

IMPORT



HISPANIA S.L.

MINI SARTENES - MARMITAS BASCULANTES



La maîtrise de l'innovation

ROSINOX
Grandes Cuisines



MINI-SARTÉN

● PERIFÉRICO AUTÓNOMO: MINI-SARTÉN ELÉCTRICA

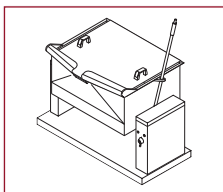
Pequeña capacidad y gran potencia para la mini-sartén 35 dm² de ROSINOX Grandes Cuisines. Compacta, ligera y móvil, se desplaza fácilmente con el fin de facilitar su utilización y su limpieza.

De una superficie de 35 dm², la cuba con fondo termodifusor bimetálico, ángulos interiores curvados pico vertedor. Su basculación manual es comandada por una palanca con freno de seguridad a 7 posiciones. Tapa desmontable de acero inoxidable 18-10.

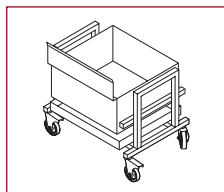
La calefacción está asegurada por tres resistencias blindadas colocados bajo el fondo de la cuba y comandadas por un termostato asegurando por otra parte con protección contra los sobrecalentamientos. Pilotos de puesta en tensión y de regulación.

La mini-sartén puede ser apoyada sobre una mesa soporte (opcional) con ruedas de las cuales dos llevan freno. Un cajón móvil, montado sobre correderas telescópicas, está destinado para recibir una cubeta de servicio GN 1/1 (altura 150 mm). Racor desagüe fija para una conexión flexible hacia la canalización.

Mini-sartén SBM 35 E
sobre mesa soporte con ruedas (opcional)



SBM 35 E



Opción mesa soporte sobre ruedas
para mini-sartén SBM 35 E

En opción:

- Mesa soporte inoxidable sobre ruedas



PERIFÉRICO AUTÓNOMO: MINI-SARTÉN ELÉCTRICO

Modelos	Potencia (kW)	Alimentación eléctrica (Volts)	Dimensiones exteriores L x P x H (mm)	Descripción
SBM 35 E	10,5	400 V Tri + N + T ⁽¹⁾	800 x 790 x 1115 ⁽²⁾	Mini-sartén eléctrico 35 dm ² con basculación manual

⁽¹⁾ Tri 230 V + Tierra en opción

⁽²⁾ Altura mesa soporte incluida

MINI-MARMITA BAÑO-MARÍA

● PERIFÉRICO AUTÓNOMO: MINI-MARMITA BAÑO-MARÍA ELÉCTRICO

Pequeña capacidad y gran potencia para la mini-marmita 35 litros de ROSINOX Grandes Cuisines. Compacta, ligera y móvil, se desplaza fácilmente con el fin de facilitar su utilización y su limpieza.

De una capacidad útil de 35 litros, la cuba con fondo hemisférico y virola 18-10 de acero inoxidable está dotada de un pico vertedor. Su basculación manual es comandada por una palanca con freno de seguridad a 7 posiciones. Tapa 18-10 desmontable de acero inoxidable.

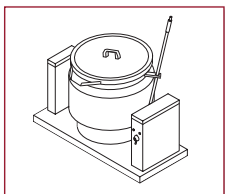
Relleno de agua en la doble camisa efectuado por medio de un grifo cuarto de vuelta. Presión de servicio del orden de 1 bar. Visualización del nivel de agua. Válvula de seguridad y manómetro.

La calefacción está asegurada por tres resistencias blindadas en acero inoxidable y controlada por una regulación termociclo, que gracias a su grandísima precisión permite la utilización de esta mini-marmita tanto en cocina, como en pastelería o charcutería.

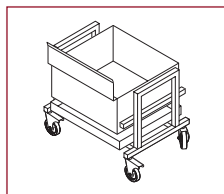
La mini-marmita puede ser apoyada sobre una mesa soporte (opcional) con ruedas de las cuales dos llevan freno. Un cajón móvil, montado sobre correderas telescópicas, está destinado para recibir una cubeta de servicio GN 1/1 (altura 150 mm). Racor desagüe fija para una conexión flexible hacia la canalización.



