

ROSIÈRES

L'amour du travail bien fait.



Cuisinières et lave-vaisselle.

Plus une cuisinière est perfectionnée, plus elle est simple.

Les cuisinières de jadis étaient simples en apparence : il fallait de "Thuile de coudé" pour tout faire. Avec les cuisinières de maintenant, et notamment avec une Rosières 10.000, la plus perfectionnée d'aujourd'hui, les choses sont vraiment plus simples.

Une Rosières 10.000 est simple et perfectionnée : car son four est

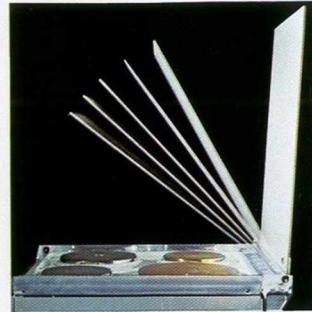
immense, "Insalissable" et sortant. Simple et perfectionnée, car son tableau de bord est incliné : on le lit sans se baisser, pour le réglage des températures, un seul chiffre est apparent, bien lisible, etc. De toutes les extraordinaires Rosières, c'est la plus extraordinaire.



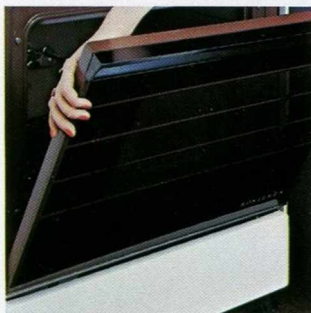
La poignée du four ne dépasse pas. (Cuisinières GSK - CK - K)



Les joues de protection en métal chromé dépassent dessus et devant; vos éléments sont protégés de la chaleur, votre lamifié ne se décollera pas. (Cuisinières GSK - Pyro)



Le couvercle ne vous retombera pas sur les doigts : il est autobloquant jusqu'à 45°. Et c'est un beau plan de travail à hauteur. (Cuisinières GSK Pyro)



La porte du four se lave. Tirez, nettoyez avec une éponge, replacez. (Tous modèles)



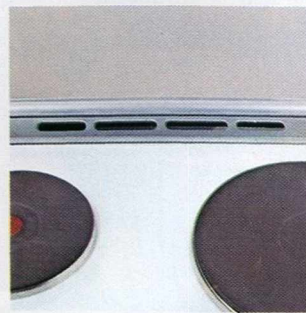
Le four "Insalissable Double Action" Il sort à votre rencontre, il est immense. (Cuisinières GSK - CK)



85 cm de haut et 60 cm de profondeur : la 10.000 est aux dimensions standard de vos meubles. (tous modèles).



Un seul chiffre apparaît à la fois. C'est clair, c'est simple. (Cuisinières GSK - Pyro)



Les vapeurs du four sont évacuées devant le couvercle : votre mur est protégé (tous modèles).



Le tableau de bord est incliné : lisez sans vous baisser. (cuisinières GSK - Pyro).

La Rosières 10.000 a un autre avantage. Elle est réellement encastrable : des protections en métal chromé empêchent la chaleur du four et de la table de cuire aussi... vos meubles. L'évacuation des vapeurs du four se fait devant... pas derrière. Vos murs sont protégés. Et comme la 10.000 est aux dimensions standard des meubles de cuisine, elle

est à hauteur de votre plan de travail, et elle s'intègre parfaitement, au ras des murs, au ras des meubles, à une cuisine aménagée.

Une 10.000 est donc un excellent investissement. Si vous rêvez d'une cuisine aménagée, vous pouvez commencer avec une 10.000 de Rosières.

La 10.000 de Rosières est la plus perfectionnée des cuisinières. Et elle est encastrable.

Les 10000 premières de Rosières: 4 modèles de sagesse.



Les 10.000 premières de Rosières, des cuisinières gaz ou mixtes. Elles sont encastrables, pratiques et faciles à manier. Leur four est auto-nettoyant par catalyse. Les 10.000 premières de Rosières possèdent

tous les éléments qui font d'une cuisinière, une grande cuisinière. Pourtant elles sont restées simples et sages dans leur prix. Dimensions : 60 x 60 x 85 cm.



1 4 feux tous gaz. Four gaz.
Réf. 1045 CKA.

4 brûleurs: 1 ultra-rapide: 3,7 kW; 2 rapides: 2,6 kW, et 1 semi-rapide: 1,45 kW, grille inox; éclairage du four; four sortant Insalissable; sole: 3,95 kW, grilloir: 3 kW; couvercle tôle; joues latérales de protection; chapeaux en fonte émaillée; tournebroche en option. Consommation horaire en régime: 1,72 kW. La même cuisinière que la 1045 CKA avec allumage électrique des brûleurs de table, du four et du grilloir. Réf. 1045 CLK. Consommation horaire en régime: 1,72 kW



2 4 feux tous gaz. Four gaz.
Réf. 1045 KB

4 brûleurs: 1 ultra-rapide 3,7 kW; 2 rapides: 2,6 kW 1 semi-rapide: 1,45 kW. Chapeaux de brûleurs en fonte émaillée. Four fixe Insalissable de 53 litres utiles. Eclairage du four. Brûleur de sole 3,95 kW. Brûleur de grilloir 3 kW. Couvercle tôle. En option: tournebroche jeu de brochettes. Consommation horaire en régime: 2 kW



3 2 brûleurs gaz, 2 plaques électriques. Four électrique.
Réf. 10042 CK.

