

IMPORT



HISPANIA S.L.

MARMITAS - SARTENES BASCULANTES
ROSICHEF



La maîtrise de l'innovation

ROSINOX
Grandes Cuisines



MARMITAS

ROSINOX Grandes Cuisines propone 2 tipos de marmitas: las marmitas calefacción directa y las marmitas baño-maría. Cuba redonda en 100 y 150 litros, rectangular en 200 litros. Disponibles en versión gas o eléctrica.

MARMITAS CALEFACCIÓN DIRECTA

Cuba con fondo termodifusor de 8 mm de espesor de acero inoxidable AISI 316L. Bordes delanteros pulidos, cuba con panache y peto trasero con ángulos redondeados. Virola en acero inoxidable 18-10. Tapa en acero inoxidable 18-10, articulada y equilibrada, con asa de maniobra.

Grifo de alimentación agua caliente / agua fría. Vaciado de la cuba por grifo a bola esférico, con asa batiente, colocado en el frontal. Rejilla desmontable en acero inoxidable.

Para las versiones a gas, cámara de fuego en chapa inoxidable. Quemador en fundición a llamas pilotadas (2 quemadores-rampas en acero inoxidable para el modelo 200 litros), comandada por un bloque de regulación con seguridad por termopar y piloto. Un termostato controla la temperatura del fondo de la cuba. Encendido eléctrico por tren de destellos.

Los 2 modelos de marmitas de calefacción directa eléctricas 100 y 150 litros están equipadas con resistencias blindadas en acero inoxidable, y reguladas por termostato. Caja de conexiones eléctrica accesible por el frente.



MCD 100 G - RF
MCD 150 G - RF
MCD 100 E - RF
MCD 150 E - RF



MCD 200 G - RF

Las opciones:

- Panel trasero inox
- Patas inox

MARMITAS CALEFACCIÓN DIRECTA				
Modelos	Potencia (kW)	Alimentación eléctrica (Volts)	Dimensiones exteriores L x P x H ⁽³⁾ (mm)	Descripción
MARMITES CHAUFFE DIRECTE GAZ				
MCD 100 G - RF	24,5	230 V Mono + T ⁽¹⁾	800 x 900 x 900	Marmita calefacción directa gas 100 litros - cuba redonda
MCD 150 G - RF	24,5	230 V Mono + T ⁽¹⁾	800 x 900 x 900	Marmita calefacción directa gas 150 litros - cuba redonda
MCD 200 G - RF	30,0	230 V Mono + T ⁽¹⁾	1200 x 900 x 900	Marmita calefacción directa gas 200 litros - cuba rectangular
MARMITES CHAUFFE DIRECTE ÉLECTRIQUES				
MCD 100 E - RF	12,0	400 V Tri + N + T ⁽²⁾	800 x 900 x 900	Marmita calefacción directa eléctrica 100 litros - cuba redonda
MCD 150 E - RF	12,0	400 V Tri + N + T ⁽²⁾	800 x 900 x 900	Marmita calefacción directa eléctrica 150 litros - cuba redonda

(1) Alimentación eléctrica para circuito de mando con encendido por tren de destellos - (2) Tri 230 V en opción
(3) Altura de encimera, altura total exterior de 1030 mm para los modelos de 100 y 150 litros, de 1020 mm para los modelos de 200 litros

MARMITAS BAÑO-MARÍA



MBM 150 G - RF

Cuba con fondo termodifusor en acero inoxidable AISI 316L. Doble camisa del baño-maría espesor 15/10 et 30/10 para el fondo. Bordes delanteros pulidos, cuba con panache y peto trasero con ángulos redondeados. Virola en acero inoxidable 18-10. Tapa en acero inoxidable 18-10 articulada, y equilibrada, con asa de maniobra. Rejilla desmontable en acero inoxidable.

Grifo de alimentación agua caliente / agua fría. Vaciado de la cuba por grifo a bola esférico, con asa batiente, colocado en el frontal. Grifo de vaciado del baño-maría. Purgador de aire en la puesta a presión. Vaciado de aire durante el enfriamiento. Rellenado y puesto a nivel automáticos del baño-maría controlados por una electroválvula y una sonda de nivel.

Un Presostato limita la presión en la doble camisa a 0,3 bar. Termostato de precisión controlan la temperatura del baño-maría. Seguridad en caso de ausencia de agua asegurada por un limitador de temperatura.

Para las versiones a gas, cámara de fuego en chapa inoxidable. Quemador en fundición a llamas pilotadas (2 quemadores-rampas en acero inoxidable para el modelo 200 litros), comandada por un bloque de regulación con seguridad por termopar y piloto. Encendido eléctrico por tren de destellos.

La calefacción de las marmitas baño-maría eléctricas está asegurada por resistencias de inmersión blindadas en acero inoxidable. Caja de conexiones eléctrica accesible por el frente.



