



STEAM TABLE PANS

BACS GASTRONOMES

Steam Pans

Nothing will work as hard for you as steam table pans, insets or bain maries. Use them for storage, preparation, or line service.

Bacs gastronomes

Rien ne vous sera plus utile que les bacs ou les bains-marie pour tables chaudes. Vous pouvez les utiliser pour conserver, préparer ou servir.

STEAM TABLE PANS

BACS GASTRONOMES

Anti-Jam Steam Table Pans

- Anti-Jam design covers full perimeter of pan, preventing damaged edges
- Available in 22 & 24 gauge 18/8 stainless steel
- Full inside perimeter rim allows pans to stack without jamming together
- Space between pans creates ventilation allowing pans to dry completely for proper sanitation
- Reinforced edges & corners resist bending
- NSF listed

Anti-coinçage, Bacs gastronomes

- *Design anti-coinçage sur tout le périmètre du bac, limitant les risques d'endommager les bords*
- *Disponibles en deux épaisseurs différentes, calibre 22 ou 24 en acier inoxydable 18/8*
- *Rebord sur tout le périmètre intérieur permettant de les empiler sans qu'ils ne se coincent*
- *Un espace entre les bacs assure une ventilation qui favorise le séchage pour plus d'hygiène*
- *Bords et coins renforcés les empêchant de se plier*
- *Approuvés NSF*

Anti-Jam, 22 Gauge, 0.8 mm (Heavy Weight)

Anti-coinçage, épaisseur de calibre 22 – 0,8 mm (Qualité supérieure)



ITEM	DESC	CAP	DEPTH	LENGTH	WIDTH
22002	Full / <i>Pleine grandeur</i>	8.2 Qt - 7.7 L	2-1/2" - 6.4 cm	20-3/4" - 53 cm	12-3/4" - 32.4 cm
22004	Full / <i>Pleine grandeur</i>	14.8 Qt - 14 L	4" - 10 cm	20-3/4" - 53 cm	12-3/4" - 32.4 cm
22006	Full / <i>Pleine grandeur</i>	21.2 Qt - 20 L	6" - 15 cm	20-3/4" - 53 cm	12-3/4" - 32.4 cm
22122STP	Half / <i>Demi grandeur</i>	4.3 Qt - 4 L	2-1/2" - 6.4 cm	12-3/4" - 32.4 cm	10-3/8" - 26.4 cm
22124STP	Half / <i>Demi grandeur</i>	7 Qt - 6.6 L	4" - 10 cm	12-3/4" - 32.4 cm	10-3/8" - 26.4 cm
22126	Half / <i>Demi grandeur</i>	10.6 Qt - 10 L	6" - 15 cm	12-3/4" - 32.4 cm	10-3/8" - 26.4 cm
22241L	Half-Long / <i>Demi-longueur</i>	2.1 Qt - 1.9 L	1-1/4" - 3.2 cm	20-3/4" - 53 cm	6-3/8" - 16.2 cm
22242L	Half-Long / <i>Demi-longueur</i>	4 Qt - 3.7 L	2-1/2" - 6.4 cm	20-3/4" - 53 cm	6-3/8" - 16.2 cm
22244L	Half-Long / <i>Demi-longueur</i>	6.3 Qt - 5.9 L	4" - 10 cm	20-3/4" - 53 cm	6-3/8" - 16.2 cm
22246L	Half-Long / <i>Demi-longueur</i>	9.2 Qt - 8.7 L	6" - 15 cm	20-3/4" - 53 cm	6-3/8" - 16.2 cm
22232	Two-Thirds / <i>Deux tiers</i>	6.3 Qt - 5.9 L	2-1/2" - 6.4 cm	13-7/8" - 35.2 cm	12-3/4" - 32.4 cm
22234	Two-Thirds / <i>Deux tiers</i>	10.1 Qt - 9.5 L	4" - 10 cm	13-7/8" - 35.2 cm	12-3/4" - 32.4 cm
22236	Two-Thirds / <i>Deux tiers</i>	15.7 Qt - 14.8 L	6" - 15 cm	13-7/8" - 35.2 cm	12-3/4" - 32.4 cm
22132	One-Third / <i>Un tiers</i>	2.6 Qt - 2.4 L	2-1/2" - 6.4 cm	12-3/4" - 32.4 cm	6-7/8" - 17.5 cm
22134	One-Third / <i>Un tiers</i>	4.5 Qt - 4.2 L	4" - 10 cm	12-3/4" - 32.4 cm	6-7/8" - 17.5 cm
22136	One-Third / <i>Un tiers</i>	6.4 Qt - 6 L	6" - 15 cm	12-3/4" - 32.4 cm	6-7/8" - 17.5 cm
22142	One-Fourth / <i>Un quart</i>	2.2 Qt - 2 L	2-1/2" - 6.4 cm	10-3/8" - 26.4 cm	6-3/8" - 16.2 cm
22144	One-Fourth / <i>Un quart</i>	3.1 Qt - 2.9 L	4" - 10 cm	10-3/8" - 26.4 cm	6-3/8" - 16.2 cm
22146	One-Fourth / <i>Un quart</i>	4.6 Qt - 4.3 L	6" - 15 cm	10-3/8" - 26.4 cm	6-3/8" - 16.2 cm
22162	One-Sixth / <i>Un sixième</i>	1.2 Qt - 1.1 L	2-1/2" - 6.4 cm	6-7/8" - 17.5 cm	6-3/8" - 16.2 cm
22164	One-Sixth / <i>Un sixième</i>	2.1 Qt - 1.9 L	4" - 10 cm	6-7/8" - 17.5 cm	6-3/8" - 16.2 cm
22166	One-Sixth / <i>Un sixième</i>	2.8 Qt - 2.6 L	6" - 15 cm	6-7/8" - 17.5 cm	6-3/8" - 16.2 cm
22192	One-Ninth / <i>Un neuvième</i>	0.8 Qt - 0.7 L	2-1/2" - 6.4 cm	6-7/8" - 17.5 cm	4-1/4" - 10.8 cm
22194	One-Ninth / <i>Un neuvième</i>	1.1 Qt - 1 L	4" - 10 cm	6-7/8" - 17.5 cm	4-1/4" - 10.8 cm

