

Печь на твердом топливе Jospier HJX 50-L BC

Печь на твердом топливе **Jospier HJX 50-L BC** предназначена для приготовления широкого спектра блюд на древесном угле в частных домах и на предприятиях общественного питания. Модель оснащена аналоговым термометром, верхней полкой и шкафом-подставкой. Корпус изготовлен из нержавеющей стали со слоем теплоизоляционного материала между внутренней камерой и внешней обшивкой, дверь покрыта термостойким керамическим напылением.

Комплектация:

- Заслонка дымохода
- 1 гриль-решетка
- Решетка для угля («колосник»)
- Нижняя заслонка с рукояткой
- Щипцы
- Металлическая щетка для чистки
- Кочерга
- Ящик для золы

Особенности:

- Количество посадочных мест: 150
- Контроль температуры осуществляется посредством системы 2 заслонок: 1 находится перед колосниками, 2 - над дымовыходящим отверстием печи
- Равномерное распределение тепла для идеального приготовления блюд
- Скорость приготовления блюд до 35% выше, чем на открытом гриле
- Экономия угля до 40%
- Безопасность при работе благодаря отсутствию открытого пламени

Опции (заказываются отдельно):

- Фирменный уголь Jospier из различных пород деревьев
- Гриль-решетка
- Корзина (решетка двойная) для приготовления продуктов небольших размеров
- Решетка для рыбы с запорным колечком, которое не позволит раскрыться при переворачивании и закладке / выгрузке
- Пламегаситель для гашения языков пламени при розжиге и нейтрализации большей части возникающих искр
- Колпак пламегасителя (рассеиватель) нужен для понижения температуры выходящего дыма путем его рассеивания и смешивания с окружающим воздухом, а также для повышения эффективности искрогасителя и равномерного плавного поступления дыма в вытяжной зонт (без завихрений)
- Посуда



Цена: 1127980 руб.

Характеристики

Высота

1868 мм

Характеристики

Ширина	935 мм
Глубина	910 мм
Мощность	6 кВт
Расход угля	от 16 до 20 кг/сутки
Время розжига	40 мин.
Размер решетки	760x750 мм
Вес (с упаковкой)	407 кг
Габариты в упаковке	1010x1010x1115 + 1010x1010x840 мм
Производительность	110 кг/ч
Температурный режим	от 300 до 350 °С
Страна-производитель	Испания
Время автономной работы	9 ч
Максимальный поток дыма	14 г/сек.
Производительность вытяжки	3200 м3/час
Вместимость гастроемкостей (1 решетка)	2x GN 1/1 + 2x GN 1/2
Расстояние до другого кухонного оборудования	102 мм

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?view_as=subscriber

Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке

<https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому Мы можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

С уважением

Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23