

Été 2021



L À O Û 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

IMMERSION BLENDERS
SALAD SPINNERS
DICER
JUICER
BLENDERS



POWER
DURABILITY
VERSATILITY

dynamicmixers.ca 1-800-267-7794





MASTER

SERVICES DE DISTRIBUTION

Les petites entreprises aident les petites entreprises à se développer.



RTC-2080802

Recharge de mousse enrichie pour distributeur automatique

Désinfectant pour les mains à base d'alcool en mousse enrichie

NPN 80021327

Ingrédient actif : Alcool éthylique à 75 % (v/v) - Détruit 99 % des germes - La recharge de grande capacité fournit jusqu'à 2 500 doses - Donne une mousse légère et aérée - Sans colorant ni parfum



DES PRODUITS DONT VOUS AVEZ BESOIN

Distributeur automatique de mousse

RTC-FG750411

Distributeur automatique de mousse sans contact, montage mural 1 100 ml noir/chrome

RTC-FG750127

Distributeur automatique de mousse sans contact, montage mural 1 100 ml noir/noir

RTC-FG750824

Distributeur de désinfectant pour les mains avec support métallique noir



Green Drain

Protection pour le joint de drain et le siphon de plancher



G

Le Green Drain est utilisé pour :

- minimiser l'évaporation du joint du siphon;
- prévenir l'émission de gaz d'égout;
- empêcher les bactéries nocives de s'échapper;
- bloquer l'entrée d'insectes par le drain;
- prévenir les odeurs qui émanent du drain de plancher.

Article	Description	Paquet	Par
GDP-GD2	Joint de drainage Green Drain de 2" sans eau	24	CH
GDP-GD3	Joint de drainage Green Drain de 3" sans eau	24	CH
GDP-GD35	Joint de drainage Green Drain de 3,5" sans eau	24	CH
GDP-GD4	Joint de drainage Green Drain de 4" sans eau	24	CH

2222 South Sheridan Way, bureau 302, Mississauga (ON) L5J 2M4

Tél. : 905-823-4810

Numéro sans frais : 800-410-1024 Téléc. : 905-823-3697

QUAND LES PORTES SONT OUVERTES

- Réduisez vos frais énergétiques
- Gardez les insectes volants À L'EXTÉRIEUR sans l'utilisation de produits chimiques.
- EMPÊCHEZ les gaz d'échappement et la fumée de cigarette d'entrer.



800.245.4455 FABRIQUÉS AUX ÉTATS-UNIS

Visitez le site Web au www.Berner.com pour plus d'informations sur les rideaux d'air.

Des produits de nettoyage pour l'industrie de la restauration

Été 2021



Gestion des déchets



Entretien des planchers



Désinfection des mains



NOUVEAUX!

Produits de nettoyage durables



Essuyage



La sécurité alimentaire est notre priorité

OUVERT

BIOS Professional

La marque par excellence pour votre réouverture!

Nous avons les produits nécessaires afin que votre établissement respecte les normes sanitaires

PS100 - Thermomètre de poche numérique



DT131 - Thermomètre de poche étanche



DT150 - Thermomètre haut de gamme pour réfrigérateur/congélateur



DT166 - Thermomètre à suspendre pour réfrigérateur/congélateur



DT202 - Minuterie commerciale 4 en 1



124SC - Enregistreur de données



275DI - Thermomètre frontal sans contact



285DI - Thermomètre BIOS à balayage frontal



379SC - Lingettes pour sonde



383SC - Essuie-sondes



FS600 - Masque jetable (lot de 50)



SGU558 - Masque réutilisable (lot de 2)



16975 Leslie Street, Newmarket, ON L3Y 9A1 • TÉL. : 1.800.387.8520 • TÉLÉC. : 1.866.320.1030 • <http://www.biosprofessional.com/> • thermor@thermor-ins.com



DU NOUVEAU de Globe!

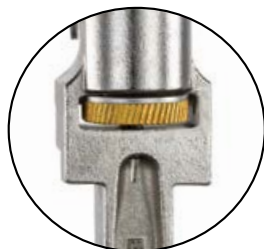
Nouveau et en stock! Globe apporte de nouvelles solutions à la préparation des aliments avec la trancheuse GSO12 avec le moteur sous la trancheuse et notre gamme de mélangeurs à immersion!

