# *Robatagrill RGJ-PRO-M*



## Robatagrill

La Robatagrill PRO Josper lleva la tradición japonesa del robatayaki a tu cocina. Con varios niveles de braseado y accesorios versátiles para brochetas, parrilla o Teppanyaki.

Accesorios incluidos RGJ-PRO-M



Pinzas
Ref. 0423



Atizador
Ref. 0427



x1
Plancha Teppanyaki
Ref. 270335



x2
Rejilla atemperadora P.
Ref. 270333



x2
Rejilla atemperadora G.
Ref. 270334

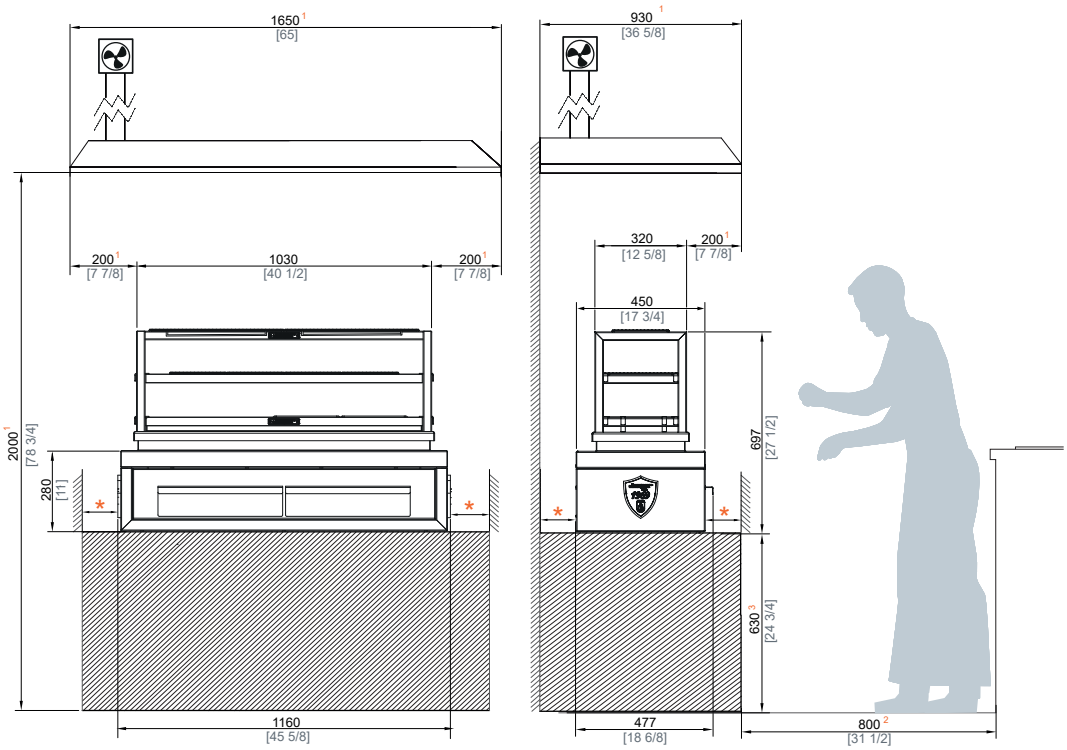
Todos los productos Josper funcionan exclusivamente con carbón vegetal. La certificación NSF hace referencia exclusivamente a los equipos y no a los accesorios descritos en este documento

## Datos técnicos

| | RGJ-PRO-M |
|---|---|
| Superficie de braseado | 970 x 230 mm / 38 1/4 x 9 in (x3) |
| Tiempo de encendido | 20 min aprox. / average |
| Consumo diario de carbón | 6 a 8 kg / 13.2 to 17.6 lb |
| Temperatura de braseado | 250 ºC / 482 ºF |
| Capacidad de extracción | 3200 m³/h |
| Peso neto | 136 kg / 299.83 lb |

# *Robatagrill RGJ-PRO-M*

## Instalación equipo

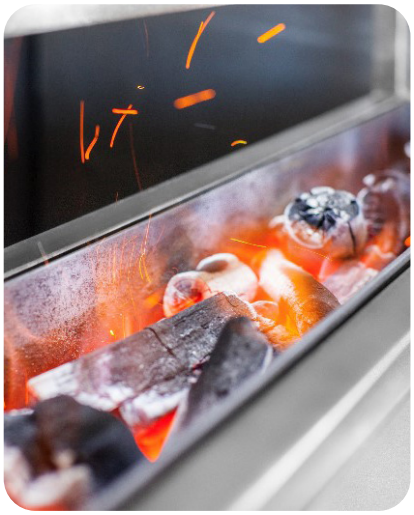



* Distancia mínima a elementos inflamables 12 in 300 mm
Distancia mínima a elementos no inflamables 4 in 100 mm

1 Medidas mínimas recomendadas de la campana extractora.
2 Espacio recomendado de trabajo para el chef.
3 Altura recomendada de instalación del horno sin mesa.







**Ed.0106** - Josper se reserva el derecho a realizar modificaciones en los catálogos, tarifas y material de divulgación según evolución y mejora de sus equipos.

+34 93 767 15 16
info@jospergrill.com
jospergrill.com