



Josper
EQUIPOS DE BRASA

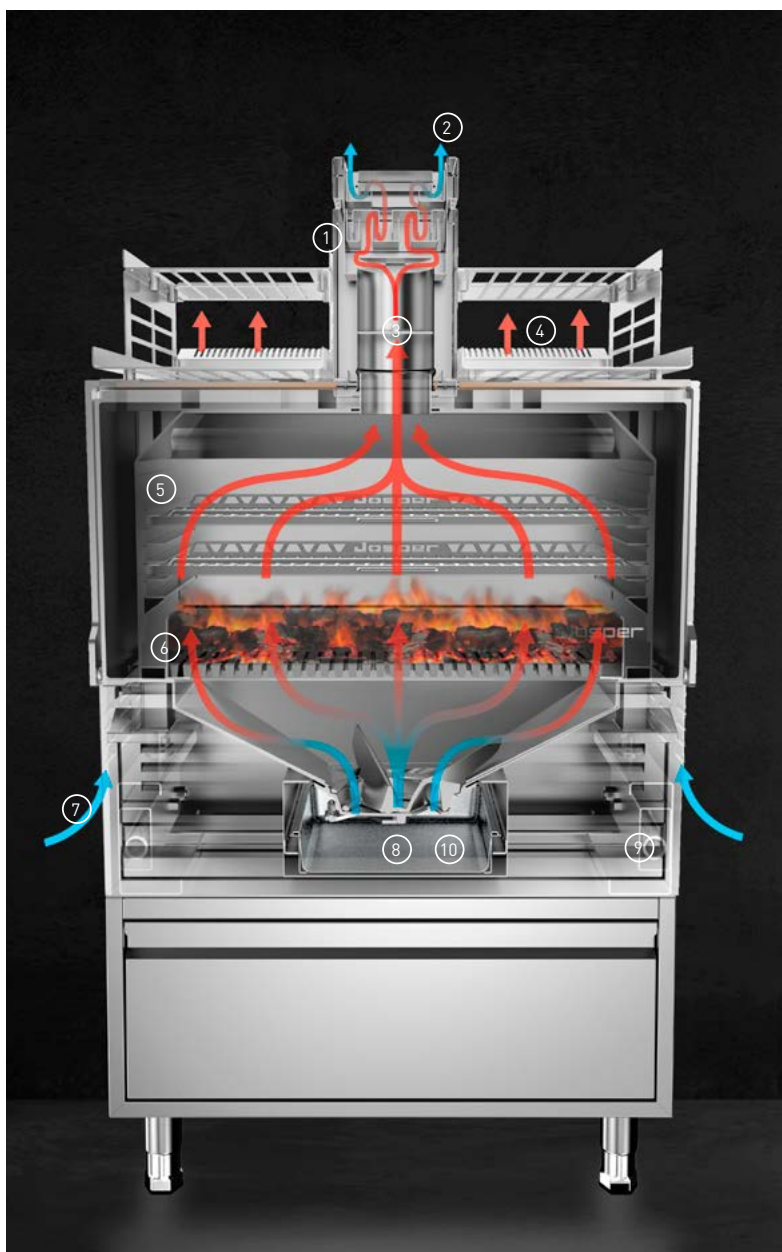


TARIFA 2025

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.



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.



PRIMERA
PATENTE MUNDIAL
DE HORNOS
DE BRASA CONCEDIDA
POR LA OEP



REVOLUCIONARIOS DE LA BRASA

MEDIO
SIGLO
DE EXPERIENCIA
EN EL MERCADO
CON MÁS DE
40.000
CLIENTES
EN MÁS DE
123
PAÍSES
SON NUESTRA
MEJOR GARANTÍA



Horno Brasa Jospet HJA-PLUS-L175-HCT

LA BRASA COMO FORMA DE VIDA

Con más de 40.000 clientes, Jospet 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 Jospet 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.

HJX-PRO

MEDIDAS: ANCHO X ALTO X PROFUNDIDAD
Todos nuestros equipos pueden ir equipados con un juego de ruedas.

