



Vous pouvez obtenir plus de détails sur les produits et services décrits dans ce numéro, en envoyant la Formule de demande de renseignements commerciaux que vous trouverez à la page 7, au Courrier canadien, ministère de l'Industrie et du Commerce, Ottawa K1A 0H5, Canada.

Matériel et services de qualité Le Canada peut vous l'offrir



Kayoko Kato cuit à l'étuvée des darnes de saumon, grâce au Flashteamer, une étuve sèche fabriquée par Bardeau Limited, qui permet de réchauffer, griller, cuire et décongeler une grande variété d'aliments en quelques minutes. Voir l'historique de la société en page 4.

Grilles décoratives et polyvalentes

Ces grilles originales, décoratives et sûres, de type coulissant ou roulant, sont conçues et fabriquées par Dynaflair Corporation Ltd, de Pointe Claire (Québec).

Ces grilles de fabrication canadienne, dont un grand nombre ont été brevetées au Canada, aux États-Unis et en Europe, permettent une utilisation variée: entrées des magasins, mails, hôtels, banques, écoles, restaurants et centres récréatifs.

La grille coulissante Centurion, la plus vendue parmi celles que fabrique Dynaflair, est offerte dans une grande variété de modèles et de motifs. Elle est facile à installer et à entretenir, et n'exige aucun espace au plafond; comme il n'y a pas de glissière sur le plancher, on

peut la démonter facilement et l'installer ailleurs.

La grille coulissante Centurion peut suivre une courbe — offrant ainsi au designer et à l'architecte de nombreuses possibilités — et peut tourner selon un rayon minimum de 10 po (25.4 cm). On la fabrique en profilés d'aluminium de 3 po (7.6 cm) de largeur et de 0.062 po (0.15 cm) d'épaisseur. Les cavités sont formées de tiges de 5/16 de po (0.79 cm) de diamètre sur des centres de 2 1/2 po (6.3 cm). Les attaches ne sont pas visibles et les serrures à cylindre fonctionnent des deux côtés.

La grille coulissante Centurion s'adapte bien aux petites ouvertures, mais elle est idéale pour les espaces de 18 pi (5.5 m) et plus.

Elle surpasse les portes vitrées coulissantes en éliminant les risques de brisure de vitres et en permettant une circulation totale de l'air; de plus, elle n'exige que très peu de nettoyage.

Les modèles Elegance de Dynaflair, une innovation dans le domaine des grilles coulissantes, réunissent les meilleures caractéristiques des grilles et des portes vitrées. Fabriqués en panneaux de polycarbonate Lexan, les modèles Elegance sont ignifuges et presque indestructibles; ils résistent à des chocs 250 fois supérieurs à ceux des vitres de sécurité.

Les panneaux en Lexan, qui égalent la clarté du verre, mesurent 5 po (12.7 cm) de largeur; ils sont ajustés à des profilés tubulaires en aluminium pour former des grilles très résistantes, esthétiques et faciles à manipuler.

Dynaflair offre également des grilles roulantes en une grande variété de modèles et de motifs, dont Legionnaire 2, Debonaire, Sentinel et Dynaplex. Le modèle Legionnaire 2, la grille roulante la plus économique parmi celles que fabrique la société, offre le maximum de visibilité et de ventilation.

D'aspect simple et élané, la grille Legionnaire 2 est fabriquée en éléments verticaux plats de 1/8 x 5/8 x 3 1/8 po (0.307 x 1.58 x 7.93 cm). Ces éléments sont reliés à des tiges d'aluminium de 5/16 de po de diamètre (0.79 cm) qui s'insèrent dans des tubes d'aluminium de 1/2 po (1.27 cm) de diamètre et de 12 po (30.4 cm) de longueur.

Toutes les grilles Dynaflair sont fabriquées sur commande. La société a un concessionnaire aux États-Unis, et elle recherche d'autres débouchés à l'étranger ou de nouveaux concessionnaires.

Les restaurants, hôtels, motels et institutions, désireux d'améliorer la rentabilité de leur exploitation, peuvent le faire grâce à la grande variété de matériel et services qu'offrent les sociétés canadiennes.

Quels que soient les besoins du client en matériel d'éclairage, de restauration, de nettoyage ou d'entretien, il pourra toujours s'adresser à une société canadienne avec la certitude d'obtenir des articles de qualité, à des prix concurrentiels.

Ce numéro de Courrier canadien renferme des articles consacrés à plusieurs sociétés canadiennes qui fabriquent des produits tels que des grils ultra-rapides, fours par convection, distributrices de breuvages, purificateurs d'air, marmites à vapeur et nettoyeurs à tapis.

La poussée démographique, un niveau de vie plus élevé et l'argent, dont on dispose de plus en plus pour voyager, ont accéléré le rythme de la construction d'hôtels, motels, restaurants, établissements et locaux pour les différents moyens de transport.

Ce phénomène a, par conséquent, entraîné une augmentation de la production du matériel de restauration, conçu à l'heure actuelle pour servir rapidement et efficacement un plus grand nombre de clients, tout en minimisant les coûts d'exploitation.

De nos jours, l'industrie de la restauration et les industries connexes accordent la plus grande importance aux aspects suivants: vitesse, fiabilité, entretien minimum, économie et nettoyage facile. Les produits canadiens répondent à ces critères, et les dépassent même; c'est pourquoi on les trouve dans les établissements spécialisés de restauration à travers le monde.

Il y a, par exemple, les grils canadiens ultra-rapides qui cuisent simultanément la viande des deux côtés, tout en conservant le jus naturel et en réduisant le rétrécissement jusqu'à 50%.

Le Canada produit également les articles suivants: matériel de cuisson automatique, dont les éléments tubulaires à commande à infrarouge et à thermostat; unités frigorifiques pouvant être facilement converties en compartiments réfrigérés ou chauffés, en fonction des besoins saisonniers.

Viennent ensuite les lave-verres, qui nettoient des milliers de verres en quelques minutes, et les distributrices de breuvages, qui rafraîchissent différents types de vins à deux températures constantes.

Doit-on s'étonner que l'industrie canadienne de matériel de préparation des aliments et breuvages (une centaine de compagnies) enregistre des ventes annuelles de l'ordre de \$125 millions? Qui plus est, le rythme des expéditions augmente de 15% tous les ans, confirmant ainsi une satisfaction indiscutable des clients.

Cette importance accordée à la vitesse, à la qualité et à l'économie, par l'industrie de matériel de préparation des aliments et breuvages, s'applique également au

matériel de nettoyage et d'entretien ainsi qu'au matériel sanitaire. Les sociétés canadiennes ont mis au point des méthodes et un matériel tellement rapides et modernes que l'ensemble de l'industrie enregistre à l'heure actuelle des ventes annuelles d'environ \$200 millions.

