



NOVEMBRE/DECEMBRE 2015

RED REPORT

NOUVELLES, OPINIONS
ET PROMOTIONS

RESTAURANT EQUIPMENT DISTRIBUTORS

**Soldes et promotions
de fin d'année**



KILOTECH

www.kilotech.com

Rég. 138,60\$
Spécial: **\$88.00**



4 par caisse
Vendue par caisse

Du quai de chargement au client

KPC 1000 SS – Petite empreint, grand impact

- Haute précision - Pour mesurer de petits objets tels que les épices, pigments...
- Construction solide pour test d'essais, échantillonnage, envois postaux et expédition.
- Commandes simples; touches à bascule à 3 modes.
- Portatif

Rég. 346,50\$
Spécial: **\$199.00**



Série KPS-2 – Idéal pour peser des produits alimentaires livrés pour assurer l'exactitude

- Plateau et base en acier inoxydable amovibles.
- Enregistrez des données, imprimez des étiquettes ou branchez-vous à votre logiciel via le port RS232.

Rég. 242,55\$
Spécial: **\$142.50**



4 par caisse
Vendue par caisse

KPC 1500 SS – Fonction remplie pour service industriel ou commercial

- Construction robuste - Plateau et boîtier en acier inox.
- Grand écran numérique retroéclairé.
- TARE, compte, zéro et fonction de versage
- Portatif...pile rechargeable de 12 heures.

Modèle	Capacité x Graduation
KPC 1000 SS-0,5	500 g x 0,1 g / 1 lb x 0,0002 lb
KPC 1000 SS-2,5	2500 g x 0,5 g / 5,5 lb x 0,001 lb
KPC 1000 SS-5	5000 g x 1 g / 11 lb x 0,002 lb
KPS 25-2	25 kg x 10 g / 55 lb x 0,02 lb / 880 oz x 0,05 oz
KPS 50-2	50 kg x 20 g / 110 lb x 0,05 lb / 1760 oz x 1 oz
KPS 100-2	100 kg x 50 g / 220 lb x 0,1 lb / 3520 oz x 2 oz
KPS 150-2	150 kg x 100 g / 330 lb x 0,2 lb / 5280 oz x 5 oz
KPC 1500 SS	5 kg x 0,00005 kg / 5000 g x 0,5 g / 11 lb x 0,001 lb / 176 oz x 0,02 oz / 11 lb x 16,02 oz

MB MASTER-BILT®

Refrigeration Solutions

CHAMBRES FROIDES COMBINÉES EXPÉDITION RAPIDE



**TRANSPORT
GRATUIT POUR
LES EXPÉDITIONS
RAPIDES**

- Expédiées 5 jours après réception de la commande
- Taille de 5 pi 10 po x 11 pi 7 po à 9 pi 8 po x 19 pi 3 po et hauteur de 7 pi 6 po à 8 pi 6 po
- Disponibles avec plancher congélateur et sans plancher réfrigérateur ou avec plancher congélateur et plancher réfrigérateur
- Comprend système à évaporateur extérieur (penthouse) ou système de réfrigération à distance
- Expédition en 10 jours et chambres froides sur mesures également disponibles

Pour voir d'autres produits Master-Bilt, visitez le www.master-bilt.com.

OUVRE-BOÎTES

No 1 et no 2. Les standards dans l'industrie de la restauration depuis 85 ans. Le support anti-rouille et la bague en plastique augmentant la résistance à la rouille facilitent la rotation. Fait en fonte robuste. La plaque de montage munie d'insertions en plastique réduit le contact métal contre métal afin d'augmenter la durée de vie du revêtement.

NO. 1 \$175.00 NO. 2 \$149.00



ARC- Nouvelle trancheuse polyvalente Etlund pour les légumes et les fruits

Peut trancher les produits mous et durs, de l'oignon à la tomate.

Certifiée NSF.

Les composantes sont facilement interchangeables.

Elles vont au lave-vaisselle pour un nettoyage aisé.

Largeurs de tranches : 3/16", 1/4" et 3/8".

Fabriquées aux É-U.

1/4" \$1,169.00 3/16" \$1,169.00

Dynamic est l'inventeur du mixeur plongeant et de l'essoreuse à salade

Inclus

MINIPRO \$169

Accessoires pour le MINIPRO uniquement:

- DISQUE BATTEUR \$129
- BOL CUTTER \$129
- PRESSE PURÉE \$129
- FOUET \$129

MX91 \$649

SD99 10 litres \$149

SD92 20 litres \$169

DC3 \$519

Exigez le meilleur. Exigez Dynamic.
dynamicmixers.ca | 1-800-267-7794

Dynamic L'Original

MINIPRO 6.5" pied démontable, 200 watts, variateur de vitesse, idéal pour préparations d'un gallon, incluant 4 couteaux facilement interchangeables. Accessoires - fouet, presse purée, bol cutter. MX91 Pied 16", 460 watts, idéal pour préparations de plus de 20 gallons. SD92 Manuelle, capacité de 5 gallons, Conseillé pour 8 têtes de salade. SD99 Manuelle, capacité de 2.5 gallon, Conseillé pour 4 têtes de salade. DC3 Coupe légumes manuel, système de coupe breveté, 5 dimensions de grilles, assure en toute sécurité une découpe net des légumes, fruits et certaines viandes cuites.

