



Descubre la Robata Pujadas Grill, perfecta para hostelería. Diseño compacto, fabricación nacional y materiales de alta resistencia. Ideal para cocina japonesa y brasa vista.

. Funcional, resistente Y SUPERPRÁCTICA

Catálogo de robatas profesionales

La **Robata Pujadas Grill** es la elección perfecta para restaurantes, chiringuitos y hoteles que buscan innovar en su oferta gastronómica con un equipo versátil y de alta calidad. Su parrilla abierta con 3 niveles de cocción y rejillas movibles permite una personalización total del cocinado.

DESTACAMOS en equipoH:

Pujadas Grill, son fruto del oficio de Pujadas y años de investigación y desarrollo. Son de fabricación nacional. Destacamos la ergonomía, la practicidad y las líneas. Son robatas superbonitas y superprácticas. La rapidez en repuestos también es rápida. Piensa que es maquinaria que te va a durar muchos años y en algún momento habrá que reponer e intervenir piezas. Pues eso no va a ser ningún problema.

Se fabrican en 3 colores, inox, rojo y negro.




inox



rojo



negro

 Cada robata se entrega con:

- 1 pala larga atizadora
- 1 Pinza VERSAGRIP® de acero inoxidable
- 1 pala recoge cenizas
- 1 cepillo metálico para limpiar la parrilla
- 5 cubetas GN inox 1/9 100 mm para ingredientes

Nota importante: Somos técnicos, esta indicación has de tenerla clara.

O la tienes en exterior o la tienes bajo campana reglamentaria que cumpla normativa, con extinción de incendios y con motor 400 grados 2 horas.

A destacar:

- **Diseño profesional:** Pensada para la hostelería, con materiales de alta resistencia y fácil mantenimiento.
- **Fabricación nacional:** Producto de alta calidad, fabricado en España.
- **Versatilidad en diseño:** Disponible en tres colores (inox, rojo y negro) para

adaptarse a cualquier estética.

- **Incluye accesorios:** 1 pala larga atizadora, 1 Pinza VERSAGRIP® de acero inoxidable, 1 pala recoge cenizas, 1 cepillo metálico para limpiar la parrilla



- **Repuestos rápidos y garantizados:** Servicio postventa eficaz, asegurando la durabilidad del equipo.
- **Cumple normativas de seguridad:** Debe instalarse en exterior o bajo campana reglamentaria con sistema de extinción de incendios y motor de 400 grados 2 horas.

❗ Características técnicas de la parrilla abierta pujadas grill:

- **Características técnicas:**

- Construcción en **acero inoxidable de primera calidad.**
- Parrilla abierta con 3 niveles de cocción y 5 rejillas movibles.
- Cubeta GN 2/3 de 65 mm movable.
- 2 parrillas de varilla removibles, ideal para brasa intensa.
- Base de ladrillo refractario.
- Mesa con ruedas delanteras con frenos, guías GN 1/1, 2 estantes y 5

cubetas GN inox 1/9 100 mm para ingredientes.

- Altura de pies regulables: 50 mm.
- Medidas sin embalaje: 104 x 74 x 152 cm.
- Peso sin embalaje: 195 Kg.
- Medidas con embalaje:
 - Módulo superior: 97 x 44 x 64 cm (30 Kg).
 - Base refractaria: 113 x 85 x 36 cm (150 Kg).
 - Mesa inferior: 113 x 80 x 80 cm (65 Kg).
 - Número de tochos: 28 unidades de 22 x 11 x 3 cm.

Las **robatas** son parrillas japonesas tradicionales diseñadas para ofrecer una cocción precisa con **carbón**, realzando el sabor de los ingredientes sin generar humo excesivo. Ideales para restaurantes, bares y negocios de hostelería, permiten asar pescados, mariscos, carnes y verduras con un acabado único.

En **EquipoH.com** encontrarás **robatas profesionales** fabricadas con materiales resistentes y sistemas de control de temperatura avanzados. Disponibles en diferentes tamaños y configuraciones, nuestras parrillas robata garantizan eficiencia y autenticidad en cada preparación.

Ventajas de nuestras robatas:

- Fabricadas en acero inoxidable para mayor durabilidad.
- Compatibles con carbón binchotan para una cocción homogénea.
- Diseñadas para mantener el calor y optimizar el consumo energético.

Haz que tu cocina destaque con una **robata profesional** y lleva la auténtica parrilla japonesa a tu restaurante.

Estamos al otro lado de la pantalla, si tienes dudas, necesitas presupuesto o quieres que te demos más indicaciones llámanos al 630668204 (en horario de oficina de lunes a viernes GMT Madrid)

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 104 x 74 x 152 cm.