

IMPORT



HISPANIA S.L.



HORNOS MIXTOS

Multimax

La maîtrise de l'innovation

ROSINOX
Grandes Cuisines



FOURS MIXTES *Multimax*



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 *Multimax*, 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 *Multimax* 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 *Multimax* 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 *Multimax* :

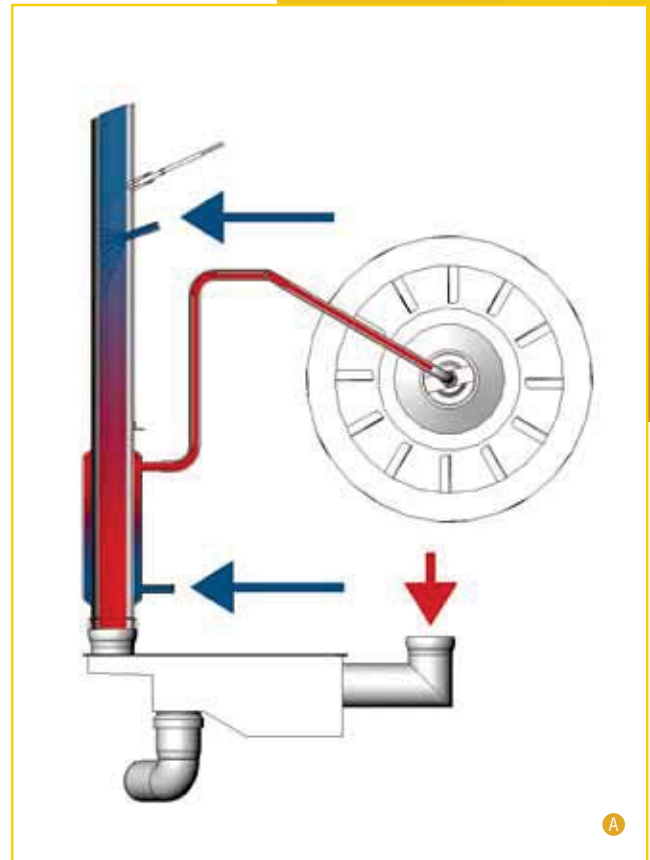
- mise en marche immédiate à tout moment, sans préchauffage
- nette réduction des coûts d'énergie - jusqu'à 46 %
- nette réduction des coûts d'entretien par rapport à un four à chaudière, aucun frais de maintenance ni de détartrage

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

autoclean

Les atouts de l'*Autoclean* :

- 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.

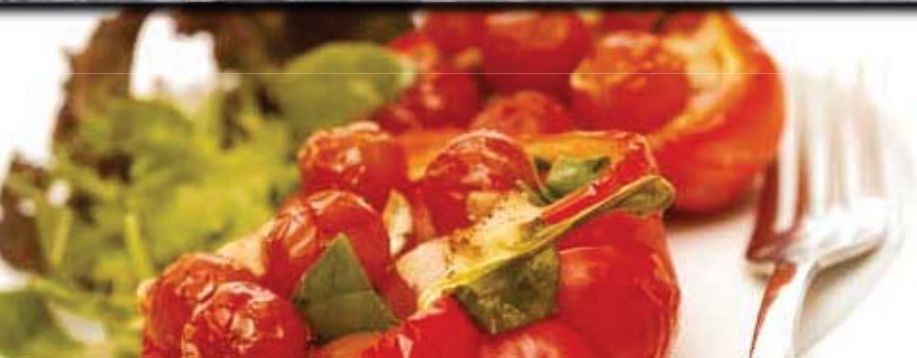
Les atouts du *Multimax* :

- 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).

***Multimax*, le four écolo, logique.**



FOURS MIXTES *Multimax*



LE NOUVEAU FOUR *MultimaxB* LE PROFESSIONNEL POLYVALENT !

