BRIKA

CATALOGUE DE PRODUITS 2022

RV.1

À PROPOS

Nous sommes une entreprise canadienne qui s'est forgée une excellente réputation au fil des ans grâce à de multiples critères dont nous sommes très fiers.

Nous avons le meilleur service à la clientèle que vous puissiez souhaiter. Nos employés dévoués tiennent compte de vos besoins et veillent à ce que vous receviez des informations précises dans les plus brefs délais.

La haute qualité n'est pas une option, c'est une norme. Nous ne fournissons que des produits fiables et durables. Nous accordons une attention particulière aux petits détails qui rendent nos produits plus performants et plus faciles à utiliser.

Nous maintenons des niveaux de stock élevés dans tout le pays pour nous assurer d'avoir les produits dont vous avez besoin, quand vous en avez besoin. Nos entrepôts sont remplis et prêts à traiter et à livrer vos marchandises de manière rapide et efficace.

Nous offrons un service après-vente chevronné et inégalé. Notre équipe est là pour répondre à vos questions en offrant une représentation de première classe qui est également soutenue par notre équipe de garantie.

INDEX

FOURS COMBI P.4
CUISINIÈRES AU GAZ P.9
FRITEUSES P.14
PLAQUES CHAUFFANTES AU GAZ P.18
GRILLOIRS P.19
PLAQUES À FRIRE P.20
MARMITONS P.21
GARANTIE P.23

FOURS COMBI

BESOIN DE BASE
POUR FOUR EN
ACIER INOXIDABLE?

TOS-XXXX-SS

VISITEZ
THORINOX
POUR + DE DÉTAILS
WWW.THORINOX.COM

FOURS COMBI ÉLECTRIQUE

HOTTE OPTIONELLE

Avec une hotte d'aspiration ajoutée, le four peut automatiquement évacuer la vapeur produite dans la chambre de cuisson.

CONCEPTION EMPILABLE

7" ÉCRAN D'AFFICHAGE TACTILE

Écran DEL TFT capacitif 7" à couleurs protégé par une vitre de 5mm d'épaisseur, fonctionnalité multi-touch, résistance au contact avec l'eau, la poussière et la graisse. Équipé d'une interface simple, intuitive et personnalisable, la gestion rapide des recettes et de l'utilisateur, 500 recettes programmables, gère plus de 30 langues, aussi équipé de programmes de cuisson de nuit. Le Vision gère de manière complète et autonome les programmes et les fonctions du four.

ÉCLAIRAGE INTÉRIEUR AU DEL

Les lumières DEL positionnées sur l'embrasure de la porte permettent un meilleur éclairage du produit en cours de cuisson et améliorent le style de nos modèles; les barres au DEL, par rapport à l'éclairage traditionnel, garantissent une plus grande efficacité, une durée plus longue, des coûts de maintenance réduits.

SYSTÈME MULTI-VENTILATEUR BAKEAIR

Le système multi-ventilateur bidirectionel à inversion cyclique du sens de rotation permet une parfaite répartition de l'air chaud dans la chambre de cuisson et garantit une cuisson parfaite même des produits les plus délicats.

DOUBLE VITRE À FAIBLE ÉMISSIVITÉ THERMIQUE

L'attention de nos ingénieurs est focalisée sur l'efficacité énergétique et des normes européennes de plus en plus restrictives qui augmentent la demande de vitre à faible émissivité. La vitre à faible émissivité est équipée d'un revêtement qui neutralise effectivement la dispersion thermique, K Glass ™ offre des performances bien supérieures en termes d'isolation thermique, ainsi que de bons résultats d'économie d'énergie, en réduisant ainsi les coûts.

SONDE AU CŒUR BAKEPOINT

La sonde au cœur est l'outil utile pour la cuisson de produits qui nécessitent un contrôle constant et précis au cœur du produit. Ce dispositif arrête automatiquement la cuisson au moment précis où les réglages souhaités sont atteints. La sonde à cœur BakePOINT garantit un contrôle constant et certifie l'état de cuisson du produit pour garantir sa qualité.

