



Juillet / Août 2016

RED REPORT

NOUVELLES, OPINIONS
ET PROMOTIONS

RESTAURANT EQUIPMENT DISTRIBUTORS

Rabais d'été

Studio Pottery Blue
Moss Tapas - by Oneida



Champion®

The Dishwashing and Glasswashing Machine Specialists
Les spécialistes du lave-vaisselle et du lave-verres

**MOYER
DIEBEL**

Choisissez l'appareil selon vos besoins...

New!
Moyer Diebel
383 HT

383 HT- 208-240/60/1



- Affichage intuitif- indicateurs de progression de cycle numériques facilitant l'utilisation
- Appareil de type à débordement. Bon appareil tout usage.
- Drainage pompé- rinçage à l'eau fraîche!
- Aide au nettoyage- arrose l'intérieur de la cuve à la fermeture
- Sentinelle de remplissage- maintient le niveau d'eau approprié. Sentinelle de vidange- assure le drainage complet de l'appareil

APPELEZ-NOUS AFIN DE
CONNAÎTRE LES PRIX



Entièrement fabriqué et assemblé avec fierté au Canada

Toll Free: 1-800-263-5798 www.championindustries.com/canada



Moyer Diebel
401HT Plus

401 HT PLUS- 208-240/60/1

6,050.00\$

- Principe d'opération remplissage/vidange, donc l'eau du rinçage est toujours réutilisée comme eau du prochain lavage
- Parfait pour la vaisselle très sale.
- Élément chauffant de cuve de 2 kw pour un contrôle parfait de la température de l'eau de lavage
- Panneaux d'habillage en acier inoxydable pour un fonctionnement plus silencieux
- Affichage numérique facile à lire des températures de lavage et de rinçage
- Disjoncteur de 50 Amp. seulement pour 70 deg. d'élévation en 208/60/1

**Smart
VIDE**
by sammic



SmartVide8 Plus 2,150.00\$

SmartVide8 120 1,795.00\$

- Capacité maximale : 56 L/14 gal, connectivité Bluetooth pour HACCP
- Thermoplongeur commercial de grande précision
- Fiable, facile à utiliser, portable
- Muni de caractéristiques avancées qui permettent l'échange de données importantes pour améliorer l'expérience du chef et maintenir un contrôle HACCP efficace grâce à la connectivité Bluetooth
- Fabriqué en Espagne

CA-301 2,195.00\$

- Préparation des aliments
- Conformité CSST
- Fabriqué en Espagne



Distribué par :



sammic



KM-201B 3,950.00\$

- Capacité de stockage de 80 lb
- 215 lb/24 heures

KM-260B 4,450.00\$

- Capacité de stockage de 100 lb
- 268 lb/24 heures

KM-101BAH 3,260.00\$

- 115 lb/24 heures
- Capacité de stockage de 53 lb

KM-151B 3,585.00\$

- 146 lb/24 heures
- Capacité de stockage de 78 lb

KM-340M 4,425.00\$

Image : Appareil sur distributeur DB-130

- 310 lb/24 heures –

DB-130 4,399.00\$

- Capacité de stockage de 215 lb

KM-515M 4,880.00\$

- 527 lb/24 heures

KM-650M 5,725.00\$

- 661 lb/24 heures

B-300PF - Bin 1,575.00\$

- Capacité de stockage de 300 lb

B-500PF - Bin 1,695.00\$

- Capacité de stockage de 500 lb

East: www.permul.com

West: www.rsl.ca



Dessus de bac vendus
séparément



1" Large Cube

IM-500SAA 6,795.00\$

- Machine à cubes empilable
- 500 lb/24 heures

IM-200BAA 7,195.00\$

Peut être placé sur la
réserve bac B-700PF
(facultatif)

- Appareil autonome
sous-comptoir

PROGRAMME
FRITEUSES,
CUISINIÈRES &
GAMME DE COMPTOIR
ECONOMY

— Par Vulcan —



Stockez nos friteuses Economy pour que vos clients puissent frire avec ce qu'il y a de mieux.

Amenez vos clients frire avec nous et les économies pourraient vous faire voler très haut. Étudiez les avantages de notre Programme « Frequent Fryer » et empochez les dollars à partir d'une liste d'incitatifs impressionnants.

MODÈLE	DESCRIPTION	PRIX
LG300	35-45 lb, 90 000 BTUS	795 \$
LG400	45-50 lb, 120 000 BTUS	995 \$
LG500	65-70 lb, 150 000 BTUS	1 195 \$

Le mariage parfait de l'efficacité et de l'économie.



