Josper®

EQUIPOS DE BRASA

CATÁLOGO DE PRODUCTOS

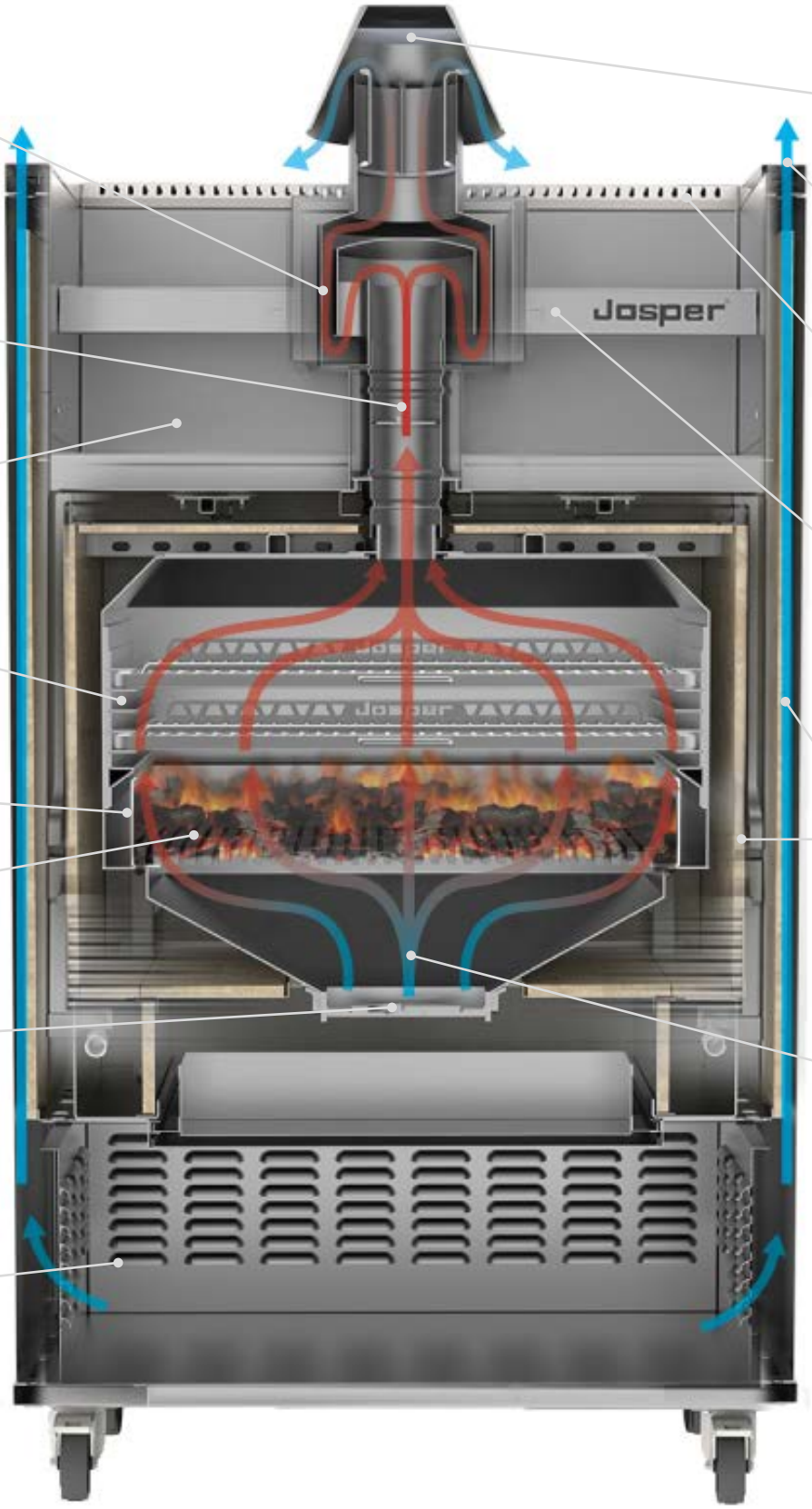
REVOLUCIONARIOS DE LA BRASA

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 Clase A – Modelo HJA-50

TECNOLOGÍA JOSPER

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.



Antichispas y antipartículas de seguridad

Regulación de salida de humos
Control de intensidad de combustión y cierre de seguridad

Cavidad templadora

Múltiples posiciones para las parrillas

Escudo combustión

Combustión de carbón vegetal

Regulación de entrada de oxígeno
Control de intensidad de combustión y cierre de seguridad

Entrada aire de refrigeración

Filtro de partículas en suspensión (TPS)

Salida sistema de refrigeración

Salida de humos refrigerada

Soporte bandejas Gastronom

Doble capa de aislante

Tolva para distribución homogénea del oxígeno

Horno Brasa Josper Clase A – Modelo HJA-50

PRIMERA PATENTE MUNDIAL
DE HORNOS DE BRASA
CONCEDIDA POR LA OEP

Josper®

EQUIPOS DE BRASA

DEMOSTRANDO QUE BRASEAR ES UN ARTE *Desde 1969*

Josper es una elegante combinación entre una parrilla y un horno en una sola máquina. Destinada a un gremio muy exigente como es el sector HORECA. Apreciado de forma igual por Steak Houses, Braserías, Bares de tapas, Bistro-Cafés, Restaurantes tradicionales, alta cocina...

