

Josper®

CHARCOAL EQUIPMENT



CATALOGUE DE PRODUITS 2022

LA RÉVOLUTION DU GRILL

Plus de 50 ans de développement d'équipements technologiques et innovants au service de la gastronomie et du secteur exigeant Ho-ReCa. Tradition et innovation s'unissent dans la conception de ce grill-four en un seul appareil, ainsi que de toute une gamme d'équipements pour maîtriser le grill gastronomique. Une machine fabriquée avec des alliages d'acier de haute technologie et des composants de qualité supérieure. Une vraie histoire d'amour pour la cuisson au grill.



Four à Braise Jospier HJA - PLUS - L175

LA CUISINE A LA BRAISE COMME MODE DE VIE

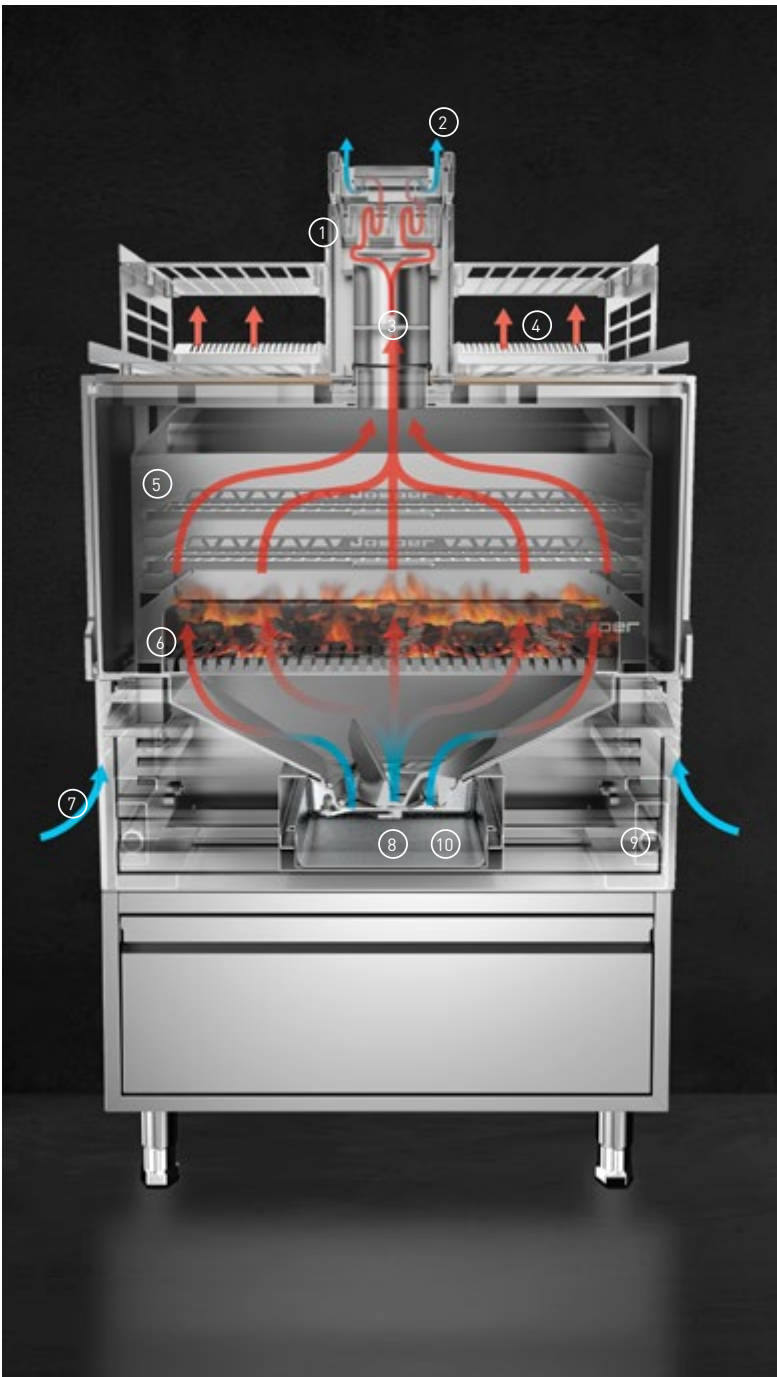
Avec plus de 40 000 clients, Jospier est le partenaire idéal des chefs les plus exigeants qui souhaitent obtenir la meilleure qualité possible de grillades au charbon de bois. Nous n'avons jamais oublié nos origines familiales, ni l'art séculaire de la grillade au charbon de bois, et nous utilisons toujours du charbon de bois de la meilleure qualité possible.

