



Combo Josper CVJ-50-2-1-PRO-M - 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 500x600 mm. Ideal para **restaurantes y asadores profesionales** que buscan brasa auténtica con mayor capacidad operativa.

Catálogo de combos de braseado profesional

El **Combo Josper CVJ-50-2-1-PRO-M** está pensado para cocinas profesionales que trabajan la **brasa de forma regular** y necesitan un equilibrio perfecto entre tamaño, capacidad y rendimiento. Combina en un único equipo el **horno Josper de brasa cerrada** con una **parrilla vasca de brasa abierta**, permitiendo diferentes técnicas de cocción sin duplicar maquinaria.

Con una **temperatura de braseado de 250 °C** y un **tiempo de encendido aproximado de 20 minutos**, este combo responde con solvencia en servicios continuos y horas punta.

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 intensivo**
 - Sistema combinado de **brasa cerrada + brasa abierta**



¿Necesitas un combo de brasa equilibrado para servicios constantes?

Si tu restaurante trabaja la brasa a diario y necesitas **más capacidad que la versión S**, pero sin llegar a sobredimensionar la cocina, esta versión M es una elección muy lógica. Permite organizar mejor el pase y mantener regularidad incluso en momentos de alta demanda.



Combo Josper CVJ-50-2-1-PRO-M: capacidad extra sin perder control

Este modelo ofrece un plus de rendimiento manteniendo el formato compacto del CVJ-50. Es ideal para restaurantes que quieren crecer en volumen sin renunciar al control del fuego ni al sabor auténtico del carbón vegetal.



“¿Vale la pena subir de la versión S a la M?”

Si el volumen manda, sí.

La versión M aporta **más margen operativo**, menos estrés en el servicio y mayor comodidad para el equipo de cocina. Es una inversión que se nota en el día a día.



¿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): 2415x1625x900 mm