

IMPORT



HISPANIA S.L.

SARTEN BASCULANTE ROYAL CHEF MODULAR



La maîtrise de l'innovation

ROSINOX
Grandes Cuisines



SARTENES MARMITAS BASCULANTES



Sauteuse marmite basculante SBM 50 E - M

ELEMENTOS COMPACTOS

Cubas con ángulos curvados y fondo termodifusor bimetálico compuesto de 8 mm de acero dulce y de 2 mm de acero inoxidable 18-10 lado cocción. Virola en acero inoxidable 18-10, espesor 25/10^e. Aislamiento por paneles de lana de roca, aislante de gran densidad. Tapa doblada en acero inoxidable 18-10, articulada y equilibrada, con asa larga de maniobra tubular en inox. Grifo de agua caliente /agua fría, con cuello orientable.

Basculación eléctrica por gato (basculación manual opcionalmente).

SARTENES GAS

Los modelos a gas disponen de una cámara de fuego en acero inox 18-10. Quemadores multirampas en acero inoxidable con dispositivo de seguridad por termopar y piloto, comandadas por un bloque de regulación. Un dosificador de energía secuencía la calefacción. Encendido eléctrico por tren de destellos. Chimenea, 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).

SARTENES ELÉCTRICAS

Los modelos eléctricos, están dotados de resistencias de calefacción blindadas en acero inoxidable colocados bajo el fondo de la cuba y comandadas por un dosificador de energía, (con protección contra los sobrecalentamientos), alimentando a un contactor de potencia. Pilotos de puesta en tensión y de regulación.

Las opciones y accesorios:

Opciones: Basculación manual • Placa común para aparatos unibles • Combinación cuello de cisne y ducha con flexible sobre columna en sustitución del grifo standard • Alimentación eléctrica 230 V / 3 Ph (modelos SBM 50 E - M y SBM 80 E - M) • Mandos sensitivos con regulación electrónica de la temperatura del fondo de la cuba • Circuito de comando en 24 V (modelos eléctricos)

Accesorios: Soporte apoyo cubetas gastronorm



Sartén marmite basculante gas SBM 50 G - M



SBM 50 G - M
SBM 80 G - M



SBM 50 E - M
SBM 80 E - M



ELEMENTOS COMPACTOS : SARTENES MARMITAS BASCULANTES

Modelos	Potencia (kW)	Alimentación eléctrica (Volts)	Dimensiones exteriores L x P x H ⁽³⁾ (mm)	Descripción
SARTENES GAS				
SBM 50 G - M	23,0	230 V Mono + T ⁽¹⁾	1200 x 930 x 900	Sartén marmite gas 50 dm ² - basculación eléctrica
SBM 80 G - M	38,0	230 V Mono + T ⁽¹⁾	1700 x 930 x 900	Sartén marmite gas 80 dm ² - basculación eléctrica
SARTENES ELÉCTRICAS				
SBM 50 E - M	16,5	400 V Tri + N + T ⁽²⁾	1200 x 930 x 900	Sartén marmite eléctrica 50 dm ² - basculación eléctrica
SBM 80 E - M	28,1	400 V Tri + N + T ⁽²⁾	1700 x 930 x 900	Sartén marmite eléctrica 80 dm ² - basculación eléctrica

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

⁽²⁾ Tri 230 V + Tierra en opción

⁽³⁾ Con pies altura 150 mm

IMPORT



HISPANIA S.L.

SARTEN BASCULANTE ROYAL CHEF "S"



La maîtrise de l'innovation

ROSINOX
Grandes Cuisines

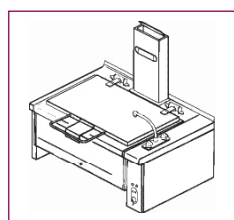


SARTENES MARMITAS BASCULANTES

Cubas con ángulos curvados y fondo termodifusor bimetálico compuesto de 8 mm de acero dulce y de 2 mm de acero inoxidable 18-10 lado cocción. Profundidad de la cuba 250 mm. Virola en acero inoxidable 18-10, espesor 25/10°. Aislamiento por paneles de lana de roca, aislante de gran densidad. Tapa doblada en acero inoxidable 18-10, articulada y equilibrada, con asa larga de maniobra tubular en inox. Grifo de agua caliente / agua fría, con cuello orientable.

