

Josper®

EQUIPOS DE BRASA



TARIFA 2023

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 Jospier HJA - PLUS - L175

LA BRASA COMO FORMA DE VIDA

Con más de 40.000 clientes, Jospier 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 Jospier 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.



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



Color de serie: INOX.

Otros colores según pedido y tarifa.



MODELO: HJX-PRO-Mini

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

TARIFA
8.500,00 €

\pm 40 340 x 560 mm

ANCHO X ALTO X PROFUNDIDAD
683 x 642 x 546 mm



3 MEDIDAS

HJX-PRO Small (S80)

\pm 80

510 x 500 mm

ANCHO X ALTO X PROFUNDIDAD
649 x 1030 x 780 mm

MODELO

TARIFA

HJX-PRO Medium (M120)

\pm 120

510 x 760 mm

ANCHO X ALTO X PROFUNDIDAD
916 x 1090 x 780 mm

2ª PARRILLA S80

475,00 €

2ª PARRILLA M120

550,00 €

HJX-PRO Large (L175)

\pm 175

760 x 760 mm

ANCHO X ALTO X PROFUNDIDAD
916 x 1090 x 1011 mm

2ª PARRILLA L175

625,00 €

Primera parrilla incluida.

6 POSIBLES CONFIGURACIONES

HJX-PRO



Incluidos: conjunto salida de humos, pinza Jospier, cepillo, una parrilla y atizador.

HJX-PRO-S80
649 x 1030 x 780 mm

TARIFA
11.775,00 €

HJX-PRO-M120
916 x 1090 x 780 mm

14.075,00 €

HJX-PRO-L175
916 x 1090 x 1011 mm

15.150,00 €

HJX-PRO-W

(Atemperador)



Incluidos: conjunto salida de humos, pinza Jospier, cepillo, una parrilla y atizador.

HJX-PRO-S80-W
649 x 1030 x 780 mm

TARIFA
12.500,00 €

HJX-PRO-M120-W
916 x 1090 x 780 mm

14.975,00 €

HJX-PRO-L175-W
916 x 1090 x 1011 mm

16.175,00 €

HJX-PRO-T

(Mesa)



Incluidos: conjunto salida de humos, pinza Jospier, cepillo, una parrilla y atizador.

HJX-PRO-S80-T
649 x 1600 x 780 mm

TARIFA
12.850,00 €

HJX-PRO-M120-T
916 x 1660 x 780 mm

15.275,00 €

HJX-PRO-L175-T
916 x 1660 x 1011 mm

16.450,00 €

HJX-PRO-WT

(Atemperador y mesa)



Incluidos: conjunto salida de humos, pinza Jospier, cepillo, una parrilla y atizador.

HJX-PRO-S80-WT
649 x 1600 x 780 mm

TARIFA
13.575,00 €

HJX-PRO-M120-WT
916 x 1660 x 780 mm

16.150,00 €

HJX-PRO-L175-WT
916 x 1660 x 1011 mm

17.475,00 €

HJX-PRO-TD

(Mesa y cajón)



Incluidos: conjunto salida de humos, pinza Jospier, cepillo, una parrilla y atizador.

HJX-PRO-S80-TD
649 x 1600 x 780 mm

TARIFA
13.725,00 €

HJX-PRO-M120-TD
916 x 1660 x 780 mm

16.250,00 €

HJX-PRO-L175-TD
916 x 1660 x 1011 mm

17.425,00 €

HJX-PRO-WTD

(Atemperador, mesa y cajón)



Incluidos: conjunto salida de humos, pinza Jospier, cepillo, una parrilla y atizador.

HJX-PRO-S80-WTD
649 x 1600 x 780 mm

TARIFA
14.475,00 €

HJX-PRO-M120-WTD
916 x 1660 x 780 mm

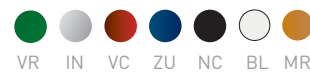
17.150,00 €

HJX-PRO-L175-WTD
916 x 1660 x 1011 mm

18.450,00 €

HJA-PLUS

CONFIGURACIÓN DE COLOR
Puerta horno, armario
atemperador y cajón



Color de serie: INOX.

Otros colores según pedido y tarifa.