GRILS LISSES		
MODÈLE	DESCRIPTION	PRIX
VCRG24	Gril lisse thermostatique, 24 po	1 895 \$
VCRG36	Gril lisse thermostatique, 36 po	2 195 \$
VCRG48	Gril lisse thermostatique, 48 po	2 795 \$
VCRG24-M	Gril lisse manuel, 24 po	995 \$
VCRG36-M	Gril lisse manuel, 36 po	1 195 \$
VCRG48-M	Gril lisse manuel, 48 po	1 495 \$

PLANS DE CUISSON		
MODÈLE	DESCRIPTION	PRIX
VCRH12	Plan de cuisson à 2 brûleurs	695 \$
VCRH24	Plan de cuisson à 4 brûleurs	895 \$
VCRH36	Plan de cuisson à 6 brûleurs	1 195 \$

GRILS BBQ

MODÈLE	DESCRIPTION	PRIX
VCRB25	Grils BBQ au gaz, 25 po	1 295 \$
VCRB36	Grils BBQ au gaz, 36 po	1 595 \$
VCRB47	Grils BBQ au gaz, 47 po	1 795 \$



La cuisinière Vulcan Economy. Une endurance légendaire.

La cuisinière Economy, bâtie pour être fiable, est remplie de caractéristiques novatrices. Des cuissons au four exceptionnelles, des brûleurs haute-performance et beaucoup de fonctions éco-énergétiques qui auront à coup sûr un solide impact dans votre cuisine.

MODÈLE	DESCRIPTION	PRIX
V36	1 four standard, 6 feux vifs	1 645 \$



WWW.HOBART.CA





LIBBEY®



Rivère



Prism



Symmetry

Master's
RESERVE™

Caractéristiques et avantages :

- ✓ Verre ClearFire™ pour une clarté et une brillance optimales
- ✓ Rebord HD2 - Définition élevée et longue durabilité
- ✓ Verre en une pièce sans jointure qui ajoute de l'élégance aux tables et augmente la performance des services alimentaires
- ✓ Verres soigneusement conçus à l'équilibre impeccable
- ✓ Pied plat raffiné qui ajoute une délicatesse au service des boissons et lui donne une stabilité
- ✓ Pied et rebord HD2 garantie à vie



Renaissance

N'acceptez aucune substitution lorsque vous demandez des verres Libbey! Si vous avez besoin d'aide pour obtenir des produits Libbey, envoyez un courriel à dsousa@libbey.com.

La Différence Meridian™

UNE MEILLEURE CONSTRUCTION

La série Meridian™ intègre des composants en acier inoxydable, des orifices d'évacuation plus grands et améliorés, ainsi qu'une distribution à haute technologie améliorée, ce qui aide à prévenir le débordement. La protection AquaArmor avec AgION moulée directement dans les composants clés aide à inhiber la croissance des bactéries.

UN FONCTIONNEMENT PLUS SILENCIEUX

Avec l'amélioration de la fonction du ventilateur dans le condenseur, la série Meridian™ offre la glace dont vous avez de besoin sans la distraction des équipements bruyants.

UN DESIGN QUI MAXIMISE L'ESPACE

Avec la plus petite empreinte opérationnelle de l'industrie par rapport à la capacité, la série Meridian™ est idéale pour les zones restreintes où l'espace est à une prime. Un espace minimal est requis grâce au filtre à air extérieur et aux panneaux latéraux spécialement conçus par Scotsman.

UN ACCÈS AVANT PLUS SIMPLE

La série Meridian™ dispose d'un panneau avant amovible pour faciliter l'entretien, ainsi qu'un bac de stockage amovible pour un accès encore plus facile pour les nettoyages et l'entretien réguliers.

FONCTIONS DE SERVICE AMÉLIORÉES

Que ce soit le port USB pratique de Scotsman qui permet d'effectuer les mises à jour du logiciel rapidement sans avoir à remplacer le panneau de contrôle, ou du nouvel évier et de la grille amovibles qui fournissent un accès maximal pour faciliter le nettoyage, la série Meridian™ permet de réduire les temps de service et d'entretien à chaque étape.



HID525

Modèles

HID312

260 lbs./jour

Stockage de 12 lbs

HID525

500 lbs./jour

Stockage de 25 lbs

HID540

500 lbs./jour

Stockage 40 lbs

meridian™



Les lumières internes d'indication au DEL alertent le personnel d'entretien quand il est temps de détartrer, désinfecter et plus encore.



Chaque modèle dispose d'un code QR pratique pour un accès rapide aux manuels, aux listes de pièces et les informations sur l'historique de la garantie.



Notre bearing sans graisse exclusif est entièrement scellé avec un polymère spécial qui assure la lubrification, ainsi ne requérant aucun graissage.



La situation unique du filtre à air externe améliore la respirabilité et l'accessibilité, tout en nécessitant moins de dégagement latéral.

LA TABLE EST MISE

LES SERVICES DE VAISSELLE ET LES USTENSILES NE SONT PAS TOUS ÉQUIVALENTS

Reproduit avec la permission du magazine Foodservice and Hospitality. Tiré du numéro d'avril 2016.

Par Denise Deveau

Les restaurateurs et les exploitants de services alimentaires choisissent leurs services de vaisselle et leurs ustensiles pour des raisons précises. Plusieurs options sont disponibles selon la fonction, la forme, le style ou la substance recherchés. Les choix de Geoffrey Morden, chef exécutif du Centre Shaw d'Ottawa, sont motivés par la constance, la qualité et l'approvisionnement. Ces critères sont particulièrement importants les journées pendant lesquelles le centre de conférences peut devoir servir jusqu'à 4 000 assiettes lors d'un seul repas.

