

# TESTEK

I N S T R U M E N T S



OUTILS ET ÉQUIPEMENTS POUR LA TRANSFORMATION,  
LA CONSERVATION ET L'EMBALLAGE DES ALIMENTS.

TOOLS & EQUIPMENT FOR FOOD PROCESSING,  
PACKAGING AND PRESERVATION.

2026-27

TESTEK.CA



**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**

<b>COOKING EQUIPMENT / EQUIPEMENT DE CUISSON</b>	<b>3 - 30</b>	<b>MEAT PROCESSING EQUIPMENT/ PRODUITS POUR BOUCHERIE-CHARCUTERIE</b>	<b>(74 - 108)</b>
-BBQ & Outdoor Cooking / BBQ & Cuisson en Extérieur	(3 - 8)	-Brining Tools / Outils de Saumurage	(74)
-Induction Cookers / Plaques à Induction	(9 - 11)	-Meat Hooks / Crochets à Viande	(75)
-Smokers / Fumeurs	(12 - 20)	-Tying / Ficelage	(76 - 77)
-Ovens / Fours	(21)	-Meat Lugs / Bacs à Viande	(78)
-Sous-Vide Cooking / Cuisson Sous-Vide	(22 - 30)	-Meat Grinders / Hâchoirs à Viande	(79 - 84)
		-Meat Saws / Scies à Viande	(85)
		-Meat Slicers / Tranches-Viande	(86)
<b>FOOD PROCESSORS / ROBOTS CULINAIRES</b>	<b>(31 - 37)</b>	-Sausage Making Equipment / Equipements pour Fabrication de Saucisses	(87 - 94)
-Blenders & Juicers / Mélangeurs & Extracteur à Jus	(31 - 35)	-Spice Blends / Mélanges d'Epices	(95 - 97)
-Immersion Blenders / Mélangeurs à Main	(36)	-Various Tools / Outils Variés	(98)
-Stand Mixers / Batteurs sur Socle	(37)	-Dry Aging & Curing Products / -Produits pour le Salage et Vieillessement à Sec	(99 - 108)
<b>FREEZING &amp; COOLING / CONGELATION &amp; REFRIGERATION</b>	<b>(38)</b>	<b>PACKAGING / EMBALLAGE</b>	<b>(109 - 129)</b>
-Blast Chillers / Cellules de Refroidissement Rapides	(38)	-Impulse Sealers / Scelleuses à Impulsion	(109)
		-External Vacuum Sealers / Emballeuses Sous-Vide Externes	(110 - 115)
		-Chamber Vacuum Sealers / Emballeuses Sous-Vide à Cloche	(116 - 123)
		-Vacuum Sealer Bags / Sacs pour Emballeuses Sous-Vide	(124 - 129)
<b>KITCHEN TOOLS / OUTILS DE CUISINE</b>	<b>(39 - 63)</b>	<b>PASTRY / PATISSERIE</b>	<b>(130 - 131)</b>
-Food Preparation / Préparation des Aliments	(39 - 42)	-Various Tools / Outils Variés	(130 - 131)
-Cream Whippers / Siphons	(43)		
-Japanese Knives / Couteaux Japonais	(44 - 51)		
-Servingware / Vaisselle	(52)		
-Measuring Tools / Outils de Mesure	(53 - 63)		
<b>HARVEST PROCESSING EQUIPMENT / EQUIPEMENTS DE TRANSFORMATION DES RECOLTES</b>	<b>(64 - 73)</b>	<b>TEXTURIZING AGENTS / AGENTS TEXTURATEURS</b>	<b>(132 - 140)</b>
-Fermentation Products / Equipements pour Fermentation	(64 - 65)	-Spherification Agents / Agents pour la Sphérification	(132)
-Food Dehydrators / Déshydrateurs pour Aliments	(66 - 68)	-Gelling Agents / Agents Gélifiants	(133)
-Grain Mills / Moulins à Grains	(69 - 71)	-Stabilizers / Agent Stabilisants	(134)
-Fruit Processing / Transformation de Fruits	(72 - 73)	-Thickening & Foaming Agents / Agents Epaisseurs et Emulsifiants	(135 - 136)
		-Transglutaminase	(137)
		-Various Additives / Additifs Variés	(138 - 140)

We regularly adjust our prices based on the Canadian dollar exchange rate against our purchase currencies.

You can consult our website [www.testek.ca](http://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.

Veillez consulter notre site web [www.testek.ca](http://www.testek.ca) pour les prix courants.

**To order / Pour commander:** Our hours of operation are from 9h00 to 16h30 (EST), Monday to Thursday and 9h00 to 15h00 on Fridays. / Nos heures d'ouverture sont du lundi au jeudi de 9h00 à 16h30 et de 9h00 à 15h00 le vendredi (HNE). • **By phone / Par téléphone:** Toll free: / Sans frais 866-635-4040 / Local calls / Appels locaux: 450-635-4040 • **Through our secure website / Sur notre site web sécurisé:** [www.testek.ca](http://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

### BBQ & OUTDOOR COOKING / BBQ & CUISSON EN EXTERIEUR

#### GREEN LIFE JAPANESE KONRO CHARCOAL BARBECUES

The Green Life Shichirin Konro is the ultimate Japanese charcoal grill for travel, picnics, or small apartment balconies! The steel construction makes it lighter weight than a ceramic grill, while genius engineering keeps the outside of the grill from getting hot.

Two removable handles allow for easy removal of the grill's interior, so it can be cleaned properly. The grate can also be mounted on these handles to raise it further above the charcoal, and skewers can even be mounted diagonally in the holes in the side of the grill for a slower cook.



#### BARBECUE AU CHARBON STYLE JAPONAIS KONRO DE GREEN LIFE

Ce barbecue style Konro de Green Life est le gril parfait pour amener en camping, picnic ou pour un tailgate ! Sa construction en acier le rend beaucoup plus léger qu'un gril Konro en céramique et sa conception ingénieuse prévient la paroi externe de devenir trop chaude.

La cuve interne contenant le charbon peut être retirée entièrement avec les poignées intégrées pour faciliter le nettoyage. Ces même poignées peuvent être utilisées comme support pour

surélever la grille de cuisson en deux positions de hauteur. Aussi, des entailles situées autour de la cuve, permettent d'y insérer des brochettes en diagonale pour une cuisson plus lente. Deux formats disponibles.



For outdoor use only / Pour usage à l'extérieur seulement

SKU#	620110-002
Construction	Steel / Acier
Dimensions	45 X 30 X 19.6H cm
Weight / Poids	5.9Kg
PRICE / PRIX	\$180.00



#### CUBE™ PORTABLE CHARCOAL BARBECUE FROM EVERDURE

The CUBE is designed for authentic charcoal flavor wherever your adventures take you. Compact and convenient, it's perfect for impromptu grilling at home or away.

Thoughtfully designed, it includes an integrated food-grade storage tray and a bamboo preparation board, making food prep seamless and efficient. The porcelain-enameled firebox and removable charcoal tray keep cleaning simple after every cook.

Unit comes with a removable charcoal tray, a chrome grill, charcoal support rack, food grade storage tray and a bamboo preparation board.

#### BARBECUE PORTATIF AU CHARBON MODÈLE "CUBE™" DE EVERDURE

Le "CUBE™" est conçu pour donner une authentique saveur de charbon. Son format compacte et pratique est parfait pour faire un barbecue impromptu à la maison ou en excursion.

De conception réfléchi, il intègre un bac de rangement de grade alimentaire et un plateau de préparation en bambou pour faciliter la préparation des repas. Le foyer en porcelaine émaillée et son bac à charbon amovible rendent le nettoyage facile après chaque utilisation.

Complet avec bac amovible pour le charbon, une grille de cuisson en chrome, grille de support à charbon, bac de rangement et plateau de préparation.

For outdoor use only / Pour usage à l'extérieur seulement

SKU#	620110-012G	620110-012O
Construction	Porcelain enamel firebox and chrome grill / Boitier en porcelaine émaillée et grille en chrome	
Cooking Area / Surface de Cuisson	103.85 in <sup>2</sup> /po <sup>2</sup>	
Color / Couleur	Graphite	Orange
Dimensions	16.73" X 13.66" X 9.06"H	
Weight / Poids	15 lbs / 7 Kg	
PRICE / PRIX	\$205.00	

**TESTEK**  
INSTRUMENTS



84 rue Beauvais, Delson, Québec J5B 1W8 • testek@testek.ca • testek.ca

Tél. / Tel.: 450.635.4040 • 1.866.635.4040

## COOKING EQUIPMENT / ÉQUIPEMENTS DE CUISSON

BBQ & OUTDOOR COOKING / BBQ & CUISSON EN EXTERIEUR



### SPECIALTY CHARCOALS

We offer two speciality charcoals that are sustainably made and with long burn time, Shirozumi Eucalyptus and Ogatan. Both product no flame and very little smoke.

Ogatan Charcoal is natural and made sustainably from orchard-grown fruitwood offcuts. It delivers a consistent, even heat, that is easy to cook with, and imparts a mild flavour on your BBQ'ed food.

The Shirozumi Eucalyptus charcoal is made using the same techniques as the legendary Binchotan, but fast-growing Eucalyptus wood makes it very sustainable and affordable. Less dense than binchotan, it is somewhat easier to light and burns intensely for a long time.

### CHARBON DE BOIS DE SPÉCIALITÉ



Nous offrons deux types de charbon de bois de spécialités qui sont fait avec des essences durables soit le Ogatan et l'Eucalyptus Shirozumi.

Le charbon d'Ogatan est naturel et durable et fait de résidus de bois d'arbres fruitiers. Il dégage une chaleur consistante et égale, facile à utiliser. Il donne une légère arôme aux aliments cuits avec.

Le charbon d'Eucalyptus Shirozumi est fabriqué avec es mêmes techniques que pour le fameux charbon japonais binchotan mais avec l'eucalyptus qui est une essence a croissance rapide, donc très durable. Moins dense que le binchotan, il est plus facile à allumer et sa combustion est intense et dure longtemps.

SKU#	620110-003	620110-004A
Wood type / Essence de bois	Orchard fruitwood / Arbres fruitiers	Eucalyptus
Carbon content / Teneur en carbone	90%	
Burn time / Durée de combustion	2-3 hours / heures	3-4 hours /heures
Weight / Poids	2.5Kg	2.5Kg
Origin / Origine	Vietnam	
PRICE / PRIX	\$25.00	\$30.00

### VARIOUS ACCESSORIES / ACCESSOIRES VARIÉS

620110-005	Charcoal starter chimney / Cheminée d'allumage de charbon		\$20.00
620110-008	Bamboo Yakitori skewers, 20cm L / Brochettes Yakitori de bambou, 20cm L 100/pk-pqt		\$7.50

# COOKING EQUIPMENT / ÉQUIPEMENTS DE CUISSON

## BBQ & OUTDOOR COOKING / BBQ & CUISSON EN EXTERIEUR



# 620110-006



### IWATANI PORTABLE BUTANE STOVES

These portable butane stoves from Iwatani have powerful heating output and are very reliable. Both are equipped with a with a magnetic canister locking system that allows operators to easily lock fuel in place, making it virtually impossible to load the fuel incorrectly. For improved safety, the canister cannot be attached to the stove unless it's in the off position.

#### Features:

- Magnetic locking system for the butane canister, no locking lever
- High power outputs
- Windbreaker

They also feature a special heat panel system which maintains constant pressure constant pressure as the fuel is being consumed for a consistent performance while the pressure-sensing device shuts off the flow of butane if the pressure in the canister rises to unsafe levels.

Model 620110-006 has a heavy-duty SS windbreaker while the model 620110-007 has a dual stage windbreaker to protect the flame from wind.

**For outdoor use only**



# 620110-007



### RÉCHAUDS PORTATIFS AU BUTANE D'IWATANI

Ces réchauds portatifs au butane sont très fiables et produisent une combustion très puissante. Les deux modèles sont munis d'un système de verrouillage magnétique de la canette de butane permettant à l'utilisateur de facilement installer la canette de butane en place et ce, sans levier. De plus, pour un sécurité accrue, la canette ne peut être mise en place si l'interrupteur n'est pas en position "off".

#### Fonctionnalités:

- Système de verrouillage magnétique de la canette de butane sans levier.
- Puissances de combustion très élevées
- Coupe-vent protège la flamme


Une plaque spéciale logée sous la canette reçoit la chaleur pour maintenir la canette à une pression constante pour une combustion plus égale au fur et à mesure qu'elle se vide. Un dispositif de sécurité coupe le débit du butane en cas de surpression anormale.

Le modèle 620110-006 est muni d'un coupe vent robuste en inox et le modèle 620110-007 a deux coupes-vent pour une meilleure protection de la flamme du vent ambiant.

**Pour usage à l'extérieur seulement**

SKU#	620110-006	620110-007
Iwatani model#	VA-30	35FW
Ouput / Puissance	12,000 BTU/hr	15,000 BTU/hr
Burning Time / Durée de combustion	±70 minutes (per canister / par canette)	±55 minutes (per canister / par canette)
Dimensions	13" X 11" X 3.8"H	13.3" X 11.9" X 3.7"H
Weight / Poids	3.1 lbs	4.2 lbs
PRICE / PRIX	\$100.00	\$280.00

### VARIOUS ACCESSORIES / ACCESSOIRES VARIÉS

130100-025	Iwatani butane canister, 8oz / Canette de butane de marque Iwatani, 8oz		\$6.25
------------	--	---	--------

# COOKING EQUIPMENT / ÉQUIPEMENTS DE CUISSON

## INDUCTION COOKERS / PLAQUES A INDUCTION

### CUBE™ PROFLAME 360 PORTABLE GAS GRILL FROM EVERDURE

The CUBE™ PROFLAME 360 combines portability with the convenience of gas cooking. Its innovative design creates a unique gas grilling experience for your adventures in the great outdoors. The stainless steel H-burner and cast iron grill ensure even heating across the cooking surface.

Achieve versatility in cooking with the roasting hood, equipped with a temperature gauge, and top controlled air vent, ensuring optimal cooking conditions for every meal.

Compact, easy to transport, clean, operate, and store, the CUBE™ PROFLAME 360 redefines convenience and quality in portable gas grilling.

Unit comes with a cast iron grill, a SS flame tamer, a drip tray and a gas regulator with a canister fitting (gas regulator with propane tanks with type 1 connection sold separately).

#### Features:

- Powerful stainless steel 10,300 BTU H-burner
- Intuitive front control knob
- Strong latches to secure the Roasting Hood for transport and storage
- Roasting hood with an ergonomic carry handle, analogue temperature gauge with an easy-to-read cooking guide and top airflow control
- Removable cast iron grill
- Stainless steel cool-to-touch handles



### BARBECUE PORTATIF AU PROPANE MODÈLE "CUBE™ PROFLAME 360" DE EVERDURE

Le "CUBE™ PROFLAME 360" combine portabilité et facilité de la cuisson au gaz. Son design innovant donne une expérience de cuisson unique pour vos aventures de camping. Son brûleur de type H en inox et sa grille de cuisson en fonte génèrent une chaleur uniforme sur toute la surface de cuisson.

Son couvercle en dôme est muni d'une jauge de température à cadran et d'une prise d'air ajustable offrant ainsi des conditions de cuisson optimales pour chaque repas. Compacte et facile à transporter, à nettoyer et à utiliser le "CUBE™ PROFLAME 360" redéfinit les critères de qualité en cuisson au barbecue.

Complet avec une grille de cuisson en fonte, une plaque de contrôle de flamme en inox, un bac d'égouttage et un régulateur de gaz pour bouteilles de propane (un régulateur pour bonbonnes de propane avec raccord de type 1 vendu séparément).

#### Fonctionnalités:

- Puissant brûleur H de 10,300 BTU en inox.
- Bouton de commande frontal intuitif.
- Solides loquets sécurisent le couvercle au foyer pour le transport et l'entreposage
- Couvercle en dôme avec poignée ergonomique, jauge de température à cadran (°C/°F) analogique avec guide de cuisson et prise d'air ajustable.
- Grille de cuisson en fonte amovible.
- Poignées en inox qui demeurent froides.

For outdoor use only / Pour usage à l'extérieur seulement

SKU#	620110-011
Construction	Porcelain enamel firebox and cast iron grill / Boîtier en porcelaine émaillée et gril en fonte
Cooking Area / Surface de Cuisson	103.85 in <sup>2</sup> /po <sup>2</sup>
Dimensions	16.73" X 13.78" X 14.96"H
Weight / Poids	24 lbs / 11 Kg
PRICE / PRIX	\$379.00

## COOKING EQUIPMENT / ÉQUIPEMENTS DE CUISSON

### BBQ & OUTDOOR COOKING / BBQ & CUISSON EN EXTERIEUR



#### OUTDOOR WOOD FIRED OVEN FROM LOUIS TELLIER

With this new wood fired oven from Louis Tellier, you can cook at home authentic breads, grilled or smoked meats and fish, pizzas and more. You can use it with various wood fuels such as firewood, pellets, charcoal or sawdust. It can reach 500°C in less than 20 minutes.

Internal temperature is controlled via a patented flame block valve system which allows for a wide range of cooking. With the valve fully open, you can make crispy pizzas and grills at temperatures reaching 450 to 500°C. When using the valve fully closed you can make more delicate dishes such as rustic bread, meats & fish, simmered dishes, and even pastries at temperatures ranging from 150 to 250°C.

The oven includes a 13" X 14.5" refractory stone, with a thickness of 0.6". It also comes with a long oven shovel.

**For outdoor use only**

#### Features:

- Durable thick stainless steel construction.
- Designed to withstand outdoor weather conditions, making it usable all year round.
- Interior ceramic fiber insulation to prevent heat loss.
- Removable rear burner for use with wood, charcoal, pellets or sawdust.
- Analog thermometer mounted on the front panel
- Small window on the front to monitor the cooking process.
- Easy to clean; simply heat the oven to its highest temperature.

#### FOUR À BOIS D'EXTÉRIEUR DE LOUIS TELLIER

Avec ce nouveau four à bois de chez Louis Tellier, vous pouvez cuisiner des repas à saveur authentique tels que pains maison, viande roties ou fumées, poissons, pizza et autres. Vous pouvez l'alimenter avec du bois soit en morceaux, charbon, granules et sciure. Il peut atteindre une température maximale de 500°C et ce, en seulement 20 minutes ou moins.

La température interne est contrôlée via un système breveté de blocage de la flamme à l'aide d'un clapet permettant ainsi une grande plage de température pour des cuissons de tout type. Avec le clapet complètement ouvert le four va atteindre 450 - 500°C parfait pour la pizza et les grillades. Avec le clapet fermé, vous pourrez maintenir une température de 150 - 250°C pour la cuisson d'aliments plus délicats tels que du pain, viandes et poissons, mijotés et même des pâtisseries.

Complet avec un plateau en pierre réfractaire de 13" X 14.5" avec 0.6" d'épaisseur et une pelle à pizza avec long manche.

**Pour usage à l'extérieur seulement**

#### Fonctionnalités:

- Construction robuste et durable en acier inox épais.
- Conçu pour utilisation extérieure sur quatre saisons.
- Isolation intérieure en fibre de céramique pour conserver la chaleur.
- Foyer à combustion amovible situé à l'arrière du four et compatible avec morceaux de bois, charbon de bois, granules et sciure.
- Thermomètre analogique monté dans la porte avant.
- Une fenêtre permet de voir les produits durant la cuisson.
- Auto-nettoyant; simplement opérer à la température maximale comme un four maison.



SKU#	620110-010
Construction	Stainless Steel with internal ceramic / Acier inox avec intérieur en céramique
Hearth dimensions / Dimensions de la sole	20.5" X 13.25" X 8"
Dimensions	29.75" X 17.25" X 36.15"H
Weight / Poids	79 lbs / 36 Kg
PRICE / PRIX	\$1050.00

# COOKING EQUIPMENT / ÉQUIPEMENTS DE CUISSON

## BBQ & OUTDOOR COOKING / BBQ & CUISSON EN EXTERIEUR

### K1 KAMADO CHARCOAL OUTDOOR GRILL FROM EVERDURE

The K1 is designed to create an easy yet authentic charcoal cooking experience making it ideal to both new and experienced grillers. The innovative design and construction of the K1 Kamado means less charcoal is required when cooking. With multiple cooking styles, use the K1 to grill, low and slow smoke, roast, bake, or cook pizza.

The K1 allows for simple and easy temperature control utilizing both the bottom and top vents. Each vent has 6 different positions for a more responsive and balanced flow of air, allowing an impressive temperature range.

The oven includes the stand, 2 SS cooking grills, a pizza stone, a SS charcoal basket with divider and a SS ash collection tray.

For outdoor use only.

#### Features:

- Analog temperature gauge (°C/°F) with cooking guide
- Auto locking hood & lockable stand
- Durable porcelain enameled firebox and removable charcoal tray
- Unique airflow control (upper & lower vents)
- Storage drawer
- Rear pizza stone (13in | 33cm) storage & utensil hooks
- Manual charcoal ignition (with starter fuel or chimney)



### GRIL D'EXTÉRIEUR AU CHARBON MODÈLE KAMADO K1 DE EVERDURE

Le gril K1 est conçu pour offrir une expérience de cuisine au barbecue authentique mais avec simplicité, pouvant plaire autant aux débutants qu'aux cuisiniers expérimentés. Avec sa conception et construction innovantes le K1 Kamado utilise moins de charbon. Vous pouvez y cuisiner des repas variés tels que grillades, cuisson lente, viande roties ou fumées, poissons, pizza et autres.

La température interne du K1 est contrôlée et maintenue à l'aide d'une prise d'air située en bas et d'une sortie d'air située sur son couvercle. Les deux événements sont ajustables en 6 positions différentes offrant ainsi une circulation d'air optimale et une impressionnante échelle de température.

Complet avec le support, 2 grilles de cuisson en inox, une pierre à pizza, un panier à charbon en inox avec séparateur et un réceptacle de collection de la cendre en inox.

Pour usage à l'extérieur seulement.

#### Fonctionnalités:

- Jauge de température à cadran (°C/°F) analogique avec guide de cuisson.
- Couvercle à verrouillage automatique et support avec barres.
- Foyer en porcelaine émaillée avec panier à charbon amovible.
- Contrôle unique de la ventilation (évents en haut et en bas).
- Tiroir de rangement.
- Inclus un pierre à pizza de 13" dia (33 cm).
- Allumage manuel du charbon (avec allume-feu ou cheminée)



SKU#	620110-009
Construction	Rust-proof, die-cast aluminum body / Extérieur en aluminium moulé et antirouille
Cooking Area / Surface de Cuisson	18" dia (46 cm)
Dimensions	21.65" X 27.55" X 45.28"H
Weight / Poids	150 lbs / 68 Kg
PRICE / PRIX	\$2495.00

## 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 vitroceramic 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, clé 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 clé 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)
- Boîtier 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 A 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 la 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	\$345.00	\$465.00



### 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	\$925.00

## COOKING EQUIPMENT / ÉQUIPEMENTS DE CUISSON

### INDUCTION COOKERS / PLAQUES A INDUCTION



#### IWATANI IWA-1800 COUNTERTOP COMMERCIAL INDUCTION COOKER

The IWA-1800 from Iwatani is built to be the most portable and durable induction unit available. It has a slim frame and profile, and is very light to carry around. Top plate is made of heavy-duty Schott-Ceran glass.

Standard features include auto-overheating shut off, material compatibility detector and electronic touch pad controls making it extremely user friendly and a must have for the modern chef. For use in regular 115V wall outlets with a Nema 5-15P plug.

#### PLAQUE À INDUCTION COMMERCIALE DE COMPTOIR, IWATANI IWA-1800

La plaque IWA-1800 d'Iwatani est conçue pour être une de plus portable et durable. Son profil est très étroit et son poids est très léger pour transporter facilement. La surface de cuisson est en verre Schott-Ceran ultra résistant.

L'alimentation s'éteindra complètement si la 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. Avec une puissance de 1800W et peut être branchée dans une prise standard de 115V avec fiche Nema 5-15P.

#### Features:

- Heavy-Duty Schott-Ceran glass surface
- 9 power levels and 7 temperature settings
- Operating modes: Power and Temperature
- Overtime safety shut-off after 2 hours unattended
- Auto Shut-Off Safety Features

#### Fonctionnalités:

- Surface robuste en verre Schott-Ceran
- Contrôle à 9 niveaux de puissance et 7 valeurs de température
- Modes d'opération: Puissance et Température
- Arrêt automatique après 2 heures sans utilisation
- Fonctions de sécurité d'arrêt automatique

SKU#	140115-002
Temperature range / Échelle de température	45 → 210°C (110 → 410°F)
Heating Power Range / Puissance de chauffe	300 → 1800 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	-
Overall dimensions / Dimensions hors-tout	13.23" X 16.69" X 3.93"H
Weight / Poids	13.5 lbs
Power / Alimentation	115V/60Hz/15A
Plug / Fiche	Nema 5-15P
PRICE / PRIX	\$850.00

## 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 fumoir 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	\$239.95
<b>ACCESSORIES / ACCESSOIRES</b>		
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	\$99.95

# COOKING EQUIPMENT / ÉQUIPEMENTS DE CUISSON

## FOOD SMOKERS / FUMOIRS



### SMOKINTEX "LIL'TEX" ELECTRIC FOOD SMOKER

The SmokinTex Lil' Tex Electric Smoker offers a compact design that is the most portable of our electric smokers, with the same great smoked flavor. Easily carry or wheel it from the kitchen to the patio, bring it along on your camping trip, take it out for some tailgating, or smoke some mouth-watering appetizers for your outdoor bar!

All units come with starter wood chips, 4 wheels (2 locking), some grills, a drip pan and a smoke box.

#### Features:

- Temperature range of 38° to 121°C (100° - 250°F)
- Arrives assembled and ready to use, just plug in to any outlet
- Smoke your favorite foods; jerky, beef, pork, poultry, fish, seafood, lamb, sausage, game or veggies
- Simple to use; add wood, set temperature, and come back when you're ready to eat
- Low, slow, and even temperature gently cooks food unattended
- Exterior is safe to touch while cooking, uses high quality stainless steel throughout

### FUMOIR ELECTRIQUE « LIL'TEX » DE SMOKINTEX

Le fumoir "LilTex" offre un design compact et est le plus portatif de la gamme SmokinTex et avec le même niveau de performance. Amenez le facilement en camping, pour un tailgate, et il est facilement déplaçable d'un endroit à l'autre avec ses roues intégrées.

Chaque fumoir inclus du bois de démarrage, 4 roues (dont 2 avec loquet), des grilles, un bac d'égouttement et une boîte à fumer.

#### Fonctionnalités:

- Echelle de température de 38° à 121°C (100° - 250°F)
- Livré entièrement assemblé et prêt à être utilisé, simplement le brancher
- Fumez vos aliments favoris tels que jerky, bœuf, porc, volaille, poisson, fruits de mer, agneau, saucisses, viande de chasse et légumes
- Facile d'utilisation, ajouter le bois, choisir la température et revenez lorsque c'est cuit
- Cuisson lente à basse température sans soucis
- Les parois extérieures demeurent sécuritaires au toucher durant la cuisson grâce à l'inoc et l'isolation de qualité

SKU#	Capacity / Capacité		Shelves Included / Tablettes Fournies	Dimensions	Heating Element / Élément Chauffant	Weight / Poids	PRICE / PRIX
130135-030	23 lbs	2 chickens/poulets 1 brisket/poitrine 2 rack of ribs/côtes levées	2 (12.5" X 13.25")	14.75" X 18.75" X 21.25"H	350W / 8A	50 lbs	\$1140.00

#### ACCESSORIES / ACCESSOIRES

130130-030C	Cold Smoke Plate for 23 lbs smoker / Plaque de fumage à froid pour fumoir 23 lbs				\$110.00
130130-030A	Standard grill rack for 23lbs smoker / Tablette standard pour fumoir de 23lbs				\$60.00
130135-030D	Seafood grill rack with fine mesh for 23lbs smoker / Tablette pour fruits de mer avec grillage fin pour fumoir de 23lbs (12.5" X 13.25" )				\$70.00
130135-060	Standard cover for 23lbs smoker / Housse standard pour fumoir 23 lbs				\$95.00

# COOKING EQUIPMENT / ÉQUIPEMENTS DE CUISSON

## FOOD SMOKERS / FUMOIRS



### SMOKINTEX "THE OG" ELECTRIC FOOD SMOKER

Our most popular electric smoker, the OG is big enough to smoke a whole turkey, but still features a compact design perfect for portability and backyard cookouts! With the OG model we also include a seafood grill rack, so you can find out why everyone loves our smoked salmon!

All units come with starter wood chips, 4 wheels (2 locking), some grills, a drip pan and a smoke box.



#### Features:

- Temperature range of 38° to 121°C (100° - 250°F)
- Arrives assembled and ready to use, just plug in to any outlet
- Smoke your favorite foods; jerky, beef, pork, poultry, fish, seafood, lamb, sausage, game or veggies
- Simple to use; add wood, set temperature, and come back when you're ready to eat
- Low, slow, and even temperature gently cooks food unattended
- Exterior is safe to touch while cooking, uses high quality stainless steel throughout

### FUMOIR ELECTRIQUE « THE OG » DE SMOKINTEX

Le fumoir "The OG" est le modèle le plus vendu chez SmokinTex. Il est assez gros pour fumer une dinde en entier mais assez compacte pour le transporter facilement d'un endroit à l'autre avec ses roues intégrées. Une tablette avec grillage fin pour fruits de mer est même inclus pour y faire fumer du saumon !

Chaque fumoir inclus du bois de démarrage, 4 roues (dont 2 avec loquet), des grilles, un bac d'égouttement et une boîte à fumer.

#### Fonctionnalités:

- Echelle de température de 38° à 121°C (100° - 250°F)
- Livré entièrement assemblé et prêt à être utilisé, simplement le brancher
- Fumez vos aliments favoris tels que jerky, bœuf, porc, volaille, poisson, fruits de mer, agneau, saucisses, viande de chasse et légumes
- Facile d'utilisation, ajouter le bois, choisir la température et revenez lorsque c'est cuit
- Cuisson lente à basse température sans soucis
- Les parois extérieures demeurent sécuritaires au toucher durant la cuisson grâce à l'inox et l'isolation de qualité

SKU#	Capacity / Capacité		Shelves Included / Tablettes Fournies	Dimensions	Heating Element / Élément Chauffant	Weight / Poids	PRICE / PRIX
130135-031	38 lbs	6 chickens/poulets 2 briskets/poitrines 5 rack of ribs/côtes levées	4 std racks / grilles std 1 seafood grill / Grille à fruits de mer (14.5" X 14.5")	17.5" X 21" X 29"H	700W / 10A	93 lbs	\$1675.00

#### ACCESSORIES / ACCESSOIRES

130130-031C	Cold Smoke Plate for 38lbs smoker / Plaque de fumage à froid pour fumoir 38lbs				\$130.00
130130-031A	Standard grill rack for 38lbs smoker / Tablette standard pour fumoir de 38lbs (14.5" X 14.5" )				\$80.00
130130-031B	Seafood grill rack with fine mesh for 38lbs smoker / Tablette pour fruits de mer avec grillage fin pour fumoir de 38lbs (14.5" X 14.55" )				\$90.00
130135-031D	Premium cover for 38lbs smoker / Housse deluxe pour fumoir 38lbs				\$155.00

# COOKING EQUIPMENT / ÉQUIPEMENTS DE CUISSON

## FOOD SMOKERS / FUMOIRS



### SMOKINTEX "THE PITMASTER" ELECTRIC FOOD SMOKER

The Pitmaster brings you the same great smoky flavor, tender, moist finish, and easily rolls around your outdoor kitchen, but offers a generous capacity upgrade from The OG. If you love hosting cookouts, family gatherings, or run a popular backyard bar for friends and neighbors, consider the Pitmaster up to the task! With the OG model we also include a seafood grill rack, so you can find out why everyone loves our smoked salmon!

All units come with starter wood chips, 4 wheels (2 locking), some grills, a drip pan and a smoke box.



#### Features:

- Temperature range of 38° to 121°C (100° - 250°F)
- Arrives assembled and ready to use, just plug in to any outlet
- Smoke your favorite foods; jerky, beef, pork, poultry, fish, seafood, lamb, sausage, game or veggies
- Simple to use; add wood, set temperature, and come back when you're ready to eat
- Low, slow, and even temperature gently cooks food unattended
- Exterior is safe to touch while cooking, uses high quality stainless steel throughout





#### Fonctionnalités:

- Echelle de température de 38° à 121°C (100° - 250°F)
- Livré entièrement assemblé et prêt à être utilisé, simplement le brancher
- Fumez vos aliments favoris tels que jerky, bœuf, porc, volaille, poisson, fruits de mer, agneau, saucisses, viande de chasse et légumes
- Facile d'utilisation, ajouter le bois, choisir la température et revenez lorsque c'est cuit
- Cuisson lente à basse température sans soucis
- Les parois extérieures demeurent sécuritaires au toucher durant la cuisson grâce à l'inox et l'isolation de qualité

### FUMOIR ELECTRIQUE « THE PITMASTER » DE SMOKINTEX

Le fumoir "The PITMASTER" vous donne la même excellente saveur de fumaison, de viandes tendres et juteuses mais avec une plus grande capacité que le modèle "The OG". Si vous aimez recevoir plusieurs invités à la maison, c'est le fumoir à considérer. Une tablette avec grillage fin pour fruits de mer est même inclus pour y faire fumer du saumon !

