

JOSPER GRILL HJX-25/M

Ugnsgrill Josper - utsökt inomhusgrill och ugn i en enhet.
Inom cateringbranschen är utrustning med högkvalitativa apparater särskilt viktigt. Josper ugnsgrill övertygar hela tiden och är en utmärkt genomtänkt kombination av ugn och grill - perfekt för den krävande HORECA-sektorn. Denna mångsidiga enhet är idealisk för en mängd olika användningsområden som traditionella restauranger, stekhus, grillrestauranger och elitrestauranger. Även på kaféer, bistroer eller tapasbarer är den här enheten perfekt.

Ugnsgrill med övertygande fördelar
Tack vare det unika sättet att förbereda maten ger den specialkolrök den också en karakteristisk smak som kommer att glädja dina gäster. På grund av den unika kombinationen av ugn och grill i en enhet kan maten tillagas optimalt vid höga temperaturer. Eftersom maten grillad och rökt samtidigt förseglas den unika smaken pålitligt. Josper ugnsgrillen är unik och resultaten övertygar hela tiden.

Josper ugnsgrill: hög standard och utmärkt produktkvalitet
Hemligheten med den utmärkta produktkvaliteten ligger i användningen av utvalda och avancerade stållegeringar. I full drift når denna robusta och högkvalitativa bearbetade enhet mycket höga temperaturer, så den dagliga

användningen ställer höga krav på materialet. Användningen av exklusiva stållegeringar är därför absolut nödvändig, så att den vanliga kvaliteten på ugnsgrillens arbete fortfarande är fullt tillgänglig även efter flera år. Dessa högkvalitativa material garanterar en pålitlig arbetsmetod, vilket garanteras även med kontinuerliga medeltemperaturer från 300 ° C till 350 ° C. Överensstämmelse med mycket höga kvalitetsstandarder och strikta miljö-, hygien- och säkerhetsbestämmelser demonstreras genom tilldelning av viktigt godkännande märken som CE, ETL, GOST och TR. Speciellt för den tyska marknaden testas Josper-produkterna dessutom enligt DIN EN12815.

Ugnsgrill: specialfunktioner i en överblick
Den högkvalitativa ugnsgrillen från Josper designades som ett sofistikerat system med robust ytterdörr i eldfast gjutstål. Detta sofistikerade dörrsystem isolerar och säkerställer att värmen förblir pålitligt inuti ugnen. Förutom den unika designen och högkvalitativt utförande under många års tillförlitlighet är särskilt det stängda grillsystemet en avgörande faktor som talar för denna produkt. Dessutom har den olika grillnivåer och erbjuder ett behagligt lättanvänt. Tack vare den robusta designen och det högkvalitativa utförandet gör denna exklusiva högteknologiska enhet många års hållbarhet och pålitlighet. Temperaturen styrs av ett dragsystem och rostemperaturområdet är 250 ºC till 350 ºC. Tändningstid, effekt, genomsnittlig daglig kolkonsumtion, genomsnittlig timouteffekt och andra egenskaper kan variera beroende på den valda modellen.

Allroundtalang med unika försäljningsställen: ugnsgrillen från Josper
Det mest övertygande argumentet för en Josper-modell är den utmärkta kvaliteten på den beredda maten. För alla livsmedel uppnås optimala resultat på grund av den höga arbetstemperaturen. Maten är grillad och stekt, men inte tillagad. Delikatess, saftighet och arom bevaras optimalt. Alla rätter njuter av makalös smak, som får en mycket speciell anmärkning av den aromatiska fina trärök. Denna utmärkta grillkvalitet kan inte uppnås med en konventionell köksgrill. Jämfört med en öppen grill värderar den mångsidiga ugnsgrillen med cirka 35 procent snabbare förberedelser. Detta är ett grundligt övertygande argument inom cateringbranschen, eftersom varje sekund räknas i den professionella sektorn

Ugnsgrill med praktisk dubbelfunktion och bästa arbetskvalitet
Ugnsgrillen kombinerar ugns och grillens funktioner. Tack vare den unika dubbla funktionen sparar du utrymme eftersom du bara behöver en enhet. En annan

fördel är den tilltalande låga kolförbrukningen. Till skillnad från en öppen grill kan du spara mer än 40 procent kol, så att användningen av enheten minskar driftskostnaderna kontinuerligt. Josper ugnsgrillen klarar sig också med mindre lågor, maten torkar därför inte ut och du behöver inte oroa dig för att bränna. Kocken kommer att vara nöjd, för tack vare den genomtänkta funktionen utsätts han inte permanent för värmen på grillen. Den resulterande asken samlas i en praktisk behållare, som ligger i det stängda skåpet. Detta kan tömmas enkelt så att optimal hygien garanteras hela tiden. Naturligtvis kräver en bättre kvalitet på arbetet enkel rengöring av enheten, vilket är lätt möjligt tack vare det sofistikerade konceptet.