

Mars / Avril 2020

MAISON
Rondeau



L À O ù L ' E X P É R I E N C E R E J O I N T L E S T E N D A N C E S



KILOTECH

www.kilotech.com

L'exactitude quand ça compte



KPC 5000



KPS-2

Veillez contacter votre revendeur pour connaître les prix

LES BLENDERS PERFORMANTS COMMERCIAUX LES MOINS CHERS AU CANADA
AVEC LA QUALITÉ DYNAMIC EN LAQUELLE VOUS AVEZ CONFIANCE

BlendPro



BLENDPRO 2
CAPACITÉ: 2.0L

BLENDPRO 1
CAPACITÉ: 1.5L

Moteur 3HP haute vitesse
Contrôle vitesse variable
Application à l'eau ou à sec
Lame en acier inoxydable deux en un
Technologie de précision



BLENDPRO 2T
CAPACITÉ: 2.0L

BLENDPRO 1T
CAPACITÉ: 1.5L

Moteur 3HP haute vitesse
Conception électronique de pointe
Application à l'eau ou à sec
Lame en acier inoxydable deux en un
Technologie de précision

3 cycles de mélange automatiques.
4 fonctions de vitesse: high, med, low et pulse.



RÉDUIT 80% DE BRUIT MÉLANGEUR

BLENDPRO 1TQ
AVEC CAISSON INSONORISÉ
CAPACITÉ: 1.5L



dynamixmixers.ca 1-800-267-7794

Champion[®]

**MOYER
DIEBEL**[®]

LES SPÉCIALISTES DES SOLUTIONS DE LAVAGE

Lave-vaisselle sous-comptoir haute température Champion UH330B à récupération de chaleur

- ✓ Économe d'opération. N'utilise que de l'eau froide, aucune eau chaude requise.
- ✓ Moins d'humidité dans la pièce- la caractéristique de récupération de chaleur absorbe la majorité de la vapeur et sert à chauffer l'eau froide.
- ✓ Séchage accéléré grâce à « l'aide au séchage » (Dry Assist) qui fait circuler l'air au travers des paniers.
- ✓ Cycles variables- offre trois options de lavage selon les besoins
- ✓ « Démarrage en douceur » prévient le bris de vaisselle et de verres délicats
- ✓ Homologué ENERGY STAR[®]



 Dry Assist



Visitez www.championindustries.com/1canada pour plus d'informations.
Numéro sans frais : 1-800-263-5798

EconoLease
Pensez *Autrement* des banques

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

ECONOLEASE.COM // 514-899-1010

@ECONOLEASE



Celcook

by *Prática*



CPCE536

Chef Express

Four combiné à grande vitesse



CPRE530

Rocket Express

Four combiné à grande vitesse

- Cuisent jusqu'à 12 X plus rapidement que les fours traditionnels
- Simplifie les étapes de cuisson — fonction à commande unique pour des résultats uniformes
- Les fours combinés Chef Express (convection, micro-ondes et radiant) ou Forza Express (convection et radiant) offrent une cuisson à vitesse élevée grâce à une combinaison de technologies.
- Port USB programmable
- Système de cuisson certifié sans ventilation muni d'un convertisseur catalytique facile à enlever
- Installation sans dégagement grâce aux panneaux latéraux sans ventilation

Communiquez avec Celco afin d'obtenir de plus amples informations sur ces produits et sur d'autres modèles.

Celcook

PRÉSENTOIR CHAUFFANT



Offre une présentation élégante et sophistiquée

- Les présentoirs chauffants Celcook sont conçus pour mettre en valeur les produits, gardant les aliments à la température idéale
- Choisissez parmi nos 4 modèles.
- 11 grandeurs différentes
- Garantie limitée d'un an (1)



Model Shown: CHD-33CJJO



Model Shown: CHD-24ACL

Celcook



CMD1000T

- 1 000 W, 5 niveaux de puissance et clavier numérique
- 100 touches de menus programmables
- 1,2 pi³
- Intérieur et extérieur en acier inoxydable



CEL1000T

- 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-ondes à usage domestique pour un usage commercial



CCM1200T

- 1 200 W, 11 niveaux de puissance et clavier numérique
- Seuls les modèles à clavier numérique sont programmables
- 0,6 pi³
- Intérieur et extérieur en acier inoxydable
- Programmation à clé USB

Celcold

APPAREILS VERTICAUX CUR

- Choix de 3 grandeurs
- Les roues pivotantes permettent de déplacer le présentoir sans effort
- À 1 porte ou 2 portes
- Tablettes ajustables



