

Josper®

EQUIPOS DE BRASA



LISTA DE PRECIOS
TLALNEPANTLA
2024
EUROS

HOMEA
PREMIUM

HOMEA

www.homea.mx

Email: ventas@homea.mx

Whatsapp: (446)144.6318

Tel: (442)216.3552

Lada sin Costo: 01(800)701.2121

Josper® CASA

TECNOLOGÍA APLICADA A LA BRASA **DESDE 1969**

La **BBQ** que tienen los mejores chefs del mundo, **ahora en tu casa.**



Crea tu propio espacio **Josper** en tu jardín o terraza.

www.middleby.com.mx



JOSPER CASA

JOSPER HORNO DE BRASA

El Horno de Brasa Jospers CASA.

Un horno de brasa sobre mostrador único en el mercado. El horno que tienen los mejores chefs del mundo, ha llegado a tu jardín para quedarse.

Accesorios incluidos: Parrilla inox, atizador, pinzas Jospers, y cepillo metálico.

 510 x 500 mm

ANCHO X ALTO X PROFUNDIDAD
775 x 1206 x 795 mm

PRECIO

€ 17,892

HJA-PLUS-S80



JOSPER CASA

TORRE

JOSPER HORNO DE BRASA CON MESA Y CAJÓN

El Horno de Brasa Jospers CASA con mesa y cajón.

Un horno de brasa con mesa y cajón todo en un bloque. Perfecto para un espacio sin necesidad de obra.

Accesorios incluidos: Parrilla inox, atizador, pinzas Jospers, y cepillo metálico.

 510 x 500 mm

ANCHO X ALTO X PROFUNDIDAD
775 x 1661 x 795 mm

PRECIO

€ 20,972

HJA-PLUS-S80-TD



JOSPER CASA

CARRO

JOSPER HORNO DE BRASA CON MESAS Y ARMARIO CONSERVADOR

El Horno de Brasa Jospers CASA con mesas laterales desplegadas, armario conservador y ruedas.

Un horno de brasa versátil con armario superior para calentar y mantener los productos a la temperatura óptima, mesas laterales desplegadas, ruedas para una mejor movilidad en espacios exteriores y espacio de almacenamiento inferior.

Accesorios incluidos: Parrilla inox, atizador, pinzas Jospers, y

 510 x 500 mm

ANCHO X ALTO X PROFUNDIDAD
1675 x 1640 x 795 mm

PRECIO

€ 27,160

HJA-PLUS-S80-HCST



JOSPER CASA MESA

JOSPER HORNO DE BRASA CON MUEBLE

El Horno de Brasa Jospier CASA con mueble encastado.

Horno de brasa con espacio y superficie extra para toda la preparación y espacio de almacenamiento extra.

Accesorios incluidos: Parrilla inox, atizador, pinzas Jospier, y cepillo metálico.

 510 x 500 mm

ANCHO X ALTO X PROFUNDIDAD
1955 x 1642 x 790 mm

PRECIO

€ 29,008

HJA-PLUS-S80-AT





JOSPER CASA COCINA

HORNO DE BRASA Y PARRILLA VASCA JOSPER

El Horno de Brasa Jospier CASA combinado con una Parrilla Vasca Jospier.

El Jospier Cocina es la combinación perfecta de dos sistemas de braseado: la brasa cerrada del clásico horno Jospier y la tradicional brasa abierta de la Parrilla Vasca en un solo equipo. El tándem de horno y parrilla ofrece infinitas posibilidades gastronómicas, en tu hogar.

Accesorios incluidos: 2 pinzas, atizador, cepillo metálico y parrillas.

 510 x 500 mm  500 x 600 mm

ANCHO X ALTO X PROFUNDIDAD
1690 x 1695 x 830 mm

PRECIO

€ 35,840

CVJ-50-1-1-PRO S80

TECNOLOGÍA APLICADA A LA BRASA BY JOSPER

RADIACIÓN, CONVECCIÓN Y TRANSMISIÓN

Tres fuentes calóricas de braseado que te garantizan el mejor resultado.

