



Solutions
Food Equipment

Make Fast Food Great Again !



www.sfe-fr.com

NOS VALEURS

Créée voici un peu plus de 10 ans, SFE a su devenir un acteur de premier plan dans l'univers des équipements pour la restauration rapide.

Partis à 3 nous sommes aujourd'hui une cinquantaine d'hommes et de femmes au service de nos clients et de nos marques avec passion et expertise.

Nous sommes fiers de représenter les meilleurs fabricants américains d'équipement dans leur catégorie et d'accompagner les plus grands acteurs de la restauration rapide en France. Nous apprenons tous les jours à vos côtés comment mieux nous améliorer en essayant de mieux répondre à vos attentes.

Depuis 2018 nous avons développé notre propre service après-vente qui compte une équipe de technicien couvrant le territoire national et un back office à l'écoute, 7j/7 pour gérer les interventions ; des experts pour vous aider à mieux utiliser vos équipements.

Les valeurs que nous défendons au quotidien sont :

- **INTÉGRITÉ** : Être ouverts, honnêtes, fiables et constants
- **PASSION** : Travailler avec enthousiasme, en cherchant à faire toujours plus pour nos clients et nos partenaires
- **ENGAGEMENT** : Chercher l'excellence et faire les choses différemment
- **INNOVATION** : Proposer des solutions innovantes à nos clients et nos partenaires

Nous vous laissons découvrir dans ce catalogue les gammes d'équipements que nous distribuons et sommes à votre disposition pour vous accompagner dans vos projets.

SOMMAIRE

0 2 /	ÉDITO
0 4 /	HENNY PENNY
1 2 /	XLT
1 6 /	TURBOCHEF
2 0 /	NIECO
2 4 /	TRUE
2 8 /	ADANDE
3 2 /	DUKE
3 4 /	HATCO
3 8 /	PERFECT FRY
4 2 /	SERVICE APRÈS-VENTE

INDEX



/ RÉFRIGÉRER

- 25 • True - Table de préparation
- 26 • True - Armoire et comptoir GN
- 27 • True - Armoires verticales
- 29 • Adande - Tiroirs réfrigérés moteur latéral
- 30 • Adande - Tiroirs réfrigérés moteur arrière
- 31 • Adande - Autres modèles



/ FRIRE

- 05 • Henny Penny - Friteuses ouvertes
- 07 • Henny Penny - Friteuse pression
- 39 • Perfect Fry - Friteuses



/ CUIRE

- 10 • Henny Penny - Rôtissoires
- 13 • XLT - Fours à convoyeur (Pizza)
- 17 • Turbochef - Fours compacts pour snacking
- 18 • Turbochef - Fours grande capacité
- 19 • Turbochef - Fours convoyeurs (Pizza)
- 21 • Nieco - Cuisson à la flamme
- 35 • Hatco - Toaster et bains-maries



/ MAINTENIR

- 09 • Henny Penny - Armoires et vitrines
- 11 • Henny Penny - Vitrines de présentation
- 33 • Duke - Maintien au chaud
- 36 • Hatco - Tiroirs chauffants
- 37 • Hatco - Présentoirs et rampes chauffantes



Solutions
Food Equipment

HENNY PENNY®

Engineered to Last



FRITEUSE & MAINTIEN AU CHAUD



DE LA FRITEUSE HAUT RENDEMENT AVEC FILTRATION, AU MAINTIEN EN TEMPÉRATURE, DE LA RÔTISSOIRE, AU MERCHANDISING...

Fort de ses 60 années d'expérience dans le domaine du Foodservice, HENNY PENNY vous propose des solutions innovantes et adaptées à vos besoins en friture, cuisson et maintien en température. Travailler avec le matériel HENNY PENNY c'est vous garantir un résultat optimal, alliant productivité et rendement, tout en préservant la qualité de vos produits.

Henny Penny, c'est bien plus qu'une marque, c'est une référence reconnue à travers le monde par les plus grands acteurs de la restauration de chaîne !





HENNY PENNY

// SÉRIE GVE ET ÉVOLUTION ÉLITE

// SÉRIE GVE

Flexibilité, simplicité, et économie d'huile. Petites chaînes de restaurants et fast food.

GVE 073



APPLICATION :

- Produits frais ou surgelés
- Production en portions régulières

AVANTAGES :

- Jusqu'à 20% d'économie d'huile
- Résistances relevables
- Programmation multi-produits

OPTIONS :

- 1/2 cuves
- 1 à 4 cuves



// SÉRIE ÉVOLUTION ÉLITE

Performance, process et gestion optimale de l'huile. Le standard des grandes chaînes.

EEE 142



AVANTAGES :

- Jusqu'à 40% d'économie d'huile par rapport à une cuve standard (14 L au lieu de 30 L)
- Filtration automatique et sans manipulation en moins de 4 minutes
- Remise à niveau automatique de d'huile
- Rinçage de cuves et programme de nettoyage
- Contrôle des cuissons grâce aux tableaux de commande intuitif : 10 programmes, 40 recettes,
- Résistances relevables pour un nettoyage facile
- Compensateur de charge pour une cuisson uniforme

OPTIONS :

- Relevage automatique des paniers
- 1/2 cuves
- Electrique ou gaz
- 1 à 4 cuves



MODÈLE	ÉNERGIE	CAPACITÉ 1 CUVE (L)	CONFIGURATION	OPTION 1/2 CUVE	RELEVAGE AUTOMATIQUE DES PANIERS	ALIMENTATION (V) PUISSANCE 1 CUVE (KW)	DIMENSIONS 1 CUVE (MM - LxPxH)
SERIE GVE	⚡	18	1 à 4 cuves	Oui	NON	380 / 14	434 x 842 x 1185
SERIE EEE 140	⚡	14	1 à 4 cuves	Oui	EN OPTION	380 / 14	470 x 819 x 1162
SERIE EEG 240	🔥	15	1 à 4 cuves	Non	EN OPTION	230 / 19,8	478 x 842 x 1180



HENNY PENNY

// SÉRIE OFE - OEA

Polyvalence, grande capacité, avec filtration intégrée.
Brasserie, restaurant

**GARANTIE
2 ANS,
7 ANS SUR
LA CUVE**



OFE 321 Computron 1000



APPLICATION :

- Tous produits (frais et surgelés)
- Production intense en grosses quantités

AVANTAGES :

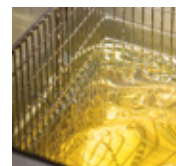
- Zone froide en fond de cuve, récupère les résidus, préserve la qualité de l'huile
- Idéal pour aliment avec panure



OEA 322 Computron 8000



OEA 342 Computron 8000



OPTIONS :

- Relevage automatique des paniers
- Demi-cuve
- Électrique ou gaz
- Ordinateur simple ou multi recettes

