



Make Fast Food Great Again !



ADANDE

ARRIS
CATERING EQUIPMENT

Duke

HATCO

HENNY PENNY
Engineered to Last

Manitowoc

niECO

PERFECT FRYZ
COMPANY

TRUE
REFRIGERATION

TURBOCHEF

Vitamix

XLT
Simple. Smart.

www.sfe-fr.com

LES VALEURS DE NOTRE ENTREPRISE



Créée il y a plus de 15 ans, SFE s'est imposée comme un acteur majeur des équipements dédiés à la restauration rapide.

Partis à trois, nous sommes désormais une équipe de près de 80 collaborateurs, animés par la passion et l'expertise au service de nos clients et des marques que nous représentons. Avec fierté, nous collaborons avec les plus grands noms de la restauration rapide en France, en représentant les meilleurs fabricants américains d'équipements dans leurs catégories respectives.

Depuis 2018, nous avons renforcé notre engagement avec un service après-vente intégré : une équipe de techniciens couvrant tout le territoire, soutenue par un back-office réactif disponible 7j/7 pour optimiser vos équipements.

En 2023, notre vision s'élargit avec la création de SFE Formations, un centre certifié « Qualiopi », offrant plus de 50 formations adaptées aux besoins de nos clients.

Pionniers dans notre secteur, nous innovons encore en nous engageant dans une démarche éco-responsable grâce à un service de rénovation de vos équipements, pour allier performance et durabilité. Chez SFE, nous bâtissons l'avenir à vos côtés.



Les valeurs que nous défendons au quotidien sont :

- **SERVICE** : Toujours avoir conscience que nous sommes au service de nos clients.
- **INTÉGRITÉ** : Etre ouvert, honnêtes, fiables et constants.
- **PASSION** : Travailler avec enthousiasme, en faire toujours plus pour nos clients et nos partenaires.
- **COURAGE** : Chercher l'excellence et faire les choses différemment.
- **INNOVATION** : Proposer des solutions innovantes à nos clients et à 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

02 /	ÉDITO
04 /	HENNY PENNY
12 /	XLT
16 /	TURBOCHEF
20 /	NIECO
24 /	ADANDE
28 /	MANITOWOC
32 /	DUKE
34 /	VITAMIX
38 /	ARRIS
42 /	HATCO
46 /	PERFECT FRY
48 /	TRUE
52 /	SERVICE APRÈS-VENTE

INDEX



/ RÉFRIGÉRER

- 25 • Adande - Tiroirs réfrigérés moteur latéral
- 26 • Adande - Tiroirs réfrigérés moteur arrière
- 27 • Adande - Autres modèles
- 29 • Manitowoc - Machine à glaçons
- 45 • True - Table de préparation
- 46 • True - Armoire et comptoir GN
- 47 • True - Armoires verticales



/ FRIRE

- 05 • Henny Penny - Friteuses ouvertes
- 07 • Henny Penny - Friteuses pression
- 43 • Perfect Fry - Friteuses sans extraction



/ CUIRE

- 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
- 39 • Arris - Grill avec humidification et plancha
- 43 • Hatco - Toaster et bains-maries



/ MAINTENIR

- 11 • Henny Penny - Armoires chaudes
- 33 • Duke - Maintien au chaud
- 44 • Hatco - Tiroirs chauffants
- 45 • Hatco - Présentoirs et rampes chauffantes



/ MIXER

- 35 • Vitamix - Blenders



HENNY PENNY®

Engineered to Last



FRITEUSE & MAINTIEN AU CHAUD



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

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 F5

La technologie au service de la friture avec ce modèle high-tech

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



SÉRIE F5



AVANTAGES :

- Programmation intelligente, ajustement du temps de cuisson selon le volume, pour un résultat toujours parfait.
- Cuve de 15 litres
- Nettoyage facile.
- Les informations à l'écran guident pas à pas l'utilisateur.
- Écran tactile et friteuse très robustes.
- Pompe de filtration la plus rapide du marché.

OPTIONS :

- 1/2 cuves

ACCESSOIRES :

- Couverts, brosses, paniers.



MODÈLE	ÉNERGIE	DESCRIPTION	ALIM. (V) PUISS. 1 CUVE (KW)	DIMENSIONS (MM - LxPxH)
SERIE F5 /OFE 511	⚡	1 CUVE, ÉLECTRIQUE	208V / 14 KW	478 x 938 x 1184
SERIE F5 /OFE 512	⚡	2 CUVES, ÉLECTRIQUE	240V / 2x14 KW	817 x 938 x 1184
SERIE F5 /OFE 513	⚡	3 CUVES, ÉLECTRIQUE	220/380V / 3x14 KW	1212 x 938 x 1184
SERIE F5 /OFE 514	⚡	4 CUVES, ÉLECTRIQUE	230/400V / 4x14 KW	1608 x 938 x 1184



HENNY PENNY

// SÉRIE GVE ET ÉVOLUTION ÉLITE

// SÉRIE GVE

Flexibilité, simplicité, et économie d'huile. Petites chaines 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
- Contrôleur 30 programmes

OPTIONS :

