

# HOLDING & WARMING *ALIMENTS CHAUDS OU FROIDS*



BANQUET CARTS • HEATED HOLDING CABINETS  
TRANSPORT CABINETS • FOOD WARMERS  
HOT FOOD DRAWERS • HEATED SHELVES  
HOT FOOD TABLES

*CHARIOTS POUR BANQUETS • ARMOIRES CHAUFFANTES  
ARMOIRES POUR LE TRANSPORT • RÉCHAUDS  
TIROIRS-RÉCHAUD • TABLETTES CHAUFFANTES  
TABLES-RÉCHAUD*



### C5™ 9 Series

Real control that's really simple. C5's easy-to-use and understand controls give the operators the control to hold food better. Temperature and relative humidity are constantly measured, maintained, and displayed. Food safety is addressed by the C5's temperature priority feature. Greater capacity of food product with 1-1/2" slide spacing and more slides provided standard. Available in the configuration that fits your application and comes in full height, 3/4 height, 1/2 height, under counter sizes with full length, Dutch, solid and clear door options. Pass-thru models also available. Durability built-in from the ground up. Designed for the heavy duty use of commercial kitchens. High-quality components and construction provides a long life of worry-free use. As easy to maintain as it is to use. C5's smooth surface, covered base, and easy-to-wipe drip trough make cleaning fast and easy. 120v, 20 amp. Model C599-SDC-U shown. NSF



### C5™ 8 Series

C5 Series 8 Controlled Temperature Heated Holding Cabinets are designed to precisely maintain food temperature. Intelligent temperature control takes the guess work out of holding your food product. Simply set the desired cabinet temperature and the proprietary C5 8 Series controller does the rest by continuously monitoring, maintaining and displaying the internal temperature of the cabinet. Precise control gives professional results. Available in the configuration that fits your application and comes in full height, 3/4 height, 1/2 height, under counter sizes with full length, Dutch, solid and clear door options. Pass-thru models also available. Durability built-in from the ground up. Designed for the heavy duty use of commercial kitchens. High-quality components and construction provides a long life of worry-free use. 120v, 20 amp. NSF



### C5™ 6 Series

Designed for the rigors of everyday use in the demanding professional foodservice environment. Basic temperature control and an "always on" analog thermometer provide simple yet effective control over the internal temperature of the cabinet and is ideal when power must be interrupted for transport. The easy-to-use dial puts you in control of cabinet temperature and the reliable readout measures and displays actual cabinet temperature even when the cabinet is off. Available in configurations that fit your application and comes in full height, 3/4 height, 1/2 height, and under counter sizes with full length, Dutch, solid and clear door options. Pass-thru models also available.



### Metro Heated Banquet Cabinets

High quality welded stainless steel construction. The most standard features available on any banquet cabinet. Superior thermal performance: fast heat-up and recover times, and heat stratification. 18 models and many accessories to choose from including the exclusive Quad-Heat™ Canned Fuel System.



MBQ 180D

### Série C5™ 9

Enfin un contrôle simple ! Les appareils de la série C5 sont faciles à utiliser et permettent à l'opérateur de bien maîtriser les contrôles afin de maintenir les aliments à la température adéquate. L'humidité et la température sont constamment mesurées, maintenues et affichées. La salubrité alimentaire des appareils C5 est assurée par la fonction prioritaire qu'est le maintien de la température. L'espacement des rails de 1 1/2" offre une plus grande capacité en termes de quantité de produits alimentaires pouvant être entreposés. Le modèle standard est doté de plus de rails. Offertes dans une configuration convenant à votre demande, soit pleine grandeur, grandeur 3/4, grandeur 1/2 et modèle à encastrer. Tous les modèles sont offerts en pleine largeur. Portes superposées, pleines ou transparentes offertes en option. Également offert : porte à accès double. La durabilité est un élément essentiel dans la conception du produit. Les armoires sont conçues pour une utilisation importante dans les cuisines commerciales. La grande qualité de la construction et des composantes vous procure une utilisation sans tracas pendant longtemps. Aussi facile d'entretien qu'à utiliser. La surface lisse des C5, leur base recouverte ainsi que le bac d'écoulement rendent le nettoyage facile et rapide. 120 V, 20 A. Modèle C599-SDC-U illustré. Homologuées NSF

