





*El sabor de
medio siglo
de ingeniería,
el sabor Josper.*

La calidad se demuestra con el tiempo.

Fusionando artesanía y tecnología nace el **primer horno de brasa del mundo**. En Jospers llevamos más de medio siglo perfeccionando una idea: unir parrilla y horno en una sola herramienta.

Diseño, robustez, tecnología, ingeniería y tradición convierten a Jospers en una máquina única en el mercado.

Nuestra tecnología ha evolucionado para ofrecer mayor versatilidad, un control de temperatura más preciso y una durabilidad comprobada.

El resultado es una herramienta única que se ha convertido en el corazón de miles de restaurantes en todo el mundo.

Más de 50 años después, seguimos llevando la brasa más allá.

Beyond Grilling.



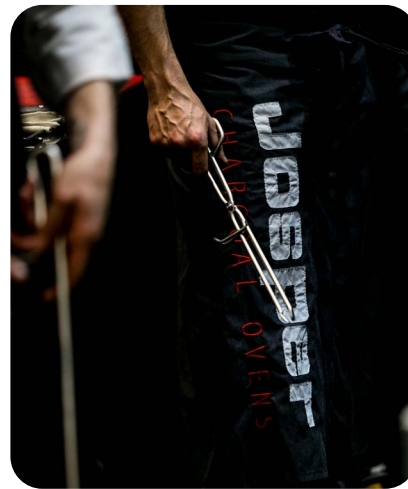
TECNOLOGÍA JOSPER APLICADA A LA BRASA

Diseño, Robustez y Tecnología.



PIONEROS

Primera patente del mundo de Hornos de Brasa desde 1969.



EXCELENCIA

Maestros de la brasa en cada cocina.



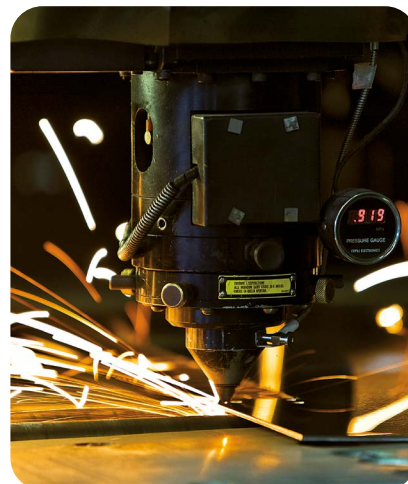
CONTROL

Eficiencia y precisión de la potencia y temperatura.



EVOLUCIÓN

Innovación y vanguardia. Rapidez y versatilidad.



