

# ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

## TABLE OF CONTENTS / TABLE DES MATIÈRES

<b>MAJOR EQUIPMENT SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS DE L'EQUIPMENT MAJEUR .....</b>	<b>5</b>
WASHERS / LAVE-VAISSELLE .....	6
<i>Pot Washer / Lave-Casseroles .....</i>	6
<i>Under-Counter Type Dishwasher / Lave-Vaisselle Encastré.....</i>	7
<i>High-Temperature Door-Type Dishwasher / .....</i>	9
<i>Lave-Vaisselle Haute Température a Capot ou à Porte .....</i>	9
<i>Rack Conveyor Dishwasher (44"-1117 mm) / Lave-Vaisselle à Convoyeur de Paniers 1117 mm (44 po) .....</i>	10
<i>Rack Conveyor Dishwasher with Prewash Tank 66" (1676mm) / Lave-Vaisselle à Convoyeur de Paniers et Cuve de Prélavage 66 po (1676 mm).....</i>	12
OVENS / FOURS.....	14
<i>Electric and Gas Combi-Oven / Four Combi à L'Électricité et au Gaz .....</i>	14
<i>Electric and Gas Convection Oven / Four à Convection Électrique et Four à Convection au Gaz ....</i>	17
<i>Electric and Gas Freestanding Range / Cuisinière Électrique et Cuisinière au Gaz Autoportantes ...</i>	19
GRILLS/GRIDDLES / GRILS ET PLAQUES À FRIRE .....	21
<i>Electric and Gas Griddle / Plaques à Frire Électriques et Plaques à Frire au Gaz.....</i>	21
<i>Clamshell Griddle / Gril à Rabat.....</i>	23
<i>Induction Cooker - 1 Hob / Plaque de Cuisson à Induction (1 Zone de Chauffage) .....</i>	25
<i>Induction Cooker - 4 Hobs / Plaque de Cuisson à Induction (4 Zones de Chauffage) .....</i>	26
<i>Countertop Gas 6 Burner with Equipment Stand / Table de cuisson à gaz à 6 brûleurs, avec support pour équipement .....</i>	27
FRYER / FRITEUSE.....	28
<i>Electric and Gas Deep Fat Fryer / Friteuse Électrique et Friteuse au Gaz .....</i>	28
TILTING SKILLET/BRAISING PAN / BRAISIÈRE BASCULANTE .....	29
<i>Electric and Gas Tilting Skillet/Braising Pan / Braisière Basculante à L'Electricité et au Gaz .....</i>	29
STEAM COOKERS / CUISEURS VAPEUR.....	31
<i>Convection Steamer with Electric and Gas Boiler Base / Cuiseur Vapeur à Convection avec Générateur de Vapeur à la Base à l'Electricité et au Gaz .....</i>	31
<i>Electric and Gas Self-Contained Steam Jacketed Kettle and Direct Steam Jacketed Kettle / Marmite à Vapeur à Double Paroi à L'Electricité ou au Gaz.....</i>	33
<i>Electric and Gas Self-Contained Steam Jacketed Kettle and Direct Steam Jacketed Kettle / Marmite à Vapeur à Double Paroi à L'Electricité ou au Gaz.....</i>	34
REFRIGERATOR/FREEZER / RÉFRIGÉRATEURS ET CONGÉLATEURS.....	35
<i>Reach-in Refrigerator/Freezer / .....</i>	35
<i>Armoire Frigorifique Commerciale .....</i>	35
<i>Refrigerated Chef Base / Réfrigérateur Bahut Commerciale .....</i>	37
<i>Ice Machine with Storage Bin / Machine à Glaçons avec Bac de Stockage .....</i>	38
<i>Blast Chiller / Refroidisseur à Courant D'Air .....</i>	40
<i>Refrigerated Display Case / Présentoir Réfrigéré.....</i>	42
<i>Mobile Sandwich Bar / Station de Service Mobile pour Sandwichs.....</i>	44
<i>Mobile Mechanically Refrigerated Cold Well Table (Salad Bar) / Table à Salades ou à Desserts Mécaniquement Réfrigéré.....</i>	45
SERVING TABLE / TABLES DE SERVICE .....	46
<i>Mobile Electric Hot Well Table / Table Électrique à Compartiments Chauds .....</i>	46
<i>Heated Holding Cabinet / Armoire de Conservation .....</i>	47
BEVERAGE EQUIPMENT / ÉQUIPEMENT POUR LES BOISSONS.....	48
<i>Satellite Coffee Brewer / Urne à Café.....</i>	48
<i>Coffee Percolator / Percolateur pour le Café .....</i>	49
<i>Bulk Milk Dispenser / Distributeur de Lait en Vrac .....</i>	50
COOKWARE / BATTERIE DE CUISINE.....	51
<i>Planetary Mixer / Mélangeur Planétaire .....</i>	51

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

<i>Countertop Microwave Oven / Four à Micro-Ondes de Comptoir</i> .....	53
<i>Electric Conveyor Toaster / Grille-Pain Electrique avec Bande Transporteuse</i> .....	54
.....	55
<i>Food Processor / Machine pour la Préparation des Aliments</i> .....	55
<i>Food Slicer / Trancheuse à Viande</i> .....	56
<i>Vegetable Peeler / Éplucheur de Légumes</i> .....	57
STORAGE AND WORK EQUIPMENT / ÉQUIPEMENT DE TRAVAIL ET D'ENTREPOSAGE .....	58
<i>Heavy-Duty Stainless Steel Utility Cart / Chariot Tout Usage Robuste en Acier Inoxydable</i> .....	58
<i>Mobile Glass/Cup/Tray Rack Dispenser / Distributeur de Verres, de Tasses et de Plateaux Mobile</i> .....	59
<i>Tray and Cutlery Rack Dispenser / Distributeur de Paniers D'Ustensiles et de Plateaux</i> .....	60
<i>Heated Plate Dispenser / Distributeur D'Assiettes Chauffées</i> .....	61
<i>Commercial Grade Receiving/Bench Scale / Balance à Plate-Forme de Qualité Commerciale</i> .....	62
<i>Mobile Stainless Steel Table / Table Mobile en Acier Inoxydable</i> .....	63
RACKS / SUPPORTS ET CHARIOTS.....	64
<i>Tray Return Rack / Chariot Pour le Retour des Plateaux</i> .....	64
<i>Utility Rack, 20 Pans / Chariot Tout Usage, 20 Plats</i> .....	65
<i>Storage Rack / Support de Rangement</i> .....	66
<b>MINOR EQUIPMENT SPECIFICATIONS / SPECIFICATIONS' DE L'EQUIPMENT MINEUR</b> .....	<b>67</b>
BAKE WARE / ARTICLES DE PÂTISSERIE .....	68
<i>Rolling Pin / Rouleau à Pâtisserie</i> .....	68
<i>Pastry Cutter Kit / Ensemble D'Emporte-Pièce</i> .....	69
<i>Pastry Bags / Poches à Douille</i> .....	70
<i>Perforated / Solid Pizza Pans / Plaques à Pizza Perforées</i> .....	71
<i>Sheet Pan / Plaque à Pâtisserie</i> .....	72
<i>Cake Decorating Set / Ensemble de Décorer de Gâteaux</i> .....	74
COOKWARE / BATTERIE DE CUISINE .....	76
<i>Vacuum Packaging Machine / Emballage Sous Vide</i> .....	76
<i>Commercial Handheld/Immersion Mixer / Mélangeur à Main ou sur Pied Commerciale</i> .....	77
<i>Commercial Food Blender / Mélangeur Commerciale</i> .....	78
<i>Commercial Fry/Sauté Pans / Poêle/Sauteuse</i> .....	79
<i>Commercial Stock Pots with Lids / Marmites Commerciale</i> .....	80
<i>Commercial Braziers / Dinandier Commerciale</i> .....	81
<i>Commercial Roasting Pans with Cover / Rôtissoire Munie d'un Couvercle Commerciale</i> .....	82
FOOD/BEVERAGE STORAGE / ENTREPOSAGE DE LA NOURRITURE ET DES BOISSONS.....	83
<i>Can Rack / Étagère à Boîtes de Conserve</i> .....	83
<i>Dunnage Rack / Support de Rangement</i> .....	84
<i>Beverage Carrier / Réservoir de Boissons</i> .....	85
<i>Insulated Meal Tray Delivery Carts / Chariots de livraison de plateaux-repas isolés</i> .....	86
<i>Cambro Models PCUPP, PCUHH, PCUCC, PCUHC, PCUCH, PCUPH, PCUPC, PCULP, PCULH, PCULC or Equivalent (ou équivalent)</i> .....	86
<i>With Security Package as required/ Avec le paquet de sécurité au besoin</i> .....	86
<i>Food Containers and Lids / Contenants Alimentaires Munis de Couvercles</i> .....	89
<i>Bulk Storage Container / Contenant D'Entreposage en Vrac</i> .....	90
<i>Plastic Pans and Covers / Récipients et Couvercles en Plastique</i> .....	91
KITCHEN TEXTILES / TEXTILES DE CUISINE.....	92
<i>Commercial Oven Mitt / Gants de Cuisine Commerciale</i> .....	92
DININGWARE / FLATWARE / GLASSWARE.....	94
<i>Diningware / Vaisselle</i> .....	94
<i>Multi-Compartment Meal Trays – Or Equivalent</i> .....	95
<i>Flatware / Couverts</i> .....	96
<i>Plastic Tumbler / Verres</i> .....	96
<i>Polycarbonate Dinnerware</i> .....	97
CUTTING TOOLS / FOOD PREPARATION .....	98
<i>Electric Knife Sharpener / Affûteur Électrique Pour Couteaux</i> .....	98

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

<i>Sharpening Steel / Fusil à Affiler</i> .....	98
<i>Cutting Boards / Planches à Découper</i> .....	99
<i>Pizza Cutters / Coupe-Pizza</i> .....	100
<i>Knives / Couteaux à Cuisiner</i> .....	101
<i>Potato Cutter (French Fry) / Coupe-Frites</i> .....	102
<i>Meat Tenderizer / Attendrisseur à Viande</i> .....	104
<b>KITCHEN TOOLS AND UTENSILS</b> .....	<b>104</b>
<i>Clear Pitcher (with lip) / Pichet Transparent (avec rebord)</i> .....	104
<i>Pancake Turner / Spatule à Crêpes</i> .....	105
<i>Electric Can Opener / Ouvre-Boîte Électrique</i> .....	105
<i>Tongs / Pincés</i> .....	106
<i>Whips / Fouets</i> .....	109
<i>China Caps/ Tamis Chinois</i> .....	110
<i>Ladles / Louches</i> .....	112
<i>Dishers/Spoodles / Pelle à Godet et Cuillère</i> .....	113
<i>Cooking Forks / Fourchettes à Cuisiner</i> .....	114
<i>Stirring Paddles / Agitateurs</i> .....	114
<i>Skimmers / Écrèmeurs</i> .....	115
<i>Measuring Cup and Spoon Set / Ensemble</i> .....	116
<i>de Tasses et de Cuillères à Mesurer</i> .....	116
<i>Portion Control Scale / Balance à Contrôler les Portions</i> .....	117
<i>Gastronome Pans (Solid and Perforated) / Poêles Pour Gastronomes (Fond Plein et Perforé)</i> .....	118
<i>Gastronome Pan Covers / Couvercles de Poêles pour Gastronomes</i> .....	119
<i>False Bottoms / Doubles Fond</i> .....	120
<b>RACKS / SUPPORTS</b> .....	<b>121</b>
<i>Dishwasher Racks / Paniers à Lave-Vaisselle</i> .....	121
<b>MISCELLANEOUS / DIVERS</b> .....	<b>123</b>
<b>FIELD EQUIPMENT SPECIFICATIONS / CARACTÉRISTIQUES DE L'ÉQUIPEMENT DE CAMPAGNE</b> .....	<b>125</b>
<b>WARMER / RÉCHAUD</b> .....	<b>126</b>
<i>Heated Proofing Cabinet / Armoire D'Étuvage Chauffée</i> .....	126
<i>Under Counter Refrigerator / Réfrigérateur Sous Plan</i> .....	127
<b>MINOR EQUIPMENT / EQUIPEMENT MINEUR</b> .....	<b>128</b>
<i>Muffin Pan / Articles de Pâtisserie Moule à Muffins</i> .....	128
<b>KITCHEN TEXTILES / TEXTILES DE CUISINE</b> .....	<b>128</b>
<i>Hi-Heat Gloves / Gants Calorifuges</i> .....	128
<b>KITCHEN TOOLS AND UTENSILS / OUTILS ET USTENSILES DE CUISINE</b> .....	<b>129</b>
<i>Basting Brush / Pinceau à Badigeonner</i> .....	129
<i>Meat Thermometer / Thermomètre à Viande</i> .....	129
<i>Egg Slicer / Coupe-œuf</i> .....	130
<i>Dipper / Cuillère à Pot</i> .....	130
<i>Potato Masher / Pilon à Patates</i> .....	131
<i>Can Opener / Ouvre-Boîte</i> .....	131
<i>Vegetable/Potato Peeler / Éplucheur de Légumes/Patates</i> .....	132
<i>Turner / Pelle à Cuisiner</i> .....	132
<i>Dough Scraper / Grattoir à Pâte</i> .....	133
<i>Slotted Turner / Palette à Fentes</i> .....	133
<i>Spatula / Spatule/Raclette</i> .....	134
<i>Solid and Perforated Serving Spoon / Cuillère à Servir</i> .....	135
<i>Colander / Passoire</i> .....	135
<i>Pizza/Pie Server / Pelle à Pizza/Tarte</i> .....	136
<i>Wash Basin / Cuvette</i> .....	137
<i>Digital Portion Scale / Balance Numérique à Mesurer les Portions</i> .....	137
<b>CUTTING TOOLS/FOOD PREPARATION</b> .....	<b>138</b>
<i>Butcher Knife / Couteau de Boucher</i> .....	138

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

<i>Food Slicer / Trancheuse à Viande</i> .....	139
<i>Grater / Râpe</i> .....	140
<i>Butcher's Saw/ Scie de Boucherie et Lame</i> .....	140
FOOD STORAGE CONTAINER.....	141
<i>Food Storage Container and Lid / Contenant pour Entreposer de la Nourriture et Couverture</i> .....	141
BEVERAGE EQUIPMENT / EQUIPMENT LIÉ AUX BOISSONS.....	141
<i>Pitcher / Pot à Eau</i> .....	141
<i>Coffee Percolator / Percolateur pour le Café</i> .....	142
<b>MARINE EQUIPMENT / L'ÉQUIPEMENT MARITIME</b> .....	<b>143</b>
BEVERAGE EQUIPMENT / ÉQUIPEMENT LIÉ AUX BOISSONS.....	144
<i>Single Coffee Brewer / Infuseur à Café Single - NSN 7310-20-000-2311</i> .....	144
<i>Milk Dispenser / Distributeur de Lait - NSN 7310-01-576-8315</i> .....	145
DISHWASHERS / LAVE-VAISSELLE.....	146
<i>Main Dishwasher (without booster heater) / Lave-Vaisselle (sans chauffage d'appoint) - NSN 7320-20-008-3913</i> .....	146
<i>Main Dishwasher (with booster heater) / Lave-Vaisselle (avec chauffage d'appoint) - NSN 7320-20-A0L-1342</i> .....	147
<i>Under Counter Dishwasher / Lave-Vaisselle Encastré - NSN 7320-21-914-7381</i> .....	148
REFRIGERATOR/FREEZER / RÉFRIGÉRATEUR/CONGÉLATEUR.....	149
<i>Refrigerated Display Case / Présentoir Réfrigéré - NSN 4110-20-002-2372</i> .....	149
<i>Refrigerator / Réfrigérateur - NSN 4110-21-904-1120</i> .....	150
<i>Refrigerator / Réfrigérateur - NSN 4110-21-908-1206</i> .....	151
<i>Refrigerator / Réfrigérateur - NSN 4110-21-908-1205</i> .....	152
<i>Refrigerator / Réfrigérateur - NSN 4110-21-893-0399</i> .....	153
<i>Refrigerator / Réfrigérateur - NSN 4110-01-474-8992</i> .....	154
<i>Refrigerator / Réfrigérateur - NSN 4110-21-904-1113</i> .....	155
<i>Freezer / Congélateur - NSN 4110-01-383-8622</i> .....	156
<i>Freezer / Congélateur - NSN 4110-21-904-1117</i> .....	157
<i>Ice Machine With Storage Bin / Machine à Glace avec contenant d'entreposage - NSN 4110-01-531-2281</i> .....	158
FOOD WASTE SYSTEM / BROYEUR DE DÉCHETS.....	159
<i>Food Waste Disposer / Broyeur de Déchets - NSN 4540-20-009-3194</i> .....	159
<i>Food Waste Disposer / Broyeur de Déchets - NSN 4540-20-008-7564</i> .....	160
GRILLS/GRIDDLES / GRILS/PLAQUES DE CUISSON.....	161
<i>Griddle / Plaque de Cuisson - NSN 7310-21-910-9915</i> .....	161
<i>Electric Range / Cuisinière Électrique - NSN 7310-20-002-4795</i> .....	162
MINOR EQUIPMENT / EQUIPEMENT MINEUR.....	163
<i>Meat Slicer / Trancheuse à Viande - NSN 7320-21-921-0319</i> .....	163
<i>Mixer / Mélangeur - NSN 7320-21-544-0323</i> .....	164
OVEN / FOUR.....	165
<i>Convection Oven / Four à Convection - NSN 7310-01-385-9738</i> .....	165
STEAM COOKERS.....	166
<i>Steam Cooker / Cuiseur à Vapeur - NSN 7310-21-896-3891</i> .....	166
<i>Steam Kettle / Cuiseur à Vapeur - NSN 7310-21-904-3190</i> .....	167
<i>Tilting Skillet Braising Pans / Poêles Braisière Basculante - NSN 7310-21-921- 0507</i> .....	168

# Major Equipment Specifications / Spécifications de L'Equipment Majeur

# ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

## Washers / Lave-Vaisselle

### Pot Washer / Lave-Casseroles



#### **General**

The high-temperature pot washer must have a minimum of two fully automatic wash cycles to effectively scrub and clean sheet pans, pots and other heavily soiled items.

#### **Configuration**

Equipment must have the following configurations:

- Split door and pass-through type door.
- Internal clearance with a minimum of 27" to accept 18" x 26" sheet pans.
- Drain water tempering kit (pre-mounted).

#### **Material and Construction**

- Constructed of stainless steel.
- Minimum of 4 HP wash pump.
- Built-in 70°C/158°F booster heater.

#### **Features**

- High hood and large capacity opening.
- Automatic wash cycle of 49°C/120°F (operates with detergent).
- Door-activated automatic start and stop mechanism or door safety switch.
- Rinse cycle to reach 82°C/180°F final sanitizing temperature.
- Fully automatic time cycle.
- Automatic tank fill and drain cycle.
- Digital controls.

Security package available that must include the following:

- Tamper proof screws.
- Tack welds.

#### **Electrical Requirements**

- The unit can be provided with a single point electrical connection.
- The unit must be available in these electrical configurations:
  - 208V/60Hz/3 Ph
  - 240V/60Hz/3 Ph
  - 480V/60Hz/3 Ph

#### **Généralités**

Le lave-casseroles à haute température doit permettre au moins deux cycles de lavage entièrement automatiques pour désencrasser et nettoyer efficacement les plaques à pâtisserie, les plats et les casseroles, de même que tout autre ustensile de cuisine très sale.

#### **Configuration**

L'équipement doit être configuré comme suit :

- Porte à battants, et portes en vis-à-vis.
- Dégagement intérieur d'au moins 27 po pour recevoir des plaques de 18 po x 26 po.
- Dispositif de tempérage de l'eau de drainage (préinstallé).

#### **Matériaux et construction**

- Fabrique en acier inoxydable.
- Moteur de pompe d'au moins 4 HP.
- Surchauffeur intégré 70 °C/158°C).

#### **Caractéristiques**

- Capot surélevé et ouverture grande capacité.
- Cycle de lavage de 49 °C/120 °F. (entièrement automatique avec détergent).
- Mécanisme marche-arrêt automatique activé par la porte ou avec interrupteur de sécurité dans la porte.
- Cycle de rinçage final de désinfection à 82 °C/180 °F.
- Durée du cycle entièrement automatique Commandes numériques.

System de sécurité disponible qui doit inclure les éléments suivants:

- Vis inviolables.
- Soudures par points.

#### **Exigences relatives à l'alimentation électrique**

- L'unité peut être fournie avec une connexion électrique en un seul point.
- L'unité doit être disponible dans ces configurations électriques:
  - 208 V, 60 Hz, triphasée.
  - 240 V, 60 Hz, triphasée.
  - 480 V, 60 Hz, triphasée.

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### ***Under-Counter Type Dishwasher / Lave-Vaisselle Encastré***



#### **General**

The under-counter dishwasher must be capable of washing 21 to 30 racks per hour and have an overall height of 34" (861mm) or less. The unit must be designed to be installed under workspaces. The under-counter dishwasher must be capable of hot water sanitizing with an internal booster heater for 70° rise. The unit must have the capability to clean medium to heavily soiled items.

#### **Configuration**

- Must be a maximum 34" H x 24.25" W x 25.75" D (861mm x 616mm x 655mm)
- Uses standard 20"x 20" (508mm x 508 mm) racks
- Control box with provisions for chemical connection points
- Must be a fill-and-drain type unit.
- Drain water-tempering kit (pre-mounted)

#### **Material and Construction**

- Constructed of stainless steel
- Minimum of a ¾ HP motor.
- Front or top-mounted digital controls.
- Digital thermometer.

#### **Features**

- Automatic wash cycle of 60°C/140°F (operates with detergent and rinse aid pump).
- Rinse cycle to reach 82°C/180°F for final sanitizing rinse.
- Push-button or door-activated automatic start/stop mechanism with door safety switch.
- Pumped drain.
- De-liming function.
- Interchangeable upper and lower wash arms.
- Automatic tank fill and drain cycle.
- Removable stainless steel scrap screen.

#### **Généralités**

Le lave-vaisselle encastré doit avoir l'habileté de pouvoir laver entre 21 et 30 paniers par heure et avoir une hauteur totale d'au plus 861 mm (34 po). Le lave-vaisselle doit être conçu pour être installé sous les surfaces de préparation des aliments. Il doit fonctionner selon un mode de désinfection chimique ou de désinfection à l'eau chaude et être doté d'un surchauffeur intégré. Surchauffeur intégré pour une hausse de température de 70°. L'appareil doit avoir la capacité de nettoyer les items de moyen à fortement souillés.

#### **Configuration**

- Dimensions maximales : 34 po H x 24.25 po L x 25.75" P (861mm x 616mm x 655mm).
- Paniers standard de 20 po x 20 po (508 mm x 508 mm).
- Boîtier de commande avec raccords pour produits chimiques.
- L'unité doit être de type remplissage et vidange.
- Dispositif de tempérage de l'eau de drainage (préinstallé).

#### **Matériaux et construction**

- Bâti en acier inoxydable.
- Moteur de 3/4 HP minimum.
- Commandes numériques sur le haut de la façade.
- Thermomètre numérique.

#### **Caractéristiques**

- Cycle de lavage à 60 °C/140 °F entièrement automatique (pompe distributrice du détersif et de l'agent de rinçage).
- Cycle de rinçage final de désinfection à 82 °C/180 °F.
- Mécanisme marche et arrêt automatique à bouton-poussoir ou à déclenchement par la porte avec interrupteur de sécurité dans la porte.
- Pompe de drainage.
- Dispositif de protection du réservoir en cas de faible niveau d'eau et de surchauffe.

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### ***Under-Counter Type Dishwasher / Lave-Vaisselle Encastré***



Security package available that must include the following:

- Tamper proof screws
- Tack welds

#### **Electrical Requirements**

The unit must be available in these electrical configurations:

- 208V/60Hz/1 or 3 Ph.
- 240V/60Hz/1 or 3 Ph.

- Fonction de détartrage.
- Bras de lavage supérieur et inférieur interchangeables.
- Remplissage de réservoir et cycle de drainage automatiques.
- Tamis à débris amovible en acier inoxydable.

System de sécurité disponible qui doit inclure les éléments suivants:

- Vis inviolables.
- Soudures par points.

#### **Exigences relatives à l'alimentation électrique**

L'unité doit être disponible dans ces configurations électriques:

- 208 V, 60 Hz, monophasée ou triphasée.
- 240 V, 60 Hz, monophasée ou triphasée.



## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### ***High-Temperature Door-Type Dishwasher / Lave-Vaisselle Haute Température à Capot ou à Porte***



#### **General**

The high-temperature door-type dishwasher must have fully automatic wash and rinse cycles, with the ability to process 48 to 55 racks per hour.

#### **Configuration**

- Maximum dimensions: 93.25" H x 31" W x 30" D (2369mm H x 762mm W x 787mm D).
- Uses standard 20" x 20" (508mm x 508 mm) racks.
- Drain water tempering kit (pre-mounted).

#### **Material and Construction**

- Constructed of stainless steel.

#### **Features**

- Automatic wash cycle of 60°C/140°F (operation with detergent)
- Push-button or door-activated automatic start/stop mechanism with door safety switch
- Final rinse cycle to reach 82°C/180°F
- Built-in booster heater for 70°F rise
- Digital controls
- Adjustable bullet feet
- Control box with provisions for chemical connection points
- Vent fan control
- Security package available that must include the following:
  - Tamper proof screws
  - Tack welds

#### **Electrical Requirements**

The unit can be provided with a single point electrical connection.

- The unit must be available in these electrical configurations:
  - 208 V/60Hz/1 or 3 Ph.
  - 240 V/60Hz/1 or 3 Ph.

#### **Généralités**

Le lave-vaisselle haute température à capot doit avoir un cycle de lavage et de rinçage entièrement automatique et une capacité de lavage entre 48-55 paniers à l'heure.

#### **Configuration**

- Dimensions maximales : 93.25 po haut x 31 po larg. x 30 po prof (2369mm x 762 mm x 787 mm).
- Paniers standard de 20 po x 20 po, (508 mm x 508 mm).
- Dispositif tempéré de l'eau de drainage (préinstallé).

#### **Matériaux et construction**

- Bâti en en acier inoxydable

#### **Caractéristiques**

- Cycle de lavage de 60 °C/140 °F (entièrement automatique avec distribution de détergent).
- Mécanisme marche et arrêt automatique à bouton-poussoir ou à déclenchement par la porte avec interrupteur de sécurité dans la porte.
- Cycle de rinçage final de désinfection à 82 °C/180 °F.
- Surchauffeur intégré pour une hausse de température standard de 70°.
- Commandes numériques.
- Pieds cylindriques réglables.
- Boîtier de commande avec raccords pour produits chimiques.
- Commande du ventilateur d'évent.

System de sécurité disponible qui doit inclure les éléments suivants:

- Vis inviolables.
- Soudures par points.

#### **Exigences relatives à l'alimentation électrique**

L'unité peut être fournie avec une connexion électrique en un seul point.

- L'unité doit être disponible dans ces configurations électriques:
  - 208 V, 60 Hz, monophasée ou triphasée.
  - 240 V, 60 Hz, monophasée ou triphasée.

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### **Rack Conveyor Dishwasher (44"-1117 mm) / Lave-Vaisselle à Convoyeur de Paniers 1117 mm (44 po)**



#### **General**

The rack conveyor dishwasher must be fully automatic and have electric or steam tank heat. The unit must include a booster. The unit must be able to wash a minimum of 198 racks of dishes per hour.

#### **Configuration**

- Unit available in vented or ventless, heat recovering system.
- Left-to-right or right-to-left direction of operation.
- Electric or steam, 44" (1117mm) single tank conveyor with booster.
- Internal vertical clearance to accommodate 18" x 26" sheet pans.
- Drain water-tempering kit (pre-mounted).
- Must be configurable with a blower dryer as required.

#### **Material and Construction**

- Constructed of stainless steel.
- Stainless steel impeller with minimum 2 HP motor.
- Vent fan control.
- Wash tank section must be followed by a 70°F built in booster to raise incoming water from 110°F to 180°F (43°C to 82°C).
- The conveyer must have a minimum 1/6 HP motor.

Security package available that must include the following:

- Tamper proof screws.
- Tack welds.
- Lockable control covers.

#### **Features**

- The unit must have the capability to stop the movement of clean racks when they reach the end of the clean table.
- Electronic control panel with digital wash and rinse temperature gauges.

#### **Généralités**

Le lave-vaisselle à convoyeur doit être entièrement automatique et avoir un chauffage électrique ou un serpentine vapeur. L'unité doit inclure un surchauffeur. L'unité doit pouvoir laver un minimum de 198 paniers de vaisselle par heure.

#### **Configuration**

- Unité disponible avec système de récupération de chaleur ventilé ou sans ventilation.
- Sens de l'avancement de gauche à droite ou de droite à gauche.
- Convoyeur à cuve simple de 44 po (1117 mm) à commande électrique ou à vapeur avec surchauffeur basse pression.
- Dégagement vertical interne suffisant pour recevoir des plaques à pâtisserie de 18 po x 26 po.
- Dispositif de tempérage de l'eau de drainage (préinstallé).
- Doit être configurable avec un séchoir à soufflerie au besoin.

#### **Matériaux et construction**

- Bâti en acier inoxydable.
  - Rotor et carter de la pompe de lavage en acier inoxydable avec moteur d'au moins 2 HP.
  - Contrôle du ventilateur d'évent.
  - La cuve de lavage sera suivie d'un rappel intégré de 70 pour élever l'eau entrant à partir de 110°F à 180°F (43°C à 82°C).
  - Convoyeur: avec antiblocage et moteur d'entraînement d'au moins 1/6 HP.
- System de sécurité disponible qui doit inclure les éléments suivants:
- Vis inviolables.
  - Soudures par points.
  - Couvercle de commande verrouillable.

#### **Caractéristiques**

- L'unité doit avoir la capacité d'arrêter le mouvement des paniers de lavage propres quand ils atteignent la fin de la table.
- Panneau de commande électronique avec jauges de température numériques pour l'eau de lavage et de rinçage.

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### ***Rack Conveyor Dishwasher (44"-1117 mm) / Lave-Vaisselle à Convoyeur de Paniers 1117 mm (44 po)***



#### **Electrical Requirements**

- The unit can be provided with a single point electrical connection.
- The unit must be available in these electrical configurations:
  - 208V-240V/60Hz/3 Ph
  - 600V/60Hz/3 Ph

#### **Exigences relatives à l'alimentation électrique**

- L'unité peut être fournie avec une connexion électrique en un seul point.
- L'unité doit être disponible dans ces configurations électriques:
  - 208 à 240 V, 60 Hz, triphasée
  - 600 V, 60 Hz, triphasée

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### ***Rack Conveyor Dishwasher with Prewash Tank 66" (1676mm) / Lave-Vaisselle à Convoyeur de Paniers et Cuve de Prélavage 66 po (1676 mm)***



#### **General**

The Rack Conveyor Dishwasher must be fully automatic and have electric or steam tank heat. The unit must include a booster. The unit must be able to wash a minimum of 198 racks of dishes per hour.

#### **Configuration**

Unit available in standard and ventless or vented heat recovering system in addition to the following:

- Left-to-right or right-to-left direction of operation.
- Electric or steam, 66" (1676mm) single tank conveyor with a built-in booster.
- Internal vertical clearance to accommodate 18" x 26" sheet pans.
- Drain water-tempering kit (pre-mounted).
- Must be configurable with a blower dryer as required.

#### **Material and Construction**

- Constructed of stainless steel.
- Stainless steel impeller with minimum 2. HP motor.
- Stainless steel prewash pump with impeller and a minimum 1 HP motor Vent fan control.
- Wash tank section must be followed by a 70°F built in booster to raise incoming water from 110°F to 180°F (43°C to 82°C).
- Conveyor must have a minimum 1/6 HP motor.

#### **Features**

- The unit must have the capability to stop the movement of clean racks when they reach the end of the clean table.
- Electronic control panel with digital wash and rinse temperature gauges.

Security package available that must include the following:

- Tamper proof screws.
- Tack welds.
- Lockable control cover(s).

#### **Généralités**

Le lave-vaisselle à convoyeur doit être entièrement automatique et avoir un chauffage électrique ou un serpentine vapeur. L'unité doit inclure un surchauffeur. L'unité doit pouvoir laver un minimum de 198 paniers de vaisselle par heure.

#### **Configuration**

Unité disponible en système de récupération de chaleur standard et sans événement ou ventilation en plus des éléments suivants:

- Sens de l'avancement de gauche à droite ou de droite à gauche.
- Convoyeur à cuve simple de 66 po (1676 mm) à commande électrique ou à vapeur avec surchauffeur basse pression.
- Dégagement vertical interne suffisant pour recevoir des plaques à pâtisserie de 18 po x 26 po.
- Dispositif de tempérage de l'eau de drainage (préinstallé).
- Doit être configurable avec un séchoir à soufflerie au besoin.

#### **Matériaux et construction**

- Bâti en acier inoxydable.
- Pompe de lavage avec moteur d'au moins 2 HP.
- Contrôle du ventilateur d'évent.
- Pompe de prélavage en acier inoxydable avec turbine et un moteur d'au moins 1 CV
- La section du réservoir de lavage doit être suivie d'un surchauffeur intégré à 70 ° F pour augmenter l'eau entrante de 110 ° F à 180 ° F (43 ° C à 82 ° C).
- Le convoyeur doit avoir un moteur d'au moins 1/6 HP.

#### **Caractéristiques**

- L'unité doit avoir la capacité d'arrêter le mouvement des paniers de lavage propres quand ils atteignent la fin de la table.
- Panneau de commande électronique avec jauges de température numériques pour l'eau de lavage et de rinçage

System de sécurité disponible qui doit inclure les éléments suivants:

- Vis inviolables.
- Soudures par points.
- Couvercle de commande verrouillable

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### ***Rack Conveyor Dishwasher with Prewash Tank 66" (1676mm) / Lave-Vaisselle à Convoyeur de Paniers et Cuve de Prélavage 66 po (1676 mm)***



#### **Electrical Requirements**

The unit can be provided with a single point electrical connection.

- The unit must be available in these electrical configurations:
  - 208V-240V/60Hz/3 Ph
  - 600V/60Hz/3 Ph

#### **Exigences relatives à l'alimentation électrique**

L'unité peut être fournie avec une connexion électrique en un seul point.

- L'unité doit être disponible dans ces configurations électriques:
  - 208 à 240 V, 60 Hz, triphasée
  - 600 V, 60 Hz, triphasée

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### Ovens / Fours

#### ***Electric and Gas Combi-Oven / Four Combi à L'Électricité et au Gaz***



##### **General**

The combi-oven must combine the functions of pressureless steam, convection hot air, conventional or a combination of all. The combi-oven will be used for steaming, baking, roasting, grilling, re-thermalizing and holding of food products. The unit must be available in half-size (6 pan and 10 pan) and full-size (20 pan) configurations. Half-size units (6 and 10 pans) must be stackable. Full size units (20 pan) require roll-in configuration.

##### **Configuration**

- The 6-pan unit must be capable of accommodating 12" x 20" x 2-1/2" (305mm x 508mm x 63.5mm) pans.
- The 10 and 20 pans units must be capable of accommodating 18"x 26" (457mm x 660mm) and 12"x 20" x 2-1/2" (305mm x 508mm x 63.5mm) pans.
- All sizes available in boiler and boilerless configurations.

##### **Material and Construction**

- The interior and exterior must be constructed from stainless steel.
- Vented door with a tempered glass viewing window.
- Integrated doorstop and self-draining condensate drip tray.
- Oven light with shock-resistant safety glass.
- Minimum of two speed multi-directional fan protected from damage during operation.
- Stainless steel legs with adjustable flanged feet.
- One wire shelf for each four inches of height of the cooking cavity for 6 and 10 pan configurations.
- Safety door handle mechanism to protect personnel from hot steam.

##### **Généralités**

Le four combi doit combiner certaines de ces fonctions ou toutes ces fonctions cuisson à vapeur à faible pression, cuisson à air chaud par convection, cuisson classique. Le four combi servira à cuire des pâtisseries, à cuire à la vapeur, à cuire au four, à rôtir, à griller et à remettre en température des produits alimentaires, en plus de les garder au chaud. L'unité doit être disponible dans les demi-formats pour un minimum de 6 et 10 plats de cuisson et pleine format pour les 20 plats de cuisson.

Demi-version pour les 6 et 10 doit être empilable. Unité plein de 20 plats doit être roulante.

##### **Configuration**

- L'unité de six plats de cuisson doit être capable d'accueillir des plats de 12" x 20" x 2-1/2" (305mm x 508mm x 63.5mm).
- Les unités de 10 et 20 plats de cuisson doivent être capables d'accueillir des plats de cuisson de grandeur 18"x 26" (457mm x 660mm) and 12"x 20" x 2-1/2" (305mm x 508mm x 63.5mm).
- Toutes les tailles disponibles en configuration chaudière et sans chaudière

##### **Matériaux et construction**

- Intérieur et extérieur bâti en acier inoxydable.
- Porte ventilée avec fenêtre d'observation en verre trempé.
- Butoir de porte intégré et plats de cuisson récepteur de condensation à drainage.
- Lampe de four avec verre de sécurité résistant aux chocs.
- Ventilateur multidirectionnel à au moins deux vitesses protégé contre les dommages pendant son fonctionnement.
- Piètement en acier inoxydable avec pieds à rondelle réglables permettant d'assujettir l'appareil au sol.
- Une grille pour chaque quatre pouce de hauteur de la cavité de cuisson pour les configurations à 6 et 10 casseroles.
- Poignée dotée d'un mécanisme de sécurité pour protéger le personnel contre la vapeur chaude.

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### ***Electric and Gas Combi-Oven / Four Combi à L'Électricité et au Gaz***



#### **Features**

- Press-fit, field-replaceable door seal
  - Stores a minimum of 200 recipe programs with minimum of three cooking steps per program.
  - HACCP data recorder to document production.
    - Data includes: production time, production duration, preparation temperature, and core temperature for multipoint probe cooking.
    - Data must be downloadable to a USB Key.
  - Unit must have the capability of being hosed down for interior cleaning.
  - Must have a roll-in rack included with 20 pan unit.
  - Interior LED lighting.
  - Stand available for table top unit.
  - Interior core probe with minimum of four control points.
- Security package available that must include the following:
- Tamper proof screws.
  - Tack welds.
  - Lockable control cover(s).

#### **Electronic Control Panel, Temperature Range and Heating Elements**

- Programmable control(s) must also feature a USB connection to upload and download product recipes.
- Digitally-controlled time, core probe settings and temperature capable of adjusting with a minimum range of 48°C to 248°C (120°F to 480°F).

#### **Electrical Requirements**

The unit must be available in these electrical configurations:

- 208V/60Hz/3 Ph
- 240V /60Hz/3 Ph

#### **Caractéristiques**

- Garniture d'étanchéité à la porte, à ajustement par pression, facile à remplacer.
- Capacité d'enregistrer un minimum de 200 recettes informatisées comportant au moins trois étapes de cuisson chacune.
- Enregistreur de données HACCP pour documenter la production.
- Les données comprennent : temps de production, durée de production, température de préparation, température interne pour cuisson au thermomètre (sondes multipoints).
- Les données doivent pouvoir être téléchargées sur une clé USB.
- Nettoyage de l'intérieur du four au jet d'eau.
- Doit avoir un support roulant inclus avec l'unité de 20 casseroles.
- Éclairage intérieur LED.
- Sonde intérieure avec au moins quatre points de contrôle.
- Support disponible pour l'unité de table.
- System de sécurité disponible qui doit inclure les éléments suivants:
  - Vis inviolables.
  - Soudures par points.
  - Couvercle de commande verrouillable.

#### **Panneau de commande électronique, plage de température et éléments chauffants**

- Commandes programmables avec port USB pour le téléchargement et le téléversement des recettes.
- Commande numérique du temps, du réglage de la sonde à l'intérieur du four et de la température, qui peut être réglée sur une plage minimale de 48°C-248°C (120°F-480°F).

#### **Exigences relatives à l'alimentation électrique**

L'unité doit être disponible dans ces configurations électriques:

- 208 V, 60Hz, triphasée
- 240 V, 60 Hz, triphasée

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### *Electric and Gas Combi-Oven / Four Combi à L'Électricité et au Gaz*



#### **Gas Unit Requirements**

Available in Natural Gas or Propane Gas configuration

- Minimum of 40,000 BTUs for 6 pan units
- Minimum of 75,000 BTUs for 10 pan and 20 pan units

#### **Exigences relatives aux fours à gaz**

Disponible en configuration gaz naturel ou gaz propane

- Minimum de 40,000 UTBs pour l'unité de 6 plateaux
- Minimum de 75,000 UTBs pour l'unité de 10 et 20 plateaux



## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### **Electric and Gas Convection Oven / Four à Convection Électrique et Four à Convection au Gaz**



#### **General**

A gas or electric convection oven must be equipped with a fan that circulates and intensifies the heat, thereby decreasing cooking time.

#### **Configuration**

- Each compartment must be capable of accommodating five 18" x 26" sheet pans (457mm x 660mm) or ten 12" x 20" x 2-1/2" (305mm x 508mm x 63.5mm) pans.
- Unit must be available in single and double stack configurations.

#### **Material and Construction**

- The exterior front, sides, top and doors must be constructed from stainless steel.
- Porcelain-enameled oven chamber.
- Dual-pane glass windowed doors.
- Insulation in top, back, sides, and bottom.
- Four casters, two with brakes.
- One wire shelf provided for each four inches of height in the cooking cavity.
- Oven light with shock-resistant safety glass.

#### **Features**

- Door switch to prevent blower fan and heat from operating when doors are opened.
- Two speed fan.
- Cool down function for rapid cool down.
- Automatic thermal overload protection.
- Electric control panel with temperature controls.
- Capable of adjusting temperature within a minimum range of 66°C to 260°C (150°F to 500°F).

Security package available that must include the following:

- Tamper proof screws.
- Tack welds.
- Lockable control cover(s).

#### **Généralités**

Four à convection au gaz ou à l'électricité muni d'un ventilateur qui fait circuler et qui intensifie la chaleur, diminuant ainsi le temps de cuisson normal.

#### **Configuration**

- Four avec capacité de cinq plats de 18 po x 26 po (457 mm x 660 mm) ou dix de 12" x 20" x 2-1/2" (305mm x 508mm x 63.5mm).
- L'appareil doit être disponible dans la configuration simple et double.

