



FABRICANT DE RÔTISSOIRES PROFESSIONNELLES

2026



www.inotech-france.com



Plus de 30 ans de savoir-faire et d'innovation

dans le domaine de la rôtisserie



Les rôtissoires INOTECH ont été fabriquées depuis 30 ans à **8000 exemplaires** et ont été commercialisées dans **90 pays**.



Tous les jours en France **plus de 1000 professionnels** utilisent chaque matin une rôtissoire INOTECH



L'un de nos clients utilise quotidiennement sa rôtissoire **depuis 25 ans**, à ce jour elle a cuit **plus de 15 000 poulets** par an.

« La rôtisserie » accélère son déploiement et sa diversification dans les environnements du snacking, de la gastronomie et de la boulangerie pâtisserie.

Inotech participe à cet essor en s'appuyant sur ses développements et nouveautés.

Ce nouveau tarif se veut un outil pratique pour redécouvrir la gamme Inotech et pour faciliter vos démarches commerciales.

Retrouvez page 2, « Comment choisir votre rôtissoire » pour vous permettre de cibler la rôtissoire idéale et adaptée aux attentes de vos clients.

Toute l'équipe Inotech se tient évidemment à votre disposition pour vous accompagner et vous apporter les meilleurs conseils.

Nous sommes ravis, par avance, de partager à vos côtés de futures réussites.

**Avec INOTECH votre partenaire,
dynamisez vos ventes de rôtissoires.**



Equipements inox pour les métiers de bouche
www.sofinor.com



Rôtissoires professionnelles
www.inotech-france.com



Lave-bassins & matériel hospitalier
www.arcania.com

L'esprit d'équipe, le sens du service

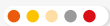


Interlocuteurs France



Laetitia Bartier
Chargée de Service Clients

Tél.: +33.3.20.10.91.61
✉ contact@inotech-france.com



Martin Deleau
Directeur des ventes

Tél.: +33.7.86.60.25.34
✉ mdeleau@sofinor.com



Cédric Westerlynck
Technico-commercial
France et Dom-Tom

Tél.: +33.6.86.46.15.56
✉ cwesterlynck@inotech-france.com

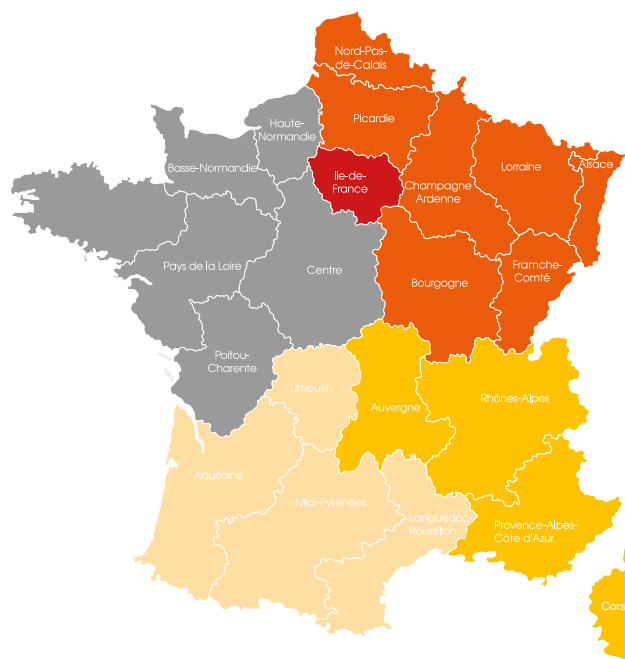


Frédéric Delespau
Coordinateur SAV

Tél.: +33.3.20.10.34.11
✉ fdelespau@sofinor.com



Parc d'activités de la Houssoye
Rue Ambroise Paré
59280 BOIS-GRENIER - France



www.inotech-france.com

Interlocuteurs Export



Franck Maubert
Area Sales Manager
Asia, Middle East & Africa

Port: +33.6.86.46.15.50
✉ fmaubert@sofinor.com
🇬🇧



Nathalie Campagne
Chargée de Service Clients

Tél.: +33.3.20.10.91.64
✉ n.campagne@sofinor.com
🇬🇧 🇩🇪 🇫🇷



Vincent Vinet
Area Sales Manager
Benelux

Port: +33.6.77.03.39.64
✉ vvinet@sofinor.com
🇬🇧 🇩🇪



Nathalie Hautmont
Chargée de Service Clients

Tél.: +33.3.20.10.30.21
✉ nhautmont@sofinor.com
🇬🇧 🇩🇪



ALL OVER THE WORLD

Comment choisir votre rôtissoire

										
	Restaurant	Rôtisserie (fixe)	Boucherie Charcuterie Traiteur	GMS	Epicerie	Ambulant	Intérieur	Extérieur	Volume cuisson (poulet 1,2 kg)	Budget
SÉDUCTION 	✓	✓					✓		8 à 36	€€€
LÉGENDE 	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	16 à 48	€€€
LÉGENDE AMÉRICAINE 	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	24 à 48	€€€
PLANÉTAIRES 			✓			✓	✓	✓	35 à 84	€€€
CONFORT 				✓	✓	✓	✓	✓	24 à 48	€€
CONFORT PLUS 		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	24 à 48	€€
PRÉLUDE 2 					✓	✓	✓	✓	16 à 30	€
RUBIS 				✓	✓	✓	✓	✓	30	€
AUTO NETTOYANTE 			✓	✓	✓		✓		24 à 32	€€€
À BALANCELLES 			✓	✓	✓		✓	✓	8 à 32	€€
ELECTRIQUE VERTICALE 	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	24 à 48	€€

 Gaz grandes flammes

 Gaz à radiants

 Electriques

Rôtissoires gaz grandes flammes



Gamme	Utilisation	Nombre de poulets maxi	Page(s)
SÉDUCTION	intérieur	36	8-9
LÉGENDE - LÉGENDE AMÉRICAINE	intérieur extérieur	48	10 à 13
MINI SÉDUCTION	intérieur	6	14
PLANÉTAIRE	intérieur extérieur	84	15

Rôtissoires gaz à radiants



Gamme	Utilisation	Nombre de poulets maxi	Page(s)
CONFORT	intérieur extérieur	48	18-19
CONFORT PLUS	intérieur extérieur	48 / 96	20-21
PRÉLUDE 2	intérieur extérieur	30	22-23
RUBIS	intérieur extérieur	30	24

Rôtissoires électriques

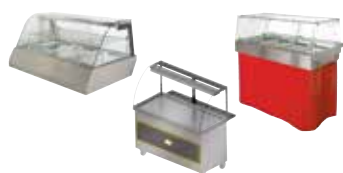


Gamme	Utilisation	Nombre de poulets maxi	Page(s)
AUTO-CLEAN	intérieur	32	26-27
À BALANCELLES ATLANTIS	intérieur	32	28-29
ÉLECTRIQUES VERTICALES	intérieur endroit abrité	48	30-31
HOTTES ASPIRANTES AVEC FILTRE À CHARBON ACTIF			32

Broches pour rôtissoires gaz ou électriques

16

Vitrines



Désignation	Page(s)
ÉLECTRIQUES GASTRO	33
ÉLECTRIQUES	34
CHAUFFANTES GAZ	35

Autres équipements



Désignation	Page(s)
PLONGE SPÉCIALE RÔTISSERIE	36
TABLE DE DÉBROCHAGE	36
CHARIOTS DE DÉBROCHAGE	37
CHARIOTS PORTE-BROCHES	37

Accessoires et conseils



Désignation	Page(s)
ÉPICES, FOURCHETTE DE DÉBROCHAGE	38
NETTOYANT DÉGRAISSANT	38
KITS DE DÉTENTE GAZ	39
CONSEILS POUR TOUTE INSTALLATION	40-41

Ils nous font confiance !

Birdz

Rôtissoires Confort

Johannesburg, Afrique du Sud



Supervalu

Supermarket - Dublin, Ireland

Rôtissoire Légende



Gallus Restaurant - Dubaï, E.A.U.



Gallus

Rôtissoire Légende



Belgique

Cocorico

Rôtissoire électrique



Ils nous font confiance !

Ambulants

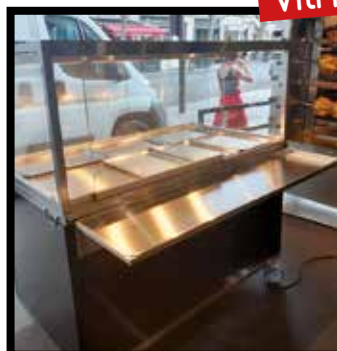
Rôtissoires Confort



Rôtisserie François



Vitrine Prestige



... Et bien d'autres à découvrir sur inotech-france.com

Avec INOTECH vous choisissez la QUALITÉ



>> Inotech est une marque de Sofinor, fabricant français de matériels inox pour les métiers de bouche.

Inotech fabrique et commercialise une large gamme de produits de haute qualité :

- rôtissoires à gaz et électriques,
- vitrines chaudes et froides,
- accessoires et consommables.

>> Un équipement conçu avec vous et pour vous

Inotech est votre partenaire pour la conception de votre espace rôtisserie. Les équipements Inotech sont conçus pour valoriser vos produits et faciliter votre travail.

Pour mettre en place votre espace rôtisserie, nous vous proposons :

- aide au calcul du retour sur investissement,
- organisation,
- formation,
- service après-vente.

>> Equiper pour durer

Lors du choix de vos équipements, même ceux qui peuvent vous paraître secondaires, tous les détails comptent.

Pour vous proposer des équipements professionnels toujours plus performants, INOTECH intègre dès la conception une démarche qualité complète basée sur 4 axes de recherche.



(* Développer sans détruire)

**Découvrez les performances des équipements INOTECH
pour un meilleur confort de travail et une meilleure rentabilité**





GAZ GRANDES FLAMMES

► Cuisson douce et spectaculaire



Scannez moi et téléchargez
toutes les fiches techniques
de la gamme !

Luxe et Tradition

p. 8 Séduction
p. 14 Mini Séduction



Tradition et performance

p. 10 Légende
p. 12 Légende américaine



Qualité et économie

p. 15 Planétaire



Rôtissoires Séduction

Le « MUST » LUXE et TRADITION Grande Cuisine, Boucherie de luxe



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 sur tôle émaillée (à préciser à la commande).
- Vitrage.
- Broches à griffes et broche verticale 6 crochets + 3 broches à gigot + 3 broches à caillies, 3 S et 1 plateau avec 4 crochets.
- Un moteur par broche.
- Lèche-frite.
- Kit détente gaz non fourni.



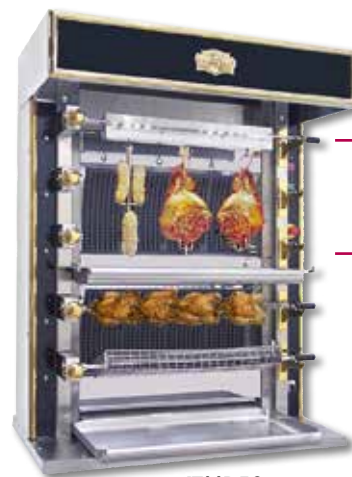
- Capacité par broche : 6 poulets de $\pm 1,2$ kg.
- Réglage des broches en profondeur permettant la cuisson de pièces de différentes tailles.
- Longueur avec vitrage ouvert : + 207 mm.
- Eclairage halogène 300 watts.
- Allumage électronique et régulation automatique.
- Construction tout inox.
- Alimentation en 230 V monophasé.
- Disponible en gaz propane ou gaz naturel.

Particularités série étroite :

- Broche verticale : 4 crochets.
- Capacité par broche : 4 poulets de $\pm 1,2$ kg.



