



# RGJ-100

La Robotagrill Josper es una nueva 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 sobre carbón caliente. La Robotagrill de Josper ofrece varios niveles de asado e incluye diferentes tipos de accesorios para trabajar sobre brochetas, parrillas Teppanyaki y otros utensilios. Con la Robotagrill disfrutará de la cocina en vivo y verá cómo los chefs preparan sus platos alrededor de la brasa abierta ... un verdadero espectáculo culinario.

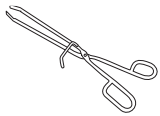
The Josper Robotagrill is the new charcoal grill for cooking in the robatayaki style, an ancient technique of Japanese culture consisting of grilling in front of the diners. The Josper Robotagrill offers several levels of grilling and includes different types of accessories for working over charcoal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



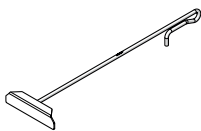
**RGJ-100**

Superficie de braseado Braising area	978 x 166 mm (x3) 38 1/2 x 6 1/2 in (x3)
Tiempo de encendido Fire up time	20 min aprox. 20 min average
Consumo diario de carbón Charcoal daily consumption	10 a 12 kg 22 to 26.5 lb
Temperatura de braseado Broiling temperature	250 °C 482 °F
Potencia térmica nominal Nominal heat output	2 kW 2.68 hp
Capacidad de extracción Exhaust rate	3200 m³/h 1883 cfm
Peso neto Net weight	111 kg 244.7 lb

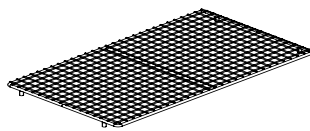
## ACCESORIOS INCLUIDOS INCLUDED ACCESSORIES



**Pinzas Josper** / Ref. [0423](#)  
Josper tongs / Ref. [0423](#)



**Atizador** / Ref. [0427INOX](#)  
Poker / Ref. [0427INOX](#)



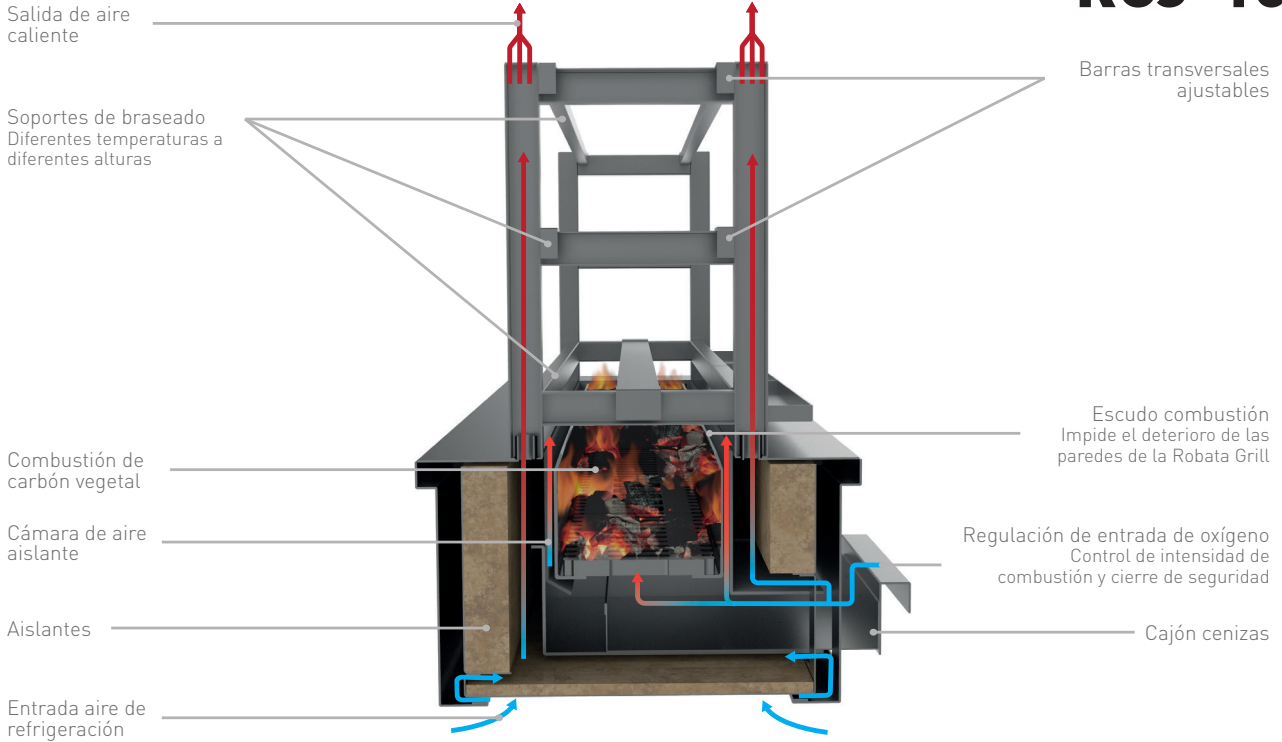
**Rejilla atemperadora** / Ref. [260006](#)  
Temp. regulation grate / Ref. [260006](#)

