Josper®

EQUIPOS DE BRASA



CATÁLOGO PRODUCTOS 2023

THE MIDDLEBY CORPORATION

REVOLUCIONARIOS DE LA BRASA

Más de 50 años desarrollando equipos al servicio de la gastronomía y el exigente sector HoReCa. Tradición y vanguardia se unen para diseñar una elegante combinación de parrilla y horno en un solo equipo, y mucho más, una gama de equipos para dominar la brasa gastronómica. Equipamiento fabricado con aleaciones de acero de alta tecnología a medida y componentes locales de máxima calidad. Una historia de verdadero amor por las brasas.



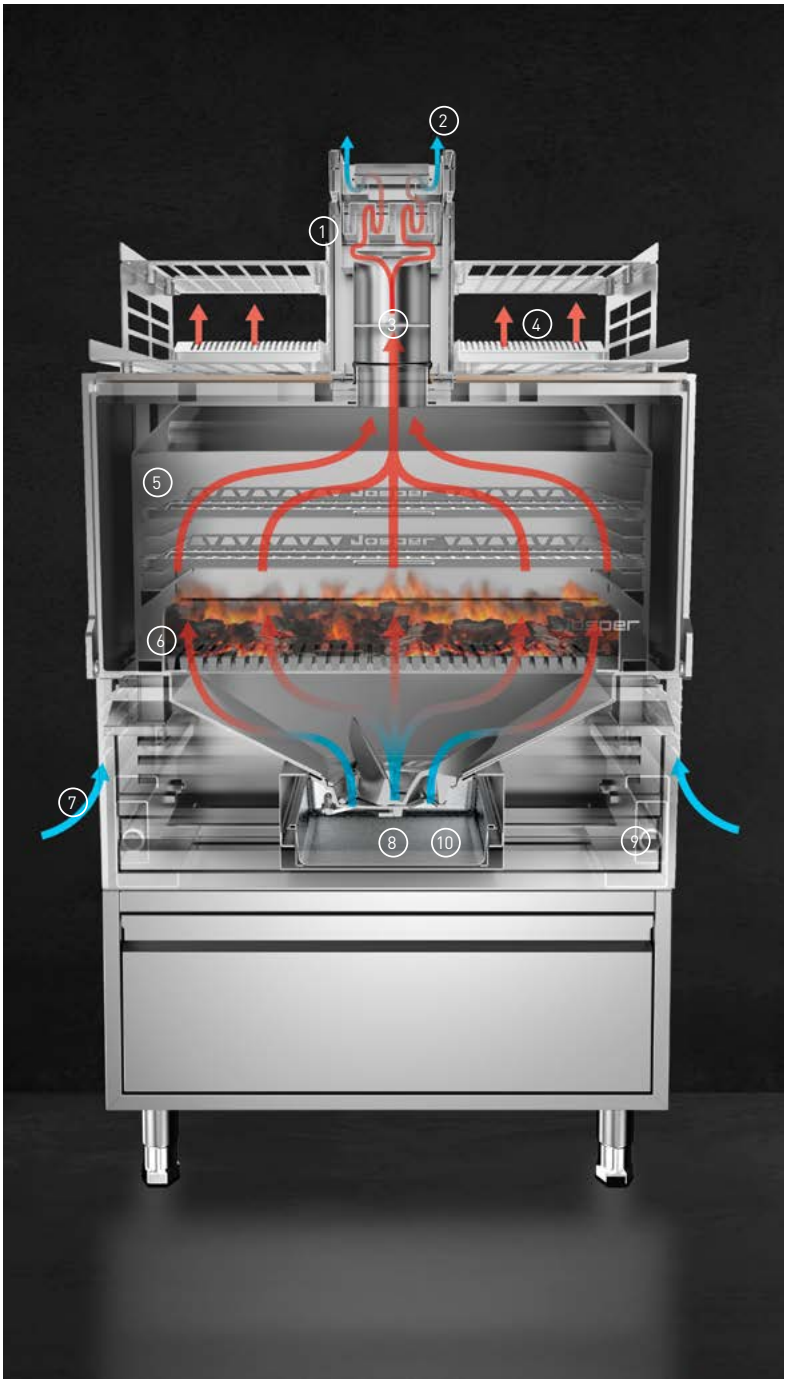


Horno Brasa Josper HJA - PLUS - L175

LA BRASA COMO FORMA DE VIDA

Con más de 40.000 clientes, Josper es el aliado perfecto de los chefs más exigentes para conseguir braseados de la más alta calidad. Y sin renunciar a nuestros orígenes familiares, a la nobleza del carbón de la mejor leña y al ancestral arte de la brasa gastronómica. Siempre fieles a la brasa de ayer, con la rapidez de hoy.

