

IMPORT



HISPANIA S.L.



ROSICHEF

La maîtrise de l'innovation

ROSINOX
Grandes Cuisines



Una gama robusta y competitiva, dedicada a la restauración comercial y colectiva.

Estructura

- Encimera inox 18-10 auténtica, espesor 30/10^e,
- Mueble inox 18-10
- Bastidor mecano-soldado en acero inox 18-10
- Reforzamiento de los elementos expuestos al calor
- Cubas redondas para las marmitas calefacción-directa y baño-maría 100 et 150 litros (cubas rectangulares para los modelos 200 litros)
- Fondo inox de gran espesor para las sartenes basculantes
- Profundidad 900 mm

Funcionalidad

- Encendido eléctrico por tren de destellos (según modelos) de serie sobre fuegos bajo placa, en opción sobre fuegos libres.
- Pilotos de serie sobre los fuegos libres y bajo placa.
- Quemadores de gas de alto rendimiento con dispositivo de seguridad por termopar
- Hornos GN 2/1 con altura útil de 340 mm
- Puertas de horno equilibradas por contrapesos en fundición, aisladas y equipadas de un asa aislante.
- Evacuación de los gases quemados por el peto trasero o chimenea (según modelos)
- Topes mecánicos sobre mandos de comando de los aparatos eléctricos
- Accesibilidad a los componentes en la parte frontal para facilitar el mantenimiento
- Aislamiento de las cubas por paneles de roca protegidas.




Ensemble ROSICHEF 900

Una estética agradable

- Diseño moderno
- Bordes curvados en la parte frontal

Normas

- Todos nuestros materiales son conformes a las normas 
- a las normas NF EN 203-1, NF EN 203-2, NF EN 60335-1 y NF C 20-010 (según modelos)
- índice de seguridad IP 359 (aparatos con alimentación eléctrica)



Higiene

- Alta calidad de inox (calidad auténtica 18-10)
- Bordes unibles entre los aparatos con enlace mecánico de los modelos
- Ninguna tornillería visible
- Panel de mando inox
- Radiación del panel de mando para facilitar la limpieza
- Peto trasero con ángulos entrantes redondeados
- Patas normalizadas altura 150 mm, en material compuesto para una resistencia añadida (patas inox sobre demanda)
- Ángulos redondeados en las cubas de las marmitas y sartenes basculantes
- Inox 18-10 para todas las partes en contacto con los alimentos
- Cubas a panache para las marmitas y freidoras

MODULOS COMPACTOS

Gas

Una gama completa de módulos compactos de cocinas adaptados a la configuración de su elección:

Planos de cocción en módulos de 800 mm de longitud con fuegos libres o con placa de cocción coup de feu, o la asociación de los dos, ya sea sobre horno gas GN 2/1, ya sea sobre armario doble GN 1/1 (puertas en opción).

Dos modelos de 1.200 mm de longitud completan esta gama de módulos: placa de cocción asociado a dos fuegos libres sobre horno gas GN 2/1 y armario GN 1/1 abierto, y 6 fuegos libres sobre horno gas GN 2/1 y armario GN 1/1 abierto.

Fuegos libres de 10, 7 equipados de quemadores de muy alto rendimiento, con dispositivo de seguridad por termopar y piloto, comandados por grifo de seguridad de 3 posiciones. Parrilla de hilo inox sobre cubetas apropiadas desmontables en acero inoxidable.

Placa de cocción gas equipada por un quemador en acero inoxidable con dispositivo de seguridad por termopar y piloto, comandada por un grifo de cierre de seguridad a 4 posiciones. Encendido eléctrico por tren de destellos de serie. Placa de fundición de gran espesor, en 3 o 4 partes (dos placas con tampón, y corona de dilatación según modelos).



121 G FND - RF



121 G - FND 1200 - RF con opción puerta

Horno gas GN 2/1 a convección natural de tipo "a circulación", dotado de 2 rampas quemadores de acero inoxidable con seguridad por termopar y piloto, y comandados por un bloque termostático. Encendido eléctrico por tren de destellos.

Cámara de horno en acero inoxidable aislada con un aislamiento alta densidad. Laterales a gradería en chapa esmaltada. Puerta en acero inoxidable, aislada, equilibrada por contrapeso en fundición y equipada por asa aislante.

Solera en acero inoxidable. El horno se suministra con una parrilla. Altura interior del horno útil: 340 mm.

Armario doble GN 1/1 abierto (en opción, puertas dobladas dotadas con una asa aislante) - suministrada con suelo. El armario puede ser equipado con 2 kits soporte - rejillas (opcional) pudiendo recibir cubetas GN 1/1.

Eléctricas

Dos placas eléctricas rectangulares sobre horno eléctrica GN 2/1 o sobre armario abierto doble GN 1/1 (puertas en opción) o sobre armario caliente GN 2/1.

Placas eléctricas en fundición fabricados de gran espesor, con resistencias de calefacción blindadas en acero inoxidable. Cada placa dispone de 2 zonas de calefacción, comandadas separadamente por dosificador de energía. Canaleta de limpieza alrededor de las placas.

Horno eléctrico GN 2/1 equipado de 2 conjuntos (bóveda y solera) de 3 resistencias blindadas en acero inoxidable. Cada conjunto de resistencias está comandada separadamente por un termostato de precisión.

Cámara de horno en acero inoxidable aislada con un aislamiento alta densidad. Laterales a gradería en chapa esmaltada.

Puerta en acero inoxidable, aislada, equilibrada por contrapeso en fundición y equipada por asa aislante. Solera en acero inoxidable. El horno se suministra con una parrilla. Altura interior del horno útil: 340 mm.

Armario doble GN 1/1 abierto (en opción, puertas dobladas dotadas con una asa aislante) - suministrada con suelo. El armario puede ser equipado con 2 kits soporte - rejillas (opcional) pudiendo recibir cubetas GN 1/1.

Armario caliente GN 2/1 dotada de dos puertas dobladas con asas aislantes. Aislada. Calefacción por dos resistencias blindadas en acero inoxidable reguladas por termostato de precisión (30° C a 110° C). Acepta 4 rejillas GN 2/1 (no suministrada).

Mixtos

Planos de cocción en módulos de 800 mm de longitud con 2 fuegos libres en la derecha o la izquierda, y una placa de cocción, ya sea sobre horno eléctrico GN 2/1, ya sea sobre armario caliente GN 2/1.



