

IMPORT



HISPANIA, S.L.

ROYAL CHEF

800

COMPLICE
DE VOTRE
PERFECTION



Amizkarra, 8 • 01002 Vitoria • Teléfono 945 271 355

info@importhispania.com • www.importhispania.com

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

ROSINOX
Grandes Cuisines

CARACTÈRE EN CUISINE



Rosinox construit avec passion des appareils de cuisson pour les grandes cuisines professionnelles. Son savoir-faire, bâti sur une longue tradition et sur une expérience centenaire, permet de produire des appareils à fort caractère qui vous donnent la possibilité d'exprimer parfaitement votre talent en cuisine.

TRADITION ET QUALITÉ

*" Une cuisine bien aménagée
aide à prendre plaisir à cuisiner "*

À quelques kilomètres du centre de la France, aux portes de la magnifique ville médiévale de Bourges, nous continuons notre tradition d'excellence et de savoir-faire dans le domaine des grandes cuisines professionnelles.

Nos appareils de cuisson naissent aujourd'hui dans une nouvelle usine pensée, voulue et créée pour perpétuer, avec modernité, la tradition de la grande cuisine française et de toutes les cuisines du monde qui aiment la qualité et l'extraordinaire.

Depuis plus d'un siècle, vous pouvez compter sur nous et les performances de nos appareils, vos partenaires pour une cuisine de confiance.



POLYVALENCE EN CUISINE

" Pouvoir choisir et aménager la cuisine dans laquelle on travaille permet d'y mettre tous nos rêves et toutes nos perspectives "



Pour nous adapter aux demandes de tous les restaurants, hôtels et collectivités préparant jusqu'à quelques centaines de couverts par jour, nous avons conçu Royal Chef 800, qui se présente comme une gamme complète, compacte, parfaitement modulaire et innovante, disponible en version électrique ou gaz.

Avec une profondeur de 800 mm, Royal Chef 800 permet d'utiliser au mieux la surface de votre cuisine tout en restant compacte.

Elle rend votre vie en cuisine harmonieuse, efficace et facile et vous aide à interpréter l'art de la cuisine de manière exclusive.

La fiabilité, la robustesse et la puissance qui la caractérisent vous accompagneront et vous surprendront au fil des années comme au premier jour.

FIABILITÉ ET PUISSANCE

" Le fourneau définit le standard de qualité d'un restaurant "



Royal Chef 800 est l'alliée d'exception qui vous permet d'obtenir des résultats de cuisson optimaux grâce à la puissance des composants qu'elle a hérités de notre longue tradition.

Royal Chef 800 est l'accord entre robustesse et puissance qui vous garantit la réalisation de menus traditionnels ou innovants.

Notre nouvelle série, entièrement en inox de qualité alimentaire, se caractérise par son plan de travail particulièrement résistant grâce à son épaisseur de 30/10ème, qui conserve sa beauté au fil du temps malgré l'utilisation intense d'une brigade ambitieuse, énergique et efficace.

Feux vifs avec Induct'Flam®
et plaque coup de feu



MODULARITÉ ET ADAPTABILITÉ

" La conception de la cuisine est aussi importante que la qualité des ingrédients "



Royal Chef 800 est conçue pour vous donner la plus grande liberté de choix dans la création de votre cuisine, un espace qui vous ressemble et qui raconte votre histoire.

Gamme extrêmement large et complète, elle offre une modularité qui permet plusieurs types de montage : sur pieds (réglables en hauteur), sur socle, en pont, à poser et sur soubassements réfrigérés.

Ce type de montage est optimal avec les soubassements réfrigérés Friginox, qui s'intègrent harmonieusement dans Royal Chef 800.

Quel que soit le type de montage, Royal Chef 800 est prête à répondre à tous vos besoins. Que vous privilégiez le gaz ou l'électricité, Royal Chef 800 s'adaptera à vos besoins pour vous offrir une cuisine hautement performante.



La longévité des gammes Rosinox est connue ; par conséquent la flexibilité de Royal Chef 800 sur le long terme vous offre la possibilité d'intégrer de nouveaux éléments ou de remplacer vos appareils, même plusieurs années après l'installation initiale.