#### **Matériaux et construction**

- Paroi extérieure de la façade, côtés, dessus et portes bâti en acier inoxydable.
- Compartiment de cuisson en porcelaine émaillée.
- Porte ventilée avec fenêtre d'observation à vitrage double.
- Isolation dessus, arrière, côtés et fond isolés.
- Quatre roulettes dont deux avec freins.
- Grilles de four à tous les quatre pouces de hauteur dans le compartiment de cuisson.
- Lampe de four avec verre de sécurité résistant aux chocs.

#### **Caractéristiques**

Interrupteur de porte pour arrêter le ventilateur et le four de chauffer pendant que les portes sont ouvertes.

- Ventilateur à deux vitesses.
- Fonction de refroidissement rapide.
- Protection automatique contre les surcharges thermiques.
- Commandes à affichage électronique avec indicateur de la température.
- Réglage de la température sur une plage d'au moins 66 °C à 260 °C (150 °F à 500 °F).

System de sécurité disponible qui doit inclure les éléments suivants:

- Vis inviolables.
- Soudures par points.
- Couvercle de commande verrouillable.

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### ***Electric and Gas Convection Oven / Four à Convection Électrique et Four à Convection au Gaz***



#### **Electrical Requirements**

The unit must be available in these electrical configurations:

- 208V/60Hz/1 or 3 Ph
- 240V/60Hz/1 or 3 Ph

#### **Gas Unit Requirements**

- Available in Natural Gas or Propane Gas configuration

#### **Exigences relatives à l'alimentation électrique (appareils électriques)**

L'unité doit être disponible dans ces configurations électriques:

- 208 V, 60 Hz, monophasée OU triphasée.
- 240 V, 60 Hz, monophasée OU triphasée.

#### **Exigences relatives à l'alimentation en gaz (appareils au gaz)**

- Disponible en configuration gaz naturel ou gaz propane

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### **Electric and Gas Freestanding Range / Cuisinière Électrique et Cuisinière au Gaz Autoportantes**



#### **General**

Unit must be a freestanding gas or electric commercial-grade range with a back riser and standard oven.

#### **Configuration**

- The unit must be capable of accommodating two 18" x 26" (457mm x 660mm) sheet pans.
- Available in four, six and eight burner configurations.

#### **Material and Construction**

- The exterior body including front, oven door, sides, back riser and shelf must be constructed of stainless steel.
- Removable cast iron top grates.
- Stainless steel gas pilots, tubing, including safety valve.
- High back riser constructed of stainless steel.
- Porcelain-enameled oven chamber.
- Door must have cool-to-touch handles.
- Door must be a balance system.
- Fully-insulated oven cabinet.
- Four swivel casters with two front brakes.
- Minimum of two wire shelves provided.

#### **Features**

- Removable drip tray.
- Gas unit must have pressure regulator.
- Heavy-duty control knobs.
- Capable of adjusting temperature within a minimum range of 66°C to 260°C (150°F to 500°F)

#### **Electric Unit Requirements**

The unit must be available in these electrical configurations:

- 208V/60Hz/1 or 3 Ph
- 240V/60Hz/1 Ph or 3 P

#### **Généralités**

Cuisinière commerciale autoportante fonctionnant à l'électricité ou au gaz comportant un dossier et un four de cuisson et de rôtissage

#### **Configuration**

- Four assez grand pour deux plaques à pâtisserie de 18 po x 26 po (457 mm x 660 mm).
- Disponible en configuration de quatre, six et huit brûleurs.

#### **Matériaux et construction**

- Bâti extérieur – façade, porte, côtés, dossier et tablette - en acier inoxydable.
- Grilles supérieures amovibles en fonte.
- Pilotes de gaz en acier inoxydable, tubes, y compris soupape de sécurité.
- Élévateur à dossier haut en acier inoxydable.
- Compartiment de cuisson en porcelaine émaillée.
- Poignées de porte froides au toucher.
- Porte à ressort équilibrée.
- Enceinte entièrement isolée.
- Quatre roulettes dont deux avec freins.
- Au moins deux grilles de four fournies.

#### **Caractéristiques**

- Plateau d'égouttement amovible.
- Four avec robinet de commande de la pression du gaz.
- Boutons de commande robustes.
- Température réglable sur une plage de 66 °C à 260 °C (150 °F à 500 °F).

#### **Exigences relatives à l'alimentation électrique (appareils électriques)**

L'unité doit être disponible dans ces configurations électriques:

- 208 V, 60 Hz, monophasée ou triphasée.
- 240V, 60 Hz, monophasée ou triphasée.

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### ***Electric and Gas Freestanding Range / Cuisinière Électrique et Cuisinière au Gaz Autoportantes***



#### **Gas Unit Requirements**

- Available in Natural Gas and Propane configurations.
- If equipped with digital display or controls, power requirement of 120V/60 Hz/1 Ph.
- Equipped with factory-installed pilot safety system.
- Flame-loss safety shutoff.
- Minimum of 30,000 BTUs per burner for natural gas units.

#### **Exigences relatives à l'alimentation en gaz (appareils au gaz)**

- Disponible en configuration gaz naturel ou propane.
- Alimentation électrique minimale : 120V, 60 Hz, monophasée, avec affichage et commandes numériques.
- Système de sécurité de la veilleuse installé en usine.
- Dispositif de sécurité pour couper l'alimentation.
- Minimum de 30 000 BTU par brûleur pour les unités au gaz naturel.

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### Grills/Griddles / Grils et Plaques à Frirer

#### **Electric and Gas Griddle / Plaques à Frirer Électriques et Plaques à Frirer au Gaz**



##### **General**

The griddle must be available in various sizes and must be constructed with three main characteristics: 1) plate, 2) heat source, and 3) temperature control. The unit must be countertop style with a flat cooking surface positioned above electric or gas heating elements.

##### **Configuration**

The unit must be available in the following dimensions:

- 24" (610 mm) wide with a minimum of two burners and two controls.
- 36" (914 mm) wide with a minimum of three burners and three controls.
- 48" (1219 mm) wide with a minimum of four burners and four controls.
- 60" (1524 mm) wide with a minimum of five burners and five controls.
- 72" (1829 mm) wide with a minimum of six burners and six controls.
- Unit must not exceed 35"D x 22"H (889 mm x 559 mm), with a minimum of ½" (13 mm) thick polished steel plate.

##### **Material and Construction**

- Stainless steel front, sides and top ledge.
- Adjustable stainless steel tubular legs.
- Removable grease drawer
- Side and back splash guards

##### **Features**

- Temperature must be adjustable between 94°C to 204°C (200°F to 400°F).
- Able to maintain temperature during cooking periods.
- Electric main ON/OFF power switch.
- Thermostat knob with indicator light.
- Stainless steel equipment stand with 6" casters available for every configuration.

##### **Généralités**

La plaque à frirer doit être offerte en diverses tailles et être constituée de trois composants principaux : 1) la plaque, 2) la source de chaleur et 3) les commandes de la température. L'appareil doit être un modèle de comptoir ou un modèle avec Piètement et la surface de cuisson plate est disposée par-dessus les éléments chauffants (à électricité ou au gaz).

##### **Configuration**

Différentes configurations possibles :

- 24 po (610 mm) de largeur avec au moins deux brûleurs et deux commandes.
- 36 po (914 mm) de largeur avec au moins trois brûleurs et trois commandes.
- 48 po (1219 mm) de largeur avec au moins quatre brûleurs et quatre commandes.
- 60 po (1524 mm) de largeur avec au moins cinq brûleurs et cinq commandes.
- 72 po (1829 mm) de largeur avec au moins six brûleurs et six commandes.
- Dimensions maximales: 35 po x 22 po (889 mm prof. x 559 mm haut) avec un dessus chromé d'au moins ½ po (13 mm) d'épaisseur fini miroir en acier inoxydable.

##### **Matériaux et construction**

- Façade, côtés et rebord avant en acier inoxydable.
- Pieds tubulaires réglables en acier inoxydable.
- Dalot à graisse amovible.
- Panneaux de protections anti-éclaboussures latérales et arrière.
- 

##### **Commandes thermostatiques, plage de température et éléments chauffants**

- Température réglable entre 94 °C et 204 °C (200 °F et 400 °F).
- Maintien de la température pendant toute la durée de cuisson.
- Interrupteur électrique principal MARCHÉ-ARRÊT avec voyant.
- Support d'équipement en acier inoxydable avec roulettes de 6 "disponibles pour chaque configuration.

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### ***Electric and Gas Griddle / Plaques à Frirre Électriques et Plaques à Frirre au Gaz***



Security package available that must include the following:

- Tamper proof screws
- Tack welds
- Lockable control covers

#### **Electrical Requirements**

The unit must be available in these electrical configurations:

- 208V/60 Hz/1 Ph or 3 Ph
- 240V/60 Hz/1 Ph or 3 Ph

#### **Gas Unit Requirements**

- Minimum of 30,000 BTUs per burner for natural gas and propane units.
- Available in Natural Gas or Propane configuration.

System de sécurité disponible qui doit inclure les éléments suivants:

- Vis inviolables
- Soudures par points
- Couvercle de commande verrouillable

#### **Exigences relatives à l'alimentation électrique (appareils électriques)**

L'unité doit être disponible dans ces configurations électriques:

- 208 V, 60 Hz, monophasée ou triphasée
- 240 V, 60 Hz, monophasée ou triphasée

#### **Exigences relatives à l'alimentation en gaz (appareils au gaz)**

- Minimum de 30 000 BTU par brûleur pour les unités au gaz naturel ou propane.
- Disponible en configuration gaz naturel ou propane.

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### Clamshell Griddle / Gril à Rabat



#### **General**

The unit is a two-sided cooking surface with independently-controlled top and bottom heaters. The Clamshell Griddle must have a cooking surface positioned above the heating element. The unit must be countertop style.

#### **Configuration**

The base unit must be available in gas or electric, and in the sizes below:

- 24" (610 mm) wide with a minimum of two burners and two controls.
- 36" (914 mm) wide with a minimum of three burners and three controls.
- 48" (1219 mm) wide with a minimum of four burners and four controls.

The upper unit(s) must be electric and available in

- 12" (305 mm) increments, each with independent controls.

#### **Material and Construction**

##### **Base Unit:**

- Has a programmable controller with thermostat temperature control and standard griddle controls available for every 12" of the griddle.
- Base griddle plate to be a minimum ½" (13 mm) thick polished steel.
- Stainless steel front, sides, top ledge and frame.
- Adjustable stainless steel legs.
- Removable grease drawer.
- Side skirting and tapered splash back.
- "Heat-On" indicator light for electric units.

##### **Clamshell:**

- Adjustable-height top elements with locking capability of a minimum of 1 ½" (38 mm) clearing above food.
- Spring-adjusted lifting mechanism.
- Available with flat or grooved plate.

#### **Généralités**

L'appareil comporte deux surfaces de cuisson efficaces dotées de deux éléments chauffants (supérieur et inférieur) commandés individuellement. L'appareil doit être un modèle de comptoir et la surface de cuisson plate est disposée par-dessus les éléments chauffants.

#### **Configuration**

Surface chauffante inférieure alimentée au gaz ou à l'électricité dans les configurations suivantes :

- 24 po (610 mm) de largeur avec au moins deux brûleurs et deux commandes.
- 36 po (914 mm) de largeur avec au moins trois brûleurs et trois commandes.
- 48 po (1219 mm) de largeur avec au moins quatre brûleurs et quatre commandes.

Surfaces chauffantes supérieures alimentées à l'électricité dans les configurations suivantes :

- 12 po (305mm) avec commande individuelle.

#### **Matériaux et construction**

##### **Unité de base:**

- Appareil avec commandes programmables, commandes thermostatiques de la température et commandes standard des plaques à frire; les commandes doivent être disposées à tous les 12 po de plaque.
- Plaque à frire en acier de ½ po (13 mm) d'épaisseur et très polie.
- Façade, côtés et rebord avant en acier inoxydable.
- Pieds tubulaires réglables en acier inoxydable.
- Dalot à graisse amovible.
- Panneaux de contour et dossier soudés.
- Voyant « Heat-On » (allumé) – seulement électrique.

##### **Gril à Rabat :**

- Les éléments chauffants supérieurs doivent s'ajuster et être verrouillés à des positions pré-réglées à au moins 1 ½ po (38,1 mm) au-dessus des aliments.
- Mécanisme de levage à ressort.
- Disponible avec plaque plate ou rainurée.

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### **Clamshell Griddle / Gril à Rabat**



#### **Features**

##### **Base Unit:**

- Temperature must be adjustable between 94°C to 204°C (200°F to 400°F).
- Must maintain temperature during peak cooking periods.
- Electric ON/OFF switches for each thermostat system with indicator light.

#### **Electrical Requirements**

The unit must be provided with a plug assembly with configuration to be determined based the configuration chosen by the user  
The unit must be available in these electrical configurations:

- 208V/60Hz/1 Ph or 3 Ph
- 240V/60Hz/1 Ph or 3 Ph

#### **Gas Unit Requirements**

- Available in Natural Gas or Propane configuration.

#### **Caractéristiques**

##### **Unité de base:**

- Température réglable entre 94°C - 204°C (200°F - 400°F).
- Maintien de la température pendant toute la durée de cuisson
- Interrupteur électrique MARCHE-ARRÊT pour chaque commande thermostatique avec voyant.

#### **Exigences relatives à l'alimentation électrique (appareils électriques)**

Cet appareil doit être fourni avec un cordon et une fiche configurés selon les caractéristiques principales et les accessoires choisis.

L'unité doit être disponible dans les configurations électriques suivantes :

- 208 V, 60 Hz, monophasée ou triphasée
- 240 V, 60 Hz, monophasée ou triphasée

#### **Exigences relatives à l'alimentation en gaz (appareils au gaz)**

- Disponible en configuration gaz naturel ou Propane.



## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### **Induction Cooker - 1 Hob / Plaque de Cuisson à Induction (1 Zone de Chauffage)**



#### **General**

The induction cooker must be available in countertop type, and be designed to cook and evenly heat with variable power and even temperatures.

#### **Configuration**

Unit must be available with a minimum of one cook zone in the following configurations:

- 1400W – 1800W.
- 2500W – 3500W.

#### **Material and Construction**

The unit must have:

- Case frame constructed of stainless steel.
- Top made from ceramic glass plate.
- Touch key or dial control.
- Rubber feet.
- Digital power level display.

#### **Features**

- Minimum of 20 power settings.
- Overheat protection.
- Cookware auto-detection.
- Empty cookware shut-off.

#### **Electrical Requirements**

The unit must be available in the following electrical configurations.

1400W-1800W unit: 120V/60/1 – NEMA 5-15P

2500W-3500W unit: 208V/60/1 – NEMA 6-20P

#### **Généralités**

Les fours à induction doivent être offerts en format pour le comptoir, être conçus pour cuire et chauffer des aliments de façon répartie, et offrir une puissance variable et des températures égales.

#### **Configuration**

Les fours doivent être disponibles avec au moins un foyer ayant l'une des configurations suivantes :

- 1400 à 1 800 W.
- 2500 à 3 500 W.

#### **Matériaux et construction**

Le four doit avoir :

- un revêtement bâtis en acier inoxydable.
- un dessus en vitrocéramique.
- une commande par écran tactile.
- des pieds en caoutchouc.
- Affichage numérique du niveau de puissance.

#### **Caractéristiques**

- Au moins vingt réglages de la puissance.
- Protection contre la surchauffe.
- Détection automatique de casseroles.
- Arrêt casserole vide.

#### **Exigences relatives à l'alimentation électrique**

L'unité doit être disponible dans les configurations électriques suivantes.

Unité 1400W-1800W: 120V / 60/1 - NEMA 5-15P

Unité 2500W-3500W: 208V / 60/1 - NEMA 6-20P

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### **Induction Cooker - 4 Hobs / Plaque de Cuisson à Induction (4 Zones de Chauffage)**



#### **General:**

The induction cooker must be designed to cook and evenly heat with variable power and even temperatures.

#### **Configuration**

- 4 heat zones (hobs) with a minimum of 3500 watts per hob.

#### **Material and Construction**

- Case frame constructed of stainless steel.
- Top made from ceramic glass plate.
- Touch key or dial controls.
- Rubber feet.
- Digital power level display.

#### **Features**

- Minimum of 20 power settings.
- Overheat protection.
- Cookware auto-detection.
- Empty cookware shut-off.
- Fan to prevent overheating of internal components.

#### **Electrical Requirements**

The unit must be available in the following electrical configurations:

- 208-240V/50-60Hz/1 or 3 Ph

#### **Généralités**

Les fours à induction doivent être conçus pour cuire et chauffer des aliments de façon répartie, et offrir une puissance variable et des températures égales.

#### **Configuration**

- 4 zones de chauffage (minimum de 3 500 watts par zone)

#### **Matériaux et construction**

- Bâti et socle en acier inoxydable.
- Dessus en vitrocéramique.
- Panneau de commande avec contrôle numérique.
- Pieds en caoutchouc.
- Affichage numérique du niveau de puissance.

#### **Caractéristiques**

- Minimum de 20 réglages de puissance.
- Protection contre la surchauffe.
- Détection automatique de poêles.
- Arrêt casserole vide.
- Ventilateur de refroidissement de l'air.

#### **Exigences relatives à l'alimentation électrique**

L'unité doit être disponible dans les configurations électriques suivantes :

- 208 à 240 V, 50 à 60 Hz et monophasé ou triphasé

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### **Countertop Gas 6 Burner with Equipment Stand / Table de cuisson à gaz à 6 brûleurs, avec support pour équipement**



#### **General**

Gas-powered countertop range with 6 burner configuration: 3 burners front, 3 burners back. 12" wide (305 mm) grate surface for each burner, for a maximum total width of 36" (914mm).

#### **Material and Construction**

- Front, sides, landing ledge and control panel must be constructed of stainless steel.
- All stainless steel seams must be welded and finished.
- Legs must be 4" high stainless steel and adjustable.
- Lift-off burner heads with no gaskets or screws.
- Top grates must be constructed of heavy duty cast iron and removeable.
- Drip tray must be removable.
- Side skirting fully welded around plate perimeter and tapered splash back.
- Mountable on a stainless steel equipment stand with 6" casters as required.

#### **Gas Unit Requirements**

Available in Natural Gas or Propane configuration:

Each gas burner must have a minimum of 30,000 BTUs for Natural Gas units.

Each gas burner must have a minimum of 24,000 BTUs for Liquid Propane units.

#### **Généralités**

- Configuration de 6 brûleurs à gaz, 3 à l'avant et 3 à l'arrière, avec largeur de grille maximale de 12 po (305 mm) pour chaque brûleur et une largeur totale maximale de 36 po (914 mm).

#### **Matériaux et construction**

- Le devant, les côtés, les rives et le panneau de commande doivent être en acier inoxydable.
- Tous les joints d'acier inoxydable doivent être soudés et finis.
- Les pattes doivent être en acier inoxydable de 4 po réglables.
- Têtes de brûleur amovibles, sans joint ni vis.
- Les grilles de surface doivent être constituées de sections amovibles et être fabriquées en fonte robuste.
- Le bac d'égouttement doit être amovible
- Panneaux de contour entièrement soudés sur le périmètre de la plaque et du dossier.
- Montable sur un support d'équipement en acier inoxydable avec des roulettes de 6 " au besoin.

#### **Exigences relatives à l'alimentation en gaz**

Disponible en configuration gaz naturel ou propane :

Chaque brûleur à gaz doit avoir un minimum de 30,000 BTU pour les unités au gaz naturel.

Chaque brûleur à gaz doit avoir un minimum de 24 000 BTU pour les unités au propane liquide.

# ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

## Fryer / Friteuse

### **Electric and Gas Deep Fat Fryer / Friteuse Électrique et Friteuse au Gaz**



#### **General**

The unit must have four main components: 1) fry tank(s), 2) heating system, 3) control panel and 4) built-in filter system.

#### **Configuration**

The unit must be available in single or battery (of 2, 3, 4), with the following oil capacity:

- 40 lb. –50 lb.
- 60 lb. –70 lb.
- 75 lb. –90 lb.

#### **Material and Construction**

Fry tank and cabinet constructed of stainless steel.

- Drain valve: 1¼" (32mm) diameter or greater for easy draining of oil.
- Four casters, two with brakes
- Solid-state analog controls
- Cooking temperature can be maintained from 93°C to 190°C (200°F to 375°F).

#### **Features**

- Flue exhaust, less than 500°F for gas models only.

#### **Electrical Requirements**

The unit must be available in the following electrical configurations:

- 208V/60Hz/3 Ph.
- 240V/60Hz/3 Ph.

#### **Gas Unit Requirements**

Available in Natural Gas or Propane configuration.

#### **Généralités**

La friteuse doit comporter quatre principaux composants : 1) bassin(s) à friture, 2) système de chauffage, 3) panneau de commande, 4) filtre intégré et 5) zone de refroidissement.

#### **Configuration**

Friteuse à bassin simple ou batteries (de 2 ou 3 ou 4) disponible dans les configurations d'huile suivantes :

- 40 à 50 lb
- 60 à 70 lb
- 75 à 90 lb

#### **Matériaux et construction**

- Bassin de friture et armoire bâtis en acier inoxydable.
- Robinet de vidange : 1 ¼ po (32 mm) de diamètre ou plus pour drainage facile de l'huile
- Quatre roulettes, deux avec freins.
- Panneau de contrôle avec indicateur numérique.
- La température de cuisson doit être maintenue entre 93 °C et 190 °C (200 °F et 375 °F).

#### **Caractéristiques**

- Température des gaz évacués inférieure à 500 °F seulement pour modèle au gaz.

#### **Exigences relatives à l'alimentation électrique (appareils électriques)**

L'unité doit être disponible dans les configurations électriques suivantes :

- 208 V, 60 Hz, triphasée.
- 240 V, 60 Hz, triphasée.

#### **Exigences relatives à l'alimentation en gaz (appareils au gaz)**

Disponible en configuration gaz naturel ou propane.

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### Tilting Skillet/Braising Pan / Braisière Basculante

#### **Electric and Gas Tilting Skillet/Braising Pan / Braisière Basculante à L'Electricité et au Gaz**



##### **General**

Unit must be an electric- or gas-powered tilting skillet used to braise, grill, fry, simmer, and steam a large quantity of food. The tilting skillet must be constructed with a hinged cover, condensate vent, box-shaped pan, and a manual or an electric tilting mechanism. It must provide even heat distribution.

##### **Configuration**

The unit must be available in both electric and gas as well in the following configurations:

- 30-gallon (115 L) capacity with manual or electric tilting mechanism.
- 40-gallon (151 L) capacity with manual or electric tilting mechanism.

##### **Material and Construction**

- Stainless steel pan with coved corners.
- Tubular legs with adjustable flange or bullet feet constructed of stainless steel.

##### **Features**

- Power switch on electric control panel.
- Thermostat with OFF position and thermostat indicator light.
- Pan tilt switch that shuts elements/burners off if tilted more than 10°.
- High-temperature cut-off.
- Temperature operation range: 72 to 215°C (160 to 425°F).
- Angled front on pan for easy pour and a narrow footprint.
- Hinge-assisted stainless steel cover with handle.
- No-drip condensate guide and a removable pour strainer.

Security package available that must include the following:

- Tamper proof screws.

##### **Généralités**

L'appareil doit être une braisière basculante à l'électricité ou au gaz utilisée pour braiser, griller, frire, faire mijoter et cuire à la vapeur une grande quantité d'aliments. La poêle basculante doit comporter un couvercle à charnière, un tuyau de collecte du condensat, une cuve carrée de braisage et un mécanisme de basculement manuel ou électrique. Il doit fournir une distribution uniforme de la chaleur.

##### **Configuration**

Appareil fonctionnant à électricité ou au gaz dans les configurations suivantes :

- 30 gal (115L) avec mécanisme de basculement manuel ou électrique.
- 40 gal (151 L) avec mécanisme de basculement manuel ou électrique.

##### **Matériaux et construction**

- Construction mono pièce avec coins concaves.
- Pieds tubulaires en acier inoxydable à rondelle ou des pieds cylindriques réglables

##### **Caractéristiques**

- Interrupteur d'alimentation sur le panneau de commande électrique.
- Thermostat avec position ARRÊT et témoin
- Interrupteur de basculement qui éteint les éléments ou les brûleurs si la cuve est inclinée au-delà de 10°.
- Protection contre la surchauffe.
- 72°C à 215°C (160°F à 425°F) plage de température de service.
- Devant incliné pour faciliter le versement et diminuer l'encombrement.
- Couvercle à charnières assistées en acier inoxydable avec poignée.
- Guide condensat sans égouttement avec robinet de purge et tamis verseur amovible.

System de sécurité disponible qui doit inclure les éléments suivants:

- Vis inviolables.
- Soudures par points.

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### **Electric and Gas Tilting Skillet/Braising Pan / Braisière Basculante à L'Electricité et au Gaz**



- Tack welds.
- Lockable control covers.

#### **Electrical Requirements**

The unit must be available in the following electrical configurations:

- 208V/60Hz/1 or 3 Ph.
- 240VAC/60Hz/1 or 3 Ph.

#### **Gas Unit Requirements**

Available in Natural Gas or Propane configuration.

- Couvercle de commande verrouillable.

#### **Exigences relatives à l'alimentation électrique (appareils électriques)**

L'unité doit être disponible dans les configurations électriques suivantes :

- 208 V, 60 Hz, monophasé ou triphasé.
- 240 V, 60 Hz, monophasé ou triphasé.

#### **Exigences relatives à l'alimentation en gaz (appareils au gaz)**

Disponible en configuration gaz naturel ou propane.

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### Steam Cookers / Cuiseurs Vapeur

#### **Convection Steamer with Electric and Gas Boiler Base / Cuiseur Vapeur à Convection avec Générateur de Vapeur à la Base à l'Electricité et au Gaz**



#### **General**

The unit must be a pressureless convection steamer with electric or gas heated steam boiler base. The unit uses high-velocity dry steam to provide consistent results for cooking vegetables, seafood and other food products.

#### **Configuration**

- The unit must be available in single and double compartment configurations.
- Each compartment must hold a minimum of five 12" x 20" x 2-1/2" (305mm x 508mm x 63.5mm) pans.

#### **Material and Construction**

- Constructed of stainless steel.
- Door must be heavy-duty with locking mechanism.
- Steam generator mounted in cabinet base.
- Stainless steel tubular legs with adjustable flange or bullet feet.

#### **Steamer**

Indicator light notifying user when unit is ready to cook.

- Unit must have separate controls and a 60-minute timer with audible alarm for each compartment.
- Steam flow to the cooking chamber must be cut off when the door is opened during the cooking cycle and reactivated when the door is closed.

Security package available that must include the following:

- Tamper proof screws.
- Tack welds.
- Lockable control cover(s).

#### **Boiler Base**

- Electric or gas boiler with pressure and temperature controls.

#### **Electrical Requirements**

The unit must be available in the following electrical configurations:

- 208V/60Hz/1 or 3 Ph

#### **Généralités**

L'appareil doit être un cuiseur vapeur à convection doté d'un générateur de vapeur à l'électricité ou au gaz qui, au moyen de vapeur sèche haute vitesse, permet une cuisson uniforme des légumes, des fruits de mer et d'autres aliments.

#### **Configuration**

- Le cuiseur-vapeur doit être doté d'un ou de deux compartiments.
- Chaque compartiment doit pouvoir recevoir au moins cinq plats mesurant 12" x 20" x 2-1/2" (305mm x 508mm x 63.5mm).

#### **Matériaux et construction**

- Bâti en acier inoxydable.
- La porte doit être robuste avec un mécanisme de verrouillage.
- Générateur de vapeur monté dans la base de l'armoire.
- Piètement en acier inoxydable avec pieds à rondelle réglables.

#### **Cuiseur-vapeur**

- Indicateur lumineux et voyant prêt pour cuisson.
- L'unité doit avoir des commandes séparées et une minuterie de 60 minutes avec alarme sonore pour chaque compartiment.
- L'arrivée de vapeur au compartiment de cuisson doit être interrompue lorsque la porte est ouverte pendant le cycle de cuisson et réactivée lorsque la porte est fermée.

System de sécurité disponible qui doit inclure les éléments suivants:

- Vis inviolables
- Soudures par points
- Couvercle de commande verrouillable

#### **Générateur de vapeur**

- Chaudière électrique ou gaz avec régulation de pression et température.

#### **Exigences relatives à l'alimentation électrique (appareils électriques)**

L'unité doit être disponible dans les configurations électriques suivantes.

- 208V/60Hz/ monophasé ou triphasé.

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

**Convection Steamer with Electric and Gas Boiler Base / Cuiseur  
Vapeur à Convection avec Générateur de Vapeur à la Base à  
l'Electricité et au Gaz**



**Gas Unit Requirements**

Available in Natural Gas or Propane Gas configuration

**Exigences relatives à l'alimentation en gaz  
(appareils au gaz)**

Disponible en configuration gaz naturel ou gaz propane



## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### ***Electric and Gas Self-Contained Steam Jacketed Kettle and Direct Steam Jacketed Kettle / Marmite à Vapeur à Double Paroi à L'Électricité ou au Gaz***



#### **General**

Self-contained steam jacketed kettles must have a closed steam system. The jacket is filled with distilled water and steam is supplied by gas or electric boiler contained in a housing on the kettle's stand or a direct steam supply.

#### **Configuration**

- Countertop kettle must tilt and be available in 6 gal (22L) and 12 gal (45L).
- Free standing kettle must be in a tilting configuration and available in the following sizes: 20 gal (76L), 40 gal (150L), 60 gal (225L) and 80 gal (300L).

#### **Material and Construction**

- Constructed with stainless steel exterior, and 316 stainless steel liner for units greater than 20 gallons.
- A 2/3 double wall or jacket covering the bottom of the kettle to provide space for steam to circulate and heat the cooking surface.
- Rear or side mounted pressure gauge and pressure relief valve.
- Re-enforced rolled rim design prevents damage to kettle rim.
- Faucet mounting bracket, tangent draw-off valve (required for models greater than 20 gal) with drain strainer.
- Stainless steel lift-off cover for 6 and 12 gallon units.
- Stainless steel spring-assisted hinged cover 20 gallon and greater units.
- Adjustable flange or bullet type feet.
- 50 PSI steam jacket rating for all units.

#### **Features**

- Control panel to include:
  - Indicator for heat cycle.
  - Indicator for low water.
  - Power ON/OFF switch.
  - Adjustable temperature controls for gas and electric units.
  - All controls to be water resistant.

#### **Généralités**

Les marmites à vapeur à double paroi (aux deux tiers) montées au sol sont dotées d'un circuit fermé de vapeur. L'espace entre les deux parois est rempli d'eau distillée et la vapeur est produite par un générateur de vapeur à l'électricité ou au gaz situé dans une enceinte fixée au support de la marmite.

#### **Configuration**

- La marmite de comptoir doit être disponible en 6 gal (22 L) et 12 gal (45 L).
- La marmite de sol doit être disponible dans une configuration à basculement et dans les capacités qui se rapprochent le plus de celles-ci : 20 gal (76 L), 40 gal (150 L), 60 gal (225 L), 80 gal (300 L)

#### **Matériaux et construction**

- Bâti en acier inoxydable et de nuance 316 pour appareils de 20 gal et plus.
- 2/3 marmite à double paroi aux deux tiers ou à double fond pour fournir un espace de circulation de la vapeur et pour chauffer la surface de cuisson.
- Manomètre et soupape de sécurité accessibles de l'arrière ou du côté pour protéger contre les altérations et les blessures.
- Bord recourbé et renforcé qui résiste aux dommages.
- Bride de montage du robinet, robinet de vidage tangent (Requis pour tous les modèles de 20 gallons et plus) et crépine de drainage.
- Couvercle en acier inoxydable à ouverture assistée pour tous les modèles de 20 gallons et plus
- Couvercle de levage en acier inoxydable pour unités de 6 et 12 gallons.
- Piètement ou ou pieds cylindriques réglables.
- Marmites à vapeur de 50 PSI pour toutes les unités.

#### **Caractéristiques**

- Commande :
  - Voyant à DEL pour cycle de chaleur.
  - Voyant à DEL pour bas niveau d'eau.
  - Interrupteur MARCHE-ARRÊT.
  - Commandes de température réglables pour les unités à gaz et électriques.
  - Commandes résistant à l'eau.

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### **Electric and Gas Self-Contained Steam Jacketed Kettle and Direct Steam Jacketed Kettle / Marmite à Vapeur à Double Paroi à L'Electricité ou au Gaz**



Security package available that must include the following:

- Tamper proof screws.
- Tack welds.
- Lockable control cover(s).

#### **Electrical Requirements**

The unit must be available in the following electrical configurations:

- 208V/60Hz/1 or 3 Ph
- 240V/60Hz/1 or 3 Ph

#### **Gas Unit Requirements**

Available in Natural Gas or Propane configuration.

#### **Direct Steam Unit Requirements**

Operates with incoming steam pressure between 10 psi and 35 psi.

System de sécurité disponible qui doit inclure les éléments suivants:

- Vis inviolables.
- Soudures par points.
- Couvercle de commande verrouillable.

#### **Exigences relatives à l'alimentation électrique (marmite électrique)**

L'unité doit être disponible dans les configurations électriques suivantes :

- 208 V, 60 Hz, monophasé ou triphasé.
- 240 V, 60 Hz, monophasé ou triphasé.

#### **Exigences relatives à l'alimentation en gaz (marmite au gaz)**

Disponible en configuration gaz naturel ou propane.

#### **Exigences de l'unité à vapeur directe**

Fonctionne avec une pression de vapeur entrante entre 10 psi et 35 psi.

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### Refrigerator/Freezer / Réfrigérateurs et Congélateurs

#### *Reach-in Refrigerator/Freezer / Armoire Frigorifique Commerciale*



#### **General**

Unit must be available with solid doors and be self-contained, stationary and of a vertical configuration, with top-mounted refrigeration system and an air-cooled condensing unit.

#### **Configuration**

- Single door.
- Double door.
- Triple door.

#### **Material and Construction Cabinet**

- Exterior: Front, and sides constructed of stainless steel.
- Interior: Constructed of stainless steel.
- Four casters with two front brakes.

#### **Lighting**

- Energy efficient interior lighting.

#### **Door**

- Stainless steel exterior and interior.
- Door handles with standard door locks.
- Low-profile door handles.
- Positive-seal self-closing doors, with door hinges capable of allowing the door to remain open when required.
- One-piece magnetic door gaskets, removable without tools.

#### **Shelving**

- Capable of accommodating 18" x 26" (457mm x 660mm) and 12" x 20" (305mm x 508mm) pans.
- Three adjustable, NSF-approved coated wire shelves per section.

#### **Insulation**

- Foamed-in-place using environmentally-friendly high-density polyurethane for cabinet structure and door.

#### **Refrigeration System**

- Self-contained, environmentally friendly CFC-free refrigerant.

#### **Généralités**

L'appareil doit être doté de portes solides, pleines et être autonome, fixe et vertical, avec système frigorifique monté au haut et un groupe compresseur-condensateur refroidi à l'air.

#### **Configuration**

- Porte simple.
- Porte double.
- Porte triple.

#### **Matériaux et construction**

- Extérieur : panneau avant et cotes fini en acier inoxydable.
- Intérieur : bâtis en acier inoxydable.
- Quatre roulettes avec deux qui se verrouille.

#### **Éclairage**

- Éclairage intérieur économe en énergie.

#### **Portes**

- Extérieur et intérieur en acier inoxydable.
- Poignées de portes avec serrures standard.
- Poignées de porte profil bas.
- Portes complètement étanches se fermant automatiquement avec charnières permettant de laisser la porte ouverte au besoin quand il le faut.
- Garniture d'étanchéité magnétique amovible sans outils.

#### **Tablettes**

- Convenant à des plats gastronomes de 18 po x 26 po (457 mm x 660 mm) et 12" x 20" (305mm x 508mm).
- Trois tablettes réglables par section en fil d'acier revêtu approuvé par la NSF.

#### **Isolation**

- Moussé en place à l'aide de polyuréthane haute densité écologique pour la structure de l'armoire et la porte.

#### **Système frigorifique**

- Réfrigérant autonome et respectueux de l'environnement sans CFC.

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### **Reach-in Refrigerator/Freezer / Armoire Frigorifique Commerciale**



- Equipped with electronic controls and a temperature indicator.
- Epoxy coated evaporator coil.
- Automatic, time-initiated defrost system.
- Refrigerator units must be able to maintain a minimum temperature of 0.5°C to 3.3°C (33°F to 38°F).
- Freezer units must be able to maintain a temperature of 23.3°F (-10°C) or lower.

#### **Electrical Requirements**

Power requirements:

- 115V-120V/60Hz/ 1 Ph NEMA -5-15-P.

- Commande par microprocesseur et indicateur de température à DEL.
- Grand serpentin d'évaporateur revêtu de résine époxyde.
- Maintien d'une température minimale entre 0,5 °C et 3,3 °C (33 °F et 38 °F)
- Les congélateurs doivent pouvoir maintenir une température de 23,3 ° F (-10 ° C) ou moins

#### **Exigences relatives à l'alimentation électrique**

Alimentation électrique minimale :

- 115V-120V / 60Hz / monophasé NEMA -5-15-P

**Refrigerated Chef Base / Réfrigérateur Bahut Commerciale**



**General**

Unit is a self-contained refrigerated cabinet in a horizontal configuration with a side-mounted refrigeration system. Unit must be available with drawer slides and rollers and have the ability to accommodate countertop cooking equipment.

**Configuration**

36"-38" long (915mm -966mm) with a minimum of two heavy-duty refrigerated drawers.  
 48"-50" long (1220mm -1270mm) with a minimum of two heavy-duty refrigerated drawers.  
 60"-62" long (1524mm -1575mm) with a minimum of four heavy-duty refrigerated drawers.  
 72"-74" long (1829mm-1880mm) with a minimum of four heavy-duty refrigerated drawers.

**Material and Construction**

**Cabinet**

Stainless steel top with a marine edge.  
 Exterior/Interior: Constructed of stainless steel.  
 Four casters, two with brakes.

**Drawers**

- Drawers, slides and rollers constructed of stainless steel.
- Low-profile drawer handles.
- Self-closing drawers.
- Each drawer must accommodate 12" x 20" x 4" (305mm x 508mm x 102mm) pans.
- One-piece gaskets, removable without tools.

**Insulation**

- Foamed-in-place using environmentally-friendly high-density polyurethane for cabinet structure and drawers

**Refrigeration System**

- Self-contained, using environmentally friendly CFC-free refrigerant.
- Electronic controls and a temperature indicator
- Large, epoxy coated evaporator coil.
- Automatic, time-initiated defrost system,
- Unit must be able to maintain a temperature within 1°C to 3°C (34°F to 38°F).

**Electrical Requirements**

- Power requirements:
- 115V/60Hz/1 Ph NEMA plug type 5-15.

**Généralités**

L'appareil doit être constitué d'une armoire mono pièce en acier inoxydable de configuration horizontale avec système frigorifique monté sur le côté, des tiroirs avec rails et roulements de qualité commerciale assez grands pour y loger de l'équipement de cuisine.

**Configuration**

- 36"-38" long (915mm -966mm) long. avec au moins deux tiroirs réfrigérés robustes.
- 48"-50" long (1220mm -1270mm) long. avec au moins deux tiroirs réfrigérés robustes.
- 60"-62" long (1524mm -1575mm) long. avec au moins deux tiroirs réfrigérés robustes.
- 72"-74" long (1829mm-1880mm) long. avec au moins deux tiroirs réfrigérés robustes.

**Matériaux et Construction:**

**Armoire**

Dessus en acier inoxydable avec un rebord marin.  
 Extérieur/Intérieur: Bâti en acier inoxydable.  
 Quatre roulettes avec deux avec freins.

**Tiroirs**

- Tiroirs, glissières et rouleaux en acier inoxydable.
- Poignées de tiroir profil bas.
- Tiroirs à fermeture automatique.
- Tiroirs permettant de ranger des plats de restaurant de 12 po x 20 po x 4 po (305 mm x 508 mm x 102 mm).
- Joints monoblocs, amovibles sans outils.

**Isolation**

- Moussé sur place à l'aide de polyuréthane haute densité écologique pour la structure de l'armoire et les tiroirs.

**Système frigorifique**

- Réfrigérant autonome et respectueux de l'environnement sans CFC.
- Commande et indicateur de température à DEL.
- Grand serpentín d'évaporateur revêtu de résine époxyde.
- Système de dégivrage automatique à minuterie.
- Maintien de la température entre 1 °C et 3 °C (34 °F et 38 °F).

**Exigences relatives à l'alimentation électrique**

Alimentation électrique:  
 115 V, 60 Hz, monophasée, fiche NEMA, type 5-15.

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### ***Ice Machine with Storage Bin / Machine à Glaçons avec Bac de Stockage***



#### **General**

A self-contained ice machine that produces standard ice cubes. Unit is to have front- or side-breathing air flow for cooling the compressor, with a single potable cold water connection and a single drain connection.

#### **Configuration**

The unit must be able to produce per 24 hours period the following volumes:

Ice maker & bin: Produce 85 – 125 lb (38.5 kg – 56.7 kg).

Ice maker & bin: Produce 150 – 220 lbs. (68 kg - 113 kg).

Ice maker only: Produce 400 lbs. (181 kg).

Ice maker only: Produce 500 lb. (227 kg).

Modular Bin: 500 lb (227 kg) capacity

Modular Bin: 700 lb (318 kg) capacity

Modular Bin: 800 lb (364 kg) capacity

Modular Bin: 900 lb (409 kg) capacity

#### **Material and Construction**

Ice maker exterior must be constructed of stainless steel and plastic.

Bin must be foamed in-place with polyurethane insulation.

The inner bin liner must be fabricated of polyethylene.

Adjustable flange or bullet type feet.

#### **Refrigeration System**

Self-contained, environmentally friendly CFC-free refrigerant

#### **Features**

- The unit must be air cooled.
- Must offer a security package that includes tamper proof screws

#### **Généralités**

Machine à glaçons autonome qui produit des glaçons de taille régulière. La machine doit être dotée d'un système de circulation d'air situé sur le côté ou à l'avant pour refroidir le compresseur, d'un seul raccord d'eau potable froide et d'un seul raccord de vidange.

#### **Configuration**

La machine doit produire par période de 24 heures et être offerte dans les capacités suivantes:

Machine à glaçons et bac: Produit de 85 à 125 lb (38,5 kg à 56,7 kg).

Machine à glaçons et bac: Produit de 150 - 220 lb. (68 kg - 113 kg).

Machine à glaçons seulement: Produit 400 lb (181 kg).

Machine à glaçons seulement: Produit 500 lb (227 kg).

