IMAGÍNALO *nosotros lo* CREAMOS

CATÁLOGO Y TENDENCIAS 2025

LÍNEA RESIDENCIAL

DELUXE BBQ BY JOZAM INDUSTRIAS®

Deluxe bbq
JOZAM

UNA MARCA DE:

JOZAM INDUSTRIAS®

NUESTRA HISTORIA 04
FORJANDO FUEGO CON PROPÓSITO 05

COLECCIÓN GRILL PREMIUM 07
SISTEMA DE ELEVACIÓN 08
SISTEMA HÍBRIDO DE COCCIÓN 09

COLECCIÓN SMOKER PRO 10

COLECCIÓN CENTELLA 12
ELEMENTOS REFRACTARIOS 14

DISEÑO DE COCINA 15

ACCESORIOS Y AMBIENTES COMPLEMENTARIOS 17
CAMPANAS DE EXTRACCIÓN 18
COCINAS DE ENCIMERA 19
ESPIEDO GIRATORIO Y PLANCHAS 20

NUESTRA HISTORIA

Una chispa, un reto, una marca que cambió las reglas.

Deluxe BBQ fue el inicio de todo. La primera gran apuesta de un sueño más grande: demostrar que en Ecuador se pueden crear equipos de cocción con estándares internacionales, diseño refinado y una ingeniería pensada para durar.

La marca nació con un reto real. Un restaurante de alta cocina en Quito nos encargó diseñar una parrilla vasca personalizada, con un nivel de exigencia que en ese momento parecía inalcanzable para la industria local. Frente a la ausencia de soluciones nacionales que cumplieran con el nivel de detalle, materiales y funcionalidad que requería el proyecto, nos propusimos **construir algo más que un equipo: una declaración de principios.**

El primer prototipo fue más que una parrilla: fue el resultado de largas jornadas de diseño técnico, selección de materiales, pruebas de resistencia y ajustes estructurales. Todo tenía que estar pensado para durar, funcionar con precisión y encajar con el lenguaje del espacio gastronómico. Y se logró. El equipo no solo fue un éxito, sino que despertó una pasión más grande.

Los primeros años fueron de aprendizaje constante. Cada diseño entregado representaba una mejora, una adaptación, una evolución. Desde las primeras parrillas vascas hasta los primeros hornos a brasas, los desafíos fueron técnicos, logísticos y creativos. Pero eso nos permitió crecer. Incorporamos nuevas herramientas, nuevos procesos y un equipo que entendió desde el inicio que estábamos construyendo algo distinto.

La pasión por el fuego y el diseño nos llevó a explorar más allá del producto. Creamos colecciones, integramos sistemas mecánicos complejos, y encontramos el equilibrio entre tradición e innovación. **El acero se convirtió en nuestro lienzo, y el fuego, en nuestra inspiración.**

Forjando fuego con propósito.

PASIÓN QUE TRANSFORMA

Diseñamos y fabricamos equipos BBQ de alto rendimiento, pensados para profesionales de la cocina, arquitectos que integran el fuego en espacios de diseño, y amantes del asado que entienden que la calidad no es negociable.

Nuestro proceso comienza en el diseño: desarrollamos planos personalizados y soluciones a medida, ajustándonos a las dimensiones, necesidades térmicas y estilo del proyecto. Luego, cada pieza se construye en nuestra planta bajo estándares de calidad internacional, utilizando acero inoxidable 304, materiales refractarios, y componentes mecánicos de alta resistencia como sistemas de elevación con piñones y cadena, que garantizan precisión y durabilidad por años.

Trabajamos con maquinaria especializada, pero lo más importante es el factor humano. Nuestros técnicos y soldadores expertos entienden que no solo fabrican acero, sino experiencias. Cada detalle cuenta, desde una soldadura impecable hasta la funcionalidad de los accesorios que transforman una cocción en una obra de arte.

Una experiencia completa alrededor del fuego.

COLECCIÓN CENTELLA
TUMBACO

PARRILLAS

Grill Premium

El equilibrio perfecto entre diseño, poder y tradición.

La colección Grill Premium fue concebida para quienes entienden que una parrilla no es solo un objeto, sino una experiencia. Esta línea residencial reúne lo mejor de dos mundos: la potencia del carbón y la comodidad del gas, integrados en un sistema híbrido que se adapta a cada tipo de cocción con precisión absoluta.

- Sistema de Elevación
- Sistema Híbrido de Cocción

Sistema de elevación con ***cadena y piñón.***

CONTROL SIN ESFUERZO

La clave del rendimiento en la colección Grill Premium se encuentra en su sistema de elevación, una solución ingeniosa que combina precisión industrial con facilidad de uso doméstico:

Utilizamos **placas de acero** reforzado para la base y torres de elevación, garantizando una estructura estable y segura.

La elevación se consigue mediante una **cadena de alta resistencia** acoplada a un piñón metálico de engranaje perfecto.

Cada piñón está diseñado con dientes finamente mecanizados, lo que asegura un movimiento suave, antideslizante y sin saltos.

Alianza que transforma tu experiencia.

