



Septembre/Octobre 2016

RED REPORT

NOUVELLES, OPINIONS
ET PROMOTIONS

RESTAURANT EQUIPMENT DISTRIBUTORS

Promotions d'automne



COMBO CART® PLUS LE CABINET DE RANGEMENT LE PLUS POLYVALENT SUR LE MARCHÉ



- Convient aux bacs à aliments, aux plaques à pâtisserie, aux plateaux ET aux boîtes de pizza!
- Économies d'énergie de plus de 50 % par rapport aux cabinets de métal.
- Demeure froid au toucher.
- Garde l'humidité des aliments naturellement.

CMBPH615 (grand, électrique) : \$7,965.00 ~~5,635.00\$~~

CMBPLH615 (petit, électrique) : \$4,380.00 ~~3,095.00\$~~

Modèles non électriques aussi disponibles

CMBP615 (grand, non électrique) : \$5,640.00 ~~3,990.00\$~~

CMBPL615 (petit, non électrique) : \$3,105.00 ~~2,195.00\$~~

**DEGRÉ DE
FRAÎCHEUR
PARFAIT**



Nous élargissons notre gamme de machines à glace grâce à ce nouveau modèle sous-comptoir. Produisant de la glace carrée, il est idéal pour les restaurants haut de gamme, les bars et les clubs.

Côte Est : permul.com Côte Ouest : rsl.com

IM-200BAA

MODÈLE SOUS-COMPTOIR AVEC BAC D'ENTREPOSAGE INTÉGRÉ

- Cubes de glace individuels
- Seulement 33-1/2 pouces de hauteur
- Capacité d'entreposage quotidien de 200 lb
- Certifié ENERGY STAR



HOSHIZAKI

"Machines à glace et appareils de réfrigération de qualité supérieure"
hoshizakiamerica.com



Également offert :

IM-500SAA

MODÈLE EMPILABLE,
REFROIDISSEMENT PAR AIR

- Cubes de glace individuels
- Produit jusqu'à 500 lb de glace par jour
- Bacs compatibles : B-700, B-800, B-900
- Certifié ENERGY STAR



Luna

Acier inoxydable 18/10

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



Neo

Acier inoxydable 18/10

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

La destination de vos couverts



NOUVEAU

Paris

Acier inoxydable 18/0

Item	Description
501902	Cuillère à dessert
501903	Grande fourchette de table
501904	Cuillère de table
501905	Fourchette européenne
501910	Fourchette à salade
501911S	Couteau de table dentelé, 95 gr
501913	Cuillère à soupe ronde
501914	Cuillère à thé glacé
501916	Fourchette à escargots
501917	Cuillère à bouillon
501921	Couteau à dessert
501923	Cuillère à thé
502625	Cuillère demi-tasse

www.brownefoodservice.com

Tél: 877.327.6963 ou courriel: orderdesk@browneco.com

L'assistant idéal pour vous.

Le SelfCookingCenter® 5 Senses



*Vous cherchez à renouveler votre équipement, à rénover ou à réduire vos coûts d'opération ?
Nous pouvons vous aider !*

Bienvenue au SelfCookingCenter®

- > Griller, rôtir, cuire sur plaque ou à la vapeur sur une surface d'un mètre carré seulement*
- > Un appareil de cuisson qui sent, détecte, anticipe, apprend et communique avec vous*
- > Préparer différents mets dans le même appareil en même temps*
- > Autonettoyage et détartage*



*Il faut le voir
pour le croire !
Venez cuisiner
avec nous.*



www.rationalcanada.com



LA COMBI- NAISON GAGNANTE

Les fours combi, autrefois des appareils innovateurs, sont aujourd'hui devenus des appareils conventionnels pour les exploitants.

Reproduit avec la permission du magazine *Foodservice and Hospitality*. Tiré du numéro décembre 2015. - Par Denise Deveau



Chris Koehler se rappelle lorsque les fours combi ont été introduits sur le marché nord-américain. Dans ce temps-là, même si ces fours étaient utilisés par les chefs européens depuis plus de 20 ans, nous vendions peut-être un appareil par mois et la vente était célébrée par tous, souligne ce partenaire de Cheshier Equipment Ltd, situé à Mississauga (ON). Les ventes qui ont été conclues l'étaient avec de grands établissements de santé ou de grands hôtels qui cherchaient des façons d'améliorer l'efficacité afin de générer des volumes plus élevés, note-t-il. Dans la majorité des cas, les gens ne comprenaient pas pourquoi ils devaient en acheter un.

