Conçu et fabriqué au Canada

ERGOGRIP®

Partenaire de votre bien-être

Vaisselle | Produits complémentaires | Équipements

514 768-7050 | **1 888 748-7050**

www.ergogrip.ca

Bols – 8 oz (250 ml) – Convection, conduction

BP2-24-NR
Bleu perle - ivoire

BG-24-NR
Or - ivoire

BP2-24-NR
Bourgogne - ivoire

BWC-24-NR
Ivoire - bourgogne

BBC-24
Bourgogne

BMC-24
Bleu marine

Tasses – 8 oz (250 ml) – Convection, conduction

MP2-24-NR
Bleu perle - ivoire

MG-24-NR
Or - ivoire

MB2-24-NR
Bourgogne - ivoire

MBC2-24
Bourgogne - noir

MBC-24
Bourgogne

Cloches – 9" (23 cm) – Liaison chaude

D-10M-NR
Ivoire - bleu perle

D-10G-NR
Ivoire - or

D-10B-NR
Ivoire - bourgogne

Bases chauffables – 9" (23 cm) – Liaison chaude – Peuvent être chauffées dans notre EZ-Heat

BCLN-10N-NR
Bleu perle

BCLN-10G-NR
Or

BCLN-10B-NR
Bourgogne

Couvercles réutilisables – Bon Appetit – Convection, conduction

Bols

CB-72M-NR
Bleu marine

CB-72-NR
Or

CB-72B-NR
Bourgogne

Tasses

CM-72M-NR
Bleu marine

CM-72-NR
Or

CM-72B-NR
Bourgogne

Couvercles réutilisables – Rigolo – Convection, conduction

Bols

BCE-72-BL
Bleu marine

BCE-72-NR
Or

BCE-72-BU
Bourgogne

Tasses

TCA-72-BL
Bleu marine

TCA-72-NR
Or

TCA-72-BU
Bourgogne

Couvercles jetables réguliers – Liaison chaude

Bols

BE-85
Semi-transparent

Tasses

EX-42-2
Semi-transparent

BEC-42
Semi-transparent

—

BEC-42 : couvercle à bec jetable
Idéal pour les personnes semi-autonomes ou celles atteintes de Parkinson

Avantages – Vaisselle Thermique

- Légère et robuste
- Résiste à une température maximale de 257°F (125°C)
- Bols et tasses isolés à l'air (double parois)

✓ Liaison chaude, froide / Service aux plateaux / Service immédiat / Préparation à l'avance

✓ Va au micro-ondes / lave-vaisselle commercial (sauf couvercles jetables)

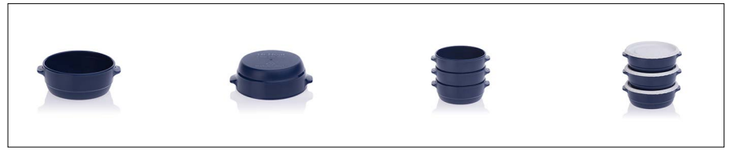
Bols – 8 oz (250 ml) – Convection, conduction

48 unités

HB8C-48BL
Bleu marine

48 unités

HB8C-48BU
Bourgogne



Tasses – 8 oz (250 ml) – Convection, conduction

48 unités

HM8-48BL
Bleu marine

48 unités

HM8-48BU
Bourgogne

Cloches – 8" (20,5 cm) – Convection, conduction

24 unités

DHTN-8-NR
Transparent

Couvercles – Remise en température – Liaison chaude, froide

BOLS
Réutilisable (Bon Appetit / Rigolo), jetable

TASSES
Réutilisable (Bon Appetit / Rigolo), jetable

Couvercles réutilisables – Bon Appetit – Convection, conduction

Bols

72 unités

CB-72M-NR
Bleu marine

72 unités

CB-72-NR
Or

72 unités

CB-72B-NR
Bourgogne

Tasses

72 unités

CM-72M-NR
Bleu marine

72 unités

CM-72-NR
Or

72 unités

CM-72B-NR
Bourgogne

Couvercles réutilisables – Rigolo – Convection, conduction

Bols

72 unités

BCE-72-BL
Bleu marine

72 unités

BCE-72-NR
Or

72 unités

BCE-72-BU
Bourgogne

Tasses

72 unités

TCA-72-BL
Bleu marine

72 unités

TCA-72-NR
Or

72 unités

TCA-72-BU
Bourgogne

Couvercles jetables pour haute température – Convection, conduction – Liaison froide