5 MEDIDAS

HJX-15	 ± 20	 347 x 353 mm
HJX-PRO Mini	 ± 40	 340 x 560 mm
HJX-PRO Small (S80)	 ± 80	 510 x 500 mm
HJX-PRO Medium (M120)	 ± 120	 510 x 760 mm
HJX-PRO Large (L175)	 ± 175	 760 x 760 mm

INCLUIDOS EN LOS EQUIPOS HJX-PRO



MEDIDAS Y CONFIGURACIONES EQUIPOS DE SOBREMESA



HJX-15
500 x 714 x 550 mm 6.950 €



HJX-PRO-Mini
683 x 642 x 546 mm 8.500 €



HJX-PRO
HJX-PRO-S80
647 x 1030 x 781 mm 11.775 €
HJX-PRO-M120
916 x 1090 x 781 mm 14.075 €
HJX-PRO-L175
916 x 1090 x 1011 mm 15.150 €



HJX-PRO-W
(Atemperador)
HJX-PRO-S80-W
647 x 1030 x 781 mm 12.500 €
HJX-PRO-M120-W
916 x 1090 x 781 mm 14.975 €
HJX-PRO-L175-W
916 x 1090 x 1011 mm 16.175 €

MEDIDAS Y CONFIGURACIONES EQUIPOS CON ESTRUCTURA PROPIA



HJX-PRO-T
(Mesa)
HJX-PRO-S80-T
647 x 1540 x 781 mm 12.850 €
HJX-PRO-M120-T
916 x 1600 x 781 mm 15.275 €
HJX-PRO-L175-T
916 x 1600 x 1011 mm 16.450 €



HJX-PRO-WT
(Atemperador y mesa)
HJX-PRO-S80-WT
647 x 1540 x 781 mm 13.575 €
HJX-PRO-M120-WT
916 x 1600 x 781 mm 16.150 €
HJX-PRO-L175-WT
916 x 1600 x 1011 mm 17.475 €



HJX-PRO-TD
(Mesa y cajón)
HJX-PRO-S80-TD
647 x 1540 x 781 mm 13.725 €
HJX-PRO-M120-TD
916 x 1600 x 781 mm 16.250 €
HJX-PRO-L175-TD
916 x 1600 x 1011 mm 17.425 €



HJX-PRO-WTD
(Atemperador, mesa y cajón)
HJX-PRO-S80-WTD
647 x 1540 x 781 mm 14.475 €
HJX-PRO-M120-WTD
916 x 1600 x 781 mm 17.150 €
HJX-PRO-L175-WTD
916 x 1600 x 1011 mm 18.450 €

HJA-PLUS

MEDIDAS: ANCHO X ALTO X PROFUNDIDAD

4 MEDIDAS

HJA-PLUS Mini	 ± 40	 340 x 560 mm
HJA-PLUS Small (S80)	 ± 80	 510 x 500 mm
HJA-PLUS Medium (M120)	 ± 120	 510 x 760 mm
HJA-PLUS Large (L175)	 ± 175	 760 x 760 mm

INCLUIDOS EN LOS EQUIPOS HJA-PLUS



MEDIDAS Y CONFIGURACIONES EQUIPOS DE SOBREMESA



HJA-PLUS-Mini

824 x 730 x 63 mm **12.500 €**



HJA-PLUS

HJA-PLUS-**S80** **15.975 €**
775 x 1205 x 795 mm

HJA-PLUS-**M120** **18.175 €**
1040 x 1205 x 795 mm

HJA-PLUS-**L175** **19.475 €**
1040 x 1205 x 1050 mm



HJA-PLUS-HC

(Armario atemperador)

HJA-PLUS-**S80-HC** **19.275 €**
775 x 1261 x 795 mm

HJA-PLUS-**M120-HC** **21.975 €**
1040 x 1313 x 795 mm

HJA-PLUS-**L175-HC** **23.275 €**
1040 x 1349 x 1050 mm



Puerta con sistema de cierre servoasistido y mueble con aislamiento térmico, diseñado para maximizar eficiencia y confort.