Chaque fumoir inclus du bois de démarrage, 4 roues (dont 2 avec loquet), des grilles, un bac d'égouttement et une boîte à fumer.

SKU#	Capacity / Capacité		Shelves Included / Tablettes Fournies	Dimensions	Heating Element / Élément Chauffant	Weight / Poids	PRICE / PRIX
130135-032	60 lbs	12 chickens/poulets 4 briskets/pointes poitrine 14 rack of ribs/côtes levées	4 std racks / grilles std 1 seafood grill / Grille à fruits de mer (14.5" X 17.5")	20.5" X 20.5" X 35"H	700W / 10A	107 lbs	\$2685.00
ACCESSORIES / ACCESSOIRES							
130130-032C	Cold Smoke Plate for 60lbs smoker / Plaque de fumage à froid pour fumoir 60lbs						\$140.00
130130-032A	Standard grill rack for 60lbs smoker / Tablette standard pour fumoir de 60lbs (14.5" X 17.5")						\$85.00
130130-032B	Seafood grill rack with fine mesh for 60lbs smoker / Tablette pour fruits de mer avec grillage fin pour fumoir de 60lbs (14.5" X 17.5")						\$95.00
130135-032D	Premium cover for 60lbs smoker / Housse deluxe pour fumoir 60lbs						\$210.00

# COOKING EQUIPMENT / ÉQUIPEMENTS DE CUISSON

## FOOD SMOKERS / FUMOIRS



### SMOKINTEX "THE XL" ELECTRIC FOOD SMOKER

The Pitmaster brings you the same great smoky flavor, tender, moist finish, and easily rolls around your outdoor kitchen, but offers a generous capacity upgrade from The OG. If you love hosting cookouts, family gatherings, or run a popular backyard bar for friends and neighbors, consider the Pitmaster up to the task! With the OG model we also include a seafood grill rack, so you can find out why everyone loves our smoked salmon!

All units come with starter wood chips, 4 wheels (2 locking), some grills, a drip pan and a smoke box.



#### Features:

- Temperature range of 38° to 121°C (100° - 250°F)
- Arrives assembled and ready to use, just plug in to any outlet
- Smoke your favorite foods; jerky, beef, pork, poultry, fish, seafood, lamb, sausage, game or veggies
- Simple to use; add wood, set temperature, and come back when you're ready to eat
- Low, slow, and even temperature gently cooks food unattended
- Exterior is safe to touch while cooking, uses high quality stainless steel throughout





### FUMOIR ELECTRIQUE « THE XL » DE SMOKINTEX

Le fumoir "The XL" est le plus grand format pour usage domestique offert par SmokinTex. Parfait pour fumer viande de chasse, coupes de viande larges et jerky en grande quantité. Si vous aimez recevoir plusieurs invités à la maison, c'est le fumoir à considérer. Une tablette avec grillage fin pour fruits de mer est même inclus pour y faire fumer du saumon !

Chaque fumoir inclus du bois de démarrage, 4 roues (dont 2 avec loquet), des grilles, un bac d'égouttement et une boîte à fumer.

#### Fonctionnalités:

- Echelle de température de 38° to 121°C (100° - 250°F)
- Livré entièrement assemblé et prêt à être utilisé, simplement le brancher
- Fumez vos aliments favoris tels que jerky, bœuf, porc, volaille, poisson, fruits de mer, agneau, saucisses, viande de chasse et légumes
- Facile d'utilisation, ajouter le bois, choisir la température et revenez lorsque c'est cuit
- Cuisson lente à basse température sans soucis
- Les parois extérieurs demeurent sécuritaires au toucher durant la cuisson grâce à l'inox et l'isolation de qualité

SKU#	Capacity / Capacité		Shelves Included / Tablettes Fournies	Dimensions	Heating Element / Élément Chauffant	Weight / Poids	PRICE / PRIX
130135-033	80 lbs	20 chickens/poulets 8 briskets/pointes poitrine 27 rack of ribs/côtes levées	3 std racks / grilles std 1 seafood grill / Grille à fruits de mer (18" X 18")	21" X 23" X 41"H	2 X 700W / 15A	160 lbs	\$4195.00
<b>ACCESSORIES / ACCESSOIRES</b>							
130130-033C	Cold Smoke Plate for 80lbs smoker / Plaque de fumage à froid pour fumoir 80lbs						\$145.00
130130-033A	Standard grill rack for 38lbs smoker / Tablette standard pour fumoir de 38lbs (18" X 18")						\$85.00
130130-033B	Seafood grill rack with fine mesh for 38lbs smoker / Tablette pour fruits de mer avec grillage fin pour fumoir de 38lbs (18" X 18")						\$110.00
130135-033D	Premium cover for 80lbs smoker / Housse deluxe pour fumoir 80lbs						\$210.00

# COOKING EQUIPMENT / ÉQUIPEMENTS DE CUISSON

## FOOD SMOKERS / FUMOIRS



### SMOKINTEX "1500-C" COMMERCIAL ELECTRIC FOOD SMOKER

Need an electric smoker for your restaurant, food truck, or catering business? Our unique design makes the 1500-C a favorite for commercial kitchens. It's easy to use, a breeze to clean, and built to run all day, every day. Find out why chefs love our electric smokers!

All units come with starter wood chips, 4 wheels (2 locking), some grills, a drip pan and a smoke box.



#### Features:

- ANSI/NSF-4 commercial certification by Intertek
- 3 year warranty
- Temperature range of 38° to 121°C (100° - 250°F)
- Arrives assembled and ready to use, just plug in to any outlet
- Smoke your favorite foods; jerky, beef, pork, poultry, fish, seafood, lamb, sausage, game or veggies
- Simple to use; add wood, set temperature, and come back when you're ready to eat
- Low, slow, and even temperature gently cooks food unattended
- Exterior is safe to touch while cooking, uses high quality stainless steel throughout





#### Fonctionnalités:

- Approbation commerciale ANSI/NSF-4 par Intertek
- Garantie de 3 ans
- Echelle de température de 38° to 121°C (100° - 250°F)
- Livré entièrement assemblé et prêt à être utilisé, simplement le brancher
- Fumez vos aliments favoris tels que jerky, bœuf, porc, volaille, poisson, fruits de mer, agneau, saucisses, viande de chasse et légumes
- Facile d'utilisation, ajouter le bois, choisir la température et revenez lorsque c'est cuit
- Cuisson lente à basse température sans soucis
- Les parois extérieures demeurent sécuritaires au toucher durant la cuisson grâce à l'inox et l'isolation de qualité

### FUMOIR ELECTRIQUE COMMERCIAL « 1500-C » DE SMOKINTEX

Vous avez besoin d'un fumoir électrique pour votre restaurant, camion de rue ou traiteur ? Le fumoir 1500-C de Smokintex est l'appareil idéal et à prix compétitif. Facile à utiliser et à nettoyer, il est construit pour être utilisé à tous les jours. Il est un favori des Chefs.

Chaque fumoir inclus du bois de démarrage, 4 roues (dont 2 avec loquet), des grilles, un bac d'égouttement et une boîte à fumer.

SKU#	Capacity / Capacité		Shelves Included / Tablettes Fournies	Dimensions	Heating Element / Élément Chauffant	Weight / Poids	PRICE / PRIX
130135-034	80 lbs	20 chickens/poulets 8 briskets/poitrines 27 rack of ribs/côtes levées	6 std racks / grilles std 1 seafood grill / Grille à fruits de mer (18" X 18")	21" X 23" X 41"H	2 X 700W / 15A	160 lbs	\$5875.00
<b>ACCESSORIES / ACCESSOIRES</b>							
130130-033C	Cold Smoke Plate for 80lbs smoker / Plaque de fumage à froid pour fumoir 80lbs						\$145.00
130130-033A	Standard grill rack for 38lbs smoker / Tablette standard pour fumoir de 38lbs (18" X 18")						\$85.00
130130-033B	Seafood grill rack with fine mesh for 38lbs smoker / Tablette pour fruits de mer avec grillage fin pour fumoir de 38lbs (18" X 18")						\$110.00
130135-033D	Premium cover for 80lbs smoker / Housse deluxe pour fumoir 80lbs						\$210.00

# COOKING EQUIPMENT / ÉQUIPEMENTS DE CUISSON

## FOOD SMOKERS / FUMOIRS



### SMOKINTEX "1500-CXLD" COMMERCIAL ELECTRIC FOOD SMOKER

Smokintex's largest smoker, with 120 lbs capacity ! Need an electric smoker for you restaurant, food truck, or catering business? Our unique design makes the 1500-CXLD a favorite for commercial kitchens. It's easy to use, a breeze to clean, and built to run all day, every day. Find out why chefs love our electric smokers!

All units come with starter wood chips, 4 wheels (2 locking), some grills, a drip pan and a smoke box.

#### Features:

- ANSI/NSF-4 commercial certification by Intertek
- 3 year warranty
- Temperature range of 38° to 121°C (100° - 250°F)
- Arrives assembled and ready to use, just plug in to any outlet
- Smoke your favorite foods; jerky, beef, pork, poultry, fish, seafood, lamb, sausage, game or veggies
- Simple to use; add wood, set temperature, and come back when you're ready to eat
- Low, slow, and even temperature gently cooks food unattended
- Exterior is safe to touch while cooking, uses high quality stainless steel throughout




### FUMOIR ELECTRIQUE COMMERCIAL « 1500-CXLD » DE SMOKINTEX

Le fumoir le plus large de Smokintex ! Vous avez besoin d'un fumoir électrique pour votre restaurant, camion de rue ou traiteur ? Le fumoir 1500-C de Smokintex est l'appareil idéal et à prix compétitif. Facile à utiliser et à nettoyer, il est construit pour être utilisé à tous les jours. Il est un favoris des Chefs.

Chaque fumoir inclus du bois de démarrage, 4 roues (dont 2 avec loquet), des grilles, un bac d'égouttement et une boîte à fumer.

#### Fonctionnalités:

- Approbation commerciale ANSI/NSF-4 par Intertek
- Garantie de 3 ans
- Echelle de température de 38° to 121°C (100° - 250°F)
- Livré entièrement assemblé et prêt à être utilisé, simplement le brancher
- Fumez vos aliments favoris tels que jerky, bœuf, porc, volaille, poisson, fruits de mer, agneau, saucisses, viande de chasse et légumes
- Facile d'utilisation, ajouter le bois, choisir la température et revenez lorsque c'est cuit
- Cuisson lente à basse température sans souçis
- Les parois extérieurs demeurent sécuritaires au toucher durant la cuisson grâce à l'inox et l'isolation de qualité

SKU#	Capacity / Capacité		Shelves Included / Tablettes Fournies	Dimensions	Heating Element / Élément Chauffant	Weight / Poids	PRICE / PRIX
130135-035	120 lbs	30 chickens/poulets 10 briskets/pointes poitrine 36 rack of ribs/côtes levées	6 std racks / grilles std (18" X 22")	21" X 26.5" X 41"H	2 X 700W / 15A	180 lbs	\$7250.00
<b>ACCESSORIES / ACCESSOIRES</b>							
130130-035C	Cold Smoke Plate for 120lbs smoker / Plaque de fumage à froid pour fumoir 120lbs						\$175.00
130130-035A	Standard grill rack for 120lbs smoker / Tablette standard pour fumoir de 120lbs (18" X 22" )						\$115.00
130135-033D	Premium cover for 120lbs smoker / Housse deluxe pour fumoir 120lbs						\$220.00

## COOKING EQUIPMENT / ÉQUIPEMENTS DE CUISSON

### FOOD SMOKERS / FUMOIRS

ACCESSORIES FOR ELECTRIC SMOKERS / ACCESSOIRES POUR FUMOIRS ELECTRIQUES			
130135-903	<p><b>SS Smoker Cart</b> For the "LilTex" and "The OG" smokers only. All SS and includes a fold-down side shelf / <b>Chariot en inox pour Fumoirs</b> Pour fumoirs "LilTex" et "The OG" seulement. Inclus une tablette rabattable sur un côté Dimensions: 22"H x 18" D x 18"W</p>		\$495.00
130135-904	<p><b>Jerky Dryer System</b> (12VDC exhaust fan system that sits over the smoke hole which draws moist air from the bottom of the smoker. 115VAC power adapter included) / <b>Système de séchage à Jerky</b> (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 fumoir. Adaptateur 115V inclus)</p>		\$240.00
130135-912	<p><b>SS Flavor Enhancer Box</b> (Add your favorite wine, herbs, spices, and more to expand your flavor options) / <b>Boîte rehausseur de saveurs en inox</b> (Mettre votre vin préféré, des herbes et épices pour ajouter des saveurs uniques)</p>		\$60.00
130135-916	<p><b>Non-stick Fine Mesh Basket</b> (For smoking delicate items that may stick to grills or fall through the tines) <b>Panier anti-adhésif à grillage fin</b> (Pour fumer les aliments délicats qui colleraient ou tomberais des grilles standards) 13.5" X 13.5")</p>		\$60.00
130135-917	<p><b>Rib Hook Set</b> (Ideal for hanging ribs, sausage, jerky, and more) <b>Jeu de Crochets</b> (Pour suspendre côtes lévées, saucisses, jerky et +) Set of 12 / jeu de 12</p>		\$40.00
130135-025	Hickory wood chips, 2 lb / Copeaux de noyer, 2 lb		\$10.00
130135-026	Sugar maple wood chips, 2 lb / Copeaux d'érable à sucre, 2 lb		\$10.00
130135-027	Apple wood chips, 2 lb / Copeaux de pommier, 2 lb		\$10.00
130135-028	Cherry wood chips, 2 lb / Copeaux de cerisier, 2 lb		\$10.00
130135-029	Oak wood chips, 2 lb / Copeaux de chêne, 2 lb		\$10.00

## COOKING EQUIPMENT / ÉQUIPEMENTS DE CUISSON

### FOOD SMOKERS / FUMOIRS

#### ALTO-SHAAM COMMERCIAL SMOKER OVEN, 100 LBS CAPACITY

This commercial smoker oven can make a big impact on your operation. Use hot or cold smoke to prepare anything from brisket to cheese. Simple, manual controls include cooking temperature control, cooking timer, holding temperature control and a smoking timer.

Equipped with a unique thermal cabling, the electric smoker oven cavity is surrounded with gentle, precise heat to evenly cook food and provide the greatest moisture retention and most even cooking. The sealed, static cooking environment in our commercial smoker oven traps meat's natural flavor and juices, reducing meat shrinkage. A fully-integrated smoker box utilizes real wood chips for a natural wood flavor.

Oven comes with 2 SS wire shelves, 1 SS rib rack, a removable SS drip pan with drain, a wood chip container, wood chips samples, and a set of casters.



#### FOUR-FUMOIR ELECTRIQUE COMMERCIAL D'ALTO-SHAAM, CAPACITE DE 100LBS

Ce four-fumoir commercial pourra véritablement changer votre façon de fonctionner. Fumez à chaud comme à froid toutes sortes d'aliments, que ce soit de la poitrine de bœuf ou du fromage. Les commandes manuelles simples permettent de contrôler la température de cuisson et de fumage ainsi que la minuterie pour la cuisson et le maintien en température.

La cavité du four est dotée d'un câblage thermique tout à fait unique qui l'entoure d'une chaleur douce et uniforme vous garantissant une meilleure conservation d'humidité et une cuisson naturellement tendre. L'environnement de cuisson étanche et stable retient les saveurs naturelles et les jus de la viande, ce qui permet de réduire la perte de matière, d'améliorer la qualité du produit et de rehausser le goût fumé.

Le four est livré avec 2 tablettes grillagées en inox, 1 tablette pour côtes levées en inox, un bac d'égouttement en inox avec drain, échantillons de copeaux de bois et un jeu de roues.

SKU#	130135-045
Alto-Shaam model / modèle	767-SK
Capacity / Capacité	100 lbs
	36 chickens halves/demi poulets - 8 brisket/poitrine
Temperature range / Echelle de température	94 → 160°C (200 → 325°F)
Heating Power Range / Puissance de chauffe	1900 Watts
Overall dimensions / Dimensions hors-tout	33.4" X 26.6" X 31.6"H
Weight / Poids	197 lbs
Power / Alimentation	120V/60Hz/16A
Plug / Fiche	Nema 5-20P
PRICE / PRIX	Contact us / Contactez-nous

# COOKING EQUIPMENT / ÉQUIPEMENTS DE CUISSON

## OVENS / FOURS



### ALTO-SHAAM VECTOR H-SERIES MULTI-COOK OVENS

Providing an unmatched volume and variety of food, Vector H Series countertop models are specifically designed for foodservice operations where space is at a premium but food demand is high.

Targeted air distribution uses high-velocity, vertical upward and downward airflow through holes in the jet plates on the top and bottom of each cooking chamber. This optimized, focused heat delivers faster, more even and consistent cooking than other cooking methods.

Place anywhere with a small, 21" (533mm) footprint and ventless, waterless operation. Oven comes with 1 wire SS rack and 2 jet plates per cooking chamber and 4" adjustable legs

#### Features:

- Up to 4 independent oven chambers
- Programmable temperature, fan speed and cook time for each chamber
- No flavor transfer between each chamber
- Self-contained, waterless and ventless catalytic converter
- Open the door as needed; vertical curtains of air nearly eliminate heat loss.
- Structured Air Technology® ensures superior cooking evenness and food quality
- Vector cooks twice as much food in the same amount of time as traditional ovens.
- Easy recipe upload/download via USB port

### FOURS MULTI-CUISSON VECTOR SERIE-H D'ALTO-SHAAM

Accueillant un volume et une variété d'aliments inégalés, les modèles de comptoir compact et sans évacuation de la série Vector H sont spécialement conçus pour les services de restauration où l'espace est limité, mais la demande de nourriture élevée.

La technologie Structured Air Technology délivre un flux d'air vertical à grande vitesse de haut en bas et de bas en haut. L'air circule à travers les tablettes et est acheminé verticalement à travers les trous des plaques Jet situées en haut et en bas de chaque compartiment de cuisson. Cette chaleur ciblée et optimisée permet une cuisson plus rapide, plus homogène et plus uniforme que les autres méthodes de cuisson.

Placez-le n'importe où grâce à son faible encombrement de 533 mm (21") et à son fonctionnement sans évacuation ni besoin d'eau. Le four est livré avec 1 tablette grillagée en inox et 2 plaques jet d'air par compartiment et un jeu de 4 pattes de 4".

#### Fonctionnalités:

- Jusqu'à 4 compartiments de cuisson indépendants
- Température, vitesse de ventilation et temps de cuisson programmable pour chaque compartiment.
- Aucune migration de saveur entre les compartiments
- Autonome, sans raccordement d'eau et hotte absorbante catalytique intégrée
- Un rideau de jet d'air vertical permet d'ouvrir la porte pratiquement sans perte de chaleur
- La technologie "Structured Air" donne une chaleur ciblée pour une cuisson plus rapide et homogène
- Les fours Vector produisent deux fois plus d'aliments que les fours traditionnels
- Chargement/téléchargement facile de recettes via un port USB

SKU#	620105-010	620105-011	620105-012
Alto-Shaam model/modèle	VMC-H2H	VMC-H3H	VMC-H4H
Number of chambers / Nombre de compartiments	2 (independent)	3 (independent)	4 (independent)
Capacity / Capacité	2 full-size hotel pans / 2 plaques pleines grandeurs of/de 20-3/4" X 12-3/4" X 4"	3 full-size hotel pans / 3 plaques pleines grandeurs of/de 20-3/4" X 12-3/4" X 4"	4 full-size hotel pans / 4 plaques pleines grandeurs of/de 20-3/4" X 12-3/4" X 4"
Temperature range / Echelle de température	Up to / jusqu'à 274°C (525°F)		
Control Type / Type de contrôle	Deluxe programmable touchscreen / Deluxe avec écran tactile programmable		
Overall dimensions / Dimensions hors-tout	29-5/8" X 21-1/2" X 39-1/2"	36-5/8" x 21-1/2" x 39-1/2"	43-5/8" x 21-1/2" x 39-1/2"
Weight / Poids	226 lbs	290 lbs	356 lbs
Power / Alimentation	208-240V/1PH No plug / Pas de fiche	208-240V/1PH No plug / Pas de fiche	208-240V/3PH No plug / Pas de fiche
PRICE / PRIX	Contact us for pricing / Contactez nous pour un prix		

## COOKING EQUIPMENT / ÉQUIPEMENTS DE CUISSON

### SOUS-VIDE COOKING / CUISSON SOUS-VIDE



#### LEM IMMERSION CIRCULATOR

The LEM immersion circulator is a low cost entry level unit perfect to start doing sous-vide cooking at home. It can manage up to 10 liters of water volume and can maintain set temperature within 0.1°C. It is equipped with a timer and is settable for °F or °C.

Use the built-in clamp to attach onto your own stockpot or order our 10L clear plastic tub separately.

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

#### Features:

- 1000 Watts heating power
- Maximum cooking temperature of 90°C
- Temperature stability of  $\pm 0.1^\circ\text{C}$
- Built-in timer for timed cooking

#### THERMOPLONGEUR DE LEM

Le thermoplongeur Weston est un modèle économique d'entrée de gamme idéal pour débuter à faire de la cuisson sous-vide à la maison. Il peut gérer un volume d'eau maximale de 10 litres en maintenant la température désirée avec une précision de 0.1°C. La température peut être affichée en unités °C ou °F et le temps peut être géré grâce à une minuterie intégrée.

Une pince ajustable située à l'arrière permet de l'accrocher à vos chaudrons ou commandez notre bac de plastique transparent de 10L séparément

**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 de série HydroPro.**

#### Fonctionnalités:

- Puissance de chauffe de 1000 Watts
- Température de cuisson maximale de 90°C
- Stabilité de contrôle de  $\pm 0.1^\circ\text{C}$
- Minuterie intégrée pour temps de cuisson



SKU#	630100-006
Temperature range / Echelle de température	Up to / jusqu'à: 90°C
Stability / Stabilité	$\pm 0.1^\circ\text{C}$
Heating element / Élément chauffant	1000 Watts
Maximum Water Volume / Volume d'Eau Maximum	10L
Timer / Minuterie	99 hours / heures
Overall dimensions / Dimensions hors-tout	4.5" dia X 14.2"H
Mounting style / Type de montage	Built-in clamp for side mounting / Pince intégrée pour montage de côté
PRICE / PRIX	\$250.00

# 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 empêche 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 micro-processeur 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	\$499.95

SKU#	10L Basic Sous-Vide Cooking Kit / Trousse de cuisson sous-vide de base, 10L	PRICE / PRIX
630100-706		\$594.95
<b>Including:</b> - Creative Series immersion circulator - 10L Cambro plastic tank - 1Kg of natural descaling agent of citric acid - Custom-fit clear lid		<b>Incluant:</b> - Thermoplongeur série Creative - Contenant de plastique Cambro de 10L - 1Kg d'agent détartrant naturel d'acide citrique - Couvercle sur mesure pour contenant

SKU#	18L Basic Sous-Vide Cooking Kit / Trousse de cuisson sous-vide de base, 18L	PRICE / PRIX
630100-705		\$639.95
<b>Including:</b> - Creative Series immersion circulator - 18L Cambro plastic tank - 1Kg of natural descaling agent of citric acid - Custom-fit clear lid		<b>Incluant:</b> - Thermoplongeur série Creative - Contenant de plastique Cambro de 18L - 1Kg d'agent détartrant naturel d'acide citrique - Couvercle 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
- 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 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 multiligue 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	\$899.95

## 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		\$1039.95
<p><b>Including:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- HydroPro Series immersion circulator</li> <li>- 18L Cambro plastic tank</li> <li>- Custom-fit clear lid</li> <li>- 1Kg of natural descaling agent of citric acid</li> </ul>		<p><b>Incluant:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Thermoplongeur série HydroPro</li> <li>- Contenant de plastique Cambro de 18L</li> <li>- Couverture sur mesure pour contenant</li> <li>- 1Kg d'agent détartrant naturel d'acide citrique</li> </ul>
SKU#	50L Basic Sous-Vide Cooking Kit / Trousse de cuisson sous-vide de base, 50L	PRICE / PRIX
630100-727		\$1159.95
<p><b>Including:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- HydroPro Series immersion circulator</li> <li>- 50L Cambro plastic tank</li> <li>- Custom-fit clear lid</li> <li>- 1Kg of natural descaling agent of citric acid</li> </ul>		<p><b>Incluant:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Thermoplongeur série HydroPro</li> <li>- Contenant de plastique Cambro de 50L</li> <li>- Couverture sur mesure pour contenant</li> <li>- 1Kg d'agent détartrant naturel d'acide citrique</li> </ul>
SKU#	83L Dual Circulator Sous-Vide Cooking Kit / Trousse de cuisson sous-vide à deux thermoplongeurs, 83L	PRICE / PRIX
630100-729		\$2019.95
<p><b>Including:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 2 HydroPro Series immersion circulators</li> <li>- 83L Cambro plastic tank</li> <li>- Custom-fit clear lid</li> <li>- 1Kg of natural descaling agent of citric acid</li> </ul>		<p><b>Incluant:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 2 Thermoplongeurs série HydroPro</li> <li>- Contenant de plastique Cambro de 83L</li> <li>- Couverture sur mesure pour contenant</li> <li>- 1Kg d'agent détartrant naturel d'acide citrique</li> </ul>

## 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/recouvert
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	\$1049.95

## 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		\$1189.95
<p><b>Including:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- HydroPro Plus Series immersion circulator</li> <li>- 18L Cambro plastic tank</li> <li>- Custom-fit clear lid</li> <li>- 1Kg of natural descaling agent of citric acid</li> </ul>		<p><b>Incluant:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Thermoplongeur série HydroPro Plus</li> <li>- Contenant de plastique Cambro de 18L</li> <li>- Couverture sur mesure pour contenant</li> <li>- 1Kg d'agent détartrant naturel d'acide citrique</li> </ul>
SKU#	50L Basic Sous-Vide Cooking Kit / Trousse de cuisson sous-vide de base, 50L	PRICE / PRIX
630100-731		\$1309.95
<p><b>Including:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- HydroPro Plus Series immersion circulator</li> <li>- 50L Cambro plastic tank</li> <li>- Custom-fit clear lid</li> <li>- 1Kg of natural descaling agent of citric acid</li> </ul>		<p><b>Incluant:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Thermoplongeur série HydroPro Plus</li> <li>- Contenant de plastique Cambro de 50L</li> <li>- Couverture sur mesure pour contenant</li> <li>- 1Kg d'agent détartrant naturel d'acide citrique</li> </ul>
SKU#	83L Dual Circulator Sous-Vide Cooking Kit / Trousse de cuisson sous-vide à deux thermoplongeurs, 83L	PRICE / PRIX
630100-733		\$2324.95
<p><b>Including:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 2 HydroPro Plus Series immersion circulators</li> <li>- 83L Cambro plastic tank</li> <li>- Custom-fit clear lid</li> <li>- 1Kg of natural descaling agent of citric acid</li> </ul>		<p><b>Incluant:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 2 Thermoplongeurs série HydroPro Plus</li> <li>- Contenant de plastique Cambro de 83L</li> <li>- Couverture sur mesure pour contenant</li> <li>- 1Kg d'agent détartrant naturel d'acide citrique</li> </ul>


## 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)		\$40.00
630105-016	Cambro Rectangular utility tank, 18L / Réservoir rectangulaire Cambro, 18L (12" X 18" X 9"H)		\$65.00
630105-017	Cambro Rectangular utility tank, 50L / Réservoir rectangulaire Cambro, 50L (18" X 26" X 9"H)		\$135.00
630105-032	Cambro Rectangular utility tank, 64L / Réservoir rectangulaire Cambro, 64L (18" X 26" X 12"H)		\$165.00
630105-033	Cambro Rectangular utility tank, 83L / Réservoir rectangulaire Cambro, 83L (18" X 26" X 15"H)		\$185.00

## 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		\$55.00
630105-026	Lid for 18L utility tank / Couvercle pour réservoir 18L		\$75.00

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		\$75.00
630105-055	Lid for 50L utility tank / Couvercle pour réservoir 50L		\$125.00
630105-056	Dual cut-out lid for 64L & 83L utility tanks / Couvercle a double perforation pour réservoirs 64L & 83L		\$145.00

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

## COOKING EQUIPMENT / ÉQUIPEMENTS DE CUISSON

### SOUS-VIDE COOKING / CUISSON SOUS-VIDE

REPLACEMENT PARTS / PIÈCES DE REMPLACEMENT			
630100-921	Replacement Magnetic Impeller for Hydropro-series / Turbine Magnétisée de Remplacement pour la série Hydropro		\$60.00
630100-922	Replacement Metal Base for Hydropro-series / Base de Métal de Remplacement pour la série Hydropro		\$65.00
630100-923	Plastic bushing inserts for the metal base, 5/pk / Bagues de plastique pour base de métal, 5/pqt		\$10.00
630100-920	Clamp assembly / Pince de remplacement		\$80.00
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		\$25.00
630100-918	Replacement temperature probe for HydroPro+ series / Sonde de remplacement pour série HydroPro+		\$55.00

## FOOD PROCESSORS / ROBOTS CULINAIRES

### BLENDERS & JUICERS / MÉLANGEURS & EXTRACTEURS À JUS



#### 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 68oz 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



#### 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 68 oz, 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 Récipient	68 oz (Tritan)
RPM range / Echelle 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
<b>PRIX / PRICE</b>	<b>\$939.95</b>

## FOOD PROCESSORS / ROBOTS CULINAIRES

### BLENDERS & JUICERS / MÉLANGEURS & EXTRACTEURS À JUS



#### VITA-PREP® COMMERCIAL BLENDER FROM VITAMIX COMMERCIAL

Versatility for Commercial Kitchens, the Vita-Prep® is a dependable power tool for commercial kitchens. Variable Speed Control delivers precise textures and reduces prep time, while the Tamper lets you blend thick mixtures without stopping the machine. The versatile Vita-Prep is a must in busy kitchens where consistency and quality are essential.

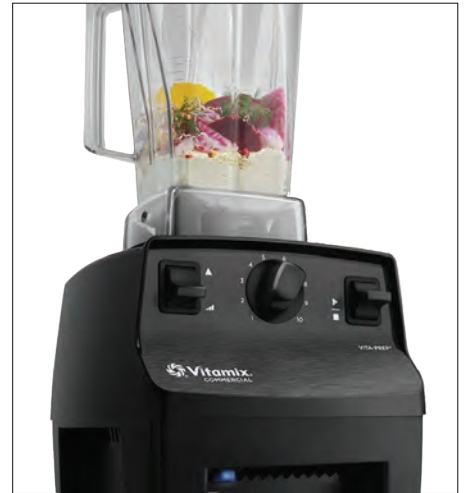
The enhanced design of our 2.3 peak output HP motor delivers power and durability for improved processing.

The manually-operated Variable Speed Control precisely adjusts texture, and the Start/Stop switch automatically returns to a neutral position, helping to prevent unintentional start-ups.

Complete with a 64oz jug assembly with blade, tamper and manual.

#### Features:

- 2.3 HP motor
- Commercial cUL approval
- 10 manual speed settings



#### MÉLANGEUR COMMERCIAL "VITA-PREP® " DE VITAMIX COMMERCIAL

La polyvalence pour les cuisines commerciales.

Le Vita-Prep® est un outil électrique fiable pour les cuisines commerciales. Le contrôle de vitesse variable offre des textures précises et réduit le temps de préparation, tandis que le pilon vous permet de mélanger des mélanges épais sans arrêter la machine. Le Vita-Prep polyvalent est un must dans les cuisines occupées où la cohérence et la qualité sont essentielles.

Le contrôle de vitesse variable à commande manuelle ajuste avec précision la texture et l'interrupteur Start/Stop revient automatiquement à une position neutre, aidant à prévenir les démarrages involontaires.

Ce produit est destiné pour une utilisation commerciale. Complet avec récipient/couvercle de 64oz, lame, pilon et manuel d'utilisation.

