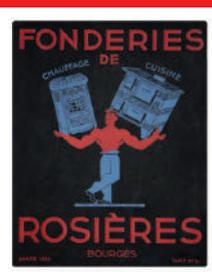


GUIDE DES GAMMES

ROSINOX 
GRANDES CUISINES

Le marquis de BOISSY, propriétaire du moulin de Rosières, fait construire à sa place des forges comprenant trois hauts-fourneaux, une fonderie et un laminoir.



Henri MAGDELÉNAT rachète l'usine de chaussures militaires CHOLLET ET LECERF, rue Félix Chédin à Bourges, pour implanter l'usine ROSIÈRES qui fabrique alors de grandes cuisinières.



Royal Chef Modulaire



Royal Chef Exclusif

1836

1869

1930

1958

1986

1987



Rachat par l'industriel Jules ROUSSEL qui transforme la forge en fonderie et crée la marque ROSIÈRES
L'usine (200 salariés) fabrique alors divers produits en fonte « des objets de la vie quotidienne aux rails de chemins de fer. »



Naissance de ROSINOX, création de la division Grandes Cuisines de ROSIÈRES

CANDY

Rachat de ROSIÈRES par la famille FUMAGALLI, propriétaire de CANDY Group (Electroménager)



UNITÉ DE PRODUCTION MODERNE DE **10 000m²**



PLUS DE **1500** RÉFÉRENCES



93 SALARIÉS

Royal Chef Suspendu



Signature 900



65
1958-2023

65 ans de la marque
ROSINOX



ALI Group rachète
ROSINOX à CANDY
Group.

Nouvelle gamme
Signature 900
et Plancha OPTIMA.



Obtention du label EPV

Rosichef 900



1994

1997

1999

2013

2021

2022

2023

Rosichef 900



ROSINOX transfère ses
installations sur
son nouveau site dans le
parc d'Activités
Beaulieu-Ouest
à Bourges.



Siège Rosinox, rue Marcel Dassault à Bourges.
Usine 10 000 m2.

Lancement du
Pancook



Signature 900
Suspendue



Royal Chef 800



PLUS DE
6000 APPAREILS
VENDUS PAR AN



ÉQUIPE COMMERCIALE
RÉPARTIE SUR
6 SECTEURS



ÉQUIPE
DÉDIÉE POUR
L'EXPORTATION

ROSINOX

GRANDES CUISINES



FABRIQUÉ EN FRANCE

Depuis 1958

Depuis plus de 60 ans à votre service, dans le Cher (18) au cœur du Berry, sur un site de plus de 10 000 m², ROSINOX, conçoit et fabrique des appareils de cuisson pour l'équipement des cuisines professionnelles, selon des critères de qualité les plus rigoureux.

Notre entreprise est présente aujourd'hui sur les 5 continents et livre dans plus de 30 pays.

Nous sommes fournisseur de la restauration commerciale et collective à travers un réseau de partenaires installateurs.



LA QUALITÉ AU CŒUR DE NOS FABRICATIONS

Fondée en 1958, la société ROSINOX bénéficie d'une expertise reconnue dans la fabrication d'appareils de cuisson professionnels et dispose d'un site de production moderne, équipé de machines à commande numérique et d'une cabine de sablage.

Nous maîtrisons in situ toutes les phases de construction des appareils, du pliage au montage en passant par la soudure et le ponçage.

Des contrôles pointus sont effectués à chaque étape du process.

C'est grâce à cette expérience soixantenaire, que nous construisons avec passion, des appareils de cuisson pour équiper vos cuisines professionnelles.



Découpe laser



Pliage



Disquage

LA RECONNAISSANCE DE NOTRE SAVOIR-FAIRE



FR RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

En septembre 2021, ROSINOX a reçu le label Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV), unique distinction d'État associée à la reconnaissance des savoir-faire d'exception, le label Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV) souhaite valoriser les entreprises d'excellence française détenant, entre autres, des savoir-faire industriels et artisanaux jugés d'excellence et fabriquant en France.

LES PARTENARIATS



UNE ÉQUIPE A VOTRE ÉCOUTE

Scannez le QR code
pour connaître votre
interlocuteur commercial



ADV France

Responsable ADV

Magali DEFLANDRE

+33 (0)2 48 70 21 42

mdeflandre@rosinox.com

Assistante ADV

Aurore THOMAS

+33 (0)2 48 70 67 90

athomas@rosinox.com

ADV Export

Assistante Export

Catherine JEANDROT

+33 (0)2 48 70 25 36

export@rosinox.com

ASSISTANCE TECHNIQUE ET PIÈCES DÉTACHÉES

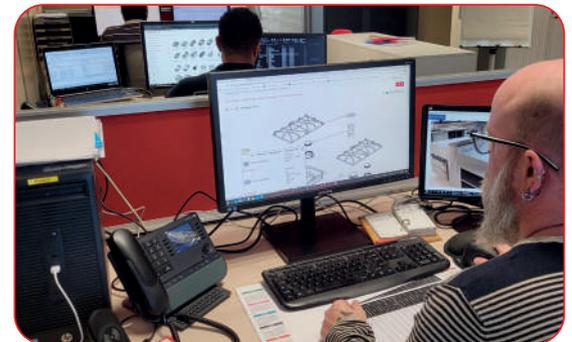


Une équipe de 3 personnes à votre écoute
du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 13h30 à 17h00 (vendredi 16h00)
Ligne Direct SAV + 33 (0)2 48 27 99 87

Chez Rosinox, le service technique et le service après-vente sont assurés par nos équipes composées de professionnels compétents, soucieux de vos exigences et attentifs à toutes vos questions.

Nous assurons :

- l'assistance téléphonique 5 jours sur 7 aux heures d'ouverture
- toute commande passée jusqu'à 14h est chez vous demain avant 13h (*)
- la disponibilité des pièces ou solution de remplacement pendant 10 ans après arrêt de la fabrication



**Assistance technique
et Pièces détachées**

Gestionnaire Service Client
Sébastien DESILLE
sav@rosinox.com
+33 (0)2 48 27 99 87 puis tapez 1



**Assistance technique
et Gestion des sites Web**

Gestionnaire SAV
Vincent GAUTHIER
sav@rosinox.com
+33 (0)2 48 27 99 87 puis tapez 1



**Gestion garantie
et Avoirs pièces détachées**

Technicien Garantie SAV
Benoît SOISSON
savgarantie@rosinox.com
+33 (0)2 48 27 99 87 puis tapez 2



Scannez pour
accéder à l'espace Pro

24H/24H www.rosinox.com

Retrouvez nos services sur l'ESPACE PRO ROSINOX SERVICES

- Documents techniques : vues éclatées, schémas techniques, service bulletin ...
- Commande en ligne de pièces détachées

NOUVEAU : SYNETAM AFTERSALES



Accéder au site

Le Synetam lance un nouveau site de pièces détachées : le Synetam AfterSales. Vous pourrez facilement commander en ligne toutes vos pièces détachées multi-constructeurs. Déjà 8 fabricants sont inscrits sur le site, et d'autres en prévision.

24H/24H <https://synetamaftersales.com>

Retrouvez vos pièces détachées certifiées constructeur directement sur le nouveau site AfterSales du Synetam. Un seul site qui vous donne accès à plusieurs fournisseurs.

DES PIÈCES D'ORIGINE CERTIFIÉES CONSTRUCTEUR

ROSINOX SIMPLIFIE LA VIE DES TECHNICIENS

Il y a un an, nous avons intégré sur chacun de nos appareils un QR code en façade afin d'éviter aux techniciens des saisies fastidieuses.



Aujourd'hui, nous avons poussé la réflexion afin de vous offrir un nouveau service : le QR code permet désormais d'accéder directement à la liste des pièces détachées de l'appareil. Cette liste de pièces n'est plus générique, elle est liée spécifiquement à chaque produit qui sort de l'usine. Ainsi, finies les erreurs de commande ou de saisie. Plus besoin de vérifier la date de production du produit, ni de chercher quelle version de pièce utiliser.

Scannez, ajoutez au panier, changez.

EXPERT GAZ : ROSINOX POSSÈDE SON PROPRE LABORATOIRE D'ESSAIS



Rosinox détient une véritable expertise dans le domaine du gaz.

