

## SELECCIÓ DEL FORN

### COM TROBAR EL MODEL DE FORN JOSPER QUE MÉS S'ADEQUA A LES NOSTRES NECESSITATS

El primer de tot és trobar el tamany del forn. Existeixen 4 mides:

Número referència	Capacitat (seients)	Mides exteriors cm	Tamany graella
38	30	71 x 42	58 x 34
25	70	60 x 60	50 x 51
45	100	93 x 60	76 x 51
50	150	93 x 86	76 x 75

El model 38 és perfecte per a bars, gastro bars, petits restaurants, etc. És un model de sobre-taulell.

Els tamany 25, 45 i 50 s'ajusten a tot tipus de restaurants, hotel, etc. Només hem de comprovar la capacitat de l'establiment.

El tamany 50 és també interessant per a banquets i càtering.

Ara és el moment de definir les diferents opcions. És a dir, trobar la combinació perfecta d'accessoris, taules, suports, armaris per a la nostra cuina.

#### MODEL HJX38PM



El model 38 només admet una combinació.

És el HJX38PM.

És un model de sobre-taulell perfecte per instal·lar a 90cm, l'alçada habitual en taules de treball, cuines, mobles neutres, etc.

#### LLETRA DE REFERÈNCIA 'M'



La lletra de referència "M" significa que és el nostre model més bàsic.

En aquest cas, l'alçada recomanada d'instal·lació és de 55 cm. No és una unitat de sobre-taulell.

#### LLETRA DE REFERÈNCIA 'L'



La lletra "L" indica que aquest model inclou la taula de suport.

Aquesta combinació ens deixa el forn a l'alçada perfecta per cuinar (les graelles estaran entre 100 i 110 cm d'alçada).

A aquest model amb taula de suport es pot afegir un joc de rodes (opcional).



L'objectiu de les rodes és poder remoure el forn amb facilitat per tasques de neteja, o simplement desplaçar-lo a altres zones del restaurant. Important llegir consells d'instal·lació.

Tant la combinació M com la combinació L poden incloure un suport de safates.



**LLETRA DE REFERÈNCIA 'LACXP'**



Disposen també del model L-ACX-P. Aquesta és la versió més completa que oferim. El forn està rodejat per un moble d'acer inoxidable que el deixa completament aïllat de la calor. Inclou la taula suport amb rodes i un armari conservador per a guarnicions, temperar carns, etc.

**SOLUCIÓ INTEGRAL AMB CAMPANA INCLOSÀ**



Per últim, disposem d'una solució integral amb campana inclosa. En aquest cas només hem de disposar d'un tub d'extracció de 300 mm de diàmetre.

En resum, el primer és indicar el número referent al tamany del forn i després la combinació de lletres referent als accessoris.

**TOTS ELS FORNS JOSPER HAN DE SER INSTAL·LATS SOTA UNA CAMPANA EXTRACTORA.**

Existeixen dues opcions:

La primera és tenir la possibilitat d'instal·lar un tir directe des de la sortida de fums fins a l'exterior. Tot i així, el forn ha d'estar sota una campana per extreure els fums de cocció. Aquesta opció no necessita cap accessori.

La segona opció, i la més popular, és fer servir tallafocs i barret.

**Tallafocs**

Evita que surtin espurnes o flames cap als conductes de ventilació.

**Barret inox**

Refrigera la temperatura del fum i fa que entri de forma més suau a la campana, evitant turbulències i eventuais retorns, i completa la seguretat del tallafocs.



Nosaltres som una empresa especialitzada en la fabricació dels nostres forns de brasa.

Fem servir materials de la més alta qualitat, els millors acers i la més alta tecnologia per produir un producte d'altíssima qualitat.

És un forn 100% fet a Espanya, cuidant fins al més mínim detall.