Les fours à braise révolutionnaires de Jospier sont uniques grâce à l'expertise et à l'amour de nos artisans pour la tradition, les nouveaux alliages d'acier et les designs les plus avant-gardistes. Ils sont conçus en tenant compte des exigences des chefs professionnels et du secteur de l'hôtellerie. Cela nous permet de faire en sorte que chaque produit atteigne son plein potentiel.

TECHNOLOGIE JOSPER

Maîtrise du gril depuis 1969

- 1 Filtre de sécurité anti-étincelles et antiparticules.
- 2 Sortie du système de refroidissement.
- 3 Réglage du conduit d'évacuation de fumée (Contrôle de la combustion et verrou de sûreté).
- 4 Sortie du système de réfrigération.
- 5 Plusieurs positions possibles pour les grilles.
- 6 Combustion du charbon végétal.
- 7 Admission d'air de réfrigération.
- 8 Régulation de l'admission d'oxygène.
- 9 Système d'entraînement de la porte amovible.
- 10 Plateau GN collecteur de cendres.



L'ALLIANCE DE LA TRADITION ET DE LA TECHNOLOGIE

Notre parcours est une consécration de notre expérience, mais nous n'avons jamais perdu notre esprit d'innovation. Nous nous efforçons de combiner la technologie la plus innovante possible et les méthodes de production traditionnelles. Nous sommes fiers d'être des artisans de l'acier et nous n'oublions jamais de respecter la tradition. La loyauté et la force sont au cœur de ce que nous faisons.

NOUS SOMMES FABRICANTS ET PASSIONNÉS DE GASTRONOMIE.

CONDUCTION DE GRILLE: Étanchéité parfaite du produit à l'humidité.

CONVECTION THERMIQUE NATURELLE: Point d'ébullition parfaitement atteint par les aliments à l'intérieur de la chambre de cuisson.

DIRECT EMBERS RADIATION: Ondes d'énergie émises sur les aliments.

Cuisson de précision et gain de temps.



PREMIER BREVET
DU MONDE
DE FOURS À
BRAISE ATTRIBUÉ
PAR L'EPO

HJX-PRO



MODÈLE: HJX-PRO-Mini

Le four à charbon de bois, le mini-four Josper, recommandé pour environ 40 convives, le temps de chauffe est d'environ 25 minutes, la consommation journalière de charbon de bois est de 6 à 8 kg, la performance par chargement est de 7 heures.

± 40 340 x 560 mm

LARGEUR X HAUTEUR X PROFONDEUR
683 x 642 x 546 mm

CONFIGURATION DE COULEUR
Porte du four, plateaux de
régulation de température et tiroir

VR IN VC ZU NC BL MR



CE U L NSF

3 DIMENSIONS

	± 80	510 x 500 mm	LARGEUR X HAUTEUR X PROFONDEUR 649 x 1030 x 780 mm	MODÈLE	PREMIER GRIL INCLUS.	PREMIER GRIL INCLUS.
HJX-PRO Small (S80)	± 120	510 x 760 mm	LARGEUR X HAUTEUR X PROFONDEUR 916 x 1090 x 780 mm	2ND GRIL S80 S80	475,00 €	
HJX-PRO Medium (M120)	± 175	760 x 760 mm	LARGEUR X HAUTEUR X PROFONDEUR 916 x 1090 x 1011 mm	2ND GRIL S80 M120	550,00 €	
HJX-PRO Large (L175)				2ND GRIL S80 L175	625,00 €	

6 CONFIGURATIONS POSSIBLES

HJX-PRO

Inclus: un dissipateur thermique, un pare-feu, des pinces Josper, une brosse, un gril et un tisonnier.

