



IMPORT



HISPANIA S.L.

COMPANY PROFILE

IMPORT HIS PANIA S.L. • Amizkarra, 8 • 01002 Vitoria • Teléfonos 945 271 355 • info@importhispania.com • www.importhispania.com



ROSINOX 
Caractère en cuisine

ZAC Beaulieu
rue Marcel Dassault - CS 10026
18020 BOURGES Cedex FRANCE

Tél. : +33 (0)2 48 70 28 28 – Fax +33 (0)2 48 70 84 26
E-mail : rosinox@rosinox.com
Site internet : www.rosinox.com

Rosinox est une société de



ROSINOX 
Caractère en cuisine

CARÁCTER EN COCINA



Construimos con pasión los aparatos de cocción para las grandes cocinas profesionales. Para darle la posibilidad de expresar perfectamente su talento en cocina, ponemos a su servicio nuestro saber hacer, construida sobre una larga tradición y sobre una experiencia centenaria.

ROSINOX 
Caractère en cuisine

NUESTRA HISTORIA



" Es fascinante de producir aparatos que son a la vez muy modernos y arraigados en la historia de la cocina profesional "

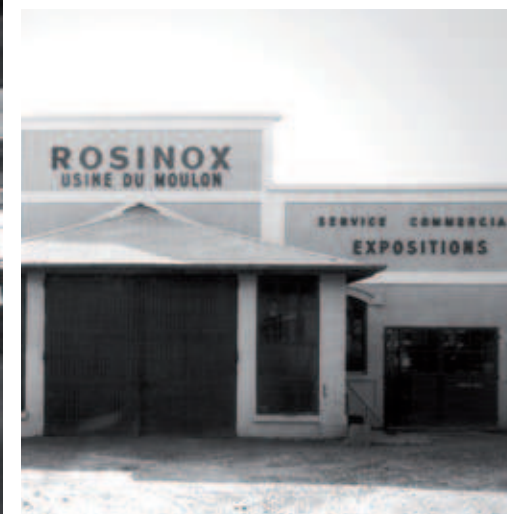
Los orígenes de Rosinox se remontan a la creación en 1837, de la primera fragua situada en Rosières, construida por el propietario de las tierras y del molino Marquis de Boissy. Los altos hornos y la fundición se añaden sucesivamente a la fragua.

De 1934 a 1999, la sociedad produce cocinas muy robustas que le permiten ser conocidas en el mundo entero.

En 1999, Rosinox Grandes Cocinas es comprado por Ali Group.

Un nuevo emplazamiento de producción de 10.000 m² situado en el Parque de Actividad Beaulieu-Ouest en Bourges acoge a Rosinox en 2013, sobre un terreno de 40.000 m²

Es pues un equipo de hombres forjados en la gran industria que continúa - a las puertas de la magnífica villa y medieval de BOURGES - la tradición de la excelencia y del saber hacer Rosinox en el dominio de las grandes cocinas profesionales.



NUESTROS VALORES Y NUESTROS CLIENTES

"Nuestras fábricas contribuyeron a la historia de la gran cocina francesa y esta gran herencia significa mucho para todas las personas que trabajan con nosotros"

Desde más de un siglo, nuestros clientes pueden contar con nosotros y con las prestaciones de nuestros aparatos.

Todas nuestras gamas son el resultado de un equilibrio sutil entre el trabajo manual - que respeta las mejores reglas del arte - y la producción industrial, realizada gracias a un utillaje eficiente y moderno.

Ponemos toda nuestra energía para satisfacer las exigencias más variadas de los restaurantes, los hoteles, los especialistas en comidas preparadas, las residencias de ancianos, así como colectividades importantes como las escuelas, las universidades, los hospitales, ejércitos. Para eso, proponemos grandes y completas gamas.

Cada gama está dirigida a su usuario en términos de funciones, número de cubiertos, tradiciones gastronómicas, dimensiones de los locales.

Nuestra voluntad de aportarles soluciones únicas a nuestros clientes, asociada con la flexibilidad de nuestros productos, permite una gran libertad de proyecto y la posibilidad de realizar exactamente la cocina que corresponde mejor a sus necesidades.

La robustez, la modularidad, la potencia, la higiene y la ergonomía son las características principales de nuestros aparatos, diseñados y construidos con pasión y habilidad para ofrecerles los productos

intemporales que le sorprenderán con el pasar de los años como en el primer día.

Nuestros aparatos de cocción nacen hoy en una nueva fábrica pensada, deseada y creada para perpetuar, con modernidad, la satisfacción de los chefs que hacen la tradición de la gran cocina francesa y de todas las cocinas del mundo a quienes les gustan la calidad y lo extraordinario.