Les exigences de la clientèle ont beaucoup changé depuis l'époque où l'on nettoyait les tapis avec de l'eau et du savon, ou lorsqu'une couche de cire suffisait pour couvrir les parquets. De nos jours, l'hygiène et l'entretien dépendent de programmes et de produits qui assurent un rendement maximum.

Citons quelques-uns des produits qu'offrent les fabricants canadiens: purificateurs d'air, détergents pour la lessive et le nettoyage à sec, désodorisants, désinfectants, décapants pour la rouille, produits de nettoyage pour les w.-c., produits de dégraissage et matériel de nettoyage à la vapeur, permettant de nettoyer facilement et économiquement tous les tapis et tissus d'ameublement.

La plupart des sociétés canadiennes de ce secteur industriel s'orientent sérieusement vers les marchés d'exportation, alors que d'autres sociétés, de même envergure, tardent à le faire malgré leur position stratégique.

L'industrie canadienne de matériel d'éclairage a connu une croissance rapide au cours des 20 dernières années; sa production annuelle atteint près de \$50 millions, et les sociétés s'orientent de plus en plus vers les marchés extérieurs.

Un nombre sans cesse croissant de clients apprécient les créations canadiennes de matériel d'éclairage. L'utilisation de volets en plastique et la mise au point des lentilles, au Canada, permettent de mieux orienter la lumière et d'en régler l'intensité. L'introduction de dispositifs de climatisation, au début des années 60, a marqué le début de la stabilisation du milieu dans le design des édifices. Plus récemment, les plafonds lumineux ont ajouté un nouvel élément esthétique et d'efficacité en matière d'éclairage.

Au Canada, plusieurs entreprises appartiennent à Lighting Equipment Manufacturers Association

(Suite à la page 4)



La grille coulissante Centurion, de Dynaflair Corporation, crée une vitrine originale, tout en permettant à l'air de circuler librement. Cette société offre cette grille en une grande variété de couleurs avec fini peint ou anodique. Code I-1

Table des matières . . .	Page		Page
Équipement de labour	2	Pour un maestro, un yacht magistral	6
Le mât escamotable aide à éclairer le sujet	2	Design original	6
Le "Canadian Wiggler"	2	Présentation de parkas	6
Venez à la foire	3	Au sol la meilleure règle pour voler	7
Quel que soit le produit, le transport en vrac s'en trouve facilité	3	Un extincteur manuel très efficace	7
Bakers Pride pour accélérer la cuisson au four	6	Demande de renseignements	7
		Artisanat de l'Arctique canadien	8

Équipement de labour

Le matériel agricole qui convient économiquement et techniquement à l'exploitation des moyennes et grandes fermes est mis au point, conçu et fabriqué par le plus grand fabricant nord-

américain de sarcloirs, Morris Rod-Weeder Co. Ltd, de Yorkton en Saskatchewan.

Depuis le début des années 30 — alors que le fondateur et président de la société, George H. Morris, conçut et mit au point le mécanisme de déclenchement automatique qui rendit les sarcloirs plus appropriés aux conditions agricoles — la société n'a pas cessé d'introduire sur le marché des machines agricoles qui abaissent les coûts de production des agriculteurs et augmentent leur productivité.

Aujourd'hui, les produits de Morris Rod-Weeder — que l'équipe de recherche de Morris et les agriculteurs qui les utilisent ont tous mis à l'essai — comprennent des sarcloirs, des extirpateurs, des herses montées, des semoirs à houe et des charrues à trépan.

Les séries CP-5 des charrues à trépan Morris sont offertes en cinq modèles, de la CP-512 à la CP-543 très perfectionnée. Tous les modèles se caractérisent par le mécanisme de déclenchement automatique inventé par Morris.

Le déclenchement, dans des conditions normales de travail, garde la portée et le manche dans la position fermée vers l'avant à une pression d'environ 750 lb (341 kg). Ceci élimine l'usure inutile de la portée et des pièces de déclenchement, et réduit la traction de plus de 25%.

Lorsque la portée se heurte à une pierre ou à un autre objet lourd et encombrant le champ, le dispositif de déclenchement la relâche automatiquement, laissant la portée et le manche basculer lentement vers l'arrière et remonter à une pression fortement réduite de 350 lb (159 kg) jusqu'à ce qu'il y ait un espace de 10½ po (27 cm). Après le passage de la pierre, la portée et le manche reviennent lentement à leur position normale de travail afin d'effectuer un labour de très grande qualité.

La CP-512 est la plus petite de la série CP-5 et est offerte en largeur de coupe de 10, 12 et 14 pi (3, 4 et 4,2 m). Elle convient bien à la superficie de culture de l'agriculteur moyen en lui donnant un rendement de qualité à un coût d'exploitation relativement bas.

La CP-512 se caractérise par un lourd châssis de 4 sur 4 po (10,1 sur 10,1 cm) qui mesure exactement 5½ pi (1,7 m) de profondeur de devant à l'arrière. Afin de veiller le plus possible à éloigner les obstacles, l'assemblage du manche laisse un espace égal de 1 pi (0,3048 m). On garantit à l'agriculteur un bon fonctionnement, une traction légère et un minimum d'arrêts causés par les obstacles ainsi qu'un minimum d'usure du manche.

La plus grande charrue à trépan de Morris, la CP-543, possède une largeur de coupe de 43 pi (13,1 m) mais elle peut aller jusqu'à 45 ou 47 pi (13,7 ou 14,3 m) si on ajoute les rallonges facultatives de 2 pi (0,6 m). Cette charrue est robuste afin de fonctionner longtemps et elle possède un dispositif d'accrochage avec un timon en saillie de 8 po (20,3 cm) pour donner plus de force et de sécurité de fonctionnement, quelles que soient les conditions. Comme tous les modèles de la série CP-5, celui-ci est équipé de cylindres hydrauliques, de manches, de portées, de pneus et de tubes.

Morris Rod-Weeder Co. Ltd, qui cherche à atteindre les marchés internationaux, fabrique aussi neuf grandeurs de sarcloirs, de 9 à 50 pi (2,7 à 15,2 m); trois semoirs à houe de 11 à 18 pi (3,3 à 5,4 m); quatre extirpateurs de 12 à 36 pi (3,6 à 11 m); et deux grandeurs de herses montées.

Le "Canadian Wiggler" permet aux pêcheurs de se vanter sans mentir

Les leurres sont faits pour les pêcheurs qui en ont assez des vers. Et si l'on tient compte de toute la pêche qui se fait au Canada, il n'est pas étonnant qu'un des meilleurs leurres soit de marque canadienne. C'est le "Canadian Wiggler", de la Lindquist Bros. Bait Co. Ltd, de Windsor (Ontario).