FOURS COMBI ÉLECTRIQUE (SUITE)

- Préchauffage automatique et programmation du démarrage différé
- Fonction multi-minuterie pour cuissons multiples et mixtes.
- Inversion du ventilateur, contrôle de la vitesse et arrêt du moteur
- 5 Vitesses du ventilateur et cuisson semi-statique
- Température jusqu'à 270°C / 520°F
- Livre de recettes préchargé et en ligne & USB
- Programmes préréglés personnalisés
- Ouverture de cheminée automatique BakeDRY
- Contrôle de la vapeur en % BakeSTEAM
- Nettoyage automatique BakeCLEAN
- Sonde de coeur multipoint BakePOINT*
- 9 Modes de cuisson*
- Accomode les plaques de 18" x 26"

** modèles BISTROT seulement (voir page suivante)*

NSF

1 AN GARANTIE

Intertek

BISTROT 4T VISION

B-B4T-V

Dimensions Ext. $33^{1/2}_{[L]}$" x $38"_{[P]}$ x $26^{1/2}_{[H]}$"

Poids 150 lbs / 68 KG

Puissance 7.5 KW

208V / 1PH - 36.1 AMP
208V / 3PH - 20.9 AMP
240V / 1PH - 31.3 AMP
240V / 3PH - 18.1 AMP

OPTIONS (BISTROT SEULEMENT)

- Sonde de noyau sous vide BakeHIN
- connection au réseau BakeNET
- Ouverture de la porte à gauche
- Kit de pasteurisation

TOS-XXXX-SS

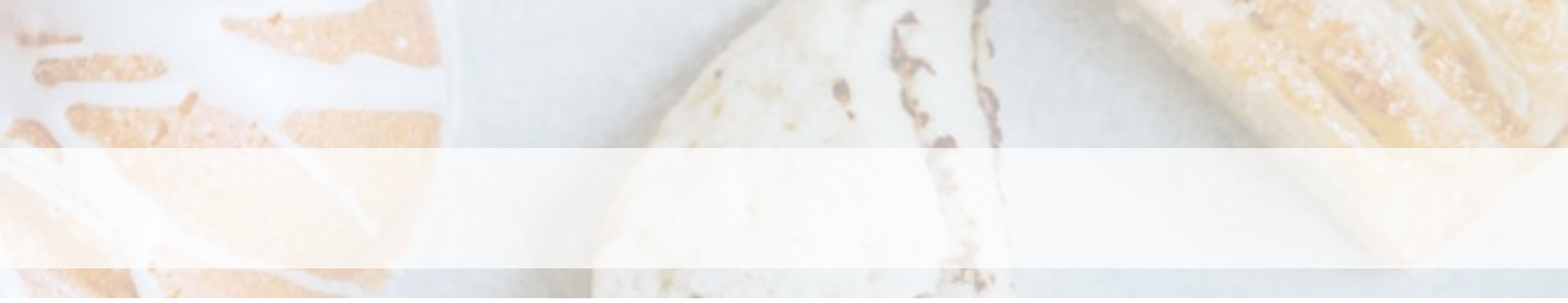
BESOIN DE BASE DE FOUR EN ACIER INOXIDABLE?