Jospier es la única parrilla cerrada del mercado que gracias a su diseño, robustez, tecnología y tradición **te hará disfrutar de la mejor brasa en tu propio hogar.**

DISEÑO PERSONALIZADO

Cada hogar es un mundo especial, las necesidades individuales varían y por esa razón Jospier se adapta a cada hogar, haciendo cada casa, cada cocina, especial, diferente y única. Te acompañamos durante todo el proceso con compromiso.

Color puerta:



Color tirador:



“Todos los precios indicados en esta tarifa son sin impuestos.”

www.middleby.com.mx

HORNO BRASA JOSPER CASA

Crea tu propio espacio
Josper en tu jardín o
terraza.

Josper es una elegante combinación entre una parrilla y un horno en una sola máquina. Trabaja 100% con carbón vegetal.

Tiene un diseño único de barbacoa cerrada:

- Diferentes niveles de braseado.
- Ágil y robusta.
- Fácil manejo, con un sistema de puerta frontal.
- Control de temperatura por sistema de tiros.
- Trabaja 100% con carbón vegetal, chips de aroma y en convivencia con leña.
- Doble parrilla para ganar productividad.

Aportando el valor añadido que desprende el carbón de leña a la materia prima, conseguimos esos sabores de antaño, además de una textura y jugosidad perfectas.

Combinando la función parrilla y horno, trabajamos con temperaturas controladas, sellando el producto, ahumando y braseando a la vez. **Resultados únicos, convirtiendo así el Horno Brasa Josper en una máquina única también.**

Perfecto para elaboraciones como asados, carne, grandes piezas, pizzas, marisco, verdura...

Tras 50 años de trayectoria en el exigente sector de la hostelería y restauración, **la línea Josper CASA llega al mercado doméstico con el objetivo de trasladar la brasa gastronómica profesional a nuestros hogares**, consiguiendo los mejores sabores, aromas y texturas aportados por el sabor único del valor noble del carbón de leña.

El **Josper CASA** ofrece distintas configuraciones para su mejor integración en diferentes espacios y zonas de barbacoa.

Josper
www.middleby.com.mx



HJX-PRO

CONFIGURACIÓN DE COLOR
Puerta horno, armario
atemperador y cajón



MODELO: HJX-PRO-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.

LP TLAL

9,520 €

\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

Parrillas Adicionales

LP TLAL

HJX-PRO Medium (M120)

\pm 120

510 x 760 mm

ANCHO X ALTO X PROFUNDIDAD
916 x 1090 x 780 mm

PARRILLA S80

532 €

PARRILLA M120

616 €

HJX-PRO Large (L175)

\pm 175

760 x 760 mm

ANCHO X ALTO X PROFUNDIDAD
916 x 1090 x 1011 mm

PARRILLA L175

700 €

6 POSIBLES CONFIGURACIONES

HJX-PRO



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

MODELO

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

LP TLAL

13,188 €
15,764 €
16,968 €

HJX-PRO-W

(Atemperador)



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

MODELO

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

LP TLAL

14,000 €
16,772 €
18,116 €

HJX-PRO-T

(Mesa)



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

MODELO

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

LP TLAL

14,392 €
17,108 €
18,424 €

HJX-PRO-WT

(Atemperador y mesa)



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

MODELO

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

LP TLAL

15,204 €
18,088 €
19,572 €

HJX-PRO-TD

(Mesa y cajón)



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

MODELO

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

LP TLAL

15,372 €
18,200 €
19,516 €

HJX-PRO-WTD

(Atemperador, mesa y cajón)



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

MODELO

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

LP TLAL

16,212 €
19,208 €
20,664 €

HJA-PLUS

CONFIGURACIÓN DE COLOR
Puerta horno, armario
atemperador y cajón



MODELO: HJA-PLUS-Mini

El horno mini de Jospser, 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.