NUESTRA ORGANIZACIÓN



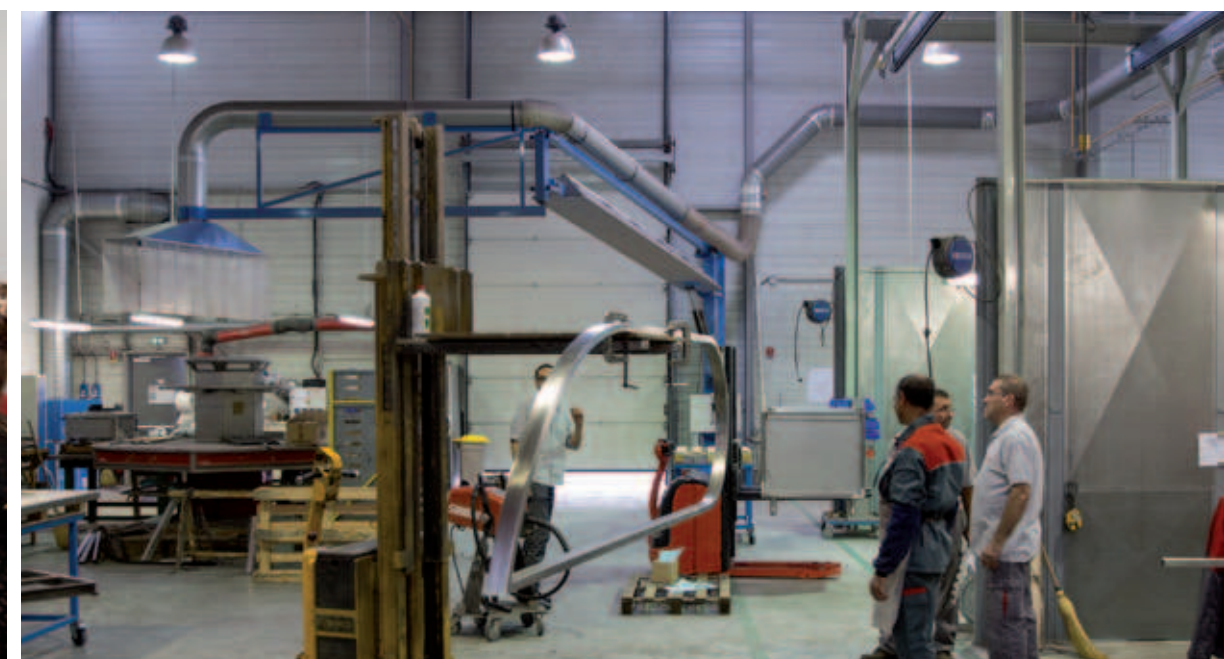
Rosinox trabaja sin interrupción para tener cada día los clientes satisfechos, que aprecien nuestros productos en su globalidad, desde el diseño hasta el servicio posventa, y que se sientan que tienen su seguimiento y son acompañados en todas las fases - antes, durante y después de la compra - por profesionales. El modo de gestión que nosotros hemos adoptado (management) nos aporta - a través de la sinergia entre los diferentes servicios,

la escucha de los operadores y una fuerte acción de formación - un valor añadido importante, capaz de satisfacer a los clientes más exigentes.

La satisfacción de nuestros clientes que son el corazón de nuestra estrategia, lo perseguimos a través de la calidad de nuestros productos, pero también a través de la eficacia de los servicios que les ofrecemos.

"Trabajar todos juntos con objetivos comunes y con un sentimiento compartido de pertenencia en la tradición de la gran cocina francesa, es la mejor de las motivaciones"

NUESTRA ORGANIZACIÓN



El servicio técnico y el servicio posventa son asegurados, en Rosinox, por profesionales competentes y cuidadosos a todas sus cuestiones y exigencias, capaces de ofrecer un servicio completo, es decir una asistencia técnica, de respuestas rápidas y eficaces y también de soluciones para el ciclo entero de vida del producto.

Estamos convencidos que la calidad de nuestros productos, la tradición que la sostiene y las personas que trabajan en contacto directo con usted, nos permitirán transformar su satisfacción en fidelidad.



NUESTRA FABRICA



"Nos sentimos bien en los nuevos locales espaciosos y luminosos: hay un ambiente que favorece la concentración y hace posible el bienestar de nuestros colaboradores"

Usted puede estar orgulloso de adquirir un equipo Rosinox, concebido en el respeto del medio ambiente y de las personas.

En la nueva fábrica instalada en Bourges, en el Cher, nosotros creamos las mejores condiciones para que las personas puedan trabajar con seguridad; todos los puestos son concebidos en colaboración con el servicio de salud en el trabajo.

El edificio es nuevo, las máquinas son modernas, los espacios son grandes y luminosos; los ruidos ambientales están muy limitados y el ambiente es favorable para la concentración y para la productividad.

Respetuoso con el medio ambiente, la nueva fábrica Rosinox es un edificio HPE (Hautes Performances énergétiques) y las oficinas son THPE (Très Haute Performances

énergétiques); la fábrica ha sido construida respetando la reglamentación térmica 2005.