VISITEZ

THORINOX

POUR + DE TAILLES

WWW.THORINOX.COM



BISTROT 6T VISION

B-B6T-V

Dimensions Ext. $33^{1/2''}_{[L]} \times 38''_{[P]} \times 32^{5/8''}_{[H]}$

Poids 183 lbs / 83 KG

Puissance 10 KW

208V / 1PH - 48.1 AMP
208V / 3PH - 27.8 AMP
240V / 1PH - 41.7 AMP
240V / 3PH - 24.1 AMP

BISTROT 10T VISION

B-B10T-V

Dimensions Ext. $33^{1/2''}_{[L]} \times 38''_{[P]} \times 45^{1/4''}_{[H]}$

Poids 247 lbs / 112 KG

Puissance 15 KW

208V / 1PH - 72.2 AMP
208V / 3PH - 41.7 AMP
240V / 1PH - 62.5 AMP
240V / 3PH - 36.1 AMP

INCLUS AVEC CHAQUE ACHAT DE FOUR COMBI

SOF12B SYSTÈME DE CARTOUCHE D'ADOUCISSEMENT D'EAU

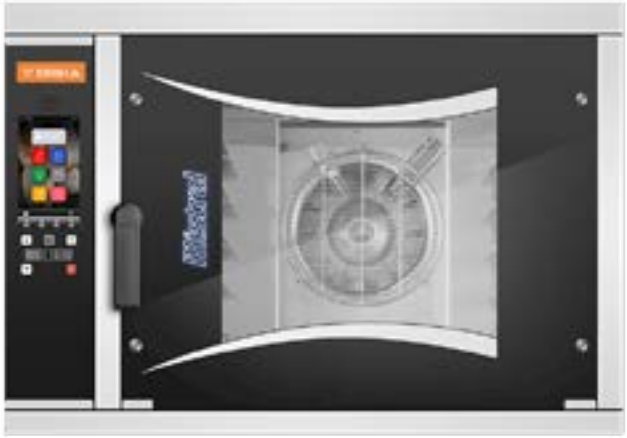
Adoucit l'eau à 0 grain, réduisant la formation de tartre et les coûts d'entretien.

Débit 1 GPM (3.8 LPM) **Pression d'eau** 90 psi / 6.2 bar / 620 kPa
Connections 1" FNPT **Température d'alimentation** 35-100°F (2-38°C)

Inclus cartouche jetable **RC2BG05N** . Recharges disponibles à DISTEX

FOUR COMBI ÉLECTRIQUE (SUITE)

- Refroidissement automatique de la chambre de cuisson
- 5 modes de cuisson
- Accomode les plaques de 18″ x 26″
- Injection de vapeur programmable en secondes
- Rinçage de sécurité



MISTRAL 6TTR VISION

B-M6TTR-V

Dimensions Ext. 39 3/8″ [L] x 35 1/2″ [P] x 27 3/8″ [H]

Poids 305lbs / 138Kg

Puissance 10 kW

208V / 1PH - 48.1 AMP
208V / 3PH - 27.8 AMP
240V / 1PH - 41.7 AMP
240V / 3PH - 24.1 AMP

MISTRAL 10TTR VISION

B-M10TTR-V

Dimensions Ext. 39 3/8″ [L] x 35 1/2″ [P] x 56 7/8″ [H]

Poids 452lbs / 205Kg

Puissance 20 kW

208V / 1PH - 48.1 AMP
208V / 3PH - 27.8 AMP
240V / 1PH - 41.7 AMP
240V / 3PH - 24.1 AMP

CUISINIÈRES AU GAZ

CUISINIÈRE AU GAZ

Extérieur en acier inoxidable incluant devanture, cotés, garde-pied, dosseret et tablette

