

DOSSIER DE PRESSE/PRESS PACK

Rosinox et Friginox s'exposent au SIRHA 2021

Rosinox and Friginox on show at the SIRHA 2021



**SIRHA/+
LYON**

HALL 5 STAND E98

DEUX SITES DE PRODUCTION FRANÇAIS POUR CONCEVOIR ET FABRIQUER DES MATÉRIELS DE CUISSON ET DE RÉFRIGÉRATION POUR L'ÉQUIPEMENT DES CUISINES PROFESSIONNELLES

TWO FRENCH PRODUCTION SITES DESIGNING AND MANUFACTURING COOKING AND REFRIGERATION EQUIPMENT FOR PROFESSIONAL KITCHENS



DATES CLEF

1837. Le Marquis de BOISSY installe sur ses terres à ROSIÈRES (18) une forge à côté de son moulin que ses descendants complèteront ensuite, à l'ère industrielle, par des hauts fourneaux et une fonderie.

1934. L'entreprise prend le nom de ROSIÈRES et la licence exclusive pour la France et plusieurs autres pays des célèbres cuisinières AGA inventées en Suède par le Docteur DALEM (prix Nobel de Physique). Leur fabrication dans de très nombreuses versions durera jusqu'en 1966 et les modèles les plus puissants seront à l'origine de la Division Grandes Cuisines ROSINOX installée à Bourges.

1983. Filialisation de ROSINOX qui devient ROSINOX Grandes Cuisines de ROSIÈRES.

1999. Vente de ROSINOX à ALI Group.

2012. Construction d'un site de production flambant neuf.

2013. ROSINOX transfère ses installations sur son nouveau site, sur le Parc d'Activités Beaulieu-Ouest à Bourges (près de l'échangeur de l'autoroute - A71).

2017. Cuisson multifonction DUALCOOK en 800.

2021. Plancha Optima en 800 et 900 et Rosichef Signature 900.

KEY DATES

1837. The Marquis de BOISSY set up a forge on his land in ROSIÈRES (18) next to his mill, which was later enhanced with blast furnaces and a foundry by his descendants, in the industrial era.

The company took on the name of ROSIÈRES and the exclusive licence for France and several other countries of the famous AGA cookers invented in Sweden by Doctor DALEM (Nobel Prize of Physics). Numerous versions of these cookers were manufactured until 1966, with the most powerful models forming the basis of the ROSINOX Large Kitchen Division based in Bourges.

The spin off ROSINOX became ROSINOX Grandes Cuisines de ROSIÈRES.

1983. ROSINOX was sold to ALI Group.

1999. Construction of a brand new production site.

2012. ROSINOX transferred its facilities to its new site in the Beaulieu-Ouest Business Park in Bourges (near the A71 motorway junction).

2017. 800 DUALCOOK multifunction oven.

2021. 800 and 900 Optima and Rosichef Signature 900.



“Le savoir-faire de ROSINOX et de FRIGINOX s'est bâti sur une longue tradition et sur une expérience centenaire”

Fabrication Française

DATES CLEF



1973. Création de FRIGINOX.

1982. FRIGINOX est rachetée par le groupe ROSIÈRES.

1983. FRIGINOX crée la première cellule de refroidissement rapide électromécanique.

1987. CANDY rachète ROSIÈRES et FRIGINOX. Création de la première régulation électronique pour cellules de refroidissement rapide.

1991. FRIGINOX agrandit son site de production de 3500 m².

1999. ALI Group achète ROSINOX et FRIGINOX au groupe CANDY.

2017-2018. Lancement d' ECOgaz, une gamme au R290 (Propane).

2019. FRIGINOX crée la première armoire de maintien en température qui conserve au froid ET au chaud.

2021. FRIGINOX équipe toutes ses cellules de refroidissement d'un écran high Tech : TouchScreen 7.

KEY DATES

1973. Creation of FRIGINOX.

1982. FRIGINOX was bought up by the ROSIÈRES group.

1983. FRIGINOX created the first electromechanical blast chiller.

1987. CANDY bought up ROSIÈRES and FRIGINOX. Creation of the first electronic control for blast chillers.

1991. FRIGINOX expanded its production site by 3,500 m².

1999. ALI Group bought up ROSINOX and FRIGINOX from the CANDY Group.

2017-2018. Launch of ECOgaz, an R290 (Propane) range.