### Série C5™ 8

Les C5 de la Série 8 sont des armoires chauffantes à température contrôlée conçues pour maintenir les aliments chauds et à la bonne température. Des contrôles intelligents vous aident à maintenir les aliments à la température adéquate. Vous n'avez qu'à régler la température désirée et le contrôle du C5 Série 8 s'occupe du reste. Il va continuellement enregistrer, maintenir et afficher la température interne de l'armoire. Un contrôle précis vous donne des résultats professionnels. Offertes dans une configuration convenant à votre demande, soit pleine grandeur, grandeur 3/4, grandeur 1/2 et modèle à encastrer. Tous les modèles sont offerts en pleine largeur. Portes superposées, pleines ou transparentes offertes en option. Également offert : porte à accès double. La durabilité est un élément essentiel dans la conception du produit. Les armoires sont conçues pour une utilisation importante dans les cuisines commerciales. La grande qualité de la construction et des composantes vous procure une utilisation sans tracas pendant longtemps. 120 V, 20 A. Homologuées NSF

### Série C5™ 6

Conçues pour l'utilisation quotidienne rigoureuse des services alimentaires professionnels. Le contrôle de base de la température est muni d'un thermomètre continuellement allumé, ce qui vous offre un contrôle simple mais efficace de la température interne de l'armoire. Idéal lorsque l'armoire doit être débranchée pour le transport. Les cadrans faciles d'utilisation vous permettent de contrôler la température de l'armoire. Le module d'affichage fiable mesure et affiche la température actuelle de l'armoire même lorsque celle-ci est éteinte. Offertes dans une configuration convenant à votre demande, soit pleine grandeur, grandeur 3/4, grandeur 1/2 et modèle à encastrer. Tous les modèles sont offerts en pleine largeur. Portes superposées, pleines ou transparentes offertes en option. Également offert : porte à accès double.

### Armoires chauffantes pour banquets

Fabriquées en acier inoxydable soudé de grande qualité. La plupart des caractéristiques standard sont offertes sur tous nos modèles d'armoires pour banquets. Performance thermique supérieure : montée de température et temps de récupération rapides. Chauffage par stratification. Plus de 18 modèles et grand choix d'accessoires incluant le système de chauffage en capsule Quad-Heat™.



## C5™ 3 Series Insulation Armour™ Heated Holding and Proofing Cabinets

- Insulation Armour™: Patent pending insulation technology retains heat, saves energy, and provides a cool-to-touch exterior. Durable polymer construction is dent, impact, and stain resistant. Molded-in hand holds create vertical handles for mobile applications.
- Control: Three holding modules are available. All feature an easy-to-read digital thermometer, recessed control dials, a master on/off switch, and power indicator lights. Three holding modules are available: Combination, Holding, and Proofing (see below for more information).

## C5™ 1 Series Non-Insulated Heated Holding and Proofing Cabinets

- Control: Three holding modules are available. All feature an easy-to-read digital thermometer, recessed control dials, a master on/off switch, and power indicator lights.
- Combination Module: At the flip of a switch change from heated holding mode to proofing mode. Individual analog controls for temperature and humidity levels.
- Holding Module: For heated holding applications. Analog temperature control and a passive humidity generation system.
- Proofing Module: For proofing applications only. Individual analog controls for temperature and humidity levels.
- Performance: All modules provide fast heat-up and recovery through a thermostatically controlled, forced air heating system.

## Série C5™ 3 Armoires d'entreposage et de fermentation munies de l'isolation Armour™

- L'isolation Armour : technologie, dont le brevet est en instance, qui retient la chaleur, réduit la consommation d'énergie et procure un extérieur frais au toucher. Faite d'un polymère durable, elle résiste aux impacts et aux taches. Poignées de maintien encastrées pour une meilleure mobilité.
- Contrôle : Tous sont munis d'un thermomètre numérique facile à lire, de contrôles à cadran encastrés, d'un commutateur principal et de voyants d'alimentation. Trois modules d'entreposage sont offerts : à fermentation, d'entreposage et une combinaison des deux modèles. Voir plus bas pour plus d'information.

## Série C5™ 1 Armoires d'entreposage et de fermentation non isolées.

- Contrôle : 3 modules d'entreposage sont offerts. Tous sont munis d'un thermomètre numérique facile à lire, de contrôles à cadran encastrés, d'un commutateur principal et de voyants d'alimentation.
- Module combiné : passe du mode entreposage au mode fermentation simplement en basculant le commutateur. Contrôles individuels analogiques pour les niveaux de température et d'humidité.
- Module d'entreposage : utilisé pour l'entreposage chauffant. Contrôle analogique de la température et système passif générateur d'humidité.
- Module de fermentation : utilisé pour la fermentation seulement. Contrôles individuels analogiques pour les niveaux de température et d'humidité.
- Performance : tous les modules ont un temps de chauffage et de récupération très rapide grâce au système de chauffage à air forcé, contrôlé thermostatiquement.