Visitez notre site Web au www.cambro.com.

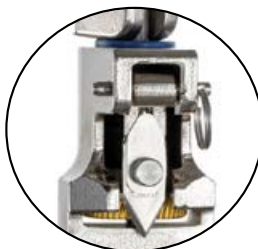


Voici la nouvelle référence en matière d'ouvre-boîtes manuels!

**Le nouvel ouvre-boîtes Edvantage™ #1®
(brevet en instance). Garantie exclusive
Edvantage™ de 2 ans incluse.**



Nouveau !
La technologie Edvancoat™
double la durée de vie de
l'engrenage.



Nouveau !
Les lames sur 4 côtés
offrent jusqu'à 10 000
ouvertures avant d'être
remplacées.



Nouveau !
Le grand bouton ergonomique
offre plus de confort et réduit
la fatigue de l'utilisateur.



Nouveau !
Démontage sans outil
facilitant le nettoyage et le
remplacement de pièces.
Innovation Redefined™



Innovation Redefined™



Edlund Company LLC, 319 Queen City Park Road, Burlington, VT 05401, États-Unis 800-772-2126 www.edlundco.com Une entreprise certifiée ISO 9001:2015

ARRÊTEZ DE RÊVER. ET OBTENEZ DU FINANCEMENT POUR RÉALISER VOS PROJETS.

POUR FINANCER L'ACHAT D'ÉQUIPEMENTS À UN PRIX ABORDABLE.

Faites votre demande de financement dès aujourd'hui à
www.econolease.com ou appelez-nous au (888) 473-9309

A stylized illustration of a city street scene. In the background, there are blue buildings and a large billboard with the text 'Crédit-bail. Location. Prêt.' in a white box with a green border. In the foreground, there is a white food truck with a blue cloud logo, a traffic light, a street lamp, and several people walking. A woman is walking towards the right, carrying a bag. A man and a woman are sitting at a small table on the right. A green tree is in the foreground. The sky is light blue with white clouds.

Crédit-bail. Location. Prêt.



SE40eHC RÉFRIGÉRATEUR POLYVALENT DE HAUTE QUALITÉ À PORTE COULISSANTE AVEC AFFICHAGE

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

1 207mm (47,5") L x 788 mm (31") P x 1 845 mm (72,6") H



SE46HCSX RÉFRIGÉRATEUR À PORTE PLEINE XTERIOR™ EN ACIER INOXYDABLE POUR UNE TRÈS GRANDE CAPACITÉ D'ENTREPOSAGE À FROID

- Condenseur Free&Clear™
- Système de réfrigération Cassette®
- Débit d'air prioritaire

1 207mm (47,5") L x 788 mm (31") P x 1 982 mm (78") H



SE28HCSX RÉFRIGÉRATEUR À PORTE PLEINE XTERIOR™ EN ACIER INOXYDABLE POUR UNE TRÈS GRANDE CAPACITÉ D'ENTREPOSAGE À FROID

- Condenseur Free&Clear™
- Système de réfrigération Cassette®
- Compresseur à l'avant

775mm (30,5") L x 788mm (31") P x 1 982mm (78") H



SE46HCSXG RÉFRIGÉRATEUR DE QUALITÉ PROFESSIONNELLE À PORTE BATTANTE XTERIOR™ EN ACIER INOXYDABLE

- Condenseur Free&Clear™
- Système de réfrigération Cassette®
- Débit d'air prioritaire

1 207mm (47,5") L x 788 mm (31") P x 1 982 mm (78") H



ESM28HCTD RÉFRIGÉRATEUR POLYVALENT DE HAUTE QUALITÉ À PORTE BATTANTE AVEC AFFICHAGE

- Condenseur Free&Clear™
- Système de réfrigération Cassette®
- Compresseur à l'avant

775mm (30,5") L x 788mm (31") P x 1 982mm (78") H



ESM49HCTD PRÉSENTOIR HAUT DE GAMME À PORTE BATTANTE COLD SPACE®

- Condenseur Free&Clear™
- Système de réfrigération Cassette®
- Circulation d'air frontale

