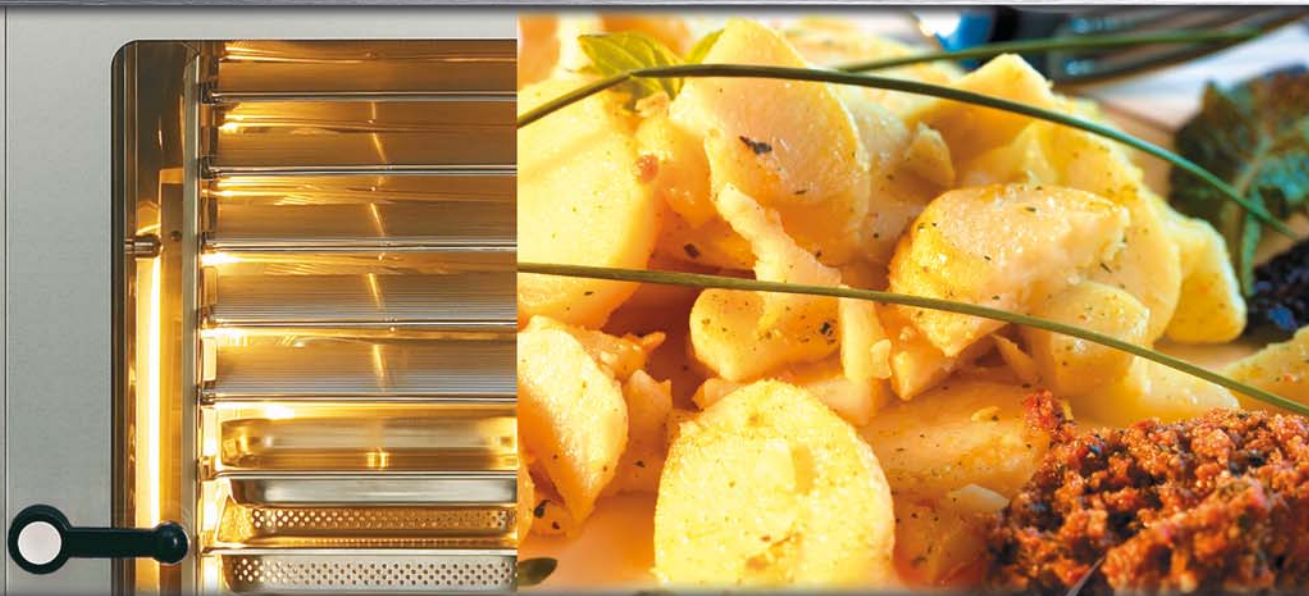
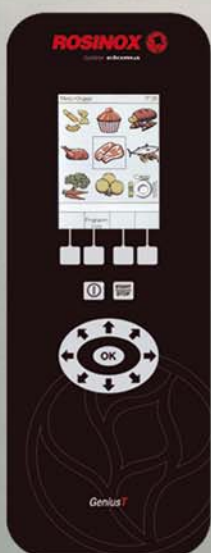


IMPORT



HISPANIA S.L.



HORNOS MIXTOS

Genius^T

La maîtrise de l'innovation

ROSINOX
Grandes Cuisines



FOURS MIXTES *GeniusT*



Nouveau site de production ROSINOX à Bourges



LE SYSTÈME *ELOMA* : UNE QUALITÉ HAUT DE GAMME DEPUIS PLUS DE 35 ANS

De la conception des premiers fours mixtes jusqu'à la dernière génération, le *GeniusT*, Rosinox Grandes Cuisines a toujours réussi à allier tradition et modernité avec succès. Nous restons fidèles à cette philosophie pour que vous gardiez le même plaisir de cuisiner.

« Seul celui qui connaît le métier de ses clients peut leur offrir des solutions optimales ! »

ROSINOX Grandes Cuisines vous propose aujourd'hui avec le *GeniusT* un niveau supplémentaire, une chambre de cuisson plus large et la technologie de la ventilation à rotation alternée. Ainsi, nous garantissons une cuisson la plus homogène possible et un produit de qualité !

Le four *GeniusT* répond aux exigences les plus élevées de toutes les cuisines !





ÉCOLO, LOGIQUE!

- **L'injection de la vapeur instantanée** (brevet) directement dans la chambre de cuisson permet d'atteindre le seuil de saturation très rapidement, idéal pour la cuisson de produits fragiles tels que légumes ou entremets.

