



Parrilla vasca de carbón PVJ-076-2 de Josper para cocinar todo tipo de alimentos y conseguir en sus platos el sabor único de la barbacoa, Ideal para terrazas y exteriores la parrilla vasca **PVJ-076-2** de Josper es una joya.

Catálogo de parrillas de carbón industriales

La Parrilla Vasca Josper con parrilla doble individual PVJ-076-2 tiene una superficie de asiento de 760 x 510 mm (x2) y un recorrido de la parrilla de 290 mm.

El tiempo de ignición es de aproximadamente 20 minutos, la temperatura de lavado de 250 ° C y el consumo diario de carbón de aproximadamente 36 a 40 kg.

Accesorios incluidos: pinzas, póker.

Las características que hacen de la Parrilla Vasca Josper un equipo excepcional en el sector son:

- Volante para controlar la altura de la rejilla hidráulica equipada con una caja de cambios

resistente a altas temperaturas, que garantiza un movimiento suave y continuo de la rejilla a diferentes alturas.

- Máximo aislamiento térmico garantizado a través de un sistema de ventilación multicámara.
- Barrera de protección interna con aislamiento mineral.
- Flujo de convección del calor de la parrilla natural vasca Josque, no forzado, lo que limita la transferencia de calor y, en consecuencia, reduce la temperatura externa de la parrilla vasca, lo que facilita su usabilidad.
- En el proceso de producción de la red vasca, utilizamos las mejores aleaciones de acero de alta tecnología creadas por y para Josper, así como el diseño más avanzado en la construcción de redes tradicionales.

Características técnicas de la parrilla vasca PVJ-076-2 de josper:

- Tiempo de encendido: 20 minutos aproximadamente
- Temperatura de cocción: 250°C
- Superficie de braseado 760 x 510 mm (x2)
- Recorrido parrilla 290 mm 11 1/2 in
- Consumo diario de carbón 36 a 40 kg
- Temperatura de braseado 250 °C
- Potencia térmica nominal 6 kW
- Peso neto 526 kg
- Accesorios incluidos: 1 parrilla de cocción, Rejillas de carbón, Pinzas Josper, Cepillo de puas, Atizador, Registro interior con su tirador, Cajón de cenizas
- Parrilla doble con dos cubos a la parrilla.
- Tamaño: 209x90x161 cm
- Parrilla: 76x51 cm (x2)
- ± 140 comensales

INSTALACIÓN:

- Distancia con elementos no inflamables 100 mm
- Distancia con elementos inflamables 300 mm
- Capacidad de extracción 4000 m³/h

Otros datos:

Reductora resistente a altas temperaturas que garantiza un movimiento suave y continuo de la parrilla. La Parrilla Vasca ha sido diseñada para el aislamiento térmico óptimo: • Exclusivo sistema de ventilación basado en un circuito de aire multi-cámara. • Barrera de protección interior con aislamiento mineral. • Flujo de conducción de calor no forzado, lo que limita la transferencia de calor y reduce en consecuencia la temperatura exterior de la parrilla vasca, y por lo tanto de fácil uso. En el proceso de fabricación de la Parrilla Vasca usamos las mejores aleaciones de acero de alta tecnología creado por y para Josper, así como el diseño más avanzado en la construcción de parrillas tradicionales

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 2090x900x1610 mm