

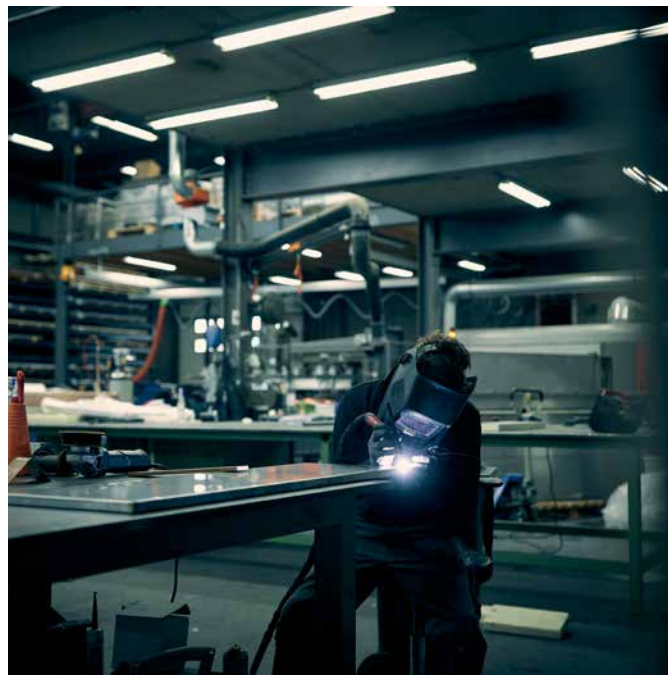


HANDMADE QUALITY

Dé grootkeukenproducent voor de topgastronomie



De grootkeukenproducent voor de topgastronomie.
www.rosval.nl | www.rosval.be



Rosval, dé grootkeukenproducent voor de topgastronomie

Ruim 45 jaar geleden werd het eerste Rosval grootkeukenfornuis voor de horeca geproduceerd in onze fabriek in Best. Inmiddels zijn we als familiebedrijf uitgegroeid tot dé grootkeukenproducent voor de topgastronomie in horeca, hotellerie en instellingen.

MISSIE

Rosval loopt sinds jaar en dag voorop in de ontwikkeling, productie, levering en installatie van roestvrij staal producten voor de grootkeukentechniek. **Kwaliteit en maatwerk, dat is onze belofte!** De kracht van Rosval is dat we alles exact naar wens van de opdrachtgever, **op maat én handgemaakt** fabriceren. In combinatie met **jarenlange ervaring en oog voor detail** vormt dit het juiste concept voor uw keuken.

VISIE

Verwachtingen overtreffen, dat is wat u als klant van ons mag verwachten. Om dat te kunnen garanderen werken wij uitsluitend met gekwalificeerde vakmensen. In elk product, groot of klein, door Rosval gefabriceerd, is deze **ervaring en gedegen vakkennis**, terug te zien. Aan de grootkeukenproducten ziet u onze passie! Met alle disciplines onder één dak en korte communicatielijnen, houden wij alle onderdelen van het project in eigen hand.

Wat Rosval uniek maakt



Alles wordt exclusief voor u als klant ingetekend, ambachtelijk geproduceerd en geïnstalleerd.



Een familiebedrijf met ruim 45 jaar ervaring.



Door gebruik van de beste grootkeukentechniek heeft u minder kosten aan onderhoud en vervanging.

FORNUIZEN

Handgemaakte grootkeukenfornuizen voor de horeca, dat is onze passie! Het Rosval fornuis kan gefabriceerd worden als eiland- of wandopstelling. U heeft bij ons de mogelijkheid om uw eigen fornuis geheel naar uw wensen en behoeften te laten maken.



KOKEN

Koken kan op vele manieren en is afhankelijk van de wensen van de chef. Rosval heeft daarom een groot aanbod aan inductieproducten, zoals diverse kook-, bak- en warmhoudplaten. Onze inductiewok is hiervan een prachtig voorbeeld. Maar ook voor het koken op gas bent u bij ons aan het juiste adres. Onze open kookbranders zijn beschikbaar in zowel RVS als in geëmailleerd gietijzer.

KOELEN

Rosval is meester op het gebied van innovaties binnen grootkeukenkoelinstallaties en toepassingen bij koel- en gardewerkbanken voor de horeca. Door het maatwerk van Rosval bespaart u op uw reiniging, energie en onderhoudskosten. In de koelingen en koelinstallaties van Rosval zijn de meest innovatieve technieken ingebouwd.



**Met passie mooie
producten maken,
dat is onze missie.**

Ontdek onze kernwaarden...



Maatwerk

Rosval maakt keukens op maat op basis van uw eigen ideeën, wensen en behoeften.



Vakmanschap

Rosval werkt uitsluitend met gekwalificeerde vakmensen.



Duurzame kwaliteit

Rosval werkt enkel met eersteklas randapparatuur en de beste grootkeuken-techniek. Onze energiezuinige apparaten zijn minder milieubelastend en schelen aanzienlijk in kosten.



Zekerheid

Rosval voert een strenge kwaliteitscontrole uit zowel tijdens als na afloop van het productieproces en biedt daarnaast 10 jaar garantie op de Rosval constructie.



Premium service

Rosval heeft een eigen technische dienst voor montage, service en onderhoud om u te kunnen ondersteunen wanneer dit nodig is.