- Trabaja 100% con carbón vegetal.
- Diseño único de barbacoa cerrada.
- Diferentes niveles de braseado.
- Sistema de puerta frontal, ágil y robusta, de fácil manejo.
- Control de temperatura por un sistema de tiros.

Aportando el valor añadido que desprende la leña (carbón) a la materia prima, conseguiremos esos sabores de antaño, además de una textura y jugosidad perfectas. Combinando la función parrilla + horno, trabajamos con altas temperaturas, sellando el producto, ahumando y braseando a la vez. Resultados únicos, convirtiendo así al Horno Brasa JOSPER en una máquina única también.

¿QUÉ SE OBTIENE CON UN JOSPER Y POR QUÉ NOS DIFERENCIAN?

- ÓPTIMOS RESULTADOS SOBRE TODOS LOS ALIMENTOS: su alta temperatura de trabajo nos permite brasear y asar, evitando así que el producto quede cocido.
- MAYOR CALIDAD DE BRASEADO: aportando el sabor único del valor noble de la leña; textura y jugosidad únicas en todos los productos.
- MAYOR RAPIDEZ: 35% más que una parrilla abierta.
- DOBLE FUNCIÓN HORNO-PARRILLA: dos máquinas en una.
- MENOR CONSUMO DE CARBÓN: sobre un 40% menos respecto a la parrilla abierta.
- REDUCIR en gran medida las llamas evitando que los alimentos se resequen o se quemen.
- MAYOR CALIDAD DE TRABAJO: se evita el impacto del calor constante en el cocinero.
- MAYOR HIGIENE: la ceniza queda acumulada en un depósito en un armario inferior cerrado.
- MAYOR ATENCIÓN PERSONALIZADA: disponemos de una red de distribuidores oficiales y chefs consultores por todo el mundo para facilitar puestas en marcha, asesoramientos y servicios post-venta.

LA CALIDAD SE DEMUESTRA CON EL TIEMPO Y CON CERTIFICACIÓN OFICIAL

Fusionando artesanía y tecnología en el proceso de fabricación nos permite alcanzar estos niveles de calidad en el braseado. Usamos las mejores aleaciones de acero de alta tecnología formuladas por y para Josper. Esto nos permite garantizar que nuestro producto pueda trabajar continuamente a una media de entre 300º y 350º. Diseño, robustez, tecnología, ingeniería y tradición convierten a Josper en una máquina única en el mercado. Toda nuestra calidad queda reflejada con nuestros sellos de homologación (CE, UL, NSF*, GOST, TR ...) y con el cumplimiento de las más estrictas normas de seguridad, higiene y medioambientales a nivel mundial.

*Excepto para los modelos HJX y Mangal.

MODELO **HJX MINI**

HORNO BRASA JOSPER SOBRE MOSTRADOR
Cortafuegos · Sombrero NO INCLUIDOS

CE

HJX - 20
ANCHO x FONDO x ALTO
72 x 47 x 103 cm

± 40 | 58 x 34 cm

MODELO **M**

HORNO BRASA JOSPER SOBRE MOSTRADOR
Cortafuegos · Sombrero NO INCLUIDOS

CE

HJX - 25 - M
ANCHO x FONDO x ALTO
65 x 66 x 126 cm

± 80 | 50 x 51 cm

HJX - 45 - M
ANCHO x FONDO x ALTO
95 x 66 x 135 cm

± 120 | 76 x 51 cm

HJX - 50 - M
ANCHO x FONDO x ALTO
95 x 92 x 135 cm

± 175 | 76 x 75 cm

MODELO **MBC**

HORNO BRASA JOSPER SOBRE MOSTRADOR
SOPORTE BANDEJAS
Cortafuegos · Sombrero NO INCLUIDOS

