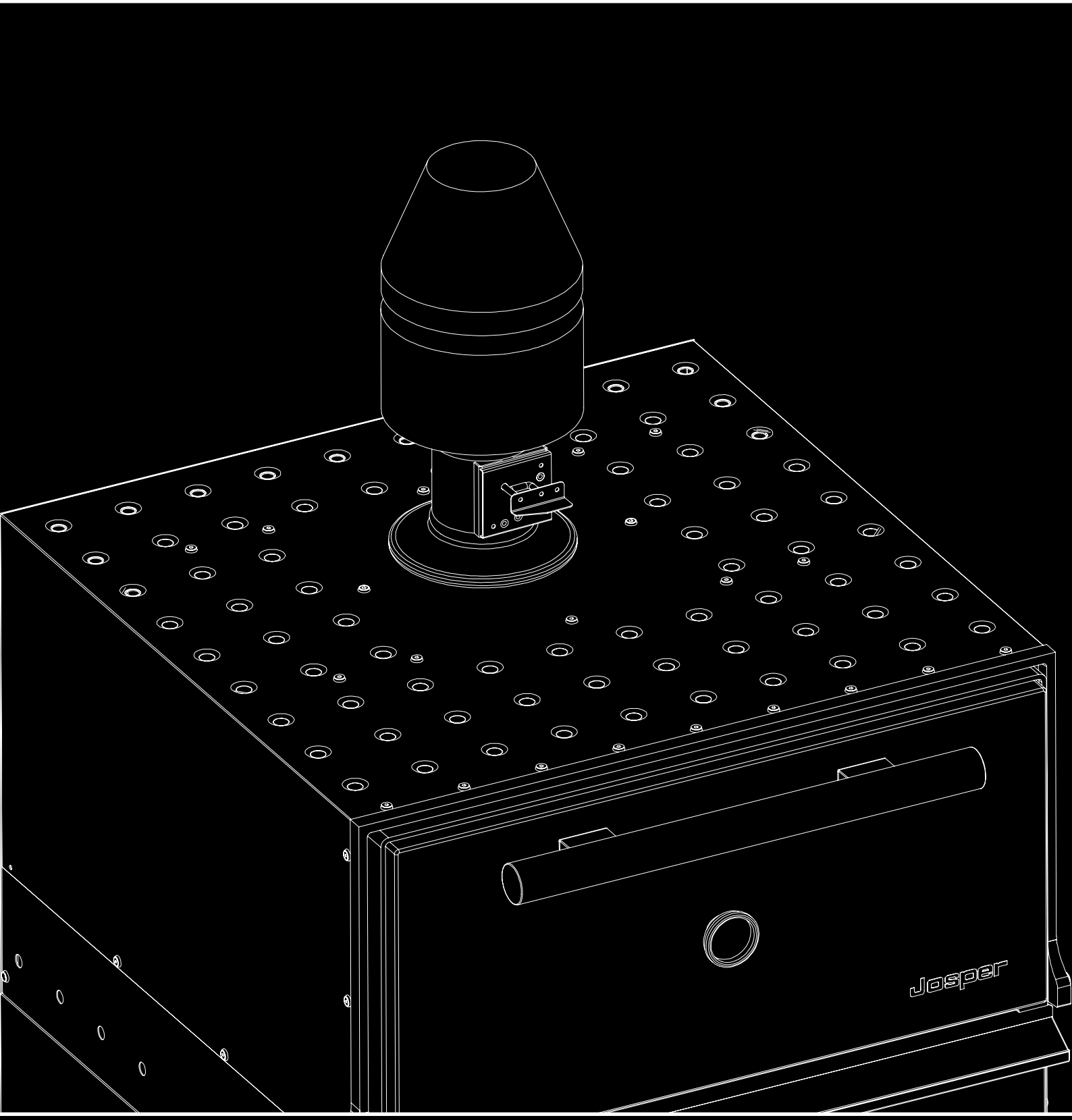
Josper®

CHARCOAL EQUIPMENT

CHARCOAL BROILER OVENS HJX HANDBOOK
MANUAL HORNOS BRASA HJX



MIDDLEBY

A MAJOR CAUSE OF OVEN-RELATED FIRES IS FAILURE TO MAINTAIN REQUIRED CLEARANCES (AIR SPACES) TO COMBUSTIBLE MATERIALS. IT IS OF UTMOST IMPORTANCE THAT THIS OVEN BE INSTALLED ONLY IN ACCORDANCE WITH THESE INSTRUCTIONS.

UNA DE LAS CAUSAS PRINCIPALES EN LOS INCENDIOS CON HORNOS ES EL INCUMPLIMIENTO DE LAS DISTANCIAS REQUERIDAS RESPECTO A MATERIALES COMBUSTIBLES. ES IMPRESCINDIBLE QUE ESTE HORNO SEA INSTALADO ACORDE A ESTAS INSTRUCCIONES.

IMPORTANT IMPORTANTE

The user manual will help you make a better use of the product safely.

The NSF certification refers exclusively to the equipment and not to the accessories described in this document.

- Read all instructions before installing and using the equipment.
- Save these instructions.
- Keep the user manual within reach for future reference.
- The pictures, technical drawings and general information that is in this manual might be have been modified since its edition.

When this oven is not properly installed, a fire may result. To reduce risk of fire, follow the installation instructions.

Please read this entire manual before you install the oven. Failure to follow instructions may result in property damage, bodily injury or death.

El manual de usuario le ayudará a hacer un mejor uso del producto de manera segura.

La certificación NSF hace referencia exclusivamente a los equipos y no a los accesorios descritos en este documento.

- Lea todas las instrucciones antes de instalar y usar el producto.
- Guarde estas instrucciones.
- Mantenga este manual a su alcance para futuras referencias.
- Las imágenes, dibujos técnicos e información general contenido en este manual pueden haber sido modificados por el fabricante desde su edición.

Cuando este horno no está instalado correctamente, puede causar un incendio. Para reducir el riesgo de incendio, siga las instrucciones de instalación y uso.

Por favor lea este manual antes de instalar el horno. El incumplimiento del seguimiento de las instrucciones puede resultar en daño de la propiedad, daño físico o la muerte.

Gutenberg 11 • 08397 Pineda de Mar
Barcelona - SPAIN

Edited by: JOSPER S.A.U
Edition: 0602

Editado por: JOSPER S.A.U
Edición: 0602

WELCOME TO JOSPER BIENVENIDO A JOSPER

At JOSPER we are proud to be a world-renowned, family-run business. We celebrate our origins, our history and all the hard work of the people who have built a brand that means more than the products we sell for over 55 years. We welcome you into our family.

Since 2018 we are integrated in the multinational MIDDLEBY to consolidate our international expansion.

You will soon discover that working with a JOSPER is unlike anything else, that charcoal grilling is a unique experience and that chefs form an emotional bond with JOSPER products and our brand.

In an age of virtual relationships and high-tech products, the culinary world is a return to authenticity. At JOSPER we are experts in charcoal grilling because we believe in cooking with flavour and using authentic processes. This is why we create new tools every day, so that lovers of authentic food can unleash all their creativity by cooking with charcoal.

We blend craftsmanship with technology in our manufacturing processes in order to achieve levels of excellence and quality that ensure the durability of our products and a better user experience.

At JOSPER we have decided to draw on all the experience we have gained to take on new challenges that drive us and propel us into the future. We have strengthened our R&D&I division through new and exciting partnerships with research centres in order to push the boundaries and create new, exciting products.

We are also striving to ensure that our social commitment guides our activities in all areas. We believe that eco-efficiency requires a process of continuous improvement and advancement, driving us to create and produce increasingly responsible products.

We work closely with the best chefs in the world so that we can learn and grow together. We work hand in hand with you to make your experience of working with JOSPER a memorable one.

We are sure you will enjoy using your JOSPER product. Thank you for choosing us.

En JOSPER nos enorgullecemos de ser una empresa familiar con proyección internacional. Reivindicamos nuestros orígenes, nuestra trayectoria y todo el trabajo de las personas que durante más de 55 años han construido una marca que va más allá de los productos que comercializamos. Somos una familia y te damos la bienvenida a la misma.

Desde 2018 estamos integrados en la multinalcional MIDDLEBY para consolidar nuestra expansión internacional.

Pronto descubrirá que trabajar con un JOSPER es distinto a todo, que brasear con carbón vegetal es único y que los vínculos que establecen los cocineros con los productos y la marca JOSPER son emocionales.

En una época de relaciones virtuales y productos tecnológicos, lo culinario supone un retorno a lo auténtico. En JOSPER somos especialistas en cocinar con brasa porque creemos en la cocina de los sabores y la autenticidad de los procesos. Por esta razón, creamos cada día nuevas herramientas, para que el enamorado de la cocina auténtica pueda desarrollar toda su creatividad basada en la cocción con brasas.

Fusionamos lo artesano con lo tecnológico en nuestros procesos de fabricación para poder alcanzar niveles de excelencia y calidad que garanticen la durabilidad de nuestros productos y una mejor experiencia de uso.

En JOSPER hemos decidido aprovechar toda la experiencia acumulada para abordar nuevos retos que nos motiven y nos proyecten al futuro. Hemos potenciado nuestra área de I+D+i con nuevas y estimulantes colaboraciones con Centros de Investigación para ir más allá de lo establecido y crear nuevos productos que nos hagan vibrar a todos.

También estamos trabajando para que nuestro compromiso social inspire nuestra actividad en todos los ámbitos. Consideramos que la eco-eficiencia es un proceso de mejora y superación continua que nos obliga a crear y producir productos cada vez más responsables.

Colaboramos con los mejores cocineros del mundo para aprender y crecer juntos. Con vosotros trabajamos conjuntamente para que la experiencia de trabajar con JOSPER sea memorable.

Estamos seguros de que disfrutará con JOSPER.
Gracias por confiar en nosotros.

CONTENTS CONTENIDO

page 3 **1. BEFORE USING THE OVEN**

page 7 **2. JOSPER HJX RANGE OF OVENS**
page 8 2.1 Ovens range
page 10 2.2 HJX-20
page 12 2.3 HJX-25-M
page 14 2.4 HJX-25-MBC
page 16 2.5 HJX-25-L
page 18 2.6 HJX-25-LBC
page 20 2.7 HJX-25-LACXP
page 22 2.8 HJX-45-M
page 24 2.9 HJX-45-MBC
page 26 2.10 HJX-45-L
page 28 2.11 HJX-45-LBC
page 30 2.12 HJX-45-LACXP
page 32 2.13 HJX-50-M
page 34 2.14 HJX-50-MBC
page 36 2.15 HJX-50-L
page 38 2.16 HJX-50-LBC
page 40 2.17 HJX-50-LACXP

page 43 **3. JOSPER TECHNOLOGY**

page 47 **4. EQUIPMENT AND EXPLODED**
page 48 4.1 Warnings
page 49 4.2 Components
page 50 4.3 External components
page 53 4.4 Internal components
page 56 4.5 Door's colour

page 57 **5. INSTALLATION INSTRUCTIONS**
page 58 5.1 Warnings
page 59 5.2 Oven assembly
page 61 5.3 Installation

page 67 **6. USAGE INSTRUCTIONS**
page 68 6.1 Warnings
page 70 6.2 Charcoal loading
page 71 6.3 Oven fire-up
page 72 6.4 Ready to cook
page 74 6.5 Reload of the equipment
page 75 6.6 After cooking

page 77 **7. CLEANING AND MAINTENANCE**
page 78 7.1 Warnings
page 79 7.2 Daily
page 82 7.3 Weekly
page 85 7.4 Fortnightly
page 86 7.5 Quarterly
page 87 7.6 Yearly maintenance

page 89 **8. MAINTENANCE INSTRUCTIONS**
page 90 8.1 Warnings
page 91 8.2 Thermometer replacement
page 92 8.3 Handle replacement
page 93 8.4 Door chain, tansor and spring replacement
page 95 8.5 Cover door replacement
page 96 8.6 Ashes' gate reaplacement
page 97 8.7 Ashes' gate plate replacement

page 99 **9. JOSPER'S COOKWARE**

page 109 **10. CONTACT DETAILS**

pág. 3 **1. ANTES DE USAR EL HORNO**

pág. 7 **2. GAMA DE HORNOS JOSPER HJX**
pág. 8 2.1 Gama de hornos
pág. 10 2.2 HJX-20
pág. 11 2.3 HJX-25-M
pág. 14 2.4 HJX-25-MBC
pág. 16 2.5 HJX-25-L
pág. 18 2.6 HJX-25-LBC
pág. 20 2.7 HJX-25-LACXP
pág. 22 2.8 HJX-45-M
pág. 24 2.9 HJX-45-MBC
pág. 26 2.10 HJX-45-L
pág. 28 2.11 HJX-45-LBC
pág. 30 2.12 HJX-45-LACXP
pág. 32 2.13 HJX-50-M
pág. 34 2.14 HJX-50-MBC
pág. 36 2.15 HJX-50-L
pág. 38 2.16 HJX-50-LBC
pág. 40 2.17 HJX-50-LACXP

pág. 43 **3. TECNOLOGÍA JOSPER**

pág. 47 **4. EQUIPO Y DESPIECE**
pág. 48 4.1 Advertencias
pág. 49 4.2 Componentes
pág. 50 4.3 Componentes externos
pág. 53 4.4 Componentes internos
pág. 56 4.5 Color de las puertas

pág. 57 **5. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN**
pág. 58 5.1 Advertencias
pág. 59 5.2 Montaje del horno
pág. 61 5.3 Instalación

pág. 67 **6. INSTRUCCIONES DE USO**
pág. 68 6.1 Advertencias
pág. 70 6.2 Carga del carbón
pág. 71 6.3 Encendido del horno
pág. 72 6.4 Listo para brasear
pág. 74 6.5 Recarga del equipo
pág. 75 6.6 Despues de cocinar

pág. 77 **7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**
pág. 78 7.1 Advertencias
pág. 79 7.2 Diario
pág. 82 7.3 Semanal
pág. 85 7.4 Quincenal
pág. 86 7.5 Trimestral
pág. 87 7.6 Mantenimiento anual

pág. 89 **8. INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO**
pág. 90 8.1 Advertencias
pág. 91 8.2 Cambio del termómetro
pág. 92 8.3 Cambio del tirador
pág. 93 8.4 Cambio cadena puerta, tensor y muelle
pág. 95 8.5 Cambio tapa de la puerta del horno
pág. 96 8.6 Cambio compuerta cenizas
pág. 97 8.7 Reemplazar plato compuerta cenizas

pág. 99 **9. MENAJE JOSPER**

pág. 109 **10. DATOS DE CONTACTO**

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE INSTALLING AND USING THE APPLIANCE

*SAVE THESE INSTRUCTIONSOR GO TO OUR WEBSITE FOR UPDATED VERSIONS

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE INSTALAR Y USAR EL APARATO

*GUARDE ESTAS INST RUCCIONES O ACCEDA A NUESTRA WEB PARA CONSULTAR LAS VERSIONES ACTUALIZADAS

1. BEFORE USING THE OVEN

1. ANTES DE USAR EL HORNO



1. **BEFORE USING THE OVEN** ANTES DE USAR EL HORNO



When using and installing this oven, use the parts and follow the methods recommended by Josper in this manual.

Al usar e instalar el horno, emplear las piezas y seguir los métodos recomendados por Josper en este manual.



DANGER! DO NOT fill gaps that are required for safety reasons with insulation or other materials. Keep all clearance spaces free.

¡PELIGRO! NO rellene los espacios requeridos por seguridad con aislantes u otros materiales. Mantenga las distancias de seguridad libres.



CAREFUL! If this oven is not installed correctly, it may cause a fire. To reduce the risk of fire, follow the installation instructions.

¡CUIDADO! Si el horno no está correctamente instalado puede causar un incendio. Para reducir el riesgo de fuego, siga las instrucciones de instalación.



DANGER! DO NOT place any combustible materials within 30 cm (11 3/4 in) of the sides or top of the oven.

¡PELIGRO! NO colocar ningún material combustible a menos de 30 cm de los laterales ni encima del horno.



Observe the maintenance and cleaning intervals and guidelines recommended by Josper in this manual.

Respetar las frecuencias y pautas de mantenimiento y limpieza recomendadas por Josper en este manual.



Carefully check the reference numbers and names when ordering spares, accessories or parts from Josper. And make sure that you provide the right name and reference number.

Fíjese bien en las referencias y nombres al pedir recambios, accesorios o piezas a Josper. Y asegúrese de decir el nombre y referencia correctos.



It is forbidden to modify the appliance in any way without prior authorisation from Josper.

Se prohíbe cualquier modificación del aparato no autorizado previamente por Josper.



JOSPER units must always be installed under a specific and professional exhaustion hood, which guarantees water tightness throughout the building and adequate insulation. The maintenance and cleaning of ducts, plenums and all components of the fume extraction system are the responsibility of the customer. The technical characteristics of the extraction system will be prescribed and will be the responsibility of the professional installer assigned by the client.

Los equipos JOSPER han de instalarse siempre debajo de un sistema de extracción de de humos especifico y profesional, que garantice la estanqueidad en todo su recorrido por el edificio y el aislamiento adecuado. El mantenimiento y limpieza de los conductos, plenum y todos los componentes del sistema de extracción de humos son responsabilidad del cliente. Las caracteristicas tecnicas que ha de tener el sistema de extracción serán prescritas y serán responsabilidad del instalador profesional asignado por el cliente.



The combustion of charcoal produces carbon monoxide emissions. Ensure proper ventilation of the room and optimal functioning of the fume extraction system to avoid dangerous accumulations for the health of humans and animals.

La combustión del carbón vegetal produce emisiones de monoxido de carbono. Asegure una correcta ventilación del local y un optimo funcionamiento del sistema de extracción de humos para evitar acumulaciones peligrosas para la salud de las personas y animales.

1. **BEFORE USING THE OVEN** ANTES DE USAR EL HORNO

DO NOT use any parts or components from other equipment or companies.

NO utilice piezas o partes de otros equipos o compañias.

Josper is not liable for any injuries or damage to parts or equipment caused by improper use or maintenance of the oven.

Josper no se hace responsable de los daños ocasionados a las personas, piezas o las instalaciones causados por un uso o mantenimiento indebido del horno.



Remember that all touchable surfaces of the oven reach high temperatures. Use insulated gloves when handling the grills to avoid burns. Do not touch the grill with your bare hands.

Recuerde que todas la superfícies accesibles del horno están a alta temperatura. Utilizar guantes aislantes para la manipulación de las parrillas para evitar quemaduras. No tocar la parrilla con las manos desprotegidas.

DO NOT pour ashes into bins made of flammable or thermoformable material (plastic, rubber, wood or similar).

NO verter las cenizas en cubos de material inflamable o termodeformable (plástico, goma, madera o similares).

CAREFUL! See the specific legislation of the country and town/city where the Basque Grill is being installed, as their regulations may require additional safety measures to those listed here.

¡CUIDADO! Debe consultarse la legislación particular del país y municipo donde se instale el horno ya que sus normativas puede exigir otras medidas de seguridad complementarias a las aquí expuestas. Comuníquese con los funcionarios locales de construcción o bomberos sobre las restricciones y las inspecciones de instalación en su área.

The JOSPER oven is exclusively for cooking food, any other use given to the oven can be highly risky for the user.

El horno Josper sirve exclusivamente para cocinar alimentos, cualquier otro uso que no sea este, puede comportar elevados riesgos para el usuario.

The oven must always run with the door closed.

El horno debe funcionar siempre con la puerta cerrada.

Be careful when opening the door to handle food or charcoal as sparks or flames may occur.

Tenga cuidado cuando abra la puerta para manipular los alimentos o el carbón porque pueden producirse chispas o llamas.

Keep flammable products away from the oven. Do not store flammable liquids such as gasoline, kerosene or lighter fluid in the vicinity of the equipment.

Mantenga los productos inflamables alejados del horno. No almacene líquidos inflamables como gasolina, queroseno o líquidos para encender en las cercanías del equipo.

CAUTION! Read all instructions before installing and using this equipment. Save these instructions or consult the most current version on our website.

¡ATENCIÓN! Lea todas las instrucciones antes de instalar y utilizar este equipo. Guarde estas instrucciones o consulte la versión más actualizada en nuestra web.

1. **BEFORE USING THE OVEN** ANTES DE USAR EL HORNO



Use charcoal exclusively as fuel for the oven. Do NOT use flammable liquids to fire-up the charcoal.

Usar exclusivamente carbón vegetal como combustible para el horno. NO utilizar líquidos inflamables para encender el carbón.



Contact local building or fire officials about restrictions and installation inspections in your area.

Comuníquese con los funcionarios locales de construcción o bomberos sobre las restricciones y las inspecciones de instalación en su área.



In case of an accidental stop of the extraction system, remove the grills if there is food on them, close the door and the upper and lower handles.

En caso de un paro accidental del sistema de extracción, retire las parrillas si hay alimentos en ellas, cierre la puerta y los tiros superior e inferior.



Keep flammable products away from the oven. Do not store flammable liquids such as gasoline, kerosene or lighter fluid in the vicinity of the equipment.

Mantenga los productos inflamables alejados del horno. No almacene líquidos inflamables como gasolina, queroseno o líquidos para encender en las cercanías del equipo.

2. JOSPER HJX RANGE OF OVENS

2. GAMA DE HORNOS JOSPER HJX



2.1 **OVENS RANGE** GAMA DE HORNOS

HJX-20 recommended for ± 40 diners recomendado para ± 40 comensales



HJX-20

Braising area 22 5/8 x 13 1/4 in
Área de braseado 575 x 335 mm

HJX-25 recommended for ± 80 diners recomendado para ± 80 comensales



HJX-25-M



HJX-25-MBC



HJX-25-L



HJX-25-LBC



HJX-25-LACXP

Braising area 19 3/4 x 20 1/8 in (x2)
Área de braseado 500 x 510 mm (x2)

HJX-45 recommended for ± 120 diners recomendado para ± 120 comensales



HJX-45-M | HJX-45-MBC | HJX-45-L | HJX-45-LBC | HJX-45-LACXP

Braising area 30 x 20 1/8 in (x2)
Área de braseado 760 x 510 mm (x2)

HJX-50 recommended for ± 175 diners recomendado para ± 175 comensales



HJX-50-M | HJX-50-MBC | HJX-50-L | HJX-50-LBC | HJX-50-LACXP

Braising area 30 x 29 3/8 in (x2)
Área de braseado 760 x 745 mm (x2)

2.2 HJX-20

TECHNICAL INFORMATION

Recommended for +-	40 diners
Fire up time	25 min average
Charcoal consumption per service	4.4 to 6.6 lb
Performance	7h
Broiling temperature	482 ºF to 662 ºF
Grill rack capacity in GN trays	1xGN1/1
Nominal heat output	10.06 hp
Exhaust rate	1471 cfm

INFORMACIÓN TÉCNICA

Recomendado para +-	40 comensales
Tiempo de encendido	25 min aprox.
Consumo de carbón por servicio	2 a 3 kg
Autonomía por carga	7h
Temperatura de braseado	250 ºC a 350 ºC
Capacidad bandejas GN (por parrilla)	1xGN1/1
Potencia térmica nominal	7,5 kW
Capacidad de extracción	2500 m^3/h*

* Indicative value. Consult a professional installer.

* Valor orientativo. Consultar a un instalador profesional.

INSTALLATION

Recommended installation height	33 1/2 in from floor level
Clearance with non-flammable equipment	4 in
Clearance with flammable equipment	12 in

INSTALACIÓN

Altura de instalación recomendada	850 mm sobre nivel suelo
Distancia con elementos no inflamables	100 mm
Distancia con elementos inflamables	300 mm

BUNDLES: SIZES AND WEIGHTS

Sizes bundle	39 3/4 x 29 1/2 x 25 1/4 in
Gross weight bundle	302 lb

BULTOS: MEDIDAS Y PESOS

Medidas bulto	1010 x 750 x 640 mm
Peso bruto bulto	137 kg

INCLUDED ACCESORIES

1 Stainless steel grill rack
Josper tongs
Poker
Ash drawer

ACCESORIOS INCLUIDOS

1 Parrilla inox
Pinzas Josper
Atizador
Cajón de cenizas

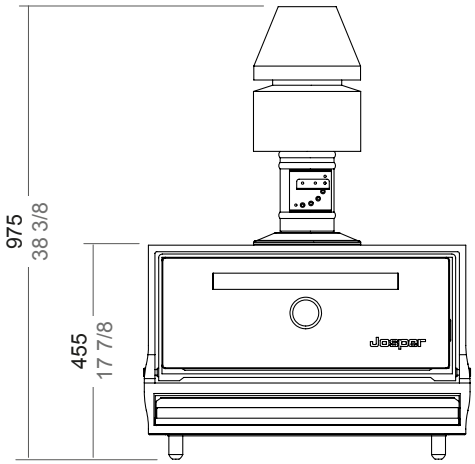
OPTIONAL ACCESORIES

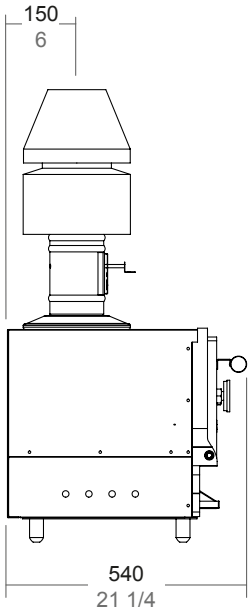
Second stainless steel grill rack
Firebreak
Firebreak's hat
Cookware (Chapter 9)

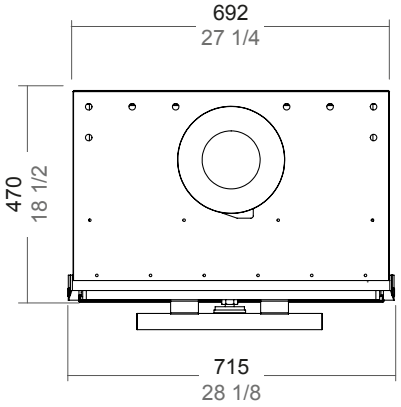
ACCESORIOS OPCIONALES

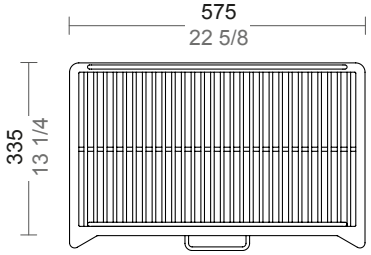
Segunda parrilla inox
Cortafuegos
Sombrero cortafuegos
Menaje (Capítulo 9)

2.2 HJX-20









The measures in black are millimeters (mm), in gray inches (in).

Las medidas en color negro son milímetros (mm), en color gris son pulgadas.

2.3 HJX-25-M

TECHNICAL INFORMATION

Recommended for +-	80 diners
Fire up time	30 min average
Charcoal consumption per service	11 to 15.4 lb
Performance	9h
Broiling temperature	482 ºF to 662 ºF
Grill rack capacity in GN trays	1xGN1/1
Nominal heat output	11.8 hp
Exhaust rate	1648 cfm

INFORMACIÓN TÉCNICA

Recomendado para +-	80 comensales
Tiempo de encendido	30 min aprox.
Consumo de carbón por servicio	5 a 7 kg
Autonomía por carga	9h
Temperatura de braseado	250 ºC a 350 ºC
Capacidad bandejas GN (por parrilla)	1xGN1/1
Potencia térmica nominal	8,8 kW
Capacidad de extracción	2800 m^3/h*

* Indicative value. Consult a professional installer.

* Valor orientativo. Consultar a un instalador profesional.

INSTALLATION

Recommended installation height	21 5/8 in from floor level
Clearance with non-flammable equipment	4 in
Clearance with flammable equipment	12 in

INSTALACIÓN

Altura de instalación recomendada	550 mm sobre nivel suelo
Distancia con elementos no inflamables	100 mm
Distancia con elementos inflamables	300 mm

BUNDLES: SIZES AND WEIGHTS

Sizes bundle	30 x 29 1/2 x 34 1/8 in
Gross weight bundle	377 lb

BULTOS: MEDIDAS Y PESOS

Medidas bulto	760 x 750 x 865 mm
Peso bruto bulto	171 kg

INCLUDED ACCESORIES

1 Stainless steel grill rack
Josper tongs
Poker
Ash drawer

ACCESORIOS INCLUIDOS

1 Parrilla inox
Pinzas Josper
Atizador
Cajón de cenizas

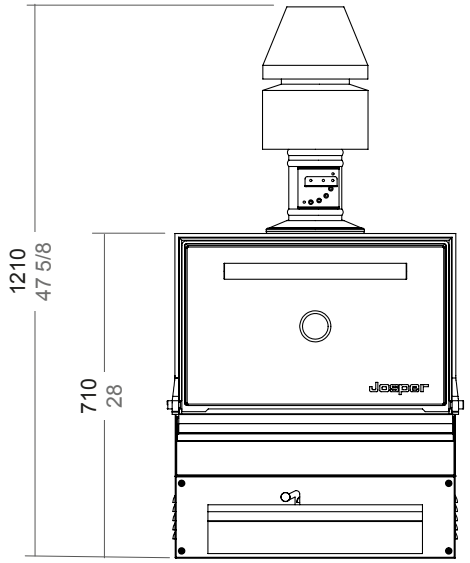
OPTIONAL ACCESORIES

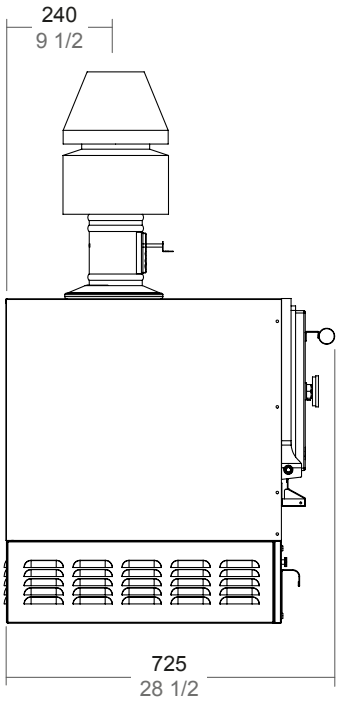
Second stainless steel grill rack
Firebreak
Firebreak's hat
Cookware (Chapter 9)

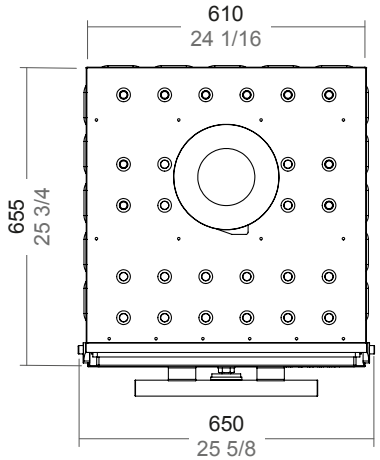
ACCESORIOS OPCIONALES

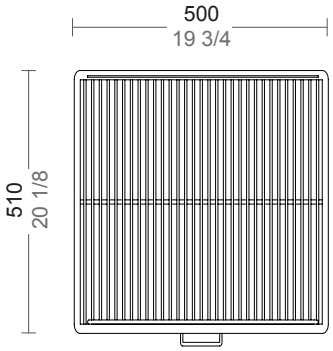
Segunda parrilla inox
Cortafuegos
Sombrero cortafuegos
Menaje (Capítulo 9)

2.3 HJX-25-M









The measures in black are millimeters (mm), in gray inches (in).

Las medidas en color negro son milímetros (mm), en color gris son pulgadas.

2.4 HJX-25-MBC

TECHNICAL INFORMATION

Recommended for +-	80 diners
Fire up time	30 min average
Charcoal consumption per service	11 to 15.4 lb
Performance	9h
Broiling temperature	482 ºF to 662 ºF
Grill rack capacity in GN trays	1xGN1/1
Nominal heat output	11.8 hp
Exhaust rate	1648 cfm

INFORMACIÓN TÉCNICA

Recomendado para +-	80 comensales
Tiempo de encendido	30 min aprox.
Consumo de carbón por servicio	5 a 7 kg
Autonomía por carga	9h
Temperatura de braseado	250 ºC a 350 ºC
Capacidad bandejas GN (por parrilla)	1xGN1/1
Potencia térmica nominal	8,8 kW
Capacidad de extracción	2800 m^3/h*

* Indicative value. Consult a professional installer.

* Valor orientativo. Consultar a un instalador profesional.

INSTALLATION

Recommended installation height	21 5/8 in from floor level
Clearance with non-flammable equipment	4 in
Clearance with flammable equipment	12 in

INSTALACIÓN

Altura de instalación recomendada	550 mm sobre nivel suelo
Distancia con elementos no inflamables	100 mm
Distancia con elementos inflamables	300 mm

BUNDLES: SIZES AND WEIGHTS

Sizes bundle	-
Gross weight bundle	407.9 lb

BULTOS: MEDIDAS Y PESOS

Medidas bulto	-
Peso bruto bulto	185 kg

INCLUDED ACCESORIES

1 Stainless steel grill rack
Josper tongs
Poker
Ash drawer

ACCESORIOS INCLUIDOS

1 Parrilla inox
Pinzas Josper
Atizador
Cajón de cenizas

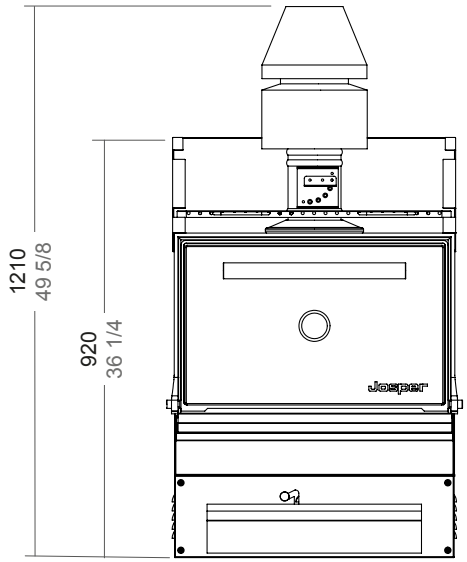
OPTIONAL ACCESORIES

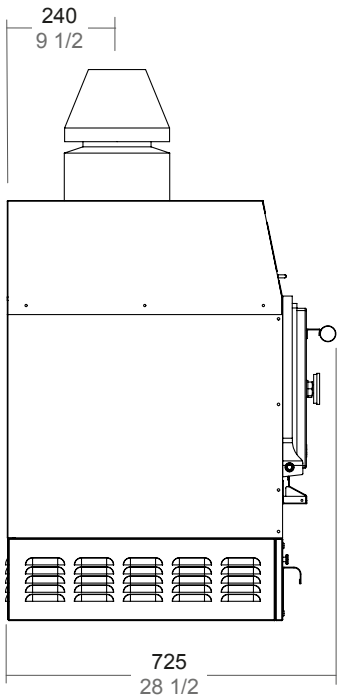
Second stainless steel grill rack
Firebreak
Firebreak's hat
Cookware (Chapter 9)

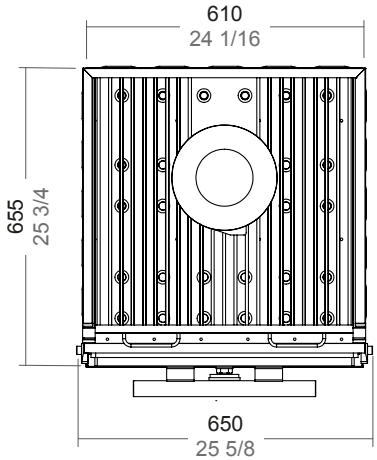
ACCESORIOS OPCIONALES

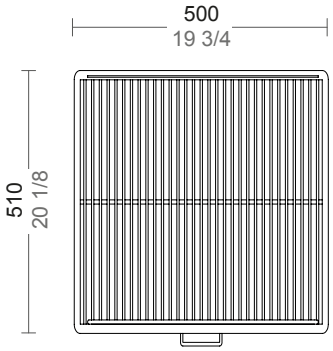
Segunda parrilla inox
Cortafuegos
Sombrero cortafuegos
Menaje (Capítulo 9)

2.4 HJX-25-MBC









The measures in black are millimeters (mm), in gray inches (in).

Las medidas en color negro son milímetros (mm), en color gris son pulgadas.

