

MAISON Rondeau

LÀ OÙ L'EXPÉRIENCE REJOINT LES TENDANCES



juillet | août 2019

Les armoires Maturmeat[®], Stagionello[®], et Affinacheese[®] utilisent une technologie breveté qui rends le procédé de vieillissement plus rapide et plus efficace, conservant un maximum de saveurs et de qualité



150kg de Capacité
STG150TTW

Stagionello[®]
Cabinet de Maturation (Salami)
Formats disponibles: 60-800 kg de capacité



150kg de Capacité
MATC150TW

Maturmeat[®]
Cabinet de Maturation
Formats disponibles: 60-400 kg de capacité



100kg + 100kg de Capacité
STGTWCOMB

Combo Stagionello[®] + Maturmeat[®]
Cabinet de Maturation
Formats disponibles: 100kg +100 kg de capacité
Climatouch[®] et Fumotic[®] avec panneaux arrière solides or en verre



100kg de Capacité
STG100TFO

Affinacheese[®]
Cabinet de Maturation
Formats disponibles: 60-200 kg de capacité



Différents formats sont disponibles sur demande.
Pour plus d'information veuillez visiter le:

www.omcan.com



KILOTECH

www.kilotech.com

De l'entrepôt au magasin...
Kilotech pèsent le tout!

INTEGRATOR C



Sealast[®]

CYCLONE

Veillez contacter votre revendeur pour connaître les prix

KPC 1000



Réchauds à induction Palletti[™]



Une façon attrayante et sécuritaire pour garder les aliments chauds dans les buffets ou les cafétérias.

Les réchauds à induction pour le comptoir ou encastrés Palletti[™] de qualité professionnelle possèdent cinq réglages simples et précis, vous permettant d'élargir votre menu grâce aux réglages rapides à basse ou à haute température et la sauvegarde en mémoire des réglages (le dernier réglage utilisé reprendra lors de la mise en fonction de l'appareil).

- La technologie de détection de récipient (PST) mettra l'appareil en fonction uniquement lorsqu'un récipient est placé sur la surface de cuisson.
- Efficacité énergétique et fonctionnement silencieux.
- La plaque de cuisson en vitrocéramique est durable et facile à nettoyer.

IWRM-C1-1317-06
(dessus de comptoir)



IWRM-CD1-03 seulement

- Ces réchauds à faible puissance peuvent être interconnectés avec plusieurs appareils et branchés à une seule prise électrique, permettant une plus grande efficacité énergétique tout en n'ayant qu'un seul cordon électrique à gérer.
- Le nombre maximal d'appareils interconnectés est de 5 pour les États-Unis et de 4 pour le Canada.



IWRM-CD1-03
(Appareils pour le dessus de comptoir connectés avec 3 appareils interconnectés et branchés à un cordon d'alimentation)

IWRM-B1-1313-06 seulement

- Entretien ou remplacement de pièces faciles grâce au boîtier pratique et amovible laissant la surface de cuisson intacte.
- Plaque de cuisson en vitrocéramique blanche offerte en option (couleur standard : noire).



IWRM-B1-1313-06 (encastré)

Cuisinières à induction Rapide Cuisine[®]



IRNG-PC1-36

Modèle encastré également disponible

Nos cuisinières à induction robustes Rapide Cuisine[®] sont deux fois plus puissantes et possèdent une durabilité accrue, en plus d'être munies d'une sonde thermique pour aliments.

Comprend une sonde thermique pour aliments offrant une cuisson extrêmement précise.



Pour un service de traiteurs performant Contenant multifonctionnel de 1,1 kg

Un contenant assez léger pour être transporté d'une main, tout en étant assez robuste pour conserver les aliments chauds ou froids jusqu'à quatre heures et résister à des centaines d'utilisations ! Le Cam GoBox™ !

- Vous préparez un grand événement ? Procurez-vous le Cam GoBox™ modèle EPP180 à chargement sur le dessus ou le modèle EPP400 à chargement frontal.
- Étendez votre service de livraison ou votre point de chute en réduisant le montant d'investissement en équipement de transport.
- Parfaits pour les petites entreprises en démarrage.

Ça vous intéresse ?
Communiquez avec votre détaillant **RED** le plus proche pour connaître le prix et la disponibilité des modèles.

Prix abordable
Légers
Solidité remarquable



MP450 Turbo -
Mélangeur à main MP450 Turbo. 120V/60/1.
Puissance : 720 W /1,1 HP.
Vitesse : 12 000 tr/min.
Lames, cloche et tige en acier inoxydable (longueur totale : 18"). Système à branchement rapide, muni d'un cordon d'alimentation amovible.