Anti-Jam construction.

Conception anti-coinçage.



Anti-Jam Perforated, 22 Gauge, 0.8 mm (Heavy Weight)

Anti-coinçage, perforé, épaisseur de calibre 22 – 0,8 mm (Qualité supérieure)

ITEM	DESC	CAP	DEPTH	LENGTH	WIDTH
22002P	Full / <i>Pleine grandeur</i>	8.2 Qt - 7.7 L	2-1/2" - 6.4 cm	20-3/4" - 53 cm	12-3/4" - 32.4 cm
22004P	Full / <i>Pleine grandeur</i>	14.8 Qt - 14 L	4" - 10 cm	20-3/4" - 53 cm	12-3/4" - 32.4 cm
22006P	Full / <i>Pleine grandeur</i>	21.2 Qt - 20 L	6" - 15 cm	20-3/4" - 53 cm	12-3/4" - 32.4 cm
22122P	Half / <i>Demi grandeur</i>	4.3 Qt - 4 L	2-1/2" - 6.4 cm	12-3/4" - 32.4 cm	10-3/8" - 26.4 cm
22124P	Half / <i>Demi grandeur</i>	7 Qt - 6.6 L	4" - 10 cm	12-3/4" - 32.4 cm	10-3/8" - 26.4 cm
22126P	Half / <i>Demi grandeur</i>	10.6 Qt - 10 L	6" - 15 cm	12-3/4" - 32.4 cm	10-3/8" - 26.4 cm



Anti-Jam, 24 Gauge, 0.6 mm

Anti-coinçage, perforé, épaisseur de calibre 24 - 0,6 mm



ITEM	DESC	CAP	DEPTH	LENGTH	WIDTH
57 81102	Full / <i>Pleine grandeur</i>	8.2 Qt - 7.7 L	2-1/2" - 6.4 cm	20-3/4" - 53 cm	12-3/4" - 32.4 cm
57 81104	Full / <i>Pleine grandeur</i>	14.8 Qt - 14 L	4" - 10 cm	20-3/4" - 53 cm	12-3/4" - 32.4 cm
57 81106	Full / <i>Pleine grandeur</i>	21.2 Qt - 20 L	6" - 15 cm	20-3/4" - 53 cm	12-3/4" - 32.4 cm
57 81202	Half / <i>Demi grandeur</i>	4.3 Qt - 4 L	2-1/2" - 6.4 cm	12-3/4" - 32.4 cm	10-3/8" - 26.4 cm
57 81204	Half / <i>Demi grandeur</i>	7 Qt - 6.6 L	4" - 10 cm	12-3/4" - 32.4 cm	10-3/8" - 26.4 cm
57 81206	Half / <i>Demi grandeur</i>	10.6 Qt - 10 L	6" - 15 cm	12-3/4" - 32.4 cm	10-3/8" - 26.4 cm
88232	Two-Thirds / <i>Deux tiers</i>	6.3 Qt - 5.9 L	2-1/2" - 6.4 cm	13-7/8" - 35.2 cm	12-3/4" - 32.4 cm
88234	Two-Thirds / <i>Deux tiers</i>	10.1 Qt - 9.5 L	4" - 10 cm	13-7/8" - 35.2 cm	12-3/4" - 32.4 cm
88236	Two-Thirds / <i>Deux tiers</i>	15.7 Qt - 14.8 L	6" - 15 cm	13-7/8" - 35.2 cm	12-3/4" - 32.4 cm
57 81302	One-Third / <i>Un tiers</i>	2.6 Qt - 2.4 L	2-1/2" - 6.4 cm	12-3/4" - 32.4 cm	6-7/8" - 17.5 cm
57 81304	One-Third / <i>Un tiers</i>	4.5 Qt - 4.2 L	4" - 10 cm	12-3/4" - 32.4 cm	6-7/8" - 17.5 cm
57 81306	One-Third / <i>Un tiers</i>	6.4 Qt - 6 L	6" - 15 cm	12-3/4" - 32.4 cm	6-7/8" - 17.5 cm
57 81402	One-Fourth / <i>Un quart</i>	2.2 Qt - 2 L	2-1/2" - 6.4 cm	10-3/8" - 26.4 cm	6-3/8" - 16.2 cm
57 81404	One-Fourth / <i>Un quart</i>	3.1 Qt - 2.9 L	4" - 10 cm	10-3/8" - 26.4 cm	6-3/8" - 16.2 cm
57 81406	One-Fourth / <i>Un quart</i>	4.6 Qt - 4.3 L	6" - 15 cm	10-3/8" - 26.4 cm	6-3/8" - 16.2 cm
57 81602	One-Sixth / <i>Un sixième</i>	1.2 Qt - 1.1 L	2-1/2" - 6.4 cm	6-7/8" - 17.5 cm	6-3/8" - 16.2 cm
57 81604	One-Sixth / <i>Un sixième</i>	2.1 Qt - 1.9 L	4" - 10 cm	6-7/8" - 17.5 cm	6-3/8" - 17.5 cm
57 81606	One-Sixth / <i>Un sixième</i>	2.8 Qt - 2.6 L	6" - 15 cm	6-7/8" - 17.5 cm	6-3/8" - 17.5 cm
57 81902	One-Ninth / <i>Un neuvième</i>	0.8 Qt - 0.7 L	2-1/2" - 6.4 cm	6-7/8" - 17.5 cm	4-1/4" - 10.8 cm
57 81904	One-Ninth / <i>Un neuvième</i>	1.1 Qt - 1.0 L	4" - 10 cm	6-7/8" - 17.5 cm	4-1/4" - 10.8 cm

