



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

Sistema de doble braseado con horno Josper de brasa cerrada y parrilla vasca abierta de 760x600 mm. Ideal para **restaurantes de alto volumen, asadores y cocinas profesionales** que trabajan la brasa de forma intensiva.

Catálogo de combos de braseado profesional

El **Combo Josper CVJ-76-1-1-PRO-L** está diseñado para cocinas profesionales que trabajan la **brasa como eje central del servicio** y necesitan máxima capacidad operativa, regularidad y control. Integra en un solo equipo el **horno Josper de brasa cerrada** y la **parrilla vasca de brasa abierta**, permitiendo diferentes técnicas de cocción simultáneas sin comprometer el rendimiento.

Con una **temperatura de braseado de 250 °C** y un **tiempo de encendido aproximado de 20 minutos**, este combo está preparado para soportar servicios exigentes y ritmos constantes en restauración profesional.

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

- 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: \approx **20 minutos**
- Funcionamiento con **carbón vegetal Josper**
- Incluye:
 - Conjunto de salida de humos
 - 2 pinzas profesionales
 - Atizador
 - Parrillas
- Construcción robusta para **uso profesional intensivo**
- Sistema combinado de **brasa cerrada + brasa abierta**



¿Necesitas un combo de brasa preparado para servicios de alta exigencia?



Si tu cocina trabaja con **volumen alto**, necesitas regularidad y no puedes permitirte

fallos en horas punta, este combo te permite organizar el trabajo de forma eficiente: horno para cocciones controladas y parrilla abierta para marcados rápidos y acabados al momento.

Combo Josper CVJ-76-1-1-PRO-L: potencia, control y regularidad a la brasa

Este modelo está pensado para restaurantes que no improvisan. La combinación de ambos sistemas de braseado permite **optimizar tiempos**, mejorar la organización en cocina y ofrecer un producto final constante, con el sabor auténtico que solo aporta el carbón vegetal.

“Es una máquina grande y costosa”

Correcto, no es una compra impulsiva.

Pero es una inversión pensada para negocios que **facturan con la brasa**. Fiabilidad, durabilidad, valor en carta y diferenciación real. Por eso, Josper no se compara: se decide.

¿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): 2165x1625x900 mm