La vaisselle blanche, simple et durable de l'entreprise britannique Steelite, assez résistante pour l'usage quotidien et facilement remplaçable, répond à ses exigences. Les couleurs sont peut-être à la mode présentement, mais dans deux ou trois ans, cela pourrait ne plus être le cas », affirme monsieur Morden. Le changement peut s'avérer extrêmement coûteux, donc il est souvent préférable pour les exploitants comme nous de se contenter d'un design standard. Nous aimerions certainement nous procurer des choses plus sophistiquées et contemporaines, mais nous devons tenir compte d'autres facteurs.

L'un de ces facteurs est le combi-cuiseur tout-en-un Rational de sa cuisine. En raison de la taille de l'appareil, les assiettes doivent avoir des dimensions précises pour maximiser l'espace sur les tablettes. Les couvercles d'assiette doivent également être pris en considération. Je dirais que 90 % des repas que nous préparons ont besoin d'être recouverts et empilés avant d'être servis. Bien que ce serait formidable d'avoir des assiettes carrées ou rectangulaires, un couvercle sur mesure coûterait de quatre à cinq fois plus cher qu'un couvercle standard en acier inoxydable.



APPELEZ-NOUS AFIN DE CONNAÎTRE LES PRIX

Puits chauffants ronds

- Trois consignes de température de 49 °C (120°F) à 100°C (212°F) pour le réchauffement, l'étuvage et l'ébullition.



NOUVEAU

- Mode faible puissance pour économiser l'énergie.

- Le modèle RHW-1 comprend un bac rond de 10 L (11 qt) et un couvercle. Le modèle RHW-2 comprend deux bacs ronds de 10 L (11 qt) et deux couvercles.



Puits chauffants pour le comptoir

- Contrôles munis d'un interrupteur Marche/Arrêt séparé et d'un cadran thermostatique ajustable.
- Peut être utilisé à sec, mais fonctionne mieux lorsqu'utilisé avec de l'eau.
- Récipient en acier inoxydable très épais (1mm) et boîtier en inox avec dessous en acier aluminé.



Puits chauffants de comptoir avec bacs à aliments et barres de support (modèle HW-FUL avec 2 bacs format 1/2 et modèle CHW-43 avec 4 bacs format 1/3).

ONEIDA®

Designing the dining experience.™



PROMOTION SUR CERTAINES COLLECTIONS DE VAISSELLE À L'ACHAT D'UN MINIMUM DE 30 DOUZAINES DE SERVICES DE VAISSELLE COUTELLERIE

OBTENEZ UNE DOUZAINES GRATUITE À L'ACHAT DE DEUX DOUZAINES (CERTAINES COLLECTIONS)
VERRERIE OBTENEZ UNE DOUZAINES GRATUITE À L'ACHAT D'UNE DOUZAINES (CERTAINES COLLECTIONS)

Communiquez avec votre représentant commercial Oneida pour obtenir tous les détails de la promotion.

Les modalités de vente standard s'appliquent.

VALIDE JUSQU'AU 31/8/16

PRODUITS INNOVATEURS POUR LES TEMPS NOUVEAUX



Voici le tout nouveau
distributeur d'eau gazeuse
et d'eau plate froides

refresh

avec nébulisateur, dont le
brevet est en instance, pour
tous vos besoins en eau
purifiée de qualité
exceptionnelle pour satisfaire
les plus fins palais.

La vaisselle au design simple, moderne et contemporain de l'entreprise new-yorkaise Oneida a été choisie en raison de son apparence épurée et de son poids. Lorsque nous choisissons des services de vaisselle, nous devons penser au poids et à son impact sur les serveurs s'ils doivent marcher de longues distances. La finition est également importante. L'argent plaqué peut convenir aux hôtels luxueux, mais l'acier inoxydable est plus simple à entretenir.

Lorsqu'il évalue des fournisseurs, Geoffrey Morden vérifie s'ils ont une réputation de fiabilité, s'ils ont toujours des pièces de remplacement en stock et si leur portfolio peut répondre à tous les besoins du Centre Shaw, qu'il s'agisse de tasses, de soucoupes ou de morceaux personnalisés pour les buffets.

Chez Scaddabush, la couleur et la variété sont les principales caractéristiques du thème italien rustique du restaurant, selon



905-841-2866 • WWW.BUNN.COM

ONEIDA®
Designing the dining experience.™



CHORD

Mike Cappiello, vice-président, Alice Fazooli's et Scaddabush, de SIR Corp. de Burlington, en Ontario. L'entreprise possède trois établissements et prévoit en ouvrir quatre de plus au cours des prochains mois (deux restaurants transformés en Alice Fazooli's et deux nouveaux établissements), et selon monsieur Cappiello, les nouveaux services de vaisselle et ustensiles sont appropriés pour la résurgence de la cuisine italienne maison de qualité supérieure. Nous cherchons à reproduire le plus possible une cuisine de style italien avec nos petits accessoires », explique monsieur Cappiello. Ainsi, nous avons un éventail d'assiettes de grande taille, de bols et d'assiettes d'entrée qui conviennent à une atmosphère non linéaire et non structurée. Les morceaux ne sont pas tous pareils, mais c'est ce que vous retrouveriez dans une cuisine italienne traditionnelle.

