

➤ Friteuses gaz - Rôtissoires



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



- | | |
|--------------|------------------------------|
| P. 202-203 | Friteuses type Défi |
| P. 204 à 206 | Friteuses type Santana |
| P. 206 | Accessoires de friteuses gaz |
| P. 207 à 209 | Rôtissoires |



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 :

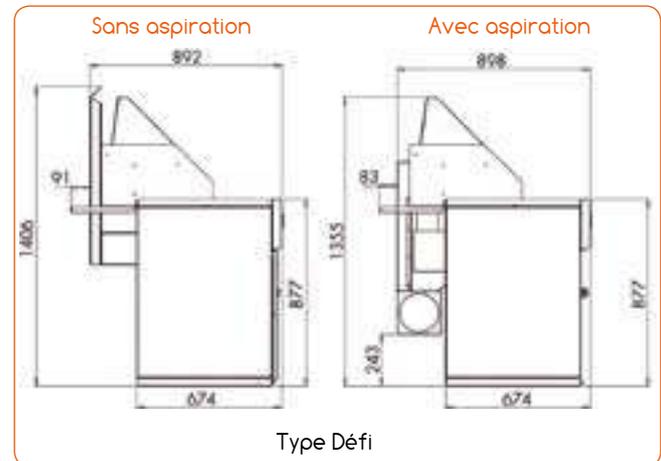
"Version équipée" : AV

- Les vapeurs grasses et les gaz brûlés sont évacués par un coisson 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 : Cuves embouties.
Design épuré pour un nettoyage rapide et facile

Ergonomie : Bloc régulation placé plus haut

Ecologique et économique :
Diminution de la puissance (-2 kW) et de la consommation de gaz (-10 %) - Réduction du cycle de cuisson (-5 min) - Sans raccordement électrique



- 1 Joutes 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	Gaz naturel
			Réf.	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	Gaz naturel
			Réf.	Réf.
Friteuse Défi 2 cuves	1120 x 983	162	FGA2GP	FGA2GN
Friteuse Défi 2 cuves avec aspiration	1120 x 983	165	FGA2AVGP	FGA2AVGN



FGA3GP

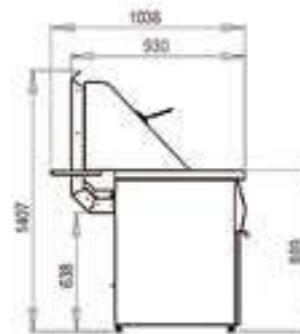
>> 3 cuves

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

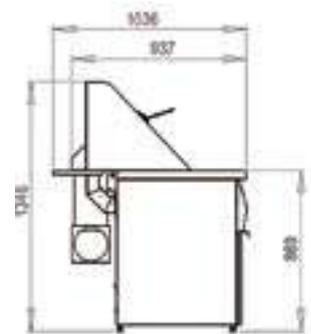
Type **SANTANA** CE

- 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



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 :

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



Nouvelle interface en verre :

- Longévité accrue
- Hygiène optimisée
- Simplicité et sécurité d'utilisation
- Régulation électronique au degré près avec PID (Proportionnel Intégral 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 rationalisées
- Cheminées en inox redimensionnées
- Isolation complète des chambres de combustion
- Gestion précise des pressions de gaz

Sécurité :

- Boîtier de contrôle de présence flamme
- Thermostat de sécurité

Vidange :

- Filtration en option
- Bac de vidange très léger

Type **SANTANA** CE

>> Avec cuves rondes



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



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

Options friteuses **SANTANA**

>> Filtration

- Non disponible sur la 2 cuves

Désignation	Réf.
Filtration pour FGS 3 cuves	FGSVID3
Filtration pour FGS 4 cuves	FGSVID4
Filtration pour FGS 5 cuves	FGSVID5

>> Zone neutre pour bac de salage



**NOUS
CONSULTER**

Accessoires pour friteuses gaz



Désignation	Réf.
Support + 2 paniers	FGSPCR
Pelle à frites écumoire en inox	4560FG0077
Araignée Ø 24 cm	4560FG0212
Filtre 45 microns	ITFLSY
Recharge de filtre	4550ITFLSR
Egouttoir en inox	4540EGOUTT





Rôtissoires professionnelles



new

NOUVELLES GAMMES

- > 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 débiter
- **Gamme électrique** à broches / à balancelles

Avec Inotech vous choisissez la qualité

www.inotech-france.com

4 

**HYGIÈNE
ERGONOMIE
SÉCURITÉ
ÉCONOMIE ***

(* Développer sans détruire)

La cuisson spectacle : gaz grandes flammes



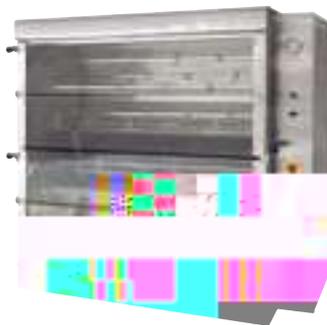
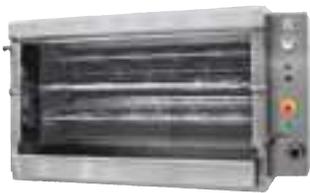
GAMME SÉDUCTION :
LUXE ET TRADITION

>> 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 !**

① 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**