ACCESSOIRES

ET CONSOMMABLES DISPONIBLES

MODÈLE	ÉNERGIE	CAPACITÉ 1 CUVE (L)	CONFIGURATION	OPTION 1/2 CUVE	ORDINATEUR	RELEVAGE AUTOMATIQUE DES PANIERS	ALIM. (V) PUISS. 1 CUVE (KW)	DIMENSIONS 1 CUVE (MM - LxPxH)
SERIE OFE/ OFG 320	☞/⊘	30	1 à 3 cuves	Oui sauf Modèle Gaz	Computron 1000 ou 8000	NON	380 (☞) / 14,4 (☞) 230 (⊘) / 24,9 (⊘)	441 x 949 x 1118
SERIE OEA/ OGA 320	☞/⊘	30	1 à 3 cuves	Oui Sauf Modèle Gaz	Computron 8000	OUI	380 (☞) / 14,4 (☞) 230 (⊘) / 24,9 (⊘)	441 x 949 x 1387
SERIE OFE/ OFG 340	☞/⊘	38/43	1 à 2 cuves	NON	Computron 1000 ou 8000	NON	380 (☞) / 22 (☞) 230 (⊘) / 31,7 (⊘)	591 x 1042 x 1270
SERIE OEA/ OGA 340	☞/⊘	38/43	1 à 2 cuves	NON	Computron 8000	OUI	380 (☞) / 22 (☞) 230 (⊘) / 31,7 (⊘)	591 x 1042 x 1397



HENNY PENNY

// FRITEUSE PRESSION HAUT RENDEMENT

La friteuse pression Henny Penny, qui a fait ses preuves en termes de performance, durabilité et innovation. Depuis plus de 50 ans c'est l'unique procédé vous permettant de frire rapidement et à basse température, tout en conservant le goût et les sucs naturels des aliments. La friture sous pression, c'est vous garantir une longévité plus longue de l'huile et une qualité constante des produits.

**GARANTIE
2 ANS,
7 ANS SUR
LA CUVE**

// SÉRIE PFE-PFG



PFE 591 / PFG 691
Capacité 8 Têtes

APPLICATION :

- Produits frais ou surgelés (avec ou sans panure)
- Production intense - Gros volumes

AVANTAGES :

- Cuisson rapide à basse température
- Contrôle des cuissons (computron 8000)
- Système de filtration intégrée
- Grande productivité entre 6,4 kg (4 têtes) et 11 kg (8 têtes) par cycle de cuisson

ACCESSOIRES ET CONSOMMABLES DISPONIBLES



PFE 500 - PFG 600
Capacité 4 Têtes

LES DIFFÉRENTS COMPUTRONS //



Contrôle et affichage digital
1 temps / 1 température
Mode veille manuelle



Contrôle et affichage digital
temps/température
Jusqu'à 6 Programmes



Contrôle et affichage digital
1 temps / 1 temp Contrôle et affichage digital ; Jusqu'à
12 programmes / Cycle de fonte / Mode veille automatique
Auto compensation : adaptation du temps de cuisson en
fonction de la quantité / Mode Nettoyage «Clean Out»





**GARANTIE
2 ANS,
7 ANS POUR
LA CUVE**

HENNY PENNY

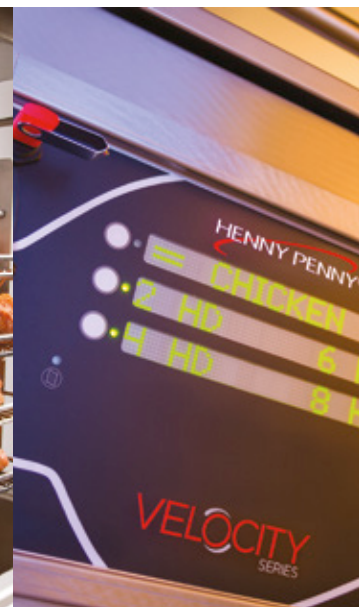
// FRITEUSE PRESSION HAUT RENDEMENT

// SÉRIE VELOCITY



AVANTAGES :

- 25% d'huile en moins par rapport à une friteuse pression 8 têtes
- Remontée en température de l'huile plus rapide et une plus grande économie d'énergie
- Système de filtration entièrement automatisé et remise à niveau de l'huile pour une qualité d'huile constante
- Jusqu'à 50 produits programmables – Ordinateur nouvelle génération avec interface intuitive
- Lavage de la cuve intégré pour plus de sécurité
- Cuve isolée



PXE 100 - Capacité 8 Têtes

MODÈLE	ÉNERGIE	CAPACITÉ CUVE (L)	CAPACITÉ DE PRODUCTION (KG) / CUISSON	PANNEAU DE COMMANDE	ALIM. (V) PUISSANCE (KW)	DIMENSIONS (MM - LxPxH)
PFE 500	↘	25	6,4	Computron 1000 ou 8000	380 / 13,5	500 x 980 x 1600 (couverture levée)
PFG 600	○	22	6,4	Computron 1000 ou 8000	230 / 25,6	500 x 980 x 1600 (couverture levée)
PFE 591	↘	51	11	Computron 8000	380 / 17	648 x 1067 x 1803 (couverture levée)
PFG 691	○	61	11	Computron 8000	230 / 26,4	648 x 1067 x 1803 (couverture levée)
PXE 100	↘	38	11	Velocity computer	380 / 17	610 x 1040 x 1829 (couverture levée)



HENNY PENNY

// ARMOIRES ET VITRINES DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

Anticipation du service, respect HACCP, qualité de conservation.



Réf. HC5

**GARANTIE
2 ANS**

AVANTAGES ARMOIRES :

- Choix de la taille (5 à 13 niveaux), de la configuration et du contrôle
- Portes pleines ou vitrées
- Température, ventilation et humidité contrôlées
- Facilité d'utilisation et d'entretien

OPTIONS :

- Modèle traversant
- Minuteur par étage
- Eclairage LED
- Flip door



Réf. HCW3 - HCW8

AVANTAGES VITRINES :

- 1 ou 2 étages de présentation
- Température et humidité contrôlées
- Réservoir d'eau avec niveau automatique (Raccordement direct)
- Portes battantes avant et arrière
- Contrôle indépendant température et eau, haut et bas

MODÈLE	ÉNERGIE	DESCRIPTION	ALIM. (V)	PUISSANCE (KW)	DIMENSIONS (MM - LxPxH)
HC5	↘	Armoire 5 Niveaux	240	1,6	628 x 806 x 953
HC15	↘	Armoire 13 Niveaux	240	2	628 x 806 x 1810
HCW3	↘	Vitrine 1 Niveau 3 plaques US	240	3,6	1543 x 756 x 508
HCW5	↘	Vitrine 2 Niveaux 5 plaques US	380	4,47	1543 x 756 x 832
HCW8	↘	Vitrine 2 Niveaux 8 plaques US	380	8,92	2438 x 756 x 832



HENNY PENNY

// RÔTISSOIRES

Technologie unique, convection transversale et chaleur radiante.
Cuisson puis maintien en température.

