



HALL B

# Browne

## FOODSERVICE

**PRODUCT CATEGORIES**

- Chutneys
- Condiments
- Marinades
- Salads
- Sauces
- Spreads
- Stocks
- Take Aways
- Wine & Spirits



SALE  
PRODUCTS LTD

Restaurants  
Retail

KENDALE  
PRODUCTS LTD

Solutions

Thermady  
PROFES  
AL COOKW  
y Home Products

Thermady  
PROFES  
AL COOKW  
y Home Products

2211

# A word from our President

## *Un mot de notre président*

---

As we enter 2025, it's important to reflect on 2024 - a year of challenges and achievements. From supply chain disruptions to evolving customer needs, the foodservice industry faced significant obstacles, but our commitment to delivering exceptional products never wavered. These trials highlighted the strength of our team, the trust of our partners, and the clarity of our vision.

In 2024, we proudly celebrated Browne Group's 75th anniversary - a testament to our enduring dedication to innovation and quality. It was also a transformative year, marked by our move to a state-of-the-art head office and distribution center in Aurora, Ontario, and the launch of advanced IT systems that boost efficiency and sustainability.

Looking ahead, we are excited about the opportunities 2025 holds. With a focus on quality, innovation, and strong partnerships, we're ready to embrace the future and continue serving the dynamic needs of the foodservice industry.

Thank you for being a vital part of our journey. Let's make 2025 a year of growth and shared success!



*À l'aube de 2025, il est important de revenir sur 2024, une année de défis et de réalisations. Des perturbations de la chaîne d'approvisionnement à l'évolution des besoins des clients, le secteur de la restauration a dû faire face à des obstacles importants, mais notre engagement à fournir des produits et services exceptionnels n'ont jamais faibli. Ces épreuves ont mis en évidence la force de notre équipe, la confiance de nos partenaires et la clarté de notre vision.*

*En 2024, nous avons fièrement célébré le 75e anniversaire du Groupe Browne, un témoignage de notre engagement durable envers l'innovation et la qualité. Ce fut également une année de transformation, marquée par notre déménagement vers un siège social et un centre de distribution ultramodernes à Aurora, en Ontario, et finalement le lancement d'un système informatique avancé qui améliora notre efficacité et nos services.*

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Dennis Poon', written in a cursive style.

**Dennis Poon**  
President & CEO

*Nous sommes enthousiasmés par les opportunités que nous réserve 2025. En mettant l'accent sur la qualité, l'innovation et des partenariats solides, nous sommes prêts à embrasser l'avenir et à continuer de répondre aux besoins changeants du secteur de la restauration.*

*Merci de contribuer à notre parcours. Faisons de 2025 une année de croissance et de réussite partagée !*



**Emile Henry**  
FRANCE

## ADDING OOH-LA-LA TO THE WORLD'S FINEST DINING SPACES

Timeless elegance for premium spaces

- Crafted in France since 1850
- Made of Burgundian clay for even and superior heat retention
- Timeless shapes & neutral colours compliment any table settings



-4°F > 520°F  
-20°C > 270°C



SALAMANDER SAFE  
SALAMANDRE



MICROWAVE SAFE  
MICRO-ONDES



INDUSTRIAL WASHERS  
LAVAGE INDUSTRIEL



SHOCK RESISTANT  
RÉSISTANCE AUX CHOC

## AJOUT D'UNE TOUCHE D'ORIGINALITÉ AUX PLUS BEAUX ESPACES DE RESTAURATION DU MONDE

Élégance intemporelle pour des espaces premium

- Fabriqué en France depuis 1850
- Conçu en argile de Bourgogne pour une rétention de chaleur uniforme et optimale
- Des formes intemporelles et des couleurs neutres qui subliment toutes les tables





# 'GASTRON'



## Recton GN Containers Les Bacs Gastronomés

- Available in full, half and thirds
- Rectangular shape maximizes capacity
- No-porous, food-safe glaze, prevents staining and odors
- Compatible with gastronorm chafers

- *Disponible en format entier, moitié et tiers*
- *La forme rectangulaire optimise la capacité*
- *Émail non poreux et alimentaire, résistant aux taches et aux odeurs*
- *Compatible avec les réchauds au format gastronorme*

