



SÉLECTION SNACKING

Vos supports : commercial, technique, SAV

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



Laetitia Bartier
Chargée de Service Clients

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



Cédric Westerlynck
Responsable commercial

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



Martin Deleau
Directeur des ventes

Tél.: +33.7.86.60.25.34
✉ mdeleau@sofinor.com



Frédéric Delespaux
Coordinateur SAV

Tél.: +33.3.20.10.34.11
✉ fdelespaux@sofinor.com



Parc d'activités de la Houssoye
Rue Ambroise Paré
59280 BOIS-GRENIER - France
www.inotech-france.com

Plus de 30 ans d'expertise et d'innovation dans le domaine de la pâtisserie

Depuis plus de 30 ans, Inotech se positionne comme un partenaire de confiance pour les professionnels de la pâtisserie.

À travers sa marque Inotech, Sofinor démontre son savoir-faire unique dans la conception d'équipements en inox et de solutions de cuisson. Savoir-faire reconnu par plus de 1 000 professionnels qui, chaque jour, utilisent nos pâtisseries avec satisfaction.

Une sélection d'équipements pour le snacking

Avec l'acquisition de la société Mapal en 2021, Sofinor a développé des synergies et renforcé son expertise dans l'aménagement des espaces traditionnels dédiés aux métiers de bouche, tels que le snacking.

Dans ce catalogue, nous vous proposons une sélection de matériels de qualité supérieure, conçus pour optimiser la préparation, la cuisson, le maintien en température et la présentation de vos produits.

Vous y trouverez des équipements faciles à prendre en main et à installer pour améliorer votre quotidien professionnel.

Contactez-vous pour obtenir une offre de prix sur la sélection de produits qui vous intéresse.

Nous vous souhaitons de belles découvertes.



**L'esprit d'équipe,
le sens du service**



Sommaire

- PLAQUES DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE... page 2
- PLAQUES À SNACKER..... page 3
- GRILLS PANINI..... page 3
- TOASTERS..... page 3
- FRITEUSES ÉLECTRIQUES DE TABLE..... page 4
- FRITEUSE GAZ DE TABLE..... page 4
- PINCES INOX..... page 5
- PALETTES FLEXIBLES INOX..... page 6
- PELLE À HAMBURGER..... page 6
- THERMOMÈTRE DIGITAL À SONDE..... page 6
- STYLO À SONDE..... page 6
- COUTEAUX..... pages 7 à 9
- FUSILS..... page 10
- PLANCHES À DÉCOUPER..... page 11
- APLATISSEUR À VIANDE..... page 11
- RECONSTITUEUR DE STEACK..... page 11
- BACS GASTROS..... pages 12 à 15



Plaques de maintien en température

- Construction tout inox AISI 304L
- Dessus verre SCHOTT de grande résistance (indice IK : 7)
- Traitement PLASMA, chaleur rayonnante
- 2 puissances programmables avec fonction marche/arrêt
- Tension 230 V



Les +

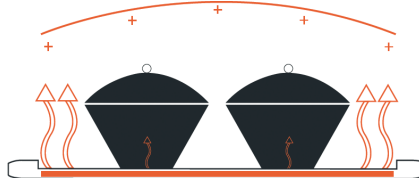
TRAITEMENT PLASMA

Technique de la chaleur rayonnante
Conduction homogène de la température
Rayonnement sur les plats

MAINTIEN À 65° À COEUR MÊME EN ESPACE OUVERT

Technologie brevetée qui garantit une précision et une uniformité de la température.
Les propriétés nutritionnelles des aliments sont ainsi intégralement préservées.

UTILISATION AVEC TOUS TYPES DE CONTENANTS (bac Inox, cocotte fonte, barquette, carton...)

