

# Josper®

CHARCOAL EQUIPMENT



Importator oficial

## REINVENTAREA GRĂTARULUI

Peste cincizeci de ani de dezvoltare a echipamentelor tehnologice și inovatoare dedicate gastronomiei și sectorului HoReCa. Tradiția și inovația se îmbină armonios în designul acestui grătar și cuptor, reunite într-o singură unitate, alături de o gamă completă de echipamente pentru a desăvârși arta grătarului gastronomic. Un echipament fabricat din aliaje de oțel de înaltă tehnologie și componente de cea mai bună calitate. O inovatoare tehnologie pentru clasicul grătar.

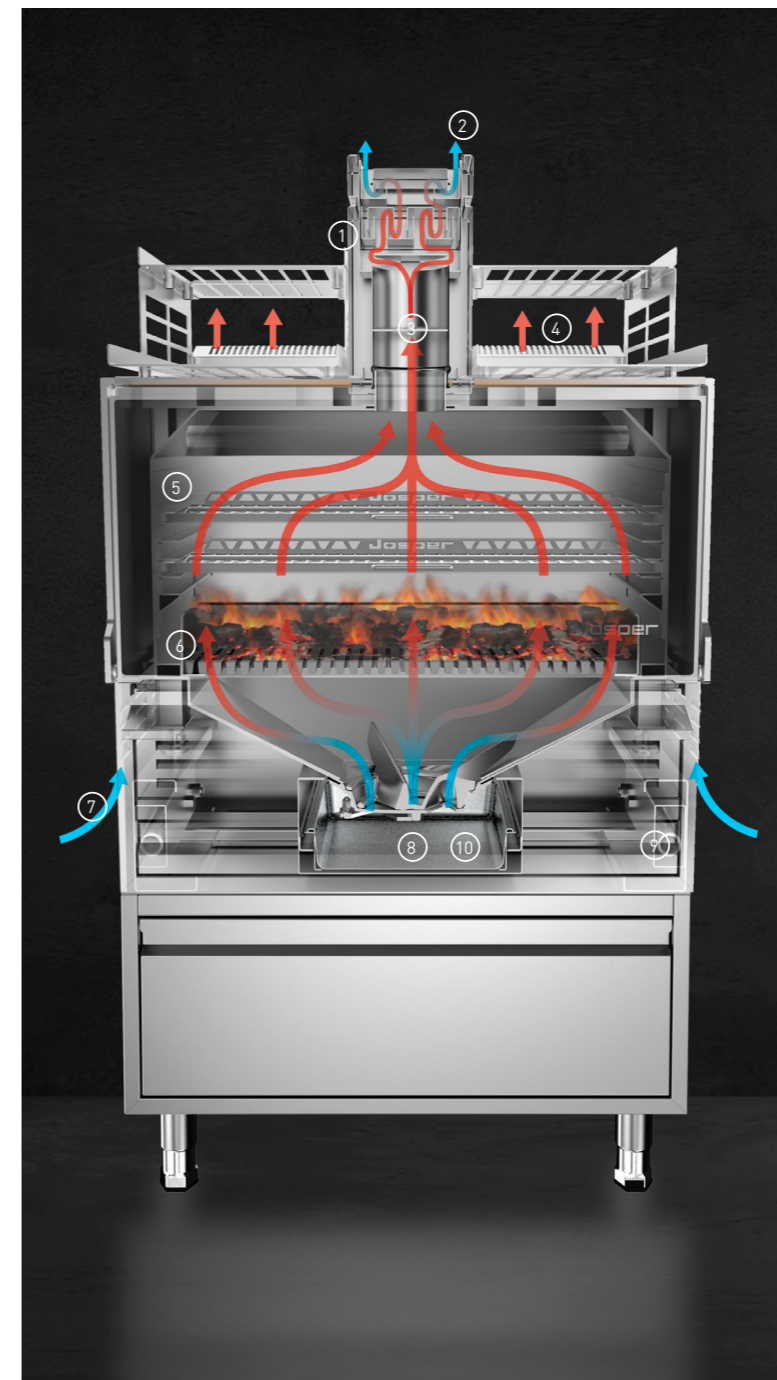


Jospier Charcoal Broiler Oven HJA-PLUS-L175

## GRĂTARUL PE CĂRBUNI LA UN NOU STANDARD

Cu peste 40.000 de clienți, Jospier este partenerul perfect pentru cei mai exigenți bucătari care doresc să atingă cea mai înaltă calitate a grătarului pe cărbune. Nu am uitat niciodată originile, sau arta străveche a grătarului pe cărbune, și folosim întotdeauna cărbune din cel mai bun lemn.

