



RGJ-PRO-S

La Robotagrill PRO Josper es una parrilla de carbón para cocinar al estilo robatayaki, una antigua técnica culinaria de la cultura japonesa, que consiste en cocinar a la brasa frente a los comensales. Las pequeñas porciones de comida se asan en brochetas directamente sobre carbón caliente. La Robotagrill PRO de Josper ofrece varios niveles de braseado e incluye diferentes tipos de accesorios para trabajar sobre brochetas, parrillas Teppanyaki y otros utensilios. Con la Robotagrill PRO disfrutará de la cocina en vivo y verá cómo los chefs preparan sus platos alrededor de la brasa abierta... un verdadero espectáculo culinario.

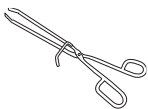
The Josper Robotagrill PRO is the charcoal grill for cooking in the robatayaki style, an ancient technique of Japanese culture consisting of grilling in front of the diners. The Josper Robotagrill PRO offers several levels of grilling and includes different types of accessories for working over charcoal kebabs, grills, Teppanyaki... With the Robotagrill PRO you will enjoy live cooking and will see how the chefs prepare their dishes around the grill... A real culinary show.



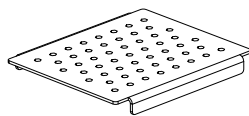
Superficie de braseado Braising area	509 x 230 mm (x3) 20 x 9 in (x3)
Tiempo de encendido Fire up time	20 min aprox. 20 min average
Consumo de carbón por servicio Charcoal consumption per service	3 a 4 kg 6.6 to 8.8 lb
Temperatura de braseado Broiling temperature	250 °C 482 °F
Potencia térmica nominal Nominal heat output	1 kW 1.34 hp
Capacidad de extracción Exhaust rate	2500 m³/h 1471 cfm
Peso neto Net weight	85 kg 187.4 lb

ACCESORIOS INCLUIDOS

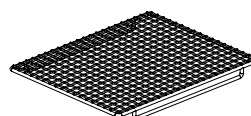
INCLUDED ACCESSORIES



Pinzas Josper / Ref. [0423](#)
Jospertongs / Ref. [0423](#)



Plancha Teppanyaki / Ref. [270335](#)
Teppanyaki plate / Ref. [270335](#) x1



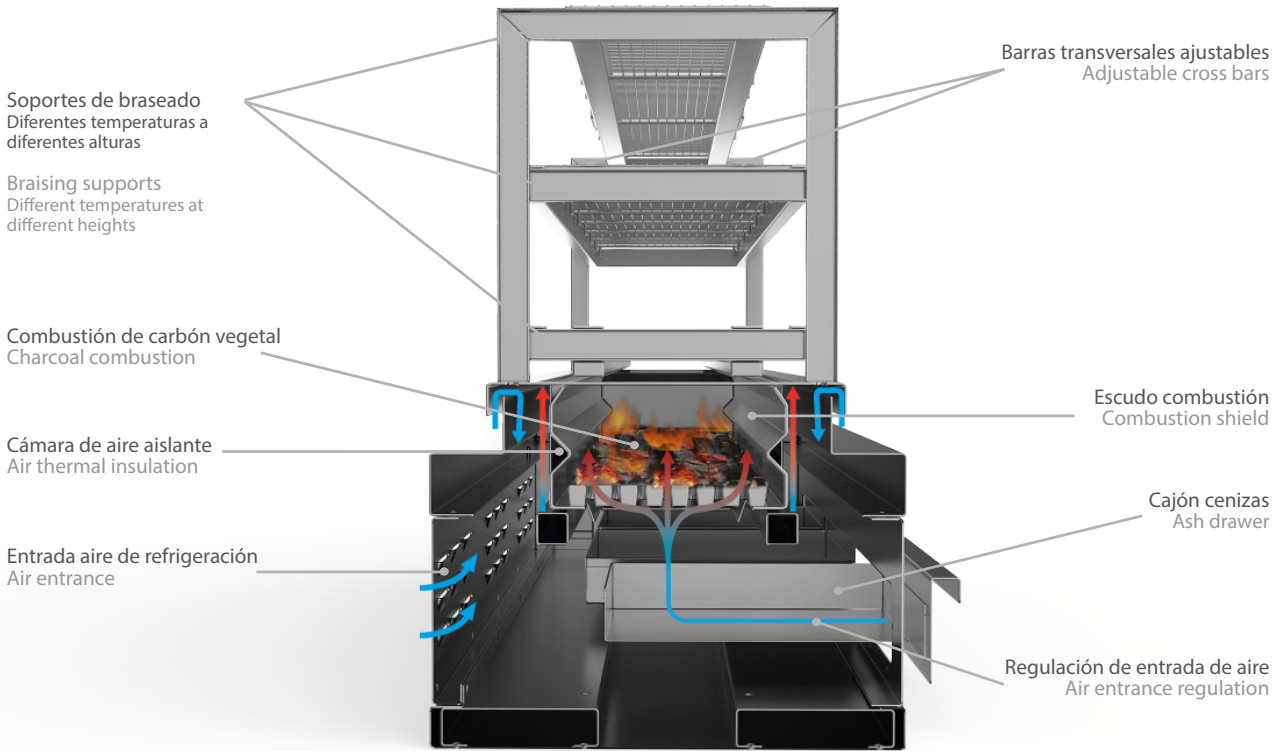
Rejilla atemperadora pequeña / Ref. [270333](#)
Small tempering grate / Ref. [270333](#) x1