Avec le temps, les exploitants ont compris que l'achat de fours combi pouvait les aider à réduire le nombre d'appareils traditionnels tels que les fours à convection, les fours vapeur, les brûleurs, les poêles à frire et les bouilloires. Une fois que cela a été compris et que la capacité des fours a été élargie, ils sont devenus un élément essentiel dans tous les types de services alimentaires, peu importe leur taille.

Au début, les appareils avaient des fonctions de base telles que la cuisson à la vapeur, à sec et à convection ou une combinaison de celles-ci. La première innovation importante a eu lieu en 2004 lorsque les fours combi sont devenus des centres autocuisson. Le chef indiquait ce qui cuisait et comment cela devait être cuit et le four programmait en conséquence. Cela a donné suite à la création de recettes complètes où les chefs avaient encore plus de contrôle sur les résultats finaux.

Aujourd'hui, les fours combi peuvent être utilisés pour pratiquement toutes les fonctions de cuisson inimaginables, y compris la cuisson à la vapeur, la cuisson lente, la cuisson sous vide, le fumage, le rôtissage, le braisage, la cuisson conventionnelle, la friture, la pasteurisation, pour étuver, mettre en conserve ou simplement réchauffer. Ils peuvent même cuire plusieurs types de plats en même temps sans mélanger les arômes. Ils permettent l'utilisation de l'Internet grâce à leurs connexions Wi-Fi or Bluetooth.

L'attrait principal pour les exploitants est le gain de temps et l'économie en coûts de main-d'œuvre qu'offrent les fours combi tout en ayant des résultats constants. Pour ceux intéressés par l'efficacité énergétique ou l'aspect LEED des appareils, sachez que les fours combi possèdent l'avantage supplémentaire de consommer moins d'eau et d'énergie. Les exploitants peuvent choisir parmi les modèles compacts offerts à partir de 5 000 \$ et les modèles haut de gamme dont le prix peut s'élever jusqu'à 48 000 \$ selon les caractéristiques choisies.

Les fours combi sont essentiels pour les services alimentaires tels que ceux du Calgary Telus Convention Centre. Durant la saison haute, nous pouvons produire jusqu'à 20 000 plats en trois mois, mentionne le chef principal Eric Larcom. Après 10 ans, le Centre a décidé de changer ses fours combi Rational par les nouveaux modèles whiteefficiency du même fabricant à un coût de 48 000 \$ l'unité.

La modernisation des appareils visait à réduire le temps de travail, explique Larcom. Avec les anciens appareils, nous devions saisir au préalable les steaks et le poulet sur le gril afin d'obtenir une belle apparence. Maintenant, ces caractéristiques sont intégrées. Cela réduit le temps de production de milliers d'heures.

Larcom utilise ces appareils pour pratiquement tout : pour cuire à la vapeur jusqu'à griller les aliments, pour la cuisson lente jusqu'à la cuisson par fumage. Ces appareils sont très sophistiqués. Chaque étagère contient 28 plateaux. Nous pouvons programmer chaque plateau afin que son contenu cuise à une température pendant un temps qui lui est propre. Nous n'avons qu'à prendre une étagère, l'introduire dans le four combi et appuyer sur quelques boutons. Nos chefs peuvent alors se concentrer sur d'autres tâches telles que la préparation des sauces et le montage des assiettes.

Larcom mentionne qu'il aime particulièrement les fonctions de fumage et de cuisson à la vapeur. C'est idéal pour cuire les pâtes, le riz et les légumes. Nous avons toujours nos fours vapeur, mais avec les nouveaux fours combi whiteefficiency de Rational nous pouvons tout cuire en même temps. Les appareils peuvent être programmés d'un nombre incroyable de manières. Il existe une



LES NOUVEAUTÉS CHEZ TRUE

GARANTIE

3 ANS
PIÈCES ET
MAIN D'OEUVRE

5 ANS
COMPRESSEUR

True®

SCANNEZ POUR VISITER
LE CENTRE MULTIMÉDIA DE TRUE



GDM-37-HC-LD



GDM-49F-HC-TSLO1



GDM-23-HC-LD



T-49-HC



TDM-R-59-GE/GE-B-W



TDM-DZ-77-ME/ME-S-S



TUC-27-HC~SPEC1



TSSU-48-18M-B-FGLID

TRUE FOOD INTERNATIONAL, INC.

2001 East Terra Lane • O'Fallon, MO 63366-4434
Toll free 800.860.8783 • www.truemfg.com

Four à défilement

Plus de repas en moins de temps.



