

IMPORT



HISPANIA S.L.



ROYAL CHEF MODULAIRE

La maîtrise de l'innovation

ROSINOX
Grandes Cuisines



ROYAL CHEF MODULAR

Funcionalidad

- Gama compacta, de 930 mm de profundidad, fabricados en módulos de 400, 600, 800, 1000, 1200, 1600 y 1700 mm de longitud.
- Elementos de cocción con productividad elevada, con mantenimiento de los rendimientos a lo largo de la vida.
- Encendido eléctrico por tren de destellos 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 en tubular inox de gran espesor.



- Dispositivo de seguridad por termopar sobre todos los quemadores.

- Hornos gastronorm (dimensiones interiores útiles L. 540 x P. 700 mm) y hornos Euro de gran capacidad (dimensiones interiores útiles L. 600 x P. 800 mm) con una altura de horneado de 300mm.



- Puertas de horno equilibradas por contrapesos en fundición, aisladas y equipadas de un asa aislante.

- Evacuación de los gases quemados por chimenea, altura 700 mm
- Topes mecánicos sobre mandos de comandos de los aparatos eléctricos
- Accesibilidad a los componentes por el frontal para facilitar el mantenimiento.
- Aislamiento de las cubas por paneles de roca protegidas.



Estructura

- Encimera inox 18-10, espesor 30/10°, con refuerzos
- Mueble inox 18-10
- Chasis independiente en tubo cuadrado 35 x 35 mm, en acero inox 18-10 de fuerte espesor
- Reforzamiento de los elementos expuestos al calor
- Fondo de 10 mm de espesor para las cubas de las marmitas calefacción-directa (fondo inox AISI 316 L) y de las sartenes (fondo bi-metálico)



- Fondo inox AISI 316L espesor 25/10° para las cubas de las marmitas baño-maría

Una estética remarcando su robustez

- Encimera con bordes redondeados en la parte delantera y la trasera formando peto
- Identificación de los mandos con lectura fácil



Normas

- Todos nuestros materiales son conformes a las normas CE y a las normas NF EN 203-1, NF EN 203-2, NF EN 60335-1 y NF C 20-010 (dependiendo de los modelos)
- Índice de protección IP 359 (aparatos con alimentación eléctrica) :
 - protección de las personas contra los contactos eléctricos,
 - protección de los materiales eléctricos a la penetración del agua,
 - protección mecánica de los componentes eléctricos

Higiene

- Alta calidad de inox (calidad auténtica 18-10)
- Bordes francos entre los aparatos con unión mecánica y una estanqueidad perfecta entre módulos garantizado por una junta flexible resistente a las temperaturas elevadas.
- Cubas de propiedad sobre fuegos libres recuperando la totalidad de los desbordamientos eventuales
- Paneles de mando en acero inoxidable 18-10



- Plano superior curvado facilitando la limpieza
- Panel trasero curvado
- Patas en acero inoxidable normalizados en alturas 100 o 150 mm, resistentes a los agentes de limpieza



- Cubas de las marmitas y de las sartenes con ángulos curvados.
- Inox 18-10 para todas las partes en contacto con los alimentos



- Cubas a panache sobre las marmitas y freidoras, garantizando higiene y seguridad a los niveles de las zonas alimentarias de cocción

ROYAL CHEF MODULAR

Con Royal Chef Modular, la cocina a medida...





Componga su conjunto de cocción según sus exigencias.

Royal Chef Modular, es una gama de elementos superiores, inferiores y compactos a combinarse en función de sus necesidades.

	Elementos superiores				Elementos periféricos autónomos
	Motores encastrables	Elementos superiores completos	Elementos inferiores	Elementos compactos	
Fuegos libres y/o placas de cocción - con o sin placa de mantenimiento	● (p. 6)				
Placa eléctrica	● (p. 6)				
Placas vitrocerámicas radiantes y a inducción				● (p. 9)	
Plaqués de dépose	● (p. 6)				
Hornos estáticos			● (p. 7)		
Bloques simple servicio				● (p. 8)	
Grill fonte	● (p. 10)				
Placas de snack acero / bi-metálico / cromo	● (p. 10)				
Planchas	● (p. 10)				
Grill a piedras volcánicas				● (p. 11)	
Freidoras clásicas		● (p. 12)		● (p. 12)	
Freidoras alto rendimiento				● (p. 13)	
Cuba de salado		● (p. 14)			
Grupos de freidoras con elevación y desplazamiento de los cestillos - reserva fritura				● (p. 15)	
Cocción de pasta				● (p. 16)	
Baños-maría	● (p. 17)	● (p. 17)			
Planos neutros		● (p. 18)			
Estufas - Calienta-platos			● (p. 19)	● (p. 19)	
Soportes tubulares inox			● (p. 20)		
Chasis con soporte guías para bandejas GN 1/1			● (p. 20)		
Châssis con panel frontal			● (p. 20)		
Armarios de conexión			● (p. 20)		
Armarios neutros de rangement			● (p. 20)		
Marmitas calefacción directa				● (p. 21)	
Marmitas baño-maría				● (p. 22)	
Mini-marmita baño-maría					● (p. 23)
Sartenes marmitas basculantes				● (p. 24)	
Mini-sartén					● (p. 25)
Salamandras					● (p. 26)

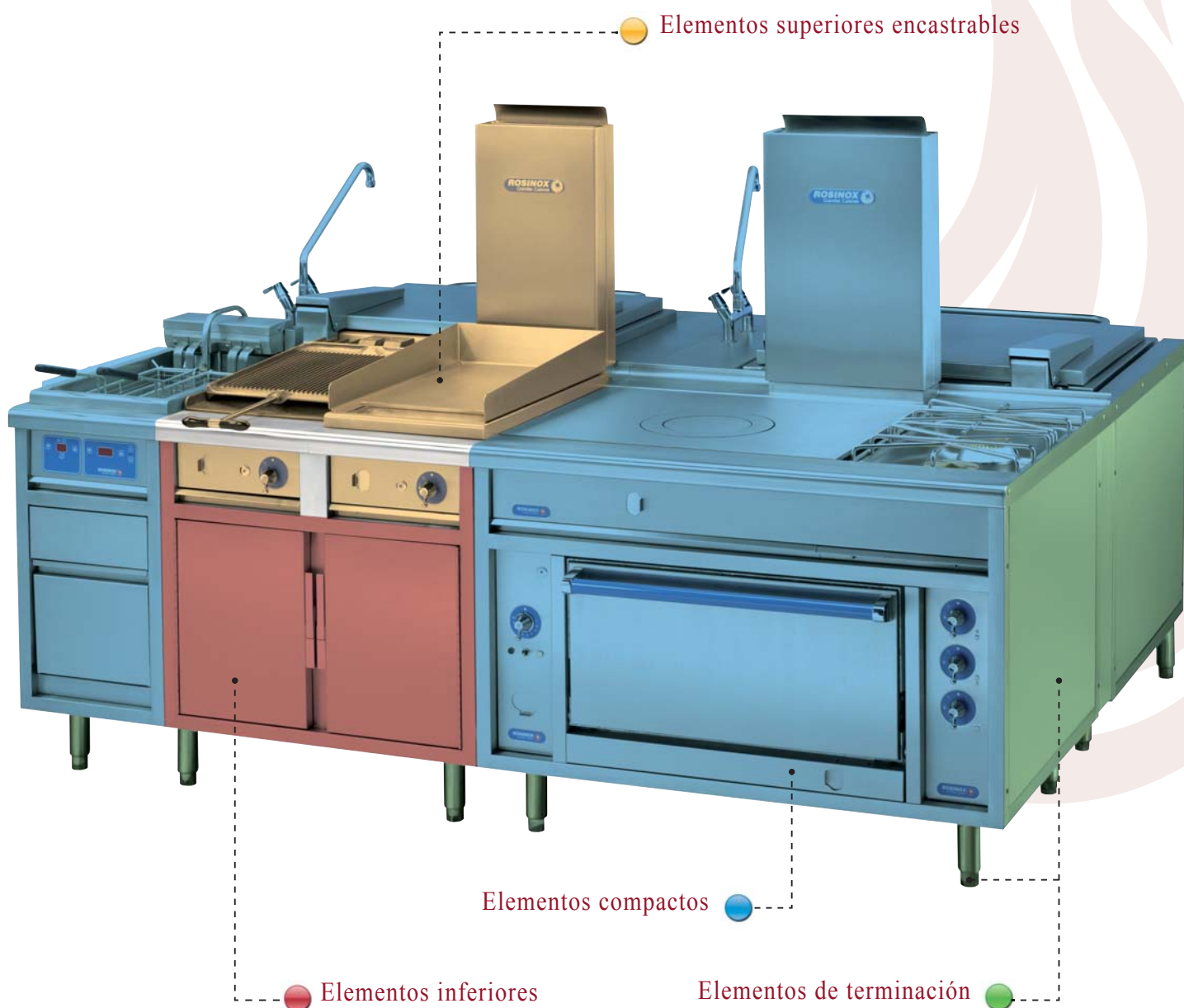


Principio de Royal Chef Modular

Escoja uno o varios elementos empotrables  o elementos superiores completos  a asociar con uno o varios elementos inferiores . Usted también puede juntar a eso elementos compactos .

Usted debe seleccionar a continuación los elementos de terminación  (en opción) :

- en la terminación, laterales de terminación con placa inox,
- placas de terminación para bloque central,
- pies inox altura 100 ou 150 mm, tornillos de puesta para nivelar para montaje sobre zócalo, o pies móvil,
- paneles traseros inox para elementos compactos,
- barra pasa manos.



PLANOS DE COCCIÓN - HORNOS - SIMPLE SERVICIO

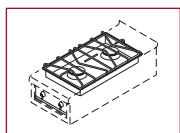
ELEMENTOS SUPERIORES ENCASTRABLES



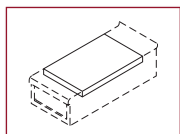
Placa de cocción
50 dm² y 2 fuegos libres
10 / 7 kW à droite



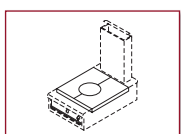
Placa refractaria de alto poder
aislante bajo la placa de cocción .



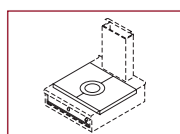
2 FN 10.7 - M
2 FN 4.5 - M



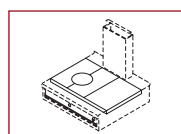
Placa de apoyo 200 - M
Placa de apoyo 400 - M



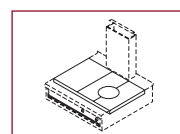
PCF 40 - M



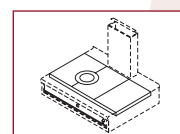
PCF 50 - M



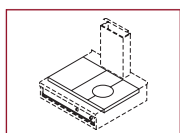
PCF 40 + PLMD - M



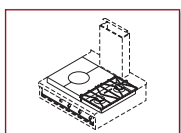
PCF 40 + PLMG - M



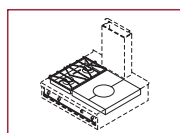
PCF 50 + PLMD - M



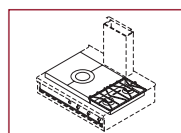
PCF 50 + PLMG - M



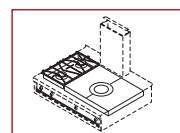
PCF 40 + 2 FND 10.7 - M



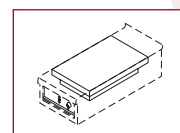
PCF 40 + 2 FNG 10.7 - M



PCF 50 + 2 FND 10.7 - M



PCF 50 + 2 FNG 10.7 - M



PLE 25 - M

Fuegos libres de 10, 7 y 4,5 kW (dependiendo de los modelos) equipados de quemadores de muy alto rendimiento, con dispositivo de seguridad por termopar y piloto, comandados por grifo de seguridad de 4 posiciones. Parrilla de hilo inox sobre cubetas apropiadas desmontables en acero inoxidable.