2.5 HJX-25-L

TECHNICAL INFORMATION

Recommended for +-	80 diners
Fire up time	30 min average
Charcoal consumption per service	11 to 15.4 lb
Performance	9h
Broiling temperature	482 ºF to 662 ºF
Grill rack capacity in GN trays	1xGN1/1
Nominal heat output	11.8 hp
Exhaust rate	1648 cfm

INFORMACIÓN TÉCNICA

Recomendado para +-	80 comensales
Tiempo de encendido	30 min aprox.
Consumo de carbón por servicio	5 a 7 kg
Autonomía por carga	9h
Temperatura de braseado	250 ºC a 350 ºC
Capacidad bandejas GN (por parrilla)	1xGN1/1
Potencia térmica nominal	8,8 kW
Capacidad de extracción	2800 m^3/h*

* Indicative value. Consult a professional installer.

* Valor orientativo. Consultar a un instalador profesional.

INSTALLATION

Clearance with non-flammable equipment	4 in
Clearance with flammable equipment	12 in

INSTALACIÓN

Distancia con elementos no inflamables	100 mm
Distancia con elementos inflamables	300 mm

BUNDLES: SIZES AND WEIGHTS

Sizes bundle 1	30 x 29 1/2 x 33 1/2 in
Gross weight bundle 1	357.1 lb
Sizes bundle 2	30 x 29 1/2 x 35 in
Gross weight bundle 2	108 lb

BULTOS: MEDIDAS Y PESOS

Medidas bulto 1	760 x 750 x 850 mm
Peso bruto bulto 1	162 kg
Medidas bulto 2	760 x 750 x 890 mm
Peso bruto bulto 2	49 kg

INCLUDED ACCESORIES

1 Broiling grill rack
Josper tongs
Poker
Ash drawer

ACCESORIOS INCLUIDOS

1 Parrilla de cocción
Pinzas Josper
Atizador
Cajón de cenizas

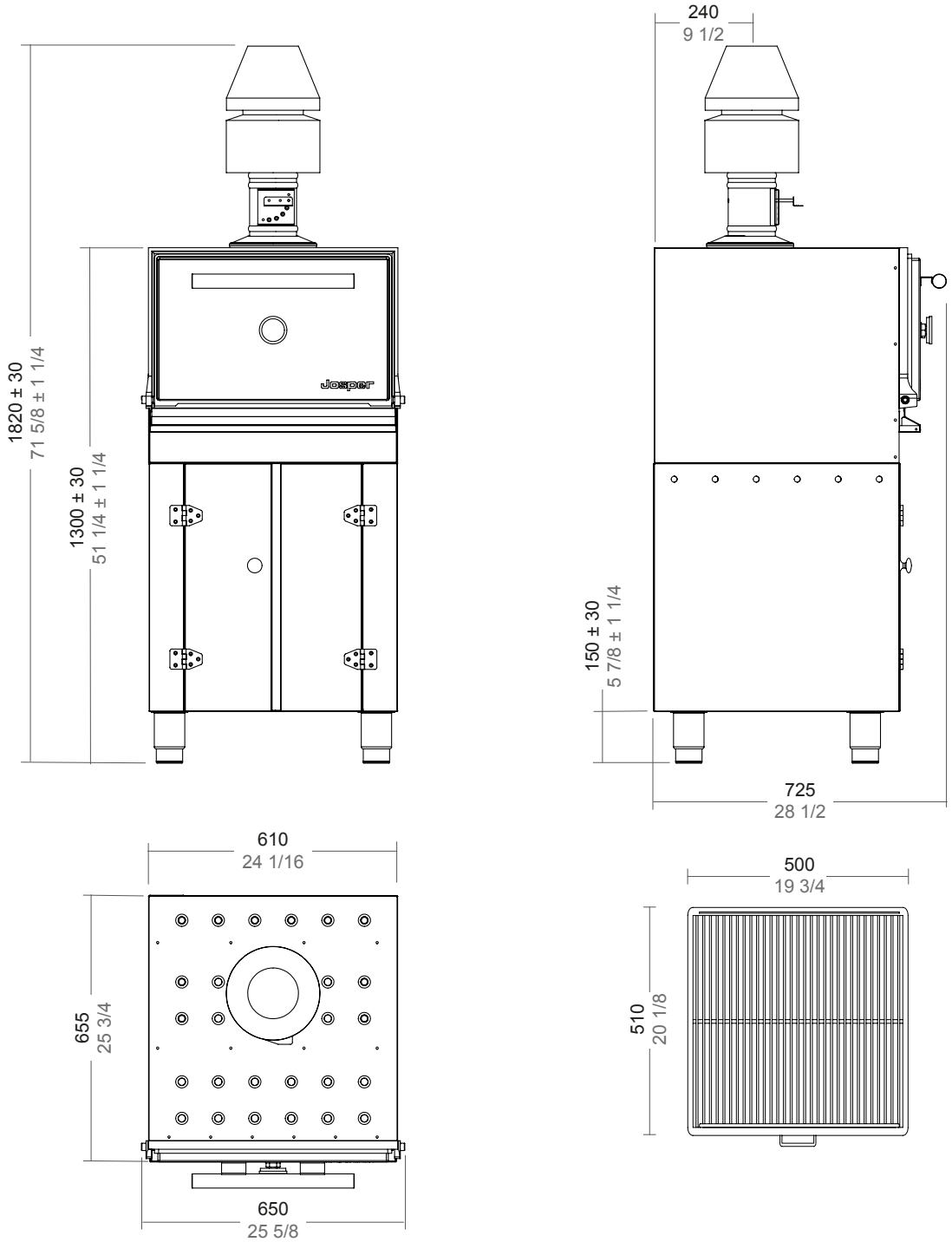
OPTIONAL ACCESORIES

Second broiling grill rack
Firebreak
Firebreak's hat
Cookware (Chapter 9)

ACCESORIOS OPCIONALES

Segunda parrilla de cocción
Cortafuegos
Sombrero cortafuegos
Menaje (Capítulo 9)

2.5 HJX-25-L



The measures in black are millimeters (mm), in gray inches (in).

Las medidas en color negro son milímetros (mm), en color gris son pulgadas.

2.6 HJX-25-LBC

TECHNICAL INFORMATION

Recommended for +-	80 diners
Fire up time	30 min average
Charcoal consumption per service	11 to 15.4 lb
Performance	9h
Broiling temperature	482 ºF to 662 ºF
Grill rack capacity in GN trays	1xGN1/1
Nominal heat output	11.8 hp
Exhaust rate	1648 cfm

INFORMACIÓN TÉCNICA

Recomendado para +-	80 comensales
Tiempo de encendido	30 min aprox.
Consumo de carbón por servicio	5 a 7 kg
Autonomía por carga	9h
Temperatura de braseado	250 ºC a 350 ºC
Capacidad bandejas GN (por parrilla)	1xGN1/1
Potencia térmica nominal	8,8 kW
Capacidad de extracción	2800 m^3/h*

* Indicative value. Consult a professional installer.

* Valor orientativo. Consultar a un instalador profesional.

INSTALLATION

Clearance with non-flammable equipment	4 in
Clearance with flammable equipment	12 in

INSTALACIÓN

Distancia con elementos no inflamables	100 mm
Distancia con elementos inflamables	300 mm

BUNDLES: SIZES AND WEIGHTS

Sizes bundle 1	30 3/8 x 29 1/2 x 42 1/8 in
Gross weight bundle 1	388 lb
Sizes bundle 2	30 x 29 1/2 x 35 in
Gross weight bundle 2	108 lb

BULTOS: MEDIDAS Y PESOS

Medidas bulto 1	770 x 750 x 1070 mm
Peso bruto bulto 1	176 kg
Medidas bulto 2	770 x 750 x 890 mm
Peso bruto bulto 2	49 kg

INCLUDED ACCESORIES

1 Stainless steel grill rack
Josper tongs
Poker
Ash drawer

ACCESORIOS INCLUIDOS

1 Parrilla inox
Pinzas Josper
Atizador
Cajón de cenizas

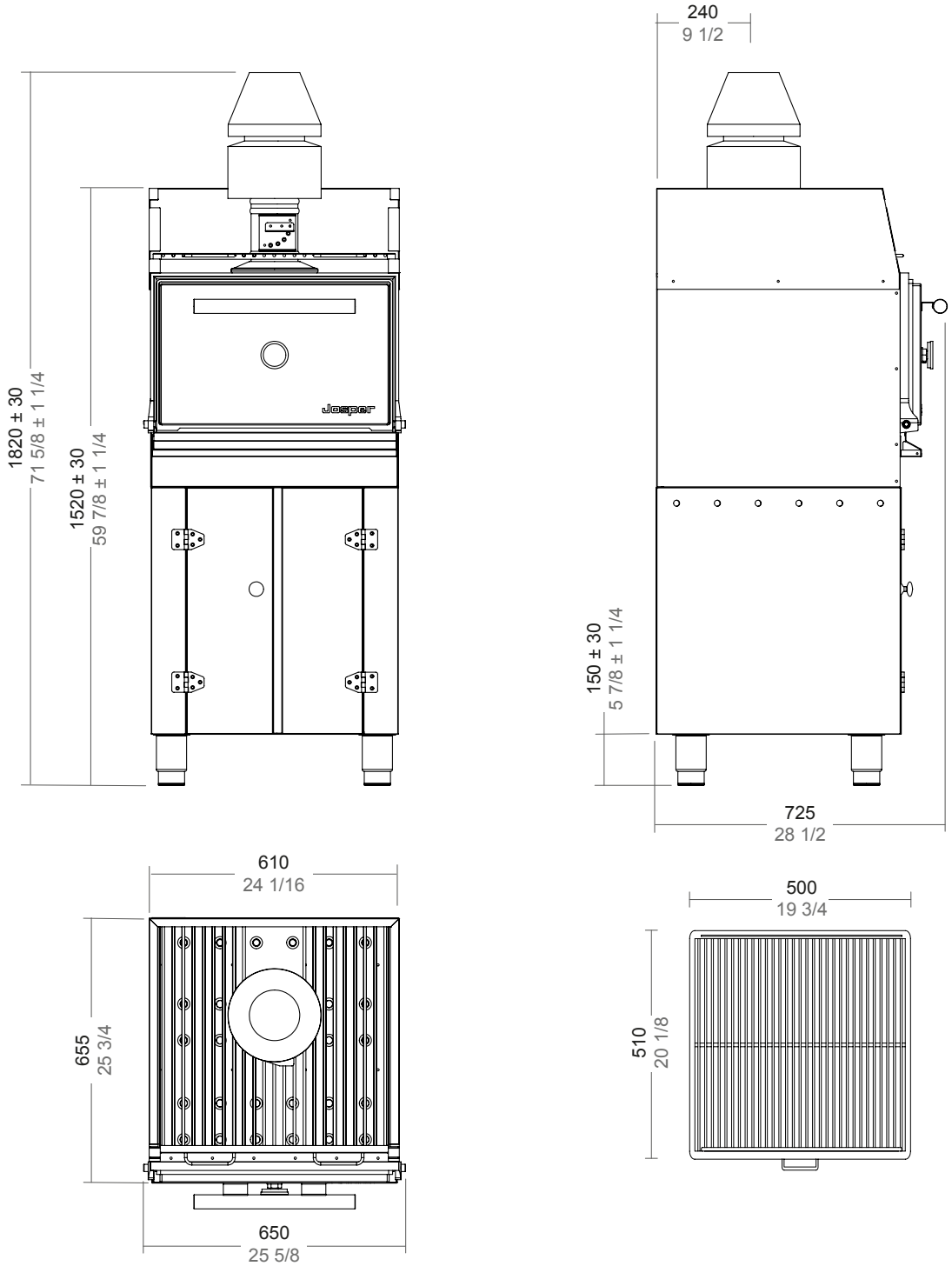
OPTIONAL ACCESORIES

Second stainless steel grill rack
Firebreak
Firebreak's hat
Cookware (Chapter 9)

ACCESORIOS OPCIONALES

Segunda parrilla inox
Cortafuegos
Sombrero cortafuegos
Menaje (Capítulo 9)

2.6 HJX-25-LBC



The measures in black are millimeters (mm), in gray inches (in).

Las medidas en color negro son milímetros (mm), en color gris son pulgadas.

2.7 HJX-25-LACXP

TECHNICAL INFORMATION

Recommended for +-	80 diners
Fire up time	30 min average
Charcoal consumption per service	11 to 15.4 lb
Performance	9h
Broiling temperature	482 ºF to 662 ºF
Grill rack capacity in GN trays	1xGN1/1
Nominal heat output	11.8 hp
Exhaust rate	1648 cfm

INFORMACIÓN TÉCNICA

Recomendado para +-	80 comensales
Tiempo de encendido	30 min aprox.
Consumo de carbón por servicio	5 a 7 kg
Autonomía por carga	9h
Temperatura de braseado	250 ºC a 350 ºC
Capacidad bandejas GN (por parrilla)	1xGN1/1
Potencia térmica nominal	8,8 kW
Capacidad de extracción	2800 m^3/h*

* Indicative value. Consult a professional installer.

* Valor orientativo. Consultar a un instalador profesional.

INSTALLATION

Clearance with non-flammable equipment	4 in
Clearance with flammable equipment	12 in

INSTALACIÓN

Distancia con elementos no inflamables	100 mm
Distancia con elementos inflamables	300 mm

BUNDLES: SIZES AND WEIGHTS

Sizes bundle 1	30 x 29 1/2 x 33 1/2 in
Gross weight bundle 1	357.2 lb
Sizes bundle 2	30 x 29 1/2 x 35 in
Gross weight bundle 2	108 lb
Sizes bundle 3	47 1/4 x 31 1/2 x 82 3/4 in
Gross weight bundle 3	324 lb

BULTOS: MEDIDAS Y PESOS

Medidas bulto 1	760 x 750 x 850 mm
Peso bruto bulto 1	162 kg
Medidas bulto 2	760 x 750 x 890 mm
Peso bruto bulto 2	49 kg
Medidas bulto 3	1200 x 800 x 2100 mm
Peso bruto bulto 3	147 kg

INCLUDED ACCESORIES

1 Stainless steel grill rack
Josper tongs
Poker
Ash drawer

ACCESORIOS INCLUIDOS

1 Parrilla inox
Pinzas Josper
Atizador
Cajón de cenizas

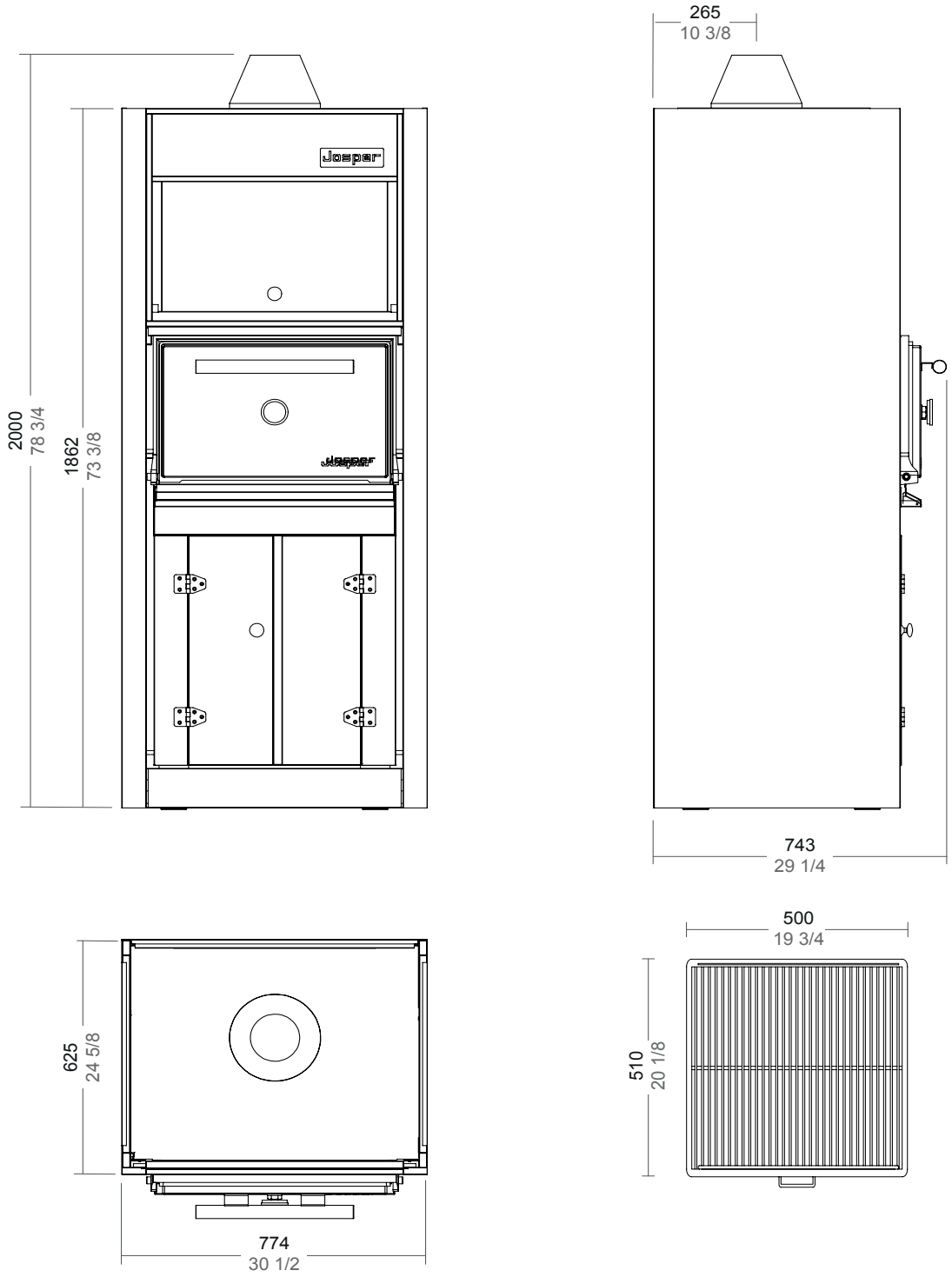
OPTIONAL ACCESORIES

Second stainless steel grill rack
Firebreak
Firebreak's hat
Cookware (Chapter 9)

ACCESORIOS OPCIONALES

Segunda parrilla inox
Cortafuegos
Sombrero cortafuegos
Menaje (Capítulo 9)

2.7 HJX-25-LACXP



The measures in black are millimeters (mm), in gray inches (in).

Las medidas en color negro son milímetros (mm), en color gris son pulgadas.

2.8 HJX-45-M

TECHNICAL INFORMATION

Recommended for +-	120 diners
Fire up time	35 min average
Charcoal consumption per service	15.4 to 17.6 lb
Performance	9h
Broiling temperature	482 ºF to 662 ºF
Grill rack capacity in GN trays	2xGN1/1
Nominal heat output	9.92 hp
Exhaust rate	2060 cfm

INFORMACIÓN TÉCNICA

Recomendado para +-	120 comensales
Tiempo de encendido	35 min aprox.
Consumo de carbón por servicio	7 a 8 kg
Autonomía por carga	9h
Temperatura de braseado	250 ºC a 350 ºC
Capacidad bandejas GN (por parrilla)	2xGN1/1
Potencia térmica nominal	7,4 kW
Capacidad de extracción	3500 m^3/h*

* Indicative value. Consult a professional installer.

* Valor orientativo. Consultar a un instalador profesional.

INSTALLATION

Recommended installation height	21 5/8 in from floor level
Clearance with non-flammable equipment	4 in
Clearance with flammable equipment	12 in

INSTALACIÓN

Altura de instalación recomendada	550 mm sobre nivel suelo
Distancia con elementos no inflamables	100 mm
Distancia con elementos inflamables	300 mm

BUNDLES: SIZES AND WEIGHTS

Sizes bundle	39 3/4 x 29 1/2 x 37 3/4 in
Gross weight bundle	546.7 lb

BULTOS: MEDIDAS Y PESOS

Medidas bulto	1010 x 750 x 960 mm
Peso bruto bulto	248 kg

INCLUDED ACCESORIES

1 Stainless steel grill rack
Josper tongs
Poker
Ash drawer

ACCESORIOS INCLUIDOS

1 Parrilla inox
Pinzas Josper
Atizador
Cajón de cenizas

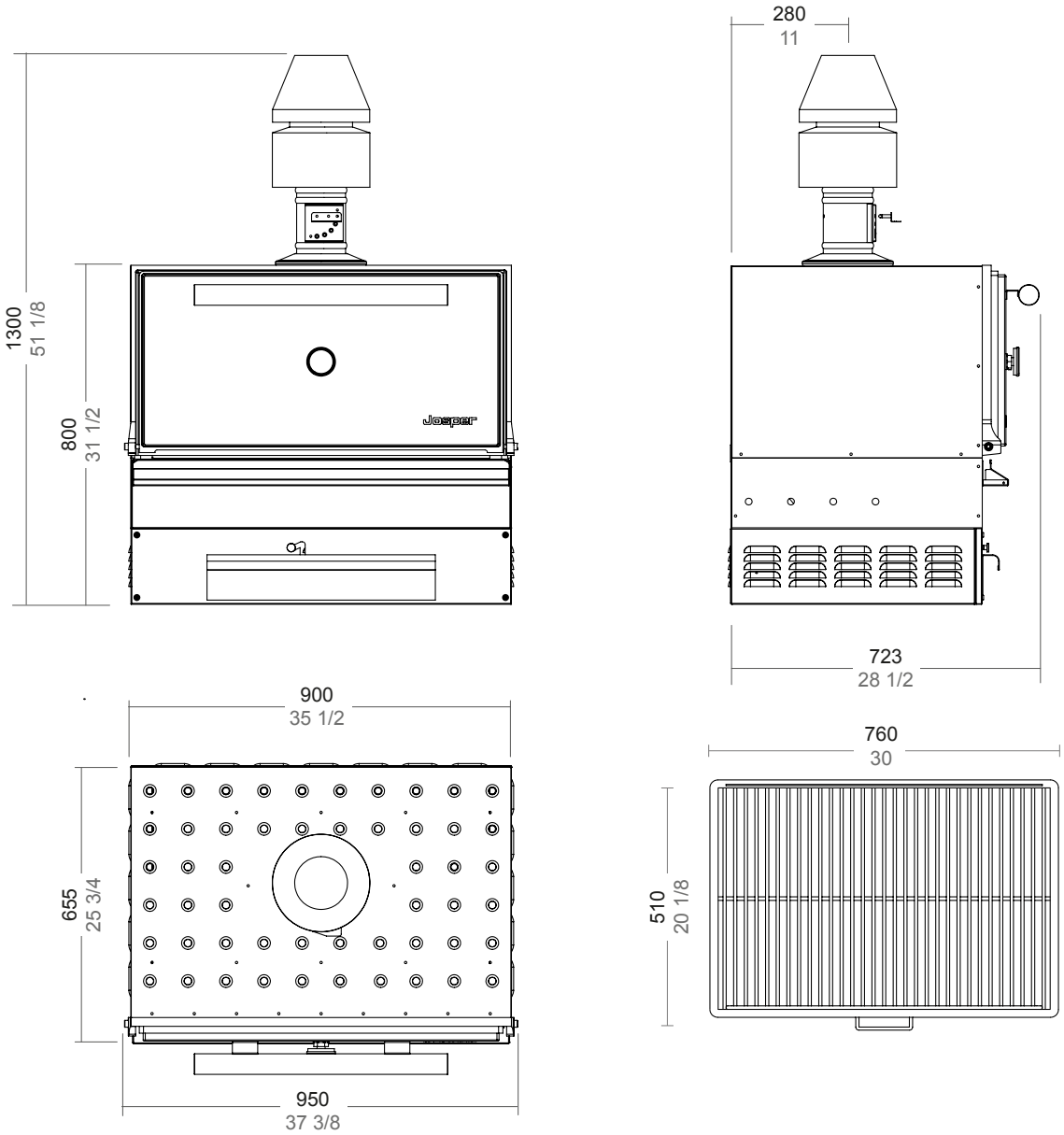
OPTIONAL ACCESORIES

Second stainless steel grill rack
Firebreak
Firebreak's hat
Cookware (Chapter 9)

ACCESORIOS OPCIONALES

Segunda parrilla inox
Cortafuegos
Sombrero cortafuegos
Menaje (Capítulo 9)

2.8 HJX-45-M



The measures in black are millimeters (mm), in gray inches (in).

Las medidas en color negro son milímetros (mm), en color gris son pulgadas.

2.9 HJX-45-MBC

TECHNICAL INFORMATION

Recommended for +-	120 diners
Fire up time	35 min average
Charcoal consumption per service	15.4 to 17.6 lb
Performance	9h
Broiling temperature	482 ºF to 662 ºF
Grill rack capacity in GN trays	2xGN1/1
Nominal heat output	9.92 hp
Exhaust rate	2060 cfm

INFORMACIÓN TÉCNICA

Recomendado para +-	120 comensales
Tiempo de encendido	35 min aprox.
Consumo de carbón por servicio	7 a 8 kg
Autonomía por carga	9h
Temperatura de braseado	250 ºC a 350 ºC
Capacidad bandejas GN (por parrilla)	2xGN1/1
Potencia térmica nominal	7,4 kW
Capacidad de extracción	3500 m^3/h*

* Indicative value. Consult a professional installer.

* Valor orientativo. Consultar a un instalador profesional.

INSTALLATION

Recommended installation height	21 5/8 in from floor level
Clearance with non-flammable equipment	4 in
Clearance with flammable equipment	12 in

INSTALACIÓN

Altura de instalación recomendada	550 mm sobre nivel suelo
Distancia con elementos no inflamables	100 mm
Distancia con elementos inflamables	300 mm

BUNDLES: SIZES AND WEIGHTS

Sizes bundle	39 3/4 x 29 1/2 x 45 1/4 in
Gross weight bundle	586.4 lb

BULTOS: MEDIDAS Y PESOS

Medidas bulto	1010 x 750 x 1150 mm
Peso bruto bulto	266 kg

INCLUDED ACCESORIES

1 Stainless steel grill rack
Josper tongs
Poker
Ash drawer

ACCESORIOS INCLUIDOS

1 Parrilla inox
Pinzas Josper
Atizador
Cajón de cenizas

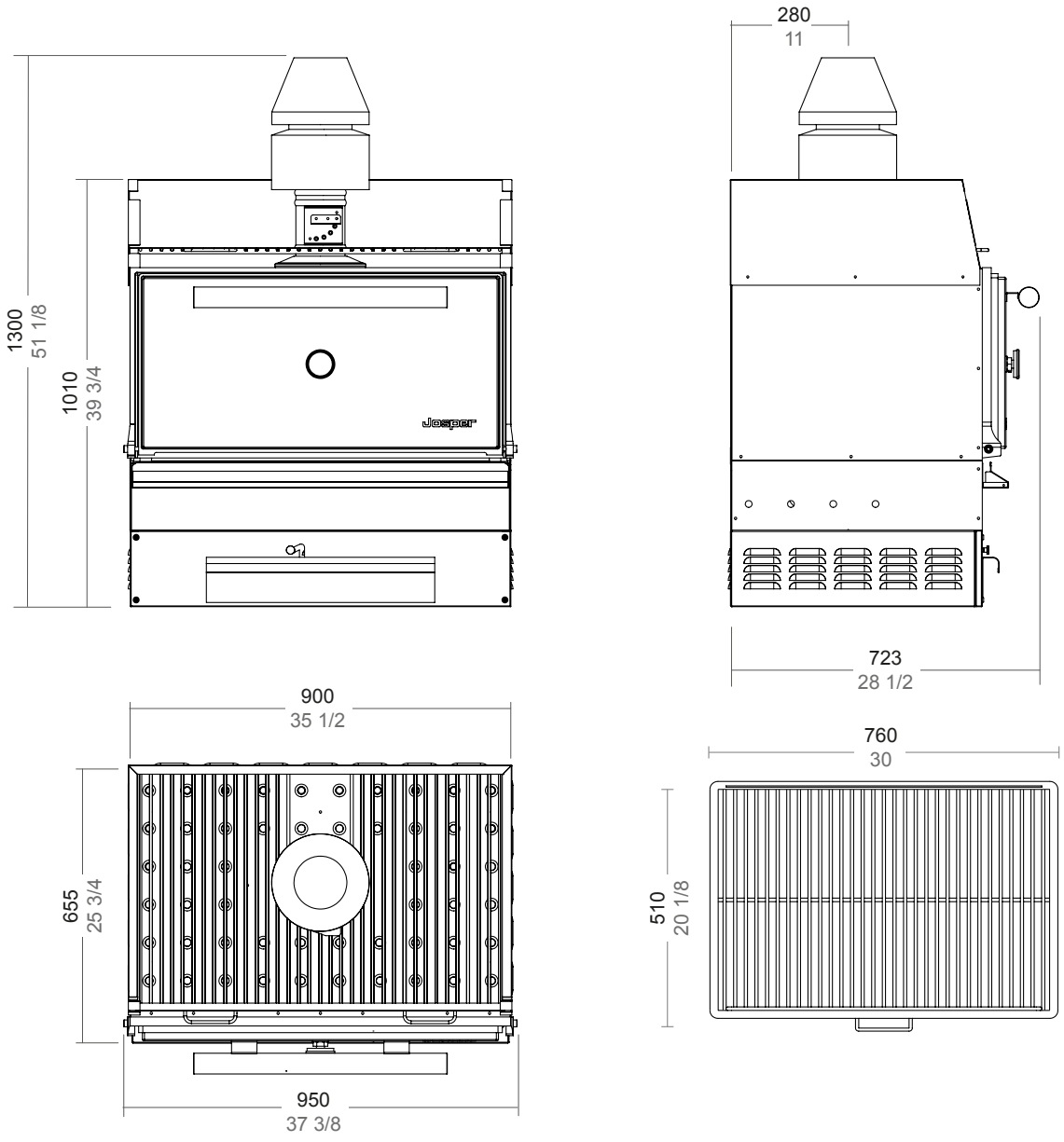
OPTIONAL ACCESORIES

Second stainless steel grill rack
Firebreak
Firebreak's hat
Cookware (Chapter 9)

ACCESORIOS OPCIONALES

Segunda parrilla inox
Cortafuegos
Sombrero cortafuegos
Menaje (Capítulo 9)

2.9 HJX-45-MBC



The measures in black are millimeters (mm), in gray inches (in).

Las medidas en color negro son milímetros (mm), en color gris son pulgadas.

2.10 HJX-45-L

TECHNICAL INFORMATION

Recommended for +-	120 diners
Fire up time	35 min average
Charcoal consumption per service	15.4 to 17.6 lb
Performance	9h
Broiling temperature	482 ºF to 662 ºF
Grill rack capacity in GN trays	2xGN1/1
Nominal heat output	9.92 hp
Exhaust rate	2060 cfm

INFORMACIÓN TÉCNICA

Recomendado para +-	120 comensales
Tiempo de encendido	35 min aprox.
Consumo de carbón por servicio	7 a 8 kg
Autonomía por carga	9h
Temperatura de braseado	250 ºC a 350 ºC
Capacidad bandejas GN (por parrilla)	2xGN1/1
Potencia térmica nominal	7,4 kW
Capacidad de extracción	3500 m^3/h*

* Indicative value. Consult a professional installer.

* Valor orientativo. Consultar a un instalador profesional.

INSTALLATION

Clearance with non-flammable equipment	4 in
Clearance with flammable equipment	12 in

INSTALACIÓN

Distancia con elementos no inflamables	100 mm
Distancia con elementos inflamables	300 mm

BUNDLES: SIZES AND WEIGHTS

Sizes bundle 1	39 3/4 x 29 1/2 x 35 in
Gross weight bundle 1	518.1 lb
Sizes bundle 2	39 3/4 x 29 1/2 x 33 7/8 in
Gross weight bundle 2	141.1 lb

BULTOS: MEDIDAS Y PESOS

Medidas bulto 1	1010 x 750 x 890 mm
Peso bruto bulto 1	235 kg
Medidas bulto 2	1010 x 750 x 860 mm
Peso bruto bulto 2	64 kg

INCLUDED ACCESORIES

1 Stainless steel grill rack
Josper tongs
Poker
Ash drawer

ACCESORIOS INCLUIDOS

1 Parrilla inox
Pinzas Josper
Atizador
Cajón de cenizas

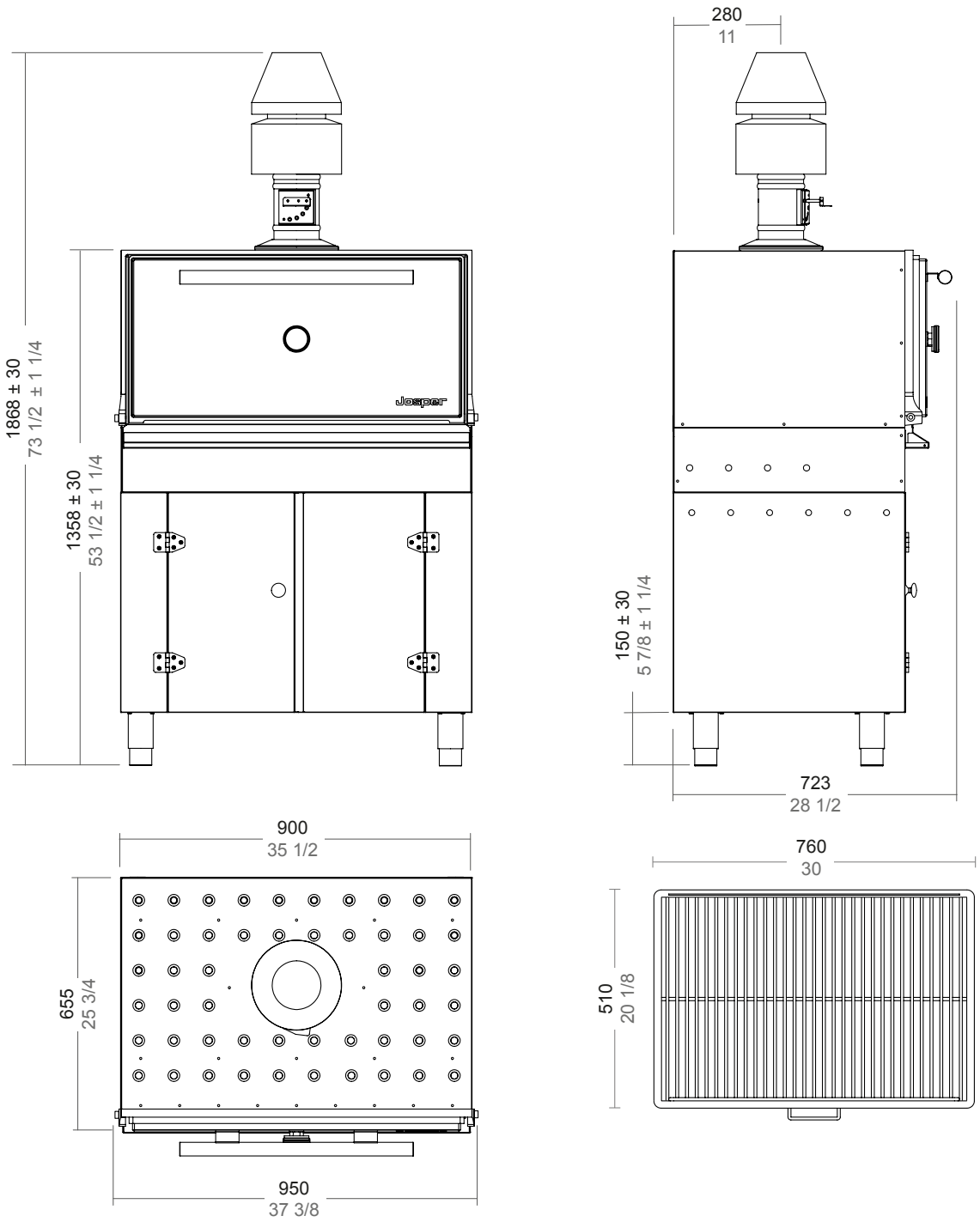
OPTIONAL ACCESORIES

Second stainless steel grill rack
Firebreak
Firebreak's hat
Cookware (Chapter 9)

ACCESORIOS OPCIONALES

Segunda parrilla inox
Cortafuegos
Sombrero cortafuegos
Menaje (Capítulo 9)

2.10 HJX-45-L



The measures in black are millimeters (mm), in gray inches (in).

Las medidas en color negro son milímetros (mm), en color gris son pulgadas.

2.11 HJX-45-LBC

TECHNICAL INFORMATION

Recommended for +-	120 diners
Fire up time	35 min average
Charcoal consumption per service	15.4 to 17.6 lb
Performance	9h
Broiling temperature	482 ºF to 662 ºF
Grill rack capacity in GN trays	2xGN1/1
Nominal heat output	9.92 hp
Exhaust rate	2060 cfm

INFORMACIÓN TÉCNICA

Recomendado para +-	120 comensales
Tiempo de encendido	35 min aprox.
Consumo de carbón por servicio	7 a 8 kg
Autonomía por carga	9h
Temperatura de braseado	250 ºC a 350 ºC
Capacidad bandejas GN (por parrilla)	2xGN1/1
Potencia térmica nominal	7,4 kW
Capacidad de extracción	3500 m^3/h*

* Indicative value. Consult a professional installer.