Tria

Une table d'une simplicité ravissante qui met en valeur les tendances culinaires actuelles.



steelite
INTERNATIONAL



● **TRIA *simple plus*** Les formes épurées de Tria Porcelain Plus offrent une polyvalence infinie.



6351MP69 6351MP71
6351MP70

6351MP74

6352MP51 6352MP53
6352MP52 6352MP54

6352MP49 6352MP50

6351MP31 6351MP32

6351MP35

6352MP77

6352MP60 6352MP62

6352MP78

6352MP59

● **TRIA *wish*** Collection ornée d'une bordure délicate pour ajouter un soupçon de raffinement à tout couvert.



6350MP07 6350MP11
6350MP08 6350MP12
6350MP09 6350MP06
6350MP10

6350MP14

6350MP27 6350MP28

N° D'ARTICLE	TRIA <i>simple plus</i>	PRIX RÉDUIT (CH)
6351MP69	Assiette carrée à bordure 10 1/2 po L x 10 1/2 po I	\$27.96
6351MP70	Assiette carrée à bordure 8 1/4 po L x 8 1/4 po I	\$18.59
6351MP71	Assiette carrée à bordure 6 1/4 po L x 6 1/4 po I	\$13.88
6351MP74	Assiette rectangulaire à bordure 10 1/2 po L x 5 po I	\$29.98
6352MP51	Assiette carrée 11 3/4 po L x 11 3/4 po I	\$28.35
6352MP52	Assiette carrée 10 1/2 po L x 10 1/2 po I	\$14.57
6352MP53	Assiette carrée 8 1/4 po L x 8 1/4 po I	\$10.32
6352MP54	Assiette carrée 6 1/4 po L x 6 1/4 po I	\$8.05
6352MP49	Plateau rectangulaire profond 12 po L x 8 3/4 po I x 1 3/4 po H	\$37.86
6352MP50	Plateau rectangulaire profond 10 po L x 7 1/4 po I x 1 1/4 po H	\$28.09
6351MP31	Assiette ovale 11 3/4 po L x 10 1/4 po I (bassin de 7 7/8 po)	\$21.77
6351MP32	Assiette ovale 8 1/4 po L x 7 po I (bassin de 5 1/2 po)	\$9.21
6351MP35	Assiette ovale profonde 9 3/8 po L x 8 po I (17 oz) (bassin de 4 5/8 po)	\$11.74
6352MP77	Bol profond 8 po I x 2 3/8 po H (37 oz)	\$15.54
6352MP60	Tasse à café 5 1/8 po I x 2 3/8 po H (8 oz)	\$6.65
6352MP62	Soucoupe 6 po D (pour tasse à café MP60)	\$5.00
6352MP78	Tasse 4 3/8 po I x 4 1/4 po H (12 oz)	\$9.38
6352MP59	Tasse empilable 4 1/2 po I x 3 1/2 po H (10 oz)	\$7.66

N° D'ARTICLE	TRIA <i>wish</i>	PRIX RÉDUIT (CH)
6350MP07	Assiette plate à bordure large 12 po D (bassin de 6 1/2 po)	\$20.18
6350MP08	Assiette plate à bordure large 1 1/4 po D (bassin de 6 po)	\$16.03
6350MP09	Assiette plate à bordure large 10 5/8 po D (bassin de 5 3/4 po)	\$11.61
6350MP10	Assiette plate à bordure large 9 3/4 po D (bassin de 5 1/4 po)	\$11.09
6350MP11	Assiette plate à bordure large 8 1/4 po D (bassin de 4 3/8 po)	\$8.56
6350MP12	Assiette plate à bordure large 7 1/4 po D (bassin de 4 po)	\$7.79
6350MP06	Assiette plate à bordure large 6 1/4 po D (bassin de 3 po)	\$7.45
6350MP14	Bol à soupe à bordure 12 po D (12 oz) (bassin de 7 1/2 po)	\$27.96
6350MP27	Théière avec couvercle (13 oz)	\$20.73
6350MP28	Couvercle (pour théière MP27)	\$4.38

Steelite International Canada Limited

Unit 2 - 26 Riviera Drive, Markham, Ont. L3R 5M1 Tel: 905-752-1074 Toll Free: 1-800-465-4284 www.steelite.com

IMPERIAL

DEMANDEZ
UNE RÉDUCTION
SUPPLÉMENTAIRE
DE 10%



IR-6-G36-CC
(Illustré avec roulettes disponibles en option)

APPELER POUR LES PRIX



www.permul.com

Depuis 1957, Imperial fabrique de l'équipement commercial pour cuisson **d'une qualité et d'une valeur supérieures**

- Cuisinières à 4, 6, 8 et 10 brûleurs
- Cuisinières combinées
- Comptoir
- Série pour restaurant et pour service intensif



IABR-36 Grilloir pour grilladeries
120 000 BTU

Doté de la gamme **d'ÉQUIPEMENT ÉLECTRIQUE LA PLUS ÉTENDUE**

Friteuses électriques 40, 50 et 75 lb avec éléments relevables-accès complet à la marmite pour un nettoyage facile!