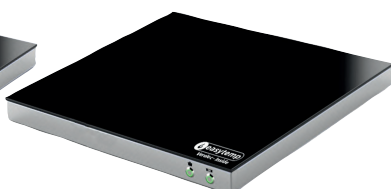


**SCANNEZ MOI
pour la vidéo
de démonstration !**

Modèles à poser



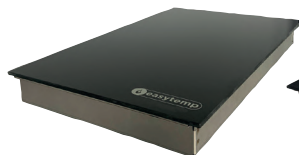
EASY-PM-325



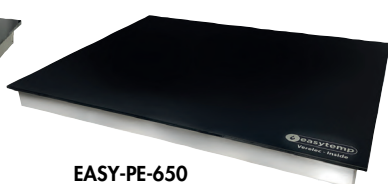
EASY-PM-650

| Désignation | L x L x H mm | Puissance | Réf. |
|----------------------|----------------|-----------|--------------------|
| Plaque à poser GN1/1 | 330 x 545 x 55 | 330 W | EASY-PM-325 |
| Plaque à poser GN2/1 | 655 x 545 x 55 | 680 W | EASY-PM-650 |

Modèles à encastrer



EASY-PE-325



EASY-PE-650

| Désignation | L x L x H mm | Puissance | Réf. |
|--------------------------|----------------|-----------|--------------------|
| Plaque à encastrer GN1/1 | 325 x 530 x 55 | 330 W | EASY-PE-325 |
| Plaque à encastrer GN2/1 | 650 x 530 x 55 | 680 W | EASY-PE-650 |

Supports bacs

Pour une qualité de travail optimale, optez pour les caches **easytemp**.
Ils vous assurent une meilleure stabilité des bacs gastro et protègent vos plaques.



EASY-PE-325



EASY-PE-650

| Désignation | Réf. |
|---------------------|------------------------|
| Support bac GN1/1 * | EASY-SUP-325100 |
| Support bac GN2/1 * | EASY-SUP-650100 |

* Pour bac profondeur min. 100 mm

Plaques à snacker

- Structure inox
- Plaque lisse chromée épaisseur 10 mm
- Thermostat de 50 à 300°C
- Tiroir de récupération de graisse
- Coins soudés
- Livrées avec spatule « grattoir »



GVP3E



GVP6E

Modèles électriques

| Désignation | Dimensions de la plaque mm | L x l x H mm | Alimentation | kW | kg | Réf. |
|---------------|----------------------------|-----------------|-----------------------|----|------|--------------|
| Modèle simple | 320 x 480 | 328 x 541 x 285 | 230 V / 1N - 50-60 Hz | 3 | 23.7 | GVP3E |
| Modèle double | 650 x 480 | 658 x 541 x 285 | 400 V / 3N - 50-60 Hz | 6 | 44 | GVP6E |
| Modèle triple | 970 x 480 | 991 x 541 x 285 | 400 V / 3N - 50-60 Hz | 9 | 73 | GVP9E |

Modèles à gaz

| Désignation | Dimensions de la plaque mm | L x l x H mm | kW | kg | Réf. |
|---------------|----------------------------|-----------------|----|----|--------------|
| Modèle simple | 320 x 480 | 328 x 598 x 285 | 4 | 23 | GVP3G |
| Modèle double | 650 x 480 | 658 x 598 x 285 | 8 | 45 | GVP6G |
| Modèle triple | 970 x 480 | 988 x 607 x 300 | 12 | 75 | GVP9G |

- Allumage par piezo
- Connexion Gaz : Propane/ butane, gaz naturel



GVP3G



GVP6G



GVP9G

Grills panini

- Structure inox
- Dessus en inox AISI 304L
- Plaques en fonte épaisseur 8 mm garantissant une température constante
- Thermostat de 50 à 300°C
- Coins soudés
- Tiroir de récupération de graisse
- 230 V - 50-60 Hz


**STRIÉ EN HAUT
ET EN BAS**

**STRIÉ EN HAUT
ET LISSE EN BAS**

| Désignation | Dimensions de la plaque mm | L x l x H mm | kW | kg | Réf. |
|--------------|----------------------------|-----------------|----|------|-------------------------|
| Grill panini | 240 x 365 | 409 x 405 x 182 | 3 | 21.3 | GV3R GV3L |

Toasters

- Structure inox
- 230 V - 50-60 Hz
- Fonctionne avec des tubes à quartz
- Panneau de contrôle ergonomique