ITMR51 + ITPMLR244
(finition émaillée rouge, décor demi-rond aspect laiton)



ITMR50

Cuisson verticale

Les +

Réglage des broches en profondeur permettant de cuire des pièces de différentes tailles

Grand visuel et cuisson verticale offrant du spectacle

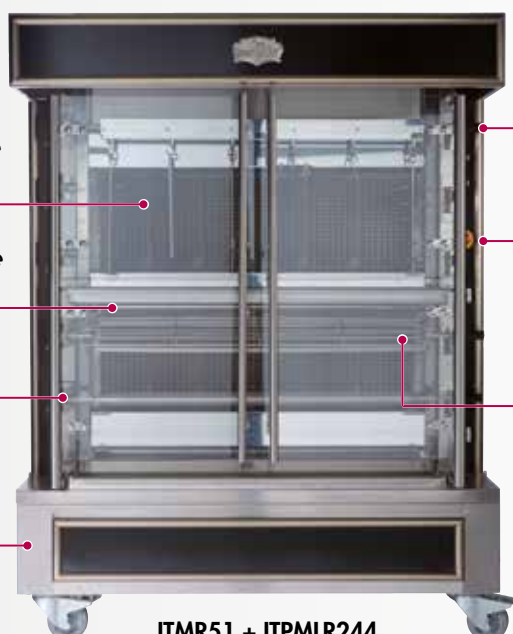
Finitions soignées

Élégance des matériaux (inox et laiton)

Mise en valeur des produits, cuisson à la ficelle

Allumage électronique avec système de sécurité

Possibilité de cuire des grosses pièces (cochon-agneau)



ITMR51 + ITPMLR244

(finition émaillée noire, décor demi-rond aspect inox)

Modèles Séduction

>> Série large - Longueur 1465 mm

 Conseils et installation : voir pages 40-41



ITMR51 + ITPMLR244

Nombre de broches	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



ITMR50

Nombre de broches	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

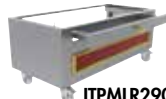
Options



Roulettes	Réf.
4 roulettes seules Ø 125 mm hauteur 165 mm (2 avec freins)	SEITRS



ITPMLR244



ITPMLR290T



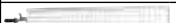
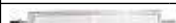
ITPMLR390T

		Longueur 1463 mm Série large		Longueur 1123 mm Série étroite	
Soubassement inox à roulettes*	P x H mm	Réf.	€ H.T.	Réf.	€ H.T.
Finition émaillée + décor demi-rond inclus					
Hauteur 440 mm	665 x 440	ITPMLR244		ITPMER244	
Hauteur 900 mm avec tiroir de débouchage + bac amovible	735 x 900	ITPMLR290T		ITPMER290T	
Meuble bas 2 portes sur roulettes*	P x H mm	Réf.		Réf.	
Finition émaillée + décor demi-rond inclus					
Hauteur 900 mm avec tiroir de débouchage + bac amovible	725 x 900	ITPMLR390T		-	

* Roulettes pivotantes Ø 125 mm : 2 à frein, 2 sans frein

Accessoires (voir détails page 16)

Broches horizontales

Désignation	Longueur utile mm	Réf.
 Broche simple avec griffes	1040	ENITRBML
 Broche épée	1040	ITRBPM
 Broche à rôtis	1025	ITRBHM
 Broche universelle	1025	ITRBUH
 Broche à porcelet Ø 200	1000	ITRBCOM
 Broche à pommes de terre	960	ITRBQML
Lèche-frite		SEITM295

Série large

Série étroite

Longueur utile mm	Réf.
700	ENITRBME
700	ITRBPME
685	ITRBHME
685	ITRBUHME
660	ITRBCOME
620	ITRBQME
	SEITM290

Broches verticales

Série large ou étroite

 Broche à gigot	SEITM625
 Broche à coilles	SEITM640
 Broche à andouilles	3080ITM645
 Plateau 4 crochets	SEITM623
 Crochet en "S"	3080ITM630



Pour les installations au gaz propane, il convient d'ajouter les accessoires de détente (lyres, tés, détendeurs, prédétendeurs...), page 39.

Rôtissoires Légende

Tradition et Performance

Boucheries, Restaurants, GMS



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.



Livree avec :

- Décor demi-rond aspect inox ou laiton sur tôle émaillée (à préciser à la commande).
- Vitrage et broches à griffes.
- Un moteur par broche.

Kit détente gaz non fourni.

Option possible : Broche verticale avec motorisation (à prévoir lors de la commande).



ITL36 + SEITRS

(finition émaillée rouge, décor demi-rond aspect laiton)



- Capacité par broche : 6 poulets de $\pm 1,2$ 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.
- Disponible en gaz propane ou gaz naturel.

- > Très économes en consommation d'énergie
- > Excellente évacuation des gaz brûlés
- > Temps de cuisson réduit

Particularités série étroite :

- Capacité par broche : 4 poulets de $\pm 1,2$ kg.



ITL340 + ITSE650T

(finition émaillée noire, décor demi-rond aspect inox)

Les +

Grandes flammes offrant du spectacle

Finitions soignées avec boutons tirettes

Élégance des matériaux (inox et laiton)



ITL36 + ITS440

(finition émaillée rouge, décor demi-rond aspect inox)

Rôtissoire la plus polyvalente en grandes flammes

Cuisson moelleuse et plus douce (garde la chaleur)

Possibilité de cuire des grosses pièces (cochon-agneau)

Modèles Légende

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

Conseils et installation :
voir pages 40-41ITL36
+ SEITRS

Nombre de broches	L x P x H mm	⚡	kW	kg	Réf.
4	1340 x 620 x 1080		27	200	ITL34
6	1340 x 620 x 1480		40,5	265	ITL36
8*	1340 x 620 x 1880		54	345	ITL38

* Profondeur 775 mm sur roulettes

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

Idéale pour les petits espaces

ITL340
+ ITSE650T

Nombre de broches	L x P x H mm	⚡	kW	kg	Réf.
4	1000 x 620 x 1080		19,8	152	ITL340
6	1000 x 620 x 1480		29,7	200	ITL360
8*	1000 x 620 x 1880		39,6	260	ITL380

* Profondeur 775 mm sur roulettes

Options



ITX3T

Toit inox amovible plat

Série large

Série étroite

Hauteur 100 mm

Réf.

€ H.T.

Réf.

ITX3T

ITLE3T



SEITRS

Roulettes Ø 125 mm hauteur 165 mm (2 avec freins)

Réf.

Réf.

Pour rôtissoires 4 et 6 broches : 4 roulettes seules

SEITRS

SEITRS

Pour rôtissoires 8 broches : Réhausse pour système anti-basculement sur roulettes, hauteur 200 mm, prof. 775 mm

ENITX3113

ENITX3113



ITS650T

Soubassement inox à roulettes*

Finition émaillée + décor demi-rond inclus

P x H mm

Longueur 1340 mm
Série largeLongueur 1000 mm
Série étroite

Réf.

Réf.

Hauteur 440 mm

695 x 440

ITS440

ITSE440

Hauteur 650 mm avec tiroir de débouchage
+ bac amovible

695 x 650

ITS650T

ITSE650T

Hauteur 900 mm avec tiroir de débouchage
+ bac amovible

695 x 900

ITS900T

ITSE900T

* Roulettes pivotantes
Ø 125 mm : 2 à frein,
2 sans frein

Accessoires (voir détails page 16)

Série large

Série étroite

Désignation	Longueur utile mm	Réf.
Lêchefrite intermédiaire		SEITX3943
Broche simple avec griffes	1040	ENITBG3
Broche épée	1040	ENITBP3
Broche à rôtis	960	ENITBH3
Broche universelle	960	ENITBU3
Broche à porcelet Ø 200	960	ENITBC3
Broche à pommes de terre	960	ENITBT3

Longueur utile mm	Réf.
	SEITL3943
700	ENITBG2
700	ENITBP2
620	ENITBH2
620	ENITBU2
620	ENITBT2

Broche verticale à crochets* avec
motorisation + 3 broches à gigots
+ 3 broches à caillies + 1 plateau
4 crochets + 3 crochets en « S »

ENITL44BV



ENITL43BV

Série large ou étroite

Si option
broche
verticale
à crochets
(ENITL44BV)

Broche à gigot	SEITM625
Broche à caillies	SEITM640
Broche à andouilles	3080ITM645
Plateau 4 crochets	SEITM623
Crochet en "S"	3080ITM630

* Série large : 6 crochets
Série étroite : 4 crochetsPour les installations au gaz
propane, il convient d'ajouter
les accessoires de détente
(lyres, tés, détendeurs, ...), page 39.

Rôtissoires **Légende Américaine**

Tradition et Performance

Boucheries, Restaurants, GMS



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.



Livree avec :

- Décor demi-rond aspect inox ou laiton sur tôle émaillée (à préciser à la commande).
- Vitrage et broches à griffes.
- Un moteur par broche.

Kit détente gaz non fourni.

Option possible : Broche verticale avec motorisation (à prévoir lors de la commande).



ITLU34 + ITSU650TP + ENITE44BV

(finition émaillée noire, décor demi-rond aspect inox)

Photo non contractuelle



- Capacité par broche : 6 poulets de $\pm 1,2$ 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.
- Disponible en gaz propane ou gaz naturel.

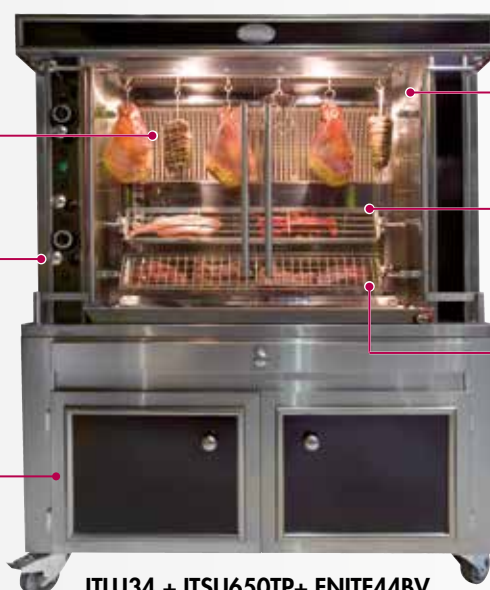
- > Plus économiques en consommation d'énergie
- > Meilleure évacuation des gaz brûlés
- > Temps de cuisson réduit

Les +

Grandes flammes offrant du spectacle

Finitions soignées avec boutons tirettes

Elégance des matériaux (inox et laiton)



Rôtissoire la plus polyvalente en grandes flammes

Cuisson moelleuse et plus douce (garde la chaleur)

Possibilité de cuire des grosses pièces (cochon-agneau)

ITLU34 + ITSU650TP+ ENITE44BV

Photo non contractuelle

Modèles Légende Américaine

ITLU34 + ITSU650TP
+ ENITE44BV

Conseils et installation : voir pages 40-41

Nombre de broches	L x P x H mm	kW	kg	Réf.
4	1490 x 620 x 1080	27	224	ITLU34
6	1490 x 620 x 1480	40,5	292	ITLU36
8*	1490 x 620 x 1880	54	370	ITLU38

* Profondeur 775 mm sur roulettes

Options



ITLU3T

Toit inox amovible plat	Réf.
Hauteur 100 mm	ITLU3T



SEITRS

Roulettes Ø 125 mm hauteur 165 mm (2 avec freins)	Réf.
Pour rôtissoires 4 et 6 broches : 4 roulettes seules	SEITRS
Pour rôtissoires 8 broches : Réhausse pour système anti-basculement sur roulettes, hauteur 200 mm, prof. 775 mm	ENITX3113



ITSU650T

Soubassement inox à roulettes*	L x P x H mm	Réf.
Finition émaillée + décor demi-rond inclus		
Hauteur 440 mm	1490 x 695 x 440	ITSU440
Hauteur 650 mm avec tiroir de débrogage + bac amovible	1490 x 695 x 650	ITSU650T
Hauteur 900 mm avec tiroir de débrogage + bac amovible	1490 x 695 x 900	ITSU900T



ITSU650TP

Meuble bas 2 portes sur roulettes*	L x P x H mm	Réf.
Finition émaillée + décor demi-rond inclus		
Hauteur 650 mm avec tiroir de débrogage + bac amovible	1490 x 695 x 650	ITSU650TP
Hauteur 900 mm avec tiroir de débrogage + bac amovible	1490 x 695 x 900	ITSU900TP

* Roulettes pivotantes Ø 125 mm : 2 à frein, 2 sans frein

Accessoires (voir détails page 16)



Pour les installations au gaz propane, il convient d'ajouter les accessoires de détente (lyres, tés, détendeurs, prédétendeurs...), page 39.