(Illustré avec roulettes disponibles en option; modèles avec éléments standard également disponibles)



Cuiseur de pâtes IPC-14 (illustré avec poste de rinçage et roulettes disponibles en option)
105 000 BTU; contient 12 gallons (45 l) d'eau



Réfrigération supérieure

Modèles verticaux, encastrés, avec surface de travail et tables de préparation



CR1B-FS \$3,013
CR2B-FS \$4,012
CR3B-FS \$7,299

CF1B-FS \$3,767
CF2B-FS \$5,285
CF3B-FS \$8,175



*Tous les modèles admissibles

DISPONIBLES SOUS PEU!
Bases réfrigérées de cuisinier



MACHINES À GLACE également disponibles
Est www.permul.com
Ouest www.rsl.ca



sammic



Coupe-légumes
1 vitesse, 1,5 moteur CV
CA-301 MX
Inclus: **FC 10+** disque pour couper des rondelles, **FMC-10** + grille a macédoine, **FR-3+** disque râpeur
\$2,250



Polisseur de coutellerie – unité de comptoir
SAM-3001 Jusqu'à 3000 pièces à l'heure **\$6,140**



Machine à emballer sous vide sans compartiment

SVE-104T - Barre de scellement de 17 3/4 po **\$1,025**
SVE-114T - Barre de scellement de 13 po **\$2,399**



www.permul.com



FABRIQUÉ EN ESPAGNE | STOCKÉ AU CANADA



3 ans sur pièces et main-d'œuvre

GARANTIE

5 ans sur le compresseur

MODÈLES EN PROMOTION

TFP-48-18M



Table de Préparation

Système de réfrigération surdimensionné à air forcé sans danger pour l'environnement (R134A). Il maintient la température entre 0,5° C et 5° C.

TBB-2G-S-LD



Réfrigérateur à Bières

Extérieur attrayant en vinyle laminé noir ultrarésistant.

TRCB-52



Base D'équipement Réfrigérée

Les rails et les roulettes des tiroirs sont en acier inoxydable robuste. Ils s'enlèvent sans outils pour faciliter le nettoyage.

GDM-37-LD



Présentoir à Porte Vitrée

L'intérieur est éclairé par des lumières DEL afin d'offrir un éclairage uniforme dans tout le présentoir.

T-49G-LD



Réfrigérateur Facile D'accès

La mousse isolante Ecomate® en polyuréthane à haute densité représente un potentiel nul d'appauvrissement de la couche d'ozone. Mousse injectée sur place.

T-49F



Congélateur à Porte Pivotante

Portes à fermeture automatique parfaitement étanches. Les pentures et le système de contrôle de torsion sont testés en usine et sont garantis à vie.

STR1RRI-1S



Réfrigérateur Mobile

Devant, côtés, porte et rampe en acier inoxydable.



Scannez le code QR afin de visiter le centre de presse True

TRUE FOOD INTERNATIONAL. INC.

2001 East Terra Lane • O'Fallon, Missouri 63366-4434 U.S.A.

Canada Toll Free: 800-860-8783

U.S. Phone: 636-240-2400 • U.S. Fax: 636-272-7546

email: trueintl@truemfg.com

website: www.truemfg.com



advansys



TOUJOURS INNOVER, NE JAMAIS IMITER.

Quand vous êtes le chef de file de l'industrie des lave-vaisselle, pas besoin d'imiter. Car plus de 100 années d'expérience nous ont placés en tête. Aujourd'hui, nous construisons et entretenons les lave-vaisselle les plus innovants et les plus durables sur le marché.

Le **lave-vaisselle sous comptoir LXeR** est un exemple frappant de l'ingénuité de Hobart. Doté de la technologie de récupération d'énergie brevetée Advansys^{MD}, il fonctionne à l'eau froide. Et malgré toute la technologie incorporée pour vous faire économiser de l'argent, sa mise en marche par une seule touche le rend étonnamment simple à utiliser. **Tout simplement le meilleur.**



Des lave-vaisselle sous comptoir avec une technologie en-haut-des-sommets



LXeR Advansys^{MD}

- Espace sous comptoir restreint
- Technologie Hobart de récupération de l'énergie
- Auto-nettoyage des surfaces internes
- Trois longueurs de cycle différentes
- Bras de rinçage faciles à retirer

À compter de \$6 295



LXeH

- Traite jusqu'à 32 paniers à l'heure
- Un système de diagnostic vous informe quand les produits chimiques commencent à manquer
- Nettoyage facile
- Filtre à rebuts amovible

À compter de \$5 695



Des lave-vaisselle à porte avec l'Avantage Advansys^{MD}



AM Select sans ventilation

- Son système de condensation interne minimise les vapeurs d'eau
- Pas besoin d'une hotte de ventilation
- Qualification ENERGY STAR[®]
- Certification NSF
- Cycles de 1, 2, 4 et 6 minutes
- Surchauffeur breveté Sense-A-Temp^{MD} pour élever l'eau de 70°F (43°C)

À compter de \$15 995



AM Select

- La conception du bras de rinçage n'exige que 0,74 gal par panier (2,8 l)
- Cycle de détartrage
- Vidange à auto-fermeture
- Conception de cuve étroite et profonde
- Panneaux de garniture tout autour du périmètre
- Mise en marche activée par les portes
- Hotte de ventilation interconnectée

À compter de \$12 995

Pour en savoir plus, visitez le site www.hobart.ca

HOBART
C A N A D A

Lave-vaisselle sous-comptoir

Foodservice Equipment & Supplies est reproduit avec l'autorisation de l'éditeur Zoomba Group. Tous droits réservés.