Le NOUVEAU four Xpress™ à écran tactile

- Fonctionnement par défilement – comme un téléphone intelligent!
- Écran tactile entièrement personnalisable
- Doublures de four pré-installées
- Transfert de données par prise USB, wi-fi ou ethernet
- Appareils en démonstration dans les salles d'exposition de Cheshier au Canada

Amana
Commercial



Le tout nouvel accessoire à panini



Des paninis grillés à la perfection sans couvercle

- N° de modèle : PRS10
- Surface de cuisson non adhérente
- Facile à nettoyer
- Amovible – permet une utilisation polyvalente du four

ACP
Accelerated Cooking Products

Changing the Way
the World Cooks™

Distributeur canadien :
Cheshier Equipment Ltd.
#2 - 6599 Kitimat Rd.
Mississauga, ON L5N 4J4
800-668-8765

caractéristique pour cuire la dinde. Celle-ci sera cuite à la vapeur, badigeonnée et les températures augmenteront et diminueront afin de brunir la peau – c'est un appareil très intelligent.

Les fonctions de cuisson lente et à basse température permettent à Larcom et à son équipe de programmer l'appareil à midi afin que la cuisson lente commence à minuit. De plus, l'appareil possède une fonction autonettoyante incroyablement. Vous n'avez qu'à y glisser une pastille de détergent, fermer la porte puis une heure plus tard, le four est étincelant.

Les fours combi peuvent pallier le manque de personnel, car ils sont faciles à utiliser et augmentent la productivité dans l'ensemble, mentionne Larcom. La pénurie de chefs n'est pas propre à la ville de Calgary. Cela existe partout au Canada et aux États-Unis.

Les employés reçoivent une formation de trois heures pour l'utilisation de ces appareils. Il existe tellement de caractéristiques qu'il est difficile d'apprendre tout par soi-même, mentionne Larcom.

Pour Copper Branch, une chaîne de restauration rapide de style végétalien située à Montréal, le format compact des fours combi est idéal pour leur entreprise florissante. La chaîne a ouvert son premier restaurant en 2014. Aujourd'hui, elle en compte six, chacun possédant un tout nouveau four combi Alto-Shaam CT PROformance 7-20. Nous avons toujours voulu avoir des fours combi, car nous ne faisons aucune friture. Nous cuisinons uniquement au four, souligne Andrew Infantino, directeur marketing pour Copper Branch.

Les fours combi ainsi que deux fours MerryChef à cuisson rapide permettent de cuire tous les plats inscrits à leur menu pour leurs restaurants de 20 à 30 places. L'appareil Alto-Shaam est utilisé pour cuire les gros légumes et autres produits nécessitant plus de préparation, souligne Infantino. Cet appareil peut cuire des frites, cuire des brocolis à la vapeur, cuire des pois chiches et des haricots noirs. Bref, tout ce qui nécessite un temps de cuisson plus long. Selon Infantino, certains restaurants Copper Branch sont très petits; soit la grandeur d'un kiosque dans une aire de restauration. Alors, l'appareil ayant une capacité de six plateaux leur permet de cuire la quantité d'aliments nécessaire sans toutefois gruger trop de superficie.

L'appareil Alto-Shaam se distingue par sa qualité et ce qu'il permet de faire, ajoute-t-

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.

BUNN
Quality Since 1840

905-841-2866 • WWW.BUNN.COM

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

robot coupe

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



CL50 2,119.00\$

Appareil servant à la préparation de légumes - À phase simple 120V/60/1. Puissance 1,5 HP Vitesse de 425 tr/min. Muni d'un interrupteur de sécurité magnétique, d'un frein moteur et d'un levier de redémarrage automatique. Cet appareil possède un dispositif latéral d'éjection et 2 trémies : 1 trémie en forme de rein (LxLarg. - 6-11/16" x 3") et 1 cylindrique (2-1/4") Dispositif d'alimentation en continu et chute en métal. Idéal pour la préparation de 50 à 400 repas par service.

Comprend : lame pour trancher 28064 (3mm) 1/8", lame pour râper 28058 (3mm) 1/8" et un support pour 2 lames. Grand choix de 52 lames également offert.



R101 - Bol de 2 1/2 qt —

Appareil standard 665.00\$

L'interrupteur de sécurité magnétique éteint automatiquement le moteur lorsque le bol n'est pas bien fixé. Comprend une lame de 5/64" pour râper, une de 5/32" pour trancher (sauf #455-058) et une de 1/4" pour mettre en juliennes. Dimensions : 11"Lx8-11/16"Px19"H. Poids : 25 lb.