Les pêcheurs canadiens, américains, anglais et australiens ont découvert que ces leurres creux faits de laiton sont tout indiqués pour prendre le doré, le brochet du nord, l'achigan, le maskinongé, la truite et le saumon. Le laiton donne à ces leurres la légèreté voulue pour la pêche à la cuillère en eau profonde et mi-profonde, et assez de résistance pour supporter les plus rudes secousses. Contraire-

Le mât escamotable aide à éclairer le sujet

Les antennes escamotables fabriquées au Canada et utilisées dans le programme spatial de la NASA ont amené une société canadienne à mettre au point son propre système de mâts escamotables à différents usages. Le dispositif Stem, conçu par Spar Aerospace Products Limited, de Toronto (Ontario), a été perfectionné par Neeco Industries Ltd de Burlington en Ontario. Neeco lance présentement sur le marché le Stem-Lite.

Le Stem-Lite est un dispositif d'avertissement destiné à écarter les véhicules des endroits dangereux. Le dispositif, compact et léger, consiste en un phare ou un clignotant placé en haut d'un mât escamotable monté sur le toit d'un véhicule.

Le phare, à l'état solide et à forte densité assure une visibilité à grand rayon d'action. Les accessoires du projecteur fournissent jusqu'à 2 000 watts et peuvent créer une lumière presque semblable à celle du jour et au-delà d'un rayon de 100 pi (30,5 m).

Le mât escamotable, qui monte et descend en quelques secondes, peut s'allonger jusqu'à 8 pi (2,4 m), et les modèles spéciaux peuvent s'allonger jusqu'à 15 pi (4,6 m). Le mât escamotable mesure 16 pouces (41 cm) de hauteur. Le mât, qui a 2 po (5 cm) de diamètre, est formé de deux bandes d'acier inoxydable. Lorsqu'il est rentré, chaque bande s'aplatit comme si elle s'enroulait autour d'une bobine.

Le dispositif pèse environ 40 lb (18 kg) et fonctionne à des températures variant de -30°F à 120°F (-34° à 49°C). Lorsqu'il est à sa

hauteur maximale, il peut supporter des vents allant jusqu'à 60 mi/h (96 km/h).

Le dispositif est facile à installer que ce soit sur des voitures de police, les toits d'aéroport, les bateaux dans les ports, les remorques d'animaux, les camions remorques, les véhicules d'entretien des mines et des forêts et les véhicules d'entretien des lignes aériennes.

Les dispositifs construits pour l'Amérique du Nord fonctionnent au moyen d'un courant de 110 volts AC et (ou) 12 volts DC. Sur demande, on peut se procurer des dispositifs de 220 volts AC. La batterie d'une voiture moyenne, qui fonctionne au moyen d'un courant de 12 volts DC, peut activer le dispositif. Un générateur AC, en vue d'obtenir une projection plus forte, fait partie de l'équipement facultatif.

On peut facilement installer le panneau de commande du Stem-Lite sur le pare-brise d'une voiture. Des interrupteurs à bras articulés, bien indiqués, font fonctionner le signal d'avertissement, l'extension et la rétraction du mât ainsi que la puissance des projecteurs. On peut ajouter des sorties pour les outils fonctionnant à l'électricité.

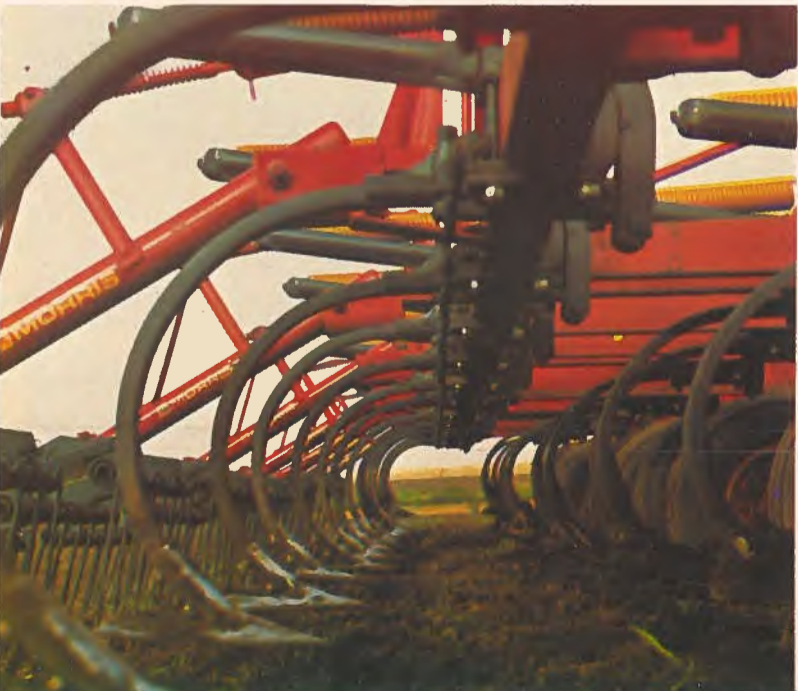
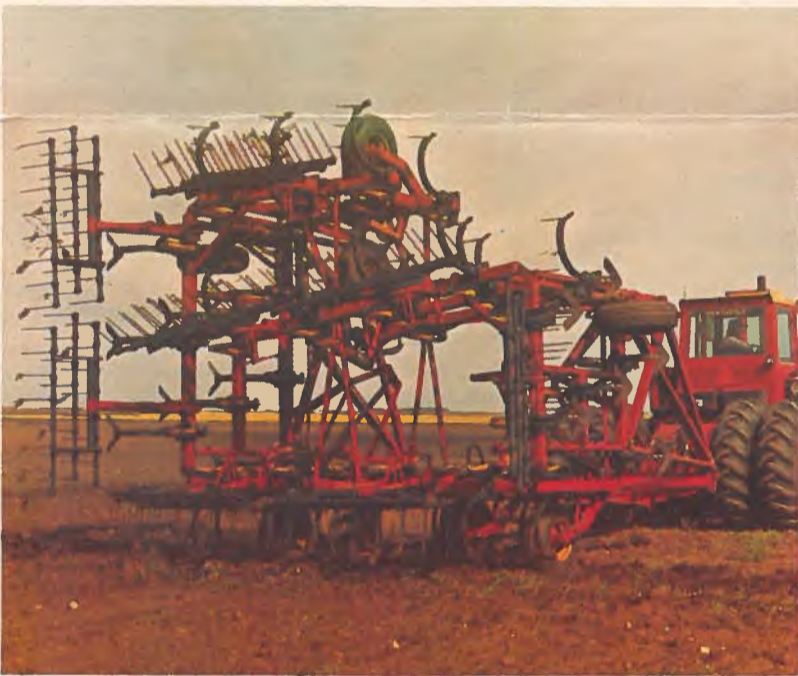
La société a vendu le Stem-Lite dans de nombreux pays tels que l'Australie, la Belgique, le Canada, la Grande-Bretagne, le Japon, la Suisse, la Thaïlande et les États-Unis.