Mini-marmita MBM 35 E sobre mesa soporte con ruedas (opcional)



MBM 35 E



Opción mesa soporte sobre ruedas para mini-marmita MBM 35 E

En opción:

- Mesa soporte inoxidable sobre ruedas



PERIFÉRICO AUTÓNOMO: MINI-MARMITA BAÑO-MARÍA ELÉCTRICA

Modelos	Potencia (kW)	Alimentación eléctrica (Volts)	Dimensiones exteriores L x P x H (mm)	Descripción
MBM 35 E	10,5	400 V Tri + N + T ⁽¹⁾	800 x 700 x 1140 ⁽²⁾	Mini-marmita baño-maría eléctrica 35 litros con basculación manual

⁽¹⁾ Tri 230 V + Tierra en opción

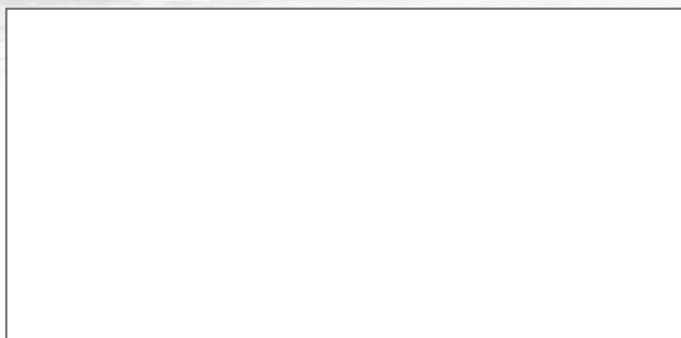
⁽²⁾ Altura mesa soporte incluida



— 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

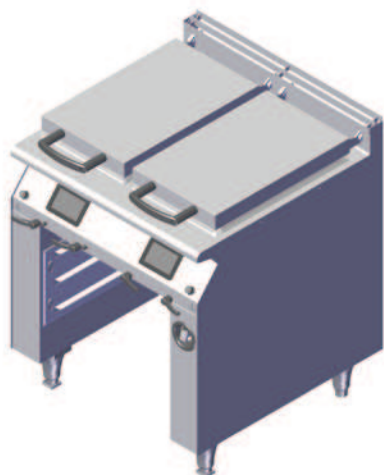
info@importhispania.com - www.importhispania.com

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



Royal Chef 800

Aparato Multifunción eléctrica doble cuba.



ROSINOX 
Grandes Cuisines

PRESENTACIÓN

DUALCOOK - RC8

Aparato multifunción eléctrica doble cuba - Longitud 800 mm

CONFORMEIDAD

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

DESCRIPCIÓN

- Encimera de acero inoxidable 304, espesor 30/10.
- Estructuras laterales de acero inoxidable, espesor 20/10
- Elemento compacto unible a otros elementos de la gama (compacto, inferior y superior).
- Panel de mandos de acero inoxidable con perfil ergonómico
- Borde delantero redondeado.
- Encimera con chimenea trasera.
- Base equipada con gradas de 3 niveles soporte para cubetas GN 2/1*.
- Patas normalizados altura 150 mm.

PESO	170 kg (sin opciones)
------	-----------------------

Aparato multifunción doble cuba

- 2 cubas independientes, rectangulares con ángulos redondeados y fondo de acero inoxidable 304
- Uniformidad de calefacción en el fondo tri-metal espesor 10 mm.
- 3 resistencias planas intercambiables por cuba
- Cuba izquierda: funciones freidora, cocedor pasta, sartén, marmita, cocción en el corazón.
- Cuba derecha: funciones sartén, marmita, cocción en el corazón, plancha a snack.
- Tapas dobladas y equilibradas de acero inoxidable 304 con junta de estanqueidad periférica.
- 2 pantallas de control táctiles a color
- Memorización de recetas
- 1 sonda a corazón electrónica de 3 puntos por cuba.
- Regulación del fondo de cuba multipuntos.
- Regulación electrónica de baño, doblado por un termostato de seguridad
- Llenado de las cubas por grifo de agua caliente / agua fría con contador volumétrico.
- 2 sistemas de vaciado separados por cuba para los alimentos y las aguas de limpieza.
- 1 punto de conexión de conexión única.
- Ducha enrollable en el frontal.
- Resistencias colocadas bajo la cuba.
- Puerto USB para exportación HACCP y recetas.
- 1 toma eléctrica monofásica IP55 en el frontal.