- 1/2 cuves
- 1 à 4 cuves



// SÉRIE ÉVOLUTION ÉLITE

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

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 l'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

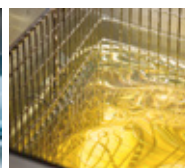


APPLICATION :

- 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

**LARGE
CAPACITÉ**

OPTIONS :

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

MODÈLE	ÉNERGIE	CAPACITÉ 1 CUVE (L)	CONFIGURATION	OPTION I/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

// SÉRIE OFE

GARANTIE
2 ANS,
7 ANS POUR
LA CUVE



Réf. OFE 141

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
- Jusqu'à 5 programmes de cuisson enregistrés
- Résistance releveable pour facilité l'entretien
- Computron 1500

OPTIONS :

- Avec ou sans filtration
- Cuve split

ACCESSOIRES

ET CONSOMMABLES DISPONIBLES

- Panier Full size ou demi-panier
- Couvercle de protection
- Kit brosse de nettoyage

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)
OFE 141	↗	27	1 à 2 cuves	Oui	NON	380 / 14	482 x 859 x 1177
OFE 142	↗	27	1 à 2 cuves	Oui	NON	380 / 14	830 x 859 x 1177

// CHARIOT DE VIDANGE D'HUILE USAGÉE

Le travail peu attrayant de la vidange, transport et l'élimination de l'huile de friture usagée devient beaucoup plus facile avec l'Henny Penny ODS 310 pour l'élimination des huiles.

Il suffit de retirer le bac de filtration de la friteuse, mettre l'ODS à sa place, vidanger l'huile de la cuve, puis transporter l'huile dans l'ODS jusqu'au bac de récupération. Transférer l'huile avec la pompe manuelle.



ODS 310



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 plus grande longévité de l'huile et une qualité constante des produits.

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

// SÉRIE PFE-PFG



Réf. 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



Réf. PFE 500 - PFG 600
Capacité 4 Têtes

LES DIFFÉRENTS COMPUTRONS //

Computron 1000



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

Computron 1500



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

Computron 8000



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»



HENNY PENNY

// FRITEUSE PRESSION HAUT RENDEMENT



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

// 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 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 (couvercle levé)
PFG 600	⚡	22	6,4	Computron 1000 ou 8000	230 / 25,6	500 x 980 x 1600 (couvercle levé)
PFE 591	⚡	51	11	Computron 8000	380 / 17	648 x 1067 x 1803 (couvercle levé)
PFG 691	⚡	61	11	Computron 8000	230 / 26,4	648 x 1067 x 1803 (couvercle levé)
PXE 100	⚡	38	11	Velocity computer	380 / 17	610 x 1040 x 1829 (couvercle levé)



HENNY PENNY

// ARMOIRES DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

Anticipation du service, respect HACCP, qualité de conservation.



Réf. HC5

**GARANTIE
2 ANS**

AVANTAGES ARMOIRES :

- Choix de la taille (5 ou 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
- Contrôles électroniques

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





CUISSON AU FOUR CONVOYEUR





XLT

// FOURS À CONVOYEUR

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

**GARANTIE
5 ANS**

Réf. XLT 2440



AVANTAGES :

- Meilleure garantie 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 offre une meilleure productivité, une cuisson régulière et un process plus sûr pour toutes les protéines (viandes, poissons,...)

**GARANTIE
5 ANS**



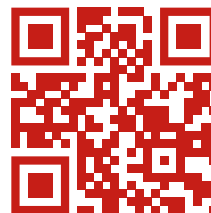
XLT 2336 RADIANT sur un four XLT 2336 PIZZA

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



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



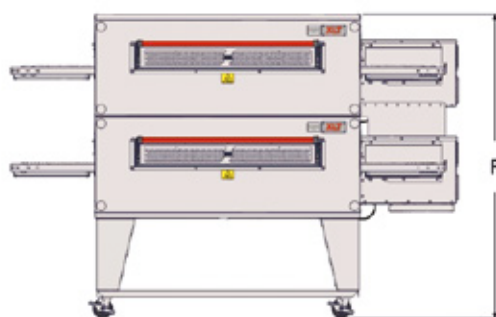
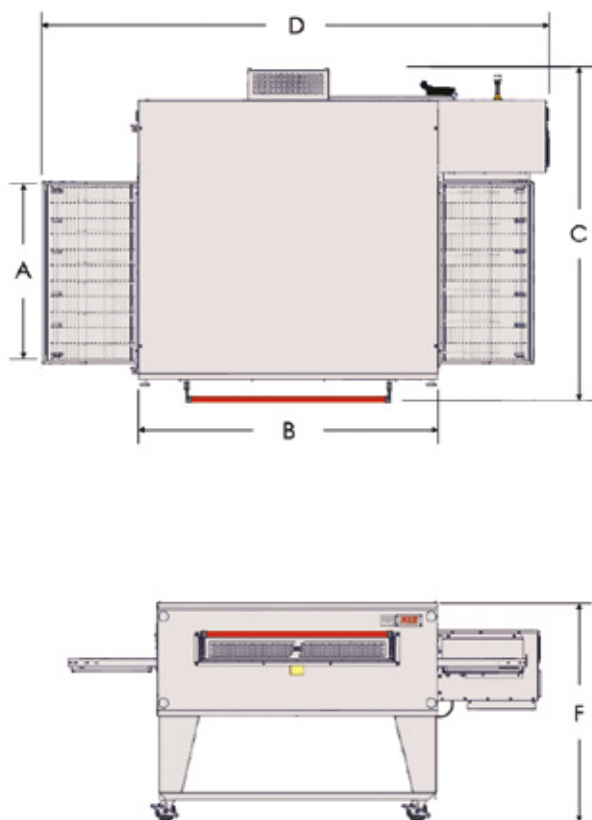