Les atouts du *GeniusT* :

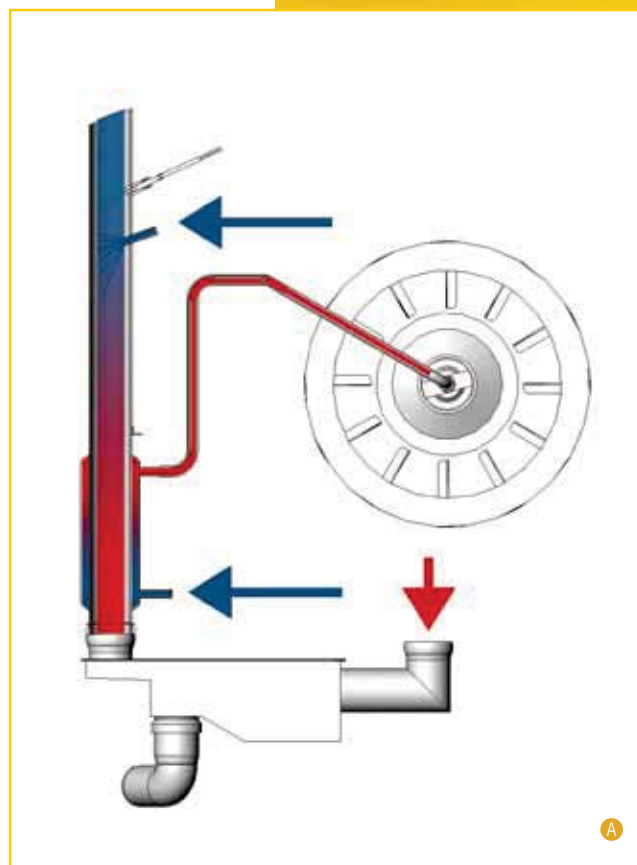
- mise en marche immédiate à tout moment, sans préchauffage
- nette réduction des coûts d'énergie - jusqu'à 46 %
- nette réduction des coûts d'entretien par rapport à un four à chaudière, aucun frais de maintenance ni de détartrage.

- **Le système d'auto-nettoyage Autoclean** (brevet) : C'est le seul système de nettoyage intégré entièrement automatique.

autoClean

Les atouts de l'Autoclean (breveté) :

- coûts minimaux grâce au dosage exact du produit liquide nettoyant
- mise en marche à tout moment, sans intervention manuelle pour abaisser la température ou ouvrir la porte
- résultats de nettoyage parfaits grâce à la buse rotative
- sécurité sanitaire garantie, pas de contact direct avec le produit nettoyant
- pas de transvasement ou de manipulation difficile de cartouches ou de tablettes



A Le système Multi-Eco :

Grâce au système Multi-Eco, vous faites des économies.

Les atouts du *GeniusT* :

- économies grâce à un échangeur thermique à condensation très performant (jusqu'à 42 % d'économie d'eau et jusqu'à 16 % d'économie d'électricité)

***GeniusT*, le four écolo, logique.**



FOURS MIXTES *GeniusT*



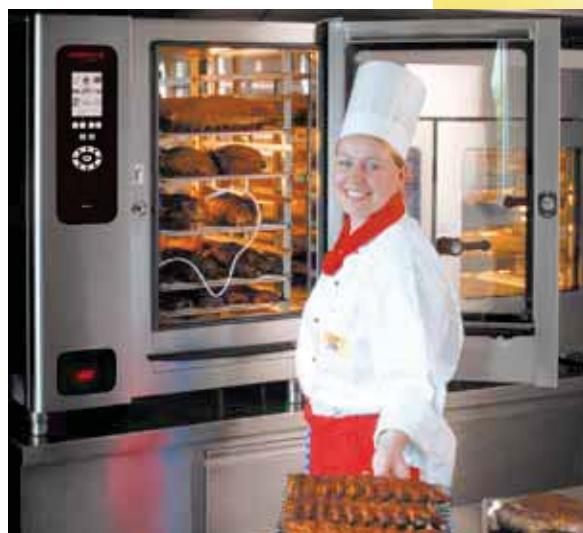
UN ENSEMBLE DE SOLUTIONS ADAPTÉES À VOS BESOINS !