**GARANTIE
2 ANS**



Réf. SCR6

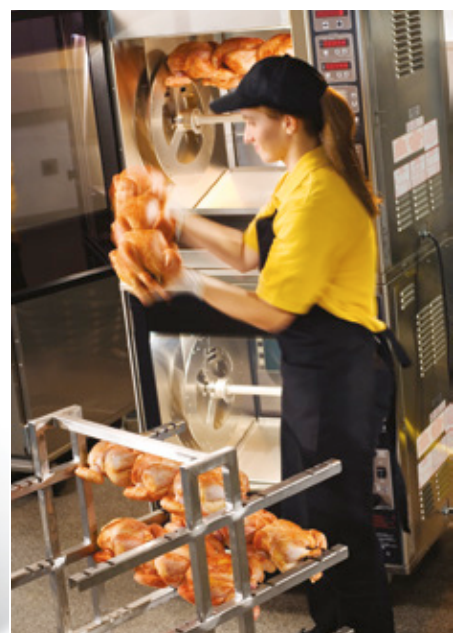
AVANTAGES :

- Modèles 6, 8, 12 et 18 broches avec différentes configurations et accessoires
- Programmable avec 9 cycles de cuisson possibles
- Panneau de commande LED avec affichage simultané du temps et de la température
- Fonction maintien au chaud
- Nettoyage facile

OPTIONS :

- Balancelles
- Piques en V

MODÈLE	ÉNERGIE	DESCRIPTION	ALIM. (V)	PUISSANCE (KW)	DIMENSIONS (MM - LxPxH)
SCR6	↗	6 Broches d'angle 18 poulets	380	6,8	819 x 670 x 845
SCR12	↗	12 Broches d'angle 32 poulets	380	6,8 x 2	819 x 670 x 1826
SCR8	↗	8 Broches d'angle 36 poulets	380	11,1	1032 x 759 x 972
SCR16	↗	16 Broches d'angle 64 poulets	380	11,1 x 2	1032 x 759 x 2039





HENNY PENNY

// VITRINES DE PRÉSENTATION CHAUFFÉES

Visibilité et optimisation de la qualité de conservation des produits cuits.

**GARANTIE
2 ANS**



Réf. HMR-105

AVANTAGES HMR :

- Disponible en 3, 4, 5, 6 et 7 sections pour usage Full Serve (accès un côté) ou Self Serve (Libre Service)
- Procédé de chaleur exclusif THERMA-VEC maintenant les aliments à des températures précises sans zone froide, ni buée
- Thermostat de contrôle indépendant
- Indicateur niveau d'eau
- Planche de coupe rabattable
- Lampes halogènes effet brillant

MODÈLE	ÉNERGIE	DESCRIPTION	DIMENSIONS (MM - LxPxH)
HMR-103	↘	Vitrine 3 sections	1099 x 938 x 796
HMR-104	↘	Vitrine 4 sections	1429 x 938 x 796
HMR-105	↘	Vitrine 5 sections	1759 x 938 x 796
HMR-106	↘	Vitrine 6 sections	2089 x 938 x 796
HMR-107	↘	Vitrine 7 sections	2419 x 938 x 796



Réf. EPC-301

Réf. EPC-200

MODÈLE	ÉNERGIE	DESCRIPTION	DIMENSIONS (MM - LxPxH)
EPC-200	↘	3 niveaux Capacité 12 poulets	622 x 895 x 1537
EPC-300	↘	3 niveaux Capacité 24 poulets	1016 x 895 x 1435
EPC-301	↘	5 niveaux Capacité 40 poulets	1016 x 895 x 2000
EPC-400	↘	3 niveaux Capacité 30 poulets	1213 x 895 x 1435
EPC-401	↘	4 niveaux Capacité 50 poulets	1213 x 895 x 2000

XLT[®]

Simple. Smart.



CUISSON AU FOUR CONVOYEUR



XLT a développé la gamme de fours à convoyeur la plus avancée du marché. XLT offre une gamme complète et flexible de fours à convoyeurs et à hottes intégrées permettant de s'adapter à tous les types de restaurant.





XLT

// FOURS À CONVOYEUR

Productivité, cuisson régulière, fiabilité et facilité d'utilisation.

**GARANTIE
5 ANS**

Réf. XLT 2440



AVANTAGES :

- Meilleures garanties du marché, SFE vous offre une garantie complète de 5 ans sur toute la gamme (pièces, main d'œuvre et déplacement)
- Cuisson par impingement
- Facilité de démontage et nettoyage

OPTIONS :

- Simple ou double tapis
- Boîtier de commande à gauche ou à droite
- Face avant de couleur personnalisée
- Hotte



Réf. XLT 1832



Réf. XLT 3270





XLT

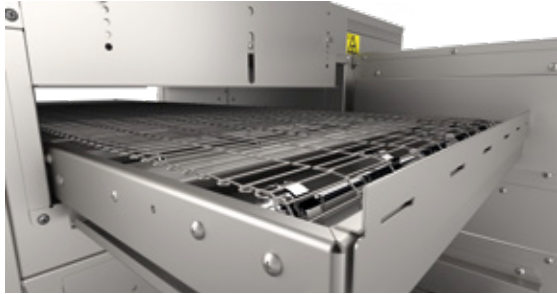
// FOURS RADIANT

Le convoyeur radiant XLT correspond à la qualité de cuisson traditionnelle en offrant une meilleure productivité, une cuisson régulière et un process plus sûr. Ce four vous permet de cuire parfaitement toutes les protéines (viandes, poissons..)

**GARANTIE
5 ANS**

CARACTÉRISTIQUES DU FOUR :

- Technologie radiant
- Pas de transfert de goût
- Cuisson parfaite et uniforme sur l'ensemble du tapis
- Confort de travail pour le personnel
- Régularité des cuissons dans la durée



XLT 2336 RADIANT sur un four XLT 2336 PIZZA

MODÈLE	ÉNERGIE	PUISSANCE	DIMENSIONS (MM - LxPxH)	LARGEUR TAPIS (MM)
XLT 2336-1E *	↘	10,5 KW	1784 x 1187 x 972	584
XLT 2336-2E *	↘	21 KW	1784 x 1187 x 1365	584
XLT 2336-3E *	↘	31,5 KW	1784 x 1187 x 1721	584