Bols

1000 unités

H-BE-85
Opaque

Tasses

2000 unités

H-EX-42-2
Opaque

Avantages – Vaisselle Hi-Heat

- Légère et robuste
- Résiste à une température maximale de 257°F (125°C)
- Parfaite pour les systèmes de remise en température

✓ Liaison chaude, froide / Service aux plateaux / Préparation à l'avance

✓ Va au micro-ondes / lave-vaisselle commercial

Verres gradués – 6 oz (180 ml) – Convection, conduction

72 unités

VJN-6C-NR
Bleu

72 unités

VJN-6G-NR
Or

72 unités

VJN-6B-NR
Bourgogne

Verres gradués – 9 oz (270 ml) – Liaison chaude, froide

40 unités

VJN-9C-NR
Bleu

40 unités

VJN-9G-NR
Or

40 unités

VJN-9B-NR
Bourgogne

Bols ronds – 5 oz (160 ml) – Convection, conduction

96 unités

FLR-96-NR
Bleu

96 unités

FLR-96G-NR
Or

96 unités

FLR-96B-NR
Bourgogne

Bols rectangulaires – 7 oz (220 ml) – 8 oz (220 ml) – Convection, conduction

7 oz

96 unités

FLL-96-NR
Bleu

96 unités

FLL-96G-NR
Or

8 oz

96 unités

FLP-96-NR
Bleu

96 unités

FLP-96G-NR
Or

96 unités

FLP-96B-NR
Bourgogne

Couvercles réutilisables – Bon Appetit – Convection, conduction

Bols ronds

72 unités

CM-72M-NR
Bleu marine

72 unités

CM-72-NR
Or

72 unités

CM-72B-NR
Bourgogne

Couvercles réutilisables – Rigolo – Convection, conduction

Bols ronds

72 unités

TCA-72-BL
Bleu marine

72 unités

TCA-72-NR
Or

72 unités

TCA-72-BU
Bourgogne

Couvercles jetables réguliers – Liaison chaude / froide

Verres gradués

1000 unités

VJE-59-2
Semi-transparent

Bols ronds (5 oz)

2000 unités

EX-42-2
Semi-transparent

Bols rectangulaires

1000 unités

EF-21
Semi-transparent

Avantages – Vaisselle Flex

- Légère, très résistante et anti-rayures
- Résiste aux température entre -4°F (-20°C) et 180°F (82°C)
- Parfaite pour les collations et la cafétéria

✓ Liaison chaude, froide / Service aux plateaux / Service immédiat / Préparation à l'avance

✓ Va au micro-ondes / lave-vaisselle commercial (sauf couvercles jetables)

Assiettes à rebord Saralex© – 8" (20,5 cm) – 9" (23 cm) – Convection, conduction

PLI8-24-NR
Ivoire

PLNI-24-NR
Ivoire

PLJ-24-NR
Bleu foncé

PLNR-24-NR
Rouge

Assiettes compartimentées Saralex© – 8" (20,5 cm) – 9" (23 cm) – Convection, conduction

PLI8-3-24-NR
Ivoire

PLNI-3-24-NR
Ivoire

Assiettes rondes – 5,5" / 6,5" / 7,5" / 8,5" / 9,5" (14 à 24 cm) – Liaison chaude, froide

