



# HJX-PRO-S80

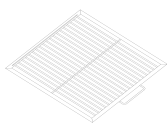
Josper es una elegante combinación entre una parrilla y un horno en una sola máquina. Trabaja 100% con carbón vegetal, tiene un diseño único de barbacoa cerrada, con diferentes niveles de braseado, un sistema de puerta frontal, ágil y robusta, de fácil manejo y control de temperatura por un sistema de tiros.

Josper is an elegant combination of a grill and an oven in a single machine. It works 100% with charcoal. A unique closed barbecue design. Different levels of grilling. Flexible and robust, easy to use, with a front opening door system. Vent system for temperature control.

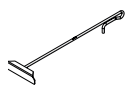
|                                                                         |                                 |
|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| Recomendado para ±<br>Recommended for ±                                 | 80 comensales<br>80 dinners     |
| Tiempo de encendido<br>Fire up time                                     | 30 min aprox.<br>30 min average |
| Consumo diario de carbón<br>Charcoal daily consumption                  | 10 a 12kg<br>22 to 26.5 lb      |
| Autonomía por carga<br>Performance                                      | 9h                              |
| Producción por hora<br>Production per hour                              | 60 kg aprox.<br>132 lb average  |
| Temperatura de braseado<br>Broiling temperature                         | 250 a 350 °C<br>482 a 662 °F    |
| Capacidad bandejas GN (por parrilla)<br>Grill rack capacity in Gn trays | 1xGN1/1                         |
| Potencia térmica nominal<br>Nominal heat output                         | 8.8 kW<br>11.8 hp               |
| Caudal máxico de humos<br>Flue gas mass flow                            | 19.36 g/s<br>0.68 oz/s          |
| Peso neto<br>Net weight                                                 | 180 kg<br>396 lb                |



## ACCESORIOS INCLUIDOS INCLUDED ACCESSORIES



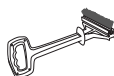
Parrilla inox / Ref. [240024](#)  
Inox grill rack / Ref. [240024](#)



Atizador / Ref. [0401INOX](#)  
Poker / Ref. [0401INOX](#)

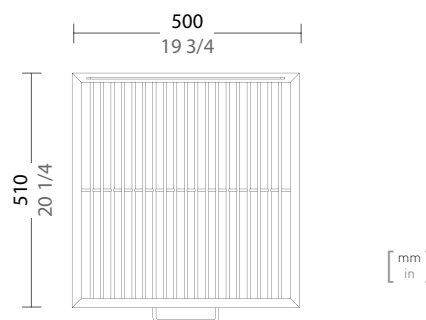


Pinzas Josper / Ref. [0423](#)  
Josper tongs / Ref. [0423](#)

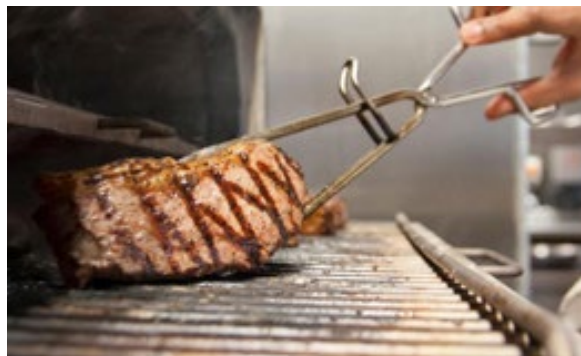


Cepillo metálico / Ref. [8224](#)  
Metallic brush / Ref. [8224](#)

## MEDIDAS PARRILLA GRILL RACK MEASUREMENTS



\* Todos los productos Josper funcionan exclusivamente con carbón vegetal.  
All Josper products work exclusively with charcoal.