CAPACIDAD ÚTIL	30 litros (cuba izquierda) 16 litros (cuba derecha) Freidora 10 litros (cuba izquierda)
PRODUCCIÓN HORARIA DE PATATAS CONGELADAS (6X6)	15 kg (cuba izquierda)
SUPERFICIE DE COCCIÓN	18 dm² por cuba

ACCESORIOS SUMINISTRADOS

- Pala para tortilla
- Soporte cubeta GN1 / 1 y rejilla de escurrido
- Sporte y cestillo freidora
- Cestillo pasta

OPCIONES

- Carro soporte cubeta GN 2/1

SERVICIOS Y CONEXIONES

Los aparatos deben de ser instalados:

- en conformidad con la reglamentación y normas en vigor.
- en un local bien aireado que disponga ventilación.
- perfectamente nivelado, efectuado el ajuste con las patas.

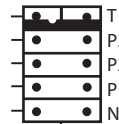
ELÉCTRICIDAD

Conforme a las normas NF EN 60335-1 y NF EN 60529

Precisar en el pedido la tensión eléctrica

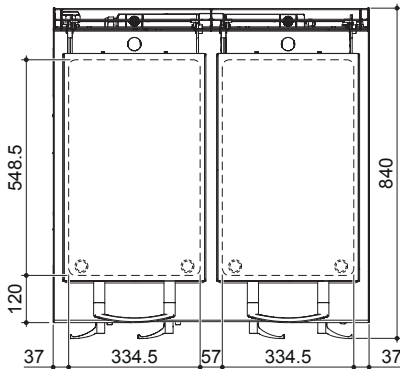
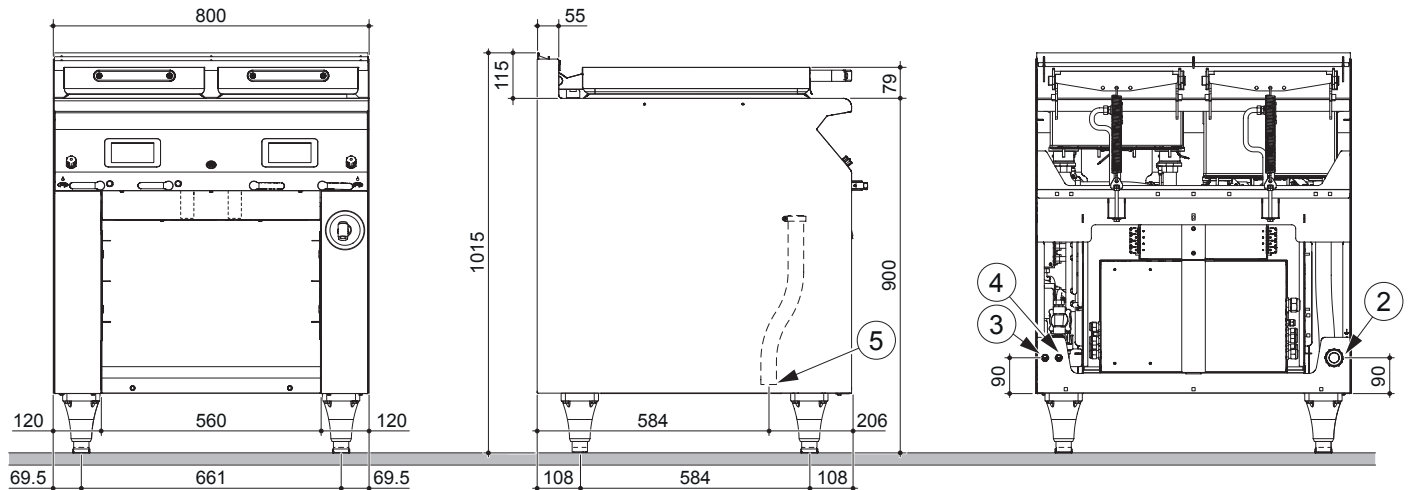
MODELO	POTENCIA
DUALCOOK	9 + 9 kW

400 V Tri+N+T



MODELO	INTENSIDAD
DUALCOOK	26 A

LA PROTECCIÓN ELÉCTRICA DEBE ESTAR PREVISTA POR EL INSTALADOR
(un elemento de corte por aparato al principio de la instalación eléctrica)



- ② Conexión eléctrica
- ③ Conexión agua caliente Ø 15 x 21 macho
- ④ Conexión agua fría Ø 15 x 21 macho
- ⑤ Desagüe de las aguas de limpieza

* Cubetas gastronorma no suministradas por Rosinox

RX39149313



IMPORT HISPANIA, S.L.

Amizkarra, 8 ● Apdo. 426 ● 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.