

**IMPORT**



**HISPANIA S.L.**



**ROYAL CHEF "S"**

*La maîtrise de l'innovation*

**ROSINOX**  
Grandes Cuisines



# ROYAL CHEF "S"

Royal Chef "S" es una gama modular y suspendida adaptándose a todas las configuraciones de cocina de la restauración comercial y colectiva. Responde perfectamente a las exigencias en materia de higiene de la Gran Cocina, respetando las normas. Esta gama ha sido desarrollada integrando las normas que garantizan la seguridad de los usuarios.

## 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 inox AISI 316L de 8 mm de espesor para las cubas de las marmitas calefacción directa (10 mm para los modelos 250 litros).
- Fondo inox AISI 316L espesor 25/10° para las cubas de las marmitas baño-maría
- Fondo termodifusor bimetálico compuesto de 8 mm de acero dulce y de 2 mm de acero inoxidable 18-10 lado de cocción, para las sartenes



## Funcionalidad

- Gama compacta, de 900 mm de profundidad, fabricados en módulos de 200, 300, 400, 600, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1700, 1800 y 2000 mm de longitud.
- Royal Chef "S" puede ser instalado en posición central o mural, sobre zócalo o estructura portante.
- 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.
- Evacuación de los gases quemados por chimenea.
- Topes mecánicos sobre mandos de comandos de los aparatos eléctricos dotados de termostato
- Aislamiento de las cubas por paneles de roca protegidas.
- Accesibilidad a los componentes por el frontal para facilitar el mantenimiento.
- Cada módulo se suministra sobre una estructura de manipulación que permite su posicionamiento rápido sobre el elemento portante (albañilería o estructura) y un ajuste preciso

## Una estética agradable y moderna



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



## Higiene

- Todos los módulos están suspendidos a 300 mm del suelo
- Alta calidad de inox (calidad auténtica 18-10)
- Bordes francos entre los aparatos con unión mecánica asegurando una estanqueidad perfecta entre módulos
- Ninguna tornillería visible
- Cubas de propiedad sobre fuegos libres recuperando la totalidad de los desbordamientos eventuales
- Paneles de mando en acero inoxidable 18-10



- Plano superior frontal curvado para facilitar la limpieza
- Peto trasero curvado



- 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

## 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 459 (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

# ROYAL CHIEF "S"

Royal Chef "S" es una amplia gama modular y suspendida, compuesto por 91 elementos. Componga la cocina de su elección, y encontrará obligatoriamente una solución adaptada a sus necesidades.

Módulos	Vous reporter à la page	Surfaces / capacités	Module type		Largeurs des modules disponibles (mm)											Energies <sup>(1)</sup>				
			Supérieur	Compact	200	300	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1700	1800	2000	Gaz	Électricité	Vapeur	
Feux nus et/ou plaque coup de feu avec ou sans plaque de mijotage	6	2 / 4 feux nus PCF 40 / 50 dm <sup>2</sup>	n				•	•	•	•								◇		
Plaques électriques avec ou sans plaque de mijotage	6	20 / 2 x 20 dm <sup>2</sup>	n				•	•	•										◇	
Plaques vitrocéramiques radiantes	8	2 foyers	n				•												◇	
Plaques vitrocéramiques à induction	8	2 / 4 foyers	n				•	•											◇	
Grils fonte (modèle gaz réversible - modèle électrique fixe)	9	20 dm <sup>2</sup>	n				•											◇	◇	
Planchas	9	40 dm <sup>2</sup>	n					•										◇	◇	
Plaques à snacker acier / bi-métal / chrome (lisses et/ou rainurées)	9	20 / 40 dm <sup>2</sup>	n				•	•										◇	◇	
Gril à pierres de lave	9	20 dm <sup>2</sup>	n				•											◇		
Friteuses Haute Performance	11	15 / 18 / 25 / 28 litres	n				•											◇	◇	
Bac de salage	12	GN 1/1	n				•												◇	
Cuiseurs à pâtes	13	30 litres	n				•											◇	◇	
Bain-marie	14	GN 1/1 / GN 2/1	n				•	•											◇	
Plans neutres	14		n			•	•	•	•	•	•	•								
Marmites chauffé directe	15	100 / 150 / 250 litres	n							•	•							◇	◇	
Marmites bain-marie	16	100 / 150 / 250 litres	n							•	•							◇	◇	
Marmites bain-marie avec alimentation vapeur directe	17	100 / 150 / 250 litres	n							•	•									◇
Sauteuses marmites basculantes	18	50 / 80 dm <sup>2</sup> 125 / 200 litres	n							•		•						◇	◇	
Sauteuses marmites basculantes multifonctions sans pression	21	60 / 80 dm <sup>2</sup> 150 / 200 litres	n									•	•					◇	◇	
Sauteuses marmites basculantes multifonctions sans pression avec racleur mélangeur	22	60 / 80 dm <sup>2</sup> 150 / 200 litres	n									•	•					◇	◇	
Sauteuses marmites basculantes multifonctions à pression	23	60 / 80 dm <sup>2</sup> 150 / 200 litres	n									•	•					◇	◇	

<sup>(1)</sup> Suivant modèles



## Simplicidad de instalación de la Royal Chef "S"

Las limitaciones de instalación de los conjuntos de cocción "suspendido" pueden ser a veces un freno en la elección de este tipo de configuración. ROSINOX Grandes Cuisines ha simplificado considerablemente la puesta en ejecución de Royal Chef "S" concibiendo una estructura de manipulación por cada módulo suspendido desde su fabricación.

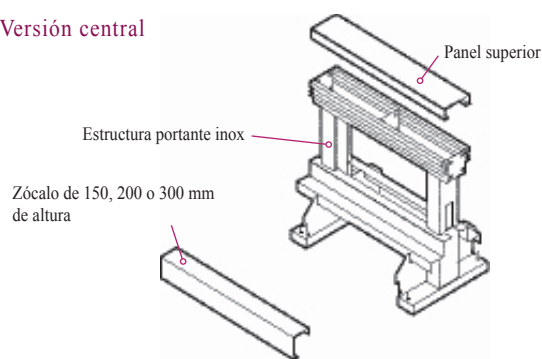
En el momento de la instalación, el conjunto es situado directamente sobre el emplazamiento de montaje, preparado para ser fijado. Cuatro tornillos en la parte baja trasera, permiten el ajuste de cada uno de los módulos.

## Una verdadera revolución en el montaje del suspendido: la estructura portante de acero inoxidable:

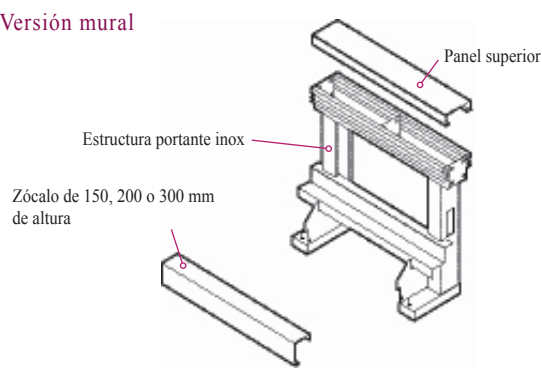
ROSINOX Grandes Cuisines propone una alternativa a la estructura de albañilería para elementos suspendidos: una estructura portante en acero inoxidable. Con el fin de facilitar al máximo la colocación, de librarse de las sorpresas reservadas por ciertas obras de albañilería y de racionalizar como máximo el suspendido, ROSINOX Grandes Cuisines fabrica, siguiendo un concepto modular, una estructura portante inox (disponible en módulos de 1000, 1200, 1400, 1600, 1700, 1800 y 2000 mm de longitud) concebidos para soportar todos los tipos de aparatos Royal Chef "S". Están disponibles en dos versiones: una para un bloque de cocción en posición central, la otra para un bloque de cocción en posición mural.

Cada elemento de estructura sucesivamente posicionado sirve también como plantilla de los orificios a realizar en el suelo. La colocación de los diferentes módulos de Royal Chef "S" es facilitada por hendiduras de posicionamiento. El acceso a la tornillería es de echo posible gracias a un sistema de paneles desmontables. En la parte trasera, un espacio totalmente despejado es reservado para el paso de las canalizaciones. También es posible añadir posteriormente una estructura portante para suspender de la misma aparatos suplementarios.

### Versión central



### Versión mural



Panel superior inox de la estructura, juntas de estainqueidad y zócalo inox (disponibles en 150, 200 y 300 mm de altura), opciones para completar el conjunto.



