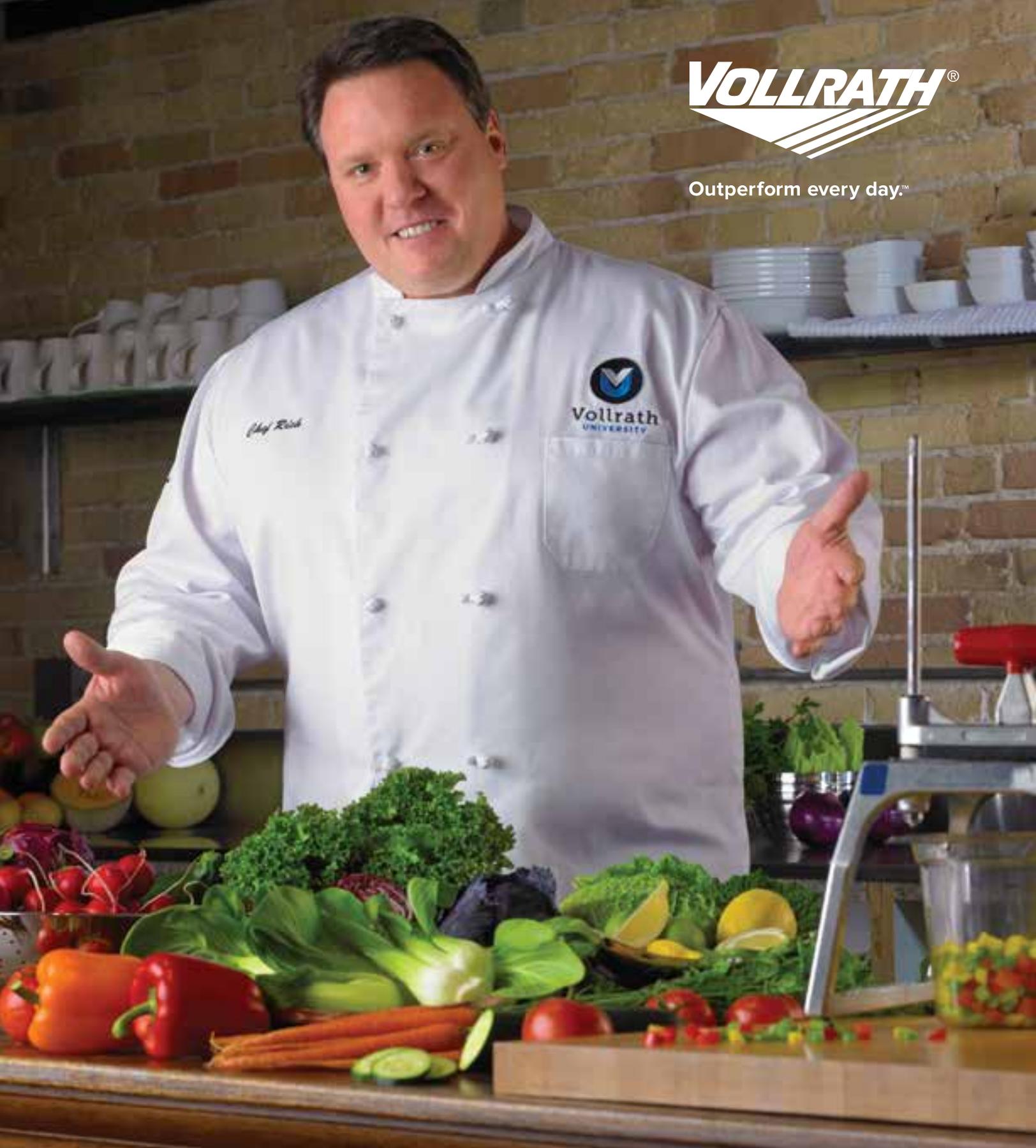


VOLLRATH®

Outperform every day.™



NOUVEAUX PRODUITS 2014-2015

FRESH IS BEST.

Fresh is best

★ ★ ★ LAISSEZ-NOUS VOUS AIDER ★ ★ ★



Préparez plus vite des ingrédients localement cultivés

Passez plus vite de la ferme à la fourchette avec notre gamme Redco® d'appareils manuels de transformation des aliments.

Le « fait sur commande » plus facile

Livrez du frais dans la salle de restaurant avec nos plaques à induction à la pointe de la technique.



Fournissez des bars à salades fraîches à davantage d'écoles

De série ou personnalisé, nous avons le bar à salades réfrigéré parfait pour votre installation.

IL EST TEMPS DE PASSER AU FRAIS.

LES MEILLEURS REPAS COMMENCENT PAR LES INGRÉDIENTS LES PLUS FRAIS. DES OUTILS DE PRÉPARATION RAPIDE AUX BARS À SALADES COMPLETS. VOLLRATH FACILITE L'OFFRE DE PRODUITS FRAIS.



POUR VOIR COMMENT VOLLRATH PEUT VOUS AIDER À PROPOSER DU FRAIS,
TOURNEZ LA PAGE OU ALLEZ SUR VOLLRATH.COM/FRESH

*EMPORTEZ PARTOUT VOTRE
CUISINE-DÉMONSTRATION.*





VÉRITABLEMENT EXCEPTIONNEL.

Enrichissez l'expérience de vos invités grâce à ce poste de cuisson à induction primé. Avec sa ventilation intégrée vers le bas, ses propriétés de confinement et de lutte contre l'incendie, il permet de multiplier les options de cuisson en salle uniques et fraîches.

