

MANGAL JOSPER MGJ



MGJ-132

En Josper hemos recogido la tradición culinaria de Oriente Medio y le hemos aplicado la última tecnología en brasa. El Mangal Josper, la parrilla abierta de carbón vegetal para cocinar al estilo mangal, es ideal por su multifuncionalidad gracias a tres factores clave: superficie de parrilla formato extra grande, cuatro niveles de braseado y accesorios conjugados que permiten todo tipo de aplicaciones.

En cada nivel de braseado hay dos barras transversales ajustables que permiten ejecutar elaboraciones tanto en parrilla directa, como mediante brocheta, planchas y GNs Josper o atemperadores. El primer y más bajo nivel de braseado se utiliza para elaboraciones y sellados rápidos, el segundo y tercero para braseados más lentos y el cuarto para temperar y mantener calientes los alimentos.

ACCESORIOS INCLUIDOS

3 rejillas atemperadoras · 1 parrilla metálica · 16 Bandejas G/N 1/9 · Pinzas

INFORMACIÓN TÉCNICA

Superficie de braseado	1235 x 490 mm (x4)	48 58 x 19 1/4 in (x4)
Tiempo de encendido	20 min aprox.	
Temperatura de braseado	250 °C	482 °F
Consumo diario de carbón	22 a 24 kg	48.5 a 53 lb
Potencia térmica nominal	4 kW	5.4 hp
Peso neto	361 kg	795.9 lb

