



**RETURN BIDS TO:**

**RETOURNER LES SOUMISSIONS À:**

Public Works and Government Services / Travaux  
publics et services gouvernementaux  
Kingston Procurement  
Des Acquisitions Kingston  
86 Clarence Street, 2nd floor  
Kingston  
Ontario  
K7L 1X3  
Bid Fax: (613) 545-8067

**LETTER OF INTEREST  
LETTRE D'INTÉRÊT**

Comments - Commentaires

**Vendor/Firm Name and Address**

Raison sociale et adresse du  
fournisseur/de l'entrepreneur

**Issuing Office - Bureau de distribution**

Public Works and Government Services / Travaux publics  
et services gouvernementaux  
Kingston Procurement  
Des Acquisitions Kingston  
86 Clarence Street, 2nd floor  
Kingston  
Ontario  
K7L 1X3

<b>Title - Sujet</b> Commercial Kitchen Equipment	
<b>Solicitation No. - N° de l'invitation</b> W0114-160001/A	<b>Date</b> 2016-06-15
<b>Client Reference No. - N° de référence du client</b> W0114-16-0001	<b>GETS Ref. No. - N° de réf. de SEAG</b> PW-\$KIN-650-6932
<b>File No. - N° de dossier</b> KIN-6-46007 (650)	<b>CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME</b>
<b>Solicitation Closes - L'invitation prend fin</b> <b>at - à 02:00 PM</b> <b>on - le 2016-07-15</b>	
<b>Time Zone</b> <b>Fuseau horaire</b> Eastern Daylight Saving Time EDT	
<b>F.O.B. - F.A.B.</b> <b>Plant-Usine:</b> <input type="checkbox"/> <b>Destination:</b> <input checked="" type="checkbox"/> <b>Other-Autre:</b> <input type="checkbox"/>	
<b>Address Enquiries to: - Adresser toutes questions à:</b> Rombough, Lori	<b>Buyer Id - Id de l'acheteur</b> kin650
<b>Telephone No. - N° de téléphone</b> (613) 483-9035 ( )	<b>FAX No. - N° de FAX</b> (613) 545-8067
<b>Destination - of Goods, Services, and Construction:</b> <b>Destination - des biens, services et construction:</b> DEPARTMENT OF NATIONAL DEFENCE ILS RCVG 5 SOMME AVE KINGSTON Ontario K7K7B4 Canada	

Instructions: See Herein

Instructions: Voir aux présentes

<b>Delivery Required - Livraison exigée</b> See Herein	<b>Delivery Offered - Livraison proposée</b>
<b>Vendor/Firm Name and Address</b> <b>Raison sociale et adresse du fournisseur/de l'entrepreneur</b>	
<b>Telephone No. - N° de téléphone</b> <b>Facsimile No. - N° de télécopieur</b>	
<b>Name and title of person authorized to sign on behalf of Vendor/Firm</b> <b>(type or print)</b> <b>Nom et titre de la personne autorisée à signer au nom du fournisseur/</b> <b>de l'entrepreneur (taper ou écrire en caractères d'imprimerie)</b>	
<b>Signature</b>	<b>Date</b>

## **Renouvellement de l'Offre à commandes individuelle et nationale (OCIN) pour la fourniture d'équipement industriel de service alimentaire et de divers accessoires de cuisine commerciaux**

### **1. But et nature de la lettre d'intérêt (LI)**

- 1.1 Travaux publics et Services gouvernementaux Canada (TPSGC) et le ministère de la Défense nationale (MDN) demandent de la rétroaction de l'industrie à propos du renouvellement de l'OCIN de 2017 pour la fourniture d'équipement industriel et commercial de service alimentaire.
- 1.2 Au moment de la publication, on discute de la possibilité d'ajouter Service correctionnel Canada en tant qu'utilisateur identifié de la présente offre à commandes. Si cela se produit, l'OCIN deviendra une Offre à commandes principale et nationale (OCPN).
- 1.3 Les fournisseurs d'équipement des services alimentaires doivent fournir leur idées pour la gestion des fluctuations du dollar canadien (\$CAN) par rapport au dollar américain (\$US) tout en assurant la meilleure valeur pour chaque pièce d'équipement au cours de la période requise. Ces renseignements sont exigés afin de déterminer si une période d'OCIN de cinq ans est appropriée.

La présente LI n'est pas un appel d'offres ni une demande de propositions. Aucun accord ni contrat fondé sur cette LI ne sera conclu. Cette LI n'est pas un engagement de la part du gouvernement du Canada, et elle n'autorise aucunement les éventuels répondants à entreprendre des travaux dont le coût pourrait être réclamé au Canada. Cette LI ne doit pas être considérée comme un engagement à publier une demande de propositions ni à attribuer un contrat pour les travaux décrits dans les présentes.

Même si les renseignements recueillis sont jugés de nature commerciale (dans ce cas, ils seront traités en conséquence par le Canada), le Canada peut utiliser l'information aux fins de rédaction des exigences de rendement provisoires (qui pourront être modifiées) et de planification budgétaire.

Les répondants sont encouragés à indiquer, dans les renseignements fournis au Canada, la présence de tout renseignement qu'ils considèrent comme exclusif, personnel ou appartenant à un tiers. Veuillez noter que le Canada pourrait être tenu par la loi (p. ex., en réponse à une demande formulée dans le cadre de la *Loi sur l'accès à l'information* et de la *Loi sur la protection des renseignements personnels*) de divulguer des renseignements exclusifs ou délicats sur le plan commercial concernant un répondant (pour en savoir davantage : <http://laws-lois.justice.gc.ca/fra/lois/a-1/>).

La participation à cette LI est encouragée, mais elle n'est pas obligatoire. La présente LI ne servira pas à établir une liste de fournisseurs éventuels pour les travaux à venir. De plus, la participation à la présente LI n'est ni une condition ni un préalable pour participer à toute demande de soumissions subséquente.

Les répondants ne recevront aucun remboursement pour les frais engagés pour répondre à cette LI.

La date de clôture de la LI publiée dans les présentes n'est pas la date limite pour faire des commentaires. Les commentaires seront acceptés jusqu'à ce que la demande de soumissions soit publiée (le cas échéant).

### **2. Contexte**

- 2.1 Travaux publics et Services gouvernementaux Canada (TPSGC) et le ministère de la Défense nationale (MDN) travaillent actuellement au renouvellement de l'offre à commandes individuelle et nationale (OCIN) pour la fourniture d'équipement industriel de service alimentaire et de divers accessoires de cuisine commerciaux, en fonction des besoins, au ministère de la Défense nationale en divers endroits au Canada. Une seule OCIN sera diffusée pour cette exigence.

2.2 L'OCIN actuelle #W2177-140001/001/KIN prendra fin le 31 mars 2017.

2.3 En raison de la quantité importante de travail requise pour renouveler la présente OCIN, le MDN a demandé une période d'au moins cinq ans, du 1<sup>er</sup> avril 2017 au 31 mars 2022. À des fins de référence, la version provisoire du calcul de paiement de l'annexe B comprenant l'utilisation estimée est incluse dans la présente DDI.

### 3. Lois, accords commerciaux et politiques gouvernementales

Voici une liste de lois, d'accords commerciaux et de politiques gouvernementales qui pourraient avoir des conséquences sur une demande de soumissions.

- a) Accord sur le commerce intérieur (ACI)
- b) Accord de libre-échange nord-américain (ALENA)
- c) Accord relatif aux marchés publics de l'Organisation mondiale du commerce (AMP-OMC)
- d) Le Programme de contrats fédéraux pour l'équité en matière d'emploi
- e) Ententes sur les revendications territoriales globales

### 4. Calendrier

Pour la présentation des réponses, se reporter au calendrier suivant :

- Actuellement en cours : Mise à jour de l'information de l'OCIN de 2014 et préparation d'une nouvelle demande d'offres à commandes
- Juillet-août 2016 : La demande d'offres à commandes est affichée sur buyandsell.gc.ca
- Début novembre 2016 : Fermeture de la demande d'offres à commandes
- Novembre 2016 : Processus d'évaluation
- 31 mars 2017 : Fin de l'OCIN actuelle W2177-140001/001/KIN
- 1<sup>er</sup> avril 2017 : Début de la nouvelle OCIN

### 5. Remarques importantes à l'intention des répondants

Les répondants intéressés peuvent envoyer leur réponse à l'autorité contractante de TPSGC, dont le nom figure ci-dessous, de préférence par courriel.

Nom: Lori Rombough  
Titre: Spécialiste en approvisionnements  
Travaux publics et Services gouvernementaux Canada  
Direction générale des approvisionnements  
Direction : Des Acquisitions Kingston  
Adresse : 86, rue Clarence, 2ième étage  
Kingston, Ontario K7L 1X3  
Téléphone : 613-545-8061  
Télécopieur : 613-545-8067  
Courriel : [Lori.Rombough@pwgsc-tpsgc.gc.ca](mailto:Lori.Rombough@pwgsc-tpsgc.gc.ca)

Les coordonnées d'une personne-ressource du répondant doivent être fournies dans la trousse.

La présente LI peut faire l'objet de modifications. Le cas échéant, ces modifications seront publiées sur le Service électronique d'appels d'offres du gouvernement. Le Canada demande aux répondants de consulter le site [Achatsetventes.gc.ca](http://Achatsetventes.gc.ca) régulièrement pour vérifier les modifications apportées, le cas échéant.

## 6. Date de clôture de la LI ou DDR

Les réponses à cette LI doivent parvenir à l'autorité contractante de TPSGC identifiée ci-dessus au plus tard le 15 Juillet 2016.

## 7. Information et Questions à l'industrie :

### 7.1 Information

Afin d'assurer un établissement de budget exact, le MDN a demandé que tous les prix unitaires soient fournis en monnaie canadienne. Le MDN sait qu'il peut y avoir des cas où les fluctuations du taux de change affectent la capacité des soumissionnaires de donner des prix unitaires fixes pour une période de cinq ans. On reconnaît que le risque du taux de change sur l'achat de matériel, de composantes ou de produits de l'extérieur du Canada est habituellement considéré un risque économique normal pour les fournisseurs. Toutefois, dans certains cas, il peut être dans l'intérêt du Canada d'accepter les risques et les avantages des fluctuations de devise. En voici des exemples :

- La probabilité que les fluctuations de devises réduisent le nombre de soumissionnaires;
- La durée et la valeur du contrat;
- Les préoccupations précédentes des fournisseurs;
- L'incidence potentielle sur les prix;
- La volonté ou la capacité du ministère client d'accepter une telle fourniture.