Choisir plusieurs formes et couleurs peut entraîner des coûts supplémentaires, selon lui. Mais

la catégorie rustique est en pleine croissance, donc il y a beaucoup plus de choix et c'est beaucoup plus abordable que ce l'était. Les couleurs sont plus dispendieuses que le blanc, mais les coûts supplémentaires ne sont pas assez élevés pour nuire à nos profits.

Qu'il s'agisse du blanc classique pour une exploitation à volume élevé ou de petits morceaux pour la cuisine maison d'un restaurant plus intime, Bill Horosko, président de Tableware Solutions de Mississauga, en Ontario, dit que les restaurateurs doivent tenir compte de la constance et de la disponibilité immédiate des morceaux requis lorsqu'ils déterminent ce qui convient le mieux à leur environnement.

La céramique blanche unie et simple au design ergonomique a longtemps dominé les choix de base, tandis que certains chefs ont opté pour des caractéristiques à valeur ajoutée telles que des designs de surface, des formes inhabituelles et des reliefs. De plus, la rétention de la chaleur est souvent un facteur. Les chefs veulent s'assurer que la présentation des repas qu'ils choisissent demeure constante, peu importe la distance entre la table et la cuisine, affirme monsieur Horosko.

Une tendance parallèle qui prend de l'ampleur présentement est l'esthétique artisanale, qui préconise des couleurs variées ainsi que des matériaux complémentaires tels que l'acier inoxydable et le bois. Les pièces les plus en vogue au cours des derniers

HABCO

BÂTIT POUR PERFORMER. CONÇU POUR DURER.^{MC}

SE40e RÉFRIGÉRATEUR À PORTES COULISSANTE

- Les portes coulissantes suspendues offre un mouvement fluide
- Contrôle du condensat en acier inoxydable
- Serpentin de refroidissement enduit, résistant à la corrosion

1207mm (47,5po)L x 788mm(31po)P x 1845mm(72,6po)H



L'éclairage brillant de HABCO, de longue durée au DEL



Protection maximale, grâce à nos condensateurs sans ailettes



Une Compagnie Canadienne



CARLISLE
FOODSERVICE PRODUCTS

**SÉRIE
LD**



**SÉRIE
XT**



Trois fois plus d'espace de verrouillage offrant un ajustement sécuritaire !

DISTRIBUTRICES ISOLÉES
POUR BOISSONS SÉRIE LD

LD250N 2,5 GALLONS 132.50\$ ch.
LD500N 5 GALLONS 151.75\$ ch.

DISTRIBUTRICES ISOLÉES
POUR BOISSONS SÉRIE XT

XT 2500 2,5 GALLONS 192.95\$ ch.
XT 5000 5 GALLONS 217.25\$ ch.
XT 10000 10 GALLONS 293.25\$ ch.

Brun (01)

Noir (03)

Vert forêt (08)

Ardoise (59)

Toutes nos distributrices isolées pour boissons sont offertes en brun (01), noir (03), vert forêt (08) et ardoise (59)
*sauf pour le modèle LD250N qui est offert uniquement en brun (01) ou en noir (03).

Contenant isolé de transport

Le PC300N contient 5 pannes d'une profondeur de 2,5" !

Économisez plus avec Carlisle ! Les contenants de transport des autres fournisseurs ne contiennent que 4 panes d'une profondeur de 2,5". Vous n'aurez qu'à commander 4 unités du modèle Carlisle PC300N au lieu de 5 de nos concurrents afin d'avoir la même capacité.



307.30\$

Capacité jusqu'à 25% plus grande !

Brun Noir Vert Ardoise Rouge Brique



**CHARIOT
CATERAIDE**

XDL300H
avec poignée

DL300R
258.70\$

453.70\$

Redco Foodservice Limited

Renseignez-vous auprès de votre détaillant R.E.D. afin de connaître notre gamme complète de produits Carlisle et leur prix



PRODUITS AU SERVICE DE L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE A UN PRIX COMPETITIF

Omcen offre à sa clientèle plus de 4,500 produits, convenant à tout genres d'entreprise dans le secteur alimentaire, équipement de cuisine, gamme d'articles très vaste pour toutes usage, équipement réfrigéré, produits étalages, publicité, ainsi que beaucoup d'autres avantage à vous offrir.

- ÉQUIPEMENT ALIMENTAIRE
- RÉFRIGÉRATION
- COMPTOIR DE SERVICE
- LAVE-VAISSELLE, MANUTENTION ET ENTREPOSAGE
- OUTILS DE CUISINES PETITS OUTILS
- SERVICE À LA CLIENTELE
- COUTEAUX ET ACCESSOIRES
- TABLES ET ÉVIERS

AU SERVICE DE L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE DEPUIS 1951

Veuillez contacter votre distributeur autorisé Omcen pour les prix.