J100 Ultra -
Centrifugeuse J 100 Ultra – 120V/60/1. Puissance : 1,3 HP. Vitesse constante : 3450 tr/min. Dispositif de sécurité magnétisé et frein à moteur. Bol et moteur en acier inoxydable. Muni d'un grand tube d'alimentation automatique (3") breveté. Panier, lame à râper et filtre de centrifugeuse en acier inoxydable. Vitesse d'extraction : 160 L/h (équivalent à un verre de jus frais toutes les 7 secondes). Muni d'une chute d'évacuation des résidus (courroie incluse) conçue afin d'envoyer la pulpe en continu dans le bac sous le plan de travail. Un grand contenant de 7,2 L pour la pulpe, un bec verseur sans éclaboussures et un plateau d'égouttage sont également inclus.

CL52 - Robot culinaire CL52 à phase simple. Puissance 2 HP. Vitesse de 425 tr/min. Muni d'un système de sécurité magnétique, d'un frein moteur et d'un levier de redémarrage automatique. Ce robot culinaire possède un grand dispositif d'éjection latérale. Deux trémies sont également fournies, l'une en forme de grande demi-lune pour couper les gros aliments et l'autre de forme cylindrique pour couper délicatement les légumes longs. L'assise de moteurs, le goulot et le dispositif d'alimentation en continu sont en inox. Idéal pour la préparation de 70 à 600 repas par service. 2 lames sont comprises : lame pour trancher 28064 (3mm) 1/8", lame pour râper 28058 (3mm) 1/8". Grand choix de 52 lames également offert.



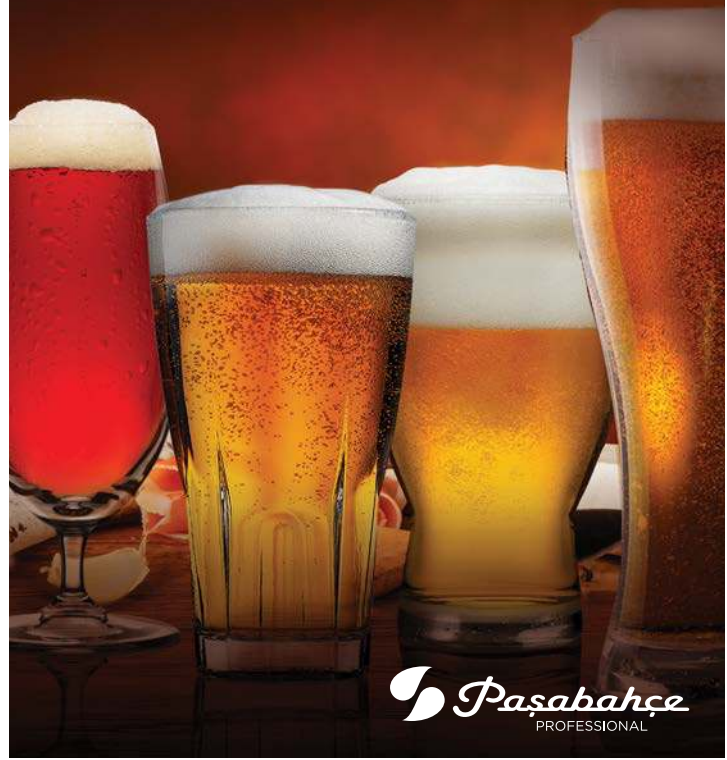
robot coupe®

Toll Free: 800-824-1646
www.robotcoupeusa.com

À votre santé!

De la bière artisanale à la mixologie, de la cuisine raffinée à la dîner décontractée, la collection de verrerie Browne Foodservice propose un vaste assortiment de verres uniques et de tous les jours.

La qualité, la conception unique et la valeur sont ce que vous pouvez attendre, laissez-nous vous en montrer plus!



Pasabahçe
PROFESSIONAL



Partenaires dans le succès depuis 1949



Vos plats méritent la meilleure vaisselle qui soit.

ONEIDA[®]
Designing the dining experience.™

foodservice.oneida.com

©2018 The Oneida Group, Inc. All rights reserved.

CROWN BRANDS, LLC

**VOTRE SOLUTION
TOUT-EN-UN**

Nos gammes de produits combinés sous Crown Brands sont devenues l'un des principaux fournisseurs mondiaux de produits et services parmi les meilleurs du marché des services alimentaires.