Rosinox dispose de son propre laboratoire d'essais dit « laboratoire de fabricant » autorisé CE par CERTIGAZ pour tester in situ tous les équipements gaz - avec tous les gaz disponibles en Europe et certains hors Europe.

Dans notre laboratoire, nous menons tous les essais sur nos appareils commercialisés en U.E. avant validation par CERTIGAZ en vue de leur certification dans leur catégorie de gaz.

Les tests consistent à vérifier la non dangérosité des appareils et leur fonctionnement : température de sécurité (température de contact des parois à proximité, température ambiante des composants), la pression, la puissance, le rendement etc.

Notre position de laboratoire d'essais nous permet de participer aux réunions du bureau de normalisation gaz BNG/106 où sont discutées l'évolution des normes des appareils de cuisson professionnels.



CERTIFICATION CB : LE PASSEPORT INTERNATIONAL DES APPAREILS ROSINOX

La Certification Body Scheme (CB Scheme) offre à ROSINOX une voie rapide vers la conformité internationale pour ses équipements électriques et électroniques.

En simplifiant le processus d'essai, cette certification permet à ROSINOX d'obtenir plusieurs marques de certification internationales avec une seule campagne, réduisant ainsi les coûts et les délais. Grâce à la reconnaissance mondiale de la Certification CB, ROSINOX peut facilement accéder aux marchés internationaux, renforçant sa position sur la scène mondiale.



Via Garça, Lisbonne

OUTIL DE CRÉATION DE DEVIS EN LIGNE



Gain de temps, autonomie, simplicité

Pour faciliter la gestion de projets.

Rosinox a développé son propre configurateur en ligne d'aide au devis et de composition de fourneaux nommé « Rosi-Composer ».

Cet outil vous assiste avec rapidité et efficacité dans l'élaboration de votre devis et du visuel de la composition du fourneau.

Les fiches techniques des différents appareils seront automatiquement jointes à l'offre vous permettant d'avoir en un clin d'œil, l'ensemble des caractéristiques.

Le Rosi-Composer est d'une utilisation simple et permet une visualisation et une présentation en 2D du projet.



Connectez-vous sur
www.rosicomposer.com

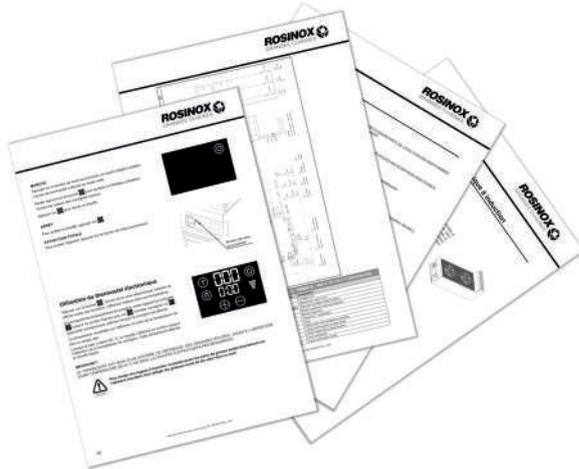


LE SERVICE AU CŒUR DE NOS COMPÉTENCES



Chez Rosinox, nous travaillons exclusivement avec un réseau de partenaires installateurs et avec des bureaux d'études spécialisés en ingénierie hôtellerie-restauration.

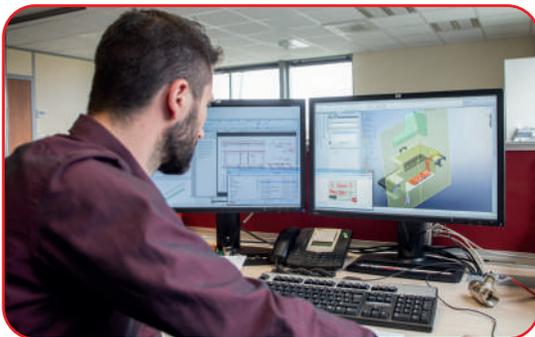
Pour les accompagner au quotidien dans leurs démarches commerciales, nous avons à disposition l'ensemble des documentations techniques utiles :



- Fiches techniques détaillées
- Notices d'emploi simplifiées
- Notices de montage
- Figurines DWG, 2D et 3D
- Bibliothèque RFA (démarche BIM) :

Les appareils Rosinox sont totalement opérationnels et disponibles dans ce format pour que les acteurs du BIM puissent les intégrer facilement.

BUREAU D'ÉTUDES COMMERCIAL



Notre bureau d'études commercial assure le conseil, les plans d'implantation, le devis et le suivi des projets sur-mesure.

→ Contactez-nous sur www.rosinox.com
Rubrique « Demande de devis »



SOMMAIRE GÉNÉRAL

Fourneaux Rosinox p.12

Chef 700 p.16

Royal Chef 800 p.18

Rosichef 900 p.20

Signature 900 p.22

Signature 900 Suspendue p.26

Cuiseur vapeur pression p.28

Appareils indépendants p.29

LES FOURNEAUX ROYAL CHEF EXCLUSIF (RCE)



ROYAL CHEF EXCLUSIF

*Restaurant BELCANTO ** - Lisbonne - Chef José Aviliez
Réalisation NX HOTELARIA*

« Quand la créativité et l'imagination de l'artisan croise le savoir-faire de l'industriel soucieux de la qualité et du respect des procédures ». Royal Chef Exclusif est la solution totalement sur mesure proposée par Rosinox Grandes Cuisines. L'excellence de la fabrication française : la fabrication sur mesure sur châssis tubulaire monobloc.

Rosinox conçoit et fabrique le fourneau sur mesure selon les désirs du Chef.

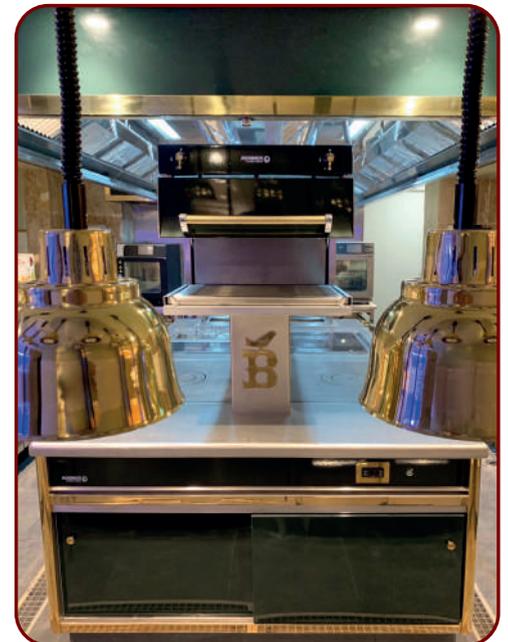
Chaque fourneau est unique pour répondre aux exigences du Chef, à ses contraintes en cuisine et à sa carte.

