



2025

New Product Guide
Nuevo Catálogo de producto

Chef Works

Designed To Ser

modyne

Chef Works

Browne

FOODSERVICE

Browne
FOODSERVICE
FOODSERVICE,
ELEVATED.

Two men in dark suits are standing on the blue carpeted floor, engaged in conversation.



A word from our President

Palabras de nuestro Presidente

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!



Dennis Poon
President & CEO

Al comenzar el 2025, es un buen momento para reflexionar sobre el año 2024, un año lleno de desafíos y logros. Desde las interrupciones en la cadena de suministro hasta la evolución de las necesidades de nuestros clientes, la industria de los servicios de alimentos enfrentó obstáculos importantes. Sin embargo, nuestro compromiso con la entrega de productos excepcionales nunca se vio afectado. Estos desafíos han puesto de manifiesto la fortaleza de nuestro equipo, la confianza de nuestros socios y la claridad de nuestra visión.

En 2024, tuvimos el honor de celebrar el 75º aniversario de Browne Group, un reflejo de nuestra dedicación continua a la innovación y la calidad. También fue un año transformador, marcado por la inauguración de nuestra nueva sede y centro de distribución de última generación en Aurora, Ontario, y el lanzamiento de avanzados sistemas de tecnología que mejoran nuestra eficiencia y sostenibilidad.

Mirando hacia el futuro, nos entusiasman las oportunidades que el 2025 nos depara. Con un enfoque renovado en la calidad, la innovación y el fortalecimiento de nuestras relaciones, estamos preparados para seguir evolucionando y atendiendo las crecientes necesidades de la industria de los servicios de alimentos.

Agradecemos profundamente que formen parte de nuestro camino. ¡Hagamos del 2025 un año de crecimiento y éxito compartido!

