



## Horno Brasa HJX45M

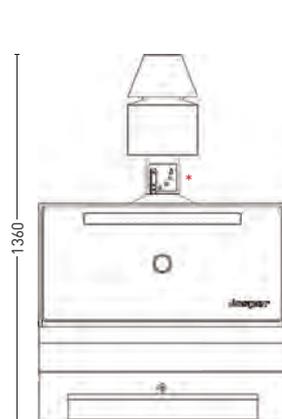
### ACCESORIOS INCLUIDOS

Registro salida de humos  
Una parrilla de cocción  
Rejillas de carbón  
Pinzas Jospier  
Cepillo de púas  
Atizador  
Registro inferior con su tirador  
Cajón de cenizas

### ACCESORIOS OPCIONALES

Segunda parrilla de cocción  
Cortafuegos  
Sombrero  
Menaje<sup>4</sup>  
Soporte bandejas  
Mesa soporte inferior

### DIBUJOS TÉCNICOS



### INFORMACIÓN TÉCNICA

Tiempo de encendido <sup>1</sup>	35 min aprox.
Consumo diario de carbón Jospier	12 a 16 kg aprox.
Autonomía por carga	9 h
Producción por hora <sup>2</sup>	90 kg aprox.
Temperatura de cocción	300 °C a 350 °C
Capacidad en bandejas GN (por parrilla)	2 x GN 1/1
Potencia equivalente	4.5 kW
Capacidad de extracción <sup>3</sup>	3200 m <sup>3</sup> /h
Caudal máximo de humo	10.5 g/s

### INSTALACIÓN

Altura de instalación recomendada	550 mm sobre el nivel del suelo
Distancia con otros elementos de cocción	100 mm

### BULTOS: MEDIDAS Y PESOS

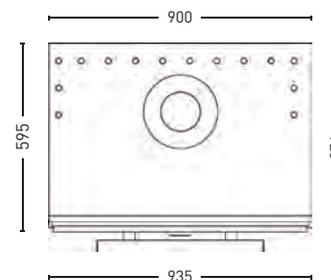
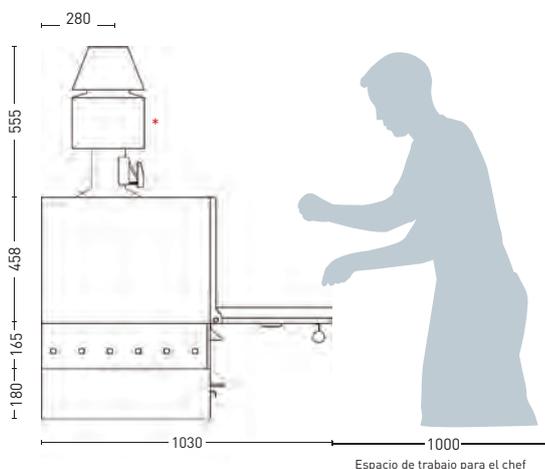
Medidas bulto 1	1010 x 750 x 960 mm
-	-
-	-
Peso bruto bulto 1	250 kg
-	-
-	-

- 1 Consulte nuestro documento titulado "Encendido y uso del horno Jospier".
- 2 Consulte nuestro "Recetario".
- 3 Consulte nuestro documento titulado "Consejos de instalación del horno Jospier".
- 4 Consulte nuestro amplio surtido de menaje en nuestra web: [www.jospier.es](http://www.jospier.es)  
Los pesos y medidas de los hornos son con el equipamiento de serie y el embalaje estándar.

**i** Un programa continuo de mejoras podría requerir que hiciéramos cambios en la especificaciones sin una previa notificación.  
Revisado Junio de 2012.

registro: 120 Ø<sup>0</sup>  
cortafuegos: 150 Ø<sup>0</sup>

\* Se puede reducir la altura total del horno con registro y cortafuegos más cortos.