### Options discutées entre le MDN et SPAC :

**Option #1:** Donner aux soumissionnaires le choix d'atténuer le risque à l'égard des fluctuations du taux de change du \$CAN par rapport au \$US grâce au processus cerné dans les éléments suivants :

- Guide de la politique des approvisionnements (GPA) 4.65: <https://buyandsell.gc.ca/policy-and-guidelines/supply-manual/section/4#section-4.65>.
- Guide des clauses et conditions uniformisées d'achat : [C3010T](#) & [C3015C](#)
- [PWGSC-TPSGC 450 Demande de rajustement du taux de change](#)

Les prix unitaires fixes d'articles relevés par le fournisseur au moment de la soumission sont ajustés à la hausse ou à la baisse chaque fois qu'une facture est envoyée. Le rajustement du taux de change s'appliquerait seulement lorsque la fluctuation du taux de change est supérieure à +/- 2 p. 100 (ce rajustement peut être modifié à +/- 5 p. 100).

### **Préoccupations :**

- Un certain financement (p. ex. pour acheter des articles jugés « essentiels ») est habituellement approuvé au préalable et est fixé à la somme approuvée, ce qui cause un risque potentiel de fonds insuffisant si le taux de change fluctue considérablement;
- Le suivi du processus de rajustement constitue un fardeau administratif élevé pour le fournisseur et les utilisateurs finaux;
- Des vérifications fréquentes sont requises afin d'assurer que le taux de change est appliqué correctement

**Option #2:** Des prix unitaires fixes pour chaque année, avec un rajustement du taux de change au moyen

d'une facture mensuelle consolidée.

**Préoccupation :** Il ne semble pas que cela soit une option possible puisque le traitement de facture n'est pas une fonction centralisée. De plus, les autorités d'approbation et le code financier diffèrent d'un site à l'autre, ce qui pourrait entraîner un délai de paiement.

**Option #3:** Au début de chaque période (c.-à-d. le 1<sup>er</sup> avril), les prix unitaires sont modifiés rétroactivement à la hausse ou à la baisse à l'aide d'un pourcentage de fluctuation moyen des 12 mois précédents. Il peut y avoir un pourcentage minimal établi (c.-à-d. +/- 2 p. 100 OU +/- 5 p. 100)

Exemple 1 : La fluctuation annuelle du dollar canadien a augmenté de 8 p. 100 au cours de la première année; celle-ci serait ajoutée au prix unitaire dans la deuxième année.

Exemple 2 : Il faut au moins +/- 2 p. 100 pour que le rajustement soit traité. La fluctuation annuelle du dollar canadien a augmenté de 1,5 p. 100 au cours de la première année. Aucun rajustement ne sera fait au prix unitaire dans la deuxième année.

**Préoccupation :** En raison de la constante évolution du taux de change, cette stratégie ne protège probablement pas le fournisseur ou la Couronne du risque de fluctuation.

## 7.2 Questions à l'industrie :

7.2.1 D'après vous, quelle serait la durée maximale acceptable pour cette offre à commandes?

7.2.2 Le taux de change a-t-il un effet sur vos prix? Dans l'affirmative, pouvez-vous proposer une solution?

7.2.3 Selon vous, et en référence aux options énumérées au paragraphe 2.5, laquelle garantirait l'obtention des meilleurs prix?

7.2.4 En vertu de l'option 1, quel est le taux de change minimal acceptable (%) à considérer pour un rajustement autorisé pour chaque facture?

7.2.5 En vertu de l'option 3, quel est le taux de change acceptable (%) à considérer pour une mise à jour de prix?

7.2.6 Avez-vous d'autres renseignements pertinents pour cet approvisionnement?

Commercial Kitchen Equipment - RFSO No. / Pricing Basis "A"				
Equipment de Cuisine Commerciale - OCIR Nu. / Base D'Etablissement Des Prix «A»				
Equipment Category / Categorie Equipement	Type of Equipment/ Type D'Equipment	Amount Purchased per Year / Quantite Achete Par Annee	Make / Marque	Model / Modele
Major Equipment / Equipment Majeur				
	<b>Pot Washer / Lave-Casserroles</b>	<b>4</b>		
	Lift door / Porte relevable			
	Split door / Porte a battants			
	Pass-through door / Portes en vis-à-vis			
	Drain temperaing kit (pre-mounted) / Dispositif de temperage de l'eau de drainage (preinstalle)			
	Steam extraction fan / Extracteur de vapeur			
	Vent fan control / Extracteur de vapeur			
	Extended warranty (5 years) / Garantie prolongee pour cinq ans			
	<b>Under-Counter Type Dishwasher / Lave-Vaisselle Encastre</b>	<b>5</b>		
	Drain tempering kit (pre-mounted) / Dispositif de temperage de l'eau de drainage (preinstalle)			
	Single point electrical connection / Un seul point de raccordement electrique			
	Extended warranty (5 years) / Garantie prolongee pour cinq ans			
	<b>High Temperature Hood/Door Type Dishwasher / Lave-Vaisselle Haute Temperature a Capot ou a Porte</b>	<b>2</b>		
	Drain water tempering kit (pre-mounted) / Dispositif de temperage de l'eau de drainage (preinstalle)			
	Single point electrical connection / Un seul point de raccordement electrique			
	Extended warranty (5 years) / Garantie prolongee pour cinq ans			
	<b>Electric Rack Conveyor Dishwasher 44" (1117mm) / Lave-Vaisselle a Convoyeur de Paniers 44 po (1117 mm) (Electrique)</b>	<b>2</b>		
	44" electric single tank conveyor with an atmospheric pressure-less type booster / Convoyeur a cuve simple de 44 po (1117 mm) a commande electrique avec surchauffeur basse pression			
	Ventless heat recovering system			
	Heat recovery / Recuperation de la chaleur			
	Drain water tempering kit (pre-mounted) / Dispositif de temperage de l'eau de drainage (preinstalle)			
	Extended warranty(5 years) / Garantie prolongee pour cinq ans			
	Single point electrical connection / Un seul point de raccordement electrique			
	Electrically heated blower dryer / Sechoir a chaleur seche (electricite)			
	Includes an electric coil tank heater / Comprend un chauffe-reservoir et surchauffeur electrique			
	<b>Steam Rack Conveyor Dishwasher 44" (1117mm) / Lave-Vaisselle a Convoyeur de Paniers 44 po (1117 mm) (Vapeur)</b>	<b>2</b>		
	44" steam single tank conveyor with an atmospheric pressure-less type booster / Convoyeur a cuve simple de 44 po (1117 mm) a commande a vapeur avec surchauffeur basse pression			
	Ventless heat recovering system			
	Heat recovery / Recuperation de la chaleur			

Washers / Lave-Vaisselle	Drain water tempering kit (pre-mounted) / Dispositif de temperage de l'eau de drainage (preinstalle)			
	Extended warranty (5 years) / Garantie prolongee pour cinq ans			
	Single point electrical connection / Un seul point de raccordement electrique			
	Steam heated blower dryer / Sechoir a chaleur humide (vapeur)			
	Includes a steam coil tank heater / Comprend un chauffe-reservoir et surchauffeur a serpentín de vapeur			
	<b>Single Tank Conveyor Dishwasher 44" (1117mm) Natural Gas / Lave-Vaisselle a Convoyeur de Paniers 44 po (1117 mm) Gas Naturel</b>	2		
	44" steam single tank conveyor with an atmospheric pressure-less type booster / Convoyeur a cuve simple de 44 po (1117 mm) a commande a vapeur avec surchauffeur basse pression			
	Ventless heat recovering system			
	Heat recovery / Recuperation de la chaleur			
	Drain water tempering kit (pre-mounted) / Dispositif de temperage de l'eau de drainage (preinstalle)			
	Extended warranty (5 years) / Garantie prolongee pour cinq ans			
	Single point electrical connection / Un seul point de raccordement electrique			
	Steam heated blower dryer / Sechoir a chaleur humide (vapeur)			
	Includes a hot water coil tank heater with a gas fired booster / Comprend un chauffe-reservoir et surchauffeur au gaz			
	<b>Single Tank Conveyor with Prewash Tank Dishwasher 66" (1676mm) Electric / Lave-Vaisselle a Convoyeur de Paniers et Cuve de Prelavage 66 po (1676 mm) Electrique</b>	2		
	Includes an electric coil tank heater / Comprend un chauffe-reservoir et surchauffeur electrique			
	Ventless heat recovering system			
	Insulated hoods and lower panels with double stainless steel skin and a minimum of R3 rated insulating media			
	Drain water tempering kit (pre-mounted) / Dispositif de temperage de l'eau de drainage (preinstalle)			
	Extended warranty (5 years) / Garantie prolongee pour cinq ans			
	Single point electrical connection / Un seul point de raccordement electrique			
	Steam heated blower dryer / Sechoir a chaleur humide (vapeur)			
	Electrically heated blower dryer / Sechoir a chaleur seche (electricite)			
	<b>Single Tank Conveyor with Prewash Tank Dishwasher 66" (1676mm) Steam / Lave-Vaisselle a Convoyeur de Paniers et Cuve de Prelavage 66 po (1676 mm) Vapeur</b>	2		
	Includes a steam coil tank heater / Comprend un chauffe-reservoir et surchauffeur a serpentín de vapeur			
	Ventless heat recovering system			
	Insulated hoods and lower panels with double stainless steel skin and a minimum of R3 rated insulating media			
	Heat recovery / Recuperation de la chaleur			
	Drain water tempering kit (pre-mounted) / Dispositif de temperage de l'eau de drainage (preinstalle)			
	Extended warranty (5 years) / Garantie prolongee pour cinq ans			
	Single point electrical connection / Un seul point de raccordement electrique			
	Steam heated blower dryer / Sechoir a chaleur humide (vapeur)			
	Electrically heated blower dryer / Sechoir a chaleur seche (electricite)			

