



MAI/JUIN 2016

RED REPORT

NEWS, VIEWS AND PROMOTIONS

RESTAURANT EQUIPMENT DISTRIBUTORS

**Les soldes d'ete
arrivent!**





CRES49 Image

Modèles Disponibles: 36", 49", 60", 72", 85", et 98"



HOSHIZAKI

Pour obtenir une liste complète des produits Hoshizaki offerts sur le marché canadien, visitez :
Est du Canada : www.permul.com Ouest du Canada : www.rsl.ca

Support à équipement **RÉFRIGÉRÉ COMMERCIAL - CRES -**

Rebords latéraux à 90° et rebords d'égouttement



Construction durable



Tiroirs robustes



Thermomètre numérique et alarme de température



Ibouclier thermique en céramique intégré



Plateaux de 6 po de profondeur faciles à enlever



IMPERIAL

La gamme D'APPAREILS ÉLECTRIQUES la PLUS COMPLÈTE.

CUISINIÈRES À GAZ

IR-4 \$2,720.00

4 brûleurs
128 000 BTU/hr

IR-6 \$2,840.00

(image) 6 brûleurs
192 000 BTU/hr



SALAMANDRES À INFRAROUGE

ISB-36 \$3,150.00

36 po, gaz, 40 000 BTU

ISB-36-E \$3,475.00

36 po, électrique, 3 KW

Cuisinières électriques

IR-4-E \$3,050.00

4 éléments, 2 KW

IR-6-E \$3,300.00

6 éléments, 2 KW



N'oubliez pas votre ensemble de raccordement pour appareils au gaz Dormont.

Fours à convection

ICV-1 Gaz \$5,995.00

ICVE-1 Électrique \$5,995.00

Friteuses de 40 lb

IFS-40 \$1,700.00

Gaz, chauffage par tubes,
105 000 BTU

IFS-40-OP \$2,195.00

Gaz, cuve ouverte, 105 000 BTU

IFS-40-E \$2,550.00 Electric, 14 KW



Les roulettes sont offertes en option.

www.permul.com

Panasonic

Fours micro-ondes commerciaux

NE-1024C \$519.00

1 000 watts, 1 puissance,
Poignée Grab n' Go, Flux
d'énergie bas



NE-1054C (shown) \$710.00

NE-1064C \$815.00

1 000 watts, 6 puissances,
3 stades de cuisson, 10 touches
mémoire programmables

Cuiseurs à riz commerciaux



SR-GA721L 000,00 \$ Capacité de 40 tasses
(riz non cuit)

\$325.00

SR-42FZ 000,00 \$ Capacité de 23 tasses (riz non cuit)

\$279.00

Couvercle en acier inoxydable, bol non adhesive

Appareils de 40 tasses maintenant disponibles



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
- ✓ Verrerie 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

Champion®

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

**MOYER
DIEBEL®**

Avez-vous l'appareil qui convient PARFAITEMENT à vos besoins?



\$7,295.00

Lave-verres rotatif Moyer Diebel DF/DF72A

Depuis plus de 70 ans, Moyer Diebel fabrique le meilleur lave-verres l'industrie ici, au Canada! Savez-vous pourquoi les exploitants continuent d'installer le lave-verres DF derrière leurs bars?

- ◆ Les verres sont froids après le rinçage! Personne ne veut savourer une boisson froide dans un verre chaud! Aucun temps de refroidissement requis, donc moins de verres en circulation et moins de bris.
- ◆ Chargement et déchargement direct des verres.
- ◆ Aucun panier à vaisselle encombrant à stocker derrière le bar.
- ◆ Fonctionnement silencieux et faible consommation d'énergie – 208/60/1, 15 A



\$4,995.00



Le NOUVEAU lave-vaisselle encastré Moyer Diebel 383HT

Le 383HT au fonctionnement simple procure un lavage supérieur à prix sensationnel sur le marché! Visitez notre site Web en mars 2016.

- ◆ NOUVEL affichage intelligent : technologie de pointe simplifiant l'utilisation quotidienne
- ◆ NOUVELLE pompe de vidage entièrement automatique – aucun tube vertical!
- ◆ NOUVELLE fonction de nettoyage automatique de la cuve à l'arrêt de l'appareil
- ◆ NOUVEAUX diagnostics d'entretien évolués réduisant les coûts de fonctionnement
- ◆ Homologué Energy Star



Entièrement fabriqué et assemblé avec fierté au Canada

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

MB MASTER-BILT®
FUSION™ SERIES



FOB de
l'entrepôt de
Vaughan, Ontario

Fusion est une gamme polyvalente d'équipements de qualité supérieure qui s'intègrent à tous les espaces de travail et conviennent à tous les budgets. Elle comprend des réfrigérateurs commerciaux, des merchandisers, des unités de préparation, des bases pour chef, des appareils encastrables et de l'équipement pour bar.