2 brûleurs tous gaz; plus 2 plaques électriques (1 thermostatique de 2.000 W, diamètre 180 mm, plus 1 de 1.000 W) à sept positions, diamètre 145 mm; couvercle tôle; joues latérales de protection; éclairage du four; four sortant Insalissable; écran de grilloir Insalissable, démontable; sole et voûte: 2800 W; grilloir: 2.600 W; voyant de régulation du four; voyant de plaques; voyant de mise sous tension du four. En option: tournebrochè, jeu de brochettes. Consommation horaire en régime: 0,75 kW



4 2 brûleurs gaz, 2 plaques électriques. Four électrique.
Réf. 10042 KB.

Plaques électriques: ø 180 mm - 2.000 W 7 positions, ø 145 mm - 1.000 W 7 positions. Brûleurs: ultra-rapide 3,7 kW; semi-rapide 1,45 kW. Chapeaux des brûleurs émaillés. Allumage électrique des brûleurs. Grille inox. 1 programmeur. Voyant de mise sous tension du four. Voyant de mise sous tension des 2 plaques. Eclairage du four. Four fixe Insalissable de 57,7 litres utiles. Ecran de grilloir et sole (en émail catalytique) démontables - Tournebroche incorporé. Consommation horaire en régime: 0,978 kW

Les 10 000 GS de Rosières:

Les 10 000 GS de Rosières sont des modèles d'exception. Ce sont des cuisinières de grande performance: tous gaz, mixtes ou électriques; elles sont aux dimensions standard des meubles de cuisine (85 cm de hauteur), donc parfaitement encastrables. Elles possèdent un four

sortant auto-nettoyant par catalyse avec porte démontable; la poignée est encastrée sur tous les modèles. Sur le tableau de bord en verre émaillé, la lecture des réglages se fait directement sur tambours tournants.

VIRTUAL MUSEUM



1

4 brûleurs gaz. Four gaz.
Réf. 1045 GSK A

1 brûleur ultra-rapide 3,7 kW; 2 rapides 2,6 kW, 1 semi-rapide 1,45 kW. Four: sole 3,95 kW; grilloir: 3 kW. Chapeaux de brûleurs en fonte émaillée. Thermostat. Allumage électrique des brûleurs de table, du four et du grilloir. Volume utile du four: 48 litres. Consommation horaire en régime: 1,8 kW



2

4 brûleurs gaz. Four électrique.
Réf.: 10040 GSK B

Brûleurs: mêmes caractéristiques que sur la 1045 GSKA. Four: sole et voûte 2.800 W; grilloir 2.600 W. Chapeaux de brûleurs en fonte émaillée. Thermostat. Allumage électrique des brûleurs de table. Programmeur. Voyant de mise sous tension du four. Voyant de régulation du four. Volume utile du four: 52,7 litres. Consommation horaire en régime: 0,75 kW

4 modèles d'exception.

Les 10.000 GS de Rosières sont également équipées d'un écran de grilloir démontable auto-nettoyant par catalyse, de joues latérales de protection en métal chromé, d'un couvercle plan de travail, d'une prise

de courant, d'un interrupteur d'éclairage du four. Tournebroche et tournebrochette en option.

Les 10.000 GS de Rosières sont les cuisinières des vrais cordons bleus.



3

2 brûleurs gaz. 2 plaques électriques.
Four électrique.

Réf.: 10042 GSK A

1 brûleur ultra-rapide 3,7 kW. 1 semi-rapide 1,45 kW.
1 plaque électrique thermostatique ø 145 mm, 2.000 W, 7 positions.
Four: sole et voûte 2.800 W; grilloir 2.600 W. Chapeaux de brûleurs en fonte émaillée. Thermostat. Allumage électrique des brûleurs de table. Programmeur. Voyant de mise sous tension du four. Voyant de régulation du four. Voyant de fonctionnement des plaques.

Volume utile du four: 52,7 litres.

Consommation horaire en régime: 0,75 kW



4

4 plaques électriques. Four électrique.

Réf.: 10044 GSK A

2 plaques à 7 positions, ø 145 mm, 1.500 W et 1.000 W.
1 plaque à 7 positions, ø 220 mm, 2.000 W. 1 plaque thermostatique ø 180 mm, 2.000 W.

Four: sole et voûte 2.800 W; grilloir 2.600 W. Thermostat. Programmeur. Voyant de mise sous tension du four. Voyant de régulation du four. Voyant de fonctionnement des plaques.

Volume utile du four: 52,7 litres.

Consommation horaire en régime: 0,75 kW

Les 10 000 de Rosières à pyrolyse: 4 modèles de perfection.

