

Rosko

JULIEN

CUISSON

CATALOGUE

LA QUALITÉ ACCESSIBLE À TOUS

DÉCOUVREZ
ROSKO **03**

LA DIFFÉRENCE
ROSKO **04**

L'OFFRE
ROSKO **06**

FRITEUSES **08** RO-FFG
RO-FCE

CUISINIÈRES **14** RO-RFG
RO-RCG
RO-RCE

PLAQUES
ET GRILS **22** RO-GCG
RO-GCE
RO-PGCE

TABLES
CHAUDES **31** RO-STFE
RO-HDSCE

INDEX **36**

GARANTIE **39**

DÉCOUVREZ ROSKO

Au fil de ses 75 années d'existence, Julien est passé maître dans la fabrication d'équipements de cuisine professionnelle et de la transformation de l'acier inoxydable. Au-delà de notre expertise manufacturière, c'est une véritable passion pour les équipements de restauration qui nous habite. C'est avec beaucoup d'enthousiasme que Julien entame ce nouveau chapitre de son histoire en introduisant sa nouvelle marque de produits dédiés à la cuisine professionnelle: Rosko.

Gage de qualité, d'accessibilité et de durabilité, la gamme de produits Rosko vise à offrir une solution clés en main pour l'aménagement de votre cuisine. Notre offre d'équipements de cuisson, de laverie et de mobilier, tous fabriqués en acier inoxydable, sauront combler vos besoins d'aménagement des différents postes de travail.

Tous nos appareils de cuisson sont fièrement conçus et fabriqués dans notre usine située au cœur de la ville de Québec. Derrière chaque produit Rosko se trouve l'expertise et le support, technique et après-vente, de toute l'équipe Julien.





LA DIFFÉRENCE ROSKO

75

LA FORCE DE NOTRE HÉRITAGE

La nouvelle marque d'équipement de cuisine Rosko est née de l'expertise et de la passion Julien. Basée à Québec, Julien œuvre dans la conception et la fabrication d'équipement de cuisine professionnelle depuis plus de 75 ans. Aujourd'hui, Rosko vise à se tailler une place en tant véritable partenaire de choix dans l'aménagement de votre espace de travail.



QUALITÉ INTRINSÈQUE

Au fil des ans, Julien est passé maître dans la transformation de l'acier inoxydable. Ce matériel durable et parfaitement adapté à la cuisine est un choix indéniable pour la construction de tous nos produits Rosko. De plus, tous nos équipements de cuisson sont rigoureusement testés en usine pour assurer sécurité, performance et une durée de vie prolongée.



ACCESSIBLE ET LOCALE

Il est maintenant possible de satisfaire tous vos besoins en équipements de cuisson, de laverie et de mobilier auprès d'une marque digne de confiance et fièrement canadienne. Tous les équipements de cuisson sont d'ailleurs conçus, fabriqués et testés dans notre usine.

CUISSON

Le bon fonctionnement de votre cuisine commerciale est grandement tributaire de vos installations. C'est pourquoi il est essentiel de se munir des équipements de cuisson de qualité Rosko. Notre gamme de produits comprend des friteuses, des plaques de cuisson, des grils, des cuisinières et des réchauds. Les différents appareils de plancher et de comptoir sont conçus pour la cuisson au gaz ou par branchement électrique. Tous les équipements sont en acier inoxydable et ils sont testés minutieusement, directement depuis la chaîne d'assemblage. Fabriqués dans notre usine de Québec, au Canada, les produits de cuisson Rosko sont fiables, durables, mais surtout, accessibles.

APPAREIL AU GAZ



APPAREIL ÉLECTRIQUE



MOBILIER



Ajoutez une table de travail, un chariot, des supports à équipement, des étagères et des tablettes pour optimiser la fonctionnalité de votre cuisine. L'acier inoxydable est un matériau tout désigné pour le mobilier de cuisine à vocation commerciale, car il est résistant et se nettoie facilement. De plus, nos différents produits offrent une déclinaison de dimensions pouvant s'adapter à tous les espaces. Toute la collection de mobilier Rosko est certifiée aux normes NSF/ANSI 2, une exigence de l'industrie de la restauration.

LAVERIE



Les équipements de laverie en acier inoxydable sont incontournables pour la plonge dans le milieu de restauration comme ils permettent de répondre aux différentes règles d'hygiène en vigueur. Il faut aussi prévoir des tables à vaisselles et des éviers fonctionnels, faciles d'entretien et qui conviennent à la configuration de votre cuisine commerciale. Ils deviendront rapidement les alliés de votre quotidien. Tout nos produits de laverie sont également certifiés aux normes NFS et CSA.

FRITEUSES



La restauration demande beaucoup de planification, d'énergie et de constance. Les friteuses en acier inoxydable Rosko sont fabriquées avec soin, assurant fiabilité et longévité des équipements. Elles disposent notamment d'une protection thermique haute limite pour assurer un maximum de sécurité. Nous offrons des modèles de friteuses commerciales de comptoir ou de plancher, de sorte que vous puissiez optimiser l'aménagement de votre restaurant, cafétéria ou service de traiteur.

- Bassin de cuisson en acier inoxydable soudé;
- Protection thermique haute limite;
- Inclus deux (2) paniers de cuisson et un (1) drain amovible avec robinet à bille.

RO-FFG-115-N
RO-FFG-115-P
RO-FFG-160-N
RO-FFG-160-P



RO-FCE-16-1
RO-FCE-16-2

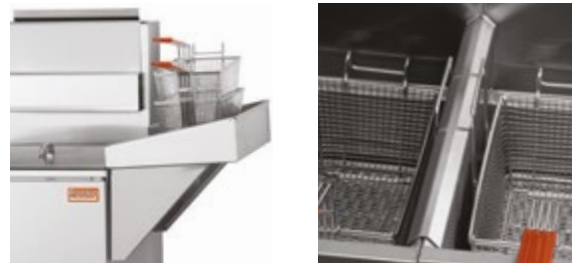


RO-FFG

FRITEUSE DE PLANCHER



RO-FFG-115-N



CARACTÉRISTIQUES

- Fabriquée en acier inoxydable de grade 430
- Bassin de cuisson et cheminée en acier inoxydable soudé
- Deux (2) dimensions de bassin disponibles
- Pattes ajustables de 4" (102 mm)
- Drain 1" (25 mm) NPT à l'avant avec robinet à bille
- Deux (2) paniers avec poignée isolée et un (1) tamis inclus
- Alimentation au gaz propane ou au gaz naturel
- Commande du gaz multifonction avec système de sécurité et régulateur de pression intégrés
- Puissance de 115 000 à 160 000 BTU/H offerte selon le modèle
- Température réglable par thermostat de 200 °F à 400 °F (94 °C à 205 °C).
- Veilleuse permanente pour un allumage rapide
- Protection thermique haute limite à réenclenchement automatique
- Connecteur pour gaz de 1/2" (13 mm) NPT
- Tous les modèles requièrent un espacement de 3" (76 mm) sur les côtés et de 6" (152 mm) à l'arrière de l'appareil, si adjacent à un matériau combustible
- Tous les modèles requièrent une installation commerciale et ne sont pas prévus pour un usage résidentiel
- Certifiée aux normes ANSI Z83.11-2016/ CSA 1.8-2016










