



Le maintien en température

Fondé en 1925 par Marsh P. Duke à Saint Louis dans le Missouri, Duke a fourni des équipements de cuisine à l'armée américaine pendant la seconde guerre mondiale. Puis dans les années 1990, Duke s'est investi dans les chaînes de restauration et s'est développé à l'international. Les équipements de cuisine Duke sont aujourd'hui présents dans plus d'une centaine de pays.

SOMMAIRE

3	Duke FWM3-22-1
4	Duke FWM3-22-2
5	Duke FWM3-23-1
6	Duke FWM3-23-2
7	Duke FWM3-24-1
8	Duke FWM3-24-2
9	Duke FWM3-42-1
10	Duke FWM3-42-2
11	Notre magasin de pièces détachées

Le Holding Cabinet Duke est un appareil de maintien en température. Utilisation de la technologie de dissipation thermique brevetée par Duke. L'objectif est de permettre de stocker des aliments "cuits ou précuits" pendant des périodes prolongées sans dégradation de leur qualité. Les compartiments autonomes et étanches de l'appareil éliminent totalement les transferts d'odeur. Une conception

unique de l'appareil DUKE : Les résistances moulées dans chaque compartiment de stockage vous donne : une meilleure répartition de la température, un rayonnement thermique optimisé. Les couvercles perforés ou non vous permettent d'optimiser le maintien en température de vos produits frits, croustillants ou chargés en humidité.



HOLDING CABINET DUKE MODELE FWM3-22-1

Caractéristiques techniques

Coffre de maintien en température	Single side controller	Dimensions	Puissance	Tension
2 x 2 bacs	Affichage des températures et des produits d'un seul côté	L.53 cm x P. 40 x H.30 cm Poids : 27,7 Kg	1 200 Watts - 5,2 AM	220-240 Volts - 50/60 Hz

Préserve l'intégrité de vos produits : lorsque vos produits, à une température donnée et pour un temps estimé, risquent de perdre de leur qualité, une alarme sonne pendant 5 secondes. Cela vous donne la possibilité de toujours servir à vos clients, en toute tranquillité, un produit de qualité.

AVANTAGE : cela réduit les pertes, le gaspillage, permet de gérer vos périodes de "Rush" tout en servant à vos clients un produit de qualité.

Le Holding Cabinet Duke est un appareil de maintien en température. Utilisation de la technologie de dissipation thermique brevetée par Duke. L'objectif est de permettre de stocker des aliments "cuits ou précuits" pendant des périodes prolongées sans dégradation de leur qualité. Les compartiments autonomes et étanches de l'appareil éliminent totalement les transferts d'odeur. Une conception

unique de l'appareil DUKE : Les résistances moulées dans chaque compartiment de stockage vous donne : une meilleure répartition de la température, un rayonnement thermique optimisé. Les couvercles perforés ou non vous permettent d'optimiser le maintien en température de vos produits frits, croustillants ou chargés en humidité.

HOLDING CABINET DUKE MODELE FWM3-22-2



Caractéristiques techniques

Coffre de maintien en température	Double side controller	Dimensions	Puissance	Tension
2 x 2 bacs	Affichage des températures et des produits des deux côtés	L.53 cm x P. 40 x H.30 cm Poids : 27,7 Kg	1 200 Watts - 5,2 AM	220-240 Volts - 50/60 Hz

Préserve l'intégrité de vos produits : lorsque vos produits, à une température donnée et pour un temps estimé, risquent de perdre de leur qualité, une alarme sonne pendant 5 secondes. Cela vous donne la possibilité de toujours servir à vos clients, en toute tranquillité, un produit de qualité.

AVANTAGE : cela réduit les pertes, le gaspillage, permet de gérer vos périodes de "Rush" tout en servant à vos clients un produit de qualité.

Le Holding Cabinet Duke est un appareil de maintien en température. Utilisation de la technologie de dissipation thermique brevetée par Duke. L'objectif est de permettre de stocker des aliments "cuits ou précuits" pendant des périodes prolongées sans dégradation de leur qualité. Les compartiments autonomes et étanches de l'appareil éliminent totalement les transferts d'odeur. Une conception

unique de l'appareil DUKE : Les résistances moulées dans chaque compartiment de stockage vous donne : une meilleure répartition de la température, un rayonnement thermique optimisé. Les couvercles perforés ou non vous permettent d'optimiser le maintien en température de vos produits frits, croustillants ou chargés en humidité.

