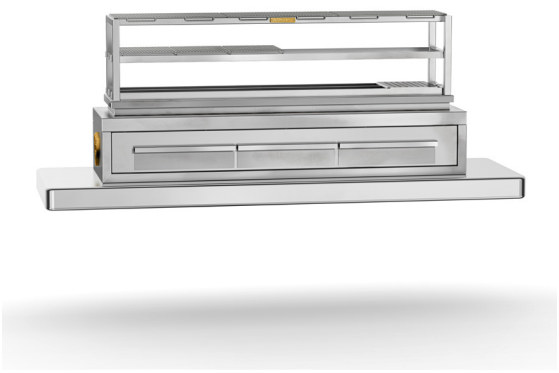
Robatagrill RGJ-PRO-L



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-L



Pinzas	Atizador	Plancha Teppanyaki	Rejilla atemperadora P.	Rejilla atemperadora G.
Ref. 0423	Ref. 0427	Ref. 270335	Ref. 270333	Ref. 270334

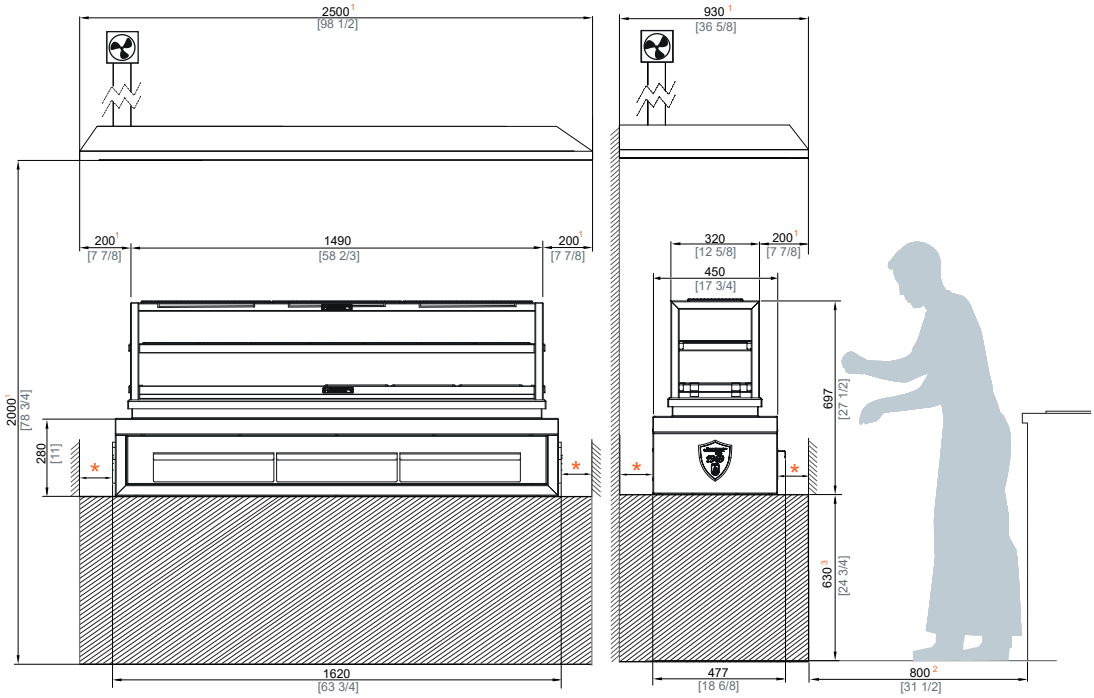
Todos los productos Josper funcionan exclusivamente con carbón vegetal. La certificación NSF hace referencia exclusivamente a los equipos y no a los accesorios descritos en este documento

Datos técnicos

	RGJ-PRO-L
Superficie de braseado	1430 x 230 mm / 56 1/4 x 9 in (x3)
Tiempo de encendido	20 min aprox. / average
Consumo diario de carbón	8 a 10 kg / 17.6 to 22 lb
Temperatura de braseado	250 ºC / 482 ºF
Capacidad de extracción	3800 m³/h
Peso neto	192 kg / 423.3 lb

Robatagrill RGJ-PRO-L

Instalación equipo

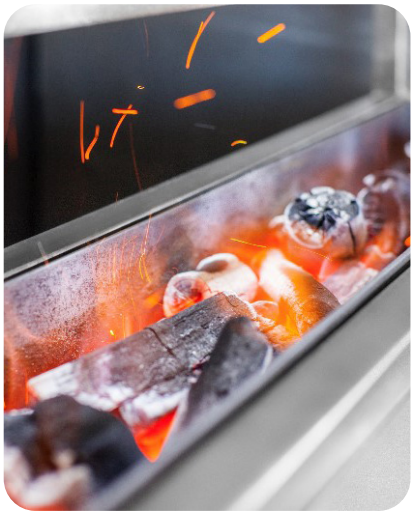


* Distancia mínima a elementos inflamables 12 in 300 mm
Distancia mínima a elementos no inflamables 4 in 100 mm

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