#### Fonctionnalités:

- Puissant moteur de 2.3 HP
- Approbation commerciale cUL
- Ajustement manuel de vitesse de 10 grades

SKU#	140105-020
Wattage / Puissance	2.3HP
Jug Capacity / Volume du Récipient	64 oz (Tritan)
Dimensions	7.52" X 8.74" X 20"H
Shipping weight / Poids	14 lbs
Alimentation / Power :	120V/60Hz/11.5A
Warranty / Garantie	3 years / ans (Parts / pièces) / 1 year / an (labor / main d'oeuvre)
<b>PRIX / PRICE</b>	<b>\$955.00</b>

## FOOD PROCESSORS / ROBOTS CULINAIRES

### BLENDERS & JUICERS / MÉLANGEURS & EXTRACTEURS À JUS

#### VITA-PREP 3® COMMERCIAL BLENDER FROM VITAMIX COMMERCIAL

Professional chefs and culinary schools around the world trust the Vita-Prep® 3 for its exceptional power, versatility, and performance. From chopping delicate ingredients to blending tough purées, the Vita-Prep 3 provides the power and dependability required in the most demanding kitchens.

Motor with a 3HP peak output features improved thermal protection, providing the power and dependability required in the most demanding commercial kitchens.

Variable Speed Control delivers a full range of precise textures, and the Start/Stop switch automatically returns to a neutral position, helping to prevent unintentional start-ups. Sturdy, intuitive controls minimize training time and provide improved grip.

The advanced cooling fan provides optimum reliability during peak hours of operation.

Complete with a 64oz jug assembly with blade, tamper and manual.

#### Features:

- 3 HP motor
- Commercial cUL approval
- 10 manual speed settings



#### MÉLANGEUR COMMERCIAL "VITA-PREP 3® " DE VITAMIX COMMERCIAL

Les chefs professionnels et les écoles de cuisine partout au monde font confiance au Vita-Prep® 3 pour sa puissance, sa polyvalence et sa performance. Que ce soit pour hacher des ingrédients délicats ou pour mélanger des purées coriaces, le Vita-Prep 3 offre la puissance et la fiabilité requises pour répondre aux critères des cuisines les plus exigeantes.

Avec un moteur à puissance maximale de 3 HP offrant des capacités thermiques améliorées, ce qui fournit la puissance et la fiabilité nécessaires dans les cuisines commerciales les plus exigeantes.

La commande de vitesse variable offre une gamme complète de textures précises, et l'interrupteur marche/arrêt revient automatiquement en position neutre, ce qui permet d'éviter des démarrages accidentels.

Le ventilateur de pointe offre une fiabilité optimale pendant les heures d'utilisation intensive.

Ce produit est destiné pour une utilisation commerciale. Complet avec récipient/couvercle de 64oz, lame, pilon et manuel d'utilisation.

#### Fonctionnalités:

- Puissant moteur de 3 HP
- Approbation commerciale cUL
- Ajustement manuel de vitesse de 10 grades

SKU#	140105-021
Puissance	3HP
Jug Capacity / Volume du Récipient	64 oz (Tritan)
Dimensions	7.52" X 8.74" X 20"H
Shipping weight / Poids	14 lbs
Alimentation / Power :	120V/60Hz/13A
Warranty / Garantie	3 years / ans (Parts / pièces) / 1 year / an (labor / main d'oeuvre)
<b>PRIX / PRICE</b>	<b>\$1220.00</b>

## FOOD PROCESSORS / ROBOTS CULINAIRES

### BLENDERS & JUICERS / MÉLANGEURS & EXTRACTEURS À JUS



#### 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

#### 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:	\$799.95

## FOOD PROCESSORS / ROBOTS CULINAIRES

### BLENDERS & JUICERS / MÉLANGEURS & EXTRACTEURS À JUS



#### DRINK MACHINE ADVANCE BAR BLENDER FROM VITAMIX COMMERCIAL

An Essential Tool for Maximizing Your Beverage Program. From smoothies to frozen cocktails, the Drink Machine Advance® is an essential tool for adding or expanding a blended beverage program in any bar, restaurant, or cafe.

With six optimized programs with automatic shut-off let you turn it on, walk away, and achieve consistent results every time.

The 1.4-litre Advance® container creates faster, smoother pours resulting in time and cost savings along with improved customer experience.

A 2.3-HP Motor designed to resist overheating, delivers power and durability for improved processing and back-to-back blends.

Pulse feature provides off-menu flexibility by allowing staff to manually fine-tune recipes.

#### MÉLANGEUR COMMERCIAL POUR BARS « DRINK MACHINE ADVANCE » DE VITAMIX COMMERCIAL

Un outil essentiel pour maximiser votre programme de boissons. Des smoothies aux cocktails glacés, le Drink Machine Advance® est un outil essentiel pour ajouter ou bonifier le menu de boissons de tous les bars, restaurants et cafés.

Avec 6 programmes optimisés avec arrêt automatique vous permettent de laisser tourner l'appareil sans surveillance et d'obtenir des résultats constants à chaque fois.

Le récipient Advance® de 1,4 l verse les liquides plus rapidement ce qui permet d'économiser temps et argent ainsi que d'améliorer l'expérience du consommateur. Et son moteur 2,3 HP amélioré, conçu pour résister à la surchauffe, fournit puissance et durabilité pour un traitement amélioré et des mélanges consécutifs.

Une fonction Pulse offre une flexibilité hors-menu en permettant aux employés de perfectionner les recettes manuellement

SKU#	140105-018
Puissance	2.3HP
Jug Capacity / Volume du Récipient	18 oz (Tritan)
Dimensions	7.52" X 8.74" X 17.8"H
Shipping weight / Poids	12 lbs
Alimentation / Power :	120V/60Hz/11.5A
Warranty / Garantie	3 years / ans (Parts / pièces) / 1 year / an (labor / main d'oeuvre)
PRIX / PRICE	\$1075.00

## FOOD PROCESSORS / ROBOTS CULINAIRES

### IMMERSION BLENDERS / MÉLANGEURS A MAIN

#### NEW NEW IMMERSI-PREP IMMERSION BLENDERS FROM VITAMIX COMMERCIAL

The new Immersi-Prep™ Series delivers the high-performance blending that busy kitchens need. It comes with a detachable, stainless-steel shaft that's dishwasher-safe for hassle-free cleaning, and versatile accessories that let you prepare up to 80 gallons with ease.

5 blending wand sizes available: 14", 16", 18", 21" and 23"L. Includes a wall mount for convenient storage.

#### NOUVEAUX MÉLANGEURS À MAIN IMMERSI-PREP DE VITAMIX COMMERCIAL

La nouvelle série Immersi-Prep offre le mélange haute performance dont les cuisines très occupées ont besoin. Il est livré avec un manche amovible en acier inoxydable qui va au lave-vaisselle pour un nettoyage sans tracas, et des accessoires polyvalents qui vous permettent de préparer facilement jusqu'à 300 litres.

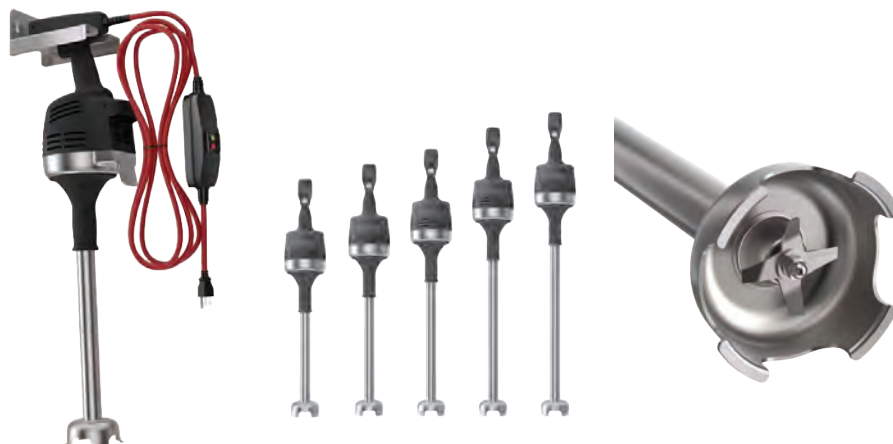
5 modèles avec longueurs de tube différents disponibles: 14", 16", 18", 21" et 23"L. Comprend un support mural pour un rangement pratique

#### Features:

- 3 to 80-gallon blend capacity with 3 easy-to-use speed settings
- Lightweight unit with heavy-duty performance from the 2.3 PHP motor
- 12-foot cord incorporates safety features like red color for visibility and GFCI plug
- Unique blade and bell guard design improves blending efficiency, protects the blades from damage, and reduces suction
- Continuous run mode to reduce fatigue


#### Fonctionnalités:

- Capacité de mélange de 12 à 300 litres avec 3 réglages de vitesse faciles à utiliser
- Léger et avec des performances robustes à partir du moteur 2.3 PHP
- Le cordon de 12 pieds intègre des caractéristiques de sécurité telles que la couleur rouge pour la visibilité et une prise GFCI
- La conception unique de la lame et du protège-cloche améliore l'efficacité du mélange, protège les lames contre les dommages et réduit la succion
- Mode de fonctionnement en continu réduisant la fatigue



SKU#	140110-010	140110-012	140110-013	140110-014	140110-015
Vitamix Model/Modèle	073051	075071	075072	075073	075074
Tube Length / Longueur de la Tige	14" (35 cm)	16" (40 cm)	18" (46 cm)	21" (53 cm)	23" (58 cm)
Capacity / Capacité	11.5 → 65L (3 → 17G)	38 → 106L (10 → 28G)	57 → 151L (15 → 40G)	75 → 208L (20 → 55G)	95 → 303L (25 → 80G)
Power / Alimentation	115V/60Hz/10.5A/2.3HP				
Shipping Weight / Poids d'expédition	16 lbs	16.5 lbs	16.9 lbs	17.5 lbs	17.9 lbs
<b>PRIX / PRICE</b>	<b>\$1450.00</b>	<b>\$1600.00</b>	<b>\$1775.00</b>	<b>\$2075.00</b>	<b>\$2350.00</b>

#### ACCESSORIES / ACCESSOIRES

140110-016		Whisk attachment / Module fouet	<b>\$960.00</b>
------------	---	---------------------------------	-----------------

## FOOD PROCESSORS / ROBOTS CULINAIRES

### STAND MIXERS / BATTEURS SUR SOCLE



#### TEDDY™ 5L STAND MIXER FROM VARIMIXER

The TEDDY mixer is designed to handle many years of hard work. It has a powerful, specially designed motor, which unlike most other small mixers is also capable of mixing heavy and difficult ingredients at very low speeds.

The speed can be adjusted using the machine's single control knob which is accessible from each side of the unit, using either hand. A wide footprint and suction cups ensure the mixer is stable during operation, and the bowl is held effectively in place during operation by a single lever. TEDDY is made of precision cast aluminium, with no external screws or openings. All edges and corners are rounded, making it easy to clean the mixer with a cloth.

It comes complete with a 5-litre stainless steel mixing bowl with lid, a SS filling chute, a plastic splash guard, a wire whip made of 2.5 mm wire, a beater, a specially designed hook which ensures dough is kneaded and turned to perfection. All accessories are dishwasher-safe. Silver color is standard and other colors are available, call us for details.

#### Features:

- Single control knob that can be operated on each side
- Single lever bowl lock
- 475 watt motor output
- Can make batches of up to 2.5Kg of pizza dough at once
- Low noise



#### BATTEUR SUR SOCLE 5L "TEDDY" DE VARIMIXER

Le mélangeur "TEDDY" est robuste et conçu pour durer plusieurs années. Il est muni d'un puissant moteur, spécialement conçu pour mélanger des ingrédients et textures difficiles et ce, à très basses vitesses.

La vitesse est ajustable à l'aide d'un bouton de commande qui est accessible de chaque côté de l'appareil par une ou l'autre de vos mains. Sa base large et les ventouses permettent une excellente stabilité durant l'utilisation et le bol est maintenu en place grâce à un loquet unique de verrouillage. Son châssis est en aluminium moulé et ne contient aucune vis ou ouvertures externes. Tous les coins sont arrondis pour faciliter le nettoyage.

Complet avec un bol en inox de 5L et couvercle, une chute en inox, un protecteur d'éclaboussures en plastique, un fouet en inox avec broches de 2.5 mm, un fouet à plat en inox, un crochet pétrisseur en inox pour travailler la pâte à la perfection. Les accessoires vont au lave-vaisselle. De couleur argenté et d'autres couleurs sont disponibles, simplement nous contacter.

#### Fonctionnalités:

- Bouton d'ajustement de vitesse accessible de chaque côté
- Déverrouillage du bol par loquet unique
- Puissant moteur de 475 watts
- Peut mélanger jusqu'à 2.5Kg de pâte à pizza à la fois
- Très peu bruyant

SKU#	140100-010
Wattage / Puissance	475W
Bowl Capacity / Volume du Récipient	5L (SS/inox)
RPM range / Echelle de Rotation	70 → 400 RPM
Dimensions	9.5" X 18.2" X 15.8"H
Shipping weight / Poids	39 lbs
Alimentation / Power :	120V/60Hz/3A
Warranty / Garantie	1 year / an
<b>PRIX / PRICE</b>	<b>\$1995.00</b>

# 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

#### 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

### 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 surgelant 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 cœur 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.



MODEL# / MODÈLE :	630115-005V	630115-005	630115-006
Number of pans / Nombre de plateaux	5 of/de 18" X 26"	5 of/de 18" X 26"	10 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	26 Kg (57 lbs) in/ en 90 minutes	34 Kg (75 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	16 Kg (35 lbs) in/ en 240 minutes	22 Kg (48.5 lbs) in/ en 240 minutes
Power / Alimentation	115V/60Hz/2.11HP/12.8A	230V/60Hz/1HP/10.5A	230V/60Hz/1.5PH/13.5A
Refrigerated power / Puissance de refroidissement	3242 BTU/hr, 950W	4128 BTU/hr, 1210W	6005 BTU/hr, 1760W
Weight / Poids	278 lbs	370 lbs	370 lbs
Dimensions	30.75" X 34" X 37.75"H	30.75" X 34" X 37.75"H	34" X 34" X 61.5"H
Price / Prix:	\$9350.00	\$11,275.00	\$16,595

# 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
800110-022	6"W X 5"D	\$20.00	800110-237	3"L blade/lame	\$25.00
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	\$20.00	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"	\$20.00
			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"	\$20.00	800110-206	8"	\$23.50
800110-218	12"	\$23.50	800110-206L	12"	\$25.00
800110-219	14"	\$35.00			

## 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 (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	\$235.00

#### 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	\$245.00

#### IWATANI PRO2 PROFESSIONAL KITCHEN TORCH

Professional cooking torch for all cooking needs. Make Crème Brulée and other fine foods to impress your friends and family. Perfect for caramelizing sugar atop your crème brûlée, glazing a baked ham for the holidays, searing a steak, roasting bell peppers, melting cheese and toasting bread crumbs.

#### Features:

- Adjustable flame shape and strength
  - Super high heat up to 1500°C
  - Anti-flare feature for a smooth continuous flow
  - Piezo electric ignition
  - Includes a stabilizing stand and torch head.
- Order butane canister separately.

#### CHALUMEAU CULINAIRE POUR USAGE PROFESSIONNEL, PRO2 DE IWATANI

Ce chalumeau pour usage professionnel est très versatile en cuisine. Parfait pour caraméliser le sucre sur vos crème brûlées, donner un fini lustré sur vos jambons cuits, saisir un steak parfaitement, rotir des poivrons, faire fondre du fromage etc...

#### Fonctionnalités:

- Forme et puissance de la flamme ajustables
  - Atteint une température de 1500°C
  - Fonction anti-évasement pour un débit continue
  - Allumage piézoélectrique
  - Inclus un pied/support et la tête du chalumeau.
- Commandez le butane séparément.



SKU#	DESCRIPTION	PRICE / PRIX
130100-021	PRO2 Kitchen Torch / Chalumeau Culinaire, PRO2	\$75.00
130100-025	Iwatani butane canister, 8oz / Canette de butane de marque Iwatani, 8oz	\$6.50

## 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 COMPRISES	ADJUST THICKNESS / EPAISSEUR AJUST	PRICE / PRIX
130120-065	2.6" W/L	Straight / Plate, Julienne 1, 2 & 4 mm	0.5 → 5 mm	\$77.50
130120-066	3.7" W/L	Straight / Plate, Julienne 1, 2 & 7 mm	0.5 → 8 mm	\$120.00
130120-067	4.7" W/L	Straight / Plate	0.5 → 9 mm	\$120.00



#### 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 spaghetti, 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	\$190.00

## KITCHEN TOOLS / OUTILS DE CUISINE

### FOOD PREPARATION / PRÉPARATION DES ALIMENTS



#### NATURAL ULTRAFINE CHEESECLOTH, 2 YARDS

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

#### ETAMINE DE COTON NATUREL ULTRAFIN, 2 VERGES

- 100% coton
- Grade Alimentaire
- Tissu écreu
- 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	\$70.00
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 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... Deux diamètres disponibles avec grilles remplaçables de 20 mesh.

SKU#	DIA	PRICE / PRIX
340100-001	11.8"	\$170.00
ACCESSORIES / ACCESSOIRES		
340100-001A	Replacement 11.8" mesh insert / Grille de remplacement de 11.8"	\$45.00

## KITCHEN TOOLS / OUTILS DE CUISINE

### CREAM WHIPPERS / SIPHONS

#### ISI CREAM WHIPPERS

Cream whippers are essential tools for creative chefs. Create hot and cold foams, creams, soups, sauces, batters, and more for sweet and savory dishes, even beverages. All stainless construction won't taint flavors, react with foods, and cleans up in a snap.

- NSF Certified and HACCP compliant
- Dishwasher safe

#### SIPHONS ISI

Les siphons sont des outils essentiels pour les chefs créatifs. Ils permettent la création d'émulsions chaudes ou froides, crèmes, soupes, sauces, pâtes à frire et plus afin d'ajouter des saveurs et textures différentes à vos plats. De conception robuste et de qualité supérieure entièrement en acier inox facile à nettoyer.

- Approbation NSF et répond aux normes HACCP
- Peut aller au lave-vaisselle

SKU#	DESCRIPTION	CAPACITY / CAPACITE	PRICE / PRIX
130145-018	iSi Gourmet Whip Plus (for hot & cold applications / pour préparations chaudes & froides)	 1 quart (1 L)	\$235.00

#### ACCESSORIES FOR SIPHONS / ACCESSOIRES POUR SIPHONS

SKU#	DESCRIPTION	PRICE / PRIX
130145-022	N2O cream chargers, 24/pk Recharges de N2O, 24/pqt 	\$30.00
130145-025	CO2 soda chargers, 10/pk / Recharges de CO2, 10/pqt 	\$14.00
130145-024	Injection needles for whippers, 4/pk Aiguilles d'injection pour siphons, 4/pqt 	\$52.50
130145-906	Replacement head gasket for iSi whippers, red / Joint d'étanchéité de remplacement pour Siphons iSi, rouge 	\$10.00

#### ISI RAPID INFUSION KIT

Rapid Infusion enables a liquid to be infused with different flavors in the shortest possible time. First, combine aromatic solids (e.g. herbs, spices, fruit) and a liquid (e.g. alcohol, oil, water, vinegar) in the iSi Whipper. By applying pressure into the iSi Whipper using an iSi cream charger, the flavor of the solids becomes infused into the liquid, which develops a unique taste.

When using the iSi Whipper for Rapid Infusion applications, iSi Rapid Infusion accessories provide an easy way of reducing the pressure and collecting any escaping foam or liquid in a container. The insertable sieve reduces the ability of solid particles to pass through and enter the head.

#### TROUSSE D'INFUSION RAPIDE POUR SIPHONS ISI

Permet le mélange rapide d'un liquide avec divers arômes. Mettez une substance aromatique solide (p.ex. herbes, épices, fruits) avec un liquide (p. ex. alcool, huile, eau, vinaigre) dans un siphon iSi. Lors de la mise sous pression avec une cartouche à crème chantilly, l'arôme de la substance solide se lie au liquide qui développe alors une note aromatique unique.

Le trousse inclus des outils pour évacuer facilement la pression de la bouteille et de récupérer dans un récipient la mousse ou les liquides qui s'en échappent après la mise sous pression pour infusion rapide. Le tamis mis en place réduit les possibilités de passage de particules de la substance solide dans la tête du siphon.



SKU#	DESCRIPTION	PRICE / PRIX
130145-026	iSi Rapid Infusion Kit / Trousse d'infusion rapide pour siphons iS	\$45.00

## KITCHEN TOOLS / OUTILS DE CUISINE

### JAPANESE KNIVES / COUTEAUX JAPONAIS

#### SANTOKU CHILD'S KNIFE FROM FROM TOJIRO

This is an excellent knife for kids; It's tall enough to get the hang of the "claw" grip, so they don't nick their fingers; it's rounded where it matters so no one gets poked, but most importantly, it's sharp enough (and therefore safe enough) to be a real knife, and it's a great learning opportunity to stoke that passion for cooking.

The blade is adorned with a chicken, fish, a happy tomato, and a smiley face that inexplicably has only one eyebrow. And it comes in three radical colours (yellow, blue, pink). The blade of molybdenum vanadium, is a softer steel that's super rugged but still holds an edge for a solid six months of daily use, probably longer.

#### Features:

- Steel: Molybdenum vanadium
- Handle: Western style in plastic
- Machine forged in Japan


#### COUTEAU STYLE SANTOKU POUR ENFANTS DE TOJIRO

C'est un excellent couteau pour les enfants; assez large pour se familiariser avec la position de la main en "griffe" afin de protéger leurs doigts, la lame est arrondie aux endroits stratégiques pour ne pas se piquer, mais le plus important est qu'il est assez tranchant (donc sécuritaire) pour être considéré comme un vrai couteau. Une excellente opportunité pour transmettre la passion de la cuisine.

La lame est décorée de dessins de poulet, de poisson, une tomate avec sourire, et d'un bon'homme souriant à qui il manque étrangement un sourcil... Le manche de plastique est disponible en trois couleurs éclatantes, jaune, bleu ou rose. La lame est de molybdène vanadium, qui est un alliage de moindre dureté tout en étant très résistante et qui conservent son tranchant jusqu'à 6 mois avec une utilisation quotidienne.

#### Fonctionnalités:

- Acier: Molybdène Vanadium
- Poigné: Style occidental en plastique
- Forgé en usine au Japon

SKU#	DESCRIPTION	BLADE/ LAME	PRICE / PRIX
<b>SANTOKU CHILD'S KNIFE / COUTEAU STYLE SANTOKU POUR ENFANT</b>			
130115-020Y Yellow/Jaune		120mm L	\$40.00
130115-020B Blue/Bleu			\$40.00
130115-020P Pink/Rose			\$40.00

## KITCHEN TOOLS / OUTILS DE CUISINE

### JAPANESE KNIVES / COUTEAUX JAPONAIS

#### CLASSIC-SERIES KNIVES FROM TOJIRO

The Classic series knives from Tojiro are beautifully designed, rugged and easy to maintain. Made from VG10 Stainless Steel central core with Stainless Steel cladding and with a western style reinforced laminated material. 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.

#### Features:

- Rockwell Harness: 60-62
- Steel: VG10 Stainless Steel with Stainless Steel cladding
- Edge/Bevel: Double (50/50)
- Handle: Western style – reinforced laminated material and metal bolster
- Machine made in Japan

#### COUTEAUX JAPONAIS DE TOJIRO SÉRIE CLASSIQUE

Les couteaux de la série Classique de Tojiro sont d'un design élégant, robustes et faciles d'entretien. Ils sont munis d'un coeur en acier inox de composition VG10 enrobée d'acier inox et d'un manche de style occidental en matériau laminé et renforcé. Le manche est fixé à la soie du couteau avec 3 rivets.





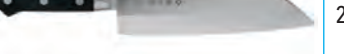
Le rapport qualité-prix de ces couteaux fait de la série Classique un choix idéal pour se familiariser aux couteaux japonais.

#### Fonctionnalités:

- Dureté Rockwell: 60-62
- Acier: acier inox VG10, enrobée d'acier inox
- Tranchant/Angle Biseau: Double (50/50)
- Poigné: Style occidental en matériau laminé et renforcé fixé avec rivets en métal
- Forgé en usine au Japon



SKU#	DESCRIPTION	BLADE/LAME	PRICE / PRIX
<b>BREAD KNIFE / COUTEAU À PAIN</b>			
130115-019		215 mm L	\$130.00
<b>PETTY KNIVES / COUTEAUX D'OFFICE</b>			
130115-002		90 mm L	\$95.00
130115-003		120 mm L	\$100.00
130115-004		150 mm L	\$105.00
130115-001		180mm L	\$115.00
<b>GYUTO CHEF'S KNIVES / COUTEAUX STYLE GYUTO</b>			
130115-005		180mm L	\$130.00
130115-006		210mm L	\$140.00
130115-007		240mm L	\$180.00

SKU#	DESCRIPTION	BLADE/LAME	PRICE / PRIX
<b>HONESUKI BONING KNIVES / COUTEAUX DÉOSSSEURS STYLE HONESUKI</b>			
130115-011		150 mm L	\$135.00
<b>BONING KNIFE / COUTEAU DÉOSSSEUR</b>			
130115-013		150 mm L	\$195.00
<b>SANTOKU KNIFE / COUTEAU SANTOKU</b>			
130115-016		165 mm L	\$130.00
<b>NAKIRI KNIFE / COUTEAU NAKIRI</b>			
130115-017		165 mm L	\$130.00
<b>KIRITSUKE KIFE / COUTEAU KIRITSUKE</b>			
130115-018		210 mm L	\$150.00

## KITCHEN TOOLS / OUTILS DE CUISINE

### JAPANESE KNIVES / COUTEAUX JAPONAIS

#### TOJIRO CLASSIC 3 PIECE KNIFE SET

A selection of 3 popular and practical knife shapes of the Classic series from Tojiro. Great for first time Japanese knife users. Kit includes:

- A petty knife with a 120mm L blade, our SKU# 130115-003
- A Nakiri style knife with a 165mm L blade, our SKU# 130115-017
- A Gyuto style chef knife with a 210mm L blade, our SKU# 130115-006

Each knife is in an individual box.

#### ENSEMBLE DE 3 COUTEAUX TOJIRO CLASSIQUE

Une sélection de 3 couteaux populaires et polyvalents de la série Classique de Tojiro. Parfait comme premiers couteaux Japonais, cet ensemble contient:

- Un couteau d'office avec lame de 120mm L, notre SKU# 130115-003
- Un couteau style Nakiri avec lame de 165mm L, notre SKU# 130115-017
- Un couteau du chef style Gyuto avec lame de 210mm L, notre SKU# 130115-006

Chaque couteau est dans une boîte individuelle.

SKU#	DESCRIPTION	PRICE / PRIX
<b>3 PIECE KNIFE SET / ENSEMBLE DE 3 COUTEAUX</b>		
130115-701		\$335.00

#### TOJIRO CLASSIC STEAK KNIFE SET

This set includes 4 beautiful, scalpel-sharp steak knives in a convenient storage case.

#### ENSEMBLE DE COUTEAUX À STEAK TOJIRO CLASSIQUE

Cet ensemble contient 4 couteaux à steak hypers tranchants dans un étui de rangement.

SKU#	DESCRIPTION	PRICE / PRIX
<b>STEAK KNIFE SET / ENSEMBLE DE COUTEAUX À STEAK</b>		
130115-700		\$335.00

## KITCHEN TOOLS / OUTILS DE CUISINE

### JAPANESE KNIVES / COUTEAUX JAPONAIS

#### SHISO-SERIES KNIVES FROM HARUYUKI

The Haruyuki Shiso 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.

Aogami Super is the king of knife steel – super easy to sharpen, gets a laser beam edge, cuts like silk and is very rugged for its hardness. It's called SUPER for a reason. They are then clad in a softer stainless steel to help lower the possibility of rusting. Just brilliant. The kurochi finish is possibly one of our favourites we've seen on a machine-forged knife. Whether you are a professional chef building your tool kit, or a home cook wanting an awesome knife, the Shiso will serve you well.

The handle is made from Morado, a wood used when durability is key. Flooring and cabinetry, for example. The edge has been sharpened by hand with a western style 50/50 bevel making it suitable for for most any kitchen task.

#### Features:

- Rockwell Harness: 63-64
- Steel: Aogami Super (Super Blue Carbon), Stainless Steel cladding
- Handle: Wa (Japanese) Handle, Octagon Morado wood handle with Blonde Pakka wood collar
- Machine forged in Japan

#### COUTEAUX JAPONAIS DE HARUYUKI SÉRIE SHISO

La série Shiso 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 « Aogami Super » est le roi de l'acier pour couteau; -très facile à aiguiser donnant une lame coupant au laser, -très robuste malgré la dureté de l'acier. C'est pour cette raison qu'il est appelé « Super ». La lame est ensuite enrobée dans de l'acier inox qui est plus mou pour diminuer le risque de rouille. Cet acier au fini kurochi est d'une beauté impressionnante pour un couteau forgé à la machine.

La poignée est en Morado, un bois utilisé pour sa durabilité légendaire. Meulée et affûtée à la main avec un angle de biseau de 50/50, parfait pour la plupart des tâches en cuisine.

#### Fonctionnalités:

- Dureté Rockwell: 63-64
- Acier: acier Aogami Super (Carbone bleu), enrobée d'acier inox
- Poigné: Bois de Morado octogonal avec collet en bois pakka
- Forgé en usine au Japon

SKU#	DESCRIPTION	BLADE/ LAME	PRICE / PRIX
PETTY KNIFE / COUTEAU D'OFFICE			
130115-040		135mm L	\$215.00
SANTOKU KNIFE / COUTEAU STYLE SANTOKU			
130115-041		165mm L	\$285.00
NAKIRI KNIFE / COUTEAU STYLE NAKIRI			
130115-044		210mm L	\$335.00

## KITCHEN TOOLS / OUTILS DE CUISINE

### JAPANESE KNIVES / COUTEAUX JAPONAIS

#### GOMA-SERIES KNIVES FROM HARUYUKI

Haruyuki Goma blades offer great looks combined with spectacular performance and ruggedness. If you're buying your first fancy knife, or giving one as a gift, you can't do better than the Goma. VG10 is steel formulated specially to make knives; it brings sharpness, toughness and stain resistance together in the best combination possible. The result is a mind-blowingly sharp edge that stays sharp for a very long time. Compared to other stainless steels, it is a dream to sharpen.

These knives are hand sharpened and hand-honed with a 50/50 double bevel edge, making them great performers in the kitchen. The unique tsuchime finish (hand hammered dimples) allows the blade to slide through food without sticking with the added benefit of a distinctive looking blade. The Pakkawood handle is made from layers of wood and resin, compressed under intense pressure to produce an incredibly durable material.

#### Features:

- Rockwell Hardness: 60-61
- Steel: VG10 Stainless Steel with Stainless Steel cladding
- Handle: Western style in Pakkawood and metal bolster
- Machine forged in Japan





#### COUTEAUX JAPONAIS DE HARUYUKI SÉRIE GOMA

La série Goma de Haruyuki offre un look superbe combiné à des performances et durabilité exceptionnelles. Si vous recherchez à faire un cadeau ou désirez acheter votre premier couteau luxueux, le Goma est un excellent choix. L'acier inox VG10 est formulé spécialement pour en faire des lames de couteaux; il donne du coupant, de la durabilité et de la résistance aux taches. Le résultat donne une lame incroyablement tranchante restant ainsi très longtemps. Comparé à d'autres alliages en inox, il est très facile à aiguiser et affûter.

La poignée est de style occidental en bois pakka fait de couches de bois et de résine et ensuite comprimé sous une intense pression donnant un produit très robuste. La lame est meulée et affûtée à la main avec un angle de biseau de 50/50, parfait pour la plupart des tâches en cuisine. La haut de la lame a un fini unique de style tsuchime (avec fossettes martelées à la main) permettant de trancher les aliments sans qu'ils collent à la lame.

#### Fonctionnalités:

- Dureté Rockwell: 60-61
- Acier: acier inox VG10, enrobée d'acier inox
- Poigné: Style occidental en bois de pakka avec rivets en inox
- Forgé en usine au Japon

SKU#	DESCRIPTION	BLADE/ LAME	PRICE / PRIX
<b>PETTY KNIFE / COUTEAU D'OFFICE</b>			
130115-049		135mm L	\$140.00
<b>GYUTO KNIFE / COUTEAU STYLE GYUTO</b>			
130115-052		165mm L	\$185.00
<b>SANTOKU KNIFE / COUTEAU STYLE SANTOKU</b>			
130115-050		180mm L	\$185.00
<b>GYUTO KNIFE / COUTEAU STYLE GYUTO</b>			
130115-051		210mm L	\$205.00

## KITCHEN TOOLS / OUTILS DE CUISINE

### JAPANESE KNIVES / COUTEAUX JAPONAIS

#### NAGISA-SERIES KNIVES FROM HARUYUKI

The stunning Nagisa series from Haruyuki is perfect for any home cook or young chef looking for a set of sexy, reliable, and rugged kitchen knives. The AUS-10 steel core takes a blazingly sharp edge and is sandwiched between a cascade of gorgeous Damascus steel. The simple, elegant oak wood handle gives this line its name, and we love the minimalist look of a single piece of wood used for the handle. These knives are hand sharpened and hand-honed with a 50/50 double bevel edge, making them great performers in the kitchen.