GT1



GT2

| Désignation | Dimensions grille mm | L x l x H mm | kW | kg | Réf. |
|---------------|----------------------|-----------------|----|------|------------|
| Modèle simple | 1/3 | 453 x 274 x 288 | 2 | 8.8 | GT1 |
| Modèle double | 2/6 | 452 x 274 x 403 | 3 | 11.7 | GT2 |

Friteuses sur table

- Structure inox
- Zone froide
- Boîtier de commande amovible indépendant
- Thermostat de 50 à 190°C
- Livré avec 1 couvercle et 1 panier par cuve

Modèles électriques sans robinet de vidange



FED05



FED08



FED16

| Dimensions panier mm | Litres | kg/h | L x l x H mm | Alimentation | kW | kg | Réf. |
|----------------------|--------|------|-----------------|-----------------------|-------|----|--------------|
| 130 x 235 x 100 | 5 | 6 | 220 x 415 x 315 | 230 V / 1N - 50-60 Hz | 3 | 6 | FED05 |
| 210 x 235 x 100 | 8 | 7 | 306 x 415 x 315 | 230 V / 1N - 50-60 Hz | 3,4 | 7 | FED08 |
| 2x (210 x 235 x 100) | 2x8 | 12 | 574 x 415 x 315 | 230 V / 1N - 50-60 Hz | 2x3,4 | 12 | FED16 |

Modèles électriques avec robinet de vidange



FED08V



FED10V



FED16V

| Dimensions panier mm | Litres | kg/h | L x l x H mm | Alimentation | kW | kg | Réf. |
|----------------------|--------|------|-----------------|-------------------------|-----|------|---------------|
| 210 x 235 x 100 | 8 | 6 | 306 x 442 x 381 | 230 V / 1N - 50-60 Hz | 3 | 8,5 | FED08V |
| 300 x 240 x 120 | 11 | 7 | 392 x 442 x 381 | 400 V / 3NPE - 50-60 Hz | 8,1 | 11,5 | FED10V |
| 2x (210 x 235 x 100) | 2x8 | 12 | 574 x 442 x 381 | 230 V / 1N - 50-60 Hz | 6 | 15 | FED16V |

Modèle gaz avec robinet de vidange

| Dimensions panier mm | Litres | kg/h | L x l x H mm | kW | kg | Réf. |
|----------------------|--------|------|-----------------|----|----|---------------|
| 210 x 300 x 120 | 8 | 18 | 395 x 660 x 533 | 8 | 25 | FGB08V |



FGB08V

Pinces inox

- Acier inoxydable

| Désignation | Longueur mm | Réf. |
|--------------------|-------------|-----------|
| Pince à salade | 250 | 215030.01 |
| Pince à choucroute | 200 | 215050 |
| Pince cafétéria | 240 | 215070 |
| Pince à gâteaux | 250 | 215080.01 |



215030.01



215050



215070



215080.01

Pelles traiteur

- Acier inoxydable
- Manche surmoulé noir

| Désignation | Longueur mm | Réf. |
|-------------|-------------|--------|
| Pleine | 260 | 215160 |
| Ajourée | 260 | 215170 |



215160



215170

Cuillères à hors-d'œuvre

- Acier inoxydable
- Manche surmoulé noir, livré avec 5 pastilles de couleurs différentes

| Désignation | Longueur mm | Réf. |
|-------------|-------------|--------|
| Pleine | 280 | 215212 |
| À trous | 280 | 215214 |



215212



215214

Cuillères de service (sans Bisphénol A)

- Nylon noir

| Désignation | Longueur mm | Réf. |
|-------------|-------------|-----------|
| Pleine | 280 | 215235.02 |
| À trous | 280 | 215245.02 |



215235.02



215245.02

Fourchettes

- Acier inoxydable
- Manche surmoulé noir

| Désignation | Longueur mm | Réf. |
|-------------|-------------|--------|
| 2 dents | 270 | 215260 |
| 4 dents | 270 | 215280 |



