



Combo Josper CVJ-50-2-1-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 500×600 mm. Ideal para **restaurantes y asadores profesionales** que necesitan mayor capacidad y ritmo de servicio a la brasa.

***Catálogo de combos de braseado profesional**

El **Combo Josper CVJ-50-2-1-PRO-L** es la versión más completa de la gama CVJ-50, pensada para cocinas profesionales con **servicios intensivos y alto ritmo de producción**. Integra en un solo equipo el **horno Josper de brasa cerrada** y la **parrilla vasca de brasa abierta**, permitiendo trabajar diferentes elaboraciones a la vez con máxima regularidad.

Mantiene una **temperatura de braseado de 250 °C** y un **tiempo de encendido aproximado de 20 minutos**, garantizando estabilidad térmica incluso en los momentos de mayor carga de trabajo.

Características técnicas

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

¿Necesitas un combo compacto pero preparado para mucho volumen?

Si tu restaurante trabaja con brasa a diario y necesitas **más margen operativo**, la versión L es la opción adecuada. Permite organizar mejor el pase, reducir tiempos de espera y trabajar con mayor tranquilidad en horas punta.

Combo Josper CVJ-50-2-1-PRO-L: máximo rendimiento dentro del formato CVJ-50


Este modelo ofrece la **mayor capacidad operativa** dentro de la gama CVJ-50. Es ideal para restaurantes consolidados que quieren mantener un formato compacto sin renunciar a potencia, control y regularidad en la cocción a la brasa.

“¿No sería mejor ir directamente al CVJ-76?”

Depende del espacio y del flujo real de trabajo.

Si el tamaño de cocina está ajustado pero el volumen es alto, esta versión L del CVJ-50 es una solución muy inteligente antes de dar el salto a un equipo mayor.

¿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 muy bien dimensionado** para restaurantes profesionales que trabajan la brasa con intensidad pero necesitan optimizar espacio. Robusto, fiable y sin concesiones, pensado para cocinas que saben lo que hacen.

! 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