LIGHT

ITEM #	COLOUR	GN	CAP	DIM
91053401	White Blanc	Recton GN 1/1	6.1 QT 5.8 L	20.9 x 12.8 x 2.6" 53 x 32.5 x 6.5 cm
91713401	Coal Black Noir Charbon	Recton GN 1/1	6.1 QT 5.8 L	20.9 x 12.8 x 2.6" 53 x 32.5 x 6.5 cm
91053402	White Blanc	Recton GN 2/4	2.4 QT 2.3 L	20.9 x 6.3 x 2.6" 53 x 16 x 6.5 cm
91053426	White Blanc	Recton GN 1/2	2.8 QT 2.6 L	12.8 x 10.4 x 2.6" 32.5 x 26.5 x 6.5 cm
91713426	Coal Black Noir Charbon	Recton GN 1/2	2.8 QT 2.6 L	12.8 x 10.4 x 2.6" 32.5 x 26.5 x 6.5 cm
91053417	White Blanc	Recton GN 1/3	1.6 QT 1.5 L	12.8 x 7 x 2.6" 32.5 x 17.5 x 6.5 cm
91713417	Coal Black Noir Charbon	Recton GN 1/3	1.6 QT 1.5 L	12.8 x 7 x 2.6" 32.5 x 17.5 x 6.5 cm
91103201	Chalk Blanc Craie	Recton GN 1/1	6.1 QT 5.8 L	20.9 x 12.8 x 2.6" 53 x 32.5 x 6.5 cm
91103226	Chalk Blanc Craie	Recton GN 1/2	2.8 QT 2.6 L	12.8 x 10.4 x 2.6" 32.5 x 26.5 x 6.5 cm
91103217	Chalk Blanc Craie	Recton GN 1/3	1.6 QT 1.5 L	12.8 x 7 x 2.6" 32.5 x 17.5 x 6.5 cm
91053462	White Blanc	Recton GN 1/2	4.9 QT 4.6L	12.8 x 10.4 x 3.9" 32.5 x 26.5 x 10 cm
91713462	Coal Black Noir Charbon	Recton GN 1/2	4.9 QT 4.6L	12.8 x 10.4 x 3.9" 32.5 x 26.5 x 10 cm
91053463	White Blanc	Recton GN 1/3	2.8 QT 2.7L	12.8 x 7 x 3.9" 32.5 x 17.5 x 10 cm
91713463	Coal Black Noir Charbon	Recton GN 1/3	2.8 QT 2.7L	12.8 x 7 x 3.9" 32.5 x 17.5 x 10 cm



Chalk  
Blanc Craie



Coal Black  
Noir Charbon



White  
Blanc

# 'WELCOME'

- Timeless shapes & neutral colors complement any table setting
- Stackable
- Great for pastas, salads, seafood towers & more!

- *Des formes intemporelles et des couleurs neutres qui s'harmonisent avec tous les décors de table*
- *Empilable*
- *Idéal pour les pâtes, les salades, les plateaux de fruits de mer et bien plus encore!*



## Individual Bowl Bol individuel

ITEM #	COLOUR	CAP	DIM
91103206	Chalk Blanc Craie	0.6 L	6.3 x 2.4" 16 x 6 cm
91123206	Pearl Grey Gris Béton	0.6 L	6.3 x 2.4" 16 x 6 cm
91713206	Coal Black Noir Charbon	0.6 L	6.3 x 2.4" 16 x 6 cm



## Individual Dish Plat individuel

ITEM #	COLOUR	CAP	DIM
91103207	Chalk Blanc Craie	0.6 L	8.1 x 5.5 x 2" 20.5 x 14 x 5 cm
91123207	Pearl Grey Gris Béton	0.6 L	8.1 x 5.5 x 2" 20.5 x 14 x 5 cm
91713207	Coal Black Noir Charbon	0.6 L	8.1 x 5.5 x 2" 20.5 x 14 x 5 cm