Ovens / Fours	Single Tank Conveyor with Prewash Tank Dishwasher 66" (1676mm) Natural Gas / Lave-Vaisselle a Convoyeur de Paniers et Cuve de Prelavage 66 po (1676 mm) Gaz Naturel Includes a hot water coil tank heater with a gas fired booster / Comprend un chauffe- reservoir et surchauffeur d'eau chaude	2	
	Ventless heat recovering system		
	Insulated hoods and lower panels with double stainless steel skin and a minimum of R3 rated insulating media		
	Heat recovery / Recuperation de la chaleur		
	Insulated hoods and lower panels with double stainless steel skin / Capots et panneaux inferieurs isoles avec paroi double en acier inoxydable		
	Drain water tempering kit (pre-mounted) / Dispositif de temperage de l'eau de drainage (preinstalle)		
	Extended warranty (5 years) / Garantie prolongee pour cinq ans		
	Single point electrical connection / Un seul point de raccordement electrique		
	Steam heated blower dryer / Sechoir a chaleur humide (vapeur)		
	Electrically heated blower dryer / Sechoir a chaleur seche (electricite)		
	<b>Electric Combi-Oven / Four Combi a Electricite</b>	6	
	Unit capacity: half size 6 pan (without boiler) / Capacite d'unite: demi version 6 plats (sans generateur de vapeur)		
	Unit capacity: half size 10 pan (without boiler) / Capacite d'unite: demi version 10 plats (sans generateur de vapeur)		
	Unit capacity: full size 20 pan (without boiler) / Capacite d'unite: plein version 20 plats (sans generateur de vapeur)		
	Roll in included for the 20 pan model (without boiler) / Incluant un rack roulant pour le modele de 20 plats (sans generateur de vapeur)		
	Unit capacity: half size 6 pan (with boiler) / Capacite d'unite: demi version 6 plats (avec generateur de vapeur)		
	Unit capacity: half size 10 pan (with boiler) / Capacite d'unite: demi version 10 plats (avec generateur de vapeur)		
	Unit capacity: full size 20 pan (with boiler) / Capacite d'unite: plein version 20 plats (avec generateur de vapeur)		
	Roll in included for the 20 pan model (with boiler) / Incluant un rack roulant pour le modele de 20 plats (avec generateur de vapeur)		
	Extended warranty (5 years) / Garantie prolongee pour cinq ans		
Ovens / Fours	Support stand for table top unit / Support pour appareil de table Interior core probe with minimum of four control points / Sonde a l'interieur du four avec au moins quatre points de commande		
	<b>Gas Combi-Oven / Four Combi au Gaz</b>	6	
	Unit capacity: half size 6 pan (without boiler) / Capacite d'unite: demi version 6 plats (sans generateur de vapeur)		
	Unit capacity: half size 10 pan (without boiler) / Capacite d'unite: demi version 10 plats (sans generateur de vapeur)		
	Unit capacity: full size 20 pan (without boiler) / Capacite d'unite: plein version 20 plats (sans generateur de vapeur)		
	Unit capacity: half size 6 pan (with boiler) / Capacite d'unite: demi version 6 plats (avec generateur de vapeur)		
	Unit capacity: half size 10 pan (with boiler) / Capacite d'unite: demi version 10 plats (avec generateur de vapeur)		
	Unit capacity: full size 20 pan (with boiler) / Capacite d'unite: plein version 20 plats (avec generateur de vapeur)		
	Extended warranty (5 years) / Garantie prolongee pour cinq ans		
	Support stand for table top unit / Support pour appareil de table		



	Interior core probe with minimum of four control points / Sonde à l'intérieur du four avec au moins quatre points de commande		
	<b>Electric Convection Oven / Four a Convection Electrique</b>	4	
	Single type configuration / Configuration simple		
	Double type configuration / Configuration double		
	Stainless steel oven chamber liner / Compartiment de cuisson en acier inoxydable paroi intérieure		
	Support stand for table top unit / Support pour appareil de table		
	Interior core probe with minimum of four control points / Sonde à l'intérieur du four avec au moins quatre points de commande		
	<b>Gas Convection Oven / Four a Convection au Gaz</b>	4	
	Single type configuration / Configuration simple		
	Double type configuration / Configuration double		
	Stainless steel oven chamber liner / Compartiment de cuisson en acier inoxydable paroi intérieure		
	Support stand for table top unit / Support pour appareil de table		
	Interior core probe with minimum of four control points / Sonde à l'intérieur du four avec au moins quatre points de commande		
	<b>Electric Free Standing Range / Cuisiniere Electrique Autoportantes</b>	4	
	Four burner configuration / Configuration de quatre brûleurs		
	Six burner configuration / Configuration de six brûleurs		
	Eight burner configuration / Configuration de huit brûleurs		
	Stainless steel oven chamber liner / Compartiment de cuisson en acier inoxydable paroi intérieure		
	<b>Gas Free Standing Range / Cuisiniere au Gaz Autoportantes</b>	4	
	Four burner configuration / Configuration de quatre brûleurs		
	Six burner configuration / Configuration de six brûleurs		
	Eight burner configuration / Configuration de huit brûleurs		
	Stainless steel oven chamber liner / Compartiment de cuisson en acier inoxydable paroi intérieure		
	<b>Conveyor Impingement High Speed Oven / Four a Air, a Bande Transporteuse et a Grande Vitesse</b>	4	
	<b>Electric Griddles / Plaques a Fire Electriques</b>	5	
	24" (610mm) wide with a minimum of two burners and two controls / 24 po (610 mm) de largeur avec au moins deux brûleurs et deux commandes		
	36" (914mm) wide with a minimum of three burners and three controls / 36 po (914 mm) de largeur avec au moins trois brûleurs et trois commandes		
	48" (1219mm) wide with a minimum of four burners and four controls / 48 po (1219 mm) de largeur avec au moins quatre brûleurs et quatre commandes		
	60" (1524mm) wide with a minimum of five burners and five controls / 60 po (1524 mm) de largeur avec au moins cinq brûleurs et cinq commandes		
	72" (1829mm) wide with a minimum of six burners and six controls / 72 po (1829 mm) de largeur avec au moins six brûleurs et six commandes		
	Support stand for 24" (610mm) table top / Support pour appareil de table (24 po/610mm)		
	Support stand for 36" (914mm) table top / Support pour appareil de table (36 po/914mm)		
	Support stand for 48" (1219mm) table top / Support pour appareil de table (48 po/1219mm)		
	Support stand for 60" (1524mm) table top / Support pour appareil de table (60 po/1524mm)		
	Support stand for 72" (1829mm) table top / Support pour appareil de table (72 po/1829mm)		

Grills and Griddles / Grils et Plaques a Fire		5	
<b>Gas Griddles / Plaques a Fire au Gaz</b>			
24" (610mm) wide with a minimum of two burners and two controls / 24 po (610 mm) de largeur avec au moins deux brûleurs et deux commandes			
36" (914mm) wide with a minimum of three burners and three controls / 36 po (914 mm) de largeur avec au moins trois brûleurs et trois commandes			
48" (1219mm) wide with a minimum of four burners and four controls / 48 po (1219 mm) de largeur avec au moins quatre brûleurs et quatre commandes			
60" (1524mm) wide with a minimum of five burners and five controls / 60 po (1524 mm) de largeur avec au moins cinq brûleurs et cinq commandes			
72" (1829mm) wide with a minimum of six burners and six controls / 72 po (1829 mm) de largeur avec au moins six brûleurs et six commandes			
Support stand for 24" (610mm) table top / Support pour appareil de table (24 po/610mm)			
Support stand for 36" (914mm) table top / Support pour appareil de table (36 po/914mm)			
Support stand for 48" (1219mm) table top / Support pour appareil de table (48 po/1219mm)			
Support stand for 60" (1524mm) table top / Support pour appareil de table (60 po/1524mm)			
Support stand for 72" (1829mm) table top / Support pour appareil de table (72 po/1829mm)			
<b>Electric Clamshell Griddle / Gril a Rabat</b>		5	
Support stand for table top unit / Support pour appareil de table			
24" (610mm) wide bottom unit with a minimum of two burners and two controls / 24 po (610mm) de largeur avec au moins deux brûleurs et deux commandes			
36" (914mm) wide bottom unit with a minimum of three burners and three controls / 36 po (914mm) de largeur avec au moins trois brûleurs et trois commandes			
48" (1219mm) wide bottom unit with a minimum of four burners and four controls / 48 po (1219mm) de largeur avec au moins quatre brûleurs et quatre commandes			
<b>Gas Clamshell Griddle / Gril a Rabat</b>		5	
Support stand for table top unit / Support pour appareil de table			
24" (610mm) wide bottom unit with a minimum of two burners and two controls / 24 po (610mm) de largeur avec au moins deux brûleurs et deux commandes			
36" (914mm) wide bottom unit with a minimum of three burners and three controls / 36 po (914mm) de largeur avec au moins trois brûleurs et trois commandes			
48" (1219mm) wide bottom unit with a minimum of four burners and four controls / 48 po (1219mm) de largeur avec au moins quatre brûleurs et quatre commandes			
<b>Induction Cooker - 1 Hob / Plaque de Cuisson a Induction (1 Zone de Chaffage)</b>		8	
2000W - 2800W / 2 000 a 2 800 W			
3000W - 3600W / 3 000 a 3 600 W			
Extended warranty (3 years) / Garantie prolongee pour trois ans			
<b>Induction Cooker - 4 Hobs / Plaque de Cuisson a Induction (4 Zone de Chaffage)</b>		4	
Minimum 2500W per hob / Minimum de 2 500 watts par zone			
Extended warranty (3 years) / Garantie prolongee pour trois ans			
<b>Chinese/Wok Range / Cuisiniere Wok</b>		2	
Two burner configuration / Configuration de deux brûleurs			
Three burner configuration / Configuration de trois brûleurs			
Four burner configuration / Configuration de quatre brûleurs			
13" (330mm) wok chamber / Supports a woks de 13 po (330mm)			
14" (356mm) wok chamber / Supports a woks de 14 po (356mm)			
16" (406mm) wok chamber / Supports a woks de 16 po (406mm)			