2019. FRIGINOX created the first cold and hot temperature holding cabinet.

2021. FRIGINOX equipped all its blast chillers with a high tech screen: TouchScreen 7.



“The ROSINOX and FRIGINOX expertise is built on a century-long tradition and experience.”

ROSICHEF SIGNATURE 900 : LA MODULARITÉ ET LE DESIGN AU SERVICE DE TOUTES LES CUISINES

ROSICHEF SIGNATURE 900: MODULAR AND DESIGN FEATURES FOR ALL KITCHENS

À l'occasion du SIRHA 2021, ROSINOX lance officiellement **ROSICHEF Signature 900** avec une composition inédite qui démontrera aux visiteurs, la modularité et l'adaptabilité de cette nouvelle gamme.

The SIRHA 2021 will be the stage where ROSINOX officially launches ROSICHEF Signature 900 boasting a new line-up showcasing to visitors the versatility and adaptability of this new range.



Tous les appareils de la gamme **ROSICHEF Signature 900** sont équipés d'écrans tactiles qui bénéficient tous de la même carte électronique ce qui simplifie et améliore le SAV. Les commandes sont en retrait ce qui rend le bandeau particulièrement ergonomique.

All the ROSICHEF Signature 900 equipment is fitted with touch screens that all have the same electronic board making it easier and more convenient to service. The controls are recessed making for a particularly ergonomic panel.



Le relevage automatique des paniers (friteuse ou cuseur à pâtes) a été optimisé afin de prévenir les TMS (Troubles Musculo-Squelettique).

The automatic lifting of the baskets (fryer or pasta cooker) has been optimised to prevent MSDs (Musculoskeletal disorders).



ROSICHEF Signature 900 s'habille d'appareils de cuisson complètement redesignés et encore plus performants telle la toute nouvelle Plancha OPTIMA 100% à découvrir sur le stand.

ROSICHEF Signature 900 comes with completely redesigned and ever more efficient cooking equipment such as the brand new OPTIMA 100% griddle plate that will be on display on the stand.



L'installation de la gamme **ROSICHEF Signature 900** a été repensée pour s'adapter à toutes les configurations de cuisine, en restauration commerciale comme en restauration collective, de la plus petite à la plus grande. Montage à poser, en pont ou sur soubassement réfrigéré, toutes les options sont désormais possibles.

Installation of the ROSICHEF Signature 900 range has been redesigned to adapt to all kitchen configurations, from the smallest to the largest commercial and mass catering facilities. All options are now possible: free-standing, on a bridge or refrigerated base.

ROSICHEF Signature

ROSICHEF SIGNATURE 900 : LA GAMME OÙ LES DÉTAILS FONT LA DIFFÉRENCE !

ROSICHEF SIGNATURE 900: THE RANGE WHERE EVERY LITTLE DETAIL MATTERS!

Un design dans l'air du temps !

Rosichef Signature 900 donne de l'allure à votre cuisine avec son design épuré, sans vis apparentes et des joues monoblocs ! Avec son bandeau de commande incliné et tactile, ses manettes de réglage en métal chromé, sa façade continue et la possibilité de l'habiller d'un dessus unique monobloc, RosiChef Signature 900 rehausse le prestige de votre cuisine quelle que soit sa composition !

> Une robustesse et une fiabilité à toutes épreuves

Rosichef Signature 900 bénéficie bien entendu du savoir-faire du fabricant Rosinox qui a choisi les matériaux et les techniques d'assemblage les plus pertinentes pour faire de cette gamme un modèle de robustesse et de fiabilité.

