



**Food Equipment**



ROSER CMSA es una empresa moderna, bien equipada, dinámica e innovadora que quiere ofrecer un servicio de calidad a todos nuestros clientes. Contamos para ello con un equipo de gente joven, cualificado y especializado con el objetivo de desarrollar nuevos productos.

Nuestro exigente sistema de control de calidad nos permite hacer un seguimiento de la gestión del producto para así poder garantizar la calidad del servicio.

Nuestro objetivo fundamental es sin duda la satisfacción del cliente y por eso trabajamos en ello.



## Nuestras ventajas competitivas

01

Estamos especializados en la fabricación y suministro de maquinaria y equipos para el sector alimentario y específicamente el sector cárnico.

We are specialized in manufacturing & supplying machinery as well as equipment for the Food Industry focusing mainly on the meat sector.

02

Nuestra experiencia se basa en más de 55 años fabricando equipos de primera calidad y con las máximas garantías, cumpliendo con todas las normas internacionales.

For more than 55 years, we have been manufacturing first-rate quality with the maximum guarantee, meeting all international regulations.

03

Nuestra visión innovadora es constante, invirtiendo gran parte de nuestros recursos en mejorar y modernizar nuestras máquinas y equipos.

Our work methodology is one of constant innovation all the while investing a great deal of our resources into both improving and upgrading our machinery and equipment.

ROSER is a modern, state-of-the-arts company offering quality service to all our customers. For the purpose of developing new products we employ young specialized, as well as highly qualified staff.

Our demanding quality control system allows for close product follow-up, therefore guaranteeing quality service.

Our main aim is undoubtedly, to work towards utmost customer satisfaction.



## Our competitive advantages

04

Los materiales que utilizamos son de máxima calidad y durabilidad, cumpliendo con las normativas vigentes en materia de seguridad e higiene alimentaria y en respuesta a las altas exigencias del mercado.

The raw materials used in our manufacturing process are of top quality and maximum durability, meeting the current regulations set for food hygiene & security, in order to satisfy the demanding market requirements.

05

El asesoramiento pre-venta y el servicio técnico post-venta que ofrecemos a nuestros clientes está realizado por profesionales altamente formados y cualificados.

Highly qualified professional staff perform the pre-sale assessment and post-sale technical service.

06

Nuestra vocación y compromiso internacional nos ha llevado a estar presentes, con filiales y delegaciones en los cinco continentes.

Our vocation and international commitment has resulted in us setting up branch offices as well as affiliated companies across the five continents.

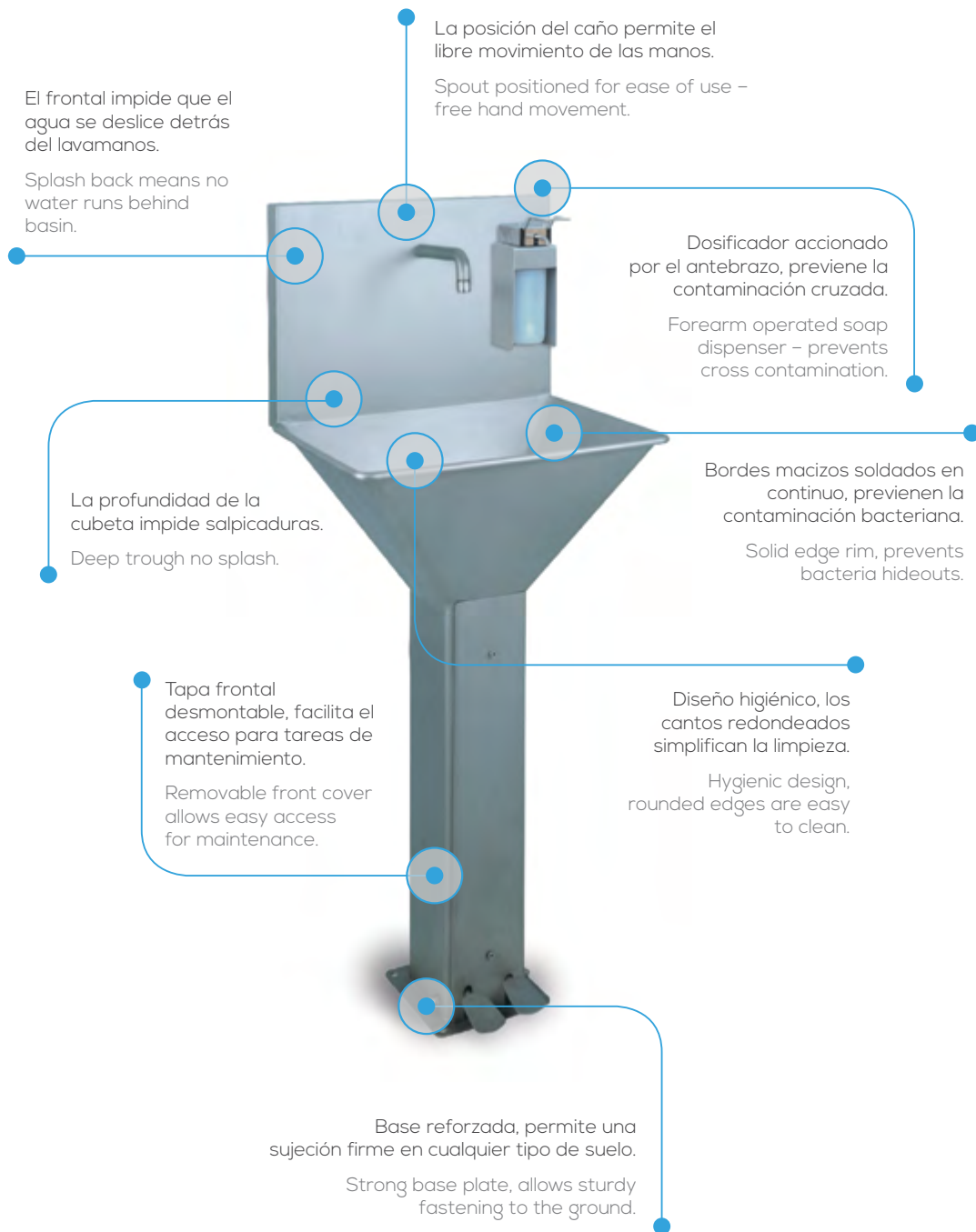


# Lavamanos Washbasins



## » Lavamanos ROSER, los más higiénicos

## » ROSER washbasins, the top hygienic washbasins



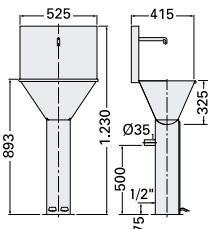


COD. 28111

Lavamanos 2 pedales, agua fría y caliente por separado.  
Washbasin, 2 pedals, cold and hot water.



16 kg



Accesorios opcionales /  
Optional parts

Dosificador jabón, soporte toalla papel y papelerera, desinfectador cuchillos.

Soap dispenser, paper holder and paper bin, knife sterilizer.

» COD. 28135

Válvula temporizada 7 seg.  
Time controlled valve 7 sec.

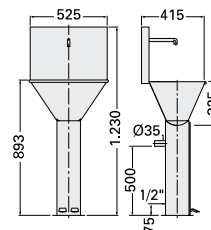


COD. 28112

Lavamanos con fotocélula, sin válvula termostática.  
Washbasin sensor operated, without thermostatic valve.



16 kg



» COD. 28139

Célula fotoeléctrica.  
Photoelectric cell.



» COD. 28137

Electroválvula.  
Solenoid valve.



» COD. 28138

Transformador.  
Transformer.



COD. 28116

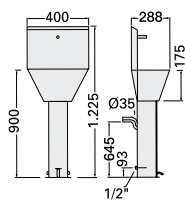
COD. 28115



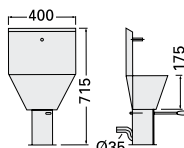
Lavamanos con pie (1 pedal) o mural (cadera).  
Sin válvula mezcladora.

Washbasin, floor mounted (1 pedal) or wall mounted (hip operated). Without mixing valve.

11 kg



9 kg



» COD. 28135

Válvula temporizada 7 seg.  
Time controlled valve 7 sec.



Accesorios opcionales /  
Optional parts

Dosif. jabón, Papelera, Desinf. cuchillos.  
Soap disp., Paper Bin, Knife sterilizer.

COD. 28114

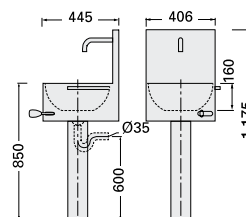
COD. 28130



Lavamanos con fotocélula, sin válvula mezcladora.

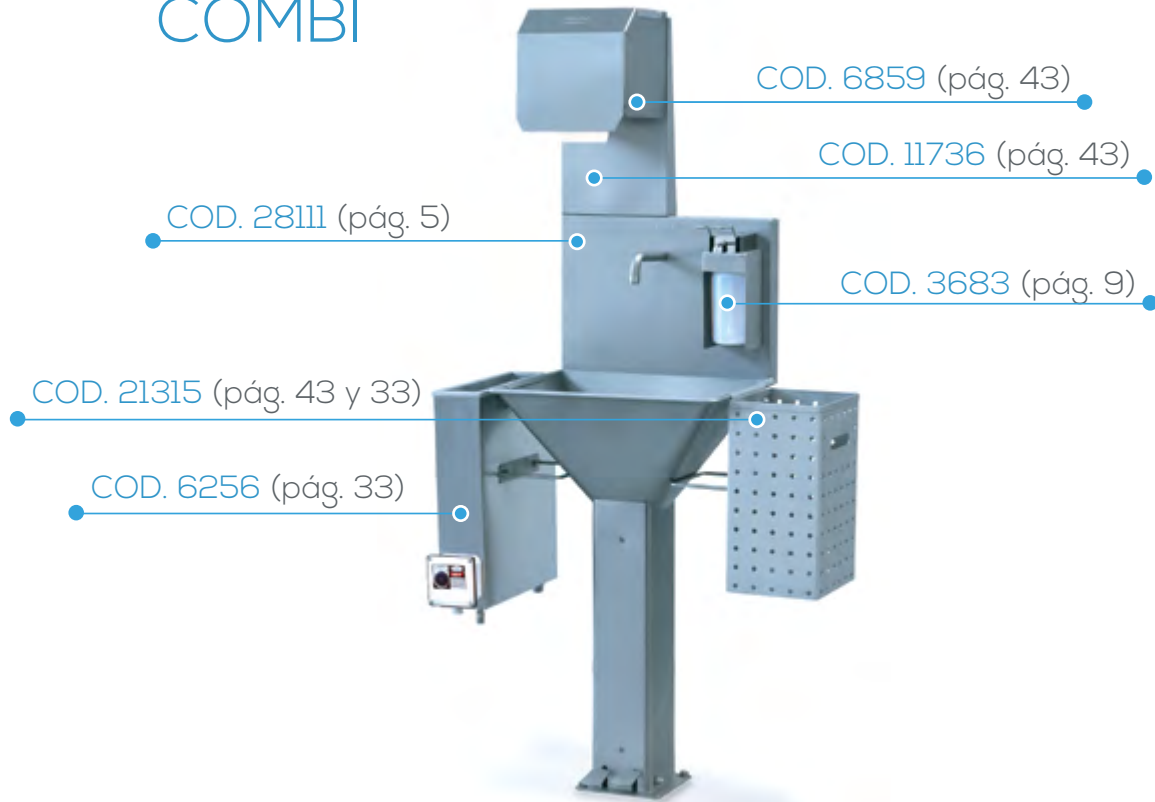
Washbasin sensor operated, without mixing valve.

17 kg





## COMBI



### » COMBI 1

Lavamanos dos pedales  
con accesorios  
Washbasin 2 pedals with  
accessoires



### » COMBI 2

Lavamanos con  
fotocelula y accesorios  
Washbasin sensor  
operated with  
accessoires



### » COMBI 3

Lavamanos con 2 pedales,  
accesorios y desinfectador  
de cuchillos  
Washbasin 2 pedals with  
accessoires and knife  
sterilizer



### » COMBI 4

Lavamanos con fotocélula,  
accesorios y desinfectador  
de cuchillos  
Washbasin sensor operated  
with accessoires and knife  
sterilizer

# Lavamanos Múltiples

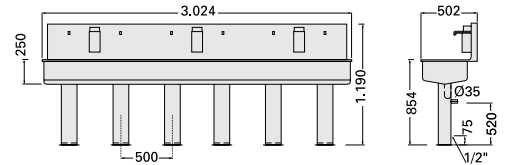
## Multi station washbasins



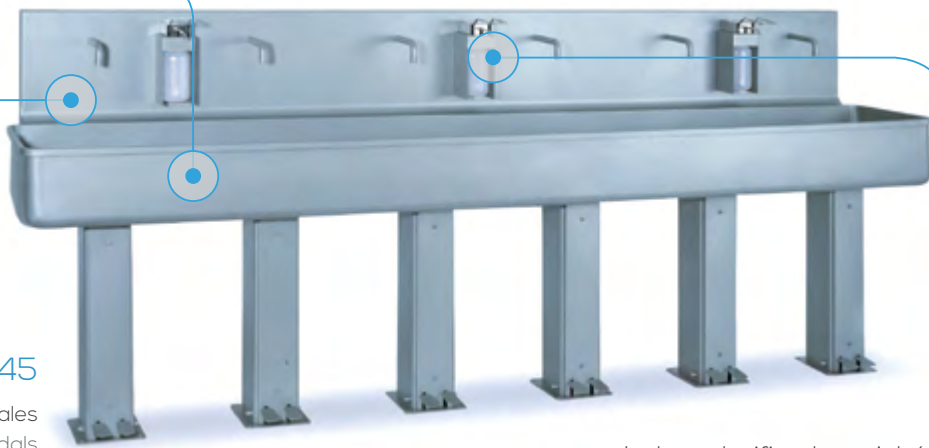
### Accesorios opcionales

#### Optional parts

Soporte toalla papel,  
cesta papelera,  
Desinfectador cuchillos  
Paper holder, Paper bin,  
Knife sterilizer.



Cubeta redondeada,  
diseño higiénico  
Round shaped  
basin, hygienic  
design



Diseño anti-salpicaduras  
No splash design

118 kg

**COD. 28145**

Con dos pedales  
With 2 pedals

Dispensador de jabón, accionado por antebrazo, previene contaminación cruzada.

Forearm operated.  
Soap dispenser,  
prevents cross  
contamination.

Incluye dosificadores jabón 3683.  
Soap dispensers 3683 included.



Con fotocélula.  
Sensor operated.