Pour voir plus de produits Master-Bilt, visitez le site www.master-bilt.com.

MAGNUM

COUPE-FRITES ROBUSTE

- Peut être monté sur un mur ou une table*
- Fait en fonte robuste pour une durabilité supérieure
- Facile à utiliser
- Poignée ergonomique
- Gagnez du temps, réduisez vos coûts de main d'œuvre et de produits
- Offrez constamment le même produit
- 3 épaisseurs de lame disponibles : 1/2 po, 1/4 po, 3/8 po

Code	Lame/Poussior
MAG10205	1/2"
MAG10205	1/4"
MAG10205	3/8"

Great Products @
Great Prices!



TRANCHE-TOMATE ROBUSTE

- Lame de précision de qualité supérieure
- Poignée ergonomique
- Facile à utiliser
- Gagnez du temps, réduisez vos coûts de main d'œuvre et de produits
- Offrez constamment le même produit
- Poussior amovible pour un nettoyage facile
- 3 épaisseurs de lame disponibles :

• MAG10250	3/16"
• MAG10251	1/4"
• MAG10252	3/8"



15" Wide x 7½" Deep x 9" High

Rabco Foodservice Limited

Pour obtenir la gamme complète de produits MAGNUM et les prix, communiquez avec votre représentant R.E.D.



LES BALANCES

Cet article de Foodservice Equipment & Supplies est reproduit avec la permission de l'éditeur Zoomba Group. Tous droits réservés.

Les balances ne font pas toujours partie de l'équipement de base d'une cuisine commerciale, mais les exploitants de services alimentaires peuvent les utiliser pour exécuter plusieurs tâches.

Cette pièce d'équipement peut servir pour les tâches de production et de préparation comme le dosage et la pesée des ingrédients, ainsi que le contrôle des portions, fréquent dans les établissements scolaires afin de respecter la réglementation fédérale en matière de nutrition. À la caisse, les commis pèsent les articles à l'aide d'une balance point de vente. Les exploitants qui souhaitent estimer les poids pour une raison ou une autre se servent de balances suspendues et de balances à cadran à plateau supérieur.

Plusieurs types de balances sont offerts aux exploitants de services alimentaires, notamment les balances de portion, les balances calculatrices, les balances à ingrédients, les balances de boulangerie, les balances à cadran à plateau supérieur, les balances suspendues, les balances point de vente, les balances de table et les balances de réception. Les services alimentaires se dotent généralement de balances numériques, de balances mécaniques ou de balances de boulangerie. Les plus petites sont les balances numériques, qui calculent les poids en grammes, en onces et en livres. Elles procurent une lecture rapide et précise, résistent à la moisissure et sont alimentées par piles ou par l'électricité. Les balances mécaniques au design traditionnel sont munies, sur la partie supérieure, d'une plateforme ou d'un bol qui fait bouger une aiguille manuellement. Elles peuvent également calculer les poids en onces, en grammes et en livres, et leur fonctionnement est simple et rapide. Les balances de boulangerie sont munies de trois plateformes et de poids plus petits pour le contre-balancement. Conçues principalement pour peser des ingrédients en vrac, elles sont le plus souvent utilisées dans les boulangeries commerciales.

Les balances numériques, à fonctionnalité restreinte, sont moins dispendieuses que les nouvelles balances reliées à un ordinateur. Ces dernières fonctionnent comme un mini-ordinateur. Elles peuvent emmagasiner des recettes, des codes PLU, des prix et d'autres renseignements, et elles sont dotées d'un écran pour afficher de la publicité ou des renseignements.

La capacité varie selon l'appareil. Celle des balances de portion se situe entre 4 et 20 lb, tandis que celle des balances à plateforme

KILOTECH

www.kilotech.com

Prix de liste : \$157,66
Spécial : \$117,00



Du quai de chargement au client
Exactitude et profitabilité

KAM PL – Balance à cadran mécanique

- Précision en dessous de zéro - Mécanisme compensateur de température
- Plateau en acier inoxydable - Partie principale en émail ou acier inoxydable
- Alternative pour balances d'expédition

Prix de liste : \$229,45
Spécial : \$165,00



KPC 2000 – Grand plateau pour les gros travaux

- Contrôle des portions – Pour les spécialistes alimentaires
- Vitesse et précision – 5 modes de pesage et TARE successif
- Portatif – Pile rechargeable de 12 heures

