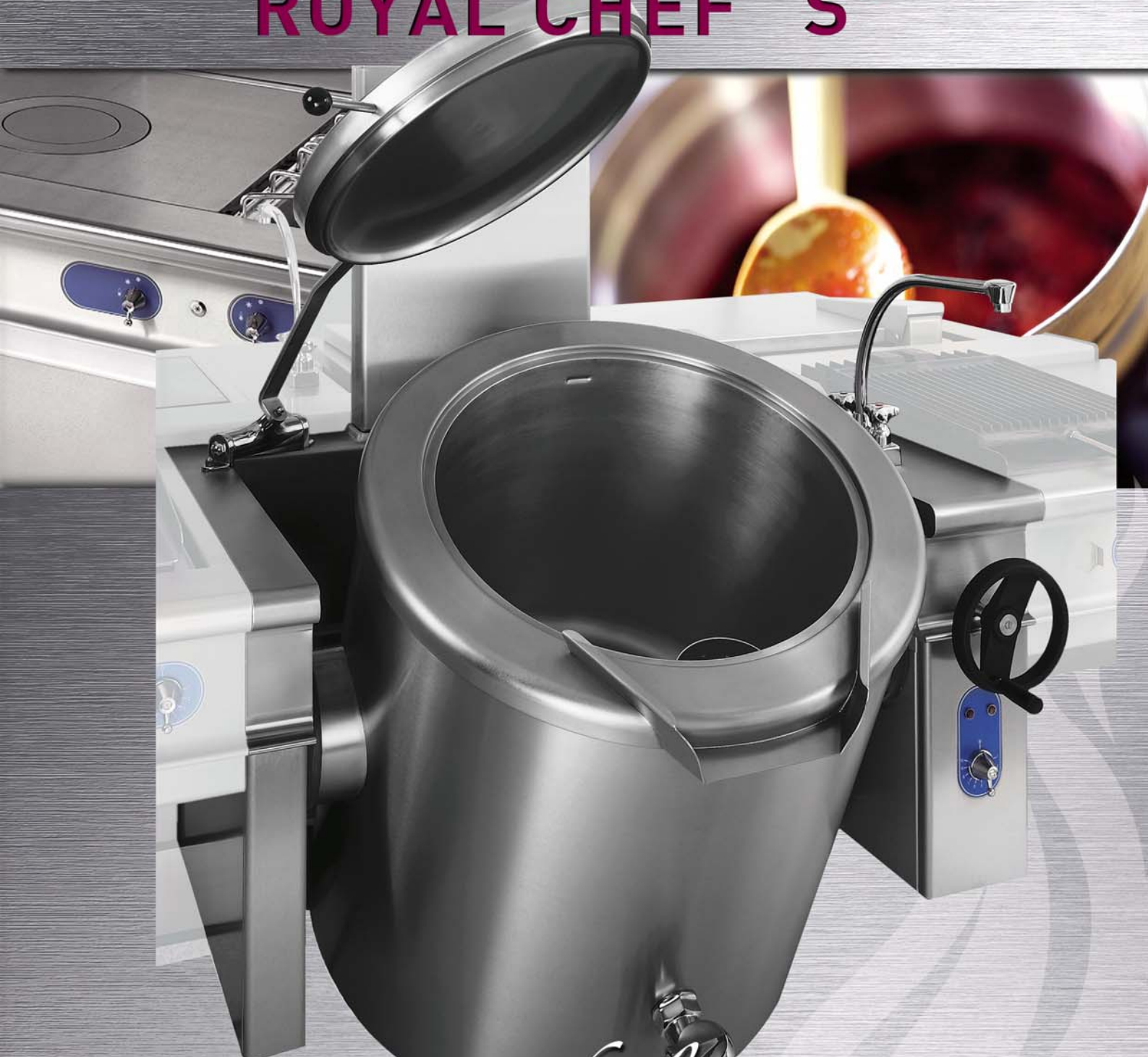


IMPORT



HISPANIA S.L.

MARMITA ROYAL CHEF "S"



La maîtrise de l'innovation

ROSINOX
Grandes Cuisines



Cuba redonda en acero inoxidable 18-10. Virola en acero inoxidable 18-10, espesor 20/10°. Aislada por paneles de lana de roca de alta densidad de aislamiento. Tapa doblada en acero inoxidable 18-10, articulada y equilibrada, con asa de maniobra dotada de una bola de material aislante. Grifo de agua caliente / agua fría, con cuello orientable con grifos 1/4 de vuelta. En el frente, vaciado de la cuba por grifo a bola, con asa batiente y rejilla desmontable.