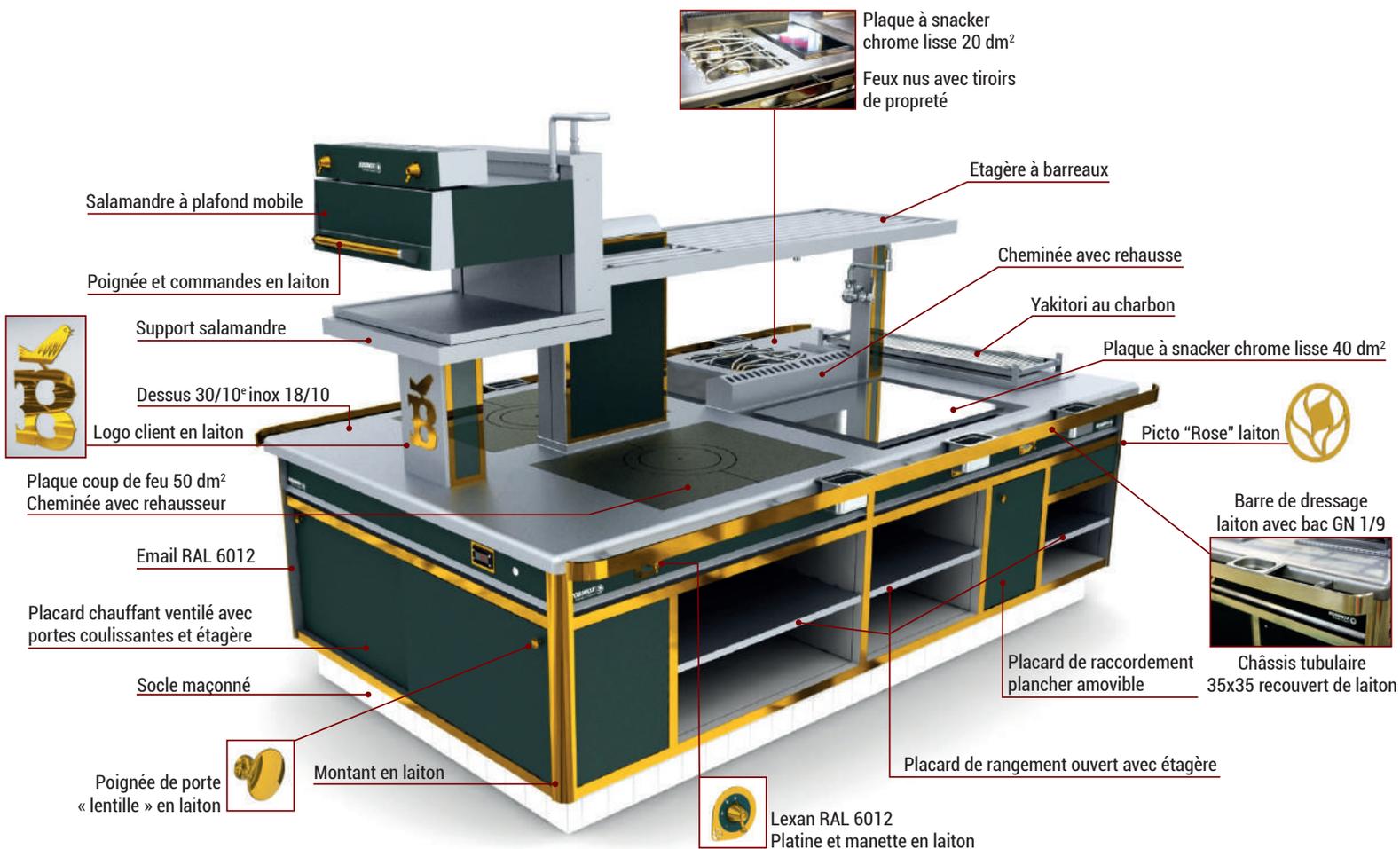
Rosinox révèle son expérience et son savoir-faire centenaires du fourneau, en offrant des produits d'excellence faisant de chaque pièce une pièce unique.

Caractéristiques de construction des fourneaux Royal Chef Exclusif :

- Châssis tubulaire section 35 x 35 mm en acier inox AISI 304 L.
- Portes montées sur charnières piano incassables.
- Différentes possibilités de poignées, Fermod, affleurantes, poignées bouton inox.
- Montants rayonnés 4 côtés poli-brillants.

Royal Chef
Exclusif





LES FOURNEAUX ROYAL CHEF 800 SUR MESURE



ROYAL CHEF 800 sur mesure

Ecole hôtelière de Biarritz (64)

Avec la gamme Royal Chef 800 sur mesure, on retrouve l'esthétique de la gamme Royal Chef qui se caractérise par son bandeau de commande incliné et ses poignées fuyantes.

Les montants poli miroir aux quatre angles du fourneau lui donnent un caractère massif.

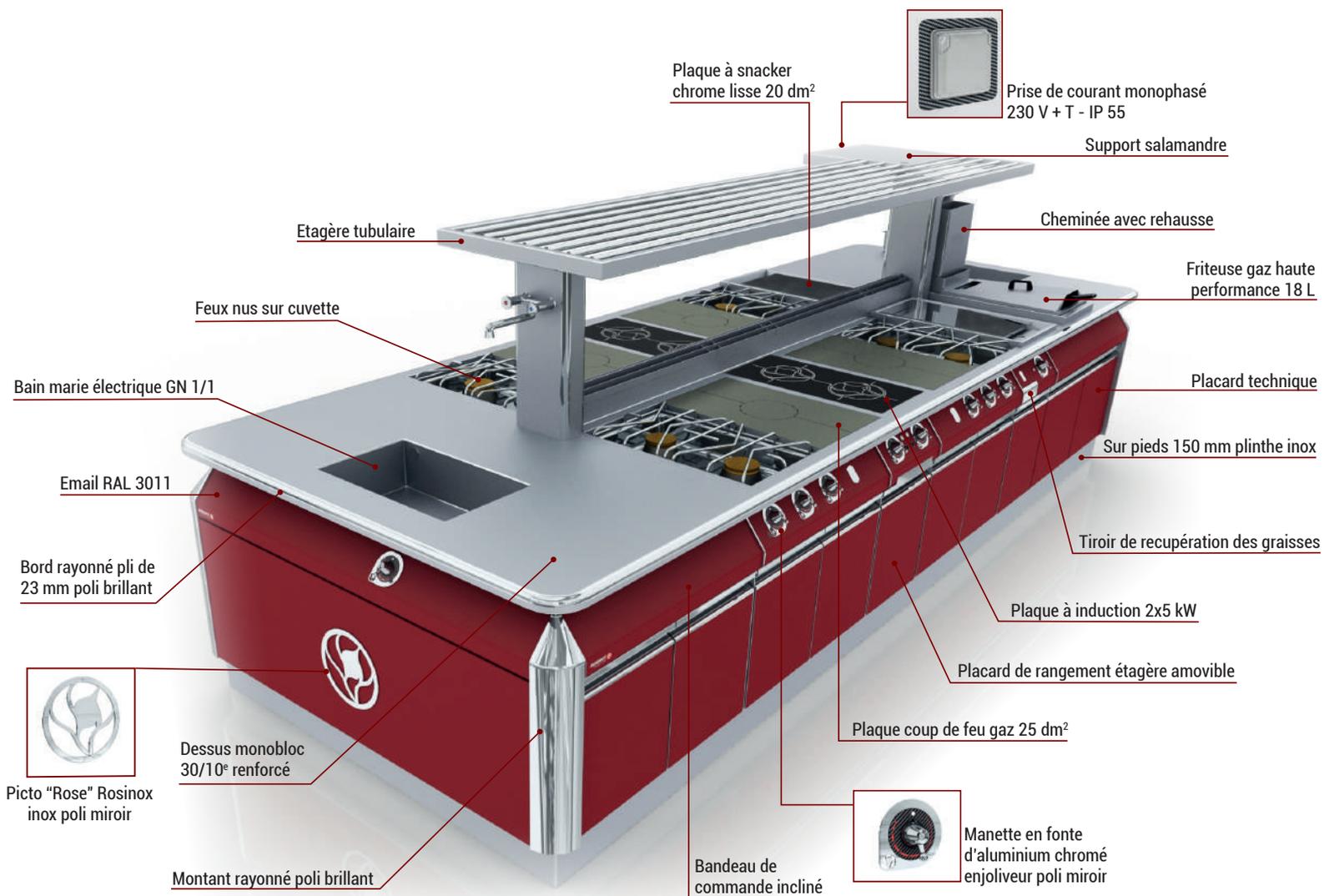
Les caractéristiques communes de construction des fourneaux sur-mesure :

- Dessus acier inox 18-10 épaisseur 30/10^e renforcé.
- Bandeaux de commande encastrés, pour une utilisation protégée.
- En position adossée, bord relevé de 100 mm de hauteur en standard pour garantir l'hygiène.
- Pourtour de 150 mm permettant la préparation.

Caractéristiques de construction des fourneaux sur mesure Royal Chef 800 :

- Châssis plié mécanosoudé ultra rigide assemblage façon tenon-mortaise en inox AISI 304 L, épaisseur inox 20/10^e.
- Soubassement démontable si besoin, pour faciliter le passage sur site.
- Portes montées sur charnières invisibles résistantes.
- Montants rayonnés 4 côtés poli miroir.





