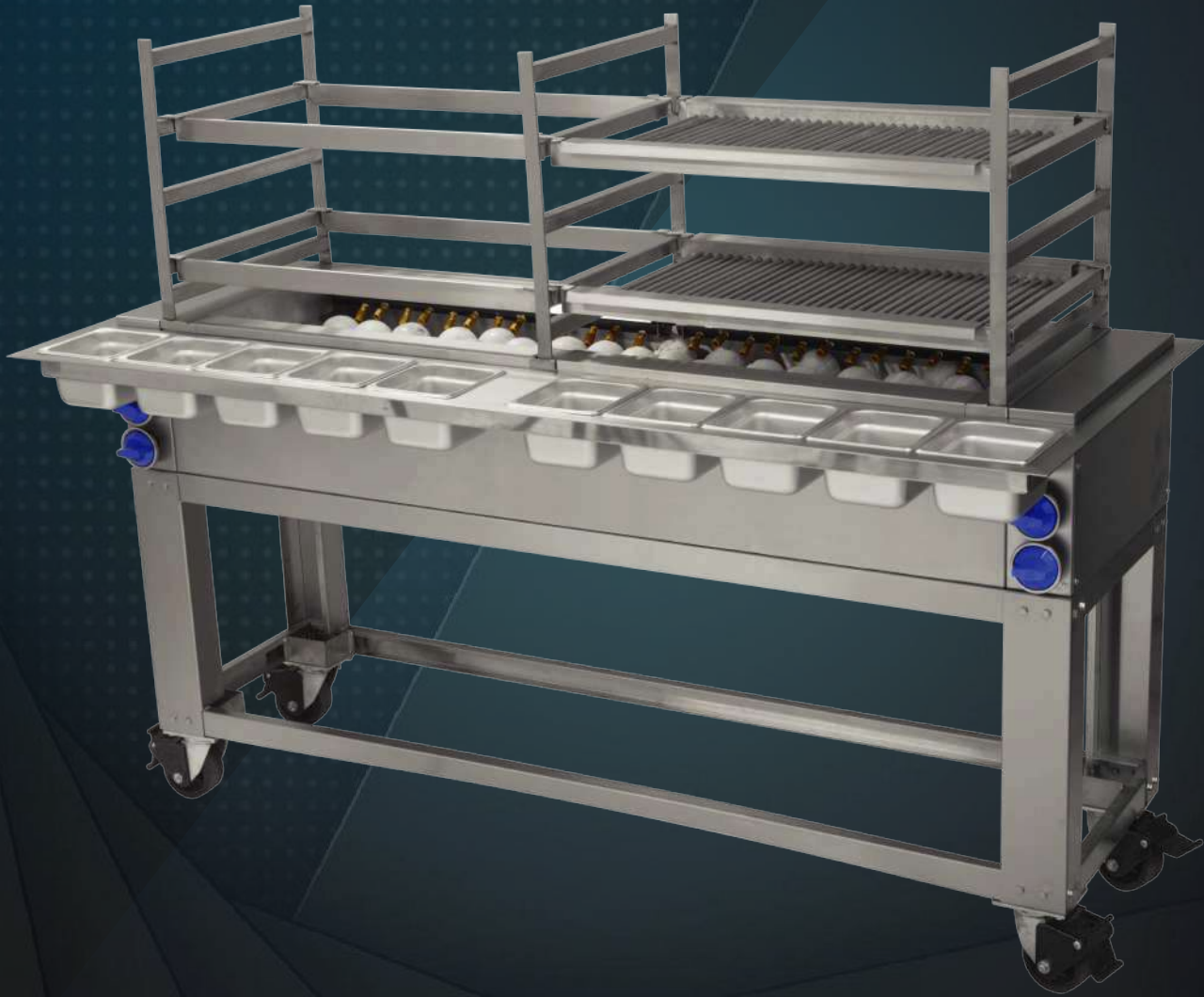




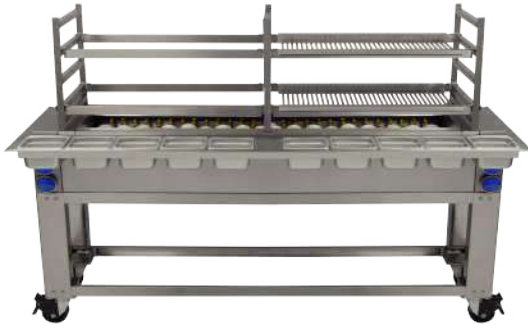
Asador Japonés

ROBATA-ROBATAYAK



ROBATA- ROBATAYAK

Asador Japonés



mod. ROBATA



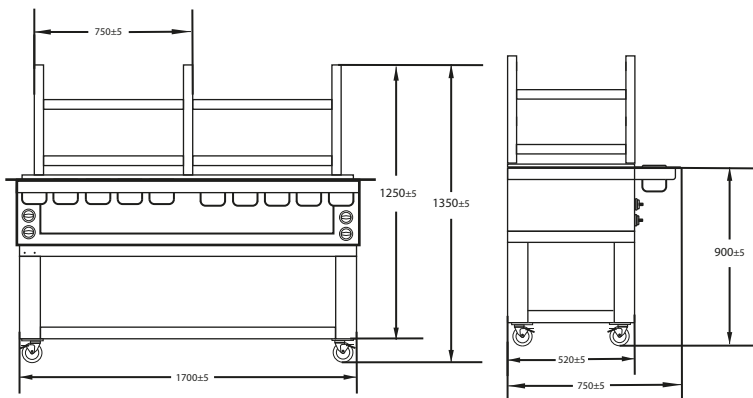
mod. ROBATAYAK



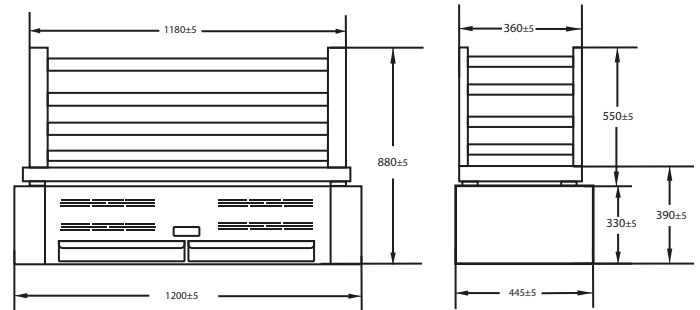
Características Generales

- En la cocina japonesa, el término Robata es el diminutivo de ROBATAYAKI que literalmente significa cocina a la brasa, con el que se hace referencia a un típico estilo de cocción a la parrilla realizado con carbón caliente, una técnica tradicional que antiguamente usaban los pescadores del norte de Japón.
- Inspirándonos en la antigua técnica de cocina japonesa Robatayaki, hemos creado los nuevos ROBATA y ROBATAYAK San-Son®. Parrilla abierta con carbón que cuenta con varios niveles de altura y vacesorios para elaborar todo tipo de alimentos con la utilización de espadas que se colocan directamente sobre la brasa, en la parrilla o en la plancha Teppanyaki.
- Todos los Robata y Robtayak incluyen: parrillas inferior y superior, pinzas, atizador, pala para cenizas y cepillo de púas. Fabricado todo en acero inoxidable.
- El asador Robata opera con Gas Lp o Natural, mientras que El Asador Robatayak opera solamente con Carbón

Configuración Técnica



Opera con Gas Lp-Natural



Opera con Carbón

Dimensiones (mm)

MODELO	ANCHO	PROFUNDIDAD	ALTURA TOTAL	ALTURA DE TRABAJO	ALTURA DE PARILLAS	CAPACIDAD DE CARBÓN	PESO APROX.
ROBATA	1700±5	750±5	1350±5	900±5	-	8 - 12 Kg/Hr	210 Kg
ROBATAYAK	1200±5	445±5	880±5	900±5	550±5		170 Kg