



PARRILLA VASCA JOSPER PVJ JOSPER BASQUE GRILL PVJ

PVJ-76-1-1-MB

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

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

Superficie de braseado Braising area	760 x 600 mm 30 x 23 5/8 in
Recorrido de la parrilla Grill stroke	290 mm 11 1/2 in
Tiempo de encendido Fire up time	20 min aprox. 20 min average
Consumo diario de carbón Charcoal daily consumption	18 a 20 kg 24.2 to 26.4 lb
Temperatura de braseado Broiling temperature	250 °C 482 °F
Potencia térmica nominal Nominal heat output	3 kW 4.02 hp
Capacidad de extracción Exhaust rate	2500 m³/h 1471 cfm
Peso neto Net weight	307 kg 676.8 lb

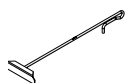


PVJ-76-1-1-MB

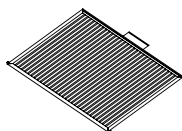
ACCESORIOS INCLUIDOS INCLUDED ACCESSORIES



Pinzas Josper / Ref. [0423](#)
Josper tongs / Ref. [0423](#)



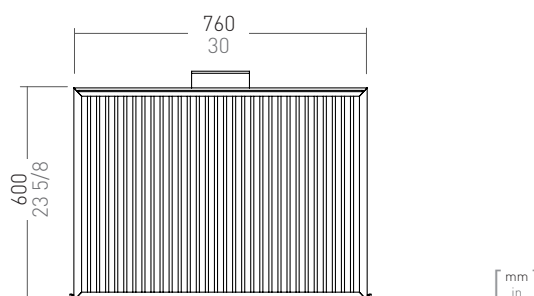
Atizador / Ref. [0401INOX](#)
Poker / Ref. [0401INOX](#)



Parrilla inox / Ref. [250197](#)
Inox grill rack / Ref. [250197](#)

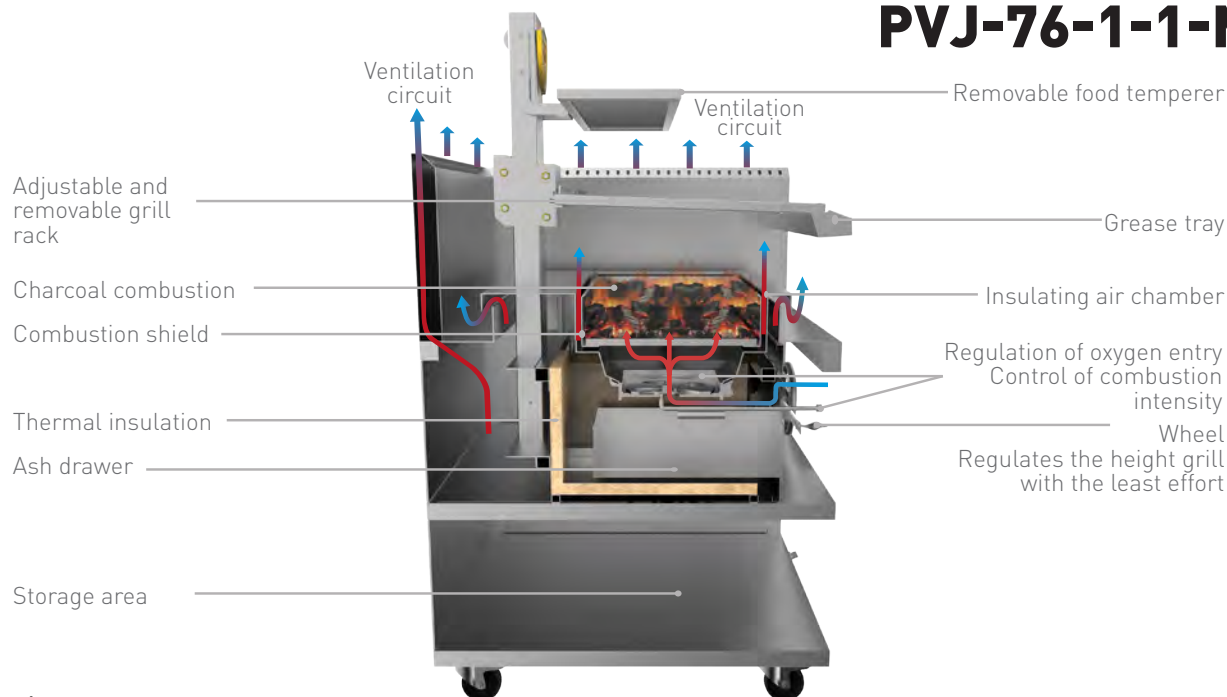
* Todos los productos Josper funcionan exclusivamente con carbón vegetal.
All Josper products work exclusively with charcoal.

