



Horno de carbón de sobremesa **Josper HJX-PRO-M120-W con atemperador** para hornear y cocinar todo tipo de alimentos y conseguir en sus platos el sabor único de la barbacoa, siempre dentro de la comodidad de su cocina.

Solicítanos presupuesto personalizado puesto que os podemos asesorar y personalizar el horno a las necesidades de vuestro establecimiento.

Catálogo de hornos de carbón industriales

El horno de carbón **Josper HJX-PRO-M120-W con atemperador** es una elegante combinación entre una parrilla y un horno en una sola máquina. Trabaja 100% con carbón vegetal, tiene un diseño único de barbacoa cerrada, con diferentes niveles de braseado, un sistema de puerta frontal, ágil y robusta, de fácil manejo y control de temperatura por un sistema de tiros. Aportando el valor añadido que desprende la leña (carbón) a la materia prima, conseguiremos esos sabores de antaño, además de una textura y jugosidad perfectas. Combinando la función parrilla + horno, trabajamos con altas temperaturas, sellando el producto, ahumando y braseando a la vez. Resultados

únicos, convirtiendo así al Horno Brasa Josper en una máquina única también.

Características técnicas horno Josper HJX-PRO-M120-W

- Recomendado para \pm 120 comensales
- Tiempo de encendido 35 min aprox.
- Consumo diario de carbón Josper 12 a 16 kg
- Autonomía por carga 9h
- Producción por hora 90 kg aprox.
- Temperatura de braseado 250 a 350 °C
- Capacidad bandejas GN (por parrilla) 2xGN1/1
- Potencia térmica nominal 7,4 kW
- Caudal másico de humos 15,39 g/s
- Peso neto 250 kg
- Medidas de la parrilla: 510x760mm (capacidad 2 parrillas)
- Medidas exteriores: 916 x 1090 x 780 mm

INSTALACIÓN:

- Altura de instalación recomendada 650 mm
- Distancia con elementos no inflamables 100 mm
- Distancia con elementos inflamables 300 mm

Accesorios incluidos en el precio del horno: disipador, cortafuegos, pinza Josper, cepillo, una parrilla y atizador.

Que incluye Josper: Servicio de puesta en marcha por parte de cocinero Josper, que estará en su local enseñándole a sacar el máximo partido a su horno Josper, cocinando su carta (la de ustedes).

Accesorios: Josper dispone de muchos accesorios con varias medidas, ¡Pregúntenos!

HORNO DE CARBÓN INDUSTRIAL de sobremesa Jospet HJX-PRO-M120-W (Atemperador

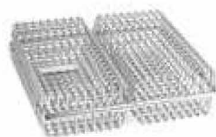


CAZUELAS JOSPER

16Ø - 20Ø - 24Ø - 28Ø

TAPAS JOSPER

16Ø - 20Ø - 24Ø - 28Ø



CESTA JOSPER JAULA

Cesta Mixta
Altura: 6.5 cm
Dimensiones: 22.6x21 cm
Hendidura para pinzas.



BANDEJAS JOSPER GN

1/2 6 cm
1/1 6 cm
1/6 2 cm
1/3 2 cm
1/1 2 cm



PLATOS JOSPER

Plato Basalto de Sierra con soporte de madera de Iroko.
30x20 cm
20x20 cm
46x30 cm
46x15 cm



CEPILLO

Cepillo raspador combinado



PINZAS PARA BANDEJA

Pinzas con punta de silicona para la sujeción de bandejas y cazuelas.



PINZAS JOSPER

Pinzas Inox 35 cm



BESUGUERA JOSPER

Un horno de carbón hay que venderlo bien, porque hay técnica y maestría en su uso.

En EquipoH somos técnicos, nos apasiona lo que hacemos y nos motiva sumar clientes satisfechos. Trabajamos con nuestras marcas para que comprar maquinaria de hostelería on-line no sea una experiencia traumática, estamos aquí para solucionar cualquier problema que pueda surgir en la postventa.

Detrás de EquipoH hay marcas y hay equipo, profesionales que sumamos y que nos ganamos la vida pero que estaremos ahora y en un futuro a su disposición y compromiso de que no le dejaremos nunca colgado, nuestro teléfono responde SIEMPRE, y nuestro contacto está disponible SIEMPRE.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 916 x 1090 x 780 mm