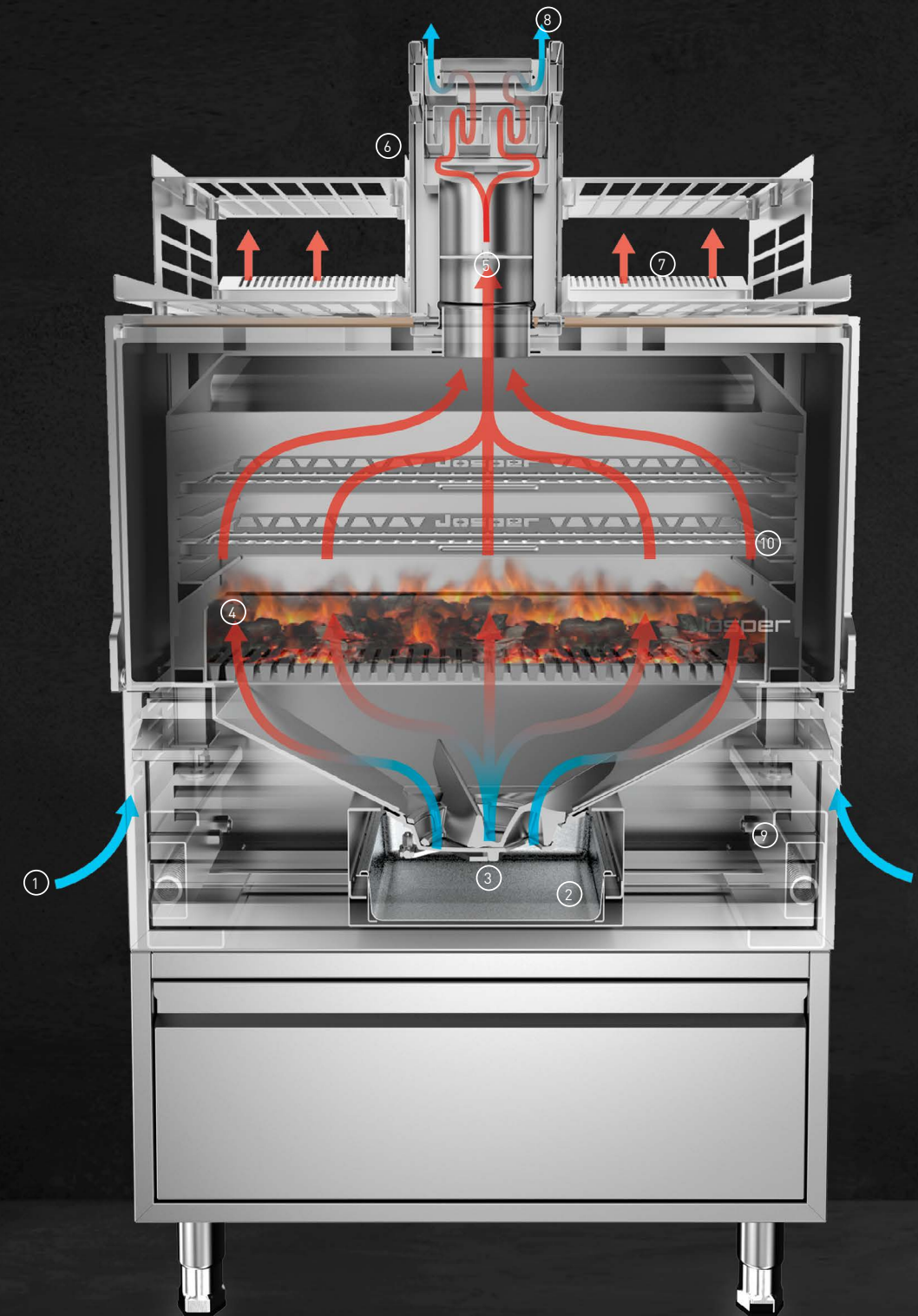
FABRICACIÓN

Tradición y modernidad. Fabricado 100% en Barcelona.



CALIDAD

Materiales de alta calidad. Durabilidad comprobada.



Flujo de aire

- | | | |
|---|---|--|
| 1 Entrada de aire de refrigeración | 5 Regulación de salida de humos
(Control de intensidad de combustión y
cierre de seguridad) | 8 Salida sistema de refrigeración lavable |
| 2 Bandeja GN como colector de cenizas | 6 Filtro de seguridad y difusor antichispas y
antipartículas | 9 Sistema de tracción aislado de alta
calidad |
| 3 Regulación de entrada de aire con aspas | 7 Salida de humos refrigerada | 10 Guías desmontables para
mantenimiento |
| 4 Combustión de carbón vegetal | | |



HORNOS BRASA

HJX-PRO

Horno Brasa HJX-PRO

La serie PRO combina parrilla y horno en un sistema cerrado. Diseñada para cocinar a alta temperatura y con máximo control, logrando un sabor auténtico y único a brasa en cada servicio.



Horno Brasa HJX-PRO

Horno de brasa PRO sobremostador.

S80	647x1030x710 mm	11.775 €
M120	916x1090x710 mm	14.075 €
L175	916x1090x945 mm	15.150 €



Horno Brasa HJX-PRO-T

Horno de brasa PRO con mesa.

S80	647x1540x710 mm	12.850 €
M120	916x1605x710 mm	15.275 €
L175	916x1605x945 mm	16.450 €



Horno Brasa HJX-PRO-TD

Horno de brasa PRO con mesa y cajón.

S80	647x1540x710 mm	13.725 €
M120	916x1605x710 mm	16.250 €
L175	916x1605x945 mm	17.425 €



Horno Brasa HJX-PRO-W

Horno de brasa PRO sobremostrador con atemperador superior con espacio para bandejas.

S80	647x1030x710 mm	12.500 €
M120	916x1090x710 mm	14.975 €
L175	916x1090x945 mm	16.175 €



Horno Brasa HJX-PRO-WT

Horno de brasa PRO con atemperador superior con espacio para bandejas y mesa.

S80	647x1540x710 mm	13.575 €
M120	916x1605x710 mm	16.150 €
L175	916x1605x945 mm	17.475 €



Horno Brasa HJX-PRO-WTD

Horno de brasa PRO con atemperador superior con espacio para bandejas, mesa y cajón.

S80	647x1540x710 mm	14.475 €
M120	916x1605x710 mm	17.150 €
L175	916x1605x945 mm	18.450 €



Horno Brasa HJX-15

Horno de brasa PRO sobremostrador pequeño.

15	500x720x530 mm	6.950 €
-----------	----------------	---------



Horno Brasa HJX-PRO-Mini

Horno de brasa PRO sobremostrador mini.