SISTEMA HÍBRIDO DE COCCIÓN

La cocción tradicional a carbón da un paso adelante gracias a la incorporación de flautas auxiliares a gas, diseñadas para encender más rápido, elevar la temperatura con eficiencia y brindarte el control que siempre quisiste tener. Este sistema híbrido no solo combina dos fuentes de calor. Fusiona lo mejor de dos mundos: **la intensidad del carbón y la velocidad del gas.**

Cada parrilla incorpora flautas de gas de acero inoxidable, estratégicamente colocadas bajo el serpentín de acero. Estas flautas se activan fácilmente con las perrillas, generando una llama limpia y controlada que enciende el carbón en cuestión de minutos.Una vez el carbón toma cuerpo, puedes apagar el gas y dejar que el fuego siga su curso, o mantenerlo activo como apoyo térmico según lo necesites.

PARRILLAS

Smoker Pro

Diseñada para encerrar sabor y liberar resultados

La colección Smoker Pro nace para quienes entienden que el control del fuego también puede venir desde arriba. Con un diseño robusto, elegante y envolvente, estas parrillas con tapa están creadas para potenciar la cocción lenta, el ahumado y la retención de calor, sin perder la potencia y versatilidad que caracteriza a nuestros equipos.

Diseño con Tapa

Sistema Híbrido de Cocción

Estética limpia, potencia discreta.

Su estructura con tapa de acero inoxidable permite retener el calor de manera uniforme, ideal para cocinar piezas grandes, cortes gruesos o preparaciones que requieren tiempo y atención.

El cierre superior crea un ambiente de cocción envolvente que multiplica el sabor y la jugosidad de cada alimento.

El flujo de aire está optimizado para mantener la temperatura interna y conservar el carácter del carbón en cada receta.

Smoker Pro encapsula todo lo que amamos del fuego, pero con una nueva forma de controlarlo.

PARRILLAS

Centella

El Estilo Vasco, ahora en tu Hogar.

Nacida de nuestras líneas industriales más exigentes, la colección Centella lleva a los hogares la fuerza, precisión y estética del asado vasco tradicional. Cada pieza conserva el carácter robusto de una parrilla de alto rendimiento, pero reinterpretada para convivir con espacios residenciales que valoran la autenticidad del fuego.

- Sistema de Elevación
- Elementos Refractarios

Sistema de Elevación de alto desempeño.

ORIGEN INDUSTRIAL ADAPTADO A HOGARES

Este sistema permite controlar la distancia entre el fuego y la parrilla con total seguridad y sin esfuerzo, una característica típica del estilo vasco auténtico. Utiliza un sistema de elevación por piñón y cadena, lo que garantiza una manipulación precisa, fluida y resistente al uso constante. Disponible en **versiones simples o dobles,** según el modelo.

Elementos refractarios.

Incorpora materiales refractarios (como ladrillos o placas) que mejoran la retención de calor, estabilizan la temperatura y permiten una cocción más uniforme, especialmente en cocciones prolongadas.

Inspirada en el estilo vasco tradicional, Centella ofrece una experiencia de cocción visual y participativa. Permite manipular las brasas de manera directa, manteniendo el **control total sobre el fuego** real.

Los materiales refractarios absorben el calor lentamente y lo liberan de forma controlada, creando una temperatura estable y envolvente que favorece cocciones prolongadas y precisas.Al conservar el calor por más tiempo, estos elementos permiten reducir el consumo de combustible (carbón o leña), haciendo que cada brasa rinda más y mejor.

EQUIPOS JOZAM

Diseño de Cocinas

Cocinas que lo integran todo.

DISEÑO FUNCIONAL, FUEGO CONTROLADO Y ESPACIOS QUE INSPIRAN.

Diseñamos islas de cocina y mesones técnicos a medida, con estructuras de acero inoxidable que combinan distintas zonas de cocción y preparación. Cada diseño es único, adaptado a las dimensiones del espacio, al estilo de vida del cliente y al tipo de gastronomía que desea potenciar.

Quemadores de gas empotrados, de acero inoxidable y hierro fundido, diseñados para soportar uso intensivo. Los quemadores que integramos en nuestras islas son el punto de partida para múltiples preparaciones. Diseñados para complementar el fuego de las parrillas y hornos, estos componentes a gas aportan versatilidad, rapidez y precisión térmica.

La incorporación de una **Hornilla Wok** eleva tu estación de cocina a otro nivel. Este componente está diseñado para alcanzar temperaturas intensas en segundos, ideal para salteados rápidos, cocinas asiáticas o preparaciones que requieren movimiento, fuego directo y agilidad térmica.

La **Plancha Teppanyaki** es sinónimo de precisión, limpieza y versatilidad. Nuestra zona de plancha está diseñada para cocciones directas y uniformes sobre una superficie sólida, perfecta para cortes finos, vegetales, mariscos, huevos, hamburguesas o cualquier preparación que requiera calor constante y sin contacto directo con el fuego.

En nuestras islas de cocina, el **Horno a Gas** cumple una función clave: ofrecer una cocción envolvente, eficiente y constante, sin depender de brasas o procesos más lentos. Es el complemento perfecto para quienes buscan ampliar su repertorio culinario sin complicaciones, con el respaldo de un sistema térmico profesional.

