

**LA INGENIERÍA**  
*se transforma*  
**EN ARTE**

**CATÁLOGO Y  
PROYECTOS  
2025**

# CONCEPTOS QUE *se convierten* EN REALIDAD

## DELUXE BBQ BY JOZAM INDUSTRIAS

Nuestra línea industrial está enfocada en la innovación aplicada a la cocina profesional, con equipos diseñados para soportar el ritmo de los restaurantes más exigentes. Desde parrillas BBQ de última generación hasta hornos a brasas de alto rendimiento, pasando por ahumadores de precisión, cocinas industriales y sistemas personalizados para cualquier concepto gastronómico, cada uno de nuestros productos combina ingeniería avanzada con materiales de la más alta calidad

En Deluxe BBQ, hace más de 5 años, transformamos el arte de la cocina profesional con equipos diseñados para elevar la experiencia gastronómica de tu restaurante. Nos especializamos en la fabricación de parrillas y hornos de alta gama, fusionando diseño, funcionalidad y durabilidad para ofrecer soluciones que optimizan cada servicio.





HORNOS A BRASAS

# *Flama Fusion*

*La sofisticada fusión de un  
horno y una parrilla.*

El horno a brasas diseñado para quienes buscan dominar el fuego con excelencia. Fabricado con acero inoxidable de alta resistencia, este equipo combina la potencia de las brasas con un diseño innovador que maximiza el rendimiento térmico, optimizando tiempo, sabor y eficiencia energética.

12 Modelos en 6 diferentes presentaciones.

VERSIÓN PLUS

VERSIÓN PREMIUM

Flama Fusion representa la evolución definitiva en hornos a brasas, diseñado para enfrentar las más altas exigencias gastronómicas. Su estructura de acero inoxidable reforzado garantiza una resistencia superior al calor extremo, mientras que su sistema térmico mejorado maximiza la eficiencia energética, alcanzando temperaturas más altas en menos tiempo.

**RUKITO**

GUAYAQUIL, ECUADOR

# *Versión Plus*

HORNO DE SOBREMESA

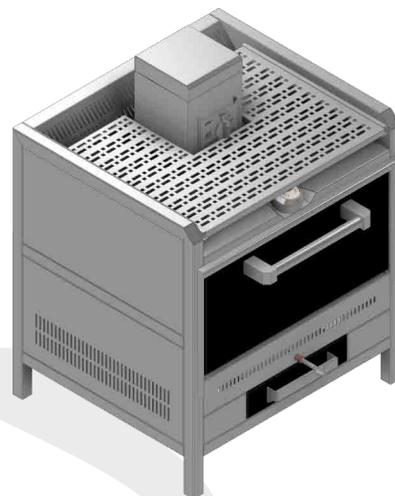
## **HFF - DSM - P700 PLUS**



|  |                    |
|--|--------------------|
| Superficie de Cocción                  | 490 x 550 mm (x2)  |
| Temperatura de Braseado*               | 400 °C             |
| Recomendado para ±                     | 100 comensales     |
| Medidas Totales (largo, ancho, altura) | 700 x 700 x 880 mm |
| Peso Neto                              | 450 kg             |

HORNO DE SOBREMESA

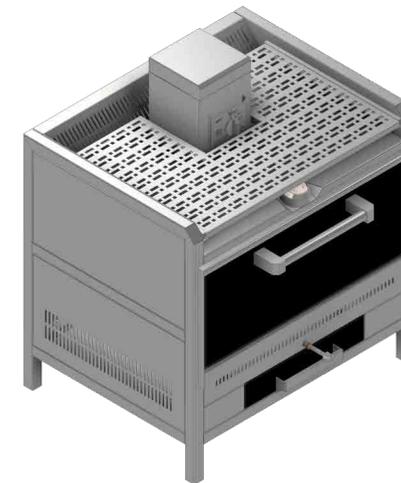
## **HFF - DSM - M800 PLUS**



|  |                    |
|--|--------------------|
| Superficie de Cocción                  | 597 x 550 mm (x2)  |
| Temperatura de Braseado*               | 450 °C             |
| Recomendado para ±                     | 140 comensales     |
| Medidas Totales (largo, ancho, altura) | 800 x 700 x 880 mm |
| Peso Neto                              | 473 kg             |

HORNO DE SOBREMESA

## **HFF - DSM - G900 PLUS**



|  |                    |
|--|--------------------|
| Superficie de Cocción                  | 697 x 550 mm (x2)  |
| Temperatura de Braseado*               | 500 °C             |
| Recomendado para ±                     | 160 comensales     |
| Medidas Totales (largo, ancho, altura) | 900 x 700 x 880 mm |
| Peso Neto                              | 525 kg             |



### ACCESORIOS INCLUIDOS

- 2 Parrillas de Varilla
- 1 Parrilla Microperforada Superior
- 1 Cajón para Ceniza
- 1 Atizador
- 1 Pala
- 1 Arrastre

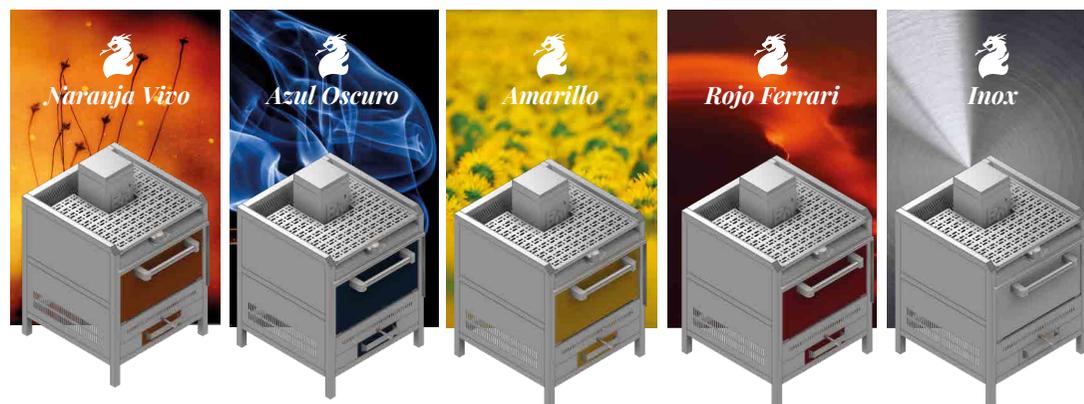
\*Accesorios y placas personalizadas bajo pedido.



Construido en Acero AISI 304 y AISI 430  
Con el respaldo de: JOZAM INDUSTRIAS®

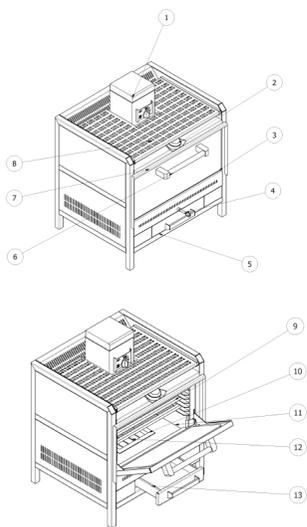
## Personalización al máximo

Dale un toque único a tu horno



\*Personalización con Pintura Horneable  
\*Consultar por disponibilidad de colores

### COMPONENTES



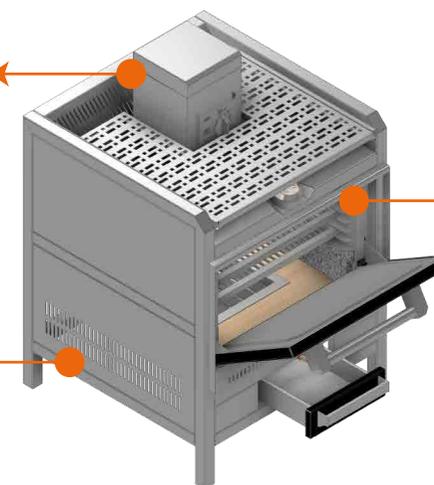
| ELEMENTO | CANTIDAD | NOMBRE                           |
|----------|----------|----------------------------------|
| 1        | 1        | Catalizador                      |
| 2        | 1        | Termómetro                       |
| 3        | 1        | Puerta Horno                     |
| 4        | 1        | Control Ventilación              |
| 5        | 1        | Cajón para Ceniza                |
| 6        | 1        | Manija                           |
| 7        | 1        | Visera para Humo                 |
| 8        | 1        | Parrilla Microperforada Superior |
| 9        | 2        | Parrilla de Varilla              |
| 10       | 1        | Rejilla Interna                  |
| 11       | 1        | Cámara Interna Horno             |
| 12       | 1        | Sistema de Ventilación           |
| 13       | 1        | Cajón                            |

#### Construcción en acero de alto rendimiento

A diferencia de otros materiales, el **acero inoxidable 304** mantiene su integridad estructural con el paso del tiempo, asegurando una inversión a largo plazo.

#### Sella, brasea, ahuma y hornea

Su sistema de **doble cocción** permite sellar carnes, brasear cortes gruesos y hornear con precisión, ofreciendo resultados excepcionales en cada uso.



#### Temperatura constantes de hasta 450 °C

Para una retención de calor óptima, este modelo incorpora **materiales refractarios** de alta densidad en su estructura interna.

# TRIBUTO

Experiencia gastronómica única.



