



**Robata Grill RGJ-140 de JOSPER**, la robata grande de Jospier, con 3 niveles de superficies de braseado de 1378 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 Jospier RGJ-140**, 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 1378 x 166 mm (x 3 niveles) y consumo diario de carbón de 12 a 14 kg aprox.

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

## Características técnicas de la Robatagrill Jospier RGJ-140:

- Superficie de braseado 1378 x 166 mm (x 3 niveles)
- Tiempo de encendido 20 min aprox.
- Temperatura de braseado 250 °C
- Consumo diario de carbón 12 a 14 kg

- Potencia térmica nominal 3 kW
- Peso neto 157 kg
- Medidas exteriores: 1610 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: 3800 m<sup>3</sup>/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 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): 1610 x 390 x 650 mm