

**IMPORT**



**HISPANIA S.L.**



**SARTENES**  
**MARMITAS BASCULANTES**  
**MULTIFUNCIONES**

*La maîtrise de l'innovation*

**ROSINOX**  
Grandes Cuisines 

# 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 dm<sup>2</sup> (SMB 60) y 80 dm<sup>2</sup> (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 à 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.
    - 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. derrière le bandeau vertical gauche.

- 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.

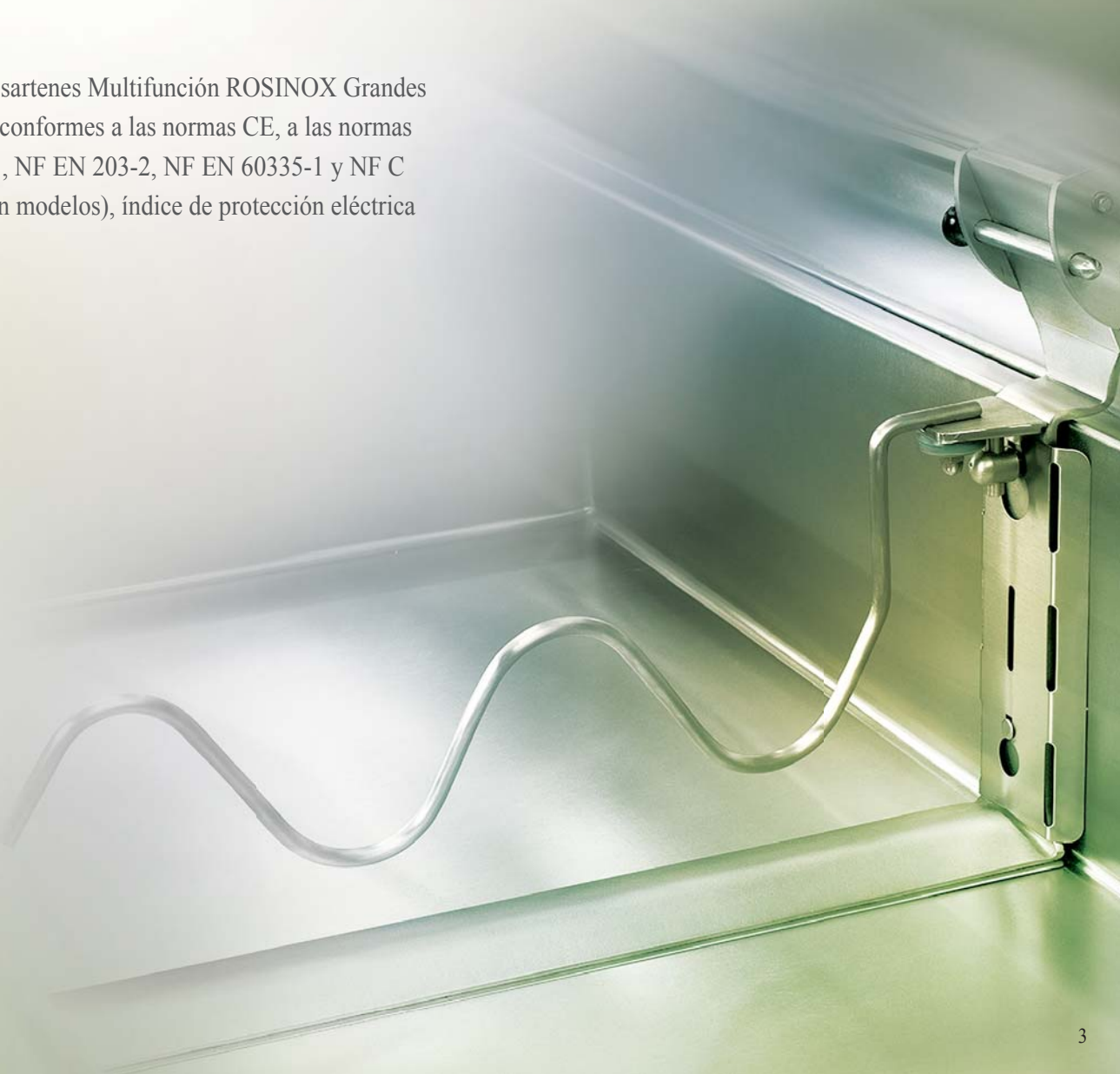
En función sartén y marmita, regulación por termostato electrónico. En función marmita a presión, control de la presión por presostato electrónico con visor digital.