#### Features:

- Rockwell Harness: 60-61
- Steel: AUS-10 Stainless Steel with Stainless Steel cladding
- Handle: Wa (Japanese) octagon style in Oak
- Machine forged in Japan

#### COUTEAUX JAPONAIS DE HARUYUKI SÉRIE GOMA

La superbe série Nagisa de Haruyuki est parfaite pour le chef maison ou un jeune chef recherchant des couteaux sexys, fiables et robustes. A son coeur, de l'acier inox AUS-10 donne une lame extrêmement tranchante et est recouverte d'une cascade d'acier damassé. Une simple et élégante poignée de chêne donne à cette gamme un look minimaliste. La lame est meulée et affûtée à la main avec un angle de biseau de 50/50, parfait pour la plupart des tâches en cuisine.

#### Fonctionnalités:

- Dureté Rockwell: 60-61
- Acier: acier inox AUS-10, enrobée d'acier inox
- Poigné: Style japonais Wa octogonal en chêne
- Forgé en usine au Japon

SKU#	DESCRIPTION	BLADE/ LAME	PRICE / PRIX
PETTY KNIFE / COUTEAU D'OFFICE			
130115-045		135mm L	\$190.00
NAKIRI KNIFE / COUTEAU STYLE NAKIRI			
130115-048		165mm L	\$225.00
SANTOKU KNIFE / COUTEAU STYLE SANTOKU			
130115-046		165mm L	\$215.00
GYUTO KNIFE / COUTEAU STYLE GYUTO			
130115-047		210mm L	\$255.00

## KITCHEN TOOLS / OUTILS DE CUISINE

### JAPANESE KNIVES / COUTEAUX JAPONAIS

#### HAMMER TONE-SERIES KNIVES FROM FUJIMOTO

These beautiful knives with a hammered 'tsuchime' texture and a dark 'kurouchi' finish show the love that went into making the knife and just looks great. This particular blade is forged from SLD steel, which takes a crazy edge and holds it super well but isn't high maintenance like some Japanese steels. Just wash by hand and wipe it dry to avoid rust!

Fujimoto knives sport a classic Japanese handle, called a 'wa handle,' that puts most of the knife's weight in the blade. While it may seem a little unusual to some, this design allows the knife to do more of the work and is super comfortable once you get used to it.

Fujimoto blades are crafted by a team of expert craftspeople, and each step is hand-done by a specialist in their field to create a consistent, affordable, high-performance knife. The result is an incredible Japanese blade in a traditional style that is super reliable and doesn't break the bank.

#### Features:

- Rockwell Harness: 60-62
- Steel: SLD semi-Stainless Steel with Stainless Steel cladding
- Edge/Bevel: Double (50/50)
- Handle: Japanese "Wa" style – Octagon walnut black Pakkawood collar
- Hand made in Japan

#### COUTEAUX JAPONAIS DE FUJIMOTO SÉRIE "HAMMER TONE"

Ces superbes couteaux avec leur texture martelée "tsuchime" et un fini très foncé "kurouchi" démontrent l'amour des artisans pour leur conception. Cette lame si particulière est forgée d'acier SLD qui prend un tranchant hallucinant et le maintient très bien, tout en demandant très peu d'entretien comme d'autres types d'acier Japonais. Simplement laver simplement laver à la main et sécher rapidement afin d'éviter le développement de rouille.

Les couteaux Fujimoto sont munis d'une poignée japonaise classique appelée "Wa" qui fait porter la majorité du poids au niveau de la lame. Bien qu'inhabituel pour certains, ce design est super confortable une fois qu'on y est habitué.

Leurs lames sont forgées par une équipe d'artisans experts et chaque étape de fabrication est fait à la main par l'expert de celle-ci pour un résultat consistant, abordable et de haute performance.

#### Fonctionnalités:

- Dureté Rockwell: 60-62
- Acier: acier inox SLD semi acier inox, enrobé d'acier inox
- ranchant/Angle Biseau: Double (50/50)
- Poigné: Style Japonais "Wa" en bois de noyer avec collet en bois de pakka noir
- Forgé à la main au Japon

SKU#	DESCRIPTION	BLADE/ LAME	PRICE / PRIX
<b>PETTY KNIFE / COUTEAU D'OFFICE</b>			
130115-021		135mm L	\$195.00
<b>SANTOKU KNIFE / COUTEAU STYLE SANTOKU</b>			
130115-022		165mm L	\$250.00
<b>GYUTO KNIFE / COUTEAU STYLE GYUTO</b>			
130115-023		210mm L	\$295.00

## KITCHEN TOOLS / OUTILS DE CUISINE

### JAPANESE KNIVES / COUTEAUX JAPONAIS

SKU#	DESCRIPTION		BLADE/ LAME	PRICE / PRIX	
<b>DUAL GRIT WATER STONES / PIERRES À EAU À DOUBLE GRAIN</b>					
130115-134	185 X 65 X 30 mm		220/1000	\$45.00	
130115-133	185 X 65 X 30 mm		1000/3000	\$50.00	
<b>ACCESSORIES / ACCESSOIRES</b>					
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
<b>HONING RODS / FUSILS D'AIGUISAGE</b>					
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

### SERVINGWARE / VAISSELLE

#### YOGURT GLASS JARS

Heavy-duty glass yogurt jars that are re-usable and dishwasher safe.

Jars can be sealed with the optional thermo sealable foil lids by applying a heat source for just one second or with our snap-on plastic lids.

#### POTS À YOGOURT EN VERRE

Fait de verre très résistant, ils sont ré-utilisables et peuvent aller au lave-vaisselle.

Les pots peuvent être scellés avec un couvercle thermo-scellant vendu séparément, en y appliquant une source chaleur durant environ une seconde ou encore avec nos couvercles de plastique.

SKU#	DESCRIPTION	PRICE / PRIX
800105-130	Yogurt Glass Jars, 140mL / Pots à Yogourt en verre, 140mL	\$65.00 / 48
<b>THERMO-SEALABLE FOILS / COUVERCLES THERMO-SCELLANTS</b>		
800105-139	White/Blanc	\$30.00 / 100
<b>SNAP-ON PLASTIC LIDS / COUVERCLES DE PLASTIQUES</b>		
800105-130C	clear / claire	\$30.00 / 100



#### GLASS SAUCE BOTTLES

Round glass bottles great for homemade spicy sauces, vinegars, marinades, bitters and more. A black cap comes included and twists on snugly for a leak proof seal. Bottles are reusable and made from thick heavy glass so you can wash them over and over again.

Use the optional plastic dripper insert to control the drip flow and the black tamper evident shrink bands to seal up the bottles for sale or to use as give away presents.

#### BOUTEILLES DE VERRE POUR SAUCE

Bouteilles rondes idéales pour vos sauces épicées maison, vinaigres, marinades, amers et autres liquides. Inclus un capuchon noir qui se visse hermétiquement. Elles sont réutilisables et fait de verre robuste très épais résistant à de multiples lavages.

Commandez les embouts égoutteurs séparément pour un contrôle du débit d'écoulement ou encore les pellicules thermorétractables pour sécuriser et vendre vos boissons ou donner en cadeau lors d'évènements spéciaux.

SKU#	DESCRIPTION	VOLUME	DIMENSIONS	PRICE / PRIX
800105-104	Glass Sauce Bottles / Bouteilles de verre pour Sauce	5 oz / 150mL	1.75" dia x 6.8"H	\$30.00 / 12
800105-105		10oz / 300mL	2.4" dia X 8"H	\$40.00 / 12
<b>ACCESSORIES / ACCESSOIRES</b>				
800105-901	Plastic dripper insert / Embout égoutteur de plastique			\$3.00 / 12
800105-902	Black shrink bands / Pellicules thermorétractables, noirs			\$30.00 / 250

## 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
800100-022	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	\$4.50
800100-261	250	\$7.50
800100-262	500	\$9.90



#### 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	\$8.90
800100-214	500	133 X 92 mm	\$8.90
800100-215	1000	171 X 117 mm	\$18.50
800100-216	2000	216 X 149 mm	\$22.00
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



#### SPATULA BALANCE

Unique spatula both scoops material and instantly displays weight. Balance with digital display is located in the easy-grip handle. The weighing range is 0 to 500.0 grams (0 to 17.64 oz). Readability is 0.1 g and accuracy is  $\pm 0.2g$ . Three position soft-touch keys in the handle tares, holds (freezes the display), and changes grams/ounces. Scoop holds  $\pm 25$  mL. Dimensions of 225 X 49 X 25mm

##### Features:

- Hold, tare and units fonctions
- Low battery and overload indications

#### BALANCE CUILLÈRE

Cette spatule est un outil unique vous permettant d'échantillonner un produit et en connaître son poids en même temps. La balance est située au niveau de la poignée et a une capacité de 0 à 500.0 g (0 à 17.64 oz). La résolution est de 0.1g et la précision de lecture est de  $\pm 0.2g$ . Trois boutons de fonction (tare, hold et unités) sont intégrés à la poignée. La capacité de la spatule est de  $\pm 25$  mL de liquide. Dimensions de 225 X 49 X 25mm

##### Fonctionnalités:

- Fonctions tarage, "hold" et unités de mesure
- Indications de surcharge de poids et de batterie faible

SKU#	DESCRIPTION	PRICE / PRIX
130100-004	Spatula Balance / Balance cuillère	\$30.00



#### 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

#### 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"

##### Fonctionnalités:

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

SKU#	DESCRIPTION	PRICE / PRIX
260100-010	44lb Mechanical Scale / Balance Mécanique, 44lbs	\$100.00

## KITCHEN TOOLS / OUTILS DE CUISINE

### MEASURING TOOLS / OUTILS DE MESURE



#### A&D LOW COST COMPACT BALANCES, "HT-SERIES"

The HJ-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.

##### Features:

- Auto power off
- Stackable carrying case
- Multiple weighing units

##### Fonctionnalités:

- Arrêt automatique
- Boîtier de rangement empilable
- Plusieurs unités de mesure

#### BALANCES ECONOMIQUES COMPACTES A&D "SÉRIE HT"

Les balances de la série HJ de A&D sont économiques tout en étant de bonne qualité. Chaque balance est livrée avec un boîtier de transport rigide qui peut être empiler 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)	5.20" X 5.12" plastic/plastique			
Dimensions (overall / totale)	7.68" X 5.35" X 1.73"H			
Power / Alimentation	AC adapter / Adaptateur CA (not/non-incl.) / 4 AA batteries / 4 piles AA (incl.)			
Price / Prix:	\$210.00	\$245.00	\$210.00	\$245.00

#### PRECISION COMPACT BALANCES

These new precision balances offer an impressive accuracy while remaining very affordable. They have a large removable stainless steel pan, a fast response time of less than two second and an easy to read display. Their low profile makes it easy to carry anywhere in the field or lab. Powered via the included 115VAC power supply of a 9V battery.

##### Features:

- Tare and counting fonctions
- Battery level and net weight indication
- Fast response time (>2 sec)
- Large removable SS weighing pan
- Adjustable feet and stability indication
- Model 260120-020 includes a 5-sided glass windscreen

#### BALANCES COMPACTES DE PRÉCISION

Ces nouvelles balances de précision offrent une excellente précision de lecture tout en étant très abordables. Elles sont munies d'un large plateau détachable en acier inox; ont un temps de réponse très rapide (2 sec ou moins) et un affichage très facile à lire. De plus, ces balances se distinguent par leur profil bas et compact et sont portatives. Alimentation avec l'adaptateur 115VAC inclus ou à l'aide d'une pile 9V.

##### Fonctionnalités:

- Fonctions tarage et comptage
- Indicateur de niveau de pile et du poids net
- Temps de réponse rapide (>2 sec)
- Large plateau en inox détachable
- Pattes ajustables et indication de stabilité
- Modèle 260120-020 inclus un pare-vent en verre à 5 cotés



SKU#	260120-020	260120-025	260120-030
Capacity / Capacité	3000g	3000g	30Kg
Units / Unités	g, oz, lb, ozt, %, ct, N, dwt, GN, dr, T		
Resolution	0.01g	0.1g	
Dimensions (pan / plateau)	5" dia SS / Inox	6.75" X 7.5" SS/Inox	
Dimensions (overall / totale)	7.9" X 10.75" X 2.95"H		
Power / Alimentation	AC adapter / Adaptateur CA (incl.) / 9V battery / piles 9V (not/non-incl.)		
Price / Prix:	\$425.00	\$325.00	\$440.00

## 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 3.0, 3.5, 4.1, 4.3, **4.6**, and 5.0 and a specific color corresponding to each value. Simply dip the strip into a rice slurry of 50% rice with 50% distilled water and wait for the color to change. Then compare the color to the graduations plastic strip dispenser. Sold in rolls of 15ft, good for ±1000 tests.



#### BANDETTES 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 3.0, 3.5, 4.1, 4.3, **4.6** et 5.0 et ont une couleur spécifique correspondant à chaque valeur. Tremper la bandelette dans un mélange de 50% riz et 50% d'eau distillée et attendre que la couleur de celle-ci change. Ensuite comparez la couleur avec celles sur le boîtier de plastique. Vendue en rouleau de 15pi de long bon pour

SKU#	PARAMETER / PARAMÈTRE	RANGE / ECHELLE	PRICE/PK PRIX/PQT
500120-014	pH	3.0, 3.5, 4.1, 4.3, 4.6, 5.0	\$13.50 / RL

#### HORIBA LAQUATWIN WATERPROOF POCKET PH METERS

With these LAQUATwin pocket pH meters from Horiba it is possible to measure the pH of liquids, semi-solids and even moist solids. A flat sensor is encased into a cup-style casing and requires only a 0.1mL sample to provide a measurement.

You can use it to measure the pH of various food products such as sushi rice, canning products, meat, vinaigrettes, brining solutions, fermented products, etc...

3 models available with different calibration points and accuracy. Come complete with a carrying case and 14mL of pH 4 buffer and 14mL of pH 7 buffer.

#### Features:

- Perfect to measure food products in either liquid, semi-solid or solid form
- Fast response time and easy to use
- Requires very small amounts of sample to measure
- Waterproof



#### PH MÈTRES PORTATIFS ÉTANCHES "LAQUATWIN" DE HORIBA

Avec ces pH mètres LAQUATwin d'Horiba il est possible de mesurer le pH de produits liquides, semi-solides et même solide dans la mesure où le produit est humide. Le capteur de pH est plat et situé dans une coupole et requiert seulement 0.1mL de liquide pour effectuer une mesure.

Idéal pour la mesure du riz à sushi, produits de conserve, de la viande, de vinaigrettes, de saumures, produits fermentés, etc...

Trois modèles disponibles avec différentes précisions et points de calibration. Complète avec boîtier de transport, 14mL de solution pH 4 et 14mL de solution pH 7.

#### Fonctionnalités:

- Idéal pour la mesure d'aliments liquides, semi-solides ou solides
- Lecture rapide et simple à utiliser
- Requiert que très peu d'échantillon pour mesurer
- Étanche

SKU#	400100-010	400100-011	400100-012
HORIBA#	PH-11	PH-22	PH-33
pH range / Echelle pH		0.00 → 14.00	
Temperature (ATC)		5.0 → 40.0°C	
Accuracy / Précision	±0.1pH / ±1°C	±0.01pH / ±1°C	
Calibration	4.01 & 7.00	4.01, 7.00 & 10.01	Up to/jusqu'à 5points
Size / Dimensions	6.5" X 1.13" X 0.75"		
Power / Alimentation	2 X 3V batteries (included) / 2 piles 3V (inclus)		
Warranty / Garantie	1 year / an		
Price / Prix:	\$225.00	\$265.00	\$300.00

## KITCHEN TOOLS / OUTILS DE CUISINE

### MEASURING TOOLS / OUTILS DE MESURE



#### NEW WIDE RANGE HANDHELD DIGITAL REFRACTOMETER

Our new rugged handheld digital refractometer is highly accurate and very simple to use. It features a wide measuring range up to 90.0% brix and temperature compensation.

Unit offers two measurement modes; Direct for instant results and Average where unit will perform a series of 15 consecutive readings and display the average of all readings.

#### NOUVEAU RÉFRACTOMÈTRE NUMÉRIQUE PORTATIF À LARGE ÉCHELLE

Notre nouveau réfractomètre portatif est très précis et simple d'utilisation.

Avec une large échelle de mesure jusqu'à 90.0% brix et compensation automatique de la température.

Il offre deux modes de mesure soit Directe pour un affichage immédiat ou encore Moyen avec une prise de 15 lectures consécutives et ensuite afficher la moyenne de celles-ci.

#### Features:

- Calibration with distilled water
- Automatic Temperature Compensation function
- Sample size of 4-5 drops
- Dual measurement modes, Direct or Average

#### Fonctionnalités:

- Se calibre avec de l'eau distillée
- Fonction de compensation automatique de température
- Échantillon de taille équivalente à 4 ou 5 gouttes
- Deux modes de mesure, Directe ou Moyen

SKU#	300105-003
Range / Echelle	0.0 → 90.0% brix 1.3330 → 1.5177 RI 33 → 48° baumé
Temperature (ATC)	0 → 40.0°C
Accuracy / Précision	±0.2% brix ±0.0003 RI ±0.2° baumé
Size / Dimensions	121 X 58 X 25 mm
Price / Prix:	<b>\$625.00</b>



#### NEW FRYING OIL TESTER

This tester lets you quickly assess the level of thermal oxidation of your frying oil by displaying the % of total polar compounds. The higher the %, the more degraded the oil is.

3 LEDs of different colors give a clear, visual assessment of the oxidation state:

0-15 % (green led) = low

16-23 % (yellow led) = used but acceptable

24 % and more (red led) = oil unsuitable for consumption

#### NOUVEAU TESTEUR D'HUILE DE FRITURE

Permet d'évaluer rapidement le niveau d'oxydation thermique de votre huile de friture avec affichage du niveau de pourcentage de teneur en composés polaires totaux. Plus ce pourcentage est élevé, plus l'huile est dégradée.

l'huile est dégradée.

3 LEDS colorés vous indiquent visuellement le niveau d'oxydation de l'huile:

0-15% (led verte) = normale

16-23% (led jaune) = usagée mais acceptable

24% et plus (led rouge) = huile impropre à a consommation

#### Features:

- Display temperature and total polar compounds (TPC)
- Protective cover
- Can be recalibrated
- Rechargeable battery via USB cable
- Complete with calibration fluid, USB cable, manual, carrying case and accuracy certificate.

#### Fonctionnalités:

- Affichage de la température et des composés polaires totaux (CPT)
- Gaine de protection antichoc
- Recalibrable
- Recharge de la batterie par câble USB
- Complet avec liquide de calibration, câble USB, valise de transport, manuel et certificat de précision.

SKU#	320125-005
Total polar compounds range / Echelle composés polaires totaux	0 → 40%
TPC accuracy / Précision CPT	±2%
Temperature	50° → 250°C
Accuracy / Précision	±1°C
Price / Prix:	<b>\$495.00</b>

## KITCHEN TOOLS / OUTILS DE CUISINE

### MEASURING TOOLS / OUTILS DE MESURE



#### SALINITY HYDROMETERS


To measure the concentration of your brine solution. Hydrometers have scales referenced to read samples at 20°C. Available in glass or plastic.

#### DENSIMÈTRES DE SALINITÉ (SALOMÈTRES)

Pour la mesure de la concentration de votre saumure. Ces densimètres ont une échelle référencée pour des lectures à 20°C. Disponibles en verre ou plastique.

SKU#	320100-005	320100-004
Construction	Glass / Verre	Plastic / Plastique
Range / Echelle	0 → 100 (% saturation)	0 → 100 (% saturation)
Divisions	1	1
Length / Longueur	300 mm	300 mm
PRICE / PRIX:	\$85.00	\$190.00

#### ACCESSORIES / ACCESSOIRES

800100-009	Hydrometer jar, clear PMP, 500mL / Cylindre à densimètre, PMP translucide, 500mL		\$70.00
------------	---	---	---------



#### HORIBA LAQUATWIN WATERPROOF SALT METER

To measure the salt content of food products. The sodium (NA) ion selective electrode converts the sodium content into salt (NaCl) concentration value.

Complete with 14mL of 0.5% et 5.0% NaCl calibration solutions and a carrying case.

#### Features:

- Fast response time and easy to use
- Requires very small amounts of sample to measure
- Waterproof

#### Fonctionnalités:

- Lecture rapide et simple à utiliser
- Complètement étanche, protection IP67
- Requier très peu d'échantillon

#### APPAREIL DE MESURE DE SALINITÉ « LAQUATWIN » DE HORIBA

Pour la mesure du taux de sel dans vos produits alimentaires. L'appareil est muni d'une électrode à ion sélectif pour le sodium (Na) et la mesure est ensuite convertie en taux de sel (NaCl).

Complet avec 14mL de solutions de calibration 0.5% et 5.0% NaCl et boîtier de transport.

SKU#	500115-002
Parameter / Paramètre	Salt by ISE (NaCl) / Salinité par ISE (NaCl)
Range / Echelle	0.1 → 10.0 %/w
Accuracy / Précision	±10% of value / de la mesure
Solutions included / Solutions incluses	0.5% & 5% (14 mL)
Size / Dimensions	192 X 104 X 52 mm
Power / Alimentation	2 X CR2032 batteries / 2 piles CR2032
PRICE / PRIX:	\$670.00

## KITCHEN TOOLS / OUTILS DE CUISINE

### MEASURING TOOLS / OUTILS DE MESURE

#### HORIBA COMPACT ION METERS

A complete selection of water quality ion meters for testing the quality of drinking water, waste water and food processing. With the built-in recessed flat sensor, you can measure liquid samples as small as 0.1mL. Solid samples and even powders can be measured by adding a few drop of pure water. Select according to the parameter required to measure.

All models are supplied as complete kits ready to use, including a rugged carrying case, calibration solutions, sampling sheets, batteries and instruction manual.

#### Features:

- Various testing parameters available
- Automatic standard recognition
- Temperature compensation
- Auto Hold / Auto Stable
- Automatic Power Off (30 min)
- Waterproof, IP67 rated
- Requiring small amount of sample
- Replaceable sensor



#### APPAREILS COMPACTES DE MESURE D'IONS DE HORIBA

Une gamme complète de photomètres de mesure de qualité de l'eau pour les analyses d'eau potable, d'eau usés et pour les usines de transformation alimentaires. L'électrode intégrée est à plat dans un boîtier creux et permet de mesurer des échantillons liquides aussi petit que 0.1mL. Des échantillons solides et en poudre peuvent également être mesurés en ajoutant quelques gouttes d'eau pure. Choisir selon le paramètre désiré.

Chaque appareil est livré en format de trousse incluant une valise de transport, solutions d'étalonnage, piles et manuel

#### Fonctionnalités:

- Plusieurs paramètres de mesure disponibles
- Reconnaissance automatique des standards de calibration
- Compensation de la température
- Auto Hold / Auto Stabilité
- S'éteint automatiquement après 30 min
- Complètement étanche, protection IP67
- Requiert que très peu d'échantillon
- Electrode remplaçable



SKU#	500115-001	500115-005	500115-003	500115-004
HORIBA#	NA-11	NO3-11	K-11	CA-11
Parameter / Paramètre	Sodium (Na)	Nitrate (NO3)	Potassium (K)	Calcium (Ca)
Range / Echelle	2 → 9900 ppm (mg/L)	6 → 9900 ppm (mg/L)	4 → 9900 ppm (mg/L)	4 → 9900 ppm (mg/L)
Accuracy / Précision	±10% of value/ de la mesure	±10% of value/ de la mesure	±10% of value/ de la mesure	±20% of value/ de la mesure
Resolution	0 → 99 ppm = 1 ppm	100 → 990 ppm = 10 ppm	1000 → 9900 ppm = 100 ppm	
Solutions included / Solutions incluses	150 ppm & 2000 ppm (14mL)			
Size / Dimensions	164 X 29 X 20 mm			
Power / Alimentation	2 X CR2032 3V batteries / 2 piles 3V CR2032			
Price / Prix:	\$670.00	\$670.00	\$670.00	\$730.00

## KITCHEN TOOLS / OUTILS DE CUISINE

### MEASURING TOOLS / OUTILS DE MESURE

#### THIN TIP WATERPROOF THERMOMETER

With stainless steel penetration probe for precise temperature measurements. For use in a wide variety: Education, laboratory, storage, transport, cooking, hotels and restaurants, food industry and HACCP, industrial process, cold chain, wine industry and beverages...

##### Features:

- Hold, °C/°F and Auto-off functions
- Waterproof (IP65)
- Backlit display (10 seconds)
- $\pm 0.5^{\circ}\text{C}$  accuracy from  $-20$  to  $100^{\circ}\text{C}$
- Fast response time
- Includes HACCP calibration certificate
- Designed and manufactured in France

#### THERMOMÈTRE ÉTANCHE AVEC EMBOUT RÉDUIT

Avec sonde à pénétration en acier inoxydable pour des mesures de température de précision. Pour une utilisation dans les secteurs les plus variés: Education, laboratoire, stockage, transport, cuisson, hôtellerie et restaurants, agroalimentaire et HACCP, process industriel, chaîne du froid, oenologie et boissons...

##### Fonctionnalités:

- Étanche (IP65)
- Fonctions Min/Max, Hold et Auto-Off
- Ecran rétroéclairé
- Précision de  $\pm 0.5^{\circ}\text{C}$  de  $-20$  à  $100^{\circ}\text{C}$
- Temps de réponse rapide
- Inclus certificat de calibration HACCP
- Conçu et fabriqué en France



SKU#	100120-017
Range / Echelle	$-50 \rightarrow 300^{\circ}\text{C}$ ( $-58 \rightarrow 572^{\circ}\text{F}$ )
Resolution	$0.1^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}$
Accuracy / Précision	$\pm 0.5^{\circ}\text{C}$ ( $-20^{\circ} \rightarrow 110^{\circ}\text{C}$ ), $\pm 1^{\circ}\text{C}$
Probe / Sonde	0.15" dia X 4.33"L, 0.1" dia tip 3.8mm dia X 110 mm L, bout 2.5mm
Price / Prix:	<b>\$55.00</b>

#### RECALIBRATEABLE WATERPROOF POCKET THERMOMETER

Waterproof pocket thermometer with reduced probe tip. Can also be recalibrated.

#### THERMOMETRE ETANCHE RECALIBRABLE

Thermomètre étanche recalibrable avec tige à bout réduit.

##### Features:

- Waterproof and shockproof
- Can be field calibrated
- $\pm 0.5^{\circ}\text{C}$  accuracy from  $-20$  to  $45^{\circ}\text{C}$
- SS probe with reduced tip for quick response
- Protective sheath with built-in magnet

##### Fonctionnalités:

- Étanche et robuste
- Recalibrable
- Précision de  $\pm 0.5^{\circ}\text{C}$  de  $-20$  à  $45^{\circ}\text{C}$
- Sonde en inox à bout réduit pour réponse rapide
- Etui pour sonde aimanté



SKU#	100120-025
Range / Echelle	$-40 \rightarrow 155^{\circ}\text{C}$ ( $-40 \rightarrow 311^{\circ}\text{F}$ )
Resolution	$0.1^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}$
Accuracy / Précision	$\pm 0.5^{\circ}\text{C}$ ( $-20^{\circ} \rightarrow 45^{\circ}\text{C}$ ), $\pm 1^{\circ}\text{C}$
Probe / Sonde	4" X 0.07" dia
Price / Prix:	<b>\$55.00</b>

#### HIGH ACCURACY WATERPROOF POCKET THERMOMETER, WITH CERTIFICATE

Wide measuring range and  $\pm 0.4^{\circ}\text{C}$  accuracy

#### THERMOMÈTRE DE POCHE ÉTANCHE À PRÉCISION ÉLEVÉE, AVEC CERTIFICAT

Grande échelle de lecture et précision de  $\pm 0.4^{\circ}\text{C}$

##### Features:

- Waterproof
- Min/Max fonctions
- $\pm 0.4^{\circ}\text{C}$  accuracy
- Protective sheath with belt clip and rope
- Includes a SS beaker clip
- With NIST-traceable calibration certificate

##### Fonctionnalités:

- Étanche
- Fonctions Min/Max
- Précision de  $\pm 0.4^{\circ}\text{C}$
- Etui pour sonde avec attache pour ceinture et cordon
- Support en inox pour contenants inclus
- Avec certificat de calibration retraçable au NIST



SKU#	100120-015
Range / Echelle	$-50 \rightarrow 300^{\circ}\text{C}$ ( $-58 \rightarrow 572^{\circ}\text{F}$ )
Resolution	$0.1^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}$
Accuracy / Précision	$\pm 0.4^{\circ}\text{C}$
Probe / Sonde	0.14" dia X 3.5"L 3.6mm dia X 89 mm L
Price / Prix:	<b>\$75.00</b>

## KITCHEN TOOLS / OUTILS DE CUISINE

### MEASURING TOOLS / OUTILS DE MESURE

#### OVEN THERMOMETER WITH REMOTE PROBE

Digital thermometer with remote probe specially designed for the oven to control the core temperature in food without opening the oven door. Plug the cable into the port, stick the thermometer onto your oven door or place it standing on your work surface, program your cooking data and insert the probe into the centre of your food. Thermometer is also suitable for other applications.

#### THERMOMÈTRE POUR FOUR AVEC SONDE EXTERNE

Il vous permet de suivre la cuisson à cœur de vos aliments sans ouvrir la porte du four. Branchez le câble, aimantez le boîtier du thermomètre à la paroi de votre four ou placez-le debout sur un plan de travail. Programmez vos données de cuisson et piquez la sonde étanche au centre de votre préparation.

Ce thermomètre convient également à d'autres applications.

SKU#	100120-018
Range / Echelle	-50 → 300°C (-58 → 572°F)
Resolution	0.1°C/°F
Accuracy / Précision	±1°C (0° → 200°C), ±2°C
Probe / Sonde	4mm dia X 150 mm L (SS cable / câble en inox 100cm L)
PRICE / PRIX:	\$75.00

#### Features:

- Min/Max, Hold, Timer and Clock functions
- Waterproof (IP67)
- Backlit display (10 seconds)
- ±1°C accuracy from 0 to 200°C
- Programmable alarm
- Designed and manufactured in France

#### Fonctionnalités:

- Étanche (IP67)
- Fonctions Min/Max, Hold, Minuterie et Horloge
- Écran rétroéclairé
- Précision de ±1°C de 0 à 200°C
- Alarme programmable
- Conçu et fabriqué en France



#### FREEZER AND REFRIGERATOR THERMOMETER

It allows you to precisely control the state of conservation of your goods and to protect your perishable goods. Attach the thermometer housing to the wall of your fridge or freezer and secure the probe inside the unit using the included suction cup. Program your alert temperature. You will be able to see the temperature inside the unit, without opening the door. For use in a wide variety: storage, transport, hotels and restaurants, food industry and HACCP, laboratory and industrial process.

#### Features:

- Min/Max and IN/EXT temperatures functions
- Waterproof cable and sensor (IP67)
- Backlit display
- Programmable alarms (visual and audible)
- Includes HACCP calibration certificate
- Designed and manufactured in France

#### Fonctionnalités:

- Fonctions Min/Max et température Interne/Externe
- Câble et sonde étanches (IP67)
- Écran rétroéclairé
- Alarmes programmables (visuelles et audibles)
- Inclus certificat de calibration HACCP
- Conçu et fabriqué en France

#### THERMOMÈTRE POUR CONGÉLATEUR ET RÉFRIGÉRATEUR

Vous permet de contrôler avec précision l'état de conservation de vos marchandises et protéger vos produits périssables. Aimantez le boîtier du thermomètre sur la paroi de votre réfrigérateur ou congélateur et fixez la sonde à l'intérieur de l'appareil à l'aide de la ventouse fournie. Programmez votre température d'alerte. Vous pourrez visionner la température à l'intérieur de l'appareil, sans ouverture de la porte. Pour une utilisation dans des secteurs très variés : stockage, transport, hôtellerie et restauration, agroalimentaire et HACCP, laboratoire, process industriel, médical, contrôle de la chaîne du froid.