## Elementos de terminación

Opcional: laterales de extremidad en acero inoxidable 18-10 con terminación lisa o radiado para elementos superiores o elementos compactos, aguilones de extremidad para estructura portadora central o mural - en acero inoxidable o de granito - y trampas de acceso le darán el toque final a su bloque de cocina Royal Chef "S".

# PLANOS DE COCCIÓN

Placa de cocción "coup de feu" gas 50 dm<sup>2</sup> y 2 x 2 fuegos libres 10/7 kW



Fuegos libres 10 et 7 kW  
sobre cubeta desmontable



Dos o cuatro 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 dm<sup>2</sup>, 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 (dos placas y tapón, con o sin corona - según modelos). Encendido eléctrico con tren de destellos.

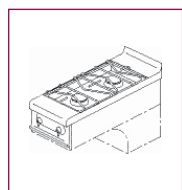
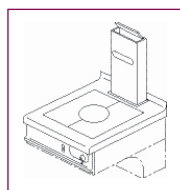
A la placa de cocción se puede asociar una placa de mantenimiento de 25 dm<sup>2</sup> en fundición fabricada con gran espesor. La calefacción se obtiene por circulación del gas quemado de la placa de cocción. forte épaisseur.

Chimenea en acero inoxidable sobreelevada, asegurando la evacuación de los gases quemados en conformidad con las normas de higiene y de combustión.

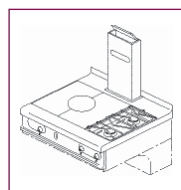
Placa de cocción eléctrica 25 dm<sup>2</sup> (especificidad Rosinox) de fundición fabricada con gran espesor, con gradiente de temperatura decreciente de la parte delantera hacia la trasera y que presenta una zona "coup de feu". Resistencias de calefacción blindadas en acero inoxidable, bridadas bajo la placa. La placa posee dos zonas de calefacción, comandada separadamente por un dosificador de energía comandando un contactor de potencia. Bajoplaaca aislada por un aislante de gran densidad, Piloto de puesta bajo tensión. Canal alrededor de la placa. Caja de conexión eléctrica colocada detrás del panel inferior.

## Las opciones:

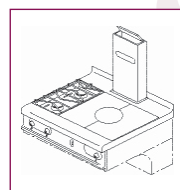
- Sustitución de 2 fuegos libres standard 10/7 kW por 2 fuegos libres 4,5/4,5 kW o 4,5/7,0 kW
- Encendido eléctrico por tren de destellos sobre los fuegos libres
- Mandos sensitivos (aparatos eléctricos)
- Circuito de mando en 24 V (modelos eléctricos)

2 FN 4.5 - S  
2 FN 10.7 - S2 x 2 FN 10.7/800 - S  
2 x 2 FN 10.7/1000 - S

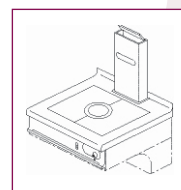
PCF 40 - S



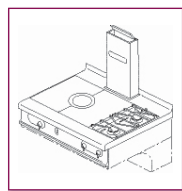
PCF 40 + 2 FND 10.7 - S



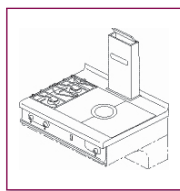
PCF 40 + 2 FNG 10.7 - S



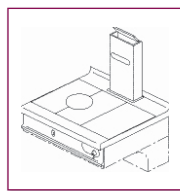
PCF 50 - S



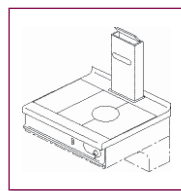
PCF 50 + 2 FND 10.7 - S



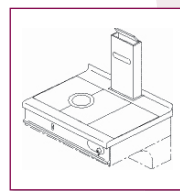
PCF 50 + 2 FNG 10.7 - S



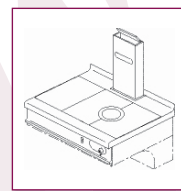
PCF 40 + PLMD - S



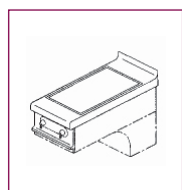
PCF 40 + PLMG - S



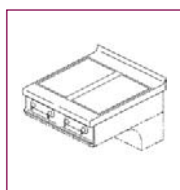
PCF 50 + PLMD - S



PCF 50 + PLMG - S



PLE - S



2 PLE - S



2 PLE + PLM - S

FUEGOS LIBRES - PLACAS DE COCCIÓN COUP DE FEU - PLACAS ELÉCTRICAS DE COCCIÓN				
Modelos	Potencia (kW)	Alimentación eléctrica (Volts)	Dimensiones exteriores L x P x H (mm)	Descripción
<b>ENERGÍA GAS</b>				
<b>FUEGOS LIBRES GAS</b>				
2 FN 10.7 - S	17,0		400 x 900 x 600	2 fuegos libres gas 10/7 kW
2 FN 4.5 - S	9,0		400 x 900 x 600	2 fuegos libres gas 4,5/4,5 kW
2 x 2 FN 10.7.10.7/800 - S	34,0		800 x 900 x 600	4 fuegos libres gas 10/7/10/7 kW
2 x 2 FN 10.7.10.7/1000 - S	34,0		1000 x 900 x 600	4 fuegos libres gas 10/7/10/7 kW
<b>PLACAS DE COCCIÓN COUP DE FEU GAS</b>				
PCF 40 - S	10,0	230 V Mono + T <sup>(1)</sup>	800 x 900 x 600	Placa de cocción coup de feu gas 40 dm <sup>2</sup>
PCF 40 + PLMD - S	10,0	230 V Mono + T <sup>(1)</sup>	1000 x 900 x 600	Placa de cocción coup de feu gas 65 dm <sup>2</sup> y placa de mantenimiento a la derecha
PCF 40 + PLMG - S	10,0	230 V Mono + T <sup>(1)</sup>	1000 x 900 x 600	Placa de cocción coup de feu gas 65 dm <sup>2</sup> y placa de mantenimiento a la izquierda
PCF 50 - S	13,7	230 V Mono + T <sup>(1)</sup>	1000 x 900 x 600	Placa de cocción coup de feu gas 50 dm <sup>2</sup>
PCF 50 + PLMD - S	13,7	230 V Mono + T <sup>(1)</sup>	1200 x 900 x 600	Placa de cocción coup de feu gas 75 dm <sup>2</sup> y placa de mantenimiento a la derecha
PCF 50 + PLMG - S	13,7	230 V Mono + T <sup>(1)</sup>	1200 x 900 x 600	Placa de cocción coup de feu gas 75 dm <sup>2</sup> y placa de mantenimiento a la izquierda
<b>PLACAS DE COCCIÓN COUP DE FEU GAS Y FUEGOS LIBRES</b>				
PCF 40 + 2 FND 10.7 - S	27,0	230 V Mono + T <sup>(1)</sup>	1000 x 900 x 600	Placa de cocción coup de feu gas 40 dm <sup>2</sup> y 2 fuegos libres gas 10/7 kW a la izquierda
PCF 40 + 2 FNG 10.7 - S	27,0	230 V Mono + T <sup>(1)</sup>	1000 x 900 x 600	Placa de cocción coup de feu gas 40 dm <sup>2</sup> y 2 fuegos libres gas 10/7 kW a la izquierda
PCF 50 + 2 FND 10.7 - S	30,7	230 V Mono + T <sup>(1)</sup>	1200 x 900 x 600	Placa de cocción coup de feu gas 50 dm <sup>2</sup> y 2 fuegos libres gas 10/7 kW a la izquierda
PCF 50 + 2 FNG 10.7 - S	30,7	230 V Mono + T <sup>(1)</sup>	1200 x 900 x 600	Placa de cocción coup de feu gas 50 dm <sup>2</sup> y 2 fuegos libres gas 10/7 kW a la izquierda
<b>ENERGÍA ELÉCTRICA</b>				
<b>PLACAS ELÉCTRICAS</b>				
PLE - S	5,5	400 V Tri + N + T <sup>(2)</sup>	400 x 900 x 600	Placa de cocción "coup de feu" eléctrica 20 dm <sup>2</sup> (exclusividad Rosinox)
2 PLE - S	11,0	400 V Tri + N + T <sup>(2)</sup>	800 x 900 x 600	2 Placas de cocción "coup de feu" eléctrica 20 dm <sup>2</sup> (exclusividad Rosinox)
2 PLE + PLM - S	11,0	400 V Tri + N + T <sup>(2)</sup>	1000 x 900 x 600	2 Placas de cocción "coup de feu" eléctrica 20 dm <sup>2</sup> (exclusividad Rosinox) y placa de mantenimiento

<sup>(1)</sup> Alimentación eléctrica para circuito de mando con encendido por tren de destellos sobre fuegos bajo placa (en opción sobre fuegos libres)<sup>(2)</sup> Tensión de alimentación eléctrica 230 V Tri + Tierra en opción

# PLANOS DE COCCIÓN VITROCERÁMICAS



Plan de cuisson vitroceramique radiant 2 PL VITRO RAD - S

## PLANO DE COCCIÓN VITROCERÁMICA RADIANTE

La placa de cocción vitrocerámica radiante está 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 de limpiar. Superficie vitrocerámica de 6 mm de espesor, con tratamiento térmico apropiado.