- Préparez jusqu'à 400 portions en 3 heures
- 3/4 HP • 120 V



J 100 Ultra 2,085.00\$

La centrifugeuse J 100 Ultra permet de préparer des jus de fruits et de légumes en quelques secondes. Elle est munie d'une chute d'évacuation en continu pour une facilité d'utilisation accrue.



MP450 Turbo 809.00\$

Idéal pour mélanger les soupes et mettre les fruits et légumes en purée.

Ce modèle, conçu pour les établissements et les services de traiteurs, est destiné à une production intensive.



R 2 N Robot culinaire combiné de précision: 1,340.00\$

R 2 N Robot culinaire combiné de précision : Ce bol servant à hacher et à préparer des légumes est muni d'accessoires pour émincer finement, émulsionner, mouliner et pétrir. L'accessoire pour la préparation de légumes permet de trancher, râper, trancher en vague et de mettre en juliennes.



Dynamic
The Original

www.dynamicmixers.ca
Demand the Best. Demand Dynamic. | 800-267-7794

Dynamic is the Inventors of both the Immersion Blender and the Salad Spinner
Dynamic est l'inventeur du mixeur plongeant et de l'essoreuse à salade



DYNAMIC - Minipro 6.5" removable foot, 200 watts, variable speed, good for 1 gallon. Includes 4 easily interchangeable cutter blades. / 6.5" pied démontable, 200 watts, variateur de vitesse, idéal pour préparations d'un gallon, incluant 4 couteaux facilement interchangeables. **MX91** 16" foot, 460 watts, good for up to 20 gallons. / Pied 16", 460 watts, idéal pour préparations de plus de 20 gallons. **SMX700e** 24" foot, 700 watts, good for up to 60 gallons. / Pied 24", 700 watts, idéal pour préparations de plus de 60 gallons. **SD92** Manual, 5 gallon capacity, good for up to 8 heads of lettuce. / SD92 Manuelle, capacité de 5 gallons. Conseillé pour 8 têtes de salade. **DC3** Dyncube manual dicer, patented cutting system, includes 1 grid size of your choice from 5 sizes available, safe and consistent cut if veggies, fruit and meat. / Coupe légumes manuel, système de coupe breveté, 1 dimension de grille incluse sur 5 dimensions de grille disponible, assure en toute sécurité une découpe net des légumes, fruits et certaines viandes cuites.

KILOTECH
www.kilotech.com

**Du quai de chargement au client
Exactitude et profitabilité**

Prix de liste : 436,59\$
Spécial : 270,00\$



Série KPS SS – Idéal pour peser des ingrédients et des produits alimentaires livrés pour assurer l'exactitude

- **Construction robuste** – Pour applications industrielles légères et l'expédition.
- **Indicateur facile à lire** – Emplacement à distance pratique.
- **Nettoyage facile** – Plateau et base en acier inoxydable amovibles.
- **Restez branché** – Enregistrez des données, imprimez des étiquettes ou branchez-vous à votre logiciel via le port RS232.

Prix de liste : 145,53\$
Spécial : 95,00\$



Série KPC 1000 SS – Balance électronique à portions

- **Haute précision** – Pour mesurer de petits objets tels que les épices, pigments...
- **Construction solide pour entrepôt** – Test d'essais, échantillonnage, envois postaux et expédition.
- **Commandes simples** – Touches à bascule à 3 modes d'économie de temps.

Modèle	Capacité	Graduation
KPS 60 SS	130 lb / 60 kg / 2116 oz	0,05 lb / 20 g / 1 oz
KPS 150 SS	330 lb / 150 kg / 5290 oz	0,1 lb / 50 g / 2 oz
KPC 1000SS - 0,5	1 lb / 500 g	0,0002 lb / 0,1 g
KPC 1000SS - 2,5	5,5 lb / 2500 g	0,001 lb / 0,5 g
KPC 1000SS - 5	11 lb / 5000 g	0,002 lb / 1g

il. Il est muni d'un grand écran et de boutons poussoirs faciles à utiliser. Ces facteurs étaient très importants pour nous, car nous voulions un appareil très facile à utiliser pour nos employés. Il possède aussi plusieurs caractéristiques pour cuire à la vapeur, cuire au four ou par convection et nous sommes très satisfaits de notre choix.

