



Robata Grill RGJ-050 de JOSPER, la robata pequeña de Josper, con 3 niveles de superficies de braseado de 478x166 mm cada una.

Ideal para todo tipo de restaurantes. La robata grill es ideal para cocinar delante del cliente y el sabor...único.

Modelos de robata

Robatagrill Josper RGJ-50, la parrilla abierta de carbón vegetal perfecta para el estilo de cocina robatayaki. La temperatura de braseado es de 250 °C y el tiempo de encendido de unos 20 minutos. Superficie de braseado 478 x 166 mm (x 3 niveles) y consumo diario de carbón de 8 a 10 kg aprox.

Accesorios: incluye soportes de pincho, pinzas, rejilla atemperadora y recoge grasas.

Características técnicas de la Robatagrill Josper

RGJ-50:

- Superficie de braseado 478 x 166 mm (x3)
- Tiempo de encendido 20 min aprox.
- Temperatura de braseado 250 °C
- Consumo diario de carbón 8 a 10 kg
- Potencia térmica nominal 1 kW
- Peso neto 65 kg
- Medidas exteriores: 710 x 390 x 650 mm

Instalación:

- Altura de instalación recomendada 630 mm
- Distancia con elementos no inflamables 100 mm
- Distancia con elementos inflamables 300 mm
- Capacidad de extracción: 2500 m³ /h

La cocina asiática es tendencia, integrarla en la cocina mediterránea es lo más. Cocinar a la brasa delante de nuestros clientes al más puro estilo japonés, robatayaki.

La comida se cocina en porciones pequeñas en brochetas.

¿Qué se cocina en una robata?

Carnes, pescados, verduras, en brochetas y pequeñas porciones.

Ha habido una tendencia y la robata grill está presente en muchos restaurantes.

En este apartado tenemos las mejores.

En equipoH estamos para asesorarte y prescribir la mejor robata para tu restaurante, llámanos 630.668.204 o contáctanos en el chat de la parte inferior derecha de tu pantalla, o en el formulario de contacto de nuestra web.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 710 x 390 x 650 mm