> Modulaire et ergonomique

Rosichef Signature 900 a été imaginée avec le concours d'un ergonomiste tant pour faciliter sa mise en œuvre par les chefs que pour optimiser la maintenance en rendant les éléments techniques extrêmement accessibles par l'avant. La grande modularité de la gamme, avec 22 lignes de produits

Bang on trend!

Rosichef Signature 900 adds style to your kitchen with its sleek design, without any visible screws and with one-piece sides ! And with its sloping, touch-sensitive control panel, chrome-plated metal knobs, streamlined front panel and the option of a one-of-a-kind one-piece top, RosiChef Signature 900 enhances the prestige of your kitchen, no matter how it is arranged!

Robustness and reliability beyond reproach

Rosichef Signature 900 is obviously packed with all the expertise of Rosinox who has opted for the most efficient materials and assembly techniques to make this range a benchmark in robustness and reliability.

> Modular and ergonomic

Rosichef Signature 900 was designed with the help of an ergonomist both with easy use for chefs and optimised maintenance in mind, ensuring that the technical components were extremely accessible from the front. The high degree of

possibles, lui permet de répondre aux besoins de toutes les cuisines.

> Nettoyable et sûre

Chaque module de cuisson composant Rosichef Signature 900 s'installe bord à bord, sans qu'il y ait la moindre aspérité, pour une parfaite nettoyabilité et une hygiène totale du fourneau. Les cuves des éléments de cuisson ainsi que l'intérieur des placards ont des angles arrondis pour ne retenir aucune saleté.

La performance en matière de cuisson

Les appareils qui composent Rosichef Signature 900 sont tous équipés d'une régulation électronique et sont compatibles avec les économiseurs d'énergie (type RSW). Sur le cuiseur à pâtes par exemple, un contrôle automatique de la puissance a été installé pour un dispositif anti-débordement encore plus performant. La plancha Optima (Bre-vet Rosi-Heat) offre une uniformité et une rapidité de chauffe sur 100% de sa surface. Avec nos lignes de cuisson de dernière génération, nous accompagnons les chefs dans leurs exigences de résultats.

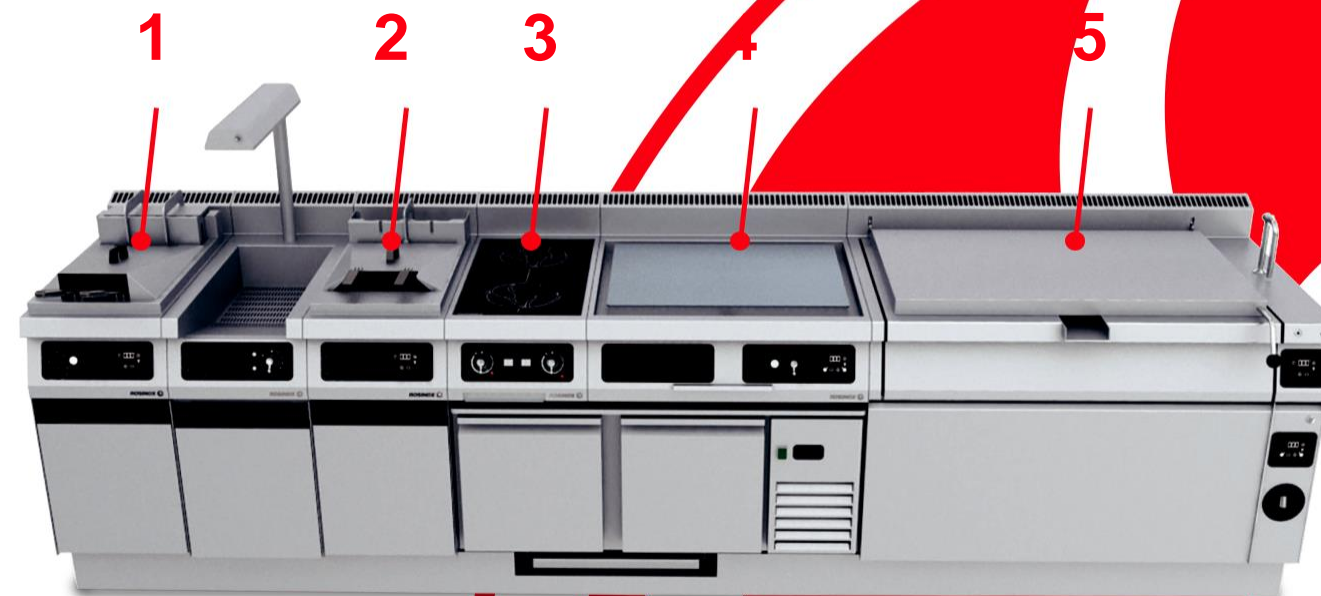
versatility of the range, with 22 possible product lines, means that it can meet the needs of all kitchens.

