

Fours pulsés



ROSIÈRES
Grandes Cuisines



ROSIÈRES Grandes Cuisines rénove la chaleur pulsée avec ses fours 6 et 10 niveaux.

Conçus spécialement pour la rôtisserie, la pâtisserie, le travail traiteur, en utilisation euronorme et gastronorme, les fours pulsés ROSIÈRES Grandes Cuisines, c'est tout l'amour du travail bien fait au service des professionnels.

Technologie, hygiène, fonctionnalité, esthétique, des maîtres-mots pour les fours pulsés de ROSIÈRES Grandes Cuisines. En outre, d'utilisation simple, leur efficacité et performance en matière de cuisson sont à l'image des équipements de restauration ROSIÈRES Grandes Cuisines.

■ *Fiabilité éprouvée*



Les fours pulsés ROSIÈRES Grandes Cuisines sont conçus en acier inoxydable 18-10 poli satiné d'épaisseur 15/10 pour le compartiment cuisson. Une turbine centrifuge en inox 18-10, à haut rendement assure une parfaite répartition de la chaleur. Son arrêt automatique est commandé dès l'ouverture de la porte.

L'équipement électrique est assuré par un ensemble d'éléments chauffants blindés en acier inoxydable.

La régulation est assurée par un thermostat électronique de haute précision.

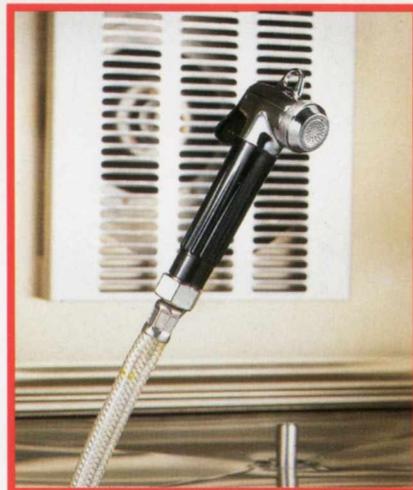
■ *Hygiène éprouvée*

ROSIÈRES Grandes Cuisines a particulièrement travaillé les caractéristiques techniques des fours pulsés afin de faciliter l'entretien et le nettoyage pour une meilleure garantie d'hygiène et une sécurité accrue.

L'enceinte de cuisson a des angles arrondis. L'habillage ne comporte pas d'accès de ventilation, sans contrainte de nettoyage et facilitant l'implantation en cuisine.

Les éléments intérieurs, chariot amovible et cloison arrière, sont très facilement accessibles sans outillage, laissant une large place au nettoyage de l'enceinte.

De plus, une douchette escamotable flexible permet d'effectuer un nettoyage efficace dans le compartiment qui est étanche avec une évacuation basse des eaux.



■ Esthétique/Fonctionnalité

Une porte panoramique (double vitrage en option) grande visibilité de l'enceinte permettant ainsi de surveiller les cuissons.

Le tableau de commande à affiche digitale est simple et fonctionnel. De plus, il peut être très facilement enlevé pour l'accès aux composants.

L'évacuation des buées s'effectue par un "oura" placé sur le dessus de l'appareil avec commande en façade. Un humidificateur manuel à impulsion, commandé en façade, est placé dans l'enceinte pour réhydrater certaines préparations en phase de cuisson.



■ La polyvalence dans l'utilisation

Les fours pulsés de ROSIÈRES Grandes Cuisines sont conçus pour fonctionner en format gastronorme ou euronorme. Un chariot amovible, gastronorme ou euronorme (à préciser à la commande), reçoit des plaques pâtisseries 600x400 ou des bacs euronormes 530x325.



Caractéristiques

MODÈLE	FP 6 E	FP 10 E	FP 10 G
Puissance (kW)	9	18	17
Tension (V)	TRI 380 ⁽¹⁾ + N + T	TRI 380 ⁽¹⁾ + N + T	MONO 230 ⁽²⁾ + T
Dimensions (L x P x H) (mm)	975 x 935 x 825	975 x 935 x 1125	975 x 935 x 1195
Poids (kg)	135	178	230
Descriptif	Four pulsé électrique 6 niveaux	Four pulsé électrique 10 niveaux	Four pulsé gaz 10 niveaux
N° Fiche Technique	1	1	

(1) TRI 230 V sur demande

(2) Puissance électrique 0,5 kW

L'écartement des clayettes de 67 mm permet d'enfourner 6 niveaux (FP 6 E) ou 10 niveaux (FP 10 E ou FP 10 G) de bacs d'une hauteur de 65 assurant ainsi une large capacité de production.