Basculación eléctrica por gato de serie (basculación manual opcionalmente). Durante la basculación de la cuba, un microinterruptor de seguridad controla el apagado y la puesta en marcha de la calefacción.

Sartén marmita basculante eléctrica 80 dm² SBM 80 E - S
con opción combinada cuello de cisne y ducha con flexible sobre-elevado



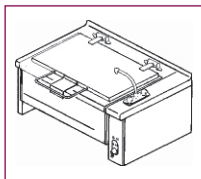
SBM 50 G - S
SBM 80 G - S

SARTENES GAS

Los modelos a gas disponen de una cámara de fuego en acero inox 18-10. Quemadores multirampas en acero inoxidable con dispositivo de seguridad por termopar y piloto, comandadas por un bloque de regulación. Un dosificador de energía secuencia la calefacción. Encendido eléctrico por tren de destellos. Chimenea, 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

SARTENES ELÉCTRICOS

Los modelos eléctricos, están dotados de resistencias de calefacción blindadas en acero inoxidable colocados bajo el fondo de la cuba y comandados por un dosificador de energía, (con protección contra los sobrecalentamientos), alimentando a un contactor de potencia. Pilotos de puesta en tensión y de regulación. Caja de conexiones eléctrica colocada detrás del panel vertical derecho.



SBM 50 E - S
SBM 80 E - S

Las opciones y accesorios:

Opciones:

- Basculación manual • Encimera y panel vertical unitario para aparatos unidos (sartenes y marmitas) • Combinación cuello de cisne y ducha con flexible sobre columna en sustitución del grifo standard • Patas altura 300 mm • Panel trasero inox
 - Alimentación eléctrica 230 V / 3 Ph (modelos SBM 50 E - S et SBM 80 E - S) • Mandos sensitivos con regulación electrónica de la temperatura del fondo de cuba
 - Circuito de mando en 24 V (modelos eléctricos)

Accesorios:

- Soporte apoyo cubetas gastronorm



Opción combinada cuello de cisne y ducha con flexible sobre-elevado

 SARTENES MARMITAS BASCULANTES				
Modelos	Potencia (kW)	Alimentación eléctrica (Volts)	Dimensiones exteriores L x P x H (mm)	Descripción
SAUTEUSES GAZ				
SBM 50 G - S	23,0	230 V Mono + T ⁽¹⁾	1400 x 900 x 600	Sartén marmita gas 50 dm ² (125 litros) - basculación eléctrica ⁽³⁾
SBM 80 G - S	38,0	230 V Mono + T ⁽¹⁾	1800 x 900 x 600	Sartén marmita gas 80 dm ² (200 litros) - basculación eléctrica ⁽³⁾
SAUTEUSES ÉLECTRIQUES				
SBM 50 E - S	16,5	400 V Tri + N + T ⁽²⁾	1400 x 900 x 600	Sartén marmita eléctrica 50 dm ² (125 litros) - basculación eléctrica ⁽³⁾
SBM 80 E - S	28,0	400 V Tri + N + T ⁽²⁾	1800 x 900 x 600	Sartén marmita eléctrica 80 dm ² (200 litros) - basculación eléctrica ⁽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

SARTENES MARMITAS BASCULANTES MULTIFUNCIONES

Polivalencia en las funciones propuestas y máximo rendimiento:

sartén, marmita y marmita a presión (modelos a presión únicamente). Racionalización del trabajo gracias a las posibilidades de “cocción combinada”. Inversión financiera ventajosa con tres aparatos de cocción en uno.

Sus importantes superficies de fondo de cuba y las temperaturas elevadas (300 °C) que pueden alcanzar permiten tratar una gran cantidad de alimentos, que están sometidos por contacto a la acción directa del calor. En función marmita, las sartenes multifunciones presentan características idénticas a las marmitas clásicas en capacidad de litros equivalente, ofreciendo la posibilidad de poder hacer también cocciones en cubetas gastronorm. En cuanto a la cocción presión baja (modelos a presión), constituye una apreciable ganancia del tiempo para las largas cocciones.

