

**IMPORT**



**HISPANIA S.L.**



*Dual  
Cook*

**MULTIPLICA TUS  
POSIBILIDADES**

**ROSINOX**  
Grandes Cuisines



# RENDIMIENTO EN COCINA



*Dual  
Cook*

*Escalfar*

*Freír*

*Saltear*

*250° 3'30*



Construimos con pasión los aparatos de cocción para las grandes cocinas profesionales. Su saber hacer, construida sobre una larga tradición y cien años de experiencia, hace posible producir equipos con un fuerte carácter que le brindan la oportunidad de expresar perfectamente su talento en la cocina.

**ROSINOX**   
Grandes Cuisines

# TODA TU CREATIVIDAD EN UN ESPACIO MÍNIMO

"Nunca había sido tan eficiente y organizado en mi cocina".



*¡Dorar, hervir a fuego lento, escalfar, freír, nunca ha sido tan fácil!*

En cocinas cada vez más pequeñas, se vuelve importante optimizar la organización

y funcionalidad de su espacio de trabajo. Por eso Rosinox creó el DUAL COOK®.

Dual  
Cook

Gracias a la flexibilidad que proporcionan sus dos cubas independientes, el ROSINOX DUAL COOK® te permite preparar multitud de platos en un mínimo de espacio. Desde el pequeño restaurante hasta la comunidad y cualquiera que sea la variedad de platos, ¡lo hace todo contigo!



## MARMITA, SARTÉN, FREIDORA

" No más precalentamiento que requiere mucho tiempo".

# POTENCIA Y RAPIDEZ, PARA VOSOTROS LOS CHEF!

La innovadora tecnología ROSI-HEAT® asegura un calentamiento uniforme en toda la superficie de Las cubas. La potencia de este sistema te permite ahorrar tiempo en la cocina y así dedicar más atención a tu cliente.

¡ROSI-HEAT®, una de las innovaciones de Rosinox que promueve la calidad de su servicio!

ROSINOX DUAL COOK® te permite preparar grandes cantidades de platos rápidamente, conservando el sabor de tus platos más delicados.



MODO DE COCCIÓN	PRODUCTOS	CUBA IZQUIERDA 30 L	CUBA DERECHA 16 L	TOTAL CAPACIDAD
PLANCHA	Hamburguesas (congeladas) Tortilla	16 kg/h 20 kg/h	16 kg/h 20 kg/h	32 kg/h 40 kg/h
COCCIÓN EN EL CORAZÓN	1/2 Paleta de cerdo	7,5 kg/h	7,5 kg/h	15 kg/h
ESCALFAR/COCCIÓN	Pasta Estofado de buey Pilaf de arroz largo	20 kg/h 22,5 kg/h 32,1 kg/h	5 kg/h 7,5 kg/h -	25 kg/h 30 kg/h 32,1 kg/h
FRITURA	Patatas Fritas (6x6 precocidas) Nuggets	22 kg/h 34 kg/h	- -	22 kg/h 34 kg/h

*"Una vez que memorizo mis recetas en el aparato, estoy seguro de que siempre obtendré el mismo resultado".*

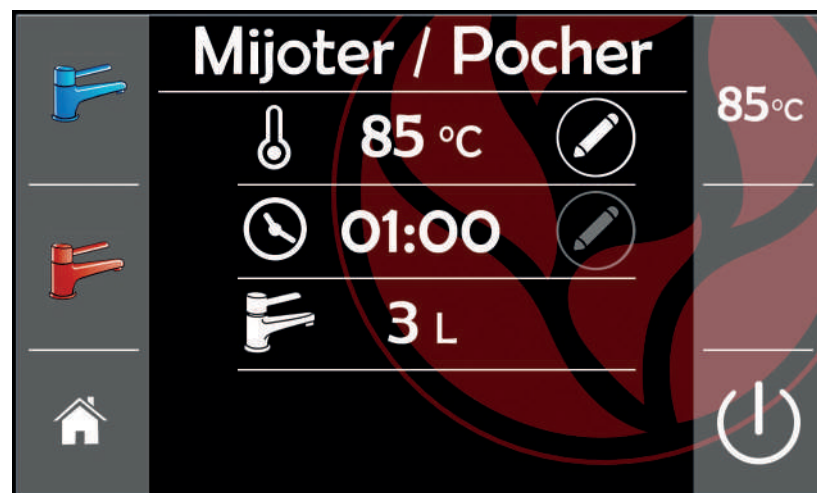
# ¡CON EL DUAL COOK, EL CHEF DECIDE!