Prix de liste : \$363,83
Spécial : \$255,00



KPS-2 – Peser des produits alimentaires sur le quai

- Construction robuste et nettoyage facile
- Indicateur facile à lire
- Enregistrez des données, imprimez des étiquettes ou branchez-vous à votre logiciel

Modèle	Capacité	Graduation
KAM 3218PL	34 oz / 1 kg	1/8 oz / 5 g
KAM 512PL	5 lb / 2 kg	1/2 oz / 10 g
KAM 1101PL	11 lb / 5 kg	1 oz / 25 g
KPC 2000-03	6 lb / 3 kg	0,001 lb / 0,5 g
KPC 2000-06	12 lb / 6 kg	0,002 lb / 1 g
KPC 2000-15	30 lb / 15 kg	0,002 lb / 1 g
KPS 25-2	25 kg / 55 lb / 880 oz	10 g / 0,02 lb / 1760 oz
KPS 50-2	50 kg / 110 lb / 1760 oz	20 g / 0,05 lb / 1 oz
KPS 100-2	100 kg / 220 lb / 3520 oz	50 g / 0,1 lb / 2 oz
KPS 150-2	150 kg / 330 lb / 5280 oz	100 g / 0,2 lb / 5 oz

(suite à la page 7)

Garantie de 3 ans sur pièces et main-d'œuvre. Garantie supplémentaire de 2 ans sur le compresseur



Le choix des clients pour les cuisines chaudes - Testés et certifiés à une température ambiante de **37.7° C**

Osez Comparer

Performance, Avantages et Caractéristiques Inégalés

La gamme la plus complète d'appareils avec surface de travail et d'appareils encastrés de l'industrie. Réfrigérateurs, congélateurs et modèles à double température disponibles. Appareils dotés d'un dossier amovible, d'un dossier isolant ou d'une simple surface de travail. Les appareils à surface de travail et encastrés Beverage-Air sont également les plus petits de l'industrie!



Appareils à double température avec surface de travail



Réfrigérateurs et congélateurs avec surface de travail et tiroirs



Réfrigérateurs encastrés à portes en verre



Réfrigérateurs et congélateurs encastrés avec dispositif d'empilement

Caractéristiques Standards

- * Tous les appareils fonctionnent adéquatement à température ambiante élevée
- * Portes réversibles
- * Surface en acier inoxydable
- * Charnières à cartouche
- * Portes qui restent ouvertes à 120°
- * Joints de porte encliquetables
- * 2 tablettes par porte
- * Roulettes standards de 6 po, modèles ADA de 3 po disponibles

Portes réversibles



Joints de porte encliquetables



Charnières à cartouche



Options et Accessoires

Secure-Temp I.O™ - Pédale d'ouverture de porte - Éclairage à DEL (modèles à portes en verre seulement) - Séparateurs de rangées - Dispositif d'empilement, intérieur en acier inoxydable - Planche à découper en composite (modèles avec surface de travail) - Séparateurs de tablettes - Tablettes surélevées

SecureTemp_{1.0}

Secure-Temp I.O™ est la première et unique solution tout-en-un de l'industrie pour la surveillance de la température de votre cuisine.

AUCUN logiciel, AUCUNS frais de surveillance mensuels.

Trousses additionnelles disponibles pour appareils supplémentaires.

Pour toute question, veuillez communiquer avec votre représentant commercial ou avec Beverage-Air :

3779 Champion Blvd • Winston-Salem, NC 27105
(888) 845-9800 • sales@bevair.com • www.beverage-air.com

ONEIDA®

Designing the dining experience.™



Oneida est enthousiaste de présenter ses nouveaux produits et programmes. Vaisselle Studio Pottery, coutellerie Cooper et verrerie Vino-Redux disponibles auprès de notre partenaire Anchor Hocking. Pour voir tous nos produits, communiquez avec votre représentant commercial d'Oneida.



se chiffre entre 15 et 2 000 lb. La capacité des balances à plateau supérieur et des balances de boulangerie se situe entre 1 et 25 lb. La taille des plateformes varie de 5,75 po sur 5,75 po à 24 po sur 24 po.

Généralement, les balances sont faites d'acier inoxydable, de polymère moulé et d'émail cuit au four. La plupart des plateaux pour tenir les aliments sont en acier inoxydable. À l'exception des balances manuelles, ces appareils sont alimentés par piles et/ou par l'électricité.