# HORNO BRASA JOSPER HJX JOSPER CHARCOAL BROILER OVEN HJX



## CONFIGURACIONES Y ACCESORIOS OPCIONALES OPTIONAL CONFIGURATIONS & ACCESSORIES



**W - ATEMPERADOR** / Ref. [230000](#)  
**W - WARMER** / Ref. [230000](#)

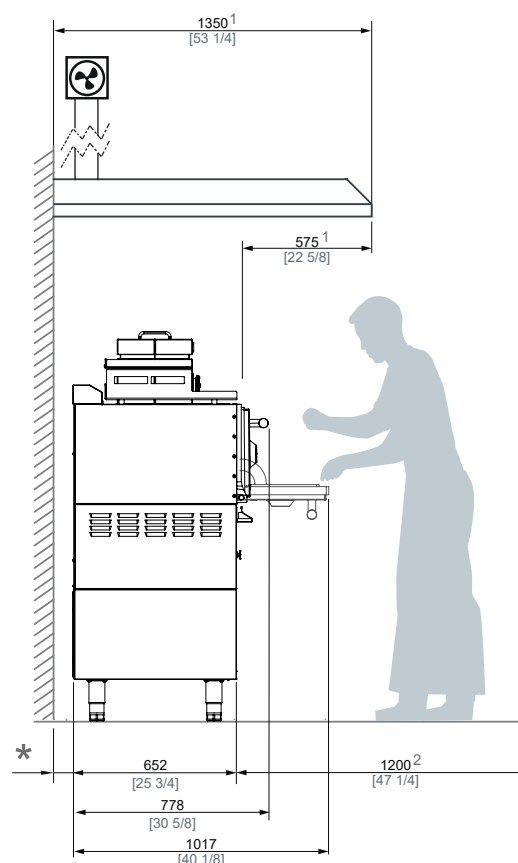
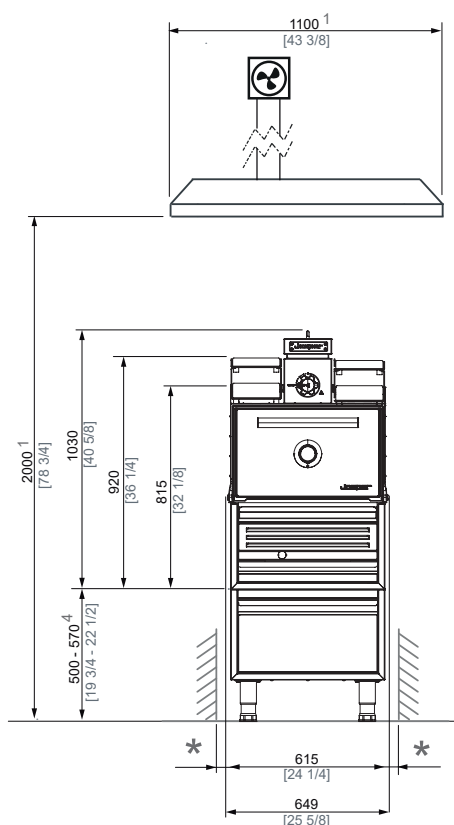


**T - MESA** / Ref. [200015](#)  
**T - TABLE** / Ref. [200015](#)



**TD - MESA CON CAJÓN** / Ref. [200016](#)  
**TD - TABLE WITH DRAWER** / Ref. [200016](#)

## INSTALACIÓN INSTALLATION



|                                                                                             |        |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------|
| * DISTANCIA MÍNIMA A LOS ELEMENTOS NO INFLAMABLES<br>MINIMUM DISTANCE TO FLAMMABLE ELEMENTS | 300 mm | 12 in |
| * DISTANCIA MÍNIMA A ELEMENTOS NO INFLAMABLES<br>MINIMUM DISTANCE TO FLAMMABLES ELEMENTS    | 100 mm | 4 in  |

- 1 MEDIDAS MÍNIMAS RECOMENDADAS DE LA CAMPANA EXTRACTORA.  
RECOMMENDED HOOD'S MINIMUM DIMENSIONS
- 2 ESPACIO RECOMENDADO DE TRABAJO PARA EL CHEF.  
RECOMMENDED CHEF'S WORKING SPACE
- 3 ALTURA RECOMENDADA DE INSTALACIÓN DEL HORNO SIN MESA  
RECOMMENDED HEIGHT TO INSTALL THE OVEN WITHOUT TABLE

Ed. 02.2022 - Josper se reserva el derecho a realizar modificaciones en los catálogos, tarifas y material de divulgación según evolución y mejora de sus equipos.  
Josper reserves the right to make modifications to catalogues, pricelists and promotional material according to the development and improvements applied to its equipment.