SKU#	100120-019
Range internal probe/ Echelle sonde interne	-5° → 50°C (23° → 122°F)
Range external probe/ Echelle sonde externe	-50° → 70°C (-58° → 158°F)
Resolution	0.1°C/°F
Accuracy / Précision	±0.5°C (-4° → 6°C) ±1°C (7° → 70°C) ±1.5°C (-20 → -3°C) ±3°C (-50 → -21°C)
Probe / Sonde	6mm dia (100cm cable)
PRICE / PRIX:	\$65.00

## KITCHEN TOOLS / OUTILS DE CUISINE

### MEASURING TOOLS / OUTILS DE MESURE



#### SINGLE USE USB TEMPERATURE DATALOGGER

This small all-in-one single-use datalogger ideal for monitoring cold chain of temperatures sensitive products during transport or for your storage areas. No additional software is needed, plug-and-play USB 2.0 interface. On board programming of language, sampling interval, start delay, alarm delay, measuring units, alarm range and type, user name and password.

You can manually start the recording by pressing the start/stop button or automatically via the programming sequence. Once completed, simply plug the logger in a

USB port and a PDF report will be automatically generated.

#### ENREGISTREUR DE TEMPÉRATURE PORT USB À USAGE UNIQUE

Cet enregistreur tout-en-un est très compact et permet de suivre la chaîne de froid de vos produits sensibles à la température ou de vos zones d'entreposage. Aucun logiciel supplémentaire est requis il est prêt à utiliser via un port USB 2.0. Un fois branché vous pourrez programmer langue d'interface, intervalle de mesure, délai de démarrage, échelles et délais de conditions d'alarmes, unité de mesure, nom d'utilisateur de mot de passe.

Vous pouvez les démarrer manuellement via le bouton start/stop ou via le délai de programmation. Une fois l'enregistrement complété, simplement brancher dans un port USB et un rapport PDF sera automatiquement généré.

SKU#	170100-007
Range Temperature / Echelle Température	-30 → 70°C (-22 → 158°F)
Accuracy / Précision	±0.5°C
Memory / Mémoire	8192 readings/mesures
Sampling Rate / Intervale de mesure	30 sec, 5, 10, 30, 60, 90 or/ou 120 minutes
Size / Dimensions	1.6" X 3.7" X 0.94"
PRICE / PRIX:	\$65.00

#### USB TEMPERATURE DATALOGGER

Compact and practical, ideal for monitoring during transport or your storage areas. Available with or without external probe.



#### ENREGISTREUR DE TEMPÉRATURE PORT USB

Modèle compacte et pratique, idéal pour la surveillance durant le transport ou de vos zones d'entreposage. Disponible avec ou sans sonde externe

SKU#	170100-070	170100-071
Range Temperature / Echelle Température	-40 → 50°C	-40 → 85°C
Accuracy / Précision	±0.5°C (-10° → 25°C), ±1°C	
Memory / Mémoire	32K	
Sampling Rate / Intervale de mesure	From/de 2 seconds/secondes	
Size / Dimensions	1.6" X 3.7" X 0.94"	
Probe / Sonde	-	0.14" dia X 4"L
PRICE / PRIX:	\$125.00	\$175.00

#### ACCESSORIES / ACCESSOIRES

170100-073	Software for loggers 170100-070 & -071 / Logiciel pour enregistreur 170100-070 & -071	\$50.00
------------	--	---------

#### Features:

- On board software and pdf report generator
- Programmable sampling rates
- Can log 8192 data/time measurements
- Programmable high and low alarms with visual indication
- Supplied with a IP65 waterproof ziplock bag

#### Fonctionnalités:

- Logiciel de programmation et générateur de PDF intégré
- Intervalles de mesure programmables
- Peut enregistrer jusqu'à 8192 lectures/temps
- Alarmes haute et basse programmables avec indication visuelle
- Inclus un sac ziplock imperméable IP65

#### Features:

- Temperature range of -40 to 50°C
- Programmable sampling rates
- Can log 32,496 data/time measurements
- Programmable high and low alarms with visual indication
- Order software 170100-070 separately

#### Fonctionnalités:

- Echelle de température de -40 à 50°C
- Intervalles de mesure programmables
- Peut enregistrer jusqu'à 32,496 lectures/temps
- Alarmes haute et basse programmables avec indication visuelle
- Commandez le logiciel 170100-070 séparément

## KITCHEN TOOLS / OUTILS DE CUISINE

### MEASURING TOOLS / OUTILS DE MESURE

#### HACCP INFRARED THERMOMETER

This high accuracy infrared thermometer is programmed to indicate if the product measured is outside the safe HACCP temperature zone of 4° to 60°C with LED lights. This alarm zone can also be changed to meet your specific needs. Unit also features an 8-beam laser for precise targeting and a backlit green LCD for use in dim lit areas, while the LCD displays RED if alarm conditions are met.. Model 100100-010N includes NIST traceable calibration certificate for values of 4° and 50°C.

#### Features:

- Adjustable emissivity
- Backlit display
- 8 beam laser sight
- IP67 splash-proof rating
- Adjustable HACCP safe zone LED indication
- Min/Max/Average memory



#### THERMOMÈTRE INFRAROUGE HACCP

Ce thermomètre à précision élevée est programmé avec des conditions d'alertes visuelles DEL en cas de lectures au delà de la zone sécuritaire HACCP de 4° à 60°C. Vous pouvez même modifier cette zone d'alerte selon vos besoins particuliers. Il est également muni d'un pointeur laser de 8 faisceaux qui indique la surface mesurée. L'écran est rétroéclairé au DEL vert et au DEL rouge en cas d'alerte. Le modèle 100100-010N inclus certificat d'étalonnage à traçabilité NIST pour les valeurs de 4° et 50°C.

#### Fonctionnalités:

- Emissivité ajustable
- Ecran rétro-éclairé
- Pointeur laser à 8 faisceaux
- Protection anti-éclaboussures IP67
- Alerte visuelle pour zone sécuritaire HACCP ajustable
- Mémoire Min/Max/Moyenne

SKU#	100100-010	100100-010N
Range Temperature / Echelle Température	-55 → 250°C (-67 → 482°F)	
Accuracy / Précision	±1°C (0° → 65°C), ±1.5% reading/lecture	
Emissivity / Emissivité	Default / Par défaut @ 0.95	Adjustable / Ajustable
Field of View / Champ de visée	8:1	
Power / Alimentation	1.6" X 3.7" X 0.94"	
Probe / Sonde	Two AAA batteries / 2 piles AAA	
PRICE / PRIX:	\$190.00	\$290.00

# HARVEST PROCESSING EQUIPMENT / EQUIPEMENTS DE TRANSFORMATION DES RECOLTES

## 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	\$95.00
130120-060	5L	11-7/8" dia X 13"H	\$150.00
130120-061	10L	13-3/8" dia X 13"H	\$195.00
130120-062	15L	12" dia X 16.5"H	\$320.00
130120-063	20L	12-3/4" dia X 18"H	\$385.00



### 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	\$95.00
130120-060B	5L	11-7/8" dia X 13"H	\$150.00

# HARVEST PROCESSING EQUIPMENT / EQUIPEMENTS DE TRANSFORMATION DES RECOLTES

## FERMENTATION PRODUCTS / EQUIPEMENTS POUR FERMENTATION



### 6L ELECTRIC FERMENTER

Our multi-purpose fermenter can be used to make yogurt, kimchi, fruit wine, natto, vinegar and especially black garlic. Black garlic has been used for flavor and medicinal purposes and in a variety of Asian cuisines for centuries. Black garlic is, simply put, the product of aging regular garlic bulbs over the course of weeks or months. It requires strictly regulated temperature and humidity to achieve its sticky consistency.

It has fully automatic operation and is easy to set up. Simply select fermentation time: 6-12 days (144- 288 hours) according to garlic type and size. An inner pot liner helps to keep the temperature uniform and is easy to use and remove for cleaning. The lid is equipped with a door buckle to ensure secure closure.

Unit also includes a stainless steel cage-like rack which allows good air circulation and uniform temperature. The racks can hold and ferment approximately 3 lbs. of garlic at a time. You can adjust the appropriate number of layers according to the height of multiple garlic cloves or single garlic.

#### Features:

- One touch control with automatic time and temperature presets
- Includes racks needed for black garlic fermenting
- Automatic shut off
- Up to 12 days of continuous use
- Removeable interior pot for easier cleaning
- 2 year warranty



### FERMENTEUR ELECTRIQUE DE 6L

Notre fermenteur multi-usage peut fermenter divers produits tels que yogourt, kimchi, vin de fruits, natto, vinaigre et surtout de l'ail noir. L'ail noir est utilisé comme condiment dans la cuisine asiatiques depuis des centaines d'années. C'est le résultat de faire vieillir des gousses d'ail sur une très longue période, des semaines même des mois ! Pour ce faire, il est très important de contrôler la température et l'humidité durant le processus pour obtenir la consistance désirée.

Notre fermenteur est automatisé et simple d'utilisation. Simplement choisir le type de produit à fermenter parmi les fonctions prééglées et ajustez le temps ou la température au besoin et laissez démarrer. Une cuve de métal aide à maintenir la température uniformément et s'enlève pour un nettoyage facile. Le couvercle est également muni d'une barrure pour le maintenir fermé durant la fermentation.

Un support amovible multi-étagé en inox permet de répartir les produits à fermenter pour favoriser la circulation d'air et l'uniformité de la température. Le support peut contenir environ 3 lbs de gousses d'ail à la fois.

#### Fonctionnalités:

- Fonctions prééglées avec programmes de temps et température
- Inclus support amovible en inox pour étendre les produits
- Fonctions de sécurité d'arrêt automatique
- Jusqu'à 12 jours de fonctionnement en continue
- Cuve amovible pour nettoyage facile



SKU#	130120-072
Capacity / Capacité	6L
Temperature Range / Echelle De Température	22 → 90°C (72 → 194°F)
Heating Power Range / Puissance De Chauffe	35 Watts
Timer / Minuterie	6 → 12 jours (72 → 144 hours)
Overall Dimensions / Dimensions Hors-Tout	12" dia X 12"H
Weight / Poids	7 lbs
Power / Alimentation	115V/60Hz
PRICE / PRIX	\$195.00

# HARVEST PROCESSING EQUIPMENT / EQUIPEMENTS DE TRANSFORMATION DES RECOLTES

## FOOD DEHYDRATORS / DÉSHYDRATEURS POUR ALIMENTS



### 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.

### DÉSHYDRATEUR NUMÉRIQUE POUR ALIMENTS À 5 PLATEAUX

Ce déshydrateur compacte 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)
- Element 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 <sup>2</sup>	\$160.00

### MIGHTY BITE® PLASTIC FOOD DEHYDRATORS

With a see-through acrylic swinging door with magnetic closure, you can monitor the progress of your food without opening the door and losing heat. Both the 6 and 10 tray dehydrators have rear-mounted fans to improve drying time efficiency. Drying trays are made from reinforced polypropylene and have ¼" holes. Housing is made from fire-retardant polypropylene and ABS and comes with a removable drip tray for an easy clean-up. The intuitive digital control panel is located at the front.

#### Features:

- 800 watts heating element
- 24 hour digital timer with auto-shut off
- Trays measure 14.65" x 11.7"
- Digital temperature control from 95 to 167°F (35 to 75°C)
- 2 year warranty

### DÉSHYDRATEURS "MIGHTY BITE" EN PLASTIQUE POUR ALIMENTS

Vous pouvez observer la progression de séchage sans ouvrir la porte grâce à une porte basculante en acrylique transparent qui est magnétisée. Les deux modèles ont un ventilateur monté à l'arrière pour un séchage uniforme. Les plateaux de séchage sont en polypropylène renforcé et ont des trous de ¼". Le boîtier est fait de polypropylène ignifuge et d'ABS et est muni d'un plateau collecteur amovible pour faciliter le nettoyage. Le panneau de contrôle numérique est situé à l'avant de l'appareil pour un accès facile.

#### 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
130125-031	6	7 sq.ft. / pi <sup>2</sup>	\$270.00
130125-032	10	11.9 sq.ft. / pi <sup>2</sup>	\$325.00

# HARVEST PROCESSING EQUIPMENT / EQUIPEMENTS DE TRANSFORMATION DES RECOLTES

## FOOD DEHYDRATORS / DÉSHYDRATEURS POUR ALIMENTS



### BIG BITE® 10-TRAY DIGITAL STAINLESS STEEL FOOD DEHYDRATOR

This heavy-duty food dehydrator is equipped with 10 SS trays of 11.97" X 11.97" with 3/8" grid. The front-mounted digital control panel lets you adjust temperature from 95°F to 176°F (35°C to 80°C) and drying time up to 24 hours in 30 minute increments. Housing is made of stainless steel and the swinging door has a glass window to see the drying progress and locks in place with a magnet. Comes with a removable drip tray for easy clean-up.

### DÉSHYDRATEUR "BIG BITE"® EN INOX POUR ALIMENTS À 10 PLATEAUX

Ce déshydrateur robuste pour aliments est muni de 10 plateaux en inox de 11.97" X 11.97" avec carrelures de 3/8". Le panneau de contrôle numérique est situé au devant et permet de programmer la température de 95°F à 176°F (35 à 80°C) et des temps de séchage jusqu'à 24 heures en incrément de 30 minutes. Son boîtier est en acier inox et sa porte basculante avec fenêtre de verre permet de voir la progression du séchage et reste bien fermée grâce à un aimant. Inclus un plateau collecteur amovible pour faciliter le nettoyage.

#### Features:

- 800 watts heating element with rear-mounted fan
- 10 SS trays of 11.97" X 11.97"
- 24 hour digital timer with auto-shut off
- Digital temperature control from 95 to 176°F (35 to 80°C)
- 5 year warranty

#### Fonctionnalités:

- Élément chauffant de 800 watts et ventilateur montés à l'arrière
- Avec 10 plateaux en inox de 11.97" X 11.97"
- Minuterie numérique de 24 heures avec arrêt automatique
- Ajustement numérique de température entre 95 et 176°F (35 à 80°C)
- Garantie de 5 ans

SKU#	TRAY CAPACITY / QUANTITÉ DE PLATEAUX	DRYING VOLUME / VOLUME DE SÉCHAGE	DIMENSIONS	PRICE / PRIX
130125-033	10	9.95 sq.ft. / pi <sup>2</sup>	13.38"D X 15.98"W X 17-1/2"H	\$385.00

### BIG BITE® 16-TRAY DIGITAL STAINLESS STEEL FOOD DEHYDRATOR

This high capacity dehydrator is equipped with 16 SS trays of 14.65" X 11.97" with 3/8" grid. The front-mounted digital control panel lets you adjust temperature from 95°F to 176°F (35°C to 80°C) and drying time up to 24 hours in 30 minute increments. Housing is made of stainless steel and the swinging door has a glass window to see the drying progress and locks in place with a magnet. Comes with a removable drip tray for easy clean-up.

#### Features:

- 1200 watts heating element with rear-mounted dual fans
- 16 SS trays of 14.65" X 11.97"
- 24 hour digital timer with auto-shut off
- Digital temperature control from 95 to 176°F (35 to 80°C)
- 5 year warranty



### DÉSHYDRATEUR NUMÉRIQUE "BIG BITE"® EN INOX POUR ALIMENTS À 16 PLATEAUX

Ce déshydrateur de grande capacité est muni de 16 plateaux en inox de 14.65" X 11.97" avec carrelures de 3/8". Le panneau de contrôle numérique est situé au devant et permet de programmer la température de 95°F à 176°F (35 à 80°C) et des temps de séchage jusqu'à 24 heures en incrément de 30 minutes. Son boîtier est en acier inox et sa porte basculante avec fenêtre de verre permet de voir la progression du séchage et reste bien fermée grâce à un aimant. Inclus un plateau collecteur amovible pour faciliter le nettoyage.

#### Fonctionnalités:

- Élément chauffant de 1200 watts et double ventilateurs montés à l'arrière
- Avec 16 plateaux en inox de 14.65" X 11.97"
- Minuterie numérique de 24 heures avec arrêt automatique
- Ajustement numérique de température entre 95 et 176°F (35 à 80°C)
- Garantie de 5 ans



SKU#	TRAY CAPACITY / QUANTITÉ DE PLATEAUX	DRYING VOLUME / VOLUME DE SÉCHAGE	DIMENSIONS	PRICE / PRIX
130125-034	16	19.05 sq.ft. / pi <sup>2</sup>	15.94"D X 15.94"W X 20.27"H	\$585.00

# HARVEST PROCESSING EQUIPMENT / EQUIPEMENTS DE TRANSFORMATION DES RECOLTES

## FOOD DEHYDRATORS / DÉSHYDRATEURS 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
<b>Ziplock bags with tear notch / Sacs Ziplock avec encoche de déchirement</b>				
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
<b>ACCESSORIES / ACCESSOIRES</b>				
150115-116			Oxygen absorbers, 100 cc / Absorbeurs d'oxygène, 100 cc	\$15.00 / 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

# HARVEST PROCESSING EQUIPMENT / EQUIPEMENTS DE TRANSFORMATION DES RECOLTES

## GRAIN MILLS / MOULINS À GRAINS

### MOCKMILL STANDARD GRAIN MILLS

Make your own whole grain flour with these heavy-duty German-made grain mills. Their corundum ceramic milling stones provide a consistent milling texture and are very durable.

Units can also easily handle dried spices and seasonings including pepper, coriander, cardamom, cinnamon and more.

Select either the 100 or 200 g/min milling capacity model. Both come complete with hopper cover and manual.

#### Features:

- Heavy-duty motor
- Adjustable coarseness from very fine to coarse
- Easy to use and clean
- Corundum ceramic milling stones
- Housing made from renewable biopolymers
- Made in Germany
- 6-year warranty



### MOULINS À GRAINS STANDARDS DE MOCKMILL

Vous pouvez moulin votre propre farine de grains entiers avec ces moulins à farine robustes fabriqués en Allemagne. Leur meule de pierre en céramique-corindon est très durable et donne des moutures consistantes.

Ces moulins peuvent également être utilisés pour moulin une grande variété d'épices sèches telle que poivre, coriandre, cardamome, canelle et plus.

Choisir entre le modèle de 100 ou 200 g/min de capacité. Chacun inclus un couvercle pour la chute et un manuel.

#### Fonctionnalités:

- Moteur robuste
- Ajustement de mouture de très fin à grossier
- Facile d'utilisation et nettoyage
- Meules de pierres céramique-corindon
- Boîtier fait de biopolymères renouvelables
- Fabriqué en Allemagne
- Garantie de 6 ans



SKU#	160150-010	160150-011
Mockmill model / modèle	100	200
Hopper Capacity / Capacité de la chute	1.1 Kg (2.4 lbs)	
Milling Capacity / Capacité de mouture	±100 g/min (of wheat / de blé)	±200 g/min (of wheat / de blé)
Milling Range / Echelle de mouture	Very fine to coarse / Très fin à grossier (1 - 10 positions)	
Milling Speed / Vitesse de mouture	±1500 rpm @ 60Hz	
Milling Mechanism / Mécanisme de mouture	Corundum ceramic milling stones / Meules de pierres céramique-corindon	
Overall dimensions / Dimensions hors-tout	380 X 220 X 190 mm H (15 X 8.7 X 7.5" H)	
Weight / Poids	6.6 Kg (17.2 lbs)	8 Kg (17.6 lbs)
Power / Alimentation	115VAC/360W	115VAC/600W
Warranty / Garantie	6 years / ans	
PRICE / PRIX	\$549.00	\$699.00

# HARVEST PROCESSING EQUIPMENT / EQUIPEMENTS DE TRANSFORMATION DES RECOLTES

## GRAIN MILLS / MOULINS À GRAINS

### MOCKMILL LINO-SERIES GRAIN MILLS

Using the same high quality components found in the Mockmill 100 and 200 models, the Lino-series stand out with its beautiful natural wood housing. You can leave it on your kitchen counter to appreciate its beauty.

Units can also easily handle dried spices and seasonings including pepper, coriander, cardamom, cinnamon and more.

Select either the 100 or 200 g/min milling capacity model. Both come complete with hopper cover and manual.

#### Features:

- Heavy-duty motor
- Adjustable coarseness from very fine to coarse
- Easy to use and clean
- Corundum ceramic milling stones
- Housing made natural wood
- Made in Germany
- 6-year warranty



#### Fonctionnalités:

- Moteur robuste
- Ajustement de mouture de très fin à grossier
- Facile d'utilisation et nettoyage
- Meules de pierres céramique-corindon
- Boitier fait de bois naturel
- Fabriqué en Allemagne
- Garantie de 6 ans



SKU#	160150-012	160150-013
Mockmill model / modèle	Lino 100	Lino 200
Hopper Capacity / Capacité de la chute	1.3 Kg (2.9 lbs)	
Milling Capacity / Capacité de mouture	±100 g/min (of wheat / de blé)	±200 g/min (of wheat / de blé)
Milling Range / Echelle de mouture	Very fine to coarse / Très fin à grossier (1 - 10 positions)	
Milling Speed / Vitesse de mouture	±1500 rpm @ 60Hz	
Milling Mechanism / Mécanisme de mouture	Corundum ceramic milling stones / Meules de pierres céramique-corindon	
Overall dimensions / Dimensions hors-tout	380 X 242 X 208 mm H (15 X 9.5 X 8" H)	
Weight / Poids	7.8 Kg (17.5 lbs)	8.9 Kg (19.6 lbs)
Power / Alimentation	115VAC/360W	115VAC/600W
Warranty / Garantie	12 years / ans	
PRICE / PRIX	\$849.00	\$1059.00

# HARVEST PROCESSING EQUIPMENT / EQUIPEMENTS DE TRANSFORMATION DES RECOLTES

## GRAIN MILLS / MOULINS À GRAINS

### MOCKMILL ELECTRIC FLAKER

Flakers are commonly used for turning oat groats into oat flakes, but most varieties of wheat can also be flaked. Oats are loaded with important vitamins, minerals and antioxidants. They're also high in fiber and protein compared to other grains.

Oat groats are naturally soft and flake nicely as they come. Other grains may be prone to crumbling without a little help. Do this before flaking - put the quantity of oats or grain you want to flake into a zip-lock bag with a little water in the ratio of 1 teaspoon per cup of grain, seal the bag and shake it up to disperse the water. Then let it sit for a few hours to overnight. The added moisture softens the grain just enough to produce a nicer flake. Even your oats will turn out better.

#### Features:

- Easy to use and clean
- SS rollers
- Housing made from renewable biopolymers
- Made in Germany
- 3-year warranty



### FLOCONNEUSE ÉLECTRIQUE DE MOCKMILL

Les floconneuses sont utilisées pour transformer l'avoine décortiquée en flocons mais peuvent également transformer d'autres variétés de blé. L'avoine a une teneur importante en vitamines, minéraux et antioxydants et est évidemment riche en fibres et protéines comparativement à d'autres grains.

L'avoine décortiquée est naturellement molle et se floconne facilement. D'autres types de grains peuvent s'émietter au lieu de floconner. Pour prévenir cela, mettez la quantité de grain à floconner dans un sac zip-lock en y ajoutant de l'eau dans un ratio d'une cuillère à thé par tasse de grain. Ensuite scellez le sac et brassiez le mélange pour disperser l'eau. Laissez reposer le tout pour quelques heures pour que l'humidité ramolisse le grain pour ensuite être floconné.

#### Fonctionnalités:

- Facile d'utilisation et nettoyage
- Rouleaux en acier inoxydable
- Boîtier fait de biopolymères renouvelables
- Fabriqué en Allemagne
- Garantie de 3 ans

SKU#	160150-015
Mockmill model / modèle	Flake Lovers
Hopper Capacity / Capacité de la chute	200g (0.45 lbs)
Milling Capacity / Capacité de mouture	±60 g/min
Milling Speed / Vitesse de mouture	±115 rpm
Milling Mechanism / Mécanisme de mouture	Stainless Steel Rollers / Rouleaux en Acier Inoxydable
Overall dimensions / Dimensions hors-tout	290 X 118 X 231 mm H (11.5 X 4.5 X 9" H)
Weight / Poids	3.5 Kg (7.7 lbs)
Power / Alimentation	115VAC/130W
Warranty / Garantie	3 years / ans
<b>PRICE / PRIX</b>	<b>\$413.00</b>

# HARVEST PROCESSING EQUIPMENT / EQUIPEMENTS DE TRANSFORMATION DES RECOLTES

## FRUIT PROCESSING / TRANSFORMATION DE FRUITS



### STAINLESS STEEL FRUIT CRUSHER

This stainless steel fruit grinder is essential for grinding large quantities of apples, pears & other hard fruits before pressing in our fruit and wine press. It is made of 304 stainless steel construction for a lifetime of use.

A jumbo attached hopper allows for more fruit to be processed in a shorter amount of time and extra-long teeth on the stainless steel barrel will give maximum yield in less time without clogging. Simply place the fruit crusher above your wine press or bucket, load it with fruit, and turn the handle to produce a perfect pulp for pressing into juice. The easy to turn crank style handle makes crushing large quantities effortless. An innovative slider pushes out the residual fruit.

#### Features:

- Crushes whole apples without the need to cut
- Innovative slider to push residual fruit out of crusher
- Wash with warm soapy water and dry immediately after use
- 8 3/4" L x 12 1/2" W x 17" H w/o handle

### BROYEUR À FRUITS EN INOX

Avec ce broyeur en inox, vous pouvez broyer de grandes quantités de pommes, poires ou autres fruits à chair ferme avant de les presser pour le jus. De construction robuste en inox 304 conçu pour durer longtemps.

La large chute permet d'y charger plusieurs fruits à la fois et le mécanisme d'entraînement est muni de dents très longues pour mieux saisir les fruits et de minimiser l'engorgement du broyeur. Simplement déposer le broyeur au dessus de la presse à jus ou d'une chaudière, ensuite y mettre les fruits dans la chute et tourner la manivelle pour transformer les fruits en une pulpe prête à être pressée. Un bras coulissant facilite le retrait des résidus de fruits broyés.

#### Fonctionnalités:

- Peut broyer des pommes entières sans avoir à les découper
- Bras coulissant facilite le retrait des résidus de fruits broyés
- Laver à la main avec un savon doux immédiatement après chaque utilisation
- Mesure 8 3/4" L x 12 1/2" W x 17" H (sans poignée)

SKU#	DESCRIPTION	PRICE / PRIX
160150-001	SS fruit crusher / Broyeur à fruits en inox	\$650.00



### STAINLESS STEEL FRUIT AND WINE PRESS

This large capacity 14-liter press holds up to 20-30 pounds of uncrushed fruit like apples, pears, and grapes. Before pressing your fruit we recommend to use our SS fruit crusher to extract the most juice out of your fruits.

Heavy Duty Construction featuring a stainless steel basket, a single-piece pressed steel basin, and screw shaft on three free-standing legs. Bolt it to a workbench for maximum leverage. Its powder-coated frame can be tilted, allowing for fast and easy loading of fruit and removal of pulp residue. The T-handle has a wide turning radius and a durable stainless-steel pressing plate yields the maximum juice possible from fruit. The easy pour bottom spout makes collecting of juice easy without heavy lifting.

To clean, wash with warm soapy water and dry immediately after use. Coat all metal parts with a food-grade silicone spray.

#### Features:

- Food grade removable stainless steel basket
- Frame tilts for easy filling
- Holds 14 L (3.7 Gallon/14.8 Qt)

#### Fonctionnalités:

- Panier amovible en acier inox
- Câdre pivotant pour faciliter le remplissage
- Grande capacité de 14L

### PRESSOIR À VIN ET FRUITS EN INOX

Ce presseur de grande capacité de 14L peut contenir jusqu'à 20-30 lbs de fruits tels que pommes, poires ou raisins. Avant de presser, nous suggérons fortement l'utilisation de notre broyeur à fruits afin d'extraire une quantité maximale de jus.

De construction très robuste avec son panier en inox, le bassin collecteur avec bec verseur est d'une pièce en acier pressé, le tout monté sur un support à 3 pattes. Pour un maximum d'effet levier, simplement fixer les pattes avec des boulons. Son câdre est thermolaqué et peut être pivoter vers l'avant afin de faciliter le remplissage/dévidage du panier. Sa poignée en T a un large rayon de braquage et la plaque de pressage en inox favorisent l'extraction de la plus grande quantité de jus possible de vos fruits. Le bec verseur à la base permet de récolter le jus sans avoir à lever la cuve.

Nettoyer avec de l'eau savonneuse tiède et sécher immédiatement après. Vaporisez les pièces métallique avec de lubrifiant alimentaire.

SKU#	DESCRIPTION	PRICE / PRIX
160150-002	SS fruit & wine press / Pressoir à vin & fruits en Inox	\$650.00

# HARVEST PROCESSING EQUIPMENT / EQUIPEMENTS DE TRANSFORMATION DES RECOLTES

## FRUIT PROCESSING / TRANSFORMATION DE FRUITS



### 27L ELECTRIC BATH CANNER

Bath canning can be used to preserve high-acid foods (pH must be 4.6 or lower), such as apples and peaches, as well as foods with added acid such as pickles and salsa. This bath can hold 8 quart-sized jars, 11 pint jars or 14 jelly jars. During bath canning, jars are submerged in boiling water for a prescribed amount of time (minimum of 10 minutes: follow your recipe instructions).

Bath canning is **not** suitable for low acid foods including un-pickled vegetables, and meat. These require pressure canning to ensure food safety.

#### Features:

- Built-in spigot for easy draining
- Includes canning rack
- Can be set between 120° to 212° F (boil) / 49° to 100° C
- Stainless steel pot, polypropylene lid and rack

### BAIN-MARIE ÉLECTRIQUE DE 27L POUR CONSERVES

La mise en conserve avec bain-marie peut être utilisée pour les aliments à haute acidité (avec un pH de 4.6 et moins), tels que pommes et pêches, ainsi que pour les aliments avec acide ajoutée tel que cornichons et salsa. Ce bain-marie peut contenir 8 pots de 1qt, 11 pots de 1 pt et 14 pots à confiture. Durant le processus de mise en conserve, les pots sont submergés dans l'eau bouillante pour une période déterminée (minimum de 10 minutes; suivez les recommandations de votre recette).

La mise en conserve avec bain-marie n'est pas recommandée pour les aliments à faible acidité tels que les légumes non-marinés et la viande. Ceux-ci requièrent une mise-en-conserve sous pression.

#### Fonctionnalités:

- Robinet intégré pour faciliter le drainage
- Inclut support pour les pots
- Température ajustable de 49° à 100°C
- Cuve en inox, couvercle et support en polypropylène

SKU#	160150-003
Temperature range / Echelle de température	49 → 100°C (120 → 212°F)
Heating Power Range / Puissance de chauffe	1500 Watts
Overall dimensions / Dimensions hors-tout	17.75" dia X 19"H
Weight / Poids	10 lbs
Power / Alimentation	115V/60Hz
Price / Prix:	\$265.00



### ELECTRIC JAM AND JELLY MAKER

It's never been easier to make and enjoy delicious homemade spreads year-round! This convenient, automatic electric cooker makes small batches of jam and jelly in less than 30 minutes using fresh-picked or frozen fruit. Make simple spreads or craft creative combinations using blueberries, peaches, strawberries, and other fruits -- even peppers! -- along with pectin and sugar. You can also make reduced-sugar jams, as well as preserves, applesauce, and tomato sauce.



Forget standing over a hot stove stirring and stirring, wondering if the jam or jelly is ready. This cooker automatically stirs the mixture as it cooks, preventing scorching. A beep alerts you when the cooking process is complete. Each batch make ±4 cups (950mL) and will fill approximately four 8 oz. jars.

#### Features:

- Two setting, one for jam and one for jelly
- Stirs and heats and the same time to prevent scorching
- Adjustable timer

### CUISEUR ELECTRIQUE POUR CONFITURE ET GELÉE

La préparation de confitures et de gelées maison n'a jamais été aussi facile ! Ce cuiseur électrique et automatique très pratique permet de préparer des petites quantités de fruits frais ou congelés en moins de 30 minutes. Préparez des tartines délicieuses avec des bleuets, pêches, fraises et autres fruits en y ajoutant du sucre et de la pectine.

Vous n'aurez pas à rester près du poêle pour mélanger continuellement la préparation. Ce cuiseur est muni d'une spatule rotative automatique pour mélanger tout en maintenant une température optimale dans la cuve. Une alarme sonore vous alerte lorsque la cuisson est terminée. Produit environ 4 tasses (950mL) à chaque utilisation.

