



Four à Braise HJX50M*BC

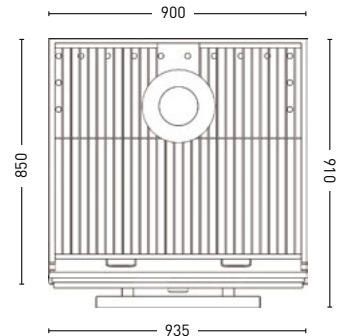
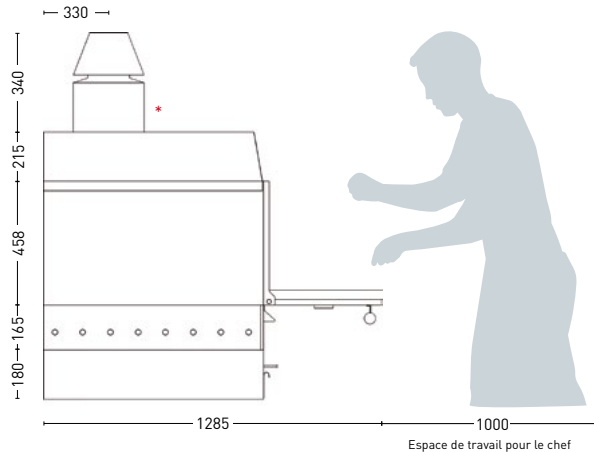
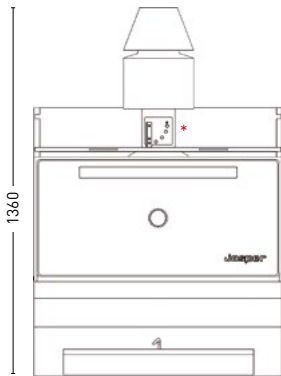
ACCESSOIRES INCLUS

- 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
- Table support inférieur

PLANS TECHNIQUES



INFORMACIÓN TÉCNICA

Temps de mise en route ¹	40 min en moyenne
Consommation quotidienne de charbon Jospier	16 à 20 kg pen 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 Gastronorme	2 x GN1/1 + 2 x GN1/2
Puissance	6 kW
Capacité d'extraction ³	3500 m3/h
Débit maximal de fumée	14 g/s

INSTALLATION

Hauteur d'installation conseillée	550 mm à partir du sol
Distance entre les autres éléments de cuisson	100 mm

COLISAGES: DIMENSIONS ET POIDS

Dimension du colisage 1	1010 x 1010 x 1155 mm
-	-
-	-
Poids brut du colisage 1	333 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.

papillon de sortie d'air: 120 Ø^Ø
coupe feu: 150 Ø^Ø

* La hauteur totale du four peut être réduite avec un chapeau et un coupe feu plus courts.