Les balances point de vente doivent être certifiées NTEP afin d'être légales pour le commerce. NTEP est l'acronyme de l'organisme sans but lucratif National Type Evaluation Program. Les balances certifiées NTEP ont été testées et évaluées afin de répondre à toutes les normes et exigences gouvernementales du National Institute of Standards and Technology relatives à plusieurs aspects du fonctionnement, dont la capacité, la précision, l'effet de la température et de l'humidité, ainsi que l'apparence des étiquettes des fabricants. Chaque balance certifiée NTEP arbore un certificat ou un numéro de conformité.

Mesurement Canada est l'agence qui émet les certifications au Canada.

Les caractéristiques standard diffèrent selon le type de balance et de modèle. Les balances numériques sont munies d'écrans LCD faciles à lire, tandis que les balances mécaniques sont dotées de grands cadrans. Les balances électroniques sont équipées de grands plateaux ou de plats, de bases solides et d'interrupteurs marche/arrêt.

Les balances numériques peuvent stocker des données, peser des articles et imprimer des étiquettes à partir de renseignements sauvegardés. Par exemple, si l'appareil a stocké le prix au kilogramme du jambon, il calculera automatiquement le coût de l'aliment lors de la pesée. Les balances dotées d'une imprimante d'étiquettes proposent également d'autres fonctions comme l'ajout de logos, d'étiquetage nutritionnel, de directives de réchauffement, de codes PLU et de dates limite de vente.

Il est possible de personnaliser certaines balances de service et de boulangerie grâce, entre autres, aux touches raccourci pour accélérer la pesée des articles populaires ou aux écrans pour afficher les renseignements voulus.

Les options proposées dépendent du type et du modèle d'appareil. Parmi celles-ci, on compte les boutons piézo pour la tare, les écrans numériques avec indicateurs DEL pour le tri pondéral, les unités submersibles étanches, les piles rechargeables, les adaptateurs CA, la certification NTEP, les écrans LCD, les imprimantes d'étiquettes, les pédales pour la tare et les plateformes rotatives.

Plusieurs options sont offertes grâce à des logiciels de gestion de balance. Ces derniers permettent de changer le prix d'un article à partir d'un emplacement central et de le transmettre automatiquement à différents appareils situés à plusieurs endroits. Ils permettent de créer des réseaux internes de balances et leur fonctionnement est semblable à celui d'un serveur. Ces logiciels peuvent également aider en cas de problème d'entretien et de réparation.

Les balances suspendues alimentées par énergie solaire et ne nécessitant aucune pile, les écrans tactiles avec fonctionnalité de lecture de carte, ainsi que les balances capables de mesurer le poids de plusieurs articles séparément et simultanément font partie des nouvelles technologies offertes dans le domaine. Au moins un fabricant propose une balance de contrôle des portions à précision supérieure.

Les fabricants œuvrent à la conception de balances pour les repas personnalisés dans les services alimentaires de détail. Elles seront conçues afin d'éliminer les pertes, de fidéliser les acheteurs et d'augmenter la constance.

(suite à la page 9)





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

GLOSSAIRE SUR LES BALANCES

- Calibration : réglage ou correction d'une balance
- Trieuse pondérale : balance servant à vérifier si le poids d'un article se trouve à l'intérieur de certaines limites prédéterminées
- Divisions : quantité de graduations d'une balance
- Dérive : changement constant du poids calculé en raison d'influences extérieures, telles que la température ambiante, sur le fonctionnement de la balance
- Hystérésis : différence maximale entre les résultats donnés par la cellule de pesage pour la même charge appliquée
- Cellule de pesage : composant émettant un signal relatif au poids ou à la force appliquée. Plusieurs types de cellules de pesage existent, dont la cellule à fléau, la cellule à fléau en S, la cellule à point d'appui unique, la cellule de pesage par compression et la cellule de pesage par tension.
- Période de stabilisation : temps requis pour s'assurer que tout changement subséquent du paramètre mesuré est tolérable
- Tare : remise du poids affiché sur la balance à zéro
- Tolérance : marge d'erreur permise dans les résultats de la balance

FAQ avec le consultant Rick Sevieri, président de RJS Barber Associates, Old Lyme, Connecticut

FE&S : Quels sont les types de balances les plus fréquemment utilisés par les services alimentaires?

R.S. : Les balances de contrôle des portions sont très répandues pour peser divers articles lors de la production. Les balances de boulangerie sont souvent recommandées pour les restaurants de pizza ou les boulangeries. Les exploitants doivent déterminer si une balance numérique ou électronique suffit en évaluant leurs besoins et leur budget.

FE&S : Comment les exploitants peuvent-ils déterminer le type de balance et la quantité d'appareils dont ils ont besoin?