XLT

// 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	1080	1590	1720	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



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

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 panin



Réf. CIBO+



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
CIBO+	395 x 665 x 640	340 x 340 x 195	3,5
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

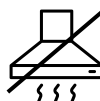
// FOURS GRANDE CAPACITÉ POUR SNACKING
ET BRASSERIE

Puissance, rapidité et utilisation intuitive.

**GARANTIE
1 AN**



Réf. BULLET



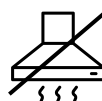
SANS EXTRACTION

AVANTAGES :

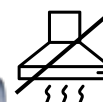
- Réglage indépendant de la puissance de l'air du haut et du bas
- Acceptent des bacs gastro inox
- Écran tactile avec menus icones
- Connexion wifi
- Catalyseur intégré pour un fonctionnement sans extraction
- Productivité et rapidité de cuisson sans pareil.
- Très grande facilité d'utilisation (port USB / WIFI / Carte pour la mise à jour des menus).
- Pas besoin de hotte.
- Nettoyage facilité avec le refroidissement rapide (utilisation d'un bac de glaçons).



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 et facilité d'utilisation.

**GARANTIE
1 AN**



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 :

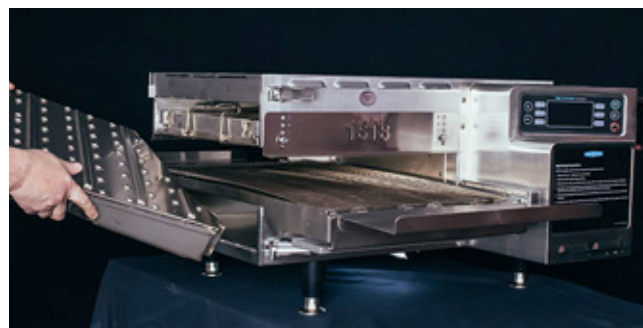
- Réglage indépendant de la puissance de l'air du haut et du bas
- Cuisson à 450°C en 90 sec pour une pizza fraîche
- Catalyseur intégré pour un fonctionnement sans extraction
- 6 programmes pré-réglés
- Air forcé par impingement
- Facilité de nettoyage

OPTIONS :

- Split belt (2 tapis indépendants) pour les convoyeurs
- Différents coloris disponibles
- Support de hauteur 900 mm ou 600 mm



Réf. 1618 - 2020 - 2620



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



LA CUISSON À LA FLAMME



Depuis 1952, Nieco 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.





NIECO

// CUISSON À LA FLAMME MV-62

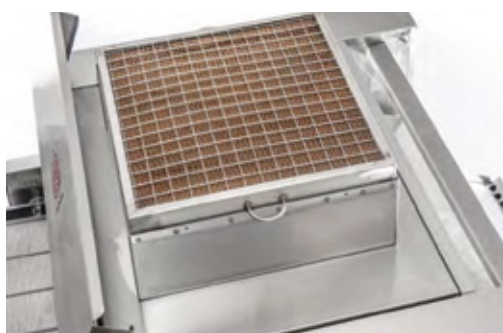
Goût incomparable, process de cuisson automatisé, qualité constante.



**GARANTIE
1 AN**



Réf. MV62C



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 (MV62E/G) ou deux tapis de 17 cm (MV62-2E/G)
- Électrique ou gaz
- Écran tactile

OPTIONS :

- 2 tapis de 17 cm



Ensemble de 2 JF63E sur tiroirs Adande

MODÈLE	ÉNERGIE	TENSION	PUISSANCE	DIMENSIONS (LxPxH en MM sur pieds)	POIDS NET
MV62C-G MV62C-2G	🔥	230V monophasé 2A	50 000 BTU/h (14,5 KW)	728 x 999 x 869	218 kg
MV62C-E MV62C-2E	⚡	380V triphasé 15A	11 KW	648 x 1073 x 908	218 kg

NIECO

// CUISSON À LA FLAMME MV-63



**GARANTIE
1 AN**



Réf. MV63

AVANTAGES :

