



HORNO BRASA JOSPER HJA-PLUS JOSPER CHARCOAL BROILER OVEN HJA-PLUS

HJA-PLUS-S80-HCT

Los hornos de carbón vegetal Clase A incorporan un sistema hidráulico de retención de puerta para optimizar las maniobras del cocinero. Disponen de una area de templado superior que puede cerrarse con el accesorio disponible y una gama de mesas auxiliares opcionales.

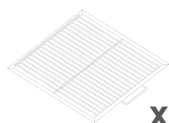
Class A charcoal ovens incorporate a hydraulic door retention system to optimize the chef's maneuvers. They have an upper tempering area that can be closed with the available accessory and a range of optional auxiliary tables.

Recomendado para ± Recommended for ±	80 comensales 80 dinners
Tiempo de encendido Fire up time	30 min aprox. 30 min average
Consumo diario de carbón Charcoal daily consumption	10 a 12kg 22 to 26.5 lb
Autonomía por carga Performance	9h
Producción por hora Production per hour	60 kg aprox. 132 lb average
Temperatura de braseado Broiling temperature	250 a 350 °C 482 a 662 °F
Capacidad bandejas GN (por parrilla) Grill rack capacity in Gn trays	1xGN1/1
Potencia térmica nominal Nominal heat output	8.8 kW 11.8 hp
Caudal másico de humos Flue gas mass flow	19.36 g/s 0.68 oz/s
Capacidad de extracción Exhaust rate	2800 m³/h 1648 cfm
Peso neto Net weight	-- kg -- lb



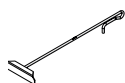
HJA-PLUS-S80-HCT

ACCESORIOS INCLUIDOS INCLUDED ACCESSORIES



x2

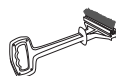
Parrilla inox / Ref. [240024](#)
Inox grill rack / Ref. [240024](#)



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



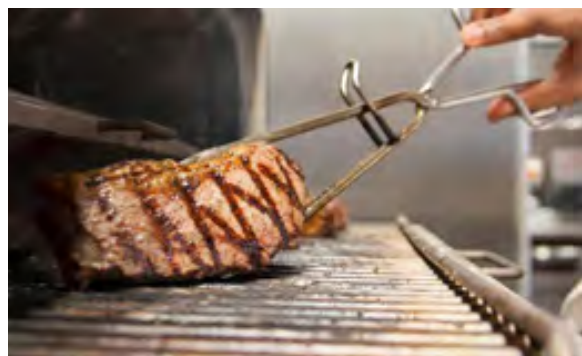
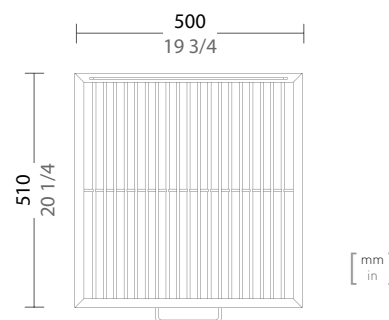
Pinzas Josper / Ref. [0423](#)
Josper tongs / Ref. [0423](#)