HJX-PRO-S80
649 x 1030 x 780 mm
HJX-PRO-M120
649 x 1030 x 780 mm
HJX-PRO-L175
649 x 1030 x 780 mm

HJX-PRO-W

(Régulation de la température)

Inclus: un dissipateur thermique, un pare-feu, des pinces Josper, une brosse, un gril et un tisonnier.

HJX-PRO-S80-W
649 x 1030 x 780 mm
HJX-PRO-M120-W
916 x 1090 x 780 mm
HJX-PRO-L175-W
916 x 1090 x 1011 mm

HJX-PRO-T

(Table)

Inclus: un dissipateur thermique, un pare-feu, des pinces Josper, une brosse, un gril et un tisonnier.

HJX-PRO-S80-T
649 x 1600 x 780 mm
HJX-PRO-M120-T
916 x 1660 x 780 mm
HJX-PRO-L175-T
916 x 1660 x 1011 mm

HJX-PRO-WT

(Régulation de la température et table)

Inclus: un dissipateur thermique, un pare-feu, des pinces Josper, une brosse, un gril et un tisonnier.

HJX-PRO-S80-WT
649 x 1600 x 780 mm
HJX-PRO-M120-WT
916 x 1660 x 780 mm
HJX-PRO-L175-WT
916 x 1660 x 1011 mm

HJX-PRO-TD

(Table et tiroir)

Inclus: un dissipateur thermique, un pare-feu, des pinces Josper, une brosse, un gril et un tisonnier.

HJX-PRO-S80-TD
649 x 1600 x 780 mm
HJX-PRO-M120-TD
916 x 1660 x 780 mm
HJX-PRO-L175-TD
916 x 1660 x 1011 mm

HJX-PRO-WTD

(Régulation de la température, table et tiroir)

Inclus: un dissipateur thermique, un pare-feu, des pinces Josper, une brosse, un gril et un tisonnier.

HJX-PRO-S80-WTD
649 x 1600 x 780 mm
HJX-PRO-M120-WTD
916 x 1660 x 780 mm
HJX-PRO-L175-WTD
916 x 1660 x 1011 mm

HJA-PLUS

CONFIGURATION DE COULEUR
Porte du four, armoire de régulation
de température et tiroir

VR IN VC ZU NC BL MR



MODÈLE: HJA-PLUS-Mini

Le four à charbon de bois, le mini-four Josper, recommandé pour environ 40 convives, le temps de chauffe est d'environ 25 minutes, la consommation journalière de charbon de bois est de 6 à 8 kg, la performance par chargement est de 7 heures.

± 40 340 x 560 mm

LARGEUR X HAUTEUR X PROFONDEUR
824 x 730 x 631 mm



3 DIMENSIONS

HJA-PLUS **Small (S80)**

± 80

510 x 500 mm (x2)

LARGEUR X HAUTEUR X PROFONDEUR
750 x 1105 x 778 mm

HJA-PLUS **Medium (M120)**

± 120

510 x 760 mm (x2)

LARGEUR X HAUTEUR X PROFONDEUR
1040 x 1168 x 780 mm

HJA-PLUS **Large (L175)**

± 175

760 x 760 mm (x2)

LARGEUR X HAUTEUR X PROFONDEUR
1040 x 1168 x 1040 mm

6 CONFIGURATIONS POSSIBLES

HJA-PLUS

Inclus: un dissipateur thermique, un pare-feu, des pinces Josper, une brosse, deux grils et un tisonnier.

HJA-PLUS-**S80**
750 x 1105 x 778 mm

HJA-PLUS-**M120**
1040 x 1168 x 778 mm

HJA-PLUS-**L175**
1040 x 1168 x 1040 mm

HJA-PLUS-HC

(Armoire de régulation de température)

Inclus: un dissipateur thermique, un pare-feu, des pinces Josper, une brosse, deux grils et un tisonnier.

HJA-PLUS-**S80-HC**
750 x 1262 x 778 mm

HJA-PLUS-**M120-HC**
1040 x 1309 x 778 mm

HJA-PLUS-**L175-HC**
1040 x 1309 x 1040 mm

HJA-PLUS-T

(Table)

Inclus: un dissipateur thermique, un pare-feu, des pinces Josper, une brosse, deux grils et un tisonnier.