Cada elemento radiante de calefacción, 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.

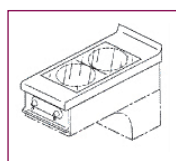
## PLANOS DE COCCIÓN VITROCERÁMICAS A INDUCCIÓN

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.

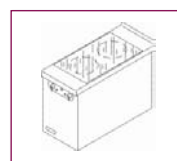
Dependiendo de los modelos, los planos de cocción vitrocerámicas a inducción están equipadas de 2 o 4 fuegos (Ø 270 mm). Placa de cocción vitrocerámica (690 x 370 mm, 1 o 2 placas dependiendo de los modelos) de 6 mm de espesor, con tratamiento térmico especial. Cada fuego está dotado de un inductor comandado 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.

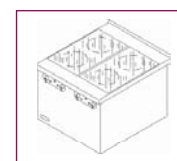
Opción: mandos sensitivos



2 PL VITRO RAD - S



INDUCTION 2 x 3.5 - S



INDUCTION 4 x 3.5 - S

CE PLACAS DE COCCIÓN VITROCERÁMICA				
Modelos	Potencia (kW)	Alimentación eléctrica (Volts)	Dimensiones exteriores L x P x H (mm)	Descripción
PLACAS DE COCCIÓN VITROCERÁMICAS RADIANTES				
2 PL VITRO RAD - S	8,0	400 V Tri + T	400 x 900 x 600	2 placas de cocción vitrocerámicas radiantes
PLACAS DE COCCIÓN VITROCERÁMICAS A INDUCCIÓN				
INDUCCIÓN 2 x 3.5 - S	7,0	400 V Tri + N + T	400 x 900 x 600	Placa de cocción vitrocerámica a inducción - 2 fuegos 3,5 kW (1 generador, 2 inductores)
INDUCCIÓN 2 x 5.0 - S	10,0	400 V Tri + N + T	400 x 900 x 600	Placa de cocción vitrocerámica a inducción - 2 fuegos 5 kW (1 generador, 2 inductores)
INDUCCIÓN 4 x 3.5 - S	14,0	400 V Tri + N + T	800 x 900 x 600	Placa de cocción vitrocerámica a inducción - 4 fuegos 3,5 kW (1 generador, 4 inductores)
INDUCCIÓN 4 x 5.0 - S	20,0	400 V Tri + N + T	800 x 900 x 600	Placa de cocción vitrocerámica a inducción - 4 fuegos 3,5 kW (2 generador, 4 inductores)

# GRILL - PLANCHAS - PLACAS SNACK

Gril reversible gas 20 dm<sup>2</sup> 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 GN 1/2 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 dm<sup>2</sup> con placa en fundición ranurado de gran espesor. Colector de grasas incorporado con evacuación a una cubeta GN 1/2 en acero inoxidable, colocadas sobre guías.

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. Caja de conexión eléctrica colocada detrás del panel inferior.

Planchas 40 dm<sup>2</sup>, gas o eléctrica, equipadas de una placa termodifusora bimetalica lisa. Canaleta de limpieza soldada a la periferia de la placa para asegurar la estanqueidad, con evacuación a una cubeta GN 1/1 en acero inoxidable, colocadas sobre guías. La placa posee 2 zonas de calefacción comandados separadamente.

Protector anti-salpicaduras de serie.

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. Caja de conexión eléctrica colocada detrás del panel inferior.

Placas a snack 20 dm<sup>2</sup>, gas o eléctricas, equipadas de una placa lisa o ranurada (según modelos), de gran espesor, de acero, bimetalico o cromo. Canaleta de limpieza soldada a la periferia de la placa para asegurar la estanqueidad, con evacuación a una cubeta GN 1/2 en acero inoxidable, colocada sobre guías.

Protector anti-salpicaduras de serie.

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 y bimetalicas, 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. Caja de conexión eléctrica colocada detrás del panel inferior.

Placa de snack gas 20 dm<sup>2</sup> PLSN 20 G - S (bi-metálica lisa)



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

La placa posee 2 zonas de calefacción comandadas separadamente.

Canaleta de limpieza soldada a la periferia de la placa para asegurar la estanqueidad, con evacuación a una cubeta GN 1/1 en acero inoxidable colocada sobre guías.

Protector anti-salpicaduras de serie.

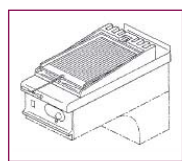
En versión gas, cada zona de calefacción está dotada de un quemador 4 rampas en acero inoxidable con dispositivo de seguridad por termopar y piloto, comandado por un grifo a 4 posiciones. Encendido eléctrico por tren de destello.

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. Caja de conexión eléctrica colocada detrás del panel inferior.

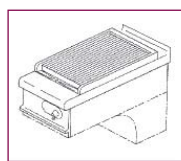
Gril gas de barillas 20 dm<sup>2</sup>, a piedras de lava, con gril de cocción (hilos diámetro 8 mm) en acero inoxidable, inclinable. Cuba a piedras de lava y cámara de fuego en acero inoxidable.

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.

# GRILL - PLANCHAS - PLACAS SNACK



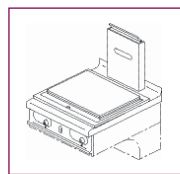
GR REV G - S



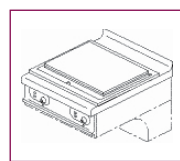
GR E - S



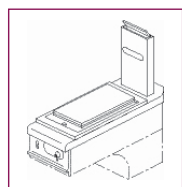
GR 20 PLA G - S



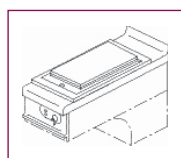
PSB 40 G - S



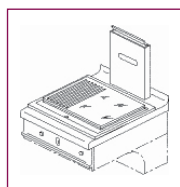
PSB 40 E - S



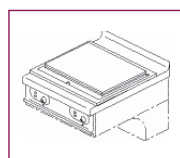
PLSN 20 G - S  
(liso o ranurado)



PLSN 20 E - S  
(liso o ranurado)



PCL 40 G - S  
PCR 40 G 1/3 - S  
PCR 40 G 1/2 - S  
(liso o ranurado)



PCL 40 E - S  
PCR 40 E 1/3 - S  
PCR 40 E 1/2 - S  
(liso o ranurado)

## Las opciones:

Mandos sensitivos (aparatos eléctricos) • Circuito de mando a 24 V  
(modelos eléctricos)

