

Forno à Carvão Jospier HJX-PRO-M120

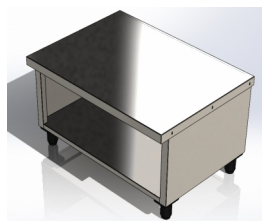


Forno à Carvão Jospier | Forno Jospier HJX-PRO-M120

Forno à Carvão Jospier Grill é uma combinação de churrasqueira e forno em uma única máquina e funciona 100 % com carvão; Com o Jospier é possível brasear, grelhar e assar carnes, legumes, verduras e sobremesas, proporcionando uma experiência diferenciada para seus clientes; Um projeto de churrasqueira fechada com vários níveis para grelhar e assar, com sistema de porta frontal e ventilação para controle da temperatura; Destinado a um público exigente, steakhouse, hotel, bares, bistrô, restaurante, churrascaria e residenciais.

Jospier HJX-PRO-M120

Ideal para servir até 120 pessoas
Dimensões: C 800 x L 916 x A 1090mm;
Atinge até 350°C de temperatura;
Capacidade: 2xGN1/1 por grade/rack;
Consumo de carvão diário: 12 a 16 kg;
Autonomia de carvão por carga: 9 horas;
Incluso: 1 pinça, 1 atizador de brasa, 2 grades.



Gabinete para Forno Jospier | Base Forno Jospier HJX-PRO-M120

Gabinete para forno a carvão Jospier HJX-PRO-M120, fabricado em chapa de aço inox escovado com estrutura reforçada, forrações laterais e traseira e pés com ajuste de nivelamento de altura em aço inox; Utilizado como base para forno Jospier em steakhouse, hotel, bares, bistrô, restaurante, churrascaria e residenciais; Opcionais portas frontal, prateleira interna e rodízio de 5" fixo e giratório com freio.

Dimensões: C 910 x L 700 x A 500 mm;
Pés em aço inox ajustável 500 a 570 mm;
Capacidade: 350 Kg.



Por que Forno à Carvão Jospier?

A Jospier é uma empresa especializada em forno a carvão de alta tecnologia, que se originou na Espanha em 1969.

Com o Jospier é possível brasear, grelhar e assar no mesmo equipamento, proporcionando uma experiência diferenciada para seus clientes.

Preparos desde a entrada até a sobremesa, além de ser muito versátil, é altamente econômico, pois precisa apenas de carvão como fonte de energia.

Eng. José Marcos.
WhatsApp 11 94543 7625

Jospier Grill HJX-PRO-M120 Especificação

- ? Com o Jospier é possível brasear, grelhar e assar no mesmo equipamento.
- ? Preparos desde a entrada até a sobremesa o Jospier é muito versátil.
- ? O Jospier é altamente econômico funciona 100% a carvão.
- ? A temperatura do Jospier atinge até 350°C.
- ? Capacidade do Jospier 2xGN1/1 e 2 Grelha de 760 x 510 mm.
- ? Consumo de carvão diário do Jospier 12 a 16 kg.
- ? Autonomia de carvão por carga do Jospier é de 9 horas.
- ? Números de refeições 120 (Jospier HJX-PRO-M120).
- ? Dimensões externas do forno Jospier 800 x 916 x 1090 mm.
- ? Acessórios Jospier inclusos: 1 pinça, 1 atizador de brasa e 2 grades.
- ? Destinado a steakhouse, hotel, bistrô, restaurante e churrascaria.



Aqui você compra DIRETO DO FABRICANTE!

Economia, qualidade e segurança aliada à garantia direta do próprio fabricante. Entre em contato conosco.