

Профессиональное оборудование для предприятий
торговли и общественного питания

8(800)550-91-79

Гриль-печь JOSPER HJX-PRO-S80-T NC



(Цена со склада в г.Москва)

1 195 043 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Печь на твердом топливе (хоспер) Josper HJX-PRO-S80-T 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.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	39466
Производитель	JOSPER
Страна производитель	Испания
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Уголь
Диапазон температур, °C	350
Ширина, мм	649
Глубина, мм	780
Высота, мм	1600
Производительность, кг/час	60
Вес нетто, кг	181
Вес в упаковке, кг	260
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	1150x1150x1940
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000

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 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), кочерга для золы, стол-подставка.

Дополнительные

характеристики: Рекомендуемая производительность вытяжки 2800 м3/ч
Рекомендуется для заведений с количеством посадочных мест до 80
Номинальная тепловая мощность: 8,8 кВт
Массовый расход дыма: 19,36 г/сек.
Потребление угля: от 10 до 12 кг