 <b>GRIL - PLANCHAS - PLACAS DE SNACK</b>				
Modelos	Potencia (kW)	Alimentación eléctrica (Volts)	Dimensiones exteriores L x P x H (mm)	Descripción
<b>ENERGÍA GAS</b>				
<b>GRILL GAS</b>				
GR REV G - S	12,0	230 V Mono + T <sup>(1)</sup>	400 x 900 x 600	Grill gas reversible 20 dm <sup>2</sup>
GR 20 PLA G - S	12,0	230 V Mono + T <sup>(1)</sup>	400 x 900 x 600	Grill gas de piedra de lava
<b>PLANCHA GAS</b>				
PSB 40 G - S	15,7	230 V Mono + T <sup>(1)</sup>	800 x 900 x 600	Plancha gas 40 dm <sup>2</sup> con placa bi-metálica lisa
<b>PLACAS DE SNACK GAS</b>				
PLSN 20 G - S	8,0	230 V Mono + T <sup>(1)</sup>	400 x 900 x 600	Placa de snack gas 20 dm <sup>2</sup> (acero liso o ranurada, bimetálico liso, cromo liso o ranurada)
PCL 40 G - S	15,7	230 V Mono + T <sup>(1)</sup>	800 x 900 x 600	Placa de snack gas 40 dm <sup>2</sup> cromo lisa
PCR 40 G 1/3 - S	15,7	230 V Mono + T <sup>(1)</sup>	800 x 900 x 600	Placa de snack gas 40 dm <sup>2</sup> cromo ranurada 1/3 a la izquierda
PCR 40 G 1/2 - S	15,7	230 V Mono + T <sup>(1)</sup>	800 x 900 x 600	Placa de snack gas 40 dm <sup>2</sup> cromo ranurada 1/2 a la izquierda
<b>ENERGÍA ELÉCTRICA</b>				
<b>GRILL ELÉCTRICO</b>				
GR E - S	7,2	400 V Tri + N + T <sup>(2)</sup>	400 x 900 x 600	Grill fijo eléctrico 20 dm <sup>2</sup>
<b>PLANCHA ELÉCTRICA</b>				
PSB 40 E - S	14,4	400 V Tri + N + T <sup>(2)</sup>	800 x 900 x 600	Plancha eléctrica 40 dm <sup>2</sup> con placa bi-metálica lisa
<b>PLACAS DE SNACK ELÉCTRICAS</b>				
PLSN 20 E - S	7,2	400 V Tri + N + T <sup>(2)</sup>	400 x 900 x 600	Placa de snack eléctrica 20 dm <sup>2</sup> (acero liso o ranurada, bimetálico liso, cromo liso o ranurada)
PCL 40 E - S	14,4	400 V Tri + N + T <sup>(2)</sup>	800 x 900 x 600	Placa de snack eléctrica 40 dm <sup>2</sup> cromo lisa
PCR 40 E 1/3 - S	14,4	400 V Tri + N + T <sup>(2)</sup>	800 x 900 x 600	Placa de snack eléctrica 40 dm <sup>2</sup> cromo ranurada 1/3 a la izquierda
PCR 40 E 1/2 - S	14,4	400 V Tri + N + T <sup>(2)</sup>	800 x 900 x 600	Placa de snack eléctrica 40 dm <sup>2</sup> cromo ranurada 1/2 a la izquierda

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

<sup>(2)</sup> Tensión de alimentación eléctrica 230 V Tri + Tierra en opción

# FREIDORAS “ALTO RENDIMIENTO”

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 esférica 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 - S y FR 18 G HP - S) o 2,5 kg de fritas (modelos FR 25 G HP - S y FR 30 E HP - S). Sistema de enganche de la cesta para escurrido y tapa desmontable.

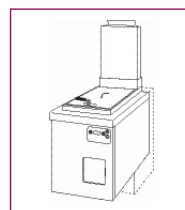
En versión gas, las freidoras “Alto rendimiento” 18 y 25 litros están dotadas con 2 o 3 quemadores de tipo “antorcha” (dependiendo modelos) comandados por un bloque de regulación con dispositivo de seguridad por termopar y piloto. Encendido eléctrico por tren de destellos. Cámara de fuego en chapa inoxidable. 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. Pilotos de puesta bajo tensión y regulación.

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. Pilotos de puesta en tensión y regulación. Voyants de mise sous tension et de régulation. Caja de conexión eléctrica colocada detrás del panel inferior.



Cuba de filtrado independiente sobre ruedas con bomba de llenado (opcional)

Freidoras eléctricas “Alto rendimiento” FR 30 E HP - S con opción elevador automático 1 cestillo (o 2 medios-cestillos simultáneamente)



FR 18 G HP - S  
FR 25 G HP - S



FR 15 E HP - S  
FR 30 E HP - S

## Las opciones y accesorios:

Opciones: Elevador automático 1 cestillo con temporizador (o 2 x 1/2 cestillos simultáneamente) • Elevador automático independiente 2 medios-cestillos con temporizador (únicamente sobre el modelo FR 30 E HP - S) • Sustitución del cestillo grande (dotación standard) por 2 medios-cestillos • Tapa anti-fuego (únicamente sobre modelos sin elevador automático) • Cuba de filtración independiente sobre ruedas con bomba de elevación

Accesorios : Cestillo grande suplementario • Medio cestillo

FREIDORAS “ALTO RENDIMIENTO”						
Modelos	Capacidad útil (litros)	Producción horaria patatas fritas congeladas <sup>(1)</sup> (kg)	Potencia (kW)	Alimentación eléctrica (Volts)	Dimensiones exteriores L x P x H (mm)	Descripción
FREIDORAS “Alto Rendimiento” GAS						
FR 18 G HP - S	18	30	17,5	230 V Mono + T <sup>(2)</sup>	400 x 900 x 600	Freidora gas “Alto rendimiento” 18 litros
FR 25 G HP - S	25	60	30,0	230 V Mono + T <sup>(2)</sup>	400 x 900 x 600	Freidora gas “Alto rendimiento” 25 litros
FREIDORAS “Alto Rendimiento” ELECTRICOS						
FR 15 E HP - S	15	30	14,0	400 V Tri + N + T <sup>(3)</sup>	400 x 900 x 600	Freidora eléctrico “Alto rendimiento” 15 litros
FR 30 E HP - S	28	60	28,0	400 V Tri + N + T <sup>(3)</sup>	400 x 900 x 600	Freidora eléctrico “Alto rendimiento” 28 litros

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

<sup>(2)</sup> Alimentación eléctrica para circuito de mando con encendido por tren de destellos

<sup>(3)</sup> Tri 230 V + Tierra en opción

# CUBA DE SALADO

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

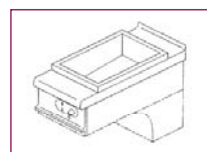
Cuba en acero inoxidable 18-10, a panache, pudiendo recibir cubetas inox GN 1/1 (altura 150 mm.). Fondo de la cuba inclinado hacia adelante con el fin de facilitar su limpieza. Rejilla desmontable en inox 18-10. Tubo de vaciado con grifo de bola colocado bajo la cuba.

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

La cuba de salado puede ser equipada de una rampa calentadora 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.

## Las opciones:

Rampa calentamiento cerámica • Mandos sensitivos



BS - S

CUBA DE SALADO				
Modelos	Potencia (kW)	Alimentación eléctrica (Volts)	Dimensiones exteriores L x P x H (mm)	Descripción
BS - S	0,75	230 V Mono + T	400 x 900 x 600	Cuba de salado eléctrica

# COCEDORES DE PASTA

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). Acceso al grifo de vaciado por puerta.

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.

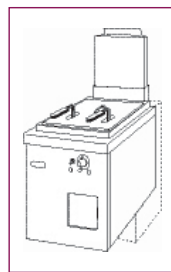
## Las opciones y accesorios:

### Opciones

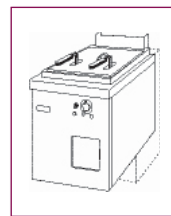
Elevador automático 1 cestillo con temporizador (o 2 x 1/2 cestillos simultáneamente) • Elevadores automáticos independientes de 2 x 1/2 con temporizador (sobre modelo CP 30 E - S únicamente)

### 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 - S



CP 30 E - S

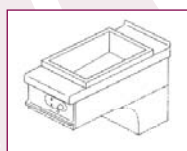
COCEDOR DE PASTA				
Modelos	Potencia (kW)	Alimentación eléctrica (Volts)	Dimensiones exteriores L x P x H (mm)	Descripción
<b>COCEDOR DE PASTA GAS</b>				
CP 30 G - S	10,0	230 V Mono + T <sup>(1)</sup>	400 x 900 x 600	Cocedor de pasta gas capacidad 30 litros
<b>COCEDOR DE PASTA ELÉCTRICA</b>				
CP 30 E - S	12,0	400 V Tri + N + T <sup>(2)</sup>	400 x 900 x 600	Cocedor de pasta eléctrica capacidad 30 litros

<sup>(1)</sup> Alimentación eléctrica para circuito de mando con encendido por tren de destellos

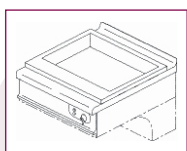
<sup>(2)</sup> Alimentación eléctrica Tri 230 V + Tierra en opción

# BAÑOS-MARÍA ELÉCTRICOS - ENCIMERAS NEUTRAS

## BAÑOS-MARÍA ELÉCTRICOS



BME GN 1/1 - S



BME GN 2/1 - S

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:

Grifo con repulsa • Elevación de 150 mm para grifo de llenado • Mandos sensitivos

BAÑOS-MARÍA ELÉCTRICOS				
Modelos	Potencia (kW)	Alimentación eléctrica (Volts)	Dimensiones exteriores L x P x H (mm)	Descripción
BME GN 1/1 - S	2,2	230 V Mono + T	400 x 900 x 600	Baños-maría eléctrico GN 1/1
BME GN 2/1 - S	4,4	230 V Mono + T	800 x 900 x 600	Baños-maría eléctrico GN 2/1

## PLANOS NEUTROS

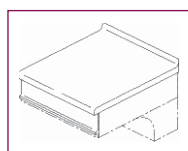
Planos de trabajo neutros en acero inoxidable disponibles en 400, 600, 800, 1000 y 1200 mm de longitud, y que permiten completar racionalmente el conjunto de cocción. Encimera de acero inoxidable 18-10, espesor 30/10, con borde radiado y parte trasera con vuelta levantada.