* Valor orientativo. Consultar a un instalador profesional.

INSTALLATION

Clearance with non-flammable equipment	4 in
Clearance with flammable equipment	12 in

INSTALACIÓN

Distancia con elementos no inflamables	100 mm
Distancia con elementos inflamables	300 mm

BUNDLES: SIZES AND WEIGHTS

Sizes bundle 1	39 3/4 x 29 1/2 x 45 1/4 in
Gross weight bundle 1	557.8 lb
Sizes bundle 2	39 3/4 x 29 1/2 x 33 7/8 in
Gross weight bundle 2	141.1 lb

BULTOS: MEDIDAS Y PESOS

Medidas bulto 1	1010 x 750 x 1150 mm
Peso bruto bulto 1	253 kg
Medidas bulto 2	1010 x 750 x 860 mm
Peso bruto bulto 2	64 kg

INCLUDED ACCESORIES

1 Stainless steel grill rack
Josper tongs
Poker
Ash drawer

ACCESORIOS INCLUIDOS

1 Parrilla inox
Pinzas Josper
Atizador
Cajón de cenizas

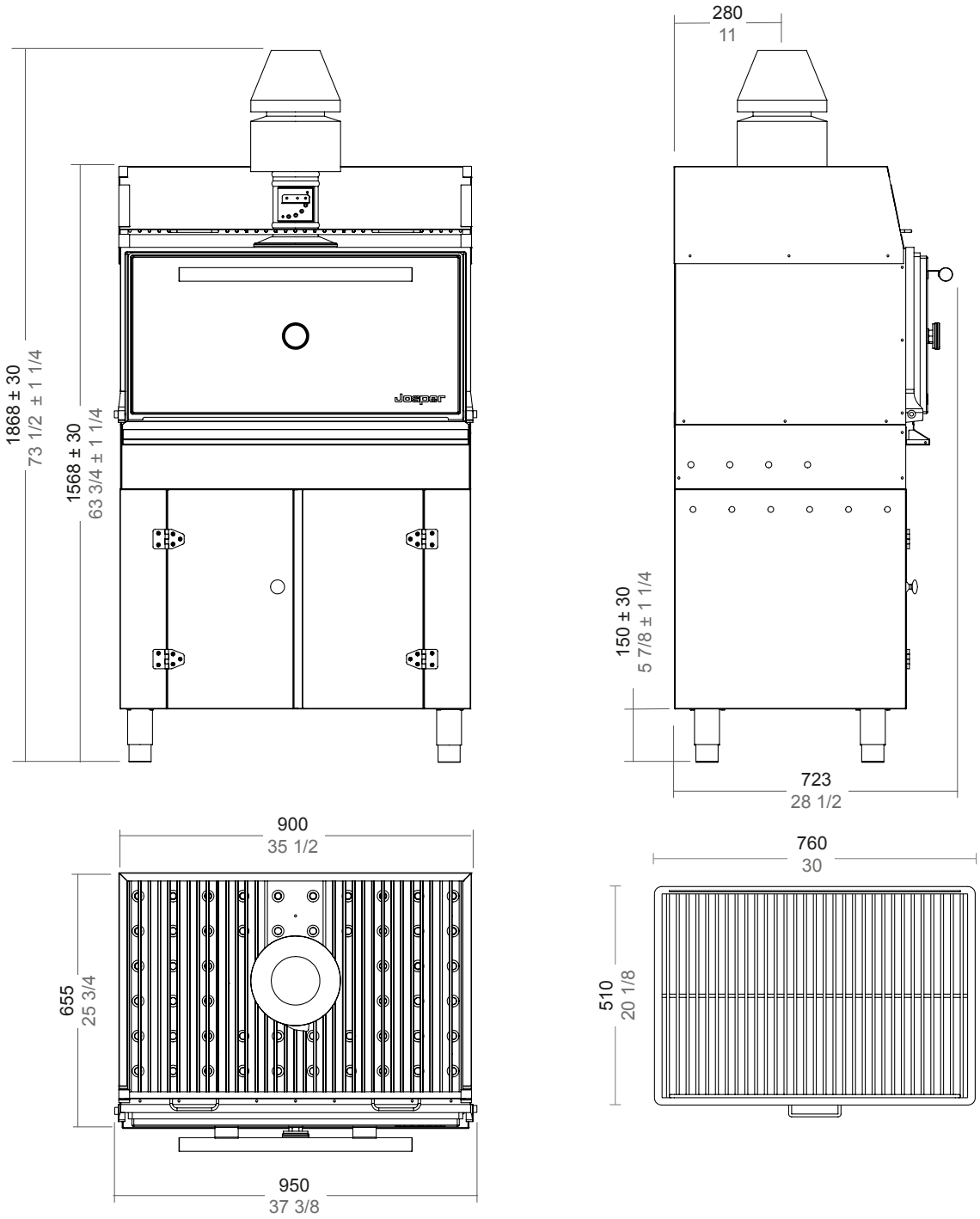
OPTIONAL ACCESORIES

Second stainless steel grill rack
Firebreak
Firebreak's hat
Cookware (Chapter 9)

ACCESORIOS OPCIONALES

Segunda parrilla inox
Cortafuegos
Sombrero cortafuegos
Menaje (Capítulo 9)

2.11 HJX-45-LBC



The measures in black are millimeters (mm), in gray inches (in).

Las medidas en color negro son milímetros (mm), en color gris son pulgadas.

2.12 HJX-45-LACXP

TECHNICAL INFORMATION

Recommended for +-	120 diners
Fire up time	35 min average
Charcoal consumption per service	15.4 to 17.6 lb
Performance	9h
Broiling temperature	482 ºF to 662 ºF
Grill rack capacity in GN trays	2xGN1/1
Nominal heat output	9.92 hp
Exhaust rate	2060 cfm

INFORMACIÓN TÉCNICA

Recomendado para +-	120 comensales
Tiempo de encendido	35 min aprox.
Consumo de carbón por servicio	7 a 8 kg
Autonomía por carga	9h
Temperatura de braseado	250 ºC a 350 ºC
Capacidad bandejas GN (por parrilla)	2xGN1/1
Potencia térmica nominal	7,4 kW
Capacidad de extracción	3500 m^3/h*

* Indicative value. Consult a professional installer.

* Valor orientativo. Consultar a un instalador profesional.

INSTALLATION

Clearance with non-flammable equipment	4 in
Clearance with flammable equipment	12 in

INSTALACIÓN

Distancia con elementos no inflamables	100 mm
Distancia con elementos inflamables	300 mm

BUNDLES: SIZES AND WEIGHTS

Sizes bundle 1	39 3/4 x 29 1/2 x 35 in
Gross weight bundle 1	518.1 lb
Sizes bundle 2	39 3/4 x 29 1/2 x 33 7/8 in
Gross weight bundle 2	141.1 lb
Sizes bundle 3	47 1/4 x 31 1/2 x 82 3/4 in
Gross weight bundle 3	363.8 lb

BULTOS: MEDIDAS Y PESOS

Medidas bulto 1	1010 x 750 x 890 mm
Peso bruto bulto 1	235 kg
Medidas bulto 2	1010 x 750 x 860 mm
Peso bruto bulto 2	64 kg
Medidas bulto 3	1200 x 800 x 2100 mm
Peso bruto bulto 3	165 kg

INCLUDED ACCESORIES

1 Stainless steel grill rack
Josper tongs
Poker
Ash drawer

ACCESORIOS INCLUIDOS

1 Parrilla inox
Pinzas Josper
Atizador
Cajón de cenizas

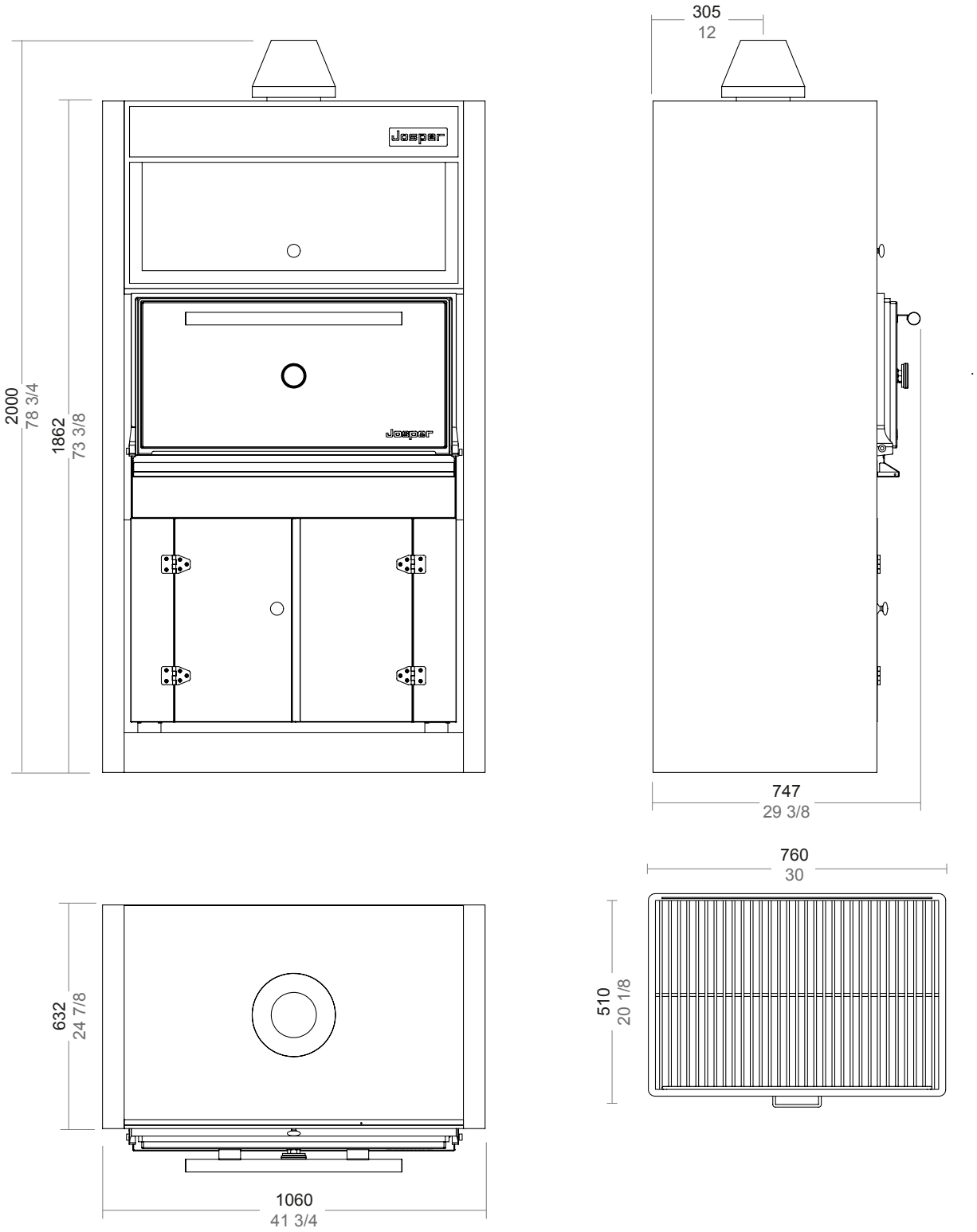
OPTIONAL ACCESORIES

Second stainless steel grill rack
Firebreak
Firebreak's hat
Cookware (Chapter 9)

ACCESORIOS OPCIONALES

Segunda parrilla inox
Cortafuegos
Sombrero cortafuegos
Menaje (Capítulo 9)

2.12 HJX-45-LACXP



The measures in black are millimeters (mm), in gray inches (in).

Las medidas en color negro son milímetros (mm), en color gris son pulgadas.

2.13 HJX-50-M

TECHNICAL INFORMATION

Recommended for +-	175 diners
Fire up time	40 min average
Charcoal consumption per service	17.6 to 22 lb
Performance	9h
Broiling temperature	482 ºF to 662 ºF
Grill rack capacity in GN trays	2xGN1/1
Nominal heat output	12.87 hp
Exhaust rate	2237 cfm

INFORMACIÓN TÉCNICA

Recomendado para +-	175 comensales
Tiempo de encendido	40 min aprox.
Consumo de carbón por servicio	8 a 10 kg
Autonomía por carga	9h
Temperatura de braseado	250 ºC a 350 ºC
Capacidad bandejas GN (por parrilla)	2xGN1/1
Potencia térmica nominal	9,6 kW
Capacidad de extracción	3800 m^3/h*

* Indicative value. Consult a professional installer.

* Valor orientativo. Consultar a un instalador profesional.

INSTALLATION

Recommended installation height	21 5/8 in from floor level
Clearance with non-flammable equipment	4 in
Clearance with flammable equipment	12 in

INSTALACIÓN

Altura de instalación recomendada	550 mm sobre nivel suelo
Distancia con elementos no inflamables	100 mm
Distancia con elementos inflamables	300 mm

BUNDLES: SIZES AND WEIGHTS

Sizes bundle	-
Gross weight bundle	681.2 lb

BULTOS: MEDIDAS Y PESOS

Medidas bulto	-
Peso bruto bulto	309 kg

INCLUDED ACCESORIES

1 Stainless steel grill rack
Josper tongs
Poker
Ash drawer

ACCESORIOS INCLUIDOS

1 Parrilla inox
Pinzas Josper
Atizador
Cajón de cenizas

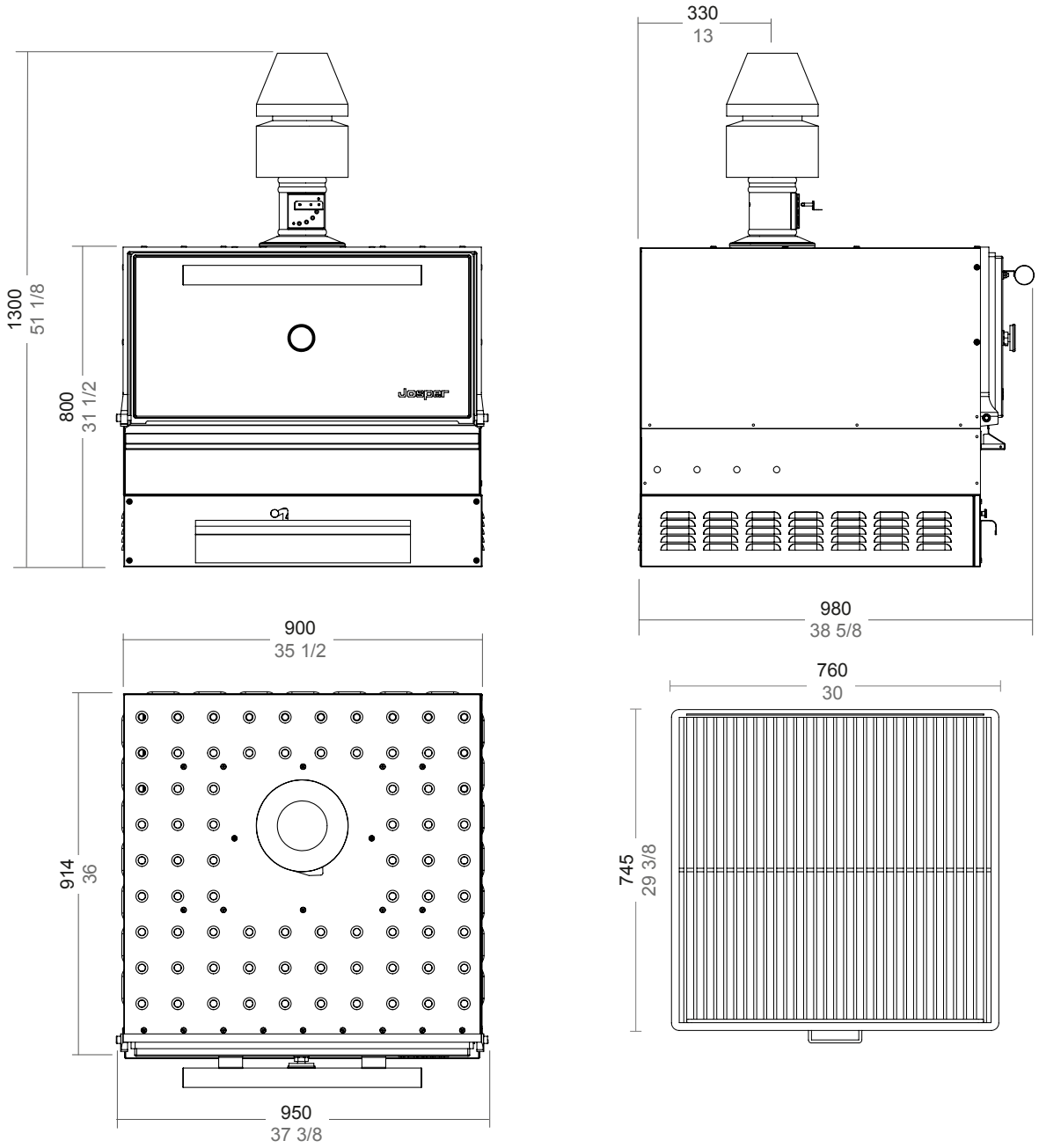
OPTIONAL ACCESORIES

Second stainless steel grill rack
Firebreak
Firebreak's hat
Cookware (Chapter 9)

ACCESORIOS OPCIONALES

Segunda parrilla inox
Cortafuegos
Sombrero cortafuegos
Menaje (Capítulo 9)

2.13 HJX-50-M



The measures in black are millimeters (mm), in gray inches (in).

Las medidas en color negro son milímetros (mm), en color gris son pulgadas.

2.14 HJX-50-MBC

TECHNICAL INFORMATION

Recommended for +-	175 diners
Fire up time	40 min average
Charcoal consumption per service	17.6 to 22 lb
Performance	9h
Broiling temperature	482 ºF to 662 ºF
Grill rack capacity in GN trays	2xGN1/1
Nominal heat output	12.87 hp
Exhaust rate	2237 cfm

INFORMACIÓN TÉCNICA

Recomendado para +-	175 comensales
Tiempo de encendido	40 min aprox.
Consumo de carbón por servicio	8 a 10 kg
Autonomía por carga	9h
Temperatura de braseado	250 ºC a 350 ºC
Capacidad bandejas GN (por parrilla)	2xGN1/1
Potencia térmica nominal	9,6 kW
Capacidad de extracción	3800 m^3/h*

* Indicative value. Consult a professional installer.

* Valor orientativo. Consultar a un instalador profesional.

INSTALLATION

Recommended installation height	21 5/8 in from floor level
Clearance with non-flammable equipment	4 in
Clearance with flammable equipment	12 in

INSTALACIÓN

Altura de instalación recomendada	550 mm sobre nivel suelo
Distancia con elementos no inflamables	100 mm
Distancia con elementos inflamables	300 mm

BUNDLES: SIZES AND WEIGHTS

Sizes bundle	-
Gross weight bundle	732 lb

BULTOS: MEDIDAS Y PESOS

Medidas bulto	-
Peso bruto bulto	332 kg

INCLUDED ACCESORIES

1 Stainless steel grill rack
Josper tongs
Poker
Ash drawer

ACCESORIOS INCLUIDOS

1 Parrilla inox
Pinzas Josper
Atizador
Cajón de cenizas

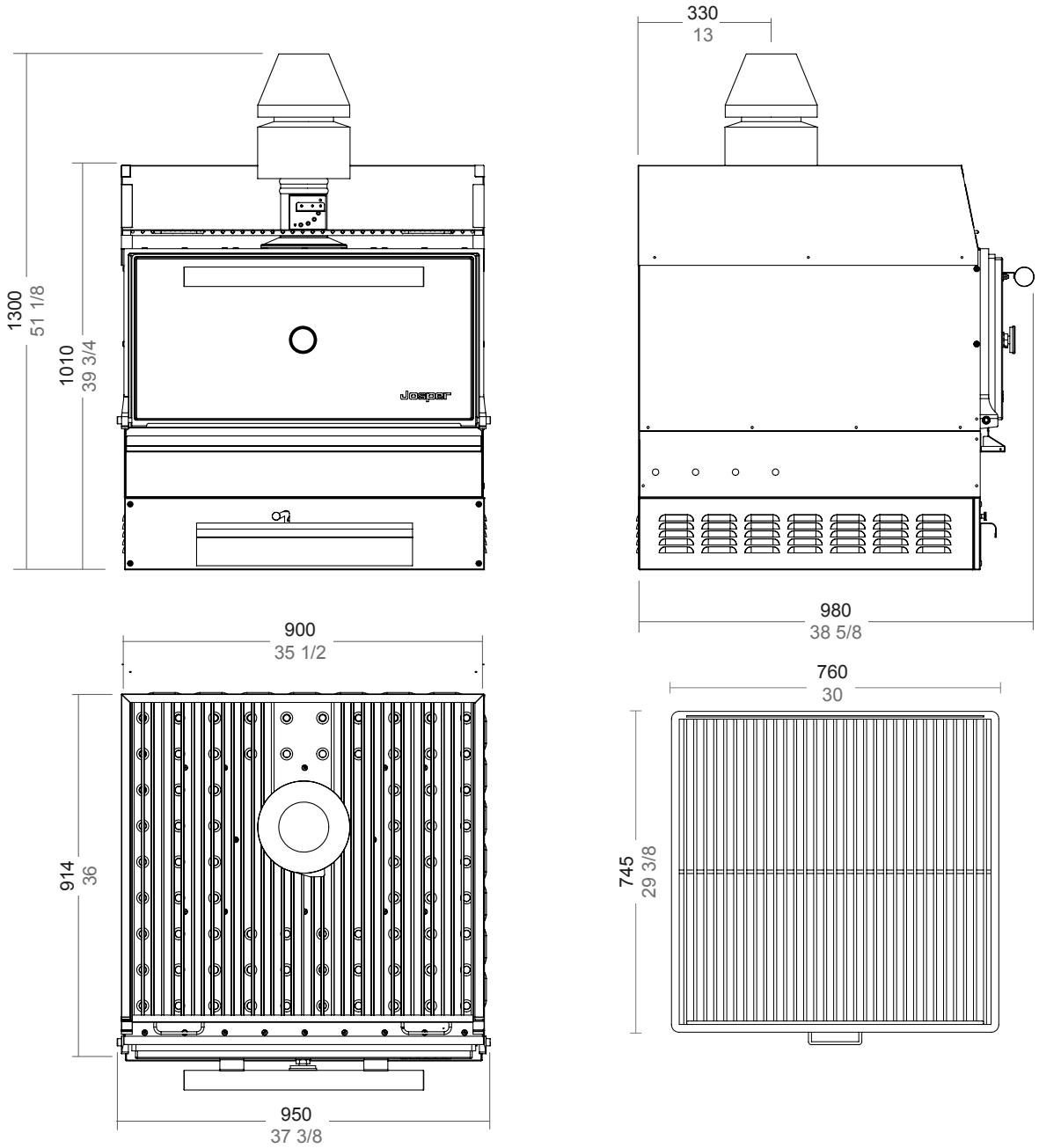
OPTIONAL ACCESORIES

Second stainless steel grill rack
Firebreak
Firebreak's hat
Cookware (Chapter 9)

ACCESORIOS OPCIONALES

Segunda parrilla inox
Cortafuegos
Sombrero cortafuegos
Menaje (Capítulo 9)

2.14 HJX-50-MBC



The measures in black are millimeters (mm), in gray inches (in).

Las medidas en color negro son milímetros (mm), en color gris son pulgadas.

2.15 HJX-50-L

TECHNICAL INFORMATION

Recommended for +-	175 diners
Fire up time	40 min average
Charcoal consumption per service	17.6 to 22 lb
Performance	9h
Broiling temperature	482 ºF to 662 ºF
Grill rack capacity in GN trays	2xGN1/1
Nominal heat output	12.87 hp
Exhaust rate	2237 cfm

INFORMACIÓN TÉCNICA

Recomendado para +-	175 comensales
Tiempo de encendido	40 min aprox.
Consumo de carbón por servicio	8 a 10 kg
Autonomía por carga	9h
Temperatura de braseado	250 ºC a 350 ºC
Capacidad bandejas GN (por parrilla)	2xGN1/1
Potencia térmica nominal	9,6 kW
Capacidad de extracción	3800 m^3/h*

* Indicative value. Consult a professional installer.

* Valor orientativo. Consultar a un instalador profesional.

INSTALLATION

Clearance with non-flammable equipment	4 in
Clearance with flammable equipment	12 in

INSTALACIÓN

Distancia con elementos no inflamables	100 mm
Distancia con elementos inflamables	300 mm

BUNDLES: SIZES AND WEIGHTS

Sizes bundle 1	39 3/4 x 39 3/4 x 35 1/2 in
Gross weight bundle 1	641.5 lb
Sizes bundle 2	39 3/4 x 39 3/4 x 33 1/8 in
Gross weight bundle 2	163.1 lb

BULTOS: MEDIDAS Y PESOS

Medidas bulto 1	1010 x 1010 x 900 mm
Peso bruto bulto 1	291 kg
Medidas bulto 2	1010 x 1010 x 840 mm
Peso bruto bulto 2	74 kg

INCLUDED ACCESORIES

1 Stainless steel grill rack
Josper tongs
Poker
Ash drawer

ACCESORIOS INCLUIDOS

1 Parrilla inox
Pinzas Josper
Atizador
Cajón de cenizas

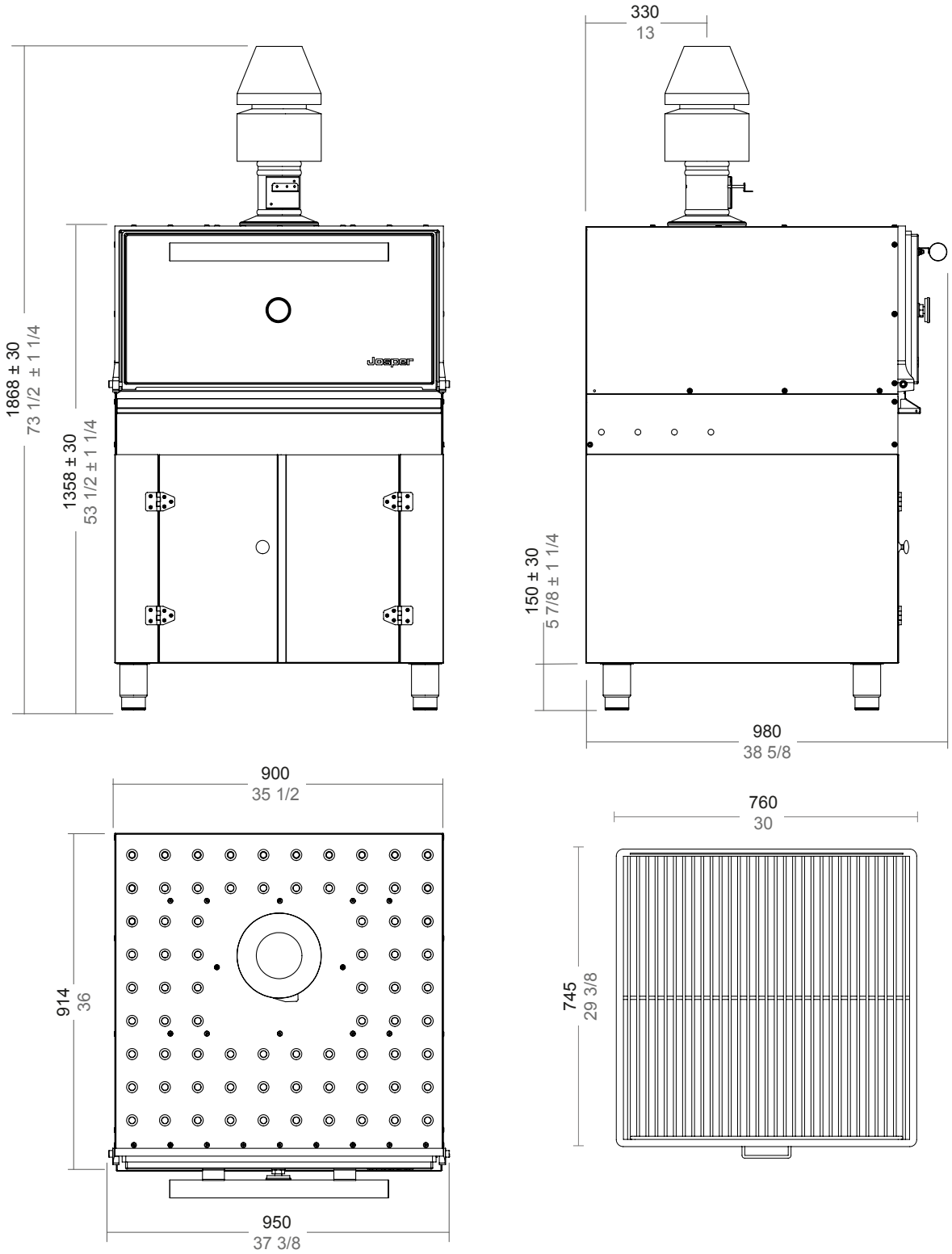
OPTIONAL ACCESORIES

Second stainless steel grill rack
Firebreak
Firebreak's hat
Cookware (Chapter 9)

ACCESORIOS OPCIONALES

Segunda parrilla inox
Cortafuegos
Sombrero cortafuegos
Menaje (Capítulo 9)

2.15 HJX-50-L



The measures in black are millimeters (mm), in gray inches (in).

Las medidas en color negro son milímetros (mm), en color gris son pulgadas.

2.16 HJX-50-LBC

TECHNICAL INFORMATION

Recommended for +-	175 diners
Fire up time	40 min average
Charcoal consumption per service	17.6 to 22 lb
Performance	9h
Broiling temperature	482 ºF to 662 ºF
Grill rack capacity in GN trays	2xGN1/1
Nominal heat output	12.87 hp
Exhaust rate	2237 cfm

INFORMACIÓN TÉCNICA

Recomendado para +-	175 comensales
Tiempo de encendido	40 min aprox.
Consumo de carbón por servicio	8 a 10 kg
Autonomía por carga	9h
Temperatura de braseado	250 ºC a 350 ºC
Capacidad bandejas GN (por parrilla)	2xGN1/1
Potencia térmica nominal	9,6 kW
Capacidad de extracción	3800 m^3/h*

* Indicative value. Consult a professional installer.

* Valor orientativo. Consultar a un instalador profesional.

INSTALLATION

Clearance with non-flammable equipment	4 in
Clearance with flammable equipment	12 in

INSTALACIÓN

Distancia con elementos no inflamables	100 mm
Distancia con elementos inflamables	300 mm

BUNDLES: SIZES AND WEIGHTS

Sizes bundle 1	39 3/4 x 39 3/4 x 45 1/4 in
Gross weight bundle 1	692.3 lb
Sizes bundle 2	39 3/4 x 39 3/4 x 33 1/8 in
Gross weight bundle 2	163.1 lb

BULTOS: MEDIDAS Y PESOS

Medidas bulto 1	1010 x 1010 x 1150 mm
Peso bruto bulto 1	314 kg
Medidas bulto 2	1010 x 1010 x 840 mm
Peso bruto bulto 2	74 kg

INCLUDED ACCESORIES

1 Stainless steel grill rack
Josper tongs
Poker
Ash drawer

ACCESORIOS INCLUIDOS

1 Parrilla inox
Pinzas Josper
Atizador
Cajón de cenizas

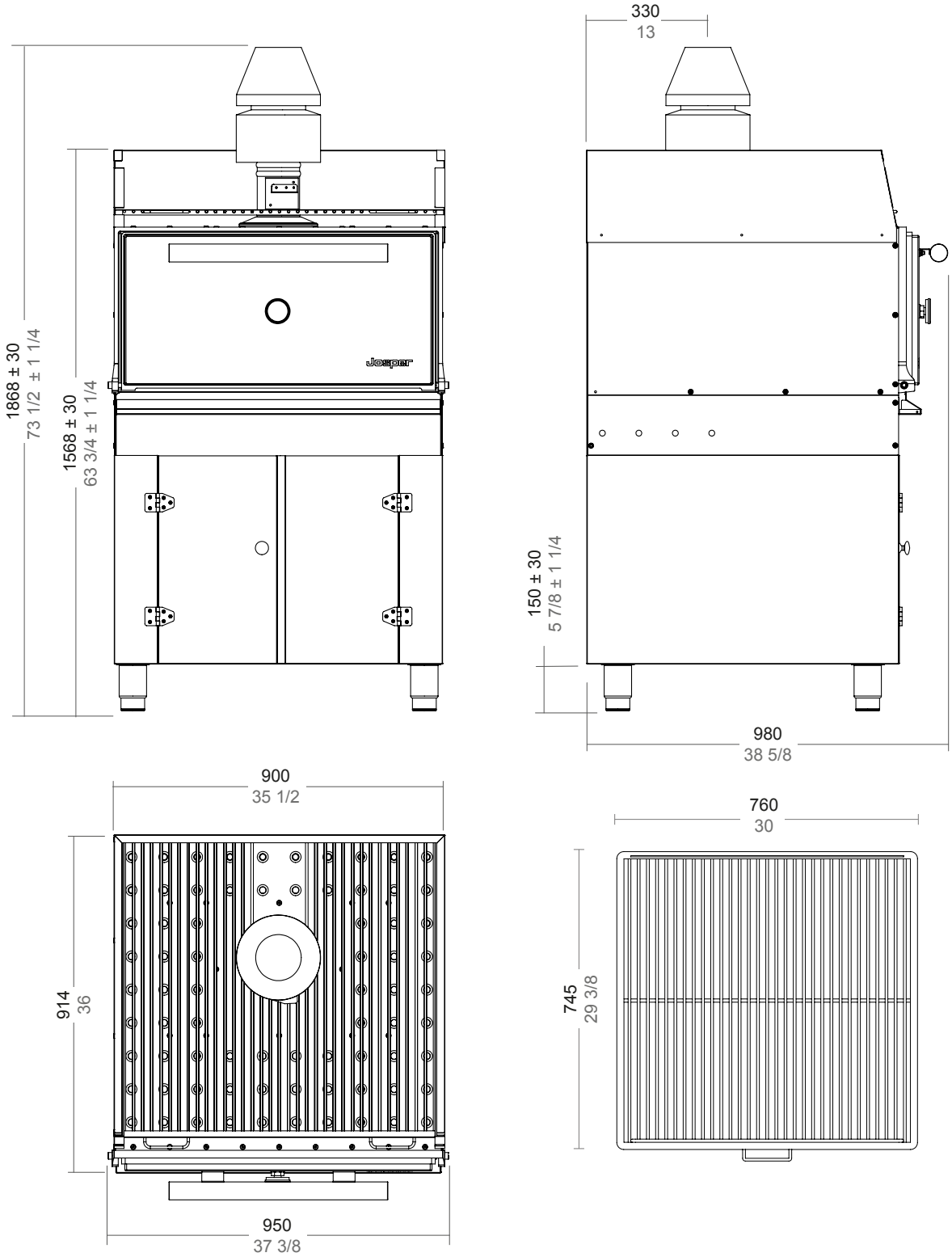
OPTIONAL ACCESORIES

Second stainless steel grill rack
Firebreak
Firebreak's hat
Cookware (Chapter 9)

ACCESORIOS OPCIONALES

Segunda parrilla inox
Cortafuegos
Sombrero cortafuegos
Menaje (Capítulo 9)

2.16 HJX-50-LBC



The measures in black are millimeters (mm), in gray inches (in).

Las medidas en color negro son milímetros (mm), en color gris son pulgadas.

2.17 HJX-50-LACXP

TECHNICAL INFORMATION

Recommended for +-	175 diners
Fire up time	40 min average
Charcoal consumption per service	17.6 to 22 lb
Performance	9h
Broiling temperature	482 ºF to 662 ºF
Grill rack capacity in GN trays	2xGN1/1
Nominal heat output	12.87 hp
Exhaust rate	2237 cfm

INFORMACIÓN TÉCNICA

Recomendado para +-	175 comensales
Tiempo de encendido	40 min aprox.
Consumo de carbón por servicio	8 a 10 kg
Autonomía por carga	9h
Temperatura de braseado	250 ºC a 350 ºC
Capacidad bandejas GN (por parrilla)	2xGN1/1
Potencia térmica nominal	9,6 kW
Capacidad de extracción	3800 m^3/h*

* Indicative value. Consult a professional installer.

