

# Josper®

EQUIPOS DE BRASA



CATÁLOGO DE PRODUCTOS 2022

 **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 Jospet HJA - PLUS - L175

## 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.

# 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, armario  
atemperador y cajón



## MODELO: HJX-PRO-Mini

El horno mini de Jospet, 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.

$\pm$  40 340 x 560 mm

ANCHO X ALTO X PROFUNDIDAD  
683 x 642 x 546 mm

HJX-PRO



### 3 MEDIDAS

HJX-PRO Small (**S80**)

$\pm$  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 Medium (**M120**)

$\pm$  120

510 x 760 mm

ANCHO X ALTO X PROFUNDIDAD  
916 x 1090 x 780 mm

HJX-PRO Large (**L175**)

$\pm$  175

760 x 760 mm

ANCHO X ALTO X PROFUNDIDAD  
916 x 1090 x 1011 mm

### 6 POSIBLES CONFIGURACIONES



#### HJX-PRO

Modelo y precio según tamaño y configuración. Incluidos: disipador, cortafuegos, pinza Jospet, cepillo, una parrilla y atizador.

MODELO

HJX-PRO-**S80**  
HJX-PRO-**M120**  
HJX-PRO-**L175**



#### HJX-PRO-W

(Atemperador)

Modelo y precio según tamaño y configuración. Incluidos: disipador, cortafuegos, pinza Jospet, cepillo, una parrilla y atizador.

MODELO

HJX-PRO-**S80-W**  
HJX-PRO-**M120-W**  
HJX-PRO-**L175-W**



#### HJX-PRO-T

(Mesa)

Modelo y precio según tamaño y configuración. Incluidos: disipador, cortafuegos, pinza Jospet, cepillo, una parrilla y atizador.

MODELO

HJX-PRO-**S80-T**  
HJX-PRO-**M120-T**  
HJX-PRO-**L175-T**



#### HJX-PRO-WT

(Atemperador y mesa)

Modelo y precio según tamaño y configuración. Incluidos: disipador, cortafuegos, pinza Jospet, cepillo, una parrilla y atizador.

MODELO

HJX-PRO-**S80-WT**  
HJX-PRO-**M120-WT**  
HJX-PRO-**L175-WT**



#### HJX-PRO-TD

(Mesa y cajón)

Modelo y precio según tamaño y configuración. Incluidos: disipador, cortafuegos, pinza Jospet, cepillo, una parrilla y atizador.

MODELO

HJX-PRO-**S80-TD**  
HJX-PRO-**M120-TD**  
HJX-PRO-**L175-TD**



#### HJX-PRO-WTD

(Atemperador, mesa y cajón)

Modelo y precio según tamaño y configuración. Incluidos: disipador, cortafuegos, pinza Jospet, cepillo, una parrilla y atizador.

MODELO

HJX-PRO-**S80-WTD**  
HJX-PRO-**M120-WTD**  
HJX-PRO-**L175-WTD**

# HJA-PLUS

CONFIGURACIÓN DE COLOR  
Puerta horno, armario  
aterperador y cajón



## 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.

$\pm$  40 340 x 560 mm

ANCHO X ALTO X PROFUNDIDAD  
824 x 730 x 631 mm

HJA-PLUS



### 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



Modelo y precio según tamaño y configuración. Incluidos: disipador, cortafuegos, pinza Jospser, cepillo, dos parrillas y atizador.

MODELO

HJA-PLUS-**S80**  
HJA-PLUS-**M120**  
HJA-PLUS-**L175**

#### HJA-PLUS-HC

(Armario aterperador)



Modelo y precio según tamaño y configuración. Incluidos: disipador, cortafuegos, pinza Jospser, cepillo, dos parrillas y atizador.

MODELO

HJA-PLUS-**S80-HC**  
HJA-PLUS-**M120-HC**  
HJA-PLUS-**L175-HC**

#### HJA-PLUS-T

(Mesa)



Modelo y precio según tamaño y configuración. Incluidos: disipador, cortafuegos, pinza Jospser, cepillo, dos parrillas y atizador.

MODELO

HJA-PLUS-**S80-T**  
HJA-PLUS-**M120-T**  
HJA-PLUS-**L175-T**

#### HJA-PLUS-HCT

(Armario aterperador y mesa)



Modelo y precio según tamaño y configuración. Incluidos: disipador, cortafuegos, pinza Jospser, cepillo, dos parrillas y atizador.

MODELO

HJA-PLUS-**S80-HCT**  
HJA-PLUS-**M120-HCT**  
HJA-PLUS-**L175-HCT**

#### HJA-PLUS-TD

(Mesa y cajón)



Modelo y precio según tamaño y configuración. Incluidos: disipador, cortafuegos, pinza Jospser, cepillo, dos parrillas y atizador.

MODELO

HJA-PLUS-**S80-TD**  
HJA-PLUS-**M120-TD**  
HJA-PLUS-**L175-TD**

#### HJA-PLUS-HCTD

(Armario aterperador, mesa y cajón)



Modelo y precio según tamaño y configuración. Incluidos: disipador, cortafuegos, pinza Jospser, cepillo, dos parrillas y atizador.

MODELO

HJA-PLUS-**S80-HCTD**  
HJA-PLUS-**M120-HCTD**  
HJA-PLUS-**L175-HCTD**

# 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 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.



PARRILLA VASCA



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

## SOBREMOSTRADOR O INDIVIDUAL

## SOBREMOSTRADOR DOBLE MÁSTIL



MODELO  
PVJ-50-1-1-CT

MODELO  
PVJ-76-1-1-CT

MODELO  
PVJ-50-2-1-CT

MODELO  
PVJ-76-2-1-CT

## MONOBLOCK INDIVIDUAL

## MONOBLOCK DOBLE MÁSTIL



MODELO  
PVJ-50-1-1-MB

MODELO  
PVJ-76-1-1-MB

MODELO  
PVJ-50-2-1-MB

MODELO  
PVJ-76-2-1-MB

## POSIBLES CONFIGURACIONES



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

MODELO  
PVJ-76-3-3-MB

# COMBOS, ROBATAS, MANGAL Y ASADORES

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



**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 cortafuegos, sombrero, 2 pinzas, atizador y parrillas.



- ..... MODELO
- ..... CVJ-50-2-1-PRO-S
- ..... CVJ-50-2-1-PRO-M
- ..... CVJ-50-2-1-PRO-L

### COMBO CVJ-76-PRO

Área de braseado de la parrilla abierta de 760 x 600 mm y 2 parrillas del horno. Incluye cortafuegos, sombrero, 2 pinzas, atizador y parrillas.



- ..... MODELO
- ..... CVJ-76-1-1-PRO-S
- ..... CVJ-76-1-1-PRO-M
- ..... CVJ-76-1-1-PRO-L

## 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.



- ..... MODELO
- ..... RGJ-050
- ..... RGJ-100
- ..... RGJ-140

### 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.



- ..... MODELO
- ..... MGJ-132

## 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.



- ..... MODELO
- ..... ASJ-130

### 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.



- ..... MODELO
- ..... ASJ-063

## 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.

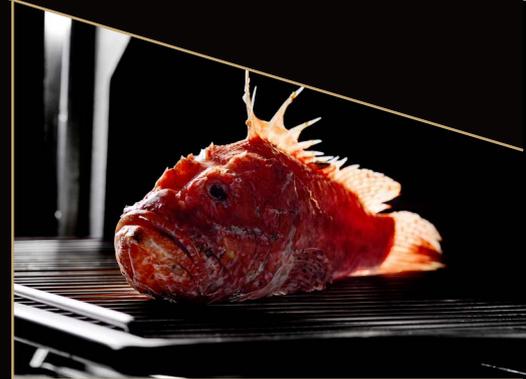


# Josper®

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](http://www.jospergrill.com)

Gutenberg, 11 - 08397 Pineda de Mar  
Barcelona (España)

T +34 93 767 15 16 - [josper@jospergrill.com](mailto:josper@jospergrill.com)



*Passion  
for Grilling*



ZJ04008 - Ed. 04/2022

THE MIDDLEBY CORPORATION