CE

HJX - 25 - MBC
ANCHO x FONDO x ALTO
65 x 66 x 126 cm

± 80 | 50 x 51 cm

HJX - 45 - MBC
ANCHO x FONDO x ALTO
95 x 66 x 135 cm

± 120 | 76 x 51 cm

HJX - 50 - MBC
ANCHO x FONDO x ALTO
95 x 92 x 135 cm

± 175 | 76 x 75 cm

MODELO **L**

HORNO BRASA JOSPER CON MESA
Cortafuegos · Sombrero NO INCLUIDOS

CE

HJX - 25 - L
ANCHO x FONDO x ALTO
65 x 66 x 186 cm

± 80 | 50 x 51 cm

HJX - 45 - L
ANCHO x FONDO x ALTO
95 x 66 x 191 cm

± 120 | 76 x 51 cm

HJX - 50 - L
ANCHO x FONDO x ALTO
95 x 92 x 191 cm

± 175 | 76 x 75 cm

MODELO **LBC**

HORNO BRASA JOSPER CON MESA
SOPORTE BANDEJAS
Cortafuegos · Sombrero NO INCLUIDOS

CE

HJX - 25 - LBC
ANCHO x FONDO x ALTO
65 x 66 x 186 cm

± 80 | 50 x 51 cm

HJX - 45 - LBC
ANCHO x FONDO x ALTO
95 x 66 x 191 cm

± 120 | 76 x 51 cm

HJX - 50 - LBC
ANCHO x FONDO x ALTO
95 x 92 x 191 cm

± 175 | 76 x 75 cm

ASADOR JOSPER

ASADOR con cajones atemperadores y armario inferior · Juego de pinchos · Espadas · 2 Ganchos para sacar espadas · 8 Bandejas G/N 1/1 inox Pinzas · Atizador · Cajón cenizas INCLUIDOS

UL NSF CE

ASJ - 063
ANCHO x FONDO x ALTO
97 x 88 x 191-208* cm

18 pinchos dobles y 12 simples INCLUIDOS

± 24/h | 63 cm

ASJ - 130
ANCHO x FONDO x ALTO
155 x 88 x 191-208* cm

42 pinchos dobles y 12 simples INCLUIDOS

± 48/h | 130 cm

MODELO **HJA M**

HORNO BRASA JOSPER CLASE A SOBRE MOSTRADOR
Registro · Cortafuegos · Sombrero · 2 parrillas
Cepillo metálico · Pinzas · Atizador
Cajón cenizas INCLUIDOS

HJA - 25 - M
ANCHO x FONDO x ALTO
76 x 67 x 143 cm
± 80 | 50 x 51 cm

HJA - 45 - M
ANCHO x FONDO x ALTO
105 x 68 x 149 cm
± 120 | 76 x 51 cm

HJA - 50 - M
ANCHO x FONDO x ALTO
105 x 93 x 149 cm
± 150 | 76 x 75 cm

MODELO **HJA HC**

HORNO BRASA JOSPER CLASE A CON ARMARIO ATEMPERADOR
Registro · Cortafuegos · Sombrero
2 parrillas · Ruedas · Cepillo metálico
Pinzas · Atizador · Cajón cenizas INCLUIDOS

HJA - 25 - HC
ANCHO x FONDO x ALTO
76 x 68 x 198-204* cm
± 80 | 50 x 51 cm

HJA - 45 - HC
ANCHO x FONDO x ALTO
105 x 68 x 198-204* cm
± 120 | 76 x 51 cm

HJA - 50 - HC
ANCHO x FONDO x ALTO
105 x 93 x 198-204* cm
± 150 | 76 x 75 cm

MODELO **HJA**

HORNO BRASA JOSPER CLASE A
Registro · Cortafuegos · Sombrero
2 parrillas · Ruedas · Cepillo metálico
Pinzas · Atizador · Cajón cenizas INCLUIDOS

*HJA - 20
ANCHO x FONDO x ALTO
83 x 52 x 94 cm
± 40 | 58 x 34 cm

HJA - 25
ANCHO x FONDO x ALTO
76 x 68 x 198 cm
± 80 | 50 x 51 cm

HJA - 45
ANCHO x FONDO x ALTO
105 x 68 x 198 cm
± 120 | 76 x 51 cm

HJA - 50
ANCHO x FONDO x ALTO
105 x 93 x 198 cm
± 175 | 76 x 75 cm

PARRILLA VASCA JOSPER*

PARRILLA ABIERTA DE UNO O VARIOS MÁSTILES CON ALTURA REGULABLE
Pinzas · Atizador INCLUIDOS

* Diseño personalizado para cada proyecto

PVJ - 076 - 1
ANCHO x FONDO x ALTO
115 x 90 x 161 cm
± 70 | 76 x 51 cm

PVJ - 076 - 2
ANCHO x FONDO x ALTO
209 x 90 x 161 cm
± 140 | 76 x 51 cm x 2

PVJ - 076 - 3
ANCHO x FONDO x ALTO
300 x 90 x 161 cm
± 210 | 76 x 51 cm x 3

PVJ - 050 - 2
ANCHO x FONDO x ALTO
140 x 90 x 161 cm
± 90 | 50 x 51 cm x 2

MANGAL JOSPER

PARRILLA ABIERTA ESTILO MANGAL
3 rejillas atemperadoras · 1 parrilla metálica
16 Bandejas G/N 1/9 · Pinzas INCLUIDOS