* Valor orientativo. Consultar a un instalador profesional.

INSTALLATION

Clearance with non-flammable equipment	4 in
Clearance with flammable equipment	12 in

INSTALACIÓN

Distancia con elementos no inflamables	100 mm
Distancia con elementos inflamables	300 mm

BUNDLES: SIZES AND WEIGHTS

Sizes bundle 1	39 3/4 x 39 3/4 x 35 1/2 in
Gross weight bundle 1	641.5 lb
Sizes bundle 2	39 3/4 x 39 3/4 x 33 1/8 in
Gross weight bundle 2	163.1 lb
Sizes bundle 3	47 1/4 x 31 1/2 x 82 3/4 in
Gross weight bundle 3	392.4 lb

BULTOS: MEDIDAS Y PESOS

Medidas bulto 1	1010 x 1010 x 900 mm
Peso bruto bulto 1	291 kg
Medidas bulto 2	1010 x 1010 x 840 mm
Peso bruto bulto 2	74 kg
Medidas bulto 3	1200 x 800 x 2100 mm
Peso bruto bulto 3	178 kg

INCLUDED ACCESORIES

1 Stainless steel grill rack
Josper tongs
Poker
Ash drawer

ACCESORIOS INCLUIDOS

1 Parrilla inox
Pinzas Josper
Atizador
Cajón de cenizas

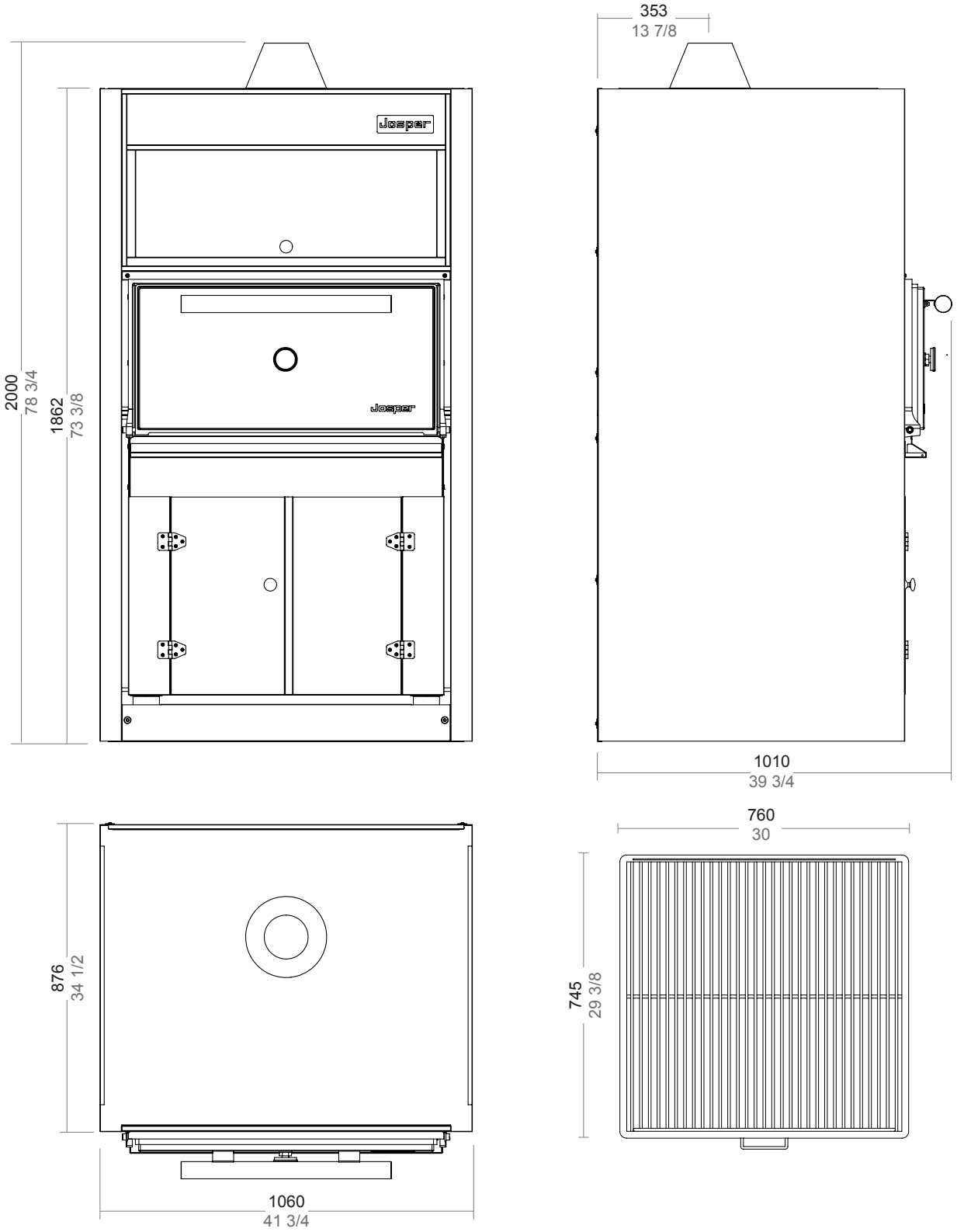
OPTIONAL ACCESORIES

Second stainless steel grill rack
Firebreak
Firebreak's hat
Cookware (Chapter 9)

ACCESORIOS OPCIONALES

Segunda parrilla inox
Cortafuegos
Sombrero cortafuegos
Menaje (Capítulo 9)

2.17 HJX-50-LACXP



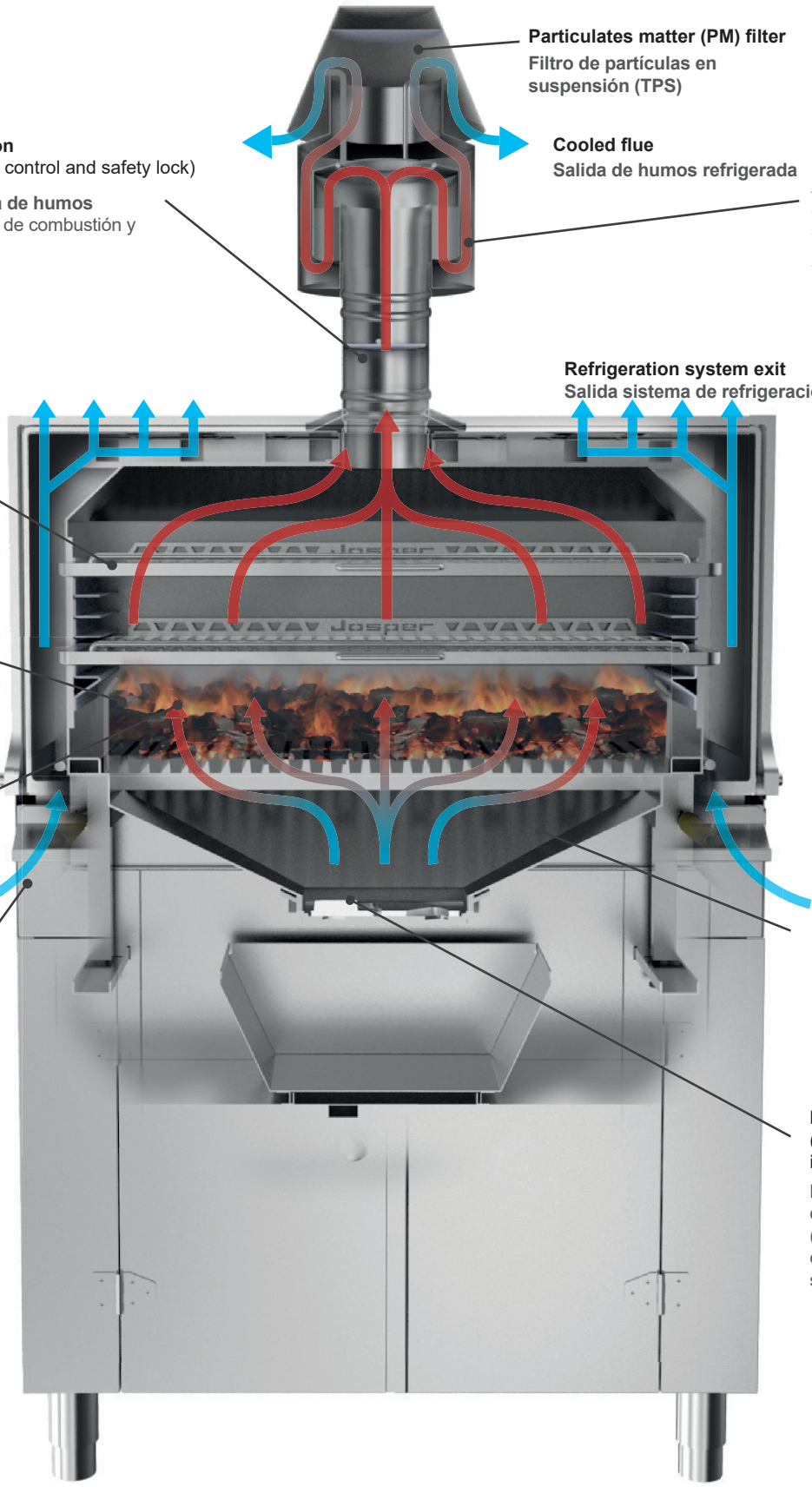
The measures in black are millimeters (mm), in gray inches (in).

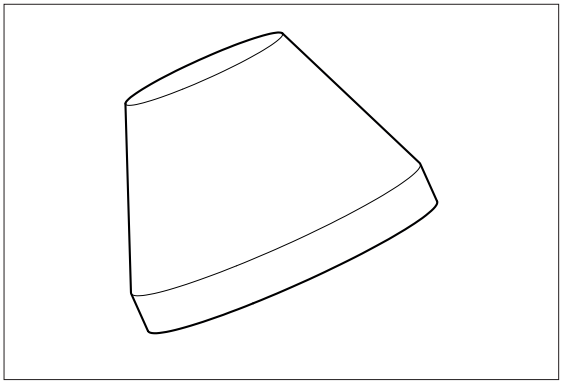
Las medidas en color negro son milímetros (mm), en color gris son pulgadas.

3. JOSPER TECHNOLOGY

3. TECNOLOGÍA JOSPER

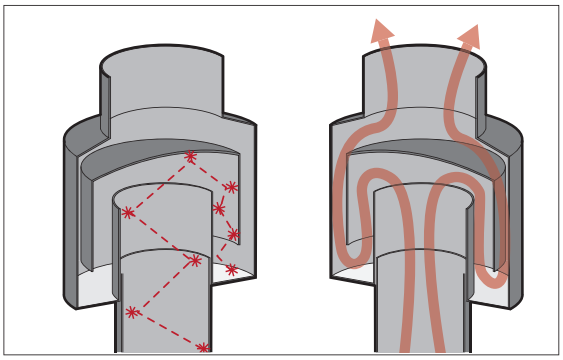



Particulates matter (PM) filter
Filtro de partículas en suspensión (TPS)
Smoke exit regulation
(Combustion intensity control and safety lock)
Regulación de salida de humos
(Control de intensidad de combustión y cierre de seguridad)
Cooled flue
Salida de humos refrigerada
Antispark and antiparticulates safety
Antichispas y antipartículas de seguridad
Refrigeration system exit
Salida sistema de refrigeración
Multiple positions for grill racks
Múltiples posiciones para las parrillas
Combustion shield
Escudo de combustión
Charcoal Combustion
Combustión de carbón vegetal
Refrigeration air entry
Entrada aire de refrigeración
Chute for homogeneous distribution of air
Tolva para distribución homogénea del aire
Regulation of air entry
(Control of combustion intensity and safety lock)
Regulación de entrada de aire
(control de intensidad de combustión y cierre de seguridad)



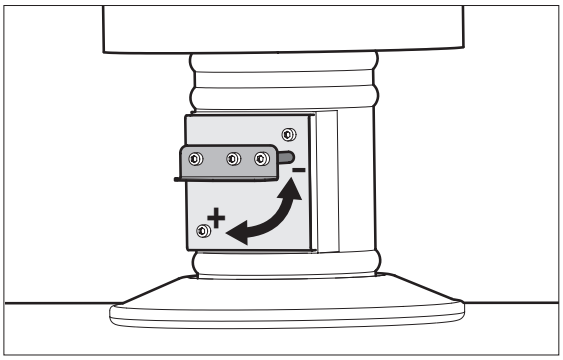
FIREBREAK HAT
Works as a particulates matter filter. In addition, cools down the outgoing fumes and avoids the extractor's hood filters from yellowing.

SOMBRERO CORTAFUEGOS
Trabaja como filtro de partículas en suspensión, Además, refrigera los gases de salida y evita el amarillamiento de los filtros de la campana.



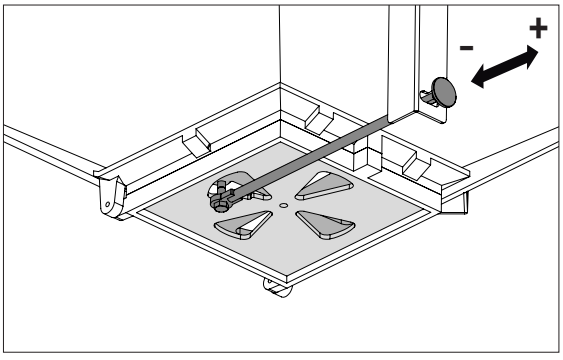
ANTISPARK AND ANTIPARTICULATES DESIGN
The fumes exit has been designed to avoid that the sparks and the particulates produced by the fire go out in an uncontrolled way, lowering their velocity and temperature.

DISEÑO ANTICHISPAS Y ANTIPARTÍCULAS
La salida del humo esta diseñada para evitar que las chispas y las partículas producidas por el fuego salgan descontroladas hacia arriba, disminuyendo su velocidad y temperatura.



UPPER VENT
Thanks to its five positions, the upper vent allows to have a controlled temperature at all times.
For more information on its use go to chapter 6, Usage instructions.

REGULADOR DE TIRO SUPERIOR
El regulador de tiro superior, gracias a sus cinco posiciones, permite tener la temperatura controlada en todo momento.
Para más información sobre su uso consulte el capítulo 6, Instrucciones de uso.



AIR ENTRY REGULATION
The lower vent allows for a controlled air alimentation in the combustion chamber. Its design allows the vent opening to be adjusted with just one move. It also works as a safety lock.

REGULACIÓN DE LA ENTRADA DE AIRE
El regulador de tiro inferior permite una alimentación controlada de aire en la cámara de combustión. Su diseño permite con un solo movimiento ajustar la apertura del regulador. Además actua como cierre de seguridad.

4. EQUIPMENT AND EXPLODED

4. EQUIPO Y DESPIECE



4.1 WARNINGS ADVERTENCIAS



Equipment made with different varieties of food stainless steel.

Equipo fabricado con diferentes variedades de acero inoxidable alimentario.



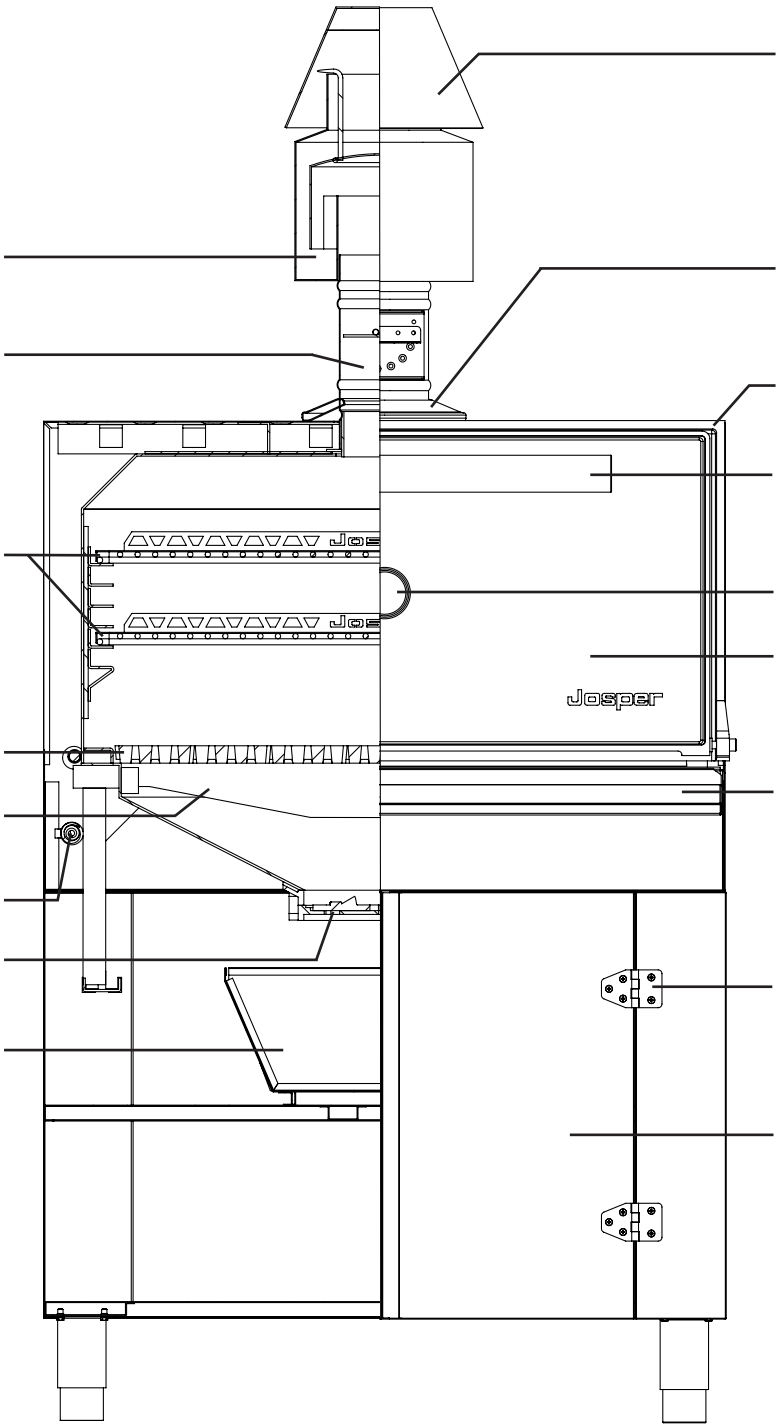
None of the components of the equipment contains asbestos.

Ninguno de los componentes del equipo contiene amianto.



Cadmium solders have not been used in the manufacture of any of the components of the equipment.

No se han usado soldaduras con cadmio en la fabricación de ninguno de los componentes que forman el equipo.



Firebreak hat
Sombrero cortafuegos

Firebreak
Cortafuegos

Smoke's exit plate
Plato salida de humos

Smoke outlet vent
Registro salida de humos

Door frame
Marco puerta

Door handle
Tirador puerta

Stainless steel grill rack
Parrilla inox

Thermometer
Termómetro

Door
Puerta

Fire grates
Rejillas de fuego

Grease tray
Recogegrasas

Central support
Soporte central

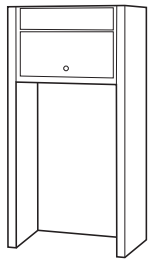
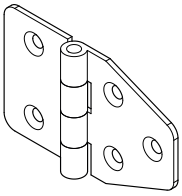
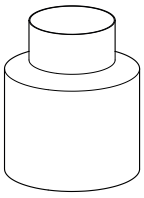
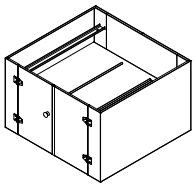
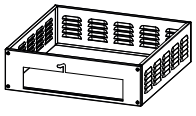
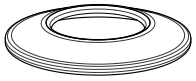
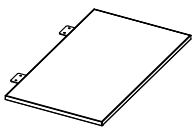
Spring
Muelle

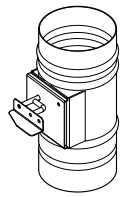
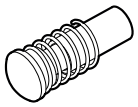
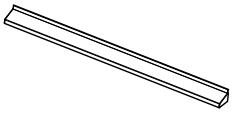
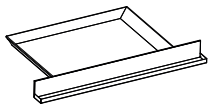
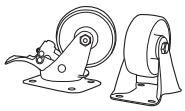
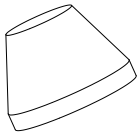
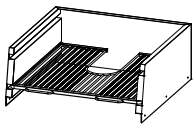
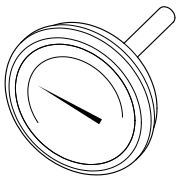
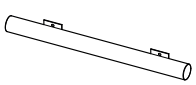
Ashes gate
Compuerta cenizas

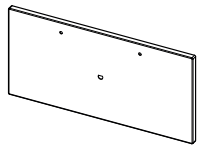
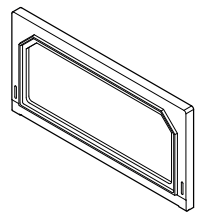
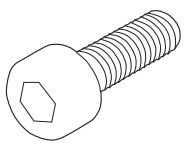
Hinge
Bisagra

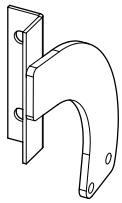
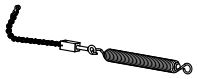
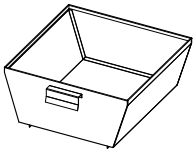
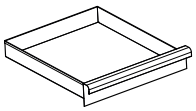
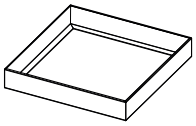
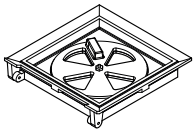
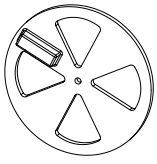
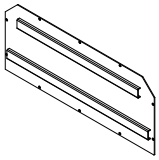
Ash drawer
Cajón cenizas

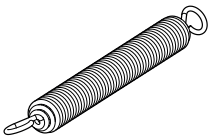
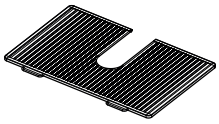
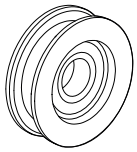
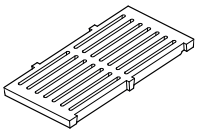
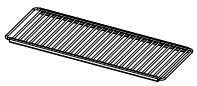
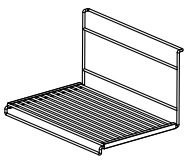
L table
Mesa L

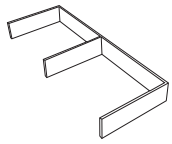
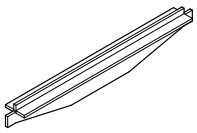
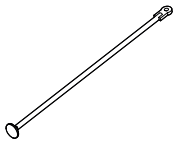
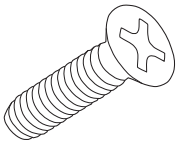
	NAME NOMBRE	MODEL MODELO	REFERENCE REFERENCIA
	Heat keeper cabinet Armario conservador	**HJX-25** **HJX-45** **HJX-50**	**ACX25PG** **ACX45PG** **ACX50PG**
	Poker 18 7/8 in Atizador 480 mm	**HJX-20**	**0494INOX**
	Poker 26 in Atizador 660 mm	**HJX-25/45**	**0401INOX**
	Poker 35 1/2 Atizador 900 mm	**HJX-50**	**0427INOX**
	Hinge of the L table's door in stainless steel Bisagra puerta mesa L en acero inoxidable	**HJX-25/45/50**	**4046**
	Medium firebreak stainless steel 8 5/8 in Cortafuegos mediano inox 220 mm	**HJX-20/25/45/50**	**240005**
	L Table Mesa L	**HJX-25** **HJX-45** **HJX-50**	**200000** **200001** **200002**
	M Table Mesa M	**HJX-25** **HJX-45** **HJX-50**	**200003** **200004** **200005**
	Smoke exit plate in stainless steel Plato salida humos inox	**HJX-20/25/45/50**	**0424/4**
	Set of doors L Table Juego de puertas Mesa L	**HJX-25-L** **HJX-45/50-L**	**4320** **4245**

	NAME NOMBRE	**MODEL** MODELO	**REFERENCE** REFERENCIA
	Standard smoke outlet vent (25,7 cm) Registro salida de humos estándar (25,7 cm)	**HJX-20/25/45/50**	**0594**
	Guillotine smoke outlet vent (11,5 cm) Registro salida de humos guillotina (11,5 cm)	**HJX-20/25/45/50**	**4056**
	Short smoke outlet vent (15 cm) Registro salida de humos corto (15 cm)	**HJX-20/25/45/50**	**4058**
	Smoke outlet vent spring with bumper guard Muelle registro humos con bellote	**HJX-20/25/45/50**	**0409**
	Grease tray Recogegrasas	**HJX-25** **HJX-45/50**	**4101** **4102**
	Ash drawer with grease tray Cajón de cenizas con recogegrasas	**HJX-20**	**4152**
	Set of oven wheels Juego de ruedas horno	**HJX-25/45/50-L**	**0499NV**
	Firebreak hat Sombrero cortafuegos	**HJX-20/25/45/50**	**4033**
	Support for trays stainless steel Soporte bandejas inox	**HJX-25** **HJX-45** **HJX-50**	**BC-25** **BC-45** **BC-50**
	Thermometrer with support Termómetro con soporte	**HJX-20/25/45/50**	**0434**
	Round door handle Tirador puerta redondo	**HJX-20/25** **HJX-45/50**	**0516/4** **0517/4**

	NAME NOMBRE	**MODEL** MODELO	**REFERENCE** REFERENCIA
	Door cover INOX without screws Tapa puerta INOX sin tornillos	**HJX-20** **HJX-25** **HJX-45/50**	**0515** **0500** **0501**
	Door cover BURGUNDY without screws Tapa puerta BURDEOS sin tornillos	**HJX-20** **HJX-25** **HJX-45/50**	**4150/2** **4149/2** **4151/2**
	Door cover BLACK without screws Tapa puerta NEGRA sin tornillos	**HJX-20** **HJX-25** **HJX-45/50**	**4150/3** **4149/3** **4151/3**
	Door cover BROWN without screws Tapa puerta MARRÓN sin tornillos	**HJX-20** **HJX-25** **HJX-45/50**	**4150** **4149** **4151**
	Door cover WHITE without screws Tapa puerta BLANCA sin tornillos	**HJX-20** **HJX-25** **HJX-45/50**	**4150/5** **4149/5** **4151/5**
	Door cover BLUE without screws Tapa puerta AZUL sin tornillos	**HJX-20** **HJX-25** **HJX-45/50**	**4150/6** **4149/6** **4151/6**
	Door cover GREEN without screws Tapa puerta VERDE sin tornillos *See the colours at the end of the chapter *Ver los colores al final del capítulo	**HJX-20** **HJX-25** **HJX-45/50**	**4150/4** **4149/8** **4151/8**
	Door frame, complete Marco puerta, completo	**HJX-20** **HJX-25** **HJX-45/50**	**4385** **0453** **0463**
	Steel screw for hinge's door,1/2 in Tornillo acero bisagra puerta 12 mm	**HJX-25/45/50**	**0446**
	Lateral arm bumper guard with Grower washer DIN 912 M10X10 Tope brazo lateral con arandela Grower DIN 912 M10X10	**HJX-20/25/45/50**	**0457**

	NAME NOMBRE	**MODEL** MODELO	**REFERENCE** REFERENCIA
	Lateral arm from oven's door Brazo lateral puerta horno	**HJX-25**	**0495/2**
	Lateral right arm from oven's door Brazo lateral derecho puerta horno	**HJX-20** **HJX-45/50**	**4234/2** **0487/2**
	Lateral left arm from oven's door Brazo lateral izquierdo puerta horno	**HJX-20** **HJX-45/50**	**4235/2** **0488/2**
	Door chain with tensor and spring Cadena puerta con tensor y muelle	**HJX-20** **HJX-25** **HJX-45** **HJX-50**	**4014** **4103/3** **4104/3** **4105/3**
	Ash drawer Cajón cenizas	**HJX-25** **HJX-45/50**	**0465INOX** **0466INOX**
	Ash drawer M Table Cajón cenizas Mesa M	**HJX-25** **HJX-45** **HJX-50**	**0468INOX** **0469INOX** **0467INOX**
	Combustion shield Escudo de combustión	**HJX-50**	**0406INOX**
	Complete ashes' gate Compuerta cenizas completa	**HJX-25/45/50**	**0407**
	Ashes' gate plate Plato compuerta cenizas	**HJX-25/45/50**	**0448**
	Interior door backplate with heat-resistant steel Contraplaca interior puerta de acero refractario	**HJX-20** **HJX-25** **HJX-45/50**	**0455/2** **0450/2** **0451/2**

	NAME NOMBRE	**MODEL** MODELO	**REFERENCE** REFERENCIA
	Biconic springs (no grease) Muelle bicónico (sin grasa)	**HJX-20** **HJX-25/45/50**	**4013** **250080**
	Stainless steel grill rack Parrilla inox	**HJX-20** **HJX-25** **HJX-45** **HJX-50**	**4069** **0415** **0419** **0422**
	Stainless steel grill rack support for trays Parrilla inox soporte para bandejas	**HJX-25-MBC/LBC** **HJX-45-MBC/LBC** **HJX-50-MBC/LBC**	**4082** **4083** **4084**
	Pulley for door's chain, 1/2 in diameter, with bearings Polea cadena puerta, 12 mm diámetro, con rodamientos	**HJX-20/25/45/50**	**0456/7**
	Fire grates (20 7/8 x 4 in) Rejillas de fuego (530 x 100 mm)	**HJX-20/25/45**	**0426AC**
	Fire grates (6 3/4 x 13 3/4 in) Rejillas de fuego (170 x 350 mm)	**HJX-50**	**0432AC**
	Central rack heat keeper cabinet Rejilla central armario conservador	**HJX-25-LACXP**	**4100**
	Lateral rack heat keeper cabinet Rejilla lateral armario conservador	**HJX-45-LACXP** **HJX-50-LACXP**	**4077** **4078**

	NAME NOMBRE	**MODEL** MODELO	**REFERENCE** REFERENCIA
	Charcoal separator Separador carbón	**HJX-50/45**	**4071**
	Central support for grates Soporte central rejillas	**HJX-25** **HJX-45** **HJX-50**	**4215** **4216** **4217**
	Lower vent handle 10 1/2 in Tirador registro inferior 267 mm	**HJX-25/45-L**	**250090**
	Lower vent handle 14 7/8 in Tirador registro inferior 376 mm	**HJX-50/-L HJX-25/45-M**	**250091**
	Lower vent handle 19 3/4 in Tirador registro inferior 502 mm	**HJX-50-M**	**250092**
	Lower vent handle's knob Pomo tirador registro inferior	**HJX-20/25/45/50**	**250089**
	Short screw backplate stainless steel/steel (DIN 965 M6X20) Tornillo corto contraplaca acero inox/acero (DIN 965 M6X20)	**HJX-20/25/45/50**	**0476**
	Long screw backplate stainless steel/steel (DIN 965 M6X40) Tornillo largo contraplaca acero inox/acero (DIN 965 M6X40)	**HJX-20/25/45/50**	**0477**

4.5 DOOR'S COLOUR COLOR DE LAS PUERTAS



Colour code for vitrified door cover

Door	Handle	Code
STAINLESS STEEL	stainless steel	IN
BURGUNDY	stainless steel	VC
BROWN	stainless steel	MR
BLACK	stainless steel	NC
WHITE	stainless steel	BL
BLUE	stainless steel	ZU
GREEN	stainless steel	VR

Código colores tapa puerta vitrificada

Puerta	Tirador	Código
INOX	inox	IN
BURDEOS	inox	VC
MARRÓN	inox	MR
NEGRO	inox	NC
BLANCO	inox	BL
AZUL	inox	ZU
VERDE	inox	VR

5. INSTALLATION INSTRUCTIONS

5. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN



5.1 **WARNINGS** ADVERTENCIAS



JOSPER ovens must be installed by qualified professionals and only in accordance with the instructions in this manual and local fire regulations.

Los hornos JOSPER han de ser instalados por profesionales cualificados y solo de acuerdo con las instrucciones de este manual y las normativas anti incendios locales.



JOSPER units must always be installed under an approved exhaustion hood. The maintenance and cleaning of the ducts, plenum box and all components of the fume extraction system are the responsibility of the customer. The technical characteristics of the extraction system are prescribed and are the responsibility of the professional installer assigned by the customer.
REGULAR CLEANING OF DUCTS IS CRITICAL TO PREVENT FIRES.

Los equipos JOSPER han de instalarse siempre debajo de un sistema de extracción de humos homologada. El mantenimiento y limpieza de los conductos, plenum y todos los componentes del sistema de extracción de humos son responsabilidad del cliente. Las caracteristicas tecnicas que ha de tener el sistema de extracción serán prescritas y serán responsabilidad del instalador profesional asignado por el cliente.
LA LIMPIEZA REGULAR DE LOS CONDUCTOS ES CRITICA PARA PREVENIR INCENDIOS



The oven travels in a large box on a standard pallet. Use a forklift or pallet truck to move it. Please take into account the weight distribution when lifting the oven.

El horno viaja en una caja grande encima de un palet normalizado. Para moverlo emplear una carretilla elevadora o un transpalet. Tenga en cuenta la distribución de pesos al elevar el horno.



CAUTION! DO NOT place any combustible material within 30 cm of the sides or on top of the oven. Although the oven is adequately insulated, the best exterior insulation is air space. Onlly install the oven on a non-combustible floor.

¡CUIDADO! No colocar ningun material combustible a menos de 30 cm de los laterales ni encima del horno. Aunque el horno está adecuadamente aislado, el mejor aislante es el espacio libre para el aire. Instale el horno únicamente sobre un suelo no combustible.



Do NOT use flammable liquids to fire up the charcoal. Only use charcoal as fuel for the oven.

NO utilizar líquidos inflamables para encender el carbón. Usar solo carbón vegetal como combustible para el horno.



Remember to remove all plastic covers protecting the outside of the oven before lighting it.

Recuerde retirar todos los recubrimientos plásticos que protegen el exterior del horno antes de encenderlo.



CAUTION! You must to do two initial fire ups before starting to grill.

¡CUIDADO! Debe realizar dos encendidas iniciales del horno antes de empezar a brasear.



CAUTION! Do NOT move the oven pulling from the door handle. If the oven has wheels, unlock them before moving the equipment.

¡CUIDADO! No mover el horno tirando del asa de la puerta. En hornos con ruedas, desbloquear las ruedas antes de desplazar el horno.



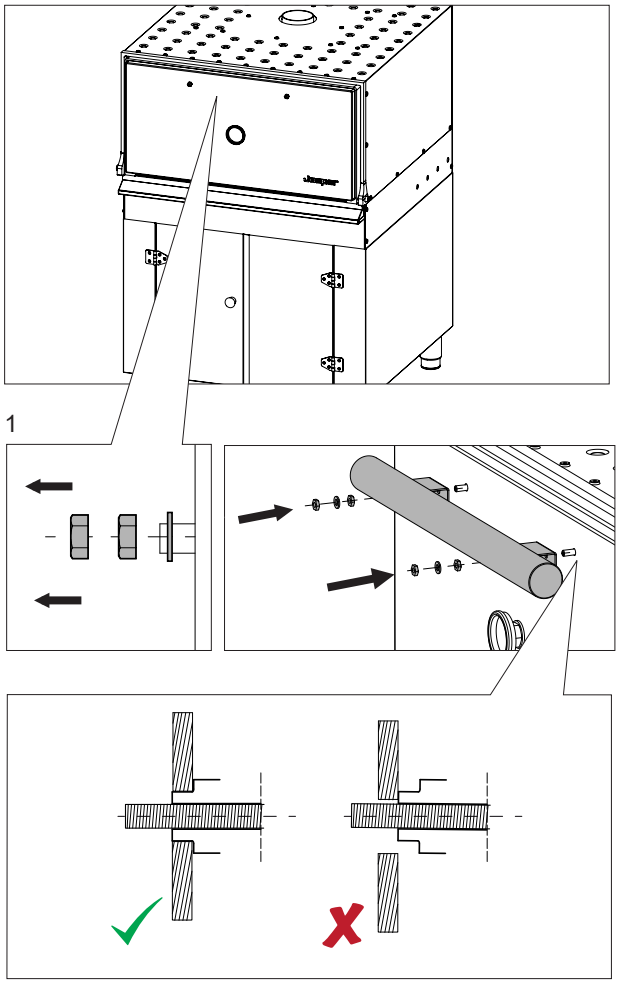
In ovens without wheels, use a hydraulic transpallet system to move the oven and carry out periodic cleaning of the installation.