SR-6
Ivoire

SR-7
Ivoire

SR-8
Ivoire

SR-9
Ivoire

SR-10
Ivoire

Bols – 4 oz (120 ml) / 7,4 oz (230 ml) / 14 oz (440 ml) / 21 oz (660 ml) – Liaison chaude, froide

SAM-78
Ivoire

BD-A5
Ivoire

BS-A7
Ivoire

BS-D6
Ivoire

BS-D7
Ivoire

Tasse – 10 oz (310 ml) – Liaison chaude, froide

SAP-3-10
Ivoire

Sous-tasse – 6,5" (16,5 cm) – Liaison chaude, froide

SAP-78
Ivoire

Élégant motif embossé – Seulement sur les assiettes rondes et les bols

Avantages – Vaisselle Classique

- Légère, robuste et élégante
- Résiste aux températures entre -31°F (-35°C) et 257°F (125°C)
- Assiettes à rebord et compartimentées Saralex© (marque appartenant à Ergogrip) pour convection / conduction

✓ Liaison chaude, froide / Salle à manger / Cafétéria / Buffet

✓ Va au micro-ondes / lave-vaisselle commercial

Take & Go – Gobelets, verres et couvercles – Pour collations à emporter

Gobelets :

ASB325 (3,25 oz)	ASB325-B (noir)
ASB400 (4 oz)	ASB400-B (noir)
ASB550 (5,5 oz)	ASB550-B (noir)

Verres : APC9 (9 oz) | APC12 (12-14 oz) | APC20 (20 oz)

Couvercle : ASD662-4

La' Clear – Contenants articulés – Pour sandwichs, fruits, salades…

Contenants articulés :

HRTD8-C (8 oz)	HRTE32-C (32 oz)
HRTD12-C (12 oz)	HRTG36-C (36 oz)
HRTE16S-C (16 oz / peu profond)	HRTG48-C (48 oz)
HRTD16-C (16 oz / profond)	HRTG64-C (64 oz)
HRTE24-C (24 oz)	

Soufflé – Gobelets et couvercles – Pour trempettes, sauces, condiments, fruits…

Gobelets :

ASB100 (1 oz)		ASL1 (couvercle)
ASB150 (1,5 oz)	ASB150-B (noir)	ASL2 (couvercle)
ASB200 (2 oz)	ASB200-B (noir)	
ASB250 (2,5 oz)	ASB250-B (noir)	
ASB325 (3,25 oz)	ASB325-B (noir)	ASL4-5 (couvercle)
ASB400 (4 oz)	ASB400-B (noir)	
ASB550 (5,5 oz)	ASB550-B (noir)	

Avantages :
- Couvercles résistants aux liquides
- Gobelets allant au micro-ondes

Deluxe – Verres et couvercles – Pour boissons gazeuses, jus, parfaits…

Verres :

APC9 (9 oz)	A600P (couvercle plat) | ADL600 (en dôme)
APC10 (10 oz)	
APC12 (12-14 oz)	A662PC (couvercle plat) | ADL662 (en dôme)
APC16 (16-18 oz)	A626P (couvercle plat) | ADL626 (en dôme)
APC20 (20 oz)	
APC24 (24 oz)	
APC32 (32 oz)	A636P (couvercle plat) | ADL636 (en dôme)

Couvercle spécial :
ADL924-DFD (en dôme)

Formats compatibles

APC9	9 oz
APC12	12-14 oz
APC16	16-18 oz
APC20	20 oz
APC24	24 oz

Pan Saver – Pellicules antiadhésives pour le four / 400°F (204°C)

- Pellicules de cuisson pour le four seulement
- Rehaussent la qualité des aliments
- Éliminent le trempage et le récurage
- Augmente la quantité de nourriture pouvant être consommée
- Diminuent la main d'oeuvre requise

Scrub Saver – Pellicules antiadhésives pour la table chaude / 220°F (104°C)