Lorsque l'entreprise Olivier & Bonacini a pris en charge les activités du Trump International Hotel & Tower situé à Toronto, Markus Bestig, chef principal pour America Restaurant & Events mentionne qu'il a hérité de ses fours combi pleine grandeur en plus d'un refroidisseur à courant d'air d'Alto-Shaam.

Bien que les fours combi permettent d'accomplir plusieurs choses, Bestig admet qu'il les utilise pour une cuisson traditionnelle. Puisque la cuisson sous vide constitue une grande partie de notre travail, nous utilisons les fours combi pour cuire de grandes quantités d'aliments, y compris pour rôti, braiser, cuire à la vapeur ainsi que pour réchauffer lors de services durant les événements.

Bestig connaît très bien toutes les fonctions des fours combi puisqu'il les a utilisés pendant plusieurs années lorsqu'il a travaillé en Europe. Les deux appareils situés dans la cuisine principale sont aidés par deux autres appareils ayant une capacité de 10 plateaux chacun situés dans une cuisine connexe. Ceux-ci sont utilisés pour réchauffer les plats lors de banquets. Il n'y a aucun four dans ces cuisines, alors ils sont d'un grand secours en période de pointe, mentionne Bestig.

Bien que l'accent soit mis sur la préparation de mets à partir d'ingrédients de base en ce qui concerne la formation du personnel dans ce restaurant, Bestig reconnaît la forte valeur ajoutée des capacités des fours combi. Les possibilités sont infinies si vous utilisez les fonctions de programmation. Les fours peuvent être utilisés dans tout type d'environnement. La seule chose qui pourrait freiner son achat est le coût. Mais une fois qu'une personne en possède un, elle ne peut plus s'en passer.

CUISSON BRANCHÉE

Tous les exploitants savent que les fours combi sont plus intelligents que les fours standards. Aujourd'hui, à peu près tous les nouveaux appareils sur le marché possèdent une connexion Wi-Fi ou Internet. Cela permet aux exploitants de programmer des recettes, surveiller les résultats et recevoir des alarmes s'il y a quelque chose d'inhabituel.

Ryan Marquis, chef cuisinier d'entreprise chez C.W. Shasky, courtier en produits alimentaires à Oakville (ON), mentionne que la programmation a éliminé de manière générale l'incertitude derrière la cuisson d'aliments. Grâce à des minuteriers internes, les chefs peuvent programmer les appareils. Cela veut dire qu'on peut théoriquement faire rouler une cuisine 24 heures par jour sans que personne intervienne. Concernant l'utilisation d'Internet, le grand avantage réside dans le fait qu'elle offre la possibilité aux chaînes de restauration de programmer tous les fours combi reliés au système sans l'aide de clés USB en plus d'avoir la possibilité de surveiller les appareils à distance.

La cuisson branchée a franchi une étape supplémentaire grâce à la dernière innovation de Lainox. L'entreprise italienne fabrique des fours combi depuis 1984. En décembre 2014, elle a fait une avancée technologique avec le lancement de Naboo, un four Androïde utilisant la technologie dans le nuage ouvrant aux chefs encore plus de possibilités.

Les fours combi Naboo possèdent un écran tactile capacitif (du même type que celui de votre téléphone intelligent). Cet écran permet aux exploitants et aux chefs de téléverser tout dans le nuage, de faire des ajustements, de télécharger les programmes et d'obtenir des mises à jour en temps réel, mentionne Marquis.

Celcold®



Présentoir à crème glacée

CF40SGt

"Maximisez vos profits!"

- 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"

CF40SG

Couvercle de protection et contenants offerts en option



Electrolux



HSPP - Gril à panini à cuisson rapide

- Une cuisson jusqu'à 6 fois plus rapide qu'un gril à sandwich standard
- Le temps de cuisson est de moins de 60 secondes pour la plupart des sandwichs
- Un sandwich parfaitement grillé et entièrement CHAUD

"Augmentez votre chiffre d'affaires en servant rapidement des mets succulents"

HSPP 603859



Produits avec Microban®

Platform en Microban avec

connecter disponible avec MicroBan intégrée inclus une protection antibactérienne qui protège contre les microbes bactérien, la moisissure, les odeurs et les taches en même temps maintient le produits Les modèles standard sans MicroBan sont aussi disponible



La Série My Cart conçu pour vos besoin de livraison

- Finition lisse pour faciliter le nettoyage sans tache
- Finition antibacterienne



MICROBAN® and the MICROBAN® symbol are registered trademarks of the Microban Products Company, Huntersville, NC.

