



CARBÓN JOSPER - BBQ

CARBÓN DE MADERA SEMIDURA



REF. 300001 SACO
4 kg APROX.
EAN 8436009862622
57 x 30 x 12 cm



INFORMACIÓN TÉCNICA

Peso envase saco aprox.	4 kg	8,82 lb
Carbono fijo	80 %	
Cenizas	< 3 %	
Volátiles	< 15 %	
Granulometría	≤20 mm	≤ 3 5/32 in
Humedad	< 8 %	
Chispa	Poca	
Rendimiento	< 8000 Kcal/kg	< 14390,3 btu/lb
Tipo madera	Maderas semiduras	
Morfología	Poda controlada	
Uso recomendado	Horno Brasa Josper Josper Parrilla Abierta	

MÉTODO DE ENCENDIDO

Recomendamos el uso de pastillas LUMIX para los puntos de encendido del carbón.

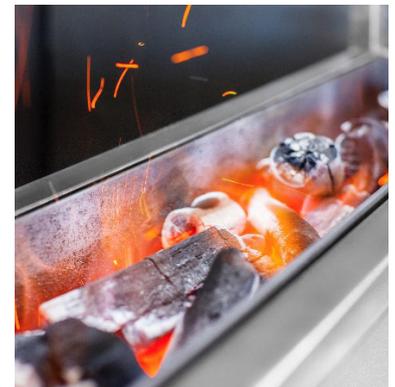
No usar nunca líquidos inflamables en el proceso de encendido. Son muy peligrosos.



BBQ

Carbón de madera semidura Josper. Carbón de origen vegetal con la característica principal de estar certificado por el Forest Stewardship Council® FSC®, cuyo objetivo es "Promover el manejo ambientalmente apropiado, socialmente benéfico y económicamente viable de los bosques del mundo". La certificación FSC® es también utilizada para demostrar un manejo sostenible de los bosques.

Este formato contiene maderas consideradas blandas o semiduras pero con un alto porcentaje de carbono para que sean fáciles de encender y a su vez tengan un gran poder calorífico.



Ed.12.2021 - Josper se reserva el derecho a realizar modificaciones en los catálogos, tarifas y material de divulgación según evolución y mejora de sus equipos.





CARBÓN JOSPER - BINCHOTAN - EUCALIPTO

REF. 301003 CAJA
10 kg APROX.
EAN 8436009862653
47 x 25 x 27,5 cm



INFORMACIÓN TÉCNICA

Peso envase caja aprox.	10 kg	22,04 lb
Carbono fijo	> 90 %	
Cenizas	3 %	
Volátiles	4 %	
Granulometría	50-80 mm	1 31/32 - 3 5/32 "
Humedad	5 %	
Chispa	No	
Rendimiento	> 8000 Kcal/kg	> 14390.3 btu/lb
Tipo madera	Eucalipto	
Morfología	Palo	
Uso recomendado	Horno Brasa Josper Josper Parrilla Abierta	

MÉTODO DE ENCENDIDO

Recomendamos el uso de pastillas LUMIX para los puntos de encendido del carbón.

 No usar nunca líquidos inflamables en el proceso de encendido. Son muy peligrosos.



BINCHOTAN DE EUCALIPTO

El carbón de origen japonés con denominación de origen Binchotan, también llamado carbón vegetal blanco de eucalipto. Se obtiene quemando madera de eucalipto a temperaturas relativamente bajas durante un tiempo controlado y, casi al final del proceso, se eleva la temperatura del horno hasta poner la madera al rojo vivo. Posteriormente, se saca el carbón y se cubre de polvo, una mezcla de tierra, arena y cenizas, dándole a la superficie del carbón un tono blanquecino. Esto explica el por qué de su nombre "carbón vegetal blanco." La rápida subida de la temperatura seguida por un rápido enfriamiento, incinera la corteza y proporciona suavidad a su superficie así como una gran cantidad de carbono lo que las hace muy calóricas y sin apenas residuos. Si se golpea, se escucha un claro sonido metálico. Este carbón es desde hace siglos la alternativa más ecológica.



Ed.02.2022 - Josper se reserva el derecho a realizar modificaciones en los catálogos, tarifas y material de divulgación según evolución y mejora de sus equipos.