MODÈLES CAT

- Le meilleur présentoir pour la vente de crèmes glacées et de plats congelés
- Choix de 5 grandeurs
- Le dessus en verre bombé et incliné améliore la présentation visuelle
- Comprend les paniers d'étalage
- Tous les modèles sont munis d'un dispositif de verrouillage standard
- Les roues pivotantes permettent de déplacer le présentoir sans effort



MODÈLES CF

- Choix de 6 grandeurs
- Les roues pivotantes permettent de déplacer le présentoir sans effort
- Utilisation parfaite comme présentoir pour crème glacée
- Tous les modèles sont munis d'un dispositif de verrouillage standard
- Pare-haleine offert en option

Celco Inc.
FOOD SERVICE EQUIPMENT
www.celco.ca

Plus de 40 ans d'expérience



Produits dont vous avez
BESOIN.
Le Service que vous
MÉRITEZ.

Votre partenaire en façade et en cuisine pour tous vos en matière de préparation, d'entreposage et d'aide de transport.

Nos marques distinctives offrent de la qualité de la valeur dans de nombreuses catégories: Buffets, Vaisselle, Petits articles, Étagères, etc..



*Dites à votre
Distributeur que vous
voulez*

ONEIDA[®] Hospitality Group
JOHNSON-ROSE Co-Rect Products FOCUS UPDATE Comlinson ONEIDA

AQ AutoQuotes

ONEIDAHOSPITALITY.COM
Customer Service | Service à la Clientèle
tel: (905) 817.1470 | toll-free: 1 (888) 461.2494 | fax: (905) 817. 1090
jri.sales@oneidahospitality.com



**ENTIÈREMENT
ASSEMBLÉES**

Aucun assemblage requis, vous permettant ainsi d'économiser du temps et de l'argent.



CONFORTABLES

Offre un soutien lombaire. Son siège pratique est plus large de 3"/7,5 cm et son dossier est plus haut.



EMPILABLES

Pour un entreposage quotidien ou saisonnier.



POIDS

Son poids parfait permet de résister au vent et en facilite la manipulation (22 lb/10 kg).



SÉCURITAIRES

Capacité: 400 lb/181 kg.



Les tables basses Westport sont également disponibles.

Fabriquées
aux É.-U.



Communiquez avec votre représentant R.E.D. afin de connaître les autres modèles de meubles Westport!

www.grosfillexfurniture.com • info@grosfillexfurniture.com



ESM42HC

Présentoir

- Système de portes coulissantes à glissement facile
- Réfrigérant écologique — R290
- Système de réfrigération Cassette®
- Système de circulation d'air frontale
- Serpentin de condensation Free&Clear™

1207mm (47,5")L x 788mm (31")P x 1982mm (78")H



SE40e

Réfrigérateur commercial

- Système de portes coulissantes à glissement facile
- Système d'élimination automatique de la condensation en acier inoxydable
- Serpentin de refroidissement résistant à la corrosion

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



HFP27-8-1S

Table de préparation

- Le panneau à l'avant, les panneaux de côtés et le panneau du haut sont en acier inoxydable
- Serpentin de refroidissement résistant à la corrosion
- Six récipients 1/6 et 2 récipients 1/9
- Grande planche à découper d'une profondeur de 267mm (10,5")

693mm(27,25")L x 801mm (31,5")P x 1080mm (42,5")H



HFP48-12-2S

Table de préparation

- Permet d'entreposer jusqu'à 20 % de plus dans le même espace standard
- Le Pan Catcher™ s'enlève aisément afin de faciliter l'entretien.
- Le panneau à l'avant, les panneaux de côtés et le panneau du haut sont en acier inoxydable
- Serpentin de refroidissement résistant à la corrosion

1213mm(47,75")L x 801mm(31,5")P x 1080mm(42,5")H



SF28M

Présentoir et congélateur

- Technologie Product Temp®
- Serpentin de refroidissement résistant à la corrosion
- Nouvelle technologie DEL pour une visibilité maximisée
- Vitre de protection chauffante, isolée et peu énergivore
- Serpentin de condensation Free&Clear™

30,5"(775mm)L x 31"(788mm)P x 78"(1982mm)H

Graphiques disponibles



SE46SXHC

Réfrigérateur Xterior™ en acier inoxydable

- Système de réfrigération Cassette®
- Système de circulation d'air frontale
- Serpentin de condensation Free&Clear™
- Serpentin de refroidissement résistant à la corrosion
- Réfrigérant écologique — R290

