

TESTEK

I N S T R U M E N T S



TOOLS & EQUIPMENT FOR
FOOD PROCESSING, PACKAGING AND PRESERVATION



OUTILS ET EQUIPEMENTS POUR
LA TRANSFORMATION, LA CONSERVATION



ET L'EMBALLAGE DES ALIMENTS



2023/2024

PLEASE REMIT TO / VEUILLEZ REMETTRE À :



TOOLS & EQUIPMENT FOR FOOD PROCESSING, PACKAGING AND PRESERVATION
OUTILS ET EQUIPEMENTS POUR LA TRANSFORMATION, LA CONSERVATION ET L'EMBALLAGE DES ALIMENTS

TABLE OF CONTENTS / TABLE DES MATIÈRES

<p>COOKING EQUIPMENT / EQUIPEMENT DE CUISSON 3 - 17</p> <ul style="list-style-type: none"> -Sous-Vide Cooking / Cuisson Sous-Vide (3 - 11) -Convection Ovens / Fours à Convection (12) -Induction Cookers / Plaques à Induction (13-14) -Smokers / Fumoirs (15 - 17) 	<ul style="list-style-type: none"> -Meat Hooks / Crochets à Viande (37) -Tying / Ficelage (38) -Meat Lugs / Bacs à Viande (39) -Meat Grinders / Hâchoirs à Viande (40 - 45) -Meat Saws / Scies à Viande (46) -Meat Slicers / Tranches-Viande (47) -Sausage Making Equipment / Equipements pour Fabrication de Saucisses (48 - 52) -Spice Blends / Mélanges d'Epices (53) -Various Tools / Outils Variés (54) -Dry Aging & Curing Products / Produits pour le Salage et Vieillessement à Sec (55 - 62)
<p>FERMENTATION PRODUCTS / EQUIPEMENTS POUR FERMENTATION (18)</p>	
<p>FOOD DEHYDRATORS / DESHYDRATEURS POUR ALIMENTS (19 - 21)</p>	<p>PACKAGING / EMBALLAGE (63 - 80)</p> <ul style="list-style-type: none"> -Impulse Sealers / Scelleuses à Impulsion (63) -External Vacuum Sealers / Emballeuses Sous-Vide Externes (64 - 67) -Chamber Vacuum Sealers / Emballeuses Sous-Vide à Cloche (68 - 74) -Vacuum Sealer Bags / Sacs pour Emballeuses Sous-Vide (75 - 80)
<p>FOOD PROCESSORS / ROBOTS CULINAIRES (22 - 23)</p>	<p>PASTRY / PATISSERIE (81 - 83)</p> <ul style="list-style-type: none"> -3D Moulds / Moules 3D (81) -Various Tools / Outils Variés (82 - 83)
<p>FREEZING & COOLING / CONGELATION & REFRIGERATION (24 - 25)</p> <ul style="list-style-type: none"> -Blast Chillers / Cellules de Refroidissement Rapides (24) -Sorbet & Gelato Machines / Sorbetières Gelato (25) 	
<p>KITCHEN TOOLS / OUTILS DE CUISINE (26 - 35)</p> <ul style="list-style-type: none"> -Food Preparation / Préparation des Aliments (26 - 29) -Japanese Knives / Couteaux Japonais (30 - 32) -Measuring Tools / Outils de Mesure (33 - 35) 	<p>TEXTURIZING AGENTS / AGENTS TEXTURATEURS (84 - 92)</p> <ul style="list-style-type: none"> -Spherification Agents / Agents pour la Sphérification (84) -Gelling Agents / Agents Gélifiants (85) -Stabilizers / Agent Stabilisants (86) -Thickening & Foaming Agents / Agents Epaisseurs et Emulsifiants (87 - 89) -Various Additives / Additifs Variés (90 - 92)
<p>MEAT PROCESSING EQUIPMENT / PRODUITS POUR BOUCHERIE-CHARCUTERIE (36 - 62)</p> <ul style="list-style-type: none"> -Brining Tools / Outils de Saumurage (36) 	

We regularly adjust our prices based on the Canadian dollar exchange rate against our purchase currencies.
 You can consult our website www.testek.ca for the most up to date prices.

Nous ajustons nos prix de vente régulièrement en fonction du taux de change de dollar canadien versus les devises de nos achats.
 Veuillez consulter notre site web www.testek.ca pour les prix courants.

To order / Pour commander: Our hours of operation are from 8h30 to 16h30 (EST), Monday to Friday. / Nos heures d'ouverture sont du lundi au vendredi de 8h30 à 16h30 (HNE). • **By phone / Par téléphone:** Toll free: / Sans frais 866-635-4040 / Local calls / Appels locaux: 450-635-4040 By fax / Par télécopieur : 450-635-2659 • **Through our secure website / Sur notre site web sécurisé:** www.testek.ca • **By mail / Par poste:** Testek Instruments Inc. / Les Instruments Testek Inc., 84 rue Beauvais, Delson, Québec J5B 1W8 • **Prices / Prix:** Prices in this catalogue are in Canadian funds and are subject to change without notice. / Les prix indiqués au catalogue sont en devises canadiennes et sont sujets à changements sans préavis. • **Minimum order / Commande minimum:** We have no minimum order. / Nous n'avons pas de commande minimum. • **Payment terms / Termes de Paiement:** Payment terms are Net 30 days with established credit. We also accept payment by Visa and MasterCard. / Nos termes de paiement sont de 30 jours Net avec approbation préalable de crédit. Nous acceptons également les paiements par Visa et MasterCard.

COOKING EQUIPMENT / ÉQUIPEMENTS DE CUISSON

SOUS-VIDE COOKING / CUISSON SOUS-VIDE



CREATIVE-SERIES IMMERSION CIRCULATOR

The CREATIVE Series provides an excellent value alternative while delivering quality results. By cooking in a circulating, precisely controlled bath, you get repeatability, uniform doneness, enhanced flavor, and perfect texture without the stress of strict timing. Side dishes can be held at serving temperatures without the risk of drying out, over-cooking or burning.

The easy-to-store immersion circulator simply clamps to a pot or tank up to 20 liters (5.3 gallons) transforming it into a precisely controlled bath capable of preparing a meal for up to 12 people. It circulates water with a rate of 6 L/min and provides stability of 0.1°C. It is equipped with a timer and is settable for °F or °C.

Unit is rated for household use only and for light to medium duty use. For more intensive use, we recommend HydroPro-series circulators.

Complete with the "Polyscience Guide to Sous Vide Cooking" which provides an introduction to sous vide cooking with time/temperature references.

Features:

- Maximum cooking temperature of 99°C
- Over temperature and low liquid level safety protection
- Temperature stability of ±0.1°C
- Built-in timer for timed cooking



THERMOPLONGEUR SÉRIE CREATIVE

Le thermoplongeur série CREATIVE est un modèle d'entrée de gamme économique offrant des performances de qualité. La pompe intégrée permet une circulation de l'eau de cuisson tout en la chauffant avec une grande précision pour ainsi obtenir des résultats répétables, une cuisson uniforme, des saveurs rehaussées et une texture parfaite. Une fois cuits, les aliments peuvent également être laissés à une température de maintien ce qui les empêchent de sécher ou de surcuire.

L'unité est de conception compacte et facile à ranger. Une pince ajustable située à l'arrière de l'appareil permet de l'accrocher à des chaudrons ou cuves d'un volume maximale de 20 litres pour une cuisson sous-vide de portions pouvant nourrir jusqu'à 12 personnes. Sa pompe recircule l'eau de cuisson à un débit de 6 L/min et le microprocesseur maintient la température de cuisson à une précision de 0.1°C. L'utilisateur peut changer l'affichage de la température en unités °C ou °F et peut contrôler le temps de cuisson grâce à une minuterie intégrée.

Cet appareil est conçu pour un usage résidentiel seulement pour des utilisations de léger à moyen, pour une utilisation plus intensive nous vous recommandons les circulateurs en versions HydroPro.

Complet avec un manuel d'utilisation multilingue et un guide de cuisson sous-vide avec tableau de temps/température (en anglais seulement).

Fonctionnalités:

- Température de cuisson maximale de 99°C
- Protections de surchauffe de température et de bas niveau de liquide
- Stabilité de contrôle de ±0.1°C
- Minuterie intégrée pour temps de cuisson

SKU#	630100-001 (MODEL# CRC-5AC1B)
Temperature range / Échelle de température	Up to / jusqu'à: 99°C
Stability / Stabilité	±0.1°C
Heating element / Élément chauffant	1100 Watts / 10A
Pump / Pompe	6 L/min
Timer / Minuterie	24 hours / heures
Overall dimensions / Dimensions hors-tout	14.14" X 3.88" X 7.38"H
Mounting style / Type de montage	Built-in clamp for side mounting / Pince intégrée pour montage de côté
PRICE / PRIX	\$419.95

SKU#	10L Basic Sous-Vide Cooking Kit / Trousse de cuisson sous-vide de base, 10L	PRICE / PRIX
630100-706		\$499.95
Including: - Creative Series immersion circulator - 1Kg of natural descaling agent of citric acid - 10L Cambro plastic tank - Custom-fit clear lid		Incluant: - Thermoplongeur série Creative - 1Kg d'agent détartrant naturel d'acide citrique - Contenant de plastique Cambro de 10L - Couverture sur mesure pour contenant

SKU#	18L Basic Sous-Vide Cooking Kit / Trousse de cuisson sous-vide de base, 18L	PRICE / PRIX
630100-705		\$524.95
Including: - Creative Series immersion circulator - 1Kg of natural descaling agent of citric acid - 18L Cambro plastic tank - Custom-fit clear lid		Incluant: - Thermoplongeur série Creative - 1Kg d'agent détartrant naturel d'acide citrique - Contenant de plastique Cambro de 18L - Couverture sur mesure pour contenant

COOKING EQUIPMENT / ÉQUIPEMENTS DE CUISSON

SOUS-VIDE COOKING / CUISSON SOUS-VIDE



HYDROPRO™ IMMERSION CIRCULATOR FROM BREVILLE COMMERCIAL

The HydroPro™ initiates a new generation of professional sous vide immersion circulators. Featuring Sous Vide Toolbox™, an intuitive on-board guided cooking experience that simplifies sous vide cooking by using scientific algorithms to calculate time to temperature and pasteurization for a vast range of foods. Programming and repeatability of your cooks is made simple thanks to 'My Presets' and usability has been enhanced via a large touch screen that allows easy manual input of cooking parameters.

The powerful heater and newly designed pumping system ensure precise temperature control across a wide range of cooking volumes. Designed with food safety and simple maintenance in mind, the design features a smooth waterproof construction, quick-release clamp, and a magnetic impeller for easy cleaning and descaling. Removable parts are commercial dishwasher safe.

Complete with multilingual instructions and a foam-padded carrying case with handle.

Features:

- 1450 Watts of heating power
- Maximum water volume of 45L
- IPX7 water resistance
- Color TFT touch display
- On-board cooking guide with the "Sous Vide Tool Box™" software
- Low water detection
- NSF & cUL commercial & sanitation approvals
- Variable flow speed (3 settings) and directions (360°)

Fonctionnalités:

- Puissance de chauffe de 1450 Watts
- Peut gérer un volume d'eau de 45L
- Protection d'étanchéité de IPX7
- Écran tactile multicolore
- Logiciel de programmation "Sous Vide Toolbox™"
- Protections de bas niveau de liquide
- Approbation NSF et cUL pour usage sanitaire et commercial
- Vitesse de circulation (3 niveaux) et de direction (360°) ajustables

THERMOPLONGEUR SÉRIE HYDROPRO™ DE BREVILLE COMMERCIAL

Le thermoplongeur HydroPro™ donne le coup d'envoi à une nouvelle génération de thermoplongeurs pour usage professionnel. Avec son logiciel de programmation "Sous Vide Toolbox™", vous serez guidés intuitivement pour la sélection de paramètres d'une multitude d'aliments. Ensuite en utilisant des algorithmes scientifiques, les temps de cuisson et de pasteurisation vous seront suggérés. Pour une utilisation rapide et répétitive de vos cuissons fréquentes, vous pouvez sauvegarder des programmes dans l'option "Mes Favoris". Vous pouvez également fonctionner en mode manuel en entrant la température et le temps de cuisson directement.

Un puissant élément chauffant sans serpentin et un système de circulation d'eau complètement repensé donnent une grande stabilité de cuisson dans un volume d'eau allant jusqu'à 45L (recouvert). Conçu avec salubrité alimentaire et simplicité d'utilisation en tête, ce modèle offre une construction étanche, une pince de retenue à déclenchement rapide, une turbine magnétique. Les pièces amovibles peuvent aller au lave-vaisselle.

Complet avec un manuel d'utilisation multilingue et une valise de transport en nylon avec un intérieur de mousse.



SKU#	630100-010 (CSV700)
Temperature range / Échelle de température	Up to / jusqu'à: 90°C
Maximum water volume / Volume d'eau maximum	45L with lid/recouvert
Stability / Stabilité	±0.1°C
Heating element / Élément chauffant	1450 Watts / 13A
Pump / Pompe	17 L/min
Overall dimensions / Dimensions hors-tout	14.6" X 3.7" X 6.7"H
Mounting style / Type de montage	Detachable clamp for side mounting / Pince détachable pour montage de côté
PRICE / PRIX	\$749.95

COOKING EQUIPMENT / ÉQUIPEMENTS DE CUISSON

SOUS-VIDE COOKING / CUISSON SOUS-VIDE

HYDROPRO™ SERIES SOUS-VIDE COOKING KITS / TROUSSES DE CUISSON SOUS-VIDE HYDROPRO™

SKU#	18L Basic Sous-Vide Cooking Kit / Trousse de cuisson sous-vide de base, 18L	PRICE / PRIX
630100-726		\$854.95
Including: - HydroPro Series immersion circulator - 18L Cambro plastic tank - Custom-fit clear lid - 1Kg of natural descaling agent of citric acid		Incluant: - Thermoplongeur série HydroPro - Contenant de plastique Cambro de 18L - Couvercle sur mesure pour contenant - 1Kg d'agent détartrant naturel d'acide citrique
SKU#	50L Basic Sous-Vide Cooking Kit / Trousse de cuisson sous-vide de base, 50L	PRICE / PRIX
630100-727		\$939.95
Including: - HydroPro Series immersion circulator - 50L Cambro plastic tank - Custom-fit clear lid - 1Kg of natural descaling agent of citric acid		Incluant: - Thermoplongeur série HydroPro - Contenant de plastique Cambro de 50L - Couvercle sur mesure pour contenant - 1Kg d'agent détartrant naturel d'acide citrique
SKU#	83L Dual Circulator Sous-Vide Cooking Kit / Trousse de cuisson sous-vide à deux thermoplongeurs, 83L	PRICE / PRIX
630100-729		\$1694.90
Including: - 2 HydroPro Series immersion circulators - 83L Cambro plastic tank - Custom-fit clear lid - 1Kg of natural descaling agent of citric acid		Incluant: - 2 Thermoplongeurs série HydroPro - Contenant de plastique Cambro de 83L - Couvercle sur mesure pour contenant - 1Kg d'agent détartrant naturel d'acide citrique

COOKING EQUIPMENT / ÉQUIPEMENTS DE CUISSON

SOUS-VIDE COOKING / CUISSON SOUS-VIDE

HYDROPLUS™ IMMERSION CIRCULATOR FROM BREVILLE COMMERCIAL



The HydroPro™ Plus has all the great features found in the regular HydroPro version:

- On board Sous Vide Toolbox™ software using scientific algorithms
- ‘My Presets’ for commonly used cooking parameters
- Large TFT touch screen
- Powerful heater and newly designed pumping system
- IPX7 waterproof construction with quick-release clamp
- Magnetic impeller for easy cleaning and descaling

The HydroPro™ Plus version also includes a digital needle probe that measures and displays the core temperature of the food in real-time, enabling delta cooking. Data and cooking curves are stored on-board and can be transferred to the HACCP Manager App via Bluetooth for easy logging of all your sous vide cooked products.

Complete with multilingual instructions, digital needle probe, self-sealing foam tape and a foam-padded carrying case with handle.

Features:

- Integrated core temperature probe
- Temperature data-logging downloadable via Bluetooth
- 1450 Watts of heating power
- Maximum water volume of 45L
- IPX7 water resistance
- Color TFT touch display
- On-board cooking guide with the “Sous Vide Tool Box™” software
- Low water detection
- NSF & cUL commercial & sanitation approvals
- Variable flow speed (3 settings) and directions (360°)

Fonctionnalités:

- Sonde de température à coeur intégrée
- Enregistrement de données de cuisson et transfert par Bluetooth
- Puissance de chauffe de 1450 Watts
- Peut gérer un volume d'eau de 45L
- Protection d'étanchéité de IPX7
- Ecran tactile multicolore
- Logiciel de programmation “Sous Vide Toolbox™”
- Protections de bas niveau de liquide
- Approbation NSF et cUL pour usage sanitaire et commercial
- Vitesse de circulation (3 niveaux) et de direction (360°) ajustables

THERMOPLONGEUR SÉRIE HYDROPLUS™ DE BREVILLE COMMERCIAL

Le thermoplongeur HydroPro™ Plus offre les mêmes fonctionnalités trouvées dans la version standard, soit:

- Logiciel de programmation intégré “Sous Vide Toolbox™” qui utilise des algorithmes scientifiques
- Option “Mes Favoris” pour sauvegarder vos paramètres de cuissons fréquentes
- Large écran tactile multicolore
- Puissant élément chauffant et système de circulation d'eau innovant
- Construction étanche IPX7 et pince de retenue à déclenchement rapide
- Turbine de pompe magnétique

La version HydroPro™ Plus inclut également une sonde-aiguille permettant la mesure et l'affichage en temps réel de la température à coeur des aliments durant la cuisson. Elle permet également de faire de la cuisson en mode Delta. Les données et courbes de cuisson sont mémorisées dans le thermoplongeur et peuvent être transférées via Bluetooth à l'application “HACCP Manager” de Breville/Polyscience.

Complet avec un manuel d'utilisation multilingue, sonde-aiguille, rouleau de 3pi de ruban auto-scellant et une valise de transport en nylon avec un intérieur de mousse.

SKU#	630100-011 (CSV750)
Temperature range / Échelle de température	Up to / jusqu'à: 90°C
Maximum water volume / Volume d'eau maximum	45L with lid/reouvert
Stability / Stabilité	±0.1°C
Heating element / Élément chauffant	1450 Watts / 13A
Pump / Pompe	17 L/min
Core Probe / Sonde à Coeur	1/16" dia X 2.75"L X 36"L cable
Overall dimensions / Dimensions hors-tout	14.6" X 3.7" X 6.7"H
Mounting style / Type de montage	Detachable clamp for side mounting / Pince détachable pour montage de côté
PRICE / PRIX	\$899.95

COOKING EQUIPMENT / ÉQUIPEMENTS DE CUISSON

SOUS-VIDE COOKING / CUISSON SOUS-VIDE

HYDROPRO™ PLUS SERIES SOUS-VIDE COOKING KITS / TROUSSES DE CUISSON SOUS-VIDE HYDROPRO™ PLUS

SKU#	18L Basic Sous-Vide Cooking Kit / Trousse de cuisson sous-vide de base, 18L	PRICE / PRIX
630100-730		\$1004.95
Including: - HydroPro Plus Series immersion circulator - 18L Cambro plastic tank - Custom-fit clear lid - 1Kg of natural descaling agent of citric acid		Incluant: - Thermoplongeur série HydroPro Plus - Contenant de plastique Cambro de 18L - Couvercle sur mesure pour contenant - 1Kg d'agent détartrant naturel d'acide citrique
SKU#	50L Basic Sous-Vide Cooking Kit / Trousse de cuisson sous-vide de base, 50L	PRICE / PRIX
630100-731		\$1089.95
Including: - HydroPro Plus Series immersion circulator - 50L Cambro plastic tank - Custom-fit clear lid - 1Kg of natural descaling agent of citric acid		Incluant: - Thermoplongeur série HydroPro Plus - Contenant de plastique Cambro de 50L - Couvercle sur mesure pour contenant - 1Kg d'agent détartrant naturel d'acide citrique
SKU#	83L Dual Circulator Sous-Vide Cooking Kit / Trousse de cuisson sous-vide à deux thermoplongeurs, 83L	PRICE / PRIX
630100-733		\$1979.90
Including: - 2 HydroPro Plus Series immersion circulators - 83L Cambro plastic tank - Custom-fit clear lid - 1Kg of natural descaling agent of citric acid		Incluant: - 2 Thermoplongeurs série HydroPro Plus - Contenant de plastique Cambro de 83L - Couvercle sur mesure pour contenant - 1Kg d'agent détartrant naturel d'acide citrique

COOKING EQUIPMENT / ÉQUIPEMENTS DE CUISSON

SOUS-VIDE COOKING / CUISSON SOUS-VIDE



VORTICE SERIES IMMERSION CIRCULATOR FROM GRANT

Grant is a leading manufacturer and supplier of sous-vide immersion circulators in the UK. Their Vortice circulator generates 1400 watts of heating power and provides a temperature stability of $\pm 0.1^{\circ}\text{C}$ in water volumes up to 50L.

It comes with a removable stainless steel protective cage to prevent vacuum pouches from touching the heating coil, pump and the float. A back-mounted clamp allows for attaching the unit onto any vessel or cooking pot quickly and easily.

A programmable timer between 1 and 6000 minutes with audible alarm allows for easy monitoring of the remaining cooking time. Display is in $^{\circ}\text{C}$ only.

2 year warranty on parts and labor against manufacturer defects.

Features:

- Up to 50L capacity
- Stainless steel protective grid
- Programmable timer with audible alarm
- Over temperature and low liquid level safety protection
- Temperature stability of $\pm 0.1^{\circ}\text{C}$
- 2 year warranty

THERMOPLONGEUR SÉRIE VORTICE DE GRANT

La compagnie Grant est une référence dans la fabrication et vente de thermoplongeurs en Grande Bretagne. Leur thermoplongeur "Vortice" offre une puissance de chauffe de 1400 watts pour une stabilité de température de $\pm 0.1^{\circ}\text{C}$ et ce, pour des volumes d'eau jusqu'à 50L.

Il est équipé d'un grillage de protection en inox qui prévient les sacs de cuisson d'entrer en contact avec l'élément chauffant, la pompe et la flotte de niveau d'eau. Une pince ajustable permet d'accrocher l'appareil à tout type de contenant facilement.

Une minuterie programmable entre 1 et 6000 minutes avec alarme sonore vous indique le temps de cuisson restant. L'affichage est en $^{\circ}\text{C}$ seulement.

Garantie de 2 ans sur pièces et main d'oeuvre.

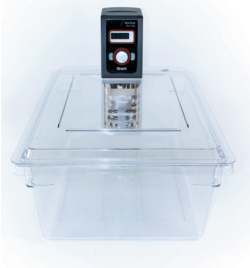
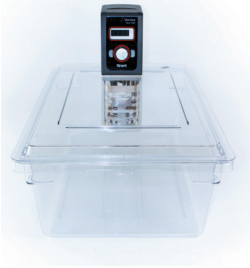

Fonctionnalités:

- Jusqu'à 50L de capacité
- Grillage de protection en inox
- Minuterie programmable avec alarme sonore
- Protections de surchauffe de température et de bas niveau de liquide
- Stabilité de contrôle de $\pm 0.1^{\circ}\text{C}$
- Garantie de 2 ans

SKU#	630100-020
Temperature range / Echelle de température	Up to / jusqu'à: 95°C
Maximum water volume / Volume d'eau maximum	50L
Stability / Stabilité	$\pm 0.1^{\circ}\text{C}$
Heating element / Élément chauffant	1400 Watts / 12.5A
Pump / Pompe	12 L/min
Overall dimensions / Dimensions hors-tout	14.14" X 3.88" X 7.38"H
Mounting style / Type de montage	Built-in clamp for side mounting / Pince intégrée pour montage de côté
PRICE / PRIX	\$1700.00

COOKING EQUIPMENT / ÉQUIPEMENTS DE CUISSON

SOUS-VIDE COOKING / CUISSON SOUS-VIDE

SKU#	50L Vortice Sous-Vide Cooking Kit / Trousse de cuisson sous-vide Vortice, 50L	PRICE / PRIX
630100-719		\$1890.00
<p>Including:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Grant Vortice series immersion circulator - 50L Cambro plastic tank - Custom-fit clear lid - 1Kg of natural descaling agent of citric acid 		<p>Incluant:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Thermoplongeur Grant série Vortice - Contenant de plastique Cambro de 50L - Couverture sur mesure pour contenant - 1Kg d'agent détartrant naturel d'acide citrique
SKU#	64L Vortice Sous-Vide Cooking Kit / Trousse de cuisson sous-vide Vortice, 64L	PRICE / PRIX
630100-720		\$1910.00
<p>Including:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Grant Vortice series immersion circulators - 64L Cambro plastic tank - Custom-fit clear lid - 1Kg of natural descaling agent of citric acid 		<p>Incluant:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Thermoplongeur Grant série Vortice - Contenant de plastique Cambro de 64L - Couverture sur mesure pour contenant - 1Kg d'agent détartrant naturel d'acide citrique
SKU#	83L Dual Circulator Vortice Sous-Vide Cooking Kit / Trousse de cuisson sous-vide à Deux Thermoplongeurs Vortice, 83L	PRICE / PRIX
630100-723		\$3500.00
<p>Including:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2 X Grant Vortice series immersion circulator - 83L Cambro plastic tank - Custom-fit clear lid - 1Kg of natural descaling agent of citric acid 		<p>Incluant:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2 Thermoplongeurs Grant série Vortice - Contenant de plastique Cambro de 83L - Couverture sur mesure pour contenant - 1Kg d'agent détartrant naturel d'acide citrique

COOKING EQUIPMENT / ÉQUIPEMENTS DE CUISSON

SOUS-VIDE COOKING / CUISSON SOUS-VIDE

TANKS / RESERVOIRS			
630105-031	Cambro Rectangular utility tank, 10L / Réservoir rectangulaire Cambro, 10L (10.5" X 12.75" X 8"H)		\$35.00
630105-016	Cambro Rectangular utility tank, 18L / Réservoir rectangulaire Cambro, 18L (12" X 18" X 9"H)		\$55.00
630105-017	Cambro Rectangular utility tank, 50L / Réservoir rectangulaire Cambro, 50L (18" X 26" X 9"H)		\$105.00
630105-032	Cambro Rectangular utility tank, 64L / Réservoir rectangulaire Cambro, 64L (18" X 26" X 12"H)		\$125.00
630105-033	Cambro Rectangular utility tank, 83L / Réservoir rectangulaire Cambro, 83L (18" X 26" X 15"H)		\$145.00

COOKING EQUIPMENT / ÉQUIPEMENTS DE CUISSON

SOUS-VIDE COOKING / CUISSON SOUS-VIDE

CUSTOM FIT LIDS FOR CREATIVE-SERIES / COUVERCLES SUR MESURE POUR SERIE CREATIVE			
630105-034	Lid for 10L utility tank / Couvercle pour réservoir 10L		\$45.00
630105-026	Lid for 18L utility tank / Couvercle pour réservoir 18L		\$50.00
CUSTOM FIT LIDS FOR HYDROPRO & PLUS-SERIES / COUVERCLES SUR MESURE POUR SERIE HYDROPRO & PLUS			
630105-054	Lid for 18L utility tank / Couvercle pour réservoir 18L		\$50.00
630105-055	Lid for 50L utility tank / Couvercle pour réservoir 50L		\$85.00
630105-056	Dual cut-out lid for 64L & 83L utility tanks / Couvercle a double perforation pour réservoirs 64L & 83L		\$130.00
CUSTOM FIT LIDS FOR GRANT VORTICE SERIES / COUVERCLES SUR MESURE POUR SERIE VORTICE DE GRANT			
630105-038	Lid for 18L utility tank / Couvercle pour réservoir 18L		\$50.00
630105-039	Lid for 50L & 64L utility tanks / Couvercle pour réservoirs 50L & 64L		\$85.00
630105-050	Dual cut-out lid for 83L utility tank / Couvercle a double perforation pour réservoir 83L		\$130.00
VARIOUS ACCESSORIES / ACCESSOIRES VARIÉS			
130100-009	Foam Adhesive tape for sous-vide bags / Ruban auto-scellant pour sacs sous-vide 3/16" (thick/épaisseur) X 3'L		\$35.00
630100-919	Padded carrying case for HydroPro series Valise de transport pour série HydroPro		\$125.00
630100-921	Replacement Magnetic Impeller for Hydropro-series / Turbine Magnétisée de Remplacement pour la série Hydropro		\$40.00
630100-922	Replacement Metal Base for Hydropro-series / Base de Métal de Remplacement pour la série Hydropro		\$60.00
630105-051	Natural Descaling Agent, 1Kg / Agent détartrant naturel, 1Kg (Dilution ratio of 5 to 10% depending on the level of scale build up / Ratio de dilution de 5 à 10% selon le niveau de tartre présent		\$30.00

COOKING EQUIPMENT / ÉQUIPEMENTS DE CUISSON

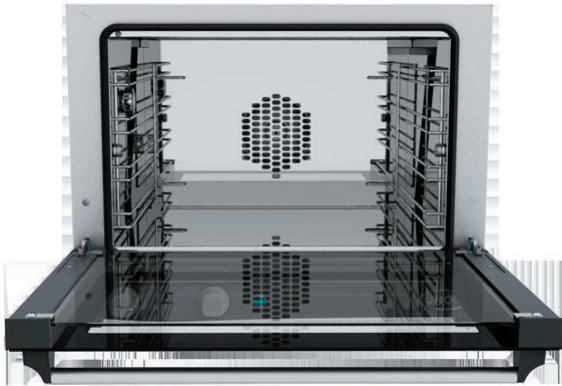
CONVECTION OVENS / FOURS A CONVECTION

UNOX SERIES LINEMICRO™ COMPACT CONVECTION OVENS

The LineMicro™ series of ovens offer excellent quality and uniformity in baking. The ovens are designed to support the easy processes of pastry and baking, and to meet the needs of browning of frozen products and baked goods.

Simple to use with manual controls of temperature setting and timer up to 60 minutes. Two models to choose from for either 3 X ¼ size sheet pans or 3 X ½ size sheet pans. Each has 2.5" space between shelves.

Power is 120V/60Hz single phase current, works in any regular 15A outlet with a total wattage of 1450W.



FOUR À CONVECTION COMPACT D'UNOX, SÉRIE LINEMICRO™

Les fours de la série LineMicro™ offrent une excellente qualité et uniformité de cuisson. Ils sont conçus pour répondre aux besoins de brunissement des produits surgelés et des produits de boulangerie. Parfait pour faire cuire des croissants, du pain congelé et bien plus encore.

Simple d'utilisation avec contrôle analogique de la température et du temps de cuisson jusqu'à 60 minutes. Deux modèles disponibles; soit celui pour 3 X plaques ¼ ou de 3 X plaques ½. Les deux fours ont des espaces de 2.5" entre chaque tablette.

L'alimentation est de 120V/60Hz sur une fiche standard de 15A pour une puissance totale de 1450W.