Un four et 2 chariots amovibles permettent d'assurer les fonctions "pâtisserie" et "rôtisserie" dans la même enceinte.

de plus, l'utilisation d'un format euronorme augmente d'une manière significative les capacités de production de l'appareil par rapport à un format gastronorme.

Enfin, ROSIÈRES Grandes Cuisines propose en option des tables d'enfournements pour le chargement ou le déchargement du four par chariot complet.

ROSIÈRES Grandes Cuisines, une parfaite maîtrise de l'équipement Grandes Cuisines au service de votre savoir-faire. Des gammes complètes de matériels de très haute qualité, adaptées à tous les types de restauration.



CUISSON: Fourneaux – Grils – Cuiseurs et fours vapeur – Fours pulsés – fours mixtes – Marmites – Sauteuses – Friteuses – Salamandre – Bain-marie



LAVAGE : Lave-vaisselle à chargement frontal - à capot - à avancement automatique - à convoyeur.



FROID: cellules à chariots et à clayettes pour le refroidissement; tours, armoires et armoires spéciales pour la conservation.

De VI Chef à Royal Chef, toute une gamme de matériels – cuisson, lavage, froid – bénéficiant de la même maîtrise technologique et alliant harmonieusement savoir-faire et création, tradition et innovation, clefs de votre succès.



ROSIÈRES
Grandes Cuisines 

ROSINOX SA - 23, rue Félix Chédin - F - 18020 BOURGES Cedex - Tél : (33) 48 70 28 28 - Fax : (33) 48 70 84 26

Rosinox se réserve le droit de modifier ses appareils ou ses gammes d'appareils pour les faire bénéficier à tout moment des dernières nouveautés.

Simple Service

La gamme ERA CHEF de ROSIÈRES Grandes Cuisines se complète d'un élément de simple service en module de 800 constitué d'une plaque de cuisson sur four ou sur placard.

La plaque de cuisson est composée d'une plaque coup de feu avec tampon de grande largeur 530 x 500 et d'une plaque de mijotage 530 x 290 placée à droite.

Le brûleur est en fonte à flammes piloté et commandé par un robinet avec dispositif de sécurité par thermocouple et veilleuse.

Les foyers sont disposés sur four gastronomique 2/1 gaz à large ouverture d'enfournement (340 mm) ou sur placard avec portes doublées et poignées isolantes encastrées.



- Construction inox 18-10.
- Dessus à bords rayonnés avant et arrière avec dossier.
- Option kit rangement, glissières pour le placard.
- Fonte usinée de forte épaisseur (8 mm) avec dessous nervuré.
- Gamme conforme à la norme NFD 32725.



Caractéristiques

MODÈLES	Puissance (kW)	Dimensions avec les pieds L x P x H (mm)	Poids (kg)	Descriptif	N° fiche technique
I01G	20	800 x 885 x 900	225	1 plaque coup de feu 1 plaque de mijotage sur four gaz	15
I00G	8	800 x 885 x 900	125	1 plaque coup de feu 1 plaque de mijotage sur placard	15

ROSIÈRES 
Grandes Cuisines

ROSINOX SA – 23, rue Félix Chédin – 18020 BOURGES Cedex – Tél: 48 70 28 28 – Fax: 48 70 84 26

Rosinox se réserve le droit de modifier ses appareils ou ses gammes d'appareils pour les faire bénéficier à tout moment des dernières nouveautés.

Mini-Marmite Mini-Sauteuse

Petite capacité et grande puissance pour la sauteuse et la marmite 35 électriques de ROSIÈRES Grandes Cuisines. Compactes, légères et mobiles, elles se déplacent aisément pour faciliter leur utilisation et nettoyage.