< SCANNEZ POUR VOIR
UNE DÉMO VIDÉO



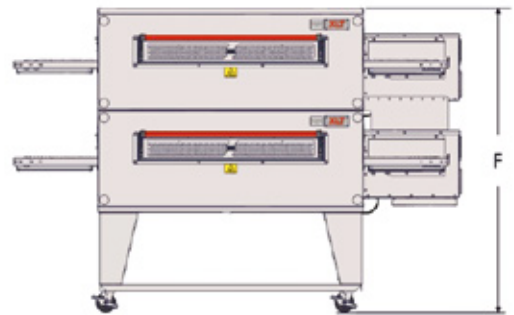
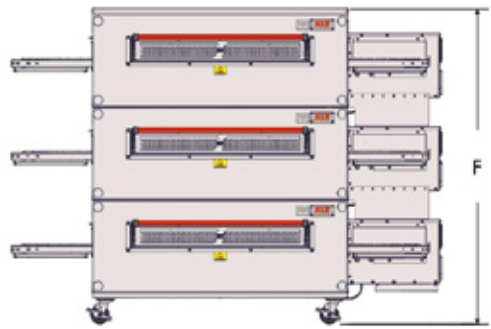
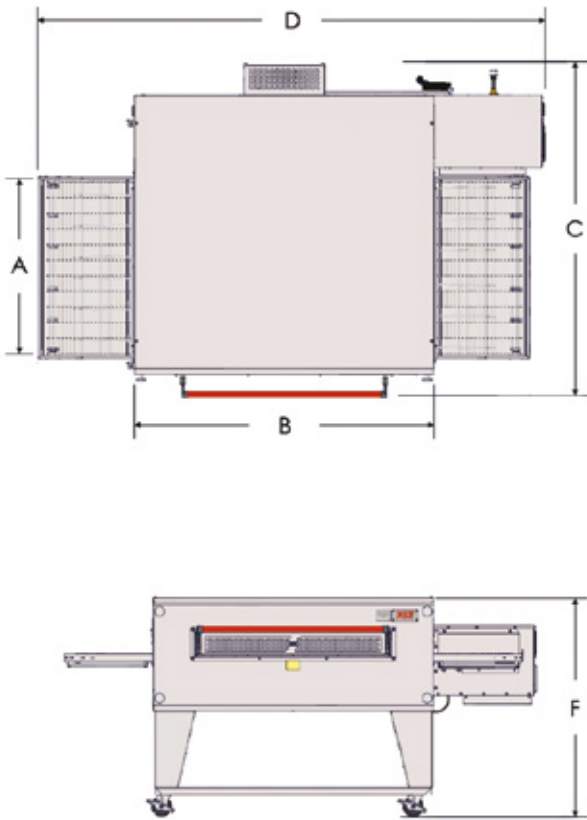


XLT

// FOURS À CONVOYEUR

**GARANTIE
5 ANS**

DIMENSIONS ET PUISSANCES



MODÈLE	A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	F(mm)			Puissance (kW)	
					Simple	Double	Triple	Élec.	Gaz
1832	450	810	1220	1780				16	16
2336	584	914	1181	1784				16	21
2440	600	1010	1370	1990				27	21
3240	810	1010	1570	1990				27	36
3255	810	1390	1570	2370	108	159	172	32	41
3270	810	1770	1570	2820				X	61
3855	960	1390	1725	2370				32	41
3870	960	1770	1725	2810				X	61

COMPRENDRE LA GAMME :

Les 2 premiers chiffres représentent la largeur du tapis en pouces

Les 2 derniers chiffres représentent la longueur de la cavité de cuisson en pouces

Ex. Four XLT 3240 : 32 correspond à un tapis de 81 cm de largeur et 40 correspond à la cavité de cuisson de 101 cm

TURBOCHEF



DES FOURS ULTRA RAPIDES, COMPACTS ET SANS EXTRACTION



Depuis ses débuts Turbochef est le pionnier de la technologie combinant la force de l'air pulsé à très haute vitesse (impingement) et la puissance des micro-ondes pour cuire, réchauffer, dorer des produits sans compromis sur la qualité.

Avec le déploiement au sein de l'enseigne Subway, ces fours se sont rendus indispensables pour tout concept de snacking, alliant l'efficacité à la constance et la simplicité d'utilisation pour toaster aussi bien des sandwiches, que des quiches ou tartes aux pommes, faisant de Turbochef le leader mondial de ce type d'équipement.



De plus ces fours sont tous équipés d'un système de catalyseur permettant de les utiliser sans extraction et sans qu'il n'y ait de transfert de saveur entre les produits.

La gamme Turbochef s'est aujourd'hui élargie à des fours à convoyeurs ultras performants et d'un four de cuisson artisanale pour pizzas.





TURBOCHEF

// FOURS COMPACTS POUR SNACKING

Design, rapidité et utilisation intuitive.

**GARANTIE
1 AN**



Réf. ECO



Réf. ECO ST

AVANTAGES :

- SOTA : réglage indépendant de la puissance de l'air du haut et du bas
- Modèles monophasés ou triphasés (plus puissants)
- Écran tactile avec menus icones
- Connexion wifi
- Catalyseur intégré pour un fonctionnement sans extraction

OPTIONS :

- Différents coloris disponibles
- Version « El Bandido » incluant une presse panini



Réf. SOTA



Réf. SOTA El Bandido

MODÈLE	DIMENSIONS (MM - LXPXH)	CHAMBRE DE CUISSON (MM)	PUISSANCE (KW)
ECO	409 x 559 x 546	318 x 267 x 183	3,5
ECO ST	362 x 560 x 604	318 x 267 x 183	6,8
SOTA mono	406 x 693 x 635	318 x 267 x 183	3,5
SOTA tri	406 x 693 x 635	318 x 267 x 183	6,8



TURBOCHEF

// FOURS GRANDE CAPACITÉ POUR SNACKING
ET BRASSERIE

Puissance, rapidité et utilisation intuitive.

**GARANTIE
1 AN**



Réf. BULLET

AVANTAGES :

- Réglage indépendant de la puissance de l'air du haut et du bas
- Acceptent des bacs gastro inox
- Écran tactile avec menus icones
- Connexion wifi
- Catalyseur intégré pour un fonctionnement sans extraction



Réf. I3



Réf. I5

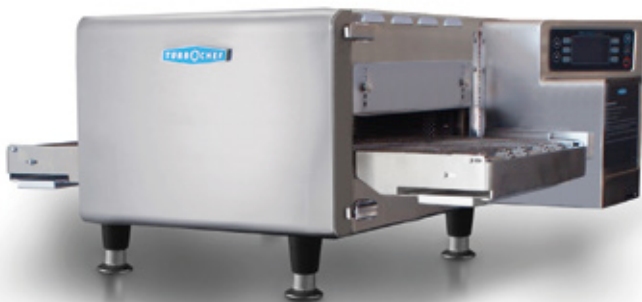
MODÈLE	DIMENSIONS (MM - LXPXH)	CHAMBRE DE CUISSON (MM)	PUISSANCE (KW)
Bullet	538 x 761 x 483	394 x 368 x 152	6,7
I3	622 x 794 x 540	493 x 324 x 175	9,5
I5	714 x 790 x 618	610 x 356 x 254	10



TURBOCHEF

// FOURS CONVOYEURS ET FOUR À CUISSON
ARTISANALE POUR PIZZAS

Une gamme de fours à convoyeurs avec la puissance de la technologie d'air forcé de Turbochef .
Rapidité, cuisson régulière, compact et facilité d'utilisation.



Réf. 1618

Les fours à convoyeurs Turbochef permettent de cuire des pizzas, croques, lasagnes, quiches, etc... en production continue à une vitesse incroyable et avec différentes pré-programmations.

