

# ROBATA

## ROBATA GRILL



La cocina robata es una técnica de parrilla japonesa que se caracteriza por su simplicidad y su enfoque en la cocción a la parrilla de una variedad amplia de ingredientes, lo que permite que los sabores naturales brillen a través de la parrilla.

La robata te ofrece una experiencia culinaria única que realza los sabores naturales y promueve la interacción social en la mesa.

Robata cuisine is a Japanese grilling technique known for its simplicity and its focus on grilling a wide variety of ingredients, allowing the natural flavors to shine through the grill.

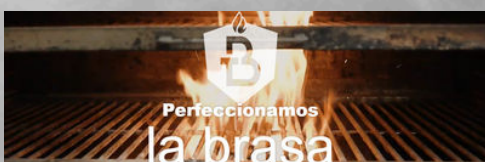
Robata provides a unique culinary experience that enhances natural flavors and fosters social interaction at the table.



### Accesorios incluidos Included accessories

- 4 Parrillas de varillas  
4 rod grills
- Cajón recoge cenizas  
Ash drawer
- Atizador de brasa  
Ember pocker

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



- ☎ +34 974 47 09 39
- ✉ topbrasa@topbrasa.com
- 📍 Carretera Fraga - Zaidín, km 6.5.  
22520, Fraga. Spain
- 🌐 www.topbrasa.com

# Información técnica

## Technical information



ROBATA RB100	
Área de asado Grilling area	765mm x 295mm 765mm x 295mm
Tiempo de encendido Fire up time	20 min aprox. 20 min approx.
Consumo por servicio aprox Charcoal service consumption approx.	4/5 kg 4/5 kg
Temperatura de asado Broiling temperature	200°C a 250°C 200°C to 250°C
Velocidad de escape Exhaust speed	2.500m3/h 2.500m3/h
Peso neto Net weight	80 kg 80 kg
Medida 2 parrillas inferiores	350mm x 230mm
Medida parrillas media y superior	350mm x 239mm

ROBATA RB120	
Área de asado Grilling area	1050mm x 500mm 1050mm x 500mm
Tiempo de encendido Fire up time	20 min aprox. 20 min approx.
Consumo por servicio aprox Charcoal service consumption approx.	6/7 kg 6/7 kg
Temperatura de asado Broiling temperature	200°C a 250°C 200°C to 250°C
Velocidad de escape Exhaust speed	3.000m3/h 3.000m3/h
Peso neto Net weight	130 kg 130 kg
Medida 2 parrillas inferiores	449mm x 430mm
Medida parrilla media y superior	350mm x 449mm

ED. 10/2023. Top Brasa se reserva la facultad de modificar catálogos, tarifas y material de divulgación según evolución y mejora de sus equipos.  
ED. 10/2023. Top Brasa reserves the right to modify catalogues, rates and promotional material according to the development and improvement of its equipment.



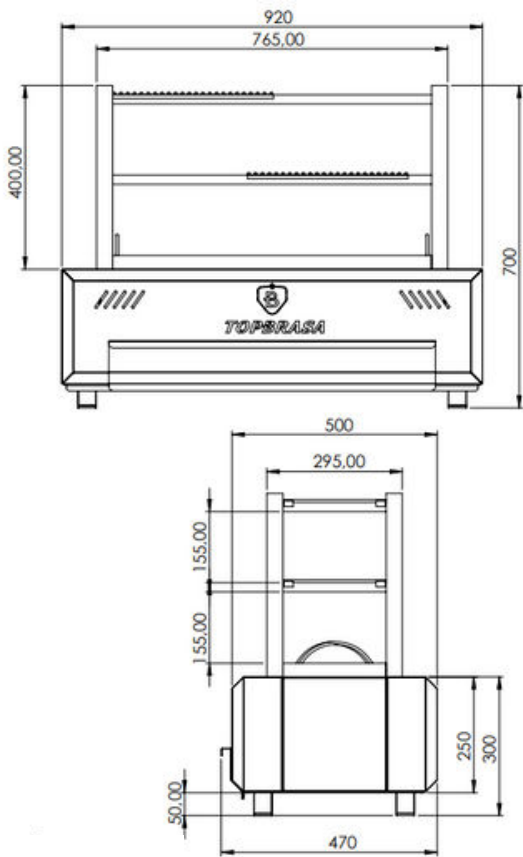
-  +34 974 47 09 39
-  topbrasa@topbrasa.com
-  Carretera Fraga - Zaidín, km 6.5.  
22520, Fraga. Spain
-  www.topbrasa.com

# Medidas

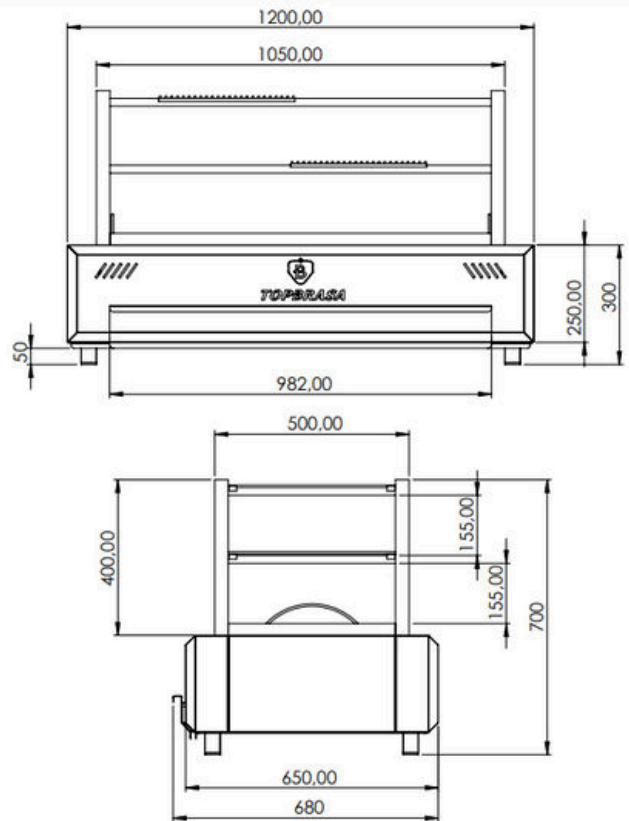
## Measurements



### ROBATA RB100



### ROBATA RB120



**Distancia mínima a elementos inflamables** 300mm  
Minimum distance to flammable elements

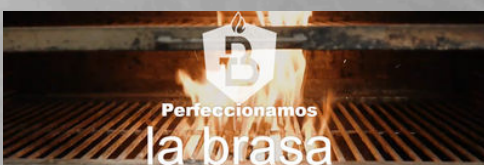


**Distancia mínima a elementos no inflamables** 100mm  
Minimum distance to non flammable elements

**Espacio recomendado de trabajo para el chef** 800mm  
Recommended chef's working space

Dimensiones en mm  
Dimensions in mm

\*Todos nuestros productos están confeccionados con acero inoxidable de alta calidad, lo que garantiza durabilidad, resistencia a la corrosión y una excelente higiene.  
\*All our products are crafted from high-quality stainless steel, ensuring durability, corrosion resistance, and excellent hygiene.



+34 974 47 09 39  
topbrasa@topbrasa.com  
Carretera Fraga - Zaidín, km 6.5.  
22520, Fraga. Spain  
www.topbrasa.com