#### Fonctionnalités:

- 2 réglages; 1 pour confiture et 1 pour gelée
- Cuit et mélange en même temps
- Minuterie ajustable

SKU#	160150-004
Heating Power Range / Puissance de chauffe	1000 Watts
Minuterie / Timer	25 minutes (adjustable / ajustable)
Overall dimensions / Dimensions hors-tout	12-5/8" X 10-1/4" X 9-7/8"H
Weight / Poids	9 lbs
Power / Alimentation	115V/60Hz
Price / Prix:	\$220.00

## 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	\$55.00



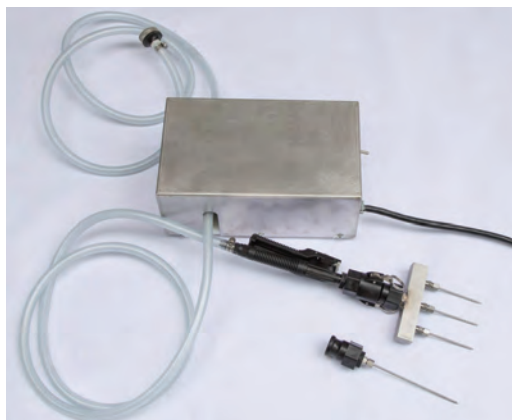
#### BRINING CONTAINERS

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)	\$55.00
130130-048		21L (12.5"dia X 15.75"H)	\$75.00



#### 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	\$1595.00

# 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)	\$27.50 / 10
130130-055			10 cm X 4 mm (Cap: 45 kg)	\$27.50 / 10
130130-056			12 cm X 5 mm (Cap: 60 kg)	\$30.0 / 10
130130-057			14 cm X 5 mm (Cap: 60 kg)	\$35.00 / 10
130130-058			16 cm X 6 mm (Cap: 70 kg)	\$40.00 / 10
130130-059			18 cm X 6 mm (Cap: 70 kg)	\$45.00 / 10
130130-060			20 cm X 9 mm (Cap: 140 kg)	\$95.00 / 10
130130-061			22 cm X 10 mm (Cap: 180 kg)	\$15.00 Ea/ch
130130-062			25 cm X 12 mm (Cap: 230 kg)	\$30.00 Ea/ch
130130-083			Round netting hook / Crochet arrondi pour filets	
130130-084	Triangular netting hook / Crochet triangulaire pour filets		12.5 cm X 5 mm	\$10.00
130130-063	Rotating Hook / Crochet Rotatif		24 cm X 10 mm (Cap: 180 kg)	\$45.00 Ea/ch
130130-050	T-Handle Hook / Tire-Carcasse		14 cm	\$30.00 Ea/ch
130130-051	Inspection hook / Crochet d'inspection		14 cm	\$55.00 Ea/ch
130130-080	10-prong Bacon Hook / Crochet à poitrine, 10 pointes		28.5 X 16.5cm H	\$30.00

# MEAT PROCESSING EQUIPMENT / PRODUITS POUR BOUCHERIE-CHARCUTERIE

## TYING / FICELAGE



### 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.

### 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.

SKU#	DESCRIPTION	PRICE / PRIX
130130-104	32" Stockinettes / Filets à jambon, 32"L	\$13.50 / 10



### 33" POLYESTER HAM NETS, 10/PK

Use these 33" poly ham nets for smoking pork hams, turkeys, roasts, bacon, deer hams and shoulders. Looser wave than our stockinettes. Up to 20lbs capacity per net. Package of 10.

### FILETS DE POLYESTER À JAMBON, 33"L, 10/PQT

Utilisez ces filets pour suspendre vos jambons ou autres pièces de viande similaires au fumoir. Le tissage est moins serré que nos filets de poly-coton. Capacité de 20lbs par filet. Paquets de 10 filets.

SKU#	DESCRIPTION	PRICE / PRIX
130130-102	33" Polyester ham nets / Filets de polyester à jambon, 33"L	\$13.50 / 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. Available in 10ft lengths or 150ft rolls.

### 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. Disponibles en longueurs de 10pi ou rouleaux de 150pi.

SKU#	WIDTH / LARGEUR	WORKING DIA / DIA UTILE	CIRCUMFERENCE SQUARE COUNT / # DE CARRELURE PAR CIRCONFERENCE	PRICE / PRIX
130130-105A	1.75"	3.5" (89 mm)	12	\$7.50 10 ft/pi
130130-105				\$45.00 150 ft/pi
130130-106A	2"	4" (102 mm)	14	\$8.50 10 ft/pi
130130-106				\$50.00 150 ft/pi
130130-107A	2.5"	5" (127 mm)	16	\$9.25 10 ft/pi
130130-107				\$55.00 150 ft/pi
130130-108A	3"	7" (178 mm)	20	\$11.00 10 ft/pi
130130-108				\$65.00 150 ft/pi
130130-109A	3.5"	9" (229 mm)	24	\$12.50 10 ft/pi
130130-109				\$75.00 150 ft/pi
130130-110A	4.5"	12" (305 mm)	28	\$14.25 10 ft/pi
130130-110				\$85.00 150 ft/pi

## MEAT PROCESSING EQUIPMENT / PRODUITS POUR BOUCHERIE-CHARCUTERIE

### TYING / FICELAGE



#### BUTCHER COOKING TWINE

Made of 100% extra heavy strength 16 ply cotton. Perfect for tying, forming, contouring, trussing, binding, spit roasting, and curing all kinds of meats. 500 ft roll.

#### FICELLES DE BOUCHERIE À CUISSON

100% coton extra fort à 16 plis. Idéale pour ficeler, former, brider, attacher, rotir et saler à sec tout type de viande. Rouleau de 500 pi.

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



#### COLORED BUTCHER COOKING TWINES

Colored twines made of 100% extra heavy strength 2mm dia cotton. Perfect for tying, forming, contouring, trussing, binding, spit roasting, and curing all kinds of meats. 650 ft rolls. 3 colors available.

#### FICELLES DE BOUCHERIE À CUISSON DE COULEUR

Ficelles de couleur variées 100% coton extra fort de 2mm de diamètre. Idéale pour ficeler, former, brider, attacher, rotir et saler à sec tout type de viande. Rouleau de 650 pi. Choix de 3 couleurs.

SKU#	DESCRIPTION	LENGHT / LONGUEUR	PRICE / PRIX
130130-087R	Red/White butcher cooking twine / Ficelle de boucherie à cuisson, rouge/blanc	650 ft/pi	\$23.50
130130-087B	Black/White butcher cooking twine / Ficelle de boucherie à cuisson, noir/blanc		
130130-087G	Green/White butcher cooking twine / Ficelle de boucherie à cuisson, vert/blanc		



#### 23 PLY COTTON BUTCHER COOKING TWINE

This classic 23 ply Cotton-Poly blend twine comes in a handy 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. 1000 ft roll.

#### FICELLE DE BOUCHERIE À CUISSON A 23 PLIS DE COTON

Ficelle de boucherie a 23 plis fait du classique mélange Cotton-Poly pour ficeler, former, brider, attacher, rotir et saler à sec tout type de viande. Rouleau de 1000pi.

SKU#	DESCRIPTION	LENGHT / LONGUEUR	PRICE / PRIX
130130-087K	23 ply butcher cooking twine / Ficelle de boucherie à cuisson, 23 plis	1000 ft/pi	\$50.00



#### 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	\$13.75
130130-091	3 mm	20 cm	\$15.00
130130-092	3.5 mm	25 cm	\$18.50
130130-093	3.5 mm	30 cm	\$20.00

## 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)		\$35.00
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 dégeler et laver. Fond avec 24 trous et 7 rainures de drainage) 20" X 15" X 5"		\$60.00
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)		\$25.00
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)		\$28.50
130130-120	Disposable meat lug liners, 25/pk / Doublures jettables pour bac, 25/pqt 22-3/4" X 17" X 20"H		\$32.50

# 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"	\$100.00
160100-004	#32	4-3/8" X 5-1/4"	\$200.00



### MIGHTY BITE® ELECTRIC MEAT GRINDER FOR HOME USE

The MightyBite® grinder is the perfect grinder for anyone interested in getting into grinding and sausage-making. Long-lasting gears and durable aluminum construction ensure it will make quick work on everything wild or tame for seasons to come. It has a heavy duty handle on top for easy moving and a built in circuit breaker in case of overload. The housing, head, auger and meat pan are made of aluminum.

Unit comes with a stainless steel knife, coarse (3/8"), fine (3/16") and stainless steel stuffing plates, 3 plastic stuffing tubes (1/2", 1", 1-3/8" OD), and a meat stomper. 2 year factory warranty.

#### Features:

- Aluminum motor housing
- 500 watts permanently lubricated motor
- Steel gears construction
- Handle on top for easy transportation

SKU#	160100-003
Head Size / Jauge	#8
Capacity / Capacité	4-5 Lbs/Min
Motor / Moteur	0.67HP / 500W
Pan Dimensions / Dimensions Plateau	9.9" X 7.5" X 2"H
Stuffing Tubes Incl / Entonneurs Inclus	1/2", 1", 1-3/8"
Dimensions	14.6" X 7.1" X 15"H
Weight / Poids	14 lbs
Warranty / Garantie	2 years / ans
PRICE / PRIX	\$440.00

### HACHOIR À VIANDE ÉLECTRIQUE "MIGHTY BITE®" POUR USAGE RÉSIDENTIEL

Le hachoir Mighty Bite est l'outil idéal pour toute personne désirant commencer à faire de la saucisse à la maison. Il est muni d'un engrenage robuste en acier et de composantes en aluminium pour plusieurs années de service. Il a aussi une poignée sur le dessus du boîtier faciliter le déplacement et un disjoncteur en cas de surtension. Son boîtier, tête, vis sans fin et plateau à viande sont en aluminium.

Le hachoir est livré avec un couteau en inox, une grille à hachoir en inox de 3/8", une grille à hachoir en inox de 3/16", un pilon et un ensemble de 3 tubes de remplissage à saucisse en plastique.

#### Fonctionnalités:

- Boîtier en aluminium
- Moteur de 500 watts lubrifié en continue
- Engrenages en acier
- Avec poignée de transport

# 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

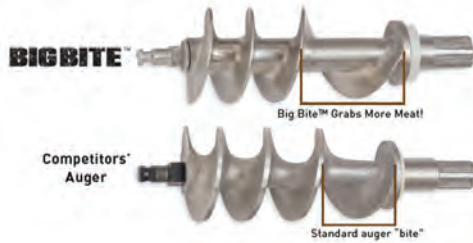
### HACHOIRS À VIANDE ÉLECTRIQUES "BIG BITE®" POUR USAGE PROFESSIONNEL

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 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 / Entonneurs 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	<b>\$610.00</b>	<b>\$710.00</b>	<b>\$985.00</b>	<b>\$1295.00</b>	<b>\$1625.00</b>

# MEAT PROCESSING EQUIPMENT / PRODUITS POUR BOUCHERIE-CHARCUTERIE

## MEAT GRINDERS / HACHOIRS À VIANDE



### 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



### 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 lubrifié 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	1/2", 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	<b>\$970.00</b>	<b>\$1600.00</b>

# 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	\$35.00		8 mm plate / Grille 8 mm	130130-968	\$35.00
	10 mm plate / Grille 10 mm	130130-969	\$35.00		Knife for #5 grinder / Couteau pour hachoir #5	130130-970	\$20.00

FOR #8 GRINDERS / POUR HACHOIRS #8							
DESCRIPTION		SKU#	PRICE / PRIX	DESCRIPTION		SKU#	PRICE / PRIX
	3 mm plate / Grille 3 mm	130130-920	\$40.00		4.5 mm plate / Grille 4.5 mm	130130-921	\$40.00
	10 mm plate / Grille 10 mm	130130-925	\$40.00		12 mm plate / Grille 12 mm	130130-926	\$40.00
	Knife for #8 grinder / Couteau pour hachoir #8	130130-927	\$25.00				

FOR #10 OR #12 GRINDERS / POUR HACHOIRS #10 OU #12							
DESCRIPTION		SKU#	PRICE / PRIX	DESCRIPTION		SKU#	PRICE / PRIX
	3 mm plate / Grille 3 mm	130130-928	\$55.00		4.5 mm plate / Grille 4.5 mm	130130-929	\$55.00

# 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	\$55.00	 10 mm plate / Grille 10 mm	130130-933	\$55.00
 12 mm plate / Grille 12 mm	130130-934	\$55.00	 20 mm plate / Grille 20 mm	130130-965	\$55.00
 Knife for #10 or #12 grinders / Couteau pour hachoirs #10 ou #12	130130-935	\$30.00			

### FOR #22 GRINDERS / POUR HACHOIRS #22

DESCRIPTION	SKU#	PRICE / PRIX	DESCRIPTION	SKU#	PRICE / PRIX
 3 mm plate / Grille 3 mm	130130-936	\$63.50	 4.5 mm plate / Grille 4.5 mm	130130-937	\$63.50
 6 mm plate / Grille 6 mm	130130-938	\$63.50	 10 mm plate / Grille 10 mm	130130-941	\$63.50
 12 mm plate / Grille 12 mm	130130-942	\$63.50	 Knife for #22 grinders / Couteau pour hachoirs #22	130130-944	\$35.00

### FOR #32 GRINDERS / POUR HACHOIRS #32

DESCRIPTION	SKU#	PRICE / PRIX	DESCRIPTION	SKU#	PRICE / PRIX
 3 mm plate / Grille 3 mm	130130-945	\$70.00	 4.5 mm plate / Grille 4.5 mm	130130-946	\$70.00
 6 mm plate / Grille 6 mm	130130-947	\$70.00	 10 mm plate / Grille 10 mm	130130-950	\$70.00
 12 mm plate / Grille 12 mm	130130-951	\$70.00	 Knife for #32 grinders / Couteau pour hachoirs #32	130130-954	\$45.00

## 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		\$95.00
130130-097	Juicer/strainer attachment for LEM grinders / Extracteur de jus/presse tomate pour hâchoirs LEM		\$255.00
130130-901	Food Grade Lubricating Grease, 8 oz / Graisse alimentaire, 8 oz		\$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		\$60.00
130130-903	2" Stuffing Tube for packaging ground meat, #10/12 / Entonnoir de 2" pour ensacher viande hachée, #10/12		\$60.00
130130-904	2" Stuffing Tube for packaging ground meat, #20/22 / Entonnoir de 2" pour ensacher viande hachée, #20/22		\$60.00
130130-905	2" Stuffing Tube for packaging ground meat, #32 / Entonnoir de 2" pour ensacher viande hachée, #32		\$60.00

# 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	\$100.00 Ea/ch
130130-073	22" L Butcher Saw / Scie à Boucherie de 22" L	\$120.00 Ea/ch
130130-074	25" L Butcher Saw / Scie à Boucherie de 25" L	\$140.00 Ea/ch
130130-072A	Replacement 16" blade / Lame de 16" de remplacement	\$18.50 Ea/ch
130130-073A	Replacement 22" blade / Lame de 22" de remplacement	\$18.50 Ea/ch
130130-074A	Replacement 25" blade / Lame de 25" de remplacement	\$18.50 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 nettoyage.

#### 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	<b>\$1675.00</b>
ACCESSORIES / ACCESSOIRES	
160140-003A	Replacement blade / Lame de remplacement
	<b>\$30.00</b>

## 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 abondamment de puissance de coupe. Munis de pattes antidérapantes 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	\$875.00
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	\$975.00
160130-003	12"	432 RPM	1 - 15 mm (0.04"-0.59")	115VAC / 0.56HP / 420W	8.66" X 7.48"	55 LBS	\$1450.00

**TESTEK**  
INSTRUMENTS



84 rue Beauvais, Delson, Québec J5B 1W8 • testek@testek.ca • testek.ca

Tél. / Tel.: 450.635.4040 • 1.866.635.4040

## MEAT PROCESSING EQUIPMENT / PRODUITS POUR BOUCHERIE-CHARCUTERIE

### SAUSAGE MAKING EQUIPMENT / EQUIPEMENTS POUR FABRICATION DE SAUCISSES



#### MIGHTY BITE® FIXED POSITION MANUAL MEAT MIXERS

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. Cannot be attached to the LEM meat grinders. 2 models to choose from .

#### MALAXEURS MANUELS FIXES POUR VIANDE "MIGHTY 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. Ne peuvent être couplés au hâchoirs de marque LEM. 2 modèles disponibles.

SKU#	CAPACITY / CAPACITÉ	TANK INSIDE DIMENSIONS / DIMENSIONS INTERNES DE LA CUVE	PRICE / PRIX
160120-005	10 lbs	9.84" X 8.07" X 9.84"H	\$215.00
160120-001	20 lbs	11" X 8-3/4" X 11"H	\$355.00

#### 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	\$750.00
160120-004	50 lbs	13-1/2" X 10-5/8" X 14-1/8"H	\$900.00

#### 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	\$945.00
160120-020	50 lbs	13-1/2" X 10-5/8" X 14-1/8"H	\$1050.00

## 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	\$200.00

#### 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.

#### 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.

#### Features:

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

#### 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
160120-013P	5 lbs	$\frac{1}{2}$ " $\frac{3}{4}$ " & 1" OD (plastic/plastique)	\$320.00
160120-013		$\frac{1}{2}$ " $\frac{3}{4}$ " & 1" OD (SS/inox)	\$465.00
160120-014P	15 lbs	$\frac{5}{8}$ " 1" & 1- $\frac{1}{4}$ " OD (plastic/plastique)	\$655.00
160120-014		$\frac{5}{8}$ " 1" & 1- $\frac{1}{4}$ " OD (SS/inox)	\$895.00

#### 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:

- D 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)	\$900.00
160120-016	25 lbs		\$1375.00

**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. Three models available.

**Features:**

- Variable speed control with automatic stop
- 33 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 aliments 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. Trois formats disponibles.

**Fonctionnalités:**

- Vitesse ajustable avec arrêt automatique
- Moteur de 33 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	MOTOR / MOTEUR	CYLINDER SIZE / DIMENSIONS DE CUVE	WEIGHT / POIDS	PRICE / PRIX
160120-017	20 lbs	33 watts / 0.05HP	7-3/8" dia X 13"H	49 lbs	\$1750.00
160120-018	30 lbs		7-3/8" dia X 19-1/2"H	57 lbs	\$2000.00
160120-022	50 lbs		11" dia X 19-3/4"H	78 lbs	\$2850.00

**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)		\$30.00
<b>ACCESSORIES / ACCESSOIRES</b>			
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)		\$95.00
<b>ACCESSORIES / ACCESSOIRES</b>			
130130-089A	SS Hog ring cartridge, 500 X 1/2" / Cartouche de 500 agrafes en inox, 1/2"		\$20.00
SKU#	DESCRIPTION		PRICE / PRIX
130130-075	3-prong Sausage Pricker / Pique Saucisse à 3 pointes		\$22.50
130130-076	6-prong Sausage Pricker / Pique Saucisse à 6 pointes		\$23.50
130130-077	16-prong sausage pricker / Pique Saucisse à 16 pointes		\$25.00

## MEAT PROCESSING EQUIPMENT / PRODUITS POUR BOUCHERIE-CHARCUTERIE

### SAUSAGE MAKING EQUIPMENT / EQUIPEMENTS POUR FABRICATION DE SAUCISSES

#### AIR DRIED HOG CASING SHEETS

Made from multi layered fresh hog casings that is air dried and cut into sheets. Used to wrap whole-muscle cuts for aging or dry curing. Traditionally used for making Capicola. Adheres to meat and allows for breath-ability while drying. Briefly soak or spray with water before use. Sold in packs of 5 sheets of about 18" X 18".

#### FEUILLES DE BOYAU DE PORC SÉCHÉ

Fait de boyau de porc frais comprimé en multi-couches et séché à l'air. Pour envelopper des muscles entiers pour vieillissement à sec. Traditionnellement utilisé pour faire du capicola. Les feuilles adhèrent à la viande et permet de respirer durant le séchage. Tremper rapidement ou asperger d'eau avant d'utiliser. En paquet de 5 feuilles d'environ 18" X 18".



SKU#	DESCRIPTION	PRICE / PRIX
640120-001	Hog Casing Sheets / Feuilles de boyau de porc	\$15.00 / 5

#### 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 or 50 sheets of 22" X 24".



SKU#	DESCRIPTION	PRICE / PRIX
640120-025	Collagen Sheets / Feuilles de Collagène	\$27.50 / 5
640120-025K		\$199.95 / 50

#### 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 ou 50 feuilles de 22" X 24".



#### FRESH EDIBLE COLLAGEN SAUSAGE CASINGS

Thin and tender collagen casings that virtually adhere to the meat once stuffed. To be used for fresh sausages only. Totally edible. Fresh edible collagen can be broiled, grilled or fried. It cannot be boiled or smoked

#### BOYAUX DE COLLAGÈNE COMESTIBLES FRAIS

Ces boyaux de collagène sont très minces et souples et adhèrent parfaitement à la viande qui est poussée. Pour saucisses fraîches seulement. Complètement comestibles. Le collagène frais peut être grillé, frit et aller au four. Il ne peut pas être bouilli ni aller au fumoir.

SKU#	SIZE / FORMAT	USE / UTILISATION	CAPACITY / CAPACITE	PRICE / PRIX
640120-020	21mm X 150ft/pi	Breakfast sausage / Saucisse à déjeuner	±36 lbs (16 Kg) meat/viande	\$30.00
640120-020A	21mm X 50ft/pi		±12 lbs (5.5 Kg) meat/viande	\$15.00
640120-022	30mm X 100ft/pi	Chorizo & Bratwurst	±44 lbs (20 Kg) meat/viande	\$35.00
640120-022A	30mm X 50ft/pi		±22 lbs (10 Kg) meat/viande	\$20.00
640120-023	32mm X 70ft/pi	Italian & Bockwurst / Saucisses italiennes & Bockwurst	±33 lbs (15 Kg) meat/viande	\$25.00
640120-023A	32mm X 35ft/pi		±16 lbs (7 Kg) meat/viande	\$17.50



#### SMOKE COLLAGEN CASING

Great for making snack sticks and other small diameter meat snacks. Is has a heavier wall weight then our regular collagen casings, which allows them to be hung from smoke sticks during the drying or thermal processing. Casing is totally edible. Keep refrigerated. Processed edible collagen (clear & smoked) can be broiled, grilled and strong enough to go into a smoker. Boiling is not recommended.

#### BOYAUX DE COLLAGÈNE COMESTIBLES FRAIS

Ce type de boyau de couleur ambrée est idéal pour faire des bâtonnets de viande séchées tel que peperettes. Sa paroi est plus épaisse que le collagène standard et permet de suspendre les saucisses pour affinage ou fumage. Le boyau est comestible. A conserver au réfrigérateur. Le collagène conditionné (clair & fumé) peut être grillé, aller au four et assez fort pour aller au fumoir. Bouillir n'est pas recommandé.

SKU#	SIZE / FORMAT	USE / UTILISATION	CAPACITY / CAPACITE	PRICE / PRIX
640120-019	19mm X 150ft/pi	Breakfast sausage / Saucisse à déjeuner	±28 lbs (13 Kg) meat/viande	\$60.00

## MEAT PROCESSING EQUIPMENT / PRODUITS POUR BOUCHERIE-CHARCUTERIE

### SAUSAGE MAKING EQUIPMENT / EQUIPEMENTS POUR FABRICATION DE SAUCISSES

#### CELLULOSE CASING WITH BLACK STRIPES

Cellulose casings are non-edible. They are used to make skinless sausage. Stuff the casing as normal, cook and remove casing immediately after cooling. Enjoy or freeze!



#### BOYAUX DE GROS DE COLLAGÈNE NON COMESTIBLE

Les boyaux de cellulose sont non comestibles. Ils sont utilisés pour faire des saucisses à déjeuner sans pellicule. Poussez la viande comme dans un boyau régulier, cuire la saucisse et refroidir. Une fois refroidies, peler le boyau.

SKU#	SIZE / FORMAT	USE / UTILISATION	CAPACITY / CAPACITE	PRICE / PRIX
640120-015	26mm X 84ft/pi	Breakfast sausage / Saucisse à déjeuner	±26 lbs (12 Kg) meat/viande	\$23.50

#### NON-EDIBLE COLLAGEN CLEAR MIDDLES CASINGS

These collagen middles casings are the perfect alternative to fibrous casings. They are clear, unprinted and made from beef protein with a string tied at one end. The advantage of collagen middles casings is they shrink with the meat, thus eliminating the loose, wrinkled casing you sometimes get with the fibrous. Soak these casings three to five minutes in salt water prior to stuffing.



#### BOYAUX DE GROS DE COLLAGÈNE NON COMESTIBLE

Ces gros de collagène sont l'alternative idéale aux boyaux fibreux. Ils sont clairs, sont imprimés et fabriqués avec de la protéine de boeuf et fermés à une extrémité avec une ficelle. L'avantage principal des gros de collagène est qu'ils rétrécissent durant le séchage de la viande ce qui empêche la surface du saucisson d'avoir des plis. Avant d'utiliser, laissez tremper les boyaux dans de l'eau salée pour 3 à 5 minutes.

SKU#	SIZE / FORMAT	USE / UTILISATION	CAPACITY (PER CASING)/ CAPACITE (PAR BOYAU)	PRICE / PRIX
640120-026A	45mm X 24"L	Summer sausage, bologna, salami, sopressata, blood sausage / Saucisson d'été, bologne, salami, sopressata, boudin	±1.75 lbs (0.8 Kg) meat/viande	\$12.75 / 5
640120-032A	51mm X 12"L		±0.9 lbs (0.4 Kg) meat/viande	\$8.75 / 5
640120-027A	51mm X 18"L		±2 lbs (0.9 Kg) meat/viande	\$11.50 / 5
640120-028A	64mm X 20"L		±3 lbs (1.35 Kg) meat/viande	\$14.75 / 5
640120-029A	70mm X 24"L		±5 lbs (2.25 Kg) meat/viande	\$20.00 / 5
640120-030A	85mm X 20"L		±6 lbs (2.7 Kg) meat/viande	\$18.75 / 5
640120-031A	100mm X 24"L		±10 lbs (4.5 Kg) meat/viande	\$22.75 / 5

#### NON-EDIBLE PRE-STRUCK FIBROUS CASINGS

Our fibrous casings are clear, unprinted, non-edible with a string tied at one end. Fibrous casings allow moisture, air, and smoke to penetrate the casing, making it the perfect casing for any type of bologna, cooked sausage, as well as dry (Genoa salami) or semi-dry sausage (summer sausage) and other cured sausages. Fibrous Casings need to be soaked in warm water for 30 minutes prior to stuffing. They are pre-struck with tiny holes to allow air to escape while stuffing and prevent rupture.



#### Features:

- Pre-stuck casings allow for air to escape the casing while stuffing
- Can be hung in a smoker or cooked in the oven until the internal temperature reaches 165°F
- Pre-tied at one end
- Non-edible
- Clear

#### BOYAUX FIBREUX PRÉ-PERFORÉS NON COMESTIBLE

Nos boyaux fibreux sont clairs, sans imprimés et non-comestibles avec une attache à une extrémité. Les boyaux fibreux permettent à l'humidité, à l'air et à la fumée d'y pénétrer, ce qui les rendent parfaits pour tout type de bologne, saucisse cuite, saucisson séché (Genoa salami) ou semi-séché (saucisson d'été). Avant d'utiliser, laissez tremper les boyaux dans de l'eau chaude pour environ 30 minutes avant le poussage. Ils sont également pré-perforés de petits trous afin de permettre à l'air de s'échapper durant le poussage et prévenir la rupture du boyau.

#### Fonctionnalités:

- Pré-perforés pour permettre à l'air de s'échapper durant le poussage
- Peuvent être suspendus dans un fumoir ou cuits jusqu'à l'atteinte de 165°F/73°C à l'interne
- Attaché avec une ficelle à un bout
- Non comestibles
- Clairs

SKU#	SIZE / FORMAT	USE / UTILISATION	CAPACITY (PER CASING)/ CAPACITE (PAR BOYAU)	PRICE / PRIX
640120-035A	38mm X 12"L	Summer sausage, bologna, any cooked sausage / Saucisson d'été, bologne, tout saucisson cuit	±0.5 lbs (0.23 Kg) meat/viande	\$10.00 / 5
640120-036A	73mm X 20"L		±3 lbs (1.35 Kg) meat/viande	\$14.75 / 5
640120-037A	102mm X 22"L		±6 lbs (2.72 Kg) meat/viande	\$24.75 / 5
640120-038A	170mm X 24"L		±20 lbs (9.1 Kg) meat/viande	\$38.75 / 5

## MEAT PROCESSING EQUIPMENT / PRODUITS POUR BOUCHERIE-CHARCUTERIE

### SAUSAGE MAKING EQUIPMENT / EQUIPEMENTS POUR FABRICATION DE SAUCISSES



#### NATURAL HOG SAUSAGE CASINGS

Salted, brined, tubed (except for home pack) and bagged available in two sizes. A superior casing ideally suited to fresh and smoked sausage products.

#### >PREPARATION:

Soak in warm water for at least 1 hour. Change water regularly to remove all salt.

#### >COOKING METHODS:

They can be broiled, grilled or fried.

#### >STORAGE METHOD:

Natural casings will stay fresh in the refrigerator for at least 1 year or longer, as long as they are kept in brine in an airtight bag or container. If casings have soaked and cleaned, simply pour salt over them and seal them in an airtight bag or container. They can also be kept in the freezer.



#### BOYAUX NATURELS DE PORC POUR SAUCISSES

Boyaux salés et en saumure sur tubes (sauf pour le format maison) disponibles en formats variés. De qualité supérieur et parfaits pour la saucisses fraiche et fumée.

#### >PRÉPARATION:

Faire tremper dans de l'eau tiède pour au moins une heure. Changer l'eau régulièrement afin d'enlever le sel au complet.

#### >MÉTHODES DE CUISSON:

Vous pouvez faire griller, frire et au four.

#### >MÉTHODE DE CONSERVATION:

Les boyaux naturels peuvent être conservés au réfrigérateur pour environ 1 an et même plus dans la mesure où ils sont maintenus dans le sel et dans un emballage étanche. Pour les boyaux qui ont été rincés à l'eau et inutilisés, simplement ajouter du sel avant de mettre au frigo. Vous pouvez également conserver au congélateur.

SKU#	SIZE / FORMAT	TOTAL LENGHT / LONGUEUR TOTALE	USE / UTILISATION	CAPACITY (PER CASING) / CAPACITE (PAR BOYAU)	PRICE / PRIX
640120-005	29-32 mm	100 YD Bundle / Paquet de 100 Verges	Smokies, Frankfurters, Brawurst	± 100 lbs (45 Kg) meat/viande	\$59.00
640120-005P	29-32 mm	24 X 100 YD pail / Chaudière de 24 X 100 verges		± 2400 lbs (1080 Kg) meat/viande	\$995.00
640120-006H	32-35 mm	22 YD bulk Vrac de 22 Verges	Smokies, Fresh porc sausage, Frankfurters / Smokies, Saucisse fraiche de porc, Frankfurters	± 25 lbs (11 Kg) meat/viande	\$15.00
640120-006	32-35 mm	100 YD Bundle / Paquet de 100 Verges		±115 lbs (52 Kg) meat/viande	\$55.00
640120-006P	32-35 mm	24 X 100 YD pail / Chaudière de 24 X 100 verges		±2760 lbs (1248 Kg) meat/viande	\$900.00

# MEAT PROCESSING EQUIPMENT / PRODUITS POUR BOUCHERIE-CHARCUTERIE

## SAUSAGE MAKING EQUIPMENT / EQUIPEMENTS POUR FABRICATION DE SAUCISSES



### NATURAL SHEEP SAUSAGE CASINGS

Packed in salt and tubed onto plastic sleeves for easy stuffing. A superior casing ideally suited to fresh and smoked sausage products. High quality AA grade.

### BOYAUX NATURELS DE MOUTON

Boyaux salés dans le sel et pré-montés sur des tubes de plastique pour faciliter le poussage ou en vrac. De qualité supérieur et parfaits pour la saucisses fraiche et fumée. Qualité supérieur de grade AA.

PREPARATION / PRÉPARATION		COOKING METHODS / MÉTHODES DE CUISSON		STORAGE METHOD / MÉTHODE DE CONSERVATION	
Soak in warm water for at least 1 hour. Change water regularly to remove all salt. / Faire tremper dans de l'eau tiède pour au moins une heure. Changer l'eau régulièrement afin d'enlever le sel au complet.		They can be broiled, grilled or fried. / Vous pouvez faire griller, frire et au four.		Natural casings will stay fresh in the refrigerator for at least 1 year or longer, as long as they are kept in brine in an airtight bag or container. If casings have soaked and cleaned, simply pour salt over them and seal them in an airtight bag or container. They can also kept in the freezer. / Les boyaux naturels peuvent être conservés au réfrigérateur pour environ 1 an et même plus dans la mesure où ils sont maintenus dans le sel et dans un emballage étanche. Pour les boyaux qui ont été rincés à l'eau et inutilisés, simplement ajouter du sel avant de mettre au frigo. Vous pouvez également conserver au congélateur.	
SKU#	SIZE / FORMAT	TOTAL LENGHT / LONGUEUR TOTALE	USE / UTILISATION	CAPACITY (PER CASING) / CAPACITE (PAR BOYAU)	PRICE / PRIX
640120-012	22-24 mm	55 YD Bundle / Paquet de 55 Verges	Fresh porc sausage, Cabanosa, Pepperoni / Saucisse fraiche de porc, Cabanosa, Pepperoni	± 30 lbs (14 Kg) meat/viande	\$75.00



### NATURAL BEEF MIDDLES CASINGS

Packed in salt. Perfect for larger diameter sausages such as bologna, salami, pepperoni, blood sausage and sopressata

### BOYAUX DE GROS DE BOEUF

Boyaux salés en vrac. Parfaits pour saucissons de bologne, salami, pepperoni, boudin ou sopressata.

