

**INOTECH**  
by SOFINOR

**GAZ GRANDES FLAMMES**

*Luxe & Tradition*

**Séduction**

**Mini Séduction**

*Tradition & Performance*

**Légende**

**Légende Américaine**



**Séduction**



**Légende**



**Mini  
Séduction**



**Légende  
Américaine**

**CUISSON DOUCE ET SPECTACULAIRE**

SERVICE COMMERCIAL FRANCE :

03 20 109 161 - EMAIL : CONTACT@INOTECH-FRANCE.COM

MARQUE DU GROUPE SOFINOR

PARC D'ACTIVITÉS DE LA HOUSOYE - RUE AMBROISE PARÉ - 59280 BOIS-GRENIER - FRANCE

## Rôtissoires Séduction

### Le «Must» LUXE et TRADITION

Utilisation : uniquement en intérieur

Finition émaillée ●●● ou tout inox ●

La Séduction est destinée à la restauration haut de gamme, boucherie et épicerie de luxe pour une cuisson qualitative et de spectacle en intérieur

Livrée avec décor demi-rond aspect inox ou laiton (à préciser à la commande), vitrage, broches à griffes et broche verticale 6 crochets + 3 broches à gigot + 3 broches à cailles, 3 S et 1 plateau avec 4 crochets, un moteur par broche et un lèche-frite

- Capacité : 6 poulets de ± 1,2 Kg série large - 4 poulets de ± 1,2 Kg série étroite
- Réglage des broches en profondeur permettant la cuisson de pièces de différentes tailles
- Longueur avec vitrage ouvert : +207 mm
- Eclairage halogène 300 watts
- Allumage électronique et régulation automatique
- Construction tout inox
- Alimentation en 230 V monophasé

#### Série large - Longueur 1465 mm

Nombre de balancelles	Lèche-frite	L x P x H mm	KW	Kg avec vitrage	Réf.
2 + 1 pour cuisson verticale	0	1465 x 745 x 1020	15	165	ITMR31
4 + 1 pour cuisson verticale	1	1465 x 745 x 1470	30	260	ITMR51
6 + 1 pour cuisson verticale	2	1465 x 745 x 1920	45	355	ITMR71

#### Série étroite - Longueur 1125 mm Idéale pour les petits espaces !

Nombre de balancelles	Lèche-frite	L x P x H mm	KW	Kg avec vitrage	Réf.
2 + 1 pour cuisson verticale	0	1125 x 745 x 1020	11	130	ITMR30
4 + 1 pour cuisson verticale	1	1125 x 745 x 1470	22	210	ITMR50
6 + 1 pour cuisson verticale	2	1125 x 745 x 1920	33	295	ITMR70

### Options disponibles



Soubassement inox à roulettes



Soubassement inox à roulettes avec tiroir de débouchage



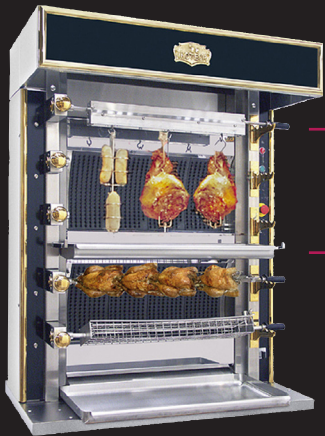
Meuble bas 2 portes sur roulettes avec tiroir de débouchage



Roulettes



Ref. ITMR51 + ITPMLR244



CUISSON VERTICALE

Ref. ITMR50



Ref. ITNR2 + ITPNR390

## Rôtissoires Mini Séduction

### Restaurants, particuliers

Utilisation : uniquement en intérieur

Finition émaillée ●●● ou tout inox ●

Livrée avec décor demi-rond aspect inox ou laiton (à préciser à la commande), broches à griffes et un moteur par broche

- Capacité par broche : 3 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
- Alimentation en 230 V monophasé

Nombre de broches	L x P x H mm (sans broches)	KW	Kg	Finition	
				inox	émaillée
Réf.	Réf.				
2 broches horizontales	870 x 530 x 722	8	80	ITN2	ITNR2