Bac modulaire: capacité de 227 kg (500 lb).

Bac modulaire: capacité de 700 lb (318 kg).

Bac modulaire: capacité de 364 kg (800 lb).

Bac modulaire: capacité de 900 lb (409 kg).

#### **Matériaux et construction**

Machine en acier inoxydable et plastique résistant à la corrosion.

Le bac doit être en mousse sur place avec une isolation en polyuréthane.

Revêtement intérieur mono pièce (sans joint) de polyéthylène.

Pieds de type cylindrique ou de type à rondelle.

#### **Système de réfrigération**

Réseau de tubulures capillaires intégré remplies d'un frigorigène écologique sans CFC

#### **Caractéristiques**

- La machine doit être refroidie à l'air.
- Doit offrir un ensemble de sécurité comprenant des vis inviolables

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### ***Ice Machine with Storage Bin / Machine à Glaçons avec Bac de Stockage***



#### **Electrical Requirements**

The unit must be provided with a plug assembly with configuration to be determined based on configuration chosen by users.

The unit must be available in the following electrical configurations:

- 115V/60Hz/1 Ph
- 208V-230V/60Hz/1 Ph

#### **Exigences relatives à l'alimentation électrique**

La machine devra comporter une fiche avec configuration à déterminer en fonction des caractéristiques et des accessoires choisis.

L'unité doit être disponible dans les configurations électriques suivantes:

- 115 V, 60 Hz, monophasée
- 208 à 230 V, 60 Hz, monophasée

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### **Blast Chiller / Refroidisseur à Courant D'Air**



#### **General**

The unit must be constructed with four main components: 1) refrigeration unit, 2) internal and external finishing cabinet, 3) environmentally friendly insulation and 4) control system. It must chill and freeze cooked food quickly to proper holding temperature as prescribed by HACCP guidelines. Refrigeration to be self-contained.

#### **Configuration**

Equipment must be available in the following minimum capacities:

- 5 pans (12" x 20" x 2-1/2").
- 15 pans (12" x 20" x 2-1/2").
- 26 pans (12" x 20" x 2-1/2").
- 26 pans unit must accommodate roll-in racks and combi racks.
- Chilling capacity of 26-pan unit must be a minimum of 300lb of product.

#### **Material and Construction**

- Cabinet is constructed of stainless steel, with CFC-free, high-density, polyurethane insulation.
- Exterior and interior to be constructed of stainless steel.
- Self-closing doors with stay-open feature.

#### **Operation**

- The unit must have multiple modes of operation, such as soft chilling, hard chilling, shock freezing and holding.
- Unit must provide and store HACCP reporting data collected via probe.
- Automatically activated defrost system.

#### **Refrigeration Unit**

- Self-contained refrigeration system.
- Evaporator must be easily accessible.

#### **Généralités**

Le refroidisseur doit être constitué de quatre composants principaux : 1) système de réfrigération; 2) armoire finie à l'intérieur et à l'extérieur; 3) isolation écologique; 4) système de commande. Il doit refroidir et congeler rapidement à une faible température des aliments cuits. La température et la durée de refroidissement requises doivent respecter ou dépasser toutes les normes de la NSF. L'unité doit être disponible soit avec un modèle d'air autocontrôle.

#### **Configuration**

L'équipement doit être disponible dans les capacités minimales suivantes:

- 5 plats (12" x 20" x 2-1/2").
- 15 plats (12" x 20" x 2-1/2").
- 26 plats (12" x 20" x 2-1/2").
- L'unité de 26 bacs doit accueillir des racks roulants et des racks combinés.
- La capacité de refroidissement de l'unité de 26 plats doit être d'au moins 300 lb de produit.

#### **Matériaux et construction**

- Construction en acier inoxydable avec isolation en polyuréthane écologique haute densité exempte de CFC.
- Fini intérieur et extérieur en acier inoxydable.
- Portes à fermeture automatique avec fonction de maintien ouvert.

#### **Opération**

- L'unité doit avoir plusieurs modes de fonctionnement, tels que refroidissement doux, refroidissement dur, congélation et maintien.
- L'unité doit fournir et entreposer les données de rapport HACCP collectées via une sonde.
- Système de dégivrage activé automatiquement.

#### **Unité de réfrigération**

- Système de réfrigération intégré.
- L'évaporateur doit être facilement



## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### **Blast Chiller / Refroidisseur à Courant D'Air**



#### **Control System and Panel**

Electronic control system:

- Provides a choice of operating cycles/modes.
- Displays time and temperature data and service alerts.
- An audible alarm sound when the cycle/mode ends or is terminated abnormally.
- Can be set for automatic or manual operation.
- Has a core probe that continuously measures the product temperature during all cycles.

#### **Electrical Requirements**

- The unit must be provided with a plug assembly with configuration to be determined based on standard features and accessories chosen.
- The unit must be available in the following electrical configurations:
- 115V/60Hz/1-ph.
- 208-230V/60Hz/1-ph.

#### **Système et panneau de commande**

Système de commande du microprocesseur :

- Choix de cycles de fonctionnement en fonction des besoins de l'utilisateur
- Dispositif d'affichage de la température, des données et des alarmes.
- Alarme sonore qui se fait entendre à la fin du cycle ou lorsque le cycle s'arrête de manière anormale.
- Peut être réglé pour un fonctionnement automatique ou manuel.
- Possède une sonde qui mesure en continu la température du produit pendant tous les cycles.

#### **Exigences relatives à l'alimentation électrique**

- Le refroidisseur devra comporter une fiche avec configuration à déterminer en fonction des caractéristiques et des accessoires choisis.
- L'unité doit être disponible dans les configurations électriques suivantes:
- 115 V, 60 Hz, monophasée.
- 208 à 230 V, 60 Hz, monophasée.

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### Refrigerated Display Case / Présentoir Réfrigéré



#### **General**

The refrigerated display case must have two main components: (1) refrigeration and (2) glass front. The display case is a cold storage unit for self-service by diners.

#### **Configuration**

The unit must be available in the following configurations:

- Single, double or triple swing door with top mounted refrigeration system.
- Double sliding door with top mounted refrigeration system.

#### **Material and Construction**

- All-welded base construction.
- Tempered thermal glass.
- Stainless steel interior and exterior.
- Interior lights.

#### **Door**

- Door handles with locks.
- Hinged doors.
- Positive seal self-closing doors for swing-door units.
- Door capable to remain open when required for swing-door units.
- One-piece magnetic door gaskets, removable without tools

#### **Shelving**

- Capable of accommodating 18" x 26" (457mm x 660mm) and 12" x 20" (305mm x 508mm) pans.
- Three adjustable NSF-approved coated wire shelves per section.

#### **Insulation**

- Foamed-in-place using environmentally-friendly high-density polyurethane for cabinet structure.

#### **Refrigeration System**

- Self-contained, environmentally friendly CFC-free refrigerant
- Equipped with an electronic controls and a temperature indicator
- Epoxy coated evaporator coil

#### **Généralités**

Le présentoir réfrigéré devrait comporter deux composants principaux : 1) système de réfrigération et 2) portes avant vitrées. Le présentoir servira à garder au frais des aliments offerts en libre-service.

#### **Configuration**

- L'unité doit être disponible dans les configurations suivantes:
- Porte battante simple, double ou triple avec système de réfrigération monté sur le dessus.
- Double porte coulissante avec système de réfrigération monté sur le dessus.

#### **Matériaux et construction**

- Base entièrement soudée.
- Portes avant en verre trempé thermique.
- Intérieur et extérieur en acier inoxydable.
- Éclairage intérieur.

#### **Portes**

- Poignées de porte avec serrures.
- Portes à charnière.
- Portes à fermeture automatique à joint positif pour unités à portes battantes.
- Portes capable restée ouverte au besoin.
- Les joints de porte Magnétiques d'une construction d'un morceau (pièce), amovible sans outils.

#### **Rayonnage (Étagère)**

- Capable d'accueillir des plats de 18" x 26" (457mm x 660mm) et 12" x 20" (305mm x 508mm).
- Trois étagères NSF réglable avec fils *enrobes* et approuvées par section.

#### **Isolation**

- Moussé en place à l'aide de polyuréthane haute densité écologique pour la structure de l'armoire.

#### **Système de Réfrigération**

- Fluide frigorigène intégré et respectueux de l'environnement sans CFC.
- Équipé d'un microprocesseur contrôlant et un indicateur DEL de température.
- Serpentin d'évaporateur revêtu d'époxy.

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### **Refrigerated Display Case / Présentoir Réfrigéré**



- Automatic, time-initiated defrost system.
- Unit must be able to maintain a minimum temperature of 34°F to 38°F (1.1°C to 3.3°C).
- Thermostatic expansion valve and metering.

#### **Electrical Requirements**

Power requirement:

- 115V/60Hz/1 Ph
- Electrical cord and plug furnished.

- Le système de dégivrage automatique et des contrôles numériques de température.
- L'appareil doit pouvoir maintenir une température minimale de 34°F to 38°F (1.1°C to 3.3°C).
- Détendeur thermostatique et dosage.

#### **Exigences relatives à l'alimentation électrique**

Alimentation électrique:

- 115V/ 60Hz, monophasée
- Cordon électrique et prise de courant fourni

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### **Mobile Sandwich Bar / Station de Service Mobile pour Sandwichs**



#### **General**

The mobile sandwich serving station must be constructed with four main components: 1) hinge-door refrigerated base cabinet, 2) removable cutting board, 3) roll top cover and 4) a wire rack shelf behind each door.

#### **Configuration**

The unit must be available in :

- 48" (1219mm) wide with pan capacity of 12 (305mm) x 1/6 GN, 4" (102mm) deep pan.
- 60" (1524mm) wide with pan capacity of 16 (406mm) x 1/6 GN, 4" (102mm) deep pan.
- Unit must have a minimum of 28" depth with a maximum working height including casters of 36" (914mm).

#### **Material and Construction**

- Exterior: Front, top, doors and sides constructed of stainless steel.
- Interior: Constructed of stainless steel.
- Self-closing door with one-piece magnetic door gaskets.
- NSF-approved coated wire shelves.

#### **Features**

- Insulation: Foamed-in-place using environmentally-friendly high-density polyurethane for cabinet structure and doors
- Four casters, two with brakes
- Temperature must be capable of adjusting from 1.1°C to 5.0 °C (33°F to 41°F)
- Self-contained, environmentally friendly CFC-free refrigerant

#### **Electrical Requirements**

- 120V/60Hz/ 1 Ph, equipped with cord NEMA 5-15P.

#### **Généralités**

La station de service mobile pour sandwichs et salades doit être constituée de quatre éléments principaux : 1) armoire réfrigérée à la base avec au moins une porte; 2) une planche à découper amovible; 3) un couvercle basculant; 4) une tablette en treillis métallique derrière chaque porte.

#### **Configuration**

La station doit être offerte dans les configurations suivantes :

- 48 po (1219 mm) de large avec capacité de plats de 12 (305 mm) x 1/6 GN et 4 po (102 mm) de profondeur.
- 60 " (1524 mm) de large avec une capacité de 16 (406 mm) x 1/6 GN et 4" (102 mm) de profondeur.
- L'unité doit avoir une profondeur minimale de 28 po et une hauteur de travail maximale, y compris les roulettes de 36 po (914 mm).

#### **Matériaux et construction**

- Extérieur : devant, dessus, portes et extrémités en acier inoxydable.
- Intérieur en acier inoxydable.
- Porte à fermeture automatique avec garniture d'étanchéité magnétique mono pièce.
- Tablettes en fil métallique enduites approuvées NSF.

#### **Caractéristiques**

- Moussé en place à l'aide de polyuréthane haute densité écologique pour la structure de l'armoire.
- Quatre roues dont deux avec freins.
- Température réglable de 1.1°C to 5.0 °C (33°F to 41°F).
- Fluide frigorigène autonome et respectueux de l'environnement sans CFC.

#### **Exigences relatives à l'alimentation électrique**

- 120V / 60Hz / monophasée, équipé d'un cordon NEMA 5-15P.

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### **Mobile Mechanically Refrigerated Cold Well Table (Salad Bar) / Table à Salades ou à Desserts Mécaniquement Réfrigéré**



#### **General**

The electric cold well table must have two main parts: (1) the table base shelf and (2) the table top. It must keep pre-chilled fresh food products cold and moist at a safe serving temperature and ready for consumption.

#### **Configuration**

Must be available in the following configurations:

- 5 each 12" x 20" x 6" pans.
- 6 each 12" x 20" x 6" pans.
- Serving height of the table to be a minimum of 34" (863 mm).

#### **Material and Construction**

- Exterior top and interior liner constructed of stainless steel.
- Four swivel casters with two front brakes.
- Stainless steel and tempered glass double-sided sneeze guard.
- Tray rail on both sides.

#### **Thermostat Controls and Holding Temperature**

- Must be able to maintain temperatures of 1°C to 5°C (33°F to 41°F).
- Controls with ON/OFF switch.

#### **Insulation**

- Foamed-in-place using environmentally-friendly high-density polyurethane for cabinet structure.

#### **Refrigeration System**

- Self-contained, environmentally friendly, CFC-free refrigerant.
- Must be mechanically refrigerated.

#### **Electrical Requirements**

- 115-120V/60Hz/1 Ph – NEMA 5-15P

#### **Généralités**

La table à salade ou desserts doit comporter deux éléments principaux : 1) base de table avec tablette et 2) dessus de table. La table doit conserver froids les produits alimentaires réfrigérés à une température de service qui garantit que les aliments sont salubres et prêts pour la consommation.

#### **Configuration**

Doit être disponible dans les configurations suivantes:

- 5 pans de grandeur 12 po x 20 po x 6 po
- 6 pans de grandeur 12 po x 20 po x 6 po
- La hauteur de service de la table doit être d'au moins 34 po (863 mm)

#### **Matériaux et construction**

- Dessus extérieur et intérieur bâtis en acier inoxydable.
- Quatre roulettes pivotantes dont deux qui se verrouille à l'avant.
- Pare-Haleine en acier inoxydable et verre trempé.
- Rail pour plateau sur les deux côtes.

#### **Commandes thermostatiques et température de maintien**

- Maintien de la température entre 1 °C et 5 °C (33 °F à 41 °F).
- Contrôle avec interrupteur marche/arrêt.

#### **Isolation**

- Moussé en place à l'aide de polyuréthane haute densité écologique pour la structure de l'armoire.

#### **Système de réfrigération**

- Système intégré, avec frigorigène écologique sans CFC
- Doit être réfrigéré mécaniquement.

#### **Exigences relatives à l'alimentation électrique**

- 115 à 120 V, 60 Hz, monophasée – NEMA 5-15P

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### Serving Table / Tables de Service

#### Mobile Electric Hot Well Table / Table Électrique à Compartiments Chauds



##### **General**

The hot well table is used to keep food fresh, hot and moist without burning. The unit must keep food at a temperature of 60°C/140°F or higher.

##### **Configuration**

The unit must be available in the following configurations:

- Five wells.
- Six wells.
- Each well must accommodate one 12" x 20" x 6" pan.
- Each well is equipped with an individually-controlled heat element
- Equipped with electronic controls and a temperature indicator for each well
- Maximum dimension of five-well unit 74" L x 30" W (1880mm L x 762mm W)
- Maximum dimension of six-well unit 96" L x 30" W (2438mm L x 762mm W)
- Serving height of the table to be a minimum of 34" (863 mm)

##### **Material and Construction**

- Exterior top, base and individual warmers constructed of stainless steel
- Poly cutting board on operator side and stainless steel tray slide on customer side
- Four swivel casters, with two front brakes.
- Doubled-sided stainless steel and tempered glass sneeze guard

##### **Electrical Requirements**

The unit must be available in the following power configuration:

- Cord and plug included
- 120/208VAC/60Hz/1

##### **Généralités**

La table électrique à compartiments chauds est utilisée pour garder au chaud et humides des aliments en vrac, sans les faire brûler. La table doit permettre de maintenir les aliments à des températures de 60 °C/140 °F) ou supérieur.

##### **Configuration**

L'unité doit être disponible dans les configurations suivantes:

- Cinq puits.
- Six puits.
- Chaque puits doit contenir un plat de 12 "x 20" x 6 ".
- Chaque puits est équipé d'un élément chauffant à commande individuelle.
- Equipé de commandes électroniques et d'un indicateur de température pour chaque puits.
- Dimensions maximales de l'unité à cinq puits 74 "L x 30" W (1880 mm L x 762 mm L)
- Dimension maximale de l'unité à six puits 96 "L x 30" W (2438 mm L x 762 mm L).
- La hauteur de service de la table doit être d'au moins 34 " (863 mm).

##### **Matériaux et construction**

- Dessus extérieur, base et réchauds individuels en acier inoxydable.
- Plaque à découper en poly du côté opérateur et glissière de plateau en acier inoxydable du côté client.
- Quatre roues pivotantes avec deux freins avant.
- Pare-haleine double face en acier inoxydable et verre trempé.

##### **Exigences relatives à l'alimentation électrique**

L'unité doit être disponible dans la configuration d'alimentation suivante:

- Cordon et fiche inclus
- 120 / 208VAC / 60Hz / monophasée

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### **Heated Holding Cabinet / Armoire de Conservation**



#### **General**

The holding cabinet is designed to maintain the temperature of hot food.

#### **Configuration**

- Reach in unit must be available in single, double and triple door configurations.

#### **Material and Construction**

- Interior and exterior constructed of stainless steel
- Stainless steel doors with one-piece magnetic door gaskets, replaceable without tools.
- Four heavy-duty swivel casters with two front brakes
- Insulation: Foamed-in-place using environmentally-friendly high-density polyurethane for cabinet structure

#### **Operating Temperature**

- Heater must be able to maintain food at a minimum of 82°C (180°F).

#### **Controls(s)**

- Electronic controls with external digital temperature display.
- Color-coded display or audible alert system indicates when cabinet temperature is outside of "safe zone"

#### **Electrical Requirements**

The unit must be provided with a plug assembly and an electrical configuration of 208V/60Hz/1 Ph.

#### **Généralités**

L'armoire sera utilisée pour conserver les aliments préparés à leur température de service.

#### **Configuration**

- L'unité doit être disponible en configurations à une, deux et trois portes.

#### **Matériaux et construction**

- Intérieur et extérieur bâtis en acier inoxydable.
- Portes en acier inoxydable avec joints de porte magnétiques monoblocs, remplaçables sans outils.
- Quatre roulettes pivotantes robustes, dont deux qui se verrouille.
- Moussé en place à l'aide de polyuréthane haute densité écologique pour la structure de l'armoire.

#### **Température de fonctionnement**

- L'Appareil de chauffage doit pouvoir maintenir la nourriture au minimum de 82 ° C (180 ° F).

#### **Commande(s)**

- Commandes électroniques avec affichage numérique externe de la température.
- L'affichage à code couleur ou le système d'alerte sonore indique lorsque la température de l'armoire est en dehors de la «zone de sécurité»

#### **Exigences relatives à l'alimentation électrique**

L'unité doit être fournie avec un assemblage de fiche et une configuration électrique de 208V / 60Hz / monophasée.

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### Beverage Equipment / Équipement Pour les Boissons

#### Satellite Coffee Brewer / Urne à Café



##### **General**

This unit is designed to brew coffee. It must have brew baskets, available pots, and a hot water spigot.

##### **Configuration**

- Available in:
- Single brew head.
- Double brew head.
- Minimum of 2 adjustable batch sizes:
- ½ Gal.
- 1 Gal.
- Must have full and half batch brewing, with a minimum of 2 adjustable batch sizes.
- Hot water.
- Accompanied by one compatible 1 ½ gal stainless-steel thermal server per brew head.

##### **Material and Construction**

- Body and brew baskets constructed of stainless steel.

##### **Features**

- Double brew heads must be able to be independently controlled and operated.
- Digital display and button controls.
- Funnel lock.

##### **Electrical Requirements**

The unit must be available in the following electrical configurations:

- 120V-208V/60hz/1 or 3 Ph
- 120V-240V/60hz /1 or 3 Ph

##### **Général**

Cette unité est conçue pour préparer du café. Il doit avoir des paniers d'infusion, des pots disponibles et un robinet d'eau chaude.

##### **Configuration**

- Disponible en:
- Tête d'infusion unique.
- Double tête d'infusion.
- Minimum de 2 tailles de lots réglables:
- ½ gal.
- 1 Gal.
- Doit avoir un brassage complet et demi-lot, avec un minimum de 2 lots réglables.
- Robinet de distribution d'eau chaude.
- Accompagné d'un serveur thermique en acier inoxydable compatible de 1 ½ gal par tête d'infusion.

##### **Matériel et construction**

- Corps et paniers d'infusion en acier inoxydable.

##### **Caractéristiques**

- Les têtes d'infusion doubles doivent pouvoir être contrôlées et actionnées séparément.
- Affichage numérique et commandes par boutons.
- Verrouillage de l'entonnoir.

##### **Exigences relatives à l'alimentation électrique**

L'unité doit être fournie avec une configuration électrique :

- 120V-208V/60hz/ monophasée OU triphasée
- 120V-240V/60hz / monophasée OU triphasée



## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### Coffee Percolator / Percolateur pour le Café



#### **General**

The unit is a device which is designed to brew coffee. It must have three main parts: 1) a pot, 2) a chamber under the pot, and 3) a vertical tube leading from the chamber to the top of the unit. Liquid is to be held at temperature of 92°C to 96 °C (195°F to 205°F) for a minimum of 90 minutes.

#### **Configuration**

The unit must be available in the following sizes:

- 40 cups (6 L) capacity.
- 60 cups (9 L) capacity.
- 100 cups (15 L) capacity.

All unit capacities are based on a 150ml cup.

#### **Material and Construction**

The body must be constructed of stainless steel interior and exterior.

#### **Features**

- Auto-temperature control.
- Indicator light must illuminate once a brewing cycle is completed.
- ON/OFF switch.

#### **Electrical Requirements**

Power requirements:

- 115V- 120V/60Hz/1 Ph NEMA 5-15P

#### **Généralités**

Le percolateur est un appareil conçu pour l'infusion du café. Il doit comporter trois éléments principaux : 1) un pot, 2) une chambre sous la cafetière, et 3) un tube vertical allant de la chambre jusqu'au haut de l'appareil. Le liquide doit être maintenu à une température se situant entre 92 °C/195 °F et 96 °C/205 °F pendant au moins 90 minutes.

#### **Configuration**

Le percolateur doit être offert dans les capacités suivantes :

- Capacité de 40 tasses (6 L).
- Capacité de 60 tasses (9 L).
- Capacité de 100 tasses (15 L).

Tous les capacités son base sur une tasse de 150 ml.

#### **Matériaux et construction**

- Intérieur et extérieur bâtis en acier inoxydable.

#### **Caractéristiques**

- Commande automatique de la température (sur le devant ou le dessus).
- Voyant qui s'allume une fois le cycle d'infusion terminé.
- Interrupteur MARCHE-ARRÊT.

#### **Exigences relatives à l'alimentation électrique**

Alimentation électrique:

115V- 120V/60Hz/ monophasée NEMA 5-15P

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

***Bulk Milk Dispenser / Distributeur de Lait en Vrac  
Silver King Model MAJ1/C3, Silver King Model MAJ2/C3,  
Silver King Model MAJ3/C3 (or Equivalent / ou équivalent)***



### **General**

The bulk milk dispenser must be constructed with five main characteristics: (1) hands-free valve operation, (2) milk compartment, (3) compressor, (4) temperature indicator and (5) an adjustable temperature control. This unit must be able to Stay at 4°C/40°F or lower chilled temperature.

### **Configuration**

- Available in single, double and triple dispensing valve options.
- Capable of accommodating three, five, and six-gallon bags.
- Shipboard flanged feet must be available as an option for all dispenser sizes.

### **Material and Construction**

- Interior and exterior constructed of stainless steel.
- Door and hinges must be heavy duty.
- Removable gasket.
- Foamed-in-place polyurethane insulation.
- Dripless spring lift valves.
- Drip tray.
- Built-in temperature indicator.

### **Functions**

- Adjustable temperature control.

### **Refrigeration System**

- Self-contained refrigeration system.

### **Electrical Requirements**

- 115V/60Hz/1 Ph
- Electrical cord and plug furnished.

### **Généralités**

Le distributeur de lait en vrac doit être doté des caractéristiques principales suivantes : distribution pour une utilisation mains libres, compartiment à lait, compresseur, indicateur de température et commande de température réglable. Le distributeur doit maintenir la température à 4 °C/40 °F.

### **Configuration**

- Disponible avec un, deux et trois robinets de distribution
- Peut contenir des sacs de trois, cinq et six gallons.
- Les pieds à brides de bord doivent être disponibles en option pour toutes les tailles de distributeurs.

### **Matériaux et construction**

- Intérieur et extérieur bâtis en acier inoxydable.
- Porte et charnières de qualité commerciale.
- Garniture d'étanchéité amovible.
- Isolant de polyuréthane en mousse.
- Robinets anti gouttes à lever et à ressort de rappel
- Plateau d'égouttage.
- Indicateur de température intégré.

### **Caractéristiques**

- Commande de température réglable.

### **Système de réfrigération**

- Système intégré de réfrigération.

### **Exigences relatives à l'alimentation électrique**

- 115V/60Hz/ monophasée.
- Fiche et cordon électriques fournis.

# ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

## Cookware / Batterie De Cuisine

### Planetary Mixer / Mélangeur Planétaire



#### **General**

Unit must be a planetary floor or countertop mixer with a variable speed drive system able to perform multiple tasks at all speeds.

#### **Configuration**

The planetary unit must be available in the approximate capacities listed below:

- 5 quarts (4.7 L) with a minimum of 1/6 HP motor (countertop model).
- 12 quarts (12.4 L) with a minimum of 1/2 HP motor (countertop model).
- 20 quarts (18.9 L) with a minimum of 1/2 HP motor (countertop model).
- 30 quarts (28L) with a minimum of 3/4 HP motor (floor model).
- 40 quarts (38L) with a minimum of 1 1/2 HP motor (floor model).
- 60 quarts (57L) with a minimum of 2 1/2 HP motor (floor model).
- 80 quarts (76L) with a minimum of 3 HP motor (floor model).

#### **Material and Construction**

- Bowl and bowl guard to be constructed of stainless steel.
- #10 or #12 attachment hub directly coupled to the motor.
- Mechanical (hand crank) lever bowl lifting system for 5 qt, 12 qt, 20 qt, 30 qt and 40 qt units.
- Heavy-duty bowl truck/dolly on casters for units 40 qt and larger.
- Electrical bowl lifting system for 60 qt and 80 qt units.
- Mixing attachments to be constructed of cast aluminum or stainless steel and must include a minimum of one dough hook, one whip and one flat beater.

#### **Features** (excluding 5 quart)

- Mixing timer with a minimum cycle time of 15 minutes.
- A minimum of three programmable

#### **Généralités**

Mélangeur planétaire sur pied ou sur comptoir doté d'un système d'entraînement à vitesse variable pouvant exécuter un fort volume de tâches, à faible et à grande vitesses.

#### **Configuration**

Le mélange planétaire doit être offert dans des capacités du bol dans les dimensions énumérées ici-bas:

- 5 pintes (4, 7 L) avec un moteur d'au moins 1/6 hp (model de comptoir).
- 12 pintes (12,4 L) avec un moteur d'au moins 1/2 HP (model de comptoir).
- 20 pintes (18,9 L) avec un moteur d'au moins 1/2 HP (model de comptoir).
- 30 pintes (28 L) avec un moteur d'au moins 3/4 HP (modèle de plancher).
- 40 pintes (38 L) avec un moteur d'au moins 1 1/2 HP (modèle de plancher).
- 60 pintes (57 L) avec un moteur d'au moins 2 1/2 HP (model de plancher).
- 80 pintes (76 L) avec un moteur d'au moins 3 HP (model de plancher).

#### **Matériaux et construction**

- Bol et protège bol en acier inoxydable.
- Prise d'accessoires standard n° 12 et n° 10 directement raccordée au moteur.
- Système mécanique (au minimum) de levage du bol (manivelle) pour mélangeurs de 5, 12, 20, 30 et 40 pintes.
- Chariot à bol robuste sur roulettes pour les unités de 40 qt et plus.
- Système électrique de levage du bol pour mélangeurs de 60 pintes et de 80 pintes.
- Outils mélangeurs faits de fonte d'aluminium ou d'acier inoxydable et comprenant au moins un crochet pétrisseur, un fouet et un batteur plat.

#### **Caractéristiques** (excluant le 5 pintes)

- Minuterie de mélange d'au moins 15 min.
- Au moins trois vitesses et réglages du temps programmables.

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### **Planetary Mixer / Mélangeur Planétaire**



- speeds and time settings.
- Legs with flanged feet and/or non-slip rubber foot pads.
- Sealed programmable controller.
- Bowl guard must be removable, have a safety interlock system and allow for pouring of wet and dry ingredients during mixing.

#### **Electrical Requirements**

The unit must be available in one of the following configurations:

- 115V-120V/50-60Hz/1 Ph.
- 208V/50-60Hz/1 or 3 Ph.
- 240V/50-60Hz/1 or 3 Ph.

- Piètement avec pieds à rondelle pour fixer le mélangeur au sol et/ou patins en caoutchouc non glissants.
- Contrôleur programmable étanche.
- Protection de la cuve doit être amovible et avoir un système de verrouillage de sécurité, la garde doit permettre de verser des ingrédients humides et secs pendant le mélange.

#### **Exigences relatives à l'alimentation électrique**

L'unité doit être disponible dans l'une des configurations suivantes:

- 115V-120V / 50-60Hz / monophasée.
- 208 V / 50-60 Hz / monophasée ou triphasée.
- 240V / 50-60Hz / monophasée ou triphasée.

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### Countertop Microwave Oven / Four à Micro-Ondes de Comptoir



#### **General**

The microwave must be a countertop type and be designed to cook and heat evenly throughout the food.

#### **Configuration**

Unit must be available in the following configurations:

- 1000W.
- 2100W.
- Minimum capacity of 0.6 Cu Ft.

#### **Material and Construction**

- Interior and exterior constructed of stainless steel.

#### **Features**

- Defrost and keep warm settings.
- Minimum of five power levels.
- Minimum of three cooking stages.
- Programmable for a minimum of 30 menu items.
- Electronic display.
- Units must be stackable.

#### **Electrical Requirements**

The unit must be provided with a plug assembly (NEMA 6-20 or NEMA 5-15) and available in the following power configurations:

- 1000W unit must be available in 120V/60Hz/1 Ph – NEMA 5-15.
- 208V-240V/60Hz/1 Ph
- 120V/60Hz/1 Ph

#### **Généralités**

Le four à micro-ondes doit être de type de comptoir et être conçu pour cuire et réchauffer uniformément les aliments.

#### **Configuration**

L'unité doit être disponible dans les configurations suivantes :

- 1000W.
- 2100W.
- Capacités minimum 0,6 pi<sup>3</sup>

#### **Matériaux et construction**

- Intérieur et extérieur en acier inoxydable

#### **Caractéristiques**

- Décongélation et garder les réglages au chaud.
- Au moins cinq niveaux de puissance.
- Au moins trois étapes de cuisson.
- Au moins trente options de mémoires programmables.
- Affichage électronique.
- Appareils empilables.

#### **Exigences relatives à l'alimentation électrique**

Les micro-ondes doit être doté d'une fiche et d'un cordon (NEMA 6-20 or NEMA 5-15) et être offert dans les configurations d'alimentation électrique suivantes :

- L'unité de 1000W doit être disponible en 120V / 60Hz / monophasée - NEMA 5-15.
- 208 V-240 V / 60 Hz / monophasée
- 120 V / 60 Hz / monophasée

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### ***Electric Conveyor Toaster / Grille-Pain Electrique avec Bande Transporteuse***



#### **General**

The electric conveyor toaster uses radiant heat to toast or warm bread products, including buns, rolls, bagels, waffles, pita bread, Texas toast and English muffins.

#### **Configuration**

- To be available in capacities of, 350, 500, 800 and 1000 slices per hour.

#### **Material and Construction**

- Interior and exterior constructed of stainless steel.

#### **Features**

- Double-sided toasting.
- Loading area with a burn guard
- Energy efficient heater.
- Easy disassembly for cleaning and servicing.
- Heavy-duty motor with drive chain.
- Crumb tray.
- Variable conveyor speed control.
- Independent ON/OFF power switches and temperature controls for both top and bottom heaters.
- Automatic high temperature limit switch to prevent overheating

#### **Electrical Requirements**

Power requirements:

- 350 slice toaster: 120V/60Hz/1 Ph.
- 500 slice toaster: 208V/60Hz/1 Ph.
- 800 slice toaster: 208V/60Hz/1 Ph.
- 1000 slice toaster: 208V/60Hz/1 Ph.

#### **Généralités**

Le grille-pain à convoyeur électrique utilise la chaleur radiante pour griller ou réchauffer les produits de pain, y compris les petits pains, les bagels, les gaufres, le pain pita, le pain grillé du Texas et les muffins anglais.

#### **Configuration**

- Être offert dans les capacités suivantes de 350, 500, 800 et 1000 tranches de pain à l'heure.

#### **Matériaux et construction**

- Intérieur et extérieur batis en acier inoxydable.

#### **Caractéristiques**

- Grillage du pain sur les deux côtés.
- Espace de sécurité avec un dispositif empêchant les brûlures.
- Élément chauffant à faible consommation d'énergie.
- Démontage facile pour nettoyage et réparation.
- Moteur robuste avec chaîne d'entraînement.
- Plateau à miettes.
- Commande de vitesse variable de la bande transporteuse.
- Interrupteurs MARCHE-ARRÊT pour les éléments chauffants supérieur et inférieur.
- Interrupteur de limite de température automatique pour éviter la surchauffe.

#### **Exigences relatives à l'alimentation électrique**

Exigences électrique minimales:

- 350 tranches de pain à l'heure : 120 V, 60 Hz, monophasée
- 550 tranches de pain à l'heure : 208 V, 60 Hz, monophasée
- 800 tranches de pain à l'heure : 208 V, 60 Hz, monophasée
- 1000 tranches de pain à l'heure : 208 V, 60 Hz, monophasée

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### Food Processor / Machine pour la Préparation des Aliments



#### **General**

Food processor is used to efficiently slice, dice, and shred a variety of food products in large volumes with consistent quality.

#### **Configuration**

Must be available in the following configurations:

Bowl-style unit with a processing capacity of:

- 1.5 lb (0.70kg) per minute.
- 10 lb (4.5kg) per minute.
- 25 lb (11.5kg) per minute.

Continuous feed unit with a processing capacity of:

- 10 lb (4.5kg) per minute.
- 25 lb (11.5kg) per minute.
- 85 lb (38.5 kg) per minute.

#### **Material & Construction**

- Hopper constructed of stainless steel
- No-slip feet or base.

#### **Features**

- Direct-drive or gear-driven motor
- Hopper cover
- Safety interlock system

The unit must have the following cutting blades:

- Slicing blade
- Grating blade
- Fry/julienne blade
- Dicing blade
- Shredder blade
- Two or more speeds.
- Automatic shut off/thermal protection.

#### **Electrical Requirements**

Freestanding units must have an electrical configuration of:

- 208-240V/50-60Hz/3-PH with cord and NEMA L15-20P locking plug

Tabletop units must have an electrical configuration of:

- 120V/60Hz/1-Ph and NEMA 5-15 plug

#### **Généralités**

Le robot culinaire est utilisé pour trancher, couper en dés et déchiqueter efficacement une variété de produits alimentaires en grands volumes avec une qualité constante.

#### **Configuration**

La machine doit être offerte dans les configurations suivantes :

Unité avec une capacité de traitement de :

- 1,5 lb (0,70 kg) par minute.
- 10 lb (4,5 kg) par minute.
- 25 lb (11,5 kg) par minute.

Unité d'alimentation continue d'une capacité de traitement de :

- 10 lb (4,5 kg) par minute.
- 25 lb (11,5 kg) par minute.
- 85 lb (38,5 kg) par minute.

#### **Matériaux et construction**

- Trémie en acier inoxydable.
- Pieds ou base antidérapants.

#### **Caractéristiques**

- Moteur à entraînement direct ou à engrenages.
- Couvercle de la trémie.
- Système de verrouillage de sécurité.

La machine doit être dotée des lames de coupe suivantes :

- Lame déchiqueteuse.
- Lame tranchante.
- Lame à râper.
- Lame julienne.
- Lame de découpage en dés.
- Deux vitesses ou plus.
- Fermeture automatique/protection thermique.

#### **Exigences relatives à l'alimentation électrique**

Les unités autonomes doivent avoir une configuration électrique de :

- 208-240V / 50-60Hz / triphasée avec cordon et fiche de verrouillage NEMA L15-20P

Les unités de table doivent avoir une configuration électrique de :

- 120V / 60Hz / monophasée et prise NEMA 5-15

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### Food Slicer / Trancheuse à Viande



#### **General**

Must be a belt-driven, angle-feed slicer with a removable blade for slicing deli meats and cheeses.

#### **Configuration**

The unit must be available in the following configurations:

- Fully automatic slicing with variable speed control
- Manual slicing with variable speed control.

#### **Material and Construction**

- Stainless steel blade with a minimum diameter of 12" (305 mm).
- All food contact surfaces and exposed parts are constructed of stainless steel or anodized aluminum.
- Carriage accommodates food with a width of 7" (178 mm) or greater.
- Units for QC ONLY must have oversized thumb protector and elongated meat grip handle.

#### **Motor**

Minimum 1/4 HP knife drive motor.  
Automatic shut-off

#### **Knife System**

- Knife is warewasher-safe with removable cover and deflector.
- Removable or permanent ring guard.
- Removable or permanent knife.

#### **Carriage System**

- Tilting, removable carriage system with interlock
- Gauge plate interlock, preventing tilt or removal of the product tray when knife is exposed.

#### **Sharpener**

- Removable, warewasher-safe, top-mounted, two-stone sharpener.
- Knife edge must be completely shielded when the sharpener is removed for cleaning.

#### **Controls**

- Easily-accessible sealed button switches

#### **Généralités**

Dotée d'une transmission à courroie, la trancheuse à viande doit être configurée à angle et comporter une lame amovible permettant de couper des produits de charcuterie et des fromages.

#### **Configuration**

La trancheuse doit être offerte dans les configurations suivantes :

- Tranchage entièrement automatique avec commande de vitesse variable.
- Tranchage manuel avec commande de vitesse variable.

#### **Matériaux et construction**

- Lame en acier inoxydable d'au moins 12 po (305 mm) de diamètre.
- Toutes les surfaces en contact avec les aliments et les parties exposées sont en acier inoxydable ou en aluminium anodisé.
- Le grand plateau à produit doit être réglable pour pouvoir recevoir des aliments d'une largeur minimale de 178 mm (7 po).
- Les unités pour QC UNIQUEMENT doivent avoir un protège-pouce surdimensionné et une poignée allongée.

#### **Moteur**

Moteur d'entraînement de couteau d'au moins 1/4 HP.

#### **Module de coupe à lame**

- Déflecteur et protège-lame amovibles et pouvant être lavés.
- Protège-lame permanent ou amovible.
- Lame permanente ou amovible.

#### **Système de chariot**

- Système de chariot inclinable et amovible.
- Verrouillage de la plaque graduée pour empêcher la bascule ou le retrait du plateau à produit lorsque la plaque graduée est ouverte et que la lame est exposé.


#### **Affûteur**


- Affûteur de sécurité amovible à deux pierres, lavable au lave-vaisselle, monté sur le dessus.
- Le bord coupant doit être entièrement protégé lorsqu'on retire l'affûteur pour le nettoyage.

#### **Commandes**



## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

<b>Food Slicer / Trancheuse à Viande</b> 	
<p>with power indicator light.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dual indexing capability.</li> <li>• No-volt release.</li> </ul> <p><b><u>Electrical Requirements:</u></b> Electrical configuration must be:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 115-120V/60Hz/1Ph</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Boutons interrupteurs scellés facilement accessibles avec voyant.</li> <li>• Double capacité d'indexation.</li> <li>• Déclenchement sans volt.</li> </ul> <p><b><u>Exigences relatives à l'alimentation électrique</u></b> L'alimentation électrique doit être la suivante :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 115-120 V, 60 Hz, monophasée</li> </ul>

<b>Vegetable Peeler / Éplucheur de Légumes</b> 	
<p><b><u>General</u></b> Vegetable peelers are to peel the outside of fresh vegetables and decrease labor time.</p> <p><b><u>Configuration</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Minimum 3/4 HP motor.</li> <li>• Available in the following capacities:</li> <li>• 30 pounds in 1-3 minutes</li> <li>• 60 pounds in 1-3 minutes</li> </ul> <p><b><u>Material and Construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Housing unit, cover, peel trap and drive shaft constructed of stainless steel.</li> <li>• Disk coated with abrasive silicone carbide.</li> </ul> <p><b><u>Electrical Requirements</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 115-230V/50-60Hz/1 or 3 Ph</li> </ul>	<p><b><u>Généralités</u></b> Les éplucheurs de légumes doivent peler l'extérieur des légumes frais et sont censés diminuer le temps de travail.</p> <p><b><u>Configuration</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Moteur minimum de 3/4 HP.</li> <li>• Disponible dans les capacités suivantes:</li> <li>• 30 livres en 1-3 minute.</li> <li>• 60 livres en 1-3 minute.</li> </ul> <p><b><u>Matériaux et construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Unité de logement et arbre de transmission en acier inoxydable.</li> <li>• Disque enduit de carbure de silicone abrasif</li> </ul> <p><b><u>Exigences relatives à l'alimentation électrique</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 115-415 v/50-60Hz/ monophasée ou triphasée.</li> </ul>

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### *Storage and Work Equipment / Équipement de Travail et D'Entreposage*

#### **Heavy-Duty Stainless Steel Utility Cart / Chariot Tout Usage Robuste en Acier Inoxydable**



##### **General**

The utility cart is designed for transporting heavy loads of food, dishes and received goods.

##### **Configuration**

- Utility cart to be available with two-shelves and three-shelves.

##### **Material and Construction**

- Capable of transporting a minimum of 500 lbs (222kg).
- Welded, heavy-duty stainless steel construction.
- Shelves with raised edges of ½" (13mm) for spill containment.
- Stainless steel handle with no-marking bumpers
- Four removable heavy-duty swivel casters, two with brakes.

##### **Généralités**

Chariot tout usage robuste est conçu transporter de la nourriture, des charges et des plats pesants, recevoir des marchandises.

##### **Configuration**

- Le chariot doit être offert avec deux et trois tablettes.