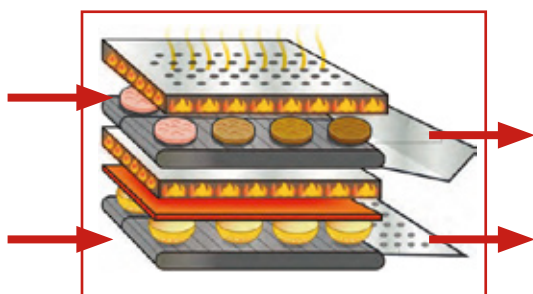
- 3 bacs de réception
- Catalyseur
- Au choix :
 - Tapis de chargement viande fraîche ou viande surgelée
 - Disponible en électrique ou au gaz
 - Disponible à retournement ou traversant
 - Un tapis supplémentaire pour toaster les buns (MV63 Bun Grill)
 - Sur stand ou sur pieds
 - Écran tactile programmable
 - Modèle traversant (MV63 Bun Grill) : les viandes entrent par l'avant du broiler et ressortent par l'arrière

OPTIONS :

- Un tapis de 56cm (MV63 E/G) ou deux tapis de 30 et 25cm (MV63 2E/G)
- support à roulettes pour les deux modèles.

Réf. MV63 Bun Grill

Principe du Bun Grill



MODÈLE	ÉNERGIE	TENSION	PUISSANCE	DIMENSIONS (LxPxH en MM sur pieds)	POIDS NET
MV63G / MV63-2G	△	230V monophasé 5A	80 000 BTU/h (22 KW)	1040 x 999 x 869	268 kg
MV63E / MV63-2E	⚡	380V triphasé 24A	18 KW	985 X 1070 X 901	268 kg
MV63G BG / MV63-2G BG	△	230V monophasé 12A	51 000BTU/h (15 KW)	1040 x 1197 x 798	277 kg
MV63E BG – MV63-2E BG	⚡	380V triphasé 13A	20 KW	1040 x 1197 x 798	277 kg

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



NIECO

// CUISSON À LA FLAMME MV-64

**GARANTIE
1 AN**

AVANTAGES :

- 4 bacs de réception
- Catalyseur
- Au choix :
 - Tapis de chargement viande fraîche ou viande surgelée
 - Disponible à retournement ou traversant
 - Modèle traversant : les viandes entrent par l'avant du broiler et ressortent par l'arrière (MV64 Bun Grill)
 - Un tapis supplémentaire pour toaster les buns (MV64 Bun Grill)
 - Écran tactile

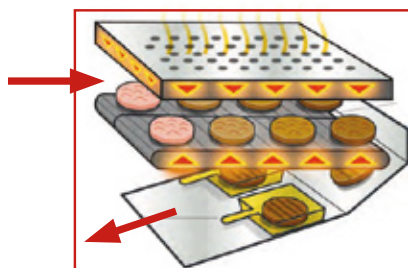
OPTIONS :

- Contrôleur Multi-produits (MV64)
- Un tapis de 68cm ou deux tapis de 33cm chacun
- Support à roulettes pour les deux modèles

Réf. MV64 Bun Grill



Réf. MV64



Principe de
retournement

MODÈLE	ÉNERGIE	TENSION	PUISSANCE	DIMENSIONS (LxPxH en MM sur pieds)	POIDS NET
MV64G / MV64-2G	△	230V monophasé 6A	105 000 BTU/h (28 KW)	1086 x 1072 x 889	249kg
MV64G BG / MV64-2G BG	△	230V monophasé 12A	75 000 BTU/h (22 KW)	1045 x 1197 x 798	299 kg
MV74E	⚡	380V triphasé 31A	20 KW	1116 x 1072 x 902	306 kg

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



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.

**GARANTIE
2 ANS**

STOCKAGE RÉFRIGÉRÉ POUR TOUT TYPE D'APPLICATION



Réf. VCS2

AVANTAGES :

- Stockage conséquent (80 litres par tiroir) 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 possibles (différents plans de travail et configurations de roulettes)
- 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. VLS2

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
VLS1	1 tiroir / 4 BACS GNI/I PROF 75	230	POSITIF 0,8 KW NEGATIF 2 KW	1100 x 700 x 436
VLS2	2 tiroirs / 8 BACS GNI/I PROF 75	230	POSITIF 1,6 KW NEGATIF 4 KW	1100 x 700 x 775



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



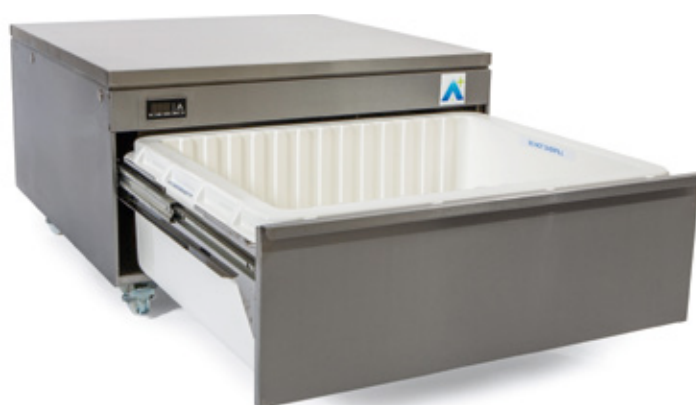
Réf. VCR2

AVANTAGES :

- Stockage conséquent (80 litres par tiroir), 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 possibles (différents plans de travail et configurations de roulettes)
- 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 GN1/1 PROF 100	230	POSITIF 0,8 KW NEGATIF 2 KW	878 x 885 x 494
VCR2	2 tiroirs / 8 BACS GN1/1 PROF 100	230	POSITIF 1,6 KW NEGATIF 4 KW	878 x 885 x 891
VCR3	3 tiroirs / 12 BACS GN1/1 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



MACHINE À GLAÇONS



Fondée dans les années 1960, Manitowoc est aujourd'hui l'un des leaders mondiaux dans la fabrication de machines à glace professionnelles. Présente dans plus de 100 pays, la marque propose un catalogue de plus de 200 modèles, reconnu pour sa fiabilité, sa technologie avancée et son adaptabilité aux besoins du secteur de la restauration.