CARBÓN JOSPER - BINCHOTAN - LICHI

REF. 301002 CAJA
10 kg APROX.
EAN 8436009862646
47 x 25 x 27,5 cm



INFORMACIÓN TÉCNICA

Peso envase caja aprox.	10 kg	22,04 lb
Carbono fijo	> 90 %	
Cenizas	3 %	
Volátiles	4 %	
Granulometría	50-80 mm	1 31/32 - 3 5/32 "
Humedad	5 %	
Chispa	No	
Rendimiento	> 8000 Kcal/kg	>14390.3 btu/lb
Tipo madera	Lichi	
Morfología	Palo	
Uso recomendado	Horno Brasa Josper Josper Parrilla Abierta	

MÉTODO DE ENCENDIDO

Recomendamos el uso de pastillas LUMIX para los puntos de encendido del carbón.

No usar nunca líquidos inflamables en el proceso de encendido. Son muy peligrosos.



BINCHOTAN DE LICHI

El carbón de origen japonés con denominación de origen Binchotan, también llamado carbón vegetal blanco de lichi, se obtiene quemando madera de Lichi a temperaturas relativamente bajas durante un tiempo controlado y, casi al final del proceso, se eleva la temperatura del horno hasta poner la madera al rojo vivo. Posteriormente, se saca el carbón y se cubre de polvo, una mezcla de tierra, arena y cenizas, dándole a la superficie del carbón un tono blanquecino. Esto explica el por qué de su nombre "carbón vegetal blanco." La rápida subida de la temperatura seguida por un rápido enfriamiento, incinera la corteza y proporciona suavidad a su superficie así como una gran cantidad de carbono lo que las hace muy calóricas y sin apenas residuos. Si se golpea, se escucha un claro sonido metálico. Este carbón es desde hace siglos la alternativa más ecológica.



Ed.02.2022 - Josper se reserva el derecho a realizar modificaciones en los catálogos, tarifas y material de divulgación según evolución y mejora de sus equipos.





CARBÓN JOSPER - BRIQUETA HEXAGONAL

REF. 301001 CAJA
10 kg APROX.
EAN 8436009862639
47 x 25 x 27,5 cm



INFORMACIÓN TÉCNICA

Peso envase caja aprox.	10 kg	22,04 lb
Carbono fijo	≈ 80 %	
Cenizas	< 5 %	
Volátiles	< 5 %	
Humedad	< 5 %	
Chispa	No	
Rendimiento	> 8000 Kcal/kg	>14390.3 btu/lb
Tipo madera	Madera dura	
Morfología	Palo, Hexagonal	
Densidad	1200 - 1300 kg/m ³	79 - 81 lb/ft ³
Uso recomendado	Horno Brasa Josper Josper Parrilla Abierta	

MÉTODO DE ENCENDIDO

Recomendamos el uso de pastillas LUMIX para los puntos de encendido del carbón.

No usar nunca líquidos inflamables en el proceso de encendido. Son muy peligrosos.



BRIQUETA HEXAGONAL

La característica principal de esta briqueta es que está hecha con serrín de leña compactado. Posteriormente se seca a un 10% de humedad y luego se compacta para formar briquetas. No utilizan ningún tipo de aglomerante, ya que la humedad y la propia lignina de la madera funcionan como pegamento natural haciéndolas especialmente indicadas para trabajar en Robotas porque aparte de compactar muy bien en la brasa, hace que su lenta combustión proporcione un mayor rendimiento calórico y de trabajo.



Ed.12.2021 - Josper se reserva el derecho a realizar modificaciones en los catálogos, tarifas y material de divulgación según evolución y mejora de sus equipos.



CARBÓN JOSPER - CAE MADERA DE ENCINA

REF. P4039 CAJA
10 kg APROX.
EAN 8436009860178
54 x 34 x 18 cm



REF. SP39 SACO
9.5 kg APROX.
EAN 8436009860185
73 x 20 x 45 cm



INFORMACIÓN TÉCNICA

Peso envase caja aprox.	10 kg	22,04 lb
Peso envase saco aprox.	9,5 kg	20,94 lb
Carbono fijo	> 75 %	
Cenizas	< 6 %	
Volátiles	< 7 %	
Granulometría	≤ 20-100 mm	≤ 3 15/16 - 0 25/32 "
Humedad	< 7 %	
Chispa	Muy poca	
Rendimiento	6859 - 7334 kcal/kg	12346 - 13201 btu/lb
Tipo madera	Encina	
Morfología	Poda controlada	
Densidad	310 kg/m ³	19,4 lb/ft ³
Uso recomendado	Horno Brasa Josper Josper Parrilla Abierta	

MÉTODO DE ENCENDIDO

Recomendamos el uso de pastillas LUMIX para los puntos de encendido del carbón.

No usar nunca líquidos inflamables en el proceso de encendido. Son muy peligrosos.