Shown with dutch clear doors.  
Modèle illustré : portes superposées



## Cateraide

Complete line of Insulated Food Pan Carriers and Beverage Dispensers. Slide 'N Seal Beverage Servers unique easy twist on/off lid provides leak proof transport; **NO LATCHES REQUIRED.** Slide 'N Seal Pan Carriers shut and stay closed **WITHOUT LATCHES or GASKETS!** Holds temperatures longer. Exclusive lid design makes it easy to lock and label for quick identification and extra security.

## Cateraide

Voici la gamme complète de bacs isolés pour le transport des aliments et de distributrices de boissons. Les couvercles faciles à enlever Slide 'N Seal des distributrices de boissons sont idéals pour un transport étanche. Nul besoin de serrure de verrouillage. Les bacs pour récipients Slide 'N Seal restent fermés et verrouillés sans recourir aux serrures ou aux joints ! Ils maintiennent la température plus longtemps. La conception unique du couvercle facilite le verrouillage et l'étiquetage pour une identification rapide et sécuritaire.





**WARMERS**

Energy Efficient design that keeps hot food at the perfect serving temperature. SP models include inset, hinged cover and ladle. Stainless steel interior and exterior. Heating systems are designed to promote long life in the heating elements. Widest selection of styles in the industry

**RÉCHAUDS**

De conception éconergétique, ces réchauds garderont les aliments chauds pouvant être servis à la température idéale. Les modèles SP sont munis d'un récipient, d'un couvercle avec penture et d'une louche. Intérieur et extérieur en acier inoxydable. Les circuits thermiques sont conçus afin de prolonger la durée de vie des éléments chauffants. Le plus grand choix de style de l'industrie.



**CLASSIC COOKERS/SERVERS**

Designed to cook and hold pre-cooked foods from the frozen state. Perfect for soups, chilis, and other dishes that need a quick thaw during the cooking cycle and a gentle warming heat for serving. Thermostatically controlled heat system for fast heat up and recovery. SP models include inset, hinged cover and ladle. Various sizes available.

**MODÈLE CLASSIC POUR CUIRE / CHAUFFER**

Conçu pour cuire les aliments congelés et garder au chaud les aliments précuits. Idéal pour les soupes, les chilis et autres plats nécessitant un dégel rapide pendant le cycle de cuisson et une douce chaleur pendant le service. Système thermique à contrôle thermostatique pour un temps de chauffage et de récupération très court. Les modèles SP sont munis d'un récipient, d'un couvercle à penture et d'une louche. Plusieurs choix de grandeurs sont offerts.

[www.rabcofoodservice.com](http://www.rabcofoodservice.com)

**CHESHER**



**Full Size Proof/Hot Cabinet**

Separate controls for temperature and humidity.  
 • 2000 watts: can hold up to 180°F.  
 Convection heat in holding mode for uniform temperature in the cabinet.  
 • 2 years parts/1year labour warranty  
 • 121-PH-1818D capacity 18 18X26" pans  
 • 121-PH-UA-11D 11 sets of adjustable universal angles

**Armoire chauffée et à étuve pleine grandeur**

Humidité et température contrôlées séparément  
 • 2 000 W : peut maintenir la température jusqu'à 180 °F.  
 Le mode réchaud projette une chaleur à convection afin d'uniformiser la température dans l'armoire.  
 • Garantie 2 ans sur les pièces et 1 an sur la main-d'œuvre  
 • 121-PH-1818D : capacité de 18 tôles de 18 x 26"  
 • 121-PH-UA-11D 11 ensembles d'angles universels ajustables



**All CresCor® Insulated Hot Cabinets**

are Energy Star Approved  
 Wide Range of Models Available:  
 • Undercounter, 1/2 size, 3/4 size and full size  
 • Radiant heat, convection heat and AquaTemp™ System humidified models



**Armoire chauffée entièrement isolée CresCor®**

Homologuée Energy Star  
 Grand choix de modèles :  
 • Sous-comptoir, grandeur 1/2, grandeur 3/4 et pleine grandeur  
 • Chaleur à radiant, à convection et modèle à humidité contrôlée AquaTemp™

**Bun Warmer Drawers**  
 with and without water trays. Can be matched with Roundup Hot Dog Grills.



**Tiroir-réchauds pour petits pains**  
 Avec ou sans contenant à eau. Peuvent être combinés au grill à hot-dog Roundup

A wide variety of **Carving Stations** and **Infrared Heat Lamps** available.