MODULOS COMPACTOS



101 G - RF

Las opciones:

Específicas a los bloques gas:

- Fuegos libres 4,5 y 7 kW • Encendido eléctrico por tren de destellos en los fuegos libres

Comunes a todos los bloques:

- Kit doble o simple puerta para armario • Kit soporte rejillas derecha e izquierda con guías para rejilla GN 1/1, para armario • Estante intermedio en el armario • Panel trasero inox • Patas inox



041 G - RF



121 G - FND - RF
121 M - FND - RF



121 G - FNG - RF
121 M - FNG - RF



121 G - FND 1200 - RF



121 G - FNG 1200 - RF



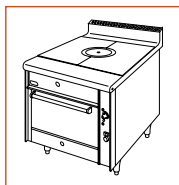
041 G - RF



061 G - PLD - RF



061 G - PLG - RF



101 G - RF



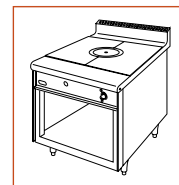
120 G - FND - RF



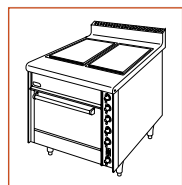
120 G - FNG - RF



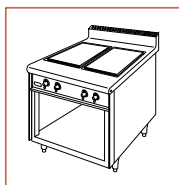
040 G - RF



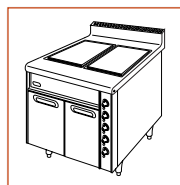
100 G - RF



401 E - RF



400 E - RF



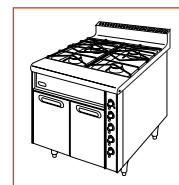
400 E - ET - RF



120 M - FND ET - RF



120 M - FNG ET - RF



040 M - ET - RF

BLOQUES				
Módulos	Potencia (kW)	Alimentación eléctrica (Volts)	Dimensiones exteriores L x P x H ⁽¹⁾ (mm)	Descripción
BLOQUES GAS				
121 G - FND - RF	36,3	230 V Mono + T ⁽²⁾	800 x 900 x 900	Placa de cocción coup de feu y 2 fuegos libres a la derecha sobre horno GN 2/1
120 G - FND - RF	23,8	230 V Mono + T ⁽²⁾	800 x 900 x 900	Placa de cocción coup de feu y 2 fuegos libres a la derecha sobre armario abierto
121 G - FNG - RF	36,3	230 V Mono + T ⁽²⁾	800 x 900 x 900	Placa de cocción coup de feu y 2 fuegos libres a la izquierda sobre horno GN 2/1
120 G - FNG - RF	23,8	230 V Mono + T ⁽²⁾	800 x 900 x 900	Placa de cocción coup de feu y 2 fuegos libres a la izquierda sobre armario abierto
121 G - FND 1200 - RF	39,5	230 V Mono + T ⁽²⁾	1 200 x 900 x 900	Placa de cocción y 2 fuegos libres a la derecha sobre horno GN 2/1 y armario abierto
121 G - FNG 1200 - RF	39,5	230 V Mono + T ⁽²⁾	1 200 x 900 x 900	Placa de cocción y 2 fuegos libres a la izquierda sobre horno GN 2/1 y armario abierto
061 G - PLD - RF	63,5	230 V Mono + T ⁽²⁾	1200 x 900 x 900	6 fuegos libres sobre horno GN 2/1 y armario abierto a la derecha
061 G - PLG - RF	63,5	230 V Mono + T ⁽²⁾	1200 x 900 x 900	6 fuegos libres sobre horno GN 2/1 y armario abierto a la izquierda
041 G - RF	46,5	230 V Mono + T ⁽²⁾	800 x 900 x 900	4 fuegos libres sobre horno GN 2/1
040 G - RF	34,0		800 x 900 x 900	4 fuegos libres sobre armario abierto
101 G - RF	22,5	230 V Mono + T ⁽²⁾	800 x 900 x 900	Placa de cocción coup de feu sobre horno GN 2/1
100 G - RF	10,0	230 V Mono + T ⁽²⁾	800 x 900 x 900	Placa de cocción coup de feu sobre armario abierto
BLOQUES ELECTRICOS				
401 E - RF	20,0	400 V Tri + N + T ⁽³⁾	800 x 900 x 900	2 placas eléctricas sobre horno eléctrico GN 2/1
400 E - RF	12,0	400 V Tri + N + T ⁽³⁾	800 x 900 x 900	2 placas eléctricas sobre armario abierto
400 E - ET - RF	14,0	400 V Tri + N + T ⁽³⁾	800 x 900 x 900	2 placas eléctricas sobre armario caliente GN 2/1
BLOQUES MIXTOS				
121 M - FND - RF	23,8 / 8,0 ⁽⁴⁾	400 V Tri + N + T ⁽³⁾	800 x 900 x 900	Placa de cocción coup de feu y 2 fuegos libres a la derecha sobre horno eléctrico GN 2/1
121 M - FNG - RF	23,8 / 8,0 ⁽⁴⁾	400 V Tri + N + T ⁽³⁾	800 x 900 x 900	Placa de cocción coup de feu y 2 fuegos libres a la izquierda sobre horno eléctrico GN 2/1
120 M - FND ET - RF	23,8 / 2,0 ⁽⁵⁾	230 V Mono + T	800 x 900 x 900	Placa de cocción coup de feu y 2 fuegos libres a la derecha sobre armario caliente GN 2/1
120 M - FNG ET - RF	23,8 / 2,0 ⁽⁵⁾	230 V Mono + T	800 x 900 x 900	Placa de cocción coup de feu y 2 fuegos libres a la izquierda sobre armario caliente GN 2/1
040 M - ET - RF	34,0 / 2,0 ⁽⁵⁾	230 V Mono + T	800 x 900 x 900	4 fuegos libres sobre armario caliente GN 2/1

(1) Altura plano de cocción, altura total exterior con peto: 1020 mm - (2) Alimentación eléctrica para circuito de mando con encendido por tren de destellos - (3) Tri 230 V en opción - (4) Horno eléctrico - (5) Armario caliente



020 G - RF

ROSINOX Grandes Cocinas también integra en su gama Rosichef un conjunto de anexos que responden a las necesidades más diversas.

Estos anexos están dotados en la parte inferior por un armario abierto (opcional, puerta doblada provista de un asa aislante, una puerta en serie en los modelos con placas a inducción), simples o dobles (según modelos) GN 1/1, dotado de suelo. El armario puede ser equipado con 2 kits soporte - rejillas (opcional) pudiendo recibir cubetas GN 1/1.

