

IMPORT



HISPANIA S.L.



FREIDORAS
“ALTO RENDIMIENTO”

La maîtrise de l'innovation

ROSINOX
Grandes Cuisines 

FREIDORAS GAS “ALTO RENDIMIENTO”

- ROSINOX Grandes Cuisines propone una gama de freidoras a gas y eléctricas “Alto Rendimiento”, cubriendo las capacidades de 15 a 28 litros y garantizando producciones horarias importantes.
- Estas freidoras existen en las gamas Rosichef, Maxichef, Royal Chef Modular, Royal Chef “S” (montaje en suspendido) y Periféricos Autónomos.
- Construcción todo inox 18-10, encimera espesor 30/10°.
- 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 inclinada hacia la parte delantera para facilitar el vaciado por gravedad, 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 y FR 18 G HP) o 2,5 kg de fritas (modelos FR 25 G HP y FR 30 E HP). Sistema de enganche de la cesta para escurrido y tapa desmontable.
- Regulación electrónica grado a grado. Termostato y temporizador electrónicos con mandos sensitivos. Termostato de seguridad.
- Compartimiento técnico dotado de una puerta de acceso de acero inoxidable, con asa aislante empotrado (gamas Rosichef, Maxichef y Periféricos autónomos).
- Conforme a las normas NF EN 203-1, NF EN 203-2, NF EN 60335-1 y NF C 20-010 (dependiendo de energía). Índice de seguridad de protección electrónica IP 359.

CE



FR 18 G HP

Cuba con sus dos tubos calefactores
(FR 18 G HP)

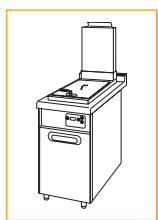


2 o 3 quemadores de tipo “antorcha” (dependiendo modelos) comandados por un bloque de regulación con dispositivo de seguridad por termopar y piloto. Encendido eléctrico por tren de destellos. Cámara de fuego en chapa inoxidable. Chimenea en acero inoxidable 18-10 aislada, asegurando la evacuación de los gases quemados en conformidad con las normas de higiene y de combustión.

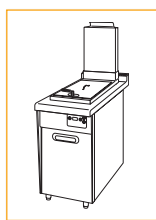
Un termostato electrónico doblado por un termostato de seguridad, limita la temperatura del baño de aceite a 180 °C.



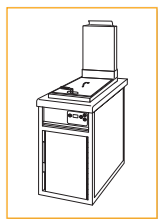
FR 25 G HP
con opción elevador
automático 1 cestillo



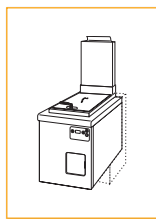
FR 18 G HP - RF
FR 25 G HP - RF
FR 18 G HP
FR 25 G HP



FR 18 G HP - MF
FR 25 G HP - MF



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



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

CE FREIDORAS GAS “ALTO RENDIMIENTO”						
Modelos	Capacidad útil (litros)	Producción horaria patatas fritas congeladas ⁽¹⁾ (kg)	Potencia (kW)	Alimentación eléctrica ⁽²⁾ (Volts)	Dimensiones exteriores L x P x H ⁽³⁾ (mm)	Descriptif
Gama ROSICHEF (Profundidad 900 mm)						
FR 18 G HP - RF	18	30	17,5	230 V Mono + T	400 x 900 x 900	Freidora gas Alto Rendimiento 18 litros
FR 25 G HP - RF	25	60	30,0	230 V Mono + T	400 x 900 x 900	Freidora gas Alto Rendimiento 25 litros
Gama MAXICHEF (Profundidad 1000 mm)						
FR 18 G HP - MF	18	30	17,5	230 V Mono + T	400 x 1000 x 900	Freidora gas Alto Rendimiento 18 litros
FR 25 G HP - MF	25	60	30,0	230 V Mono + T	400 x 1000 x 900	Freidora gas Alto Rendimiento 25 litros
Gama ROYAL CHEF MODULAR (Profundidad 930 mm)						
FR 18 G HP - M	18	30	17,5	230 V Mono + T	400 x 930 x 900	Freidora gas Alto Rendimiento 18 litros
FR 25 G HP - M	25	60	30,0	230 V Mono + T	400 x 930 x 900	Freidora gas Alto Rendimiento 25 litros
Gama ROYAL CHEF “S” (Profundidad 900 mm)						
FR 18 G HP - S	18	30	17,5	230 V Mono + T	400 x 900 x 900	Freidora gas Alto Rendimiento 18 litros
FR 25 G HP - S	25	60	30,0	230 V Mono + T	400 x 900 x 900	Freidora gas Alto Rendimiento 25 litros
Gama PERIFÉRICOS AUTÓNOMOS (Profundidad 900 mm)						
FR 18 G HP	18	30	17,5	230 V Mono + T	400 x 900 x 900	Freidora gas Alto Rendimiento 18 litros
FR 25 G HP	25	60	30,0	230 V Mono + T	400 x 900 x 900	Freidora gas Alto Rendimiento 25 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⁾ Altura de la encimera, altura exterior total de 1355 mm incluida chimenea