Mise à jour par Mark Schilling de Hobart Canada

Conçus pour les entreprises à volume léger, les lave-vaisselle sous-comptoir nécessitent un certain nombre d'éléments dont l'électricité, l'eau et les produits chimiques. Il importe de définir les articles que le restaurateur désire laver dans ces appareils : la verrerie, la vaisselle ou les deux. Cela aidera à déterminer s'il est nécessaire d'avoir un appareil à température basse ou élevée. Les lave-vaisselle à température basse ont une eau à 120 °F et utilisent des produits chimiques pour un bon assainissement. Ceux à température élevée chauffent l'eau à 150 °F pour le lavage et à 180 °F pour l'assainissement.

Il existe trois facteurs importants à considérer lors de l'achat d'un lave-vaisselle sous-comptoir :

- L'espace nécessaire pour remplir et vider les plateaux. Les appareils sous-comptoir demandent plus de travail que les modèles à porte classiques. Alors, prenez en considération l'espace dégagé autour du lave-vaisselle.

- Il importe de bien comprendre les besoins en matière de drainage de ces appareils. Les drains munis d'une pompe sont nécessaires pour les drains qui sont à plus de huit pouces du plancher.

- Les lave-vaisselle commerciaux traditionnels ont besoin d'une quantité substantielle d'eau chaude. *Toutefois, les modèles récents conçus par les fabricants utilisent l'eau chaude sanitaire et ne nécessitent qu'une source d'eau froide.* Avec un appareil traditionnel alimenté par l'eau chaude, il est essentiel de s'assurer que le diamètre du tuyau se raccordant à l'appareil est suffisamment grand pour fournir une pression d'eau adéquate, soit de 20 à 30 livres de pression par pouce carré (PSI) à une température d'au moins 120 °F.



BLODGETT
Ovens
Depuis 1848

Tout pour la cuisson

Convection
HydroVection
Combi
Étagé
Vapeur
Cuisinière

Blodgett Oven
802-658-6600
Blodgett.com

Suivez-nous:

W. D. Colledge Co. Ltd.
905-677-4428
WDColledge.com

Lave-batterie

Généralement, les lave-vaisselle de qualité commerciale ne lavent pas bien les batteries de cuisine et les plaques, ces derniers étant souvent plus sales que la vaisselle et la verrerie. Les lave-batterie possèdent une cuve de lavage et de rinçage séparée, un surchauffeur intégré, des cycles de lavage et de rinçage ajustables munis d'un commutateur de sélection, des gicleurs à haute vitesse conçus pour rincer rapidement, un tuyau externe pour le pré-rinçage, une fonction de remplissage automatique pour les modèles pour ustensiles, des systèmes de rails robustes, des systèmes de chauffage au gaz, électrique ou à la vapeur, et parfois, une rampe de chargement ou un grillage au bas pour laver les paniers.

Il existe trois grandes catégories d'appareils :

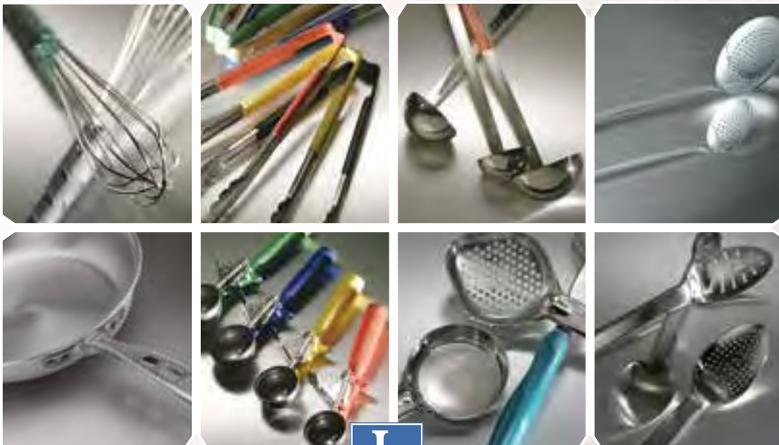
- Les modèles à porte modifiée ou surdimensionnée sont similaires aux modèles classiques avec porte, mais ils sont plus hauts et plus larges. Ces appareils sont normalement munis d'une table latérale pour les articles sales et d'une table pour décharger les articles propres. Les entreprises à volume élevé seront mieux servies avec les modèles à chargement frontal large ou ceux à ouverture sur deux côtés.
- Les modèles munis d'éviers de lavage ou les lave-batterie à système de lavage en continu sont tout indiqués pour les restaurants à service rapide où les volumes d'utilisations sont plus légers. Ils sont munis d'éviers à trois ou quatre cuves équipés d'une pompe à moteur pour brasser l'eau de lavage.
- Les modèles à lavage en continu ou munis d'éviers mécaniques peuvent remplacer les modèles équipés d'éviers à trois cuves ou les lave-vaisselle puisque l'utilisateur peut nettoyer des articles en plastique, en métal ou en acier inoxydable dans ces appareils.



VOLLRATH
Outperform every day.