Para las marmitas equipadas de basculación eléctrica*, el dispositivo ROSIMO immobiliza la cuba en todas las posiciones e elimina los riesgos de basculación inoportuna.

* Basculación eléctrica de serie sobre las marmitas baño-maría 250 litros, en opción sobre las marmitas calefacción directa (todos los modelos) y marmitas baño-maría (100 et 150 litros)



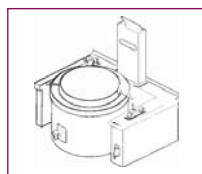
Marmita calefacción directa eléctrica 150 litros MCD 150 E - S con opción basculación eléctrica

MARMITAS CALEFACCIÓN DIRECTA

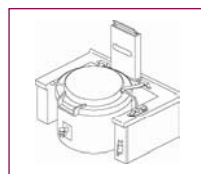
Cuba redonda con fondo termodifusor en acero inoxidable AISI 316 L espesor 8 mm (10 mm para los modelos 250 litros).

Los modelos a gas están equipados de quemadores en fundición con dispositivo de seguridad por termopar y piloto, comandado por un bloque de regulación. Un dosificador de energía secuencia el calentamiento. Todos los modelos gas tienen una cámara de fuego en chapa inoxidable 18-10. El encendido de quemadores es eléctrico por tren de destellos. Chimenea, igualmente en acero inoxidable 18-10, y con dobladura interior, asegurando la evacuación de los gases quemados (en conformidad con las normas de higiene y de combustión).

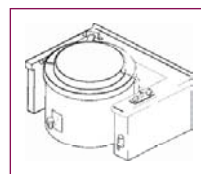
Para el modelo eléctrico, resistencias de calefacción blindadas en acero inoxidable colocadas bajo el fondo de cuba y reguladas por un termostato que alimenta un contactor de potencia. Cajón eléctrico en chapa inoxidable, aislada con aislante de alta densidad. Caja de conexión eléctrica colocada detrás del panel vertical derecho. Sobre



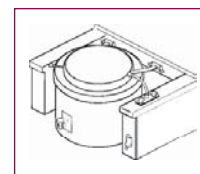
MCD 100 G - S
MCD 150 G - S



MCD 250 G - S



MCD 100 E - S
MCD 150 E - S



MCD 250 E - S

MARMITAS CALEFACCIÓN DIRECTA				
Modelos	Potencia (kW)	Alimentación eléctrica (Volts)	Dimensiones exteriores L x P x H (mm)	Descripción
MARMITAS CALEFACCIÓN DIRECTA GAS				
MCD 100 G - S	24,5	230 V Mono + T ⁽¹⁾	1200 x 900 x 600	Marmita calefacción directa gas 100 litros - cuba redonda ⁽³⁾
MCD 150 G - S	24,5	230 V Mono + T ⁽¹⁾	1200 x 900 x 600	Marmita calefacción directa gas 150 litros - cuba redonda ⁽³⁾
MCD 250 G - S	30,0	230 V Mono + T ⁽¹⁾	1600 x 900 x 600	Marmita calefacción directa gas 250 litros - cuba redonda ⁽³⁾
MARMITAS CALEFACCIÓN DIRECTA ELÉCTRICA				
MCD 100 E - S	12,0	400 V Tri + N + T ⁽²⁾	1200 x 900 x 600	Marmita calefacción directa eléctrica 100 litros - cuba redonda ⁽³⁾
MCD 150 E - S	12,0	400 V Tri + N + T ⁽²⁾	1200 x 900 x 600	Marmita calefacción directa gas 150 litros - cuba redonda ⁽³⁾
MCD 250 E - S	22,2	400 V Tri + N + T ⁽²⁾	1600 x 900 x 600	Marmita calefacción directa gas 250 litros - cuba redonda ⁽³⁾

⁽¹⁾ Alimentación eléctrica para circuito de mando con encendido por tren de destellos

⁽²⁾ Alimentación eléctrica Tri 230 V + Tierra en opción

⁽³⁾ En opción, basculación manual (sobre los modelos 100 y 150 litros) o basculación eléctrica con dispositivo ROSIMO (sobre todos los modelos)

MARMITAS BAÑO-MARÍA

Cuba redonda con pico vertedor. Doble camisa del baño-maría en acero inoxidable 18-10, fondo interior en inox AISI 316L, espesor 25/10 °. Llenado y puesta a nivel automáticos de la doble camisa controladas por electro-válvula y sonda de nivel. Purgador de aire al comienzo de la puesta bajo presión. Seguridad tarada en caso de sobre-presión. En caso de vacío protege la cuba hasta su enfriamiento. Grifo de vaciado de la doble camisa, colocado bajo la cuba.