Les machines Manitowoc se distinguent par leur efficacité énergétique, leur interface intuitive, leur entretien simplifié et leurs fonctionnalités intelligentes comme les cycles de nettoyage automatisés ou la programmation de la production de glace selon les besoins.





MANITOWOC ICE

// MACHINE À GLAÇONS

La nouvelle génération de machine à glaçons.

**GARANTIE
1 AN**

Une consommation d'énergie réduite de 9 % en moyenne et une augmentation de la production de glace jusqu'à 12 %.

AVANTAGES :

- Écran easyTouch®, le nouvel écran tactile à icônes.
- Facile à programmer.
- Production de glace programmable selon vos besoins dans la semaine.
- Bac de stockage facile à nettoyer.
- Capacité de production de 200 kg jusqu'à 900 kg.
- Capacité de stockage de 119 à 400 kg.

ACCESSOIRES ET CONSOMMABLES :

- Support externe pour la pelle.

OPTIONS :

- Système de nettoyage automatique.
- Inhibiteur de virus et de bactéries LuminIce® II.
- Filtre à eau Arctic Pure Plus à déconnexion rapide



Glaçon dice et half-dice



INDIGO NXT

MODÈLE	PRODUCTION DE GLACE (KG)	HAUTEUR DU BAC (CM)	LARGEUR (CM)	PROFONDEUR DU BAC (CM)
IT0420 D-320 BIN	209	151,1	55,9	86,4
IT0620 D-420 BIN	261	181,6	55,9	86,4
IT0300 D-400 BIN	141	138,4	76,2	86,4
IT0450 D-400 BIN	222	151,1	76,2	86,4
IFO500N IT0500 D-400 BIN	249	151,1	76,2	86,4
IF0600N D-570 BIN	302	181,6	76,2	86,4
IT0750N D6570 BIN	324	181,6	76,2	86,4
IF0900N D-570 BIN	376	194,3	76,2	86,4
IT0900N D-570 BIN	392	194,3	76,2	86,4
ITI200 D-570 BIN	550	201,9	76,2	86,4
ITI500N D-970 BIN	753	201,9	121,9	86,4
ITI900N D-970 BIN	891	201,9	121,9	86,4



MANITOWOC ICE

// MACHINE À GLAÇONS


La nouvelle génération de machine à glaçons.



NEO

AVANTAGES :



- Grande production et stockage
- Facile à nettoyer
- Économie d'énergie de 10%
- Consommation d'eau jusqu'à -25%
- Compact et facile à installer
- Glaçons Dice et Half-Dice

	80A	140A	240A	310A
MODÈLE NEO				
DIMENSIONS EN CM (L X P X H)	50x56,8x91,4	66x72,4x98	66x72,4x98	76x72,4x98
PRODUCTION DE GLACE (KG)	51	60	87	117
STOCKAGE	14	40	36	55
GLAÇONS	Dice	Dice	Half Dice	Dice



AVANTAGES :

- Qualité et garantie Manitowoc
- Trappe large = accès facile pour le service
- 5 modèles selon vos besoins de production et stockage
- Plug'n play
- Glaçons gourmets

	20A	30A	40A	50A	80A
MODÈLE SOTTO					
DIMENSIONS EN CM (L X P X H)	34,5x45x63	45x47,5x65	55x55x80	70x60x90	70x60x90
PRODUCTION DE GLACE (KG)	25	35	52	58	80
STOCKAGE	5,5	5,5	14	14	30



SOTTO



MANITOWOC ICE

// MACHINE À GLAÇONS

La nouvelle génération de machine à glaçons.



Grâce à une nouvelle génération de compresseurs et d'éléments de refroidissement optimisés, les machines à glace Manitowoc permettent une réduction moyenne de 9 % de la consommation d'énergie tout en augmentant la capacité de production jusqu'à 12 %. Compactes et silencieuses, elles sont idéales pour les besoins intensifs des établissements de santé, des bars et des restaurants.

LES AVANTAGES :

- L'écaille de glace ou Flakes est parfait pour les étals de poissonnerie, les présentations de buffet ou bien l'usage en hôpital.
- Ergonomique, facile à utiliser.
- Réfrigérant R 290A
- Support externe pour la pelle.