www.metro.com



Enseignes à DEL



RSB-1510
Enseigne Bluetooth à DEL avec défilement

- ✓ Améliorez l'attrait de votre magasin
- ✓ Éconergétique
- ✓ Idéal pour les détaillants, les bars, les restaurants et plus



RSB-1340E
RSB-1342E

Solutions de traitement de l'argent liquide

Point de vente



RPOS-10M

- ✓ Idéal pour les petites et moyennes entreprises
- ✓ Pas de contrat, d'abonnement ou de frais mensuels
- ✓ Smart 360 POS Backoffice

Compteuses de billets



RBC-3200-CA

Appareils

Micro-ondes commerciaux



RCMW-100025-SS

- ✓ Plusieurs tailles et options de puissance
- ✓ Choix de finis
- ✓ Qualité standard ou commerciale

Réfrigérateurs



Compacts et pleine taille

RMF-113

Séchoirs à main automatiques



RTHD-431SS

- ✓ Abordable
- ✓ Mains libres
- ✓ Installation facile

Économisez des milliers de dollars par année en serviettes en papier



RTHD-421SS

RTHD-461SS

www.royalsovereign.ca 1-866-961-6673

MAGNUM

TABLES DE TRAVAIL EN ACIER ONOXYDABLE

DESSUS CALIBRE 18 INOX 430, TABLETTE INFÉRIEURE ACIER GALVANISÉ 18 GA. AVEC RENFORT, PATTE ET MANCHON EN ACIER GALVANISÉ, PIED AJUSTABLE EN PLASTIQUE.



AVEC DOSSERET

CODE	SIZE	PRICE	CODE	SIZE	PRICE
MAWT2424	24" x 22"	110.00\$	MAWTB2424	24" X 22"	130.00\$
MAWT2430	24" x 30"	125.00\$	MAWTB2430	24" X 30"	150.00\$
MAWT2436	24" x 36"	139.00\$	MAWTB2436	24" X 36"	155.00\$
MAWT2448	24" x 48"	175.00\$	MAWTB2448	24" X 48"	190.00\$
MAWT2460	24" x 60"	205.00\$	MAWTB2460	24" X 60"	225.00\$
MAWT2472	24" x 72"	235.00\$	MAWTB2472	24" X 72"	259.00\$
MAWT2484	24" x 84"	275.00\$	MAWTB2484	24" X 84"	305.00\$
MAWT2496	24" x 96"	305.00\$	MAWTB2496	24" X 96"	335.00\$
MAWT3030	30" x 30"	145.00\$	MAWTB3030	30" X 30"	165.00\$
MAWT3036	30" x 36"	159.00\$	MAWTB3036	30" X 36"	185.00\$
MAWT3048	30" x 48"	199.00\$	MAWTB3048	30" X 48"	220.00\$
MAWT3060	30" x 60"	235.00\$	MAWTB3060	30" X 60"	258.00\$
MAWT3072	30" x 72"	265.00\$	MAWTB3072	30" X 72"	295.00\$
MAWT3084	30" x 84"	320.00\$	MAWTB3084	30" X 84"	345.00\$
MAWT3096	30" x 96"	350.00\$	MAWTB3096	30" X 96"	385.00\$

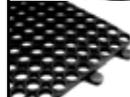
TAPIS EN CAOUTCHOUC



ANTI-FATIGUE - ANTIDERAPANT

91.5 cm x 152.4 cm x 1.27 cm

MAG7965	NOIR RESISTANT A LA GRAISSE	30.95\$
MAG7966	TERRACOTTA À L'ÉPREUVE DES GRAISSES	52.95\$



TAPIS EN CAOUTCHOUC MODULAIRE

ANTI-FATIGUE - ANTIDERAPANT

91.5 cm x 91.5 cm x 0.95 cm

MAG7963	NOIR RESISTANT A LA GRAISSE	19.75\$
---------	-----------------------------	---------

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



MADE IN FRANCE

PETITS DETAILS POUR GRANDES TABLES

Peugeot, le leader mondial des moulins depuis 1840, impose sa griffe dans l'univers des épices et des vins et spiritueux.



PSP North America, LLC | 877-777-5914
orders-canada@psp-peugeot.com
www.peugeot-saveurs.com

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 marchandiseurs, 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.

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



Le Parfait Mélange



SP20* Le mélangeur et G12** Globe trancheuse font le complément parfait à toute cuisine, avec des performances et une facilité d'utilisation exceptionnelle.