MODÈLES

MODÈLES	Largeur (L)	Profondeur (P)	Hauteur totale	Capacité d'huile
RO-FFG-115-N	16" – 406 mm	26 3/8" – 668 mm	48" – 1219 mm	42 lb – 23 L
RO-FFG-115-P	16" – 406 mm	26 3/8" – 668 mm	48" – 1219 mm	42 lb – 23 L
RO-FFG-160-N	20" – 508 mm	28 5/8" – 726 mm	48" – 1219 mm	60 lb – 34 L
RO-FFG-160-P	20" – 508 mm	28 5/8" – 726 mm	48" – 1219 mm	60 lb – 34 L

MODÈLES

MODÈLES	Puissance totale	Nombre de brûleurs	Type de gaz
RO-FFG-115-N	115 000 BTU/H	3	Naturel
RO-FFG-115-P	115 000 BTU/H	3	Propane
RO-FFG-160-N	160 000 BTU/H	4	Naturel
RO-FFG-160-P	160 000 BTU/H	4	Propane

ACCESSOIRES

			
RO-ACC-FFG-115-SCRN RO-ACC-FFG-160-SCRN Tamis pour friteuses RO-FFG-115 et RO-FFG-160	RO-ACC-FFG-115-LID RO-ACC-FFG-160-LID Couvercle pour friteuses RO-FFG-115 et RO-FFG-160, en acier inoxydable	RO-ACC-FFG-115-BKT RO-ACC-FFG-160-BKT Panier pour friteuses RO-FFG-115 et RO-FFG-160	
			
RO-ACC-FFG-DBOARD Égouttoir amovible pour friteuses RO-FFG, en acier inoxydable	RO-ACC-FFG-4W Ensemble de 4 roues pour friteuses RO-FFG	RO-ACC-FFG-ROD Tige de nettoyage pour friteuses RO-FFG	RO-ACC-FFG-UNI Pièce union pour friteuses RO-FFG, en acier inoxydable

RO-FCE

FRITEUSE DE COMPTOIR



RO-FCE-16-1

CARACTÉRISTIQUES

- Fabriquée en acier inoxydable de grade 430
- Bassin de cuisson amovible en acier inoxydable soudé
- Récipient à graisse amovible avec drain inclus
- Drain et robinet à bille amovible
- Deux (2) paniers avec poignée isolée
- Alimentation électrique disponible en 208 V ou 240 V
- Puissance de 16 000 W
- Température réglable par thermostat de 200 °F à 400 °F (93 °C et 205 °C)
- Interrupteur d'alimentation principale
- Deux (2) témoins lumineux
- Adaptée pour l'installation sur une surface combustible
- Espacement requis de 1" (25 mm) sur les côtés et à l'arrière de l'appareil si adjacent à un matériau combustible
- Tous les modèles requièrent une installation commerciale et ne sont pas prévus pour un usage résidentiel
- Certifiée aux normes CSA C22.2 No.109-M1981 2014



MODÈLES

MODÈLES	Largeur (L)	Profondeur (P)	Hauteur totale	Capacité d'huile
RO-FCE-16-1	18" - 457 mm	30" - 762 mm	30 1/2" - 774 mm	30 lb - 17 L
RO-FCE-16-2	18" - 457 mm	30" - 762 mm	30 1/2" - 774 mm	30 lb - 17 L

MODÈLES

MODÈLES	Puissance totale	Nombre d'éléments	Nombre de contrôles	Voltage	Ampérage 1 phase	Ampérage 3 phases		
						(N)	(B)	(R)
RO-FCE-16-1	16 000 W	2	1	208 V.	76,9 A	38,4 A	79,6 A	38,4 A
RO-FCE-16-2	16 000 W	2	1	240 V	66,7 A	33,3 A	66,7 A	33,3 A

ACCESSOIRES



RO-ACC-FCE-16-BASE
Base fermée avec porte pour friteuse RO-FCE-16, en acier inoxydable



RO-ACC-FCE-DBOARD
Égouttoir amovible pour friteuse RO-FCE-16, en acier inoxydable



RO-ACC-FCE-16-LID
Couvercle pour friteuse RO-FCE-16, en acier inoxydable



RO-ACC-FCE-16-BKT-L
Panier gauche pour friteuse RO-FCE-16



RO-ACC-FCE-16-BKT-R
Panier droit pour friteuse RO-FCE-16



RO-ACC-4LEG
Ensemble de pattes ajustables 4" pour équipement de comptoir

CUISINIÈRES



Que vous gériez un restaurant familial, une cafétéria de service de garde ou un service traiteur, Rosko propose une variété d'appareils en acier inoxydable pour combler tous les besoins. Résistantes et performantes, les cuisinières au gaz naturel sont munies de brûleurs étoilés en fonte. Il est possible de convertir celles-ci à l'alimentation au gaz propane pour être compatible avec vos installations commerciales. Deux modèles de cuisinières de comptoir sont aussi offerts pour un branchement électrique.

- Conçues pour faciliter le nettoyage complet;
- Contrôle de température indépendant pour chaque source de chaleur;
- Hauteur de travail ajustable aux différents environnements.

