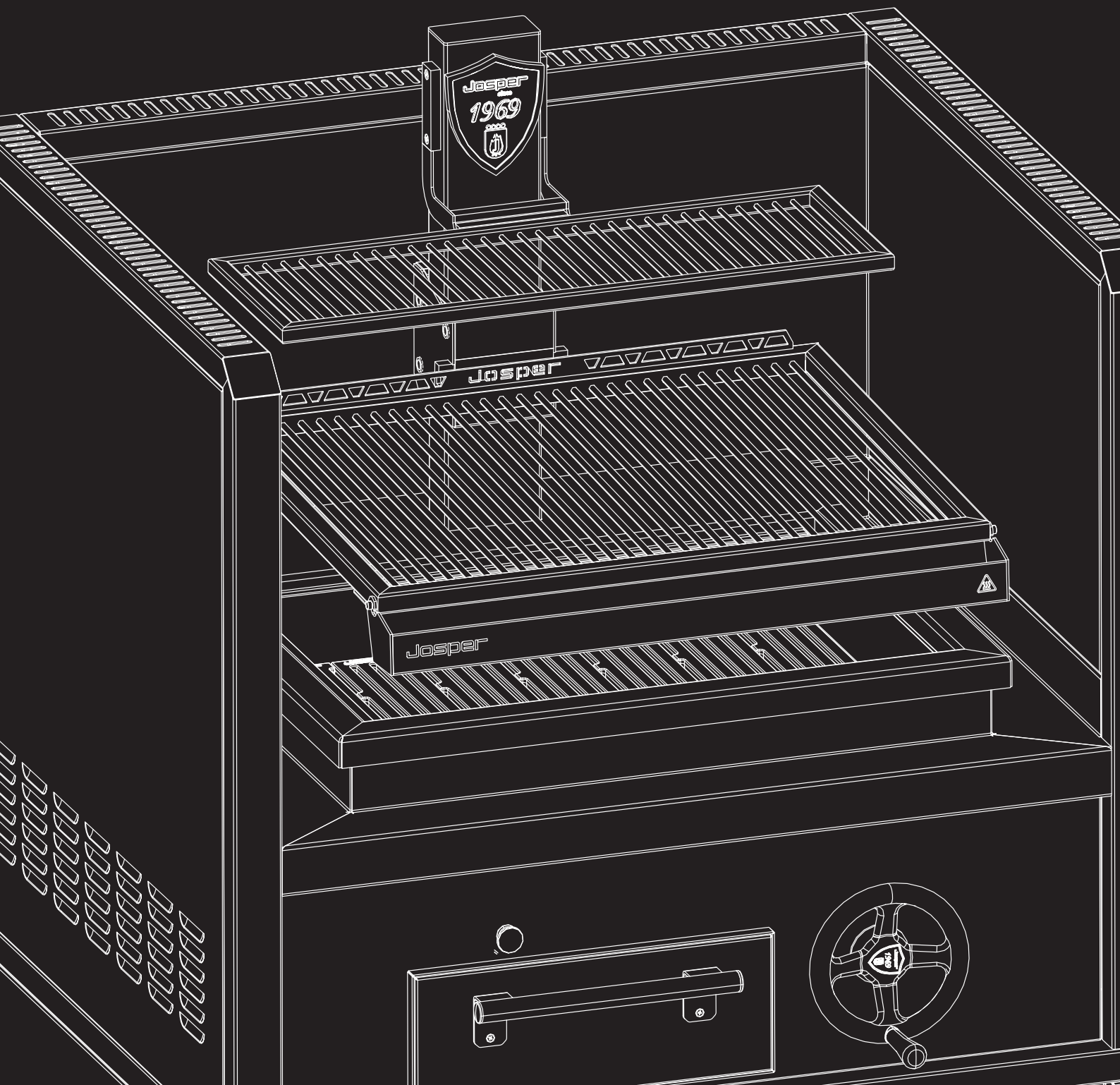


Josper®

CHARCOAL EQUIPMENT

BASQUE GRILL MANUAL
MANUAL PARRILLAS VASCAS



ONE OF THE MAIN CAUSES OF FIRES WITH OPEN GRILLS IS A FAILURE TO MAINTAIN THE REQUIRED CLEARANCES TO COMBUSTIBLE MATERIALS. IT IS ESSENTIAL THAT THIS OPEN GRILL IS INSTALLED IN ACCORDANCE WITH THESE INSTRUCTIONS.

UNA DE LAS CAUSAS PRINCIPALES EN LOS INCENDIOS CON PARRILLAS ABIERTAS ES EL INCUMPLIMIENTO DE LAS DISTANCIAS REQUERIDAS RESPECTO A MATERIALES COMBUSTIBLES. ES IMPRESCINDIBLE QUE ESTA PARRILLA ABIERTA SEA INSTALADA ACORDE A ESTAS INSTRUCCIONES.

This user manual will help you to use the product in the best, safest way.

The NSF certification refer exclusively to the equipment and not to the accessories described in this document.

- Read all of the instructions before installing and using the product.
- Save these instructions.
- Keep this manual handy for future reference.
- The pictures, technical drawings and general information contained in this manual may have been changed by the manufacturer since it was published.

When this grill is not installed correctly, it may cause a fire. To reduce the risk of fire, follow the installation and operating instructions.

Please read this manual before installing the grill. Failure to follow the instructions may result in damage to property, injury or death.

Este manual de usuario le ayudará a hacer un mejor uso del producto de manera segura.

La certificación NSF hace referencia exclusivamente a los equipos y no a los accesorios descritos en este documento.

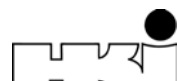
- Lea todas las instrucciones antes de instalar y usar el producto.
- Guarde estas instrucciones.
- Mantenga este manual a su alcance para futuras referencias.
- Las imágenes, dibujos técnicos e información general contenido en este manual pueden haber sido modificados por el fabricante desde su edición.

Cuando esta parrilla no está instalada correctamente, puede causar un incendio. Para reducir el riesgo de incendio, siga las instrucciones de instalación y uso.

Por favor lea este manual antes de instalar la parrilla. El incumplimiento del seguimiento de las instrucciones puede resultar en un daño de la propiedad, daño físico o la muerte.



Gutenberg 11 • 08397 Pineda de Mar
Barcelona - SPAIN



WELCOME TO JOSPER BIENVENIDO A JOSPER

At JOSPER we are proud to be a world-renowned, family-run business. We celebrate our origins, our history and all the hard work of the people who have built a brand that means more than the products we sell for over 55 years. We welcome you into our family.

Since 2018 we are integrated in the multinational MIDDLEBY to consolidate our international expansion.

You will soon discover that working with a JOSPER is unlike anything else, that charcoal grilling is a unique experience, and that chefs form an emotional bond with JOSPER products and our brand.

In an age of virtual relationships and high-tech products, the culinary world is a return to authenticity. At JOSPER we are experts in charcoal grilling because we believe in cooking with flavour and using authentic processes. This is why we create new tools every day, so that lovers of authentic food can unleash all their creativity by cooking with charcoal.

We blend craftsmanship with technology in our manufacturing processes in order to achieve levels of excellence and quality that ensure the durability of our products and a better user experience.

At JOSPER we have decided to draw on all the experience we have gained to take on new challenges that drive us and propel us into the future. We have strengthened our R&D&I division through new and exciting partnerships with research centers in order to push the boundaries and create new, exciting products.

We are also striving to ensure that our social commitment guides our activities in all areas. We believe that eco-efficiency requires a process of continuous improvement and advancement, driving us to create and produce increasingly responsible products.

We work closely with the best chefs in the world so that we can learn and grow together. We work hand in hand with you to make your experience of working with JOSPER a memorable one.

We are sure you will enjoy using your JOSPER product. Thank you for choosing us.

En JOSPER nos enorgullecemos de ser una empresa familiar con proyección internacional. Reivindicamos nuestros orígenes, nuestra trayectoria y todo el trabajo de las personas que durante más de 55 años han construido una marca que va más allá de los productos que comercializamos. Somos una familia y te damos la bienvenida a la misma.

Desde 2018 estamos integrados en la multinacional MIDDLEBY para consolidar nuestra expansión internacional.

Pronto descubrirá que trabajar con un JOSPER es distinto a todo, que brasear con carbón vegetal es único y que los vínculos que establecen los cocineros con los productos y la marca JOSPER son emocionales.

En una época de relaciones virtuales y productos tecnológicos, lo culinario supone un retorno a lo auténtico. En JOSPER somos especialistas en cocinar con brasa porque creemos en la cocina de los sabores y la autenticidad de los procesos. Por esta razón, creamos cada día nuevas herramientas, para que el enamorado de la cocina auténtica pueda desarrollar toda su creatividad basada en la cocción con brasas.

Fusionamos lo artesano con lo tecnológico en nuestros procesos de fabricación para poder alcanzar niveles de excelencia y calidad que garanticen la durabilidad de nuestros productos y una mejor experiencia de uso.

En JOSPER hemos decidido aprovechar toda la experiencia acumulada para abordar nuevos retos que nos motiven y nos proyecten al futuro. Hemos potenciado nuestra área de I+D+i con nuevas y estimulantes colaboraciones con Centros de Investigación para ir más allá de lo establecido y crear nuevos productos que nos hacen vibrar a todos.

También estamos trabajando para que nuestro compromiso social inspire nuestra actividad en todos los ámbitos. Consideramos que la eco-eficiencia es un proceso de mejora y superación continua que nos obliga a crear y producir productos cada vez más responsables.

Colaboramos con los mejores cocineros del mundo para aprender y crecer juntos. Con vosotros trabajamos conjuntamente para que la experiencia de trabajar con JOSPER sea memorable.

Estamos seguros de que disfrutará con JOSPER. Gracias por confiar en nosotros.

Page 3	1. BEFORE USING THE BASQUE GRILL
Page 7	2. JOSPER BASQUE GRILL RANGE
Page 8	2.1 Basque grill range
Page 10	2.2 PVJ-50-1-1-CT
Page 12	2.3 PVJ-76-1-1-CT
Page 14	2.4 PVJ-50-2-1-CT
Page 16	2.5 PVJ-50-2-1-CT
Page 18	2.6 PVJ-PLUS-50-1-1
Page 20	2.7 PVJ-PLUS-76-1-1
Page 22	2.8 PVJ-PLUS-50-2-1
Page 24	2.9 PVJ-PLUS-76-2-1
Page 26	2.10 PVJ-PLUS-76-3-3
Page 29	3. JOSPER TECHNOLOGY
Page 33	4. EQUIPMENT AND PARTS
Page 34	4.1 Warnings
Page 36	4.2 Components
Page 37	4.3 External components
Page 39	4.4 Internal components
Page 41	5. INSTALLING THE UNIT
Page 42	5.1 Warnings
Page 43	5.2 Assembly
Page 44	5.3 Installation
Page 55	6. OPERATING INSTRUCTIONS
Page 56	6.1 Warnings
Page 57	6.2 Loading the charcoal
Page 58	6.3 Lighting the grill
Page 60	6.4 Reload of the equipment
Page 61	7. CLEANING AND MAINTENANCE
Page 62	7.1 Warnings
Page 63	7.2 Daily cleaning
Page 66	7.3 Weekly cleaning
Page 69	8. MAINTENANCE INSTRUCTIONS
Page 70	8.1 Warnings
Page 71	8.2 Replacing the wire rope
Page 73	8.3 Replacing the ash drawer door
Page 75	9. JOSPER COOKWARE
Page 76	9.1 Warnings
Page 77	9.2 Gastronorm tray
Page 78	9.3 Basalt dishes
Page 79	9.4 Tongs and brushes
Page 80	9.5 Baskets and skewers
Page 81	9.6 Desktop grill
Page 82	9.7. Josper Cookware by Bittor Arginzoniz
Page 85	10. CONTACT DETAILS

pág. 3	1. ANTES DE USAR LA PARRILLA VASCA
pág. 7	2. GAMA DE PARRILLAS VASCAS JOSPER
pág. 8	2.1 Gama de Parrillas Vascas
pág. 10	2.2 PVJ-50-1-1-CT
pág. 12	2.3 PVJ-76-1-1-CT
pág. 14	2.4 PVJ-50-2-1-CT
pág. 16	2.5 PVJ-50-2-1-CT
pág. 18	2.6 PVJ-PLUS-50-1-1
pág. 20	2.7 PVJ-PLUS-76-1-1
pág. 22	2.8 PVJ-PLUS-50-2-1
pág. 24	2.9 PVJ-PLUS-76-2-1
pág. 26	2.10 PVJ-PLUS-76-3-3
pág. 29	3. TECNOLOGÍA JOSPER
pág. 33	4. EQUIPO Y DESPIECE
pág. 34	4.1 Advertencias
pág. 36	4.2 Componentes
pág. 37	4.3 Componentes exteriores
pág. 39	4.4 Componentes interiores
pág. 41	5. INSTALACIÓN DEL EQUIPO
pág. 42	5.1 Advertencias
pág. 43	5.2 Montaje
pág. 44	5.3 Instalación
pág. 55	6. INSTRUCCIONES DE USO
pág. 56	6.1 Advertencias
pág. 57	6.2 Carga del carbón
pág. 58	6.3 Encendido de la Parrilla
pág. 60	6.4 Recarga del equipo
pág. 61	7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO
pág. 62	7.1 Advertencias
pág. 63	7.2 Limpieza diaria
pág. 66	7.3 Limpieza semanal
pág. 69	8. INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO
pág. 70	8.1 Advertencias
pág. 71	8.2 Cambio cable transmisión
pág. 73	8.3 Cambio compuerta cenizas
pág. 75	9. MENAJE JOSPER
pág. 76	9.1 Advertencias
pág. 77	9.2 Bandejas GN
pág. 78	9.3 Platos de basalto
pág. 79	9.4 Pinzas y cepillos
pág. 80	9.5 Cestas y pinchos
pág. 81	9.6 Parrilla sobremesa
pág. 82	9.7. Menaje Josper by Bittor Arginzoniz
pág. 85	10. DATOS DE CONTACTO

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE INSTALLING AND USING THE APPLIANCE

*SAVE THESE INSTRUCTIONS OR GO TO OUR WEB-SITE FOR UPDATED VERSIONS

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE INSTALAR Y USAR EL APARATO

*GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES O ACCEDA A NUESTRA WEB PARA CONSULTAR LAS VERSIONES ACTUALIZADAS



1. BEFORE USING THE BASQUE GRILL

**1. ANTES DE USAR LA
PARRILLA VASCA**



1. BEFORE USING THE BASQUE GRILL / ANTES DE USAR LA PARRILLA VASCA



CAUTION! Read all instructions before installing and using this equipment. Save these instructions or consult the most current version on our website.

¡ATENCIÓN! Lea todas las instrucciones antes de instalar y utilizar este equipo. Guarde estas instrucciones o consulte la versión más actualizada en nuestra web.



When using and installing the Basque Grill, use the parts and follow the methods recommended by Jospier in this manual.

Al usar e instalar la Parrilla Vasca, emplear las piezas y seguir los métodos recomendados por Jospier en este manual.



DANGER! DO NOT fill gaps that are required for safety reasons with insulation or other materials. Keep all clearance spaces free.

¡PELIGRO! NO rellene los espacios requeridos por seguridad con aislantes u otros materiales. Mantenga las distancias de seguridad libres.



CAUTION! If this Basque Grill is not installed correctly, it may cause a fire. To reduce the risk of fire, follow the installation instructions.

¡CUIDADO! Si la Parrilla Vasca no está correctamente instalada puede causar un incendio. Para reducir el riesgo de fuego, siga las instrucciones de instalación.



DANGER! DO NOT place any combustible materials within 30 cm (11 3/4 in) of the sides of the equipment.

¡PELIGRO! NO colocar ningún material combustible a menos de 30 cm de los laterales del equipo.



Use charcoal exclusively as fuel for the Basque Grill. Do NOT use flammable liquids to fire-up the charcoal.

Usar exclusivamente carbón vegetal como combustible para la Parrilla Vasca. NO utilizar líquidos inflamables para encender el carbón.



Observe the maintenance and cleaning intervals and guidelines recommended by Jospier in this manual.

Respetar las frecuencias y pautas de mantenimiento y limpieza recomendadas por Jospier en este manual.



Carefully check the reference numbers and names when ordering spares, accessories or parts from Jospier. And make sure that you provide the right name and reference number.

Fíjese bien en las referencias y nombres al pedir recambio, accesorios o piezas a Jospier. Y asegúrese de decir el nombre y referencia correctos.



It is forbidden to modify the appliance in any way without prior authorisation from Jospier.

Se prohíbe cualquier modificación del aparato no autorizado previamente por Jospier.



Do NOT use pieces or parts of other Grills or companies.

NO utilice piezas o partes de otras parrillas o compañías.



Be careful when handling food or charcoal because sparks or flames may occur.

Tenga cuidado cuando manipule los alimentos o el carbón porque pueden producirse chispas o llamas.

1. BEFORE USING THE BASQUE GRILL ANTES DE USAR LA PARRILLA VASCA



Josper will not be held responsible of the damages provoked to the people, parts or installations caused by an improper use or maintenance of the Basque Grill.

Josper no se hace responsable de los daños ocasionados a las personas, piezas o las instalaciones causados por un uso o mantenimiento indebido de la Parrilla Vasca.



Remember that all touchable surfaces of the Basque Grill reach high temperatures. Use insulated gloves when handling the grills to avoid burns. Do not touch the grill with your bare hands.

Recuerde que todas la superficies accesibles de la Parrilla Vasca están a alta temperatura. Utilizar guantes aislantes para la manipulación de las parrillas para evitar quemaduras. No tocar las parrillas con las manos desprotegidas.



CAREFUL! See the specific legislation of the country and town/city where the Basque Grill is being installed, as their regulations may require additional safety measures to those listed here.

¡CUIDADO! Debe consultarse la legislación particular del país y municipio donde se instale la Parrilla Vasca ya que sus normativas puede exigir otras medidas de seguridad complementarias a las aquí expuestas.



The Basque Grill is exclusively for cooking food, any other use given to the equipment can be highly risky for the user.

La Parrilla Vasca sirve exclusivamente para cocinar alimentos, cualquier otro uso que no sea este, puede comportar elevados riesgos para el usuario.



JOSPER units must always be installed under a professional fume extraction system. The maintenance and cleaning of the ducts, plenum and all components of the fume extraction system are the responsibility of the customer. The technical characteristics of the extraction system will be prescribed and will be the responsibility of the professional installer assigned by the customer.

Los equipos JOSPER han de instalarse siempre debajo de un sistema de extracción de humos profesional. El mantenimiento y limpieza de los conductos, plenum y todos los componentes del sistema de extracción de humos son responsabilidad del cliente. Las características técnicas que ha de tener el sistema de extracción serán prescritas y serán responsabilidad del instalador profesional asignado por el cliente.



The combustion of charcoal produces carbon monoxide emissions. Ensure proper ventilation of the room and an optimal functioning of the fume extraction system to avoid dangerous accumulations for people and animals.

La combustión del carbón vegetal produce emisiones de monóxido de carbono. Asegure una correcta ventilación del local y un óptimo funcionamiento del sistema de extracción de humos para evitar acumulaciones peligrosas para las personas y animales.



Contact local building or fire officials about restrictions and installation inspections in your area.

Comuníquese con los funcionarios locales de construcción o bomberos sobre las restricciones y las inspecciones de instalación en su área.



Keep flammable products away from the Basque Grill. Do not store flammable liquids such as gasoline, kerosene or lighter fluid in the vicinity of the equipment.

Mantenga los productos inflamables alejados de la Parrilla Vasca. No almacene líquidos inflamables como gasolina, queroseno o líquidos para encender en las cercanías del equipo.



DO NOT pour ashes into containers made of flammable or thermoformable material (plastic, rubber, wood or similar).

NO verter las cenizas en contenedores de material inflamable o termodeformable (plástico, goma, madera o similares).



2. JOSPER BASQUE GRILL RANGE

2. GAMA DE PARRILLAS
VASCAS JOSPER



2.1 BASQUE GRILL RANGE GAMA DE PARRILLAS VASCAS

PVJ-50-1-1-CT

Grilling surface 600 x 500 mm
Superficie de braseado 600 x 500 mm



PVJ-50-2-1-CT

Grilling surface 600 x 500 mm (x2)
Superficie de braseado 600 x 500 mm (x2)



PVJ-76-1-1-CT

Grilling surface 760 x 600 mm
Superficie de braseado 760 x 600 mm



PVJ-76-2-1-CT

Grilling surface 760 x 600 mm (x2)
Superficie de braseado 760 x 600 mm (x2)



2.1 BASQUE GRILL RANGE GAMA DE PARRILLAS VASCAS

PVJ-PLUS-50-1-1

Grilling surface 600 x 500 mm
Superficie de braseado 600 x 500 mm



PVJ-PLUS-50-2-1

Grilling surface 600 x 500 mm (x2)
Superficie de braseado 600 x 500 mm (x2)



PVJ-PLUS-76-1-1

Grilling surface 760 x 600 mm
Superficie de braseado 760 x 600 mm



PVJ-PLUS-76-2-1

Grilling surface 760 x 600 mm (x2)
Superficie de braseado 760 x 600 mm (x2)



PVJ-PLUS-76-3-3

Grilling surface 760 x 600 mm (x3) Superficie de braseado 760 x 600 mm (x3)



TECHNICAL INFORMATION

Grilling surface	600 x 500 mm
Grill stroke	290 mm
Fire up time	approx. 20 min.
Grilling temperature	250°C

INFORMACIÓN TÉCNICA

Superficie de braseado	600 x 500 mm
Recorrido parrilla	290 mm
Tiempo de encendido	20 min aprox.
Temperatura de braseado	250 °C

INSTALLATION

Clearance to non-flammable materials	100 mm
Clearance to flammable materials	300 mm

INSTALACIÓN

Distancia con elementos no inflamables	100 mm
Distancia con elementos inflamables	300 mm

ACCESSORIES SUPPLIED

Cooking grill rack
Food warming rack
Drip pan
Josper tongs
Poker

ACCESORIOS INCLUIDOS

Parrilla de cocción
Rejilla atemperadora
Recogegrasas
Pinzas Josper
Atizador

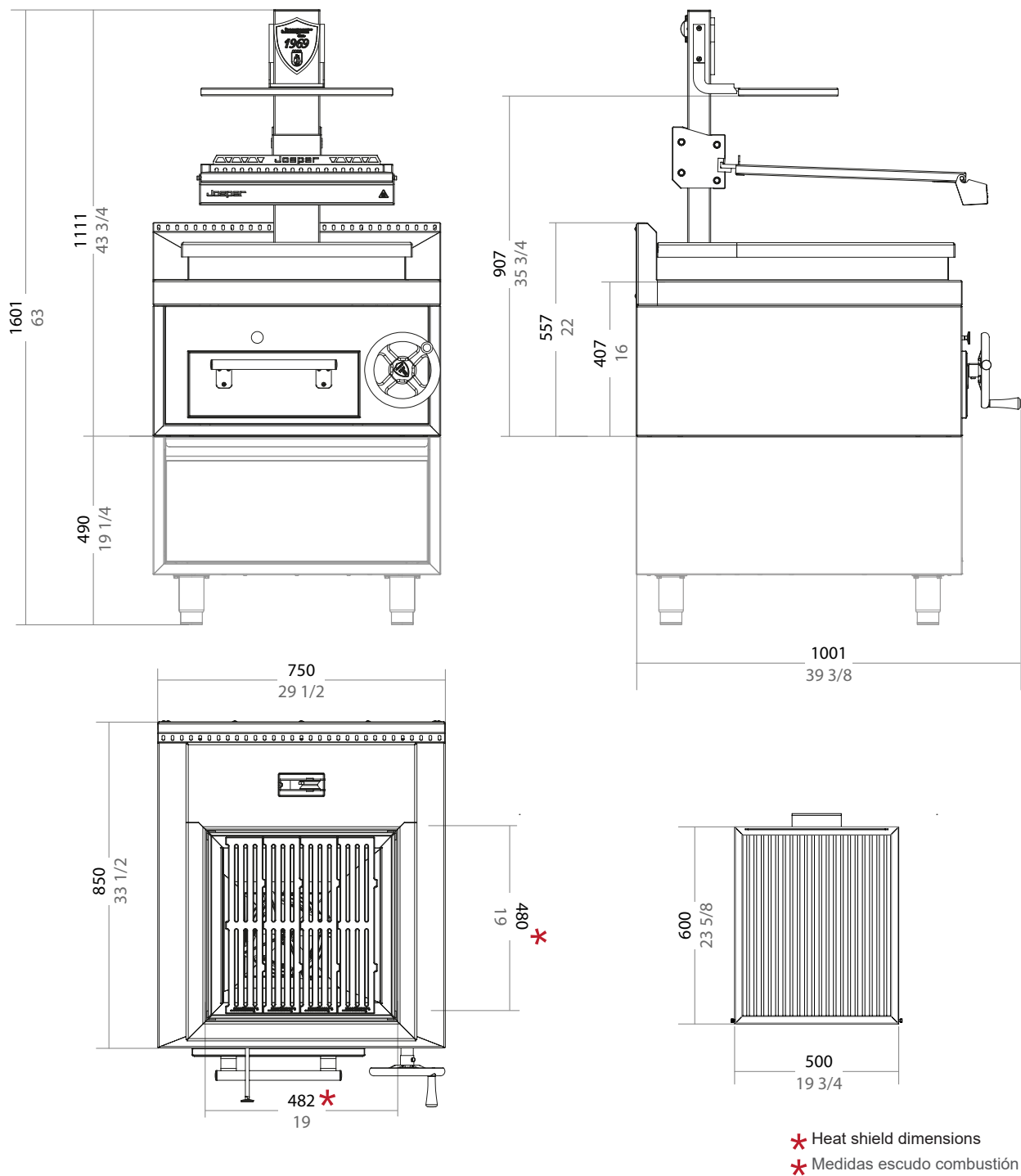
OPTIONAL ACCESSORIES

Table for Basque grill
Table with drawer for Basque grill
Cookware

ACCESORIOS OPCIONALES

Mesa para Parrilla Vasca
Mesa con cajón para Parrilla Vasca
Menaje

2.2 PVJ-50-1-1-CT



The dimensions in black are in millimetres (mm), in grey they are in inches.
Las medidas en color negro son milímetros (mm), en color gris son pulgadas.