- 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 y NF C 20-010 (según modelos), índice de protección eléctrica IP 459.

En la gama Periféricas Autónomas, las sartenes multifunciones están dotadas de patas en acero inoxidable con altura regulable (300 mm).

Todos los modelos también son fabricados en “configuración suspendida “ en la gama Royal Chef “S”, para una instalación sobre una estructura o una mampostería portadora.



# SARTENES MARMITAS BASCULANTES MULTIFUNCIONES SIN PRESIÓN CON RASCADOR MEZCLADOR

(PATENTE ROSINOX)

- 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 dm<sup>2</sup>
- Capacidad de las cubas: 150 y 200 litros
- Basculación eléctrica de la cuba
- Energías gas o electricidad

## MEZCLAR EN UNA CUBA RECTANGULAR, AHORA ES POSIBLE.

Nosotros sabemos bien que las marmitas redondas pueden ser equipadas por un mezclador o árbol vertical. Estas marmitas son generalmente profundas y por consiguiente están esencialmente reservadas para la cocción de alimentos en medio de líquido. La temperatura del fondo de la cuba no sobrepasa generalmente los 230°C y la superficie del fondo está limitada, siendo imposible cocinar por ejemplo bistec.

Esta es la diferencia con las sartenes marmitas multifunción ROSINOX Grandes Cocinas. La polivalencia es su principal triunfo. Las importantes dimensiones del fondo de la cuba y las elevadas temperaturas (300°C) que pueden alcanzarse, permiten tratar una gran cantidad de alimentos que son sometidos por contacto a la acción directa del calor.

Piezas de carne, de pescado o legumbres pueden ser grilladas, doradas, salteadas o braseadas. Estas sartenes marmitas multifunción permiten perfectamente la cocción de filetes, costillas, carne, en la preparación de guisos, arroz pilaf, de tortillas o patata risoladas. Ellas pueden ser utilizadas también como marmita basculante para cocinar legumbres, arroz, pates o carnes pochadas.

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.



SMB 80 E Multi RM sin presión con las opciones elevador automático y control voluméc de llenado de agua

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.

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,
- La herramienta de mezclado para preparaciones de media densidad.


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.



¡UNA INNOVACIÓN  
REVOLUCIONARIA!



Dispositivo rascador mezclador con el útil de rascado en acero inoxidable, con rascador de pared trasera y el útil de mezclado para productos de baja densidad

 <b>SARTENES MARMITAS BASCULANTES MULTIFUNCIONES SIN PRESIÓN CON RASCADOR MEZCLADOR</b>					
Modelos		Potencia (kW)	Alimentación eléctrica (Volts)	Dimensiones exteriores L x P x H <sup>(1)</sup> (mm)	Descripción
Gama Periféricos Autónomos	Gama Royal Chef <input type="checkbox"/> S <input type="checkbox"/> (versión suspendida)				
<b>ÉNERGIE GAZ</b>					
SMB 60 G MULTI RM	SMB 60 G MULTI RM - S	29,0	230 Mono + T <sup>(1)</sup>	1700 x 900 x 900	Sartén marmita basculante gas multifunciones sin presión 60 dm <sup>2</sup> / 150 litros - con rascador mezclador
SMB 80 G MULTI RM	SMB 80 G MULTI RM - S	38,0	230 Mono + T <sup>(1)</sup>	2000 x 900 x 900	Sartén marmita basculante gas multifunciones sin presión 80 dm <sup>2</sup> / 200 litros - con rascador mezclador
<b>ÉNERGIE ÉLECTRIQUE</b>					
SMB 60 E MULTI RM	SMB 60 E MULTI RM - S	21,6	400 V Tri + N + T <sup>(2)</sup>	1700 x 900 x 900	Sartén marmita basculante eléctrico multifunciones sin presión 60 dm <sup>2</sup> / 150 litros - con rascador mezclador
SMB 80 E MULTI RM	SMB 80 E MULTI RM - S	28,0	400 V Tri + N + T <sup>(2)</sup>	2000 x 900 x 900	Sartén marmita basculante eléctrico multifunciones sin presión 80 dm <sup>2</sup> / 200 litros - con rascador mezclador

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

<sup>(2)</sup> Alimentación eléctrica Tri 230 V + Tierra en opción

<sup>(3)</sup> Altura de la encimera. Altura exterior de 1600 mm chimenea incluida para los modelos a gas, 1280 mm grifo orientable incluido para los modelos eléctricos.