Grilles en fonte amovible 12″ X 12″ extra-robuste

Tubes en acier inoxydable pour les brûleurs et la veilleuse

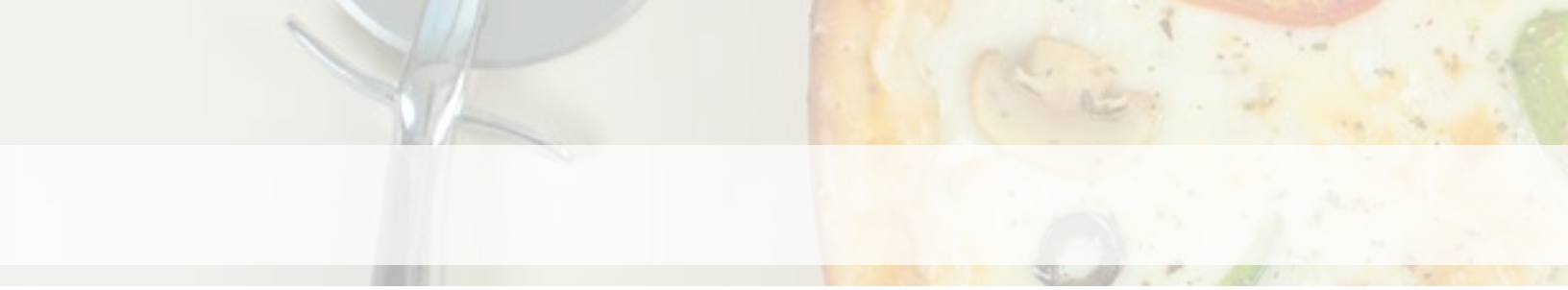
Températures entre 175°F et 500°F

Zone de cuisson du four 26″[L] x 26″[P] x 15″[H]

Deux (2) grilles de four chromées par four, 4 guides de positions.

Intérieur du four en émail pour un nettoyage facile, avec tiroir à miettes en acier inoxydable pleine largeur.

Accomode les plaques à cuisson sur la longueur et la largeur



1 AN GARANTIE

4 RONDS

BGR-4B

Dimensions Ext. 24″[L] x 31½″[P] x 56″[H]

Zone de cuisson 24″ x 24″

Brûleurs 1 x four
4 x ronds

Dim. int. du four 26″ x 26″ x 15″

NG combiné 150,000 BTU/H

LPG combiné 162,000 BTU/H

6 RONDS

BGR-6B

Dimensions Ext. 36″[L] x 31½″[P] x 56″[H]

Zone de cuisson 36″ x 24″

Brûleurs 1 x four
6 x ronds

Dim. int. du four 26″ x 26″ x 15″

NG combiné 215,000 BTU/H

LPG combiné 233,000 BTU/H

10 RONDS

BGR-10B

Dimensions Ext. 60″[L] x 31½″[P] x 56″[H]

Zone de cuisson 60″ x 24″

Brûleurs 2 x four
10 x ronds

Dim. int. du four 26″ x 26″ x 15″

NG combiné 370,000 BTU/H

LPG combiné 400,000 BTU/H

CUISINIÈRE AU GAZ (SUITE)

1 AN GARANTIE

6 RONDS + PLAQUE 24”

BGR-6B-G24

Dimensions Ext.	60″[L] x 31 1/2″[P] x 56″[H]
Zone de cuisson	36″ x 24″
Zone de la plaque	24″ x 20″
Dim. int. du four	26″ x 26″ x 15″
Brûleurs	6 x rond, 3 x plaque, 2 x four
NG combiné	306,000 BTU/H
LPG combiné	324,000 BTU/H

4 RONDS + PLAQUE 36”

BGR-4B-G36

Dimensions Ext.	60″[L] x 31 1/2″[P] x 56″[H]
Zone de cuisson	24″ x 24″
Zone de la plaque	36″ x 20″
Dim. int. du four	26″ x 26″ x 15″
Brûleurs	4 x rond, 3 x plaque, 2 x four
NG combiné	274,000 BTU/H
LPG combiné	286,000 BTU/H

1 AN GARANTIE

4 RONDS + PLAQUE 12”

BGR-4B-G12

Dimensions Ext.	36″[L] x 31 1/2″[P] x 56″[H]
Zone de cuisson	24″ x 24″
Zone de la plaque	12″ x 20″
Dim. int. du four	26″ x 26″ x 15″
Brûleurs	4 x rond, 1 x plaque, 1 x four
NG combiné	183,000 BTU/H
LPG combiné	195,000 BTU/H

PLAQUE 24”

BGR-G24

Dimensions Ext.	24″[L] x 31 1/2″[P] x 56″[H]
Zone de cuisson	N/A
Zone de la plaque	24 ″ x 20″
Dim. int. du four	26″ x 26″ x 15″
Brûleurs	2 x plaque, 1 x four
NG combiné	82,000 BTU/H
LPG combiné	82,000 BTU/H

FRITEUSES

BESOINS DE PANIERS À FRITEUSE?