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

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

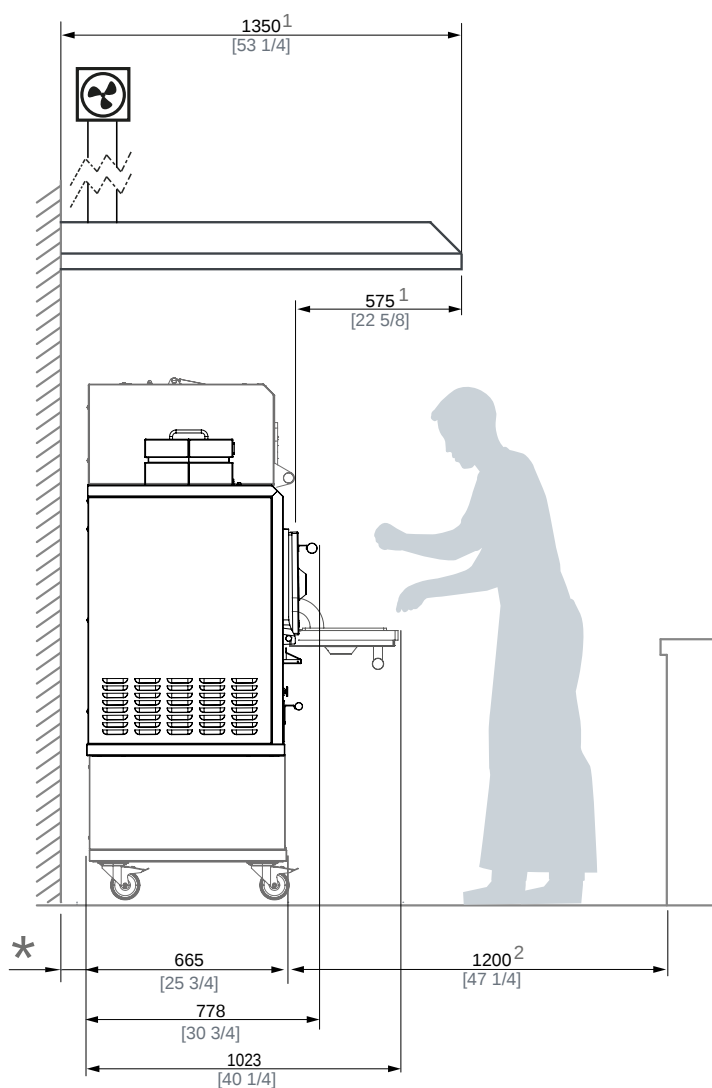
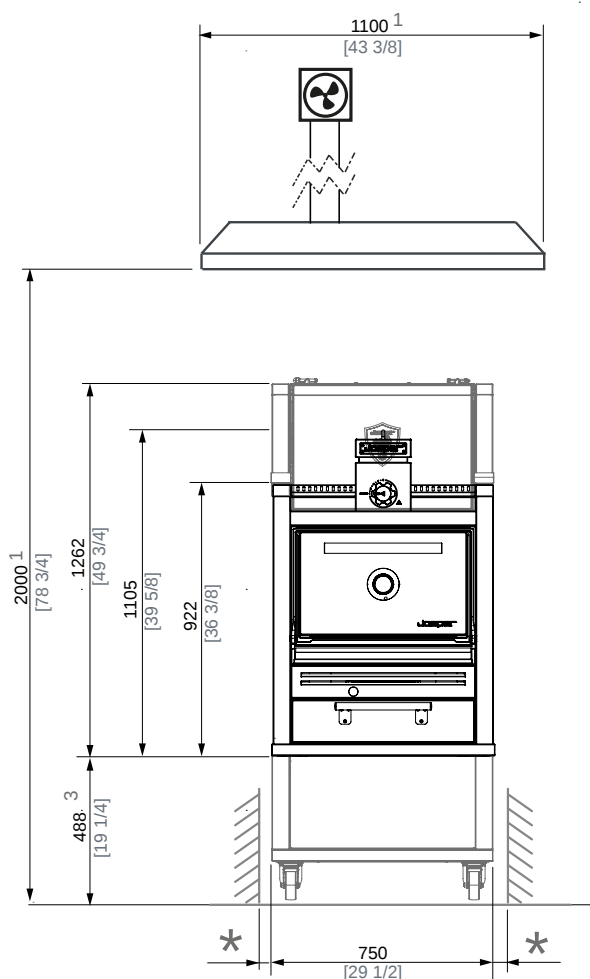
MEDIDAS PARRILLA GRILL RACK MEASUREMENTS