1 372mm (54") L x 788mm (31") P x 1 982mm (78") H

*L'intérieur est également offert en noir

CARACTÉRISTIQUES HAUT DE GAMME



Réfrigération Cassette®



Débit d'air prioritaire



Système en acier inoxydable de contrôle automatique du condensat



Condenseur Free&Clear™



DEL

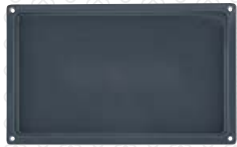


Réfrigération à respiration par l'avant



Verre isolé Habco

FABRIQUÉS FIÈREMENT AU CANADA



#576201 (¾" / 2 cm)
#576202 (1.5" / 4 cm)
#576203 (2.5" / 6.4 cm)

Rôtissoires émaillées

Fini en granit émaillé pour une durabilité et une longévité exceptionnelles.. Disponible en ¾", 1.5", 2.5" de profondeur.

PRIX LISTE	PRIX LISTE	PRIX LISTE
576201	576202	576203
51,00\$	62,00\$	76,00\$

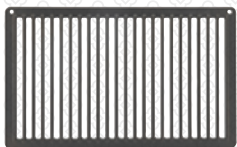


#576206

Plaque antiadhésive pour cuisson au gril et pizza

La conception réversible à deux côtés offre une fonctionnalité et une flexibilité maximales.

PRIX LISTE
176,00\$



#576207

Plateau grilloir antiadhésif

La conception ouverte du grilloir ouvert sur deux côtés offre une plus grande circulation de l'air et une saisie optimale.

PRIX LISTE
143,00\$



#576210

Plaque de cuisson Becs

verseurs dans les coins pour vider facilement l'excédent de jus de cuisson.

PRIX LISTE
80,00\$



#576209

Plat allant au four à 8

sections Idéal pour les oeufs, les omelettes, les crêpes, les rôtis ou les tortillas, et plus encore.

PRIX LISTE
80,00\$



#576204

Plateau à croustiller / frire

Conception à alvéoles surélevées en alternance, augmente la circulation de l'air pour une cuisson uniforme et un brunissement optimal.

PRIX LISTE
66,00\$



#576211

Grille Acier inoxydable.

Fini en électroplacage pour protéger les joints soudés contre la rouille et la corrosion.

PRIX LISTE
43,00\$



Thermalloy
PROFESSIONAL COOKWARE

FOUR COMBI

Thermalloy four combi propose une gamme d'accessoires conçus pour offrir des performances et une durabilité optimales.

Batterie de cuisine idéale pour les fours Combi

- Large choix de styles, tailles et finitions pour une gamme de besoins de cuisson.
- La collection complète offre des solutions idéales pour une gamme de styles de cuisson, notamment les grillades, les pâtisseries, les rôtis, les fritures, la cuisson à la vapeur et les réchauffages.
- Plateaux de Four Combi universels pour tous les Fours Combi - 1/1 GN.



ÉTANCHEZ LA SOIF DE VOS CLIENTS

La qualité des ingrédients que vous utilisez est la clé de votre opération. Mais ces ingrédients ne peuvent avoir l'effet désiré que si la planification, la préparation et le service sont faits adéquatement. Ce principe est aussi vrai avec les breuvages. Une boisson est vraiment rafraîchissante que si elle est conservée et servie de façon optimale afin d'assurer à votre client une expérience agréable et plaisante. Étanchez la soif de vos clients avec notre ligne complète de distributeurs à breuvages réfrigérés et glacés.

Apprenez-en plus aujourd'hui.

Learn more at vollrathfoodservice.com/wequench





**STOCKEZ NOS FRITEUSES ECONOMY
POUR QUE VOS CLIENTS PUISSENT FRIRE
AVEC CE QU'IL Y A DE MIEUX**

MODÈLE	DESCRIPTION	PRIX
FRITEUSES		
LG300	35-45 lb, 90 000 BTUS	
LG400	45-50 lb, 120 000 BTUS	
LG500	65-70 lb, 150 000 BTUS	