FREIDORAS ELÉCTRICAS “ALTO RENDIMIENTO”

Resistencias de calefacción blindadas 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.



FR 30 E HP con opción elevador automático 1 cestillo



FR 15 E HP con opción elevador automático 1 cestillo



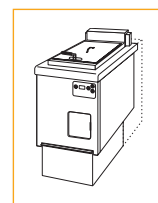
FR 15 E HP - RF
FR 30 E HP - RF
FR 15 E HP
FR 30 E HP



FR 15 E HP - MF
FR 30 E HP - MF



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



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



Resistencias de calefacción basculantes (en las freidoras eléctricas)

FREIDORAS ELÉCTRICAS “ALTO RENDIMIENTO”						
Modelos	Capacidad útil (litros)	Producción horaria patatas fritas congeladas ⁽¹⁾ (kg)	Potencia (kW)	Alimentación eléctrica ⁽²⁾ (Volts)	Dimensiones exteriores L x P x H ⁽³⁾ (mm)	Descripción
Gama ROSICHEF (Profundidad 900 mm)						
FR 15 E HP - RF	15	30	14,0	400 V Tri + N + T	400 x 900 x 900	Freidora eléctrica Alto Rendimiento 15 litros
FR 30 E HP - RF	28	60	28,0	400 V Tri + N + T	400 x 900 x 900	Freidora eléctrica Alto Rendimiento 28 litros
Gama MAXICHEF (Profundidad 1000 mm)						
FR 15 E HP - MF	15	30	14,0	400 V Tri + N + T	400 x 1000 x 900	Freidora eléctrica Alto Rendimiento 15 litros
FR 30 E HP - MF	28	60	28,0	400 V Tri + N + T	400 x 1000 x 900	Freidora eléctrica Alto Rendimiento 28 litros
Gama ROYAL CHEF MODULAR (Profundidad 930 mm)						
FR 15 E HP - M	15	30	14,0	400 V Tri + N + T	400 x 930 x 900	Freidora eléctrica Alto Rendimiento 15 litros
FR 30 E HP - M	28	60	28,0	400 V Tri + N + T	400 x 930 x 900	Freidora eléctrica Alto Rendimiento 28 litros
Gama ROYAL CHEF “S” (Profundidad 900 mm)						
FR 15 E HP - S	15	30	14,0	400 V Tri + N + T	400 x 900 x 900	Freidora eléctrica Alto Rendimiento 15 litros
FR 30 E HP - S	28	60	28,0	400 V Tri + N + T	400 x 900 x 900	Freidora eléctrica Alto Rendimiento 28 litros
Gama PERIFÉRICOS AUTÓNOMOS (Profundidad 900 mm)						
FR 15 E HP	15	30	14,0	400 V Tri + N + T	400 x 900 x 900	Freidora eléctrica Alto Rendimiento 15 litros
FR 30 E HP	28	60	28,0	400 V Tri + N + T	400 x 900 x 900	Freidora eléctrica Alto Rendimiento 28 litros

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

⁽²⁾ Tri 230 V opcionalmente

⁽³⁾ Altura de la encimera, altura exterior total de 1020 mm peto incluido

Cuba de filtración independiente sobre ruedas (opcional)



Sistema de filtración integrada con bomba de rellenado (opcional)

Elevador automático 1 cestillo (opcional)



Adaptación de un neutro sobre armario con puerta, para el alojamiento de la cuba de filtración independiente sobre ruedas (opcional) – toma de corriente en el frente (sobre demanda especial)