MEDIDAS Y CONFIGURACIONES EQUIPOS CON ESTRUCTURA PROPIA



HJA-PLUS-T

(Mesa)

HJA-PLUS-**S80-T** **17.950 €**
775 x 1680 x 795 mm

HJA-PLUS-**M120-T** **20.250 €**
1040 x 1680 x 795 mm

HJA-PLUS-**L175-T** **21.750 €**
1040 x 1680 x 1050 mm



HJA-PLUS-HCT

(Armario atemperador y mesa)

HJA-PLUS-**S80-HCT** **21.225 €**
775 x 1736 x 795 mm

HJA-PLUS-**M120-HCT** **23.975 €**
1040 x 1788 x 795 mm

HJA-PLUS-**L175-HCT** **25.550 €**
1040 x 1824 x 1050 mm



HJA-PLUS-TD

(Mesa y cajón)

HJA-PLUS-**S80-TD** **18.725 €**
775 x 1680 x 795 mm

HJA-PLUS-**M120-TD** **21.100 €**
1040 x 1680 x 795 mm

HJA-PLUS-**L175-TD** **22.625 €**
1040 x 1680 x 1050 mm



HJA-PLUS-HCTD

(Armario atemperador, mesa y cajón)

HJA-PLUS-**S80-HCTD** **21.975 €**
775 x 1736 x 795 mm

HJA-PLUS-**M120-HCTD** **24.900 €**
1040 x 1788 x 795 mm

HJA-PLUS-**L175-HCTD** **26.425 €**
1040 x 1824 x 1050 mm

PARRILLA VASCA

MEDIDAS: ANCHO X ALTO X PROFUNDIDAD

INCLUIDOS EN LOS EQUIPOS PVJ



2 MEDIDAS

 500 x 600 mm

 760 x 600 mm

2 FORMATOS

CT-Sobremostrador

MB-Monoblock

ACCESORIOS

Asador
Tapa

Mesas
Cajón

SOBREMOSTRADOR O INDIVIDUAL

SOBREMOSTRADOR DOBLE MÁSTIL



PVJ-50-1-1-CT
750 x 1110 x 1004 mm
11.250 €



PVJ-76-1-1-CT
910 x 1110 x 1004 mm
12.750 €



PVJ-50-2-1-CT
1210 x 1110 x 1004 mm
19.975 €



PVJ-76-2-1-CT
1700 x 1110 x 1004 mm
24.500 €

MONOBLOCK INDIVIDUAL

MONOBLOCK DOBLE MÁSTIL



PVJ-50-1-1-MB
900 x 1627 x 900 mm
18.500 €



PVJ-76-1-1-MB
1150 x 1627 x 900 mm
19.500 €



PVJ-50-2-1-MB
1400 x 1627 x 900 mm
26.975 €



PVJ-76-2-2-MB
2069 x 1627 x 900 mm
34.950 €

MONOBLOCK TRIPLE MÁSTIL



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

PVJ-76-3-3-MB
2995 x 1627 x 900 mm
49.950 €



COMBO - ROBATA - MANGAL

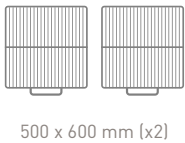
MEDIDAS: ANCHO X ALTO X PROFUNDIDAD

COMBOS



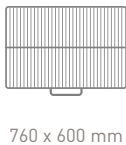
COMBO **CVJ-50-PRO**

- CVJ-50-2-1-PRO-S** 39.850 €
2130 x 1625 x 900 mm
- CVJ-50-2-1-PRO-M** 41.750 €
2415 x 1625 x 900 mm
- CVJ-50-2-1-PRO-L** 42.100 €
2415 x 1625 x 900 mm



COMBO **CVJ-76-PRO**

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



INCLUIDOS EN LOS EQUIPOS CVJ



ROBATAGRILL PRO

INCLUIDOS EN EL EQUIPO RGJ



ROBATA GRILL **RGJ-PRO**

- RGJ-PRO-S** 5.500 €
700 x 697 x 479 mm
- RGJ-PRO-M** 7.500 €
1160 x 697 x 479 mm
- RGJ-PRO-L** 8.750 €
1620 x 697 x 479 mm

MANGAL

INCLUIDOS EN EL EQUIPO MGJ



MANGAL **MGJ**

- MGJ-132** 17.500 €
1452 x 1509 x 740 mm

1235 x 490 mm (x4 niveles)

CARBÓN JOSPER

El carbón vegetal Josper 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.



COLORES

CONFIGURACIÓN DE COLOR



Color de serie: INOX.
Colores según pedido y tarifa.

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

www.jospergrill.com

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

*Passion
for Grilling* by josper®



MIDDLEBY



ZJ04008 - Ed. 07/2025