



Four à Braise HJX50L*ACXP

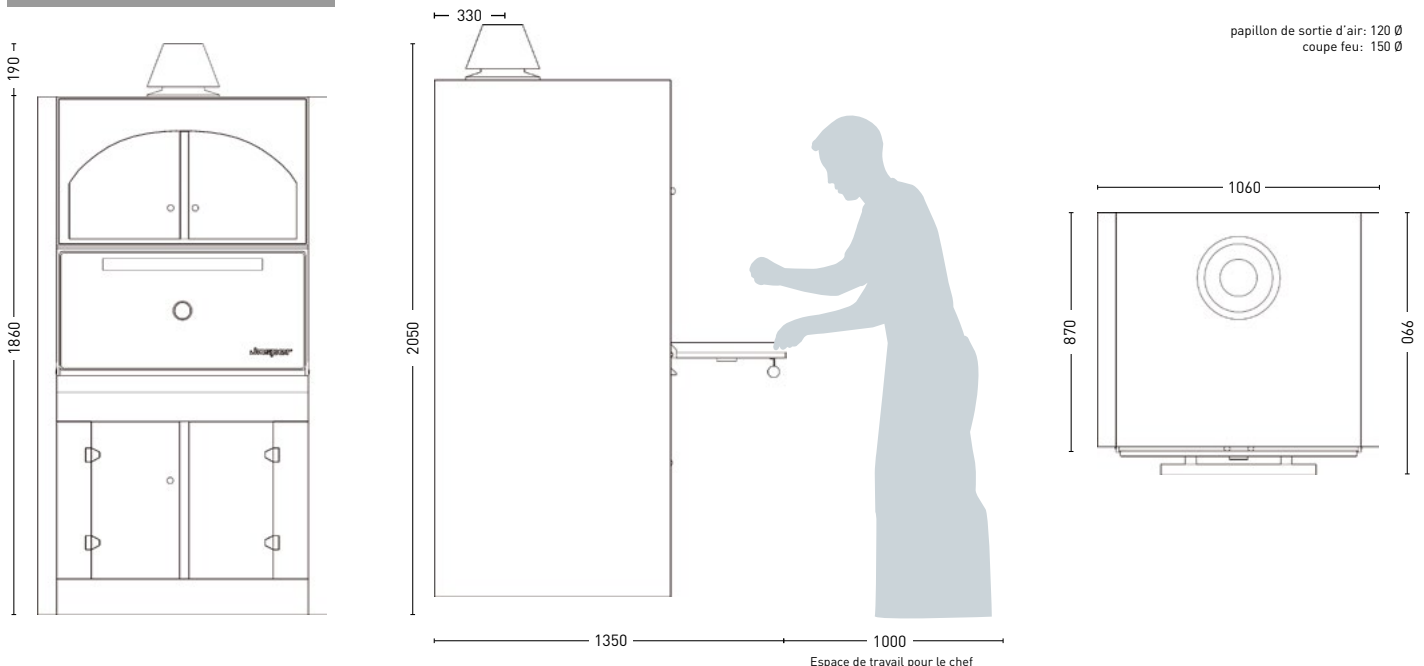
ACCESSOIRES INCLUS

- Papillon supérieur
- Grille de cuisson
- Grille à charbon
- Pince Jospier
- Brosse métallique
- Tisonnier
- Prise d'air inférieure avec système de tirage
- Tiroir à cendres

ACCESSOIRES OPTIONNELS

- Deuxième grille de cuisson
- Coupe-feu
- Chapeau
- Ustensiles⁴

PLANS TECHNIQUES



INFORMATION TECHNIQUE

Temps de mise en route ¹	40 min en moyenne
Consommation quotidienne de charbon J.	16 à 20 kg en moyenne
Autonomie de cuisson	9 h
Production par heure ²	110 kg en moyenne
Température de cuisson	300 °C à 350 °C
Capacité du four en Bac Gastronomique	2 x GN 1/1 + 2 x GN 1/2
Puissance	6 kW
Capacité d'extraction ³	3500 m ³ /h
Débit maximal de fumée	14 g/s

INSTALLATION

Hauteur d'installation conseillée	
Distance entre les autres éléments de cuisson	

COLISAGES: DIMENSIONS ET POIDS

Dimension du colisage 1	1010 x 1010 x 905 mm
Dimension du colisage 2	1010 x 1010 x 840 mm
Dimension du colisage 3	1500 x 800 x 2010 mm
Poids brut du colisage 1	287 kg
Poids brut du colisage 2	76 kg
Poids brut du colisage 3	172 kg

- 1 Veuillez consulter le dossier de mise en route et d'utilisation du four.
- 2 Veuillez consulter notre index à recette.
- 3 Veuillez consulter le document nommé "Conseils d'installation du four Jospier"..
- 4 Veuillez consulter notre gamme d'ustensiles sur notre site internet. EN SAVOIR PLUS
Les poids et dimensions des fours sont basés sur le choix du modèle et un emballage standard.

i Un programme continu d'améliorations pourrait nous obliger à faire des changements dans les spécifications. Mis à jour en Juin 2012.