



Asador al carbón vegetal ASJ-130 de JOSPER

Asar pollos pero en carbón, asar otras piezas más grandes, pero con la magia de hacerlo en un Josper.

Un establecimiento con un asador como este no tendrá competencia porque un asador como el asador de Josper es un elemento diferencial, y la comida asada en él es de gusto exclusivo.

Modelos de asadores de carbón

Asador Josper ASJ-130, El más grande de los asadores Josper, ASJ-130, tiene una capacidad máxima de 48 pollos, una superficie de braseado de 1330 mm x 6 espadas y un tiempo de encendido de unos 35 minutos. La temperatura de braseado es de 200 °C a 280 °C, con un consumo diario de carbón de 30 a 34 kg aprox. Accesorios incluidos: juego de pinchos, espadas, 2 ganchos para sacar espadas, 8 bandejas GN 1/1 inox, pinzas, atizador y cajón de cenizas. El asador Josper viene provisto de

bandejas GN 1/1 deslizantes, así como también de cajones de temperatura controlada para el mantenimiento del producto caliente y la finalización de su elaboración.

La puerta guillotina superior mantiene la temperatura del asado y permite el showcooking, haciendo visibles el braseado y la preparación de los alimentos. Su tambor planetario giratorio para 6 espadas asegura el braseado completo de las piezas. El giro de cada espada sobre su propio eje facilita que cada pieza de producto siga envuelta en sus propios jugos, evitando así que queden secos y favoreciendo que mantengan su aroma y jugosidad. Para su mejor limpieza y al igual que todos los equipos Josper, el asador incluye un recogedor de cenizas.

Características técnicas asador Josper ASJ-130:

- Superficie de braseado 1330 mm x 6 espadas
- Máxima capacidad: 48 pollos.
- Tiempo de encendido 35 min aprox.
- Temperatura de braseado 200 a 280 °C
- Consumo diario de carbón 30 a 34 kg
- Peso máximo por espada: 10 a 12 kg
- Conexión eléctrica: 220 V / 50 Hz
- Potencia instalada: 0,45 kW
- Potencia térmica nominal 4 kW
- Peso neto 850 kg
- Medidas exteriores: 1550 x 880 x 1910 mm

Instalación:

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

En equipoH estamos para asesorarte y prescribir el asador para tu restaurante, llámanos 630.668.204 o contáctanos en el chat de la parte inferior derecha de tu pantalla, o en el formulario de contacto de nuestra web.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1550 x 880 x 1910 mm