Gracias a las pantallas táctiles ROSINOX DUAL COOK®, nada escapa a su control.

La posición ergonómica de las pantallas táctiles le permite realizar fácilmente sus ajustes de cocción.



Hemos desarrollado una interfaz simple e intuitiva mediante el uso de iconos modernos.



Para obtener una cocción óptima, puede elegir el tiempo, la temperatura y el volumen de agua deseado.

Cada cuba tiene su propia pantalla, lo que garantiza

la gestión y control de la cocción respetando las normas HACCP.



# FLEXIBILIDAD Y CREATIVIDAD, CONVIÉRTETE EN TU DIARIO

Hemos diseñado nuestro multicocedor para que encaje perfectamente en su bloque de cocina ROYAL CHEF 800, pero también para un funcionamiento independiente.

¡En cualquier caso, ROSINOX DUAL COOK® será el activo de su cocina!



*"Una vez que memorizo mis recetas en el aparato, estoy seguro de que siempre obtendré el mismo resultado".*



*Pollo*



*Hamburguesas  
Patatas fritas*



*Pasta*



*Curry de Cordero*



*Crep*



*Tortilla*



*¡No más necesidad de una multitud de equipos!*

DUAL COOK® Será su freidora, su plancha, su sartén y también su olla para cocer pasta.

"Dual Cook me permite concentrarme solo en la preparación de mis platos".

¡La **VERSATILIDAD**  
**PARA SERVIRLE!**

Una única **MÁQUINA**  
**DE MÚLTIPLES FUNCIONES**



Al final de cada turno, una de las tareas más tediosas es limpiar la cocina.

Ya no te preocupes.

ROSINOX DUAL COOK® es fácil y rápido de limpiar gracias a su ducha retráctil en la parte delantera.



Gracias al control volumétrico, controle el llenado de agua de sus cubas con precisión.

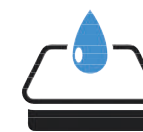


¡**PRECISIÓN!**

¿Quieres una cocción en su punto para tu carne?  
¡No hay problema! Las sondas en el corazón multipuntos miden con precisión la temperatura en cada cuba.



Conexión al  
desagüe



Fácil vaciado



Cuba de recuperación  
de los aceites usados

No hay riesgo del mezclado de las aguas de limpieza con los jugos de cocción gracias al sistema de drenaje separado.

*Dual Cook es el socio ideal para el chef.*

ROSINOX DUAL COOK® le acompaña de diferentes maneras simplificando sus tareas diarias.

# S.A.V. TU APOYO DIARIO

Hemos construido nuestra tradición de excelencia en la calidad de nuestros productos, pero también en la eficiencia que prestamos a nuestros clientes.

El servicio técnico y el servicio post venta son proporcionados, en IMPORT HISPANIA, por profesionales competentes y atienden todas sus preguntas y requisitos.

¿Necesita asistencia técnica o repuestos?

¿Tienes algún proyecto?

Contacte con nuestro servicio postventa:

Teléfono: +34 945 271 355

Correo: info@importhispania.com



## CONFORMIDAD

Conforme a las normas NF EN 60335-1 y NF EN 60529  
Índice de seguridad de protección eléctrica IP 35

## DESCRIPCIÓN

Tablero en acero inoxidable 304, espesor 30/10.  
Estructuras laterales en acero inoxidable, espesor 20/10.  
Elemento compacto para unir a cualquier otro elemento de la gama (compacto, inferior y superior).  
Panel de control de acero inoxidable con perfil ergonómico.  
Borde frontal irradiado.  
Top con respaldo trasero.  
Base equipada con soporte de 3 niveles para contenedores GN 2/1 \*.  
Altura estándar de pies 150 mm.