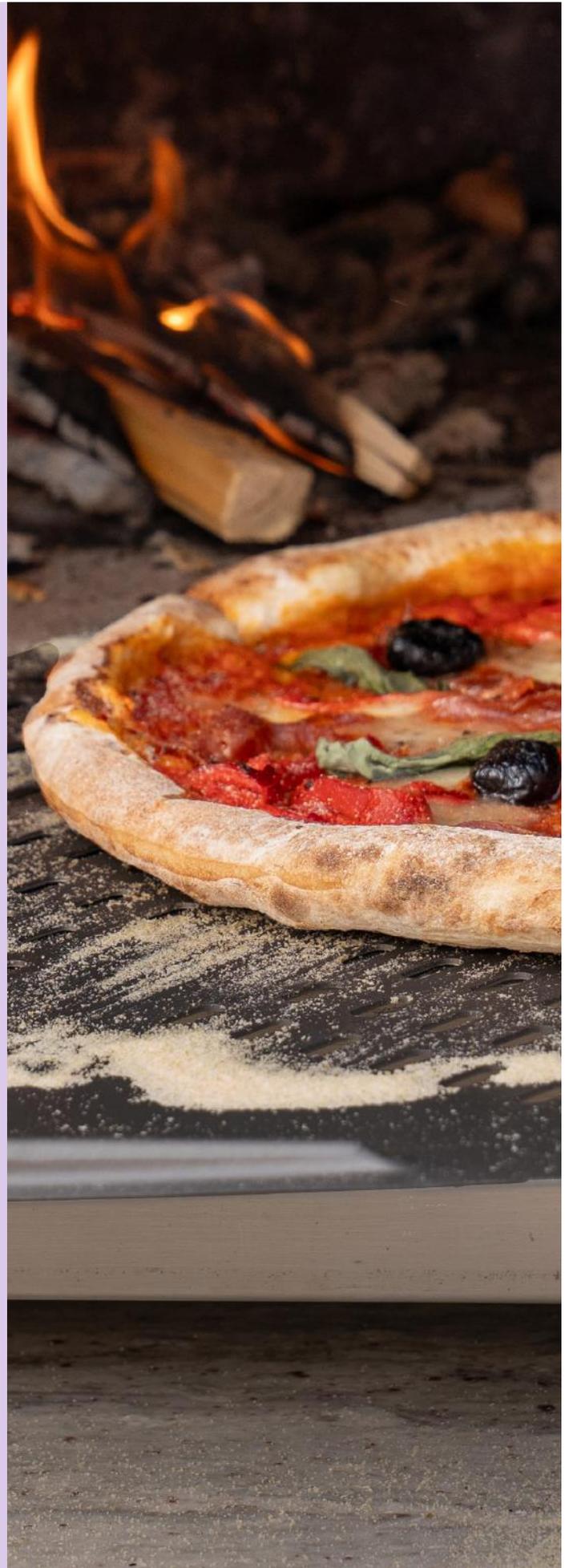
Napolitani
by Browne Foodservice

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

¡DISEÑADA PARA UNA PIZZA PERFECTA!

- *Borde frontal delgado y en ángulo para deslizar las pizzas dentro y fuera del horno con facilidad*
- *Mango de aluminio ligero y flexible para una estabilidad y movilidad óptima*
- *Paleta de aluminio anodizado para una mayor durabilidad, resistente a la abrasión*
- *Las perforaciones ayudan a eliminar el exceso de harina de la base y reducen la acumulación de cenizas*





**NEW
NUEVO**

Rotating Oven Brushes

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

Cepillo rotatorio para pizza

raspador con hoja de acero inoxidable.
Cabeza rotatoria de madera de haya maciza. Cerdas de alambre de latón.

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

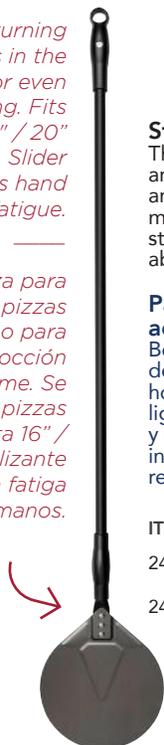
Cabeza giratoria que te ayuda a maniobrar alrededor de bordes y esquinas para asegurarte de limpiar cada rincón de tu horno de pizza.

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



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

Se utiliza para girar las pizzas en el horno para una cocción uniforme. Se adapta a pizzas de hasta 16" / 20". El deslizante reduce la fatiga en las manos.



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.

Paletas para pizza redonda de acero inoxidable

Borde frontal delgado y en ángulo para deslizar las pizzas dentro y fuera del horno con facilidad. Mango de aluminio ligero y flexible para una estabilidad y movilidad óptima. Paleta de acero inoxidable 18/8 para mayor durabilidad; resistente a la abrasión.

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



Perforations remove excess flour - no more burnt crusts!

Las perforaciones eliminan el exceso de harina—¡adiós a las bases quemadas!

Premium Hard Anodized Aluminum Perforated Peels

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

Paletas perforada premium para pizza de aluminio anodizado

Paleta de aluminio anodizado duro. Mango de aluminio. Gancho de nylon para colgar.

ITEM #	DIM (L x W) (BLADE LAME)	OVERALL LENGTH LARGO TOTAL
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 chafier 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 CALENTADOR PLEGABLE

El imprescindible para el catering al aire libre. El marco plegable del chafing dish se pliega completamente para un fácil almacenamiento y transporte

- Estructura resistente al viento, ideal para eventos de catering al aire libre
- Evita que las llamas se apaguen. El marco cerrado ayuda a conservar el calor
- Asa empotrada en la tapa que permite apilar las tapas de manera más ordenada en comparación con las tradicionales
- El marco es compatible con bandejas de comida y de agua de tamaño estándar

Frame folds flat for tidy storage

La estructura se pliega completamente para un almacenamiento ordenado.



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



Cabe 2 kits en las bolsas de entrega Browne (# 575389)



Collapsible Chafer Kit

Everything included to create a full chafer kit:

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

Kit de Calentador Plegable

Todo lo necesario para crear un kit de chafing dish completo:

- Estructura plegable
- Bandeja de agua
- Bandeja de comida
- Tapa con asa empotrada
- 2 soportes para combustibles