RO-RFG-36

RO-RCG-12
RO-RCG-12-S
RO-RCG-24
RO-RCG-36



RO-RCE-12-1
RO-RCE-12-2



RO-RFG

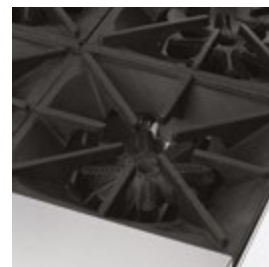
CUISINIÈRE DE PLANCHER



RO-RFG-36

CARACTÉRISTIQUES

- Fabriquée en acier inoxydable de grade 430
- Surface de cuisson avec brûleurs étoilés en fonte
- Intérieur du four en porcelaine noire
- Dossieret arrière
- Pieds ajustables en acier inoxydable de 6" (152 mm)
- Grille de four amovible avec quatre (4) positions
- Alimentation au gaz naturel ou au gaz propane :
 - Assemblée en usine pour une installation au gaz naturel, incluant un régulateur de pression
 - Ensemble de conversion au propane inclus
 - La conversion de l'alimentation doit être complétée par un technicien certifié
- Vanne de sécurité thermostatique
- Puissance de surface de 96 000 BTU/H
- Puissance du four de 32 000 BTU/H
- Température de surface réglable par contrôles infinis indépendants
- Température du four réglable par thermostat de 200 °F à 500 °F (93 °C à 260 °C)
- Connecteur pour gaz de 3/4" (19 mm) NPT
- Tous les modèles requièrent un espacement de 9" (229 mm) sur les côtés et de 6" (152 mm) à l'arrière de l'appareil si adjacent à un matériau combustible
- Tous les modèles requièrent une installation commerciale et ne sont pas prévus pour un usage résidentiel
- Certifiée aux normes CSA 1.8:2016 Ed.4/ANSI Z83.11:2016 Ed.4



MODÈLES

MODÈLES	Largeur (L)	Profondeur (P)	Hauteur totale	Surface de cuisson (L x P)	Dimension du four (L x P x H)
RO-RFG-36	36" - 914 mm	32" - 813 mm	58" - 1473 mm	36 x 23 3/4" 914 x 603 mm	26 x 22 x 15" 660 x 559 x 381 mm

MODÈLES

MODÈLES	Puissance totale	Nombre de contrôles / brûleurs (Surface)	Nombre de contrôles / brûleurs (Four)
RO-RFG-36	128 000 BTU/H	6	1

ACCESSOIRES



RO-ACC-RFG-4W
Ensemble de 4 roues pour cuisinière de plancher

RO-RCG

CUISINIÈRE DE COMPTOIR



RO-RCG-24

CARACTÉRISTIQUES

- Fabriquée en acier inoxydable de grade 430
- Brûleurs étoilés en fonte
- Tiroir ramasse-miettes amovible de pleine largeur
- Dossieret arrière
- Pieds ajustables en acier inoxydable de 1" (25 mm)
- Alimentation au gaz naturel ou au gaz propane sur tous les modèles :
 - Assemblée en usine pour une installation au gaz naturel, incluant un régulateur de pression
 - Ensemble de conversion au propane inclus
 - La conversion de l'alimentation doit être complétée par un technicien certifié
- Vanne de sécurité thermostatique offerte sur certains modèles
- Puissance de 32 000 à 96 000 BTU/H offerte selon le modèle
- Température réglable par contrôles infinis indépendants
- Connecteur pour gaz de 3/4" (19 mm) NPT
- Tous les modèles requièrent un espacement de 6" (152 mm) sur les côtés et à l'arrière de l'appareil si adjacent à un matériau combustible
- Tous les modèles requièrent une installation commerciale et ne sont pas prévus pour un usage résidentiel
- Certifiée aux normes CSA 1.8:2016 Ed.4/ANSI Z83.11:2016 Ed.4



MODÈLES

MODÈLES	Largeur (L)	Profondeur (P)	Hauteur totale	Surface de cuisson (L x P)
RO-RCG-12	12" - 305 mm	30" - 762 mm	16" - 406 mm	12 x 23 3/4" 305 x 603 mm
RO-RCG-12-S	12" - 305 mm	30" - 762 mm	16" - 406 mm	12 x 23 3/4" 305 x 603 mm
RO-RCG-24	24" - 610 mm	30" - 762 mm	16" - 406 mm	24 x 23 3/4" 610 x 603 mm
RO-RCG-36	36" - 914 mm	30" - 762 mm	16" - 406 mm	36 x 23 3/4" 914 x 603 mm

MODÈLES

MODÈLES	Puissance totale	Nombre de contrôles / brûleurs	Vanne de sécurité thermostatique [Option S]
RO-RCG-12	32 000 BTU/H	2	
RO-RCG-12-S	32 000 BTU/H	2	■
RO-RCG-24	64 000 BTU/H	4	
RO-RCG-36	96 000 BTU/H	6	

ACCESSOIRES



RO-ACC-4LEG
Ensemble de pattes ajustables 4" pour équipement de comptoir

RO-RCE

CUISINIÈRE DE COMPTOIR



RO-RCE-12-1

CONSTRUCTION

- Fabriquée en acier inoxydable de grade 430
- Éléments serpentins amovibles
- Dossieret arrière
- Pieds ajustables en acier inoxydable de 1" (25 mm)
- Alimentation électrique disponible en 208 V ou 240 V
- Puissance de 4 200 W
- Témoins de marche lumineux indépendants
- Température réglable par dissipateurs de puissance indépendants
- Adaptée pour l'installation sur une surface combustible
- Tous les modèles requièrent un espacement de 4" (102 mm) sur les côtés et à l'arrière de l'appareil si adjacent à un matériau combustible
- Tous les modèles requièrent une installation commerciale et ne sont pas prévus pour un usage résidentiel
- Certifiée aux normes CSA C22.2 No 109-17



MODÈLES

MODÈLES	Largeur (L)	Profondeur (P)	Hauteur totale	Surface de cuisson (L x P)
RO-RCE-12-1	12" - 305 mm	24" - 610 mm	15 5/8" - 396 mm	12 x 24" 305 x 610 mm
RO-RCE-12-2	12" - 305 mm	24" - 610 mm	15 5/8" - 396 mm	12 x 24" 305 x 610 mm

MODÈLES

MODÈLES	Puissance totale	Nombre de contrôles/éléments	Voltage	Ampérage 1 phase
RO-RCE-12-1	4 200 W	2	208 V	20,10 A
RO-RCE-12-2	4 200 W	2	240 V	17,50 A

ACCESSOIRES



RO-ACC-4LEG
Ensemble de pattes ajustables 4" pour équipement de comptoir

PLAQUES ET GRILS



Gage de qualité, d'accessibilité et de durabilité, la gamme de produits Rosko offre des solutions clés en main pour l'aménagement de votre cuisine commerciale. Les grille-paninis et les plaques de cuisson sont fabriqués en acier inoxydable de grade 430. Les plaques à frire commerciales électriques ou à alimentation au gaz sont compactes et ajustables pour la cuisson sur comptoir.

- Gouttière pour graisse avec tiroir amovible;
- Surface de cuisson en acier chromé disponible sur certains modèles;
- Plaque de cuisson à recouvrement rapide, en acier hardox de ½" d'épaisseur.