*SPC20 disponible au Québec **G12 - Q disponible au Québec

www.globefoodequip.com • 800-347-5423



zumoval
EXTARCTEUR A JUS

Jus frais à la
poussée d'un
bouton

Reconnu sur le marché depuis plus de 20 ans, les centrifugeuses électriques Zumoval sont les plus fortes sur le marché avec des moteurs résistants à grand rendement et des mécanismes fabriqués d'acier inoxydable. Elles sont également les centrifugeuses électriques les plus rapides sur le marché avec une production allant jusqu'à 200 litres de jus à l'heure.



Pour plus d'informations et voir d'autres modèles, s'il vous plaît visiter

WWW.OMCAN.COM



CROWN BRANDS, LLC



BARRES SOUDEES, CADRE DE "Z" EN ALUMINIUM, CAPACITÉ 20 PAN

ITEM NO. FAZNBR20

CONSTRUCTION:

Robuste, fin-chargement rack soudé. Construction "cadre de Z". Fait de type 6063-t5 aluminum ultra- fort.

STOCKAGE EFFICACE:

Fin- design de nids pendant que pas dans l'utilisation . 6 racks prennent le même espace que 2 ordinaires - maximisent l'espace de stockage. Pour le chargement facile et déchargement.

FACILITE DE MOUVEMENT:

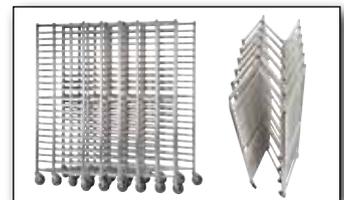
5" (12.7 cm) non-marquage roulettes 2 pivot & 2 pivot avec freins.



NSF APPROUVÉ : ces racks de boulangerie en aluminium nominale commerciale sont construits pour ultra utilisation intensive.



Durée de vie GARANTIE LIMITÉE : Nous avons / offre une garantie à vie contre la rouille ou corrosion sur nos portoirs en aluminium. De plus, notre garantie de 5 ans couvre tous les défauts de matériau et workmanship.



JOHNSON-ROSE

Tel (905) 817-1470

Toll-Free 1-888-461-2494

Fax (905) 817-1090

jri.sales@crown-brands.com

www.crown-brands.com

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

6,175.00 \$

- 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

SIERRA
range

CUISINIÈRE 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 **1,885.00\$** Plaque en acier épais d'un pouce

Cuisinière à 6 brûleurs SR-6-36 **1,935.00\$** SRTG-24 **1,599.00\$**

SRTG-36 **2,375.00\$**

SRTG-48 **2,785.00\$**



Plaques chauffante thermostatique

Plaque en acier épais d'un pouce

SHARP

MICRO-ONDE COMMERCIALE

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

R-21LVF (10 programmes) 1000W **525.00\$**

R-21LCF (minuterie à cadran) 1000 W **415.00\$**



KOOL-IT

RÉFRIGÉRATEURS & CONGÉLATEURS À PORTES VITRÉES

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

KGM-13 **1,050.00\$**

KGM-23 / KGF-23 **1,580.00\$ 2,765.00\$**

KSM-42 / KGF-48 **2,220.00\$ 3,999.00\$**

KGF-72 **5,750.00\$**



AXIS Presto!

MÉLANGEURS

ACCESSOIRES STANDARDS: Bol et fouet en inox, batteur et crochet à pâte en aluminium, transmission par engrenage.

PM-10 10QT .5HP **959.00\$** AXIS-M30 30QT **3,975.00\$**

PM-20 20QT 1.0HP **1,350.00\$** AXIS-M40 40QT **5,085.00\$**



AXIS

Grilloir vertical

- Construction en acier inoxydable
- broches supplémentaires et pelle à viande disponible
- Gaz naturel ou propane
- moteur isolé

AX-VB3 (3 brûleurs) **1,495.00\$**

AX-VB4 (4 brûleurs) **1,770.00\$**



Four à convection AX-824H

- Construction en acier inoxydable **1,665.00\$**
- broches supplémentaires et pelle à viande disponible
- Gaz naturel ou propane
- moteur isolé
- Voltage: 110V
- 3 brûleurs
- 4 brûleurs



JET-TECH

LAVE-VAISSELLE ENCASTRABLE

- 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 GRATUITE

Valeur jusqu'à 200 \$ **3,650.00\$**



Presto!