UNE GAMME PUISSANTE DANS UN FAIBLE ENCOMBREMENT

Profondeur

730 mm

Construction

Structure porteuse
en profilé inox,
mécanosoudée

Épaisseur du
dessus

15/10^e

Pignons latéraux

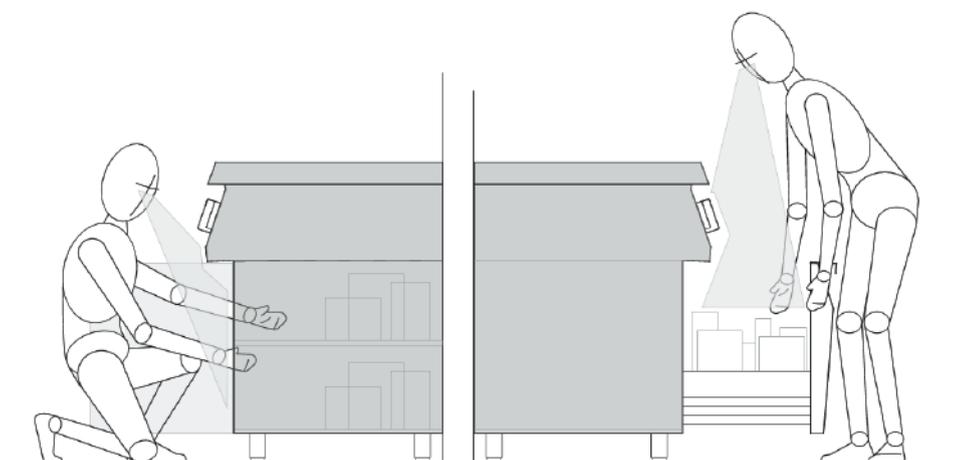
De série



POINTS FORTS

- Gamme modulaire à bords francs jointifs
- Faible encombrement
- Aménagement tiroir en soubassement
- Profondeur 730 mm
- Nouvelle esthétique
- Bandeau de commande avec profil ergonomique
- Pieds inox normalisés hauteur 150 mm
- Modularité pour de multiples combinaisons
- Possibilité de montage sur structure inox, placards ou soubassements réfrigérés





Nouveauté : Créer un environnement fonctionnel et pratique où tout le contenu est à portée de main, facilement accessible et visible grâce aux tiroirs en soubassement.

Modules	Largeur (mm)							Soubassements					Énergie			
	200	400	600	800	1000	1200	1600	Élément sup.	Placard ouvert	Placard fermé	placard 1 tiroir	Four élec.	Four gaz	gaz	élec.	mixte
Feux nus et/ou plaques coup de feu		•		•		•		•	•	•	•	•	•	•		•
Woks gaz			•		•				•	•				•		
Plaques électriques et vitrocéramiques radiantes		•		•				•	•	•	•	•			•	
Plaques vitrocéramiques induction		•		•				•	•	•	•				•	
Woks induction		•						•	•	•	•				•	
Plaques coup de feu électriques				•				•	•	•	•	•			•	
Plaques à snacker lisses ou rainurées en inox ou chrome		•	•	•		•		•	•	•	•			•	•	
Grillades fonte		•		•				•	•	•	•			•	•	
Grillades à pierre de lave		•		•				•	•	•	•			•		
Friteuses 8/8+8/10/10+10/15/15+15 litres		•	•	•				•		•				•	•	
Bacs de salage avec rampe chauffante infrarouge		•						•	•	•	•				•	
Cuiseurs à pâtes 28/28+28/42 litres		•	•	•						•*				•	•	
Bains-marie		•		•				•	•	•	•				•	
Neutres	•	•	•	•				•	•	•	•					
Sauteuses basculantes 26 dm ²				•						•*				•	•	
Sauteuses fixes multifonctions 15/25 dm ²		•	•							•					•	
Marmites chauffe directe et bain-marie			•	•						•*						
Soubassements réfrigérés						•	•								•	

LA PUISSANCE DANS UNE GAMME COMPACTE ET MODULAIRE

Profondeur

800 mm

Construction

Structure porteuse
en tôle inox
20/10^e d'épaisseur

Épaisseur du
dessus

30/10^e

Pignons latéraux

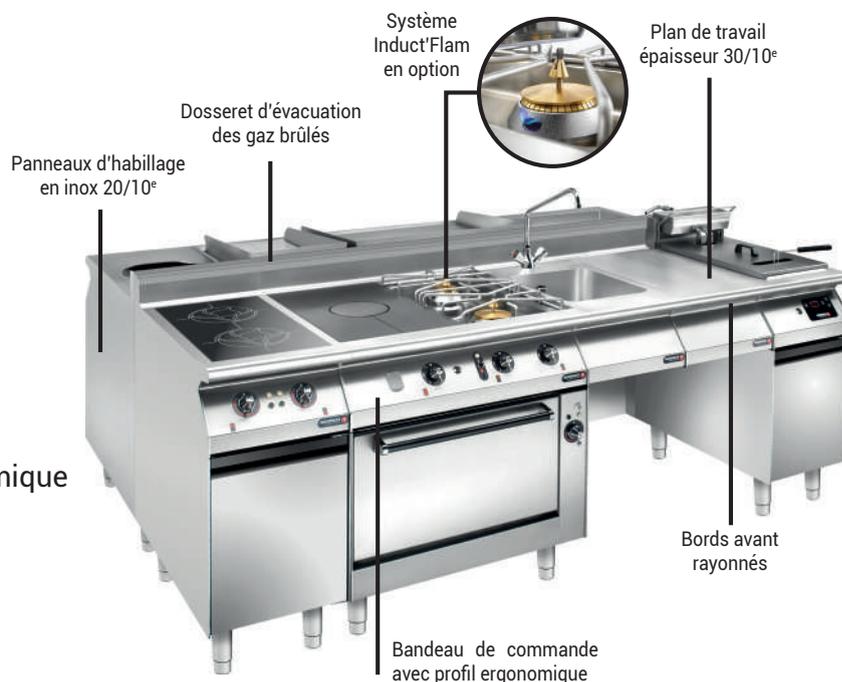
**Fournis en
extrémité de
fourneau**



CFA Châteauroux (36)

POINTS FORTS

- Gamme modulaire à bords francs jointifs
- Dessus en inox épaisseur 30/10^e
Structures latérales en inox épaisseur 20/10^e
- Profondeur 800 mm
- Bandeau de commande inox avec profil ergonomique
- Bords avant rayonnés
- Pieds inox normalisés hauteur 150 mm
- Modularité pour de multiples combinaisons
- Possibilité de montage en pont ou sur soubassement réfrigéré



Modules	Largeur (mm)							Soubassements							Énergie		
	200	400	600	800	1000	1200	1600	Elément sup.	Placard ouvert	Placard fermé	Four élec.	Four gaz	Placard chauffant	Elément compact	gaz	élec.	mixte
Feux nus et/ou plaques coup de feu gaz		●		●				●	●	●	●	●	●		●		●
Plaques électriques et vitrocéramiques radiantes		●		●				●	●	●	●	●	●			●	●
Plaques vitrocéramiques induction		●		●				●	●	●						●	
Woks induction		●						●	●	●						●	
Plaques à snacker lisses/rainurées en duplex/chrome		●		●				●	●	●	●	●	●		●	●	●
Grillades fonte		●		●				●	●	●	●	●	●		●	●	●
Grillades à pierre de lave		●								●					●		
Bains-marie électriques		●		●				●	●	●	●	●	●			●	●
Friteuses gaz 18 litres		●								●					●		
Friteuses électriques 12 litres		●						●	●	●						●	
Friteuses électriques 15/28/2x8 litres		●								●						●	
Bacs de salage électriques		●						●	●	●						●	
Tempura électrique		●		●						●							
Cuiseurs à pâtes 30 litres		●								●					●	●	
Cuve de rinçage		●															
Neutres/Bac du chef	●	●	●	●				●	●	●	●	●	●				
Dualcook				●										●		●	
Pancook		●								●						●	
Marmites 80 litres chauffe directe/bain-marie				●										●	●	●	
Sauteuses basculantes 35/50 dm²				●	●									●	●	●	
Sauteuses fixe élec. multifonctions 25 dm²				●						●						●	
Soubassements réfrigérés				●		●	●									●	

