

ASADOR JOSPER ASJ



ASJ-063

La técnica de Rotisserie es una técnica de asado antigua y medieval mediante espada, ideal para grandes piezas de carne, aves, etc. Es la técnica más primigenia, donde entre el producto y la brasa (fuente de calor) no existe ninguna barrera, sartén, cazuela o parrilla.

Los dorados son más pronunciados, además, la disposición de las piezas en las espadas hace que el producto se vaya bañando en su propio jugo. El juego con maderas para dar sabores y aromas es mucho más amplia, además de su fuerte componente visual.

ACCESORIOS INCLUIDOS

Juego de pinchos · Espadas · 2 Ganchos para sacar espadas · 4 Bandejas G/N 1/1 inox · Pinzas · Atizador · Cajón cenizas · 4 Rejillas de fuego

INFORMACIÓN TÉCNICA

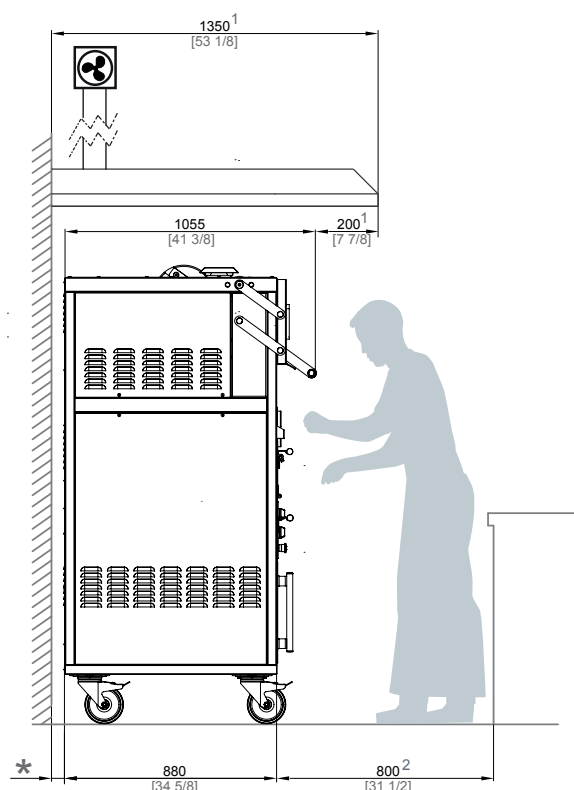
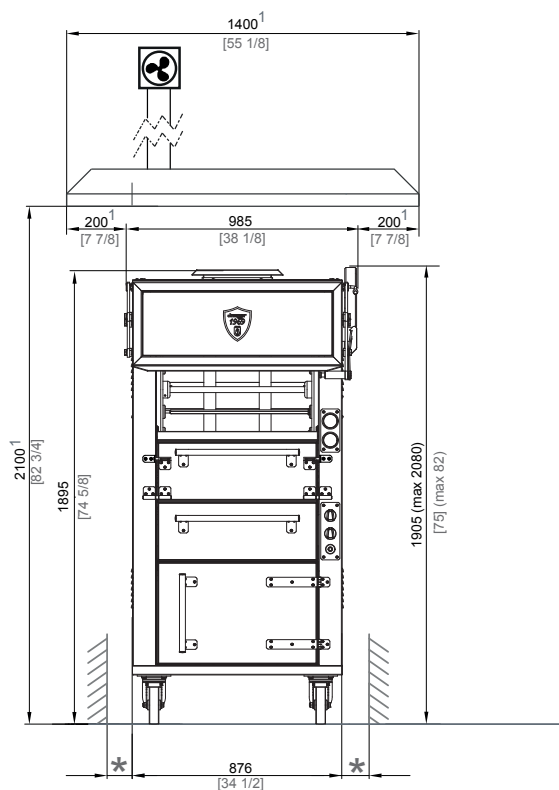
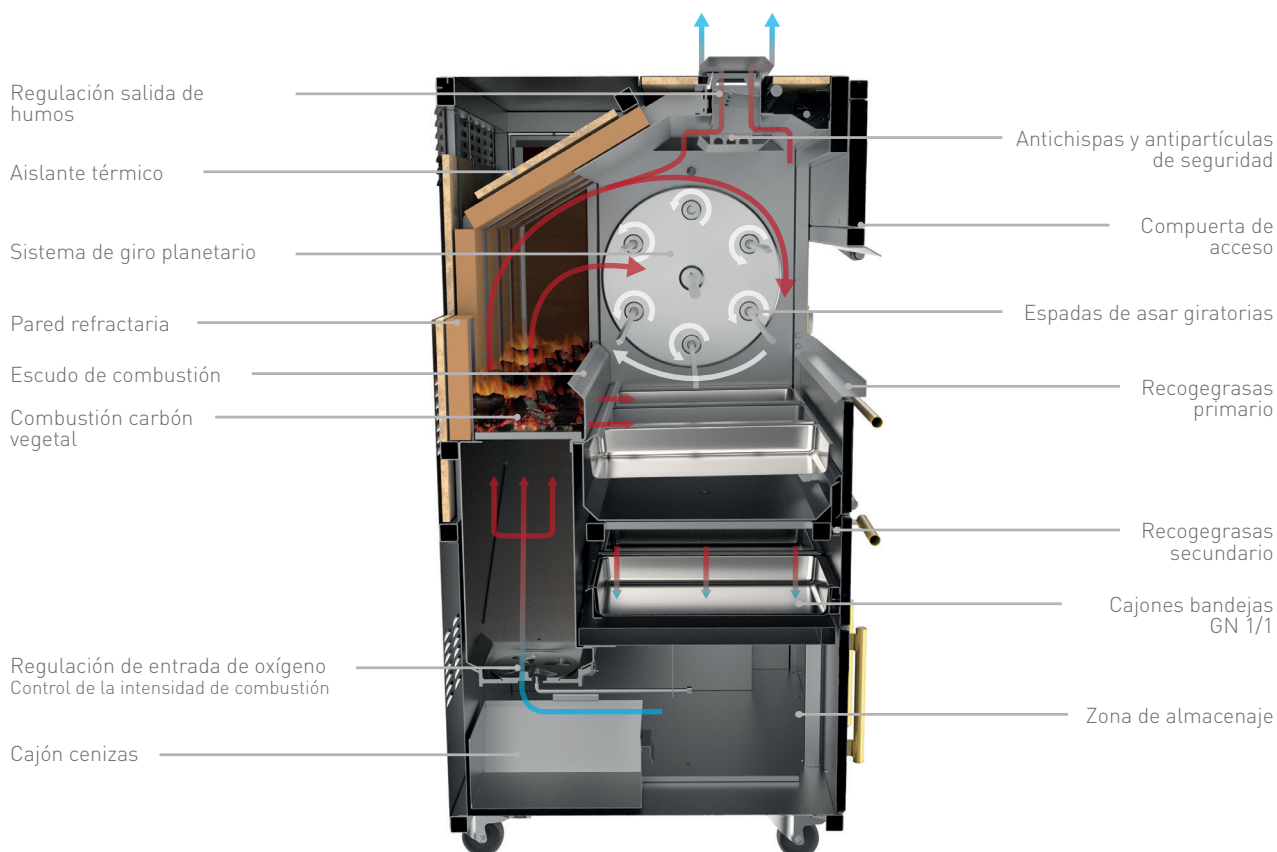
Superficie de braseado	630 mm x 6 espadas	24 3/4 in x 6 espadas