On peut utiliser le mécanisme de levage du Stem-Lite pour élever des caméras de télévision, des antennes et des instruments indiquant la direction des vents.

courrier canadien

Anna Armstrong Hibberd, rédactrice
Robert Schetagne, Service français
Stephen Clarke
conception graphique

Publication du ministère de l'Industrie et du Commerce, Ottawa. On peut se procurer des exemplaires, sans frais, en s'adressant à l'un des 86 délégués commerciaux du gouvernement canadien en poste dans 62 pays. Reproduction autorisée sans restriction.



Pour un labour bien fait, rien ne vaut les charrues à trépan fabriquées par Morris Rod-Weeder. Un des cinq modèles, cette charrue à trépan CP-543 avec herses montées facultatives, laboure une largeur maximale de 47 pi (14,3 m). Elle assure et maintient automatiquement une constante profondeur de labour. Pour le transport, les ailes peuvent être placées hydrauliquement dans la position "les ailes relevées" à partir du siège du tracteur. Code 2-1



Stem-Lite à votre secours . . .

Code 2-2

Coupés d'abord à la machine, les leurres sont soudés, poncés, polis et peints à la main. Quelques-uns sont chromés, d'autres gaufrés, et d'autres dotés de couleurs fluorescentes. Ils subissent tous leur "baptême de l'eau" avant de quitter l'usine; un employé les fait traverser un réservoir au bout d'un guide. Si le leurre se dandine comme il se doit, on l'emballage et on l'expédie. Autrement, il retourne à la table de production.

L'entreprise remonte à 1950, alors que Walter Lindquist père, pêcheur chevronné de 53 ans, imagina un leurre en laiton dans le sous-sol de sa demeure. La société fabrique maintenant quelque 650 leurres par jour et en a vendu plus d'un million. Code 2-3

Venez à la foire . . .

L'Exposition de bétail attire des acheteurs du monde entier

Les éleveurs et les marchands de bétail de presque tous les continents se font un point d'honneur de passer, chaque année, la dernière semaine de novembre à Regina (Saskatchewan).

Ils viennent, à l'occasion de l'Exposition de bétail de l'Ouest canadien, assister à la présentation et à la vente des meilleurs spécimens d'élevage canadien.

Après trois années d'existence seulement, cet événement est déjà considéré comme le véritable baromètre du bétail canadien, et il attire les acheteurs du monde entier qui s'intéressent aux animaux de race et au bétail commercial. L'Exposition de 1973 a permis de montrer plus de 3 000 animaux de race ou homologués, à plus de 125 000 visiteurs.

Les animaux exposés ou vendus appartenaient aux races suivantes: Aberdeen Angus, Charolais, Hereford, Shorthorn, Chianina, Maine-Anjou, Simmental, Limousin, Galloway, Holstein-Friesian, Jersey, Ayrshire, Blonde d'Aquitaine, Welsh Black, Tarentais, Lincoln Red, South Devon, Sante Gertru-

dis et Pinzgauer. Les moutons et les porcins étaient également de la partie.

Les ventes aux enchères constituent l'élément marquant de cette Exposition. En 1973, on a pu assister à 14 ventes aux enchères d'animaux de race, homologués ou commerciaux, d'un montant brut de \$2 684 000; les acheteurs venaient d'Amérique du Nord, du Mexique, du Royaume-Uni, du Japon et de Chine. À cette occasion, on a établi un record de vente en Amérique du Nord, de 115 Simmental (de race ou homologués) pour un montant de \$1 241 725, soit un prix moyen de \$10 797.

En outre, les acheteurs concluent de nombreuses transactions privées si les animaux répondent aux normes de leurs programmes d'élevage. À ce sujet, la réputation internationale du Canada pour la qualité de son bétail, dont santé et performance, n'est plus à faire.

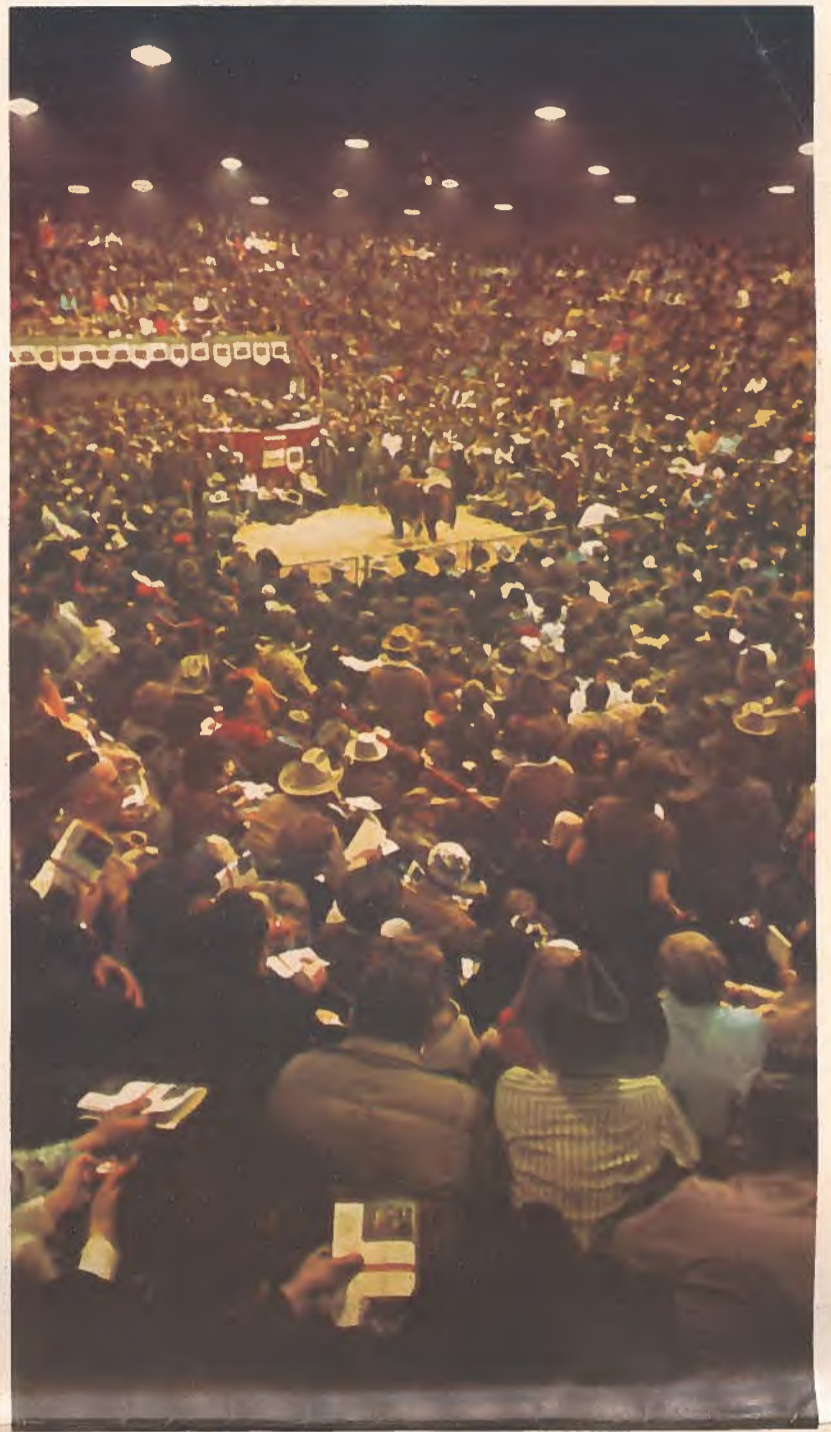
L'Exposition de bétail de l'Ouest canadien, une organisation sans but lucratif au service des éleveurs et des acheteurs, utilise les dernières techniques scientifiques pour