En los hornos sin ruedas emplear un sistema hidraulico tipo transpalet para mover el horno y realizar las limpiezas periodicas de la instalación



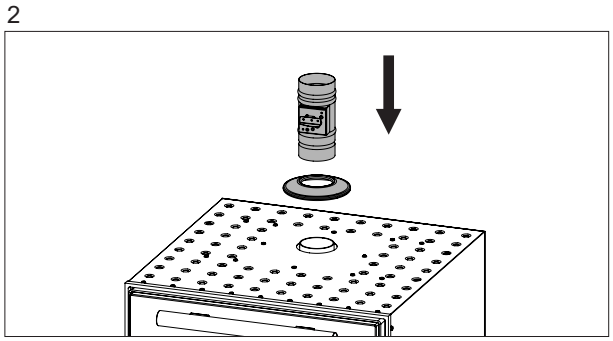
Consult with the professional installer the technical characteristics that the whole fume extraction system must have.

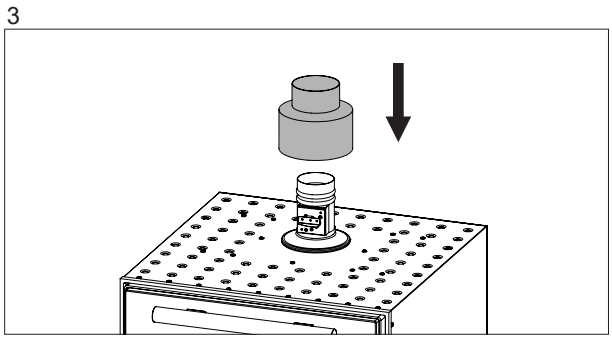
Consultar con el instalador profesional las caracteristicas técnicas que ha de tener todo el sistema de extracción de humos.

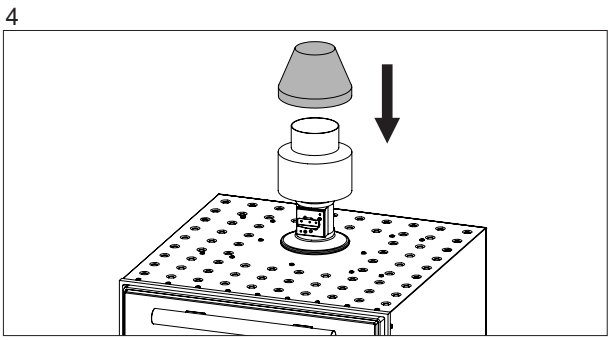


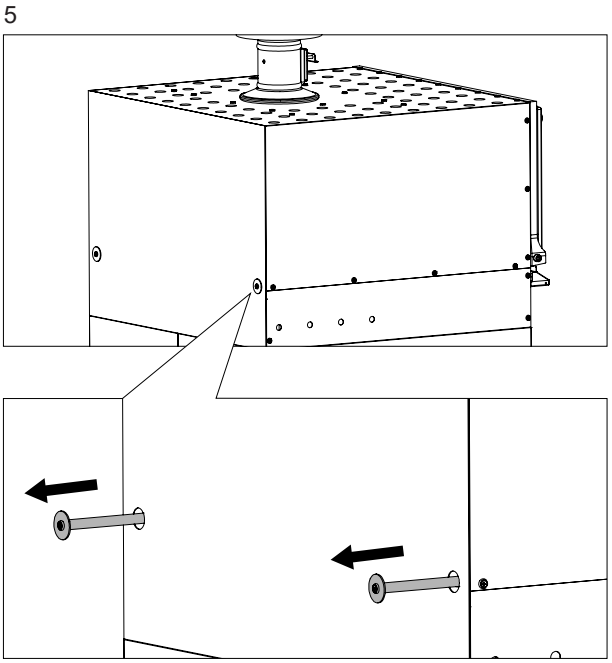
Make sure that the bolt and the hole on the panel door are centered.
DO NOT screw the nuts if the bolt is not well centered, it may cause the door panel to break.

Asegúrese que el tornillo esté centrado respecto el agujero de la tapa.
NO apretar las tuercas si no esta bien centrado, puede provocar la rotura de la tapa.





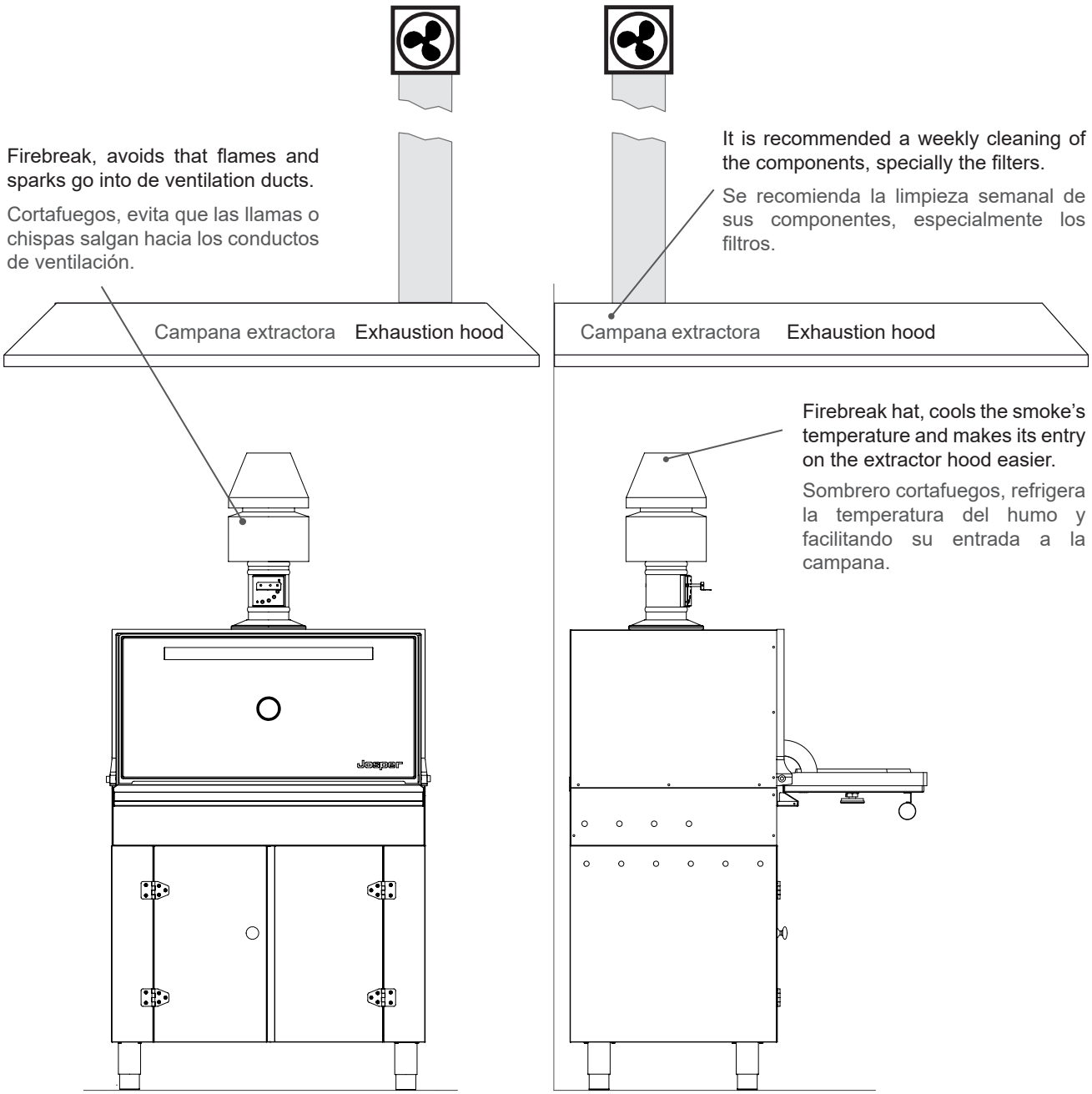




If you need to move the oven, you can use the load handles that it has at the back.

Si necesita mover el horno puede utilizar los tiradores de carga que hay en la parte trasera.

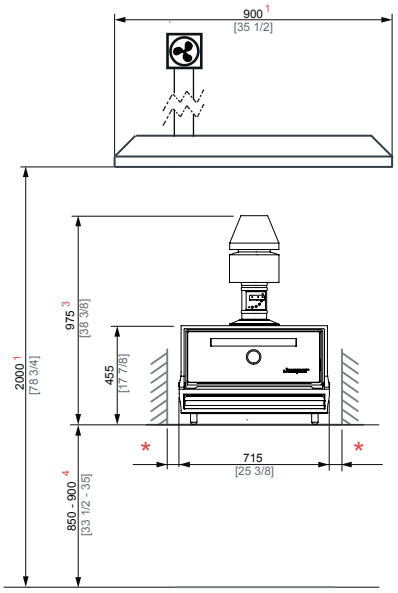
OVEN ISNTALLED UNDER EXTRACTOR HOOD
HORNO INSTALADO BAJO CAMPANA EXTRACTORA

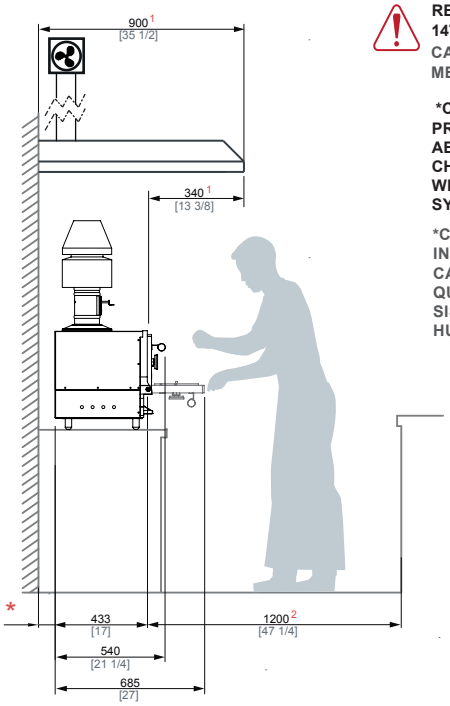


The maintenance, cleaning and inspection of the extractor hood must be done according to the exhaust hood manufacturer's recommendations or instructions manual.

El mantenimiento, la limpieza y la inspección de la campana extractora debe efectuarse siguiendo las instrucciones del manual o del fabricante.

HJX-20



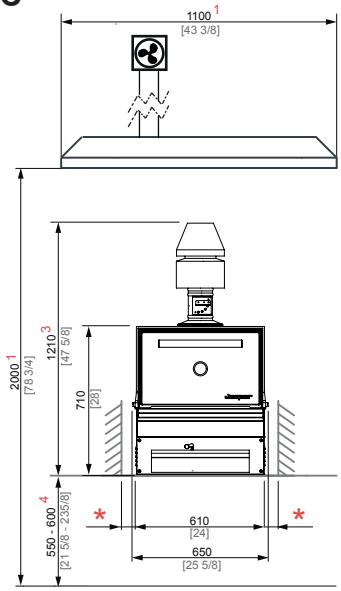


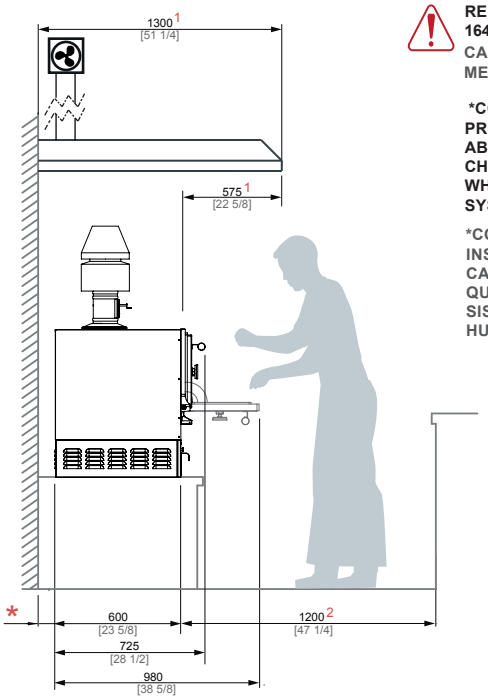
RECOMMENDED SUCTION RATE: 1471 CFM
CAUDAL DE ASPIRACIÓN RECOMENDADO: 2500 M³/H

***CONSULT WITH THE PROFESSIONAL INSTALLER ABOUT THE TECHNICAL CHARACTERISTICS OF THE WHOLE SMOKE EXTRACTION SYSTEM.**

***CONSULTAR CON EL INSTALADOR PROFESIONAL LAS CARACTERISTICAS TÉCNICAS QUE HA DE TENER TODO EL SISTEMA DE EXTRACCIÓN DE HUMOS.**

HJX-25-M/MBC





RECOMMENDED SUCTION RATE: 1648 CFM
CAUDAL DE ASPIRACIÓN RECOMENDADO: 2800 M3/H

***CONSULT WITH THE PROFESSIONAL INSTALLER ABOUT THE TECHNICAL CHARACTERISTICS OF THE WHOLE SMOKE EXTRACTION SYSTEM.**

***CONSULTAR CON EL INSTALADOR PROFESIONAL LAS CARACTERISTICAS TÉCNICAS QUE HA DE TENER TODO EL SISTEMA DE EXTRACCIÓN DE HUMOS.**

* MINIMUM DISTANCE TO FLAMMABLE ELEMENTS: 300 mm [12 in]
RECOMMENDED DISTANCE TO ANOTHER ELEMENTS: 100 mm [4 in]

1 RECOMMENDED HOOD'S MINIMUM DIMENSIONS

2 RECOMMENDED CHEF'S WORKING SPACE

3 THIS DISTANCE MAY BE MODIFIED BY THE SMOKE OUTLET SET CONFIGURATION

4 RECOMMENDED INSTALLATION HEIGHT

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

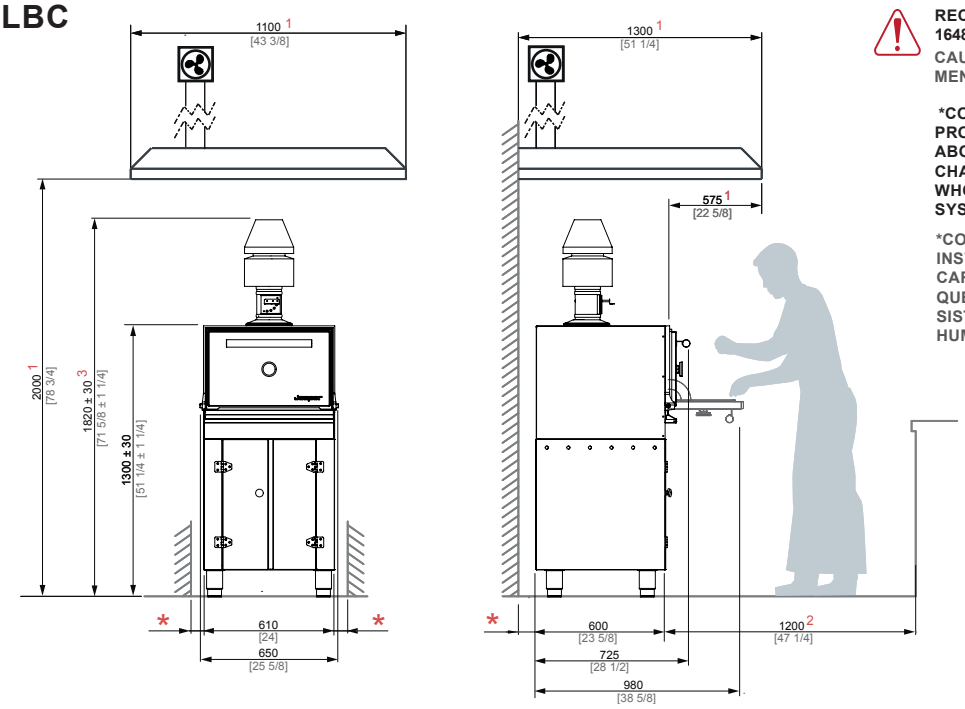
1 MEDIDAS MÍNIMAS RECOMENDADAS DE LA CAMPANA EXTRACTORA

2 ESPACIO RECOMENDADO DE TRABAJO PARA EL CHEF

3 ESTA DISTANCIA PUEDE SER MODIFICADA SEGÚN LA CONFIGURACIÓN DEL BLOQUE DE SALIDA DE HUMOS

4 ALTURA DE INSTALACIÓN RECOMENDADA

HJX-25-L / LBC

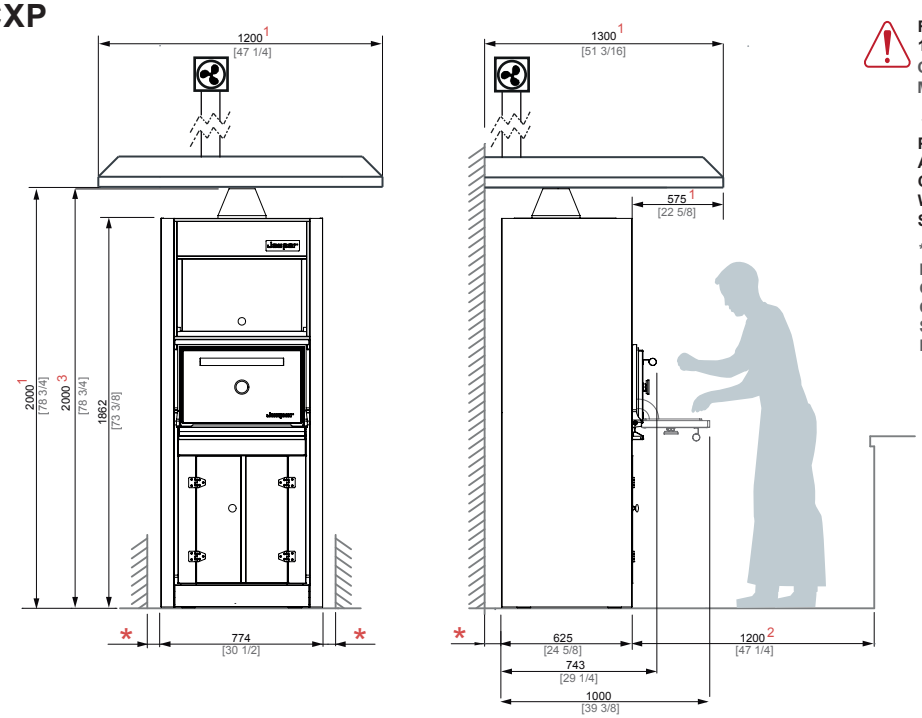


RECOMMENDED SUCTION RATE: 1648 CFM
CAUDAL DE ASPIRACIÓN RECOMENDADO: 2800 M3/H

***CONSULT WITH THE PROFESSIONAL INSTALLER ABOUT THE TECHNICAL CHARACTERISTICS OF THE WHOLE SMOKE EXTRACTION SYSTEM.**

***CONSULTAR CON EL INSTALADOR PROFESIONAL LAS CARACTERISTICAS TÉCNICAS QUE HA DE TENER TODO EL SISTEMA DE EXTRACCIÓN DE HUMOS.**

HJX-25-LACXP



RECOMMENDED SUCTION RATE: 1648 CFM
CAUDAL DE ASPIRACIÓN RECOMENDADO: 2800 M3/H

***CONSULT WITH THE PROFESSIONAL INSTALLER ABOUT THE TECHNICAL CHARACTERISTICS OF THE WHOLE SMOKE EXTRACTION SYSTEM.**

***CONSULTAR CON EL INSTALADOR PROFESIONAL LAS CARACTERISTICAS TÉCNICAS QUE HA DE TENER TODO EL SISTEMA DE EXTRACCIÓN DE HUMOS.**

* MINIMUM DISTANCE TO FLAMMABLE ELEMENTS: 300 mm [12 in]
RECOMMENDED DISTANCE TO ANOTHER ELEMENTS: 100 mm [4 in]

1 RECOMMENDED HOOD'S MINIMUM DIMENSIONS

2 RECOMMENDED CHEF'S WORKING SPACE

3 THIS DISTANCE MAY BE MODIFIED BY THE SMOKE OUTLET SET CONFIGURATION

4 RECOMMENDED INSTALLATION HEIGHT

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

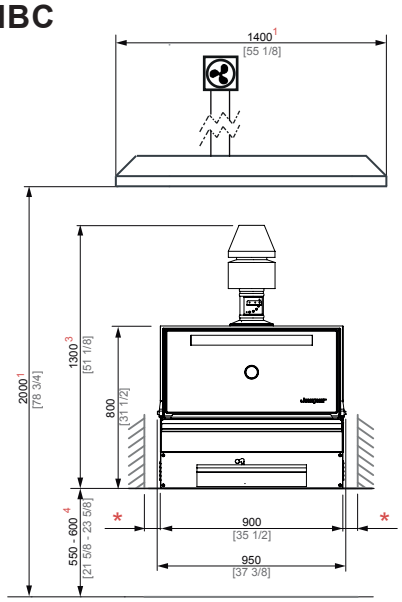
1 MEDIDAS MÍNIMAS RECOMENDADAS DE LA CAMPANA EXTRACTORA

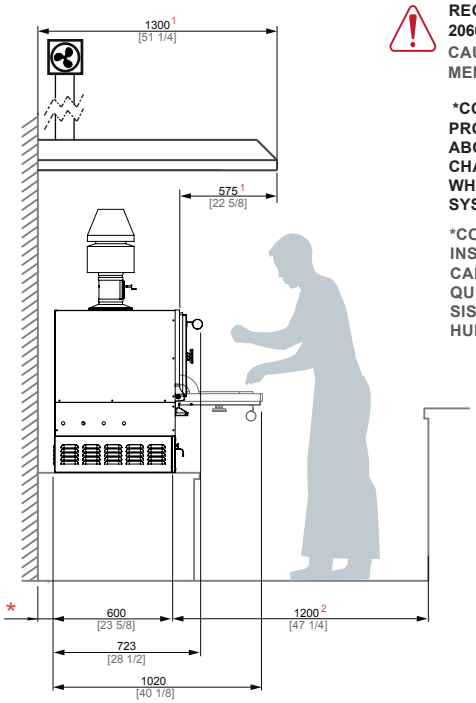
2 ESPACIO RECOMENDADO DE TRABAJO PARA EL CHEF

3 ESTA DISTANCIA PUEDE SER MODIFICADA SEGÚN LA CONFIGURACIÓN DEL BLOQUE DE SALIDA DE HUMOS

4 ALTURA DE INSTALACIÓN RECOMENDADA

HJX-45-M/MBC



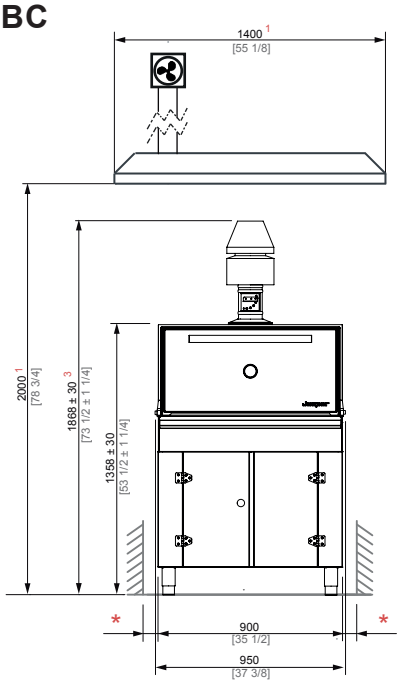


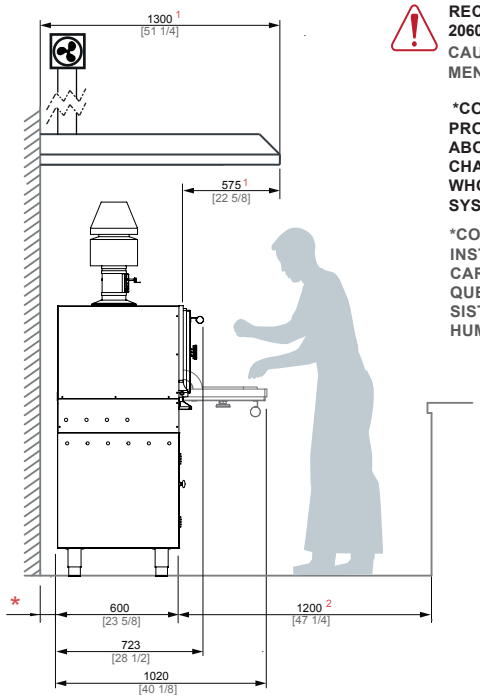
RECOMMENDED SUCTION RATE: 2060 CFM
CAUDAL DE ASPIRACIÓN RECOMENDADO: 3500 M3/H

***CONSULT WITH THE PROFESSIONAL INSTALLER ABOUT THE TECHNICAL CHARACTERISTICS OF THE WHOLE SMOKE EXTRACTION SYSTEM.**

***CONSULTAR CON EL INSTALADOR PROFESIONAL LAS CARACTERISTICAS TÉCNICAS QUE HA DE TENER TODO EL SISTEMA DE EXTRACCIÓN DE HUMOS.**

HJX-45-L / LBC





RECOMMENDED SUCTION RATE: 2060 CFM
CAUDAL DE ASPIRACIÓN RECOMENDADO: 3500 M3/H

***CONSULT WITH THE PROFESSIONAL INSTALLER ABOUT THE TECHNICAL CHARACTERISTICS OF THE WHOLE SMOKE EXTRACTION SYSTEM.**

***CONSULTAR CON EL INSTALADOR PROFESIONAL LAS CARACTERISTICAS TÉCNICAS QUE HA DE TENER TODO EL SISTEMA DE EXTRACCIÓN DE HUMOS.**

* MINIMUM DISTANCE TO FLAMMABLE ELEMENTS: 300 mm [12 in]
RECOMMENDED DISTANCE TO ANOTHER ELEMENTS: 100 mm [4 in]

1 RECOMMENDED HOOD'S MINIMUM DIMENSIONS

2 RECOMMENDED CHEF'S WORKING SPACE

3 THIS DISTANCE MAY BE MODIFIED BY THE SMOKE OUTLET SET CONFIGURATION

4 RECOMMENDED INSTALLATION HEIGHT

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

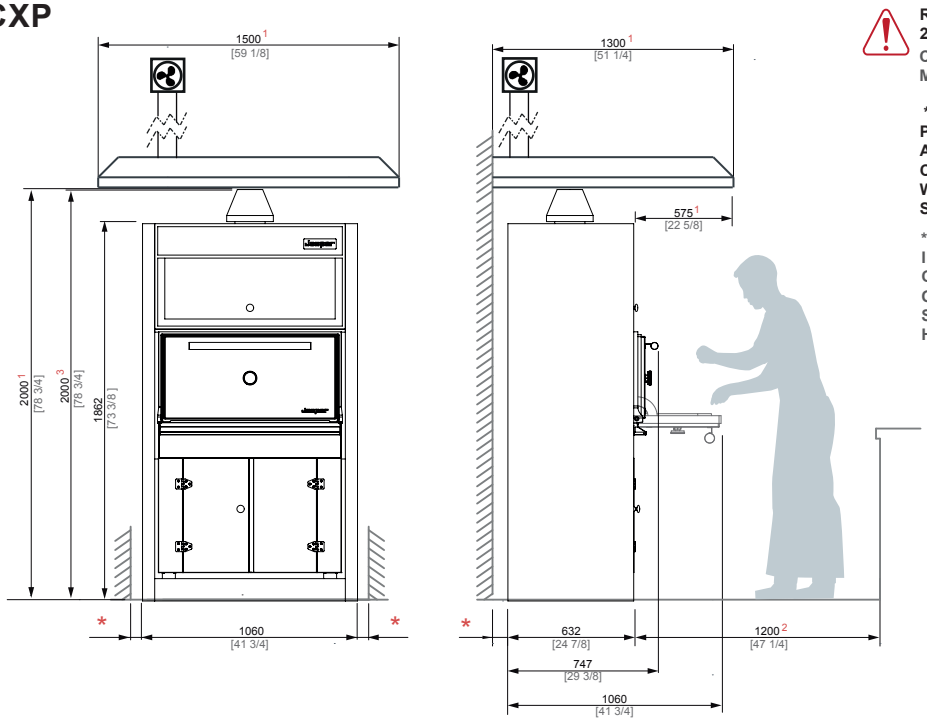
1 MEDIDAS MÍNIMAS RECOMENDADAS DE LA CAMPANA EXTRACTORA

2 ESPACIO RECOMENDADO DE TRABAJO PARA EL CHEF

3 ESTA DISTANCIA PUEDE SER MODIFICADA SEGÚN LA CONFIGURACIÓN DEL BLOQUE DE SALIDA DE HUMOS

4 ALTURA DE INSTALACIÓN RECOMENDADA

HJX-45-LACXP

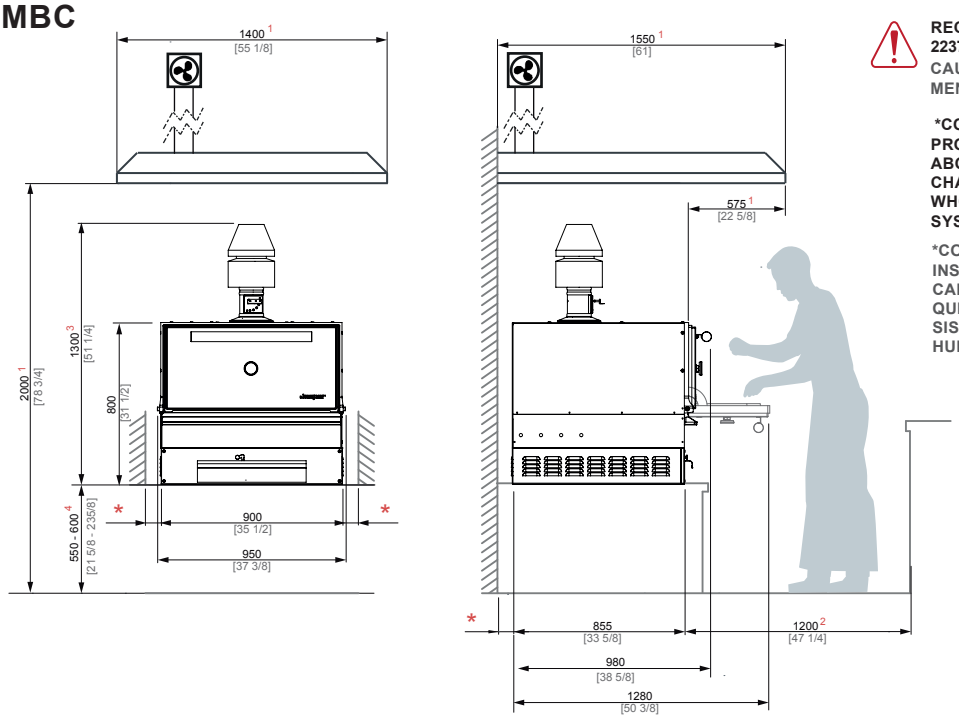


RECOMMENDED SUCTION RATE: 2060 CFM
CAUDAL DE ASPIRACIÓN RECOMENDADO: 3500 M3/H

***CONSULT WITH THE PROFESSIONAL INSTALLER ABOUT THE TECHNICAL CHARACTERISTICS OF THE WHOLE SMOKE EXTRACTION SYSTEM.**

***CONSULTAR CON EL INSTALADOR PROFESIONAL LAS CARACTERISTICAS TÉCNICAS QUE HA DE TENER TODO EL SISTEMA DE EXTRACCIÓN DE HUMOS.**

HJX-50-M / MBC



RECOMMENDED SUCTION RATE: 2237 CFM
CAUDAL DE ASPIRACIÓN RECOMENDADO: 3800 M3/H

***CONSULT WITH THE PROFESSIONAL INSTALLER ABOUT THE TECHNICAL CHARACTERISTICS OF THE WHOLE SMOKE EXTRACTION SYSTEM.**

***CONSULTAR CON EL INSTALADOR PROFESIONAL LAS CARACTERISTICAS TÉCNICAS QUE HA DE TENER TODO EL SISTEMA DE EXTRACCIÓN DE HUMOS.**

* MINIMUM DISTANCE TO FLAMMABLE ELEMENTS: 300 mm [12 in]
RECOMMENDED DISTANCE TO ANOTHER ELEMENTS: 100 mm [4 in]

1 RECOMMENDED HOOD'S MINIMUM DIMENSIONS

2 RECOMMENDED CHEF'S WORKING SPACE

3 THIS DISTANCE MAY BE MODIFIED BY THE SMOKE OUTLET SET CONFIGURATION

4 RECOMMENDED INSTALLATION HEIGHT

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

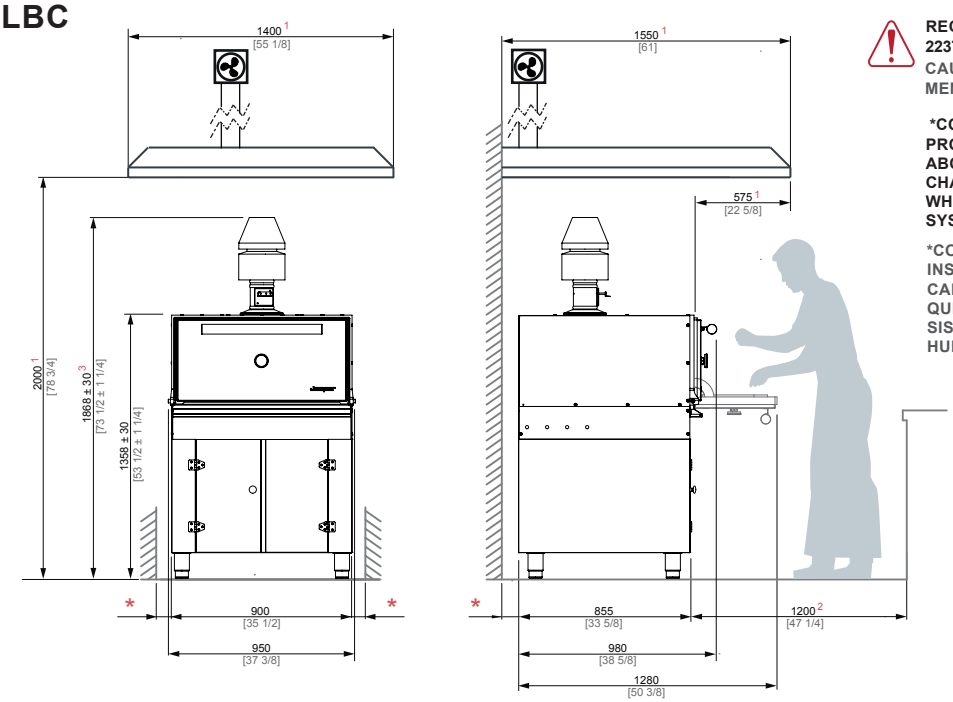
1 MEDIDAS MÍNIMAS RECOMENDADAS DE LA CAMPANA EXTRACTORA

2 ESPACIO RECOMENDADO DE TRABAJO PARA EL CHEF

3 ESTA DISTANCIA PUEDE SER MODIFICADA SEGÚN LA CONFIGURACIÓN DEL BLOQUE DE SALIDA DE HUMOS

4 ALTURA DE INSTALACIÓN RECOMENDADA

HJX-50-L / LBC

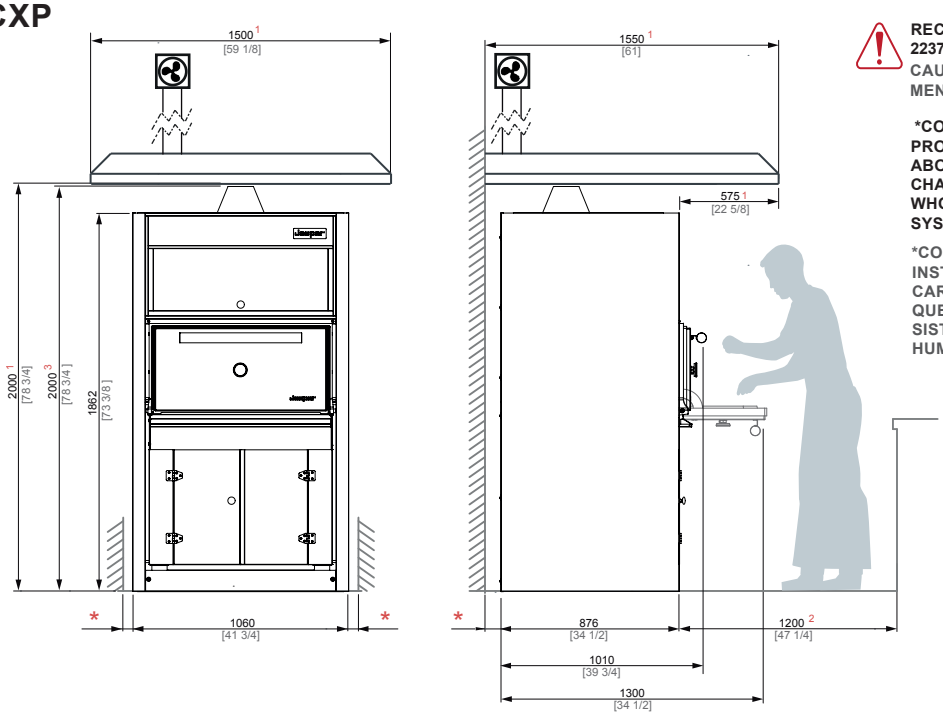


RECOMMENDED SUCTION RATE: 2237 CFM
CAUDAL DE ASPIRACIÓN RECOMENDADO: 3800 M3/H

***CONSULT WITH THE PROFESSIONAL INSTALLER ABOUT THE TECHNICAL CHARACTERISTICS OF THE WHOLE SMOKE EXTRACTION SYSTEM.**

***CONSULTAR CON EL INSTALADOR PROFESIONAL LAS CARACTERISTICAS TÉCNICAS QUE HA DE TENER TODO EL SISTEMA DE EXTRACCIÓN DE HUMOS.**

HJX-50-LACXP



RECOMMENDED SUCTION RATE: 2237CFM
CAUDAL DE ASPIRACIÓN RECOMENDADO: 3500 M3/H

***CONSULT WITH THE PROFESSIONAL INSTALLER ABOUT THE TECHNICAL CHARACTERISTICS OF THE WHOLE SMOKE EXTRACTION SYSTEM.**

***CONSULTAR CON EL INSTALADOR PROFESIONAL LAS CARACTERISTICAS TÉCNICAS QUE HA DE TENER TODO EL SISTEMA DE EXTRACCIÓN DE HUMOS.**

* MINIMUM DISTANCE TO FLAMMABLE ELEMENTS: 300 mm [12 in]
RECOMMENDED DISTANCE TO ANOTHER ELEMENTS: 100 mm [4 in]

1 RECOMMENDED HOOD'S MINIMUM DIMENSIONS

2 RECOMMENDED CHEF'S WORKING SPACE

3 THIS DISTANCE MAY BE MODIFIED BY THE SMOKE OUTLET SET CONFIGURATION

4 RECOMMENDED INSTALLATION HEIGHT

* 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

3 ESTA DISTANCIA PUEDE SER MODIFICADA SEGÚN LA CONFIGURACIÓN DEL BLOQUE DE SALIDA DE HUMOS

4 ALTURA DE INSTALACIÓN RECOMENDADA

6. USAGE INSTRUCTIONS

6. INSTRUCCIONES DE USO



6.1 **WARNINGS** ADVERTENCIAS



WARNING! Operate the oven only with doors fully opened or fully closed. When doors are left partly open, gas and flame may be drawn out of the oven, creating risk of fire.