CHEFS CUISINIERS

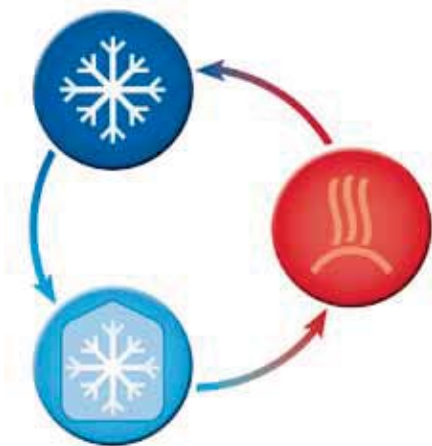
Découvrez avec le **GeniusT** le nouveau plaisir de cuisiner et fidélisez vos clients grâce à la touche personnelle et unique que vous apportez à vos repas.

● **Les atouts du GeniusT :**

- 300 recettes personnalisées mémorisées
- liste des plats favoris individuels
- aide rapide grâce aux nouveaux pictogrammes
- « cuisson combinée » - économies d'énergie et de temps



Vous pouvez bien entendu changer à tout moment la configuration des paramètres. Le Chef, c'est vous!



● **Cook & Chill :**

De la restauration collective à la gastronomie traditionnelle, nous vous proposons avec le **GeniusT** associé à une cellule de refroidissement rapide Friginox le parfait outil de travail pour une solution Cook & Chill .

Que ce soit sous forme d'un menu à la carte, d'un buffet ou d'un banquet – avec le **GeniusT**, cuisiner rime avec succès !

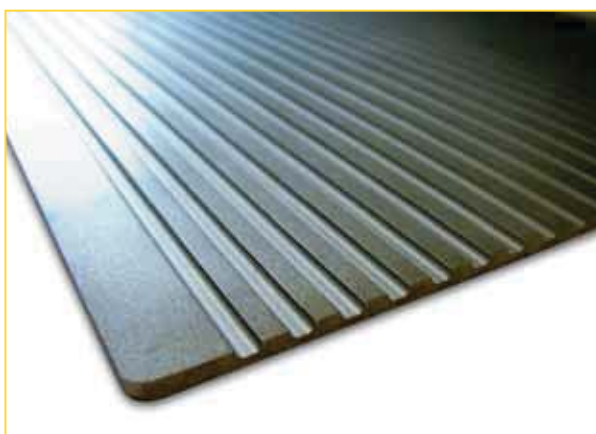


TRAITEURS

La combinaison entre le savoir-faire traditionnel et la modernité est la recette du succès pour vos clients.

● Les atouts du *GeniusT* :

- grâce à la cuisson basse température et à la cuisson ΔT , rôtis et pâtés de viande sont prêts sans aucune surveillance
- jusqu'à 75% en moins de perte de poids
- une croûte irrésistible et un intérieur tendre et juteux
- tout est prêt à être servi avant l'arrivée des premiers clients



● Hot Spot

... griller sans matières grasses et sans odeurs désagréables avec le *GeniusT* équipé de la plaque de cuisson **Hot Spot** (option), vous êtes le Chef rôtisseur idéal !

FOURS MIXTES *GeniusT*



BOULANGERS-PÂTISSIERS

Le *GeniusT* permet de faire cuire son pain, ses pâtisseries et autres viennoiseries dans un four mixte, grâce à l'humidification manuelle, à la ventilation à rotation alternée et à la réduction de la vitesse de ventilation.

● Les atouts du *GeniusT* :

- une cuisson homogène assurée grâce à la technologie de la ventilation à rotation alternée
- une cuisson avec humidification
- une utilisation en tant qu' « armoire de fermentation »
- le système Autoclean nettoie la chambre de cuisson



Le *GeniusT* vous offre une plus grande flexibilité - cuisson de feuilletages, viennoiseries, quiches, tartes, pizzas, ...





LE *GeniusT* VOUS PROPOSE LA SÉCURITÉ !

Le système d'aspiration automatique de la vapeur en fin de cuisson ou Steam Protection System (SPS) (brevet) :

La vapeur dans la chambre de cuisson est automatiquement aspirée en fin de cuisson. Aucun risque de brûlures, aucun impact sur la température de votre cuisine et une économie d'énergie non négligeable.

● Active Temp :

Un préchauffage ou abaissement de la température entièrement automatique, sans ouverture de porte et utilisation de la chaleur résiduelle. Les résultats de cuisson sont identiques, jour après jour !



Sonde de température à cœur



● Sonde de température à cœur avec points de mesure multiples :

Le *GeniusT* garantit à tout moment la fiabilité des résultats de mesure de la température et vous accorde l'assurance d'une production en toute sécurité.