SKU#	620105-003	620105-004
Temperature range / Echelle de température	80° → 260°C	
Timer / Minuterie	Up to / Jusqu'à: 60 minutes	
Capacity / Capacité	3 trays of 13" X 9" (1/4 sheet pan) 3 plateaux de 13" X 9" (1/4 GN)	3 trays of 18" X 13" (1/2 sheet pan) 3 plateaux de 18" X 13" (1/2 GN)
Operation type / Type de contrôle	Manual only / Manuel seulement	
Chamber dimensions / Dimensions de l'enceinte	11.25" X 14.1" X 9"H	13.75" X 18.75" X 9.5"H
Overall dimensions / Dimensions hors-tout	18.9" X 15.8" X 20.6"H	23.6" X 15.8" X 23.1"H
Shipping weight / Poids	35 lbs	44 lbs
Wattage / Puissance	1450 W	
Alimentation / Power :	120V/60Hz/12A	
PRICE / PRIX	\$1190.00	\$1290.00

COOKING EQUIPMENT / ÉQUIPEMENTS DE CUISSON

INDUCTION COOKERS / PLAQUES A INDUCTION



“CONTROL FREAK™” INDUCTION COOKER FROM BREVILLE COMMERCIAL

The Control °Freak™ induction cooking system is the first of its kind to accurately measure, set and hold up to 397 cooking temperatures from 30° to 250°C (86° to 482°F). The unique real-time sensing system uses a through-glass sensor to directly measure surface temperature. Probe control™ remote thermistor probe function lets you precisely control the temperature of both water and fat-based liquids. The Intensity function gives incredible control over the heat up speed to the set temperature. A Create function stores frequently used custom temperature profiles (°C/°F and power) for simple one-touch recall.

Complete with external probe, probe pot clip, USB flash drive for software updates and travel case.

Features:

- Real-time Pot and Probe Temperature
- Heat Intensity Control (Slow, Medium or Fast)
- “Create” feature allows custom temperature profiles to be saved
- 72 hour Timer with four end options; Continue Cooking, Keep Warm, Repeat Timer and Turn Off
- Durable stainless steel housing and rugged vitroc ceramic top
- USB port allows for software updates, USB Flash Drive included
- UL/IEC Commercial Certification includes IPX5 Rated Water Protection
- NSF Commercial Certification

PLAQUE À INDUCTION “CONTROL °FREAK™” DE BREVILLE COMMERCIAL

Le système à induction Control °Freak™ innove avec l'introduction de cette plaque pouvant mesurer avec précision et programmer jusqu'à 397 températures de cuisson entre 30° et 250°C (86° à 482°F). Un capteur dans la plaque de verre mesure directement la température de surface. De plus, une sonde de température à thermistance permet la mesure précise des liquides de cuisson à base d'eau ou d'huile. La fonction Intensité permet de moduler la puissance de chauffe pour l'atteinte de la température désirée. Avec la fonction Créer, vous pouvez sauvegarder des profils de cuisson spécifiques (°C/°F et puissance) et les rappeler facilement au besoin.

Complet avec sonde externe, pince pour sonde/casserole, cléf USB pour mises à jour du logiciel et valise de transport.

Fonctionnalités:

- Affichage en temps réel des températures de la casserole et de la sonde
- Fonction “Créer” pour sauvegarder des profils de cuisson spécifiques
- Port USB pour mises à jour du logiciel interne clef USB comprise
- Minuterie de 72 heures avec options de à la fin de : Continuer, Maintien à une température plus basse, Répéter la même séquence ou Éteindre.
- Contrôle de la puissance de chauffe (Lent, Medium ou Rapide)
- Boitier robuste en inox avec plaque en vitrocéramique résistante
- Certifications commerciales UL/IEC et NSF

SKU#	140115-001
Temperature range / Échelle de température	30 → 250°C (86 → 482°F)
External probe / Sonde externe	5.5" LX 0.16" dia (0.1" dia tip/bout) NTC Thermistor/Thermistance
External probe T° range / Echelle de la sonde externe	0 → 300°C (32 → 572°F)
Stability / Stabilité	±1°C/°F
Heating Power Range / Puissance de chauffe	100 → 1800 Watts
Timer / Minuterie	72 hours / heures
Pan size / Grosseur de casserole	4.5" à 10" dia max (13 lbs max weight/poids max)
Overall dimensions / Dimensions hors-tout	13.7" X 18.5" X 4.3"H
Weight / Poids	25 lbs
Power / Alimentation	120v/60Hz/15A
PRICE / PRIX	\$2249.95

COOKING EQUIPMENT / ÉQUIPEMENTS DE CUISSON

INDUCTION COOKERS / PLAQUES À INDUCTION



COUNTERTOP COMMERCIAL INDUCTION COOKERS

Built to withstand the professional kitchen environment with robust body construction, high-powered performance and essential safety features.

The power will completely shut off if the cookware is not induction ready, if no cookware is present or if the unit's temperature exceeds normal range.

Two models to choose from; an 1800W version for use in regular 115V wall outlets and the more powerful 3500W version for use in 240V power outlets with Nema 6-20P plug.

Features:

- Single Burner
- Heavy-Duty vitrocéramique glass surface
- Easy-touch button controls
- 2 fans
- Operating modes: Power, Temperature, Timer
- Auto Shut-Off Safety Features

PLAQUES À INDUCTION COMMERCIALES DE COMPTOIR

Conçues pour résister à l'environnement des cuisines professionnelles. Elles ont une construction robuste, des performances supérieures et des caractéristiques de sécurité essentielles.

L'alimentation s'éteindra complètement si le type de batterie de cuisine n'est pas compatible pour l'induction, aucun ustensile de cuisine n'est sur la plaque, ou si la température de l'appareil dépasse la plage normale.

Deux modèles disponibles: la version de 1800W pour brancher dans une prise standard de 115V ou la version plus puissante de 3500W se branchant aux prises 240V avec fiche Nema 6-20P.

Fonctionnalités:

- Brûleur unique
- Surface en vitrocéramique robuste
- Boutons de commande faciles à utiliser
- 2 ventilateurs
- Modes d'opération: Puissance, Température et Minuterie
- Fonctions de sécurité d'arrêt automatique

SKU#	140115-005	140115-006
Temperature range / Échelle de température	60 → 238°C (140 → 460°F)	
Heating Power Range / Puissance de chauffe	200 → 1800 Watts	500 → 3500 Watts
Cookware Size / Batterie de Cuisine utilisable	5 → 10" dia (flat bottom / fond plat)	
Cookware Max Weight / Poids Maximal de Batterie de Cuisine	16 Kg (35 lbs)	
Timer / Minuterie	170 minutes	
Overall dimensions / Dimensions hors-tout	16.4" X 12.9" X 3.96"H	
Weight / Poids	15 lbs	
Power / Alimentation	115V/60Hz/15A	240V/60Hz/14.6A
Plug / Fiche	Nema 5-15P	Nema 6-20P
PRICE / PRIX	\$375.00	\$475.00

SUPER WIDE COUNTERTOP COMMERCIAL INDUCTION COOKER, 3500W

With an extra wide cooking surface accepting cookware up to 14" in diameter

Features:

- Single Burner
- Heavy-Duty vitrocéramique glass surface
- Operating modes: Power (1-10), Temperature
- 5 fans
- Auto Shut-Off Safety Features

Fonctionnalités:

- Brûleur unique
- Surface en vitrocéramique robuste
- 5 ventilateurs
- Modes d'opération: Puissance (1 à 10), Température
- Fonctions de sécurité d'arrêt automatique



PLAQUE À INDUCTION COMMERCIALE DE COMPTOIR À LARGE SURFACE, 3500W (240VAC)

Avec une large surface de cuisson pouvant accommoder des casseroles jusqu'à 14" de diamètre.

SKU#	140115-007
Temperature range / Échelle de température	60 → 238°C (140 → 460°F)
Heating Power Range / Puissance de chauffe	3500 Watts (1-10 steps/grades)
Cookware Size / Batterie de Cuisine utilisable	4.5 → 14" dia (flat bottom / fond plat)
Cookware Max Weight / Poids Maximal de Batterie de Cuisine	16 Kg (35 lbs)
Timer / Minuterie	-
Overall dimensions / Dimensions hors-tout	22" X 18" X 5"H
Weight / Poids	29 lbs
Power / Alimentation	208-240V/60Hz/15.7A
Plug / Fiche	Nema 6-15P
PRICE / PRIX	\$950.00

COOKING EQUIPMENT / ÉQUIPEMENTS DE CUISSON

FOOD SMOKERS / FUMOIRS



BREVILLE COMMERCIAL "SMOKING GUN PRO", HANDHELD SMOKER

Breville Commercial offers a heavy-duty version of their famous Smoking Gun with the Pro version. The combustion chamber, smoking barrel and fan are easily removable for cleaning the tar residue. A variable speed knob is located in the back to vary the smoke intensity and the base is large enough for the smoker to stand by itself.

Comes complete with sawdust sample, nozzle and 18"L hose.

Features:

- Variable Speed
- Removable SS combustion chamber
- Removable SS smoking barrel
- Integrated stand
- Removable fan for cleaning

PISTOLET À FUMER ROBUSTE, "SMOKING GUN PRO" DE BREVILLE COMMERCIAL

Breville Commercial offre une version plus robuste et facilement nettoyable de son fameux "Smoking Gun" avec la version Pro. La chambre de combustion et le barillet sont en acier inox et facilement démontable pour le nettoyage des résidus de goudron. Un gradateur est situé à l'arrière du pistolet pour l'ajustement de vitesse du moteur et la base est assez large pour que le pistolet se tienne debout seul.

Complet avec échantillon de sciure de bois, boyau d'extension de 18"L et buse d'injection. Notre nouveau fumeur à infusion sert à injecter de la fumée dans divers liquides tels que cocktails, vinaigres, marinades, etc...

Fonctionnalités:

- Vitesse ajustable
- Chambre de combustion amovible en inox
- Barillet de fumaison amovible en inox
- Support en position debout intégré
- Hélice amovible pour nettoyage

SKU#	DESCRIPTION	PRICE / PRIX
130135-002	Breville Commercial "Smoking Gun Pro" / Pistolet à Fumer "Smoking Gun Pro" de Breville Commercial	\$219.95
ACCESSORIES / ACCESSOIRES		
130135-005B	Replacement screens for the Smoking Gun Pro combustion chamber / Grilles de remplacement pour chambre de combustion du Smoking Gun Pro	\$5.00 / 5
130135-001A	Smokehouse sawdust kit including: -4oz of Hickory -4oz of Mesquite -4oz of Applewood -4oz of Cherrywood Trousse de sciure standard incluant: -4oz de Noyer -4oz de Pommier -4oz de Mesquite -4oz de Cerisier	\$34.95
130135-040	Hickory sawdust, 200g /Sciure de noyer, 200g	\$15.00
130135-060	Glass cloche with resealable valve / Cloche de verre en dôme avec valve refermable 7" dia X 4.5"H	\$79.95

COOKING EQUIPMENT / ÉQUIPEMENTS DE CUISSON

FOOD SMOKERS / FUMOIRS



#130135-033

SmokinTex ELECTRIC FOOD SMOKERS

A line of high quality electric food smokers from SmokinTex. All models have double-walled insulated SS cabinets and are thermostat controlled. Their insulation enables outdoor use during all seasons with consistent cooking temperatures.

Units are supplied SS shelves, SS smokebox with drip guard and have heavy-duty casters (except for model# 130135-030). Cold smoking can be achieved using the optional "Cold Smoke Plate" which sits on the bottom rack to prevent heat from rising within the cabinet.

FUMOIRS ELECTRIQUES **SmokinTex**

Une gamme de fumoirs électriques de qualité fabriquée par SmokinTex. Tous les modèles sont de construction en inox isolé à double-parois et sont contrôlés par thermostat. Leur isolation permet une utilisation extérieure toute l'année avec une température de cuisson interne constante.

Les fumoirs sont livrés avec tablettes en inox, un contenant pour le bois avec protecteur d'éclaboussures en inox et des roues (sauf pour le modèle 130135-030).

Il vous est possible de fumer à froid en installant la plaque de fumage à froid qui est vendue séparément. La plaque est déposée sur la tablette du bas et empêche la chaleur de monter dans l'enceinte.



#130135-030



#130135-031





#130135-032

SKU#	CAPACITY / CAPACITÉ	SHELVES INCLUDED / TABLETTES FOURNIES	OVERALL DIMENSIONS / DIMENSIONS HORS TOUT	HEATING ELEMENT / ÉLÉMENT CHAUFFANT	PRICE / PRIX
130135-030	23 lbs	2 (12.5" X 13.5")	14.75" X 18.75" X 21.25"H	350W / 8A	\$925.00
130135-031	35 lbs	3 (14.5" X 14.5")	17.5" X 21" X 29"H	700W / 10A	\$1355.00
130135-032	60 lbs	4 + 1 mesh/treillis (14.5" X 17.5")	20.5" X 20.5" X 37"H	700W / 10A	\$2200.00
130135-033	80 lbs	3 + 1 mesh/treillis (18" X 18")	21" X 23" X 41"H	2 X 700W / 15A	\$3400.00

COOKING EQUIPMENT / ÉQUIPEMENTS DE CUISSON

FOOD SMOKERS / FUMOIRS

ACCESSORIES FOR ELECTRIC SMOKERS / ACCESSOIRES POUR FUMOIRS ELECTRIQUES			
130135-904	<p>Jerky Dryer System (12VDC exhaust fan system that sits over the smoke hole which draws moist air from the bottom of the smoker. 115VAC power adapter included) /</p> <p>Système de séchage à Jerky (Système de ventilation de 12VDC que l'on dépose sur le trou d'échappement de la fumée our aspirer l'air humide du bas vers le haut du fumeur. Adaptateur 115V inclus)</p>		\$220.00
130135-026	Sugar maple wood chips, 2 lb / Copeaux d'érable à sucre, 2 lb		\$9.00
130135-027	Apple wood chips, 2 lb / Copeaux de pommier, 2 lb		\$9.00
130135-028	Cherry wood chips, 2 lb / Copeaux de cerisier, 2 lb		\$9.00
130135-030C	Cold Smoke Plate for #-030 / Plaque de fumage à froid pour #-030		\$100.00
130135-031C	Cold Smoke Plate for #-031 / Plaque de fumage à froid pour #-031		\$120.00
130135-032C	Cold Smoke Plate for #-032 / Plaque de fumage à froid pour #-032		\$135.00
130135-033C	Cold Smoke Plate for #-033 / Plaque de fumage à froid pour #-033		\$170.00
130135-030D	All-weather Protective Cover for #-030 / Housse de protection résistante pour #-030		\$90.00
130135-031D	All-weather Protective Cover for #-031 / Housse de protection résistante pour #-031		\$150.00
130135-032D	All-weather Protective Cover for #-032 / Housse de protection résistante pour #-032		\$200.00
130135-033D	All-weather Protective Cover for #-033 / Housse de protection résistante pour #-033		\$235.00

FERMENTATION PRODUCTS / EQUIPEMENTS POUR FERMENTATION



FERMENTATION STONWARE CROCKS

Fermentation pots have been used for hundreds of years as a way of naturally allowing foods to preserve in a salt/water brine solution. These beautifully crafted stoneware fermenting crocks are an essential product for pickling your vegetables and making delicious sauerkraut. Purposefully designed with an airtight water-sealable cover so that you do not have to repeatedly open them to scrape off surface mold; simply pour a small amount of water into the channel on top and the cover's design will allow gases to escape without letting oxygen in. Includes a special weight set to keep products submerged in the brine.

POTS DE GRÈS POUR FERMENTATION

La fermentation naturelle dans une saumure est une méthode de conservation des aliments utilisée depuis des centaines d'années. Ces pots de grès à fermentation de qualité supérieure sont parfaits pour le saumurage de légumes et pour faire de la choucroute maison. Le couvercle est conçu de façon à laisser évacuer les gaz de fermentation sans laisser entrer l'air extérieur, simplement verser une petite quantité d'eau dans l'encavure entourant le couvercle pour le rendre étanche. De cette façon, il n'est pas nécessaire d'ouvrir régulièrement les pots afin d'enlever les moisissures en surface. Inclus un jeu de poids pour maintenir les produits submergés dans la saumure.

SKU#	CAPACITY / CAPACITE	DIMENSIONS	PRICE / PRIX
130120-059	2L	7.5" dia X 8.5"H	\$70.00
130120-060	5L	11-7/8" dia X 13"H	\$125.00
130120-061	10L	13-3/8" dia X 13"H	\$160.00
130120-062	15L	12" dia X 16.5"H	\$230.00
130120-063	20L	12-3/4" dia X 18"H	\$250.00



NEW BLUE FERMENTATION STONWARE CROCKS

Same construction and quality as our traditional crock sets but in blue decorative color.

NOUVEAUX POTS BLEUS DE GRÈS POUR FERMENTATION

Même qualité de construction que nos jeux de pots de grès traditionnelles mais de couleur bleue décorative

SKU#	CAPACITY / CAPACITE	DIMENSIONS	PRICE / PRIX
130120-059B	2L	7.5" dia X 8.5"H	\$70.00
130120-060B	5L	11-7/8" dia X 13"H	\$125.00

FOOD DEHYDRATORS / DESHYDRATEURS POUR ALIMENTS

DEHYDRATORS / DESHYDRATEURS



NEW 5-TRAY DIGITAL FOOD DEHYDRATOR

The LEM compact dehydrator is the perfect countertop size for making tasty treats for you and your family. It has a chimney-like center that allows for even air flow and uniform drying. With the clear body, you can easily monitor your food while it is dehydrating. The digital display is easy to use with an auto shut-off after time runs out.

NOUVEAU DÉSHYDRATEUR NUMÉRIQUE POUR ALIMENTS À 5 PLATEAUX

Ce déshydrateur compact de LEM est idéale pour préserver vos fruits, viandes, légumes, herbes et pains sans additifs. Une cheminée centrale permet la libre circulation de la chaleur de façon uniforme. Grâce aux plateaux transparent, vous pouvez observer le processus de séchage. L'affichage numérique est simple d'utilisation il a une minuterie programmable avec arrêt automatique.

Features:

- Adjustable temperature between 40 and 70°C (100 to 160°F)
- 500 watts heating element
- 48 hour timer with auto shut off
- Digital control for timer and temperature
- 1 year warranty

Fonctionnalités:

- Température ajustable de 40 à 70°C (100 à 160°F)
- Élément chauffant de 500 watts
- Avec minuterie de 48 heures
- Contrôles numérique de température et de la minuterie
- Garantie de 1 an

SKU#	TRAY CAPACITY / QUANTITÉ DE PLATEAUX	DRYING VOLUME / VOLUME DE SÉCHAGE	PRICE / PRIX
130125-024	5	3.5 sq.ft. / pi ²	\$140.00



MIGHTY BITE® PLASTIC FOOD DEHYDRATORS

With see-through doors, you can monitor the progress of your food without opening the door and losing heat. Both the 5 and 10 tray dehydrators have rear-mounted fans to improve drying time efficiency. Square trays allows for 360° rotation and uniform drying. Rigid aluminum reinforced corners support the sturdy plastic housing. A removable drip tray makes for an easy clean-up.

DÉSHYDRATEURS "MIGHTY BITE®" EN PLASTIQUE POUR ALIMENTS

Vous pouvez observer la progression de séchage sans ouvrir la porte grâce à leurs portes transparentes. Les deux modèles ont un ventilateur monté à l'arrière pour un séchage uniforme. Les plateaux carrés permettent une rotation graduelle de 360°. Les coins de supports de plateaux sont en aluminium pour une meilleure rigidité. Un plateau collecteur amovible facilite le nettoyage.

Features:


- 550 watts heating element
- 30 hour digital timer with auto-shut off
- Trays measure 15" x 15"
- Color-coded thermostat adjusts from 105 to 155°F (40 to 68°C)
- 2 year warranty

Fonctionnalités:

- Élément chauffant de 550 watts
- Minuterie de 30 heures avec arrêt automatique
- Plateaux de séchage carrés de 15" X 15"
- Thermostat ajustable de 105 à 155°F (40 à 68°C)
- Garantie de 2 ans

SKU#	TRAY CAPACITY / QUANTITÉ DE PLATEAUX	DRYING VOLUME / VOLUME DE SÉCHAGE	PRICE / PRIX
130125-025	5	7.5 sq.ft. / pi ²	\$250.00
130125-026	10	15 sq.ft. / pi ²	\$350.00

ACCESSORIES / ACCESSOIRES

130125-030		Roll of non-stick drying screen, 84"L X 14"W (good for 5 trays) / Rouleau de feuille anti-adhésives, 84"L X 14"W (fait 5 feuilles)	\$30.00
------------	---	--	---------

FOOD DEHYDRATORS / DESHYDRATEURS POUR ALIMENTS



BIG BITE® STAINLESS STEEL FOOD DEHYDRATOR

This heavy-duty food dehydrator is equipped with 10 SS trays of 16" X 14-1/2". It has a removable door for easy access. A built-in analog timer allows you to set your dehydrator for up to 12 hours of drying and will automatically turn off power at the end of the cycle. It has 16 square feet of drying space and a 770 watts heating element.

DÉSHYDRATEUR "BIG BITE®" EN INOX POUR ALIMENTS


Ce déshydrateur robuste pour aliments est muni de 10 plateaux en inox 16" X 14-1/2". Sa porte est complètement amovible pour un accès rapide. Une minuterie permet de programmer des séquences de séchage jusqu'à 12 heures et éteint automatiquement le courant à la fin de la séquence. Il a une surface de séchage totale de 16 pi² et un élément chauffant de 770 watts.

Features:

- 10 SS trays of 16" X 14-1/2"
- Rear mounted fan with 770 watts heating element
- 12 hour timer analog timer with auto shut off
- Thermostat adjusts from 90 to 150°F (32 to 65°C)
- 5 year warranty

Fonctionnalités:

- Avec 10 plateaux en inox de 16" X 14-1/2"
- Élément chauffant de 770 watts situé à l'arrière
- Minuterie de 12 heures avec arrêt automatique
- Thermostat ajustable de 90 à 150°F (32 à 65°C)
- Garantie de 5 ans

SKU#	TRAY CAPACITY / QUANTITÉ DE PLATEAUX	DRYING VOLUME / VOLUME DE SÉCHAGE	DIMENSIONS	PRICE / PRIX
130125-027	10	16 sq.ft. / pi ²	20-1/2"D X 18"W X 17-1/2"H	\$600.00
ACCESSORIES / ACCESSOIRES				
130125-030		Roll of non-stick drying screen, 84"L X 14"W Rouleau de feuille anti-adhésives, 84"L X 14"W		\$30.00



BIG BITE® DIGITAL STAINLESS STEEL FOOD DEHYDRATOR

This high capacity dehydrator has a digital display, making it simple to set and read time & temperature. Front panel has patented magnetic door design that slides and locks in place so you can add or remove trays with minimal heat loss. Trays have 1/4" holes to dry even the smallest fruits and herbs. Horizontal air flow system for uniform drying and . 24-hour timer.

DÉSHYDRATEUR NUMÉRIQUE "BIG BITE®" EN INOX POUR ALIMENTS

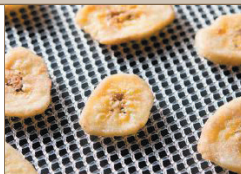
Ce déshydrateur robuste est muni d'un panneau de contrôle numérique pour l'affichage et la programmation. Sa porte est magnétisée pour se replacer rapidement afin de minimiser la perte de chaleur lors des changements de plateaux. Les plateaux ont des trous de 1/4" pour le séchage de petits fruits et herbes. La circulation de la chaleur est à l'horizontale grâce au ventilateur monté à l'arrière et une minuterie permet de programmer des séquences de séchage jusqu'à 24 heures.

Features:

- Digital control and display
- 10 SS trays of 16" X 14-1/2"
- Rear mounted fan with 770 watts heating element
- 24 hour timer analog timer with auto shut off
- Thermostat adjusts from 90 to 155°F (32 to 68°C)
- 5 year warranty

Fonctionnalités:

- Contrôle et affichage numérique
- Avec 10 plateaux en inox de 16" X 14-1/2"
- Élément chauffant de 770 watts situé à l'arrière
- Minuterie de 24 heures avec arrêt automatique
- Thermostat ajustable de 90 à 155°F (32 à 68°C)
- Garantie de 5 ans

SKU#	TRAY CAPACITY / QUANTITÉ DE PLATEAUX	DRYING VOLUME / VOLUME DE SÉCHAGE	DIMENSIONS	PRICE / PRIX
130125-028	10	16 sq.ft. / pi ²	20-1/2"D X 18"W X 17-1/2"H	\$775.00
ACCESSORIES / ACCESSOIRES				
130125-030		Roll of non-stick drying screen, 84"L X 14"W Rouleau de feuille anti-adhésives, 84"L X 14"W		\$30.00

FOOD DEHYDRATORS / DESHYDRATEURS POUR ALIMENTS



METALLIZED FOIL BAGS

Protect your dehydrated or freeze dried food products with these bags. The laminated metallized polyester material prevents oxygen, light and moisture to penetrate into the bag to spoil the food. Perfect for long term storage.

Bags can be vacuum sealed with any chamber-style vacuum sealer or simply sealed with an impulse sealer. When sealing with an impulse sealer we recommend adding oxygen absorbers before sealing to remove residual oxygen left in the bag.

Choose from standard bags with tear notch or re-closable bags with Ziplock. Sold in packs of 100.

Features:

- Heavy-gauge 4.48 mil thick bags
- Food grade
- Provides light, odor, oxygen and moisture protection
- Provides extended shelf life of food products

SACS MÉTALISÉS DE CONSERVATION


Protéger vos aliments déshydratés et lyophilisés avec ces sacs de conservation. La pellicule laminée de polyester métallisé empêche l'oxygène, la lumière et l'humidité de pénétrer le sac une fois scellé. Permet l'entreposage à long terme.

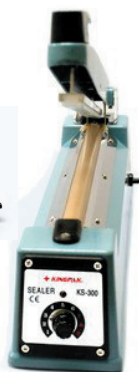
Les sacs peuvent être emballés sous-vide à l'aide d'une emballeuse à cloche ou simplement scellés avec nos scelleuses à impulsion thermique. Si vous utilisez une scelleuse à impulsion, il est fortement recommandé d'ajouter des absorbeurs d'oxygène dans le sac au préalable pour enlever l'oxygène résiduel.

Choisir les sacs standards avec encoche de déchirement ou les sacs refermables avec fermeture Ziplock. Vendus en paquets de 100.

Fonctionnalités:

- Sacs robustes avec 4.48 mil d'épaisseur
- Grade alimentaire
- Protège contre la lumière, odeurs, oxygène et l'humidité
- Augmente substantiellement la durée de conservation des aliments

SKU#	DIMENSIONS (OD)	VOLUME	RECOMMENDED QTY OXYGEN ABSORBERS / QTÉE D'ABSORBEURS D'OXYGÈNE RECOMMANDÉS	PRICE / PRIX
Ziplock bags with tear notch / Sacs Ziplock avec encoche de déchirement				
150115-113	6" X 10.5"	475mL (pint)	1 X 100 cc	\$20.00 / 100
150115-114	8" X 13.5"	950mL (quart)	2 X 100 cc	\$30.00 / 100
150115-115	11" X 17.5"	3.78L (gallon)	3 X 100 cc	\$45.00 / 100
ACCESSORIES / ACCESSOIRES				
150115-116			Oxygen absorbers, 100 cc / Absorbants d'oxygène, 100 cc	\$13.50 / 100



MANUAL IMPULSE SEALERS

To seal your metallized foil bags. Sealers have a 2 mm wide strip and a 400W heating element with an adjustable side control power knob.

SCELLEUSES À IMPULSION THERMIQUE

Pour sceller les sacs métallisés. Scelleuses avec un scellé de 2mm et une puissance de chauffe de 400W avec ajustement de puissance sur le côté.

SKU#	130100-012	130100-010
SEALING LENGTH / LONGUEUR DU SCELLÉ	8"	12"
PRICE / PRIX	\$65.00	\$95.00

FOOD PROCESSORS / ROBOTS CULINAIRES

BLENDERS & JUICERS / MÉLANGEURS & EXTRACTEURS À JUS



NEW BREVILLE COMMERCIAL SUPER Q™ PRO COMMERCIAL BLENDER

The Super Q™ Pro is the next generation of commercial super blenders. Preset functions feature optimized times and speeds to produce the smoothest, silkiest blends with one touch operation. These functions include Pulse/Ice Crush, Smoothie, Stir, Boost, and A Bit More™.

The powerful 1800 watt motor delivers blade tip speeds of 186mph under load, while utilizing innovative noise suppression technology to deliver exceptional results, while being easy on the ears without the need for a sound shield.

A precision speed control dial allows the user to set the perfect blending speed in conjunction with a built in timer that will auto-stop the blend. The 68 oz Tritan jug features smooth contours making it easy to extract the maximum possible yield of your blend with the included scraper tamper. Two jugs are included for optimal workflow efficiency. The preset Auto Clean feature removes stubborn purees from underneath the blades where it can otherwise be hard to reach by hand.

Complete with 2 complete 64oz jug assemblies, blend tamper, scraper tamper and manual.

Features:

- 5 one touch presets
- Auto Clean program
- 1800 watt motor
- Commercial cUL approval
- 12 manual speed settings
- 6 minute timer

NOUVEAU MÉLANGEUR COMMERCIAL "SUPER Q™ PRO" DE BREVILLE COMMERCIAL

Le Super Q™ Pro représente la prochaine génération de supers mélangeurs à usage commercial. Avec ses pré-réglages optimisant temps et vitesse pour produire des mélanges veloutés et soyeux à l'aide d'une touche. Ces touches pré-réglées sont: Pulse/Broyage de Glace, Smoothie, Mélanger, Turbo, et A Bit More™.

Un puissant bloc moteur de 1800 watts entraîne la lame à une vitesse de près de 300Km/h sous charge, tout en utilisant une technologie innovante de suppression du bruit pour une utilisation douce à vos oreilles sans avoir à utiliser un écran de bruit.

De plus, un cadran de réglage permet l'ajustement manuel de la vitesse pouvant être utilisée avec une minuterie pour l'arrêt automatique du mélangeur après un délai jusqu'à 6 minutes. Les parois internes du récipient de plastique Tritan de 68 oz sont arrondis pour faciliter le retrait du maximum de mélange à l'aide du racloir inclus. Deux de ces récipients sont inclus avec le Super Q Pro pour maximiser votre efficacité. Une fonction préprogrammée Auto Nettoyage permet de déloger les résidus alimentaires situés sous la lame qui sont difficilement accessibles manuellement.

Complet avec 2 kits complets de récipient 64oz, racloir, pilon et manuel d'utilisation.

Fonctionnalités:

- 5 programmes pré-réglés à touche unique
- Touche auto-nettoyage
- Puissant moteur de 1800 watts
- Approbation commerciale cUL
- Ajustement manuel de vitesse de 12 grades
- Minuterie programmable de 6 minute



SKU#	140105-015
WATTAGE / PUISSANCE	1800W / 2.4HP
JUG CAPACITY / VOLUME DU RÉCIPENT	68 oz (Tritan)
RPM RANGE / ÉCHÈLLE DE ROTATION	1,500 → 20,000
BLADE SPEED / VITESSE DE LA LAME	186 mph (300 km/h)
DIMENSIONS	8.2" X 10.6" X 18.1"H
SHIPPING WEIGHT / POIDS	14 lbs
ALIMENTATION / POWER	120V/60Hz/13A
WARRANTY / GARANTIE	1 year / an
PRIX / PRICE	\$899.95

FOOD PROCESSORS / ROBOTS CULINAIRES

BLENDERS & JUICERS / MÉLANGEURS & EXTRACTEURS À JUS



NEW BREVILLE COMMERCIAL JUICE FOUNTAIN® XL PRO COMMERCIAL JUICER

The Juice Fountain® XL Pro brings the bar industry's favorite centrifugal juicer from Breville to the commercial space.

A speed selection dial allows you to maximize your juice yield whether you're working with citrus, soft fruits, or hard vegetables. The extra wide 3.5 inch feed chute allows you to juice whole fruits and vegetables without pre-cutting, shortening pre time. An included 70 ounce juice jug and 115 ounce pulp bin means you can juice more and clean less. The juice nozzle eliminates mess when juicing directly into serving cups.