TECHNICAL INFORMATION

Grilling surface	760 x 600 mm
Grill stroke	290 mm
Fire up time	approx. 20 min.
Grilling temperature	250°C

INFORMACIÓN TÉCNICA

Superficie de braseado	760 x 600 mm
Recorrido parrilla	290 mm
Tiempo de encendido	20 min aprox.
Temperatura de braseado	250 °C

INSTALLATION

Clearance to non-flammable materials	100 mm
Clearance to flammable materials	300 mm

INSTALACIÓN

Distancia con elementos no inflamables	100 mm
Distancia con elementos inflamables	300 mm

ACCESSORIES SUPPLIED

Cooking grill rack
Food warming rack
Drip pan
Josper tongs
Poker

ACCESORIOS INCLUIDOS

Parrilla de cocción
Rejilla atemperadora
Recogegrasas
Pinzas Josper
Atizador

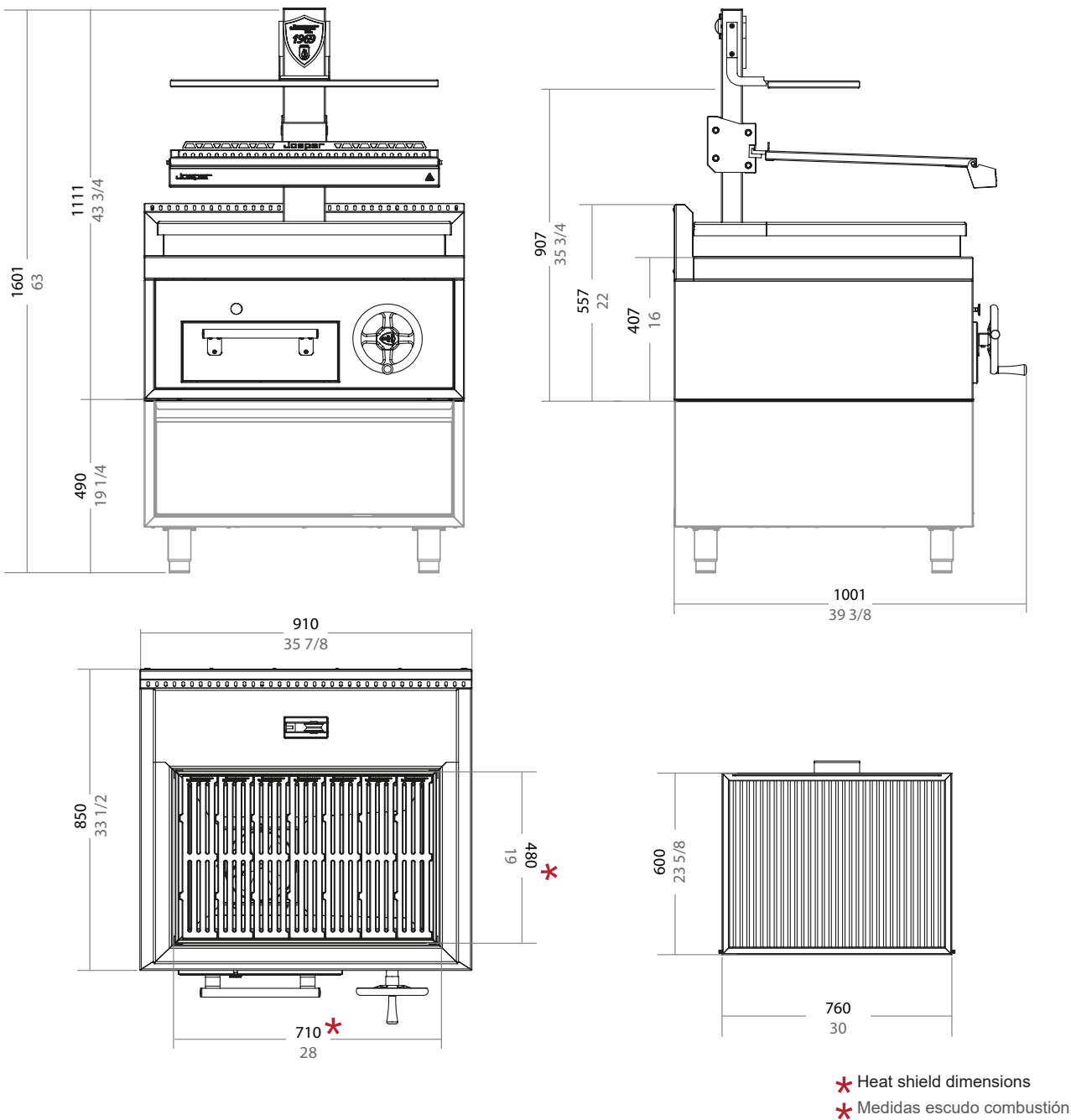
OPTIONAL ACCESSORIES

Table for Basque grill
Table with drawer for Basque grill
Cookware

ACCESORIOS OPCIONALES

Mesa para parrilla vasca
Mesa con cajón para parrilla vasca
Menaje

2.3 PVJ-76-1-1-CT



The dimensions in black are in millimetres (mm), in grey they are in inches.

Las medidas en color negro son milímetros (mm), en color gris son pulgadas.

TECHNICAL INFORMATION

Grilling surface	600 x 500 mm
Grill stroke	290 mm
Fire up time	approx. 20 min.
Grilling temperature	250°C

INFORMACIÓN TÉCNICA

Superficie de braseado	600 x 500 mm
Recorrido parrilla	290 mm
Tiempo de encendido	20 min aprox.
Temperatura de braseado	250 °C

INSTALLATION

Clearance to non-flammable materials	100 mm
Clearance to flammable materials	300 mm

INSTALACIÓN

Distancia con elementos no inflamables	100 mm
Distancia con elementos inflamables	300 mm

ACCESSORIES SUPPLIED

Cooking grill rack
Food warming rack
Drip pan
Josper tongs
Poker

ACCESORIOS INCLUIDOS

Parrilla de cocción
Rejilla atemperadora
Recogegrasas
Pinzas Josper
Atizador

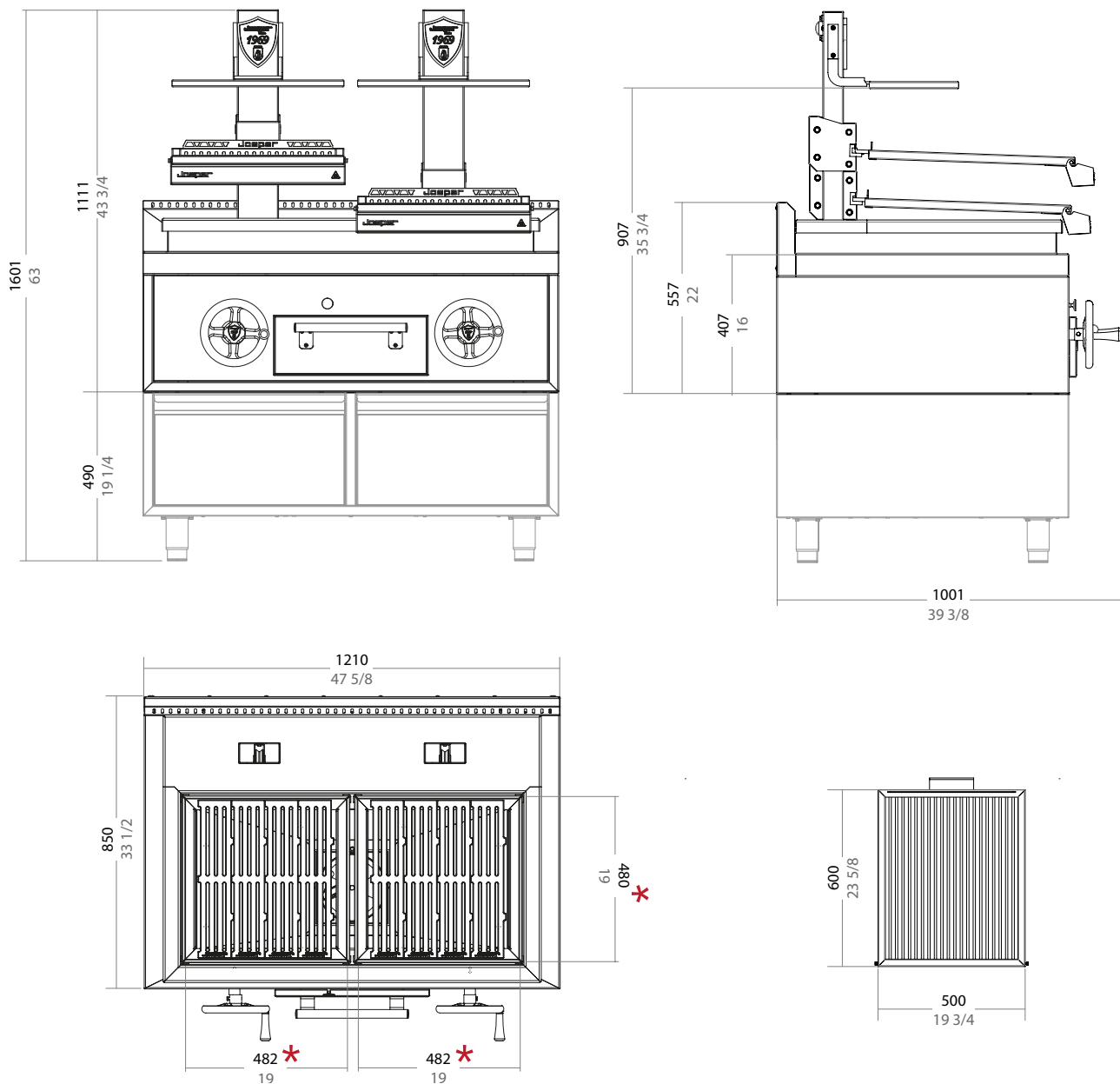
OPTIONAL ACCESSORIES

Table for Basque grill
Table with drawer for Basque grill
Cookware

ACCESORIOS OPCIONALES

Mesa para Parrilla Vasca
Mesa con cajón para Parrilla Vasca
Menaje

2.4 PVJ-50-2-1-CT



* Heat shield dimensions
* Medidas escudo combustión

The dimensions in black are in millimetres (mm), in grey they are in inches.
Las medidas en color negro son milímetros (mm), en color gris son pulgadas.

TECHNICAL INFORMATION

Grilling surface	760 x 600 mm
Grill stroke	290 mm
Fire up time	approx. 20 min.
Grilling temperature	250°C

INFORMACIÓN TÉCNICA

Superficie de braseado	760 x 600 mm
Recorrido parrilla	290 mm
Tiempo de encendido	20 min aprox.
Temperatura de braseado	250 °C

INSTALLATION

Clearance to non-flammable materials	100 mm
Clearance to flammable materials	300 mm

INSTALACIÓN

Distancia con elementos no inflamables	100 mm
Distancia con elementos inflamables	300 mm

ACCESSORIES SUPPLIED

Cooking grill rack
Food warming rack
Drip pan
Josper tongs
Poker

ACCESORIOS INCLUIDOS

Parrilla de cocción
Rejilla atemperadora
Recogegrasas
Pinzas Josper
Atizador

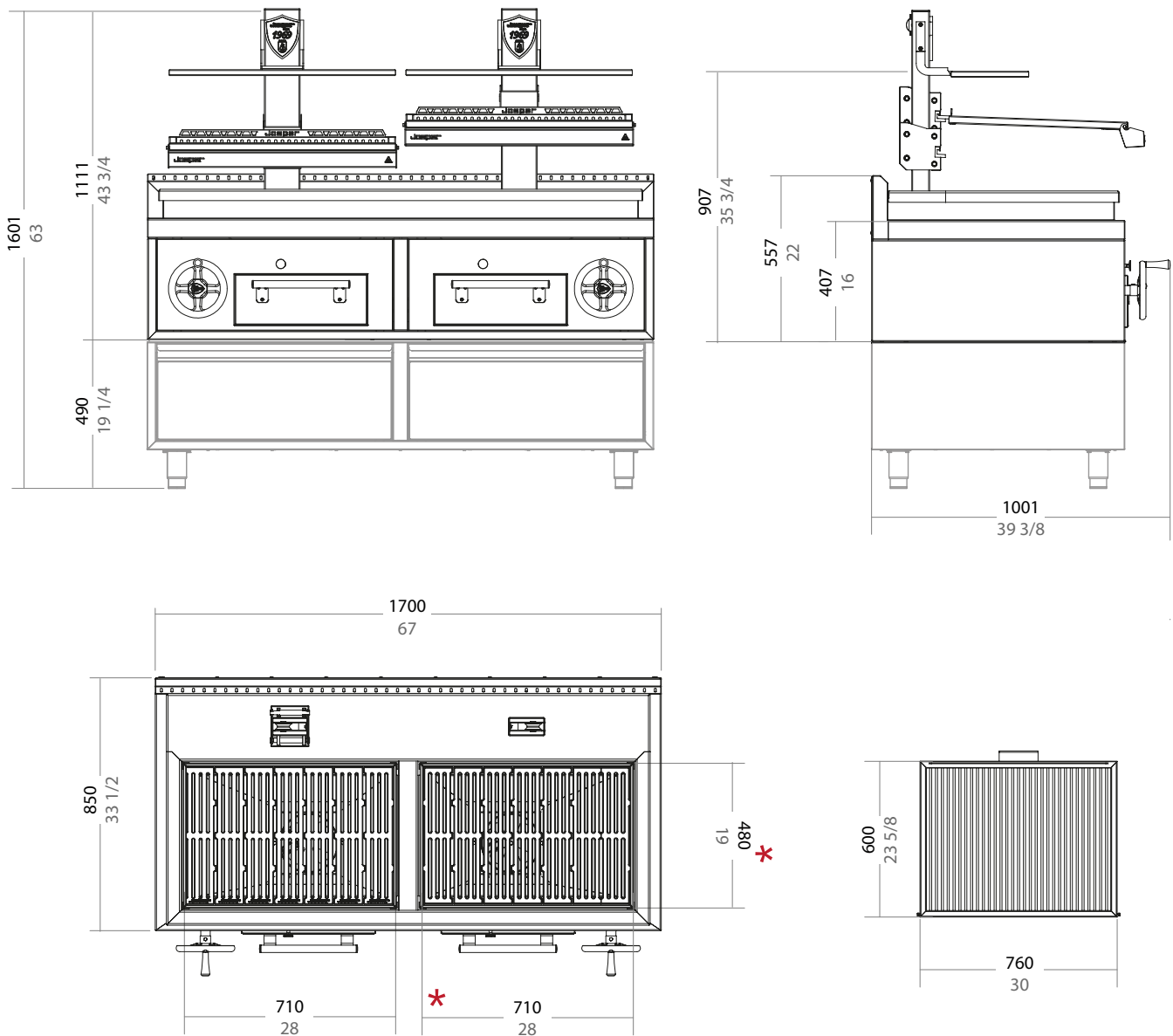
OPTIONAL ACCESSORIES

Table for Basque grill
Table with drawer for Basque grill
Cookware

ACCESORIOS OPCIONALES

Mesa para Parrilla Vasca
Mesa con cajón para Parrilla Vasca
Menaje

2.5 PVJ-76-2-1-CT



- * Heat shield dimensions
- * Medidas escudo combustión

The dimensions in black are in millimetres (mm), in grey they are in inches.

Las medidas en color negro son milímetros (mm), en color gris son pulgadas.

TECHNICAL INFORMATION

Grilling surface	600 x 500 mm
Grill stroke	290 mm
Fire up time	approx. 20 min.
Grilling temperature	250°C

INFORMACIÓN TÉCNICA

Superficie de braseado	600 x 500 mm
Recorrido parrilla	290 mm
Tiempo de encendido	20 min aprox.
Temperatura de braseado	250 °C

INSTALLATION

Clearance to non-flammable materials	100 mm
Clearance to flammable materials	300 mm

INSTALACIÓN

Distancia con elementos no inflamables	100 mm
Distancia con elementos inflamables	300 mm

ACCESSORIES SUPPLIED

Cooking grill rack
Food warming rack
Drip pan
Josper tongs
Poker

ACCESORIOS INCLUIDOS

Parrilla de cocción
Rejilla atemperadora
Recogegrasas
Pinzas Josper
Atizador

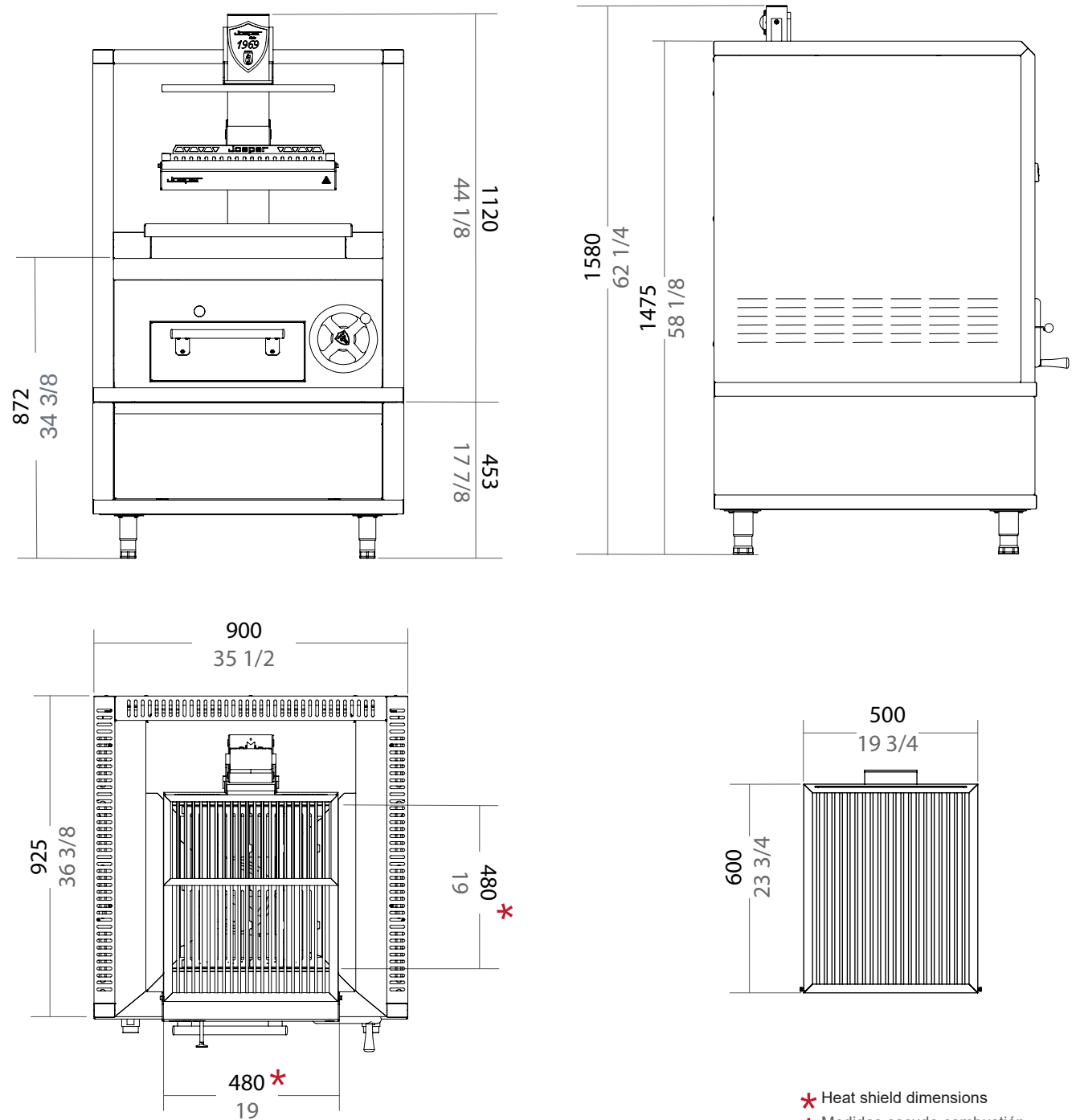
OPTIONAL ACCESSORIES

Drawer for PLUS Basque grill table
Cookware

ACCESORIOS OPCIONALES

Cajón para mesa de Parrilla Vasca PLUS
Menaje

2.6 PVJ-PLUS-50-1-1



The dimensions in black are in millimetres (mm), in grey they are in inches.
Las medidas en color negro son milímetros (mm), en color gris son pulgadas.

TECHNICAL INFORMATION

Grilling surface	760 x 600 mm
Grill stroke	290 mm
Fire up time	approx. 20 min.
Grilling temperature	250°C

INFORMACIÓN TÉCNICA

Superficie de braseado	760 x 600 mm
Recorrido parrilla	290 mm
Tiempo de encendido	20 min aprox.
Temperatura de braseado	250 °C

INSTALLATION

Clearance to non-flammable materials	100 mm
Clearance to flammable materials	300 mm

INSTALACIÓN

Distancia con elementos no inflamables	100 mm
Distancia con elementos inflamables	300 mm

ACCESSORIES SUPPLIED

Cooking grill rack
Food warming rack
Drip pan
Josper tongs
Poker

ACCESORIOS INCLUIDOS

Parrilla de cocción
Rejilla atemperadora
Recogegrasas
Pinzas Josper
Atizador

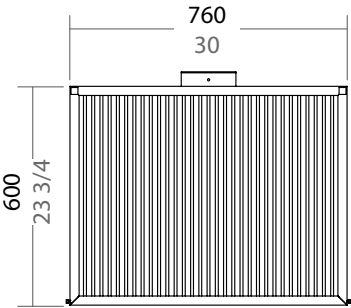
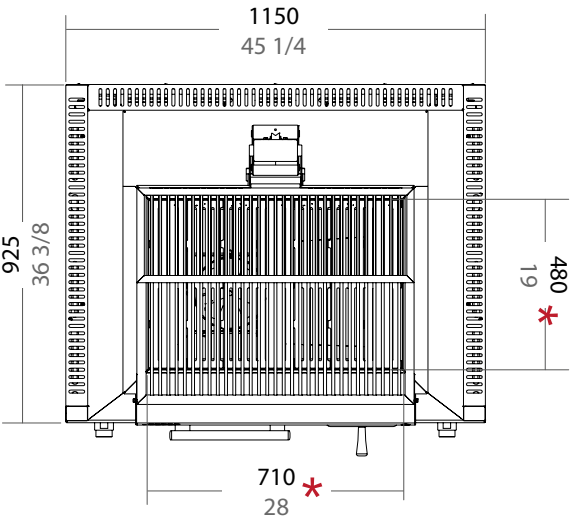
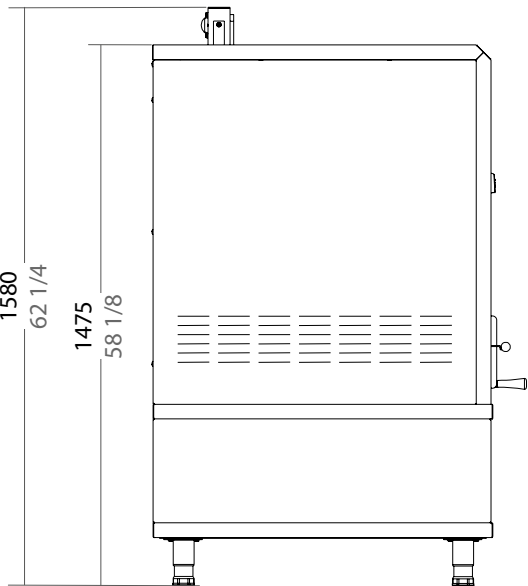
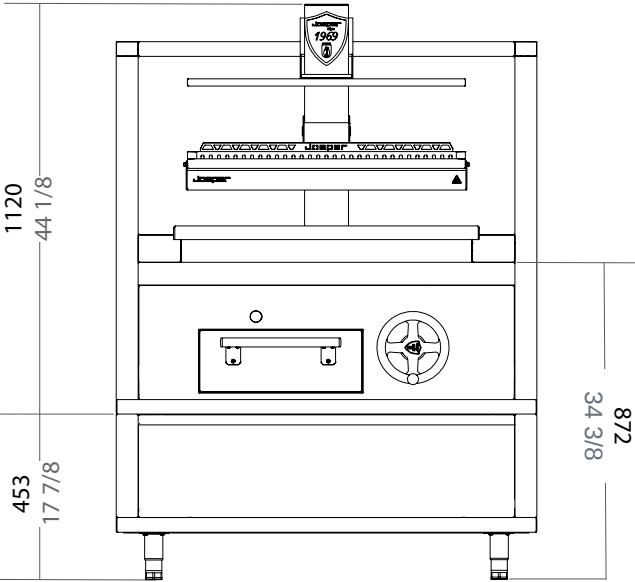
OPTIONAL ACCESSORIES

Drawer for PLUS Basque grill table
Cookware

ACCESORIOS OPCIONALES

Cajón para mesa de Parrilla Vasca PLUS
Menaje

2.7 PVJ-PLUS-76-1-1



* Heat shield dimensions
* Medidas escudo combustión

The dimensions in black are in millimetres (mm), in grey they are in inches.
Las medidas en color negro son milímetros (mm), en color gris son pulgadas.