MEDIDAS PARRILLA GRILL RACK MEASUREMENTS

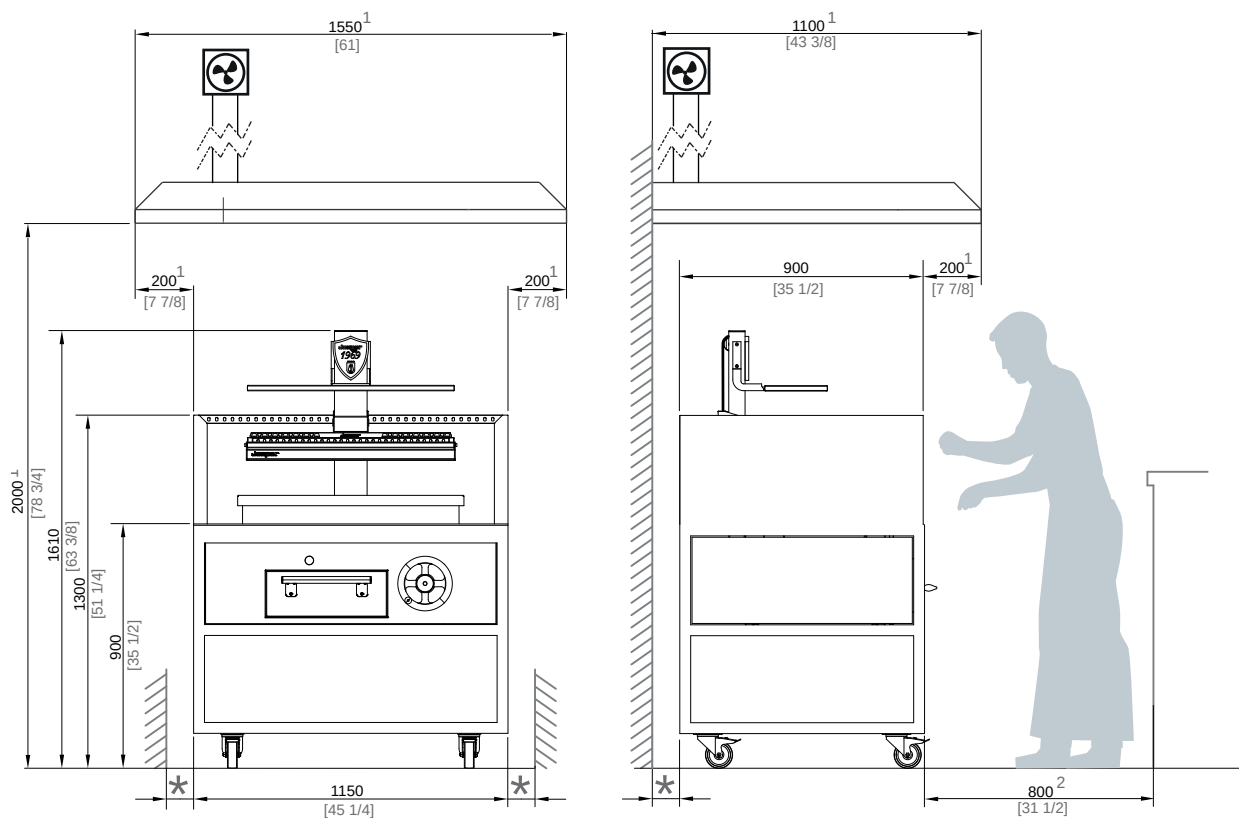


FT-C007761-05

PVJ-76-1-1-MB



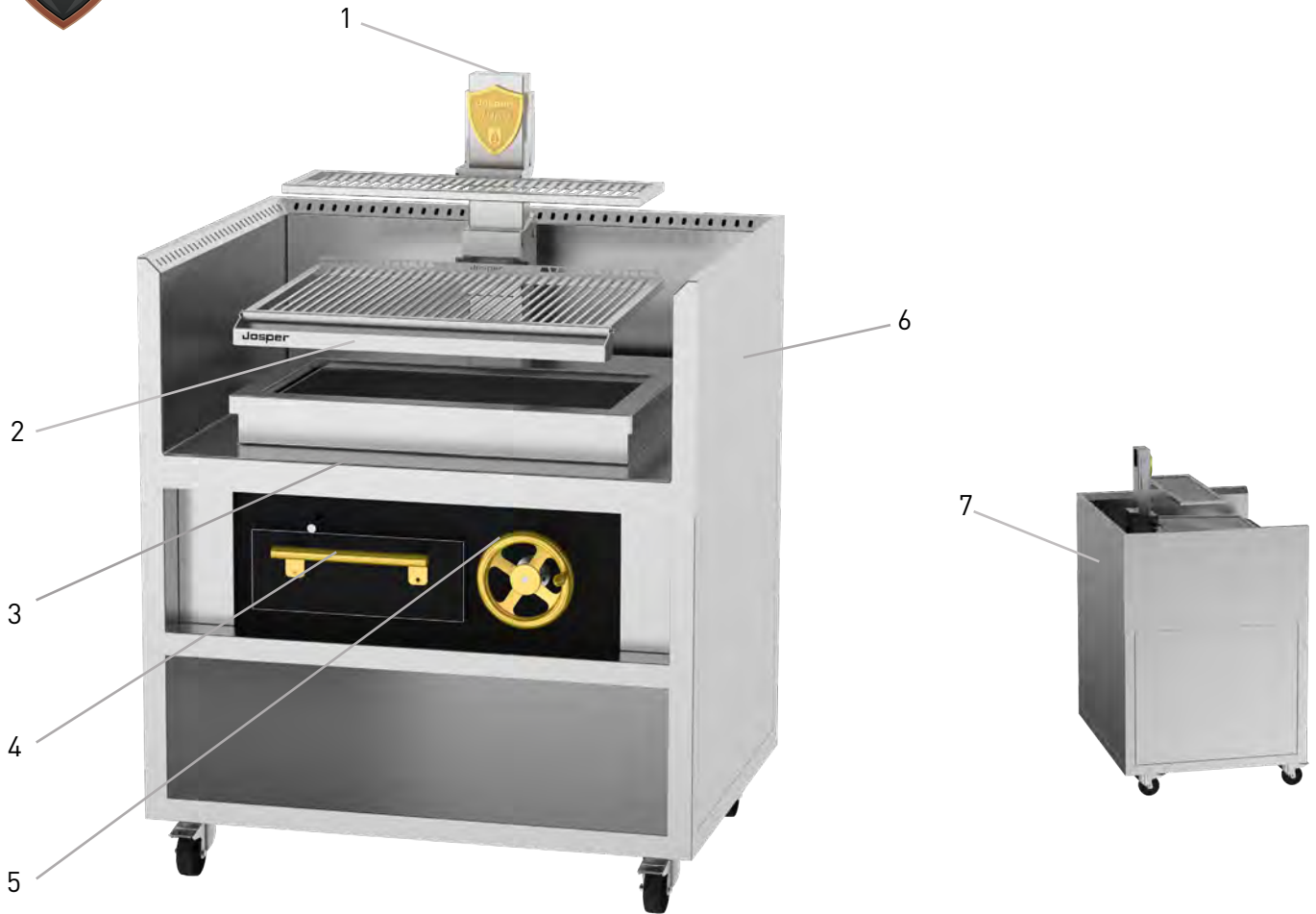
INSTALACIÓN INSTALLATION



- 1 MEDIDAS MÍNIMAS RECOMENDADAS DE LA CAMPANA EXTRACTORA.
 RECOMMENDED HOOD'S MINIMUM DIMENSIONS
- 2 ESPACIO RECOMENDADO DE TRABAJO PARA EL CHEF.
 RECOMMENDED CHEF'S WORKING SPACE

Ed. 07.2022 - Josper se reserva el derecho a realizar modificaciones en los catálogos, tarifas y material de divulgación según evolución y mejora de sus equipos.

Josper reserves the right to make modifications to catalogues, pricelists and promotional material according to the development and improvements applied to its equipment.



PVJ MAXIMUM EXTERNAL TEMPERATURES

TEMPERATURAS EXTERIORES MÁXIMAS PVJ

1. Top Superior	90 °C	194 °F
2. Grease tray Recogegrasas	55 °C	131 °F
3. Table top Superficie de la mesa	55°C	131 °F
4. Ash drawer Cajón para ceniza	30 °C	86 °F
5. Wheel Volante	35 °C	95 °F