- Pellicules biodégradables pour les tables chaudes seulement (ne pas utiliser pour le four)
- Conçues pour faciliter le service et le transport des aliments
- Éliminent le trempage et le récurage
- Assurent la sécurité alimentaire
- Diminuent la main d'oeuvre requise

Cook Chill – Pellicules antiadhésives pour l'ensachage

- Idéal pour l'entreposage et le transport des aliments congelés ou non congelés
- Haut coefficient thermique permettant de refroidir et de remettre en température plus rapidement

Simplythick EasyMix – Gel épaississant alimentaire / Consistance nectar, miel ou pudding

Gel épaississant

GSB-1-EM (1 bouteille)

Sachets consistance nectar

GSN-50-EM (50 sachets)
GSN-200-EM (200 sachets)
GSN-B50-EM (50 sachets en vrac)

Sachets consistance miel

GSH-50-EM (50 sachets)
GSH-100-EM (100 sachets)
GSH-B25-EM (25 sachets en vrac)

Accessoires – Pour les chariots Rubbermaid

Boîte réfrigérée

Snack-Cooler
Transparent

Poubelle

SN-20
Noir

Tiroir

TIROIR-6199
Noir

Bac à vaisselle

SN-3349-92
Gris

Bac et couvercle

SN-3309-10-CLR
Semi-transparent

Petit ice-pack

Ice-Pack-Sponge
Pour le bac SN-3309-10-CLR

Accessoires – Pour les chariots Rubbermaid

Support

Binder-Holder
Noir

Bras rotatif

Arm-Holder
Acier inoxydable

Accessoires – Pour le Snack Cooler

Support

Binder-Holder
Noir

Grand ice-pack

Ice-Pack-Sponge-B
Pour le Snack-Cooler

Pichet – 30 oz (850 ml) – Pour salle à manger, service aux chambres

12 unités

PIT-12-NR
Bleu marine

Deux en un
Pichet + verre

Plateau de service – 14" x 20" (35,6 x 50,8 cm)

24 unités

PLN-24-NR
Crème

Bonne prise en main
Côtés ondulés

Snack Cooler – Boîte amovible réfrigérée d'Ergogrip

Snack-Cooler
Accessoires, vaisselle, aliments et breuvages non inclus

Dimensions : SNACK-COOLER			
Longueur	29 3/8"	≈ 74,5 cm	≈ 745 mm
Profondeur	18 3/8"	≈ 46,5 cm	≈ 465 mm
Hauteur	15 5/16"	≈ 39 cm	≈ 390 mm

- **Idéal pour conserver les collations froides pendant plus de 2 heures**
- Matériaux : polycarbonate et aluminium
- Refroidi à l'aide de 3 grands ice-pack sponges (inclus)
- 2 séparateurs (inclus) pour facilement placer les grands ice-pack sponges
- Bras rotatif avec plaque VESA (inclus) / Support pour désinfectant (option)
- Rebord de 2" sur le dessus pour un transport sécuritaire d'accessoires
- Portes coulissantes et plaquette d'aluminium (sur le dessus) faciles à enlever
- 2 poignées fixées aux extrémités de la boîte
- Compatible avec les chariots Rubbermaid (non inclus)

Vinyle « Bon Appétit » – En option

Snack-Cooler
Vinyle autocollant « Bon Appétit » (option)

Snack carts – Chariots de Rubbermaid

SNACK-4094 (avec portes) / SNACK-4091-Grey (sans portes)
Chariots Rubbermaid gris

EZ-Heat – Distributeur chauffant (pour assiettes et bases) – Convection

Dimensions : EZ-HEAT (3 silos)			
Largeur	23 1/2"	≈ 60 cm	≈ 600 mm
Longueur	55"	≈ 140 cm	≈ 1400 mm
Hauteur	40 1/8"	≈ 102 cm	≈ 1020 mm