TECHNICAL INFORMATION

Grilling surface	600 x 500 mm (x2)
Grill stroke	290 mm
Fire up time	approx. 20 min.
Grilling temperature	250°C

INFORMACIÓN TÉCNICA

Superficie de braseado	600 x 500 mm (x2)
Recorrido parrilla	290 mm
Tiempo de encendido	20 min aprox.
Temperatura de braseado	250 °C

INSTALLATION

Clearance to non-flammable materials	100 mm
Clearance to flammable materials	300 mm

INSTALACIÓN

Distancia con elementos no inflamables	100 mm
Distancia con elementos inflamables	300 mm

ACCESSORIES SUPPLIED

Cooking grill rack
Food warming rack
Drip pan
Josper tongs
Poker

ACCESORIOS INCLUIDOS

Parrilla de cocción
Rejilla atemperadora
Recogegrasas
Pinzas Josper
Atizador

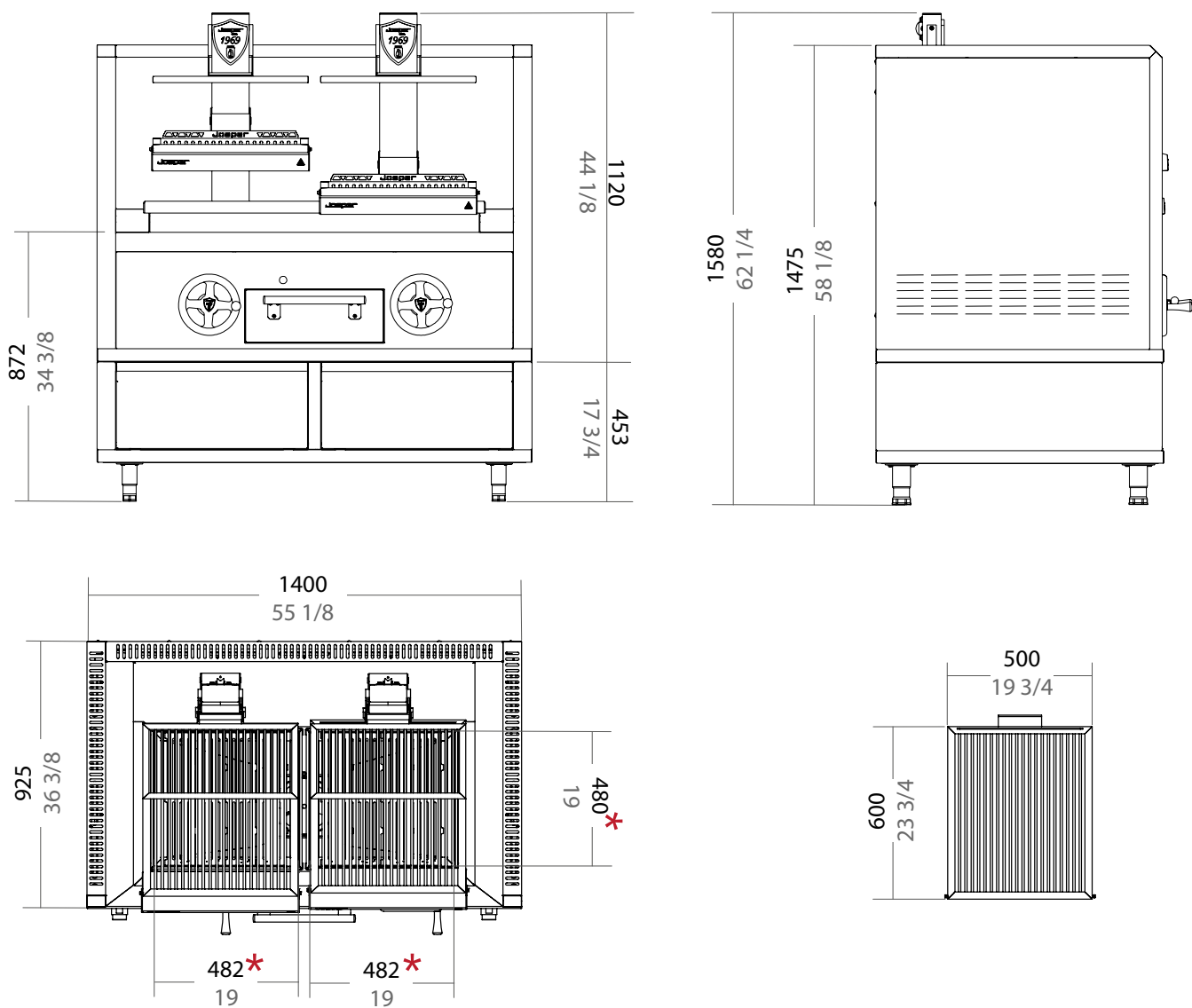
OPTIONAL ACCESSORIES

Drawer for PLUS Basque grill table
Cookware

ACCESORIOS OPCIONALES

Cajón para mesa de Parrilla Vasca PLUS
Menaje

2.8 PVJ-PLUS-50-2-1



* Heat shield dimensions
* Medidas escudo combustión

The dimensions in black are in millimetres (mm), in grey they are in inches.
Las medidas en color negro son milímetros (mm), en color gris son pulgadas.

TECHNICAL INFORMATION

Grilling surface	760 x 600 mm
Grill stroke	290 mm
Fire up time	approx. 20 min.
Grilling temperature	250°C

INFORMACIÓN TÉCNICA

Superficie de braseado	760 x 600 mm
Recorrido parrilla	290 mm
Tiempo de encendido	20 min aprox.
Temperatura de braseado	250 °C

INSTALLATION

Clearance to non-flammable materials	100 mm
Clearance to flammable materials	300 mm

INSTALACIÓN

Distancia con elementos no inflamables	100 mm
Distancia con elementos inflamables	300 mm

ACCESSORIES SUPPLIED

Cooking grill rack
Food warming rack
Drip pan
Josper tongs
Poker

ACCESORIOS INCLUIDOS

Parrilla de cocción
Rejilla atemperadora
Recogegrasas
Pinzas Josper
Atizador

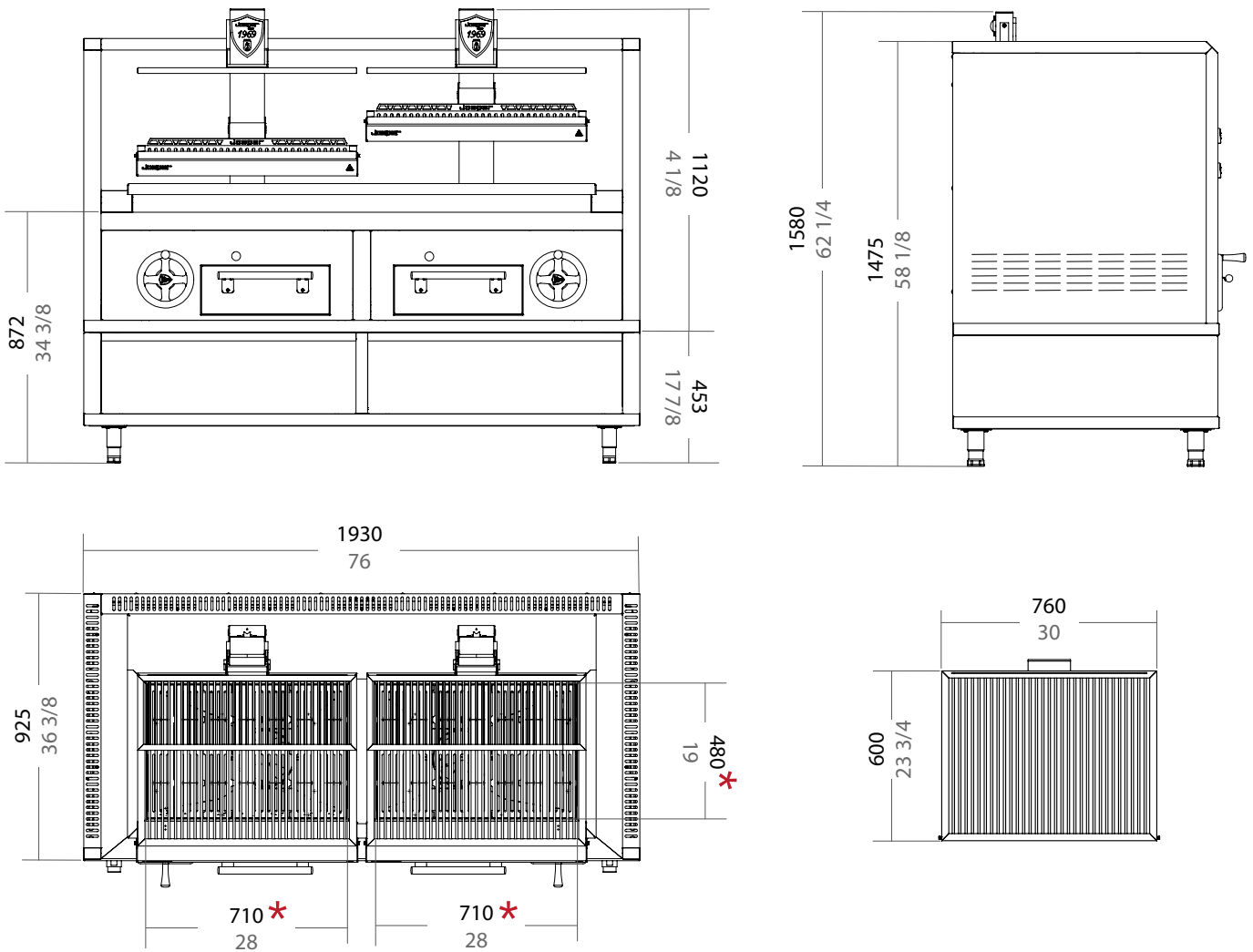
OPTIONAL ACCESSORIES

Drawer for PLUS Basque grill table
Cookware

ACCESORIOS OPCIONALES

Cajón para mesa de Parrilla Vasca PLUS
Menaje

2.9 PVJ-PLUS-76-2-1



- * Heat shield dimensions
- * Medidas escudo combustión

The dimensions in black are in millimetres (mm), in grey they are in inches.
Las medidas en color negro son milímetros (mm), en color gris son pulgadas.

TECHNICAL INFORMATION

Grilling surface	760 x 600 mm
Grill stroke	290 mm
Fire up time	approx. 20 min.
Grilling temperature	250°C

INFORMACIÓN TÉCNICA

Superficie de braseado	760 x 600 mm
Recorrido parrilla	290 mm
Tiempo de encendido	20 min aprox.
Temperatura de braseado	250 °C

INSTALLATION

Clearance to non-flammable materials	100 mm
Clearance to flammable materials	300 mm

INSTALACIÓN

Distancia con elementos no inflamables	100 mm
Distancia con elementos inflamables	300 mm

ACCESSORIES SUPPLIED

Cooking grill rack
Food warming rack
Drip pan
Josper tongs
Poker

ACCESORIOS INCLUIDOS

Parrilla de cocción
Rejilla atemperadora
Recogegrasas
Pinzas Josper
Atizador

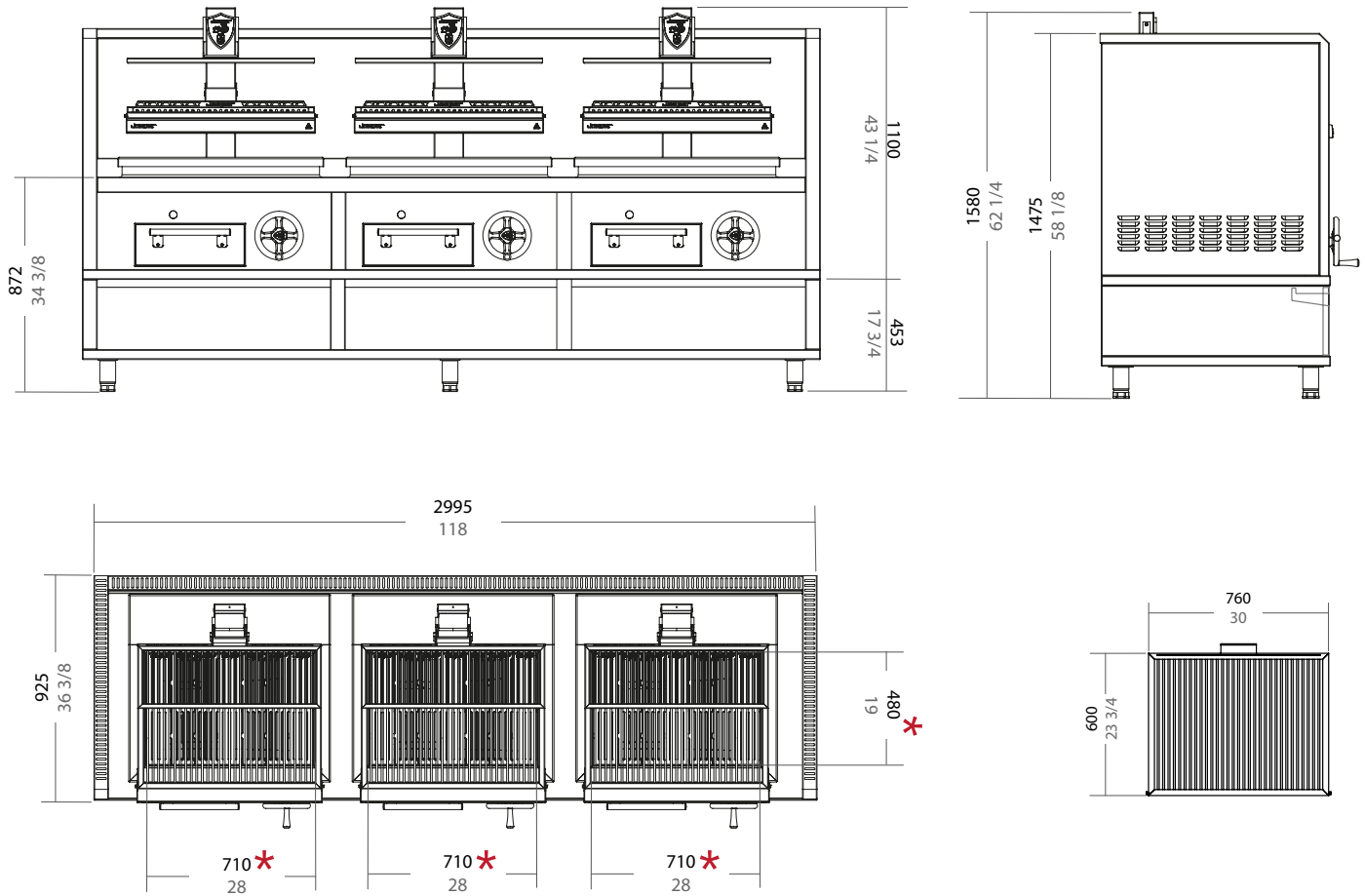
OPTIONAL ACCESSORIES

Drawer for PLUS Basque grill table
Cookware

ACCESORIOS OPCIONALES

Cajón para mesa de Parrilla Vasca PLUS
Menaje

2.10 PVJ-PLUS-76-3-3



- * Heat shield dimensions
- * Medidas escudo combustión

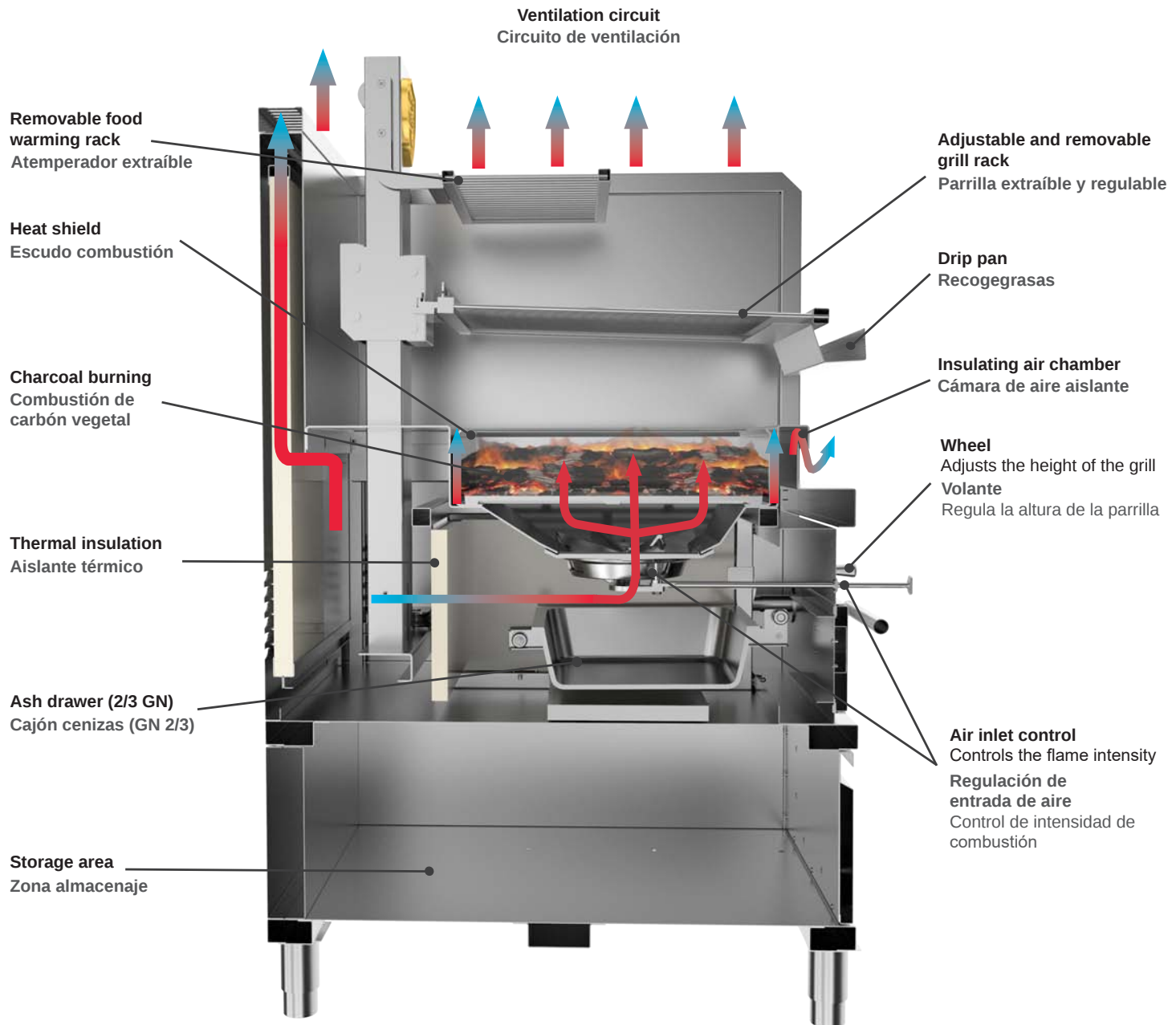
The dimensions in black are in millimetres (mm), in grey they are in inches.

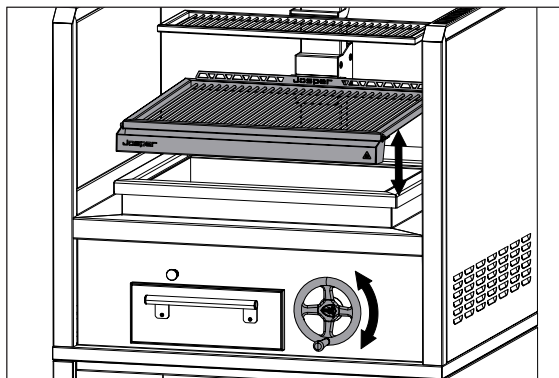
Las medidas en color negro son milímetros (mm), en color gris son pulgadas.

3. JOSPER TECHNOLOGY

3. TECNOLOGÍA JOSPER





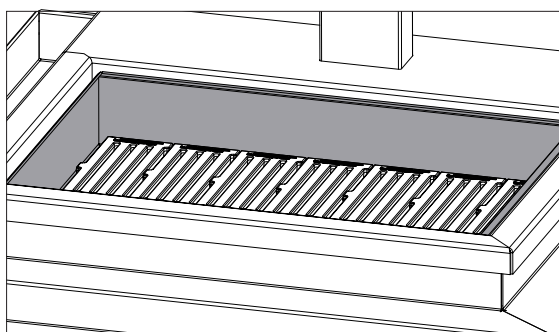


ADJUSTABLE GRILL RACK

Its height can be adjusted by turning the wheel, which is connected to a reduction gear, making it easy and comfortable to use.

PARRILA REGULABLE

Su altura se regula mediante el accionamiento del volante, que va conectado a una reductora, haciendo el trabajo fácil y cómodo.

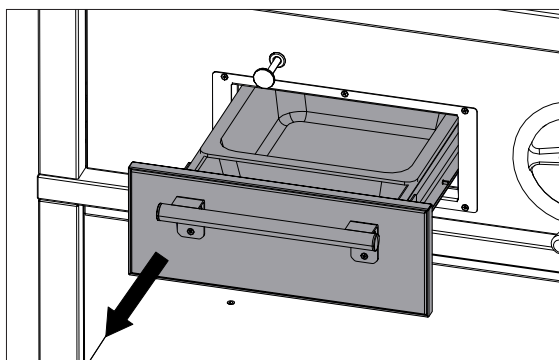


HEAT SHIELD

Made of refractory steel. The charcoal is burnt inside it. It protects the body of the grill from high temperatures.

ESCUDO COMBUSTIÓN

Hecho de acero refractario. En su interior se produce la combustión del carbón. Protege el cuerpo de la parrilla de las altas temperaturas.

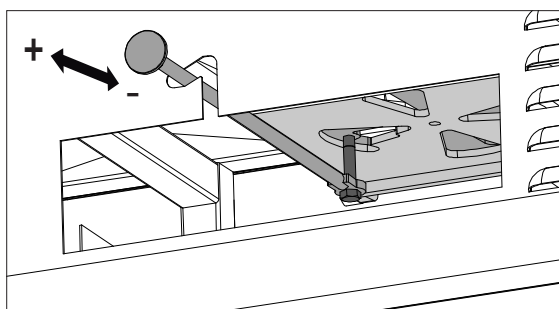


ASH DRAWER

The drawer collects the ash that is generated from burning the charcoal. Additionally, opening the drawer allows air to enter, increasing the amount of air that reaches the charcoal.

CAJÓN CENIZAS

El cajón almacena la ceniza producida por la combustión del carbón. Además, la apertura del cajón permite la entrada de aire, aumentando la cantidad de aire que llega al carbón.



AIR INLET CONTROL

The lower vent allows a controlled air supply to the fire chamber. Its hopper-shaped design allows the vent opening to be adjusted in one simple movement. And it acts as a safety lock.

REGULACIÓN DE LA ENTRADA DE AIRE

El regulador de tiro inferior permite una alimentación controlada de aire en la cámara de combustión. Su diseño en forma de tolva permite con un solo movimiento ajustar la apertura del regulador. Y actúa como cierre de seguridad.

4. EQUIPMENT AND PARTS

4. EQUIPO Y DESPIECE



4.1 WARNINGS ADVERTENCIAS



Equipment made with different varieties of food stainless steel.

Equipo fabricado con diferentes variedades de acero inoxidable alimentario.



None of the components of the equipment contains asbestos.