AVANTAGES :

- Réglage indépendant de la puissance de l'air du haut et du bas
- FIRE : Cuisson à 450°C en 90 sec pour une pizza fraîche
- Catalyseur intégré pour un fonctionnement sans extraction
- 6 programmes pré-réglés
- Air forcé par impingement

OPTIONS :

- Split belt (2 tapis indépendants) pour les convoyeurs
- Différents coloris disponibles pour le FIRE



Réf. 1618 - 2020 - 2620



Réf. Fire

MODÈLE	DIMENSIONS (MM - LXPXH)	LARGEURS DE TAPIS (MM)	PUISSANCE (KW)
1618	914 x 805 x 432	400	7,5
2020	1227 x 907 x 432	500	14,4
2620	1527 x 1059 x 432	600	14,4
Fire	457 x 644 x 584	-	4,5



LA CUISSON À LA FLAMME



Depuis 1952, Nieceo est le leader des grills à convoyeur pour une cuisson à la flamme des viandes avec plus de 15 000 grills en utilisation dans plus de 75 pays.

Avec Nieceo, on obtient une cuisson idéale de steaks juteux et grillés mais aussi de légumes, de filets de poulet, de brochettes, de poissons et plus encore. Une cuisson constante et un goût sans pareil !





NIECO

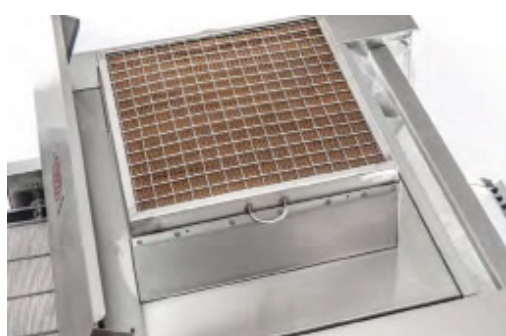
// CUISSON À LA FLAMME JF-62

Goût incomparable, process de cuisson automatisé, qualité constante.

**GARANTIE
1 AN**



Réf. JF62C



Catalyseur permettant de brûler les graisses contenues dans les fumées

AVANTAGES :

- La solution pour les petites cuisines avec un encombrement réduit
 - 2 bacs de réception
 - Disponible à retournement ou traversant au choix
 - Catalyseur
- Au choix :
- Un tapis de 36 cm (JF62E/G) ou deux tapis de 17 cm (JF62-2E/G)
 - Électrique ou gaz

OPTIONS :

- Écran tactile
- Contrôleur multiproduit



Ensemble de 2 JF63E sur tiroires Adande

MODÈLE	ÉNERGIE	TENSION	PUISSANCE	DIMENSIONS (LxPxH en MM sur pieds)	POIDS NET
JF62CG	⬮	230V monophasé 2A	37.000BTU/h (10.8KW)	572 x 993 x 875	165 kg
JF62CE	⚡	380V triphasé 13A	10KW	De 1133 à 3029	165 kg
JF62G JF62-2G	⬮	230V monophasé 2A	37.000BTU/h (10.8KW)	728 x 999 x 869	218 kg
JF62E JF62-2E	⚡	380V triphasé 13A	10KW	728 x 999 x 869	218 kg

NIECO

// CUISSON À LA FLAMME JF-63

**GARANTIE
1 AN**



Réf. JF63

AVANTAGES :

- 3 Bacs de réception
- Catalyseur

Au choix :

- Tapis de chargement viande fraîche ou aliment viande surgelée
- Disponible en électrique ou au gaz au choix
- Disponible à retournement ou traversant
- Sur stand ou sur pieds

OPTIONS :

- Controleur Multi-produits
- Un tapis de 56cm (JF63E/G) ou deux tapis de 30 et 25cm (JF63-2E/G)

AVANTAGES :

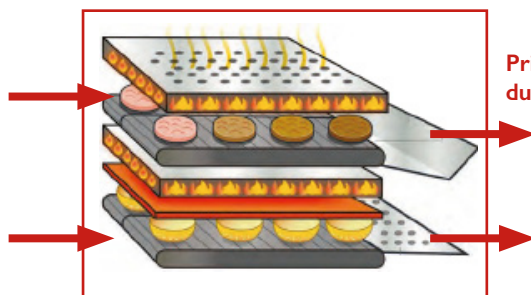
- Modèle traversant : les viandes entrent par l'avant du broiler et ressortent par l'arrière
- Catalyseur

Au choix :

- Tapis de chargement viande fraîche ou aliment viande surgelée
- Un tapis supplémentaire pour toaster les buns
- Disponible en électrique ou au gaz
- Sur stand ou sur pieds

OPTIONS :

- Controleur Multi-produits
- Un tapis de 56cm (JF63E/G BG) ou deux tapis de 30 et 25cm (JF63-2E/G BG)



Principe
du Bun Grill

Réf. JF63 Bun Grill



MODÈLE	ÉNERGIE	TENSION	PUISSANCE	DIMENSIONS (LxPxH en MM sur pieds)	POIDS NET
JF63G / JF63-2G	⊖	230V monophasé 5A	58.000BTU/h (17KW)	1040 x 999 x 869	268 kg
JF63E / JF63-2E	⚡	380V triphasé 24A	18 KW	1040 x 999 x 869	268 kg
JF63-3	⊖	230V monophasé 2A	58.000BTU/h (17KW)	1040 x 999 x 869	268 kg
JF63G BG / JF63-2G BG	⊖	230V monophasé 12A	51.000BTU/h (15KW)	1040 x 1197 x 798	277 kg
JF63E BG – JF63-2E BG	⚡	380V triphasé 13A	20 KW	1040 x 1197 x 798	277 kg



NIECO

// CUISSON À LA FLAMME JF-64

**GARANTIE
1 AN**

AVANTAGES :

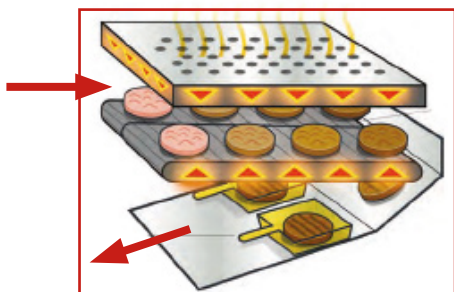
- 4 Bacs de réception
- Catalyseur

Au choix :

- Tapis de chargement viande fraîche ou aliment viande surgelée
- Disponible à retournement ou traversant
- Sur stand ou sur pieds

OPTIONS :

- Controleur Multi-produits
- Un tapis de 68cm (JF64G) ou deux tapis de 33cm (JF64-2G)



Principe de retournement



Réf. JF64



Réf. JF64 Bun Grill

AVANTAGES :

- Modèle traversant : les viandes entrent par l'avant du broiler et ressortent par l'arrière
- Catalyseur

Au choix :

- Tapis de chargement viande fraîche ou aliment viande surgelée
- Un tapis supplémentaire pour toaster les buns
- Sur stand ou sur pieds

OPTIONS :

- Controleur Multi-produits
- Un tapis de 68cm (JF64G BG) ou deux tapis de 33cm chacun (JF64-2G BG)

MODÈLE	ÉNERGIE	TENSION	PUISSANCE	DIMENSIONS (LxPxH en MM sur pieds)	POIDS NET
JF64G – JF64-2G	△	230V monophasé 6A	75.000BTU/h (22KW)	1071 x 1009 x 825	249kg
JF63E / JF63-2E	⚡	380V triphasé 24A	18 KW	1040 x 999 x 869	268 kg
JF63-3	△	230V monophasé 2A	58.000BTU/h (17KW)	1040 x 999 x 869	268 kg
JF64G BG / JF64-2G BG	△	230V monophasé 12A	75.000BTU/h (22KW)	1045 x 1197 x 798	299 kg
JF74E	⚡	380V triphasé 31A	23,3 KW	1070 x 1071 x 1670	306 kg

Modèle à Gaz: Raccord gaz : 3/4" NPT. En option : Raccords Tubogaz et Pushgaz

True®

REFRIGERATION



ARMOIRES ET TABLES RÉFRIGÉRÉS



True c'est 75 ans d'expérience dans la conception et le développement d'équipements frigorifiques. L'efficacité énergétique, la performance, et la sécurité alimentaire sont le centre de leur préoccupation.