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



MODÈLE	DESCRIPTION	PRIX	MODÈLE	DESCRIPTION	PRIX
GRILS LISSES			PLANS DE CUISSON		
VCRG24-T	Gril lisse thermostatique, 24 po		VCRH12	Plan de cuisson à 2 brûleurs	
VCRG36-T	Gril lisse thermostatique, 36 po		VCRH24	Plan de cuisson à 4 brûleurs	
VCRG48-T	Gril lisse thermostatique, 48 po		VCRH36	Plan de cuisson à 6 brûleurs	
VCRG24-M	Gril lisse manuel, 24 po		GRILS BBQ		
VCRG36-M	Gril lisse manuel, 36 po		VCRB25	Grils BBQ au gaz, 25 po	
VCRG48-M	Gril lisse manuel, 48 po		VCRB36	Grils BBQ au gaz, 36 po	
			VCRB47	Grils BBQ au gaz, 47 po	



UNE QUALITÉ LÉGENDAIRE



MODÈLE	DESCRIPTION	PRIX
TRANCHEUSES		
823E-PLUS	Trancheuse manuelle à gravité, ¼ HP à lame de 9 po	
825E-PLUS	Trancheuse manuelle à gravité, ¼ HP à lame de 10 po	
827E-PLUS	Trancheuse manuelle à gravité, ½ HP à lame de 12 po	
X13E-PLUS	Trancheuse manuelle à lame de 13 po	
X13-PLUS	Trancheuse manuelle à lame de 13 po avec plaque d'épaisseur verrouillable	
X13AE-PLUS	Trancheuse automatique à lame de 13 po	
X13A-PLUS	Trancheuse automatique à lame de 13 po avec plaque d'épaisseur verrouillable	
SYSTÈMES D'EMBALLAGE SOUS-VIDE		
250-STD	Chambre en inox de 14 x 15 x 4 po avec pompe Busch de 6 m3/h	
350-STD	Chambre en inox de 18 x 18 x 7 po avec pompe Busch de 21 m3/h	



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
LAVE-VAISSELLE		
SUH	Appareil sous comptoir	
SD3-2	Lave-vaisselle à portes	



QUAND LA QUALITÉ ET LA FIABILITÉ SE MARIENT AVEC LA SIMPLICITÉ ET LES COÛTS ABORDABLES

Centerline™ par Traulsen vous introduit à une réfrigération commerciale supérieure qui vous offre des performances de longue durée à des prix à la portée de tous les budgets. Idéale pour les exploitants qui sont soucieux de leurs coûts.

MODÈLE	DESCRIPTION	PRIX
ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES, RÉFRIGÉRATEUR, PORTE(S) PLEINE(S)		
CLBM-23R-FS-L	Réf. 1 Sec., 1 porte pleine hauteur, articulée à gauche	
CLBM-49R-FS-LR	Réf. 2 Sec., 2 portes pleine hauteur, articulées gauche/droite	
ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES, CONGÉLATEUR, PORTE(S) PLEINE(S)		
CLBM-23F-FS-L	Cong. 1 Sec., 1 porte pleine hauteur, articulée à gauche	
CLBM-49F-FS-LR	Cong. 2 Sec., 2 portes pleine hauteur, articulées gauche/droite	
RÉFRIGÉRATEURS SOUS COMPTOIR, RÉFRIGÉRATEUR, PORTE(S) PLEINE(S)		
CLUC-27R-SD-L	Réf. Sous comptoir de 27 po (686 mm), porte pleine, art. à g.	
CLUC-48R-SD-LR	Réf. Sous comptoir de 48 po (1219 mm), portes pleines, art. g./dr.	
RÉFRIGÉRATEURS SOUS COMPTOIR, CONGÉLATEUR, PORTE(S) PLEINE(S)		
CLUC-27F-SD-L	Cong. de 27 po (686 mm), porte pleine, art. à gauche	
CLUC-48F-SD-LR	Cong. de 48 po (1219 mm), portes pleines, art. gauche/droite	
COMPTOIRS DE PRÉPARATION À MÉGA TOP		
CLPT-2712-SD-L	27 po (686 mm), 12 bacs, porte pleine articulée à gauche, Méga Top	
CLPT-4818-SD-LR	48 po (1219 mm), 18 bacs, portes pleines art. gauche/droite, Méga Top	
CLPT-6024-SD-LR	60 po (1524 mm), 24 bacs, portes pleines art. gauche/droite, Méga Top	
CLPT-7230-SD-LRR	72 po (1829 mm), 30 bacs, portes pleines art. g./dr./dr., Méga Top	

* MODÈLES À TIROIRS ÉGALEMENT DISPONIBLES *





KILOTECH

UNE TASSE DE FARINE EST-ELLE VRAIMENT UNE TASSE DE FARINE?