Placas de cocción de 40 o 50 dm², equipadas de un quemador en fundición con dispositivo de seguridad por termopar y piloto, comandados por grifo de seguridad de 4 posiciones. Una placa refractaria de alto poder aislante concentra el calor y aumenta el rendimiento. Estanqueidad asegurada sobre el perímetro por una junta colocada en un marco canalón inoxidable. Placa en fundición de gran espesor, fabricada en 3 partes(partidas) (dos placas y tapón, con o sin corona - según modelos). Encendido eléctrico con tren de destellos.

A la placa de cocción se puede asociar una placa de mantenimiento de 25 dm² en fundición fabricada con gran espesor. La calefacción se obtiene por circulación del gas quemado de la placa de cocción.

Placa de cocción eléctrica 25 dm² (especificidad Rosinox) de fundición fabricada con gran espesor, con gradiente de temperatura decreciente de la parte delantera hacia la trasera y que presenta una zona "coup de feu". Resistencias de calefacción blindadas en acero inoxidable, bridadas bajo la placa por una contra-placa especial y de refuerzo. Resistencias de calefacción reguladas por un termostato de precisión comandando un contactor de potencia. Bajo-placa aislada por un aislante de gran densidad, Pilotos de puesta bajo tensión y regulación. Cubeta apropiada en acero inoxidable.

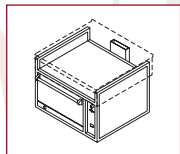
ELEMENTOS SUPERIORES ENCASTRABLES : FUEGOS LIBRES - PLACAS DE COCCIÓN - PLACA ELÉCTRICA DE COCCIÓN

Modelos	Potencia (kW)	Alimentación eléctrica (Volts)	Dimensiones exteriores L x P x H (mm)	Descripción
ENERGIA GAS				
FUEGOS LIBRES GAS				
2 FN 10.7 - M	17,0		400 x 930 x 250	2 fuegos libres gaz 10/7 kW
2 FN 4.5 - M	9,0		400 x 930 x 250	2 fuegos libres gaz 4,5/4,5 kW
PLACA NEUTRA DE APOYO				
Plaque dépose 200 - M			200 x 930 x 250	Placa neutra en fundición - longitud 200 mm
Plaque dépose 400 - M			400 x 930 x 250	Placa neutra en fundición - longitud 400 mm
PLACA DE COCCIÓN GAS				
PCF 40 - M	10,0	230 V Mono + T ⁽¹⁾	600 x 930 x 250	Placa de cocción gas 40 dm ²
PCF 50 - M	13,7	230 V Mono + T ⁽¹⁾	800 x 930 x 250	Placa de cocción gas 50 dm ²
PCF 40 + PLMD - M	10,0	230 V Mono + T ⁽¹⁾	1000 x 930 x 250	Placa de cocción gas 65 dm ² con placa de mantenimiento a la derecha
PCF 40 + PLMG - M	10,0	230 V Mono + T ⁽¹⁾	1000 x 930 x 250	Placa de cocción gas 65 dm ² con placa de mantenimiento a la izquierda
PCF 50 + PLMD - M	13,7	230 V Mono + T ⁽¹⁾	1200 x 930 x 250	Placa de cocción gas 75 dm ² con placa de mantenimiento a la derecha
PCF 50 + PLMG - M	13,7	230 V Mono + T ⁽¹⁾	1200 x 930 x 250	Placa de cocción gas 75 dm ² con placa de mantenimiento a la izquierda
PLACA DE COCCIÓN GAS Y FUEGOS LIBRES				
PCF 40 + 2 FND 10.7 - M	27,0	230 V Mono + T ⁽¹⁾	1000 x 930 x 250	Placa de cocción gas 40 dm ² et 2 furgos libres gas 10/7 kW a la derecha
PCF 40 + 2 FNG 10.7 - M	27,0	230 V Mono + T ⁽¹⁾	1000 x 930 x 250	Placa de cocción gas 40 dm ² et 2 furgos libres gas 10/7 kW a la izquierda
PCF 50 + 2 FND 10.7 - M	30,7	230 V Mono + T ⁽¹⁾	1200 x 930 x 250	Placa de cocción gas 50 dm ² et 2 furgos libres gas 10/7 kW a la derecha
PCF 50 + 2 FNG 10.7 - M	30,7	230 V Mono + T ⁽¹⁾	1200 x 930 x 250	Placa de cocción gas 50 dm ² et 2 furgos libres gas 10/7 kW a la izquierda
ENERGIA ELECTRICA				
PLACA ELECTRICA				
PLE 25 - M	6,6	400 V Tri + N + T ⁽²⁾	400 x 930 x 250	Placa de "cocción" eléctrica 25 dm ² (exclusividad Rosinox)

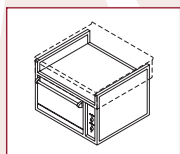
⁽¹⁾ Alimentación eléctrica para circuito de mando con encendido por tren de destellos sobre fuegos bajo placa (en opción sobre fuegos libres)

⁽²⁾ Tensión de alimentación eléctrica 230 V Tri + Tierra en opción

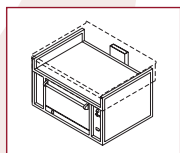
ELEMENTOS INFERIORES



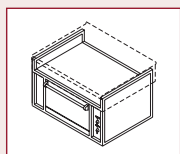
HORNO
G GASTRO 2/1 - M



HORNO
E GASTRO 2/1 - M



HORNO
G EURO 800 x 600 - M



HORNO
E EURO 800 x 600 - M



Horno gas EURO 800 x 600 - M

Hornos a gas en formato Gastronomía 2/1 o Euronorma 800 x 600 a convención natural de tipo “a circulación”, equipadas de un quemador en acero inoxidable con dispositivo de seguridad por termopar y piloto, y comandado por un bloque de regulación. Un termostato de precisión (quemador secuencial a sonda) controla la temperatura. Encendido eléctrico por tren de destellos. Pilotos de puesta bajo tensión y de regulación.

Hornos eléctricos en formato Gastronomía 2/1 o Euronorma 800 x 600 equipados de dos grupos de tres resistencias de calefacción blindadas en acero inoxidable. Cada grupo de resistencias bóveda y solera, son reguladas separadamente por un termostato de precisión alimentando un contactor de potencia con pilotos de puesta bajo tensión y de regulación.

Cámara de horno en chapa esmaltada, aislada por paneles de lana de roca. Fachada de acero inoxidable 18-10. Puerta en acero inoxidable 18-10, aislada por paneles de lana de roca, equipada por asa aislante y equilibrado por contrapeso en fundición. Contra-puerta en chapa inox (hornos Gastronomía 2/1) o en aluminio de molde (hornos Euronorma 800 x 600). Junta fijada sobre la fachada que asegura la estainqueidad calorífica de la puerta. Con el horno se suministra una rejilla. Laterales a gradería y solera nervurado en chapa esmaltada (hornos eléctricos Gastronomía 2/1 y Euronorma 800 x 600), en fundición (horno gas Euronorma 800 x 600). Laterales a gradería en chapa inox y solera nervurado en fundición para el horno gas Gastronomía 2/1.

ELEMENTOS INFERIORES : HORNOS				
Modelos	Potencia (kW)	Alimentación Eléctrica (Volts)	Dimensiones exteriores L x P x H (mm)	Descripción
HORNOS GAS				
HORNO G GASTRO 2/1 - M	12,0	230 V Mono + T ⁽¹⁾	1000 x 930 x 500	Horno gas Gastronomía 2/1
HORNO G EURO 800 x 600 - M	13,7	230 V Mono + T ⁽¹⁾	1200 x 930 x 500	Horno gas Euronorma 800 x 600
HORNOS ELECTRICOS				
HORNO E GASTRO 2/1 - M	8,2	400 V Tri + N + T ⁽²⁾	1000 x 930 x 500	Horno eléctrico gastronomía 2/1
HORNO E EURO 800 x 600 - M	11,2	400 V Tri + N + T ⁽²⁾	1200 x 930 x 500	Horno eléctrico Euronorma 800 x 600

⁽¹⁾ Alimentación eléctrica para circuito de mando con encendido por tren de destellos

⁽²⁾ Tensión de alimentación eléctrica 230 V Tri + Tierra en opción

PLANOS DE COCCIÓN - HORNOS - SIMPLE SERVICIO

Simple servicio gas 121 G FND EURO 800 x 600 - M



ELEMENTOS COMPACTOS

Los bloques "simple servicio" gas :

- una placa de cocción 40 dm² asociada a dos fuegos libres gas (colocada a la izquierda o derecha) sobre un horno gas Gastronorma 2/1
- una placa de cocción 50 dm² asociada a dos fuegos libres gas (colocada a la izquierda o derecha) sobre un horno gas Euronorma 800 x 600

Los bloques "simple servicio" eléctricos :

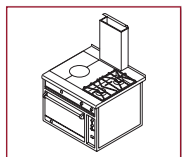
- dos placas eléctricas de 25 dm² separadas por una placa de apoyo longitud 200 sobre un horno eléctrico Gastronorma 2/1
- tres placas eléctricas 25 dm² sobre un horno eléctrico Euronorma 800 x 600

Las opciones y accesorios:

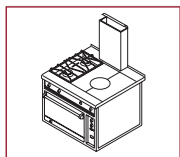
Los elementos de terminación : Laterales de terminación de módulos superiores • Laterales de terminación de módulos compactos • Placa de terminación para bloque central • Barra pasa manos • Par de patas inox altura 100 ou 150 mm • Panel trasero inox para elementos compactos

Otras opciones : Encendido eléctrico por tren de destellos sobre fuegos libres • Sustitución de 2 fuegos libres standard 10/7 kW por 2 fuegos libres 4,5/4,5 kW o 4,5/7,0 kW • Chimenea con anti-refouleur (para hornos gas y bloques gas "simple service") • Ruedas (dependiendo modelos)

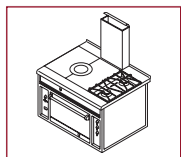
Accesorios : Mechero de encendido con portamechero