Los Productos Rosinox gozan también del dispositivo SYNEG para el tratamiento de los residuos de equipos eléctricos y electrónicos (DEEE).

La producción de Rosinox está realizada dentro del edificio. Todas las fases de construcción de los aparatos son administradas

y controladas por nuestros responsables – desde el corte a laser, del doblado a la soldadura, del pulido hasta el montaje - y respondiendo a las necesidades de nuestros clientes, que están en el corazón de nuestras preocupaciones.



NUESTRAS GAMAS

ROYAL CHEF 800



Royal Chef 800 es el aliado en cocina para el que busca potencia y fiabilidad en una gama compacta y modular. De 800 mm de profundidad y con un plano de trabajo en acero inoxidable de 30/10, esta gama ofrece la robustez, la higiene, la flexibilidad en todo sus aparatos, que permite varios tipos de montajes: sobre patas (regulables en altura) o sobre zócalo, en puente, a apoyarse sobre base refrigerada. El peto posterior y el borde delantero están

redondeados, así como los armarios higiénicos; el panel de mandos es ergonómica. Con la elección de una alimentación gas o eléctrica, garantiza prestaciones excepcionales en la realización de menús tradicionales e innovadores. Tiene (como opción) el sistema Induct'Flam[®], una patente Rosinox capaz de detectar la presencia de recipientes metálicos y de parar la llama en el momento de la retirada del recipiente.

"Con Royal Chef 800, comprendemos mejor porque soñamos siempre en hacernos chef"



NUESTRAS GAMAS

ROSICHEF



Rosichef es la gama robusta y fiable al servicio de la restauración comercial y colectiva. Con una profundidad de 900 mm y un plano de trabajo de espesor 30/10, es la gama adaptada a las grandes cocinas.

Su flexibilidad permite realizar bloques muy completos sin ningún tornillo aparente ensamblando los módulos sobre pies, en puente o sobre bases refrigerados. Todos los bordes están redondeados, así como las chimeneas de evacuación de los gases quemados. Opcionalmente, toda la gama puede tener el sistema Induct'Flam® para apagar la llama cuando se retiran los recipientes metálicos de los fuegos.

"Con Rosichef, me siento con seguridad y confianza de poder responder a todas las previsiones y exigencias de mis clientes"



NUESTRAS GAMAS

ROYAL CHEF MODULAR



Concebida para satisfacer a los chefs más exigentes, la gama Royal Chef Modular se compone de elementos superiores, inferiores y compactos que se pueden asociar en función a las necesidades para realizar una cocina "a medida" con una profundidad de 930 mm.

Robustez y fiabilidad son las características principales de esta gama, que tiene una superficie de trabajo de 30/10 de espesor redoblado y un bastidor tubular inoxidable 35x35 mm.

La higiene está también reforzada por los bordes traseros, caídos o relevados.

La ergonomía está asegurada por los ángulos redondeados del dossier, de los bordes y del panel mando, mientras que la seguridad está garantizada por el sistema Induct'Flam® (como opción)



"Sé que puedo contar durante mucho tiempo con este plano de cocina porque es robusto y eficiente"

NUESTRAS GAMAS

ROYAL CHEF SUSPENDIDO



Royal Chef Suspendu es la gama que combina potencia, comodidad de utilización y fácil limpieza.

Con una profundidad de 900 mm y una estructura portadora central o mural en inox de calidad alimentaria, esta gama garantiza las prestaciones de las otras gamas Rosinox, pero incluso con más ergonomía.

Los bordes delanteros son redondeados y el peto trasero permite el respeto de los procedimientos de higiene HACCP.



"Mi bloque de cocina suspendido es muy práctico y me simplifica la vida en el momento de la limpieza de mi cocina"

NUESTRAS GAMAS

ROYAL CHEF EXCLUSIF



Royal Chef Exclusif es la solución que Rosinox, con su saber hacer centenario y su experiencia, ofrece a quién desea un bloque de cocina totalmente a su medida.

En esta gama, el artesano - con su creatividad y su imaginación - se aúna al industrial, con sus garantías de calidad y su respeto de los procedimientos, para ofrecer productos excelente capaz de construir su bloque de cocina único.

La elección de los módulos y del tipo de montaje en esta gama va acompañada en una elección de esmaltados y de serigrafías únicas.



"Saber que no hay en el mundo una cocina como la mía me enorgullece: ¡tengo un espacio que se me parece!"

NUESTRAS GAMAS

PERIFÉRICOS AUTÓNOMOS



Rosinox ofrece una gama de productos autónomos dedicados a funciones específicas, que aseguran un rendimiento elevado para las producciones importantes.

La gama se compone de sartenes, sartenes multifunciones - marmitas - marmitas a presión, bloques de freidoras. Todos estos aparatos garantizan autonomía y flexibilidad de utilización.



"Incluso en grandes cantidades, puedo garantizarles a mis clientes la rapidez de servicio preservando la calidad"