



Josper revoluciona el mundo de la brasa con su nueva 'Parrilla vasca', con alto valor añadido

12-10-2016

Josper ha presentado en la pasada San Sebastian Gastronomika su nueva 'Parrilla vasca', una parrilla tradicional, abierta, con gran valor por su diseño y para celebrar *showcooking*s. Está compuesta de diferentes módulos independientes, que permite la instalación adyacente de un horno Josper en un solo módulo de cocina complejo.

Josper lo ha vuelto a conseguir: primero revolucionó el horno de brasa tradicional con el horno de brasa Josper, una barbacoa cerrada; años después le tocó el turno a la tradicional parrilla japonesa, especial para brochetas y pinchos, con la creación de la 'Robatta Grill'; ahora vuelve a revolucionar el sector con el lanzamiento de la 'Parrilla vasca', una parrilla tradicional de alto diseño y tecnología, abierta, compuesta de diferentes módulos independientes, que permite la instalación adyacente de un horno Josper en un solo módulo de cocina complejo. La nueva 'Parrilla vasca' de Josper es un equipamiento muy elegante, que da un alto valor añadido a todo local que la instale, no solo porque aporta un sabor diferencial y único a los productos asados en ella, sino también para utilizar como *showcooking*.

En el proceso de fabricación de la 'Parrilla vasca' se usan las mejores aleaciones de acero creado por y para Josper, así como el diseño más avanzado en la construcción de parrillas tradicionales. La máquina incluye elevación del brazo mediante un sistema mecánico, accionado por un volante en el frontal y lleva montada una reductora de altísima calidad, que permite el movimiento sin esfuerzo alguno y con una altísima resistencia a altas temperaturas. El tiempo de encendido es de 20 minutos aproximadamente, y la temperatura de cocción de 250°C.

Los módulos de cocción permiten regular cada parrilla independientemente para obtener un control total de la cocción de todos los alimentos. Cada módulo dispone de un sistema de recolección independiente de cenizas y de un cajón inferior para guardar todo los accesorios.

La nueva 'Parrilla vasca' es perfecta para todo tipo de establecimientos hosteleros: asadores, braserías, bares de tapas, bistro-cafés, restaurantes tradicionales y de alta cocina. Chefs tan prestigiosos como **Juan Pozuelo**, **Carles Tejedor** o **Martin Berasategui**

ya han confiado en este equipamiento para sus locales.

www.josper.es/