Innovative Cold Spin Technology™ allows juice to flow up and through the stainless steel cutting disk surrounded by an Italian-made mesh filter to ensure an insignificant temperature increase for optimal flavor, color, and nutrition.

Complete with a 115 oz pulp bin, 70 oz juice jug, SS filter basket, single serve juice nozzle, cleaning brush and manual.

Features:

- 3.5" feed chute
- Overload protection
- 1200 watt motor
- Commercial cUL approval
- 12 manual speed settings

NOUVEL EXTRACTEUR À JUS COMMERCIAL "JUICE FOUNTAIN® XL PRO" DE BREVILLE COMMERCIAL

L'extracteur à jus préféré de l'industrie des bars, le Juice Fountain® XL de Breville est maintenant offert en version Pro pour usage commerciale.

Un cadran de réglage vous permet de maximiser le rendement de jus selon le type d'aliment utilisé que ce soit avec des agrumes, fruits et légumes semi-solides et même fruits et légumes solides. L'ouverture d'alimentation est extra-large et mesure 3.5" de largeur, ce qui permet d'y insérer des fruits et légumes entiers sans avoir à les pré-couper. Le réservoir à pulpe de 115 oz, ainsi que le pichet à jus de 70 oz sont de grande taille pour une utilisation prolongée avant d'avoir à nettoyer. Un robinet à jus de caoutchouc en 45° s'insère sur le goulot pour faire des portions simples sans dégat.

Avec sa technologie innovante de centrifugation à froid (Cold Spin Technology™) le jus monte au travers de lame rotative en inox logée au fond du panier filtre également en inox tout en maintenant au minimum l'augmentation de la température du jus donnant ainsi un maximum de saveur, couleur et valeur nutritive.

Complet avec le réservoir à pulpe de 115 oz, le pichet à jus de 70 oz, un panier filtre en inox, brosse de nettoyage, robinet à jus pour portion simple, et manuel d'utilisation.

Fonctionnalités:

- Large goulot d'alimentation de 3.5" de large
- Protection en cas de surcharge
- Puissant moteur de 1200 watts
- Approbation commerciale cUL
- Ajustement manuel de vitesse de 12 grades

SKU#:	140105-016
WATTAGE / PUISSANCE	1200W
JUICE BIN CAPACITY / VOLUME DU PICHET À JUS	70 oz
PULP BIN CAPACITY / VOLUME DU RÉSERVOIR À PULPE	115 oz
DIMENSIONS	7.9" X 15.7" X 19.7"H
SHIPPING WEIGHT / POIDS	16 lbs
ALIMENTATION / POWER :	120V/60Hz/10A
WARRANTY / GARANTIE	1 year / an
PRIX / PRICE:	\$749.95

FREEZING & COOLING / CONGÉLATION & RÉFRIGÉRATION

BLAST CHILLERS / CELLULES DE REFROIDISSEMENT RAPIDES

GEMM BLAST CHILLERS AND SHOCK FREEZERS

Self-contained blast chillers will quickly chill food through the temperature danger zone by chilling from 90°C to 3°C in about 90 minutes or shock freeze them from 90°C to -18°C in about 240 minutes. Proper chilling and freezing methods not only prevent the bacterial proliferation in your food products but also maintain their texture, flavour and appearance. You can also increase the shelf life up to five days when using this HACCP recommended blast chilling technique. Also because of the fast chilling process, the foods loses up to 15% less water content caused by evaporation, therefore causing less shrinkage in your products.

Every unit is supplied with a core temperature food probe that provides temperature continuous feed back to the microprocessor. The microprocessor controlled system provides a choice of operating cycles of manual or automatic. The automatic mode chills or freezes the food products based on the probe's temperature where the manual cycle is based on user-defined time cycles. Also, each cycle can be programmed for soft or hard chilling according to the type of food being cooled. Delicate items should be run in the soft mode.

Features:

- Safely chills/freezes your food products
- Maintains texture, flavour and appearance
- Conforms to HACCP protocols
- Increase shelf life of your products
- Option of soft/hard chilling or freezing
- Automatic defrost system with pause



CELLULES DE REFROIDISSEMENT ET DE SURGÉLATION RAPIDES DE GEMM

Nos cellules de refroidissement et de surgélation permettent de rapidement surpasser la zone de température critique en refroidissant de 90°C à 3°C en environ 90 minutes ou en surgélation de 90°C à -18°C en environ 240 minutes. Les techniques de refroidissement ou de surgélation rapides empêchent non seulement la prolifération de bactéries dans vos aliments mais aussi maintiennent leurs texture, saveur et apparence. La durée de vie des aliments peut également être augmentée jusqu'à 5 jours en utilisant ce procédé de refroidissement rapide répondant aux normes HACCP. De plus, puisque le refroidissement s'effectue très rapidement, les aliments perdent jusqu'à 15% de moins en eau par évaporation causant ainsi moins de perte de poids.

Chaque appareil est muni d'une sonde de température pour la mesure à coeur qui donne un signal en continue au microprocesseur. L'unité de contrôle offre un choix de cycles d'utilisation soit en mode automatique ou manuel. Le mode automatique effectue un refroidissement basé sur la température mesurée par la sonde et le mode manuel opère selon des plages de temps pré-programmés par l'utilisateur. Pour chaque mode d'opération, il est possible de refroidir de façon très rapide ou plus graduellement. Pour les aliments plus délicats, le refroidissement graduel est privilégié.

Fonctionnalités:

- Refroidissement ou surgélation sécuritaire des aliments
- Conserve la texture, saveur et apparence de vos produits
- Respecte les normes HACCP
- Améliore la durée de vie de vos produits
- Option de refroidissement ou surgélation en mode rapide/graduelle
- Cycle de dégivrage automatique avec pause

MODEL# / MODÈLE :	630115-005	630115-006	630115-007
Number of pans / Nombre de plateaux	5 of/de 18" X 26"	10 of/de 18" X 26"	15 of/de 18" X 26"
Blast chilling range / Echelle de refroidissement	90°C → 3°C (197°F → 37°F)		
Blast chilling capacity / Capacité de refroidissement	26 Kg (57 lbs) in/en 90 minutes	34 Kg (75 lbs) in/en 90 minutes	50 Kg (110 lbs) in/en 90 minutes
Shock freezing range / Echelle de surgélation	90°C → -18°C (197°F → 0°F)		
Shock freezing capacity / Capacité de surgélation	16 Kg (35 lbs) in/en 240 minutes	22 Kg (48.5 lbs) in/en 240 minutes	38 Kg (83 lbs) in/en 240 minutes
Power / Alimentation	230V/60Hz/1HP/10.5A	230V/60Hz/1.5PH/13.5A	208V/60Hz/3PH/5.1HP/12.5A
Refrigerated power / Puissance de refroidissement	4128 BTU/hr, 12010W	6005 BTU/hr, 1760W	8260 BTU/hr, 2430W
Weight / Poids	293 lbs	370 lbs	494 lbs
Dimensions	30.75" X 34" X 37.75"H	34" X 34" X 61.5"H	34" X 34" X 75"H
Price / Prix:	\$9750.00	\$15500.00	\$19000.00

FREEZING & COOLING / CONGÉLATION & RÉFRIGÉRATION

SORBET & GELATO MACHINES / SORBETIERES GELATO



Features:

- 4 different automatic production programs
- 4 different conservation programs
- Drain system
- Commercial ETL & NSF approvals
- Density sensor
- Open lid sensor
- Air Cooled
- Made in Italy

Fonctionnalités:

- 4 différents programmes automatiques
- 4 différents modes de conservation
- Drain pour vidanger l'eau
- Approbations ETL & NSF
- Détecteur de consistance
- Détecteur d'ouverture du couvercle
- Refroidissement à l'air
- Fabriquée en Italie

NEMOX CREA-SERIES GELATO MACHINES

The CREA-series are designed to automatically produce gelato, sorbet, ice cream and even frozen yogurt in about 12-15 minutes because of a special software designed by NEMOX. The software features 4 production programs with the following results:

- Gelato Classico: for full-bodied intense flavor
- Semi-Soft Ice Cream: that can be shaped into molds
- Granita: with ice crystals clearly defined
- Shock Freezing: quickly freezes any hot liquids from 80°C to 10°C in ±8 minutes

For each program, it is possible to select up to 4 storage programs after the production cycles. The software manages the density of the ice cream and automatically starts the selected storage program to maintain the product's density. They feature a fixed SS bowl and is equipped with a drain for easy cleaning. Machine housings is all SS.

The blender motor is provided with an automatic reset thermostat. Safety Interlock stops stirrer paddle, when Lid is opened.

Refrigerant is CFC free and power is 120V/60Hz - single phase current, works in any regular 15A outlet.

SORBETIÈRE GELATO SÉRIE CREA DE NEMOX

La série CREA est spécialement conçue pour produire automatiquement de la gelato, sorbets, crème glacée et même du yogourt glacé en 12-15 minutes grâce à un logiciel élaboré par NEMOX. Le logiciel offre jusqu'à 4 types de programmation avec ces résultats:

- Gélato Classique: pour une saveur intense et riche
- Crème Glacée semi-molle: qui peut être moulée
- Barbotine: avec cristaux de glace clairement définis
- Congélation Rapide: permet de refroidir rapidement des liquides chauds en passant de 80°C à 10°C en ±8 minutes.

Pour chacun des programmes il est possible de choisir 4 modes de conservation distincts après un cycle de production. Lors de la production le logiciel contrôle la densité de la glace et ensuite automatiquement ajuste la température selon le mode de conservation choisi pour maintenir la consistance du produit fini. Elles sont équipées d'un bol fixe en inox ainsi qu'un drain pour nettoyage simplifié. Les sorbetières sont entièrement en inox.

Le moteur du mélangeur est équipé d'un thermostat de protection réarmable. Le couvercle est muni d'un détecteur qui coupe le mélangeur en cas d'ouverture.

Le réfrigérant est sans CFC et l'alimentation est de 120V/60Hz sur une fiche standard de 15A

SKU#:	650100-005	650100-006
Hourly production rate / Production par heure	7.4 Qts (7 L)	10 Qts (9.5 L)
Bowl volume / Volume du bol	3.4 Qts (3.2 L)	5.4 Qts (5L)
Maximum mixture volume per batch / Volume max d'appareil par lot	1.85 Qts (1.75 L)	2.65 Qts (2.5 L)
Average production time per batch / Temps moyen de production par lot	12-15 minutes	
Operation type / Type de contrôle	4 Automatic modes (classico, semi-soft, granita & shock freeze) / 4 modes automatiques (classique, semi-molle, granité & congélation rapide)	
Dimensions	18.3" X 18.9" X 15.6"H	22.8" X 20.9" X 17.7"H
Shipping weight / Poids	75 lbs	93 lbs
Wattage / Puissance	650 W	800 W
Alimentation / Power :	120V/60Hz/1PH	
Price / Prix:	\$5850.00	\$8800.00

KITCHEN TOOLS / OUTILS DE CUISINE

FOOD PREPARATION / PRÉPARATION DES ALIMENTS

STAINLESS STEEL FOOD SCOOP / PELLE EN INOX POUR ALIMENTS			SS KITCHEN SHEARS / CISEAUX DE CUISINE EN INOX		
					
SKU#	DIMENSIONS	PRICE / PRIX	SKU#	DIMENSIONS	PRICE / PRIX
800110-020	6"W X 5"D	\$20.00	800110-024	3"L blade/lame	\$15.00
EGG TOP CUTTER / ETÊTEUR D'OEUFS			FISHBONE TWEEZERS / PINCE À ARÊTES DE POISSON		
					
SKU#	TYPE	PRICE / PRIX	SKU#	DIMENSIONS	PRICE / PRIX
130120-013	Hen / Poule	\$15.00	800110-207	8"	\$8.50
TWEEZERS WITH STRAIGHT FINE TIPS AND FINGER SERRATIONS / PINCES AVEC EMBOUTS FINS DROITS ET POIGNÉE CANNELÉE			TWEEZERS WITH CURVED TIPS AND FINGER SERRATIONS / PINCES AVEC EMBOUTS COURBÉS ET POIGNÉE CANNELÉE		
					
SKU#	DIMENSIONS	PRICE / PRIX	SKU#	DIMENSIONS	PRICE / PRIX
800110-201A	7"	\$10.00	800110-203A	7"	\$15.00
			800110-238	14"	\$35.00
TWEEZERS WITH STRAIGHT ROUNDED SERRATED TIPS / PINCES AVEC EMBOUTS DROITS ARRONDIS AVEC CANNELURES			CURVED SUSHI TONGS WITH SERRATED TIPS / PINCE COURBÉE À SUSHI AVEC EMBOUTS CANNELÉS		
					
SKU#	DIMENSIONS	PRICE / PRIX	SKU#	DIMENSIONS	PRICE / PRIX
800110-205	6"	\$12.50	800110-206A	5.5"	\$10.00
800110-211	8"	\$15.00	800110-206	8"	\$18.00
800110-218	12"	\$20.00	800110-206L	12"	\$25.00
800110-219	14"	\$25.00			

KITCHEN TOOLS / OUTILS DE CUISINE

FOOD PREPARATION / PRÉPARATION DES ALIMENTS



SEMI-PROFESSIONAL SS FOOD MILL

Includes 3 grids (1.5, 2.5 & 4 mm). Commercial and robust appliance with fast rate for preparing purees, stewed fruit, fish soup, etc.

Great for purees, mills tomatoes, apples, carrots, potatoes and more. Strains out seeds and skins.

Includes mesh grids with:

- Small holes for fruit sauces and tomato juice (1.5 mm)
- Medium holes for purees and soups (2.5 mm)
- Large holes for stringy vegetables, root crops
- cooked lettuce, spinach, leeks, etc. (4 mm)

MOULIN À LÉGUME SEMI-PROFESSIONNEL EN INOX

Le moulin à légumes semi-professionnel permet de réaliser vos sauces, coulis, purées, compotes ou encore de soupes de légumes sans effort et en grande quantité. Il permet la préparation de 1,5 kg de soupes, compotes, purées le tout en 1 min.

Le moulin est vendu accompagné d'une grille de Ø 1 mm indispensable à la préparation de vos coulis et sauces. Ainsi que d'une grille de Ø 2,5 mm pour purées et enfin d'une grille de Ø 4 mm pour légumes fibreux.

SKU#	CAPACITY/ VOLUME	DIMENSIONS	DISCS INCLUDED / GRILLES INCLUSES	PRICE / PRIX
130120-029	5Qt	12.2" dia X 9.8"H	1.5, 2.5 & 5 mm dia	\$215.00



1.9L SS SAUCE FUNNEL

This funnel has a valve and a handle to control when filling and comes with 3 different size nozzles (4, 6, 8 mm). Includes a stand and can be dismantled for cleaning.

ENTONNOIR À PISTON EN INOX DE 1.9L

Cet entonnoir robuste est muni d'une valve et d'une poignée pour un contrôle du dosage et inclus trois buses (4, 6 et 8 mm). Démontable pour nettoyage et inclus un support.

SKU#	CAPACITY/ VOLUME	DIMENSIONS	NOZZLES INCLUDED / BUSES INCLUSES	PRICE / PRIX
130120-024	1.9L	11" dia X 9.5"H	4, 6 & 8 mm dia	\$180.00

KITCHEN TOOLS / OUTILS DE CUISINE

FOOD PREPARATION / PRÉPARATION DES ALIMENTS



BENRINER JAPANESE MANDOLINES

Professional quality mandoline with extremely sharp stainless steel blades. Popular with caterers; professionals appreciate the flexibility of this light weight and portable fine instrument. Material: heavy ABS plastic & stainless steel. Cutting thickness is adjustable from a knob located under each mandoline.

Three models to choose from with different cutting areas. Each comes with an ergonomic guard. Models 130120-065 and -066 also include 3 julienne cutting blades and the extra large model 130120-067 can only be used with the included straight blade.

MANDOLINES JAPONAISES BENRINER

Mandolines de qualité professionnelle avec lames en inox extrêmement tranchantes. Populaires pour les traiteurs et cuisines professionnelles qui en apprécient la versatilité. Construction en ABS robuste et inox. L'épaisseur de coupe est ajustable via une roulette située sous la mandoline.

Trois modèles disponibles avec largeur de coupe différente. Chacune est livrée avec un protège-doigts. Les modèles 130120-065 et -066 incluent également 3 lames pour coupe en julienne tandis que le modèle plus large peut seulement être utilisé avec la lame plate fournie.

SKU#	CUTTING AREA / SURFACE DE COUPE	BLADES INCL. / LAMES COMPRIS	ADJUST THICKNESS / EPAISSEUR AJUST	PRICE / PRIX
130120-065	2.6" W/L	Straight / Plate, Julienne 1, 2 & 4 mm	0.5 → 5 mm	\$75.00
130120-066	3.7" W/L	Straight / Plate, Julienne 1, 2 & 7 mm	0.5 → 8 mm	\$115.00
130120-067	4.7" W/L	Straight / Plate	0.5 → 9 mm	\$115.00



JAPANESE TURNING SLICER

Vegetable turning slicer used to make finely cut carrot spirals; potato, green pepper, or beet strings. Great for salads and makes it easy for you and your family to prepare your favorite dishes in a short period of time.

Made of high quality ABS. It includes (4) stainless steel blades: 1 straight blade and 3 toothed blades of 1, 2.5 and 4 mm. The cut thickness is fixed at 0.8mm

COUPE-LÉGUMES ROTATIF JAPONAIS

Appareil servant à couper les légumes en spaghettis, tagliatelles ou girlandes. Idéal pour salades

Fabrication robuste en ABS. Complet avec 4 lames en inox: (1 lame droite et 3 lames peignes de 1, 2.5 et 4 mm). L'épaisseur de coupe est fixe à 0.8mm.

SKU#	DESCRIPTION	PRICE / PRIX
130120-068	Japanese Turning Slicer / Coupe-Légumes rotatif Japonais	\$170.00

KITCHEN TOOLS / OUTILS DE CUISINE

FOOD PREPARATION / PRÉPARATION DES ALIMENTS



NATURAL ULTRAFINE CHEESECLOTH, 2 YARDS

- 100% cotton
- Food Safe
- Unbleached
- Flavorless and odorless

ÉTAMINE DE COTON NATUREL ULTRAFIN, 2 VERGES

- 100% coton
- Grade Alimentaire
- Tissu écri
- Sans odeur ni goût

SKU#	DIMENSIONS	PRICE / PRIX
800125-026	2 x 36" Square Sheets / Feuilles carrées	\$20.00

STAINLESS STEEL STRAINER, 8" DIA

Stainless steel strainer with extra fine, reinforced metal mesh and hook. For straining sauces.

CHINOIS ÉTAMINE EN INOX, 8" DIA

Ce chinois est très robuste avec cône muni d'une armature de renforcement et un crochet. La grille est extra fine, parfait pour clarifier les sauces.

SKU#	DIMENSIONS	PRICE / PRIX
130120-011	8" dia X 10"H	\$60.00
ACCESSORIES / ACCESSOIRES		
130120-011A	Strainer Stand / Support à Chinois	\$30.00



STAINLESS STEEL 3-PART SIEVES

These 3 part sieves can be taken apart for easy cleaning and are entirely made of stainless steel. Can be used for various food products such as sifting sugar and flour, removing lumps from purées, etc. Two

TAMIS DÉMONTABLE EN INOX

Ensembles 3 pièces démontables et entièrement en acier inox pouvant être nettoyés facilement. Peut être utilisés pour le tamisage de divers produits alimentaires tels que le sucre et la farine, les purées, etc... Deux diamètres disponibles avec grilles remplaçables de 20 mesh.

SKU#	DIA	PRICE / PRIX
340100-001	11.8"	\$145.00
340100-002	15.75"	\$190.00
ACCESSORIES / ACCESSOIRES		
340100-001A	Replacement 11.8" mesh insert / Grille de remplacement de 11.8"	\$45.00
340100-002A	Replacement 15.75" mesh insert / Grille de remplacement de 15.75"	\$60.00

KITCHEN TOOLS / OUTILS DE CUISINE

JAPANESE KNIVES / COUTEAUX JAPONAIS

TOJIRO DP PROFESSIONAL CHEF KNIVES

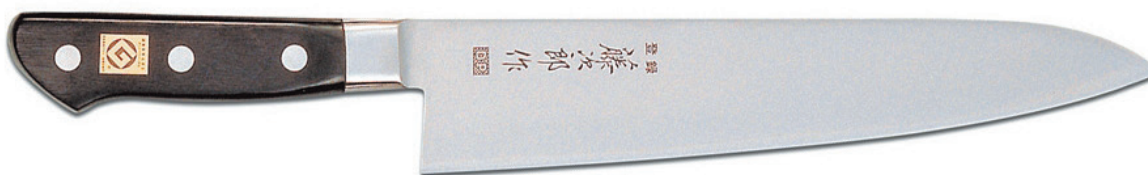
The DP series knives from Tojiro are beautifully designed, rugged and easy to maintain. Made from VG10 Stainless Steel central core with a western style eco-wood handle. Eco-wood is made with recycled wood dust, wood chips and silicone. This type of handle is very rugged and virtually indestructible. The handle is fixed to the tang with three rivets for strength and durability.

The quality-to-price ratio makes these knives a perfect introduction to Japanese knives.

COUTEAUX PROFESSIONNELS JAPONAIS DE TOJIRO SÉRIE DP

Les couteaux de la série DP de Tojiro sont d'un design élégant, robustes et faciles d'entretien. Ils sont munis d'un cœur en acier inox de composition VG10 et d'un manche de style américain en bois-éco. Le bois-éco consiste d'un mélange de sciure de bois, de copeaux et de silicone résultant en un matériau virtuellement indestructible. Le manche est fixé à la soie du couteau avec 3 rivets.

Le rapport qualité-prix de ces couteaux fait de la série DP un choix idéal pour se familiariser aux couteaux japonais.



SKU#	DESCRIPTION	BLADE/ LAME	PRICE / PRIX
BREAD KNIFE / COUTEAU À PAIN			
130115-019		215 mm L	\$120.00
PETTY KNIVES / COUTEAUX D'OFFICE			
130115-002		90 mm L	\$85.00
130115-003		120 mm L	\$90.00
130115-004		150 mm L	\$95.00
GYUTO CHEF'S KNIVES / COUTEAUX DE CHEF STYLE GYUTO			
130115-005		180 mm L	\$120.00
130115-006		210 mm L	\$130.00
130115-007		240 mm L	\$165.00
130115-008		270 mm L	\$210.00

SKU#	DESCRIPTION	BLADE/ LAME	PRICE / PRIX
HONESUKI BONING KNIVES / COUTEAUX DÉOSSSEURS STYLE HONESUKI			
130115-011		150 mm L	\$120.00
130115-012		170 mm L	\$230.00
BONING KNIFE / COUTEAU DÉOSSSEUR			
130115-013		150 mm L	\$185.00
SUJHIKI KNIVES / COUTEAUX SUJHIKI			
130115-014		240 mm L	\$170.00
130115-015		270 mm L	\$210.00
SANTOKU KNIFE / COUTEAU SANTOKU			
130115-016		165 mm L	\$120.00
NAKIRI KNIFE / COUTEAU NAKIRI			
130115-017		165 mm L	\$120.00

KITCHEN TOOLS / OUTILS DE CUISINE

JAPANESE KNIVES / COUTEAUX JAPONAIS

KOKUTO-SERIES KNIVES FROM HARUYUKI

The Haruyuki Kokuto has the best of both worlds; it combines classic style and simplicity with the consistency and perfection of modern factory-forging. The blades are forged by machine, and are ground, sharpened, handles and inspected by master craftsmen.

Ginsan Stainless Steel was created to make knives that would function like high-carbon steel, with none of the maintenance. The composition is very pure compared to other steels, containing only iron, carbon and chromium. This purity is what allows it to sharpen easily, and take a 'crisp' edge like high-carbon steels.

The handle is made from cherry wood, an ideal material for knife handles. Cherry wood is the hardest of the softwoods, so it possesses great durability with a gorgeous finish.

Features:

- Rockwell Harness: 60-62
- Steel: Ginsan stainless steel
- Handle: Round cherry wood with black pakka wood collar
- Machine forged in Japan

COUTEAUX JAPONAIS DE HARUYUKI SÉRIE KOKUTO

La série Kokuto de Haruyuki offre le meilleur des deux mondes; un style japonais classique avec la consistance et perfection d'une forge moderne. Les lames sont forgées en usine et sont meulées, affûtées, munies de poignées et inspectées par des maîtres artisans.

L'acier inox de type Ginsan a été créé pour obtenir des lames de couteaux offrant des fonctionnalités similaires à l'acier au carbone mais sans son entretien rigoureux. Cet acier est très pur comparé d'autres contenant un mélange de carbone, chromium et fer. C'est cette pureté qui permet d'aiguiser et d'entretenir la lame facilement.

La poignée est en cerisier qui est un bois très solide et avec un fini d'une beauté classique.

Fonctionnalités:

- Dureté Rockwell: 60-62
- Acier: acier inox Ginsan
- Poigné: Bois de cerisier avec collet en bois pakka
- Forgé en usine au Japon

SKU#	DESCRIPTION	BLADE/ LAME	PRICE / PRIX
PETTY KNIFE / COUTEAU D'OFFICE			
130115-036		135mm L	\$140.00
SANTOKU KNIFE / COUTEAU STYLE SANTOKU			
130115-037		165mm L	\$200.00
BUNKA KNIFE / COUTEAU STYLE BUNKA			
130115-038		165mm L	\$200.00
NAKIRI KNIFE / COUTEAU STYLE NAKIRI			
130115-039		165mm L	\$200.00

KITCHEN TOOLS / OUTILS DE CUISINE

JAPANESE KNIVES / COUTEAUX JAPONAIS

SKU#	DESCRIPTION		BLADE/ LAME	PRICE / PRIX	
DUAL GRIT WATER STONES / PIERRES À EAU À DOUBLE GRAIN					
130115-134	185 X 65 X 30 mm		220/1000	\$45.00	
130115-133	185 X 65 X 30 mm		1000/3000	\$50.00	
ACCESSORIES / ACCESSOIRES					
130115-125	Stone Holder / Support à Pierre			\$40.00	
130115-126	Truing Stone / Pierre de planage			\$40.00	
130115-128	Paulownia Cutting Board, 450 X 295 X 20 mm H / Planche à découper en bois paulownia, 450 X 295 X 20mmH			\$75.00	
130115-140	150mm Blade Guard / Protège-lame de 150mm			\$9.00	
130115-141	200mm Blade Guard / Protège-lame de 200mm		\$11.00		
130115-142	250mm Blade Guard / Protège-lame de 250mm		\$12.00		
130115-143	300mm Blade Guard / Protège-lame de 300mm		\$14.00		
SKU#	DESCRIPTION	GRIT SIZE / # GRAIN	DIMENSION	MATERIAL / MATÉRIAU	PRICE / PRIX
HONING RODS / FUSILS D'AIGUISAGE					
130115-100		8000	10"L Round / Rond	Ceramic with plastic handle / Céramique et poignée de plastique	\$65.00
130115-101		6000			\$65.00

KITCHEN TOOLS / OUTILS DE CUISINE

MEASURING TOOLS / OUTILS DE MESURE

DISPOSABLE PLASTIC PIPETTES

A selection of plastic disposable pipettes to transfer small amounts of liquids while cooking or during service.

PIPETTES JETTABLES DE PLASTIQUE

Une sélection de pipettes jettables en plastique pour le dosage de petites quantités de liquide en cuisinant ou durant le service.

SKU#	GRADUATIONS	CAPACITY / CAPACITÉ	LENGHT / LONGUEUR	PRICE / PRIX
800100-020	0.1mL	1.5mL	4-5/8"	\$100.00/500
800100-021	0.25mL	3.9mL	5-1/2"	\$100.00/500
800100-022	0.5mL	7.5mL	6-1/8"	\$100.00/500



DROPPER SQUEEZE BOTTLES

Made in LDPE with red sealer cap. Sold in unit.

FLACONS DOSEURS SOUPLES

Faits de LDPE avec capuchon rouge. Vendus à l'unité.

SKU#	VOLUME (ML)	PRICE / PRIX
800100-260	125	\$5.50
800100-261	250	\$9.75
800100-262	500	\$12.00



GRADUATED POLYPROPYLENE PITCHERS

Withstand temperatures up to 135°C. Translucent. Sold in unit.

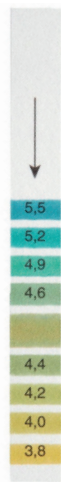
PICHETS GRADUÉS EN POLYPROPYLÈNE

Résiste à une température de 135°C. Translucide. Vendus à l'unité.

SKU#	VOLUME (ML)	DIMENSIONS (H X DIA.)	PRICE / PRIX
800100-213	250	121 X 70 mm	\$11.50
800100-214	500	133 X 92 mm	\$11.50
800100-215	1000	171 X 117 mm	\$19.50
800100-216	2000	216 X 149 mm	\$24.50
800100-217	3000	241 X 171 mm	\$30.00
800100-218	5000	270 X 210 mm	\$45.00

KITCHEN TOOLS / OUTILS DE CUISINE

MEASURING TOOLS / OUTILS DE MESURE



pH TEST STRIPS FOR SUSHI RICE

Use these test strips to measure the pH of your sushi rice or any other food product that need to be acidified to prevent the growth of food born bacteria. Strips have printed graduations at pH values of 3.8, 4.0, 4.2, 4.4, 4.6, 4.9, 5.2 and 5.5 and a specific color corresponding to each value. Simply dip the strip into the media and the square located in the middle of the strip will change color. Then compare the color to the graduations on the strip.

Sold in packs of 200 strips

BANDELETTES DE pH POUR LE RIZ À SUSHI

Ces bandelettes sont parfaites pour la mesure du pH du riz à sushi ou pour tout autre produit alimentaire devant être acidifié afin de prévenir la croissance de bactéries.

Les bandelettes sont graduées aux valeurs de 3.8, 4.0, 4.2, 4.4, 4.6, 4.9, 5.2 et 5.5 et ont une couleur spécifique correspondant à chaque valeur. Tremper la bandelette et la couleur du carré au centre de celle-ci changera de couleur. Ensuite comparé la couleur avec les graduations.

Vendues en paquet de 200 bandelettes.

SKU#	PARAMETER / PARAMETRE	RANGE / ECHELLE	PRICE / PRIX
500120-011	pH	3.8, 4.0, 4.2, 4.4, 4.6, 4.9, 5.2, 5.5	\$100.00 / 200



WATER-RESISTANT AND STEAMPROOF SINGLE CHANNEL TIMER

Ideal for very humid work spaces. Includes a NIST-traceable certificate

MINUTERIE RÉSISTANTE À L'EAU ET LA VAPEUR À CANAL UNIQUE

Parfait pour les espaces de travail très humides. Inclus certificat d'étalonnage à traçabilité NIST

SKU#	130105-016
# of channels / # de Canaux	1
Timing Capacity / Echelle de minuterie	99 min, 59 sec
Accuracy / Précision	±0.01%
Count Direction / Direction	Up & Down / Progressif & régressif
Dimension	3-1/3" X 3" X 1/2"
PRICE / PRIX	\$45.00



NEW THIN TIP WATERPROOF THERMOMETER

Great thermometer to use in the kitchen with a superfast response time of 4 seconds due to its 1.5mm tip. Food safety cooking temperature guide printed directly on its housing. IPX 7 waterproof rating and with BioCote® microbial protection.