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 (únicamente en los modelos FR 30 E HP en las gamas Rosichef, Maxichef, Royal Chef Modular, Royal Chef "S" y Periféricos Autónomos) • Tapa anti-fuego (únicamente en los modelos sin elevador automático)
- Cuba de recuperación de aceite con elemento filtrante (para los modelos eléctricos únicamente en las gamas Rosichef, Maxichef y Periféricos – de serie en las gamas Royal Chef Modular y Royal Chef "S")
 - Sistema de filtración integrada con bomba de rellenado (modelos eléctricos solamente en las gamas Rosichef, Maxichef, Royal Chef Modular et Periférico) • Cuba de filtración independiente sobre ruedas con bomba de elevación
 - Panel trasero inox (para freidoras en las gamas Rosichef, Maxichef y Royal Chef Modular) • Adaptación de un neutro o cuba de salado sobre armario con puerta, para alojar en la misma la cuba de filtración independiente sobre ruedas (este mueble debe estar necesariamente entre dos aparatos) • Patas inox

Accesorios: Cestillo suplementario • Medio-cestillo

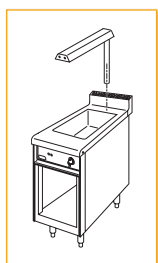
CUBA DE SALADAO, ALIADO INELUDIBLE DE LA FREIDORA

Disponible en las gamas Rosichef, Maxichef, Royal Chef Modular, Royal Chef "S" y Periféricos Autónomos, la cuba de salado calefacción eléctrica (con vaciado bajo la cuba o en el frontal, según gamas). Existe igualmente una versión con acceso frontal (salvo en la gama Maxichef).

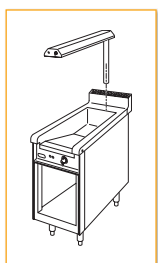
Resistencia de calefacción con aletas colocada bajo la cuba y regulada por termostato. Una rampa calefactora de cerámica puede ser suministrada opcionalmente.



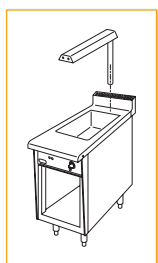
BS-RF con puerta y rampa cerámica opcionales



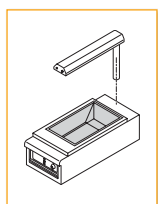
BS-RF*
BS*



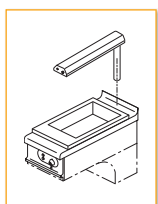
BS AF-RF*
BS AF*



BS-MF*



BS-M*



BS-S*

* avec option
rampe céramique

CUBA DE SALADO				
Modelos	Potencia (kW)	Alimentación eléctrica (Volts)	Dimensiones exteriores L x P x H ⁽¹⁾ (mm)	Descripción
Gama ROSICHEF (Profundidad 900 mm)				
BS - RF	0,75	230 V Mono + T	400 x 900 x 900	Cuba de salado GN 1/1 sobre armario abierto con vaciado bajo cuba o en la parte frontal
BS AF - RF	0,75	230 V Mono + T	400 x 900 x 900	Cuba de salado GN 1/1 eléctrica con acceso frontal sobre armario abierto - con vaciado bajo cuba o en la parte frontal
Gama MAXICHEF (Profundidad 1000 mm)				
BS - MF	0,75	230 V Mono + T	400 x 1000 x 900	Cuba de salado GN 1/1 sobre armario abierto con vaciado bajo cuba o en la parte frontal
Gama ROYAL CHEF MODULAR (Profundidad 930 mm)				
BS - M	0,75	230 V Mono + T	400 x 930 x 900	Cuba de salado GN 1/1 sobre armario abierto con vaciado bajo cuba o en la parte frontal
Gama ROYAL CHEF "S" (Profundidad 900 mm)				
BS - S	0,75	230 V Mono + T	400 x 900 x 900	Cuba de salado GN 1/1 con vaciado bajo cuba
Gama PERIFÉRICA AUTÓNOMA (Profundidad 900 mm)				
BS - RF	0,75	230 V Mono + T	400 x 900 x 900	Cuba de salado GN 1/1 sobre armario abierto con vaciado bajo cuba o en la parte frontal
BS AF	0,75	230 V Mono + T	400 x 900 x 900	Cuba de salado GN 1/1 eléctrica con acceso frontal sobre armario abierto - con vaciado bajo cuba o en la parte frontal
OPCIÓN RAMPA CERAMICA	0,65	230 V Mono + T		Rampa cerámica con columna soporte

⁽¹⁾ Altura de la encimera, altura exterior de 1020 mm peto incluido, de 1352 mm rampa cerámica opcional incluida.