VOTRE HAMBURGER PÈSE-T-IL VRAIMENT UN QUART DE LIVRE?

CHACUN DE VOS PAINS CONTIENT-IL LA MÊME QUANTITÉ D'INGRÉDIENTS?

VOTRE CLIENT REÇOIT-IL 100 GRAMMES DE SAUMON?





KILOTECH

PARCE QUE CHAQUE GRAMME COMPTE, LES TRAITEURS, LES CUISINES COMMERCIALES, LES BOULANGERIES ET LES MAGASINS D'ALIMENTATION UTILISENT TOUS DES BALANCES POUR DES RECETTES COHÉRENTES, DES CLIENTS SATISFAITS ET DES ENTREPRISES RENTABLES.

WWW.KILOTECH.COM



TAYLOR®

Depuis plus de 170 ans, les appareils de mesure de précision sont au cœur des activités de Taylor. Nous sommes le fournisseur ayant le plus grand choix de thermomètres et de balances de l'industrie professionnelle de l'alimentation.



9868FDA :
Thermomètre pliable à
thermocouple pliable



5256860 :
Thermomètre pliable à
thermocouple



TE11FTP :
Qualité économique :
11 lb/5 kg
Balance numérique à portions



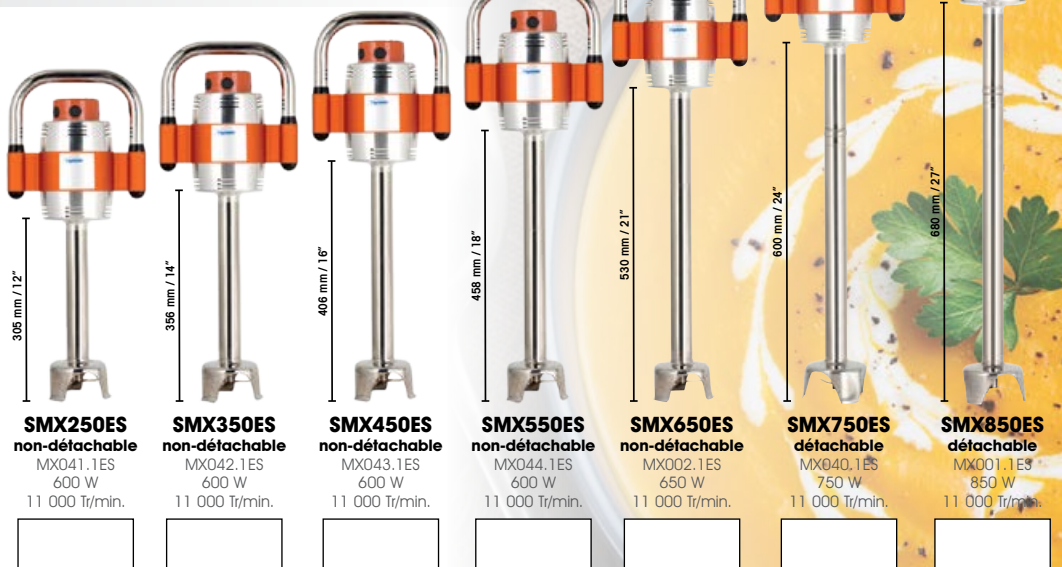
5262798 :
Thermomètre numérique
pour le réfrigérateur/
congélateur

www.taylorusa.com

ROBUSTESSE. POLYVALENCE. PERFORMANCE.

GAMME SMX MIXEURS

SMX250ES - SMX350ES - SMX450ES - SMX550ES
SMX650ES - SMX750ES - SMX850ES



SMX250ES
non-détachable
MX041.1ES
600 W
11 000 Tr/min.

SMX350ES
non-détachable
MX042.1ES
600 W
11 000 Tr/min.

SMX450ES
non-détachable
MX043.1ES
600 W
11 000 Tr/min.

SMX550ES
non-détachable
MX044.1ES
600 W
11 000 Tr/min.

SMX650ES
non-détachable
MX002.1ES
650 W
11 000 Tr/min.

SMX750ES
détachable
MX040.1ES
750 W
11 000 Tr/min.