Máxima capacidad	24 pollos	
Tiempo de encendido	35 min aprox.	
Temperatura de braseado	200 a 280 °C	392 a 536 °F
Consumo diario de carbón	16 a 20 kg	35.3 a 44 lb
Peso máximo por espada	10 a 12 kg	22 a 26 lb
Conexión eléctrica	UE: 220 V / 50 Hz	EEUU: 120 V / 60 Hz
Potencia instalada	0,45 kW	0.60 hp
Potencia térmica nominal	5 kW	6,8 hp
Peso neto	560 kg	1234.6 lb

INSTALACIÓN

Distancia con elementos no inflamables	100 mm	4 in
Distancia con elementos inflamables	300 mm	12 in
Capacidad de extracción	3000 m³/h	1766 cfm



Ed.10.2020 - Josper se reserva el derecho a realizar modificaciones en los catálogos, tarifas y material de divulgación según evolución y mejora de sus equipos.



* DISTANCIA MÍNIMA A ELEMENTOS INFLAMABLES: 300 mm [12 in] / DISTANCIA RECOMENDADA A OTROS ELEMENTOS: 100 mm [4 in]

1 MEDIDAS MÍNIMAS RECOMENDADAS DE LA CAMPANA EXTRACTORA

2 ESPACIO RECOMENDADO DE TRABAJO PARA EL CHEF

[mm
in]