Planos de cocción

2 fuegos libres 10 y 7 kW equipados de quemadores de muy alto rendimiento, con dispositivo de seguridad por termopar y piloto. Cada quemador está comandado por grifo de seguridad de 3 posiciones. Parrilla de hilo inox sobre cubetas apropiadas desmontables en acero inoxidable embutida.

Placas eléctricas con resistencias de calefacción blindadas en acero inoxidable. Placa eléctrica de fundición de 13mm de espesor, con 2 zonas de calefacción, comandadas separadamente por dosificador de energía. Canaleta de limpieza alrededor de las placas.

Placa de cocción vitrocerámica radiante dotado de 2 placas independientes de gran potencia y comandadas separadamente por un termostato de precisión. Ello permite una utilización diferenciada. La superficie plana es fácil para limpiar. Superficie vitrocerámica de 6 mm de espesor, con tratamiento térmico apropiado. Limitación de potencia en funcionamiento en vacío.

Placa de cocción vitrocerámica a inducción dotado de 2 o 4 fuegos (según modelos) independientes comandados separadamente por un potenciómetro, y protegidos por una seguridad térmica. Superficie vitrocerámica de 6 mm de espesor, con tratamiento térmico especial.



PL Vitro Rad - RF
con la opción de puerta



200 E - RF



PL Vitro Rad - RF



INDUCTION 2 X 3.5 - RF
INDUCTION 2 X 5.0 - RF



INDUCTION 4 X 3.5 - RF
INDUCTION 4 X 5.0 - RF



200 E - RF
con la opción de puerta



020 G - RF

Las opciones:

- Fuegos libres 4,5 y 7 kW
- Encendido eléctrico por tren de destellos en los fuegos libres
- Kit doble o simple puerta para armario
- Kit soporte rejillas derecha e izquierda con guías para rejilla GN 1/1, para armario
- Estante intermedio en el armario
- Panel trasero inox
- Patas inox

ANEXOS : Planos de cocción				
Módelos	Potencia (kW)	Alimentación eléctrica (Volts)	Dimensiones exteriores L x P x H ⁽¹⁾ (mm)	Descripción
FEUX NUS				
020 G - RF	17		400 x 900 x 900	2 fuegos libres sobre armario libre
PLAQUES DE CUISSON ÉLECTRIQUES				
200 E - RF	6,0	400 V Tri + N + T ⁽²⁾	400 x 900 x 900	Placa eléctrica a 2 zonas de calefacción sobre armario abierto
PL Vitro Rad - RF	8,0	400 V Tri + N + T	400 x 900 x 900	2 placas de cocción vitrocerámicas radiantes sobre armario abierto
Induction 2 x 3.5 - RF	7,0	400 V Tri + N + T	400 x 900 x 900	Placa vitrocerámica a inducción (1 generador / 2 inductores) sobre armario GN 1/1 con puerta
Induction 2 x 5.0 - RF	10,0	400 V Tri + N + T	400 x 900 x 900	Placa vitrocerámica a inducción (1 generador / 2 inductores) sobre armario GN 1/1 con puerta
Induction 4 x 3.5 - RF	14,0	400 V Tri + N + T	800 x 900 x 900	2 Placas vitrocerámica a inducción (1 generador / 4 inductores) sobre armario GN 1/1 con puerta
Induction 4 x 5.0 - RF	20,0	400 V Tri + N + T	800 x 900 x 900	2 Placas vitrocerámica a inducción (1 generador / 4 inductores) sobre armario GN 1/1 con puerta

(1) Altura plano de cocción, altura total exterior con peto: 1020 mm. - (2) Tri 230 V en opción.

MARMITAS

ROSINOX Grandes Cuisines propone 2 tipos de marmitas: las marmitas calefacción directa y las marmitas baño-maría. Cuba redonda en 100 y 150 litros, rectangular en 200 litros. Disponibles en versión gas o eléctrica.

MARMITAS CALEFACCIÓN DIRECTA

Cuba con fondo termodifusor de 8 mm de espesor de acero inoxidable AISI 316L. Bordes delanteros pulidos, cuba con panache y peto trasero con ángulos redondeados. Virola en acero inoxidable 18-10. Tapa en acero inoxidable 18-10, articulada y equilibrada, con asa de maniobra.

Grifo de alimentación agua caliente / agua fría. Vaciado de la cuba por grifo a bola esférico, con asa batiente, colocado en el frontal. Rejilla desmontable en acero inoxidable.

Para las versiones a gas, cámara de fuego en chapa inoxidable. Quemador en fundición a llamas pilotadas (2 quemadores-rampas en acero inoxidable para el modelo 200 litros), comandada por un bloque de regulación con seguridad por termopar y piloto. Un termostato controla la temperatura del fondo de la cuba. Encendido eléctrico por tren de destellos.

Los 2 modelos de marmitas de calefacción directa eléctricas 100 y 150 litros están equipadas con resistencias blindadas en acero inoxidable, y reguladas por termostato. Caja de conexiones eléctrica accesible por el frente.



MCD 200 G - RF



MCD 100 G - RF
MCD 150 G - RF
MCD 100 E - RF
MCD 150 E - RF



MCD 200 G - RF

Las opciones:

- Panel trasero inox
- Patas inox

MARMITAS CALEFACCIÓN DIRECTA				
Modelos	Potencia (kW)	Alimentación eléctrica (Volts)	Dimensiones exteriores L x P x H ⁽³⁾ (mm)	Descripción
MARMITES CHAUFFE DIRECTE GAZ				
MCD 100 G - RF	24,5	230 V Mono + T ⁽¹⁾	800 x 900 x 900	Marmita calefacción directa gas 100 litros - cuba redonda
MCD 150 G - RF	24,5	230 V Mono + T ⁽¹⁾	800 x 900 x 900	Marmita calefacción directa gas 150 litros - cuba redonda
MCD 200 G - RF	30,0	230 V Mono + T ⁽¹⁾	1200 x 900 x 900	Marmita calefacción directa gas 200 litros - cuba rectangular
MARMITES CHAUFFE DIRECTE ÉLECTRIQUES				
MCD 100 E - RF	12,0	400 V Tri + N + T ⁽²⁾	800 x 900 x 900	Marmita calefacción directa eléctrica 100 litros - cuba redonda
MCD 150 E - RF	12,0	400 V Tri + N + T ⁽²⁾	800 x 900 x 900	Marmita calefacción directa eléctrica 150 litros - cuba redonda

(1) Alimentación eléctrica para circuito de mando con encendido por tren de destellos - (2) Tri 230 V en opción
(3) Altura de encimera, altura total exterior de 1030 mm para los modelos de 100 y 150 litros, de 1020 mm para los modelos de 200 litros

MARMITAS BAÑO-MARÍA



MBM 150 G - RF

Cuba con fondo termodifusor en acero inoxidable AISI 316L. Doble camisa del baño-maría espesor 15/10 et 30/10 para el fondo. Bordes delanteros pulidos, cuba con panache y peto trasero con ángulos redondeados. Virola en acero inoxidable 18-10. Tapa en acero inoxidable 18-10 articulada, y equilibrada, con asa de maniobra. Rejilla desmontable en acero inoxidable.