215260



215280

Palettes flexibles inox

- Lame en acier inoxydable
- Manche surmoulé noir

| Désignation | Longeur mm | Réf. |
|-------------|------------|--------|
| Lame plate | 150 | 320000 |
| | 200 | 320010 |
| | 300 | 320020 |
| Lame coudée | 200 | 320205 |
| | 240 | 320210 |



Pelle à hamburger

- Lame en acier inoxydable, à bords biseautés
- Manche surmoulé en polypropylène noir
- Lame : 135 x 70 mm

| Désignation | Réf. |
|-------------------|--------|
| Pelle à hamburger | 215130 |



Thermomètre digital à sonde

- Température : - 50 à + 300°C
- Câble inox 100 cm pouvant rester dans le four

| Désignation | Réf. |
|-----------------------------|-----------|
| Thermomètre digital à sonde | 273700.01 |



Stylo à sonde

- Température : - 40 à + 230°C
- Avec cordon tour de cou





| Désignation | Réf. |
|-----------------------------|--------|
| Thermomètre digital à sonde | 273800 |



- Manche ergonomique en polypropylène injecté «anti-glisse»
- lame épaisseur 2,5 mm, en acier inoxydable (normes européennes), qualité molybdène/vanadium, assurant au fil

- un tranchant durable. Résistant aux lavages machine (- 40°C / +140°C)
- Finition et aiguisage manuel





Couteaux à trancher

| Lame mm |  Réf. |  Réf. |  Réf. |  Réf. |
|---------|--|--|--|--|
| 205 | 200037 | 200038 | - | - |
| 255 | 200039 | 200040 | 200042 | - |
| 310 | 200043 | 200044 | 200046 | 200047 |
| 360 | 200048 | 200049 | 200050 | 200051 |



200042





Couteaux à dénervier

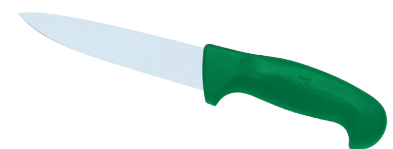
| Lame mm |  Réf. |  Réf. |  Réf. |  Réf. |
|---------|--|--|--|--|
| 175 | 200029 | 200030 | 200031 | 200032 |
| 200 | 200033 | 200034 | 200035 | 200036 |



200030

Couteaux à saigner/désosser, lame large

| Lame mm |  Réf. |  Réf. |  Réf. |  Réf. |
|---------|--|--|--|--|
| 150 | 200018 | 200019 | 200020 | 200021 |
| 180 | 200022 | 200023 | 200024 | - |
| 200 | 200025 | 200026 | - | - |



200021



Couteaux à désosser, lame étroite

| Lame mm |  Réf. |  Réf. |  Réf. |  Réf. |
|---------|--|--|--|--|
| 130 | 200010 | 200011 | 200013 | - |
| 150 | 200014 | 200015 | 200016 | 200017 |



200014

Couteaux à désosser, lame courbe

| Lame mm |  Réf. |  Réf. |
|---------|--|--|
| 150 | 200027 | 200028 |





200028

- Manche ergonomique en caoutchouc thermogomme « anti-glisse »
- Excellent « grip », toucher souple et velouté, garde importante pour une meilleure sécurité
- Lame épaisseur 2,5 mm, en acier inoxydable, qualité molybdène/vanadium

- Traitement thermique de la lame assurant une tenue à la coupe exceptionnelle
- Contrôle qualité à chaque étape de la fabrication
- Entièrement recyclable
- Très résistant aux lavages machine (- 40°C /+140°C)

Couteaux à trancher

| Lame mm |  Réf. |  Réf. |  Réf. |  Réf. |
|---------|--|--|--|--|
| 260 | 201242 | 201240 | 201244 | - |
| 310 | 201270 | 201250 | 201260 | 201261 |
| 350 | 201263 | 201262 | 201264 | 201265 |



201260




Couteaux à dénervier

| Lame mm |  Réf. |  Réf. |  Réf. |  Réf. |
|---------|--|--|--|--|
| 180 | 202011 | 202010 | 202012 | 202020 |
| 200 | 202015 | 202013 | 202017 | 202018 |