Anti-Jam Perforated, 24 Gauge, 0.6 mm

Anti-coinçage, perforé, épaisseur de calibre 24 - 0,6 mm

ITEM	DESC	CAP	DEPTH	LENGTH	WIDTH
57 81112	Full / <i>Pleine grandeur</i>	8.2 Qt - 7.7 L	2-1/2" - 6.4 cm	20-3/4" - 53 cm	12-3/4" - 32.4 cm
57 81114	Full / <i>Pleine grandeur</i>	14.8 Qt - 14 L	4" - 10 cm	20-3/4" - 53 cm	12-3/4" - 32.4 cm
57 81116	Full / <i>Pleine grandeur</i>	21.2 Qt - 20 L	6" - 15 cm	20-3/4" - 53 cm	12-3/4" - 32.4 cm
57 81212	Half / <i>Demi grandeur</i>	4.3 Qt - 4 L	2-1/2" - 6.4 cm	12-3/4" - 32.4 cm	10-3/8" - 26.4 cm
57 81214	Half / <i>Demi grandeur</i>	10.6 Qt - 10 L	4" - 10 cm	12-3/4" - 32.4 cm	10-3/8" - 26.4 cm
57 81216	Half / <i>Demi grandeur</i>	11 Qt - 10.4 L	6" - 15 cm	12-3/4" - 32.4 cm	10-3/8" - 26.4 cm

STEAM TABLE PANS

BACS GASTRONOMES

Standard Steam Table Pans

Browne steam table pans are crafted from premium 24-gauge, 18/8 stainless steel. They fit flat in the well and don't allow steam to escape. All have reinforced edges to prevent corners from bending and can go from freezer to oven without re-panning. Accessories and covers available. NSF listed.

Bacs gastronomes standard

Les bacs gastronomes Browne sont fabriqués en acier inoxydable 18/8, calibre 24, de première qualité. Ils s'insèrent à plat dans le puit empêchant la vapeur de s'échapper. Leurs rebords renforcés empêchent les coins de se plier. Ils peuvent passer du congélateur au four sans en transférer le contenu. Accessoires et couvercles disponibles. Approuvés NSF.



24 Gauge, 0.6 mm

Épaisseur de calibre 24 – 0,6 mm



ITEM	DESC	CAP	DEPTH	LENGTH	WIDTH
8001	Full / Pleine grandeur	3.9 Qt - 3.6 L	1-1/4" - 3.2 cm	20-3/4" - 53 cm	12-3/4" - 32 cm
8002	Full / Pleine grandeur	8.2 Qt - 7.7 L	2-1/2" - 6.4 cm	20-3/4" - 53 cm	12-3/4" - 32.4 cm
8004	Full / Pleine grandeur	14.8 Qt - 14 L	4" - 10 cm	20-3/4" - 53 cm	12-3/4" - 32.4 cm
8006	Full / Pleine grandeur	21.2 Qt - 20 L	6" - 15 cm	20-3/4" - 53 cm	12-3/4" - 32.4 cm
8122STP	Half / Demi grandeur	4.3 Qt - 4 L	2-1/2" - 6.4 cm	12-3/4" - 32.4 cm	10-3/8" - 26.4 cm
8124	Half / Demi grandeur	7 Qt - 6.6 L	4" - 10 cm	12-3/4" - 32.4 cm	10-3/8" - 26.4 cm
8126	Half / Demi grandeur	10.6 Qt - 10 L	6" - 15 cm	12-3/4" - 32.4 cm	10-3/8" - 26.4 cm
8232	Two-Thirds / Deux tiers	6.3 Qt - 5.9 L	2-1/2" - 6.4 cm	13-7/8" - 35.2 cm	12-3/4" - 32.4 cm
8234	Two-Thirds / Deux tiers	10.1 Qt - 9.5 L	4" - 10 cm	13-7/8" - 35.2 cm	12-3/4" - 32.4 cm
8236	Two-Thirds / Deux tiers	15.7 Qt - 14.8 L	6" - 15 cm	13-7/8" - 35.2 cm	12-3/4" - 32.4 cm
8132	One-Third / Un tiers	2.6 Qt - 2.4 L	2-1/2" - 6.4 cm	12-3/4" - 32.4 cm	6-7/8" - 17.5 cm
8134	One-Third / Un tiers	4.5 Qt - 4.2 L	4" - 10 cm	12-3/4" - 32.4 cm	6-7/8" - 17.5 cm
8136	One-Third / Un tiers	6.4 Qt - 6.0 L	6" - 15 cm	12-3/4" - 32.4 cm	6-7/8" - 17.5 cm
8142	One-Fourth / Un quart	2.2 Qt - 2 L	2-1/2" - 6.4 cm	10-3/8" - 26.4 cm	6-3/8" - 16.2 cm
8144	One-Fourth / Un quart	3.1 Qt - 2.9 L	4" - 10 cm	10-3/8" - 26.4 cm	6-3/8" - 16.2 cm
8146	One-Fourth / Un quart	4.6 Qt - 4.3 L	6" - 15 cm	10-3/8" - 26.4 cm	6-3/8" - 16.2 cm
8162	One-Sixth / Un sixième	1.2 Qt - 1.1 L	2-1/2" - 6.4 cm	6-7/8" - 17.5 cm	6-3/8" - 16.2 cm
8164	One-Sixth / Un sixième	2.1 Qt - 1.9 L	4" - 10 cm	6-7/8" - 17.5 cm	6-3/8" - 16.2 cm
8166	One-Sixth / Un sixième	2.8 Qt - 2.6 L	6" - 15 cm	6-7/8" - 17.5 cm	6-3/8" - 16.2 cm
8192	One-Ninth / Un neuvième	0.8 Qt - 0.7 L	2-1/2" - 6.4 cm	6-7/8" - 17.5 cm	4-1/4" - 10.8 cm
8194	One-Ninth / Un neuvième	1.1 Qt - 1 L	4" - 10 cm	6-7/8" - 17.5 cm	4-1/4" - 10.8 cm