Grifo de alimentación agua caliente / agua fría. Vaciado de la cuba por grifo a bola esférico, con asa batiente, colocado en el frontal. Grifo de vaciado del baño-maría. Purgador de aire en la puesta a presión. Vaciado de aire durante el enfriamiento. Rellenado y puesto a nivel automáticos del baño-maría controlados por una electroválvula y una sonda de nivel.

Un Presostato limita la presión en la doble camisa a 0,3 bar. Termostato de precisión controlan la temperatura del baño-maría. Seguridad en caso de ausencia de agua asegurada por un limitador de temperatura.

Para las versiones a gas, cámara de fuego en chapa inoxidable. Quemador en fundición a llamas pilotadas (2 quemadores-rampas en acero inoxidable para el modelo 200 litros), comandada por un bloque de regulación con seguridad por termopar y piloto. Encendido eléctrico por tren de destellos.

La calefacción de las marmitas baño-maría eléctricas está asegurada por resistencias de inmersión blindadas en acero inoxidable. Caja de conexiones eléctrica accesible por el frente.



MBM 100 G - RF
MBM 150 G - RF
MBM 100 E - RF
MBM 150 E - RF



MBM 200 G - RF



MARMITAS BANO-MARÍA

Modelos	Potencia (kW)	Alimentación eléctrica (Volts)	Dimensiones exteriores L x P x H ⁽³⁾ (mm)	Descripción
MARMITAS BAÑO-MARÍA GAS				
MBM 100 G - RF	24,5	230 V Mono + T ⁽¹⁾	800 x 900 x 900	Marmita baño-maría gas 100 litros - cuba redonda
MBM 150 G - RF	24,5	230 V Mono + T ⁽¹⁾	800 x 900 x 900	Marmita baño-maría gas 150 litros - cuba redonda
MBM 200 G - RF	30,0	230 V Mono + T ⁽¹⁾	1200 x 900 x 900	Marmita baño-maría gas 200 litros - cuba rectangular
MARMITES BAIN-MARIE ÉLECTRIQUES				
MBM 100 E - RF	18,0	400 V Tri + N + T ⁽²⁾	800 x 900 x 900	Marmita baño-maría eléctrica 100 litros - cuba redonda
MBM 150 E - RF	27,0	400 V Tri + N + T ⁽²⁾	800 x 900 x 900	Marmita baño-maría eléctrica 150 litros - cuba redonda

(1) Alimentación eléctrica para circuito de mando con encendido por tren de destellos - (2) Tri 230 V en opción

(3) Altura de encimera, altura total exterior de 1030 mm para los modelos de 100 y 150 litros, de 1020 mm para los modelos de 200 litros

SARTENES BASCULANTES

Bordes delanteros pulidos, cuba con panache y peto trasero con ángulos redondeados. Bordes en la encimera elevados sobre los laterales y parte trasera para asegurar la estanqueidad entre la cuba y la encimera (norma NF U 60-010).

Tapa en acero inoxidable 18-10, articulada y equilibrada. Asa de maniobra con bola aislante. Virota en acero inoxidable 18-10. Cuba con fondo termodifusor bi-metálico compuesto de 8 mm de acero dulce y de 2 mm de acero inoxidable 18-10 de serie sobre todos los modelos. De serie, basculación eléctrica por tornillo con articulación del panel frontal (basculación manual como opción sobre modelos 35 et 50 dm²).

Grifo de llenado con alimentación de agua caliente y agua fría comandadas por grifos colocados en el panel frontal.

SARTENES GAS

Cámara de fuego en chapa inoxidable, aislada por un aislante de alta densidad.

Quemadores-rampas (2, 4 et 6 sobre los modelos 35, 50 y 80 dm² respectivamente) en acero inoxidable, comandadas por un grifo a 4 posiciones con dispositivo de seguridad por termopar y piloto. Encendido eléctrico por tren de destellos.



SBM 35 G - RF



SBM 50 G - RF con la opción basculación manual



SBM 80 G - RF



SARTENES ELÉCTRICOS

Resistencias blindadas en acero inoxidable, colocadas bajo el fondo de la cuba, comandadas por un dosificador de energía (con protección contra los sobrecalentamientos) alimentados por un contactor de potencia.

Cajón eléctrico, en chapa inoxidable, aislada con aislante de alta densidad, basculante, para facilitar el mantenimiento.

Caja de conexiones eléctrica colocada bajo el chasis.

Las opciones y accesorios:

Opciones:

- Basculación manual (modelos 35 et 50 dm² únicamente)
- Panel trasero inox
- Patas inox

Accesorios:

- Soporte apoyo cubetas gastronorm



SBM 35 G - RF



SBM 50 G - RF
SBM 50 E - RF



SBM 80 G - RF
SBM 80 E - RF

SARTENES				
Modelos	Potencia (kW)	Alimentación eléctrica (Volts)	Dimensiones exteriores L x P x H ⁽³⁾ (mm)	Descripción
SARTENES GAS				
SBM 35 G - RF	12,5	230 V Mono + T ⁽¹⁾	800 x 900 x 900	Sartenes gas 35 dm ² - basculación eléctrica
SBM 50 G - RF	25,0	230 V Mono + T ⁽¹⁾	1000 x 900 x 900	Sartenes gas 50 dm ² - basculación eléctrica
SBM 80 G - RF	37,5	230 V Mono + T ⁽¹⁾	1600 x 900 x 900	Sartenes gas 80 dm ² - basculación eléctrica
SARTENES ELÉCTRICOS				
SBM 50 E - RF	16,7	400 V Tri + N + T ⁽²⁾	1000 x 900 x 900	Sartenes eléctrica 35 dm ² - basculación eléctrica
SBM 80 E - RF	28,0	400 V Tri + N + T ⁽²⁾	1600 x 900 x 900	Sartenes eléctrica 50 dm ² - basculación eléctrica

(1) Alimentación eléctrica para circuito de mando con encendido por tren de destellos - (2) Tri 230 V en opción

(3) Altura de encimera, altura total exterior con peto: 1020 mm

FREIDORAS

ROSINOX Grandes Cuisines propone una gama de freidoras a gas y eléctrica cubriendo capacidades de 12 a 28 litros.