SMX850ES
détachable
MX001.1ES
850 W
11 000 Tr/min.



www.dynamicmixers.ca



Il a été démontré que les étagères métalliques Metro restent plus propres et sont plus résistantes à la rouille.

Étagères conçues pour la réfrigération les plus abordables sur le marché.



Étagères Super Erecta Pro®

TAPIS AMOVIBLES

Super Erecta Pro™

Tapis d'étagère amovibles tout en plastique avec armature métallique et revêtement en résine d'époxy.



Renseignez-vous sur nos étagères Super Erecta Pro maintenant offertes à prix réduit.



Couleurs disponibles pour le couvercle et la porte.



NOUVEAU
Mightylite
Heater



- ML180** 3 récipients avec chargement sur le dessus
- ML180XL** 5 récipients avec chargement sur le dessus
- ML300** 4 récipients avec chargement frontal
- ML400** 6 récipients avec chargement frontal
- MLD1** Chariot avec sangle
- MLH1** Système de chauffage



PU4CD-HS1842
À 4 compartiments



PU8CD-HS1842
À 8 compartiments



Étagère chauffante Super Erecta®
Tablette pour le comptoir avec pieds en plastique.

Les étagères chauffantes Super Erecta® peuvent être adaptées et sont efficaces pour **garder les aliments chauds tout en les préparant, les servant, les présentant ou pour les garder chauds.**

Transformez n'importe quel espace d'entreposage ou de travail Super Erecta en unité chauffante. Chaque tablette possède un système intégré où les températures peuvent être réglées jusqu'à 200 °F (93 °C).





HOSHIZAKI

Fabriqués aux États-Unis. Entreposés au Canada



DCM271 NOUVEAU DESIGN

Distributeur d'eau et de petits cubes de glaçons

- Jusqu'à 257 lb de glace par 24 heures et capacité de stockage jusqu'à 10 lb
- Boutons tactiles DEL en haut et au bas de l'appareil
- Dégagement de 10-1/4" pour les gobelets
- Fonctionnement plus silencieux
- Conforme aux normes ADA

Option mains libres également disponible



KM231

Machine à glaçons Crescent

- Produit jusqu'à 213 lb de glace en 24 h
- Capacité de stockage jusqu'à 80 lb

NOUVEAU!
Baisse de prix
APPELEZ POUR
CONNAÎTRE LES
NOUVEAUX PRIX DE 2021

MACHINES À GLAÇONS

Formes : croissant, cube, petit cube, en flocons
chapeau de forme, carré, sphère



Offres uniques



Température double
Réfrigérateur et
congélateur DT2A-FS



Réfrigérateurs à
deux ouvertures
PT1A-FS-FS



Réfrigérateur
à demi portes
R2A-HS

RÉFRIGÉRATION

Réfrigérateurs, plans de travail, sous-comptoirs, bases, tables de préparation des sandwichs, grandes tables de préparation, tables de préparation des pizzas, présentoirs à porte vitrée, réfrigérateur à bières en fût, refroidisseurs de bouteilles.

EST : permul.com | OUEST: rsl.ca

Appareil pour la
préparation de légumes



CA-31



Mélangeurs à main



Démonstrations disponibles (virtuelles ou en personne) – Courriel sales@permul.com

Panasonic

PRÉSENTE

NE-SCV2N

**Four à convection à
grande vitesse**

Cuisson sans ventilation

Utilise 3 technologies de cuisson
(à convection, rôtir/griller et cuisson
par micro-ondes)

Seulement 19" de large et empilable

**FAITES CUIRE UNE GRANDE
VARIÉTÉ DE PLATS EN PEU
DE TEMPS**







VICTORINOX
SWISS ARMY

**LE MEILLEUR DES DEUX MONDES :
LES MEILLEURS COUTEAUX,
LES MEILLEURES
PLANCHES À DÉCOUPER**

FABRICANT DU CÉLÈBRE COUTEAU
SUISSE™ DEPUIS 1884

epicurean
A BRAND OF VICTORINOX



**APPELEZ-NOUS
AFIN DE CONNAÎTRE
LES PRIX!**

Réchaud à induction encastrable Maskerade™
Offre une solution simple et abordable pour garder la nourriture chaude sans que cela soit visible

CARACTÉRISTIQUES STANDARDS :