*JACOB VOTRE
AMI À VIE*

VISITEZ LE VOLLRATH.COM POUR PLUS DE PRODUITS GARANTIES À VIE



JP
JACOB'S PRIDE[®]
COLLECTION
GARANTIE À VIE



Globe

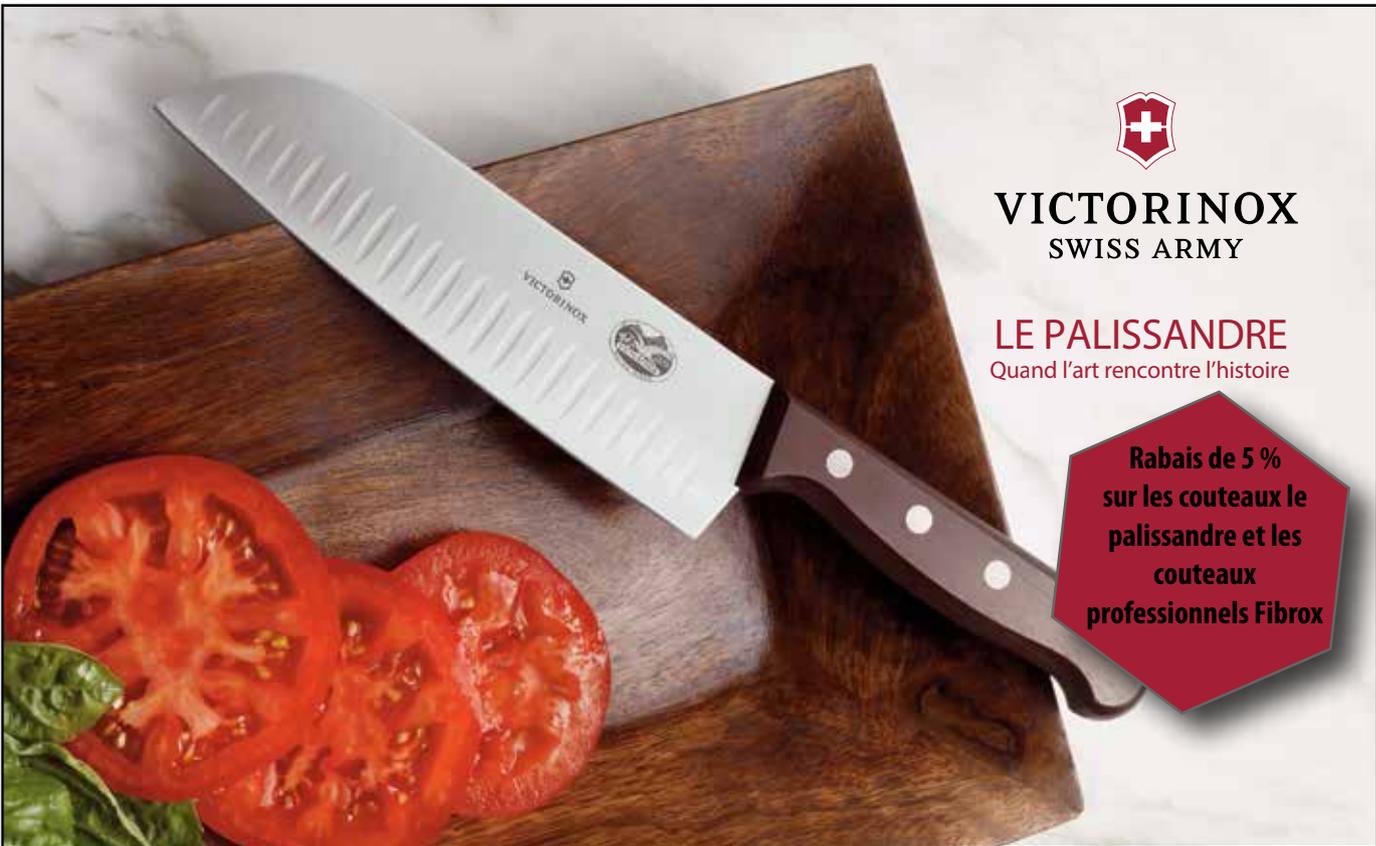
Le Mélange Parfait...

De Globe, les
trancheurs et
les mélangeurs
"meilleurs
de la classe"!

FoodService
Globe Food Equipment Co.
OVERALL
**BEST
IN
CLASS**
2014
Floor Mixers

Les mélangeurs de plancher
Globe ont été choisis "meilleurs
de la classe 2014" par FE&S

www.globefoodequip.com
800.347.5423



VICTORINOX
SWISS ARMY

LE PALISSANDRE
Quand l'art rencontre l'histoire

**Rabais de 5 %
sur les couteaux le
palissandre et les
couteaux
professionnels Fibrox**

COUTEAUX DE L'ARMÉE SUISSE COUTELLERIE MONTRES BAGAGES VÊTEMENTS PARFUMS | WWW.SWISSARMY.COM

CAMBRO
TRUSTED FOR GENERATIONS™

(800) 833-3003
www.cambro.com



COMBO CART™ PLUS L'UNITÉ DE TRANSPORT LA PLUS POLYVALENTE DU MARCHÉ !

- Peut contenir des bacs à aliments de série GN, des plaques à pâtisserie, des plateaux et des boîtes à pizza.
- Plus de 50 % d'économies d'énergie par rapport aux chariots métalliques courants.
- Maintient les aliments naturellement moelleux et ne brûle pas en cas de contact pendant le service, contrairement aux compartiments métalliques.