- Le seul système de cuisson en salle à incorporer une ventilation vers le bas et une fonction de lutte contre l'incendie
- Conforme aux exigences de l'industrie pour la sécurité des équipements et anti-incendie
- Élimine la nécessité d'une hotte



MODULE À INDUCTION AVEC VENTILATION VERS LE BAS



PRINCIPALES FONCTIONS

- Disponible avec une ou deux plaques à induction équipées de moteurs Vollrath G4
- Lutte anti-incendie intégrée avec paravent servant de barrière de confinement du feu
- Système de ventilation vers le bas profilé



OPTIONS ET ACCESSOIRES

- Disponible avec la base Vollrath V-Class Custom ou Signature Server®
- Matériaux des panneaux extérieurs et du comptoir entièrement personnalisables
- Options de paravent multiples et plus encore

POUR LES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
DU PRODUIT ET LES DÉTAILS DE COMMANDE,
ALLEZ SUR LE SITE VOLLRATH.COM





Coupe-fruit Redco®

- Coupe régulière pour une présentation attrayante
- Longueur de coupe de 5 po (12.7 cm) optimale pour les gros fruits
- Réduisez de 75 % le temps et le coût de la taille des fruits au couteau

CERTIFICATION(S)



N° ART.	DESCRIPTION DE LA COUPE	DIMENSIONS OUVERT (LA X P X H): PO (CM)	DIMENSIONS FERMÉ (LA X P X H): PO (CM)	LOT CAISSE	LISTE DES PRIX CANADA
403NH	½po (6.4 cm) par tranche, 28 lames	12 ⁵⁷ / ₆₄ x 13 ¹⁵ / ₆₄ x 21 ¹⁵ / ₁₆ (32.7 x 33.6 x 55.8)	12 ⁵⁷ / ₆₄ x 19 ¹⁵ / ₁₆ x 9 ³ / ₁₆ (32.7 x 50.7 x 23.3)	1	\$870.20
LAMES DE RECHANGE*					
485	½po (6.4 cm) par tranche, 28 lames			1	\$128.90

*La garantie Vollrath ne couvre pas les lames Redco®



POUR TROUVER L'INSTRUMENT REDCO LE MIEUX ADAPTÉ AUX ALIMENTS QUE VOUS PRÉPAREZ, CONSULTEZ LE GUIDE DE STYLE REDCO SUR VOLLRATH.COM.



Coupe-concombre

- Coupe les concombres dans le sens de la longueur et les évide en même temps
- Parfait pour les bars à salades et sushi
- 3 fois plus rapide qu'une coupe à la main

CERTIFICATION(S)



N° ART.	DESCRIPTION DE LA COUPE	DIMENSIONS OUVERT (LA X P X H): PO (CM)	DIMENSIONS FERMÉ (LA X P X H): PO (CM)	LOT CAISSE	LISTE DES PRIX CANADA
55010	14 section core slicer, complete unit	11 ⁵ / ₆₄ x 11 ³ / ₃₂ x 24 (30 x 28.2 x 61)	11 ⁵ / ₆₄ x 11 ³ / ₃₂ x 22 ⁵⁷ / ₆₄ (30 x 28.2 x 57.4)	1	\$2,061.00
LAMES ET ACCESSOIRES DE RECHANGE*					
55025	10 sections avec évideur de ⅞ po (2.2 cm) et plaque-adaptateur			1	\$138.90
55028	14 sections avec évideur de 1 po (2.5 cm) et plaque-adaptateur			1	\$138.90

*La garantie Vollrath ne couvre pas les lames Redco®



Bacs contemporains Miramar®

- Options décoratives pour embellir votre buffet
- Améliore la présentation des aliments
- Inox de haute qualité, finition brossée
- À utiliser avec les gabarits Miramar®

CERTIFICATION(S)



N° ART.	DESCRIPTION	CONTENANCE: QT (L)	DIMENSIONS (LO X LA X H): PO (CM)	L / C	LISTE DES PRIX CANADA
40003	5¾ x 5¾ (14.6 x 14.6 cm) bac gastronorme en inox brossé	1 (9)	5¾ x 5¾ x 4¾ (14.6 x 14.6 x 12.1)	1	\$49.50
40004	5¾ x 11½ (14.6 x 29.2 cm) bac gastronorme en inox brossé	2.5 (2.4)	5¾ x 11½ x 4¾ (14.6 x 29.2 x 12.1)	1	\$85.80
40005	11½ x 9¼ (29.2 x 23.5 cm) bac gastronorme en inox brossé	4.5 (4.3)	11½ x 9¼ x 4¾ (29.2 x 23.5 x 12.1)	1	\$121.00
40006	11½ x 19 (29.2 x 48.3 cm) bac gastronorme en inox brossé	6 (5.7)	11½ x 19 x 3⅞ (29.2 x 48.3 x 7.9)	1	\$154.00



PARTS ÉGALES DE DURABILITÉ ET DE STYLE.

Embellissez votre buffet et améliorez la présentation des plats avec les gabarits en résine Miramar, désormais proposés dans de nouvelles couleurs.

Gabarits en résine Miramar®

- Résistent à 300 °F (149 °C).
- Construction en résine thermodurcie durable autorisée par la FDA – idéale pour applications plats chauds et froids
- Ne se déforment et ne se décolorent pas
- Gabarits inox également disponibles

Granite marron

Pierre blanche

Noir uni

Granite gris



CERTIFICATION(S)



N° ART.	COLOR	DESCRIPTION	DIMENSIONS: PO (CM)	LOT CAISSE	LISTE DES PRIX CANADA
8240018		Gabarit thermodurci générique noir uni	12 x 20 (30.5 x 50.8)	1	\$162.90
8240020		Gabarit thermodurci générique pierre blanche	12 x 20 (30.5 x 50.8)	1	\$162.90
8240022		Gabarit thermodurci générique granite marron	12 x 20 (30.5 x 50.8)	1	\$167.90
8240024		Gabarit thermodurci générique granite gris	12 x 20 (30.5 x 50.8)	1	\$167.90
8240014		Gabarit générique inox ordinaire	12 x 20 (30.5 x 50.8)	1	\$214.50