Perforated, 24 Gauge, 0.6 mm

Perforé, épaisseur de calibre 24 – 0,6 mm



ITEM	DESC	CAP	DEPTH	LENGTH	WIDTH
8002P	Full / Pleine grandeur	8.2 Qt - 7.7 L	2-1/2" - 6.4 cm	20-3/4" - 52.7 cm	12-3/4" - 35.5 cm
8004P	Full / Pleine grandeur	14.8 Qt - 14 L	4" - 10 cm	20-3/4" - 52.7 cm	12-3/4" - 35.5 cm
8006P	Full / Pleine grandeur	21.2 Qt - 20 L	6" - 15 cm	20-3/4" - 52.7 cm	12-3/4" - 35.5 cm
8122P	Half / Demi grandeur	4.3 Qt - 4 L	2-1/2" - 6.4 cm	12-3/4" - 32.4 cm	10-3/8" - 26.4 cm
8124P	Half / Demi grandeur	7 Qt - 6.6 L	4" - 10 cm	12-3/4" - 32.4 cm	10-3/8" - 26.4 cm
8126P	Half / Demi grandeur	10.6 Qt - 10 L	6" - 15 cm	12-3/4" - 32.4 cm	10-3/8" - 26.4 cm

Anti-Jam Steam Pans **NEW**

- 18/8 type 304 stainless steel, 25 gauge, 0.5 mm
- Anti-jam design covers full perimeter of pan, preventing damaged edges and allowing pans to stack without jamming together
- Space between pans creates ventilation allowing pans to dry completely for proper sanitation
- NSF listed

Bacs gastronomes anti-coinçage économiques

- Acier inoxydable 18/8 type 304, calibre 25, 0,5 mm
- Design anti-coinçage sur tout le périmètre empêchant d'endommager les rebords et permettant de les empiler sans qu'ils se coincent
- L'espace entre les bacs permet un séchage complet, alors plus hygiénique
- Approuvés NSF



25 Gauge, 0.5 mm

Épaisseur de calibre 25 – 0,5 mm



ITEM	SIZE	DEPTH
98002	Full / Pleine grandeur	2-1/2" - 6.3 cm
98004	Full / Pleine grandeur	4" - 10 cm
98006	Full / Pleine grandeur	6" - 15.2 cm
98122	Half / Demi grandeur	2-1/2" - 6.3 cm
98124	Half / Demi grandeur	4" - 10 cm
98126	Half / Demi grandeur	6" - 15.2 cm
98132	Two-Thirds / Deux tiers	2-1/2" - 6.3 cm
98134	Two-Thirds / Deux tiers	4" - 10 cm
98136	Two-Thirds / Deux tiers	6" - 15.2 cm
98142	One-Fourth / Un quart	2-1/2" - 6.3 cm
98144	One-Fourth / Un quart	4" - 10 cm
98146	One-Fourth / Un quart	6" - 15.2 cm
98162	One-Sixth / Un sixième	2-1/2" - 6.3 cm
98164	One-Sixth / Un sixième	4" - 10 cm
98166	One-Sixth / Un sixième	6" - 15.2 cm
98192	One-Ninth / Un neuvième	2-1/2" - 6.3 cm
98194	One-Ninth / Un neuvième	4" - 10 cm



Anti-Jam construction.
Conception anti-coinçage.

Reinforced edge.
Bord renforcé.