Trancheur à viande
PS-12D 12" .5HP **1,030.00\$**

MVP
GROUP

TOLL FREE: **888-275-4538** @MVPGROUPCORP.COM
@SALES@MVPGROUPCORP.COM

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



BEVERAGE-AIR

DELIVERING UNMATCHED VALUE & QUALITY SINCE 1944

Choix du client pour une cuisine à température élevée - Testées et homologuées selon la classe 37,7 °C

elite series™
Prep Tables

NEZ COMPARER

Performance, avantages et caractéristiques inégalés

La gamme de tables de préparation la plus complète de l'industrie. La gamme comprend une table à dessus standard et à grand dessus, une table à dessus pour découper et à couvercle transparent, une table bilatérale et une table avec récipients à condiments. Tous les modèles sont munis de portes ou de tiroirs ou d'une combinaison des deux.



Modèles à dessus standard, à grand dessus et à dessus pour découper



Table bilatérale



Couvercle transparent



Table à condiments

Spécifications Standards

- * Toutes les tables sont conçues pour fonctionner dans des cuisines aux températures ambiantes élevées
- * Séparateurs verrouillables
- * Doublure de récipients robuste
- * Pour récipients d'une profondeur allant jusqu'à 6"; Récipients d'une profondeur de 4" inclus
- * Portes réversibles sur place
- * 2 tablettes par section incluses (1 large + 1 petite)
- * Charnière à chargement robuste et à fermeture automatique
- * Portes avec mécanisme de maintien d'ouverture à 120°

- * Couvercles isolés robustes
- * Planche à découper réversible
- * Tables à dessus standard et à grand dessus munies d'une planche à découper en polyester d'une profondeur de 10"
- * Modèle à dessus pour découper comprenant une planche d'une profondeur de 17"
- * Modèles à dessus pour découper - parfaits pour préparer les pizzas et les sandwiches à la viande froide
- * Modèles conformes aux normes ADA disponibles - Roues pivotantes de 3"

Portes réversibles sur place



Séparateurs verrouillables



Doublure de récipients robuste



Joint d'étanchéité encliquetables pour portes



Charnière à chargement



OPTIONS ET ACCESSOIRES

Secure-Temp I.O™ - Housses de nuit - Tige en croix de 12" - Plateaux à miettes sur le devant et les côtés - Tablette de rangement du haut - Pédale d'ouverture de porte - Planches à découper et porte-bouteilles en composite - Plateau de maintien - Rails pleins et rails tubulaires pour plateaux - Couvercles à charnières plates - Ensemble pour protection latérale et tablette du haut pour modèles à couvercle transparent

SecureTemp

Équipez votre cuisine du dispositif Secure-Temp I.O™, le premier du genre et le seul à offrir un service intégral de surveillance de la température

AUCUN logiciel et AUCUNS frais de surveillance mensuels. Ensemble d'ajouts offerts en option pour les unités additionnelles.

Pour tout renseignement, veuillez communiquer avec votre représentant local ou celui de Beverage-Air au :

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

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!

Scotsman
ICE THE WORLD DEMANDS

Le choix est clair.



meridian™

- Une meilleure construction
- Un fonctionnement plus silencieux
- Un design qui maximise l'espace
- Un accès avant plus simple
- Des fonctions de service améliorées

HID312	HID525	HID540
260 lbs/24 hrs	500 lbs/24 hrs	500 lbs/24 hrs
12 lbs de stockage	25 lbs de stockage	40 lbs de stockage



PRODIGY
smart thinking

Les machines sous-comptoir offrent le système d'autosurveillance Prodigy, ainsi qu'un accès facile à l'avant pour l'entretien et faciliter la circulation d'air. Ces modèles peuvent être intégrés presque n'importe où.

CU1526	CU2026	CU3030
150 lbs/24 hrs	200 lbs/24 hrs	250 lbs/24 hrs
26" de large	26" de large	30" de large



PRODIGY PLUS

- Clignotants Auto-Alert
- Nettoyage "One-touch"
- Code QR externe
- Filtre à air réutilisable
- Facile à entretenir

C0322MA	C0530MA
22" de large	30" de large
356 lbs/24 hrs	525 lbs/24 hrs

Modèles disponibles avec une production de 300 à 2600 lbs/24 hrs.

Distributrice pour hotels
iceValet®

Vos invités s'attendent à avoir de la glace. Afin de veiller à ce qu'elle soit toujours à leur disposition, utilisez les distributrices de glace Scotsman fiables, silencieuses et faciles à utiliser.

HD22	HD30
22" de large	30" de large
120 lbs de stockage	180 lbs de stockage



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

Equipements de Rest. de L'Est

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

Equipements 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

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