MBM 100 G - RF
MBM 150 G - RF
MBM 100 E - RF
MBM 150 E - RF



MBM 200 G - RF

MARMITAS BANO-MARÍA				
Modelos	Potencia (kW)	Alimentación eléctrica (Volts)	Dimensiones exteriores L x P x H ⁽³⁾ (mm)	Descripción
MARMITAS BAÑO-MARÍA GAS				
MBM 100 G - RF	24,5	230 V Mono + T ⁽¹⁾	800 x 900 x 900	Marmita baño-maría gas 100 litros - cuba redonda
MBM 150 G - RF	24,5	230 V Mono + T ⁽¹⁾	800 x 900 x 900	Marmita baño-maría gas 150 litros - cuba redonda
MBM 200 G - RF	30,0	230 V Mono + T ⁽¹⁾	1200 x 900 x 900	Marmita baño-maría gas 200 litros - cuba rectangular
MARMITES BAIN-MARIE ÉLECTRIQUES				
MBM 100 E - RF	18,0	400 V Tri + N + T ⁽²⁾	800 x 900 x 900	Marmita baño-maría eléctrica 100 litros - cuba redonda
MBM 150 E - RF	27,0	400 V Tri + N + T ⁽²⁾	800 x 900 x 900	Marmita baño-maría eléctrica 150 litros - cuba redonda

(1) Alimentación eléctrica para circuito de mando con encendido por tren de destellos - (2) Tri 230 V en opción
(3) Altura de encimera, altura total exterior de 1030 mm para los modelos de 100 y 150 litros, de 1020 mm para los modelos de 200 litros

SARTENES BASCULANTES

Bordes delanteros pulidos, cuba con panache y peto trasero con ángulos redondeados. Bordes en la encimera elevados sobre los laterales y parte trasera para asegurar la estanqueidad entre la cuba y la encimera (norma NF U 60-010).

Tapa en acero inoxidable 18-10, articulada y equilibrada. Asa de maniobra con bola aislante. Virola en acero inoxidable 18-10. Cuba con fondo termodifusor bi-metálico compuesto de 8 mm de acero dulce y de 2 mm de acero inoxidable 18-10 de serie sobre todos los modelos. De serie, basculación eléctrica por tornillo con articulación del panel frontal (basculación manual como opción sobre modelos 35 et 50 dm²).

Grifo de llenado con alimentación de agua caliente y agua fría comandadas por grifos colocados en el panel frontal.

SARTENES GAS

Cámara de fuego en chapa inoxidable, aislada por un aislante de alta densidad.

Quemadores-rampas (2, 4 et 6 sobre los modelos 35, 50 y 80 dm² respectivamente) en acero inoxidable, comandadas por un grifo a 4 posiciones con dispositivo de seguridad por termopar y piloto. Encendido eléctrico por tren de destellos.



SBM 35 G - RF



SBM 50 G - RF con la opción basculación manual



SBM 80 G - RF



SARTENES ELÉCTRICOS

Resistencias blindadas en acero inoxidable, colocadas bajo el fondo de la cuba, comandadas por un dosificador de energía (con protección contra los sobrecalentamientos) alimentados por un contactor de potencia.

Cajón eléctrico, en chapa inoxidable, aislada con aislante de alta densidad, basculante, para facilitar el mantenimiento.

Caja de conexiones eléctrica colocada bajo el chasis.

Las opciones y accesorios:

Opciones:

- Basculación manual (modelos 35 et 50 dm² únicamente)
- Panel trasero inox
- Patas inox

Accesorios:

- Soporte apoyo cubetas gastronorm



SBM 35 G - RF



SBM 50 G - RF
SBM 50 E - RF



SBM 80 G - RF
SBM 80 E - RF

SARTENES				
Modelos	Potencia (kW)	Alimentación eléctrica (Volts)	Dimensiones exteriores L x P x H ⁽³⁾ (mm)	Descripción
SARTENES GAS				
SBM 35 G - RF	12,5	230 V Mono + T ⁽¹⁾	800 x 900 x 900	Sartenes gas 35 dm ² - basculación eléctrica
SBM 50 G - RF	25,0	230 V Mono + T ⁽¹⁾	1000 x 900 x 900	Sartenes gas 50 dm ² - basculación eléctrica
SBM 80 G - RF	37,5	230 V Mono + T ⁽¹⁾	1600 x 900 x 900	Sartenes gas 80 dm ² - basculación eléctrica
SARTENES ELÉCTRICOS				
SBM 50 E - RF	16,7	400 V Tri + N + T ⁽²⁾	1000 x 900 x 900	Sartenes eléctrica 35 dm ² - basculación eléctrica
SBM 80 E - RF	28,0	400 V Tri + N + T ⁽²⁾	1600 x 900 x 900	Sartenes eléctrica 50 dm ² - basculación eléctrica

(1) Alimentación eléctrica para circuito de mando con encendido por tren de destellos - (2) Tri 230 V en opción

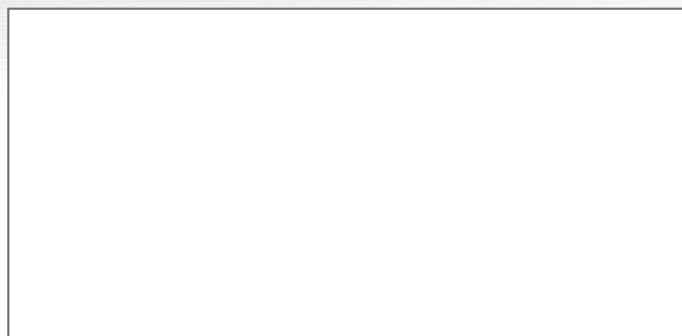
(3) Altura de encimera, altura total exterior con peto: 1020 mm



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.