STEAM TABLE PANS

BACS GASTRONOMES

Steam Table Pan Covers, 24 Gauge, 0.6 mm

18/8 Stainless steel. Flat covers of medium weight. Helps prevent seepage or spills during transport. NSF listed.

Couvercles pour bacs gastronomes, épaisseur de calibre 24 – 0,6 mm

Couvercles pour bacs gastronomes, épaisseur de calibre 24 – 0,6 mm. Acier inoxydable 18/8. Couverts plats, d'épaisseur moyenne. Aide à prévenir l'infiltration d'eau et les déversements. Approuvés NSF.



ITEM	SOLID	DIM [LXW]	
57 5528	Full / <i>Pleine grandeur</i>	21" x 12-7/8"	53.3 x 33 cm
57 5538	Half / <i>Demi grandeur</i>	12-3/4" x 10-3/7"	32.4 x 26.5 cm
CP2224L	Half, Long / <i>Demi-longueur</i>	20-3/4" x 6-3/8"	53 x 16.2 cm
57 5548	One-Third / <i>Un tiers</i>	12-3/4" x 7"	32.4 x 17.8 cm
57 5558	One-Fourth / <i>Un quart</i>	10-3/7" x 6-3/7"	26.5 x 16.3 cm
57 5568	One-Sixth / <i>Un sixième</i>	7" x 6-3/7"	17.8 x 16.3 cm
CP8192	One-Ninth / <i>Un neuvième</i>	6-1/3" x 4-3/8"	17.6 x 11.1 cm
CP8232	Two-Thirds / <i>Deux tiers</i>	13-7/8" x 12-7/8"	35.2 x 32.7 cm
ITEM	NOTCHED	DIM [LXW]	
57 5529	Full / <i>Pleine grandeur</i>	21" x 12-7/8"	53.3 x 33 cm
57 5539	Half / <i>Demi grandeur</i>	12-3/4" x 10-3/7"	32.4 x 26.5 cm
57 5549	One-Third / <i>Un tiers</i>	12-3/4" x 7"	32.4 x 17.8 cm
57 5559	One-Fourth / <i>Un quart</i>	10-3/7" x 6-3/7"	26.5 x 16.3 cm
57 5569	One-Sixth / <i>Un sixième</i>	7" x 6-3/7"	17.8 x 16.3 cm
CP8192NC	One-Ninth / <i>Un neuvième</i>	6-1/3" x 4-3/8"	17.6 x 11.1 cm
CP8232NC	Two-Thirds / <i>Deux tiers</i>	13-7/8" x 12-7/8"	35.2 x 32.7 cm

Full Size Divided Pan

24 gauge, 0.6 mm. 18/8 Stainless steel. No adapter bars needed. 3.5 qt (3.3 L) capacity for each well.

Bac pleine grandeur divisé

Acier inoxydable 18/8, épaisseur de calibre 24 – 0,6 mm. Pas besoin de barre de division. Contenance de chaque puit: 3 1/2 qt (3.3 l).



ITEM	DEPTH	LENGTH	WIDTH
8002DV	2-1/2" - 6.4 cm	20-3/4" - 52.7 cm	12-3/4" - 32.4 cm

Full Size Hinged Dome Cover

18/8 Stainless steel cover is polished on outside and has handles.

Couvercle bombé à charnières, pleine grandeur

Couvercle en acier inoxydable 18/8, extérieur poli. Muni de poignées.



ITEM	DEPTH	LENGTH	WIDTH
SH943HDC	2-1/2" - 6.4 cm	20-3/4" - 52.7 cm	12-3/4" - 32.4 cm

False Bottoms

Holds food above pan bottom for draining. Finger holes allow easy removal.



Faux fonds

Créent un espace entre les aliments et le fond du bac, permettant ainsi l'égouttement. Orifices pour les doigts pour enlever facilement.

ITEM	LENGTH	WIDTH	DEPTH
FB810	10-3/4" - 27.3 cm	8-3/8" - 21.3 cm	9/16" - 1.4 cm
FB917	17" - 43.2 cm	9" - 22.9 cm	9/16" - 1.4 cm

Vegetable Insets

Stainless steel. Mirror finish exterior. Satin finish interior. Can be used in steam tables or soup warmers. Covers available separately.



Marmites à légumes pour bains-marie

Acier inoxydable. Extérieur fini miroir. Intérieur fini satiné. S'utilisent dans les puits de tables chaudes ou dans les réchauds à soupe. Couverts disponibles séparément.

ITEM	CAP	DEPTH	FITS OPENING
57 5581	2.375 Qt - 2.2 L	5-3/8" - 14 cm	5" - 12.5 cm
57 5584	4.125 Qt - 3.9 L	7-1/2" - 18.1 cm	6-1/2" - 16.5 cm
57 5587	7.125 Qt - 6.7 L	9-1/2" - 24.1 cm	8-1/2" - 21.5 cm
57 5591	11 Qt - 10.4 L	11-3/8" - 28.9 cm	10-1/2" - 26.5 cm

Bain Maries

Stainless steel. Mirror finish exterior. Satin finish interior. Excellent storage containers. Covers available separately.



Bains-marie

Acier inoxydable. Extérieur fini miroir. Intérieur fini satiné. Excellents contenants de stockage. Couverts disponibles séparément.

