Josper®

ПЕЧЬ-ГРИЛЬ

ПЕРВЫЙ ПАТЕНТ В МИРЕ НА ПЕЧИ-ГРИЛЬ НА ДРЕВЕСНОМ УГЛЕ



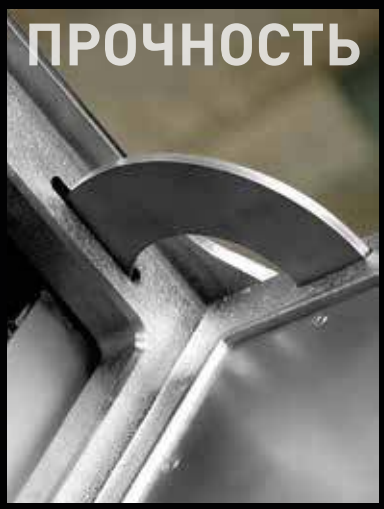
Josper desde 1969

www.josper.es

ЧЕМ ОТЛИЧАЕТСЯ ПЕЧЬ-ГРИЛЬ JOSPER ОТ ПЕЧЕЙ КОНКУРЕНТОВ



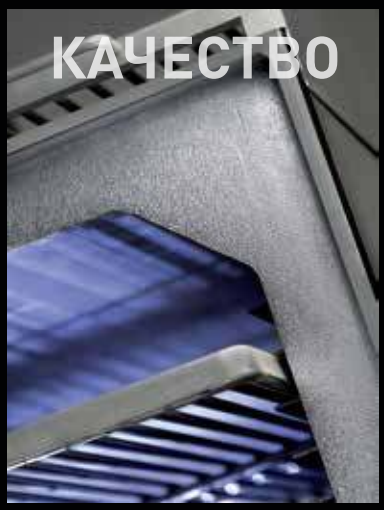
ИМИТАТОРЫ
Сплавы и литье низкого качества и более дешевые.
В результате:
Трещины и разрыв основной рамы печи после нескольких месяцев эксплуатации.



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.



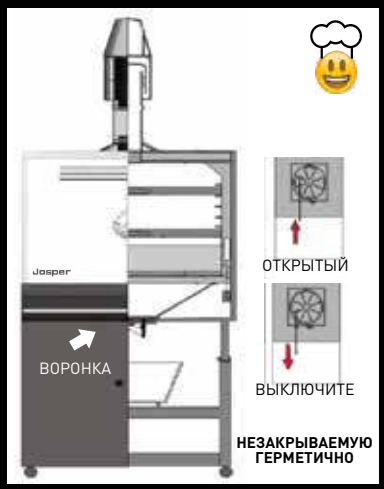
ИМИТАТОРЫ
Ферритные сплавы стали низкого качества и более дешевые.
В результате:
Чрезмерные и неравномерные растяжения (возникновение натяжения в материалах), **изменения в молекулярной структуре стали, влияющие на прочность печи и приводящие к повреждению печи после нескольких месяцев эксплуатации.**



ПЕЧЬ JOSPER
Используются высокотехнологичные сплавы стали и компоненты местного производства максимального качества, в результате чего инженерными кадрами 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 контролируемую 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.

Passion for Grilling by josper®

Josper®

ПЕЧЬ-ГРИЛЬ

www.josper.es

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

Josper desde 1969