	Four swivel casters with two front brakes / Quatre roulettes pivotantes dont deux verrouillables à l'avant		
Broiler / Grilloir	<b>Electric Char-Broiler / Grilloir Charbon de Bois Electrique</b>	<b>3</b>	
	24" (610mm) free standing unit with a minimum of two controls / 24 po (610 mm) de largeur avec au moins deux commandes		
	36" (914mm) free standing unit with a minimum of three controls / 36 po (914 mm) de largeur avec au moins trois commandes		
	24" (610mm) table top unit with a minimum of two controls / 24 po (610 mm) de largeur avec au moins deux commandes		
	36" (914mm) table top unit with a minimum of three controls / 36 po (914 mm) de largeur avec au moins trois commandes		
	Support stand for table top unit / Support pour appareil de table		
	<b>Gas Char-Broiler / Grilloir Charbon de Bois au Gaz</b>	<b>3</b>	
	24" (610mm) free-standing unit with a minimum of four burners and two controls / 24 po (610 mm) de largeur avec au moins quatre brûleurs et deux commandes		
	36" (914mm) free-standing unit with a minimum of six burners and three controls / 36 po (914 mm) de largeur avec au moins six brûleurs et trois commandes		
	48" (1219mm) free-standing unit with a minimum of eight burners and four controls / 48 po (1219 mm) de largeur avec au moins huit brûleurs et quatre commandes		
	60" (1524mm) free-standing unit with a minimum of ten burners and five controls / 60 po (1524 mm) de largeur avec au moins dix brûleurs et cinq commandes		
	24" (610mm) table top unit with a minimum of four burners and two controls / 24 po (610 mm) de largeur avec au moins quatre brûleurs et deux commandes		
	36" (914mm) table top unit with a minimum of six burners and three controls / 36 po (914 mm) de largeur avec au moins six brûleurs et trois commandes		
	48" (1219mm) table top unit with a minimum of eight burners and four controls / 48 po (1219 mm) de largeur avec au moins huit brûleurs et quatre commandes		
	60" (1524mm) table top unit with a minimum of ten burners and five controls / 60 po (1524 mm) de largeur avec au moins dix brûleurs et cinq commandes		
	Support stand for table top unit / Support pour appareil de table		
Fryer / Friteuse	<b>Electric Deep Fat Fryer / Friteuse Electrique</b>	<b>5</b>	
	Single fryer tank (40lbs - 50lbs) / Friteuse a bassin simple (40lbs - 50lbs)		
	Single fryer tank (60lbs - 70 lbs) / Friteuse a bassin simple (60lbs - 70lbs)		
	Single fryer tank (70lbs - 80 lbs) / Friteuse a bassin simple (70lbs - 80lbs)		
	Battery of two fryer tanks (40lbs - 50lbs) / Friteuse a bassins en batteries de deux (40lbs - 50lbs)		
	Battery of two fryer tanks (60lbs - 70lbs) / Friteuse a bassins en batteries de deux (60lbs - 70lbs)		
	Battery of two fryer tanks (70lbs - 80lbs) / Friteuse a bassins en batteries de deux (70lbs - 80lbs)		
	Battery of three fryer tanks (40lbs - 50lbs) / Friteuse a bassins en batteries de trois (40lbs - 50lbs)		
	Battery of three fryer tanks (60lbs - 70lbs) / Friteuse a bassins en batteries de trois (60lbs - 70lbs)		
	Battery of three fryer tanks (70lbs - 80lbs) / Friteuse a bassins en batteries de trois (70lbs - 80lbs)		
	Battery of four fryer tanks (40lbs - 50lbs) / Friteuse a bassins en batteries de quatre (40lbs - 50lbs)		
	Battery of four fryer tanks (60lbs - 70lbs) / Friteuse a bassins en batteries de quatre (60lbs - 70lbs)		
	Battery of four fryer tanks (70lbs - 80lbs) / Friteuse a bassins en batteries de quatre (70lbs - 80lbs)		
	Fire exhaust, less than 500°F / Temperature des gaz evacues inferieure a 500°F		
	<b>Gas Deep Fat Fryer / Friteuse au Gaz</b>	<b>5</b>	

<b>Tilting Skillet and Braising Pan / Braisiere Basculante</b>	Single fryer tank (40lbs - 50lbs) / Friteuse a bassin simple (40lbs - 50lbs)			
	Single fryer tank (60lbs - 70 lbs) / Friteuse a bassin simple (60lbs - 70lbs)			
	Single fryer tank (70lbs - 80 lbs) / Friteuse a bassin simple (70lbs - 80lbs)			
	Battery of two fryer tanks (40lbs - 50lbs) / Friteuse a bassins en batteries de deux (40lbs - 50lbs)			
	Battery of two fryer tanks (60lbs - 70lbs) / Friteuse a bassins en batteries de deux (60lbs - 70lbs)			
	Battery of two fryer tanks (70lbs - 80lbs) / Friteuse a bassins en batteries de deux (70lbs - 80lbs)			
	Battery of three fryer tanks (40lbs - 50lbs) / Friteuse a bassins en batteries de trois (40lbs - 50lbs)			
	Battery of three fryer tanks (60lbs - 70lbs) / Friteuse a bassins en batteries de trois (60lbs - 70lbs)			
	Battery of three fryer tanks (70lbs - 80lbs) / Friteuse a bassins en batteries de trois (70lbs - 80lbs)			
	Battery of four fryer tanks (40lbs - 50lbs) / Friteuse a bassins en batteries de quatre (40lbs - 50lbs)			
	Battery of four fryer tanks (60lbs - 70lbs) / Friteuse a bassins en batteries de quatre (60lbs - 70lbs)			
	Battery of four fryer tanks (70lbs - 80lbs) / Friteuse a bassins en batteries de quatre (70lbs - 80lbs)			
	Fire exhaust, less than 500°F / Temperature des gaz evacues inferieure a 500°F			
	<b>Electric Tilting Skillet/Braising Pan / Braisiere Basculante a L'Electricite</b>	<b>4</b>		
	30 gallons (115L) capacity with manual tilting mechanism / 30 gal (115L) avec mecanisme de basculement manuel			
	30 gallons (115L) capacity with electric tilting mechanism / 30 gal (115L) avec mecanisme de basculement electrique			
	40 gallons (151L) capacity with manual tilting mechanism / 40 gal (151L) avec mecanisme de basculement manuel			
	40 gallons (151L) capacity with electric tilting mechanism / 40 gal (151L) avec mecanisme de basculement electrique			
	<b>Gas Tilting Skillet/Braising Pan / Braisiere Basculante au Gaz</b>	<b>4</b>		
	30 gallons (115L) capacity with manual tilting mechanism / 30 gal (115L) avec mecanisme de basculement manuel			
	30 gallons (115L) capacity with electric tilting mechanism / 30 gal (115L) avec mecanisme de basculement electrique			
	40 gallons (151L) capacity with manual tilting mechanism / 40 gal (151L) avec mecanisme de basculement manuel			
	40 gallons (151L) capacity with electric tilting mechanism / 40 gal (151L) avec mecanisme de basculement electrique			
	<b>Electric Steam Boiler Cabinet / Cuiseurs Vapeur a L'Electricite</b>	<b>4</b>		
	Extended warranty (5 years) / Garantie prolongee pour cinq ans			
	<b>Gas Steam Boiler Cabinet / Cuiseurs Vapeur au Gaz</b>	<b>4</b>		
	Extended warranty (5 years) / Garantie prolongee pour cinq ans			
	<b>Convection Steamer with Electric Boiler Base / Cuiseur Vapeur a Convection avec Generateur de Vapeur a la Base a L'Electricite</b>	<b>4</b>		
	Single compartment / Un compartiments			
	Double compartment / Deux compartiments			
	Electric boiler base included (with controls) / Generateur de vapeur a l'electricite avec commandes			
	Extended warranty (5 years) / Garantie prolongee pour cinq ans			

Steam Cookers / Cuiseurs Vapeur		Convection Steamer with Gas Boiler Base / Cuiseur Vapeur a Convection avec Generateur de Vapeur a la Base au Gaz	4	
		Single compartment / Un compartiments		
		Double compartment / Deux compartiments		
		Gas boiler base included (with controls) / Generateur de vapeur au gaz avec commandes		
		Extended warranty (5 years) / Garantie prolongee pour cinq ans		
		<b>Countertop Convection Steamer with Electrical Steam Generator (Boiler) / Cuiseur Vapeur A Convection de Comptoir avec Generateur Vapeur a L'Electricite</b>	4	
		Unit is mounted to countertop or stainless steel legs with adjustable flanged feet / Appareil monte sur le comptoir ou pieds en acier inoxydable a rondelle reglables		
		Support stand for table top unit / Support pour appareil de table		
		Extended warranty (5 years) / Garantie prolongee pour cinq ans		
		<b>Electric Countertop Convection Steamer (Boiler-Less) / Cuiseur Vapeur a Convection de Comptoir a L'Electricite</b>	4	
		Extended warranty (5 years) / Garantie prolongee pour cinq ans		
		Connectionless installation / Connexion sans installation		
		<b>Gas Countertop Convection Steamer (Boiler-Less) / Cuiseur Vapeur a Convection de Comptoir au Gaz</b>	4	
		Extended warranty (5 years) / Garantie prolongee pour cinq ans		
		Connectionless installation / Connexion sans installation		
		<b>Electric Self-Contained Steam Jacketed Kettle / Marmite a Vapeur a Double Paroi a L'Electricite</b>	4	
		Contains an electric boiler / Contient un generateur de vapeur a l'electricite		
		6 gallon (22L) capacity countertop kettle model / La marmite de comptoir avec un capacite de 6 gal (22L)		
		12 gallon (45L) capacity countertop kettle model / La marmite de comptoir avec un capacite de 12 gal (45L)		
		25 gallon (95L) free standing kettle model / La marmite de sol avec un capacite de 25 gal (95L)		
		40 gallon (150L) free standing kettle model / La marmite de sol avec un capacite de 40 gal (150L)		
		60 gallon (225L) free standing kettle model / La marmite de sol avec un capacite de 60 gal (225L)		
		80 gallon (300L) free standing kettle model / La marmite de sol avec un capacite de 80 gal (300L)		
		<b>Direct Steam Self-Contained Jacketed Kettle / Marmite a Vapeur a Double Paroi a Vapeur Direct</b>	4	
		Contains an steam boiler / Contient un generateur de vapeur		
		6 gallon (22L) capacity countertop kettle model / La marmite de comptoir avec un capacite de 6 gal (22L)		
		12 gallon (45L) capacity countertop kettle model / La marmite de comptoir avec un capacite de 12 gal (45L)		
		25 gallon (95L) free standing kettle model / La marmite de sol avec un capacite de 25 gal (95L)		
		40 gallon (150L) free standing kettle model / La marmite de sol avec un capacite de 40 gal (150L)		
		60 gallon (225L) free standing kettle model / La marmite de sol avec un capacite de 60 gal (225L)		
		80 gallon (300L) free standing kettle model / La marmite de sol avec un capacite de 80 gal (300L)		