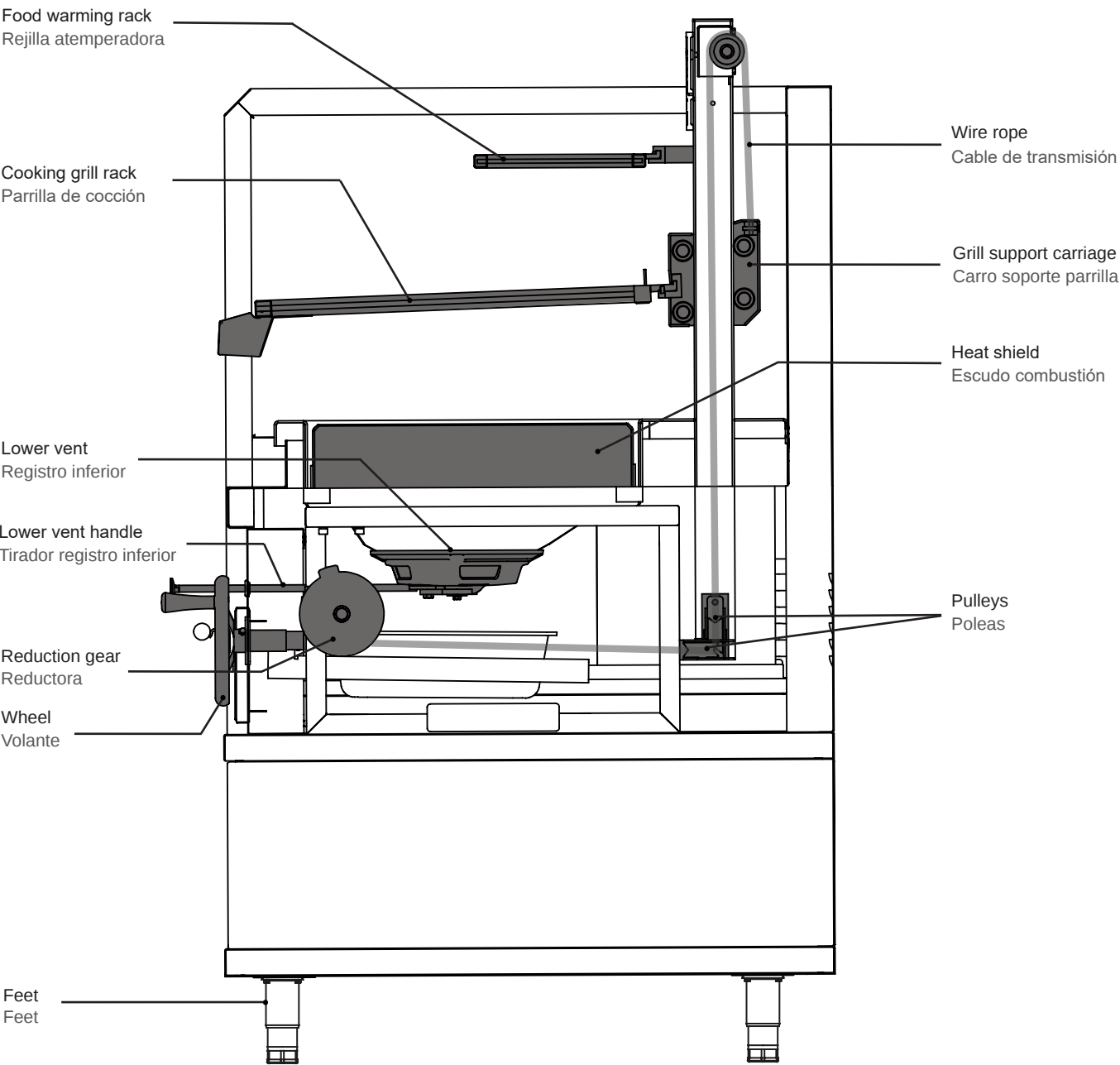
Ninguno de los componentes del equipo contiene amianto.



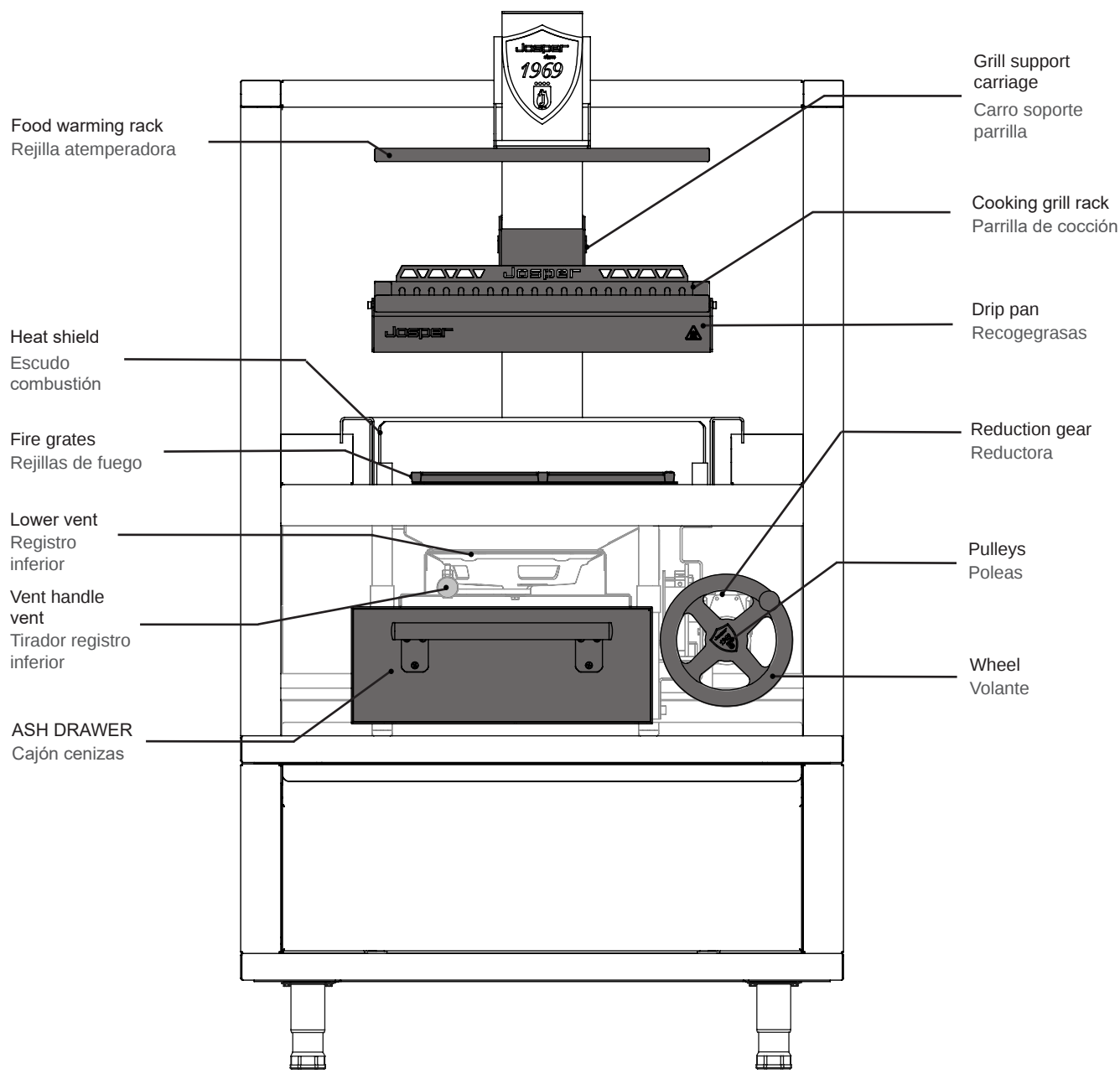
Cadmium solders have not been used in the manufacture of any of the components of the equipment.

No se han usado soldaduras con cadmio en la fabricación de ninguno de los componentes que forman el equipo.

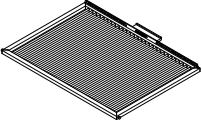
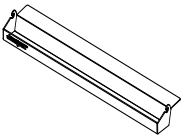
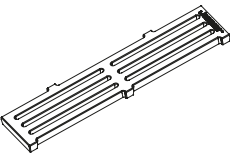
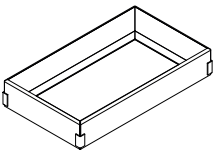
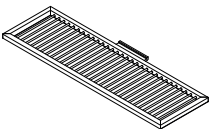
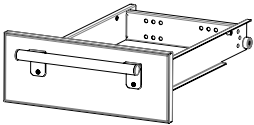
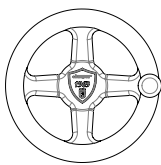
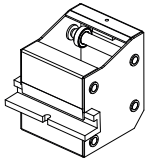
4.2 COMPONENTS COMPONENTES



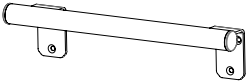
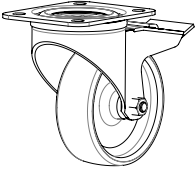
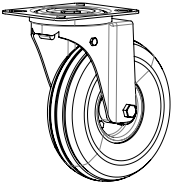
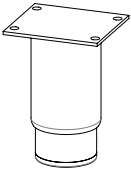
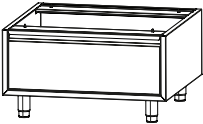
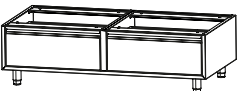
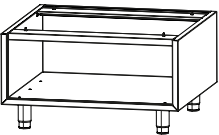
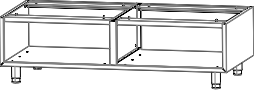
4.2 COMPONENTS COMPONENTES



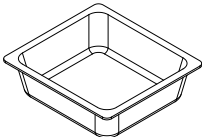
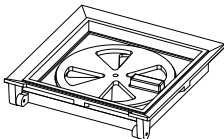
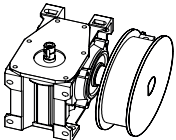
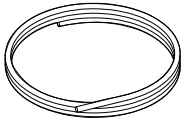
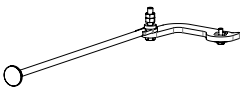
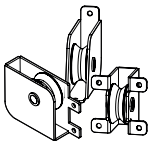
4.3 EXTERNAL COMPONENTS COMPONENTES EXTERNOS

	NAME NOMBRE	MODEL MODELO	REF. NO. REF. NO.
	Cooking grill rack Parrilla de cocción	PVJ-76	270115
		PVJ-50	270114
	Drip pan Recogegrasas	PVJ-76	250002
		PVJ-50	250003
	Fire grate Rejilla de fuego	PVJ-76/50	250165
	Heat shield Escudo combustión	PVJ-76	270131
		PVJ-50	250200
	Food warming rack Rejilla atemperadora	PVJ-76	250007
		PVJ-50	250008
	Ash drawer Cajón cenizas	PVJ-76	250012
		PVJ-50	
	Gold-finish wheel Volante acabado dorado	PVJ-76/50	250016
	Grill support carriage Carro soporte parrilla	PVJ-76/50	250067
	Gold-finish Josper shield Escudo Josper dorado	PVJ-76/50	4367

4.3 EXTERNAL COMPONENTS COMPONENTES EXTERNOS

	NAME NOMBRE	MODEL MODELO	REF. NO. REF. NO.
	PVJ-PLUS ash drawer handle Tirador cajón cenizas PVJ-PLUS	PVJ-76/50	250117
	Puncture-proof pneumatic swivel castor Rueda neumática anti pinchazos giratoria	PVJ-76/50	270145
	Puncture-proof pneumatic fixed castor Rueda neumática anti pinchazos fija	PVJ-76/50	270149
	Inox adjustable foot Pata regulable inox	PVJ-76/50	4213
	Table with drawer for CT Basque grill Mesa con cajón para Parrilla Vasca CT	PVJ-76-1-1-CT	270345
		PVJ-50-1-1-CT	270343
	Table with drawers for CT Basque grill Mesa con cajones para Parrilla Vasca CT	PVJ-76-2-1-CT	270346
		PVJ-50-2-1-CT	270344
	Table for CT Basque grill Mesa para Parrilla Vasca CT	PVJ-76-1-1-CT	270349
		PVJ-50-1-1-CT	270347
	Table for CT Basque grill Mesa para Parrilla Vasca CT	PVJ-76-2-1-CT	270350
		PVJ-50-2-1-CT	270348
	Drawer for table PVJ-PLUS Cajón mesa PVJ-PLUS	PVJ-PLUS-76-1-1	270384
		PVJ-PLUS-76-2-1	270385
		PVJ-PLUS-50-1-1	270382
		PVJ-PLUS-50-2-1	270383

4.4 INTERNAL COMPONENTS COMPONENTES INTERNOS

	NAME NOMBRE	MODEL MODELO	REF. NO. REF. NO.
	2/3 GN ash tray Bandeja GN 2/3 para cenizas	PVJ-76/50	250192
	Lower vent Registro inferior	PVJ-76/50	0407
	Drive kit Kit de transmisión	PVJ-76/50	250013 250016
	Wire rope Cable de transmisión	PVJ-76 PVJ-50	250014 250015
	Lower vent handle Tirador registro inferior	PVJ-76/50	270318
	Lower vent handle knob Pomo tirador registro inferior	PVJ-76/50	250089
	Set of pulleys Juego poleas	PVJ-76 PVJ-50	250017 250018
	Ash drawer wheel Rueda cajón cenizas	PVJ-76/50	250173

5. INSTALLATION INSTRUCTIONS

5. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN



5.1 WARNINGS ADVERTENCIAS



Consult with the professional installer the technical characteristics that the whole fume extraction system must have.

Consultar con el instalador profesional las características técnicas que ha de tener todo el sistema de extracción de humos.



For all installation options, it is essential to keep the hood components and ducting clean (see chapter 7, Cleaning and maintenance).

En todas las opciones de instalación, es imprescindible mantener limpios los componentes de la campana y los conductos (ver capítulo 7, Limpieza y mantenimiento).



DO NOT use flammable liquids to fire up the charcoal. Only use charcoal as fuel for the Basque Grill.

NO utilizar líquidos inflamables para encender el carbón. Usar solo carbón vegetal como combustible para la Parrilla Vasca.



Remember to remove all plastic covers protecting the outside of the Basque Grill before lighting it.

Recuerde retirar todos los recubrimientos plásticos que protegen el exterior de la Parrilla Vasca antes de encenderlo



CAUTION! Two initial fire-ups must be performed before starting to grill.

¡CUIDADO! Debe realizar dos encendidas iniciales a la Parrilla Vasca antes de empezar a brasear.



JOSPER Basquer Grills must be installed by qualified professionals and only in accordance with the instructions in this manual and local fire prevention regulations.

Las Parrillas Vascas JOSPER han de ser instaladas por profesionales cualificados y solo de acuerdo con las instrucciones de este manual y las normativas anti incendios locales.



JOSPER equipment must always be installed under an approved fume extraction system. The maintenance and cleaning of ducts, plenums and all components of the fume extraction system are the responsibility of the customer. The technical characteristics of the extraction system will be prescribed and will be the responsibility of the professional installer assigned by the customer. **REGULAR CLEANING OF THE DUCTS IS CRITICAL TO PREVENT FIRES.**

Los equipos JOSPER han de instalarse siempre debajo de un sistema de extracción de humos homologada. El mantenimiento y limpieza de los conductos, plenum y todos los componentes del sistema de extracción de humos son responsabilidad del cliente. Las características técnicas que ha de tener el sistema de extracción serán prescritas y serán responsabilidad del instalador profesional asignado por el cliente. **LA LIMPIEZA REGULAR DE LOS CONDUCTOS ES CRITICA PARA PREVENIR INCENDIOS**



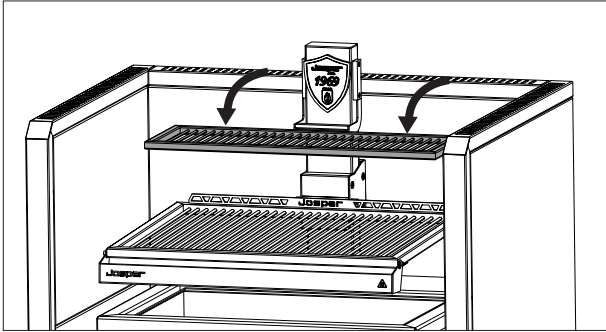
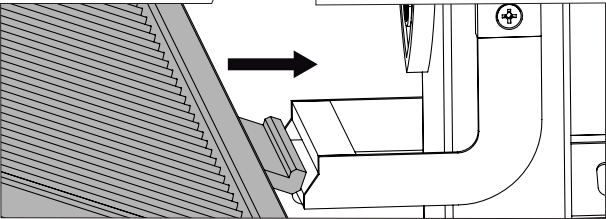
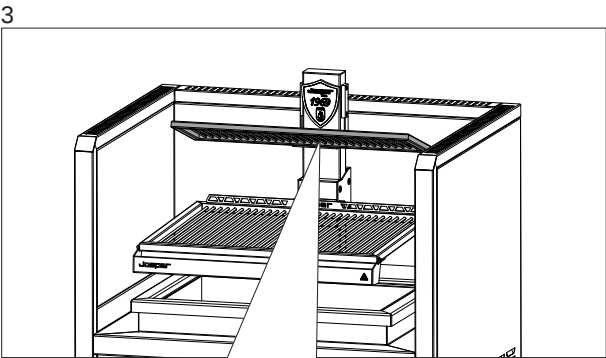
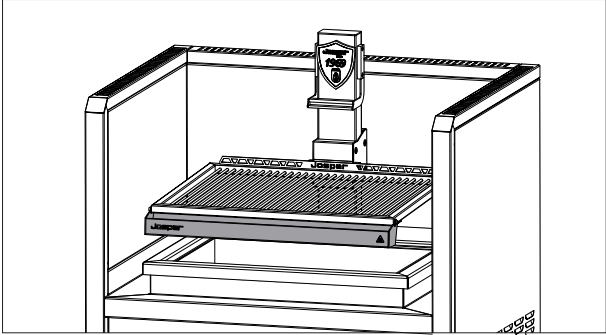
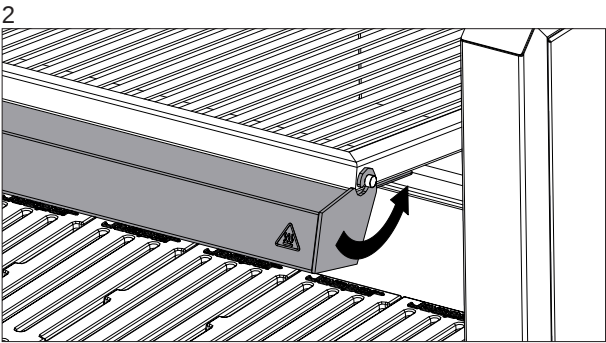
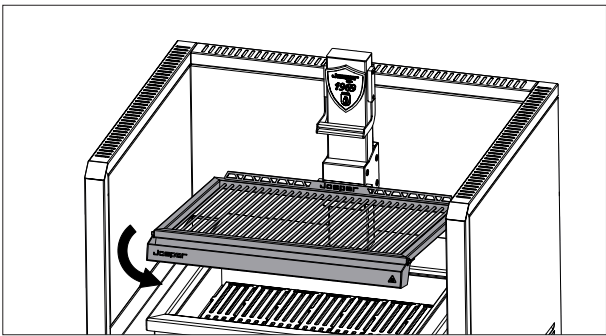
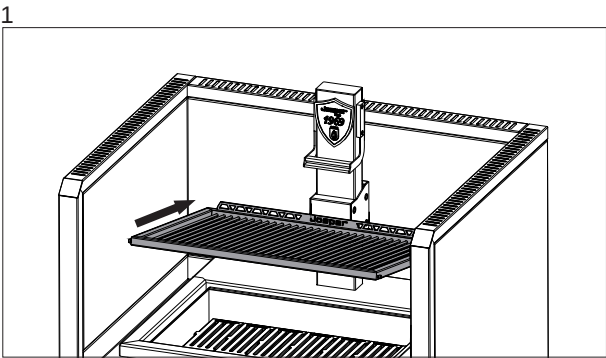
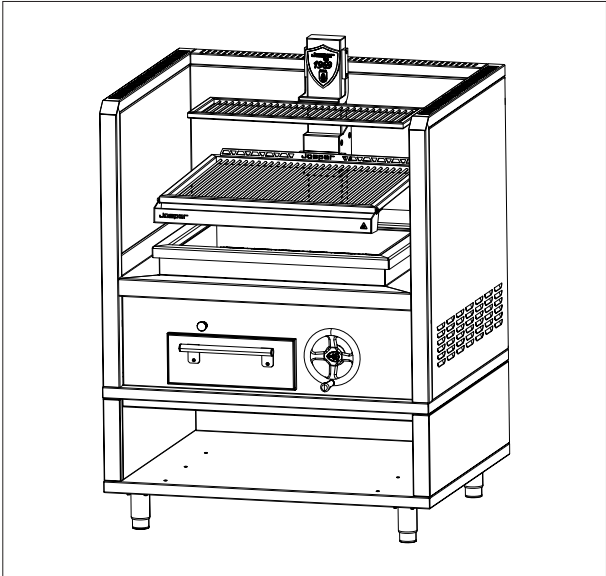
The Basque Grill travels in a large box on a standard pallet. Use a forklift or pallet truck to move it. Please take into account the weight distribution when lifting the grill

La Parrilla Vasca viaja en una caja grande encima de un palet normalizado. Para moverlo emplear una carretilla elevadora o un transpalet. Tenga en cuenta la distribución de pesos al levantar la Parrilla.



DANGER! **DO NOT** place any combustible material within 30 cm of the sides of the equipment. Although the equipment is adequately insulated, the best exterior insulation is air space. Only install the Basque Grill on a non-combustible floor.

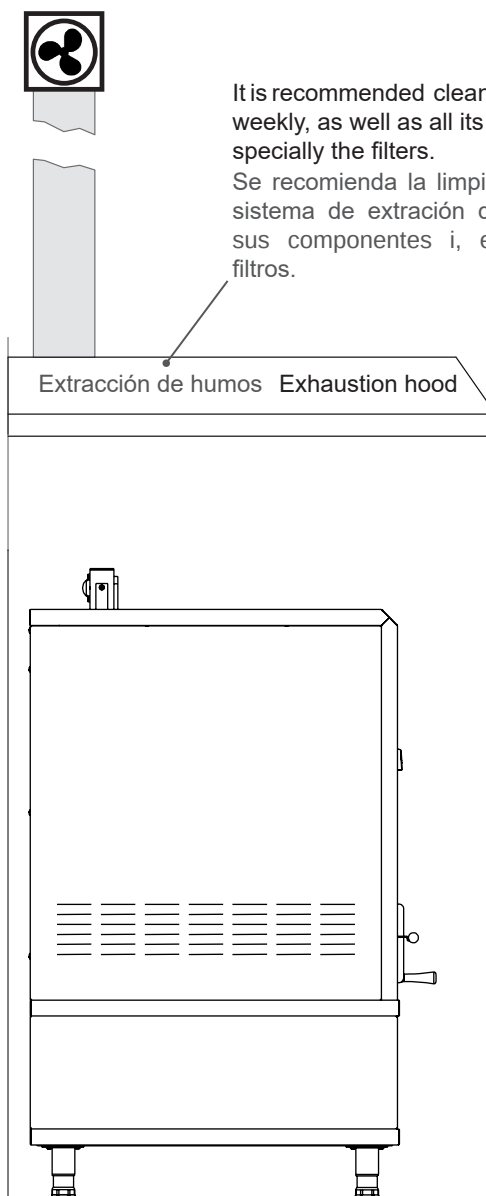
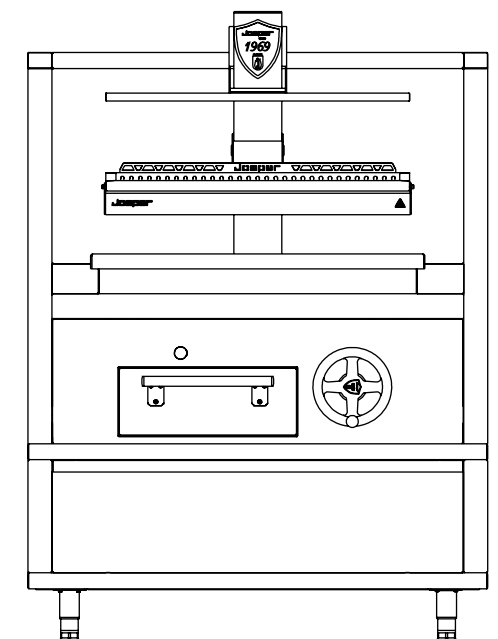
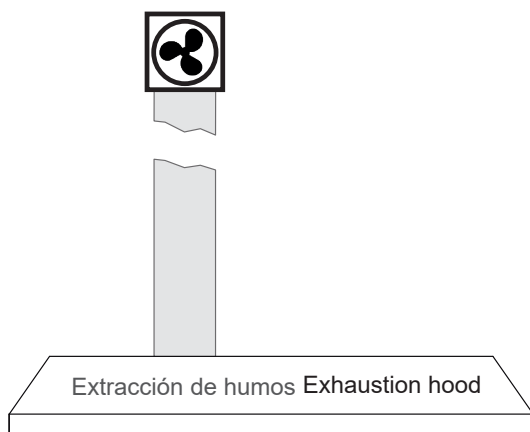
¡PELIGRO! **NO** colocar ningún material combustible a menos de 30 cm de los laterales ni encima del equipo. Aunque el equipo está adecuadamente aislado, el mejor aislante exterior es el espacio libre para el aire. Instale la Parrilla Vasca únicamente sobre un suelo no combustible.



5.3 INSTALLATION INSTALACIÓN

BASQUE GRILL INSTALLED UNDER EXHAUSTION HOOD

PARRILLA VASCA INSTALADA BAJO SISTEMA DE EXTRACCIÓN DE HUMOS



It is recommended cleaning the vent hood weekly, as well as all its components and specially the filters.