Encombrement



**NOUVELLE
GAMME**

ROSICHEF 900

Profondeur

900 mm

Construction

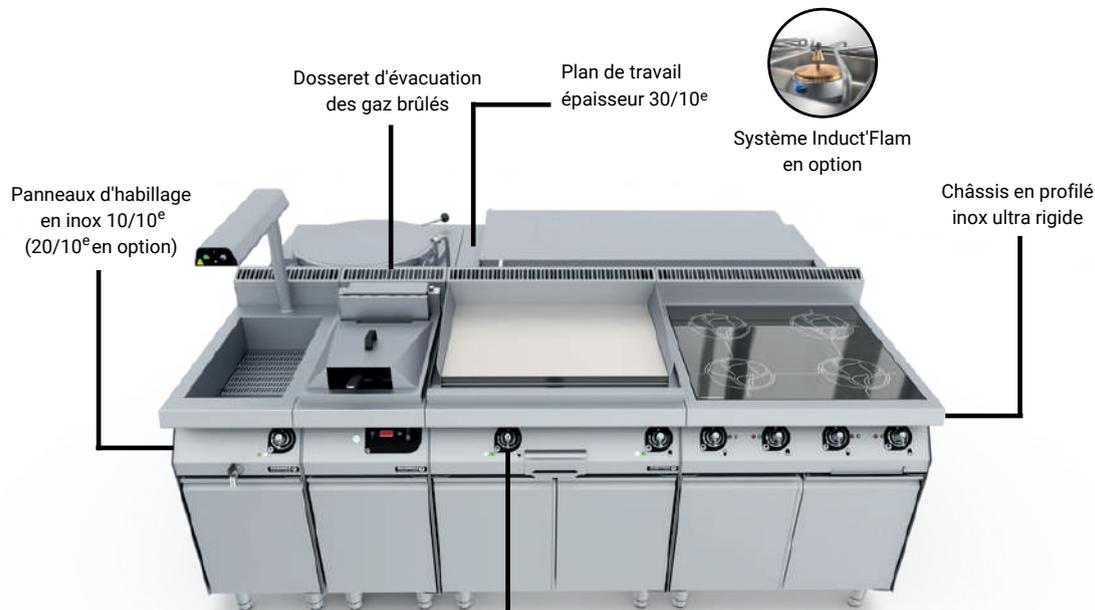
Châssis en profilé
inox, mécanosoudée

Épaisseur du
dessus

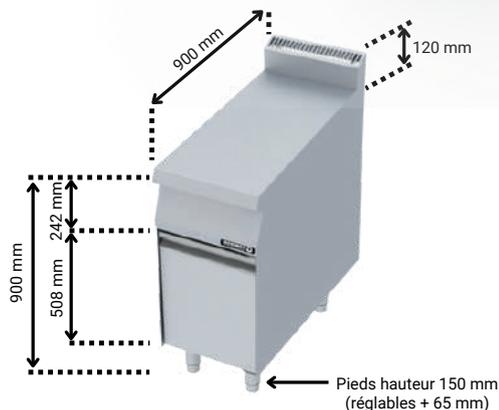
30/10^e

Pignons latéraux

Fournis en
extrémité de
fourneau, pignons
latéraux ép. 10/10^{ème}



Dimensions :



Ses points forts :

- ⊕ Gamme modulaire à bords francs jointifs
- ⊕ Dessus, façade et habillages latéraux en inox 304
- ⊕ Dessus épaisseur 30/10^{ème}
- ⊕ Profondeur 900 mm
- ⊕ Châssis en profilé inox 15/10^{ème} d'épaisseur
- ⊕ Bandeau de commande ergonomique en inox
- ⊕ Dosseret arrière avec angles arrondis
- ⊕ Pieds inox de série hauteur 150 mm

Modules	Largeur (mm)							Soubassements							Energie		
	200	400	600	800	1000	1200	1600	Element sup.	Placard ouvert	Placard fermé	Four élec	Four gaz	Placard chauffant	Element compact	Gaz	Elec	Mixte
Feux nus/plaques coup de feu		●		●				●	●	●	●	●	●		●		●
Plaques électriques et vitrocéramiques radiantes		●		●				●	●	●						●	
Plaques vitrocéramiques induction		●		●				●	●	●						●	
Plaques à snacker		●		●				●	●	●					●	●	
Grillades fontes		●		●				●	●	●					●	●	
Grillages à pierre de lave		●								●					●		
Bains-marie électriques		●		●				●	●	●						●	
Friteuses gaz haute performance 18/25 L		●												●	●		
Friteuses elec. haute performance 15/ 28 L		●												●		●	
Friteuse électrique 2x8 litres		●												●		●	
Bacs de salage électriques		●						●	●	●						●	
Neutres/bacs de salage avec système de filtration		●												●		●	
Cuiseur à pâtes 30 litres		●								●					●	●	
Cuve de rinçage		●															
Neutres/bac du chef	●	●	●	●	●			●	●	●	●	●	●				
Marmites chauffe directe/ bain-marie 100/ 150 litres				●										●	●	●	
Sauteuses basculantes 35/ 50/ 80 dm ²				●	●		●							●	●	●	
Soubassements réfrigérés				●		●	●									●	

LE DESIGN ALLIÉ À LA PERFORMANCE

Profondeur

900 mm

Construction

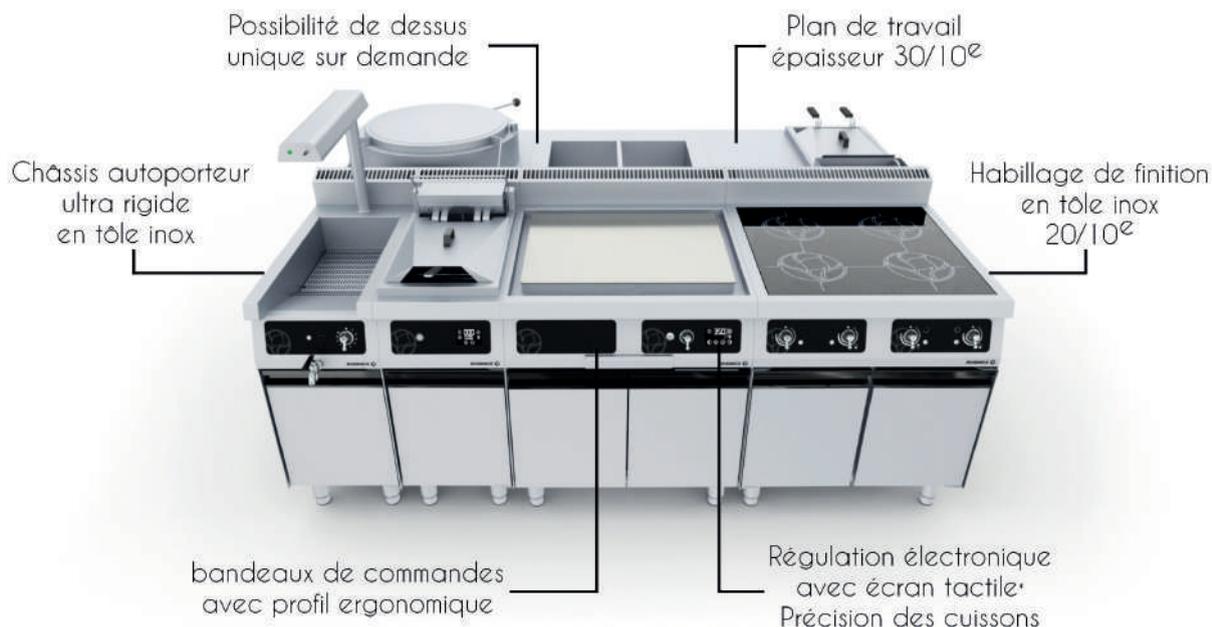
Structure porteuse
en tôle inox
20/10^e d'épaisseur

