

Josper[®]
HORNOS BRASA

Montpalau 1 y 3 · 08397 Pineda de Mar (Barcelona)
Centralita +34 93 767 15 16 · Fax +34 93 767 11 91
PEDIDOS CARBON +34 93 762 92 90
e-mail: josper@josper.es

www.josper.es

www.josper.es

*Demostrando que brasear es un arte ...
Experimente y disfrute con la cocina tradicional.*

La empresa JOSPER, S.A. se fundó con el propósito de ofrecer un producto adaptado a los nuevos tiempos pero conservando los sabores de siempre. Tras 35 años en el mercado, los hornos-brasa JOSPER son, por su calidad y rendimiento, la opción más acertada para los profesionales del sector, amantes de la auténtica brasa.

Nuestra red de delegaciones en toda la Península, Islas Baleares, Islas Canarias, Francia y Portugal garantiza un servicio personalizado para nuestros clientes.

Cocinando con un horno-brasa JOSPER se obtienen **RESULTADOS ASOMBROSOS:**

Brasear cualquier alimento, desde chuletas hasta filetes de pescados y mariscos, parrilladas de verduras (quedan jugosas y espectaculares), pizzas al auténtico sabor de leña, asados suculentos y postres caseros.

Su fácil manejo y versatilidad lo convierten en una máquina imprescindible. Gracias a su sistema de funcionamiento permite obtener:

- Mucho más control sobre el calor
- Un ahorro considerable de carbón
- Mucha más rapidez que una barbacoa tradicional
- Doble función de horno y parrilla
- Reducir en gran medida las llamas (preveniendo que se ahumen o resequen los alimentos)

**LA BRASA DE AYER
CON LA RAPIDEZ DE HOY**[®]



serie SINOX

Nuevo modelo con acabados en inox y puerta esmaltada burdeos

CAMPANA EXTRACTORA INCORPORADA

Con filtros de fácil montaje y limpieza que mantienen limpias las conducciones



ACCESORIOS PARA HORNOS-BRASA JOSPER

¡Aprovechamiento al máximo del espacio!

Armario conservador calor :

Mantiene las guarniciones calientes, consumo de energía 0, adaptable a cualquier decoración, una opción ideal para los hornos JOSPER vista público y una herramienta muy útil en la cocina.

Soporte bandejas para mantener las guarniciones calientes, ocupa muy poco espacio, adaptándose a todos los modelos de hornos JOSPER.



Modelo con armario conservador calor y campana incorporada

Modelo con soporte bandejas

Ruedas giratorias (opcionales)



CARBONES JOSPER

De las mejores leñas el mejor carbón

JOSPER suministra en toda la Península, Islas Baleares, Islas Canarias y UE:

CARBÓN VEGETAL seleccionado, con práctico sistema de envase en caja cartón "especial hostelería" que facilita la manipulación, el almacenamiento y actúa de dosificador.

PASTILLAS de alcohol sólido JOSPER LUMIX para encender barbacoas y chimeneas, no producen humos, malos olores ni materias tóxicas.

Las pastillas se presentan en botes de 8 unidades