## Horno Brasa HJX45M\*BC

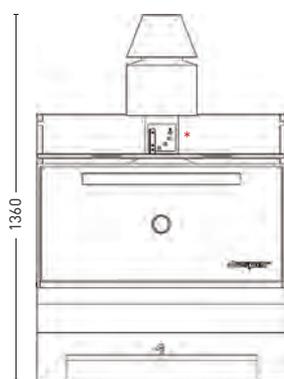
### ACCESORIOS INCLUIDOS

Registro salida de humos  
Una parrilla de cocción  
Rejillas de carbón  
Pinzas Jospier  
Cepillo de púas  
Atizador  
Registro inferior con su tirador  
Cajón de cenizas

### ACCESORIOS OPCIONALES

Segunda parrilla de cocción  
Cortafuegos  
Sombrero  
Menaje<sup>4</sup>  
Mesa soporte inferior

### DIBUJOS TÉCNICOS



### INFORMACIÓN TÉCNICA

Tiempo de encendido <sup>1</sup>	35 min aprox.
Consumo diario de carbón Jospier	12 a 16 kg aprox.
Autonomía por carga	9 h
Producción por hora <sup>2</sup>	90 kg aprox.
Temperatura de cocción	300 °C a 350 °C
Capacidad en bandejas GN (por parrilla)	2 x GN 1/1
Potencia equivalente	4.5 kW
Capacidad de extracción <sup>3</sup>	3200 m <sup>3</sup> /h
Caudal máximo de humo	10.5 g/s

### INSTALACIÓN

Altura de instalación recomendada	550 mm sobre el nivel del suelo
Distancia con otros elementos de cocción	100 mm

### BULTOS: MEDIDAS Y PESOS

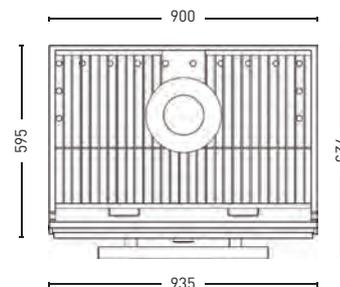
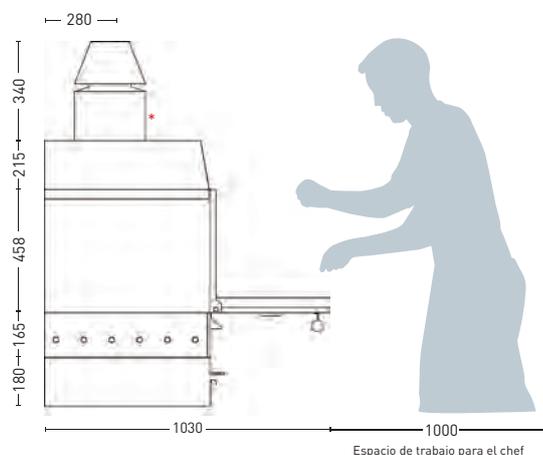
Medidas bulto 1	1010 x 750 x 1155 mm
-	-
-	-
Peso bruto bulto 1	267 kg
-	-
-	-

- 1 Consulte nuestro documento titulado "Encendido y uso del horno Jospier".
- 2 Consulte nuestro "Recetario".
- 3 Consulte nuestro documento titulado "Consejos de instalación del horno Jospier".
- 4 Consulte nuestro amplio surtido de menaje en nuestra web: [www.jospier.es](http://www.jospier.es)  
Los pesos y medidas de los hornos son con el equipamiento de serie y el embalaje estándar.

**i** Un programa continuo de mejoras podría requerir que hiciéramos cambios en la especificaciones sin una previa notificación.  
Revisado Junio de 2012.

registro: 120 Ø  
cortafuegos: 150 Ø

\* Se puede reducir la altura total del horno con registro y cortafuegos más cortos.