NOUVEAU THERMOMÈTRE ETANCHE AVEC EMBOUT RÉDUIT

Thermomètre idéal pour utiliser en cuisine ayant un temps de réponse sous les 4 secondes grâce à sa tige avec embout réduit de 1.5mm de dia. Un guide de température de cuisson sécuritaire est imprimé sur son boîtier. Protection d'étanchéité IPX7 et traité avec agent anti-microbien BioCote®

Features:

- Waterproof and shockproof
- Can be field calibrated
- ±0.4°C accuracy from -40 to 200°C
- SS probe with reduced tip for 4 seconds response time

Fonctionnalités:

- Étanche
- Fonctions Min/Max, Hold et Auto-Off
- Précision de ±0.4°C de -40 à 200°C
- Recalibrable
- Sonde à embout réduit avec temps de réponse de 4 secondes



SKU#	100120-034
Range / Echelle	-40 → 300°C (-40 → 572°F)
Resolution	0.1°C/°F
Accuracy / Précision	±0.4°C (-40° → 200°C), ±1°C
Count Direction / Direction	Up & Down / Progressif & régressif
Probe / Sonde	0.6" dia X 3.5"L / 1.5mm dia X 89 mm L
PRICE / PRIX	\$60.00

KITCHEN TOOLS / OUTILS DE CUISINE

MEASURING TOOLS / OUTILS DE MESURE



STAINLESS STEEL MECHANICAL KITCHEN SCALE

This rugged classic mechanical kitchen scale has a large 8" dial and measures up to 44 lb (20Kg) in 2oz (50g) increments. Made of SS and has a large 9.5" X 9.5" weighing platform.

Features:

- Tare Fonction tare
- 9.5" X 9.5" weighing platform
- 8" dial

Fonctionnalités:

- Fonction tare
- Large plateau de 9.5" X 9.5"
- Cadran de 8" de dia

BALANCE MÉCANIQUE DE CUISINE ROBUSTE

Cette balance de cuisine robuste de format classique avec un large cadran analogique de 8" de dia a une capacité de mesure de 44 lbs (20 Kg) et une résolution de 2oz (50g). Construction en acier inox et large plateau de 9.5" X 9.5"

SKU#	DESCRIPTION	PRICE / PRIX
260100-010	44lb Mechanical Scale / Balance Mécanique, 44lbs	\$80.00



A&D LOW COST COMPACT BALANCES

The HT-series balances are economical without compromising on quality. Each balance is supplied with a rigid carrying case that is stackable for easy storage of multiple balances.

BALANCES ÉCONOMIQUES COMPACTE A&D

Les balances de la série HT de A&D sont économiques tout en étant de bonne qualité. Chaque balance est livrée avec un boîtier de transport rigide qui peut être empilé pour le rangement de plusieurs balances.

SKU#	260120-041	260120-042	260120-043	260120-044
Capacity / Capacité	310g	510g	3100g	5100g
Units / Unités	g, oz, lb, lb:oz, ozt, t, N			
Resolution	0.1g	0.1g	1g	1g
Dimensions (pan / plateau)	5.2" X 5.12" plastic / plastique			
Dimensions (overall / totale)	7.68" X 5.35" X 1.73"			
Power / Alimentation	AC adapter / Adaptateur CA (not/non-incl.) / 4 AA batteries / 4 piles AA (not/non-incl.)			
PRICE / PRIX	\$215.00	\$270.00	\$230.00	\$250.00

A&D LOW PROFILE CULINARY BALANCES, "SJ-SERIES"

The SJ-series balances have a large removable 9" X 7-1/2" stainless steel pan, a fast response time of less than one second and an easy to read 1" LCD display. Their low profile makes it easy to carry anywhere in the field or lab.



BALANCES ALIMENTAIRE "SÉRIES SJ" À PROFIL BAS

Les balances de la série SJ de A&D sont munies d'un large plateau détachable en acier inox de 9" X 7-1/2". Avec un temps de réponse très rapide (1 sec ou moins) et un affichage très facile à lire avec des segments de 1" de hauteur, ces balances se distinguent par leur profil bas et compact et sont portatives.

Features:

- NSF Listed
- Stability, battery level and net weight indication
- Fast response time (>1 sec)
- Large removable SS weighing pan

Fonctionnalités:

- Approbation alimentaire NSF
- Indicateur de stabilité, de niveau de pile et du poids net
- Temps de réponse rapide (>1 sec)
- Large plateau en inox détachable

SKU#	260100-003	260100-004	260100-037
Capacity / Capacité	5000g	12Kg	20Kg
Units / Unités	g, oz, lb, lb:oz		
Resolution	1g	5g	10g
Dimensions (pan / plateau)	9" X 7.5" SS / Inox		
Dimensions (overall / totale)	10.4" X 9.8" X 4.1"		
Power / Alimentation	AC adapter / Adaptateur CA (not/non-incl.) / 4 D batteries / 4 piles D (not/non-incl.)		
PRICE / PRIX	\$420.00	\$375.00	\$445.00

MEAT PROCESSING EQUIPMENT / PRODUITS POUR BOUCHERIE-CHARCUTERIE

BRINING TOOLS / OUTILS DE SAUMURAGE

MARINADE INJECTOR

All metal. Heavy duty, 4 oz. injector has a detachable 6" needle with 12 holes and a slant cut needle. Use it to pump pickling cure into meat or marinade into roasts or steaks. Injector has ergonomically designed handles and can be disassembled for easy cleaning. Includes 2 extra needle o-rings and 1 extra plunger o-ring.



SERINGUE À MARINADE

En métal. Très robuste cette seringue de 4oz de capacité a une aiguille amovible de 6" avec 12 trous et une aiguille en biseau pour percer. Elle est munie d'une poignée ergonomique et peut être démontée pour un nettoyage en profondeur. Incluant 2 joints d'étanchéités supplémentaires pour les aiguilles et un pour le piston.

SKU#	DESCRIPTION	CAPACITY / CAPACITE	PRICE / PRIX
130130-045	Marinade Injector / Seringue à Marinade	4 OZ	\$45.00



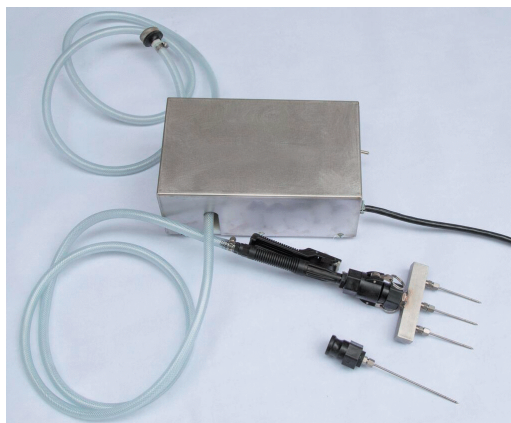
BRINING CONTAINERS

The plastic brining containers have a submerged locking plate that keeps your food in the brine at all time. Two sizes to choose from.

CONTENANTS DE SAUMURAGE

Ces contenants de saumurage en plastique ont un dispositif de blocage percé qui maintient les aliments dans la saumure en tout temps. Deux formats disponibles.

SKU#	DESCRIPTION	CAPACITY / CAPACITE	PRICE / PRIX
130130-047	Brining Containers / Contenants de saumurage	7.5L (8.75" dia X 10.5"H)	\$45.00
130130-048		21L (12.5" dia X 15.75"H)	\$65.00



ELECTRIC BRINE PUMP

Great tool for frequent injection of brine or marinade into any meat product. Greatly reduces the labor and enhances flavor. Pump comes complete with a suction hose, solids filter, discharge hose, pistol grip with trigger control, single needle attachment and triple needle attachment.





CONTENANTS DE SAUMURAGE

L'outil idéal pour le saumurage ou l'injection de marinade en grande quantité dans tout type de viande. Réduit de beaucoup la main d'oeuvre et rehausse les saveurs. La pompe inclus un boyau de suction, un filtre pour solides, un boyau de déversement, une poignée avec contrôle de débit, cartouche d'injection a une aiguille et cartouche d'injection à 3 aiguilles.

SKU#	130130-095
Motor / Moteur	1/10HP
Power / Alimentation	120V/60Hz/0.7A
Weight / Poids	30 lbs
PRICE / PRIX	\$1350.00

MEAT PROCESSING EQUIPMENT / PRODUITS POUR BOUCHERIE-CHARCUTERIE

MEAT HOOKS / CROCHETS A VIANDE

SKU#	DESCRIPTION		DIMENSIONS	PRICE / PRIX
130130-054	S hooks / Crochets Esses		8 cm X 4 mm (Cap: 45 kg)	\$20.00 / 10
130130-055			10 cm X 4 mm (Cap: 45 kg)	\$25.00 / 10
130130-056			12 cm X 5 mm (Cap: 60 kg)	\$30.00 / 10
130130-057			14 cm X 5 mm (Cap: 60 kg)	\$32.50 / 10
130130-058			16 cm X 6 mm (Cap: 70 kg)	\$35.00 / 10
130130-059			18 cm X 6 mm (Cap: 70 kg)	\$45.00 / 10
130130-060			20 cm X 9 mm (Cap: 140 kg)	\$100.00 / 10
130130-061			22 cm X 10 mm (Cap: 180 kg)	\$13.50 Ea/ch
130130-062			25 cm X 12 mm (Cap: 230 kg)	\$23.00 Ea/ch
130130-063			Rotating Hook / Crochet Rotatif	
130130-050	T-Handle Hook / Tire-Carcasse		-	\$30.00 Ea/ch
130130-080	10-prong Bacon Hook / Crochet à poitrine, 10 pointes		-	\$22.50

MEAT PROCESSING EQUIPMENT / PRODUITS POUR BOUCHERIE-CHARCUTERIE

TYING / FICELAGE



FILETS À JAMBON, 32" L, 10/PQT

Faits d'un mélange 50/50 poly-coton ces filets d'une longueur de 32" sont utiles suspendre vos jambons ou autres pièces de viande similaires au fumoir. Le tissage est très serré permettant de conserver les jus de cuisson. Paquets de 10 filets.

32" STOCKINETTES, 10/PK

The 32" stockinettes are a 50/50 poly/cotton blend and are great for smoking. The tight weave of the stockinettes captures the juices imparting optimal flavor to your smoked products. Package of 10.

SKU#	DESCRIPTION	PRICE / PRIX
130130-104	32" Stockinettes / Filets à jambon, 32"L	\$12.50 / 10



NETTING ROLLS

Stretchable polyester netting for dry-cured and semi dry-cured sausages such as sopressata, various salami, and summer sausage. Great for holding your product together while smoking and/or cooking. Gives traditionally tied appearance without having to tie butcher's twine. Not for cooking at temperatures over 230°C/450°F. FDA approved.

FILETS À SAUCISSON

Filet élastique et extensible en polyester pour saucissons secs ou semi-secs tels que pepperoni et salami. Le filet donne un support à la viande durant la fumaison ou la cuisson et une apparence traditionnelle sans avoir à utiliser de la ficelle de boucherie. Température de cuisson maximale de 230°C/450°F. Approbation FDA.

SKU#	WIDTH / LARGEUR	WORKING DIA / DIA UTILE	CIRCUMFERENCE SQUARE COUNT / # DE CARRELURE PAR CIRCONFERENCE	PRICE / PRIX
130130-105	1.75"	3.5" (89 mm)	12	\$45.00 150 ft/pi
130130-106	2"	4" (102 mm)	14	\$45.00 150 ft/pi
130130-107	2.5"	5" (127 mm)	16	\$55.00 150 ft/pi
130130-108	3"	7" (178 mm)	20	\$60.00 150 ft/pi
130130-109	3.5"	9" (229 mm)	24	\$70.00 150 ft/pi
130130-110	4.5"	12" (305 mm)	28	\$75.00 150 ft/pi



BUTCHER COOKING TWINE

This classic Cotton-Poly blend twine comes in a handy ball or cone, ready to unwind and tie off your meat bags as soon as it arrives. Use to tie casings or roasts before smoking or grilling.

FICELLES DE BOUCHERIE À CUISSON

Ficelles de boucherie fait du classique mélange Cotton-Poly disponibles en boule ou cône prêts à dérouler pour ficeler, former, brider, attacher, rotir et saler à sec tout type de viande.

SKU#	DESCRIPTION	LENGHT / LONGUEUR	PRICE / PRIX
130130-087	Butcher cooking twine / Ficelle de boucherie à cuisson	500 ft/pi	\$17.50



TRUSSING NEEDLES






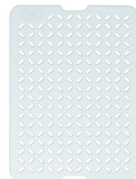

Made of stainless steel curved tip.

AIGUILLES À BRIDER

En inox avec embout courbé

SKU#	DIAMETER / DIAMÈTRE	LENGHT / LONGUEUR	PRICE / PRIX
130130-090	3 mm	15 cm	\$12.00
130130-091	3 mm	20 cm	\$13.50
130130-092	3.5 mm	25 cm	\$15.00
130130-093	3.5 mm	30 cm	\$18.50

MEAT PROCESSING EQUIPMENT / PRODUITS POUR BOUCHERIE-CHARCUTERIE
MEAT LUGS / BACS A VIANDE

SKU#	DESCRIPTION		PRICE / PRIX
130130-116	Light duty meat lug, 50 lbs, white / Bac à viande pour usage léger, 50 lbs, blanc (21" X 15" X 5"H)		\$25.00
130130-079	Heavy-duty meat lug, 50 lbs, white / Bac à Viande Robuste, 50 lbs, blanc (21-3/4" X 15-1/2" X 7"H)		\$32.50
130130-119	Perforated drain lug (perfect for thawing, washing, prepping. It has 24 holes and 7 graining channels) / Bac à fond perforé (parfait pour faire décongeler et laver. Fond avec 24 trous et 7 rainures de drainage) 20" X 15" X 5"		\$55.00
130130-088	Meat lug lid (does not snap on, not air tight) / Couvercle pour bac à viande (ne s'enclenche pas et n'est pas hermétique)		\$20.00
130130-117	Snap-On Lid (raised lid for increased capacity) / Couvercle à Pression (surélevé pour plus de volume)		\$35.00
130130-118	Plastic Drain Tray (holds food above lug bottom) / Plateau de drainage en plastique (pour tenir les aliments surélevé dans les bacs) (17-3/8" X 12-3/4" X 3/4"H)		\$25.00
130130-120	Disposable meat lug liners, 25/pk / Doublures jettables pour bac, 25/pqt 22-3/4" X 17" X 20"H		\$30.00

MEAT PROCESSING EQUIPMENT / PRODUITS POUR BOUCHERIE-CHARCUTERIE

MEAT GRINDERS / HACHOIRS À VIANDE

MANUAL MEAT GRINDERS

A selection of 2 manual meat grinders for household use. Units are made of cast aluminum. #10 grinder secures to a table with a clamp that opens to 1-1/2" maximum and the #32 grinder bolts down.

Each unit comes with 2 carbon steel grinding plates (5 & 10 mm) and a carbon steel grinding knife.

Features:

- Cast aluminum
- Durable cranking handle
- Metal roller bearing

HACHOIRS À VIANDE MANUELS

Une sélection de 2 hachoirs à viande manuels pour usage résidentiel. Ils sont de construction en aluminium moulé. Celui de jauge #10 se fixe à un comptoir via une pince avec une ouverture de 1-1/2" maximum et celui de jauge #32 se fixe avec des vis.

Chaque hachoir est livré avec un couteau en acier au carbone et deux grilles en acier au carbone (5 et 10 mm).

Fonctionnalités:

- En aluminium moulé
- Manivelle à main robuste
- Engrenage d'acier



SKU#	GRINDER SIZE / JAUGE DE HACHOIR	HOPPER OPENING / OUVERTURE	PRICE / PRIX
160100-001	#10	3-3/8" X 4"	\$60.00
160100-004	#32	4-3/8" X 5-1/4"	\$135.00

MEAT PROCESSING EQUIPMENT / PRODUITS POUR BOUCHERIE-CHARCUTERIE

MEAT GRINDERS / HACHOIRS À VIANDE



BIG BITE® PROFESSIONAL-GRADE ELECTRIC MEAT GRINDERS

A selection of 5 powerful all stainless steel housing electric meat grinders with all metal gears. Each unit includes a SS grinding knife, a 4.5mm SS grinding plate, a 10mm SS grinding plate, a SS stuffing plate, a stomper and a set of 3 sausage stuffing plastic funnels.

Each model has a recessed storage drawer and a heavy-duty handle for easy moving. They feature large SS meat pans with safety guard and noise dampening design for quiet performance.

Features:

- Stainless Steel housing
- Powerful, permanently lubricated motors
- Steel gears construction
- Handle on top for easy transportation
- Rifled head for an easier second grind and stuffing
- 5 year warranty

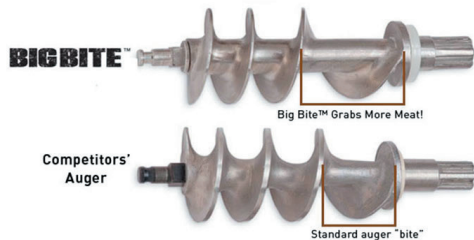
HACHOIRS À VIANDE ÉLECTRIQUES "BIG BITE®" POUR USAGE PROFESSIONNEL

Une sélection de 5 puissants hachoirs à viande avec boîtier en inox et engrenages d'acier. Chaque hachoir est livré avec un couteau en inox, une grille à hachoir en inox de 4.5mm, une grille à hachoir en inox de 10mm, un grille à remplissage, un pilon et un ensemble de 3 tubes de remplissage à saucisse en plastique.

Chaque modèle est muni d'un tiroir de rangement encastré et d'une poignée robuste pour le déplacement. Ils sont également équipés d'un large plateau en inox avec dispositif de protection et d'une conception de réduction de bruits.

Fonctionnalités:

- Boîtier en inox
- Puissants moteurs lubrifié en continue
- Engrenages en acier
- Avec poignée de transport
- La tête est rayée pour faciliter la 2e passe et le poussage
- Garantie de 5 ans



SKU#	160105-012	160105-013	160105-014	160105-015	160105-016
Head Size / Jauge	#5	#8	#12	#22	#32
Capacity / Capacité	2-4 Lbs/Min	4-7 Lbs/Min	7-11 Lbs/Min	11-13 Lbs/Min	13-17 Lbs/Min
Motor / Moteur	0.35HP / 250W	1/2HP / 350W	3/4HP / 560W	1HP / 750W	1.5HP / 1100W
Pan Dimensions / Dimensions Plateau	12.2" X 9.1" X 4.25"H	12.2" X 9.1" X 4.25"H	12.2" X 9.1" X 4.25"H	16.5" X 12.2" X 5.1"H	16.5" X 12.2" X 5.1"H
Stuffing Tubes Incl / Entonnoirs Inclus	1/2", 1", 1-1/8"	1/2", 1", 1-3/8"	5/8", 1", 1-3/8"	5/8", 1", 1-3/8"	5/8", 1", 1-3/8"
Dimensions	17.4" X 9.1" X 13.9"H	18.5" X 9.1" X 15.6"H	20.2" X 9.1" X 16"H	22.8" X 12.1" X 18.9"H	24.5" X 12.1" X 18.9"H
Weight / Poids	27 lbs	29 lbs	33 lbs	50 lbs	58 lbs
Warranty / Garantie	5 years / ans	5 years / ans	5 years / ans	5 years / ans	5 years / ans
PRICE / PRIX	\$530.00	\$620.00	\$860.00	\$1125.00	\$1425.00

MEAT PROCESSING EQUIPMENT / PRODUITS POUR BOUCHERIE-CHARCUTERIE

MEAT GRINDERS / HACHOIRS À VIANDE

DUAL GRIND



BIG BITE® PROFESSIONAL-GRADE DUAL GRIND MEAT GRINDERS

Save time with two grinds in one pass! Our Dual Grind meat grinders can cycle through two grinds in a single pass. No more reloading for a second grind. This innovative technology has been used in commercial processing for years. The secret is in the innovative design incorporating a unique double-edged knife and two grinder plates. The result is the quality and consistency of two separate grinds in just one pass. Combined with the Big Bite technology that allows the auger to take an extra big bite of meat and then move it through the grinder quicker than other grinders, you will get a premium grind in half the time!

Each unit includes a double-edged SS grinding knife, a SS first pass plate, a 4.5mm SS grinding plate, a 10mm SS grinding plate, a SS stuffing plate, a stomper and a set of 3 sausage stuffing plastic funnels.

Each model has a recessed storage drawer and a heavy-duty handle for easy moving. They feature large SS meat pans with safety guard and noise dampening design for quiet performance.

Features:

- Dual grind technology with doubled-edged knife
- Stainless Steel housing
- Powerful, permanently lubricated motors
- Steel gears construction
- Handle on top for easy transportation
- 5 year warranty

DUAL GRIND MEAT COMPARISON



HACHOIRS À VIANDE "BIG BITE®" À DOUBLE COUPE POUR USAGE PROFESSIONNEL

Sauvez du temps en hachant avec deux grilles en une passe. Avec ces hachoirs vous sauter l'étape de changer de grille et repasser la viande une 2e fois. Ce type de hachoir est utilisée depuis longtemps en boucherie commerciale. Le secret se trouve dans la conception unique qui incorpore un couteau à double tranchant avec les deux grilles en même temps. Cela résulte en une viande hachée de qualité avec la même consistance à chaque fois. Combiné avec la technologie "Big Bite®" qui permet à la vis sans fin d'acheminer une plus grande quantité de viande vers le couteau.

Chaque hachoir est livré avec un couteau à double tranchant en inox, une grille de 1er passage en inox, une grille en inox de 4.5mm, une grille en inox de 10mm, un grille à remplissage, un pilon et un ensemble de 3 tubes de remplissage à saucisse en plastique.

Chaque modèle est muni d'un tiroir de rangement encastré et d'une poignée robuste pour le déplacement. Ils sont également équipés d'un large plateau en inox avec dispositif de protection et d'une conception de réduction de bruits.

Fonctionnalités:

- Technologie double coupe avec lame à double tranchant
- Boîtier en inox
- Puissants moteurs lubrifiés en continue
- Engrenages en acier
- Avec poignée de transport
- Garantie de 5 ans

SKU#	160105-017	160105-018
Head Size / Jauge	#8	#22
Capacity / Capacité	4-7 Lbs/Min	7-13 Lbs/Min
Motor / Moteur	1/2HP / 370W	1HP / 750W
Pan Dimensions / Dimensions Plateau	12.25" X 9.18" X 2.25"H	16.5" X 12.12" X 3"H
Stuffing Tubes Incl / Entonnoirs Inclus	½", 1", 1-3/8"	5/8", 1", 1-3/8"
Dimensions	18.5" X 9.1" X 15.6"H	22.8" X 12.1" X 18.9"H
Weight / Poids	29 lbs	50 lbs
Warranty / Garantie	5 years / ans	5 years / ans
PRICE / PRIX	\$775.00	\$1300.00

MEAT PROCESSING EQUIPMENT / PRODUITS POUR BOUCHERIE-CHARCUTERIE

MEAT GRINDERS / HACHOIRS À VIANDE

MEAT GRINDER KNIVES & PLATES / HACHOIRS À VIANDE

FOR #5 GRINDERS / POUR HACHOIRS #5							
DESCRIPTION		SKU#	PRICE / PRIX	DESCRIPTION		SKU#	PRICE / PRIX
	4.5 mm plate / Grille 4.5 mm	130130-966	\$25.00		8 mm plate / Grille 8 mm	130130-968	\$25.00
	10 mm plate / Grille 10 mm	130130-969	\$25.00		Knife for #5 grinder / Couteau pour hachoir #5	130130-970	\$15.00
FOR #8 GRINDERS / POUR HACHOIRS #8							
DESCRIPTION		SKU#	PRICE / PRIX	DESCRIPTION		SKU#	PRICE / PRIX
	3 mm plate / Grille 3 mm	130130-920	\$31.50		4.5 mm plate / Grille 4.5 mm	130130-921	\$31.50
	10 mm plate / Grille 10 mm	130130-925	\$31.50		12 mm plate / Grille 12 mm	130130-926	\$31.50
	Knife for #8 grinder / Couteau pour hachoir #8	130130-927	\$22.50				
FOR #10 OR #12 GRINDERS / POUR HACHOIRS #10 OU #12							
DESCRIPTION		SKU#	PRICE / PRIX	DESCRIPTION		SKU#	PRICE / PRIX
	3 mm plate / Grille 3 mm	130130-966	\$25.00		4.5 mm plate / Grille 4.5 mm	130130-929	\$40.00

MEAT PROCESSING EQUIPMENT / PRODUITS POUR BOUCHERIE-CHARCUTERIE
MEAT GRINDERS / HACHOIRS À VIANDE

FOR #10 OR #12 GRINDERS / POUR HACHOIRS #10 OU #12							
DESCRIPTION		SKU#	PRICE / PRIX	DESCRIPTION		SKU#	PRICE / PRIX
	6 mm plate / Grille 6 mm	130130-930	\$40.00		10 mm plate / Grille 10 mm	130130-933	\$40.00
	12 mm plate / Grille 12 mm	130130-934	\$42.50		20 mm plate / Grille 20 mm	130130-965	\$42.50
	Knife for #10 or #12 grinders / Couteau pour hachoirs #10 ou #12	130130-935	\$25.00				
FOR #22 GRINDERS / POUR HACHOIRS #22							
DESCRIPTION		SKU#	PRICE / PRIX	DESCRIPTION		SKU#	PRICE / PRIX
	3 mm plate / Grille 3 mm	130130-936	\$47.50		4.5 mm plate / Grille 4.5 mm	130130-937	\$47.50
	6 mm plate / Grille 6 mm	130130-938	\$47.50		10 mm plate / Grille 10 mm	130130-941	\$47.50
	12 mm plate / Grille 12 mm	130130-942	\$50.00		Knife for #22 grinders / Couteau pour hachoirs #22	130130-944	\$31.50
FOR #32 GRINDERS / POUR HACHOIRS #32							
DESCRIPTION		SKU#	PRICE / PRIX	DESCRIPTION		SKU#	PRICE / PRIX
	3 mm plate / Grille 3 mm	130130-945	\$55.00		4.5 mm plate / Grille 4.5 mm	130130-946	\$55.00
	6 mm plate / Grille 6 mm	130130-947	\$55.00		10 mm plate / Grille 10 mm	130130-950	\$55.00
	12 mm plate / Grille 12 mm	130130-951	\$55.00		Knife for #32 grinders / Couteau pour hachoirs #32	130130-954	\$35.00

MEAT PROCESSING EQUIPMENT / PRODUITS POUR BOUCHERIE-CHARCUTERIE
MEAT GRINDER / HACHOIR A VIANDE

MEAT GRINDER ACCESSORIES / ACCESSOIRES POUR HÂCHOIRS À VIANDE

SKU#	DESCRIPTION		PRICE / PRIX
130130-096	15A Foot Switch / Pédale d'interruption de 15A		\$85.00
130130-097	Juicer/strainer attachment for LEM grinders / Extracteur de jus/presse tomate pour hâchoirs LEM		\$200.00
130130-901	Food Grade Lubricating Grease, 8 oz / Graisse alimentaire, 8 oz		\$20.00
130130-900	Lubricant Spray for Meat Processing Equipment, 16oz) / Lubrifiant en vaporisateur pour équipement de boucherie, 16oz		\$30.00
130130-085	Bag neck sealer (Includes 2 rolls of tape 3/8" X 125 yards) / Scelleuse à sachets (Incluant 2 rouleaux de ruban adhésif de 3/8" X 125 verges)		\$45.00
130130-902	2" Stuffing Tube for packaging ground meat, #8 / Entonnoir de 2" pour ensacher viande hachée, #8		\$50.00
130130-903	2" Stuffing Tube for packaging ground meat, #10/12 / Entonnoir de 2" pour ensacher viande hachée, #10/12		\$50.00
130130-904	2" Stuffing Tube for packaging ground meat, #20/22 / Entonnoir de 2" pour ensacher viande hachée, #20/22		\$50.00
130130-905	2" Stuffing Tube for packaging ground meat, #32 / Entonnoir de 2" pour ensacher viande hachée, #32		\$50.00

MEAT PROCESSING EQUIPMENT / PRODUITS POUR BOUCHERIE-CHARCUTERIE

MEAT SAWS / SCIE A BOUCHERIE

BUTCHER HAND SAWS / SCIES A BOUCHERIE MANUELLES

SKU#	DESCRIPTION	PRICE / PRIX
130130-072	16"L Butcher Saw / Scie à Boucherie de 16"L	\$80.00 Ea/ch
130130-073	22"L Butcher Saw / Scie à Boucherie de 22"L	\$95.00 Ea/ch
130130-074	25"L Butcher Saw / Scie à Boucherie de 25"L	\$110.00 Ea/ch
130130-072A	Replacement 16" blade / Lame de 16" de remplacement	\$17.50 Ea/ch
130130-073A	Replacement 22" blade / Lame de 22" de remplacement	\$17.50 Ea/ch
130130-074A	Replacement 25" blade / Lame de 25" de remplacement	\$17.50 Ea/ch



TABLETOP MEAT BAND SAW

Cut your work in half with this tabletop electric meat saw with a 1.14 HP motor. A 16mm stainless steel blade makes quick clean cuts through bone and meat to let you cut pieces of meat up to 8.5" tall. The meat saws adjustable thickness lets you cut steaks and roasts whatever size you like, from 0.15" thin to 7" thick. Meat pushing guide holds meat firmly for smooth even cuts, and also keeps hands safely behind the meat and away from the saw blade as you cut. Ideal for deer, hogs, etc. Meat saw disassembles for cleaning.

Features:

- For meat up to 8.5" tall
- 1.14HP motor
- Easy slide moving table system
- Adjustable slice thickness between 0.15" - 7"
- 1 year warranty



SCIE À RUBAN DE TABLE

Réduisez votre travail de moitié avec cette scie à ruban avec un moteur de 1.14HP. La lame de 16mm de large découpe autant les os que la viande de façon franche et rapide. Pour des pièces jusqu'à 8.5" de hauteur. Vous pouvez également ajuster l'épaisseur des tranches de 0.15" jusqu'à 7" d'épais. Un guide pousse fermement la pièce à découper pour des tranches précises tout en protégeant vos mains en les gardant derrière la pièce et loin de la lame. Parfait pour chevreuil, porc, etc.. Se démonte complètement pour nettoyer.

Fonctionnalités:

- Pour pièces de 8.5" de haut
- Moteur de 1.14HP
- Table coulissante avec système "easy glide"
- Ajustement d'épaisseur de coupe de 0.15" à 7"
- Garantie 1 an

SKU#	160140-003	
Blade length / Longueur de lame	65" / 165 cm	
Throat opening / Ouverture de la zone de coupe	7" / 17.75 cm	
Throat height / Hauteur de la zone de coupe	8.5" / 21.5 cm	
Motor / Moteur	1.14HP / 850 W	
Power / Alimentation	120V/60Hz	
Weight / Poids	85 lbs	
PRICE / PRIX	\$1275.00	
ACCESSORIES / ACCESSOIRES		
160140-003A	Replacement blade / Lame de remplacement	\$30.00

MEAT PROCESSING EQUIPMENT / PRODUITS POUR BOUCHERIE-CHARCUTERIE

MEAT SLICERS / TRANCHES-VIANDE

BIG BITE® ELECTRIC MEAT SLICERS FOR PROFESSIONAL USE

Finely honed blade rarely needs to be sharpened, even with frequent use. Sliding carriage and food holder arm ensure consistently smooth and precise cuts. To adjust thickness, just turn the graduated knob. These slicers will slice as thin as 1mm or as thick as 10mm (.4") and any thickness in-between. Powerful induction motor and reliable belt drive create plenty of torque. Skid-resistant rubber feet. Replacement belt and replacement blade sharpening stone included. 3 models with different diameter blades to choose from.