Cuptoarele revoluționare pe cărbune de la Jospier sunt unice datorită cunoștințelor experților și dedicării meșteșugarilor noștri pentru tradiție, noi aliaje de oțel și cele mai avansate designuri. Ele sunt proiectate ținând cont de cerințele bucătarilor profesioniști și ale sectorului HoReCa. Acest lucru ne permite să aducem fiecare produs la potențialul său maxim.



## TEHNOLOGIA JOSPIER

Stăpânim arta grătarului din 1969

- 1 Filtru de siguranță antiscurgere și antiparticule.
- 2 Evacuare ventilată.
- 3 Reglarea evacuării fumului (controlul intensității arderii și blocare de siguranță).
- 4 Ieșire sistem de ventilare.
- 5 Multiple poziții pentru grătare.
- 6 Combustie cu cărbune.
- 7 Admisie aer rece pentru ventilare.
- 8 Reglarea intrării de oxigen.
- 9 Sistem de tracțiune al ușii detașabil.
- 10 Tavă GN pentru colectarea cenușii.



## ÎMBINĂM TRADIȚIA CU TEHNOLOGIA

Parcursul nostru este o recunoaștere a experienței dobândite, dar niciodată nu ne-am pierdut spiritul inovator. Reusim să combinăm cea mai inovatoare tehnologie și metodele tradiționale de producție. Suntem mândri să fim experți ai oțelului și niciodată nu uităm să respectăm tradiția. Loialitatea și puterea sunt nucleul în ceea ce facem.

SUNTEM PRODUCĂTORI ȘI PASIONAȚI DE GASTRONOMIE.

**CONDUCTIVITATEA GRĂTARULUI:** Sigilarea perfectă și menținerea umidității produsului.

**CONVECȚIE TERMICĂ NATURALĂ:** Punct perfect de rumenire a produsului în interiorul camerei de gătit.

**CĂLDURA DIRECTĂ A CĂRBUNILOR APRINȘI:** Unde de energie emise către alimente.

Gătirea precisă și reducerea timpului de preparare.



PRIMUL DEȚINĂTOR  
DE BREVET  
PENTRU CUPTOARE DE  
CĂRBUNE, PREMIAT  
DE OFICIUL EUROPEAN  
DE BREVETE (EPO)

# HJX-PRO



MODEL: 10210011

Josper HJX-PRO Mini Charcoal Oven, cuptorul mini de la Josper, recomandat pentru aproximativ 40 de meniuri, timpul de aprindere este de aproximativ 25 de minute, consumul zilnic de cărbune este de 6 până la 8 kg, autonomie per încărcare de 7 ore.

± 40 340 x 560 mm

LĂȚIME X ÎNĂLȚIME X ADÂNCIME  
683 x 642 x 546 mm

CONFIGURATII DE CULOARE  
Ușa pentru cuptor  
și sertar



Culoare standard: INOX.  
Alte culori la cerere.

## 3 DIMENSIUNI

10210012	± 80	510 x 500 mm	LĂȚIME X ÎNĂLȚIME X ADÂNCIME 649 x 1030 x 780 mm	MODEL 2nd GRILL RACK <b>S80</b>
10210013	± 120	510 x 760 mm	LĂȚIME X ÎNĂLȚIME X ADÂNCIME 916 x 1090 x 780 mm	2nd GRILL RACK <b>M120</b>
10210014	± 175	760 x 760 mm	LĂȚIME X ÎNĂLȚIME X ADÂNCIME 916 x 1090 x 1011 mm	2nd GRILL RACK <b>L175</b> Primul grătar inclus.