déterminer la performance et procéder au test de la carcasse. On mesure aux ultra-sons l'épaisseur de la couche de gras et l'ampleur des côtes.

On peut également assister à des présentations consacrées aux unités d'insémination artificielle et se procurer des publications sur l'élevage. Les visiteurs peuvent consulter des représentants d'entreprises importatrices et exportatrices et des agents de compagnies d'assurance spécialisées dans le domaine de l'élevage.

L'Exposition ne saurait être complète sans la participation des fabricants et distributeurs du matériel agricole le plus moderne. Les visiteurs peuvent ainsi prendre note des innovations et des nouvelles machines qui contribueront à faciliter et à améliorer la production agricole.

L'Association de l'Exposition de bétail de l'Ouest canadien offre un service de réservation pour le voyage et le séjour des visiteurs. Courrier canadien serait heureux de communiquer toute demande à cette Association. Code 3-1



On expose et vend du bétail canadien de qualité supérieure à des acheteurs du monde entier, lors de l'Exposition de bétail de l'Ouest canadien, organisée chaque année au cours de la dernière semaine de novembre à Regina (Saskatchewan). Ce taureau Hereford a été déclaré Grand Champion lors de l'Exposition de 1973 et a été vendu pour la modique somme de \$40 000. Il a également été Grand Champion à l'Exposition National Western Livestock, organisée en 1974 à Denver (Colorado).

Quel que soit le produit, le transport en vrac s'en trouve facilité

Westank Industries Limited, un des principaux fabricants canadiens de matériel de transport et d'entreposage en vrac, a la réputation de tenir ses promesses et d'assurer sur commande la conception de tout matériel servant au transport en vrac.

À titre d'exemple, cette société de la Saskatchewan a construit, pour un certain nombre de compagnies de transport de l'Ouest canadien, plusieurs combinaisons de remorques permettant de transporter des produits liquides à l'aller et des produits secs au retour, doublant ainsi les revenus des camionneurs.

Ces longs camions-citernes de 45 pi (13,7 m) de longueur, en trois sections, peuvent charger plus de 7 500 gal (34 125 l) de produits liquides, tel le pétrole, et entre 900 et 1 400 pi³ (25,4 à 39,6 m³) de produits secs, tels le ciment ou les engrais.

Un autre avantage de ces unités combinées réside dans le fait que par une légère modification, elles permettent de transporter du soufre à l'état liquide à l'aller et de l'essence au retour, ou encore du minerai à l'aller et du pétrole au retour, bien que ces combinaisons soient normalement incompatibles.

Westank construit annuellement environ 400 unités pour le transport en vrac, mais produit rarement des unités standard. Cette société a pour principe de concevoir les unités en fonction des spé-

cifications et des besoins particuliers des clients. On remarque, parmi ces unités construites sur commande, des wagons-citernes pour le transport du pétrole, des remorques pour le transport de produits secs en vrac, des unités pour les produits chauds, des unités pour les produits chimiques, des unités pour les combinaisons de produits liquides et secs, de grandes et petites remorques, et des réservoirs pour le pétrole brut. Westank a également conçu et fabriqué des camions-citernes pour le ravitaillement des avions et des camions pour le transport du charbon.

Construit en acier très résistant à la traction, en acier ordinaire, en aluminium ou en acier inoxydable, le matériel Westank respecte ou dépasse les normes établies par le ministère canadien des Transports. Par ailleurs, la société a acquis une grande expérience dans le traitement de l'aluminium; elle est autorisée à souder l'aluminium par le Bureau canadien de la soudure (Canadian Welding Bureau).

Outre la conception et la fabrication de matériel de transport et l'entreposage en vrac, la société Westank assure l'entretien et la réparation des véhicules de transport en vrac, le montage du matériel, la fourniture de pièces et d'éléments constitutifs et l'installation adéquate de pompes, compteurs, tourets à tuyaux et autres accessoires. Code 3-2



Conçue et fabriquée par Westank Industries, cette unité à trois compartiments en aluminium, pour le transport de produits liquides en vrac, a une capacité de 10 500 gal (47 775 l). Elle est équipée de nombreux dispositifs de sécurité, dont des trous d'homme à pression à vide, cloisons étanches embouties hydrauliquement et bridées, soupape de sécurité intérieure et pare-chocs très résistants. Entreprise d'avant-garde, Westank peut assurer la conception et la construction sur commande de tout matériel servant au transport en vrac.

(Suite de la page 1)
ou à Canadian Lighting Fixture Manufacturers Association. Le matériel fabriqué doit être conforme aux exigences de l'Association canadienne des normes. Leurs usines ultra-modernes sont équipées de salles d'essais à la chaleur, de matériel photométrique et de machines à emboutir.

L'industrie canadienne de matériel d'éclairage a relevé tous les défis de notre société moderne; elle éclaire les plus grandes salles de conférences et rencontres sportives en plein air, de même que les plus grands autoroutes et centres commerciaux; elle a su apporter un élément esthétique aux

grands hôtels, restaurants, galeries d'art et édifices de prestige.

L'industrie offre en général un vaste choix de produits destinés à tous les usages. Elle fournit également la possibilité d'ajuster les luminaires à n'importe quel courant, un approvisionnement rapide grâce à l'entreposage de grandes quantités de matériel, un emballage pratique et des prix compétitifs.

Avez-vous l'intention d'acheter du matériel de préparation des aliments et breuvages? Du matériel sanitaire et d'entretien? Du matériel d'éclairage? . . .

Pensez à tout ce que le Canada peut vous offrir. Code 4-1

Les chefs sont heureux et les clients satisfaits grâce aux grils rapides de Bardeau

Les chefs du monde entier ont adopté le Sous-Chef, un gril ultra-rapide, fabriqué par la société Bardeau Limited, de Downsview (Ontario).

