CARBÓN JOSPER - CEs

MADERA DE MARABÚ

REF. 4048 CAJA
3 kg APROX.
EAN 8436009860154

REF. 4026 SACO
2.5 kg APROX.
EAN 8436009860161

INFORMACIÓN TÉCNICA

Peso envase caja aprox.	3 kg	6,61 lb
Peso envase saco aprox.	2,5 kg	5,51 lb
Carbono fijo	> 75 %	
Cenizas	< 5 %	
Volátiles	< 8 %	
Granulometría	≤ 50 mm	≤ 1 31/32 "
Humedad	< 6 %	
Chispa	No	
Rendimiento	7000 - 7450 kcal/kg	12600 - 13410 btu/lb
Tipo madera	Mezcla de maderas duras tropicales	
Morfología	Poda controlada	
Densidad	298 kg/m³	18,6 lb/ft³
Uso recomendado	Horno Brasa Josper Josper Parrilla Abierta	

MÉTODO DE ENCENDIDO

Recomendamos el uso de pastillas LUMIX para los puntos de encendido del carbón.

⚠ No usar nunca líquidos inflamables en el proceso de encendido. Son muy peligrosos.

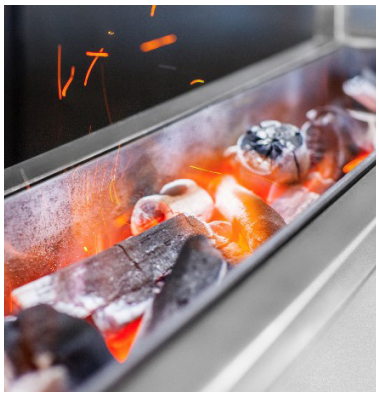
REACH COMPLIANT Regulation (EC) No 1907/2006

NATURAL PRODUCT ECOLOGICAL

CEs

El carbón de marabú posee unas excelentes cualidades caloríficas, no produce chispa y es de larga duración respecto a otras maderas más blandas y semiduras. Su color es uniforme, tiene la característica forma de "canutillo" y crea un pronunciado sonido metálico al arder.

La combustión es muy lenta por lo que lo hace especialmente recomendable para brasas abiertas (Parrilla Vasca Josper, Robatagrill y Hornos de Brasa Josper). Por su agradable aroma es indicado para pescados de carne blanca y verduras.



Ed.02.2020 - Josper se reserva el derecho a realizar modificaciones en los catálogos, tarifas y material de divulgación según evolución y mejora de sus equipos.

Josper
EQUIPOS DE BRASA
THE MIDDLEBY CORPORATION

JOSPER S.A.U. Gutenberg, 11
08397 Pineda de Mar - Barcelona - España
T +34 93 767 15 16
josper@jospergrill.com
www.jospergrill.com

FCSI FOODSERVICE CONSULTANTS SOCIETY INTERNATIONAL · PG AB28 · AEFECC · TÜVRheinland CERTIFICADO · INNOVATIVE SME