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.

MIDDLEBY RESIDENTIAL

JC-C510

JOSPER HORNO DE BRASA
El Horno de Brasa Josper 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 Josper, y cepillo metálico.

510 x 500 mm

ANCHO X ALTO X PROFUNDIDAD
775 x 1206 x 795 mm

PRECIO
15.975 €

JC-T510

JOSPER HORNO DE BRASA CON MESA Y CAJÓN
El Horno de Brasa Josper 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 Josper, y cepillo metálico.

510 x 500 mm

ANCHO X ALTO X PROFUNDIDAD
775 x 1661 x 795 mm

PRECIO
18.725 €

JC-CR510

JOSPER HORNO DE BRASA CON MESAS Y ARMARIO CONSERVADOR
El Horno de Brasa Josper CASA con mesas laterales desplegables, armario conservador y ruedas.

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

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

510 x 500 mm

ANCHO X ALTO X PROFUNDIDAD
1675 x 1640 x 795 mm

PRECIO
24.250 €

JC-M510

JOSPER HORNO DE BRASA CON MUEBLE

El Horno de Brasa Josper 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 Josper, y cepillo metálico.

510 x 500 mm

ANCHO X ALTO X PROFUNDIDAD
1955 x 1642 x 790 mm

PRECIO
25.900 €

JC-CC510

HORNO DE BRASA Y PARRILLA VASCA JOSPER

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

El Josper Cocina es la combinación perfecta de dos sistemas de braseado: la brasa cerrada del clásico horno Josper
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
32.000 €

"Todos los precios indicados en esta tarifa son sin impuestos."

TECNOLOGÍA APLICADA A LA BRASA BY JOSPER

RADIACIÓN, CONVECCIÓN Y TRANSMISIÓN

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

Josper 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 Josper se adapta a cada hogar, haciendo cada casa, cada cocina, especial, diferente y única. Te acompañamos durante todo el proceso con compromiso.

Color puerta:

NC BL VR IN VC ZU MR

Color tirador:

AG

Josper

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.

DAKE
CULTO A LA COCINA

comercial@dake.es | Teléfono: 935 722 600
www.dake.es

Ed. 02.2025

Josper®

EQUIPOS DE BRASA

Josper desde 1969

TARIFA 2023-24

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 Josper HJA - PLUS - L175

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.

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.

European Patent Office

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
y cajón

VR IN VC ZU NC BL MR

Color de serie: INOX.
Otros colores según pedido y tarifa.

MODELO: HJX-PRO-**Mini**

El horno mini de Josper, 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
8.660,00 €

± 40 | 340 x 560 mm

ANCHO X ALTO X PROFUNDIDAD
683 x 642 x 546 mm

3 MEDIDAS

HJX-PRO **S**mall (**S80**)	± 80	510 x 500 mm	ANCHO X ALTO X PROFUNDIDAD 649 x 1030 x 780 mm	MODELO 2ª PARRILLA **S80**	TARIFA 475,00 €
HJX-PRO **M**edium (**M120**)	± 120	510 x 760 mm	ANCHO X ALTO X PROFUNDIDAD 916 x 1090 x 780 mm	2ª PARRILLA **M120**	550,00 €
HJX-PRO **L**arge (**L175**)	± 175	760 x 760 mm	ANCHO X ALTO X PROFUNDIDAD 916 x 1090 x 1011 mm	2ª PARRILLA **L175**	625,00 €

Primera parrilla incluida.

6 POSIBLES CONFIGURACIONES

HJX-PRO

Incluidos: conjunto salida de humos, pinza Josper, cepillo, una parrilla y atizador.

	TARIFA
HJX-PRO-**S80** 649 x 1030 x 780 mm	11.845,00 €
HJX-PRO-**M120** 916 x 1090 x 780 mm	14.075,00 €
HJX-PRO-**L175** 916 x 1090 x 1011 mm	15.150,00 €

HJX-PRO-**W**

(Atemperador)

Incluidos: conjunto salida de humos, pinza Josper, cepillo, una parrilla y atizador.

	TARIFA
HJX-PRO-**S80-W** 649 x 1030 x 780 mm	12.500,00 €
HJX-PRO-**M120-W** 916 x 1090 x 780 mm	14.975,00 €
HJX-PRO-**L175-W** 916 x 1090 x 1011 mm	16.175,00 €

HJX-PRO-**T**

(Mesa)

Incluidos: conjunto salida de humos, pinza Josper, cepillo, una parrilla y atizador.

	TARIFA
HJX-PRO-**S80-T** 649 x 1600 x 780 mm	12.850,00 €
HJX-PRO-**M120-T** 916 x 1660 x 780 mm	15.275,00 €
HJX-PRO-**L175-T** 916 x 1660 x 1011 mm	16.450,00 €

HJX-PRO-**WT**

(Atemperador y mesa)

Incluidos: conjunto salida de humos, pinza Josper, cepillo, una parrilla y atizador.