Grandes capacidades de cuba:

- superficies de 60 dm² (SMB 60) y 80 dm² (SMB 80) en función sartén
- capacidades en función marmita 150 litros (SMB 60) y 200 litros (SMB 80), 3 a 9 cubetas GN 1/1 (SMB 60) y 4 a 12 cubetas GN 1/1 (SMB 80) con chasis móvil con portarejillas articuladas (opcional)
- dimensiones interiores de las cubas:
L. 985 x l. 620 x P. 250 mm (SMB 60)
L. 1310 x l. 620 x P. 250 mm (SMB 80)

Cubas en acero inoxidable 18-10 con ángulos redondeados y fondo termodifusor bi-metálica asegurando una excelente repartición de la calefacción. Profundidad de la cuba de 250 mm. Aislamiento térmico alta densidad. Bordes delanteros curvados. Pico vertedor.

Tapa de acero inoxidable 18-10, articulada y equilibrada para asegurar su conservación en todas las posiciones de apertura. Asa de maniobra de acero inoxidable con bola en material aislante. Tapa autoclave con palanca de bloqueo y dotado de una válvula de seguridad (en caso de sobrepresión) para los modelos a presión.

Basculación eléctrica de las cubas. Esta función permite realizar la basculación de la cuba sin esfuerzo, y de manera precisa y sin dificultad. En el momento de la basculación, un micro-interruptor de seguridad controla el pagado y la puesta en marcha del quemador.

Alimentación agua caliente / agua fría con cuello orientable. Control preciso de llenado de agua gracias con mandos sensitivos.

Las sartenes multi-función están disponibles en las dos energías: gas y electricidad.

- Equipamiento para los modelos gas:

Cámara de fuego en chapa inoxidable 18-10. Quemadores multirampas en acero inoxidable comandados por bloque de gas con dispositivo de seguridad por detección de llama y piloto, comandadas por un termostato electrónico. Un dosificador de energía secuencia la calefacción. Encendido eléctrico por tren de destellos. Chimenea, 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).

- Equipamiento para los modelos eléctricos:

Resistencias de calefacción blindadas en acero inoxidable colocados bajo el fondo de la cuba, reguladas por un termostato electrónico. Pilotos de puesta en tensión y de regulación. Caja de conexiones eléctrica colocada detrás del panel vertical izquierda.

Sencillez de utilización, comodidad de lectura y accesibilidad de los paneles de control a la altura de mano. Selector de modos de cocción: Sartén, marmita, marmita a presión (modelos a presión únicamente). Regulación fina de la temperatura para una cocción homogénea y precisa.

En función sartén y marmita, regulación por termostato electrónico. En función marmita a presión, control de la presión por presostato electrónico con visor digital.

Temporizador electrónico programable de 0 a 99 min (1 min a las horas 59 9 min hora sobre modelo SMB Multi RM) con señal acústica al final de ciclo, para la puesta en funcionamiento y la interrupción automática de la calefacción en moda sartén o marmita y la cuenta a cero del tiempo de inmersión en función de elevador automático (opcional).

Ausencia de tornillería visible, ángulos de cubas curvadas, los accesos laterales entre cubas y bastidor facilitan el mantenimiento.

Normas:

Las sartenes Multifunción ROSINOX Grandes Cuisines son conformes a las normas CE, a las normas NF EN 203-1, NF EN 203-2, NF EN 60335-1 et NF C 20-010 (según modelos), índice de protección eléctrica IP 459.

SARTENES MARMITAS BASCULANTES MULTIFUNCIONES SIN PRESIÓN

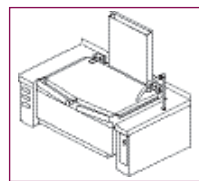
Sartén marmita basculante gas multifunciones sin presión SMB 80 G Multi - S con opciones elevador automático y control volumétrico de llenado de agua



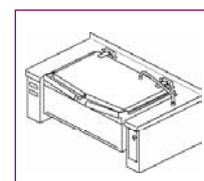
POLIVALENCIA EN LAS FUNCIONES PROPUESTAS Y MÁXIMO RENDIMIENTO

Sus importantes superficies de fondo de cuba permiten saltar en continuo carnes o de brasear en cantidad de las piezas de asado o largas. En función marmita, las sartenes multifunciones presentan características idénticas a las marmitas clásicas en capacidad de litros equivalente, ofreciendo la posibilidad de poder hacer también cocciones en cubetas gastronorm.

