



RGJ-PRO-S

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

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

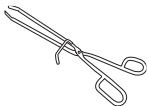
Braising area Superficie de braseado	20 x 9 in (x3) 509 x 230 mm (x3)
Fire up time Tiempo de encendido	20 min average 20 min aprox.
Charcoal consumption per service Consumo de carbón por servicio	6.6 to 8.8 lb 3 a 4 kg
Broiling temperature Temperatura de braseado	482 °F 250 °C
Exhaust rate Capacidad de extracción	2500 m³/h 2500 m³/h
Net weight Peso neto	158,7 lb 72 kg

RGJ-PRO-S

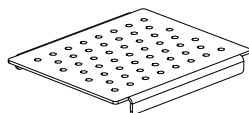


INCLUDED ACCESSORIES

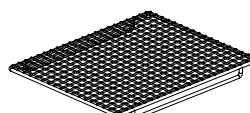
ACCESORIOS INCLUIDOS



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



Teppanyaki plate / Ref. [270335](#)
Plancha Teppanyaki / Ref. [270335](#) **x1**



Small tempering grate / Ref. [270333](#)
Rejilla atemperadora pequeña / Ref. [270333](#) **x1**

Big tempering grate / Ref. [270334](#)
Rejilla atemperadora grande / Ref. [270334](#) **x1**

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

* The NSF certification refers to the equipment and not to the accessories described in this document.
La certificación NSF hace referencia exclusivamente a los equipos y no a los accesorios descritos en este documento.





Braising supports
Diferent temperatures at
different heights

Soportes de braseado
Diferentes temperaturas a
diferentes alturas

Charcoal combustion
Combustión de carbón vegetal

Air thermal insulation
Cámara de aire aislante

Air entrance
Entrada aire de refrigeración

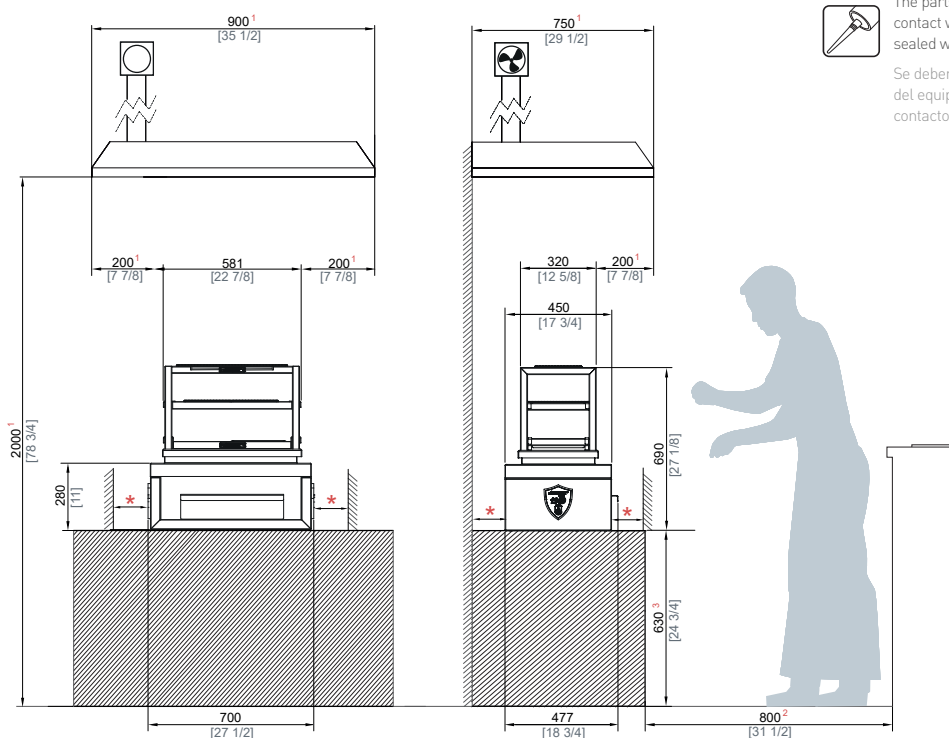
Adjustable cross bars
Barras transversales ajustables

Combustion shield
Escudo combustión

Ash drawer
Cajón cenizas

Air entrance regulation
Regulación de entrada de aire

INSTALLATION INSTALACIÓN



The parts of the equipment that are in contact with the lower cabinet must be sealed with silicone.

Se deben sellar con silicona las partes del equipo que se encuentran en contacto con el mueble inferior.