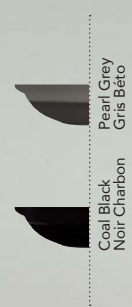
**Round Dish  
Coupe**

ITEM #	COLOUR	CAP	DIM
91103218	Chalk Blanc Craie	1.8 L	10 x 2.6" 25 x 6.5 cm
91123218	Pearl Grey Gris Béton	1.8 L	10 x 2.6" 25 x 6.5 cm
91713218	Coal Black Noir Charbon	1.8 L	10 x 2.6" 25 x 6.5 cm
91103230	Chalk Blanc Craie	3 L	12.4 x 2.6" 31.5 x 6.5 cm
91123230	Pearl Grey Gris Béton	3 L	12.4 x 2.6" 31.5 x 6.5 cm
91713230	Coal Black Noir Charbon	3 L	12.4 x 2.6" 31.5 x 6.5 cm
91103240	Chalk Blanc Craie	4 L	14 x 2.6" 35.5 x 6.5 cm
91123240	Pearl Grey Gris Béton	4 L	14 x 2.6" 35.5 x 6.5 cm
91713240	Coal Black Noir Charbon	4 L	14 x 2.6" 35.5 x 6.5 cm



**Salad Bowl  
Saladier**

ITEM #	COLOUR	CAP	DIM
91103225	Chalk Blanc Craie	2.5 L	10 x 3.7" 25 x 9.5 cm
91123225	Pearl Grey Gris Béton	2.5 L	10 x 3.7" 25 x 9.5 cm
91713225	Coal Black Noir Charbon	2.5 L	10 x 3.7" 25 x 9.5 cm
91103250	Chalk Blanc Craie	5 L	12.4 x 4.9" 31.5 x 12.5 cm
91123250	Pearl Grey Gris Béton	5 L	12.4 x 4.9" 31.5 x 12.5 cm
91713250	Coal Black Noir Charbo	5 L	12.4 x 4.9" 31.5 x 12.5 cm
91103270	Chalk Blanc Craie	7 L	14 x 5.1" 35.5 x 13 cm
91123270	Pearl Grey Gris Béton	7 L	14 x 5.1" 35.5 x 13 cm
91713270	Coal Black Noir Charbo	7 L	14 x 5.1" 35.5 x 13 cm



**Napolitani**  
by Browne Foodservice

## DESIGNED FOR PIZZA PERFECTION!

- Thin, angled front edge to slide pizzas in and out of oven with ease
- Lightweight and flexible aluminum handle for optimal stability and mobility
- Hard anodized aluminum paddle for enhanced durability; abrasion resistant
- Perforations help remove excess flour from the base and reduce excess ash build-up

---

## CONÇU POUR FAIRE DES PIZZAS PARFAITES

- *Bord avant fin et incliné pour faire glisser facilement les pizzas dans et hors du four*
- *Poignée en aluminium légère et flexible pour une stabilité et une excellente mobilité*
- *Palette en aluminium anodisé dur pour une durabilité accrue; résistant à l'abrasion*
- *Les perforations aident à éliminer l'excès de farine de la base et à réduire l'accumulation excessive de cendres*







**Rotating Oven Brushes**

Stainless steel blade scraper.  
Rotating solid beachwood head.  
Brass wire bristles.

**Brosse pour four à pizza**

Grattoir à lame en acier inoxydable.  
Brosse à tête rotative.

ITEM #	DIM (L)
61400-35	35" / 89 cm
61400-59	59" / 150 cm



*Rotating head to help you maneuver around edges and corners to ensure you clean every corner of your pizza oven.*

*Tête rotative pour vous aider à manœuvrer autour des bords et des coins, afin de nettoyer chaque recoin de votre four à pizza*

*Used for turning pizzas in the oven for even cooking. Fits up to 16" / 20" pizzas. Slider reduces hand fatigue.*



**Stainless Steel Round Pizza Peels**

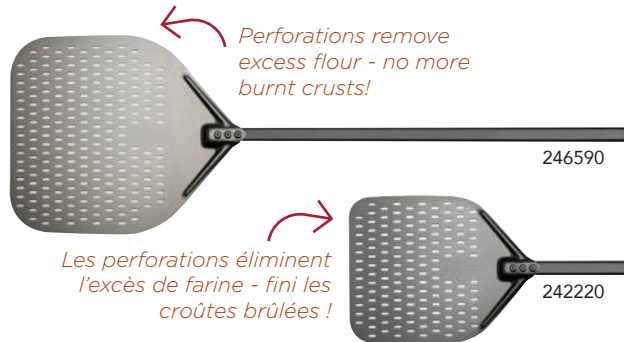
Thin, angled front edge to slide pizzas in and out of oven with ease. Lightweight and flexible aluminum handle for optimal stability and mobility. 18/8 stainless steel paddle for enhanced durability; abrasion resistant.