Une grande sélection de **postes de coupe** et de **lampes à infrarouge** est offerte





# Heat 'N Serve Countertop Food Rethermalizers

## Appareils de remise en température Heat 'N Serve



Model 1001 Warmer  
Réchaud modèle 1001

Heat 'N Serve 4/3 Rectangle Rethermalizer  
Appareil de remise en température rectangulaire 4/3

| ITEM ARTICLE | DESCRIPTION                                    | VOLTAGE TENSION | WATTS | AMPS AMPÈRES | PLUG FICHE |
|--------------|--|-----------------|-------|--------------|------------|
| 71001        | 1001 Full-size warmer only                     | 120 AC          | 700   | 5.8          | 5-15P      |
|              | Réchaud 1001 grande taille seul                | 120 CA          |       |              |            |
| 72003        | 1001 Full-size warmer with black exterior      | 120 AC          | 700   | 5.8          | 5-15P      |
|              | Réchaud 1001 grande taille avec extérieur noir | 120 CA          |       |              |            |

| ITEM ARTICLE | DESCRIPTION  | MAXIMUM DIMENSIONS (L X W X H) IN (CM)  |        | VOLTAGE TENSION | WATTS | AMPS AMPÈRES | PLUG FICHE |
|--------------|--|---|--------|-----------------|-------|--------------|------------|
|              |  | DIMENSIONS MAXIMALES (L X L X H) PO (CM)  |        |                 |       |              |            |
| 72055        | Without drain  | 28 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> x 13 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> x 9 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>   | 120 AC | 1600            | 13.3  | 5-20P        |            |
|              | Sans évacuation  | (73 x 34.9 x 24.8)  |        |                 |       |              |            |
| 72056        | With drain   | 28 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> x 13 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> x 13 <sup>9</sup> / <sub>32</sub> | 120 AC | 1600            | 13.3  | 5-20P        |            |
|              | Avec évacuation  | (73 x 34.9 x 33.7)  |        |                 |       |              |            |
| 19188        | Adaptor plate with three 8 <sup>5</sup> / <sub>8</sub> " (21.3 cm) diameter holes for 7 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> qt round insets (inset item #78184)<br>Plaque intermédiaire avec trois trous de 8 <sup>5</sup> / <sub>8</sub> po (21.3 cm) de diamètre pour récipients encastrés rond de 7 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> qt (#78184) |   |        |                 |       |              |            |
| 75012        | Adaptor bars, 12 <sup>15</sup> / <sub>16</sub> " x 1" x 1/4" (32.9 x 2.5 x 0.6 cm)<br>Barres intermédiaires, 12 <sup>15</sup> / <sub>16</sub> " x 1" x 1/4" (32.9 x 2.5 x 0.6 cm)  |   |        |                 |       |              |            |



Round Heat 'N Serve Rethermalizers/Appareils de remise en température Heat 'N Serve ronds

| ITEM ARTICLE | DESCRIPTION  | DIMENSIONS (DIAMETER X HEIGHT) IN (CM)                          |             | WELL DEPTH IN (CM) PROFONDEUR COMPARTIMENT PO (CM) | VOLTAGE TENSION | WATTS | AMPS AMPÈRES | PLUG FICHE |
|--------------|--|---|-------------|--|-----------------|-------|--------------|------------|
|              |  | DIMENSIONS (DIAMÈTRE X HAUTEUR) PO (CM)                         |             |  |                 |       |              |            |
| 72017        | Heat 'N Serve 7 qt (6.6 L) unit only   | 10 <sup>9</sup> / <sub>16</sub> x 9 <sup>5</sup> / <sub>8</sub> | 26.8 x 24.5 | 6 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> (17.1)               | 120 AC          | 800   | 6.7          | 5-15P      |
|              | Appareil Heat 'N Serve 7 qt (6.6 L) seul   |   |             |  |                 |       |              |            |
| 72018        | Heat 'N Serve 7 qt (6.6 L) package with inset (78184), hinged cover (47488)  | 10 <sup>9</sup> / <sub>16</sub> x 9 <sup>5</sup> / <sub>8</sub> | 26.8 x 24.5 | 6 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> (17.1)               | 120 AC          | 800   | 6.7          | 5-15P      |
|              | Heat 'N Serve 7 qt (6.6 L) avec récipient encastré (78184), couvercle articulé (47488)   |   |             |  |                 |       |              |            |
| 72021        | Heat 'N Serve 11 qt (10.4 L) unit only   | 12 <sup>5</sup> / <sub>8</sub> x 9 <sup>5</sup> / <sub>8</sub>  | 32.0 x 24.5 | 6 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> (17.1)               | 120 AC          | 800   | 6.7          | 5-15P      |
|              | Appareil Heat 'N Serve 11 qt (10.4 L) seul   |   |             |  |                 |       |              |            |
| 72009        | Heat 'N Serve 11 qt (10.4 L) package with inset (78204), hinged cover (47490)  | 12 <sup>5</sup> / <sub>8</sub> x 9 <sup>5</sup> / <sub>8</sub>  | 32.0 x 24.5 | 6 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> (17.1)               | 120 AC          | 800   | 6.7          | 5-15P      |
|              | Heat 'N Serve 11 qt (10.4 L) avec récipient encastré (78204), couvercle articulé (47490)   |   |             |  |                 |       |              |            |
| 72196        | Adaptor ring — Allows use of 7 qt inset with 11 qt Heat 'N Serve<br>Anneau intermédiaire — Permet l'utilisation du récipient encastré 7 qt avec un Heat 'N Serve 11 qt |   |             |  | —               | —     | —            | —          |
| 72221        | Adaptor ring — Allows use of 4 qt inset with 7 qt Heat 'N Serve<br>Anneau intermédiaire — Permet l'utilisation du récipient encastré 4 qt avec un Heat 'N Serve 7 qt   |   |             |  | —               | —     | —            | —          |



