

**INOTECH**  
by SOFINOR

# GAZ À RADIANTS

*La rôtissoire de votre marché*

**Confort  
Confort Plus**

*Excellent rapport qualité/prix*

**Prélude 2  
Rubis**



**Prélude 2**



**Confort**



**Confort Plus**



**Rubis**

**MANIABILITÉ - LÉGÈRETÉ - POLYVALENCE**

## Rôtissoires verticales Confort **new**

### La rôtissoire de votre marché - Ambulants

Utilisation : Intérieur / Extérieur

Finition tout inox

Livrée avec : broches à griffes, tôle de fermeture arrière et 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
- 3 positions de réglages
- Allumage électrique par train d'étincelles
- Réglage de la puissance avec robinet gaz à 2 positions
- Construction tout inox
- Zone de chauffe 1015 mm

Nombre de broches	L x P x H mm (sans broches)	KW	Kg	Rôtissoire 230 volts	Rôtissoire 12 volts	Vitrage
				Réf.	Réf.	Réf.
4	1340 x 620 x 1080	25.8	124	ITX34A	ITX34C	ENITX3402
6	1340 x 620 x 1480	38.7	148	ITX36A	ITX36C	ENITX3602
8*	1340 x 620 x 1880	51.6	170	ITX38A	ITX38C	ENITX3802

\* Profondeur 775 mm uniquement sur roulettes car déport



Ref. ITX38A + ENITX3113



### ENCORE PLUS D'EFFICACITÉ

- Plus économique en consommation d'énergie (10%)
- Meilleure évacuation des gaz brûlés
- Temps de cuisson réduit
- Zone de chauffe maximale avec encombrement réduit

### Options disponibles



Socle inox à roulettes



Soubassement inox à roulettes



Emallage



Toit inox amovible plat

Eclairage halogène

## Rôtissoires verticales Confort Plus

### La rôtissoire de votre marché - Ambulants

Utilisation : Intérieur / Extérieur

Finition tout inox avec façade émaillée noire

Livrée avec : vitrage, broches à griffes, tôle de fermeture arrière inox, éclairage, tôle façade et bandeau émaillé noir avec inscription personnalisable, un moteur par broche

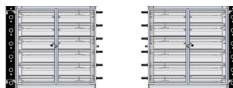
- Capacité par broche : 6 poulets de ± 1,2 Kg
- Réglage des broches en profondeur permettant la cuisson de pièces de différentes tailles
- Allumage électrique par train d'étincelles
- Construction tout inox
- Réglage de la puissance avec robinet gaz à 2 positions

### COMPOSEZ VOTRE ITXD !

- > Choisissez le design de votre bandeau



- > Choisissez votre rôtissoire



- > Choisissez votre soubassement



Sans bac de débroschage



Avec bac de débroschage

Désignation	Ref.
Bandeau gauche	3080ITXDG
Bandeau droite	3080ITXDD
Inscription personnalisable	.../PERS

Nombre de broches	L x P x H mm (sans broches)	KW	Kg	Moteur à droite 230 volts	Moteur à gauche 230 volts
				Réf.	Réf.
4	1340 x 620 x 1180	25.8	139	ITXD34AD	ITXD34AG
6	1340 x 620 x 1580	38.7	172	ITXD36AD	ITXD36AG
8*	1340 x 620 x 1980	51.6	200	ITXD38AD	ITXD38AG

\* Profondeur 775 mm uniquement sur roulettes car déport

Roulettes Ø 125 mm hauteur 165 mm (2 avec freins)	Ref.
Pour rôtissoire 4 et 6 broches : 4 roulettes	SEITRS
Pour rôtissoire 8 broches : Réhausse pour système anti-basculement sur roulettes	ENITX3113

Désignation	L x P x H mm	Ref.
H 440 mm	1340 x 695 x 440	ITS440
H 650 mm avec tiroir de débroschage + bac	1340 x 695 x 650	ITS650T
H 900 mm avec tiroir de débroschage + bac	1340 x 695 x 900	ITS900T