**Pelle à pizza ronde en acier inoxydable**

Bord avant fin et incliné pour faire glisser facilement les pizzas dans et hors du four. Poignée en aluminium légère et flexible pour une stabilité et une excellente mobilité. Palette en acier inoxydable 18/8 pour une durabilité accrue; résistant à l'abrasion.

ITEM #	DIA	DIM (L)
240856	8" / 20 cm	56" / 142 cm
241056	10" / 25 cm	56" / 142 cm

*Utilisé pour tourner les pizzas dans le four afin d'assurer une cuisson uniforme. Convient aux pizzas jusqu'à 16 / 20 pouces. La glissière réduit la fatigue des mains.*



*Perforations remove excess flour - no more burnt crusts!*

*Les perforations éliminent l'excès de farine - fini les croûtes brûlées!*

**Premium Hard Anodized Aluminum Perforated Peels**

Hard anodized aluminum paddle. Aluminum handle. Nylon hanging hook.

**Pelle perforée en aluminium anodisé dur de qualité supérieure**

Palette en aluminium anodisé dur. Poignée en aluminium. Crochet de suspension en nylon.

ITEM #	DIM (L x W) (BLADE   LAME)	OVERALL LENGTH   LONGUEUR TOTALE
242220	14 x 12" / 35 x 30 cm	22" / 56 cm
242590	14 x 12" / 35 x 30 cm	59" / 150 cm
246260	18 x 16" / 46 x 41 cm	26" / 66 cm
246590	18 x 16" / 46 x 41 cm	59" / 150 cm

## COLLAPSIBLE CHAFER KIT

The outdoor catering must have. Collapsible chafers frame folds flat for easy storage and transportation

- Wind resistant frame perfect for outdoor catering events
- Prevents flames from extinguishing. Enclosed frame helps retain heat
- Recessed lid handle allows lids to nest together more neatly vs traditional lids
- Frame fits full size food & water pans



## KIT DE RÉCHAUD DE SERVICE PLIABLE

L'incontournable du service traiteur en extérieur. Le cadre pliable du réchauds se replie à plat pour un rangement et un transport faciles.

- Cadre résistant au vent, parfait pour les événements de traiteur en extérieur
- Empêche les flammes de s'éteindre. Le cadre fermé aide à conserver la chaleur
- Poignée de couvercle encastrée permettant d'empiler les couvercles plus proprement qu'avec des modèles traditionnels
- Le cadre s'adapte aux bacs alimentaires et aux bacs d'eau de taille standard

Frame folds flat for tidy storage

Le cadre se replie à plat pour un rangement ordonné



Fits 2 kits into Browne Delivery Bags (Item# 575389)



Convient pour 2 kits dans les sacs de livraison Browne (# 575389)



#### Collapsible Chafer

Everything included to create a full chafer kit:

- Collapsible frame
- Water pan
- Food pan
- Recessed handle lid
- 2 Fuel cell holders

#### Réchaud de service pliable

Tout le nécessaire pour créer un kit de réchauds complet :

- Cadre pliable
- Bac à eau
- Bac alimentaire
- Couvercle avec poignée encastrée
- 2 supports pour cartouches de combustible

ITEM #	CAP	DIM (L x W x H)
575129	9 QT 8.5 L	22 x 14 x 12.6" 60 x 35 x 32 cm



 **Thermalloy**  
PROFESSIONAL COOKWARE  
by Browne Foodservice



## TRI-PLY FRY PANS WITH PROGRIP HANDLE

Perfect for presentation  
cooking or chef's tables

- An aluminum mid-layer sandwiched between top and bottom layers of stainless steel
- Stainless steel eliminates flavor transfer
- Induction-ready & easy-to-clean
- Hollow "Stay Cool" handles
- Perfect temperature control and even bubbling up sidewalls for low-heat cooking of thin, light and creamy sauces