> Cleanable and safe

Each cooking module that makes up the Rosichef Signature 900 is flush-mounted, with no rough edges, for easy cleaning and absolute hygiene of the cooker. The pans of the cooking equipment as well as the inside of the cupboards have rounded corners to avoid any dirt traps.

> Cooking performance

All the equipment making up Rosichef Signature 900 is fully fitted with an electronic control and is energy saver-compatible (type RSW). For instance, the pasta cooker has an automatic power control for an even more effective anti-overflow device. The Optima griddle plate (Rosi-Heat patent) delivers consistent and fast heating over the entire surface. With our latest generation of cooking lines, we support chefs in their demand for results.



1. Friteuse électrique « Haute Performance », capacité 28 Litres avec relevages indépendants (Deux 1/2 paniers) et son Bac de salage GN1/1 + rampe céramique sur placard.
2. Cuiseur à pâtes électrique capacité 30 Litres - Relevage automatique des paniers «simultané».
3. Induction 2 x 4kW - élément supérieur installé sur le soubassement réfrigéré.
4. Plancha Optima 800 - élément supérieur installé sur le soubassement réfrigéré.
5. Sauteuse Basculante Gaz 50 Dm² avec contrôle volumétrique et douchette.

1. «High Performance» electric fryer with a capacity of 28 litres and independent lifting systems (two 1/2 baskets) and its GN1/1 salting container + ceramic lamp on cupboard.
2. Electric pasta cooker with a capacity of 30 litres - "Simultaneous" automatic lifting of the baskets.
3. Induction 2 x 4kW - upper element installed on the refrigerated base.
4. Optima 800 griddle plate - upper element installed on the refrigerated base.
5. Gas tilting pan 50 Dm² with volumetric control and spray tap.

ET TOUJOURS... LA GAMME ROYAL CHEF 800

AND AS ALWAYS...
THE ROYAL CHEF 800 RANGE

Elle sera également en démonstration sur le stand.

This will also be demonstrated on the stand.



ROSICHEF
Signature

VENEZ DÉCOUVRIR LA NOUVELLE RÉGULATION TACTILE 7 POUCES : AUSSI SIMPLE QU'UN ÉCRAN DE SMARTPHONE !

COME AND DISCOVER THE NEW 7-INCH TOUCH CONTROL: AS EASY AS A SMARTPHONE SCREEN!



INTERFACE INTUITIVE
INTUITIVE INTERFACE

Innovante en termes de design et de technologie, la nouvelle gamme de cellule TouchScreen 7 est à la fois moderne, ergonomique, puissante, fiable et fonctionnelle grâce à un nouvel écran 7 pouces qui permet de piloter l'appareil intuitivement.

De la plus petite cellule sur pieds aux cellules à chariots, l'écran TouchScreen 7 répond à tous les besoins des utilisateurs grâce à une interface simplissime et évidente ! La prise en main est aisée et ne nécessite pas de formation spécifique.

À partir d'un menu principal, il est aisé de rentrer dans l'intelligence de l'appareil pour :

- Refroidir
- Surgeler
- Programmer
- Réaliser des cycles spéciaux (décongélation, durcissement de la glace, assainissement du poisson cru etc.)

De très nombreuses fonctions auxiliaires sont également disponibles comme les cycles multisondes ou la désinfection par UV.