Full-Size Heat 'N Serve Rethermalizer — Model 1220  
Appareil de remise en température grande taille Heat 'N Serve — Modèle 1220

| ITEM ARTICLE | DESCRIPTION   | DIMENSIONS (L X W X H) IN (CM)                                      |              | WELL DEPTH IN (CM) PROFONDEUR COMPARTIMENT PO (CM) | VOLTAGE TENSION | WATTS | AMPS AMPÈRES | PLUG FICHE |
|--------------|---|---|--------------|--|-----------------|-------|--------------|------------|
|              |   | DIMENSIONS (L X L X H) PO (CM)                                      |              |  |                 |       |              |            |
| 72020        | Heat 'N Serve full-size rethermalizer                         | 13 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> x 21 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> x 9 | 33 x 55 x 23 | 6 <sup>5</sup> / <sub>8</sub> (16.8)               | 120 AC          | 1000  | 8.3          | 5-15P      |
|              | Appareil de remise en température grande taille Heat 'N Serve |   |              |  |                 |       |              |            |


[www.doyon.qc.ca](http://www.doyon.qc.ca)


## Pizza Warmer

### DRP Series from DOYON

DOYON's warmers are simply your best buy to keep products warm and tender. Ideal for pizzas, chickens, pretzels, croissants, hot dogs, meat pies, etc. Build sales volume with a merchandiser that allows customers to see what's inside and still get the quality of a product that just came out of the oven. Built of stainless steel inside and outside, it comes standard with removable glass panels, water pan, adjustable 175° F temperature control and removable shelving for easy cleaning.

**6 models (3 or 4 shelves, rotating or not, logo display or not)**

## Cabinets

### Insulated Holding Cabinets from DOYON

DOYON's holding cabinets can be used for holding various cooked products at serving temperature.

**DWI7 (cap. 7 pans)**

**DPWI7 (cap. 7 pans with humidity)**

**DWI18 (cap. 18 pans)**

**DPWI18 (cap. 18 pans with humidity)**

## Réchauds

### La gamme « DRP » de DOYON

Les réchauds DOYON sont les meilleurs achats sur le marché pour garder vos produits chauds et tendres. Augmenter vos ventes en permettant à votre clientèle de voir vos produits tout en offrant la qualité d'un produit frais sorti du four. Caractéristiques : système d'humidité intégré (plat d'eau), éclairage brillant, intérieur et extérieur en acier inoxydable, panneaux de verre amovibles, contrôle de température jusqu'à 175 °F, grilles amovibles pour faciliter le nettoyage.

**6 modèles (3 ou 4 tablettes, rotatives ou non, avec ou sans logo)**

## Cabinets

### Cabinet réchaud isolé de DOYON

Les cabinets réchauds de DOYON peuvent conserver toutes sortes d'aliments à une température de service.

**DWI7 (cap. de 7 plaques)**

**DPWI17 (cap. de 7 plaques avec humidité)**

**DWI18 (cap. de 18 plaques)**

**DPWI18 (cap. de 18 plaques avec humidité)**

# SERVE-CANADA

FOOD EQUIPMENT LIMITED



## Eight-QT. (7.6L) Server

### SERVER 85280

With Pump & Spout Warmer. Stainless steel construction. Adjustable, precalibrated thermostat. NSF listed as a rethermalization unit.

## Réchaud 8 qts (7,6 L)

### SERVER 85280

La pompe et le bec verseur sont chauffés. En acier inoxydable. Thermostat ajustable, calibré en usine. Homologué NSF en tant qu'appareil à réchaud.



## Twin 4-QT. (3.8L) Food Server

### SERVER 81200

All stainless steel construction for durability. Water fill lines eliminate overflow accidents. Heats frozen food to serving temperature.

## Réchaud double de 4 qts (3,8 L) pour aliments

### SERVER 81200

En acier inoxydable pour plus de durabilité. L'indicateur du niveau de l'eau élimine les débordements. Permet de chauffer les aliments congelés à la bonne température.