CONJUNTOS FREIDORAS "ALTO RENDIMIENTO"

ROSINOX Grandes Cuisines propone igualmente una amplia gama de conjuntos de freidoras gas y eléctrico "Alto rendimiento" (gama Periféricos Autónomos): son posibles hasta 40 combinaciones.

Los conjuntos de freidoras se pueden componer asociando:

- una a cuatro freidoras "Alto Rendimiento" gas (modelo FR 25 G HP) o eléctricas (modelo FR 30 E HP),
- un único módulo de filtración - sistema de filtración integrado en un armario - con encimera neutra o cuba de salado,
- uno o dos kits de conexión de desagües (dependiendo de la posición del módulo de filtración en el conjunto de fritura y según el número de freidoras (4 como máximo) que están asociadas.

El módulo de filtración está disponible ya sea con una encimera (plano de trabajo) en acero inoxidable 18-10, ya sea con una cuba de salado caliente GN 1/1 (tipos "cuba" y "acceso frontal") equipado de una rampa de cerámica. Un sistema de filtración con bomba de rellenado está integrado en el armario. Cuba móvil de recuperación de aceite (capacidad útil 30 litros) equipada de un soporte filtro, du média filtrant y de una rejilla de mantenimiento. Comando de la bomba de rellenado por interruptor con piloto de puesta bajo tensión. Válvula manual que permite seleccionar la cuba de freidora a rellenar. Manguera flexible para el relleno de la cuba (1 manguera por freidora o 1 manguera para 2 freidoras yuxtapuestas). Tiempo de transferencia del aceite líquido: 3 min / 25 litros.

Uno o varios kit de conexión de vaciado (según configuración) permite el vaciado del aceite hacia la cuba de filtración a través de los paneles de las freidoras yuxtapuestas.

Conjunto de freidoras EFR 75 G HP equipado de un módulo de filtración con cuba de salado y rampa de cerámica (con ruedas opcionales)



Módulo de filtración



Dispositivo de vaciado de la cuba con el colector de evacuación del aceite a filtrar



Manguera flexible para el relleno de la cuba

CE CONJUNTO FREIDORAS "ALTO RENDIMIENTO" Gama PERIFÉRICOS AUTÓNOMOS (profundidad 900 mm)			
Modelos	Capacidad útil (litros)	Producción horaria patatas fritas congeladas ⁽¹⁾ (kg)	Dimensiones exteriores L x P x H ⁽²⁾ (mm)
CONJUNTOS FREIDORAS GAS "ALTO RENDIMIENTO"			
EFR 25 G HP	1 x 25	1 x 60	800 x 900 x 900
EFR 50 G HP	2 x 25	2 x 60	1200 x 900 x 900
EFR 75 G HP	3 x 25	3 x 60	1600 x 900 x 900
EFR 100 G HP	4 x 25	4 x 60	2000 x 900 x 900
CONJUNTOS FREIDORAS ELÉCTRICAS "ALTO RENDIMIENTO"			
EFR 30 E HP	1 x 30	1 x 60	800 x 900 x 900
EFR 60 E HP	2 x 30	2 x 60	1200 x 900 x 900
EFR 90 E HP	3 x 30	3 x 60	1600 x 900 x 900
EFR 120 E HP	4 x 30	4 x 60	2000 x 900 x 900

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

⁽²⁾ Altura de la encimera, altura exterior de

1355 mm chimenea incluida para los modelos gas con plano de trabajo sobre los módulos de filtración, 1355 mm rampa de cerámica con columna incluida para los modelos gas con cuba de salado sobre el módulo de filtración,

1020 mm peto incluido para los modelos eléctricos con plano de trabajo sobre los módulos de filtración,

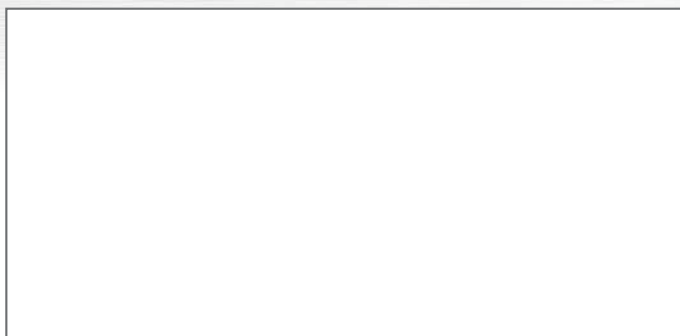
1352 mm rampa de cerámica con columna incluida para los modelos eléctricos con cuba de salado sobre el módulo de filtración,



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.