R.S. : Le choix d'une balance dépend énormément de la taille de l'exploitation, mais également de la raison d'utilisation, du budget et du volume. Par exemple, une boulangerie, en plus de disposer d'une balance de boulangerie, peut utiliser une balance à ingrédients. Ce type d'appareil est souvent utilisé par les chefs de restaurants gastronomiques.

FE&S : Quels sont les usages les moins fréquents des balances dans les services alimentaires?

R.S. : Certains établissements à volume élevé se servent de balances de réception pour les livraisons volumineuses ou en vrac afin d'assurer leur précision. Les cuisines des établissements de soins de santé nécessitant des mesures précises pour les patients utilisent des balances afin d'établir les portions des ingrédients et de la nourriture.

FE&S : Combien d'espace les exploitants doivent-ils prévoir pour leurs balances?

R.S. : La plupart des modèles sont de petite taille, les exploitants doivent donc les placer sur un comptoir. Dans les plus grands établissements, tels que les hôtels, les casinos ou les hôpitaux, les balances de portions sont généralement utilisées dans des pièces de préparation distinctes.

TAYLOR
Tools Chefs Trust™



NEW from Taylor!

50 lb. Portable Platform Scale



- Capacity: 50lb. X 0.5oz./22kg x 0.1kg
- S/S Platform: 13.5" x 12"/34cm x 30cm
- Field Recalibratable

Nouveauté de Taylor

Capacité : 50 lb x 0,5 oz/22 kg x 0,1 kg

- Plateforme d'acier inoxydable :
13,5 po x 12 po/34 cm x 30 cm
- Étalonnage réglable
- Balance portative à plateforme de 50 lb

www.taylorusa.com

1-800-289-0944

(suite à la page 10)

ENTRETIEN ET RÉPARATION DES BALANCES

Les balances, qu'elles soient mécaniques ou électriques, sont des pièces d'équipement standards et nécessaires pour plusieurs cuisines commerciales. Elles facilitent le contrôle des portions, ce qui est essentiel pour assurer la constance des recettes et gérer les coûts alimentaires.

Les balances des services alimentaires doivent être fiables, précises et durables. D'un point de vue de l'entretien et de la réparation, la compétence des chefs est déterminée par leurs outils, et les outils de qualité sont fiables et effectuent les tâches de façon efficace. Pour être fiable, une balance doit être entretenue et utilisée adéquatement. Tous les équipements achetés par les exploitants sont accompagnés de directives sur l'utilisation et l'entretien quotidien.

Voici les recommandations de George Lored, directeur des réparations de PROTEX Restaurant Services, inc. de Corpus Christi, Texas, en matière d'usage, d'entretien et de nettoyage des balances.

- *Portez attention à la limite de poids de la balance et évitez de la dépasser. Ajouter trop de poids peut endommager l'appareil de façon permanente.*
- *Placez soigneusement le produit à peser sur le plateau. Ne le lancez pas et ne secouez pas la balance.*
- *Assurez-vous que la balance indique zéro après chaque utilisation.*
- *Si la balance fonctionne par courant CA, utilisez un adaptateur adéquat et vérifiez le cordon électrique.*
- *Si la balance fonctionne par piles, utilisez des piles de qualité et remplacez-les fréquemment.*
- *Nettoyez la balance après chaque utilisation à l'aide d'un chiffon humide et d'un nettoyant non abrasif. Évitez les solvants.*
- *N'utilisez pas la balance dans des environnements extrêmement chauds ou froids.*

(suite à la page 13)

CAMBRO
TRUSTED FOR GENERATIONS™

(800) 833-3003
www.cambro.com

Système de buffet Versa

Solution polyvalente offrant de multiples possibilités de configuration
Idéale comme comptoir à salades ou présentoir d'aliments à emporter

- Non électrique et portatif
- Possibilité d'ajouter des Camchillers® pour garder les aliments froids pendant des heures
- Facile à nettoyer et à manipuler
- Peut être utilisé avec des plats de plusieurs tailles



CODE	DESCRIPTION	PRIX COURANT	PRIX NET DU PROSPECTUS
VBR5	Versa Food Bar® de 5 pi	\$ 3,145.00	\$ 2,225.00
VBR6	Versa Food Bar de 6 pi	\$ 3,275.00	\$ 2,315.00
VBRU5	Versa Food Bar 5 pi avec rangement	\$ 4,010.00	\$ 2,835.00
VBRU6	Versa Food Bar 6 pi avec rangement	\$ 4,285.00	\$ 3,030.00