## Twenty-QT. (18.9L) In-counter Warmer

### SERVER 90220

Constructed of one-piece deep drawn 316 L stainless steel for increased resistance to corrosion. Installs into metal or wood countertops up to 1 3/4" (4.45 cm). Adjustable precalibrated thermostat accurate heat control.

## Réchaud encastrable de 20 qts (18,9 L)

### SERVER 90220

Cuve profonde monopiece en acier inoxydable 316 L. Très grande résistance à la corrosion. Peut être encastré dans un comptoir de bois ou de métal dont l'épaisseur va jusqu'à 1 3/4" (4,45 cm). Thermostat ajustable, calibré en usine. Contrôle précis de la chaleur.





### Curved Glass Display Warmer

Displays hot food clearly. Keeps food moist and accessible at all times with heat & humidity. Top light and lit base below.

Dimensions: 26" x 20" x 25"

### Présentoir à vitre bombée

Permet de présenter clairement des aliments chauds. Garde les aliments chauds, humides et accessibles en tout temps.

Le dessus et la base sont éclairés.

Dimensions : 26" x 20" x 25"



BMCDW02

### Countertop Showcase

Showcase operates as dry or heated case with humidity. Access through both front and rear. Complete with three adjustable shelves, attractive black case with lighting and three side glass viewing. 3 Sizes available.

|         |                       |
|---------|-----------------------|
| BMCSC01 | 35.5" x 18.9" x 23.2" |
| BMCSC05 | 26" x 17.2" x 25.8"   |
| BMCSC10 | 47.2" x 18.9" x 31.9" |

### Présentoir pour le comptoir

Pour garder les aliments secs ou chauds et humides.

Accessible par l'arrière et par le devant.

Boîtier attrayant noir, 3 côtés vitrés et 3 tablettes ajustables.

Offert en 3 choix de grandeurs.



### Countertop Display Case

Attractive stainless steel showcase operates as dry or heated case with humidity. Showcase features high visibility and well lit interior. Complete with "A" style frame and four glass sides. Front and rear access to product. 2 sizes available.

|                |         |                     |                        |
|----------------|---------|---------------------|------------------------|
| 4 Pan Capacity | BMCDC01 | 27.5" x 25" x 28.7" | Capacité de 4 plateaux |
| 6 Pan capacity | BMCDC05 | 43.2" x 25" x 28.7" | Capacité de 6 plateaux |

### Présentoir pour le comptoir

Pour garder les aliments secs ou chauds et humides.

Cet attrayant présentoir en acier inoxydable offre une grande visibilité des aliments et un intérieur bien éclairé.

Comprend un cadre en forme de « A » et 4 côtés vitrés.

Accessible par l'arrière et par le devant.

Offert en 2 choix de grandeurs.



BMCDC01

### Pizza Warmer/Display Unit

Designed to keep food as warm and fresh as possible for supermarkets, restaurants and bars. Holds 4 x 20" Pizzas and is available with rotational display. Comes with heat and humidity control.

Dimensions: 23.6" x 23.6" x 27.5"

### Réchaud/présentoir à pizzas

Conçu pour garder les aliments aussi chauds et frais que possible. Convient aux marchés d'alimentation, aux restaurants et aux bars. Capacité de 4 pizzas de 20". Présentoir rotatif également offert.

Comprend un contrôle pour la chaleur et l'humidité.

Dimensions : 23,6" x 23,6" x 27,5"



BMPWR20

### Countertop Bowed Face Display Unit

Complete with three sloped shelves (11" x 11.8") provides heat & humidity and has four glass sides. Sure to increase product visibility and your sales.

Dimensions: 13.8" x 16.7" x 19.7"

### Présentoir à vitre courbée, pour le comptoir

Comprend 3 tablettes courbées (11" x 11,8") et 4 côtés vitrés. Garde les aliments chauds et humides.

Augmentera la visibilité de vos aliments ainsi que de vos ventes.

Dimensions : 13,8" x 16,7" x 19,7"



BMCDF01



### Camtherm® Electric Food Holding Cabinets

- Use to expand holding capacity in kitchens or transport large amounts of food off-site.
- Available in hot only and hot/cold, single-cavity models.
- Keeps cold food cold, hot food hot, moist food moist and crisp food crisp.
- Thick polyurethane foam insulation keeps tough polyethylene exterior cool and safe to touch.
- 48% more energy efficient than a leading metal food holding cabinet. (Independent laboratory test of energy consumed over 8 hour period.)
- Uses environmentally-friendly technology with no compressor, no heating coil, and no humidifier.
- Holding Capacity:
 

|                     |   |
|---------------------|---|
| <b>Low Profile</b>  | 11 each 18" x 26" (46 x 66 cm) Sheet Pans or<br>12 each Full Size Food Pans, 2 1/2" (6,5 cm) Deep |
| <b>Tall Profile</b> | 22 each 18" x 26" (46 x 66 cm) Sheet Pans or<br>24 each Full Size Food Pans, 2 1/2" (6,5 cm) Deep |
- Louvered panels circulate air evenly throughout cabinet for consistent temperature throughout.
- Doors swing open flush to the sides for easy loading and unloading.
- Wide nylon latches are durable and easy to open and close.
- Door menu clips hold routing instructions, content lists, and dietary info or client/event details.
- Security package available.