TFRYB-XXXX-HD

VISITEZ THORINOX POUR + DE DÉTAILS

WWW.THORINOX.COM

FRITEUSES

- Sonde durable détecte les changements de température & active une réponse rapide du brûleur.
- Système de contrôle de sécurité Millivolt inclus
- Température de 200 à 400°F

ALIMENTÉ AU GAZ

Naturel	**Source**	Propane
4"WC	**Pression**	10"WC
39#	**Buse**	52#

NG & LPG sont des modèles différents

Brûleurs haute efficacité de 30K BTU avec diffuseur à flamme rouge

Vanne de vidange haut débit 1 1/4 avec tuyau

Grande zone froide avec fond incliné vers l'avant

2 paniers inclus

FRITEUSES

1 AN GARANTIE

FRITEUSE 40 LB

BFR-40

Dimensions Ext. 15 1/2″ [L] x 32 7/8″ [P] x 45″ [H]

Capacité 40 lbs

Zone de friture 14″ x 14″

Brûleurs 3

Individuel 30,000 BTU/H

Combiné 90,000 BTU/H

FRITEUSE 50 LB

BFR-50

Dimensions Ext. 15 1/2″ [L] x 32 7/8″ [P] x 45″ [H]

Capacité 50 lbs

Zone de friture 14″ x 14″

Brûleurs 4

Individuel 30,000 BTU/H

Combiné 120,000 BTU/H

FRITEUSE 70 L

BFR-70

Dimensions Ext. 21″ [L] x 32 7/8 [P] x 45″ [H]

Capacité 70 lbs

Zone de friture 19 1/2 ″ x 14″

Brûleurs 5

Individuel 30,000 BTU/H

Combiné 150,000 BTU/H

ÉQUIPMENT DE COMPTOIR

BESOIN DE SURFACES DE TRAVAIL EN ACIER INOX?

DSTAND-XXXX-SS

VISITEZ

THORINOX

POUR + DE DÉTAILS

WWW.THORINOX.COM

PLAQUES CHAUFFANTES AU GAZ

- Intérieur et extérieur en acier inoxidable
- Brûleurs en fonte amovible 28,000 BTU
- Pilote de veille pour un allumage instantané
- Bordure frontale en acier inoxydable froide au toucher
- Égouttoir pleine longueur facile à retirer & nettoyer
- Pattes ajustables en acier inoxidable antidérapantes

1 AN GARANTIE

ALIMENTÉ AU GAZ

Naturel	**Source**	Propane
4"WC	**Pression**	10"WC
40#	**Buse**	52#

PLAQUE 12"

BHP-122

Dimensions Ext.
$12''_{[L]} \times 28^{3/4}_{[P]}'' \times 13^{3/8}_{[H]}''$

Surface de cuisson
12" x 24"

Brûleurs 2

Individuel
28,000 BTU/H

Combiné
56,000 BTU/H

PLAQUE 24"

BHP-244

Dimensions Ext.
$24''_{[L]} \times 28^{3/4}_{[P]}'' \times 13^{3/8}_{[H]}''$

Surface de cuisson
24" x 24"

Brûleurs 4

Individuel
28,000 BTU/H

Combiné
112,000 BTU/H

PLAQUE 36"

BHP-366

Dimensions Ext.
$36''_{[L]} \times 28^{3/4}_{[P]}'' \times 13^{3/8}_{[H]}''$

Surface de cuisson
36 " x 24"

Brûleurs 6

Individuel
28,000 BTU/H

Combiné
168,000 BTU/H

PLAQUE 48"

BHP-488

Dimensions Ext.
$48''_{[L]} \times 28^{3/4}_{[P]}'' \times 13^{3/8}_{[H]}''$

Surface de cuisson
48" x 24"