**Tributo**, uno de los mejores restaurantes en Ecuador y reconocido a nivel internacional, fue el escenario perfecto para demostrar nuestra experiencia en diseño y fabricación de equipos de alta gama hace algunos años.

Tributo, liderado por el chef **Luis Maldonado**, es un homenaje a las tradiciones culinarias ecuatorianas fusionadas con un enfoque contemporáneo. Su compromiso con los ingredientes locales y las técnicas ancestrales exige equipos que estén a la altura de su visión.

Para este destacado restaurante, diseñamos y fabricamos:

**Parrilla estilo vasco con doble sistema de elevación:** Una solución versátil y eficiente que permite a su equipo controlar con precisión cada proceso de cocción.

**Horno a brasas Flama Fusion:** Nuestro equipo insignia, que combina funcionalidad y potencia para garantizar resultados excepcionales.

**Ahumador:** Diseñado para agregar un toque único y profundo a cada platillo, resaltando los sabores auténticos de la gastronomía.

QUITO, ECUADOR





# BOS

## La Nueva Generación

Cuando BOS, un referente en carnes premium y experiencias gastronómicas de élite, nos confió el equipamiento de su cocina, supimos que era la oportunidad perfecta para llevar nuestra innovación un paso más allá.



GUAYAQUIL, ECUADOR

En esta nueva generación de productos, cada detalle ha sido pensado para maximizar el control, la eficiencia y la estética en la parrilla.

### Parrilla Vasca con doble sistema de elevación

Una evolución en el mundo del asado. Con un sistema de elevación optimizado, permite un control aún más preciso de la temperatura, asegurando un manejo eficiente del calor y resultados perfectos en cada preparación. Su estructura robusta y diseño elegante la convierten en el corazón del fuego en BOS.

### Ahumador de doble cámara

La clave para un ahumado superior. Este equipo de última generación permite el braseado y el ahumado simultáneo en cámaras separadas, logrando mayor versatilidad en la cocina. Cada corte de carne recibe el tratamiento ideal para alcanzar matices de sabor profundos y únicos.

### Horno a Brasas

El equilibrio entre potencia y precisión. Este horno, conocido por su capacidad de alcanzar temperaturas extremas manteniendo una cocción uniforme, es la herramienta definitiva para carnes, vegetales y platos que requieren un sellado perfecto con el auténtico sabor de las brasas.

Juntos, estos tres equipos conforman el ecosistema ideal para la cocina profesional, donde la funcionalidad y el diseño convergen para ofrecer una experiencia inigualable. BOS no solo ha elevado el nivel de su cocina, sino que ha creado un entorno donde la excelencia es la única opción.

# *Versión Plus*

HORNO DE CUERPO COMPLETO

## **HFF - DCC - P700 PLUS**



|  |                     |
|--|---------------------|
| Superficie de Cocción                  | 497 x 550 mm (x2)   |
| Temperatura de Braseado*               | 400 °C              |
| Recomendado para ±                     | 100 comensales      |
| Medidas Totales (largo, ancho, altura) | 700 x 700 x 1600 mm |
| Peso Neto                              | 550 kg              |

HORNO DE CUERPO COMPLETO

## **HFF - DCC - M800 PLUS**



|  |                     |
|--|---------------------|
| Superficie de Cocción                  | 597 x 550 mm (x2)   |
| Temperatura de Braseado*               | 450 °C              |
| Recomendado para ±                     | 140 comensales      |
| Medidas Totales (largo, ancho, altura) | 800 x 700 x 1600 mm |
| Peso Neto                              | 573 kg              |

HORNO DE CUERPO COMPLETO

## **HFF - DCC - G900 PLUS**



|  |                     |
|--|---------------------|
| Superficie de Cocción                  | 697 x 550 mm (x2)   |
| Temperatura de Braseado*               | 500 °C              |
| Recomendado para ±                     | 160 comensales      |
| Medidas Totales (largo, ancho, altura) | 900 x 700 x 1600 mm |
| Peso Neto                              | 625 kg              |

### COLORES DISPONIBLES



Rojo Ferrari



Azul



Amarillo



Negro



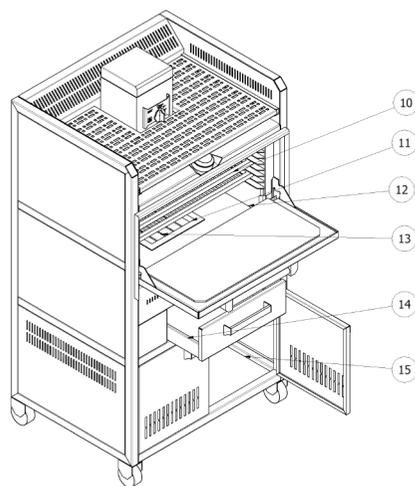
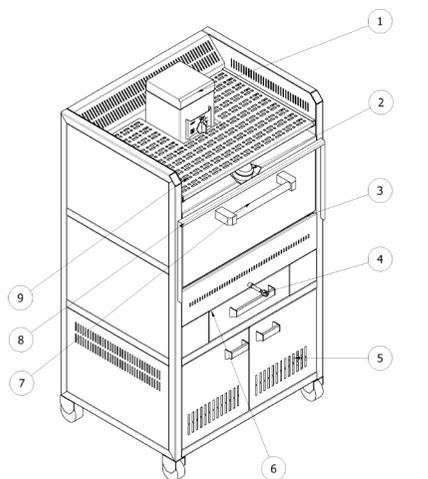
Inox



Naranja

\*Consultar por disponibilidad de colores

### COMPONENTES



| ELEMENTO | CANTIDAD | NOMBRE                           |
|----------|----------|----------------------------------|
| 1        | 1        | Catalizador                      |
| 2        | 1        | Termómetro                       |
| 3        | 1        | Puerta Horno                     |
| 4        | 1        | Control Ventilación              |
| 5        | 2        | Puertas Inferiores               |
| 6        | 1        | Cajón                            |
| 7        | 1        | Manija                           |
| 8        | 1        | Visera para Humo                 |
| 9        | 1        | Parrilla Microperforada Superior |
| 10       | 2        | Parrilla de Varilla              |
| 11       | 1        | Rejilla Interna                  |
| 12       | 1        | Cámara Interna Horno             |
| 13       | 1        | Sistema de Ventilación           |
| 14       | 1        | Cajón                            |
| 15       | 1        | Almacenamiento                   |

### ACCESORIOS INCLUIDOS

- 2 Parrillas de Varilla
- 1 Parrilla Microperforada Superior
- 1 Cajón para Ceniza
- 1 Atizador
- 1 Pala
- 1 Arrastre

\*Accesorios y placas personalizadas bajo pedido.



Construido en  
Acero AISI 304 y AISI 430  
Con el respaldo de:  
JOZAM INDUSTRIAS®



**NUEMA**

QUITO, ECUADOR

# La nueva generación de Flama Fusion

## VERSIÓN PREMIUM

Flama Fusion Premium representa la evolución definitiva en hornos a brasas, diseñado para enfrentar las más altas exigencias gastronómicas. Su estructura de **acero inoxidable reforzado** garantiza una resistencia superior al calor extremo, mientras que su **sistema térmico mejorado** maximiza la eficiencia energética, alcanzando temperaturas más altas en menos tiempo.

HORNO DE SOBREMESA

### HFF - DSM -P700 PREMIUM



HORNO DE SOBREMESA

### HFF - DSM -M800 PREMIUM



HORNO DE SOBREMESA

### HFF - DSM -G900 PREMIUM



|  |                    |
|--|--------------------|
| Superficie de Cocción                  | 510 x 510 mm (x2)  |
| Temperatura de Braseado*               | 500 °C             |
| Recomendado para ±                     | 120 comensales     |
| Medidas Totales (largo, ancho, altura) | 700 x 700 x 880 mm |
| Peso Neto                              | 460 kg             |

|  |                    |
|--|--------------------|
| Superficie de Cocción                  | 590 x 510 mm (x2)  |
| Temperatura de Braseado*               | 550 °C             |
| Recomendado para ±                     | 140 comensales     |
| Medidas Totales (largo, ancho, altura) | 800 x 700 x 880 mm |
| Peso Neto                              | 495 kg             |

|  |                    |
|--|--------------------|
| Superficie de Cocción                  | 660 x 550 mm (x2)  |
| Temperatura de Braseado*               | 600 °C             |
| Recomendado para ±                     | 160 comensales     |
| Medidas Totales (largo, ancho, altura) | 900 x 700 x 880 mm |
| Peso Neto                              | 540 kg             |

## Resistencia a otro nivel

### MAYOR POTENCIA CALÓRICA

Alcanza temperaturas más altas en menos tiempo, ideal para cocciones intensas y rápidas.

### CONSTRUCCIÓN ULTRA RESISTENTE

Fabricado con acero inoxidable de mayor calibre para un rendimiento imbatible en cocinas de alta demanda.



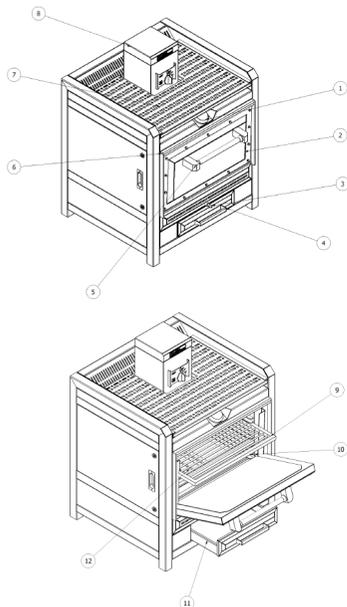
### DISEÑO TERMICO OPTIMIZADO

Mejor retención y distribución del calor para una cocción uniforme, precisa y constante.