RO-GCG-18
RO-GCG-24
RO-GCG-24-CP
RO-GCG-36
RO-GCG-36-CP



RO-GCE-18-1
RO-GCE-18-2
RO-GCE-24-1
RO-GCE-24-2
RO-GCE-24-1-CP
RO-GCE-24-2-CP
RO-GCE-36-1
RO-GCE-36-2
RO-GCE-36-1-CP
RO-GCE-36-2-CP



RO-PGCE-18-1
RO-PGCE-18-2

RO-GCG PLAQUE À FRIRE DE COMPTOIR



RO-GCG-36-CP

CARACTÉRISTIQUES

- Fabriquée en acier inoxydable de grade 430
- Plaque de cuisson en acier de 1/2" (13 mm) d'épaisseur
- Plaque de cuisson en acier chromé offerte en option sur les modèles de 24" (610 mm) et 36" (914 mm)
- Pare-éclaboussures de 3" (77 mm) de haut sur trois (3) côtés
- Gouttière pour graisse avec tiroir amovible
- Alimentation au gaz naturel ou au gaz propane sur tous les modèles :
 - Assemblée en usine pour une installation au gaz naturel, incluant un régulateur de pression
 - Ensemble de conversion au propane inclus
 - La conversion de l'alimentation doit être complétée par un technicien certifié
- Puissance de 20 000 à 60 000 BTU/H offerte selon le modèle
- Température réglable par thermostat de 100 °F à 450 °F (38 °C à 232 °C)
- Connecteur pour gaz de 1/2" (13 mm) NPT
- Tous les modèles requièrent un espacement de 6" (152 mm) sur les côtés et à l'arrière de l'appareil si adjacent à un matériau combustible
- Tous les modèles requièrent une installation commerciale et ne sont pas prévus pour un usage résidentiel
- Certifiée aux normes ANSI Z83.11b/CSA 1.8b-2009



MODÈLES	Largeur (L)	Profondeur (P)	Hauteur totale	Surface de cuisson (L x P)
RO-GCG-18	18" – 457 mm	25 1/4" – 642 mm	13 3/8" – 341 mm	17 1/2 x 19" 444 x 483 mm
RO-GCG-24	24" – 610 mm	25 1/4" – 642 mm	13 3/8" – 341 mm	23 1/2 x 19" 597 x 483 mm
RO-GCG-24-CP	24" – 610 mm	25 1/4" – 642 mm	13 3/8" – 341 mm	23 1/2 x 19" 597 x 483 mm
RO-GCG-36	36" – 914 mm	25 1/4" – 642 mm	13 3/8" – 341 mm	35 1/2 x 19" 902 x 483 mm
RO-GCG-36-CP	36" – 914 mm	25 1/4" – 642 mm	13 3/8" – 341 mm	35 1/2 x 19" 902 x 483 mm

MODÈLES	Puissance totale	Nombre de contrôles/ brûleurs	Plaque de cuisson en acier	Plaque de cuisson en acier chromé (Option CP)
RO-GCG-18	20 000 BTU/H	1	■	
RO-GCG-24	40 000 BTU/H	2	■	
RO-GCG-24-CP	40 000 BTU/H	2		■
RO-GCG-36	60 000 BTU/H	3	■	
RO-GCG-36-CP	60 000 BTU/H	3		■

ACCESSOIRES



RO-ACC-4LEG
Ensemble de pattes ajustables 4" pour équipement de comptoir



RO-GCE

PLAQUE À FRIRE DE COMPTOIR



RO-GCE-36-1

CARACTÉRISTIQUES

- Fabriquée en acier inoxydable de grade 430
- Plaque de cuisson en acier de 1/2" (13 mm) d'épaisseur
- Plaque de cuisson en acier chromé offerte en option sur les modèles de 24" (610 mm) et 36" (914 mm) de largeur
- Pare-éclaboussures de 3" (77 mm) de haut sur trois (3) côtés
- Gouttière pour graisse avec tiroir amovible
- Alimentation électrique disponible en 208 V ou 240 V
- Puissances de 4 000 à 12 000 W offertes selon le modèle
- Température réglable par thermostat de 150 °F à 450 °F (65 °C à 232 °C)
- Témoins lumineux indépendants
- Adaptée pour l'installation sur une surface combustible
- Espacement requis de 1" (25 mm) sur les côtés et à l'arrière de l'appareil si adjacent à un matériau combustible
- Tous les modèles requièrent une installation commerciale et ne sont pas prévus pour un usage résidentiel
- Certifiée aux normes CSA C22.2 No 109-17



MODÈLES	Largeur (L)	Profondeur (P)	Hauteur totale	Surface de cuisson (L x P)
RO-GCE-18-1	18" - 457 mm	25 1/4" - 642 mm	13 3/8" - 341 mm	17 1/2 x 19" 444 x 483 mm
RO-GCE-18-2	18" - 457 mm	25 1/4" - 642 mm	13 3/8" - 341 mm	17 1/2 x 19" 444 x 483 mm
RO-GCE-24-1	24" - 610 mm	25 1/4" - 642 mm	13 3/8" - 341 mm	23 1/2 x 19" 597 x 483 mm
RO-GCE-24-1-CP	24" - 610 mm	25 1/4" - 642 mm	13 3/8" - 341 mm	23 1/2 x 19" 597 x 483 mm
RO-GCE-24-2	24" - 610 mm	25 1/4" - 642 mm	13 3/8" - 341 mm	23 1/2 x 19" 597 x 483 mm
RO-GCE-24-2-CP	24" - 610 mm	25 1/4" - 642 mm	13 3/8" - 341 mm	23 1/2 x 19" 597 x 483 mm
RO-GCE-36-1	36" - 914 mm	25 1/4" - 642 mm	13 3/8" - 341 mm	35 1/2 x 19" 902 x 483 mm
RO-GCE-36-1-CP	36" - 914 mm	25 1/4" - 642 mm	13 3/8" - 341 mm	35 1/2 x 19" 902 x 483 mm
RO-GCE-36-2	36" - 914 mm	25 1/4" - 642 mm	13 3/8" - 341 mm	35 1/2 x 19" 902 x 483 mm
RO-GCE-36-2-CP	36" - 914 mm	25 1/4" - 642 mm	13 3/8" - 341 mm	35 1/2 x 19" 902 x 483 mm