LP TLAL

14,000 €



± 40 340 x 560 mm

ANCHO X ALTO X PROFUNDIDAD
824 x 730 x 631 mm

HJA-PLUS



3 MEDIDAS

HJA-PLUS Small (S80)

± 80

510 x 500 mm (x2)

ANCHO X ALTO X PROFUNDIDAD
750 x 1105 x 778 mm

HJA-PLUS Medium (M120)

± 120

510 x 760 mm (x2)

ANCHO X ALTO X PROFUNDIDAD
1040 x 1168 x 780 mm

HJA-PLUS Large (L175)

± 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

LP TLAL

17,892 €
20,356 €
21,812 €

HJA-PLUS-HC

(Armario atemperador)



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

LP TLAL

21,588 €
24,612 €
26,068 €

HJA-PLUS-T

(Mesa)



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

MODELO

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

LP TLAL

20,104 €
22,680 €
24,360 €

HJA-PLUS-HCT

(Armario atemperador y mesa)



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

MODELO

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

LP TLAL

23,772 €
26,852 €
28,616 €

HJA-PLUS-TD

(Mesa y cajón)



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

MODELO

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

LP TLAL

20,972 €
23,632 €
25,340 €

HJA-PLUS-HCTD

(Armario atemperador, mesa y cajón)



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

MODELO

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

LP TLAL

24,612 €
27,888 €
29,596 €

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 Jospser:

- La tradición de la Parrilla Vasca, con siglos de trayectoria en la historia gastronómica de España.
- Know-how Jospser 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 baseado y le ha permitido diseñar tanto la Parrilla Vasca Jospser 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 LP TLAL PVJ-50-1-1-CT 12,600 €	MODELO LP TLAL PVJ-76-1-1-CT 14,280 €	MODELO LP TLAL PVJ-50-2-1-CT 22,372 €	MODELO LP TLAL PVJ-76-2-1-CT 27,440 €

MONOBLOCK INDIVIDUAL

MONOBLOCK DOBLE MÁSTIL

MODELO LP TLAL PVJ-50-1-1-MB 20,720 €	MODELO LP TLAL PVJ-76-1-1-MB 21,840 €	MODELO LP TLAL PVJ-50-2-1-MB 30,212 €	MODELO LP TLAL PVJ-76-2-2-MB 39,144 €

POSIBLES CONFIGURACIONES

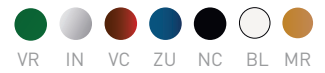


PARRILLA VASCA PVJ-76-3-3-MB (Monoblock)

MODELO	LP TLAL
PVJ-76-3-3-MB	55,944 €

COMBOS, ROBATAS, MANGAL Y ASADORES

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



COMBO - El Combo Jospers es la combinación perfecta de dos sistemas de braseado: la brasa cerrada del clásico horno Jospers y la tradicional brasa abierta de la Parrilla Vasca en un solo equipo.

ROBATA - La Robatagrill Jospers es una nueva parrilla de carbón para cocinar al estilo robatayaki.

MANGAL El Mangal Jospers, 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	LP TLAL
CVJ-50-2-1-PRO-S	44,632 €
CVJ-50-2-1-PRO-M	46,116 €
CVJ-50-2-1-PRO-L	47,152 €

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	LP TLAL
CVJ-76-1-1-PRO-S	38,500 €
CVJ-76-1-1-PRO-M	40,040 €
CVJ-76-1-1-PRO-L	41,020 €

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	LP TLAL
RGJ-050	6,160 €
RGJ-100	8,400 €
RGJ-140	9,800 €

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	LP TLAL
MGJ-132	19,600 €

ASADORES

ASADOR ASJ-130

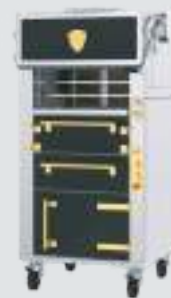
Capacidad máxima de 48 pollos, una superficie de braseado de 1330 mm x 6 espadas. Incluye juego de pinchos, espadas, 2 ganchos para sacar espadas, 8 bandejas GN 1/1 inox, pinzas, atizador y cajón de cenizas.