Nuestros **accesorios complementarios** están fabricados en acero inoxidable, diseñados para resistir el uso intensivo y mantener el mismo nivel de calidad que el resto de la estación. Aquí, el diseño no se limita a lo que se ve: también está en lo que sostiene, organiza y eleva cada momento junto al fuego.

INDUSTRIAL

Accesorios y Ambientes Complementarios

Diseño sin límites, funcionalidad sin concesiones.

En Deluxe BBQ, creemos que los grandes espacios se construyen con detalles. Por eso, además de nuestras parrillas, islas y hornos, ofrecemos una línea completa de accesorios complementarios que permiten llevar tu cocina exterior a su máximo nivel de diseño, orden y personalización.

- Campanas de Extracción
- Cocinas de Encimera
- Espiedo Giratorio
- Planchas

Campanas de Extracción.

POTENCIA FUNCIONAL, DISEÑO QUE INTEGRA

Nuestras campanas de extracción están diseñadas para cumplir una doble misión: optimizar el ambiente durante la cocción y respetar la estética del espacio. Sabemos que una cocina exterior de alto nivel requiere más que solo potencia: necesita armonía visual, materiales nobles y una presencia que eleve el entorno.

Por eso, en Deluxe BBQ no nos limitamos a cumplir la función técnica de extracción. Vamos más allá, ofreciendo campanas personalizadas, recubiertas en metal y diseñadas para integrarse con el estilo general del proyecto.

Una pieza pensada para integrarse a la arquitectura del lugar.

Acabados:

Recubrimientos externos en metal pintado o natural, con acabados seleccionables según el estilo del entorno.

- Negro Mate
- Negro Texturizado
- Grafito
- Cobrizo Envejezido
- Microtexturizado

- **Sistema de extracción de alto rendimiento,** ideal para eliminar humo, grasa y vapor incluso en áreas abiertas.
- Motores y conductos diseñados según el volumen y el tipo de cocción del espacio.
- Construcción en acero inoxidable de alta calidad para máxima durabilidad.
- Ofrecen rendimiento estable, con menor ruido y bajo consumo energético, ideales para un uso prolongado.

Cocinas de Encimera.

COMPACTAS, PRECISAS Y HECHAS A MEDIDA

Las cocinas de encimera son el complemento perfecto para quienes desean ampliar su estación de cocción sin sacrificar espacio, orden ni estilo. Se integran directamente en la superficie de trabajo, permitiendo una zona de calor independiente, versátil y siempre lista para entrar en acción.

Fabricadas con la misma calidad que nuestras parrillas y hornos, estas cocinas son compactas, resistentes y potentes, y su mayor ventaja es la adaptabilidad: se diseñan para encajar a la perfección en el mobiliario o isla que estás construyendo

- **Rejillas superiores de hierro fundido o acero,** desmontables para fácil limpieza.
- **Encendido piezoeléctrico** y perillas ergonómicas empotrados en el frente del módulo.

¿Por qué integrarlas en tu espacio BBQ?

Permiten cocinar salsas, guarniciones, pastas o sopas sin interferir con la zona de brasa o plancha.
Ofrecen un control térmico inmediato, ideal para tareas auxiliares o recetas delicadas.
Su diseño discreto y personalizado mantiene la estética general del proyecto intacta.

Espiedo Giratorio.

MOVIENTO CONSTANTE, COCCIÓN UNIFORME

El **espiedo giratorio** es el accesorio perfecto para quienes desean explorar técnicas tradicionales con resultados profesionales. Este sistema permite asar piezas enteras, como pollos, piernas de cerdo, costillares o cortes grandes de res, mediante una rotación continua sobre la fuente de calor, lo que garantiza una cocción pareja, jugosa y con un dorado perfecto.

Motor eléctrico de torque alto, silencioso y resistente a la intemperie.

Barra principal en acero inoxidable, desmontable para fácil limpieza.

Bocines y Piñones Helicoidales de bronce.

Perfectas para vegetales, mariscos, huevos, tortillas, hamburguesas o cortes finos, **nuestras planchas** están diseñadas para distribuir el calor de forma pareja y conservarlo por más tiempo, elevando la eficiencia del fuego.

Convierte tu parrilla o cocina exterior en una estación aún más completa. Fabricadas en materiales resistentes y con un diseño pensado para el uso real, permiten preparar todo aquello que no iría directo a la parrilla, pero que merece el mismo nivel de atención y sabor.

Planchas.

VERSATILIDAD AL MÁXIMO

JOZAM
INDUSTRIAS

LA INGENIERÍA, *se tranforma* EN ARTE

Quito - Ecuador

San Miguel de Conocoto, Gnral Jose María Urbina
y Pasaje Calderón OE4-128.
Telf: 02 4762045 / 0968171815 / 0985849879
info@jozamindustrias.com
www.jozamindustrias.com

Para procesos de logística y envíos nacionales e internacionales
consulta las tarifas.

@deluxebbq

Deluxe BBQ