- peut être encastré sous une grande variété de matériaux de comptoir, y compris la pierre naturelle et la pierre reconstituée, permettant de « cacher » le réchaud
- comprend un sous-plat noir souple et antidérapant qui demeure sous le réchaud et protège la pierre de la chaleur;
- comprend un panneau de commande avec une touche de veille, des touches de contrôle de la température, une touche de verrouillage et des indicateurs de réglage de la température;
- la technologie de détection de récipient mettra l'appareil en fonction uniquement lorsqu'un récipient est placé sur la surface du sous-plat;
- fonctionnement efficace, silencieux et sécuritaire qui comprend un arrêt automatique pour éviter de surchauffer l'appareil;
- pour faciliter l'entretien, le boîtier inférieur peut être enlevé séparément.

IWRM-UT-06 Modèle illustré avec panneau de commande et sous-plat pour le comptoir.



**APPELEZ-NOUS AFIN DE CONNAÎTRE
LES PRIX!**



GRS2G-3920-5
Noir offert en option



GRS2G-3920-4
Acier inoxydable offert de série avec panneau arrière offert en option

Glo-Ray 2-Go™ étagères chauffantes
Conçu pour vos plats à emporter et vos livraisons

CARACTÉRISTIQUES STANDARDS :

- une excellente solution pour gérer les plats à emporter, la livraison par un tiers ou tout autre plat sur le pouce;
- les tablettes chauffées ont une largeur de 39" et une profondeur de 20", assez grandes pour les boîtes et les sacs à pizza. Le dégagement de 13" entre chaque tablette permettra de les y placer facilement;
- le panneau de contrôle avec écran tactile et affichage numérique permet d'afficher la chaleur et de contrôler le minuteur pour chaque tablette;
- le panneau de contrôle avec écran tactile peut être placé en haut à gauche (modèle illustré) ou à droite pour s'adapter à n'importe quelle opération;
- les unités standards sont dotées de tablettes avec bases chauffantes à commande thermostatique et d'un cadre en acier inoxydable;
- le cordon d'alimentation est encastré dans la tablette inférieure à un angle de 45°, ce qui permet à l'étagère d'être placée contre le mur;
- des panneaux arrière offerts en option pour chaque tablette permettent un accès direct personnalisé ou un accès d'un seul côté à l'intérieur d'une même étagère.

iCombi Pro. iVario Pro.

Soudainement, il est possible d'aller plus loin.

Ils couvrent 90 % de toutes les applications de cuisson classiques. Ils nécessitent moins d'espace en raison de leur large éventail d'applications, de leur synergie et de leurs fonctions intelligentes. Ils vous aident à réduire vos frais énergétiques, à diminuer l'utilisation de matières premières et à économiser du temps, tout en continuant à produire plus que jamais.



**Inscrivez-vous dès maintenant
pour visionner nos vidéos
et en savoir plus.**

Événements en ligne et en personne.
Inscrivez-vous sur rational-online.com



FAITES REVENIR VOS CLIENTS EN TOUTE CONFIANCE

Ne vous contentez de rien de moins qu'un air exempt de COVID-19!

*Système testé par une tierce partie au Centre de recherche biomédicale Battelle
(tests COVID-19 terminés le 13 octobre 2020)*

Le système de désinfection de l'air Aerobiotix® GermZone® est la SEULE technologie testée scientifiquement sur les aérosols SARS-CoV-2 et qui a fait ses preuves en clinique quant à l'élimination à 100 % de la COVID-19 en une seule opération!

La mise en œuvre de mesures de nettoyage telles que l'essuyage des tables, des comptoirs et de l'équipement demeure un protocole de sécurité important. Les restaurants sont confrontés à un défi : les gens sont constamment présents et contaminent en permanence l'air et les surfaces simplement en respirant. Nous voulons que les entreprises puissent prospérer et demeurer en opération! Avec la capacité de la COVID-19 de rester jusqu'à 3 heures en suspension, des systèmes d'épuration de l'air plus efficaces doivent être mis en place.

G GERMZONE



La solution Aerobiotix® :

- offre un environnement sain et sécuritaire au personnel et aux clients
- réduit les maladies, l'absentéisme et les temps d'arrêt augmente la productivité, l'énergie mentale et la vigilance
- technologie brevetée et testée scientifiquement
- abordable pour tous les restaurants. Options de location disponibles

Communiquez avec Lenbrook dès aujourd'hui pour obtenir plus d'informations!

