Josper®
CHARCOAL OVENS



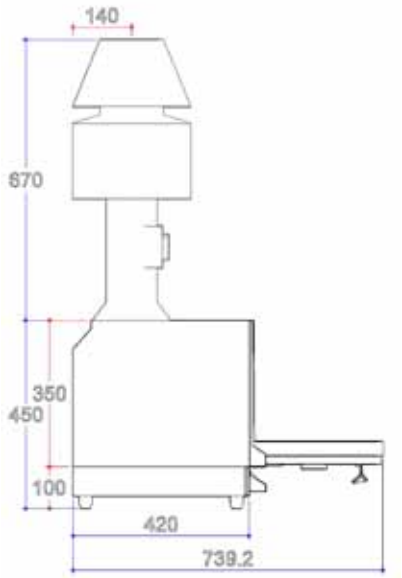
*HJX38PM

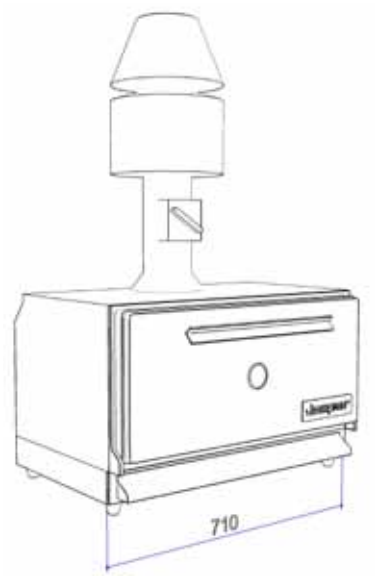
Horno Brasa HJX38PM

Ventajas del HORNO BRASA JOSPER:

- Obtener mucho más control sobre el calor.
- Ahorrar en carbón (amortización del horno en 1 año y medio)
- Mucha más rapidez que una barbacoa tradicional.
- Doble función de horno y parrilla.
- Reducir en gran medida las llamas
  (previniendo que se ahúmen o resequen los alimentos)

Más de 22.000 clientes y 43 años en el mercado es nuestra mejor garantía.





DATOS TÉCNICOS	
Tiempo de encendido*	25 min aprox.
Consumo de carbón Josper diario	6 a 8 kg. (media)
Autonomía por carga	7 horas
Producción por hora**	225 kg.(media)
Temperatura de cocción	250 ºC a 350 ºC
Potencia	2 kw
Capacidad de extracción***	2500 m3/hora
Caudal máximo de humo	4,7 g/seg.

INSTALACIÓN	
Altura de instalación	85 cm sobre el nivel del suelo
Distancias entre otros elementos de cocción	10 cm

BULTOS Y PESOS	
Bulto 1	74 x 66 x 84 cm
Peso bruto total	128 kg

* Consulte nuestro dossier de encendido y uso del horno
** Consulte nuestro recetario
*** Consulte nuestro dossier de consejos de instalación

ACCESORIOS INCLUIDOS

Registro salida de humos
Una parrilla de cocción
Rejillas de carbón
Pinza Josper
Cepillo de puas
Atizador
Registro inferior con su tirador
Cajon de cenizas

ACCESORIOS OPCIONALES

Cortafuegos
Sombrero
Menaje

Un programa continuo de mejoras podría requerir que hiciéramos cambios en la especificaciones sin una previa notificación.
Revisado Abril de 2012.

Josper®
CHARCOAL OVENS
JOSPER S.A. Montpalau 1-3
08397 Pineda de Mar - Barcelona - SPAIN
T +34 93 767 15 16
josper@josper.es