ALL IN ONE

SELECCIÓN PREMIUM
PARA LA COCINA
CONTEMPORANEA



QUIÉNES SOMOS: DAKE, distribuidor especializado en soluciones premium para la cocina, con presencia en España, Portugal y Andorra. Reunimos una cuidada selección de marcas internacionales que combinan diseño, tecnología, innovación, artesanía y altas prestaciones, acompañando cada proyecto con conocimiento de producto y asesoramiento especializado. Entendemos la cocina como un espacio donde arquitectura, funcionalidad y estilo de vida se encuentran; una forma de vivir y disfrutar que define nuestro **Culto a la cocina.**



FUEGO

Josper

JOSPER es una empresa española fundada en 1969 en Pineda de Mar, Barcelona, nacida de la unión entre la tradición artesanal de la brasa y la innovación aplicada a la gastronomía profesional. Con más de 50 años de experiencia desarrollando equipos al servicio de los chefs más exigentes, la marca se ha consolidado como un referente internacional en la cocina al carbón.

En la actualidad, **JOSPER** se distingue por **ofrecer hornos y parrillas de brasa de alto rendimiento**, capaces de trasladar al ámbito doméstico la potencia, precisión y calidad de cocción propias de la alta gastronomía.

Fiel a sus orígenes familiares y al valor del carbón de la mejor leña, la firma combina el arte ancestral de la brasa con la rapidez, eficiencia y tecnología que requiere la cocina contemporánea.

Sus equipos, fabricados con aleaciones de acero de alta tecnología y máxima calidad, integran en una sola pieza la funcionalidad de una parrilla y un horno. Una propuesta elegante y revolucionaria que convierte la brasa en una auténtica experiencia culinaria, manteniendo vivo el sabor de la cocina tradicional con las prestaciones de actuales.









Colores

ZU Azul	**BL** Blanca	**NC** Negro	**M** Marrón	**IN** Inox	**VC** Burdeos	**VR** Verde



Escanea el código QR para acceder al catálogo de JOSPER CASA completo:

Descubre más sobre JOSPER en nuestra web:

HORNOS BRASA

JOSPER HOME GRILL

El sabor único de la brasa,
ahora en casa



INDOOR + OUTDOOR

JC-CC510

Ficha técnica

INDOOR + OUTDOOR

HJX-PRO-S80



Ficha técnica

HJX-15

INDOOR + OUTDOOR



Ficha técnica

Especificaciones

	JC-CC510
Ancho × Alto × Profundidad:	1690 × 1695 × 830 mm
Consumo diario de carbón JOSPER:	14 a 17 kg
Autonomía de carbón por carga:	9 horas
Temperatura de braseado:	250–350 °C
Tiempo de encendido:	≈30 minutos
Doble función:	horno y parrilla

	HJX-PRO-S80
Ancho × Alto × Profundidad:	649 × 1030 × 778 mm
Consumo diario de carbón JOSPER:	10 a 12 kg
Autonomía de carbón por carga:	9 horas
Temperatura de braseado:	250–350 °C
Tiempo de encendido:	≈25 minutos
Doble función:	horno y parrilla

	JC-HJX-15
Ancho × Alto × Profundidad:	500 × 688 × 550 mm
Consumo diario de carbón JOSPER:	1,5 a 2,5 kg
Autonomía de carbón por carga:	6 horas
Temperatura de braseado:	250–350 °C
Tiempo de encendido:	≈30 minutos
Doble función:	horno y parrilla

Accesorios incluidos

JC-CC510, HJX-PRO-S80 y HJX-15
Parrilla de acero inoxidable
Cepillo metálico, pinzas y atizador

REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	PVP (sin IVA)
JC-CC510	Horno de brasa y parrilla vasca	**32.400 €**
270170	Funda Horno Brasa y parrilla vasca	**1.135 €**
HJX-PRO-S80	Horno Brasa JOSPER HJX-PRO-S80	**11.845 €**
270166	Funda Horno Brasa JOSPER HJX-PRO-S80	**620 €**
HJX-15	Horno Brasa JOSPER HJX-15	**6.950 €**
200020	Funda Horno Brasa JOSPER HJX-15	**430 €**