



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 Josper o atemperadores, así como también braseados lentos con humo en la parte superior.

Modelos de mangal

El Mangal Josper 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 Josper 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