MODELO: HJA-PLUS-Mini

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

TARIFA
12.500,00 €

\pm 40 340 x 560 mm

ANCHO X ALTO X PROFUNDIDAD
824 x 730 x 631 mm

3 MEDIDAS

HJA-PLUS **Small (S80)**

\pm 80

510 x 500 mm (x2)

ANCHO X ALTO X PROFUNDIDAD
750 x 1105 x 778 mm

HJA-PLUS **Medium (M120)**

\pm 120

510 x 760 mm (x2)

ANCHO X ALTO X PROFUNDIDAD
1040 x 1168 x 780 mm

HJA-PLUS **Large (L175)**

\pm 175

760 x 760 mm (x2)

ANCHO X ALTO X PROFUNDIDAD
1040 x 1168 x 1040 mm

6 POSIBLES CONFIGURACIONES

HJA-PLUS



Incluidos: conjunto salida de humos, pinza Jospser, cepillo, dos parrillas y atizador.

HJA-PLUS-**S80** TARIFA
750 x 1105 x 778 mm 15.975,00 €

HJA-PLUS-**M120** 18.175,00 €
1040 x 1168 x 778 mm

HJA-PLUS-**L175** 19.475,00 €
1040 x 1168 x 1040 mm

HJA-PLUS-HC

(Armario atemperador)



Incluidos: conjunto salida de humos, pinza Jospser, cepillo, dos parrillas y atizador.

HJA-PLUS-**S80-HC** TARIFA
750 x 1262 x 778 mm 19.275,00 €

HJA-PLUS-**M120-HC** 21.975,00 €
1040 x 1309 x 778 mm

HJA-PLUS-**L175-HC** 23.275,00 €
1040 x 1309 x 1040 mm

HJA-PLUS-T

(Mesa)



Incluidos: conjunto salida de humos, pinza Jospser, cepillo, dos parrillas y atizador.

HJA-PLUS-**S80-T** TARIFA
750 x 1593 x 778 mm 17.950,00 €

HJA-PLUS-**M120-T** 20.250,00 €
1040 x 1656 x 778 mm

HJA-PLUS-**L175-T** 21.750,00 €
1040 x 1656 x 1040 mm

HJA-PLUS-HCT

(Armario atemperador y mesa)



Incluidos: conjunto salida de humos, pinza Jospser, cepillo, dos parrillas y atizador.

HJA-PLUS-**S80-HCT** TARIFA
750 x 1750 x 778 mm 21.225,00 €

HJA-PLUS-**M120-HCT** 23.975,00 €
1040 x 1797 x 778 mm

HJA-PLUS-**L175-HCT** 25.550,00 €
1040 x 1797 x 1040 mm

HJA-PLUS-TD

(Mesa y cajón)



Incluidos: conjunto salida de humos, pinza Jospser, cepillo, dos parrillas y atizador.

HJA-PLUS-**S80-TD** TARIFA
750 x 1593 x 778 mm 18.725,00 €

HJA-PLUS-**M120-TD** 21.100,00 €
1040 x 1656 x 778 mm

HJA-PLUS-**L175-TD** 22.625,00 €
1040 x 1656 x 1040 mm

HJA-PLUS-HCTD

(Armario atemperador, mesa y cajón)



Incluidos: conjunto salida de humos, pinza Jospser, cepillo, dos parrillas y atizador.

HJA-PLUS-**S80-HCTD** TARIFA
750 x 1750 x 778 mm 21.975,00 €

HJA-PLUS-**M120-HCTD** 24.900,00 €
1040 x 1797 x 778 mm

HJA-PLUS-**L175-HCTD** 26.425,00 €
1040 x 1797 x 1040 mm

PARRILLAS VASCAS

CONFIGURACIÓN DE COLOR
Frontal de PVJ

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 Jospser:

- La tradición de la Parrilla Vasca, con siglos de trayectoria en la historia gastronómica de España.
- Know-how Jospser 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 Etxebarrri (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 Jospser como una serie de parrillas y sartenes perfectas para cocinar a la brasa el mejor producto.

Incluidos: Pinzas, atizador y parilla.



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



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

SOBREMOSTRADOR O INDIVIDUAL

SOBREMOSTRADOR DOBLE MÁSTIL



PVJ-50-1-1-CT
750 x 1111 x 850 mm
TARIFA 11.250,00 €



PVJ-76-1-1-CT
910 x 1111 x 850 mm
TARIFA 12.750,00 €



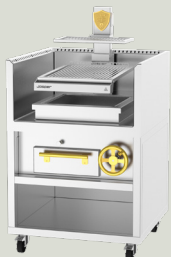
PVJ-50-2-1-CT
1210 x 1111 x 900 mm
TARIFA 19.975,00 €