## Horno Brasa HJX45L

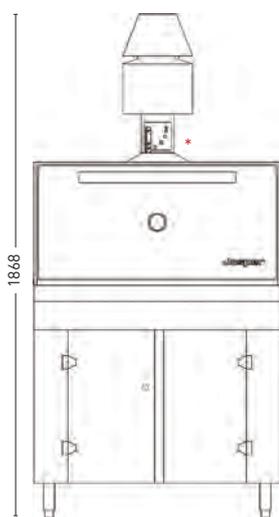
### ACCESORIOS INCLUIDOS

Registro salida de humos  
Una parrilla de cocción  
Rejillas de carbón  
Pinzas Jospier  
Cepillo de púas  
Atizador  
Registro inferior con su tirador  
Cajón de cenizas

### ACCESORIOS OPCIONALES

Segunda parrilla de cocción  
Cortafuegos  
Sombrero  
Menaje<sup>4</sup>  
Soporte bandejas

### DIBUJOS TÉCNICOS



### INFORMACIÓN TÉCNICA

Tiempo de encendido <sup>1</sup>	35 min aprox.
Consumo diario de carbón Jospier	12 a 16 kg aprox.
Autonomía por carga	9 h
Producción por hora <sup>2</sup>	90 kg aprox.
Temperatura de cocción	300 °C a 350 °C
Capacidad en bandejas GN (por parrilla)	2 x GN 1/1
Potencia equivalente	4.5 kW
Capacidad de extracción <sup>3</sup>	3200 m <sup>3</sup> /h
Caudal máximo de humo	10.5 g/s

### INSTALACIÓN

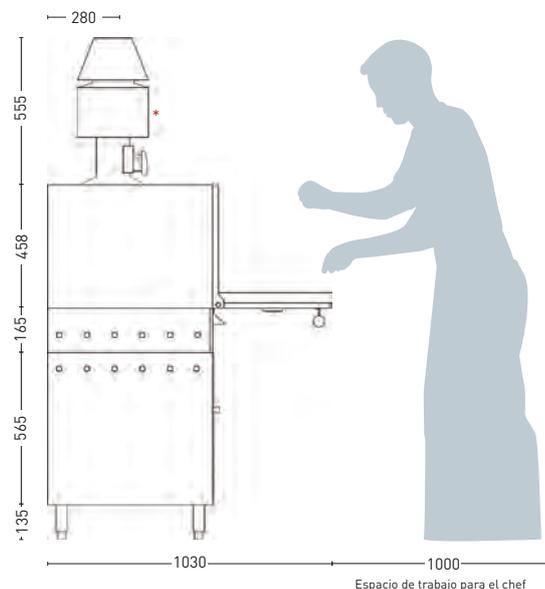
Altura de instalación recomendada	
Distancia con otros elementos de cocción	100 mm

### BULTOS: MEDIDAS Y PESOS

Medidas bulto 1	1010 x 750 x 905 mm
Medidas bulto 2	1010 x 750 x 835 mm
-	-
Peso bruto bulto 1	233 kg
Peso bruto bulto 2	64 kg
-	-

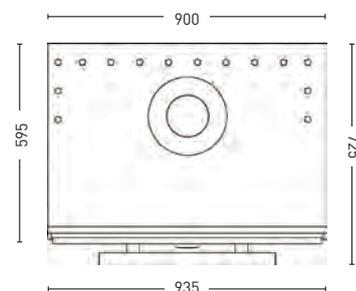
- 1 Consulte nuestro documento titulado "Encendido y uso del horno Jospier".
- 2 Consulte nuestro "Recetario".
- 3 Consulte nuestro documento titulado "Consejos de instalación del horno Jospier".
- 4 Consulte nuestro amplio surtido de menaje en nuestra web: [www.jospier.es](http://www.jospier.es)  
Los pesos y medidas de los hornos son con el equipamiento de serie y el embalaje estándar.

**i** Un programa continuo de mejoras podría requerir que hiciéramos cambios en la especificaciones sin una previa notificación.  
Revisado Junio de 2012.



registro: 120 Ø  
cortafuegos: 150 Ø  
Patas regulables de 135 a 200 mm

\* Se puede reducir la altura total del horno con registro y cortafuegos más cortos.