Désignation	Longueur utile mm	Réf.
Lêchefrite intermédiaire		SEITX3943
Poignée de débrogage		ITAPB
Broches horizontales		
Broche simple avec griffes	1040	ENITBG4
Broche épée	1040	ENITBP4
Broche à rôtis	960	ENITBH4
Broche universelle	960	ENITBU4
Broche à cochons Ø 200	960	ENITBC4
Broche à pommes de terre	960	ENITBT4
Broches verticales		
Broche verticale 6 crochets avec motorisation + 3 broches à gigots + 3 broches à cailles + 1 plateau 4 crochets + 3 crochets en "S"		ENITE44BV
Si option broche verticale à crochets (ENITLU44BV)	Broche à gigot	SEITM625
	Broche à cailles	SEITM640
	Broche à andouilles	3080ITM645
	Plateau 4 crochets	SEITM623
	Crochet en "S"	3080ITM630

Rôtissoires Mini Séduction

Restaurants, particuliers



Utilisation : uniquement en intérieur

Finition émaillée ●●● ou tout inox ●



Livree avec :

- Décor demi-rond aspect inox ou laiton sur tôle émaillée (à préciser à la commande).
- Broches à griffes.
- Un moteur par broche.

Kit détente gaz non fourni.

Option possible : Broche verticale avec motorisation (à prévoir lors de la commande).



- Capacité par broche : 3 poulets de $\pm 1,2$ 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.
- Disponible en gaz propane ou gaz naturel.



ITNR2 + ITPNR390

Les +

Finitions soignées

Élégance des matériaux (inox et laiton)



Faible encombrement

ITN2

Photo non contractuelle

Modèles

Conseils et installation : voir pages 40-41

Nombre de broches	L x P x H mm	kW	kg	FINITION INOX	FINITION ÉMAILLÉE
				Réf.	Réf.
2 broches horizontales	870 x 530 x 722	8	80	ITN2	ITNR2

Option



ITPN390



ITPNR390

Meuble bas 2 portes sur roulettes*

Décor demi-rond sur tôle émaillée inclus

	L x P x H mm	Réf.
Hauteur 900 mm finition inox	870 x 595 x 900	ITPN390
Hauteur 900 mm finition émaillée	870 x 595 x 900	ITPNR390

* Roulettes pivotantes Ø 125 mm : 2 à frein, 2 sans frein

Accessoires (voir détails page 16)



Pour les installations au gaz propane, il convient d'ajouter les accessoires de détente (lyres, tés, détendeurs, prédétendeurs...), page 39.

Désignation	Longueur utile mm	Réf.
Broches horizontales		
Broche simple avec griffes		ENITRBN
Broche universelle	480	ITRBUN
Broches verticales		
Broche verticale 3 crochets avec motorisation + 1 broche à gigots + 1 broche à cailles + 1 plateau 4 crochets + 3 crochets en "S"		ENITN43BV
Si option broche verticale à crochets (ENITN43BV)	Broche à gigot	SEITM625
	Broche à cailles	SEITM640
	Plateau 4 crochets	SEITM623
	Crochet en "S"	3080ITM630

Rôtissoires Planétaires

Qualité et économie
Rôtisseurs, traiteurs



Utilisation : intérieur / extérieur

Finition tout inox

La planétaire est, par sa qualité de cuisson et surtout sa capacité de production, la rôtissoire idéale pour les gros volumes de cuisson. Traiteurs et rôtisseurs apprécient aussi son côté très économique. Idéale pour les grandes manifestations, mariage, banquet en intérieur et extérieur.



Livree avec :

- Broches à griffes.
- Kit détente gaz non fourni.



- Capacité par broche : 6 à 7 poulets de $\pm 1,2$ kg.
- Eclairage par lampe sous verrine.
- Allumage électrique par train d'étincelles.
- Construction tout inox.
- Alimentation 230V monophasé.

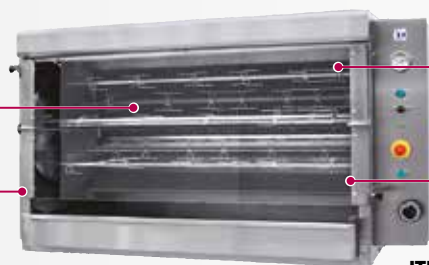


ITP1255

Les +

Rapidité de cuisson

Grande capacité / volume



ITP1250

Rendement important

Economique : environ 50% de gaz en moins par poulet

Modèles



Nombre de broches	L x P x H mm	kW	kg	Réf.
5	1470 x 790 x 900	30	170	ITP1250
2 x 5	1470 x 790 x 1442	30	250	ITP1255
8 + 4	1470 x 970 x 1080	30	220	ITP2284



Conseils et installation :
voir pages 40-41

Options



Rehausse	Réf.
Avec bac à sauce hauteur 200 mm pour ITP1255	ITPP5120B
Avec bac à sauce hauteur 200 mm pour ITP2284	ITPP8120B



Socle inox à roulettes*	L x P x H mm	Réf.
Hauteur 865 mm pour ITP1250	1255 x 655 x 865	ITPP5186
Hauteur 565 mm pour ITP1255	1255 x 655 x 565	ITPP5156
Hauteur 865 mm pour ITP2284	1255 x 830 x 865	ITPP8186

* Roulettes pivotantes
Ø 125 mm : 2 à frein,
2 sans frein

Accessoires (voir détails page 16)



Pour les installations au gaz propane, il convient d'ajouter les accessoires de détente (lyres, tés, détendeurs, prédétendeurs...), page 39.

Désignation	Longueur utile mm	Réf.
Broche simple avec griffes	1040	ENP15
Broche épée	1040	ITRBPP
Broche à rôtis	1025	ITRBHP
Broche universelle	1025	ITRBUP
Broche à pommes de terre	1025	ITRBQP

Broches pour rôtissoires gaz ou électriques

>> Broche à griffes



- Excellent maintien des poulets grâce à ses griffes
- Robustesse grâce à une conception solide
- Prise facile de la broche grâce à sa poignée froide (sauf planétaires, électriques et Légende Américaine)

>> Broche épée « pratique »



- Gain de temps important pour : le débroschage et/ou la mise en place de vos poulets
- Nettoyage facile
- Prise facile de la broche grâce à sa poignée froide (sauf planétaires, électriques et Légende Américaine)

>> Broche à rôtis



- Recommandée pour la cuisson de vos grosses pièces
- Prise facile de la broche grâce à sa poignée froide (sauf planétaires, électriques et Légende Américaine)

>> Broche universelle



- Simple d'utilisation, permet la mise en place facile de vos pièces de viande
- Idéal pour les cuisses, travers de porc, saucisses ...
- Réglage de la broche en hauteur selon les pièces de viande
- Prise facile de la broche grâce à sa poignée froide (sauf planétaires, électriques et Légende Américaine)

>> Broche à cochons et agneau



- Nettoyage facile des tiges
 - Pour cuire vos très grosses pièces (cochon de lait, porcelet ...)
 - Prise facile de la broche grâce à sa poignée froide (sauf planétaires, électriques et Légende Américaine)
- Nous consulter.

>> Broche à pommes de terre



- Possibilité de cuire vos pommes de terre en même temps que vos poulets
- Conception qui garantit la qualité de vos produits, grâce à un maillage spécifique
- « ATTIRE et DÉVELOPPE une nouvelle clientèle grâce à une cuisson des pommes de terre sans graisse »
- Prise facile de la broche grâce à sa poignée froide (sauf planétaires, électriques et Légende Américaine)

>> Broche verticale



Livrée avec :



> Broche à gigot :
Petites pièces pour
jambonneau,
jarret, ...



> Broche à caillies :
Moyennes pièces
pour caillies,
coquelets, ...



> Broche à saucisses
ou andouilles : Pour
supporter tout type
de saucisse, andouille
ou andouillette



> Esses : Pour pendre
tous produits type
travers de porc,
poitrine, entrecôte, ...



> Plateau support
broches avec 4
crochets : Pour
supporter les esses
ou brochettes inox
(non fournis)



GAZ À RADIANTS

► Maniabilité, légèreté, polyvalence



GAZ A RADIANTS



Scannez moi et téléchargez
toutes les fiches techniques
de la gamme !

La rôtière de votre marché

p. 18 Confort

p. 20 Confort Plus



Excellent rapport qualité-prix

p. 22 Prélude 2

p. 24 Rubis



Rôtissoires verticales Confort

La rôtissoire de votre marché Ambulants



Utilisation : intérieur / extérieur

Finition tout inox

Idéales pour le travail en plein air, camions, remorques



Livrée avec :

- Broches à griffes.
- Tôle de fermeture arrière.
- Un moteur par broche.



- Capacité par broche : 6 poulets de $\pm 1,2$ kg.
- Réglage des broches en profondeur permettant la cuisson de pièces de différentes tailles.
- 3 positions de réglage.
- Allumage électrique par train d'étincelles.
- Réglage de la puissance avec robinet gaz à 2 positions.
- Construction tout inox.
- Zone de chauffe 1015 mm.
- Alimentation 230V monophasé ou 12 volts continu.
- Disponible en gaz propane ou gaz naturel.



ITX38A + ENITX3113
Photo non contractuelle

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

**ENCORE PLUS
D'EFFICACITÉ !**

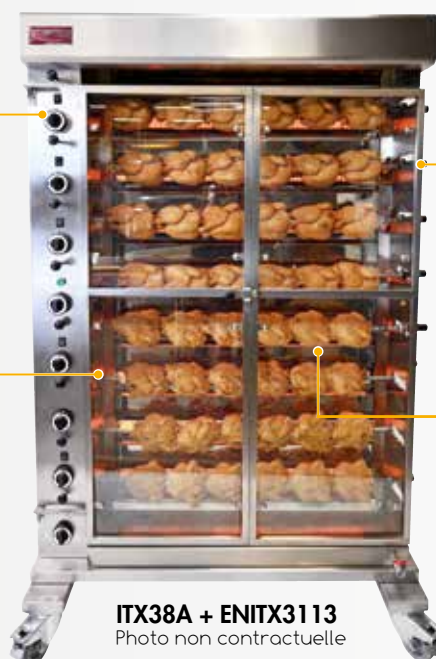
Les +

Rapidité de mise en route

Assure une parfaite cuisson même en plein air

Grande robustesse
Vitrage protégé par entourage inox

Cuisson de grosses pièces possible
(cochon 20 kg, poulet 2.5 kg et même plus)



ITX38A + ENITX3113
Photo non contractuelle

Modèles Confort



Conseils et installation : voir pages 40-41



ITX38A + ENITX3113

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	130		ITX34A	ITX34C	ENITX3402
6	1340 x 620 x 1480	38,7	156		ITX36A	ITX36C	ENITX3602
8*	1340 x 620 x 1880	51,6	180		ITX38A	ITX38C	ENITX3802

* Profondeur 775 mm sur roulettes

Options



ITX3T

Toit inox amovible plat

Réf.

Hauteur 100 mm

ITX3T

SEITRS

Roulettes Ø 125 mm hauteur 165 mm (2 avec freins)

Réf.

Pour rôtissoires 4 et 6 broches : 4 roulettes seules

SEITRS

Pour rôtissoires 8 broches : Réhausse pour système anti-basculement sur roulettes, hauteur 200 mm, prof 775 mm

ENITX3113

Eclairage halogène

Réf.