Features:

- ETL certified
- Powerful induction motor
- Thermal safeguard
- Includes detachable, dual sided blade sharpener
- Adjustable thickness control from deli thin to 10 mm thick
- 5 year warranty



TRANCHES-VIANDE ELECTRIQUES PROFESSIONNELS "BIG BITE®"

La lame très bien affûtée requiert rarement d'être aiguisée, même avec un usage fréquent. Le chariot et support de viande donnent des résultats consistants et des tranches précises. Un cadran gradué permet d'ajuster l'épaisseur de la coupe d'une minceur style déli jusqu'à 10mm d'épais. Avec un puissant moteur à induction et une courroie d'entraînement solide générant amplement de puissance de coupe. Munis de pattes anti-dérapantes et inclus également un dispositif pour aiguiser la lame et une courroie de remplacement. 3 modèles avec différents diamètres de lames disponibles

Fonctionnalités:

- Certification ETL
- Puissant moteur à induction
- Protection thermique
- Affute-lame intégré
- Ajustement d'épaisseur de coupe jusqu'à 10 mm d'épaisseur
- Garantie de 5 ans

SKU#	BLADE DIA / DIA LAME	BLADE SPEED / VITESSE LAME	SLICE THICKNESS / EPAISSEUR TRANCHES	MOTOR / MOTEUR	DIMENSIONS	WEIGHT / POIDS	PRICE / PRIX
160130-002	8.5"	532 RPM	1 - 10 mm (0.04"-0.4")	115VAC / 0.25HP / 200W	7-1/2" X 7-5/8"	30 LBS	\$600.00
160130-001	10"	465 RPM	1 - 10 mm (0.04"-0.4")	115VAC / 0.4HP / 330W	7-1/2" X 7-5/8"	42 LBS	\$725.00
160130-003	12"	432 RPM	1 - 15 mm (0.04"-0.59")	115VAC / 0.56HP / 420W	8.66" X 7.48"	55 LBS	\$1225.00

MEAT PROCESSING EQUIPMENT / PRODUITS POUR BOUCHERIE-CHARCUTERIE
SAUSAGE MAKING EQUIPMENT / EQUIPEMENTS POUR FABRICATION DE SAUCISSES



BIG BITE® FIXED POSITION MANUAL MEAT MIXER

Simply put the seasonings, water and meat into the hopper and turn the handle. Stainless steel construction with removable paddle for easy cleaning. Clear food grade plastic lid.



MALAXEUR MANUEL FIXE POUR VIANDE "BIG BITE®"

Simplement ajouter vos assaisonnements et de l'eau à votre viande et tournez la poignée. Construction robuste en acier inox et avec pales de mélange amovibles pour faciliter le nettoyage. Muni d'un couvercle transparent en plastique de grade alimentaire.

SKU#	CAPACITY / CAPACITÉ	TANK INSIDE DIMENSIONS / DIMENSIONS INTERNES DE LA CUVE	PRICE / PRIX
160120-001	20 lbs	11" X 8-3/4" X 11"H	\$300.00

BIG BITE® FIXED POSITION MEAT MIXERS

These mixers can be operated manually with the provided handle or can be coupled to any LEM Big Bite® meat grinder (#8 and above for the 25 lb mixer and #12 and above for the 50 lb mixer). Both Stainless Steel hopper and paddles are removable for easy cleaning. Includes clear food grade plastic lid.



MALAXEURS FIXES POUR VIANDE "BIG BITE®"

Ces malaxeurs peuvent être utilisés manuellement à l'aide de la poignée qui est fournie ou être couplés à un hâchoir électrique "Big Bite®" de LEM (jauge #8 minimum pour le mélangeur 25 lbs et jauge #12 minimum pour le 50 lbs). La cuve et les pales en inox sont amovibles pour faciliter le nettoyage. Muni d'un couvercle transparent en plastique de grade alimentaire.

SKU#	CAPACITY / CAPACITÉ	TANK INSIDE DIMENSIONS / DIMENSIONS INTERNES DE LA CUVE	PRICE / PRIX
160120-003	25 lbs	10-3/4" X 10" X 12"H	\$560.00
160120-004	50 lbs	13-1/2" X 10-5/8" X 14-1/8"H	\$725.00



BIG BITE® TILTING MEAT MIXERS

These practical mixers have a tilting tub with 3 locking positions: mixing, dumping and storing. They can be operated manually with the provided handle or can be coupled to any LEM Big Bite® meat grinder (#8 and above for the 25 lb mixer and #12 and above for the 50 lb mixer). Both Stainless Steel hopper and paddles are removable for easy cleaning. Includes clear food grade plastic lid.

MALAXEURS BASCULANTS POUR VIANDE "BIG BITE®"

Ces malaxeurs pratiques ont une cuve basculante avec 3 positions: mélange, vidage et remisage. Ils peuvent être utilisés manuellement à l'aide de la poignée qui est fournie ou être couplés à un hâchoir électrique "Big Bite®" de LEM (jauge #8 minimum pour le mélangeur 25 lbs et jauge #12 minimum pour le 50 lbs). Le cuve et les pales en inox sont amovibles pour faciliter le nettoyage. Muni d'un couvercle transparent en plastique de grade alimentaire.



SKU#	CAPACITY / CAPACITÉ	TANK INSIDE DIMENSIONS / DIMENSIONS INTERNES DE LA CUVE	PRICE / PRIX
160120-019	25 lbs	10-3/4" X 10" X 12"H	\$700.00
160120-020	50 lbs	13-1/2" X 10-5/8" X 14-1/8"H	\$860.00

MEAT PROCESSING EQUIPMENT / PRODUITS POUR BOUCHERIE-CHARCUTERIE SAUSAGE MAKING EQUIPMENT / EQUIPEMENTS POUR FABRICATION DE SAUCISSES



MANUAL STAINLESS SAUSAGE STUFFER

Made of cast iron with nickel plating and include a set of 3 SS stuffing funnels ($\frac{1}{2}$ " $\frac{3}{4}$ " and $1\frac{1}{4}$ ")

POUSOIR À SAUCISSE MANUEL

En fonte plaqué au nickel et inclus un ensemble de 3 tubes de remplissage en inox ($\frac{1}{2}$ " $\frac{3}{4}$ " et $1\frac{1}{4}$ ").

SKU#	CAPACITY / CAPACITÉ	MATERIAL / MATÉRIEL	PRICE / PRIX
160120-006	3 lb	Cast Iron / Fonte	\$145.00

MIGHTY BITE® SINGLE GEAR VERTICAL SAUSAGE STUFFERS

These stuffers have a precision machined carbon steel gear and protective gear box. Both housing and stuffing cylinder are of Stainless Steel. Two models available.

Features:

- Stainless steel canister & housing
- Heavy-duty carbon steel gear with protective box
- Pressure relief valve to prevent blowout of casings
- 2 year warranty



POUSOIRS À SAUCISSE VERTICAUX À SIMPLE ENGRENAGE "MIGHTY BITE®"

Ces pousoirs ont un engrenage de précision en acier au carbone et protégé par un couvercle. Le boîtier et la cuve de remplissage sont en inox. Deux formats disponibles.

Fonctionnalités:

- Cuve de remplissage et boîtier en inox
- Engrenage en acier au carbone protégé par un couvercle
- Soupape de surpression afin de prévenir le bris des boyaux
- Garantie de deux ans

SKU#	CAPACITY / CAPACITÉ	STUFFING TUBES INCLUDED / TUBES DE REMPLISSAGE INCLUS	PRICE / PRIX
160120-013	5 lbs	$\frac{1}{2}$ " $\frac{3}{4}$ " & 1" OD (SS/inox)	\$400.00
160120-014	15 lbs	$\frac{5}{8}$ " 1" & $1\frac{1}{4}$ " OD (SS/inox)	\$775.00

BIG BITE® DUAL GEARS VERTICAL SAUSAGE STUFFERS

These heavy-duty dual gear stuffers are built to last with a huge drive gear, notched piston rod and all metal gears. Four solid SS bars create a sturdy frame that won't bend. A unique dual speed design allows a high speed to raise the piston quickly to refill the canister. Supplied with 4 SS stuffing funnels ($\frac{5}{8}$ " $\frac{3}{4}$ " 1" and $1\frac{1}{4}$ " OD). Two models available.

Features:

- Heavy-duty Steel Gears
- Pressure relief valve to prevent blowout of casings
- Dual stuffing speed
- 5 year warranty



POUSOIRS À SAUCISSE VERTICAUX À DOUBLE ENGRENAGE "BIG BITE®"

Ces pousoirs sont de construction très robustes avec un large pignon d'entraînement, une tige de piston échancré et des engrenages de métal. Quatre tiges en inox créer un boîtier rigide qui ne pliera pas. Un design unique à deux vitesses de pousse permet de remonter le piston rapidement. Complet avec 4 tubes de remplissage en inox ($\frac{5}{8}$ " $\frac{3}{4}$ " 1" and $1\frac{1}{4}$ " OD). Deux formats disponibles.

Fonctionnalités:

- Engrenage et boîtier en acier résistant
- Soupape de surpression afin de prévenir le bris des boyaux
- Engrenages à double vitesse
- Garantie de 5 ans



SKU#	CAPACITY / CAPACITÉ	STUFFING TUBES INCLUDED / TUBES DE REMPLISSAGE INCLUS	PRICE / PRIX
160120-015	10 lbs	$\frac{5}{8}$ " $\frac{3}{4}$ " 1" & $1\frac{1}{4}$ " OD (SS/inox)	\$690.00
160120-016	25 lbs		\$1100.00

MEAT PROCESSING EQUIPMENT / PRODUITS POUR BOUCHERIE-CHARCUTERIE

SAUSAGE MAKING EQUIPMENT / EQUIPEMENTS POUR FABRICATION DE SAUCISSES

BIG BITE® MOTORIZED VERTICAL SAUSAGE STUFFERS

With variable speed that lets you stuff at your own pace. Powerful and fast, they are perfect for one-person operation with the included foot pedal. Durable stainless steel construction for easy cleaning and fully adjustable speed with automatic stop to make operation a snap. Also has food grade plastic piston with air valve for reduced pressure and freestanding removable cylinder for easy filling. Comes with four stainless steel tubes (1/2", 5/8", 1", 1-1/4"), foot pedal and handle for manual operation. Two models available.

Features:

- Variable speed control with automatic stop
- 15 watts motor
- Free standing canister for easy filling
- SS body, base and canister
- Piston with pressure relief valve to prevent blowout of casings
- 2 year warranty



POUSOIRS À SAUCISSE VERTICAUX MOTORISÉS "BIG BITE®"



Vous pouvez pousser à votre rythme grâce à leur vitesse variable. Puissants et rapides, ils peuvent être utilisés par une seule personne à l'aide de la pédale fournie. De construction robuste en inox, l'utilisation est simplifiée avec le réglage de la vitesse et l'arrêt automatique. Le piston en plastique de grade alimentaire et muni d'une soupape de surpression afin de prévenir le bris des boyaux. La cuve de remplissage est amovible et autoportante pour un remplissage facile. Complet avec 4 tubes de remplissage en inox (1/2", 5/8", 1" & 1-1/4" OD), pédale d'alimentation et poignée pour usage manuel. Deux formats disponibles.

Fonctionnalités:

- Vitesse ajustable avec arrêt automatique
- Moteur de 15 watts
- Boîtier, base et cuve de remplissage en inox
- Piston avec soupape de surpression afin de prévenir le bris des boyaux
- Garantie de deux ans

SKU#	CAPACITY / CAPACITÉ	STUFFING TUBES INCLUDED / TUBES DE REMPLISSAGE INCLUS	PRICE / PRIX
160120-017	20 lbs	1/2", 5/8", 1" & 1-1/4" OD (SS/inox)	\$1400.00
160120-018	30 lbs		\$1600.00

MEAT PROCESSING EQUIPMENT / PRODUITS POUR BOUCHERIE-CHARCUTERIE
SAUSAGE MAKING EQUIPMENT / EQUIPEMENTS POUR FABRICATION DE SAUCISSES

SKU#	DESCRIPTION		PRICE / PRIX
130130-035	Hog Ring Pliers / Pince à ressort pour agrafes (steel alloy with rubber handles / alliage d'acier avec poignées en caoutchouc)		\$25.00
ACCESSORIES / ACCESSOIRES			
130130-035A	Galvanized Hog Rings, $\frac{3}{8}$ " 14-gauge, 100/pk / Agrafes galvanisées, $\frac{3}{8}$ " 14-jauge, 100/pqt		\$10.00 / 100
130130-035B	Galvanized Hog Rings, $\frac{1}{2}$ " 14-gauge, 100/pk / Agrafes galvanisées, $\frac{1}{2}$ " 14-jauge, 100/pqt		\$10.00 / 100

SKU#	DESCRIPTION		PRICE / PRIX
130130-089	Heavy-duty Hog Ring Pliers / Pince à ressort robuste pour agrafes (Stainless steel pliers with non-slip grips / en acier inox avec poignées anti-dérapantes)		\$75.00
ACCESSORIES / ACCESSOIRES			
130130-089A	SS Hog ring cartridge, 500 X 1/2" / Cartouche de 500 agrafes en inox, 1/2"		\$15.00 / 500

SKU#	DESCRIPTION		PRICE / PRIX
130130-075	3-prong Sausage Pricker / Pique Saucisse à 3 pointes		\$18.50
130130-076	6-prong Sausage Pricker / Pique Saucisse à 6 pointes		\$19.50

MEAT PROCESSING EQUIPMENT / PRODUITS POUR BOUCHERIE-CHARCUTERIE

SAUSAGE MAKING EQUIPMENT / EQUIPEMENTS POUR FABRICATION DE SAUCISSES

COLLAGEN SHEETS

Thin yet durable Collagen Sheets are used to wrap whole-muscle cuts for smoking, netting, aging or dry curing. Traditionally used for making Capicola and smoking ham. Adheres to meat and allows for breath-ability while drying and smoke penetration for adding smokey flavor. Sheets contain tiny perforations for permeability.

Recommended to be used inside of meat netting. Briefly soak or wet the collagen sheet before wrapping meat. Sold in packs of 5 sheets of 22" X 24".

FEUILLES DE COLLAGÈNE

Utilisez ces feuilles de collagène pour envelopper des muscles entiers pour faire fumer, vieillir, ou même faire du vieillissement à sec. Traditionnellement utilisé pour faire du capicola et jambons fumés. Les feuilles adhèrent à la viande et sont microperforés pour laisser la viande respirer durant le séchage ou de laisser la fumaison pénétrer.

A utiliser idéalement dans un filet. Tremper rapidement la feuille ou encore l'humecter avant de recouvrir la viande. En paquet de 5 feuilles de 22" X 24".



SKU#	DESCRIPTION	PRICE / PRIX
640120-025	Collagen Sheets / Feuilles de Collagène	\$30.00 / 5



EDIBLE COLLAGEN SAUSAGE CASINGS FOR FRESH SAUSAGES

Thin and tender collagen casings that virtually adhere to the meat once stuffed. To be used for fresh sausages only. Totally edible.

BOYAUX DE COLLAGÈNE COMESTIBLE POUR SAUCISSES FRAICHES

Ces boyaux de collagène sont très minces et souples et adhèrent parfaitement à la viande qui est poussée. Pour saucisses fraîches seulement. Complètement comestibles.

SKU#	SIZE / FORMAT	USE / UTILISATION	CAPACITY / CAPACITE	PRICE / PRIX
640120-020	21 mm X 150ft/pi	Breakfast sausage / Saucisse à déjeuner	±36 lbs (16 Kg) meat/viande	\$50.00
640120-021	26 mm X 150 ft/pi	Hot dogs & weiners / Saucisse à hot dog	±48 lbs (22 Kg) meat/viande	\$50.00
640120-022	30 mmX 100 ft/pi	Chorizo & Bratwurst	±44 lbs (20 Kg) meat/viande	\$50.00
640120-023	32 mm X 70 ft/pi	Italian & Bockwurst /Saucisses italiennes & Bockwurst	±33 lbs (15 Kg) meat/viande	\$50.00



NATURAL HOG SAUSAGE CASINGS

Salted, brined, whisker-free, tubed and bagged available in two sizes. A superior casing ideally suited to fresh and smoked sausage products

BOYAUX NATURELS DE PORC POUR SAUCISSES

Boyaux salés et en saumure sur tubes disponibles en formats variés. De qualité supérieur et parfaits pour la saucisses fraîche et fumée.

SKU#	SIZE / FORMAT	TOTAL LENGHT / LONGUEUR TOTALE	USE / UTILISATION	CAPACITY / CAPACITE	PRICE / PRIX
640120-005	29-32 mm	100 YD Bundle / Paquet de 100 Verges	Smokies, Frankfurters, Brawurst	± 100 lbs (45 Kg) meat/viande	\$57.00
640120-006	32-35 mm	100 YD Bundle / Paquet de 100 Verges	Smokies, Fresh porc sausage, Frankfurters / Smokies, Saucisse fraîche de porc, Frankfurters	±115 lbs (52 Kg) meat/viande	\$55.00

NATURAL SHEEP SAUSAGE CASINGS

Tubed sheep casings available in various sizes, in pork quality and AA-grade

BOYAUX NATURELS D'AGNEAU POUR SAUCISSES

Boyaux sur tubes disponibles en formats variés. De qualité porc & grade AA.

SKU#	SIZE / FORMAT	TOTAL LENGHT / LONGUEUR TOTALE	USE / UTILISATION	CAPACITY / CAPACITE	PRICE / PRIX
640120-012	22-24 mm	55 YD Bundle / Paquet de 55 Verges	Fresh porc sausage, Cabanosa, Pepperoni / Saucisse fraîche de porc, Cabanosa, Pepper-	±30 lbs (14 Kg) meat/viande	\$85.00

MEAT PROCESSING EQUIPMENT / PRODUITS POUR BOUCHERIE-CHARCUTERIE

SPICE BLENDS / MÉLANGE D'ÉPICES

SKU#	DESCRIPTION	INGREDIENTS	PRICE / PRIX
All of our blends contain enough spices for 5lbs (2.2Kg) of meat / Tous nos mélanges d'épices sont prédosés pour 5lbs (2.2Kg) de viande			
640110-010	Premixed Curing Salt Blend / Mélange prédosé de sels de saumurage	Curing Salts Blend includes large crystal Kosher salt and InstaCure #2 premixed to provide the perfect 3% salt and 0.25% slow acting curing salt / Un mélange prédosé avec 3% de sel cachère à gros cristaux et de 0.25% de sel nitraté #2 pour le saumurage de muscle ou mélange de viande à saucisses.	\$12.75
640110-011	Soppressata Spice Blend / Mélange d'épices à Soppressata	Dextrose, Spices, Black Pepper, Red Pepper, Flavorings Garlic, Mace. / Dextrose, épices, poivre noir moulu, poivron rouge, aromatisants, ail, macis.	\$12.75
640110-012	Pepperoni Spice Blend / Mélange d'épices à Pepperoni	Dextrose, Smoked Paprika, Spices, Black Pepper, Fennel, Red Pepper, Oregano, Anise, Garlic. / Dextrose, épices, poivre noir moulu, poivron rouge, paprika fumé, ail, fenouil, origan, anis.	\$12.75
640110-013	Finochionna Spice Blend / Mélange d'épices à Finochionna	Dextrose, Fennel Seed, Black Pepper, Sugar, Garlic, White Pepper, Red Pepper. / Dextrose, graines de fenouil, poivre noir moulu, sucre, ail, poivre blanc moulu, poivron rouge.	\$12.75
640110-014	Salami Spice Blend / Mélange d'épices à Salami	Dextrose, Spices, White Pepper, Mustard, Flavorings, Hickory Smoke, Garlic. / Dextrose, épices, poivre blanc moulu, ail, moutarde, aromatisants, fumée de noyer.	\$12.75
640110-015	Summer Sausage Spice Blend / Mélange d'épices à Saucisson d'été	Mustard, Dextrose, Mustard Seed, Sugar, Black Pepper, White Pepper, Granulated Garlic, Hickory Smoke Powder, Allspice. / Dextrose, moutarde, graines de moutarde, épices, poivre noir moulu, poivre blanc moulu, ail en granules, sucre, piment de la jamaïque, fumée de noyer en poudre.	\$12.75
640110-016	Chorizo Spice Blend / Mélange d'épices à Chorizo	Smoked Paprika, Garlic, Dextrose, Sugar, Red Pepper, Oregano, Black Pepper. / Dextrose, paprika fumé, ail, sucre, poivron rouge, origan, poivre noir moulu.	\$12.75



Fermented Dry Sausage Instructions / Instructions pour Saucissons Secs Fermentés

Dry curing instructions: Add 3% Kosher salt and 0.25% of curing salt #2 to the spice blend (or use our pre-measured salt blend SKU# 640110-010 sold separately). Toss together thoroughly.

Fermentation instructions: Select your favorite fermentation starter culture (sold separately) and follow the manufacturer's recommendation for dosage, required amount of dextrose to add (sold separately), fermentation time and temperature.

Drying instructions: Once fermentation is completed put the sausage into a temperature and humidity controlled chamber or even easier use the Umai sausage casings and into your refrigerator for drying for the desired amount of time.

Instruction pour le saumurage à sec: Ajouter 3% de sel cashère et 0.25% de sel nitraté #2 au mélange de viande et d'épices (ou notre mélange pré-mesuré SKU# 640110-010 vendu séparément). Bien mélanger le tout.

Instruction pour la fermentation: Choisir votre culture de fermentation préférée (vendue séparément) et suivre les recommandations du fabricant pour le dosage, l'ajout de dextrose nécessaire à la culture (vendue séparément), la température et le temps de fermentation.

Instruction pour le séchage: Une fois la fermentation terminée, mettre le saucisson pièce de viande dans une enceinte à température et humidité contrôlée ou encore plus simple utilisez les boyaux à saucissons de Umai et mettre au réfrigérateur pour la période de séchage désirée selon votre goût.

SKU#	DESCRIPTION	INGREDIENTS	PRICE / PRIX
640110-017	Lonzino Spice Blend / Mélange d'épices à Lonzino	Black Pepper, Sugar, Onion, Garlic, Thyme, Cloves. / Sucre, poivre noir moulu, oignon, ail, thym, girofle	\$16.50
640110-018	Capicola Spice Blend / Mélange d'épices à Capicollo	Sugar, Fennel, Black Pepper, Juniper Berries, Coriander, Nutmeg, Garlic, Thyme. / Sucre, fenouil, poivre noir moulu, coriandre, muscade, poudre d'ail, thym, baies de genièvre	\$16.50
640110-019	Bresaola Spice Blend / Mélange d'épices à Bresaola	Sugar, Black Pepper, Juniper Berry, Rosemary, Thyme. / Sucre, poivre noir moulu, thym, romarin, baies de genièvre.	\$16.50

Instructions for non-fermented Charcuteries / Instructions pour Charcuteries non-fermentées

Dry curing instructions: Add 3% Kosher salt and 0.25% of curing salt #2 to the spice blend (or use our pre-measured salt blend SKU# 640110-010 sold separately). Toss together thoroughly.

Drying instructions: Put the meat a temperature and humidity controlled chamber or even easier use the Umai sausage casings and into your refrigerator for drying for the desired amount of time.

Instruction pour le saumurage à sec: Ajouter 3% de sel cashère et 0.25% de sel nitraté #2 au mélange de viande et d'épices (ou notre mélange pré-mesuré SKU# 640110-010 vendu séparément). Bien mélanger le tout.

Instruction pour le séchage: Mettre la pièce de viande dans une enceinte à température et humidité contrôlée ou encore plus simple utilisez les boyaux à saucissons de Umai et mettre au réfrigérateur pour la période de séchage désirée selon votre goût.



MEAT PROCESSING EQUIPMENT / PRODUITS POUR BOUCHERIE-CHARCUTERIE
VARIOUS TOOLS / OUTILS VARIES

SKU#	DESCRIPTION	PRICE / PRIX
130130-103	Cut resistant glove, Large (resistant to cut; with 78% polyester and 22% stainless steel woven in fibers) / Gant anti-coupure, Large (résistant aux coupures fait de 78% polyester et 22% de fibres d'acier inox)	\$10.00
130130-065	SS Bone duster / Grattoir à Os en inox	\$35.00
130130-030	48 Blade Meat Tenderizer / Attendrisseur à Viande, 48 couteaux	\$35.00
150115-075	Waxed Bone Guard , 9"W X 300'RL / Toile Parafinée Protège-Os, 9"W X 300'RL	\$90.00
260100-010	Stainless Steel Mechanical Kitchen Scale, 44 lb capacity / Balance mécanique de cuisine, capacité 44lbs	\$80.00

MEAT PROCESSING EQUIPMENT / PRODUITS POUR BOUCHERIE-CHARCUTERIE

DRY AGING AND CURING PRODUCTS / PRODUITS POUR LE SALAGE & VIEILLISSEMENT À SEC

CURING AGENTS / AGENTS DE SAUMURAGE

SKU#	DESCRIPTION	CHARACTERISTICS / CARACTERISTIQUES	QTY / QTEE	PRICE / PRIX
640100-035S	<p>Curing Salt #1 Mix of salt (92.9%) and sodium nitrite (6.4%)</p> <p>Sel Nitrité #1 Mélange de sel (92.9%) et de nitrite de sodium (6.4%)</p> 	<p>Used to cure all meats that require cooking, smoking, or canning. Concentration and color meet Canadian regulations.</p> <p>-Dosage in emulsions (meat, water, binder): 3g per Kg of emulsion (for 200ppm max of Nitrite)</p> <p>-Dosage in liquid brine: 9g per Liter of water (for 200ppm max of Nitrite)</p> <p>-Dosage for Bacon brine: 6g per Liter of water (for 120ppm max of Nitrite) /</p> <p>Pour saumer tout type de viande nécessitant de la cuisson, fumage ou en conserve. La concentration et la couleur rencontrent les normes canadiennes.</p> <p>-Dosage pour émulsions (viande, eau, liant): 3g par Kg d'émulsion (pour 200ppm max de Nitrites)</p> <p>-Dosage pour saumure liquide : 9g par Litre d'eau (pour 200ppm max de Nitrites)</p> <p>-Dosage pour saumure à Bacon: 6g par Litre d'eau (pour 120ppm max de Nitrites)</p>	100g	\$12.50
640100-035A			500g	\$17.50
640100-035T			2.5Kg	\$40.00
640100-035K			5Kg	\$60.00
640100-035G			10Kg	\$85.00
640100-036S	<p>Curing Salt #2 Mix of salt (89%), sodium nitrite (6.4%) and sodium nitrate (4%)</p> <p>Sel Nitrité #2 Mélange de sel (89%), de nitrite de sodium (6.4%) et de nitrate de sodium (4%)</p> 	<p>Specifically formulated to be used for making dry cured products that do not require cooking such as pepperoni, salamis, capicola and more. Concentration and color meet Canadian regulations.</p> <p>-Dosage in emulsions (meat, water, binder): 3g per Kg of emulsion (for 200ppm max of Nitrite and 120ppm max of Nitrates) /</p> <p>Pour le saumurage à sec de produits non cuits tels que pepperonis, salamis, capicole, etc. La concentration et la couleur rencontrent les normes canadiennes.</p> <p>-Dosage pour émulsions (viande, eau, liant): 3g par Kg d'émulsion (pour 200ppm max de Nitrites et 120ppm max de Nitrates)</p>	100g	\$12.50
640100-036A			500g	\$17.50
640100-036T			2.5Kg	\$40.00
640100-036K			5Kg	\$60.00
640100-036G			10Kg	\$85.00

MEAT PROCESSING EQUIPMENT / PRODUITS POUR BOUCHERIE-CHARCUTERIE
DRY AGING AND CURING PRODUCTS / PRODUITS POUR LE SALAGE & VIEILLISSEMENT À SEC






CURING AGENTS / AGENTS DE SAUMURAGE

SKU#	DESCRIPTION	CHARACTERISTICS / CARACTERISTIQUES	QTY / QTEE	PRICE / PRIX	
640100-037S	Cultured Celery Juice Powder Mix of salt (76.7%), cultured celery juice powder (1.16%) and vegetable oil. / Poudre de jus de céleri de culture Mélange de sel (76.7%), poudre de jus de céleri (1.16% de nitrite), huile végétale		A natural source of nitrite. Used to cure all type of meats. -Dosage in emulsions (meat, water, binder): 11g per Kg of emulsion (for 127ppm max of Nitrite) -Dosage in liquid brine for ham: 36g per Liter of water (for 130ppm max of Nitrite) -Dosage in liquid brine for Bacon: 13g per Liter of water. 25% maximum injection rate (for 120ppm max of Nitrite) / Source naturelle de nitrites. Pour le saumurage de tout type de viande. -Dosage pour émulsions (viande, eau, liant): 11g par Kg d'émulsion (pour 127ppm max de Nitrites) -Dosage pour saumure liquide à jambon : 36g par Litre d'eau (pour 130ppm max de Nitrites) -Dosage pour saumure liquide à Bacon: 13g par Litre d'eau, l'injection ne doit pas dépasser 25% (pour 120ppm max de Nitrites))	100g	\$35.00
640100-037A				500g	\$100.00
640100-037T				2.5Kg	\$400.00
640100-010S	Powdered Dextrose / Dextrose en poudre		For semi-dry cured and dry-cured sausages. A nutrient for lactic acid organisms that help in fermentation, giving the tangy flavor. / Pour saucissons secs et demi-secs. Nutriment pour les organismes d'acide lactique qui aide à la fermentation.	100g	\$5.00
640100-010P				500g	\$10.50
640100-010K				1Kg	\$17.50
640100-016S	Sodium Erythorbate / Erythorbate de Sodium		Accelerates the breakdown of sodium nitrite allowing the smoking of cured meats after stuffing / Accélère la décomposition du nitrite de sodium permettant ainsi le fumage des salaisons suite au poussage	100g	\$15.00
640100-016A				500g	\$30.00
640100-016T				2.5Kg	\$100.00