Encastrables comme toutes les 10.000, les cuisinières à pyrolyse de Rosières sont des modèles de perfection. Avec la pyrolyse, votre four se nettoie après cuisson, grâce à des résistances électriques qui chauffent le four à température élevée (500 °C). Toutes les salissures sont donc radicalement carbonisées et radicalement détruites. Mais

les 10.000 de Rosières à pyrolyse sont aussi des modèles de perfection par la grandeur de leur four. Les fours à pyrolyse sont généralement plus petits que les autres. Le four des 10.000 à pyrolyse de Rosières reste un grand four.



1

2 brûleurs gaz. 2 plaques électriques. Four à pyrolyse.

Réf.: 10042 GS A Pyro.

Mêmes caractéristiques générales que la 10042 GSKA, mais four à pyrolyse.

Même modèle avec 4 plaques électriques et four à pyrolyse. Réf. 10044 GSA Pyro (photo n° 3).

Volume utile du four: 49,6 litres. Consommation horaire en régime: 0,60 kW. Consommation cycle pyrolyse 80 mm: 3,46 kW



2

2 brûleurs gaz. 2 plaques électriques. Four à pyrolyse.

Réf.: 10042 CA Pyro.

Mêmes caractéristiques générales que la 10042 CK, mais four à pyrolyse.

Même modèle avec 4 plaques électriques et four à pyrolyse. Réf. 10044 CA Pyro.

Volume utile du four: 46,8 litres. Consommation horaire en régime: 0,47 kW. Consommation cycle pyrolyse 80 mm: 3,055 kW

... Maintenant les cuisinières à pyrolyse ont un grand four.

L'explication est simple : l'isolation thermique nécessitée par la chaleur de la pyrolyse est très épaisse dans les fours courants, mais ici très compacte. Elle est extraordinairement efficace (au point que les 10.000 à pyrolyse de Rosières sont probablement les seules à ne pas faire courir de risques à vos menuiseries d'encastrement). C'est un facteur important d'économie de courant. Deuxième expli-

cation : sur les modèles GS toutes les résistances sont cachées, ce qui libère le four... Outre celles pour la cuisson et la pyrolyse normale, Rosières met en place une résistance spéciale supplémentaire autour de la contre-porte, afin de nettoyer l'intérieur du four.



3

- Bouton-poussoir pour le verrouillage de la porte.
- Programmeur.
- Voyant cycle pyro.
- Régulation du four.
- Verrouillage de la porte
- Prise de courant.
- Manette de commande du four.
- Des résistances sous les façades : la porte est parfaitement nettoyée
- Triple hublot
- Inverseur de programmation.
- Interrupteur éclairage du four.
- Voyants de fonctionnement des plaques.
- Émail spécial pyrolyse.
- Ce qui reste après une pyrolyse : un peu de poussière blanche.
- Contre-porte à léger débattement pour assurer une étanchéité parfaite.

La conception de la pyrolyse va donc très loin chez Rosières. Elle est même modulable et programmable. Modulable : elle peut durer plus ou moins longtemps selon que votre four est plus ou moins sale (c'est donc un deuxième facteur d'économie). Programmable : la pyrolyse commence en votre absence, et finit en votre absence, si vous le désirez. C'est donc un troisième facteur d'économie, puisqu'ainsi vous pouvez profiter des tarifs de nuit.

Quelques indications utiles ou très importantes : les fumées grasses elles-mêmes sont totalement dégraissées et filtrées au sortir du four, pendant la pyrolyse et pendant la cuisson (c'est meilleur pour les peintures de votre cuisine). Les sécurités ont été multipliées, afin que vous soyez serein pendant que votre cuisinière cuit ou se nettoie toute seule : voyants lumineux pour le four, pour la pyrolyse, pour les plaques, pour le verrouillage de la porte.

Bien entendu la pyrolyse ne peut commencer que la porte verrouillée (la fermeture est électro-magnétique, avec un simple bouton-poussoir. Une sécurité empêche l'ouverture aussitôt dépassés les 320 °C). Une deuxième sécurité règle la température de pyrolyse entre 480 °C et 500 °C. Une troisième coupe le courant pour le cas improbable où l'on dépasserait 500 °C. Et le programmeur, qui limite la durée de la pyrolyse est lui-même une sécurité supplémentaire. Puissance du four : 2.875 W, du grilloir : 2.200 W ; de la pyrolyse : 3.175 W à son maximum.

4

Intérieur des fours 10042 CA Pyro et 10044 CA Pyro.

Voici les modèles de tradition Rosières.

Les grands classiques ne se démodent pas. Les extraordinaires cuisinières qui ont fait la réputation de ROSIERES sont toujours aussi modernes. Tous gaz, électriques, bois charbon, mazout. Elles sont à la fois classiques et ultra-perfectionnées. Ce sont des cuisinières de grande qualité.

VIRTUAL MUSEUM

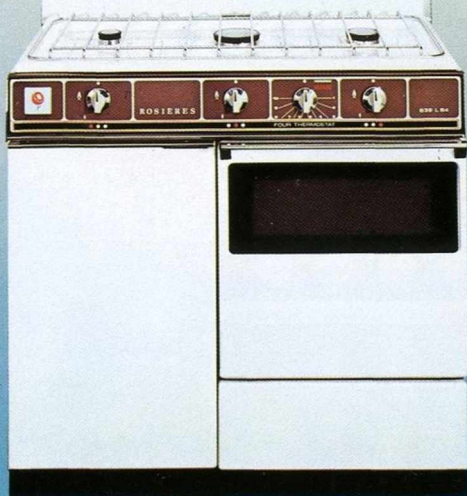


2

Réf.: 10042 KB/C 105

Une cuisinière 10042 KB et le coffre loge-bouteilles ou de rangement C 105.