MODELO	LP TLAL
ASJ-130	55,888 €

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	LP TLAL
ASJ-063	50,288 €

CARBÓN JOSPER

El carbón vegetal Jospers 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 Jospers, compuesto por cazuelas y bandejas Gastronorm de aluminio fundidas a mano.





HORNO BRASA JOSPER HJX

JOSPER CHARCOAL BROILER OVEN HJX

NUEVO HJX-15

Josper es una elegante combinación entre una parrilla y un horno en una sola máquina. Trabaja 100% con carbón vegetal, tiene un diseño único de barbacoa cerrada, con diferentes niveles de braseado, un sistema de puerta frontal, ágil y robusta, de fácil manejo y control de temperatura por un sistema de tiros.

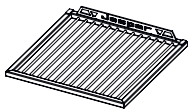
Josper is an elegant combination of a grill and an oven in a single machine. It works 100% with charcoal. A unique closed barbecue design. Different levels of grilling. Flexible and robust, easy to use, with a front opening door system. Vent system for temperature control.

Tiempo de encendido Fire up time	25 min aprox. 25 min average
Consumo diario de carbón Charcoal daily consumption	1,5 a 2,5 kg 3.3 to 5.5 lb
Autonomía por carga Performance	6h
Producción por hora Production per hour	20 kg aprox. 44 lb average
Temperatura de braseado Broiling temperature	250 a 350 °C 482 a 662 °F
Capacidad bandejas GN (por parrilla) Grill rack capacity in Gn trays	1xGN2/3
Potencia térmica nominal Nominal heat output	5 kW 6.7 hp
Capacidad de extracción Exhaust rate	2000 m³/h 1177 cfm
Peso neto Net weight	110 kg 242 lb



TARIFA: 7,112 €

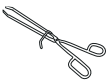
ACCESORIOS INCLUIDOS INCLUDED ACCESSORIES



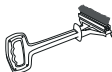
Parrilla inox / Ref. [240036](#)
Inox grill rack / Ref. [240036](#)



Atizador / Ref. [0494INOX](#)
Poker / Ref. [0494INOX](#)

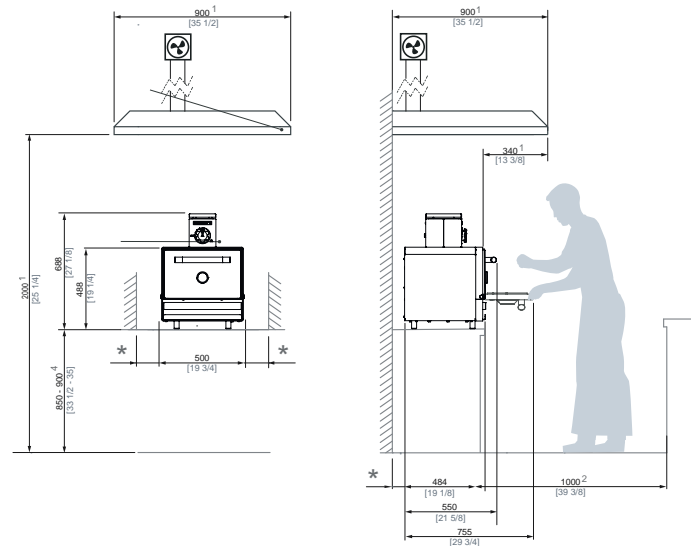
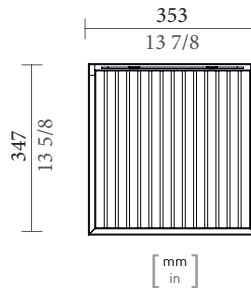


Pinzas Josper / Ref. [0423](#)
Josper tongs / Ref. [0423](#)



Cepillo metálico / Ref. [8224](#)
Metallic brush / Ref. [8224](#)

MEDIDAS MEASURES



* Todos los productos Josper funcionan exclusivamente con carbón vegetal.
All Josper products work exclusively with charcoal.