Se recomienda la limpieza semanal del sistema de extracción de humos, todos sus componentes i, en especial, los filtros.

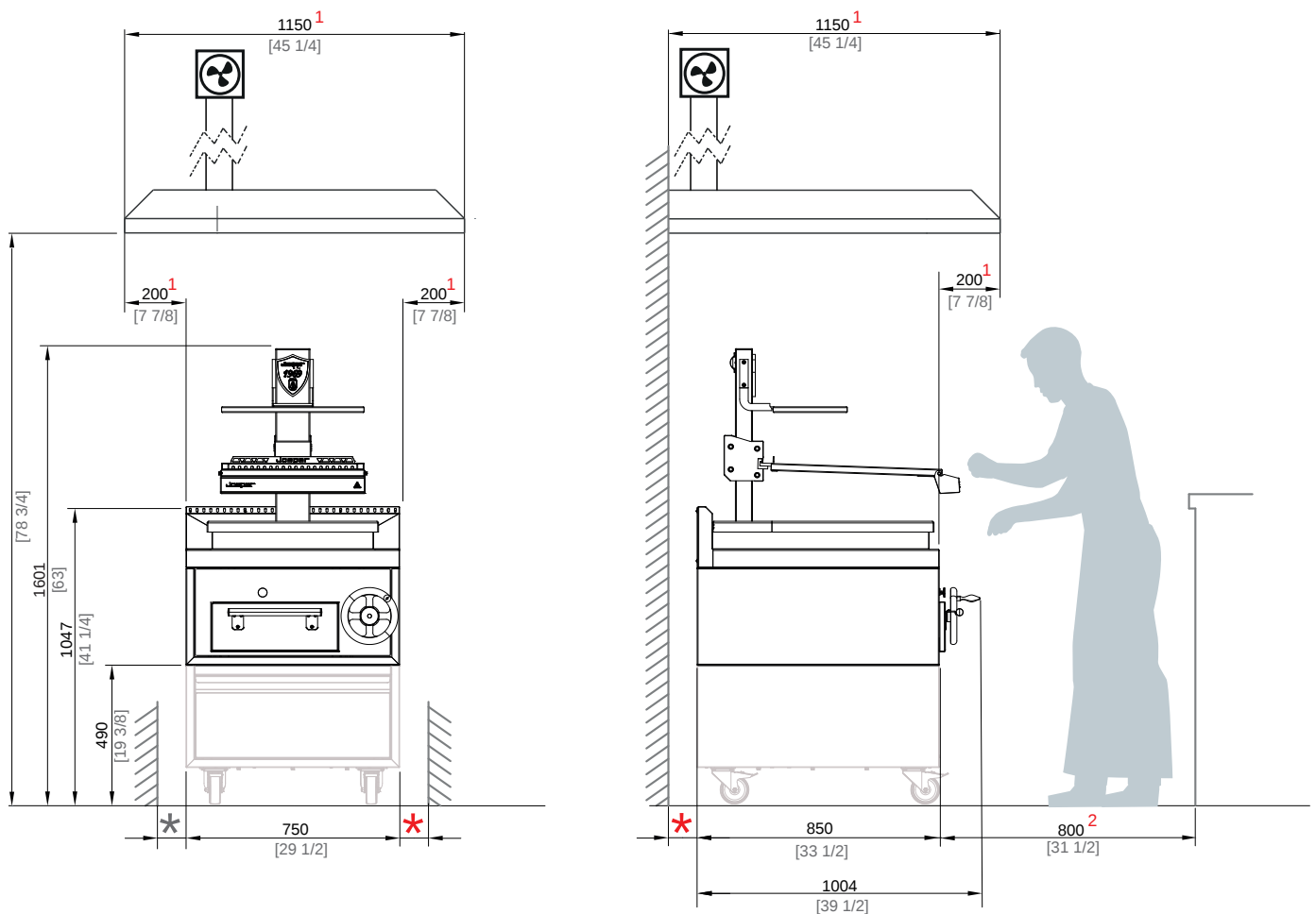
Installation of the exhaust hood in accordance with the Standard for Ventilation Control and Fire Protection of Commercial Cooking Operations, NFPA 96. Maintenance, cleaning and inspection of the exhaust hood must be carried out in accordance with local or national regulations.

La instalación de la campana extractora debe ir acorde con el Estándar de Control de Ventilación y Protección del fuego de Cocinas Comerciales, NFPA 96. El mantenimiento, la limpieza y la inspección de la campana extractora debe efectuarse siguiendo las normativas locales o nacionales.

5.3 INSTALLATION INSTALACIÓN

PVJ-50-1-1-CT

* Consult with the professional installer about the technical characteristics of the whole smoke extraction system.
* Consultar con el instalador profesional las características técnicas que ha de tener todo el sistema de extracción de humos.



- MINIMUM CLEARANCE TO FLAMMABLE MATERIALS: 300 mm [12 in]
- * RECOMMENDED CLEARANCE TO OTHER MATERIALS: 100 mm [4 in]
- 1 RECOMMENDED MINIMUM DIMENSIONS OF THE FLUE OUTLET
- 2 RECOMMENDED WORKSPACE FOR THE CHEF

- DISTANCIA MÍNIMA A ELEMENTOS INFLAMABLES: 300 mm [12 in]
- * DISTANCIA RECOMENDADA A OTROS ELEMENTOS: 100 mm [4 in]
- 1 MEDIDAS MÍNIMAS RECOMENDADAS DE LA SALIDA DE HUMOS
- 2 ESPACIO RECOMENDADO DE TRABAJO PARA EL CHEF

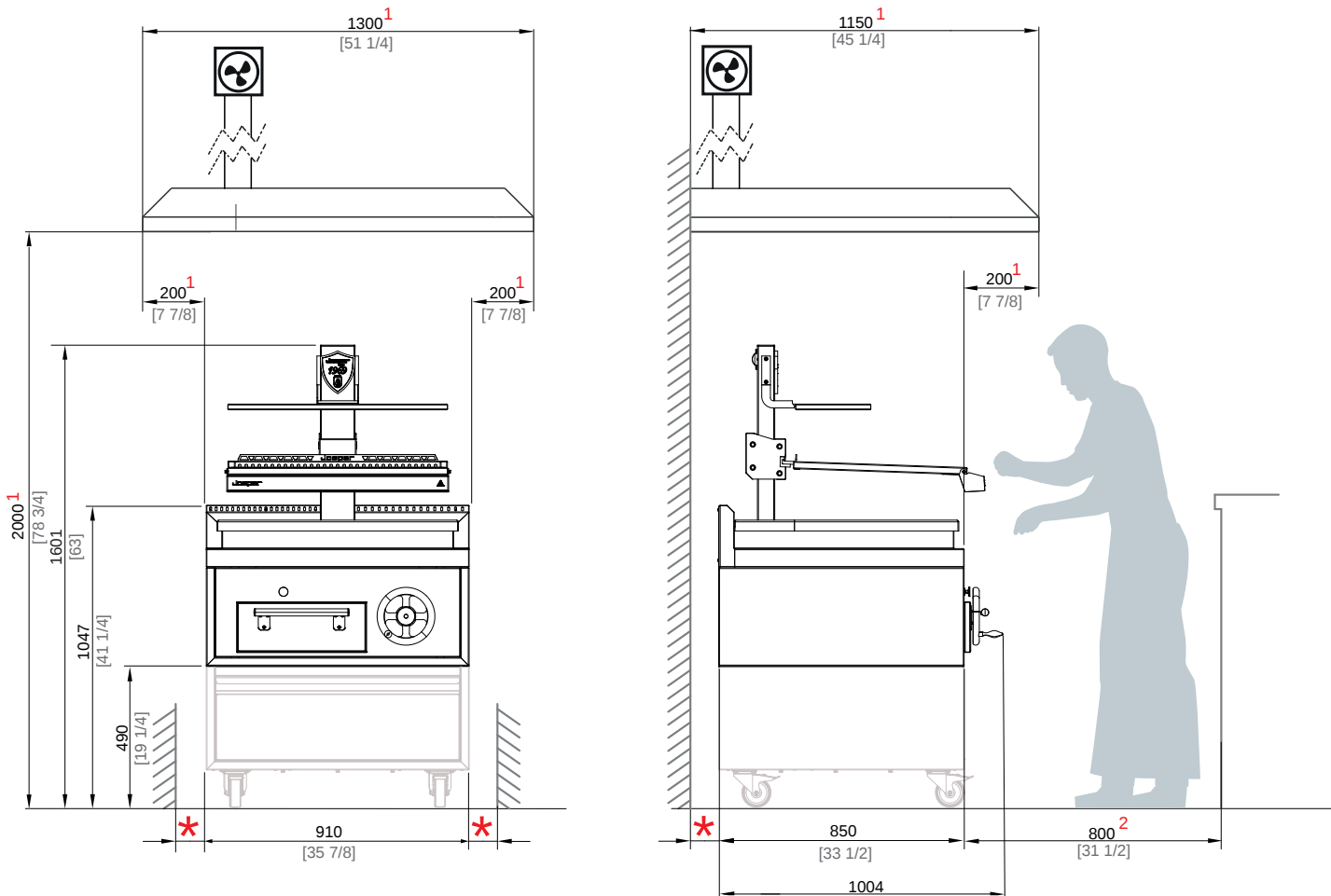
The dimensions in black are in millimetres (mm), in grey they are in inches (in).
Las medidas en color negro son milímetros (mm), en color gris son pulgadas.

5.3 INSTALLATION INSTALACIÓN

PVJ-76-1-1-CT

* Consult with the professional installer about the technical characteristics of the whole smoke extraction system.

* Consultar con el instalador profesional las características técnicas que ha de tener todo el sistema de extracción de humos.



MINIMUM CLEARANCE TO FLAMMABLE MATERIALS: 300 mm [12 in]
 * RECOMMENDED CLEARANCE TO OTHER MATERIALS: 100 mm [4 in]

1 RECOMMENDED MINIMUM DIMENSIONS OF THE FLUE OUTLET

2 RECOMMENDED WORKSPACE FOR THE CHEF

DISTANCIA MÍNIMA A ELEMENTOS INFLAMABLES: 300 mm [12 in]
 * DISTANCIA RECOMENDADA A OTROS ELEMENTOS: 100 mm [4 in]

1 MEDIDAS MÍNIMAS RECOMENDADAS DE LA SALIDA DE HUMOS

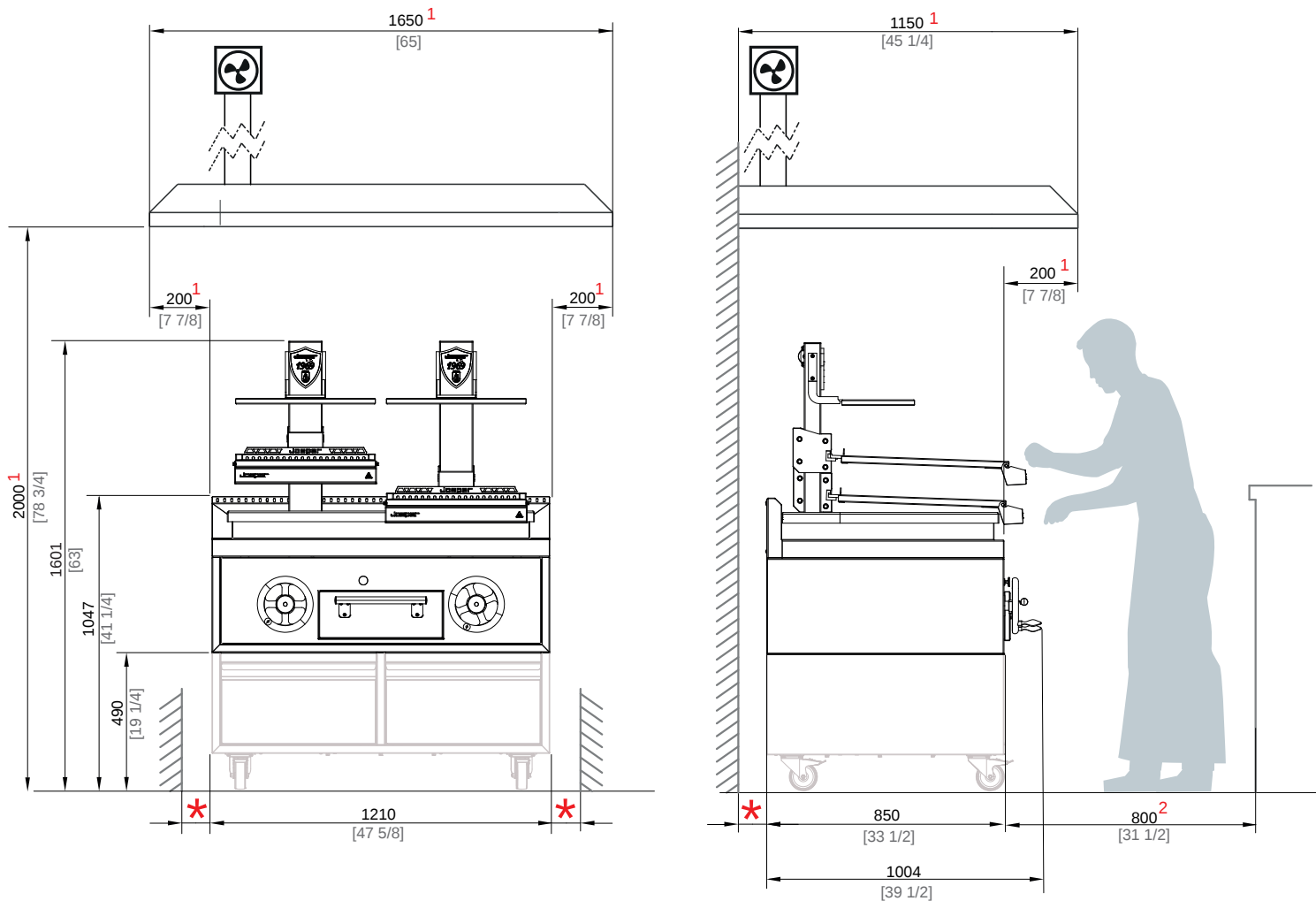
2 ESPACIO RECOMENDADO DE TRABAJO PARA EL CHEF

The dimensions in black are in millimetres (mm), in grey they are in inches.
 Las medidas en color negro son milímetros (mm), en color gris son pulgadas.

5.3 INSTALLATION INSTALACIÓN

PVJ-50-2-1-CT

* Consult with the professional installer about the technical characteristics of the whole smoke extraction system.
* Consultar con el instalador profesional las características técnicas que ha de tener todo el sistema de extracción de humos.



MINIMUM CLEARANCE TO FLAMMABLE MATERIALS: 300 mm [12 in]
* RECOMMENDED CLEARANCE TO OTHER MATERIALS: 100 mm [4 in]

1 RECOMMENDED MINIMUM DIMENSIONS OF THE FLUE OUTLET

2 RECOMMENDED WORKSPACE FOR THE CHEF

DISTANCIA MÍNIMA A ELEMENTOS INFLAMABLES: 300 mm [12 in]
* DISTANCIA RECOMENDADA A OTROS ELEMENTOS: 100 mm [4 in]

1 MEDIDAS MÍNIMAS RECOMENDADAS DE LA SALIDA DE HUMOS

2 ESPACIO RECOMENDADO DE TRABAJO PARA EL CHEF

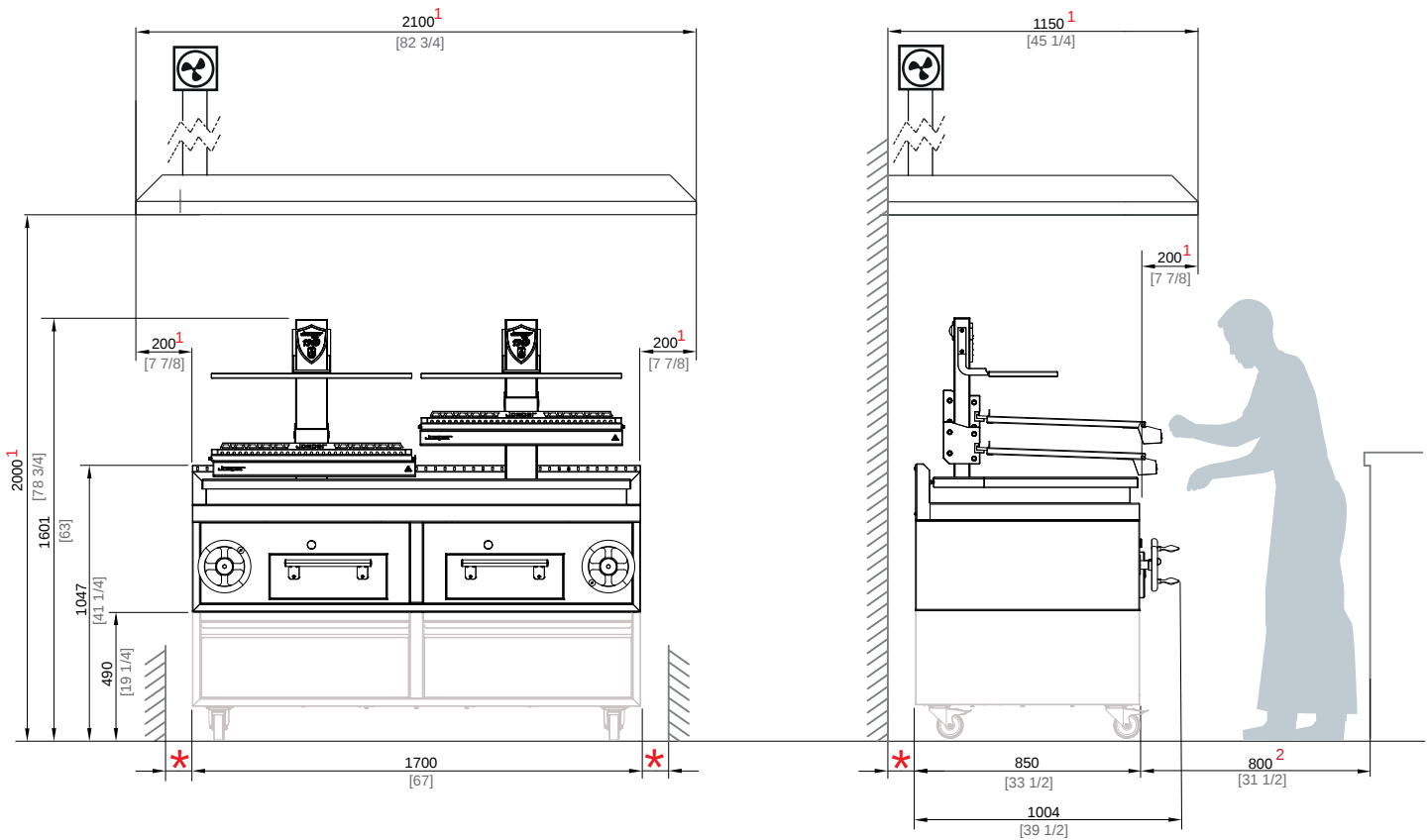
The dimensions in black are in millimetres (mm), in grey they are in inches.
Las medidas en color negro son milímetros (mm), en color gris son pulgadas.

5.3 INSTALLATION INSTALACIÓN

PVJ-76-2-1-CT

* Consult with the professional installer about the technical characteristics of the whole smoke extraction system.

* Consultar con el instalador profesional las características técnicas que ha de tener todo el sistema de extracción de humos.



MINIMUM CLEARANCE TO FLAMMABLE MATERIALS: 300 mm [12 in]
 * RECOMMENDED CLEARANCE TO OTHER MATERIALS: 100 mm [4 in]

1 RECOMMENDED MINIMUM DIMENSIONS OF THE FLUE OUTLET

2 RECOMMENDED WORKSPACE FOR THE CHEF

DISTANCIA MÍNIMA A ELEMENTOS INFLAMABLES: 300 mm [12 in]
 * DISTANCIA RECOMENDADA A OTROS ELEMENTOS: 100 mm [4 in]

1 MEDIDAS MÍNIMAS RECOMENDADAS DE LA SALIDA DE HUMOS

2 ESPACIO RECOMENDADO DE TRABAJO PARA EL CHEF

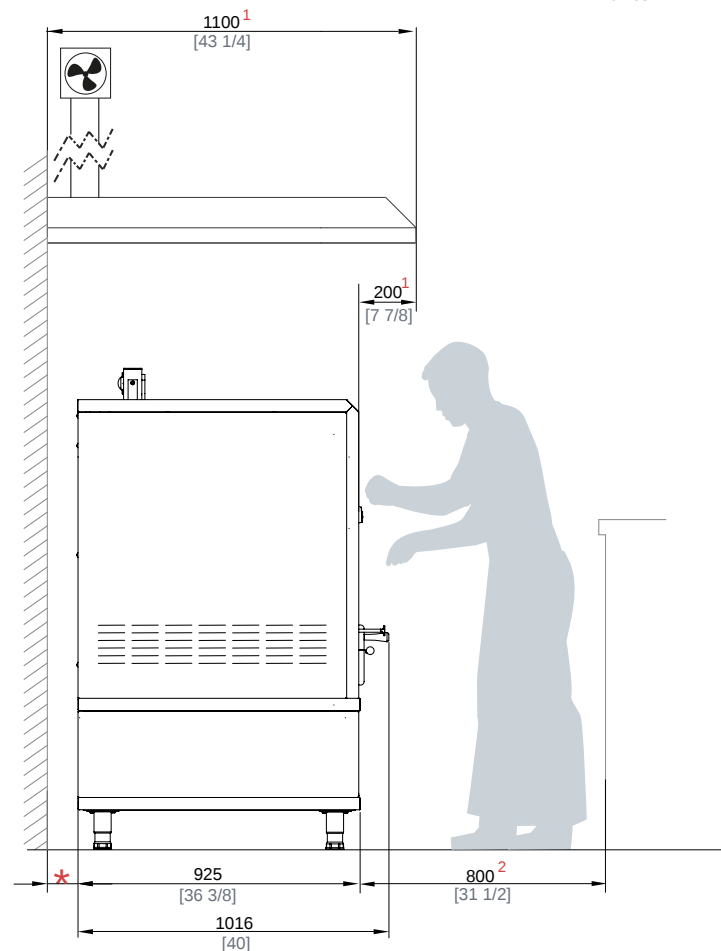
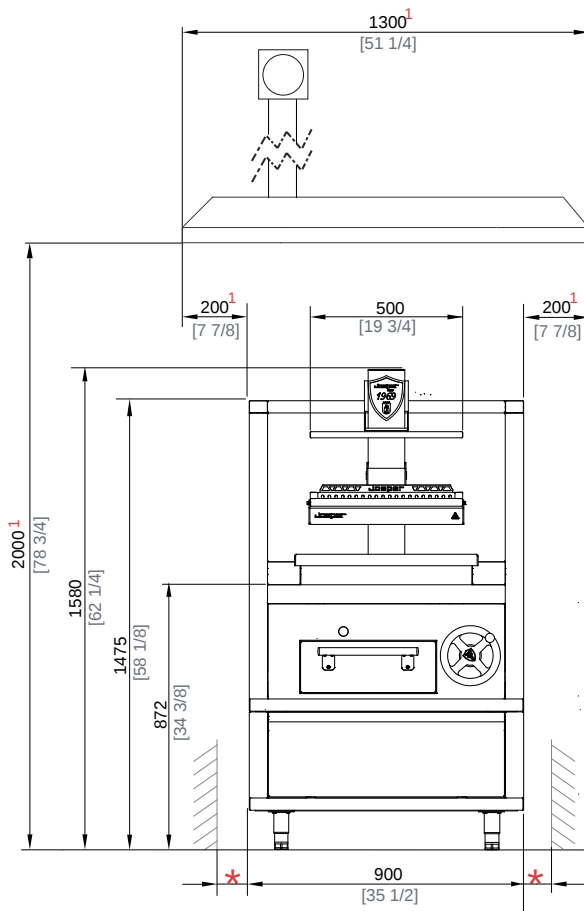
The dimensions in black are in millimetres (mm), in grey they are in inches.
 Las medidas en color negro son milímetros (mm), en color gris son pulgadas.

5.3 INSTALLATION INSTALACIÓN

PVJ-PLUS-50-1-1

* Consult with the professional installer about the technical characteristics of the whole smoke extraction system.

* Consultar con el instalador profesional las características técnicas que ha de tener todo el sistema de extracción de humos.