**USTENSILES
VAISSELLE
VAISSELLE DE
BANQUET**

ONEIDA[®]

Marqué par la qualité, le service et l'engagement dévoué envers les clients.

**NOTRE LARGE CHOIX
D'OFFRES DE PRODUITS**

tomlinson

Ligne complète de marmites commerciales de qualité

Les poêles à frire "SUPERCAS" sont la meilleure fonte pour la cuisson ou la présentation

La batterie de cuisine en fonte est pré assaisonnée et durable

Fours à Pizza et Collation Premium

FOCUS
FOODSERVICE

**CROWN SELECT
CARAFE À CAFÉ**

Classement commercial
Longues températures de maintien

CROWN BRANDS, LLC
Tel 905-817-1470
Toll-Free 1-888-461-2494
Fax 905-817-1090
jri.sales@crown-brands.com
www.crown-brands.ca



Un design à couper le souffle.
Une durabilité à la hauteur de votre succès.

ONEIDA[®]
Designing the dining experience.™

foodservice.oneida.com



LE FUTUR DE L'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE EST MAINTENANT !

LANCEMENT DE LA

GARANTIE AMÉLIORÉE DE TRUE

3 ANS
PIÈCES ET MAIN-D'ŒUVRE

ET COUVERTURE ACCRUE
SUR LE COMPRESSEUR

5 ANS
PIÈCES DU COMPRESSEUR
ET MAIN-D'ŒUVRE



2 ANS
DE VALEUR
AJOUTÉE

*Cette garantie s'applique sur les produits achetés après le 1^{er} février 2019. Vous devez enregistrer vos produits sur notre site web au truemfg.com/NA/CA/registration afin d'activer la garantie.

ÉCONOMISEZ JUSQU'À 30 % EN FRAIS ÉNERGÉTIQUES

GRÂCE AUX MODÈLES TRUE AVEC FRIGORIGÈNE À BASE D'HYDROCARBURES

LES ALIMENTS SONT CONSERVÉS À DES TEMPÉRATURES DE MAINTIEN LES PLUS FROIDES DE L'INDUSTRIE



TSSU-48-12-HC



GDM-37-HC-LD



TUC-48D-4-HC~SPEC3
NEW

PEINTURE PULVÉRISÉE

PERMANENTE OFFRE UNE PROTECTION DÉCORATIVE COLORÉE



STG2R-2S-HC

*Informez-vous sur notre NOUVELLE peinture pulvérisée faite sur mesure et nos choix de quincaillerie

*Modèle illustré avec revêtement de protection en peinture pulvérisée offert en option et quincaillerie



TPP-AT-67-HC
NEW



TVM-48SL-VM01
NEW



TGM-R-48-SC/SC-B-W
NEW

TRUE REFRIGERATION CANADA ULC

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



SCANNEZ AFIN DE VISITER LE CENTRE DE PRESSE TRUE



SPACEMAN
COMMERCIAL ICE-CREAM & FROZEN BEVERAGE EQUIPMENT

Appareils à crème glacée molle et à barbotines

« Des clients souriants et des profits élevés »



Garantie :

- 5 ans - Compresseur, trémie et paroi extérieure
- 1 an - Pièces et main-d'œuvre
- Soutien technique, 7 jours sur 7
- Formation à distance gratuite en tout temps

Veuillez nous appeler afin d'obtenir de plus amples informations ou pour une démonstration.

Celco Inc.
FOOD SERVICE EQUIPMENT
www.celco.ca

Plus de 40 ans d'expérience. Notre force : le service à la clientèle !

Veuillez nous appeler au (905) 364-5200 afin d'obtenir de plus amples informations

CEL100T

- 1 000 W et clavier tactile
- 100 touches de menus programmables
- 0,8 pi³
- Intérieur et extérieur en acier inoxydable
- Remplace parfaitement les fours à micro-onde à usage domestique pour un usage commercial
- Modèle avec cadran numérique de 60 minutes également offert

Celcook



CMD100T

- Puissance de cuisson de 1 000 W
- Capacité de 1,2 pi³
- Filtre à air - devant et côté
- 100 touches de menus programmables

Présentoir à crème glacée Celcold



- Maintien la qualité de la crème glacée
- Les roues pivotantes permettent de déplacer le présentoir sans effort
- Parfaits pour la présentation de crèmes glacées
- Tous les modèles sont munis d'un dispositif de verrouillage standard
- Pare-haleine offert en option
- Longueurs de 30", 41", 50", 59" et 71" également disponibles

