



Horno Brasa HJX45M

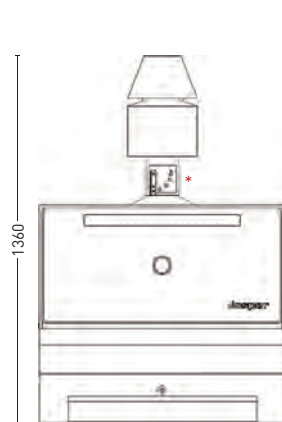
ACCESORIOS INCLUIDOS

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
Menaje⁴
Soporte bandejas
Mesa soporte inferior

DIBUJOS TÉCNICOS



INFORMACIÓN TÉCNICA

Tiempo de encendido ¹	35 min aprox.
Consumo diario de carbón Jospier	12 a 16 kg aprox.
Autonomía por carga	9 h
Producción por hora ²	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 ³	3200 m ³ /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

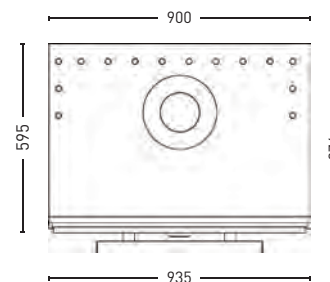
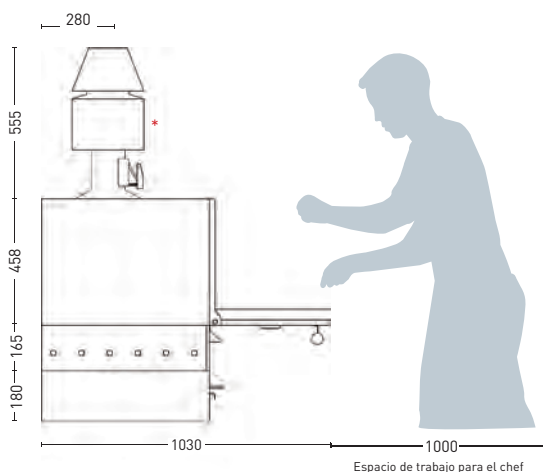
Medidas bulto 1	1010 x 750 x 960 mm
-	-
-	-
Peso bruto bulto 1	250 kg
-	-
-	-

- 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
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 Ø⁰
cortafuegos: 150 Ø⁰

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





Horno Brasa HJX45M*BC

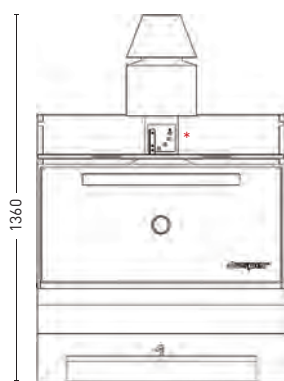
ACCESORIOS INCLUIDOS

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
Menaje⁴
Mesa soporte inferior

DIBUJOS TÉCNICOS



INFORMACIÓN TÉCNICA

Tiempo de encendido ¹	35 min aprox.
Consumo diario de carbón Jospier	12 a 16 kg aprox.
Autonomía por carga	9 h
Producción por hora ²	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 ³	3200 m ³ /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

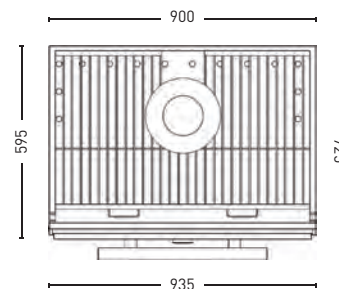
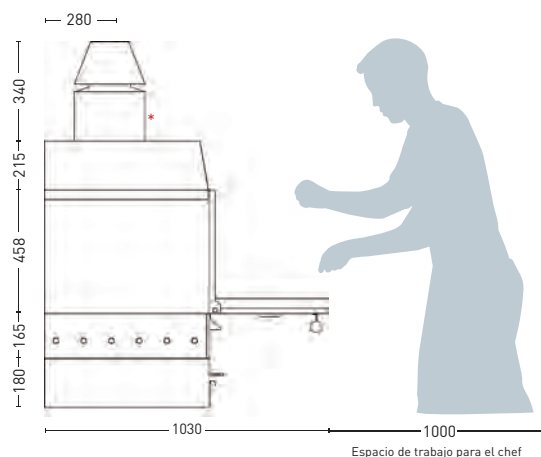
Medidas bulto 1	1010 x 750 x 1155 mm
-	-
-	-
Peso bruto bulto 1	267 kg
-	-
-	-

- 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
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 Ø⁰
cortafuegos: 150 Ø⁰

