



Horno Brasa HJX50M

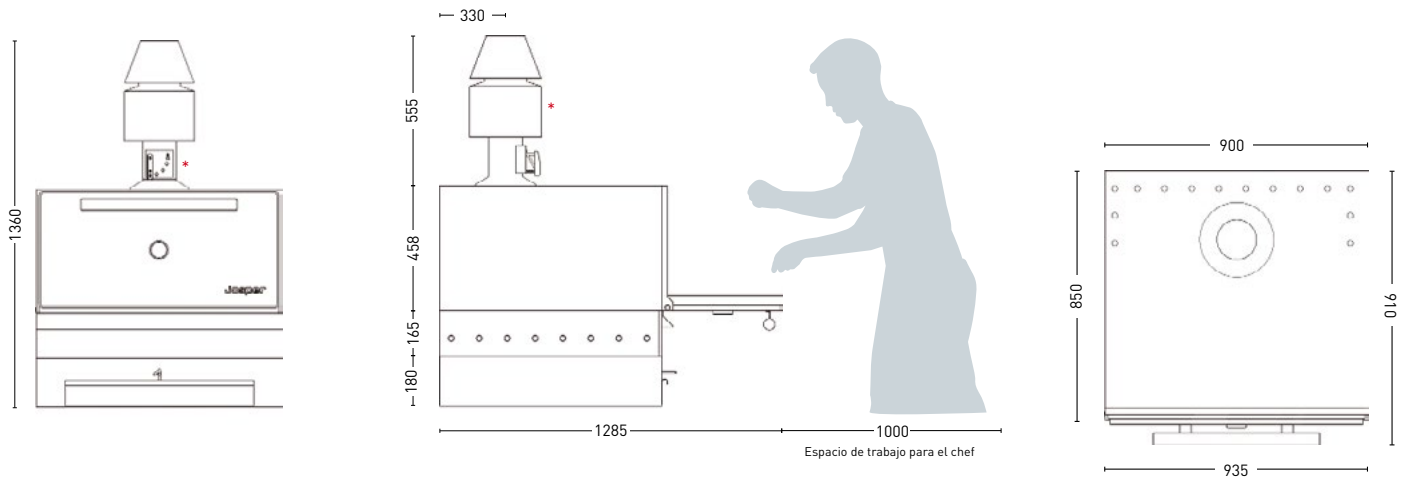
ACCESORIOS INCLUIDOS

- 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



INFORMACIÓN TÉCNICA

Tiempo de encendido ¹	40 min aprox.
Consumo diario de carbón Jospier	16 a 20 kg aprox.
Autonomía por carga	9 h
Producción por hora ²	110 kg aprox.
Temperatura de cocción	300 °C a 350 °C
Capacidad en bandejas GN (por parrilla)	2 x GN 1/1 + 2 x GN 1/2
Potencia equivalente	6 kW
Capacidad de extracción ³	3500 m ³ /h
Caudal máximo de humo	14 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	1010 x 1010 x 960 mm
-	-
-	-
Peso bruto bulto 1	309 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.