### Armoire électrique Camtherm®

- Utilisez ces unités pour accroître la capacité de stockage des cuisines ou pour le transport hors site de grandes quantités d'aliments.
- Modèles offerts : aliments chauds, aliments chauds/froids et à compartiment unique.
- Les aliments froids restent froids, les aliments chauds restent chauds, les aliments moelleux restent moelleux et les aliments croustillants restent croustillants.
- Grâce à l'épaisse couche de mousse isolante en polyuréthane, la surface extérieure en polyéthylène robuste reste froide au toucher.
- Consommation d'énergie 48 % plus efficace que celle de l'unité métallique la plus performante sur le marché. (Étude réalisée par un laboratoire indépendant sur la consommation d'énergie pendant 8 heures.)
- Technologie écologique sans compresseur ni serpentin chauffant ou humidificateur.
- Capacité d'entreposage :
 

|                            |  |
|----------------------------|--|
| <b>Unité à profil bas</b>  | 11 plaques de 18" x 26" (46 x 66 cm) ou<br>12 récipients pleine grandeur d'une profondeur de 2 1/2" (6,5 cm) |
| <b>Unité à profil haut</b> | 22 plaques de 18" x 26" (46 x 66 cm) ou<br>24 récipients pleine grandeur d'une profondeur de 2 1/2" (6,5 cm) |
- Les panneaux à volets favorisent la circulation de l'air et assurent ainsi une température uniforme dans tout le compartiment.
- Les portes se rabattent sur les côtés afin de faciliter le chargement et le déchargement.
- Les gros verrous en nylon sont durables et faciles à ouvrir et à fermer.
- Les portes sont munies de pinces permettant de placer des consignes de transport, des listes de contenu, des informations sur des régimes alimentaires particuliers ou des détails spécifiques au client ou à l'évènement.
- Modèle de sécurité disponible.

### Camcarts®

- Use to hold hot or cold bulk food stored on trays, sheet pans or in food boxes.
- Durable polyethylene and thick foam insulation retain safe food temperatures.
- Sturdy plastic, rust-proof latches are secured into molded-in mounting plates.
- Molded-in handle on the back for easy maneuvering.
- All carts have 6" (15,2 cm) casters: 2 front fixed, 2 rear swivel, 1 with brake.

### Chariots Camcarts®

- Utilisez ces chariots pour conserver les aliments en vrac chauds ou froids, placés sur des plateaux, des plaques ou dans des boîtes de 46 x 66 cm.
- Le polyéthylène robuste et l'épaisse couche de mousse isolante conservent les aliments à des températures sécuritaires.
- Les systèmes de fermeture en nylon s'ouvrent et se ferment aisément.
- La poignée arrière moulée permet une manœuvre facile.
- Tous les chariots sont munis de roues pivotantes de 6" (15,2 cm) : 2 roues fixes à l'avant, 2 pivotantes à l'arrière, dont une à frein.



### Ultra Pan Carrier® and Ultra Camcart® H-Series

- Enables HACCP compliance by maintaining safe, hot food temperatures.
- Gentle, 150°-165°F (65,6°-73,9°C) heat will not cook food and maintains food moisture.
- 45-minute preheat time from room temperature.
- Three minute recovery after the door is opened and closed.
- Tough, polyethylene exterior stays cool to the touch.
- Thick foam insulation retains temperatures for hours, even when unplugged.
- Uses less energy than three standard 100 watt light bulbs.
- UPCH400 models stack for storage or transporting on a Camdolly® with securing strap.
- Heated door kits also sold separately to retrofit UPC400 and UPC800.
- Versatile transporter holds a wide variety of food types and textures such as pasta, bone-in fried chicken, and double-crust pies.
- Removable cord stows securely for transport