Celcold

Celcook
"PRÁTICA"



Four combiné à grande vitesse Chef Express

- Cuit jusqu'à 15 X plus rapidement que les fours traditionnels
- Simplifie les étapes de cuisson – fonction à commande unique pour des résultats uniformes
- Le **seul** four à cuisson accélérée muni d'un convertisseur catalytique facile à enlever

EconoLease
Pensez *Autrement* des banques

**FINANCEMENT.
AVANCE DE FONDS.
LOCATION.**

ECONOLEASE.COM // 514-899-1010

@ECONOLEASE



centerline

par **HOBART**

LANCEMENT DE CENTERLINE^{MD} par HOBART

Vivez qualité, fiabilité et simplicité
— à un prix abordable.

C'est la qualité Hobart désirée dans toutes les cuisines. Les performances essentielles qu'exigent la plupart des cuisines. Les nouveaux batteurs/mélangeurs Centerline^{MD} par Hobart conviennent parfaitement aux cuisines qui comptent sur un mélangeur pour de multiples tâches, et qui, produisent peu souvent des pâtes lourdes, ne font pas un très grand nombre de lots à la fois, et n'utilisent pas l'appareil pendant de longues périodes de temps.

CARACTÉRISTIQUES INCLUSES

- ✓ Moteur de ½ HP (375 watts)
- ✓ Trois vitesses de travail
- ✓ Grille de sécurité de la cuve amovible
- ✓ Système de verrouillage triple
- ✓ Système GearSafe^{MD}
- ✓ Entraînement totalement par engrenages

MODÈLE	DESCRIPTION	PRIX
HMM20	Mélangeur 20 pte (19 L)	4 395 \$

Design simple. Pour ce qu'il y a de mieux. Pour vous.



LE MARIAGE PARFAIT DE L'EFFICACITÉ ET DE L'ÉCONOMIE.

Avec notre gamme pour restaurants à poser sur comptoir, retrouvez les mêmes attributs de grande qualité auxquels Vulcan vous a toujours habitués. Faciles à configurer, ces appareils compacts se marient parfaitement aux exigences de votre cuisine.



GRILS LISSES		
MODÈLE	DESCRIPTION	PRIX
VCRG24-T	Gril lisse thermostatique, 24 po	1 995 \$
VCRG36-T	Gril lisse thermostatique, 36 po	2 395 \$
VCRG48-T	Gril lisse thermostatique, 48 po	2 995 \$
VCRG24-M	Gril lisse manuel, 24 po	1 095 \$
VCRG36-M	Gril lisse manuel, 36 po	1 395 \$
VCRG48-M	Gril lisse manuel, 48 po	1 695 \$

PLANS DE CUISSON		
MODÈLE	DESCRIPTION	PRIX
VCRH12	Plan de cuisson à 2 brûleurs	895 \$
VCRH24	Plan de cuisson à 4 brûleurs	1 095 \$
VCRH36	Plan de cuisson à 6 brûleurs	1 395 \$
GRILS BBQ		
MODÈLE	DESCRIPTION	PRIX
VCRB25	Grils BBQ au gaz, 25 po	1 395 \$
VCRB36	Grils BBQ au gaz, 36 po	1 795 \$
VCRB47	Grils BBQ au gaz, 47 po	2 095 \$

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.



IM-200BAB
MODÈLE SOUS-COMPTOIR AVEC BAC D'ENTREPOSAGE INTÉGRÉ

- Cubes de glace individuels
- Produit jusqu'à 200 lb de glace par jour
- Seulement 33 ½ pouces de hauteur
- Certifié Energy Star®

Également offert : MODÈLE EMPILABLE IM-500SAB REFRIGÉRISSMENT PAR AIR

- Cubes de glace individuels
- Produit jusqu'à 500 lb/jour
- Bacs compatibles : B-700, B-800, B-900
- Certifié Energy Star®

HOSHIZAKI
« Machines à glace et appareils de réfrigération de qualité supérieure »
hoshizakiamerica.com
Est: permul.com | Ouest: rsl.ca

GARANTIE DU FABRICANT
3 ANS 5 ANS

Cuisson sous vide



SmartVide8 120V

- Agitateurs commerciaux de haute précision
- Capacité max. : 56 L/14 gal.
- Fiable, convivial, portatif
- Fabriqué en Espagne

SmartVide8 Plus 120V

- Le SmartVide 8 Plus utilise la connexion Bluetooth pour le HACCP. Ses caractéristiques à la fine pointe de la technologie permettent l'échange de données importantes pour ainsi améliorer le savoir-faire et la performance du chef