	N° ART.	COLOR	COMPATIBLE AVEC	DIMENSIONS: PO (CM)	L / C	LISTE DES PRIX CANADA
	ACCEPTE 1 40006 10.5 X 18.0		Compatible avec 1 modèle 40006, noir uni	12 x 20 (30.5 x 50.8)	1	\$162.90
			Compatible avec 1 modèle 40006, pierre blanche	12 x 20 (30.5 x 50.8)	1	\$162.90
			Compatible avec 1 modèle 40006, granite marron	12 x 20 (30.5 x 50.8)	1	\$167.90
			Compatible avec 1 modèle 40006, granite gris	12 x 20 (30.5 x 50.8)	1	\$167.90
			Compatible avec 1 modèle 40006, inox	12 x 20 (30.5 x 50.8)	1	\$214.50
	ACCEPTE 2 40005 10.5 X 8.3		Compatible avec 2 modèle 40005, noir uni	12 x 20 (30.5 x 50.8)	1	\$162.90
			Compatible avec 2 modèle 40005, pierre blanche	12 x 20 (30.5 x 50.8)	1	\$162.90
			Compatible avec 2 modèle 40005, granite marron	12 x 20 (30.5 x 50.8)	1	\$167.90
			Compatible avec 2 modèle 40005, granite gris	12 x 20 (30.5 x 50.8)	1	\$167.90
	ACCEPTE 3 40004 10.5 X 4.7		Compatible avec 3 modèle 40004, noir uni	12 x 20 (30.5 x 50.8)	1	\$162.90
			Compatible avec 3 modèle 40004, pierre blanche	12 x 20 (30.5 x 50.8)	1	\$162.90
			Compatible avec 3 modèle 40004, granite marron	12 x 20 (30.5 x 50.8)	1	\$167.90
			Compatible avec 3 modèle 40004, granite gris	12 x 20 (30.5 x 50.8)	1	\$167.90
	ACCEPTE 6 40003 4.8 X 4.8		Compatible avec 6 modèle 40003, noir uni	12 x 20 (30.5 x 50.8)	1	\$162.90
			Compatible avec 6 modèle 40003, pierre blanche	12 x 20 (30.5 x 50.8)	1	\$162.90
			Compatible avec 6 modèle 40003, granite marron	12 x 20 (30.5 x 50.8)	1	\$167.90
			Compatible avec 6 modèle 40003, granite gris	12 x 20 (30.5 x 50.8)	1	\$167.90
			Compatible avec 6 modèle 40003, inox	12 x 20 (30.5 x 50.8)	1	\$214.50



PRATIQUE

Nous savons ce que cela implique d'avoir un magasin de proximité. Avec notre gamme primée de produits offrant style, durabilité, facilité d'utilisation et personnalisation, vous trouverez l'équipement adéquat pour satisfaire tous les besoins d'un tel magasin, auprès d'un seul fournisseur. Dopez votre résultat net par un service en magasin signé Vollrath. Consultez notre gamme complète de solutions sur le site Vollrath.com.

APPAREILS DE REMISE EN TEMPÉRATURE ET RÉCHAUDS MIRAGE®

Rapides • Efficaces • Pas besoin d'eau • Réduisent le gaspillage d'aliments

- Avec l'induction, vous n'avez pas d'eau à essuyer, les temps de remise en température sont plus courts et la température est mieux régulée.
- Les commandes numériques permettent de régler la température en °F et °C, ou l'utilisation de pré-réglages SOUP, CSOUP, CHILI, MAC & CHEESE.
- Inclut des bacs encastrés « spécial induction » de Vollrath et un couvercle. Exige l'utilisation d'un bac encastré « spécial induction » de Vollrath
- Inclut un mode de remise en température programmé
- Indicateur de mélange original qui surveille les différentiels de température des bacs à soupe et rappelle à l'opérateur de mélanger

CERTIFICATION(S)



*Modèles internationaux seulement



Appareils de remise en température à induction Mirage®

- Fourni avec bac encastré « spécial induction » et couvercle articulé



74110140

ALLEZ VOIR LE CHEF RICH PRÉSENTER LES FONCTIONS PRIMÉES DE L'APPAREIL DE REMISE EN TEMPÉRATURE À INDUCTION SUR VOLLRATH.COM

N° ART.	COULEUR	DESCRIPTION	DIMENSIONS (DIA. X H): PO (CM)	FRÉQUENCE	TENSION CA	W	A	FICHE	L / C	LISTE DES PRIX CANADA
7470110	White	7 qt (6.6 L) Appareil de remise en temp. à induction	11 7/8 x 13 1/2 (30.3 x 34.2)	50/60hz	120	800	6.7	5-15P	1	\$941.60
7470140	Red	7 qt (6.6 L) Appareil de remise en temp. à induction	11 7/8 x 13 1/2 (30.3 x 34.2)	50/60hz	120	800	6.7	5-15P	1	\$941.60
74110110	White	11 qt (10.4 L) Appareil de remise en temp. à induction	13 7/8 x 13 1/2 (35.3 x 34.2)	50/60hz	120	800	6.7	5-15P	1	\$965.80
74110140	Red	11 qt (10.4 L) Appareil de remise en temp. à induction	13 7/8 x 13 1/2 (35.3 x 34.2)	50/60hz	120	800	6.7	5-15P	1	\$965.80

N° D'ARTICLE DU BAC ENCASTRÉ DE RECHANGE	BAC ENCASTRÉ DE RECHANGE	LISTE DES PRIX CANADA	COUVERCLES DE RECHANGE	DESCRIPTION	LISTE DES PRIX CANADA
88184	7 qt (6.6 L) Bac encastré induction	\$38.80	47488	Couvercle à charnière pour bac encastré 7 qt (6,6 l)	\$50.90
88204	11 qt (10.4 L) Induction inset	\$45.70	47490	Couvercle à charnière pour bac encastré 11 qt (10,4 l)	\$60.20

Réchauds et appareils de remise en température à induction encastrés Mirage®

EN L'ABSENCE D'EAU, PAS BESOIN D'ÉVACUATION OU DE TUYAUTERIE

- Inclut la visserie de montage
- Fourni avec bac encastré « spécial induction » et couvercle articulé