PREPARATION / PRÉPARATION		COOKING METHODS / MÉTHODES DE CUISSON		STORAGE METHOD / MÉTHODE DE CONSERVATION	
Soak in warm water for at least 2 hours. Change water regularly to remove all salt. / Faire tremper dans de l'eau tiède pour au moins deux heures. Changer l'eau régulièrement afin d'enlever le sel au complet.		They can be broiled, grilled or fried. / Vous pouvez faire griller, frire et au four.		Natural casings will stay fresh in the refrigerator for at least 1 year or longer, as long as they are kept in brine in an airtight bag or container. If casings have soaked and cleaned, simply pour salt over them and seal them in an airtight bag or container. They can also kept in the freezer. / Les boyaux naturels peuvent être conservés au réfrigérateur pour environ 1 an et même plus dans la mesure où ils sont maintenus dans le sel et dans un emballage étanche. Pour les boyaux qui ont été rincés à l'eau et inutilisés, simplement ajouter du sel avant de mettre au frigo. Vous pouvez également conserver au congélateur.	
SKU#	SIZE / FORMAT	TOTAL LENGHT / LONGUEUR TOTALE	USE / UTILISATION	CAPACITY (PER CASING) / CAPACITE (PAR BOYAU)	PRICE / PRIX
640120-042	55-60 mm	20 YD Bundle / Paquet de 20 Verges	saucissons de bologne, salami, pepperoni, boudin ou sopressata / Saucissons de bologne, salami, pepperoni, boudin ou sopressata.	± 60 lbs (28 Kg) meat/viande	\$55.00
640120-042P	55-60 mm	20 X 20 YD pail / Chaudière de 20 X 20 Verges		± 1200 lbs (560 Kg) Meat/viande	\$770.00

# MEAT PROCESSING EQUIPMENT / EQUIPEMENTS DE TRANSFORMATION DES VIANDES

## SPICE BLENDS / MÉLANGE D'ÉPICES

### FOR CURED PRODUCTS / POUR PRODUITS SÈCHÉS



SKU#	DESCRIPTION	INGREDIENTS	PRICE / PRIX
<b>ALL OF OUR BLENDS CONTAIN ENOUGH SPICES FOR 5LBS (2.2KG) OF MEAT TOUS NOS MÉLANGES D'ÉPICES SONT PRÉDOSÉ POUR 5LBS (2.2KG) DE VIANDE</b>			
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	\$20.00
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	\$20.00
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.	\$20.00

#### 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 nitrité #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.



#### HICKORY SMOKE POWDER, 4OZ

Unlock the sensational taste of rich, smoky goodness right in your own kitchen with our hickory smoke powder. Elevate your dishes to a whole new level of savory perfection with the authentic, bold flavor of hickory smoke, without the need for a traditional smoker or grilling setup.

#### FUMÉE DE NOYER EN POUDRE, 4OZ

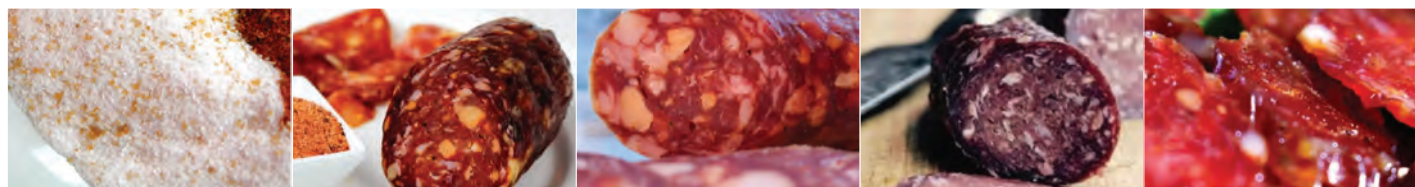
Ajouter une arôme sensationnelle de fumée à vos produits transformés avec cette poudre de fumée de noyer. Vous allez élever vos plats à un nouveau niveau de saveur avec un goût authentique de fumaison à l'essence de noyer sans avoir à utiliser un fumoir ou grill.

SKU#	INGREDIENTS	DOSAGE	PRICE / PRIX
640100-014	Maltodextrin, Natural hickory smoke flavor, Silicon dioxide (anticaking agent). / Maltodextrine, Saveur naturelle de fumée de noyer, Dioxyde de silicone (agent antimottant)	0.5 - 1 oz (14 to 28g) per/par 25 lbs of/de meat/viande	\$30.00 / 4oz (113g)

# MEAT PROCESSING EQUIPMENT / EQUIPEMENTS DE TRANSFORMATION DES VIANDES

## SPICE BLENDS / MÉLANGE D'ÉPICES

### FOR CURED & FERMENTED PRODUCTS / POUR PRODUITS FERMENTÉS ET SÈCHÉS



SKU#	DESCRIPTION	INGREDIENTS	PRICE / PRIX
<b>ALL OF OUR BLENDS CONTAIN ENOUGH SPICES FOR 5LBS (2.2KG) OF MEAT TOUS NOS MÉLANGES D'ÉPICES SONT PRÉDOSÉ POUR 5LBS (2.2KG) DE VIANDE</b>			
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 nitrité #2 pour le saumurage de muscle ou mélange de viande à saucisses.	\$13.50
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.	\$15.50
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.	\$15.50
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.	\$15.50
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.	\$15.50
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.	\$15.50
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.	\$15.50

#### FERMENTED DRY SAUSAGE INSTRUCTIONS / INSTRUCTIONS POUR SAUCISSONS SECS FERMENTÉS:

<p><b>Dry curing instructions:</b> 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.</p> <p><b>Fermentation instructions:</b> 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.</p> <p><b>Drying instructions:</b> 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.</p>	<p><b>Instruction pour le saumurage à sec:</b> Ajouter 3% de sel cashère et 0.25% de sel nitrité #2 au mélange de viande et d'épices (ou notre mélange pré-mesuré SKU# 640110-010 vendu séparément). Bien mélanger le tout.</p> <p><b>Instruction pour la fermentation:</b> 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.</p> <p><b>Instruction pour le séchage:</b> 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.</p>
--	---

# MEAT PROCESSING EQUIPMENT / EQUIPEMENTS DE TRANSFORMATION DES VIANDES

## SPICE BLENDS / MÉLANGE D'ÉPICES

FOR FRESH PRODUCTS / POUR PRODUITS FRAIS



SKU#	DESCRIPTION	INGREDIENTS	QTY OF MEAT / QTEE DE VIANDE	PRICE / PRIX
<b>ALL OF OUR BLENDS CONTAIN ENOUGH SPICES FOR 5LBS (2.2KG) OF MEAT TOUS NOS MÉLANGES D'ÉPICES SONT PRÉDOSÉ POUR 5LBS (2.2KG) DE VIANDE</b>				
640110-005	Breakfast Sausage Spice Blend /	Salt, Spices, Sugar, Monosodium Glutamate (4.4%) With Antioxidants (Contains: BHA, BHT, Citric Acid) /	5 lbs	\$11.50
640110-005K	Mélange d'épices pour Saucisses à Déjeuner	Sel, épices, sucre, glutamate de monosodium (4.4%) et antioxydants (ABH, BHT, acide citrique).	25 lbs	\$30.00
640110-004	Maple Breakfast Sausage Spice Blend /	Salt, Sugar, Spices, Natural and Artificial Maple Flavor, Dextrose, Spice Extractives And Less Than 2% Silicon Dioxide Added To Prevent Caking. /	5 lbs	\$11.50
640110-004K	Mélange d'épices pour Saucisses à déjeuner à l'érable	Sel, épices, sucre, saveurs naturelles et artificelles d'érable, dextrose, essence concentrée, <2% de dioxyde de silicone comme antimottant.	25 lbs	\$30.00
640110-003	Sweet Italian Spice Blend /	Salt, Spices, Maltodextrin, Sugar, Spice Extractives With Antioxidants. BHA (.09%), BTH (.09%), Citric Acid (.09%). /	5 lbs	\$11.50
640110-003K	Mélange d'épices Italienne Douce	Sel, épices, Maltodextrine, sucre, essence concentrée avec antioxydants, ABH (0.09%), BTH (0.09%), acide citrique (0.09%).	25 lbs	\$30.00
640110-002	Hot Italian Spice Blend /	Salt, Red Pepper, Fennel, Paprika, With Antioxidants (Contains BHA, BHT, Citric Acid). /	5 lbs	\$11.50
640110-002K	Mélange d'épices Italienne Forte	Sel, poivron rouge, fenouil, paprika, antioxydants (ABH, BTH, acide citrique).	25 lbs	\$30.00
640110-007	Chorizo Spice Blend /	Salt, Spices, Chili Peppers, Red Pepper, Paprika, Cumin, Oregano, Savory, Garlic Powder, Spice Extractives, Less Than 2% Silicon Dioxide as an anti-caking. /	5 lbs	\$11.50
640110-007K	Mélange d'épices à Chorizo	Sel, épices, piment chili, poivron rouge, paprika, cumin, orégan, sarriette, poudre d'ail, essence conzcentrée et <2% de dioxyde de silicone comme antimottant.	25 lbs	\$30.00
640110-006	Bratwurst Sausage Spice Blend /	Salt, Corn Syrup Solids, Spices, Monosodium Glutamate, and Not More Than 1% Soybean Oil Added To Prevent Caking. /	5 lbs	\$11.50
640110-006K	Mélange d'épices à saucisses Bratwurst	Sel, matière sèche de sirop de maïs, glutamate de monosodium, <de 1% d'huile de fève de soja comme anti-mottant.	25 lbs	\$30.00
640110-001	Kielbasa Spice Blend /	Salt, Garlic Powder, Spice, Paprika, Mustard, Not More Than 2% Silicon Dioxide Added To Prevent Caking. /	5 lbs	\$11.50
640110-001K	Mélange d'épices à saucisses Kielbasa	Sel, poudre d'ail, épices, paprika, moutarde et <2% de dioxyde de silicone comme antimottant.	25 lbs	\$30.00

**Instructions:**

- Grind a mixture containing at least 20% pork or pork fat.
- Dissolve seasoning in water. Mix thoroughly with meat.
- Stuff into a natural hog or collagen casings and twist casings to desired length.

**Finished product can be smoked, broiled or grilled.**

**Instructions:**

- Hacher votre mélange de viande contenant un minimum de 20% de porc ou gras de porc.
- Dissoudre les épices dans de l'eau et ensuite mélanger à la viande hachée
- Pousser la viande dans des boyaux naturels ou de collagène

**Le produit fini peut être grillé, fumé ou bouilli.**

## 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)		\$12.50
130130-065	SS Bone duster / Grattoir à Os en inox		\$40.00
130130-030	48 Blade Meat Tenderizer / Attendrisseur à Viande, 48 couteaux		\$45.00
130130-085	Bag neck sealer (incl 2 rolls of tape) / Scelleuse à sachets (incl 2 rouleaux de ruban)		\$45.00
130130-126	Freezer tape dispenser (incl 1 roll of tape) / Dévidoir de ruban adhésif pour congélateur (incl 1 rouleau de ruban)		\$27.50
150115-075	Waxed Bone Guard, 9"W X 300'RL / Toile Parafinée Protège-Os, 9"W X 300'RL		\$100.00
130130-121	Peach butcher paper, roll of 18" X 175 ft <ul style="list-style-type: none"> <li>•Unwaxed and uncoated •Reinforced wet strength</li> <li>•Food grade and made in the USA /</li> </ul> Papier pêche de boucherie, rouleau de 18" X 175 pi <ul style="list-style-type: none"> <li>•Non-ciré et sans recouvrement</li> <li>•Renforcé et résistant à l'humidité</li> <li>•Grade alimentaire et fabriqué aux USA</li> </ul>		\$50.00

# 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><b>Curing Salt #1</b> Mix of salt (92.9%) and sodium nitrite (6.4%)</p> <p><b>Sel Nitrité #1</b> 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	\$16.50
640100-035T			2.5Kg	\$40.00
640100-035K			5Kg	\$60.00
640100-035G			10Kg	\$85.00
640100-036S			<p><b>Curing Salt #2</b> Mix of salt (89%), sodium nitrite (6.4%) and sodium nitrate (4%)</p> <p><b>Sel Nitrité #2</b> 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 <b>do not</b> 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 <b>non cuits</b> 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>
640100-036A	500g	\$18.50		
640100-036T	2.5Kg	\$42.50		
640100-036K	5Kg	\$63.50		
640100-036G	10Kg	\$90.00		

# 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
640100-039P	<p><b>Cultured Celery Juice</b> Powder, 1.5% Mix of sea salt, cultured celery juice powder, silicone dioxide and organic canola oil./</p>	<p>A natural source of nitrite. Used to cure all type of meats.</p> <p><b>-Dosage in emulsions</b> (meat, water, binder): 8 to 10g per Kg of emulsion (for 190 ppm max of Nitrite)</p> <p><b>-Dosage in liquid brine for ham:</b> 30g per Liter of water (for 200ppm max of Nitrite)</p> <p><b>-Dosage in liquid brine for Bacon:</b> 30g per Liter of water. (for 120ppm max of Nitrite). 25% maximum injection rate /</p>	1Kg	\$175.00
640100-039K	<p>Poudre de <b>jus de céleri de culture</b>, 1.5% Mélange de sel de mer, poudre de jus de céleri de culture, dioxyde de silicone et huile de canola organique</p>	<p>Source naturelle de nitrites. Pour le saumurage de tout type de viande.</p> <p><b>-Dosage pour émulsions (viande, eau, liant):</b> 8 à 10g par Kg d'émulsion (pour 190 ppm max de Nitrites)</p> <p><b>-Dosage pour saumure liquide à jambon :</b> 30g par Litre d'eau (pour 200 ppm max de Nitrites).</p> <p><b>-Dosage pour saumure liquide à Bacon:</b> 30g par Litre d'eau (pour 120ppm max de Nitrites) L'injection ne doit pas dépasser 25% .</p>	5Kg	\$600.00
640100-010S	<p><b>Powdered Dextrose / Dextrose en poudre</b></p>	<p>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.</p>	100g	\$5.00
640100-010A			500g	\$12.50
640100-010K			1Kg	\$20.00
640100-010T			5Kg	\$75.00
640100-016S	<p><b>Sodium Erythorbate / Erythorbate de Sodium</b></p>	<p>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</p>	100g	\$12.50
640100-016P			500g	\$20.00
640100-016T			2.5Kg	\$60.00
640100-015	<p><b>Potassium Sorbate / Sorbate de Potassium</b></p>	<p>Used for inhibiting mold and yeast growth on the surface of sausages during Dry Curing. Dosage: Dilute 0.1 to 0.5% in water and spray thoroughly or dip sausages in solution prior to hanging. / Utilisé afin de prévenir la croissance de moisissures et de levures indésirables sur la surface des saucissons durant le salage à sec.</p> <p>Dosage: Dilution 0.1 à 0.5% de sorbate de potassium dans de l'eau et vaporisez la surface des saucissons ou trempez dans la solution. Le saucisson doit être refroidi avant d'appliquer le sorbate de potassium.</p>	500g	\$40.00

## 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
640110-028	Carrot Fiber Meat Binder / Liant à viande naturel de fibre de carottes	  This is a natural product derived from carrot fibers. It optimizes the retention of moisture in fresh and cured sausage, which makes it taste better and helps to prevent shrinkage of the sausage. It also acts as a binder, which gives sausage a smooth, moist consistency. /  Un produit naturel dérivé de fibres de carottes. Il permet d'optimiser la rétention d'eau dans vos mélanges à saucisses fraîches ou fermentés, ce qui donne un meilleur goût et prévient le rétrécissement lors de la cuisson. Il agit également comme un liant donnant une texture lisse et une rétention de l'humidité.	4 oz (115g)	\$25.00
640100-025	Natural Meat Binder / Liant à viande naturel	  Natural product derived from potato starch & carrot fibers which optimizes the retention of moisture and also acts as a binder. / Produit naturel dérivé de fibres de carottes et d'amidon de patates permettant d'optimiser la rétention d'eau et agit également comme un liant.	170g	\$15.00
640100-026	Encapsulated Citric Acid / Acide Citrique Enrobée	  Encapsulated Citric Acid makes cured sausage shelf stable by lowering the pH of the sausage. it makes drying time shorter and sausage firmer. / L'acide citrique enrobée aide à la durée de conservation des saucisses en abaissant le pH de la viande. Elle accélère également le temps de séchage et donne une texture plus ferme.	85g	\$20.00
640100-027	Soy protein concentrate / Concentré de protéine de soja	  A natural product derived from soybeans which optimizes the retention of moisture in fresh and cured sausage / Un produit naturel dérivé de fèves de soja favorisant la rétention de l'humidité dans les saucisses fraîches et séchées, ce qui donne un meilleur goût et prévient le rétrécissement lors de la cuisson.	454g	\$23.50

# 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"> <li>•Control the environment by inhibiting the growth of gas-building bacteria. <ul style="list-style-type: none"> <li>•Contribute to flavor formation.</li> </ul> </li> <li>•Form the dark red color by nitrate-into-nitrite reductase activity.</li> <li>•Stabilize the red color by degradation of H2O2 into water and oxygen.</li> </ul> <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"> <li>•Contrôle de l'environnement en prévenant la croissance de bactéries qui génèrent du gaz. <ul style="list-style-type: none"> <li>•Contribue à la formation de saveur.</li> </ul> </li> <li>•Donne une coloration rouge foncée par la transformation de nitrates en nitrites.</li> <li>•Stabilisation du pigment rouge en dégradant le H2O2 en eau et oxygène.</li> </ul>	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"> <li>•Improve the meat coagulation</li> <li>•Facilitate the water loss during drying</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Control the environment by inhibiting the growth of undesirable mold flora and other contaminants.</li> </ul> <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"> <li>•Faire coaguler la viande</li> <li>•Favoriser la perte d'eau durant le séchage</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Contrôler l'environnement en inhibant la croissance de flore indésirable et d'autres contaminants</li> </ul>	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
640100-023	Lallemand GY2 Culture of/de Lactobacillus Sakei, Staphylo- coccus Xylosus & Staphylococcus Carnosus	 This culture produces a very traditional Mediterranean-style flavor profile and delivers a stable and intense red color. 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"> <li>•Improve the meat coagulation</li> <li>•Facilitate the water loss during drying</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Control the environment by inhibiting the growth of undesirable mold flora</li> </ul> <i>Cette culture développe une aromatisation de type méditerranéen Traditionnel et permet d'obtenir une couleur rouge intense voire pourpre. La culture lyophilisée acidifie la viande durant la première étape de fabrication permettant de :</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Faire coaguler la viande</li> <li>•Favoriser la perte d'eau durant le séchage</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Contrôler l'environnement en inhibant la croissance de flore indésirable</li> </ul>	20g/200Kg Meat/Viande	\$35.00
640100-028	Lallemand PV7-1 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"> <li>•Control of the environment by inhibiting the growth of undesirable mold flora through selected Penicillium competition</li> <li>•Optimize the finished product appearance and coverage</li> <li>•Prevent finished product oxidation.</li> </ul> <i>Crée une couverture blanche et rase sur les saucisson fermentés. Cette culture offre les avantages suivants:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Contrôle de l'environnement en bloquant la croissance de moisissures non-désirables par la sélection d'un Penicillium favorable</li> <li>•Permet d'optimiser l'apparence et la couverture uniforme du produit fini</li> <li>•Prévient l'oxydation du produit fini</li> </ul>	10g/10L Solution	\$30.00

## 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><b>Bactoferm Flora Italia</b> 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 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	\$85.00
640100-004	<p><b>Bactoferm Mold-600</b> Culture of/ de Penicillium nalgioense</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	\$37.50
640100-005	<p><b>Bactoferm T-SPX</b> Culture of/de Pediococcus pentosaceus &amp; 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	\$43.50
640100-008	<p><b>Bactoferm F-RM-52</b> Culture of/de Lactobacillus sakei &amp; 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	\$37.50
640100-011	<p><b>Bactoferm B-LC-78</b> Culture of/de Pediococcus acidilactici &amp; Staphylococcus Carnosus.</p> 	<p>The B-LC-78 is typically used to cure whole muscle meats such as bacon, pancetta, capocollo and prosciutto. The culture has a high salt tolerance and secures the formation of pleasant curing flavour and stable colour along with great antagonistic properties against Listeria. It also retards rancidity formation. /</p> <p><i>Bactoferm® B-LC-78 est une culture pour le saumurage à sec de muscles entiers tels que bacon, pancetta, prosciutto et capicollo. Cette culture a une tolérance très élevée au sel de saumurage et de plus elle favorise la formation de saveurs plaisantes typique au séchage et d'une belle couleur. Elle offre également une forte protection contre la Listéria.</i></p>	25g/100Kg Meat/viande	\$35.00

## MEAT PROCESSING EQUIPMENT / PRODUITS POUR BOUCHERIE-CHARCUTERIE

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

#### UMAI<sup>®</sup> DRY-CURING AND DRY-AGING BAGS

With our UMAi<sup>®</sup> 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<sup>®</sup> 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<sup>®</sup> 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<sup>®</sup>

Avec nos sacs de séchage UMAi<sup>®</sup> 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<sup>®</sup> 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 servir des bandes de conversion VacMouse<sup>®</sup> 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		8" X 18"	3 bags / sacs & 5 VacMouse <sup>®</sup>	\$35.00
640100-060				25 bags / sacs	\$133.50
640100-051	Roasts & Prime Rib Roasts / Rotis & Côtes de Boeuf (8-12 lbs meat/viande)		10" X 20"	3 bags / sacs & 5 VacMouse <sup>®</sup>	\$40.00
640100-052				25 bags / sacs	\$170.00
640100-053	Ribeye & Striploin / Faux-Filet & Contrefilet (12-16 lbs meat/viande)		12" X 24"	3 bags / sacs & 5 VacMouse <sup>®</sup>	\$42.00
640100-054				25 bags / sacs	\$215.00
640100-055	Short Loin & Bone-in Ribeye / Longe Courte & Côte avec os (14-20 lbs meat/viande)		16" X 28"	3 bags / sacs & 5 VacMouse <sup>®</sup>	\$50.00
640100-056				25 bags / sacs	\$330.00
640100-069	Sampler kit / Trousse d'essai		10" X 20" (3) 12" X 24" (3) 16" X 28" (3)	9 bags/sacs 10 VacMouse <sup>®</sup>	\$105.00
<b>ACCESSORIES / ACCESSOIRES</b>					
640100-065	VacMouse <sup>®</sup> adapter strips for external-type vacuum sealers / Bandes de conversion pour utilisation avec emballeuses sous-vide externes			5	\$10.00
640100-066				30	\$36.50





## 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
<b>DRY-CURING BAGS / SACS DE SALAGE A SEC</b>				
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 Bactoform TSP-X Dextrose (powdered/ en poudre)	\$83.50
640100-057	 Sausage Kit / Trousse pour saucisson sec (15-20 lbs meat/viande)	2" dia X 30ft L		\$90.00
640100-067	 Sausage Kit / Trousse pour saucisson sec (25-30 lbs meat/viande)	2-3/4" dia X 15ft L		\$90.00
640100-063	 Additional sausage casing / Boyau supplémentaire 1-1/4" dia X 30ft			\$36.50
640100-058	 Additional sausage casing / Boyau supplémentaire 2" dia X 30ft L			\$40.00
640100-068	 Additional sausage casing / Boyau supplémentaire 2-3/4" dia X 15ft L			\$42.00
<b>ACCESSORIES / ACCESSOIRES</b>				
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	\$36.50
640100-010S	Powdered Dextrose / Dextrose en poudre		100g	\$5.00
640100-005	Bactoform T-SPX Culture of/de <i>Pediococcus pentosaceus</i> & <i>Staphylococcus xylosum</i>		25g	\$43.50
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	\$13.50

# 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
<b>DRY-CURING BAGS / SACS DE SALAGE A SEC</b>				
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	\$45.00
640100-050	 Additional charcuterie bags / Sacs supplémentaires pour charcuteries	8" X 18"	3 bags / sacs & 5 Vacmouse®	\$35.00
640100-060			25 bags / sacs	\$133.50
640100-064		10" X 11"	3 bags / sacs & 5 Vacmouse®	\$31.50
640100-061			25 bags / sacs	\$100.00
<b>ACCESSORIES / ACCESSOIRES</b>				
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		\$36.50
640100-036S	 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		\$13.50

SKU#	DESCRIPTION	DIMENSIONS	QUANTITY / QUANTITE	PRICE / PRIX
<b>STARTER KITS / TROUSSE DE DEMARRAGE</b>				
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)	\$280.00
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)	\$215.00

# 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.



## MEAT PROCESSING EQUIPMENT / PRODUITS POUR BOUCHERIE-CHARCUTERIE

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

#### 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 rendants 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 "Humi-Control™" 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 étonnement 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#	UX750 PRO S	UX1500 PRO S
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.

#### 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.

#### Features:

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

#### 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	\$865.00



#### TRAY OVERWRAPPER

Widely used in supermarkets, hotels and restaurants, this machine will help you quickly and easily wrap your food products for storage or display.

#### Features:

- Easy-to-use control panel
- Works at 212 - 320°F (100 - 160°C)
- Holds shrink wrap rolls up to 17.5" wide and between 6 - 7.75" in diam.
- Extra-large rubber feet to prevent sliding
- Solid-state controlled hot rod cut-off bar
- Standard size hot plate (15.5" x 5") with a removable non-stick cover

#### SUREMBALLEUSE À BARQUETTE

Permet d'emballer rapidement divers aliments en barquettes pour présentation en comptoir. Largement utilisé dans les supermarchés, les hôtels et restaurants.

#### Fonctionnalités:

- Panneau de configuration facile à utiliser
- Pour des rouleaux de film jusqu'à 17.5" de large et de 7.75" de dia
- Pieds en caoutchouc extra larges pour empêcher le glissement
- Barre de coupe de hot rod à semi-conducteurs
- Dimensions de la plaque chauffante: 15" L x 5" L (38 x 12 cm) avec revêtement antiadhésif amovible
- Température ajustable de 212 - 320°F (100 - 160°C)

SKU#	130100-020
Power / Alimentation	115V/3.2A/350W
Overall dimensions / Dimensions hors tout	23" X 19.5" X 4.5"H
Weight / Poids	14 lbs
PRICE / PRIX	\$195.00

## PACKAGING / EMBALLAGE

### EXTERNAL VACUUM SEALERS / EMBALLEUSES SOUS-VIDE EXTERNES



#### MAXVAC® 100 COMPACT EXTERNAL VACUUM SEALER

The MaxVac® 100 Vacuum Sealer is perfect for hunters, chefs, and culinary enthusiasts who want to preserve and better store their foods. With dual locks that pull the lid down tight while the bag clips hold the bag in place during sealing to ensure a tight vacuum and seal. 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.

Comes with one 8" x 10' roll of vacuum bag.

#### Features:

- 11.75" 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

La MaxVac®100 est parfaite pour les chasseurs, chefs et foodies qui désirent conserver leurs aliments. Compacte et 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. Avec double barrure pour bien maintenir le couvercle fermé durant l'emballage et des pinces aident à positionner le sac bien en place. Elle est également dotée d'un port de sous-vidage à jarres de plastique

Complet avec un rouleau de sac de 8" X 10pi.

#### Fonctionnalités:

- Barre scellante de 11.75" 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	11.75" (29.9 cm)
Vacuum level / Niveau de vide	22" Hg
Duty cycle / Facteur d'utilisation	±100 cycles
Overall dimensions / Dimensions hors tout	15.31" X 5.91" X 3.31"H
Warranty / Garantie	1 year / an
PRICE / PRIX	\$180.00

## PACKAGING / EMBALLAGE

### EXTERNAL VACUUM SEALERS / EMBALLEUSES SOUS-VIDE EXTERNES



#### SURESEAL® EXTERNAL VACUUM SEALER

This convenient sealer includes a magnetic roll holder compartment that is easily removed. This modular design allows you to store the unit on its side to save counter space.

It has silicone chamber gaskets instead of foam like most other sealers which is more resistant to repeated compressions and therefore need less replacing. Its powerful vacuum and 1-hand locking mechanism makes this easy to use. Includes a 8" X 20' bag roll.

#### EMBALLEUSE SOUS-VIDE EXTERNE "SURESEAL®

Cette emballeuse est munie d'un coupe-sac monté à l'arrière du boîtier et maintenu en place magnétiquement. Il peut donc être facilement détaché pour sauver de l'espace sur le comptoir.

Les coussins d'étanchéité sont en silicone au lieu d'en mousse comme la majorité des emballeuses de ce type ce qui améliore leur résistance aux compressions répétées. Le dispositif de barrage du couvercle s'enclanche à l'aide d'une main seulement. Inclus un rouleau de sac 8" X 20'.

#### Features:

- 250+ consecutive cycles
- Rear mounted detachable bag roll holder & cutter
- 5mm wide seal
- One handed locking lid
- Multi-function settings: auto, pulse, moist, canister

#### Fonctionnalités:

- Utilisation de 250+ cycles consécutifs
- Support pour rouleau avec coupe-sac monté à l'arrière et amovible
- Large scellé de 5mm
- Couvercle barrable à une main
- Multi-fonctions: auto, pulse, humide, port externe

SKU#	150110-028
Sealing length / Longueur du scellé	12.6" (32 cm)
Vacuum level / Niveau de vide	24" Hg
Duty cycle / Facteur d'utilisation	250+ consecutive cycles consécutifs (2 hours/heures)
Overall dimensions / Dimensions hors tout	16.25" X 11.5" X 3.5"H
Warranty / Garantie	2 year / ans
PRICE / PRIX	\$320.00

## PACKAGING / EMBALLAGE

### EXTERNAL VACUUM SEALERS / EMBALLEUSES SOUS-VIDE EXTERNES



#### MAXVAC® 300 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 3 hours without stopping or cooling down. It has an extra wide 5mm seal and life-long silicone gaskets that resist repetitive lid compressions unlike foam gaskets. It also features a removable magnetic 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:

- 300+ consecutive cycles
- Removable magnetic 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 "MAXVAC® 300 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 3 heures sans arrêt. Elle a un large scellé de 5mm et l'enceinte de vide utilise des joints de silicone qui résistent aux compressions répétitives du couvercle contrairement aux joints de mousse. Un support magnétique détachable 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. Inclus un rouleau de sac de 8" X 10pi.

#### Fonctionnalités:

- Utilisation de 300+ cycles consécutifs
- Support pour rouleau magnétique détachable 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#	150110-026
Sealing length / Longueur du scellé	12.6" (32 cm)
Vacuum level / Niveau de vide	22" Hg
Duty-cycle / Facteur d'utilisation	300+ cycles (3 hours/heures)
Overall dimensions / Dimensions hors tout	16.1" X 11.5" X 3.5"H
Warranty / Garantie	1 year / an
PRICE / PRIX	\$370.00

## 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

#### EMBALLEUSE 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 prévientra 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	\$615.00

## PACKAGING / EMBALLAGE

### EXTERNAL VACUUM SEALERS / EMBALLEUSES SOUS-VIDE EXTERNES

#### VACMASTER PRO360 EXTERNAL VACUUM SEALER

Equipped with a powerful, professional quality dual piston pump and cooling fan to ensure a quality vacuum/seal even during heavy use. The PRO360 Vacuum Sealer stainless steel construction is easy to clean and maintain, and is built to last.

An easy to use control panel features pre-set vacuum settings for simple operation. A marinating function allows you to marinate meats and fish in minutes. Seal delicate items with the pulse button or use accessory port to package snacks in VacMaster storage containers.

It has a built-in storage space for bag rolls up to 12" L X 20ft and with a handy bag cutter. The transparent lid makes it easy to see where a bag is being placed on the seal bar. Includes a 8" X 20' bag roll.

#### Features:

- Extra wide 16" seal bar with a 5mm seal
- Powerful dual-piston pump for commercial use
- Bag roll storage & cutter
- SS housing
- Transparent lid
- Multi-fonction settings: auto, pulse, moist, gentle, canister



#### EMBALLEUSE SOUS-VIDE EXTERNE PRO360 DE VACMASTER

Avec sa puissante pompe à double piston et ventilateur de refroidissement, cette emballeuse est conçue pour des emballages consistants même lors d'utilisation intense.