NOUVEAU

Luna

Acier inoxydable 18/10

Item	Description
503202	Cuiller à dessert
503203	Grande fourchette de table
503204	Cuiller de table
503205	Fourchette européenne
503210	Fourchette à salade
503211S	Couteau de table dentelé, 100 gr
503213	Cuiller à soupe ronde
503214	Cuiller à thé glacé
503217	Cuiller à bouillon
503221	Couteau à dessert
503223	Cuiller à thé
503225	Cuiller demi-tasse

NOUVEAU

Neo

Acier inoxydable 18/10

Item	Description
503902	Cuiller à dessert
503903	Grande fourchette de table
503904	Cuiller de table
503905	Fourchette européenne
503910	Fourchette à salade
503911S	Couteau de table dentelé, 100 gr
503913	Cuiller à soupe ronde
503914	Cuiller à thé glacé
503917	Cuiller à bouillon
503921	Couteau à dessert
503923	Cuiller à thé
503925	Cuiller demi-tasse

La destination de vos couverts
Paris

Acier inoxydable 18/0


NOUVEAU


Item	Description
501902	Cuiller à dessert
501903	Grande fourchette de table
501904	Cuiller de table
501905	Fourchette européenne
501910	Fourchette à salade
501911S	Couteau de table dentelé, 95 gr
501913	Cuiller à soupe ronde
501914	Cuiller à thé glacé
501917	Cuiller à bouillon
501921	Couteau à dessert
501923	Cuiller à thé
501925	Cuiller demi-tasse
501926	Cuiller à thé

www.brownefoodservice.com



CUISINIÈRES SIERRA

L'intérieur et l'extérieur des cuisinières Sierra sont entièrement en acier inoxydable, le pont et le revêtement de la porte du four sont en porcelaine pour un nettoyage rapide et facile. Elles sont toutes munies d'une pièce d'appui pleine grandeur de 6" afin d'y déposer les assiettes de manière plus stable.



Cuisinière à 4 brûleurs
SR-4-24 \$1,850
Cuisinière à 6 brûleurs
SR-6-36 \$1,950

FRITEUSE SIERRA

Cuve en acier inoxydable soudé de calibre 16 munie d'un fini machiné extrêmement lisse pour un nettoyage dès plus facile. Le devant, la porte et les côtés sont en acier inoxydable et l'arrière est en acier galvanisé. Advenant que la cuve se mette à couler due à une imperfection de fabrication, nous allons remplacer la friteuse au complet. 2 ans de garantie

Friteuse de 35 à 40 lb SRF-F35/40 \$890



CONGÉLATEURS À PORTES VITRÉES

- Thermostat électronique et affichage numérique DEL pour une lecture rapide et précise de la température
- Porte à fermeture automatique
- Éclairage intérieur DEL

KGF-23 \$1,580
KGF-48 \$3,720
KGF-72 \$5,350



AXIS/PRESTO TRANCHEURS & MELANGEURS



AX-S12U 12" .5hp \$1,189
PS-12D 12" .5hp \$1,025

PM-10 10qt .5hp \$850
PM-20 20 qt 1.0 hp \$1,300



Accessoires standards

Bol et fouet en inox, batteur et crochet à pâte en aluminium, transmission par engrenage

Axis-M30 30qt \$4,370
Axis-M40 40qt \$5,585



MICRO-ONDES COMMERCIAL

Les fours à micro-ondes Sharp sont offerts dans des modèles de 1000 W à 2100 W pour usage léger à intense.

R-21LVF (10 Programs) - 1000 W \$575
R-21LCF (Knob Dial) 1000 W \$465



LAVE-VAISSELLE ENCASTRABLE

F-18DP - \$3,700

- Lave 24 plateaux à l'heure
- Panneaux entièrement isolés
- Pompes pour le détergent et l'agent de rinçage incluses
- Pompe pour le drain incluse
- Surchauffeur intégré

Inspection après installation gratuit



757E - \$6,900 LAVE-VAISSELLE

- Surchauffeur intégré
- Cycles de lavage programmables
- Système de drainage automatique et autonettoyant
- Grande capacité pouvant contenir des plaques 18x26



www.mvpgroupcorp.com

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



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 polyvalent

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 émulsionner amovibles
- Comprend un support mural en acier inoxydable
- Homologué ETL électricité et hygiène/cETL (Canada)



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



Pour la 7^e année consécutive, les mélangeurs Vitamix ont été votés meilleurs dans leur catégorie par les détaillants, consultants et utilisateurs. Continuant ainsi la tradition d'excellence.