## 6 POSIBILE CONFIGURAȚII

### HJX-PRO

**Include:** leșire de fum, clește Josper, perie de sârmă, un grătar și vătrai pentru cenușă.

10210012  
649 x 1030 x 780 mm  
10210013  
916 x 1090 x 780 mm  
10210014  
916 x 1090 x 1011 mm

### HJX-PRO-W

(Încălzitor)

**Include:** leșire de fum, clește Josper, perie de sârmă, un grătar și vătrai pentru cenușă.

10210021  
649 x 1030 x 780 mm  
10210022  
916 x 1090 x 780 mm  
10210023  
916 x 1090 x 1011 mm

### HJX-PRO-T

(Suport)

**Include:** leșire de fum, clește Josper, perie de sârmă, un grătar și vătrai pentru cenușă.

10210015  
649 x 1600 x 780 mm  
10210016  
916 x 1660 x 780 mm  
10210017  
916 x 1660 x 1011 mm

### HJX-PRO-WT

(Încălzitor și suport)

**Include:** leșire de fum, clește Josper, perie de sârmă, un grătar și vătrai pentru cenușă.

10210024  
649 x 1600 x 780 mm  
10210025  
916 x 1660 x 780 mm  
10210026  
916 x 1660 x 1011 mm

### HJX-PRO-TD

(Suport și sertar)

**Include:** leșire de fum, clește Josper, perie de sârmă, un grătar și vătrai pentru cenușă.

10210018  
649 x 1600 x 780 mm  
10210019  
916 x 1660 x 780 mm  
10210020  
916 x 1660 x 1011 mm

### HJX-PRO-WTD

(Încălzitor, suport și sertar)

**Include:** leșire de fum, clește Josper, perie de sârmă, un grătar și vătrai pentru cenușă.

10210027  
649 x 1600 x 780 mm  
10210028  
916 x 1660 x 780 mm  
10210029  
916 x 1660 x 1011 mm

# HJA-PLUS



MODEL: 10210030

Josper HJA-PLUS Mini Charcoal Oven, cuptorul mini de la Josper, recomandat pentru aproximativ 40 de meniuri, timpul de aprindere este de aproximativ 25 de minute, consumul zilnic de cărbune este de 6 până la 8 kg, autonomie per încărcare de 7 ore.

± 40 340 x 560 mm

LĂȚIME X ÎNĂLȚIME X ADÂNCIME  
824 x 730 x 631 mm

CONFIGURATII DE CULOARE  
Ușa pentru cuptor  
dulap cald și sertar



Culoare standard: INOX.  
Alte culori la cerere.

## 3 DIMENSIUNI

10210031	± 80	510 x 500 mm (x2)	WIDTH X HEIGHT X DEPTH 750 x 1105 x 778 mm
10210032	± 120	510 x 760 mm (x2)	WIDTH X HEIGHT X DEPTH 1040 x 1168 x 780 mm
10210033	± 175	760 x 760 mm (x2)	WIDTH X HEIGHT X DEPTH 1040 x 1168 x 1040 mm

## 6 POSIBILE CONFIGURAȚII

### HJA-PLUS

**Include:** leșire de fum, clește Josper, perie de sârmă, două grătare și vătrai pentru cenușă.

10210031  
750 x 1105 x 778 mm  
10210032  
1040 x 1168 x 778 mm  
10210033  
1040 x 1168 x 1040 mm

### HJA-PLUS-HC

(Dulap cald)

**Include:** leșire de fum, clește Josper, perie de sârmă, două grătare și vătrai pentru cenușă.

10210040  
750 x 1262 x 778 mm  
10210041  
1040 x 1309 x 778 mm  
10210042  
1040 x 1309 x 1040 mm

### HJA-PLUS-T

(Suport)

**Include:** leșire de fum, clește Josper, perie de sârmă, două grătare și vătrai pentru cenușă.

10210034  
750 x 1593 x 778 mm  
10210035  
1040 x 1656 x 778 mm  
10210036  
1040 x 1656 x 1040 mm