**COD. 11738**



**COD. 393**



Accionamiento rodilla  
Knee operated

**COD. 428**



**COD. 1388**



Lavamanos Múltiples  
Multi station washbasins



COD. 28143



COD. 3347



COD. 3404

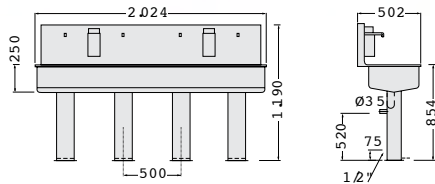


COD. 11739



COD. 1472

78 kg



COD. 28141



COD. 2311



COD. 2319

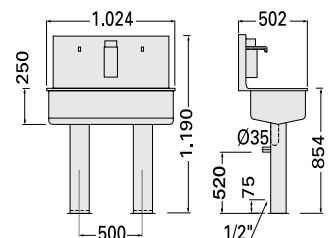


COD. 150



COD. 11740

41 kg







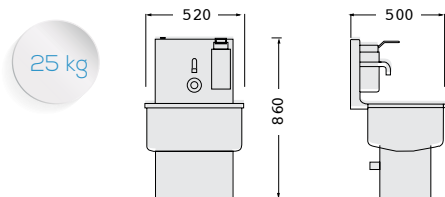
Estación de lavado compacta, con Dyson airblade tap, lavado y secado en una sola operación. Importante ahorro de papel y energía.

Compact washing station, includes Dyson airblade tap, washing and drying hands in a single step. Huge paper and energy saving.



Lavamanos rectangular con fotocélula o accionamiento. Opción con pie.

Washbasin sensor operated or knee operated. Option floor mounted.



Con fotocélula. Mural.  
Sensor operated. Mural.

**COD. 401**



Accionamiento rodilla. Mural.  
Knee operated. Mural.

**COD. 328**

Con fotocélula. Con pie.  
Sensor operated. Floor mounted.

**COD. 142**

Accionamiento rodilla. Con pie.  
Knee operated. Floor mounted.

**COD. 1842**



0,6 kg

**COD. 11490**

Válvula mezcladora termostática. Agua mezclada a temperatura estable + - 1,5° C desde 37 a 45° C. Sistema de seguridad para evitar quemaduras.

Thermostatic mixing valve. Stable mixed water temperatura + - 1,5° C from 37° C to 45° C. Anti-scalding safety.

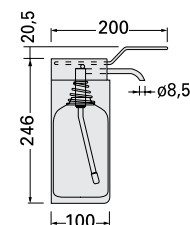


**COD. 3683**

Dosificador de jabón, INOX. Capacidad 1 litro. Accionamiento con el antebrazo.

Soap dispenser. Stainless Steel. Capacity: 1 liter. Operated by forearm.

1,2 kg





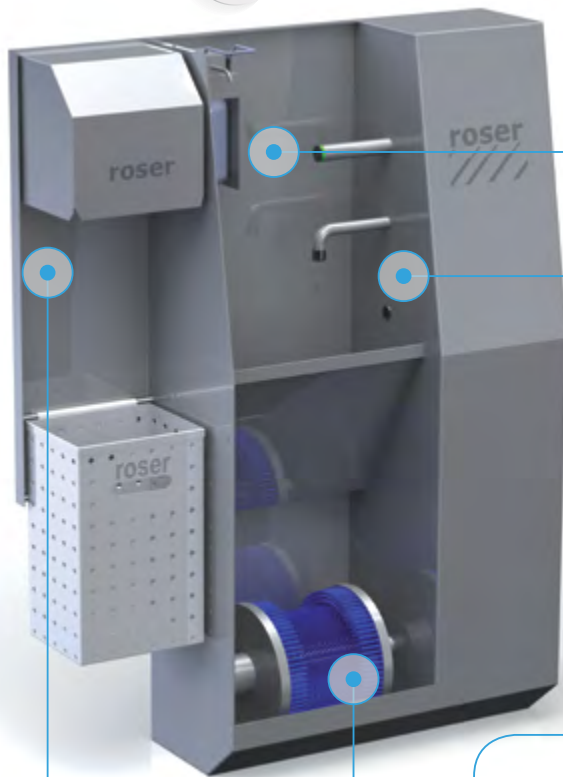
# Control de Higiene

## Hygiene Control



COD. 1721

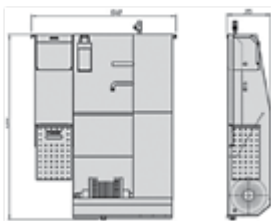
84 kg



Lavado de calzado:  
accionado mediante  
pulsador electrónico  
Shoes washing: operating  
by electronic switch

Lavado de manos:  
detección mediante  
fotocélula  
Hands washing:  
operating by sensor

Secado de manos:  
portarrollos y cesta  
papelera  
Hands Dryer: paper roll  
dispenser and paper bin



Cepillos giratorios  
para lavar las suelas  
y los laterales del  
calzado.

Rotating brush for  
cleaning of soles and  
side of shoes

Dosificador de jabón  
Soap dispenser

## CLEAN PLUS

DUOCLEAN PLUS y  
SANICLEAN PLUS, son  
dos equipos compactos,  
diseñados para el lavado de  
manos y botas en un mínimo  
espacio. Para pared.

DUOCLEAN PLUS and  
SANICLEAN PLUS, are  
two compact equipment,  
designed for cleaning hands  
and boots in reduced areas.  
Wall mounted.

COD. 3618

SANICLEAN PLUS: añade  
un esterilizador para manos  
SANICLEAN PLUS: includes  
hand sanitizer module



90 kg

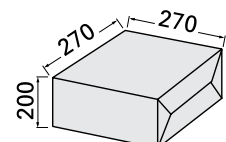
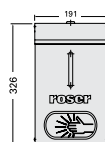


6 kg

COD. 29533

Esterilizador para manos automático ASEPTIMANS. Al colocar las  
manos debajo, expulsa una solución alcohólica evaporable. Reduce  
eficazmente la carga bacteriana. Capacidad 5 litros. Con visor de nivel.

Automatic hand sanitizer ASEPTIMANS. This unit provides  
automatically a quick drying alcoholic solution that reduces bacteria  
levels dramatically. Capacity 5 litres. With level indicator.





DUOMANS está diseñado para desinfección de las manos en zonas de riesgo. Introduciendo las dos manos al mismo tiempo, la máquina expulsa una dosis de producto desinfectante, en cada mano.

DUOMANS is designed to disinfect hands in high risk areas. Employees must put both hands into the machine at the same time. The unit will automatically flush one dose of sanitizing liquid, on each hand.



Opción  
Option  
COD. 301  
Escalones  
Steps



 COD. 29795  
 COD. 10780 54 kg



COD. 29099 29 kg



COD. 12064 45 kg



 COD. 29794  
 COD. 10776 47 kg



COD. 29791 22 kg



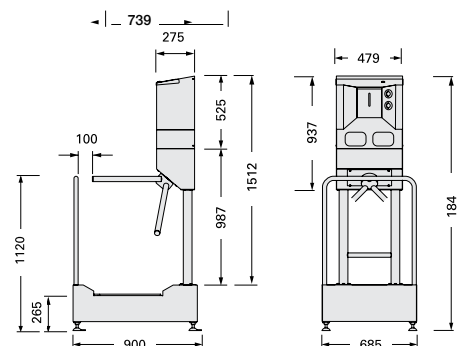
 COD. 29790  
 COD. 10777 25 kg



Diseñado para pulverización de alcohol.  
Designed for alcohol spray.



Diseñado para dosificar jabón o gel.  
Designed for soap or gel dosing.





## DUOMANS PLUS

COD 10278

DUOMANS está diseñado para desinfección de las manos en zonas de riesgo. Introduciendo las dos manos al mismo tiempo, la máquina expulsa una dosis de producto desinfectante, en cada mano.

DUOMANS is designed to disinfect hands in high risk areas. Employees must put both hands into the machine at the same time. The unit will automatically flush one dose of sanitizing liquid, on each hand.



Opción  
Option  
COD. 301  
Escalones  
Steps



Combina DUOMANS con el lavasuelas COD.11741 (pág. 19)

DUOMANS with soles-washer COD. 11741 (see page 19)

Torniquete de paso bloqueado si la desinfección en las dos manos no ha sido efectuada.

Turnstile door opens only if employee has sanitized both hands.

Lavado de suelas automático con aportación de jabón.

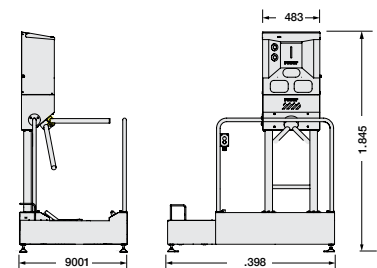
Automatic soles washing with soap dose valve.

## DUOMANS

COD 29796



179 kg



COD. 29796  
COD. 10775

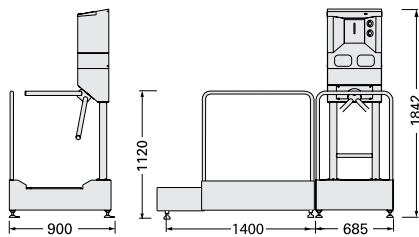
97 kg



## MHS-2

El Sistema de Higiene Modular MHS-2, combina un lava-suelas automático de paso obligatorio COD. 11741 (pág. 19) con un control de higiene Duomans COD. 29796 (pág. 12)

Modular Hygiene System MHS-2 combines an automatic walk-through sole-washer COD. 11741 (page 19) with a double hand sanitizer Duomans COD. 29796 (page 11).



222 kg



Opción  
Option  
COD. 301  
Escalones  
Steps

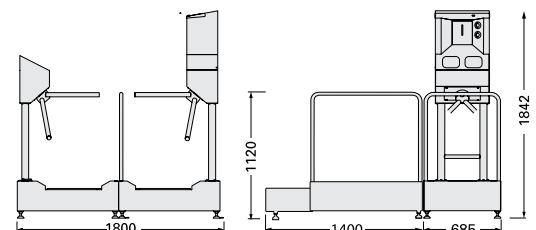


418 kg

## MHS-3

Sistema de Higiene Modular MHS-3, es un control de paso de entrada y salida. A la entrada, un sistema modular MHS-2 que combina un lava-suelas automático de paso obligatorio con un control de higiene Duomans que permite el paso solamente después de desinfectarse ambas manos. A la salida, un lava-suelas automático de paso obligatorio, con puerta torniquete que impide el paso en sentido contrario.

Modular Hygiene System MHS-3, is a way-in and way-out control. On the Way-IN a Modular Hygiene System MHS- 2 which combines an automatic walk-through sole-washer with a double hand sanitizer Duomans allowing entrance only to those employees that have sanitized both hands. On the Way-OUT an automatic walk-through sole-washer with turnstile door to avoid entrance on opposite way.





# Control de Higiene

## Hygiene Control



### SANI-ECO PLUS

COD. 11906

Incluye depósito para desinfección del calzado, lavado de manos automático, secado de manos con toalla de papel y desinfección de manos. SANIECO PLUS incluye lavasuelas. La puerta torniquete permite el paso sólo al personal que se ha lavado y esterilizado las manos. Un PLC controla todas las fases de cada operario. El flujo de paso es de una persona cada 18 segundos.

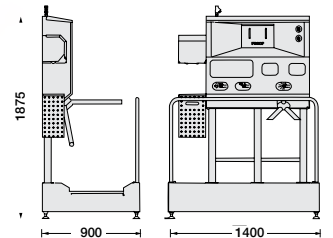
Includes a foot-bath for shoes disinfection, automatic hand wash, hand drying with paper towel and hands sanitizing. SANIECO PLUS includes soles washer. Turnstile door opens only if employee has washed and sanitized both hands. A PLC controls all stages of every single worker. Flow of people is one person every 18 seconds.



Todo en uno en un mínimo espacio. Lavado y desinfección de manos y suelos.

All in one in a minimum space, washing and disinfecting hands and soles.

192 kg



### SANI-ECO

COD. 11742



Opción  
Option

Secado de manos con Dyson airblade.  
Hands dryer Dyson airblade



# SANI ECO PLUS MODULAR

## MHS-4

Sistema de Higiene Modular MHS-4, es un control de paso de entrada y salida. A la entrada, un SANI-ECO PLUS. A la salida, un lava-suelas automático de paso obligatorio, con puerta torniquete que impide el paso en sentido contrario (pág. 14 y 19).

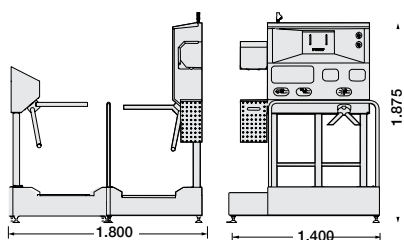
Modular Hygiene System MHS-4, is a way-in and way-out control. On the Way-IN a SANI-ECO PLUS. On the Way-OUT an automatic walk-through sole-washer with turnstile door to avoid entrance on opposite way (page 14 and 19).



Opción  
Option  
COD. 301  
Escalones  
Steps



354 kg





COD. 12065



COD. 12066



COD. 12067



COD. 12068



COD. 11741



COD. 378





# SANI COMPACT

COD. 29797



Secado de manos con dispensador de papel o secamanos dyson  
Hands drying with paper towel or dyson airblade.



Lavado y aclarado de manos  
Hand wash & rinse

Balsa para desinfección de calzado  
Foot-bath for shoes sanitizing



## Accesorios opcionales Optional parts

Secado de manos con Dyson airblade  
Hands dryer Dyson airblade



Desinfección de las dos manos  
Both hands disinfection



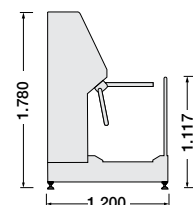
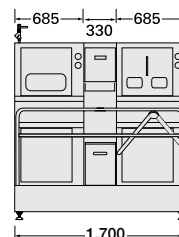
Opción  
Option  
COD. 301  
Escalones  
Steps



Incluye depósito para desinfección del calzado, lavado de manos automático, aclarado automático, secado de manos con toalla de papel desechable y desinfección de manos. La puerta giratoria de tipo torniquete permitirá el acceso solamente al personal que se ha lavado, aclarado y esterilizado las manos. El PLC controlará todas las fases efectuadas por cada operario. Cuando un operario haya completado las fases de lavado y aclarado, el siguiente operario puede empezar a lavarse. El flujo de paso es de una persona cada 9 segundos.

Includes foot-bath for shoes sanitizing, automatic hands wash, automatic rinse, hands drying with paper towel, and hands sanitizing. A turnstile door will allow access only to those employees that have washed, rinsed and sanitized both hands. A PLC controls all stages of every single worker. When one employee has completed wash and rinse stages, next employee can start washing. Flow of people is one person every 9 seconds.

330 kg





### SANICOMPACT PLUS



Lavado y aclarado de manos  
Hand wash & rinse



Desinfección de las dos manos  
Both hands disinfection

Secado con cortina de aire  
Air flow drying



Lavado y desinfección de suelas  
Soles wash & disinfection

Secado de suelas  
Soles blow-off

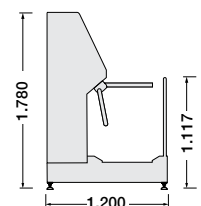
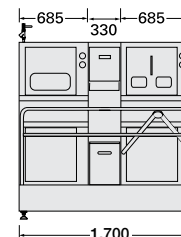


Opción  
Option  
COD. 301  
Escalones  
Steps

Equipo integral, con lavado de suelas y soplado final para evitar el exceso de agua, lavado de manos automático, aclarado automático, secado de manos con toalla de papel desechable o Dyson airblade y desinfección de manos. La puerta giratoria de tipo torniquete permitirá el acceso solamente al personal que se ha lavado, aclarado y esterilizado las manos. El PLC controlará todas las fases efectuadas por cada operario. Cuando un operario haya completado las fases de lavado y aclarado, el siguiente operario puede empezar a lavarse. El flujo de paso es de una persona cada 9 segundos.