Los revolucionarios hornos de brasa Josper son únicos gracias a las manos expertas y al amor por la tradición de nuestros artesanos, las nuevas aleaciones de acero y los diseños más avanzados. Ideados para el exigente sector de la restauración y hostelería profesional. Esto nos permite elevar cualquier producto a su máxima potencia.



TECNOLOGÍA JOSPER

Dominando la brasa desde 1969

1. Filtro de seguridad y difusor antichispas y antipartículas.
2. Salida de humos refrigerada.
3. Regulación de salida de humos (Control de intensidad de combustión y cierre de seguridad).
4. Salida sistema de refrigeración.
5. Múltiples posiciones para las parrillas.
6. Combustión de carbón vegetal.
7. Entrada de aire de refrigeración.
8. Regulación entrada aire.
9. Sistema extraíble de tracción de la puerta.
10. Bandeja GN como colector de cenizas.



European Patent Office

PRIMERA PATENTE MUNDIAL DE HORNOS DE BRASA CONCEDIDA POR LA OEP

FUSIONANDO TRADICIÓN Y TECNOLOGÍA

Nuestra trayectoria nos avala, pero nunca desaparece nuestro espíritu innovador. Nos esforzamos por combinar la tecnología más innovadora y producción tradicional. Nos enorgullece ser artesanos del acero y no nos olvidamos del respeto a la tradición. Fiabilidad y robustez son nuestra máxima.

SOMOS FABRICANTES Y NOS APASIONA LA GASTRONOMÍA.

CONDUCCIÓN DE LA PARRILLA: Perfecto sellado y jugosidad del producto.
CONVECCIÓN NATURAL: Obtención del punto de braseado perfecto dentro de la cámara de braseado.
RADIACIÓN DIRECTA DE LAS BRASAS: Emisión de las ondas de energía directamente sobre el producto.
Precisión en el braseado en tiempo récord.

HJX-PRO

CONFIGURACIÓN DE COLOR
Puerta horno
y cajón

VR IN VC ZU NC BL MR

Color de serie: INOX.
Otros colores según pedido y tarifa.



MODELO: HJX-PRO-**Mini**

El horno mini de Josper, recomendado para aproximadamente 40 comensales, el tiempo de encendido es de ± 25 minutos, consumo diario de carbón de 6 a 8 kg, autonomía por carga de 7 horas.

± 40 | 340 x 560 mm

ANCHO X ALTO X PROFUNDIDAD
683 x 642 x 546 mm

3 MEDIDAS

HJX-PRO **S**mall (**S80**)	± 80	510 x 500 mm	ANCHO X ALTO X PROFUNDIDAD 649 x 1030 x 780 mm	MODELO 2ª PARRILLA **S80** 2ª PARRILLA **M120** 2ª PARRILLA **L175** Primera parrilla incluida.
HJX-PRO **M**edium (**M120**)	± 120	510 x 760 mm	ANCHO X ALTO X PROFUNDIDAD 916 x 1090 x 780 mm	
HJX-PRO **L**arge (**L175**)	± 175	760 x 760 mm	ANCHO X ALTO X PROFUNDIDAD 916 x 1090 x 1011 mm	

6 POSIBLES CONFIGURACIONES



HJX-PRO

Incluidos: disipador, cortafuegos, pinza Josper, cepillo, una parrilla y atizador.

- HJX-PRO-**S80** — 649 x 1030 x 780 mm
- HJX-PRO-**M120** — 916 x 1090 x 780 mm
- HJX-PRO-**L175** — 916 x 1090 x 1011 mm



HJX-PRO-**W**

(Atemperador)

Incluidos: disipador, cortafuegos, pinza Josper, cepillo, una parrilla y atizador.