MEAT PROCESSING EQUIPMENT / PRODUITS POUR BOUCHERIE-CHARCUTERIE





DRY AGING AND CURING PRODUCTS / PRODUITS POUR LE SALAGE & VIEILLISSEMENT À SEC

STARTER CULTURES / CULTURES DE FERMENTATION

SKU#	DESCRIPTION	CHARACTERISTICS / CARACTERISTIQUES	DOSAGE	PRICE / PRIX
640100-020	Lallemand X100 Staphylococcus Xylosus	 The X100 is a mix of Staphylococcus Xylosus strains that were carefully selected to deliver the following benefits: <ul style="list-style-type: none"> •Control the environment by inhibiting the growth of gas-building bacteria. •Contribute to flavor formation. •Form the dark red color by nitrate-into-nitrite reductase activity. •Stabilize the red color by degradation of H2O2 into water and oxygen. <i>Le X100 est un mélange de souches de Staphylococcus Xylosus choisies soigneusement pour donner les résultats suivants:</i> <ul style="list-style-type: none"> •Contrôle de l'environnement en prévenant la croissance de bactéries qui génèrent du gaz. •Contribue à la formation de saveur. •Donne une coloration rouge foncée par la transformation de nitrates en nitrites. •Stabilisation du pigment rouge en dégradant le H2O2 en eau et oxygène. 	15g/100Kg Meat/viande	\$25.00
640100-027	Lallemand CXSP Culture of/de Staphylococcus Xylosus & Carnosus, Lactobacillus Plantarum & Sakei and Pediococcus Pentosaceus	 This culture is known for delivering a beautiful red color and producing a Nordic-style flavor with moderate acid taste. When added to your process these freeze-dried cultures will acidify the meat mix in the first stage of the dry fermented sausage making. This will: <ul style="list-style-type: none"> •Improve the meat coagulation •Facilitate the water loss during drying <ul style="list-style-type: none"> •Control the environment by inhibiting the growth of undesirable mold flora and other contaminants. <i>Cette culture génère une aromatisation de type nordique avec une légère acidité et permet d'obtenir une couleur rouge intense. La culture lyophilisée acidifie la viande durant la première étape de fabrication permettant de :</i> <ul style="list-style-type: none"> •Faire coaguler la viande •Favoriser la perte d'eau durant le séchage <ul style="list-style-type: none"> •Contrôler l'environnement en inhibant la croissance de flore indésirable et d'autres contaminants 	15g/100Kg Meat/viande	\$25.00
640100-024	Lallemand SAX-01 Culture of/de Pediococcus acidilactici, Lacto- bacillus sakei, a NRA strong Staphy- lococcus xylosus & Debaryomyces hansenii	 The LALCULT®Protect SAX-01 is a multi-strain culture that combines the positive features of the individual strains in relation to acidification, color and flavor formation plus a strong listeria control. The culture shows a mild flavor, strong texture and color development. The acidification speed is very, very quick . <i>Le LALCULT® Protect SAX-01 est une culture multi-souches combinant les avantages de chacune de celles-ci au niveau de l'acidification, de la formation de la couleur et de la saveur ainsi forte protection contre la Listéria. Cette culture donne une saveur douce, une texture ferme et un bon développement de couleur. L'acidification est très rapide</i>	15g/200Kg Meat/viande	\$30.00
640100-025	Lallemand XS344 Culture of/de Lactobacillus Sakei & Staphylococcus xylosus	 It is used to make traditional and premium dry sausages. It is known to produce Mediterranean flavor profiles akin to bellota and Spanish Ham. When added to your process these freeze-dried cultures will acidify the meat mix in the first stage of the dry fermented sausage making. This will: <ul style="list-style-type: none"> •Improve the meat coagulation •Facilitate the water loss during drying <ul style="list-style-type: none"> •Control the environment by inhibiting the growth of undesirable mold flora <i>Elle est utilisée pour fabriquer des saucissons traditionnels et premium. Elle développe une aromatisation de type méditerranéen (bellota, jambon espagnol) et relève les arômes issus du gras. La culture lyophilisée acidifie la viande durant la première étape de fabrication permettant de :</i> <ul style="list-style-type: none"> •Faire coaguler la viande •Favoriser la perte d'eau durant le séchage <ul style="list-style-type: none"> •Contrôler l'environnement en inhibant la croissance de flore indésirable 	15g/200Kg Meat/viande	\$30.00
640100-026	Lallemand PS521 Culture of/ de Penicillium Nalgiovensis	 Used to deliver a white and short covering on dry fermented sausages. The culture offers the following benefits: <ul style="list-style-type: none"> •Control of the environment by inhibiting the growth of undesirable mold flora through selected Penicillium competition •Optimize the finished product appearance and coverage •Prevent finished product oxidation. <i>Crée une couverture blanche et rase sur les saucisson fermentés. Cette culture offre les avantages suivants:</i> <ul style="list-style-type: none"> •Contrôle de l'environnement en bloquant la croissance de moisissures non-désirables par la sélection d'un Penicillium favorable •Permet d'optimiser l'apparence et la couverture uniforme du produit fini •Prévient l'oxydation du produit fini 	10g/10L Solution	\$25.00

MEAT PROCESSING EQUIPMENT / PRODUITS POUR BOUCHERIE-CHARCUTERIE
DRY AGING AND CURING PRODUCTS / PRODUITS POUR LE SALAGE & VIEILLISSEMENT À SEC

STARTER CULTURES / CULTURES DE FERMENTATION

SKU#	DESCRIPTION	CHARACTERISTICS / CARACTERISTIQUES	DOSAGE	PRICE / PRIX
640100-009	<p>Bactoferm Flora Italia Culture of/de Lactobacillus sakei, Pediococcus acidilactici et Staphylococcus carnosus</p> 	<p>It drives acidification and supports color and flavor development. The culture has the ability to help control the growth of Listeria monocytogenes. This culture is recommended for fast fermented sausages. It promotes a stable color and Mediterranean flavor development. /</p> <p><i>Flora Italia LC US contrôle l'acidification et aide à fixer la couleur le développement de la saveur. De plus, cette culture aide à prévenir la croissance de la Listeria monocytogenes. Cette culture est recommandée pour la fermentation rapide de saucissons. Elle génère une formation de couleur stable avec un complexe de saveur de style Méditerranéen.</i></p>	50g/200Kg Meat/viande	\$75.00
640100-004	<p>Bactoferm Mold-600 Culture of/de Penicillium nalgiovense</p> 	<p>Bactoferm® MOLD-600 is a culture which produces a white/light grayish appearance on the surface of molded dried sausages, and a well pronounced mushroom flavor and aroma. With high humidity and optimum temperature, MOLD-600 is fast growing, and produces a dense, short white surface coverage with an even appearance /</p> <p><i>Le Bactoferm® MOLD-600 est une culture qui génère une couverture blanchâtre sur la surface des saucissons secs qui donne un goût et un arôme prononcés de champignon. Dans un environnement à humidité élevé et température optimale, Mold-600 pousse rapidement et produit une fore blanche très dense et rase.</i></p>	25g/10L Solution	\$30.00
640100-005	<p>Bactoferm T-SPX Culture of/de Pediococcus pentosaceus & Staphylococcus xylosus</p> 	<p>Bactoferm® T-SPX is a culture for production of traditionally fermented sausages. The culture gives a mild acidification and provides a good flavor and color development. /</p> <p><i>Bactoferm® T-SPX est une culture pour la production de saucissons fermentés traditionnellement. Cette culture donne une légère acidification et produit une bonne saveur et développement de couleur.</i></p>	25g/200Kg Meat/viande	\$40.00
640100-008	<p>Bactoferm F-RM-52 Culture of/de Lactobacillus sakei & Staphylococcus carnosus</p> 	<p>Use for the production of fast fermented meat products at 22-32°C (72-90°F). The culture ensures a unique flavor and a good color development. The culture is recommended for the production of fast fermented North European style sausages e.g. German Mettwurst and Danish salami, but it is also well suited for the production of Mediterranean style sausages. /</p> <p><i>Cette culture est recommandée pour une fermentation rapide entre 22° et 32°C pour la production de saucisses de style d'Europe du Nord et peut également être utilisée pour la production de saucisses de style Méditerranéennes. La culture donne une saveur unique et une belle couleur.</i></p>	25g/100Kg Meat/viande	\$30.00

MEAT PROCESSING EQUIPMENT / PRODUITS POUR BOUCHERIE-CHARCUTERIE

DRY AGING AND CURING PRODUCTS / PRODUITS POUR LE SALAGE & VIEILLISSEMENT À SEC

UMAI[®] DRY-CURING AND DRY-AGING BAGS

With our UMAi[®] drying bags you can now easily make your own Charcuteries and Salumis as well as age steaks, ribeye and roasts without the use of humidity controlled drying chamber. Simply dry the product in your refrigerator! The UMAi[®] bags are made from BPA-free polymer and comply with FDA regulations. The material forms a bond with the proteins on the surface of the beef allowing moisture to permeate out while blocking oxygen and off-flavors.







To use, select the bag size according to the type of product you wish to age. Then stuff the bag with the meat and curing & fermenting agents for dry-curing and seal the bag with a vacuum sealer. If you use an external-type vacuum sealer, you will need to use the specialty VacMouse[®] adapter strips to create air extraction channels in your bag. Once sealed, the bag is put directly in the refrigerator for dry-aging products. Dry-curing products will first require fermentation for 2-3 days at room temperature and then put into the refrigerator until the product loses +/- 30% of its initial weight.

SACS DE VIEILLISSEMENT ET DE SALAGE À SEC, UMAI[®]

Avec nos sacs de séchage UMAi[®] il vous est maintenant possible de faire vos Charcuteries et Saucissons secs de même que faire vieillir vos pièces de boeuf sans utiliser une cellule de séchage à humidité contrôlée. Simplement faire sécher le produit dans votre réfrigérateur! Le sac d'UMAI[®] est fait de polymère sans BPA et rencontre les normes FDA. Le matériau forme un lien avec les protéines de la surface du boeuf et permet à l'humidité d'être diffusée tout en empêchant l'air et les odeurs de pénétrer.

Pour utiliser simplement choisir la grandeur du sac en fonction du produit à sécher. Ensuite remplir le sac de viande et du mélange d'agent de fermentation et de sel de séchage dans le cas de saucissons et sceller le sac à l'aide d'une emballeuse sous-vide. Si vous utilisez une emballeuse sous-vide de type externe, vous devrez vous servir des bandes de conversion VacMouse[®] afin de créer des canaux d'extraction d'air dans le sac. Une fois scellé, vous pouvez mettre le sac directement au réfrigérateur pour le boeuf à vieillir. Les charcuteries et saucissons secs seront préalablement laissés pour fermentation à température pièce pour 2-3 jours et ensuite laissés au réfrigérateur jusqu'à ce qu'ils perdent +/- 30% de leur poids initial.

DRY-AGING BAGS / SACS DE VIEILLISSEMENT





SKU#	DESCRIPTION	DIMENSIONS	QUANTITY / QUANTITE	PRICE / PRIX	
640100-050	Tenderloin & Filet Mignon / Filets de Boeuf		3 bags / sacs & 5 VacMouse [®]	\$31.50	
640100-060			25 bags / sacs	\$120.00	
640100-051	Roasts & Prime Rib Roasts / Rotis & Côtes de Boeuf (8-12 lbs meat/viande)		3 bags / sacs & 5 VacMouse [®]	\$35.00	
640100-052			25 bags / sacs	\$152.50	
640100-053	Ribeye & Striploin / Faux-Filet & Contrefilet (12-16 lbs meat/viande)		3 bags / sacs & 5 VacMouse [®]	\$37.50	
640100-054			25 bags / sacs	\$195.00	
640100-055	Short Loin & Bone-in Ribeye / Longe Courte & Côte avec os (14-20 lbs meat/viande)		3 bags / sacs & 5 VacMouse [®]	\$45.00	
640100-056			25 bags / sacs	\$265.00	
640100-069	Sampler kit / Trousse d'essai		10" X 20" (3) 12" X 24" (3) 16" X 28" (3)	9 bags/sacs 10 VacMouse [®]	\$90.00
ACCESSORIES / ACCESSOIRES					
640100-065	VacMouse [®] adapter strips for external-type vacuum sealers / Bandes de conversion pour utilisation avec emballeuses sous-vide externes		5	\$10.00	
640100-066			30	\$35.00	

MEAT PROCESSING EQUIPMENT / PRODUITS POUR BOUCHERIE-CHARCUTERIE
DRY AGING AND CURING PRODUCTS / PRODUITS POUR LE SALAGE & VIEILLISSEMENT À SEC

SKU#	DESCRIPTION	DIMENSIONS	QTY/PK QTÉE/PQT	PRICE / PRIX
DRY-CURING BAGS / SACS DE SALAGE A SEC				
640100-062	 Sausage Kit / Trousse pour saucisson sec (12-15 lbs meat/viande)	1-1/4" dia X 30ft L	casing / boyau 5 Zip Ties / Attaches Insta-Cure# 2 Bactoferm TSP-X Dextrose (powdered/ en poudre)	\$72.50
640100-057	 Sausage Kit / Trousse pour saucisson sec (15-20 lbs meat/viande)	2" dia X 30ft L		\$81.50
640100-067	 Sausage Kit / Trousse pour saucisson sec (25-30 lbs meat/viande)	2-3/4" dia X 15ft L		\$81.50
640100-063	 Additional sausage casing / Boyau supplémentaire 1-1/4" dia X 30ft			\$33.00
640100-058	 Additional sausage casing / Boyau supplémentaire 2" dia X 30ft L			\$37.50
640100-068	 Additional sausage casing / Boyau supplémentaire 2-3/4" dia X 15ft L			\$37.50
ACCESSORIES / ACCESSOIRES				
640100-065	VacMouse® adapter strips for external-type vacuum sealers / Bandes de conversion pour utilisation avec emballeuses sous-vide externes		5	\$10.00
640100-066			30	\$35.00
640100-010S	Powdered Dextrose / Dextrose en poudre		100g	\$5.00
640100-005	Bactoferm T-SPX Culture of/de <i>Pediococcus pentosaceus</i> & <i>Staphylococcus xylosum</i>		25g	\$40.00
640100-036S	Curing Salt #2: Mix of salt (89%), sodium nitrite (6.4%) and sodium nitrate (4%) / Sel Nitrité #2 : Mélange de sel (89%), de nitrite de sodium (6.4%) et de nitrate de sodium (4%)		100g	\$12.50

MEAT PROCESSING EQUIPMENT / PRODUITS POUR BOUCHERIE-CHARCUTERIE

DRY AGING AND CURING PRODUCTS / PRODUITS POUR LE SALAGE & VIEILLISSEMENT À SEC

SKU#	DESCRIPTION	DIMENSIONS	QUANTITY / QUANTITE	PRICE / PRIX	
DRY-CURING BAGS / SACS DE SALAGE A SEC					
640100-059	 Charcuterie Kit / Trousse pour charcuteries (20-30 lbs meat/viande)	8" X 18" (2) & 10" X 11" (3)	5 bags / sacs 5 VacMouse® Insta-Cure# 2	\$40.00	
640100-050		8" X 18"	3 bags / sacs & 5 Vacmouse®	\$31.50	
640100-060			25 bags / sacs	\$120.00	
640100-064		10" X 11"	3 bags / sacs & 5 Vacmouse®	\$28.50	
640100-061			25 bags / sacs	\$88.50	
ACCESSORIES / ACCESSOIRES					
640100-065			VacMouse® adapter strips for external-type vacuum sealers / Bandes de conversion pour utilisation avec emballeuses sous-vide externes	5	\$10.00
640100-066			30	\$35.00	
640100-001S			Insta-Cure #2 Mix of salt, sodium nitrite (6.25%) and sodium nitrate (1%) / Mélange de sel, de nitrite de sodium (6.25%) et de nitrate de sodium (1%)	100g	\$12.50

SKU#	DESCRIPTION	DIMENSIONS	QUANTITY / QUANTITE	PRICE / PRIX	
STARTER KITS / TROUSSE DE DEMARRAGE					
640100-700	 Dry aging starter kit / Trousse de départ pour vieillissement		Complete kit including our MaxVac 100 model# 150110-029 vacuum sealer / Trousse complète avec notre emballeuse sous-vide MaxVac 100 #150110-029	10" X 20" (2) 12" X 24" (3) 16" X 28" (3) VacMouse® (10)	\$245.00
640100-701	 Charcuterie starter kit / Trousse de départ pour charcuteries		Complete kit including our MaxVac 100 model# 150110-029 vacuum sealer / Trousse complète avec notre emballeuse sous-vide MaxVac 100 #150110-029	8" X 18" (2) 10" X 11" (3) Insta-Cure# 2 VacMouse® (5)	\$195.00

MEAT PROCESSING EQUIPMENT / PRODUITS POUR BOUCHERIE-CHARCUTERIE

DRY AGING AND CURING PRODUCTS / PRODUITS POUR LE SALAGE & VIEILLISSEMENT À SEC

"DRYAGER™" DRY AGING CABINETS

The DRY AGER Dry Aging Fridge combines time-honored methods with state-of-the-art technology to make dry aging easier, safer, and more consistent than ever before. As soon as you hang meat in the DRY AGER, a chemical process begins. Enzymes start to break down the tissue structures and proteins are formed, a natural change that results in meat that is exceptionally tender. At the same time, the meat loses moisture and the outer layers dry out, forming a protective coating and intensifying the flavor. Properly dry-aged meat may look dry and dark on the outside, but it hides a treasure within.



The DRYAGER cabinet features several patented innovations that will take your meat from good to great:

PRECISION ELECTRONICS	NO WATER SUPPLY NEEDED	ANTIBACTERIAL INNER LINING	OPTIMAL AIR QUALITY	LOW WEIGHT LOSS	FLEXIBILITY
Ensures accurate control over temperature from 0-25°C regulated in 0.1 increments and of humidity from 60-90% in 0.5% increments, for perfect results every time.	The unique HumiControl™ system maintains constant humidity without the need for an external water supply or drain.	The interior surface of the DRYAGER cabinet features a special coating which discourages microorganism growth.	DXAirReg® eliminates germs and bacteria using continuous air diffusion, charcoal carbon filters, and UVC sterilization.	The weight loss in the DRY AGER® is surprisingly small. Beef loses only about 7% to 8% after 4 weeks on the bone and only about 12% after 6 weeks. After 3 weeks, pork will only lose around 9% to 10% in weight.	DRY AGER® is not limited to dry aging beef, but can also be used for the production of meat products, air-drying ham and many other types of meat and for storing various cheeses.

ARMOIRES DE VIEILLISSEMENT À SEC DE "DRYAGER™"

Les armoires réfrigérées "DRY AGER" combinent les méthodes traditionnellement éprouvées et la technologie moderne pour rendre le vieillissement à sec simple, sécuritaire et avec des résultats répétitifs. Dès que la viande est suspendue dans le "DRY AGER", un processus chimique s'enclenche; des enzymes présentes dans la viande fragmentent les fibres musculaires les rendant plus tendres. En même temps, la viande perd de l'humidité qui intensifie la saveur et sa surface s'assèche formant une croûte protectrice. La viande vieillie correctement aura une surface foncée et sèche dissimulant un trésor à l'intérieur.



Les armoires "DRY AGER" offrent plusieurs fonctionnalités innovantes telles que:

CONTÔLES DE PRECISION	PAS DE RACCORDEMENT D'EAU NÉCESSAIRE	PAROIS INTERNES ANTIBACTÉRIENNES	QUALITÉ D'AIR OPTIMALE	PERTE DE POIDS MINIMALE	FLEXIBILITÉ
Un contrôle de la température de 0-25°C en incréments de 0.1°C et de l'humidité de 60-90% en incréments de 0.5%, pour des résultats parfaits à chaque fois.	Un système unique breveté appelé "HumiControl™" maintient une humidité constante dans l'enceinte sans raccordement à l'eau courante ou de l'utilisation d'un drain.	La surface des murs intérieurs est traitée avec une couche d'agent anti-bactérien qui prévient la croissance de micro-organismes.	Un système unique breveté appelé "DXAirReg®" élimine toute présence de germes ou bactéries par une circulation en continue et l'utilisation de filtres au charbon et d'une stérilisation aux UVC.	La perte de poids due au vieillissement est étonnamment faible. Le boeuf sur os perd environ 7% à 8% après 4 semaines et environ 12% après 6 semaines. Le porc perd environ 9% à 10% en poids.	Le "DRY AGER" peut également être utilisé pour le séchage de jambons, la production de charcuteries, la conservation de fromages ou de vins.

SKU#	620100-015	620100-016
DryAger model#	UX750PRO	UX1500PRO
Temperature range / Echelle température	0 → 25°C (32 → 77°F)	
Humidity range / Echelle humidité	60 → 90%RH	
Meat capacity / Capacité de viande	44 lbs / 20 Kg	220 lbs / 100 Kg
Refrigerant / Réfrigérant	R600a	
Overall dimensions / Dimensions hors-tout	35.63" X 23.62" X 24.02"H	64.96" X 27.56" X 29.21"
Shipping weight / Poids d'expédition	119 lbs	241 lbs
Power rating / Alimentation	115V/2A/60Hz	
Warranty / Garantie	2 years parts and labor, 5 years for the compressor / 2 ans pièces et main d'oeuvre et 5 ans pour le compresseur	
PRICE / PRIX	Contact us / Contactez Nous	

PACKAGING / EMBALLAGE

IMPULSE SEALERS / SCELLEUSES À IMPULSION



MANUAL IMPULSE SEALERS

For the quick and efficient sealing of various plastic film bags. Sealer has a 2 mm wide strip and a 400W heating element with an adjustable side control power knob.

For use with plastic film bags of 0.3mm (0.01") thick maximum. Two models to choose from according to length.

SCELLEUSES À IMPULSION THERMIQUE

Pour sceller rapidement et efficacement divers sacs de plastique. Scelleuse avec un scellé de 2mm et une puissance de chauffe de 400W avec ajustement de puissance sur le côté.

Pour sacs d'épaisseur maximum de 0.3mm (0.01").

SKU#	130100-012	130100-010	130100-011	130100-014
Sealing length / Longueur du scellé	8"	12"	15.75"	19.6"
Power / Alimentation	115V/2.6A/310W	115V/3.3A/400W	115V/5A/600W	115V/6.7A/800W
PRICE / PRIX	\$65.00	\$95.00	\$125.00	\$190.00



FREESTANDING IMPULSE SEALER

Designed for high volume packaging. Foot pedal provides hands-free operation and can seal PE/PA plastic bags of various thickness in just 2.5 seconds.

Features:

- 17.75" wide seal bar
- Hands-free operation
- Adjustable seal time (1-10 seconds)
- Seal temperature reaching 180°C

SCELLEUSES À IMPULSION THERMIQUE

Conçue pour l'emballage en grand volume. La pédale d'alimentation permet de d'activer sans les mains. Peut sceller des sacs de PA/PE d'épaisseurs variées en seulement 2.5 secondes.

Fonctionnalités:

- Barre scellante de 17.75" de largeur
- Opération via pédale d'alimentation
- Temps de scellage ajustable (1-10 secondes)
- Température de scellage de 180°C

SKU#	130100-015
Sealing length / Longueur du scellé	17.75" (45 cm)
Power / Alimentation	115V/5.5A/1200W
Overall dimensions / Dimensions hors tout	21.75 X 20.5" X 34.5"H
Power / Alimentation	75 lbs
PRICE / PRIX	\$800.00

PACKAGING / EMBALLAGE

EXTERNAL VACUUM SEALERS / EMBALLEUSES SOUS-VIDE EXTERNES



MAXVAC® 100 COMPACT EXTERNAL VACUUM SEALER

This compact external sealer from LEM is rated for household use only. It features automatic or manual seal modes as well as a pulse mode to manually control the amount of vacuum generated when packaging with liquids or for delicate products. It also has a built-in accessory port to use with vacuum canisters.

Includes 10 quart bags (8" X 12") and 10 gallon bags (11" X 16").

Features:

- 12" wide seal bar
- Pulse mode and canister port
- Standard or gentle vacuum modes
- Standard or moist sealing modes
- Manual or automatic sealing modes

***For household use only**

***Pour usage domestique seulement**

EMBALLEUSE SOUS-VIDE EXTERNE COMPACTE MAXVAC® 100

Cette emballeuse compacte de LEM est conçue pour usage résidentiel seulement. Simple d'utilisation avec modes de fonctionnement automatique ou à scellage manuel ainsi qu'une fonction pulsation permettant de contrôler manuellement le niveau de vide lors de l'emballage de liquides ou de produits fragiles. Elle est également dotée d'un port de sous-vidage à jarres de plastique.

Complet avec 10 sacs sous-vide de 8" X 12" et 10 sacs de 11" X 16".

Fonctionnalités:

- Barre scellante de 12" de large
- Mode pulsation et port externe
- Mode de vide standard ou fragile
- Mode de scellage normal ou produits humides
- Scellage automatique ou manuel

SKU#	150110-029
Sealing length / Longueur du scellé	12" (30.5 cm)
Vacuum level / Niveau de vide	22.4" Hg
Duty cycle / Facteur d'utilisation	Light-duty / Usage léger
Overall dimensions / Dimensions hors tout	14.5" X 6"
Warranty / Garantie	1 year / an
PRICE / PRIX	\$160.00

PACKAGING / EMBALLAGE

EXTERNAL VACUUM SEALERS / EMBALLEUSES SOUS-VIDE EXTERNES



MAXVAC® 250 HEAVY-DUTY EXTERNAL VACUUM SEALER WITH ROLL STORAGE

This powerful vacuum sealer will extend the freshness and freezer life of your favorite foods. A built-in continuous run fan allows you to seal for up to 2.5 hours without stopping or cooling down. Stainless steel construction is countertop friendly and built to last. Sealing bar of 13 1/4" L X 1/8" W and comes with an additional seal element. It has a rear mounted bag roll holder & cutter.

It features pulse and manual seal modes as well as an accessory port to use with vacuum canisters. Includes a 8" X 10' bag roll.

Features:

- 250+ consecutive cycles
- Rear mounted bag roll holder & cutter
- Powerful fan-cooled pump
- One handed locking lid
- Pulse mode and canister port
- Manual or automatic sealing modes

EMBALLEUSE SOUS-VIDE EXTERNE ROBUSTE "MAXVAC® 250 AVEC RANGEMENT INTERNE

Cette emballeuse robuste améliorera la durée de conservation de vos aliments frais et congelés. Une ventilation interne continue permet son utilisation en continue pendant 2.5 heures sans arrêt. Son boîtier en inox est robuste et fait pour durer longtemps. La barre scellante est de 13-1/4" L X 1/8" W et un élément chauffant supplémentaire est inclus. Un support pour rouleau avec coupe-sac est monté à l'arrière du boîtier pour accès facile.

Un mode pulsation peut être utilisé pour l'emballage de liquides en contrôlant manuellement le niveau de vide et elle est munie d'un port externe pour utilisation de jarres à vide.

Fonctionnalités:

- Utilisation de 250+ cycles consécutifs
- Support pour rouleau avec coupe-sac monté à l'arrière
- Puissante pompe refroidie par ventilateur
- Couvercle barrable à une main
- Mode pulsation et port externe
- Scellage automatique ou manuel



SKU#	150110-030
Sealing length / Longueur du scellé	13-1/4" (33.5 cm)
Vacuum level / Niveau de vide	25" Hg
Duty-cycle / Facteur d'utilisation	250+ consecutive cycles consécutifs (2.5 hours/heures)
Overall dimensions / Dimensions hors tout	17.3" X 12" X 4.6" H
Warranty / Garantie	1 year / an
PRICE / PRIX	\$330.00

PACKAGING / EMBALLAGE

EXTERNAL VACUUM SEALERS / EMBALLEUSES SOUS-VIDE EXTERNES



MAXVAC® 500 HEAVY-DUTY EXTERNAL VACUUM SEALER

The perfect vacuum sealer for the frequent user that lets you seal for 5+ hours nonstop without cooling down. Will extend the freezer life of your food and protect against freezer burns. Its powerful vacuum and 1-hand locking mechanism makes this easy to use. Sealing bar of 14" L X 1/4" W. It has a rear mounted bag roll holder & cutter.

Aluminium construction and features manual seal mode. Includes a 8" X 25' bag roll.

Features:

- 450+ consecutive cycles
- Rear mounted bag roll holder & cutter
- Powerful fan-cooled pump
- One handed locking lid
- Manual or automatic sealing modes

EMBALLÉUSE SOUS-VIDE EXTERNE ROBUSTE "MAXVAC® 500

L'emballeuse idéale pour usage fréquent qui peut être utilisée jusqu'à 5 heures en continue sans arrêt. Améliorera la durée de conservation de vos aliments congelés et préviendra contre les brûlures de congélation. Le dispositif de barrage du couvercle s'enclanche à l'aide d'une main seulement. La barre scellante est de 14" L X 1/4" W. Un support pour rouleau avec coupe-sac est monté à l'arrière du boîtier pour accès facile.

Boîtier en aluminium robuste et très simple d'utilisation avec fonctions vide/scellage automatique et mode scellage manuel. Inclus un rouleau de sac 8" X 25'.

Fonctionnalités:

- Utilisation de 450+ cycles consécutifs
- Support pour rouleau avec coupe-sac monté à l'arrière
- Puissante pompe refroidie par ventilateur
- Couvercle barrable à une main
- Scellage automatique ou manuel



SKU#	150110-031
Sealing length / Longueur du scellé	14" (35.5 cm)
Vacuum level / Niveau de vide	22" Hg
Duty-cycle / Facteur d'utilisation	450+ consecutive cycles consécutifs (5 hours/heures)
Overall dimensions / Dimensions hors tout	18.5" X 18.1" X 6.8"H
Warranty / Garantie	2 year / ans
PRICE / PRIX	\$530.00

PACKAGING / EMBALLAGE

EXTERNAL VACUUM SEALERS / EMBALLEUSES SOUS-VIDE EXTERNES



MAXVAC® 1000 COMMERCIAL GRADE EXTERNAL VACUUM SEALER

This workhorse vacuum sealer can handle up to 10 hours of continuous use without cooling down, that's over 1000 consecutive seals. Will extend the freezer life of your food and protect against freezer burns. It's weighted lid means you do not need to lock it before vacuuming. Sealing bar of 14" L X 1/4" W and has a rear mounted bag roll holder & cutter.

Stainless Steel construction and features manual seal and vacuum modes. Includes a 8" X 25' bag roll.

Features:

- 1000+ consecutive cycles
- Rear mounted bag roll holder & cutter
- Powerful fan-cooled pump
- Weighted lid
- Manual or automatic sealing modes
- Manual or automatic vacuum modes



EMBALLEUSE SOUS-VIDE EXTERNE COMMERCIALE "MAXVAC® 1000

Cette emballeuse performante peut fonctionner jusqu'à 10 heures consécutives sans arrêt, cela représente plus de 1000 emballages consécutifs. Va améliorer la durée de conservation de vos aliments vos aliments congelés et préviendra contre les brûlures de congélation. Son couvercle avec pesée, permet d'emballer sans le barrer au préalable. La barre scellante est de 14" L X 1/4" " et un support pour rouleau avec coupe-sac est monté à l'arrière du boîtier pour accès facile.

Son boîtier est en inox robuste et le clavier de contrôle permet un vide et scellage manuels. Un rouleau de sac 8" X 25' est inclus.

Fonctionnalités:

- Utilisation de 1000+ cycles consécutifs
- Support pour rouleau avec coupe-sac monté à l'arrière
- Puissante pompe refroidie par ventilateur
- Couvercle avec pesée
- Vide automatique ou manuel
- Scellage automatique ou manuel

SKU#	150110-032
Sealing length / Longueur du scellé	14" (35.5 cm)
Vacuum level / Niveau de vide	24" Hg
Duty-cycle / Facteur d'utilisation	1000+ consecutive cycles consécutifs (10 hours/heures)
Overall dimensions / Dimensions hors tout	18.5" X 18.1" X 6.8"H
Warranty / Garantie	5 year / ans
PRICE / PRIX	\$875.00

PACKAGING / EMBALLAGE

CHAMBER VACUUM SEALERS / EMBALLEUSES SOUS-VIDE À CLOCHE



CASA® CHAMBER VACUUM SEALER

The CASA chamber machine provides professional results with simple controls and effective functionality. Its minimalist design and small footprint make it a perfect fit in the kitchen of any gastronomy enthusiast.

The easy to use controls allow to adjust vacuum & seal time manually or you can use the pre-set button for Small, Medium or Large bags with pre-programmed vacuum & seal times. The machine also has a marinate and accessory functions.

Includes 20 (8" X 12") standard conservation vacuum sealer bags.

***Not designed for commercial or continuous use**

Features:

- 12" Seal bar with dual seal heating elements (2.5mm W)
- Pre-set bags size (S, M, L)
- Adjustable vacuum & seal times
- Powerful dual piston pump

EMBALLEUSE SOUS-VIDE À CLOCHE CASA®

L'emballeuse à cloche CASA offre des résultats professionnels et possède des commandes simples ainsi que des fonctionnalités efficaces. Son design minimaliste et son format compact en font un élément idéal dans la cuisine de tout amateur de gastronomie.

Les contrôles permettent l'ajustement des temps de vide et de scellage manuellement ou encore utilisez la touche rapide pour sélectionner Petit, Moyen ou Grand sacs qui est pré-programmée pour temps de vide en fonction de la grandeur du sac. Des fonctions accessoire et marinade sont également disponibles.