LISTA DE PRECIOS
TLALNEPANTLA 2024
MENAJE JOSPER EUROS



BANDEJA JOSPER



GN 1/2
Altura
6 cm
Dimensiones
32.5 x 26.5 cm



GN 1/1
Altura
6 cm
Dimensiones
51.6 x 32.8 cm



GN 1/6
Altura
2 cm
Dimensiones
15 x 17.5 cm



GN 1/3
Altura
2 cm
Dimensiones
32.5 x 17.5 cm

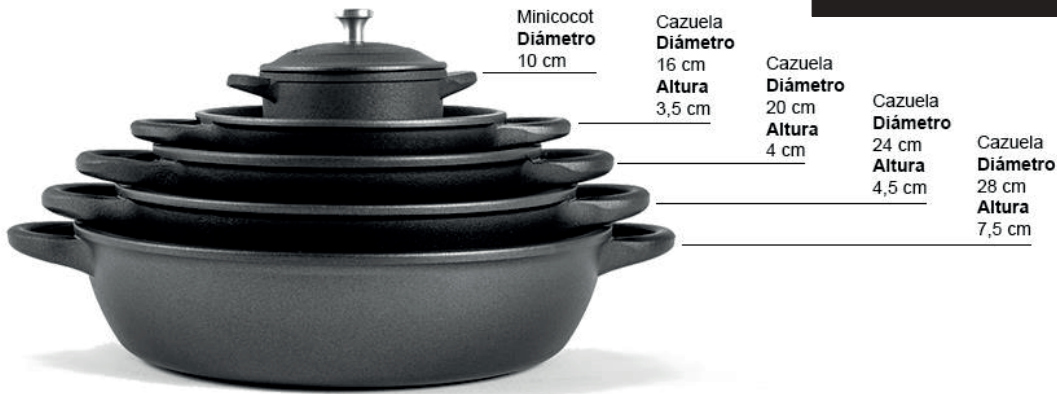


GN 1/1
Altura
2 cm
Dimensiones
52.5 x 32.5 cm

BANDEJA JOSPER GN

CODIGO	NOMBRE	PL TLAL
4224	BANDEJA JOSPER GN 1/2 altura 6 cm	110 €
4223	BANDEJA JOSPER GN 1/1 altura 6 cm	162 €
4242	BANDEJA JOSPER GN 1/6 altura 2 cm	40 €
4222	BANDEJA JOSPER GN 1/3 altura 2 cm	63 €
4238	BANDEJA JOSPER GN 1/1 altura 2 cm	133 €

CAZUELA JOSPER



CAZUELA JOSPER

CODIGO	NOMBRE	PL	TLAL
4218	CAZUELA JOSPER Ø 16 cm (Altura 3,5 cm)	46	€
4219	CAZUELA JOSPER Ø 20 cm (Altura 4 cm)	52	€
4220	CAZUELA JOSPER Ø 24 cm (Altura 4,5 cm)	58	€
4221	CAZUELA JOSPER Ø 28 cm (Altura 7,5 cm)	69	€

CAZUELA MINICOCOT

CODIGO	NOMBRE	PL	TLAL
MINICAZ10	MINI CAZUELA Ø 10 cm	35	€
TAPCAZ10	TAPA MINI CAZUELA Ø 10 cm	17	€
MINICO10	MINI CAZUELA Ø 10 cm con TAPA	50	€

CESTAS



JAULA
Altura
6,5 cm
Dimensiones
22,6 x 21 cm
Hendidura
para pinzas



RODABALLO
Dimensiones
45 x 30 cm

BESUGUERA
Dimensiones
35 x 20 cm

CESTAS

CODIGO	NOMBRE	PL	TLAL
4243	CESTA MIXTA (JAULA) 21 x 21 x 6 cm	138	€
0403	PARRILLA BESUGUERA 35 x 20 cm	127	€
0405	PARRILLA RODABALLO 45 x 30 cm	138	€