1



2



3



1

Une cuisinière 3 feux pour les gaz en bouteille.

Réf.: Rosanette 839 D.

3 feux, tous gaz en bouteille; brûleurs émaillés; thermostat; grille inox; placard pour loger les bouteilles de gaz; four gaz à thermostat ultra-sensible; dimensions: 84 x 46 cm. Volume utile du four: 31 litres. Consommation horaire en régime: 1,42 kW



3

Une vraie cuisinière pour grande famille : la Familiale.

Réf.: 9962 FEK A

4 brûleurs tous gaz; allumage électrique; 1 plaque thermostatique de 2.000 W; 1 plaque de mijotage de 400 W; prise de courant; voyant de régulation; programmateur lumineux pour le four, le grilloir et la plaque thermostatique; four électrique Insalissable de 1.850 W; contenance 38,8 litres utiles; grilloir 1.800 W; plus une rôtissoire indépendante de 43 litres (Insalissable avec tournebroche); hublots panoramiques; éclairage du four et de la rôtissoire; tiroir de rangement; dimensions: 86 x 60 cm. Consommation horaire en régime: 0,7 kW



4

**Une cuisinière bois charbon .
Un coffre loge-bouteille C 105.
Une cuisinière tous gaz 1045 KB.**

Quelle que soit leur énergie gaz, électriques, bois charbon, mazout, toutes les 10.000 de Rosières sont à 85 cm de hauteur, ce qui permet de les assembler pour former des blocs de cuisson. Exemple de bloc de cuisson constitué à partir d'éléments différents.

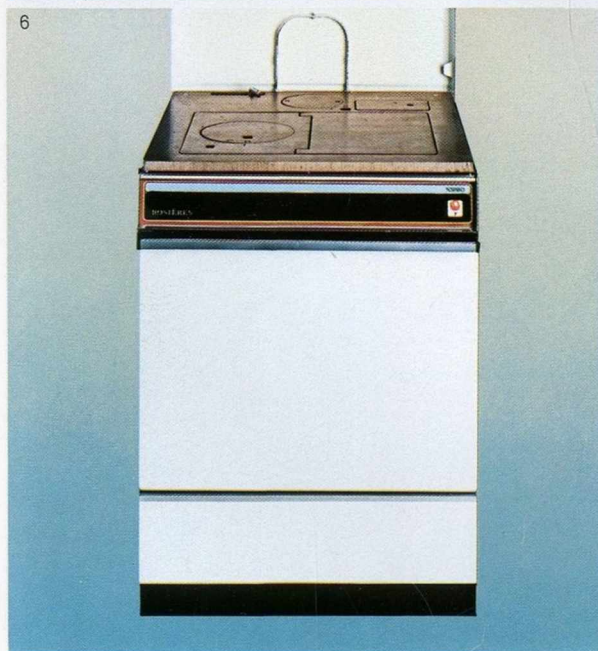
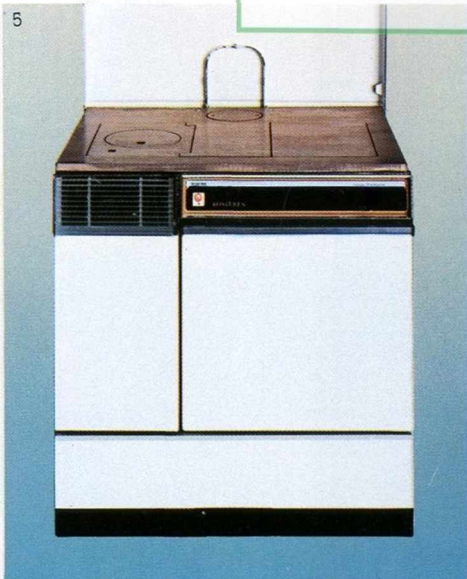


5

**Une cuisinière bois-charbon à production
d'eau chaude et chauffage central.**

Réf. : 10286 CC5

Même modèle et caractéristiques générales que la 10286 E, avec bouilleur CC5 de 5,8 kW qui permet soit une production d'eau chaude de 200 litres par jour, soit une production d'eau chaude de 100 litres par jour et chauffage par radiateurs d'un volume de 180 m³