- **Idéal pour pré-assembler les plateaux dans les cuisines / cafétérias**
- Matériaux : acier inoxydable n° 304 et panneaux thermiques colorés
- Couleurs disponibles : bleu, bourgogne, beige ou vert
- Instruction : chauffez pendant 1 ou 2 h à 200°F (93°C)
- Couvercles indépendants (légers et facile à ouvrir)
- Démarreur et thermostat avec témoin lumineux
- 4 roues pivotantes de 5" (deux avec frein)
- Cordon d'alimentation : 6 pieds (en spirale)
- 120 volts / 12 ampères / 60 hertz / 1400 watts / 1 phase / Prise mâle VE5-15P

Modèles offerts : 2 ou 3 silos
Capacité de 20 ensembles (assiettes et bases Ergogrip) par silo

EZ-Serve – Table chaude (mobile et sèche)

Dimensions : EZ-SERVE (3 puits)			
Largeur	32 7/8"	≈ 83,5 cm	≈ 835 mm
Longueur	60"	≈ 152,5 cm	≈ 1525 mm
Hauteur	54"	≈ 137 cm	≈ 1370 mm

- **Idéal pour le service aux plateaux / plat par plat**
- Matériaux : acier inoxydable n° 304 et panneaux thermiques colorés
- Couleurs disponibles : bleu, bourgogne, beige ou vert
- Couvercles indépendants repliables (remplacent les couvercles des pans)
- Panneau arrière en plexiglas (protection hygiénique)
- 3 tablettes rabattables et une tablette à rebord sur le dessus
- 4 roues pivotantes de 6" (deux avec frein) / 4 roulettes pare-chocs
- 2 compartiments à température ambiante avec portes et 1 grand tiroir
- 208 à 240 volts / 17,5 à 20 ampères / 60 hertz / 3600 à 4800 watts

Modèles offerts : 2, 3 ou 4 puits
Contrôles indépendants pour la température

EZ-Cart Duo – Chariot de distribution fermé (avec une tablette incluse pour un ice-pack)

Dimensions : EZ-CART-DUO (30 plateaux)			
Largeur	28"	≈ 71 cm	≈ 710 mm
Profondeur	57 1/4"	≈ 145,5 cm	≈ 1455 mm
Hauteur	53 3/8"	≈ 135,5 cm	≈ 1355 mm

- **Idéal pour le service alimentaire dans la salle à manger**
- Matériaux : acier inoxydable n° 304 et panneaux thermiques colorés
- Couleurs disponibles : bleu, bourgogne, beige ou vert
- Un compartiment refroidi à l'aide d'un ice-pack sponge (vendu séparément)
- Ouverture des portes de côté à 270° et de celle du milieu à 180°
- 4 roues pivotantes de 6" (deux avec freins) / 4 roulettes pare-chocs
- Rebord marin sur le dessus afin de retenir les objets qui y sont placés
- Étagères amovibles pour faciliter le nettoyage
- Espace de 4,5" entre les tablettes

Modèles offerts : 27 ou 30 plateaux
Plateaux compatibles : 14" x 18" / 14" x 20" / 15" x 20"

EZ-Cart – Chariot de distribution fermé

Dimensions : EZ-CART-DUO (30 plateaux)			
Largeur	28"	≈ 71 cm	≈ 710 mm
Profondeur	36 1/2"	≈ 93 cm	≈ 930 mm
Hauteur	52"	≈ 132 cm	≈ 1320 mm

- **Idéal pour le service alimentaire dans les unités de vie**
- Matériaux : acier inoxydable n° 304 et panneaux thermiques colorés
- Couleurs disponibles : bleu, bourgogne, beige ou vert
- Ouverture des portes à 270° pour faciliter le service
- 2 portes (16 à 20 plateaux) / 3 portes (21 et 24 plateaux)
- 4 roues pivotantes de 6" (deux avec frein) / 4 roulettes pare-chocs
- Rebord marin sur le dessus afin de retenir les objets qui y sont placés
- Étagères amovibles pour faciliter le nettoyage
- Espace de 4,5" entre les tablettes