### Conteneurs chauffants Ultra Pan Carrier® et Ultra Camcart® série H

- Garantit la conformité aux règles de salubrité HACCP en conservant les aliments chauds à des températures sécuritaires.
- La chaleur douce 65 ° - 74 °C ne cuit pas et ne dessèche pas les aliments.
- Le temps de préchauffage à partir de la température ambiante est de 45 minutes.
- La température se rétablit en 3 minutes après l'ouverture et la fermeture de la porte.
- La surface extérieure en polyéthylène robuste reste froide au toucher.
- Maintient de la température pendant des heures, même lorsque débranché, grâce à l'épaisse couche de mousse isolante.
- Consomme moins d'électricité que 3 ampoules ordinaires de 100 watts
- Les modèles UPCH4002 peuvent s'empiler pour l'entreposage ou le transport sur le chariot Camdolly® CD400 avec une courroie de sûreté.
- Des ensembles à porte chauffante sont disponibles pour moderniser les modèles UPC400 et UPC800
- Cette unité se prête au transport de tous types d'aliments et de texture variée, telle que les pâtes, le poulet frit et les tartes.
- La courroie amovible peut être placée à l'intérieur lors du transport.

## FOOD SAFETY GUIDELINES / DIRECTIVES EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

The following are guidelines from the U.S. Department of Health, Education and Welfare Foodservice Sanitation Manual, including a Model Foodservice Sanitation Ordinance. (1976 Revision) USDHEW, PHS, FDS, "DHEW Publication No. (FDA) 78-2081".

**Product Thermometers:** Metal stem type numerically scaled indicating thermometers, accurate to +2°F, shall be provided and used to assure the attainment and maintenance of proper internal cooking, holding or refrigeration temperatures of all potentially hazardous foods.

**Refrigerated Storage:** Each mechanically refrigerated facility storing potentially hazardous food shall be provided with a numerically scaled indicating thermometer, accurate to +3°F. May be used in lieu of indicating thermometers.

**Hot Storage:** Each hot food facility storing potentially hazardous food shall be provided with a numerically scaled indicating thermometer, accurate to +3°F, located to measure the air temperature in the coolest part of the facility and located to be easily readable. Recording thermometers, accurate to +3°F may be used in lieu of indicating thermometers. Where it is impractical to install thermometers on equipment such as bain maries, steam tables, steam kettles, heat lamps, calrod units, or insulated food transport carriers, a product thermometer must be available and used to check internal food temperature.

**Manual Cleaning & Sanitizing:** Machine or water line mounted numerically scaled indicating thermometers, accurate to +3°F, must be convenient to the sink for frequent checks of water temperature.

**Mechanical Cleaning & Sanitizing:** Machine or water line mounted numerically scaled indicating thermometers, accurate to +3°F, shall be provided to indicate the temperature of the water in each tank of the machine and the temperature of the final rinse water as it enters the manifold.

*Les directives suivantes proviennent du « Department of Health, Education and Welfare Foodservice Sanitation Manual » des États-Unis, (mise à jour 1976) USDHEW, PHS, FDS, « DHEW Publication No (FDA) 78-2081 ».*

**Thermomètres pour les aliments :** Les thermomètres indicateurs numériques gradués et munis d'une sonde en métal sont précis à +2 °F. Ils doivent être fournis et utilisés par les employés afin de s'assurer que la température interne des aliments à la cuisson, la température de conservation et de réfrigération d'aliments potentiellement dangereux sont adéquates.

**Entreposage réfrigéré :** Tous les endroits réfrigérés mécaniquement et entreposant des aliments potentiellement dangereux doivent être munis d'un thermomètre indicateur numérique gradué, précis à +3 °F. Peuvent être utilisés à la place de thermomètres indicateurs.

**Entreposage chaud :** Tous les endroits chauffés et entreposant des aliments potentiellement dangereux doivent être munis d'un thermomètre indicateur numérique gradué, précis à +3 °F. Il doit être placé là où l'air est le plus froid et doit être facilement accessible pour la lecture. Un thermomètre enregistreur, précis à +3 °F, peut être utilisé à la place du thermomètre indicateur. Lorsqu'il est impossible d'installer un thermomètre indicateur sur de l'équipement tel que les bains-marie, les tables à vapeur, les marmites à vapeur, les lampes à infrarouge, les appareils munis d'une tige chauffante ou les chariots isolés servant au transport d'aliments chauds, un thermomètre à aliment doit être fourni afin de vérifier la température interne des aliments.

**Nettoyage et assainissement manuels :** Un thermomètre indicateur numérique gradué, précis à +3 °F, doit être placé près de l'évier soit sur l'appareil ou sur la conduite d'eau pour vérifier régulièrement la température de l'eau.

**Nettoyage et assainissement mécaniques :** Un thermomètre indicateur numérique gradué, précis à +3 °F, doit être fourni afin d'indiquer la température de l'eau à l'intérieur de chaque cuve de l'appareil et celle de l'eau lors du rinçage final lorsqu'il entre dans le conduit.