### DISEÑO RENOVADO Y MODERNO

Estética profesional con acabados de alto nivel, pensado para cocinas que también lucen su equipo.

### COMPONENTES



| ELEMENTO | CANTIDAD | NOMBRE                           |
|----------|----------|----------------------------------|
| 1        | 1        | Termometro                       |
| 2        | 1        | Puerta del Horno                 |
| 3        | 1        | Control Sistema de Ventilación   |
| 4        | 1        | Cajón                            |
| 5        | 1        | Manija                           |
| 6        | 1        | Visera                           |
| 7        | 1        | Parrilla Microperforada Superior |
| 8        | 1        | Catalizador                      |
| 9        | 2        | Parrilla de Varilla              |
| 10       | 1        | Cámara Interna Horno             |
| 11       | 1        | Cajón                            |
| 12       | 1        | Sistema de Ventilación           |



*Diseñado para chefs que dominan el fuego.*

### ACCESORIOS INCLUIDOS

- 2 Parrillas de Varilla
- 1 Parrilla Microperforada Superior
- 1 Cajón para Ceniza
- 1 Atizador
- 1 Pala
- 1 Arrastre

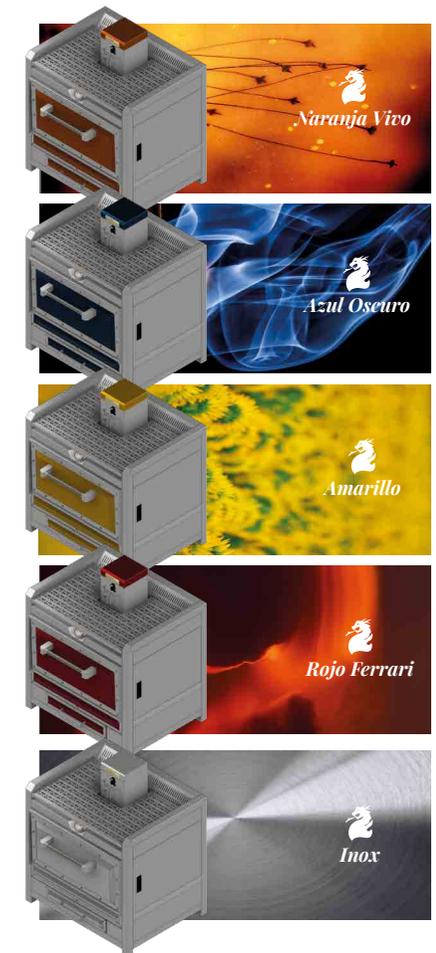
\*Accesorios y placas personalizadas bajo pedido.



Construido en  
Acero AISI 304 y AISI 430  
Con el respaldo de:  
JOZAM INDUSTRIAS®

## Personalización

Elige un color para la puerta, cajones y más



## *Versión Premium*

HORNO DE CUERPO COMPLETO

### HFF - DCC -P700 PLUS



|  |                     |
|--|---------------------|
| Superficie de Cocción                  | 510 x 510 mm (x2)   |
| Temperatura de Braseado*               | 500 °C              |
| Recomendado para ±                     | 120 comensales      |
| Medidas Totales (largo, ancho, altura) | 700 x 700 x 1600 mm |
| Peso Neto                              | 560 kg              |

HORNO DE CUERPO COMPLETO

### HFF - DCC -M800 PLUS



|  |                     |
|--|---------------------|
| Superficie de Cocción                  | 590 x 510 mm (x2)   |
| Temperatura de Braseado*               | 550 °C              |
| Recomendado para ±                     | 160 comensales      |
| Medidas Totales (largo, ancho, altura) | 800 x 700 x 1600 mm |
| Peso Neto                              | 595 kg              |

HORNO DE CUERPO COMPLETO

### HFF - DCC -G900 PLUS



|  |                     |
|--|---------------------|
| Superficie de Cocción                  | 660 x 510 mm (x2)   |
| Temperatura de Braseado*               | 600 °C              |
| Recomendado para ±                     | 180 comensales      |
| Medidas Totales (largo, ancho, altura) | 900 x 700 x 1600 mm |
| Peso Neto                              | 650 kg              |

ACCESORIOS INCLUIDOS

- 2 Parrillas de Varilla
- 1 Parrilla Microperforada Superior
- 1 Cajón para Ceniza
- 1 Atizador
- 1 Pala
- 1 Arrastre

\*Accesorios y placas personalizadas bajo pedido.



Construido en  
Acero AISI 304 y AISI 430  
Con el respaldo de:  
JOZAM INDUSTRIAS®

COLORES DISPONIBLES



Rojo Ferrari



Azul



Amarillo



Negro



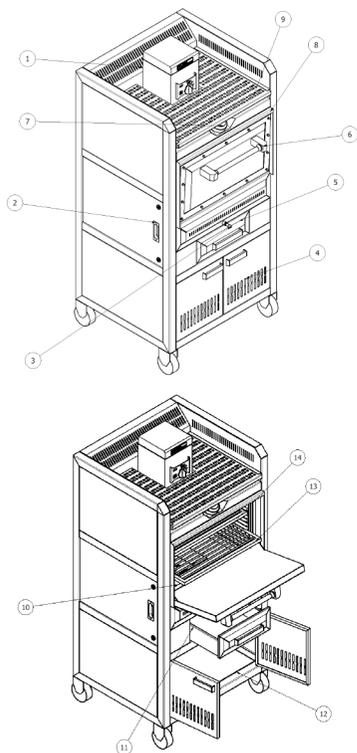
Inox



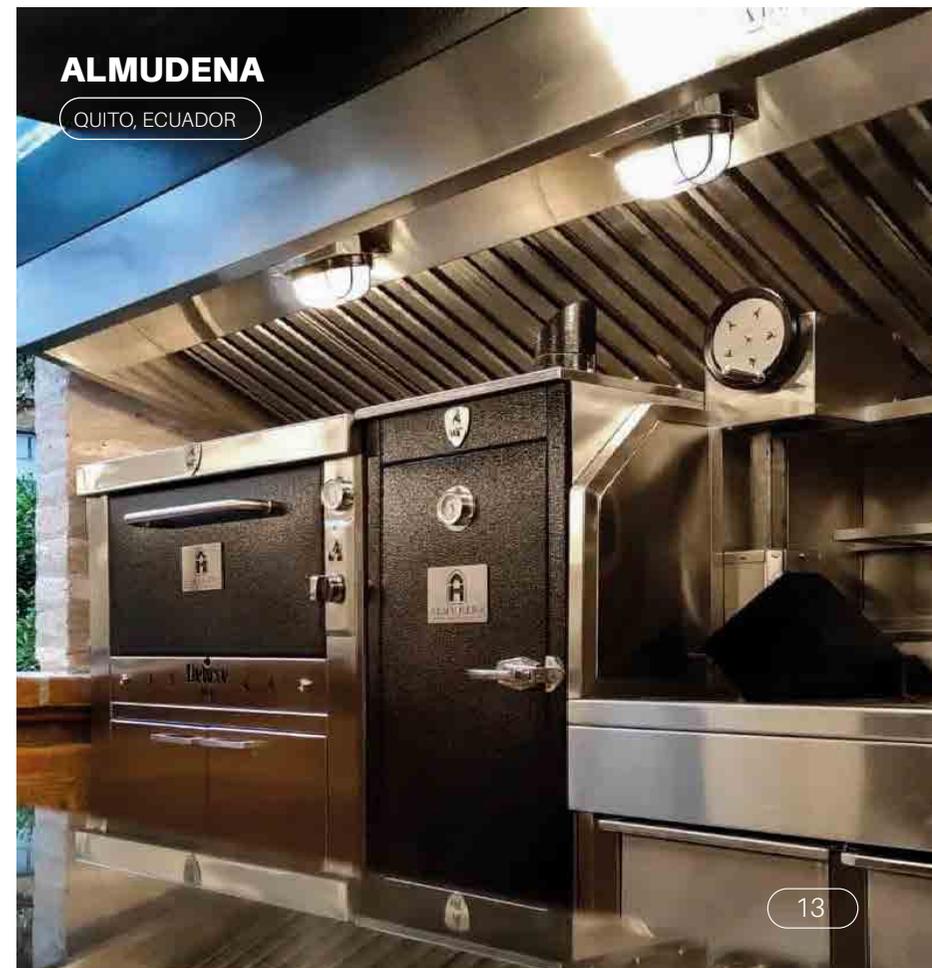
Naranja

\*Consultar por disponibilidad de colores

COMPONENTES



| ELEMENTO | CANTIDAD | NOMBRE                           |
|----------|----------|----------------------------------|
| 1        | 1        | Catalizador                      |
| 2        | 2        | Puerta para Mantenimiento        |
| 3        | 1        | Control Sistema de Ventilación   |
| 4        | 2        | Puertas Inferiores               |
| 5        | 1        | Cajón                            |
| 6        | 1        | Manija                           |
| 7        | 1        | Termómetro                       |
| 8        | 1        | Visera para Humo                 |
| 9        | 1        | Parrilla Microperforada Superior |
| 10       | 1        | Cámara Interna Horno             |
| 11       | 1        | Cajón                            |
| 12       | 1        | Almacenamiento                   |
| 13       | 2        | Parrilla de Varilla              |
| 14       | 1        | Sistema de Ventilación           |





DISEÑOS ADAPTADOS A TUS IDEAS

# *Parrillas Industriales*

*Diferentes ambientes en un solo equipo.*

Desde su concepción, esta colección ha sido pensada para revolucionar la manera en que cocinamos al fuego, fusionando diseño, materiales de primera y una personalización sin precedentes. No estamos hablando de una simple parrilla; esta es la cúspide de la ingeniería en cocción a fuego, diseñada para quienes buscan calidad.