## Horno Brasa HJX45L\*BC

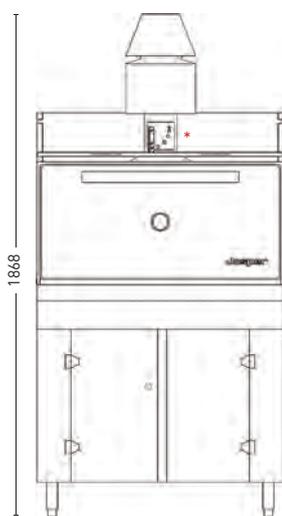
### ACCESORIOS INCLUIDOS

- Registro salida de humos
- Una parrilla de cocción
- Rejillas de carbón
- Pinzas Jospier
- Cepillo de púas
- Atizador
- Registro inferior con su tirador
- Cajón de cenizas

### ACCESORIOS OPCIONALES

- Segunda parrilla de cocción
- Cortafuegos
- Sombrero
- Menaje<sup>4</sup>

### DIBUJOS TÉCNICOS



### INFORMACIÓN TÉCNICA

Tiempo de encendido <sup>1</sup>	35 min aprox.
Consumo diario de carbón Jospier	12 a 16 kg aprox.
Autonomía por carga	9 h
Producción por hora <sup>2</sup>	90 kg aprox.
Temperatura de cocción	300 °C a 350 °C
Capacidad en bandejas GN (por parrilla)	2 x GN 1/1
Potencia equivalente	4.5 kW
Capacidad de extracción <sup>3</sup>	3200 m <sup>3</sup> /h
Caudal máximo de humo	10.5 g/s

### INSTALACIÓN

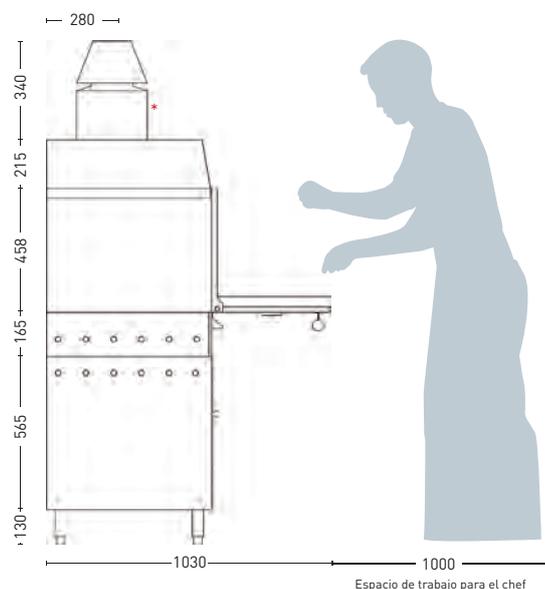
Altura de instalación recomendada	
Distancia con otros elementos de cocción	100 mm

### BULTOS: MEDIDAS Y PESOS

Medidas bulto 1	1010 x 750 x 1100 mm
Medidas bulto 2	1010 x 750 x 835 mm
-	-
Peso bruto bulto 1	250 kg
Peso bruto bulto 2	64 kg
-	-

- 1 Consulte nuestro documento titulado "Encendido y uso del horno Jospier".
- 2 Consulte nuestro "Recetario".
- 3 Consulte nuestro documento titulado "Consejos de instalación del horno Jospier".
- 4 Consulte nuestro amplio surtido de menaje en nuestra web: [www.jospier.es](http://www.jospier.es)  
Los pesos y medidas de los hornos son con el equipamiento de serie y el embalaje estándar.

**i** Un programa continuo de mejoras podría requerir que hiciéramos cambios en la especificaciones sin una previa notificación. Revisado Junio de 2012.



registro: 120 Ø<sup>o</sup>  
cortafuegos: 150 Ø<sup>o</sup>  
Patas regulables de 135 a 200 mm

\* Se puede reducir la altura total del horno con registro y cortafuegos más cortos.