HJA-PLUS-**S80-T**
750 x 1593 x 778 mm

HJA-PLUS-**M120-T**
1040 x 1656 x 778 mm

HJA-PLUS-**L175-T**
1040 x 1656 x 1040 mm

HJA-PLUS-HCT

(Armoire de régulation de température et table)

Inclus: un dissipateur thermique, un pare-feu, des pinces Josper, une brosse, deux grils et un tisonnier.

HJA-PLUS-**S80-HCT**
750 x 1750 x 778 mm

HJA-PLUS-**M120-HCT**
1040 x 1797 x 778 mm

HJA-PLUS-**L175-HCT**
1040 x 1797 x 1040 mm

HJA-PLUS-TD

(Table et tiroir)

Inclus: un dissipateur thermique, un pare-feu, des pinces Josper, une brosse, deux grils et un tisonnier.

HJA-PLUS-**S80-TD**
750 x 1593 x 778 mm

HJA-PLUS-**M120-TD**
1040 x 1656 x 778 mm

HJA-PLUS-**L175-TD**
1040 x 1656 x 1040 mm

Inclus: un dissipateur thermique, un pare-feu, des pinces Josper, une brosse, deux grils et un tisonnier.

HJA-PLUS-**S80-HCTD**
750 x 1750 x 778 mm

HJA-PLUS-**M120-HCTD**
1040 x 1797 x 778 mm

HJA-PLUS-**L175-HCTD**
1040 x 1797 x 1040 mm

GRILL BASQUE

CONFIGURATION DE COULEUR
Face avant de PVJ

Avec les conseils et l'expertise de Bittor Arginzoniz. La tradition, le savoir-faire et l'expertise ont été, dans une large mesure, les fondements de la conception du Gril basque Jospé :

- La tradition du gril basque, avec des siècles d'histoire dans la gastronomie espagnole.
- Le savoir-faire de Jospé et la production traditionnelle depuis 1969. Au cours des dix dernières années, Bittor Arginzoniz a révolutionné la plus ancestrale des techniques culinaires, celle des grillades.

Son restaurant Asador Etxebarri (Atxondo, Biscay, Espagne) est considéré comme l'un des meilleurs au monde. La maîtrise par Bittor du gril gastronomique l'a amené à innover dans les techniques de braisage et lui a permis de concevoir à la fois les Grils Basques Jospé et une série de grilles et de poêles parfaites pour griller toutes sortes de produits.



2 DIMENSIONS	2 FORMATS	ACCESSOIRES
 500 x 600 mm  760 x 600 mm	CT -De comptoir MB -Monoblock	Tables Rôtissoire Couvercle

DE COMPTOIR OU INDIVIDUEL	DE COMPTOIR DOUBLE
 PVJ-50-1-1-CT 750 x 1111 x 850 mm	 PVJ-50-2-1-CT 1210 x 1111 x 900 mm
 PVJ-76-1-1-CT 910 x 1111 x 850 mm	 PVJ-76-2-1-CT 1700 x 1111 x 850 mm

MONOBLOCK INDIVIDUEL	MONOBLOCK DOUBLE
 PVJ-50-1-1-MB 900 x 1610 x 900 mm	 PVJ-50-2-1-MB 1400 x 1610 x 900 mm
 PVJ-76-1-1-MB 1150 x 1610 x 900 mm	 PVJ-76-2-1-MB 2069 x 1610 x 900 mm

CONFIGURATIONS POSSIBLES
 GRILL BASQUE PVJ-76-3-3-MB (Monoblock) PVJ-76-3-3-MB 2995 x 1610 x 900 mm

COMBOS, ROBATAGRILLS, MANGAL ET RÔTISSERIES

CONFIGURATION DE COULEUR
Porte du four et face avant du
PVJ / MGJ / ASJ



COMBO - Le Combo Jospier est la combinaison parfaite de deux systèmes de grillade : le gril fermé du four Jospier classique et le gril ouvert traditionnel du gril basque dans un seul et même appareil.

ROBATA - Le Robatagrill Jospier est un nouveau gril à charbon de bois pour la cuisine de style robatayaki.