##### **Matériaux et construction**

- Capacité de charge jusqu'à 500 lb (222 kg).
- Acier inoxydable robuste entièrement soudé et poli.
- Tablettes avec rebord soulevé de 0,5 po (13 mm) anti déversements.
- Poignée en acier inoxydable avec amortisseurs en caoutchouc non marquant.
- Quatre roulettes amovibles et pivotantes robustes dont deux qui se verrouille.

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### **Mobile Glass/Cup/Tray Rack Dispenser / Distributeur de Verres, de Tasses et de Plateaux Mobile**



#### **General**

The unit must store racks of cups, glasses or trays at a constant dispenser height for food service needs.

#### **Configuration**

- Must accommodate size 20" x 20" (508mm x 508mm) dishwasher racks.

#### **Material and Construction**

- Stainless steel construction.
- Self-contained adjustable extension springs.
- Protective corner bumpers.
- Waist-height push handle.
- Lift-out panel for access to dispensing mechanism.
- Four casters, two with brakes.

#### **Généralités**

Le distributeur doit permettre l'entreposage de paniers de tasses ou de verres ou de plateaux à une hauteur de distribution constante pour les besoins des services alimentaires.

#### **Configuration**

- Le distributeur doit pouvoir recevoir des paniers pour lave-vaisselle de taille 20 po x 20 po (508 mm x 508 mm).

#### **Matériaux et construction**

- Acier inoxydable.
- Ressorts intégrés de longueur réglable.
- Amortisseurs de coins protecteurs.
- Poignée de poussée à hauteur des hanches.
- Panneau à bascule pour faciliter l'accès au mécanisme de distribution.
- Quatre roues avec deux freins.

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### **Tray and Cutlery Rack Dispenser / Distributeur de Paniers D'Ustensiles et de Plateaux**



#### **General**

The unit must be designed to hold and dispense cutlery and trays for use in food services operations.

#### **Configuration**

The unit must:

- Accommodate a minimum of 300 14" x 18" (355mm X 457mm) trays.
- Accommodate a minimum of 8 cutlery cylinders

#### **Material and Construction**

- Constructed of stainless steel.
- Four casters, two with brakes

#### **Généralités**

Le distributeur de paniers d'ustensiles et de plateaux doit être conçu pour distribuer les ustensiles et plateaux pour les activités des services alimentaires.

#### **Configuration**

Le distributeur doit :

- Accommoder au minimum 300 plateaux de 14 po x 18 po (355 mm x 457 mm).
- Accommoder un minimum de 8 cylindres à couverts.

#### **Matériaux et construction**

- Bâti en acier inoxydable.
- Quatre roues avec deux freins.

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### **Heated Plate Dispenser / Distributeur D'Assiettes Chauffées**



#### **General**

The unit is designed for use in foodservice operations where the heated dispensing and handling of dishware is required to maintain an ergonomic and hygienic environment.

#### **Configuration**

The unit must be capable of holding 9" to 11" plates in round tubes.

Capacities include:

- 2 well: 100 plates or above.
- 3 well: 150 plates or above.
- 4 well: 200 plates or above.

#### **Material and Construction**

- Constructed of stainless steel.
- Heavy-duty swivel casters, two with brakes.
- Springs attached to dish carrier assembly.
- Corner/perimeter bumpers.

#### **Features**

- Field adjustable self-leveling mechanism constructed of stainless steel.
- Temperature controls and ON/OFF switch.
- Must hold plates at a temperature of 38°C (100°F) or above.

#### **Electrical Requirements**

120V /60Hz/1 Ph with cord and plug

#### **Généralités**

Le distributeur doit être conçu pour les activités des services alimentaires où la distribution d'aliments chauds et la manutention de vaisselle requièrent un environnement ergonomique et hygiénique.

#### **Configuration**

Le distributeur doit pouvoir contenir un minimum de 9 po à 11 po avec des tubes ronds.

Capacités incluent

- 2 distributeurs : pour 100 assiettes et plus.
- 3 distributeurs : pour 150 assiettes et plus.
- 4 distributeurs : pour 200 assiettes et plus.

#### **Matériaux et construction**

- Construction en acier inoxydable.
- Roulettes pivotantes robustes dont deux qui se verrouille.
- Ressort pour distributeur d'assiette.
- Pare-chocs pour coin et périmètre.

#### **Caractéristiques**

- Mécanisme de mise de niveau automatique sur le terrain en acier inoxydable.
- Commandes variables de température avec interrupteur MARCHE-ARRÊT.
- Plage de température doit se maintenir à 37,8 ° c (100°F) ou plus haut.

#### **Exigences relatives à l'alimentation électrique**

120 V à 240V, 60 Hz, monophasée avec cordon et fiche

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### **Commercial Grade Receiving/Bench Scale / Balance à Plate-Forme de Qualité Commerciale**



#### **General**

The receiving/bench scale must be floor style with scale platform and holder display indicator and designed to weigh large items.

#### **Configuration**

- Floor-style model
- Weighing capacity between 22.5kg and 45kg (50lbs and 100lbs).
- Able to measure in increments of 10g (0.02 lbs).
- Minimum platform dimensions of 12" x 12" (305mm x 305mm).
- Available in column-type or stand-alone configuration.

#### **Material and Construction**

- Constructed approved NSF material that will not corrode or flex.

#### **Features**

- Five-digit LED display.
- Commercial grade control panel.
- Available in dual imperial and metric units (lb, kg, g, oz, neg and zero).
- Quick reset function.
- No tools required.

#### **Electrical and Battery Requirements**

- 115V/50-60Hz/1 Ph.
- Minimum of 60 hours battery life.

#### **Généralités**

La balance à plate-forme devrait être de type de plancher avec une plate-forme, un dispositif d'affichage et conçue pour le pesage d'articles de grande taille.

#### **Configuration**

- Modèle de plancher.
- Portée minimale de 22,5 kg et 45 kg (50lbs et 100lbs).
- Capacité des échelons de 10 g (0,02 lb).
- Plate-forme mesurant au minimum 12 po x 12 po (305 mm x 305 mm).
- Configuration de type colonne ou de type autoportant.

#### **Matériaux et construction**

- Acier inoxydable approuvé NSF et résistant à la corrosion et ne se déformant pas.

#### **Caractéristiques**

- Affichage à DEL rouge à cinq chiffres.
- Panneau de commande de qualité commerciale.
- Affichage en unités impériales et métriques, comme lb, kg, g, oz, valeurs négatives et zéro.
- Encoche d'alignement pour une remise à zéro précise et rapide.
- Aucun outil requis ni aucune pièce lâche.

#### **Exigences relatives à l'alimentation électrique et à pile**

- 115 V, 50 à 60 Hz, monophasée.
- Durée de vie de la pile : au moins 60 heures.

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### **Mobile Stainless Steel Table / Table Mobile en Acier Inoxydable**



#### **General**

The mobile stainless steel table must have a durable work surface, sturdy legs, and an undershelf.

#### **Configuration**

The mobile table must be offered in the following dimensions:

- 60"W x 30"D (1524 mm x 762 mm) (height adjustable and fixed height).
- 72"W x 30"D (1829 mm x 762 mm) (height adjustable and fixed height).
- 96"W x 30"D (2438 mm x 762 mm) (fixed height only; maximum 36" (915 mm)).
- Adjustable height within the range of 32" (813 mm) to 40" (1016 mm) inclusive.
- Unit must have an undershelf.

#### **Material and Construction**

- All components constructed of stainless or nickel/chrome plated steel.
- Four casters, two with brakes.

#### **Généralités**

La table mobile en acier inoxydable doit comporter une surface de travail, un piètement de qualité commerciale et une tablette inférieure.

#### **Configuration**

La table mobile doit être offerte dans les dimensions suivantes:

- 60 "L x 30" P (1524 mm x 762 mm) (hauteur réglable en hauteur fixe).
- 72 "L x 30" P (1829 mm x 762 mm) (hauteur réglable en hauteur fixe).
- 96 "L x 30" P (2438 mm x 762 mm) (hauteur fixe uniquement; maximum 36 "(915 mm)).
- Hauteur ajustable dans la plage de 32 " (813 mm) à 40" (1016 mm) inclusivement.
- L'unité doit avoir une tablette inférieure.

#### **Matériaux et construction**

- Tous les composants sont en acier inoxydable ou nickel / chrome.
- Quatre roues avec deux freins.

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### Racks / Supports et Chariots

#### Tray Return Rack / Chariot Pour le Retour des Plateaux



##### **General**

Mobile multi-purpose rack for holding, transporting and storing food service trays.

##### **Configuration**

The unit must be available in:

- Single and double rack configuration.
- For standard sized trays 14" x 18" (355mm X 457mm).
- Minimum holding capacity of 24 trays for a single configuration and 48 for double configuration.

##### **Material and Construction**

- Constructed of aluminum.
- Aluminum tube and angle slides
- 5" (127 mm) tray spacing.
- Four casters, two with brakes.
- Tray stops on rear of unit

##### **Généralités**

Le chariot mobile sera utilisé pour contenir, transporter et entreposer des plateaux de restauration.

##### **Configuration**

Le chariot doit être offert en :

- Configuration simple et double.
- Pour plateaux réguliers de 14 po x 18 po (355 mm x 457 mm).
- Capacité minimale de 24 plateaux pour la configuration simple et 48 pour la configuration double.

##### **Matériaux et construction**

- Construction en aluminium.
- Tubulure en aluminium et glissières à angle.
- Espace de 5 po (127 mm) entre les plateaux.
- Quatre roulettes, deux avec freins.
- Le plateau s'arrête à l'arrière de l'unité.



## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### **Utility Rack, 20 Pans / Chariot Tout Usage, 20 Plats**



#### **General**

Mobile multi-purpose rack for transporting sheet pans (18" x 26") and steam table pans (12" x 20").

#### **Configuration**

The unit must be available in:

- Single rack configuration for 18" x 26" sheet pans (457mm x 660mm) and 12" x 20" steam table pans (305mm x 508mm).
- Minimum holding capacity of 24 trays for a single configuration and 48 for double configuration

#### **Material and Construction**

- Constructed of aluminum.
- Angle slides on 3" centers.
- Four casters, two with brakes.
- Tray stops on rear of unit.

#### **Généralités**

Le chariot polyvalent et mobile pour le transport de plaques de cuisson (18 "x 26") et de casseroles de table à vapeur (12 "x 20").

#### **Configuration**

Le chariot doit être offert en :

- Configuration simple pour plats réguliers de 18 po x 26 po (457 mm x 660 mm) ou de 12 po x 20 po (305 mm x 508 mm)

Capacité de stockage minimum de 24 plateaux pour une configuration simple et 48 pour une configuration double

#### **Matériaux et construction**

- Construction en aluminium
- Espace de 3 po entre les glissières à angle
- Roulettes pivotantes en polyuréthane
- Le plateau s'arrête à l'arrière de l'unité

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### Storage Rack / Support de Rangement



#### **General**

The rack will provide storage space to pick up or store food utilities.

#### **Configuration**

The unit must be available in:

- 18" x 36" x 60" (457mm x 914mm x 1524mm).
- 18" x 48" x 60" (457mm x 1219mm x 1524mm).
- 18" x 60" x 60" (457mm x 1524mm x 1524mm).
- 24" x 36" x 60" (610mm x 914mm x 1524mm).
- 24" x 48" x 60" (610mm x 1219mm x 1524mm).
- 24" x 60" x 60" (610mm x 1524mm x 1524mm).
- Minimum of 600 lbs (272 kg) weight capacity per unit.

#### **Material and Construction**

Constructed of NSF-approved material suitable for dry, wet and corrosive environments.

- Four adjustable shelves.
- Removable shelf mats/plates.
- Four casters, two with brakes.

#### **Généralités**

Le support doit offrir un espace de rangement et permettre d'entreposer des biens et des denrées alimentaires ou d'y accéder.

#### **Configuration**

Le support doit être offert dans les dimensions suivantes :

- 18" x 36" x 60" (457mm x 914mm x 1524mm).
- 18" x 48" x 60" (457mm x 1219mm x 1524mm).
- 18" x 60" x 60" (457mm x 1524mm x 1524mm).
- 24" x 36" x 60" (610mm x 914mm x 1524mm).
- 24" x 48" x 60" (610mm x 1219mm x 1524mm).
- 24" x 60" x 60" (610mm x 1524mm x 1524mm).
- Capacité de charge totale minimale de 600 lb (272 kg).

#### **Matériaux et construction**


Matériau approuvé par la NSF pouvant être utilisé dans un environnement sec, humide et corrosif.

- Au moins quatre tablettes réglables.
- Tablettes amovibles.
- Roulettes à tige dont deux qui se verrouille à l'avant.

**Minor Equipment Specifications / Specifications' de  
L'Equipment Mineur**

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### Bake Ware / Articles de Pâtisserie

	
<p><b><u>General</u></b> The rolling pin is to be used for rolling out dough for pastries, pies, cookies and more. The size of the rolling pin allows your hands to get closer to the dough without touching it.</p> <p><b><u>Configuration</u></b> Rolling Pin available in sizes:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>· 12" (304 mm).</li><li>· 15" (381 mm).</li><li>· 18" (470 mm).</li><li>· 20" (508 mm).</li></ul> <p><b><u>Material and Construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>· Constructed of wood.</li><li>· Available with or without a handle.</li><li>· Rolling pins with handles equipped with ball bearings.</li></ul>	<p><b><u>Généralités</u></b> Le rouleau à pâtisserie sert à rouler de la pâte pour préparer des pâtisseries, des tartes, des biscuits et plus encore. La taille du rouleau permet de s'approcher les mains de la pâte sans y toucher.</p> <p><b><u>Configuration</u></b> Rouleau à pâtisserie offert dans les formats suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>· 12" (304 mm).</li><li>· 15" (381 mm).</li><li>· 18" (470 mm).</li><li>· 20" (508 mm).</li></ul> <p><b><u>Matériaux et construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>· Fabriquer en bois.</li><li>· Avec ou sans poignées équipe de roulements abeilles en acier.</li></ul>

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### *Pastry Cutter Kit / Ensemble D'Emporte-Pièce*



#### **General**

The pastry cutter kit allows for even, perfectly shaped pastries and decreases excess waste of pastry dough.

#### **Configuration**

Contains a minimum of 8 sizes including:

- 1 1/8" (286 mm).
- 1 1/2" (381 mm).
- 2" (508 mm).
- 2 3/8" (603 mm).
- 2 3/4" (699 mm).
- 3 1/8" (794 mm).
- 3 1/2" (889 mm).
- 4" (1016 mm).

#### **Material and Construction**

- Constructed of plastic.
- Will not stick to the dough.
- Non-deformable and nonporous.
- Dishwasher safe.

#### **Généralités**

L'ensemble d'emporte-pièce permet de façonner la pâte dans des formes parfaitement identiques et diminue les excès de gaspillage de pâte.

#### **Configuration**

Les emporte-pièce de la trousse ont les diamètres suivants :

- 1 1/8" (286 mm).
- 1 1/2" (381 mm).
- 2" (508 mm).
- 2 3/8" (603 mm).
- 2 3/4" (699 mm).
- 3 1/8" (794 mm).
- 3 1/2" (889 mm).
- 4" (1016 mm).

#### **Matériaux et construction**

- Plastique.
- La pâte ne collera pas.
- Non déformables et non poreux.
- Lavable au lave-vaisselle.

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### ***Pastry Bags / Poches à Douille***



#### **General**

Pastry bags are suitable for holding a variety of icings and other mixtures. The outer layer of the pastry bag must be flexible and have a smooth grip.

#### **Configuration**

The pastry bags are available in the following sizes:

- 10" (254 mm).
- 14" (356 mm).
- 18" (457 mm).
- 24" (610 mm).

#### **Material and Construction**

- Food-safe.
- Grease proof.
- Constructed of nylon, canvas, or polyester.
- Must have polyethylene or polyurethane coating.

#### **Features**

- Reusable.
- No seam or hanger.

#### **Généralités**

Les poches à douille peuvent être utilisées pour différents glaçages et autres mélanges. La couche extérieure des poches doit être flexible et facile à saisir.

#### **Configuration**

Les poches à douille sont offertes dans les formats suivants :

- 10" (254 mm).
- 14" (356 mm).
- 18" (457 mm).
- 24" (610 mm).

#### **Matériaux et construction**

- Sans danger pour les aliments.
- Résistant aux graisses.
- Fabriqué en nylon, toile ou polyester.
- Doit avoir un revêtement en polyéthylène ou en polyuréthane.

#### **Caractéristiques**

- Réutilisables.
- Sans couture ni support.

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### **Perforated / Solid Pizza Pans / Plaques à Pizza Perforées**



#### **General**

The pizza pan is designed to create a more even baking of the crust because it allows for more air circulation beneath the crust.

#### **Configuration**

Perforated and solid variants available in the following sizes:

- 7" (178 mm).
- 14" (356 mm).
- 16" (406 mm).

#### **Material and Construction**

- Constructed of aluminium.

#### **Features**

- Dishwasher safe, non-stick coating.
- Stackable.

#### **Généralités**

La plaque à pizza perforée et non perforée est conçue pour assurer une cuisson plus uniforme de la pâte, car elle permet une meilleure circulation de l'air sous celle-ci.

#### **Configuration**

Perforée/ non Perforée est disponible dans les diamètres disponibles :

- 7" (178 mm).
- 14" (356 mm).
- 16" (406 mm).

#### **Matériaux et configuration**

- Aluminium durable.

#### **Caractéristiques**

- Revêtement antiadhésif, lavable au lave-vaisselle et empilable.

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### Sheet Pan / Plaque à Pâtisserie



#### **General**

The sheet pan is a rectangular metal pan used for baking and broiling.

#### **Configuration**

Must be available in the following configurations:

- Solid full size: 18" x 26" x 1" (457 mm x 660 mm x 25 mm).
- Solid half size: 18" x 13" x 1" (457 mm x 660 mm x 25 mm).
- Perforated half size: 18" x 13" x 1" (457 mm x 600 mm x 25 mm).
- 

#### **Material and Construction**

- Constructed of aluminum or stainless steel

#### **Features**

- Open or closed beading edge.
- Concave bottom flattens during heating.

#### **Généralités**

La plaque à pâtisserie est une plaque de métal rectangulaire utilisée pour faire cuire ou rôtir.

#### **Configuration**

Doit être offert dans les formats suivants :

- 18" x 26" x 1" (457 mm x 660 mm x 25 mm), fond plein.
- 18" x 13" x 1" (457 mm x 660 mm x 25 mm), fond plein.
- 18" x 13" x 1" (457 mm x 600 mm x 25 mm), fond perforé.
- 

#### **Matériaux et construction**

- Aluminium épais ou acier inoxydable.

#### **Caractéristiques**

- Rebord renforcé ouvert ou refermé.
- Fond concave s'aplatit pendant la cuisson.



## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### Bake Pan/Mixing Bowl / Plaque de cuisson/bol de mélange



#### **General**

Assorted bake pans and mixing bowls allow for variety of foods to be baked and mixed.

#### **Configuration**

Assorted bake pan/mixing bowls are required in the following sizes:

#### **Bake pans**

- 9"(229 mm) diameter - Cake, Expandable
- 10" (254 mm) diameter- Cake, Expandable
- 12" x 4" x 2 3/4" (305 mm x 102 mm x 70 mm) - Bread pan
- 20 3/4 " x 14 1/8" (527 mm x 359 mm) - Muffin, 24 cups
- 1/4"D x 9" diameter (32 mm x 229 mm) - Pie
- 18" x 26" (457 mm x 660 mm) - Wire Grate

#### **Mixing Bowl**

- 16" diameter x 6" D (406 mm x 152 mm) (13qt capacity)
- 10 3/8" diameter x 4 1/4" D (263 mm x 108 mm) (4qt capacity)
- 13 1/4" diameter x 5 3/8" D (336 mm x 136 mm) (8qt capacity)

#### **Material and Construction**

- Bake pans to be constructed of aluminum.
- Mixing bowls are to be constructed of stainless steel.

#### **Features**

- Scratch-resistant.
- Cake pans to have latch and removable bottom.

#### **Général**

Assortiment de moules cuits au four et d'un bol à mélanger permettant de mélanger et cuire une variété d'aliments.

#### **Configuration**

Des plateaux / bols à mélanger variés sont requis dans les tailles suivantes:

#### **Casseroles**

- 9 "(229 mm) de diamètre – Gâteau, extensible.
- 10 "(254 mm) de diamètre – Gâteau, extensible.
- 12 "x 4" x 2 3/4 "(305 mm x 102 mm x 70 mm) - Moule à pain.
- 20 3/4 "x 14 1/8" (527 mm x 359 mm) – Muffin, 24 tasses.
- 1 1/4 "D x 9" de diamètre (32 mm x 229 mm) – Tarte.
- 18 "x 26" (457 mm x 660 mm) - Grille métallique.

#### **Bol à mélanger**

- 16 po de diamètre x 6 po P (406 mm x 152 mm) (capacité 13 pintes)
- 10 3/8 "de diamètre x 4 1/4" D (263 mm x 108 mm) (capacité de 4 pintes)
- 13 1/4 "de diamètre x 5 3/8" D (336 mm x 136 mm) (capacité de 8 pintes)

#### **Matériel et construction**

- Les plats à cuire doivent être faits d'aluminium.
- Le bol de mélange doit être en acier inoxydable.

#### **Caractéristiques**

- Résistant aux rayures.
- Moules à gâteaux avec loquet et fond amovible.

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### ***Cake Decorating Set / Ensemble de Décorer de Gâteaux***



#### **General**

The cake decorating set must include everything needed to decorate cakes, cookies and cupcakes. The set includes decorating tips, standard couplers, instructions, flower nails and a plastic storage container.

#### **Configuration**

- A minimum of 26 pieces.

#### **Material and Construction**

- Tips constructed of stainless steel

#### **Généralités**

L'ensemble comprend tout ce qu'il faut pour décorer des gâteaux et des biscuits. L'ensemble comprend des douilles à décorer, adaptateurs ordinaires, instructions, clous à fleurs et un coffret de rangement en plastique.

#### **Configuration**

- Le coffret doit compter 26 pièces.

#### **Matériaux et construction**

- Douilles à décorer en acier inoxydable.

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### Wooden Spoons and Scrapers / Cuillères à bois et Grattoir



#### **General**

The wooden spoon is used for cooking applications including mixing, scraping, smoothing and scooping dough.

#### **Configuration**

Scrapers available in the following sizes in flat- and bowl-type:

- 9 ½" (242 mm).
- 16 ½" (419 mm).

Wooden spoons available in the following sizes:

- 12" (305 mm).
- 14" (356 mm).
- 16" (406 mm).
- 18" (457 mm).

#### **Material and Construction**

- Scrapers are constructed of heat resistant material up to 360°C (500° F).

#### **Features**

- Does not scratch while stirring.

#### **Général**

La cuillère à bois est utilisée pour toutes les cuissons, pour les applications de cuisson sur support dur, y compris le mélange, le raclage, le lissage et le ramassage de la pâte.

#### **Configuration**

Grattoirs disponibles dans les tailles suivantes en version plate et bol:

- 9 ½" (242 mm).
- 16 ½" (419 mm).

Cuillères en bois disponibles dans les tailles suivantes:

- 12" (305 mm).
- 14" (356 mm).
- 16" (406 mm).
- 18" (457 mm).

#### **Matériel et construction**

- Les grattoirs sont fabriqués dans un matériau résistant à la chaleur jusqu'à 360 ° C (500 ° F).

#### **Caractéristiques**

- Aucune égratignure pendant l'agitation.

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### Cookware / Batterie de Cuisine

#### **Vacuum Packaging Machine / Emballage Sous Vide**



##### **General**

The vacuum packaging unit must be constructed with a single chamber, a pump and a seal bar. Unit must be available with the option of single and double seals.

##### **Configuration**

- Minimum 21m<sup>3</sup>/h pump.
- Vacuum pressure gauge.
- Minimum 1-speed, 1 ¼ HP motor.

##### **Material and Construction**

- Housing and chamber constructed of stainless steel.
- Minimum of one 6 ½“(165 mm) seal bar with electric cut off.
- Chamber to be fully enclosed and thermally protected.
- Electronic controls.
- Vacuum sensor.

##### **Features**

- Capable of providing an anaerobic gas flush.
- Vacuum intervals of 1 – 99 seconds.
- 30 Storable programs.

##### **Electrical Requirements**

- 115V-220V/60Hz/1 or 3 Ph

##### **Généralités**

L'emballage sous vide doit avoir une chambre unique, une pompe et une barre de soudure. Il doit offrir un scellage simple et double.

##### **Configuration**

- Pompe minimum 21m<sup>3</sup> / h
- Manomètre à vide.
- Moteur minimum 1 vitesse, 1 ¼ HP.

##### **Matériaux et construction**

- Chambre et boîtier en acier inoxydable
- Barre de joint d'au moins 6 ½“(165 mm) avec coupure automatique de l'alimentation.
- Chambre blindée et protégée thermiquement.
- Commandes tactiles électriques.
- Capteur de vide.

##### **Caractéristiques**

- Peut fournir un mélange gazeux anaérobie.
- Intervalles de passage sous vide de 1 à 99 secondes.
- 30 programmes entreposables.

##### **Exigences relatives à l'alimentation électrique**

- 115 à 220 V, 60 Hz, monophasé ou triphasé

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### **Commercial Handheld/Immersion Mixer / Mélangeur à Main ou sur Pied Commerciale**



#### **General**

This unit must include a variable speed motor, attachable blades and whisks, a bell, multiple shaft lengths, bowl clamp and a splash guard.

#### **Configuration**

- Minimum of 1 HP motor.
- Removable shafts to be available in the following sizes;
  - 14"
  - 18"
  - 21"
- Fixed shafts to be available in the following sizes;
  - 7"
  - 10"

#### **Material and Construction**

- Blades, bell and shaft constructed of stainless steel.
- Motor constructed of stainless steel.

#### **Features:**

- Variable mixing speeds.
- Attachments to be dishwasher safe.
- Rubberized handle.
- Wall-mounted holder.

#### **Electrical Requirements**

- 115-120V/50-60Hz/1 Ph

#### **Généralités**

Ce mélangeur doit comprendre un moteur à vitesse réglable, des lames et des fouets amovibles, un manchon, une pince pour tenir les bols, des arbres de longueurs différentes ainsi qu'un pare-éclaboussures.

#### **Configuration**

- Moteur de 1 HP minimum.
- Arbres amovibles disponibles dans les tailles suivantes ;
  - 14 "
  - 18 "
  - 21 "
- Les arbres fixes doivent être disponibles dans les tailles suivantes ;
  - 7"
  - 10"

#### **Matériaux et construction**

- Manchon, arbres et lames en acier inoxydable.
- Moteur en acier inoxydable.

#### **Caractéristiques**

- Vitesses de mélange variables.
- Les accessoires vont au lave-vaisselle.
- Poignée en caoutchouc.
- Disponibilité de support a mur pour le mélangeur.

#### **Exigences relatives à l'alimentation électrique**

- 115 à 120 V, 50 à 60 Hz, monophasé

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### Commercial Food Blender / Mélangeur Commerciale



#### **General**

Blender is meant to create smoothies, soups, salsa, sauces, desserts and dressings.

#### **Configuration**

- Minimum of 2 HP motor.
- Minimum 2 L container capacity.

#### **Material and Construction**

- BPA free container.
- See-through container or lid to monitor ingredients.

#### **Features**

- Minimum of 2 variable speeds.
- Dishwasher-safe container.
- Ability to add ingredients through container lid while mixer is running.
- Sound reduction enclosures.
- Pre-programmed options.

#### **Electrical Requirements**

- 120V/50-60Hz/1 or 3 Ph.

#### **Généralités**

Le mélangeur sert à préparer des frappés aux fruits, des soupes, de la salsa, des sauces, des desserts et des assaisonnements.

#### **Configuration**

- Minimum de 2,0 HP moteur.
- Minimum capacité de 2 L.

#### **Matériaux et construction**

- Contenant sans BPA.
- Conteneur ou couvercle transparent pour pouvoir surveiller les ingrédients.


#### **Caractéristiques**

- Minimum de 2 vitesses.
- Conteneur allant au lave-vaisselle.
- Capabilité d'ajout d'ingrédients pendant le fonctionnement.
- Boîtiers d'insonorisation.
- Options préprogrammées.

#### **Exigences relatives à l'alimentation électrique**

- 120V, 50 à 60Hz, monophasée ou triphasée.

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

<b>Commercial Fry/Sauté Pans / Poêle/Sauteuse</b>	
Commerciale	
<p><b><u>General</u></b> Fry/Sauté pans must be constructed with a heat-resistant handle and a metal body for frying, scrambling, sautéing or searing.</p> <p><b><u>Configuration</u></b> Must be available in non-stick and induction variants with the following inside diameters:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 7" - 8" (178 mm – 203 mm).</li><li>• 8" - 9" (203 mm – 229 mm).</li><li>• 10" - 11" (254 mm – 279 mm).</li><li>• 12" (305 mm).</li></ul> <p><b><u>Material and Construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Constructed of stainless steel or aluminum.</li><li>• Handle must be coated in silicone or be cool touch to decrease heat transfer.</li></ul> <p><b><u>Features</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Non-stick finish must resist scratches, abrasions, sticking and won't react with acidic foods.</li><li>• Tall sides.</li><li>• Rapid and even heat distribution without hot spots.</li><li>• Handles secured with heavy-duty rivets.</li></ul>	<p><b><u>Généralités</u></b> Les poêles à frire / sauté doivent être construites avec une poignée résistante à la chaleur et un corps en métal pour la friture, le brouillage, le sautage ou la saisie.</p> <p><b><u>Configuration</u></b> Doit être disponible en version antiadhésive et à induction avec les diamètres intérieurs suivants:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 7" - 8" (178 mm - 203 mm).</li><li>• 8" - 9" (203 mm - 229 mm).</li><li>• 10" - 11" (254 mm - 279 mm).</li><li>• 12" (305 mm).</li></ul> <p><b><u>Matériaux et construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Bâtis en acier ou en aluminium.</li><li>• La poignée doit être recouverte d'une couche de silicone pour réduire le transfert de chaleur.</li></ul> <p><b><u>Caractéristiques</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Le fini antiadhésif doit résister aux rayures, aux abrasions, au collage et ne réagit pas avec les aliments acides.</li><li>• Côtés élevés pour réduire au minimum l'éclaboussement.</li><li>• Distribution rapide et uniforme de la chaleur, sans points chauds.</li><li>• Poignée fixée au moyen de rivets robustes.</li></ul>

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### **Commercial Stock Pots with Lids / Marmites Commerciale**



#### **General**

The stock pot is a wide pot with a flat bottom, narrow body, straight and tall sides, wide opening and two handles on the sides.

#### **Configuration**

The stock pots are available in the following capacities:

- 4 qt
- 6 qt
- 8 qt
- 12 qt
- 16 qt
- 20 qt

#### **Material and Construction**

- The stock pot must be constructed of stainless steel with aluminium alloy.
- The stock pot must be suitable for gas, electric, ceramic and induction cook tops.
- Solid welded handles constructed of aluminum or stainless steel.
- Lids are available separately.

#### **Features**

- The finish must be impact and dent resistant.
- Even heat distribution along base and sidewalls.
- Dishwasher safe.

#### **Généralités**

La marmite est un chaudron large avec un fond plat, un corps étroit, des côtés droits et hauts, une large ouverture et deux anses sur les côtés.

#### **Configuration**

Les marmites doivent être disponibles dans les capacités suivantes :

- 4 pintes
- 6 pintes
- 8 pintes
- 12 pintes
- 16 pintes
- 20 pintes

#### **Matériaux et construction**

- La marmite doit être construite en acier inoxydable avec un alliage d'aluminium.
- La marmite doit être polyvalente et convenir aux surfaces de cuisson à gaz, électriques, en céramique ou à induction.
- Vendue avec des poignées soudées en aluminium ou en acier inoxydable
- Des couvercles doivent être disponible séparément

#### **Caractéristiques**

- Fini résistant aux bosses et chocs.
- Répartition uniforme de la chaleur le long de la base et des côtés.
- Lavable à la machine.



## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### **Commercial Braziers / Dinandier Commerciale**



#### **General**

The brazier is used for braising large pieces of meat or vegetables in a small amount of fat or liquid. It must have a matching lid.

#### **Configuration**

- Must be available in the following capacities: 15 qt and 18 qt.

#### **Materials and Construction**

Brazier must be constructed of 18-0 stainless steel with aluminum alloy, or 18-8 stainless steel.

- Heat resistant, heavy-duty flat or domed cover, available separately.

#### **Features**

- Distributes heat evenly.
- Cool-touch handles with durable stainless rivets.
- Available in induction technology.

#### **Généralités**

Le dinandier est utilisé pour le braisage de gros morceaux de viande ou de légume dans une petite quantité de gras et de liquide. Il doit avoir un couvercle assorti.

#### **Configuration**

- Doit être disponible dans les capacités suivantes: 15 quarts et 18 quarts.

#### **Matériaux et construction**

Dinandier doit être fabriqué en acier inoxydable 18-0 en aluminium ou en acier inoxydable 18-8.

- Couvercle robuste plat (pour permettre à l'humidité de s'échapper) ou en dôme (pour conserver l'humidité).

#### **Caractéristiques**

- Distribution uniforme de la chaleur.
- Poignées qui restent froides avec rivets durables en acier inoxydable.
- Disponible en cuisson à induction.

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### **Commercial Roasting Pans with Cover / Rôtissoire Munie d'un Couvercle Commerciale**



#### **General**

The roasting pan is used for roasting meats, poultry and vegetables.

#### **Configuration**

- The available capacities include the following:
  - 3 <sup>7</sup>/<sub>8</sub> qt (single pan).
  - 5 <sup>3</sup>/<sub>8</sub> qt (single pan).
  - 25 qt (double pan – top and bottom).
  - 42 qt (single pan).

#### **Material and Construction**

- Constructed of heavy-duty stainless steel.

#### **Features**

- Rounded edges.
- Handles.
- Double roaster must include protective chrome-plated steel straps.

#### **Généralités**

La rôtissoire sert à faire rôtir la viande, la volaille et les légumes.

#### **Configuration**

- Le produit est offert dans les dimensions suivantes :
  - 3 <sup>7</sup>/<sub>8</sub> pintes (rôtissoire simple).
  - 5 <sup>3</sup>/<sub>8</sub> pintes (rôtissoire simple).
  - 25 pintes (rôtissoire double, dessus et dessous).
  - 42 pintes (rôtissoire simple).

#### **Matériaux et construction**

- Doit être fabriquée en acier inoxydable.

#### **Caractéristiques**

- Coins arrondis.
- Munie de poignées.
- Rôtissoire double doivent être dotée de courroies de protection en acier chromé.

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### Food/Beverage Storage / Entreposage de la Nourriture et des Boissons

#### Can Rack / Étagère à Boîtes de Conserve



##### **General**

Full can racks are meant to aid in following FIFO guidelines.

##### **Configuration**

- Minimum capacity of 156 #10 cans or 216 #5 cans.
- Available in stationary and mobile models of 8 or 9 tiers high.

##### **Material and Construction**

- Constructed of aluminum
- Cross braced front-to-back and side-to-side.
- Angled racks for gravity feeding.
- Mobile unit: Four casters, two with brakes.
- Stationary unit: must come with adjustable feet.

##### **Généralités**

Les étagères à boîtes de conserve pleines visent à aider à respecter les lignes directrices de la méthode PEPS.

##### **Configuration**

- L'étagère à boîtes de conserve peut contenir 156 boîtes n° 10 ou 216 boîtes n° 5.
- Offerte en modèles stationnaires et mobiles de 8 ou 9 étages de haut.

##### **Matériaux et construction**

- Faite en aluminium.
- Croisillonnée de l'avant, vers arrière et d'un côté à l'autre.
- Étagères inclinées pour une alimentation par gravité.
- Unité mobile: Quatre roulettes avec deux freins.
- Unité stationnaire: fournie avec des pattes ajustables.

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### ***Dunnage Rack / Support de Rangement***



#### **General**

The purpose of the dunnage rack is to make sure food items are not sitting on the floor.

#### **Configuration**

The dunnage racks are available in the following configurations:

- 36"W x 21"D x 12"H (914 mm x 533 mm x 305 mm).
- 48" x 21" x 12" (1219 mm x 533 mm x 305 mm).

#### **Material and Construction**

- Constructed of polypropylene.
- One-piece construction.

#### **Features**

- Must have minimum capacity of 1200 lbs

#### **Généralités**

L'objectif du support de rangement est d'assurer que les aliments ne sont pas posés sur le sol.

#### **Configuration**

Les supports de rangement sont offerts dans les dimensions suivantes :

- 36"W x 21"D x 12"H (914 mm x 533 mm x 305 mm).
- 48" x 21" x 12" (1219 mm x 533 mm x 305 mm).

#### **Matériaux et construction**

- Fabriqué en plastique polypropylène.
- Fabrication monobloc.

#### **Caractéristiques**

- Capacité minimum de 1200.

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### ***Beverage Carrier / Réservoir de Boissons***



#### **General**

Beverage carriers are designed for hot and cold beverage services and for easy stacking, storage and transportation.

#### **Configuration**

Beverage carriers are available in the following capacities:

- ½ gal (2.5 L)
- 2 ½ gal (9.4 L)
- 4 ¾ gal (17.9 L)
- 5 ¼ gal (23 L)
- 11 ¾ gal (44.4 L)

#### **Material and Construction**

- Constructed of single-molded, seamless, double-wall, high density polyethylene.
- Polyethylene foam for insulation.
- Dishwasher safe.
- Resistant to scratches and dents.
- Molded-in handles.
- Plastic, corrosion proof latches.
- Drip proof, recessed spigot and raised edge to prevent spills and leaks.
- Vent cap.

#### **Généralités**

Les réservoirs de boissons conviennent aux boissons chaudes et froides pour qui peut-être empilé, entreposé et transporté facilement.

#### **Configuration**

Les réservoirs de boisson ayant les capacités suivantes sont offerts :

- ½ gal (2.5 L)
- 2 ½ gal (9.4 L)
- 4 ¾ gal (17.9 L)
- 5 ¼ gal (23 L)
- 11 ¾ gal (44.4 L)

#### **Matériaux et construction**

- Construction monobloc, sans joint, à double paroi en polythène haute densité.
- Mousse de polythène pour l'isolation.
- Lavable au lave-vaisselle.
- Résistant aux creux et aux égratignures, marques de choc.
- Poignées moulées.
- Loquets en plastique résistant à la rouille et à la corrosion.
- Robinet encastré anti-goutte et rebord en saillie/à l'épreuve des déversements afin de prévenir les fuites et déversements.
- Bouchon d'aération.

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### ***Insulated Meal Tray Delivery Carts / Chariots de livraison de plateaux-repas isolés***

***Cambro Models PCUPP, PCUHH, PCUCC, PCUHC, PCUCH, PCUPH, PCUPC, PCULP, PCULH, PCULC or Equivalent (ou équivalent)***



***With Security Package as required/ Avec le paquet de sécurité au besoin***

#### **General**

The meal delivery cart is used to safely hold and transport hot and cold food items and must withstand expected abuse of a correctional environment. The meal delivery carts must accommodate and safely transport the CSC four-compartment copolymer insulated meal trays included in the dining ware specifications of this document.

#### **Configuration**

The cart must be available in single or double compartments with following variations:

- Electrically heated.
- Electrically cooled.
- Combination of electrically heated and cooled.
- Non-electric (passive).
- Combination of passive and electrically heated.
- Combination of passive and electrically cooled.
- Double compartment units must have independent doors.
- Maximum height of 67 ¾" (1720 mm) including 6" (153 mm casters).
- Meal delivery carts must hold two 4 ¾ gal beverage containers securely fastened to the cart base.
- Must be able to attach and tow up to three carts together.

#### **Material and Construction**

- Body must be constructed of a durable, CFC free, one-piece, molded high impact polyethylene material.
- One-piece doors constructed of CFC-free polyethylene or ABS.
- Caster yoke, rig, bearings and wheel axle constructed of stainless steel

#### **Généralités**

Le chariot de livraison de repas est conçu et fabriqué pour résister aux normes les plus élevées d'abus prévus dans un environnement correctionnel. Les chariots de livraison de repas doivent accueillir et transporter en toute sécurité les plateaux-repas isolés en copolymère à quatre compartiments du SCC inclus dans les spécifications de la vaisselle de ce document.

#### **Configuration**

Le chariot doit être disponible en compartiments simples ou doubles avec les variations suivantes:

- Chauffage électrique.
- Refroidi électriquement.
- Combinaison de chauffage et de refroidissement électriques.
- Non électrique (passif).
- Combinaison de passifs et chauffés électriquement.
- Combinaison de passifs et refroidis électriquement.
- Les unités à deux compartiments doivent avoir des portes indépendantes.
- Hauteur maximale de 67 ¾" (1720 mm), y compris 6" (roulettes de 153 mm).
- Les chariots de livraison de repas doivent contenir deux récipients à boisson de 4 ¾ gal solidement fixés à la base du chariot.

#### **Matériel et construction**

- Le corps doit être fabriqué en polyéthylène moulé résistant aux chocs, d'une seule pièce et sans CFC.
- Portes monobloc en polyéthylène ou ABS sans CFC.
- L'empîement de roulette, la plate-forme, les paliers et l'axe de roue doivent être en acier inoxydable.

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### ***Insulated Meal Tray Delivery Carts / Chariots de livraison de plateaux-repas isolés***

***Cambro Models PCUPP, PCUHH, PCUCC, PCUHC, PCUCH, PCUPH, PCUPC, PCULP, PCULH, PCULC or Equivalent (ou équivalent)***



***With Security Package as required/ Avec le paquet de sécurité au besoin***

#### **Features**

- Each cart must be equipped with a correctional or security package and tamper resistant fastener which prevent removal of doors and hinge pins without the use of tools.
- Has molded-in 7246 railing.
- Must withstand both indoor and outdoor usage including even and uneven surfaces, short ramps and elevators.
- Must be fully washable via hose down.

#### **Temperature control**

- The non-electric cart must be able to maintain food temperatures for a minimum of 4 hours.
- Electrically heated compartments must hold food within 65°C to 72°C (149°F to 162)
- Electrically cooled compartments must hold food within 0.5°C to 4°C (33°F to 39°F)

#### **Doors**

- Gasket-less hinged doors must open to 270° radius and have locking system

#### **Push handle**

- Cannot be removed without the use of tools.

#### **Casters**

- Must be replaceable in the field with simple tools.
- Minimum width of 2" (51 mm).
- Casters must be available in the following materials:
  - Multi-terrain polyurethane.
  - Pneumatic.