Le Sous-Chef cuit instantanément et simultanément la viande des deux côtés, en lui conservant son goût naturel et en réduisant le rétrécissement jusqu'à 50%. On peut se le procurer en deux modèles: le modèle SC1, une unité à 100 volts et 1 350 watts, et le modèle SC2, une unité à 200 volts et 2 400 watts.

Bardeau Limited fabrique également le Flashteamer, une étuve sèche qui permet de réchauffer, couler, cuire, décongeler, pocher et fondre le fromage, ainsi que réchauffer le

pain en quelques minutes seulement. Cette unité facile à utiliser, est réglée par thermostat et peut atteindre une température de 600°F (315°C) sans humidité.

De plus, le Flashteamer comporte un tube qui règle l'arrivée d'eau purifiée dans le générateur, de manière à assurer un écoulement adéquat sans jamais abaisser la température.

Bardeau Limited est également connue dans de nombreux pays grâce à sa gamme de percolateurs à boutons-poussoir Bard-O-Matic. Ils sont offerts dans une grande variété de modèles et peuvent préparer de 350 à 1 200 tasses de café à l'heure.



Et maintenant, une pincée de poivre! Ce chef souriant s'est servi du Sous-Chef, fabriqué par Bardeau, pour réussir parfaitement son bifteck grillé. Ce gril ultra-rapide cuit simultanément la viande des deux côtés. Code 4-2

La qualité est l'élément clé

Plus de 50 années d'expérience garantissent la qualité des éléments électriques de surface de cuisson et des éléments de four, fabriqués par The Canadian Chromalox Company of Canada Limited, l'un des principaux fabricants de matériel de chauffage au Canada.

Les éléments électriques de surface de cuisson sont formés de tubes en un alliage de nickel de 30%, d'oxyde de magnésium solide et de fils de résistance en un alliage de nickel-chrome (80-20) de première qualité. La cuvette et l'anneau sont fabriqués en acier inoxydable 430 et les unités de prise

de courant comportent une borne mâle brevetée, plaquée en argent.

Les éléments de voûte sont fabriqués selon les mêmes normes de qualité que les éléments de surface de cuisson. Pour assurer un fonctionnement à de hautes températures, tous les accessoires sont fabriqués en acier inoxydable. Les éléments de four peuvent être fournis dans une gamme très variée.

La société Chromalox, de Rexdale (Ontario), produit également des éléments électriques pour poêle à frire dans différents modèles selon les besoins particuliers des clients.

Les restaurateurs et propriétaires de maisons savent très bien qu'un tapis mal entretenu se détériore à un rythme alarmant. Aujourd'hui, les tapis peuvent être rafraîchis et entretenus économiquement grâce à l'équipement SteamValet et SteamBrush, des produits de conception récente, fabriqués par Cleancare Equipment & Consultants Ltd, de Mississauga (Ontario).

Le SteamValet Mark 4, le dernier-né de la gamme, permet d'extirper la saleté et convient à tous les tapis et tissus d'ameublement. Un dispositif de sécurité électronique, à circuits transistorisés, écarte les risques d'accidents. Cette unité compacte comporte un thermostat pour le réglage de la chaleur, un thermomètre et des commandes simples désignées par un code de couleurs.

Le nouveau SteamBrush de Cleancare a une tête de 20 po (50,8 cm) et une brosse cylindrique entièrement réglable. Un jet continu de solution, à température contrôlée, soulève la saleté, alors que la brosse mécanique réglable nettoie à fond et rafraîchit le poil. Après le nettoyage, les tapis sont d'une propreté éclatante et donnent l'impression d'être neufs.

La société Cleancare Equipment a mis au point toute une série de solutions de nettoyage chimiques qui donnent des résultats insurpassables lorsqu'on les utilise avec l'équipement Cleancare. Elle offre également une gamme complète de produits conçus pour résoudre les problèmes de nettoyage particuliers. Code 4-3

Cleancare assure la durabilité et l'éclat des tapis



Le SteamValet Mark 4, fabriqué par Cleancare Equipment & Consultants Ltd, permet de nettoyer facilement et économiquement tous les tapis et tissus d'ameublement.

Purificateur d'air



Voici l'intérieur et l'extérieur du Battery Variable Timer, un purificateur d'air, fabriqué par Air Guard Control of Canada Ltd. Code 4-4

Le purificateur d'air Battery Variable Timer (BVT), fabriqué par Air Guard Control of Canada Limited, de Downsview (Ontario), garantit une élimination permanente des odeurs, des bactéries et des insectes.

Ce dispositif est tout à fait indiqué pour les restaurants, salles à manger, hôpitaux et autres endroits où l'on désire de l'air pur. Il se compose d'une minuterie alimentée d'une pile et commandée par un dispositif électronique qui ré-

pand automatiquement toutes les 7½ minutes une quantité déterminée d'aérosol.

Une seule unité permet de purifier 10 000 pi³ d'air (283 m³), et l'on peut ajouter des unités supplémentaires pour de plus grandes pièces. Un dispositif manuel permet de régler la quantité de produit vaporisé, soit de 10 à 150 mg toutes les 7½ minutes. L'aérosol dure en moyenne 30 jours si l'on conserve le réglage fait à l'usine; il permet de vaporiser 50 mg de produit toutes les 7½ minutes.

Air Guard Control offre également des aérosols pratiques et durables pour résoudre certains problèmes particuliers de purification d'air; ces formules approuvées peuvent être utilisées dans les locaux commerciaux et industriels, les institutions et les foyers.

Le BVT d'Air Guard est portatif, n'exige aucun entretien et peut être installé en quelques minutes; on l'offre dans une grande variété de couleurs, et on l'utilise dans des pays tels que la Nouvelle-Zélande, l'Afrique du Sud, le Royaume-Uni, l'Espagne et l'Australie.



The Canadian Chromalox Company fabrique des éléments électriques de surface de cuisson et des éléments de four depuis 1949. Code 4-5



Empile-vaisselle compact

Cet empile-vaisselle, fabriqué par Architectural Metal Industries de Bramalea (Ontario), permet de gagner du temps et de l'espace; il contribue à réduire la casse et se révèle très pratique dans les restaurants, cafétérias, hôpitaux et autres établissements. Le modèle réglable Dyna Mite permet la distribution facile de différentes pièces de vaisselle aux dimensions et aux poids très variés. Conçu pour l'empilage de la vaisselle, ce compartiment présente plusieurs caractéristiques intéressantes, notamment un couvercle escamotable, mobile ou encastré. Muni d'un dispositif de réglage instantané, l'empile-vaisselle Dyna Lift, illustré ci-dessus, peut s'adapter en quelques secondes à différents râteliers, plateaux ou modèles de vaisselle. Cette unité peut recevoir des pièces de vaisselle de toutes dimensions, marques et formes, fabriqués dans les matériaux les plus divers. Architectural Metal Industries produit également toute une gamme de pièces profilées pour éviers domestiques ou industriels. Code 5-1

Plongeur puissant pour les conduites d'égout



Le Jet Plumber permet de déboucher en quelques minutes les conduites d'égout, les w.-c. et les lavabos. Code 5-4

Des marmites pour la cuisine

Les marmites à vapeur, fabriquées par Alloy and Steel Fabricators of Canada Limited, permettent de préparer des mets succulents dans les cuisines des plus célèbres hôtels et restaurants du monde.