741101DW

N° ART.	DESCRIPTION	DIMENSIONS (DIA. X H): PO (CM)	ENCASTRÉ LARGEUR MAX.	PROFONDEUR DE COMPAR.	DÉCOUPE DIAMÈTRE	TEN. CA	W	A	FICHE	L / C	LISTE DES PRIX CANADA
74701DW	Réchaud 7 qt (6.6 L)	11 7/8 x 12 3/8 (30.3 x 31.3)	10 7/8 (26.5)	6 7/8 (17.6)	10% (27)	120	250	1.2	5-15P	1	\$1,038.40
74701D	Appareil de remise en temp. 7 qt (6.6 l)	11 7/8 x 13 1/2 (30.3 x 34.2)	10 7/8 (26.5)	6 7/8 (17.6)	10% (27)	120	800	6.7	5-15P	1	\$1,038.40
741101DW	Réchaud 11 qt (10.4 L)	13 7/8 x 13 1/2 (35.3 x 34.2)	12 7/8 (26.5)	6 7/8 (17.6)	12% (27)	120	250	1.2	5-15P	1	\$1,072.50
741101D	Appareil de remise en temp. 7 qt (6.6 l)	13 7/8 x 13 1/2 (35.3 x 34.2)	12 7/8 (26.5)	6 7/8 (17.6)	12% (27)	120	800	6.7	5-15P	1	\$1,072.50

POUR LES MODÈLES SCHUKO, UK ET AUSTRALIENS ET LEURS CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES COMPLÈTES POUR TOUS LES MODÈLES, ALLEZ SUR LE SITE VOLLRATH.COM.



AUGMENTEZ L'ATTRAIT DE VOS PÂTISSERIES DEPUIS N'IMPORTE QUEL ANGLE



VITRINES À PÂTISSERIES EN ACRYLIQUE ULTRA-SOLIDE

- Construction de haute qualité en acrylique épais
- Disponible des portes avant individuelles pour self et/ou des portes arrière pour restockage rapide
- Charnières prévues pour une fermeture en douceur sur les modèles EBC, plus commodes pour le client
- Construction 100 % transparente pour une visibilité maximum des produits

VITRINES À PÂTISSERIES EN ACRYLIQUE TRANSPARENT

- Acrylique transparent
- Disponible des portes avant individuelles pour self et/ou des portes arrière pour restockage rapide
- Pieds en caoutchouc antiglisse
- Les modèles de vitrines démontables (KDC) sont expédiés à plat et s'assemblent en quelques minutes

Vitrines à pâtisseries en acrylique ultra-solide

CERTIFICATION(S)



EBC-TB



ELBC-2

N° ART.	DESCRIPTION	TAILLE	COMPREND : PO (CM)	DIMENSIONS (LA X P X H): PO (CM)	LISTE DES PRIX CANADA
EBC	Vitrine à pâtisseries de premier choix avec portes avant	Extra-grande	3 - plateaux transparents 18 x 26 (45,7 x 66)	29 x 33 x 26 (73,7 x 83,8 x 66)	\$4,510.00
EBC-P	Vitrine à pâtisseries de premier choix avec portes avant	Extra-grande	3 - plateaux transparents 18 x 26 (45,7 x 66), éclairage, miroir de porte arrière et organisateur de pince/carrés de papier sulfurisé/sacs	29 x 33 x 26 (73,7 x 83,8 x 66)	\$5,951.00
ELBC-1	Vitrine à pâtisseries incurvée européenne avec porte arrière	Grande	3 - plateaux transparents 18 x 26 (45,7 x 66)	29¼ x 27¼ x 24¼ (75,6 x 70,5 x 61,3)	\$1,320.00
ELBC-2	Vitrine à pâtisseries incurvée euro, avec portes avant et arrière	Grande	3 - plateaux transparents 18 x 26 (45,7 x 66)	29¼ x 27¼ x 24¼ (75,6 x 70,5 x 61,3)	\$1,705.00
EMBC-1	Vitrine à pâtisseries incurvée européenne avec porte arrière	Moyenne	3 - plateaux transparents 14 x 18 (35,6 x 45,7)	21½ x 21½ x 18¾ (53,7 x 53,7 x 47,6)	\$1,099.50
EMBC-2	Vitrine à pâtisseries incurvée euro, avec portes avant et arrière	Moyenne	3 - plateaux transparents 14 x 18 (35,6 x 45,7)	21½ x 21½ x 18¾ (53,7 x 53,7 x 47,6)	\$1,188.00
ESBC-1	Vitrine à pâtisseries incurvée européenne avec porte arrière	Petite	2 - plateaux transparents 10 x 14 (25,4 x 35,6)	16½ x 15½ x 13½ (41,9 x 39,1 x 34,3)	\$715.00
ESBC-2	Vitrine à pâtisseries incurvée euro, avec portes avant et arrière	Petite	2 - plateaux transparents 10 x 14 (25,4 x 35,6)	16½ x 15½ x 13½ (41,9 x 39,1 x 34,3)	\$770.00
LBC	Vitrine à pâtisseries en biais sur l'avant avec portes avant et arrière	Plaque 1/1	3 - plateaux transparents 18 x 26 (45,7 x 66)	28 x 28 x 24 (71,1 x 71,1 x 61)	\$1,980.00
SBC	Vitrine à pâtisseries en biais sur l'avant avec portes avant et arrière	Plaque 1/2	3 - plateaux transparents 14 x 18 (35,6 x 45,7)	28 x 28 x 24 (71,1 x 71,1 x 61)	\$1,232.00
EBC-TB	Organisateur de pince, carrés de papier sulfurisé et sacs	—	—	24 x 13 x 4 (60,9 x 33 x 10,2)	\$330.00

Vitrines à pâtisseries en acrylique transparent

CERTIFICATION(S)