MODÈLES	Puissance totale	Nombre de contrôles / éléments	Voltage	Ampérage 1 phase	Ampérage 3 phases			Plaque de cuisson en acier	Plaque de cuisson en acier chromé (Option CP)
					(B)	(W)	(R)		
RO-GCE-18-1	4 000 W	1	208 V	19,2 A	-	-	-	■	
RO-GCE-18-2	4 000 W	1	240 V	16,6 A	-	-	-	■	
RO-GCE-24-1	8 000 W	2	208 V	38,4 A	19,2 A	38,4 A	19,2 A	■	
RO-GCE-24-1-CP	8 000 W	2	208 V	38,4 A	19,2 A	38,4 A	19,2 A		■
RO-GCE-24-2	8 000 W	2	240 V	33,3 A	16,7 A	33,3 A	16,7 A	■	
RO-GCE-24-2-CP	8 000 W	2	240 V	33,3 A	16,7 A	33,3 A	16,7 A		■
RO-GCE-36-1	12 000 W	3	208 V	57,6 A	33,3 A	33,3 A	33,3 A	■	
RO-GCE-36-1-CP	12 000 W	3	208 V	57,6 A	33,3 A	33,3 A	33,3 A		■
RO-GCE-36-2	12 000 W	3	240 V	50,0 A	28,9 A	28,9 A	28,9 A	■	
RO-GCE-36-2-CP	12 000 W	3	240 V	50,0 A	28,9 A	28,9 A	28,9 A		■

ACCESSOIRES



RO-ACC-4LEG
Ensemble de pattes ajustables 4" pour équipement de comptoir

RO-PGCE

GRILLE-PANINI DE COMPTOIR



RO-PGCE-18-1

CARACTÉRISTIQUES

- Fabriqué en acier inoxydable de grade 430
- Plaque de cuisson en acier de 1/2" (13 mm) d'épaisseur
- Plaque supérieure en acier de 3/8" (10 mm) avec contre-balancier
- Pare-éclaboussures de 3" (77 mm) de haut sur trois (3) côtés
- Gouttière pour graisse avec tiroir amovible
- Alimentation électrique disponible en 208 V ou 240 V
- Puissance de 6 000 W
- Témoins de marche lumineux indépendants
- Température réglable par thermostat de 150 °F à 450 °F (65 °C à 232 °C)
- Dissipateur de puissance indépendant pour plaque supérieure.
- Adapté pour l'installation sur une surface combustible
- Tous les modèles requièrent un espacement de 1" (25 mm) sur les côtés et à l'arrière de l'appareil si adjacent à un matériau combustible
- Tous les modèles requièrent une installation commerciale et ne sont pas prévus pour un usage résidentiel
- Certifié aux normes CSA C22.2 No 109-17t



MODÈLES

MODÈLES	Largeur (L)	Profondeur (P)	Hauteur totale	Surface de cuisson (L x P)
RO-PGCE-18-1	18" - 457 mm	26" - 660 mm	17" - 432 mm	17 1/2 x 19" 444 x 483 mm
RO-PGCE-18-2	18" - 457 mm	26" - 660 mm	17" - 432 mm	17 1/2 x 19" 444 x 483 mm

MODÈLES

MODÈLES	Puissance totale	Nombre éléments/contôles	Voltage	Ampérage 1 phase	Ampérage 3 phases (B)	(W)	(R)
RO-PGCE-18-1	6 000 W	2	208 V	28,80 A	9,60 A	28,80 A	19,70 A
RO-PGCE-18-2	6 000 W	2	240 V	25,00 A	8,30 A	25,00 A	16,60 A

ACCESSOIRES



RO-ACC-4LEG
Ensemble de pattes ajustables 4" pour équipement de comptoir

TABLES CHAUDES



Le service de repas chauds exige une discipline exemplaire en cuisine et de bons appareils de qualité sont primordiaux. Toutes conçu pour une alimentation électrique, on retrouve quatre (4) formats de tables chaudes de plancher et un (1) de réchaud pour comptoirs. Un équipement indispensable pour les cuisines d'aréna, les cantines et autres établissements de restauration rapide.

- Bassin en acier inoxydable de grade 304;
- Plaques à ouvertures rondes et couvercle pivotant offerts;
- Tous les appareils sont destinés à l'usage avec de l'eau.

RO-STFE-36-1
RO-STFE-36-2
RO-STFE-48-1
RO-STFE-48-2
RO-STFE-60-1
RO-STFE-60-2
RO-STFE-72-1
RO-STFE-72-2

RO-HDSCE-18-1
RO-HDSCE-18-2



RO-STFE

TABLE CHAUDE DE PLANCHER



RO-STFE-48-1

CONSTRUCTION

- Fabriquée en acier inoxydable de calibre 18
- Bassin en acier inoxydable de grade 304
- Base fermée à ouverture avant
- Planche à découper en polyéthylène de 8" (203 mm)
- Pattes ajustables en acier inoxydable de 6" (152 mm)
- Drain de 1" (25 mm) NPT avec valve à bille et trop plein inclus
- Conçue pour accueillir de 2 à 5 plaques gastronomes pleine grandeur
- Supports centraux pour accessoires inclus
- Alimentation électrique disponible en 208 V ou 240 V
- Puissance de 2 500 à 5 000 W offerte selon le modèle
- Température réglable par thermostat de 50 °F à 250 °F (10 °C à 120 °C)
- Témoin lumineux
- Alimentation en eau connectée avec valve à bille 1/4" NPT
- Tous les modèles requièrent un espacement de 2" (51 mm) sur les côtés et de 4" (102 mm) à l'arrière de l'appareil si adjacent à un matériau combustible
- Certifiée aux normes CSA Std C22.2 No.109-17



MODÈLES	Largeur (L)	Profondeur (P)	Hauteur totale	Dimensions bassin (L x P)
RO-STFE-36-1	36" - 914 mm	32 3/8" - 822 mm	34 1/2" - 876 mm	30 x 20" 762 x 508 mm
RO-STFE-36-2	36" - 914 mm	32 3/8" - 822 mm	34 1/2" - 876 mm	30 x 20" 762 x 508 mm
RO-STFE-48-1	48" - 1219 mm	32 3/8" - 822 mm	34 1/2" - 876 mm	42 x 20" 1067 x 508 mm
RO-STFE-48-2	48" - 1219 mm	32 3/8" - 822 mm	34 1/2" - 876 mm	42 x 20" 1067 x 508 mm
RO-STFE-60-1	60" - 1524 mm	32 3/8" - 822 mm	34 1/2" - 876 mm	54 x 20" 1372 x 508 mm
RO-STFE-60-2	60" - 1524 mm	32 3/8" - 822 mm	34 1/2" - 876 mm	54 x 20" 1372 x 508 mm
RO-STFE-72-1	72" - 1829 mm	32 3/8" - 822 mm	34 1/2" - 876 mm	66 x 20" 1676 x 508 mm
RO-STFE-72-2	72" - 1829 mm	32 3/8" - 822 mm	34 1/2" - 876 mm	66 x 20" 1676 x 508 mm