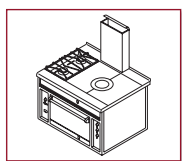
121 G FND GN 2/1 - M



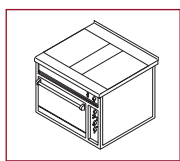
121 G FNG GN 2/1 - M



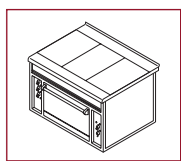
121 G FND EURO 800 x 600 - M



121 G FNG EURO 800 x 600 - M



201 E GN2/1 - M



301 E EURO 800 x 600 - M



ELEMENTOS COMPACTOS : BLOQUE SIMPLE SERVICE

Modelos	Potencia (kW)	Alimentación eléctrica (Volts)	Dimensiones exteriores L x P x H ⁽¹⁾ (mm)	Descripción
BLOQUES SIMPLE SERVICIO GAS				
121 G FND GN 2/1 - M	39,0	230 V Mono + T ⁽²⁾	1000 x 930 x 900	Simple servicio : placa de cocción 40 dm ² y 2 fuegos libres 10/7 kW a derecha sobre horno gas GN 2/1
121 G FNG GN 2/1 - M	39,0	230 V Mono + T ⁽²⁾	1000 x 930 x 900	Simple servicio : placa de cocción 40 dm ² y 2 fuegos libres 10/7 kW a izquierda sobre horno gas GN 2/1
121 G FND EURO 800 x 600 - M	44,4	230 V Mono + T ⁽²⁾	1200 x 930 x 900	Simple servicio : placa de cocción 50 dm ² y 2 fuegos libres 10/7 kW a derecha sobre horno gas Euronorma 800 x 600
121 G FNG EURO 800 x 600 - M	44,4	230 V Mono + T ⁽²⁾	1200 x 930 x 900	Simple servicio : placa de cocción 40 dm ² y 2 fuegos libres 10/7 kW a izquierda sobre horno gas Euronorma 800 x 600
BLOQUES SIMPLE SERVICIO ELÉCTRICAS				
201 E GN 2/1 - M	21,4	400 V Tri + N + T ⁽³⁾	1000 x 930 x 900	Simple servicio : 2 placas eléctricas y 1 placa de apoyo central sobre horno eléctrica GN 2/1
301 EURO 800 x 600 - M	31,0	400 V Tri + N + T ⁽³⁾	1200 x 930 x 900	Simple service : 3 placas eléctricas sobre horno eléctrica Euronorma 800 x 600

⁽¹⁾ Con pies altura 150 mm

⁽²⁾ Alimentación eléctrica para circuito de mando con encendido por tren de destellos sobre fuegos bajo placa (en opción sobre fuegos libres)

⁽³⁾ Tensión de alimentación eléctrica 230 V Tri + Tierra en opción

PLANOS DE COCCIÓN VITROCERÁMICAS

PLANOS DE COCCIÓN VITROCERÁMICAS A INDUCCIÓN

Los principios de la cocción por inducción necesita la utilización de recipientes ferríticos. La puesta en marcha y la parada del generador se hace por contacto del recipiente sobre la placa. Sólo el recipiente y su contenido absorben la energía, garantizando así un calentamiento rápido y económico. La concepción de los inductores permite por desplazamiento simple del recipiente hacia el exterior disminuir la potencia absorbida y por consiguiente modular con arreglo a las necesidades. Al quedar la placa fría, no hay riesgo de quemadura más allá del recipiente.

Dependiendo de los modelos, los planos de cocción vitrocerámicas a inducción están equipadas de 2 o 4 fuegos (Ø 270 mm). Placa de cocción vitrocerámica (690 x 370 mm, 1 o 2 placas dependiendo de los modelos) de 6 mm de espesor, con tratamiento térmico especial. Cada fuego está dotado de un inductor comandado por un potenciómetro permitiendo de ajustar la intensidad de calor progresivo de manera muy precisa, con control visual por piloto. Uno o dos generadores independientes (según modelos) colocados en parte bajo del cajón (fuera de zona de calor) alimentan los fuegos. Cada fuego posee una seguridad térmica. Puesta bajo tensión por interruptor con piloto. Dimensiones (mm) : 690 x 370 (por placa)

En la parte inferior, armario de conexión equipada (según modelos) de una o dos puertas (modelo exclusivo Rosinox) de acero inoxidable 18-10, dobladas y aisladas, articuladas por bisagras de acero inoxidable. Cierre automático por pestillo mecánica.



Plan de cuisson vitroceramique à induction modèle INDUCTION 2 x 3.5 - M

PLACA DE COCCIÓN VITROCERÁMICA RADIANTE

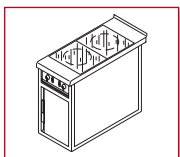
La placa de cocción vitrocerámica radiante esta equipada de 2 placas independientes (370 x 370 mm), de gran potencia, ofreciendo una gran superficie de cocción, y permitiendo una utilización diferenciada, placa de cocción y mantenimiento.

Esta superficie plana es fácil limpiar. Superficie vitrocerámica de 6 mm de espesor, con tratamiento térmico apropiado.

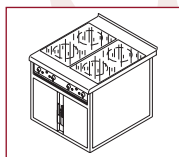
Cada elemento radiante de calefacción radiante, está regulado separadamente por un termostato de precisión, está dotada de una protección contra

el sobrecalentamiento. Los tiempos de calentamiento en la placa y de enfriamiento son cortos. Consumo débil de corriente a causa de la limitación de potencia en funcionamiento en vacío. Pilotos de puesta bajo tensión y de regulación.

En la parte inferior, armario de conexión equipada (según modelos) de una o dos puertas (modelo exclusivo Rosinox) de acero inoxidable 18-10, dobladas y aisladas, articuladas por bisagras de acero inoxidable. Cierre



2 PL VITRO RAD - M
INDUCTION 2 x 3.5 - M
INDUCTION 2 x 5.0 - M



INDUCTION 4 x 3.5 - M
INDUCTION 4 x 5.0 - M

Las opciones y accesorios:

Los elementos de terminación : Laterales de terminación de módulos compactos • Placa de terminación para bloque central • Barra pasa manos • Par de patas inox altura 100 ou 150 mm • Panel trasero inox para elementos compactos

Otras opciones: Ruedas

CE ÉLÉMENTS COMPACTS : PLANOS DE COCCIÓN VITROCERAMICAS				
Modelos	Potencia (kW)	Alimentación eléctrica (Volts)	Dimensiones exteriores L x P x H ⁽¹⁾ (mm)	Descripción
PLACAS DE COCCIÓN VITROCERÁMICAS RADIANTES				
2 PL VITRO RAD - M	8,0	400 V Tri + T	400 x 930 x 900	2 placas de cocción vitrocerámicas radiantes sobre armario de conexiones
PLACAS DE COCCIÓN VITROCERÁMICAS A INDUCCIÓN				
INDUCCIÓN 2 x 3.5 - M	7,0	400 V Tri + N + T	400 x 930 x 900	Placa de cocción vitrocerámica a inducción - 2 fuegos - sobre armario de conexiones (1 generador, 2 inductores)
INDUCCIÓN 2 x 5.0 - M	10,0	400 V Tri + N + T	400 x 930 x 900	Placa de cocción vitrocerámica a inducción - 2 fuegos - sobre armario de conexiones (1 generador, 2 inductores)
INDUCCIÓN 4 x 3.5 - M	14,0	400 V Tri + N + T	800 x 930 x 900	Placa de cocción vitrocerámica a inducción - 4 fuegos - sobre armario de conexiones (1 generador, 4 inductores)
INDUCCIÓN 4 x 5.0 - M	20,0	400 V Tri + N + T	800 x 930 x 900	Placa de cocción vitrocerámica a inducción - 4 fuegos - sobre armario de conexiones (1 generador, 4 inductores)

⁽¹⁾ Con pies altura 150 mm

GRILL - PLANCHAS - PLACAS SNACK

ELEMENTOS SUPERIORES ENCASTRABLES



Plaque de grillade réversible en fonte nervurée (sur gril modèle GR REV G - M)

Gril reversible gas 20 dm² equipado de una placa en fundición de gran espesor, ranurado sobre las 2 caras (lado carne, lado pescado). Rótula de acero que asegura la pivotación. Asa de maniobra de material aislante. Placa de fundición en la parte trasera sirve de soporte rotula y de rejilla de evacuación de los gases de combustión. Colector de grasas con evacuación a una cubeta apropiada en acero inoxidable. Autolimpieza al girar sobre la cara a limpiar sobre la llamas del quemador (patente Rosinox).

Quemador 4 rampas en acero inoxidable con dispositivo de seguridad por termopar y piloto, comandado por un grifo a 4 posiciones. Encendido eléctrico por tren de destello.

Gril fija eléctrica 20 dm² con placa en fundición ranurado de gran espesor. Colector de grasas incorporado con evacuación a una cubeta apropiada en acero inoxidable.

Tres resistencias de calefacción blindadas en acero inoxidable, semi-encastadas y bridadas bajo la placa por una contraplaca especial y con refuerzos. Regulación por termostato de precisión alimentando a un contactor de potencia. Bajo-placa aislada con un aislante de alta densidad. Pilotos de puesta en tensión y de regulación. A temperatura máxima, la placa asegura la pyrolysis de los residuos de cocción.



Goulotte et tiroir de propreté (sur plaque à snacker modèle PLSN 20 G - M)

Planchas 40 dm², gas o eléctrica, equipadas de una placa termodifusora bimetálica lisa. Canaleta de limpieza soldada a la periferia de la placa para asegurar la estanqueidad, con evacuación a una cubeta apropiada en acero inoxidable. La placa posee 2 zonas de calefacción comandados separadamente.

Para los modelos a gas, cada zona de calefacción está dotada de un quemador 4 rampas en acero inoxidable con dispositivo de seguridad por termopar y piloto, comandado por un grifo a 4 posiciones. Encendido eléctrico por tren de destello.

Para los modelos eléctricos, resistencias de calefacción blindadas en acero inoxidable. Cada zona de calefacción está comandada por un dosificador de energía, doblado por un termostato de protección contra los sobrecalentamientos, alimentando a un contactor de potencia. Bajo-placa aislada con un aislante de alta densidad. Pilotos de puesta en tensión y de regulación.

Antisalpicadura desmontable de serie.

Placas a snack 20 dm², gas o eléctricas, equipadas de una placa lisa o ranurada, de gran espesor, acero, cromo o bimetálico liso. Canaleta de limpieza soldada a la periferia de la placa para asegurar la estanqueidad, con evacuación a una cubeta apropiada en acero inoxidable.

En versión gas, cámara de fuego en chapa de acero inoxidable. Quemador 4 rampas en acero inoxidable con dispositivo de seguridad por termopar y piloto, comandado por un grifo a 4 posiciones para placas acero e inox, o por bloque termostático para placas cromo. Encendido eléctrico por tren de destello.

En versión eléctrica, resistencias de calefacción blindadas en acero inoxidable comandadas por un dosificador de energía, doblado por un termostato de protección contra los sobrecalentamientos, alimentando a un contactor de potencia. Bajo-placa aislada con un aislante de alta densidad. Pilotos de puesta en tensión y de regulación.

Antisalpicadura desmontable de serie.

Placas a snack cromo 40 dm² (gas o eléctricas) y 56 dm² (eléctrica únicamente), equipadas de una placa en acero liso o ranurado (1/2 o 1/3 a la izquierda), de gran espesor, con revestimiento al cromo púldo (espesor 50 micros) que permite de obtener una superficie dura resistente a los choques y a los rayados. Su planicidad permite un máximo intercambio calorífico.

La placa posee 2 zonas de calefacción (modelos 40 dm²) o 3 zonas de calefacción (modelos 56 dm²) comandadas separadamente.

Canaleta de limpieza soldada a la periferia de la placa para asegurar la estanqueidad, con evacuación a una cubeta apropiada en acero inoxidable o posibilidad de conectarse directamente al colector de desagüe (para los modelos 56 dm²).