GAS  
GAZ



ELECTRIC  
ÉLECTRIQUE



CERAMIC  
CÉRAMIQUE



HALOGEN  
HALOGÈNE



INDUCTION  
INDUCTION



CASH & CARRY  
PAYER ET EMPORTER





## Thermalloy® Fry Pans with ProGrip handle

Your favorite Tri-Ply fry pans with a new handle

## Thermalloy® Poêles à frire avec poignées ProGrip

Vos poêles préférées trois plis avec un nouveau manche



Y Handle reduces heat transfer

Poignée en Y réduisant le transfert de chaleur

Thumb indexing for more control and less tipping

Poignée ergonomique avec creux pour le pouce pour plus de contrôle et moins de basculement



Larger hanging hole  
Trou de suspension plus grand

### ProGrip Handle Fry Pans Poêles à frire avec poignées ProGrip

Natural finish | Fini naturel

ITEM # DIM (W x H)

5724152 8 x 1.5"  
20 x 4 cm

5724153 9.5 x 2"  
24 x 5 cm

5724154 11 x 2"  
28 x 5 cm

Non-stick finish | Revêtement antiadhésif



ITEM # DIM (W x H)

5724156 8 x 1.5"  
20 x 4 cm

5724157 9.5 x 2"  
24 x 5 cm

5724158 11 x 2"  
28 x 5 cm

## TRI-PLY POÊLES À FRIRE AVEC POIGNÉES PROGRIP

*Idéal pour la présentation culinaire ou les tables de chef.*

- Une couche intermédiaire en aluminium prise en sandwich entre les couches supérieure et inférieure en acier inoxydable
- L'acier inoxydable élimine le transfert de saveur
- Compatible avec l'induction et facile à nettoyer
- Poignées creuses qui ne chauffe pas
- Contrôle parfait de la température et parois latérales à ébullition uniforme pour une cuisson à basse température de sauces fines, légères et crémeuses

# Foundation

by Browne Foodservice

## PORCELAIN DINNERWARE

A blank canvas for limitless creations

- A wide range of shapes and sizes to fit your needs
- High alumina, reinforced porcelain withstands wear and tear