MINIMUM CLEARANCE TO FLAMMABLE MATERIALS: 300 mm [12 in]
 * RECOMMENDED CLEARANCE TO OTHER MATERIALS: 100 mm [4 in]

1 RECOMMENDED MINIMUM DIMENSIONS OF THE FLUE OUTLET

2 RECOMMENDED WORKSPACE FOR THE CHEF

DISTANCIA MÍNIMA A ELEMENTOS INFLAMABLES: 300 mm [12 in]
 * DISTANCIA RECOMENDADA A OTROS ELEMENTOS: 100 mm [4 in]

1 MEDIDAS MÍNIMAS RECOMENDADAS DE LA SALIDA DE HUMOS

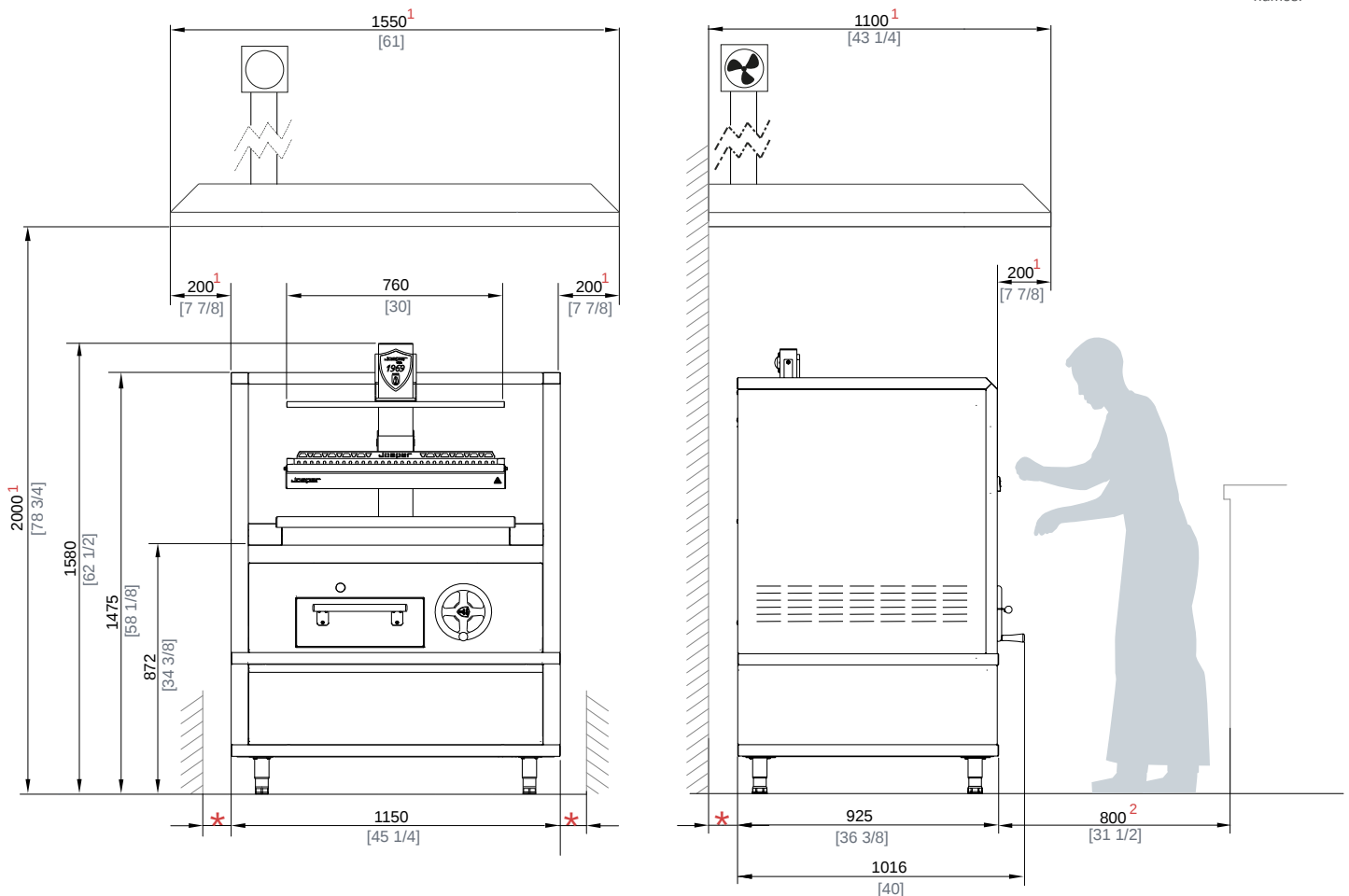
2 ESPACIO RECOMENDADO DE TRABAJO PARA EL CHEF

The dimensions in black are in millimetres (mm), in grey they are in inches.
 Las medidas en color negro son milímetros (mm), en color gris son pulgadas.

5.3 INSTALLATION INSTALACIÓN

PVJ-PLUS-76-1-1

* Consult with the professional installer about the technical characteristics of the whole smoke extraction system.
* Consultar con el instalador profesional las características técnicas que ha de tener todo el sistema de extracción de humos.



- MINIMUM CLEARANCE TO FLAMMABLE MATERIALS: 300 mm [12 in]
★ RECOMMENDED CLEARANCE TO OTHER MATERIALS: 100 mm [4 in]
1 RECOMMENDED MINIMUM DIMENSIONS OF THE FLUE OUTLET
2 RECOMMENDED WORKSPACE FOR THE CHEF

- DISTANCIA MÍNIMA A ELEMENTOS INFLAMABLES: 300 mm [12 in]
★ DISTANCIA RECOMENDADA A OTROS ELEMENTOS: 100 mm [4 in]
1 MEDIDAS MÍNIMAS RECOMENDADAS DE LA SALIDA DE HUMOS
2 ESPACIO RECOMENDADO DE TRABAJO PARA EL CHEF

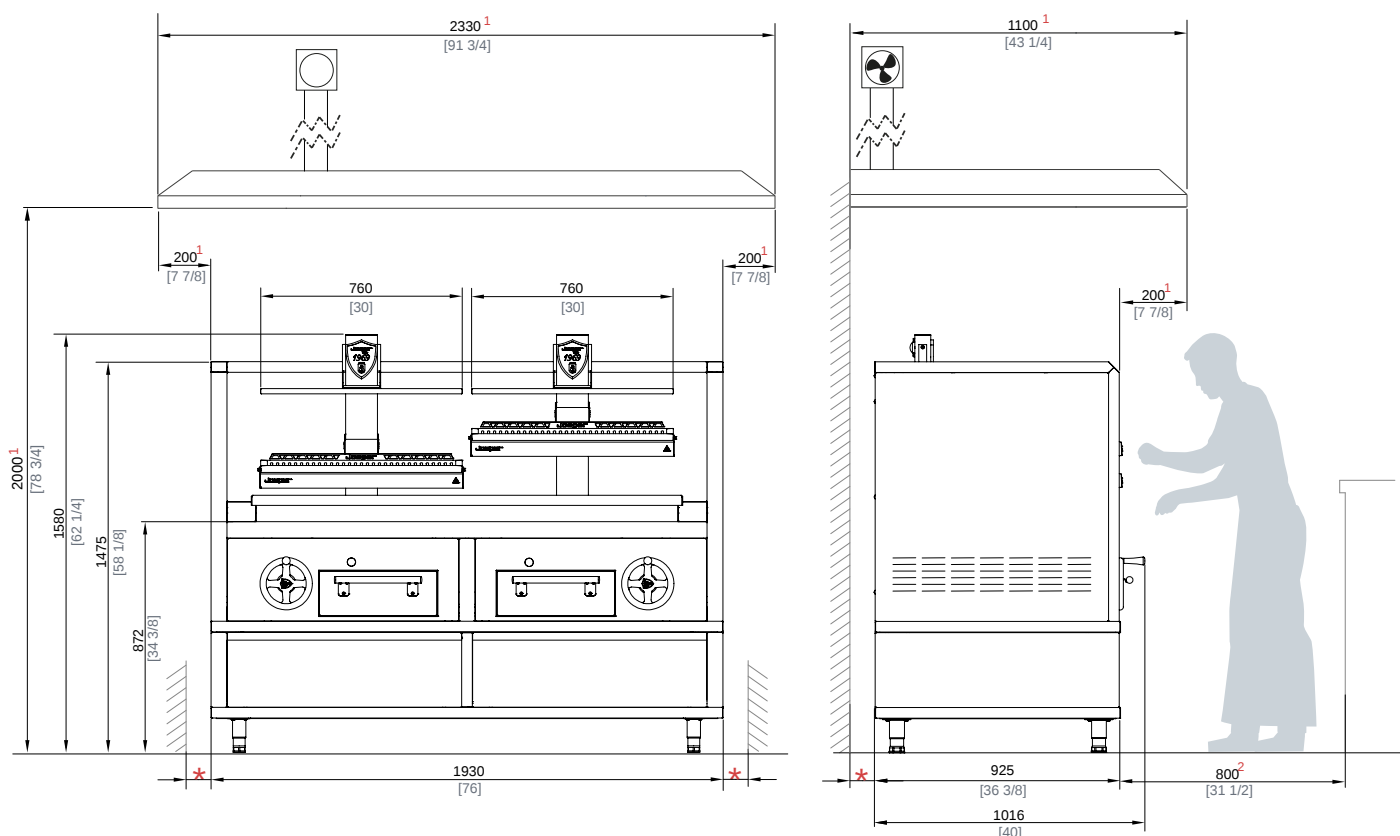
The dimensions in black are in millimetres (mm), in grey they are in inches.
Las medidas en color negro son milímetros (mm), en color gris son pulgadas.

5.3 INSTALLATION INSTALACIÓN

PVJ-PLUS-76-2-1

* Consult with the professional installer about the technical characteristics of the whole smoke extraction system.

* Consultar con el instalador profesional las características técnicas que ha de tener todo el sistema de extracción de humos.



MINIMUM CLEARANCE TO FLAMMABLE MATERIALS: 300 mm [12 in]
 ★ RECOMMENDED CLEARANCE TO OTHER MATERIALS: 100 mm [4 in]

1 RECOMMENDED MINIMUM DIMENSIONS OF THE FLUE OUTLET

2 RECOMMENDED WORKSPACE FOR THE CHEF

DISTANCIA MÍNIMA A ELEMENTOS INFLAMABLES: 300 mm [12 in]
 ★ DISTANCIA RECOMENDADA A OTROS ELEMENTOS: 100 mm [4 in]

1 MEDIDAS MÍNIMAS RECOMENDADAS DE LA SALIDA DE HUMOS

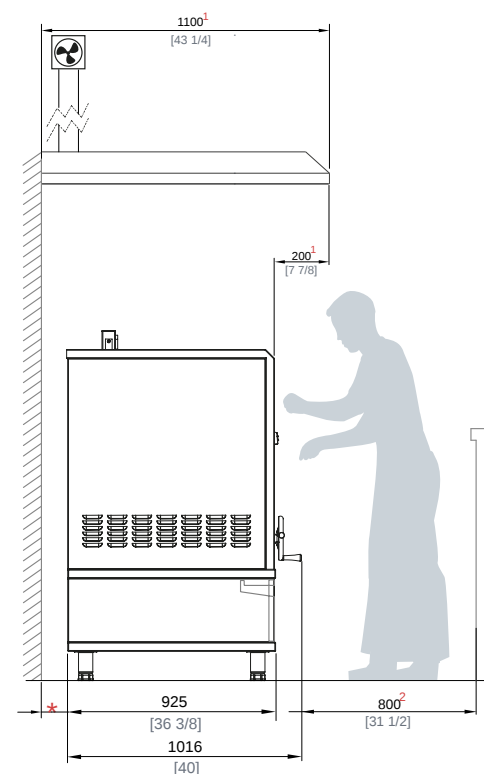
2 ESPACIO RECOMENDADO DE TRABAJO PARA EL CHEF

The dimensions in black are in millimetres (mm), in grey they are in inches.
 Las medidas en color negro son milímetros (mm), en color gris son pulgadas.

PVJ-PLUS-76-3-3

* Consultar con el instalador profesional las características técnicas que ha de tener todo el sistema de extracción de humos.

* Consultar con el instalador profesional las características técnicas que ha de tener todo el sistema de extracción de humos.



Las medidas en color negro son milímetros (mm), en color gris son pulgadas.

6. OPERATING INSTRUCTIONS

6. INSTRUCCIONES DE USO



6.1 WARNINGS ADVERTENCIAS



CAUTION! Use Charcoal as fuel only. The combustion of charcoal produces carbon monoxide emissions. Ensure proper ventilation of the room and an optimal functioning of the fume extraction system to avoid dangerous accumulations for people and animals.

¡CUIDADO! Utilice sólo carbón vegetal como combustible. La combustión del carbón vegetal produce emisiones de monóxido de carbono. Asegure una correcta ventilación del local y un óptimo funcionamiento del sistema de extracción de humos para evitar acumulaciones peligrosas para las personas y animales.



Remember that all accessible surfaces in the equipment are at high temperatures. Use insulating gloves or tongs when handling the oven grill racks to avoid burns. Do not touch the equipment with unprotected hands.

Recuerde que todas las superficies accesibles del equipo están a altas temperaturas. Utilizar guantes aislantes o pinzas para la manipulación de las parrillas para evitar quemaduras. No tocar el equipo con las manos desprotegidas.



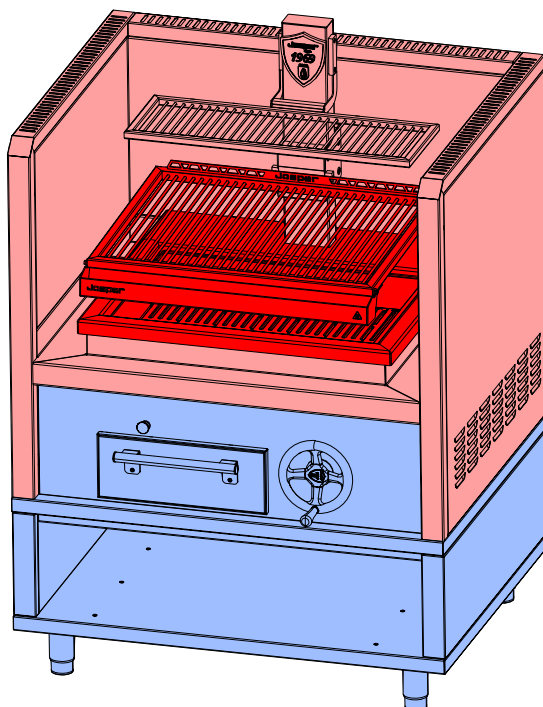
Before proceeding with the first food cooking, light the Basque Grill two times in order to carbonize any remaining residue of coating or industrial surface protector.

Antes de proceder a la primera cocción de alimentos, encender la Parrilla Vasca dos veces para que se carbonice cualquier residuo de recubrimiento o protector industrial de superficies que pueda quedar.



WARNING! Do NOT cover the air refrigeration entries and exits.

¡PELIGRO! No cubra las entradas y salidas de aire de refrigeración.



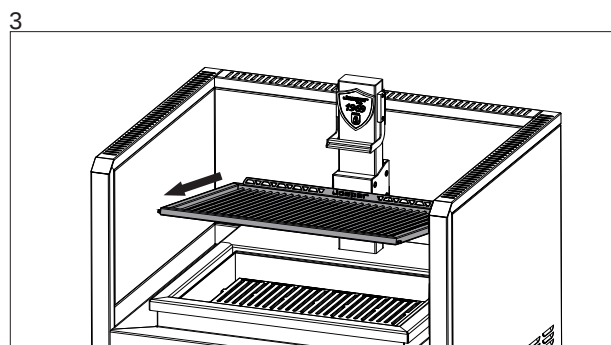
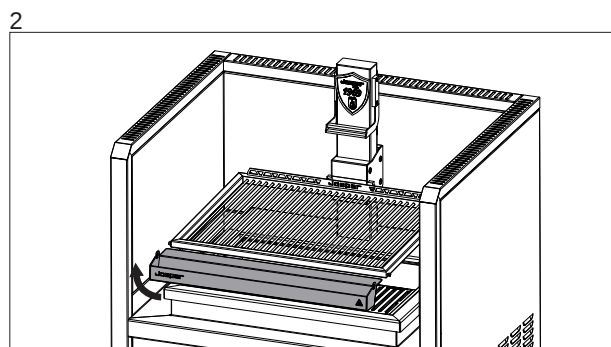
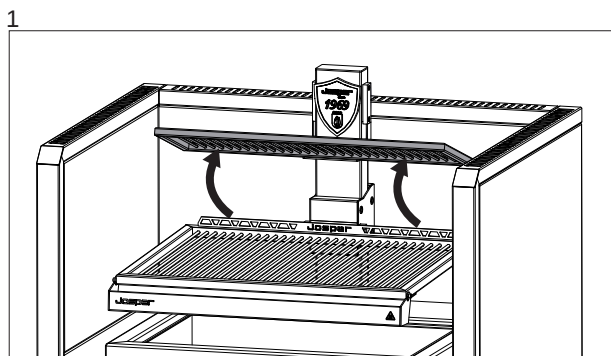
	Very hot	Muy caliente
	Hot	Caliente
	Cold	Frío

*

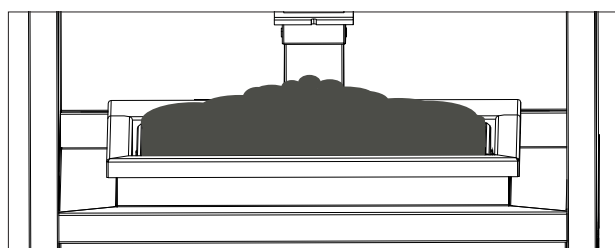
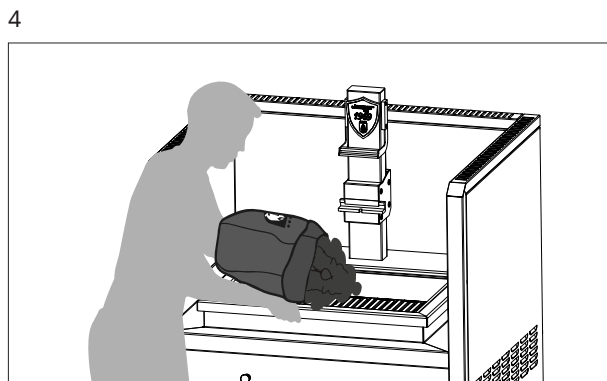
* The temperature reached by the different parts of the grill will depend on the ambient conditions, the length of time the grill has been in use and the quantity and quality of charcoal.

La temperatura alcanzada en las diferentes partes de la parrilla dependerá de las condiciones ambientales, el tiempo que lleve en uso la parrilla y la cantidad y calidad de carbón.

6.2 LOADING THE CHARCOAL CARGA DEL CARBÓN



Tilt the grill so that it can be removed.
Inclinar la parrilla para poder extraerla.



Pour the charcoal onto the grates to form a pyramid of charcoal.

Verter el carbón sobre las rejillas formando una pirámide de carbón.

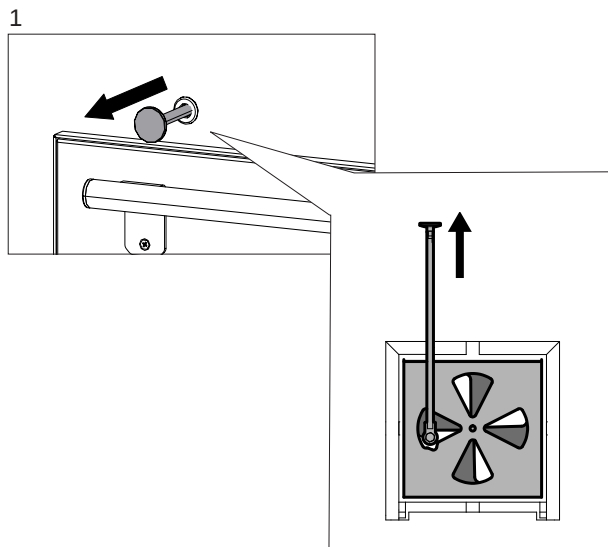


Turn on the upper vent before loading the charcoal in order to remove any suspended charcoal particles.
Encender la campana antes de realizar la carga de carbón, para extraer las posibles partículas de carbón que queden en suspensión.



Remember that charcoal combustion produces carbon monoxide emissions. Ensure proper ventilation of the room and optimal functioning of the fume extraction system to avoid dangerous accumulations for people and animals.
Recuerde que la combustión del carbón vegetal produce emisiones de monóxido de carbono. Asegure una correcta ventilación del local y un óptimo funcionamiento del sistema de extracción de humos para evitar acumulaciones peligrosas para las personas y animales.

6.3 LIGHTING THE GRILL ENCENDIDO DE LA PARRILLA

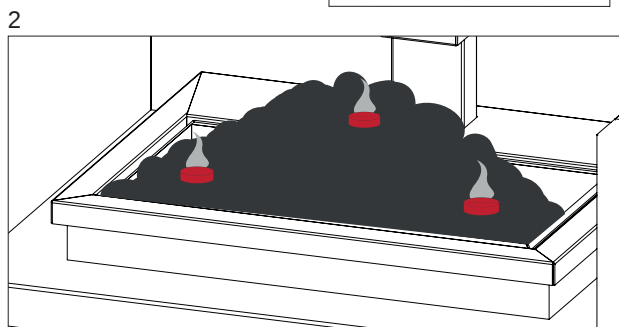


CAREFUL! The whole firing-up process must be carried out without the grill rack or any utensils or cookware over the Basque Grill.

¡CUIDADO! Todo el proceso de encendido de la Parrilla Vasca ha de realizarse sin las parrillas o cualquier utensilio o menaje encima.

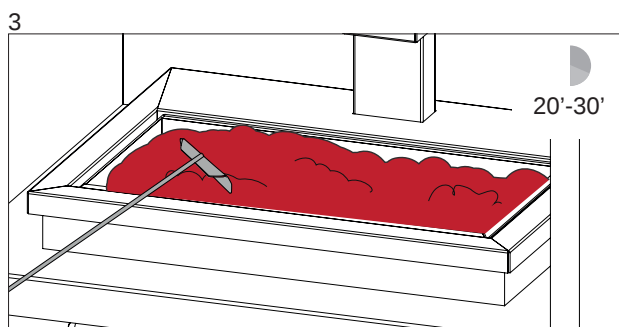
Fully open the lower vent to allow the air to circulate.

Abra completamente el tiro inferior para facilitar la circulación del aire.



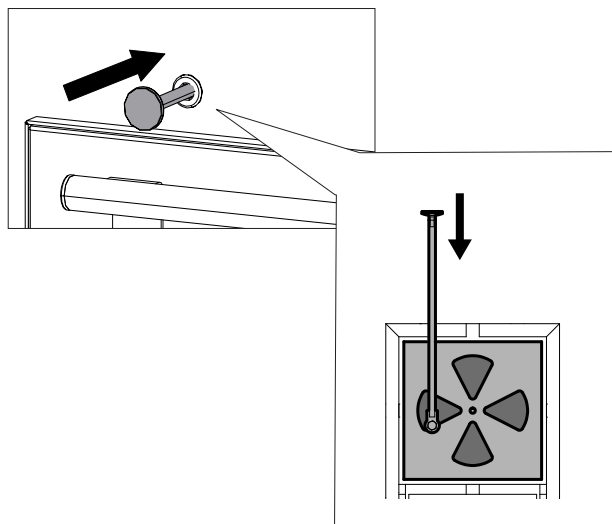
Place the firelighters in three different locations.

Colocar las pastillas de encendido en tres puntos diferentes.



Wait for 20-30 minutes, until the charcoal has turned a reddish colour and there are no black pieces left. Use the poker to flatten and evenly spread the charcoal.

Esperar 20-30 minutos, hasta que el carbón tenga un color rojizo y no quede ningún trozo negro. Con el atizador aplanar y distribuir el carbón uniformemente.



Remember that charcoal combustion produces carbon monoxide emissions. Ensure proper ventilation of the room and optimal functioning of the fume extraction system to avoid dangerous accumulations for people and animals.

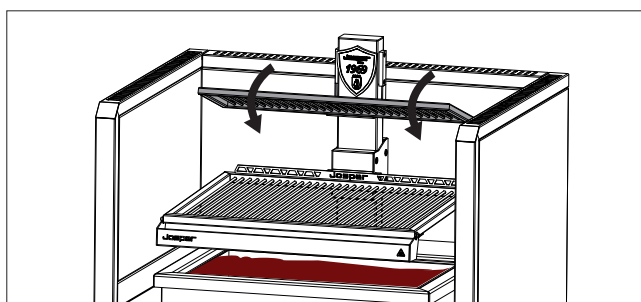
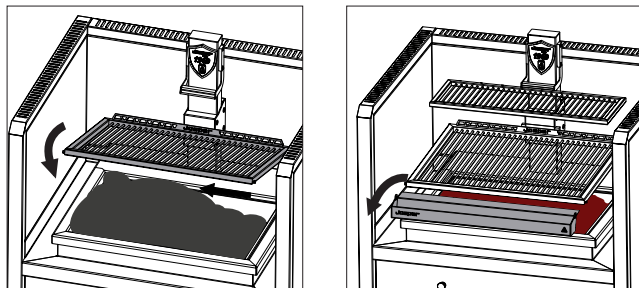
La combustión del carbón vegetal produce emisiones de monóxido de carbono. Asegure una correcta ventilación del local y un óptimo funcionamiento del sistema de extracción de humos para evitar acumulaciones peligrosas para las personas y animales.

Close the lower vent.

Cerrar el tiro inferior.

6.3 LIGHTING THE GRILL ENCENDIDO DE LA PARRILLA

4



Refit the grill rack, drip pan and food warming rack.