300 watts (x2), sur bandeau haut

ENITX3913

ITSC650

Socle inox à roulettes*

L x P x H mm

Réf.

Hauteur 440 mm

1340 x 620 x 440

ITSC440

Hauteur 650 mm

1340 x 620 x 650

ITSC650

Hauteur 900 mm

1340 x 620 x 900

ITSC900

Soubassement inox à roulettes*

L x P x H mm

Réf.

Hauteur 440 mm

1340 x 695 x 440

ITSX440

Hauteur 650 mm avec tiroir de débrogage + bac amovible

1340 x 695 x 650

ITSX650T

Hauteur 900 mm avec tiroir de débrogage + bac amovible

1340 x 695 x 900

ITSX900T

* Roulettes pivotantes Ø 125 mm : 2 à frein, 2 sans frein



Emailage



Réf.



Réf.

Tôle de façade et bandeau émaillé pour ITX Confort



Pour ITX 4 broches

KITX349005**KITX343011**

Pour ITX 6 broches

KITX369005**KITX363011**

Pour ITX 8 broches

KITX389005**KITX383011**

Accessoires (voir détails page 16)



Pour les installations au gaz propane, il convient d'ajouter les accessoires de détente (lyres, tés, détendeurs, prédétendeurs...), page 39.

Désignation	Longueur utile mm	Réf.
Lêchefrite intermédiaire		SEITX3943
Broche simple avec griffes	1040	ENITBG3
Broche épée	1040	ENITBP3
Broche à rôtis	960	ENITBH3
Broche universelle	960	ENITBU3
Broche à cochons Ø 200	960	ENITBC3
Broche à pommes de terre	960	ENITBT3

Rôtissoires verticales Confort Plus

La rôtissoire de votre marché Ambulants



Utilisation : intérieur / extérieur

Finition tout inox avec façade émaillée noire

Idéales pour le travail en plein air, camions, remorques



Livrée avec :

- Vitrage.
- Broches à griffes.
- Tôle de fermeture arrière inox.
- Eclairage, tôle façade et bandeau émaillé noir avec inscription.
- Un moteur par broche.
- Kit détente gaz non fourni.



- Capacité par broche : 6 poulets de $\pm 1,2$ 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.
- Disponible en gaz propane ou gaz naturel.



ITXD36AG + ITS440 + 3080ITXDD

Photo non contractuelle

**ENCORE PLUS
D'EFFICACITÉ !**

- > Plus économiques en consommation d'énergie
- > Meilleure évacuation des gaz brûlés
- > Temps de cuisson réduit

Les +

Bandeau personnalisable

Rapidité de mise en route

Assure une parfaite cuisson même en plein air



Grande robustesse
Vitrage protégé par entourage inox

Cuisson de grosses pièces possible
(cochon 20 kg, poulet 2.5 kg et même plus)

ITXD36AG + ITS440 + 3080ITXDD

Photo non contractuelle

Composez votre ITXD !

1 Choisissez le design de votre bandeau « Rôtisserie » :



► 3080ITXDG



► 3080ITXDD

Vous souhaitez le personnaliser ?
Ajoutez PERS à la fin du code

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

2 Choisissez votre rôtissoire :



ITXD36AD



ITXD36AG

Nombre de broches	L x P x H mm	kW	kg	MOTEUR À DROITE - 230 V	
				Réf.	
4	1340 x 620 x 1180	25,8	145		ITXD34AD
6	1340 x 620 x 1580	38,7	180		ITXD36AD
8*	1340 x 620 x 1980	51,6	210		ITXD38AD

* Profondeur 775 mm sur roulettes

Nombre de broches	L x P x H mm	kW	kg	MOTEUR À GAUCHE - 230 V	
				Réf.	
4	1340 x 620 x 1180	25,8	145		ITXD34AG
6	1340 x 620 x 1580	38,7	180		ITXD36AG
8*	1340 x 620 x 1980	51,6	210		ITXD38AG

* Profondeur 775 mm sur roulettes

3 Choisissez votre soubassement :



► Sur roulettes

Soubassement tout inox
uniquement pour 4 et 6 broches



ITS440

► Sans bac de débrosage



ITS650T

► Avec bac de débrosage

Roulettes Ø 125 mm hauteur 165 mm (2 avec freins)	Réf.
Pour rôtissoires 4 et 6 broches : 4 roulettes seules	SEITRS
Pour rôtissoires 8 broches : Réhausse pour système anti-basculement sur roulettes, hauteur 200 mm, prof. 775 mm	ENITX3113

Désignation	L x P x H mm	Réf.
H 440 mm	1340 x 695 x 440	ITS440
H 650 mm avec tiroir de débrosage + 1 bac	1340 x 695 x 650	ITS650T
H 900 mm avec tiroir de débrosage + 1 bac	1340 x 695 x 900	ITS900T

Accessoires (voir détails page 16)



Pour les installations au gaz propane, il convient d'ajouter les accessoires de détente (lyres, tés, détendeurs, prédétendeurs...), page 39.

Désignation	Longueur utile mm	Réf.
Lêchefrite intermédiaire		SEITX3943
Broche simple avec griffes	1040	ENITBG3
Broche épée	1040	ENITBP3
Broche à rôtis	960	ENITBH3
Broche universelle	960	ENITBU3
Broche à cochons Ø 200	960	ENITBC3
Broche à pommes de terre	960	ENITBT3

Rôtissoires verticales Prélude 2

Excellent rapport qualité-prix
Ambulants



Utilisation : intérieur / extérieur

Finition tout inox

Un moteur /broche, tout inox. Très économique.
Rendement important.



Livrée avec :

- Vitrage.
 - Broches épées.
 - Tôle de fermeture arrière inox.
 - Un moteur par broche.
- Kit détente gaz non fourni.



- Capacité par broche : 4 à 5 poulets de $\pm 1,2$ kg.
- Construction tout inox.
- 3 positions de réglage.
- Réglage de la puissance avec robinet gaz à 2 positions.
- Disponible en gaz propane ou gaz naturel.



ITD24A + ITPD2275BD
Photo non contractuelle

Les +

Facilement transportable

Conception étudiée pour les
camions/remorques

Grande robustesse

Jusque 5 poulets d'1,2 kg par broche
pour une longueur totale de 1,10 m



ITD26A + ITPD2150
Photo non contractuelle

Modèles Prélude 2



ITD24A
+ ITPD2275BD

VITRAGE
INCLUS



Conseils et installation : voir pages 40-41

				RÔTISSOIRE 230 VOLTS	
Nombre de broches	L x P x H mm		kW	kg	Réf.
4	1100 x 555 x 952		25,6	70	ITD24A
6	1100 x 555 x 1352		38,4	110	ITD26A

Options



Toit inox amovible plat

Réf.

Hauteur 100 mm

ITD2E



Roulettes

Réf.

4 roulettes seules - Ø 125 mm hauteur 155 mm (2 avec freins)

SEITRR



Socle inox à roulettes

L x P x H mm

Réf.

Hauteur 300 mm

1037 x 630 x 300

ITPD2130

Hauteur 500 mm

1037 x 630 x 500

ITPD2150

Hauteur 750 mm

1037 x 630 x 750

ITPD2175



Soubassement inox à roulettes

L x P x H mm

Réf.

Avec décaissé + bac sur tirettes

1037 x 465 x 715

ITPD2275BD



Bac sur tirettes



Décaissé



Bandeau vertical couleur* ● R ● N

Réf.

Pour ITD24A

SIITD2040R/N

Pour ITD26A

SIITD2060R/N

* autres couleurs sur demande

Accessoires (voir détails page 16)

Désignation	Longueur utile mm	Réf.
Broche simple avec griffes	785	ENITRD
Broche épée	785	ITRBPD
Broche à rôtis	750	ITRBHD
Broche universelle	750	ITRBUD
Broche à pommes de terre	750	ITRBQD



Pour les installations au gaz propane, il convient d'ajouter les accessoires de détente (lyres, tés, détendeurs, prédétendeurs...), page 39.

Rôtissoires verticales **Rubis**

Idéales pour le travail en plein air,
camion & remorque

**Aussi performante
qu'impressionnante !**



Utilisation : extérieur

Finition émaillée rouge RAL 3020

Tout inox. Très économique.
Rendement important.



Livree avec :

- Vitrage.
- Broches épées.
- Tôle de façade et bandeau émaillé rouge.
- Un moteur par broche.



- Capacité par broche : 6 poulets de $\pm 1,2$ kg.
- Réglage des broches en profondeur permettant la cuisson de pièces de différentes tailles.
- Débrochage à droite.
- Construction tout inox.
- Sans éclairage, sans allumage, sans tôle de fermeture arrière (en option sur demande).
- Alimentation 220 volts.
- Disponible en gaz propane ou gaz naturel.



Modèle 5 broches ITX3RAG + SEITRR

Photo non contractuelle

Les +

- > Economique en consommation d'énergie
- > Bonne évacuation des gaz brûlés
- > Temps de cuisson réduit
- > Grande robustesse
- > Facilement transportable

Modèles



**VITRAGE
INCLUS**



Conseils et installation : voir pages 40-41

Nombre de broches	Volts	L x P x H mm	kW	kg avec vitrage	MOTEURS À GAUCHE, DÉBROCHAGE À DROITE Réf.
5	220	1340 x 620 x 1280	32,25	160	ITX3RAG

Options



Toit inox amovible plat

Réf.

Hauteur 100 mm

ITX3T



Roulettes

Réf.

4 roulettes seules - Ø 125 mm hauteur 155 mm (2 avec freins)

SEITRR



Socle inox à roulettes

L x P x H mm

Réf.

Hauteur 650 mm

1340 x 620 x 650

ITSC650

Accessoires (voir détails page 16)



Pour les installations au gaz propane, il convient d'ajouter les accessoires de détente (lyres, tés, détendeurs, prédétendeurs...), page 39.

Désignation	Longueur utile mm	Réf.
Lèchefrite intermédiaire		SEITX3943
Broche simple avec griffes	1040	ENITBG3
Broche épée	1040	ENITBP3
Broche à rôtis	960	ENITBH3
Broche universelle	960	ENITBU3
Broche à cochons Ø 200	960	ENITBC3
Broche à pommes de terre	960	ENITBT3



ELECTRIQUES 400 V

▶ Rapidité d'installation, cuisson pratique



ELECTRIQUES



Scannez moi et téléchargez
toutes les fiches techniques
de la gamme !

Nettoie pour vous

p. 26 Auto-Clean



Production haut rendement

p. 28 À balancelles



Qualité de cuisson et performance

p. 30 Verticales



p. 32 Hottes aspirantes

Rôtissoire Auto-Clean

Elle nettoie pour vous !
Boucheries, charcuteries, épiceries, GMS

NE PERDEZ PLUS
DE TEMPS
À NETTOYER !

NOUVEAU
CADRAN TACTILE



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).



Finis le nettoyage à la main !
Auto-Clean vous fait
économiser des heures
de travail



Un résultat
impeccable !

8 balancelles
Jusqu'à 32 volailles



Une cuisson intelligente
Grill et quartz - Injection vapeur

Commande numérique
Programmation personnalisable

Rôtissoire Auto-Clean

Elle nettoie pour vous !

Boucheries, charcuteries, épiceries,
GMS



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.
- Alimentation 400V triphasé.



Flashez-moi
pour la vidéo de
démonstration !



Modèle



ITBU



Conseils et installation : voir pages 40-41

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

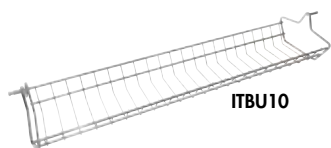
Option : socle à roulettes



ITBU180

Désignation	L x P x H mm	Réf.
Hauteur 800 mm	1000 x 700 x 800	ITBU180
Habillage pour socle ITBU180		ITBU181

Accessoires



ITBU10



ITBU11

Désignation	Réf.
Panier simple	ITBU10
Panier incliné	ITBU11
Broche double	ITBU12
Collecteur de graisse	ITBU20
Produit de nettoyage 20 litres	ITBU830
Produit de rinçage 20 litres	ITBU831

Rôtissoires à balancelles Atlantis

Facilité d'utilisation

Boucheries, charcuteries, épicerie,
GMS



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.
- Alimentation 400V triphasé sauf ITBU3R en 230V monophasé

*sauf ITBU16R



ITBU8R



ITBU16R

BALANCELLE DUO :

- Grande capacité de cuisson
- Optimisation de l'espace de cuisson
- Gain de temps
- Garantie 2 ans

Les +

Compact et bien isolée pour une
cuisson économique

Sécurité : double vitrage

Possibilité de faire tourner les
balancelles porte ouverte

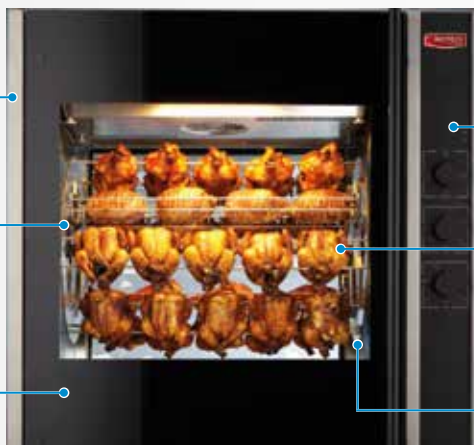


Tableau de commande
simple et intuitif

Cuisson de qualité
= puissance

Aide au nettoyage : facilité
de démontage des plateaux
d'entraînement

Modèles rôtissoires à balancelles Atlantis

>> Simples



ITBU8R

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

>> Duo



ITBU16R

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 2025	22,2	400	338	ITBU16R



Conseils et installation : voir pages 40-41

Options



ITBUV8

Double vitrage

Réf.

Double vitrage pour ITBU3R - 4R - 6R - 12R (2 x 6R)

ITBUV6

Double vitrage pour ITBU8R - 16R (2 x 8R)

ITBUV8

- Pour les rôtissoires ITBU3R-4R-6R-8R, pour la commande d'un seul double vitrage, préciser son emplacement avant (côté commandes) ou arrière. Sans précision, un seul double vitrage commandé sera considéré pour l'avant.
- Pour les rôtissoires ITBU12R et ITBU16R, pour la commande d'un ou plusieurs doubles vitrages, préciser leur emplacement. Sans précision : 1 ou 2 doubles vitrages commandés seront considérés pour l'avant des rôtissoires.



ITBUE8

Étuve

L x P x H mm

kg

Réf.

Étuve pour ITBU3R - 4R - 6R

800 x 660 x 845

100

ITBUE6

Étuve pour ITBU8R

995 x 812 x 1012

153

ITBUE8

- Merci de préciser à la commande si l'étuve est indépendante ou si elle est fixée sous la rôtissoire.



ITBUP6 + ITBUP61

Piètement à roulettes

H mm

Réf.

Piètement pour : ITBU3R - 4R - 6R

903

ITBUP6

Piètement pour : ITBU8R

903

ITBUP8

Option bac de débrosage pour : ITBU3R - 4R - 6R

ITBUP61

Option bac de débrosage pour ITBU8R

ITBUP81

Toit inox amovible plat - Hauteur 100 mm

Réf.

Toit pour ITBU3R - 4R - 6R

ITBUT6

Toi pour ITBU8R

ITBUT8

Accessoires



Désignation	Rôtissoire	Réf.
Panier balancelle standard	3R - 4R - 6R - 12R	ITBU6
	8R - 16R	ITBU8
Panier balancelle verticale	3R - 4R - 6R - 12R	ITBU16
	8R - 16R	ITBU18
Broche double	3R - 4R - 6R - 12R	ITBU26
	8R - 16R	ITBU28
Balancelle pleine avec sa grille	3R - 4R - 6R	ITBU46
	8R	ITBU48
Bac à pommes de terre	3R - 4R - 6R - 12R	ITBU56
	8R - 16R	ITBU58

Rôtissoires électriques verticales

Simplicité de conception = fiabilité

Boucheries, pâtisseries, GMS



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 évacuation est obligatoire.



Livraison avec :

- Décor demi-rond aspect inox ou laiton sur tôle émaillée (à préciser à la commande).
- Vitrage et broches à griffes.
- Bac à sauce + robinet de vidange.
- Un moteur par broche.

Option possible : Broche verticale avec motorisation (à prévoir lors de la commande).



- Capacité par broche : 6 poulets de $\pm 1,2$ 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 en 400 V triphasé.
- Bouton d'arrêt d'urgence.



ITE36 + SEITRS

(finition inox, décor demi-rond aspect laiton)
Photo non contractuelle

Consommation électrique abaissée,
qualité de cuisson améliorée :
cuisson plus « douce »

Les +

Nettoyage facile :
panneau arrière démontable,
grande ouverture des portes

3 allures de chauffe :
2 cuissons + 1 maintien au chaud

Possibilité d'intégrer une hotte

Cuisson économique et de qualité

Simplicité de conception = fiabilité



ITE36 + SEITRS

(finition inox, décor demi-rond aspect laiton)
Photo non contractuelle

Modèles rôtissoires électriques verticales



Conseils et installation : voir pages 40-41



ITE36 + SEITRS

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 sur roulettes

* Hotte avec extraction extérieure obligatoire

Options

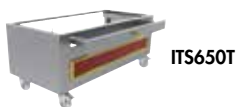


Roulettes	Réf.
4 roulettes seules - Ø 125 mm hauteur 165 mm (2 avec freins)	SEITRS

Réhausse	Réf.
Pour rôtissoires 8 broches : Réhausse pour système anti-basculement sur roulettes, hauteur 200 mm, prof. 775 mm	ENITX3113



ITS440



ITS650T

Soubassement inox à roulettes*	L x P x H mm	Réf.
Emaillage et décor demi-rond inclus		
Hauteur 440 mm	1340 x 695 x 440	ITS440
Hauteur 650 mm avec tiroir de débrosage + 1 bac	1340 x 695 x 650	ITS650T
Hauteur 900 mm avec tiroir de débrosage + 1 bac	1340 x 695 x 900	ITS900T

* Roulettes pivotantes Ø 125 mm : 2 à frein, 2 sans frein

Accessoires (voir détails page 16)

Désignation	Longueur utile mm	Réf.
Lêchefrite intermédiaire		SEITX3943
Poignée de débrosage		ITAPB
Broches horizontales		
Broche simple avec griffes	1040	ENITBG4
Broche épée	1040	ENITBP4
Broche à rôtis	960	ENITBH4
Broche universelle	960	ENITBU4
Broche à cochons Ø 200	960	ENITBC4
Broche à pommes de terre	960	ENITBT4
Broches verticales		
Broche verticale 6 crochets avec motorisation + 3 broches à gigots + 3 broches à caillies + 1 plateau 4 crochets + 3 crochets en "S"		ENITE44BV
Si option broche verticale à crochets (ENITLU44BV)	Broche à gigot	SEITM625
	Broche à caillies	SEITM640
	Broche à andouilles	3080ITM645
	Plateau 4 crochets	SEITM623
	Crochet en "S"	3080ITM630

Hottes aspirantes

Hotte conseillée pour les
rôtissoires 4 et 6 broches
électriques

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.
- Amenée 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.



Hotte
ITAH

Rôtissoire
ITE36

Soubassement
ITS440

Les +



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

Cette hotte ne nécessitant pas de branchement de l'évacuation sur l'extérieur, vous avez donc la possibilité d'installer votre rôtissoire partout dans votre magasin.



Filtre à charbon actif dissimulé dans une partie amovible avec le système de ventilateur

Grille amovible



Filtre à graisse galvanisé sur coulisse pour passage en plonge

Bac de récupération des graisses sur coulisse pour une vidange et un nettoyage plus aisés

Modèles uniquement pour rôtissoires électriques page 31



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



HAUTEUR, NOUS CONSULTER

Vitrines électriques gastro

- Portes coulissantes.
- Glace avant bombée basculante.
- A poser sur table.
- Construction tout inox.



>> Vitrines chaudes

- Température réglable +30 +90°C.
- Chaleur tournante avec humidification et lampe à infrarouge.
- Résistance électrique blindée.

Désignation	L x P x H mm	kW	Kg	Réf.
2 GN 1/1 - 230 V/50 Hz	750 x 775 x 585	2,20	57	ITVKH02
3 GN 1/1 - 230 V/50 Hz	1080 x 775 x 585	3,15	76	ITVKH03
4 GN 1/1 - 230 V/50 Hz	1410 x 775 x 585	4,00	98	ITVKH04

>> Vitrines froides

- Froid ventilé puissance 290 à 340 W.
- Réglable +02 +06° C avec éclairage fluo.

Désignation	L x P x H mm	kW	Kg	Réf.
2 GN 1/1 (plateau 53 x 65) - 230 V/50 Hz	750 x 775 x 585	0,33	75	ITVKC02
3 GN 1/1 (plateau 53 x 97) - 230 V/50 Hz	1080 x 775 x 585	0,48	97	ITVKC03

>> Soubassement tout inox à roulettes*



Désignation	L x P x H mm	Réf.
Hauteur 700 mm pour vitrine 2 bacs	690 x 640 x 700	ITPVK2-270
Hauteur 700 mm pour vitrine 3 bacs	1020 x 640 x 700	ITPVK3-270
Hauteur 700 mm pour vitrine 4 bacs	1350 x 640 x 700	ITPVK4-270

* Roulettes pivotantes Ø 125 mm : 2 à frein, 2 sans frein



Scannez moi et téléchargez
toutes les fiches techniques
de la gamme !

DÉCOUVREZ NOS VITRINES PRESTIGE ET SUR MEUBLE EN PAGE SUIVANTE



Vitrine Prestige

- Vitrine en verre sécurit, service par l'arrière.
- Meuble neutre sur roulettes, 2 portes coulissantes, décoration émaillée.
- Bac de débroschage sur tirette.
- Eclairage et chauffage par halogène.
- Glace bombée rabattable.



L x P x H mm	kW	Kg	Réf.
1450 x 830 x 1550	2	160	ITVB01

Vitrine chauffante sur meuble neutre

- Vitrine en verre sécurit, service par l'arrière.
- Eclairage et chauffage par halogène.
- Meuble neutre sur roulettes, 2 portes coulissantes, 1 étagère, décoration émaillée.



>> Vitrine chaude + meuble neutre

Désignation	L x P x H mm	kW	Kg	Réf.
3 bacs gastros GNI/1	1100 x 700 x 1500	1,8	145	ITVA01
4 bacs gastros GNI/1	1450 x 700 x 1500	2,4	175	ITVA02

>> Options

Désignation	Pour vitrine 3 bacs GNI/1 Réf.	Pour vitrine 4 bacs GNI/1 Réf.
Bac de débroschage	ITVAB01	ITVAB02
Poignées de déplacement	ITVAP01	ITVAP02

Vitrines chauffantes gaz

Idéales pour le travail en plein air



Utilisation : intérieur / extérieur

Facilement transportables ces vitrines permettent de présenter, dans le respect des normes en vigueur, vos produits cuits sur les marchés.



- Chauffage par brûleur gaz.
- Bloc de régulation avec sonde thermostatique.
- Allumage électrique.
- Thermocouple de sécurité.
- Thermomètre permettant un contrôle de la température.
- Vitrage en verre sécurit.
- Fermeture arrière par portes coulissantes.
- Construction tout inox.
- Puissance : 2,6 kW.
- Kit détente gaz fourni.



**ITV04
+ ITRTJGR**
Photo non contractuelle



ITV02
Photo non contractuelle

>> Vitrine chauffante

- Capacité : 24 à 36 poulets.
- Livrée avec 1 grand bac de présentation en inox amovible 1082 x 25 x 404 mm.
- 1 bac de débroschage amovible sur l'arrière, à poser sur piétement ou sur table.

Dimensions hors tout	L x P x H mm	kg	Réf.
Sans bac arrière	1213 x 500 x 506	65	ITV02
Avec bac arrière	1213 x 703 x 506		

>> Vitrine chauffante gastronomique

- Capacité : 36 à 48 poulets.
- Livrée avec 4 bacs gastros 1/1 prof. 40 mm.
- 1 bac de débroschage amovible sur l'arrière, posé sur coulisses rétractables.
- Munie de 4 poignées encastrées.
- Tablette arrière amovible en polyéthylène blanc.

Dimensions hors tout	L x P x H mm	kg	Réf.
Sans bac arrière	1403 x 635 x 556	80	ITV04
Avec bac arrière	1403 x 813 x 556		

>> Options



PIÉTEMENT PLIANT	L x P x H mm	Réf.
Pour vitrine ITV02, sans jupe	1140 x 650 x 820	ENITT01
Pour vitrine ITV04, sans jupe	1325 x 590 x 750	ENITT02

SOCLE À ROULETTES	L x P x H mm	Réf.
Pour vitrine ITV02 hauteur 810 mm	1180 x 652 x 810	ITPV2181
Pour vitrine ITV04 hauteur 810 mm	1315 x 576 x 810	ITPV4181
Décaissé pour bouteilles de gaz, pour socle		ITPVS8

PACK ÉLECTRIQUE	Réf.
Eclairage + allumage électrique pour ITV02	ITV02PE
Eclairage + allumage électrique pour ITV04	ITV04PE

>> Jupes



Accrochage par glissière



Désignation	Réf.
Jupe coloris blanc	ITRTJGBC
Jupe coloris rouge	ITRTJGR
Jupe coloris vert	ITRTJGV
Jupe coloris jaune	ITRTJGJ

Plonge spéciale rôtisserie

- Plonge inox avec égouttoir amovible de dimensions 578 x 578 x H 100 mm, siphon et bonde.
- Dimensions cuve 1400 x 540, profondeur 300 mm.
- Construction tout inox AISI 304L.

En option :

- Panneau mural 6 crochets + 1 support de broches.
- Douchette mélangeuse monotrou.

**ITAPLB1 + ITAPLBPM1
+ PLADM**

Photo non contractuelle



>> Modèles

Désignation	L x P x H mm	Réf.
Plonge avec égouttoir amovible, siphon et bonde	1480 x 700 x 900	ITAPLB1
Panneau mural 6 crochets + 1 support de broches	1480 x 1219	ITAPLBPM1
Douchette mélangeuse monotrou sans robinet		PLADM
Douchette mélangeuse monotrou avec robinet		PLADMC

Table de débroschage pliante

- Avec piétement inox pliant.
- Pare-haleine en plexiglas.
- Construction tout inox.

ITRTP + ITRTJGJ

Photo non contractuelle



>> Modèles

Désignation	L x P x H mm	Réf.
Table de débroschage avec piétement pliant, sans jupe	1140 x 670 x 840	ITRTP

>> Jupes



Accrochage
par glissière



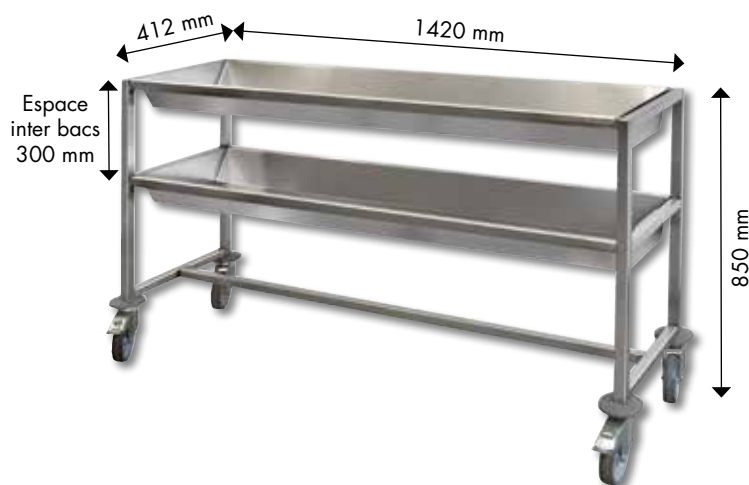
Désignation	Réf.
Jupe coloris blanc	ITRTJGBC
Jupe coloris rouge	ITRTJGR
Jupe coloris vert	ITRTJGV
Jupe coloris jaune	ITRTJGJ

Chariot de débroschage

- Avec 2 bacs amovibles.
- Construction tout inox.
- Sur roulettes dont 2 à frein.

Les +

- > Facile à déplacer
- > Facile à nettoyer

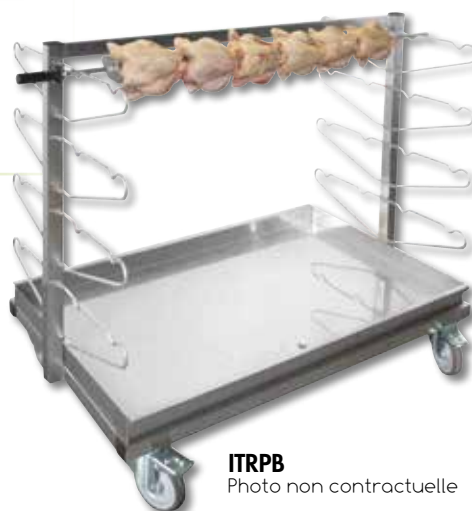


>> Modèles

Désignation	L x P x H mm	Réf.
Chariot de débroschage large	1420 x 412 x 850	ITACDL
Chariot de débroschage étroit	900 x 412 x 850	ITACDE

Chariots porte-broches

- Avec bac à jus.
- Construction tout inox AISI 304L.
- Sur roulettes dont 2 à frein.
- Compatible avec tout type de broches, tous fabricants confondus.



ITRPB
Photo non contractuelle



ITRPB01
Photo non contractuelle

>> Modèles

	Désignation	Capacité	L x P x H mm	Réf.
large	Pour rôtissoire série large ITX - ITL - ITM	8 broches	1136 x 492 x 1052	ITRPB01
	Pour rôtissoire série large ITX - ITL - ITM	16 broches	1200 x 720 x 1065	ITRPB
	Pour rôtissoire série large ITLU - ITE	8 broches	1136 x 492 x 1052	ITRPB31
	Pour rôtissoire série large ITLU - ITE	16 broches	1200 x 720 x 1065	ITRPB32
étroite	Pour rôtissoire série étroite ITL - ITM	8 broches	788 x 490 x 1045	ITRPB02
	Pour rôtissoire modèle série étroite ITL - ITM	16 broches	860 x 720 x 1065	ITRPB20

Epices



>> Epices spéciales poulet



	FLANDRES 	PROVENCE 	PIMENT 
	Réf.	Réf.	Réf.
	PAR SEAU DE 10 KG	ITSFO10	ITSPI10
	De 10 à 50 kg		
	De 60 à 120 kg		
	De 130 à 250 kg		

>> Epices spéciales petites côtes et grillades



Réf.
PAR SEAU DE 10 KG
De 10 à 50 kg
De 60 à 120 kg
De 130 à 250 kg



Pour d'autres quantités ou d'autres types d'épices, nous consulter

Fourchette de débroschage

Réf.
A l'unité
ITAPB

Utilisation déconseillée avec les rôtissoires Planétaires



Liquide dégraissant à diluer IT NET

- Idéal pour l'entretien quotidien.
- 1 litre à diluer = 10 litres à utiliser

Réf.
1 bidon de 1 litre
ITDN1



Kits de détente gaz propane

- Les KIT gaz sont donnés pour une utilisation avec température ambiante moyenne de 15°. Si l'utilisation de la rôtissoire se fait dans une zone réputée froide ou venteuse, nous consulter.

>> Kit n°1 : ITMR30 - ITMR31 - ITN2 - ITL340 - ITP1250 - ITX34A - ITD24A

2 BOUTEILLES EN SERVICE	Quantité	Réf.
Lyre 0.45	1	2085FG0245
Té	1	2085FG0275
Prédétendeur 8 kg/h / 1,5 bar	1	5530L333
Détendeur haute pression 37 mbar / débit 4 kg/h	1	5530FG0250
LYRE CARBU	1	2085FG0150
KIT COMPLET		ITAKGP01

>> Kit n°2 : ITMR50 - ITMR51 - ITMR70 - ITP1255 - ITP2284 - ITL360 - ITL34 - ITX36A - ITD26A

3 BOUTEILLES EN SERVICE	Quantité	Réf.
Lyres 0.45	2	2085FG0245
Tés	2	2085FG0275
Prédétendeur 8 kg/h / 1,5 bar	1	5530L333
Détendeur haute pression 37 mbar / débit 4 kg/h	1	5530FG0250
LYRE CARBU	1	2085FG0150
KIT COMPLET		ITAKGP02

>> Kit n°3 : ITMR71 - ITL380 - ITL36

4 BOUTEILLES EN SERVICE	Quantité	Réf.
Lyres 0.45	3	2085FG0245
Tés	3	2085FG0275
Prédétendeur 8 kg/h / 1,5 bar	1	5530L333
Détendeur haute pression 37 mbar / débit 5 kg/h	1	5530FG0255
LYRE CARBU	1	2085FG0150
KIT COMPLET		ITAKGP03

>> Kit n°4 : ITL38 - ITX38A

5 BOUTEILLES EN SERVICE	Quantité	Réf.
Lyres 0.45	4	2085FG0245
Tés	4	2085FG0275
Prédétendeur 8 kg/h / 1,5 bar	1	5530L333
Détendeur haute pression 37 mbar / débit 8 kg/h	1	5530FG0260
LYRE CARBU	1	2085FG0150
KIT COMPLET		ITAKGP04

>> Installation entre le détendeur haute pression et le détendeur basse pression en GAZ PROPANE

	Réf.
En RIGIDE : tuyau de cuivre (voir avec votre installateur)	
En SOUPLE :	
1 lyre de carburation 1,50 m	2085FG0150
+ 1 intermédiaire MF 15/21 20/150	2045MF1521

>> Installation de la rôtissoire avec raccordement en GAZ NATUREL

	Longueur	Réf.
TUBOGAZ :		
3/4"	1,00 mètre	2085TU2010
3/4"	1,50 mètre	2085TU2015
3/4"	2,00 mètres	2085TU2020
PUSHGAZ :		
1/2"		2085PUF15

Conseils pour toute installation d'une rôtissoire Inotech

>> Pour installation intérieure et extérieure



▶ Rappels :

- Toutes nos rôtissoires verticales et planétaires sont livrées par défaut avec des broches à griffes.
- Pour toutes les rôtissoires gaz, préciser le type de gaz utilisé (gaz de ville ou propane).
- Toutes les rôtissoires « gaz » utilisent du 220V pour les moteurs et l'éclairage.
- Toutes les rôtissoires « électriques » sont en 400V Triphasées.

▶ Puissance des compteurs d'énergies :

- Vérifier la puissance des compteurs gaz et/ou électricité, tenant compte de la puissance de la ou des rôtissoire(s) et des autres besoins en énergies nécessaires à l'activité de votre client.

▶ Les attentes : à la charge du client final :

- Prévoir les attentes électriques et gaz, de capacités suffisantes, nécessaires pour la ou les rôtissoire (s), ne pas oublier pour une rôtissoire gaz une prise 220V/16 A.
- Pour l'alimentation en gaz de ville, en plus de la vanne d'arrêt, nous préconisons un raccordement flexible en 3/4 de pouce avec le système TUBOGAZ + PUSHGAZ, qui apporte une sécurité supplémentaire (page 39).
- Pour les électriques : installer un tableau électrique, avec un moyen de coupure type "arrêt d'urgence" et un disjoncteur différentiel 30 mA, à côté des rôtissoires (l'arrêt d'urgence sur les rôtissoires ne coupe que les moteurs broches et l'éclairage).
- Pour les rôtissoires Gaz, ce tableau n'est pas obligatoire, mais conseillé.
- Pour les rôtissoires GAZ utilisant du propane : se reporter au tableau page 39 pour le kit gaz à utiliser, à commander avec la rôtissoire.
- Utilisation du gaz Butane : elle est déconseillée, si elle s'avérait nécessaire nous contacter.

Ne pas oublier :

- Un lave-mains à proximité de la rôtissoire, un espace pour le débroschage (table, meuble).
- Les accessoires de confort et service facilitant l'exploitation des rôtissoires : broches supplémentaires de type : universelle, à rôtis, à cochon, pommes de terre (voir page 16). Egalement les chariots porte-broches et chariots de débroschage (page 37), plonge spéciale rôtisserie (page 36), produits d'entretien et épices (page 38).

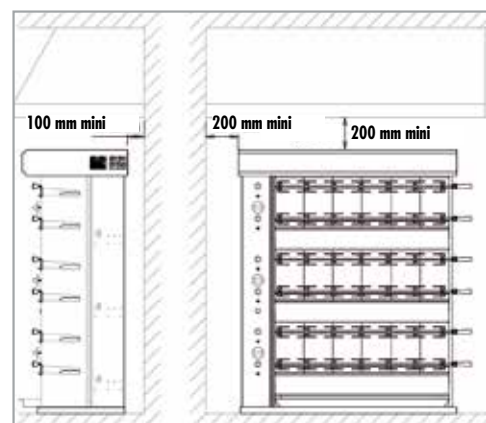
>> Pour installation intérieure



- ▶ Vérifier les côtes d'implantation, tenant compte du croquis ci-contre.

▶ Hotte d'extraction :

- Pour les rôtissoires électriques verticales :
Pour 4 et 6 broches, il est conseillé de mettre une hotte aspirante, la plus simple, la plus économique étant notre hotte sur rôtissoire électrique faite en usine (page 32).
Pour la 8 broches, hotte inox avec extraction extérieure obligatoire.
- Pour les rôtissoires à balancelles :
Hotte non obligatoire, mais suivant la hauteur et la surface du local, ainsi que les conditions d'implantation, une hotte peut s'avérer nécessaire. Nous consulter.
- Pour toutes les rôtissoires à gaz :
Une hotte inox avec extraction extérieure est obligatoire.



▶ Hauteur plafond, portes et largeur portes :

- Vérifier la hauteur des plafonds, tenant compte de la hauteur de la rôtissoire + socle ou soubassement + hauteur de la hotte.
Si la rôtissoire doit être déplacée, vérifier la hauteur et la largeur des portes.

- ▶ Le stockage de gaz propane est interdit dans les lieux clos.

Conseils pour toute installation d'une rôtissoire Inotech

>> Pour installation extérieure



Nous vous rappelons que les rôtissoires ne sont pas prévues pour être utilisées sous la pluie, ni par grands vents.

▶ Pour installation en façade de magasin :

- S'assurer que l'installation en façade d'une rôtissoire est autorisée (accord mairie, copropriété, propriétaire du local, ...). Certaines rôtissoires pouvant dépasser les 300 kg, vérifier que les structures (trottoir, dalle béton, supports) recevant la rôtissoire sont suffisamment résistantes, stables et leur planéité.

▶ Pour les rôtissoires GAZ :

- Prévoir un toit inox amovible.

▶ Hotte aspirante :

- Pour les rôtissoires électriques, l'utilisation d'une hotte aspirante sur rôtissoire (page 32) est possible, pour éviter tout désagrément de graisse et d'odeur au voisinage. Pour plus d'informations, nous consulter.

▶ Hauteur plafond, portes et largeur portes, pour stockage à l'intérieur de la rôtissoire :

- Vérifier la hauteur des plafonds, en tenant compte de la hauteur de la rôtissoire + socle ou soubassement + hauteur de la hotte ainsi que la hauteur et la largeur des portes, permettant de rentrer et sortir la rôtissoire.

.....

>> Recommandations Inotech

- Des notices techniques sont à votre disposition, n'hésitez pas à nous les demander avant chaque installation.
- Les matériels INOTECH doivent être installés par du personnel qualifié et professionnel.
- Nos matériels sont à usage professionnel et doivent être utilisés par du personnel qualifié.
- La responsabilité de la société SOFINOR ne saurait être engagée en cas de non-respect des réglementations actuelles et de ces consignes.
- Garantie : voir page 42 des conditions de vente.

Conditions générales de vente

1. GENERALITES : Les présentes conditions générales de vente sont applicables aux produits livrés et facturés à nos clients établis en France. Elles s'appliquent à l'ensemble des contrats de vente d'appareils fabriqués par nos soins, et notamment **sous les marques SOFINOR, INOTECH et ARCANIA**. Les présentes conditions générales de vente, de même que toutes conditions particulières, sont réputées être irrévocablement admises par tout acheteur. Toutes les opérations de vente intervenant entre nous et l'acheteur sont donc soumises aux tarifs du vendeur en vigueur à la date de livraison et aux conditions ci-après, nonobstant toute stipulation contraire qui pourrait être mentionnée sur tous documents d'achat de l'acheteur. Les conditions générales d'achat de l'acheteur, ou tout autre document émanant de l'acheteur, quels qu'en soient les termes, ne nous engagent que pour autant que nous les ayons acceptées expressément et par écrit dans un acte distinct. En cas de contrariété entre ces dernières et les présentes conditions générales de vente, seules les présentes conditions générales de vente s'appliqueront. Notre accord ne peut en aucun cas être déduit de la circonstance que nous aurions accepté une commande sans protester contre les stipulations qui se réfèrent aux conditions générales ou particulières ou à d'autres dispositions similaires de l'acheteur. Le fait que nous ne nous prévalions pas, à un moment donné, de l'une quelconque des présentes Conditions Générales de Vente ne peut être interprété comme valant renonciation à se prévaloir ultérieurement de l'une quelconque des dites conditions. Les présentes conditions générales de vente ont été élaborées conformément au droit positif en vigueur. En cas de modification de celui-ci, nous serions éventuellement contraints de modifier la structure de ses conditions générales de vente et/ou d'en suspendre l'application.

2. VALIDITE DES OFFRES ET PRIX : Les prix sont modifiables à tout moment et sans préavis. Les commandes sont acceptées, sous réserve des hausses de prix qui nous seraient imposées par nos propres fournisseurs et des circonstances indépendantes de notre volonté qui rendraient ultérieurement impossible ou plus onéreuse la livraison. En tout état de cause, les marchandises seront facturées aux conditions de tarif en vigueur au moment de la date de fourniture, indépendamment du prix auquel elles auraient été confirmées ou quels que soient le délai ou les possibilités de fourniture. Les prix indiqués dans le tarif, dans les offres spécifiques, et sur les factures sont toujours en Euros, hors taxes, et s'entendent Franco France Métropolitaine hors Corse, avec un montant minimum de commande de **900 euros net HT, en deçà le forfait de port est fixé à 48 euros HT**. Les livraisons se font, en journée, par transport messagerie, dans les délais normaux assurés par les transporteurs, à savoir entre 48h et 5 jours variables en fonction des régions et volumes. Les transports express sont un service payant possible sur devis uniquement. Il en est de même pour les livraisons sur RDV, qui sont également possibles sur étude et sur devis uniquement (comptez en moyenne 600 euros pour une livraison sur chantier avec RDV). Pour l'étranger, il pourra être diffusé des tarifs en devises étrangères, les prix s'entendant toujours hors taxes, départ Usine, frais de port et d'emballage en sus. Les commandes et factures seront alors établies dans la monnaie du tarif et le règlement s'effectuera dans la devise étrangère spécifiée sur la facture. Sauf indication spécifique écrite, nos offres de prix ont une validité maximale de 3 mois.

3. ENREGISTREMENT DES COMMANDES : Toute commande doit nous être confirmée par écrit. A défaut d'un bon de commande signé par les deux parties, la commande n'est définitivement conclue que lorsque nous la confirmons par un accusé de réception. Cette acceptation constituera dans ce cas nos conditions particulières. Les modifications postérieures à cet accusé de réception ne sont valables que si elles sont confirmées expressément de notre part, par écrit.

4. DELAIS DE LIVRAISON : Les délais indiqués dans notre accusé de réception ne le sont qu'à titre indicatif. Les délais du service "expédition sous 48 h" sont indicatifs et non contractuels. Sauf stipulation écrite expresse contraire et acceptée par nous, un retard ne peut, en aucun cas, justifier une annulation de commande ou une indemnisation quelconque. Pour les commandes contenant des produits Chrono et non Chrono, le délai sera celui indiqué sur notre AR. Le "départ sous 48h" s'entend en jours ouvrés (hors samedis, dimanches et jours fériés). Pour les achats en quantité la possibilité du service 48h sera à valider avec notre service commercial selon les stocks disponibles.

5. MODIFICATION OU ANNULATION DE LA COMMANDE : Toute commande étant ferme et définitive, l'acheteur ne pourra ni l'annuler, ni en refuser la livraison. Toute modification postérieure à notre accusé de réception, ne pourra être acceptée qu'après obtention de notre accord écrit et dans la mesure où la commande n'aura pas donné lieu à un commencement d'exécution, tant au niveau de ses approvisionnements qu'au niveau de ses fabrications. Les annulations/refus/modifications de commandes intervenus en violation du présent article entraîneront la facturation à l'acheteur du prorata des frais engagés. Aucun retour de marchandises ne sera accepté sans avoir été préalablement autorisé par nos services.

6. RISQUES ET TRANSPORT : Les risques pesant sur les marchandises livrées sont transférés à l'acheteur au moment de l'expédition et ceci, même si nous prenons à notre charge d'autres prestations telle que le transport. **Dès lors, dans tous les cas, le transport s'effectue aux risques et périls de l'acheteur, quelles que soient les conditions de vente.** Notre qualité d'expéditeur pour le compte de nos clients ne saurait nous tenir pour responsable des incidents du fait du transporteur choisi ou non par nous. **Tout manquant ou toute détérioration apparente des marchandises doit faire l'objet de réserves auprès du transporteur au moment de l'embarquement du bon de livraison puis par lettre recommandée avec accusé de réception envoyée dans les 48 heures suivant la réception des marchandises.** Pour la bonne tenue de nos dossiers, une copie de ce courrier doit nous être adressée.

7. SCHEMAS ET PLANS : Tous nos schémas et plans, ayant permis la réalisation de produits spéciaux, doivent demeurer confidentiels. Par ailleurs, toute contrefaçon entraînera la responsabilité de l'acheteur.

8. PIECES DETACHEES : Les prix applicables des pièces détachées sont ceux de notre tarif en vigueur en Euros, et s'entendent hors taxes départ Usine, emballage en sus. Dans le cadre de la garantie le retour des pièces détachées est à la charge du client (paiement des pièces avant expédition du matériel). Pour les pièces détachées INOTECH, un forfait de port de 17 € est appliqué sur chaque livraison.

9. GARANTIE : Notre matériel est garanti deux ans contre les vices cachés de construction à compter de la livraison. Cette garantie est octroyée au premier propriétaire, sous réserve que les prescriptions d'entretien et d'utilisation du produit soient rigoureusement respectées. Les garanties ne couvrent pas les détériorations qui résultent d'utilisations anormales ou excessives, de dégradations intentionnelles ou accidentelles de produits, d'un mauvais usage ou montage de l'appareil, d'un entretien défectueux ou d'un défaut d'installation électrique, gaz ou mécanique de l'utilisateur (non-conformité de l'installation vis-à-vis des notices techniques jointes au matériel). A cet effet, la charge de s'assurer de la conformité de l'installation par rapport aux normes figurant dans les notices techniques jointes au matériel incombe au seul client ou à l'installateur.

La charge de l'installation de nos appareils incombant dans la majorité des cas à nos distributeurs, notre responsabilité ne saurait en aucune façon être recherchée à ce titre. En conséquence, notre garantie se limite au seul remplacement des pièces reconnues défectueuses par nos services techniques, à l'exclusion des frais de main d'œuvre et de déplacement ou de tout autre dédommagement à quelque titre que ce soit. Les glaces, les vitrages et les éclairages ne sont pas garantis. Pour les appareils qui feraient l'objet d'une installation chez le client final directement assurée par nos soins conformément aux spécifications de la commande, la garantie couvrira alors, et seulement dans ce cas, les frais de main d'œuvre et de déplacement. Le remplacement d'une pièce n'a pas pour conséquence de prolonger la durée de la garantie. Notre garantie est également exclue si le fonctionnement défectueux provient de l'usure normale du bien ou d'une négligence ou d'un défaut d'entretien de la part du client, si le vice de fonctionnement résulte d'une intervention sur le bien effectuée sans notre autorisation.

10. LIMITATION DE RESPONSABILITE : Nous ne sommes tenus à aucune indemnisation envers l'utilisateur ou envers les tiers pour les conséquences de l'usage des produits, qu'il s'agisse de dommages directs ou indirects, d'accidents aux personnes, de dommages à des biens distincts de son matériel, de pertes de bénéfice ou de manque à gagner, sans que cette liste ne soit limitative. Si notre responsabilité

devait être retenue à la suite de l'inexécution ou de la mauvaise exécution du contrat, le total des indemnités ne pourrait, de convention expresse, dépasser un montant égal au prix du produit qui est à l'origine du dommage, quel qu'il soit.

11. ACOMPTES : Les acomptes versés par l'acheteur sont à valoir sur le prix de la commande, et ne constituent pas des arrhes dont l'abandon autoriserait les parties à se dégarer du contrat.

12. PAIEMENTS : Nos factures sont payables dans un délai de 30 jours pour les clients couverts par notre assurance crédit, sans escompte pour paiement anticipé, sauf convention particulière écrite. En conséquence, le défaut de paiement total ou partiel de la facture à sa date d'exigibilité entraînera de plein droit, sans mise en demeure préalable, une allocation à notre profit de dommages et intérêts forfaitaires égaux à 15 % du montant T.T.C. impayé, ainsi qu'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement de 40 euros, et ce sans préjudice du remboursement de tous autres frais qui auraient été engagés pour le recouvrement de la créance à payer. Des pénalités de retard courent en sus de ces dommages et intérêts, au taux contractuel de 3 fois le taux d'intérêt légal, sans mise en demeure préalable. La présente clause ne nuit pas à l'exigibilité immédiate de la dette. Nous nous réservons, en outre, le droit d'annuler les commandes non payées ou d'en suspendre l'exécution. A la suite d'un incident de paiement, nous nous réservons le droit de modifier les conditions de paiement préalablement accordées et de rendre immédiatement exigibles toutes les autres créances dues par le client. Le défaut de paiement d'une facture à son échéance, toute demande de sursis de paiement ou tout fait pouvant impliquer l'insolvabilité du client, entraînent la déchéance du terme accordé pour le paiement de tout matériel livré, ou en cours de fabrication, rendant ce paiement immédiatement exigible et nous confèrent le droit de résilier les marchés en cours sans autres formalités qu'une notification par lettre recommandée et sans que cela puisse donner lieu pour le client au moindre dédommagement. De plus si, lors d'une précédente commande, le client s'est soustrait à l'une de ses obligations (retard de paiement, par exemple) un refus de vente pourra lui être valablement opposé, à moins que ce client ne fournisse des garanties suffisantes ou un prépaiement. Aucune ristourne pour paiement comptant ou anticipé ne lui sera alors accordée.

13. RESERVES DE PROPRIETE : Nous conservons la pleine propriété des produits jusqu'à paiement complet du prix, des taxes et des accessoires. De la même manière que pour le contenu de l'ensemble des présentes conditions générales de vente, la commande d'un de nos produits implique de la part de l'acheteur l'acceptation inconditionnelle de la présente clause de réserve de propriété. Le client s'engage à nous avertir, et ce sous peine de dommages et intérêts, de toute saisie qui serait pratiquée par un tiers. Le client s'engage à nous permettre de reprendre possession des marchandises sans avis préalable, à nous autoriser à pénétrer dans les locaux et à supporter tous les frais d'enlèvement de la marchandise. Le nom du tiers acquéreur devra nous être communiqué par lettre recommandée. En cas de non-paiement, à l'échéance, intégral ou partiel, nous pourrions, sans mise en demeure préalable, reprendre les produits. Toutes sommes déjà versées par le client nous resteront acquises à titre de dommages et intérêts. Le client identifiera clairement ces produits comme étant notre propriété et prendra les assurances nécessaires pour couvrir les dégâts ou dédommagements éventuels.

14. ATTRIBUTION DE JURIDICTION : Tout différend sera soumis au droit français. En cas de contestation pour quelque cause que ce soit, la seule juridiction reconnue et acceptée de part et d'autre est celle du Tribunal de commerce de Lille, nonobstant toute demande incidente ou en garantie ou en cas de pluralité de défendeurs. Cette clause d'attribution de compétence s'appliquera même en cas de référé. Nous disposerons néanmoins de la faculté de saisir toute juridiction compétente, en particulier celle du siège social du client ou celle du lieu de situation des produits livrés. Nos traites ne font ni novation ni dérogation à cette clause attributive de juridiction.

15. MODELES, PHOTOS ET SCHEMAS : Nos illustrations et modèles sont donnés à titre indicatif, et nous nous réservons le droit de modifier nos fabrications sans préavis. Il en est de même pour toutes mentions, dimensions, renseignements portés sur nos documents divers, catalogues, notices, tarifs qui peuvent être modifiés ou supprimés à tout moment sans préavis.

16. DONNEES PERSONNELLES : Les informations personnelles collectées par l'entreprise via le devis sont enregistrées dans son fichier de clients et principalement utilisées pour la bonne gestion des relations avec le client et le traitement des commandes. Les informations personnelles collectées seront conservées aussi longtemps que nécessaire. L'accès aux données personnelles est strictement limité aux employés et aux préposés de l'entreprise habilités à les traiter en raison de leurs fonctions. L'entreprise s'engage à ne pas vendre, louer, céder ou donner accès à des tiers aux données sans consentement préalable du client, à moins d'y être contrainte en raison d'un motif légitime (obligation légale, lutte contre la fraude ou l'abus, exercice des droits de la défense, etc.). Conformément aux dispositions légales et réglementaires applicables, en particulier la loi n° 78-17 du 6 janvier 1978 modifiée relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés et le règlement européen 2016/679 du 27 avril 2016 (applicable dès le 25 mai 2018), le client bénéficie d'un droit d'accès, de rectification, de portabilité et d'effacement de ses données ou encore de limitation du traitement. Il peut également, pour des motifs légitimes, s'opposer au traitement des données le concernant. Le client peut, sous réserve de la production d'un justificatif d'identité valide, exercer ses droits en contactant dpo@sofinor.com.

17. RESPONSABILITE ELARGIE DU PRODUCTEUR : En tant que producteur et metteur en marché d'Equipements Electriques et Electroniques (EEE), et d'Eléments d'Ameublements (EA), et conformément à l'article L541-10-2 du code de l'environnement, SOFINOR est soumis à la Responsabilité Elargie du Producteur. En vue de pouvoir et contribuer à la gestion des déchets issus de son activité SOFINOR a choisi ECOLOGIC et ECOSYSTEM éco-organismes agréés par l'Etat pour réaliser l'ensemble des opérations de collecte, de dépollution et de valorisation des DEEE conformément aux exigences réglementaires. De même, pour réaliser l'ensemble des opérations de collecte, de dépollution et de valorisation des DEA conformément aux exigences réglementaires, SOFINOR est sous contrat de mandat avec ECOLOGIC pour l'éco organisme VALDELIA.

Par son adhésion à des éco-organismes, la société SOFINOR participe à l'effort collectif et aux statistiques de collecte et de traitement des déchets en France, dont l'Etat membre est responsable vis-à-vis de l'Union Européenne.

De plus, SOFINOR collecte auprès de ses clients une éco contribution qu'elle reverse à ses éco organismes pour chacune des filières concernées.

Vous trouverez ci-dessous la liste des identifiants uniques pour chacune des filières assujetties à REP afférents à notre activité :

- Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques : FR002029_050M1T
- Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques pour Dispositifs Médicaux : FR025612_05DGPM
- Déchets d'Equipement d'Ameublement : FR002029_10NYIL »

Pour la gestion de la fin de vie des EEE et des EA d'équipement de cuisines professionnelles, nous vous invitons à utiliser les solutions gratuites mises à disposition par ECOLOGIC via les supports développés à cet effet :

- www.e-dechet.com (contact tel : 01 30 57 79 09) pour une collecte chez le détenteur/utilisateur final (rappel des critères de gratuité sur le site).

- L'application iDepose (téléchargeable sur smartphone ou tablette) pour un apport chez un recycleur partenaire d'Ecologic. Dans le cas où vous décidez d'assumer la responsabilité de la gestion de la fin de vie des équipements, nous vous invitons à prendre connaissance des obligations légales qui pèsent sur le détenteur, Article L541-2 du Code de l'Environnement.

- www.ecosystem.eco pour identifier un point de collecte ou organiser une collecte chez le détenteur/utilisateur final de Dispositifs Médicaux (partenaire et tarification sur le site).



Procédure à suivre lors de la livraison

A la réception des colis, contrôlez en présence du transporteur :

- l'état des colis,
- le matériel à l'intérieur des colis (même si l'emballage paraît intact),
- la conformité du matériel avec le bon de livraison.



Si la livraison est conforme :

- datez et signez le bon de livraison,
- apposez le cachet de votre entreprise.

Si la livraison n'est pas conforme :

- Mentionnez précisément sur le bon de livraison les manquants, les dégâts constatés en présence du transporteur.
- Confirmez par lettre recommandée au transporteur sous 48 h (copie à Sofinor).
- Informez Sofinor des matériels manquants ou à échanger.
- Relancez rapidement le transporteur pour une éventuelle expertise.

ATTENTION

Ne vous laissez pas intimider par le chauffeur. Il est indispensable de déballer le produit avant signature du récépissé. Légalement vous disposez de 15 minutes pour l'ouverture et la vérification des colis. Le livreur ne peut vous obliger à conserver un colis défectueux ou incomplet.

Si le livreur ne veut pas attendre la fin du déballage, inscrivez en toutes lettres "le livreur n'a pas souhaité rester" et faire signer le chauffeur. **IMPORTANT** : la mention "sous réserve de déballage/de contrôle" n'a aucune valeur légale.

Attention : pour tout produit détérioré lors du transport et non signalé sur le récépissé, **AUCUNE RÉCLAMATION NE SERA RECEVABLE (art. L.133-3 du code du commerce)**. Toute réclamation formulée après signature du bon de livraison sera systématiquement rejetée et nous serons dans l'incapacité de vous échanger ou rembourser le produit. En effet, la vérification de l'état de votre produit est considérée comme effectuée dès lors que le bon de livraison a été signé.

IMPÉRATIFS POUR QUE VOS RÉSERVES SOIENT VALABLES :

- Mentionner la nature des dommages subis par les produits ou des éléments manquants (exemple de bonnes réserves : table rayée, pieds tordus, coins enfoncés, etc).
- Ne pas mentionner "emballage en bon état". Par contre si l'emballage est déchiré, enfoncé, mouillé... l'écrire sur l'émargé de transport.
- Ne pas écrire "après déballage" ni aucune mention indiquant que l'avarie a été constatée après ouverture du colis.

Si cette consigne n'est pas respectée, nous ne pourrions pas prendre en compte votre réclamation.



inotech-france.com



Service commercial France :
03 20 109 161 • E-mail : contact@inotech-france.com

Service commercial Export :
+33 3 20 109 164 • E-mail : export@inotech-france.com