FRITEUSES GAZ - RÔTISSOIRES





P. 204-205	Friteuses type Défi
P. 206 à 208	Friteuses type Santana
P. 208	Accessoires de friteuses gaz
P. 209 à 211	Rôtissoires

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

J'♥ la frite fraîche SOFINOR

SOFINOR Equiper pour durer

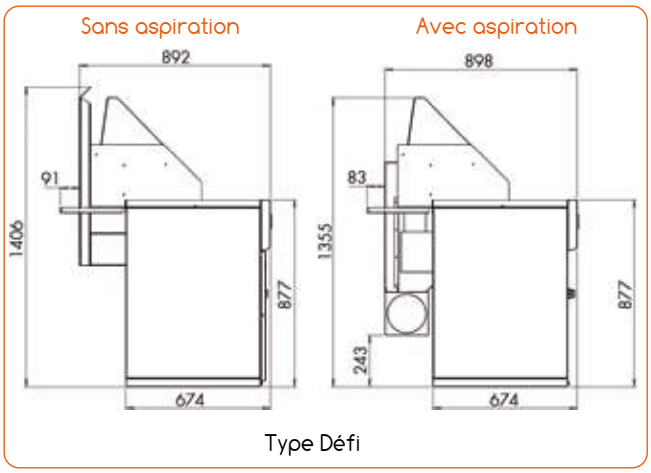
Type Défi CE

- Cuves : rondes Ø 400 mm, profondeur 250 mm, livrées avec couvercles circulaires
- 1 brûleur de 13 kW par cuve (15 kW pour les versions AV)
- Capacité utile : 15 à 18 litres
- Rendement à l'heure par cuve : 25 kg en pré-cuisson et 50 kg en cuisson
- Bac égouttoir perforé
- Thermomètre en façade
- Robinet de vidange
- Allumage par piezo
- Régulation par bloc thermostatique
- Sécurité par thermocouple et sécurité de surchauffe
- Livrée avec : 1 pelle à frites, 1 écumoire, 1 seau de vidange
- Préciser la nature du gaz lors de la commande
- Pose exclusivement par installateur qualifié

Version avec équipement d'aspiration des vapeurs et gaz brûlés :
" Version équipée " : AV

- Les vapeurs grasses et les gaz brûlés sont évacués par un caisson avec une sortie latérale en Ø 180 mm.
- La friteuse est livrée avec un ventilateur (moteur - à installer à l'extérieur de la friteuse), une électrovanne ; une sécurité par pressostat, un disjoncteur moteur. Cette configuration est valable pour une évacuation verticale à 5 mètres du sol maximum.
- Le moteur est à placer à une distance de 1 m maximum de la friteuse pour une bonne aspiration des vapeurs et des gaz. Dans d'autres cas, nous consulter.

Hygiène et sécurité : Cuves embouties et soudées.
Design épuré pour un nettoyage rapide et facile
Ergonomie : Bloc régulation placé plus haut



Type Défi



1. Joues droites
2. Bandeau à leds multicolores (option)
3. Thermomètre discret
4. Cuves embouties
5. Façade travaillée
6. Portes fonction couvercles

Cuisson de qualité : Frites croustillantes fondantes à cœur...
Les authentiques friteuses pour la vraie frite Ch'ti !



Type Défi CE



FGA1GP

>> 1 cuve

Désignation	Hauteur 1410 L x l mm	Kg	Gaz Propane Réf.	Gaz naturel Réf.
Friteuse Défi 1 cuve	580 x 983	92	**FGA1GP**	**FGA1GN**



FGA2GP

>> 2 cuves

Expédition sous 48h

Désignation	Hauteur 1410 L x l mm	Kg	Gaz Propane Réf.	Gaz naturel Réf.
Friteuse Défi 2 cuves	1120 x 983	162	**FGA2GP**	**FGA2GN**
Friteuse Défi 2 cuves avec aspiration	1120 x 983	165	**FGA2AVGP**	**FGA2AVGN**



FGA3GP

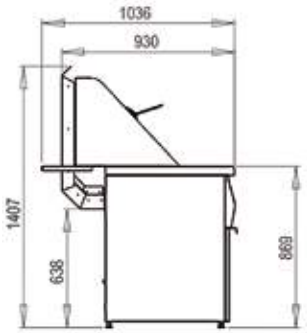
>> 3 cuves

Désignation	Hauteur 1410 L x l mm	Kg	Gaz Propane Réf.	Gaz naturel Réf.
Friteuse Défi 3 cuves	1660 x 983	232	**FGA3GP**	**FGA3GN**
Friteuse Défi 3 cuves avec aspiration	1660 x 983	235	**FGA3AVGP**	**FGA3AVGN**

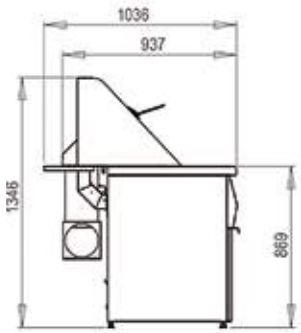
Type SANTANA CE

- Friteuse inox
- Cuves : rondes Ø 400 mm, avec couvercle
- 1 brûleur de 18 kW par cuve ronde
- Capacité utile : 15 à 18 litres (cuves rondes)
- Rendement à l'heure par cuve : 70 kg en cuisson
- Bac égouttoir perforé
- 1 bac de vidange avec bec verseur et poignées par friteuse
- Régulateur électronique
- Livrée avec : 1 pelle à frites, 1 écumoire
- Préciser la nature du gaz lors de la commande
- Pose exclusivement par un installateur qualifié

Avec cheminée



Avec aspiration





FGS3CVN





Cuve carrée en option :

- Idéale pour la cuisson des viandes
- Moins d'huile nécessaire pour la cuisson - Rendement accru
- 2 paniers par cuve carrée
- 1 support panier amovible



Aspiration :

- Système d'aspiration : principe du mur aspirant
- Moteur puissant et silencieux
- Sécurité optimisée par pressostat



Interface en verre :

- Durabilité
- Hygiène optimisée
- Simplicité et sécurité d'utilisation
- Régulation électronique au degré près avec contrôleur PID (Proportionnel, Intégral et Dérivé)



Ergonomie/nettoyage :

- Châssis fermé en partie basse
- Raccordement gaz en partie basse
- Portes doublées et isolées
- Accessibilité des composants

Allumage automatique :

- Sans veilleuse (économie gaz)
- Meilleure ergonomie

Rendement optimisé grâce à :

- Chambres de combustion rationnalisées
- Cheminées en inox redimensionnées
- Isolation complète des chambres de combustion
- Gestion précise des pressions de gaz

Sécurité :

- Boitier de contrôle de présence flamme
- Thermostat de sécurité

Vidange :

- Filtration en option
- Bac de vidange très léger

Type SANTANA CE

>> Avec cuves rondes


FGS1P


FGS2P


FGS3P


FGS4P


FGS5P

Désignation		L x l x H mm	Kg	Gaz Propane Réf.	Gaz naturel Réf.
1 cuve ronde	○	580 x 1036 x 1407	95	**FGS1P**	**FGS1N**
2 cuves rondes	○○	1120 x 1036 x 1407	190	**FGS2P**	**FGS2N**
2 cuves rondes avec aspiration	○○	1120 x 1036 x 1346	193	**FGS2VP**	**FGS2VN**
3 cuves rondes	○○○	1660 x 1036 x 1407	280	**FGS3P**	**FGS3N**
3 cuves rondes avec aspiration	○○○	1660 x 1036 x 1346	284	**FGS3VP**	**FGS3VN**
4 cuves rondes	○○○○	2200 x 1036 x 1407	380	**FGS4P**	**FGS4N**
4 cuves rondes avec aspiration	○○○○	2200 x 1036 x 1346	385	**FGS4VP**	**FGS4VN**
5 cuves rondes	○○○○○	2740 x 1036 x 1407	480	**FGS5P**	**FGS5N**
5 cuves rondes avec aspiration	○○○○○	2740 x 1036 x 1346	485	**FGS5VP**	**FGS5VN**

>> Avec cuves rondes + 1 cuve carrée


FGS1CP


FGS2CP


FGS3CP


FGS4CP

Désignation		L x l x H mm	Kg	Gaz Propane Réf.	Gaz naturel Réf.
1 cuve ronde et 1 cuve carrée	○□	1120 x 1036 x 1407	190	**FGS1CP**	**FGS1CN**
1 cuve ronde et 1 cuve carrée / avec aspiration	○□	1120 x 1036 x 1346	195	**FGS1CVP**	**FGS1CVN**
2 cuves rondes et 1 cuve carrée	○○□	1660 x 1036 x 1407	280	**FGS2CP**	**FGS2CN**
2 cuves rondes et 1 cuve carrée / avec aspiration	○○□	1660 x 1036 x 1346	284	**FGS2CVP**	**FGS2CVN**
3 cuves rondes et 1 cuve carrée	○○○□	2200 x 1036 x 1407	380	**FGS3CP**	**FGS3CN**
3 cuves rondes et 1 cuve carrée / avec aspiration	○○○□	2200 x 1036 x 1346	385	**FGS3CVP**	**FGS3CVN**
4 cuves rondes et 1 cuve carrée	○○○○□	2740 x 1036 x 1407	480	**FGS4CP**	**FGS4CN**
4 cuves rondes et 1 cuve carrée / avec aspiration	○○○○□	2740 x 1036 x 1346	485	**FGS4CVP**	**FGS4CVN**

Options page suivante

Option friteuses SANTANA

>> Zone neutre pour bac de salage



NOUS CONSULTER

Accessoires pour friteuses gaz



FGSPCR



SEFG0077



4560FG0212



ITFLSY



4540EGOUTT

Désignation	Réf.
Support + 2 paniers	**FGSPCR**
Pelle à frites écumoire en inox	**SEFG0077**
Araignée Ø 24 cm	**4560FG0212**
Filtre 45 microns	**ITFLSY**
Recharge de filtre	**4550ITFLSR**
Egouttoir en inox	**4540EGOUTT**

Rôtissoires professionnelles



> Plus économiques en consommation d'énergie

> Meilleure évacuation des gaz brûlés

> Temps de cuisson réduit

INOTECH est une marque de SOFINOR, nous fabriquons une large gamme de rôtissoires professionnelles depuis 30 ans :

- **Gamme Séduction** : Rôtissoires gaz à grandes flammes à broches pour la restauration haut de gamme, la boucherie et l'épicerie de luxe
- **Gamme Légende** : Rôtissoires gaz à grandes flammes à broches pour la restauration, la boucherie, les GMS
- **Gamme Planétaire** : Rôtissoires de production grandes flammes à broches pour les rôtisseurs
- **Gamme Confort ou Prestige** : Brûleurs radiants à broches pour les rôtisseurs fixes ou ambulants
- **Gamme Prélude** : Brûleurs radiants à broches L'essentiel pour débuter
- **Gamme électrique à broches / à balancelles**

Avec Inotech vous choisissez la qualité

www.inotech-france.com

4+

HYGIÈNE
ERGONOMIE
SÉCURITÉ
ÉCOLONOMIE *

(* Développer sans détruire)

La cuisson spectacle : gaz grandes flammes



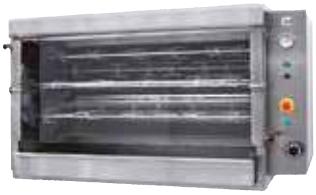
GAMME SÉDUCTION :
LUXE ET TRADITION

>> Grande cuisine
Boucherie de luxe



GAMME LÉGENDE :
TRADITION ET PERFORMANCE

>> Boucheries, restaurants, GMS





GAMME PLANÉTAIRES :
QUALITÉ ET ÉCONOMIE

>> Rôtisseurs, traiteurs

La cuisson confort : gaz à radiants



GAMME PRÉLUDE 2 :

>> Excellent rapport qualité-prix

GAMME CONFORT :

>> La rôtissoire de votre marché





GAMME RUBIS :

>> Aussi performante qu'impressionnante !

GAMME CONFORT PLUS :

>> Maniabilité, légèreté, polyvalence



La cuisson pratique : électriques 400 V



GAMME AUTO-CLEAN :
ELLE NETTOIE POUR VOUS !

>> Boucheries, charcuteries, épiceries, GMS



GAMME RÔTISSOIRES VENTILÉES À BALANCELLES :

>> Boucheries, charcuteries, épiceries, GMS



GAMME RÔTISSOIRES ÉLECTRIQUES VERTICALES :

>> Boucheries, rôtisseries, GMS



DEMANDEZ NOTRE CATALOGUE/TARIF INOTECH !

Notre équipe de spécialistes est à votre disposition pour vous conseiller.

Contactez-les au 03 20 10 91 61
ou par mail : contact@inotech-france.com

Pour plus d'informations, rendez-vous sur notre site internet :
www.inotech-france.com