PVJ-76-2-1-CT
1700 x 1111 x 850 mm
TARIFA 24.500,00 €

MONOBLOCK INDIVIDUAL

MONOBLOCK DOBLE MÁSTIL



PVJ-50-1-1-MB
900 x 1610 x 900 mm
TARIFA 18.500,00 €



PVJ-76-1-1-MB
1150 x 1610 x 900 mm
TARIFA 19.500,00 €



PVJ-50-2-1-MB
1400 x 1610 x 900 mm
TARIFA 26.975,00 €



PVJ-76-2-1-MB
2069 x 1610 x 900 mm
TARIFA 34.950,00 €

POSIBLES CONFIGURACIONES



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

PVJ-76-3-3-MB
2995 x 1610 x 900 mm
TARIFA 49.950,00 €

COMBOS, ROBATAS, MANGAL Y ASADORES

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



Color de serie: INOX.

Otros colores según pedido y tarifa.

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

ROBATA - La Robotagrill Jospser es una nueva parrilla de carbón para cocinar al estilo robotayaki.

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

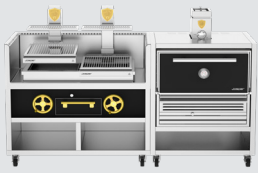
ASADOR - La técnica de Rotisserie es una técnica de asado antigua y medieval mediante espada, ideal para grandes piezas de carne, aves, etc.



COMBOS

COMBO CVJ-50-PRO

Área de braseado de la parrilla abierta de 500 x 600 mm (x2 parrillas) y 2 parrillas del horno. **Incluye** conjunto salida de humos, 2 pinzas, atizador y parrillas.



	TARIFA
CVJ-50-2-1-PRO-S 2130 x 1625 x 900 mm	39.850,00 €
CVJ-50-2-1-PRO-M 2415 x 1625 x 900 mm	41.175,00 €
CVJ-50-2-1-PRO-L 2415 x 1625 x 900 mm	42.100,00 €

COMBO CVJ-76-PRO

Área de braseado de la parrilla abierta de 760 x 600 mm (x2 parrillas) y 2 parrillas del horno. **Incluye** conjunto salida de humos, 2 pinzas, atizador y parrillas.



	TARIFA
CVJ-76-1-1-PRO-S 1875 x 1625 x 900 mm	34.375,00 €
CVJ-76-1-1-PRO-M 2165 x 1625 x 900 mm	35.750,00 €
CVJ-76-1-1-PRO-L 2165 x 1625 x 900 mm	36.625,00 €

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 recoge grasas.



	TARIFA
RGJ-050 685 x 392 x 1170 mm	5.500,00 €
RGJ-100 1204 x 392 x 1170 mm	7.500,00 €
RGJ-140 1603 x 392 x 1170 mm	8.750,00 €

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.



Incluye 3 rejillas atemperadoras, 1 parrilla metálica, 16 bandejas GN 1/9 y pinzas.

	TARIFA
MGJ-132 1452 x 1497 x 740 mm	17.500,00 €

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.



	TARIFA
ASJ-130 1682 x 1895 x 880 (1055) mm	49.900,00 €

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.



	TARIFA
ASJ-063 985 x 1895 x 880 (1055) mm	44.900,00 €

CARBÓN JOSPER

El carbón vegetal Jospser proporciona un alto poder calorífico y de larga duración. 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 Jospser, compuesto por cazuelas y bandejas Gastronorm de aluminio fundidas a mano.



Josper®

EQUIPOS DE BRASA

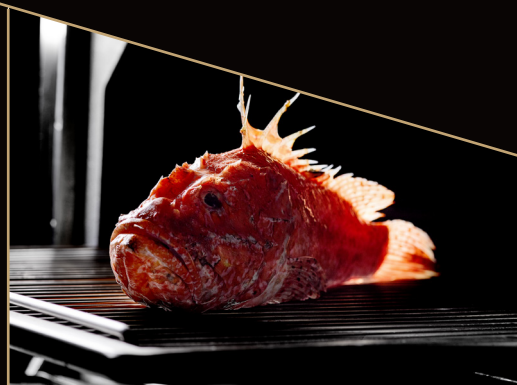


MEDIO SIGLO

DE EXPERIENCIA
EN EL MERCADO
CON MÁS DE
40.000
CLIENTES
EN MÁS DE

123

PAÍSES
SON NUESTRA
MEJOR GARANTÍA



www.jospergrill.com

Gutenberg, 11 - 08397 Pineda de Mar
Barcelona (España)
T +34 93 767 15 16 - josper@jospergrill.com



ZJ04015 - Ed. 04/2023

*Passion
for Grilling*
by josper®

THE MIDDLEBY CORPORATION