Les marmites en acier inoxydable Allfab, fabriquées à Markham (Ontario), ont une chemise extérieure de conception idéale qui permet de passer plus rapidement du froid au chaud, en réduisant le "court-circuitage" de l'hémisphère intérieur dû à la condensation. Un plus grand espace prévu à la partie supérieure de la chemise permet de disposer d'une surface chauffante plus efficace tout en permettant à la vapeur d'éliminer les dépôts.

D'utilisation simple et sûre, avec une surface intérieure lisse et facile à nettoyer, les marmites Allfab peuvent également être installées dans des cuisines qui n'ont pas d'arrivée directe de vapeur en y ajoutant les unités autonomes de la compagnie qui fonctionnent au gaz ou à l'électricité.

Voici une autre innovation de Alloy and Steel Fabricators, la marmite basculante De-Luxe Tri-Leg, dont les arrivées de vapeur permettent de gagner de l'espace; elles se trouvent sur les tourillons



Les marmites à vapeur Allfab, en acier inoxydable, fabriquées par Alloy and Steel Fabricators of Canada Limited, permettent de passer plus rapidement du froid au chaud, et leur surface intérieure est facile à nettoyer. Code 5-2

arrières et supérieurs au lieu des extrémités. Parmi les dispositifs de sécurité, citons la soupape de contrôle de vapeur à position élevée, le tuyau d'évacuation et le mécanisme de verrouillage automatique.

Fondée en 1947, la société Alloy and Steel Fabricators of Canada est également connue

pour ses marmites fixes montées sur pied, ses marmites électriques autonomes montées sur plateau basculant et les ensembles interchangeables Allfab fournis avec des cuisinières à vapeur et des marmites modulaires à un, deux et trois compartiments.

Distribution rapide de breuvages



H.A. Brown Limited expédie pour la première fois au Japon, ses mini-distributrices de breuvages à mélange différé, modèle 6100. Ces unités distribuent jusqu'à 150 verres de 7 oz (207 ml) à l'heure.

La société H.A. Brown Limited est connue dans le monde entier grâce à ses nouvelles distributrices de breuvages à mélange anticipé ou différé, notamment ses distributrices au comptoir et ses appareils rafraîchisseurs commandés à distance.

Le modèle 6100 de la société Habco, de Don Mills (Ontario), offre une combinaison optimum de la température, des gaz et du mélange sirop-bicarbonate de soude pour présenter des breuvages rafraîchissants. Cette unité à mélange différé distribue jusqu'à 150 verres de 7 oz (207 ml) à l'heure. Elle comprend des robinets électriques

Lorsqu'il s'agit de déboucher les conduites d'égout, il n'y a rien qui puisse résister au Jet Plumber, fabriqué par G.H. Wood & Company Ltd, de Toronto (Ontario).

Le Jet Plumber comprend un tube renouvelable de gaz au fréon de formule spéciale, un plongeur à main et deux extrémités en caoutchouc qui s'adaptent aux conduites d'égout, aux lavabos et aux w.-c.

Lorsqu'on exerce une pression sur le plongeur, le gaz s'échappe et produit un impact dans la conduite bouchée. L'énergie cinétique est convertie en une pres-

sion hydraulique qui s'exerce sur une distance de 250 pi (75 m). On peut ainsi déboucher la conduite sans endommager la tuyauterie ou les appareils.

La société H.A. Brown Limited vient de lancer sur le marché la distributrice de vins sous pression Habco 6500. Il s'agit d'une unité réfrigérée, autonome et à fins multiples, destinée à rafraîchir trois différents types de vins à deux températures constantes: deux vins à 47°F (8,3°C) et un vin à 57°F (13,8°C) lorsqu'ils doivent être

rafraîchis et non glacés.

Alors que le modèle 6500 peut être monté à l'arrière d'un bar ou sur le comptoir, les réservoirs de vins, les détendeurs et les réserves d'azote peuvent être situés ailleurs. Ces distributrices compactes se vendent à des prix très avantageux, et leurs panneaux extérieurs simulent très bien le bois sculpté.

Fondée en 1953, la société H.A. Brown Limited exporte ses produits vers des pays tels que les États-Unis, le Royaume-Uni, le Japon, l'Australie, les Antilles et le Pacifique sud. Code 5-3

deux piles de lampe de poche qui l'alimentent et le contrôle est manuel. Les cartouches d'Ozium durent un mois et assurent un fonctionnement de 24 heures sur 24.

La société fabrique aussi des sous-plats en papier, des nappes et des couvercles de plateau; des savonniers, des produits de nettoyage et d'entretien; et le dispositif hygiénique de respiration artificielle bouche-à-bouche Doctor Brook Airway.

Bakers Pride pour accélérer la cuisson au four

Lorsqu'il s'agit de faire vite et que l'on dispose d'un espace restreint, une seule solution vient à l'esprit des pâtisseries: le four par convection, fabriqué par Bakers Pride Canada Limited, de Lachine (Québec).

Le modèle X700 est le four préféré des pâtisseries dans les magasins de spécialités gastronomiques, restaurants, casse-croûte et cafés. Ce modèle, une unité universelle, permet de cuire, rôtir ou reconstituer les aliments congelés. Tout comme le X300 (l'autre modèle de comptoir, plus petit de moitié) le X700 est un four compact à volume optimum.

Les deux unités comportent un ventilateur qui assure une circulation d'air rapide et élimine les couches d'air qui entourent les aliments. La chaleur pénètre ainsi plus vite et la production s'en trouve accélérée.

Une autre unité polyvalente, le modèle GG4 Charco Broiler de

Bakers Pride, est idéal lorsqu'on dispose d'un espace restreint et permet de griller, rôtir et braiser les aliments. Le plateau coulissant de conception spéciale, avec couvercle à braiser, permet de doubler la capacité du four et de griller les petits pains, braiser les aliments et cuire les fruits de mer. Il est également idéal pour griller la partie supérieure des biftecks, de la volaille et autres aliments aux heures d'affluence.

