



# Horno Brasa HJX25M\*BC

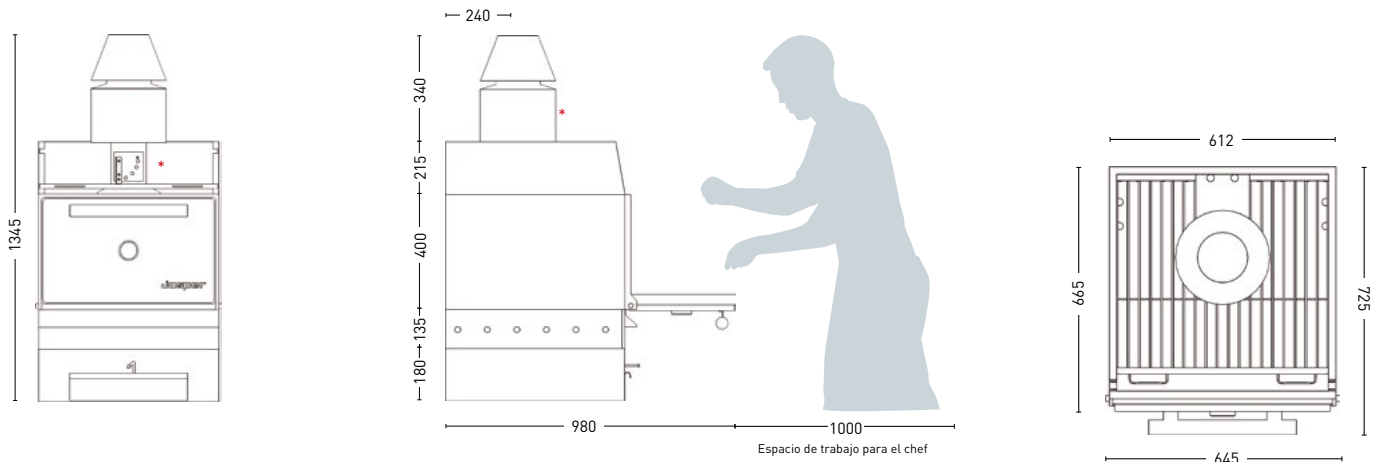
## ACCESORIOS INCLUIDOS

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  
Menaje<sup>4</sup>  
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 <sup>1</sup>	30 min aprox.
Consumo diario de carbón Jospier	10 a 12 kg aprox.
Autonomía por carga	9 h
Producción por hora <sup>2</sup>	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 <sup>3</sup>	2800 m <sup>3</sup> /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 1065 mm
-	-
-	-
Peso bruto bulto 1	173 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](http://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.