1207mm (47,5")L x 788mm (31")P x 1982mm (78")H



Système de réfrigération Cassette® entièrement amovible et circulation d'air frontale
Caractéristique avantageuse offerte sur tous les modèles, sauf sur le modèle SE40e



Nul besoin de dégagement à l'arrière permettant ainsi de maximiser l'espace
Caractéristique avantageuse offerte sur les modèles HFP27-8-1S et HFP48-12-2S



Système d'élimination automatique de la condensation en acier inoxydable
Caractéristique avantageuse offerte sur tous les modèles illustrés



Le système Whisper™ est conçu de manière à faire circuler l'air au-dessus des récipients afin de refroidir les aliments sans les assécher.
Caractéristique avantageuse offerte sur les tables de préparation



Flux d'air dirigé en priorité
Caractéristique avantageuse offerte sur tous les modèles illustrés



Le condensateur muni d'un serpentin sans ailettes Free&Clear™ nécessite peu d'entretien, pour des coûts d'exploitation moindre.
Offert sur tous les modèles, sauf sur le modèle SE40e



HOBART

C A N A D A

*centerline*par **HOBART****PERFORMANCES ULTIMES**

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.

MODÈLE	DESCRIPTION	PRIX
HMM20	Mélangeur 20 pte (19 L)	3 995 \$

**UN INVESTISSEMENT SÛR**

Toutes les entreprises alimentaires à volume élevé, moyen ou petit, comptent sur Stero pour leurs besoins en lavage de vaisselle et d'ustensiles. Les lave-vaisselle Stero sont un solide investissement qui se traduit en valeur. Ils sont construits pour travailler en toute fiabilité et pour durer pendant des années.

MODÈLE	DESCRIPTION	PRIX
SUH	Appareil sous comptoir	4 195 \$
SD3-2	Lave-vaisselle à portes	7 995 \$

Berkel**UNE QUALITÉ LÉGENDAIRE**

MODÈLE	LESTRANCHEUSES D'ENTRÉE DE GAMME DE BERKEL	PRIX
823E-PLUS	Trancheuse manuelle à gravité, ¼ HP à lame de 9 po	1 161 \$
825E-PLUS	Trancheuse manuelle à gravité, ¼ HP à lame de 10 po	1 373 \$
827E-PLUS	Trancheuse manuelle à gravité, ½ HP à lame de 12 po	1 691 \$

MODÈLE	TRANCHEUSES BERKEL HAUT DE GAMME	PRIX
X13E-PLUS	Trancheuse manuelle à lame de 13 po	4 876 \$
X13-PLUS	Trancheuse manuelle à lame de 13 po avec plaque d'épaisseur verrouillable	5 406 \$
X13AE-PLUS	Trancheuse automatique à lame de 13 po	7 102 \$
X13A-PLUS	Trancheuse automatique à lame de 13 po avec plaque d'épaisseur verrouillable	7 526 \$

MODÈLE	SYSTÈMES D'EMBALLAGE SOUS-VIDE	PRIX
250-STD	Chambre en inox de 14 x 15 x 4 po avec pompe Busch de 6 m ³ /h	4 553 \$
350-STD	Chambre en inox de 18 x 18 x 7 po avec pompe Busch de 21 m ³ /h	7 415 \$





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	949 \$
LG400	45-50 lb, 120 000 BTUS	1 055 \$
LG500	65-70 lb, 150 000 BTUS	1 373 \$

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	2 115 \$
VCRG36-T	Gril lisse thermostatique, 36 po	2 539 \$
VCRG48-T	Gril lisse thermostatique, 48 po	3 396 \$
VCRG24-M	Gril lisse manuel, 24 po	1 292 \$
VCRG36-M	Gril lisse manuel, 36 po	1 696 \$
VCRG48-M	Gril lisse manuel, 48 po	2 060 \$

PLANS DE CUISSON		
MODÈLE	DESCRIPTION	PRIX
VCRH12	Plan de cuisson à 2 brûleurs	949 \$
VCRH24	Plan de cuisson à 4 brûleurs	1 208 \$
VCRH36	Plan de cuisson à 6 brûleurs	1 696 \$
GRILS BBQ		
MODÈLE	DESCRIPTION	PRIX
VCRB25	Grils BBQ au gaz, 25 po	1 574 \$
VCRB36	Grils BBQ au gaz, 36 po	2 060 \$
VCRB47	Grils BBQ au gaz, 47 po	2 221 \$



FOURS À CONVECTION VULCAN. D'EXCELLENTS RÉSULTATS UNIFORMES À CHAQUE FOIS.