Brûleurs 8

Individuel
28,000 BTU/H

Combiné
224,000 BTU/H

GRILLOIRS

- Intérieur et extérieur en acier inoxidable
- Brûleurs 35,000 BTU par section de 12″
- Pilote de veille pour un allumage instantané
- Bordure frontale en acier inoxydable froide au toucher
- Pattes ajustables en acier inoxidable antidérapantes
- Contrôles indépendant au 12″
- Égouttoir pleine longueur facile à retirer & nettoyer

1 AN GARANTIE

ALIMENTÉ AU GAZ

Naturel	**Source**	Propane
4″WC	**Pression**	10″WC
34#	**Buse**	49#

GRILLOIR 24”

BCB-24

Dimensions Ext. 24″[L] x 28 3/4″[P] x 15 3/8″[H]

Surface de cuisson 24″ x 20 1/2″

Brûleurs 2

Individuel 35,000 BTU/H

Combiné 70,000 BTU/H

GRILLOIR 36”

BCB-36

Dimensions Ext. 36″[L] x 28 3/4″[P] x 15 3/8″[H]

Surface de cuisson 36″ x 20 1/2″

Brûleurs 3

Individuel 35,000 BTU/H

Combiné 105,000 BTU/H

GRILLOIR 48”

BCB-48

Dimensions Ext. 48″[L] x 28 3/4″[P] x 15 3/8″[H]

Surface de cuisson 48″ x 20 1/2″

Brûleurs 4

Individuel 35,000 BTU/H

Combiné 140,000 BTU/H

PLAQUES À FRIRE MANUELLES

- Intérieur et extérieur en acier inoxidable
- Brûleurs 30,000 BTU par section de 12″
- Contrôles manuels indépendants au 12″
- Pilote de veille pour un allumage instantané
- Plaque à frire 1″ d'épaisseur en acier polis extra robuste
- Égouttoir pleine longueur facile à retirer & nettoyer
- Pattes ajustables en acier inoxidable antidérapantes

1 AN GARANTIE

ALIMENTÉ AU GAZ

Naturel	**Source**	Propane
4″WC	**Pression**	10″WC
37#	**Buse**	51#

PLAQUE 24″

BMG-24

Dimensions Ext. 24″[L] x 30″[P] x 15¼″[H]
Contrôles 2 indépendants
Surface de cuisson 24″ x 20½″
Brûleurs 2
Individuel 30,000 BTU/H
Combiné 60,000 BTU/H

PLAQUE 36″

BMG-36

Dimensions Ext. 36″[L] x 30″[P] x 15¼″[H]
Contrôles 3 indépendants
Surface de cuisson 36″ x 20½″
Brûleurs 3
Individuel 30,000 BTU/H
Combiné 90,000 BTU/H

PLAQUE 48″

BMG-48

Dimensions Ext. 48″[L] x 30″[P] x 15¼″[H]
Contrôles 4 indépendants
Surface de cuisson 48″ x 20½″
Brûleurs 4
Individuel 30,000 BTU/H
Combiné 120,000 BTU/H