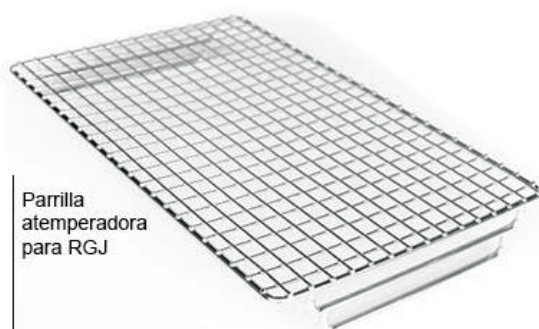
PINZAS Y CEPILLOS



PINZAS Y CEPILLOS

CODIGO	NOMBRE	PL TLAL
0423	PINZAS INOX 35 cm. Para carne y volteo de jaula.	110 €
4231	PINZAS CON SILICONA. Para bandejas GN y cazuelas.	17 €
8224	CEPILLO RASPADOR COMBINADO 50 cm	138 €
8224/3	CEPILLO RASPADOR COMBINADO 125 cm	173 €
8224R	RECAMBIO TIRA CEPILLO RASPADOR COMBINADO 36 cm	29 €

REJILLAS RGJ



REJILLAS PARA LA ROBATAGRILL

CODIGO	NOMBRE	PL TLAL
4296	REJILLA ATEMPERADORA PARA ROBATA	98 €

PLATOS DE FUNDICIÓN

Plato de presentación
de hierro fundido

Medidas

20 x 20 cm

30 x 20 cm

25 x 15 cm

46 x 15 cm



Soporte de Madera

de Iroko

Medidas

27 x 27 cm

37 x 27 cm

32 x 22 cm

53 x 22 cm



PLATOS DE FUNDICIÓN JOSPER

CODIGO	NOMBRE	PL TLAL
262019	PLATO DE PRESENTACIÓN JOSPER DE HIERRO FUNDIDO 20x20 cm	52 €
262020	PLATO DE PRESENTACIÓN JOSPER DE HIERRO FUNDIDO 30x20 cm	63 €
262021	PLATO DE PRESENTACIÓN JOSPER DE HIERRO FUNDIDO 25x15 cm	58 €
262022	PLATO DE PRESENTACIÓN JOSPER DE HIERRO FUNDIDO 46x15 cm	75 €

SOPORTE DE MADERA DE IROKO JOSPER

CODIGO	NOMBRE	PL TLAL
4263	SOPORTE MADERA IROKO 27x27 cm (Para plato 20x20)	81 €
4249	SOPORTE MADERA IROKO 37x27 cm (Para plato 30x20)	87 €
4250	SOPORTE MADERA IROKO 32x22 cm (Para plato 25x15)	69 €
4265	SOPORTE MADERA IROKO 53x22 cm (Para plato 46x15)	87 €

RUEDAS Y ESCUDO DE COMBUSTIÓN

CODIGO	NOMBRE	PL TLAL
0499NV	Set de 4 llantas Josper Base de acero y cuerpo de goma	469 €
0406INOX	Escudo de Combustión HJ-50 INOX	641 €
260007	Parrilla Metalica	536 €
260006	Parrilla Atemperadora	280 €