Refrigerator and	<b>Gas Self-Contained Steam Jacketed Kettle and Direct Steam Jacketed Kettle / Marmite a Vapeur a Double Paroi au Gaz</b>	<b>4</b>	
	Contains a gas boiler / Contient un generateur de vapeur au gaz		
	6 gallon (22L) capacity countertop kettle model / La marmite de comptoir avec un capacite de 6 gal (22L)		
	12 gallon (45L) capacity countertop kettle model / La marmite de comptoir avec un capacite de 12 gal (45L)		
	25 gallon (95L) free standing kettle model / La marmite de sol avec un capacite de 25 gal (95L)		
	40 gallon (150L) free standing kettle model / La marmite de sol avec un capacite de 40 gal (150L)		
	60 gallon (225L) free standing kettle model / La marmite de sol avec un capacite de 60 gal (225L)		
	80 gallon (300L) free standing kettle model / La marmite de sol avec un capacite de 80 gal (300L)		
	<b>Reach-in Refrigerator / Armoire Frigorifique Commerciale</b>	<b>5</b>	
	Single doors (solid) / Une porte (solide)		
	Double doors (solid) / Deux portes (solides)		
	Triple doors (solid) / Trois portes (solides)		
	<b>Reach-In Freezer / Congelateur Commerciale</b>	<b>5</b>	
	Single doors (solid) / Une porte (solide)		
	Double doors (solid) / Deux portes (solides)		
	Triple doors (solid) / Trois portes (solides)		
	<b>Refrigerated Chef Base / Refrigerateur Bahut Commerciale</b>	<b>5</b>	
	25" to 36" L (635mm - 914mm) with a minimum of two heavy duty refrigerated drawers / 25 po a 36 po (635 mm - 914 mm) long, avec au moins deux tiroirs réfrigérés robustes		
	37" to 48" L (940mm - 1219mm) with a minimum of two heavy duty refrigerated drawers / 37 po a 48 po (940 mm - 1219 mm) long, avec au moins deux tiroirs réfrigérés robustes		
	49" to 59" (1245mm - 1499mm) with a minimum of two heavy duty refrigerated drawers / 49 po a 59 po (1245 mm - 1499 mm) long, avec au moins deux tiroirs réfrigérés robustes		
	60" to 84" L (1524mm - 2134mm) with a minimum of two heavy duty refrigerated drawers / 60 po a 84 po (1524 mm - 2134 mm) long, avec au moins deux tiroirs réfrigérés robustes		
	<b>Ice Machine with Storage Bin / Machine a Glacon avec Bac de Stoackage</b>	<b>5</b>	
	Under 100 lbs (45 kg) of ice per 24 hour period / Moins de 100 lb (45 kg) de glace par période de 24 h		
	Between 100 lbs and 150 lbs (45 kg and 68 kg) per 24 hour period / Entre 100 et 150 lb (45 et 68 kg) de glace par période de 24 h		
	Between 200 lbs and 300 lbs (91 kg and 136 kg) per 24 hour period / Entre 200 et 300 lb (91 et 136 kg) de glace par période de 24 h		
	Between 400 lbs and 500 lbs (181 kg and 227 kg) per 24 hour period / Entre 400 et 500 lb (181 et 227 kg) de glace par période de 24 h		
	Between 500 lbs and 800 lbs (227 lbs and 363 kg) per 24 hour period / Entre 500 et 800 lb (227 et 363 kg) de glace par période de 24 h		
	Modular Bin: 500 lbs (227 kg) capacity per 24 hour period / Modulaire : 500lbs (227kg) de capacité de glace par période de 24 h		
	Modular Bin: 700 lbs (318 kg) capacity per 24 hour period / Modulaire : 700lbs (318 kg) de capacité de glace par période de 24 h		
	Modular Bin: 800 lbs (364 kg) capacity per 24 hour period / Modulaire : 800lbs (364 kg) de capacité de glace par période de 24 h		

Freezer / Refrigerateur et Congelateur	Modular Bin: 900 lbs (409 kg) capacity per 24 hour period / Modulaire : 900lbs (409 kg) de capacité de glace par période de 24 h			
	Water Filter / Filtre a eau			
	Extended Warranty (3 years) / Garantie prolongee pour trois ans			
	<b>Blast Chiller / Refroidisseur a Courant D'Air</b>	5		
	5 pan capacity, air cooled model / 5 plats capacite, model d'air autocontrôle			
	10 pan capacity, air cooled model / 10 plats capacite, model d'air autocontrôle			
	13 pan capacity, air cooled model / 13 plats capacite, model d'air autocontrôle			
	200 lbs (91 kg) roll in rack loading capacity, air cooled model / Les plateaux de chargement a un capacites de 200 lb (91 kg), model d'air autocontrôle			
	400 lbs (181 kg) roll in rack loading capacity, air cooled model / Les plateaux de chargement a un capacites de 400 lb (181 kg), model d'air autocontrôle			
	Optional design to thaw frozen food up to refrigerated temperatures under controlled conditions / Decongelation des aliments jusqu'à la température de réfrigération dans des conditions maîtrisées			
	Extended warranty (5 years) / Garantie prolongee pour cinq ans			
	<b>Refrigerated Display Case / Presentoir Refrigere</b>	5		
	Single swing door with bottom or top mounted refrigeration system / Porte à un battant avec système de réfrigération installé à la base ou monté sur le dessus			
	Double swing door with bottom or top mounted refrigeration system / Porte à deux battants avec système de réfrigération installé à la base ou monté sur le dessus			
	Double sliding doors with bottom or top mounted refrigeration system / Porte à deux coulissantes avec système de réfrigération installé à la base ou monté sur le dessus			
Serving Table / Tables de Service	<b>Mobile Sandwich Serving Station / Station de Service Mobile pour Sandwichs</b>	5		
	48" wide refrigerated sandwich/salad preparation and a pan capacity of 12" x 1/6" / 48 po large station réfrigérée pour la préparation de sandwichs et de salades avec capacité de 12 x 1/6 plats			
	60" wide refrigerated sandwich/salad preparation and a pan capacity of 16" x 1/6" / 60 po large station réfrigérée pour la préparation de sandwichs et de salades avec capacité de 12 x 1/6 plats			
	<b>Mechanically Refrigerated Salad/Dessert Table / Table a Salades ou a Desserts Mecaniquement Refrigeree</b>	5		
	Five refrigerated wells (table top model) / Cinq compartiments individuels mecaniquement refrigeres (dessus de table)			
	Six refrigerated wells (table top model) / Six compartiments individuels mecaniquement refrigeres (dessus de table)			
	Five refrigerated wells (cabinet mounted model) / Cinq compartiments individuels mecaniquement refrigeres (armoire de table)			
	Six refrigerated wells (cabinet mounted model) / Six compartiments individuels mecaniquement refrigeres (armoire de table)			
	<b>Electric Hot Well Table / Table Electrique a Compartiments Chauds</b>	3		
	Five wells / Cinq compartiments distincts			
	Six wells / Six compartiments distincts			
	<b>Heated Holding Cabinet / Armoire de Conservation</b>	10		
	Single door (roll in and pass-through models) that are compatible with the chosen combi-oven / Porte simple avec le capable d'accueillir une etagere roulante et compatible avec le four a combi choisi			
	Double door (roll in and pass-through models) that are compatible with the chosen combi-oven / Porte double avec le capable d'accueillir une etagere roulante et compatible avec le four a combi choisi			
	<b>Coffee Urn / Urne a Café</b>	8		

Beverage Equipment / Equipement Pour les Boissons	12 - 15 L brew capacity with a single brew head / 12 a 15 L capacite d'infusion avec un tete d'infucion simple			
	16 - 29 L brew capacity with a single brew head / 16 a 29 L capacite d'infucion avec un tete d'infucion simple			
	30 - 59 L brew capacity with a single brew head / 30 a 59 L capacite d'infusion avec un tete d'infucion simple			
	60 - 118 L brew capacity with a single brew head / 60 a 118 L capacite d'infusion avec un tete d'infucion simple			
	12 - 15 L brew capacity with a double brew head / 12 a 15 L capacite d'infusion avec un tete d'infucion double			
	16 - 29 L brew capacity with a double brew head / 16 a 29 L capacite d'infusion avec un tete d'infucion double			
	30 - 59 L brew capacity with a double brew head / 30 a 59 L capacite d'infusion avec un tete d'infucion double			
	60 - 118 L brew capacity with a double brew head / 60 a 118 L capacite d'infusion avec un tete d'infucion double			
	<b>Coffee Percolator / Percolateur pour le Café</b>	8		
	40 cups (6L) capacity / Capacité de 40 tasses (6 L)			
	60 cups (9L) capacity / Capacité de 60 tasses (9 L)			
	100 cups (15L) capacity / Capacité de 100 tasses (15 L)			
	<b>Cold Beverage Dispenser / Distributeur de Boisson Froide</b>	11		
	One counter-mounted, refrigerated, free standing tank / Une réservoirs réfrigérés; de type autonome			
	Two counter-mounted, refrigerated, free standing tank / Deux réservoirs réfrigérés; de type autonome			
	Three counter-mounted, refrigerated, free standing tank / Trois réservoirs réfrigérés; de type autonome			
	Four counter-mounted, refrigerated, free standing tank / Quatre réservoirs réfrigérés; de type autonome			
	<b>Bulk Milk Dispenser / Distributeur de Lait en Vrac</b>	11		
	Single dispensing valve capable of accomodating a 3 gallon bag / Un robinets de distribution avec le capacite de sac de trois gallons			
	Double dispensing valve capable of accomodating a 3 gallon bag / Deux robinets de distribution avec le capacite de sac de trois gallons			
	Triple dispensing valve capable of accomodating a 3 gallon bag / Trois robinets de distribution avec le capacite de sac de trois gallons			
	Single dispensing valve capable of accomodating a 5 gallon bag / Un robinets de distribution avec le capacite de sac de cinq gallons			
	Double dispensing valve capable of accomodating a 5 gallon bag / Deux robinets de distribution avec le capacite de sac de cinq gallons			
	Triple dispensing valve capable of accomodating a 5 gallon bag / Trois robinets de distribution avec le capacite de sac de cinq gallons			
	Single dispensing valve capable of accomodating a 6 gallon bag / Un robinets de distribution avec le capacite de sac de six gallons			
	Double dispensing valve capable of accomodating a 6 gallon bag / Deux robinets de distribution avec le capacite de sac de six gallons			
	Triple dispensing valve capable of accomodating a 6 gallon bag / Trois robinets de distribution avec le capacite de sac de six gallons			
	<b>Planetary Mixer / Melangeur Planetaire</b>	6		
	5 quart (4.7L) countertop model / 5 pintes (4.7L) model de comptoir			
	12 quarts (12.4L) countertop or floor model / 12 pintes (12.4L) Modele de plancher			
	20 quarts (18.9L) countertop or floor model / 20 pintes (18.9L) Modele de plancher			
	30 quarts (28L) floor model / 30 pintes (28L) Modele de plancher			
	40 quarts (38L) floor model / 40 pintes (38L) Modele de plancher			