LES OPTIONS :

- Inhibiteur de virus et de bactéries LuminIce® II.
- Filtre à eau Arctic Pure Plus à déconnexion rapide



UFP-0244



RÉF.	UFP0244	UFP200	UFP388	UFP399
GROUPE	AIR ET EAU			
DIM EN CM (LXPXH)	50 x 60 x 84,3	50 x 66 x 95,3	73,8 x 69 x 107,3	73,8 x 69 x 117,3
PROD / 24 H (KG)	113	113	153	153
STOCKAGE (KG)	20	23	40	55
GLACE	FLAKES			



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 meilleurs 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
- Couverts pleins ou perforés
- Grilles - égouttoirs
- Timer bar

FAMILLE	RÉF.	NI-VEAUX	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





BLENDER



Vitamix est une marque américaine de blenders haut de gamme, fondée en 1921. Réputée pour ses appareils puissants et durables, Vitamix se distingue par sa capacité à traiter une grande variété d'aliments, des smoothies aux soupes.

Sa mission est de faciliter la préparation de repas sains et équilibrés, tant pour les particuliers que les professionnels. La marque se distingue par son excellent service client et son engagement en faveur de la durabilité, utilisant des matériaux recyclables et offrant des garanties prolongées.





VITAMIX

// BLENDER

Le blender le plus silencieux

**GARANTIE
3 ANS MOTEUR
1 AN BOL ET
COUTEAU**

Réf. THE QUIET ONE



LES AVANTAGES :

- La technologie avancée en matière d'amortissement des vibrations permet d'obtenir des boissons de qualité dans une ambiance bien plus agréable
- Le boîtier d'insonorisation à fixation magnétique facilite beaucoup le nettoyage et le démontage. Aucune vis ne vient gêner le boîtier
- 6 boutons de programme, avec 34 programmes optimisés pour un mélange plus simple et régulier
- Fabriqué en copolymère Eastman Tritan® sans bisphénol A (BPA), le récipient Advance® est anti-rayure, incassable et offre une grande résistance aux agents chimiques tout au long de son cycle de vie. Grâce à son bec verseur anti-goutte, il facilite l'écoulement tout en réduisant les salissures et les gaspillages.
- La gestion de l'air et un moteur d'une puissance maximale de ≈1300 Watts permettent de diminuer le bruit, d'améliorer la fiabilité et de réduire le temps d'indisponibilité

DESCRIPTIF

Comprend un moteur Quiet One®, un récipient Advance Tritan de 1,4 litre transparent emboîtable à haute résistance aux chocs, un jeu de lames, un couvercle Advance et son socle moteur

CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES

220 - 240 V
50 - 60 Hz
I 300 - I 550 W

POIDS NET EN KG

9,1

DIMENSIONS HxLxP EN CM

45,7 x 21,6 x 27,2





VITAMIX

// BLENDER

L'outil du barman

GARANTIE
3 ANS MOTEUR
1 AN BOL ET
COUTEAU

RÉF. DRINK MACHINE ADVANCE®



LES AVANTAGES :

- Les six (6) programmes optimisés et l'interruption automatique vous permettent de mettre l'appareil en marche et de vous en éloigner tout en assurant des résultats uniformes
- La commande d'impulsion rafraîchit rapidement les boissons pour une plus grande efficacité
- Fabriqué en copolymère Eastman Tritan® sans bisphénol A (BPA), le récipient Advance® est anti-rayure, incassable et offre une grande résistance aux agents chimiques tout au long de son cycle de vie. Grâce à son bec verseur anti-goutte, il facilite l'écoulement tout en réduisant les salissures et les gaspillages.
- Le moteur évolué est conçu pour résister à la surchauffe lorsqu'on mélange des ingrédients épais ; la chaleur dégagée lors de l'opération est ainsi réduite et la fiabilité est accrue pendant les périodes d'utilisation intensive



DESCRIPTIF	CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES	POIDS NET EN KG	DIMENSIONS HxLxP EN CM
Comprend un mixeur Barboss® Advance® avec un récipient Advance® Tritan de 0,9 litres à haute résistance aux chocs, un jeu de lames, couvercle et un socle rouge.	220 - 240 V 50 - 60 Hz I 000 - I 200 W	5,5	44,9 x 20,3 x 22,9

Réf. MIX'N MACHINE

LES AVANTAGES :

- Facile à utiliser d'une seule main
- Six réglages préprogrammés
- Garantie de résultats constants
- Fonction pulse pour finir un dessert
- Fonctionne avec de la glace dure ou du frozen yogourt moelleux
- Arrêt automatique en fin de cycle
- Différents agitateurs pour multiplier les recettes





VITAMIX

// BLENDER

Votre allié en cuisine

**GARANTIE
3 ANS MOTEUR
1 AN BOL ET
COUTEAU**

Réf. VITA-PREP3



LES AVANTAGES :

- Le moteur d'une puissance maximale de ≈ 1300 Watts offre une performance inégalée pour faire des purées, broyer, hacher et bien plus
- Le dispositif d'accélération permet une maîtrise et une transformation aisée des ingrédients solides
- Le ventilateur évolué assure une fiabilité optimale lors des périodes d'utilisation intensive
- Fabriqué en copolymère Eastman Tritan® sans bisphénol A (BPA), ce récipient de 2,0 l est anti-rayure, incassable et offre une grande résistance aux agents chimiques tout au long de son cycle de vie. Son puissant moteur dirige les ingrédients vers les lames pour un mélange plus efficace et Rapide.
- Automatic feed back control : le blender vient reconnaître la puissance qu'il a besoin de délivrer pour atteindre le résultat optimum