ITEM	CAP	DEPTH	FITS OPENING
BMP1	1.25 Qt - 1.2 L	4-3/4" - 12 cm	4-1/8" - 10.5 cm
BMP2	2 Qt - 1.9 L	5-1/2" - 14 cm	4-7/8" - 12.4 cm
BMP3	3.5 Qt - 3.3 L	6-3/4" - 17.5 cm	6-1/8" - 15.6 cm
BMP4	4.25 Qt - 4 L	7-1/8" - 18 cm	6-5/8" - 16.8 cm
BMP6	6 Qt - 5.7 L	8" - 20 cm	7-1/4" - 18.4 cm
BMP8	8.25 Qt - 7.8 L	8-3/4" - 22 cm	8" - 20.3 cm
BMP12	12 Qt - 11.4 L	10-5/8" - 27 cm	9-1/4" - 23.5 cm

Bain Marie Covers

Stainless steel. Solid covers.



Couvercles pour bains-marie

Acier inoxydable. Couverts pleins.

ITEM	FITS
CBMP1	BMP1
CBMP2	BMP2
CBMP3	BMP3
CBMP4	BMP4
CBMP6	BMP6
CBMP8	BMP8
CBMP12	BMP12

Vegetable Inset Covers

Stainless steel. Notched.



Couvercles pour bains-marie

Acier inoxydable. Encoché.

ITEM	FITS
57 5582	57 5581
57 5585	57 5584
57 5588	57 5587
57 5592	57 5591

Vegetable Inset Covers

Stainless steel. Hinged. Notched.



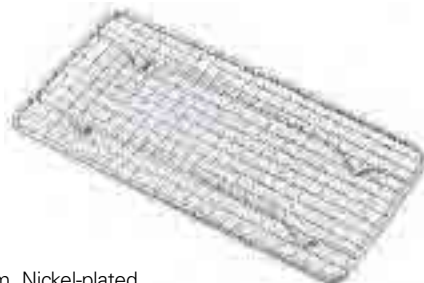
Couvercles pour marmites à bains-marie

Acier inoxydable. À charnières. Encoché.

ITEM	FITS
57 5589	57 5587
57 5593	57 5591

Footed Pan Grates

Keep food from sticking to bottom. Nickel-plated.



Grilles de fond munies de pieds

Empêchent les aliments de coller au fond. Plaquée nickel.

ITEM	LENGTH	WIDTH	DEPTH	FITS PAN
PG510	10" - 25.4 cm	5" - 12.7 cm	7/8" - 2.2 cm	1/3 / Tamaño 1/3
57 5537	10" - 25.4 cm	8" - 20.3 cm	7/8" - 2.2 cm	1/2 / Tamaño 1/2
57 5527	18" - 45.7 cm	10" - 25.4 cm	7/8" - 2.2 cm	Full / Tamaño grande

Adapter Bars

Allows changes in pan layout in steam table. Prevents steam loss and reduces energy consumption by reducing space between pans. Stainless steel.



Barres de division

Permet des jeux de présentation dans la table chaude. Limitent la perte de vapeur et réduit la consommation d'énergie en réduisant l'espace entre les bacs. Acier inoxydable.

ITEM	LENGTH
57 81110	12" - 30.5 cm
57 81111	20" - 50.8 cm



Professional Aluminum Pizza Coupe Plates

18 ga., 1.0 mm. Heavy weight.

Assiette à pizza en aluminium

Cal. 18. 1,0 mm d'épaisseur. Haute qualité.



ITEM	DIA
57 5307	7" - 17.8 cm
57 5309	9" - 22.8 cm
57 5310	10" - 25.4 cm
57 5311	11" - 28 cm
57 5312	12" - 30.5 cm
57 5313	13" - 33 cm
57 5314	14" - 35.6 cm
57 5315	15" - 38.1 cm
57 5316	16" - 40.6 cm
57 5317	17" - 43.2 cm
57 5318	18" - 45.7 cm
57 5319	19" - 48 cm



Aluminum Perforated Pizza Trays

18 ga., 1.0 mm. Pizza bottom cooks faster and makes crispier crust.

Plaques à pizza perforées en aluminium

Cal. 18. 1,0 mm d'épaisseur. Le dessous de la pizza cuit plus vite et la croûte est plus croustillante.

ITEM	DIA
57 5347	7" - 17.8 cm
57 5349	9" - 22.8 cm
57 5350	10" - 25.4 cm
57 5351	11" - 28 cm
57 5352	12" - 30.5 cm
57 5353	13" - 33 cm
57 5354	14" - 35.6 cm
57 5355	15" - 38.1 cm
57 5356	16" - 40.6 cm
57 5357	17" - 43.2 cm
57 5359	19" - 48 cm

Aluminum Pizza Screens

18 ga., 1.0 mm. Seamless rim construction. Produces evenly baked crust by allowing air to circulate beneath crust while baking.

Grilles à pizza en aluminium

Cal. 18. 1,0 mm d'épaisseur. Rebord sans joint. Produit une croûte cuite uniformément en permettant à l'air de circuler sous la croûte pendant la cuisson.