Inclus 20 sacs standards (8" X 12").

***N'est pas conçue pour utilisation en continue ou commerciale**

Fonctionnalités:

- Barre scellante de 12" à double scellés de 2.5mm
- Bouton pré-programmé pour sacs (S, M, L)
- Temps de vide & de scellage ajustables
- Puissante pompe à double pistons

SKU#	150110-036
Sealing length / Longueur du scellé	12" (30.5 cm)
Maximum bag size usable / Dimension maximale de sac utilisable	12" X 14"
Vacuum Pump / Pompe à Vide	3.2 m3/h
Usable chamber dimensions / Dimensions utiles de l'enceinte	12" X 13" X 4"H
Overall dimensions / Dimensions hors tout	17.5" X 14.5" X 10.6"H
Shipping weight / Poids d'expédition	29 lbs
Warranty / Garantie	1 years / ans
PRICE / PRIX	\$875.00

ACCESSORIES / ACCESSOIRES

150115-015B	Cook/Chill vacuum sealer bags, 6" X 9", 100/pk / Sacs cuisson/refroidissement, 6" X 9", 100/pqt	\$20.00
150115-018B	Cook/Chill vacuum sealer bags, 8" X 12", 100/pk / Sacs cuisson/refroidissement, 8" X 12", 100/pqt	\$31.50
150115-020B	Cook/Chill vacuum sealer bags, 10" X 12", 100/pk / Sacs cuisson/refroidissement, 10" X 12", 100/pqt	\$40.00

PACKAGING / EMBALLAGE

CHAMBER VACUUM SEALERS / EMBALLEUSES SOUS-VIDE À CLOCHE

POLYSCIENCE SERIES 300 CHAMBER VACUUM SEALER

The 300-series chamber vacuum sealer from PolyScience is designed for the home chef. By using a dry piston pump instead of an oil-lubricated pump this vacuum sealer is virtually maintenance-free and an affordable entry level chamber sealer. The chamber design lets you package both dry foods and liquid without damage to the pump.

Features:

- Excels at vacuum sealing both dry foods and liquids such as soups and stews
- Operates at the simple push of a button
- Three preset buttons can be programmed to provide the exact vacuum levels, vacuum hold times and seal times for meats, fish and even infusions
- A built-in marinate cycle broadens your abilities even further
- Maintenance-free, single piston vacuum pump

***Not designed for commercial or continuous use
*N'est pas conçue pour utilisation en continue ou commerciale**



EMBALLEUSE SOUS-VIDE À CLOCHE SÉRIE 300 DE POLYSCIENCE

L'emballeuse à cloche de série 300 est conçue le Chef-maison. En utilisant une pompe à simple piston au lieu d'une pompe lubrifiée à l'huile, l'emballeuse ne nécessite pratiquement aucun entretien et est une alternative abordable aux emballeuses de type à cloche. De plus, comme c'est un format à cloche, il vous est possible de faire l'emballage de produits secs et de liquides.

Fonctionnalités:

- Parfait pour l'emballage de produits secs et liquides (soupes, ragoûts)
- Opération simple à un bouton pour démarrer
- Trois boutons pré-réglables avec ajustement du niveau de vide, du temps de maintien de vide et du temps de scellage selon le type de protéine à emballer
- Mode marinage intégré
- Pompe à vide à simple piston sans entretien requis

SKU#	150110-007	
Sealing length / Longueur du scellé	11.5" (29 cm)	
Vacuum level / Niveau de vide	Single Piston Dry Pump / Pompe à simple piston	
Chamber dimensions / Dimensions de l'enceinte	13.8" X 12" X 4.3"H	
Overall dimensions / Dimensions hors tout	16.7" X 14.2" X 13.8"H	
Shipping weight / Poids d'expédition	60 lbs	
Warranty / Garantie	1 year / an	
PRICE / PRIX	\$1649.00	
ACCESSORIES / ACCESSOIRES		
150115-015B	Cook/Chill vacuum sealer bags, 6" X 9", 100/pk / Sacs cuisson/refroidissement, 6" X 9", 100/pqt	\$20.00
150115-018B	Cook/Chill vacuum sealer bags, 8" X 12", 100/pk / Sacs cuisson/refroidissement, 8" X 12", 100/pqt	\$31.50
150115-020B	Cook/Chill vacuum sealer bags, 10" X 12", 100/pk / Sacs cuisson/refroidissement, 10" X 12", 100/pqt	\$40.00
150115-024B	Cook/Chill vacuum sealer bags, 12" X 14", 100/pk / Sacs cuisson/refroidissement, 12" X 14", 100/pqt	\$52.50

PACKAGING / EMBALLAGE

CHAMBER VACUUM SEALERS / EMBALLEUSES SOUS-VIDE À CLOCHE

MAXVAC PRO® CHAMBER VACUUM SEALER

The MaxVac Pro® is a great entry level professional grade chamber sealer. It has a heavy-duty 1/4HP oil lubricated vacuum pump. It's 10.25" seal bar has 2 heating elements (3mm and 1mm) for a perfect seal each time. It has a stainless steel housing and flat top surface and a clear bubbled lid which acts as the chamber.

The easy to use digital controls allow to adjust vacuum time, seal & cool times and sealing temperature. Three customizable preset buttons programmed for Meat/fish, Liquid, and Dry food or can be overridden with different seal times.

Includes 40 (6" X 6") and 40 (10" X 13") standard conservation vacuum sealer bags.

Features:

- 10.25" Seal bar with dual heating elements
- 3 Customizable presets
- Adjustable seal & cool times
- Adjustable vacuum time
- Adjustable sealing temperature

EMBALLÉUSE SOUS-VIDE À CLOCHE "MAXVAC PRO®"

L'emballéuse MaxVac Pro® est une modèle d'entrée de gamme de classe professionnelle et à prix économique. Elle a une pompe à vide de 1/4HP lubrifiée à l'huile. Sa barre scellante possède 2 éléments chauffants (3mm & 1mm) pour un scellé parfait à chaque fois. Son boîtier est en inox ainsi que la surface plate où l'on dépose le sac. Le couvercle en plastique transparent est bombé fait office de cuve.

Les contrôles numériques permettent l'ajustement du temps de vide, des temps de scellage & de refroidissement ainsi que l'ajustement de la température de la barre scellante. Trois boutons pré-programmables pour Protéines, Liquides et Aliments Secs avec paramètres ajustables.

Inclus 40 sacs standards (6" X 6") et 40 sacs standard (10" X 13").



Fonctionnalités:

- Barre scellante de 10.25" avec deux éléments chauffants
- Trois boutons pré-programmables
- Temps de scellage & refroidissement ajustables
- Temps de vide ajustable
- Température de la barre scellante ajustable

SKU#	150110-034
Sealing length / Longueur du scellé	10.25" (25 cm)
Maximum bag size usable / Dimension maximale de sac utilisable	10" X 13"
Vacuum Pump / Pompe à Vide	180 watts - 1/4HP
Usable chamber dimensions / Dimensions utiles de l'enceinte	13-1/4" X 16" X 3-1/4"H
Overall dimensions / Dimensions hors tout	14.5" X 19.2" X 17.9"H
Shipping weight / Poids d'expédition	100 lbs
Warranty / Garantie	5 years / ans
PRICE / PRIX	\$1525.00

ACCESSORIES / ACCESSOIRES

150110-900	Replacement pump oil, 1L / Huile de remplacement pour pompe, 1L	\$70.00
150115-015B	Cook/Chill vacuum sealer bags, 6" X 9", 100/pk / Sacs cuisson/refroidissement, 6" X 9", 100/pqt	\$20.00
150115-018B	Cook/Chill vacuum sealer bags, 8" X 12", 100/pk / Sacs cuisson/refroidissement, 8" X 12", 100/pqt	\$31.50
150115-020B	Cook/Chill vacuum sealer bags, 10" X 12", 100/pk / Sacs cuisson/refroidissement, 10" X 12", 100/pqt	\$40.00

PACKAGING / EMBALLAGE

CHAMBER VACUUM SEALERS / EMBALLEUSES SOUS-VIDE À CLOCHE

ORVED EVOX-SERIES CHAMBER VACUUM SEALERS

The EVOX-series are great entry level professional grade chamber sealers. They are easy to use and have a built-in analogue vacuum gauge on the front panel.



They have a transparent tempered glass lid, a rugged polymer tub with rounded corners and a Stainless Steel housing.

Features:

- Standard vacuum cycle for conservation
- Sous-vide cooking vacuum cycle with an extra 30 seconds
- Oil moisture removal cycle (runs for 25 minutes)
- 4 levels for sealing time
- Built-in analogue vacuum gauge

EMBALLEUSES SOUS-VIDE À CLOCHE EVOX DE ORVED

La série EVOX est de classe professionnelle et à prix économique pour entrée de gamme dans cette catégorie. Simple d'utilisation et avec une jauge de vide analogique sur le panneau avant.



Elles sont munies d'un couvercle transparent en verre trempé, une cuve est en polymère robuste avec coins arrondis et un boîtier est en inox

Fonctionnalités:

- Cycle standard de mise sous-vide conservation
- Cycle de mise sous-vide pour cuisson avec ajout de 30 secondes de vide
- Cycle de déshumidification de l'huile (durée de 25 minutes)
- 4 temps de scellage ajustable
- Jauge de vide analogique intégrée au panneau de contrôle

SKU#	150110-018	150110-019
Orved Model / Modèle d'Orved	EVOX25	EVOX30
Sealing length / Longueur du scellé	10.2" (25 cm)	12.2" (30 cm)
Vaccum Pump / Pompe à Vide	DVP 4m3/h	DVP 8m3/h
Maximum bag size usable / Dimensions maximales de sac utilisables	10" X 12"	12" X 16"
Usable chamber dimensions / Dimensions utiles de l'enceinte	10" X 11.5" X 4.25"H	12" X 14.5" X 7.25"H
Overall dimensions / Dimensions hors tout	17.5" X 18.75" X 8.25"H	19.5" X 23.5" X 11.5"H
Shipping weight / Poids d'expédition	50 lbs	95 lbs
Warranty / Garantie	1 year / an	
PRICE / PRIX	\$2475.00	\$2975.00
ACCESSORIES / ACCESSOIRES		
150110-900	Replacement pump oil, 1L / Huile de remplacement pour pome, 1L	\$70.00

PACKAGING / EMBALLAGE

CHAMBER VACUUM SEALERS / EMBALLEUSES SOUS-VIDE À CLOCHE



ORVED MULTIPLE 315 CHAMBER VACUUM SEALER

The Orved Multiple 315 is ideal for packaging any type of solid or liquid products. The digital control panel is designed to be intuitive in every operation with 10 different programs allowing you to adjust the vacuum and sealing levels. Recommended for small restaurants or bars that work with single servings. All SS construction and with a clear bubbled plastic lid.

Features:

- 10 user adjustable programs
- Programmable vacuum level and sealing time
- Oil moisture removal cycle (runs for 25 minutes)
- All SS construction
- Built-in analogue vacuum gauge

EMBALLEUSE SOUS-VIDE À CLOCHE MULTIPLE 315 DE ORVED

L'emballeuse Multiple 315 est parfaite pour l'emballage de tous types de solides et liquides. Le clavier de contrôle numérique est intuitif à chaque fonction et permet de programmer jusqu'à 10 séquences différentes de niveau de vide et temps de scellage. Recommandé pour petits restaurants et traiteurs. Construction entièrement en inox avec et avec un couvercle bombé en plastique transparent.

Fonctionnalités:

- 10 programmes ajustables par l'utilisateur
- Niveau de vide et du temps de scellage ajustables
- Cycle de déshumidification de l'huile (durée de 25 minutes)
- Construction entièrement en inox
- Jauge de vide analogique intégrée au panneau de contrôle

SKU#	150110-035	
Orved Model / Modèle d'Orved	315VM8	
Sealing length / Longueur du scellé	12" (315 mm)	
Maximum bag size usable / Dimensions maximales de sac utilisables	12" X 14"	
Vacuum Pump / Pompe à Vide	DVP 8 m3/h	
Usable chamber dimensions / Dimensions utiles de l'enceinte	13.75" X 13.2" X 3.1"H	
Overall dimensions / Dimensions hors tout	19.5" X 14.5" X 18.5"H	
Shipping weight / Poids d'expédition	100 lbs	
Warranty / Garantie	1 year / an	
PRICE / PRIX	\$3800.00	
ACCESSORIES / ACCESSOIRES		
150110-900	Replacement pump oil, 1L / Huile de remplacement pour pompe, 1L	\$70.00

PACKAGING / EMBALLAGE

CHAMBER VACUUM SEALERS / EMBALLEUSES SOUS-VIDE À CLOCHE

MINIPACK MX-SERIES CHAMBER VACUUM SEALERS

The next generation MX-series from Minipack offer extensive pre-programmed software features to preserve, marinate, infuse and package various food products for sous-vide cooking. Three models to choose from with different size tubs and sealing widths.

Each model has WiFi and Bluetooth connectivity, a USB 2.0 port to connect the optional thermal label printer and a thermocouple port to use the optional type K needle probe. Units come with an angled tray for holding liquid.



Features:

- 5" LCD touch screen
- Soft air return
- Dual pressure sensors allows to display vacuum level in % or mBar
- Humidity sensors that automatically adjust vacuum parameters in presence of liquid
- WiFi and Bluetooth connectivity & 1 USB 2.0 port
- Thermocouple probe port
- Selectable one-touch keys of vacuum packaging techniques for infusion (9 presets), marination (7 presets), preservation (7 presets), sous-vide (8 presets) and custom.
- A one-touch oil moisture removal / cleaning cycle and oil change reminder

Fonctionnalités:

- Ecran tactile ACL de 5"
- Décompression d'air lente
- Capteurs barométrique double permettant d'afficher le vide en % ou en mBar
- Capteurs d'humidité qui ajustent automatiquement les paramètres de vide en présence de liquides.
- Connectivité WiFi & Bluetooth et 2 ports USB 2.0
- Port pour sonde thermocouple
- Fonctions pré-programmées pour techniques d'infusion (9 choix), de marinage rapide (7 choix), de sous-vide (8 choix), de conservation (7 choix) et sur mesure.
- Un cycle pour le nettoyage et la déshumidification de l'huile et un rappel de changement d'huile

EMBALLEUSES SOUS-VIDE À CLOCHE DE TABLE SÉRIE MX DE MINIPACK

Les emballeuses de nouvelle génération MX de Minipack ont un logiciel à écran tactile offrant un large éventail de modes d'emballages pré-programmés tels que conservation, marinades, infusion et cuisson sous-vide. Trois modèles disponibles avec cuves de grosseurs et barres scellantes différentes.

De plus, elle offre une connectivité intégrée de WiFi et Bluetooth ainsi que deux ports USB 2.0 pour branchement de l'imprimante optionnelle. Un port thermocouple type K est disponible pour le branchement de la sonde de température à cœur optionnelle. L'emballeuse inclus un plateau incliné pour emballage de liquides

SKU#	150110-056	150110-060	150110-057
Minipack Model / Modèle de Minipack	MX2	MX3	MX4
Sealing length / Longueur du scellé	10.4"	2 X 14.25" (lateral/latérales)	2 X 17.75" (lateral/latérales)
Maximum bag size usable / Dimension maximale de sac utilisable	10" X 10"	12" X 14"	14" X 18"
Usable chamber dimensions / Dimensions utiles de l'enceinte	10.6" X 6" X 7"H	13" X 15" X 7"H (+3.5"H from lid/du couvercle)	13.75" X 17.75" X 4.5"H (+3.5"H from lid/du couvercle)
Distance between bars / Largeur entre les barres	-	9.25"	14"
Vacuum Pump / Pompe à Vide	DVP 4.8 m3/h	DVP 8 m3/h	Busch 16 m3/h
Overall dimensions / Dimensions hors tout	16.5" X 12.8" X 9"H	20" X 27" X 21"H	26" X 21.5" X 20"H
Shipping weight / Poids d'expédition	55 lbs	150 lbs	215 lbs
Warranty / Garantie	1 year / an		
Power / Alimentation	120V/60Hz/3.3A	120V/60Hz/7A	120V/60Hz/17A
PRICE / PRIX	\$2450.00	\$5550.00	\$7000.00

PACKAGING / EMBALLAGE

CHAMBER VACUUM SEALERS / EMBALLEUSES SOUS-VIDE À CLOCHE

ATMOVAC ARCTIC-SERIES CHAMBER VACUUM SEALERS

Built tough with a straight forward interface. Our ARCTIC Series will impress you in terms of both Value and Performance.

Built for culinary use, these units feature high end manufacturing with single piece chambers and high quality domed lids.



Features:

- Adjustable vacuum up to 99%
- Adjustable additional vacuum cycle up to 99 seconds
- Oil moisture removal cycle (runs for 15 minutes)
- Adjustable sealing time between 0.5 to 4 seconds
- Built-in analogue vacuum gauge
- Seal bar with double seal strips

EMBALLEUSES SOUS-VIDE À CLOCHE DE TABLE SÉRIE ARCTIC D'ATMOVAC

Construction robuste avec fonctionnement très simple. La série ARCTIC vous impressionnera par sa performance à prix intéressant.

Faits pour utilisation en cuisine commerciale, ces emballeuses ont une cuve d'une pièce sans soudure et sont munies dans couvercle en dôme.

Fonctionnalités:

- Vide ajustable jusqu'à 99%
- Cycle de vide additionnel jusqu'à 99 secondes
- Cycle de déshumidification de l'huile (durée de 15 minutes)
- Temps de scellage ajustable de 0.5 à 4 secondes
- Jauge de vide analogique intégrée au panneau de contrôle
- Barre de scellage à double élément

SKU#	150110-037	150110-038	150110-039
Atmovac Model / Modèle de Atmovac	ARCTIC11	ARCTIC16	ARCTIC16D
Sealing length / Longueur du scellé	11"	16.5"	2 X 16.5" (front-back/devant-arrière)
Maximum bag size usable / Dimension maximale de sac utilisable	10" X 12"	16" X 20"	16" X 20"
Usable chamber dimensions / Dimensions utiles de l'enceinte	12" X 11" X 5.1"H	14.5" X 16.5" X 7"H	18" X 16.5" X 7"H
Distance between bars / Largeur entre les barres	-	-	16"
Vacuum Pump / Pompe à Vide	Busch 8 m3/h	Busch 19 m3/h	Busch 25 m3/h
Overall dimensions / Dimensions hors tout	17.7" X 13.1" X 13.4"H	20.8" X 19.4" X 17.3"H	24.2" X 19.4" X 18.4"H
Shipping weight / Poids d'expédition	90 lbs	145 lbs	174 lbs
Warranty / Garantie	1 year / an		
Power / Alimentation	120V/60Hz/6A	120V/60Hz/17A	120V/60Hz/17A
PRICE / PRIX	\$3550.00	\$4875.00	\$5900.00

PACKAGING / EMBALLAGE

VACUUM SEALER BAGS / SACS POUR EMBALLEUSES SOUS-VIDE



COOK / CHILL BAGS FOR EXTERNAL TYPE VACUUM SEALERS

Features:

- Two-ply, 4 mil (102 µm) thick vacuum bags
- With micro channel nylon mesh liner
- Boilable and microwavable
- Compatible with commercial and household external vacuum sealers
- Available in precut bags or in rolls
- Select from precut bags or rolls

SAC CUISSON / REFROIDISSEMENT POUR EMBALLEUSES DE TYPE SOUS-VIDE EXTERNE

Fonctionnalités:

- Sacs à 2 couches, 4 mil (102 µm) d'épaisseur
- Avec doublure de nylon à micro alvéoles
- Peuvent être utilisés pour cuisson sous-vide et au micro-onde
- Compatibles avec les emballeuses sous-vide externes commerciales et pour la maison
- Disponibles en sacs pré-coupés ou rouleaux

SKU#	DIMENSIONS (OD)	QTY/PK QTEE/PQT	PRICE/PRIX
150115-001	6" X 10"	100	\$25.00
150115-004	6" X 12"	100	\$31.50
150115-002	8" X 12"	100	\$40.00
150115-011	10" X 14"	100	\$60.00
150115-003	11" X 16"	100	\$70.00
150115-006	14" X 20"	50	\$60.00
150115-007	8" X 50' Roll / Rouleau	50ft/pi	\$20.00
150115-008	11" X 50' Roll / Rouleau	50ft/pi	\$30.00
150115-009	15" X 50' Roll/Rouleau	50ft/pi	\$35.00

PACKAGING / EMBALLAGE

VACUUM SEALER BAGS / SACS POUR EMBALLEUSES SOUS-VIDE



CONSERVATION BAGS FOR CHAMBER-TYPE VACUUM SEALERS

Features:

- Two-ply, 3 Mil (76 µm) thick vacuum bags
- Can withstand a maximum temperature of 100°C up to 20 minutes only
- Perfect for food storage in refrigerators or freezers

SAC DE CONSERVATION POUR EMBALLEUSES SOUS-VIDE À CLOCHE

Fonctionnalités:

- Sacs à 2 couches, 3 Mil (76µm) d'épaisseur
- Résistent à une température maximale de 100°C jusqu'à 20 minutes seulement
- Parfait pour la conservation au réfrigérateur ou au congélateur

DIMENSIONS (OD)	QTY/CS QTEE/CS	SKU#	PRICE/PRIX
6" X 7"	2000	150115-027C	\$150.00
6" X 9"	2000	150115-015C	\$155.00
7" X 9"	2000	150115-016C	\$175.00
8" X 10"	2000	150115-017C	\$220.00
8" X 12"	2000	150115-018C	\$255.00
10" X 12"	1000	150115-020C	\$170.00
12" X 14"	1000	150115-024C	\$230.00
12" X 16"	1000	150115-029C	\$260.00
12" X 18"	500	150115-025C	\$155.00
14" X 18"	500	150115-030C	\$195.00
14" X 20"	500	150115-021C	\$195.00
16" X 20"	500	150115-026C	\$220.00



COOK/CHILL BAGS FOR CHAMBER-TYPE VACUUM SEALERS

Features:

- Two-ply, 3 Mil (76 µm) thick vacuum bags
- Lamination of a Nylon ply and a Polyethylene ply using a high-temperature adhesive
- Withstand a maximum temperature of 90°C for many hours, perfect for sous-vide cooking
- Each bag is stamped "Cook/Chill Bag"

SACS CUISSON/REFROIDISSEMENT POUR EMBALLEUSES SOUS-VIDE À CLOCHE

Fonctionnalités:

- Sacs à 2 couches, 3 Mil (76µm) d'épaisseur
- Lamination d'une couche de Nylon et d'une couche de Polyéthylène avec un adhésif haute-température
- Résistent à une température maximale de 90°C durant plusieurs heures, parfait pour la cuisson sous-vide
- Chaque sac est estampé "Sac Cuisson/Refroidissement"

DIMENSIONS (OD)	QTY/CS QTEE/CS	SKU#	PRICE/PRIX
6" X 7"	2000	150115-027T	\$190.00
6" X 9"	100	150115-015B	\$20.00
6" X 9"	2000	150115-015T	\$270.00
7" X 9"	2000	150115-016T	\$285.00
8" X 10"	2000	150115-017T	\$355.00
8" X 12"	100	150115-018B	\$31.50
8" X 12"	2000	150115-018T	\$410.00
10" X 12"	100	150115-020B	\$40.00
10" X 12"	1000	150115-020T	\$270.00
12" X 14"	100	150115-024B	\$52.50
12" X 14"	1000	150115-024T	\$360.00
12" X 16"	1000	150115-029T	\$425.00
12" X 18"	500	150115-025T	\$240.00
14" X 18"	500	150115-030T	\$285.00
14" X 20"	500	150115-021T	\$315.00
16" X 20"	500	150115-026T	\$355.00

PACKAGING / EMBALLAGE

VACUUM SEALER BAGS / SACS POUR EMBALLEUSES SOUS-VIDE



BIODEGRADABLE COOK/CHILL VACUUM BAGS

These new biodegradable bags will fully decompose in landfills under anaerobic conditions within 26 months. They are puncture resistant and have a high oxygen barrier. Note that they are not recyclable or compostable. Three sizes to choose from.

Features:

- Biodegrades within 26 month in landfill conditions
- Cook/Chill bags
- High oxygen barrier
- Very strong, puncture resistant



SACS CUISSON-REFROIDISSEMENT BIODÉGRADABLES

Ces nouveaux sacs se décomposent complètement dans les milieux anaérobique des sites d'enfouissements en 26 mois. Ils sont résistants aux perforations et ont une haute barrière à l'oxygène. Notez qu'ils ne sont pas recyclables ni compostables. Trois grandeurs disponibles.

Fonctionnalités:

- Biodégradables en 26 mois en site d'enfouissement
- Type Cuisson/Refroidissement
- Haute barrière à l'oxygène
- Très résistants à la perforation

SKU#	DIMENSIONS (OD)	QTY/PK QTEE/PQT	PRICE/PRIX	COST PER BAG / COÛT AU SAC
150115-095B	7" X 9"	100	\$30.00	\$0.30
150115-095		3000	\$745.00	\$0.25
150115-096B	8" X 12"	100	\$40.00	\$0.40
150115-096		2000	\$645.00	\$0.33
150115-097B	12" X 14"	100	\$65.00	\$0.65
150115-097		1000	\$560.00	\$0.56

PACKAGING / EMBALLAGE

VACUUM SEALER BAGS / SACS POUR EMBALLEUSES SOUS-VIDE



DISPOSABLE PLASTIC COVERS FOR SHEET/PAN RACKS

Features:

- Made of 1.25 Mil thick polyethylene
- Protects your racks from dust
- Comes in a roll of 100 covers of 28" X 22" X 78"H.

HOUSES JETABLES POUR ÉCHELLES À PÂTISSERIE

Fonctionnalités:

- En polyéthylène avec une épaisseur de 1.25 Mil
- Protège vos chariots contre la poussière et les contaminants
- En rouleau pratique de 100 housses de 28" X 22" X 78"H.

SKU#	DESCRIPTION	QTY/PK QTEE/PQT	PRICE/PRIX
150115-076	Disposable plastic covers / Housses jetables	100/RL	\$165.00



BREATHABLE SHRINKABLE BAGS FOR CHAMBER-TYPE VACUUM SEALERS

Specially designed for poultry. It's high oxygen transfer rate permits odours to dissipate when it is impossible to use a full vacuum. This bag also respects government standards for oxygen protection and is CFIA approved with regards towards fresh smoked fish.

Features:

- High oxygen permeability
- Shrinks between 25 and 45% in size
- Submerge in 90°C water for 3 seconds for shrinking to occur

SACS THERMORÉTRACTABLES RESPIRABLES POUR EMBALLEUSE SOUS-VIDE À CLOCHE

Sac perméable à l'air pour volaille et poisson fumé. Ce sac respecte aussi le taux de perméabilité à l'oxygène exigé par les gouvernements et est approuvé ACIA pour les emballages de poisson fumé frais. Un taux de transmission d'oxygène élevé permet aux odeurs de se dissiper lorsqu'il est impossible de faire un sous vide complet. Parfait pour emballer les volailles.

Fonctionnalités:

- Haute perméabilité d'oxygène
- Rétraction de 25 à 45% de la grandeur initiale
- Submerger durant 3 secondes dans un bain d'eau à 90°C pour rétraction

SKU#	DIMENSIONS (OD)	QTY/PK QTEE/PQT	PRICE/PRIX
65 microns thickness/épaisseur			
150115-092B	265 X 400 mm (10.2" X 15.7")	100	\$70.00

PACKAGING / EMBALLAGE

VACUUM SEALER BAGS / SACS POUR EMBALLEUSES SOUS-VIDE



SHRINKABLE BAGS FOR CHAMBER-TYPE VACUUM SEALERS

Features:

- High barrier and transparency
- Shrinks between 25 and 45% in size
- Submerge in 90°C water for 3 seconds for shrinking to occur

SACS THERMORÉTRACTABLES POUR EMBALLEUSE SOUS-VIDE À CLOCHE

Fonctionnalités:

- Haute barrière et grande transparence
- Rétraction de 25 à 45% de la grandeur initiale
- Submerger durant 3 secondes dans un bain d'eau à 90°C pour rétraction

SKU#	DIMENSIONS (OD)	QTY/PK	QTEE/PQT	PRICE/PRIX
45 microns thickness/épaisseur				
150115-082B	275 X 450 mm (10.9" X 17.8")	100		\$53.50
150115-084B	350 X 500 mm (13.8" X 19.7")	100		\$72.50



METALLIZED FOIL BAGS

Protect your dehydrated or freeze dried food products with these bags. The laminated metallized polyester material prevents oxygen, light and moisture to penetrate into the bag to spoil the food. Perfect for long term storage.

Bags can be vacuum sealed with any chamber-style vacuum sealer or simply sealed with an impulse sealer. When sealing with an impulse sealer we recommend adding oxygen absorbers before sealing to remove residual oxygen left in the bag.

Choose from standard bags with tear notch or re-closable bags with Ziplock. Sold in packs of 100.

Features:

- Heavy-gauge 4.48 mil thick bags
- Food grade
- Provides light, odor, oxygen and moisture protection
- Provides extended shelf life of food products

SACS MÉTALISÉS DE CONSERVATION


Protéger vos aliments déshydratés et lyophilisés avec ces sacs de conservation. La pellicule laminée de polyester métallisé empêche l'oxygène, la lumière et l'humidité de pénétrer le sac une fois scellé. Permet l'entreposage à long terme.

Les sacs peuvent être emballé sous-vide à l'aide d'une emballeuse à cloche ou simplement scellé avec nos scelleuses à impulsion thermique. Si vous utilisez une scelleuse à impulsion, Il est fortement recommandé d'ajouter des absorbeurs d'oxygène dans le sac au préalable pour enlever l'oxygène résiduel.

Choisir les sacs standards avec encoche de déchirement ou les sacs refermables avec fermeture Ziplok. Vendus en paquets de 100.

Fonctionnalités:

- Sacs robustes avec 4.48 mil d'épaisseur
- Grade alimentaire
- Protège contre la lumière, odeurs, oxygène et l'humidité
- Augmente substantiellement la durée de conservation des aliments

SKU#	DIMENSIONS (OD)	VOLUME	RECOMMENDED QTY OXYGEN ABSORBERS / QTEE D'ABSORBEURS D'OXYGÈNE RECOMMANDÉS	PRICE / PRIX
Ziplock bags with tear notch / Sacs Ziplock avec encoche de déchirement				
150115-113	6" X 10.5"	475mL (pint)	1 X 100 cc	\$20.00 / 100
150115-114	8" X 13.5"	950mL (quart)	2 X 100 cc	\$30.00 / 100
150115-115	11" X 17.5"	3.78L (gallon)	3 X 100 cc	\$45.00 / 100
ACCESSORIES / ACCESSOIRES				
150115-116			Oxygen absorbers, 100 cc / Absorbeurs d'oxygène, 100 cc	\$13.50 / 100

PACKAGING / EMBALLAGE

VACUUM SEALER BAGS / SACS POUR EMBALLEUSES SOUS-VIDE

LAMINATED DELI CARBOARDS

Great for presenting packaged products such as smoked salmon, meat patty, sliced cheese or frozen meat or to provide a support when packaging soft goods for easy shelving. Grease-proof. Two colors to choose from.

CARTONS ALIMENTAIRE LAMINÉS

Pour la présentation vos produits emballés tels que saumon fumé, petits pâtés, fromage en tranches, viandes congelées ou tout autre produit qui a besoin d'un support adéquat dans vos comptoirs. Résistent à la graisse. Deux couleurs disponibles.