Plan de travail neutre largeur 400 mm



PLANOS NEUTROS		
Modelos	Dimensiones exteriores L x P x H (mm)	Descripción
Neutro 200 - S	200 x 900 x 600	Plano neutro longitud 200 mm
Neutro 300 - S	300 x 900 x 600	Plano neutro longitud 300 mm
Neutro 400 - S	400 x 900 x 600	Plano neutro longitud 400 mm
Neutro 600 - S	600 x 900 x 600	Plano neutro longitud 600 mm
Neutro 800 - S	800 x 900 x 600	Plano neutro longitud 800 mm
Neutro 1000 - S	1000 x 900 x 600	Plano neutro longitud 1000 mm
Neutro 1200 - S	1200 x 900 x 600	Plano neutro longitud 1200 mm

Un bloque neutro de 100 mm de longitud con panel frontal, puede ser intercalado entre dos elementos superiores o dos elementos compactos.



Planos neutros  
Longitud 200 - 300 - 400 - 600 - 800 - 1000 - 1200

BLOQUE NEUTRA		
Modelos	Dimensiones exteriores L x P x H (mm)	Descripción
Mesa 100 - S	100 x 900 x 600	Bloque neutro de 100 mm de longitud con panel frontal (para posicionar entre dos aparatos)

Cuba redonda en acero inoxidable 18-10. Virola en acero inoxidable 18-10, espesor 20/10°. Aislada por paneles de lana de roca de alta densidad de aislamiento. Tapa doblada en acero inoxidable 18-10, articulada y equilibrada, con asa de maniobra dotada de una bola de material aislante. Grifo de agua caliente / agua fría, con cuello orientable con grifos 1/4 de vuelta. En el frente, vaciado de la cuba por grifo a bola, con asa batiente y rejilla desmontable.

Para las marmitas equipadas de basculación eléctrica\*, el dispositivo ROSIMO immobiliza la cuba en todas las posiciones e elimina los riesgos de basculación inoportuna.

\* Basculación eléctrica de serie sobre las marmitas baño-maría 250 litros, en opción sobre las marmitas calefacción directa (todos los modelos) y marmitas baño-maría (100 et 150 litros)



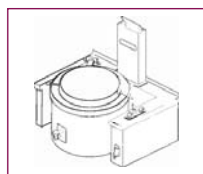
Marmita calefacción directa eléctrica 150 litros MCD 150 E - S con opción basculación eléctrica

## MARMITAS CALEFACCIÓN DIRECTA

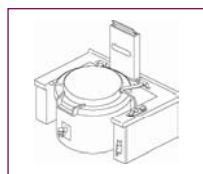
Cuba redonda con fondo termodifusor en acero inoxidable AISI 316 L espesor 8 mm (10 mm para los modelos 250 litros).

Los modelos a gas están equipados de quemadores en fundición con dispositivo de seguridad por termopar y piloto, comandado por un bloque de regulación. Un dosificador de energía secuencía el calentamiento. 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).

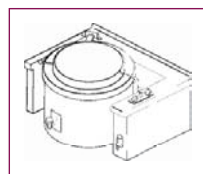
Para el modelo eléctrico, resistencias de calefacción blindadas en acero inoxidable colocadas bajo el fondo de cuba y reguladas por un termostato que alimenta un contactor de potencia. Cajón eléctrico en chapa inoxidable, aislada con aislante de alta densidad. Caja de conexión eléctrica colocada detrás del panel vertical derecho. Sobre todos los modelos, pilotos de puesta bajo tensión y de regulación.



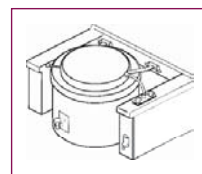
MCD 100 G - S  
MCD 150 G - S



MCD 250 G - S



MCD 100 E - S  
MCD 150 E - S



MCD 250 E - S

MARMITAS CALEFACCIÓN DIRECTA				
Modelos	Potencia (kW)	Alimentación eléctrica (Volts)	Dimensiones exteriores L x P x H (mm)	Descripción
<b>MARMITAS CALEFACCIÓN DIRECTA GAS</b>				
MCD 100 G - S	24,5	230 V Mono + T <sup>(1)</sup>	1200 x 900 x 600	Marmita calefacción directa gas 100 litros - cuba redonda <sup>(3)</sup>
MCD 150 G - S	24,5	230 V Mono + T <sup>(1)</sup>	1200 x 900 x 600	Marmita calefacción directa gas 150 litros - cuba redonda <sup>(3)</sup>
MCD 250 G - S	30,0	230 V Mono + T <sup>(1)</sup>	1600 x 900 x 600	Marmita calefacción directa gas 250 litros - cuba redonda <sup>(3)</sup>
<b>MARMITAS CALEFACCIÓN DIRECTA ELÉCTRICA</b>				
MCD 100 E - S	12,0	400 V Tri + N + T <sup>(2)</sup>	1200 x 900 x 600	Marmita calefacción directa eléctrica 100 litros - cuba redonda <sup>(3)</sup>
MCD 150 E - S	12,0	400 V Tri + N + T <sup>(2)</sup>	1200 x 900 x 600	Marmita calefacción directa gas 150 litros - cuba redonda <sup>(3)</sup>
MCD 250 E - S	22,2	400 V Tri + N + T <sup>(2)</sup>	1600 x 900 x 600	Marmita calefacción directa gas 250 litros - cuba redonda <sup>(3)</sup>

<sup>(1)</sup> Alimentación eléctrica para circuito de mando con encendido por tren de destellos

<sup>(2)</sup> Alimentación eléctrica Tri 230 V + Tierra en opción

<sup>(3)</sup> En opción, basculación manual (sobre leo modelos 100 y 150 litros) o basculación eléctrica con dispositivo ROSIMO (sobre todos los modelos)

## MARMITAS BAÑO-MARÍA

Cuba redonda con pico vertedor. Doble camisa del baño-maría en acero inoxidable 18-10, fondo interior en inox 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. Grifo de vaciado de la doble camisa, colocado bajo la cuba.

Basculación manual por volante con asa eclipsable y reductor a tornillo sobre los modelos 100 y 150 litros (basculación eléctrica en opción). Basculación eléctrica por gato (con dispositivo ROSIMO) de serie sobre los modelos 250 litros. Durante la basculación de la cuba, un microinterruptor de seguridad controla el apagado y el encendido del quemador, o la calefacción de las termoresistencias (según modelos).

Los modelos a gas están equipados de quemadores en fundición 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)

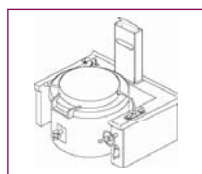
regula la temperatura en la doble camisa con la posibilidad de mantener una temperatura constante incluso en la ebullición. La cuba está protegida contra los sobrecalentamientos por ausencia de agua. Todos los modelos gas tienen una cámara de fuego en chapa inoxidable 18-10. El encendido de quemadores 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).

La calefacción para los modelos eléctricos esta asegurada por resistencias de inmersión blindadas en acero inoxidable. Un dosificador de energía secuencía la calefacción del baño maría que alimenta a 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. Caja de conexión eléctrica colocada detrás del panel vertical derecho.

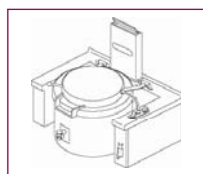
Sobre todos los modelos, pilotos de puesta bajo tensión y de regulación.

