

## SELECCIÓN DEL HORNO

### CÓMO ENCONTRAR EL MODELO DE HORNO JOSPER QUE MÁS SE ADECUA A NUESTRAS NECESIDADES

Lo primero de todo es encontrar el tamaño del horno. Existen 4 medidas:

Número referencia	Capacidad (asientos)	Medidas exteriores cm	Tamaño parrilla
38	30	71 x 42	58 x 34
25	70	60 x 60	50 x 51
45	100	93 x 60	76 x 51
50	150	93 x 86	76 x 75

El modelo 38 es perfecto para bares, gastro bares, pequeños restaurants, etc. Es un modelo de sobremesa.

Los tamaños 25, 45 y 50 se ajustan a todo tipo de restaurantes, hotel, etc. Solo tenemos que chequear la capacidad de dicho establecimiento.

El tamaño 50 es también interesante para banquetes y catering.

Ahora es el momento de definir las distintas opciones. Es decir, encontrar la combinación perfecta de accesorios, mesas, soportes, armarios para nuestra cocina.

#### MODELO HJX38PM



El modelo 38 solo admite una combinación.

Es el HJX38PM.

Es un modelo de sobremesa perfecto para instalar a 90cm, la altura habitual en mesas de trabajo, cocinas, muebles neutros, etc.

#### LETRA DE REFERENCIA 'M'



La letra de referencia "M" significa que es nuestro modelo más básico.

En este caso, la altura recomendada de instalación es de 55 cm. No es una unidad de sobremesa.

#### LETRA DE REFERENCIA 'L'



La letra "L" indica que este modelo incluye la mesa de apoyo.

Esta combinación nos deja el horno en la altura perfecta para cocinar (las parrillas estarán entre 100 y 110 cm de altura).

A este modelo con mesa de apoyo se pueden agregar un juego de ruedas (opcional).



El objetivo de las mismas es poder remover el horno con facilidad para labores de limpieza, o simplemente desplazarlo a otras zonas del restaurante. Importante leer consejos de instalación.

Tanto la combinación M como la combinación L pueden incluir un soporte de bandejas.



**LETRA DE REFERENCIA 'LACXP'**



Disponemos también del modelo L-ACX-P. Ésta es la versión más completa que ofrecemos. El horno está rodeado por un mueble de acero inoxidable que lo deja completamente aislado del calor. Incluye la mesa soporte con ruedas y un armario conservador para guarniciones, atemperar carnes, etc.

**SOLUCIÓN INTEGRAL CON CAMPANA INCLUIDA**



Por último, disponemos de una solución integral con campana incluida. En este caso solo debemos de disponer de un tubo de extracción de 300 mm de diámetro.

En resumen, lo primero es indicar el número referente al tamaño del horno y después la combinación de letras referente a los accesorios.

**TODOS LOS HORNOS JASPER DEBEN SER INSTALADOS BAJO UNA CAMPANA EXTRACTOR.**

Existen dos opciones:

La primera es tener la posibilidad de instalar un tiro directo desde la salida de humos hasta el exterior. Aun así, el horno tiene que estar bajo una campana para extraer los humos de cocción. Esta opción no necesita ningún accesorio.

La segunda opción, y la más popular, es usar cortafuegos y sombrero.

**Cortafuegos**

Evita que salgan llamas o chipas hacia los conductos de ventilación.

**Sombrero inox**

Refrigera la temperatura del humo y hace que el mismo entre de forma más suave en la campana, evitando turbulencias y eventuales retornos, y suplementa la seguridad del cortafuegos.



Nosotros somos una empresa especializada en la fabricación de nuestros hornos de brasa. Usamos materiales de la más alta calidad, los mejores aceros y la más alta tecnología para producir un producto de altísima calidad. Es un horno 100% hecho en España, cuidando hasta al más mínimo detalle.