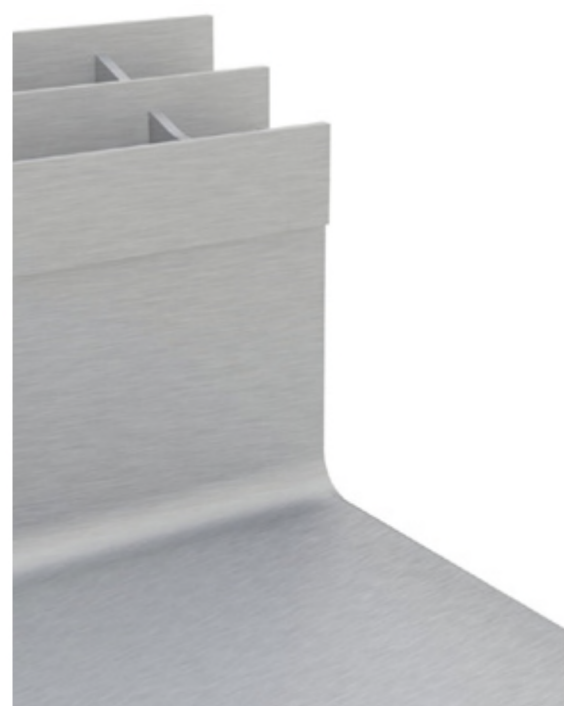
Toutes les cuisines du monde ayant des caractéristiques qui leur sont propres, la nouvelle série s'y adapte avec souplesse

et propose un éventail d'appareils adaptés à chaque tradition gastronomique.

Sur demande, nous vous proposons aussi la création de fourneaux « à mesure de vos rêves », avec un choix d'émaillages et de sérigraphies uniques pour une cuisine qui vous ressemble.

SÉCURITÉ ET HYGIÈNE

*" Pour se sentir bien dans une cuisine
il faut qu'elle soit sûre et propre "*



1

Polyvalence et puissance ne suffiraient pas à Royal Chef 800 sans hygiène et facilité de nettoyage.

Le dossieret des appareils à angles rayonnés, les soubassements hygiéniques à angles arrondis et les cuvettes de propreté amovibles des feux vifs facilitent l'entretien.

L'ajustage des éléments de cuisson « bord à bord », sans vis apparentes, offre un plan de travail homogène, lisse et agréable au toucher qui assure un nettoyage rapide et efficace.



2

La facilité de nettoyage va de pair, dans toute la gamme, avec la sécurité. Tous les brûleurs sont équipés de dispositifs de sécurité certifiés et peuvent être équipés du système Induct'Flam® (en option), un brevet Rosinox capable de détecter la présence de récipients métalliques et d'assurer plus de sécurité tout en économisant l'énergie.



3



4

1 Le dossieret à angles rayonnés

2 La cuvette de propreté amovible

3 Induct'Flam®

4 Induct'Flam®

5 Le soubassement hygiénique à angles arrondis

L'éco-cuisson Induct'Flam® détecte tous les récipients métalliques et stoppe la flamme lors du retrait du récipient. Le palpeur a la particularité d'être amovible pour un nettoyage facile.

Alliant sécurité, confort d'utilisation et hygiène, les plaques à induction Royal Chef 800 offrent également, par leur puissance et leur précision, une maîtrise totale de la cuisson, tout en économisant de l'énergie.