● HACCP :

Archivez tous vos procédés et données de cuisson sur votre ordinateur, à visualiser directement à l'écran ou à imprimer.

FOURS MIXTES *GeniusT*



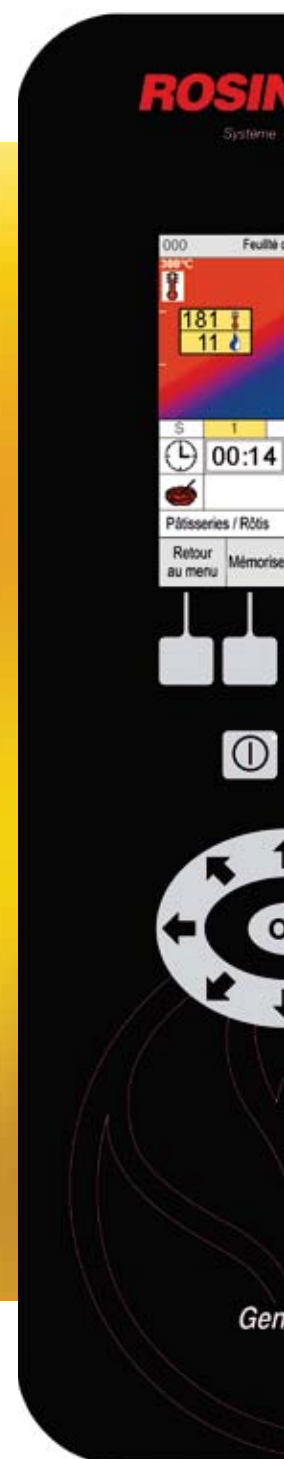
- **Procédés de cuisson :**
 - 9 procédés de cuisson
 - pictogrammes clairs
 - compris internationalement

... D'UNE SEULE PRESSION DE DOIGT !



- **Liste des plats favoris :**
 - vos propres créations d'un coup d'œil
 - rapide et fiable

... D'UNE SEULE PRESSION DE DOIGT !



FOURS MIXTES *GeniusT*



LE *GeniusT* : DECOUVREZ LE NOUVEAU PLAISIR DE CUISINER !

GeniusT, POUR TOUS CEUX QUI SONT
À LA RECHERCHE D'UN FOUR MIXTE HAUT DE GAMME

● **Climatic®** (brevet) :

- contrôle exact de l'hygrométrie de cuisson
- humidification et déshumidification actives
- le système d'échangeur thermique unique permet d'économiser de grandes quantités d'eau lors de la condensation de la vapeur

● **Genius Scout** :

- intégré dans un écran en verre TFT unique en son genre
- ergonomique
- hygiénique et facile d'entretien grâce à la surface plane du verre



GeniusT 6-11



GeniusT 10-11



● **9 modes de cuisson :**

- cuisson vapeur « à l'étuvée »
- cuisson vapeur douce « Vario »
- cuisson vapeur « intense »
- cuisson mixte
- cuisson air pulsé
- cuisson basse température
- cuisson ΔT
- régénération/banquet
- Boulangerie - Pâtisserie

● **Version gaz (brevet) :**

- brûleur à turbine peu polluant - kiwa
- échangeur thermique tri-tubes très performant
- haut rendement du brûleur



GeniusT 20-11



GeniusT 20-21

FOURS MIXTES *GeniusT*



UN ENSEMBLE DE SOLUTIONS ET UNE FLEXIBILITÉ MAXIMALE ADAPTÉS À VOS BESOINS !

● Station Combi-Mix :

Une station de cuisson compacte, combinable, respectivement composée de deux fours mixtes : 2 x 6 niveaux GN 1/1 ou 1 x 6 niveaux GN 1/1 + 1 x 10 niveaux GN 1/1.

Modulable dans le moindre espace ! Faciles à manipuler et répondant aux besoins des utilisateurs, avec le Combi-Mix les modes de cuisson et les plages de température sont simultanément maîtrisables. Des performances et une capacité supérieure pour un encombrement au sol inférieur à 1 m².



Station Combi-Mix
GeniusT 6-11 / 10-11



Hotte de condensation Multi-Eco KH 2 pour **GeniusT** 6-11 (ferrage de porte à gauche sur demande spéciale)

● Hotte de condensation Multi-Eco KH (brevet) :

La hotte de condensation présente une efficacité supérieure à 80 %.