FT-C01150-05

HJA-PLUS-S80-HCT

INSTALACIÓN INSTALLATION



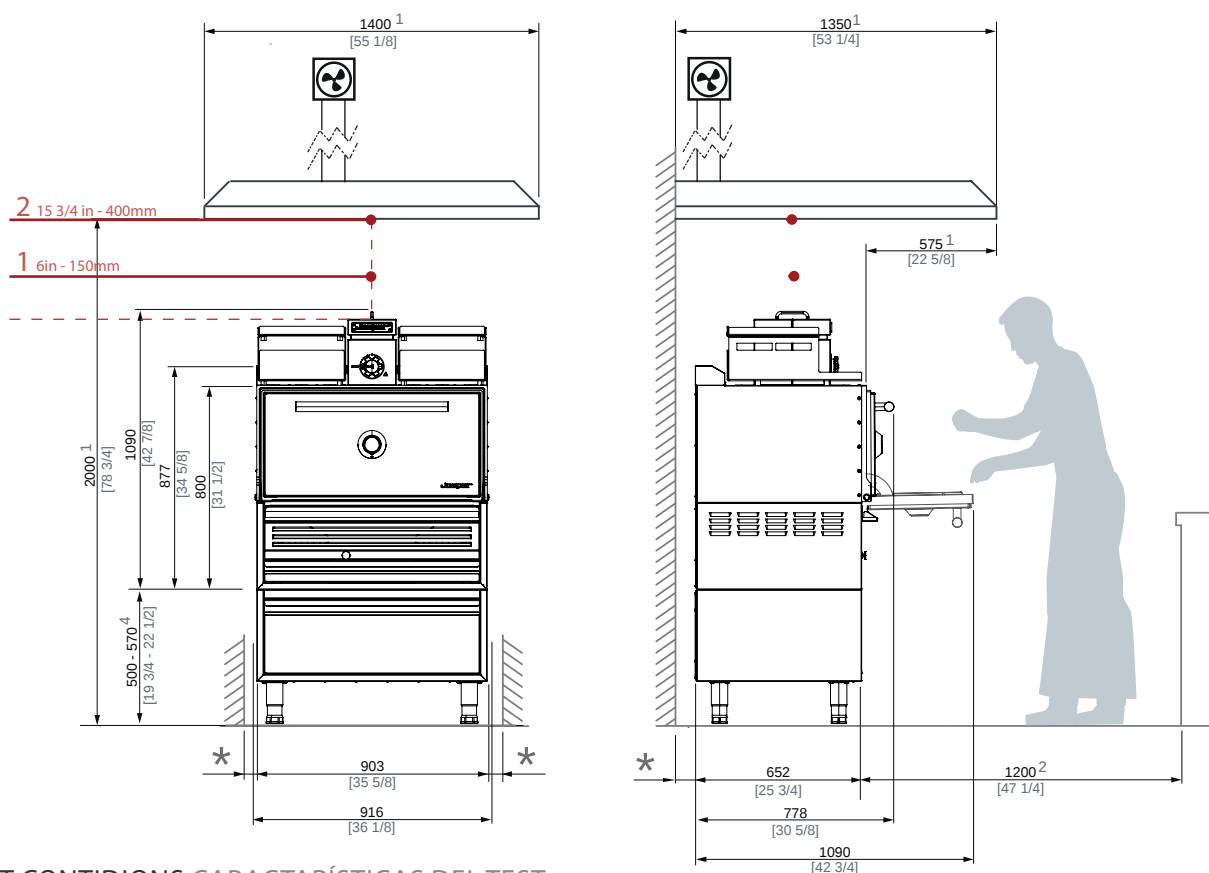
* DISTANCIA MÍNIMA A ELEMENTOS INFLAMABLES MINIMUM DISTANCE TO FLAMMABLE ELEMENTS	300 mm	12 in
* DISTANCIA MÍNIMA A ELEMENTOS NO INFLAMABLES MINIMUM DISTANCE TO FLAMMABLES ELEMENTS	100 mm	4 in

- 1 MEDIDAS MÍNIMAS RECOMENDADAS DE LA CAMPANA EXTRACTORA.
RECOMMENDED HOOD'S MINIMUM DIMENSIONS
- 2 ESPACIO RECOMENDADO DE TRABAJO PARA EL CHEF.
RECOMMENDED CHEF'S WORKING SPACE
- 3 ALTURA RECOMENDADA DE INSTALACIÓN DEL HORNO SIN MESA
RECOMMENDED HEIGHT TO INSTALL THE OVEN WITOUT TABLE

Ed. 07.2022 - Josper se reserva el derecho a realizar modificaciones en los catálogos, tarifas y material de divulgación según evolución y mejora de sus equipos.
 Josper reserves the right to make modifications to catalogues, pricelists and promotional material according to the development and improvements applied to its equipment.

HJX-PRO / HJA-PLUS SMOKE TEMPERATURES

TEMPERATURAS DEL HUMO EN HJX-PRO / HJA-PLUS



TEST CONTIDIONS CARACTARÍSTICAS DEL TEST

Total test time Tiempo total del test	240 min	
Room temperature Temperatura ambiente	27 °C	80 °F

EXTREME OPERATION REGIME RÉGIMEN DE OPERACIÓN EXTREMO

1. Temp. 6 in Temp. 150mm	95 °C	203 °F
2. Temp. 15 3/4 in Temp. 400mm	65 °C	149 °F

OPTIMAL OPERATION REGIME RÉGIMEN DE OPERACIÓN ÓPTIMO

1. Temp. 6 in Temp. 150mm	65 °C	149 °F
2. Temp. 15 3/4 in Temp. 400mm	50 °C	122 °F

Remember: Josper recommends leave minimum 100mm clearance with non-flammable and 300 mm with flammable equipments.

Recuerde: Josper recomienda dejar mínimo 100 mm de distancia con elementos no inflamable y 300 mm con inflamables.

*Temperatures measured following the fire-up process stipulated in Jospers HJX-PRO handbook.

*Temperaturas medidas realizando el proceso de encendido estipulado en el manual HJX-PRO de Josper.



COLOR RANGE

CONFIGURACIÓN DE COLOR

DOOR PUERTA	JOSPER CODE CÓDIGO JOSPER	RAL
STAINLESS STEEL INOX	IN	St. Steel Inox
BURGUNDY BURDEOS	VC	RAL 3003
BROWN MARRÓN	M	TDF 8002 / Beige 1001 RAL 9001 (30% Shine)
BLACK NEGRO	NC	RAL 9005
WHITE BLANCO	BL	RAL 9010
BLUE AZUL	ZU	RAL 5003
GREEN VERDE	VR	RAL 6005

*Available for oven's doors and frontals of open grills and combos.
Disponible para puertas de hornos y frontales de parrillas vascas y combos.*