CAE

Carbón vegetal de encina con denominación de origen nacional (España). El carbón de encina tiene un aroma muy intenso, al igual que una combustión rápida y eficiente debido a su alta porosidad.

Este modelo tiene una chispa leve y aromas intensos, por eso se recomienda para cocinar carnes y pescados de carne roja. Aconsejamos su uso en el Horno de Brasa Josper.



Ed.12.2021 - Josper se reserva el derecho a realizar modificaciones en los catálogos, tarifas y material de divulgación según evolución y mejora de sus equipos.



REF. P4036 CAJA
11 kg APROX.
EAN 8436009860147
54 x 34 x 18 cm



REF. SP36 SACO
10.5 kg APROX.
EAN 8436009860116
73 x 20 x 45 cm



CE

El carbón de marabú posee unas excelentes cualidades caloríficas, no produce chispa y es de larga duración respecto a otras maderas más blandas y semiduras. Su color es uniforme, tiene la característica forma de "canutillo" y crea un pronunciado sonido metálico al arder.

La combustión es muy lenta por lo que lo hace especialmente recomendable para brasas abiertas (Parrilla Vasca Josper, Robotagrill y Hornos de Brasa Josper). Por su agradable aroma es indicado para pescados de carne blanca y verduras.

CARBÓN JOSPER - CE MADERA DE MARABÚ

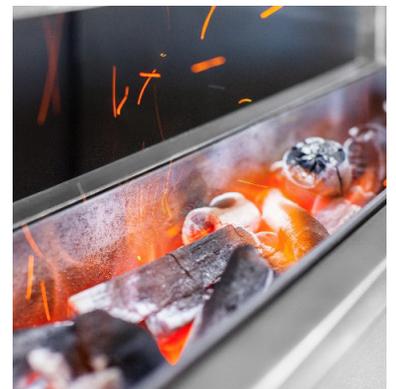
INFORMACIÓN TÉCNICA

Peso envase caja aprox.	11 kg	24,25 lb
Peso envase saco aprox.	10,5 kg	23,14 lb
Carbono fijo	> 75 %	
Cenizas	< 5 %	
Volátiles	< 8 %	
Granulometría	≤ 50 mm	≤ 1 31/32 "
Humedad	< 6 %	
Chispa	No	
Rendimiento	7000 - 7450 kcal/kg	12600 - 13410 btu/lb
Tipo madera	Mezcla de maderas duras tropicales	
Morfología	Poda controlada	
Densidad	298 kg/m ³	18,6 lb/ft ³
Uso recomendado	Horno Brasa Josper Josper Parrilla Abierta	

MÉTODO DE ENCENDIDO

Recomendamos el uso de pastillas LUMIX para los puntos de encendido del carbón.

No usar nunca líquidos inflamables en el proceso de encendido. Son muy peligrosos.

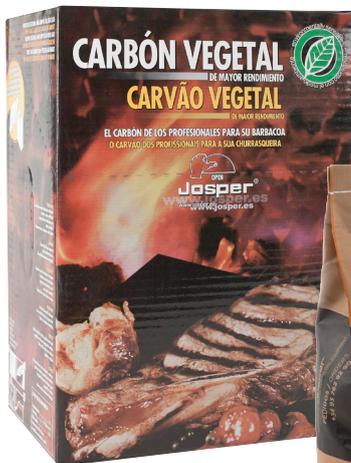


Ed.12.2021 - Josper se reserva el derecho a realizar modificaciones en los catálogos, tarifas y material de divulgación según evolución y mejora de sus equipos.





REF. 4048 CAJA
3 kg APROX.
EAN 8436009860154
37 x 26 x 18 cm



REF. 4026 SACO
2.5 kg APROX.
EAN 8436009860161
46 x 13 x 24 cm



CARBÓN JOSPER - CE_s MADERA DE MARABÚ

INFORMACIÓN TÉCNICA

Peso envase caja aprox.	3 kg	6,61 lb
Peso envase saco aprox.	2,5 kg	5,51 lb
Carbono fijo	> 75 %	
Cenizas	< 5 %	
Volátiles	< 8 %	
Granulometría	≤ 50 mm	≤ 1 31/32 "
Humedad	< 6 %	
Chispa	No	
Rendimiento	7000 - 7450 kcal/kg	12600 - 13410 btu/lb
Tipo madera	Mezcla de maderas duras tropicales	
Morfología	Poda controlada	
Densidad	298 kg/m ³	18,6 lb/ft ³
Uso recomendado	Horno Brasa Josper Josper Parrilla Abierta	

MÉTODO DE ENCENDIDO

Recomendamos el uso de pastillas LUMIX para los puntos de encendido del carbón.