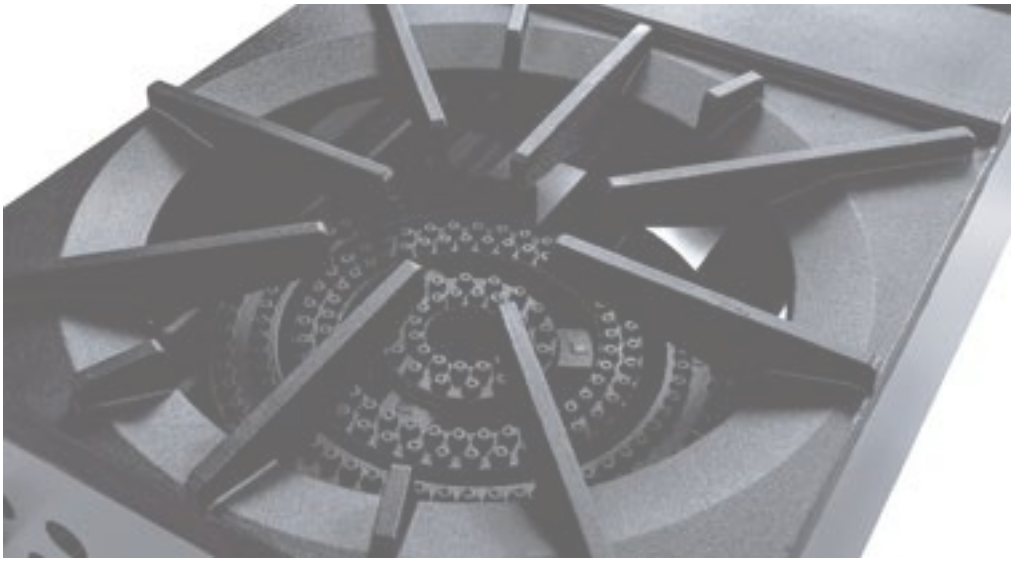
MARMITON

- Côtés et cache-soupape en acier inoxydable
- Grilles en fonte extra-robuste
- Chaque brûleur est équipé de deux veilleuses permanente
- Égouttoir pleine longueur, facile à retirer & nettoyer
- Pattes & tubes pour pilotes en acier inoxidable
- Deux commandes permettant de contrôler les anneaux intérieur et extérieur indépendamment

1 YEAR WARRANTY

ALIMENTÉ AU GAZ

Naturel	**Source**	Propane
5"WC	**Pression**	10"WC
32#	**Buse**	48#



18" STOCK POT

BSP-18

Dimensions Ext. 18"[L] x 27 1/2"[P] x 22 5/8"[H]

Surface de cuisson 18" x 18"

Brûleurs 2

Individuel 40,000 BTU/H

Combiné 80,000 BTU/H

MARMITON (DOUBLE)

ALIMENTÉ AU GAZ

Naturel	**Source**	Propane
5"WC	**Pression**	10"WC
32#	**Buse**	48#

MARMITON 18" DOUBLE

BSP-18D

Dimensions Ext. 18"[L] x 52 1/4"[P] x 22 5/8"[H]

Surface de cuisson 18" x 36"

Brûleurs 4

Individuel 40,000 BTU/H

Combiné 160,000 BTU/H

GARANTIE

BRIKA garantit à l'acheteur initial d'un nouvel équipement que ledit équipement, lorsqu'il est installé conformément à nos instructions au Canada et soumis à une utilisation normale, est exempt de défauts de matériaux ou de fabrication pendant une période de 1 an. La garantie sur la main-d'œuvre est d'un an à compter de l'installation d'origine ou de 18 mois à compter de la date d'expédition réelle de l'usine, selon la date qui survient en premier. La garantie comprend les appels de service sur site dans un rayon de 30 kilomètres d'un technicien de service agréé. L'utilisateur final est responsable de tous les déplacements et kilométrages supplémentaires aux tarifs en vigueur. L'usure des pièces n'est pas considérée comme un défaut. Équipement au Gaz : un an pièces et main d'œuvre. Les pièces en fonte sont garanties 90 jours. Garantie limitée sur la cuve de la friteuse en acier inoxydable : 5 ans au prorata.

Une preuve d'achat est nécéssaire pour prolonger la garantie au-delà d'un an à compter de la date d'expédition de l'usine. La garantie n'est pas transférable.

EN AUCUN CAS BRIKA NE SERA RESPONSABLE DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU CONSÉCUTIFS À L'ACHETEUR OU À TOUT TIERS, Y COMPRIS, SANS S'Y LIMITER, LA PERTE DE BIENS, LES BLESSURES PERSONNELLES, LA PERTE D'AFFAIRES OU DE PROFITS OU D'AUTRES PERTES ÉCONOMIQUES, OU LES DOMMAGES LÉGAUX OU EXEMPLAIRES, QU'ILS SOIENT EN NÉGLIGENCE, GARANTIE, RESPONSABILITÉ STRICTE OU AUTRE.