L'emballeuse PRO360 est de construction solide avec un boîtier en acier inox facile d'entretien.

Le clavier de contrôle est intuitif avec des fonctions pré-établies pour faciliter l'utilisation. La fonction marinage permet d'infuser des saveurs à vos viandes en quelques minutes. La fonction pulse est utilisée pour l'emballage de produits délicats et le port externe est utilisé pour l'emballage avec des contenants à vide.

Cette emballeuse est également munie d'un espace de rangement pour rouleau de sac allant jusqu'à 12" X 20pi et d'un coupe-sac. Son couvercle est transparent permettant de voir l'emplacement du sac sur l'élément chauffant. Inclus un rouleau de sac 8" X 20'.

#### Fonctionnalités:

- Bande scellante extra-large de 16" avec scellé de 5mm
- Espace de rangement pour rouleau avec coupe-sac
- Puissante pompe à double piston pour usage commercial
- Boîtier en acier inox
- Couvercle transparent
- Multi-fonctions: auto, pulse, humide, délicat, port externe

SKU#	150110-023
Sealing length / Longueur du scellé	16" (40.5 cm)
Vacuum level / Niveau de vide	25" Hg
Duty-cycle / Facteur d'utilisation	Commercial use / Usage commercial
Overall dimensions / Dimensions hors tout	19.25" X 11.5" X 6"H
Warranty / Garantie	1 year / an
PRICE / PRIX	\$700.00

## 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 emballuse 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 congelés et prévient 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	\$1000.00

## PACKAGING / EMBALLAGE

### CHAMBER VACUUM SEALERS / EMBALLEUSES SOUS-VIDE À CLOCHE

#### NEW AVID ARMOR USVXL CHAMBER VACUUM SEALER

Featuring a large chamber and wide seals, the USVXL is ideal for bulk preppers, hunters, home-steaders, and home Chefs. This heavy-duty vacuum sealer handles everything from raw meats and liquids to delicate infusions with ease. It's also ideal for marinating meat and making boil-in (sous vide) bags. It also features a maintenance-free pump and a multi-function digital control panel that allows you to easily adjust vacuum and seal times. The durable stainless steel housing with a full-view tempered glass lid delivers both functionality and aesthetic appeal. The compact design fits seamlessly into modern kitchens while offering full visibility of the sealing process.

#### Features:

- 11.5" removable seal bar with dual seal heating elements (2.5mm W)
- Marinate function and canister port for vacuum jars
- 3 preset vacuum levels
- 3 preset seal times
- Transparent glass chamber lid
- Progress indicator lights
- Maintenance-free single piston pump

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



#### NOUVELLE EMBALLEUSE SOUS-VIDE À CLOCHE USVXL AVID ARMOR

Avec une large cuve et des scellés de 2.5mm, l'emballeuse à cloche USVXL est parfaite pour l'emballage en gros, les chasseurs, les fermiers et les Chefs amateurs. C'est une emballeuse robuste pouvant mettre sous-vide tous types d'aliments de la viande jusqu'aux liquides comme potages et soupes afin de préserver les saveurs et nutriments et d'éviter les brûlures de congélation. Vous pouvez également l'utiliser pour faire mariner de la viande ou encore conserver des aliments dans des jarres à vide en utilisant le port externe. Elle est munie d'une pompe à sec sans entretien et un clavier de contrôle numérique multi-fonction. Vous pouvez facilement y programmer les temps de durée de vide et de scellage. Un manomètre numérique montre la progression du vide et le couvercle de verre transparent vous permet de voir à l'intérieur.

#### Fonctionnalités:

- Barre scellante amovible de 11.5" à double scellés de 2.5mm
- Fonction de marinage et un port externe pour utilisation avec jarres à vide
- 3 niveaux pré-réglés du temps de vide
- 3 niveaux pré-réglés du temps de scellage
- Couvercle de la cuve en verre transparent
- Indicateur numérique de la progression du vide
- Pompe à simple piston sans entretien

SKU#	150110-021
Sealing length / Longueur du scellé	11.5" (29.2 cm)
Maximum bag size usable / Dimension maximale de sac utilisable	10" X 12"
Vacuum Pump / Pompe à Vide	Single Piston Dry Pump / Pompe à sec à Simple Piston
Usable chamber dimensions / Dimensions utiles de l'enceinte	11.5" X 10.5" X 3.5"H
Overall dimensions / Dimensions hors tout	14" X 14" X 8.5"H
Shipping weight / Poids d'expédition	18.8 lbs
Warranty / Garantie	1 year / an
PRICE / PRIX	\$680.00

#### ACCESSORIES / ACCESSOIRES

150115-015A	Cook/Chill vacuum sealer bags, 6" X 9", 100/pk / Sacs cuisson/refroidissement, 6" X 9", 100/pqt	\$12.50
150115-018A	Cook/Chill vacuum sealer bags, 8" X 12", 100/pk / Sacs cuisson/refroidissement, 8" X 12", 100/pqt	\$20.00
150115-020A	Cook/Chill vacuum sealer bags, 10" X 12", 100/pk / Sacs cuisson/refroidissement, 10" X 12", 100/pqt	\$25.00

## PACKAGING / EMBALLAGE

### CHAMBER VACUUM SEALERS / EMBALLEUSES SOUS-VIDE À CLOCHE



#### NEW LEM MAXVAC PRO CHAMBER VACUUM SEALER

This compact chamber sealer vacuum seals all types of foods, including liquids like soups and stews, preserving flavor and nutrients, and preventing freezer burn. It's also ideal for marinating meat and making boil-in (sous vide) bags. Compact and lightweight, this convenient countertop sealer features a maintenance-free pump and a multi-function digital control panel that allows you to easily adjust vacuum and seal times. A digital light bar shows the vacuum progress, and the transparent lid lets you see inside the chamber and watch the progress.

**\*NOT DESIGNED FOR COMMERCIAL OR CONTINUOUS USE**

#### NOUVELLE EMBALLEUSE SOUS-VIDE À CLOCHE MAXVAC PRO DE LEM

Cette emballeuse à cloche compacte de LEM permet de mettre sous-vide tous types d'aliments, incluant des liquides tels que potages et soupes afin de préserver les saveurs et nutriments et d'éviter les brûlures de congélation. Vous pouvez également l'utiliser pour faire mariner de la viande ou encore conserver des aliments dans des jarres à vide en utilisant le port externe. Compacte et légère, cette emballeuse est munie d'une pompe à sec sans entretien et une clavier de contrôle numérique multi-fonction. Vous pouvez facilement y programmer les temps de durée de vide et de scellage. Un manomètre numérique montre la progression du vide et le couvercle de verre transparent vous permet de voir à l'intérieur.

**\*N'EST PAS CONÇUE POUR UTILISATION EN CONTINUE OU COMMERCIALE**

#### Features:

- 11.4" Seal bar with dual seal heating elements (2.5mm W)
- Marinate function and canister port for vacuum jars
- Adjustable vacuum time (15 → 60 seconds)
- Adjustable seal time (3 → 9 seconds)
- Transparent glass chamber lid
- Digital gauge shows vacuum progress
- Maintenance-free single piston pump

#### Fonctionnalités:

- Barre scellante de 11.4" à double scellés de 2.5mm
- Fonction de marinage et un port externe pour utilisation avec jarres à vide
- Ajustement du temps de vide (15 → 60 secondes)
- Ajustement du temps de scellage (3 → 9 secondes)
- Couvercle de la cuve en verre transparent
- Manomètre numérique montrant la progression du vide
- Pompe à simple piston sans entretien

SKU#	150110-033
Sealing length / Longueur du scellé	11.4" (28.9 cm)
Maximum bag size usable / Dimension maximale de sac utilisable	10" x 12"
Vacuum Pump / Pompe à Vide	Single piston dry pump / Pompe à sec à simple piston
Usable chamber dimensions / Dimensions utiles de l'enceinte	11.4" x 11.81" x 3.93"H
Overall dimensions / Dimensions hors tout	13.9" x 14.29" x 8.58"H
Shipping weight / Poids d'expédition	22.5 LBS
Warranty / Garantie	1 year/an
PRICE / PRIX	\$945.00

#### 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	\$1999.95

#### 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

#### EMBALLEUSE SOUS-VIDE À CLOCHE "MAXVAC PRO®"

L'emballeuse 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	\$1975.00	
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

#### VACMASTER TABLETOP CHAMBER VACUUM SEALERS

The VacMaster tabletop vacuum sealers have heavy-duty rotary oil pumps designed to withstand heavy use. They are ideal machines for restaurants, caterers, hunters and fishermen needing to package large amounts of portions for storage. Units have SS housings, easy to read vacuum indicator gauges and heavy-duty transparent domed lids.

Units includes 60 assorted vacuum chamber pouches, filler plates, maintenance kit and manual.

#### Features:

- Adjustable vacuum between 20 and 40 seconds
- Adjustable sealing and cooling times
- Seal bar with double seal strips
- Built-in analogue vacuum gauge
- Lid latch for easy storage
- Models VP320 & VP321 (150110-063 & -064) have 10 programmable vacuum and seal time settings



#### MBALLEUSES SOUS-VIDE À CLOCHE DE TABLE DE VACMASTER

Ces emballeuses de table de VacMaster sont munies pompe à vide à ailettes robustes. Elles sont parfaites pour tout restaurant, traiteur, chasseur ou pêcheur ayant besoin d'emballer une grande quantité de portion pour conservation. Elles ont des boîtiers en inox, des jauges de vide facile à lire et des couvercle en dôme très robustes.

Chaque emballeuse inclus 60 sacs variés, plaque de remplissage, kit d'entretien et manuel.

#### Fonctionnalités:

- Vide ajustable de 20 à 40 secondes
- Temps de scellage et de refroidissement ajustables
- Barre de scellage à double élément
- Jauge de vide analogique intégrée au panneau de contrôle
- Couvercle avec barrure pour faciliter le déplacement
- Modèles VP320 & VP321 (150110-063 & -064) mémorisent jusqu'à 10 programmes différents vide/temps scellage

SKU#	150110-061	150110-062	150110-063	150110-064
VacMaster Model / Modèle de VacMaster	VP215	VP230	VP320	VP321
Sealing length / Longueur du scellé	10.25"	12.25"	16"	2 X 17.25"
Distance between bars / Largeur entre les barres	-	-	-	15.25"
Maximum bag size usable / Dimension maximale de sac utilisable	10" X 13"	12" X 15"	16" X 18"	16" X 18"
Usable chamber dimensions / Dimensions utiles de l'enceinte	10.25" X 15.25" X 5"H	12.25" X 15" X 5"H	16" X 18" X 7"H	16.50" x 17.25" x 7"H
Vacuum Pump / Pompe à Vide	1/5HP	1/5HP	1.5HP	1.5HP
Overall dimensions / Dimensions hors tout	20" X 14" X 15"H	20" X 14" X 15"H	22.25" X 20" X 20"H	22.25" x 20" x 20"H
Shipping weight / Poids d'expédition	84 lbs	89 lbs	185 lbs	210 lbs
Warranty / Garantie	1 year / an			
Power / Alimentation	120V/60Hz/4A	120V/60Hz/4A	120V/60Hz/13A	120V/60Hz/13A
PRICE / PRIX	\$1675.00	\$1825.00	\$3475.00	\$3875.00

## 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#	150110-019	
Orved Model / Modèle d'Orved	EVOX30	
Sealing length / Longueur du scellé	12.2" (30 cm)	
Vacuum Pump / Pompe à Vide	DVP 8m3/h	
Maximum bag size usable / Dimensions maximales de sac utilisables	12" X 16"	
Usable chamber dimensions / Dimensions utiles de l'enceinte	12" X 14.5" X 7.25"H	
Overall dimensions / Dimensions hors tout	19.5" X 23.5" X 11.5"H	
Shipping weight / Poids d'expédition	95 lbs	
Warranty / Garantie	1 year / an	
PRICE / PRIX	\$2850.00	
<b>ACCESSORIES / ACCESSOIRES</b>		
150110-900	Replacement pump oil, 1L / Huile de remplacement pour pome, 1L	\$70.00

## 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	\$4175.00	\$5690.00	\$6850.00

## PACKAGING / EMBALLAGE

### CHAMBER VACUUM SEALERS / EMBALLEUSES SOUS-VIDE À CLOCHE

#### ATMOVAC CHINOOK-SERIES CHAMBER VACUUM SEALERS

Built tough with a straight forward interface. Our CHINOOK 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.



#150110-045



#150110-040

#### 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
- Soft air return
- 10 user adjustable programs can be saved

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

Construction robuste avec fonctionnement très simple. La série CHINOOK 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
- Cycle de décompression lente
- Jusqu'à 10 programmes différents peuvent être sauvegardés
- Barre de scellage à double élément

SKU#	150110-045	150110-040
Atmovac Model / Modèle de Atmovac	CHINOOK14	CHINOOK16D
Sealing length / Longueur du scellé	14"	2 X 16" Each side/chaque côté
Maximum bag size usable / Dimension maximale de sac utilisable	14" X 14"	16" X 20"
Usable chamber dimensions / Dimensions utiles de l'enceinte	14" X 13.5" X 6"H	16" X 20.5" X 7"H
Distance between bars / Largeur entre les barres	-	18
Vacuum Pump / Pompe à Vide	Busch 10 m <sup>3</sup> /h	Busch 21 m <sup>3</sup> /h
Overall dimensions / Dimensions hors tout	21.75" X 17.75" X 16"H	20.75" X 27.5" X 17.25"H
Shipping weight / Poids d'expédition	117 lbs	180 lbs
Warranty / Garantie	1 year / an	
Power / Alimentation	120V/60Hz/8A	120V/60Hz/17A
PRICE / PRIX	\$4625.00	\$8450.00

## 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

#### 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	\$27.50
150115-004	6" X 12"	100	\$35.00
150115-002	8" X 12"	100	\$43.50
150115-011	10" X 14"	100	\$65.00
150115-003	11" X 16"	100	\$78.50
150115-006	14" X 20"	50	\$62.50
150115-007	8" X 50' Roll / Rouleau	50ft/pi	\$21.50
150115-008	11" X 50' Roll / Rouleau	50ft/pi	\$30.00
150115-009	15" X 50' Roll/Rouleau	50ft/pi	\$40.00

## 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	\$165.00
6" X 9"	2000	150115-015C	\$170.00
7" X 9"	2000	150115-016C	\$195.00
8" X 10"	2000	150115-017C	\$240.00
8" X 12"	2000	150115-018C	\$285.00
10" X 12"	1000	150115-020C	\$185.00
12" X 14"	1000	150115-024C	\$250.00
12" X 16"	1000	150115-029C	\$280.00
12" X 18"	500	150115-025C	\$170.00
14" X 18"	500	150115-030C	\$195.00
14" X 20"	500	150115-021C	\$210.00
16" X 20"	500	150115-026C	\$240.00



#### 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

#### 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

DIMENSIONS (OD)	QTY/CS QTEE/CS	SKU#	PRICE/PRIX
6" X 7"	2000	150115-027T	\$195.00
6" X 9"	100	150115-015B	\$20.00
6" X 9"	2000	150115-015T	\$265.00
7" X 9"	2000	150115-016T	\$295.00
8" X 10"	2000	150115-017T	\$370.00
8" X 12"	100	150115-018B	\$35.00
8" X 12"	2000	150115-018T	\$435.00
10" X 12"	100	150115-020B	\$45.00
10" X 12"	1000	150115-020T	\$280.00
12" X 14"	100	150115-024B	\$63.50
12" X 14"	1000	150115-024T	\$380.00
12" X 16"	1000	150115-029T	\$450.00
12" X 18"	500	150115-025T	\$250.00
14" X 18"	500	150115-030T	\$295.00
14" X 20"	500	150115-021T	\$325.00
16" X 20"	500	150115-026T	\$365.00

## 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'enfouissement 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
150115-095B	7" X 9"	100	\$32.50
150115-095		3000	\$765.00
150115-096B	8" X 12"	100	\$42.50
150115-096		2000	\$665.00
150115-097B	12" X 14"	100	\$73.50
150115-097		1000	\$575.00

## 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.

#### HOUSSES 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	\$180.00



#### 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
<b>65 microns thickness/épaisseur</b>			
150115-092B	265 X 400 mm (10.2" X 15.7")	100	\$100.00

## 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
<b>45 microns thickness/épaisseur</b>				
150115-082B	275 X 450 mm (10.9" X 17.8")	100		\$65.00
150115-084B	350 X 500 mm (13.8" X 19.7")	100		\$90.00



#### 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 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 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
<b>Ziplock bags with tear notch / Sacs Ziplock avec encoche de déchirement</b>				
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
<b>ACCESSORIES / ACCESSOIRES</b>				
150115-116			Oxygen absorbers, 100 cc / Absorbours 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
<b>Shiny gold topside and shiny silver backside / Un côté doré brillant et l'autre argenté brillant</b>			
150100-010A	4.5" X 6.5"	50	\$25.00
150100-010		500	\$155.00
150100-013A	6.13" X 9"	50	\$45.00
150100-013		250	\$135.00
<b>Shiny Black both sides / Noir lustré de chaque côté</b>			
150100-015A	4.75" X 6"	50	\$27.50
150100-015		500	\$165.00
150100-017A	6.25" X 9"	50	\$50.00
150100-017		250	\$145.00

#### 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
<b>Bag with Black Backing / Sacs à Fond Noir</b>				
150115-120A	8" X 12"	4.0 mil (101µm)	100	\$35.00
<b>Bag with Gold Backing / Sacs à Fond Doré</b>				
150115-125A	8" X 12"	3.5 mil (89µm)	100	\$35.00

## PASTRY / PATISSERIE

### VARIOUS TOOLS / OUTILS VARIÉS

#### 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	\$245.00



#### 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...

Deux diamètres disponibles avec grilles remplaçables de 20 mesh.

SKU#	CAPACITY/ VOLUME	PRICE / PRIX
340100-001	11.8"	\$170.00
ACCESSORIES / ACCESSOIRES		
340100-001A	Replacement 11.8" mesh insert / Grille de remplacement de 11.8"	\$45.00



#### IWATANI PRO2 PROFESSIONAL KITCHEN TORCH

Professional cooking torch for all cooking needs. Make Crème Brûlée and other fine foods to impress your friends and family. Perfect for caramelizing sugar atop your crème brûlée, glazing a baked ham for the holidays, searing a steak, roasting bell peppers, melting cheese and toasting bread crumbs.

#### Features:

- Adjustable flame shape and strength
- Super high heat up to 1500°C
- Anti-flare feature for a smooth continuous flow
- Piezo electric ignition
- Includes a stabilizing stand and torch head.  
Order butane canister separately.

#### CHALUMEAU CULINAIRE POUR USAGE PROFESSIONNEL, PRO2 DE IWATANI

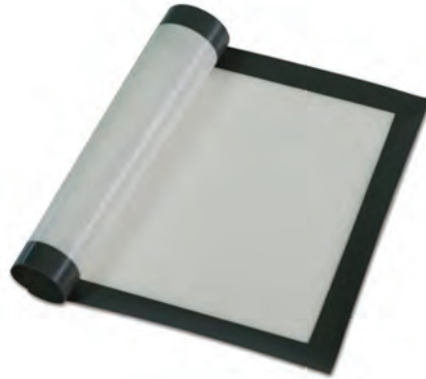
Ce chalumeau pour usage professionnel est très versatile en cuisine. Parfait pour caraméliser le sucre sur vos crème brûlées, donner un fini lustré sur vos jambons cuits, saisir un steak parfaitement, rotir des poivrons, faire fondre du fromage etc...

#### Fonctionnalités:

- Forme et puissance de la flamme ajustables
- Atteint une température de 1500°C
- Fonction anti-évasement pour un débit continue
- Allumage piézoélectrique
- Inclus un pied/support et la tête du chalumeau.  
Commandez le butane séparément.

SKU#	DESCRIPTION	PRICE / PRIX
130100-021	PRO2 Kitchen Torch / Chalumeau Culinaire, PRO2	\$75.00
130100-025	Iwatani butane canister, 8oz / Canette de butane de marque Iwatani, 8oz	\$6.50

**PASTRY / PÂTISSERIE**  
**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 graisseux pour la cuisson

SKU#	DIMENSIONS	PRICE / PRIX
130120-078	12.3" X 20"	\$43.75
130120-079	16.5" X 24.5"	\$60.00



**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	\$180.00

## 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: <b>spherification and reverse spherification.</b> 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> <b>Sphérifications standard et inversée.</b> 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: <b>reverse spherification.</b> Characteristics/applications: soluble in cold liquids and can be used with acidic, high alcohol, or fatty mediums. Usage level: 2%</p>	1Kg	\$135.00
640105-002S			<p><i>Utilisé pour:</i> <b>sphérification inversée.</b> 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: <b>spherification.</b> Characteristics/applications: Setting bath for spherification, with sodium alginate enhanced liquids. Usage level: 0.6% dissolved in water</p> <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>	1Kg	\$30.00

## 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:</i> <i>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. Ration d'utilisation: 1 à 3%</i></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. Ration d'utilisation: 1.5%</i></p>	113g	\$40.00
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	\$100.00
640105-034K	PowderForTexture® Modified Cornstarch, Pure-Cote B790 / Amidon modifié de mais, 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	 <p>Usage is 0.5% (5g) per 1 kg of ice cream <i>Ratio de 0.5% (5 g) par 1 kg de crème glacée</i></p>	1Kg	\$195.00
640105-028S			70g	\$35.00
640105-029P	PowderForTexture® Sorbet Stabilizer N64 / Stabilisant à Sorbet N64	 <p>Usage is 0.3% (3g) per 1 kg of sorbet. <i>Ratio de 0.3% (3 g) par 1 kg de sorbet.</i></p>	1Kg	\$195.00
640105-029S			70g	\$35.00
640105-048P	PowderForTexture® Whipped Cream Stabilizer / Stabilisant à Crème Fouettée	 <p>Usage level of 1% <i>Ratio d'utilisation de 1%</i></p>	700g	\$85.00
640105-048S			60g	\$20.00
640105-043S	PowderForTexture® Arabic Gum / Gomme Arabique	 <p>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.</p> <p><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></p>	55g	\$20.00
640105-030P	PowderForTexture® Foaming agent for cream whippers, Ultra Espuma / Agent Emulsifiant pour Siphons, Ultra Espuma	 <p>Typically used for: Creating foams in a cream whipper. Characteristics/Application: Quick dissolving powder mix added to liquids to create a stable cold or hot foam made in a siphon whip. Usage: 7 g per 400 ml liquid /</p> <p><i>Utilisé pour: Création d'écumes stables dans les siphons de N2O Caractéristiques d'utilisation: Dissoudre rapidement la poudre dans un liquide, mettre au siphon et permet de faire des écumes stables à chaud ou à froid.</i></p> <p><i>Ratio d'utilisation: 7g dans 400mL de liquide</i></p>	700g	\$75.00

**TEXTURIZING AGENTS / AGENTS TEXTURATEURS**  
**THICKENING & FOAMING AGENTS / AGENTS ÉPAISSISSEURS 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:</i>  <i>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><b>Typically used for: foams and airs</b> 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><b>Utilisé pour: Créer des émulsions aériennes</b> 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%</p>	300g	\$42.50
640105-011S			50g	\$15.00
640105-041P	PowderForTexture® Versawhip 600K Soy Protein / Protéine de Soja	 <p><b>Typically used for: creating eggless foams and soft/crisp meringues.</b> Provides twice the aerating capability vs egg whites. Usage: 1-2%</p> <p><b>Utilisé pour: Créer des mousses sans oeufs et des meringues</b> Donne des gels élastiques lorsqu'utilisé avec de la gomme de xanthane dans un ratio 1 pour 1. Caractéristiques d'utilisation: Possède deux fois la puissance d'aération que les blancs d'oeufs. Ratio d'utilisation: 1 à 2%</p>	150g	\$75.00
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><b>Pour épaissir et stabiliser des liquides et des émulsions</b> 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. Ratio d'utilisation: 1 à 3%</p>	1kg	\$140.00
640105-044P	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> <p><b>Utilisé pour: Epaissir liquides et préparations avec ou sans chaleur</b> Caractéristiques d'utilisation: Epaissit 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. Ratio d'utilisation: 4 à 8%</p>	145g	\$30.00





## TEXTURIZING AGENTS / AGENTS TEXTURATEURS

### TRANGLUTAMINASE

SKU#	DESCRIPTION	CHARACTERISTICS / CARACTERISTIQUES	QTY / QTEE	PRICE / PRIX
640105-019	 <p>PowderForTexture® Transglutaminase</p>	<p>Transglutaminase RM is a white flavourless powder that's an enzyme, used to bind different types of protein together. It is sprinkled directly on the meat            Ingredients: transglutaminase, maltodextrin, sodium caseinate, sodium pyrophosphate.            Dosage: 0.8 to 1.5%. /  <i>Cette poudre blanche sans saveur contient des enzymes permettant de coller ensemble différentes sortes de protéines. Saupoudrez-le sur directement sur les pièces de viande.</i>  <i>Ingrédients: transglutaminase, maltodextrine, caséinate de sodium, pyrophosphate de sodium.</i>            Dosage: 0.8 à 1.5%</p>	1Kg	\$155.00
640105-015	 <p>Activa RM® Transglutaminase</p>	<p>Origin: Naturally occurring enzyme in plants, animals, and bacteria. Enzymes are proteins that act as catalysts in chemical reactions; they speed up these reactions.            Characteristics/Application: Can be sprinkled on dry as a powder. It can be mixed into a slurry with 4 parts water. It can also be added directly into ground meat mixtures.            Usage: 0.75-1% of total weight /  <i>Origine: Enzyme naturelle provenant de plantes, animaux ou bactéries. Les enzymes sont des protéines qui agissent comme catalyseurs dans les réactions chimiques, en les accélérants.</i>  <i>Caractéristiques d'utilisation: Peut être saupoudré à sac en format poudre. Peut également est mélanger dans 4 portion d'eau pour en faire une pâte liquide</i>            Ratio d'utilisation: 0.75 à 1%</p>	1Kg	\$195.00
640105-021	 <p>PowderForTexture® Transglutaminase GS</p>	<p>Transglutaminase GS is a white flavorless powder that's an enzyme, used to bind different types of protein together. The GS version is used to bind larger cuts of protein together. Water must be added to make a slurry before using. It should not be sprinkled as a powder.            Ingredients: transglutaminase, maltodextrin, sodium chloride, gelatin, trisodium phosphate, sunflower oil.            Dosage: 0.5 to 1% /  <i>Cette poudre blanche sans saveur contient des enzymes permettant de coller ensemble différentes sortes de protéines. La version GS est utilisée pour coller ensemble des larges pièces de protéines. Elle doit être utilisée en suspension dans de l'eau et non pour saupoudrer directement. Ingrédients: transglutaminase, maltodextrine, chlorure de sodium, gélatine, triphosphate de sodium, huile de tournesol.</i>            Dosage: 0.5 à 1%</p>	1Kg	\$185.00
640105-016	 <p>Activa GS® Transglutaminase</p>	<p>Activa GS is allergen free and has improved bonding strength compared to the RM formulation. It can easily bond large pieces of red meat, poultry and seafood..            Characteristics/Application: It is intended to use be in a slurry with 4 pars water. It is NOT designed to be sprinkled on dry.            Usage: 0.5-1% of total weight /  <i>L'Activa GS est sans allergènes et a une capacité liante améliorée permettant de "coller" de pièces de viande rouge, volaille ou de poisson plus large qu'avec l'Activa RM.</i>  <i>Caractéristiques d'utilisation: Cette version est conçue pour être utilisée en suspension dans 4 portion d'eau pour en faire une pâte liquide. Elle ne doit PAS être saupoudré en format poudre.</i>            Ratio d'utilisation: 0.5 à 1%</p>	1Kg	\$225.00




## TEXTURIZING AGENTS / AGENTS TEXTURATEURS

### VARIOUS ADDITIVES / ADDITIFS VARIÉS

SKU#	DESCRIPTION	CHARACTERISTICS / CARACTERISTIQUES	QTY / QTEE	PRICE / PRIX
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. / Rend les pâtes à frires plus croustillantes Ration d'utilisation: remplacez 10% de la teneur en farine par le produit	1Kg	\$55.00
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
640105-042P	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.</i>	500g	\$17.50
640105-042K			1Kg	\$25.00
640105-042T			5Kg	\$100.00





## 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	\$40.00

# TEXTURIZING AGENTS / AGENTS TEXTURATEURS

## VARIOUS ADDITIVES / ADDITIFS VARIÉS

SKU#	DESCRIPTION	CHARACTERISTICS / CARACTERISTIQUES	QTY / QTEE	PRICE / PRIX
640105-058K	PowderForTexture® Lactic Acid / Acide Lactique 	<p>The yeasty, fermented appeal of fresh sourdough bread, sauerkraut, and yogurt owe much of their flavour to lactic acid. This fine white powder dissolves easily in hot and cold solutions and is used in beer brewing and added to fruit juices to increase sourness. It imparts a naturally sweet flavour to canned tomato sauce by neutralizing the acid. In food production, lactic acid is added to seasoning blends used to coat chips, popcorn, and snacks. Suitable for Vegetarian and Vegan applications. /</p> <p><i>Le pain au levain, la choucroute et le yaourt sont quelques exemples parmi tant d'autres qui doivent beaucoup de leur saveur à l'acide lactique. Cette fine poudre blanche se dissout facilement dans des solutions froides ou chaudes, est utilisée dans la fabrication de la bière et ajoutée aux jus de fruits pour en augmenter l'acidité. Elle donne une saveur sucrée aux tomates en boîte en en neutralisant l'acidité. Dans l'industrie alimentaire, l'acide lactique est ajouté aux mélanges d'épices qui enrobent les chips, les popcorns et les snacks.</i></p>	1Kg	\$80.00
640105-056K	PowderForTexture® Tartaric Acid / Acide Tartarique 	<p>Tartaric Acid is the primary acid found in fruits such as oranges, lemons and pineapples. It's frequently used as a leavener in baking, particularly when combined with baking soda. Tartaric Acid has an intensely sour and tart flavour and is used as an antioxidant as well as to flavour foods and beverages. Tartaric Acid is an ingredient in cream of tartar. It is often used in the preparation of cordials, syrups and confectionery. /</p> <p><i>L'Acide Tartarique est l'acide principal des fruits tels que les oranges, les citrons et l'ananas. Il est souvent utilisé comme agent de levure en boulangerie, particulièrement lorsque combiné au bicarbonate de soude. L'Acide Tartarique possède une saveur intensément surette et amère et est utilisé comme antioxydant de même qu'en aromate dans les aliments et boissons. L'Acide Tartarique est un ingrédient de la crème de tartre. Il est souvent utilisé dans la préparation de sirops et de confiserie.</i></p>	1Kg	\$77.50
640105-057K	PowderForTexture® Glucose Powder / Glucose en Poudre 	<p>Glucose is a white granular powder and is a sugar derived from starch, often corn. It is used to increase the sugar content in sweets, acts as a stabilizer in ice cream and sorbet, and increases the shelf life of baked goods. Glucose powder is used in sugar work to prevent re-crystallization and to give the sugar greater elasticity for pulling and shaping. It can be used as a direct substitute for granulated sugar and is used to sweeten protein powder mixes and in cakes mixes. /</p> <p><i>Le glucose est une poudre blanche granuleuse, et est un sucre dérivé des amidons, souvent de maïs. Il est utilisé pour augmenter le contenu en sucre des confiseries, stabiliser les crèmes glacées et sorbets, et allonger la durée de conservation des pâtisseries. La Poudre de Glucose est utilisée pour travailler le sucre, prévenant la re-cristallisation et conférant une élasticité plus grande pour tirer et former. Elle peut remplacer directement le sucre granulé, et est utilisée dans les poudres de protéines et les mélanges à gâteaux.</i></p>	1Kg	\$20.00
640115-008	Sorbitol Powder / Poudre Sorbitol 	<p>Sorbitol Powder sweetens many things popular. It's a white powder derived from glucose, Sorbitol Powder is a sugar substitute used frequently to sweeten diet soda, ice cream, chewing gum, mints, and cough syrups. It is also used as a sweetener and humectant in diet cookies and cakes. Sorbitol Powder will not brown or caramelize. /</p> <p><i>La Poudre de Sorbitol est l'élément sucrant de bien des aliments populaires. Il s'agit d'une poudre blanche dérivée du glucose, qui agit en remplacement du sucre, et est couramment utilisé dans les sodas diète, la crème glacée, la gomme, les menthes et les sirops pour la toux. Il sucre et humidifie aussi les biscuits et gâteaux faibles en sucre. La Poudre de Sorbitol ne brunira pas ni ne caramélisera.</i></p>	1Kg	\$40.00

VEUILLEZ REMETTRE À / PLEASE REMIT TO