* MINIMUM DISTANCE TO FLAMMABLE ELEMENTS DISTANCIA MÍNIMA A ELEMENTOS INFLAMABLES	12 in	300 mm.
* MINIMUM DISTANCE TO NON FLAMMABLE ELEMENTS DISTANCIA MÍNIMA A ELEMENTOS NO INFLAMABLES	4 in	100 mm

- 1 RECOMMENDED HOOD'S MINIMUM DIMENSIONS
MEDIDAS MÍNIMAS RECOMENDADAS DE LA CAMPANA EXTRACTORA.
- 2 RECOMMENDED CHEF'S WORKING SPACE
ESPACIO RECOMENDADO DE TRABAJO PARA EL CHEF.
- 3 RECOMMENDED INSTALLATION HEIGHT
ALTURA INSTALACIÓN RECOMENDADA

Ed. 0102 - Josper reserves the right to make modifications to catalogues, pricelists and promotional material according to the development and improvements applied to its equipment.
 Josper se reserva el derecho a realizar modificaciones en los catálogos, tarifas y material de divulgación según evolución y mejora de sus equipos.



ROBATAGRILL PRO JOSPER RGJ-PRO-M ROBATAGRILL PRO JOSPER RGJ-PRO-M



RGJ-PRO-M

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

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

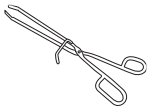
Braising area Superficie de braseado	38 1/4 x 9 in (x3) 970 x 230 mm (x3)
Fire up time Tiempo de encendido	20 min average 20 min aprox.
Charcoal consumption per service Consumo de carbón por servicio	13.2 to 17.6 lb 6 a 8 kg
Broiling temperature Temperatura de braseado	482 °F 250 °C
Exhaust rate Capacidad de extracción	3200 m³/h 3200 m³/h
Net weight Peso neto	304.2 lb 138 kg

RGJ-PRO-M

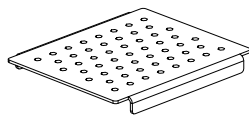


INCLUDED ACCESSORIES

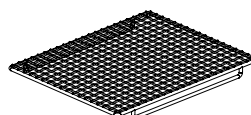
ACCESORIOS INCLUIDOS



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



Teppanyaki plate / Ref. [270335](#) **x1**
Plancha Teppanyaki / Ref. [270335](#)



Small tempering grate / Ref. [270333](#) **x2**
Rejilla atemperadora pequeña / Ref. [270333](#)

Big tempering grate / Ref. [270334](#) **x2**
Rejilla atemperadora grande / Ref. [270334](#)

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

* The NSF certification refers to the equipment and not to the accessories described in this document.
La certificación NSF hace referencia exclusivamente a los equipos y no a los accesorios descritos en este documento.





Braising supports
Diferent temperatures at
different heights

Soportes de braseado
Diferentes temperaturas a
diferentes alturas

Charcoal combustion
Combustión de carbón vegetal

Air thermal insulation
Cámara de aire aislante

Air entrance
Entrada aire de refrigeración

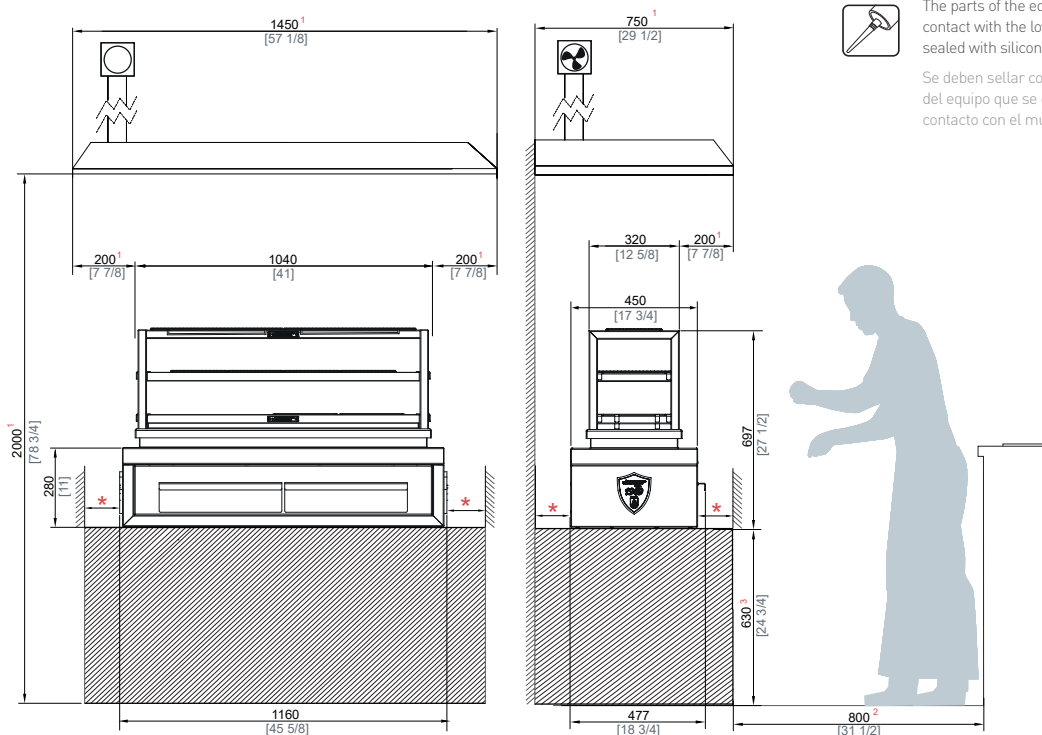
Adjustable cross bars
Barras transversales ajustables