¡PELIGRO! Trabaje solo con la puerta del horno completamente abierta o cerrada. Si la puerta está parcialmente abierta el riesgo de incendio aumenta.



CAUTION! Use charcoal as fuel only. The combustion of charcoal produces carbon monoxide emissions. Ensure proper ventilation of the room and an optimal functioning of the fume extraction system to avoid dangerous accumulations for people and animals.

¡CUIDADO! Utilice sólo carbón vegetal como combustible. La combustión del carbón vegetal produce emisiones de monoxido de carbono. Asegure una correcta ventilación del local y un optimo funcionamiento del sistemma de extracción de humos para evitar acumulaciones peligrosas para las personas y animales.



If there is no incident of the exhaust hood stopping, do not close the upper and lower vent at the same time to avoid the accumulation of gases inside the cavity, which could cause deflagrations when the oven door is opened.

Si no hay ningun incidente de paro de la campana extractora, no cerrar el tiro superior e inferior al mismo tiempo para evitar la acumulación de gases en el interior de la cavidad que puedan producir deflagraciones cuando se abra la puerta del horno.



When cooking foods that release a lot of fat, flames may occur inside the cavity. Make sure you always have the top vent open and open the door carefully when handling food. If you want to extinguish the flames, close the upper and lower vents until they are drowned, never try to extinguish the flames with water.

Durante la cocción de alimentos que desprenden mucha grasa pueden producirse llamas dentro de la cavidad. Asegurese de tener siempre el tiro superior abierto y abra con cuidado la puerta para manipular los alimentos. Si quiere apagar las llamas cierre los tiros superior e inferior hasta que estas se ahoguen, en ningun caso intente apagar las llamas con agua.



Remember that all accessible surfaces in the oven are at high temperatures. Use insulating gloves or tongs when handling the grill racks to avoid burns. Do not touch the oven with unprotected hands.

Recuerde que todas la superficies accesibles del horno están a altas temperaturas. Utilizar guantes aislantes o pinzas para la manipulación de las parrillas del horno para evitar quemaduras. No tocar el horno con las manos desprotegidas.



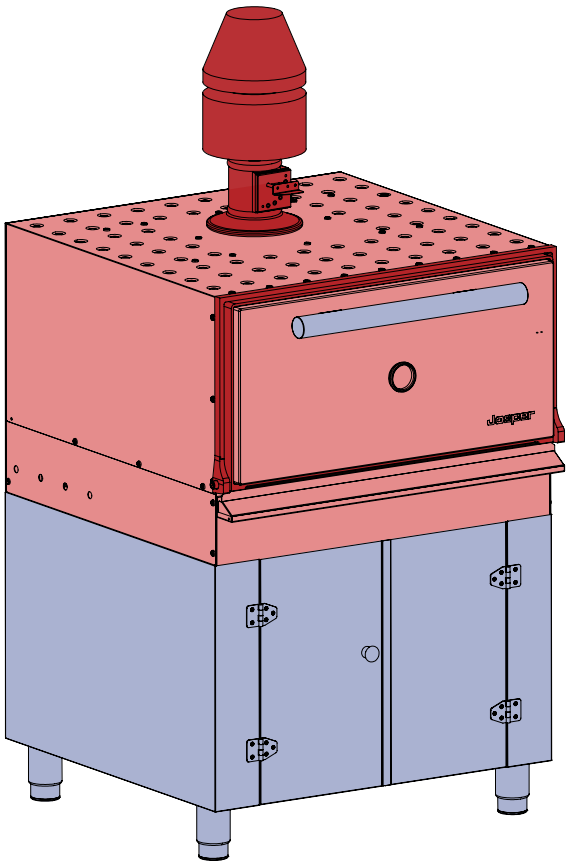
Before proceeding with the first food cooking, light the oven two times in order to carbonize any remaining residue of coating or industrial surface protector.

Antes de proceder a la primera cocción de alimentos, encender el horno dos veces para que se carbonice cualquier residuo de recubrimiento o protector industrial de superficies que pueda quedar.

WARNING! Do NOT cover the coding aire inlet and outlet.
¡PELIGRO! No cubra las entradas y salidas de aire de refrigeración.

CAUTION! The oven grills do not lock during the extraction. While coocking do not extract the grills more than 2/3 of its depth.

¡CUIDADO! Las parrillas del horno no tienen bloqueo de salida, durante el cocinado no extraerlas más de 2/3 de su profundidad.



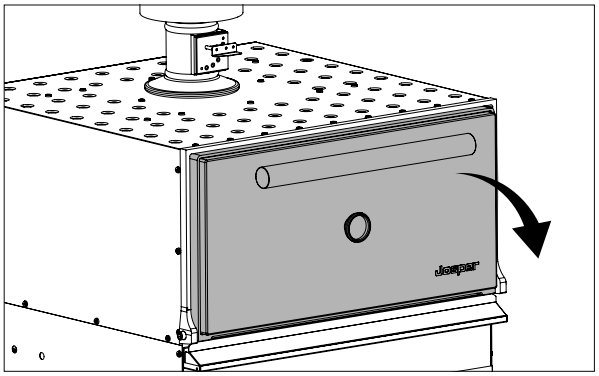
Very hot Muy caliente
Hot Caliente
Cold Frío

*

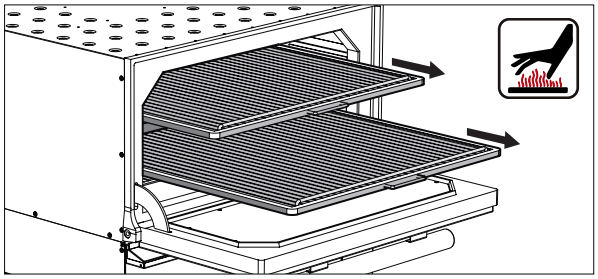
The temperature reached in the different parts of the oven will depend on the ambient conditions, the lenght of time the oven has been in use and the quantity and quality of the charcoal.

La temperatura alcanzada en las diferentes partes del horno dependerá de las condiciones ambientales, el tiempo que lleve en uso el horno y la cantidad y calidad del carbón.

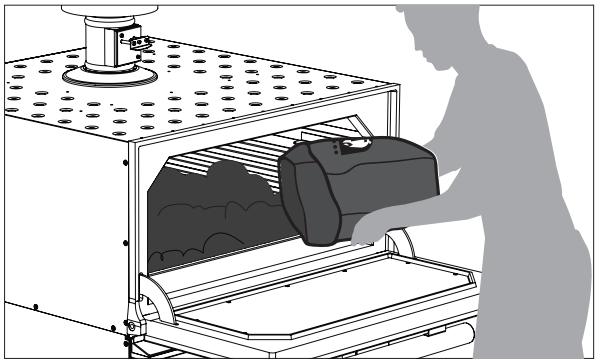
1



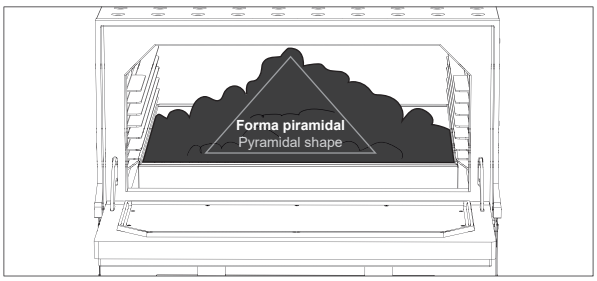
2



3



4



CAUTION! The grills do not lock during the extraction. While cooking do not extract the grills more than 2/3 of its depth.

¡CUIDADO! Las parrillas no tienen bloqueo de salida, durante el cocinado no extraerlas más de 2/3 de su profundidad.

Make sure that the fire break and heatsink assembly are always clean and assembled in the correct position before lighting the charcoal.

Asegurese de que el conjunto compuesto por el filtro cortafuegos y disipador esten siempre limpios y ensamblados en su correcta posición antes de encender el carbón.

Turn on the exhaust hood before loading the charcoal in order to remove any suspended charcoal particles.

Encender la campana antes de realizar la carga de carbón, para extraer las posibles partículas de carbón que queden en suspensión.

The combustion of charcoal produces carbon monoxide emissions. Ensure proper ventilation of the room and an optimal functioning of the fume extraction system to avoid dangerous accumulations for people and animals.

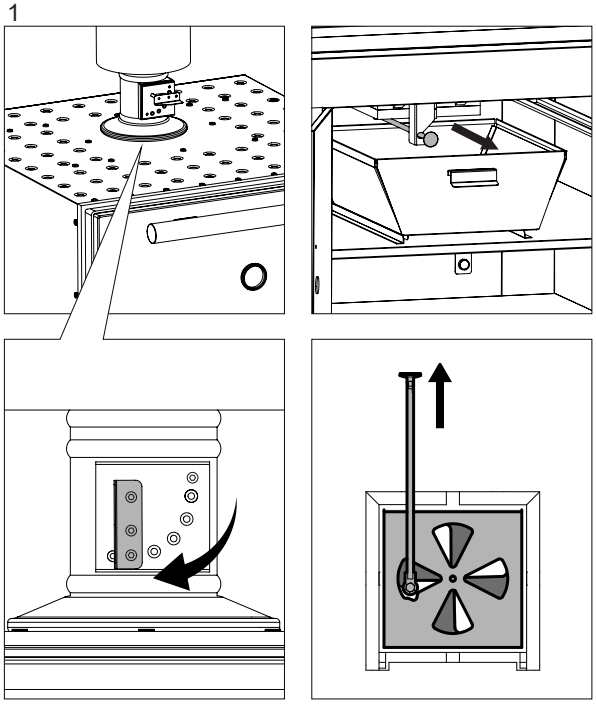
La combustión del carbón vegetal produce emisiones de monoxido de carbono. Asegure una correcta ventilación del local y un optimo funcionamiento del sistemma de extracción de humos para evitar acumulaciones peligrosas para las personas y animales.

Open the front door, get the grill racks out and load the charcoal forming a pyramidal shape.

Abrir la puerta, sacar las parrillas y cargar el carbón dentro del horno en forma piramidal.

6.3 OVEN FIRE-UP ENCENDIDO DEL HORNO

1



CAUTION! All the firing up process must be done without the cooking grills or any other tool or cookware inside the oven.

¡CUIDADO! Todo el proceso de encendido del horno ha de realizarse sin las parrillas o cualquier utensilio o menaje dentro del horno.

Fully open the upper and lower vents.

Abrir el registro superior y el inferior completamente.

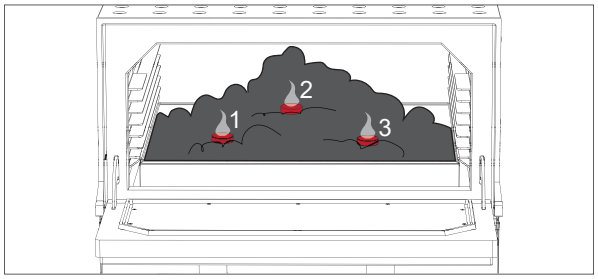
In the HJX-20 models the lower air entry is activated by opening the ash drawer.

En los modelos HJX-20 la entrada de aire inferior se acciona abriendo el cajón de cenizas.

Use the Josper tongs to drive the upper vent.

Accionar el registro superior haciendo uso de las pinzas Josper.

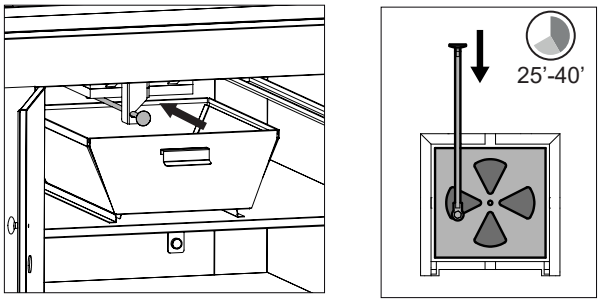
2



Place the firelighters in three different spots, and close the door.

Colocar las pastillas de encendido en tres puntos diferentes, y cerrar la puerta.

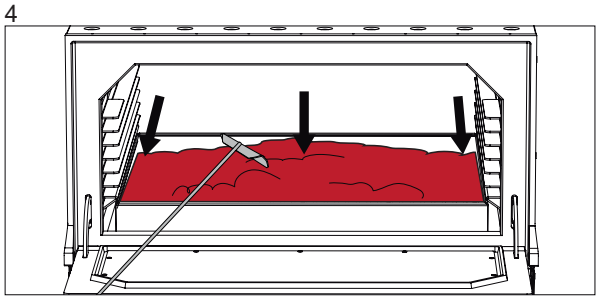
3



Wait for 25-40 min., depending on the oven. Then, close the lower vent, and wait 10 minutes leaving the upper vent open.

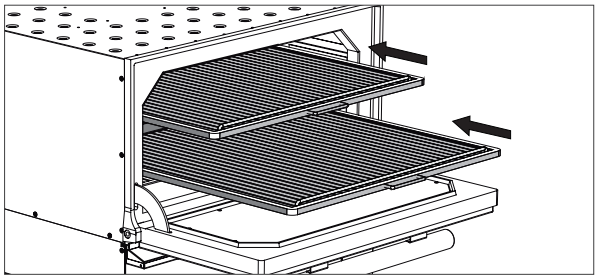
Esperar 25-40 min., dependiendo del horno. Una vez pasado este tiempo cerrar el registro inferior, y esperar 10 minutos dejando el registro superior abierto.

4



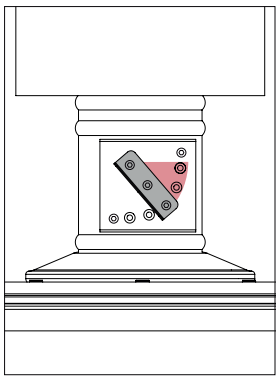
If there is no incident of the cooker hood stopping, do not close the upper and lower flue at the same time to avoid the accumulation of gases inside the cavity which could cause deflagrations when the oven door is opened.

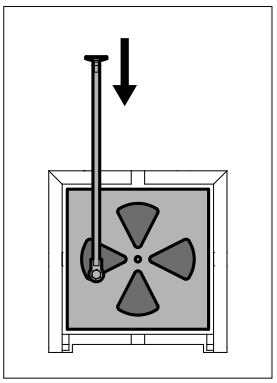
Si no hay ningun incidente de paro de la campana extractora, no cerrar el tiro superior e inferior al mismo tiempo para evitar la acumulación de gases en el interior de la cavidad que puedan producir deflagraciones cuando se abra la puerta del horno.



Make sure that the charcoal is burning well, that there is no black charcoal, and flatten and distribute the charcoal evenly. Leave about 15 cm (6 in) of space at the back without charcoal.

Abra la puerta y asegúrese de que el carbón esta bien quemado, no queda ningún trozo negro. Con el atizador aplanar y distribuir el carbón uniformemente, dejando unos 15 cm de espacio al fondo libres de brasa.



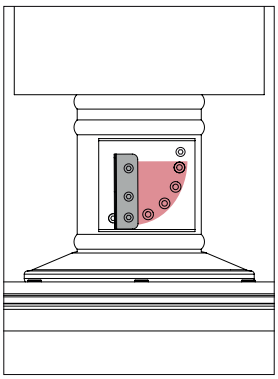


CAUTION! The grills do not lock during the extraction. While cooking do not extract the grills more than 2/3 of its depth.

¡CUIDADO! Las parrillas no tienen bloqueo de salida, durante el cocinado no extraerlas más de 2/3 de su profundidad.

Put one or two grill racks inside the oven sliding them trough the guides.

Colocar una o dos parrillas deslizándolas por las guías.



While using the oven the upper vent must be open at 3 or 4 points. And the lower vent must be closed at all times.

Mientras se utiliza el horno el registro superior debe estar parcialmente abierto. Y el inferior debe permanecer cerrado en todo momento.

Use the Josper tongs to drive the upper vent.

Accionar el registro superior haciendo uso de las pinzas Josper.

If smoke comes out the door while cooking, open the upper vent.

Si sale humo por la puerta mientras se está cocinando, abrir el registro superior.

Use the Josper tongs to drive the upper vent.

Accionar el registro superior haciendo uso de las pinzas Josper.

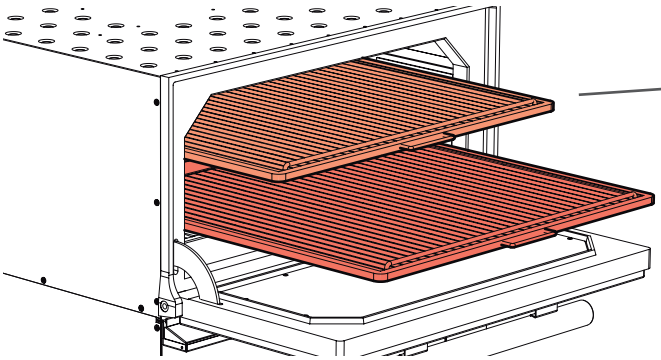
When cooking foods that release a lot of fat, flames may occur inside the cavity. Make sure you always have the top flue open and open the door carefully when handling food. If you want to extinguish the flames, close the upper and lower flames until they are drowned, never try to extinguish the flames with water.

Durante la cocción de alimentos que desprenden mucha grasa pueden producirse llamas dentro de la cavidad. Asegurese de tener siempre el tiro superior abierto y abra con cuidado la puerta para manipular los alimentos. Si quiere apagar las llamas cierre los tiros superior e inferior hasta que estas se ahoguen, en ningun caso intente apagar las llamas con agua.

6.4 READY TO COOK LISTO PARA BRASEAR

The height of the grill rack depends on the type of food we are about to cook. The correct ubication is:

La altura de la parrilla dependerá del tipo de comida que cocinemos. La ubicación correcta es:



Gratin	Gratinados
Roasted	Asados
Bread	Pan
Meat	Carne
Vegetables	Verduras
Fish	Pescados

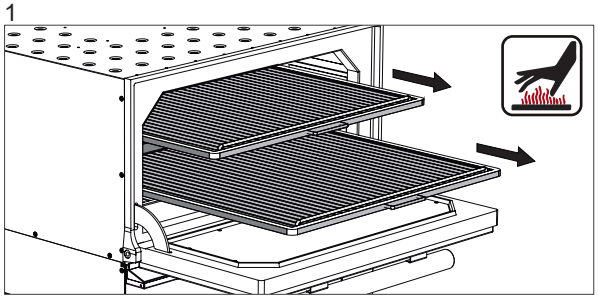
TEMP (ºC) TEMP (ºC)	FUNCTION FUNCIÓN	TYPE OF BROILING TIPO DE BRASEADO	RESULT RESULTADO
1112 ºF **600 ºC**	Fire up, flame phase Encendido fase llama	Singed/roasted Soflamados/ escalivados	Scents Aromas
662 ºF **350 ºC**	High temperature Alta temperatura	Bleached Sauté Stir-fry Marked Blanquedados Rehogados Sofritos Marcados	Juiciness Jugosidad
482 ºF / 617 ºF **250 ºC / 325 ºC**	Service Servicio	Classic grill Baking Braise Golden finish Parrilla clásica Horneados Brasa gastronómica Dorado final	Flavour Sabor
275 ºF **135 ºC**	Long cooking times Cocciones largas	Tough cuts Cortes duros	Texture Textura

If you close temporarily the upper register when the oven is working at a service temperature, the food will obtain a higher smoke scent.

Si se cierra temporalmente el tiro superior, cuando el horno se encuenta en el rango de temperaturas de servicio, se consigue dotar de un mayor aroma ahumado a los alimentos.

6.5 RELOAD OF THE EQUIPMENT RECARGA DEL EQUIPO

1



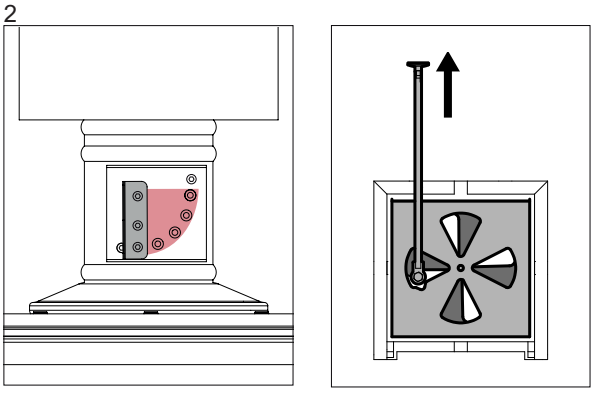
CAUTION! The grills do not lock during the extraction. While cooking do not extract the grills more than 2/3 of its depth.

¡CUIDADO! Las parrillas no tienen bloqueo de salida, durante el cocinado no extraerlas más de 2/3 de su profundidad.

Open the door and remove the grill racks.

Abrir la puerta y extraer las parrillas.

2



Fully open the upper and lower vents.

Abrir el registro superior y el inferior completamente.

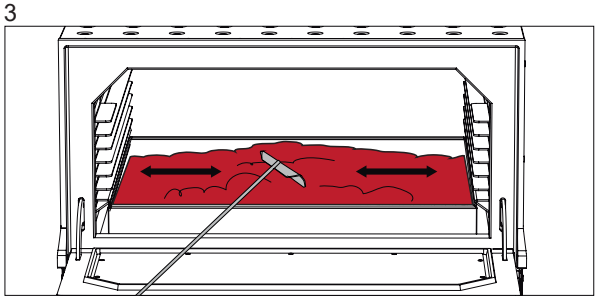
In the HJX-20 models the lower air entry is activated by opening the ash drawer.

En los modelos HJX-20 la entrada de aire inferior se acciona abriendo el cajón de cenizas.

Use the Josper tongs to drive the upper vent.

Accionar el registro superior haciendo uso de las pinzas Josper.

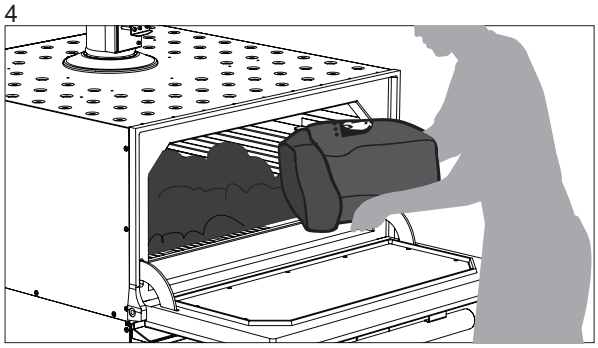
3



Stir the existing charcoal with the firepoker to revive it.

Remover las brasas existentes con el atizador para reavivarlas.

4



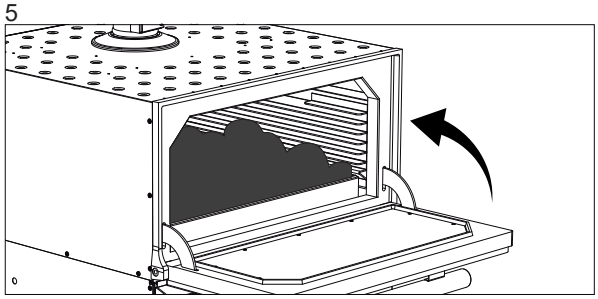
Add the amount of charcoal necessary so there is enough to cook. This depends on the amount of charcoal used before.

Añadir la cantidad de carbón necesario para que haya suficiente para cocinar. Esto depende de la cantidad de carbón que se haya gastado durante la cocción anterior.

CAUTION! If the charcoal's packaging is flammable, beware of the hot charcoal in the oven.

¡CUIDADO! Si el envase del carbón es inflamable, vigile con las brasa encendidas.

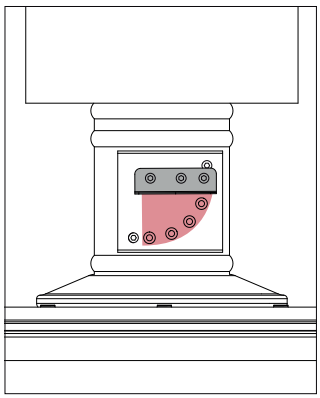
5



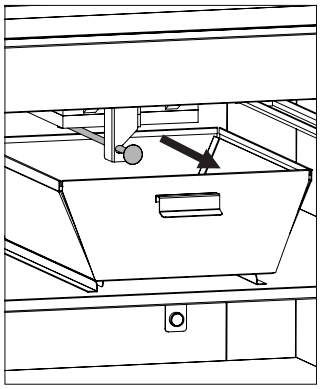
Close the door and follow steps 6.3 and 6.4 to get the oven ready to cook.

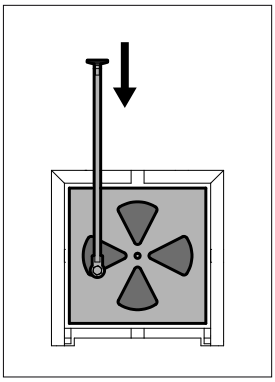
Cierra la puerta y continua, siguiendo los pasos 6.3 y 6.4 para preparar el horno para cocinar.

1



2





At the end of the service close the upper vent of the oven and make sure that the lower vent and the door are closed. It is recommended to leave the hood running 15 minutes after the close of the upper and lower vents.

Al terminar el servicio cerrar el tiro superior del horno y asegurarse de que el tiro inferior y la puerta estan cerrados. Es recomendable dejar la campana en marcha al menos 15 minutos después de haber cerrado los tiros inferior y superior

Do not put out the oven with water or liquids. Charcoal will be consumed itself.

Nunca apagar el horno con agua ni líquidos. El carbón se consume solo.

If there is any charcoal left in the oven, it can be used in the next service.

Si queda carbón dentro de la parrilla se puede usar en el siguiente servicio.

7. CLEANING AND MAINTENANCE

7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



7.1 **WARNINGS** ADVERTENCIAS



Perform all steps while the oven is cold to avoid burns.

Realizar las operaciones cuando el horno esté frío para evitar quemaduras.



Do NOT use abrasives or chemical products to clean the oven.

NO utilice productos abrasivos o químicos para limpiar el horno.



DO NOT pour ashes into containers made of flammable or thermoplastic materials (plastic, rubber, wood or similar).

NO verter las cenizas en recipientes fabricados con material inflamables o termoplásticos (plástico, goma, madera o similares).



Do NOT use water or pressure washers to clean the oven.

NO utilice agua ni hidrolimpiadoras para limpiar el horno.



If the oven will NOT be used during a period of time, grease the interioir cavity and the door with a safe for ingestion product.

Si el horno NO va a usarse durante un período de tiempo, engrasar el interior de la cavidad y la puerta con un producto suguro para la ingesta.



Completely dry all oven parts before using it after cleaning.

Secar completamente todas las partes del horno antes de usarlo tras el lavado.



In ovens without wheels, use a hydraulic transpallet system to move the oven and carry out periodic cleaning of the installation. Remove the anti-tilt anchors beforehand. For ovens with wheels, remove the anti-tilt anchors, lift the brake on the wheels and handle the oven with great care, taking into account the possible slopes of the floor. Do not pull the oven by the door handle.

En los hornos sin ruedas emplear un sistema hidraulico tipo transpalet para mover el horno y realizar las limpiezas periodicas de la instalación. Retirar previamente los anclajes anti vuelco. En los hornos con ruedas retirar los anclajes anti vuelco, levantar el freno de las ruedas y manipular el horno con mucho cuidado teniendo en cuenta las posibles pendientes del suelo. No tirar del horno tirando del asa de la puerta.



CAUTION! Move the equipment taking into account possible slopes on the floor.

¡CUIDADO! Se recomienda desplazar el equipo considerando posibles pendientes en el suelo.



Do not place heavy objects against the door during all cooking operations, especially when cleaning the oven and its components. Excess weight on the door can unbalance it and cause it to tip over. Do not climb on the door under any circumstances.

No colocar objetos pesados apoyados en la puerta durante todas las maniobras de cocinado y especialmente en las de limpieza del horno y sus componentes. El sobrepeso en la puerta puede desiquilibrarlo y provocar su volcado. No subierse en ningún caso encima de la puerta.



Be careful with the spillage of liquids that may be contained in the trays and containers used both on the tray racks and inside the oven.

Tenga cuidado con el derramamiento de liquidos que puedan contener las bandejas y los recipientes que se usan tanto en los soportes de bandejas como en el interior del horno.



Clean with a grease remover and brush.
Limpiar con quitagrasa y cepillo.



Clean with a grease remover and damp cloth.
Limpiar con quitagrasa y trapo húmedo.



Clean with a wire brush.
Limpiar cepillo de púas.

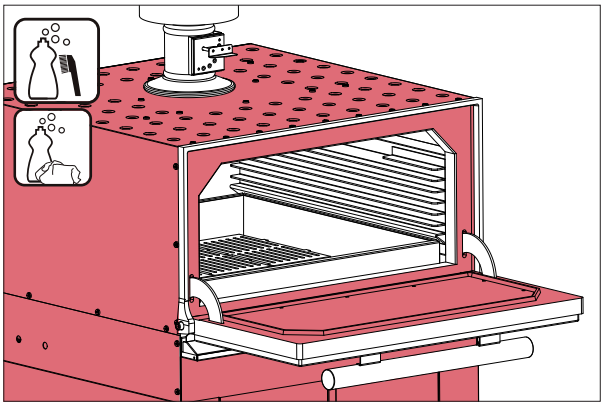


DO NOT use water or put in a dishwasher.
NO usar agua ni poner en el lavavajillas.



Put in a dishwasher.
Usar lavavajillas.

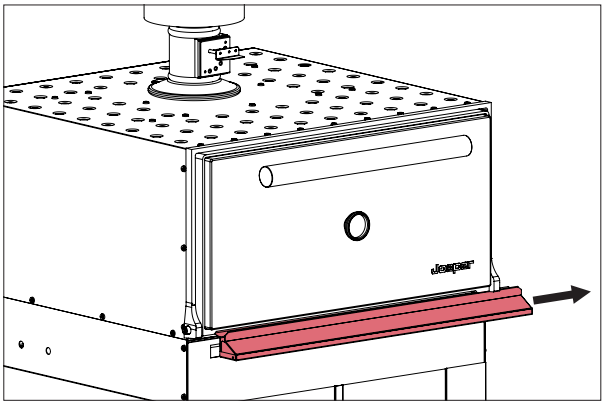
COUNTER DOOR, DOOR FRAME AND EXTERIOR
CONTRAPUERTA, MARCO Y EL EXTERIOR



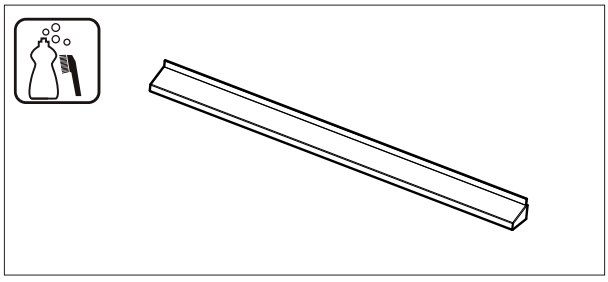
Clean well the door frame, especially where grease from cooking accumulates more with a brush. And the exterior of the oven with a cloth.
This has to be done at the beginnig of every shift.

Limpiar bien todo el marco usando un cepillo, sobre todo los lugares dónde se acumula más grasa durante la cocción. Y el exterior del horno usando un trapo húmedo.
Realizar esta acción al inicio de cada servicio.

GREASE TRAY
RECOGEGRASAS

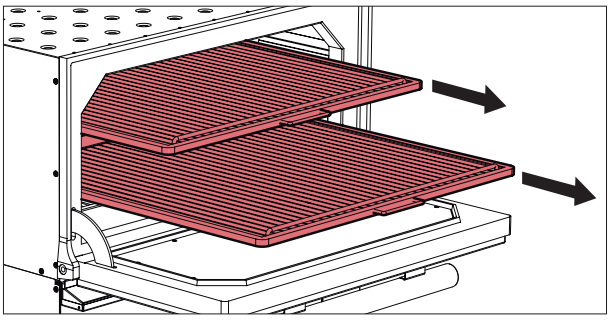


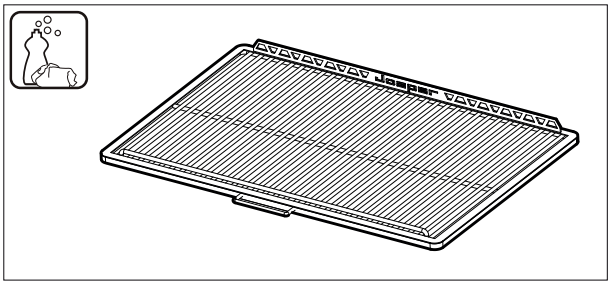
Slide to the side to remove.
Deslizar hacia al lado para sacar.



Disassemble the cover of the grease tray to clean it better.
Desmontar la tapa del recogegrasa para limpiarla mejor.

GRILL RACKS
PARRILLA





Take the grill racks out of the oven carefully and clean them with a wire brush. This must be done before cooking to clean the grease accumulated from the previous use.

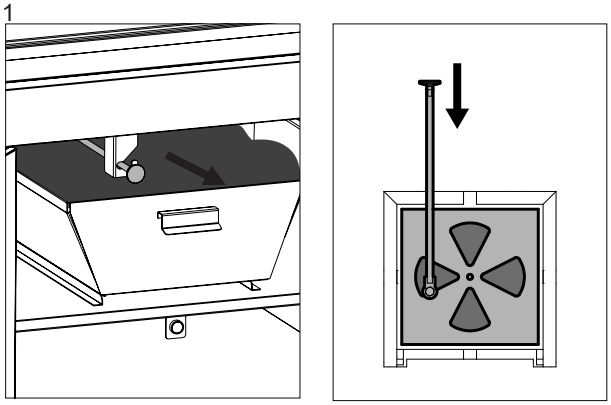
Sacar la parrilla de dentro del horno con cuidado y limpiarla con un cepillo de alambre. Este debe hacerse antes de cocinar para limpiar la grasa acumulada durante el uso anterior.