Particulièrement adaptées à la cafétéria, elles ont été conçues dans le respect de la tradition ROSIÈRES Grandes Cuisines: technologie, hygiène, esthétique.

Les deux appareils peuvent être posés sur la même table support, en acier inoxydable 18-10, placée sur quatre roulettes mobiles dont deux avec blocage.

Un caisson mobile, monté sur glissières télescopiques, est destiné à recevoir un bac de service gastronomique 1/1 de hauteur 150. Un égouttoir est fixé avec un raccord pour une liaison souple vers un caniveau.

La mini-sauteuse et la mini-marmite sont équipées d'un couvercle amovible en acier inoxydable 18-10, d'épaisseur 15/10.



Mini-Marmite

- Cuve, caisson et table en inox 18-10, 30/10.
- Capacité utile : 35 litres.
- Basculement manuel par levier avec frein de sécurité à 7 positions.
- Bain-marie – pression de service : 1 bar environ.
- Soupape de sécurité.
- Régulation par thermocycle.

Mini-Sauteuse

- Caisson et table en inox 18-10, 30/10 et virole épaisseur 25/10.
- Fond plat, thermodiffuseur bi-métal avec 8 mm d'acier doux et 2 mm d'acier inoxydable côté cuisson.
- Régulation par thermostat assurant la protection de la cuve contre les surchauffes.
- Capacité utile : 35 dm³.
- Basculement manuel par levier avec frein de sécurité à 7 positions.



Caractéristiques

MODÈLES	Puissance (kW)	Tension (V)	Dimensions LxPxH (mm)	Poids	Descriptif	N° Fiche Technique
SBM 35 E	10,5	220/380*	800 x 600 x 800	105	Sauteuse basculante manuelle	24
MBM 35 E	10,5	220/380*	800 x 600 x 800	85	Marmite basculante manuelle	25

*TRI + N + T

ROSIÈRES
Grandes Cuisines

ROSINOX SA - 23, rue Félix Chédin - F-18020 BOURGES Cedex - Tél : (33) 48 70 28 28 - Fax : (33) 48 70 84 26

Rosinox se réserve le droit de modifier ses appareils ou ses gammes d'appareils pour les faire bénéficier à tout moment des dernières nouveautés.

Salamandre

En version gaz ou électrique, la Salamandre ROSIÈRES Grandes Cuisines est le complément indispensable de tout "piano".

Pour gratiner, remettre ou tenir en température, "finir" une cuisson, les Salamandres peuvent être disposées sur un plan de travail, sur un support accroché au mur ou sur une étagère au dessus du fourneau pour un usage rationnel. Elles sont équipées d'un plafond mobile.

Construites entièrement en acier inoxydable 18-10, avec le respect de l'esthétique ROSIÈRES Grandes Cuisines, les Salamandres peuvent être installées avec l'ensemble des gammes ROSIÈRES Grandes Cuisines : V.I. Chef – Era Chef – Royal Chef.



- Deux zones de chauffe indépendantes pour économiser l'énergie.
- Dégagements latéraux pour utilisation de grands plats.
- Grilles et bacs à eau, amovibles pour faciliter l'entretien.
- Possibilité d'installation de joues (option).
- Support pour accroche murale (option).



Caractéristiques

MODÈLES	Puissance (kW)	Tension (V)	Dimensions LxPxH (mm)	Poids	Descriptif	N° Fiche Technique
SPM 25 E	4,5	220/380*	650 x 660 x 490	80	Salamandre à plafond mobile électrique	28
SPM 25 G	10		650 x 660 x 490	80	Salamandre à plafond mobile gaz	28

*TRI + N + T

ROSIÈRES
Grandes Cuisines



ROSINOX SA - 23, rue Félix Chédin - F - 18020 BOURGES Cedex - Tél : (33) 48 70 28 28 - Fax : (33) 48 70 84 26

Rosinox se réserve le droit de modifier ses appareils ou ses gammes d'appareils pour les faire bénéficier à tout moment des dernières nouveautés.

