EN 10204:2004

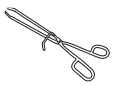
PVJ-50-2-1-CT

En el proceso de fabricación de la Parrilla Vasca usamos las mejores aleaciones de acero de alta tecnología creado por y para Josper, así como el diseño más avanzado en la construcción de parrillas tradicionales. Nuestra Parrilla Vasca ha sido diseñada con un aislamiento térmico óptimo y una reductora resistente a altas temperaturas que garantiza un movimiento suave y continuo en todo momento.

In the manufacturing process of the Basque Grill we use the best high technology steel alloys created by and for Josper, as well as the most advanced design in the construction of traditional grills. Our Basque Grill has been designed with an optimum thermal insulation and high-temperature resistant elements wich guarantee an smooth and continuous movement of the grill.

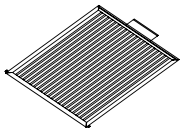
Superficie de braseado Braising area	500 x 600 mm x2 19 3/4 x 23 5/8 in x2
Recorrido de la parrilla Grill stroke	290 mm 11 1/2 in
Tiempo de encendido Fire up time	20 min aprox. 20 min average
Consumo diario de carbón Charcoal daily consumtion	20 a 22 kg 44 to 48.5 lb
Temperatura de braseado Broiling temperature	250 ºC 482 ºF
Potencia térmica nominal Nominal heat output	4,5 kW 6 hp
Peso neto Net weight	-- kg -- lb

ACCESORIOS INCLUIDOS
INCLUDED ACCESSORIES



Pinzas Josper / Ref. 0423
Josper tongs / Ref. 0423

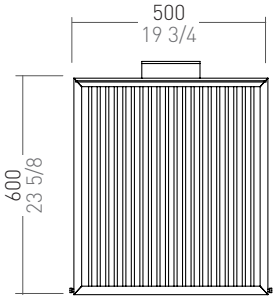
Atizador / Ref. 0401INOX
Poker / Ref. 0401INOX



Parrilla inox / Ref. --
Inox grill rack / Ref. --

* Todos los productos Josper funcionan exclusivamente con carbón vegetal.
All Josper products work exclusively with charcoal.

MEDIDAS PARRILLA
GRILL RACK MESUREMENTS



x2

[mm / in]

FT-C007502CT-05

Josper
CHARCOAL EQUIPMENT
THE MIDDLEBY CORPORATION

JOSPER S.A.U. Gutenberg, 11
08397 Pineda de Mar - Barcelona - España
T +34 93 767 15 16
josper@jospergrill.com
www.jospergrill.com

FCS FOODSERVICE CONSULTANTS SOCIETY INTERNATIONAL · AB28 · AEFECC · TÜVRheinland CERTIFICADO · Sistema de Gestión ISO 9001:2015 · HCV HACCP Compliance Verification EU