WWW.OMCAN.COM

mois sont les planches de charcuterie et les plateaux et récipients de partage, selon lui.

Pour un investissement à plus long terme, les facteurs principaux qui influencent le choix des ustensiles sont le poids et l'équilibre, explique Bill Horosko. Peu importe la composition, ils doivent être ergonomiques et bien équilibrés afin qu'ils soient confortables et fonctionnels. Ces caractéristiques sont importantes pour les consommateurs et peuvent avoir un impact considérable. L'acier inoxydable est l'option de choix pour les utilisations conventionnelles, tandis qu'un produit nouveau et unique est offert dans le domaine des ustensiles : le recouvrement par dépôt physique en phase vapeur (PVD), qui permet de créer des finis cuivrés, dorés ou noirs à un prix comparable aux recouvrements en argent.

Toutefois, qu'il s'agisse du budget ou du thème, monsieur Horosko affirme qu'en conclusion, les choix se résument à un principe. Tous recherchent le meilleur rapport qualité-prix.



Les cabinets isolés Metro répondent aux exigences les plus élevées en matière de consommation d'énergie pour offrir de la valeur et de la performance à long terme.

Cabinets non isolés éprouvés offrant valeur et fiabilité.



Gamme CS T avec Transport Armour™
Conçu pour le transport, non adapté.



Gammes CS 9, 8 et 6
Cabinets haute performance avec 3 niveaux de contrôle. Humidité précise, température précise ou contrôle analogique.



Gamme CS 3 avec Insulation Armour™
Un design frais au toucher et éconergétique à un investissement moindre.



Gamme CS 1
Solution idéale pour le lavage et le maintien de base.

UTILISE MOINS D'ÉNERGIE



UTILISE MOINS D'ÉNERGIE



UTILISE MOINS D'ÉNERGIE



UTILISE MOINS D'ÉNERGIE





SCANNEZ POUR VISITER LE
CENTRE MULTIMÉDIA DE TRUE



GARANTIE

3 ANS

PIÈCES ET
MAIN D'OEUVRE

5 ANS

COMPRESSEUR

True®

AC 2/16



TBB 4G-LD-S



TDD-1



TFP 64-24M-D4



TSSU 48-18M-B
Couvercle plat en verre



G4SM-23-LD



GDM-37-HC-LD



T-23-HC



T-49F

TRUE FOOD
INTERNATIONAL, INC.

2001 East Terra Lane • O'Fallon, MO 63366-4434
Sans frais 1-800-860-8783 • www.truemfg.com

COUVERTS GRATUITS à l'achat de tria

achetez une assiette à dîner tria
avec trois articles tria

ET RECEVEZ 12 PIÈCES DE COUVERT
CORTLAND GRATUITES

CHOIX DE 6 MOTIFS



Tria la meilleure valeur et plus d'économies

N° D'ARTICLE	TRIA SIMPLE PLUS	RABAIS (DZ)
6352MP38	Assiette 10 5/8 Po	123,84 \$
6352MP42	Assiette 6 1/2 Po	74,38 \$
6352MP44	Assiette Creuse 10 5/8 Po	139,42 \$
6352MP47	Plateau Oval 13 3/4 Po X 11 Po	431,11 \$
6351MP69	Assiette Carrée À Bordure 10 1/2 Po	335,69 \$
6352MP51	Assiette Carrée 11 3/4 Po	340,37 \$
6351MP31	Assiette Oval 11 3/4 Po X 10 1/4 Po (Bassin De 7 7/8 Po)	261,32 \$
6352MP55	Bol À Pâtes 12 Po (27 Oz)	310,39 \$
6352MP56	Bol Empilable 4 3/4 Po X 2 Po (12 Oz)	91,91 \$
6352MP78	Tasse 4 1/4 Po H X 4 3/8 Po L (12 Oz)	112,55 \$

N° D'ARTICLE	TRIA SIMPLE PLUS	RABAIS (DZ)
6350MP05	Assiette 10 5/8 po (bassin de 7 3/8 po)	139,42 \$
6350MP02	Assiette 6 1/4 po (bassin de 4 1/8 po)	83,73 \$
6350MP15	Bol à soupe à bordure 9 po (9 oz) (bassin de 5 1/2 po)	139,42 \$
6350MP17	Bol empilable 4 3/4 po x 2 po (12 oz)	99,69 \$
6350MP19	Bol 4 3/4 po x 2 1/4 po (11 oz)	101,25 \$
6350MP22	Tasse à café 2 3/8 po H x 5 1/8 po l (8 oz)	88,80 \$
6350MP23	Tasse à café empilable 2 1/2 po H x 4 3/4 po l (8 oz)	87,24 \$
6350MP24	Soucoupe 6 po (pour la tasse à café MP22/MP23)	64,65 \$
6350MP20	Tasse 3 3/4 po x 4 5/8 po l (10 oz)	101,25 \$

