



**MGJ-132 - MANGAL de JOSPER**, más que una robata.. un mangal!

En cada nivel de braseado hay dos barras transversales ajustables que permiten ejecutar elaboraciones tanto en parrilla directa, como mediante brocheta, planchas y GNs Jospet o atemperadores, así como también braseados lentos con humo en la parte superior.

## Modelos de mangal

**El Mangal Jospet MGJ-132**, la parrilla abierta de carbón vegetal perfecta para cocinar al estilo mangal. Con una superficie de braseado de 1235 x 490 mm (x4 niveles), el tiempo de encendido es de unos 20 minutos, y la temperatura de braseado de 250 °C. Consumo diario de carbón de 22 a 24 kg aprox. Accesorios incluidos: 2 rejillas atemperadoras, 1 parrilla metálica, 16 bandejas GN 1/9 y pinzas.

En cada nivel de braseado hay dos barras transversales ajustables que permiten ejecutar elaboraciones tanto en parrilla directa, como mediante brocheta, planchas y GNs Jospet o atemperadores, así como también braseados lentos con humo en la parte superior. El primer y más bajo nivel de braseado se utiliza para elaboraciones y

sellados rápidos, el segundo y tercero para braseados más lentos y el cuarto para temperar y mantener calientes los alimentos. Con el Mangal Josper se pueden cocinar sobre el carbón vegetal distintos cortes de carne como filetes, hamburguesa, kebab, shaslik, pechugas o alitas de pollo, así como una gran variedad de vegetales.

### Características técnicas del magal MGJ-132:

- Superficie de braseado 1235 x 490 mm (x4)
- Tiempo de encendido 20 min aprox.
- Temperatura de braseado 250 °C
- Consumo diario de carbón 22 a 24 kg
- Potencia térmica nominal 4 kW
- Peso neto 3261 kg
- Medidas exteriores: 1450 x 1010 x 1500 mm

### Instalación:

- Distancia con elementos no inflamables 100 mm
- Distancia con elementos inflamables 300 mm
- Capacidad de extracción:4000 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 y en brochetas.

### ¿Qué se cocina en un mangal?

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

Ha habido una tendencia y la robata grill y el mangal estan presentes 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): 1450 x 1010 x 1500 mm