Basculación manual por volante con asa eclipsable y reductor a tornillo sobre los modelos 100 y 150 litros (basculación eléctrica en opción). Basculación eléctrica por gato (con dispositivo ROSIMO) de serie sobre los modelos 250 litros. Durante la basculación de la cuba, un microinterruptor de seguridad controla el apagado y el encendido del quemador, o la calefacción de las termoresistencias (según modelos).

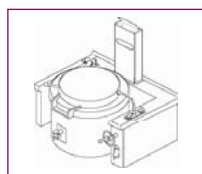
Los modelos a gas están equipados de quemadores en fundición con dispositivo de seguridad por termopar y piloto, comandado por un bloque de regulación y un presostato de precisión limita la presión en la doble camisa a 0,3 bar. Un termostato de precisión (quemador

secuencial a sonda) regula la temperatura en la doble camisa con la posibilidad de mantener una temperatura constante incluso en la ebullición. La cuba está protegida contra los sobrecalentamientos por ausencia de agua. Todos los modelos gas tienen una cámara de fuego en chapa inoxidable 18-10. El encendido de quemadores es eléctrico por tren de destellos. Chimenea, igualmente en acero inoxidable 18-10, y con dobladura interior, asegurando la evacuación de los gases quemados (en conformidad con las normas de higiene y de combustión).

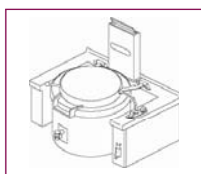
La calefacción para los modelos eléctricos está asegurada por resistencias de inmersión blindadas en acero inoxidable. Un dosificador de energía secuencia la calefacción del baño maría que alimenta a un contactor de potencia. Un presostato de seguridad limita la presión en la doble camisa a 0,3 bar. La seguridad en caso de ausencia de agua está asegurada por un limitador de temperatura. Caja de conexión eléctrica colocada detrás del panel vertical derecho.

Marmita baño-maría eléctrica 150 litros MBM 150 E - S con opción basculación eléctrica

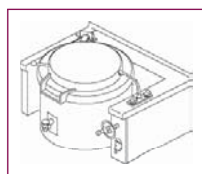




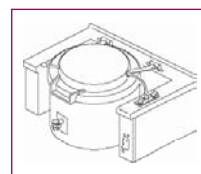
MBM 100 G - S
MBM 150 G - S



MBM 250 G - S



MBM 100 E - S
MBM 150 E - S



MBM 250 E - S

MARMITAS BAÑO-MARÍA				
Modelos	Potencia (kW)	Alimentación eléctrica (Volts)	Dimensiones exteriores L x P x H (mm)	Descripción
MARMITAS BAÑO-MARIA GAS				
MBM 100 G - S	24,5	230 V Mono + T ⁽¹⁾	1200 x 930 x 600	Marmita baño-maría gas 100 litros - cuba redonda con basculación manual ⁽³⁾ de serie
MBM 150 G - S	24,5	230 V Mono + T ⁽¹⁾	1200 x 930 x 600	Marmita baño-maría gas 150 litros - cuba redonda con basculación manual ⁽³⁾ de serie
MBM 250 G - S	30,0	230 V Mono + T ⁽¹⁾	1600 x 930 x 600	Marmita baño-maría gas 250 litros - cuba redonda con basculación eléctrica de serie
MARMITAS BAÑO-MARIA ELÉCTRICAS				
MBM 100 E - S	18,0	400 V Tri + N + T ⁽²⁾	1200 x 930 x 600	Marmita baño-maría eléctrica 100 litros - cuba redonda con basculación manual ⁽³⁾ de serie
MBM 150 E - S	27,0	400 V Tri + N + T ⁽²⁾	1200 x 930 x 600	Marmita baño-maría eléctrica 150 litros - cuba redonda con basculación manual ⁽³⁾ de serie
MBM 250 E - S	48,0	400 V Tri + N + T ⁽²⁾	1600 x 930 x 600	Marmita baño-maría eléctrica 250 litros - cuba redonda con basculación eléctrica de serie

