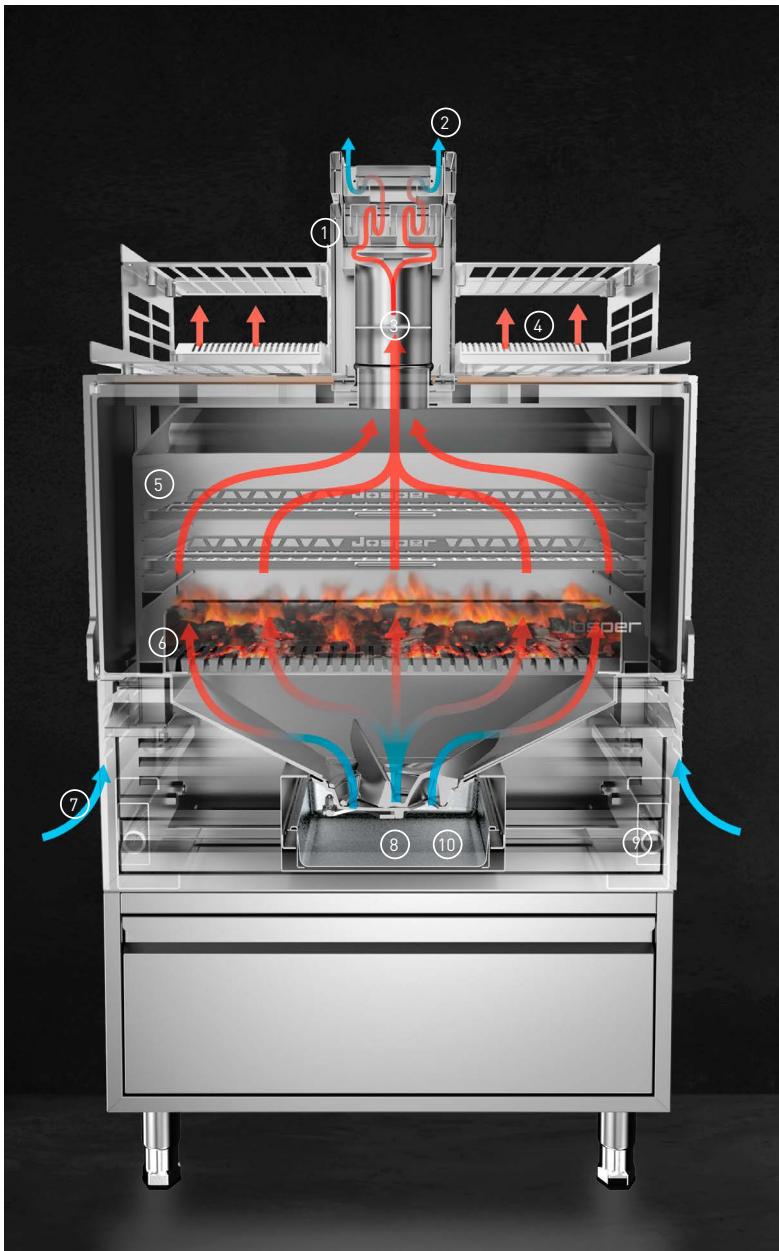




Josper
EQUIPOS DE BRASA



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 HORNO
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 Josper HJA-PLUS-L175-HCT

LA BRASA COMO FORMA DE VIDA

Con más de 40.000 clientes, Josper 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 Josper 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

HJX-PRO Mini

HJX-PRO Small (S80)

HJX-PRO Medium (M120)

HJX-PRO Large (L175)

± 20
± 40
± 80
± 120
± 175

347 x 353 mm
340 x 560 mm
510 x 500 mm
510 x 760 mm
760 x 760 mm

2º PARRILLA 15 **385 €**
2º PARRILLA MINI **395 €**
2º PARRILLA S80 **475 €**
2º PARRILLA M120 **550 €**
2º PARRILLA L175 **625 €**

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**
HJA-PLUS **Small (S80)**
HJA-PLUS **Medium (M120)**
HJA-PLUS **Large (L175)**

± 40	340 x 560 mm
± 80	510 x 500 mm
± 120	510 x 760 mm
± 175	760 x 760 mm

INCLUIDOS EN LOS EQUIPOS HJA-PLUS



MEDIDAS Y CONFIGURACIONES EQUIPOS DE SOBREMESA



HJA-PLUS-Mini

824 x 730 x 633 mm **12.500 €**



HJA-PLUS

HJA-PLUS-S80 775 x 1205 x 795 mm	15.975 €
HJA-PLUS-M120 1040 x 1205 x 795 mm	18.175 €
HJA-PLUS-L175 1040 x 1205 x 1050 mm	19.475 €