SKU#	DIMENSIONS (OD)	QTY/PK / QTEE/PQT	PRICE / PRIX
Shiny gold topside and matte white backside / Un côté doré brillant et l'autre blanc mat			
150100-010A	4.75" X 6"	50	\$25.00
150100-010		500	\$145.00
150100-013A	6.25" X 9"	50	\$42.00
150100-013		500	\$250.00
Shiny Black both sides / Noir lustré de chaque côté			
150100-015A	4.75" X 6"	50	\$25.00
150100-015		500	\$152.50
150100-017A	6.25" X 9"	50	\$45.00
150100-017		250	\$133.50

COLOR-BACKED VACUUM SEALER BAGS

Use these bags to give a premium classic look to your food products. Also, their heavy-gauge thickness provide good puncture resistance.

Bags can be vacuum sealed with any chamber-style vacuum sealer or simply sealed with an impulse sealer. Two colors to choose from.

SACS À FONDS DE COULEUR

Utilisez ces sacs pour mettre en valeur vos produits avec un emballage haut de gamme de style classique. De plus grâce à leur épaisseur, ils sont très résistants à la perforation.

Les sacs peuvent être emballé sous-vide à l'aide d'une emballeuse à cloche ou simplement scellé avec nos scelleuses à impulsion thermique. Deux couleurs disponibles.



SKU#	DIMENSIONS (OD)	THICKNESS / EPAISSEUR	QTY/PK / QTEE/PQT	PRICE / PRIX
Bag with Black Backing / Sacs à Fond Noir				
150115-119A	7" X 9"	4 mil (101µm)	100	\$21.50
150115-120A	8" X 12"		100	\$31.50
Bag with Gold Backing / Sacs à Fond Doré				
150115-124A	7" X 9"	3.5 mil (89µm)	100	\$21.50
150115-125A	8" X 12"		100	\$31.50

PASTRY / PATISSERIE

3D MOULDS / MOULES 3D

A selection of Silikomart silicone moulds suitable for oven, refrigerator and blast chiller which can resist a temperature range between -60°C and 230°C. Moulds are washable in dishwasher and are guaranteed for frequent use.

Une sélection de moules en silicone de Silikomart allant au four, réfrigérateur et en cellule de congélation rapide. Résistent à une échelle de température de -60°C à 230°C. Ils sont lavable au lave-vaisselle et sont robustes pour utilisations fréquentes.

SKU#	DESCRIPTION	DIMENSIONS / VOLUME	PRICE / PRIX
130140-001	Cloud shape mould / Moule style nuage (1 portion) 	 200 X 200 X 55 mm H 1 X 1600mL	\$65.00
130140-002	Cubik Mould / Moule cubique (1 portion) 	 172 X 172 X 50 mm H 1 X 1400mL	\$50.00
130140-003	Quenelles shape Mould / Moule à Quenelles (12 portions) 	 63 X 29 X 28 mm H 12 X 24mL	\$27.50
130140-005	Ice Cream Pop Mould / Moule à Friandises Glacées (12 portions) 	 93 X 48.5 X 25 mm H 12 X 89mL	\$85.00
130140-006	Mini Ice Cream Pop Mould / Moule à Mini Friandises Glacées (16 portions) 	 69 X 38 X 18 mm H 16 X 37mL	\$85.00
130140-007	Stone shape mould / Moule style pierre (8 portions) 	 65 dia X 30 mm H 8 X 83mL	\$27.50
130140-008	Egg shape mould / Moule style oeuf (12 portions) 	 34 dia X 47 mm H 12 X 30mL	\$27.50
130140-009	Dome shape mould / Moule style dôme (15 portions) 	 40 dia X 40 mm H 15 X 40mL	\$30.00

PASTRY / PATISSERIE
VARIOUS TOOLS / OUTILS VARIÉS



PLASTIC SAUCE FUNNEL

This economical funnel has a valve and a handle to control when filling. Includes 3 different size nozzles (4, 7, 10 mm) for use with liquids, fondants, jellies, chocolate and creams. Includes a sturdy plastic holder. Dishwasher safe.

ENTONNOIR EN PLASTIQUE

Cet entonnoir économique est muni d'une valve et d'une poignée pour un contrôle du dosage. Trois buses (4, 7 et 10 mm) sont comprises pour utilisation avec fondants, gelées, chocolat et crèmes. Inclus également un support robuste de plastique.

SKU#	CAPACITY/ VOLUME	DIMENSIONS	NOZZLES INCLUDED / BUSES INCLUSES	PRICE / PRIX
130120-021	0.8L	5" dia X 5"H	4, 7 & 10 mm dia	\$65.00

1.9L SS SAUCE FUNNEL

This funnel has a valve and a handle to control when filling and comes with 3 different size nozzles (4, 6, 8 mm). Includes a stand and can be dismantled for cleaning.

ENTONNOIR À PISTON EN INOX DE 1.9L

Cet entonnoir robuste est muni d'une valve et d'une poignée pour un contrôle du dosage et inclus trois buses (4, 6 et 8 mm). Démontable pour nettoyage et inclus un support.



SKU#	CAPACITY/ VOLUME	DIMENSIONS	NOZZLES INCLUDED / BUSES INCLUSES	PRICE / PRIX
130120-024	1.9L	11" dia X 9.5"H	4, 6 & 8 mm dia	\$180.00



STAINLESS STEEL 3-PART SIEVES

These 3 part sieves can be taken apart for easy cleaning and are entirely made of stainless steel. Can be used for various food products such as sifting sugar and flour, removing lumps from purées, etc.

Two sizes to choose from both with #20 mesh sieves.

TAMIS DÉMONTABLE EN INOX

Ensembles 3 pièces démontables et entièrement en acier inox pouvant être nettoyés facilement. Peut être utilisés pour le tamisage de divers produits alimentaires tels que le sucre et la farine, les purées, etc...

SKU#	CAPACITY/ VOLUME	PRICE / PRIX
340100-001	11.8"	\$145.00
340100-002	15.75	\$190.00
ACCESSORIES / ACCESSOIRES		
340100-001A	Replacement 11.8" mesh insert / Grille de remplacement de 11.8"	\$45.00
340100-002A	Replacement 15.75" mesh insert / Grille de remplacement de 15.75"	\$60.00

PASTRY / PATISSERIE
VARIOUS TOOLS / OUTILS VARIÉS



FIBER GLASS AND SILICONE MIX BAKING MATS

- Withstands temperatures up to 230°C
- Multi-purpose, non-stick, flexible mat bakes & browns evenly.
- Replaces parchment paper and greasy sprays when baking

FEUILLES DE CUISSON EN MÉLANGE SILICONE-FIBRE DE VERRE

- Résiste à une température jusqu'à 249°C (480°F)
- Pour usage multiple, anti-adhésif et flexible qui donne une cuisson uniforme.
- Remplace le papier parchemin et les aérosols gras pour la cuisson

SKU#	DIMENSIONS	PRICE / PRIX
130120-078	12.3" X 20"	\$35.00
130120-079	16.5" X 24.5"	\$50.00



DISPOSABLE PLASTIC COVERS FOR SHEET/PAN RACKS

Features:

- Made of 1.25 Mil thick polyethylene
- Protects your racks from dust
- Comes in a roll of 100 covers of 28" X 22" X 78"H.

HOUSES JETABLES POUR ÉCHELLES À PÂTISSERIE

Fonctionnalités:

- En polyéthylène avec une épaisseur de 1.25 Mil
- Protège vos chariots contre la poussière et les contaminants
- En rouleau pratique de 100 housses de 28" X 22" X 78"H.

SKU#	DESCRIPTION	QTY/PK QTEE/PQT	PRICE/PRIX
150115-076	Disposable plastic covers / Housses jetables	100/RL	\$125.00


TEXTURIZING AGENTS / AGENTS TEXTURATEURS

SPHERIFICATION AGENTS / AGENTS POUR LA SPHÉRIFICATION

SKU#	DESCRIPTION	CHARACTERISTICS / CARACTERISTIQUES	QTY / QTEE	PRICE / PRIX
640105-001P	PowderForTexture® Sodium Alginate / Alginat de Sodium	 <p>Typically used for: spherification and reverse spherification. Characteristics/Application: Most commonly used with calcium chloride setting bath to make caviar/spheres. Also used at 0.5% in water solution to create setting bath for reverse spherification. Usage: 0.5 - 1%</p>	454g	\$140.00
640105-001S			<p><i>Utilisé pour:</i> Sphérifications standard et inversée. Caractéristiques d'utilisation: Habituellement utilisé conjointement avec un bain de trempage de chlorure de calcium pour la fabrication de perles et de sphères. Pour la sphérification inversée faire un bain de trempage dans un ratio de 0.5% et de l'eau. Ratio d'utilisation: 0.5 à 1%</p>	60g
640105-002K	PowderForTexture® Calcium Lactate / Lactate de Calcium	 <p>Typically used for: reverse spherification. Characteristics/applications: soluble in cold liquids and can be used with acidic, high alcohol, or fatty mediums. Usage level: 2%</p>	1Kg	\$140.00
640105-002S			<p><i>Utilisé pour:</i> sphérification inversée. Caractéristiques d'utilisation: soluble dans un liquide froid et peut être utilisé dans les milieux acides, à haute teneur en alcool ou de gras. Ration d'utilisation: 2%</p>	50g
640105-038K	PowderForTexture® Calcium Chloride / Chlorure de Calcium	 <p>Typically used for: spherification. Characteristics/applications: Setting bath for spherification, with sodium alginate enhanced liquids. Usage level: 0.6% dissolved in water</p>	1Kg	\$18.00
		<p><i>Utilisé pour: sphérification.</i> Caractéristiques d'utilisation: sert de bain de trempage avant l'ajout d'alginate de sodium pour la formation de perles Ration d'utilisation: 0.6% dissout dans l'eau</p>		

TEXTURIZING AGENTS / AGENTS TEXTURATEURS

GELLING AGENTS / AGENTS GÉLIFANTS




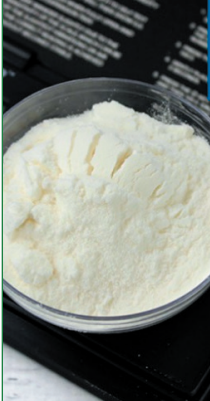
SKU#	DESCRIPTION	CHARACTERISTICS / CARACTERISTIQUES	QTY / QTEE	PRICE / PRIX
640105-003P	PowderForTexture® Agar Agar	 <p>Typically used for: thickening, heat stable gels, fluid gels and stabilize emulsions. Application/characteristics: Heat resistant and creates firm, brittle gels. Tolerates salt, sugar, alcohol and acid environments. Sets at 35°-45°C. Melts again at 85°C. Usage level: 0.5 - 3% / <i>Utilisé pour: épaissir, production de gels stable à la chaleur, gels fluides, production d'émulsions stables</i> <i>Caractéristiques d'utilisation: Résistant à la chaleur et permet la création de gels fermes et fragiles. Tolère la présence de sel, sucre alcool et milieux acides. Se solidifie entre 35° et 45°C et fond à 85°C.</i> Ratio d'utilisation: 0.5 à 3%</p>	250g	\$60.00
640105-003S			25g	\$7.00
640105-010P	PowderForTexture® Iota-Carrageen / Carraghénine en poudre	 <p>Typically used for: soft, elastic gels in the presence of calcium. Characteristics/applications: Sets at 40-70°C degrees. Gels milk, pineapple, panna cotta and creates dairy foams. Combine with kappa for set jellies. Usage level: 1-3% / <i>Utilisé pour: fabrication de gels souple et élastique en présence de calcium</i> <i>Caractéristiques d'utilisation: Se solidifie entre 40° et 70°C. Peut gélifier du lait, panna cotta et créer des émulsions avec produits laitiers.</i> Ration d'utilisation: 1 à 3%</p>	250g	\$90.00
640105-010S			70g	\$30.00
640105-027P	PowderForTexture® Kappa-Carrageen / Carraghénine-Kappa en poudre	 <p>Typically used for: forms strong, brittle gels in the presence of potassium or milk proteins. Characteristics/Application: Sets at 30-60°C. Best mixed with locust bean gum to increase elasticity. Melts at 40°- 75°C Usage: 1.5% / <i>Utilisé pour: fabrication de gels fermes et fragiles en présence de potassium ou de protéines de lait. Caractéristiques d'utilisation: Se solidifie entre 30° et 60°C. Pour améliorer l'élasticité il suffit de mélanger avec de la gomme de caroube. Redevient liquide entre 40° et 75°C</i> Ration d'utilisation: 1.5%</p>	500g	\$95.00
640105-027S			50g	\$30.00
640105-009P	PowderForTexture® Methocel F50	 <p>Methocel F50 hydrates in temperatures less than 24°C, gels between 63-68°C and melts below 34°C. F50 is a gelling agent that gels when hot and becomes a liquid when it cools. Also acts as a thickener when cold. Ideal for making a hot ice cream, stable foams and instant noodles by adding a drizzle of mix into hot stock. Le Methocel forme un gel semi ferme à température entre 63 et 68°C et redevient liquide sous 34°C. Idéal pour faire de la crème glacée chaude, des émulsions stables et peut faire des nouilles instantanées en ajoutant la poudre à un bouillon chaud.</p>	500g	\$100.00
640105-054P	PowderForTexture® Apple Pectin Powder / Pectine de Pomme en poudre	 <p>Pectin is a gelling, thickening and stabilizing additive in food that is most commonly derived from fruit such as apples or citrus. Pectin Powder requires specific levels of sugar and acid in order to gel. Pectin Powder gives gelling structure to jams and jellies, particularly quick cooking jams. It is also used in low-fat baked goods as a fat substitute and helps to suspend fruit in liquid smoothies and yogurt drinks. La Pectine est un additif alimentaire qui gélifie, épaissit et stabilise, le plus souvent dérivée de fruits tels que pommes ou agrumes. Elle requiert des niveaux de sucre précis pour gélifier. Elle donne une structure de gel aux confitures et gelées, surtout les confitures à cuisson rapide. Elle est aussi utilisée dans les pâtisseries faibles en gras pour remplacer le gras, et aide à suspendre les fruits dans les smoothies et boissons de yogourt.</p>	454g	\$20.00
640105-034K	PowderForTexture® Modified Cornstarch, Pure-Cote B790 / Amidon modifié de maïs, Pure-Cote B790	 <p>Forms clear, flexible films without hydration or cooking / Crée des films clairs et flexibles sans hydratation ou cuisson</p>	1Kg	\$75.00

TEXTURIZING AGENTS / AGENTS TEXTURATEURS

STABILIZERS / AGENTS STABILISANTS

SKU#	DESCRIPTION	CHARACTERISTICS / CARACTERISTIQUES	QTY / QTEE	PRICE / PRIX	
640105-028P	PowderForTexture® Ice Cream Stabilizer I30 / Stabilisant à Crème Glacée I30		Usage is 0.5% (5g) per 1 kg of ice cream Ratio de 0.5% (5 g) par 1 kg de crème glacée	1Kg	\$230.00
640105-028S				70g	\$35.00
640105-029P	PowderForTexture® Sorbet Stabilizer N64 / Stabilisant à Sorbet N64		Usage is 0.3% (3g) per 1 kg of sorbet. Ratio de 0.3% (3 g) par 1 kg de sorbet.	1Kg	\$230.00
640105-029S				70g	\$35.00
640105-048P	PowderForTexture® Whipped Cream Stabilizer / Stabilisant à Crème Fouettée		Usage level of 1% Ratio d'utilisation de 1%	700g	\$85.00
640105-048S				60g	\$20.00
640105-043S	PowderForTexture® Arabic Gum / Gomme Arabique		A fine white powder derived from the hardened sap of the acacia tree, used primarily as a stabilizer. Gum Arabic is flavourless and prolongs the shelf life of products. It is used most extensively in the production of soft drinks. Used for cocktails to create a gum syrup to create a smooth, silky texture to cocktail creations. <i>Fine poudre dérivée de la sève de l'Acacia utilisée principalement comme agent stabilisant, elle est sans saveur et prolonge la durée de conservation des aliments. Couramment utilisée dans la production de boissons gazeuses, de crème glacée à faible gras pour donner de la fermeté, dans le glaçage de gâteau pour donner une texture lisse et dans les bonbons de gélatine pour la texture moelleuse.</i>	55g	\$20.00



TEXTURIZING AGENTS / AGENTS TEXTURATEURS
THICKENING & FOAMING AGENTS / AGENTS EPAISSISSEURS ET EMULSIFIANTS

SKU#	DESCRIPTION	CHARACTERISTICS / CARACTERISTIQUES	QTY / QTEE	PRICE / PRIX
640105-005P	PowderForTexture® Guar Gum / Gomme de Guar 	<p>Typically used for: thickening, emulsifying and stabilizing mixtures. Characteristics/Application: Very stable, quick acting thickener. Tolerates salt and sugar. Usage level: 0.2-0.5%</p> <p><i>Utilisé pour: épaissir, émulsifier et stabiliser des mélanges</i> <i>Caractéristiques d'utilisation:</i> <i>Un agent épaississant très stable et qui agit rapidement.</i> <i>Tolère la présence de sel et de sucre.</i> <i>Ration d'utilisation: 0.2 à 0.5%</i></p>	300g	\$25.00
640105-006S	PowderForTexture® Locust Bean Gum / Gomme de Caroube 	<p>Typically used for: Thickener, often used in ice cream. Elastic gel when mixed with xanthan 1:1 ratio. Characteristics/application: Good for freeze/thaw applications. Retards ice crystal formation in frozen products. Usage level: 0.1 - 1.0%. And 0.3% for sorbets.</p> <p><i>Utilisé pour: Agent épaississant souvent utilisé pour la crème glacée.</i> <i>Donne des gels élastiques lorsqu'utilisé avec de la gomme de xanthane dans un ratio 1 pour 1. Caractéristiques d'utilisation: Excellent pour les applications de gel/dégel. Retarde la création de cristaux de glace dans les produits congelés.</i> <i>Ration d'utilisation: 0.1 à 1.0% et de 0.3% pour les sorbets</i></p>	50g	\$50.00
640105-008P	PowderForTexture® Xanthan / Xanthane 	<p>Typically used for: Thicken and stabilize suspensions or emulsions. Characteristics/Application: Soluble in hot or cold water. Stable over a range of pH and temperatures. Usage: 0.25 - 1.5%</p> <p><i>Utilisé pour:</i> <i>Épaissir et stabiliser des suspensions et des émulsions</i> <i>Caractéristiques d'utilisation: Soluble en eau chaude ou froide.</i> <i>Stable dans une large échelle de pH et de température.</i> <i>Ratio d'utilisation: 0.25 à 1.5%</i></p>	400g	\$40.00
640105-007S	PowderForTexture® Tapioca Maltodextrine de Tapioca 	<p>Typically used for: Transforming fatty/oily liquids into powders. Characteristics/Application: Stabilize high-fat/oil ingredients which can then be transformed into powders i.e. truffle oil, chocolate, bacon fat, olive oil. Dissolves in the presence of water. Usage level: 20-80%</p> <p><i>Utilisé pour: Transformer des liquides gras/huileux en poudre.</i> <i>Caractéristiques d'utilisation: Permet de stabiliser des produits hautement gras ou huileux pour les transformer en poudrestels que l'huile de truffe, d'olive, gras de bacon, chocolat, etc...</i> <i>Se dissout en présence d'eau.</i> <i>Ration d'utilisation: 20 à 80%</i></p>	454g	\$50.00

TEXTURIZING AGENTS / AGENTS TEXTURATEURS
THICKENING & FOAMING AGENTS / AGENTS EPAISSISSEURS ET EMULSIFIANTS

SKU#	DESCRIPTION	CHARACTERISTICS / CARACTERISTIQUES	QTY / QTEE	PRICE / PRIX
640105-011P	PowderForTexture® Soy Lecithin / Lécithine de Soja	 <p>Typically used for: foams and airs Characteristics/Application: Strong emulsifier and stabilizer a mix that normally would separate. Makes foams and airs like lemon, lime, soy, etc. Usage: 0.3-0.6%</p> <p><i>Utilisé pour: Créer des émulsions aériennes</i> <i>Caractéristiques d'utilisation: Emulsifiant puissant et stabilise les mélanges qui ont tendance à se séparer. Permet de faire des écumes aériennes stables. Ratio d'utilisation: 0.3 à 0.6%</i></p>	300g	\$42.50
640105-011S			50g	\$15.00
640105-041P	PowderForTexture® Versawhip 600K Soy Protein / Protéine de Soja	 <p>Typically used for: creating eggless foams and soft/crisp meringues. Provides twice the aerating capability vs egg whites. Usage: 1-2%</p> <p><i>Utilisé pour: Créer des mousses sans oeufs et des meringues</i> <i>Donne des gels élastiques lorsqu'utilisé avec de la gomme de xanthane dans un ratio 1 pour 1.</i> <i>Caractéristiques d'utilisation: Possède deux fois la puissance d'aération que les blancs d'oeufs. Ratio d'utilisation: 1 à 2%</i></p>	150g	\$70.00
640105-032K	PowderForTexture® Ultra-Tex 8 Tapioca Starch / Amidon de Tapioca	 <p>Thicken and stabilize liquids and emulsions. Characteristics/application: Ultratex 8 is similar to Ultratex 3 but reacts better to acidic mediums. It uses less quantity, producing a better mouth feel Usage level: 1- 3%</p> <p><i>Pour épaissir et stabiliser des liquides et des émulsions</i> <i>Caractéristiques d'utilisation: Similaire à l'Ultra-tex 3 mais réagit mieux en milieu acide. Requiert une plus faible concentration et donne une sensation en bouche plus crémeuse.</i> <i>Ratio d'utilisation: 1 à 3%</i></p>	1kg	\$140.00

TEXTURIZING AGENTS / AGENTS TEXTURATEURS
THICKENING & FOAMING AGENTS / AGENTS EPAISSISSEURS ET EMULSIFIANTS

SKU#	DESCRIPTION	CHARACTERISTICS / CARACTERISTIQUES	QTY / QTEE	PRICE / PRIX
640105-036P	PowderForTexture® Glycerine Flakes / Flocons de Glycérine	 <p>Glycerin flakes are a white powdery flake used as an emulsifier for water and oil. However, despite the name, it doesn't contain any glycerin. Glycerin flakes are high stability emulsifiers composed of monoglyceride and diglyceride taken from the fats of glycerin and fatty acids. They are used primarily to emulsify water and oil. Must be dissolved in 60°C oil before being added to water (1g for 50g of oil). /</p> <p><i>Utilisés pour émulsifier l'eau et l'huile. Malgré son nom, ce produit ne contient aucune glycérine. Les Flocons de Glycérine sont des émulsifiants très stables, composés de monoglycérides et de diglycérides extraits des gras de glycérols et d'acides gras. Ils sont principalement utilisés pour émulsifier l'eau et l'huile. Ils doivent être dissous dans l'huile à 60°C avant d'être ajoutés à l'eau (1g pour 50g d'huile)</i></p>	300g	\$25.00
640105-044K	PowderForTexture® Ultra-Sperse 3	 <p>Made from Tapioca, Ultrasperse 3 is a fine white powder used as a thickening agent that is a natural, cold water swelling starch. The qualities imparted by Ultrasperse 3 do not deteriorate when a product is frozen and thawed. The creamy mouth-feel and clean flavour make it suitable for use in instant soups, sauces and gravies. Usage: 4-8%</p>	1Kg	\$70.00
640105-044P		<p><i>Utilisé pour: Epaissir liquides et préparations avec ou sans chaleur</i> <i>Caractéristiques d'utilisation: Epaissis dans les liquides froids. Ne change pas la saveur du liquide. Donne une texture lisse et luisante. Donne également une sensation en bouche riche et crémeuse sans modifier la saveur d'origine.</i> <i>Ratio d'utilisation: 4 à 8%</i></p>	145g	\$30.00




TEXTURIZING AGENTS / AGENTS TEXTURATEURS

VARIOUS ADDITIVES / ADDITIFS VARIES

SKU#	DESCRIPTION	CHARACTERISTICS / CARACTERISTIQUES	QTY / QTEE	PRICE / PRIX
640105-019	PowderForTexture® Transglutaminase 	Transglutaminase RM is a white flavourless powder that's an enzyme, used to bind different types of protein together. <i>Un ingrédient de base pour les chefs partout dans le monde, cette enzyme connecte les morceaux de viande en un solide, les rendant prêts à cuire.</i>	1Kg	\$145.00
640105-015	Activa RM® Transglutaminase 	Additive suitable to bond meat, poultry and fish proteins. <i>Colle alimentaire permettant de lier des protéines de volaille, de viande ou de poisson.</i>	1Kg	\$185.00
640105-016	Activa GS® Transglutaminase 	Same as Activa RM but with greater bonding strength for large cuts <i>Similaire à Activa RM mais plus puissant pour de plus large pièces de viande.</i>	1Kg	\$200.00
640105-035K	Crisp Film Modified Cornstarch/ Amidon modifié de maïs 	Adds crispness to batters and other breaded applications Usage level: Replace 10% of the flour content in a batter. At 10% of a recipe for wafers. <i>Rend les pâtes à frires plus croustillantes Ration d'utilisation: remplacez 10% de la teneur en farine par le produit</i>	1Kg	\$55.00
640105-037S	PowderForTexture® Egg White Albumen / Blanc d'oeuf en poudre 	Shelf stable powder which re-constitutes in liquids To rehydrate egg whites, combine 2 tsp. egg white powder with 2 tbsp. warm water to create roughly 1 oz. of egg white. <i>Poudre de longue conservation qui se réhydrate facilement Pour réhydrater, mélanger 2 cuil à thé de poudre dans 2 cuil à table d'eau chaude afin de créer environ 1 oz de blanc d'oeuf</i>	45g	\$13.50




TEXTURIZING AGENTS / AGENTS TEXTURATEURS

VARIOUS ADDITIVES / ADDITIFS VARIÉS

SKU#	DESCRIPTION	CHARACTERISTICS / CARACTERISTIQUES	QTY / QTEE	PRICE / PRIX
640105-050	Liquid Pectinex Ultra SP-L / Pectinex Liquide, Ultra SP-L 	Clarify fruit juices or make the perfect french fry with this liquid used in molecular cuisine. Liquid Pectinex is made of enzymes and is traditionally used in juice manufacturing. It works by breaking down plant cell wall structure, creating tender fruit and vegetables. It is used in molecular cooking to clarify juice, dissolve the membrane on segments of citrus fruit, or create a delicate fruit gelée. <i>Clarifiez les jus de fruits ou préparez des frites parfaites avec ce liquide utilisé dans la cuisine moléculaire. Le Pectinex liquide est constitué d'enzymes et est traditionnellement utilisé dans la fabrication du jus. Il fonctionne en brisant la structure de la paroi cellulaire végétale, créant des fruits et légumes tendres. Il est utilisé dans la cuisine moléculaire pour clarifier le jus, dissoudre la membrane sur les segments d'agrumes ou créer une délicate gelée de fruit.</i>	125mL	\$50.00
640105-049P	PowderForTexture® Malic Acid / Acide Malique 	Malic acid is a component of many of the foods that we eat daily. Malic acid is a white powder derived from unripe fruit and it produces the characteristic sour flavour in green apples, rhubarb, cherries, and grapes. It can be blended with other food acids, sugars, flavourings, and seasonings to enhance flavour or to create unique flavour experiences. <i>L'acide malique est présent dans plusieurs aliments que nous mangeons tous les jours. Il s'agit d'une poudre blanche dérivée de fruits non mûrs, qui produit la saveur acidulée caractéristique des pommes vertes, de la rhubarbe, des cerises et des raisins. Elle peut être incorporée à d'autres acides alimentaires, aux sucres, aux arômes et aux assaisonnements pour relever les parfums et créer des expériences gustatives uniques.</i>	454g	\$30.00
640105-042K	PowderForTexture® Citric Acid powder / Acide Citrique en poudre 	Typically used for: Adjust pH of a solution so it can be used with other hydrocolloids. Characteristics/Application: Citric acid can be added to ice cream as an emulsifying agent to keep fats from separating, to caramel to prevent crystallization, or to recipes in place of fresh lemon juice. Usage level: 1-4% <i>Utilisé pour: Ajuster le pH d'une solutions afin de pouvoir l'utiliser avec d'autres hydrocolloïdes. Caractéristiques d'utilisation: L'acide citrique peut être ajouté à la crème glacée comme agent émulsifiant qui prévient les gras de se séparer. On peut également ajouter aux caramels pour prévenir la cristallisation. Il peut aussi remplacer le jus de lime dans une recette.</i> <i>Ration d'utilisation: 1 à 4%</i>	1Kg	\$35.00

TEXTURIZING AGENTS / AGENTS TEXTURATEURS

VARIOUS ADDITIVES / ADDITIFS VARIÉS

SKU#	DESCRIPTION	CHARACTERISTICS / CARACTERISTIQUES	QTY / QTEE	PRICE / PRIX
640105-039K	PowderForTexture® Sodium Citrate / Citrate de Sodium	 <p>Typically used for: Acid buffer to adjust pH of a solution. Characteristics/applications: Mild, tart and salty taste. Used as a flavour enhancer and/or preservative. Sometimes used as an emulsifier for oils when making cheese or cheese sauce. Sodium citrate allows the cheeses to melt without becoming greasy. Usage: 4% for cheese sauce.</p> <p><i>Utilisé pour: Agent acide pour ajuster le pH d'une solution</i> <i>Caractéristiques d'utilisation: Donne un léger goût salé et astringent. Utilisé pour rehausser les saveurs et/ou comme agent de conservation. Parfois utilisé comme émulsifiant pour huiles dans la fabrication de fromages ou de sauce au fromage</i> <i>Ratio d'utilisation: 4% pour les sauces au fromage</i></p>	1Kg	\$50.00
640105-051P	PowderForTexture® Ascorbic Acid / Acide Ascorbique	 <p>Malic acid is a component of many of the foods that we eat daily. Malic acid is a white powder derived from unripe fruit and it produces the characteristic sour flavour in green apples, rhubarb, cherries, and grapes. It can be blended with other food acids, sugars, flavourings, and seasonings to enhance flavour or to create unique flavour experiences. Malic Acid is what gives extreme sour candies their strong flavour and is the signature tartness in salt and vinegar chips.</p> <p><i>L'Acide Ascorbique est une poudre blanche dérivée du glucose, utilisé comme additif de vitamine C et comme agent de conservation antioxydant. L'Acide Ascorbique est couramment utilisé dans les confitures, jus, produits de boulangerie et fruits séchés. Il prévient la décoloration et peut être ajouté aux légumes verts pour en conserver la teinte vibrante après la transformation. Il est aussi utilisé dans la production de pain pour renforcer le gluten lors de longues fermentations.</i></p>	454g	\$50.00
640105-018K	PowderForTexture® Isomalt Sugar / Sucre Isomalt	 <p>Isomalt is a low calorie, diabetic friendly sugar substitute derived from beet sugar. Great for sugar-art and edible decorations, Isomalt shares many physical properties with regular sugar, without the browning and retaining a clear white transparency. Perfect for diabetic diets as it circulates in the bloodstream without being absorbed and doesn't spike blood sugar levels.</p> <p><i>L'Isomalt est un substitut du sucre. Il est deux fois moins sucré et deux fois moins calorique que le sucre de table (saccharose). L'isomalt remplace le sucre à poids égal : on peut remplacer un tiers à la totalité du sucre de table par de l'isomalt pour réaliser des confiseries allégées, biscuits, etc. Comme l'isomalt est deux fois moins sucré que le sucre de table, il peut être nécessaire de renforcer le goût sucré par un édulcorant intense (acesulfame-K, aspartame, etc.) ou un apport de miel ou de fructose. Il donne du corps et du volume aux produits alimentaires.</i></p>	1Kg	\$32.50