



Horno Brasa HJX50M

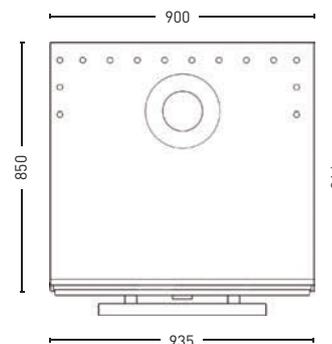
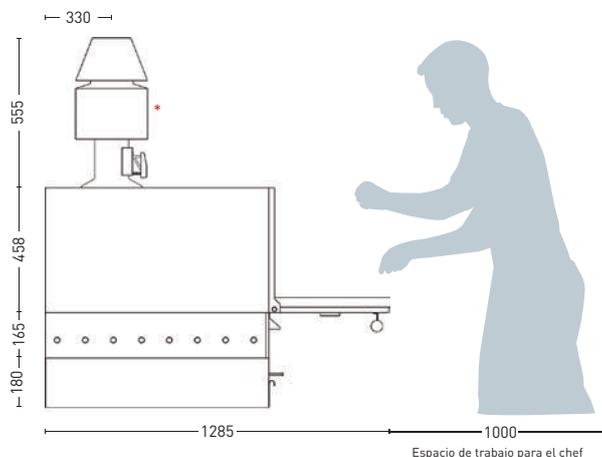
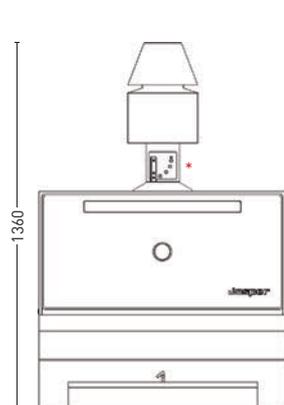
ACCESORIOS INCLUIDOS

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
Menaje⁴
Soporte bandejas
Mesa soporte inferior

DIBUJOS TÉCNICOS



INFORMACIÓN TÉCNICA

Tiempo de encendido ¹	40 min aprox.
Consumo diario de carbón Jospier	16 a 20 kg aprox.
Autonomía por carga	9 h
Producción por hora ²	110 kg aprox.
Temperatura de cocción	300 °C a 350 °C
Capacidad en bandejas GN (por parrilla)	2 x GN 1/1 + 2 x GN 1/2
Potencia equivalente	6 kW
Capacidad de extracción ³	3500 m ³ /h
Caudal máximo de humo	14 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 1010 x 960 mm
-	-
-	-
Peso bruto bulto 1	309 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
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 HJX50M*BC

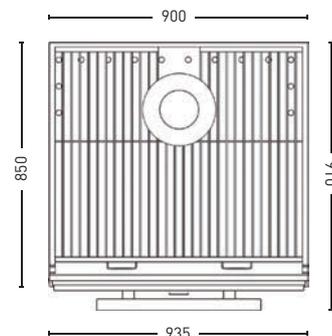
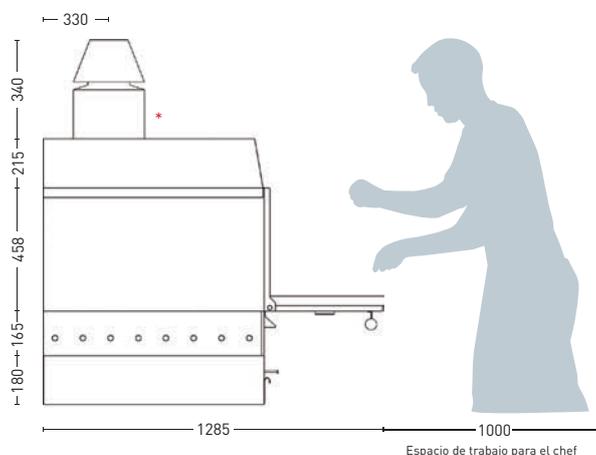
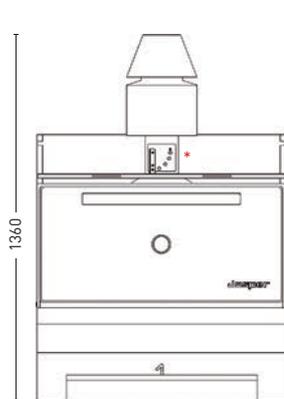
ACCESORIOS INCLUIDOS

- 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
- Menaje⁴
- Mesa soporte inferior

DIBUJOS TÉCNICOS



INFORMACIÓN TÉCNICA

Tiempo de encendido ¹	40 min aprox.
Consumo diario de carbón Jospier	16 a 20 kg aprox.
Autonomía por carga	9 h
Producción por hora ²	110 kg aprox.
Temperatura de cocción	300 °C a 350 °C
Capacidad en bandejas GN (por parrilla)	2 x GN 1/1 + 2 x GN 1/2
Potencia equivalente	6 kW
Capacidad de extracción ³	3500 m ³ /h
Caudal máximo de humo	14 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 1010 x 1155 mm
-	-
-	-
Peso bruto bulto 1	333 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
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 HJX50L