Integral sanitizing system, includes soles washer, blow off to avoid excess of water automatic hands wash, automatic rinse, hands drying with paper towel or Dyson airblade, and hands sanitizing. A turnstile door will allow access only to those employees that have washed, rinsed and sanitized both hands. A PLC controls all stages of every single worker. When one employee has completed wash and rinse stages, next employee can start washing. Flow of people is one person every 9 seconds.

330 kg





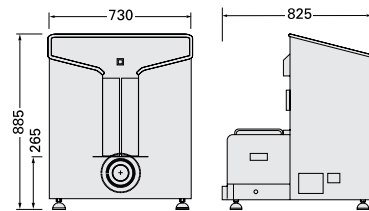
**COD. 27083**

Lavabotas automático, INOX, 3 cepillos giratorios. Para lavar laterales y suela de una bota al mismo tiempo. 2 cepillos giratorios verticales y 1 cepillo giratorio para suelas. Potencia: 1,5 CV. La máquina se activa automáticamente mediante célula fotoeléctrica. Con aportación automática de jabón. (Depósito jabón no incluido).

St. St. Boot Washer, fully automatic, with 3 brushes. Designed to wash sides and sole of one boot at a time. With 2 rotating brushes for sides and 1 rotating brush for soles. Power: 1.5 HP. The machine is activated automatically by means of a photocell. Automatic soap dispenser. (Soap tank not included).



112 kg



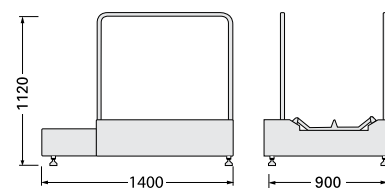
**COD. 11741**

LAVA SUELAS. Funcionamiento automático de paso continuo, con válvula dosificadora de detergente (depósito de detergente no incluido). Robusto, resistente y de dimensiones reducidas. Cepillos modulares fácilmente accesibles y extraíbles. Servicios requeridos: agua de la red (2-5 bar) y electricidad trifásica. Potencia: 1CV

SOLES WASHER. Automatic walk-through system, with soap dose valve (soap tank not included). Modular brushes easily detachable for cleaning or maintenance. Required services: Water (2-5 bar) and electricity 3-phase. Power: 1HP



125 kg



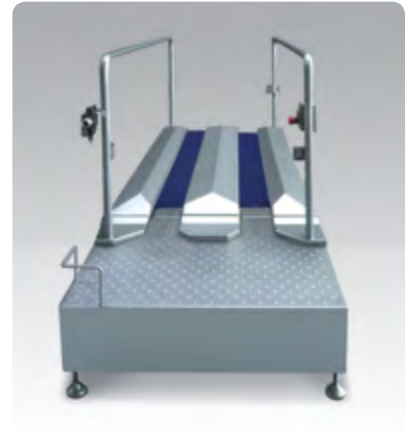


# Lavabotas

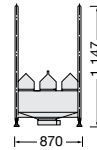
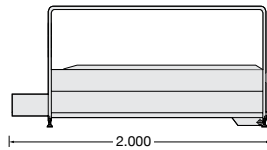
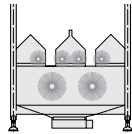
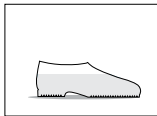
## Boot-Washers



Lava-zapatos  
Shoes washer

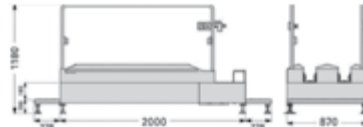


Opción  
Option  
COD. 301  
Escalones  
Steps



260 kg

COD. 12988



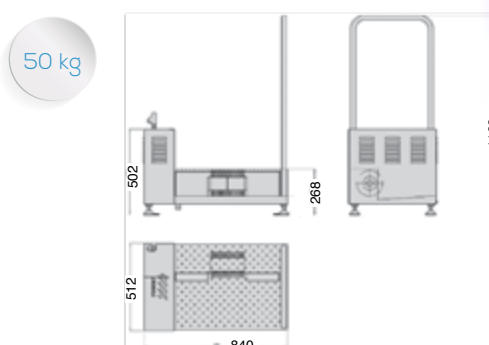
230 kg

COD. 2769

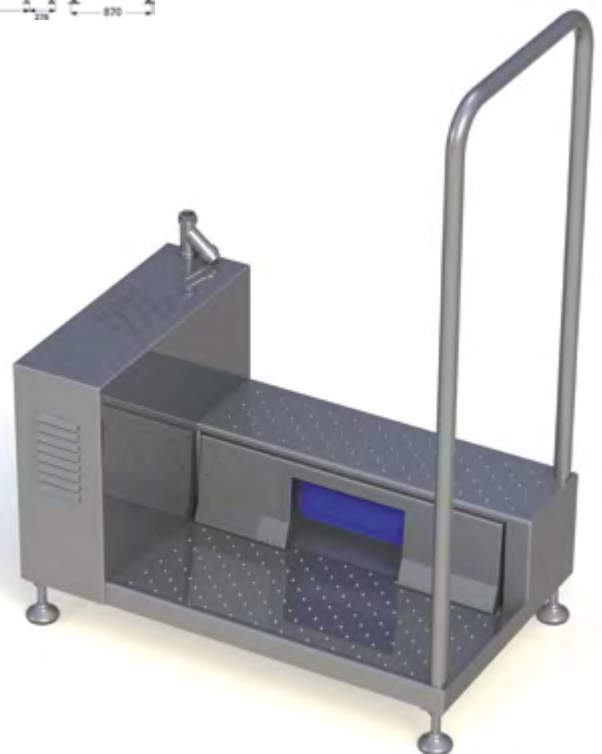
### COD. 12041

Módulo para el lavado de las puntas del calzado. Se acciona con el pie mediante pulsador eléctrico, activando la entrada de agua y jabón dosificador venturi. Adaptable a cod. 12480 y 12988, potencia instalada 0,5 Kw.

Module/Unit to wash top ends of shoes. Foot operated by electric push button, activating water and soap entry through venturi dispenser. Adjustable to code 12480 and 12988, installed power at 0,5 Kw



50 kg

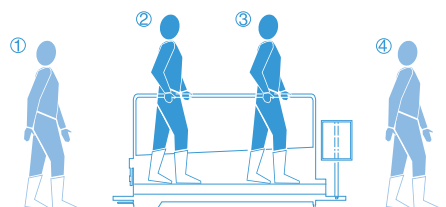




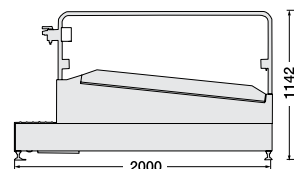
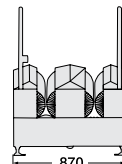
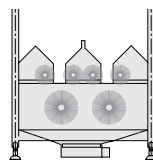
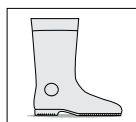
### COD. 12480

Equipos para lavado de calzado en continuo. Evita tiempos de espera del personal. Accionamiento automático mediante célula fotoeléctrica. Con válvula dosificadora de detergente. (Depósito detergente no incluido). Funciona en ambos sentidos de paso. Potencia: 1 CV.

St. St. Boot Washer, walk through system. No queing and waiting time for employees. Activated automatically by photoelectric cell. With soap dose valve. (Detergent tank not included). Operates in both walking directions. Power: 1 HP



290 kg



Opción  
Option  
COD. 301  
Escalones  
Steps



Todos los modelos disponibles con **3 largos de cepillo**. S 800/ M 1200/ L 1600mm.

All models available in **three brushes length**. S 800/ M 1200/ L 1600mm.



# Lavabotas Boot-Washers



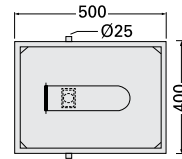
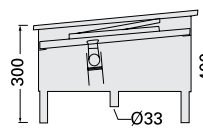
COD. 3663

Lavabotas INOX, fácil instalación. Sin electricidad, basta con conectar la toma de agua. Al pisar el pedal, se activa el paso del agua a través del cepillo especial.



St. St. Boot Washer. Very easy to install. No power required. Water gets through the special brush when operator steps on the pedal.

20 kg



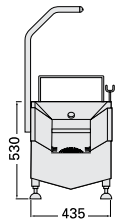
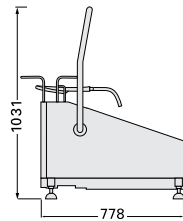
COD. 29748

Lavabotas INOX. Sumamente eficaz para todo tipo de industria. Potencia: 0,5 CV. Con aportación automática de jabón. (Depósito jabón no incluido).

St. St. Boot Washer. Extremely useful for all kind of industries. Power: 0.5 HP. Automatic soap dispenser. (Soap tank not included).



54 kg



Suministro de agua al pulsar  
Water supply when pushing

Lavado de botas: paso del agua al cepillo manual  
Boot washing: water through hose and brush

Lavado de botas: pisando el pedal  
Boot washing: stepping on pedal

Dos cepillos fijos para lavar el lateral de la suela  
Two fixed brushes to wash side of sole

Lavado de suelas: cepillo giratorio  
Soles washing: Rotary brush

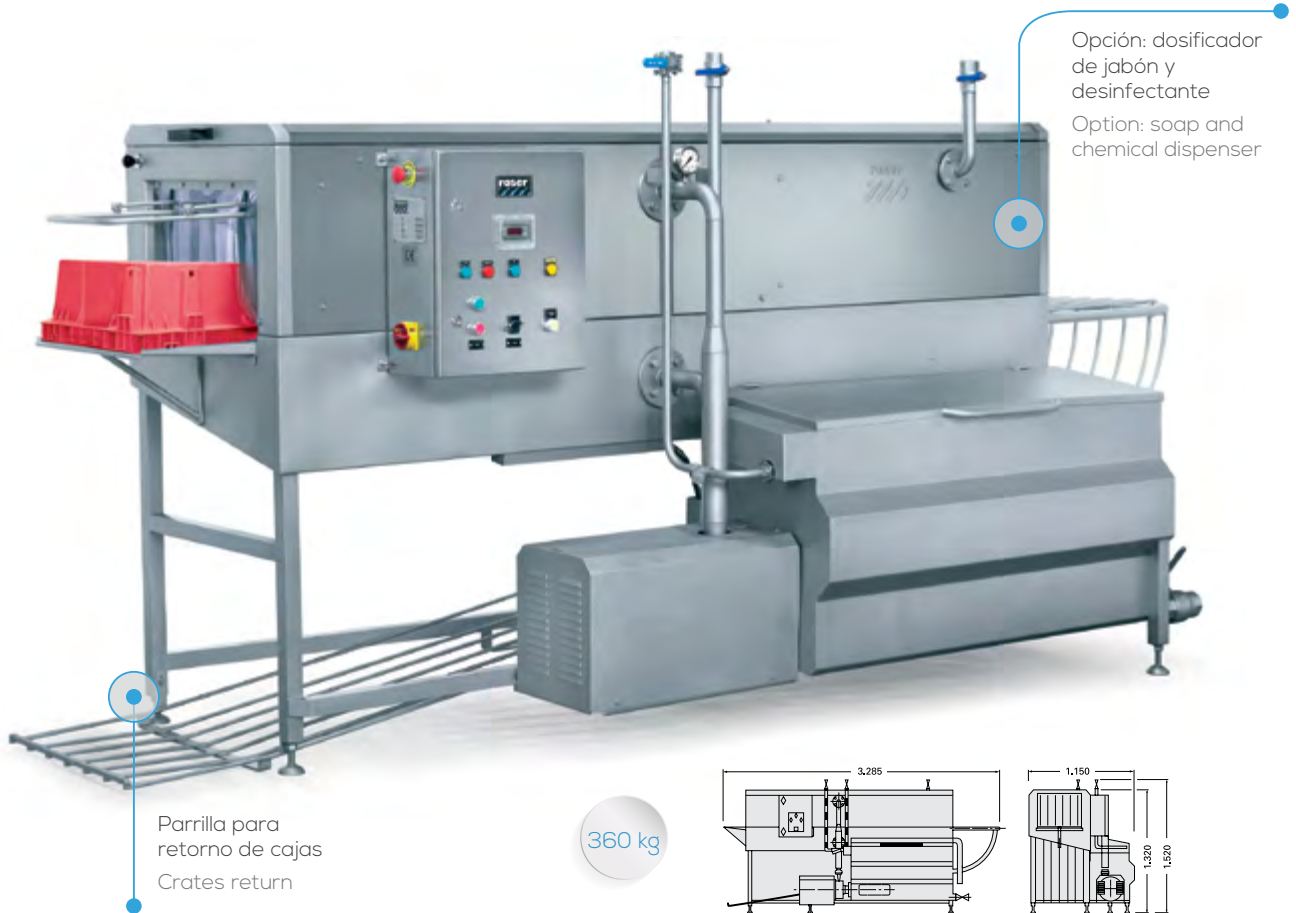


# Túneles de Lavado de cajas y moldes

## Washing Machines for crates and moulds



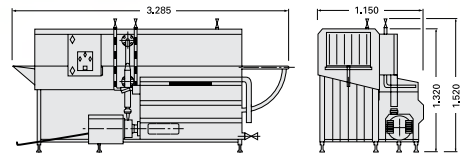
MOD. TL-235



Opción: dosificador de jabón y desinfectante  
Option: soap and chemical dispenser

Parrilla para retorno de cajas  
Crates return

360 kg



### » COD. 3706

Calefacción de agua mediante vapor  
Water heating by steam

Fases: Lavado/Aclarado.  
Lavado: Agua recirculable.  
Capacidad: 300 cajas/hora.  
Depósito agua: 200 L.  
Sistema filtración agua.

Stages: Wash/Rinse.  
Recirculating water system.  
Capacity: 300 crates/hour.  
Water tank: 200 L.  
With filtration system.

### » COD. 3665

Calefacción de agua mediante resistencias  
Water heating by electrical elements

Calefacción agua: vapor o resistencias.  
Aclarado: agua de la red fondo perdido.  
Transporte cajas: manual con retorno.  
Potencia: Vapor 4.2 KW, electr. 16 KW.  
Bomba dosificar detergente, opcional.

Water heating: steam or electricity.  
Rinse: water from the mains, total loss.  
Crates manually transported with return.  
Power: Steam 4.2 KW, elec. 16 KW.  
Detergent dose valve, option.



Tapa superior extraíble  
Detachable cover



Altura regulable  
Adjustable height



Triple filtro  
Triple filter



58 inyectoros inox (desmontables)  
58 st.st. nozzles (detachable)



MOD. TL-335

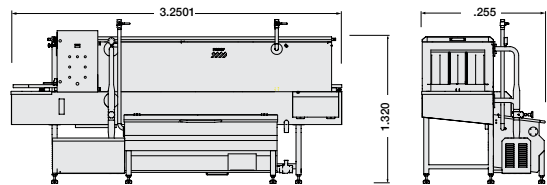


Opción: dosificador de jabón y desinfectante  
Option: soap and chemical dispenser

- » COD. 12122 Calefacción de agua mediante vapor | Water heating by steam
- » COD. 12011 Calefacción de agua mediante resistencias | Water heating by electrical elements

Fases: Lavado/Aclarado.  
Lavado: Agua recirculable.  
Capacidad: 500 cajas/hora.  
Depósito agua: 300 L.  
Sistema filtración agua.  
Calefacción agua: vapor o resistencias.  
Aclarado: agua de la red fondo perdido.  
Sistema transporte cajas: cadena inox.  
Velocidad variable.  
Potencia total: Vapor 5KW, elec. 17KW.  
Bomba dosificar detergente, opcional.