- HJX-PRO-**S80-W** — 649 x 1030 x 780 mm
- HJX-PRO-**M120-W** — 916 x 1090 x 780 mm
- HJX-PRO-**L175-W** — 916 x 1090 x 1011 mm



HJX-PRO-**T**

(Mesa)

Incluidos: disipador, cortafuegos, pinza Josper, cepillo, una parrilla y atizador.

- HJX-PRO-**S80-T** — 649 x 1600 x 780 mm
- HJX-PRO-**M120-T** — 916 x 1660 x 780 mm
- HJX-PRO-**L175-T** — 916 x 1660 x 1011 mm



HJX-PRO-**WT**

(Atemperador y mesa)

Incluidos: disipador, cortafuegos, pinza Josper, cepillo, una parrilla y atizador.

- HJX-PRO-**S80-WT** — 649 x 1600 x 780 mm
- HJX-PRO-**M120-WT** — 916 x 1660 x 780 mm
- HJX-PRO-**L175-WT** — 916 x 1660 x 1011 mm



HJX-PRO-**TD**

(Mesa y cajón)

Incluidos: disipador, cortafuegos, pinza Josper, cepillo, una parrilla y atizador.

- HJX-PRO-**S80-TD** — 649 x 1600 x 780 mm
- HJX-PRO-**M120-TD** — 916 x 1660 x 780 mm
- HJX-PRO-**L175-TD** — 916 x 1660 x 1011 mm



HJX-PRO-**WTD**

(Atemperador, mesa y cajón)

Incluidos: disipador, cortafuegos, pinza Josper, cepillo, una parrilla y atizador.

- HJX-PRO-**S80-WTD** — 649 x 1600 x 780 mm
- HJX-PRO-**M120-WTD** — 916 x 1660 x 780 mm
- HJX-PRO-**L175-WTD** — 916 x 1660 x 1011 mm

HJA-PLUS

CONFIGURACIÓN DE COLOR
Puerta horno, armario atemperador y cajón

VR IN VC ZU NC BL MR

Color de serie: INOX.
Otros colores según pedido y tarifa.



MODELO: HJA-PLUS-**Mini**

El horno mini de Josper, recomendado para aproximadamente 40 comensales, el tiempo de encendido es de ± 25 minutos, consumo diario de carbón de 6 a 8 kg, autonomía por carga de 7 horas.

± 40 | 340 x 560 mm

ANCHO X ALTO X PROFUNDIDAD
824 x 730 x 631 mm

3 MEDIDAS

HJA-PLUS **S**mall (**S80**)	± 80	510 x 500 mm (x2)	ANCHO X ALTO X PROFUNDIDAD 750 x 1105 x 778 mm
HJA-PLUS **M**edium (**M120**)	± 120	510 x 760 mm (x2)	ANCHO X ALTO X PROFUNDIDAD 1040 x 1168 x 780 mm
HJA-PLUS **L**arge (**L175**)	± 175	760 x 760 mm (x2)	ANCHO X ALTO X PROFUNDIDAD 1040 x 1168 x 1040 mm

6 POSIBLES CONFIGURACIONES



HJA-PLUS

Incluidos: disipador, cortafuegos, pinza Josper, cepillo, dos parrillas y atizador.

- HJA-PLUS-**S80** 750 x 1105 x 778 mm
- HJA-PLUS-**M120** 1040 x 1168 x 778 mm
- HJA-PLUS-**L175** 1040 x 1168 x 1040 mm



HJA-PLUS-**HC**

(Armario atemperador)

Incluidos: disipador, cortafuegos, pinza Josper, cepillo, dos parrillas y atizador.

- HJA-PLUS-**S80-HC** 750 x 1262 x 778 mm
- HJA-PLUS-**M120-HC** 1040 x 1309 x 778 mm
- HJA-PLUS-**L175-HC** 1040 x 1309 x 1040 mm



HJA-PLUS-**T**

(Mesa)

Incluidos: disipador, cortafuegos, pinza Josper, cepillo, dos parrillas y atizador.