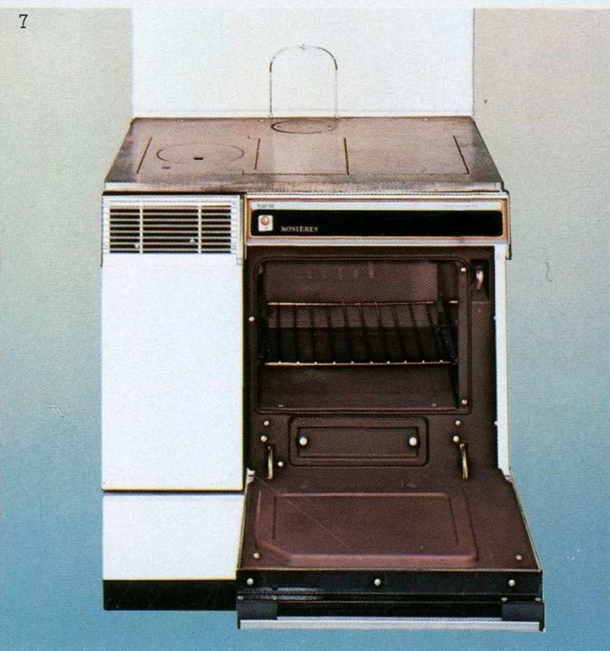


6

**Des cuisinières bois-charbon :
une spécialité Rosières.**

Réf. : 10260 10276 - 10286

150, 159 et 375 cms; 4,5 - 5 et 10 kW, caractéristiques de la 10260 (photographiée ci-dessus): 4,5 kW; réglage d'allure très précis; four Insalissable de 38 litres; décentrage sur rouleaux; chargement par le dessus à double tampon; chauffage jusqu'à 130 m³ de volume corrigé; tiroir de rangement; Modèle ci-dessus: 10260 (60 x 60 x 85 cm).
Diamètre buses: 125 et 139 mm.



7

Des cuisinières à mazout qualité Rosières.

Réf. : 10760 - 10776

7,5 kW et 8,7 kW. dimensions : 60 x 60 cm, ou 76 x 60 cm; réglage d'allure à six positions; brûleurs à flamme rayonnante; dispositif spécial Rosières d'aspiration totale des vapeurs de mazout; régulation de tirage incorporé; consommation maximale : 0,84 l/h, 1 l/h; réservoirs : 11 et 14 litres; chauffage : 200 et 260 m³ corrigés; la cuisinière photographiée est la 10776; tiroir de rangement
Diamètre buses: 125 et 139 mm.



6



7

Voici la "Toute Rouge", et les "Premières" Rosières perfectionnées comme les grandes.

Toute Rouge ou Toutes Blanches, elles ont les bonnes dimensions pour les petites cuisines, elles sont jolies. Et elles sont perfectionnées comme les grandes. Thermostat, portes à grands hublots,

chapeaux de brûleurs en fonte émaillée deux tons, four auto-nettoyant par catalyse, grilloirs, tournebroche en option, allumage électrique des brûleurs, etc. Ce sont les "Premières" Rosières.



1

La fameuse "Toute Rouge" avec 4 brûleurs gaz.

Réf.: 341 RK

C'est la fameuse petite "Toute Rouge" à four gaz Insalissable; 4 brûleurs tous gaz, dont 2 rapides et 2 semi-rapides; grille inox; le four a une contenance de 39 litres utiles, thermostat ultrasensible; grilloir infrarouges à plafond rayonnant; hublot panoramique; éclairage du four; tournebroche en option. Consommation horaire en régime: 1,7 kW



1

Une "Première" avec 4 brûleurs tous gaz. Four gaz.

4 feux tous gaz; brûleurs-pilotes; chapeaux de brûleurs en fonte émaillée four gaz; contenance 42 litres utiles. thermostat; grilloir infrarouges à plafond rayonnant; porte à hublot; 2 brûleurs rapides, 2 semi-rapides. Consommation horaire en régime : 1,7 kW
Réf. : 345.



2

Une "Première" avec 4 brûleurs tous gaz. Four gaz. Hublot panoramique.

Comporte les mêmes perfectionnements que la 345 : 4 feux tous gaz; chapeaux de brûleurs en fonte émaillée, four gaz; thermostat; éclairage du four; grilloir; hublot panoramique; four Insalissable; tiroir de rangement; tournebroche en option. Consommation horaire en régime : 1,7 kW
Réf. : 341 K.



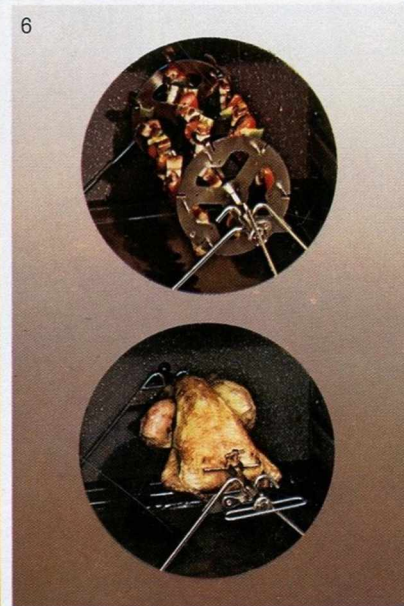
3

Nouveau : 4 brûleurs tous gaz, four gaz, allumage électrique des brûleurs de table.

Mêmes perfectionnements que la 345 : 4 feux tous gaz; chapeaux de brûleurs en fonte émaillée, four gaz; thermostat; éclairage du four; grilloir; hublot panoramique; four Insalissable; tiroir de rangement; tournebroche en option; allumage électrique des brûleurs de table. Consommation horaire en régime : 1,7 kW
Réf. : 341 LK.