0499NV



260007



260006



PARRILLA SOBREMESA



Parrilla de
Sobremesa

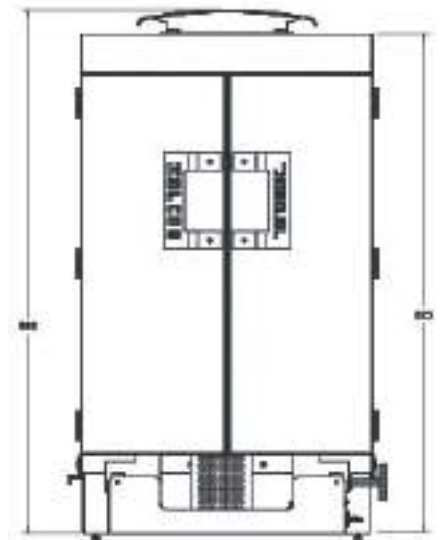
PARRILLA SOBREMESA JOSPER

CODIGO	NOMBRE	PL TOTAL TLAL
269002	SOPORTE MINI PARRILLA DE SOBREMESA	196 €
4068	FOGONCILLO	17 €
4300	BANDEJA JOSPER GN 1/4	56 €

JOSPER
SH01
SHAWARMA

€ 13,914

Horno de brasa vertical con espada ajustable a la proximidad del carbón. Recubrimiento de acero inoxidable con motor giratorio de 120 volts. Capacidad de 10 kg de carbón. Capacidad de 10 kg de carne



Josper®



MENAJE JOSPER by BITTOR ARGINZONIZ

ETXEBARRI (BIZKAIA - ESPAÑA)

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.

PARRILLAS DE METAL MICROPERFORADO



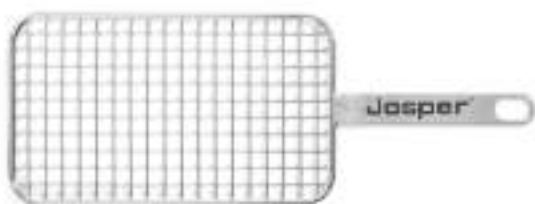
MINI PARRILLA PINZA MICROPERFORADA

240014 15 x 25 cm malla **138 €**

SARTÉN DE MALLA METÁLICA DE AGUJERO FINO

240017 ø 30 cm sartén malla **248 €**

PARRILLAS



MINI PARRILLA SIMPLE

240015 15 x 25 cm trama cuadrada **121 €**

MINI PARRILLA DOBLE

240016 15 x 25 cm trama cuadrada **231 €**

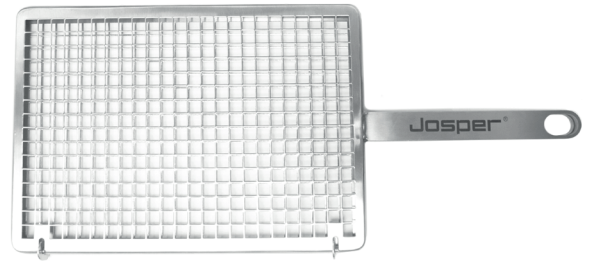
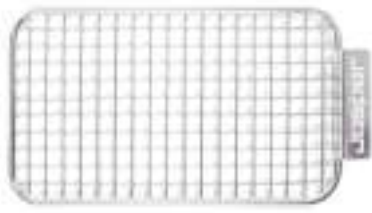


PARRILLA RECTANGULAR DOBLE

240013 15 x 40 cm barras **219 €**

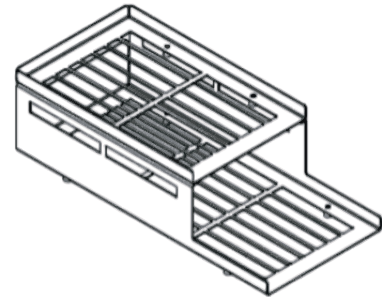
PARRILLA CUADRADA DOBLE

240012 30 x 40 cm barras **254 €**



MINI PARRILLA PINZA		
240020	15 x 25 cm trama cuadrada	98 €

PARRILLA PARA COCOCHAS		
240018	20 x 30 cm trama cuadrada	288 €



JAULA		
4341	PARA ASADOR JOSPER ASJ130	412 €

ATEMPERADOR		
230000	ATEMPERADOR S80	406 €
230001	ATEMPERADOR M120	504 €
230002	ATEMPERADOR L175	573 €



Jasper®