	TARIFA
HJX-PRO-**S80-WT** 649 x 1600 x 780 mm	13.575,00 €
HJX-PRO-**M120-WT** 916 x 1660 x 780 mm	16.150,00 €
HJX-PRO-**L175-WT** 916 x 1660 x 1011 mm	17.475,00 €

HJX-PRO-**TD**

(Mesa y cajón)

Incluidos: conjunto salida de humos, pinza Josper, cepillo, una parrilla y atizador.

	TARIFA
HJX-PRO-**S80-TD** 649 x 1600 x 780 mm	13.725,00 €
HJX-PRO-**M120-TD** 916 x 1660 x 780 mm	16.250,00 €
HJX-PRO-**L175-TD** 916 x 1660 x 1011 mm	17.425,00 €

HJX-PRO-**WTD**

(Atemperador, mesa y cajón)

Incluidos: conjunto salida de humos, pinza Josper, cepillo, una parrilla y atizador.

	TARIFA
HJX-PRO-**S80-WTD** 649 x 1600 x 780 mm	14.475.00 €
HJX-PRO-**M120-WTD** 916 x 1660 x 780 mm	17.150,00 €
HJX-PRO-**L175-WTD** 916 x 1660 x 1011 mm	18.450,00 €

HJA-PLUS

CONFIGURACIÓN DE COLOR
Puerta horno, armario atemperador y cajón

VR IN VC ZU NC BL MR

Color de serie: INOX.
Otros colores según pedido y tarifa.

MODELO: HJA-PLUS-**Mini**

El horno mini de Josper, 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
12.500,00 €

± 40 | 340 x 560 mm

ANCHO X ALTO X PROFUNDIDAD
824 x 730 x 631 mm

3 MEDIDAS

HJA-PLUS **S**mall (**S80**)	± 80	510 x 500 mm (x2)	ANCHO X ALTO X PROFUNDIDAD 750 x 1105 x 778 mm
HJA-PLUS **M**edium (**M120**)	± 120	510 x 760 mm (x2)	ANCHO X ALTO X PROFUNDIDAD 1040 x 1168 x 780 mm
HJA-PLUS **L**arge (**L175**)	± 175	760 x 760 mm (x2)	ANCHO X ALTO X PROFUNDIDAD 1040 x 1168 x 1040 mm

6 POSIBLES CONFIGURACIONES

HJA-PLUS

Incluidos: conjunto salida de humos, pinza Josper, cepillo, dos parrillas y atizador.

	TARIFA
HJA-PLUS-**S80** 750 x 1105 x 778 mm	15.975,00 €
HJA-PLUS-**M120** 1040 x 1168 x 778 mm	18.175,00 €
HJA-PLUS-**L175** 1040 x 1168 x 1040 mm	19.475,00 €

HJA-PLUS-**HC**

(Armario atemperador)

Incluidos: conjunto salida de humos, pinza Josper, cepillo, dos parrillas y atizador.

	TARIFA
HJA-PLUS-**S80-HC** 750 x 1262 x 778 mm	19.275,00 €
HJA-PLUS-**M120-HC** 1040 x 1309 x 778 mm	21.975,00 €
HJA-PLUS-**L175-HC** 1040 x 1309 x 1040 mm	23.275,00 €

HJA-PLUS-**T**

(Mesa)

Incluidos: conjunto salida de humos, pinza Josper, cepillo, dos parrillas y atizador.

	TARIFA
HJA-PLUS-**S80-T** 750 x 1593 x 778 mm	17.950,00 €
HJA-PLUS-**M120-T** 1040 x 1656 x 778 mm	20.250,00 €
HJA-PLUS-**L175-T** 1040 x 1656 x 1040 mm	21.750,00 €

HJA-PLUS-**HCT**

(Armario atemperador y mesa)

Incluidos: conjunto salida de humos, pinza Josper, cepillo, dos parrillas y atizador.

	TARIFA
HJA-PLUS-**S80-HCT** 750 x 1750 x 778 mm	21.225,00 €
HJA-PLUS-**M120-HCT** 1040 x 1797 x 778 mm	23.975,00 €
HJA-PLUS-**L175-HCT** 1040 x 1797 x 1040 mm	25.550,00 €

HJA-PLUS-**TD**

(Mesa y cajón)

Incluidos: conjunto salida de humos, pinza Josper, cepillo, dos parrillas y atizador.

	TARIFA
HJA-PLUS-**S80-TD** 750 x 1593 x 778 mm	18.725,00 €
HJA-PLUS-**M120-TD** 1040 x 1656 x 778 mm	21.100,00 €
HJA-PLUS-**L175-TD** 1040 x 1656 x 1040 mm	22.625,00 €

HJA-PLUS-**HCTD**

(Armario atemperador, mesa y cajón)

Incluidos: conjunto salida de humos, pinza Josper, cepillo, dos parrillas y atizador.