MODÈLES

MODÈLES	Puissance totale	Voltage	Ampérage 1 phase	Nombre d'ouvertures pleine grandeur
RO-STFE-36-1	2500 W	208 V	12,1 A	2
RO-STFE-36-2	2500 W	240 V	10,5 A	2
RO-STFE-48-1	3000 W	208 V	14,5 A	3
RO-STFE-48-2	3000 W	240 V	12,5 A	3
RO-STFE-60-1	3000 W	208 V	14,5 A	4
RO-STFE-60-2	3000 W	240 V	12,5 A	4
RO-STFE-72-1	5000 W	208 V	24 A	5
RO-STFE-72-2	5000 W	240 V	20,8 A	5

ACCESSOIRES



RO-ACC-STFE-APC1
Plaque à ouvertures rondes 12" X 20" pour table chaude, 2.2L / 3.9L / 6.7L



RO-ACC-STFE-APC2
Plaque à ouvertures rondes 12" X 20" pour table chaude, 2.2L / 2 X 3.9L



RO-ACC-STFE-APC3
Plaque à ouvertures rondes 12" X 20" pour table chaude, 2 X 6.7L



RO-ACC-STFE-APC4
Plaque à ouvertures rondes 12" X 20" pour table chaude, 3 X 3.9L



RO-ACC-STFE-APC5
Plaque à ouvertures rondes 12" X 20" pour table chaude, 5 X 2.2L



RO-ACC-STFE-APC6
Plaque à ouvertures rondes 12" X 20" pour table chaude, 3.9L / 10.4L



RO-ACC-STFE-RTC
Couvercle pivotant amovible 12" X 20" pour table chaude, en acier inoxydable



**RO-ACC-STFE-US36 RO-ACC-STFE-US60
RO-ACC-STFE-US48 RO-ACC-STFE-US72**
Tablette inférieure pour table chaude 36" / 48" / 60" / 72", en acier inoxydable

RO-HDSCE

RÉCHAUD VAPEUR DE COMPTOIR



RO-HDSCE-18-1

CARACTÉRISTIQUES

- Fabriqué en acier inoxydable de grade 430
- Bassin modulable avec deux (2) sections de cuisson
- Couvercle pivotant amovible
- Plaque intermédiaire à quatre (4) ouvertures rondes inclus
- Pieds ajustables en acier inoxydable de 1" (25mm)
- Alimentation électrique disponible en 208 V ou 240 V
- Puissance de 2 000 W
- Témoin lumineux
- Température réglable par dissipateur de puissance
- Adapté pour l'installation sur une surface combustible
- Tous les modèles requièrent un espacement de 1" (25 mm) sur les côtés et à l'arrière de l'appareil si adjacent à un matériau combustible
- Tous les modèles requièrent une installation commerciale et ne sont pas prévus pour un usage résidentiel
- Certifié aux normes CSA Std C22.2 No.109-17



MODÈLES

MODÈLES	Largeur (L)	Profondeur (P)	Hauteur totale
RO-HDSCE-18-1	18" - 457 mm	24" - 610 mm	19 1/2" - 495 mm
RO-HDSCE-18-2	18" - 457 mm	24" - 610 mm	19 1/2" - 495 mm

MODÈLES

MODÈLES	Puissance totale	Nombre de contrôles / éléments	Voltage	Ampérage 1 phase
RO-HDSCE-18-1	2 000 W	1	208 V	9,50 A
RO-HDSCE-18-2	2 000 W	1	240 V	8,30 A