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



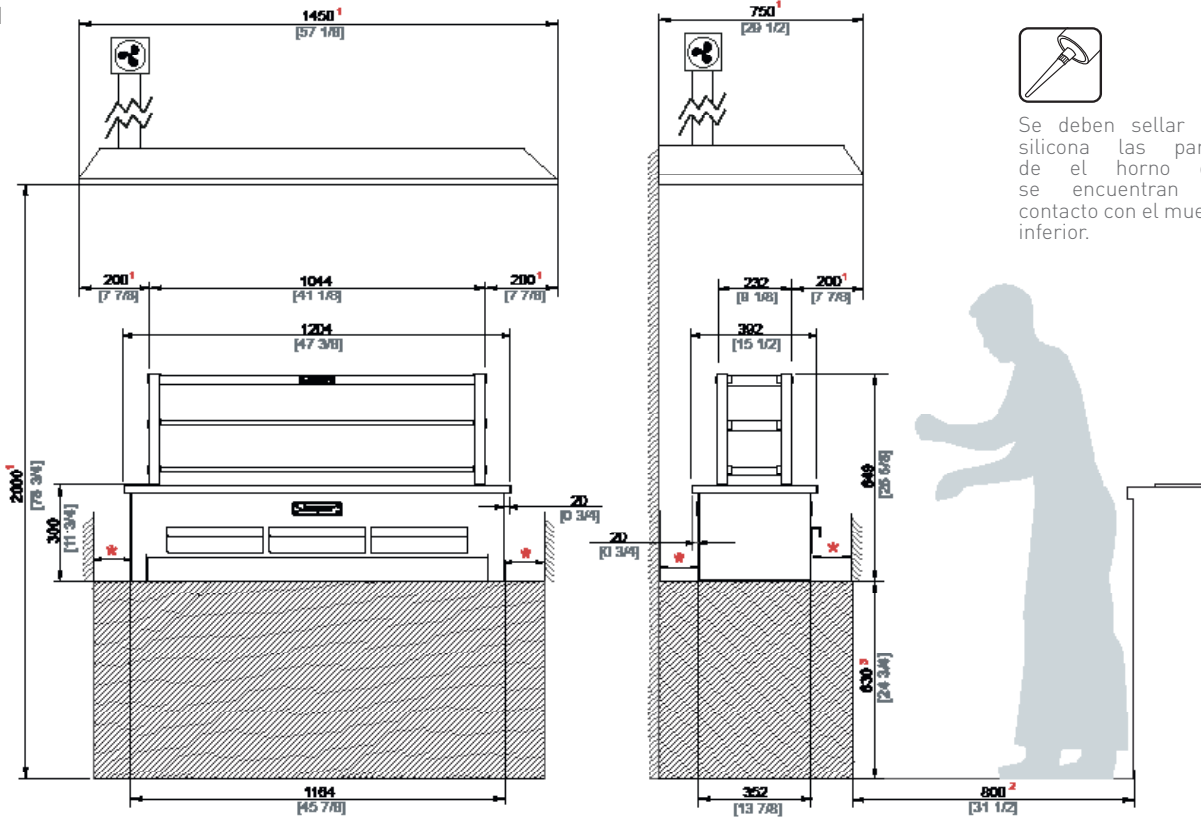
FT-C002050-04

# RGJ-100



## INSTALACIÓN

INSTAL



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. 07.2022 - 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.