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



HORIZON SERVING UTENSILS

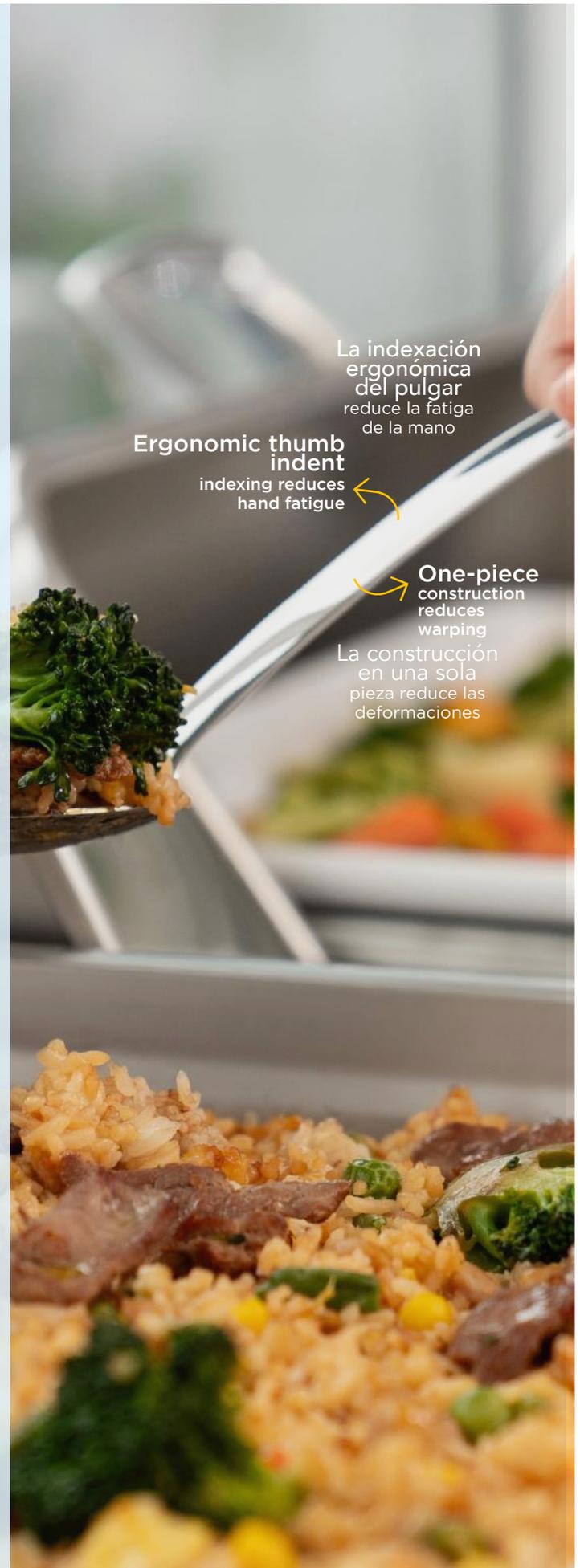
Elegant, modern, durable.
A variety of utensils for chafers,
soup stations and steam pans

- 18/8 stainless steel
- Proprietary, curved-handle design prevents slippage
- Ergonomic, thumb indexing reduces hand fatigue
- "One-piece" construction reduces warping

HORIZON UTENSILIOS PARA SERVIR

Elegante, moderno y duradero.
Una variedad de Paquetes para
chafers, estaciones de sopas
y ollas de vapor

- Acero inoxidable 18/8
- Nuestros utensilios para buffet diario están diseñados para el servicio de comidas
- El diseño patentado del mango curvado evita el deslizamiento
- La indexación ergonómica del pulgar reduce la fatiga de la mano
- La construcción en una sola pieza reduce las deformaciones