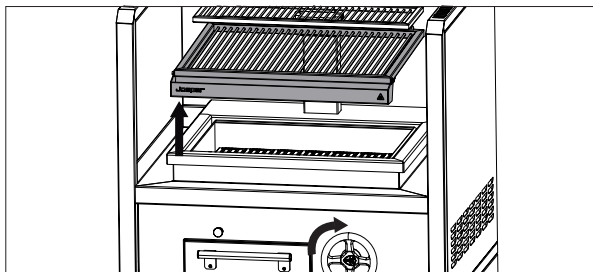
Volver a colocar la parrilla, el recoge grasas y el atemperador.

6.4 RELOAD OF THE EQUIPMENT RECARGA DEL EQUIPO

To maintain the grill's temperature, charcoal must be added throughout the day.

Para mantener la temperatura de la parrilla debe añadirse carbón durante el día.

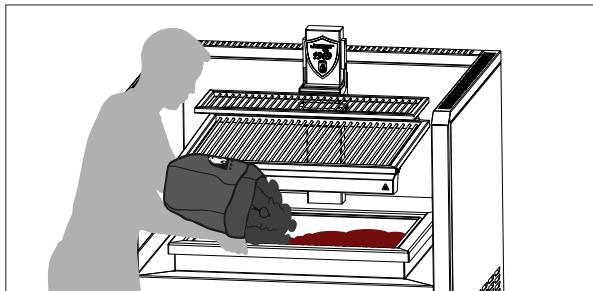
1



Raise the grill rack to its highest position, using the wheel.

Subir la parrilla hasta la posición más alta, usando el volante.

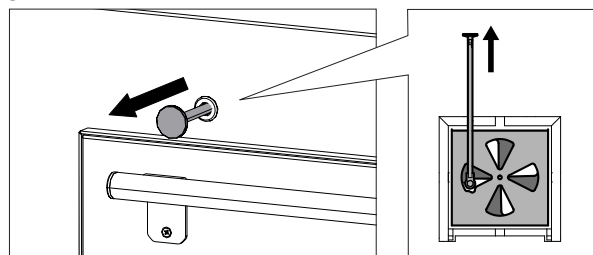
2



Move most of the embers to one side and place the charcoal on the other side. This will allow you to continue cooking on the side with the embers. This needs to be done during service as the charcoal is being used up, so there is no need to use firelighters.

Desplazar gran parte de las brasas a un lateral e introducir el carbón al otro lado. Así será posible seguir cocinando en el lado de las brasas. Es necesario hacer esto durante el servicio cuando el carbón se esté consumiendo, así no será necesario utilizar pastillas de encendido.

3



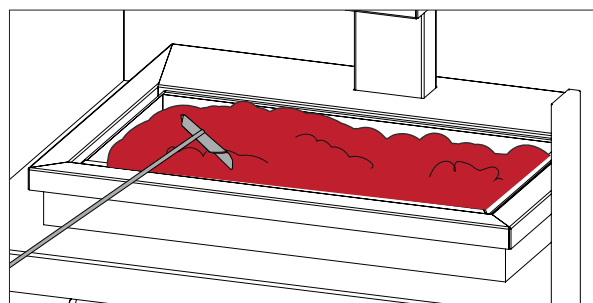
Turn on the upper vent before loading the charcoal in order to remove any suspended charcoal particles.

Encender la campana antes de realizar la carga de carbón, para extraer las posibles partículas de carbón que queden en suspensión.

Open the lower vent and lower the grill rack.

Abre el tiro inferior y baja la parrilla.

4



CAUTION! If the charcoal container is flammable, be careful with burning embers.

¡CUIDADO! Si el envase del carbón es inflamable, vigile con las brasas encendidas.

The added charcoal is lit with the help of the old charcoal and the lower vent. When the charcoal is ready, mix it together with the poker and continue cooking.

El carbón añadido se encenderá con la ayuda del resto del carbón anterior y el tiro inferior. Cuando el carbón esté listo, mezclarlo utilizando el atizador y continúa cocinando.

AFTER COOKING:
DESPUÉS DE COCINAR:



Never extinguish the Basque Grill with water or liquids. The charcoal burns itself out.

Nunca apagar la Parrilla Vasca con agua ni líquidos. El carbón se consume solo.



If there is any charcoal left in the Basque Grill, it can be used in the next service.

Si queda carbón dentro de la Parrilla Vasca se puede usar en el siguiente servicio.

7. CLEANING AND MAINTENANCE

7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



7.1 WARNINGS ADVERTENCIAS



Perform all steps while the Basque Grill is cold to avoid burns.

Realizar las operaciones cuando la Parrilla Vasca esté fría para evitar quemaduras.



Do NOT use abrasives or chemical products to clean the Basque Grill.

NO utilice productos abrasivos o químicos para limpiar la Parrilla Vasca.



DO NOT pour ashes into containers made of flammable or thermodeformable materials (plastic, rubber, wood or similar).

NO verter las cenizas en recipientes fabricados con material inflamables o termodeformados (plástico, goma, madera o similares).



Do NOT use water or pressure washers to clean the Basque Grill.

NO utilice agua ni hidrolimpiadoras para limpiar la Parrilla Vasca



Dry all parts of the grill completely before using it after cleaning.

Secar completamente todas las partes de la Parrilla antes de usarla tras el lavado.



Do not subject the grill racks to sudden changes in temperature. To clean them properly, wait until they have cooled down after use.

No exponerlas las rejillas a cambios bruscos de temperatura. Para su correcta limpieza esperar a que se enfríen después de su uso



In equipments without wheels, use a hydraulic transpallet system to move the oven and carry out periodic cleaning of the installation. Handle the oven very carefully taking into account possible floor slopes.

En los equipos sin ruedas emplear un sistema hidraulico tipo transpalet para mover el horno y realizar las limpiezas periodicas de la instalación. Manipular el horno con mucho cuidado teniendo en cuenta las posibles pendientes del suelo.

Cleaning symbols:

Símbolos de limpieza:



Clean with a grease remover and brush.

Limpiar con quitagrasa y cepillo.



DO NOT use water or put in a dishwasher.

NO usar agua ni poner en el lavavajillas.



Clean with a grease remover and damp cloth.

Limpiar con quitagrasa y trapo húmedo.



Put in a dishwasher.

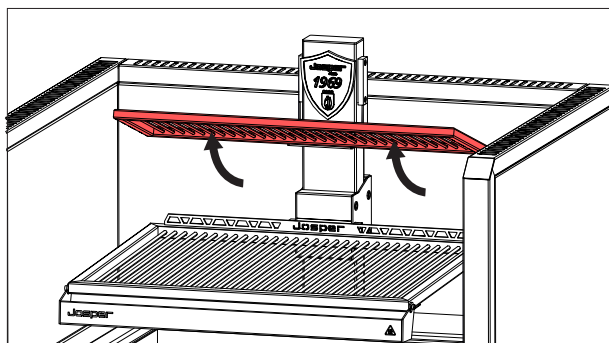
Usar lavavajillas.



Clean with a wire brush.

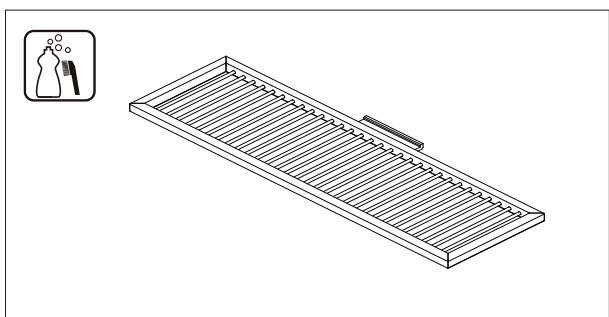
Limpiar cepillo metálico.

TEMPERER GRILL RACK REJILLA ATEMPERADORA

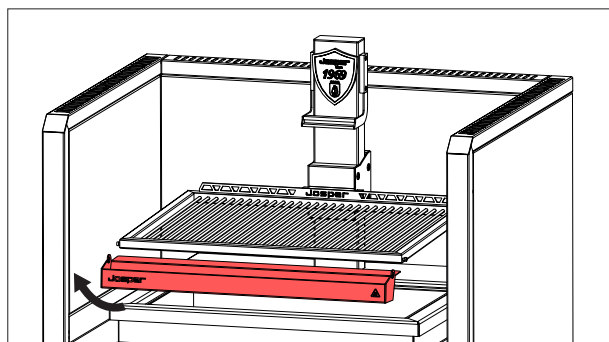


Tilt upwards to remove the temperer grill rack. Clean with a grease remover and a damp cloth.

Inclinar hacia arriba para desmontar la rejilla atemperadora. Limpiar con quitagrasas y un trapo húmedo.

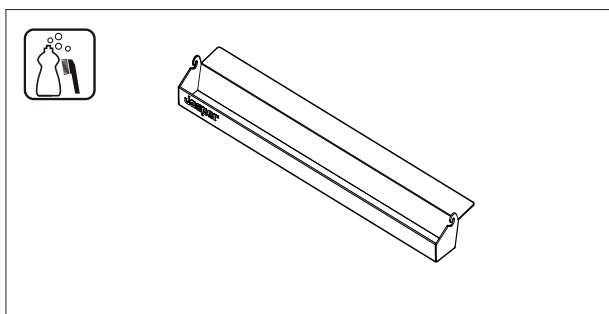


GREASE TRAY RECOGEGRASAS



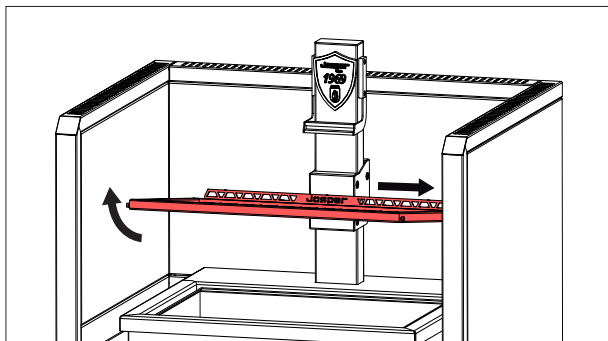
Unhook it from the grill to remove it. Clean with a grease remover and a damp cloth.

Desenganchar de la parrilla para extraerlo. Limpiar con quitagrasas y un trapo húmedo.



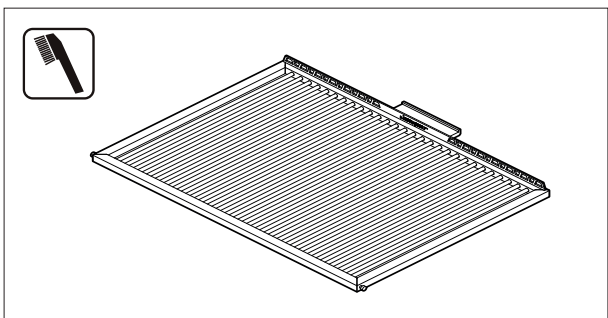
GRILL RACK

PARRILLA DE COCCIÓN



Tilt the grill rack upwards and then slide it off. Clean it with a wire brush. This should be done before cooking to remove any build-up of grease from the previous use.

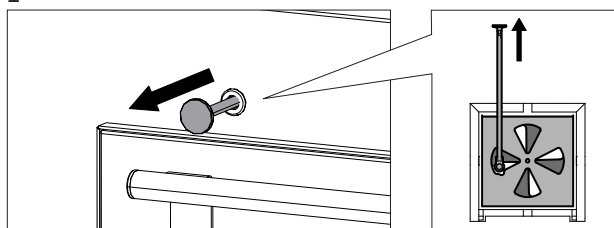
Inclinar hacia arriba la parrilla y entonces deslizarla para quitarla. Limpiar con un cepillo de alambre. Debe hacerse antes de cocinar para limpiar la grasa acumulada durante el uso anterior.



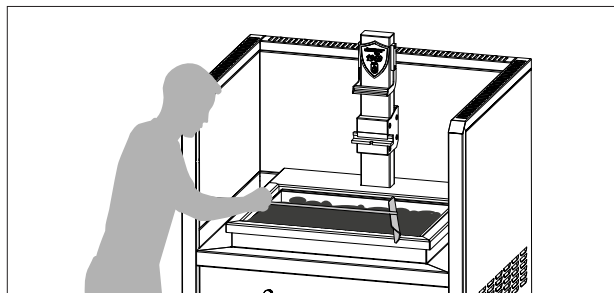
ASH DRAWER

CAJÓN CENIZAS

1

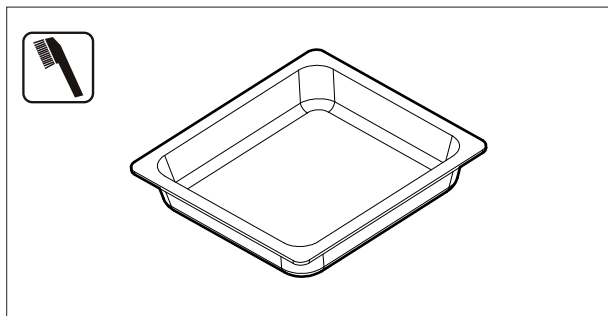
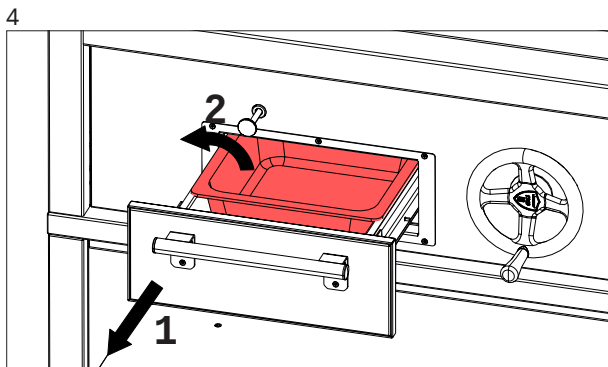
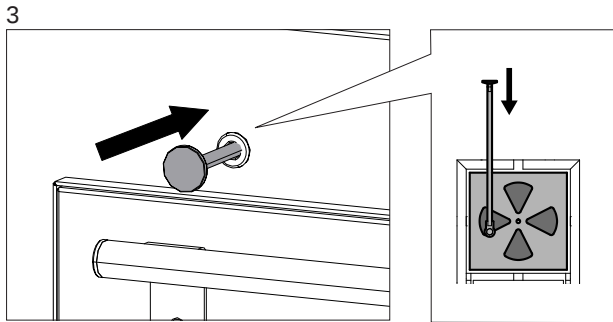


2



Remove the cold ashes by using the poker to push them down into the ash drawer.

Sacar las cenizas frías usando el atizador para hacer que bajen al cajón de las cenizas.

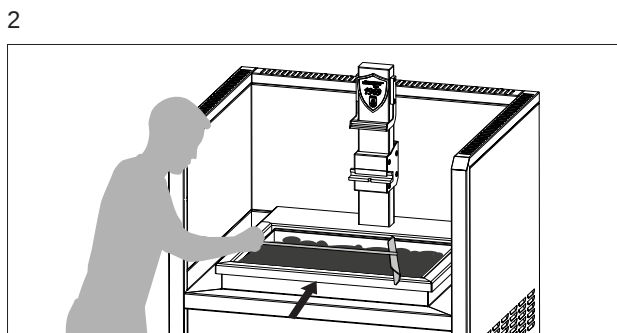
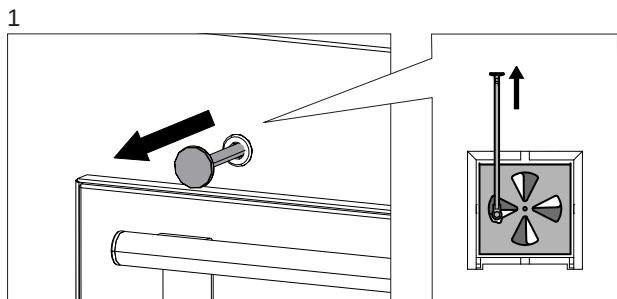


Disposal of the ashes- The ashes should be collected in a metal container with a safety catch. The sealed container must be placed on a non-combustible floor, away from any combustible material, while waiting for it to cool. Ashes must be disposed of in accordance with local regulations for this type of waste and must not be removed from the metal container until they have cooled down completely.

Eliminación de las cenizas- Las cenizas deberán ser recogidas en un contenedor de metal con un cierre de seguridad. El contenedor cerrado deberá estar situado sobre un suelo no combustible, lejos de cualquier material combustible, mientras se espera su enfriamiento. La eliminación de las cenizas tendrá en cuenta las normativas locales que se apliquen a este tipo de residuo y no podrán sacarse del contenedor metálico hasta que estén totalmente frías.

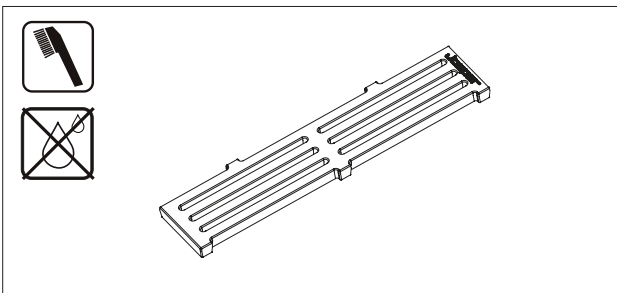
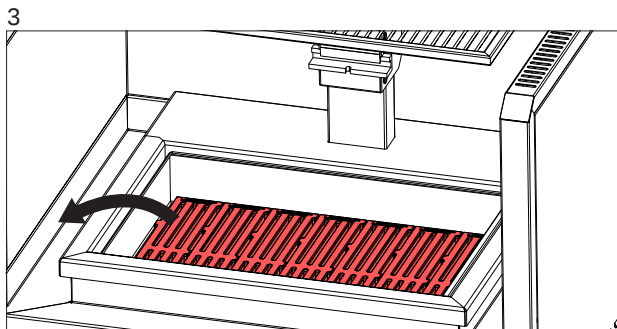
FIRE GRATES, COMBUSTION SHIELD AND THE GRILL'S INNER CONE

REJILLAS DE FUEGO, ESCUDO DE COMBUSTIÓN Y CONO INTERIOR DE LA PARRILLA



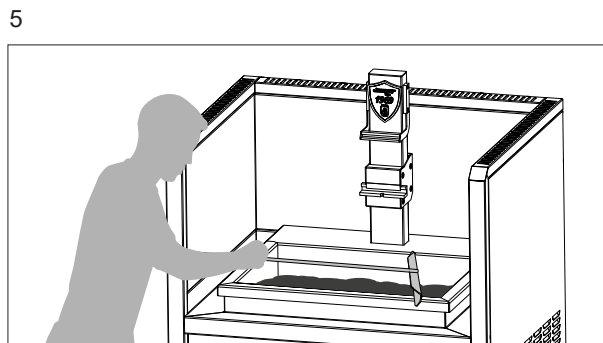
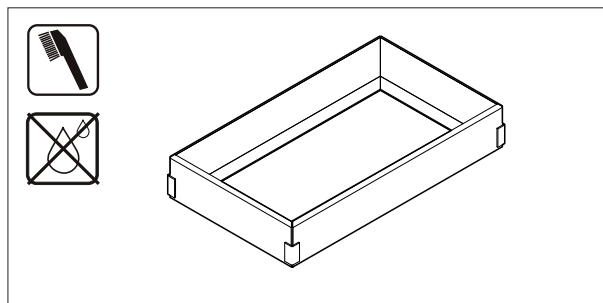
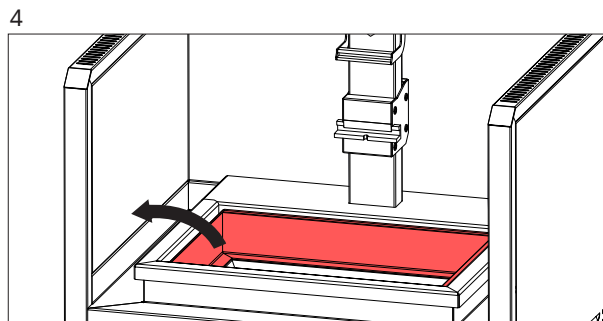
Remove the cold ashes by using the poker to push them down into the ash drawer.

Sacar las cenizas frías usando el atizador para hacer que bajen al cajón de las cenizas.



Wait for the iron to cool down before cleaning the fire grates with water. In order to remove the dirt from the enamel, they must be heated again

Esperar a que se enfríe el hierro para la limpieza con agua de las rejillas de fuego. Para despegar la suciedad del esmalte se les debe dar calor de nuevo.



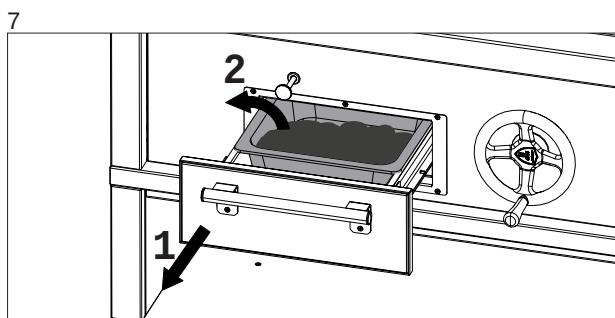
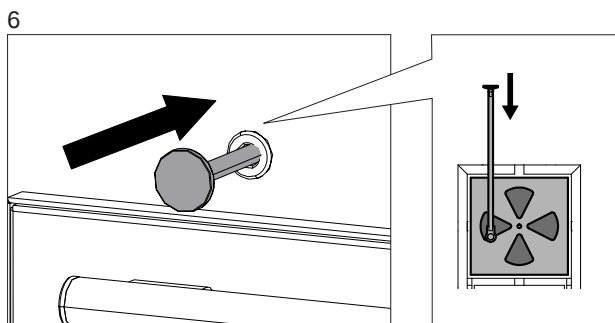
Dry all parts of the Basque Grill completely before using it after cleaning.

Secar completamente todas las partes de la Parrilla Vasca antes de usarlo tras el lavado.



Do not subject the grill racks to sudden changes in temperature. To clean them properly, wait until they have cooled down after use.

No exponerlas las rejillas a cambios bruscos de temperatura. Para su correcta limpieza esperar a que se enfríen después de su uso.



Disposal of the ashes- The ashes should be collected in a metal container with a safety catch. The sealed container must be placed on a non-combustible floor, away from any combustible material, while waiting for it to cool. Ashes must be disposed of in accordance with local regulations for this type of waste and must not be removed from the metal container until they have cooled down completely.

Eliminación de las cenizas- Las cenizas deberán ser recogidas en un contenedor de metal con un cierre de seguridad. El contenedor cerrado deberá estar situado sobre un suelo no combustible, lejos de cualquier material combustible, mientras se espera su enfriamiento. La eliminación de las cenizas tendrá en cuenta las normativas locales que se apliquen a este tipo de residuo y no podrán sacarse del contenedor metálico hasta que estén totalmente frías.

8. MAINTENANCE INSTRUCTIONS

8. INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO



8.1 WARNINGS ADVERTENCIAS



CAUTION! Make sure that the equipment is cold.
¡CUIDADO! Asegúrese que el equipo esté frío.



When using this Basque Grill, use the parts and follow the methods recommended by Josper in this manual.
Al usar la Parrilla Vasca, emplear las piezas y seguir los métodos recomendados por Josper en este manual.



DANGER! DO NOT place any combustible materials within 30 cm (11 3/4 in) of the sides of the equipment.
¡PELIGRO! NO colocar ningún material combustible a menos de 30 cm de los laterales del equipo.



Carefully check the reference numbers and names when ordering spares, accessories or parts from Josper. And make sure that you provide the right name and reference number.
Fíjese bien en las referencias y nombres al pedir recambios, accesorios o piezas a Josper. Y asegúrese de decir el nombre y referencia correctos.



It is forbidden to modify the appliance in any way without prior authorisation from Josper.
Se prohíbe cualquier modificación del aparato no autorizado previamente por Josper.

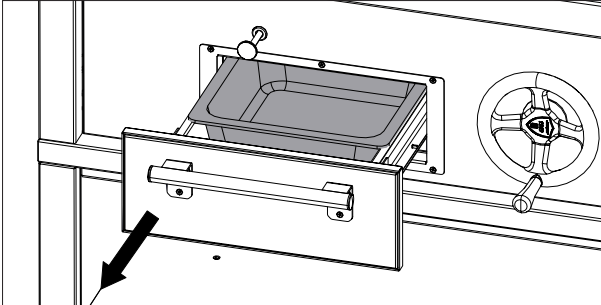


Do NOT use pieces or parts of other grills or companies.
NO utilice piezas o partes de otras parrillas o compañías.



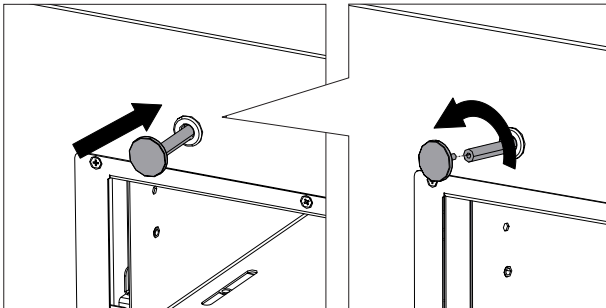
Josper will not be held responsible of the damages provoked to the people, parts or installations caused by an improper use or maintenance of the Basque Grill.
Josper no se hace responsable de los daños ocasionados a las personas, piezas o las instalaciones causados por un uso o mantenimiento indebido de Parrilla Vasca.

