



PARRILLA DE CARBÓN ROBATA

Roaster presenta la nueva parrilla Robata.

"Cocina junto a la chimenea" es el significado de robatayaki, a menudo abreviado como robata en la cocina japonesa, y se refiere a un método de cocción, similar a la barbacoa, en el que los alimentos se cocinan a diferentes velocidades sobre carbón caliente.

El Robata Roaster está diseñado para ofrecer varios niveles de asado combinando la tradición griega y japonesa, ya que la comida que se ofrece consiste en una combinación de bocados de mariscos y verduras, aunque en el Robata también se pueden asar otro tipo de alimentos.

Si bien se puede configurar de distintas formas, lo más usual es colocar la parrilla en una posición central alrededor de la cual se sientan los clientes.

Parrilla de Carbón Robata



- 2 rejillas de barras AISI 304
- 2 rejillas superiores AISI 304
- 18 grapas de sujeción dobles
 - Espátula para rejilla
 - Atizador
 - Pala para cenizas
- Ladrillos refractarios
- Embalaje

Incluido

ROASTER GR85


850 x 450 x 730 mm


340 x 295 mm x 2


82 kg

ROASTER GR85B


850 x 650 x 730 mm


340 x 495 mm x 2


130 kg

ROASTER GR120


1200 x 450 x 730 mm


510 x 295 mm x 2

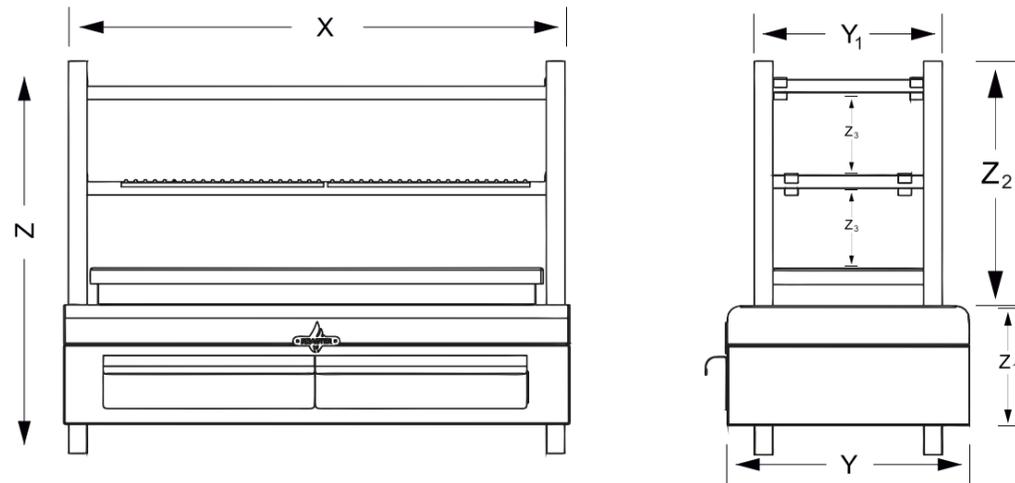

90 kg

ROASTER GR120B


1200 x 650 x 730 mm


510 x 495 mm x 2


150 kg



	X	Y	Y1	Z	Z1	Z2	Z3
GR85	850	450	350	730	270	460	160
GR120	1200	450	350	730	270	460	160
GR85B	850	650	350	730	270	460	160
GR120B	1200	650	350	730	270	460	160

ACCESORIOS



Atizador



Espátula para rejilla



Pala para cenizas

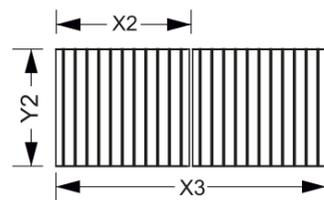


Rejilla de barras

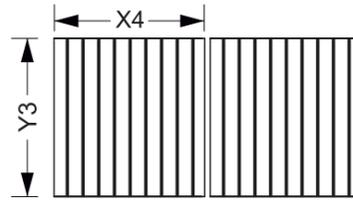


Rejilla superior

Rejilla de barras



Rejilla superior



	X2	Y2	X3	Y3	X4
GR85	340	295	680	280	360
GR120	510	295	1030	280	535
GR85B	340	495	680	430	360
GR120B	510	495	1030	430	535