MBC1014-3F-06



KDC1418-3-06



KDC1418-4F-06

N° ART.	DESCRIPTION	TAILLE	INCLUT DES PLATEAUX NOIRS	DIMENSIONS (LA X P X H): PO (CM)	LISTE DES PRIX CANADA
SBC1014-2R-06	Vitrine à pâtisseries avec porte arrière	Petite	2 - 10 x 14 (25,4 x 35,6)	14¼ x 14½ x 15¼ (36,2 x 36,8 x 39,4)	\$280.50
SBC1014-2F-06	Vitrine à pâtisseries avec portes avant	Petite	2 - 10 x 14 (25,4 x 35,6)	14¼ x 14½ x 15¼ (36,2 x 36,8 x 39,4)	\$292.60
MBC1014-3R-06	Vitrine à pâtisseries avec portes arrière fractionnées	Moyenne	3 - 10 x 14 (25,4 x 35,6)	17 x 14¼ x 21 (43,2 x 36,2 x 53,3)	\$446.60
MBC1014-3F-06	Vitrine à pâtisseries avec portes avant	Moyenne	3 - 10 x 14 (25,4 x 35,6)	17 x 14¼ x 21 (43,2 x 36,8 x 53,3)	\$456.50
LBC1418-3R-06	Vitrine à pâtisseries avec portes arrière fractionnées	Grande	3 - 14 x 18 (35,6 x 45,7)	19¼ x 19 x 22 (50,2 x 48,2 x 55,9)	\$583.00
LBC1418-3F-06	Vitrine à pâtisseries avec portes avant	Grande	3 - 14 x 18 (35,6 x 45,7)	19¼ x 19 x 22 (50,2 x 48,2 x 55,9)	\$594.00
KDC1418-2-06	Vitrine à pâtisseries démontable avec portes avant et arrière	Grande	2 - 14 x 18 (35,6 x 45,7)	16¼ x 19 x 12 (41 x 48,2 x 30,5)	\$242.00
KDC1418-3-06	Vitrine à pâtisseries démontable avec portes avant et arrière	Grande	3 - 14 x 18 (35,6 x 45,7)	18¼ x 19 x 18 (46,4 x 48,2 x 45,7)	\$332.20
KDC1418-4R-06	Vitrine à pâtisseries démontable avec porte arrière fractionnée	Grande	4 - 14 x 18 (35,6 x 45,7)	19½ x 19 x 23 (49,5 x 48,2 x 58,4)	\$420.20
KDC1418-4F-06	Vitrine à pâtisseries démontable avec portes avant individuelles	Grande	4 - 14 x 18 (35,6 x 45,7)	19½ x 18½ x 23 (49,5 x 45,7 x 58,4)	\$420.20
TH-1	Pince transparente, support et cordon	—	—	—	\$67.30

UN DISTRIBUTEUR LIDSAVER™ S'AMORTIT EN 6 MOIS

**D'après une réduction du gaspillage et de la main-d'œuvre de nettoyage, et une consommation de 1 000 couvercles par semaine. Pour des détails, allez sur le site vollrath.com.

DISTRIBUTEURS LIDSAVER™, GAGNANT
D'UN PRIX 2013 FER POUR ARTICLES DE PETITE TAILLE.



SOLUTIONS DE DISTRIBUTION

Maximisez l'espace limité aux postes de distribution très fréquentés avec le distributeur de couvercles simples LidSaver™ populaire et une gamme complète de condiments, serviettes, gobelets et pailles



ALLEZ SUR LE SITE VOLLRATH.COM POUR VOIR LA VIDÉO DU CHEF RICH SUR LES ÉCONOMIES DE 30 % RÉALISABLES AVEC LE LIDSAVER™ ET LES SOLUTIONS HYGIÉNIQUES PROPOSÉES PAR VOLLRATH

CERTIFICATION(S)



Distributeurs LidSaver™

ÉCONOMIES

- Moins de couvercles gaspillés, ce qui se traduit par plus d'économies
- Les comptoirs ne sont pas encombrés par des piles de couvercles neufs et des couvercles usagés sales, ce qui demande moins de main-d'œuvre pour le nettoyage

SOLUTION HYGIÉNIQUE

- Ce système de distribution empêche la contamination causée par une manipulation excessive
- Maintient les locaux propres et rangés, répondant aux soucis majeurs des clients concernant la santé et le bien-être
- Concept simple à utiliser qui permet aux clients de remplir leur gobelet de boisson et de mettre le couvercle d'une seule main
- Distribue les couvercles-dômes pour café et boissons gazeuses de 2¾ à 4¾ po (7 à 12.1 cm)

Créez votre LidSaver personnalisé en trois étapes simples !



Créateur de distributeur



Suivez les étapes ci-dessous pour créer un distributeur encastré ou sur comptoir pour vos couvercles, gobelets, pailles et condiments. Pour des informations et des ressources complètes sur les distributeurs



CRÉEZ VOTRE LIDSAVER™ PERSONNALISÉ EN TROIS ÉTAPES SIMPLÉS SUR VOLLRATH.COM

LIDSAVER™ SYNONYME D'ÉCONOMIES ET DE SOLUTION HYGIÉNIQUE

LidSavers™ pour placard peu profond

- Pour les placards de 20¼ po (51.4 cm) maximum de profondeur
- Solution hygiénique
- Solution économique



LidSavers™ à fixation murale

- Le modèle à fixation murale libère un espace précieux sur le comptoir
- Visserie de fixation fournie



LidSavers™ de comptoir avec organisateur de condiments

- Construction monobloc durable



POUR LES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET LES DÉTAILS DE COMMANDE, ALLEZ SUR LE SITE VOLLRATH.COM

SOLUTIONS DE DISTRIBUTION — MAXIMISEZ L'ESPACE LIMITÉ AUX POSTES DE DISTRIBUTION PRIS D'ASSAUT

Personnalisez facilement votre magasin en fonction de vos besoins de distribution spécifiques. Notre gamme complète de distributeurs affleurants de serviettes, de papiers, de couvercles et de pailles vous permet de configurer la solution parfaite. Pour simplifier les remplacements, des modèles sur comptoir sont disponibles pour tous nos distributeurs. Pour notre sélection, allez sur le site vollrath.com.