Épaisseur du
dessus

30/10^e

Pignons latéraux

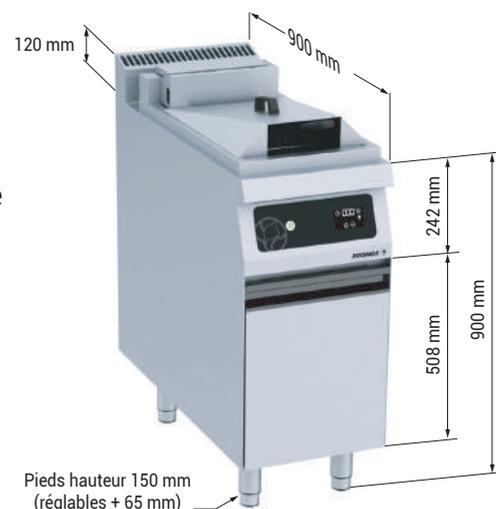
**Fournis en
extrémité de
fourneau**



POINTS FORTS

- De nouvelles fonctionnalités telles que la remise à niveau en eau automatique sur les cuiseurs à pâtes et bain-marie
- Les performances d'une gamme reconnue alliées à un design moderne
- Régulation électronique pilotée par écran tactile
- Nouvelle fonction Cuisson vapeur sur les cuiseurs à pâtes
- Plancha OPTIMA avec 100% de surface de chauffe utilisable ainsi qu'une montée en température ultra rapide (320° en 3 min 45)
- Accès aux éléments techniques optimisé

Encombrement



Modules	Largeur (mm)										Soubassements						Énergie			
	200	400	600	800	900	1000	1100	1200	1300	1600	Elément sup.	Placard ouvert	Placard fermé	Four élec.	Four gaz	Placard chauffant	Elément compact	gaz	élec.	mixte
Feux nus et/ou plaques coup de feu gaz		•		•							•	•	•	•	•	•		•		•
Plaques électriques et vitrocéramiques radiantes		•		•							•	•	•	•					•	
Plaques vitrocéramiques induction		•		•							•	•	•						•	
Woks induction		•											•						•	
Plaque Optima		•		•							•	•	•	•					•	
Plaques à snacker lisses/rainurées en duplex/chrome		•		•							•	•	•	•		•		•	•	•
Grillades fonte		•		•							•	•	•	•		•		•	•	•
Grillades à pierre de lave		•											•					•		
Bains-marie électriques		•		•							•	•	•			•			•	
Friteuses gaz haute performance 18/25 litres		•															•	•		
Friteuses électriques haute performance 15/28 litres		•															•		•	
Friteuses électriques 2x8 litres		•															•		•	
Bacs de salage électriques		•									•	•	•						•	
Neutre/Bac de salage avec système de filtration		•															•		•	
Tempura électrique		•		•									•							
Cuiseurs à pâtes 30 litres		•																•	•	
Cuve de rinçage		•																		
Neutres / Bac du chef	•	•	•	•		•					•	•	•	•	•	•				
Marmites 100/150 litres chauffe directe/bain-marie				•													•	•	•	
Sauteuses basculantes 35/50/80 dm²					•		•		•	•							•	•	•	
Soubassements réfrigérés				•				•		•									•	



Royal Chef 800 et Signature 900 - OPTIMA

Plancha OPTIMA



3 régulations par zone de chauffe, pour un maintien optimal de la température tout en garantissant une consommation énergétique réduite

OPTIMA
0% 50% 100%

Une efficacité **instantanée**
320° C en 3 min 45
98% de surface de chauffe



Disponible en largeur 400 et 800 mm

POINTS FORTS

- Montée en température ultra-rapide
- 98% de surface de chauffe
- Plaque affleurante au plan de travail
- Large goulotte de propreté au pourtour
- Possibilité d'alimentation en eau dans la goulotte (en option)
- Surface de chauffe en inox 310S
- 2 zones de chauffe régulées indépendamment (pour optima 800)
- Disponible en largeur 400 et 800 mm, à poser ou sur placard

Royal Chef 800 et Signature 900 - DUALCOOK



MULTIPLIEZ VOS POSSIBILITÉS !

DualCook RS9



- Largeur 1000 ou 800

DualCook RC8



- Largeur 1000 ou 800

Cuve de gauche :

- 30 litres (10 litres en mode friteuse)
- Fonction friteuse, cuiseur à pâtes, sauteuse, marmite
- Capacité horaire mode friteuse : 15 kg/h

Cuve de droite :

- 16 litres
- Fonction marmite, sauteuse, braisière

POINTS FORTS

- De multiples possibilités de cuisson : Friteuse, cuiseur à pâtes, sauteuse, marmite
- 250° C en 3 min 30 avec son système de chauffe ultra performant
- Ecran de contrôle tactile ergonomique et intuitif
- Contrôle volumétrique de remplissage en eau
- Système de vidange séparé des jus et eau de nettoyage
- Douchette rétractable et prise de courant en façade (sur DualCook 1000)



Uniformité de chauffe et montée en température ultra-rapide grâce à ses 3 éléments de chauffe par cuve

PanCook RS9

PanCook RC8



- Largeur 400

- 30 litres (10 litres en mode friteuse)
- Fonction friteuse, cuiseur à pâtes, sauteuse, marmite
- Capacité horaire mode friteuse : 15 kg/h

MODE DE CUISSON	PRODUITS	CUVE DE GAUCHE 30L	CUVE DE DROITE 16L	TOTAL CAPACITÉ
SNACKER	Steak haché surgelé Omelette	16 kg/h 20 kg/h	16 kg/h 20 kg/h	32 kg/h 40 kg/h
CUISSON À CŒUR	1/2 palette de porc	7,5 kg/h	7,5 kg/h	15 kg/h
POCHER/MIJOTER	Pâtes Goulash de bœuf Riz long pilaf	20 kg/h 22,5 kg/h 32,1 kg/h	5 kg/h 7,5 kg/h -	25 kg/h 30 kg/h 32,1 kg/h
FRIRE	Frites (6x6 précuites) Nuggets	22 kg/h 34 kg/h	- -	22 kg/h 34 kg/h

Royal Chef 800 et Signature 900 - TEMPURA

NOUVEAU
PRODUIT

TEMPURA

TEMPURA RS9



Largeur 400
25 litres

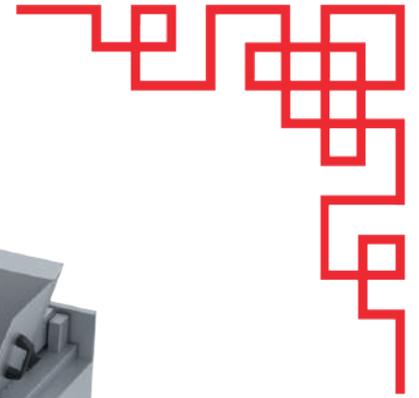


Largeur 800
45 litres

POINTS FORTS

- Indicateur de niveau d'huile (min-max)
- Vidange par un robinet à boisseau sphérique de forte section placé sous la cuve
- Réservoir de récupération d'huile avec élément filtrant
- Panier amovible équipé de 2 poignées
- Livré avec pare-éclaboussures amovible
- Élément de chauffe en inox blindé régulé par un thermostat électronique asservissant un contacteur de puissance et limitant la température du bain d'huile
- Thermostat électronique équipé d'un système de dégivrage des graisses solides, doublé par un thermostat de sécurité par élément
- Élément de chauffe directement plongé dans le bain d'huile et articulé à l'arrière pour faciliter le nettoyage
- Un microrupteur coupe le circuit de commande électrique lorsque les éléments sont relevés
- Voyants de mise sous tension et de régulation