OFF ROAD GRILL

CENTELLA

ARGENTA PRO

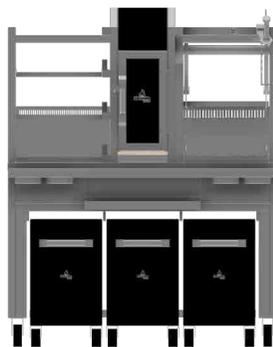
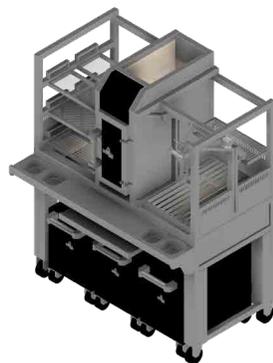
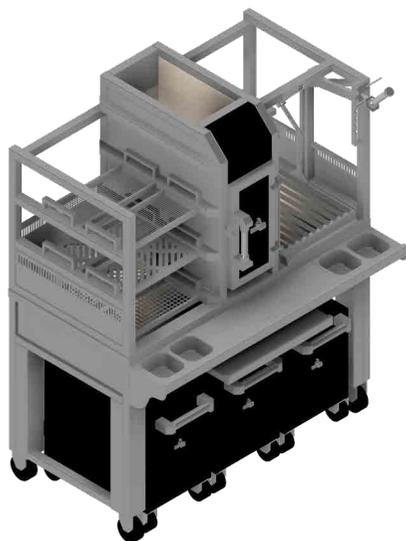
HYRISE

Nuestras parrillas industriales no solo están diseñadas para resistir jornadas intensas de trabajo, sino para convertirse en el corazón de las cocinas profesionales más exigentes. Cada modelo es una fusión de ingeniería robusta, estética imponente y funcionalidad inteligente, capaz de adaptarse a cualquier ritmo de servicio.



OFF ROAD GRILL

## POG-DAY-1400



La colección "A todo Terreno" redefine el estándar en equipos de cocción profesional para restaurantes que buscan optimizar la calidad y versatilidad en sus procesos culinarios. Este modelo ha sido diseñado como un sistema modular todo terreno, ofreciendo múltiples zonas de cocción integradas en un solo equipo compacto y eficiente. Fabricado en acero inoxidable grado 304, conocido por su resistencia superior a la corrosión y durabilidad extrema, garantiza un rendimiento óptimo en entornos exigentes.

### ACCESORIOS INCLUIDOS

- 6 Parrillas Yakitori
- 1 Parrilla Estilo Argentino
- 1 Sobreparrilla
- 4 Cambros
- 3 Cajones para Carbón
- 1 Atizador
- 1 Pala
- 1 Arrastre

\*Accesorios y placas personalizadas bajo pedido.



Construido en Acero AISI 304 y AISI 430  
Con el respaldo de: JOZAM INDUSTRIAS®



|  |                      |
|--|----------------------|
| Superficie de Cocción                  | 460 x 600 mm (x2)    |
| Temperatura de Braseado*               | 250 °C               |
| Recomendado para ±                     | 100 comensales       |
| Medidas Totales (largo, ancho, altura) | 1400 x 910 x 1740 mm |
| Peso Neto                              | 490 kg               |

### COLORES DISPONIBLES

- Rojo Ferrari
- Azul
- Negro
- Inox
- Naranja
- Amarillo

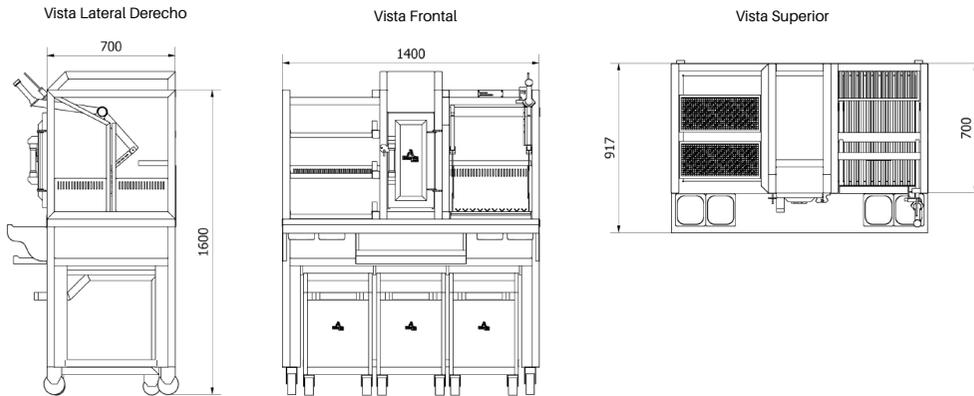
AMBIENTE ARGENTINO



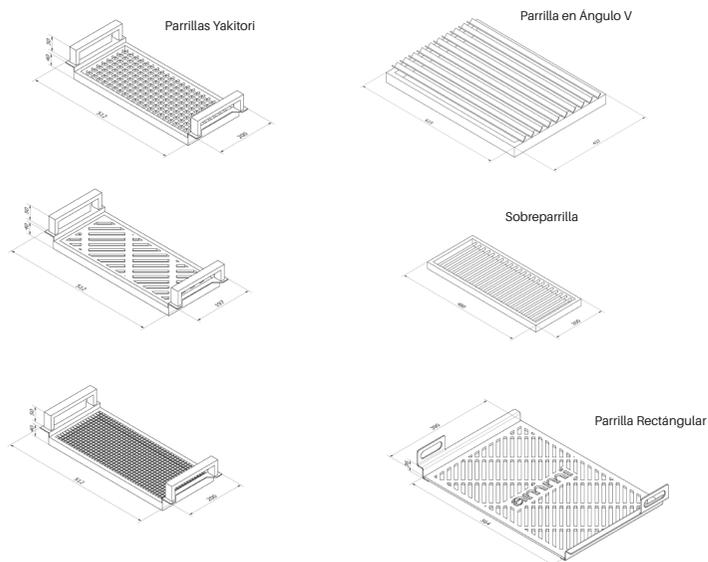
PRRILLAS YAKITORI



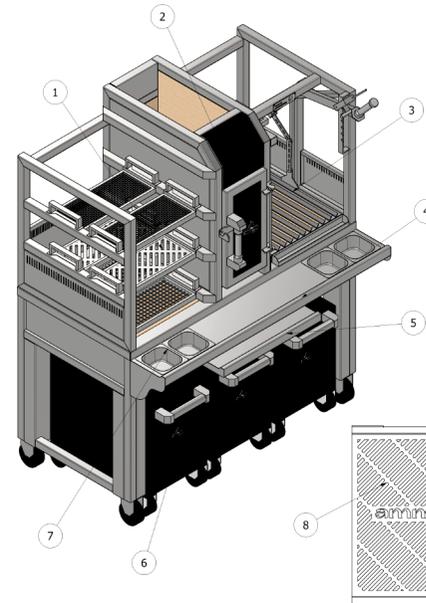
## MEDIDAS GENERALES



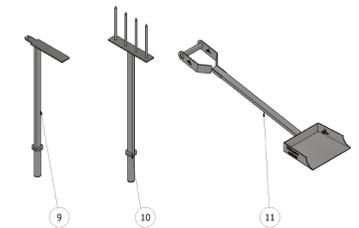
## PARRILLAS



## COMPONENTES



| ELEMENTO | CANTIDAD | NOMBRE                         |
|----------|----------|--------------------------------|
| 1        | 1        | Parrilla Estilo Yakitori       |
| 2        | 1        | Brasero                        |
| 3        | 1        | Parrilla Estilo Argentino      |
| 4        | 1        | Repisa de Condimenteros        |
| 5        | 1        | Repisa de Apoyo                |
| 6        | 3        | Cajones para Carbón            |
| 7        | 4        | Cambros                        |
| 8        | 1        | Parrilla Rectangular Argentina |
| 9        | 1        | Altizador                      |
| 10       | 1        | Arrastre                       |
| 11       | 1        | Pala                           |



### *Innovación ecuatoriana para el mundo.*

La parrilla Off Road Grill diseñada y fabricada para **Ammi**, en **Panamá**, es un claro ejemplo de esta filosofía. Este modelo específico reúne tres ambientes en una sola estructura:

**Parrilla argentina**, para carnes y cortes con el sabor auténtico de la tradición.

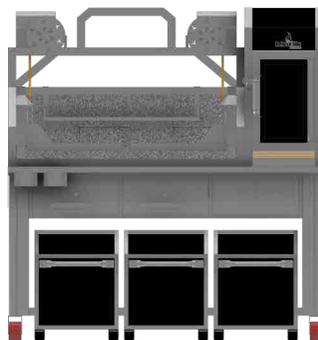
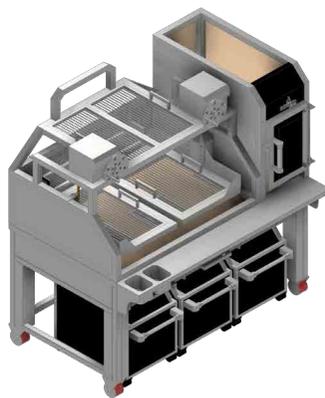
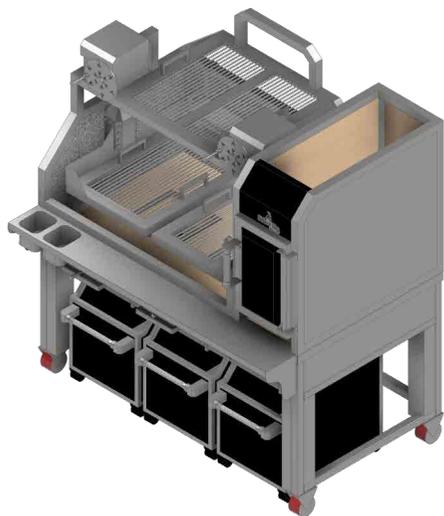
**Brasero**, que asegura una generación constante de brasas perfectas.

**Parrillas yakitori**, que introducen un toque de la cocina japonesa para preparaciones delicadas y precisas.



OFF ROAD GRILL

## POG-DVL-1600



### ACCESORIOS INCLUIDOS

- 2 Parrillas de Varilla
- 2 Parrillas Superiores
- 1 Sobreparrilla Colgante
- 2 Cambros
- 3 Cajones para Carbón
- 1 Atizador
- 1 Pala
- 1 Arrastre

\*Accesorios y placas personalizadas bajo pedido.

### COLORES DISPONIBLES

-  Rojo Ferrari
-  Azul
-  Negro
-  Inox
-  Naranja
-  Amarillo



Construido en  
Acero AISI 304 y AISI 430  
Con el respaldo de:  
JOZAM INDUSTRIAS ®

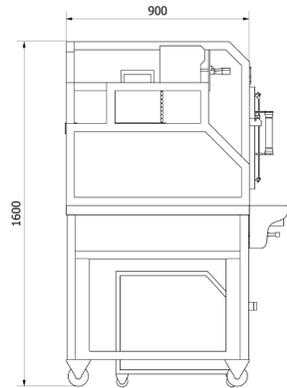
El corazón de este modelo es su doble sistema vasco con brasero, una configuración que ofrece un control total sobre la intensidad del fuego y la cocción de cada ingrediente. Con este sistema, los chefs pueden regular la altura de las parrillas de manera independiente, permitiendo un dominio absoluto del calor y una cocción precisa que resalta los sabores naturales de cada preparación. Además, el brasero optimiza la distribución del calor, asegurando un rendimiento uniforme y eficiente en cada sesión de asado.



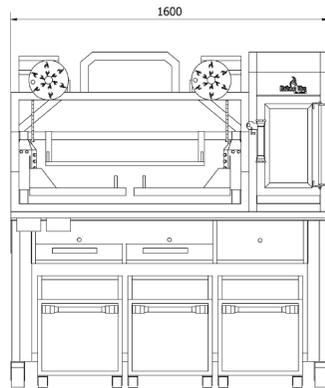
|  |                      |
|--|----------------------|
| Superficie de Cocción                  | 1120 x 820 mm        |
| Temperatura de Braseado*               | 250 °C               |
| Recomendado para ±                     | 140 comensales       |
| Medidas Totales (largo, ancho, altura) | 1600 x 910 x 1740 mm |
| Peso Neto                              | 500 kg               |

## MEDIDAS GENERALES

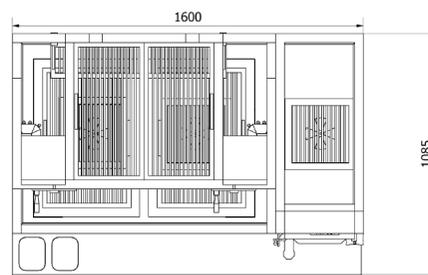
Vista Lateral Derecho



Vista Frontal



Vista Superior



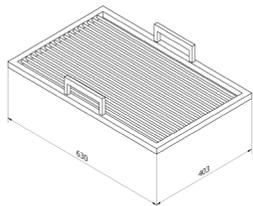
*Así como el Off Road desafía cualquier terreno, nuestras parrillas industriales están construidas para superar los entornos más demandantes en cocinas profesionales.*

*Bienvenido al lugar donde la parrilla se vuelve industria.*

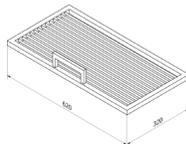


## PARRILLAS

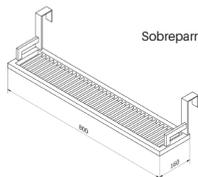
Parrillas de Varrilla



Parrillas Superiores

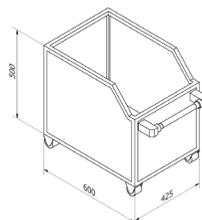


Sobreparrilla Colgante

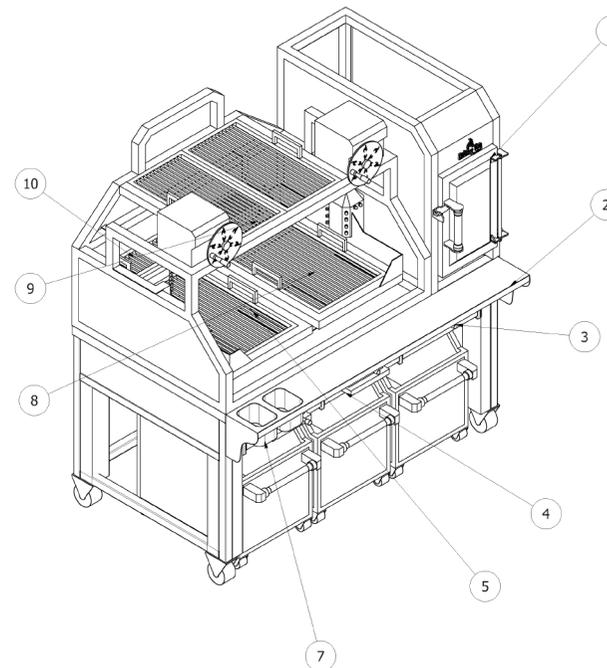


## ACCESORIO

Cajón para Carbón



## COMPONENTES

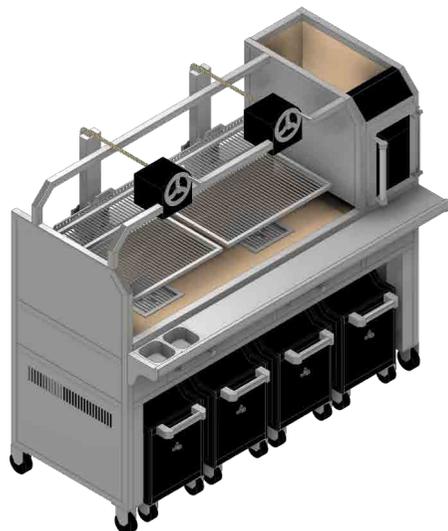


| ELEMENTO | CANTIDAD | NOMBRE                            |
|----------|----------|-----------------------------------|
| 1        | 1        | Brasero                           |
| 2        | 1        | Repisa para Condimenteros         |
| 3        | 3        | Control Sistema Ventilación       |
| 4        | 2        | Cajón para Ceniza                 |
| 5        | 3        | Sistema de Ventilación            |
| 6        | 3        | Cajones para Carbón               |
| 7        | 2        | Cambros                           |
| 8        | 2        | Parrilla con Sistema de Elevación |
| 9        | 2        | Parrilla Superior                 |
| 10       | 1        | Sobreparrilla Colgante            |



PARRILLA CENTELLA

## PCD-DCC-2000(B)



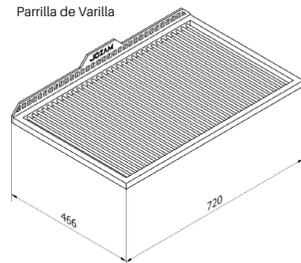
Equipada con doble sistema de elevación independiente, esta parrilla permite controlar simultáneamente dos zonas de cocción con precisión. Ya sea para trabajar carnes a diferentes tiempos o manejar múltiples técnicas al mismo tiempo, su estructura garantiza versatilidad sin comprometer la estabilidad. El brasero lateral no solo enciende el carbón o la leña, sino que mantiene el fuego activo y listo para alimentar las zonas de cocción sin interrupciones. Esta característica convierte a este modelo en una estación de fuego autosuficiente, perfecta para cocinas abiertas, parrillas de alto rendimiento o eventos de gran volumen.