Antisalpicadura desmontable de serie. En versión gas, cada zona de calefacción está dotada de un quemador 4 rampas en acero inoxidable con dispositivo de seguridad por termopar y piloto, comandado por un grifo a 4 posiciones. Encendido eléctrico por tren de destello.

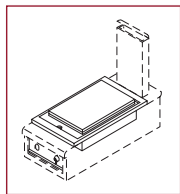
En versión eléctrica, resistencias de calefacción blindadas en acero inoxidable. Cada zona de calor comandadas por un dosificador de energía, doblado por un termostato de protección contra los sobrecalentamientos, alimentando a un contactor de potencia. Bajo-placa aislada con un aislante de alta densidad. Pilotos de puesta en tensión y de regulación.



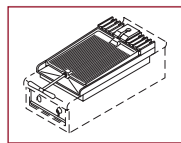
GR REV G - M



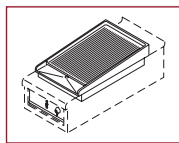
PLSN 20 G - M con placa bimetálica



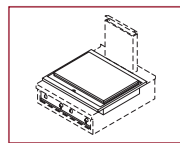
PLSN 20 G - M
(liso o ranurado)



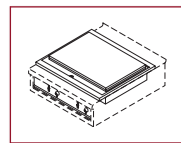
GR REV G - M



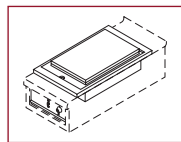
GR E - M



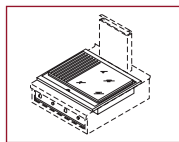
PSB 40 G - M



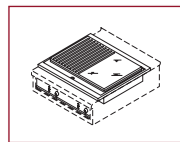
PSB 40 E - M



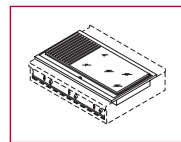
PLSN 20 E - M
(liso o ranurado)



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



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



PCL 56 E - M
PCR 56 E 1/3 - M
PCR 56 E 1/2 - M

CE ELEMENTOS SUPERIORES ENCASTRABLES : GRILL - PLANCHAS - PLACAS SNACK

Modelos	Potencia (kW)	Alimentación eléctrica (Volts)	Dimensiones hors-tout L x P x H (mm)	Descripción
ENERGIA GAS				
GRIL GAS				
GR REV G - M	12,0	230 V Mono + T ⁽¹⁾	400 x 930 x 250	Gril gas reversible 20 dm ²
PLANCHA GAZ				
PSB 40 G - M	15,7	230 V Mono + T ⁽¹⁾	800 x 930 x 250	Plancha gas 40 dm ² con placa bimetalica lisa
PLACAS A SNACK GAS				
PLSN 20 G - M	8,0	230 V Mono + T ⁽¹⁾	400 x 930 x 250	Placa snack gas 20 dm ² (acero liso o ranurado, bimetalico liso, cromo liso o ranurado)
PCL 40 G - M	15,7	230 V Mono + T ⁽¹⁾	800 x 930 x 250	Placa snack gas 40 dm ² cromo liso
PCR 40 G 1/3 - M	15,7	230 V Mono + T ⁽¹⁾	800 x 930 x 250	Placa snack gas 40 dm ² cromo ranurado 1/3 a la izquierda
PCR 40 G 1/2 - M	15,7	230 V Mono + T ⁽¹⁾	800 x 930 x 250	Placa snack gas 40 dm ² cromo ranurado 1/2 a la izquierda
ENERGIA ELÉCTRICA				
GRIL ELÉCTRICO				
GR E - M	7,2	400 V Tri + N + T ⁽²⁾	400 x 930 x 250	Gril fijo eléctrico 20 dm ²
PLANCHA ELÉCTRICO				
PSB 40 E - M	14,4	400 V Tri + N + T ⁽²⁾	800 x 930 x 250	Plancha eléctrica 40 dm ² con placa bimetalica lisa
PLACAS A SNACK ELÉCTRICO				
PLSN 20 E - M	7,2	400 V Tri + N + T ⁽²⁾	400 x 930 x 250	Placa snack eléctrica 20 dm ² (acero liso o ranurado, bimetalico liso, cromo liso o ranurado)
PCL 40 E - M	14,4	400 V Tri + N + T ⁽²⁾	800 x 930 x 250	Placa snack eléctrica 40 dm ² cromo liso
PCR 40 E 1/3 - M	14,4	400 V Tri + N + T ⁽²⁾	800 x 930 x 250	Placa snack eléctrica 40 dm ² cromo ranurado 1/3 a la izquierda
PCR 40 E 1/2 - M	14,4	400 V Tri + N + T ⁽²⁾	800 x 930 x 250	Placa snack eléctrica 40 dm ² cromo ranurado 1/2 a la izquierda
PCL 56 E - M	21,6	400 V Tri + N + T ⁽²⁾	1200 x 930 x 250	Placa snack eléctrica 56 dm ² cromo liso
PCR 56 E 1/3 - M	21,6	400 V Tri + N + T ⁽²⁾	1200 x 930 x 250	Placa snack eléctrica 56 dm ² cromo ranurado 1/3 a la izquierda
PCR 56 E 1/2 - M	21,6	400 V Tri + N + T ⁽²⁾	1200 x 930 x 250	Placa snack eléctrica 56 dm ² cromo ranurado 1/2 a la izquierda

⁽¹⁾ Alimentation électrique pour circuit de commande avec allumage par train d'étincelles
⁽²⁾ Tension d'alimentation électrique 230 V Tri + Terre en option

ELEMENTOS COMPACTOS

Gril gas a piedras de lava, sobre armario de conexiones. Gril de cocción (hilos diámetro 8 mm) en acero inoxidable, inclinable. Cuba a piedras de lava y cámara de fuego en acero inoxidable.

Quemador de gran potencia, 4 rampas en acero inoxidable con dispositivo de seguridad por termopar y piloto, comandados por un grifo a 4 posiciones. Encendido eléctrico por tren de destellos.

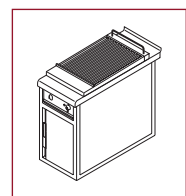
Armario de conexión equipada de una puerta (modelo exclusivo Rosinox) de acero inoxidable 18-10, dobladas y aisladas, articuladas por bisagras de acero inoxidable. Cierre automático por pestillo mecánico.

Las opciones y accesorios:

Los elementos de terminación: Laterales de terminación de módulos compactos • Placa de terminación para bloque central • Barra pasa manos • Par de patas inox altura 100 ou 150 mm • Panel trasero inox para elementos compactos

Otras opciones: Ruedas

Accesorios:
 Mechero de encendido con portamechero



GR 20 PLA G - M

CE ELEMENTO COMPACTO : GRIL GAS A PIEDRA DE LAVA

Modelos	Potencia (kW)	Alimentación eléctrica (Volts)	Dimensiones exteriores L x P x H ² (mm)	Descriptivos
GR 20 PLA G - M	12,0	230 V Mono + T ⁽¹⁾	400 x 930 x 900	Gril gas a piedra de lava sobre armario de conexión

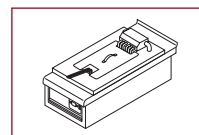
⁽¹⁾ Alimentación eléctrica para circuito de comando con encendido de tren de destellos
⁽²⁾ Con pies altura 150 mm

ELEMENTOS SUPERIORES COMPLETOS

Freidora de 12 litros eléctrica, con cuba en acero inoxidable 18-10. Señal de nivel de aceite (mini-max). La cuba está aislada con paneles de lana de roca revestida de chapa inoxidable. Cuba a panache para asegurar la estainqueidad entre la cuba y la encimera. Vaciado por grifo de bola esférica de gran sección colocado bajo la cuba. Tapa desmontable en inox 18-10, dotada de una asa.

Cestillo en hilo de acero con soporte permitiendo el escurrido. Resistencias de calefacción blindadas en acero inoxidable, comandadas por un termostato electrónico, alimentando a un contactor de potencia y limitando la temperatura del baño de aceite a 180 °C.

El termostato electrónico está dotado de un sistema de licuado de grasas sólidas, y doblado por un termostato de seguridad. La resistencia de calefacción está directamente sumergida en el baño de aceite, es articulado en la parte trasera para facilitar la limpieza. Un micro interruptor corta el circuito de mando eléctrico al levantarse la resistencia. Pilotos de puesta bajo tensión y de regulación.



FR 15 E - M

ELEMENTO SUPERIOR COMPLETO: FREIDORA CLASICA						
Modelos	Capacidad útil (litros)	Producción horaria patatas fritas congeladas ⁽¹⁾ (kg)	Potencia (kW)	Alimentación eléctrica (Volts)	Dimensiones exteriores L x P x H (mm)	Descripción
FREIDORA CLASICA ELECTRICA						
FR 15 E - M	12	18	9,0	400 V Tri + N + T ⁽²⁾	400 x 930 x 250	Freidora eléctrica 12 litros

⁽¹⁾ Producción horaria de cocción estabilizada por patatas fritas congeladas 6x6 (a-18°C antes de cocción)

⁽²⁾ Tri 230 V en opción

ELEMENTOS COMPACTOS

Las freidoras gas 54 litros y eléctrica 60 litros están equipadas de una cuba con zona fría, con señal de nivel de aceite (mini-maxi). Aislado por paneles de lana de roca revestido con chapa inoxidable. Grifo de vaciado de gran sección con asa batiente colocado en el frente. Tapa en acero inoxidable 18-10, articulada y equilibrada por dos brazos con muelles en acero inoxidable. Larga asa de maniobra tubular en acero inoxidable 18-10.

Cestillo con soporte móvil permitiendo el escurrido.

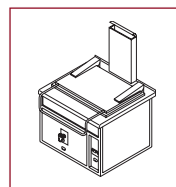
La freidora gas 54 litros está equipada de dos tubos radiantes que atraviesan el baño de aceite. La superficie de calefacción es aumentado gracias a la presencia de aletas de recuperación de calor en el exterior de la cuba. Cámara de fuego en chapa inoxidable.

Quemadores en fundición con dispositivo de seguridad por termopar y piloto, comandados por un bloque de regulación. Una guarnición refractaria de alto poder aislante concentra el calor y aumenta el rendimiento.

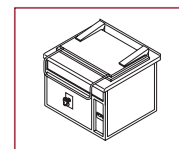
Un termostato electrónico limita la temperatura del baño de aceite a 180 °C, y está doblado por un termostato de seguridad. El termostato electrónico está dotado de un sistema de licuado de grasas sólidas, y doblado por un termostato de seguridad. Encendido eléctrico por tren de destellos. Pilotos

de puesta bajo tensión y de regulación. Chimenea en acero inoxidable 18-10 con dobladura interior, asegurando la evacuación de los gases quemados en conformidad con las normas de higiene y de combustión.

La freidora eléctrica 60 litros está equipada de seis termoresistencias blindadas en acero inoxidable, comandadas por un termostato electrónico, alimentando a un contactor de potencia y limitando la temperatura del baño de aceite a 180 °C. El termostato electrónico está dotado de un sistema de licuado de grasas sólidas, y doblado por un termostato de seguridad. Pilotos de puesta bajo tensión y de regulación.