Friteuses

ROSIÈRES Grandes Cuisines propose une large gamme de friteuses gaz et électriques dont les capacités sont adaptées aux besoins de tous les types d'établissements de restauration (cf tableau de performances).

Les cuves, d'épaisseur 15 ou 30/10, sont formées avec le dessus poli à panache garantissant l'hygiène parfaite du bain d'huile (Norme NFU 60010).

Les cuves sont à zone froide et zone de foisonnement avec repère de niveau.

Le calorifugeage par panneau de laine de roche assure une parfaite sécurité et un meilleur rendement.

Toutes les friteuses sont équipées de paniers en fil d'acier adaptés à la contenance de l'appareil.



- Couvercle amovible ou articulé en tôle d'acier inox 18-10.
- Allumage par train d'étincelles sur les appareils gaz.
- Tous les thermostats de précision sont doublés d'un thermostat de sécurité.

Production horaire de frites surgelées

(Selon norme NFD 40002)

FR 12 G	8 kg
FR 12 E	18 kg
FR 25 G	30 kg
FR 30 E	40 kg
FR 54 G	65 kg
FR 60 E	65 kg

Caractéristiques

MODÈLES	Puissance (kW)	Tension (V)	Dimensions avec les pieds L x P x H (mm)	Poids (kg)	Descriptif	N° fiche technique
FR12G	12	mono 220	400 x 930 x 750	92	Friteuse gaz 12 litres	6B
FR12E	9	220/380*	400 x 930 x 750	77	Friteuse électrique 12 litres	6B
FR25G	32	mono 220	600 x 930 x 750	157	Friteuse gaz 25 litres	9B
FR30E	22	220/380*	600 x 930 x 750	105	Friteuse électrique 30 litres	9B
FR54G	64	mono 220	1000 x 930 x 750	283	Friteuse gaz 54 litres	10B
FR60E	36	220/380*	1000 x 930 x 750	225	Friteuse électrique 60 litres	10B

*TRI + N + T

ROSIÈRES 
Grandes Cuisines

ROSINOX SA - 23, rue Félix Chédin - F - 18020 BOURGES Cedex - Tél : (33) 48 70 28 28 - Fax : (33) 48 70 84 26

Rosinox se réserve le droit de modifier ses appareils ou ses gammes d'appareils pour les faire bénéficier à tout moment des dernières nouveautés.

Grils

Les grils de ROSIÈRES Grandes Cuisines existent dans deux modèles différents : le gril fonte réversible au gaz ou fixe électrique et la plaque à snacker chrome.

Grils fonte

Le gril gaz réversible est en fonte d'épaisseur 7 mm, nervurée sur les 2 faces.

Le pivotement se fait grâce à une rotule en acier au moyen d'une poignée en matière isolante. La notion de réversibilité est très intéressante par son rôle autonettoyant réalisé par le retournement de la face à nettoyer sur les flammes du brûleur (breveté).

- Tiroir de propreté inox.
- Berceau surmonté d'une grille d'évacuation des gaz brûlés.
- Gamme conforme aux normes NFD 32725, NF EN 60335-1 et NFC 20010.



Grils chrome

ROSIÈRES Grandes Cuisines propose plusieurs modèles de grils chrome, de surfaces variables, lisses ou rainurées, gaz ou électrique (voir tableau ci-dessous).

Les plaques sont en acier spécial d'épaisseur 20 mm avec revêtement au chrome poli. Toujours dans un souci de performances, ROSIÈRES Grandes Cuisines a soigné la planéité de ses plaques à snacker chrome afin d'obtenir un échange calorifique maximum.

Pour faciliter le nettoyage et le respect des normes d'hygiène, ROSIÈRES Grandes Cuisines a mis au point un réceptacle de graisse sur le pourtour de la plaque avec écoulement dans un tiroir de propreté inox.

- Les plaques ont 2 ou 3 zones de chauffe.
- Equipement par éléments blindés en acier inoxydable.
- Renforts avec isolant de haute densité.
- Gamme conforme aux normes NF EN 60335-1 et NFC 20010.

