



FORNO A BRACE JOSPER



*Passion
for Grilling* by josper®



JOSPER – COS'È?

Josper fonde elegantemente in una sola macchina gli aspetti caratteristici del forno e della griglia.

Destinato a un ambiente particolarmente esigente quale il settore HORECA, Josper è apprezzato in egual modo da steak house, ristoranti specializzati in carne alla brace, bar di tapas, bistrot-caffè, ristoranti tradizionali, ristoranti di alta cucina, ecc.

- Funziona al 100% con carbone vegetale.
- Design unico di barbecue coperto.
- Vari livelli di COTTURA ALLA BRACE.
- Sportello frontale, leggero e robusto, semplice da maneggiare.
- Controllo della temperatura attraverso un articolato sistema di tiraggio



JOSPER – QUALI BENEFICI OFFRE E IN CHE MODO SI DIFFERENZIA?

- **RISULTATI ECCELLENTI CON OGNI ALIMENTO:** Le sue alte temperature di lavoro consentono di arrostitire e abbrustolire gli alimenti sulla brace evitando di lessarli.
- **COTTURA ALLA BRACE DI MIGLIORE QUALITÀ:** Dona agli alimenti il sapore inconfondibile trasmesso dal carattere nobile della legna e assicura una consistenza e una sugosità uniche.
- **MAGGIORE RAPIDITÀ:** È più rapido del 35% rispetto a una griglia aperta.
- **DOPPIA FUNZIONE, FORNO E GRIGLIA:** Due macchine in una.
- **MINOR CONSUMO DI CARBONE:** Consuma oltre il 40% in meno rispetto a una griglia aperta.
- **RIDUZIONE DELLE FIAMME:** Grazie alla notevole riduzione delle fiamme, si evita che gli alimenti si asciughino troppo o si brucino.
- **MIGLIORI CONDIZIONI DI LAVORO:** Il cuoco è al sicuro dall'impatto del calore costante.
- **MAGGIORE IGIENE:** La cenere si raccoglie in un serbatoio ubicato nell'armadio chiuso sottostante alla camera di cottura.
- **ASSISTENZA PERSONALIZZATA:** Disponiamo di una rete di distributori ufficiali e di chef esperti estesa a tutto il mondo, pensata per agevolare la messa in esercizio, garantire consulenza e prestare servizi post-vendita.