Royal Chef 800 et Signature 900 - TEMPURA



TEMPURA RC8



Largeur 400
25 litres



Largeur 800
45 litres



Signature 900 Suspendue

**NOUVELLE
GAMME**

SIGNATURE 900 SUSPENDUE

Puissance, confort et nettoyage aisé

Profondeur

**900 mm
suspendu**

Structure

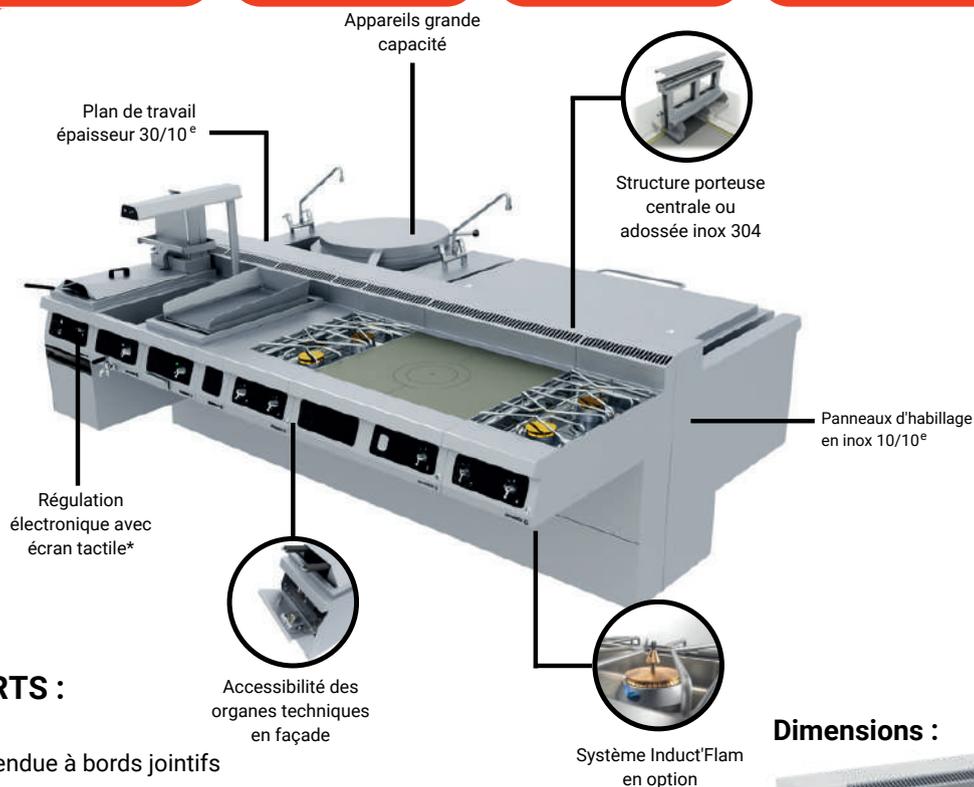
Structure porteuse
en tôle inox 20/10ème
d'épaisseur

Épaisseur du
dessus

30/10

Pignons latéraux

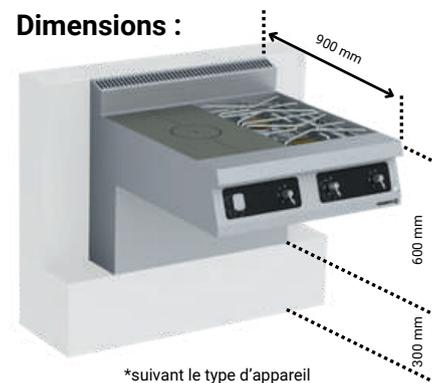
A rajouter



POINTS FORTS :

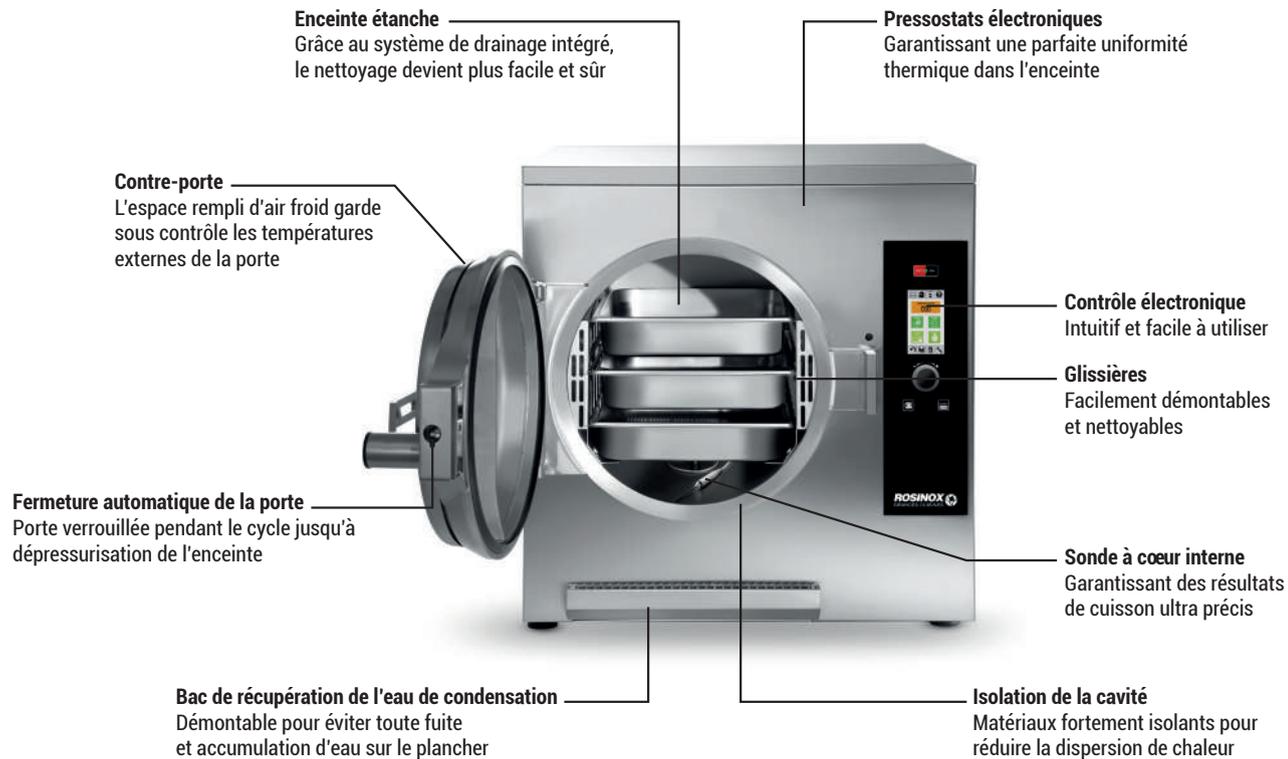
- ⊕ Gamme suspendue à bords jointifs
- ⊕ Profondeur 900 mm
- ⊕ Dessus en acier inox épaisseur 30/10ème
- ⊕ Bande de commande ergonomique
- ⊕ Châssis et façade en acier inox
- ⊕ Accès aux éléments techniques optimisé
- ⊕ Possibilité d'appareils en élément supérieur ou sur placard fermé
- ⊕ Hygiène et nettoyabilité renforcée

Dimensions :



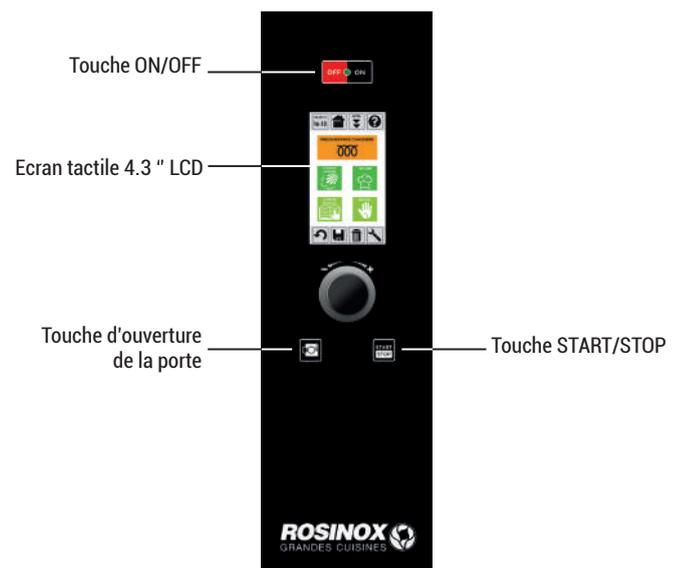
Modules	Largeur (mm)												Soubassements			Energie	
	100	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1700	1800	2000	Element sup.	Placard fermé	Element compact	gaz	elec.
Feux nus et/ou plaques coup de feu gaz			●		●								●	●		●	
Plaques électriques et vitrocéramiques radiantes			●		●								●	●			●
Plaques vitrocéramiques induction			●		●								●	●			●
Plaques à snacker lisses/rainurées en duplex/chrome			●		●								●	●		●	●
Grillades fontes			●		●								●	●		●	●
Grillades pierres de lave			●												●	●	
Bain-marie électrique			●		●								●	●			●
Friteuses électriques haute performance 18/25 L			●												●	●	
Friteuses électriques haute performance 15/ 28 L			●												●		●
Friteuses électriques 2x8 litres			●												●		●
Bacs de salage électriques			●										●	●			●
Cuiseur à pâtes 30 litres			●												●	●	●
Neutres	●	●	●	●	●	●	●						●	●			
Marmites chauffe direct/bain-marie 100/150/250 L							●								●	●	●
Marmites bain-marie 100/150 L							●		●						●	●	●
Sauteuses basculantes 50/80 dm ²								●			●				●	●	●
Sauteuses multi-fonctions 60/80 dm ²										●		●			●	●	●
Sauteuses multi-fonctions 60/80 dm ² avec racleur mélangeur										●		●			●	●	●
Sauteuses multi-fonctions 60/80 dm ²										●		●			●	●	●

