



Combo Josper CVJ-50-2-1-PRO-S - 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 500×600 mm. Ideal para **restaurantes, asadores y cocinas profesionales** que buscan brasa auténtica en un formato más compacto.

***Catálogo de combos de braseado profesional**

El **Combo Josper CVJ-50-2-1-PRO-S** es la solución perfecta para cocinas profesionales que quieren trabajar la **brasa de carbón** con la calidad Josper, pero disponen de un espacio más contenido o un volumen medio de servicio. En un solo equipo combina el **horno Josper de brasa cerrada** con una **parrilla vasca de brasa abierta**, permitiendo dos técnicas de cocción complementarias.

Ofrece una **temperatura de braseado de 250 °C** y un **tiempo de encendido aproximado de 20 minutos**, garantizando rapidez de puesta en marcha y estabilidad térmica durante todo el servicio.

Características técnicas

- Área de braseado de parrilla abierta: **500 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 robusta para **uso profesional continuado**
 - Sistema combinado de **brasa cerrada + brasa abierta**

¿Necesitas un combo de brasa profesional pero con un tamaño más contenido?

Este modelo es ideal si trabajas con producto a la brasa de forma habitual, pero no necesitas grandes superficies de cocción. Te permite **sellar, asar y acabar platos a la brasa** manteniendo control, regularidad y el sabor característico del carbón vegetal.

Combo Josper CVJ-50-2-1-PRO-S: la brasa Josper en formato compacto

El CVJ-50-PRO ofrece toda la esencia Josper en un equipo equilibrado. Es perfecto para restaurantes que quieren diferenciarse con la brasa sin sobredimensionar la cocina, optimizando espacio, consumo y organización del servicio.

“Quizá se me quede pequeño”

Si el volumen está bien analizado, no lo será.

Este combo rinde mucho más de lo que aparenta. Y si el día de mañana el negocio crece, Josper mantiene valor de reventa y escalabilidad dentro de la gama.

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



Analiza siempre:

- Volumen real de servicio diario
- Tipo de producto principal (carne, pescado, vegetal)
- Espacio disponible en cocina
- Ritmo de trabajo en horas punta
- Perfil del responsable de cocina

Elegir un combo ajustado evita inversiones innecesarias y mejora la eficiencia.

! ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es un **combo honesto, equilibrado y muy bien dimensionado** para muchos restaurantes profesionales. Robusto, fiable y sin artificios. Ideal para quien quiere trabajar bien la brasa desde el primer día sin sobredimensionar la inversión.

! 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): 2130x1625x900 mm