FR 54 G - M



FR 60 E - M

ELEMENTOS COMPACTOS : FREIDORAS CLASICAS						
Modelos	Capacidad útil (litros)	Producción horaria patatas fritas congeladas ⁽¹⁾ (kg)	Potencia (kW)	Alimentación eléctrica (Volts)	Dimensiones exteriores L x P x H ⁽⁴⁾ (mm)	Descripción
FRITEUSE CLASSIQUE GAZ						
FR 54 G - M	54	60	65,0	230 V Mono + T ⁽²⁾	1000 x 930 x 900	Freidora gas 54 litros
FRITEUSE CLASSIQUE ÉLECTRIQUE						
FR 60 E - M	60	65	36,0	400 V Tri + N + T ⁽³⁾	1000 x 930 x 900	Freidora eléctrica 60 litros

⁽¹⁾ Producción horaria de cocción estabilizada por patatas fritas congeladas 6x6 (a-18°C antes de cocción)

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

⁽³⁾ Tri 230 V + Tierra en opción

⁽⁴⁾ Con pies altura 150 mm

FREIDORAS “ALTO RENDIMIENTO”

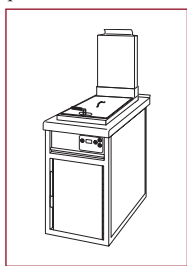
ELEMENTOS COMPACTOS

ROSINOX Grandes Cuisines ofrece una gama de freidoras gas y eléctricas “Alto Rendimiento”, cubriendo las capacidades de 15 a 28 litros y garantizando producciones horarias importantes. Disponibles en módulos compactos de 400 mm de longitud, estas freidoras tienen una cuba de acero inoxidable con encimera pulida y penache garantizando la higiene perfecta del baño de aceite. Ellas disponen también de señal de nivel de aceite mini-maxi. El aislamiento con un aislante de alta densidad asegura una seguridad total y contribuye al rendimiento elevado de estas freidoras. Fondo de cuba inclinado hacia la parte delantera para facilitar el vaciado por gravedad, y vaciado por grifo a bola esférico de gran sección. Cuba de recuperación de aceite con elementos filtrantes (en los modelos eléctricos exclusivamente). Función “de fusión” de grasas sólidas (melt cycle).

Las freidoras están equipadas de serie de un cestillo en hilo de acero niquelado y perfectamente adaptado a la capacidad del aparato autorizando una carga nominal de 1,5 kg (modelos FR 15 E HP - M y FR 18 G HP - M) o 2,5 kg de fritas (modelos FR 25 G HP - M y FR 30 E HP - M). Sistema de enganche de la cesta para escurrido y tapa desmontable.

En versión gas, las freidoras “Alto rendimiento” 18 y 25 litros están dotadas con 2 o 3 quemadores de tipo “antorcha” (dependiendo modelos) comandados 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 18-10 aislada, asegurando la evacuación de los gases quemados en conformidad con las normas de higiene y de combustión. Un termostato electrónico doblado por un termostato de seguridad limita la temperatura del baño de aceite a 180 °C. Compartimento técnico dotado armario de conexión equipada de una puerta (modelo exclusivo Rosinox) de acero inoxidable 18-10, dobladas y aisladas, articuladas por bisagras de acero inoxidable. Cierre automático por pestillo mecánica.

En versión eléctrica, las freidoras “Alto Rendimiento” 15 et 28 litros están equipadas con resistencias de calefacción en acero inoxidable, articulado para facilitar la limpieza y regulados por un termostato electrónico con mandos sensitivos, alimentando a un contactor de potencia y limitando la temperatura del baño de aceite a 180 °C. Acceso al grifo de vaciado por puerta basculante. Caja de conexión eléctrica en la parte inferior.



FR 18 G HP - M
FR 25 G HP - M



FR 15 E HP - M
FR 30 E HP - M



FR 30 E HP - M con opción elevador automático
1 cestillo o 2 medias cestillas simultáneamente



Cuba de recuperación de aceite
y acceso al grifo de vaciado
por puerta basculante
(FR 15 E HP - M et FR 30 E HP - M
unicamente)

ELEMENTOS COMPACTOS : FREIDORAS “ALTO RENDIMIENTO”						
Modelos	Capacidad útil (litros)	Producción horaria patatas fritas congeladas ⁽¹⁾ (kg)	Potencia (kW)	Alimentación eléctrica (Volts)	Dimensiones exteriores L x P x H ⁽²⁾ (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” ELECTRICOS						
FR 15 E HP - M	15	30	14,0	400 V Tri + N + T ⁽³⁾	400 x 930 x 900	Freidora eléctrico “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 eléctrico “Alto rendimiento” 28 litros

⁽¹⁾ Producción horaria de cocción estabilizada por patatas fritas congeladas 6x6 (a-18°C antes de cocción)

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

⁽³⁾ Tri 230 V + Tierra en opción

⁽⁴⁾ Con pies altura 150 mm

CUBA DE SALADO

Las opciones y accesorios:

Los elementos de terminación : Laterales de terminación de módulos superiores • Laterales de terminación de módulos compactos • Placa de terminación para bloque central • Barra pasa manos • Par de patas inox altura 100 o 150 mm • Panel trasero inox para elementos compactos

Opciones específicas a las freidoras "Alto Rendimiento": Elevador automático 1 cestillo con temporizador (o 2 x 1/2 cestillos simultáneamente) • Tapa anti-fuego (únicamente sobre modelos sin elevador automático) • Sistema de filtración integrado con bomba de llenado (modelos eléctricos únicamente) • Cuba de filtración independiente sobre ruedas con bomba de elevación

Opciones específicas a la cuba de salado: Rampa calentamiento cerámica

Otras opciones: Ruedas (dependiendo de los modelos)



Opción elevador automática 1 cestillo (posibilidad de elevador simultáneamente 2 x 1/2 cestillos)

ELEMENTO SUPERIOR COMPLETO

Bac de filtration indépendant sur roulettes (option)

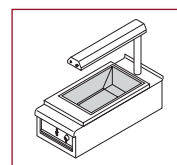


La cuba de salado eléctrica permite escurrir las frituras, de mantenerlos calientes y de salar antes de servir.

Cuba en acero inoxidable 18-10, a panache, y fondo de la cuba inclinada hacia adelante con el fin de facilitar su limpieza. Rejilla desmontable en inox 18-10. Tubo de vaciado con grifo de bola colocado bajo la cuba.

Resistencia de calefacción con aletas colocada en un sobre de acero inoxidable 18-10 y commandada por un dosificador de energía. Pilotos de puesta bajo tensión y de regulación.

La cuba de salado puede ser equipada de una rampa calefactora de cerámica (opción). Columna soporte y rampa 18-10 de acero inoxidable. Elemento cerámico con mando en la parte frontal por interruptor y piloto de puesta bajo tensión.



Cuba de salado - M (con opción rampa calefactora cerámica)

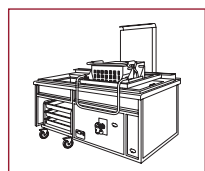


ELEMENTOS SUPERIORES COMPLETOS : CUBA DE SALAZON

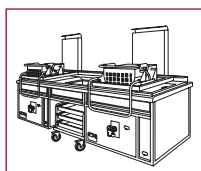
Modelos	Potencia (kW)	Alimentación eléctrica (Volts)	Dimensiones exteriores L x P x H (mm)	Descripción
BS - M	0,75	230 V Mono + T	400 x 930 x 250	Cuba de salazón eléctrica

GRUPOS DE FRITURA TRANSFER

ELEMENTOS COMPACTOS



GFSG Simple



GFDG Doble



GFSE Simple



GFDE Doble



Grupo freidora doble eléctrica GFDE

Los grupos de freidoras simples gas o eléctricos están compuestas de un silo de reserva de fritura colocada a la derecha o izquierda, de un dispositivo de elevación y de desplazamiento de cestillo, y según las versiones de una freidora gas de 54 litros o de una freidora eléctrica de 60 litros.

Los grupos de fritura doble gas o eléctricos están compuestos de un silo de reserva de fritura colocado en el centro, de dos dispositivos de elevación y de desplazamiento de cestillo, y según las versiones de dos freidoras a gas de 54 litros o de dos freidoras eléctrica de 60 litros.

Reserva de fritura en acero inoxidable 18-10. Bordes unibles con las encimeras de las freidoras asegurando una perfecta estanqueidad. Carro con ruedas encauchotadas para recibir 3 cubetas de formato GN 2/1 de 100mm.

Dispositivo de elevación y de desplazamiento de cestillo con una gran asa de maniobra permitiendo el descenso y la elevación del cestillo por encima del baño de aceite. El cuadro soporte del cestillo está montado sobre rodamientos asegurando el desplazamiento transversal. Panel reforzado en chapa inoxidable 18-10 perforado. Comando de apertura de las hojas del fondo del cestillo gracias a un asa bloqueable.

Las freidoras gas 54 litros y eléctricas 60 litros están equipadas de una cuba con zona fría, con señal de nivel de aceite (mini-max). Están aisladas por paneles de lana de roca revestida por chapa inoxidable. Vaciado por grifo de gran sección con el mando abatible, colocado en el frente.

La freidora gas 54 litros está equipada de dos tubos radiantes atravesando el baño de aceite. La superficie de calefacción está aumentada gracias a la presencia de aletas de recuperación de calor sobre el exterior de la cuba. Cámara de fuego en chapa de acero inoxidable.

Quemadores en fundición con dispositivo de seguridad por termopar y piloto, comandados por un bloque de regulación. Una guarnición refractaria de alto poder aislante concentra el calor y aumenta el rendimiento.

Un termostato electrónico limita la temperatura del baño de aceite a 180°C, y está doblado por un termostato de seguridad. El termostato electrónico está dotado de un sistema de fundido de las grasas sólidas. Encendido eléctrico por tren de destellos. Piloto de puesta bajo tensión y de regulación. Chimenea en acero inoxidable 18-10, con otra chimenea doble interior, asegurando la evacuación de los gases quemados en conformidad con las normas de higiene y de combustión.

La freidora eléctrica 60 litros está equipada de seis calentadores de inmersión blindados en acero inoxidable, regulados por un termostato electrónico comandando un contactor de potencia y limitando la temperatura del baño de aceite a 180°C. El termostato electrónico está dotado de un sistema de fundido de las grasas sólidas. Encendido eléctrico por tren de destellos. Piloto de puesta bajo tensión y de regulación.