ROSIERES
VIRTUAL MUSEUM



4

Une "Première" mixte, avec un four électrique Insalissable.

2 brûleurs-pilotes tous gaz; 1 rapide et 1 semi-rapide; 2 plaques électriques; 1 rapide de 2.000 W, diamètre 180 mm; 1 de 1.000 W, diamètre 145 mm; hublot panoramique; four électrique Insalissable; voyant de fonctionnement; grilloir; tiroir de rangement; tournebroche en option.
Consommation horaire en régime : 0,71 kW
Réf. 3442 K.



5

Une "Première" électrique avec four électrique Insalissable.

3 plaques électriques, dont 1 thermostatique de 2.000 W, diamètre 180 mm, 1 rapide de 1.500 W, diamètre 145 mm, et 1 de 1.000 W, diamètre 145 mm; four électrique : 2.050 W, Insalissable; voyant de fonctionnement; contenance : 37,7 litres utiles thermostat ultra-sensible; grilloir de 1.800 W; hublot panoramique; tournebroche en option.
Consommation horaire en régime : 0,71 kW
Réf. : 3433 K.



6

Tournebrochettes en option. Réf. : BR 6

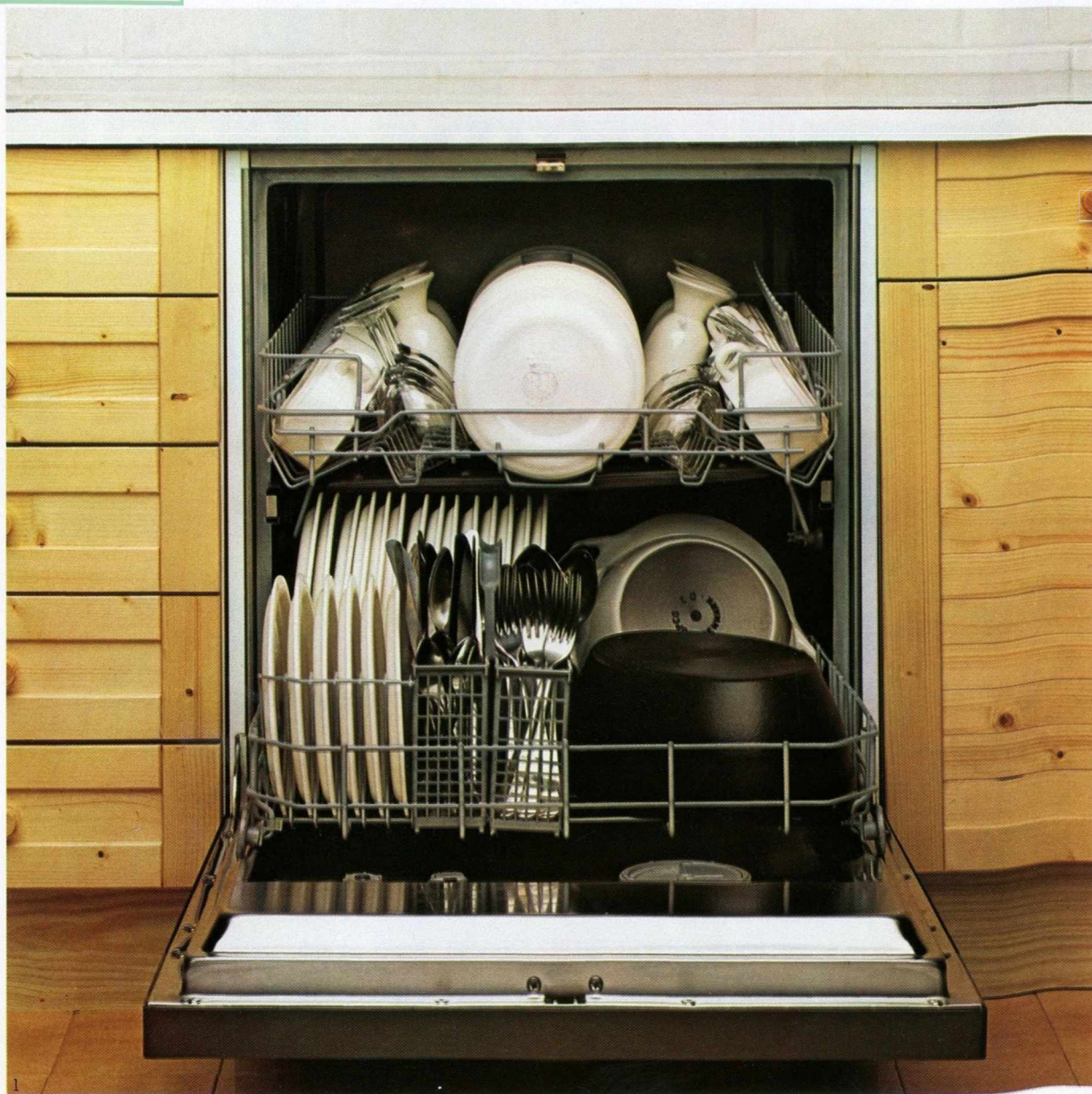
Le tournebrochettes Rosières est équipé de 6 brochettes. Le mouvement de rotation est double. L'axe central tourne et chaque brochette elle-même tourne autour de son axe.