La indexación
ergonómica
del pulgar
reduce la fatiga
de la mano

Ergonomic thumb
indent
indexing reduces
hand fatigue

One-piece
construction
reduces
warping

La construcción
en una sola
pieza reduce las
deformaciones



Serving Fork
Tenedor para servir

ITEM#	DIM
573375	10" / 25.4 cm



Slotted Spoons
Cuchara ranuradas

ITEM#	DIM	CAP
573381	10" / 25.4 cm	1 oz / 29 ml
573374	13" / 33 cm	1 oz / 29 ml



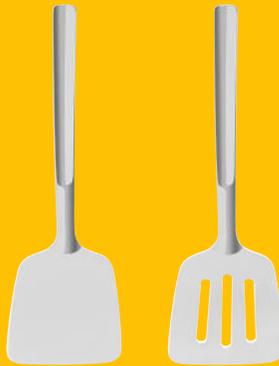
Solid Spoons
Cuchara sólidas

ITEM#	DIM	CAP
573380	10" / 25.4 cm	1 oz / 29 ml
573373	13" / 33 cm	1 oz / 29 ml



Pie Server
Pala para servir tarta

ITEM#	DIM
573383	10" / 25.4 cm



Turners
Espátulas

ITEM#	DIM	DES
573371	13.5" / 34.3 cm	Solid Sólida
573372	13.5" / 34.3 cm	Slotted Ranurada



Ladles
Cucharones

ITEM#	DIM	CAP
573384	10" / 25.4 cm	1 oz / 29 ml
573385	14" / 35.5 cm	4 oz / 118.3 ml
573370	14" / 35.5 cm	6 oz / 177 ml

Rolled edge
prevents spillage

El borde enrollado
evita derrames





TRI-PLY COLLECTION

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
GAS



ELECTRIC
ELÉCTRICA



CERÁMIC
CERÁMICA



HALOGEN
HALÓGENA



INDUCTION
INDUCCIÓN



CASH & CARRY
CÓMPRALO Y
LÉVATELO





Thermalloy® Fry Pans with ProGrip handle

Your favorite Tri-Ply fry pans with a new handle

Sartenes Thermalloy® con Mango ProGrip

Tus sartenes Tri-Ply favoritas con un mango nuevo



Y Handle
reduces heat transfer

Mango en Y
que reduce la
transferencia de calor

Thumb indexing
for more control and
less tipping

Marcado en
el pulgar
para un mejor
control y mayor
estabilidad

Larger
hanging hole

Agujero para colgar
más grande



ProGrip Handle Fry Pans Sartenes Thermalloy con mango ProGrip

Natural finish | Acabado natural

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 | Recubrimiento antiadherente



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

COLECCIÓN TRI-PLY SARTENES CON MANGO PROGRIP

*Perfecto para cocinar frente a los
clientes o en mesas de chef*

- Capa intermedia de aluminio entre las capas superior e inferior de acero inoxidable
- El acero inoxidable elimina la transferencia de sabores
- Compatible con inducción y fácil de limpiar
- Mangos huecos "Stay Cool"
- Control perfecto de la temperatura y burbujeo uniforme en las paredes laterales para cocinar a baja temperatura salsas delgadas, ligeras y cremosas

