



Horno de carbón **Josper HJA-50**. Horno de la gama alta de Josper, la clase A, ¡es precioso! para hornear y cocinar todo tipo de alimentos y conseguir en sus platos el sabor único de la barbacoa, siempre dentro de la comodidad de su cocina.

Solicítanos presupuesto personalizado puesto que os podemos asesorar y personalizar el horno a las necesidades de vuestro establecimiento.

## Catálogo de hornos de carbón industriales

Horno de carbón **Josper HJA-50**. Horno de la gama alta de Josper, la clase A, ¡es precioso! para hornear y cocinar todo tipo de alimentos y conseguir en sus platos el sabor único de la barbacoa, siempre dentro de la comodidad de su cocina.

La nueva gama Clase A es una elegante combinación entre una barbacoa y un horno en una sola máquina para uso en cocinas profesionales. Trabaja 100% con carbón vegetal, tiene un diseño único de parrilla cerrada, con diferentes niveles de braseado, un sistema de puerta frontal de cierre amortiguado y control de temperatura por un

sistema de tiros naturales.

Las mejoras de eficiencia realizadas en este modelo incluyen la retención de la puerta hidráulica, aislamiento térmico total, un área de templado superior, mayor accesibilidad, un diseño más compacto y un sistema de fácil limpieza. Estas modificaciones dan como resultado un aumento exponencial en la calidad y cantidad de su producción, así como rendimiento final del horno.

## Características técnicas horno Josper HJA-50

- Recomendado para  $\pm$  150 comensales
- Tiempo de encendido 40 min aprox.
- Consumo diario de carbón Josper 16 a 20 kg
- Autonomía por carga 9h
- Producción por hora 110 kg aprox.
- Temperatura de braseado 250 a 350 °C
- Capacidad bandejas GN (por parrilla) 2xGN1/1
- Capacidad bandejas GN (atemperador) 2xGN1/1 / 2xGN1/2
- Potencia térmica nominal 9,6 kW
- Caudal másico de humos 23,57 g/s
- Peso neto 526 kg
- Medidas de la parrilla: 760x745mm (capacidad 2 parrillas)
- Medidas exteriores: 1050 x 930 x 1980 mm

### INSTALACIÓN:

- Distancia con elementos no inflamables 100 mm
- Distancia con elementos inflamables 300 mm
- Capacidad de extracción 2800 m<sup>3</sup>/h

**Accesorios incluidos en el precio del horno: Registro · Cortafuegos · Sombrero · 2 parrillas · Pinzas · Cepillo metálico · Atizador · Cajón cenizas · Ruedas**

**Que incluye Josper: Servicio de puesta en marcha por parte de cocinero Josper, que estará en su local enseñándole a sacar el máximo partido a su horno Josper, cocinando su carta (la de ustedes).**

**Accesorios: Josper dispone de muchos accesorios con varias medidas, ¡Pregúntenos!**



#### CAZUELAS JOSPER

16Ø - 20Ø - 24Ø - 28Ø

#### TAPAS JOSPER

16Ø - 20Ø - 24Ø - 28Ø



#### CESTA JOSPER JAULA

Cesta Mixta  
Altura: 6.5 cm  
Dimensiones: 22.6x21 cm  
Hendidura para pinzas.



#### BANDEJAS JOSPER GN

1/2 6 cm  
1/1 6 cm  
1/6 2 cm  
1/3 2 cm  
1/1 2 cm



#### PLATOS JOSPER

Plato Basalto de Sierra  
con soporte de madera de  
Iroko.  
30x20 cm  
20x20 cm  
46x30 cm  
46x15 cm



#### CEPILLO

Cepillo raspador combinado



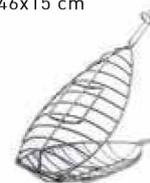
#### PINZAS PARA BANDEJA

Pinzas con punta de silicona  
para la sujeción de bandejas  
y cazuelas.



#### PINZAS JOSPER

Pinzas Inox 35 cm



#### BESUGUERA JOSPER

**Un horno de carbón hay que venderlo bien, porque hay técnica y maestría en su uso.**

En EquipoH somos técnicos, nos apasiona lo que hacemos y nos motiva sumar clientes satisfechos. Trabajamos con nuestras marcas para que comprar maquinaria de hostelería on-line no sea una experiencia traumática, estamos aquí para solucionar cualquier problema que pueda surgir en la postventa.

¿Somos la web de maquinaria más barata? No, detrás de EquipoH hay marcas y hay equipo, profesionales que sumamos y que nos ganamos la vida pero que estaremos ahora y en un futuro a su disposición y compromiso de que no le dejaremos nunca colgado, nuestro teléfono responde SIEMPRE, y nuestro contacto está disponible SIEMPRE.

## Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1050 x 930 x 1980 mm