# SARTENES MARMITAS BASCULANTES MULTIFUNCIONES SIN PRESIÓN



SMB 80 G Multi con opciones elevador automático y control volumétrico de llenado de agua

- 2 funciones: sartén y marmita
- Superficie del fondo de la cuba: 60 y 80 dm<sup>2</sup>
- Capacidad de las cubas: 150 y 200 litros
- Basculación eléctrica de la cuba
- Energías gas o electricidad

## POLIVALENCIA EN LAS FUNCIONES PROPUESTAS Y EL 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.



SARTENES MARMITAS BASCULANTES MULTIFUNCIONES SIN PRESIÓN					
Modelos		Potencia (kW)	Alimentación eléctrica (Volts)	Dimensiones exteriores L x P x H <sup>(3)</sup> (mm)	Descripción
Gama Periféricos Autónomos	Gama Royal Chef "S" (versión suspendida)				
<b>ENERGÍA GAS</b>					
SMB 60 G MULTI	SMB 60 G MULTI - S	29,0	230 Mono + T <sup>(1)</sup>	1700 x 900 x 900	Sartén marmita basculante gas multifunciones sin presión 60 dm <sup>2</sup> / 150 litros
SMB 80 G MULTI	SMB 80 G MULTI - S	38,0	230 Mono + T <sup>(1)</sup>	2000 x 900 x 900	Sartén marmita basculante gas multifunciones sin presión 80 dm <sup>2</sup> / 200 litros
<b>ENERGÍA ELECTRICIDAD</b>					
SMB 60 E MULTI	SMB 60 E MULTI - S	21,6	400 V Tri + N + T <sup>(2)</sup>	1700 x 900 x 900	Sartén marmita basculante eléctrico multifunciones sin presión 60 dm <sup>2</sup> / 150 litros
SMB 80 E MULTI	SMB 80 E MULTI - S	28,0	400 V Tri + N + T <sup>(2)</sup>	2000 x 900 x 900	Sartén marmita basculante eléctrico multifunciones sin presión 80 dm <sup>2</sup> / 200 litros

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

<sup>(2)</sup> Alimentación eléctrica Tri 230 V + Tierra en opción

<sup>(3)</sup> Altura de la encimera. Altura exterior de 1600 mm chimenea incluida para los modelos a gas, 1280 mm grifo orientable incluido para los modelos eléctricos.