True propose aujourd'hui la gamme de réfrigération commerciale la plus économe en énergie et la plus importante du marché.

True c'est un engagement pour le développement durable avec 100% de la gamme fonctionnant au gaz R290.

True c'est également le seul acteur du marché à proposer une garantie totale de 5 ans sur ses équipements.





TRUE

// TABLES DE PRÉPARATION

La plus large gamme de modèles, de tailles et d'options. Meubles tropicalisés, classe 5. Froid maîtrisé, température parfaite pour vos produits.



GAMME TSSU SANDWICH

Nombreuses combinaisons



AVANTAGES :

- Régulation électronique pour une grande précision de température
- 100% de l'aspiration et des rejets d'air en façade (plus de zone de ventilation nécessaire)
- Système de réfrigération ventilé pour un maintien de température de 0,5°C à 5°C
- Planche à découper amovible et réversible

OPTIONS :

- Capot en verre (Gamme TSSU)
- Méga comptoir => Profondeur 867 mm (Gamme TSSU)
- Tiroirs

Nombreuses combinaisons



GAMME TPP PIZZA

GAMME	LONGUEURS	NOMBRE DE BACS
TSSU	De 700 à 1839 mm	De 8 à 18 bacs GN1/6
TPP	De 1133 à 3029 mm	De 6 à 15 bacs GN1/3



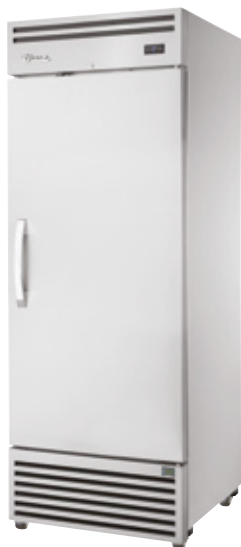
TRUE

// ARMOIRES ET COMPTOIRS GN

Gamme d'armoires verticale, de comptoirs positifs et négatifs

**GARANTIE
5 ANS**

ARMOIRE VERTICALE GN2/1



REF. TGN-1R



REF. TGN-1F

AVANTAGES :

- Compatible GN2/1
- Classe énergétique A (froid positif) et C (froid négatif)
- Compresseur en partie basse
- Sur roulettes

OPTIONS :

- Couleur sur demande

GAMME	DIMENSIONS (MM - LXPXH)	TEMPÉRATURES
TGN-1R Froid positif	729 x 858 x 2079	De 0,5°C à 3,3°C
TGN-1F Froid négatif	729 x 858 x 2079	De -18°C à -21°C

COMPTOIRS GN1/1



REF. TCF1/2



REF. TCR1/3

AVANTAGES :

- Multiples configurations possibles (porte / double tiroirs / triple tiroirs)
- GN1/1
- Avec ou sans dossier
- Charnières de portes réversibles
- Sur roulettes

OPTIONS :

- Couleur sur demande



GAMME	DIMENSIONS (MM - LXPXH)	PORTES	TEMPÉRATURES
TCR1/2 Froid positif	1411 x 700 x 900	2	De 0,5°C à 3,3°C
TCR1/3 Froid positif	1865 x 700 x 900	3	De 0,5°C à 3,3°C
TCF1/2 Froid négatif	1411 x 700 x 900	2	De -18°C à -21°C
TCF1/3 Froid négatif	1865 x 700 x 900	3	De -18°C à -21°C



TRUE

// ARMOIRES VERTICALES

Gamme d'armoires pour stockage et présentation qualitative de vos produits.

**GARANTIE
5 ANS**

ARMOIRE SÉRIE T



AVANTAGES :

- 1 à 3 portes
- Froid positif ou négatif

OPTIONS :

- 1/2 portes
- Portes vitrées

GAMME	LARGEURS	LITRAGES	FROID
SÉRIE T	de 487 à 1985 mm	de 311 à 2039 L	Positif ou négatif

ARMOIRE SÉRIE GDM



AVANTAGES :

- Vitrage double pour une meilleure isolation thermique
- Éclairage led sur le pourtour de la porte
- Système de fermeture automatique
- Portes battantes ou coulissantes
- Fronton lumineux personnalisable
- 1 à 3 portes

OPTIONS :

- Disponible en inox, noire ou blanche
- Intérieur noir pour une mise en valeur des produits

GAMME	LARGEURS	LITRAGES
Portes battantes	de 519 à 1985 mm	de 155 à 2039 L
Portes coulissantes	de 1004 à 1985 mm	de 934 à 1953 L



LA RÉFRIGÉRATION INTELLIGENTE



Adande est une société proposant un produit unique sur le marché de la réfrigération.

Une unité modulaire qui conserve une température précise dans la mesure où un opérateur peut spécifier au demi degré près la température souhaitée de -22°C à $+15^{\circ}\text{C}$.

Grâce à son concept de tiroir isolé, Adande a supprimé la problématique des écarts de température, d'apport d'humidité sur les produits et de prise en glace des glissières dus aux ouvertures fréquentes. L'air froid, bien que plus dense, ne peut s'échapper par le bas, le froid reste dans le bac et la température des produits ne fluctue pas, ce qui permet de les conserver bien plus longtemps. Ces tiroirs isolés offrent, de plus, une réduction conséquente de la consommation énergétique.

Chaque unité fonctionne en positif ou négatif selon le besoin de l'opérateur, et cela simplement à l'aide d'une touche et en moins de 30 minutes.





ADANDE

// TIROIRS RÉFRIGÉRÉS BI TEMPÉRATURE GAMME 700

Qualité du froid, réglable de -22° à +15°, modularité des configurations, faible consommation.