Disponibles en módulos de 400 mm de longitud, estas freidoras tienen una cuba de acero inoxidable con encimera pulida y a panache que garantiza la higiene perfecta de la cuba de aceite (norma NF U 60-010).

Disponen también de indicaciones de nivel de aceite mini-máximo.

El aislamiento con un aislante de alta densidad asegura una seguridad total y contribuye al rendimiento elevado de estas freidoras.

Fondo inclinado de cuba adelante para facilitar el vaciado por gravedad, grifo a bola esférico de gran sección.

Termostato electrónico con mandos sensitivos, limitando la temperatura del baño de aceite a 180 °C, siendo doblado por un termostato de seguridad.

Función “de licuado” de las grasas sólidas (melt ciclo). Pilotos de puesta bajo tensión y de regulación.

Las freidoras están equipadas de serie con un cestillo en hilo de acero niquelado y perfectamente adaptado a la capacidad del aparato autorizando una carga nominal de 1,25 kg (modelos FR 12 G - RF), 1,5 kg (modelos FR 15 E HP - RF y FR 18 G HP - RF) o 2,5 kg de patatas prefritas (modelos FR 25 G HP - RF et FR 30 E HP - RF).

Sistema de engancha de la cesta para el escurrido, tamiz y tapa móvil.

Compartimento técnico provisto de una puerta de acceso de acero inoxidable, con asa aislante empotrado.

FREIDORA CLASICA GAS

La freidora clásica gas modelo FR 12 G - RF está equipada de un quemador tipo “antorcha” con dispositivo de seguridad por termopar y piloto, comandado por un bloque de regulación. Encendido eléctrico por tren de destellos. Cámara de fuego en chapa inoxidable. Chimenea en acero inoxidable, aislada, con deflector para la evacuación de los gases de combustión en conformidad con las normas de higiene y de combustión.



FR 12 G - RF

FREIDORA CLASICA GAS						
Modelos	Capacidad útil (litros)	Producción horaria frites congelados ⁽¹⁾ (kg)	Potencia (kW)	Alimentación eléctrica (Volts)	Dimensiones exteriores L x P x H ⁽³⁾ (mm)	Descripción
FR 12 G - RF	12	14	10	230 V Mono + T ⁽²⁾	400 x 900 x 900	Freidora clásica gas 12 litros

(1) Producción horaria en cocción establecida de frites congeladas 6x6 (à -18°C antes de la cocción)

(2) Alimentación eléctrica para circuito de mando con encendido por tren de destellos

(3) Altura de encimera, altura total exterior de 1355 mm chimenea incluida

FREIDORA “ALTO RENDIMIENTO”



FR 18 G HP - RF

FREIDORAS GAS “ALTO RENDIMIENTO”

2 o 3 QUEMADORES de tipo “antorcha” (según modelos) comandado por un bloque de regulación con dispositivo de seguridad por termopar y piloto. Encendido eléctrico por tren de destellos. Cámara de fuego en chapa inoxidable. Chimenea en acero inoxidable, aislada, con deflector para la evacuación de los gases de combustión en conformidad con las normas de higiene y de combustión.



FR 25 G HP - RF
con opción elevación automática 1 cestillo

FREIDORAS ELECTRICA “ALTO RENDIMIENTO”

Resistencia blindada de acero inoxidable, articuladas, basculantes, para una fácil limpieza y reguladas por un termostato electrónico con mandos sensitivos, limitando la temperatura del baño de aceite a 180 °C.



FR 30 E HP - RF
con opción elevador
automático 1 cestillo



FR 15 E HP - RF
con opción elevador
automático 1 cestillo

Las opciones y accesorios:

Opciones:

- Elevador automático 1 cestillo con temporizador o 2 x 1/2 cestillos simultáneamente (freidoras “alto rendimiento” únicamente) • Elevadores automáticos independientes de 2 medios-cestillos con temporizador (en el modelo FR 30 E HP - RF solamente) • Tapa anti-fuego (únicamente sobre modelos sin elevador automático) • Cuba de recuperación de aceite con elemento filtrante (modelos eléctricos únicamente) • Sistema de filtración integrado con bomba de llenado (modelos eléctricos únicamente) • Cuba de filtración independiente sobre ruedas con bomba de elevación • Panel trasero inox • Patas inox

Accesorios:

- Cestillo suplementario • Medio-cestillo



FR 18 G HP - RF
FR 25 G HP - RF



FR 15 E HP - RF
FR 30 E HP - RF



CUBA DE FILTRACIÓN
SOBRE RUEDAS



Cuba de filtración independiente
sobre ruedas (opción)



FREIDORAS “ALTO RENDIMIENTO”

Modelos	Capacidad útil (litros)	Producción horaria fritas congeladas ⁽¹⁾ (kg)	Potencia (kW)	Alimentación eléctrica (Volts)	Dimensiones exteriores L x P x H ⁽⁴⁾ (mm)	Descripción
FREIDORAS “ALTO RENDIMIENTO” GAS						
FR 18 G HP - M	18	30	17,5	230 V Mono + T ⁽²⁾	400 x 930 x 900	Freidora gas “Alto Rendimiento” 18 litros
FR 25 G HP - M	25	60	30,0	230 V Mono + T ⁽²⁾	400 x 930 x 900	Freidora gas “Alto Rendimiento” 25 litros
FREIDORAS “ALTO RENDIMIENTO” ELECTRICA						
FR 15 E HP - M	15	30	14,0	400 V Tri + N + T ⁽³⁾	400 x 930 x 900	Freidora eléctrica “Alto Rendimiento” 15 litros
FR 30 E HP - M	28	60	28,0	400 V Tri + N + T ⁽³⁾	400 x 930 x 900	Freidora eléctrica “Alto Rendimiento” 28 litros

(1) Producción horaria en cocción establecida de fritas congeladas 6x6 (à -18°C antes de la cocción)

(2) Alimentación eléctrica para circuito de mando con encendido por tren de destellos

(3) Tri 230 V en option

(4) Altura de encimera, altura total exterior de 1355 mm chimenea incluida para los modelos a gas, de 1020 mm peto incluido para los modelos eléctricos

COCEDOR DE PASTA



CP 30 G - RF

ROSINOX Grandes Cuisines propone igualmente en su gama Rosichef un cocedor de pasa de una capacidad de 30 litros, gas o eléctrico. Disponible en módulos de 400 mm de longitud, el cocedor está dotado de una cuba en acero inoxidable 18-10, con bordes elevados y panache garantizando una higiene perfecta.