With innovative design and technology, the new TouchScreen 7 blast chiller range is modern, ergonomic, powerful, reliable and functional thanks to a new 7-inch screen for intuitive operation. From the smallest blast chiller on legs to roll-in blast chillers, the TouchScreen 7 meets all user needs with a simple and obvious interface! It is easy to use with no specific training required.

A main menu provides easy access to the intelligence of the equipment for:

- Chilling
- Freezing
- Programming
- Carrying out special cycles (thawing, ice cream hardening, raw fish sanitising, etc.)

Numerous auxiliary functions are also available, such as multi-probe cycles or UV disinfection.

Menu Refroidissement

Chilling menu



Menu Programmes

Programmes menu



Menu Surgélation

Menu Surgélation

Freezing menu



Menu Cycles spéciaux

Special cycle



Menu principal

Main menu

FACILITER LE TRAVAIL DE NOS PARTENAIRES AVEC NOTRE CONFIGURATEUR ROSI-COMPOSER ET NOTRE BIBLIOTHÈQUE BIM

FACILITATING THE WORK OF OUR PARTNERS WITH OUR ROSI-COMPOSER CONFIGURATOR AND OUR BIM LIBRARY

ROSINOX et FRIGINOX travaillent exclusivement avec un réseau de partenaires installateurs et bureaux d'études.

Pour mieux les accompagner au quotidien dans leurs démarches commerciale, ROSINOX a lancé deux outils indispensables qui facilitent la gestion des projets.

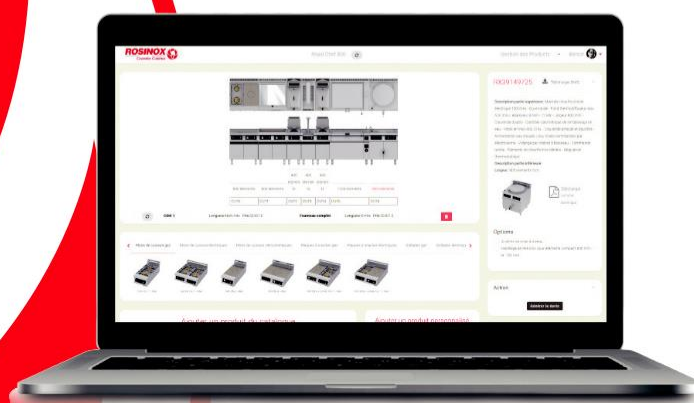
1 LE ROSI-COMPOSER

THE ROSI-COMPOSER

Grâce à un logiciel en ligne qui intègre un configurateur, il est possible d'obtenir un devis en quelques clics accompagné d'un visuel très réaliste du fourneau composé des éléments choisis par le client. Les fiches techniques des différents appareils qui le composent sont automatiquement jointes à l'offre et permettent d'avoir en un clin d'œil toutes les caractéristiques.

En cochant les dimensions, les éléments souhaités et les options, on obtient les figurines DWG et le devis est prêt !

Le configurateur ROSINOX c'est un gain de temps assuré, une totale autonomie et une simplicité appréciée !



Thanks to online software incorporating a configurator, an estimate can be obtained in a few clicks along with a very realistic visual of the cooker including the elements chosen by the customer.

The technical data sheets of the various equipment are automatically attached to the offer thereby providing all the specifications at a glance.

By ticking the dimensions, the desired elements and the options, the DWG figures are generated and the estimate is ready! The ROSINOX configurator saves time, is completely autonomous and very simple to use!

2 BIBLIOTHÈQUE BIM

BIM LIBRARY

Depuis quelques années, le BIM (Building Information Modeling) est devenu une référence en matière de grands projets. Les bureaux d'études l'utilisent régulièrement et ROSINOX-FRIGINOX se devaient de leur proposer une bibliothèque opérationnelle pour construire leurs dossiers.

ROSINOX and FRIGINOX work exclusively with a network of installation partners and design offices.

To provide them with better support in their day-to-day business, ROSINOX has launched two essential tools to facilitate the project management.