DESCRIPTIF	CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES	POIDS NET EN KG	DIMENSIONS HxLxP EN CM
Comprend l'appareil VITA-Prep 3 avec un récipient Advance® Tritan de 2 litres à haute résistance aux chocs, jeu de lames, couvercle, dispositif d'accélération et socle noir.	220 - 240V 50 - 60 Hz I 100 - I 200 W	5,5	50,8 x 20,3 x 22,2





LA CUISSON MAÎTRISÉE



Depuis plus de 30 ans, Arris conçoit des grills vapeur / haute température capables d'atteindre environ 340 °C, garantissant une cuisson parfaite : croustillant à l'extérieur, juteux et savoureux à l'intérieur.

Faciles à utiliser, ces appareils ne demandent pas d'intervention complexe : préchauffage rapide, contrôle précis, réglages simples...

Et côté nettoyage, tout a été pensé pour simplifier l'entretien : la surface de cuisson s'ouvre, l'accès est direct, l'usage s'adapte aux cuisines professionnelles exigeantes.





ARRIS

// OVERGRILL

Le grill doubleface, basse consommation, facile à entretenir avec apport d'humidité

**GARANTIE
18 MOIS**

AVEC MEUBLE



Réf. GE 519 EL

À POSER



Réf. GE 519 EL TOP

Réf. OVERGRILL

LES AVANTAGES :

- Peut être utilisé que en partie inférieure.
- Technologie GRILLVAPOR : humidification des aliments, meilleur transfert de chaleur, évite le dessèchement lors de la cuisson
- Limite la perte de poids des aliments
- Cuisson jusqu'à 50% plus rapide
- Economie d'énergie
- Bac à eau qui récupère les graisses
- Facile à nettoyer
- Programmation des cuissons ou pilotage par sonde à coeur
- Plus de 200 steaks surgelés à l'heure
- Permet la fonte du fromage en fin de cuisson

OPTIONS :

- Sonde à coeur
- Au choix, à poser ou avec meuble
- Alimentation et vidange d'eau possible
- Couvercle automatique ou manuel avec signal sonore
- Roulettes pour les meubles



Bac à eau sous le grill



8 à 12 steaks par cuisson



Facilité démontage pour nettoyage

À POSER

RÉFÉRENCE	GE 509 EL TOP	GE 509 EL AUTO TOP	GE 519 EL TOP	GE 509 EL AUTO TOP
DIM. HORS TOUT (LXPXH) MM	500x900x465			
DIM. SURFACE DE CUISSON (LXPXH) MM	380x530			
VOLTAGE / PUISSANCE	400V 3P / 8 KW			
VIDANGE VERS LE RÉSEAU	NON		OUI	
REMPLISSAGE D'EAU	MANUEL		AUTO	
OUVERTURE AUTO FIN DE CUISSON		OUI		OUI
POIDS (KG)	96	104	96	104

AVEC MEUBLE

RÉFÉRENCE	GE 509 EL	GE 509 EL AUTO	GE 519 EL	GE 509 EL AUTO
DIM. HORS TOUT (LXPXH) MM	500x900x900			
DIM. SURFACE DE CUISSON (LXPXH) MM	380x530			
VOLTAGE / PUISSANCE	400V 3P / 8 KW			
VIDANGE VERS LE RÉSEAU	NON		OUI	
REMPLISSAGE D'EAU	MANUEL		AUTO	
OUVERTURE AUTO FIN DE CUISSON		OUI		OUI
POIDS (KG)	111	116	111	116



ARRIS

// GRILLVAPOR

Cuisson saine au grill, avec apport d'humidité

**GARANTIE
18 MOIS**

AVEC MEUBLE



Réf. GE 817 EL

À POSER



Réf. GE 817 EL TOP



Poste de travail GRILLVAPOR

LES AVANTAGES :

- Grill à barreaux ronds
- Grille relevable
- Technologie GRILLVAPOR : humidification des aliments, meilleur transfert de chaleur, évite le dessèchement lors de la cuisson.
- Limite la perte de poids des aliments
- Cuisson rapide
- Economie d'énergie
- Bac à eau qui récupère les graisses
- Facile à nettoyer
- Programmation des cuissons ou pilotage par sonde à coeur

OPTIONS :

- Sonde à coeur
- Au choix, à poser ou avec meuble
- Alimentation et vidange d'eau possible
- Rebords antiéclaboussures
- Plaque haute pour finir les cuissons
- Roulettes pour les meubles
- Version gaz
- Version compact pour Food truck sur demande