Encimera en acero inoxidable 18-10. Plano inclinado sobre la parte delantera para el escurrido y la señalización del nivel de agua mini-maxi. tapa móvil en chapa inox 18-10. Vaciado efectuado por grifos a bola esférica. soporte cestillo. Aislado con un aislante con una cara protegida. Puerta dotada de un asa aislante encastrada.

VERSION GAS

Quegador tipo "antorcha" comandadas por grifo de seguridad con termopar y piloto. Cámara de fuego en chapa inoxidable. Encendido eléctrico por tren de destellos. Intercambiador de calor tubular en acero inoxidable sumergida. Un termostato de seguridad protege la cuba de los sobrecalentamientos eventuales (en caso de ausencia de agua). Chimenea en acero inoxidable, aislada, con deflector para la evacuación de los gases de combustión en conformidad con las normas de higiene y de combustión.

VERSION ELECTRICA

Resistencias de calefacción de tipo inmersión comandadas por un conmutador a dos posiciones autorizando dos niveles de potencia. Un termostato de seguridad asegura el corte de la alimentación en caso de fallo. Piloto de puesta bajo tensión. Caja de conexiones detrás del panel.

Las opciones y accesorios:

Opciones:

- Elevador automático 1 cestillo con temporizador
- Elevadores automáticos independientes de 2 medios-cestillos con temporizador (sobre modelo CP 30 E-RF solamente)

Accesorios:

- Cestillo grande: 295 x 300 x 215 h
- 1/2 Cestillo: 150 x 300 x 215 h
- 1/6 Cestillo: 130 x 130 x 215 h



Cestillo grande (accesorio)

1/2 Cestillo (2 cestillos en dotación standard)

Cestillos 1/6 (accesorios)



CP 30 G - RF



CP 30 E - RF

COCEDOR DE PASTA				
Modelos	Potencia (kW)	Alimentación eléctrica (Volts)	Dimensiones exteriores L x P x H ⁽³⁾ (mm)	Descripción
COCEDOR DE PASTA GAS				
CP 30 G - M	10,0	230 V Mono + T ⁽¹⁾	400 x 930 x 900	Cocedor de pasta gas capacidad 30 litros sobre armario de conexiones
COCEDOR DE PASTA ELECTRICA				
CP 30 E - M	12,0	400 V Tri + N + T ⁽²⁾	400 x 930 x 900	Cocedor de pasta eléctrica capacidad 30 litros sobre armario de conexiones

(1) Alimentación eléctrica para circuito de mando con encendido por tren de destellos - (2) Tri 230 V + Tierra en opción - (3) Con patas altura 150 mm

ROSINOX Grandes Cuisines integra igualmente en su gama Rosichef un conjunto de anexos respondiendo a las necesidades más variadas.

Todos los anexos están equipados en la parte inferior de un armario abierto (en opción, puertas dobladas dotadas de un asa aislante), simple o doble GN 1/1 según modelos, suministrada con suelo. Según la longitud del módulo, el armario puede ser equipado de 1 o 2 kits porta parrillas (opcionalmente) pudiendo recibir cubetas GN 1/1.



GR 2 x 20 G - RF
con kit doble puerta opcional



GR 20 PLA G - RF

GRILLS

Grill gas sobre armario equipadas de una o dos placas de grill (según modelos) en fundición ranurada de gran espesor, con colector de grasas incorporada. Por placa, 2 quemadores a rampa de acero inoxidable, comandada por un grifo de seguridad a 4 posiciones y dispositivo de seguridad por termopar y piloto. Encendido eléctrico por tren de destellos de serie.

Grill a gas de piedra de lava sobre armario, equipada de un grill de cocción (hilos de 8 mm de diámetro) en acero inoxidable 18-10. Grill utilizable en posición horizontal o inclinado. Cuba de piedras de lava, cajón de limpieza y cámara de fuego en acero inoxidable. Quemador a 4 rampas de acero inoxidable, comandado por un grifo de seguridad a 4 posiciones: cerrado, piloto, máximo y mínimo. Dispositivo de seguridad por termopar y piloto. Encendido eléctrico por tren de destellos.

Grill eléctrico sobre armario equipado de una o dos placas de grill (según modelos) en fundición ranurada de gran espesor, con colector de grasas incorporado. Resistencias de calefacción blindadas en acero inoxidable, reguladas por termostato.

Grill vitrocerámica radiante equipada de una placa de grill con 2 zonas de calefacción. Elementos de calefacción reguladas separadamente por termostato de precisión.

Anti-salpicaduras móvil de serie.



GR 20 G - RF



GR 20 PLA G - RF
con puerta opcional



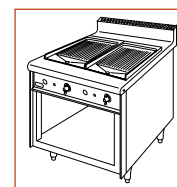
GR VITRO RAD - RF



GR 20 PLA G - RF



GR 20 G - RF
GR 20 E - RF



GR 2 X 20 G - RF
GR 2 X 20 E - RF

ANEXOS : GRILLS				
Modelos	Potencia (kW)	Alimentación eléctrica (Volts)	Dimensiones exteriores L x P x H ⁽³⁾ (mm)	Descripción
GRILL GAS				
GR 2 x 20 G - RF	10,0	230 V Mono + T ⁽¹⁾	400 x 900 x 900	Grill gas sobre armario abierto
GR 20 G - RF	20,0	230 V Mono + T ⁽¹⁾	800 x 900 x 900	Doble Grill gas sobre armario abierto
GR 20 PLA G - RF	12,0	230 V Mono + T ⁽¹⁾	400 x 900 x 900	Grill gas de piedra de lava sobre armario abierto
GRILL ELÉCTRICOS				
GR 20 E - RF	7,2	400 V Tri + N + T ⁽²⁾	400 x 900 x 900	Grill eléctrico sobre armario abierto
GR 2 x 20 E - RF	14,4	400 V Tri + N + T ⁽²⁾	800 x 900 x 900	Doble Grill eléctrico sobre armario abierto
GR Vitro Rad - RF	3,6	400 V Mono + T ⁽²⁾	400 x 900 x 900	Grill vitrocerámica radiante sobre armario abierto