STOCKAGE RÉFRIGÉRÉ POUR TOUT TYPE D'APPLICATION AU CŒUR DE LA CUISINE



Réf. VCS2

AVANTAGES :

- Stockage conséquent (80 L) avec une excellente ergonomie
- Stabilité de la température
- Aspiration et refoulement par l'avant
- Peut être totalement encastré
- Plusieurs configurations disponibles (à poser, à encastrer, traversant)
- Plusieurs hauteurs possible (différents plans de travail et configurations de roulette)
- Consommation énergétique -40% par rapport à un équipement conventionnel
- Ventilation basse vitesse pour éviter la déshydratation des produits

OPTION :

- Fonction cellule de refroidissement



Réf. VCS1



Réf. VCS3

MODÈLE	TIROIRS / CAPACITÉ	ALIMENTATION (V)	PUISSANCE	DIMENSIONS (MM - LXPXH)
VCS1	1 tiroir / 4 BACS GNI/I PROF 100	230	POSITIF 0,8 KW NEGATIF 2 KW	1100 x 700 x 494
VCS2	2 tiroirs / 8 BACS GNI/I PROF 100	230	POSITIF 1,6 KW NEGATIF 4 KW	1100 x 700 x 891
VCS3	3 tiroirs / 12 BACS GNI/I PROF 100	230	POSITIF 2.4 KW NEGATIF 6 KW	1100 x 700 x 1288



ADANDE

// TIROIRS RÉFRIGÉRÉS BI TEMPÉRATURE GAMME 900

Qualité du froid, réglable de -22° a + 15°, modularité des configurations, faible consommation.

**GARANTIE
2 ANS**

STOCKAGE RÉFRIGÉRÉ POUR TOUT TYPE D'APPLICATION AU CŒUR DE LA CUISINE



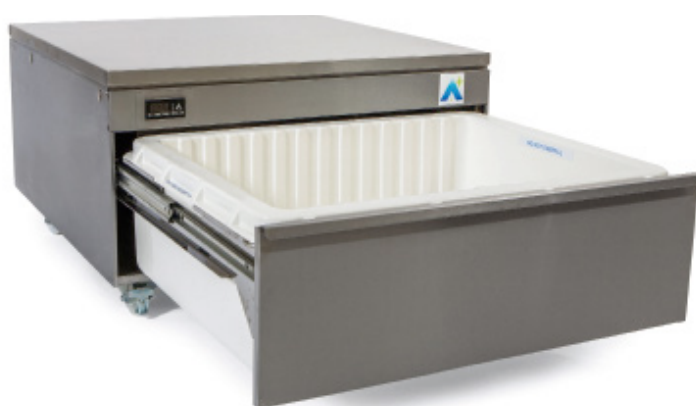
Réf. VCR2

AVANTAGES :

- Stockage conséquent (80 L) avec une excellente ergonomie
- Stabilité de la température
- Aspiration et refoulement par l'avant
- Peut être totalement encastré
- Plusieurs configurations disponibles (à poser, à encastrer, traversant)
- Plusieurs hauteurs (différents plans de travail et configurations de roulette)
- Consommation énergétique -40% par rapport à un équipement conventionnel
- Ventilation basse vitesse pour éviter la déshydratation des produits

OPTION :

- Fonction cellule de refroidissement



Réf. VCR1

MODÈLE	TIROIRS / CAPACITÉ	ALIMENTATION (V)	PUISSANCE	DIMENSIONS (MM - LXPXH)
VCR1	1 tiroir / 4 BACS GN1/I PROF 100	230	POSITIF 0,8 KW NEGATIF 2 KW	878 x 885 x 494
VCR2	2 tiroirs / 8 BACS GN1/I PROF 100	230	POSITIF 1,6 KW NEGATIF 4 KW	878 x 885 x 891
VCR3	3 tiroirs / 12 BACS GN1/I PROF 100	230	POSITIF 2.4 KW NEGATIF 6 KW	878 x 885 x 1288



ADANDE

// TIROIRS RÉFRIGÉRÉS AUTRES MODÈLES

**GARANTIE
2 ANS**

STOCKAGE RÉFRIGÉRÉ POUR TOUT TYPE D'APPLICATION AU CŒUR DE LA CUISINE

**Tiroir étroit VCC
450x800x900**



**Tiroirs slim > Diminution
hauteur 6 cm**



**Unités traversantes
Matchbox**



**Unités avec module
saladette**



Unités intégrées

ACCESSOIRES



Support panier à frites



Rack Pacojet



Séparateurs tiroirs



Organiseur bacs GN



CONSERVER AU CHAUD



DUKE fournit depuis 1925 des équipements performants et spécialisés pour les grands acteurs de la restauration rapide.

Les solutions technologiques de la gamme Duke permettent une parfaite maîtrise du maintien en température avec un souci constant de la qualité produit, de l'efficacité opérationnelle et d'une meilleure gestion des pertes.





DUKE

// MAINTIEN AU CHAUD READYFLEX & MUHC

Flexibilité, connectivité, utilisation intuitive.



**GARANTIE
1 AN**

1 TEMPÉRATURE POUR 2 BACS • 1 TIMER PAR BAC RÉGLAGE INDÉPENDANT DE LA CHALEUR (HAUT ET BAS)

Le READYFLEX a été développé spécifiquement pour augmenter les temps de maintien tout en préservant la qualité des aliments grâce à son réglage différencié de température sur le dessus et le dessous des bacs pour vous offrir les meilleures performances !



Réf. RFHU-23

AVANTAGES :

- Ecran tactile
- Connectivité Wifi/Bluetooth/Réseau
- Programmation directe ou à distance via espace cloud
- «Programmation» de vos recettes en fonction des services (pdj/dej/dîner)

OPTIONS :

- Panneau de contrôle avant et arrière pour utilisation traversante
- Couvercles pleins ou perforés
- Grilles - égouttoirs
- Time barre

FAMILLE	RÉF.	NIVEAUX	Nbre DE BACS	DIMENSIONS (LxPxH sur pieds en mm)	PUISSANCE (kW)	ALIMENTATION (V/A)
RFHU	RFHU-22	2	4 x 1/3 (65 mm)	483 x 357 x 292	1500	220 / 6,7
	RFHU-23		6 x 1/3 (65 mm)	660 x 357 x 292	2200	220 / 10
	RFHU-24		8 x 1/3 (65 mm)	838 x 357 x 292	2200	220 / 10
	RFHU-32	3	6 x 1/3 (65 mm)	483 x 357 x 409	2200	220 / 10
	RFHU-42	4	8 x 1/3 (65 mm)	483 x 357 x 526	2200	220 / 10

FLEXIBILITÉ • 1 TEMPÉRATURE PAR ÉTAGE • 1 TIMER PAR BAC

Utilisation optimisée permettant dans un seul appareil de stocker en bac GN 1/3, 1/2 ou 1/1.



Réf. MUHC

AVANTAGES :

- Ecran tactile
- Connectivité Wifi/Bluetooth/Réseau
- Programmation directe ou à distance via espace cloud
- «Programmation» de vos recettes en fonction des services (pdj/dej/dîner)

OPTIONS :

- Panneau de contrôle simple ou double pour utilisation traversante
- Couvercles pleins ou perforés
- Grilles - égouttoirs
- Time barre

FAMILLE	RÉF.	NIVEAUX	Nbre DE BACS	DIMENSIONS (LxPxH sur pieds en mm)	ALIMENTATION (V/A)
MUHC	MUHC-52	5	5 x 1/1 (65 mm)	480 x 610 x 640	230 / 9
			10 x 1/1 (65 mm)	810 x 610 x 640	230 / 13



MAINTIEN AU CHAUD ET TOASTER



Hatco a fait du maintien au chaud sa spécialité, en proposant une gamme complète d'appareils aux performances reconnues par les professionnels.