DRINK MACHINE TWO-SPEED



Durable et efficace

- Le couple des lames écrase 64 oz. de glace en quelques secondes
- Transparent et durable, le contenant de 64 oz. est formé pour attirer les ingrédients vers les lames et améliorer la rapidité de service

\$1,150.00

BARBOSS®



Crée une variété de breuvages mélangés avec un seul bouton

- Fournit une consistance de la qualité usage après usages
- Puissant, le moteur muni d'une protection thermique s'occupe facilement des ingrédients denses sans surchauffer

\$965.00

VITA-PREP® 3



Performances inégalé dans les cuisines commerciales

- Exécuter une grande variété de techniques ; mélanger, hachez, émulsifiez, chauffez ou congeler
- Un puissant moteur inégalé de 3 HP

\$800.00

www.vitamix.com/commercial

CHESHER

CALIBRATION D'UNE BALANCE

Lors de l'ajustement d'une balance, les règles de base de la calibration sont souvent ignorées. Toutefois, l'usage prolongé, la mauvaise manipulation, les interruptions de courant et d'autres facteurs peuvent avoir une incidence sur la précision de l'appareil.

Calibrer une balance de façon adéquate étire sa durée de vie et réduit les temps d'arrêt de la production, en plus d'assurer sa constance, sa performance et sa conformité réglementaire.

Les experts recommandent que les balances utilisées une heure ou moins par jour soient calibrées professionnellement une fois par année, tandis que celles qui sont utilisées entre une et deux heures par jour doivent l'être deux fois par année. Une calibration trimestrielle est recommandée pour les balances utilisées entre trois et quatre heures par jour, et les appareils utilisés cinq heures et plus par jour doivent être calibrés tous les mois.