ITEM	DIA
PS8	8" - 20.3 cm
PS9	9" - 22.8 cm
PS10	10" - 25.4 cm
PS11	11" - 28 cm
PS12	12" - 30.5 cm
PS13	13" - 33.0 cm
PS14	14" - 35.6 cm
PS15	15" - 38.1 cm
PS16	16" - 40.6 cm
PS17	17" - 43.2 cm
PS18	18" - 45.7 cm
PS19	19" - 48 cm
PS20	20" - 50.8 cm

Pizza

Pour préparer la pizza, les instruments sont presque aussi importants que les ingrédients. Parmi notre choix d'articles, vous trouverez tout ce dont vous avez besoin pour rendre la préparation, la présentation et la livraison faciles et efficaces. Pour petit ou grand volume.

Aluminum Perforated Pizza Disks **NEW**

18 ga., 1.0 mm. Natural finish. Flat disk with perforations allowing air circulation under crust for more even baking.

Disques à pizza perforés en aluminium

Cal. 18. 1,0 mm d'épaisseur. Fini naturel. Disque plat avec perforations permettant à l'air de circuler sous la croûte pour une cuisson plus uniforme.



ITEM	DIA
57 30006	6" - 15.2 cm
57 30007	7" - 17.8 cm
57 30008	8" - 20.3 cm
57 30009	9" - 22.9 cm
57 30010	10" - 25.4 cm
57 30011	11" - 27.9 cm
57 30012	12" - 30.5 cm
57 30013	13" - 33 cm
57 30014	14" - 35.6 cm
57 30015	15" - 38.1 cm
57 30016	16" - 40.6 cm
57 30017	17" - 43.2 cm
57 30018	18" - 45.7 cm
57 30019	19" - 48.3 cm
57 30020	20" - 50.8 cm



Aluminum Deep Dish Pizza Pans **NEW**

18 ga., 1.0 mm. Natural finish. Sides are tapered. Nesting. 1-1/2" deep.

Plaques à pizza profondes en aluminium

Cal. 18. 1,0 mm d'épaisseur. Fini naturel. Côtés évasés, 1-1/2 po. de profondeur.

ITEM	DIA
57 30066	6" - 15.2 cm
57 30067	7" - 17.8 cm
57 30068	8" - 20.3 cm
57 30069	9" - 22.9 cm
57 30070	10" - 25.4 cm
57 30071	11" - 27.9 cm
57 30072	12" - 30.5 cm
57 30073	13" - 33 cm
57 30074	14" - 35.6 cm
57 30075	15" - 38.1 cm
57 30076	16" - 40.6 cm
57 30077	17" - 43.2 cm
57 30078	18" - 45.7 cm

Aluminum Wide Rim Pizza Pans **NEW**

18 ga., 1.0 mm. Natural finish. Beaded edge.

Plaques à pizza à larges rebord

Cal. 18. 1,0 mm d'épaisseur. Fini naturel. Rebord à bourrelet.



ITEM	DIA
57 30026	6" - 15.2 cm
57 30027	7" - 17.8 cm
57 30028	8" - 20.3 cm
57 30029	9" - 22.9 cm
57 30030	10" - 25.4 cm
57 30031	11" - 27.9 cm
57 30032	12" - 30.5 cm
57 30033	13" - 33 cm
57 30034	14" - 35.6 cm
57 30035	15" - 38.1 cm
57 30036	16" - 40.6 cm
57 30037	17" - 43.2 cm
57 30038	18" - 45.7 cm
57 30039	19" - 48.3 cm
57 30040	20" - 50.8 cm
57 30041	21" - 53.3 cm
57 30042	22" - 55.9 cm
57 30043	23" - 58.4 cm
57 30044	24" - 70 cm



NEW



Pie/Cake Server

Heat resistant, dual textured composite handle. Heavy duty stainless steel blade.

Pelle à tarte

Poignée en composite à double texture, résistant à la chaleur et lame en acier inoxydable.



ITEM	BLADE [WXL]	O/A/L
57 4361	2" x 5" - 5 x 12.7 cm	10-1/2" - 26.7 cm



Pie Server

Flexible. 1.0 mm thickness.

Pelle à tarte

Flexible. 1,0 mm d'épaisseur.



Pie Server

Flexible. 1.0 mm thickness.

Pelle à tarte

Flexible. 1,0 mm d'épaisseur.

ITEM	BLADE	O/A/L
PC25S	5-1/2" - 14 cm	10-3/4" - 27.3 cm

ITEM	BLADE	O/A/L
57 4311	5-1/2" - 14 cm	10" - 25.4 cm



NEW

Pizza Cutter

Heat resistant, dual textured composite handle. Stainless steel cutting wheel, screw, nut and arm.

Coupe-pizza

Poignées en composite à double texture, résistant à la chaleur. Roue, vis, écrou et bras en acier inoxydable.



ITEM	WHEEL [DIA]	O/A/L
57 4382	4" - 10 cm	9-1/2" - 24.1 cm



Pizza Cutters

Polypropylene handle. Sanitary stainless steel wheel. Finger guard for safety.

Roulette à découper

Manche en polypropylène. Roulette en acier inoxydable hygiénique. Protège-doigts sécuritaire.

ITEM	WHEEL DIA	LENGTH
PC2001	2-1/2" - 6.4 cm	7" - 17.8 cm
PC996	4" - 10.2 cm	9-1/4" - 23.5 cm



Pizza Cutter

Hardwood lacquered handle. Sanitary stainless steel wheel. Rust proof finger guard.

Roulette à découper

Manche en bois dur laqué. Roulette en acier inoxydable hygiénique. Protège-doigts inoxydable.