ACCESSOIRES



RO-ACC-4LEG
Ensemble de pattes ajustables 4" pour équipement de comptoir

INDEX

MODÈLES	DESCRIPTION	POIDS EMBALLAGE	DIMENSIONS EMBALLAGE (L x P x H)
RO-FFG-115-N	Friteuse de plancher au gaz, 42 lb, 115000 BTU, naturel	125 lb – 57 kg	20 x 30 x 53" 508 x 762 x 1346 mm
RO-FFG-115-P	Friteuse de plancher au gaz, 42 lb, 115000 BTU, propane	125 lb – 57 kg	20 x 30 x 53" 508 x 762 x 1346 mm
RO-FFG-160-N	Friteuse de plancher au gaz, 60 lb, 160000 BTU, naturel	168 lb – 76 kg	24 x 36 x 53" 610 x 914 x 1346 mm
RO-FFG-160-P	Friteuse de plancher au gaz, 60 lb, 160000 BTU, propane	168 lb – 76 kg	24 x 36 x 53" 610 x 914 x 1346 mm
RO-FCE-16-1	Friteuse de comptoir électrique, 30 lb, 16000 W, 208 V	87 lb – 40 kg	24 x 36 x 36" 610 x 914 x 914 mm
RO-FCE-16-2	Friteuse de comptoir électrique, 30 lb, 16000 W, 240 V	87 lb – 40 kg	24 x 36 x 36" 610 x 914 x 914 mm
RO-RFG-36	Cuisinière de plancher au gaz, 36", 128000 BTU	422 lb - 191 kg	38 x 38 x 64" 965 x 965 x 1626 mm
RO-RCG-12	Cuisinière de comptoir au gaz, 12", 32000 BTU	70 lb - 31 kg	18 x 36 x 21" 457 x 914 x 533 mm
RO-RCG-12-S	Cuisinière de comptoir au gaz, 12", 32000 BTU, valve sécurité	70 lb - 31 kg	18 x 36 x 21" 457 x 914 x 533 mm
RO-RCG-24	Cuisinière de comptoir au gaz, 24", 64000 BTU	120 lb - 54 kg	38 x 38 x 24" 965 x 965 x 610 mm
RO-RCG-36	Cuisinière de comptoir au gaz, 36", 96 000 BTU	195 lb - 88 kg	38 x 38 x 24" 965 x 965 x 610 mm
RO-RCE-12-1	Cuisinière de comptoir électrique, 12", 4200 W, 208 V	45 lb – 20 kg	18 x 36 x 21" 457 x 914 x 533 mm
RO-RCE-12-2	Cuisinière de comptoir électrique, 12", 4200 W, 240 V	45 lb – 20 kg	18 x 36 x 21" 457 x 914 x 533 mm
RO-GCG-18	Plaque à frire de comptoir au gaz, 18", 20000 BTU	95 lb – 43 kg	30 x 20 x 27" 762 x 508 x 686 mm
RO-GCG-24	Plaque à frire de comptoir au gaz, 24", 40000 BTU	130 lb – 59 kg	38 x 38 x 24" 965 x 965 x 610 mm
RO-GCG-24-CP	Plaque à frire de comptoir au gaz, 24", 40000 BTU, chromée	130 lb – 59 kg	38 x 38 x 24" 965 x 965 x 610 mm
RO-GCG-36	Plaque à frire de comptoir au gaz, 36", 60000 BTU	190 lb – 86 kg	40 x 30 x 24" 1016 x 762 x 610 mm
RO-GCG-36-CP	Plaque à frire de comptoir au gaz, 36", 60000 BTU, chromée	190 lb – 86 kg	40 x 30 x 24" 1016 x 762 x 610 mm
RO-GCE-18-1	Plaque à frire de comptoir électrique, 18", 4000 W, 208 V	92 lb – 42 kg	30 x 20 x 27" 762 x 508 x 686 mm
RO-GCE-18-2	Plaque à frire de comptoir électrique, 18", 4000 W, 240 V	92 lb – 42 kg	30 x 20 x 27" 762 x 508 x 686 mm
RO-GCE-24-1	Plaque à frire de comptoir électrique, 24", 8000 W, 208 V	128 lb – 58 kg	38 x 38 x 24" 965 x 965 x 610 mm
RO-GCE-24-1-CP	Plaque à frire de comptoir électrique, 24", 8000 W, 208 V, chromée	128 lb – 58 kg	38 x 38 x 24" 965 x 965 x 610 mm
RO-GCE-24-2	Plaque à frire de comptoir électrique, 24", 8000 W, 240 V	128 lb – 58 kg	38 x 38 x 24" 965 x 965 x 610 mm
RO-GCE-24-2-CP	Plaque à frire de comptoir électrique, 24", 8000 W, 240 V, chromée	128 lb – 58 kg	38 x 38 x 24" 965 x 965 x 610 mm
RO-GCE-36-1	Plaque à frire de comptoir électrique, 36", 12000 W, 208 V	174 lb – 79 kg	40 x 30 x 24" 1016 x 762 x 610 mm
RO-GCE-36-1-CP	Plaque à frire de comptoir électrique, 36", 12000 W, 208 V, chromée	174 lb – 79 kg	40 x 30 x 24" 1016 x 762 x 610 mm
RO-GCE-36-2	Plaque à frire de comptoir électrique, 36", 12000 W, 240 V	174 lb – 79 kg	40 x 30 x 24" 1016 x 762 x 610 mm
RO-GCE-36-2-CP	Plaque à frire de comptoir électrique, 36", 12000 W, 240 V, chromée	174 lb – 79 kg	40 x 30 x 24" 1016 x 762 x 610 mm

MODÈLES	DESCRIPTION	POIDS EMBALLAGE	DIMENSIONS EMBALLAGE (L x P x H)
RO-PGCE-18-1	Grille-panini de comptoir électrique, 18", 6000 W, 208 V	170 lb - 77 kg	20 x 30 x 28" 508 x 762 x 711 mm
RO-PGCE-18-2	Grille-panini de comptoir électrique, 18", 6000 W, 240 V	170 lb - 77 kg	20 x 30 x 28" 508 x 762 x 711 mm
RO-HDSCE-18-1	Réchaud vapeur à hot-dog de comptoir électrique, 18", 2000 W, 208 V	76 lb - 34 kg	20 x 30 x 27" 508 x 762 x 686 mm
RO-HDSCE-18-2	Réchaud vapeur à hot-dog de comptoir électrique, 18", 2000 W, 240 V	76 lb - 34 kg	20 x 30 x 27" 508 x 762 x 686 mm
RO-STFE-36-1	Table chaude de plancher électrique, 36", 2500 W, 208 V	200 lb – 90 kg	38 x 38 x 41" 965 x 965 x 1041 mm
RO-STFE-36-2	Table chaude de plancher électrique, 36", 2500 W, 240 V	200 lb – 90 kg	38 x 38 x 41" 965 x 965 x 1041 mm
RO-STFE-48-1	Table chaude de plancher électrique, 48", 3000 W, 208 V	210 lb – 96 kg	62 x 38 x 41" 1575 x 965 x 1041 mm
RO-STFE-48-2	Table chaude de plancher électrique, 48", 3000 W, 240 V	210 lb – 96 kg	62 x 38 x 41" 1575 x 965 x 1041 mm
RO-STFE-60-1	Table chaude de plancher électrique, 60", 3000 W, 208 V	225 lb – 102 kg	63 x 38 x 41" 1575 x 965 x 1041 mm
RO-STFE-60-2	Table chaude de plancher électrique, 60", 3000 W, 240 V	225 lb – 102 kg	63 x 38 x 41" 1575 x 965 x 1041 mm
RO-STFE-72-1	Table chaude de plancher électrique, 72", 5000 W, 208 V	250 lb – 113 kg	76 x 38 x 41" 1930 x 965 x 1041 mm
RO-STFE-72-2	Table chaude de plancher électrique, 72", 5000 W, 240 V	250 lb – 113 kg	76 x 38 x 41" 1930 x 965 x 1041 mm
RO-ACC-FFG-4W	Ensemble de 4 roues pour friteuses RO-FFG	7 lb - 3 kg	9 x 9 x 7" 229 x 229 x 178 mm
RO-ACC-FFG-UNI	Pièce d'union pour friteuses RO-FFG, en acier inoxydable	2 lb - 1 kg	20 x 2 x 3 ½" 508 x 51 x 89 mm
RO-ACC-FFG-ROD	Tige de nettoyage pour friteuses RO-FFG	-	-
RO-ACC-FFG-DBOARD	Égouttoir amovible pour friteuses RO-FFG, en acier inoxydable	10 lb - 5 kg	13 x 20 x 13" 330 x 508 x 330 mm
RO-ACC-FFG-115-LID	Couvercle pour friteuse RO-FFG-115, en acier inoxydable	6 lb - 3 kg	20 x 24 x 3" 508 x 610 x 76 mm
RO-ACC-FFG-160-LID	Couvercle pour friteuse RO-FFG-160, en acier inoxydable	8 lb - 4 kg	23 ½ x 24 x 3" 597 x 610 x 76 mm
RO-ACC-FFG-115-BKT	Panier pour friteuse RO-FFG-115	3 lb - 2 kg	28 x 10 ½ x 9 ½" 712 x 267 x 242 mm
RO-ACC-FFG-160-BKT	Panier pour friteuse RO-FFG-160	4 lb - 2 kg	28 x 10 ½ x 9 ½" 712 x 267 x 242 mm
RO-ACC-FFG-115-SCRN	Tamis pour friteuse RO-FFG-115	3 lb - 2 kg	14 x 14 x 9 ½" 355 x 355 x 242 mm
RO-ACC-FFG-160-SCRN	Tamis pour friteuse RO-FFG-160	4 lb - 2 kg	18 x 15 ½ x 9 ½" 457 x 394 x 242 mm
RO-ACC-FCE-16-BASE	Base fermée avec porte pour friteuse RO-FCE-16, en acier inoxydable	54 lb - 22 kg	30 x 20 x 32" 762 x 508 x 813 mm
RO-ACC-FCE-16-LID	Couvercle pour friteuse RO-FCE-16, en acier inoxydable	9 lb - 4 kg	17 ½ x 23 x 5 ½" 444 x 584 x 140 mm
RO-ACC-FCE-16-BKT-L	Panier gauche pour friteuse RO-FCE-16	3 lb - 2 kg	28 x 10 ½ x 9 ½" 712 x 267 x 242 mm
RO-ACC-FCE-16-BKT-R	Panier droit pour friteuse RO-FCE-16	3 lb - 2 kg	28 x 10 ½ x 9 ½" 712 x 267 x 242 mm
RO-ACC-FCE-DBOARD	Égouttoir amovible pour friteuse RO-FCE-16, en acier inoxydable	10 lb - 5 kg	20 x 13 x 13" 508 x 330 x 330 mm
RO-ACC-RFG-4W	Ensemble de 4 roues pour cuisinière de plancher	20 lb - 9 kg	12 ½ x 12 ½ x 6" 318 x 318 x 152 mm