PESO	170 Kg (sin opciones)
------	-----------------------

## Máquina multifunción doble cuba

- 2 cubas independientes, rectangulares con ángulos redondeados y fondo de acero inoxidable 304.
- Uniformidad de calentamiento por base trimetálica de 10 mm de espesor.
- 3 elementos calefactores planos intercambiables por cuba.
- Cuba izquierdo: funciones freidora, cocedor de pasta, sartén, marmita, cocción en el corazón.
- Cuba derecha: funciones sartén, marmita, cocción en el corazón, plancha.
- Tapas de acero inoxidable 304 alineadas y equilibradas con junta periférica.
- 2 pantallas de control de pantalla táctil a color.
- Memorización de recetas.
- 1 sonda al corazón con regulación electrónica de 3 puntos por cuba.
- Regulación del fondo de la cuba multipunto.
- Control electrónico del baño, junto con un termostato de seguridad.
- Llenado de cubas por descarga de agua fría / caliente con medidor volumétrico.
- 2 sistemas de vaciado separados por cuba para alimentos y agua de limpieza.
- 1 punto único de conexión al alcantarillado.
- Ducha de mano enrollable en la parte delantera.
- Elementos calefactores colocados debajo del fondo de la cuba.
- Puerto USB para exportación HACCP y exportación importación de recetas.
- 1 toma eléctrica monofásica IP55 en la parte frontal.

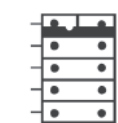
CARACTERÍSTICAS ÚTILES	30 litros (cuba izquierda) 16 litros (cuba derecha) Freidora de 10 litros (cuba izquierda)
SUPERFICIO DE COCCION	18 dm <sup>2</sup> por cuba

## ACCESORIOS SUMINISTRADOS

- Pala de tortilla.
- Soporte contenedor GN1 / 1 y tolva de goteo.
- Soporte y cesta freidora.
- Cesta de pasta.

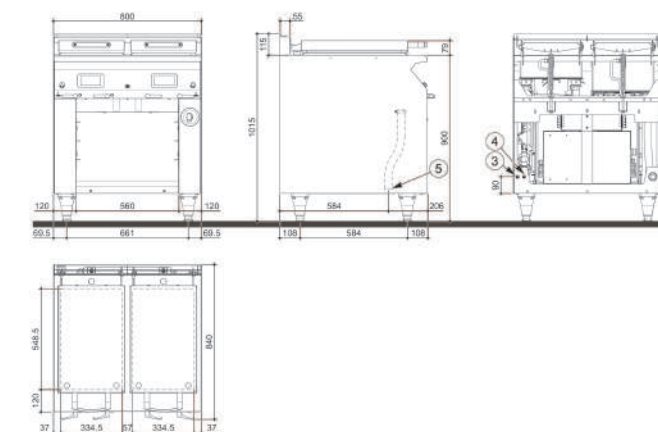
## CONEXIONES

MODELO	POTENCIA
DUAL COOK	9 + 9 kW



MODELO	INTENSIDAD
DUAL COOK	26 A

**LA PROTECCIÓN ELÉCTRICA DEBE SER PROPORCIONADA POR EL INSTALADOR**  
(un dispositivo de conmutación por dispositivo en el origen de la instalación)



- 2 Conexión eléctrica
- 3 Conexión de agua caliente Ø 15 x 21 macho
- 4 Toma de agua fría Ø 15 x 21 macho
- 5 Drenaje del agua de limpieza

\* Cubeta Gastronorma no suministrada por ROSINOX

# IMPORT HISPANIA, S.L.



Amizkarra, 8 ● 01002 Vitoria ● Teléfono 945 271 355

[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.