6. Lateral Mid Lateral centrado	40 °C	104 °F
7. Rear Mid Detrás centrado	55 °C	131 °F

Remember: Josper recommends leave minimum 100mm clearance with non-flammable and 300 mm with flammable equipments.

Recuerde: Josper recomienda dejar mínimo 100 mm de distancia con elementos no inflamable y 300 mm con inflamables.

*Temperatures measured following the fire-up process stipulated in Jospers PVJ-076-1 handbook.

*Temperaturas medidas realizando el proceso de encendido estipulado en el manual PVJ-076-1 de Josper.



COLOR RANGE

CONFIGURACIÓN DE COLOR

DOOR PUERTA	JOSPER CODE CÓDIGO JOSPER	RAL
STAINLESS STEEL INOX	IN	St. Steel Inox
BURGUNDY BURDEOS	VC	RAL 3003
BROWN MARRÓN	M	TDF 8002 / Beige 1001 RAL 9001 (30% Shine)
BLACK NEGRO	NC	RAL 9005
WHITE BLANCO	BL	RAL 9010
BLUE AZUL	ZU	RAL 5003
GREEN VERDE	VR	RAL 6005

*Available for oven's doors and frontals of open grills and combos.
Disponible para puertas de hornos y frontales de parrillas vascas y combos.*