350 kg



Stages: Wash/Rinse.  
Recirculating water system.  
Capacity: 500 crates/hour.  
Water tank: 300 L.  
With filtration system.  
Water heating: steam or electricity.  
Rinse: water from the mains, total loss.  
Crates transported by st. st. chain.  
Speed control.  
Power: Steam 5 KW, elec. 17 KW.  
Detergent dose valve, option.



58 inyectores inox (desmontables)  
58 st.st. nozzles (detachable)



Triple filtro  
Triple filter



Tapa superior extraíble  
Detachable cover



Altura regulable  
Adjustable height





## MOD. TL-335-AE



Opción: dosificador de jabón y desinfectante  
Option: soap and chemical dispenser

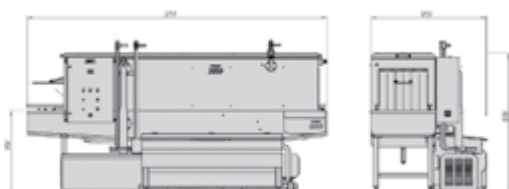
» COD. 2686

Calefacción de agua mediante vapor | Water heating by steam

» COD. 2679

Calefacción de agua mediante resistencias | Water heating by electrical elements

630 kg

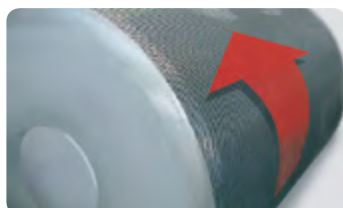


Fases: Lavado/Aclarado.  
Lavado: Agua recirculable.  
Capacidad: 700 cajas/hora.  
Depósito agua: 300 L.  
Filtro rotativo autolimpiante.  
Calefacción agua: vapor o resistencias.  
Aclarado: agua de la red fondo perdido.  
Sistema transporte cajas: cinta malla inox.  
Velocidad variable.  
Potencia total: Vapor 9 KW, elec. 21 KW.  
Bomba dosificar detergente, opcional.

Stages: Wash/Rinse.  
Recirculating water system.  
Capacity: 700 crates/hour.  
Water tank: 300 L.  
Rotary self-cleaning filter.  
Water heating: steam or electricity.  
Rinse: water from the mains, total loss.  
Crates transported by st. st. mesh conveyor.  
Speed control.  
Power: Steam 9 KW, elec. 21 KW.  
Detergent dose valve, option.



58 inyectores inox (desmontables)  
58 st.st. nozzles (detachable)



Filtro rotativo autolimpiante  
Rotary self-cleaning filter



Tapa superior extraíble  
Detachable cover



Altura regulable  
Adjustable height



# Túneles de Lavado de cajas y moldes

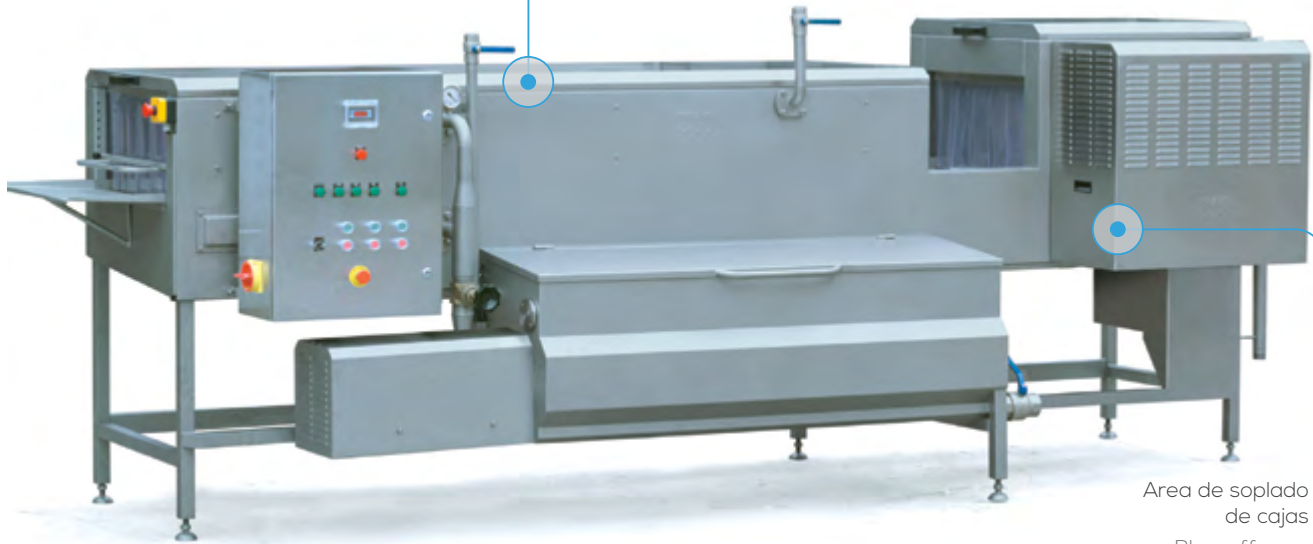
## Washing Machines for crates and moulds



MOD. TL-335-PS

Opción: dosificador de jabón y desinfectante

Option: soap and chemical dispenser



Area de soplado de cajas  
Blow off area

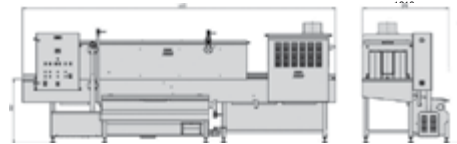
» COD. 3528 Calefacción de agua mediante vapor | Water heating by steam

» COD. 13673 Calefacción de agua mediante resistencias | Water heating by electrical elements

Construcción en Acero Inox.  
 Fases: Lavado/ Aclarado/ Soplado.  
 Lavado: Agua recirculable.  
 Capacidad: 500 cajas/ hora.  
 Depósito agua: 300 L.  
 Sistema filtración agua.  
 Calefacción agua: vapor o resistencias.  
 Aclarado: agua de la red fondo perdido.  
 Sistema transporte cajas: cadena inox.  
 Velocidad variable.  
 Cubierta extraíble para mantenimiento.  
 Soplado: 2 turbinas de 1,1 KW cada una.  
 Caudal aire max. 1900 m3/h.  
 Potencia total: Vapor 7KW, elec. 19KW.  
 Bomba dosificar detergente, opcional.

Made of stainless steel.  
 Wash/ Rinse/Blow-off.  
 Recirculating water system.  
 500 crates/ hour.  
 Water tank: 300 L.  
 With filtration system.  
 Water heating: steam or electricity.  
 Rinse: water from the mains, total loss.  
 Crates transported by st. st. chain.  
 Speed control.  
 Blow off by 2 fans, 1,1 KW each.  
 Max air flow 1900 m3/h.  
 Power: Steam 7 KW, elec. 19 KW.  
 Detergent dose valve, option.

590 kg



También fabricamos, bajo pedido, túneles para lavar cajas de transporte de aves vivas y túneles de características especiales.

We also manufacture special washers for crates used for transport of live birds and for washing other type of crates, or containers.



58 inyectores inox (desmontables)  
58 st.st. nozzles (detachable)



Triple filtro  
Triple filter



Tapa superior extraíble  
Detachable cover



Altura regulable  
Adjustable height

MOD. TL-1200

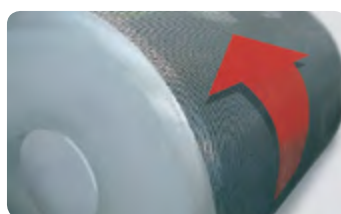


1600 kg

Construcción en Acero Inox.  
 Fases: Prelavado/ Lavado/ Aclarado  
 Lavado: Agua recirculada  
 Capacidad: 1200 cajas/ hora.  
 Depósito agua lavado: 450 lts  
 Depósito agua lavado: 450 lts  
 Sistema filtración agua: filtro rotativo autolimpicante  
 Bombas para lavado y prelavado de 15HP cada una  
 Calefacción agua: vapor o resistencias.  
 Aclarado: agua de la red fondo perdido.  
 Sistema transporte cajas: cadena inox.  
 Velocidad variable.  
 Cubierta extraíble para mantenimiento.  
 Potencia total: Vapor 7KW,elec. 19KW.  
 Bomba dosificar detergente y desinfectante, opcional.



147 inyectores inox (desmontables)  
 147 St. St nozzles (detachable)



Filtro rotativo autolimpicante  
 Rotary self-cleaning filter



Cuadro eléctrico con PLC  
 Electrical panel with PLC



Altura regulable  
 Adjustable height

Made of stainless steel  
 Stages: Pre-Wash/ Wash/Rinse.  
 Recirculating water system.  
 Capacity 1200 crates/ hour.  
 Water pre-washing tank: 450 L.  
 Water washing tank: 450 L.  
 Filtering system: self-cleaning rotary filter.  
 Water heating: steam or electricity.  
 Rinse: water from the mains, total loss.  
 Crates transported by st. st. chain.  
 Speed control.  
 Power: Steam 78,3 KW, elec. 126,3 KW.  
 Detergent and chemical dose valve, option.



# Lavadoras de guantes, delantales y barras

## Glove, apron and stick washers

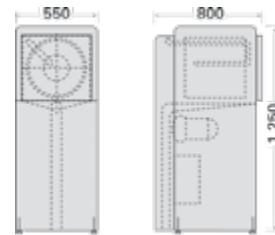


### COD. 13319

Máquina INOX para lavar guantes de malla y delantales metálicos. Capacidad: 20 guantes o 5 delantales en sólo 2 minutos. Tambor inox. giratorio y 6 boquillas inox. con agua a presión de la red. Potencia: 0.33 CV

Glove Washer, designed to wash mesh gloves and st. st. aprons. Capacity: 20 gloves or 5 aprons in only 2 minutes. St. St. Rotary drum with 6 st. st. nozzles spraying water from the mains. Power: 0.33 HP

112 kg



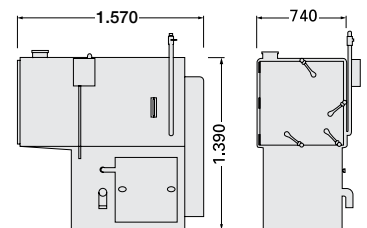
### COD. 4367

Máquina INOX para lavar barras y ganchos. Tambor giratorio INOX. Potencia: 0.75 CV. Longitud máxima de barras: 1.200 mm. Capacidad: 100 barras en sólo 10 minutos. Ideal para todo tipo de barras.

St. St. Washing machine for sticks and hooks. St. St. Rotary drum. Power: 0.75 HP. Maximum stick length: 1.200 mm. Capacity: 100 sticks in just 10 minutes. For any kind of stick shapes.



275 kg



# Máquinas para lavar carros y depósitos

## Washing Cabinet for 200 litres Bins and Vats



MOD. AL-305

COD. 3666



Cuadro eléctrico con PLC  
Control box with PLC



Opción: dosificador de jabón y desinfectante  
Option: soap and chemical dispenser



Filtro rotativo autolimpiante  
Self-cleaning rotary filter



Conjunto de inyectores distribuido para alcanzar todas las áreas de lavado.  
Set of nozzles distributed to reach all areas to be washed

Máquina INOX, para lavar carros de 200 y 300 L. Capacidad: aprox. Hasta 40 carros/hora. Fases del proceso: Prelavado/ Lavado/Aclarado. Depósito de agua: 400 litros. Sistema de control de nivel automático y filtro rotativo auto-limpiante. Calefacción agua: mediante vapor. Temperatura de trabajo: 40°C-70°C. Potencia total: 18 CV, Bomba: 15 CV, PLC para control y programación de los procesos y tiempos.

Washing machine for 200 & 300 L. bins. Capacity up to 40 bins/hour approx. Process stages: Prewash/Wash/Rinse. Water tank: 400 litres. Automatic level control system and self-cleaning rotary filter. Steam heated. Working temperature: 40°C-70°C. Total power: 18 HP, Pump: 15 HP PLC to program all stages and times.

» **Importantísimo ahorro de agua**  
Huge water savings



MOD. AL-1000



Cuadro eléctrico con PLC  
Control box with PLC



Opción:  
dosificador  
de jabón y  
desinfectante  
Option: soap  
and chemical  
dispenser



Conjunto de inyectores  
distribuido para alcanzar  
todas las áreas de  
lavado.  
Set of nozzles distributed  
to reach all areas to be  
washed

Máquina INOX, para lavar depósitos tipo JUMBOX (o similares).  
Capacidad: aprox. Hasta 30 carros/hora.  
Fases del proceso: Prelavado/Lavado/Aclarado.  
Depósito de agua: 600 litros.  
Sistema de control de nivel automático y filtro rotativo auto-limpiante.  
Calefacción agua: mediante vapor.  
Temperatura de trabajo: 40°C-70 °C.  
Potencia total: 22 CV, Bomba: 15 CV,  
PLC para control y programación de los procesos y tiempos.

Washing machine for MEGA BINS.  
Capacity up to 30 bins/hour approx.  
Process stages: Pre-wash/Wash/Rinse.  
Water tank: 600 litres.  
Automatic level control system and self-cleaning rotary filter.  
Steam heated.  
Working temperature: 40 °C-70 °C.  
Total power: 22 HP, Pump: 15 HP  
PLC to program all stages and times.

» **Importantísimo ahorro de agua**  
Huge water savings

**Máquinas de lavado para todo tipo de depósitos y carros.**

Washing Machines for all types of bins, vats, trolleys, ....



# Portacuchillos y sistemas para desinfección

## Knife-holder and knife disinfection systems

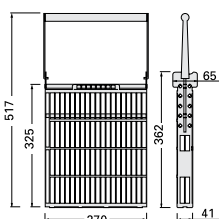


**COD. 24909**



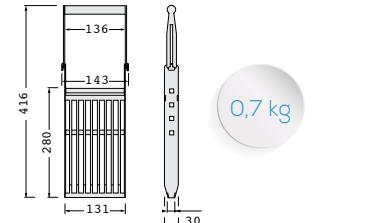
Porta-cuchillos INOX, con protección lateral. Capacidad: 4 cuchillos, 1 afilador, 1 guante protección.

St. St. Knife Holder, with side guard. Capacity: 4 knives, 1 sharpener, 1 mesh glove.



1,3 kg

**COD. 25539**



0,7 kg

Porta-cuchillos INOX, con protección lateral. Capacidad: 2 cuchillos, 1 afilador.

St. St. Knife Holder, with side guard. Capacity: 2 knives, 1 sharpener.