5

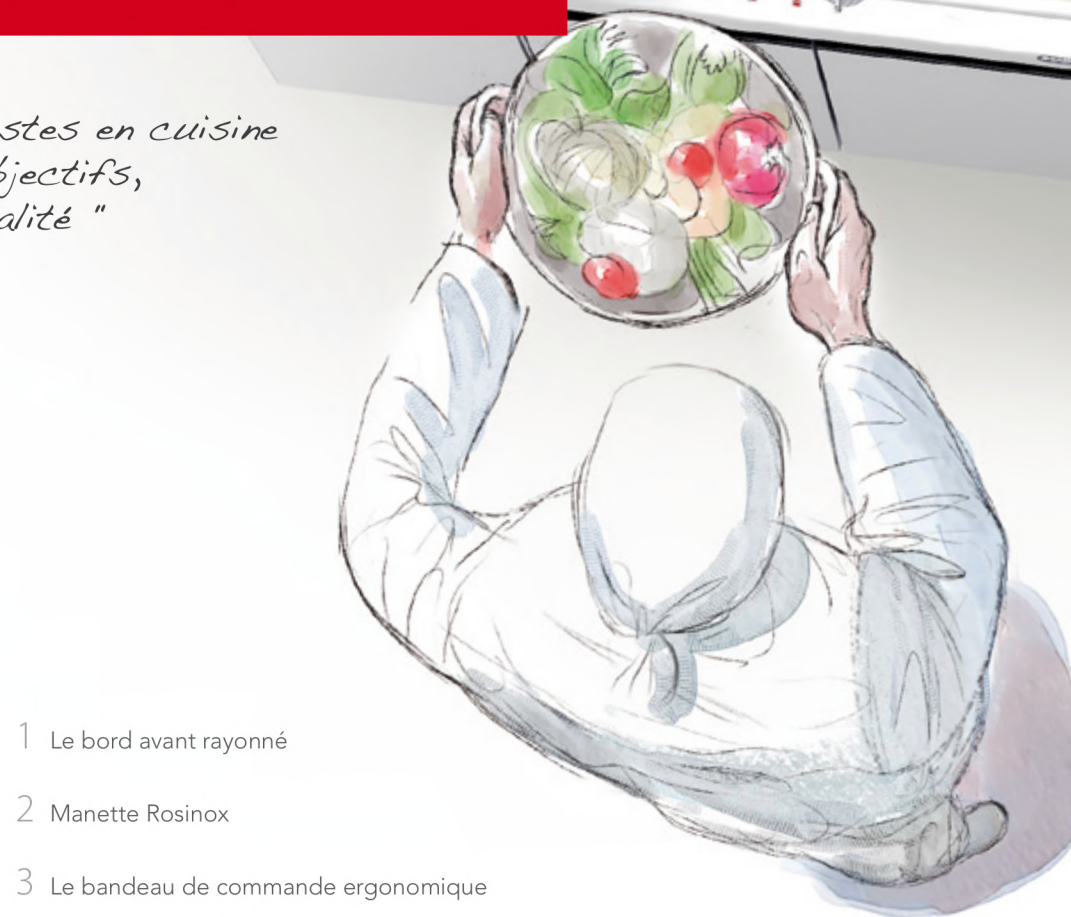
DESIGN ERGONOMIQUE ET INTEMPOREL

" Il faut garantir la fluidité des gestes en cuisine pour être certain d'atteindre les objectifs, en termes de productivité et de qualité "

Entièrement réalisée dans notre usine, de la conception à la construction, Royal Chef 800 vise un maximum d'ergonomie pour une utilisation simple et intuitive des appareils.

Le rayonnage des plans de travail et l'intégration des poignées non débordantes assurent la fluidité et la rapidité des actions lorsque le « coup de feu » arrive. Le bandeau de commande a un profil ergonomique qui facilite l'utilisation des appareils et les manettes – signature historique de Rosinox – ont une forme qui permet une bonne visibilité, même à distance.

Un espace de travail confortable est le rêve qui est à la base de chaque projet de cuisine. Royal Chef 800 rend possible ce rêve avec la beauté intemporelle de ses appareils élégants et fonctionnels, nés d'une inspiration classique revisitée avec modernité et ouverture d'esprit.



- 1 Le bord avant rayonné
- 2 Manette Rosinox
- 3 Le bandeau de commande ergonomique



1



2



3

NOTRE SERVICE

Nous avons construit notre tradition d'excellence sur la qualité de nos produits, mais aussi sur l'efficacité des services que nous offrons à nos clients.

Le service technique et le service après-vente sont assurés, chez Rosinox, par des professionnels compétents et attentifs à toutes vos questions et vos exigences.

Pour l'assistance technique ainsi que le Service après-vente contactez-nous par e-mail à l'adresse : sav@rosinox.com

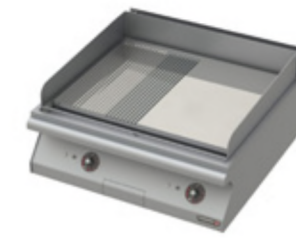


ROYAL CHEF 800

Royal Chef 800 permet plusieurs types de montage : sur pieds (ou socle), en pont, à poser et sur soubassements réfrigérés.



■ Plans de cuisson



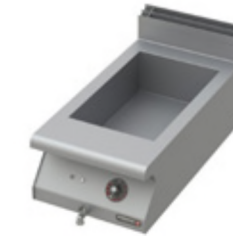
■ Plaques à snacker



■ Grillades



■ Plaques de cuisson multifonctions



■ Bains-marie



■ Friteuses



■ Bacs de salage



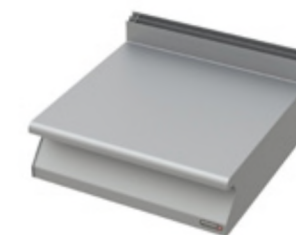
■ Cuiseurs à pâtes



■ Marmites



■ Sauteuses



■ Neutres



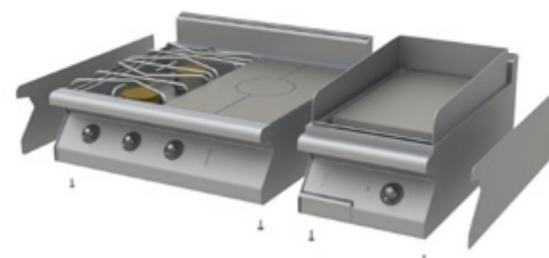
■ Soubassements



■ Montage sur pieds



■ Montage en pont



■ Montage à poser



■ Montage sur soubassement réfrigéré