### ACCESORIOS INCLUIDOS

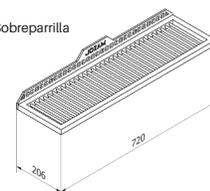
- 2 Parrillas de Varilla
- 2 Sobreparrillas
- 2 Cambros
- 4 Cajones para Carbón
- 1 Atizador
- 1 Pala
- 1 Arrastre

### PARRILLAS

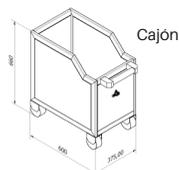
Parrilla de Varilla



Sobreparrilla

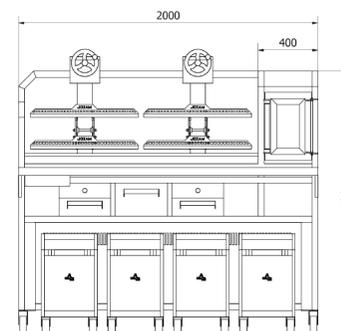


### ACCESORIO

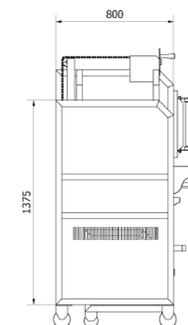


Cajón

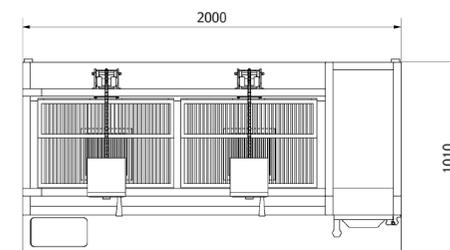
Vista Frontal



Vista Lateral Izquierdo



Vista Superior



### COMPONENTES

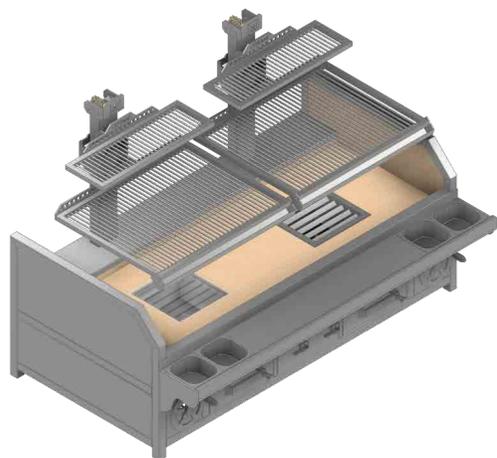
| ELEMENTO | CANTIDAD | NOMBRE                       |
|----------|----------|------------------------------|
| 1        | 2        | Sobreparrilla                |
| 2        | 2        | Parrilla de Varilla          |
| 3        | 1        | Brasero                      |
| 4        | 1        | Repisa de Condimenteros      |
| 5        | 2        | Sistema de Ventilación       |
| 6        | 4        | Cajones para Carbón          |
| 7        | 2        | Cajón para Cenizas           |
| 8        | 1        | Cajón General                |
| 9        | 2        | Control Sistema de Elevación |
| 10       | 2        | Cambio                       |
| 11       | 2        | Rejilla Interna              |

|  |                      |
|--|----------------------|
| Superficie de Cocción                  | 320 x 720 mm         |
| Temperatura de Braseado*               | 250 °C               |
| Recomendado para ±                     | 130 comensales       |
| Medidas Totales (largo, ancho, altura) | 2000 x 800 x 1736 mm |
| Peso Neto                              | 570 kg               |



PARRILLA CENTELLA

## PCD-DSM-1600(H)



|  |                      |
|--|----------------------|
| Superficie de Cocción                  | 700 x 650 mm (x2)    |
| Temperatura de Braseado*               | 450 °C               |
| Recomendado para ±                     | 130 comensales       |
| Medidas Totales (largo, ancho, altura) | 1600 x 800 x 1069 mm |
| Peso Neto                              | 312 kg               |

### Accede a su modelo híbrido y normal

La evolución del fuego encuentra su forma más inteligente en nuestros modelos híbridos, una parrilla que conserva su estructura de doble sistema de elevación de sobremesa, pero que incorpora una ventaja clave para el rendimiento profesional, flautas auxiliares de gas integradas en sus rejillas de ventilación. Este modelo híbrido representa la fusión entre la tradición del carbón y la eficiencia del gas, pensado para quienes necesitan agilidad sin sacrificar el sabor auténtico del fuego.

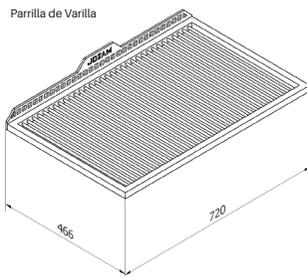
Este modelo no solo ofrece una estética imponente y una presencia dominante en cualquier cocina, sino que permite gestionar dos zonas de cocción independientes sobre una misma estructura, llevando la eficiencia y la creatividad culinaria a otro nivel. Cada sistema de elevación opera de forma independiente, lo que permite ajustar la altura de las parrillas con precisión, fluidez y sin esfuerzo. Esta libertad de movimiento hace posible cocinar distintos cortes, vegetales o técnicas al mismo tiempo, sin comprometer resultados.

#### ACCESORIOS INCLUIDOS

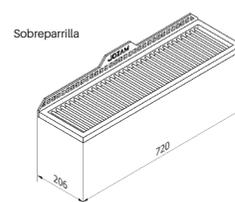
- 2 Parrillas de Varilla
- 2 Sobreparrillas
- 2 Cambros
- 1 Atizador
- 1 Pala
- 1 Arrastre

#### PARRILLAS

Parrilla de Varilla

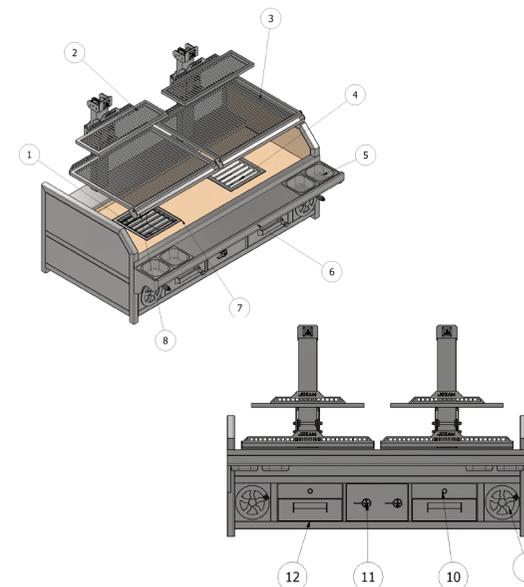


Sobreparrilla



#### COMPONENTES

| ELEMENTO | CANTIDAD | NOMBRE                         |
|----------|----------|--------------------------------|
| 1        | 2        | Quemador tipo Flauta           |
| 2        | 2        | Sobreparrilla                  |
| 3        | 2        | Parrilla de Varilla            |
| 4        | 2        | Sistema de Ventilación         |
| 5        | 4        | Cambro                         |
| 6        | 1        | Repisa para Cambros            |
| 7        | 2        | Rejilla                        |
| 8        | 2        | Recogedor de Grasa             |
| 9        | 2        | Volante                        |
| 10       | 2        | Control Sistema de Ventilación |
| 11       | 2        | Perilla para Gas               |
| 1        | 2        | Cajón para Ceniza              |



LA MANÁ, ECUADOR

# EQUIPOS INDUSTRIALES

■ *Un proyecto integral.*



## LÍNEA CALIENTE

La cocina, el corazón de todo restaurante, fue equipada con lo mejor de nuestra línea de productos:

Una parrilla estilo vasco con doble sistema de elevación, diseñada para garantizar versatilidad y precisión en la cocción.

El innovador Horno Flama Fusion, que combina rendimiento superior y sabores únicos, adaptado a las necesidades del cliente.

## MOBILIARIO DE ACERO INOXIDABLE

Para optimizar la operatividad del restaurante, fabricamos una gama de equipos en acero inoxidable 304, reconocido por su durabilidad y resistencia:

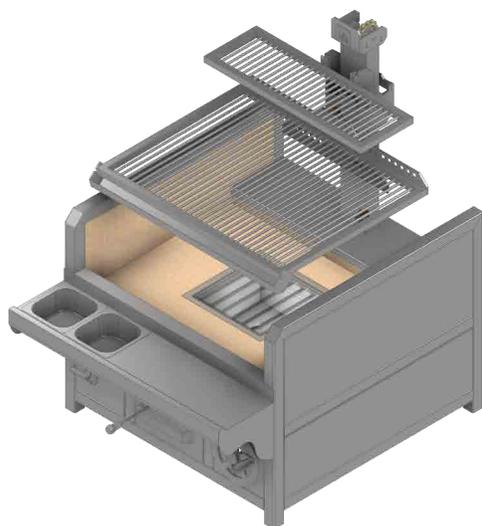
Mesas de trabajo diseñadas a medida.  
Fregaderos y repisas funcionales y ergonómicas.  
Campanas de extracción de alta eficiencia, esenciales para un entorno seguro.  
Estanterías robustas para maximizar el almacenamiento.