# SAUTENES MARMITAS BASCULANTES MULTIFUNCIONES A PRESIÓN

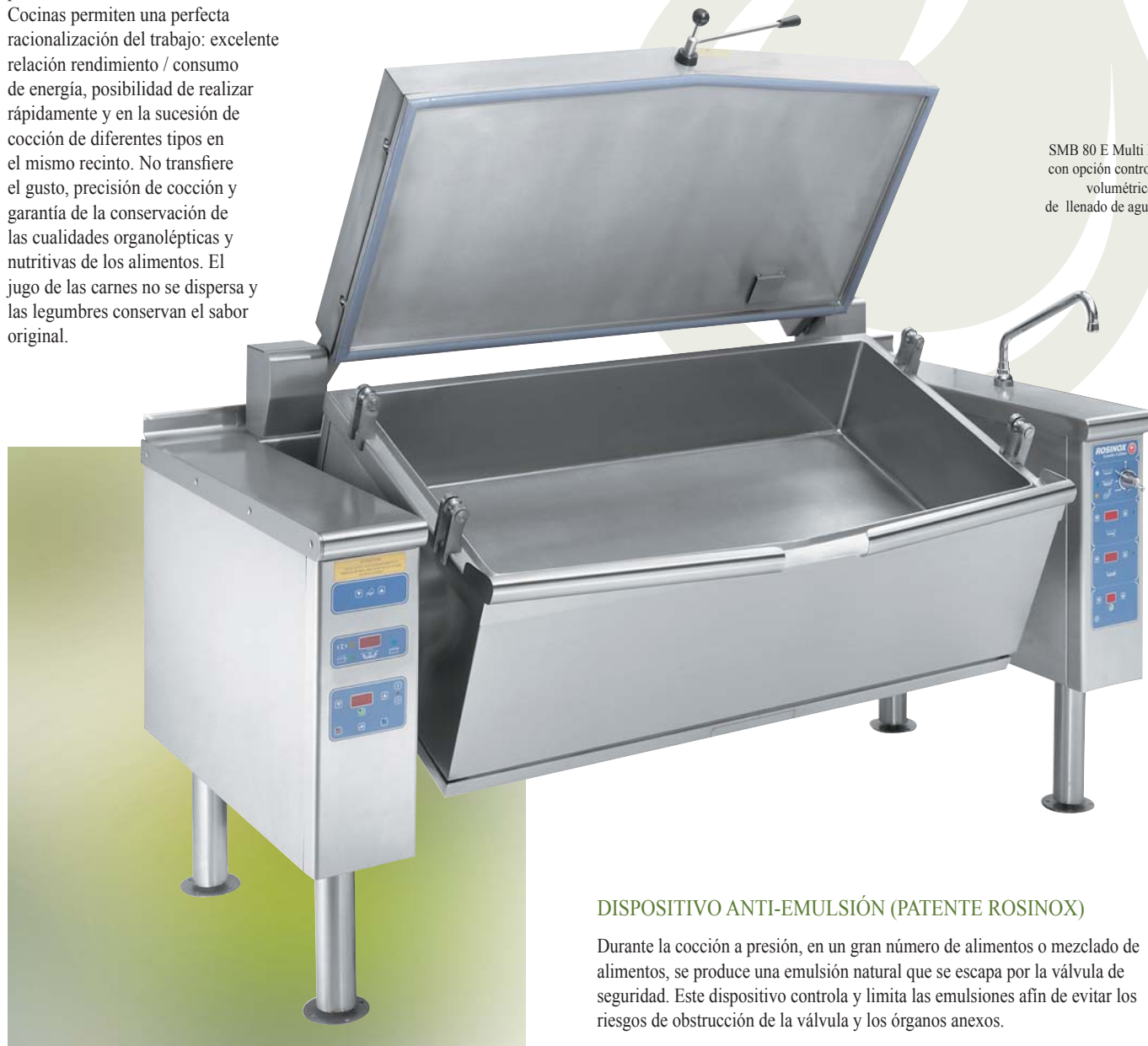
- 3 funciones: sartén, marmita y marmita a presión
- Cocción baja presión (0,2 bar)
- Superficie del fondo de la cuba: 60 y 80 dm<sup>2</sup>
- Capacidad de las cubas: 150 y 200 litros
- Basculación eléctrica de la cuba
- Energías gas o electricidad
- Estanqueidad perfecta asegurada con la tapa autoclave, 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.



SMB 80 E Multi P  
con opción control  
volumétrico  
de llenado de agua

## 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 afin 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 con opciones ducha sobre elevada, elevador automático y control volumétrico de llenado de agua

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

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

<sup>(2)</sup> Alimentación eléctrica Tri 230 V + Tierra en opción

<sup>(3)</sup> Altura de la encimera. Altura exterior de 1600 mm chimenea incluida para los modelos a gas, 1280 mm grifo orientable incluido para los modelos eléctricos.

# OPCIONES Y ACCESORIOS

OPTIMICE LOS RENDIMIENTOS DE LAS SARTENES MARMITAS BASCULANTES MULTIFUNCIONES CON UNA GAMA COMPLETA DE OPCIONES Y ACCESORIOS:



Elevador automático: dispositivo concebido para recibir el bastidor móvil, soporte cubetas GN 1/1 (propuesto en accesorio). Usted programa el tiempo de inmersión del conjunto de las cubetas en la cuba; una vez el tiempo haya pasado, el levantamiento automático de las cubas se produce.



Panel de escurrido



Ducha con flexible sobreelevado  
(a conectar con agua fría)

## Las opciones y accesorios:

- 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 (a conectar al agua fría)
  - Ducha con flexible sobreelevado (a conectar al agua fría)
  - 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
  - Panel 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 GN 1/1 (SMB 80)

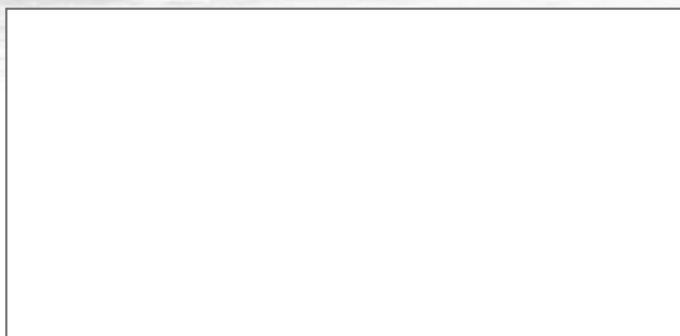




— CUISSON • FROID • LAVAGE —

## 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.

