



Combo Josper CVJ-76-1-1-PRO-S - horno y parrilla profesional de carbón en un solo equipo.

Sistema de doble braseado con horno cerrado Josper y parrilla vasca abierta de 760x600 mm. Ideal para **restaurantes de carnes, asadores y cocinas profesionales** que buscan rendimiento, control y sabor auténtico a la brasa.

*** Catálogo de combos de braseado profesional**

El **Combo Josper CVJ-76-1-1-PRO-S** es una solución profesional diseñada para cocinas que trabajan intensamente con **brasa de carbón vegetal** y necesitan versatilidad, potencia y control absoluto del fuego. Combina en un solo equipo el **horno Josper de brasa cerrada** con una **parrilla vasca de brasa abierta**, permitiendo distintos estilos de cocción simultáneos sin perder rendimiento.

Desde el primer servicio ofrece una temperatura de braseado estable de **250 °C**, con un tiempo de encendido aproximado de **20 minutos**, lo que lo convierte en una herramienta fiable para restaurantes con alto volumen y exigencia constante.

Características técnicas de CVJ-76-1-1-PRO-S

- Área de braseado de parrilla abierta: **760 x 600 mm**
- Parrilla abierta con **2 parrillas**
- Horno Josper integrado con **2 parrillas internas**
- Temperatura de braseado: **250 °C**
- Tiempo de encendido: **≈ 20 minutos**
- Funcionamiento con **carbón vegetal Josper**
- Incluye:
 - Conjunto de salida de humos
 - 2 pinzas profesionales
 - Atizador
 - Parrillas
- Construcción profesional para uso intensivo en restauración
- Sistema combinado de **brasa cerrada + brasa abierta**

¿Necesitas un combo de brasa que aguante el ritmo real de tu cocina?

Si en tu día a día trabajas con carnes, pescados o verduras a la brasa y no quieres depender de un solo sistema, este combo te permite **asados controlados en horno**

y **marcados rápidos en parrilla abierta** al mismo tiempo.
Menos improvisación, más regularidad y un sabor constante servicio tras servicio.

Combo Josper CVJ-76-1-1-PRO-S: rendimiento industrial en formato profesional

Este equipo está pensado para cocinas que **viven de la brasa**. La combinación de horno y parrilla permite adaptar la técnica a cada producto: sellado potente, reposo controlado, acabados precisos. Todo con el sabor inconfundible que solo ofrece el carbón vegetal Josper y con un consumo optimizado.

“Es una inversión alta”

Es cierto, no es un equipo barato.
Pero quien trabaja con Josper sabe que **no se compra una máquina, se compra un estándar de cocina**. Durabilidad, regularidad, valor en carta y diferenciación real frente a la competencia. Por eso, quien entra en Josper rara vez vuelve atrás.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir un combo de braseado profesional?

Debes analizar:

- Volumen de servicio diario
- Tipo de producto principal (carne, pescado, vegetal)
- Necesidad de brasa abierta y cerrada simultánea
- Espacio disponible en cocina y extracción de humos
- Ritmo en horas punta

Este análisis debe hacerlo siempre el responsable de cocina o de compras con visión operativa real, no solo por precio.

! ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque este combo **soluciona de verdad** el trabajo diario en cocinas profesionales que apuestan por la brasa como identidad. Es un equipo robusto, probado, sin artificios, pensado para profesionales que saben lo que quieren y no se la juegan con maquinaria mediocre.

Si cocinas a la brasa de forma seria, este equipo encaja contigo.

! Sobre Josper

Josper es **referencia mundial en cocina a la brasa profesional**. Fabricación robusta, tecnología propia y un estándar que se reconoce en restaurantes de alto nivel en todo el mundo. En EquipoH trabajamos Josper porque sabemos cómo funciona... y cómo se mantiene.

¿Tienes dudas sobre si este es el combo adecuado para tu cocina?

Escríbenos por el chat. **No vendemos por vender, prescribimos lo que sabemos que funciona.**

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1875x1625x900 mm