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





Horno Brasa HJX45L

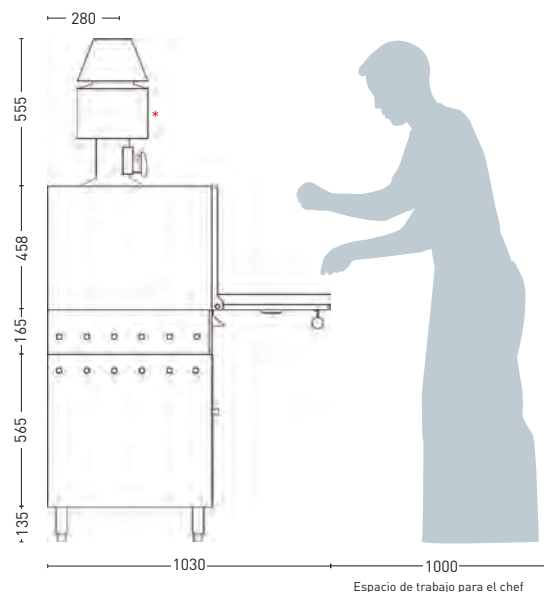
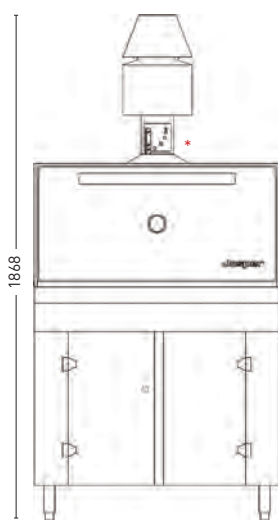
ACCESORIOS INCLUIDOS

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

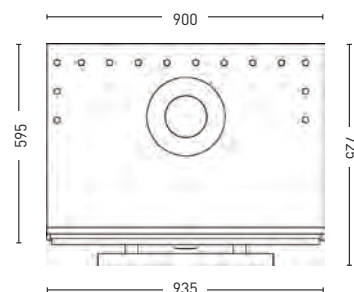
Segunda parrilla de cocción
Cortafuegos
Sombrero
Menaje⁴
Soporte bandejas

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	35 min aprox.
Consumo diario de carbón Jospier	12 a 16 kg aprox.
Autonomía por carga	9 h
Producción por hora ²	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 ³	3200 m ³ /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
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 HJX45L*BC

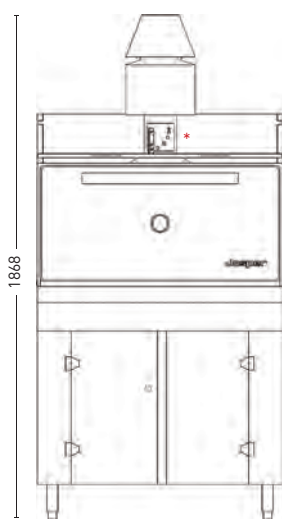
ACCESORIOS INCLUIDOS

- 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
- Menaje⁴

DIBUJOS TÉCNICOS



INFORMACIÓN TÉCNICA

Tiempo de encendido ¹	35 min aprox.
Consumo diario de carbón Jospier	12 a 16 kg aprox.
Autonomía por carga	9 h
Producción por hora ²	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 ³	3200 m ³ /h
Caudal máximo de humo	10.5 g/s

INSTALACIÓN

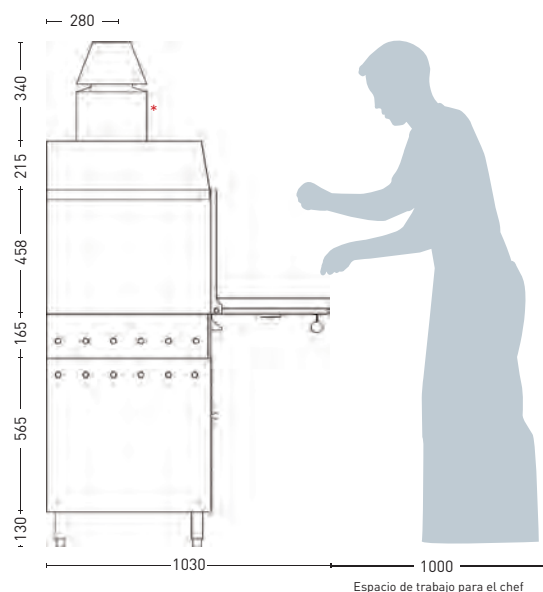
Altura de instalación recomendada	
Distancia con otros elementos de cocción	100 mm

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
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^o
cortafuegos: 150 Ø^o
Patas regulables de 135 a 200 mm

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