202010

Couteaux à saigner/désosser, lame large

| Lame mm |  Réf. |  Réf. |  Réf. |  Réf. |
|---------|--|--|--|--|
| 160 | 201268 | 201267 | 201271 | 201272 |
| 180 | 201282 | 201280 | 201284 | - |



201272

Couteaux à désosser, lame étroite

| Lame mm |  Réf. |  Réf. |  Réf. |  Réf. |
|---------|--|--|--|--|
| 120 | 201661 | 201660 | 201662 | - |
| 150 | 201664 | 201663 | 201665 | 201666 |



201661

Couteaux à désosser, lame courbe

| Lame mm |  Réf. |
|---------|--|
| 150 | 201680 |



201680

Feuille suisse

- Lame en acier inoxydable
- Manche thermogomme noir

| Lame mm | Poids | Réf. |
|---------|-------|---------------|
| 240 | 684 g | 212002 |



Feuilles parisiennes

- Lame en acier inoxydable
- Dos droit
- Manche ABS noir

| Lame mm | Poids | Réf. |
|---------|-------|---------------|
| 240 | 600 g | 212121 |
| 280 | 700 g | 212126 |



Feuilles turques

- Lame en acier inoxydable
- Dos cintré
- Manche ABS noir

| Lame mm | Poids | Réf. |
|---------|-------|---------------|
| 260 | 615 g | 212270 |
| 280 | 750 g | 212275 |



Couperet de boucher parisien

- Lame en acier inoxydable
- Manche ABS (3 rivets inox)

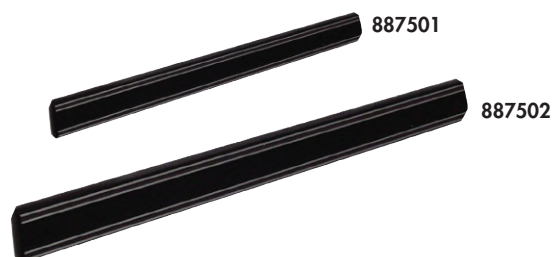
| Lame mm | Poids | Réf. |
|---------|--------|---------------|
| 170 | 1500 g | 212660 |



Barres magnétiques

- Barres magnétiques porte-outils
- Pour couteaux et ustensiles métalliques divers
- Fixation murale

| Longueur mm | Réf. |
|-------------|---------------|
| 380 | 887501 |
| 553 | 887502 |



Fusil mèche plate

- Fusil chromé dur, taillage standard
- Manche ABS noir, anti-dérapant

| Longueur Mèche | Réf. |
|----------------|--------|
| 280 mm | 213800 |



Fusil mèche ronde

- Fusil chromé dur, taillage standard
- Manche ABS noir, anti-dérapant

| Longueur Mèche | Réf. |
|----------------|--------|
| 300 mm | 213850 |



Fusil mèche ovale

- Fusil chromé dur, taillage standard
- Manche ABS noir, anti-dérapant

| Longueur Mèche | Réf. |
|----------------|--------|
| 300 mm | 213900 |



Fusil mèche ronde, manche bi-matière

- Fusil acier chromé dur, taillage régulier
- Manche ABS rouge, anti-dérapant

| Longueur Mèche | Réf. |
|----------------|--------|
| 300 mm | 213910 |



Fusil mèche ovale, manche bi-matière

- Fusil acier chromé dur, taillage régulier
- Manche ABS rouge, anti-dérapant

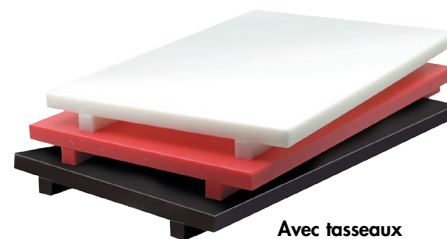
| Longueur Mèche | Réf. |
|----------------|--------|
| 300 mm | 213930 |