CUISEUR VAPEUR À PRESSION



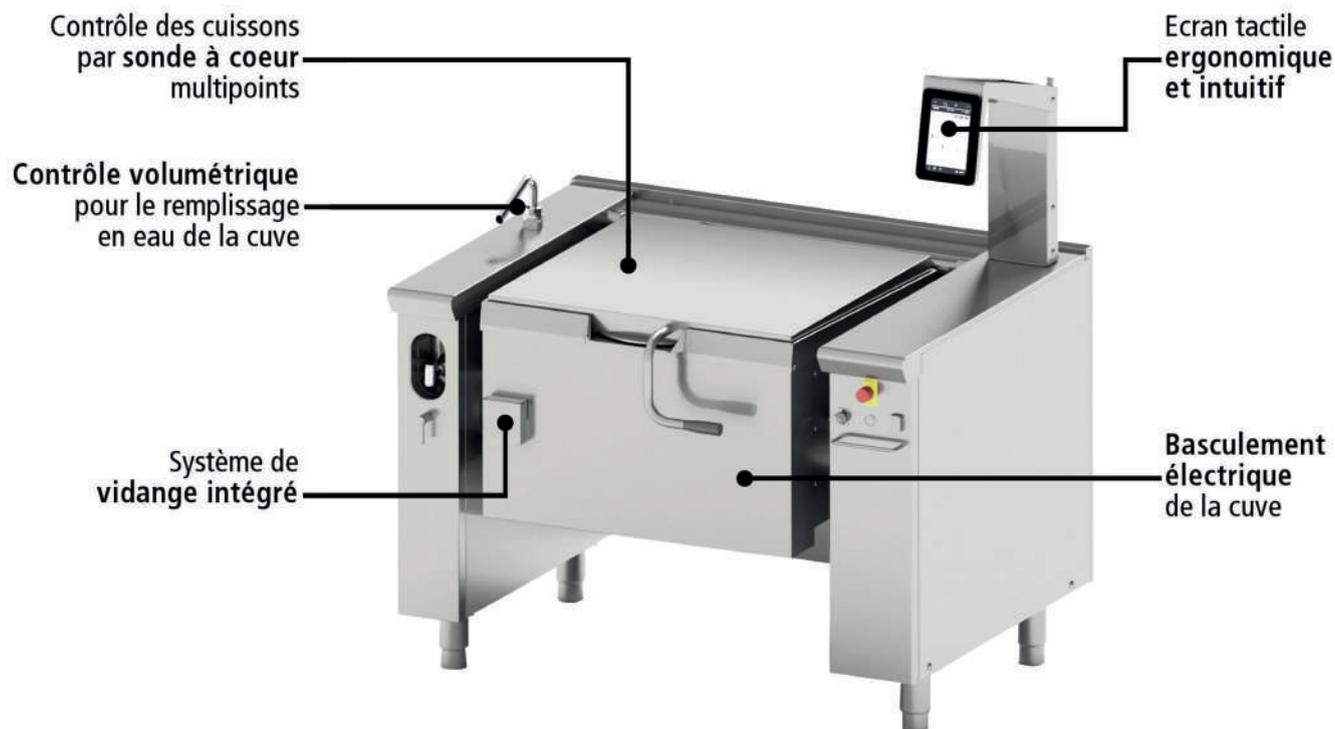
POINTS FORTS

- Jusqu'à 1.2 bars de pression dans l'enceinte
- Température de + 50°C à + 122 °C
- Fonction stérilisation pour préparations en pots
- Programme automatique de détartrage de la chaudière
- Sonde à cœur de série



SNACKER - MIJOTER - FRIRE - CUISSON DE NUIT

ICONX



POINTS FORTS

- Multiples modes de cuisson : Snacker, mijoter, cuisson vapeur, cuisson pâtes ou friture avec minuteur, pilotage par sonde à coeur
- Ecran de contrôle tactile 7 pouces sur potence réglable
- Douchette sur enrouleur de série
- Contrôle manuel ou automatique des recettes
- Sonde à coeur de série

MARMITES BAIN-MARIE BASCULANTES AVEC OU SANS AGITATEUR



POINTS FORTS

- Ecran tactile couleur 10 pouces intuitif
- De multiples possibilités de brassage grâce aux différents outils facilement interchangeables
- Large ouverture dans le couvercle facilitant le contrôle de la cuisson ou l'ajout d'ingrédients
- Pédale d'ouverture du couvercle permettant de réduire la vitesse de brassage (option)
- Remplissage automatique en eau sans ouverture du couvercle
- Une hygiène parfaite grâce à son outil permettant de nettoyer aussi bien la cuve que l'axe de brassage

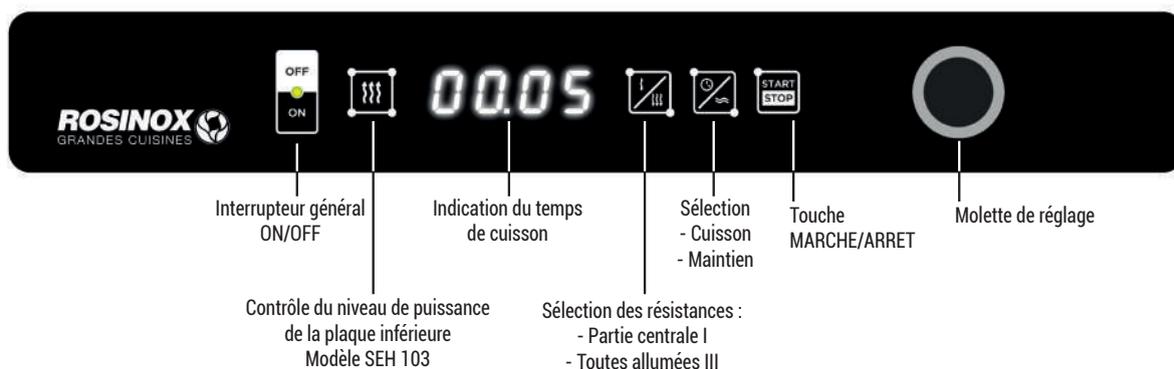


Outil de nettoyage de la cuve + axe (option)



Douchette et pédale d'ouverture du couvercle (option)

SALAMANDRES ÉLECTRIQUES À RENDEMENT ÉLEVÉ



POINTS FORTS



Surface unique de cuisson en vitrocéramique à **haut rendement** sur modèle SEH 103



Nettoyage aisé Grâce à la **facilité d'extraction** de la grille et de ses glissières



Gain de temps 50% grâce à la montée en température **ultra-rapide**





PRESERVER NOTRE PLANETE

Nous pratiquons une **éco-conception** de nos appareils qui respecte les principes du développement durable et de l'environnement. L'éco-conception est une approche qui **prend en compte les impacts environnementaux dans la conception et le développement du produit** et intègre les aspects environnementaux tout au long de son cycle de vie (de la matière première, à la fin de vie en passant par la fabrication, la logistique, la distribution et l'usage).

Lorsque nous développons un produit, nous optimisons sa durée de vie et avons recours majoritairement à des matériaux recyclables.

Au quotidien nous limitons notre impact environnemental dans notre usine :



- Limitation de la quantité de ressources naturelles nécessaires à la fabrication des produits
- Machines-outils modernes qui minimisent les chutes et les déchets
- Poussières métalliques filtrées
- Pas de rejets de polluants portant atteinte à la faune et à la flore
- Pas de nuisances sonores
- Tri des déchets avec un prestataire habilité pour les recycler





Z.A.C de Beaulieu • Rue Marcel Dassault • F-18 020 BOURGES CEDEX
TÉL. : + 33 (0)2 48 70 28 28 • FAX : +33 (0)2 48 70 84 26

rosinox@rosinox.com
export@rosinox.com

www.rosinox.com

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence