

Josper®

EQUIPOS DE BRASA



● ● ● **DAKE**
○ ○ ○ CULTO A LA COCINA

TARIFA 2022-23

 **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 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, armario
atemperador y cajón



MODELO: HJX-PRO-Mini

El horno mini de Jospet, 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.

TARIFA
7,900 €

± 40 340 x 560 mm

ANCHO X ALTO X PROFUNDIDAD
683 x 642 x 546 mm

HJX-PRO



3 MEDIDAS

HJX-PRO Small (**S80**)

± 80

510 x 500 mm

ANCHO X ALTO X PROFUNDIDAD
649 x 1030 x 780 mm

MODELO

TARIFA

HJX-PRO Medium (**M120**)

± 120

510 x 760 mm

ANCHO X ALTO X PROFUNDIDAD
916 x 1090 x 780 mm

2ª PARRILLA **S80**
2ª PARRILLA **M120**
2ª PARRILLA **L175**

475,00 €

550,00 €

625,00 €

HJX-PRO Large (**L175**)

± 175

760 x 760 mm

ANCHO X ALTO X PROFUNDIDAD
916 x 1090 x 1011 mm

Primera parrilla incluida.

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**

TARIFA

10.850,00 €
12.975,00 €
13.955,00 €

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**

TARIFA

11.525,00 €
13.775,00 €
14.905,00 €

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**

TARIFA

11.825,00 €
14.075,00 €
15.155,00 €

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**

TARIFA

12.500,00 €
14.875,00 €
16.105,00 €

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**

TARIFA

12.650,00 €
14.975,00 €
16.055,00 €

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**

TARIFA

13.325,00 €
15.775,00 €
17.005,00 €

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.

TARIFA
11,500 €

\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

TARIFA

14.750,00 €
16.750,00 €
17.950,00 €

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

TARIFA

17.750,00 €
20.250,00 €
21.450,00 €

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

TARIFA

16.550,00 €
18.650,00 €
20.050,00 €

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

TARIFA

19.550,00 €
22.150,00 €
23.550,00 €

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

TARIFA

17.250,00 €
19.450,00 €
20.850,00 €

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

TARIFA

20.250,00 €
22.950,00 €
24.350,00 €

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 Jospers:

- La tradición de la Parrilla Vasca, con siglos de trayectoria en la historia gastronómica de España.
- Know-how Jospers 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 Jospers 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	CT -Sobremostrador MB -Monoblock	Mesas Asador Tapa

SOBREMOSTRADOR O INDIVIDUAL SOBREMOSTRADOR DOBLE MÁSTIL

MODELO PVJ-50-1-1-CT	TARIFA 10.500,00 €	MODELO PVJ-76-1-1-CT	TARIFA 11.750,00 €
MODELO PVJ-50-2-1-CT	TARIFA 18.950,00 €	MODELO PVJ-76-2-1-CT	TARIFA 22.950,00 €

MONOBLOCK INDIVIDUAL MONOBLOCK DOBLE MÁSTIL

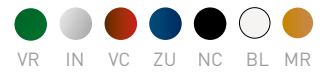
MODELO PVJ-50-1-1-MB	TARIFA 17.500,00 €	MODELO PVJ-76-1-1-MB	TARIFA 18.300,00 €
MODELO PVJ-50-2-1-MB	TARIFA 25.750,00 €	MODELO PVJ-76-2-2-MB	TARIFA 32.700,00 €

POSIBLES CONFIGURACIONES

	PARRILLA VASCA PVJ-76-3-3-MB (Monoblock)
MODELO PVJ-76-3-3-MB	TARIFA 46.600,00 €

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	TARIFA
CVJ-50-2-1-PRO-S	36.700,00 €
CVJ-50-2-1-PRO-M	37.950,00 €
CVJ-50-2-1-PRO-L	38.750,00 €

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	TARIFA
CVJ-76-1-1-PRO-S	31.700,00 €
CVJ-76-1-1-PRO-M	32.950,00 €
CVJ-76-1-1-PRO-L	33.750,00 €

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.



MODELO	TARIFA
RGJ-050	4.500,00 €
RGJ-100	6.950,00 €
RGJ-140	7.950,00 €

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.



MODELO	TARIFA
MGJ-132	17.800,00 €

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.



MODELO	TARIFA
ASJ-130	48.900,00 €

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.



MODELO	TARIFA
ASJ-063	43.900,00 €

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.