MANGAL - Le Mangal Jospier, le gril ouvert à charbon de bois pour cuisiner dans le style Mangal avec 3 niveaux de cuisson.

RÔTISSERIES - La rôtisserie est une ancienne technique médiévale de rôtissage à l'épée, idéale pour les gros morceaux, de volaille, de viande, etc.



COMBOS

COMBO CVJ-50-PRO

Surface de grillage du gril ouvert
500 x 600 mm x 2 deux en cas d'utilisation
simultanée des 2 grils. **Inclus:** un coupe-feu
PRO, 2 pinces, un tisonnier et des grilles.

CVJ-50-2-1-PRO-S

2130 x 1625 x 900 mm

CVJ-50-2-1-PRO-M

2415 x 1625 x 900 mm

CVJ-50-2-1-PRO-L

2415 x 1625 x 900 mm



COMBO CVJ-76-PRO

Surface de grillage du gril ouvert
760 x 600 mm x 2 deux en cas
d'utilisation simultanée des 2 grils.
Inclus: un coupe-feu PRO, 2 pinces, un
tisonnier et des grilles.

CVJ-76-1-1-PRO-S

1875 x 1625 x 900 mm

CVJ-76-1-1-PRO-M

2165 x 1625 x 900 mm

CVJ-76-1-1-PRO-L

2165 x 1625 x 900 mm



ROBATAGRILL ET MANGAL

ROBATAGRILL RGJ

La température de cuisson est de 250 °C
et le temps de chauffe est d'environ 20
minutes. **Inclus:** supports de brochettes,
bac à graisse, pinces et grille de régulation
de température.

RGJ-050

2130 x 1625 x 900 mm

RGJ-100

2415 x 1625 x 900 mm

RGJ-140

2415 x 1625 x 900 mm



MANGAL MGJ

Avec une surface de cuisson de 1235
x 490 mm (4 niveaux), un temps de
chauffe d'environ 20 minutes et une
température de cuisson de 250 °C.
Consommation journalière moyenne de
charbon de bois de 22 à 24 kg.
Inclus: 3 grilles de tempérage, 1 grille
métallique, 16 plateaux GN 1/9 et
pinces.

MGJ-132

1452 x 1497 x 740 mm



RÔTISSERIE

RÔTISSERIE ASJ-130

Un espace de cuisson de 1330 mm x 6
broches et un temps de chauffe de 35
minutes. **Inclus:** ensemble de broches,
fourchettes à broche, 2 supports à broche,
8 plateaux GN 1/1 en inox, pinces, tisonnier
pour charbon et collecteur de cendres

ASJ-130

1682 x 1895 x 880 (1055) mm



RÔTISSERIE ASJ-063

Un espace de cuisson de 630 mm x 6
broches et un temps de chauffe de 35
minutes. **Inclus:** ensemble de broches,
fourchettes à broche, 2 supports à broche,
8 plateaux GN 1/1 en inox, pinces,
tisonnier pour charbon et collecteur de
cendres

ASJ-063

985 x 1895 x 880 (1055) mm



CHARBON DE BOIS JOSPER

Le charbon de bois Jospier offre un pouvoir calorifique
élevé et une puissance durable. Sa haute efficacité
réduit le temps de cuisson, ce qui représente une
économie substantielle, et de ressources utilisées pour
son obtention.



USTENSILES DE CUISINE JOSPER

Le résultat de la fusion entre l'artisanat et les
technologies de fabrication les plus avancées donne
naissance aux ustensiles de cuisine Jospier, des
casserolles et des plateaux Gastronorm en aluminium
fondu faits main.



Josper®

CHARCOAL EQUIPMENT



UN DEMI
SIÈCLE
D'EXPÉRIENCE
DANS LE
MARCHÉ
ET PLUS DE
40.000
CLIENTS
À TRAVERS
123
PAYS
EST NOTRE
MEILLEURE
GARANTIE

www.jospergrill.com

Gutenberg, 11 - 08397 Pineda de Mar
Barcelona (Espagne)
T +34 93 767 15 16 - josper@jospergrill.com



ZJ04010 - Ed. 10/2022

*Passion
for Grilling*
by josper®

 **THE MIDDLEBY CORPORATION**