ELEMENTOS COMPACTOS : GRUPOS FREIDORAS TRANSFER

Modelos	Capacidad útil (litros)	Producción horaria frites surgelées ⁽¹⁾ (kg)	Potencia (kW)	Alimentación eléctrica (Volts)	Dimensiones exteriores L x P x H ⁽⁴⁾ (mm)	Descripción
GRUPOS FRITURA GAS						
GFSG	54	60	65,0	230 V Mono + T ⁽²⁾	1800 x 930 x 900	Grupo freidora gas simple 54 litros con almacén de fritura a la izquierda o a la derecha
GFDG	2 x 54	120	130,0	230 V Mono + T ⁽²⁾	2800 x 930 x 900	Grupo freidoras gas doble 2 x 54 litros con almacén de fritura en el centro
GRUPOS FRITURA ELECTRICO						
GFSE	60	65	36,0	400 V Tri + N + T ⁽³⁾	1800 x 930 x 900	Grupo freidora eléctrica simple 60 litros con almacén de fritura a la izquierda o a la derecha
GFDE	2 x 60	130	72,0	400 V Tri + N + T ⁽³⁾	2800 x 930 x 900	Grupo freidoras eléctricas simple 2 x 60 litros con almacén de fritura al centro

⁽¹⁾ Producción horaria de cocción estabilizada por patatas fritas congeladas 6x6 (a-18°C antes de cocción)

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

⁽³⁾ Tri 230 V + Tierra en opción

⁽⁴⁾ Con pies altura 150 mm

COCEDOR DE PASTA

ELEMENTOS COMPACTOS

El cocedor de pasta a gas o eléctrico disponen de una cuba 18-10 de acero inoxidable, de 30 litros de capacidad, con señalización de nivel de agua mínimo y máximo, y cuyo fondo está inclinado hacia la parte delantera para facilitar el vaciado. La cuba está aislada con un aislante con una cara protegida. Encimera con borde levantado y cuba a penache para asegurar la estanqueidad entre la cuba y la encimera. Vaciado por grifo a bola esférico de gran sección. Electroválvula de llenado de agua. Tapa en chapa acero inoxidable 18-10. Cestillo con soporte permitiendo el escurrido (cada cocedor está dotado de dos semi-cestillos).

Armario de conexión equipada de una puerta (modelo exclusivo Rosinox) de acero inoxidable 18-10, dobladas y aisladas, articuladas por bisagras de acero inoxidable. Cierre automático por pestillo mecánico.

En versión gas, el cocedor de pasta está equipado de un quemador tipo "antorcha" con dispositivo de seguridad por termopar y piloto, comandado por un grifo de 4 posiciones. Un termostato de seguridad protege la cuba contra los sobrecalentamientos. Cámara de fuego en chapa inoxidable. Chimenea en acero inoxidable asegurando la evacuación de los gases quemados en conformidad con las normas de higiene y de combustión. Encendido eléctrico por tren de destellos.

En versión eléctrica, el cocedor de pasta está equipado de resistencias de inmersión blindadas en acero inoxidable, comandados por un conmutador de dos posiciones autorizando dos niveles de potencia. Un termostato de seguridad asegura el corte de la alimentación en caso de anomalías. Piloto de puesta bajo tensión.

Las opciones y accesorios:

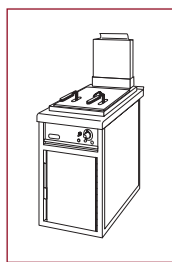
Los elementos de terminación: Laterales de terminación de módulos compactos • Placa de terminación para bloque central • Barra pasa manos • Par de patas inox altura 100 o 150 mm • Panel trasero inox para elementos compactos

Otras opciones:

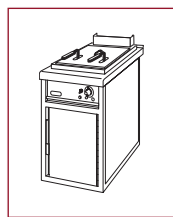
Elevador automático 1 cestillo con temporizador (o 2 x 1/2 cestillos simultáneamente) • Elevadores automáticos independientes de 2 x 1/2 con temporizador • Ruedas (dependiendo de los modelos)

Accesorios:

Cestillo suplementario (295 x 300 x h 215 mm) • Medio-cestillo (150 x 300 x h 215 mm)
• Cestillo 1/6 (130 x 130 x h 215 mm)



CP 30 G - M



CP 30 E - M

CE ÉLÉMENTS COMPACTS : CUISEURS À PÂTES				
Modelos	Potencia (kW)	Alimentación eléctrica (Volts)	Dimensiones exteriores L x P x H ⁽³⁾ (mm)	Descripción
COCEDOR DE PASTA A 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 técnico
COCEDOR DE PASTA ELÉCTRICA				
CP 30 E - M	12,0	400 V Tri + N + T ⁽²⁾	400 x 930 x 900	Cocedor de pasta eléctrico capacidad 30 litros sobre armario técnico

⁽¹⁾ Alimentación eléctrica para circuito de mando con encendido por tren de destellos

⁽²⁾ Tri 230 V + Tierra en opción

⁽³⁾ Con pies altura 150 mm

BAÑOS-MARÍA ELÉCTRICOS

ELEMENTOS SUPERIORES

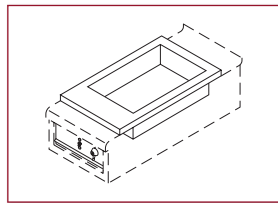
Dos modelos de baño-maría eléctricos están disponibles. Uno puede recibir una cubeta GN 1/1 (altura 150 mm), el otro una cubeta GN 2/1 o dos cubetas GN 1/1 (altura 150 mm).

Cuba en acero inoxidable a panache, aislada con un aislante de alta densidad. Vaciado con grifo de bola, colocado bajo la cuba. Resistencias de calefacción blindadas en acero inoxidable, con placas de difusión y regulados por un termostato de precisión. Pilotos de puesta bajo tensión y de regulación.

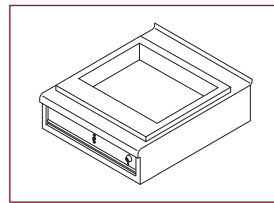
Las opciones y accesorios:

Elementos de terminación:
Laterales de terminación de módulo superior

Otras opciones : Grifo con repulsa



BME GN 1/1 - M



BME GN 2/1 - M

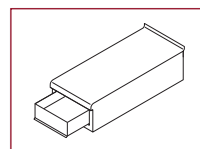
ELEMENTOS SUPERIORES : BAÑO-MARÍA ELÉCTRICOS				
Modelos	Potencia (kW)	Alimentación eléctrica (Volts)	Dimensiones exteriores L x P x H (mm)	Descripción
BME GN 1/1 - M	2,2	230 V Mono + T	400 x 930 x 250	Baño-maría eléctrico GN 1/1 (elemento superior encastrable)
BME GN 2/1 - M	4,4	230 V Mono + T	800 x 930 x 250	Baño-maría eléctrico GN 2/1 (elemento superior encastrable)

ELEMENTOS SUPERIORES COMPLETOS

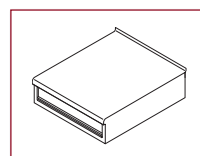
Planos de trabajo neutros en acero inoxidable disponibles en 400, 600, 800, 1000 y 1200 mm de longitud. El modelo de 400 mm puede estar equipado de un cajón pudiendo recibir una cubeta GN 1/1 (altura 100 mm máximo). Estos elementos son para colocar sobre módulos inferiores.



Plan de travail neutre sur placard de rangement largeur 400



Neutro 400 T - M
(con cajón)

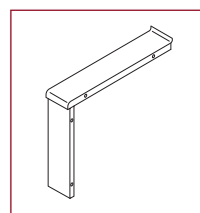


Neutro 400 - M
Neutro 600 - M
Neutro 800 - M
Neutro 1000 - M
Neutro 1200 - M

ELEMENTOS SUPERIORES COMPLETOS : PLANOS NEUTROS

Modèles	Dimensions hors-tout L x P x H (mm)	Descriptif
Neutre 400 - M	400 x 930 x 250	Plano neutro longitud 400 mm
Neutre 400 T - M	400 x 930 x 250	Plano neutro longitud 400 mm con cajón
Neutre 600 - M	600 x 930 x 250	Plan neutre largeur 600 mm
Neutre 800 - M	800 x 930 x 250	Plano neutro longitud 800 mm
Neutre 1000 - M	1000 x 930 x 250	Plano neutro longitud 1000 mm
Neutre 1200 - M	1200 x 930 x 250	Plano neutro longitud 1200 mm

Una mesa neutra de 200 mm de longitud con panel frontal, puede ser intercalada entre dos elementos compactos.



Tablette 200 - M



MESA NEUTRA

Modelos	Dimensiones exteriores L x P x H (mm)	Descripción
Mesa 200 - M	200 x 930 x 750	Mesa neutra de 200 mm de longitud con panel frontal (a posicionar entre dos elementos compactos)

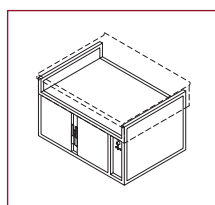
ESTUFAS - CALIENTA-PLATOS

La estufa y los calienta platos disponen de un revestimiento interior en chapa esmaltada. El aislamiento térmico está asegurado por medio de paneles de lana de roca. Las puertas en acero inoxidable están dobladas y aisladas, con cierre automático por pestillo mecánico.

ELEMENTO INFERIOR

La estufa en 1200 mm de longitud acepta de bandejas o rejillas GN 1/1 y 600 x 400 (2 x 6 niveles). Están equipadas por dos resistencias blindadas y de acero inoxidable, reguladas por un termostato de precisión. Pilotos de puesta bajo tensión y de regulación.

Tratándose de un elemento inferior, debe necesariamente ser completado por un elemento superior.

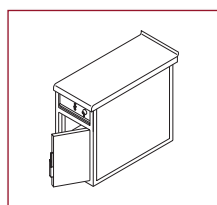


ETUVE 1200 E - M

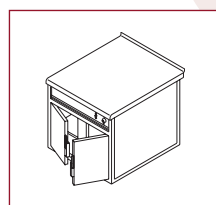
ELEMENTO INFERIOR : ESTUFA				
Modelos	Potencia (kW)	Alimentación eléctrica (Volts)	Dimensiones exteriores L x P x H (mm)	Descripción
ESTUFA 1200 E - M	2,2	230 V Mono + T	1200 x 930 x 500	Estufa 2 puertas - longitud 1200 mm - 2 x 6 niveles GN 1/1 et 600 x 400

ELEMENTOS COMPACTOS

Los calienta-plateos en 400 et 800 mm de longitud están equipadas en standard, de un plano de trabajo neutro en acero inoxidable 18-10, espesor 30/10^o. Un estante perforado móvil permite la utilización del volumen de stockage en dos niveles. La calefacción esta asegurada por una resistencia (modelo de 400 mm de longitud) o por dos resistencias (modelo de 800 mm de longitud) blindadas y de acero inoxidable. Su funcionamiento está regulado por un dosificador de energía. Pilotos de puesta bajo tensión y de regulación.