Marmita baño-maría eléctrica 150 litros MBM 150 E - S con opción basculación eléctrica

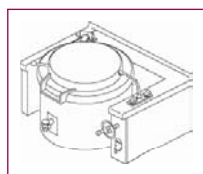




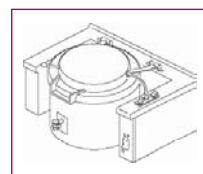
MBM 100 G - S  
MBM 150 G - S



MBM 250 G - S



MBM 100 E - S  
MBM 150 E - S



MBM 250 E - S

MARMITAS BAÑO-MARÍA				
Modelos	Potencia (kW)	Alimentación eléctrica (Volts)	Dimensiones exteriores L x P x H (mm)	Descripción
<b>MARMITAS BAÑO-MARIA GAS</b>				
MBM 100 G - S	24,5	230 V Mono + T <sup>(1)</sup>	1200 x 930 x 600	Marmita baño-maría gas 100 litros - cuba redonda con basculación manual <sup>(3)</sup> de serie
MBM 150 G - S	24,5	230 V Mono + T <sup>(1)</sup>	1200 x 930 x 600	Marmita baño-maría gas 150 litros - cuba redonda con basculación manual <sup>(3)</sup> de serie
MBM 250 G - S	30,0	230 V Mono + T <sup>(1)</sup>	1600 x 930 x 600	Marmita baño-maría gas 250 litros - cuba redonda con basculación eléctrica de serie
<b>MARMITAS BAÑO-MARIA ELÉCTRICAS</b>				
MBM 100 E - S	18,0	400 V Tri + N + T <sup>(2)</sup>	1200 x 930 x 600	Marmita baño-maría eléctrica 100 litros - cuba redonda con basculación manual <sup>(3)</sup> de serie
MBM 150 E - S	27,0	400 V Tri + N + T <sup>(2)</sup>	1200 x 930 x 600	Marmita baño-maría eléctrica 150 litros - cuba redonda con basculación manual <sup>(3)</sup> de serie
MBM 250 E - S	48,0	400 V Tri + N + T <sup>(2)</sup>	1600 x 930 x 600	Marmita baño-maría eléctrica 250 litros - cuba redonda con basculación eléctrica de serie

<sup>(1)</sup> Alimentación eléctrica para circuito de mando con encendido por tren de destellos

<sup>(2)</sup> Alimentación eléctrica Tri 230 V + Tierra en opción

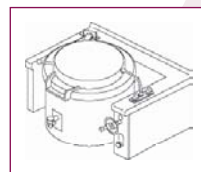
<sup>(3)</sup> En opción basculación eléctrica con dispositivo ROSIMO

## MARMITAS BAÑO-MARÍA CON ALIMENTACIÓN DE VAPOR DIRECTA

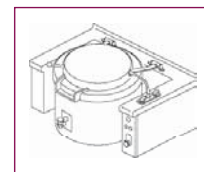
Cuba redonda con pico vertedor. Doble camisa del baño-maría en acero inoxidable 18-10, fondo interior en inox AISI 316L, espesor 25/10°.

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. Purga de aire en la puesta en presión. Indicación de la presión del baño-maría por manómetro colocado en el frontal. Purga de los condensados por purgador en inox colocado bajo la cuba. Seguridad tarada en caso de sobrepresión. En caso de vacío protege la cuba hasta su enfriamiento.

Basculación manual por volante con asa eclipsable y reductor a tornillo sobre los modelos 100 y 150 litros (basculación eléctrica en opción). Basculación eléctrica por gato (con dispositivo ROSIMO) de serie sobre los modelos 250 litros.



MBM 100 V - S  
MBM 150 V - S



MBM 250 V - S

MARMITAS BAÑO-MARÍA - ALIMENTACIÓN VAPOR DIRECTA <sup>(1)</sup>			
Modèles	Alimentation électrique (Volts)	Dimensions hors-tout L x P x H (mm)	Descriptif
MBM 100 V - S	230 V Mono + T <sup>(2)</sup>	1200 x 900 x 600	Marmite bain-marie vapeur 100 litres - cuve ronde avec basculement manuel <sup>(3)</sup> de série
MBM 150 V - S	230 V Mono + T <sup>(2)</sup>	1200 x 900 x 600	Marmite bain-marie vapeur 150 litres - cuve ronde avec basculement manuel <sup>(3)</sup> de série
MBM 250 V - S	230 V Mono + T <sup>(2)</sup>	1600 x 900 x 600	Marmite bain-marie vapeur 250 litres - cuve ronde avec basculement électrique de série

<sup>(1)</sup> Alimentación del vapor directo desde un generador de vapor a distancia (suministrado por el cliente) - presión de utilización 0,3 bar

<sup>(2)</sup> Alimentación eléctrica en el caso de la opción basculamiento eléctrico

<sup>(3)</sup> En opción, basculamiento eléctrico con dispositivo ROSIMO

### Las opciones para marmitas calefacción directa et baño-maría (según modelos):

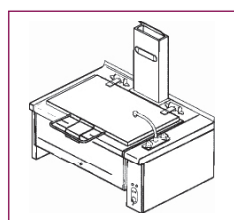
Basculación manual (no compatible con las marmitas 250 litros) • Basculación eléctrica de la cuba (con dispositivo ROSIMO) • Encimera y panel vertical unitario para aparatos unidos (sartenes y marmitas) • Ducha en sustitución del grifo de cuello de cisne • Patas altura 300 mm • Alimentación eléctrica 230 V / 3 Ph (modelos eléctricos) • Mandos sensitivos • Circuito de mando en 24 V (modelos eléctricos)

# SARTENES MARMITAS BASCULANTES

Cubas con ángulos curvados y fondo termodifusor bimetalico compuesto de 8 mm de acero dulce y de 2 mm de acero inoxidable 18-10 lado cocción. Profundidad de la cuba 250 mm. 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 de serie (basculación manual opcionalmente). Durante la basculación de la cuba, un microinterruptor de seguridad controla el apagado y la puesta en marcha de la calefacción.

Sartén marmita basculante eléctrica 80 dm<sup>2</sup> SBM 80 E - S  
con opción combinada cuello de cisne y ducha con flexible sobre-elevado



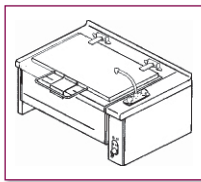
SBM 50 G - S  
SBM 80 G - S

## 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 ELÉCTRICOS

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. Caja de conexiones eléctrica colocada detrás del panel vertical derecho.



SBM 50 E - S  
SBM 80 E - S

### Las opciones y accesorios:

#### Opciones:

Basculación manual • Encimera y panel vertical unitario para aparatos unidos (sartenes y marmitas) • Combinación cuello de cisne y ducha con flexible sobre columna en sustitución del grifo standard • Patas altura 300 mm • Panel trasero inox  
• Alimentación eléctrica 230 V / 3 Ph (modelos SBM 50 E - S et SBM 80 E - S) • Mandos sensitivos con regulación electrónica de la temperatura del fondo de cuba  
• Circuito de mando en 24 V (modelos eléctricos)

#### Accesorios:

Soporte apoyo cubetas gastronorm



Opción combinada cuello de cisne y ducha con flexible sobre-elevado

SARTENES MARMITAS BASCULANTES				
Modelos	Potencia (kW)	Alimentación eléctrica (Volts)	Dimensiones exteriores L x P x H (mm)	Descripción
SAUTEUSES GAZ				
SBM 50 G - S	23,0	230 V Mono + T <sup>(1)</sup>	1400 x 900 x 600	Sartén marmita gas 50 dm <sup>2</sup> (125 litros) - basculación eléctrica <sup>(3)</sup>
SBM 80 G - S	38,0	230 V Mono + T <sup>(1)</sup>	1800 x 900 x 600	Sartén marmita gas 80 dm <sup>2</sup> (200 litros) - basculación eléctrica <sup>(3)</sup>
SAUTEUSES ÉLECTRIQUES				
SBM 50 E - S	16,5	400 V Tri + N + T <sup>(2)</sup>	1400 x 900 x 600	Sartén marmita eléctrica 50 dm <sup>2</sup> (125 litros) - basculación eléctrica <sup>(3)</sup>
SBM 80 E - S	28,0	400 V Tri + N + T <sup>(2)</sup>	1800 x 900 x 600	Sartén marmita eléctrica 80 dm <sup>2</sup> (200 litros) - basculación eléctrica <sup>(3)</sup>

<sup>(1)</sup> Alimentación eléctrica para circuito de mando con encendido por tren de destellos

<sup>(2)</sup> Alimentación eléctrica Tri 230 V + Tierra en opción

<sup>(3)</sup> En opción, basculación manual

# SARTENES MARMITAS BASCULANTES MULTIFUNCIONES

Polivalencia en las funciones propuestas y máximo rendimiento:

sartén, marmita y marmita a presión (modelos a presión únicamente). Racionalización del trabajo gracias a las posibilidades de “cocción combinada”. Inversión financiera ventajosa con tres aparatos de cocción en uno.

Sus importantes superficies de fondo de cuba y las temperaturas elevadas (300 °C) que pueden alcanzar permiten tratar una gran cantidad de alimentos, que están sometidos por contacto a la acción directa del calor. En función marmita, las sartenes multifunciones presentan características idénticas a las marmitas clásicas en capacidad de litros equivalente, ofreciendo la posibilidad de poder hacer también cocciones en cubetas gastronorm. En cuanto a la cocción presión baja (modelos a presión), constituye una apreciable ganancia del tiempo para las largas cocciones.

