



REF. 4048 CAJA
3 kg APROX.
EAN 8436009860154
37 x 26 x 18 cm



REF. 4026 SACO
2.5 kg APROX.
EAN 8436009860161
46 x 13 x 24 cm



CARBÓN JOSPER - CE_s MADERA DE MARABÚ

INFORMACIÓN TÉCNICA

| | | |
|-------------------------|---|-------------------------|
| Peso envase caja aprox. | 3 kg | 6,61 lb |
| Peso envase saco aprox. | 2,5 kg | 5,51 lb |
| Carbono fijo | > 75 % | |
| Cenizas | < 5 % | |
| Volátiles | < 8 % | |
| Granulometría | ≤ 50 mm | ≤ 1 31/32 " |
| Humedad | < 6 % | |
| Chispa | No | |
| Rendimiento | 7000 - 7450 kcal/kg | 12600 - 13410 btu/lb |
| Tipo madera | Mezcla de maderas duras tropicales | |
| Morfología | Poda controlada | |
| Densidad | 298 kg/m ³ | 18,6 lb/ft ³ |
| Uso recomendado | Horno Brasa Josper Josper Parrilla Abierta | |

MÉTODO DE ENCENDIDO

Recomendamos el uso de pastillas LUMIX para los puntos de encendido del carbón.

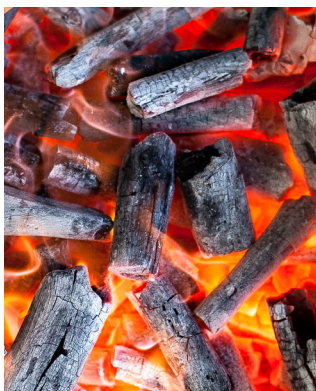
No usar nunca líquidos inflamables en el proceso de encendido. Son muy peligrosos.



CE_s

El carbón de marabú posee unas excelentes cualidades caloríficas, no produce chispa y es de larga duración respecto a otras maderas más blandas y semiduras. Su color es uniforme, tiene la característica forma de "canutillo" y crea un pronunciado sonido metálico al arder.

La combustión es muy lenta por lo que lo hace especialmente recomendable para brasas abiertas (Parrilla Vasca Josper, Robotagrill y Hornos de Brasa Josper). Por su agradable aroma es indicado para pescados de carne blanca y verduras.



Ed.12.2021 - Josper se reserva el derecho a realizar modificaciones en los catálogos, tarifas y material de divulgación según evolución y mejora de sus equipos.