- HJA-PLUS-**S80-T** 750 x 1593 x 778 mm
- HJA-PLUS-**M120-T** 1040 x 1656 x 778 mm
- HJA-PLUS-**L175-T** 1040 x 1656 x 1040 mm



HJA-PLUS-**HCT**

(Armario atemperador y mesa)

Incluidos: disipador, cortafuegos, pinza Josper, cepillo, dos parrillas y atizador.

- HJA-PLUS-**S80-HCT** 750 x 1750 x 778 mm
- HJA-PLUS-**M120-HCT** 1040 x 1797 x 778 mm
- HJA-PLUS-**L175-HCT** 1040 x 1797 x 1040 mm



HJA-PLUS-**TD**

(Mesa y cajón)

Incluidos: disipador, cortafuegos, pinza Josper, cepillo, dos parrillas y atizador.

- HJA-PLUS-**S80-TD** 750 x 1593 x 778 mm
- HJA-PLUS-**M120-TD** 1040 x 1656 x 778 mm
- HJA-PLUS-**L175-TD** 1040 x 1656 x 1040 mm



HJA-PLUS-**HCTD**

(Armario atemperador, mesa y cajón)

Incluidos: disipador, cortafuegos, pinza Josper, cepillo, dos parrillas y atizador.

- HJA-PLUS-**S80-HCTD** 750 x 1750 x 778 mm
- HJA-PLUS-**M120-HCTD** 1040 x 1797 x 778 mm
- HJA-PLUS-**L175-HCTD** 1040 x 1797 x 1040 mm

PARRILLAS VASCAS

CONFIGURACIÓN DE COLOR
Frontal de PVJ

VR IN VC ZU NC BL MR

Color de serie: INOX.
Otros colores según pedido y tarifa.

Con el asesoramiento y maestría de Bittor Arginzoniz. Tradición, know-how y maestría han sido en gran medida los ejes principales para el diseño de la Parrilla Vasca Josper:
• La tradición de la Parrilla Vasca, con siglos de trayectoria en la historia gastronómica de España.
• Know-how Josper y producción tradicional desde 1969. Bittor Arginzoniz ha revolucionado en la última década la técnica culinaria más ancestral, la de la cocina a la brasa.

Su Asador Etxebarri (Atxondo, Vizcaya, España) está considerado sin duda el mejor del mundo.
El dominio de Bittor sobre la brasa gastronómica le ha llevado a innovar en las técnicas de braseado y le ha permitido diseñar tanto la Parrilla Vasca Josper como una serie de parrillas y sartenes perfectas para cocinar a la brasa el mejor producto.

Incluidos: Pinzas, atizador y parilla.

2 MEDIDAS	2 FORMATOS	ACCESORIOS
500 x 600 mm 760 x 600 mm	**CT**-Sobremostrador **MB**-Monoblock	Mesas Asador Tapa

SOBREMOSTRADOR O INDIVIDUAL



PVJ-**50-1-1-CT**
750 x 1111 x 850 mm



PVJ-**76-1-1-CT**
910 x 1111 x 850 mm

SOBREMOSTRADOR DOBLE MÁSTIL



PVJ-**50-2-1-CT**
1210 x 1111 x 850 mm



PVJ-**76-2-1-CT**
1700 x 1111 x 850 mm

MONOBLOCK INDIVIDUAL



PVJ-**50-1-1-MB**
900 x 1610 x 900 mm



PVJ-**76-1-1-MB**
1150 x 1610 x 900 mm

MONOBLOCK DOBLE MÁSTIL



PVJ-**50-2-1-MB**
1400 x 1610 x 900 mm



PVJ-**76-2-2-MB**
2069 x 1610 x 900 mm

POSIBLES CONFIGURACIONES



PARRILLA VASCA
PVJ-76-3-3-MB
(Monoblock)

PVJ-**76-3-3-MB**
2995 x 1610 x 900 mm

COMBOS, ROBATAS, MANGAL Y ASADORES

CONFIGURACIÓN DE COLOR
Puerta horno y frontal de
CVJ / PVJ / MGJ / ASJ

VR IN VC ZU NC BL MR

Color de serie: INOX.
Otros colores según pedido y tarifa.

