



# ASJ-130

Die Rotisserie-Technik ist eine Brattechnik aus der Antike und dem Mittelalter, bei der Bratspieße verwendet werden, ideal für große Fleischstücke, Geflügel etc. Es ist die ursprünglichste Form, bei der zwischen Produkt und Glut (als Wärmequelle) keine Barriere, Pfanne, kein Topf oder Grillblech vorhanden ist.

Die Bräunung ist sehr viel ausgeprägter; ferner führt die Anordnung der Fleischstücke an den Grillspießen dazu, dass das Produkt im eigenen Saft badet. Das Spiel mit verschiedenen Hölzern, die den Geschmack und das Aroma ausmachen, ist sehr viel umfangreicher und bildet eine optisch starke Komponente.

La technique de rôtisserie date de l'époque médiévale ; la cuisson sur broche est idéale pour de grandes pièces de viande, de volaille, etc. C'est une technique ancestrale, où il n'y a pas de barrière entre le produit et la braise (la source de chaleur), car on n'utilise ni poêle, ni casserole, ni grille.

Les cuissons obtenues sont plus dorées et le fait de tourner sur la broche permet au produit de baigner dans son propre jus. Différentes essences de bois offrent une plus vaste gamme de saveurs et d'arômes, en plus d'une forte composante visuelle.

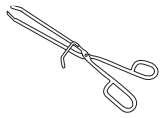
Grillfläche Surface de cuisson	1300 mm x 6 Drehspieße 1 300 mm x 6 broches
Aufwärmzeit Temps d'allumage	ca. 35 min 35 min env.
Maximales Fassungsvermögen Capacité maximale	48 Hähnchen 48 poulets
Täglicher Kohleverbrauch Consommation quotidienne de charbon	30 bis 34 kg 30 à 34 kg
Grilltemperatur Température de cuisson	200 bis 280 °C 200 à 280 °C
Höchstgewicht pro Drehspieß Poids maximum par broche	10 bis 12 kg 10 à 12 kg
Stromanschluss Branchement électrique	UE: 220 V / 50 Hz EU : 220 V/50 Hz
Installierte Leistung Puissance installée	0,45 kW
Thermische Nennleistung Puissance thermique nominale	6 kW
Extraktionskapazität Capacité d'évacuation	4000 m³/h 4 000 m³/h
Nettogewicht Poids net	850 kg



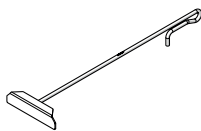
**ASJ-130**

## MITGELIEFERTES ZUBEHÖR

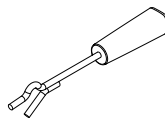
### ACCESSOIRES INCLUS



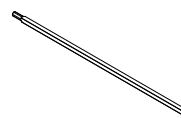
**Josper Grillzange** / Ref. [0423](#)  
Pincès Josper/Réf. [0423](#)