Cookware/ Batterie de Cuisine	60 quarts (57L) floor model / 60 pintes (57L) Modele de plancher			
	80 quarts (76L) floor model / 80 pintes (76L) Modele de plancher			
	Swing out bowl / Bol basculant			
	<b>Countertop Microwave Oven / Four a Micro-Ondes de Comptoir</b>	4		
	2100W microwave oven / 2100W four a micro-ondes			
	2200W microwave oven / 2200W four a micro-ondes			
	<b>Electric Conveyor Toaster / Grille-Pain Electrique avec Bande Transporteuse</b>	4		
	300 slice capacity toaster / 300 tranches de pain a l'heure			
	350 slice capacity toaster / 350 tranches de pain a l'heure			
	550 slice capacity toaster / 550 tranches de pain a l'heure			
Storage and Work Equipment / Equipment de Travail et D'Entreposage	800 slice capacity toaster / 800 tranches de pain a l'heure			
	1000 slice capacity toaster / 1000 tranches de pain a l'heure			
	<b>Food Processor / Machine pour la Preparation des Aliments</b>	10		
	<b>Meat Slicer / Trancheuse a Viande</b>	4		
	Fully automatic slicing / Tranchage entiereent automatique			
	Manual slicing / Tranchage manuel			
	<b>Vegetable Peeler / Eplucheur de Legumes</b>	3		
	Peels 30 lbs in one to three minutes / Pele de 30 lb en une a trois minutes			
	Peels 60 lbs in one to three minutes / Pele de 60 lb en une a trois minutes			
	<b>Heavy-Duty Stainless Steel Utility Cart / Chaiot Tour Usage Robuste en Acier Inoxydable</b>	6		
Storage and Work Equipment / Equipment de Travail et D'Entreposage	Two shelf model / Modele de deux tablettes			
	Three shelf model / Modele de trois tablettes			
	<b>Mobile Glass/Cup/Tray Rack Dispenser / Distributeur de Verres, de Tasses et de Plateaux Mobile</b>	1		
	Tray and Cutlery Rack Dispenser / Distributeur de Paniers D'Ustensiles et de Plateaux	3		
	<b>Heated Plate Dispenser / Distributeur D'Assiettes Chauffees</b>	2		
	Two well plate dispenser model / Modele de deux distributeurs			
	Three well plate dispenser model / Modele de trois distributeurs			
	Four well plate dispenser model / Modele de quatre distributeurs			
	<b>Receiving/Bench Scale / Balance a Plate-Forme</b>	6		
	<b>Mobile Stainless Steel Table / Table Mobile en Acier Inoxydable</b>	8		
Racks / Supports et Chariots	60" (1524mm) length / 60 po (1524mm) long			
	72" (1829mm) length / 72 po (1829mm) long			
	96" (2438mm) length / 96 po (2438mm) long			
	<b>Tray Rack Return / Chariot Pour le Retour des Plateaux</b>	3		
	Single rack configuration / Configuration simple			
	Double rack configuration / Configuration double			
	<b>Utility Rack, 20 Pans / Chariot Tout Usage, 20 Plats</b>	3		
	Single rack configuration for 18" x 26" (457mm x 660mm) pans / Configuration simple pour plats reguliers de 18 po x 26 po (457mm x 660mm)			
	Single rack configuration for 12" x 20" (305mm x 508mm) pans / Configuration simple pour plats reguliers de 12 po x 20 po (305mm x 508mm)			
	<b>Storage Rack / Support de Rangement</b>	3		
Racks / Supports et Chariots	36" x 60" x 18" (914mm x 1524mm x 457 mm) / 36 po x 60 po x 18 po (914mm x 1524mm x 457 mm)			
	48" x 60" x 18" (1219mm x 1524mm x 457mm) / 48 po x 60 po x 18 po (1219mm x 1524mm x 457mm)			
	60" x 60" x 18" (1524mm x 1524mm x 457mm) / 60 po x 60 po x 18 po (1524mm x 1524mm x 457mm)			
	1524mm x 457mm			

Bake Ware / Articles de Patisserie	36" x 60" x 24" (914mm x 1524mm x 610mm) / 36 po x 60 po x 24 po (914mm x 1524mm x 610mm)			
	48" x 60" x 24" (1219mm x 1524mm x 610mm) / 48 po x 60 po x 24 po (1219mm x 1524mm x 610mm)			
	60" x 60" x 24" (1524mm x 1524mm x 610mm) / 60 po x 60 po x 24 po (1524mm x 1524mm x 610mm)			
	<b>High Density Shelving / Rayonnage a Haute Densite</b>	2		
	Mobile model (48" length) / Rayonnage mobile (48 po long)			
	Stationary model (48" length) / Rayonnage stationnaire (48 po long)			
	Mobile model (60" length) / Rayonnage mobile (60 po long)			
	Stationary model (60" length) / Rayonnage stationnaire (60 po long)			
	Minimum 10 year warranty on all components / Garantie minimale de 10 ans pour tous les composants			
	<b>Minor Equipment / Equipment Mineur</b>			
	<b>Rolling Pin / Rouleau a Patisserie</b>	5		
	15" (38.1cm) length / 15 po (38.1cm) long			
	18" (47cm) length / 18 po (47cm) long			
	<b>Pastry Cutter Kit / Ensemble D'Emporte-Piece</b>	4		
	<b>Pastry Bag / Poches a Douille</b>	25		
	10L (10") / 10L (10 po)			
	14L (14") / 14L (14 po)			
	18L (18") / 18L (18 po)			
	24L (24") / 24L (24 po)			
	<b>Perforated Pizza Pan / Plaques a Pizza Perforees</b>	12		
	7" diameter / 7 po diametres			
	14" diameter / 14 po diametres			
	16" diameter / 16 po diametres			
	<b>Sheet Pan / Plaque a Patisserie</b>	50		
	18" x 26" x 1" solid sheet pan / 18 po x 26 po x 1 po fond plein			
	18" x 13" x 1" solid sheet pan / 18 po x 13 po x 1 po fond perforé			
	18" x 13" x 1" perforated sheet pan / 18 po x 13 po x 1 po fond perforé			
	<b>Cake Decorating Set / Ensemble a Decorer les Gateaux</b>	5		
	29 piece set / Ensemble de 29 piece			
	<b>Induction Soup Warmer / Rechaud a Soupe a Induction</b>	5		
	<b>Vacuum Packaging / Emballage Sous Vide</b>	2		
	Single seal / Scellage simple			
	Double seal / Scellage double			
	<b>Commercial Handheld/Immersion Mixer / Melangeur a Main ou sur Pied Commercial</b>	10		
	14" shaft length / 14 po long arbres			
	18" shaft length / 18 po long arbres			
	26" shaft length / 26 po long arbres			
	<b>Commercial Food Blender / Melangeur Commercial</b>	4		
	<b>Commercial Woks/Stir Fry Pans / Woks/Poeles a Frir Commercial</b>	3		
	Induction pan / Poeles a induction			
	<b>Commercial Fry/Saute Pans Poêle/Sauteuse Commercial</b>	10		
	18 cm inside diameter / 18 cm diametres interieurs			
	22 cm inside diameter / 22 cm diametres interieurs			
	26 cm inside diameter / 26 cm diametres interieurs			
	30 cm inside diameter / 30 cm diametres interieurs			