CALIENTA PLATOS
400 E - M



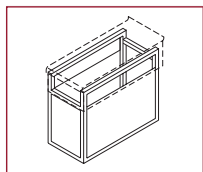
CALIENTA PLATOS
800 E - M

ELEMENTOS COMPACTOS : CALIENTA-PLATOS				
Modelos	Potencia (kW)	Alimentación eléctrica (Volts)	Dimensiones exteriores L x P x H ⁽¹⁾ (mm)	Descripción
CALIENTA-PLATOS 400 E - M	1,1	230 V Mono + T	400 x 930 x 900	Calienta-plateos 1 puerta con encimera neutra - longitud 400 mm
CALIENTA-PLATOS 800 E - M	2,2	230 V Mono + T	800 x 930 x 900	Calienta-plateos 2 puertas con encimera neutra - longitud 800 mm

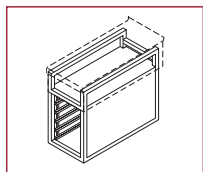
⁽¹⁾ Con pies altura 150 mm

SOPORTES TUBULARES - CHASIS - ARMARIOS

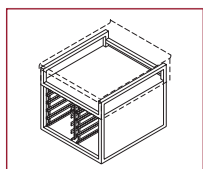
ELEMENTOS INFERIORES



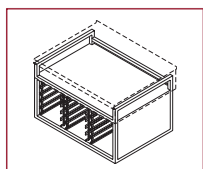
Chasis con panel frontal
Longitud 400 - 800 -
1000 - 1200



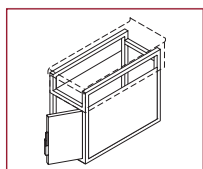
Chasis con soporte guías
Longitud 400



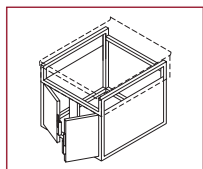
Chasis con soporte guías
Longitud 800 y 1000



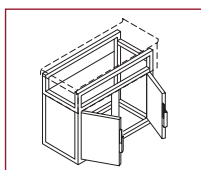
Chasis con soporte guías
Longitud 1200



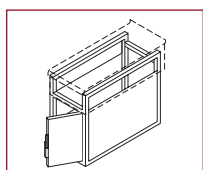
Armario de conexiones
1 puerta frontal
Longitud 400 et 600



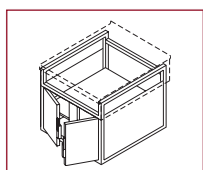
Armario de conexiones
2 puertas frontales
Longitudes 800 - 1000 -1200



Armario de conexiones
2 puertas laterales
Longitudes 400 - 800 - 1000 - 1200



Armario neutro de
rangement 1 puerta
Longitudes 400 et 600



Armario neutro de rangement
2 puertas
Longitudes 800 - 1000 - 1200

Se trata de elementos de acero inoxidable y disponibles en anchura 400, 600, 800, 1000, 1200 y 1600 mm (según modelos), permitiendo completar racionalmente los conjuntos de cocción. Elementos superiores completos o elementos superiores empotrables en sus cajones podrán ser colocados en la parte superior.

Simple soporte modular, chasis con soporte guías para recibir cubetas GN 1/1, chasis con panel frontal, armarios de conexiones o armarios neutros rangement equipadas de puertas dobladas y aisladas, con cierre automático por pestillo mecánico.

Fondo, suelo, techo, laterales intermediarios y un estante son dotación standard en los modelos de armarios neutros de estante intermedio.



Armario neutro de rangement - longitud 800

Modelos	Longitud ⁽¹⁾ (mm)					
	400	600	800	1000	1200	1600
Soportes tubulares	•		•	•	•	•
Chasis con soporte guías para bandejas GN 1/1	• 5 niveles		• 2 x 5 niveles	• 2 x 5 niveles	• 3 x 5 niveles	
Chasis con panel frontal	•		•	•	•	
Armario de conexiones con puerta(s) frontal(es).	• 1 puerta	• 1 puerta	• 2 puertas	• 2 puertas	• 2 puertas	
Armario de conexiones con 2 puertas laterales	•		•	•	•	
Armario neutro de rangement	• 1 puerta	• 1 puerta	• 2 puertas	• 2 puertas	• 2 puertas	

⁽¹⁾ Profundidad 930 mm, altura 500 mm

MARMITAS CALEFACCIÓN DIRECTA Y BAÑO-MARÍA

ELEMENTOS COMPACTOS

La encimera de las marmitas son de acero inoxidable 18-10, espesor 30/10°, borde levantado y cuba a penache para asegurar la estanqueidad (norma NF U 60-010). Virole en acero inoxidable 18-10, espesor 25/10°. Aislamiento por paneles de lana de roca revestidos de chapa inoxidable. Tapa doblada en acero inoxidable 18-10, articulada y equilibrada, con gran asa de maniobra tubular en inox. Grifo de agua caliente /agua fría, con cuello orientable. En la parte frontal, vaciado de la cuba por por grifo a bola esférica, con asa batiente y rejilla desmontable.

Todos los modelos gas tienen una cámara de fuego en chapa inoxidable 18-10. El encendido de quemadores es eléctrico por tren de destellos. Chimenea, igualmente en acero inoxidable 18-10, y con dobladura interior, asegurando la evacuación de los gases quemados (en conformidad con las normas de higiene y de combustión).

Sobre todos los modelos, pilotos de puesta bajo tensión y de regulación.



Grifo de vaciado con asa batiente



Rejilla desmontable

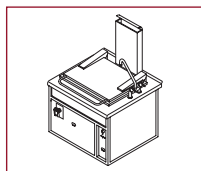
MARMITAS CALEFACCIÓN DIRECTA

Cuba rectangular con ángulos redondeados y fondo termodifusor en acero inoxidable AISI 316L, espesor 10 mm.

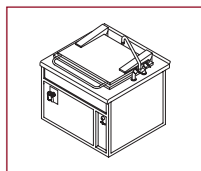
Los modelos a gas están equipados de quemadores en acero inoxidable con dispositivo de seguridad por termopar y piloto, comandado por un bloque de regulación. Un termostato de precisión (quemador secuencial a sonda) protege la cuba contra los sobrecalentamientos eventuales.

Para el modelo eléctrico, resistencias de calefacción blindadas en acero inoxidable colocadas bajo el fondo de cuba y reguladas por un termostato (con protección contra los sobrecalentamientos) que alimenta un contactor de potencia.

Marmita calefacción directa MCD 150 E - M



MCD 150 G - M
MCD 250 G - M



MCD 150 E - M



ELEMENTOS COMPACTOS : MARMITAS CALEFACCIÓN DIRECTA

Modelos	Potencia (kW)	Alimentación eléctrica (Volts)	Dimensiones exteriores L x P x H ⁽³⁾ (mm)	Descripción
MARMITAS CALEFACCIÓN DIRECTA GAS				
MCD 150 G - M	28,5	230 V Mono + T ⁽¹⁾	1000 x 930 x 900	Marmita calefacción directa gas 150 litros - cuba rectangular
MCD 250 G - M	41,0	230 V Mono + T ⁽¹⁾	1200 x 930 x 900	Marmita calefacción directa gas 250 litros - cuba rectangular
MARMITAS CALEFACCIÓN DIRECTA ELÉCTRICA				
MCD 150 E - M	15,9	400 V Tri + N + T ⁽²⁾	1000 x 930 x 900	Marmita calefacción directa eléctrica 150 litros - cuba rectangular

⁽¹⁾ Alimentación eléctrica para circuito de mando con encendido por tren de destellos

⁽²⁾ Tri 230 V + Tierra en opción

⁽³⁾ Con pies altura 150 mm

MARMITAS CALEFACCIÓN DIRECTA Y BAÑO-MARÍA

MARMITAS BAÑO-MARÍA

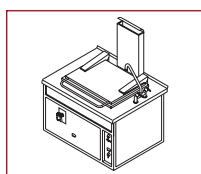


Marmite bain-marie gaz MBM 250 G - M

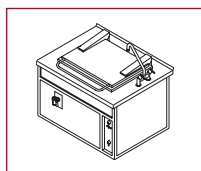
Cuba rectangular con ángulos redondeados y fondo termodifusor en acero inoxidable AISI 316L, espesor 25/10°. Llenado y puesta a nivel automáticos de la doble camisa controladas por electro-válvula y sonda de nivel. Purgador de aire al comienzo de la puesta bajo presión. Seguridad tarada en caso de sobre-presión. En caso de vacío protege la cuba hasta su enfriamiento. Accesibilidad del mando del grifo de vaciado de la doble camisa, colocado sobre le panel de mando vertical.

Los modelos a gas están equipados de quemadores en acero inoxidable con dispositivo de seguridad por termopar y piloto, comandado por un bloque de regulación y un presostato de precisión limita la presión en la doble camisa a 0,3 bar. Un termostato de precisión (quemador secuencial a sonda) regula la temperatura en la doble camisa con la posibilidad de mantener una temperatura constante incluso en la ebullición. La cuba está protegida contra los sobrecalentamientos por ausencia de agua.

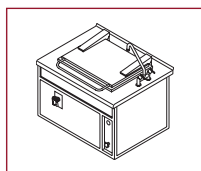
La calefacción para los modelos eléctricos esta asegurada por resistencias de inmersión blindadas en acero inoxidable. Un termostato de precisión controla la temperatura de la doble camisa que alimenta un contactor de potencia. Un presostato de seguridad limita la presión en la doble camisa a 0,3 bar. La seguridad en caso de ausencia de agua está asegurada por un limitador de temperatura.



MBM 150 G - M
MBM 250 G - M



MBM 150 E - M
MBM 250 E - M



MBM 150 V - M
MBM 250 V - M

ELEMENTOS COMPACTOS : MARMITAS BAÑO-MARÍA				
Modelos	Potencia (kW)	Alimentación eléctrica (Volts)	Dimensiones exteriores L x P x H ⁽³⁾ (mm)	Descripción
MARMITAS BAÑO-MARÍA GAS				
MBM 150 G - M	34,0	230 V Mono + T ⁽¹⁾	1200 x 930 x 900	Marmita baño-maría gas 150 litros - cuba rectangular
MBM 250 G - M	41,0	230 V Mono + T ⁽¹⁾	1200 x 930 x 900	Marmita baño-maría gas 250 litros - cuba rectangular
MARMITAS BAÑO-MARÍA ELÉCTRICAS				
MBM 150 E - M	18,2	400 V Tri + N + T ⁽²⁾	1200 x 930 x 900	Marmita baño-maría eléctrica 150 litros - cuba rectangular
MBM 250 E - M	23,1	400 V Tri + N + T ⁽²⁾	1200 x 930 x 900	Marmita baño-maría eléctrica 250 litros - cuba rectangular

⁽¹⁾ Alimentación eléctrica para circuito de mando con encendido por tren de destellos

⁽²⁾ Tri 230 V + Tierra en opción

⁽³⁾ Con pies altura 150 mm

MARMITES BAÑO-MARÍA CON ALIMENTACIÓN EN VAPOR DIRECTO

Las marmitas baño-maría vapor pueden ser conectadas directamente a un generador de vapor (suministrado por el cliente). La presión de utilización es de 0,3 bar. El reglaje del caudal de llegada de vapor se realiza por un grifo de seguridad.

E ÉLÉMENTS COMPACTS : MARMITES BAIN-MARIE - ALIMENTATION VAPEUR DIRECTE ⁽¹⁾			
Modèles	Alimentation électrique (Volts)	Dimensions hors-tout L x P x H ⁽³⁾ (mm)	Descriptif
MBM 150 V - M	230 V Mono + T ⁽²⁾	1200 x 930 x 900	Marmite bain-marie alimentation vapeur directe 150 litres - cuve rectangulaire
MBM 250 V - M	230 V Mono + T ⁽²⁾	1200 x 930 x 900	Marmite bain-marie alimentation vapeur directe 250 litres - cuve rectangulaire

⁽¹⁾ Alimentación eléctrica para circuito de mando con encendido por tren de destellos

⁽²⁾ Tri 230 V + Tierra en opción

⁽³⁾ Con pies altura 150 mm

Las opciones para marmitas calefacción directa y baño-maría eléctricas:

Alimentación eléctrica 230 V / 3 Ph (modelos eléctricos) • Mandos sensitivos (modelos MCD 150 E - M y MBM 150 E - M únicamente) • Circuito de mando a 24 V

MINI-MARMITA BAÑO-MARÍA

● PERIFÉRICO AUTÓNOMO: MINI-MARMITA BAÑO-MARÍA ELÉCTRICO

Pequeña capacidad y gran potencia para la mini-marmita 35 litros de ROSINOX Grandes Cuisines. Compacta, ligera y móvil, se desplaza fácilmente con el fin de facilitar su utilización y su limpieza.