HJA-PLUS-HC (Armario conservador)

HJA-PLUS-S80-HC 775 x 1261 x 795 mm	19.275 €
HJA-PLUS-M120-HC 1040 x 1313 x 795 mm	21.975 €
HJA-PLUS-L175-HC 1040 x 1349 x 1050 mm	23.275 €

MEDIDAS Y CONFIGURACIONES EQUIPOS CON ESTRUCTURA PROPIA



HJA-PLUS-T (Mesa)

HJA-PLUS-S80-T 775 x 1680 x 795 mm	17.950 €
HJA-PLUS-M120-T 1040 x 1680 x 795 mm	20.250 €
HJA-PLUS-L175-T 1040 x 1680 x 1050 mm	21.750 €



HJA-PLUS-HCT (Armario conservador y mesa)

HJA-PLUS-S80-HCT 775 x 1736 x 795 mm	21.225 €
HJA-PLUS-M120-HCT 1040 x 1788 x 795 mm	23.975 €
HJA-PLUS-L175-HCT 1040 x 1824 x 1050 mm	25.550 €



HJA-PLUS-TD (Mesa y cajón)

HJA-PLUS-S80-TD 775 x 1680 x 795 mm	18.725 €
HJA-PLUS-M120-TD 1040 x 1680 x 795 mm	21.100 €
HJA-PLUS-L175-TD 1040 x 1680 x 1050 mm	22.625 €



HJA-PLUS-HCTD (Armario conservador, mesa y cajón)

HJA-PLUS-S80-HCTD 775 x 1736 x 795 mm	21.975 €
HJA-PLUS-M120-HCTD 1040 x 1788 x 795 mm	24.900 €
HJA-PLUS-L175-HCTD 1040 x 1824 x 1050 mm	26.425 €

PARRILLA VASCA

MEDIDAS: ANCHO X ALTO X PROFUNDIDAD

2 MEDIDAS

2 FORMATOS

ACCESORIOS



500 x 600 mm

CT-Sobre mostrador



760 x 600 mm

MB-Monoblock

Asador
Tapa

Mesas
Cajón

INCLUIDOS EN LOS EQUIPOS PVJ



SOBREMOSTRADOR



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



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 €



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

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



COMBO - ROBATA - MANGAL

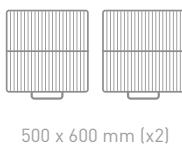
MEDIDAS: ANCHO X ALTO X PROFUNDIDAD

COMBOS



COMBO CVJ-50-PRO

CVJ-50-2-1-PRO-S	39.850 €
2155 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 €
1905 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



ROBATAGRILL 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)
*956 mm de profundidad con alas.

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.



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.



COLORES

CONFIGURACIÓN DE COLOR



Color de serie: INOX.

Colores según pedido y tarifa.





Josper
EQUIPOS DE BRASA

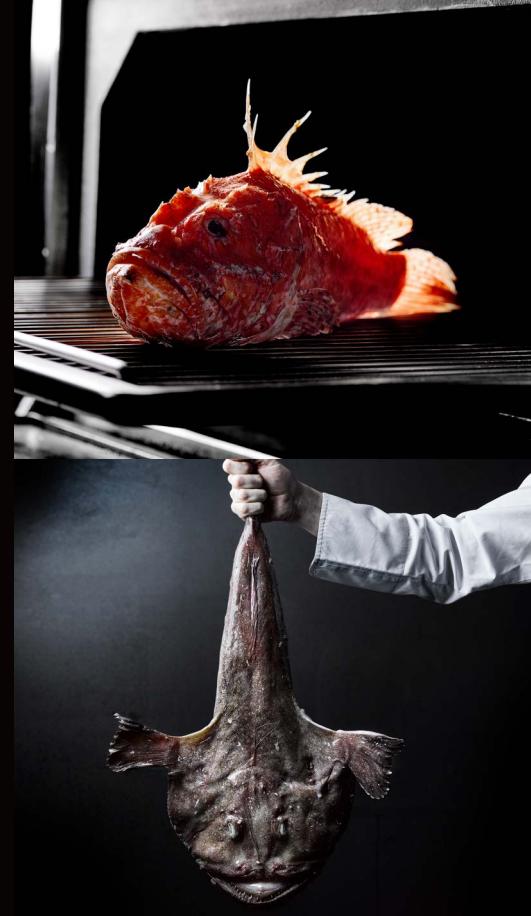
www.jospergrill.com

Gutenberg, 11 - 08397 Pineda de Mar

Barcelona (España)

T +34 93 767 15 16 - josper@jospergrill.com

*Passion
for Grilling*
by Josper



ZJO4013 - Ed. 09/2025