



**Josper**<sup>®</sup>  
ПЕЧЬ-ГРИЛЬ

**ПЕРВЫЙ ПАТЕНТ В МИРЕ  
НА ПЕЧИ-ГРИЛЬ НА ДРЕВЕСНОМ УГЛЕ**



[www.josper.es](http://www.josper.es)

# ЧЕМ ОТЛИЧАЕТСЯ ПЕЧЬ-ГРИЛЬ JOSPER ОТ ПЕЧЕЙ КОНКУРЕНТОВ



## ИМИТАТОРЫ

Сплавы и литье низкого качества и более дешевые.

**В результате:**

**Трещины и разрыв основной рамы печи после нескольких месяцев эксплуатации.**



## ПЕЧЬ JOSPER

Для производства печки-гриль JOSPER используется огнеупорная сталь высочайшего качества, разработанная и используемая компанией JOSPER с 1969-ого года. Это позволяет гарантировать непрерывную работу нашей печи при температуре в среднем от 300 ° до 350 °, обеспечивающей приготовление продуктов на гриле, а не тушение их.



## ИМИТАТОРЫ

Ферритные сплавы стали низкого качества и более дешевые.

**В результате:**

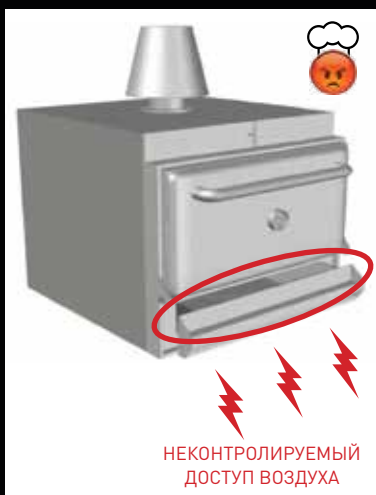
**Чрезмерные и неравномерные растяжения**

(возникновение натяжения в материалах), **изменения в молекулярной структуре стали,** влияющие на прочность печи и приводящие к повреждению печи после нескольких месяцев эксплуатации.



## ПЕЧЬ JOSPER

Используются высокотехнологичные сплавы стали и компоненты местного производства максимального качества, в результате чего инженерами компании JOSPER создается уникальный на рынке механизм.



## ИМИТАТОРЫ

В нижней части печи отсутствуют воронка и заслонка.

**В результате: Очень трудно контролировать незакрываемую герметично печь.**

Такая печь потребляет слишком много угля, а неконтролируемый доступ воздуха образует пламя внутри печи, что приводит к сгоранию поверхности продукта, а не приготовлению его на гриле.



## ПЕЧЬ JOSPER

В печи JOSPER используются воронка и чугунная заслонка, что позволяет полностью контролировать доступ воздуха. Следовательно, с такой печью легче и быстрее работать. Она обладает универсальностью, более низким потреблением угля, более низкими эксплуатационными расходами и оптимальным результатом гриля.



## ЧЕМ ОТЛИЧАЮТСЯ ПЕЧКИ-ГРИЛЬ JOSPER ОТ КОПИЙ, КОТОРЫЕ ПОЯВИЛИСЬ В ПОСЛЕДНЕЕ ВРЕМЯ НА РЫНКЕ

Единственное, что можно было скопировать в печке-гриль **JOSPER** и ввести в заблуждение клиента - это ее внешняя часть, являющаяся самым простым и бюджетным элементом.

### В ЧЕМ ЗАКЛЮЧАЮТСЯ ЭТИ ОТЛИЧИЯ?

Производители, пытающиеся копировать наши печки, для производства внутренней части печи используют ферритные сплавы стали, что не обеспечивает желаемую теплопроводность печи; в таких печах продукт можно тушить, но не готовить на гриле.

Печи-копии работают на гораздо более низкой температуре, чем **JOSPER**, что приводит к более худшему результату гриля

Для производства печки-гриль **JOSPER** мы используем огнеупорную сталь высочайшего качества, что позволяет нам готовить продукты на гриле быстрее, эффективнее и проще.

При этом производительность печи является постоянной в течение всей рабочей смены (температурный рабочий режим печи 300 ° C <350 ° C).

Известно, что постоянное воздействие огня и тепла значительно изнашивает оборудование.

Решение этой проблемы всегда было приоритетным в философии компании **JOSPER**. Нашей целью было создать прочную, надежную и долговечную печь. Мы можем гордиться тем, что у нас есть клиенты и друзья, которые работают на одной и той же печи **JOSPER** уже более 30 лет.

Те, кто пытается копировать нашу печь, используют дверцу, выполненную из нержавеющей стали, которая не выдерживает постоянные высокие температуры и растяжения, что может привести к

блокировке двери, или дверцу просто перекосит, и она выйдет из строя.

Дверь печи марки **JOSPER** является основным элементом нашей конструкции; она термически изолирует и одновременно поддерживает тепло внутри печи.

Повара это ценят! Дверца спроектирована и выполнена из огнеупорного сплава стали. Ее прочность выдерживает самые высокие температуры и значительные растяжения вследствие теплового воздействия. Это одна из основополагающих разработок компании **JOSPER** и одна из ключевых причин хорошей работы нашей печи.

Воздуховод: копировщики нашей печи используют простую "коробку" для поступления воздуха и сбора золы; эта «коробка» не обеспечивает герметичность при поступлении воздуха, и вследствие этого печь становится неконтролируемой, потребляет гораздо больше угля и, что самое важное и серьезное, бесконтрольное поступление кислорода провоцирует образование пламени внутри печи. Тоже самое происходит и в случае дверных перекосов, которые упоминались в предыдущем абзаце.

**JOSPER** с момента создания компании в 1969 году проектирует и производит нижнюю часть печи в форме воронки, что делает поступление воздуха более однородным и естественным. Кроме того, для большей безопасности используется чугунная заслонка, чьей основной функцией является полный контроль за поступлением воздуха и обеспечение герметичности закрывания.

Таким образом, мы получаем:

- Легко контролируруем печь
- Гораздо больше контроля при приготовлении на гриле
- Возможность устранения 95% пламени внутри печи
- Значительную экономию угля ( за 3 года использования печки-гриль **JOSPER** Вы компенсируете ее стоимость за счет экономии потребления угля)

**ВНИМАНИЕ! Не забывайте, что гарантия бренда доказывается течением времени.**

**Компания JOSPER занимается производством печей более 45 лет, имеет более чем 25 000 клиентов (100% сделано в Испании), ее печи используют в более, чем 80 странах на 5 континентах. JOSPER обеспечивает технической поддержкой и консультациями шеф-поваров по всему миру.**

Все сертификаты качества были получены компанией JOSPER в результате тестирования и различных испытаний, проводимых престижными независимыми признанными лабораториями. Наглядность результатов исследований подтверждает качество нашего оборудования, в отличие от тех компаний, которые пытаются копировать наши печи и могут предоставить лишь сертификат, выданный ими самими.



FOODSERVICE CONSULTANTS  
SOCIETY INTERNATIONAL

*Passion  
for Grilling* by josper®

**Josper®**

ПЕЧЬ-ГРИЛЬ

[www.josper.es](http://www.josper.es)

JOSPER S.A. Gutenberg, 11  
08397 Pineda de Mar - Barcelona - Испания  
T +34 93 767 15 16  
[josper@josper.es](mailto:josper@josper.es)