### Option disponible



Meuble bas 2 portes sur roulettes* Décor demi-rond inclus	L x P x H mm (sans broches)	Réf.
Hauteur 900 mm finition inox	870 x 595 x 900	ITPN390
Hauteur 900 mm finition émaillée	870 x 595 x 900	ITPNR390



## Rôtissoires Légende

### Tradition & Performance

Utilisation : Intérieur / Extérieur

Finition émaillée ●●● ou tout inox ●

La légende est destinée à la restauration, boucherie, GMS... voulant aussi une production plus importante en conservant la qualité et le spectacle en intérieur comme en extérieur.

Livrée avec : décor demi-rond aspect inox ou laiton (à préciser à la commande), vitrage et broches à griffes, 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
- Allumage électrique par train d'étincelles
- Construction tout inox
- Alimentation en 230 V monophasé

Particularité série étroite : capacité par broche de 4 poulets de ± 1,2 Kg

#### Série large - Longueur 1340 mm (hors broches)

Nombre de broches	L x P x H mm	KW	Kg	Réf.
4	1340 x 620 x 1080	27	200	<b>ITL34</b>
6	1340 x 620 x 1480	40.5	265	<b>ITL36</b>
8*	1340 x 620 x 1880	54	345	<b>ITL38</b>

\* Profondeur 775 mm uniquement sur roulettes car déport

#### Série étroite - Longueur 1000 mm (hors broches)

**Idéale pour les petits espaces !**

Nombre de broches	L x P x H mm	KW	Kg	Réf.
4	1000 x 620 x 1080	19.8	152	<b>ITL340</b>
6	1000 x 620 x 1480	29.7	200	<b>ITL360</b>
8*	1000 x 620 x 1880	39.6	260	<b>ITL380</b>

\* Profondeur 775 mm uniquement sur roulettes car déport

### Options disponibles



Socle inox à roulettes avec tiroir de débrogage



Roulettes



Toit inox amovible plat

**new**

**TRÈS ÉCONOMIQUE EN CONSOMMATION D'ÉNERGIE  
EXCELLENTE ÉVACUATION DES GAZ BRÛLÉS  
TEMPS DE CUISSON RÉDUIT**

## Rôtissoires Légende Américaine

### Tradition & Performance

Utilisation : Intérieur / Extérieur

Finition émaillée ●●● ou tout inox ●

La légende Américaine est destinée à la restauration, boucherie, GMS... voulant aussi une production plus importante en conservant la qualité et le spectacle en intérieur comme en extérieur.

Livrée avec : décor demi-rond aspect inox ou laiton (à préciser à la commande), vitrage et broches à griffes, 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
- Allumage électrique par train d'étincelles
- Construction tout inox
- Alimentation en 230 V monophasé

Nombre de broches	L x P x H mm	KW	Kg	Réf.
4	1490 x 620 x 1080	27	224	<b>ITLU34</b>
6	1490 x 620 x 1480	40.5	292	<b>ITLU36</b>
8*	1490 x 620 x 1880	54	370	<b>ITLU38</b>

\* Profondeur 775 mm uniquement sur roulettes car déport

### Options disponibles



Soubassement inox à roulettes avec tiroir de débrogage



Meuble bas 2 portes sur roulettes avec tiroir de débrogage



Roulettes



Toit inox amovible plat



Ref. ITL36 + SEITRS



Ref. ITL34 + ITSE650T



Ref. ITLU34 + ITSU650TP + ENITLU44BV

**new**

**TRÈS ÉCONOMIQUE EN CONSOMMATION D'ÉNERGIE  
EXCELLENTE ÉVACUATION DES GAZ BRÛLÉS  
TEMPS DE CUISSON RÉDUIT**



**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

SERVICE COMMERCIAL FRANCE :

03 20 109 161 - EMAIL : CONTACT@INOTECH-FRANCE.COM

MARQUE DU GROUPE SOFINOR

PARC D'ACTIVITÉS DE LA HOUSOYE - RUE AMBROISE PARÉ - 59280 BOIS-GRENIER - FRANCE