Caractéristiques

MODÈLES	Puissance (kW)	Tension (V)	Dimensions de la plaque L x P (mm)	Descriptif	N° Fiche Technique
Gril gaz	10,7		390 x 500	Gril réversible 15 dm ²	3B
Gril électrique	6,6	220/380*	400 x 500	Gril 15 dm ²	3B
Plaque à Snacker chrome électrique	12	220/380*	800 x 700	Gril chrome 36 dm ² lisse	4B
Plaque à Snacker chrome électrique	18	220/380*	1200 x 700	Gril chrome 56 dm ² lisse	4B
Plaque à Snacker chrome électrique	12	220/380*	800 x 700	Gril chrome 36 dm ² rainuré 1/3 gauche	4B
Plaque à Snacker chrome électrique	18	220/380*	1200 x 700	Gril chrome 56 dm ² rainuré 1/3 gauche	4B
Plaque à Snacker gaz	18,4		800 x 700	Gril chrome 36 dm ² lisse ou rainuré 1/3 gauche	19

*TRI + N + T

ROSIÈRES 
Grandes Cuisines

ROSINOX SA - 23, rue Félix Chédin - 18020 BOURGES Cedex - Tél: 48 70 28 28 - Fax: 48 70 84 26

Rosinox se réserve le droit de modifier ses appareils ou ses gammes d'appareils pour les faire bénéficier à tout moment des dernières nouveautés.

Marmites

ROSIÈRES Grandes Cuisines dispose d'une large gamme de marmites dont les caractéristiques dimensionnelles et techniques sont adaptées à un très vaste champ d'utilisation (cf Tableau).

Bain-marie ou chauffe directe, gaz ou électrique, les marmites sont conçues en acier inoxydable 18-10 avec dessus 30/10 d'épaisseur. Elles sont robustes et conformes aux règles d'hygiène et d'étanchéité.

Toutes les cuves sont à panache assurant ainsi l'étanchéité nécessaire de la zone de cuisson. Les angles largement arrondis permettent un nettoyage aisé.



Marmites bain-marie

- Bain-marie avec remplissage et mise à niveau automatique par électrovanne commandée par un niveau à sonde.
- Vidange par robinet à boisseau.
- Casse vide de sécurité lors du refroidissement.
- Brûleurs gaz commandés par un bloc de régulation à sécurité.
- Equipement électrique par thermoplongeurs blindés en acier inoxydable.
- Sécurité en cas de surpression et de manque d'eau.
- Régulation électrique par thermostat avec protection contre les surchauffes.

Marmites chauffe directe

- Fond thermodiffuseur bimétallique d'épaisseur 8 + 2.
- Couvercle doublé équilibré.
- Mélangeur eau chaude - eau froide.
- Equipement gaz avec brûleurs séquentiels à sondes.
- Allumage électrique par train d'étincelles.

La gamme est conforme aux normes NFD 32725, NF EN 60335-1 et NFC 20010. De plus, les équipements électriques ont un indice de protection IP 359.

Caractéristiques

MODÈLES	Puissance (kW)	Tension (V)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids	Descriptif	N° Fiche Technique
MCD 150 G	27	mono 220	1000 x 930 x 750	217	Marmite chauffe directe 150 litres gaz	12B
MCD 150 E	14,4	220/380*	1000 x 930 x 750	173	Marmite chauffe directe 150 litres élec.	12B
MCD 250 G	33	mono 220	1200 x 930 x 750	256	Marmite chauffe directe 250 litres gaz	16A
MBM 150 G	34	mono 220	1200 x 930 x 750	266	Marmite bain-marie 150 litres gaz	13B
MBM 150 E	16,5	220/380*	1200 x 930 x 750	220	Marmite bain-marie 150 litres élec.	13B
MBM 250 G	40	mono 220	1200 x 930 x 750	348	Marmite bain-marie 250 litres gaz	22

*TRI + N + T

ROSIÈRES 
Grandes Cuisines

ROSINOX SA - 23, rue Félix Chédin - F - 18020 BOURGES Cedex - Tél : (33) 48 70 28 28 - Fax : (33) 48 70 84 26

Rosinox se réserve le droit de modifier ses appareils ou ses gammes d'appareils pour les faire bénéficier à tout moment des dernières nouveautés.