Soporte para porta-cuchillos  
Support for Knife Holder

**COD. 7593**

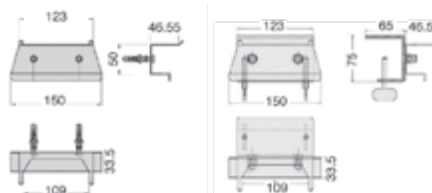
**COD. 7592**



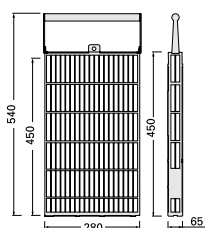
Soporte para portacuchillos con brida  
**Cod. 2268** o con tornillos **Cod. 2421**.

Support for knife holder with bracket  
**Cod. 2268** or bolted **Cod. 2421**.

1,6 kg



**COD. 29361**



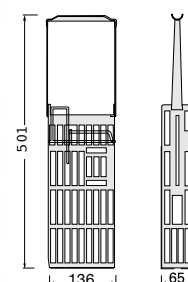
2,3 kg

Porta-cuchillos INOX, con protección lateral. Capacidad: 5 cuchillos, 1 afilador, 1 guante protección. Con sistema de cierre de seguridad. Soporte para portacuchillos con brida **Cod. 20002** o de pared **Cod. 29634**.

St. st. Knife Holder, with side guards. Capacity: 5 knives, 1 sharpener, 1 mesh glove. With locking system. Support for knife holder with bracket **Cod. 20002** or wall mounted **Cod. 29634**.



**COD. 29789**



0,9 kg

Portacuchillos con protección lateral y cierre de seguridad. Capacidad: 2 cuchillos y 1 afilador. Soporte para portacuchillos con brida **Cod. 2268** o de pared con tornillos **Cod. 2421**.

Knife Holder with side guard and locking system. Capacity: 2 knives and 1 sharpener. Support for knife holder with bracket **Cod. 2268** or wall mounted bolted **Cod. 2421**.



# Portacuchillos y sistemas para desinfección

## Knife-holder and knife disinfection systems

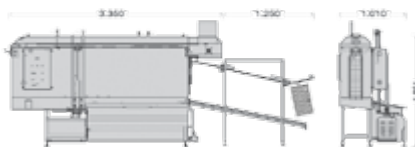


- » COD. 21736 Sistema de calefacción de agua mediante vapor  
Steam heated
- » COD. 21737 Sistema de calefacción de agua mediante resistencias eléctricas  
Electric heated

Diseñada para el sistema de portacuchillos ROSER. Producción: 15 a 30 Portacuchillos/min. Fases del proceso: lavado, aclarado, esterilizado. Lavado: Recirculación de agua 5.5 C.V. Depósito de agua de 200 litros de capacidad con control de nivel. Doble filtro plano y filtro de seguridad. Calefacción de agua: mediante vapor o resistencias eléctricas 12 KW.

Designed for ROSER's Knife Holder. Capacity: 15 to 30 Knife Holders per minute. Process Stages: Wash, rinse, sanitation. Wash: Water recycling system of 5.5 H.P. Wash water tank capacity, 200 litres, with level control. Double flat filter and safety filter. Wash water can be heated by steam or electrical elements 12 KW.

480 kg

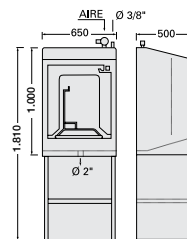
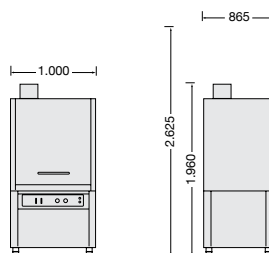


### MOD. MC-24

Máquina para lavar cuchillos y utensilios. Capacidad 24 portacuchillos 24909. Potencia de la bomba 2,9 Kw. Calefacción del agua: resistencias eléctricas (8 Kw)

Washing machine for knives and tools. Capacity 24 Knife Holder 24909. Pump power 2,9 Kw. Water heated by electric elements (8 Kw)

208 kg



45 kg

### COD. 7588

Versión mural  
Wall mounted

64 kg

### COD. 1400

Versión con pie  
Floor mounted



Cabina para lavado de cuchillos. (Portacuchillos no incluido)

Cabin for washing knives. (Knife holder not included)

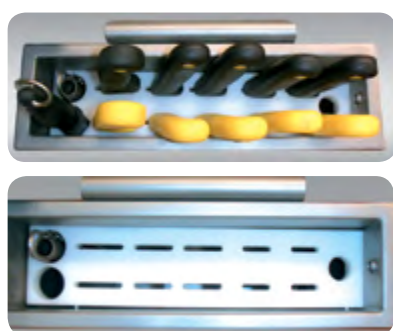
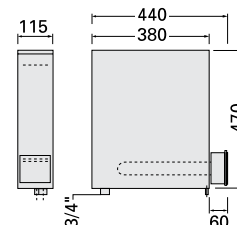




Desinfectador de cuchillos INOX, Modelo MC-1, de doble cámara, sistema de recirculación de agua, con resistencia eléctrica de 1000 W y termostato. Capacidad : 10 Cuchillos + 2 Afiladores ó 1 Portacuchillos Roser 24909.

12 kg

St. St. Knife Sterilizer, Model MC-1, double chamber, with recirculating water system, adjustable overflow system, with electrical element of 1000W and thermostat. Capacity : 10 Knives + 2 sharpeners or 1 Roser Knife Holder 24909.



COD. 6187

Resistencia 1000 W  
Element 1000 W

MOD. MC-1	Lavamanos / Washbasin						
	COD. 28111	COD. 28130	COD. 28114	COD. 28116	COD. 28115	Mesa Table	Pared Wall
COD. 6256	●						
COD. 21492		●	●				
COD. 21493				●	●		
COD. 6163						●	
COD. 6255							●



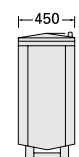
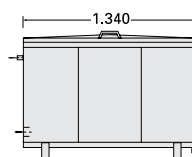
Depósito INOX desinfección cuchillos para 12 Portacuchillos Roser 24909 (no incluidos). Con aislamiento. Temperatura regulable hasta 90°C. Calefacción del agua: vapor de la red o bien 2 resistencias eléctricas (2 x 6 KW).

St. St. Knife Sterilizer for 12 Roser Knife Holders 24909 (not included). Insulated.

Adjustable temperature up to 90°C. Water heating: steam or 2 electric elements (2 x 6 KW).

» COD. 7568 Vapor Steam

» COD. 7569 Eléctrico Electric



120 kg



# Portacuchillos y sistemas para desinfección

## Knife-holder and knife disinfection systems

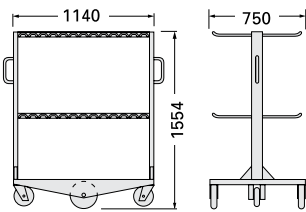


» COD. 24909

Porta-cuchillos  
(pág. 30)

Knife Holder  
(page 30)

57 kg



COD. 7586

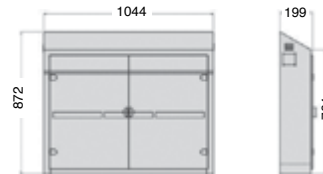
Carretilla para transporte de cuchillos con capacidad para 48 porta-cuchillos. Construcción en Acero Inoxidable. Tren de ruedas basculante.

Trolley for transporting knives. Capacity for 48 knife holders. Construction: Stainless steel. Swivel-mounted wheels.



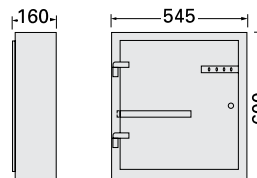
COD. 3721

31 kg



COD. 19177

16 kg



Armario INOX para desinfección de cuchillos, mediante lámpara UVA generadora de ozono.  
St. St. Cabinet for sterilizing Knives by TUV lamp generating ozone.

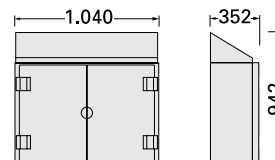


### COD. 5146

Armario INOX para desinfección de cuchillos, mediante lámpara UVA generadora de ozono. Capacidad: 12 Portacuchillos Roser 24909 (no incluidos). Cada departamento dispone de cerradura con llave.

St. St. Knife Sterilizing Cabinet. Capacity: 12 Roser Knife Holders 24909 (not included). Sterilizing method: TUV lamp generating ozone. Each department has a lock with a key.

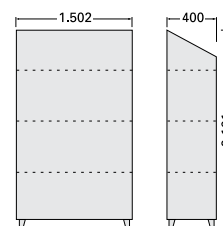
57 kg



Armario INOX para desinfección de cuchillos, mediante lámpara UVA generadora de ozono. Capacidad 54 o 21 Portacuchillos Roser 24909 (no incluidos).

St. St. Knife Sterilizing Cabinet. Sterilizing method: TUV lamp generating ozone. Capacity 54 or 21 Roser Knife Holders 24909 (not included).

120 kg



### COD. 23357

54 Portacuchillos  
54 Knife Holders

### COD. 3077

21 Portacuchillos  
21 Knife Holders

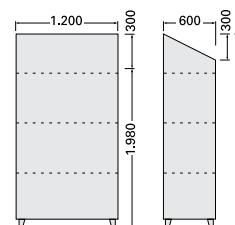


### COD. 22289

Armario INOX para desinfección de cuchillos, mediante lámpara UVA generadora de ozono. Capacidad 72 Portacuchillos Roser 24909 (no incluidos). Cada departamento dispone de cerradura.

St. St. Knife Sterilizing Cabinet. Sterilizing method: TUV lamp generating ozone. Capacity: 72 Roser Knife Holders 24909 (not included). Each department has a lock.

130 kg

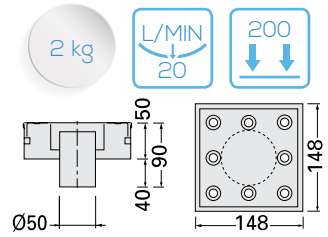




### COD. 3800



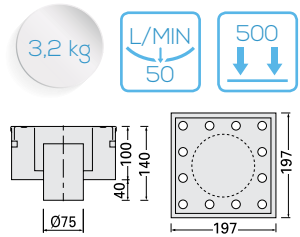
Sumidero sifónico INOX, 150x150 mm.  
Salida fondo  $\varnothing 50$ .  
St. St. Floor drain, 150 x 150 mm.  
Bottom discharge  $\varnothing 50$ .



### COD. 3801



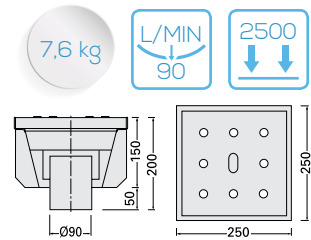
Sumidero sifónico INOX, 200x200 mm.  
Salida fondo  $\varnothing 75$ .  
St. St. Floor drain, 200 x 200 mm.  
Bottom discharge  $\varnothing 75$ .



### COD. 3729 \*



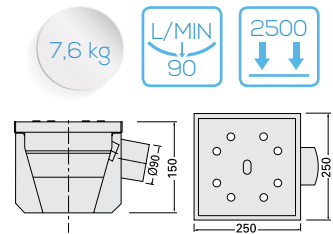
Sumidero sifónico INOX, 250 x 250 mm.  
Salida fondo  $\varnothing 90$ . Con filtro para residuos sólidos.  
St. St. Floor drain, 250 x 250 mm. Bottom discharge  $\varnothing 90$ . With filter for solid waste.



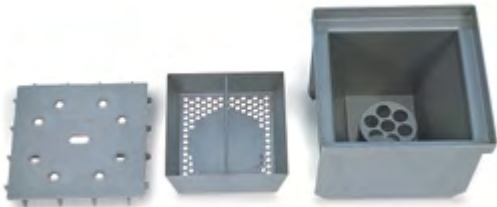
### COD. 18979 \*



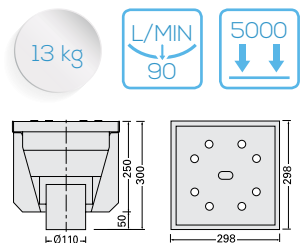
Sumidero sifónico INOX, 250 x 250 mm.  
Salida lateral  $\varnothing 90$ . Con filtro para residuos sólidos.  
St. St. Floor drain, 250 x 250 mm. Side discharge  $\varnothing 90$ . With filter for solid waste.



### COD. 3984 \*



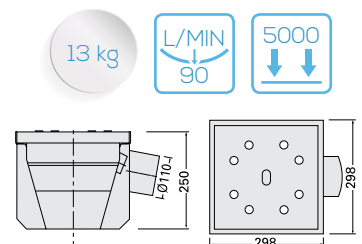
Sumidero sifónico INOX, 300 x 300 mm.  
Salida fondo  $\varnothing 110$ .  
Con filtro para residuos sólidos.  
St. St. Floor drain, 300 x 300 mm.  
Bottom discharge  $\varnothing 110$ .  
With filter for solid waste.



### COD. 3802 \*



Sumidero sifónico INOX, 300 x 300 mm.  
Salida lateral  $\varnothing 110$ .  
Con filtro para residuos sólidos.  
St. St. Floor drain, 300 x 300 mm.  
Side discharge  $\varnothing 110$ .  
With filter for solid waste.

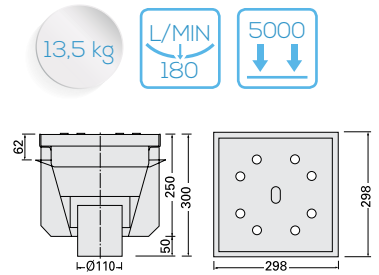




**COD. 4357 \***

Sumidero 300 x 300, salida fondo  $\varnothing 110$ . Con filtro residuos sólidos. Bandeja perimetral para tela impermeable. Evita filtraciones.

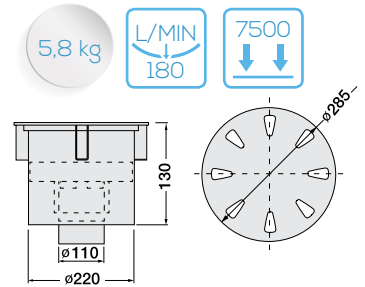
Floor drain 300 x 300, bottom discharge  $\varnothing 110$ . Filter for solid waste. With side tray for water proof filling to avoid filtrations.



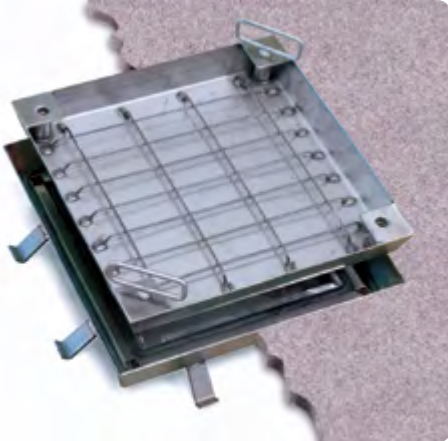
**COD. 11737 \***

Sumidero sifónico INOX,  $\varnothing 285$  mm (ext). Salida fondo  $\varnothing 110$ . Con filtro para residuos sólidos.

St. St. Floor drain,  $\varnothing 285$  mm (ext). Bottom discharge  $\varnothing 110$  mm. With filter for solid waste.



