



HORNO DE BRASA JOSPER HJX-PRO GRANDE JOSPER CHARCOAL BROILER OVEN HJX-PRO LARGE HJX-PRO-M120-T

Josper es una elegante combinación entre una parrilla y un horno en una sola máquina. Trabaja 100% con carbón vegetal, tiene un diseño único de barbacoa cerrada, con diferentes niveles de braseado, un sistema de puerta frontal, ágil y robusta, de fácil manejo y control de temperatura por un sistema de tiros.

Josper is an elegant combination of a grill and an oven in a single machine. It works 100% with charcoal. A unique closed barbecue design. Different levels of grilling. Flexible and robust, easy to use, with a front opening door system. Vent system for temperature control.

Recomendado para ± Recommended for ±	120 comensales 120 dinners
Tiempo de encendido Fire up time	35 min aprox. 35 min average
Consumo diario de carbón Charcoal daily consumption	12 a 16 kg 26.5 to 35 lb
Autonomía por carga Performance	9h
Producción por hora Production per hour	90 kg aprox. 192 lb average
Temperatura de braseado Broiling temperature	250 a 350 °C 482 a 662 °F
Capacidad bandejas GN (por parrilla) Grill rack capacity in Gn trays	2xGN1/1
Potencia térmica nominal Nominal heat output	7,4 kW 9.92 hp
Caudal másico de humos Flue gas mass flow	15,39 g/s 0.54 oz/s
Capacidad de extracción Exhaust rate	3500 m³/h 2060 cfm
Peso neto Net weight	250 kg 551 lb

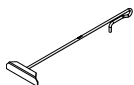


HJX-PRO-M120-T

ACCESORIOS INCLUIDOS INCLUDED ACCESSORIES



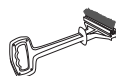
Parrilla inox / Ref. [240025](#)
Inox grill rack / Ref. [240025](#)



Atizador / Ref. [0427INOX](#)
Poker / Ref. [0427INOX](#)

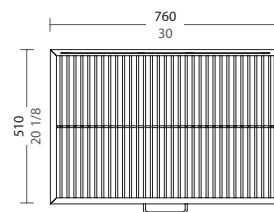


Pinzas Josper / Ref. [0423](#)
Josper tongs / Ref. [0423](#)



Cepillo metálico / Ref. [8224](#)
Metallic brush / Ref. [8224](#)

MEDIDAS PARRILLA GRILL RACK MEASUREMENTS



[mm
in]

* Todos los productos Josper funcionan exclusivamente con carbón vegetal.
All Josper products work exclusively with charcoal.