COMBO - El Combo Josper es la combinación perfecta de dos sistemas de braseado: la brasa cerrada del clásico horno Josper y la tradicional brasa abierta de la Parrilla Vasca en un solo equipo.

ROBATA - La Robatagrill Josper es una nueva parrilla de carbón para cocinar al estilo robatayaki.

MANGAL El Mangal Josper, la parrilla abierta de carbón vegetal para cocinar al estilo mangal.

ASADOR - La técnica de Rotisserie es una técnica de asado antigua y medieval mediante espada, ideal para grandes piezas de carne, aves, etc.

COMBO ROBATA MANGAL ASADOR

COMBOS



COMBO **CVJ-50-PRO**

Área de braseado de la parrilla abierta de 500 x 600 mm (x2 parrillas) y 2 parrillas del horno. **Inlcuye** cortafuegos, sombrero, 2 pinzas, atizador y parrillas.

CVJ-**50-2-1-PRO-S**
2130 x 1625 x 900 mm

CVJ-**50-2-1-PRO-M**
2415 x 1625 x 900 mm

CVJ-**50-2-1-PRO-L**
2415 x 1625 x 900 mm



COMBO **CVJ-76-PRO**

Área de braseado de la parrilla abierta de 760 x 600 mm (x2 parrillas) y 2 parrillas del horno. **Inlcuye** cortafuegos, sombrero, 2 pinzas, atizador y parrillas.

CVJ-**76-1-1-PRO-S**
1875 x 1625 x 900 mm

CVJ-**76-1-1-PRO-M**
2165 x 1625 x 900 mm

CVJ-**76-1-1-PRO-L**
2165 x 1625 x 900 mm

ROBATAS Y MANGAL



ROBATA GRILL **RGJ**

Temperatura de braseado es de 250 °C y el tiempo de encendido de unos 20 minutos. **Incluye** soportes de pincho, pinzas, rejilla atemperadora y recogegrasas.

RGJ-**050**
685 x 392 x 1170 mm

RGJ-**100**
1204 x 392 x 1170 mm

RGJ-**140**
1603 x 392 x 1170 mm



MANGAL **MGJ**

Superficie de braseado de 1235 x 490 mm (x4 niveles), tiempo de encendido es de unos 20 minutos, y temperatura de braseado de 250 °C. Consumo diario de carbón de 22 a 24 kg aprox.
Inlcuye 3 rejillas atemperadoras, 1 parrilla metálica, 16 bandejas GN 1/9 y pinzas.

MGJ-**132**
1452 x 1497 x 740 mm

ASADORES



ASADOR **ASJ-130**

Capacidad máxima de 48 pollos, una superficie de braseado de 1330 mm x 6 espadas. **Incluye** juego de pinchos, espadas, 2 ganchos para sacar espadas, 8 bandejas GN 1/1 inox, pinzas, atizador y cajón de cenizas.

ASJ-**130**
1682 x 1895 x 880 (1055) mm



ASADOR **ASJ-063**

Capacidad máxima de 24 pollos, una superficie de braseado de 630 mm x 6 espadas. **Incluye** juego de pinchos, espadas, 2 ganchos para sacar espadas, 4 bandejas G/N 1/1 inox, pinzas, atizador y cajón de cenizas.

ASJ-**063**
985 x 1895 x 880 (1055) mm

CARBÓN JOSPER

El carbón vegetal Josper proporciona un alto poder calorífico y de larga duraciónn. Su mayor rendimiento reduce notablemente los tiempos de cocción, suponiendo un considerable ahorro económico y en los recursos utilizados para su obtención.

MENAJE JOSPER

Como resultado de la fusión del trabajo artesano y las más avanzadas tecnologías de fabricación nace el menaje Josper, compuesto por cazuelas y bandejas Gastronorm de aluminio fundidas a mano.

Josper®

EQUIPOS DE BRASA

Josper desde 1969













MEDIO SIGLO

DE EXPERIENCIA EN EL MERCADO CON MÁS DE

40.000 CLIENTES

EN MÁS DE

123 PAÍSES

SON NUESTRA MEJOR GARANTÍA

Passion for Grilling by josper

THE MIDDLEBY CORPORATION

ZJO4008 – Ed. 03/2023