**Schürhaken** / Ref. [0427INOX](#)  
Tisonnier/Réf. [0427INOX](#)



**Haken zur Spießentnahme** / Ref. [4340](#)  
Crochet de retrait des broches/Réf. [4340](#)

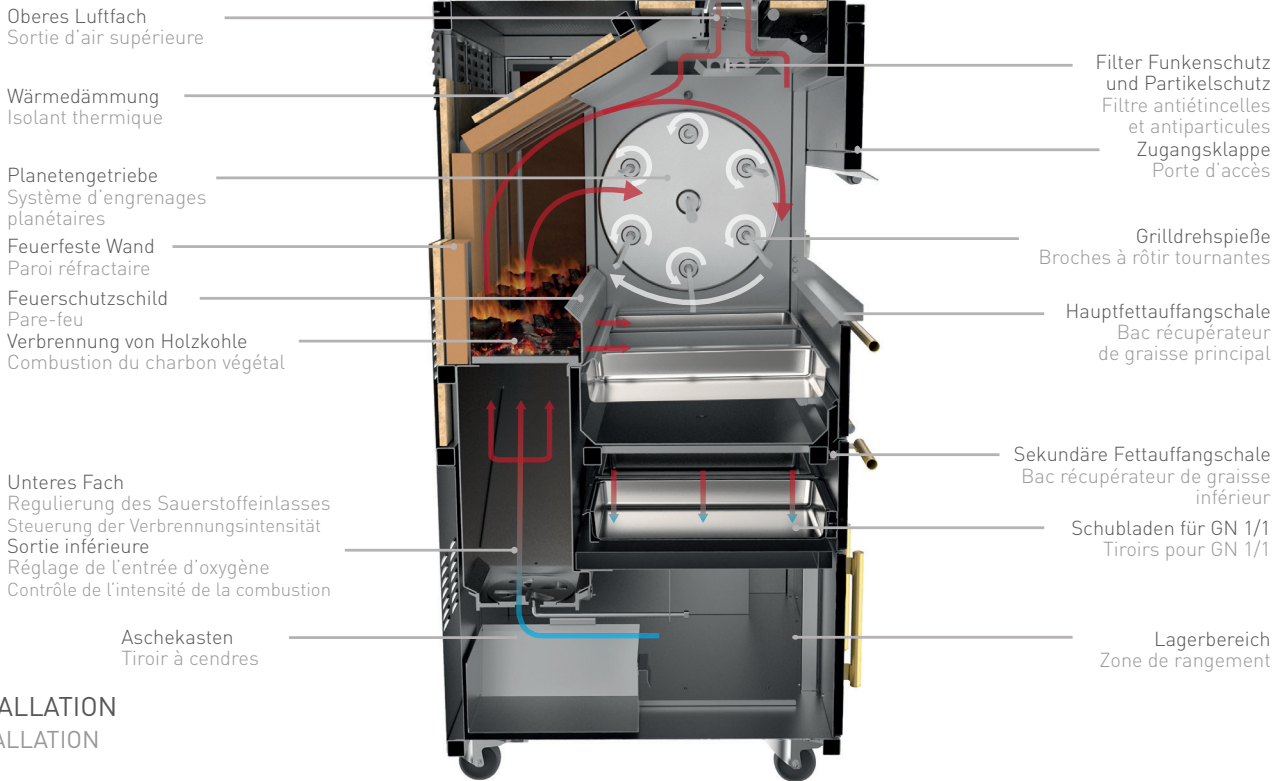


**Drehgrillspieß** / Ref. [4347](#)  
Broche à rôtir/Réf. [4347](#)

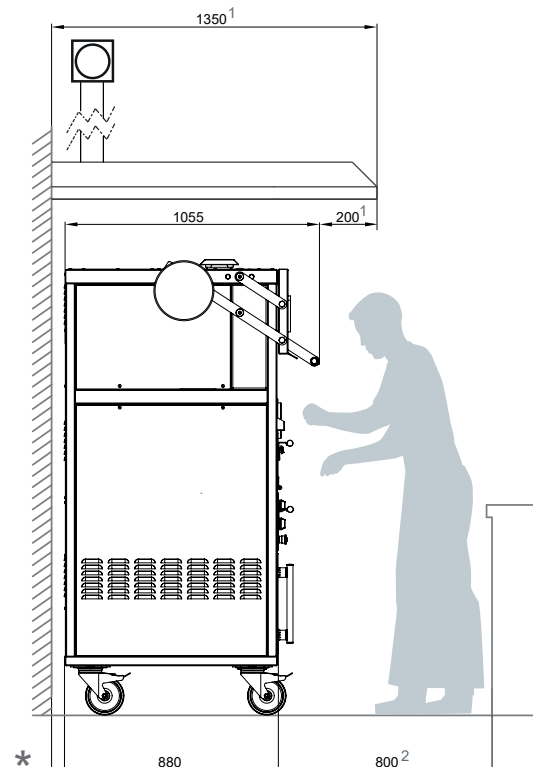
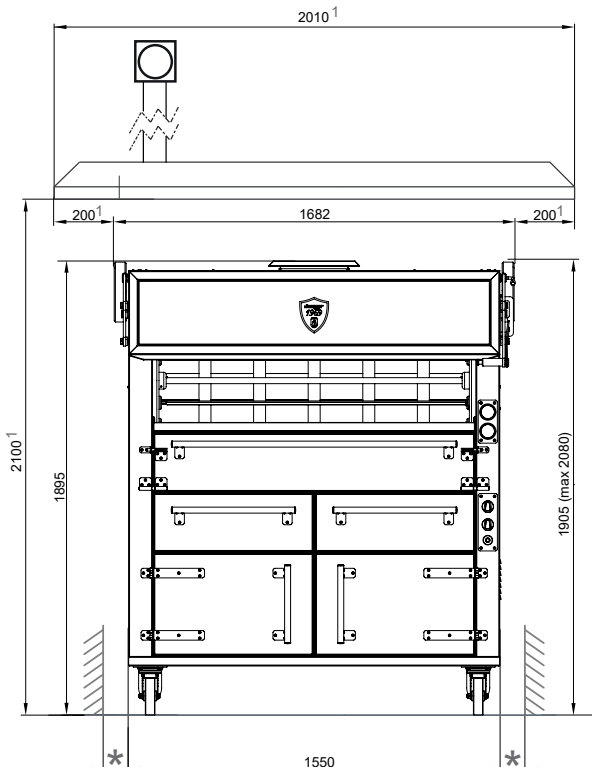
\* Alle Produkte von Josper werden ausschließlich mit Holzkohle befeuert.  
Tous les produits Josper fonctionnent exclusivement au charbon végétal.



**ASJ-130**



**INSTALLATION**  
**INSTALLATION**



* MINDESTABSTAND ZU BRENNBAREN ELEMENTEN DISTANCE MINIMALE VIS-À-VIS DES ÉLÉMENTS INFLAMMABLES	300 mm
* MINDESTABSTAND ZU NICHTBRENNBAREN ELEMENTEN DISTANCE MINIMALE VIS-À-VIS DES ÉLÉMENTS NON INFLAMMABLES	100 mm

- 1 EMPFOHLENE MINDESTABMESSUNGEN DER ABZUGSHAUBE  
DIMENSIONS MINIMALES RECOMMANDÉES DE LA HOTTE ASPIRANTE
- 2 EMPFOHLENER ARBEITSBEREICH FÜR DEN KÜCHENCHEF  
ESPACE DE TRAVAIL RECOMMANDÉ POUR LE CHEF

Ausg. 10.2022 - Jospser behält sich das Recht auf Änderung von Katalogen, Preisen und Werbematerial, je nach Entwicklung und Verbesserung der Geräte, vor.  
 Éd. 10.2022 - Jospser se réserve le droit d'effectuer des modifications dans ses catalogues, ses tarifs et son matériel de divulgation en fonction de l'évolution et de l'amélioration de ses équipements.