



CONSERVER AU CHAUD

MAINTENIR
AU CHAUD
FWM

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

POLYVALENCE • 1 TEMPÉRATURE PAR ÉTAGE • 1 TIMER PAR BAC

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.

AVANTAGES :

- Polyvalent grâce aux bacs 1/3 interchangeables et système de couvercles amovibles
- Compartiment individuel empêchant tout transfert de saveur ou d'odeur

OPTIONS :

- Bac 1/3 de 65 mm ou 100 mm de profondeur
- Sur modèles à partir de 2 niveaux programmation possible de vos recettes en fonction des services (Petit déjeuner, déjeuner, lunch...)
- Couvercles pleins ou perforés
- Grilles



Réf. FWM3-21



Réf. FWM3-23

FAMILLE	RÉF.	NIVEAU	Nbre DE BACS	DIMENSIONS (LxPxH sur pieds en mm)	PUISSANCE
FWM	FWM3-13	1	3 x 1/3 (65mm)	750x450x190	230 V / 4 A
	FWM3-14		4 x 1/3 (65mm)	960x450x190	230 V / 5 A
	FWM34-15		5 x 1/3 (100mm)	1160x450x230	230 V / 6.5 A
	FWM3-21	2	2 x 1/3 (65mm)	370x450x300	230 V / 3 A
	FWM3-22		4 x 1/3 (65mm)	540x450x300	230 V / 5 A
	FWM34-22		4 x 1/3 (100mm)	580x450x380	230 V / 5 A
	FWM3-23		6 x 1/3 (65mm)	750x450x300	230 V / 8 A
	FWM34-23		6 x 1/3 (100mm)	750x450x380	230 V / 8 A
	FWM3-24		8 x 1/3 (65mm)	960x450x300	230 V / 10 A
	FWM34-24	8 x 1/3 (100mm)	960x450x380	230 V / 10 A	
	FWM34-32	3	6 x 1/3 (100mm)	530x450x540	230 V / 8 A
	FWM3-41	4	4 x 1/3 (65mm)	370x450x560	230 V / 5 A
	FWM3-42		8 x 1/3 (65mm)	530x450x560	230 V / 10 A
	FWM34-42		8 x 1/3 (100mm)	480x450x830	230 V / 10 A
	FWM34-43		12 x 1/3 (100mm)	290x450x830	230 V / 10 A



CONSERVER AU CHAUD

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

MAINTENIR
AU CHAUD
HSHU
MUHC

GRANDE CAPACITÉ • 1 TEMPÉRATURE PAR ÉTAGE • 1 TIMER PAR BAC



Réf. HSHU

AVANTAGES :

Le HSHU offre la possibilité de maintenir en température dans des bacs de grande capacité 1/2 ou 1/1.

OPTIONS :

- Panneau de contrôle simple ou double pour utilisation traversante
- Programmation de vos recettes en fonction des services (pdj/dej/lunch..)
- Version bacs 1/2 ou 1/1
- Couverts pleins ou perforés
- Grilles

FAMILLE	RÈF.	NIVEAU	Nbre DE BACS	DIMENSIONS (LxPxH sur pieds en mm)	PUISSANCE
HSHU	HSHU2-22	2	4 x 1/2 (65 mm)	830x660x310	230V / 11A
	HSHU-22	2	4 x 1/1 (65 mm)	830x660x310	230V / 11A
	HSHU-23	2	6 x 1/1 (65 mm)	1190x660x310	230V / 16A

FLEXIBILITÉ • 1 TEMPÉRATURE PAR ÉTAGE • 1 TIMER PAR BAC



Réf. MUHC

AVANTAGES :

Utilisation optimisée permettant dans un seul appareil de stocker en bac 1/3, 1/2 ou 1/1. Programmation de vos recettes en fonction des services (pdj/dej/lunch..).

OPTIONS :

- Panneau de contrôle simple ou double pour utilisation traversante
- Couverts pleins ou perforés
- Grilles

FAMILLE	RÈF.	NIVEAU	Nbre DE BACS	DIMENSIONS (LxPxH sur pieds en mm)	PUISSANCE
MUHC	MUHC-51	5	5 x 1/1 (65 mm)	480x610x640	230V / 9A
	MUHC-52		10 x 1/1 (65 mm)	810x610x640	230V / 13A



CONSERVER AU CHAUD

MAINTENIR
AU CHAUD
HS2

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

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



Réf. HS2

AVANTAGES :

Le HS2 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 !
Programmation de vos recettes en fonction des services (pdj/dej/lunch..).

OPTIONS :

- Panneau de contrôle simple ou double pour utilisation traversante
- Couverts pleins ou perforés
- Grilles

FAMILLE	RÈF.	NIVEAU	Nbre DE BACS	DIMENSIONS (LxPxH sur pieds en mm)	PUISSANCE
HS2	HS2-22	2	4 x 1/3 (65 mm)	480x470x330	230V / 8A
	HS2-23		6 x 1/3 (65 mm)	660x470x330	230V / 8A
	HS2-24	3	8 x 1/3 (65 mm)	840x470x330	230V / 11A
	HS2-34		12 x 1/3 (65 mm)	840x470x480	230V / 16A
	HS2-42		8 x 1/3 (65 mm)	480x470x620	230V / 11A

LE SERVICE SFE :

SFE vous accompagne tout au long de votre projet, conception, implantation et suivi de votre équipement.

UN BON MATÉRIEL NE VAUT RIEN SANS UN BON SERVICE.

SAV SFE performant **PARTOUT EN FRANCE**. Plus de **50 TECHNICIENS** agréés à votre disposition.

Une **HOTLINE** à votre écoute **6 JOURS/7 :**

0 826 804 059