(1) Alimentación eléctrica para circuito de mando con encendido por tren de destellos - (2) Tri 230 V en option -

(3) Altura plano de cocción, altura total exterior con peto: 1020 mm

PLACAS A SNACK CROMO 40 DM²

Sobre armario abierto doble GN 1/1, placa en acero lisa o ranurada (1/2 o 1/3 a la izquierda), de gran espesor, con revestimiento de cromo pulido (espesor 50 micras) permitiendo de obtener una superficie dura resistente a los choques y a las rayaduras. Su planeidad permite un máximo intercambio calorífico.

Canaleta de limpieza soldada alrededor de la placa para asegurar la estanqueidad, con evacuación a una cubeta en acero inoxidable. La placa posee 2 zonas de calefacción comandadas separadamente.

Antisalpicadura desmontable de serie.



PCL 40 G - RF con doble puerta opcional

VERSION GAS

Cada zona de calefacción comprende un quemador 4 rampas en acero inoxidable con dispositivo de seguridad por termopar y piloto, comandado por un por bloque termostático (sin alimentación eléctrica). Encendido eléctrico por tren de destello.

VERSION ELECTRICA

Resistencias de calefacción blindadas en acero inoxidable. Cada zona de calefacción está comandada por un dosificador de energía, doblada por un termostato de protección contra los sobrecalentamientos, alimentando a un contactor de potencia. Bajo-placa aislada con un aislante de alta densidad.



PLSN 20 G - RF (PLACA LISA)
PLSN 20 E - RF (PLACA LISA)



PLSN 20 G - RF (PLACA RANURADA)
PLSN 20 E - RF (PLACA RANURADA)



PSB 40 G - RF
PSB 40 E - RF



PCL 40 G - RF
PCR 40 G 1/3 - RF
PCR 40 G 1/2 - RF



PCL 40 E - RF
PCR 40 E 1/3 - RF
PCR 40 E 1/2 - RF

PLANCHAS

Plancha gas sobre armario doble GN 1/1 equipada de una placa termodifusor bi-metálica lisa. Panel antisalpicadura. Canaleta de limpieza soldada alrededor de la placa para asegurar la estanqueidad, con evacuación. La placa posee 2 zonas de calefacción comandadas separadamente. 2 quemadores a rampa en acero inoxidable, con dispositivo de seguridad por termopar y piloto. Encendido eléctrico por tren de destello.

Plancha eléctrica sobre armario doble GN 1/1. De idéntica presentación al modelo a gas, ella está equipada de resistencias de calefacción en acero inoxidable. Cada zona de calefacción está comandada por un dosificador de energía.

Antisalpicadura desmontable de serie.



PLSN 20 E - RF
con uerda opcional



PSB 40 G - RF con
kit doble puerta opcional

PLANCHAS DE SNACK

Plancha de snack gas sobre armario equipado según modelo de una placa en acero lisa o ranurada, bi-metálico liso o de cromo (lisa o ranurada). Canaleta de limpieza soldada alrededor de la placa para asegurar la estanqueidad, con evacuación. 2 quemadores a rampa en acero inoxidable, comandada por un bloque termostático, con dispositivo de seguridad por termopar y piloto. Encendido eléctrico por tren de destello.

Plancha de snack eléctrica sobre armario. De presentación idéntica a la de la versión a gas, está equipada de resistencias calefactoras blindadas en acero inoxidable, reguladas por termostato.

Antisalpicadura desmontable de serie.

ANEXOS : GRILL - PLANCHAS - PLANCHAS DE SNACK				
Modelos	Potencia (kW)	Alimentación eléctrica (Volts)	Dimensiones exteriores L x P x H ⁽³⁾ (mm)	Descripción
ENERGIA GAS				
PLANCHA GAS				
PSB 40 G - RF	15,7	230 V Mono + T ⁽¹⁾	800 x 900 x 900	Plancha gas placa bi-metálica sobre armario abierto
PLANCHAS DE SNACK GAS				
PLSN 20 G - RF	8,0	230 V Mono + T ⁽¹⁾	400 x 900 x 900	Plancha de snack gas sobre armario abierto
PCL 40 G - RF	15,7	230 V Mono + T ⁽¹⁾	800 x 900 x 900	Plancha de snack cromo 40 dm ² liso gas sobre armario abierto
PCR 40 G 1/3 - RF	15,7	230 V Mono + T ⁽¹⁾	800 x 900 x 900	Plancha de snack cromo 40 dm ² ranurada 1/3 a la izquierda gas sobre armario abierto
PCR 40 G 1/2 - RF	15,7	230 V Mono + T ⁽¹⁾	800 x 900 x 900	Plancha de snack cromo 40 dm ² ranurada 1/2 a la izquierda gas sobre armario abierto
ENERGIA ELECTRICA				
PLANCHA ELÉCTRICA				
PSB 40 E - RF	14,4	400 V Tri + N + T ⁽²⁾	800 x 900 x 900	Plancha électrique plaque bi-métal sur placard ouvert
PLANCHAS DE SNACK ELÉCTRICA				
PLSN 20 E - RF	7,2	400 V Tri + N + T ⁽²⁾	400 x 900 x 900	Plaque à snacker électrique sur placard ouvert
PCL 40 E - RF	14,4	400 V Tri + N + T ⁽²⁾	800 x 900 x 900	Plaque à snacker chrome 40 dm ² lisse électrique sur placard ouvert
PCR 40 E 1/3 - RF	14,4	400 V Tri + N + T ⁽²⁾	800 x 900 x 900	Plaque à snacker chrome 40 dm ² rainurée 1/3 à gauche électrique sur placard ouvert
PCR 40 E 1/2 - RF	14,4	400 V Tri + N + T ⁽²⁾	800 x 900 x 900	Plaque à snacker chrome 40 dm ² rainurée 1/2 à gauche électrique sur placard ouvert

(1) Alimentación eléctrica para circuito de mando con encendido por tren de destellos - (2) Tri 230 V en option -

(3) Altura plano de cocción, altura total exterior con peto: 1020 mm

BAÑOS-MARÍA

Baños-maría eléctricos con cuba de acero inoxidable y grifo de vaciado (bajo cuba o en el frontal), pudiendo recibir (según modelos) uno o dos cubetas GN 1/1 altura 150 mm. Resistencias de calefacción blindadas en acero inoxidable con placas de difusión y regulados por un termostato de precisión.