Modèles offerts : 16, 18, 20, 21 ou 24 plateaux
Plateaux compatibles : 14" x 18" / 14" x 20" / 15" x 20"

Clean Up Cart – Chariot de transport de vaisselle

Clean-Up-Cart
Parfait pour servir et desservir la vaisselle en salle à manger

Dimensions : CLEAN-UP-CART			
Largeur	≈ 20"	≈ 51 cm	≈ 510 mm
Longueur	≈ 53"	≈ 134,5 cm	≈ 1345 mm
Hauteur	≈ 54"	≈ 137 cm	≈ 1370 mm

- **Idéal pour optimiser le service en simplifiant la distribution et le lavage**
- Capacité approximative : 10 paniers de vaisselle, 1 ou 2 paniers à ustensils, 288 verres ou 200 tasses ou 128 bols ou 36 assiettes (9")
- Peut contenir des assiettes jusqu'à 9,5" de diamètre
- Poubelle (SN-20) s'accrochant facilement au rebord du chariot (en option)
- Tiroirs coulissants inclus pour contenir les liquides résiduels (eau, café, thé…)
- Efficace, ingénieux, léger, facile à nettoyer, sécuritaire et organisé
- 4 roues de 6" (deux avec freins)

Boréal-10 – Réfrigérateur vertical (à rideau d'air)

Modèles offerts : 1 porte complète ou 2 demi-portes
Plateaux compatibles (fibre de verre) : 14" x 18" / 18" x 26"

Dimensions : BOREAL-10			
Largeur	34"	≈ 86,5 cm	≈ 865 mm
Profondeur	39"	≈ 99 cm	≈ 990 mm
Hauteur	80"	≈ 203 cm	≈ 2030 mm

- **Idéal pour pré-assembler les plateaux dans les cuisines / cafétérias**
- Matériau : acier inoxydable n° 304
- Capacité : 20 plateaux (14" x 18") ou 10 plateaux (18" x 26")
- 10 glissières ajustables (4" et plus d'espace entre chaque glissière)
- Poignées magnétiques et mécaniques / Thermomètre ajustable
- Souffleur EDA-232 / Compresseur de 0,5 HP / Gaz Fréon R404
- 4 roues pivotantes de 6" (deux avec frein)
- Cordon d'alimentation : 8 pieds avec fiche NEMA 5-20R
- 120 volts / 16,5 ampères / 60 hertz / 1 phase

Tiroirs coulissants – Inclus

Clean-Up-Cart
10 tiroirs coulissants amovibles noirs inclus

Panier pour ustensils – Compatible avec les tiroirs

Clean-Up-Cart
Peut mettre jusqu'à deux paniers pour ustensils par tiroir coulissant

EZ-Dishwarmer – Chariot chauffant (maintient soupes et breuvages chauds) – Convection

Modèles offerts : 1 porte complète ou 2 demi-portes
Plateaux compatibles (fibre de verre) : 14" x 18" / 15" x 20"

Dimensions : EZ-DISHWARMER			
Largeur	28 1/2"	≈ 72,5 cm	≈ 725 mm
Profondeur	41"	≈ 104 cm	≈ 1040 mm
Hauteur	73"	≈ 185,5 cm	≈ 1855 mm

- **Idéal pour pré-assembler les plateaux dans les cuisines / cafétérias**
- Matériau : acier inoxydable n° 304
- Capacité approximative : 352 tasses Ergogrip ou 264 bols Ergogrip
- 11 tablettes ajustables et amovibles (2 plateaux par tablette = 22 plateaux)
- Portes thermiques, isolées, teintées, sécuritaires / Ouverture à 270°
- Thermostat à disque / Indicateur de température analogique / Interrupteur
- 4 roues pivotantes de 5" (deux avec frein)
- Cordon d'alimentation : 8 pieds avec fiche standard
- 120 volts / 12,5 ampères / 60 hertz / maximum de 1,5 kilowatt