PROYECTOS DE PRINCIPIO A FIN



## PARRILLA CENTELLA PCD-DSM-800(H)



|  |                     |
|--|---------------------|
| Superficie de Cocción                  | 700 x 650 mm        |
| Temperatura de Braseado*               | 250 °C              |
| Recomendado para ±                     | 80 comensales       |
| Medidas Totales (largo, ancho, altura) | 800 x 800 x 1069 mm |
| Peso Neto                              | 156 kg              |

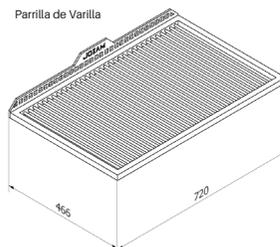
Una parrilla de sobremesa, híbrida, que combina la simplicidad estructural de un solo sistema de elevación con la velocidad del encendido a gas. Diseñada para quienes necesitan calor al instante, sin renunciar al carbón, este modelo fusiona tecnología y diseño en una propuesta compacta, rápida y precisa. La incorporación de un quemador tipo flauta integrada bajo la rejilla permite activar el carbón en minutos, eliminando esperas y maximizando el rendimiento desde el primer momento.

### ACCESORIOS INCLUIDOS

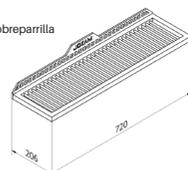
- 1 Parrillas de Varilla
- 1 Atizador
- 1 Sobreparrillas
- 1 Pala
- 2 Cambros
- 1 Arrastre

### PARRILLAS

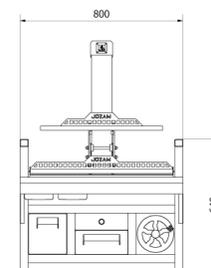
Parrilla de Varilla



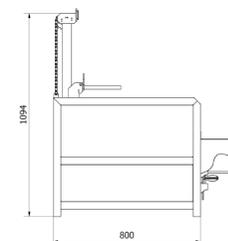
Sobreparrilla



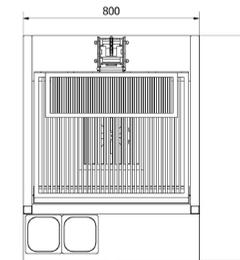
Vista Frontal



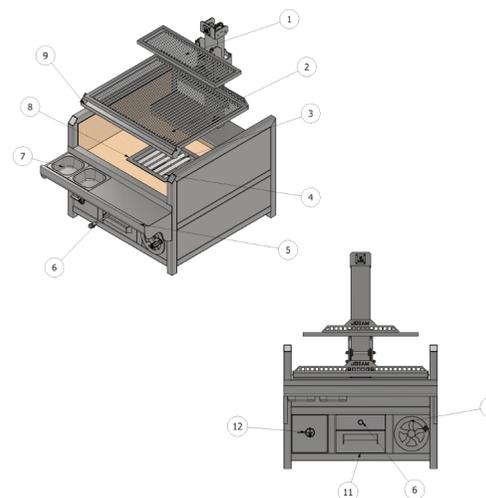
Vista Lateral Izquierdo



Vista Superior



### COMPONENTES



| ELEMENTO | CANTIDAD | NOMBRE                         |
|----------|----------|--------------------------------|
| 1        | 1        | Sobreparrilla                  |
| 2        | 1        | Parrilla de Varilla            |
| 3        | 1        | Quegador tipo Flauta           |
| 4        | 1        | Sistema de Ventilación         |
| 5        | 1        | Repisa para Cambros            |
| 6        | 2        | Control Sistema de Ventilación |
| 7        | 2        | Cambio                         |
| 8        | 1        | Rejilla                        |
| 9        | 1        | Recoger de Grasa               |
| 10       | 1        | Volante                        |
| 11       | 1        | Cajón                          |
| 12       | 1        | Perilla para Gas               |



AHUMADORES

# DuoSmoke

DCC-500

## *Homenaje al ahumado en frío*

DuoSmoke, gracias a su doble cámara separada y perfectamente aislada, permite replicar esta técnica con eficiencia, brindando el entorno perfecto para canalizar humo frío de manera uniforme hacia la cámara de alimentos, sin exponerlos al calor directo. Esto te da la posibilidad de experimentar sabores únicos, profundos y elegantes,

CÁMARA DE BRASEADO

CÁMARA DE AHUMADO

El DuoSmoke no solo representa tecnología de vanguardia. También es un **tributo al pasado**, a esas técnicas que surgieron en bodegas de curación, en bosques húmedos y en hornos de piedra. Es una herramienta para quienes creen que la cocina es un puente entre lo artesanal y lo moderno, y que cada sabor debe contar una historia.



AHUMADOR

## ADS-DCC-500



Construido en  
Acero AISI 304 y AISI 430  
Con el respaldo de:  
JOZAM INDUSTRIAS®



Presentamos Duosmoke, el ahumador vertical industrial que lleva el arte del ahumado a otro nivel. Diseñado con doble cámara, permite un control total sobre el proceso: una cámara dedicada a las brasas y otra exclusiva para el humo, logrando un ahumado más puro y uniforme. Lo mejor de ambos mundos en un solo equipo: ahumado en frío para sabores intensos y delicados, o ahumado tradicional para cocciones profundas y llenas de carácter. Ya sea para carnes, pescados o embutidos, el Duosmoke garantiza resultados excepcionales con un sabor inigualable.

A diferencia del ahumado tradicional o "en caliente", donde el calor cocina y ahúma al mismo tiempo, el ahumado en frío requiere que el humo viaje a temperaturas controladamente bajas, entre 20°C y 30°C, sin llegar a cocer el alimento. Esto permite que carnes curadas, quesos, pescados, embutidos e incluso vegetales y sales, absorban los aromas del humo sin alterar su textura original.

### ACCESORIOS INCLUIDOS

- 3 Parrillas de Varilla
- 1 Rack para Ahumado
- 1 Cajón para Cenizas
- 5 Ganchos
- 1 Atizador
- 1 Pala

### COLORES DISPONIBLES



Rojo Ferrari



Azul



Negro



Inox



Naranja



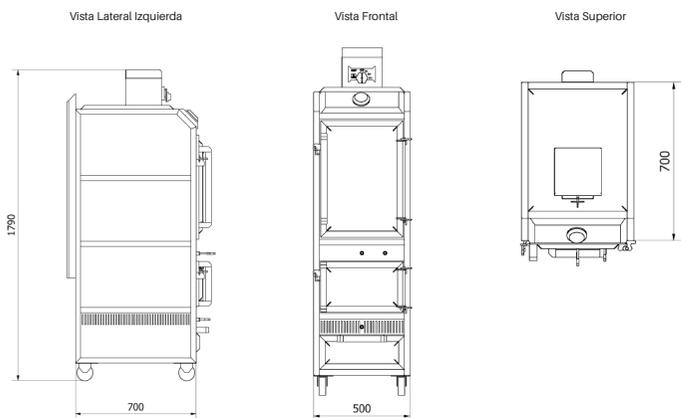
Amarillo

\*Consultar por disponibilidad de colores

|  |                     |
|--|---------------------|
| Superficie de Ahumado                  | 634 x 439 mm        |
| Temperatura de la Cámara de Ahumado*   | 200 °C              |
| Medidas Totales (largo, ancho, altura) | 500 x 700 x 1790 mm |
| Peso Neto                              | 240 kg              |



## MEDIDAS GENERALES

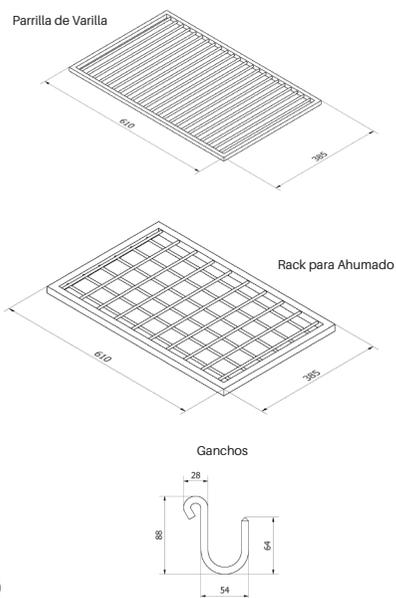


- **Espacio interior optimizado** para mantener una temperatura estable en la cámara de ahumado, incluso durante sesiones prolongadas.
- Cámara de combustión independiente, construida en **ladrillo refractario** de alta densidad, capaz de soportar temperaturas superiores a los 1.200°C sin degradación estructural.

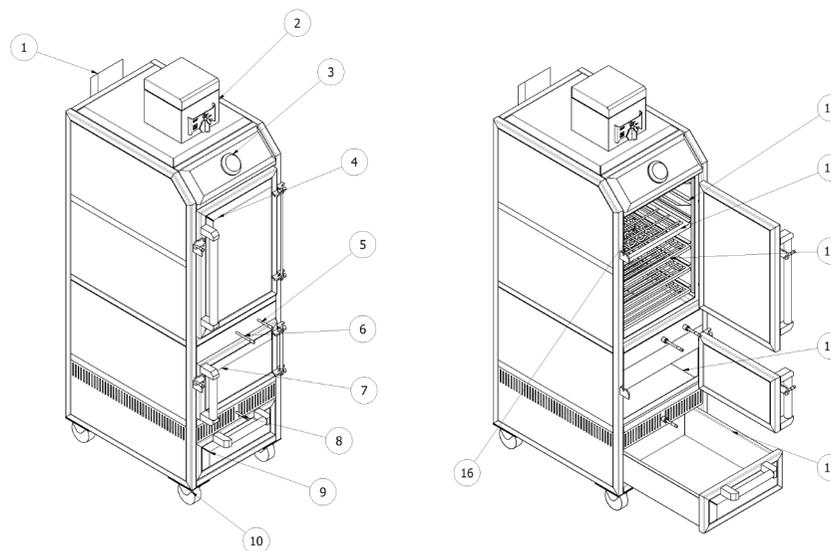


- **Cámaras separadas herméticamente** que previenen la transferencia directa de calor.
- **Conducto interno de humo de acero inoxidable**, con un diseño que maximiza la circulación sin acelerarla (evita la pérdida de compuestos aromáticos).
- **Controles de entrada y salida de aire** (damper system) para regular el flujo y la densidad del humo.