No usar nunca líquidos inflamables en el proceso de encendido. Son muy peligrosos.



CE_s

El carbón de marabú posee unas excelentes cualidades caloríficas, no produce chispa y es de larga duración respecto a otras maderas más blandas y semiduras. Su color es uniforme, tiene la característica forma de "canutillo" y crea un pronunciado sonido metálico al arder.

La combustión es muy lenta por lo que lo hace especialmente recomendable para brasas abiertas (Parrilla Vasca Josper, Robotagrill y Hornos de Brasa Josper). Por su agradable aroma es indicado para pescados de carne blanca y verduras.



Ed.12.2021 - Josper se reserva el derecho a realizar modificaciones en los catálogos, tarifas y material de divulgación según evolución y mejora de sus equipos.





REF. P4022 CAJA
10 kg APROX.
EAN 8436009860130
54 x 34 x 18 cm



REF. SP51 SACO
9.5 kg APROX.
EAN 8436009860109
73 x 20 x 45 cm



CARBÓN JOSPER - QBE

MADERA DE QUEBRACHO BLANCO

INFORMACIÓN TÉCNICA

Peso envase caja aprox.	10 kg	22,04 lb
Peso envase saco aprox.	9,5 kg	20,94 lb
Carbono fijo	> 80 %	
Cenizas	< 3,24 %	
Volátiles	< 18 %	
Granulometría	≤ 80-160 mm	≤ 3 5/32 - 6 19/64 "
Humedad	< 4 %	
Chispa	Muy poca	
Rendimiento	6724 - 7227 kcal/kg	12095 - 13000 btu/lb
Tipo madera	Quebracho Blanco	
Morfología	Poda controlada	
Densidad	280 kg/m ³	17,5 lb/ft ³
Uso recomendado	Horno Brasa Josper Josper Parrilla Abierta	

MÉTODO DE ENCENDIDO

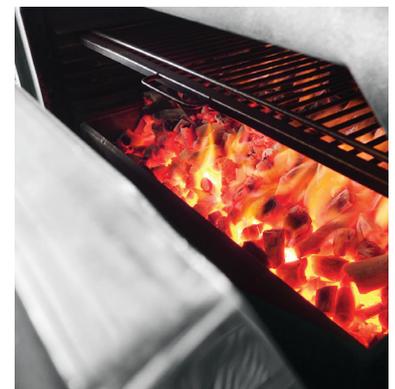
Recomendamos el uso de pastillas LUMIX para los puntos de encendido del carbón.

No usar nunca líquidos inflamables en el proceso de encendido. Son muy peligrosos.

QBE

El carbón de madera de quebracho tiene su origen en las zonas subtropicales. La principal característica es que su madera es muy dura, consistente y pesada (madera de grano fino). Debido a estas características puede durar mucho más tiempo encendido por lo que el rendimiento versus los carbones de maderas blandas es el doble. Produce muy poca chispa.

Otra particularidad importante es su aroma característico y agradable, lo que lo hace óptimo para cocinar todo tipo de carnes y pescados de carne roja.

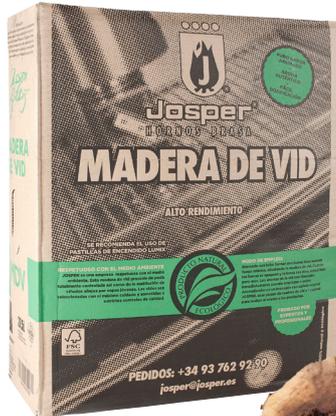


Ed.12.2021 - Josper se reserva el derecho a realizar modificaciones en los catálogos, tarifas y material de divulgación según evolución y mejora de sus equipos.



CARBÓN JOSPER - MDV MADERA DE VID

REF. 4059 CAJA
11 kg APROX.
EAN 8436009860208
54 x 34 x 18 cm



INFORMACIÓN TÉCNICA

Peso envase caja aprox.	11 kg	24,25 lb
Granulometría	≤ 60 - 120 mm	≤ 2 23/64 - 4 23/32 "
Chispa	Llama	
Rendimiento	≈ 4500 kcal/kg	≈ 2041.1 btu/lb
Tipo madera	Vid	
Morfología	Leña	
Uso recomendado	Horno Brasa Josper Josper Parrilla Abierta	

MÉTODO DE ENCENDIDO

Recomendamos el uso de pastillas LUMIX para los puntos de encendido del carbón.

- ⚠ No usar nunca líquidos inflamables en el proceso de encendido. Son muy peligrosos.
- ⚠ Cabe la posibilidad de reducir la intensidad del aroma humedeciendo la leña y añadiéndola a la brasa ya encendida.



