



Horno Brasa HJX25M

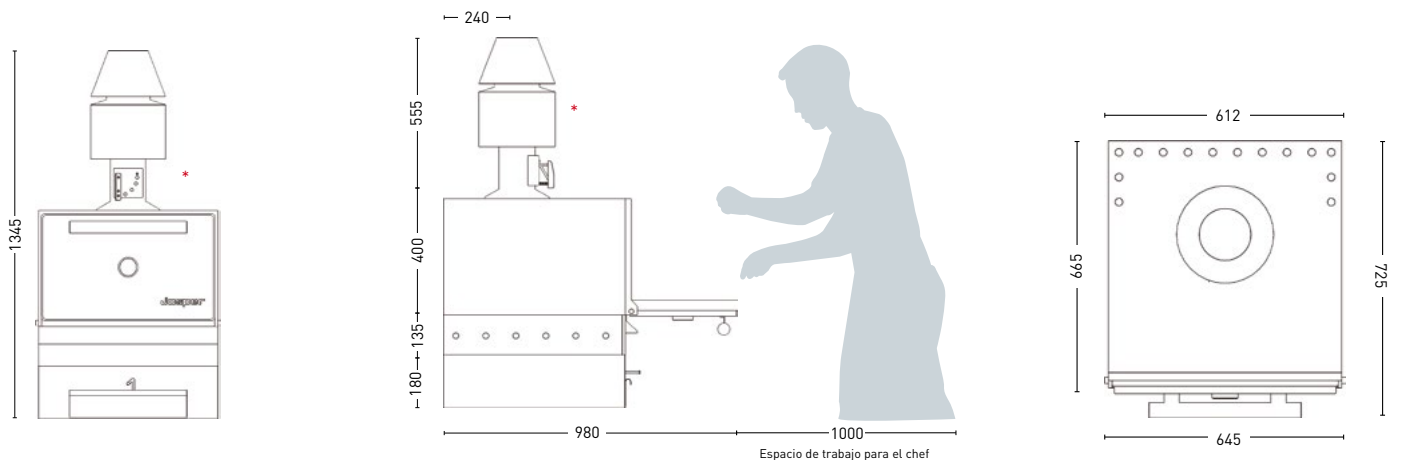
ACCESORIOS INCLUIDOS

- Registro salida de humos
- Una parrilla de cocción
- Rejillas de carbón
- Pinzas Jospier
- Cepillo de púas
- Atizador
- Registro inferior con su tirador
- Cajón de cenizas

ACCESORIOS OPCIONALES

- Segunda parrilla de cocción
- Cortafuegos
- Sombrero
- Menaje⁴
- Soporte bandejas
- Mesa soporte inferior

DIBUJOS TÉCNICOS



registro: 120 Ø
cortafuegos: 150 Ø

* Se puede reducir la altura total del horno con registro y cortafuegos más cortos.

INFORMACIÓN TÉCNICA

| | |
|---|-------------------------|
| Tiempo de encendido ¹ | 30 min aprox. |
| Consumo diario de carbón Jospier | 10 a 12 kg aprox. |
| Autonomía por carga | 9 h |
| Producción por hora ² | 60 kg aprox. |
| Temperatura de cocción | 300 °C a 350 °C |
| Capacidad en bandejas GN (por parrilla) | 2 x GN 1/2 + 1 x GN 1/3 |
| Potencia equivalente | 3 kW |
| Capacidad de extracción ³ | 2800 m ³ /h |
| Caudal máximo de humo | 7 g/s |

INSTALACIÓN

| | |
|--|---------------------------------|
| Altura de instalación recomendada | 550 mm sobre el nivel del suelo |
| Distancia con otros elementos de cocción | 100 mm |

BULTOS: MEDIDAS Y PESOS

| | |
|--------------------|--------------------|
| Medidas bulto 1 | 760 x 750 x 865 mm |
| - | - |
| - | - |
| Peso bruto bulto 1 | 159 kg |
| - | - |
| - | - |

- 1 Consulte nuestro documento titulado "Encendido y uso del horno Jospier".
- 2 Consulte nuestro "Recetario".
- 3 Consulte nuestro documento titulado "Consejos de instalación del horno Jospier".
- 4 Consulte nuestro amplio surtido de menaje en nuestra web: www.jospier.es
Los pesos y medidas de los hornos son con el equipamiento de serie y el embalaje estándar.

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