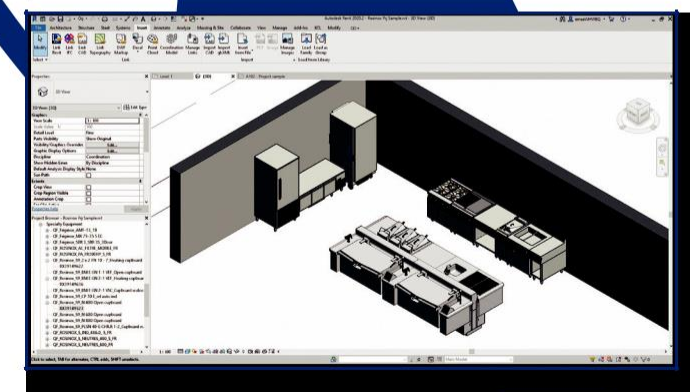
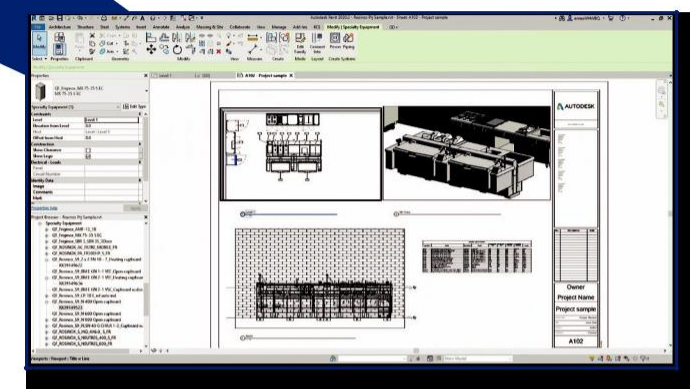
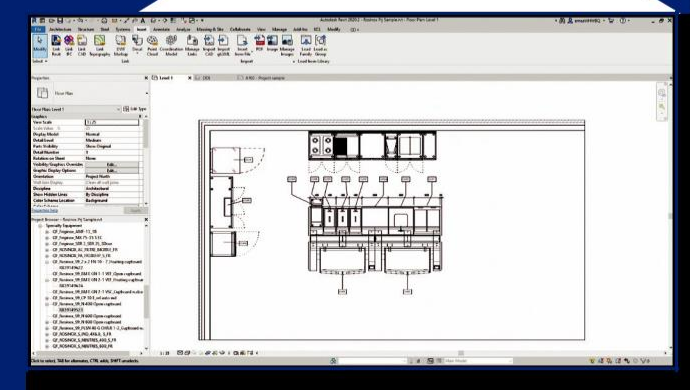
Car le BIM change la façon de travailler des maîtres d'ouvrage, architectes, ingénieurs et entrepreneurs. En mode BIM, un mode virtuel en 3D, il est possible de visualiser instantanément le projet à chacune de ses étapes et de contrôler la faisabilité du projet, les erreurs éventuelles, les modifications etc. Grâce au BIM, il est aussi possible de générer des plans en 2D qui vont refléter l'avancée du projet. C'est un grand progrès qui facilite les collaborations inter-métiers et la réussite d'un chantier !

In recent years, BIM (Building Information Modeling) has become a benchmark for large projects. As Design offices use it on a regular basis, ROSINOX-FRIGINOX wanted to provide them with an operational library to build their files. BIM is changing the way project owners, architects, engineers and contractors work.

In BIM mode, a virtual 3D mode, each stage of the project can be visualised and the project feasibility, possible errors, modifications, etc., can be checked. BIM also generates 2D plans showing the progress of the project. This represents a major step forward facilitating inter-trade cooperation and the success of a project!

L'ensemble des fabrications de ROSINOX-FRIGINOX sont désormais disponibles dans les formats couramment utilisés par tous les acteurs du BIM.

All ROSINOX-FRIGINOX products are now available in the formats commonly used by all BIM users.





Retrouvez-nous sur / *Find us on:* www.rosinox.com ^A www.friginox.com

Suivez-nous sur / *Follow us on:*



YouTube



LinkedIn



Facebook

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence