ASADOR JOSPER
MODELO HJX-25-LBC

Gastronomía

ELEGANTE COMBINACIÓN ENTRE UNA PARRILLA Y UN HORNO, RESULTADOS EXCELENTES

Ventajas competitivas:

Josper es una elegante combinación entre una parrilla y un horno en una sola máquina

Está pensado para los profesionales, del sector Foodservice, donde se buscan máximos niveles de calidad.

- ÓPTIMOS RESULTADOS SOBRE TODOS LOS ALIMENTOS: su alta temperatura de trabajo nos permite brasear y asar, evitando así que el producto quede cocido.
- MAYOR CALIDAD DE BRASEADO: aportando el sabor único del valor noble de la leña; textura y jugosidad únicas en todos los productos.
- MAYOR RAPIDEZ: 35% más que una parrilla abierta.
- DOBLE FUNCIÓN HORNO-PARRILLA: dos máquinas en una.
- MENOR CONSUMO DE CARBÓN: sobre un 40% menos respecto a la parrilla abierta.
- REDUCIR en gran medida las llamas evitando que los alimentos se resequen o se quemen.
- MAYOR CALIDAD DE TRABAJO: se evita el impacto del calor constante en el cocinero.
- MAYOR HIGIENE: la ceniza queda acumulada en un depósito en un armario inferior cerrado.

*TEMPERATURA DE BRASA HASTA 250° A 350° GRADOS
DOBLE FUNCION HORNO – PARRILLA DOS MAQUINAS EN UNA
* MAYOR RAPIDEZ: 35% MAS QUE UNA PARRILLA TRADICIONAL
* NOTA: LA IMAGEN DE LA LISTA DE PRECIOS ESTA OK

RESULTADOS:

·Perfectos y de excelente calidad

CARACTERISTICAS TÉCNICAS

REFERENCIA	
Dimensiones (Ancho x Largo x Alto)	0.65 x 0.66 x 1.86 m
Recomendado para +-	80 comensales
Tiempo de encendido	30 min aprox.
Consumo diario de carbón	10 a 12 kg
Autonomía por carga	9h
Producción por hora	60 kg aprox.
Temperatura de braseado	250 ºC a 350 ºC
Capacidad bandejas GN (por parrilla)	1xGN1/1
Potencia térmica nominal	8,8 kW
Capacidad de extracción	2800 m3/h
Caudal másico humos	19,36 g/s
Peso neto	203 kg

Desde 1974
Grupo Empresarial Alpha

euro mex SERVICE
www.euromexservice.com