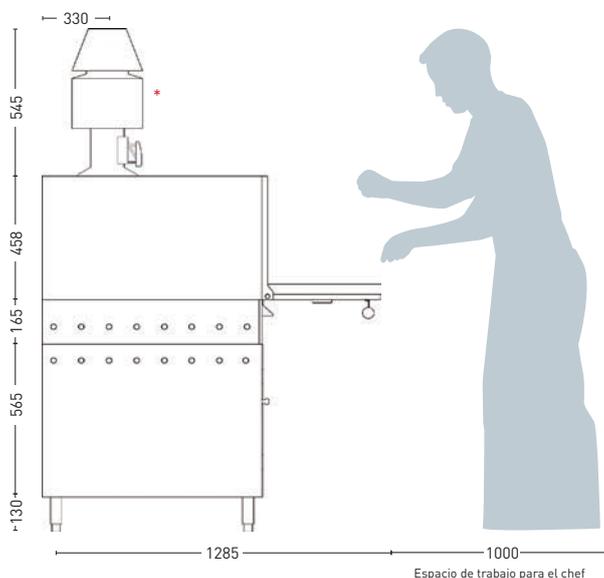
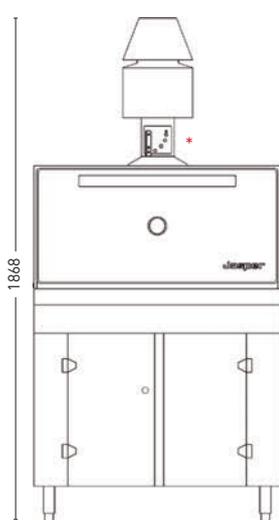
ACCESORIOS INCLUIDOS

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

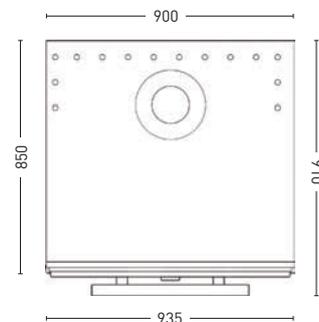
Segunda parrilla de cocción
Cortafuegos
Sombrero
Menaje⁴
Soporte bandejas

DIBUJOS TÉCNICOS



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.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Tiempo de encendido ¹	40 min aprox.
Consumo diario de carbón Jospier	16 a 20 kg aprox.
Autonomía por carga	9 h
Producción por hora ²	110 kg aprox.
Temperatura de cocción	300 °C a 350 °C
Capacidad en bandejas GN (por parrilla)	2 x GN 1/1 + 2 x GN 1/2
Potencia equivalente	6 kW
Capacidad de extracción ³	3500 m ³ /h
Caudal máximo de humo	14 g/s

INSTALACIÓN

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

BULTOS: MEDIDAS Y PESOS

Medidas bulto 1	1010 x 1010 x 905 mm
Medidas bulto 2	1010 x 1010 x 840 mm
-	-
Peso bruto bulto 1	287 kg
Peso bruto bulto 2	76 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
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.



Horno Brasa HJX50L*BC

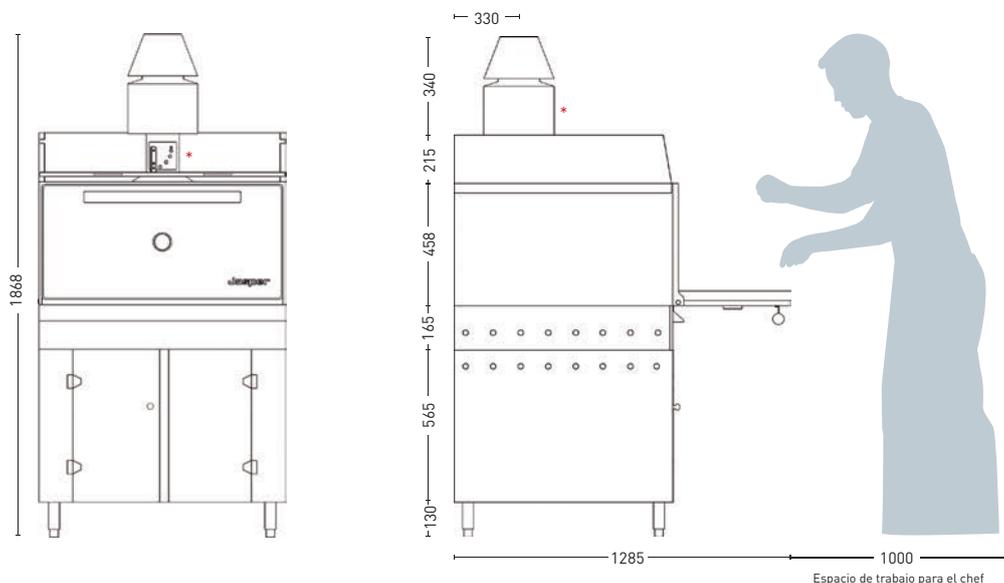
ACCESORIOS INCLUIDOS

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

ACCESORIOS OPCIONALES

- Segunda parrilla de cocción
- Cortafuegos
- Sombrero
- Menaje⁴

DIBUJOS TÉCNICOS



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.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Tiempo de encendido ¹	40 min aprox.
Consumo diario de carbón Josper	16 a 20 kg aprox.
Autonomía por carga	9 h
Producción por hora ²	110 kg aprox.
Temperatura de cocción	300 °C a 350 °C
Capacidad en bandejas GN (por parrilla)	2 x GN 1/1 + 2 x GN 1/2
Potencia equivalente	6 kW
Capacidad de extracción ³	3500 m ³ /h
Caudal máximo de humo	14 g/s

INSTALACIÓN

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

BULTOS: MEDIDAS Y PESOS

Medidas bulto 1	1010 x 1010 x 1115 mm
Medidas bulto 2	1010 x 1010 x 840 mm
-	-
Peso bruto bulto 1	331 kg
Peso bruto bulto 2	76 kg
-	-

- 1 Consulte nuestro documento titulado "Encendido y uso del horno Josper".
- 2 Consulte nuestro "Recetario".
- 3 Consulte nuestro documento titulado "Consejos de instalación del horno Josper".
- 4 Consulte nuestro amplio surtido de menaje en nuestra web: www.josper.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.