CORTLAND *Silversmith*

MONTECITO ACIER INOXYDABLE 18/10

N° D'ARTICLE	RABAIS DU PROSPECTUS (DZ)
5700SX001	Cuillère à thé 6 3/8 po 21,55 \$
5700SX003	Cuillère à soupe ovale 7 1/4 po 37,10 \$
5700SX021	Fourchette à dîner US 7 1/4 po 29,93 \$
5700SX023	Fourchette à salade/gâteau 6 1/2 po 26,35 \$
5700SX042	Couteau de table 9 po 40,09 \$

AMERICANA ACIER INOXYDABLE 18/10

N° D'ARTICLE	RABAIS DU PROSPECTUS (DZ)
5707SX001	Cuillère à thé 6 po 18,41 \$
5707SX003	Cuillère à dessert 6 1/2 po 21,97 \$
5707SX021	Fourchette de table 7 5/8 po 26,13 \$
5707SX023	Fourchette à salade/dessert 6 1/2 po 22,56 \$
5707SX042	Couteau de table 8 1/4 po 25,51 \$

ESTATE ACIER INOXYDABLE 18/10

N° D'ARTICLE	RABAIS DU PROSPECTUS (DZ)
5706SX001	Cuillère à thé 6 po 14,25 \$
5706SX003	Cuillère à dessert 6 3/4 po 17,21 \$
5706SX021	Fourchette à dîner 7 3/8 po 16,62 \$
5706SX023	Fourchette à salade 6 3/4 po 16,04 \$
5706SX042	Couteau de table 8 1/2 po 35,01 \$

ORIGIN ACIER INOXYDABLE 18/10

N° D'ARTICLE	RABAIS DU PROSPECTUS (DZ)
5708SX001	Cuillère à thé 6 1/8 po 16,62 \$
5708SX003	Cuillère à dessert 7 1/2 po 19,61 \$
5708SX021	Fourchette de table 8 1/8 po 21,97 \$
5708SX023	Fourchette à salade/dessert 7 3/8 po 19,61 \$
5708SX042	Couteau de table 9 1/4 po 34,43 \$

MOON ACIER INOXYDABLE 18/10

N° D'ARTICLE	RABAIS DU PROSPECTUS (DZ)
5709SX001	Cuillère à thé 6 1/8 po 17,82 \$
5709SX003	Cuillère à dessert 7 1/4 po 24,92 \$
5709SX021	Fourchette de table 8 po 27,30 \$
5709SX023	Fourchette à salade/dessert 7 1/8 po 24,92 \$
5709SX042	Couteau de table 9 1/2 po 56,37 \$

TRIUMPH ACIER INOXYDABLE 18/10

N° D'ARTICLE	RABAIS DU PROSPECTUS (DZ)
5711SX001	Cuillère à thé 6 po 16,62 \$
5711SX003	Cuillère à dessert 7 1/4 po 23,14 \$
5711SX021	Fourchette de table 7 5/8 po 24,92 \$
5711SX023	Fourchette à salade/dessert 7 1/4 po 23,14 \$
5711SX042	Couteau de table 9 po 31,44 \$

Consultez votre distributeur pour les détails. Motifs supplémentaires disponibles.

Steelite International Canada Limited

Unité 2 - 26 Riviera Drive, Markham (Ontario) L3R 5M1

Tél. : 1-905-752-1074 Sans frais : 1-800-465-4284 www.steelite.com





steelite
INTERNATIONAL



TRIA WISH



Les mélangeurs Vitamix ont remporté pour une septième année consécutive le prix "overall best in class" continuant ainsi la tradition d'excellence qui a bâti notre renommée.



DRINK MACHINE TWO-SPEED



Vitamix

- Suffisamment puissant pour broyer 64 oz de glace en quelques secondes
- Avec un contrôle manuel des 2 vitesses, le "two speed drink machine" créera parfaitement des mélanges délicieux à chaque fois

690.00\$

BARBOSS®



Vitamix

- Un mélange parfait à chaque fois
- Un puissant moteur protégé contre la surchauffe vous offre la possibilité de travailler des ingrédients denses sans aucun souci

825.00\$

VITA-PREP® 3



Vitamix

- Un moteur 3 HP vous offrant une performance inégalée pour la préparation alimentaire
- Les vitesses variables et le poussoir accélérateur inclus vous permettront de contrôler à perfection les textures des aliments les plus denses

989.00\$

THE QUIET ONE®



Vitamix

- La technologie "quiet blending" vous permet d'améliorer l'expérience client en réduisant au maximum le bruit produit le mélangeur
- Un moteur puissant de 3 HP pour vous offrir un mélange parfait à chaque fois

2,019.00\$

Amana®
Commercial



RCS10TS Micro-ondes Restaurant Line



- Antenne rotative sur le dessus
- Jusqu'à 125 utilisations par jour!
- La capacité de recevoir une assiette 12"
- 1000 watts, mémoire de 100 programmes, 4 étapes de cuisson par programme, 5 niveaux de réglages

779.00\$

RMS10TS Micro-ondes Value Line



- Antenne rotative sur le dessus
- Jusqu'à 50 utilisations par jours
- La capacité de recevoir une assiette 12"
- 1000 watts, mémoire de 100 programmes, 4 étapes de cuisson par programme, 5 niveaux de réglages

629.00\$

Paşabahçe
PROFESSIONAL

Reserva



C Tall Wine
12 oz.
1054952
49.50\$



C Tall Wine
16 oz.
1054967
51.50\$



C Tall Wine
19.5 oz.
1054953
54.50\$



C Bordeaux
25 oz.
1054954
62.95\$



C Flute
5.75 oz.
1054951
46.50\$



C Tall Wine
8.5 oz.
1054950
48.50\$



C Flute
8 oz.
1054955
59.95\$



Un four combi vraiment intelligent.
Le futur est tout simplement... maintenant.