Combustion shield
Escudo combustión

Ash drawer
Cajón cenizas

Air entrance regulation
Regulación de entrada de aire

INSTALLATION INSTALACIÓN



The parts of the equipment that are in contact with the lower cabinet must be sealed with silicone.

Se deben sellar con silicona las partes del equipo que se encuentran en contacto con el mueble inferior.

* MINIMUM DISTANCE TO FLAMMABLE ELEMENTS DISTANCIA MÍNIMA A ELEMENTOS INFLAMABLES	12 in.	300 mm.
* MINIMUM DISTANCE TO NON FLAMMABLE ELEMENTS DISTANCIA MÍNIMA A ELEMENTOS NO INFLAMABLES	4 in.	100 mm.

- 1 RECOMMENDED HOOD'S MINIMUM DIMENSIONS
MEDIDAS MÍNIMAS RECOMENDADAS DE LA CAMPANA EXTRACTORA.
- 2 RECOMMENDED CHEF'S WORKING SPACE
ESPACIO RECOMENDADO DE TRABAJO PARA EL CHEF.
- 3 RECOMMENDED INSTALLATION HEIGHT
ALTURA INSTALACIÓN RECOMENDADA

Ed. 0102 - Josper reserves the right to make modifications to catalogues, pricelists and promotional material according to the development and improvements applied to its equipment.
 Josper se reserva el derecho a realizar modificaciones en los catálogos, tarifas y material de divulgación según evolución y mejora de sus equipos.



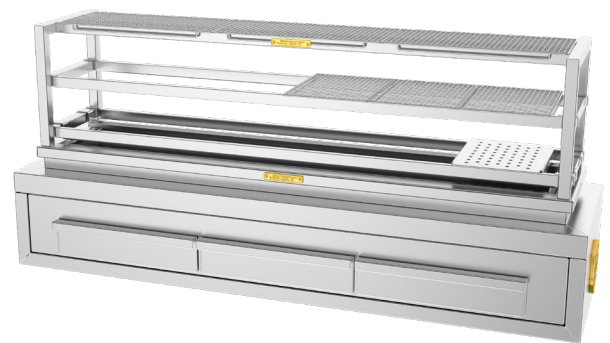
RGJ-PRO-L

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

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

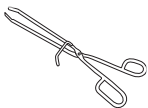
Braising area Superficie de braseado	56 1/4 x 9 in (x3) 1430 x 230 mm (x3)
Fire up time Tiempo de encendido	20 min average 20 min aprox.
Charcoal consumption per service Consumo de carbón por servicio	17.6 to 22 lb 8 a 10 kg
Broiling temperature Temperatura de braseado	482 °F 250 °C
Exhaust rate Capacidad de extracción	3800 m³/h 3800 m³/h
Net weight Peso neto	377 lb 171 kg

RGJ-PRO-L

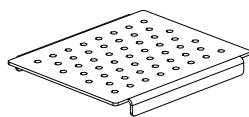


INCLUDED ACCESSORIES

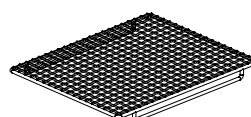
ACCESORIOS INCLUIDOS



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



Teppanyaki plate / Ref. [270335](#) **x1**
Plancha Teppanyaki / Ref. [270335](#)



Small tempering grate / Ref. [270333](#) **x3**
Rejilla atemperadora pequeña / Ref. [270333](#)

Big tempering grate / Ref. [270334](#) **x3**
Rejilla atemperadora grande / Ref. [270334](#)

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

* The NSF certification refers to the equipment and not to the accessories described in this document.
La certificación NSF hace referencia exclusivamente a los equipos y no a los accesorios descritos en este documento.





