



ROBATAYAKI IZGARA

Robotayaki Grill



TEKNİK ÖZELLİKLER

- 2 mm Paslanmaz çelik dış gövde 2 m çelik iç gövde
- Taban ve yan duvarlar, maksimum ısı verimliliği ve ısıya karşı direnç sağlamak için refrakter tuğlalarla kaplanmıştır.
- Mukavemet ve dayanıklılık sağlayan kaliteli çelikler kullanılarak üretilmiştir
- Ergonomik tasarım kullanım kolaylığı ve pratiklik sağlar
- Özel tasarım harlama sistemli

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- 2 mm stainless steel outer body 2 m steel inner body
- Base and side walls are lined with refractory bricks to provide maximum heat efficiency and heat resistance.
- Manufactured using quality steels that provide strength and durability
- Ergonomic design provides ease of use and practicality
- Specially designed ignition system

OPTIMUM Robotayaki Grill Japon kültürünün, müşterilerin önünde pişirim yapmasına olanak sağlayan bir üründür. Küçük porsiyonlar halinde hazırlanmış şişler kömürde pişirilir. Her türlü et ve balığı orijinal lezzetini kaybetmeden pişirebilmek için idealdir. OPTIMUM Robotayaki Grill ürünlerinizi birkaç seviyede pişirebilmek için farklı aksesuarlar ile birlikte size kullanım kolaylığı sağlar. Robotayaki Grill ile canlı yemek pişirmenin keyfine varacaksınız ve şeflerin ızgarada yemeklerini nasıl hazırladığını göreceksiniz.

The Optimum Robotayaki Grill is the new charcoal grill for cooking in the robotayaki style, an ancient technique of Japanese culture consisting of grilling in front of the diners. The small portions of food are grilled on skewers over hot charcoal. Ideal for cooking all types of meat and fish in a unique way, where the ingredients never lose the original flavor. The Optimum Robotayaki Grill offers several levels of grilling and includes different types of accessories for working over charcoal kebabs, grills, etc. With the Robotayaki Grill you will enjoy live cooking and will see how the chefs prepare their dishes around the grill.

Kod / Code	Ürün Adı / Description	Ebatlar / Dimension a x b x c (mm)	Ağırlık / Weight (kg)	Net / Net (m ³)	Güç / Power (kw)
OPT.RG.01	Robotayaki Izgara Robotayaki Grill	850x500x800	130	0,34	1,9
OPT.RG.02		1150x500x800	164	0,46	2,2
OPT.RG.03		1450x500x800	195	0,58	2,5



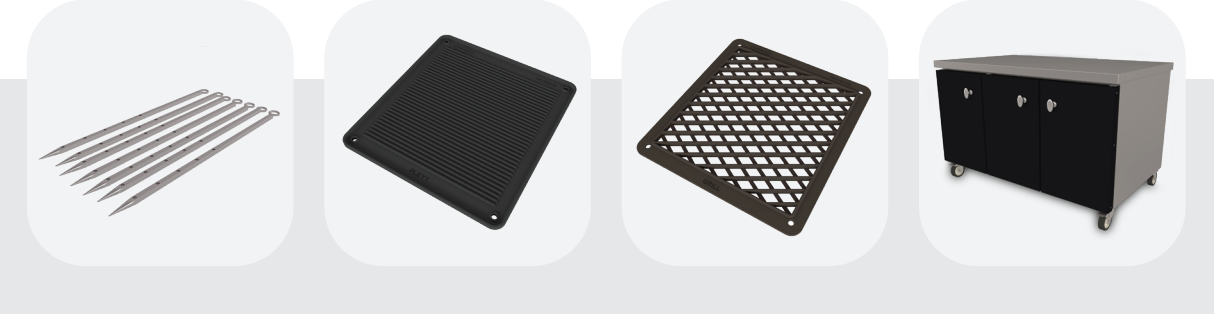
Robotayaki Izgara İle Japon Kültürünü Deneyimleyin!

Experience Japanese Culture
with Robotayaki Grill!



AKSESUARLAR

Accessories



Kod / Code	Ürün Adı / Description	Ebatlar / Dimension a x b x c (mm)	Ağırlık / Weight (kg)	Net / Net (m ³)
OPT.RG.A.01	ŞİŞ Skewer	250 mm	-	-
OPT.RG.A.02	Döküm Çapraz Izgara Cast Iron Diagonal Grill	354x325x10	4	0,002
OPT.RG.A.03	Döküm Pleyt Izgara Cast Iron Pleyt Grill	354x325x10	7	0,002
OPT.RG.A.04	Set Altı Tezgah Undercounter Cabinet	1000x700x750 1300x700x750 1600x700x750	35 40 45	0.52 0.68 0.84

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Tüm aksesuarlar ergonomik kullanıma uygun çelikten imal edilmiştir.
- Gıda ile temasında sakınca yoktur.
- Izgaraları temizlerken kimyasal ve su kullanmayınız.
- Izgara temizliği için ızgara fırçası kullanınız.
- Kül temizliği için kül küreği kullanınız.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- All accessories are made of steel suitable for ergonomic use.
- There is no harm in contact with food.
- Do not use chemicals and water while cleaning the grills.
- Use grill brush for grill cleaning.
- Use ash shovel for ash cleaning.