Pour les LidSavers encastrés et autres produits de distribution,



METTEZ EN VALEUR VOS MEILLEURES BOISSONS





CBD117-37

CBE127-37

CBE167-37

Distributeurs de boissons à bacs transparents Stoelting®

- Conçus pour les boissons fraîches à base de purée glacée et de lait comme les granités, cafés ou thés frappés, cocktails glacés, smoothies et plus encore
- L'arbre d'entraînement sans joint élimine la maintenance préventive et le remplacement des joints
- Le concept à tarière horizontale et tarière verticale mélange une boisson homogène à chaque fois, toujours visible par l'utilisateur
- Fonctions : mode nuit, alerte de niveau bas, alerte de température et diagnostics embarqués pour un dépannage facile

CERTIFICATION(S)



N° ART.	DESCRIPTION	DIMENSIONS (LA X P X H): PO (CM)	CONTENANCE GAL (L)	TENSION	FRÉQUENCE	A	FICHE	LISTE DES PRIX CANADA
CBD117-37	Un bac de 1.6 gallon (6.2 litres)	9 $\frac{1}{2}$ x 18 $\frac{3}{4}$ x 21 $\frac{1}{8}$ (25.1 x 47.6 x 55.6)	1.6 (6.1)	115	60hz	5.5	5-15P	\$1,952.50
CBD127-37	Deux bacs de 1.6 gallon (6.2 litres)	17 $\frac{3}{8}$ x 18 $\frac{3}{4}$ x 21 $\frac{1}{8}$ (44.1 x 47.6 x 55.6)	3.2 (12.1)	115	60hz	12	5-15P	\$3,272.50
CBE117-37	Un bac de 3.2 gallons (12.4 litres)	9 $\frac{1}{2}$ x 22 x 30 $\frac{3}{4}$ (24.1 x 55.9 x 78.1)	3.2 (12.1)	115	60hz	11	5-15P	\$2,849.00
CBE127-37	Deux bacs de 3.2 gallons (12.4 litres)	16 $\frac{1}{8}$ x 22 x 30 $\frac{3}{4}$ (41 x 55.9 x 78.1)	6.4 (24.2)	115	60hz	12	5-15P	\$4,526.50
CBE167-37	Trois bacs de 3.2 gallons (12.4 litres)	24 $\frac{1}{2}$ x 22 x 30 $\frac{3}{4}$ (62.2 x 55.9 x 78.1)	9.6 (36.3)	115	60hz	12	5-15P	\$5,901.50
600085	Remplissage automatique pour le distributeur à deux bacs modèle CBE	11 x 21 x 23 (27.9 x 53.3 x 58.4)	—	—	—	—	—	\$2,475.00
600086	Remplissage automatique pour le distributeur à trois bacs modèle CBE	11 x 21 x 23 (27.9 x 53.3 x 58.4)	—	—	—	—	—	\$3,135.00



ALLEZ VOIR LE CHEF RICH ET STEVE CHRISTENSEN QUI EXPLIQUENT AVEC QUELLE FACILITÉ VOUS POUVEZ AJOUTER DES BOISSONS GLACÉES À VOTRE MENU SUR LE SITE VOLLRATH.COM

**INSTALLATION RAPIDE
ET TRANSPORT FACILE
PAR LE TRAITEUR
JUSQU'À L'ÉVÉNEMENT
SUIVANT**



Pare-haleine mobiles en acrylique

- Solution pratique, durable et portable pour couvrir les zones de service des aliments
- Se replie à plat et s'attache par des loquets magnétiques - pour un transport plus facile
- Les panneaux épais en acrylique de 3/8 po (1 cm) peuvent être solidement fixés en position par des taquets
- Disponible en 24 po (61 cm), 36 po (91.4 cm) et 48 po (121.9 cm) de largeur pour différentes applications.

CERTIFICATION(S)



Housse en nylon fournie et vendue séparément

N° ART.	DESCRIPTION	DIMENSIONS (LO X LA X H): PO (CM)	LOT CAISSE	LISTE DES PRIX CANADA
MBA92819	Pare-haleine mobile en acrylique de 24 po (61 cm) avec housse	24 x 19.5 x 16 (61 x 49.5 x 40.6)	1	\$633.60
MBA92820	Pare-haleine mobile en acrylique de 36 po (91.4 cm) avec housse	36 x 19.5 x 16 (91.4 x 49.5 x 40.6)	1	\$684.20
MBA92821	Pare-haleine mobile en acrylique de 48 po (121.9 cm) avec housse	48 x 19.5 x 16 (121.9 x 49.5 x 40.6)	1	\$767.80
2622410	Housse pour pare-haleine mobile en acrylique de 24 po (61 cm)	—	1	\$38.50
2623610	Housse pour pare-haleine mobile en acrylique de 36 po (91.4 cm)	—	1	\$49.50
2624810	Housse pour pare-haleine mobile en acrylique de 48 po (121.9 cm)	—	1	\$55.00

Station de découpage concave

AJOUTEZ DE LA VIANDE FRAÎCHE EN TRANCHES À VOTRE PROCHAIN BUFFET

- Station de découpage attrayante avec lampes pour plus de chaleur durant le service
- Cadre en acier chromé extra-robuste
- Surface pleine esthétique (base et dessus)
- Deux lampes chauffantes, 250 W chacune, NSF, incassables
- Planche à découper certifiée NSF incluse ; passe au lave-vaisselle et résiste aux entailles
- Pare-haleine en verre trempé transparent

CERTIFICATION(S)*



Planche à découper fournie et vendue séparément

N° ART.	DESCRIPTION	DIMENSIONS (LA X P X H): PO (CM)	TENSION	L / C	LISTE DES PRIX CANADA
46670	Station de découpage concave	24 x 22 x 27 (61 x 56 x 68.6)	120 CA	1	\$2,090.00
25154	Planche à découper de station de découpage concave seule, noire	21½ x 16¾ x ½ (54.1 x 42.5 x 1.27)	—	1	\$260.70
72242*	Ampoule infrarouge, blanche, 250 W	—	—	12	\$442.10

*Vendues par lots seulement



V-CLASS CUSTOM

- Porte le style, l'innovation et la durabilité à un tout autre niveau
- Choisissez parmi des centaines de couleurs de comptoir en quartz Zodiac®, Corian®, stratifié ou inox calibre 14
- 13 tailles de série de 30 po (76,2 cm) à 96 po (243,8 cm) de longueur ou créez des tailles sur mesure

CERTIFICATION(S)