Mini	700x720x480 mm	8.500 €
-------------	----------------	---------

Información general HJX-PRO



Comensales

15	± 20
Mini	± 40
S80	± 80
M120	± 120
L175	± 175



Medidas parrillas

15	347x353 mm
Mini	340x560 mm
S80	510x500 mm
M120	510x760 mm
L175	760x760 mm

Accesorios incluidos HJX-PRO



Pinzas



Atizador



Cepillo



Parrilla (x1)

Configuración color puerta

VR

IN

VC

ZU

NC

BL

MR

A close-up photograph of a modern oven. The image shows a stainless steel control panel with a circular knob featuring a flame icon. Below the knob is a warning symbol of a triangle with wavy lines. The oven door is partially open, revealing a dark interior. The lighting is dramatic, highlighting the metallic textures and sharp lines of the appliance.

HORNOS BRASA

HJA-PLUS

Horno Brasa HJA-PLUS

La serie PLUS combina parrilla y horno en un sistema cerrado con estructura robusta, carcasa aislante y puerta servoasistida, garantizando un funcionamiento seguro, duradero y confiable. Su sistema permite máximo control de temperatura logrando un sabor de brasa singular en cada servicio.



Horno Brasa HJA-PLUS

Horno de brasa PLUS sobremostrador.

S80	775x1210x725 mm	15.975 €
M120	1040x1205x725 mm	18.175 €
L175	1040x1210x975 mm	19.475 €



Horno Brasa HJA-PLUS-T

Horno de brasa PLUS con mesa.

S80	775x1685x725 mm	17.950 €
M120	1040x1680x725 mm	20.250 €
L175	1040x1685x975 mm	21.750 €



Horno Brasa HJA-PLUS-TD

Horno de brasa PLUS con mesa y cajón.

S80	775x1685x725 mm	18.725 €
M120	1040x1680x725 mm	21.100 €
L175	1040x1685x975 mm	22.625 €



Horno Brasa HJA-PLUS-HC

Horno de brasa PLUS sobremostrador con armario atemperador.

S80	775x1265x725 mm	19.275 €
M120	1040x1355x725 mm	21.975 €
L175	1040x1355x975 mm	23.275 €



Horno Brasa HJA-PLUS-HCT

Horno de brasa PLUS con armario atemperador y mesa.

S80	775x1740x725 mm	21.225 €
M120	1040x1830x725 mm	23.975 €
L175	1040x1830x975 mm	25.550 €



Horno Brasa HJA-PLUS-HCTD

Horno de brasa PLUS con armario atemperador, mesa y cajón.

S80	775x1740x725 mm	21.975 €
M120	1040x1830x725 mm	24.900 €
L175	1040x1830x975 mm	26.425 €



Horno Brasa HJA-PLUS-Mini

Horno de brasa PLUS sobremostrador Mini.

Mini	825x730x575 mm	12.500 €
-------------	----------------	----------

Versatilidad,
potencia
y excelencia
en cada servicio
profesional.

Puerta con sistema de cierre servoasistido y mueble con aislamiento térmico, diseñado para maximizar eficiencia, seguridad y confort.

Información general HJA-PLUS



Comensales

Mini	± 40
S80	± 80
M120	± 120
L175	± 175



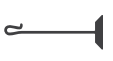
Medidas parrillas

Mini	340x560 mm
S80	510x500 mm
M120	510x760 mm
L175	760x760 mm

Accesorios incluidos HJA-PLUS



Pinzas



Atizador



Cepillo



Parrilla (x2)



Ruedas

Configuración color puerta





PARRILLAS ABIERTAS

PVJ

Parrilla Abierta Josper

Parrillas abiertas PVJ MB (Monoblock)

Parrilla abierta profesional que recupera la esencia de la brasa tradicional de la parrilla vasca. Estructura robusta y regulación de altura para un control preciso de la intensidad de calor.



Parrilla abierta PVJ-1-1-MB

Parrilla abierta de un módulo y un mástil monobloque.

50	900x1635x900 mm	18.500 €
76	1150x1635x900 mm	19.500 €

Parrilla abierta PVJ-2-2-MB

Parrilla abierta de dos módulos y dos mástiles monobloque.

50	1400x1635x900 mm	26.975 €
76	2070x1635x900 mm	34.950 €



Parrilla abierta PVJ-3-3-MB

Parrilla abierta de tres módulos y tres mástiles monobloque.

76	3000x1635x900 mm	49.950 €
----	------------------	----------

Tradición
centenaria.
Brasa Josper.

Parrillas abiertas PVJ CT (Sobremostrador)



Parrilla abierta PVJ-1-1-CT

Parrilla abierta de un módulo y un mástil sobremostrador.

50	750x1115x850 mm	11.250 €
76	910x1110x850 mm	12.750 €

Parrilla abierta PVJ-2-1-CT

Parrilla abierta de dos módulos y dos mástiles sobremostrador.