● Fonctions :

- **Clima-Aktiv®**

humidification et déshumidification actives de la chambre de cuisson

- **le système d'auto-nettoyage Autoclean (optionnel)**

Système de nettoyage entièrement automatique

- **mémorisation des programmes**

99 programmes

- **cuisson pilotée par sonde à cœur**

Sonde de cuisson à cœur multipoints

- **Aktive Temp** Préchauffage ou abaissement de la température

- **touches multi-fonctionnelles**

- **ventilation à rotation alternée**

Réduction de la vitesse de ventilation et ventilation à rotation alternée pour une cuisson précise

- **humidification manuelle**

- **fonction E/2 – Économie d'électricité**

**Un four qui
répond à toutes
vos exigences !**

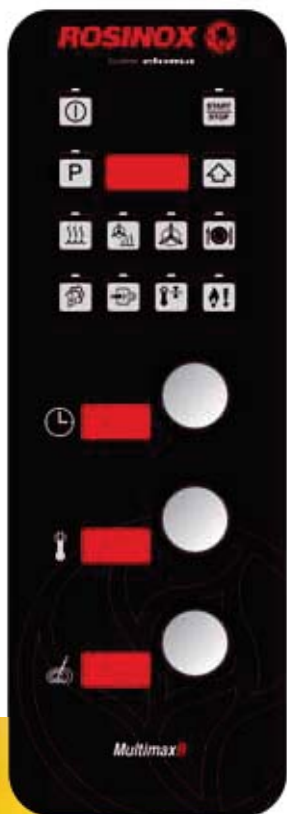
Des commandes classiques, des boutons de réglage ergonomiques et un équipement nettement au dessus de tout standard font du four *MultimaxB* le meilleur de sa catégorie !



MultimaxB 6-11



MultimaxB 10-11



● **8 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

● **Version gaz (brevet) :**

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



MultimaxB 20-11



MultimaxB 20-21

FOURS MIXTES *Multimax*



LE FOUR *MultimaxA* LA SIMPLICITÉ AU SERVICE DE L'EXIGENCE

● Fonctions :

- cuisson vapeur douce « Vario »
- cuisson vapeur « à l'étuvée »
- cuisson vapeur « intense »
- cuisson mixte
- cuisson air pulsé
- régénération à 3 niveaux de variation hygrométrique :
 - sèche – viandes et viandes panées,
 - médium – légumes, rôtis et gratins,
 - humide – riz, pâtes et poissons
- sonde de température à cœur
- réduction de la vitesse de ventilation
- humidification manuelle
- programme de nettoyage semi-automatique



MultimaxA 6-11



MultimaxA 10-11



MultimaxA 20-11



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
Multimax 6-11 / 10-11



Hotte de condensation Multi-Eco KH 2 pour **MultimaxB**
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.

FOURS MIXTES *Multimax*



Porte-plaques Vario

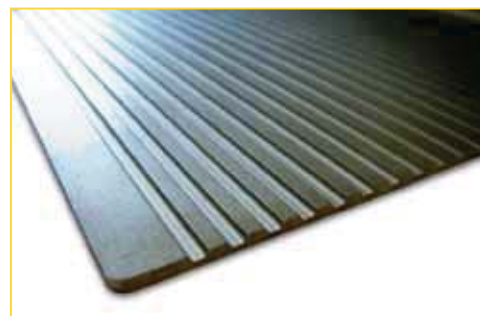
- **Porte-plaques Vario** avec 6+1 ou 10+1 niveaux, crémaillères réversibles pour passer du format GN 1/1 au format Euronorme (600 x 400 mm).



MAÎTRISEZ VOS APPLICATIONS À LA PERFECTION !

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

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



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



Système banquet avec housse isotherme



Soubassement hygiénique

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



LE *Multimax* VOUS PROPOSE LA SÉCURITÉ !

- **Sonde de température à cœur avec points de mesure multiples :**
Le *Multimax* garantit à tout moment la fiabilité des résultats de mesure de la température et vous accorde l'assurance d'une production en toute sécurité.



Sonde de température à cœur

- **HACCP (uniquement *MultimaxB*) :**
Archivez tous vos procédés et données de cuisson sur votre ordinateur ou imprimez-les (interface série RS232 en option).