### HJA-PLUS-HCT

(Dulap cald și suport)

**Include:** leșire de fum, clește Josper, perie de sârmă, două grătare și vătrai pentru cenușă.

10210043  
750 x 1750 x 778 mm  
10210044  
1040 x 1797 x 778 mm  
10210045  
1040 x 1797 x 1040 mm

### HJA-PLUS-TD

(Suport și sertar)

**Include:** leșire de fum, clește Josper, perie de sârmă, două grătare și vătrai pentru cenușă.

10210037  
750 x 1593 x 778 mm  
10210038  
1040 x 1656 x 778 mm  
10210039  
1040 x 1656 x 1040 mm

### HJA-PLUS-HCTD

(Dulap cald, suport și sertar)

**Include:** leșire de fum, clește Josper, perie de sârmă, două grătare și vătrai pentru cenușă.

10210046  
750 x 1750 x 778 mm  
10210047  
1040 x 1797 x 778 mm  
10210048  
1040 x 1797 x 1040 mm



# BASQUE GRILL

Josper PVJ se bazează pe devotamentul și experiența lui Bittor Arginzoniz. Tradiția, know-how-ul și expertiza au fost în mare măsură cele trei principii de bază pentru designul grătarului basc Josper:

- Tradiția grătarului basc, care se întinde pe secole de istorie gastronomică în Spania.
- Know-how-ul și tradiția de producție a lui Josper încă din 1969.
- Sfaturile și expertiza lui Bittor Arginzoniz, proprietar și bucătar al unuia dintre cele mai bune restaurante cu grătar din lume: Etxebarri (Axpe-Marzana, Bizkaia - Spania).

În ultima decadă, domnul Arginzoniz a revoluționat cea mai veche tehnică culinară din lume, cea a asado-ului. El este o referință absolută în ceea ce privește grătarul gastronomic la nivel mondial. Prin urmare, cunoștințele sale și tehnicile inovatoare de grătar au fost fundamentale pentru crearea întregii serii de grătare basce Josper, o necesitate absolută pentru orice locație cu preparate la grătar.

**Include:** Clește Josper, vătrai pentru cenușă și grătar.

2 DIMENSIUNI	2 TIPURI	ACCESORII
 500 x 600 mm  760 x 600 mm	<p><b>Plan superior</b></p> <p><b>Monobloc</b></p>	<p>Suportți</p> <p>Rotisor</p> <p>Capac superior</p>

## 1 PLAN SUPERIOR 2 PLANURI SUPERIOARE



## MONOBLOC CU 1 PLAN SUPERIOR MONOBLOC CU 2 PLANURI SUPERIOARE



## CONFIGURAȚII POSIBILE



CONFIGURAȚII DE CULOARE  
Parte frontală



Culoare standard: INOX.  
Alte culori la cerere.

# COMBO, ROBATAGRILL, MANGAL ȘI ROTISOARE

CONFIGURAȚII DE CULOARE  
Parte frontală  
CVJ / PVJ / MGJ / ASJ



Culoare standard: INOX.  
Alte culori la cerere.

**COMBO** - Josper Combo reprezintă combinația perfectă a două sisteme de grătar: grătarul închis al cuptorului clasic Josper și grătarul tradițional deschis al Grătarului Basque, într-o singură piesă de echipament.

**ROBATA** - Robotagrill este un grătar deschis cu cărbune de lemn perfect pentru stilul de gătit robotayaki.

**MANGAL** - Josper Mangal, grătarul deschis cu cărbune de lemn pentru a găti în stilul Mangal.

**ROTISARE** - Tehnica de rotisare este o tehnică veche și medievală de grătar folosind tije, ideală pentru bucăți mari de carne, pui, etc.

## COMBO

**COMBO**

Suprafața de grătarului este de 500 x 600 mm (x2 grătare), și sunt 2 grătare în cuptor.  
**Include:** leșire de fum, clește, vătrai și grătare.