Food and Beverage Storage / Entreposage de la Nouriture et des Boissons	Induction pan / Poêles a induction			
	<b>Commercial Stock Pots with Lids / Marmites Commerciale</b>	11		
	4 quart capacity (induction stock pot) / Capacité de 4 pintes (marmites a induction)			
	6 quart capacity (induction stock pot) / Capacité de 6 pintes (marmites a induction)			
	8 quart capacity (induction stock pot) / Capacité de 8 pintes (marmites a induction)			
	12 quart capacity (induction stock pot) / Capacité de 12 pintes (marmites a induction)			
	16 quart capacity (induction stock pot) / Capacité de 16 pintes (marmites a induction)			
	20 quart capacity (induction stock pot) / Capacité de 20 pintes (marmites a induction)			
	<b>Commercial Braziers / Dinandier Commerciale</b>	10		
	15 quart capacity / Capacité de 15 pintes			
	18 quart capacity / Capacité de 18 pintes			
	15 quart lid / Couvercle de 15 pintes			
	18 quart lid / Couvercle de 18 pintes			
	<b>Commercial Roasting Pans with Cover / Rotissoire Munie d'un Couvercle Commerciale</b>	15		
	3 7/8 quart (single pan) / 3 7/8 pintes (rotissoire simple)			
	5 3/8 quart (single pan) / 5 3/8 pintes (rotissoire simple)			
	25 quart (double pan - top and bottom) / 25 pintes (rotissoire double - couvercle et poele)			
	42 quart (single pan) / 42 pintes (rotissoire simple)			
	42 quart (single pan) lid / Couvercle de 42 pintes (rotissoire simple)			
	<b>Can Rack / Etager a Boites de Conserve</b>	1		
	Stationary model / Modeles stationnaires			
	Mobile model / Modeles mobiles			
	<b>Dunnage Rack / Support de Rangement</b>	4		
	36" x 22" x 12" configuration / Dimensions 36 po x 22 po x 12 po			
	48" x 22" x 12" configuration / Dimensions 48 po x 22 po x 12 po			
	<b>Beverage Carrier / Reservoir de Boissons</b>	25		
	2.5 gallon (9.4L) capacity / Capacité 2.5 gallons (9.4L)			
	4.75 gallon (17.9L) capacity / Capacité 4.75 gallons (17.9L)			
	11.75 gallon (44.4L) capacity / Capacité 11.75 gallon (44.4L)			
	<b>Food Containers and Lids / Contenants Alimentaires Munis de Couvercles</b>	30		
	1 quart/1L volume / 1 pintes/ 1 L volume			
	4 quart/4L volume / 4 pintes/4L volume			
	8 quart/7.5L volume / 8 pintes/7.5L volume			
	12 quart/10L volume / 12 pintes/10L volume			
	18 quart/15L volume / 18 pintes/15L volume			
	22 quart/20L volume / 22 pintes/20L volume			
	<b>Bulk Storage Container / Contenant D'Entreposage en Vrac</b>	24		
	3.5 cu ft container / 3.5 pieds cubes			
	4.54 cu ft container / 4.54 pieds cubes			
Kitchen Textiles/ Textiles de Cuisine	<b>Commercial Oven Mitt / Gants de Cuisine Commerciale</b>	15		
	15" length / 15 po long			
	17" length / 17 po long			
	<b>Meat Tenderizer / Attendrisseur a Viande</b>	3		
	<b>Clear Pitcher (with lip) / Pitchet Transparent (avec rebord)</b>	12		
	32 oz			
	48 oz			
	60 oz			

Kitchen Tools and Ustensils / Ustensiles et Outils de Cuisine	72 oz				
	Pancake Turner / Spatule a Crepes	26			
	Electric Can Opener / Ouvre-Boite Electrique	1			
	Single speed model / Modele a seule vitesse				
	Double speed model / Modele a deux vitesses				
	Tongs / Pinces	100			
	9.5" kool-touch tong / La pince froide au toucher mesure 9,5 po				
	12" kool-touch tong / La pince froide au toucher mesure 12 po				
	16" kool-touch tong / La pince froide au toucher mesure 16 po				
	9" utility tong / La pince tout usage mesure 9 po				
	9.5" utility tong / La pince tout usage mesure 9,5 po				
	12" utility tong / La pince tout usage mesure 12 po				
	16" utility tong / La pince tout usage mesure 16 po				
	6 4/9" salad tong / La pince a salade mesure 6 4/9 po				
	8 17/20" salad tong / La pince a salade mesure 8 17/20 po				
	9" salad tong / La pince a salade mesure 9 po				
	11 3/4" salad tong / La pince a salade mesure 11 3/4 po				
	Whips / Fouets	100			
	10" length French whip / 10 po longeurs du style francais				
	18" length French whip / 18 po longeurs du style francais				
	24" length French whip / 24 po longeurs du style francais				
	48" length French whip / 48 po longeurs du style francais				
	18" length Piano whip / 18 po longeurs du style piano				
	China Cap / Tamis Chinois	12			
	12.5" (course mesh) / 12,5 po (mailles larges)				
	12.5" (fine mesh) / 12,5 po (mailles fines)				
	Ladles / Louche	36			
	2 oz capacity and a minimum of 12.5" length / Capacite de 2 oz et 12,5 po longueurs minimum				
	4 oz capacity and a minimum of 12.5" length / Capacite de 4 oz et 12,5 po longueurs minimum				
	6 oz capacity and a minimum of 12.5" length / Capacite de 6 oz et 12,5 po longueurs minimum				
	8 oz capacity and a minimum of 12.5" length / Capacite de 8 oz et 12,5 po longueurs minimum				
	12 oz capacity and a minimum of 12.5" length / Capacite de 12 oz et 12,5 po longueurs minimum				
	72 oz capacity and a minimum of 12.5" length / Capacite de 72 oz et 12,5 po longueurs minimum				
	Scoops/Disher / Pelles a Godet et Cuilleres	24			
	2 oz (16 scoops/ quart) stainless steel construction with plastic ends / 2 oz (16 cuillerees par pinte) en acier inoxydable avec des maches en plastique				
	4 oz (8 scoops/ quart) stainless steel construction with plastic ends / 4 oz (8 cuillerees par pinte) en acier inoxydable avec des maches en plastique				
	Cooking Forks / Fourchettes a Cuisiner	24			
	10.5" carving/cook fork / La fourchette a decouper mesure 10,5 po				
	14" carving/cook fork / La fourchette a decouper mesure 14 po				
	15" hooked fork / La fourchette avec un manche mesure 15 po				
	14" pasta fork / La fourchette a pates mesure 14 po				
	Stirring Paddles / Agitateurs	12			
	24" length / 24 po long				
	36" length / 36 po long				
	48" length / 48 po long				

Knives and Dishes / Couteaux et Coutellerie	Skimmers / Ecremeurs	8	
	Measuring Cup and Spoon Set / Ensemble de Tasses et de Cuilleres a Mesurer	36	
	Diningware / Vaisselle	200 of each	
	6 1/2" plate / 6 1/2 po assiettes		
	8 1/4" plate / 8 1/4 po assiettes		
	10 5/8" plate / 10 5/8 po assiettes		
	4" (8.5 oz) bowl / 4 po (8.5 oz) bols		
	4 3/4" (12 oz) bowl / 4 3/4 po (12 oz) bols		
	10 oz mug / 10 oz tasses		
	Flatware / Couverts	200 of each	
	7 1/8" fork stainless steel magnetized (18-0) / 7 1/8 po fourchette acier inoxydable magnétise (18-0)		
	8" fork stainless steel magnetized (18-0) / 8 po fourchette acier inoxydable magnétise (18-0)		
	6 7/8" spoon stainless steel magnetized (18-0) / 6 7/8 po cuiller acier inoxydable magnétise (18-0)		
	7 1/8" spoon stainless steel magnetized (18-0) / 7 1/8 po cuiller acier inoxydable magnétise (18-0)		
	8" spoon stainless steel magnetized (18-0) / 8 po cuiller acier inoxydable magnétise (18-0)		
	9 1/4" knife stainless steel magnetized (18-0) / 9 1/4 po couteau acier inoxydable magnétise (18-0)		
	7 1/8" fork stainless steel (18-10) / 7 1/8 po fourchette acier inoxydable (18-10)		
	6 7/8" spoon stainless steel (18-10) / 6 7/8 po cuiller acier inoxydable (18-10)		
	7 1/8" spoon stainless steel (18-10) / 7 1/8 po cuiller acier inoxydable (18-10)		
	8" spoon stainless steel (18-10) / 8 po cuiller acier inoxydable (18-10)		
	9 1/4" knife stainless steel (18-10) / 9 1/4 po couteau acier inoxydable (18-10)		
	Glassware / Verres	200 of each	
	8 oz tumbler / 8 oz verres		
	10 oz tumbler / 10 oz verres		
	12 oz tumbler / 12 oz verres		
	Electric Knife Sharpener / Affuteur Electrique pour Couteaux	7	
	Sharpening Steel / Fusil a Affiler	4	
	Cutting Boards / Planche a Decouper	36	
	12" x 18" x 1/2" / 12 po x 18 po x 1/2 po		
	18" x 24" x 1/2" / 18 po x 24 po x 1/2 po		
	15" x 20" x 1/2" / 15 po x 20 po x 1/2 po		
	Cutting board rack / Porte-planche de decoupage		
	Pizza Cutter / Coupe - Pizza	24	
	Cook's/Chef's Knife / Couteaux a Cuisiner	24 of each	
	8" cooks knife / Couteau de chef mesure 8 po		
	10" cooks knife / Couteau de chef mesure 10 po		
	12" cooks knife / Couteau de chef mesure 12 po		
	7" santoku knife / Santoku mesure 7 po		
	9" santoku knife / Santoku mesure 9 po		
	6" boning knife / Couteau a desosser mesure 6 po		
	8" fillet knife / Couteau a filet mesure 8 po		
	10" bread knife / Couteau pour le pain mesure 10 po		
	12" bread knife / Couteau pour le pain mesure 12 po		
	3.25" grapefruit knife / Couteau a pamplemousse mesure 3.25 po		
	7" cleaver knife / Lame de clivage mesure 7 po		