HOLDING CABINET DUKE MODELE FWM3-23-1



Caractéristiques techniques

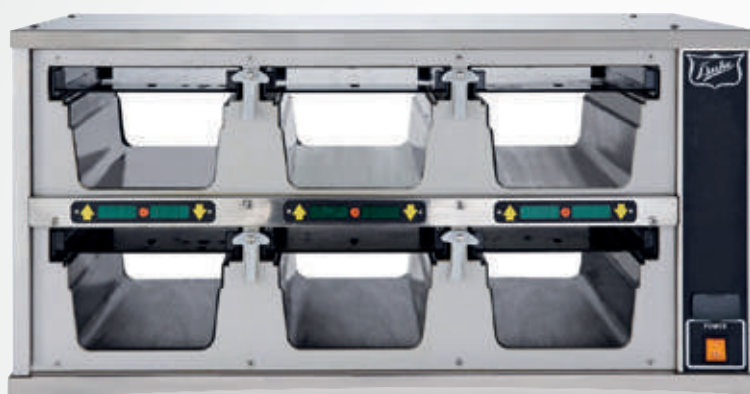
Coffre de maintien en température	Single side controller	Dimensions	Puissance	Tension
2 x 3 bacs	Affichage des températures et des produits d'un seul côté	L.74 cm x P. 40 x H.30 cm Poids : 37,9 Kg	1 800 Watts - 7,8 AM	220-240 Volts - 50/60 Hz

Préserve l'intégrité de vos produits : lorsque vos produits, à une température donnée et pour un temps estimé, risquent de perdre de leur qualité, une alarme sonne pendant 5 secondes. Cela vous donne la possibilité de toujours servir à vos clients, en toute tranquillité, un produit de qualité.

AVANTAGE : cela réduit les pertes, le gaspillage, permet de gérer vos périodes de "Rush" tout en servant à vos clients un produit de qualité.

Le Holding Cabinet Duke est un appareil de maintien en température. Utilisation de la technologie de dissipation thermique brevetée par Duke. L'objectif est de permettre de stocker des aliments "cuits ou précuits" pendant des périodes prolongées sans dégradation de leur qualité. Les compartiments autonomes et étanches de l'appareil éliminent totalement les transferts d'odeur. Une conception

unique de l'appareil DUKE : Les résistances moulées dans chaque compartiment de stockage vous donne : une meilleure répartition de la température, un rayonnement thermique optimisé. Les couvercles perforés ou non vous permettent d'optimiser le maintien en température de vos produits frits, croustillants ou chargés en humidité.



HOLDING CABINET DUKE MODELE FWM3-23-2

Caractéristiques techniques

Coffre de maintien en température	Double side controller	Dimensions	Puissance	Tension
2 x 3 bacs	Affichage des températures et des produits des deux côtés	L.74 cm x P. 40 x H.30 cm Poids : 37,9 Kg	1 800 Watts - 7,8 AM	220-240 Volts - 50/60 Hz

Préserve l'intégrité de vos produits : lorsque vos produits, à une température donnée et pour un temps estimé, risquent de perdre de leur qualité, une alarme sonne pendant 5 secondes. Cela vous donne la possibilité de toujours servir à vos clients, en toute tranquillité, un produit de qualité.

AVANTAGE : cela réduit les pertes, le gaspillage, permet de gérer vos périodes de "Rush" tout en servant à vos clients un produit de qualité.

Le Holding Cabinet Duke est un appareil de maintien en température. Utilisation de la technologie de dissipation thermique brevetée par Duke. L'objectif est de permettre de stocker des aliments "cuits ou précuits" pendant des périodes prolongées sans dégradation de leur qualité. Les compartiments autonomes et étanches de l'appareil éliminent totalement les transferts d'odeur. Une conception

unique de l'appareil DUKE : Les résistances moulées dans chaque compartiment de stockage vous donne : une meilleure répartition de la température, un rayonnement thermique optimisé. Les couvercles perforés ou non vous permettent d'optimiser le maintien en température de vos produits frits, croustillants ou chargés en humidité.



**HOLDING CABINET DUKE
MODELE FWM3-24-1**

Caractéristiques techniques

Coffre de maintien en température	Single side controller	Dimensions	Puissance	Tension
2 x 4 bacs	Affichage des températures et des produits d'un seul côté	L.74 cm x P. 40 x H.30 cm Poids : 37,9 Kg	1 800 Watts - 7,8 AM	220-240 Volts - 50/60 Hz

Préserve l'intégrité de vos produits : lorsque vos produits, à une température donnée et pour un temps estimé, risquent de perdre de leur qualité, une alarme sonne pendant 5 secondes. Cela vous donne la possibilité de toujours servir à vos clients, en toute tranquillité, un produit de qualité.

AVANTAGE : cela réduit les pertes, le gaspillage, permet de gérer vos périodes de "Rush" tout en servant à vos clients un produit de qualité.