Grandes capacidades de cuba:

- superficies de 60 dm<sup>2</sup> (SMB 60) y 80 dm<sup>2</sup> (SMB 80) en función sartén
- capacidades en función marmita 150 litros (SMB 60) y 200 litros (SMB 80), 3 a 9 cubetas GN 1/1 (SMB 60) y 4 a 12 cubetas GN 1/1 (SMB 80) con chasis móvil con portarejillas articuladas (opcional)
- dimensiones interiores de las cubas:  
L. 985 x l. 620 x P. 250 mm (SMB 60)  
L. 1310 x l. 620 x P. 250 mm (SMB 80)

Cubas en acero inoxidable 18-10 con ángulos redondeados y fondo termodifusor bi-metálica asegurando una excelente repartición de la calefacción. Profundidad de la cuba de 250 mm. Aislamiento térmico alta densidad. Bordes delanteros curvados. Pico vertedor.

Tapa de acero inoxidable 18-10, articulada y equilibrada para asegurar su conservación en todas las posiciones de apertura. Asa de maniobra de acero inoxidable con bola en material aislante. Tapa autoclave con palanca de bloqueo y dotado de una válvula de seguridad (en caso de sobrepresión) para los modelos a presión.

Basculación eléctrica de las cubas. Esta función permite realizar la basculación de la cuba sin esfuerzo, y de manera precisa y sin dificultad. En el momento de la basculación, un micro-interruptor de seguridad controla el pagado y la puesta en marcha del quemador.

Alimentación agua caliente / agua fría con cuello orientable. Control preciso de llenado de agua gracias con mandos sensitivos.

Las sartenes multi-función están disponibles en las dos energías: gas y electricidad.

- Equipamiento para los modelos gas:

Cámara de fuego en chapa inoxidable 18-10. Quemadores multirampas en acero inoxidable comandados por bloque de gas con dispositivo de seguridad por detección de llama y piloto, comandadas por un termostato electrónico. 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).

- Equipamiento para los modelos eléctricos:

Resistencias de calefacción blindadas en acero inoxidable colocados bajo el fondo de la cuba, reguladas por un termostato electrónico. Pilotos de puesta en tensión y de regulación. Caja de conexiones eléctrica colocada detrás del panel vertical izquierda.

Sencillez de utilización, comodidad de lectura y accesibilidad de los paneles de control a la altura de mano. Selector de modos de cocción: Sartén, marmita, marmita a presión (modelos a presión únicamente). Regulación fina de la temperatura para una cocción homogénea y precisa.

En función sartén y marmita, regulación por termostato electrónico. En función marmita a presión, control de la presión por presostato electrónico con visor digital.

Temporizador electrónico programable de 0 a 99 min (1 min a las horas 59 9 min hora sobre modelo SMB Multi RM) con señal acústica al final de ciclo, para la puesta en funcionamiento y la interrupción automática de la calefacción en moda sartén o marmita y la cuenta a cero del tiempo de inmersión en función de elevador automático (opcional).

Ausencia de tornillería visible, ángulos de cubas curvadas, los accesos laterales entre cubas y bastidor facilitan el mantenimiento.

Normas:

Las sartenes Multifunción ROSINOX Grandes Cuisines son conformes a las normas CE, a las normas NF EN 203-1, NF EN 203-2, NF EN 60335-1 et NF C 20-010 (según modelos), índice de protección eléctrica IP 459.

## SARTENES MARMITAS BASCULANTES MULTIFUNCIONES SIN PRESIÓN

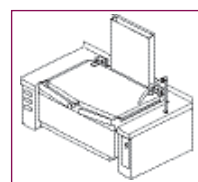
Sartén marmita basculante gas multifunciones sin presión SMB 80 G Multi - S con opciones elevador automático y control volumétrico de llenado de agua



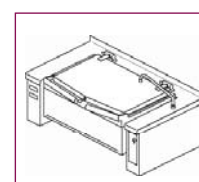
### POLIVALENCIA EN LAS FUNCIONES PROPUESTAS Y MÁXIMO RENDIMIENTO

Sus importantes superficies de fondo de cuba permiten saltar en continuo carnes o de brasear en cantidad de las piezas de asado o largas. En función marmita, las sartenes multifunciones presentan características idénticas a las marmitas clásicas en capacidad de litros equivalente, ofreciendo la posibilidad de poder hacer también cocciones en cubetas gastronóm.

- 2 funciones: sartén y marmita
- Superficie del fondo de la cuba: 60 et 80 dm<sup>2</sup>
- Capacidad de las cubas: 150 et 200 litros
- Basculación eléctrica de la cuba
- Energías gas o electricidad



SMB 60 G MULTI - S  
SMB 80 G MULTI - S



SMB 60 E MULTI - S  
SMB 80 E MULTI - S

SARTENES MARMITAS BASCULANTE MULTIFUNCIONES SIN PRESIÓN				
Modelos	Potencia (kW)	Alimentación eléctrica (Volts)	Dimensiones exteriores L x P x H (mm)	Descriptif
ENERGÍA GAS				
SMB 60 G MULTI - S	29,0	230 V Mono + T <sup>(1)</sup>	1700 x 900 x 600	Sartén marmita basculante gas multifunciones sin presión 60 dm <sup>2</sup> / 150 litros
SMB 80 G MULTI - S	38,0	230 V Mono + T <sup>(1)</sup>	2000 x 900 x 600	Sartén marmita basculante gas multifunciones sin presión 80 dm <sup>2</sup> / 200 litros
ENERGÍA ELÉCTRICA				
SMB 60 E MULTI - S	21,6	400 V Tri + N + T <sup>(2)</sup>	1700 x 900 x 600	Sartén marmita basculante eléctrico multifunciones sin presión 60 dm <sup>2</sup> / 150 litros
SMB 80 E MULTI - S	28,0	400 V Tri + N + T <sup>(2)</sup>	2000 x 900 x 600	Sartén marmita basculante eléctrico multifunciones sin presión 80 dm <sup>2</sup> / 200 litros

<sup>(1)</sup> Alimentación eléctrica para circuito de mando con encendido por tren de destellos y basculación eléctrica

<sup>(2)</sup> Alimentación eléctrica Tri 230 V + Tierra en opción

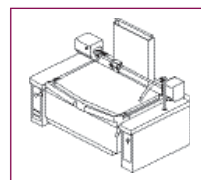
# SARTENES MARMITAS BASCULANTES MULTIFUNCIONES

## SARTENES MARMITAS BASCULANTES MULTIFUNCIONES SIN PRESIÓN CON RASCADOR MEZCLADOR (PATENTE ROSINOX)

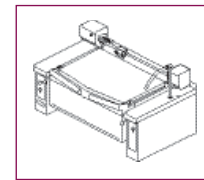
Sauteuse marmite basculante électrique multifonctions sans pression avec racleur mélangeur SMB 80 E Multi RM - S (avec options relevage automatique et contrôle volumétrique de remplissage d'eau)



- 2 funciones: sartén y marmita
- Dispositivo rascador mezclador automático
- Dosificador de energía para el reglaje secuencial de la calefacción
- Superficie del fondo de la cuba: 60 et 80 dm<sup>2</sup>
- Capacidad de las cubas: 150 et 200 litros
- Basculación eléctrica de la cuba
- Energías gas o electricidad



SMB 60 G MULTI RM - S  
SMB 80 G MULTI RM - S



SMB 60 E MULTI RM - S  
SMB 80 E MULTI RM - S

### MEZCLAR EN UNA CUBA RECTANGULAR, AHORA ES POSIBLE.

Durante las fases de cocción que necesitan un calentamiento intenso, es necesario a menudo que el operario proceda a un regular rascado manual del fondo de la cuba, para evitar el agarre de los alimentos. El dispositivo de rascado y mezclado ROSINOX Grandes Cocinas (patente Rosinox) se encarga de hacerlo automáticamente, en un movimiento de va - y viene sobre la totalidad de la superficie del fondo de cuba rectangular y a la velocidad deseada.

En el caso de ciertas cocciones en fase de más o menos líquida, el mezclado de los ingredientes puede entonces ser tan necesario. Conservando a los alimentos su estructura, este sistema innovador permite también un mezclado adaptado y eficaz, asegurando así una homogeneidad perfecta de temperatura de cocción.

Funcionamiento del rascador mezclador, tapa abierta o cerrada en modo sartén o marmita, prohíbe en función levantamiento automático (opción). Variador de velocidad de desplazamiento del rascador mezclador. Minutero electrónico automático programable de 1 min a las 9h 59 min con señal acústica al final de ciclo, para la puesta en marcha y la parada automática del rascador mezclador. Pulsador de paro de emergencia en la parte frontal.