CMBPH615 (Grand, modèle électrique) : ~~\$7,965.00~~ **\$5,600.00**
CMBPLH615 (Petitw, modèle électrique) : ~~\$4,380.00~~ **\$3,085.00**

NORLAKE AdvantEDGE™

Aucune autre entreprise ne vous offrira **TOUS** ses modèles à accès facile ayant **TOUTES** ces caractéristiques.

- Intérieur en acier inoxydable
- Alarme - porte ouverte
- Alerte - condensateur à nettoyer
- Électronique - contrôles numériques
- 4 tablettes par section de porte (modèle vertical facile d'accès à porte pleine)
- Joint magnétique encastré
- Peut contenir des plaques dans le sens de la profondeur
- Dispositif de maintien d'ouverture
- Armoire de qualité supérieure avec section à meneau
- ENERGY STAR® 3.0 sur tous les modèles applicables



L'ENTREPRISE DE RÉFRIGÉRATION AYANT LA GAMME LA PLUS COMPLÈTE !

- Congélateurs à crème glacée
- Refroidisseurs à courant d'air
- Modèles sous-comptoir
- Bases réfrigérées
- Réfrigérateurs à bières
- Modèles faciles d'accès
- Systèmes de réfrigérations
- Chambres réfrigérées
- Tables de préparation
- Présentoirs libre-service
- Refroidisseurs à lait

Renseignez-vous auprès de votre détaillant R.E.D. afin de connaître notre gamme complète de produits NOR-LAKE et leur prix

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

robot coupe®



R301 Ultra
\$2,299



J100
\$1,999

Juicer Commerciale

- Centrifugeuse pour légumes et fruits de qualité commerciale incluant une cheminée d'éjection continue pour la pulpe
- Panier opaque pour la collecte de la pulpe

MP450 - Mélangeur à immersion de qualité commerciale

- mélangeur turbo muni d'un moteur de 1,1 HP
 - tige de 18 po idéale pour liquéfier, réduire en purée et malaxer les soupes, les sauces, les pâtes et beaucoup plus dans votre cuisine commerciale
 - embout et lame en acier inoxydable
 - poignée ergonomique confortable réduisant la fatigue lors de l'utilisation
 - alimentation électrique de 120 V
- MP450
\$799

Robot culinaire combiné

- Bol en acier inoxydable de 3,5 L et dispositif d'alimentation en continu
- Moteur de 1,5 HP
 - Accessoires standards inclus :
 - Une lame pour râper (2mm)
 - Une lame pour trancher (4mm)



R101
\$620



R2Dice
\$1,599

Robot culinaire combiné de qualité commerciale et dispositif pour découper en dés

- Bol gris de 3,5 L et dispositif d'alimentation en continu
- Accessoires standards inclus :
- Un accessoire pour découper en dés (10mm x 10mm)
 - Une lame pour râper (2mm)
 - Une lame pour trancher (2mm)