De una capacidad útil de 35 litros, la cuba con fondo hemisférico y virola 18-10 de acero inoxidable está dotada de un pico vertedor. Su basculación manual es comandada por una palanca con freno de seguridad a 7 posiciones. Tapa 18-10 desmontable de acero inoxidable.

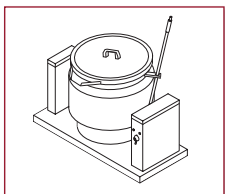
Relleno de agua en la doble camisa efectuado por medio de un grifo cuarto de vuelta. Presión de servicio del orden de 1 bar. Visualización del nivel de agua. Válvula de seguridad y manómetro.

La calefacción está asegurada por tres resistencias blindadas en acero inoxidable y controlada por una regulación termociclo, que gracias a su grandísima precisión permite la utilización de esta mini-marmita tanto en cocina, como en pastelería o charcutería.

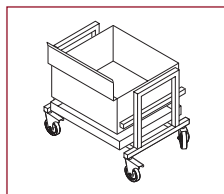
La mini-marmita puede ser apoyada sobre una mesa soporte (opcional) con ruedas de las cuales dos llevan freno. Un cajón móvil, montado sobre correderas telescópicas, está destinado para recibir una cubeta de servicio GN 1/1 (altura 150 mm). Racor desagüe fija para una conexión flexible hacia la canalización.



Mini-marmita MBM 35 E sobre mesa soporte con ruedas (opcional)



MBM 35 E



Opción mesa soporte sobre ruedas para mini-marmita MBM 35 E

En opción:

- Mesa soporte inoxidable sobre ruedas



PERIFÉRICO AUTÓNOMO: MINI-MARMITA BAÑO-MARÍA ELÉCTRICA

Modelos	Potencia (kW)	Alimentación eléctrica (Volts)	Dimensiones exteriores L x P x H (mm)	Descripción
MBM 35 E	10,5	400 V Tri + N + T ⁽¹⁾	800 x 700 x 1140 ⁽²⁾	Mini-marmita baño-maría eléctrica 35 litros con basculación manual

⁽¹⁾ Tri 230 V + Tierra en opción

⁽²⁾ Altura mesa soporte incluida

SARTENES MARMITAS BASCULANTES

ELEMENTOS COMPACTOS



Sauteuse marmite basculante SBM 50 E - M

Cubas con ángulos curvados y fondo termodifusor bimetálico compuesto de 8 mm de acero dulce y de 2 mm de acero inoxidable 18-10 lado cocción. Virola en acero inoxidable 18-10, espesor 25/10°. Aislamiento por paneles de lana de roca, aislante de gran densidad. Tapa doblada en acero inoxidable 18-10, articulada y equilibrada, con asa larga de maniobra tubular en inox. Grifo de agua caliente /agua fría, con cuello orientable.

Basculación eléctrica por gato (basculación manual opcionalmente).

SARTENES GAS

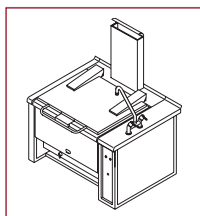
Los modelos a gas disponen de una cámara de fuego en acero inox 18-10. Quemadores multirampas en acero inoxidable con dispositivo de seguridad por termopar y piloto, comandadas por un bloque de regulación. Un dosificador de energía secuencia la calefacción. Encendido eléctrico por tren de destellos. Chimenea, en acero inoxidable 18-10, y con dobladura interior, asegurando la evacuación de los gases quemados (en conformidad con las normas de higiene y de combustión).

SARTENES ELÉCTRICAS

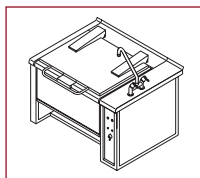
Los modelos eléctricos, están dotados de resistencias de calefacción blindadas en acero inoxidable colocados bajo el fondo de la cuba y comandadas por un dosificador de energía, (con protección contra los sobrecalentamientos), alimentando a un contactor de potencia. Pilotos de puesta en tensión y de regulación.



Sartén marmite basculante gas SBM 50 G - M



SBM 50 G - M
SBM 80 G - M



SBM 50 E - M
SBM 80 E - M

Las opciones y accesorios:

- Opciones: Basculación manual • Placa común para aparatos unibles • Combinación cuello de cisne y ducha con flexible sobre columna en sustitución del grifo standard • Alimentación eléctrica 230 V / 3 Ph (modelos SBM 50 E - M y SBM 80 E - M)
- Mandos sensitivos con regulación electrónica de la temperatura del fondo de la cuba • Circuito de comando en 24 V (modelos eléctricos)

Accesorios: Soporte apoyo cubetas gastronorm



ELEMENTOS COMPACTOS : SARTENES MARMITAS BASCULANTES

Modelos	Potencia (kW)	Alimentación eléctrica (Volts)	Dimensiones exteriores L x P x H ⁽³⁾ (mm)	Descripción
SARTENES GAS				
SBM 50 G - M	23,0	230 V Mono + T ⁽¹⁾	1200 x 930 x 900	Sartén marmite gas 50 dm ² - basculación eléctrica
SBM 80 G - M	38,0	230 V Mono + T ⁽¹⁾	1700 x 930 x 900	Sartén marmite gas 80 dm ² - basculación eléctrica
SARTENES ELÉCTRICAS				
SBM 50 E - M	16,5	400 V Tri + N + T ⁽²⁾	1200 x 930 x 900	Sartén marmite eléctrica 50 dm ² - basculación eléctrica
SBM 80 E - M	28,1	400 V Tri + N + T ⁽²⁾	1700 x 930 x 900	Sartén marmite eléctrica 80 dm ² - basculación eléctrica

⁽¹⁾ Alimentación eléctrica para circuito de mando con encendido por tren de destellos

⁽²⁾ Tri 230 V + Tierra en opción

⁽³⁾ Con pies altura 150 mm

● PERIFÉRICO AUTÓNOMO: MINI-SARTÉN ELÉCTRICA

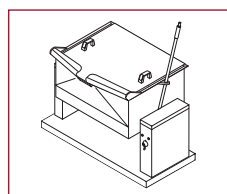
Pequeña capacidad y gran potencia para la mini-sartén 35 dm² de ROSINOX Grandes Cuisines. Compacta, ligera y móvil, se desplaza fácilmente con el fin de facilitar su utilización y su limpieza.

De una superficie de 35 dm², la cuba con fondo termodifusor bimetálico, ángulos interiores curvados pico vertedor. Su basculación manual es comandada por una palanca con freno de seguridad a 7 posiciones. Tapa desmontable de acero inoxidable 18-10.

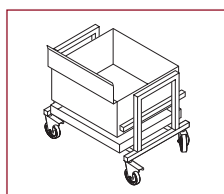
La calefacción está asegurada por tres resistencias blindadas colocados bajo el fondo de la cuba y comandadas por un termostato asegurando por otra parte con protección contra los sobrecalentamientos. Pilotos de puesta en tensión y de regulación.

La mini-sartén puede ser apoyada sobre una mesa soporte (opcional) con ruedas de las cuales dos llevan freno. Un cajón móvil, montado sobre correderas telescópicas, está destinado para recibir una cubeta de servicio GN 1/1 (altura 150 mm). Racor desagüe fija para una conexión flexible hacia la canalización.

Mini-sartén SBM 35 E
sobre mesa soporte con ruedas (opcional)



SBM 35 E



Opción mesa soporte sobre ruedas
para mini-sartén SBM 35 E

En opción:

- Mesa soporte inoxidable sobre ruedas



PERIFÉRICO AUTÓNOMO: MINI-SARTÉN ELÉCTRICO

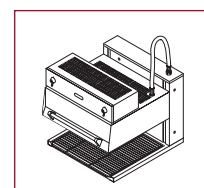
Modelos	Potencia (kW)	Alimentación eléctrica (Volts)	Dimensiones exteriores L x P x H (mm)	Descripción
SBM 35 E	10,5	400 V Tri + N + T ⁽¹⁾	800 x 790 x 1115 ⁽²⁾	Mini-sartén eléctrico 35 dm ² con basculación manual

⁽¹⁾ Tri 230 V + Tierra en opción

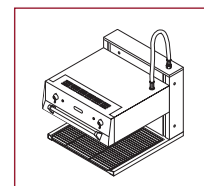
⁽²⁾ Altura mesa soporte incluida

PERIFÉRICOS AUTÓNOMOS: SALAMANDRAS

Salamandra gas SPM 25 G



SPM 25 G



SPM 25 E

Las opciones:

- Soporte de salamandra (para apoyar)
- Kit laterales para salamandra

En versión gas o eléctrico, las salamandras son el complemento indispensable de toda cocina. Gracias a su importante superficie de calentamiento infrarrojo perfectamente repartido y gracias a su techo móvil, permiten gratinar, poner o mantener en temperatura o “terminar” una cocción. La liberalización lateral hace posible la utilización de platos para gratinar y de “bandejas” de grandes dimensiones. El techo móvil está proveído de una gran asa recubierta con material aislante.

Estas salamandras pueden ser apoyadas sobre un plano de trabajo, sobre un soporte mural o sobre un estante sobre el bloque de cocción para una utilización racional.

Dos zonas de calefacción independientes para economizar la energía. Para los modelos a gas, la calefacción infrarroja está obtenida por dos rampas en tubo de acero inoxidable a doble fila de llama. Comandadas independientemente cada una de las dos zonas por medio de un grifo de seguridad a tres posiciones.

Para los modelos eléctricos, la calefacción infrarroja está obtenida por seis resistencias blindadas en acero inoxidable. Cada una de las dos zonas está comandada separadamente por un conmutador con un testigo de puesto bajo tensión.

PERIFÉRICOS AUTÓNOMOS: SALAMANDRAS				
Modelos	Potencia (kW)	Alimentación eléctrica (Volts)	Dimensiones exteriores L x P x H (mm)	Descripción
SALAMANDRA GAS				
SPM 25 G	8,0		650 x 660 x 490	Salamandra gas con techo móvil
SALAMANDRA ELÉCTRICA				
SPM 25 E	4,5	400 V Tri + N + T	650 x 660 x 590	Salamandra eléctrico con techo móvil

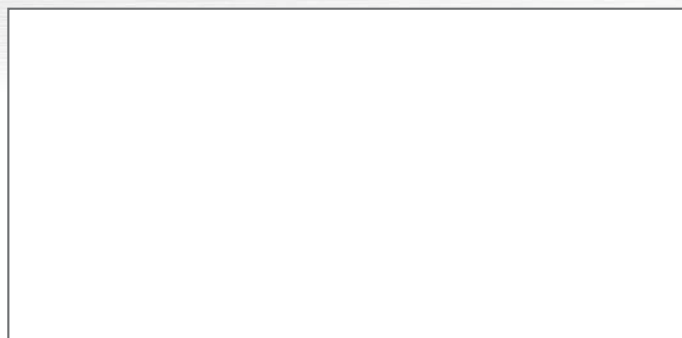




CUISSON • FROID • LAVAGE

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.