- 2 funciones: sartén y marmita
- Superficie del fondo de la cuba: 60 et 80 dm²
- Capacidad de las cubas: 150 et 200 litros
- Basculación eléctrica de la cuba
- Energías gas o electricidad



SMB 60 G MULTI - S
SMB 80 G MULTI - S



SMB 60 E MULTI - S
SMB 80 E MULTI - S

SARTENES MARMITAS BASCULANTE MULTIFUNCIONES SIN PRESIÓN				
Modelos	Potencia (kW)	Alimentación eléctrica (Volts)	Dimensiones exteriores L x P x H (mm)	Descriptif
ENERGÍA GAS				
SMB 60 G MULTI - S	29,0	230 V Mono + T ⁽¹⁾	1700 x 900 x 600	Sartén marmita basculante gas multifunciones sin presión 60 dm ² / 150 litros
SMB 80 G MULTI - S	38,0	230 V Mono + T ⁽¹⁾	2000 x 900 x 600	Sartén marmita basculante gas multifunciones sin presión 80 dm ² / 200 litros
ENERGÍA ELÉCTRICA				
SMB 60 E MULTI - S	21,6	400 V Tri + N + T ⁽²⁾	1700 x 900 x 600	Sartén marmita basculante eléctrico multifunciones sin presión 60 dm ² / 150 litros
SMB 80 E MULTI - S	28,0	400 V Tri + N + T ⁽²⁾	2000 x 900 x 600	Sartén marmita basculante eléctrico multifunciones sin presión 80 dm ² / 200 litros

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

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

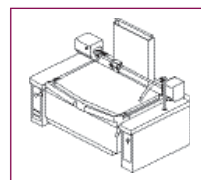
SARTENES MARMITAS BASCULANTES MULTIFUNCIONES

SARTENES MARMITAS BASCULANTES MULTIFUNCIONES SIN PRESIÓN CON RASCADOR MEZCLADOR (PATENTE ROSINOX)

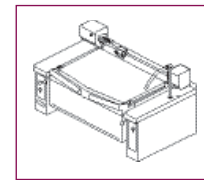
Sauteuse marmite basculante électrique multifonctions sans pression avec racleur mélangeur SMB 80 E Multi RM - S (avec options relevage automatique et contrôle volumétrique de remplissage d'eau)



- 2 funciones: sartén y marmita
- Dispositivo rascador mezclador automático
- Dosificador de energía para el reglaje secuencial de la calefacción
- Superficie del fondo de la cuba: 60 y 80 dm²
- Capacidad de las cubas: 150 y 200 litros
- Basculación eléctrica de la cuba
- Energías gas o electricidad



SMB 60 G MULTI RM - S
SMB 80 G MULTI RM - S



SMB 60 E MULTI RM - S
SMB 80 E MULTI RM - S

MEZCLAR EN UNA CUBA RECTANGULAR, AHORA ES POSIBLE.

Durante las fases de cocción que necesitan un calentamiento intenso, es necesario a menudo que el operario proceda a un regular rascado manual del fondo de la cuba, para evitar el agarre de los alimentos. El dispositivo de rascado y mezclado ROSINOX Grandes Cocinas (patente Rosinox) se encarga de hacerlo automáticamente, en un movimiento de va - y viene sobre la totalidad de la superficie del fondo de cuba rectangular y a la velocidad deseada.

En el caso de ciertas cocciones en fase de más o menos líquida, el mezclado de los ingredientes puede entonces ser tan necesario. Conservando a los alimentos su estructura, este sistema innovador permite también un mezclado adaptado y eficaz, asegurando así una homogeneidad perfecta de temperatura de cocción.

