



HORNO BRASA JOSPER HJX

JOSPER CHARCOAL BROILER OVEN HJX

NUEVO HJX-15

Josper 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.

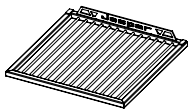
Josper is an elegant combination of a grill and an oven in a single machine. It works 100% with charcoal. A unique closed barbecue design. Different levels of grilling. Flexible and robust, easy to use, with a front opening door system. Vent system for temperature control.

Tiempo de encendido Fire up time	25 min aprox. 25 min average
Consumo diario de carbón Charcoal daily consumption	1,5 a 2,5 kg 3.3 to 5.5 lb
Autonomía por carga Performance	6h
Producción por hora Production per hour	20 kg aprox. 44 lb average
Temperatura de braseado Broiling temperature	250 a 350 °C 482 a 662 °F
Capacidad bandejas GN (por parrilla) Grill rack capacity in Gn trays	1xGN2/3
Potencia térmica nominal Nominal heat output	5 kW 6.7 hp
Capacidad de extracción Exhaust rate	2000 m³/h 1177 cfm
Peso neto Net weight	110 kg 242 lb



TARIFA: 8,321 €

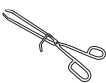
ACCESORIOS INCLUIDOS INCLUDED ACCESSORIES



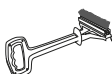
Parrilla inox / Ref. [240036](#)
Inox grill rack / Ref. [240036](#)



Atizador / Ref. [0494INOX](#)
Poker / Ref. [0494INOX](#)

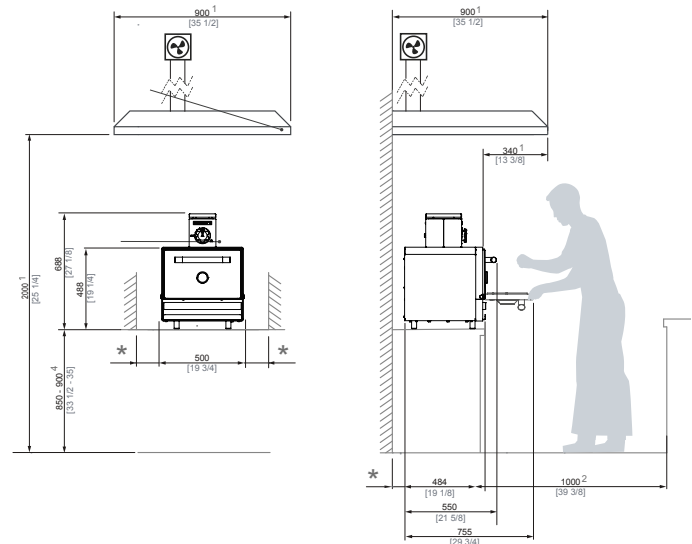
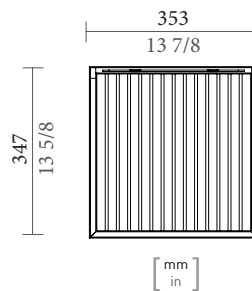


Pinzas Josper / Ref. [0423](#)
Josper tongs / Ref. [0423](#)



Cepillo metálico / Ref. [8224](#)
Metallic brush / Ref. [8224](#)

MEDIDAS MEASURES



* Todos los productos Josper funcionan exclusivamente con carbón vegetal.
All Josper products work exclusively with charcoal.