Tél. : 888 479-4666, poste : 4356

Courriel : gfoltyts@lenbrook.com

www.LenbrookCanadaSolutions.com

Lenbrook
CANADA
SOLUTIONS



G GERMZONE

A ILLUVIA
HEPA-Ultraviolet Air Recirculation System



CANADIAN CHANNEL PARTNER
Trust the science. Trust the solution.

NOUS SOMMES DE RETOUR!



Nous souhaitons à tous nos amis, nos partenaires,
et aux exploitants de services alimentaires
canadiens un été grandiose et beaucoup de succès
lors de la réouverture de notre industrie.

À la vôtre et bon appétit!

L'équipe Celco

Celcold

Celcook
Commercial Microwave Ovens

Celcook
Heated Display Cases

AHT

à la cart

avtec

COMARK
A Thurg Company

Cornelius

DITO SAMA

FOLLETT

FWE

groen

MEISTER COOK
COMMERCIAL

MEISTER COOK

nieco

power soak

randell

Rotisol

SPACEMAN

EETSAN

vero

Celcook
Pratica

EARTHSTONE OVENS
WOOD BURNING GAS & CATAL FIRE OVENS

Perfect Pour

capkold

Ice-O-Matic
Ice - Purge and Freeze

SILVER KING

Celco Inc.
FOOD SERVICE EQUIPMENT

585 Secretariat Court, Mississauga (Ontario), L5S 2A5,
Numéro sans frais : 1-866-772-3526 | www.celco.ca

Vous savez à quel point il est important de se laver les mains.

T&S peut vous aider à le faire correctement.

Vous serez entre bonnes mains grâce à notre vaste sélection de robinets,
où la qualité et la fiabilité vont de pair.

**Préservez les ressources en eau, réduisez vos frais énergétiques et économisez
de l'argent tout en freinant la propagation de germes.**



Visitez notre site Web au tsbrass.com afin d'en savoir plus.

RELIABILITY BUILT IN™



[P] 1.603.225.6684 • [F] 1.603.225.8472

www.pitco.com

Gestion de l'huile INTÉGRÉE

*Économisez sur les coûts de
main-d'œuvre grâce à nos
friteuses faciles à utiliser.*



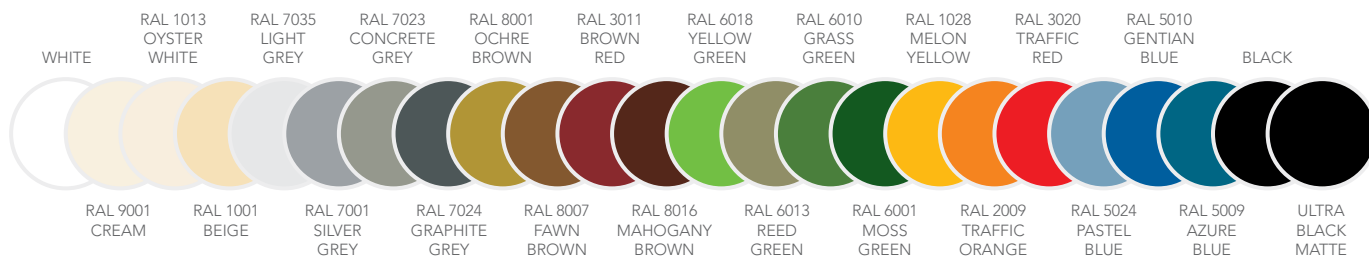
PEINTURE PULVÉRISÉE

Personnalisez votre concept avec la marque de commerce True. True peut appliquer n'importe quelle couleur de peinture pulvérisée à vos appareils afin qu'ils s'harmonisent à votre décor.

Mettez en valeur votre style et votre design en créant un produit True unique rehaussé par une touche de **couleur**.



Choisissez votre **couleur**. Faites-le à votre image :



Nous pouvons également personnaliser les poignées et les charnières!



Pour plus d'informations, consultez notre site au <https://www.truemfg.com/custom-finishes>



82 Rue Saint-Paul
Québec, QC G1K 3V9

soumission@maisonrondeau.com
www.maisonrondeau.com

