Robata Grill RGJ-100 de JOSPER, la robata mediana de Josper, con 3 niveles de superficies de braseado de 978 x 166 mm (x 3 niveles) 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-100, 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 978 x 166 mm (x 3 niveles)y consumo diario de carbón de 10 a 12 kg aprox.

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

Características técnicas de la Robatagrill Josper RGJ-100:

- Superficie de braseado 978 x 166 mm (x 3 niveles)

- Tiempo de encendido 20 min aprox.
- Temperatura de braseado 250 ºC
- Consumo diario de carbón 10 a 12 kg
- Potencia térmica nominal 2 kW
- Peso neto 111 kg
- Medidas exteriores: 1210 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:3200 m3/h

La cocina asiática es tendencia, integrarla en la cocina mediterránea es lo más. Cocinar a la brasa delante de nuestros clientes al mas 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 esta presente en muchos restaurantes.

En este apartado tenemos las mejores.

En equipoH estamos para asesorarte y prescribir la mejor robata para tu estaurante, 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): 1210 x 390 x 650 mm