HACCP protocoling

HACCP protocol

Serial No. 0
Model 10-11
Printing date 29.10.12 10:28
Operating hours 2 Show

CT every 3 minutes
S:Steaming C0:Combi-Steaming C1:Convection
L1:LT-Cooking R1:Regenerating DT:DT-Cooking
E1 De-humidification E2 Lower fan speed
E3 Fan pulsed E4 E2

Date We 17.10.12 18:15...18:16

Program:
18:15 Preheating 105°C
18:16 Preheating finished
18:16 Stop

Serial No. 0
Model 10-11
Printing date 29.10.12 10:28
Operating hours 2 Show

CT every 3 minutes
S:Steaming C0:Combi-Steaming C1:Convection
L1:LT-Cooking R1:Regenerating DT:DT-Cooking
E1 De-humidification E2 Lower fan speed
E3 Fan pulsed E4 E2

Date We 17.10.12 18:16...18:16

Program:
18:16 1 Nominal 99°C S 100%
E1
18:16 1 00:00 h Holding time 00:00 h
18:16 Stop

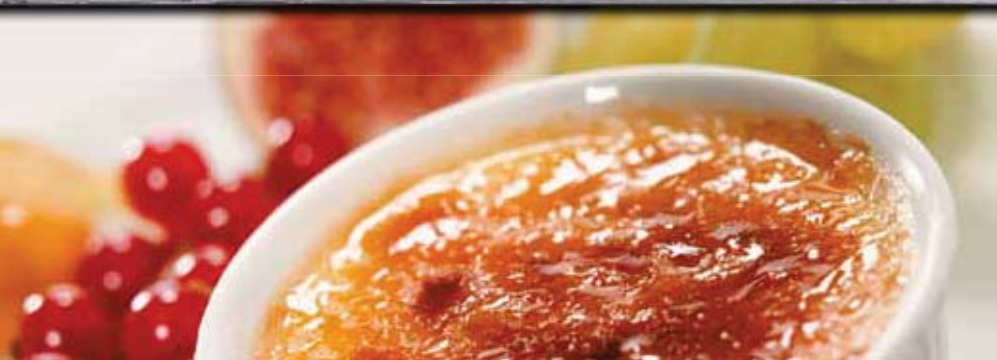
Display selection days << [Icon]
Read selection days [Icon]
Read protocols 1 day [Icon]
Read protocols 7 days [Icon]
Read all protocols [Icon]
Print protocol [Icon]
Archive protocol [Icon]
Close [Icon]

Day	Date
Wednesday	17/10/2012
Friday	06/04/2012
Thursday	02/02/2012
Thursday	17/11/2011

Selection Manual
 7 Days
 All

- **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 !

FOURS MIXTES *Multimax*



CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

- Système unique de production de vapeur instantanée
- Préchauffage et abaissement rapide de la température (Active Temp) avec récupération de la chaleur résiduelle (uniquement **MultimaxB**)
- Humidification manuelle
- Plage de températures 30-300°C
- 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
- Système intégré d'aspiration des vapeurs
- Humidification et déshumidification actives grâce à un système de ventilation unique (uniquement **MultimaxB**)
- Fonction E/2 – Economie d'électricité (uniquement **MultimaxB**)
- Climatic® : contrôle de la température et du degré d'humidité
- Sonde de température à cœur multi-points
- 1 niveau supplémentaire
- Douchette avec rappel automatique (en option pour les modèles **MultimaxA**)
- Autoclean (optionnel)(uniquement **MultimaxB**)

CARACTÉRISTIQUES FOURS MIXTES **MultimaxB** - **MultimaxA** ÉLECTRIQUES ET **MultimaxB** GAZ

	6-11	10-11	20-11	20-21*
Modèles Capacité	6 x GN 1/1	10 x GN 1/1	20 x GN 1/1	20 x GN 2/1 40 x GN 1/1
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.

***MultimaxA** 20-21 n'est pas disponible

**Poids des fours gaz

*** Modèles **MultimaxA** non disponibles en version gaz

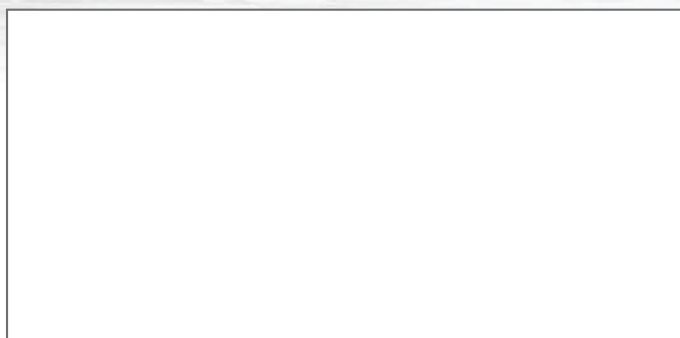




CUISSON • FROID • LAVAGE

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.