⁽¹⁾ Alimentación eléctrica para circuito de mando con encendido por tren de destellos

⁽²⁾ Alimentación eléctrica Tri 230 V + Tierra en opción

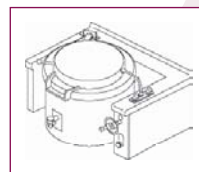
⁽³⁾ En opción basculación eléctrica con dispositivo ROSIMO

MARMITAS BAÑO-MARÍA CON ALIMENTACIÓN DE VAPOR DIRECTA

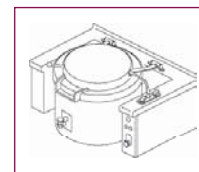
Cuba redonda con pico vertedor. Doble camisa del baño-maría en acero inoxidable 18-10, fondo interior en inox AISI 316L, espesor 25/10^e.

Las marmitas baño-maría vapor pueden ser conectadas directamente a un generador de vapor (suministrado por el cliente). La presión de utilización es de 0,3 bar. El reglaje del caudal de llegada de vapor se realiza por un grifo de seguridad. Purga de aire en la puesta en presión. Indicación de la presión del baño-maría por manómetro colocado en el frontal. Purga de los condensados por purgador en inox colocado bajo la cuba. Seguridad tarada en caso de sobrepresión. En caso de vacío protege la cuba hasta su enfriamiento.

Basculación manual por volante con asa eclipsable y reductor a tornillo sobre los modelos 100 y 150 litros (basculación eléctrica en opción). Basculación eléctrica por gato (con dispositivo ROSIMO) de serie sobre los modelos 250 litros.



MBM 100 V - S
MBM 150 V - S



MBM 250 V - S

MARMITAS BAÑO-MARÍA - ALIMENTACIÓN VAPOR DIRECTA ⁽¹⁾			
Modèles	Alimentation électrique (Volts)	Dimensions hors-tout L x P x H (mm)	Descriptif
MBM 100 V - S	230 V Mono + T ⁽²⁾	1200 x 900 x 600	Marmite bain-marie vapeur 100 litres - cuve ronde avec basculement manuel ⁽³⁾ de série
MBM 150 V - S	230 V Mono + T ⁽²⁾	1200 x 900 x 600	Marmite bain-marie vapeur 150 litres - cuve ronde avec basculement manuel ⁽³⁾ de série
MBM 250 V - S	230 V Mono + T ⁽²⁾	1600 x 900 x 600	Marmite bain-marie vapeur 250 litres - cuve ronde avec basculement électrique de série

⁽¹⁾ Alimentación del vapor directo desde un generador de vapor a distancia (suministrado por el cliente) - presión de utilización 0,3 bar

⁽²⁾ Alimentación eléctrica en el caso de la opción basculamiento eléctrico

⁽³⁾ En opción, basculamiento eléctrico con dispositivo ROSIMO

Las opciones para marmitas calefacción directa et baño-maría (según modelos):

- Basculación manual (no compatible con las marmitas 250 litros) • Basculación eléctrica de la cuba (con dispositivo ROSIMO) • Encimera y panel vertical unitario para aparatos unidos (sartenes y marmitas) • Ducha en sustitución del grifo de cuello de cisne • Patas altura 300 mm • Alimentación eléctrica 230 V / 3 Ph (modelos eléctricos) • Mandos sensitivos • Circuito de mando en 24 V (modelos eléctricos)

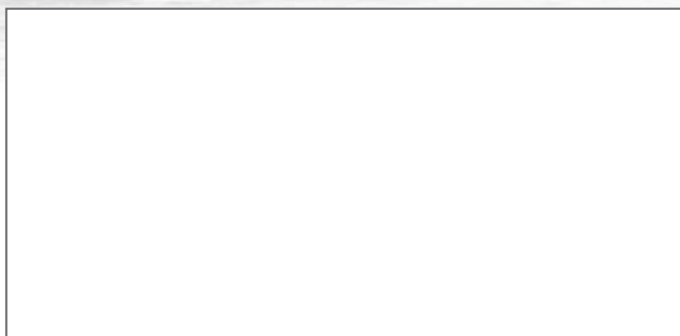




— CUISSON • FROID • LAVAGE —

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

info@importhispania.com - www.importhispania.com

IMPORT HISPANIA, S.L. Se reserva en todo momento la posibilidad de modificar sus aparatos sin previo aviso.