BME GN 1/1 - RF con puerta opcional



BME GN 1/1 - RF con puerta opcional

CUBA DE SALADO ELÉCTRICA

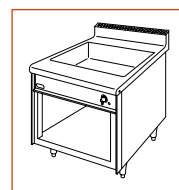
Cuba de salado de calefacción eléctrica GN 1/1 (con vaciado bajo cuba o panel frontal). Versión con acceso frontal. Resistencias de calefacción con aletas colocados bajo la cuba y regulados por termostato. Una rampa calefactora cerámica puede ser añadida (opcionalmente bajo demanda).




BS AF - RF



BS - RF / BME GN 1/1 - RF



BME GN 2/1 - RF

 ANEXOS : CUBA DE SALADO - BAÑO-MARÍA ELÉCTRICO				
Modelos	Potencia (kW)	Alimentación eléctrica (Volts)	Dimensiones exteriores L x P x H ⁽¹⁾ (mm)	Descripción
BS AF - RF	0,75	230 V Mono + T	400 x 900 x 900	Cuba de salado eléctrica con acceso frontal sobre armario abierto
BS - RF	0,75	230 V Mono + T	400 x 900 x 900	Cuba de salado eléctrica sobre armario abierto
BME GN 1/1 - RF	2,2	230 V Mono + T	400 x 900 x 900	Baño-maría GN 1/1 eléctrica sobre armario abierto
BME GN 2/1 - RF	4,4	230 V Mono + T	800 x 900 x 900	Baño-maría GN 2/1 eléctrica sobre armario abierto

(1) Altura de encimera, altura total exterior con peto: 1020 mm

NEUTROS

Se tratan de elementos de 200, 400, 600 et 800 mm de longitud. Se componen de una superficie de trabajo en acero inoxidable sobre armario abierto (con la excepción de la mesa de 200 mm que se suministra con un panel frontal).



NEUTRE 800 - RF

ARMARIOS CALIENTES

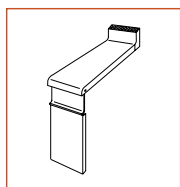
Módulos de 400 et 800 mm de longitud. Superficie de trabajo en acero inoxidable con peto sobre armario caliente dotada de una o dos puertas (según modelos). Acondicionamiento interior 4 niveles permitiendo la utilización de rejillas (non suministradas) con el formato GN 1/1 o GN 2/1 (según modelo). Resistencia de calefacción inox blindadas reguladas por un termostato de precisión.



NEUTRE 400 - RF con opción kit porta-rejillas (cubetas no suministradas)

Las opciones para anexos:

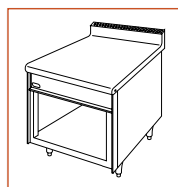
- Kit puerta o doble porte puerta para armario
- Doble puerta lateral sobre armario
- Kit portaparrilla izquierda o derecha para rejillas GN 1/1, para armario
- Estante intermedio para armario
- Panel trasero inox
- Patas inox



TABLETTE 200 - RF



NEUTRE 400 - RF



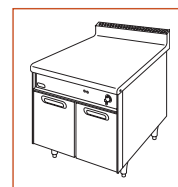
NEUTRE 600 - RF



NEUTRE 800 - RF



ETS 400 - RF



ETS 800 - RF

ANEXOS : NEUTROS Y ARMARIOS CALIENTES				
Modelos	Potencia (kW)	Alimentación eléctrica (Volts)	Dimensiones exteriores L x P x H ⁽¹⁾ (mm)	Descripción
NEUTRES				
Tablette 200 - RF			200 x 900 x 900	Neutro de 200 de longitud con panel frontal
Neutre 400 - RF			400 x 900 x 900	Neutro de 400 de longitud sobre armario neutro
Neutre 600 - RF			600 x 900 x 900	Neutro de 600 de longitud sobre armario neutro
Neutre 800 - RF			800 x 900 x 900	Neutro de 800 de longitud sobre armario neutro
PLACARDS CHAUFFANTS				
ETS 400 - RF	1,0	230 V Mono + T	400 x 900 x 900	Armario caliente GN 1/1 con 1 puerta
ETS 800 - RF	2,0	230 V Mono + T	800 x 900 x 900	Armario caliente GN 2/1 con 2 puertas

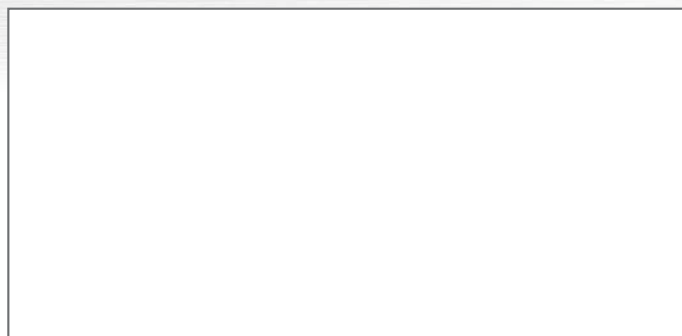
(1) Altura de encimera, altura total exterior con peto: 1020 mm



CUISSON • FROID • LAVAGE

Los maestros de la innovación

- un saber-hacer, resultado de más de ciento setenta años de experiencia
 - una fabricación francesa, al servicio de la tradición culinaria
- un control perfecto de las tecnologías en el dominio de la cocina profesional
 - aparatos de elevada productividad, con mantenimiento de las prestaciones a lo largo del tiempo
 - equipos robustos y fiables, elaborados con materiales de calidad
- las soluciones responden a las múltiples expectativas de los profesionales, con un gran abanico de gamas y gracias a la modulabilidad de los productos
 - un estricto respeto de las normas de higiene y de seguridad



ROSINOX
Grandes Cuisines 



IMPORT HISPANIA, S.L.

Amizkarra, 8 - 01002 Vitoria - Teléfono 945 271 355 - Fax 945 287 925

info@importhispania.com - www.importhispania.com

IMPORT HISPANIA, S.L. Se reserva en todo momento la posibilidad de modificar sus aparatos sin previo aviso.