#### **Caractéristiques**

- Chaque chariot doit être équipé d'un emballage correctionnel ou de sécurité et d'une attache inviolable qui empêche le retrait des portes et des axes de charnière sans l'utilisation d'outils.
- Rampe 7246 moulée.
- Doit résister à une utilisation intérieure et extérieure, y compris des surfaces planes et inégales, des rampes courtes et des ascenseurs.
- Doit être entièrement lavable avec un tuyau d'arrosage.

#### **Contrôle de la température**

- Le chariot non électrique doit pouvoir maintenir la température des aliments pendant au moins 4 heures.
- Les compartiments chauffés électriquement doivent contenir les aliments entre 65 ° C et 72 ° C (149 ° F 162).
- Les compartiments refroidis électriquement doivent contenir les aliments entre 0,5 ° C et 4 ° C (33 ° F et 39 ° F).

#### **Portes**

- Les portes battantes sans joint doivent s'ouvrir à un rayon de 270 ° et être dotées d'un système de verrouillage.

#### **Poignée de poussée**

- Ne peut pas être retiré sans l'utilisation d'outils.

#### **Roues / roulettes**

- Doit être remplaçable sur le terrain avec des outils simples.
- Largeur minimale de 2" (51 mm).
- Les roulettes doivent être disponibles dans les matériaux suivants:
  - Polyuréthane multi-terrain.

**ANNEX 1 / L'ANNEXE 1**

**Insulated Meal Tray Delivery Carts / Chariots de livraison de plateaux-repas isolés**

**Cambro Models PCUPP, PCUHH, PCUCC, PCUHC, PCUCH, PCUPH, PCUPC, PCULP, PCULH, PCULC or Equivalent (ou équivalent)**



**With Security Package as required/ Avec le paquet de sécurité au besoin**

<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Polyolefin.</li> <li>○ Rubber balloon.</li> </ul> <p><b><u>Interior compartment</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Must accommodate minimum of 18 insulated CSC meal trays.</li> </ul> <p><b><u>Electrical Requirement</u></b> 110V/60Hz/1 with 8' cord and NEMA 5-15P</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Pneumatique.</li> <li>· Polyoléfine.</li> <li>· Ballon en caoutchouc.</li> </ul> <p><b><u>Compartment intérieur</u></b> Doit accueillir au moins 18 plateaux-repas isolés du SCC.</p> <p><b><u>Exigence électrique</u></b> 110V / 60Hz / monophasé avec cordon de 8 pi et prise NEMA 5-15P</p>
---	---



## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### **Food Containers and Lids / Contenants Alimentaires Munis de Couvercles**



#### **General**

Food containers with matching lids are meant for keeping dry and raw foods fresh and organized to reduce contamination in the preparation and handling of food. Food containers aid in storing ingredients and transporting ready to serve or partially prepared foods.

#### **Configuration**

- The unit must be available in the following sizes:
  - 1 qt (1 L)
  - 4 qt (4 L)
  - 8 qt (7.5 L)
  - 12 qt (10 L)
  - 18 qt (15 L)
  - 22 qt (20 L)

Solid, snap-tight lids must be available separately for all sizes.

#### **Material and Construction**

- Constructed of clear polycarbonate.
- Stain resistant.
- Graduation marks.
- Have wide, easy grip handles.
- Stackable.
- BPA (Bisphenol A) free.
- Can withstand temperatures from -29°C to 99°C (-20°F to 210°F).
- Dishwasher and freezer safe.

#### **Généralités**

Les contenants alimentaires munis de couvercles sont conçus pour garder la fraîcheur des alimentaires secs et crus et organisés de façon à réduire la contamination des aliments pendant leur préparation et leur manipulation. Ces contenants alimentaires permettent de conserver des ingrédients et de transporter des plats prêts à servir ou partiellement préparés.

#### **Configuration**

- Ce produit doit être offert dans différentes dimensions;
  - 1 pinte/1 L.
  - 4 pintes/4 L.
  - 8 pintes/7, 5 L.
  - 12 pintes/10 L.
  - 18 pintes/15 L.
  - 22 pintes/20 L.

Les couvercles solides et encliquetables doivent être disponibles séparément pour toutes les tailles.

#### **Matériaux et construction**

- Fabriqué en polycarbonate transparent.
- Résistants aux taches.
- Les marques de graduation.
- Munis de poignées larges facilitant la manipulation.
- Empilable.
- Sans BPA (bisphénol A).
- Peuvent supporter des températures variant entre -29 °C et 99 °C (-20 °F à 210 °F).
- Lavable au lave-vaisselle et au congélateur.

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### ***Bulk Storage Container / Contenant D'Entreposage en Vrac***



#### **General**

The bulk food storage containers are meant to store a variety of bulk food items including sugar, granola and flour. The container must be a solid white bin.

#### **Configuration**

The unit must be available in the following volumes

- 3.5 cu.ft
- 4.54 cu.ft

#### **Material and Construction**

- Constructed of polycarbonate or polyethylene

#### **Features**

- Sliding, clear lid.
- Four casters, two with brakes
- Included scoop.

#### **Généralités**

Les contenants d'entreposage en vrac sont conçus pour entreposer une variété d'aliments en vrac, par exemple du sucre, du granola et de la farine. Le contenant est solide et de couleur blanche.

#### **Configuration**

L'article doit être offert dans les volumes suivants :

- 3.5 pieds cubes.
- 4.54 pieds cubes.

#### **Matériaux et construction**

- Fabriqué en polycarbonate ou polyéthylène.

#### **Caractéristiques**

- Couvercle transparent qui glisse.
- Quatre roues, deux avec freins.
- Comprend une pelle à main.

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### ***Plastic Pans and Covers / Récipients et Couvertres en Plastique***



#### **General**

Plastic pans and covers must have the same design as the gastronome pans and covers. Both pan types are interchangeable. They can be used for cold storage, the cold food counter and the salad bar.

#### **Configuration**

- Pans are available in following sizes in clear and black colors:
- 20<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" (527 mm) x 12<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" (324 mm) x 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub>" (64 mm).
- 20<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" (527 mm) x 12<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" (324 mm) x 4" (102mm).
- 20<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" (527 mm) x 12<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" (324 mm) x 6" (152mm).
- 10<sup>3</sup>/<sub>8</sub>" (264 mm) x 12<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" (324 mm) x 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub>" (64mm).
- 10<sup>3</sup>/<sub>8</sub>" (264 mm) x 12<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" (324 mm) x 4" (102mm).
- 10<sup>3</sup>/<sub>8</sub>" (264 mm) x 12<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" (324 mm) x 6" (152mm).

Clear covers with recessed handles are available in following sizes:

- 20<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" (527 mm) x 12<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" (324 mm) notched.
- 10<sup>3</sup>/<sub>8</sub>" (264 mm) x 12<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" (324 mm) notched.

#### **Material and Construction**

- Constructed of polycarbonate.
- Withstands temperature range of -40°C to 99°C (-40°F a 210°F).
- Non-stick, non-staining and dishwasher safe.
- Angled ramp for easy pulling or lifting of pan without utensils.
- Flattened edges and reinforced corners.
- Ideal for storage and cold applications; not for use in steam environments.

#### **Généralités**

Les récipients et couvercles en plastique pour table's à vapeur doivent être conçus de la même façon que les récipients et couvercles pour gastronomes. Les deux types de récipients sont interchangeables. Ils peuvent être utilisés pour l'entreposage au frais, le comptoir à plats froids et le comptoir à salades.

#### **Configuration**

- Les récipients sont offerts dans les dimensions suivantes :
- 20<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" (527 mm) x 12<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" (324 mm) x 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub>" (64 mm).
- 20<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" (527 mm) x 12<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" (324 mm) x 4" (102mm).
- 20<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" (527 mm) x 12<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" (324 mm) x 6" (152mm).
- 10<sup>3</sup>/<sub>8</sub>" (264 mm) x 12<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" (324 mm) x 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub>" (64mm).
- 10<sup>3</sup>/<sub>8</sub>" (264 mm) x 12<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" (324 mm) x 4" (102mm).
- 10<sup>3</sup>/<sub>8</sub>" (264 mm) x 12<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" (324 mm) x 6" (152mm).

Les couvercles transparents avec poignées encastrées sont disponibles dans les tailles suivantes:

- 20<sup>3</sup>/<sub>4</sub> po x 12<sup>3</sup>/<sub>4</sub> po (plein ou avec ouverture).
- 10<sup>3</sup>/<sub>8</sub> po x 12<sup>3</sup>/<sub>4</sub> po (plein ou avec ouverture).

#### **Matériaux et construction**

- Fabriqués en polycarbonate.
- Supportent les températures de -40°C to 99°C (-40°F a 210°F).
- Antiadhésif, antitache et lavable au lave-vaisselle.
- Rampe en angle pour soulever facilement le récipient.
- Bords aplatis et coins renforcés
- Parfaits pour la conservation et les utilisations au frais; pas conçus pour des équipements à vapeur.

**Kitchen Textiles / Textiles de Cuisine**

**Commercial Oven Mitt / Gants de Cuisine Commerciale**



**General**

Oven mitt must be an insulated mitten worn in the kitchen to protect the wearer's hand from hot objects such as ovens, stoves, and cookware.

**Configuration**

- The oven mitts are available in the following sizes:
  - 15" (381 mm) length.
  - 17" (432 mm) length.

**Material and Construction**

- Constructed of neoprene or Kevlar web guard.
- Hanging loop.

**Features**

- Heat resistant, withstanding temperatures up to 260°C (500°F) for up to 15 seconds or 232°C (450°F) for up to 30 seconds.
- Water and stain resistant.
- Non-skid and non-slip.
- Ambidextrous.
- Rinse off or machine washable.
- Flame retardant.

**Généralités**

Les mitaines à four doivent être des mitaines isolantes de cuisine conçues pour protéger les mains de la personne qui les porte des éléments chauds comme le four, la cuisinière et la batterie de cuisine.

**Configuration**

- Les mitaines à four sont offertes dans les grandeurs suivantes :
  - Longueur de 15" (381 mm).
  - Longueur de 17" (432 mm).

**Matériaux et construction**

- Fabriqué en néoprène ou en Kevlar.
- Munies d'une attache pour les suspendre.

**Caractéristiques**

- Résistant à la chaleur, supportent des températures allant jusqu'à 260 ° C/500 ° F pendant 15 secondes ou 232°C/450°F pendant 30 secondes.
- Produit imperméable, résistant aux taches et antidérapant.
- Ambidextres.
- Rincer pour nettoyer ou lavable à la machine.
- Produit ignifuge.

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### Oven Pad /Mitain Four



#### **General**

Oven pad is used to keep heat off skin during cooking, serving or when gripping hot pots/dishes.

#### **Material and Construction**

- Oven pad constructed of 100% cotton.
- 11 ½" x 9" dimension.

#### **Features**

- Can resist temperature range of 232°C (450°F).
- Flexible and durable.
- Pre-washed and pre-shrunk.

#### **Générales**

La garniture de four est employée pour maintenir la chaleur outre de la peau pendant la cuisson, le service ou lorsqu'on prend un plat chaud.

#### **Matériaux et construction**


- La garniture du four est faite d'un coton de 100%
- 11 ½ "x 9 dimensions.

#### **Caractéristiques**

- Peut résister à la plage de température de 450F (232C).
- Flexible et durable.
- Prélavage et pré-rétréci.

# ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

## Diningware / Flatware / Glassware

<b>Diningware / Vaisselle</b>	
	
<p><b><u>General</u></b> Diningware is to be made of vitrified china with a smooth, round design. These dishes are to be white and have a well.</p> <p><b><u>Configuration</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Plates available in sizes:<ul style="list-style-type: none"><li>• 6 ½" (side plate).</li><li>• 8 ¼" (salad plate).</li><li>• 10 ⅝" (dinner plate).</li></ul></li><li>• Bowls available in sizes:<ul style="list-style-type: none"><li>• 4" (8½ oz).</li><li>• 4 ¾" (12 oz).</li></ul></li><li>• Mugs available in sizes;<ul style="list-style-type: none"><li>• 10 oz.</li><li>• 12 oz.</li></ul></li></ul> <p><b><u>Material and Construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Dishwasher and microwave oven safe.</li><li>• Cut and scratch resistant.</li><li>• Vitrified china.</li><li>• Chip warranty.</li><li>• Thermal shock resistance -200°C.</li><li>• ISO standard 9001:2000 quality assurance scheme.</li></ul>	<p><b><u>Généralités</u></b> La vaisselle est fabriquée par model china avec un design lisse et rond. Les assiettes devront être blanches avec un creux.</p> <p><b><u>Configuration</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Les assiettes sont offertes en format de :<ul style="list-style-type: none"><li>• 6 ½ po (assiette à hors-d'œuvre).</li><li>• 8 ¼ po (assiette à salade).</li><li>• 10 ⅝ po (assiette à dîner).</li></ul></li><li>• Les bols sont offerts en format de :<ul style="list-style-type: none"><li>• 4 po (8,5 oz).</li><li>• 4 ¾ po (12 oz).</li></ul></li></ul> <p>Les tasses sont offertes en format de:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 10 oz.</li><li>• 12 oz.</li></ul> <p><b><u>Matériaux et construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Sécuritaire au lave-vaisselle et au micro-onde.</li><li>• Résistant aux coupures et aux égratignures.</li><li>• Model china vitrifiée (corps d'onde d'hôtel vitrocéramique).</li><li>• Garantie à vie contre les ébrèchements.</li><li>• Résistance thermique aux chocs (-200°C).</li><li>• Standard ISO 9001: 2001 assurance qualité.</li></ul>

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### ***Multi-Compartment Meal Trays – Or Equivalent*** **Plateaux repas à compartiments multiples – Ou équivalent**

Design Specialties Model E-200 Econoblend, E-200 XtremFlex, E-200 XtremFlex Lid, E-300 Econoblend, E-300 XtremFlex

Note: Correctional Service Canada retains the Intellectual Property for all designs and molds. The molds are located at Design Specialties' site.



#### **General**

Multi compartment meal trays are used to transport and serve a large number of meals in a correctional setting.

#### **Configuration**

Available in two and three compartment configurations:

- Two compartment trays have one compartment that is 23 oz and one compartment that is 10.5 oz.
- Three compartment trays have two compartments that are 6 oz and one compartment that is 20.5 oz.
- Single configuration lid model fits all tray configurations.

#### **Material and Construction**

All tray configurations available in the following materials:

- Econoblend.
- Xtremflex.
- Must be one-piece construction.
- All tray configurations must be tan color.

#### **Features**

- Stackable with or without lids.
- Dishwasher and microwave safe.
- Textured bottoms prevent scratching.

#### **Général**

Les plateaux repas à compartiments multiples sont utilisés pour transporter et servir un grand nombre de repas en milieu correctionnel.

#### **Configuration**

- Disponible en configurations à deux et trois compartiments:
- Deux plateaux à compartiments ont un compartiment de 23 oz et un compartiment de 10,5 oz.
- Trois plateaux à compartiments ont deux compartiments de 6 oz et un compartiment de 20,5 oz.
- Le modèle de couvercle à configuration unique s'adapte à toutes les configurations de plateau.

#### **Matériel et construction**

• Toutes les configurations de bacs disponibles dans les matériaux suivants:

- Econoblend.
- Xtremflex.


Doit être une construction monobloc.


Toutes les configurations de plateau doivent être de couleur beige.

#### **Caractéristiques**

- Empilable avec ou sans couvercles.
- Lavable au lave-vaisselle et aux micro-ondes.
- Le fond texturé empêche les rayures.

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

<b>Flatware / Couverts</b>	
	
<p><b><u>General</u></b> Flatware is to be silver in color.</p> <p><b><u>Configuration</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Forks available in sizes:<ul style="list-style-type: none"><li>• 7 1/8" (dessert fork)</li><li>• 8" (dinner fork)</li></ul></li><li>• Spoons available in sizes:<ul style="list-style-type: none"><li>• 6 7/8" (soup spoon)</li><li>• 5-15/16" (teaspoon)</li><li>• 6 4/5" (dessert spoon)</li><li>• 8" (dinner spoon)</li></ul></li><li>• Knives available in sizes:<ul style="list-style-type: none"><li>• 7 15/16" (dinner knife)</li><li>• 9 3/4" (steak knife)</li></ul></li></ul> <p><b><u>Material and Construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Available in 18-10 stainless steel and 18-0 magnetic stainless steel.</li><li>• Shiny finish.</li></ul>	<p><b><u>Généralités</u></b> Les couverts doivent être couleur argent.</p> <p><b><u>Configuration</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Les fourchettes offertes en tailles :<ul style="list-style-type: none"><li>• 7 1/8 po (fourchette à dessert)</li><li>• 8 po (fourchette à dîner)</li></ul></li><li>• Les cuillers sont offertes en tailles :<ul style="list-style-type: none"><li>• 6 7/8 po (cuillères à soupe)</li><li>• 5-15/16 po (cuiller à thé)</li><li>• 6 4/5 po (cuillère à dessert)</li><li>• 8 po (cuiller à dîner)</li></ul></li><li>• Les couteaux sont offerts en taille de :<ul style="list-style-type: none"><li>• 7 15/16 po (couteau de table)</li><li>• 9 3/4 po (couteau à steak)</li></ul></li></ul> <p><b><u>Matériaux et construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Disponible en acier inoxydable (18-10) et en acier inoxydable magnétique (18-0).</li><li>• Finition brillante.</li></ul>

<b>Plastic Tumbler / Verres</b>	
	
<p><b><u>General</u></b> Tumblers are to be clear and impact resistant.</p> <p><b><u>Configuration</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Tumblers available in sizes:<ul style="list-style-type: none"><li>• 8 Oz</li><li>• 10 Oz</li></ul></li></ul> <p><b><u>Material and Construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Fluted sides.</li><li>• Stacking/Nesting.</li><li>• Constructed of impact resistant, dishwasher safe, BPA free plastic.</li></ul>	<p><b><u>Généralités</u></b> Les verres sans pied devront être transparents, en plastique et résistants aux chocs.</p> <p><b><u>Configuration</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Les verres sans pied sont offerts en différents formats :<ul style="list-style-type: none"><li>• 8 oz</li><li>• 10 oz</li></ul></li></ul> <p><b><u>Matériaux et construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Côtés cannelés.</li><li>• Empilement / imbrication.</li><li>• Fabriqué en plastique résistant aux chocs, lavable au lave-vaisselle et sans BPA.</li></ul>



## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### Polycarbonate Dinnerware



#### **General**

Polycarbonate dinnerware is non-breakable and designed for heavy-use environments.

#### **Configuration**

- Plates available in sizes:
  - 7.25"
  - 10"
- Bowls available in sizes:
  - 10 oz, 5.25"
  - 15 oz, 6"
- Mug available in sizes:
  - 9.5 oz

#### **Material and Construction**

- Constructed of NSF-listed polycarbonate
- Textured surfaces resist scratching
- All tray configurations must be tan color.

#### **Features**

- Stackable
- Dishwasher safe
- Withstands temperatures from -40°F to 212°F

#### **Général**

La vaisselle en polycarbonate est incassable et conçue pour les environnements à usage intensif.

#### **Configuration**

- Plaques disponibles dans les tailles:
  - 7.25"
  - 10"
- Bols disponibles dans les tailles:
  - 10 oz, 5.25"
  - 15 oz, 6"
- Mug disponible dans les tailles:
  - 9.5 oz

#### **Matériel et construction**

- Fabriqué en polycarbonate homologué NSF
- Les surfaces texturées résistent aux rayures
- Toutes les configurations de plateau doivent être de couleur beige
- 

#### **Caractéristiques**

- Empilable
- Lavable au lave-vaisselle
- Résiste à des températures de -40°F à 212°F

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### Cutting Tools / Food Preparation

#### Electric Knife Sharpener / Affûteur Électrique Pour Couteaux



##### **General**

The electric knife sharpener offers multi-stage sharpening of many different types of knives.

##### **Material and Construction**

- Rust proof and corrosion resistant.

##### **Features**

- ON/OFF switch.
- Stabilizing Feet
- Removable guidance system.
- Built in knife enclosure.
- Can sharpen scalloped or serrated edges.
- Capable of 3 stages of sharpening.

##### **Electrical Requirement**

- 115-120V/50-60Hz/1 Ph.

##### **Généralités**

L'affûteur électrique pour couteaux doit être muni de toutes les options d'affûtage et affiler toutes les types de couteaux.

##### **Matériaux et construction**

- À l'épreuve de la rouille et résistant à la corrosion.

##### **Caractéristiques**

- Interrupteur marche / arrêt.
- Pied stabilisateur.
- Système de guidage amovible.
- Boîtier de couteau intégré.
- Peut affûter les bords festonnés ou dentelés.
- Capable de 3 étapes d'affûtage.

##### **Exigences relatives à l'alimentation électrique**

- 115 à 120 V, 50 à 60 Hz et monophasé.

#### Sharpening Steel / Fusil à Affiler



##### **General**

Sharpening steel is used to hone or sharpen knife blade edges.

##### **Configuration**

- Minimum 10" (254 mm) rod.

##### **Material and Construction**

- To be constructed of stainless steel with a polymer plastic or polypropylene handle.
- Protective finger guard.

##### **Features**

- Diamond coating on the rod.
- Ring and hang tag included.

##### **Généralités**

Le fusil sert à aiguiser ou à affiler le tranchant des lames de couteau.

##### **Configuration**

- Tige de 10 po (254 mm) minimum.

##### **Matériaux et construction**

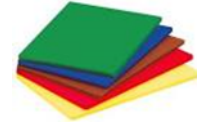
- Fait en acier inoxydable avec une poignée en plastique polymère ou polypropylène.
- Protège-doigts.

##### **Options à valeur ajoutée**

- Tige munie d'un revêtement de type « Diamond ».
- Doit être doté d'un anneau lâche et d'une étiquette volante.

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### Cutting Boards / Planches à Découper



#### **General**

Must be multi-colored combination cutting board pack for different ingredients to prevent cross-contamination by following the color-coding system. Six colors available for six specific food types: fresh produce and bread, cooked foods, dairy products, raw meats, poultry, and fish.

#### **Configuration**

To be available in the following sizes and colors:

- 12" x 18" x 1/2" (305 mm x 457 mm x 13 mm) Green, red, white, yellow, blue, tan.
- 18" x 24" x 1/2" (457 mm x 610 mm x 13 mm) Green, red, white, yellow, blue, tan.
- 15" x 20" x 1/2" (381 mm x 508 mm x 13 mm) Green, red, white, yellow, blue, tan.

#### **Material and Construction**

- Constructed of non-porous, high-density polymer material.
- Dishwasher safe.
- NSF Approved.
- Rounded corners.

#### **Cutting Board Rack**

- Six slots to hold six cutting boards.
- Constructed of stainless steel.
- Dishwasher safe.

#### **Généralités**

Les planches à découper devraient faire partie d'un ensemble de planches de couleurs multiples propres à différents ingrédients. En suivant le système de codification, on évite la contamination entre les planches. Six couleurs sont offertes pour six types d'aliment particulier : produits frais et pain, aliments cuits, produits laitiers, viandes crues, volaille et poisson.

#### **Configuration**

Elles doivent être offertes dans les dimensions et couleurs suivantes :

- 12 po x 18 po x 1/2 po environ (305 mm x 457 mm x 13 mm), Vert, rouge, blanc, jaune, bleu, brun clair.
- 18 po x 24 po x 1/2 po environ (457 mm x 610 mm x 13 mm), Vert, rouge, blanc, jaune, bleu, brun clair.
- 15 po x 20 po x 1/2 po (381 mm x 508 mm x 13 mm), Vert, rouge, blanc, jaune, bleu, brun clair.

#### **Matériaux et construction**

- Faites de polyéthylène de haute densité et non poreux.
- Lavables à la machine.
- Approuvé NSF.
- Coins arrondis.

#### **Porte-planche de découpage**

- Six fentes pour y ranger six planches.
- Bâti en acier.
- Lavable au lave-vaisselle.

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### **Pizza Cutters / Coupe-Pizza**



#### **General**

Pizza cutter is used for cutting pizza, pie and lasagna into uniform sections.

#### **Configuration**

- 4" (102 mm) diameter blade.

#### **Material and Construction**

- Stainless steel blade
- Polypropylene or plastic handle.

#### **Features**

- Safety guard to keep fingers away from the blade.
- Replacement blade for the pizza cutter is available to order.
- Easy to clean.
- Dishwasher safe.

#### **Généralités**

La roulette à découper est utilisée pour couper en parts uniformes de fines pizzas ou lasagne.

#### **Configuration**

- Diamètre de la lame 4 po (102 mm).

#### **Matériaux et construction**

- Faire en acier inoxydable.
- Poignée en polypropylène antidérapant.

#### **Caractéristiques**

- Bordure de sécurité pour que les doigts restent à l'écart de la lame.
- Des lames de remplacement sont offertes sur commande.
- Facile à nettoyer.
- Lavable à la machine.

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1



### Knives / Couteaux à Cuisiner



#### **General**

The knife must be a utility knife served as an all-purpose tool for cutting, slicing, mincing, dicing and chopping everything such as herbs, vegetables, bread or meat. The Knife rack stores knives and keep cutlery safe.

#### **Configuration**

- Cooks: available in blade sizes 8", 10" and 12"
- Santoku: available in blade sizes 7" and 9", must have a small scalloped pattern on the blade.
- Boning: available as a 6" blade, must have a narrow blade
- Fillet: available as an 8" blade
- Bread: available as a 10" and 12" blade, must have specialty scallops on blade
- Cleaver: available as a 7" blade
- Steak: available as a 9.75" blade
- Pairing: available as a 2.25", 3.25" and 3.5" blade
- Cheese: available as a 14" blade, must have double handles
- Knife Rack includes 12 knife slots.

#### **Material and Construction**

- One-piece construction.
- Blade: constructed of high carbon stainless steel.
- Slip resistant nylon or polypropylene handle.
- Molded-in knife guard and full tang.

#### **Knife Storage**

- Racks available in the following options:
- Constructed from polystyrene.
- Magnetic holder (24").

#### **Blade**

- Blade must be sharpened to an extraordinary sharp yet easily maintainable point.

#### **Généralités**

Les couteaux de cuisine doivent être des couteaux utilitaires servant d'instruments tout-usage pour couper, trancher, émincer, couper en dés et hacher tout aliment comme les herbes, les légumes, le pain ou la viande. Le porte-couteau stocke les couteaux et protège les couverts.

#### **Configuration**

- Couteau de chef : lames offertes 8 po, 10 po et 12 po.
- Santoku : lames de 7 po et de 9 po offertes
- doit avoir une lame alvéolée.
- Couteau à désosser : offert avec une lame de 6 po, formes étroite offertes.
- Couteau à filet : offert avec une lame de 8 po.
- Couteau pour le pain : tailles de lame de 10 po et de 12 po offertes doit avoir une lame dotée d'alvéoles de spécialité.
- Lame de clivage : offert avec une lame de 7 po.
- Couteau à steak : offert avec une lame de 9,75 po.
- Couteau à éplucher : tailles de lame de 2,25 po, 3.25 po et de 3,5 po.
- Couteau à fromage : offert avec une lame de 14 po, doit être muni d'une poignée double.
- Le support de couteau doit inclure 12 fentes de couteau

#### **Matériaux et construction**

- Fabrication monobloc.
- Lame : faite d'acier inoxydable à haute teneur en carbone.
- Poignée en polypropylène (blanc, bleu, noir, rouge) ou nylon.
- Protège-couteau moulé et soie pleine.



#### **Étui à couteau**


- Racks disponibles dans les options suivantes:
- Fabriqué en polystyrène.
- Support magnétique (24 ")

#### **Lame**

- La lame doit être affûtée de façon à avoir une forme remarquable, mais qui s'entretient facilement.

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

 <span style="font-size: 1.2em; font-weight: bold; margin: 0 20px;">Knives / Couteaux à Cuisiner</span> 	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corrosion resistant, stain-free and good flexibility.</li> <li>• Blade to be honed and finished for long-lasting sharpness.</li> </ul> <p><b><u>Cleaning</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Warewasher-safe.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Résistante à la corrosion (à l'épreuve des taches et bonne flexibilité).</li> <li>• La lame doit être affilée et polie pour que son affûtage dure plus longtemps.</li> </ul> <p><b><u>Nettoyage</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lavable au lave-vaisselle et peut être stérilisé.</li> </ul>

<span style="font-size: 1.2em; font-weight: bold;">Potato Cutter (French Fry) / Coupe-Frites</span> 	
<p><b><u>General</u></b> The potato cutter is used to prepare raw potato fries.</p> <p><b><u>Configuration</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 3/8" square cut size.</li> <li>• Unit can be table- or wall-mounted.</li> </ul> <p><b><u>Material and Construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Frame constructed of cast iron.</li> <li>• Food contact surfaces are rust-proof.</li> </ul>	<p><b><u>Généralités</u></b> La coupe patate est conçue pour préparer des patates frites crues.</p> <p><b><u>Configuration</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Coupe les frites en tranches de 3/8 po.</li> <li>• Possibilité de l'installer sur le comptoir ou le mur.</li> </ul> <p><b><u>Matériaux et construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fabriqué en fer nickelé.</li> <li>• Les surfaces en contact avec les aliments sont résistantes à la rouille.</li> </ul>

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### **Tomato Slicer / Trancheuse de Tomates**



#### **General**

This manual countertop slicer cuts through fruits with consistency and speed for preparation of fruit salad and other meals.

#### **Configuration**

This unit comes in various slice sizes:

- 1/4"
- 3/8"
- 3/16"
- 7/32"

#### **Material and Construction**

- Blade is constructed of stainless steel.
- Frame constructed of cast aluminum.
- Slide Board constructed of polyethylene.

#### **Features**

- Hand wash only.
- Protective handle guard.
- Blade is corrosion resistant.
- Sturdy push block.

#### **Général**

Cette trancheuse manuelle de coupe de comptoir coupe à travers les fruits avec une consistance et rapide pour la préparation de la salade de fruits et autres repas.

#### **Configuration**

Cette unité est disponible en différentes tailles de tranches:

- 1/4 po
- 3/8 po
- 3/16 po
- 7/32 po

#### **Matériel et construction**


- La lame tranchante est faite d'acier inoxydable.
- Batis en fonte d'aluminium.
- Le panneau de glissière est fait de polyéthylène.


#### **Caractéristiques**

- Lavage à la main seulement.
- Protège-poignée de protection.
- La lame résiste à la corrosion.
- Bloc de poussée robuste.

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### *Kitchen Tools and Utensils*

<b>Meat Tenderizer / Attendrisseur à Viande</b>	
	
<p><b><u>General</u></b> The meat tenderizer is used to create a tender, wider or flatter food product. Also used to create more flavor within the meat.</p> <p><b><u>Material and Construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Head constructed of cast aluminum.</li><li>• Wood handle.</li></ul> <p><b><u>Features</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Head must have coarse prongs on one side, and fine prongs on the other side.</li></ul>	<p><b><u>Généralités</u></b> L'attendrisseur à viande sert à créer un produit alimentaire plus tendre, plus large ou plus plat. Il sert aussi à créer plus de saveur dans la viande.</p> <p><b><u>Matériaux et construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Tête et lames bâtis en fonte d'aluminium.</li><li>• Poignée en bois.</li></ul> <p><b><u>Caractéristiques</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Un côté a de grosses dents et l'autre, des dents fines.</li></ul>

<b>Clear Pitcher (with lip) / Pichet Transparent (avec rebord)</b>	
	
<p><b><u>General</u></b> The clear pitcher is a multi-purpose beverage/liquid server.</p> <p><b><u>Configuration</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• The clear pitchers are available in the following sizes:<ul style="list-style-type: none"><li>• 32 Oz</li><li>• 48 Oz</li><li>• 60 Oz</li></ul></li></ul> <p><b><u>Material and Construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Constructed of clear polycarbonate.</li></ul> <p><b><u>Features</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Chip resistant.</li><li>• Drip-proof spout.</li><li>• Dishwasher safe.</li></ul>	<p><b><u>Généralités</u></b> Le pichet transparent permet de servir de multiples boissons ou liquides.</p> <p><b><u>Configuration</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Les pichets transparents sont offerts dans les formats suivants :<ul style="list-style-type: none"><li>• 32 oz</li><li>• 48 oz</li><li>• 60 oz</li></ul></li></ul> <p><b><u>Matériaux et construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Fabriqué en plastique polycarbonate.</li></ul> <p><b><u>Caractéristiques</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Résistant aux ébréchures.</li><li>• Bec anti-goutte.</li><li>• Lavable au lave-vaisselle.</li></ul>



## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### *Pancake Turner / Spatule à Crêpes*



#### **General**

The pancake turner is used for flipping pancakes on a flat grilling surface.

#### **Configuration**

- Blade: minimum 6" L x 3" W (152 mm x 76 mm).
- Overall length: minimum 13<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" (349 mm).
- Available in solid and slotted configurations.

#### **Material and Construction**

- Blade and handle constructed of stainless steel.

#### **Features**

- Hanging hole at the end of the handle.
- Dishwasher safe.

#### **Généralités**

La spatule à crêpes est utilisée pour retourner les crêpes sur une plaque à cuisiner.

#### **Configuration**

- Partie plate : 6 po de long x 3 po de large (152 mm x 76 mm).
- Longueur : minimum 13 <sup>3</sup>/<sub>4</sub> po (34,9 cm).
- Disponible en configurations pleines et perforées.

#### **Matériaux et configuration**

- Manche et partie plate en acier inoxydable.

#### **Caractéristiques**

- Trou à l'extrémité du manche pour faciliter le rangement.
- Lavable au lave-vaisselle.

### *Electric Can Opener / Ouvre-Boîte Électrique*



#### **General**

The electric can opener must be a freestanding, countertop model. It must be able to open many sizes of food cans.

#### **Configuration**

- The unit must be constructed of stainless steel.
- Must be able to open many sizes of cans, including large cans and #10 cans

#### **Features**

- Spring-loaded mechanisms to open dented cans
- Available in single speed or two speed models
- Replaceable knife and gear
- Able to open up to 75 cans/day

#### **Electrical Requirements**

- 115V

#### **Généralités**

L'ouvre-boîte électrique doit être un modèle autoportant utilisable sur le comptoir. Il doit permettre d'ouvrir toutes les dimensions de boîtes de conserve alimentaire.

#### **Configuration**

- Le produit doit être fabriqué en acier inoxydable.
- Doit pouvoir ouvrir plusieurs tailles de boîtes, y compris les grandes boîtes et les boîtes # 10.


#### **Caractéristiques**

- Mécanismes à ressorts pour ouvrir les boîtes bosselées.
- Modèle offert à une seule vitesse ou à deux vitesses.
- La lame et l'équipement sont remplaçables,
- Permet d'ouvrir jusqu'à 75 boîtes par jour.



#### **Exigences relatives à l'alimentation électrique**

- 115 V

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

 <b>Tongs / Pinces</b>	
<p><b><u>General</u></b> The tongs come in three styles; utility, salad and cool-touch. They are used to manoeuvre any food from one place to another. The design must allow for effortless pick-up while reducing spillage.</p> <p><b><u>Configuration</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• The Cool-touch tongs are available in the following sizes:</li> <li>• 9 ½" (241 mm)</li> <li>• 12" (305 mm)</li> <li>• 16" (406 mm)</li> <li>• The utility tongs are available in the following sizes:</li> <li>• 9 ½" (214 mm)</li> <li>• 12" (305 mm)</li> <li>• 16" (406 mm)</li> <li>• The salad tongs are available in the following sizes:</li> <li>• 6" (152 mm)</li> <li>• 8" (203 mm)</li> <li>• 9-1/2" (241 mm)</li> <li>• 12" (305 mm)</li> </ul> <p><b><u>Material and Construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• The body is constructed of stainless steel (Utility &amp; Cool Touch), Polymer coating (Cool touch), acetal plastic or polycarbonate (Salad).</li> </ul> <p><b><u>Features</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Available in colour coded coating handle (Cool-touch only).</li> <li>• Heat resistant up to 82°C/180°F or higher (Salad Tongs).</li> <li>• Concave scalloped utility end to gently grip food product.</li> <li>• Dishwasher safe.</li> </ul>	<p><b><u>Généralités</u></b> Il existe trois modèles de pince : la pince tout usage, la pince à salade et la pince froide au toucher. Les pinces servent à manipuler des aliments en les déplaçant. La conception doit permettre de prendre les aliments sans effort tout en évitant que ces derniers s'échappent.</p> <p><b><u>Configuration</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La pince froide au toucher est offerte dans les formats suivants :</li> <li>• 9 ½" (241 mm)</li> <li>• 12" (305 mm)</li> <li>• 16" (406 mm)</li> <li>• La pince tout usage est offerte dans les formats suivants :</li> <li>• 9 ½" (214 mm)</li> <li>• 12" (305 mm)</li> <li>• 16" (406 mm)</li> <li>• La pince à salade est offerte dans les formats suivants :</li> <li>• 6" (152 mm)</li> <li>• 8" (203 mm)</li> <li>• 9-1/2" (241 mm)</li> <li>• 12" (305 mm)</li> </ul> <p><b><u>Matériaux et construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le corps est en acier inoxydable (Utility &amp; Cool Touch), revêtement polymère (Cool touch), plastique acétal ou polycarbonate (Salad).</li> </ul> <p><b><u>Caractéristiques</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Produit offert avec des poignées munies d'un revêtement de différentes couleurs codées (pince froide seulement).</li> <li>• Résistant à la chaleur jusqu'à 82 ° C / 180 ° F ou plus (pinces à salade).</li> <li>• Extrémité de forme concave et à la bordure ondulée permettant de prendre les aliments facilement.</li> <li>• Lavable au lave-vaisselle</li> </ul>

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

 <span style="font-size: 1.2em; font-weight: bold; margin: 0 20px;"><i>Thermometers / Thermomètres</i></span> 	
<p><b><u>General</u></b> The thermometer is used for tracking temperature of food environment; all kinds of cooked, uncooked or baked goods without the risk of cross contamination. Reads temperature on meat, Casseroles and baked foods.</p> <p><b><u>Configuration</u></b> These unit is required in various types:</p> <p><b>Grade Dial (Pocket, 5")</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperature range: (0°F to 220°F).</li> <li>• Field calibration.</li> </ul> <p><b>Probe / Infrared</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperature range: (- 20°F to 400°F).</li> <li>• Battery operated.</li> </ul> <p><b>Freezer/Refrigerator (Analog / Digital)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Clear plastic – Analog.</li> <li>• Safe temperature indicator – Analog.</li> <li>• Temperature range: (-20°C to 80°F) – Analog.</li> <li>• Digital Display - Digital.</li> <li>• Temperature range: (-20°F to 120°F) Digital.</li> <li>• Battery operated – Digital</li> <li>• Water resistant.</li> <li>• Min / Max hold feature.</li> </ul> <p><b><u>Features</u></b></p> <p><b>Grade Dial</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Unbreakable polycarbonate crystal lens.</li> <li>• Manual.</li> </ul> <p><b>Probe / Infrared</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• HACCP temperature danger zone.</li> <li>• Quick scan.</li> <li>• Spot Illumination.</li> <li>• Probe</li> </ul>	<p><b><u>Général</u></b> Le thermomètre de viande / nourriture est utilisé pour suivre la température de l'environnement alimentaire; toutes sortes de produits cuits, non cuits ou cuits sans risque de contamination croisée. Lit la température sur la viande, les casseroles et les aliments cuits au four</p> <p><b><u>Configuration</u></b> Cette unité est requise dans différents types de température:</p> <p><b>Grade Dial (Poche, 5 ")</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Plage de température: (0F à 220F)</li> <li>• Calibrage sur le terrain.</li> </ul> <p><b>Pro Infrarouge (5 8/9 ")</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Plage de température: (- 20F à 400F)</li> <li>• Source de batterie AA</li> </ul> <p><b>Congélateur / Réfrigérateur (Analogique / numérique)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Plastique transparent - Analogique.</li> <li>• Indicateur de température de sécurité - Analogique.</li> <li>• Plage de température: (-20oC à 80oF) Analogique.</li> <li>• Affichage numérique - numérique.</li> <li>• Plage de température: (-20oF à 120oF) numérique.</li> <li>• Fonctionne sur piles - Numérique</li> <li>• Résistant à l'eau.</li> <li>• Fonction de maintien Min / Max.</li> </ul> <p><b><u>Caractéristiques</u></b></p> <p><b>Cadran de grade</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lentille incassable en cristal de polycarbonate</li> <li>• Manuel</li> </ul> <p><b>Pro Infrarouge</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zone de danger de température HACCP</li> <li>• Scan rapide</li> <li>• Illumination ponctuelle</li> <li>• Sonde</li> </ul>

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### *Trays / Plateaux de service*

**General**

Self-serve trays are used to carry or serve foods

**Configuration**

- 14" D x 18" W (356 mm x 457 mm), rectangular.

**Material and Construction**

- Constructed of polypropylene

**Feature**

- Non-skid Surface.
- Heat resistant.
- Dishwasher Safe.

**Général**

Des plateaux libre-service sont utilisés pour transporter ou servir des aliments.

**Configuration**

14" D x 18" W (356 mm x 457 mm), Rectangulaire,

**Matériel et construction**

Fait de polypropylène

**Caractéristiques**

- Surface antidérapante.
- Résistant à la chaleur.
- Lavable au lave-vaisselle.

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### Whips / Fouets



#### **General**

Whips are available in French and Piano style whips.

#### **Configuration**

French Whip:

- 10" (254 mm)
- 12" (305 mm)
- 18" (457 mm)
- 24" (610 mm)
- 48" (1220 mm)

Piano Whip:

- 10" (254 mm)
- 12" (305 mm)
- 18" (457 mm)

#### **Material and Construction**

- Wires constructed of stainless steel.
- Handle constructed of stainless steel with nylon coating.
- Corrosion and rust-resistant.
- Nylon handle color coded for easy identification of French style.
- Handle must be heat resistant to 246°C (475°F).
- Center reinforcement wire to eliminate bending, twisting and deforming.

#### **Features**

- Dishwasher safe.

#### **Généralités**

Il existe deux types de fouets, soit le fouet piano et le fouet de style français.

#### **Configuration**

Longueurs du fouet de style français :

- 10" (254 mm)
- 12" (305 mm)
- 18" (457 mm)
- 24" (610 mm)
- 48" (1220 mm)

Longueur du fouet piano :

- 10" (254 mm)
- 12" (305 mm)
- 18" (457 mm)

#### **Matériaux et configuration**

- Fils en acier inoxydable avec un manche scellé.
- Poignée en acier inoxydable avec revêtement en nylon.
- Résistent à la corrosion et à la rouille.
- Manche : code de couleur pour simplifier l'identification du style français.
- Manche : résiste à des températures allant jusqu'à 246°C (475°F).
- Fil de renfort central pour éliminer la flexion, la torsion et la déformation.