1

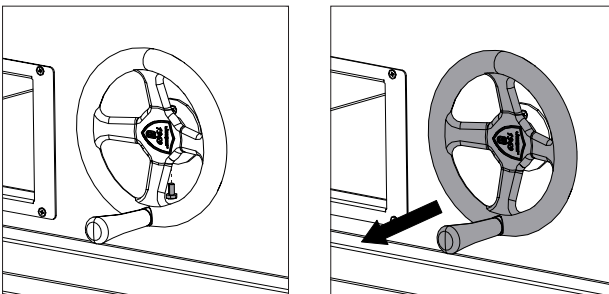


Remove the ash drawer and the GN tray.
Extraer el cajón de cenizas y la bandeja GN.

2

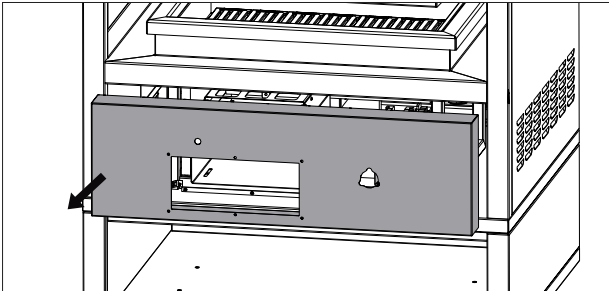


3



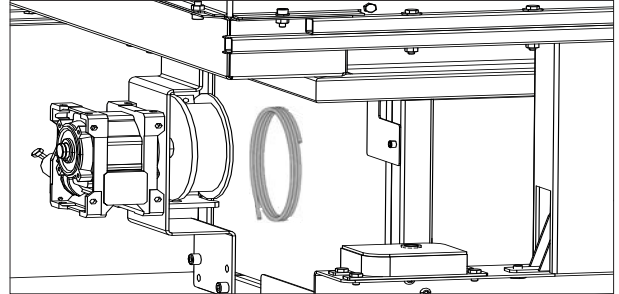
Unscrew the wheel fixing screw and detach it from the shaft.
Desenroscar el tornillo de fijación del volante, para desmontarlo del eje.

4



Unscrew and remove the front housing.
Desatornillar y extraer la carcasa frontal.

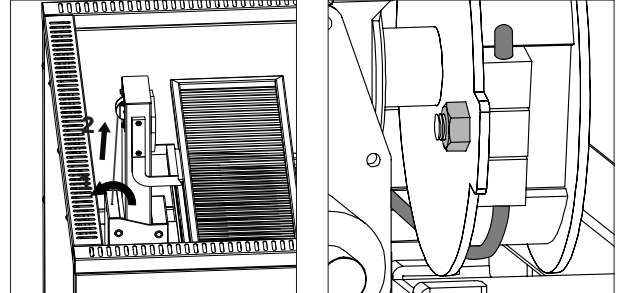
5



The grill is supplied with a spare cable, which is attached to the side insulation plate on the inside of the body.

La parrilla incluye un cable de recambio, este se encuentra fijado en un la placa de aislante lateral en el interior de la estructura.

6



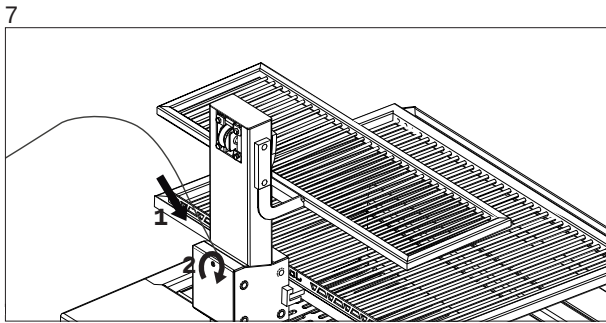
Remove the damaged cable. Loosen the screw used to secure the cable at the rear of the grill support carriage and loosen the nut that attaches the cable to the drum.

Extraer el cable averiado. Aflojar el tornillo que sujeta el cable por la parte trasera del carro soporte parrilla, hacer lo mismo con la tuerca que lo sujeta al bombo.



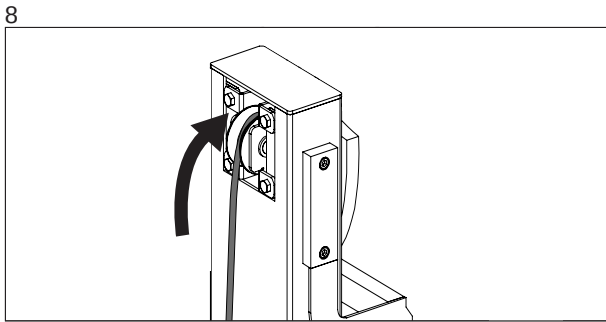
CAUTION! Make sure that the grill is cold.

CUIDADO! Asegúrese que la parrilla está fría.



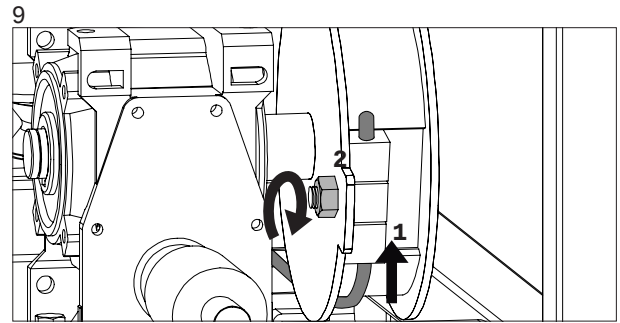
Before inserting the new cable, it must first be attached to the carriage.

Para introducir el nuevo cable primero se debe fijar al carro.



Then feed the cable through the top of the first pulley and down through the column. Then, run the cable through the two lower pulleys and feed the rest of the cable forward.

Seguidamente, pasar el cable por la parte superior de la primera polea y hacerlo bajar por la columna. A continuación, pasar el cable por las dos poleas inferiores y enviar el resto hacia delante.

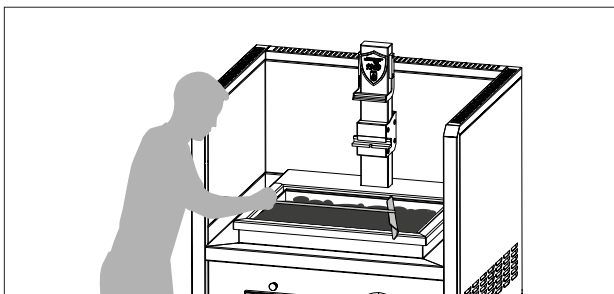


Finally, feed the cable through the soldered parts of the drum and tighten the nut that holds the cable in place.

Finalmente hacer pasar el cable por las piezas soldadas del bombo y apretar la tuerca que sujeta el cable.

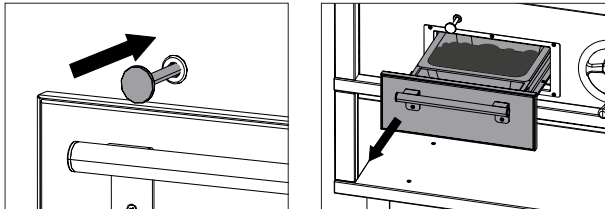
8.3 REPLACING THE ASH DRAWER DOOR CAMBIO COMPUERTA CENIZAS

1

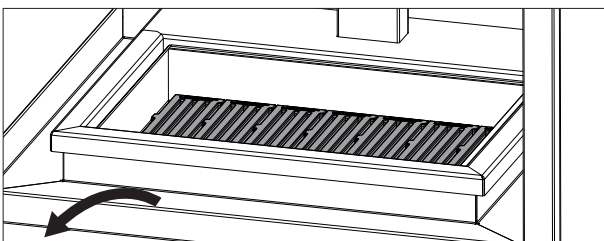


Clean the ashes from the grill.
Limpia las cenizas de la parrilla.

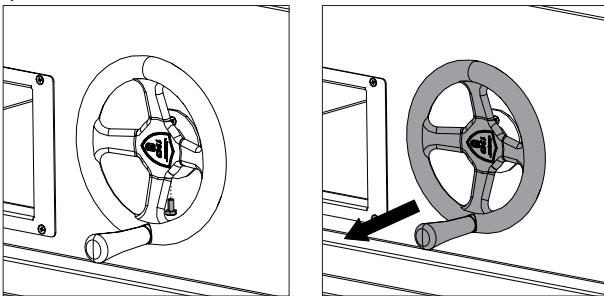
2



3

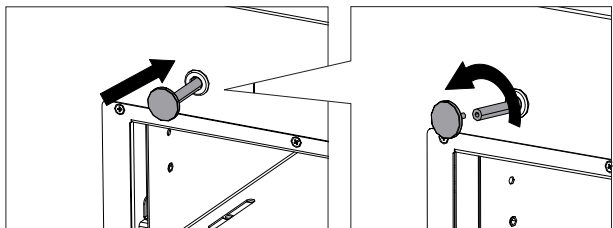


4

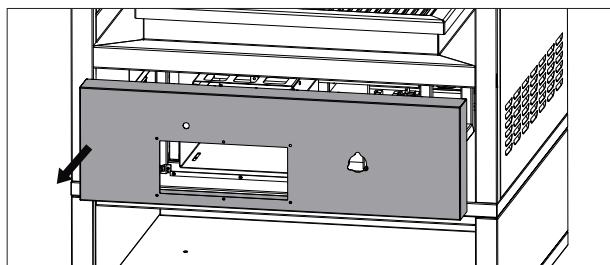


Unscrew the wheel fixing screw and detach it from the shaft.
Desenroscar el tornillo de fijación del volante, para desmontarlo del eje.

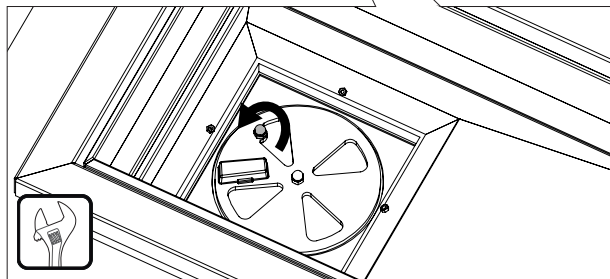
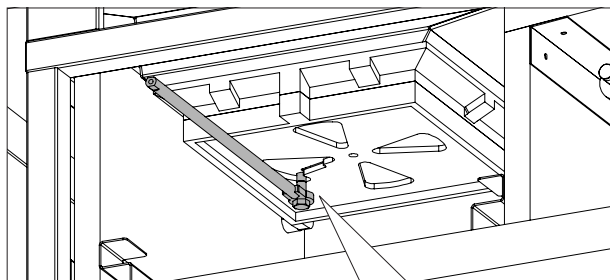
5



6



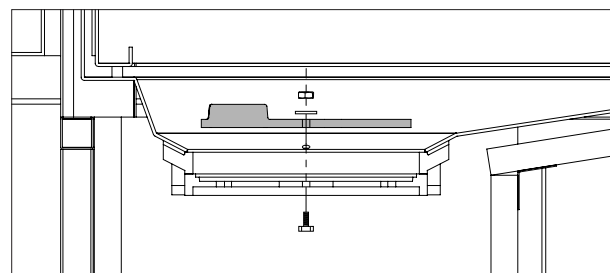
7



Unscrew the screw that attaches the moving and fixed parts of the lower vent.

Desatornillar el tornillo que une la pieza móvil y la fija del registro inferior.

8



Replace the bolt and the fixing nuts, and put on the new gate's plate.

Sustituir tornillo y tuercas de fijación, e introducir el nuevo plato de la compuerta.

9. JOSPER COOKWARE

9. MENAJE JOSPER



9.1 WARNINGS ADVERTENCIAS



The use of JOSPER cookware products may be restricted in some countries due to specific local regulations. JOSPER complies with all European regulations for this type of product. All other local regulations must be consulted and complied with by the customer.

Los productos de menaje de JOSPER pueden estar restringidos en algunos países por normativas locales específicas. JOSPER cumple con la reglamentación europea para esta tipología de productos, cualquier otra reglamentación local ha de ser considerada y asumida por el cliente.



Only use kitchen utensils and cookware made specifically for these purposes and ensure that they are made of materials that are suitable for high temperatures. Using unsuitable utensils may pose health and safety risks.

Solo emplear utensilios y menaje de cocina fabricados específicamente para estos usos y asegurar que estén fabricados con materiales aptos para altas temperaturas. El uso de utensilios no adecuados puede comportar riesgos sanitarios y de seguridad.



JOSPER recommends using JOSPER kitchen utensils due to their efficiency and safety.

JOSPER recomienda el uso de los utensilios de cocina de la marca JOSPER por su eficiencia y seguridad.



It is not permitted to use kitchen utensils with non-metallic parts in their composition, unless they are specifically approved by the manufacturer.

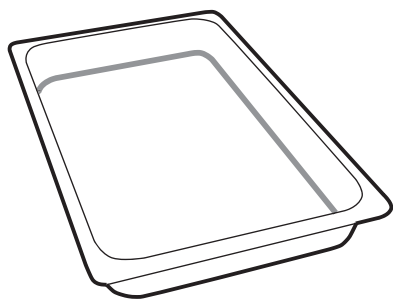
No está permitido el uso de utensilios de cocina con partes no metálicas en su composición, a no ser que estén especificados explícitamente por el fabricante.



Maximum temperature 350 °C - Avoid exposure to direct flames and do not use the Basque Grill during ignition.

Temperatura máxima 350 °C - Evitar la exposición a las llamas directas y no usar la Parrilla Vasca durante el encendido.

TRAYS Bandejas

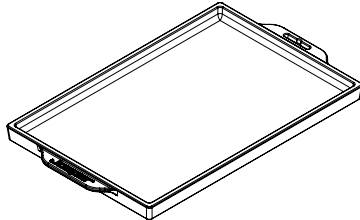


4224	Josper Gastronorm Pan GN 1/2 (2 5/8 in height)	Bandeja Josper GN 1/2 (6,5 cm altura)
4223	Josper Gastronorm Pan GN 1/1 (2 5/8 in height)	Bandeja Josper GN 1/1 (6,5 cm altura)
4242	Josper Gastronorm Pan GN 1/6 (7/8 in height)	Bandeja Josper GN 1/6 (2 cm altura)
4222	Josper Gastronorm Pan GN 1/3 (7/8 in height)	Bandeja Josper GN 1/3 (2 cm altura)
4238	Josper Gastronorm Pan GN 1/1 (7/8 in height)	Bandeja Josper GN 1/1 (2 cm altura)

Sizes in cm Medidas en cm

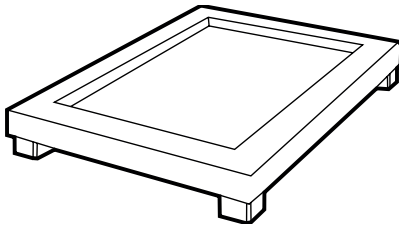
9.3 BASALT DISHES PLATOS DE BASALTO

SERVICE PLATE Plato de fundición



262019	Cast Iron Service Plate 7 7/8 x 7 7/8 x 1/2 in	Plato Basalto de Sierra (Pizarra) 20 x 20 x 1 cm
262020	Cast Iron Service Plate 11 7/8 x 7 7/8 x 1/2 in	Plato Basalto de Sierra (Pizarra) 30 x 20 x 1 cm
262021	Cast Iron Service Plate 10 1/8 x 5 7/8 x 1/2 in	Plato Basalto de Sierra (Pizarra) 25 x 15 x 1 cm
262022	Cast Iron Service Plate 18 1/8 x 5 7/8 x 1/2 in	Plato Basalto de Sierra (Pizarra) 46 x 15 x 1 cm

IROKO WOOD SUPPORTS Soportes madera de Iroko



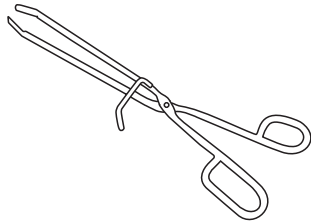
4249	Iroko wood support 14 5/8 x 10 5/8 in (for 11 7/8 x 7 7/8 in dish)	Soporte madera de Iroko 37 x 27 cm (Plato 30 x 20 cm)
4263	Iroko wood support 10 5/8 x 10 5/8 in (for 7 7/8 x 7 7/8 in dish)	Soporte madera de Iroko 27 x 27 cm (Plato 20 x 20 cm)
4264	Iroko wood support 20 7/8 x 14 5/8 in (for 18 1/8 x 11 7/8 in dish)	Soporte madera de Iroko 53 x 37 cm (Plato 46 x 30 cm)
4265	Iroko wood support 20 7/8 x 8 5/8 in (for 18 1/8 x 5 7/8 in dish)	Soporte madera de Iroko 53 x 22 cm (Plato 46 x 15 cm)
4250	Iroko wood support 13 x 8 3/4 in (for 10 1/8 x 5 7/8 in dish)	Soporte madera de Iroko 33 x 22 cm (Plato 25 x 15 cm)

Sizes in cm

Medidas en cm

9.4 TONGS AND BRUSHES PINZAS Y CEPILLOS

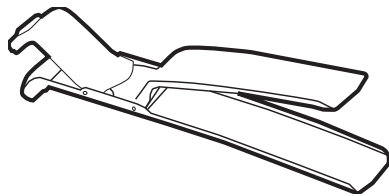
TONGS Pinzas



0423

Stainless steel tongs
13 3/4 in

Pinzas Inox 35 cm
(para carne y volteo de
jaula)

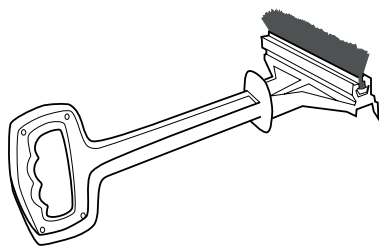


4231

Peg for trays

Pinzas con silicona
(para bandejas Gn y
cazuelas)

BRUSHES Cepillos



8224

Special aluminium wire
brush 20 in

Cepillo raspador
combinado 50 cm

8224/3

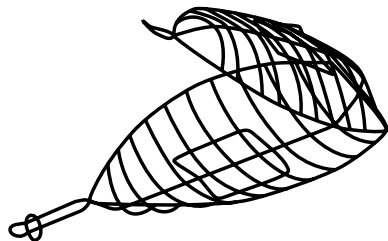
Spare part piece for
special brush 49 1/4 in

Recambio tira cepillo
raspador combinado
125 cm

Sizes in cm

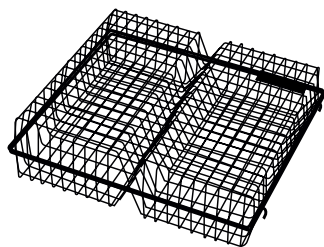
Medidas en cm

BASKETS Cestas



0403	Sea Bream S. Steel grill holder 13 3/4 x 7 7/8 x 4 1/16 in	Parrilla besuguera 35 x20 cm
------	--	---------------------------------

0405	Turbot S. Steel grill holder 17 3/4 x 11 7/8 x 4 1/6 in	Parrilla rodaballo 45 x30 cm
------	---	---------------------------------

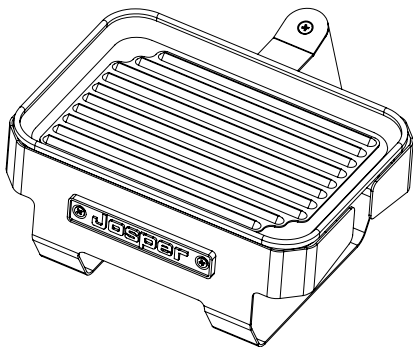


4243	Josper double basket 8 1/4 x 8 1/4 x 2 3/8 in	Cesta mixta (Jaula) 21 x 21 x 6 cm
------	--	---------------------------------------

Sizes in cm Medidas en cm

JOSPER'S DESKTOP GRILL

Parrilla de sobremesa Josper



269002	Mini tabletop grill stand 9 x 7 x 4 1/16 in	Soporte mini parrilla sobremesa 23 x 17 x 10 cm
4068	Burner 7 7/8 x 11 7/8 in	Fogoncillo 20 x 30 cm
4300	Josper pan 1/4 GN 10 1/4 x 6 3/8 in	Bandeja Josper GN 1/4 26 x 16 cm

Sizes in cm

Medidas en cm

9.7 JOSPER COOKWARE by BITTOR ARGINZONIZ

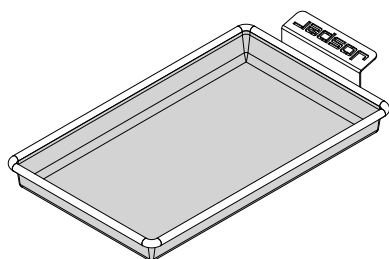
MENAJE JOSPER por BITTOR ARGINZONIZ

ETXEBARRI

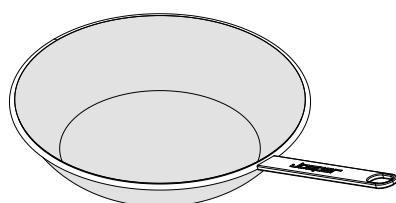


MICROPERFORATED METAL RACK

REJILLA DE METAL MICROPERFORADA



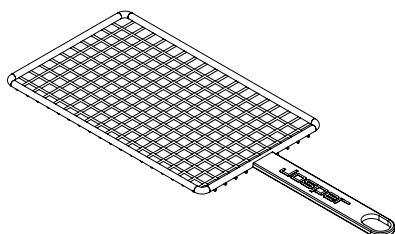
- | | | |
|---------------|--|---|
| 240014 | Mini microperforated metal grill grate with grip
6 x 9 7/8 in | Rejilla metálica mini microperforada con agarre
15 x 25 cm |
|---------------|--|---|



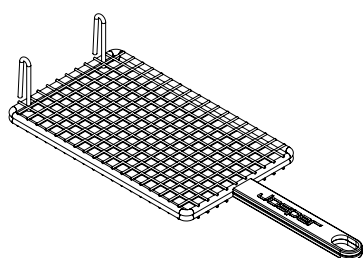
- | | | |
|---------------|-------------------------------|--|
| 240017 | Metal mesh pan
Ø 11 7/8 in | Sarten de rejilla metálica microperforada
Ø 30 cm |
|---------------|-------------------------------|--|

GRILL GRATES

REJILLAS PARA GRILL



- | | | |
|---------------|---|---------------------------------------|
| 240015 | Simple mini grill grate
6 x 9 7/8 in | Rejilla mini para grill
15 x 25 cm |
|---------------|---|---------------------------------------|



- | | | |
|---------------|--|---|
| 240016 | Double simple mini grill grate
6 x 9 7/8 in | Rejilla mini para grill doble
15 x 25 cm |
|---------------|--|---|

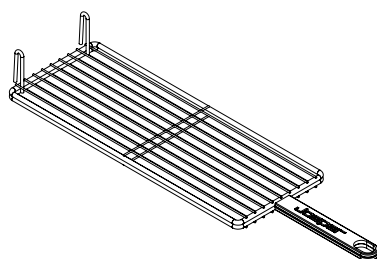
Sizes in cm

Medidas en cm

9.7 JOSPER COOKWARE by BITTOR ARGINZONIZ

MENAJE JOSPER por BITTOR ARGINZONIZ

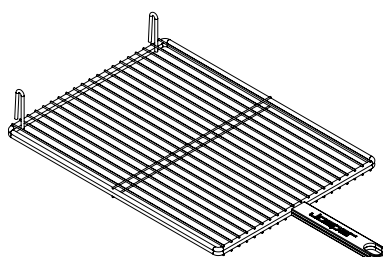
ETXEBARRI



240013

Double rectangular grill
grate
6 x 15 3/4 in

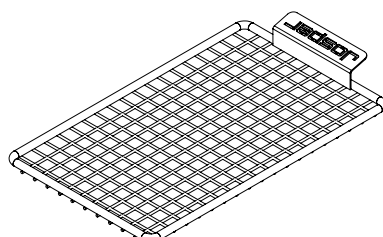
Rejilla rectangular para
grill doble
15 x 40 cm



240012

Double square grill grate
11 7/8 x 15 3/4 in

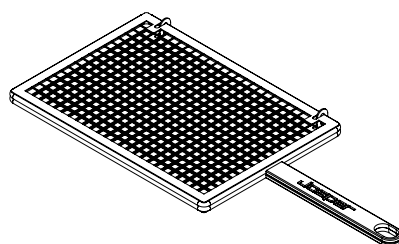
Rejilla cuadrada para
grill doble
30 x 40 cm



240020

Mini grill grate with grip
6 x 9 7/8 in

Rejilla metálica mini
microperforada con agarre
15 x 25 cm



240018

Cod's barbel grill
7 7/8 x 11 7/8 in

Rejilla para cocochas
20 x 30 cm

Sizes in cm

Medidas en cm

10. CONTACT DETAILS

10. DATOS DE CONTACTO







Josper[®]
CHARCOAL EQUIPMENT

www.jospergrill.com



Facebook



Twitter



Instagram



YouTube

Gutenberg 11 • 08397 Pineda de Mar - Barcelona - SPAIN
Tel +34 93 767 15 16
e-mail: josper@jospergrill.com

MADE IN SPAIN