Tournebroche en option. Réf. TB 50
Voici enfin un tournebroche qui tourne régulièrement, même si la pièce à rôtir est très lourde et même si elle n'a pas été parfaitement centrée sur la broche. Il se place directement sur la lèchefrite.

Oubliez votre vaisselle.

Les lave-vaisselle Rosières sont de vrais 14 couverts (162 pièces, normes internationales). Le panier supérieur peut être placé sur deux étages différents. Vous pouvez aussi aménager le panier inférieur à votre convenance : en enlevant certains supports d'assiettes, vous obtenez la place de vos cocottes. Les lave-vaisselle Rosières ont une efficacité supérieure : grâce à une douchette supplémentaire

en haut, grâce à leur voûte arrondie qui redistribue l'eau au lieu de la laisser dégouliner sur les parois, grâce à la possibilité de doser la pression de l'eau suivant le degré de salissure de votre vaisselle et sa fragilité (pression plus forte en haut, ou en bas). Faciles à entretenir : leurs cuves, contre-portes et bras de lavage entièrement en inox 18/8 ne rouillent pas et ne dégagent pas d'odeurs.



10014 GS.

14 couverts. Programmateur électronique : une touche par programme, munie d'un voyant. 5 programmes dont un économique. 4 voyants de déroulement de cycle. 2 voyants indicateurs pour sel et produit de rinçage. Intégrable et habillable.

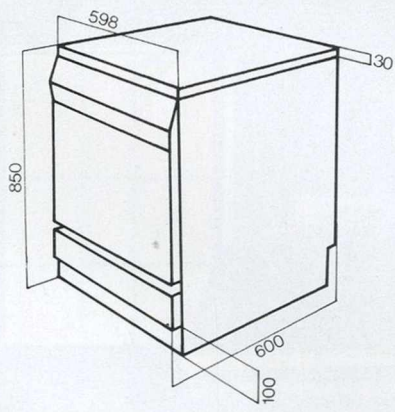
Consommation d'eau : 70 litres (cycle complet).

Consommation : 2,970 kWh.

Oubliez votre lave-vaisselle.

Les lave-vaisselle Rosières sont intégrables : ils sont aux dimensions standard des meubles de cuisine (85 x 60 x 60 cm). Ils sont habillables : vous pouvez les décorer dans le même matériau que

l'ensemble de votre cuisine. Ils sont silencieux : ils ont une isolation phonique exceptionnelle spécialement étudiée pour ne pas se dégrader dans le temps.



10014 C.
14 couverts. 2 voyants indicateurs pour sel et produit de rinçage. Emission automatique du détergent et du produit de rinçage ; séchage. Intégrable et habillable.
Consommation d'eau : 70 litres (cycle complet).
Consommation : 2,970 kWh.

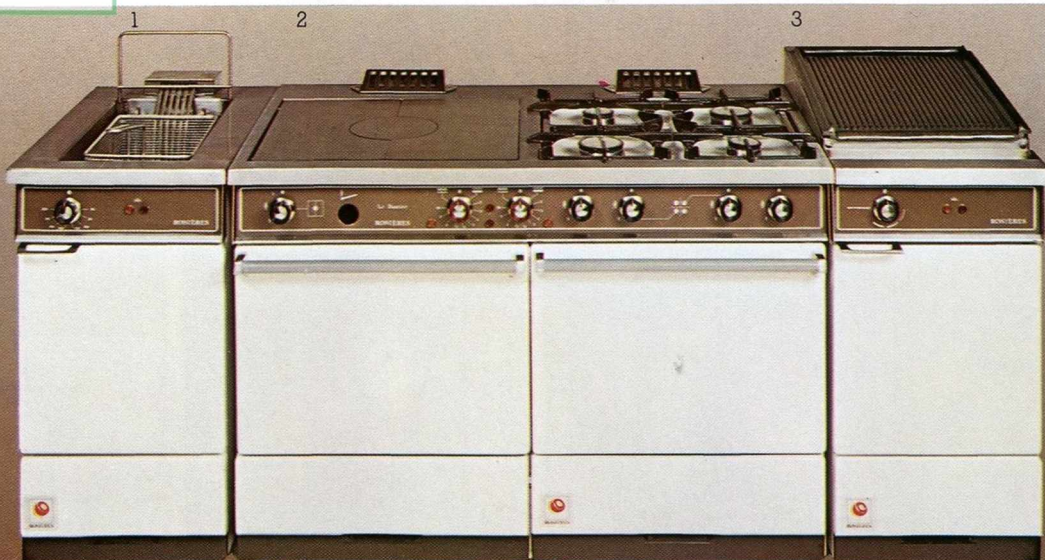


Voici quelques idées pour habiller votre lave-vaisselle... et votre cuisine. Vous remarquerez l'épaisseur des revêtements bois (jusqu'à 5 mm).

Pour les petits restaurants ou les grands cordons bleus : le Routier.