Innovatie

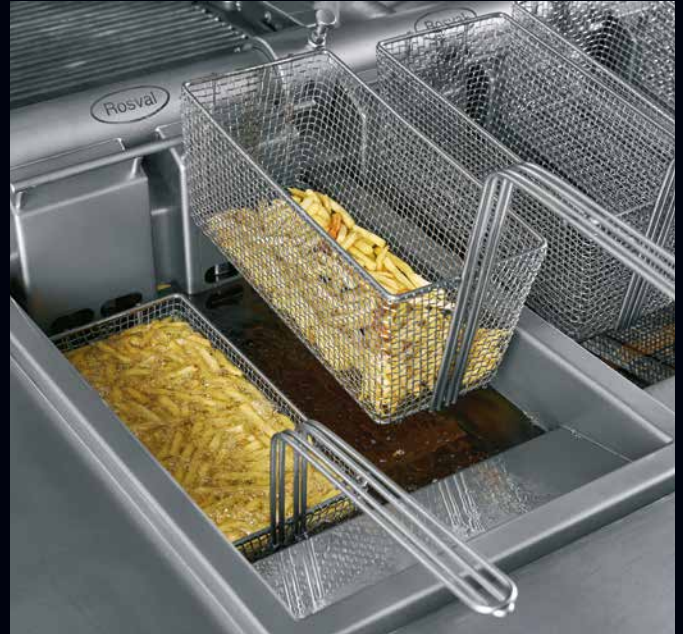
Rosval wil voorop (blijven) lopen en voldoen aan de laatste wensen en eisen in de moderne keukens.





Rosval productinnovaties

Innovatie binnen de grootkeukentechniek is voor Rosval een belangrijk onderdeel. Rosval wil voorop (blijven) lopen en is hierdoor continu bezig met nieuwe productinnovaties.



ROSVAL EASY-COOLING®

Rosval heeft een innovatief, **gepatenteerd afdichtingssysteem** ontwikkeld voor uw grootkeukenkoelingen dat de oude rubberen afdichting vervangt. Dat betekent een aanzienlijke **verbetering van de hygiëne, tijdsbesparing op de schoonmaakkosten** en daarnaast een **flinke kostenbesparing** doordat periodieke vervanging van de rubbers niet meer nodig is.

ROSVAL FRYER®

Rosval heeft een uniek volledig **geautomatiseerd oliefiltersysteem** ontwikkeld waarbij het filtersysteem met **één druk op de knop** is geregeld. De automatische vetfilterinstallatie beschikt over een gescheiden afvoer- en retourleiding. Op deze manier komt vervuild en gefilterd vet nooit met elkaar in aanraking. Het filtersysteem is voorzien van een zeer fijne RVS-filter, waarover filterpoeder wordt gestrooid. Door het vet in 5 minuten rond te pompen, is er een optimale contacttijd met het filterpoeder waardoor zelfs de kleinste vervuiling in het vet wordt verwijderd.

Uw recept is ons maatwerk

Dit betekent dat wij niet zomaar een keuken klaar hebben staan. Alles wordt exclusief voor u als klant ingetekend, geproduceerd en geleverd. Hierdoor is geen enkele Rosval keuken hetzelfde.



SERVICE

Rosval kenmerkt zich door uitzonderlijke gastvrijheid vanaf het eerste contact, de ontwerpfase, tot aan de oplevering en montage. Wij anticiperen, komen beloftes na, overtreffen verwachtingen, maar denken vooral graag met u mee. Dit doen we door het maken van een combinatie van 2D- en 3D-ontwerpen, het geven van duidelijke productomschrijvingen en het aanbieden van gespecificeerde prijzen.

LIVE COOKING BUFFETTEN

Rosval is specialist in het ontwerpen en produceren van Live Cooking Buffetten. Hierdoor komt u in zowel vele nationale als internationale hotels de Live Cooking Buffetten van Rosval tegen. Om op een unieke manier kwetsbare producten vers te houden, kan in het Live Cooking Buffet Cool-Spot gerealiseerd worden. Ook is het mogelijk om uw Live Cooking Buffet naar uw eigen look-and-feel te realiseren.

RVS À LA CARTE

RVS à la carte is ons specialisme. Rosval staat bekend als dé roestvrijstaalfabrikant waarbij een lange levensduur is gegarandeerd. Wij voeren regelmatig strenge kwaliteitscontroles uit zowel tijdens als na afloop van het productieproces. Bovendien bieden wij 10 jaar garantie op onze constructie, waardoor u bent verzekerd van duurzame kwaliteit.



Rosval Experience Centre Best (NL)

Naast onze fabriek in Best, hebben we tevens het Rosval Experience Centre Best.

Rosval Experience Centre Antwerp (BE)

Ons gloednieuwe Experience Centre in Antwerpen is vanaf maart 2022 geopend!

Een eigen professionele keuken als Experience Centre!

Het Rosval Experience Centre is een keukenshowroom gevuld met het vakwerk van Rosval, waar ter plekke kookdemonstraties worden gegeven. Wij bieden u hiermee de uitzonderlijke kans om onze professionele keukenproducten te testen, te ervaren en zelfs een kookworkshop te volgen.

Wilt u zelf de keukenproducten van Rosval ervaren? Wij verwelkomen u graag in ons Experience Centre! Maak een afspraak via onderstaande contactgegevens.



Dit maakt ons trots

25

sterrenrestaurants koken op een Rosval fornuis

9.2

een NPS-score van 9.2 van onze huidige klanten

1.055

Rosval fornuizen geproduceerd voor nationale en internationale horeca



Fabrieksweg 42 | 5683 PP Best | +31 (0)499 367 272 | info@rosval.nl | www.rosval.nl
Joe Englishstraat 54 | 2140 Antwerpen | +32 (0)468 115 581 | info@rosval.be | www.rosval.be