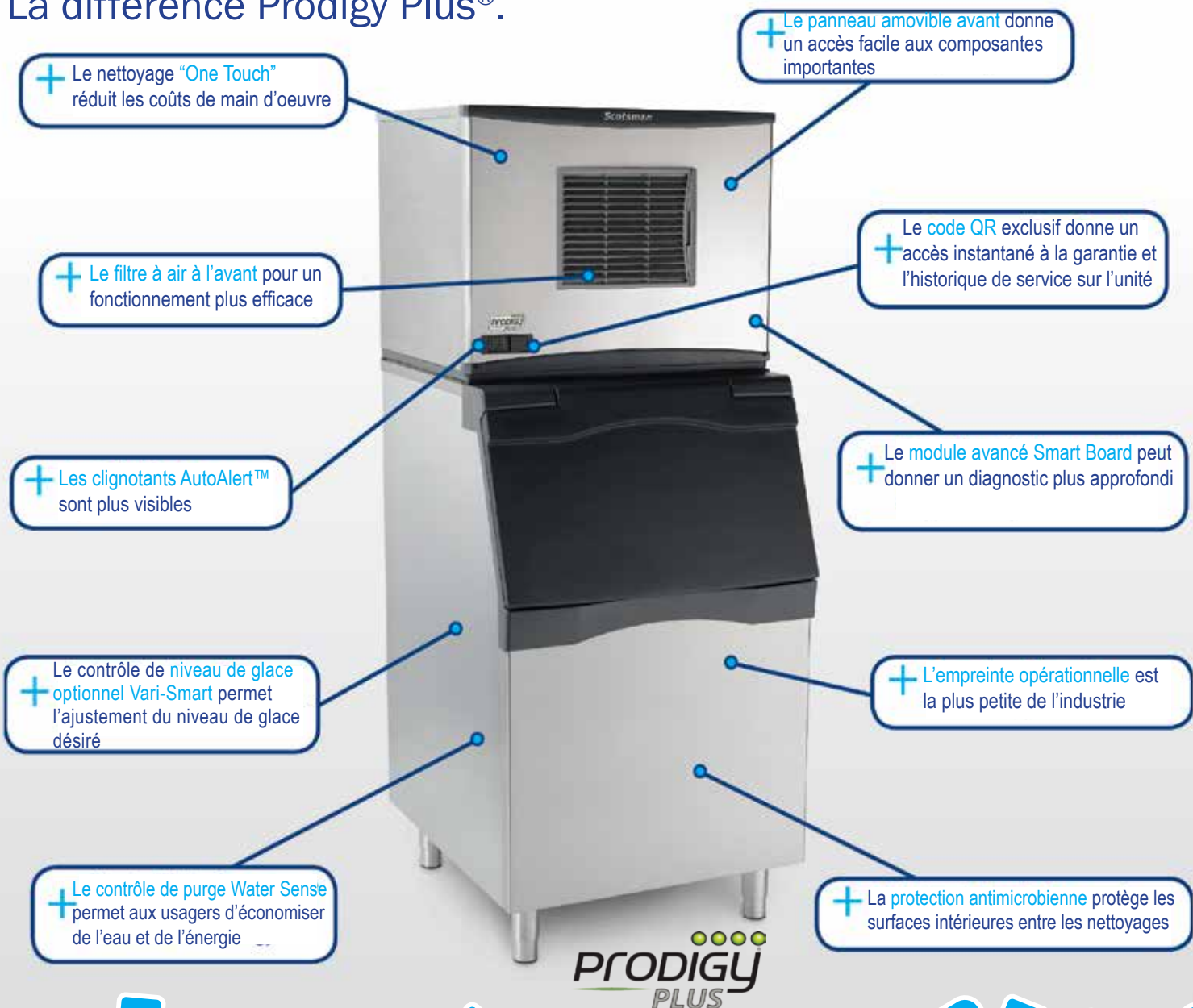


Les nouvelles machines à cubes Prodigy Plus®. Les machines à cubes les plus intelligentes à l'échelle mondiale.

En étant les seules au monde qui offrent la technologie d'auto surveillance, les nouvelles machines à glace Prodigy Plus® de Scotsman rendent l'entretien de votre équipement plus facile que jamais, vous permettant ainsi d'économiser plus d'argent.

Que ce soit le contrôle de niveau de glace de fine pointe ou d'un panneau de contrôle de diagnostic rapide optionnel, la fabrication de glace est réinventée. Avec la technologie intuitive de clignotants AutoAlert™, l'empreinte opérationnelle est réduite et l'entretien est plus facile avec l'accès depuis le panneau avant. Les machines à glace Prodigy Plus® sont tout simplement la façon la plus intelligente et la plus fiable pour créer la glace au goût frais - à chaque fois.

La différence Prodigy Plus®.



Êtes-vous prêt à rêver?

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



APPROBATION GARANTIE!

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

HFP48-12-2S Table de Préparation 48"

1213mm(47,75po)L x 801mm(31,5po)P x 1080mm(42,5po)H - à 12 récipients



Maintenant Disponible HFP48-18M-2S Mega-Top

1213mm(47,75po)L x 864 mm(34po)P x 1169mm(46po)H - à 18 récipients



Flux d'air
au-dessus des
récipients



Zéro clairance
à l'arrière



Le Pan Catcher^{MC} de
HABCO, empêche tout
dégâts dans l'unité et
est facile à nettoyer



Protection maximale, grâce à nos
condensateurs sans ailettes



Système de réfrigération à l'avant
l'unité montée sur Cassette®



Une Compagnie Canadienne



CROWN BRANDS, LLC

update \$258.00

No. EJD-13SS DISTRIBUTRICES À JUS ÉLECTRIQUES DE 1,3 GALLON

Gardera le jus à une température constante. Nul besoin d'ajouter de la glace, évitant ainsi que le jus soit dilué. Le contenant en polycarbonate est à l'épreuve des bris, des égratignures et des taches. Le boîtier est en acier inoxydable au poli miroir. Homologuées UL.
13" x 8-5/8" x 19-3/8"
(33.02 x 21.90 x 49.21 cm)



update \$115.00

No. CPD-0708 DISTRIBUTRICES À POMPE POUR CONDIMENTS 8"

9-3/4" DIA; 24.75 CM / DIA; 11" O.A. (27.9 CM)
Vont sur les récipients de 7 quarts (non inclus).



update \$285.00

No. CPD-206 DISTRIBUTRICES À POMPE POUR CONDIMENTS - DOUBLES

14-3/4" X 7-1/4" X 7-1/4"
(37.5 X 18.4 X 18.4 CM)
Vont sur deux plaques de table à vapeur de 1/6 (non incluses).



update \$90.00

No. ITD-3G DISTRIBUTRICE À THÉ GLACÉ EN ACIER INOXYDABLE AU FINI SATINÉ DE 3 GALLONS

No. ITDS-5G \$140.00
DISTRIBUTRICES À THÉ GLACÉ
SPACE-SAVER DE 5 GALLONS



Nos distributrices à thé glacé en acier inoxydable ont un fini satiné attrayant et sont munies d'un robinet et d'un couvercle noirs. Elles sont simples à entretenir et à nettoyer. Le robinet anti-goutte tomkinson vous aide à garder votre aire de service propre. La colonne au centre permet de y entreposer des glaçons afin de garder le thé froid.

JOHNSON-ROSE

Tel (905) 817-1470 | Fax (905) 817-1090
jri.sales@crowns-brands.com



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

Equipment 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.eugeneallardcuisineettendances.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

Attinson Food Equipment Ltd.

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