PARRILLA VASCA JOSPER PVJ
JOSPER BASQUE GRILL PVJ

EN 10204:2004

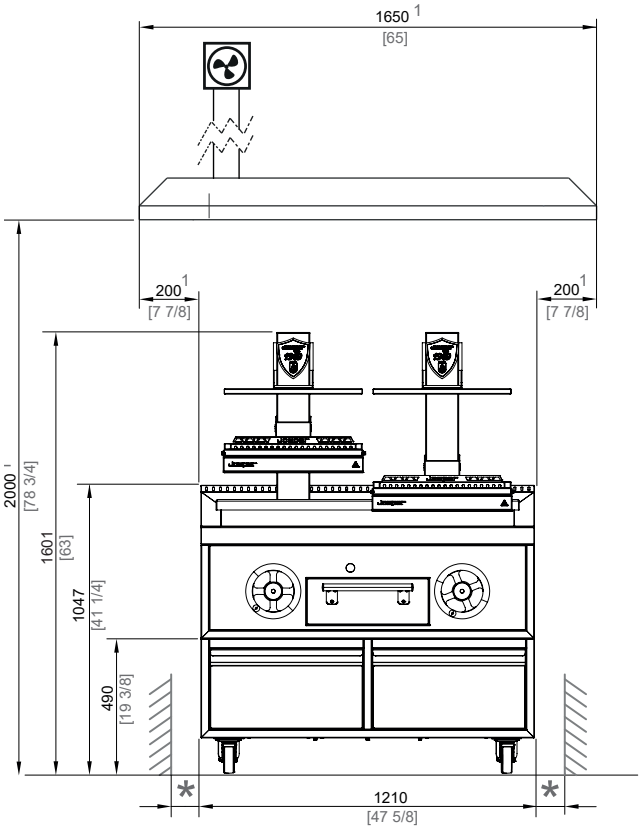
CONFIGURACIONES Y ACCESORIOS OPCIONALES
OPTIONAL CONFIGURATIONS & ACCESSORIES

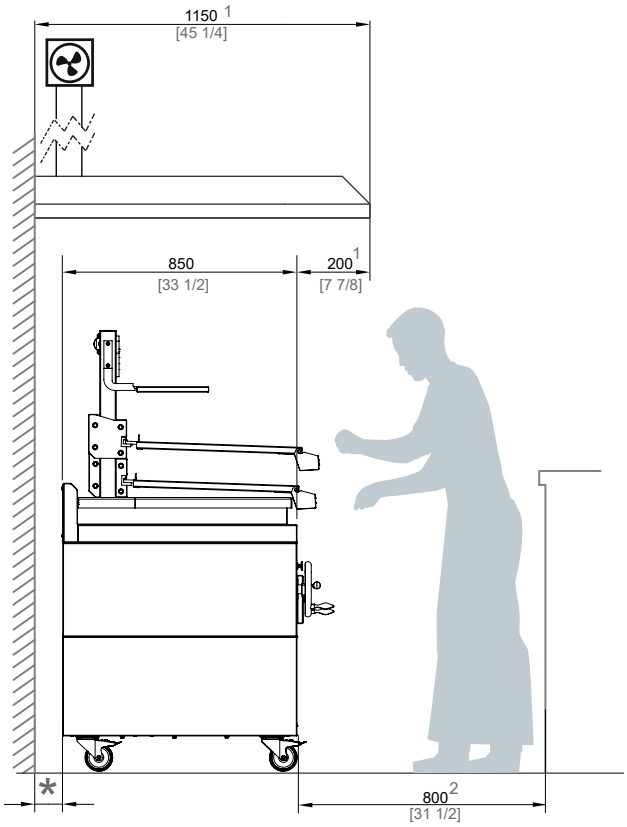
Parrilla Vasca CT / Ref.
Basque Grill CT/ Ref.

T - MESA / Ref. 200008
T - TABLE / Ref. 200008

TD - MESA CON CAJÓN / Ref. 200009
TD - TABLE WITH DRAWER / Ref. 200009

INSTALACIÓN
INSTALLATION





*	DISTANCIA MÍNIMA A ELEMENTOS INFLAMABLES MINUMUM DISTANCE TO FLAMMABLE ELEMENTS	300 mm	12 in
*	DISTANCIA MÍNIMA A ELEMENTOS NO INFLAMABLES MINIMUM DISTANCE TO FLAMMABLES ELEMENTS	100 mm	4 in

1 MEDIDAS MÍNIMAS RECOMENDADAS DE LA CAMPANA EXTRACTORA.
RECOMMENDED HOOD'S MINIMUM DIMENSIONS

2 ESPACIO RECOMENDADO DE TRABAJO PARA EL CHEF.
RECOMMENDED CHEF'S WORKING SPACE

3 ALTURA RECOMENDADA DE INSTALACIÓN DE LA PARRILLA SIN MESA
RECOMMENDED HEIGHT TO INSTALL THE COUNTER TOP BASQUE GRILL

Ed. 03.2022 - Josper se reserva el derecho a realizar modificaciones en los catálogos, tarifas y material de divulgación según evolución y mejora de sus equipos.
Josper reserves the right to make modifications to catalogues, pricelists and promotional material according to the development and improvements applied to its equipment.

FT-C00750C2T-05

Josper CHARCOAL EQUIPMENT
THE MIDDLEBY CORPORATION
JOSPER S.A.U. Gutenberg, 11
08397 Pineda de Mar - Barcelona - España
T +34 93 767 15 16
josper@jospergrill.com
www.jospergrill.com

FCS FOODSERVICE CONSULTANTS SOCIETY INTERNATIONAL · AB28 · AEFECC · TÜVRheinland CERTIFICADO · Sistema de Gestión ISO 9001:2015 · HCV HACCP Compliance Verification EU