Scale / Balance	9.75" steak knife / Couteau a steak mesure 9.75 po			
	2.25" pairing knife / Couteau a eplucher mesure 2.25 po			
	3.5" pairing blade / Couteau a eplucher mesure 3.5 po			
	14" cheese blade / Couteau a fromage mesure 14 po			
	Limited lifetime warranty / Garantie a vie limitee			
	Potato Cutter (French Fry) / Coupe - Frites	4		
	Portion Control Scale / Recipients de Table a Vapeur	6		
	32 oz x 1/4 oz			
	5 lbs x 1/2 oz			
	10 lbs x 1/2 oz			
Steam Table Pans / Recipients de Table a Vapeur	Gastronomie Pans / Poeles pour Gastronomies	36 of each		
	20 3/4" x 12 3/4" x 2 1/2" (solid gastronomie pan) / 20 3/4 po x 12 3/4 po x 2 1/2 po			
	(poeles pour gastronomies solide)			
	20 3/4" x 12 3/4" x 4" (solid gastronomie pan) / 20 3/4 po x 12 3/4 po x 4 po (poeles pour gastronomie solide)			
	20 3/4" x 12 3/4" x 6" (solid gastronomie pan) / 20 3/4 po x 12 3/4 po x 6 po (poeles pour gastronomie solide)			
	10 3/8" x 12 3/4" x 2 1/2" (solid gastronomie pan) / 10 3/8 po x 12 3/4 po x 2 1/2 po (poeles pour gastronomies solide)			
	10 3/8" x 12 3/4" x 4" (solid gastronomie pan) / 10 3/8 po x 12 3/4 po x 4 po (poeles pour gastronomies solide)			
	10 3/8" x 12 3/4" x 6" (solid gastronomie pan) / 10 3/8 po x 12 3/4 po x 6 po (poeles pour gastronomies solide)			
	20 3/4" x 12 3/4" x 2 1/2" (perforated gastronomie pan) / 20 3/4 po x 12 3/4 po x 2 1/2 po (poeles pour gastronomies perfore)			
	20 3/4" x 12 3/4" x 4" (perforated gastronomie pan) / 20 3/4 po x 12 3/4 po x 4 po (poeles pour gastronomies perfore)			
	20 3/4" x 12 3/4" x 6" (perforated gastronomie pan) / 20 3/4 po x 12 3/4 po x 6 po (poeles pour gastronomies perfore)			
	10 3/8" x 12 3/4" x 2 1/2" (perforated gastronomie pan) / 10 3/8 po x 12 3/4 po x 2 1/2 po (poeles pour gastronomie perfore)			
	10 3/8" x 12 3/4" x 4" (perforated gastronomie pan) / 10 3/8 po x 12 3/4 po x 4 po (poeles pour gastronomie perfore)			
	10 3/8" x 12 3/4" x 6" (perforated gastronomie pan) / 10 3/8 po x 12 3/4 po x 6 po (poeles pour gastronomie perfore)			
	Gastronomie Pan Covers / Couvertres de Poeles pour Gastronomies	40 of each		
	20 3/4" x 12 3/4" / 20 3/4 po x 12 3/4 po			
	10 1/2" x 12 3/4" / 10 1/2 po x 12 3/4 po			
	Plastic Pans and Covers / Recipients et Couvertres en Plastique	48 of each		
	20 3/4" x 12 3/4" x 2 1/2" plastic pan / 20 3/4 po x 12 3/4 po x 2 1/2 po recipients plastique			
	20 3/4" x 12 3/4" x 4" plastic pan / 20 3/4 po x 12 3/4 po x 4 po recipients plastique			
	20 3/4" x 12 3/4" x 6" plastic pan / 20 3/4 po x 12 3/4 po x 6 po recipients plastique			
	10 3/8" x 12 3/4" x 2 1/2" plastic pan / 10 3/8 po x 12 3/4 po x 2 1/2 po recipients plastique			
	10 3/8" x 12 3/4" x 4" plastic pan / 10 3/8 po x 12 3/4 po x 4 po recipients plastique			
	10 3/8" x 12 3/4" x 6" plastic pan / 10 3/8 po x 12 3/4 po x 6 po recipients plastique			
	20 3/4" x 12 3/4" (slotted cover) / 20 3/4 po x 12 3/4 po (couvertre fendue)			
	10 3/8" x 12 3/4" (solid cover) / 10 3/8 po x 12 3/4 po (couvertre solide)			
	10 3/8" x 12 3/4" (slotted cover) / 10 3/8 po x 12 3/4 po (couvertre fendue)			
	False Bottom / Double Fond	12 of each		
	7.5" x 10.5" half pan / Demi format: 7.5 po x 10.5 po			

	9.9" x 17.8" full size pan / Dimension ordinaire: 9.9 po x 17.8 po			
<b>Racks / Supports</b>	<b>Dishwasher Racks / Paniers a Lave-Vaisselle</b>		12 of each	
	Open racks / Support ouvert			
	Dish/tray/open ended racks / Support à plats et à cabarels			
	Glass racks / Support a verres			
	Dishwasher extender racks / Rallonges pour lave-vaisselle			
<b>Marine Equipment / Equipment Maritime</b>				
<b>Beverage Equipment / Equipement Lie aux Boissons</b>	Single Coffee Brewer (BUNN model 23050.6001) / Infuseur a Café		1	
	Single (Modele BUNN 23050.6001)			
<b>Dishwashers / Surchauffeurs</b>	Milk Dispenser (Silver King Model Majestic 1) / Distributeur de Lait		1	
	(Modele Majestic 1 de Silver King)			
	Water Booster Heater (Hatco CC-6440VAC Model) / Surchauffeur		1	
	(Modele CC-6440VAC de Hatco)			
	Main Dishwasher (without booster heater) (Model AM 15-3) / Lave-Vaisselle (sans chauffage d'appoint) (Modele AM 15-3)		1	
	Main Dishwasher (with booster heater) (Model AM 15-4) / Lave-Vaisselle (avec chauffage d'appoint) (Modele AM 15-4)		1	
	Under Counter Dishwasher (Model 501HTN) / Lave-Vaisselle Encastre (Modele 501HTN)		1	
<b>Fryer / Friteuse</b>	Deep Fat Fryer (Garland Model 36ES11) / Friteuse (Modele 36ES11 de Garland)		1	
	Refrigerated Display Case (Model CDC-4830SC) / Presentoir Refrigere (Modele CDC-4830SC)		1	
<b>Refrigerator and Freezer / Refrigerateur et Congelateur</b>	Refrigerator (Model MCH-2E) / Refrigerateur (Modele MCH-2E de Foster)		1	
	Refrigerator (Foster Model MCH-2E-CPF-MOD) / Refrigerateur (Modeles MCH-2E-CPF-MOD de Foster)		1	
	Refrigerator (Foster Model MCH-2-E-RHH) / Refrigerateur (Modeles MCH-2-E-RHH)		1	
	Refrigerator (Foster Model MH-10-U) / Refrigerateur (Modele MH-10-U de Foster)		1	
	Refrigerator (Foster Model (R41-2M-SN-MLR-R404A) / Refrigerateur (Modeles R41-2M-SN-MLR de Foster)		1	
	Refrigerator (Foster Model MH-40-U) / Refrigerateur (Modele MH-40-U de Foster)		1	
	Freezer (Cospolich Model F41-2M-SN-MLR) / Congelateur (Modeles F41-2M-SN-MLR de Cospolich)		1	
	Freezer (Foster Model ML-40-AD-U) / Congelateur (Modeles ML-40-AD-U de Foster)		1	
	Ice Machine with Storage Bin (Manitowoc QM30A Model) / Machine a Glace (Modele QM30A de Manitowoc)		1	
	Food Waste Disposer (Model FD4-125-2) / Broyeur de Dechets (Modele FD4-125-2)		1	
<b>Food Waste System / Broyeur de Dechets</b>	Food Waste Disposer (Model FD4-200) / Broyeur de Dechets (Modele FD4-200)		1	

Grills and Griddles Grills et Plaques a Frire	/ L'Equipment Mineur	Griddle (Garland Model E24-24GV-440v) / Plaque de Cuisson (Modele E24-24GV-440v de Garland)	1	
		Electric Range (Garland Model 36ER38) / Cuisiniere Electrique (Modele 36ER38 de Garland)	1	
Minor Equipment / L'Equipment Mineur		Meat Slicer (Hobart Model HS6-1) / Trancheuse a Viande (Modele HS6-1 de Hobart)		
Oven / Four		Mixer (Hobart Model HL600) / Melangeur (Modele HL600 de Hobart)	1	
		Convection Oven (Blodgett Model MARK V 112-H NSU) / Four a Convection (Modele MARK V 112-H NSU de Blodgett)	1	
Steam Cookers / Cuiseurs Vapeur		Steam Cooker (Cleveland Model 24-CEM-24) / Cuiseur a Vapeur (Modele 24-CEM-24 de Cleveland)	1	
		Steam Kettle (Cleveland Model KEL-25) / Cuiseur a Vapeur (Modele KEL-25 de Cleveland)	1	
Tilting Skillet / Braisiere Basculante		Tilting Skillet/Braising Pans (Cleveland Model SEL-30-TR) / Poeles/Braisieres Basculantes (Modele SEL-30-TR de Cleveland)	1	
Serving Table / Table de Service		Steam Table (Custom Made RET-4(M)) / Table a Vapeur (Modele RET-4(M) Fabrique sur Mesure)	1	
		Steam Table (Custom Made RET-6(M)) / Table a Vapeur (Modele RET-6(M) Fabrique sur Mesure)	1	
		Steam Table Top (Custom Made RET-6(M) Replacement Top) / Plateau de Table a Vapeur (Modele RETS-6(M) Fabrique sur Mesure)	1	
Field Feeding Equipment / Caracteristiques de L'Equipment mis en Service sur le Terrain				
Warmer / Rechaud		Heated Proofing Cabinet / Armoire D'Etuvaage Chauffee	5	
		Counter Refrigerator	5	
Kitchen Textiles / Textiles de Cuisine		Muffin Pan / Moule a Muffins	12	
Kitchen Tools and Utensils / Ustensiles et Outils de Cuisine		Hi-Heat Gloves / Gants Calorifuges	20	
		Basting Brush / Pinceau a Badigeonner	4	
		Meat Thermometer / Thermometre a Viande	15	
		Measuring Spoon / Cuilleres a Mesurer	15	
		Egg Slicer	8	
		Dipper / Cuillere a Pot	5	
		Potato Masher / Pilon a Patates	8	
		Manual Can Opener / Ouvre-Boite	10	
		Table Top Can Opener / Ouvre-Boite	10	
		Hand Held Can Opener / Ouvre-Boite	10	
		Vegetable/Potato Peeler / Epulucheur de Legumes	25	
		Turner / Pele a Cuisiner	12	
		Dough Scraper / Grattoir a Pate	10	
		Slotted Turner / Palette a Fentes	12	
		Spatula/Scraper / Spatule/Raclette	12	
		Serving Spoon / Cuilliere a Servir	12	
		Colander / Passoire	6	
		Tray / Plateau	30	



	Pizza/Pie Server / Pelle a Pizza/Tarte	9		
	Wash Basin / Cuvette	20		
Knives and Cutlery / Couteaux et Coutellerie	Butcher Knife / Couteau de Boucher	9		
	Meat Slicer / Trancheuse a Viande	2		
	Grater / Rape	12		
	Butchers Saw and Blade / Scie de Boucherie et Lame			
Scale / Balance	Digital Portion Scale / Balance Numerique a Mesurer les Portions	6		
Steam Table Pans / Recipients de Table a Vapeur	Food Storage Container and Lid / Contenant pour Entreposer de la Nourriture et Couvercle	12		
	Pitcher / Pot a Eau	8		
	Coffee Percolator / Perculateur	5		