## PARRILLAS



## COMPONENTES



| ELEMENTO | CANTIDAD | NOMBRE                        |
|----------|----------|-------------------------------|
| 1        | 1        | Chimenea                      |
| 2        | 1        | Catalizador                   |
| 3        | 1        | Termómetro                    |
| 4        | 1        | Puerta Cámara de Ahumado      |
| 5        | 1        | Apertura Chimenea             |
| 6        | 1        | Control Ventilación Ahumador  |
| 7        | 1        | Puerta Braserero              |
| 8        | 1        | Control Ventilación Braserero |
| 9        | 1        | Cajón                         |
| 10       | 4        | Garruchas                     |
| 11       | 1        | Cámara Interna Ahumador       |
| 12       | 1        | Rack para Ahumado             |
| 13       | 3        | Parrillas de Varilla          |
| 14       | 1        | Braserero                     |
| 15       | 1        | Cajón                         |
| 16       | 5        | Ganchos                       |

# SIGNATURE

■ *Estilo argentino.*

La parrilla argentina se distingue por su estructura inclinada y su sistema de canaletas que permite el drenaje de grasas sin que entren en contacto con las brasas, evitando así la generación de llamas inesperadas y garantizando una cocción uniforme. Este diseño es ideal para lograr carnes jugosas con una caramelización perfecta en la superficie.



## PARRILLA ARGENTA PRO

Estilo argentino con sistema de elevación a base de palanca.

### PA-DCC-1000

|  |                      |
|--|----------------------|
| Superficie de Cocción                  | 620 x 600 mm         |
| Temperatura de Braseado*               | 250 °C               |
| Medidas Totales (largo, ancho, altura) | 1000 x 700 x 1600 mm |
| Peso Neto                              | 350 kg               |



# BLEND

■ *Eficiencia y calidad.*

Si bien el estilo argentino es famoso por su enfoque en cortes de carne como el asado de tira, el bife de chorizo o el vacío, su versatilidad permite cocinar desde vegetales hasta pescados y mariscos con resultados espectaculares. Su capacidad para potenciar el sabor natural de los ingredientes la convierte en una herramienta imprescindible en cocinas profesionales que buscan autenticidad y calidad en cada plato.



# IMAGÍNALO, *nosotros lo* CREAMOS

Quito - Ecuador

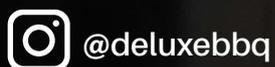
San Miguel de Conocoto, Gnral Jose María Urbina  
y Pasaje Calderón OE4-128.

Telf: 02 4762045 / 0968171815 / 0985849879

[info@jozamindustrias.com](mailto:info@jozamindustrias.com)

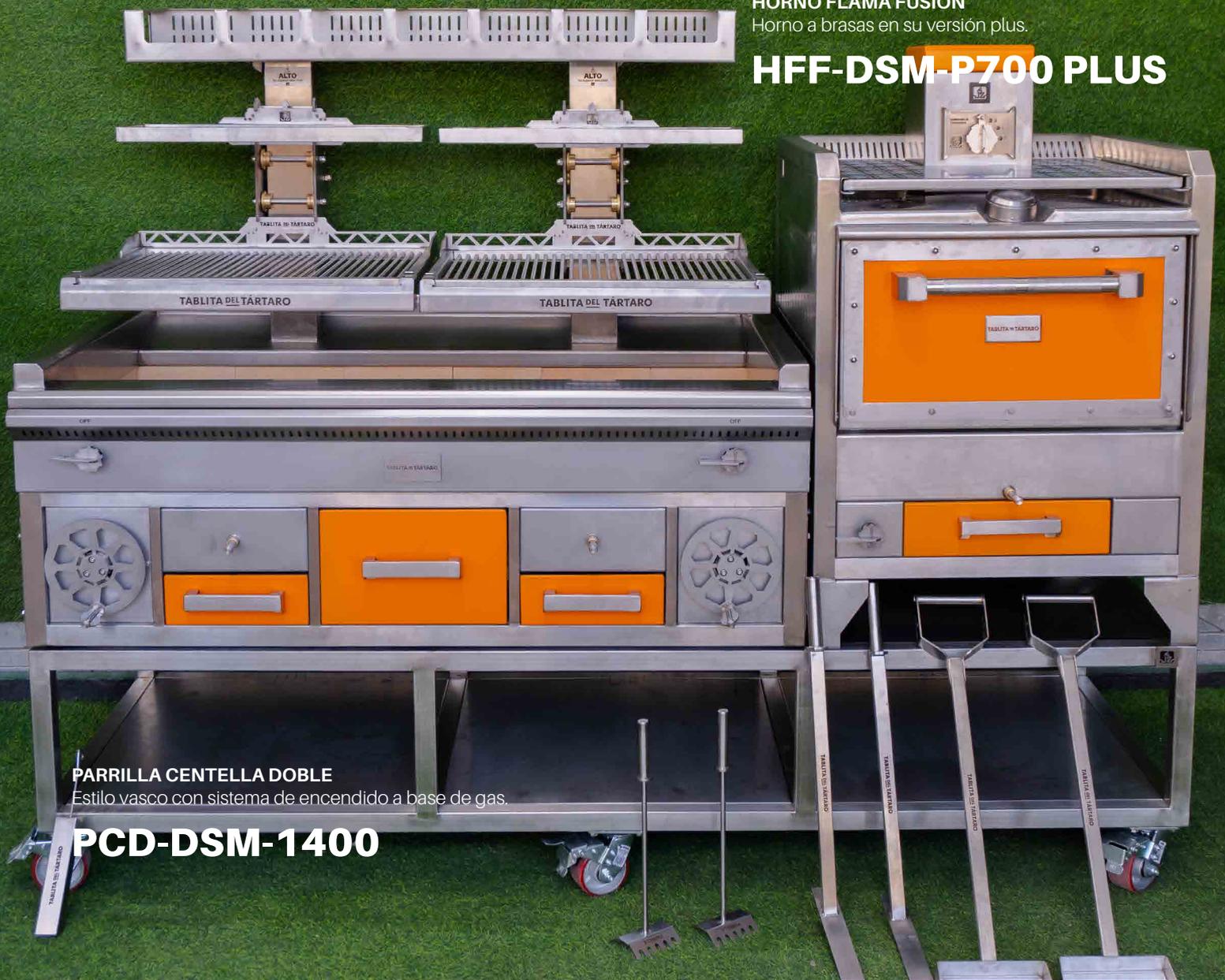
[www.jozamindustrias.com](http://www.jozamindustrias.com)

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



**HORNO FLAMA FUSION**  
Horno a brasas en su versión plus.

## HFF-DSM-P700 PLUS



**PARRILLA CENTELLA DOBLE**  
Estilo vasco con sistema de encendido a base de gas.

## PCD-DSM-1400

*Accede a descuentos por compras en combos.*

**Sabemos que cada cocina es distinta, por eso te damos la libertad de fusionar nuestros productos para aumentar la productividad e identidad de tu cocina.**

Centella no es solo una parrilla: es un sistema de cocción modular. Desde planchas, braseros y fogoneros, hasta estructuras laterales y frontales adaptadas al estilo de cada chef, esta colección permite expandir su funcionalidad según el espacio y la visión culinaria del usuario.

En el corazón de Centella late un sistema de elevación diseñado para durar. Ya sea en su versión simple o doble, cada mecanismo está construido con piñones de acero y cadenas de alta resistencia, eliminando puntos de falla comunes y ofreciendo una regulación precisa de altura para controlar la intensidad del fuego al milímetro.





NUEVO LANZAMIENTO

# Hyrise

Sistema de cocción híbrido con calidad industrial

*La potencia del carbón, la velocidad del gas,  
el control en tus manos.*

La colección HyRise representa la evolución del diseño funcional llevado al entorno industrial. Nace de la necesidad de integrar tecnología híbrida **gas y carbón**, en equipos que respondan a los más altos estándares de exigencia en cocina profesional.. resistencia y una experiencia de asado sin límites.

Con una estructura sólida, líneas precisas y un sistema de elevación que optimiza cada nivel de cocción, HyRise es la respuesta para quienes buscan potencia, versatilidad y control total. Su sistema híbrido no solo acelera los procesos de encendido y producción, sino que permite adaptar la intensidad del calor según la técnica culinaria deseada.



## PHD-DSM-1000

|  |                     |
|--|---------------------|
| Superficie de Cocción                  | 424 x 554 mm        |
| Temperatura de Braseado*               | 450 °C              |
| Medidas Totales (largo, ancho, altura) | 1000 x 880 x 970 mm |
| Peso Neto                              | 180 kg              |