

Профессиональное оборудование для предприятий  
торговли и общественного питания

**8(800)550-91-79**

Гриль-печь JOSPER HJX-PRO-  
M120-WTD NC



(Цена со склада в г.Москва)

**1 709 303 руб.**

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

**ОПИСАНИЕ**

Печь на твердом топливе (хоспер) Josper HJX-PRO-M120-WTD 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

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	39474
Производитель	JOSPER
Страна производитель	Испания
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Уголь
Ширина, мм	916
Глубина, мм	778
Высота, мм	1660
Производительность, кг/час	90
Вес нетто, кг	284
Вес в упаковке, кг	356
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	1150x1150x1940
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000

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\*760мм), кочерга для золы, стол-подставка с ящиком, полки для гастроремкостей GN. Дополнительные характеристики:

Рекомендуемая производительность вытяжки 3500 м3/ч  
Рекомендуется для заведений с количеством посадочных мест до 120