Les performances polyvalentes que vous recherchez pour préparer un menu varié. Les fours à convection Vulcan économisent également les coûts de fonctionnement grâce à un système de récupération de chaleur écoénergétique.

MODÈLE	DESCRIPTION	PRIX
VC4GD	Four simple de profondeur standard, livrable au gaz naturel/propane	4 235 \$
VC44GD	Four double de profondeur standard, livrable au gaz naturel/propane	8 051 \$
VC4ED	Four simple de profondeur standard livrable en 208/240 V	4 235 \$
VC44ED	Four double de profondeur standard, livrable en 208/240 V	8 051 \$

WWW.HOBART.CA



COMBISTAR FX

TOUT CE DONT

POUR RÔTIR OU **POUR RÉFRIGÉRER**

Les meilleurs fours de l'industrie pour cuire à la vapeur, rôtir, griller, cuire ou remettre en température les aliments

Des réfrigérateurs fiables offrant une variété d'options incroyables



Infrico



ZUMMO

VOUS AVEZ

POUR PRESSER OU **POUR SAUTER**

Des centrifugeuses commerciales innovatrices permettant de maximiser le rendement tout en réduisant le besoin en main-d'œuvre

Des cuisinières, des grilloirs et des fours offrant une performance inégalable



AMERICAN RANGE
Quality Commercial Cooking Equipment

BESOIN DU DÉBUT

POUR CONGELER OU **POUR FRIRE**

Des machines à glace de renommée internationale permettant de répondre à tous les besoins du secteur commercial ou de l'hôtellerie

Des appareils de friture des plus puissants, fiables et rentables de l'industrie



ITV ice makers



Ultrafryer Systems

À LA FIN.

POUR EMBALLER OU **POUR POLIR**

Des appareils d'emballage sous vide professionnels offerts dans des grandeurs pour le comptoir ou le plancher

Des appareils pour sécher et polir les verres sur pied et la coutellerie afin de faire une première impression remarquable



minipack america



GPI

Un grand éventail de produits de première qualité en plus d'un service après-vente incroyable font la renommée de GBS. Avec plus de 13 différents partenaires manufacturiers innovateurs, des milliers de produits et plus de 100 ans d'expertise réunie, nous pouvons répondre à pratiquement tous les besoins en équipement.

1.888.402.1242



GBSCOOKS.COM



LE MEILLEUR RESULTAT DANS LA TASSE

*Des méthodes de
préparation efficace
créent une expérience
de consommation
de café idéale.*

*Nous gérons la science
de l'infusion pour que
vous n'avez pas à
le faire.*



La machine compte!



Pour plus d'information, visitez nous à
www.bunn.com



Robot culinaire CA-3V

Le robot culinaire Samic CA-3V de qualité commerciale est l'appareil de comptoir le plus dynamique et le plus puissant pour râper vos fromages. Capacité de grande production qui ne requiert qu'une petite superficie. Le CA-3V peut râper des centaines de livres de fromages, réduisant grandement vos coûts de préparation alimentaire. Il peut râper et broyer tous les types de fromages, des fromages mous comme la mozzarella et le provolone jusqu'à des fromages durs comme le parmesan. En râpant vous-même vos fromages, vous réduirez vos coûts de préparation alimentaire et économiserez des milliers de dollars chaque année! Trancher, mettre en dés ou couper en juliennes. Le Samic peut tout couper! Du pepperoni, des champignons, des oignons, des saucisses, du bacon, des olives noires, des poivrons verts, et même des ananas!



SYSTÈME DE CONTRÔLE DE LA PUISSANCE (SCP)



Le l'écran du SCP affiche la puissance du moteur en tout temps. Il est également possible de programmer une alarme sonore lorsque le moteur de l'appareil dépasse la puissance établie. Chaque produit est coupé de manière optimale et uniforme en tout temps, offrant à l'utilisateur la coupe de produit souhaitée.

NOUVELLES LAMES À RÂPER ET À BROYER

Les nouvelles lames à broyer SH peuvent être enlevées sans outils et vont au lave-vaisselle. Il n'y a aucune accumulation de produit entre l'appui et la lame, offrant ainsi une hygiène alimentaire inégalée.



PLUS DE CHOIX SANS LE PLASTIQUE



MODwater



PLUS DE
CHOIX



MOINS DE
GASPILLAGE



PLUS
ÉCONOMIQUE



PLUS
EFFICIENT

Oubliez les cruches et les bouteilles en plastique polluant! L'appareil MODwater d'Hoshizaki fournit une excellente hydratation dans une superficie plus petite. Grâce aux options eau froide, eau chaude, eau pétillante et même eau alcaline, vous vous hydratez comme bon vous semble, tout en contribuant à sauver la planète.