GARANTIE

MODÈLES	DESCRIPTION	POIDS EMBALLAGE	DIMENSIONS EMBALLAGE (L x P x H)
RO-ACC-4LEG	Ensemble de pattes ajustables 4" pour équipement de comptoir	3 lb - 2 kg	6 ½ x 5 x 6 ½" 164 x 127 x 164 mm
RO-ACC-STFE-US36	Tablette inférieure pour table chaude 36", en acier inoxydable	11 lb - 5 kg	29 x 22 x 4" 737 x 559 x 102 mm
RO-ACC-STFE-US48	Tablette inférieure pour table chaude 48", en acier inoxydable	14 lb - 6 kg	41 x 22 x 4" 1041 x 559 x 102 mm
RO-ACC-STFE-US60	Tablette inférieure pour table chaude 60", en acier inoxydable	19 lb - 9 kg	53 x 22 x 4" 1346 x 559 x 102 mm
RO-ACC-STFE-US72	Tablette inférieure pour table chaude 72", en acier inoxydable	23 - 11 kg	65 x 22 x 4" 1651 x 559 x 102 mm
RO-ACC-STFE-RTC14	Couvercle pivotant amovible 12" X 20" pour table chaude, en acier inoxydable	11 lb - 5 kg	15 x 23 x 14" 381 x 584 x 356 mm
RO-ACC-STFE-APC1	Plaque à ouvertures rondes 12" X 20" pour table chaude, 2.2L / 3.9L / 6.7L	3 lb - 2 kg	13 x 22 x 2" 330 x 559 x 51 mm
RO-ACC-STFE-APC2	Plaque à ouvertures rondes 12" X 20" pour table chaude, 2.2L / 2 X 3.9L	3 lb - 2 kg	13 x 22 x 2" 330 x 559 x 51 mm
RO-ACC-STFE-APC3	Plaque à ouvertures rondes 12" X 20" pour table chaude, 2 X 6.7L	3 lb - 2 kg	13 x 22 x 2" 330 x 559 x 51 mm
RO-ACC-STFE-APC4	Plaque à ouvertures rondes 12" X 20" pour table chaude, 3 X 3.9L	3 lb - 2 kg	13 x 22 x 2" 330 x 559 x 51 mm
RO-ACC-STFE-APC5	Plaque à ouvertures rondes 12" X 20" pour table chaude, 5 X 2.2L	3 lb - 2 kg	13 x 22 x 2" 330 x 559 x 51 mm
RO-ACC-STFE-APC6	Plaque à ouvertures rondes 12" X 20" pour table chaude, 3.9L / 10.4L	3 lb - 2 kg	13 x 22 x 2" 330 x 559 x 51 mm

GÉNÉRALITÉS

Les appareils Rosko sont conçus et certifiés pour un usage commercial seulement. Rosko n'assume aucune responsabilité pour toute chose, toute pièce, tout travail, toute défaillance d'une partie constituante ou autres dommages matériels ou corporels résultant de l'installation ou l'utilisation à des fins non commerciales ou résidentielles, y compris le danger de mort.

Avant de placer un appel de service, il est de la responsabilité du client de vérifier que le problème ne découle pas d'une mauvaise installation ou une alimentation énergétique déficiente, d'un mauvais réglage ou usage, car dans tous ces cas, les frais en découlant ne sont pas couverts par la présente Garantie limitée et à la seule charge exclusive du client.

ÉQUIPEMENT DE CUISSON

GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN SUR LES PIÈCES ET LA MAIN D'OEUVRE

Rosko garanti à l'acheteur-utilisateur original que chaque nouvel appareil de cuisson est exempt de défaut de matériaux ou de fabrication, selon des conditions normales d'utilisation et un entretien préventif adéquat tel que recommandé par Rosko, pour une durée d'un (1) an à compter de la date de facturation ou au plus tard 15 mois suivant la date d'expédition, selon la date qui vient en premier. Rosko procèdera à la réparation ou au remplacement de la pièce défectueuse par une pièce équivalente ou de conception semblable selon les conditions et les taux établis par Rosko. Toute demande de service sous garantie doit être préalablement adressée au département du service à la clientèle Rosko qui émettra, le cas échéant, un numéro de préautorisation. Notez que le numéro de série qui apparaît sur la fiche signalétique de votre appareil doit être lisible et non altéré et correspondre à celui inscrit sur votre copie de facture originale à fournir.

LA QUALITÉ ACCESSIBLE À TOUS

Rosko
JULIEN

1 866 901-5624
serviceclientele@rosko-julien.ca

955, rue Lachance, Québec (Québec)
Canada G1P 2H3

rosko-julien.ca

RO-CUISSON-CATALOGUE-FR
A-2022-05-01

996313712