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

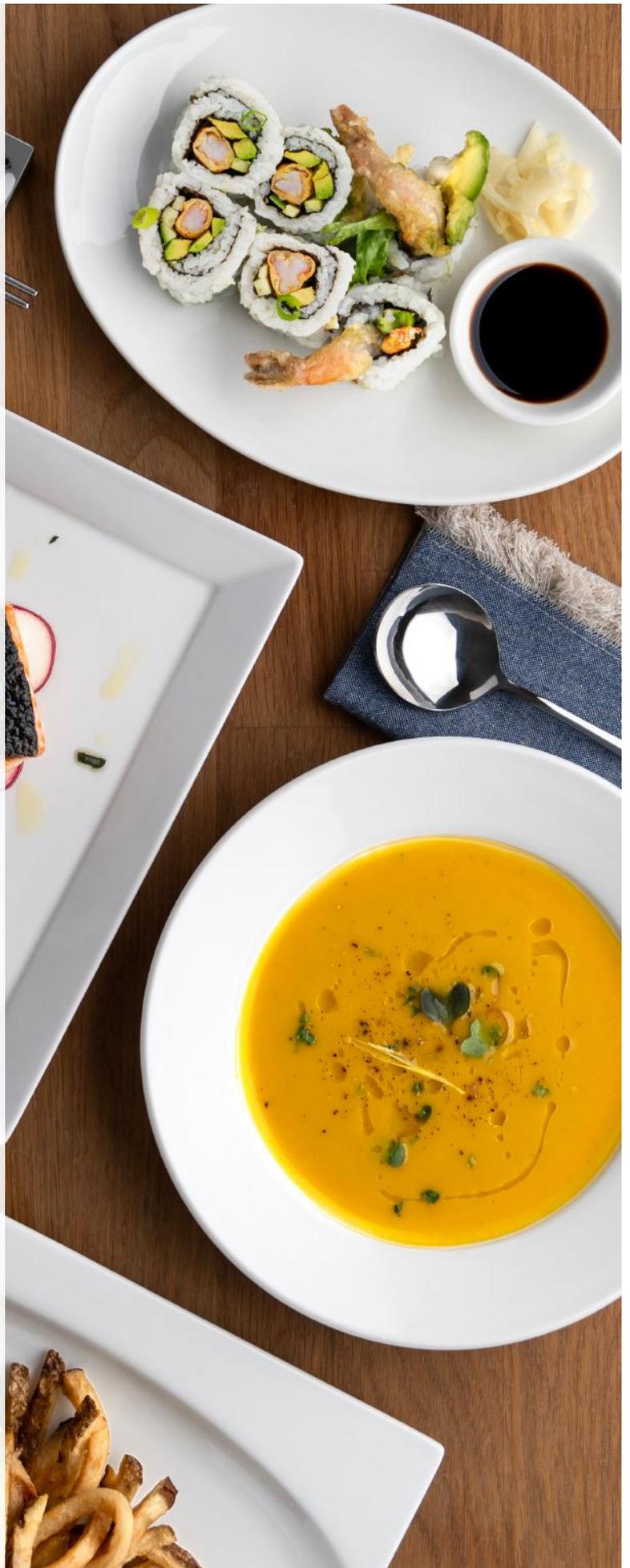
VAJILLA DE PORCELANA

Base en blanco para creaciones ilimitadas

- Una amplia gama de formas y tamaños para adaptarse a sus necesidades
- Porcelana reforzada con alto contenido de alúmina que resiste el desgaste



*Conditions apply | Se aplican condiciones



COLLECTION EXPANSION

A variety of pieces to complement any tabletop.

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

COLECCIÓN EXPANSIÓN

Una variedad de piezas para complementar cualquier mesa.

La expansión incluye: bols, platos, salero y pimentero.



Sheer Bowl
Cuenco angulado

ITEM #	CAP	DIM (DIA x H)	PACK PAQUETES
5630159	50 oz 1479 ml	9.6 x 4.5" 24.5 x 11.5 cm	1 dz 1 docena



Stackable Bowl
Bol apilable

ITEM #	CAP	DIM (DIA x H)	PACK PAQUETES
5630151	10 oz 295 ml	4.5 x 2" 11.4 x 5.1 cm	4 dz 4 docenas



Salt & Pepper Shaker
Salero y Pimentero

ITEM #	CAP	DIM (L x W x H)	PACK PAQUETES
5630141	2 oz	2.8 x 1.3 x 1.3" 7.1 x 3.3 x 3.3 cm	1 dz 1 docenas
5630142	2 oz	2.8 x 1.3 x 1.3" 7.1 x 3.3 x 3.3 cm	1 dz 1 docenas



Chef Plate
Plato del chef

ITEM #	DIA	PACK PAQUETES
5630209	9" / 30 cm	2 dz 2 docenas
5630211	11" / 30 cm	2 dz 2 docenas



Round Wide Rim Plate
Plato redondo de borde ancho

ITEM #	DIA	PACK PAQUETES
5630112	12" / 30 cm	1 dz 1 docena



Foodservice, elevated.
Servicio culinario de otro nivel.



USA

540 North Ave, Suite 1,
PMB 1034, Union, NJ, 07083
Phone | Teléfono: (905) 475-6104
Toll Free | Llamada gratuita:
(866) 475-6104
Fax: (905) 475-5843
cs@browneco.com

Canada

390 Addison Hall Circle,
Aurora, ON L4G 3X8
Phone | Teléfono: (905) 475-6104
Toll Free | Llamada gratuita:
(866) 475-6104
Fax: (905) 475-5843
cs@browneco.com



Like | Danos me gusta
@BrowneFoodservice
@browneco



Watch | Mira nuestros videos
Browne Foodservice



Follow | Síguenos
@brownefs



Follow | Síguenos
Browne

brownefoodservice.com