CAUTION! The grills do not lock during the extraction. While cooking do not extract the grills more than 2/3 of its depth.

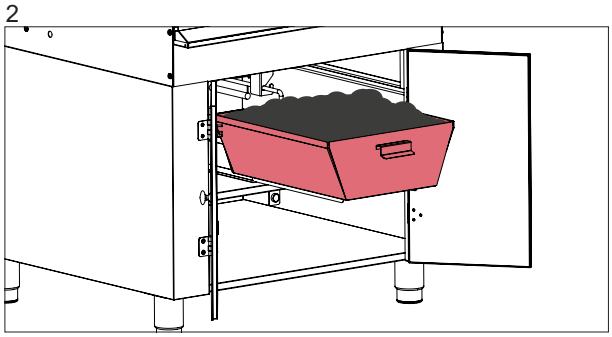
¡CUIDADO! Las parrillas no tienen bloqueo de salida, durante el cocinado no extraerlas más de 2/3 de su profundidad.

ASH DRAWER
CAJÓN CENIZAS

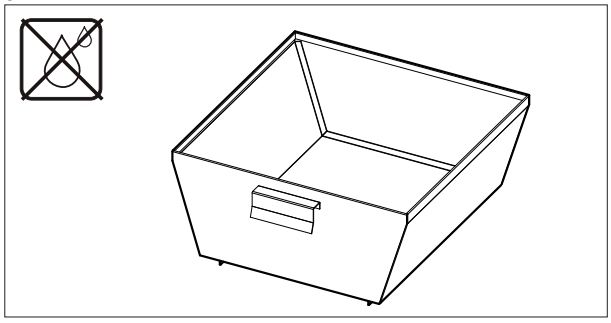
1



2



3

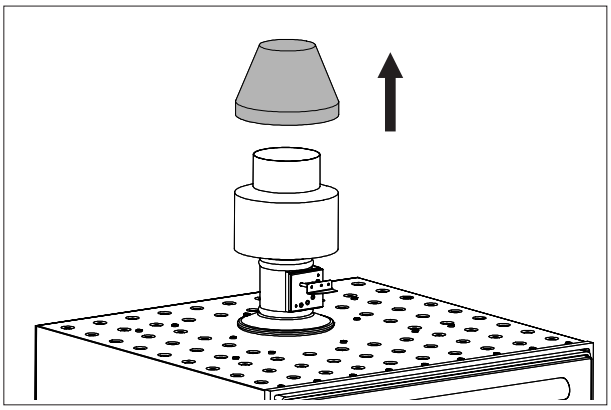


Disposal of ashes- Ashes should be collected in a metal container with a safety catch. The sealed container of ashes should be placed on a non-combustible floor or on the ground, away from any combustible material while waiting for it to cool. Ashes must be disposed of in accordance with local regulations for this type of waste and must not be removed from the metal container until they have cooled down completely.

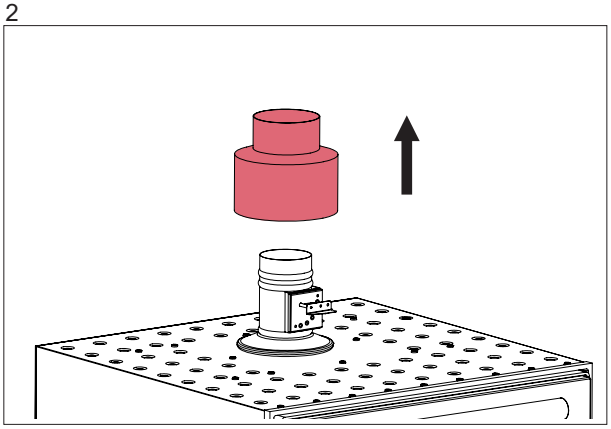
Eliminación de las cenizas- Las cenizas deberán ser recogidas en un contenedor de metal con un cierre de seguridad. El contenedor cerrado deberá estar situado sobre un suelo no combustible, lejos de cualquier material combustible, mientras se espera su enfriamiento. La eliminación de las cenizas tendrá en cuenta las normativas locales que apliquen a este tipo de residuo y no podrán sacarse del contenedor metálico hasta que estén totalmente frías.

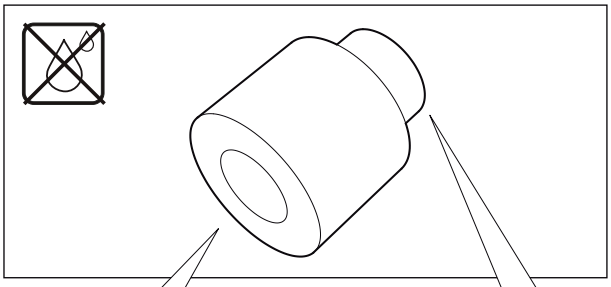
FIREBREAK HAT
SOMBRERO CORTAFUEGOS

1

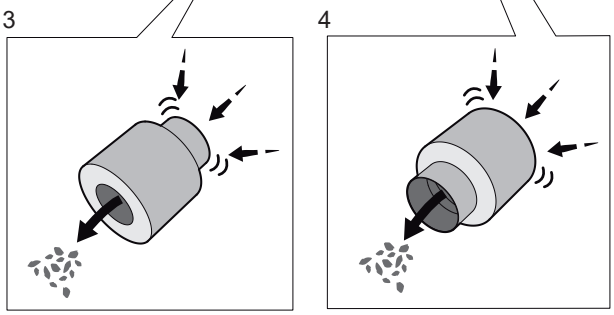


2





3 4



Empty the firebreak by shaking and hitting it with a wooden spatula. This will avoid the soot from compacting and clogging the smoke's path.

Sacudir y golpear el cortafuegos con una espátula de madera. Esto evita que el hollín se compacte y obstruya el paso del humo.

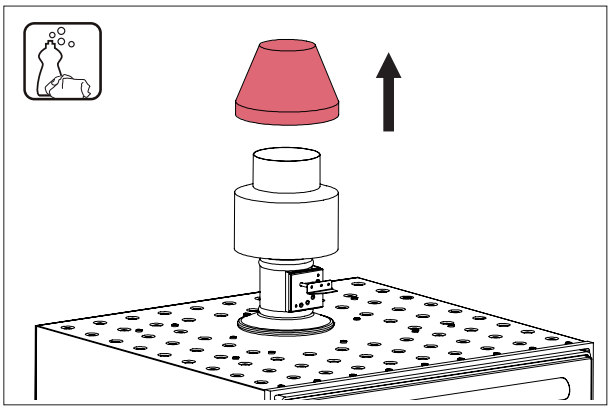
Do NOT use water or other liquids to clean the inside of the firebreak.
No utilizar agua ni otros líquidos para limpiar el interior del cortafuegos.

Ensure that the fire break and heatsink assembly is always clean and assembled in the correct position before lighting the charcoal.

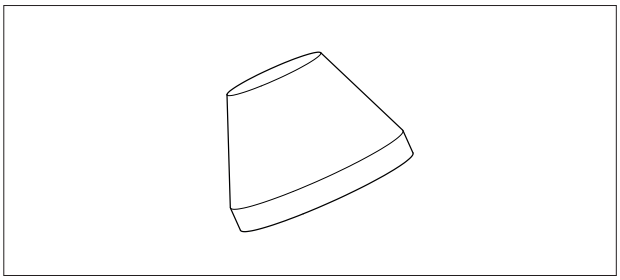
Asegurese de que el conjunto compuesto por el filtro cortafuegos y disipador esten siempre limpios y ensamblados en su correcta posición antes de encender el carbón

FIREBREAK HAT
SOMBRERO CORTAFUEGOS

1



2



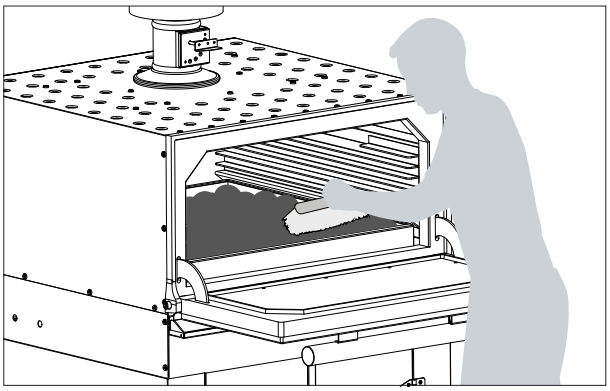
Remove the hat and clean it with grease remover and wet cloth.

Retirar el sombrero y limpiarlo con quitagrasa y un trapo húmedo.

OVEN'S INTERIOR CHUTE
TOLVA INTERIOR DEL HORNO

2 - 3 times a week
2 - 3 veces a la semana

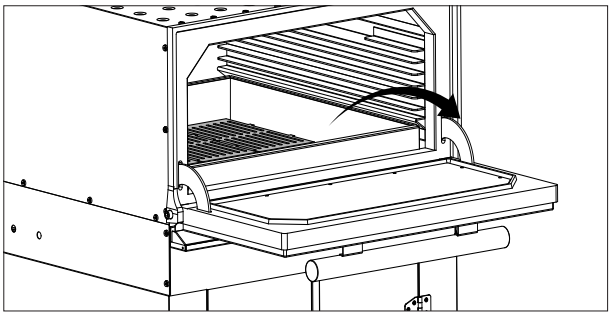
1



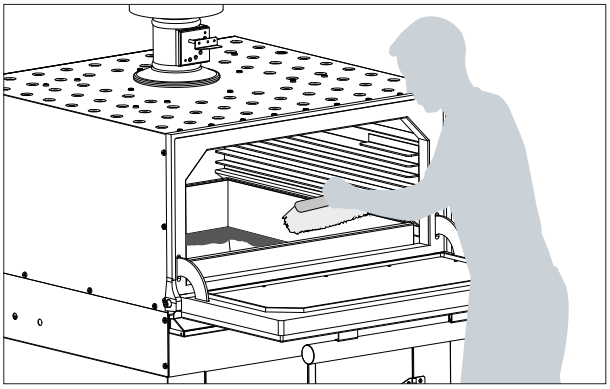
Remove the cold ashes using a bristle brush to push them down, and send them to the ash drawer.

Sacar las cenizas frías usando un cepillo de púas para hacer que bajen al cajón de las cenizas.

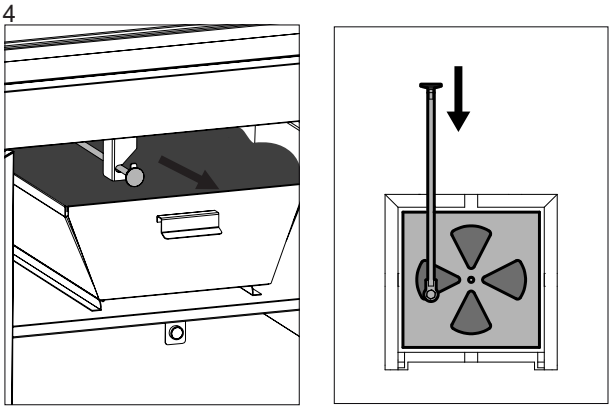
2



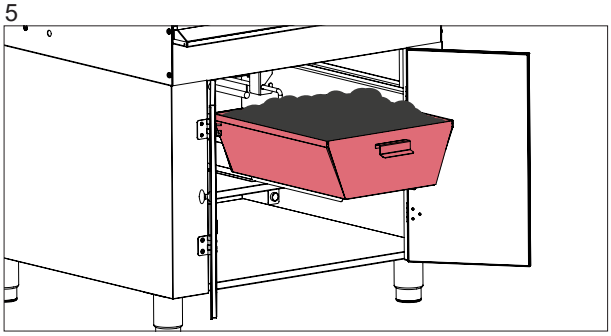
3

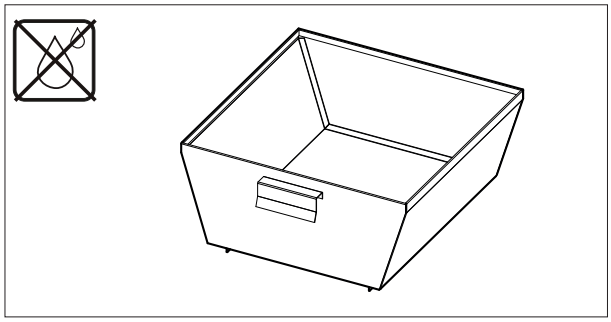


4



5



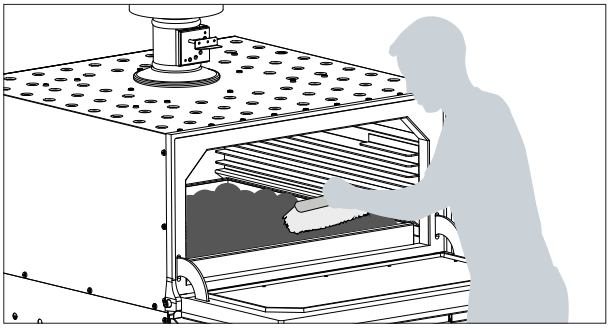


Disposal of ashes- Ashes should be collected in a metal container with a safety catch. The sealed container of ashes should be placed on a non-combustible floor or on the ground, away from any combustible material while waiting for it to cool. Ashes must be disposed of in accordance with local regulations for this type of waste and must not be removed from the metal container until they have cooled down completely.

Eliminación de las cenizas- Las cenizas deberán ser recogidas en un contenedor de metal con un cierre de seguridad. El contenedor cerrado deberá estar situado sobre un suelo no combustible, lejos de cualquier material combustible, mientras se espera su enfriamiento. La eliminación de las cenizas tendrá en cuenta las normativas locales que apliquen a este tipo de residuo y no podrán sacarse del contenedor metálico hasta que estén totalmente frías.

FIRE GRATES
REJILLAS DE FUEGO

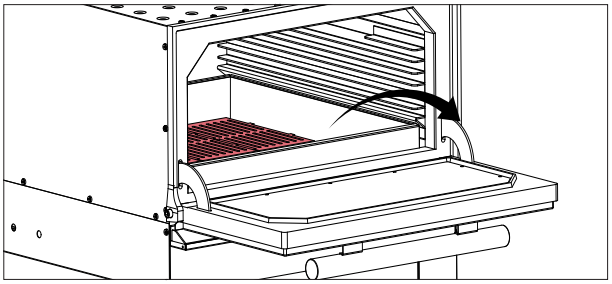
1

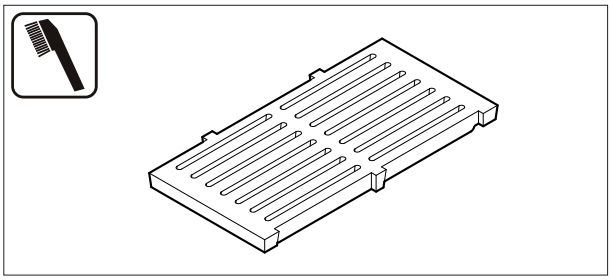


Remove the cold ashes using a bristle brush to push them down, and send them to the ash drawer.

Sacar las cenizas frías usando un cepillo de púas para hacer que bajen al cajón de las cenizas.

2

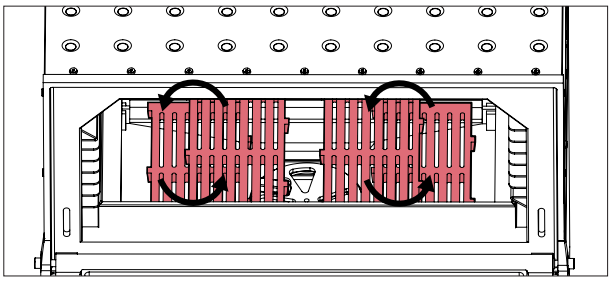




Do not subject them to sudden changes in temperature. To clean them properly, wait until they have cooled down after use.

No exponerlas a cambios bruscos de temperatura. Para su correcta limpieza esperar a que se enfríen después de su uso.

3



Change the position of the fire grates everytime you clean them, putting the ones on the middle to the sides, and the ones on the sides in the middle, extending their useful life.

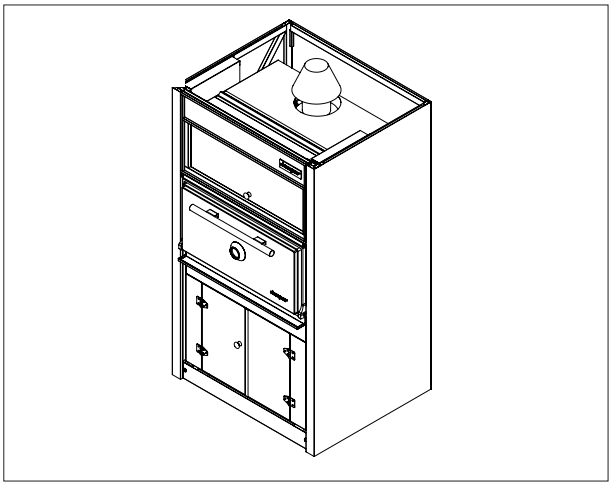
Cambiar la posición de las rejillas de fuego cada vez que se limpien. Poner las del medio a los lados y las de los lados al medio, alargando así la vida útil de las rejillas de fuego.

Do not subject them to sudden changes in temperature. To clean them properly, wait until they have cooled down after use.

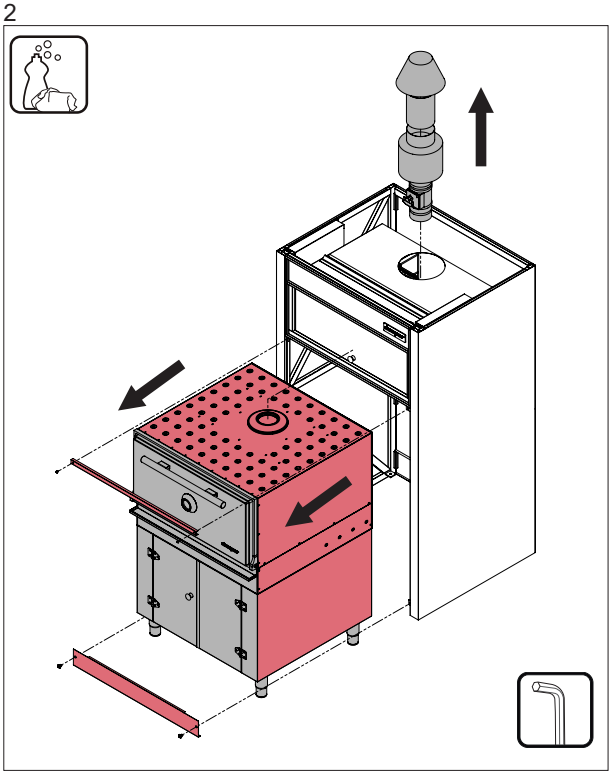
No exponerlas a cambios bruscos de temperatura. Para su correcta limpieza esperar a que se enfríen después de su uso.

ACXP HEAT KEEPER CABINET
ARMARIO CONSERVADOR ACXP

1



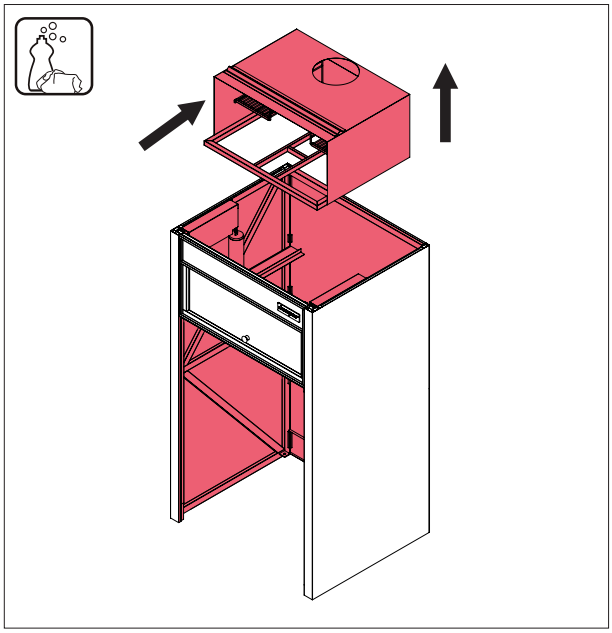
2



Unbolt the two sheets that avoid the extraction of the oven using a Allen wrench. Then remove all the components of the outlet vent system and move forward the oven, separating it from the cabinet. Clean the laterals and back housing of the oven.

Desatornillar las dos chapas frontales que evitan la salida del horno usando una llave Allen. A continuación extraer todas las piezas que forman parte de la salida de humos. Separar el horno del mueble del armario. Limpiar los laterales y la parte trasera del horno.

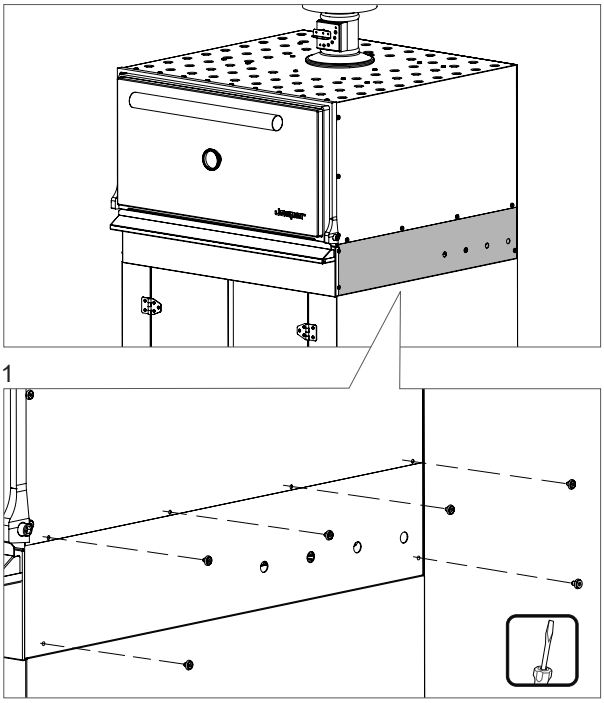
3

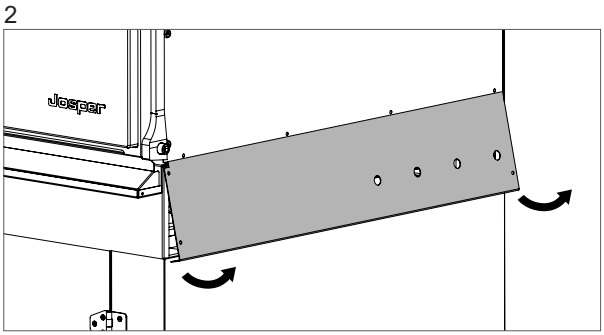


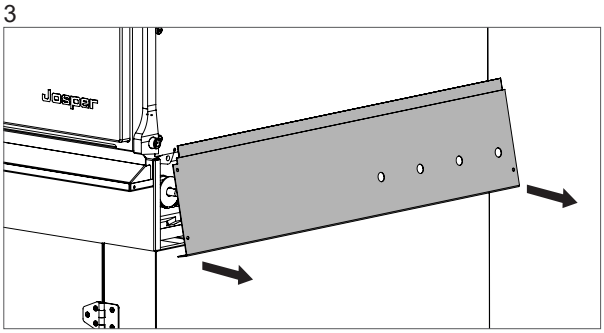
Take out the cavity of the cabinet, moving it slightly backwards and then move it up. Clean the interor of the cabinet, do not forget to clean the cavity supporters, nor the interior of the door and clean all the the cavity that we have extracted.

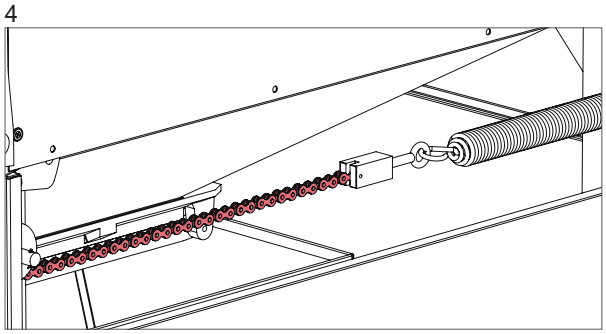
Extraer la cavidad del armario, primero desplazándola ligeramente hacia atrás y luego moviéndola hacia arriba. Limpiar el interior de la estructura del armario, no olvidar limpiar los soportes de la cavidad, ni el interior de la puerta y limpiar toda la cavidad que hemos extraído.

GREASING THE CHAIN
ENGRASE DE LA CADENA









Grease the chain with special temperature grease.
Engrasar la cadena con grasa especial de temperatura.

8. MAINTENANCE INSTRUCTIONS

8. INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO



8.1 **WARNINGS** ADVERTENCIAS



CAUTION! Make sure that the oven is cold.

¡CUIDADO! Asegúrese que el horno esté frío.



When using this oven, use the parts and follow the methods recommended by Josper in this manual.

Al usar el horno, emplear las piezas y seguir los métodos recomendados por Josper en este manual.



DANGER! Do NOT place any combustible materials within 30 cm (11,81 in) of the sides or the top of the oven.

¡PELIGRO! NO colocar ningún material combustible a menos de 30 cm de los laterales ni encima del horno.



Carefully check the reference number and names when ordering spares pices, accessories or parts from Josper. And make sure that you provide the right name and reference number.

Fíjese bien en las referencias y nombres al pedir recambios, accesorios o piezas a Josper. Y asegúrese de decir el nombre y referencia correctos.



It is forbidden to modify the appliance in any way without prior autorisation from Josper.

Se prohíbe cualquier modificación del aparato no autorizado previamente por Josper.



Do NOT use any part or components from other oven pieces or parts of other brands.

NO utilice piezas o partes de otros hornos o compañías.



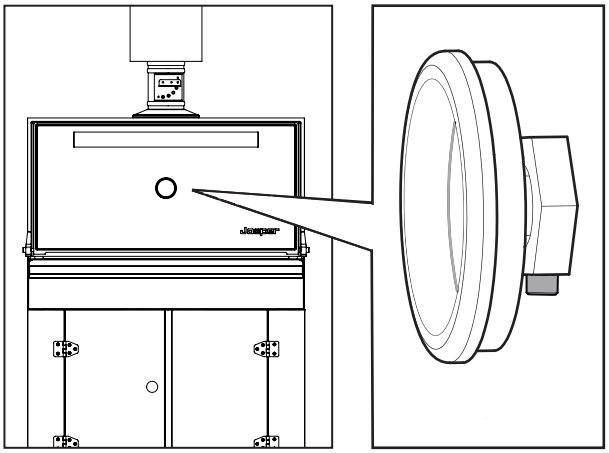
Josper is not liable for any injuries or damage to parts or equipment caused by improper use or maintenance of the grill.

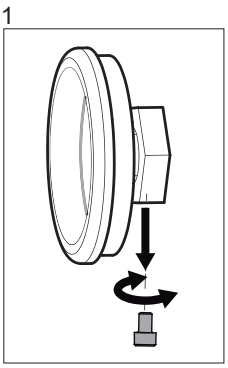
Josper no se hace responsable de los daños ocasionados a las personas, piezas o las instalaciones causados por un uso o mantenimiento indebido del horno.

8.2 THERMOMETER REPLACEMENT CAMBIO DE TERMÓMETRO

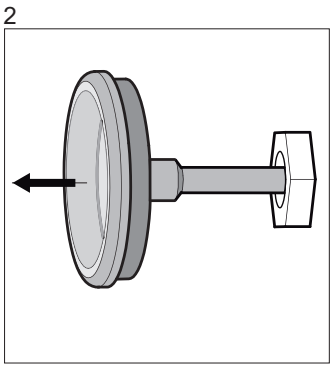

X1
M4-DIN912


X1
Ref.0434

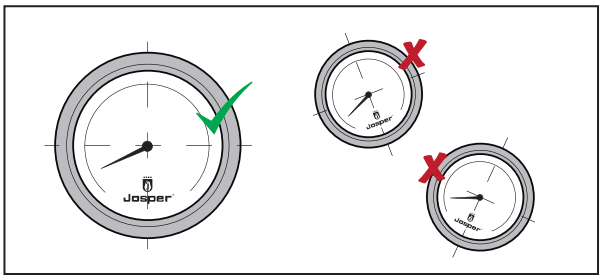


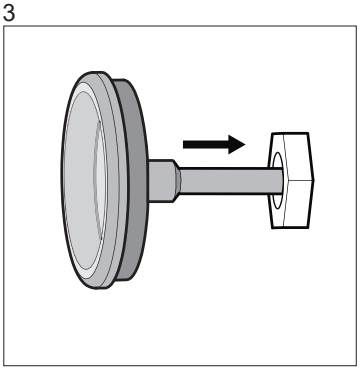


1

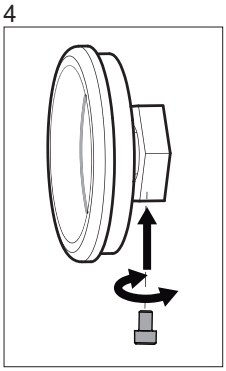


2





3



4

CAUTION! Make sure that the oven is cold.

¡CUIDADO! Asegúrese que el horno esté frío.

Unscrew the bolt with a number 4 Allen key, twisting it with an anticlockwise direction, and remove the thermometer.

Desatornille el tornillo con una llave Allen del número 4, girando en el sentido contrario de las agujas del reloj, y retire el termómetro.

Put the new thermometer in place and make sure that it is set straight.

Coloque el termómetro nuevo en su sitio y asegúres de que quede recto.

Screw the bolt back in place using a number 4 Allen key in clockwise direction.

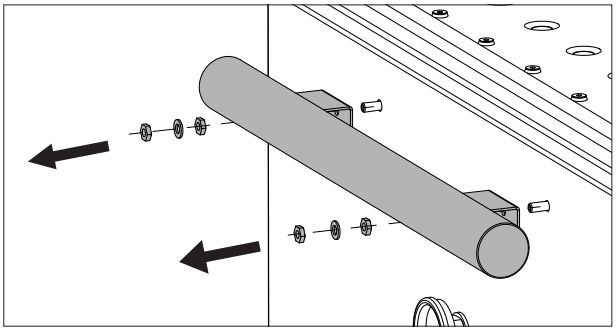
Vuelva a atornillar el tornillo en su sitio usándo una llave Allen 4 en sentido horario.

8.3 HANDLE REPLACEMENT CAMBIO DEL TIRADOR


X4
M5 DIN934


X1
Ref.0516/4 - 0517/4

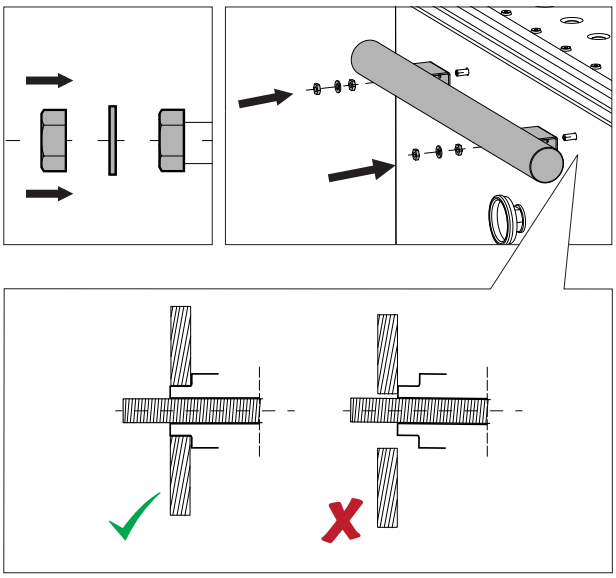
1



Unscrew the four nuts and remove the washers from the oven's door.

Desatornille las cuatro tuercas y retire las arandelas de la puerta.

2





Make sure that the bolt and the hole on the panel door are centered.
DO NOT screw the nuts if the bolt is not well centered, it may cause the door panel to break.

Asegúrese que el tornillo esté centrado respecto el agujero de la tapa.
NO apretar las tuercas si no esta bien centrado, puede provocar la rotura de la tapa.

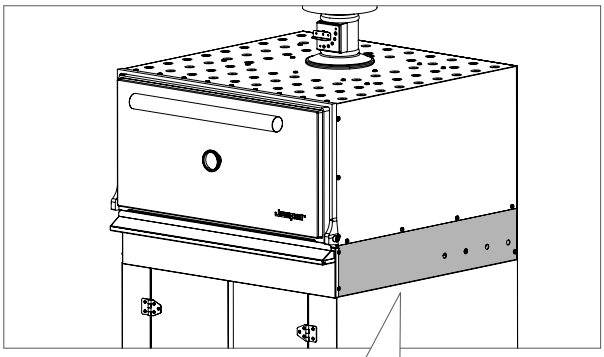
8.4 DOOR CHAIN, TENSOR AND SPRING REPLACEMENT
CAMBIO CADENA PUERTA, TENSOR Y MUELLE

X1 M12 DIN125-A

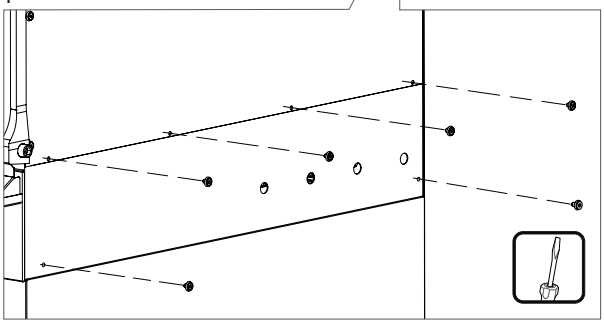
X1 L26 DIN94



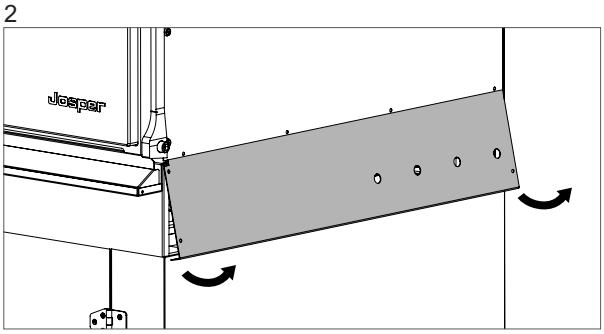
X1 Ref. 4103/3 (HJX-25)
Ref. 4104/3 (HJX-45)
Ref. 4105/3 (HJX-50)



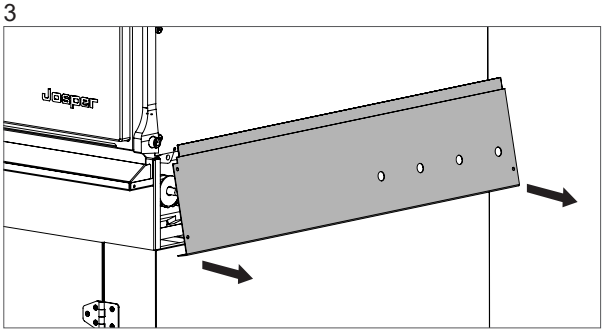
1



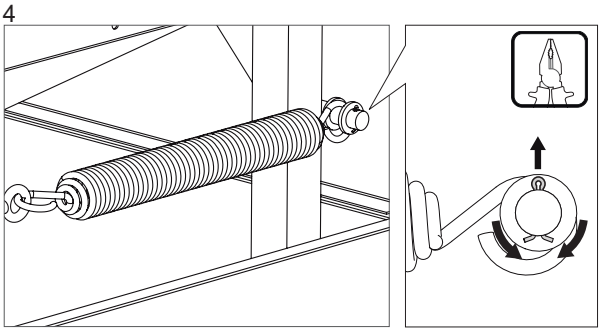
2



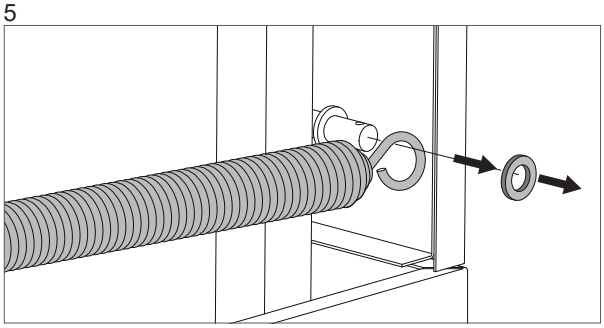
3



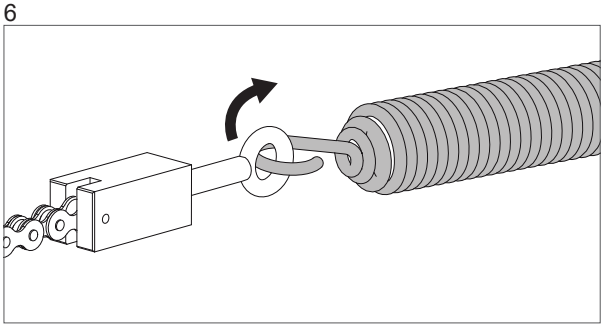
4



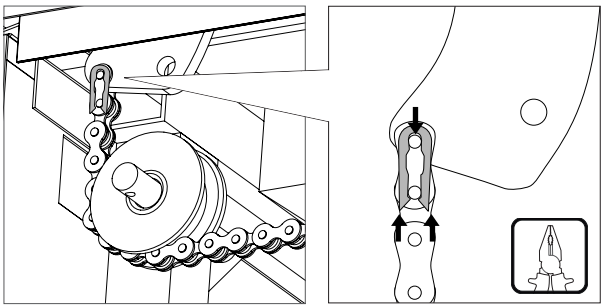
5



6



7

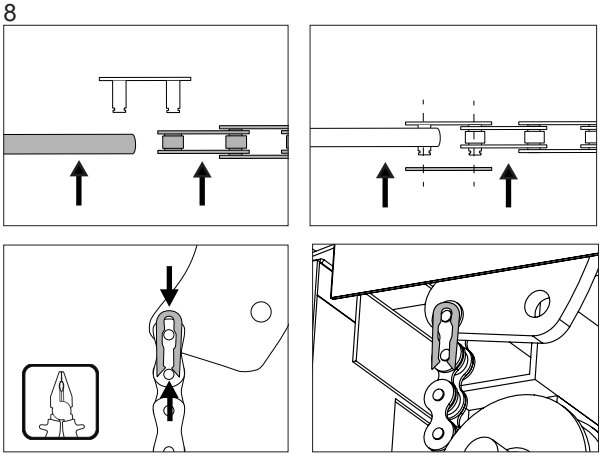


The chain is fixed by a bonding link to the door arm. To remove the clip, place the extrems of the pliers where the arrows of the image indicate.