MDV

Leña de madera de Vid, denominación de origen de Ribera del Duero. Durante el crecimiento, la vid profundiza sus raíces, absorbiendo así la mayor cantidad de matices terrosos posibles. Es así como se convierte a la madera de vid en una excelente leña aromatizante.

El tipo de leña tiene un encendido lento pero con un gran poder aromático y se considera perfecta para aromatizar cualquier tipo de producto en cualquier brasa.



Ed.12.2021 - Josper se reserva el derecho a realizar modificaciones en los catálogos, tarifas y material de divulgación según evolución y mejora de sus equipos.





CARBÓN JOSPER - SDV

SARMIENTO DE VID

REF. 4070 SACO
5 kg APROX.
EAN 8436009861335
53 x 27 x 19 cm



INFORMACIÓN TÉCNICA

Peso envase saco aprox.	5 kg	15,43 lb
Granulometría	≤ 60 - 120 mm	≤ 2 23/64 - 4 23/32 "
Chispa	Llama	
Rendimiento	≈ 4500 kcal/kg	≈ 2041.1 btu/lb
Tipo madera	Vid	
Morfología	Rama	
Uso recomendado	Horno Brasa Jasper Jasper Parrilla Abierta	

MÉTODO DE ENCENDIDO

Recomendamos el uso de pastillas LUMIX para los puntos de encendido del carbón.

No usar nunca líquidos inflamables en el proceso de encendido. Son muy peligrosos.



SDV

Sarmiento de Vid con denominación de origen de Ribera del Duero.

Durante el crecimiento, la vid profundiza sus raíces, absorbiendo así la mayor cantidad de matices terrosos posibles. El sarmiento, compuesto de la leña más delgada de la madera de vid, se convierte en una herramienta aromatizante perfecta. El sarmiento tiene un encendido lento pero con un gran poder aromático y es perfecto para aromatizar cualquier tipo de producto en cualquier brasa.



Ed.12.2021 - Jasper se reserva el derecho a realizar modificaciones en los catálogos, tarifas y material de divulgación según evolución y mejora de sus equipos.





LUMIX PASTILLAS ECOLÓGICAS DE ALCOHOL SÓLIDO

COD: 4061
EAN 8436009860017
8 pastillas / tubo



INFORMACIÓN TÉCNICA

Peso bruto bote	0,212 kg	0,467 lb
Composición	92% Alcohol etílico desnaturalizado	
Humo	No	
Olor	No	
Peso neto	0,17 kg	0,374 lb
Duración de la combustión	10-12 minutos	
Embalaje:	Caja de cartón con 24 botes	
Diámetro	45 mm	1 49/64 "
Altura	14 mm	0 35/64 "
Morfología	Pastilla cilíndrica	
Uso recomendado	Horno Brasa Josper Josper Parrilla Abierta	

MÉTODO DE ENCENDIDO

Recomendamos el uso de pastillas LUMIX para los puntos de encendido del carbón.

 No usar nunca líquidos inflamables en el proceso de encendido. Son muy peligrosos.

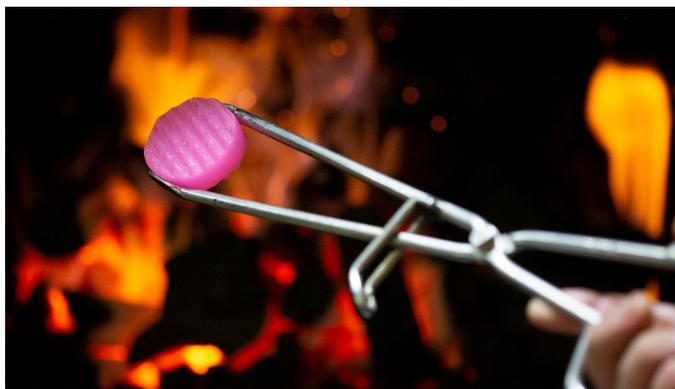


LUMIX

“Exclusivo para Europa y continente americano”.

Pastillas especiales para encendido de brasa, 100 % ecológico.

Las Lumix, sin olores y sin humos, son pastillas de alcohol que hacen que el encendido de tu carbón sea fácil y rápido. Tienen una combustión baja en oxígeno, evitando problemas durante el encendido tanto de carbones como de leñas. Tiene una llama constante y homogénea.



Ed.10.2020 - Josper se reserva el derecho a realizar modificaciones en los catálogos, tarifas y material de divulgación según evolución y mejora de sus equipos.