Le Holding Cabinet Duke est un appareil de maintien en température. Utilisation de la technologie de dissipation thermique brevetée par Duke. L'objectif est de permettre de stocker des aliments "cuits ou précuits" pendant des périodes prolongées sans dégradation de leur qualité. Les compartiments autonomes et étanches de l'appareil éliminent totalement les transferts d'odeur. Une conception

unique de l'appareil DUKE : Les résistances moulées dans chaque compartiment de stockage vous donne : une meilleure répartition de la température, un rayonnement thermique optimisé. Les couvercles perforés ou non vous permettent d'optimiser le maintien en température de vos produits frits, croustillants ou chargés en humidité.



**HOLDING CABINET DUKE
MODELE FWM3-24-2**

Caractéristiques techniques

Coffre de maintien en température	Double side controller	Dimensions	Puissance	Tension
2 x 4 bacs	Affichage des températures et des produits des deux côtés	L.74 cm x P. 40 x H.30 cm Poids : 37,9 Kg	1 800 Watts - 7,8 AM	220-240 Volts - 50/60 Hz

Préserve l'intégrité de vos produits : lorsque vos produits, à une température donnée et pour un temps estimé, risquent de perdre de leur qualité, une alarme sonne pendant 5 secondes. Cela vous donne la possibilité de toujours servir à vos clients, en toute tranquillité, un produit de qualité.

AVANTAGE : cela réduit les pertes, le gaspillage, permet de gérer vos périodes de "Rush" tout en servant à vos clients un produit de qualité.

Le Holding Cabinet Duke est un appareil de maintien en température. Utilisation de la technologie de dissipation thermique brevetée par Duke. L'objectif est de permettre de stocker des aliments "cuits ou précuits" pendant des périodes prolongées sans dégradation de leur qualité. Les compartiments autonomes et étanches de l'appareil éliminent totalement les transferts d'odeur. Une conception

unique de l'appareil DUKE : Les résistances moulées dans chaque compartiment de stockage vous donne : une meilleure répartition de la température, un rayonnement thermique optimisé. Les couvercles perforés ou non vous permettent d'optimiser le maintien en température de vos produits frits, croustillants ou chargés en humidité.



HOLDING CABINET DUKE MODELE FWM3-42-1

Caractéristiques techniques

Coffre de maintien en température	Single side controller	Dimensions	Puissance	Tension
2 x 4 bacs	Affichage des températures et des produits d'un seul côté	L.53 cm x P. 400 x H.550 cm - Poids : 45 Kg	1 800 Watts - 7,8 AM	220-240 Volts - 50/60 Hz

Préserve l'intégrité de vos produits : lorsque vos produits, à une température donnée et pour un temps estimé, risquent de perdre de leur qualité, une alarme sonne pendant 5 secondes. Cela vous donne la possibilité de toujours servir à vos clients, en toute tranquillité, un produit de qualité.

AVANTAGE : cela réduit les pertes, le gaspillage, permet de gérer vos périodes de "Rush" tout en servant à vos clients un produit de qualité.

Le Holding Cabinet Duke est un appareil de maintien en température. Utilisation de la technologie de dissipation thermique brevetée par Duke. L'objectif est de permettre de stocker des aliments "cuits ou précuits" pendant des périodes prolongées sans dégradation de leur qualité. Les compartiments autonomes et étanches de l'appareil éliminent totalement les transferts d'odeur. Une conception

unique de l'appareil DUKE : Les résistances moulées dans chaque compartiment de stockage vous donne : une meilleure répartition de la température, un rayonnement thermique optimisé. Les couvercles perforés ou non vous permettent d'optimiser le maintien en température de vos produits frits, croustillants ou chargés en humidité.



HOLDING CABINET DUKE MODELE FWM3-42-2

Caractéristiques techniques

Coffre de maintien en température	Double side controller	Dimensions	Puissance	Tension
2 x 4 bacs	Affichage des températures et des produits des deux côtés	L.53 cm x P. 400 x H.550 cm - Poids : 45 Kg	1 800 Watts - 7,8 AM	220-240 Volts - 50/60 Hz

Préserve l'intégrité de vos produits : lorsque vos produits, à une température donnée et pour un temps estimé, risquent de perdre de leur qualité, une alarme sonne pendant 5 secondes. Cela vous donne la possibilité de toujours servir à vos clients, en toute tranquillité, un produit de qualité.

AVANTAGE : cela réduit les pertes, le gaspillage, permet de gérer vos périodes de "Rush" tout en servant à vos clients un produit de qualité.



Tel : (+216) 71 821 733

E-mail : Contact@lma.tn

22 Rue Kalaat Ayoub, Riadh Andalous, Ariana, 2058 - Tunisie

www.lma.tn