ITEM	WHEEL DIA	LENGTH
57 4262	4" - 10.2 cm	9" - 22.9 cm

Pan Gripper

Nickel-plated. Self locking design.
Pan load activates clamping action.

Pince plat

En tige métallique plaquée chrome, 5/16" (0,8 cm) de grosseur. Laisse de l'espace sous le plateau pour les salière, poivrière et autres.



ITEM	DESC
PG1	60° Angle 7-1/2" - 19.1 cm

NEW

Cast Aluminum Pan Gripper

Designed for safely picking up deep pans.

Pince-plat en fonte d'aluminium

Conçu pour prendre les plaques profondes en toute sécurité.



ITEM	LENGTH
57 5304	8" - 20.3 cm

Roller Docker **NEW**

- Superior quality docker constructed of high impact plastic
- Helps to eliminate the formation of bubbles in dough
- Seamless join between pins and roller base for easy cleaning
- One piece inner core for strength and stability
- 64 pins, each pin is 7/8" - 2.2 cm long
- Distance between pins is 5/8" - 1.5 cm



Pique-pâte

- De qualité supérieure, fabriqué en plastique à haute résistance
- Aide à éliminer la formation de bulle dans la pâte
- Joints invisibles entre les pics et le rouleau
- Noyau monobloc pour plus de solidité et de stabilité
- 64 pics de 7/8" - 2.2 cm de longueur chacun
- 5/8" - 1,5 cm d'espace entre les pics

ITEM	DIM
57 2465	8-1/2" x 4-3/4" - 22.4 x 12.1 cm

Roller Docker

5" (12.7 cm) nylon roller
Cast aluminum handle.
Stainless steel pins.



Pique-pâte

Rouleau en nylon de 5" (12,7 cm) de largeur.
Manche d'aluminium moulé. Éperons en acier inoxydable.

ITEM	DIM [LXW]
RD582	8" x 5" - 20.3 x 12.7 cm

Glass Cheese Shaker

With stainless steel top.

Saupoudreuse à fromage en verre

Avec couvercle en acier inoxydable.



ITEM	CAP	DIM [HXD]
57 5185	6 oz - 177 ml	3-5/8" x 2-5/8" - 9.2 x 6.7 cm

Pizza Stand

Chrome-plated 5/16" (0.8 cm) wire rod. Room under tray for shakers, etc.

Support à pizza

En tige métallique plaquée chrome, 5/16" (0,8 cm) de grosseur. Laisse de l'espace sous le plateau pour les salière, poivrière et autres.



ITEM	DIM
PS180	6-3/4" x 8-1/2" x 9" - 17.1 x 21.6 x 22.9 cm



NEW

Dough Cutter / Scraper

Heat resistant, dual textured composite handle.
Heavy duty stainless steel blade.



Coupe-pâte / Racloir

Poignées en composite à double texture,
résistant à la chaleur et lame en acier inoxydable.



ITEM	BLADE [WXL]	O/A/L
57 4379	6" x 3" - 15.2 x 7.6 cm	6" - 15.2 cm



All-Stainless Dough Scraper

Heavy-duty one-piece stainless steel.

Coupe-pâte/racloir en acier inoxydable

Acier inoxydable robuste, monobloc.

ITEM	DIM
181SS	4-1/2" x 5" - 11.4 x 12.7 cm



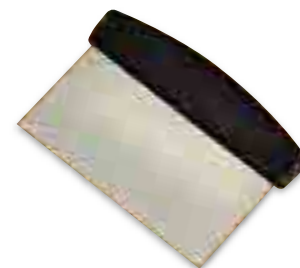
Dough Scrapers

Stainless steel blade.
Hardwood handle.

Coupe-pâte/racloirs

Lame en acier inoxydable.
Poignée en bois dur.

ITEM	DIM
57 4264	4" x 6" - 10.2 x 15.2 cm
183	5" x 7" - 12.7 x 17.8 cm



Dough Scraper

Stainless steel blade.
Plastic (PP) handle.

Coupe-pâte/racloir

Lame en acier inoxydable.
Poignée en plastique (PP).

ITEM	DIM
182PH	4" x 6" - 10.2 x 15.2 cm



Wooden Pizza Peels

Made of finest seasoned lumber.
Blade tapers at tip and sides.

Pelles à pizza en bois

Fabriquées en bois séché de la plus haute qualité.
Lame amincie vers les bords et le bout.

ITEM	BLADE	O/A LENGTH
5116	12" x 14" - 30.5 x 35.6 cm	22" - 55.9 cm
5117	14" x 17" - 35.6 x 43.2 cm	24" - 60.9 cm
5216	12" x 14" - 30.5 x 35.6 cm	36" - 91.4 cm
5217	14" x 16" - 35.6 x 40.6 cm	36" - 91.4 cm
5316	16" x 18" - 40.6 x 45.7 cm	36" - 91.4 cm



Aluminum Pizza Peels

Triple-riveted hardwood handle.

Pelles à pizza en aluminium

Manche riveté en bois dur, trois rivets.

ITEM	BLADE	O/A LENGTH
57 5322	12" x 12" - 30.5 x 30.5 cm	26-1/2" - 67.3 cm
57 5324	14" x 14" - 35.6 x 35.6 cm	35-1/2" - 90.2 cm
57 5326	16" x 18" - 40.6 x 45.7 cm	42-1/2" - 107.9 cm