Les atouts de la hotte Multi-Eco KH :

- aucune consommation d'eau
- consommation minimale d'énergie
- efficacité maximum

Solution optimale sans investissements coûteux dans des installations de traitement de l'air, disponible dans trois versions : KH 2 pour les modèles 6-11 et 10-11, KH 3 pour le modèle 20-11 et KH 4 pour le modèle 20-21.



Porte-plaques Vario

- **Porte-plaques Vario** avec 6+1 ou 10+1 niveaux, crémaillères réversibles pour passer du format GN 1/1 au format Euronorme (600 x 400 mm).



MAÎTRISEZ VOS APPLICATIONS À LA PERFECTION !

Grâce à l'utilisation judicieuse et précise des accessoires adéquats, chaque appareil offre un ensemble de solutions !

- **Soubassement hygiénique**, fermé sur 3 côtés et acceptant grilles et plaques GN 1/1



Système banquet avec housse isotherme

- **Système banquet avec housse isotherme :**
 - 6-11 : 18 couverts
 - 10-11 : 26 couverts
 - 20-11 : 54 couverts
 - 20-21 : 123 couverts.



Soubassement hygiénique

FOURS MIXTES *GeniusT*



CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

- Système unique de production de vapeur instantanée
- Préchauffage et abaissement rapide de la température (Active Temp) avec récupération de la chaleur résiduelle
- Humidification manuelle
- Plage de températures 30-300°C
- Système intégré d'aspiration des vapeurs
- Ventilation à rotation alternée et capacité supérieure de la chambre de cuisson (jusqu'à 26 % plus grande par rapport à la concurrence) pour une cuisson plus homogène
- Humidification et déshumidification actives grâce à un système de ventilation unique
- Climatic® : contrôle de la température et du degré d'humidité
- Sonde de température à cœur multi-points
- Tableau de commande en plusieurs langues
- Écran en verre TFT
- Genius-Scout de maniement simple
- Écran en couleurs/Ecran Climatic®
- 1 niveau supplémentaire
- Autoclean

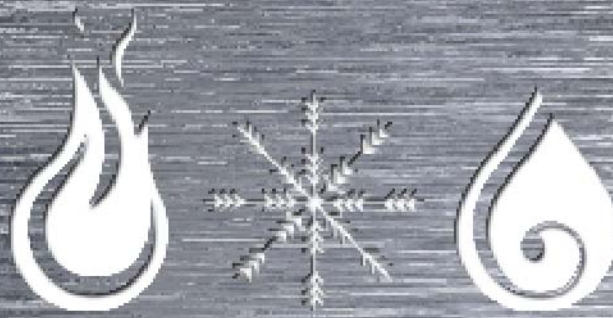
CARACTÉRISTIQUES FOURS MIXTES *GeniusT* ÉLECTRIQUES ET À GAZ

| | 6-11 6 x GN 1/1 | 10-11 10 x GN 1/1 | 20-11 20 x GN 1/1 | 20-21 20 x GN 2/1 40 x GN 1/1 |
|--|---------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------|
| Modèles Capacité | | | | |
| Niveaux Nombre Espacement entre niveaux (mm) | 6+1 67 | 10+1 67 | 20+1 67 | 20+1 67 |
| Dimensions Largeur (mm) Profondeur (mm) Hauteur (mm) Poids (kg) | 925 805 840 130/140* | 925 805 1120 167/177* | 1030 880 1930 295/320* | 1310 1086 1925 495/530* |
| Branchements Arrivée d'eau Evacuation eaux / Ø mm (DN) | 2 x G 3/4 A 50 | 2 x G 3/4 A 50 | 2 x G 3/4 A 50 | 2 x G 3/4 A 50 |
| Fours électriques Tension d'alimentation électrique Puissance électrique (kW) Protection (A) | 400 V 3N AC 11 3 x 16 | 400 V 3N AC 17 3 x 25 | 400 V 3N AC 45 3 x 80 | 400 V 3N AC 68 3 x 100 |
| Fours gaz Tension d'alimentation électrique Puissance électrique (kW) Protection (A) Puissance gaz (kW) | 230 V N AC 1 1 x 16 12 | 230 V N AC 1 1 x 16 20 | 230 V N AC 1,8 1 x 16 40 | 230 V N AC 2,2 1 x 16 70 |

Châssis en acier inoxydable AISI 304.

*Poids des fours gaz





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.