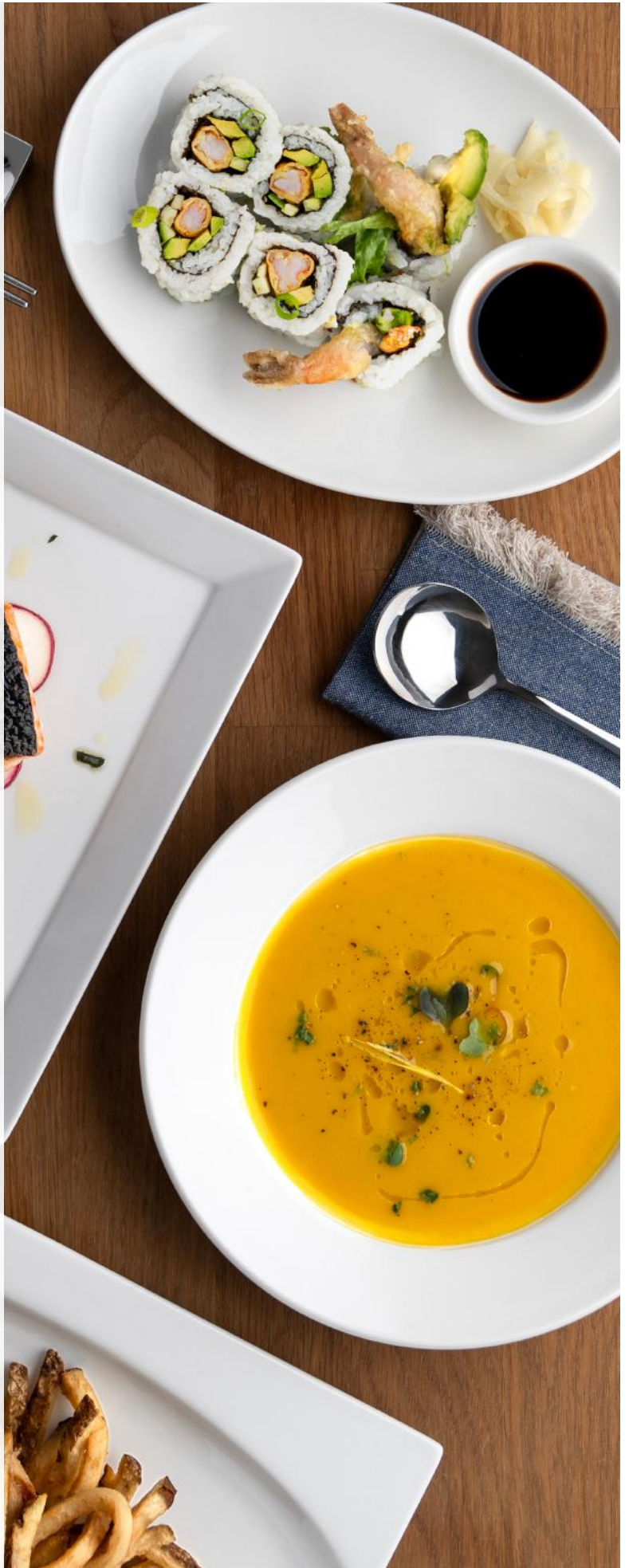
## VAISSELLE EN PORCELAINE

Une toile vierge permettant des créations illimitées.

- Une large gamme de formes et de tailles pour répondre à vos besoins
- La porcelaine renforcée à haute teneur en alumine résiste à l'usure.



\*Conditions apply | Des conditions s'appliquent



## COLLECTION EXPANSION

A variety of pieces to complement any tabletop.

Expansion includes: bowls, plates, and salt & pepper shaker.

## COLLECTION EXTENSION

Une variété de pièces pour compléter tout type de table.

L'expansion inclut : bols, tasses, salière et poivrière.



**Sheer Bowl**  
Bol incliné

ITEM #	CAP	DIM (DIA x H)	PACK UNITÉ DE MESURE
5630159	50 oz 1479 ml	9.6 x 4.5" 24.5 x 11.5 cm	1 dz 1 douzaine



**Stackable Bowl**  
Bol empilable

ITEM #	CAP	DIM (DIA x H)	PACK UNITÉ DE MESURE
5630151	10 oz 295 ml	4.5 x 2" 11.4 x 5.1 cm	4 dz 4 douzaine



**Salt & Pepper Shaker**  
Salière et poivrière

ITEM #	CAP	DIM (L x W x H)	PACK UNITÉ DE MESURE
5630141	2 oz	2.8 x 1.3 x 1.3" 7.1 x 3.3 x 3.3 cm	1 dz 1 douzaine
5630142	2 oz	2.8 x 1.3 x 1.3" 7.1 x 3.3 x 3.3 cm	1 dz 1 douzaine



**Chef Plate**  
Assiette de chef

ITEM #	DIA	PACK UNITÉ DE MESURE
5630209	9" / 30 cm	2 dz 2 douzaines
5630211	11" / 30 cm	2 dz 2 douzaines



**Round Wide Rim Plate**  
Assiette ronde à large bord

ITEM #	DIA	PACK UNITÉ DE MESURE
5630112	12" / 30 cm	1 dz 1 douzaine



In the kitchen, behind the bar, on the table - *we've got you!*  
*Dans la cuisine, derrière le bar, sur la table - nous sommes là pour vous!*

**Canada**

390 Addison Hall Circle,  
Aurora, ON L4G 3X8

Phone | Téléphone: (905) 475-6104

Toll Free | Numéro sans frais :

(866) 475-6104

Fax: (905) 475-5843

cs@browneco.com



Like | Aimez  
@BrowneFoodservice  
@browneco



Watch | Regardez  
Browne Foodservice



Follow | Suivez  
@brownefs



Follow | Suivez  
Browne

**[brownefoodservice.com](http://brownefoodservice.com)**