MGJ - 132
ANCHO x FONDO x ALTO
145 x 101 x 150 cm
± 200 | 132 cm

ROBATAGRILL JOSPER

PARRILLA ABIERTA ESTILO ROBATAYAKI
Soportes de pincho · Recogegrasas
Pinzas · Rejilla atemperadora INCLUIDOS

RGJ - 050
ANCHO x FONDO x ALTO
71 x 39 x 65 cm
± 30 | 50 cm

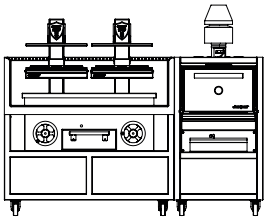
RGJ - 100
ANCHO x FONDO x ALTO
121 x 39 x 65 cm
± 70 | 100 cm

RGJ - 140
ANCHO x FONDO x ALTO
161 x 39 x 65 cm
± 100 | 140 cm

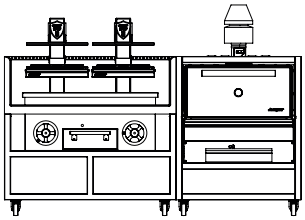
COMBO JOSPER

Composición de Horno HJX - 25, 45 o 50 y Parrilla Vasca de una o más parrillas
Pinzas · Atizador · Cortafuegos · Sombrero · Parrillas INCLUIDOS

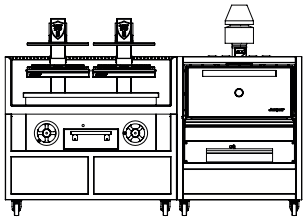
CVJ - 050 - 2 - HJX - 25
ANCHO x FONDO x ALTO
213 x 90 x 179 cm
± 160 | 50 x 51 cm x 4



CVJ - 050 - 2 - HJX - 45
ANCHO x FONDO x ALTO
242 x 90 x 188 cm
± 180 | 50 x 51 cm x 2 / 76 x 51 cm x 2



CVJ - 050 - 2 - HJX - 50
ANCHO x FONDO x ALTO
242 x 90 x 188 cm
± 200 | 50 x 51 cm x 2 / 76 x 75 cm x 2



* MODELO HJA - 20: No incluye ruedas y sólo incluye una parrilla / MODELO ASJ y HJA-HC: Altura máxima

ROBATAGRILL encastada en el restaurante Enigma by Albert Adrià, Barcelona

MENAJE JOSPER

Visite nuestra web **www.jospergrill.com** para acceder a nuestro catálogo completo de menaje.

CAZUELAS JOSPER
16Ø - 20Ø - 24Ø - 28Ø

TAPAS JOSPER
16Ø - 20Ø - 24Ø - 28Ø

CESTA JOSPER (JAULA)
Cesta Mixta
Altura: 6.5 cm
Dimensiones: 22.6x21 cm
Hendidura para pinzas Josper

BANDEJAS JOSPER GN
1/2 6 cm
1/1 6 cm
1/6 2 cm
1/3 2 cm
1/1 2 cm

PLATOS JOSPER
Plato Basalto de Sierra con soporte de madera de Iroko
30x20 cm
20x20 cm
46x30 cm
46x15 cm

CEPILLO
Cepillo raspador combinado

PINZAS PARA BANDEJA
Pinzas con punta de silicona para la sujeción de bandejas y cazuelas

PINZAS JOSPER
Pinzas Inox 35 cm

BESUGUERA JOSPER

CARBÓN JOSPER

QBE
Quebracho blanco
P4022 CAJA
SP51 SACO

CE
Mezcla de madera duras tropicales
P4036 CAJA
4048 CAJA S
SP36 SACO
4026 SACO S

CAE
Encina
P4039 CAJA
SP39 SACO

BTL
Quebracho blanco compacto con harina
4018 CAJA

MDV
Madera de Vid
4059 CAJA

SDV
Sarmiento de Vid
4070 SACO

COLOR PUERTA

NEGRA
Código NC

INOX
Código IN

BLANCA
Código BL

AZUL
Código ZU

VERDE
Código VR

MARRÓN
Código MR

BURDEOS
Código VC

MEDIO SIGLO

DE EXPERIENCIA EN EL MERCADO

CON MÁS DE

40.000

CLIENTES EN MÁS DE

123

PAÍSES

SON NUESTRA MEJOR GARANTÍA

Josper desde 1969

Josper

TotalChef

César Vivas

cesar@totalchef.com.ve

www.totalchef.com.ve

Calle La Guairita, Urb Lomas de Chuao

Quinta Compinche

Chuao. Caracas. Miranda. 1060

(+1) 786-569.48.22

THE MIDDLEBY CORPORATION

ZJO4008 – Ed. 02.2021