Funcionamiento del rascador mezclador, tapa abierta o cerrada en modo sartén o marmita, prohíbe en función levantamiento automático (opción). Variador de velocidad de desplazamiento del rascador mezclador. Minutero electrónico automático programable de 1 min a las 9h 59 min con señal acústica al final de ciclo, para la puesta en marcha y la parada automática del rascador mezclador. Pulsador de paro de emergencia en la parte frontal.

El dispositivo de mantenimiento de este rascador mezclador está situado fuera de la cuba, y los útiles de rascado - mezclado móviles pueden ser retirados fácilmente, es muy fácil proceder al balanceo de la cuba o a su limpieza. La llave que sirve para la unión del brazo del rascador mezclador sobre el sistema impide el balanceo de la cuba durante su funcionamiento.

Se suministra con dispositivo rascador mezclador: - la herramienta de rascado en acero inoxidable
- La herramienta de rascado en PTFE
- La rasqueta de pared trasera en acero inoxidable.
- La herramienta de mezclado para preparaciones de baja densidad.

SARTENES MARMITAS BASCULANTES MULTIFUNCIONES SIN PRESIÓN CON RASCADOR MEZCLADOR				
Modelos	Potencia (kW)	Alimentación eléctrica (Volts)	Dimensiones exteriores L x P x H (mm)	Descripción
ENERGÍA GAS				
SMB 60 G MULTI RM - S	29,0	230 V Mono + T ⁽¹⁾	1700 x 900 x 600	Sartén marmita basculante gas multifunciones sin presión 60 dm ² / 150 litros - con rascador mezclador
SMB 80 G MULTI RM - S	38,0	230 V Mono + T ⁽¹⁾	2000 x 900 x 600	Sartén marmita basculante gas multifunciones sin presión 80 dm ² / 200 litros - con rascador mezclador
ENERGÍA ELÉCTRICA				
SMB 60 E MULTI RM - S	21,6	400 V Tri + N + T ⁽²⁾	1700 x 900 x 600	Sartén marmita basculante eléctrico multifunciones sin presión 60 dm ² / 150 litros - con rascador mezclador
SMB 80 E MULTI RM - S	28,0	400 V Tri + N + T ⁽²⁾	2000 x 900 x 600	Sartén marmita basculante eléctrico multifunciones sin presión 80 dm ² / 200 litros - con rascador mezclador

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

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

SARTENES MARMITAS BASCULANTES MULTIFUNCIONES A PRESIÓN

- 3 funciones: sartén, marmita y marmita a presión
- Cocción baja presión (0,2 bar)
- Superficie del fondo de la cuba: 60 y 80 dm²
- Capacidad de las cubas: 150 y 200 litros
- Basculación eléctrica de la cuba
- Energías gas o electricidad
- Estanqueidad perfecta asegurada con la tapa autoclave, en cocción bajo presión, con palanca de bloqueo
- Seguridad asegurada a través del presostato para el control de la presión

POLIVALENCIA Y RENDIMIENTO MÁXIMO

Las sartenes marmitas basculantes multifunciones a presión de ROSINOX Grandes Cocinas permiten una perfecta racionalización del trabajo: excelente relación rendimiento / consumo de energía, posibilidad de realizar rápidamente y en la sucesión de cocción de diferentes tipos en el mismo recinto. No transfiere el gusto, precisión de cocción y garantía de la conservación de las cualidades organolépticas y nutritivas de los alimentos. El jugo de las carnes no se dispersa y las legumbres conservan el sabor original.

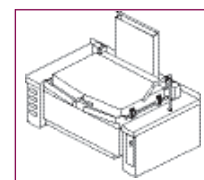
PRODUCIR MÁS A UN MENOR COSTE

- Reducción de los tiempos de cocción de más del 50% gracias a la cocción a presión.
- Consumo de energía reducido, con hasta 2/3 de economía para los modelos eléctricos.