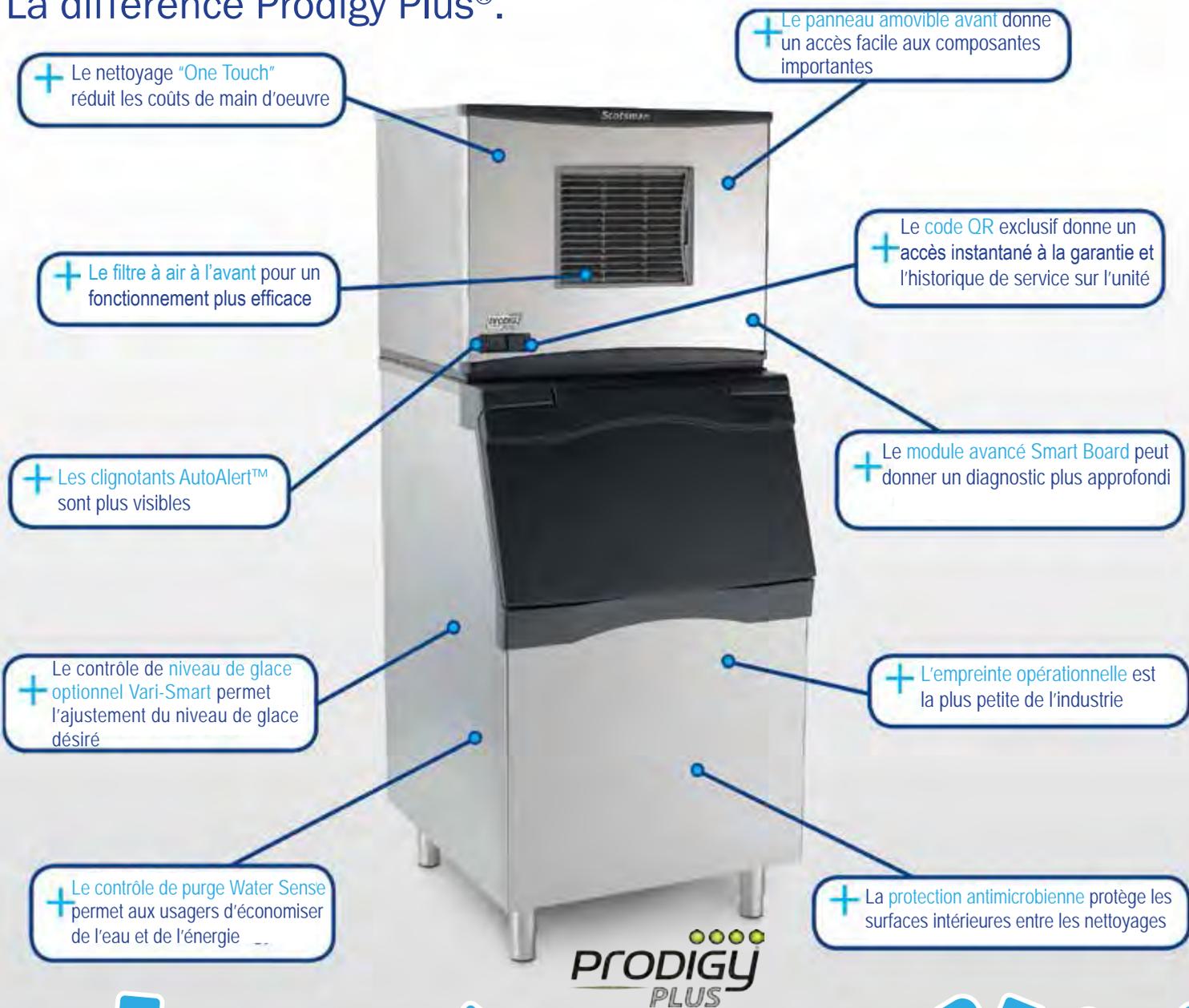
www.robotcoupeusa.com 1-800-824-1646

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®.



ENSEMBLE DE TABLETTES



Une garantie limitée d'un an sur les tablettes et les poteaux au fini chromé

Nos tablettes et poteaux avec revêtement en résine d'époxy verte ont une garantie limitée de 12 ans

UNE ÉTAGÈRE COMPLÈTE DANS UNE SEULE BOÎTE!

Chaque ENSEMBLE comprend:

- 4 tablettes munies de manchons fendus et 4 poteaux fixes fendus de 74" expédiés dans une boîte en carton ondulé blanc avec étiquette polychrome.



Ces étagères de qualité commerciale sont offertes avec un fini chromé ou un revêtement en résine d'époxy verte. Le fini chromé est recommandé uniquement pour l'entreposage sec. Les étagères ayant un revêtement en résine d'époxy verte sont idéales pour un entreposage sec ou humide.

KITS DE CHROMATE

FK183674CH
FK184874CH
FK243674CH
FK244874CH

TAILLE DE L'ÉTAGÈRE

45.72 x 91.44 cm COMPLÈTE
45.72 x 121.9 cm COMPLÈTE
60.96 x 91.44 cm COMPLÈTE
60.96 x 121.9 cm COMPLÈTE

KITS DE RÉSINE D'ÉPOXY VERTE

FK183674GN
FK184874GN
FK243674GN
FK244874GN

TAILLE DE L'ÉTAGÈRE

45.72 x 91.44 cm COMPLÈTE
45.72 x 121.9 cm COMPLÈTE
60.96 x 91.44 cm COMPLÈTE
60.96 x 121.9 cm COMPLÈTE



CROWN BRANDS, LLC

JOHNSON-ROSE • SERVICE À LA CLIENTÈLE

Toronto (905) 817-1470 • Vancouver (604) 253-5294 • www.johnsonrose.ca

Infuseur Soft Heat
Dual^{md} DBC



BUNN[®]

Un partenaire, vous pouvez compter sur.

Moulin à trémies
multiples



www.bunn.com • 905-841-2866

Poêles à frire à deux plis

Nouveau

2-Ply



- 1 Intérieur en acier inoxydable résistant à la corrosion; solidité et durabilité
- 2 Extérieur en aluminium pour une distribution supérieure de la chaleur



Article	Description
5812807	7"- 18 cm
5812808	8"- 20 cm
5812810	10"- 25.4 cm
5812812	12"- 30.5 cm



Article	Description
5812827	7"- 18 cm
5812828	8"- 20 cm
5812830	10"- 25.4 cm
5812832	12"- 30.5 cm

Poêles à frire à 2 plis munies d'un fini antiadhésif Excalibur^{MD}

Wok à trois plis

Nouveau

Tri-Ply



- 1 Surface de cuisson en acier inoxydable pour un rendement de cuisson supérieur
- 2 Couche centrale en aluminium pour un transfert uniforme de la chaleur sur le fond et les côtés
- 3 La couche extérieure en acier inoxydable est prête pour la cuisson par induction et est facile à nettoyer



Article	Description
5724100	Wok 9 Qt / 9 L 14" / 36 cm



Article	Description
5724102	Wok 5 Qt / 5 L 12" / 31 cm
5724104	Wok 9 Qt / 9 L 14" / 36 cm

Wok à trois plis munies d'un fini antiadhésif Excalibur^{MD}



Rôtissoire d'aluminium

Nouveau



Article	Description
5811015	Rôtissoire 17" x 11" x 2" 44 x 29 x 5.5 cm

Celcold®

Présentoir à crème glacée Celcold CF40SG

"Soyez prêt pour le printemps et maximisez vos profits"



