

INOTECH
by SOFINOR

ÉLECTRIQUES



Auto-Clean

Nettoie pour vous

Auto-Clean

Production haut rendement

Atlantis à balancelles

*Qualité de cuisson
et performance*

Verticales

Hottes aspirantes



Atlantis



Verticales



**Hottes
Aspirantes**

RAPIDITÉ D'INSTALLATION - CUISSON PRATIQUE

Rôtissoires **Auto-Clean**

Elle nettoie pour vous !

Utilisation fixe en intérieur

8 balancelles, autonettoyante

Rôtissoire de production à haut rendement, cuisson par convection, grill, quartz et injection vapeur

- Capacité : 24/32 poulets de \pm 1,2 Kg
- Porte avant et porte arrière en double vitrage aimantées
- Plateaux d'entraînement facilement démontables
- Tableau de commande intuitif
- Gamme de balancelles et broches
- 3 modes de cuisson : pleine charge / en décalé / programmation cuisson manuelle
- Mode de maintien au chaud
- Mode nettoyage avec 7 programmes

NE PERDEZ PLUS DE TEMPS À NETTOYER !

PRÉVOIR RACCORDEMENT VIDANGE + EAU FROIDE ADOUCIE

Nombre de balancelles	L x P x H mm	KW	Kg	Réf.
8 balancelles panoramiques (24/32 poulets)	1010 x 940 x 1215 (ouverture porte 850)	12.3	228	ITBU



Ref. ITBU



UN RÉSULTAT IMPECCABLE !

Options disponibles



Socle inox à roulettes

Les +

- Hygiène optimale de la rôtissoire et de ses accessoires pour un coût réduit (pas de main-d'oeuvre)
- Fiabilité et robustesse : longue durée de vie
- Polyvalence et qualité de cuisson : 3 modes de cuisson
 - > **Cuisson pleine charge** : cuisson préprogrammée par type de produit (une température, une durée de cuisson. Avertissement en fin de cuisson)
 - > **Cuisson en décalé** : ce mode de cuisson permet de cuire différents produits à une température identique mais avec des temps de cuisson différents
 - > **Programmation cuisson manuelle** : température et durée identique (avertissement en fin de cuisson)



Ref. ITBU8R

Rôtissoires à balancelles **Atlantis new**

Facilité d'utilisation

Utilisation fixe en intérieur

Simple ou duo - de 3 à 16 balancelles - Vitrage inclus

Rôtissoires ventilées avec résistance et quartz pour une cuisson de qualité et des produits moelleux, dorés et croustillants

- Capacité : jusqu'à 64 poulets de \pm 1,2 Kg
- Eclairage par quartz - Minuterie
- Maintien au chaud après cuisson
- Facilité d'installation : pas d'extraction ni de hotte obligatoire*
- Nettoyage facile : intérieur tout inox, porte avant et arrière, plateaux et axe central très facilement démontables

*sauf ITBU16R

SIMPLES

Nombre de balancelles	Nombre de poulets	L x P x H mm	KW	V	Kg	Réf.
3	6 à 9	800 x 660 x 845	3.5	220	92	ITBU3R
4	8 à 12	800 x 660 x 845	5.4	400	92	ITBU4R
6	18 à 24	800 x 660 x 845	6	400	92	ITBU6R
8	24 à 32	995 x 812 x 1012	11.1	400	169	ITBU8R

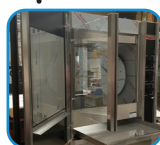
GARANTIE 2 ANS

DUO

Nombre de balancelles	Nombre de poulets	L x P x H mm	KW	V	Kg	Réf.
12	36 à 48	800 x 660 x 1690	12	400	184	ITBU12R
16	48 à 64	995 x 812 x 2024	22.2	400	338	ITBU16R

Grande capacité de cuisson - Optimisation de l'espace de cuisson - Gain de temps

Options disponibles



Double Vitrage



Étuve



Piètement à roulettes

Toit inox amovible plat

BALANCELLE DUO
Ref. ITBU16R



Rôtissoires électriques Verticales

Simplicité de conception = fiabilité

Utilisation : Intérieur / Extérieur (endroit abrité)

Finition émaillée ●●● ou tout inox ●

Pour une installation en intérieur :

> 4 et 6 broches : hotte INOTECH conseillée

> 8 broches : une hotte avec extraction extérieure est obligatoire

Livrée avec : décor demi-rond aspect inox ou laiton (à préciser à la commande), vitrage et broches à griffes, bac à sauce + robinet de vidange, un moteur par broche

• Capacité par broche : 6 poulets de ± 1,2 Kg

• Réglage des broches en profondeur permettant la cuisson de pièces de différentes tailles

• Eclairage halogène 2 x 300 watts

• Construction tout inox

• Fond arrière en inox aisément amovible pour faciliter le nettoyage

• Alimentation 400 V triphasé, bouton d'arrêt d'urgence

Nombre de broches	L x P x H mm	KW	Kg	Réf.
4	1340 x 620 x 1080	13.2	133	ITE34
6	1340 x 620 x 1480	19.8	168	ITE36
8*	1340 x 620 x 1880	26.4	215	ITE38

* Profondeur 775 mm uniquement sur roulettes cor déport



Ref. ITE36 + SEITRS

Options disponibles



Socle inox à roulettes



Socle inox à roulettes avec tiroir de débrogage



Roulettes

Réhausse

new

CONSOMMATION ÉLECTRIQUE ABAISSÉE : CUISSON PLUS «DOUCE»

Hottes aspirantes

Avec filtre à charbon actif

Pour éviter condensation et surchauffe du local, prévoir extraction mécanique

• Hotte d'extraction des fumées grasses pour rôtissoire

• Caisson en inox

• Filtres à graisses en galva

• Bac de récupération des graisses

• Aménée d'air frais pour refroidissement et captation des graisses

• Alimentation 230 V - 50 Hz

• Système de filtration accessible par l'avant et dissimulé derrière un panneau amovible

• Economique : pas d'évacuation sur l'extérieur

• Hotte dissimulée derrière une tôle émaillée de couleur assortie à la rôtissoire : décor aspect inox ou laiton

Modèles uniquement pour les rôtissoires électriques verticales 4 et 6 broches

Désignation	Hauteur totale du caisson	Réf.
Hotte inox pour rôtissoire électrique	± 415 mm	ITAH
Hotte émaillée décor demi-rond aspect inox ou laiton (à préciser à la commande) pour rôtissoire électrique	± 415 mm	ITAHN

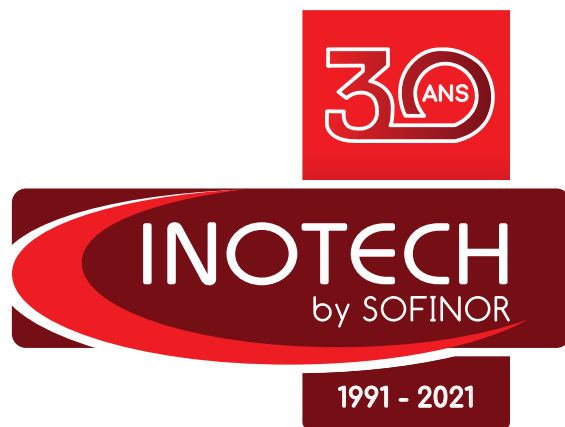


Hotte finition inox



Hotte finition émaillée





**30 ans de savoir-faire et d'innovation
dans le domaine de la rôtisserie**

UN ÉQUIPEMENT CONÇU AVEC VOUS ET POUR VOUS !

Avec INOTECH, vous choisissez la QUALITÉ

4+
HYGIÈNE
ERGONOMIE
SÉCURITÉ
ECOLONOMIE*

*développer sans détruire