Rejilla atemperadora grande / Ref. [270334](#)
Big tempering grate / Ref. [270334](#) x1

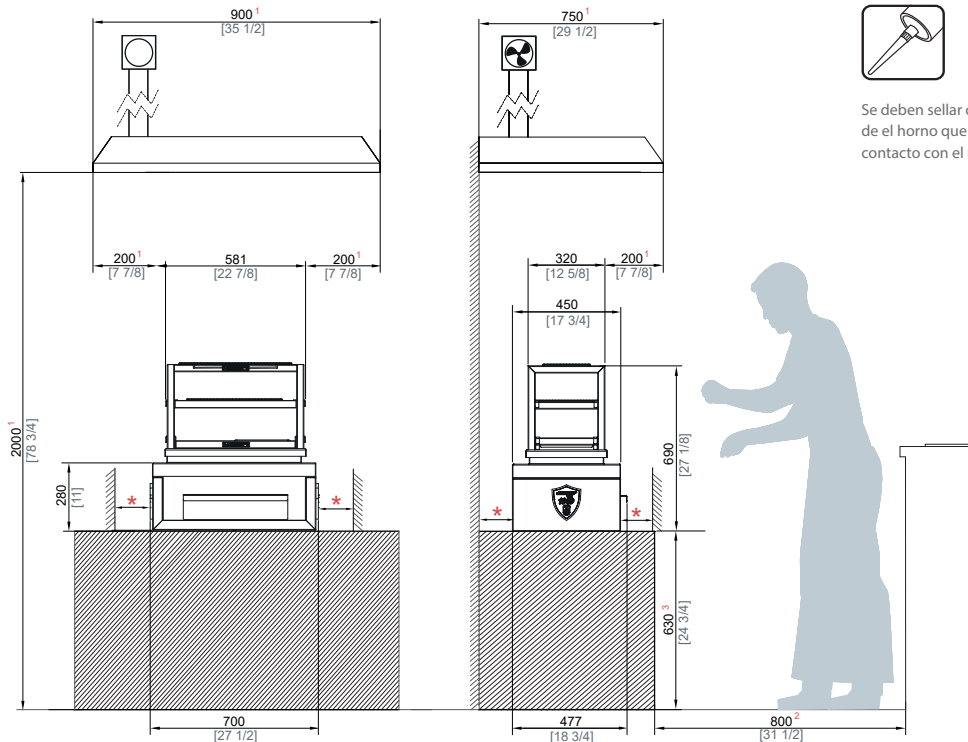
* Todos los productos Josper funcionan exclusivamente con carbón vegetal.
All Josper products work exclusively with charcoal.



FT-C002050-04



INSTALACIÓN
INSTALLATION



Se deben sellar con silicona las partes de el horno que se encuentran en contacto con el mueble inferior.

* DISTANCIA MÍNIMA A ELEMENTOS INFLAMABLES MINIMUM DISTANCE TO FLAMMABLE ELEMENTS	300 mm	12 in
* DISTANCIA MÍNIMA A ELEMENTOS NO INFLAMABLES MINIMUM DISTANCE TO FLAMMABLES ELEMENTS	100 mm	4 in

- 1 MEDIDAS MÍNIMAS RECOMENDADAS DE LA CAMPANA EXTRACTORA.
RECOMMENDED HOOD'S MINIMUM DIMENSIONS
- 2 ESPACIO RECOMENDADO DE TRABAJO PARA EL CHEF.
RECOMMENDED CHEF'S WORKING SPACE

Ed. 05.2024 - Jospser se reserva el derecho a realizar modificaciones en los catálogos, tarifas y material de divulgación según evolución y mejora de sus equipos.

Jospser reserves the right to make modifications to catalogues, pricelists and promotional material according to the development and improvements applied to its equipment.