HOSHIZAKI. AU-DELÀ DE LA ROBUSTESSE. hoshizakiamerica.com



Distribuée par : permul.com (est du Canada) et rsl.ca (ouest du Canada)

Station de travail CL 55

La solution idéale pour la préparation de légumes en un temps record! Obtenez une coupe parfaite et augmentez votre productivité!

- Cafétérias d'écoles
- Chariot mobile ergonomique
- Cuisines des détenus
- Cuisines d'hôtel (banquets)
- Établissements en soins de santé
- Cuisines centrales
- Cafétérias d'entreprises

2 têtes d'alimentation sont incluses :



Automatique



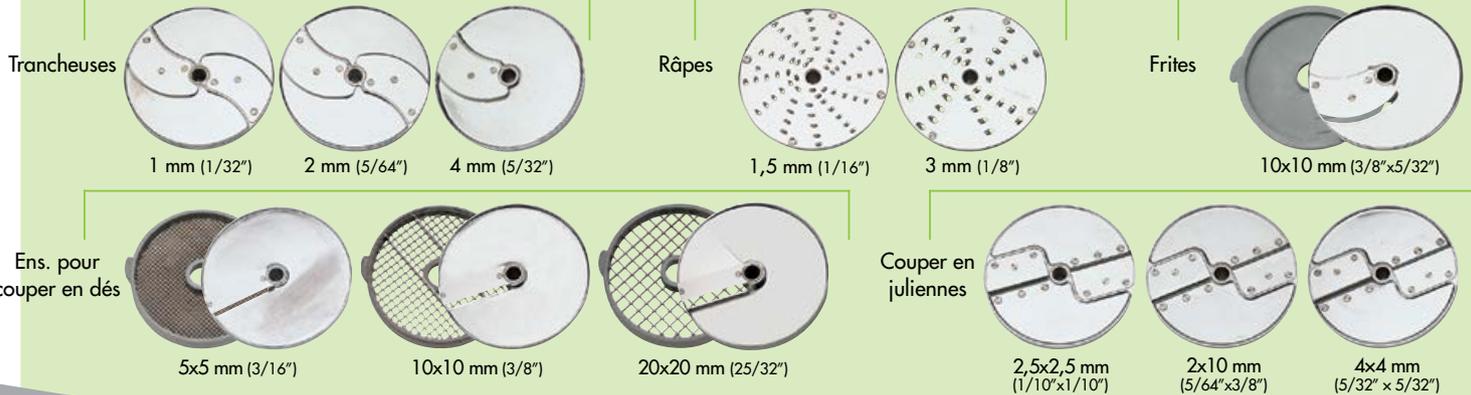
Poussoir



Ens. de préparation de purée de pommes de terre



Ensemble de 16 lames incluses



robot coupe®

Robot Coupe, U.S.A., Inc., 800/824-1646 • www.robotcoupeusa.com
 Pour obtenir de l'information ou fixer le moment d'une démonstration - sales@robotcoupeusa.com

POURQUOI CHOISIR TRUE?

TRUE
REFRIGERATION

JUSQU'À
\$1000
D'ÉCONOMIE
SUR LA MAIN D'ŒUVRE
(étude basée sur les coûts
de réparation D'un
compresseur standard)

LA MEILLEURE GARANTIE DU MARCHÉ

5 | ANS

remplacement compresseur, et main d'œuvre

UN SERVICE
TECHNIQUE
PRÉSENT
SUR TOUT LE
TERRITOIRE

UNE TECHNOLOGIE
BREVETÉ
POUR LE
DÉSENCRASSAGE
DES CONDENSEURS



une réduction
des coûts d'entretien
**UNE ÉCONOMIE
D'ÉNERGIE DE
25 À 30%**

Économisez jusqu'à **\$450** par an
Dans vos économies d'énergie grâce à un gaz
Naturel respectueux de l'environnement
Gaz R-290 POUR DES ÉCONOMIES D'ÉNERGIE

2019



PEINTURE PULVÉRISÉE



www.truemfg.com

 natural
refrigerant.

 MADE WITH
INNOVATION
IN THE USA

 WE SELL
ENERGY STAR



Livraison partout au Québec

82 Rue Saint-Paul
Québec, QC G1K 3V9

1.888.227.7439

soumission@maisonrondeau.com
www.maisonrondeau.com