Distribué par : **PERMUL** FOODSERVICE EQUIPMENT www.permul.com

Le LOOK SIGNATURE

Variété, Qualité, Valeur

NOUVEAU de WINCO®



WINCO SIGNATURE CHEF

- Vestes
- Chemises
- Pantalon
- Tabliers
- Chapeaux

Le Choix des Professionnels de L'industrie

www.wincous.com

S M L
XL 2X 3X 4X

INFUSION SERIES[®]

Soft Heat[®]



Le premier
infuseur commercial
à obtenir
la certification
ENERGY STAR[®]



bunn.com/infusion-series



1-888-227-7439

Des cuisines plus intelligentes pour les opérateurs et les chefs Canadiens



De smoothies, aux soupes, aux sauces!

VITAMIX A ÉTÉ VOTÉ

“Meilleur Choix” 1998-2018

RCS10TS Microwave Oven Restaurant Line



- L'unité a une ventilation intégrée. ACP, Inc. sont le seul fabricant de micro-ondes à offrir cela dans un micro-ondes de 1000w
- Antenne supérieure motorisée pour une distribution plus uniforme de la chaleur
- 1000 watts, 100 éléments de menu programmables, 4 étapes de cuisson, 5 niveaux de puissance



Restaurant Line
= 50-125 uses per day

RMS10TS Microwave Oven Value Line



- La série RMS est le SEUL micro-ondes 1000w avec une garantie de remplacement complète d'un an
- NOUVEAU! Construction intérieure et extérieure en acier inoxydable pour une meilleure nettoyabilité et durabilité
- 1000 watts, 20 éléments de menu programmables, 3 étapes de cuisson, 5 niveaux de puissance



Value Line
= 50 uses per day

AMANA® XPRESS IQ™ FOUR

Plus rapide. Plus sûr. Plus intelligent.



Le nouveau modèle ARX Xpress IQ™ est doté d'une porte à abattant tactile True HD Touch™ HD pour une sécurité accrue de l'équipage, sans conduit d'aération certifié.



Connectivité normal (standard)

Quand il s'agit de vitesse, vous avez besoin d'un four qui peut faire plus que cuisiner des plats délicieux rapidement. Tout sur le four Xpress IQMC est plus rapide. À partir de installation à l'exploitation. Création de menu, mises à jour et gestion. Formation, nettoyage et entretien. Même service.

Le tout nouveau four Xpress IQMC.
Plus que vite, c'est plus sûr et plus intelligent aussi.



Obtenez l'histoire complète:
Xpress-IQ.com





603-225-6684 | Bow, NH | www.pitco.com



**FRITEUSES PITCO :
UN INVESTISSEMENT
QUI FERA CROÎTRE
VOTRE ENTREPRISE
ET MAXIMISERA
VOS GAIN.**



NOUS PRENONS SOIN DE LA GLACE AFIN DE PRENDRE SOIN DES AFFAIRES.



Scotsman®

✓ Avec la technologie Prodigy Plus® disponible sur la plupart des machines à glace modulaires à cubes, à paillettes et à pépites, Scotsman est en train de changer la méthode de fabrication de la glace. Plus intuitif. Plus capable. Plus efficace. Une machine à glace Prodigy Plus® est tout simplement le moyen le plus intelligent et le plus fiable à créer de la glace frais - à chaque fois.

➤ La prochaine génération de technologie de fabrication de glace.



PRODIGY PLUS

Petit Moyen Nugget Flocon



POURQUOI SCOTSMAN?



UNE TRADITION D'INNOVATION RÉELLE

L'introduction du Nugget Ice - la glace à croquer originale* - à notre nouveaux systèmes de glace Prodigy Plus, ce qui produisant le plus de glace avec l'une des plus petites empreintes disponibles sur le marché, Scotsman possède une solide réputation en matière d'innovation.



UN ENGAGEMENT DE FABRICATION INTELLIGENTE

Chez Scotsman, notre histoire de qualité commence dans notre usine de production primée située en South Carolina. Et avec 99% de notre équipement basé aux États-Unis, nous sommes fiers de garder les choses près de chez nous.



UN SENS DE CONTRÔLE

Lorsque l'équipement fonctionne correctement, les opérateurs disposent plus de temps et d'énergie à servir les clients. C'est pourquoi Scotsman propose une gamme impressionnante de technologies qui tiennent les opérateurs informés, bien avant que les problèmes se pose.