Hatco ne cesse depuis, de développer des idées innovantes pour garantir un service toujours plus efficace, fiable et rentable et ainsi s'adapter aux exigences du secteur de la restauration rapide et du CHR.





HATCO

// TOASTERS CONVOYEURS, BAINS-MARIE

**GARANTIE
1 AN**

TOASTERS CONVOYEURS



Réf. TQ-800H

AVANTAGES :

- Toastage uniforme et rapide
- Adaptés pour tous types de pains
- Différentes capacités de production
- Réglages en façade simples et faciles
- Flexibilité
- Chauffe par le haut et par le bas indépendant



Réf. TK-135B

BAINS-MARIE / CUISEURS



Réf. HW-FUL

AVANTAGES :

- Idéal pour maintien au chaud des soupes, sauces, légumes, etc
- Modèle RHW 3 en 1 : Cuisson/Remise en T°/ Maintien au chaud
- Vanne de vidange sur modèle RCTHW-1
- À poser ou à encastrer (suivant modèle)
- Faible consommation électrique



Réf. RCTHW-1



Réf. RHW-2



HATCO

// TIROIRS CHAUFFANTS ET POSTES DE MAINTIEN CHAUD

Gamme de tiroirs et postes de salage pour maintenir au chaud vos produits sans les dénaturer.



Réf. HDW-1N



TIROIRS CHAUFFANTS

AVANTAGES :

- Largeurs standards ou étroites
- A poser ou à encastrer
- Jusqu'à 4 tiroirs (3 pour les modèles à encastrer)
- Contrôles indépendants (thermostat individuel, moniteur de température, interrupteur d'alimentation)
- Glissières résistantes en acier inoxydable avec galets en nylon
- Roulettes et bacs en option
- capacité 1 x GN1/I 150 mm par tiroir

Réf. HDW-3



Réf. HDW-2B



Réf. UGFFBL

POSTES DE MAINTIEN CHAUD



Réf. GRFHS-21

AVANTAGES :

- Gamme polyvalente disponible dans plusieurs tailles, styles et sources de chaleur
- Prêt à brancher et à utiliser
- Interrupteur M/A ou thermostat réglable
- Éclairage en option suivant modèles
- Nombreux accessoires



Réf. GRFFB



Réf. GRFHS-PT26



HATCO

// PRÉSENTOIRS ET RAMPES CHAUFFANT(E)S

Présentoirs et rampes aux configurations multiples pour s'adapter aux besoins de chaque professionnel et mettre en valeur les produits.

**GARANTIE
1 AN**

PRÉSENTOIRS CHAUFFANTS

AVANTAGES :

- 1 ou 2 niveaux
- Étagères horizontales ou inclinées
- Différentes longueurs disponibles
- Base chauffante contrôlée par thermostat – Dessus chaleur infrarouge
- Lampes incandescentes pour une meilleure visibilité des produits



Réf. GRSDH-30D



Réf. GRAH-60D

RAMPES CHAUFFANTES



Réf. GRAH-24
avec pieds en C

AVANTAGES :

- Différentes longueurs disponibles
- Rampes simples ou doubles
- Avec ou sans éclairage
- Chaleur infrarouge – Isolation minimisant la déperdition de chaleur
- Divers supports de montage



FRIRE SANS EXTRACTION



Perfect Fry, marque du Groupe Middleby, vous propose des friteuses automatiques, sans extraction pour vous accompagner quel que soit votre lieu d'implantation.





PERFECT FRY

// LA FRITURE SANS EXTRACTION

Automatique, faible encombrement, sécurisé.

**GARANTIE
1 AN**



Réf. PFA 720

AVANTAGES :

- Modèle entièrement automatique avec extincteur intégré.
- 9 programmes de cuisson possibles
- Capacité de chargement : 1.35 Kg
- Production 40 kg/h

OPTION :

- Lampe chauffante fixable sous le bac de chargement (220V 500W)
- Version sans extincteur intégré



Réf. PFC 570

AVANTAGES :

- Modèle semi-automatique avec extincteur intégré.
- 9 programmes de cuisson possibles
- Capacité de chargement : 1.35 Kg
- Production 27 kg/h

OPTION :

- Version sans extincteur intégré



MODÈLE	EXTINCTEUR	PUISSANCE (KW)	DIMENSIONS (LxPxH en MM sur pieds)	CAPACITÉ (Huile en L)	PRODUCTION (KG/H)	POIDS NET (KG)
PFA 720	OUI	7.2	434 x 677 x 762	11	40	70
PFC 570	OUI	5.7	434 x 409 x 587	8	27	57
DSA 720	NON	7.2	434 x 677 x 762	11	40	70
DSE 570	NON	5.7	434 x 409 x 587	8	27	57

NOTRE ACCOMPAGNEMENT

Quelque soit votre projet dans la restauration rapide, nos experts seront là pour vous aider dans la définition de vos besoins, le choix des équipements, l'optimisation de l'agencement et la formation de vos équipes à l'utilisation.

Nous assurons aussi la livraison, l'installation et la mise en place ainsi que le service après-vente de nos équipements partout en France.

NOTRE SAV

Notre service après-vente regroupe des techniciens répartis sur toute la France pour vous assurer un service client de qualité et réactif. Sous la responsabilité d'un technicien expert, ils sont regroupés en équipe dans chaque région.

Ce sont tous des spécialistes des équipements de restauration rapide avec dans chaque région des techniciens frigoristes. Ils sont capables d'installer, de faire les mises en route, de former, de dépanner et d'assurer la maintenance de tous nos équipements.

Pour maintenir un haut niveau de compétence ils suivent régulièrement des formations sur les différents équipements sur lesquels nous intervenons.

Nous apportons à nos partenaires une expertise, un support technique, des formations ainsi qu'un accès privilégié à notre stock de pièces détachées.





Solutions
Food Equipment

Notre équipe support d'une dizaine de personnes au back office gère les appels, les devis, les commandes de pièces détachées et font du support technique pour nos clients et nos partenaires revendeurs.

Toutes nos interventions sont suivies dans notre outil informatique permettant d'analyser les temps d'intervention, les coûts de maintenance, les pièces remplacées par appareil, par site ou par client.

NOTRE HOT LINE EST ACCESSIBLE 7J/7

> 0826 804 059

> service@sfe-fr.com



Lorem ipsum

NOS GAMMES



- RÉFRIGÉRER -



- FRIRE -



- CUIRE -



- MAINTENIR -



Solutions
Food Equipment

Tél : 04 94 37 12 20 - contact@sfe-fr.com
Siège social : ZA NICOPOLIS - 288, rue des Lauriers - 83170 BRIGNOLES