El dispositivo de mantenimiento de este rascador mezclador está situado fuera de la cuba, y los útiles de rascado - mezclado móviles pueden ser retirados fácilmente, es muy fácil proceder al balanceo de la cuba o a su limpieza. La llave que sirve para la unión del brazo del rascador mezclador sobre el sistema impide el balanceo de la cuba durante su funcionamiento.

- Se suministra con dispositivo rascador mezclador:
- la herramienta de rascado en acero inoxidable
  - La herramienta de rascado en PTFE
  - La rasqueta de pared trasera en acero inoxidable.
  - La herramienta de mezclado para preparaciones de baja densidad.
  - La herramienta de mezclado para preparaciones de media densidad.

SARTENES MARMITAS BASCULANTES MULTIFUNCIONES SIN PRESIÓN CON RASCADOR MEZCLADOR				
Modelos	Potencia (kW)	Alimentación eléctrica (Volts)	Dimensiones exteriores L x P x H (mm)	Descripción
ENERGÍA GAS				
SMB 60 G MULTI RM - S	29,0	230 V Mono + T <sup>(1)</sup>	1700 x 900 x 600	Sartén marmita basculante gas multifunciones sin presión 60 dm <sup>2</sup> / 150 litros - con rascador mezclador
SMB 80 G MULTI RM - S	38,0	230 V Mono + T <sup>(1)</sup>	2000 x 900 x 600	Sartén marmita basculante gas multifunciones sin presión 80 dm <sup>2</sup> / 200 litros - con rascador mezclador
ENERGÍA ELÉCTRICA				
SMB 60 E MULTI RM - S	21,6	400 V Tri + N + T <sup>(2)</sup>	1700 x 900 x 600	Sartén marmita basculante eléctrico multifunciones sin presión 60 dm <sup>2</sup> / 150 litros - con rascador mezclador
SMB 80 E MULTI RM - S	28,0	400 V Tri + N + T <sup>(2)</sup>	2000 x 900 x 600	Sartén marmita basculante eléctrico multifunciones sin presión 80 dm <sup>2</sup> / 200 litros - con rascador mezclador

<sup>(1)</sup> Alimentación eléctrica para circuito de mando con encendido por tren de destellos y basculación eléctrica

<sup>(2)</sup> Alimentación eléctrica Tri 230 V + Tierra en opción

## SARTENES MARMITAS BASCULANTES MULTIFUNCIONES A PRESIÓN

- 3 funciones: sartén, marmita y marmita a presión
- Cocción baja presión (0,2 bar)
- Superficie del fondo de la cuba: 60 et 80 dm<sup>2</sup>
- Capacidad de las cubas: 150 y 200 litros
- Basculación eléctrica de la cuba
- Energías gas o electricidad
- Estanqueidad perfecta asegurada con la tapa autoclave, en cocción bajo presión, con palanca de bloqueo
- Seguridad asegurada a través del presostato para el control de la presión

### POLIVALENCIA Y RENDIMIENTO MÁXIMO

Las sartenes marmitas basculantes multifunciones a presión de ROSINOX Grandes Cocinas permiten una perfecta racionalización del trabajo: excelente relación rendimiento / consumo de energía, posibilidad de realizar rápidamente y en la sucesión de cocción de diferentes tipos en el mismo recinto. No transfiere el gusto, precisión de cocción y garantía de la conservación de las cualidades organolépticas y nutritivas de los alimentos. El jugo de las carnes no se dispersa y las legumbres conservan el sabor original.

### PRODUCIR MÁS A UN MENOR COSTE

- Reducción de los tiempos de cocción de más del 50% gracias a la cocción a presión.
- Consumo de energía reducido, con hasta 2/3 de economía para los modelos eléctricos.

### DISPOSITIVO ANTI-EMULSIÓN (patente ROSINOX)

Durante la cocción a presión, en un gran número de alimentos o mezclado de alimentos, se produce una emulsión natural que se escapa por la válvula de seguridad. Este dispositivo controla y limita las emulsiones afin de evitar los riesgos de obstrucción de la válvula y los órganos anexos.

SARTENES MARMITAS BASCULANTES MULTIFUNCIONES A PRESIÓN				
Modelos	Potencia (kW)	Alimentación eléctrica (Volts)	Dimensiones exteriores L x P x H (mm)	Descripción
<b>ENERGÍA GAS</b>				
SMB 60 G MULTIP - S	29,0	230 V Mono + T <sup>(1)</sup>	1700 x 900 x 600	Sartén marmita basculante gas multifunciones a presión 60 dm <sup>2</sup> / 150 litros
SMB 80 G MULTIP - S	38,0	230 V Mono + T <sup>(1)</sup>	2000 x 900 x 600	Sartén marmita basculante gas multifunciones a presión 80 dm <sup>2</sup> / 200 litros
<b>ENERGÍA ELÉCTRICA</b>				
SMB 60 E MULTIP - S	21,6	400 V Tri + N + T <sup>(2)</sup>	1700 x 900 x 600	Sartén marmita basculante eléctrica multifunciones a presión 60 dm <sup>2</sup> / 150 litros
SMB 80 E MULTIP - S	28,0	400 V Tri + N + T <sup>(2)</sup>	2000 x 900 x 600	Sartén marmita basculante eléctrica multifunciones a presión 80 dm <sup>2</sup> / 200 litros

<sup>(1)</sup> Alimentación eléctrica para circuito de mando con encendido por tren de destellos y basculación eléctrica

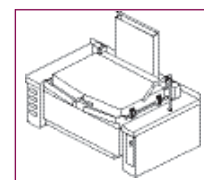
<sup>(2)</sup> Alimentación eléctrica Tri 230 V + Tierra en opción

### Las opciones (comunes a todos los modelos de sartenes marmitas multifunciones):

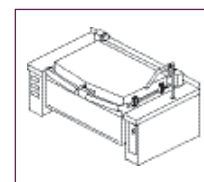
- Opciones: Protección mecánica de los mandos • Sonda conector de toma de temperatura HACCP
- Control volumétrico de llenado de agua caliente / agua fría: Se programa la cantidad de agua (en litros) que usted desea tener en la cuba; se alcanza el nivel, la alimentación de agua se corta automáticamente
- Ducha con flexible (conectada a agua fría) - con o sin elevador
- Elevador automática: dispositivo concebido para recibir el chasis móvil para soporte cubetas GN 1/1 (propuesto como accesorio). Se programa el tiempo de inmersión del conjunto de las cubetas en la cuba; una vez haya pasado el tiempo, se produce el levantamiento automático de las cubetas

Accesorios: Tolva de escurrido • Chasis móvil con porta-parrillas articuladas - capacidad 3 a 9 cubetas GN 1/1 (SMB 60) o 4 a 12 cubetas GN 1/1 (SMB 80) • Soporte balancín frontal para cubeta GN 1/1: después de cocción, facilita el movimiento de las cubetas GN 1/1 • Chasis móvil con porta-parrillas articuladas, específico elevador automático - capacidad 3 a 9 cubetas GN 1/1 (SMB 60) o 4 a 12 cubetas GN 1/1 (SMB 80)

Sartén marmita basculante gas multifunciones a presión SMB 60 G Multi P - S con opciones ducha sobre elevada, elevador automático y control volumétrico de llenado de agua



SMB 60 G MULTI P - S  
SMB 80 G MULTI P - S



SMB 60 E MULTI P - S  
SMB 80 E MULTI P - S



Opción ducha con flexible y elevador (para conexión agua fría)



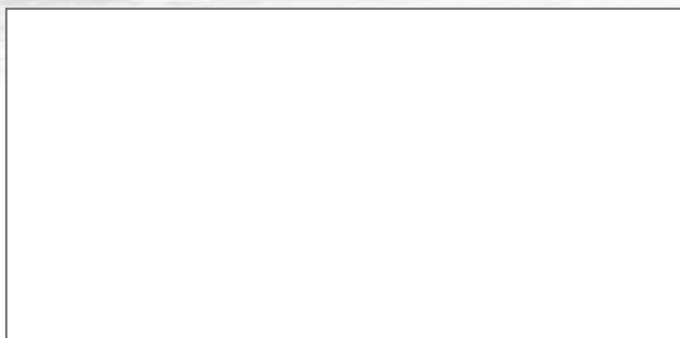
Opción elevador automático Chasis con porta parrillas para 4 a 12 cubetas GN 1/1



— 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](mailto:info@importhispania.com) - [www.importhispania.com](http://www.importhispania.com)

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