#### **Caractéristiques**

- Lavable au lave-vaisselle.

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### **China Caps/ Tamis Chinois**



#### **General**

The China cap must have fine or coarse mesh and be used to remove seeds and other coarse matter from liquids and soft foods.

#### **Configuration**

The China Caps are available in:

- 10" (coarse & fine)
- 12" (coarse & fine)

#### **Material and Construction**

- Constructed of stainless steel.
- Single-piece handle with a pan hook or bowl clip.

#### **Features**

- Dishwasher safe.

#### **Généralités**

Le tamis chinois doit posséder des mailles fines ou plus larges. Il est utilisé pour retirer les graines et autres matières grossières des liquides et des aliments mous.

#### **Configuration**

Le tamis chinois est offert dans les dimensions suivantes :

- 10 po (mailles fines ou larges).
- 12 po (mailles fines ou larges).


#### **Matériaux et construction**

- Fabriqué en acier inoxydable.
- Une seule pièce, poignée à même le tamis et crochet pour accrocher aux poêles.

#### **Caractéristiques**

- Lavable au lave-vaisselle

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

<b><i>Funnels / Entonnoirs</i></b>	
<p><b><u>General</u></b> Funnel is used to sieve particles and transfer liquid</p> <p><b><u>Configuration</u></b> This unit is required in the following dimension:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>· 8 Oz, 4 1/8" diameter</li></ul> <p><b><u>Material and Construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>· Constructed of white plastic.</li></ul>	 <p><b><u>Général</u></b> Entonnoir est utilisé pour tamiser les particules et aussi pour transférer le liquide.</p> <p><b><u>Configuration</u></b> Cette unité est requise dans la dimension suivante: 8 Oz, 4 1/8 ".</p> <p><b><u>Matériel et construction</u></b> Fait de plastique (blanc).</p>

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### Ladles / Louches



#### **General**

Ladle must be a small bowl (oval or round) at the end of a handle that is used primarily for serving. It is also used in food preparation to measure, mix, stir and toss ingredients.

#### **Configuration**

- Overall length minimum 10" to a maximum of 16.5"
- The ladles are available in the following capacities:
  - ½ oz
  - 1 oz
  - 2 oz
  - 4 oz
  - 6 oz
  - 8 oz
  - 12 oz
  - 72 oz

#### **Material and Construction**

- Constructed of stainless steel.
- One-piece design.

#### **Features**

- Dishwasher safe.
- Hooked or grooved ladle handle.
- Capacity is marked on handle.

#### **Généralités**

La louche doit être dotée d'un petit bol peu profond (ovale ou rond) à l'extrémité d'un manche et est utilisée principalement pour servir. Elle est également utilisée dans la préparation de plats pour mesurer, mélanger et ajouter des ingrédients.

#### **Configuration**

- Minimum de 10 po à maximum de 16.5 po.
- Les louches sont offertes dans les capacités suivantes :
  - ½ oz
  - 1 oz
  - 2 oz
  - 4 oz
  - 6 oz
  - 8 oz
  - 12 oz
  - 72 oz

#### **Matériaux et construction**



- Fabriquées en acier inoxydable
- En une seule pièce.

#### **Caractéristiques**


- Lavables à la machine.
- Manche avec rainure ou extrémité en forme de crochet.
- La capacité est indiquée sur la poignée.




## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

 <b>Dishers/Spoodles / Pelle à Godet et Cuillère</b> 	
<p><b><u>Configuration</u></b> Dishers must be available in the following sizes</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• ¾ oz</li><li>• 1 oz</li><li>• 1 1/3 oz</li><li>• 2 2/3 oz</li><li>• 3 1/4 oz</li><li>• 5 1/3</li></ul> <p>Solid and perforated spoodles must be available in the following sizes:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 2 oz</li><li>• 3 oz</li><li>• 4 oz</li><li>• 6 oz</li><li>• 8 oz</li></ul> <p><b><u>Material and Construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Bowl/Blade: constructed of stainless steel.</li><li>• Handle: one-piece plastic handle.</li><li>• The bowl/blade must be permanently fixed to the handle without the possibility to separate them.</li></ul> <p><b><u>Features</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Round or grooved handle with finger grip or twin grip.</li><li>• Capacity markings and/or colour coding for easy selection.</li><li>• Corrosion-resistant.</li></ul>	<p><b><u>Configuration</u></b> Les cuillères doivent être disponibles dans les tailles suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• ¾ oz</li><li>• 1 oz</li><li>• 1 1/3 oz</li><li>• 2 2/3 oz</li><li>• 3 1/4 oz</li><li>• 5 1/3</li></ul> <p>Les spoodles pleins et perforés doivent être disponibles dans les tailles suivantes:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 2 oz</li><li>• 3 oz</li><li>• 4 oz</li><li>• 6 oz</li><li>• 8 oz</li></ul> <p><b><u>Matériaux et construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Cuillère ou la lame en acier inoxydable.</li><li>• Poignée en plastique monobloc.</li><li>• Cuillère et lame doit être fixé en permanence à la poignée sans possibilité de les séparer.</li></ul> <p><b><u>Caractéristiques</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Poignée ronde ou avec rainure, prise pour les mains ou double poignée.</li><li>• Indicateurs de capacité pour une sélection simplifiée.</li><li>• Résistante à la corrosion.</li></ul>

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

 <b>Cooking Forks / Fourchettes à Cuisiner</b>	
<p><b>General</b> Cooking forks and spoons include carving or cooks forks, hooked handle forks, and pasta forks.</p> <p><b>Configuration</b> Carving and cooks forks available in the following sizes;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 10.5"(257 mm)</li> <li>• 14" (356 mm)</li> <li>• Hooked handle fork to be 15" (381 mm) long</li> <li>• Pasta fork to be 13" (330 mm) long</li> </ul> <p><b>Material and Construction</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Carving forks constructed of high carbon or stainless steel with a polypropylene handle.</li> <li>• Hooked handle fork constructed of stainless steel.</li> <li>• Pasta fork to be constructed of stainless steel with drain holes.</li> </ul>	<p><b>Généralités</b> Les fourchettes et cuillères de cuisine comprennent les fourchettes à découper ou à cuisiner, les fourchettes à manche recourbé et les fourchettes à pâtes.</p> <p><b>Configuration</b> Fourchettes à découper et à cuisiner disponibles dans les tailles suivantes ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 10,5 "(257 mm)</li> <li>• 14 "(356 mm)</li> <li>• La fourche à poignée recourbé doit mesurer 15 po (381 mm) de long.</li> <li>• Fourchette à pâtes d'une longueur de 13 po (330 mm)</li> </ul> <p><b>Matériaux et construction</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fourches à découper en acier à haute teneur en carbone ou en acier inoxydable avec une poignée en polypropylène.</li> <li>• Fourche à poignée recourbé en acier inoxydable.</li> <li>• Fourchette à pâtes en acier inoxydable avec trous de drainage.</li> </ul>

 <b>Stirring Paddles / Agitateurs</b>	
<p><b>General</b> Stirring paddles must be constructed specifically for mixing or stirring kettles and large pots.</p> <p><b>Configuration</b> The paddles are available in the following lengths:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 24" (610 mm)</li> <li>• 36" (915 mm)</li> <li>• 48" (1220 mm)</li> </ul> <p><b>Material and Construction</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• To be constructed of stainless steel.</li> <li>• Minimum 4" wide blade.</li> </ul> <p><b>Features</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• One-piece construction.</li> </ul>	<p><b>Généralités</b> Les agitateurs doivent être conçus spécialement pour mélanger ou remuer le contenu de marmites ou larges casseroles.</p> <p><b>Configuration</b> Les agitateurs sont offerts dans les longueurs suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 24" (610 mm)</li> <li>• 36" (915 mm)</li> <li>• 48" (1220 mm)</li> </ul> <p><b>Matériaux et construction</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fabriqués en acier inoxydable.</li> <li>• Lame d'au moins 4 po de largeur</li> </ul> <p><b>Caractéristiques</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• En une seule pièce.</li> </ul>

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### Skimmers / Écrémeurs



#### **General**

The skimmer must be one-piece construction used for draining foods, removing large chunks of meat and vegetables from stocks and broths and skimming cream from milk.

#### **Configuration**

- Blade diameter is a minimum of 6" (153 mm)

#### **Material and Construction**

- The blade and handle must be constructed of stainless steel.
- The skimmer to be available in perforated, fine or course mesh configurations.

#### **Features**

- Round blade.

#### **Généralités**

L'écumoire est faite en une seule pièce et est utilisée pour égoutter les aliments, retirer les gros morceaux de viande et de légume de leur bouillon et écrémer la crème du lait.

#### **Configuration**

- Le diamètre de la partie plate est 6 po (153 mm)



#### **Matériaux et construction**


- La partie plate et le manche doivent être en acier inoxydable.
- L'écumoire est offerte dans les modèles suivants : perforé, mailles fines ou mailles larges.

#### **Caractéristiques**

- La partie plate est de forme ronde.

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

 <b>Measuring Cup and Spoon Set / Ensemble de Tasses et de Cuillères à Mesurer</b> 	
<p><b>General</b> Measuring cups and spoons measure different ingredients (liquid or solid) and provide accurate and consistent quantity based on all the serving food recipes.</p> <p><b>Configuration</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• The measuring cups are constructed of clear polycarbonate with capacity markings in ounces, cups and millilitres and available in the following sizes;</li> <li>• 2 cups</li> <li>• 1 qt</li> <li>• 2 qt</li> <li>• 4 qt</li> <li>• The measuring spoons are constructed of stainless steel with the capacity marked on the handle and available in the following sets:           <ul style="list-style-type: none"> <li>• ¼ tsp, ½ tsp, 1 tsp, 1 tbsp</li> <li>• ¼ cup, ⅓ cup, ½ cup, 1 cup</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>Généralités</b> Les tasses et les cuillères à mesurer servent à mesurer différents ingrédients (liquides ou solides) et donnent une lecture exacte à tout coup des quantités indiquées dans toutes les recettes culinaires.</p> <p><b>Configuration</b> Les tasses à mesurer sont fabriquées en polycarbonate transparent avec des marques de capacité en onces, tasses et millilitres et disponibles dans les tailles suivantes;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 tasses.</li> <li>• 1 tasse</li> <li>• 2 pintes</li> <li>• 4 pintes</li> </ul> <p>Les cuillères doseuses sont fabriquées en acier inoxydable avec la capacité indiquée sur la poignée et disponibles dans les ensembles suivants: ¼ cuillère à thé.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ¼, ½ et 1 cuillère à thé, 1 cuillère à table</li> <li>• ¼, ⅓, ½ et 1 tasse</li> </ul>

<b>Garnishing Kits / Ensemble de garniture</b> 	
<p><b>General</b> This kit is used to carve, shape, or create effects from fruits, vegetables, and more.</p> <p><b>Configuration</b> The kit must include the following 6 pieces and a carrying case;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Citrus zester.</li> <li>• Vegetable peeler.</li> <li>• Channel knife.</li> <li>• Oval melon baller.</li> <li>• Double melon baller.</li> <li>• Apple corer.</li> </ul> <p><b>Material and Construction</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Constructed of stainless steel with a plastic handle.</li> </ul>	<p><b>Général</b> Cette unité est utilisée pour la création de repas attrayants et de formes variées sur les fruits et</p> <p><b>Configuration</b> Le kit nécessite 6 pièces plus un sac;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zeste d'agrumes.</li> <li>• Épluche-légumes.</li> <li>• Couteau de canal.</li> <li>• Ballon melon ovale.</li> <li>• Double melon ballerine.</li> <li>• Vide-pomme.</li> </ul> <p><b>Matériel et construction</b> Acier inoxydable avec une poignée en plastique.</p>

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### **Portion Control Scale / Balance à Contrôler les Portions**



#### **General**

Must be mechanical portion control scale for food processing; used to provide accurate and reliable measures.

#### **Configuration**

The platform is available in the following dimensions:

- Minimum of 6 3/8" x 6 1/2".
- Maximum of 9 1/2" x 10 3/4".

The scale is available in the following capacities:

- 32 oz x 1/8 oz
- 5 lbs x 1/2 oz
- 10 lbs x 1/2 oz

#### **Material and Construction**

- The platform and body are constructed of stainless steel.

#### **Features**

- 360 degree rotating dial.
- Large pointer.

#### **Généralités**

La balance à contrôler les portions doit être une balance mécanique utilisée dans la transformation des aliments pour donner des mesures exactes et fiables.

#### **Configuration**

La plateforme est disponible dans les grandeurs suivantes :

- Minimum de 6 3/8 po x 6 1/2 po.
- Maximum de 9,5 po x 10,3/4 po.

La balance est disponible dans les grandeurs suivantes :

- 32 oz x 1/8 oz.
- 5 lb x 1/2 oz.
- 10 lb x 1/2 oz.

#### **Matériaux et construction**

- La plate-forme et le corps sont construits en acier inoxydable.

#### **Caractéristiques**

- Cadran rotatif de 360 degrés.
- Grand pointeur.

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### Steam Table Pans / Récipients de Table à Vapeur

#### Gastronome Pans (Solid and Perforated) / Poêles Pour Gastronomes (Fond Plein et Perforé)



##### **General**

Gastronome pans are used for cooking and serving hot and cold foods.

##### **Configuration**

Gastronome pans are available in the following models and sizes:

- Solid Gastronome Pan:
  - 20<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" (527 mm) x 12<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" (324 mm) x 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub>" (64 mm)
  - 20<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" (527 mm) x 12<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" (324 mm) x 4" (102 mm)
  - 20<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" (527 mm) x 12<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" (324 mm) x 6" (152 mm)
  - 20<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" (527 mm) x 12<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" (324 mm) x 8" (203 mm)
  - 10<sup>3</sup>/<sub>8</sub>" (264 mm) x 12<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" (324 mm) x 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub>" (64 mm)
  - 10<sup>3</sup>/<sub>8</sub>" (264 mm) x 12<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" (324 mm) x 4" (102 mm)
  - 10<sup>3</sup>/<sub>8</sub>" (264 mm) x 12<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" (324 mm) x 6" (152 mm)
  - 6<sup>7</sup>/<sub>8</sub>" (175 mm) x 6<sup>1</sup>/<sub>4</sub>" (159 mm) x 6" (152 mm)
- Perforated Gastronome Pan:
  - 20<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" (527 mm) x 12<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" (324 mm) x 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub>" (64 mm)
  - 20<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" (527 mm) x 12<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" (324 mm) x 4" (102 mm)
  - 20<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" (527 mm) x 12<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" (324 mm) x 6" (152 mm)
  - 10<sup>3</sup>/<sub>8</sub>" (264 mm) x 12<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" (324 mm) x 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub>" (64 mm)
  - 10<sup>3</sup>/<sub>8</sub>" (264 mm) x 12<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" (324 mm) x 4" (102 mm)
  - 10<sup>3</sup>/<sub>8</sub>" (264 mm) x 12<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" (324 mm) x 6" (152 mm)

Gastronome Adaptor Bars are available in the following sizes:

- 20<sup>1</sup>/<sub>2</sub>" (521 mm)
- 12<sup>1</sup>/<sub>2</sub>" (318 mm)

##### **Material and Construction**

- Constructed of 22 gauge stainless steel

##### **Généralités**

Les casseroles Gastronome sont utilisées pour cuire et servir des aliments chauds et froids.

##### **Configuration**

Les récipients de table à vapeur sont offerts dans les dimensions et les modèles suivants :

- Récipient plein :
  - 20<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" (527 mm) x 12<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" (324 mm) x 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub>" (64 mm)
  - 20<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" (527 mm) x 12<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" (324 mm) x 4" (102 mm)
  - 20<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" (527 mm) x 12<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" (324 mm) x 6" (152 mm)
  - 20<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" (527 mm) x 12<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" (324 mm) x 8" (203 mm)
  - 10<sup>3</sup>/<sub>8</sub>" (264 mm) x 12<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" (324 mm) x 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub>" (64 mm)
  - 10<sup>3</sup>/<sub>8</sub>" (264 mm) x 12<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" (324 mm) x 4" (102 mm)
  - 10<sup>3</sup>/<sub>8</sub>" (264 mm) x 12<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" (324 mm) x 6" (152 mm)
  - 6<sup>7</sup>/<sub>8</sub>" (175 mm) x 6<sup>1</sup>/<sub>4</sub>" (159 mm) x 6" (152 mm)
- Récipient perforé :
  - 20<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" (527 mm) x 12<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" (324 mm) x 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub>" (64 mm)
  - 20<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" (527 mm) x 12<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" (324 mm) x 4" (102 mm)
  - 20<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" (527 mm) x 12<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" (324 mm) x 6" (152 mm)
  - 10<sup>3</sup>/<sub>8</sub>" (264 mm) x 12<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" (324 mm) x 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub>" (64 mm)
  - 10<sup>3</sup>/<sub>8</sub>" (264 mm) x 12<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" (324 mm) x 4" (102 mm)
  - 10<sup>3</sup>/<sub>8</sub>" (264 mm) x 12<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" (324 mm) x 6" (152 mm)

Les barres adaptatrices Gastronome sont disponibles dans les tailles suivantes:

- 20<sup>1</sup>/<sub>2</sub>" (521 mm)
- 12<sup>1</sup>/<sub>2</sub>" (318 mm)

##### **Matériaux et construction**

- Fabrique en acier inoxydable épaisseur 22,

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

<ul style="list-style-type: none"> <li>Perforated pans are to have ¼" holes.</li> </ul> <p><b><u>Features</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Angled ramp for easy pulling or lifting of pan without utensils.</li> <li>Flattened edges and reinforced corners.</li> <li>Pour corners.</li> <li>Stackable.</li> <li>Induction-ready.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les récipients perforés ont des trous de ¼ po.</li> </ul> <p><b><u>Caractéristiques</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Rampe en angle pour faciliter la manipulation (conçu pour soulever facilement le récipient hors du réceptacle sans utiliser de pince ou de cuillère).</li> <li>Bords aplatis et coins renforcés</li> <li>Coins verseurs</li> <li>Empilables.</li> <li>Prêt pour l'induction</li> </ul>
--	--

### ***Gastronome Pan Covers / Couvertres de Poêles pour Gastronomes***



<p><b><u>General</u></b> Gastronome pan covers must be the matching lid for the compatible size gastronome pan. They allow for heat retention and added protection against contamination.</p> <p><b><u>Configuration</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Must be available to fit all sizes of gastronome pans as listed in this document.</li> </ul> <p><b><u>Material and Construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Constructed of stainless steel.</li> </ul> <p><b><u>Features</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Stackable.</li> <li>Flattened edges and reinforced corners.</li> <li>Notched.</li> <li>Recessed handle.</li> </ul>	<p><b><u>Généralités</u></b> La dimension des couvertres de poêles pour gastronomes doit correspondre à celles des poêles pour gastronomes. Elles assurent une protection de plus contre la contamination et elles gardent la chaleur.</p> <p><b><u>Configuration</u></b> Doit être disponible pour s'adapter à toutes les tailles de casseroles gastronome énumérées dans ce document.</p> <p><b><u>Matériaux et construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fabriqués en acier inoxydable.</li> </ul> <p><b><u>Caractéristiques</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Empilable.</li> <li>Bords aplatis et coins renforcés.</li> <li>Entaillé.</li> <li>Poignée encastrée.</li> </ul>
---	--

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### ***False Bottoms / Doubles Fond***



#### **General**

False bottoms are used to elevate the food above the bottom of the gastronome pan and allow for draining of liquids, oils and fat.

#### **Configuration**

- Must be available to fit all sizes of gastronome pans as listed in this document.

#### **Material and Construction**

- Constructed of 300 series stainless steel.

#### **Features**

- Perforated  $\frac{3}{8}$ " holes.
- Finger holes provided for easy removal from pan.

#### **Généralités**

Les doubles fonds sont conçus pour aider à conserver l'intégrité des aliments en les soulevant au-dessus du récipient et pour laisser écouler le liquide, l'huile et les matières grasses.

#### **Configuration**

Doit être disponible pour s'adapter à toutes les tailles de casseroles gastronome énumérées dans ce document.

#### **Matériaux et construction**

- Fabriqués en acier inoxydable 300.



#### **Caractéristiques**

- Trous de  $\frac{3}{8}$  po de dimension
- Trous prévus pour les doigts pour simplifier la manipulation.





## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### Racks / Supports

<b>Dishwasher Racks / Paniers à Lave-Vaisselle</b>	
	
<p><b><u>General</u></b> Dishwasher racks are used for washing and drying foodservice small ware equipment.</p> <p><b><u>Configuration</u></b> Must accommodate all sizes of food pans and steam table inserts.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 19 ¾" x 19 ¾" (502 mm x 502 mm).</li><li>• Minimum of 4" (102 mm) height.</li></ul> <p>Racks are available in the following configurations;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Open rack.</li><li>• Plate/Tray rack.</li><li>• Open end tray rack.</li><li>• Glass rack.</li></ul> <p>Glass rack must accommodate 25 glasses and have the option to add 1 – 3 extenders (available separately).</p> <p><b><u>Material and Construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• To be constructed of polypropylene.</li></ul> <p><b><u>Features</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Stackable.</li></ul>	<p><b><u>Généralités</u></b> Les égouttoirs à lave-vaisselle sont utilisés pour laver et faire sécher les petits articles de cuisine.</p> <p><b><u>Configuration</u></b> Doit s'adapter à toutes les tailles de casseroles et d'inserts de table à vapeur.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 19 ¾ "x 19 ¾" (502 mm x 502 mm).</li><li>• Hauteur minimale de 4 po (102 mm)</li></ul> <p>Les racks sont disponibles dans les configurations suivantes ;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Rack ouvert.</li><li>• Support pour assiettes / plateaux.</li><li>• Support de plateau à extrémité ouverte.</li><li>• Support en verre.</li></ul> <p>Le support de verre doit accueillir 25 verres et avoir la possibilité d'ajouter 1 à 3 rallonges (disponibles séparément)</p> <p><b><u>Matériaux et construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Fabriqués en polypropylène.</li></ul> <p><b><u>Caractéristiques</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Empilable.</li></ul>


## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

<b>Utility Cart / Chariot utilitaire</b>	
	
<p><b><u>General</u></b> This cart must be able to store, transport item with ease.</p> <p><b><u>Configuration</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>· Enclosed on 3 sides</li><li>· 40<sup>3</sup>/<sub>5</sub>" x 37<sup>4</sup>/<sub>5</sub>" (1032 mm x 960 mm)</li><li>· Available in the following configurations:<ul style="list-style-type: none"><li>· Two-shelf.</li><li>· Three-shelf.</li></ul></li></ul> <p><b><u>Material and Construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>· Molded plastic shelves.</li></ul> <p><b><u>Features</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>· 300 lb load capacity.</li><li>· Four non-marking swivel casters.</li></ul>	<p><b><u>Général</u></b> Ce chariot doit pouvoir stocker, transporter l'article avec la facilité</p> <p><b><u>Configuration</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>· Ce chariot a 3 panneaux latéraux fermés</li><li>· 40<sup>3</sup>/<sub>5</sub>" x 37<sup>4</sup>/<sub>5</sub>"(1032 mm x 960 mm)</li><li>· Disponible dans les configurations suivantes:<ul style="list-style-type: none"><li>· Deux étagères.</li><li>· Trois étagères.</li></ul></li></ul> <p><b><u>Matériel et construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>· Étagères en plastique moulé.</li></ul> <p><b><u>Caractéristiques</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>· Capacité de charge jusqu'à 300 lb</li><li>· Quatre roulettes pivotantes non marquantes.</li></ul>

<b>Dish Rack Dolly /Panier a' vaisselle Dolly</b>	
	
<p><b><u>General</u></b> The dish rack dolly must be able to store and transport racked dishes from one point to another.</p> <p><b><u>Configuration</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>· Has drain holes and handle.</li><li>· Overall height with handle 33<sup>3</sup>/<sub>8</sub>" (848 mm)</li><li>· Base height 6 1/8" (156 mm).</li></ul> <p><b><u>Material and Construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>· The dolly is constructed of aluminum.</li><li>· Four non-marking swivel casters.</li></ul>	<p><b><u>Général</u></b> Cette Dolly porte-vaisselle doit être capable de stocker et transporter des plats d'un point à un autre.</p> <p><b><u>Configuration</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>· Ce produit est conçu avec des trous de drainage et une poignée.</li><li>· Dimension hors tout avec poignée 33<sup>3</sup>/<sub>8</sub>" (848 mm).</li><li>· Hauteur de la base 6 1/8" (156 mm).</li></ul> <p><b><u>Matériel et construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>· La Dolly est construite en aluminium.</li><li>· Quatre roulettes pivotantes non marquantes.</li></ul>

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### Miscellaneous / Divers

<b>Organizing Bin /Emplacement d'organisation</b>	
<p><b><u>General</u></b> Organizing bin is used to store small items such as tea packets, condiments, and disposable wares.</p> <p><b><u>Configuration</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Must be the following dimension:</li><li>• 5" x 4¼" x 12" (127 mm x 108 mm x 305 mm)</li></ul> <p><b><u>Material and construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Constructed of polyethylene material.</li></ul> <p><b><u>Features.</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Dishwasher safe.</li><li>• Stackable.</li></ul>	<p style="text-align: right;"></p> <p><b><u>Général</u></b> Le bac de rangement est utilisé pour stocker de petits articles tels que des sachets de thé, des condiments et des articles jetables.</p> <p><b><u>Configuration</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Doit être la dimension suivante:</li><li>• 5" x 4¼" x 12" (127 mm x 108 mm x 305 mm)</li></ul> <p><b><u>Matériel et construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Fabrique matériel en polyéthylène.</li></ul> <p><b><u>Caractéristiques.</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Lavable au lave-vaisselle.</li><li>• Empilable.</li></ul>

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### ***Food Wrap System/ Système d'emballage de sécurité***



#### **General**

The wrapping station stores and dispenses foil, film and labels used to secure and wrap food items.

#### **Configuration**

- Accommodates foil and film rolls 12" (305 mm) to 18" (457 mm) wide, with a maximum diameter of 5 1/10" (1295 mm).
- Accommodates date label rolls 3/4" (19 mm) to 3" (76 mm) wide, with a maximum diameter 3 1/4" (825 mm).

#### **Material & Construction**

Unit constructed of plastic.  
Rust-resistant cutting blade.

#### **Features**

- Replaceable blade.
- Handles.
- Dishwasher safe and NSF certified.

#### **Général**

- La station d'emballage distribue la feuille ainsi que le film utilisé pour emballer les aliments en toute sécurité.

#### **Configuration**

- Convient aux rouleaux de papier d'aluminium et de film de 12 po (305 mm) à 18 po (457 mm) de largeur, avec un diamètre maximal de 5 1/10 po (1295 mm).
- Convient aux rouleaux d'étiquettes de date de 3/4 "(19 mm) à 3" (76 mm) de largeur, avec un diamètre maximum de 3 1/4 "(825 mm).

#### **Matériel et construction**

- L'unité fabrique en plastique.
- Lame de coupe résistante à la corrosion.

#### **Caractéristiques**

- Lame remplaçable.
- Poignées.
- Lavable au lave-vaisselle et certifié NSF.

# Field Equipment Specifications / Caractéristiques de l'Équipement de Campagne

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### Warmer / Réchaud

#### **Heated Proofing Cabinet / Armoire D'Étuvage Chauffée Metro Model C539-CLFS-U-GY or Equivalent (ou équivalent)**



#### **General**

The heated proofing cabinet allows for holding and retaining of food temperatures in a safe and controlled environment. The holding cabinet must use a thermostatically-controlled convection system to heat.

#### **Configuration**

- 31½" D x 71" H x 27<sup>5</sup>/<sub>8</sub>" W.
- Must be able to hold food between 32°C – 87°C (90°F – 190°F).

#### **Material and Construction**

- Door is constructed of stainless steel with high-density polyethylene insulation.
- Solid grey door.
- Double-hinged bearings.

#### **Features**

- Magnetic latches.
- Moisture module.
- Four casters, two with brakes.
- Drip trough.

#### **Electrical Requirements**

- 120V/60Hz/1-ph, provided with cord and NEMA 5-15.P

#### **Généralités**

L'armoire d'étuvage chauffée permet de maintenir et de conserver la température des aliments dans un environnement contrôlé sûr. L'armoire d'étuvage utilise un système à convection thermostaté pour chauffer les aliments.

#### **Configuration**

- 31,5 po de profond x 71 po de haut x 27<sup>5</sup>/<sub>8</sub> po de large.
- Doit pouvoir maintenir des aliments entre 32 ° C et 87 ° C (90 ° F - 190 ° F).

#### **Matériaux et construction**

- Portes en acier inoxydable ou en polycarbonate transparent et isolation au polyéthylène haute densité.
- Portes grise seulement.
- Double roulement à charnières.

#### **Caractéristiques**

- Loquets magnétiques.
- Module de contrôle de l'humidité.
- 4 roulettes, deux avec freins.
- Bac de réception.

#### **Exigences relatives a l'alimentation électrique**

- 120V / 60Hz / monophasé, fourni avec cordon et NEMA 5-15P.

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### Refrigerator / Réfrigérateur

#### **Under Counter Refrigerator / Réfrigérateur Sous Plan Hoshizaki Model UR60A or Equivalent (ou équivalent)**



##### **General**

Unit must be available with two solid doors and be self-contained. The temperature range of the refrigerator must be 0°C to 11°C (32°F to 52°F).

##### **Configuration**

- 60" W x 33.63" H x 30" D (height includes casters).
- 17.55 cu.ft.

##### **Material and Construction**

- The exterior constructed with stainless steel.
- The interior is constructed of stainless steel.
- Doors are constructed of stainless steel
- Insulation foamed-in-place using environmentally-friendly high-density polyurethane for cabinet structure and doors.

##### **Features**

- Spring assisted, field reversible doors.
- Adjustable shelves, 1 per section.
- Four casters, two with brakes

##### **Electrical Requirements**

- 115V/60Hz/1 Ph, provided with cord and NEMA 5-15P

##### **Généralités**

L'unité est dotée de deux portes pleines et monobloc. La plage de température du réfrigérateur doit se situer entre 0 °C et 11 °C (32°F to 52°F).

##### **Configuration** (Dimensions doivent être exactes)

- 60 po de large x 33.63 po de haut x 30 po de profond.
- 17,55 pieds cubes.

##### **Matériaux et construction**

- Extérieur fabrique en acier inoxydable.
- Côtés intérieurs fabrique en acier inoxydable.
- Les portes sont en acier inoxydable.
- Isolation moussée sur place à l'aide de polyuréthane haute densité écologique pour la structure des armoires et les portes.

##### **Caractéristiques**

- Portes à fermeture automatique à ressort.
- Tablettes réglables, une par section.
- Quatre roues, deux avec freins.

##### **Exigences relatives à l'alimentation électrique**

- 115 V, 60 Hz, monophasée fourni avec cordon et prise NEMA 5-15P

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### Minor Equipment / Equipment Mineur Bakeware

#### Muffin Pan / Articles de Pâtisserie Moule à Muffins



##### **General**

The muffin pan is designed to promote even baking and browning, ensuring that muffins develop bakery-style crowned tops and are released in perfect shape.

##### **Configuration**

- Holds 12 cups 2" x 2 ¾" (51 mm x 70 mm) diameter per cup).
- Pan: 14 ½" x 10 ¾" x 1" (359 mm x 273 mm x 25 mm).

##### **Material and Construction**

- Constructed from heavy duty aluminum.

##### **Features**

- Cups are permanently seamed to the frame.

##### **Généralités**

Le moule à muffins est conçu pour favoriser une cuisson et un brunissement uniformes, ce qui donne des muffins de forme parfaite dont le dessus est couronné, comme à la boulangerie.

##### **Configuration**

- Contient 12 tasses 2 "x 2 ¾" (51 mm x 70 mm) de diamètre par tasse).
- Plaque: 14 ½ "x 10 ¾" x 1 "(359 mm x 273 mm x 25 mm).

##### **Matériaux et construction**

- Fabrique en aluminium robuste.

##### **Caractéristiques**

- Caissettes fixées en permanence à la plaque.

### Kitchen Textiles / Textiles de Cuisine

#### Hi-Heat Gloves / Gants Calorifuges



##### **General**

The hi-heat gloves must be able to withstand high heat without losing dexterity.

##### **Configuration**

- The gloves are available as 17"-18" long.

##### **Material and Construction**

- Constructed from neoprene.

##### **Features**

- Provide heat protection up to 260 °C/500°F.
- Cotton lining for comfort.

##### **Généralités**

Les gants calorifuges doivent résister à des températures élevées et offrir tout de même une bonne dextérité.

##### **Configuration**

- Les gants sont disponibles de 17 "à 18" de long.

##### **Matériaux et construction**

- Fabrique en néoprène.


##### **Caractéristiques**


- Protègent contre des températures pouvant atteindre 260 °C/500°F.
- Intérieur ouaté de coton pour un confort accru.




## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1


### *Kitchen Tools and Utensils / Outils et Ustensiles de Cuisine*

<b>Basting Brush / Pinceau à Badigeonner</b>	
<p><b>General</b> The basting brush is ideal for spreading oils, glazes, egg washes, frosting and butter on cakes and other baked goods. It is also used for basting meats and spreading sauces and liquids onto foods to lock in flavor and create a crisp crust.</p> <p><b>Configuration</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Bristle Trim: 1½" to 2" (38 mm to 51 mm)</li><li>• Bristle Width: 1" (25 mm)</li><li>• Total length: 8½" (216 mm)</li></ul> <p><b>Material and Construction</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Hardwood construction.</li><li>• Boar bristles.</li></ul> <p><b>Features</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Double-boiled, bleached, and sterilized bristles.</li><li>• Bristles that resist bacteria and prevent air pockets.</li><li>• Resists temperatures up to 260 °C/500°F.</li><li>• Hanging hole for storage.</li></ul>	<p style="text-align: right;"></p> <p><b>Généralités</b> Ce pinceau est parfait pour étendre de l'huile, un fini glacé, une dorure à l'œuf, du glaçage et du beurre sur des gâteaux et d'autres pâtisseries. Il sert aussi à badigeonner des viandes et à étendre des sauces et des liquides sur des aliments afin d'emprisonner la saveur et d'obtenir une croûte croustillante.</p> <p><b>Configuration</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Longueur des soies : 1 po to 2 po (38 mm to 51 mm).</li><li>• Largeur du pinceau : 1 po (25 mm).</li><li>• Longueur totale : 8½ po (216 mm).</li></ul> <p><b>Matériaux et construction</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• En bois dur.</li><li>• Soies de sanglier.</li></ul> <p><b>Caractéristiques</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Soies bouillies deux fois, blanchies et stérilisées.</li><li>• Soies résistant aux bactéries et empêchant les bulles d'air.</li><li>• Résiste à des températures pouvant atteindre 260 °C/500°F.</li><li>• Oeillet de fixation pour ranger le pinceau.</li></ul>


<b>Meat Thermometer / Thermomètre à Viande</b>	
<p><b>General</b> The meat thermometer must be used for tracking the temperature of all kinds of cooked or baked goods without the risk of cross contamination.</p> <p><b>Configuration</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 4 ½" (11,4 cm) length.</li></ul> <p><b>Material and Construction</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Constructed of stainless steel.</li></ul> <p><b>Features</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Large, easy to read dial with red pointer.</li><li>• Adjustable temperature indicator clip.</li><li>• Suitable for temperature ranges between 120°F to 200°F (48.8°C to 93°C).</li></ul>	<p style="text-align: right;"></p> <p><b>Généralités</b> Le thermomètre à viande permet de vérifier la température de tous les types de viande que l'on fait cuire sans risque de contamination croisée.</p> <p><b>Configuration</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Mesure 4,5 po (11,4 cm) de long.</li></ul> <p><b>Matériaux et construction</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Fabrique en acier inoxydable.</li></ul> <p><b>Caractéristiques</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Gros cadran facile à lire doté d'une flèche rouge.</li><li>• Indicateur de température réglable.</li><li>• Lit les températures se situant entre 120°F to 200°F (48.8 °C et 93 °C).</li></ul>




## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

<b>Egg Slicer / Coupe-œuf</b>	
	
<p><b>General</b> The egg slicer will consist of a slotted dish for holding the egg and a hinged plate of wires or blades that can be closed for slicing. The unit must slice peeled hard boiled eggs, strawberries, mushrooms, fresh mozzarella cheese, olives or bananas.</p> <p><b>Configuration</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 11,4 cm (4 ½") diameter.</li> </ul> <p><b>Material and Construction</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Constructed of aluminum.</li> <li>• Ten thin wires.</li> </ul> <p><b>Features</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Creates even slices.</li> </ul>	<p><b>Généralités</b> Le coupe-œuf se compose d'une coupole à fentes qui tient l'œuf et d'un couvercle à charnières fait de fils ou de lames que l'on peut refermer pour trancher l'œuf. L'appareil peut trancher des œufs cuits durs pelés, des fraises, des champignons, du fromage mozzarella frais, des olives ou des bananes.</p> <p><b>Configuration</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diamètre : 11,4 cm (4,5 po).</li> </ul> <p><b>Matériaux et construction</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fabrique en aluminium.</li> <li>• Dix fils minces.</li> </ul> <p><b>Caractéristiques</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Crée des tranches égales</li> </ul>

<b>Dipper / Cuillère à Pot</b>	
	
<p><b>General</b> The hooked dipper is used for measuring and pouring liquids.</p> <p><b>Configuration</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 qt capacity.</li> <li>• 12.5" - 15" in length.</li> <li>• 12" handle, 3.5" diameter bowl.</li> </ul> <p><b>Material and Construction</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Constructed of stainless steel.</li> </ul> <p><b>Features</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Welded handle with hooked tip.</li> <li>• Graduation markings on the interior and exterior.</li> </ul>	<p><b>Généralités</b> La cuillère à pot avec poignée en forme de crochet sert à mesurer et à verser des liquides.</p> <p><b>Configuration</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacité de 1 pinte.</li> <li>• 12,5" - 15" de longueur.</li> <li>• Poignée de 12", bol de 3,5" de diamètre.</li> </ul> <p><b>Matériaux et construction</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fabrique en acier inoxydable.</li> </ul> <p><b>Caractéristiques</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Poignée soudée avec bout en forme de crochet.</li> <li>• Traits de graduation à l'intérieur et à l'extérieur du bol.</li> </ul>

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

<b>Potato Masher / Pilon à Patates</b> 	
<p><b><u>General</u></b> Create soft and fluffy mashed potatoes with the potato masher. The potato masher is also used for flattening hamburger patties, making guacamole and hummus and mashing foods for soups and stews.</p> <p><b><u>Configuration</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 24" in (610 mm) length.</li> </ul> <p><b><u>Material and Construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rubber-coated handle.</li> <li>• The metal grate is constructed of chrome or nickel-plated steel.</li> </ul>	<p><b><u>Généralités</u></b> Le pilon permet d'obtenir une purée lisse et moelleuse. Le pilon peut aussi être utilisé pour aplatir les galettes de bœuf, faire du guacamole et de l'houmous et piler des aliments qui iront dans des soupes et des ragoûts.</p> <p><b><u>Configuration</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Longueur de 24" in (610 mm).</li> </ul> <p><b><u>Matériaux et construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Poignée en caoutchouc.</li> <li>• Grille métallique en grille métallique chromée.</li> </ul>

<b>Can Opener / Ouvre-Boîte</b>   	
<p><b><u>General</u></b> The can opener (manual, table mounted or hand held) must able to open all sizes of food cans, specifically #10 can size.</p> <p><b><u>Configuration</u></b> Can openers are available in the following configurations</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Manual.</li> <li>○ Handheld.</li> <li>○ Table mounted.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Table mounted opener must have capacity for 11" diameter cans.</li> </ul> <p><b><u>Material and Construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Manual: frame constructed of stainless steel.</li> <li>• Handheld opener constructed of nickel plated steel.</li> <li>• Table mounted constructed of plated steel.</li> </ul> <p><b><u>Features</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Manual <ul style="list-style-type: none"> <li>• Built-in clamp lock</li> <li>• Edge-free cutting.</li> <li>• Magnetic lid lifter.</li> </ul> </li> <li>• Table mounted <ul style="list-style-type: none"> <li>• Replaceable plastic base insert.</li> <li>• Long wearing handle.</li> </ul> </li> </ul>	<p><b><u>Généralités</u></b> L'ouvre-boîte manuel (manuel, sur table ou portatif) peut ouvrir tous les formats de boîtes à denrées, surtout les boîtes n° 10.</p> <p><b><u>Configuration</u></b> Les ouvre-boîtes sont disponibles dans les configurations suivantes</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Manuel.</li> <li>• Portable.</li> <li>• Monté sur table.</li> </ul> <p>L'ouvre-table monté sur table doit avoir une capacité de 11 po de diamètre pour cannettes.</p> <p><b><u>Matériaux et construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Manuel: cadre en acier inoxydable.</li> <li>• Ouvre-main en acier nickelé.</li> <li>• Monté sur table en acier plaqué.</li> </ul> <p><b><u>Caractéristiques</u></b></p> <p>Manuel</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Serrure à pince intégrée.</li> <li>• Coupe sans arête.</li> <li>• Lève-couvercle magnétique.</li> </ul> <p>Monté sur table</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Insert de base en plastique remplaçable.</li> <li>• Poignée longue tenue.</li> </ul>

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### Vegetable/Potato Peeler / Éplucheur de Légumes/Patates



#### **General**

The peeler is a blade that peels a variety of fruit and vegetables including pears, apples, potatoes and carrots. It can also be used to create shavings from chocolate and cheese for garnish.

#### **Configuration**

- 20,3 cm (8" in) in length.

#### **Material and Construction**

- Blade constructed of stainless steel.

#### **Généralités**

La lame de l'éplucheur permet d'éplucher une variété de fruits et de légumes, dont des poires, des pommes, des patates et des carottes. L'éplucheur peut aussi être utilisé afin d'obtenir des copeaux de chocolat et de fromage pour décorer des plats.

#### **Configuration**

- Mesure 20,3 cm (8 po).

#### **Matériaux et construction**

- Fabrique en acier inoxydable.

### Turner / Pelle à Cuisiner



#### **General**

The turner is used for flipping or grabbing grilled foods.

#### **Configuration**

- 20,3 cm x 7,6 cm (8" long x 3") wide blade.