POUR DES DÉTAILS ET DES IMAGES DES LIGNES DE SELF, CHARIOTS ET KIOSQUES V-CLASS CUSTOM, ALLEZ SUR LE SITE VOLLRATH.COM



SOLIDITÉ ET STABILITÉ

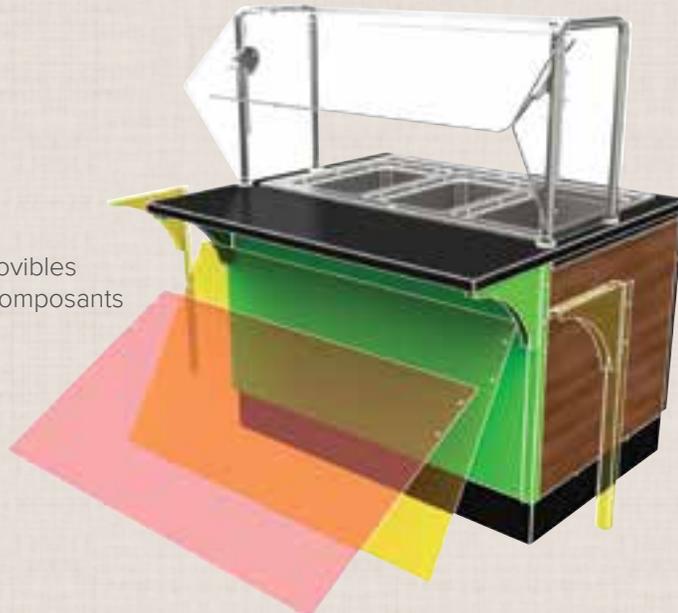
Les pare-haleine sur toute la longueur du comptoir se montent sur le cadre de la base pour plus de stabilité.



CONSTRUCTION ULTRA-SOLIDE

La construction du cadre soudé en inox ultra-robuste est renforcée pour les comptoirs et les équipements lourds.

Panneaux côté clients amovibles pour faciliter l'accès aux composants pour le service





ÉVIERS

Les éviers Vollrath sont conçus et fabriqués pour résister aux rigueurs des cuisines professionnelles et commerciales

Lavabos à fixation murale • Éviers de bar • Éviers de comptoir
Éviers sous plan/soudés • Éviers de chariot de vente • Éviers ronds



1410CS



K1734-C



12065-2



201260



POUR LES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DU PRODUIT ET LES DÉTAILS DE COMMANDE, ALLEZ SUR LE SITE VOLLRATH.COM

Encastrables pour aliments chauds/froids

LE BAC ENCASTRÉ POUR ALIMENTS CHAUDS/FROIDS POLYVALENT VOUS DONNE LE MEILLEUR DES OPTIONS DE SERVICE PRATIQUE

- Disponible en modèles à 1, 2, 3 ou 4 compartiments
- Régule la température de chaque compartiment
- Vous permet de passer d'un bar à salades froid à un buffet-dîner chaud ou chaud/froid d'une simple pression sur un interrupteur
- Les compartiments sont conformes aux normes de performance NSF 4 et NSF 7 pour appareils de maintien au chaud des aliments sans couvercle et appareils réfrigérés pour buffet. Ils sont listés sous NSF/ANSI 169 pour les équipements et appareils à fonction spéciale.

CERTIFICATION(S)





TRANCHEURS CERTIFIÉS NSF

Tous les trancieurs Vollrath sont 100 % conçus en Italie pour des résultats optimaux

- Les surfaces anti-adhésives exclusives de Vollrath réduisent la résistance et facilitent le nettoyage
- La conception plus verticale réduit la fatigue de l'opérateur
- Le système de retrait sans danger de la lame sur certains modèles facilite le démontage de la lame pour un nettoyage minutieux, rapide et sûr.
- Conforme aux nouvelles normes NSF de sécurité des aliments

CERTIFICATION(S)



N° ART.	MODEL #	DESCRIPTION	DIMENSIONS (LA X P X H): PO (CM)	ENTRAÎNEMENT	HP	TENSION	A	FICHE	LISTE PRIX CANADA
TRANCHEURS DE LUXE DE 12" (30.5 cm) AVEC SYSTÈME DE RETRAIT DE LAME SANS DANGER									
40908	SLM0012/N	Trancheur à dégagement max. avec finition anti-adhésive	25 x 26½ x 19½ (63.5 x 67.3 x 49.5)	Courroie	¾	120 CA	2.5	5-15P	\$5,619.90
40907	SLR7912/N	Trancheur automatique avec finition anti-adhésive	26 x 24½ x 24 (66 x 62.2 x 60.1)	Courroie	¾	120 CA	4.7	5-15P	\$8,528.30
TRANCHEURS ULTRA-ROBUSTES DE 12" (30.5 cm)									
40903	SLR7012/N	Trancheur avec finition anti-adhésive	20½ x 23¾ x 19 (52.1 x 60.3 x 48.3)	Courroie	½	120 CA	2.5	5-15P	\$2,710.40
40904	SLR7712/N	Trancheur avec finition anti-adhésive et système de retrait de lame sans danger	20½ x 23¾ x 19 (52.1 x 60.3 x 48.3)	Courroie	½	120 CA	2.5	5-15P	\$3,224.10
40906	SLR7512/N	Trancheur à commande engrenage avec finition anti-adhésive	24 x 23¾ x 18½ (61 x 59.7 x 47)	Engrenage	½	120 CA	2.5	5-15P	\$4,788.30
TRANCHEURS SERVICE LÉGER ET MOYEN									
40900	SLR7009/N	Trancheur service léger 9" (22,9 cm)	16 x 19½ x 15 (40.6 x 49.5 x 38.1)	Courroie	¼	120 CA	1.2	5-15P	\$1,444.30
40901	SLR7010/N	Trancheur service léger 10" (25.4 cm)	17½ x 20 x 18 (44.5 x 50.8 x 38.1)	Courroie	½	120 CA	1.5	5-15P	\$1,628.00
40902	SLR7312/N	Trancheur service moyen peu encombrant 12 po (30.5 cm)	19½ x 22½ x 15 (49.5 x 57.2 x 38.1)	Courroie	½	120 CA	1.5	5-15P	\$2,224.20