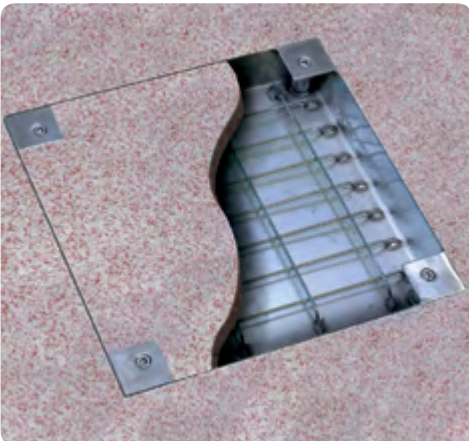
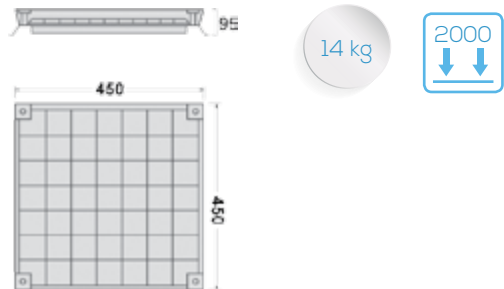
\* Según norma NFP 98-321 / Standard NFP 98-321



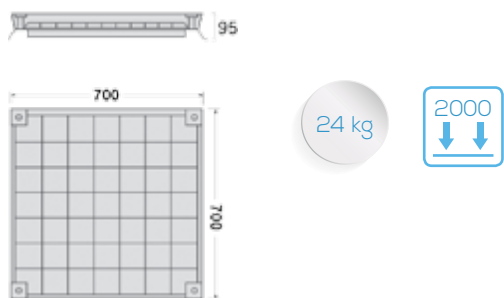
Tapa hermética INOX. Diseñada para ser rellena de hormigón.

St. St. Watertight cover designed to be filled with concrete.

**COD. 7565**



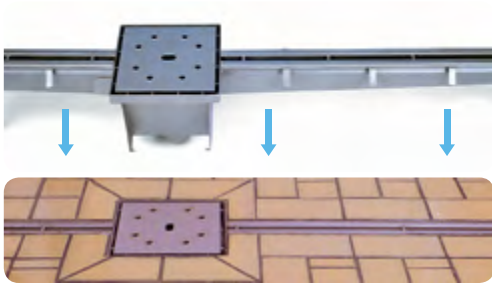
**COD. 7566**





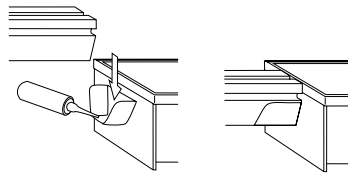
# Sistemas de desagüe

## Floor drains

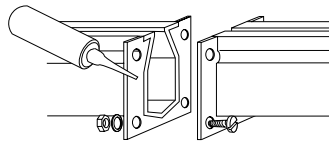


Las canaletas INOX Roser, tienen una pendiente aproximada del 1% hacia el desagüe. Cada tramo dispone de una brida de fijación INOX. Sumidero: nivel de sifón, 60 mm. conforme a la norma NFP 98-321.

Roser st. st. Drainage gutters, have an approximate gradient of 1% towards the floor drain. St. St. fixing clamps at joint of 2 sections. Outlet to st. st. Floor drain. Height of syphon: 60 mm. according to NFP 98-321 standard.

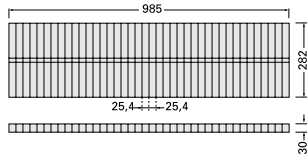


Detalle, fijación canaleta a sumidero.  
Detail, attachment of gutter on floor drain.

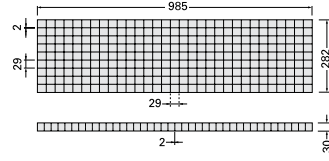


Detalle, empalme dos tramos de canaleta.  
Detail, attachment of two gutter sections.

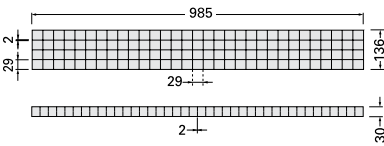
	COD. 4013 (Mod.100)	COD. 4014 (Mod.135)	COD. 4015 (Mod.190)
<b>Ⓐ</b> Conexión a sumidero. Drain connection.			
<b>Ⓑ</b> Extremo a 6 m. de largo. End 6 metres long.			
Longitudes máximas disponibles a cada lado. Maximum lengths available on each side.	<p>5 kg/m Max: 6.000 mm</p>	<p>8 kg/m Max: 9.000 mm</p>	<p>10 kg/m Max: 15.000 mm</p>
Acoplamiento a sumidero. Drain attachment.	Standard de 300x300x250 mm. Salida fondo. COD. 3798 ó a sumideros de 250x250 mm. longitud máxima 1.500 mm. a cada lado. COD. 19264.  Standard of 300x300x250 mm. Bottom discharge. COD. 3798 or to drains 250x250 mm. with maximum length 1.500 mm. on each side. COD. 19264.	Standard de 300x300x250 mm. Salida fondo. COD. 3799.  Standard of 300x300x250 mm. Bottom discharge. COD. 3799.	Standard de 300x300x350 mm. Salida fondo. COD. 3750.  Standard of 300x300x350 mm. Bottom discharge. COD. 3750.



**A** COD. 21521  
**B** COD. 3673



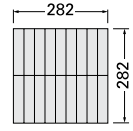
**A** COD. 1633  
**B** COD. 3703



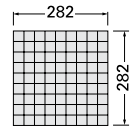
**A** COD. 25531  
**B** COD. 25529



COD. 7877



COD. 21475



- (A) Sin marco. Without frame.
- (B) Con marco para instalación. With frame for installation.

**COD. 1633**


**COD. 21475**

**COD. 7877**

**COD. 21521**

**COD. 21521**

**COD. 4358**  
Canal INOX.  
St. St. gutter.

**COD. 4356**  **13 kg/m**

Sumidero INOX, 300x300 mm. con filtro para residuos sólidos. Salida fondo o lateral ø110.  
St. St. floor drain, 300x300 mm. with filter for solid waste. Bottom or side outlet ø110.

**COD. 25531**


**COD. 21475**

**COD. 7877**

**COD. 25531**

**COD. 5045**

**COD. 25532**  
Canal INOX.  
St. St. gutter.

**COD. 4356**  **13 kg/m**

Sumidero INOX, 300x300 mm. con filtro para residuos sólidos. Salida fondo o lateral ø110.  
St. St. floor drain, 300x300 mm. with filter for solid waste. Bottom or side outlet ø110.



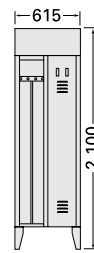
Armario taquilla INOX de 2 ó 5 módulos con puertas enteras o puertas medias. Grosor 1 mm. Con techo inclinado para evitar acumulaciones de polvo, evitar la colocación de objetos encima y facilitar la limpieza. Con ranuras ventilación. Cada puerta con soporte para tarjeta identificación. Chapa satinada.

St. St. Locker of 2 or 5 modules with full or half doors. Thickness 1 mm. Sloping top to avoid accumulation of dust, making cleaning very easy and to prevent people from putting objects on top. With ventilation slots. Each door with holder for identification card.

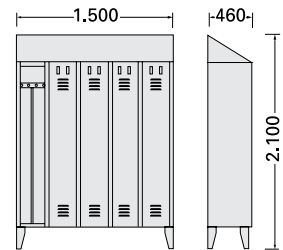
75 kg

**COD. 26764** Puertas lisas  
Plain doors

**COD. 5046** Puertas ranuradas  
Slotted doors

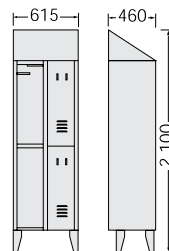


133 kg



**COD. 3923** Puertas lisas  
Plain doors

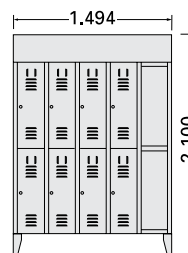
**COD. 5050** Puertas ranuradas  
Slotted doors



67 kg

**COD. 26763** Puertas lisas  
Plain doors

**COD. 5047** Puertas ranuradas  
Slotted doors



114 kg

**COD. 6857** Puertas lisas  
Plain doors

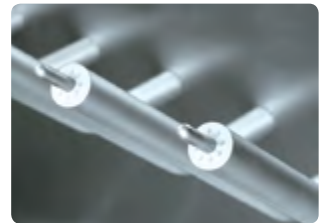
**COD. 5051** Puertas ranuradas  
Slotted doors





COD. 27202 165 kg

COD. 11693 130 kg



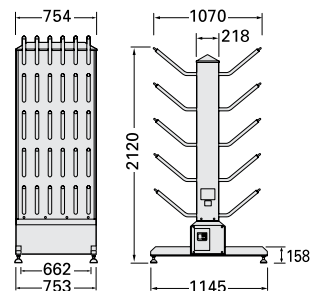
Detalle sistema de cierre. Salida de aire se activa al colocar la bota.

Detail cut-off system. Air only flows when hanging the boot.

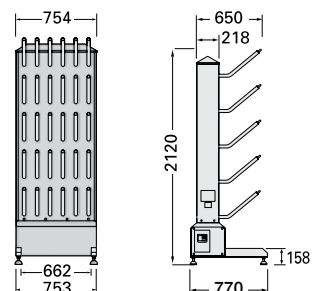
Secabotas INOX de aire caliente. Capacidad: 60 ó 30 botas. Calefacción mediante 2 resistencias de 1000 W cada una y motoventilador de 0.05 KW. Con lámpara germicida de ozono de 9 W. Termostato regulable. Seca y esteriliza el interior de las botas de trabajo evitando infecciones en el pie.

St. St. Boot Dryer. Capacity: 60 or 30 boots. Electrically heated by 2 elements of 1000 W each and fan of 0.05 KW. With ozone germicidal lamp of 9 W. Adjustable thermostat. For a very accurate drying and sterilizing of boots. Eliminates fungus problems.

165 kg



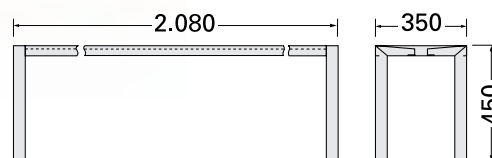
130 kg



COD. 3677 Banco INOX para vestuarios.  
St. St. Bench for changing rooms.



16 kg

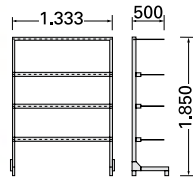




**COD. 24738**

Soporte INOX para 40 botas.

St. St. Rack for 40 boots.



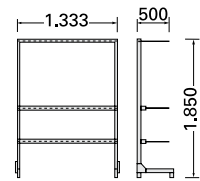
27 kg



**COD. 3711**

Soporte botas y delantales, INOX para 10 personas.

Stainless Steel boots and aprons rack, for 10 people.



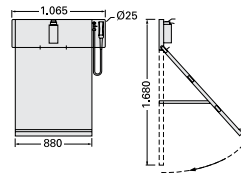
24 kg



**COD. 4310**

Lavadelantales para delantales de plástico. Plegable. Incluye dosificador de jabón y cepillo.

Apron washer, for plastic aprons. Folding. Includes soap dispenser and brush.



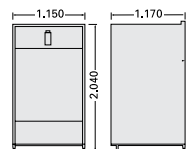
50 kg



**COD. 19181**

Cabina lavado delantales plástico. Incluye dosificador jabón y cepillo.

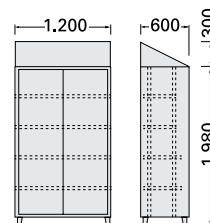
Cabin for washing plastic aprons. Includes soap dispenser and brush.



110 kg



157 kg

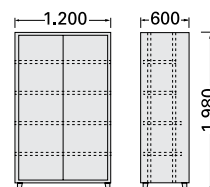


**COD. 22281**

Armario con techo inclinado.

Cabinet with sloping top.

145 kg



**COD. 19180**

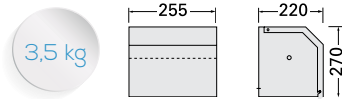
Armario con 4 bandejas regulables.

Cabinet with 4 adjustable shelves.



**COD. 6859**

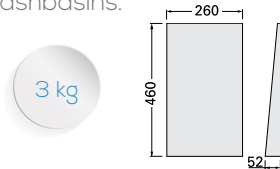
Porta-rollos INOX, para bobinas de papel ø200 mm.  
St. St. Holder for tissue rolls of ø200 mm.



**COD. 11736**

Soporte para adaptar C. 6859 a lavamanos C. 28111, 28130, 28145, 28141, 28143.

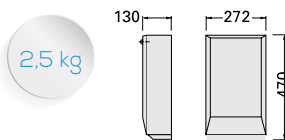
Support adapts C. 6859 on washbasins.



**COD. 20082**

Distribuidor INOX, toallas papel. Capacidad: 800 servicios.

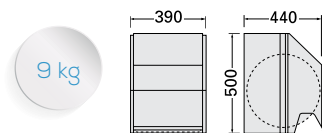
St. St. Towel dispenser. Capacity: 800 paper towels.



**COD. 2086**

Soporte INOX para bobinas ø400 mm.

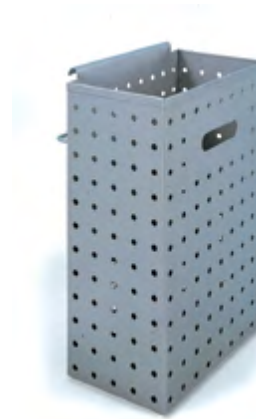
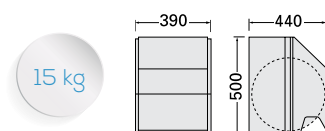
St. St. Holder for paper roll ø400 mm.



**COD. 22305**

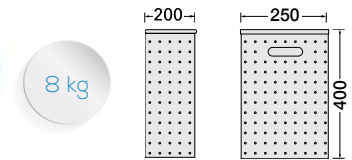
Soporte INOX con tapa para bobinas ø400 mm.

St. St. Holder with cover, for paper roll ø400 mm.



**COD. 21314**

Cesta papelera INOX, para pared.  
St. St. Paper bin wall mounted.



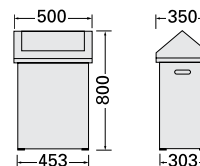
Lavamanos / Washbasin

	COD. 28111	COD. 28130	COD. 28114	COD. 28116	COD. 28115	COD. 28145	COD. 28143	COD. 28141
COD. 21315	●							
COD. 21488		●	●					
COD. 21489				●	●			
COD. 22115						●	●	●

**COD. 3990**



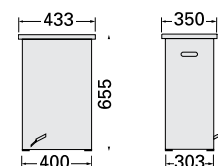
16.5 kg



**COD. 22180**



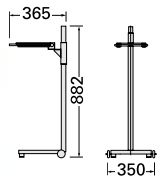
14 kg



Basurero INOX con tapa basculante, o pedal.  
St. St. Waste Bin with swing top, or pedal.



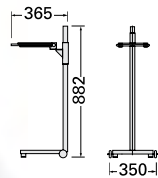
COD. 3823



6 kg



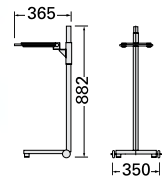
COD. 3823  
COD. 4319



7,6 kg



COD. 3738



7,5 kg

Soportes INOX para bolsas de basura. Altura regulable. Con ruedas.  
St. St. Bag Holders, adjustable height. With wheels.