Braising supports
Diferent temperatures at
different heights

Soportes de braseado
Diferentes temperaturas a
diferentes alturas

Charcoal combustion
Combustión de carbón vegetal

Air thermal insulation
Cámara de aire aislante

Air entrance
Entrada aire de refrigeración

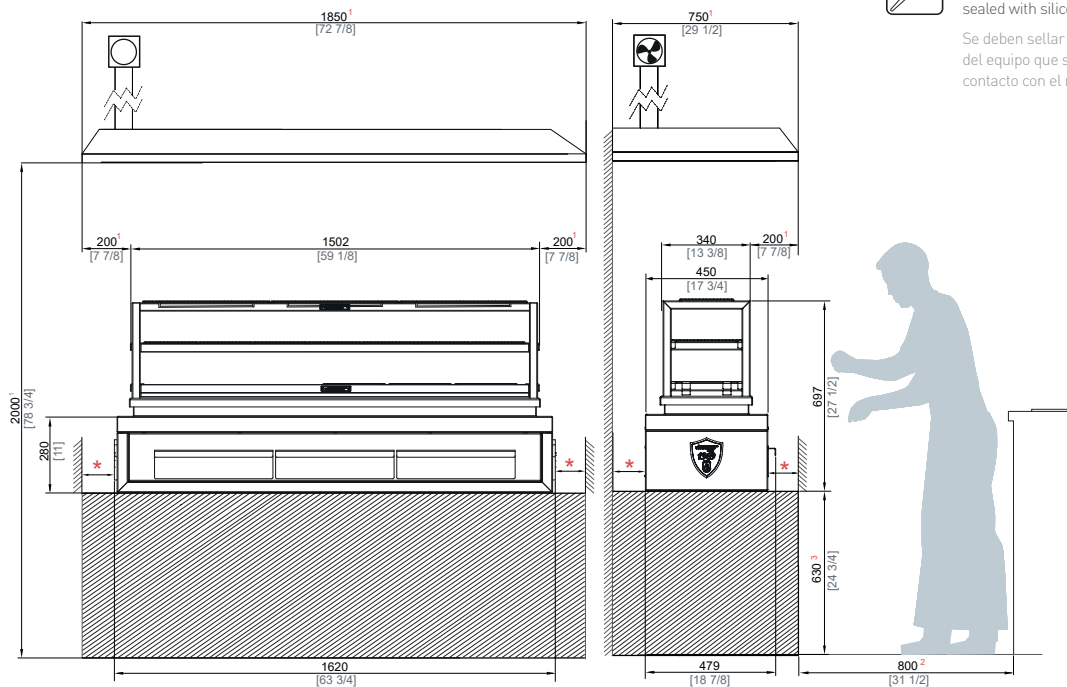
Adjustable cross bars
Barras transversales ajustables

Combustion shield
Escudo combustión

Ash drawer
Cajón cenizas

Air entrance regulation
Regulación de entrada de aire

INSTALLATION INSTALACIÓN



The parts of the equipment that are in contact with the lower cabinet must be sealed with silicone.

Se deben sellar con silicona las partes del equipo que se encuentran en contacto con el mueble inferior.

* MINIMUM DISTANCE TO FLAMMABLE ELEMENTS DISTANCIA MÍNIMA A ELEMENTOS INFLAMABLES	12 in	300 mm
* MINIMUM DISTANCE TO NON FLAMMABLE ELEMENTS DISTANCIA MÍNIMA A ELEMENTOS NO INFLAMABLES	4 in	100 mm

- 1 RECOMMENDED HOOD'S MINIMUM DIMENSIONS
MEDIDAS MÍNIMAS RECOMENDADAS DE LA CAMPANA EXTRACTORA.
- 2 RECOMMENDED CHEF'S WORKING SPACE
ESPACIO RECOMENDADO DE TRABAJO PARA EL CHEF.
- 3 RECOMMENDED INSTALLATION HEIGHT
ALTURA INSTALACIÓN RECOMENDADA

Ed. 0102 - Jospers reserves the right to make modifications to catalogues, pricelists and promotional material according to the development and improvements applied to its equipment.
 Jospers se reserva el derecho a realizar modificaciones en los catálogos, tarifas y material de divulgación según evolución y mejora de sus equipos.