INSTALACIÓN

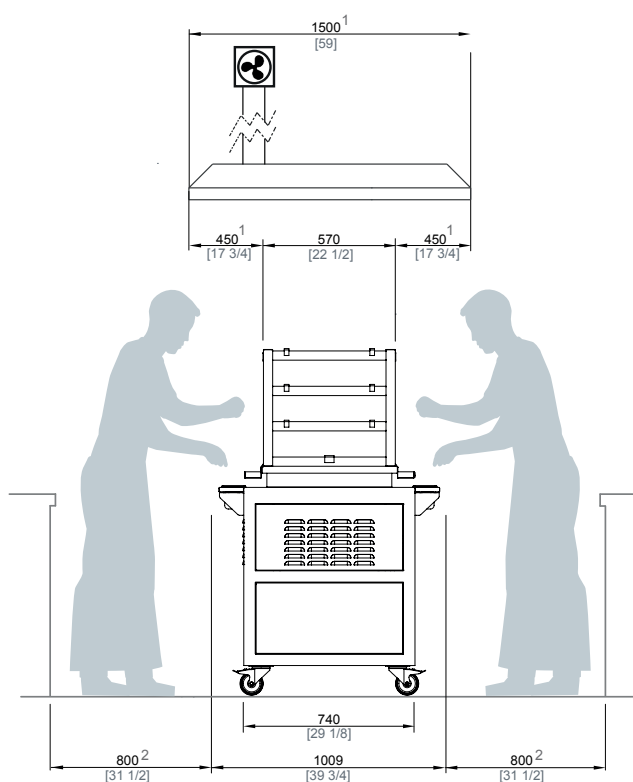
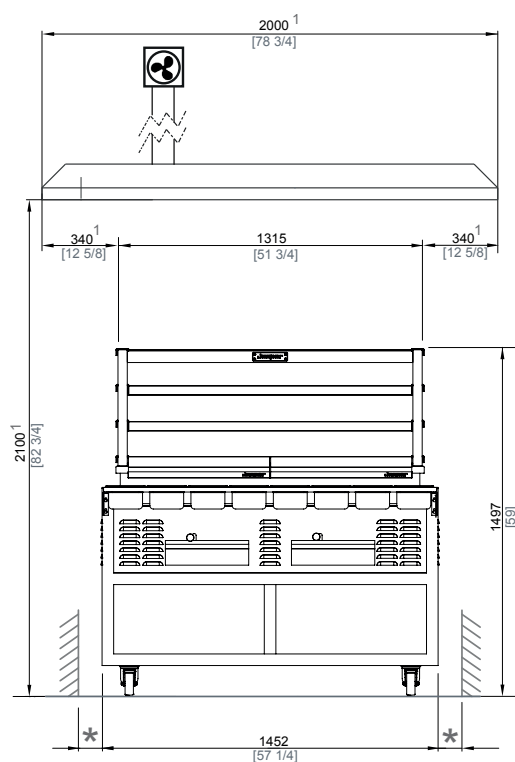
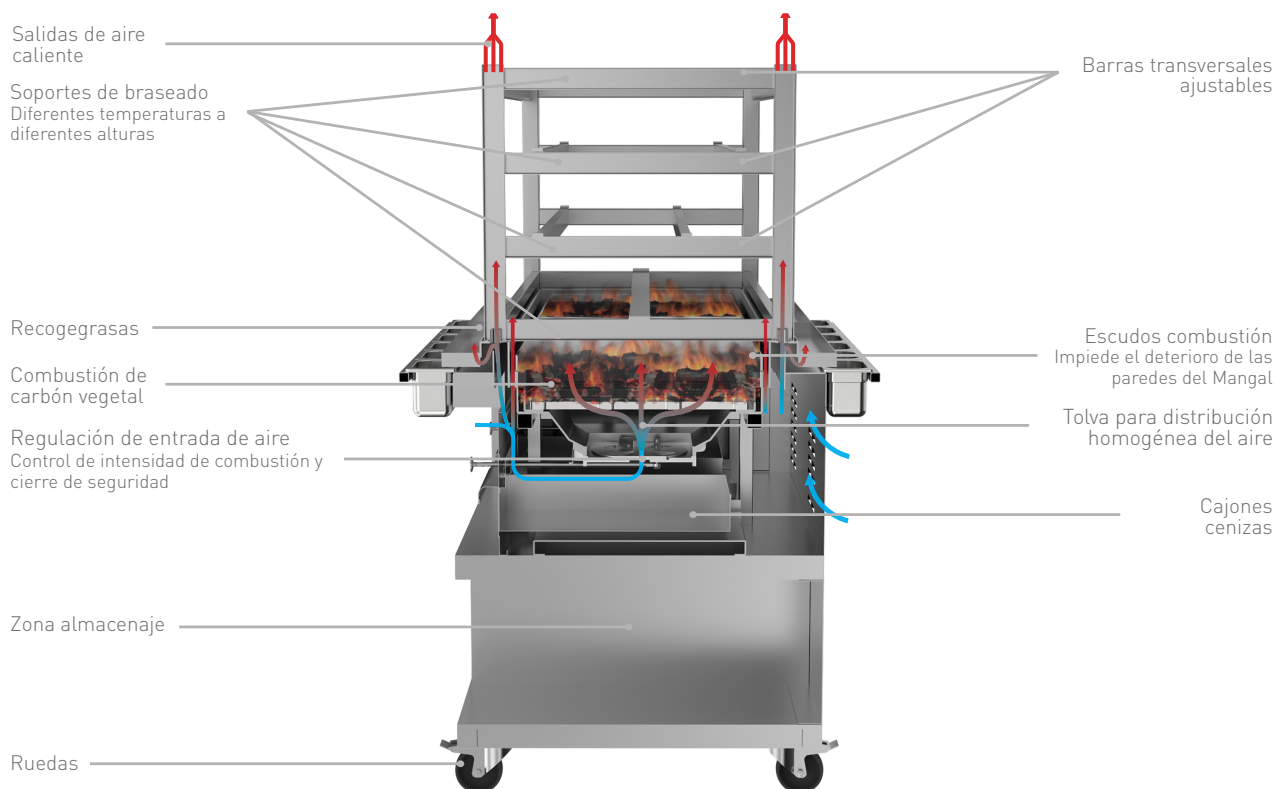
Distancia con elementos no inflamables	100 mm	4 in
Distancia con elementos inflamables	300 mm	12 in
Capacidad de extracción	4000 m³/h	2354 cfm

BULTOS: MEDIDAS Y PESOS

Medidas bulto	1520 x 1070 x 1830 mm	59 7/8 x 42 1/8 x 72 in
Peso bruto bulto	444 kg	978.9 lb



Ed.02.2021 - 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]