COD. 6883

Pistola de agua a presión regulable. Recubrimiento goma especial. Aislante hasta 93°C.

Water spray nozzle. Flexible heavy duty rubber cover. Isolated up to 93°C.

0,9 kg

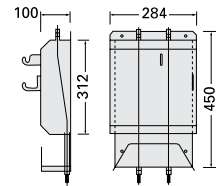


COD. 11366

KIT de limpieza, compuesto por: Pistola 6882, 5 m manguera, llave paso agua, grupo mano reductor de aire.

Cleaning KIT, including: Nozzle 6882, 5 m hose, water valve, air pressure gauge.

9 kg



COD. 6884

Pistola de agua tipo ducha, ideal para limpieza de equipos, suelos y animales.

Plastic shower spray wash down nozzle, ideal for cleaning equipment, floors and animals.

0,5 kg



COD. 3988

Soporte fijo INOX para manguera.  
St. St. Hose holder (fixed).

3 kg

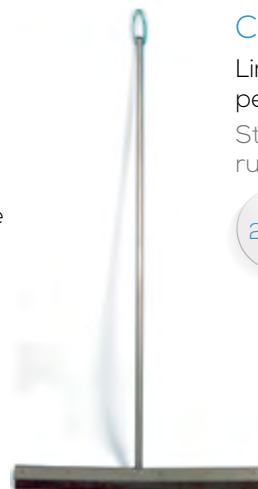


COD. 6882

Pistola aire-agua a presión mediante aire comprimido. Construida en aluminio. Mezcla aire y agua para limpiar a presión controlada.

Water-air nozzle by means of compressed air. Made of aluminium. Mixes air and water for cleaning under controlled pressure.

0,5 kg

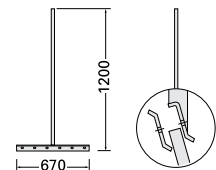


COD. 3817

Limpiasuelos INOX con pestaña de goma.

St. St. Floor cleaner with rubber attachment.

2,5 kg



» COD. 6189

Paquete 12 recambios goma. Squeegee rubber blades 12 units.

# Depósitos estándar, con ruedas Roser Bins / Buggies / Sausage Trucks



## Asa ergonómica para depósitos de 200L Roser Ergonomic Handle for Roser 200L Bins.



**COD. 12705**

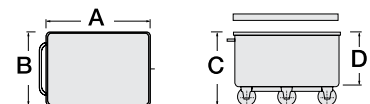
Con esta asa, se pueden utilizar los depósitos de una forma ergonómica, sin necesidad de doblar la espalda. El asa está diseñada tanto para empujar como para tirar del depósito. Es muy robusta y fácil de utilizar. La misma asa sirve para muchos depósitos. No es necesario tener un asa ergonómica para cada depósito.

With this handle, employees can use 200L bins in an ergonomic way, without bending their backs. This handle can be used to push or to pull the bin. It is very strong and easy to use. The same handle can be used on many bins. There's no need of having one handle for each bin.



Depósitos super-resistentes, con desagüe y tapón a rosca.

Heavy duty bins, with drain and threaded cap.



	A	B	C	D	L	KG	Rueda Wheel	Tapa Lid
<b>COD. 3781</b>	930	620	640	460	250L	37,5kg	<a href="#">COD. 12165</a>	<a href="#">COD. 4321</a>
<b>COD. 3782</b>	1100	650	745	525	350L	57kg	<a href="#">COD. 21038</a>	<a href="#">COD. 4322</a>
<b>COD. 3783</b>	1300	700	860	580	500L	76kg	<a href="#">COD. 12165</a>	<a href="#">COD. 4323</a>



# Depósitos estándar, con ruedas

## Roser Bins / Buggies / Sausage Trucks



### DISEÑO ERGONÓMICO!

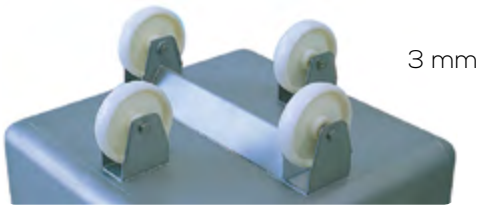
Empuñadura soldada en la parte superior para mejorar la ergonomía.



### ERGONOMICAL DESIGN!

Handle welded at the very top to improve ergonomics.

COD. 5124



3 mm

40 kg

### EL MÁS RESISTENTE!

El fondo es de 3mm, con refuerzo en forma de V para mayor resistencia del fondo y las ruedas. Todas las soldaduras son en continuo

### HEAVY DUTY!

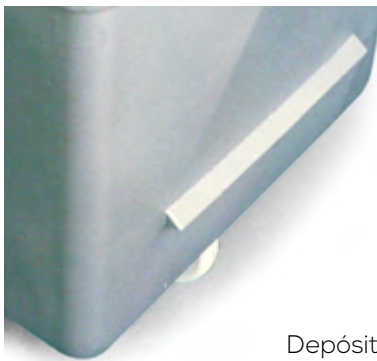
Bottom is 3mm (11 gauge) thick, reinforced by a V shape support that gives strength to the bottom itself and to the wheels. All welds are fully welded.

### GROSOR DE LOS LATERALES

2 mm

### THICKNESS

2 mm



Vierteaguas bajo pedido, según normas USDA.

Drip guard available on request, to meet USDA requirements

### GROSOR DEL FONDO

3 mm

### BOTTOM THICKNESS

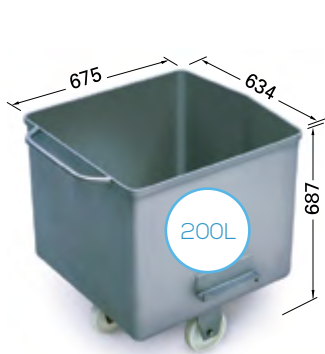
3 mm

Depósito perforado, laterales y fondo.

Perforated bin, sides and bottom

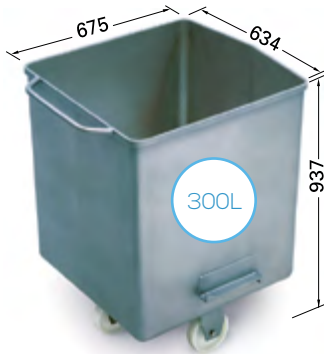
COD. 12160

Ruedas  
Wheels



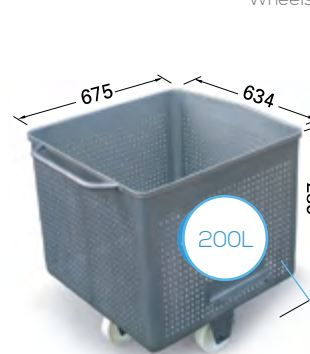
COD. 5124

40 kg



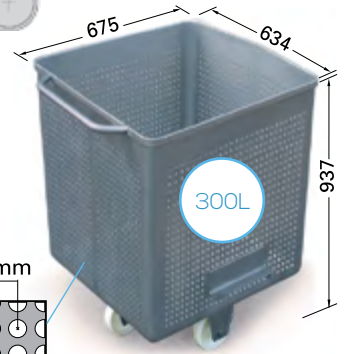
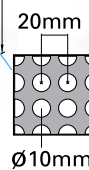
COD. 24541

50 kg



COD. 27790

37 kg



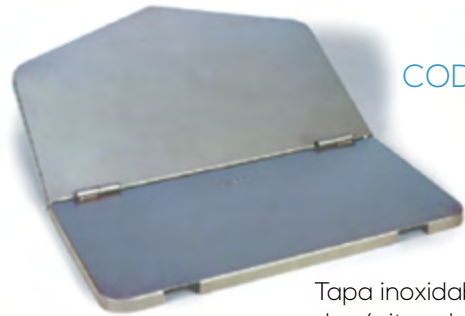
COD. 11721

47 kg



**CALIDAD TOTAL**  
Control de calidad  
ustivo en cada unidad.

**HIGH QUALITY**  
rong quality control on  
each unit.



COD. 10053

Tapa inoxidable para  
depósitos de 200 y 300 l.

Stainless Steel cover for  
200l. /300l. capacity  
standard tipping cart

**EL MÁS HIGIÉNICO!**

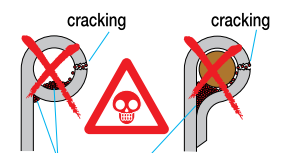
Reborde superior inox macizo  
soldado en continuo, garantiza  
total rigidez evitando roturas y  
contaminación por filtración de  
producto.

**THE MOST HYGIENICAL!**

Stainless steel solid bar fully  
welded, guarantees the  
maximum strength avoiding  
cracking and therefore avoiding  
contamination risks.



**DANGER OF CONTAMINATION**



**BACTERIA CONTAMINATION**

as laterales  
epósitos  
con  
ándar.

The location of the lift lugs is  
suitable for all standard lifters.



**OPTIMIZACIÓN DEL ALMACENADO**

En sus almacenes y cámaras de frío. Con  
la soldadura del asa en la parte superior  
del depósito, ROSER mejora el almacenaje  
ahorrando gran cantidad de espacio.

**SAVE SPACE**

In your store or cold rooms. By welding the  
handle at the very top, ROSER improves  
storage, saving a lot of space.



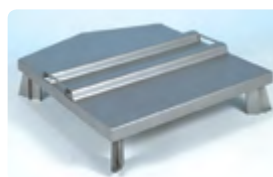
COD. 3712

**OPTIMIZACIÓN DEL ALMACENADO**

Disponemos de soportes  
especiales para el apilado  
del depósito estándar  
ROSER, aumentando  
notablemente la capacidad  
de las cámaras de frío.  
Especialmente diseñados  
para evitar la contaminación,  
ya que la suciedad del  
depósito superior no puede  
caer en el inferior.

**SAVE SPACE**

Holder to pile up 2 bins,  
dramatically increases the  
capacity in cold rooms.  
Its design prevents cross  
contamination. No leakings  
from the top bin, can drop  
into the bottom bin.



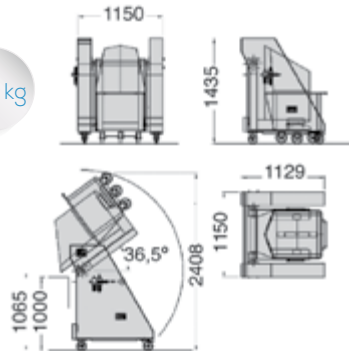


## Volcadores de depósitos

## Tipping devices/ Combo Dumpers



300 kg



### MOD. VN-350

Volcador neumático móvil para depósitos estándar de 200L y 300L. Altura de descarga 1000mm. Carga máxima 350Kg. Presión de trabajo: 6.3 bar

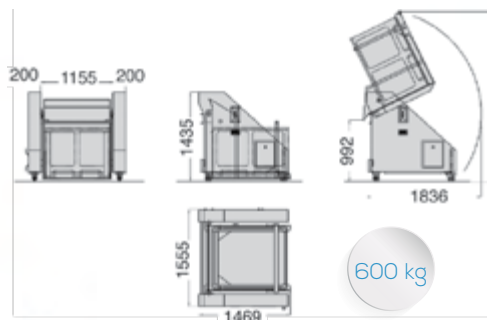
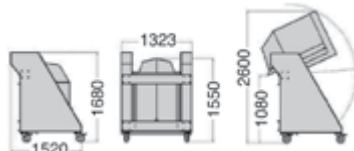
Mobile Tipping Device/ Dumper for 200L and 300L Bins (Buggies). Pneumatic. Tipping height 1000mm. Maximum load 350Kg. Working pressure: 6.3 bar

### MOD. VN-500

Volcador neumático móvil para depósitos y contenedores. Altura de descarga 1000mm. Carga máxima 500Kg. Fabricación según necesidades del cliente. Presión de trabajo: 6.3 bar. Disponibles en otras alturas bajo pedido.

Mobile Tipping Device/ Dumper for bins and containers. Pneumatic. Tipping height 1000mm. Maximum load 500Kg. Manufactured according to customer's needs. Working pressure: 6.3 bar. Other dimensions available under request.

490 kg



### MOD. VH-1000

Elevadores/ Volcadores hidráulicos construidos en acero inoxidable, diseñados para diferentes tipos de depósitos (salazón, jumbbox, maceración,...). Con dos cilindros hidráulicos. Fabricación según necesidades del cliente. Carga máxima 1000Kg. Altura de volcado máxima 1000mm. Potencia 1.5 KW.

Hydraulic Loader/ Combo dumper, made of stainless steel, designed for different type of bins or containers. With two hydraulic cylinders. Manufactured according to customer's needs. Maximum load 1000Kg. Maximum tipping height 1000mm. Power 1.5 KW.



# Elevadores para depósitos de 200 y 300 litros

## Bin Hoists / Column Dumpers for 200 and 300 litres Bin



Diseñados para manipular los depósitos estándar de 200 y 300 litros.  
 VELOCIDAD DE ELEVACIÓN: 5 m./min. POTENCIA: 2 CV (1.5 KW).  
 Designed to handle either standard bins of 200 L (440 Lb) or 300 L (660 Lb).  
 LIFTING SPEED: 5 m./min. (16 ft./min.) POWER: 2 HP (1.5 KW).

Diseñados para ser atornillados en el suelo o sobre una base móvil.  
 Designed to be bolted on the floor or on a mobile carriage.

Motor correctamente protegido, dentro de una caja de acero inoxidable.  
 Motor well protected into a stainless steel box.

Posición izquierda.  
 Left hand execution.



COD.	7571	4052	7572
Altura de descarga Tilting height	950 - 1450 A	1450-1950 A	1950-2450 A

Disponibles para depósitos de 120 lts.  
 Also available for 120 lts. Bins

Posición derecha.  
 Right hand execution.



COD.	1627	1624	1617
Altura de descarga Tilting height	950 - 1450 A	1450-1950 A	1950-2450 A

350 kg  
 MAX



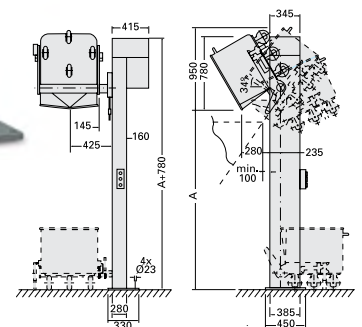
Los elevadores ROSER están provistos de un sistema de tornillo sin fin para más seguridad.

ROSER Bin Hoists are screw driven for a better safety.



Los elevadores ROSER están provistos de un sistema de seguridad ROSER.

ROSER safety device included in all our bin hoists.



**COD. 23709** Posición izquierda  
 Left hand execution  
**COD. 23708** Posición derecha  
 Right hand execution



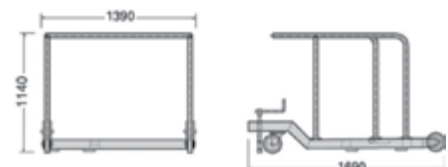
### BASE MÓVIL

Válidas para todos los elevadores ROSER. Estas bases móviles son las más seguras del mercado debido a su sistema de protección.