FOCUS SUR EFFICACITÉ ET ÉCONOMIES

Notre équipe travaille en permanence sur des innovations pour réduire les coûts et d'améliorer l'efficacité, en garantissant une qualité, une fiabilité et une rentabilité maximales.





Evolutions Black



Evolutions Granite



Evolutions White

EVOLUTIONS
Assiettes, plateaux et pièces de service pour
chaque cuisine.



www.cardinalfoodservice.com



Faite l'expérience de l'inimaginable.

Joignez-vous à nous pour une
expérience RATIONAL CookingLive.

Visitez rationalcanada.com pour vous inscrire.



L'ÉTÉ EST ARRIVÉ !

THERMOMÈTRE DE POCHE ÉTANCHE DT131

- Mémoire Temp. Min. /Max.
- Temps de réponse : 5 secondes
- Pointe de sonde réduite
- Longueur de la sonde en acier inoxydable : 3" (2,54 cm)
- Plage de température : -40 °F à 446 °F (-40 °C à 230 °C)



THERMOMÈTRE À INFRAROUGE PS199

- Fonction de verrouillage pour une surveillance continue
- La température de surface est lue en moins d'une seconde
- Distance jusqu'à la pointe 12:1
- Plage de température : -58 °F à 536 °F (-50 °C à 280 °C)



THERMOMÈTRE À VIANDE SANS FIL 132HC

- Programmation des viandes et sélections selon les goûts de cuisson
- Portée du signal sans fil : 30 mètres/100 pi
- Rétroéclairage bleu LCD
- Plage de température : 32 °F à 482 °F (0 °C à 250 °C)



THERMOMÈTRE POUR LE FOUR / À VIANDE AVEC CADRAN 3" DT165

- Plage de température selon la viande
- Sonde de 4 D" en acier inoxydable
- Plage de température : 120 °F à 212 °F (50 °C à 100 °C)



THERMOMÈTRE DE POCHE NUMÉRIQUE DT130

- Lecture instantanée avec une précision de qualité professionnelle
- Sonde de 5" en acier inoxydable
- Boîte de 12 morceaux
- Plage de température : -40 °F à 302 °F (-40 °C à 150 °C)



THERMOMÈTRE À VIANDE ET MINUTERIE DE QUALITÉ SUPÉRIEURE DT362

- Écran LCD avec rétroéclairage bleu
- 6 choix de viandes
- 4 choix de cuisson
- Deux sondes avec capteurs
- Plage de température : 14 °F à 572 °F (-10 °C à 300 °C)



POURO 326SC

- Bec verseur POURO - Tournez-le afin de l'ouvrir et verser facilement. Tournez-le dans l'autre sens afin de le fermer et de garder le contenu frais. Cela évite l'évaporation et l'oxydation des spiritueux tout en empêchant les mouches à fruits d'entrer à l'intérieur de la bouteille.
- Boîte de 12 morceaux



CALES POUR TABLE 494SC / 324SC / 325SC

- Empêchez la table de vaciller en quelques secondes !
- Glissez la cale sous la patte mal ajustée afin de stabiliser la table.



BALANCE NUMÉRIQUE DE HAUTE PRÉCISION 601SC

- Capacité : 33 lb (15 kg)
- 7 modes de pesage
- Fonction Tare



MINUTERIE MÉCANIQUE À SURFACE DOUCE DT125

- Mécanisme à torsion
- Minuterie de 60 minutes
- Sonnerie claire



PARAPLUIE À LUMIÈRES DEL 59061

Ce parapluie unique est muni de plusieurs lumières DEL qui éclairent le haut, la circonférence et la poignée du parapluie, offrant une visibilité et une sécurité accrue lors de marches nocturnes dans des rues sombres et pluvieuses.

- Lumières blanches DEL avec lumière clignotante en option
- Bouton Marche/Arrêt
- Requièrre 3 piles AAA
- Diamètre lorsqu'il est ouvert : 41" / 105 cm



THERMOMÈTRE AVEC CADRAN DE 12" ET FEUILLE D'ÉRABLE 524BC

- Cadran facile à lire
- Pour l'intérieur ou l'extérieur
- Plage de température : -50 °C à 50 °C / -60 °F à 120 °F



THERMOMÈTRE DE JARDIN AVEC PANNEAU SOLAIRE 390BC

- Pile rechargeable à l'énergie solaire incluse
- Interrupteur marche/arrêt facile à utiliser permettant une lecture de nuit
- Plage de température : -30 °C à 50 °C / -20 °C à 120 °F