Planches à découper

- Plaques polyéthylène HD500 raboté ép. 25 mm blanc (naturel) ou teinté dans la masse
- Avec tasseaux polyéthylène et visserie (non montés)

| Dimensions mm | Couleur | AVEC TASSEAUX | | AVEC PIEDS | |
|----------------|------------|---------------|------|---------------|------|
| | | Réf. | Réf. | Réf. | Réf. |
| 500 x 400 x 25 | Blanc | 220420 | | 220220 | |
| 500 x 400 x 25 | Brun rouge | 220905 | | 220105 | |
| 500 x 400 x 25 | Rouge vif | 220500 | | 220300 | |
| 500 x 400 x 25 | Bleu | 220605 | | 220122 | |
| 500 x 400 x 25 | Vert | 220705 | | 220135 | |
| 500 x 400 x 25 | Jaune | 220805 | | 220145 | |
| 500 x 400 x 25 | Noir | 220930 | | 220935 | |
| 600 x 400 x 25 | Blanc | 220430 | | 220230 | |
| 600 x 400 x 25 | Brun rouge | 220910 | | 220115 | |
| 600 x 400 x 25 | Rouge vif | 220510 | | 220310 | |
| 600 x 400 x 25 | Noir | 220920 | | 220925 | |



Avec tasseaux



Avec pieds caoutchouc

Aplatisseur à viande

- Acier inoxydable

| Désignation | kg | Diamètre mm | Réf. |
|-------------|-----|-------------|------------------|
| Aplatisseur | 1,5 | 100 | 213020.01 |



213020.01

Reconstitueur de steak

- Corps en aluminium, palette inox
- Manche plastique

| Désignation | kg | Longueur mm | Réf. |
|---------------|-------|-------------|------------------|
| Reconstitueur | 1,090 | 390 | 214600.01 |



214600.01

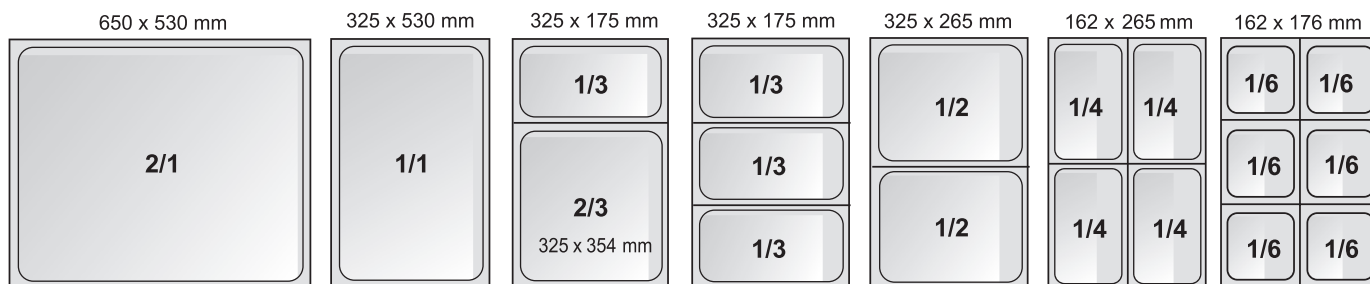
| Désignation | Réf. |
|--|---------------|
| Papier ovale pour steak haché Le paquet de 1000 | 225300 |



225300



i Les dimensions des bacs gastronormes



Bacs gastronormes inox

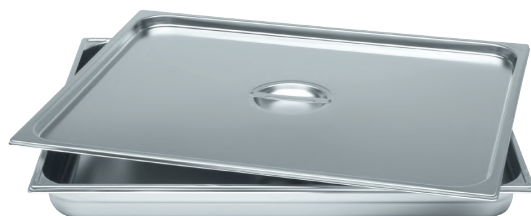
Les +

- Bacs gastronormes en acier inox qualité alimentaire
- Plusieurs combinaisons possibles d'assemblage, pour optimiser la surface de vente
- Bacs pour utilisations diverses : traiteur, cuisine, stockage, ...