CF40SG

Couvercle de protection et contenants offerts en option

- Présentoir efficace et fiable conçu afin de maximiser les ventes
- Le système de réfrigération fiable garde les produits congelés à la bonne température
- Également offert dans les longueurs suivantes : 30", 51", 59" et 70"



Amana RCS10TS

- Puissance de cuisson de 1 000 W
- Capacité de 1,2 pi³
- Filtre sur le devant non amovible
- Extérieur/intérieur en acier inoxydable
- 100 touches de menus programmables



NOUVEAU modèle à cadran numérique RCS10DSE (4 niveaux de puissance)

RCS10TS / RCS10DSE

Modèle HDC pour volume élevé

- 100 touches de menus programmables
- 11 niveaux de puissance
- Capteur automatique de tension



Également offert à :

- 1 200 W
- 1 800 W
- 2 100 W

HDC12A / HDC18 / HDC21



- Étanche
- Calibrage sur place
- Pointe mince de 1,5 mm
- Température max. pour utilisation dans les laves-vaisselle commerciaux

PDT300



PDQ400



- Thermomètre à infrarouge avec sonde rabattable
- Balayage rapide de la température sans risque de contamination croisée
- Alertes HACCP

FPP FoodPro Plus

CONSERVATION DU VIN

71010 - Trousse de conservation du vin d'Epivac \$9.25

IE-114 - Bouchons de vin d'Epivac - ensemble de 12 \$12.95



SERVICE D'HOMARD ET DE CRABE

F66201 - Duet II double service fondue et réchaud à beurre \$13.95



PRESENTATION D'HUÎTRE ET DE FRUITS DE MER

SK2013TPD - Nécessaire de plateau à huîtres de Shucker Paddy \$34.95



www.swissmar.com

KitchenAid® COMMERCIAL

NOUVEAU BATTEUR SUR SOCLE DE 8 PINTES AVEC ÉCRAN PROTECTEUR EN ACIER INOXYDABLE



- Le batteur sur socle KitchenAid le plus puissant, durable et efficace
- Puissant moteur de 1,3 hp
- Bol de 8 pintes et accessoires
- Garantie commerciale de remplacement de 2 ans





Lave-Vaisselle Haute Température"

F92EKDPS" \$3,475.00

- Savon, rince, pompe à drain incluse
- 208-240V, 6650W, 34A
- Cycles de 2, 3, 4, et 15 minutes
- Départ de cycle à démarrage progressif
- 30 paniers /h



Machine Sous-Vide"

EVOX30" \$2,155.00

- Bande scellante: 12" L
- 120V, 350W, 5-15P,
- 23.6" P x 19.5" L x 11.3" H
- Pompe à vide: 8m3/h



Four à Convection "Rossella"

XAF195" \$2,550.00

- Digitale avec humidité
- 208-240V, 5600W, 23.3A
- 36" P x 21" L x 37" H
- (4) Plaques 26" x 18" (non incluses)
- Chambre de cuisson: 3.85 pi. cu. 18.75" P x 27.25" L x 13" H



CB249A



Machines à Glace"

CB249A" \$1,475.00

- Production de glace: 62 lb/24h
- Capacité du réservoir: 20 lb
- 120V, 350W, 3A
- 18" P x 15.3" L x 27" H



CB425 \$1,725.00 13 g / 0.5 oz

- Production de glace: 102 lb/24h
- Capacité du réservoir: 55 lb
- 120V, 500W, 4A
- 23" P x 19" L x 31.5" H (pieds réglables: 5-7" H, hauteur max: 38.5")

* PAS conçu pour pizza, pita et pâte à pain



Mélangeurs Planétaire

* **M10 ETL \$890.00**

- 10 pintes
- 110V, 600W, 6A, 5-15P, 0.7HP
- 20.9" P x 16.5" L, 29.5" H



* **M20 ETL \$1,399.00**

- 20 pintes
- 110V, 1100W, 9A, 5-15P, 1.5HP
- 19" P x 17" L, 31" H

M40A 220ETL \$3,595.00

- 40 pintes
- 208-240V, 1500W, 5A, 2HP, connection direct, sans prise, 3 Phases
- 27" P x 25" L x 50" H

M60A 220ETL \$5,595.00

* **M30 ETL \$2,645.00**

- 30 pintes
- 110V, 1500W, 14A, 5-15P, 2HP
- 24" P x 21" L, 40" H

- 60 pintes
- 208-240V, 2200W, 10A, 3.5HP, connection direct, sans prise, 3 Phases
- 40" P x 24" L x 56" H



PDR3000

Grill Panini

CORT-R \$770.00

- Grill panini medium strié classique
- 110V, 1800W, 5-20P, 18A
- Surface de cuisson: 14.5" x 10"
- 17" P x 15" L x 11" H

PDR3000 \$1,050.00

- Grill panini large strié classique
- 208-240V, 3000W, 6-20P, 15.7A
- Surface de cuisson: 19.7" x 10"
- 17.5" P x 20.5" L x 9.5" H



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

40 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'Est

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

Halton Food Equipment

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

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 Supply Ltd.

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

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 (2000) 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

Brugman Commercial Kitchens Ltd.

Maple Ridge, BC
Tél. : (604) 460-6000
Numéro sans frais : (888) 460-6650

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