- 10210094  
2130 x 1625 x 900 mm
- 10210095  
2415 x 1625 x 900 mm
- 10210096  
2415 x 1625 x 900 mm

**COMBO**

Suprafața de grătarului este de 760 x 600 mm (x2 grătare), și sunt 2 grătare în cuptor.  
**Include:** leșire de fum, clește, vătrai și grătare.

- 10210097  
1875 x 1625 x 900 mm
- 10210098  
2165 x 1625 x 900 mm
- 10210099  
2165 x 1625 x 900 mm

## ROBATAGRILL ȘI MANGAL

**ROBATA GRILL**

Temperatura de grătar este de 250 °C, iar timpul de aprindere este de aproximativ 20 de minute.  
**Include:** Suport tije, tavă grăsime, clești și grătar pentru reglarea temperaturii.

- 10220021  
685 x 392 x 1170 mm
- 10220022  
1204 x 392 x 1170 mm
- 10220023  
1603 x 392 x 1170 mm

**MANGAL**

Suprafața de grătar este de 1235 x 490 mm (x4 nivele), timpul de aprindere este de aproximativ 20 de minute, iar temperatura de grătar este de 250 °C. Consumul zilnic de cărbune este de 22 până la 24 de kilograme.  
**Include:** 3 grătare pentru reglarea temperaturii, 1 grătar din sârmă, 16 tăvi GN 1/9 și clești.

10220024  
1452 x 1497 x 740 mm

## ROTISOARE

**ROTISOR**

Capacitatea maximă de 48 de pui. O suprafață de grătar de 1330 mm x 6 tije de rotisor.  
**Include:** Set de tije, furci pentru tije de rotisor, 2 suporturi pentru rotisor, 8 tăvi GN 1/1 din oțel inoxidabil, clește, vătrai pentru cărbune și o tava pentru cenușă.

11000144  
1682 x 1895 x 880 (1055) mm

**ROTISOR**

Capacitatea maximă de 24 de pui. O suprafață de grătar de 630 mm x 6 tije de rotisor.  
**Include:** Set de tije, furci pentru tije de rotisor, 2 suporturi pentru rotisor, 4 tăvi GN 1/1 din oțel inoxidabil, clește, vătrai pentru cărbune și o tava pentru cenușă.

11000145  
985 x 1895 x 880 (1055) mm

## CĂRBUNI JOSPER

Cărbunile de lemn Josper oferă o valoare calorică ridicată și putere durabilă. Eficiența sa ridicată reduce semnificativ timpul de gătit, ceea ce reprezintă economii substanțiale de bani și de resurse folosite pentru obținerea sa.

## VASE DE GĂTIT JOSPER

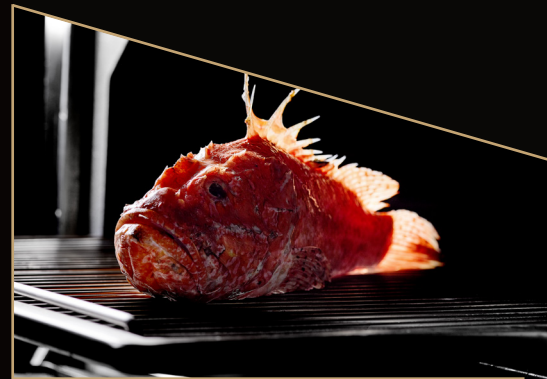
Din îmbinarea măiestriei artisanale cu cele mai avansate tehnologii de fabricație, iau naștere vasele de gătit Josper, compuse din caserole și tăvi Gastronorm realizate din aluminiu turnat manual.

# Josper®

CHARCOAL EQUIPMENT



HALF A  
CENTURY  
OF EXPERIENCE  
IN THE MARKET WITH  
MORE THAN  
40.000  
CLIENTS  
ALL OVER  
**123**  
COUNTRIES  
ARE OUR BEST  
GUARANTEE



vanzari@maxigel.ro

[www.maxigel.ro](http://www.maxigel.ro)



*Passion  
for Grilling*  
by Josper®

[www.jospergrill.com](http://www.jospergrill.com)

 THE MIDDLEBY CORPORATION

ZJ04016 – Ed. 04/2023