Cuisson avec humidification des aliments

À POSER

RÉFÉRENCE	GE 407 EL TOP	GE 807 EL TOP	GE 1207 EL TOP	GE 409 EL TOP	GE 809 EL TOP
DIM. HORS TOUT (LXPXH) MM	420x700x440	800x700x440	1195x700x440	420x900x440	800x900x440
DIM. SURFACE DE CUISSON (LXPXH) MM	390x530	760x530	1155x530	390x730	760x730
VOLTAGE / PUISSANCE	400V 3P / 5,21 KW	400V 3P / 10,42 KW	400V 3P / 15,63 KW	400V 3P / 7,81 KW	400V 3P / 15,62 KW
VIDANGE VERS LE RÉSEAU	NON				
REMPLISSAGE D'EAU	MANUEL				
POIDS (KG)	50	83	117	57	98

AVEC MEUBLE

RÉFÉRENCE	GE 417 EL	GE 817 EL	GE 1217 EL	GE 419 EL	GE 819 EL
DIM. HORS TOUT (LXPXH) MM	420x700x850	800x700x850	1195x700x850	420x900x850	800x900x850
DIM. SURFACE DE CUISSON (LXPXH) MM	390x530	760x530	1155x530	390x730	760x730
VOLTAGE / PUISSANCE	400V 3P / 5,21 KW	400V 3P / 10,42 KW	400V 3P / 15,63 KW	400V 3P / 7,81 KW	400V 3P / 15,62 KW
VIDANGE VERS LE RÉSEAU	OUI				
REMPLISSAGE D'EAU	AUTO				
POIDS (KG)	61	98	132	73	117



ARRIS

// FRYTOP GREEN ENERGY

Plancha acier, facile à nettoyer, forte inertie thermique



**GARANTIE
18 MOIS**

AVEC MEUBLE



Réf. FT 409 EL

À POSER



Réf. FT 409 EL TOP

Réf. OVERGRILL

LES AVANTAGES :

- Plancha lisse en acier
- Qualité d'acier spécial pour éviter l'adhérence
- Économies d'énergie, avec rendement élevé
- Faible puissance installée
- Absorption des chocs thermiques
- Température uniforme sur l'ensemble de la surface de la plancha
- Jusqu'à 290 °c, avec sonde de sécurité
- Cuisson rapide
- Confort d'utilisation
- Gestion précise de la température
- Pilotage par sonde à coeur
- Vraiment facile à nettoyer, avec de l'eau
- Grand bac de réception des jus

OPTIONS :

- Sonde à coeur
- Au choix, à poser ou avec meuble
- Rebords antiéclaboussures
- Racloir
- 2 profondeurs au choix : 700 ou 900 mm



Poste de travail FRYTOP GREEN ENERGY



À POSER

RÉFÉRENCE	FT 407 EL TOP	FT 807 EL TOP	FT 409 EL TOP	FT 809 EL TOP
DIM. HORS TOUT (LXPXH) MM	420x700x400	800x700x400	420x900x400	800x900x400
DIM. SURFACE DE CUISSON (LXPXH) MM	340x510	720x510	340x710	720x710
VOLTAGE / PUISSANCE	400 V 3P / 2,8 KW	400 V 3P / 5,6 KW	400 V 3P / 4,2 KW	400 V 3P / 8,3 KW

AVEC MEUBLE

RÉFÉRENCE	FT 407 EL	FT 807 EL	FT 409 EL	FT 809 EL
DIM. HORS TOUT (LXPXH) MM	420x700x900	800x700x900	420x900x900	800x900x900
DIM. SURFACE DE CUISSON (LXPXH) MM	340x510	720x510	340x710	720x710
VOLTAGE / PUISSANCE	400 V 3P / 2,8 KW	400 V 3P / 5,6 KW	400 V 3P / 4,2 KW	400 V 3P / 8,3 KW



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
- Flexibilité
- Chauffe par le haut et par le bas indépendamment



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

Réf. HDW-3



Réf. HDW-2B



Réf. UGFFBL

POSTES DE MAINTIEN CHAUD

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. GRFHS-21



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

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

Réf. GRAH-60D



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



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 au centre de leurs préoccupations.

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.



**GARANTIE
5 ANS**



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 GNI/6
TPP	De 1133 à 3029 mm	De 6 à 15 bacs GNI/3



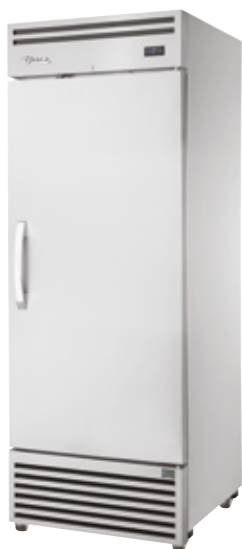
TRUE

// 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

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.





 ADANDE.



Hatco

HENNY PENNY.
Engineered to Last

Manitowoc.

niECO



True
REFRIGERATION

TURBOCHEF

 **Vitamix.**

XLT
Simple. Smart.

NOTRE HOT LINE EST ACCESSIBLE 7J/7

> 0826 804 059

> service@sfe-fr.com

// NOTES



NOS GAMMES



RÉFRIGÉRER



FRIRE



CUIRE



MAINTENIR



MIXER

Tél : 04 94 37 12 20 - contact@sfe-fr.com
Siège social : Z.A. Nicopolis - 260 Rue des Romarins 83170 BRIGNOLES