Bacs GN 2/1

- Dimensions : 650 x 530 mm
- Sans anse

| Désignation | Hauteur mm | Contenance litres | Réf. |
|--|------------|-------------------|---------|
| Bac GN 2/1 | 65 | 19 | 115000 |
| | 100 | 29 | 115010 |
| | 150 | 43 | 115020 |
| Bac GN 2/1 perforé | | 29 | N100501 |
| Couvercle avec poignée | | | 115070 |
| Egouttoir : Utiliser 2 égouttoirs GN 1/1 | | | |



Bacs GN 1/1

- Dimensions : 325 x 530 mm
- Sans anse

| Désignation | Hauteur mm | Contenance litres | Réf. |
|------------------------|------------|-------------------|--------|
| Bac GN 1/1 | 65 | 8,7 | 115200 |
| | 100 | 13 | 115210 |
| | 150 | 20 | 115220 |
| | 200 | 26 | 115230 |
| Bac GN 1/1 perforé | 65 | 8,7 | 116520 |
| Couvercle avec poignée | | | 115270 |
| Egouttoir | | | 115290 |



Bacs GN 2/3

- Dimensions : 325 x 354 mm
- Sans anse

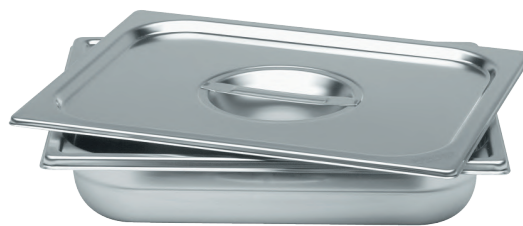
| Désignation | Hauteur mm | Contenance litres | Réf. |
|------------------------|------------|-------------------|--------|
| Bac GN 2/3 | 65 | 5,5 | 115000 |
| | 100 | 8,4 | 115010 |
| | 150 | 12 | 115020 |
| Couvercle avec poignée | | | 115470 |
| Egouttoir | | | 115490 |



Bacs GN 1/2

- Dimensions : 325 x 265 mm
- Sans anse

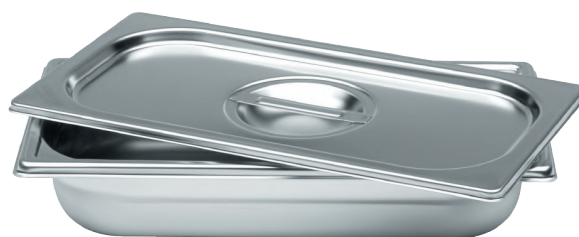
| Désignation | Hauteur mm | Contenance litres | Réf. |
|------------------------|------------|-------------------|---------------|
| Bac GN 1/2 | 65 | 3,8 | 115600 |
| | 100 | 5,9 | 115610 |
| | 150 | 8,7 | 115620 |
| Bac GN 1/2 perforé | 65 | 3,8 | 115630 |
| Couvercle avec poignée | | | 115670 |
| Egouttoir | | | 115690 |



Bacs GN 1/3

- Dimensions : 325 x 175 mm
- Sans anse

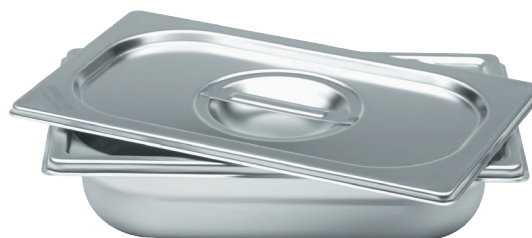
| Désignation | Hauteur mm | Contenance litres | Réf. |
|------------------------|------------|-------------------|---------------|
| Bac GN 1/3 | 65 | 2,5 | 115800 |
| | 100 | 3,8 | 115810 |
| | 150 | 5,5 | 115820 |
| Bac GN 1/3 perforé | 65 | 2,5 | 115900 |
| Couvercle avec poignée | | | 115870 |
| Egouttoir | | | 115890 |