C'est un extraordinaire outil pour un petit restaurant (jusqu'à 80 couverts par jour) ou pour un grand cordon bleu. Il a une vraie plaque en fonte, épaisse, polie, satinée, comme les anciens bons vieux fourneaux, et aussi deux immenses fours. On peut le compléter d'une friteuse électrique ou d'un grill électrique, tous deux montés dans des

carrosseries indépendantes. Si le Routier vous fait envie, que ce soit en version mixte ou en version gaz, et si votre spécialiste Rosières ne peut pas vous le montrer, écrivez-nous. Il existe une documentation spéciale sur cette merveille.



1

Friteuse électrique avec thermostat.
Réf. : ZF 1270 E.

Contenance du panier : 2 kg; récupération et filtrage des huiles chaudes en toute sécurité (bac émaillé sous la cuve, placé dans un tiroir monté sur galets); cuve : 260 x 375 x 130 mm; capacité : 12 litres; panier : 225 x 330 x 130 mm; puissance électrique : 6 kW.



2

Routier.
Réf. : 142 G (gaz) - 142 M (mixte).

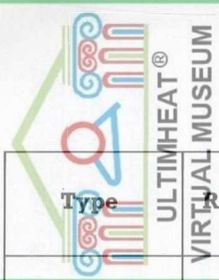
Dimensions : largeur : 1,26 m; profondeur : 0,70 m; hauteur : 0,85 m. 2 versions : tous gaz; table, fours et grilloir à gaz; plaque coup-de-feu en fonte, polissage fin; dimensions : 54,3 x 48,5 cm; 4 brûleurs feux nus émaillés. Mixte : table gaz, fours et grilloir électriques.



3

Grill électrique Routier.
Réf. : 1.570 E.

C'est le complément normal, dans la même esthétique que le Routier et la friteuse; régulation thermostatique : position de nettoyage; 1 voyant lumineux de mise sous tension; 1 voyant lumineux de régulation thermostatique; dimensions de la plaque : 520 x 420 mm; puissance : 6,6 kW; dimensions : 420 x 700 x 950 mm.



Les cuisinières Rosières

Type	Références	Energie		Nettoyage		Four		Volume utile du four	Consommation horaire en régime
		Table	Four	Catalyse	pyrolyse	Sortant	Fixe		
50 X 50 Votre première	345	Gaz	Gaz				⊙	42 dm ³	1,7 kW
	341 K	Gaz	Gaz	⊙			⊙	39 dm ³	
	341 LK	Gaz	Gaz	⊙			⊙		
	341 RK	Gaz	Gaz	⊙			⊙		
	3442 K	Mixte	Elec.	⊙			⊙	37,70 dm ³	0,716 kW
	3433 K	Elec.	Elec.	⊙			⊙	37,70 dm ³	0,716 kW
Rosanette	839 D	Gaz	Gaz				⊙	31 dm ³	1,42 kW
60 X 60 10000 Catalyse	1045 KB	Gaz	Gaz	⊙			⊙	53 dm ³	2 kW
	1045 CKA	Gaz	Gaz	⊙		⊙		48 dm ³	1,72 kW
	1045 CLK	Gaz	Gaz	⊙		⊙			
	1045 GSKA	Gaz	Gaz	⊙		⊙			
	10040 GSKB	Gaz	Elec.	⊙		⊙		52,70 dm ³	0,752 kW
	10042 KB	Mixte	Elec.	⊙			⊙	57,70 dm ³	0,978 kW
	10042 CK	Mixte	Elec.	⊙		⊙		52,70 dm ³	0,752 kW
	10042 GSKA	Mixte	Elec.	⊙		⊙		52,70 dm ³	0,752 kW
	10044 GSKA	Elec.	Elec.	⊙		⊙		52,70 dm ³	0,752 kW
	60 X 60 10000 Pyrolyse	10042 CA	Mixte	Elec.		⊙		⊙	46,80 dm ³
10042 GSA		Mixte	Elec.		⊙		⊙	49,60 dm ³	0,602 kW
10044 CA		Elec.	Elec.		⊙		⊙	46,80 dm ³	0,476 kW
10044 GSA		Elec.	Elec.		⊙		⊙	49,60 dm ³	0,602 kW

Les caractéristiques de ces modèles sont données à titre indicatif. Rosières se réserve le droit de modifier et/ou supprimer à tout moment l'un de ses appareils pour faire bénéficier sa gamme des dernières nouveautés techniques.



Usines de Rosières - B.P. 44
18001 BOURGES CEDEX
Tél. : (36) 24 71 50 (10 L groupées).
Télex : 760 701 ROSIERES.

Télex Fournisseurs et Pièces détachées :
ROSIERES 760 014.

**ULTIMHEAT
VIRTUAL MUSEUM**

Dépôts - Magasins généraux de Paris
31, rue de la Gare - 93307 AUBERVILLIERS CEDEX
Tél. : 833.57.30 (7 L groupées)
Télex : 680.244 ou 670.685 MAGEDIS

R.C. BOURGES : B 553.720.053.

Votre revendeur-conseil Rosières :

roux, senouilla, cayzac & gaudart 8/78