Ref. ITXDG36A + ITS440

**PLUS ÉCONOMIQUE EN CONSOMMATION**

**MEILLEURE ÉVACUATION DES GAZ BRÛLÉS**

**TEMPS DE CUISSON RÉDUIT**

## Rôtissoires verticales **Prélude 2**

**NOUVEAU  
BRÛLEUR**

### Excellent rapport qualité-prix - Ambulants

Utilisation : Intérieur / Extérieur

Finition tout inox

Livrée avec : vitrage, broches épées, tôle de fermeture arrière inox, un moteur par broche

- Capacité par broche : 4 à 5 poulets de ± 1,2 Kg
- Construction tout inox
- 3 positions de réglage
- Réglage de la puissance avec robinet gaz à 2 positions

Vitrage inclus		Rôtissoire 230 volts		
Nombre de broches	L x P x H mm (sans broches)	KW	Kg	Réf.
4	1100 x 555 x 952	25.6	70	<b>ITD24A</b>
6	1100 x 555 x 1352	38.4	110	<b>ITD26A</b>

### Options disponibles



Socket inox à roulettes



Soubassement inox à roulettes  
Décaissé



Bandeau vertical couleur ●●



Toit inox amovible plat



Roulettes



Ref. ITD24A + ITPD2275BD

## Rôtissoires verticales **Rubis new**

**SANS ALLUMAGE**

### Ideales pour le travail en plein air, camion & remorque

Utilisation : Extérieur

Finition émaillée rouge RAL 3020 ●

Livrée avec : vitrage, broches épées, tôle de façade et bandeau émaillé rouge, 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
- Débrochage à droite
- Construction tout inox - 220 volts

Vitrage inclus		Moteurs à gauche, débrochage à droite			
Nombre de broches	L x P x H mm	Volts	KW	Kg avec vitrage	Réf.
5	1340 x 620 x 1280	220	32.25	160	<b>ITX3RAG</b>

### Options disponibles



Socket inox à roulettes



Toit inox amovible plat



Roulettes

**AUSSI PERFORMANTE QU'IMPRESSIONNANTE !**

### Accessoires

Désignation	Longueur utile mm	Modèles	
		Confort Plus Rubis	Modèle Prélude 2
		Ref.	Ref.
Lèche-frite intermédiaire		SEITX3943	
Broche simple avec griffes	1040	ENITBG3	ENITRD
Broche épée	1040	ENITBP3	ITRBPD
Broche à rôtis	960	ENITBH3	ITRBHD
Broche universelle	960	ENITBU3	ITRBUD
Broche à cochons Ø 200	960	ENITBC3	
Broche à pommes de terre	960	ENITBT3	ITRBQD
Broche flèche <b>new</b>	960	ENITBF3	



Modèle 5 broches  
ITX3RAG + SEITRR

**ÉCONOMIQUE EN CONSOMMATION D'ÉNERGIE**

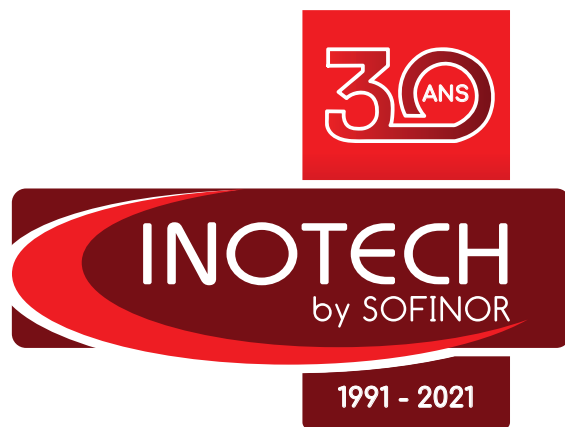
**BONNE ÉVACUATION DES GAZ BRÛLÉS**

**TEMPS DE CUISSON RÉDUIT**

**GRANDE ROBUSTESSE**

**FACILEMENT TRANSPORTABLE**

Pour les installations au gaz propane, il convient d'ajouter les accessoires de détente (lyres, tés, détendeurs, prédétendeurs...)



**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