Bacs GN 1/4

- Dimensions : 162 x 265 mm
- Sans anse

| Désignation | Hauteur mm | Contenance litres | Réf. |
|------------------------|------------|-------------------|---------------|
| Bac GN 1/4 | 65 | 1,8 | 116000 |
| | 100 | 2,7 | 116010 |
| | 150 | 3,8 | 116020 |
| Couvercle avec poignée | | | 116070 |
| Egouttoir | | | 116090 |



Bacs GN 1/6

- Dimensions : 162 x 176 mm
- Sans anse

| Désignation | Hauteur mm | Contenance litres | Réf. |
|------------------------|------------|-------------------|---------------|
| Bac GN 1/6 | 65 | 1 | 116200 |
| | 100 | 1,6 | 116210 |
| | 150 | 2,2 | 116220 |
| Couvercle avec poignée | | | 116270 |



Bacs gastronormes polycarbonate SANS BISPHÉNOL A

Les +

- En polycarbonate, très résistants aux chocs.
- Conformes aux normes d'hygiène alimentaire.
- Plusieurs combinaisons possibles d'assemblage, pour optimiser la surface de vente
- Bacs pour utilisations diverses : traiteur et poissonnerie, cuisine, stockage, ...
- Résistance : - 40°/ + 100°C

Bacs GN 2/1

- Dimensions : 650 x 530 mm
- Sans anse

| Désignation | Hauteur mm | Contenance litres | Réf. |
|--|------------|-------------------|--------|
| Bac GN 2/1 | 150 | 43 | 117010 |
| | 200 | 52 | 117020 |
| Couvercle avec poignée | | | 117040 |
| Egouttoir : Utiliser 2 égouttoirs GN 1/1 | | | |



Bacs GN 1/1

- Dimensions : 325 x 530 mm
- Sans anse

| Désignation | Hauteur mm | Contenance litres | Réf. |
|------------------------|------------|-------------------|--------|
| Bac GN 1/1 | 100 | 13 | 117200 |
| | 150 | 20 | 117210 |
| | 200 | 26 | 117220 |
| Couvercle avec poignée | | | 117240 |
| Egouttoir | | | 117260 |



Bacs GN 1/2

- Dimensions : 325 x 265 mm
- Sans anse

| Désignation | Hauteur mm | Contenance litres | Réf. |
|------------------------|------------|-------------------|--------|
| Bac GN 1/2 | 65 | 3,8 | 117400 |
| | 100 | 5,9 | 117410 |
| | 150 | 8,7 | 117420 |
| | 200 | 12 | 117430 |
| Couvercle avec poignée | | | 117450 |
| Egouttoir | | | 117470 |



Bacs gastronormes polycarbonate SANS BISPHÉNOL A

Bacs GN 1/3

- Dimensions : 325 x 175 mm
- Sans anse

| Désignation | Hauteur mm | Contenance litres | Réf. |
|------------------------|------------|-------------------|--------|
| Bac GN 1/3 | 100 | 3,8 | 117600 |
| | 150 | 5,5 | 117610 |
| | 200 | 7,3 | 117620 |
| Couvercle avec poignée | | | 117640 |
| Egouttoir | | | 117660 |



Bacs GN 1/4

- Dimensions : 162 x 265 mm
- Sans anse

| Désignation | Hauteur mm | Contenance litres | Réf. |
|------------------------|------------|-------------------|--------|
| Bac GN 1/4 | 100 | 2,7 | 117800 |
| | 150 | 3,8 | 117810 |
| Couvercle avec poignée | | | 117840 |



Bacs GN 1/6

- Dimensions : 162 x 176 mm
- Sans anse

| Désignation | Hauteur mm | Contenance litres | Réf. |
|------------------------|------------|-------------------|--------|
| Bac GN 1/6 | 100 | 1,6 | 118000 |
| | 150 | 2,2 | 118010 |
| Couvercle avec poignée | | | 118040 |



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, notwithstanding 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 engageant 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 possible 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. ACOMPTE : 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 dégager 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, notwithstanding 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 contraint 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_05DGP
- 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 iDpose (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).



Four éléments vos équipements : www.e-dechet.com ou +33 (0)1 30 57 79 14



inotech-france.com



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