	TARIFA
HJA-PLUS-**S80-HCTD** 750 x 1750 x 778 mm	21.975,00 €
HJA-PLUS-**M120-HCTD** 1040 x 1797 x 778 mm	24.900,00 €
HJA-PLUS-**L175-HCTD** 1040 x 1797 x 1040 mm	26.425,00 €

PARRILLAS VASCAS

CONFIGURACIÓN DE COLOR
Frontal de PVJ

VR IN VC ZU NC BL MR

Color de serie: INOX.
Otros colores según pedido y tarifa.

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.

Incluidos: Pinzas, atizador y parilla.

2 MEDIDAS	2 FORMATOS	ACCESORIOS
500 x 600 mm	**CT**-Sobremostrador	Mesas
760 x 600 mm	**MB**-Monoblock	Asador
		Tapa

SOBREMOSTRADOR O INDIVIDUAL

PVJ-**50-1-1-CT**
750 x 1111 x 850 mm
TARIFA 11.250,00 €

PVJ-**76-1-1-CT**
910 x 1111 x 850 mm
TARIFA 12.750,00 €

SOBREMOSTRADOR DOBLE MÁSTIL

PVJ-**50-2-1-CT**
1210 x 1111 x 900 mm
TARIFA 19.975,00 €

PVJ-**76-2-1-CT**
1700 x 1111 x 850 mm
TARIFA 24.500,00 €

MONOBLOCK INDIVIDUAL

PVJ-**50-1-1-MB**
900 x 1610 x 900 mm
TARIFA 18.500,00 €

PVJ-**76-1-1-MB**
1150 x 1610 x 900 mm
TARIFA 19.500,00 €

MONOBLOCK DOBLE MÁSTIL

PVJ-**50-2-1-MB**
1400 x 1610 x 900 mm
TARIFA 26.975,00 €

PVJ-**76-2-2-MB**
2069 x 1610 x 900 mm
TARIFA 34.950,00 €

POSIBLES CONFIGURACIONES

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

PVJ-**76-3-3-MB**
2995 x 1610 x 900 mm
TARIFA 49.950,00 €

COMBOS, ROBATAS, MANGAL Y ASADORES

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

VR IN VC ZU NC BL MR

Color de serie: INOX.
Otros colores según pedido y tarifa.

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

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

MANGAL El Mangal Josper, 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.

COMBO ROBATA MANGAL ASADOR

COMBOS

COMBO **CVJ-50-PRO**

Área de braseado de la parrilla abierta de 500 x 600 mm (x2 parrillas) y 2 parrillas del horno. **Inlcuye** conjunto salida de humos, 2 pinzas, atizador y parrillas.

	TARIFA
CVJ-**50-2-1-PRO-S** 2130 x 1625 x 900 mm	39.850,00 €
CVJ-**50-2-1-PRO-M** 2415 x 1625 x 900 mm	41.175,00 €
CVJ-**50-2-1-PRO-L** 2415 x 1625 x 900 mm	42.100,00 €

COMBO **CVJ-76-PRO**

Área de braseado de la parrilla abierta de 760 x 600 mm (x2 parrillas) y 2 parrillas del horno. **Inlcuye** conjunto salida de humos, 2 pinzas, atizador y parrillas.

	TARIFA
CVJ-**76-1-1-PRO-S** 1875 x 1625 x 900 mm	34.375,00 €
CVJ-**76-1-1-PRO-M** 2165 x 1625 x 900 mm	35.750,00 €
CVJ-**76-1-1-PRO-L** 2165 x 1625 x 900 mm	36.625,00 €

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 recogegrasas.

	TARIFA
RGJ-**050** 685 x 392 x 1170 mm	5.500,00 €
RGJ-**100** 1204 x 392 x 1170 mm	7.500,00 €
RGJ-**140** 1603 x 392 x 1170 mm	8.750,00 €

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.
Inlcuye 3 rejillas atemperadoras, 1 parrilla metálica, 16 bandejas GN 1/9 y pinzas.

	TARIFA
MGJ-**132** 1452 x 1497 x 740 mm	17.500,00 €

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.

	TARIFA
ASJ-**130** 1682 x 1895 x 880 (1055) mm	49.900,00 €

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.

	TARIFA
ASJ-**063** 985 x 1895 x 880 (1055) mm	44.900,00 €

CARBÓN JOSPER

El carbón vegetal Josper proporciona un alto poder calorífico y de larga duraciónn. 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.

Josper®

EQUIPOS DE BRASA

Josper desde 1969

MEDIO SIGLO

DE EXPERIENCIA EN EL MERCADO CON MÁS DE

40.000 CLIENTES

EN MÁS DE

123 PAÍSES

SON NUESTRA MEJOR GARANTÍA

DAKE
CULTO A LA COCINA

Dake Culto a la Cocina

www.dake.es

Avda. del Riu Mogent 40,
08170 Montornés del Vallés,
BARCELONA

Passion for Grilling by josper®

THE MIDDLEBY CORPORATION