#### **Material and Construction**

- The blade is constructed of stainless steel.
- The handle is constructed from high heat resistant plastic.

#### **Features**

- Able to withstand temperatures up to 232 °C/450°F.

#### **Généralités**

La pelle à cuisiner sert à tourner ou à saisir des aliments grillés.

#### **Configuration**

- 20,3 cm x 7,6 cm (8 po x 3 po) largeur de la lame.


#### **Matériaux et construction**



- Lame fabrique en acier inoxydable.
- Poignée en plastique résistant aux températures élevées.

#### **Caractéristiques**

- Résiste à des températures pouvant atteindre 232 °C/450°F.

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

<b>Dough Scraper / Grattoir à Pâte</b> 	
<p><b>General</b> The dough scraper is used to pick up, portion and cut dough.</p> <p><b>Configuration</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· 15.2 cm x 7.6 cm (6" x 3") length of blade.</li> </ul> <p><b>Material and Construction</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· The blade is constructed of stainless steel and the handle is constructed of high-heat resistant plastic.</li> </ul>	<p><b>Généralités</b> Le grattoir à pâte sert à prendre, à séparer en portions et à couper la pâte.</p> <p><b>Configuration</b> (Dimensions doivent être exactes)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Lame mesurant 15,2 cm x 7,6 cm (6 po x 3 po).</li> </ul> <p><b>Matériaux et construction</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Lame en acier inoxydable et poignée en plastique résistant à la chaleur.</li> </ul>

<b>Slotted Turner / Palette à Fentes</b>  	
<p><b>General</b> The turner is used for grabbing and flipping flat food items such as omelets, fish, eggs, pancakes and hamburgers.</p> <p><b>Configuration</b> (to be exact dimensions)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· The slotted turner is available in:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>· 13"-14" in length.</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Material and Construction</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· The handle is constructed of stainless steel.</li> <li>· The blade is constructed of polyamide plastic, silicone or nylon-coated stainless steel.</li> </ul> <p><b>Features</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Non-scratching.</li> <li>· Heat resistant up to 200 °C/392°F or higher.</li> <li>· Hanging hole in the handle.</li> <li>· Dishwasher safe.</li> </ul>	<p><b>Généralités</b> La palette sert à saisir et à tourner des aliments plats comme des omelettes, du poisson, des crêpes et des hamburgers.</p> <p><b>Configuration</b> (Dimensions doivent être exactes)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· La palette à fente est disponible en:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>· 13 "-14" de longueur.</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Matériaux et construction</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· La poignée est en acier inoxydable.</li> <li>· La lame est en plastique polyamide, silicone ou acier inoxydable enduit de nylon.</li> </ul> <p><b>Caractéristiques</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Ne raye pas les surfaces.</li> <li>· Résiste à des températures de 200 °C/392°F ou plus.</li> <li>· Œillet dans la poignée pour suspendre l'ustensile.</li> <li>· Lavable au lave-vaisselle.</li> </ul>

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### **Spatula / Spatule/Raclette**



#### **General**

High-temperature spatulas are ideal for use with non-stick cookware. The spatula must be pliable enough to get into the corners of pans and containers for scooping, scraping and mixing food. The spatula can be used to spread, spoon or scrape food items.

#### **Configuration** (to be exact dimensions)

- The spatula is available in the following lengths:
  - 42 cm (16,5 po)
  - 24 cm (9,5 po)

#### **Material and Construction**

- The spatula is constructed of plastic.

#### **Features**

- Bacteria resistant and scratch resistant.
- Dishwasher safe.
- Resists heat up to a minimum of 93 °C/200°F.

#### **Généralités**

La spatule/raclette qui résiste aux températures élevées convient parfaitement aux batteries de cuisine antiadhésives. La spatule/raclette doit être suffisamment flexible pour se rendre dans les coins des chaudrons et des contenants et pouvoir racler, gratter et mélanger les aliments. La spatule/raclette peut être utilisée pour étendre, racler et gratter des aliments.

#### **Configuration** (Dimensions doivent être exactes)

- La spatule/raclette est offerte dans les longueurs suivantes :
  - 42 cm (16,5 po)
  - 24 cm (9,5 po)

#### **Matériaux et construction**

- Fabrique en plastique.

#### **Caractéristiques**

- Résiste aux bactéries et aux égratignures.
- Lavable au lave-vaisselle.
- Résiste à des chaleurs d'au moins 93 °C/200°F.

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### **Solid and Perforated Serving Spoon / Cuillère à Servir**




<p><b><u>General</u></b> The serving spoon can be used for a variety of tasks, including scooping items with sauces or liquids and serving at a buffet or catering event for faster service. The serving spoon is available in solid, slotted and perforated models.</p> <p><b><u>Configuration</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Available in 13" – 15" length (330 mm – 381 mm)</li> <li>• Solid, slotted and perforated serving spoons are available in the following sizes;</li> <li>• 2 oz</li> <li>• 4 oz</li> <li>• 6 oz</li> <li>• 8 oz</li> </ul> <p><b><u>Material and Construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Constructed of 18 gauge stainless steel.</li> <li>• One-piece construction.</li> <li>• Deep-grooved handle.</li> </ul> <p><b><u>Features</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hook hole on handle.</li> </ul>	<p><b><u>Généralités</u></b> La cuillère à servir peut être utilisée dans l'exécution de différentes tâches, notamment pour servir des sauces ou des liquides ou pour accélérer le service à un buffet. Le modèle perforé est également disponible.</p> <p><b><u>Configuration.</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Disponible en longueur 13 " - 15" (330 mm - 381 mm)</li> <li>• Les cuillères de service pleines, fendues et perforées sont disponibles dans les tailles suivantes ;</li> <li>• 2 onces</li> <li>• 4 onces</li> <li>• 6 onces</li> <li>• 8 onces</li> </ul> <p><b><u>Matériaux et construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• En acier inoxydable de calibre 18.</li> <li>• Fabrication monobloc.</li> <li>• Poignée avec rainures profondes.</li> </ul> <p><b><u>Caractéristiques</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Oeillet dans la poignée pour suspendre la cuillère.</li> </ul>
---	--


### **Colander / Passoire**



<p><b><u>General</u></b> The vegetable colander is designed for bulk washing and storing of vegetables.</p> <p><b><u>Configuration</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 60 qt capacity.</li> <li>• 15" diameter x minimum 12 ½" depth. (381 mm x 317 mm D).</li> </ul> <p><b><u>Material and Construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Constructed of aluminum.</li> <li>• 3/16" perforations.</li> </ul> <p><b><u>Features</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dent-resistant.</li> <li>• Easy-carry handles.</li> </ul>	<p><b><u>Généralités</u></b> La passoire à légumes permet de laver et de conserver les légumes en vrac.</p> <p><b><u>Configuration</u></b> (Dimensions doivent être exactes)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacité de 60 pintes.</li> <li>• 15 "de diamètre x 12 ½" de profondeur minimum. (381 mm x 317 mm D).</li> </ul> <p><b><u>Matériaux et construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• En aluminium.</li> <li>• Trous mesurant 3/16 po.</li> </ul> <p><b><u>Caractéristiques</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Résiste aux chocs.</li> <li>• Poignées pour faciliter le transport.</li> </ul>
--	--


## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1


<b>Trays / Plateaux de servic</b> 	
<p><b><u>General</u></b> Self-serve trays are used to carry or serve foods.</p> <p><b><u>Configuration</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· 14"D x 18"W (356 mm x 457 mm), rectangular.</li> </ul> <p><b><u>Material and Construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Constructed of polypropylene material.</li> </ul> <p><b><u>Feature</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Non-skid Surface.</li> <li>· Heat resistant.</li> <li>· Dishwasher Safe.</li> </ul>	<p><b><u>Général</u></b> Des plateaux libre-service sont utilisés pour transporter ou servir des aliments.</p> <p><b><u>Configuration</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· 14 « x 18 » (356 mm x 457 mm), rectangulaire.</li> </ul> <p><b><u>Matériel et construction</u></b> Fait de polypropylène et de fibre de verre</p> <p><b><u>Caractéristiques</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Surface antidérapante.</li> <li>· Antidérapant et glisser.</li> <li>· Résistant à la chaleur.</li> </ul>

<b>Pizza/Pie Server / Pelle à Pizza/Tarte</b> 	
<p><b><u>General</u></b> The pizza/pie server makes distributing and transferring pizza and pie much easier. Once the pizza or pie is cut you can use the server to transfer the pieces to a plate.</p> <p><b><u>Configuration</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· 9" to 11" in length.</li> </ul> <p><b><u>Material and Construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· The blade is constructed of stainless steel.</li> <li>· The handle is constructed of plastic.</li> </ul>	<p><b><u>Généralités</u></b> La pelle à pizza/tarte permet de servir beaucoup plus facilement des pointes de pizza ou de tarte. Une fois la pizza ou la tarte coupée, la pelle permet de transférer les pointes dans une assiette.</p> <p><b><u>Configuration</u></b> (Dimensions doivent être exactes) 9 "à 11" de longueur.</p> <p><b><u>Matériaux et construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Lame en acier inoxydable.</li> <li>· Poignée bâtis en plastique.</li> </ul>



## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

<b>Wash Basin / Cuvette</b> 	
<p><b><u>General</u></b> The wash basin is used for cleaning dishes and washing pots.</p> <p><b><u>Configuration</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 12¾ gal to 15½ gal capacity.</li> <li>• 20" x 20" x 11.5"</li> </ul> <p><b><u>Material and Construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Constructed of steel.</li> </ul> <p><b><u>Features</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Does not absorb odors</li> <li>• Offset bottom.</li> <li>• Weather resistant.</li> <li>• Rodent proof</li> </ul>	<p><b><u>Généralités</u></b> La cuvette sert à laver la vaisselle et les chaudrons.</p> <p><b><u>Configuration</u></b> (Dimensions doivent être exactes)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacité de 12¾ a 15½ gallons.</li> <li>• (20 po x 20 po x 11,5 po).</li> </ul> <p><b><u>Matériaux et construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• En acier.</li> </ul> <p><b><u>Caractéristiques</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• N'absorbe pas les odeurs.</li> <li>• Fond surélevé qui ne touche pas au sol.</li> <li>• Résiste aux intempéries.</li> <li>• Résistant aux rongeurs</li> </ul>

<b>Digital Portion Scale / Balance Numérique à Mesurer les Portions</b> 	
<p><b><u>General</u></b> The portion scale is used in food preparation to provide accurate and reliable measures.</p> <p><b><u>Configuration</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• The digital portion scale must be available in the following configurations:             <ul style="list-style-type: none"> <li>• 11 lbs x 1/10 oz</li> <li>• 5 kg x 1 g</li> </ul> </li> </ul> <p><b><u>Material and Construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Platform constructed of stainless steel.</li> </ul> <p><b><u>Features</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Removable platform.</li> <li>• Digital display in metric and imperial.</li> <li>• Low battery and overload indicator.</li> <li>• Includes tare and hold function.</li> <li>• Auto shut off/disable auto off.</li> <li>• Includes AC adapter.</li> </ul>	<p><b><u>Généralités</u></b> La balance à mesurer les portions est utilisée dans la préparation d'aliments pour obtenir des mesures exactes et fiables.</p> <p><b><u>Configuration</u></b> (Dimensions doivent être exactes)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacité de la balance numérique à mesurer les portions :             <ul style="list-style-type: none"> <li>• 11 lb x 1/10 oz.</li> <li>• 5 kg x 1 g.</li> </ul> </li> </ul> <p><b><u>Matériaux et construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Plateforme en acier inoxydable.</li> </ul> <p><b><u>Caractéristiques</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Plateforme amovible.</li> <li>• Affichage à cristaux liquides en métrique et impérial.</li> <li>• Indicateur de piles faibles et de surcharge.</li> <li>• Comprend une fonction de poids à vide et de maintien.</li> <li>• Arrêt automatique/mise hors service automatique</li> <li>• Comprend un adaptateur c.a.</li> </ul>

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### *Cutting Tools/Food Preparation*

#### ***Butcher Knife / Couteau de Boucher***



##### **General**

The butcher knife must be used for splitting, stripping and cutting all types of meats.

##### **Configuration**

- 8" blade.

##### **Material and Construction**

- The handle is constructed of polypropylene.
- The blade is constructed of stain free, high carbon steel.

##### **Généralités**

Le couteau de boucher sert à fendre, à découper et à couper tous les types de viande.

##### **Configuration**

- Lame de 8 po.

##### **Matériaux et construction**

- Poignée en polypropylène.
- Lame en Dexsteel, acier antitaches à forte teneur en carbone.

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### **Food Slicer / Trancheuse à Viande Hobart Model EDGE-12**



#### **General**

Must be belt-driven, angle feed slicer with a removable blade to slice deli meats and cheeses.

#### **Configuration**

- 12" blade diameter.
- Manual slicing with variable cutting capacity.

#### **Material and Construction**

- The base, carriage and knife cover are constructed of aluminum.
- The knife is constructed of carbon steel.

#### **Features**

- Poly-V belt drive system.
- 45° product table.
- Gauge plate and carriage system interlock.
- Removable carriage system.
- Top-mounted stone sharpener.
- Knife ring guard.
- Removable product deflector.
- Removable meat grip with contoured handle.
- Units for QC ONLY must have oversized thumb protector and elongated meat grip handle.

#### **Electrical Requirements**

- ½ HP knife drive motor.
- 120V/60Hz/1 Ph.

#### **Généralités**

La trancheuse à viande a une transmission à courroie et est dotée d'une chute inclinée et d'une lame amovible; elle permet de trancher des charcuteries et des fromages.

#### **Configuration** (Dimensions doivent être exactes)

- Diamètre du couteau : 12 po.
- Tranchage manuel et capacité de coupe variable.

#### **Matériaux et construction**

- Base, chariot et couvercle de lame en aluminium.  
Lame en acier au carbone.


#### **Caractéristiques**


- Système à entraînement par courroie Poly V.
- Table inclinée à 45 °.
- Plaque de réglage et mécanisme de verrouillage du chariot.
- Système de chariot amovible.
- Pierre à aiguiser fixée sur le dessus de l'appareil.
- Protège-doigts.
- Déflecteur amovible.
- Prise amovible dotée d'une poignée profilée.

#### **Exigences relatives à l'alimentation électrique**

- Moteur de la lame : ½ HP
- 120 V, 60 Hz, monophasée

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

<b>Grater / Râpe</b> 	
<p><b><u>General</u></b> The grater and shredder is an essential preparation tool for any types of cheese, fruit and vegetables.</p> <p><b><u>Configuration</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 4" x 4" x 9" (102 mm x 102 mm x 229 mm)</li> </ul> <p><b><u>Material and Construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Constructed of stainless steel.</li> <li>• Four sided (fine grate, coarse grate, zest, shred).</li> </ul>	<p><b><u>Généralités</u></b> La râpe est un outil essentiel pour préparer tout type de fromage, de fruit et de légume.</p> <p><b><u>Configuration</u></b> (Dimensions doivent être exactes)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 10 cm x 10 cm x 23 cm (4 po x 4 po x 9 po)</li> </ul> <p><b><u>Matériaux et construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• En acier inoxydable</li> <li>• À 4 surfaces (deux pour râper, zester et trancher les aliments)</li> </ul>

<b>Butcher's Saw/ Scie de Boucherie et Lame</b> 	
<p><b><u>General</u></b> The butcher's saw is used for cutting meat bones.</p> <p><b><u>Configuration</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 16" – 19.5" in length.</li> </ul> <p><b><u>Material and Construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Handle is constructed of high impact plastic.</li> </ul> <p><b><u>Features</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Trigger assembly on the saw.</li> <li>• Complies with FDA regulations.</li> <li>• Replacement blades available separately.</li> </ul>	<p><b><u>Généralités</u></b> La scie de boucherie permet de couper les os dans des pièces de viande.</p> <p><b><u>Configuration</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Longueur totale : 16" – 19.5".</li> </ul> <p><b><u>Matériaux et construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Poignée en plastique très résistant.</li> </ul> <p><b><u>Caractéristiques</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dispositif de détente sur la scie.</li> <li>• Conforme à la réglementation de la FDA.</li> <li>• Lame de rechange vendue séparément.</li> </ul>

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### Food Storage Container

#### Food Storage Container and Lid / Contenant pour Entreposer de la Nourriture et Couvercle



##### General

The food storage container is meant for storing spices, toppings and leftover foods. It is also used for measuring, prepping and portioning for inventory control or food preparation.

##### Configuration

- 21½ - 22 gal capacity
- 18"W x 26"D x 15"H (457 mm x 660 mm x 381 mm)

##### Material and Construction

- Constructed of polycarbonate.

##### Features

- Withstands temperatures from -40°C to 100°C (-40°F to 212°F)
- Molded-in handles.
- Matching lid (snap tight).

##### Généralités

Le contenant permet d'entreposer des épices, des garnitures et des restes. Il peut aussi être utilisé pour mesurer, préparer et séparer en portions les aliments à des fins de contrôle de l'inventaire ou de préparation des aliments.

##### Configuration (Dimensions doivent être exactes)

- Capacité de 21.5 - 22 gallons.
- 18"W x 26"D x 15"H (457 mm x 660 mm x 381 mm)

##### Matériaux et construction

- En polyéthylène ou polycarbonate

##### Caractéristiques

- Résiste à des températures de -40°C to 100°C (-40°F to 212°F)
- Poignées moulées
- Couvercle correspondant (fermeture étanche)

### Beverage Equipment / Equipment Lie aux Boissons

#### Pitcher / Pot à Eau



##### General

The pitcher is used for holding and serving liquids.

##### Configuration

- 3¼ qt holding capacity.

##### Material and Construction

- Constructed of stainless steel.

##### Features

- Rust and pit resistant.
- Hollow, welded handle.

##### Généralités

Le pot à eau permet de servir des boissons en circulant entre les gens.

##### Configuration (Dimensions doivent être exactes)

- Volume de 3 1/8 pintes.

##### Matériaux et construction

- En acier inoxydable.

##### Caractéristiques

- Résiste à la rouille et à la formation de piqûres de rouille.
- Poignée creuse soudée.

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### Coffee Percolator / Percolateur pour le Café



#### **General**

The unit is a device which is designed to brew coffee. It must have three main parts: 1) a pot, 2) a chamber under the pot, and 3) a vertical tube leading from the chamber to the top of the unit. Liquid must be held at temperature of 92°C to 96 °C (195°F to 205°F) for a minimum of 90 minutes.

#### **Configuration**

The unit must be available in the following capacities:

- 40 cups (6 L) capacity.
- 60 cups (9 L) capacity.
- 100 cups (15 L) capacity.
- All unit capacities are based on a 150ml cup.

#### **Material and Construction**

- The body must be constructed of stainless steel interior and exterior.

#### **Features**

- Auto-temperature control.
- Indicator light must illuminate once a brewing cycle is completed.
- ON/OFF switch.

#### **Electrical Requirements**

- Power requirements: 115V- 120V/60Hz/1 Ph NEMA 5-15P

#### **Généralités**

Le percolateur est un appareil conçu pour l'infusion du café. Il doit comporter trois éléments principaux : 1) un pot, 2) une chambre sous la cafetière, et 3) un tube vertical allant de la chambre jusqu'au haut de l'appareil. Le liquide doit être maintenu à une température se situant entre 92°C to 96 °C (195°F to 205°F) pendant au moins 90 minutes.

#### **Configuration**

Le percolateur doit être offert dans les capacités suivantes :

- Capacité de 40 tasses (6 L).
- Capacité de 60 tasses (9 L).
- Capacité de 100 tasses (15 L)
- Toutes les capacités des unités sont basées sur une tasse de 150 ml.

#### **Matériaux et construction**

- Intérieur et extérieur en acier inoxydable poli
- Pièces amovibles pour nettoyage et entretien.

#### **Commandes**

- Commande automatique de la température (sur le devant ou le dessus).
- Voyant qui s'allume une fois le cycle d'infusion terminé.
- Interrupteur MARCHE-ARRÊT.

#### **Exigences relatives à l'alimentation électrique**

- Alimentation électrique: 115 à 120 V, 60 Hz, monophasée

## **Marine Equipment / L'Équipement Maritime**

### **Specified Make/Model (or Equivalent) / Marque / modèle spécifié (ou équivalent)**

No substitute will be accepted without approval by Technical Authority due to interoperability. The submitted alternative must meet the same form, fit and function of the requested equipment item.

Aucun substitut ne sera accepté comme soumission conforme sans l'approbation par l'autorité technique en raison de l'interopérabilité et tout alternatif soumis doivent satisfaire à la même forme, l'ajustement et la fonction de l'équipement requis.

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

### ***Beverage Equipment / Équipement Lié aux Boissons***

<b><i>Single Coffee Brewer / Infuseur à Café Single - NSN 7310-20-000-2311</i></b>	
<b>BUNN Model 23050.6001 or equivalent</b>	<b>Modèle BUNN 23050.6001 ou équivalent</b>
<p><b><u>General</u></b> Unit must be a single brew coffee with a portable 1.5 GAL server (with hot water tap) included. Water must be incoming at 60°F/15.5°C and rising to 140°F/60°C to ensure the brewing capacity is being met.</p> <p><b><u>Configuration</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• nominal size 29.3" H x 9.3" W x 22.2" D (74.7cm H x 23.6cm W x 56.4cm D) with server.</li> </ul> <p><b><u>Material and Construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Splash guard funnel must be included.</li> </ul> <p><b><u>Features</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brews 5.1 gallons to 11.4 gallons (19.3 to 43.2 liter) of coffee per hour.</li> <li>• Brews ½, 1, or 1 ½ gallon (1.9, 3.8 and 5.7 liter) batches.</li> <li>• Adjustable bypass installed.</li> <li>• Electronic timer and electric grinder interface included to ensure consistent brews.</li> </ul> <p><b><u>Electrical Requirements</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 120V/60Hz/1 Ph.</li> </ul>	<p><b><u>Généralités</u></b> L'appareil doit être un infuseur à café SINGLE® autonome avec serveur portatif de 1,5 gallon (avec robinet d'eau chaude) inclus. L'eau devrait entrer dans le système à une température de 60°F/15. 5°C et atteindre 140°F/60°C afin de garantir la capacité d'infusion.</p> <p><b><u>Configuration</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 29,3 po de hauteur x 9,3 po de largeur x 22,2 po (74,7 cm x 23,6 cm x 56,3 cm) profondeur avec serveur.</li> </ul> <p><b><u>Matériaux et construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Un entonnoir de protection contre les éclaboussures doit être inclus.</li> </ul> <p><b><u>Fonctions</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Infuse 5,1 à 11,4 gallons (19,3 à 43,2 litres) de café à l'heure.</li> <li>• Infuse des quantités de ½, 1, ou 1 ½ gallon (1,9, 3,8 et 5,7 litres).</li> <li>• Dispositif de dérivation ajustable installé.</li> <li>• Minuterie électronique et interface. électronique infuseur-moulin à café incluses afin d'assurer des infusions uniformes.</li> </ul> <p><b><u>Exigences relatives à l'alimentation électrique</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 120 V, 60 Hz, monophasée.</li> </ul>



## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

<i>Milk Dispenser / Distributeur de Lait - NSN 7310-01-576-8315</i>	
<b>Silver King Model Majestic 1 or equivalent</b>	<b>Modèle Majestic 1 de Silver King ou équivalent</b>
<p><b><u>General</u></b> The milk dispenser is meant to keep large quantities of milk within the appropriate temperature safe zone. The milk dispenser will only have a single valve for milk dispensing.</p> <p><b><u>Configuration</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· nominal size 17.125" D x 39.5" H x 15.5" W</li> </ul> <p><b><u>Material and Construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Stainless steel interior and exterior</li> <li>· Heavy duty door hinges (left side) with removable door gasket</li> </ul> <p><b><u>Features</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Accommodates 3, 5 or 6 gallon bags with one platform</li> <li>· Temperature indicator on door front</li> <li>· Dripless and spring loaded dispenser valve</li> <li>· Constant cooling at the pinch point</li> <li>· Hands free operation</li> <li>· Shipboard legs for mounting</li> </ul> <p><b><u>Electrical Requirements</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· 115V/60Hz/1 Ph</li> </ul>	<p><b><u>Généralités</u></b> Le distributeur de lait est conçu pour conserver de grandes quantités de lait dans la plage de température appropriée. Le distributeur de lait comporte un robinet unique pour la distribution du lait.</p> <p><b><u>Configuration</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· 17,125 po de profondeur x 39,5 po de hauteur x 15,5 po de largeur.</li> </ul> <p><b><u>Matériaux et construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Intérieur et extérieur en acier inoxydable</li> <li>· Charnières de porte robustes avec joint de porte amovible</li> </ul> <p><b><u>Fonctions</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Convient aux sacs de 3, 5 ou 6 gallons avec plateforme</li> <li>· Indicateur de température sur la porte avant</li> <li>· Robinet anti goutte à ressort</li> <li>· Refroidissement constant de la température au point de pincement</li> <li>· Fonctionnement mains libres</li> <li>· Pour le montage sur jambes à bord des navires</li> </ul> <p><b><u>Exigences relatives à l'alimentation électrique</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· 115 V, 60 Hz, monophasée</li> </ul>

# ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

## Dishwashers / Lave-Vaisselle

<b>Main Dishwasher (without booster heater) / Lave-Vaisselle (sans chauffage d'appoint) - NSN 7320-20-008-3913</b>	
<b>Hobart Model AM-15-3 or equivalent</b>	<b>Modèle AM 15-3 de Hobart ou équivalent</b>
<p><b><u>General</u></b> The main dishwasher must be self-standing and capable of hot water or chemical sanitation. The dishwasher must have an automatic start and door actuated start as well. The dishwasher must be able to sanitize 58 racks per hour and have 0.74 gallons per rack final rinse water.</p> <p><b><u>Configuration</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Straight through or corner feed through dishwasher models available</li> </ul> <p><b><u>Material and Construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stainless steel pump, impeller, draw tank, tank shelf, chamber, trim panels, frame and feet</li> <li>• Revolving, interchangeable upper and lower anti-clogging wash arms and rinse arms</li> <li>• Slanted, self-locating scrap screen and basket system</li> <li>• Splash shield for corner installation</li> </ul> <p><b><u>Features</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Solid state controls with digital status</li> <li>• NSF pot and pan listed for 2, 4 and 6 minute cycles</li> <li>• Self-draining pump and impeller</li> <li>• Vent fan control</li> <li>• External boost activation</li> <li>• Delime cycle</li> <li>• Automatic fill</li> <li>• No booster heater</li> </ul> <p><b><u>Electrical Requirements</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 480V/60Hz/3 Ph</li> </ul>	<p><b><u>Généralités</u></b> Le lave-vaisselle principal doit être autonome et comporter un mode de désinfection à l'eau chaude ou aux produits chimiques. Il doit également être muni d'un démarrage automatique et d'un démarrage déclenché par la manœuvre de la porte. Le lave-vaisselle doit être en mesure de nettoyer le contenu de 58 paniers à l'heure et compter 0,74 gallon d'eau de rinçage final par panier.</p> <p><b><u>Configuration</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Modèles de lave-vaisselle à alimentation avant ou latérale disponibles</li> </ul> <p><b><u>Matériaux et construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pompe, bras de lavage, cuve profonde, tablette au-dessus du réservoir, enceinte, panneaux de garnissage, bâti et pieds en acier inoxydable</li> <li>• Bras de lavage et de rinçage rotatifs supérieurs et inférieurs, interchangeables et antiblocage</li> <li>• Tamis et panier à déchets inclinés à positionnement automatique.</li> <li>• Écran anti-éclaboussures disponible pour installation en angle</li> </ul> <p><b><u>Fonctions</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Commandes intégrées à semi-conducteurs avec voyants numériques d'état</li> <li>• Cycles de 2, 4 et 6 minutes pour les poêles et casseroles homologués NSF</li> <li>• Pompe et bras de lavage à vidange automatique</li> <li>• Commande de ventilateur d'aération</li> <li>• Mise en marche par l'extérieur</li> <li>• Cycle de détartrage</li> <li>• Remplissage automatique</li> <li>• Sans chauffage d'appoint</li> </ul> <p><b><u>Exigences relatives a l'alimentation électrique</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 480 V, 60 Hz, triphasée</li> </ul>

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

**Main Dishwasher (with booster heater) / Lave-Vaisselle (avec chauffage d'appoint) - NSN 7320-20-A0L-1342**

<b>Hobart Model AM-15-4 or equivalent</b>	<b>Modèle AM-15-4 de Hobart ou équivalent</b>
<p><b><u>General</u></b> The main dishwasher must be self-standing and capable of hot water or chemical sanitation. The dishwasher must have an automatic start and door actuated start as well. The dishwasher must be able to sanitize 58 racks per hour and have 0.74 gallons per rack final rinse water.</p> <p><b><u>Configuration</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Straight through or corner feed through dishwasher models available</li> </ul> <p><b><u>Material and Construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stainless steel pump, impeller, draw tank, tank shelf, chamber, trim panels, frame and feet</li> <li>• Revolving, interchangeable upper and lower anti-clogging wash arms and rinse arms</li> <li>• Slanted, self-locating scrap screen and basket system</li> <li>• Splash shield for corner installation</li> <li>• Sense-A Temp 70°F rise electric booster heater</li> </ul> <p><b><u>Features</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Solid state controls with digital status</li> <li>• NSF pot and pan listed for 2, 4 and 6 minute cycles</li> <li>• Self-draining pump and impeller</li> <li>• Vent fan control</li> <li>• External boost heater</li> <li>• Delime cycle</li> <li>• Automatic fill</li> </ul> <p><b><u>Electrical Requirements</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 480V/60Hz/3 Ph</li> </ul>	<p><b><u>Généralités</u></b> Le lave-vaisselle principal doit être autonome et comporter un mode de désinfection à l'eau chaude ou aux produits chimiques. Il doit également être muni d'un démarrage automatique et d'un démarrage déclenché par la manœuvre de la porte. Le lave-vaisselle doit être en mesure de nettoyer le contenu de 58 paniers à l'heure et compter 0,74 gallon d'eau de rinçage final par panier.</p> <p><b><u>Configuration</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Modèles de lave-vaisselle à alimentation avant ou latérale disponibles</li> </ul> <p><b><u>Matériaux et construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pompe, bras de lavage, cuve profonde, tablette au-dessus du réservoir, enceinte, panneaux de garnissage, bâti et pieds en acier inoxydable</li> <li>• Bras de lavage et de rinçage rotatifs supérieurs et inférieurs, interchangeables et antiblocage</li> <li>• Tamis et panier à déchets inclinés à positionnement automatique.</li> <li>• Écran anti-éclaboussures disponible pour installation en angle</li> <li>• Surchauffeur intégré Sense-A-Temp pour une hausse de température de 70 °F</li> </ul> <p><b><u>Fonctions</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Commandes intégrées à semi-conducteurs avec voyants numériques d'état</li> <li>• Cycles de 2, 4 et 6 minutes pour les poêles et casseroles homologués NSF</li> <li>• Pompe et bras de lavage à vidange automatique</li> <li>• Commande de ventilateur d'aération</li> <li>• Mise en marche par l'extérieur</li> <li>• Cycle de détartrage</li> <li>• Remplissage automatique</li> </ul> <p><b><u>Exigences relatives à l'alimentation électrique</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 480 V, 60 Hz, triphasée</li> </ul>

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

<i>Under Counter Dishwasher / Lave-Vaisselle Encastré –NSN 7320-21-914-7381</i>	
<b>Moyer Diebel Model 501HTN or equivalent</b>	<b>Modèle 501HTN de Moyer Diebel ou équivalent</b>
<p><b><u>General</u></b> The under the counter dishwasher must be hard mounted and ideal for heavy food soil loads.</p> <p><b><u>Configuration</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 HP pump motor</li> <li>• 2 kW tank heater</li> <li>• Minimum of 15 ¾" (400mm) opening to accommodate trays</li> <li>• Rinse sentry feature to ensure 180°F/82°C final rinse temperature</li> </ul> <p><b><u>Material and Construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 316 stainless steel tank bottom</li> </ul> <p><b><u>Features</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Soft start feature</li> <li>• Feather top touch controls</li> <li>• Infinite 'vari cycle' button</li> <li>• Recycles rinse water to be used as next cycle's wash water</li> <li>• Delime cycle</li> <li>• Auto clean cycle</li> <li>• Soft start to help prevent breakage</li> <li>• Solid state temperature controls and displays for greater accuracy and reliability</li> <li>• Hydro flow booster heater</li> <li>• Flexible fill and drain lines, flow regulator/line strainer and standard pump drain</li> </ul> <p><b><u>Electrical Requirements</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 115V/3 Ph</li> </ul>	<p><b><u>Généralités</u></b> Le lave-vaisselle encastré doit être autonome et convenir pour les charges très sales.</p> <p><b><u>Configuration</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Moteur de pompe de 1 HP</li> <li>• Réchauffeur de réservoir 2 kW</li> <li>• Ouverture minimale de 15 ¾ po (400 mm) pour recevoir les plateaux</li> <li>• Hotte de rinçage assurant une température de rinçage final de 180°F (82°C)</li> </ul> <p><b><u>Matériaux et construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fond du réservoir en acier inoxydable 316</li> </ul> <p><b><u>Fonctions</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Caractéristique de démarrage progressif</li> <li>• Commandes tactiles à effleurement</li> <li>• Bouton « vari cycle »</li> <li>• Recycle l'eau de rinçage qui servira d'eau de lavage lors du cycle suivant</li> <li>• Cycle de détartrage</li> <li>• Cycle autonettoyant</li> <li>• Démarrage progressif pour éviter les bris</li> <li>• Dispositif de contrôle de température et d'affichage à semi-conducteurs pour plus de précision et de fiabilité</li> <li>• Surchauffeur Hydro flow</li> <li>• Conduites de remplissage et de vidange souples, régulateur de débit/crêpine de canalisation et pompe de vidange standard</li> </ul> <p><b><u>Exigences relatives à l'alimentation électrique</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 115 V, triphasée</li> </ul>

# ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

## Refrigerator/Freezer / Réfrigérateur/Congélateur

<b>Refrigerated Display Case / Présentoir Réfrigéré - NSN 4110-20-002-2372</b>	
<b>Diamond Model CDC-4830SC or equivalent</b>	<b>Modèle CDC-4830SC de Diamond ou équivalent</b>
<p><b><u>General</u></b> The refrigerated display case is delivered as two pieces (1) top display portion (2) bottom refrigeration unit. The display case must be available with a two door option.</p> <p><b><u>Configuration</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• nominal size 72" H x 30" D x 48" W</li> <li>• 16 cu. ft</li> </ul> <p><b><u>Material and Construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• The body exterior of the fridge must be made from heavy gauge stainless steel 304</li> <li>• The doors and screen panel is constructed from stainless steel, arboreta and/or plexiglass</li> <li>• Stainless steel adjustable 6" legs with flanged feet to secure to the deck</li> <li>• Stainless steel with sanitary rolled corners</li> </ul> <p><b><u>Features</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Standard of 3 adjustable wire shelves</li> <li>• Invisible hinges</li> <li>• Fluorescent fixtures</li> <li>• Gravity self-closing door frames.</li> <li>• Chrome plated wires</li> <li>• Evaporator with fan</li> <li>• Digital thermometer</li> <li>• Automatic door light</li> </ul> <p><b><u>Electrical Requirements</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 115V-120V/60Hz/1 Ph</li> </ul>	<p><b><u>Généralités</u></b> Le présentoir réfrigéré est livré en deux pièces: (1) la partie supérieure, ou présentoir; (2) le compartiment de réfrigération du bas. Ce présentoir doit être disponible en versions à deux portes.</p> <p><b><u>Configuration</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 72 po de hauteur x 30 po de profondeur x 48 po de largeur.</li> <li>• 16 pi<sup>3</sup></li> </ul> <p><b><u>Matériaux et construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'extérieur du réfrigérateur doit être composé d'une combinaison d'acier inoxydable 304 robuste et d'acier galvanisé.</li> <li>• Les portes et le panneau du présentoir sont en acier inoxydable, en <i>Arboreta</i> et/ou en plexiglas.</li> <li>• Pieds de 6 po réglables, en acier inoxydable</li> <li>• Acier inoxydable avec des bords arrondis hygiéniques</li> </ul> <p><b><u>Fonctions</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Disponible avec 3 tablettes réglables en treillis métallique</li> <li>• Charnières invisibles</li> <li>• Appareils d'éclairage fluorescent</li> <li>• Portes à fermeture automatique par gravité.</li> <li>• Fils chromés</li> <li>• Évaporateur avec ventilateur</li> <li>• Thermomètre numérique</li> <li>• Éclairage de porte à activation automatique</li> </ul> <p><b><u>Exigences relatives à l'alimentation électrique</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 115 à 120 V, 60 Hz, monophasée</li> </ul>

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

<b>Refrigerator / Réfrigérateur - NSN 4110-21-904-1120</b>	
<b>Foster Model MCH-2-E or equivalent</b>	<b>Modèle MCH-2E de Foster ou équivalent</b>
<p><b><u>General</u></b> The refrigerator is meant to keep large quantities of food within the appropriate temperature safe zone. Shipboard accessories and components must be available, especially the deck brackets.</p> <p><b><u>Configuration</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 6.0 cubic feet capacity</li> <li>• nominal size 26 7/8"H x 41 3/4"W x 32 1/4"D including doors space</li> </ul> <p><b><u>Material and Construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Interior and exterior is to be constructed of stainless steel</li> <li>• Right side hinge location</li> <li>• Reach in refrigerators</li> <li>• Number of stainless steel shelves: 1</li> </ul> <p><b><u>Features</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hermetically sealed condenser cooling type</li> <li>• Corrosion resistant</li> <li>• Automatic defrost</li> <li>• No floor drains required</li> <li>• Automatic interior light activation</li> </ul> <p><b><u>Electrical Requirements</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 115V/60Hz/1 Ph</li> </ul>	<p><b><u>Généralités</u></b> Le réfrigérateur servira à conserver de grandes quantités de nourriture dans la plage de températures sécuritaire appropriée. Des accessoires et des composants pour navires doivent être disponibles, en particulier les supports de pont.</p> <p><b><u>Configuration</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacité de 6,0 pieds cubes</li> <li>• 38 po de largeur x 30 po de profondeur x 28 po de hauteur</li> </ul> <p><b><u>Matériaux et construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'intérieur et l'extérieur doivent être en acier inoxydable</li> <li>• Emplacement des charnières du côté droit</li> <li>• Réfrigérateurs commerciaux du type armoire frigorifique</li> <li>• Nombre d'étagères en acier inoxydable : 1</li> </ul> <p><b><u>Fonctions</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Refroidissement à condenseur scellé hermétiquement</li> <li>• Résistant à la corrosion</li> <li>• Dégivrage automatique</li> <li>• Aucun conduit d'écoulement (drain) nécessaire</li> <li>• Activation automatique de la lumière intérieure</li> </ul> <p><b><u>Exigences relatives à l'alimentation électrique</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 115 V, 60 Hz, monophasé</li> </ul>

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

<b>Refrigerator / Réfrigérateur - NSN 4110-21-908-1206</b>	
<b>Foster Model MCH-2E-CPF-MOD or equivalent</b>	<b>Modèles MCH-2E-CPF-MOD de Foster ou équivalent</b>
<p><b><u>General</u></b> The refrigerator is meant to keep large quantities of food within the appropriate temperature safe zone. Shipboard accessories and components must be available, especially the deck brackets.</p> <p><b><u>Configuration</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 6.0 cubic feet capacity</li> <li>• nominal size 39.25" W x 26" D x 28.875" H</li> </ul> <p><b><u>Material and Construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Interior and exterior is to be constructed of stainless steel</li> <li>• Left side hinge location</li> <li>• Reach in refrigerator</li> <li>• Number of stainless steel shelves: 1</li> </ul> <p><b><u>Features</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hermetically sealed condenser cooling type</li> <li>• Corrosion resistant</li> <li>• Automatic defrost</li> <li>• No floor drains required</li> <li>• Automatic interior light activation</li> </ul> <p><b><u>Electrical Requirements</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 115V/60Hz/1 Ph</li> </ul>	<p><b><u>Généralités</u></b> Le réfrigérateur servira à conserver de grandes quantités de nourriture dans la plage de températures sécuritaire appropriée. Des accessoires et des composants pour navires doivent être disponibles, en particulier les supports de pont.</p> <p><b><u>Configuration</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacité de 6,0 pieds cubes</li> <li>• 39,25 po de largeur x 26 po de profondeur x 28,875 po de hauteur</li> </ul> <p><b><u>Matériaux et construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'intérieur et l'extérieur doivent être en acier inoxydable</li> <li>• Emplacement des charnières du côté gauche</li> <li>• Congélateur commercial</li> <li>• Nombre d'étagères en acier inoxydable : 1</li> </ul> <p><b><u>Fonctions</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Refroidissement à condenseur scellé hermétiquement</li> <li>• Résistant à la corrosion</li> <li>• Dégivrage automatique</li> <li>• Aucun conduit d'écoulement (drain) nécessaire</li> <li>• Activation automatique de la lumière intérieure</li> </ul> <p><b><u>Exigences relatives à l'alimentation électrique</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 115 V, 60 Hz, monophasée</li> </ul>

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

<b>Refrigerator / Réfrigérateur - NSN 4110-21-908-1205</b>	
<b>Foster Model MCH-2-E-RHH or equivalent</b>	<b>Modèles MCH-2-E-RHH de Foster ou équivalent</b>
<p><b><u>General</u></b> The refrigerator is meant to keep large quantities of food within the appropriate temperature safe zone. Shipboard accessories and components must be available, especially the deck brackets.</p> <p><b><u>Configuration</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 6.0 cubic feet capacity</li> <li>• Nominal size 26 7/8"H x 41 3/4"W x 32 1/4"D including door space</li> </ul> <p><b><u>Material and Construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Interior and exterior is to be constructed of stainless steel</li> <li>• Right side hinge location</li> <li>• Reach in refrigerator</li> <li>• Number of stainless steel shelves: 1</li> </ul> <p><b><u>Features</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hermetically sealed condenser cooling type</li> <li>• Corrosion resistant</li> <li>• Automatic defrost</li> <li>• No floor drains required</li> <li>• Automatic interior light activation</li> </ul> <p><b><u>Electrical Requirements</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 115V/60Hz/1 Ph</li> </ul>	<p><b><u>Généralités</u></b> Le réfrigérateur servira à conserver de grandes quantités de nourriture dans la plage de températures sécuritaire appropriée. Des accessoires et des composants pour navires doivent être disponibles, en particulier les supports de pont.</p> <p><b><u>Configuration</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacité de 6,0 pieds cubes</li> <li>• 41,75 po de largeur x 26 po de profondeur x 28,875 po de hauteur</li> </ul> <p><b><u>Matériaux et construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'intérieur et l'extérieur doivent être en acier inoxydable</li> <li>• Emplacement des charnières du côté droit</li> <li>• Réfrigérateur commercial</li> <li>• Nombre d'étagères en acier inoxydable : 1</li> </ul> <p><b><u>Fonctions</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Refroidissement à condenseur scellé hermétiquement</li> <li>• Résistant à la corrosion</li> <li>• Dégivrage automatique</li> <li>• Aucun conduit d'écoulement (drain) nécessaire</li> <li>• Activation automatique de la lumière intérieure</li> </ul> <p><b><u>Exigences relatives à l'alimentation électrique</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 115 V, 60 Hz, monophasée</li> </ul>



## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

<b>Refrigerator / Réfrigérateur - NSN 4110-21-893-0399</b>	
<b>Foster Model MH-10-U or equivalent</b>	<b>Modèle MH-10-U de Foster ou équivalent</b>
<p><b><u>General</u></b> The refrigerator is meant to keep large quantities of food within the appropriate temperature safe zone. Shipboard accessories and components must be available, especially the deck brackets. The refrigerator must be self-contained and have a single door.</p> <p><b><u>Configuration</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 10 cubic feet capacity</li> <li>• Nominal size 32.0" W x 24.0" D x 58.0" H</li> </ul> <p><b><u>Material and Construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Interior and exterior is to be constructed of stainless steel</li> <li>• Right side hinge location</li> <li>• Reach in refrigerators</li> <li>• Number of stainless steel shelves: 3</li> </ul> <p><b><u>Features</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hermetically sealed condenser cooling type</li> <li>• Corrosion resistant</li> <li>• Automatic defrost</li> <li>• No floor drains required</li> <li>• Automatic interior light activation</li> <li>• Equipped with blower system</li> </ul> <p><b><u>Electrical Requirements</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 115V/60Hz/1 Ph</li> </ul>	<p><b><u>Généralités</u></b> Le réfrigérateur servira à conserver de grandes quantités de nourriture dans la plage de températures sécuritaire appropriée. Des accessoires et des composants pour navires doivent être disponibles, en particulier les supports de pont. Le réfrigérateur doit avoir une porte simple.</p> <p><b><u>Configuration</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacité de 10 pieds cubes</li> <li>• 32,0 po de largeur x 24,0 po de profondeur x 58,0 po de hauteur</li> </ul> <p><b><u>Matériaux et construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'intérieur et l'extérieur doivent être en acier inoxydable.</li> <li>• Emplacement des charnières du côté droit</li> <li>• Réfrigérateurs commerciaux</li> <li>• Nombre d'étagères en acier inoxydable: 3</li> </ul> <p><b><u>Fonctions</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Refroidissement à condenseur scellé hermétiquement</li> <li>• Résistant à la corrosion</li> <li>• Dégivrage automatique</li> <li>• Aucun conduit d'écoulement (drain) nécessaire</li> <li>• Activation automatique de la lumière intérieure</li> <li>• Avec un système de soufflerie</li> </ul> <p><b><u>Exigences relatives à l'alimentation électrique</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 115 V, 60 Hz, monophasé</li> </ul>

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

<b>Refrigerator / Réfrigérateur - NSN 4110-01-474-8992</b>	
<b>COSPOLICH Model R41-2M-SN-MLR R404A or equivalent</b>	<b>Modèles R41-2M-SN-MLR de COSPOLICH ou équivalent</b>
<p><b><u>General</u></b> The refrigerator is meant to keep large quantities of food within the appropriate temperature safe zone. Shipboard accessories and components must be available, especially the deck brackets. The refrigerant type is 404a refrigerant. The refrigerator must be self-contained and have double doors.</p> <p><b><u>Configuration</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 40.5 cubic feet capacity</li> <li>• Nominal size 51" W x 33" D x 72" H</li> </ul> <p><b><u>Material and Construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Interior and exterior is to be constructed of heavy gauge 304 stainless steel</li> <li>• Right or left side hinge location</li> <li>• Reach in refrigerator</li> <li>• Epoxy coated shelving</li> <li>• Automatic defrost</li> </ul> <p><b><u>Features</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Positive latch with magnetic back-up</li> </ul> <p><b><u>Electrical Requirements</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 115V/60Hz/1 Ph</li> </ul>	<p><b><u>Généralités</u></b> Le réfrigérateur servira à conserver de grandes quantités de nourriture dans la plage de températures sécuritaire appropriée. Des accessoires et des composants pour navires doivent être disponibles, en particulier les supports de pont. Le type de réfrigérant est le réfrigérant 404a. Le congélateur doit avoir des portes doubles.</p> <p><b><u>Configuration</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacité de 40,5 pieds cubes</li> <li>• 51 po de largeur x 33 po de profondeur x 72 po de hauteur</li> </ul> <p><b><u>Matériaux et construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'intérieur et l'extérieur doivent être en acier inoxydable 304 très résistant</li> <li>• Emplacement des charnières à droite ou à gauche</li> <li>• Congélateur commercial</li> <li>• Étagères recouvertes d'époxy</li> <li>• Dégivrage automatique</li> </ul> <p><b><u>Fonctions</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fermeture à verrou à engagement positif avec fermeture magnétique</li> </ul> <p><b><u>Exigences relatives à l'alimentation électrique</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 115 V, 60 Hz, monophasée</li> </ul>

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

<b>Refrigerator / Réfrigérateur - NSN 4110-21-904-1113</b>	
<b>Foster Model MH-40-U or equivalent</b>	<b>Modèles MH-40-U de Foster ou équivalent</b>
<p><b><u>General</u></b> The refrigerator is meant to keep large quantities of food within the appropriate temperature safe zone. Shipboard accessories and components must be available, especially the deck brackets. The refrigerator must be self-contained and have double doors.</p> <p><b><u>Configuration</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 40 cubic feet capacity</li> <li>• Nominal size 51.5" W x 33.25" D x 72.0" H</li> </ul> <p><b><u>Material and Construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Interior and exterior is to be constructed of stainless steel</li> <li>• Right and left side hinge location</li> <li>• Reach in refrigerator</li> <li>• Number of stainless steel shelves: 7</li> </ul> <p><b><u>Features</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Corrosion resistant</li> <li>• Automatic defrost</li> <li>• No floor drains required</li> <li>• Automatic interior light activation</li> </ul> <p><b><u>Electrical Requirements</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 115V/60Hz/1 Ph</li> </ul>	<p><b><u>Généralités</u></b> Le réfrigérateur servira à conserver de grandes quantités de nourriture dans la plage de températures sécuritaire appropriée. Des accessoires et des composants pour navires doivent être disponibles, en particulier les supports de pont. Le réfrigérateur doit avoir des portes doubles.</p> <p><b><u>Configuration</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacité de 40 pieds cubes</li> <li>• 51,5 po de largeur x 33,25 po de profondeur x 72,0 po de hauteur</li> </ul> <p><b><u>Matériaux et construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'intérieur et l'extérieur doivent être en acier inoxydable.</li> <li>• Emplacement possible des charnières à droite et à gauche</li> <li>• Réfrigérateur commercial</li> <li>• Nombre d'étagères en acier inoxydable : 7</li> </ul> <p><b><u>Fonctions</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Résistant à la corrosion</li> <li>• Dégivrage automatique</li> <li>• Aucun conduit d'écoulement (drain) nécessaire</li> <li>• Activation automatique de la lumière intérieure</li> </ul> <p><b><u>Exigences relatives à l'alimentation électrique</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 115 V/60 Hz/monophasé</li> </ul>

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

<b>Freezer / Congélateur - NSN 4110-01-383-8622</b>	
<b>Cospolich Model F41-2M-SN-MLR or equivalent</b>	<b>Modèles F41-2M-SN-MLR de Cospolich ou équivalent</b>
<p><b><u>General</u></b>                      The freezer is meant to keep large quantities of food within the appropriate temperature safe zone. Shipboard accessories and components must be available, especially the deck brackets. The refrigerant type is 404a refrigerant. The freezer must be self-contained and have double doors.</p> <p><b><u>Configuration</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· 40.5 cubic feet capacity</li> <li>· Nominal size 51" W x 33" D x 72" H</li> </ul> <p><b><u>Material and Construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Interior and exterior is to be constructed of heavy gauge 304 stainless steel</li> <li>· Right or left side hinge location</li> <li>· Reach in freezer</li> <li>· Epoxy coated shelving</li> <li>· Automatic defrost</li> </ul> <p><b><u>Features</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Positive latch with magnetic back-up</li> </ul> <p><b><u>Electrical Requirements</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· 115V/60Hz/1 Ph</li> </ul>	<p><b><u>Généralités</u></b>                      Le congélateur servira à conserver de grandes quantités de nourriture dans la plage de températures sécuritaire appropriée. Des accessoires et des composants pour navires doivent être disponibles, en particulier les supports de pont. Le type de réfrigérant est le réfrigérant 404a. Le congélateur doit avoir des portes doubles.</p> <p><b><u>Configuration</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Capacité de 40,5 pieds cubes</li> <li>· 51 po de largeur x 33 po de profondeur x 72 po de hauteur</li> </ul> <p><b><u>Matériaux et construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· L'intérieur et l'extérieur doivent être en acier inoxydable 304 très résistant</li> <li>· Emplacement des charnières à droite ou à gauche</li> <li>· Congélateur commercial</li> <li>· Étagères recouvertes d'époxy</li> <li>· Dégivrage automatique</li> </ul> <p><b><u>Fonctions</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Fermeture à verrou à engagement positif avec fermeture magnétique</li> </ul> <p><b><u>Exigences relatives à l'alimentation électrique</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· 115 V, 60 Hz, monophasé</li> </ul>

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

<i>Freezer / Congélateur - NSN 4110-21-904-1117</i>	
<b>Foster Model ML-40-AD-U or equivalent</b>	<b>Modèles ML-40-AD-U de Foster ou équivalent</b>
<p><b><u>General</u></b> The freezer is meant to keep large quantities of food within the appropriate temperature safe zone. Shipboard accessories and components must be available, especially the deck brackets. The freezer must be self-contained and have double doors.</p> <p><b><u>Configuration</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 40 cubic feet capacity</li> <li>• Nominal size 51.5" W x 33.25" D x 72.0" H</li> </ul> <p><b><u>Material and Construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Interior and exterior is to be constructed of stainless steel</li> <li>• Right and left side hinge location</li> <li>• Reach in freezer</li> <li>• Number of stainless steel shelves: 7</li> </ul> <p><b><u>Features</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Corrosion resistant</li> <li>• Automatic defrost</li> <li>• No floor drains required</li> <li>• Automatic interior light activation</li> </ul> <p><b><u>Electrical Requirements</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 115V/60Hz/1 Ph</li> </ul>	<p><b><u>Généralités</u></b> Le congélateur servira à conserver de grandes quantités de nourriture dans la plage de températures sécuritaire appropriée. Des accessoires et des composants pour navires doivent être disponibles, en particulier les supports de pont. Le congélateur doit avoir des portes doubles.</p> <p><b><u>Configuration</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacité de 40 pieds cubes</li> <li>• 51,5 po de largeur x 33,25 po de profondeur x 72,0 po de hauteur</li> </ul> <p><b><u>Matériaux et construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'intérieur et l'extérieur doivent être en acier inoxydable.</li> <li>• Emplacement possible des charnières à droite et à gauche</li> <li>• Congélateur commercial</li> <li>• Nombre d'étagères en acier inoxydable : 7</li> </ul> <p><b><u>Fonctions</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Résistant à la corrosion</li> <li>• Dégivrage automatique</li> <li>• Aucun conduit d'écoulement (drain) nécessaire</li> <li>• Activation automatique de la lumière intérieure</li> </ul> <p><b><u>Exigences relatives à l'alimentation électrique</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 115 V, 60 Hz, monophasée</li> </ul>

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

<b>Ice Machine With Storage Bin / Machine à Glace avec contenant d'entreposage -</b> <b>NSN 4110-01-531-2281</b>	
<b>Manitowoc QM-30A or equivalent</b>	<b>Manitowoc QM30A ou équivalent</b>
<p><b><u>General</u></b> The ice machine is made for placement under counters or as a stand-alone unit. Ice maker bin needs to be included.</p> <p><b><u>Configuration</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nominal size 19.7" W x 30" H x 22.3" D</li> <li>• 6"- 7.25" adjustable legs</li> <li>• Ice cube size: 7/8" x 7/8" x 7/8" (2.2 x 2.2 x 2.2 cm)</li> </ul> <p><b><u>Material and Construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stainless steel cabinet</li> <li>• CFC-free R-134A refrigerant</li> <li>• Bin liner (seamless) constructed from polyethene</li> <li>• Insulation foamed in place with CFC-free foam</li> </ul> <p><b><u>Features</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Automatic dispensing</li> <li>• 49 lbs to 60 lbs (22 kg to 27 kg) daily ice production</li> <li>• Integral storage container included (30 lbs capacity)</li> <li>• Door slides up and out of the way</li> <li>• Front access to off, ice and cleaning switches</li> <li>• Air filter slides out from front with no side vents to allow ice machine to allow for insulation next to other equipment</li> </ul> <p><b><u>Electrical Requirements</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 115V/60Hz/1 Ph</li> </ul>	<p><b><u>Généralités</u></b> La machine à glace doit être conçue pour être encastrée sous un comptoir ou comme unité autonome. Un bac à machine à glace doit être inclus.</p> <p><b><u>Configuration</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 19,7 po de largeur x 30 po de hauteur x 22,3 po de profondeur</li> <li>• Pieds réglables de 6 po à 7,25 po</li> <li>• Taille des glaçons : 7/8 po x 7/8 po x 7/8 po (2,2 x 2,2 x 2,2 cm)</li> </ul> <p><b><u>Matériaux et construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Armoire en acier inoxydable</li> <li>• Réfrigérant R-134A sans CFC</li> <li>• Sac de doublure (intégré) en polythène</li> <li>• Insolant expansé sur place (mousse exempte de CFC)</li> </ul> <p><b><u>Fonctions</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Distribution automatique</li> <li>• Production quotidienne de 49 lb à 60 lb (22 kg à 27 kg) de glace</li> <li>• Récipient monobloc inclus (capacité de 30 lb)</li> <li>• Porte coulissante escamotable</li> <li>• Accès avant aux interrupteurs d'arrêt, de fabrication de glaçons et de nettoyage</li> <li>• Filtre à air coulissant vers l'avant et aucune sortie d'air latérale pour mieux isoler la machine à glace de tout autre équipement</li> </ul> <p><b><u>Exigences relatives à l'alimentation électrique</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 115 V, 60 Hz, monophasée</li> </ul>

# ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

## Food Waste System / Broyeur de Déchets

<i>Food Waste Disposer / Broyeur de Déchets - NSN 4540-20-009-3194</i>	
Hobart Model FD4-125-2 or equivalent	Modèle FD4-125-2 de Hobart ou équivalent
<p><b><u>General</u></b> The food waste disposer must be offered in compact size (able to fit under the counter) and have adjustable feet to be compatible with shipboard living.</p> <p><b><u>Configuration</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nominal size 34" H x 11" W</li> <li>• 1.25 HP motor</li> </ul> <p><b><u>Material and Construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Heavy aluminum housing</li> <li>• Stainless steel cutter blocks</li> <li>• Cartridge style mechanical face seal</li> <li>• The drain connector must be constructed with chrome plates brass tail-piece</li> </ul> <p><b><u>Features</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Motor is equipped with manual reset for thermal overload</li> <li>• Vinyl isolating ring eliminates metal-to-metal contact to reduce noise</li> <li>• Dual directional grinding</li> <li>• Includes accessories for water inlets, cones/sinks, flow control, cone feeding, cone covers, silver saver splash guard, rinsing and vacuum breakers</li> <li>• Long upper housing to connect to a 7" sink through opening</li> </ul> <p><b><u>Electrical Requirements</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 460V/60Hz/3 Ph</li> </ul>	<p><b><u>Généralités</u></b> Le broyeur de déchets doit être de taille compacte (qui peut tenir sous le comptoir).</p> <p><b><u>Configuration</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 34 po de hauteur x 11 po de largeur.</li> <li>• Moteur 1,25 HP</li> </ul> <p><b><u>Matériaux et construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Boîtier robuste en aluminium</li> <li>• Porte-lame en acier inoxydable</li> <li>• Joint mécanique à surface plane du type à cartouche</li> <li>• Le raccord de vidange doit comporter une pièce de raccordement en laiton plaqué de chrome</li> </ul> <p><b><u>Fonctions</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le moteur est équipé d'une réinitialisation manuelle pour la protection contre la surcharge thermique.</li> <li>• Un anneau d'isolation en vinyle élimine le contact métal sur métal afin de réduire le bruit.</li> <li>• Broyage bidirectionnel</li> <li>• Comprend des accessoires pour entrées d'eau, cônes et éviers, contrôle du débit, alimentation des cônes, couvercles de cônes, dispositif anti-éclaboussure Silver Saver, dispositif de rinçage et brise-vide</li> <li>• Logement supérieur long pour se connecter à un évier de 7 po à travers une ouverture</li> </ul> <p><b><u>Exigences relatives à l'alimentation électrique</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 460 V, 60 Hz, triphasé</li> </ul>

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

<i>Food Waste Disposer / Broyeur de Déchets - NSN 4540-20-008-7564</i>	
Hobart Model FD4-200 or equivalent	Modèle FD4-200 de Hobart ou équivalent
<p><b><u>General</u></b> The food waste disposer must be offered in medium size. It must have adjustable feet to be compatible with shipboard living.</p> <p><b><u>Configuration</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nominal size 27.375" H x 14.25" W not including legs</li> <li>• 2 HP motor</li> </ul> <p><b><u>Material and Construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Iron/cast iron housing</li> <li>• Iron cutter blocks</li> <li>• Mechanical face type seal</li> <li>• Constructed with stainless steel feet for extra support</li> <li>• Flanged feet</li> </ul> <p><b><u>Features</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Motor is equipped with manual reset for thermal overload</li> <li>• Vinyl isolating ring eliminates metal-to-metal contact to reduce noise</li> <li>• Dual directional grinding</li> <li>• Includes accessories for water inlets, cones/sinks, flow control, cone feeding, cone covers, silver saver splash guard, rinsing and vacuum breakers</li> </ul> <p><b><u>Electrical Requirements</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 480V/60Hz/3 Ph</li> </ul>	<p><b><u>Généralités</u></b> Le broyeur de déchets doit être proposé en taille moyenne. Il doit avoir des pieds réglables pour être compatible à l'utilisation à bord d'un navire.</p> <p><b><u>Configuration</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 27,75 po de hauteur x 14,25 po de largeur sans les pieds</li> <li>• Moteur 2 HP</li> </ul> <p><b><u>Matériaux et construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Structure en fer/fonte</li> <li>• Porte-lame en fer</li> <li>• Joint mécanique à surface plane</li> <li>• Doit être construit avec des pieds en acier inoxydable pour un support supplémentaire</li> <li>• Pieds à bride</li> </ul> <p><b><u>Fonctions</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le moteur est équipé d'une réinitialisation manuelle pour la protection contre la surcharge thermique.</li> <li>• Un anneau d'isolation en vinyle élimine le contact métal sur métal afin de réduire le bruit.</li> <li>• Broyage bidirectionnel</li> <li>• Comprend des accessoires pour les entrées d'eau, les cônes et les éviers, le contrôle du débit, l'alimentation des cônes, les couvercles des cônes, pare-anti éclaboussures Silver Saver, dispositifs de rinçage et brise-vide</li> </ul> <p><b><u>Exigences relatives à l'alimentation électrique</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 480 V, 60 Hz, triphasée</li> </ul>



# ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

## Grills/Griddles / Grils/Plaques de Cuisson

<i>Griddle / Plaque de Cuisson - NSN 7310-21-910-9915</i>	
<b>Garland Model E24-24GV-440v or equivalent</b>	<b>Modèle E24-24GV-440v de Garland ou équivalent</b>
<p><b><u>General</u></b> The griddle must be self-heating and free standing with the option of banking the griddles. The griddle has high volume production capacity with even, consistent, controlled temperatures. The griddle has the ability to be fitted with marine accessories for shipboard use.</p> <p><b><u>Configuration</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nominal size 12.875" H x 29.25" D x 24.0" W</li> </ul> <p><b><u>Material and Construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stainless steel front and sides</li> <li>• 4" sanitary legs</li> </ul> <p><b><u>Features</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Built in grease gutter</li> <li>• Removable grease receptacle</li> <li>• 2.75" high splash guard at ends and back</li> <li>• Removable signal light</li> <li>• 100°F to 450°F (35°C to 235°C) hydraulic thermostat with indicator light for each 12" section of the griddle</li> <li>• Recovery signal light</li> <li>• Fitted with marine accessories for shipboard use</li> </ul> <p><b><u>Electrical Requirements</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 440-460V/60Hz/3 Ph</li> </ul>	<p><b><u>Généralités</u></b> La plaque de cuisson doit être auto chauffante ou monobloc avec la possibilité d'ajouter d'autres plaques de cuisson. Elle a une capacité de production de volume élevé avec des températures uniformes, constantes et contrôlées. Elle peut être équipée d'accessoires du type marin pour une utilisation à bord d'un navire.</p> <p><b><u>Configuration</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 12,87 po de hauteur x 29,25 po de profondeur x 24,0 po de largeur.</li> </ul> <p><b><u>Matériaux et construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Paroi avant et latérales en acier inoxydable.</li> <li>• Pieds de 4 po</li> </ul> <p><b><u>Fonctions</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gouttière à graisse intégrée</li> <li>• Récipient amovible pour la graisse</li> <li>• Dispositif anti-éclaboussure (2 75 po) aux extrémités et à l'arrière</li> <li>• Voyant lumineux amovible</li> <li>• Thermostat hydraulique de 100 °F à 450 °F (35°C a 235 °C) avec voyant lumineux pour chaque section de 12 po de la plaque de cuisson</li> <li>• Voyant lumineux de récupération</li> <li>• Équipé d'accessoires marins pour utilisation à bord des navires</li> </ul> <p><b><u>Exigences relatives à l'alimentation électrique</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 440 à 460 V, 60 Hz, triphasé</li> </ul>

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

<i>Electric Range / Cuisinière Électrique - NSN 7310-20-002-4795</i>	
<b>Garland Model 36ER38 or equivalent</b>	<b>Modèle 36ER38 de Garland ou équivalent</b>
<p><b><u>General</u></b> Heavy duty electric range that must include a griddle top and an oven bottom. The electric range has the ability to be fitted with marine accessories for shipboard use.</p> <p><b><u>Configuration</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Unit: Nominal size 36" W x 33.75" D x 36" H</li> <li>• Oven: Nominal size 12.5" H x 26.5" W x 29" D</li> </ul> <p><b><u>Material and Construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stainless steel front, front rail and sides</li> <li>• 36" (914mm) griddle plates controlled with three separate thermostat controls</li> <li>• Chrome plates, four position removable rack guides</li> <li>• 3" (76mm) stainless steel vent raiser</li> <li>• 6" (152mm) adjustable chrome plated legs</li> </ul> <p><b><u>Features</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Marine equipment: hand rails, door latch, drip tray stop and deck fastener</li> <li>• Heat resistant oven door handle</li> <li>• Front and rear stainless steel grease troughs</li> </ul> <p><b><u>Electrical Requirements</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 460V/60Hz/3 Ph</li> </ul>	<p><b><u>Généralités</u></b> Cuisinière électrique robuste qui devrait comprendre une plaque de cuisson supérieure et un four. La cuisinière électrique peut être équipée d'accessoires marins pour une utilisation à bord d'un navire.</p> <p><b><u>Configuration</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Appareil : 36 po de largeur x 33,75 po de profondeur x 36 po de hauteur</li> <li>• Four : 12,5 po de hauteur x 26,25 po de largeur x 29 po de profondeur</li> </ul> <p><b><u>Matériaux et construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Parois avant, rail avant et côtés en acier inoxydable</li> <li>• Plaques de cuisson de 36 po (914 mm) activées par trois commandes thermostatiques distinctes</li> <li>• Guides chromés amovibles à quatre positions</li> <li>• Évent de 3 po (76 mm) en acier inoxydable</li> <li>• Pieds chromés réglables de 6 po (152 mm)</li> </ul> <p><b><u>Fonctions</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Équipement marin disponible : main-courante, loquet de porte, égouttoir et fixation de pont</li> <li>• Poignée de porte de four résistante à la chaleur</li> <li>• Dalots à graisse avant et arrière en acier inoxydable</li> </ul> <p><b><u>Exigences relatives à l'alimentation électrique</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 460 V, 60 Hz, triphasé</li> </ul>

# ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

## Minor Equipment / Equipment Mineur

<b>Meat Slicer / Trancheuse à Viande - NSN 7320-21-921-0319</b>	
<b>Hobart Model HS6-1 or equivalent</b>	<b>Modèle HS6-1 d'Hobart ou équivalent</b>
<p><b><u>General</u></b> The meat slicer carriage must be able to take food items up to 10 ¾" x 5 ¾" rectangle and 7 ½" diameter.</p> <p><b><u>Configuration</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nominal size 25.5" H x 26 ¾" D x 24 ⅝" W</li> <li>• ½ HP drive motor</li> </ul> <p><b><u>Material and Construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aluminum base</li> <li>• Heavy gauge stainless steel knife cover</li> <li>• Nickel plated single slide rod</li> <li>• Stainless steel carriage</li> <li>• Heavy aluminum/stainless steel gauge plate</li> </ul> <p><b><u>Features</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tilting, removable carriage system</li> <li>• Clean cut knife</li> <li>• Top mounted stone sharpener</li> <li>• Removable mounted ring guard</li> <li>• Push and pull operator rod</li> </ul> <p><b><u>Electrical Requirements</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 120V/60Hz/1 Ph</li> </ul> <p><b><u>Certification</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• NSF 8 standard</li> </ul>	<p><b><u>Généralités</u></b> Le chariot de la trancheuse à viande doit convenir aux aliments de 10 ¾ po par 5 ¾ po de largeur et de 7 ½ po de diamètre.</p> <p><b><u>Configuration</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 25.5 po de hauteur x 26 ¾ po de profondeur x 22 ⅝ po de largeur</li> <li>• Moteur d'entraînement ½ HP</li> </ul> <p><b><u>Matériaux et construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Base en aluminium</li> <li>• Protège-lame en acier inoxydable robuste</li> <li>• Barre coulissante nickelée</li> <li>• Chariot en acier inoxydable</li> <li>• Plateau en aluminium/acier inoxydable épais</li> </ul> <p><b><u>Fonctions</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Chariot amovible basculant</li> <li>• Couteau à coupe nette</li> <li>• Affûteur à pierre monté au sommet</li> <li>• Déflecteur arrière amovible</li> <li>• Barre de l'opérateur de type « pousser-tirer »</li> </ul> <p><b><u>Exigences relatives à l'alimentation électrique</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 120 V, 60 Hz, monophasée</li> </ul> <p><b><u>Certification</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• NSF 8 Standard</li> </ul>

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

<i>Mixer / Mélangeur - NSN 7320-21-544-0323</i>	
Hobart Model HL600 or equivalent	Modèle HL600 de Hobart ou équivalent
<p><b><u>General</u></b> The mixer must be the floor mixer model.</p> <p><b><u>Configuration</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Heavy duty 2.7 HP motor</li> <li>• Nominal size: 61.3" H x 28.6" W x 40.6" D</li> </ul> <p><b><u>Material and Construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Durable and reliable gear transmission</li> <li>• Stainless steel bowl guard</li> <li>• Metallic gray hybrid powder coat finish</li> <li>• Neoprene foot pads</li> </ul> <p><b><u>Features</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Four fixed speeds</li> <li>• 50 minute timer</li> <li>• Single point bowl installation</li> <li>• Swing out bowl</li> <li>• Power bowl lift</li> <li>• #12 taper attachment hub</li> <li>• Open base</li> <li>• Includes 60 quart stainless steel bowl, beater, wire whip and dough hook</li> </ul> <p><b><u>Electrical Requirements</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 440V/60Hz/3 Ph</li> </ul>	<p><b><u>Généralités</u></b> Le mélangeur doit être un modèle de mélangeur au sol.</p> <p><b><u>Configuration</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Moteur 2,7 HP à grande puissance</li> <li>• 61,3 po de hauteur x 28,6 po de largeur x 40,6 po de profondeur.</li> </ul> <p><b><u>Matériaux et construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Entraînement par engrenage durable et fiable</li> <li>• Protège-bol en acier inoxydable</li> <li>• Couche de finition hybride en poudre, gris métallique</li> <li>• Coussinets de pieds en néoprène</li> </ul> <p><b><u>Fonctions</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Quatre vitesses fixes</li> <li>• Minuterie intelligente de 50 minutes</li> <li>• Installation avec bol unique</li> <li>• Bol basculant</li> <li>• Lève-bol électrique</li> <li>• Prise d'accessoire standard no 12</li> <li>• Base ouverte</li> <li>• Comprend un bol de 60 pintes en acier inoxydable, un batteur, un fouet et un crochet pétrisseur</li> </ul> <p><b><u>Exigences relatives à l'alimentation électrique</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 440 V, 60 Hz, triphasée</li> </ul>

# ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

## Oven / Four

<b>Convection Oven / Four à Convection - NSN 7310-01-385-9738</b>	
<b>Blodgett Model MARK V 112-H NSU or equivalent</b>	<b>Modèle MARK V 112-H NSU de Blodgett ou équivalent</b>
<p><b><u>General</u></b> A electric convection oven, equipped with a fan that circulates and intensifies the heat leading to a decrease in cooking time.</p> <p><b><u>Configuration</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1/3 HP motor</li> <li>• Baking compartment accepts 18" x 26" standard baking pans</li> <li>• Nominal size 38 1/4" W x 39 7/8" D x 36 7/8" H</li> </ul> <p><b><u>Material and Construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Full angle iron frame</li> <li>• Stainless steel front, top and sides</li> <li>• Dual pane thermal glass windows</li> <li>• Mineral fibre insulation at top, back, sides and bottom</li> <li>• Removable stainless steel liner</li> </ul> <p><b><u>Features</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Locking door mechanism</li> <li>• Five chrome plated racks with eleven rack positions</li> <li>• Interior lights</li> <li>• Three tubular heaters</li> <li>• Solid state thermostat with temperature control range of 200°F to 500°F (93°C to 260°C)</li> <li>• Two speed fan motor</li> <li>• Motor has automatic thermal overload protection</li> <li>• Solid state digital control</li> <li>• 25" stainless steel legs with shipboard plates (for single units)</li> </ul> <p><b><u>Electrical Requirements</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 440V/60Hz/3 Ph</li> </ul>	<p><b><u>Généralités</u></b> Four à convection (gaz ou électrique), équipé d'un ventilateur qui fait circuler la chaleur et l'intensifie, diminuant ainsi le temps normal de cuisson. Les appareils doivent satisfaire aux exigences et aux caractéristiques minimales mentionnées ci-dessous.</p> <p><b><u>Configuration</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Moteur 1/3 HP</li> <li>• Compartiment de cuisson : convient aux plats de cuisson standard de 18 po x 26 po</li> <li>• 38 1/4 po de largeur x 39 7/8 po de profondeur x 36 7/8 po de hauteur</li> </ul> <p><b><u>Matériaux et construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bâti à cornières en acier</li> <li>• Face, dessus et côtés en acier inoxydable.</li> <li>• Fenêtres en verre thermique à double vitrage</li> <li>• Isolation en fibre minérale au-dessus, à l'arrière, sur les côtés et le fond</li> <li>• Revêtement en acier inoxydable amovible</li> </ul> <p><b><u>Fonctions</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mécanisme de verrouillage de porte</li> <li>• 5 grilles chromées avec 11 positions de grille</li> <li>• Lumières intérieures</li> <li>• Trois éléments chauffants tubulaires</li> <li>• Thermostats à semi-conducteurs avec une plage de contrôle de température de 200 °F à 500 °F (93°C à 260°C)</li> <li>• Moteur de ventilateur à deux vitesses</li> <li>• Le moteur dispose d'une protection automatique en cas de surcharge thermique</li> <li>• Commande numérique à semi-conducteurs</li> <li>• Pieds en acier inoxydable de 25 po avec plaques adaptées à l'utilisation à bord d'un navire (pour les appareils simples)</li> </ul> <p><b><u>Exigences relatives à l'alimentation électrique</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 440 V, 60 Hz, triphasée</li> </ul>

# ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

## Steam Cookers

<b>Steam Cooker / Cuisneur à Vapeur - NSN 7310-21-896-3891</b>	
<b>Cleveland Model 24-CEM-24 or equivalent</b>	<b>Modèle 24-CEM-24de Cleveland ou équivalent</b>
<p><b><u>General</u></b> The steam cooker is a two compartment, pressure less electric steam generator (with forced convection steam). The steam cooker needs to be suitable for shipboard use.</p> <p><b><u>Configuration</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nominal size 62" H x 23.62" W x 33.5" D (1575mm H x 600mm W x 851mm D)</li> </ul> <p><b><u>Material and Construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Durable 14 gauge stainless steel construction</li> <li>• Stainless steel slam/latch door latch mechanism</li> <li>• Stainless steel slide racks</li> <li>• Modular cabinet base with hinged doors</li> <li>• Left hand door hinging</li> <li>• 6" stainless steel legs</li> </ul> <p><b><u>Features</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cooking capacity: up to six 12" x 20" x 2 ½" deep pans</li> <li>• Solid state controls 60 minute mechanical timer</li> <li>• Separate bypass switch for constant steaming</li> <li>• Cold water condenser for superior cooking results</li> <li>• Instant steam standby mode</li> <li>• Separate main power switch for on/off</li> <li>• Automatic generator drain</li> <li>• Pressure release safety latch</li> </ul> <p><b><u>Electrical Requirements</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 440-480V/60Hz/3 Ph</li> </ul>	<p><b><u>Généralités</u></b> Le cuisneur à vapeur est un générateur de vapeur électrique sans pression à deux compartiments (avec vapeur à convection forcée). Le cuisneur à vapeur doit être adapté pour une utilisation à bord d'un bateau.</p> <p><b><u>Configuration</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 62 po de hauteur x 23,62 po de largeur x 33,5 po de profondeur (1575 mm H x 600 mm W x 851 mm D)</li> </ul> <p><b><u>Matériaux et construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Construction durable en acier inoxydable de calibre 14</li> <li>• Mécanisme de loquet/fermeture de porte en acier inoxydable</li> <li>• Plateaux coulissants en acier inoxydable</li> <li>• Base d'armoire modulaire avec portes à charnières</li> <li>• Charnières de porte du côté gauche</li> <li>• Pieds de 6 po en acier inoxydable</li> </ul> <p><b><u>Fonctions</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacité de cuisson : jusqu'à six plats profonds de 12 po x 20 po x 2 ½ po</li> <li>• Minuterie mécanique de 60 minutes avec commandes à semi-conducteurs</li> <li>• Interrupteur de dérivation distinct pour une cuisson vapeur constante</li> <li>• Condenseur à eau froide pour des résultats de cuisson supérieurs</li> <li>• Mode d'attente de vapeur instantanée</li> <li>• Interrupteur principal distinct</li> <li>• Vidange automatique du générateur</li> <li>• Verrou de sécurité contre les surpressions</li> </ul> <p><b><u>Exigences relatives à l'alimentation électrique</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 440 à 480 V, 60 Hz, triphasée</li> </ul>

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

<b>Steam Kettle / Cuiseur à Vapeur - NSN 7310-21-904-3190</b>	
<b>Cleveland Model KEL-25 or equivalent</b>	<b>Modèle KEL-25 de Cleveland ou équivalent</b>
<p><b><u>General</u></b> The electric steam kettle must be self-contained, stationary and have three legs. The unit must be a 2/3 steam jacketed model and be able to hold 25 gallons (100L) of water. It must have a lid with splash proof construction and a double gasket seal.</p> <p><b><u>Configuration</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 50 psi steam jacket rating</li> <li>• 50 psi safety valve</li> <li>• Nominal size 60.75" H x 20.5" D</li> <li>• 21" diameter</li> </ul> <p><b><u>Material and Construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Spring assisted, hinged, rotatable domed stainless steel cover</li> <li>• 304 stainless steel kettle and supports</li> <li>• Base mounted for floor bolting with three tri-bolt flanges</li> <li>• Rear mounted pressure gauge and pressure relief valve</li> <li>• Partially jacketed</li> </ul> <p><b><u>Features</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Solid state temperature controls</li> <li>• Control panel must include an LED indicator for heat cycle and low water</li> <li>• Power on and off switch</li> <li>• Adjustable temperature control dial</li> <li>• Reinforced roll rim design</li> <li>• Welded in heating elements</li> <li>• 2" diameter tangent draw-off valve with drain strainer</li> <li>• Non-tilting</li> <li>• Operating temperature range from 145°F to 260°F (63°C to 127°C)</li> </ul> <p><b><u>Electrical Requirements</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 440V/60 Hz/3 Ph</li> </ul>	<p><b><u>Généralités</u></b> La marmite à vapeur électrique doit être autonome, comporter trois pieds et être fixe. Le type de modèle est la marmite à vapeur 2/3 avec chemise de vapeur et doit pouvoir contenir 25 gallons (100 litres) d'eau. La marmite doit avoir un couvercle à l'épreuve des éclaboussures et une fermeture à double joint.</p> <p><b><u>Configuration</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cote de chemise de vapeur de 50 lb/po<sup>2</sup></li> <li>• Soupape de sûreté de 50 lb/po<sup>2</sup></li> <li>• 58,75 po de hauteur x 20,5 po de profondeur</li> <li>• Diamètre de 21 po</li> </ul> <p><b><u>Matériaux et construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Couvercle en acier inoxydable à dôme rotatif, à ressort et à charnières.</li> <li>• Marmite et support en acier inoxydable 304</li> <li>• Base montée pour une fixation au sol avec des brides à trois boulons</li> <li>• Manomètre et soupape de décharge montés à l'arrière</li> <li>• Partiellement chemise</li> </ul> <p><b><u>Fonctions</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Commandes de la température à semi-conducteurs</li> <li>• Panneau de commande : indicateur DEL pour le cycle de chaleur et en cas de niveau d'eau faible</li> <li>• Interrupteur marche/arrêt</li> <li>• Cadran de commande de la température</li> <li>• Conception avec coins arrondis renforcés</li> <li>• Éléments chauffants soudés</li> <li>• Plage de températures d'utilisation de 145 °F à 260 °F (de 63 °C à 127 °C)</li> <li>• Valve d'évacuation de 2 po de diamètre avec un drain crépine</li> <li>• Caractéristique qui ne bascule pas</li> </ul> <p><b><u>Exigences relatives à l'alimentation électrique</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 440 V, 60 Hz, triphasée</li> </ul>

## ANNEX 1 / L'ANNEXE 1

<b>Tilting Skillet Braising Pans / Poêles Braisière Basculante - NSN 7310-21-921- 0507</b>	
<b>Cleveland Model SEL-30-TR or equivalent</b>	<b>Modèle SEL-30-TR de Cleveland ou équivalent</b>
<p><b><u>General</u></b> The tilting skillet must be electric and available with an open or modular base. It must have the capacity to hold up to 30 gallons (115L).</p> <p><b><u>Configuration</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nominal size 36" W x 33.5" D x 40.5" H</li> <li>• Max 72" H with cover open</li> </ul> <p><b><u>Material and Construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stainless steel clad <sup>5</sup>/<sub>8</sub>" cooking surface</li> <li>• Stainless steel covered cornered pans with both gallon and liter markings</li> <li>• Stainless steel construction</li> <li>• Spring assist cover with adjustable vent and full width handle</li> <li>• Four stainless steel adjustable legs (all flanged for bolting)</li> </ul> <p><b><u>Features</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hydraulic hand tilt with quick lowering feature</li> <li>• Space saving design with no clearance required at rear or sides</li> <li>• Adjustable, electric thermostat controls temperature (100°F to 425°F/38°C to 218°C)</li> <li>• Even heat distribution</li> <li>• Preheats in 15 minutes</li> <li>• From cold to boiling in 60 minutes</li> <li>• On/Off switch</li> <li>• Thermostat knob and two pilot lights</li> <li>• Splash proof controls</li> <li>• Water tight electrical connections</li> <li>• Safety device set at 450°F/232°C</li> <li>• Anti-splash pouring lip</li> </ul> <p><b><u>Electrical Requirements</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 480V/60Hz/3 Ph</li> </ul>	<p><b><u>Généralités</u></b> La braisière doit être électrique et disponible avec base ouverte ou modulable. Elle devrait pouvoir contenir jusqu'à 30 gallons (115 litres).</p> <p><b><u>Configuration</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 36 po de longueur x 33,5 po de largeur x 40,5 po de hauteur</li> <li>• Hauteur maximale de 72 po avec le couvercle ouvert</li> </ul> <p><b><u>Matériaux et construction</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Surface de cuisson avec revêtement en acier inoxydable de <sup>5</sup>/<sub>8</sub> po</li> <li>• Bacs aux coins arrondis en acier inoxydable avec des marquages en gallons et en litres</li> <li>• Construction en acier inoxydable</li> <li>• Couvercle à ressort avec évent de vapeur réglable et poignée de pleine largeur</li> <li>• 4 pieds réglables en acier inoxydable (toutes munies de brides pour le boulonnage)</li> </ul> <p><b><u>Fonctions</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Inclinaison manuelle hydraulique à abaissement rapide</li> <li>• Conception permettant l'économie d'espace sans dégagement nécessaire à l'arrière ou sur les côtés</li> <li>• Thermostat électrique réglable, qui contrôle la température (de 100 °F à 425 °F).</li> <li>• Répartition uniforme de la chaleur</li> <li>• Préchauffage en 15 minutes</li> <li>• Passage du froid à l'ébullition en 60 minutes</li> <li>• Interrupteur Marche/Arrêt</li> <li>• Molette de thermostat et deux voyants pilotes</li> <li>• Commandes protégées des éclaboussures</li> <li>• Connexions électriques étanches</li> <li>• Dispositif de sécurité réglé à 450 °F</li> <li>• Bec verseur anti-éclaboussure</li> </ul> <p><b><u>Exigences relatives à l'alimentation électrique</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 480 V, 60 Hz, triphasée</li> </ul>