Naboo® a été conçu pour offrir toute la technologie nécessaire pour cuire parfaitement n'importe quel type de nourriture en offrant une facilité d'utilisation maximale. Les avantages clés qui distinguent Naboo sont : une technologie Android unique supportée sur le nuage | Wi-Fi inclus gratuitement | un écran 10 pouces entièrement personnalisable en fonction du menu et des préférences de l'utilisateur | le Lainox Smokegrill et Aroma vous permet d'ajouter un profil unique de saveurs à votre menu | L'ouverture de porte automatique (optionnel) vous fournit la capacité ergonomique d'ouvrir la porte lorsque vous avez les mains pleines | 10 centres de démonstration neutre à travers le Canada à votre service | Un système de lavage complètement repensé pour vous offrir un lavage 2 fois plus rapide que la compétition... **et plusieurs autres avantages qui vous feront sauver énergie, temps et argent.**

Naboo®
Stressless Kitchen

LAINOX®
DEVICE FOR COOKING

Chesher Equipment Ltd.
Tel. 905.363.0309
Fax. 905.363.0426
info@chesher.com
www.lainox.it/en



Êtes-vous prêt à rêver?

- Équipement pour restaurants
- Systèmes PDV
- Tables
- Chaises
- Enseignes commerciales
- Audio / Vidéo
- Affichage numérique
- Systèmes de sécurité
- Technologie
- Etc.



APPROBATION GARANTIE!

GARANTIE 1 AN SUR
PIÈCES ET
MAIN-D'ŒUVRE
HOMOLOGUÉ ETL POUR
L'HYGIÈNE
HOMOLOGUÉ ETL ET CSA
POUR L'ÉLECTRICITÉ

robot coupe®

Robot culinaire Ultra R301

1,920.00\$

- Robot culinaire combiné de 1,5 HP avec bouton à éjection externe
- Le bol en acier inoxydable de 3,5 QT est muni d'une lame en "S". L'ensemble comprend une lame de 2 mm pour râper et une de 4 mm pour couper



Robot culinaire commercial

CL52 3,775.00\$

- Robot culinaire commercial muni d'une trémie à ouverture large pouvant recevoir une tête de chou entière, etc.
- Petite trémie cylindrique
- Pour la préparation de légumes seulement (aucun bol à découper n'est offert)



Presse-jus commercial

J100 2,090.00\$

- Centrifugeuse commerciale pour fruits et légumes, incluant l'évacuation des résidus en continu
- Panier opaque servant à la collecte des résidus



Robot culinaire combiné commercial

R2N Precision 1,345.00\$

- Robot culinaire combiné de qualité commerciale muni d'un bol gris et d'un NOUVEL ensemble d'accessoires. La grande trémie possède un nouveau poussoir à levier ayant de nouvelles caractéristiques de sécurité. Ce robot est également muni d'une petite trémie cylindrique.
- L'appareil possède un dispositif d'éjection
- Garantie complète de 3 ans pour le moteur
- * RÉPOND À TOUTES LES NORMES DE LA CSST*



Mélangeur à main

Mini MMP 160 VV 325.00\$

- Puissance 240 W
- Tension à phase simple
- Vitesse variable de 2 000 à 12 500 tr/min
- Lame, pied et tige de 7" en acier inoxydable
- Lame et disque pour émulsifier amovibles
- Comprend un support mural en acier inoxydable
- Homologué ETL électricité et hygiène/cETL (Canada)



www.robotcoupeusa.com 1-800-824-1646



TROUVEZ LE DÉTAILLANT R.E.D. PRÈS DE CHEZ VOUS

39 emplacements d'un océan à l'autre

TERRE-NEUVE

B & B Sales Ltd.
Cornerbrook, NL
Tél. : (709) 639-8991
www.bandbsales.net

B & B Sales Ltd.
Grand Falls - Windsor, NL
Tél. : (709) 489-9821
www.bandbsales.net

B & B Sales Ltd.
Paradise, NL
Tél. : (709) 364-1541
www.bandbsales.net

NOUVELLE-ÉCOSSE

Advantage Food Equipment Ltd.
Dartmouth, NS
Tél. : (902) 461-1010

ÎLE-DU-PRINCE-ÉDOUARD

Ferguson Sales Inc.
Charlottetown, PE
Tél. : (902) 368-7002
Numéro sans frais : (866) 368-7002
www.fergusonsales.ca

NOUVEAU-BRUNSWICK

Davidson Food Equipment & Supplies
Fredericton, NB
Tél. : (506) 450-4994
www.davidsonfoodequipment.com

Summertime Industries NB Ltd.