UNITRAY – Chariot de remise en température – Monobloc (tout-en-un) – Convection

UNITRAY
Flux d'air horizontal pour uniformiser les températures

Dimensions : UNITRAY (24 plateaux)			
Largeur	≈ 30 1/8"	≈ 76,5 cm	766 mm
Longueur	≈ 41 5/16"	≈ 105 cm	1049 mm
Hauteur	≈ 53 1/2"	≈ 136 cm	1360 mm

- **Idéal pour la liaison chaude / froide**
- Modèles offerts : 20, 24, 26 ou 30 plateaux
- Matériaux : acier inoxydable n° 304, aluminium et matériaux synthétiques
- Compartiment froid : min. -3°C / Compartiment chaud : max.130°C
- Espace de 3,1" à 3,6" (79 à 91 mm) entre les tablettes (selon le modèle)
- Le câble d'alimentation, les portes et les options ont été conçus pour s'intégrer parfaitement à la structure du chariot
- Épuré, performant, robuste, sécuritaire, facile à nettoyer et à entretenir
- 4 ou 6 roues de 6,3" ou 7,9" (160 ou 200 mm) (2 fixes et 2 pivotantes avec frein)

Système dissocié (borne DSPRO) – Chariot de remise en température – Convection

DSPRO
Flux d'air horizontal pour uniformiser les températures

Dimensions : DSPRO (avec portes / 20-24 plateaux)			
Largeur	≈ 29"	≈ 74 cm	737 mm
Longueur	≈ 17"	≈ 43 cm	431 mm
Hauteur	≈ 72"	≈ 183 cm	1828 mm

- **Idéal pour la liaison chaude / froide**
- Matériaux : acier inoxydable n° 304, aluminium et matériaux synthétiques
- Compartiment froid : min. -3°C / Compartiment chaud : max.130°C
- Avec 2 portes ou sans portes (ouverture à 255° pour facilité le nettoyage)
- Système à air pulsé (réfrigération ventilée intégrée)
- Technologie Aluframe : entièrement démontable et recyclable
- Isolation thermique améliorée / Facile d'entretien / Durable
- Ergonomique, performant, robuste, sécuritaire et facile à nettoyer
- Fixe ou à roulettes (au choix)

Panneau de commandes – Simple

UNITRAY
Panneau de commandes simple et épuré

Portes – Se rabattent à l'intérieur du cadre

UNITRAY
Une porte des deux côtés du chariot (ouverture à 270° / fermeture aimantée)

Système dissocié (chariot PROSERV) – Chariot de remise en température – Convection

PROSERV
Se connecte dans la borne DSPRO

Dimensions : PROSERV (20-24 plateaux)			
Largeur	≈ 31 7/16"	≈ 80 cm	798 mm
Longueur	≈ 36"	≈ 91,5 cm	914 mm
Hauteur	≈ 54 7/8"	≈ 139,5 cm	1393 mm

- **Idéal pour la liaison chaude / froide**
- Modèles offerts : 14, 16, 20, 24, 26, 30 ou 36 plateaux
- Matériaux : acier inoxydable n° 304, aluminium et matériaux synthétiques
- Deux portes de chaque côté avec mécanisme aimanté et intégré au profil (ouverture à 270° pour facilité le nettoyage)
- Espace de 3,1" à 3,6" (79 à 91 mm) entre les tablettes (selon le modèle)
- Tous les accessoires en option s'incluent dans les volumes de base du produit
- Ergonomique, performant, robuste, sécuritaire, facile à nettoyer et à entretenir
- 4 ou 6 roues de 6,3" ou 7,9" (160 ou 200 mm) (2 fixes et 2 pivotantes avec frein)

Conçu et fabriqué au Canada

Québec / Est du Canada

1 888 748-7050 | 514 768-7050

ergogrip@ergogrip.ca

Ontario / Ouest du Canada

905 858-7305 | David Turner

david@ergogrip.ca