

Гриль-печь JOSPER HJX-PRO-S80 NC



(Цена со склада в г.Москва)

1 150 307 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Печь на твердом топливе (хоспер) Josper HJX-PRO-S80 NC используется на предприятиях общественного питания и торговли для приготовления любых блюд на древесном или угольном топливе. Печь «хоспер» - отличное решение для небольшого ресторана и гриль-бара. Благодаря уникальной конструкции хоспера мясо, рыба, овощи получаются необыкновенно вкусными и ароматными, к тому же время приготовления блюд в хоспере очень мало. В хоспере стейк естественным путем обволакивается корочкой, продолжая оплавляться изнутри. При этом соки остаются в мясе. Особенности: Многочисленные усовершенствования в оборудовании HJX-PRO, среди которых следующие примечательные примеры: -Новый инновационный корпус: усовершенствования корпуса делают его гораздо более гигиеничным и простым в очистке, а также включают дополнительную вентиляцию для предотвращения перегрева во время использования. Задний корпус теперь оснащен вентиляционной решеткой для отвода горячего воздуха, в то время как верхний корпус имеет усилительные вставки и увеличенную воздушную камеру для большей изоляции. Их также легче чистить благодаря гигиеническим канавкам. Короче

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	35114
Производитель	JOSPER
Страна производитель	Испания
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Уголь
Диапазон температур, °C	350
Ширина, мм	649
Глубина, мм	780
Высота, мм	1030
Производительность, кг/час	60
Вес нетто, кг	180
Вес в упаковке, кг	255
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	1150x1150x1600
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000

говоря, новый корпус обеспечивает большую теплоизоляцию и вентиляцию сзади.

-Дверные инновации: двери новой линейки HJX-PRO оснащены гораздо более прочной, долговечной и удобной в использовании системой привода. Эта новая система упрощает замену дверей и их техническое обслуживание.

-Усовершенствования нижнего вентиляционного отверстия: нижнее вентиляционное отверстие имеет гораздо более широкое отверстие с увеличенным потоком воздуха, благодаря восьми отверстиям, которые пропускают больше воздуха. Это обеспечивает более быстрое и равномерное приготовление на гриле. Зольник состоит из воздухонепроницаемого поддона для сбора золы GN, который отделен от воздухозаборника, а также с ним проще обращаться, поскольку он съемный.

-Усовершенствования в дымоотводе: новое дымоотводящее устройство HJX-PRO визуально отличается, его легче чистить и, конечно же, обеспечивает максимальную безопасность. Новый узел дымоотвода, входящий в стандартную комплектацию, с диффузором, который отвечает за рассеивание и охлаждение дыма, образующегося при горении. Другими примечательными дополнениями являются новый встроенный фильтр и брандмауэр. Все эти инновации обеспечивают максимальную безопасность и значительно облегчают уборку.

-Более простое использование гастрономических подносов (GNS): мы создаем среду, с которой работать намного удобнее. Комплектация: Искрогаситель, диффузор, щипцы, проволочная щетка, одна решетка для гриля (510*500мм) и кочерга для золы.

Дополнительные характеристики:
Рекомендуемая производительность вытяжки 2800 м3/ч
Рекомендуется для заведений с количеством посадочных мест до 80