La cadena esta fijada mediante un eslabón de unión al brazo de la puerta. Para extraer la grapa situar los extremos de los alicates dónde indican las flechas de la imagen.

8.4 DOOR CHAIN, TENSOR AND SPRING REPLACEMENT
CAMBIO CADENA PUERTA, TENSOR Y MUELLE

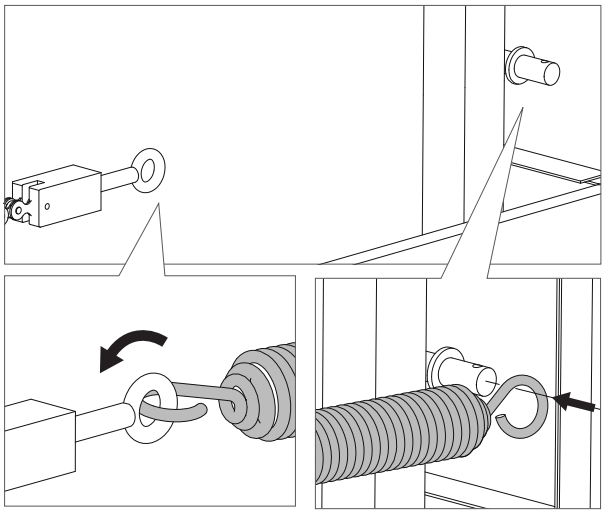
8



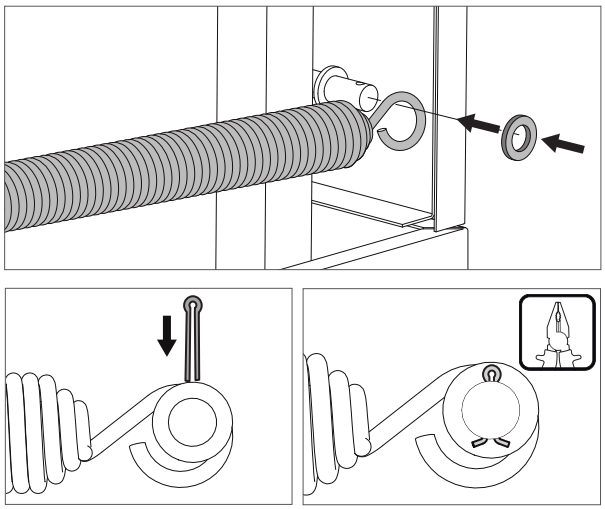
Place the new chain. First, connect the chain to the door arm using a bonding link and a fastening clip.

Colocar la nueva cadena. Primero, unir la cadena con el brazo de la puerta utilizando un eslabón de unión y una grapa de fijación.

9



10



Finally, make sure the system works properly and replace the components of the oven that we had to extract to reach the damping system.

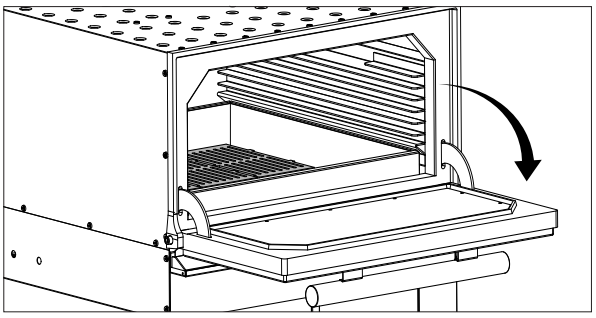
Finalmente, asegurarse de que el sistema funciona correctamente y volver a colocar los componentes del horno que hemos tenido que extraer para llegar al sistema de amortiguación.

8.5 COVER DOOR REPLACEMENT CAMBIO DE LA TAPA DE LA PUERTA

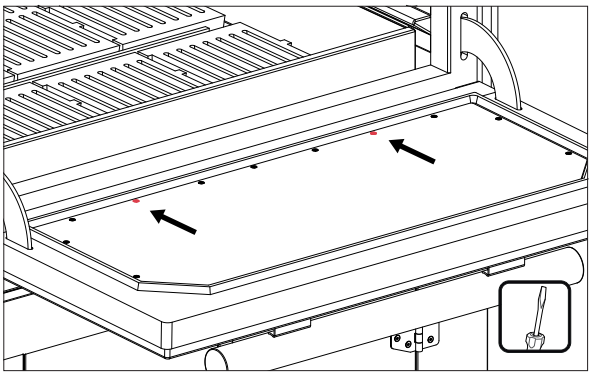
X1
M6XL20 DIN965

X1
Ref. pag. 54

1



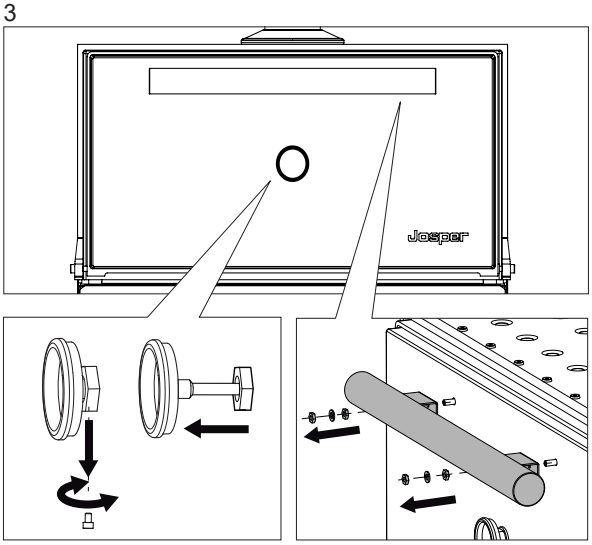
2



Unscrew the two marked screws.

Desatornille los dos tornillos señalados.

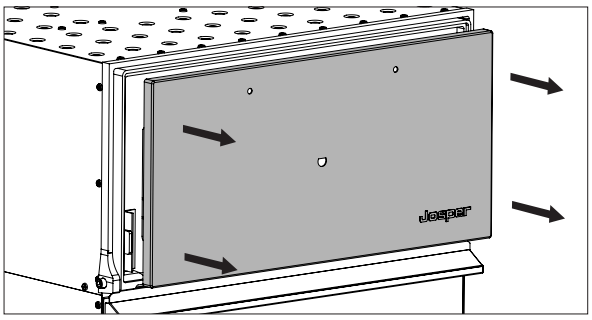
3



For more detailed information on steps 3 and 5 go to chapters 8.1 and 8.2.

Para más información en los pasos 3 y 5 ir a los capítulos 8.1 y 8.2.

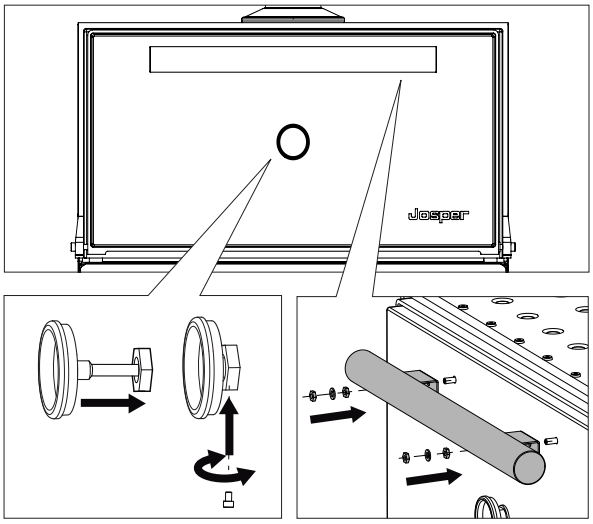
4



Remove the old cover door and insulating material and replace them with the new ones.

Retire la tapa vieja y el material aislante y en su lugar ponga los nuevos.

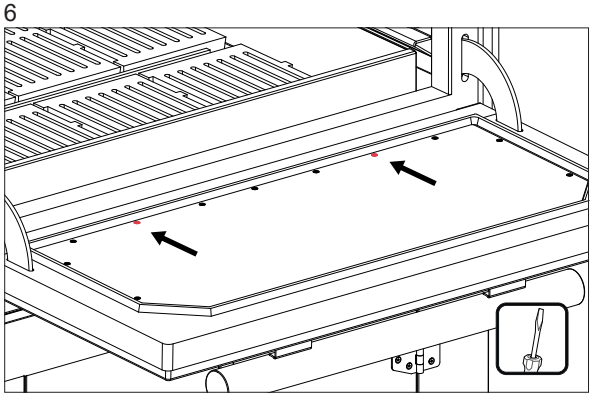
5



Place the new cover, and then the handle and the thermometrer.

Coloque la nueva tapa, y a continuación el tirador y el termómetro.

6



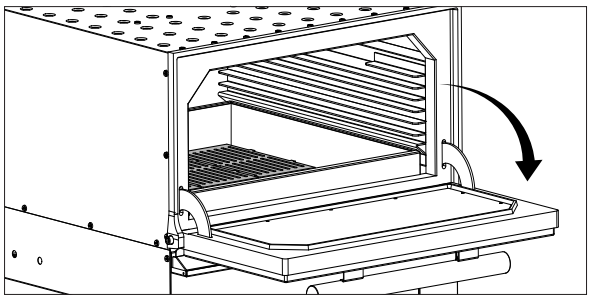
Screw the two screws, that had previously been removed, back again.

Atornille los dos tornillos señalados, que antes habían sido previamente retirados.

8.6 ASHES' GATE REPLACEMENT CAMBIO COMPUERTA CENIZAS

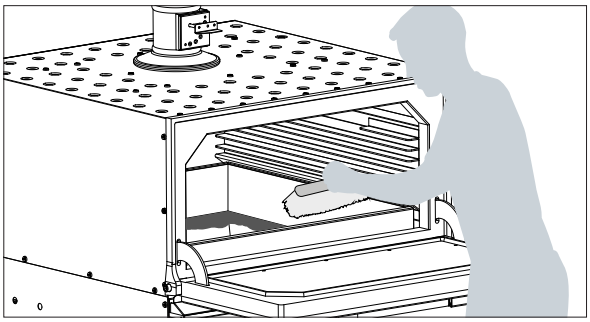
X5 M6XL20 DIN933 | X5 M6 DIN934 | X1 Ref. 0407

1



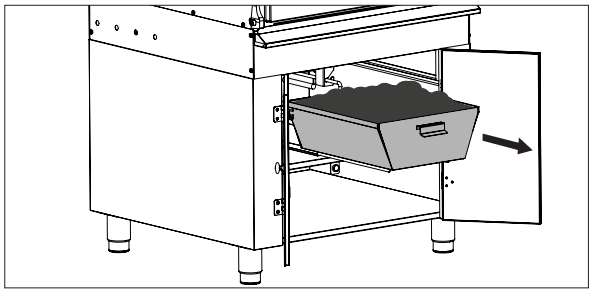
Remove the grill racks and the fire grates.
Extraer las parrillas y las rejillas de fuego.

2

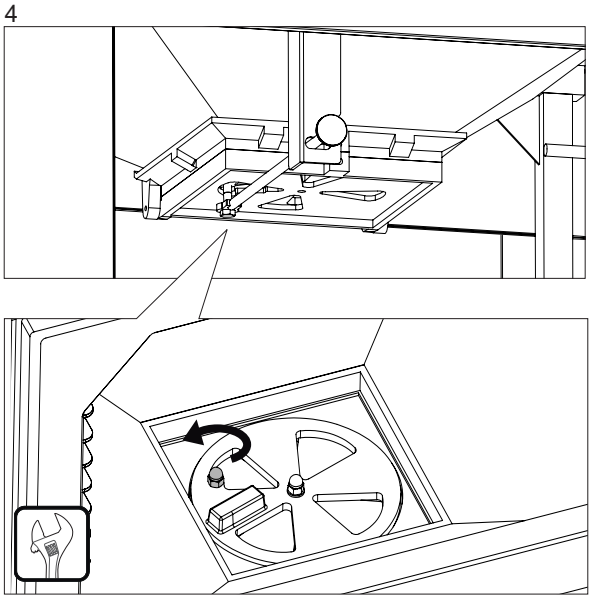


Clean the inside of the oven from ashes thoroughly.
Limpiar, a fondo, el interior del horno de cenizas.

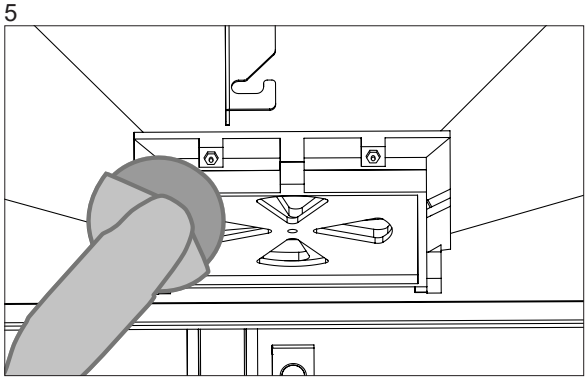
3



4

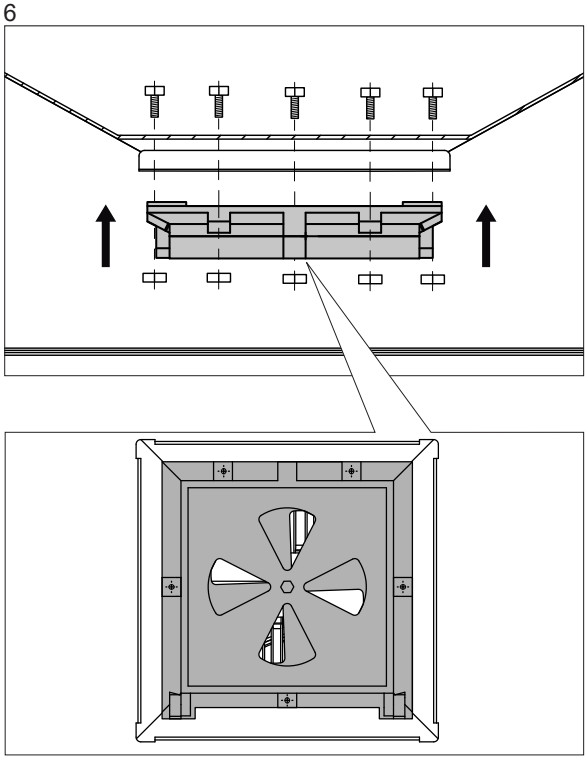


5



Cut all the screws on the oven that hold the gate.
Cortar todos los tornillos de anclaje de la compuerta.

6

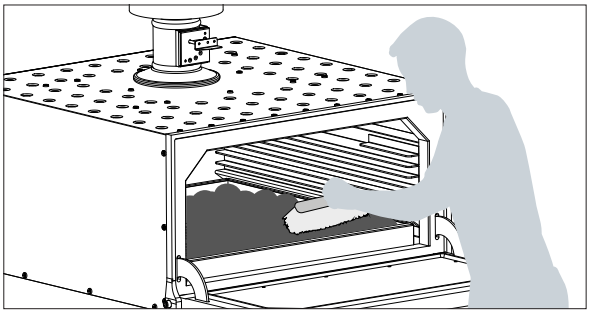


Prepare and put the new gate, then screw in the nuts and bolts.
Prepare y sitúe la nueva compuerta, luego atornille los tornillos y las tuercas.

8.7 ASHES' GATE PLATE REPLACEMENT
REEMPLAZAR PLATO COMPUERTA CENIZAS

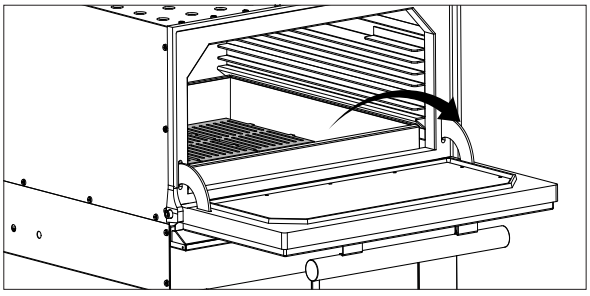
X1 M8 DIN125-A	X2 M8 DIN934	X1 M8XL30 DIN933	X1 Ref. 0448

1

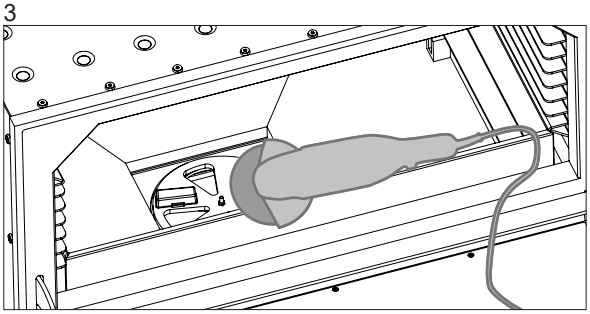


Clean the inside of the oven from ashes.
Limpiar el interior del horno de cenizas.

2

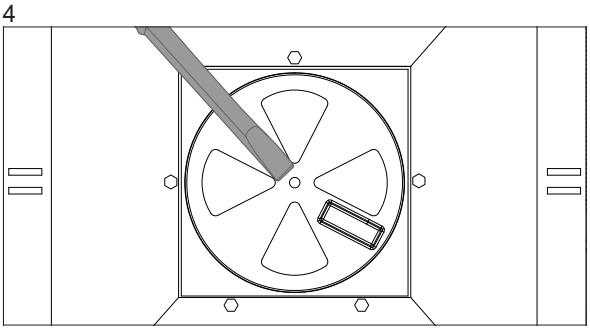


3



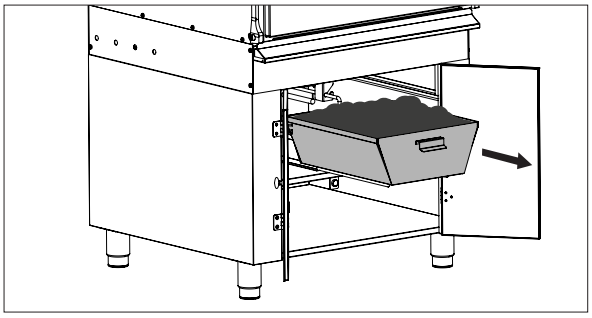
Cut the screw that joins the gate and the mobile part.
Corte el tornillo que une el registro con la pieza móvil.

4

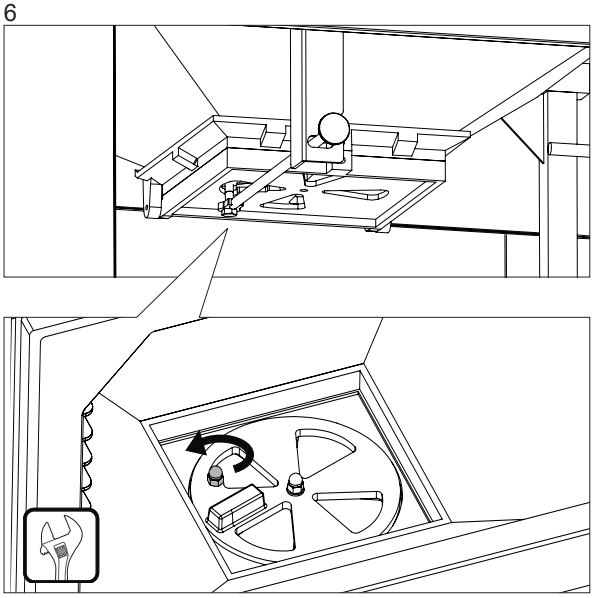


Clean the inside of the gate plate and the center hole.
Limpiar el interior de la compuerta y el agujero central.

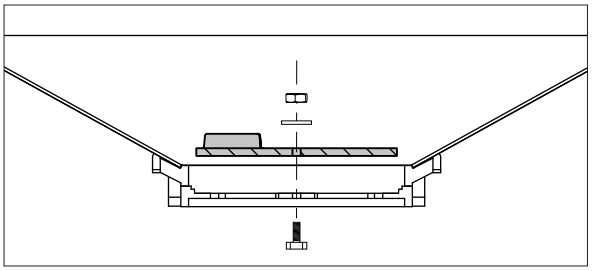
5



6



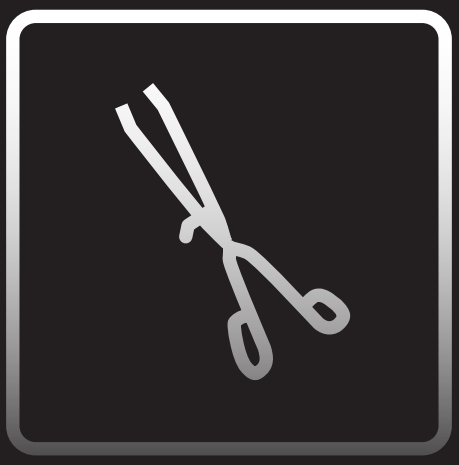
7



Prepare and screw the new parts in.
Prepare y atornille la nueva pieza.

9. JOSPER'S COOKWARE

9. MENAJE JOSPER





The JOSPER cookware products can be restricted to some countries by specific local laws. JOSPER complies with the European regulation for this type of products, any other local regulation must be considered and assumed by the client.

Los productos de menaje de JOSPER pueden estar restringidos en algunos países por normativas locales específicas. JOSPER cumple con la reglamentación europea para esta tipologia de productos, cualquier otra reglamentación local ha de ser considerada y asumida por el cliente.



Use only cooking tools and cookware made specifically for these uses and make sure that they were made with materials that are suitable to high temperatures. The use of inadequate tools can lead to sanitary and safety risks.

Solo emplear utensilios y menaje de cocina fabricados específicamente para estos usos y asegurar que estén fabricados con materiales aptos para altas temperaturas. El uso de utensilios no adecuados puede comportar riesgos sanitarios y de seguridad.



JOSPER recommends the use of cooking tools by the JOSPER brand because of their efficiency and safety.

JOSPER recomienda el uso de los utensilios de cocina de la marca JOSPER por su eficiencia y seguridad.



It is forbidden to use cooking tools that contain polymers in their composition unless the maker explicitly specifies otherwise.

No esta permitido el uso de utensilios de cocina con contenidos de polímeros en su composición a no ser que estén especificados explícitamente por el fabricante.



Do not put inside the oven Josper cookware when the oven is in the process of fire-up. You can use Josper cookware inside when the temperature has stabilized.

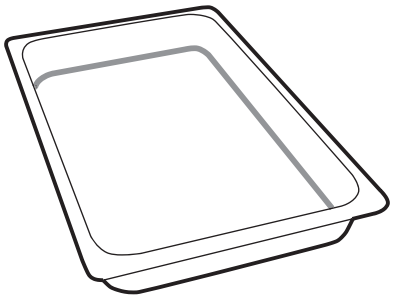
No introducir menaje Josper dentro del horno cuando este se esté encendiendo, solo cuando se haya encendido correctamente y la temperatura se haya estabilizado.



Maximum temperature 350 ºC - Avoid exposure to direct flames and do not use during oven ignition.

Temperatura máxima 350 ºC - Evitar la exposición a las llamas directas y no usar durante el encendido del horno.

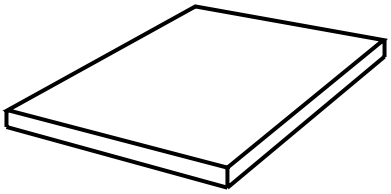
TRAYS Bandejas



4224	Josper Gastronorm Tray GN 1/2 (2 5/8 in height)	Bandeja Josper GN 1/2 (6,5 cm altura)
4223	Josper Gastronorm Tray GN 1/1 (2 5/8 in height)	Bandeja Josper GN 1/1 (6,5 cm altura)
4242	Josper Gastronorm Tray GN 1/6 (7/8 in height)	Bandeja Josper GN 1/6 (2 cm altura)
4222	Josper Gastronorm Tray GN 1/3 (7/8 in height)	Bandeja Josper GN 1/3 (2 cm altura)
4238	Josper Gastronorm Tray GN 1/1 (7/8 in height)	Bandeja Josper GN 1/1 (2 cm altura)

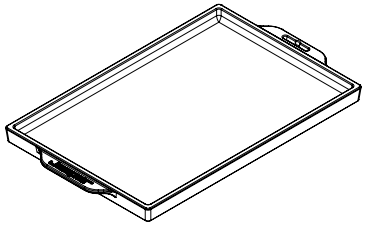
Measures in inches Medidas en cm

BASALT DISHES SLATE Pizarra plato basalto



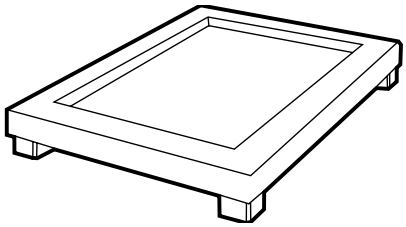
4248	Basalt 11 7/8 x 7 7/8 x 1/2 in	Plato Basalto de Sierra (Pizarra) 30 x 20 x 1 cm
4251	Basalt 7 7/8 x 7 7/8 x 1/2 in	Plato Basalto de Sierra (Pizarra) 20 x 20 x 1 cm
4260	Basalt 18 1/8 x 11 7/8 x 1/2 in	Plato Basalto de Sierra (Pizarra) 46 x 30 x 1 cm
4259	Basalt 18 1/8 x 6 x 1/2 in	Plato Basalto de Sierra (Pizarra) 46 x 15 x 1 cm

SERVICE PLATE Plato de fundición



262019	Cast Iron Service Plate 7 7/8 x 7 7/8 x 1/2 in	Plato de Fundición 20 x 20 x 1 cm
262020	Cast Iron Service Plate 11 7/8 x 7 7/8 x 1/2 in	Plato de Fundición 30 x 20 x 1 cm
262021	Cast Iron Service Plate 10 1/8 x 5 7/8 x 1/2 in	Plato de Fundición 25 x 15 x 1 cm
262022	Cast Iron Service Plate 18 1/8 x 5 7/8 x 1/2 in	Plato de Fundición 46 x 15 x 1 cm

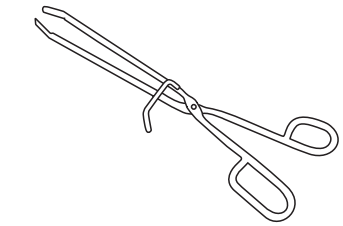
IROKO WOOD SUPPORTS Soportes madera de Iroko



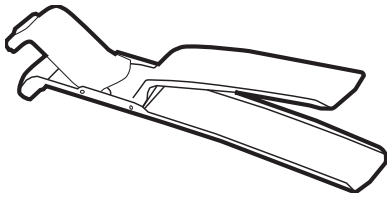
4249	Iroko wood support 14 5/8 x 10 5/8 in (for 11 7/8 x 7 7/8 in dish)	Soporte madera de Iroko 37 x 27 cm (Plato 30 x 20 cm)
4263	Iroko wood support 10 5/8 x 10 5/8 in (for 7 7/8 x 7 7/8 in dish)	Soporte madera de Iroko 27 x 27 cm (Plato 20 x 20 cm)
4264	Iroko wood support 20 7/8 x 14 5/8 in (for 18 1/8 x 11 7/8 in dish)	Soporte madera de Iroko 53 x 37 cm (Plato 46 x 30 cm)
4265	Iroko wood support 20 7/8 x 8 5/8 in (for 18 1/8 x 5 7/8 in dish)	Soporte madera de Iroko 53 x 22 cm (Plato 46 x 15 cm)
4250	Iroko wood support 13 x 8 5/8 in (for 10 1/8 x 5 7/8 in dish)	Soporte madera de Iroko 33 x 22 cm (Plato 25 x 15 cm)

Measures in inches Medidas en cm

TONGS Pinzas

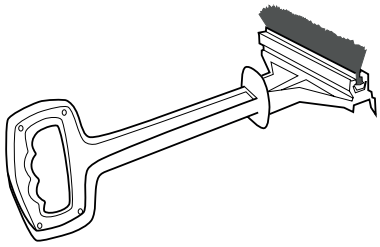


0423	Stainless steel tongs 13 3/4 in	Pinzas Inox 35 cm (para carne y volteo de jaula)



4231	Peg for trays	Pinzas con silicona (para bandejas Gn y cazuelas)

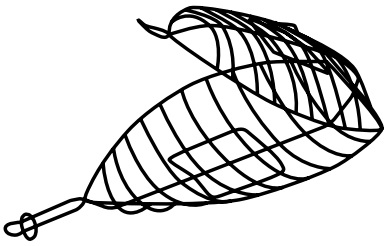
BRUSHES Cepillos



8224	Special aluminium wire brush 20 in	Cepillo raspador combinado 50 cm
8224/3	Spare part piece for special brush 49 1/4 in	Recambio tira cepillo raspador combinado 125 cm

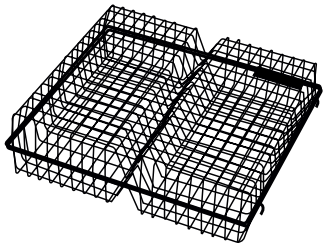
Measures in inches Medidas en cm

BASKETS Cestas



0403 Sea bream
S. Steel grill holder
13 3/4 x 7 7/8 x 4 1/16 in
Parrilla besuguera
35 x20 cm

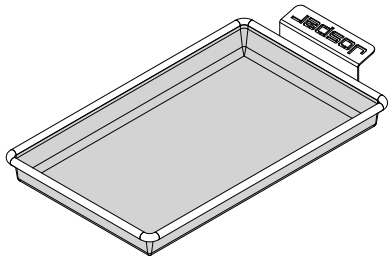
0405 Turbot
S. Steel grill holder
17 3/4 x 11 7/8 x 4 1/6 in
Parrilla rodaballo
45 x30 cm



4243 Josper double basket
8 1/4 x 8 1/4 x 2 3/8 in
Cesta mixta (Jaula)
21 x 21 x 6 cm

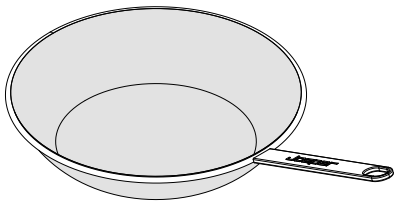
Measures in inches Medidas en cm

MICROPERFORATED METAL RACK REJILLA DE METAL MICROPERFORADA



240014 Mini microperforated metal grill grate with grip 6 x 9 7/8 in

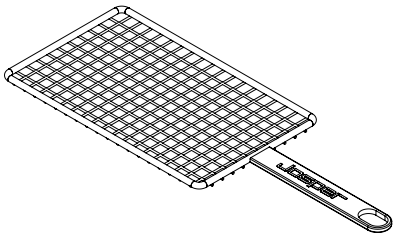
Rejilla metálica mini microperforada con agarre 15 x 25 cm



240017 Metal mesh pan Ø 11 7/8 in

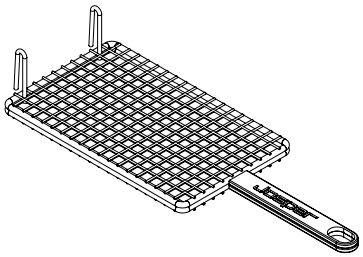
Sarten de regilla metálica microperforada Ø 30 cm

GRILL GRATES REJILLAS PARA GRILL



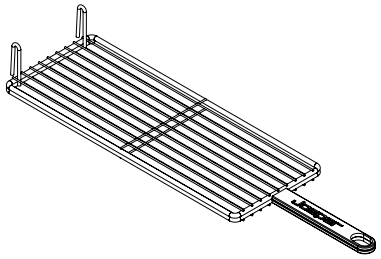
240015 Simple mini grill grate 6 x 9 7/8 in

Rejilla mini para grill 15 x 25 cm



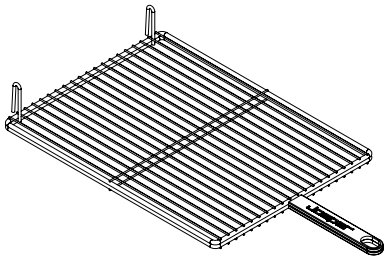
240016 Double simple mini grill grate 6 x 9 7/8 in

Rejilla mini para grill doble 15 x 25 cm



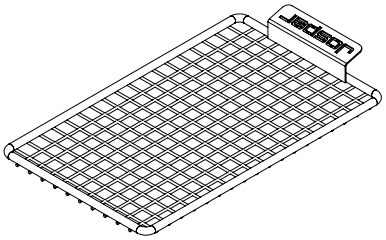
240013 Double rectangular grill grate
6 x 15 3/4 in

Rejilla rectangular para grill doble
15 x 40 cm



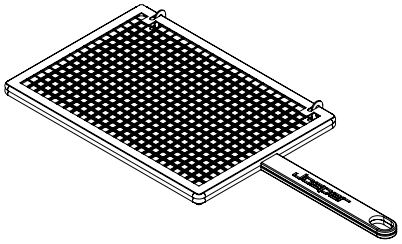
240012 Double square grill grate
11 7/8 x 15 3/4 in

Rejilla cuadrada para grill doble
30 x 40 cm



240020 Mini grill grate with grip
6 x 9 7/8 in

Rejilla metálica mini microperforada con agarre
15 x 25 cm

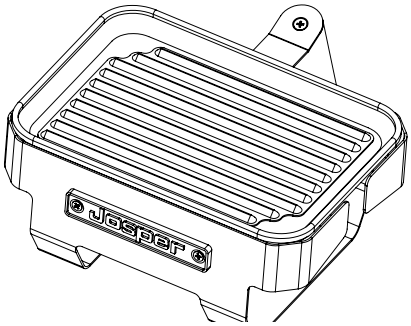


240018 Cod's barbel grill
7 7/8 x 11 7/8 in

Rejilla para cocochas
20 x 30 cm

Measures in inches Medidas en cm

JOSPER TABLETOP GRILL Parrilla sobremesa Josper



269002	Mini tabletop grill stand 9 x 6 3/4 x 4 1/16 in	Soporte mini parrilla sobremesa 23 x 17 x 10 cm
4068	Burner 7 7/8 x 11 7/8 in	Fogoncillo 20 x 30 cm
4300	Josper pan 1/4 GN 10 1/4 x 6 1/4 in	Bandeja Josper GN 1/4 26 x 16 cm

Measures in inches Medidas en cm

10. CONTACT DETAILS

10. DATOS DE CONTACTO



Josper since 1969

Josper®

CHARCOAL EQUIPMENT

www.jospergrill.com

Facebook **Twitter** **Instagram** **YouTube**

Gutenberg 11 • 08397 Pineda de Mar - Barcelona - SPAIN
Tel +34 93 767 15 16
e-mail: josper@jospergrill.com

MADE IN SPAIN