### MOBILE CARRIAGE

Suitable for all ROSER lifters. Special handrail, makes carriage easy to transport, increasing safety standards.

56 kg



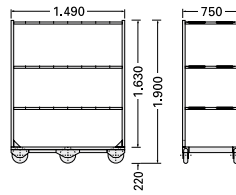


77 kg

### COD. 3694

Carretilla inox. super-reforzada. Para transporte de Jamones. Barras abatibles con ganchos incorporados. 12 barras repartidas en 3 niveles. 4 barras por nivel. Número total de ganchos: 78. Tren basculante de 6 ruedas poliamida.

St. St. Trolley. For transporting Pig Legs. Foldable bars with hooks. 12 bars, 3 levels. 4 bars per level. Total number of hooks: 78. 6 wheels. High manoeuvrability.

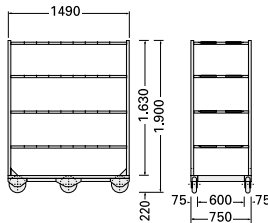


86,6 kg

### COD. 4744

Carretilla inox. super-reforzada. Para transporte de Jamones deshuesados. Barras abatibles con ganchos incorporados. 16 barras repartidas en 4 niveles. 4 barras por nivel. Número total de ganchos: 128. Tren basculante de 6 ruedas poliamida.

St. St. Trolley. For transporting Deboned Hams. Foldable bars with hooks. 16 bars, 4 levels. 4 bars per level. Total number of hooks: 128. 6 wheels. High manoeuvrability.

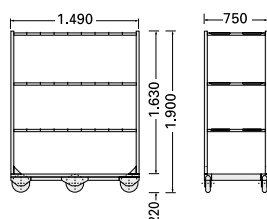


74,2 kg

### COD. 2214

Carretilla inox. super-reforzada. Para transporte de Paletas. Barras abatibles con ganchos incorporados. 12 barras repartidas en 3 niveles. 4 barras por nivel. Número total de ganchos: 96. Tren basculante de 6 ruedas poliamida.

St. St. Trolley. For transporting Pig Shoulders. Foldable bars with hooks. 12 bars, 3 levels. 4 bars per level. Total number of hooks: 96. 6 wheels. High manoeuvrability.



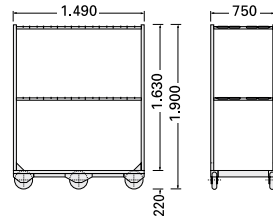


76 kg

### COD. 3727

Carretilla inox. super-reforzada. Para transporte de Lomos. Barras abatibles con ganchos incorporados. 12 barras repartidas en 2 niveles. 6 barras por nivel. Número total de ganchos: 100. Tren basculante de 6 ruedas poliamida.

St. St. Trolley. For transporting Middles. Foldable bars with hooks. 12 bars, 2 levels. 6 bars per level. Total number of hooks: 100. 6 wheels. High manoeuvrability.

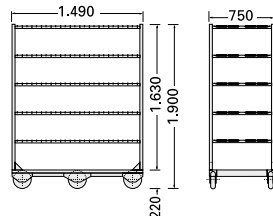


104 kg

### COD. 3757

Carretilla inox. super-reforzada. Para transporte de Hígados. Barras abatibles con ganchos incorporados. 24 barras repartidas en 6 niveles. 4 barras por nivel. Número total de ganchos: 300. Tren basculante de 6 ruedas poliamida.

St. St. Trolley. For transporting Liver. Foldable bars with hooks. 24 bars, 6 levels. 4 bars per level. Total number of hooks: 300. 6 wheels. High manoeuvrability.

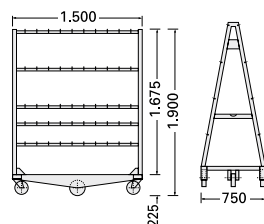


50 kg

### COD. 3634

Carretilla inox. piramidal super-reforzada. Barras con ganchos incorporados. 7 barras repartidas en 5 niveles. Número total de ganchos: 100. Tren basculante de 4 ruedas poliamida.

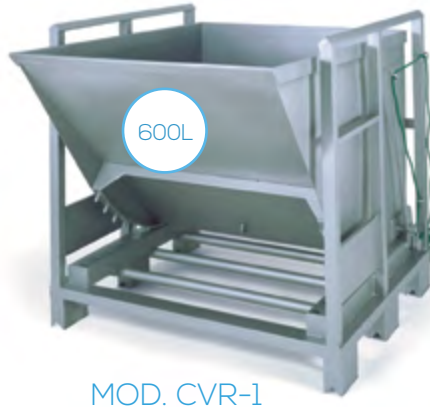
St. St. Pyramid Trolley. Bars with hooks. 7 bars, 5 levels. Total number of hooks: 100. 4 wheels. High manoeuvrability.



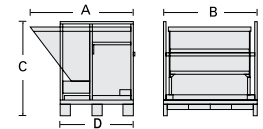


# Contenedores volcables

## Tilting containers



		A	B	C	D	MAX	L	KG
MOD. CVR-0	<b>COD. 3785</b>	1500	1200	1390	1100	2000kg	1200L	270kg
MOD. CVR-1	<b>COD. 3787</b>	1300	970	1110	1000	1000kg	600L	183kg
	<b>COD. 35</b>	1300	970	1110	1000	1000kg	600L	183kg
MOD. CVR-2	<b>COD. 3789</b>	1020	720	900	850	500kg	300L	93kg



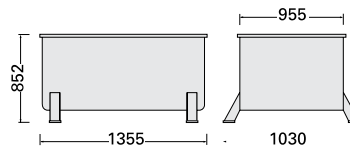
### COD. 25931



Depósitos apilables de acero inox., de gran capacidad. Capacidad, 825 litros. Grosor: 2,5 mm. Barra maciza de refuerzo, inox. ø25 mm. soldada en la parte superior. Todas las soldaduras son continuas. Esquinas redondeadas. Pies reforzados con diseño apilable anticontaminación. Con desagüe y tapón a rosca.

Stackable heavy duty stainless steel containers. Capacity, 825 litres. Thickness: 2.5 mm. Reinforced at the top by a st. st. round bar, ø25 mm. All weldings are fully welded. Round corners. Legs are stackable heavy duty, with a design that avoids cross contamination. With pipe drain and threaded cap.

108 kg



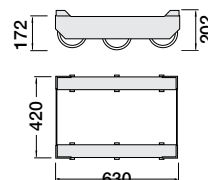
### COD. 11657



Carretilla inox. para transporte de cajas. Tren basculante de 6 ruedas poliamida. Muy fáciles de maniobrar. Carga máxima 350Kg.

Trolleys for transporting boxes. With 6 polyamide wheels. Very easy to handle. Maximum load: 350Kg.

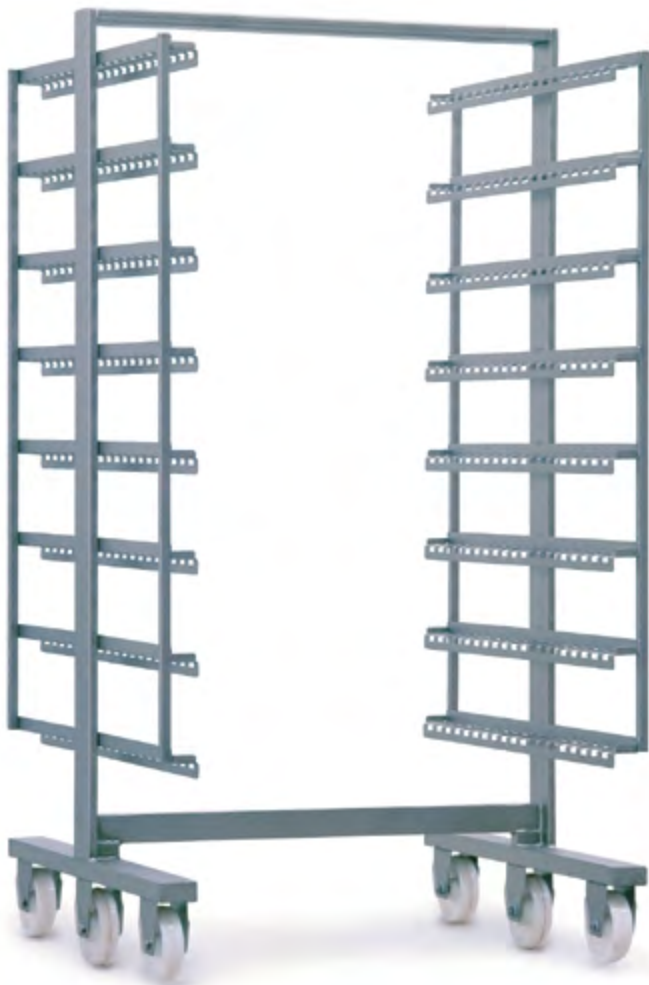
8,5 kg





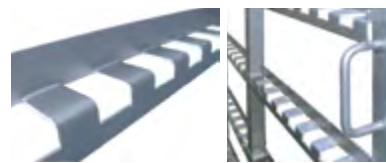
## Carros para horno

### Oven trolleys



Carretilla inox. para horno, con sistema de barras encajables. Para cocción en barras o bandejas (no incluidas). 8 niveles. Con seis ruedas poliamida. Muy fácil de maniobrar.

St. St. Trolley for smoke house, exact stick position into slot. Designed for using sticks or trays (not included). 8 levels. With six polyamide wheels. Very easy to handle.

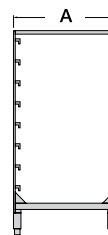
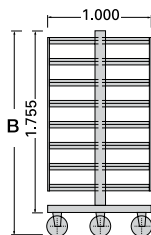
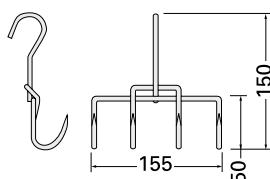


	Niveles Levels	A	B	MAX	KG
COD. 11723	3	1020	1950	300 kg	44 kg
COD. 29467	6	1020	1950	300 kg	50 kg
COD. 11722	8	1020	1950	300 kg	54 kg
COD. 19502	8	1020	1950	500 kg	71 kg



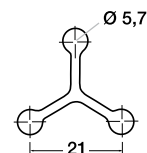
COD. 3690

Gancho en acero inoxidable para panceta.  
Stainless Steel bacon hanger.



COD. 4348

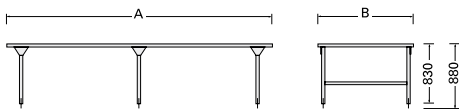
Barra aluminio tipo estrella. L=985 mm.  
Aluminum stick star shape. L=985 mm.





Mesas en acero inoxidable, planas, con patas desmontables. Construidas totalmente en chapa de 2 mm. de espesor.

Stainless Steel tables, flat, with detachable legs. Construction all 2 mm. plate.



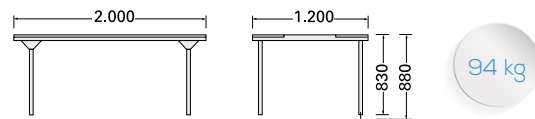
	A	B	KG
COD. 3792	2000	1100	67
COD. 3744	2900	1100	100
COD. 3794	2900	1400	125
COD. 3795	3900	1400	160



**COD. 3752**

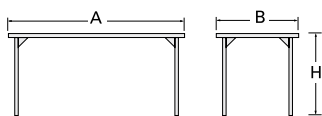
Mesa en acero inoxidable para despiece, con patas desmontables. Construida totalmente en chapa de 2 mm. de espesor. Cortadores de polietileno incorporados de 2000 x 330 x 20 mm.

Stainless Steel table, for cutting and deboning, with detachable legs. Construction all in 2 mm. plate. Polyethylene boards 2000 x 330 x 20 mm.



Mesas en acero inoxidable, planas, con patas fijas. Construidas totalmente en chapa de 2 mm. de espesor.

Stainless Steel tables, flat, fixed legs. All built in 2 mm. plate.



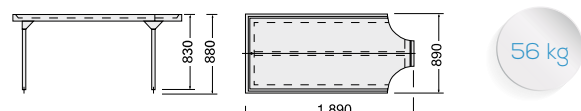
	A	B	H	KG
COD. 3796	910	590	850	16
COD. 3791	1900	900	880	51



**COD. 3790**

Mesa en acero inoxidable para embutir, con reborde y encajes para embutidora. Construida totalmente en chapa de 2 mm. de espesor.

Stainless Steel sausage table, with edging and fastening for sausage filler. All in 2 mm. plate.





## Accesorios varios

## Miscellaneous



COD. 12124

6 kg



COD. 12126

36 kg

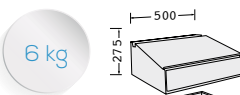
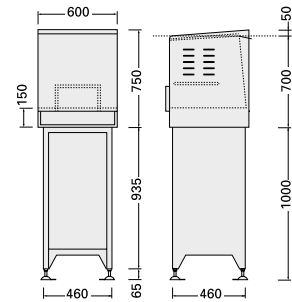
Pupitre inox. Mural o con pedestal.

St. St. desk. Wall or floor mounted.



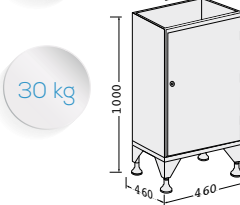
Armario-Cabina en Acero Inox para ordenadores. Modelo de sobremesa. Modelo con pie.

St. St. computer cabinet. Table model. Free standing model.



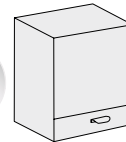
COD. 12124

6 kg



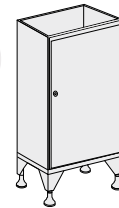
COD. 12125

30 kg



50 kg

COD. 4372



30 kg

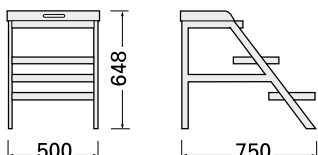
COD. 12125



COD. 3770

Escalera inox. de 3 peldaños. Peldaños perforados antideslizantes.

St. St. stepladder, 3 steps. Non slipping steps.



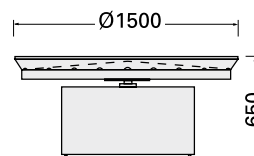
14,3 kg



COD. 3797

Mesa giratoria para final de cinta. Construcción en acero inox. y accionada mediante moto-reductor.

St. St. lazy suzan. Made of Stainless Steel, it is powered by a motor gearbox model. Free standing model.



145 kg



Hygiene solutions for meat and food industry



Machinery for marinated, refrigerated and injected cooked meats

USAGE MACHINERY

Machinery for sausage production



Process engineering, projects and installations for the meat industry



Cutting and deboning lines for cattle, pork & lamb. Automatic lines for processing cured ham

## Alfa Group

Argentina  
Buenos Aires  
Tel. (+54) 011 43012639  
hipolito.nunez@alfaargentina.com  
www.alfagroup.cl

Chile  
Santiago  
Tel. (+56) 022 8899086  
ogonzalez@alfachilena.cl  
www.alfagroup.cl

C. Riudellots, 11  
17244 Cassà de la Selva  
Girona, Spain  
Tel. (+34) 972 460 434  
rosier@rosier-group.com  
rosier-group.com