[POUR LES ACCESSOIRES DES TRANCHEURS, DES IMAGES ET D'AUTRES RESSOURCES, ALLEZ SUR LE SITE VOLLRATH.COM](http://www.vollrath.com)

Couvercle pour tôle à biscuits

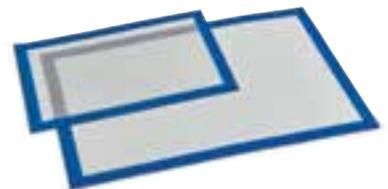
- Le polypropylène transparent permet de bien voir les aliments
- Pointes d'empilage pour robustesse et rigidité
- Conçus pour permettre une rotation d'empilage de 90°
- Adaptés à toutes les tôles 1/2 de Vollrath
- Fermeture par enclenchement



N° ART.	TAILLE	DIMEN. : PO (CM)	L / C	LISTE DES PRIX CANADA
5303CV	Demi-taille	13 x 18½ x 1 (33.4 x 47 x 21.5)	12	\$10.90

Tapis de cuisson en silicone

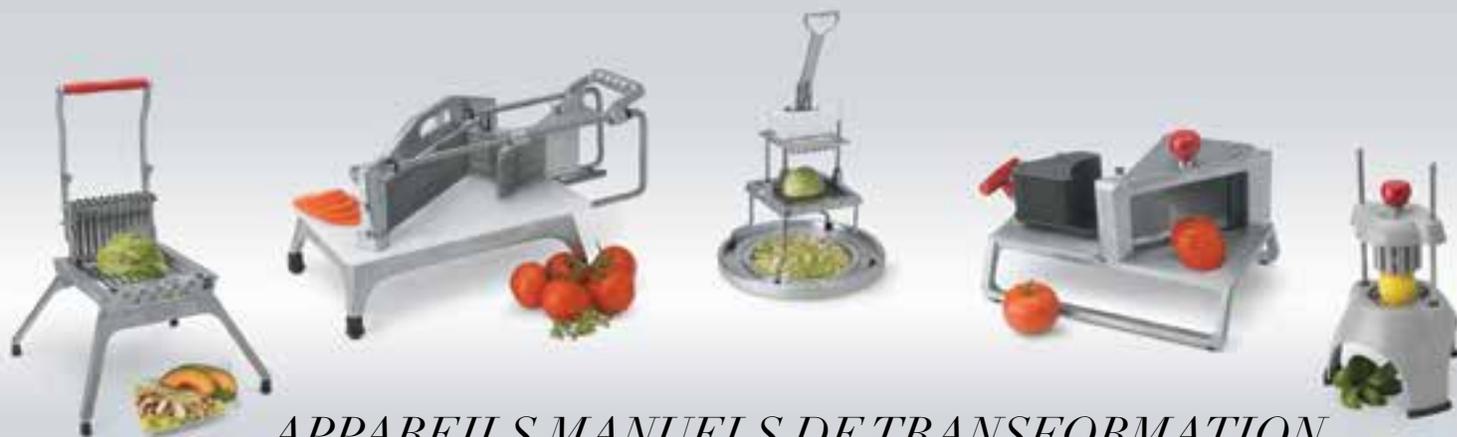
- Anti-adhésifs pour un nettoyage rapide et facile



N° ART.	TAILLE	DIMENSIONS: PO (CM)	L / C	LISTE PRIX CANADA
T3610SM	Grande	18 x 26 (45.7 x 66)	12	\$32.90
T3605SM	Demi-taille	18 x 13 (45.7 x 33)	12	\$19.30

*Frais au départ,
comme à l'arrivée.*

Aujourd'hui, la tendance est aux aliments plus sains et plus frais. Pour livrer du frais, chaque étape est critique - de la préparation à la présentation. Avec notre gamme complète de produits, Vollrath facilite la livraison de produits frais. Pour en savoir plus, Vollrath.com/fresh

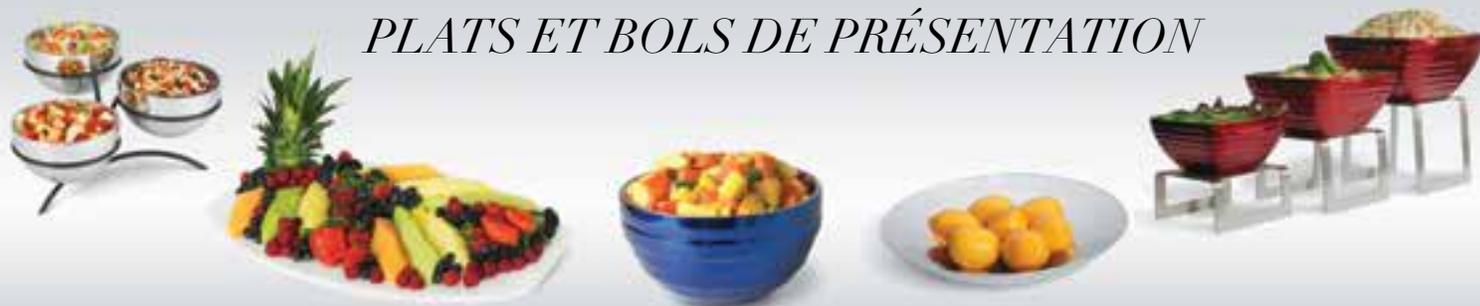


*APPAREILS MANUELS DE TRANSFORMATION
DES ALIMENTS REDCO®*

*BARS À SALADES
RÉFRIGÉRÉS ET
COMPOSANTS*



PLATS ET BOLS DE PRÉSENTATION



Outperform every day.™

The Vollrath Company, L.L.C.
1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53081-3201

vollrath.com

Standard : 920-457-4851
Télécopieur : 800-752-5620
ou 920-459-6573

Service clientèle : 800-628-0830
Crédit : 920-459-5387
Service clientèle Canada : 800-695-8560
Services techniques : 800-628-0832
Télécopieur service technique : 920-459-5462