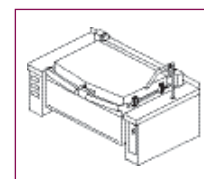
DISPOSITIVO ANTI-EMULSIÓN (patente ROSINOX)

Durante la cocción a presión, en un gran número de alimentos o mezclado de alimentos, se produce una emulsión natural que se escapa por la válvula de seguridad. Este dispositivo controla y limita las emulsiones afín de evitar los riesgos de obstrucción de la válvula y los órganos anexos.

Sartén marmita basculante gas multifunciones a presión SMB 60 G Multi P - S con opciones ducha sobre elevada, elevador automático y control volumétrico de llenado de agua



SMB 60 G MULTI P - S
SMB 80 G MULTI P - S



SMB 60 E MULTI P - S
SMB 80 E MULTI P - S

SARTENES MARMITAS BASCULANTES MULTIFUNCIONES A PRESIÓN				
Modelos	Potencia (kW)	Alimentación eléctrica (Volts)	Dimensiones exteriores L x P x H (mm)	Descripción
ENERGÍA GAS				
SMB 60 G MULTI P - S	29,0	230 V Mono + T ⁽¹⁾	1700 x 900 x 600	Sartén marmita basculante gas multifunciones a presión 60 dm ² / 150 litros
SMB 80 G MULTI P - S	38,0	230 V Mono + T ⁽¹⁾	2000 x 900 x 600	Sartén marmita basculante gas multifunciones a presión 80 dm ² / 200 litros
ENERGÍA ELÉCTRICA				
SMB 60 E MULTI P - S	21,6	400 V Tri + N + T ⁽²⁾	1700 x 900 x 600	Sartén marmita basculante eléctrica multifunciones a presión 60 dm ² / 150 litros
SMB 80 E MULTI P - S	28,0	400 V Tri + N + T ⁽²⁾	2000 x 900 x 600	Sartén marmita basculante eléctrica multifunciones a presión 80 dm ² / 200 litros

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

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

Las opciones (comunes a todos los modelos de sartenes marmitas multifunciones):

Opciones: Protección mecánica de los mandos • Sonda conector de toma de temperatura HACCP
 • Control volumétrico de llenado de agua caliente / agua fría: Se programa la cantidad de agua (en litros) que usted desea tener en la cuba; se alcanza el nivel, la alimentación de agua se corta automáticamente • Ducha con flexible (conectada a agua fría) - con o sin elevador • Elevador automática: dispositivo concebido para recibir el chasis móvil para soporte cubetas GN 1/1 (propuesto como accesorio). Se programa el tiempo de inmersión del conjunto de las cubetas en la cuba; una vez haya pasado el tiempo, se produce el levantamiento automático de las cubetas

Accesorios: Tolva de escurrido • Chasis móvil con porta-parrillas articuladas - capacidad 3 a 9 cubetas GN 1/1 (SMB 60) o 4 a 12 cubetas GN 1/1 (SMB 80) • Soporte balancín frontal para cubeta GN 1/1: después de cocción, facilita el movimiento de las cubetas GN 1/1 • Chasis móvil con porta-parrillas articuladas, específico elevador automático - capacidad 3 a 9 cubetas GN 1/1 (SMB 60) o 4 a 12 cubetas



Opción ducha con flexible y elevador (para conexión agua fría)



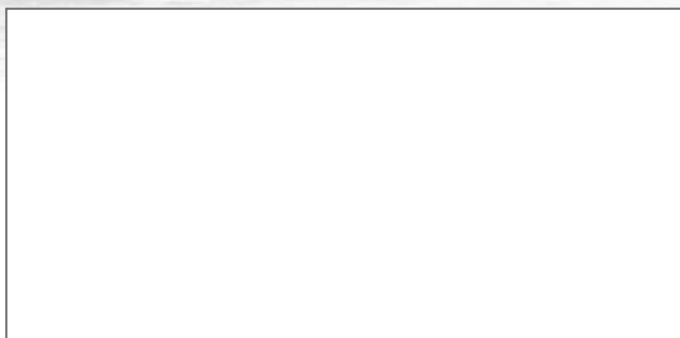
Opción elevador automático Chasis con porta parrillas para 4 a 12 cubetas GN 1/1



— 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 respecto de las normas de higiene y de seguridad



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.