50	1210x1115x850 mm	19.975 €
76	1700x1110x850 mm	24.500 €

Información general PVJ



Comensales

PVJ-50-1	± 60
PVJ-50-2	± 120
PVJ-76-1	± 80
PVJ-76-2	± 160
PVJ-76-3	± 240



Medidas parrillas

50	500x600 mm
76	760x600 mm

Accesorios incluidos PVJ



Pinzas



Atizador



Cepillo



Parrilla (x2)

Accesorios opcionales PVJ



Mesa
(CT/MB)



Cajón
(CT)

Configuración color cajón





COMBOS

CVJ-PRO

Horno y Parrilla



Yakimono
Melbourne, Australia

Horno Brasa y Parrilla abierta Combo CVJ-PRO

El tándem perfecto. La unión de horno de brasa y parrilla abierta, combinando la precisión del horno con la autenticidad de la parrilla tradicional. Máxima versatilidad en un solo equipo.



Combo CVJ-PRO-50-2-1

Combo de horno de brasa y parrilla abierta
doble de 50, dos módulos en un solo equipo.

S	2150x1655x960 mm	39.850 €
M	2415x1655x960 mm	41.750 €
L	2415x1655x960 mm	42.100 €



Combo CVJ-PRO-76-1-1

Combo de horno de brasa y parrilla abierta
individual de 76, dos módulos en un solo equipo.

S	1905x1655x960 mm	34.375 €
M	2170x1655x960 mm	35.750 €
L	2170x1655x960 mm	36.625 €

Información general CVJ-PRO



Cornensales

CVJ-50-2-1-S	± 200
CVJ-50-2-1-M	± 240
CVJ-50-2-1-L	± 295
CVJ-76-1-1-S	± 160
CVJ-76-1-1-M	± 200
CVJ-76-1-1-L	± 255



Medidas parrillas PVJ

50	500x600 mm
76	760x600 mm

Medidas parrillas HJX-PRO

S	510x500 mm
M	510x760 mm
L	760x760 mm

Accesorios incluidos CVJ-PRO



Pinzas



Atizador



Cepillo



Ruedas



Parrilla (x2)
(50-2-1)



Parrilla (x1)
(76-1-1)

Configuración color puerta y cajón





PARRILAS DEL MUNDO

RGJ - MGJ - HGJ

Robatagrill - Mangal - Hibachi



Robatagrill



RGJ-PRO

La Robatagrill PRO Josper lleva la tradición japonesa del robatayaki a tu cocina. Con varios niveles de braseado y accesorios versátiles para brochetas, parrilla o teppanyaki.

S	700x700x450 mm	5.500 €
M	1160x700x450 mm	7.500 €
L	1620x700x450 mm	8.750 €

Información general Robatagrill



Comensales

S	± 35
M	± 60
L	± 90



Área de braseado

S	509x230 mm
M	970x230 mm
L	1430x230 mm

Accesorios incluidos Robatagrill



Pinzas



Atizador



Plancha
Teppanyaki



Parrilla
atemperadora L



Parrilla
atemperadora S

Mangal



MGJ-132

Del corazón de Oriente Medio a tu cocina profesional: Mangal Josper. Versátil, potente y diseñado para explorar todas las posibilidades de la brasa.

132	1452x1530x960 mm	17.500 €
-----	------------------	----------

Información general Mangal



Comensales

132	± 90
-----	------



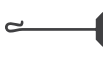
Medidas barra (x4 niveles)

132	1235 mm
-----	---------

Accesorios incluidos Mangal



Pinzas



Atizador



Parrilla
metálica



Rejilla
atemperadora

Configuración color cajón



Hibachi



HGJ-PRO

Parrilla de brasa tradicional japonesa de diseño compacto, ideal para cocinar frente al comensal, ofreciendo calor intenso, sabor auténtico y una experiencia gastronómica interactiva.

S	345x200x295 mm	1.250 €
---	----------------	---------

Información general Hibachi



Comensales

S	± 10
---	------



Medidas parrillas

S	290x235 mm
---	------------

Accesorios incluidos Hibachi



Pinzas



Paño Josper



Soporte base



**MENAJE Y
CARBÓN**

Menaje Josper

El menaje Josper nace de la fusión entre la artesanía tradicional y la tecnología más avanzada. Disponemos de una amplia selección de menaje especialmente desarrollada para la cocina a la brasa, con soluciones para responder a cada situación y exigencia del servicio.



El menaje para la cocina a la brasa.



Carbón Josper

El carbón vegetal Josper ofrece un alto poder calorífico y una larga duración, garantizando un rendimiento constante. Su eficiencia permite reducir de manera significativa los tiempos de preparación, generando un ahorro económico notable y un uso más racional de los recursos empleados en su producción.



El carbón vegetal de los profesionales.



DAKE
CULTO A LA COCINA

Atención al cliente
España y Andorra
(+34) 935 722 600
comercial@dake.es
www.dake.es

Atención al cliente
Portugal
(+351) 969 924 562
comercial@dake.pt
www.dake.pt

ZJO4013
Ed. 04.2026