

Robatagrill RGJ-PRO-S

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-S



Pinzas
Ref. 0423



Atizador
Ref. 0427



Plancha Teppanyaki
Ref. 270335



Rejilla atemperadora P.
Ref. 270333



Rejilla atemperadora G.
Ref. 270334

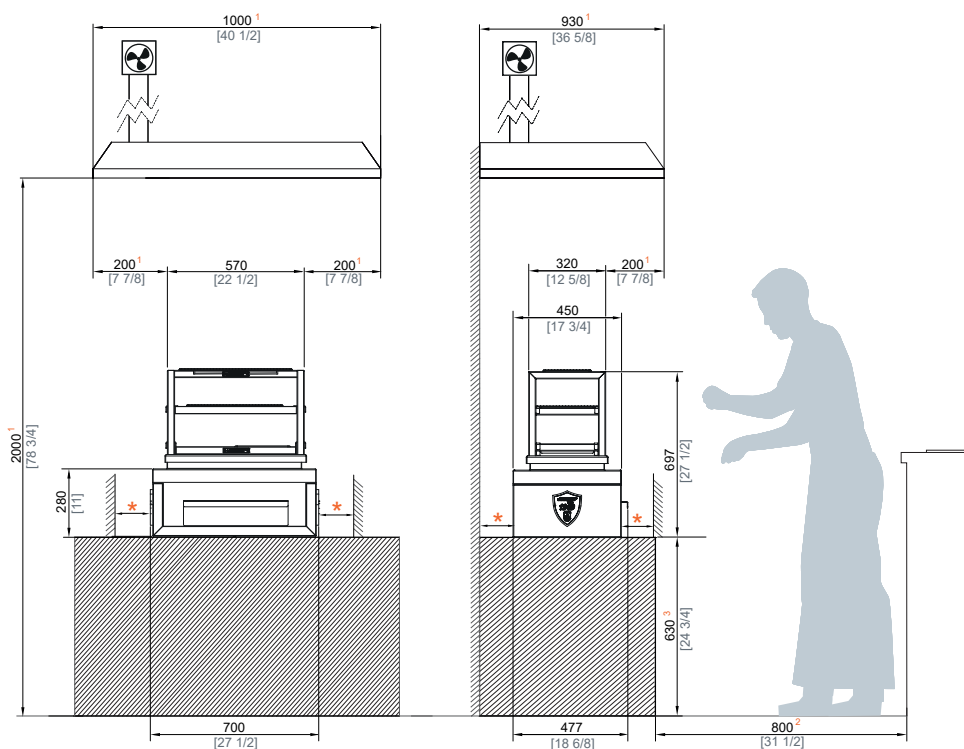
Todos los productos Josper funcionan exclusivamente con carbón vegetal. La certificación NSF hace referencia exclusivamente a los equipos y no a los accesorios descritos en este documento

Datos técnicos

	RGJ-PRO-S
Superficie de braseado	509 x 230 mm / 20 x 9 in (x3)
Tiempo de encendido	20 min aprox. / average
Consumo diario de carbón	3 a 4 kg / 6.6 to 8.8 lb
Temperatura de braseado	250 °C / 482 °F
Capacidad de extracción	2500 m³/h
Peso neto	81 kg / 178.6 lb

Robatagrill RGJ-PRO-S

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 - Jospers 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@jospersgrill.com
jospersgrill.com



Sistema de
calentamiento
ISO 9001:2015
www.jospers.com
ES 910838534