L'obligation et la responsabilité de Brika en vertu de cette garantie sont expressément limitées à la réparation et au remplacement de l'équipement qui s'avère défectueux au niveau des matériaux ou de la fabrication pendant la période de garantie applicable.

Toutes les réparations en vertu de cette garantie seront effectuées par un agent de service BRIKA agréé et certifié pendant les heures normales de travail. Cette garantie ne couvre pas les services effectués aux heures supplémentaires ou aux taux de main-d'œuvre majorés. L'utilisateur final est responsable de la différence entre les tarifs de service normaux et les tarifs de service premium.

La garantie ne couvre pas les défaillances du produit causées par un manque d'entretien, une négligence, un abus, des dommages dus à un excès d'eau, un incendie, une usure normale, une installation et une utilisation inappropriées. L'utilisateur est tenu d'effectuer l'entretien de leur machines.

LA GARANTIE SERA ANNULÉE À CES ARTICLES:

- Cas de force majeure, incendie, dégâts des eaux, cambriolage, accident, vol
- Dommages de transport
- Mauvaise installation ou modification de l'équipement
- Utilisation de pièces génériques ou de rechange
- Réparations effectuées par toute personne autre qu'un réparateur désigné par BRIKA
- Lubrification.
- Pièces d'usure consommables, pieds réglables, fusibles grillés, lampes, etc.
- Nettoyage du matériel
- Mauvaise utilisation ou abus
- Plaques signalétiques manquantes ou modifiées sur l'unité

GARANTIE LIMITÉE SUR L'ÉQUIPEMENT COMMERCIAL D'ORIGINE

BRIKA garantit que le four combi installé avec système de filtration d'eau est exempt de défauts de matériaux et de fabrication pendant une période de 2 ans à compter de la date d'installation d'origine; les cartouches du système de filtration d'eau sont sujettes à la garantie pour la durée d'un an; les fours combi installés sans système de filtration d'eau sont sujets à la garantie pour la durée d'un an.

BRIKA garantit que la friteuse à gaz est exempte de défauts de matériaux et de fabrication pendant une période de 1 an à compter de la date d'installation d'origine. Sur les cuves à friteuses: *S'il s'avère que la cuve fuit au cours de la première année de fonctionnement à compter de la date d'installation et qu'elle est vérifiée par un technicien autorisé, la friteuse entière sera remplacée. La friteuse de remplacement sera garantie pour le reste de la garantie d'origine. Les pièces de rechange d'origine achetées et fabriquées par BRIKA seront garanties pendant 90 jours à compter de la date de facturation des pièces. Cette garantie couvre uniquement le coût des pièces et n'inclut pas les frais de transport ou de main-d'œuvre. Les exceptions sont les cuves de friteuses en acier inoxydable qui seront garanties comme indiqué ci-dessous.Ceci énonce le recours exclusif contre BRIKA concernant le(s) produit(s), qu'il soit contractuel ou délictuel ou en vertu de toute autre théorie juridique, et qu'il découle de garanties, représentations, instructions, installations ou défauts quelle qu'en soit la cause. BRIKA ne sera pas responsable, en vertu de toute théorie juridique, de la perte d'utilisation, de revenus ou de bénéfices, ou d'une utilisation ou d'une performance substituée, ou des dommages accessoires, indirects, spéciaux ou consécutifs ou de toute autre perte de coût de type similaire.*

BRIKA

WWW.BRIKAEQUIPMENT.CA

Contactez-nous: 1800 567 3620

SUPPORT

+ DE PRODUITS

AFFILIÉ DU GROUPE DISTEX

585 ave Meloche, Dorval, QC, H9P 2T1