Saint John, NB
Tél. : (506) 693-4709
www.summertime.ca

QUÉBEC

Équipement 3L Inc.
Gatineau, QC
Tél. : (819) 777-9614
Numéro sans frais : (877) 777-2491

Équipements de Rest. de L'Est

Montreal, QC
Tél. : (514) 645-2717
Numéro sans frais : (877) 645-2717
www.ere-equipement.com

Équipements de Rest. de L'Ouest

Montreal, QC
Tél. : (514) 274 2329
Numéro sans frais : (877) 274 2687
www.ere-equipement.com

Eugene Allard Cuisine et Tendances

Chicoutimi, QC
Tél. : (418) 549-4747
www.eugeneallardcuisineetendances.com

Maison Rondeau Inc.

Quebec, QC
Tél. : (418) 692-0144
Numéro sans frais : (888) 227-7439
www.maisonrondeau.com

Monas & Co.

Montreal, QC
Tél. : (514) 842-1421
www.monas.ca

Servirest Inc.

Montreal QC
Tél. : (514) 383-4478

Sani Metal Ltd. SML

Quebec, QC
Tél. : (418) 872-5170
Numéro sans frais : (800) 263-5170
www.smlstainless.com

ONTARIO

Avondale Restaurant Equipment

Hamilton, ON
Tél. : (905) 544-0577
Numéro sans frais : (877) 944-0577
www.avondaleequipment.com

Barrie Equipment Sales Inc.

Barrie, ON
Tél. : (705) 726-2700
Numéro sans frais : (800) 895-9695
www.besales.ca

Brama Incorporated

Concord, ON
Tél. : (905) 760-9200
www.bramainc.com

Canada Food Equipment Ltd.

Etobicoke, ON
Tél. : (416) 253-5100
Numéro sans frais : (800) 263-0920
www.canadafoodequipment.com

Cook's Mate Restaurant

Equipment Supply
Scarborough, ON
Tél. : (416) 759-8122
www.cooksmate.com

Germaine Restaurant Supply

Windsor, ON
Tél. : (519) 966-0950
www.germainerestaurantsupply.com

Hanway Restaurant Equipment

Scarborough, ON
Tél. : (416) 298-2345

Igloo Food Equipment

Toronto, ON
Tél. : (416) 663-3051
www.igloo400.com

J.F.S. Restaurant Equipment Ltd.

Weston, ON
Tél. : (416) 242-2971
www.jfsltd.com

Niagara Restaurant Solutions

St. Catharines, ON
Tél. : (905) 685-8428
Numéro sans frais : (800) 387-9306
www.nrsco.ca

Niagara Restaurant Solutions

Burlington, ON
Tél. : (905) 637-8428
www.nrsco.ca

Sani Metal Ltd. SML

Stainless Steel Group
Mississauga, ON
Tél. : (905) 828-5179
www.smlstainless.com

Trans Canada Store & Restaurant Supplies

North Bay, ON
Tél. : (705) 474-5726
Numéro sans frais : (800) 461-1668
www.transcanadastore.ca

Trent Valley Distributors Ltd.

Belleville, ON
Tél. : (613) 966-5279
Numéro sans frais : (888) 713-9999
www.trentvalleydistributors.com

Twin City

637 Squier St.
Thunder Bay, ON
Tél. : (807) 344-8651
Numéro sans frais : (888) 737-1111
www.twin-city.ca

MANITOBA

A-Plus Restaurant Equipment & Supplies

Winnipeg, MB
Tél. : (204) 783-7587
Numéro sans frais : (866) 783-7587
www.a-plus.ca

SASKATCHEWAN

Denson Commercial Food Equipment

Yorkton, SK
Tél. : (306) 782-2900
densoncommercialfoodequipment.com

ALBERTA

Alberta Food Equipment (2015) Ltd.

Edmonton, AB
Tél. : (780) 466-6565
www.afe.ab.ca

Brown's Food Service Equipment

Calgary, AB
Tél. : (403) 262-6009

Hotel Equipment & Supply (2006) Ltd.

Edmonton, AB
Tél. : (780) 429-2727
Numéro sans frais : (866) 924-2727
www.hesco.ca

Hotel Equipment & Supply (Calgary) Ltd.

Calgary, AB
Tél. : (403) 475-3300
Numéro sans frais : (844) 475-3300
www.hesco.ca

COLOMBIE-BRITANNIQUE

Atkinson Food Equipment Ltd.

Richmond, BC
Tél. : (604) 232-9996
www.atkinson.com

Canadian Restaurant Supply Ltd.

Kelowna, BC
Tél. : (250) 979-1442
www.crs-online.ca

Paragon Food Equipment (2001) Inc.

Vancouver, B.C.
Tél. : (604) 232-9996
www.paragondirect.ca