Le Mini Bake Oven, modèle PX13, est un four compact de comptoir, qui permet de cuire tous les genres d'aliments comme les pizzas, les repas congelés, les tartes et autres produits destinés à être chauffés et servis. Le four Mini Bake est muni d'éléments de voûte et de sole qui peuvent être utilisés ensemble ou séparément selon la nature de la cuisson.

Puissants et productifs, les fours de Bakers Pride sont vendus à prix avantageux à travers le monde.



Le modèle X700 par convection, de Bakers Pride Canada, Limited, est idéal pour cuire, rôtir ou reconstituer les aliments congelés. Code 6-1



Présentation de parkas Vêtements esquimaux à une foire internationale

Ces parkas font partie de vêtements esquimaux qui seront présentés par Canadian Arctic Producers Ltd, d'Ottawa, à la Foire internationale des sports et des articles de sport (ISPO 75), qui aura lieu à Munich en Allemagne du 20 au 23 février 1975. À gauche, un parka en peau de rat musqué avec garniture en peau de loup; à droite, un parka en peau de phoque avec garniture en peau de renard polaire. Ces deux créations proviennent de la région de Tuktoyuktuk des Territoires du Nord-Ouest. Vous trouverez d'autres articles sur l'artisanat du Nord canadien en page 8 de ce numéro. Code 6-4



Pour un maestro, un yacht magistral

Il faut être maître soi-même pour reconnaître un maître! C'est pourquoi le maestro Herbert von Karajan, surnommé "le Directeur musical général de l'Europe", s'est adressé à un maître en embarcations, C & C Yachts Manufacturing Limited, de Port Credit (Ontario), pour faire les plans et construire son dernier yacht. Ci-dessus en voie de chargement à Montréal, en route pour la Méditerranée, le Helisara: sloop de course de 61 pi (18.5 m) doté de neuf lits fixes, de deux lits réglables et d'un moteur diesel auxiliaire. C & C Yachts, qui a remporté le prix de mérite 1973 de Design Canada, construit plus de 500 embarcations par année dans la catégorie de 24 à 39 pi (7.3 à 11.8 m). Cette société fait les plans et construit par ailleurs des yachts mesurant jusqu'à 66 pi (20.1 m) de longueur. Code 6-2



Design original

Les passants ne risquent pas d'oublier ce camion, et cela en raison de son design original qui est l'œuvre de Stewart & Morrison Limited, de Toronto (Ontario), une firme de design et d'experts-conseils de réputation internationale. Le design des lettres et des motifs identifiant l'entreprise propriétaire du camion a été conçu pour le compte de Waltner KG, une société très connue, spécialisée dans l'emballage des viandes à Cologne (Allemagne). Stewart & Morrison, qui a un bureau à Londres (Angleterre) depuis trois ans, offre un service complet de design et d'experts-conseils en commercialisation, dont le design de produits industriels, d'emballages et d'expositions. Cette firme a aidé un grand nombre d'entreprises commerciales, industrielles et de services en Europe, spécialisées dans la fabrication ou la distribution d'une très vaste gamme de produits. Stewart & Morrison a conçu la forme des bouteilles, l'étiquetage et les emballages-cadeaux pour la plus grande distillerie d'Irlande, Irish Distillers Limited, et elle agit actuellement en qualité d'expert-conseil en commercialisation et en design dans le cadre du programme canadien de la monnaie olympique. Parmi les principaux projets confiés à cette firme de Toronto, citons le design des appareils d'Air Jamaica, l'une des plus récentes compagnies aériennes du monde, la conception des boîtes de bonbons pour la compagnie Laura Secord, et la conception des emballages pour Cana, une vaste gamme internationale de produits alimentaires mis en marché par Canada Packers. Code 6-3

Le godet parfait!

Easy Scoop Industries Limited, de Vancouver (Colombie-Britannique), fabrique des distributrices de glace en format de 3 oz (85 g). L'emballage contient 12 godets de glace à trois parfums dans des boîtes à température stable. Easy Scoop fabrique également des distributrices automatiques; les trois modèles, grand, moyen et petit peuvent distribuer, en cinq ou

deux parfums, 300 godets de glace à l'heure. Ces distributeurs automatiques permettent de gagner du temps et réduire la main-d'œuvre, et assurent un contrôle parfait des portions et un minimum de pertes; ils sont hygiéniques et contribuent à accélérer le service dans les restaurants et les casse-croûte. Le plus grand modèle pèse 200 lb (90.8 kg) et mesure 43 po (109.2 cm) de lar-

geur, 76 po (193 cm) de hauteur et 42 po (106.6 cm) de profondeur. Le petit modèle pèse 60 lb (27.2 kg) et mesure 18 po (45.7 cm) de largeur, 46 po (116.8 cm) de hauteur et 30 po (76.2 cm) de profondeur. Easy Scoop est présentement à la recherche de marchés internationaux. Code 6-5

Au sol, la meilleure règle pour voler... l'utilisation des camions-citernes EGW pour le ravitaillement des avions!

Les aéroports civils et militaires au Canada et à travers le monde peuvent faire voler leurs avions grâce aux camions-citernes conçus et fabriqués par une firme de Chambly (Québec).

Des ressources incomparables, au niveau de la conception technique et esthétique, ont permis à EGW Limited (The Electric & Gas Welding Co.) de devenir l'un des principaux constructeurs de camions-citernes au Canada, d'exporter vers de nombreux marchés étrangers, et d'acquérir une réputation internationale pour la qualité de ses produits.

EGW a obtenu un contrat de \$2 700 000 pour la construction de 40 camions-citernes destinés aux aéroports du gouvernement de l'Iran. Chaque unité mesure 53 pi (16.1 m) de longueur et a une capacité de 40 000 l.

Consciente du fait que la "durée d'immobilisation au sol" est très importante pour les lignes aériennes, EGW a construit des unités

capables de ravitailler un avion à réaction au rythme de 4 500 l à la minute. Pour les plus petits avions, la compagnie a conçu des camions-citernes avec réglage du débit de pompage; dans le cas des avions équipés d'une tuyauterie pressurisée et de plusieurs réservoirs, EGW a spécialement conçu des bouches de carburant pouvant atteindre une capacité de 1 000 gal impériaux (4 546 l) à la minute.

Chaque camion-citerne EGW est conçu et construit avec précision pour répondre aux besoins particuliers des clients tels que le type d'entretien, les dimensions, la capacité et le matériel de pompage. La compagnie offre des possibilités exceptionnelles et peut construire sur commande des unités parfaitement adaptées aux besoins de chaque client.

Construits en aluminium léger, économique et résistant à la corrosion, les unités sont entièrement équipées à la sortie de l'usine. Le matériel est toujours conforme aux



Le premier lot d'une commande de 40 camions-citernes pour le ravitaillement des avions a été accompagné par la police jusqu'à Montréal, d'où il sera expédié en Iran. Fabriquées par EGW Limited, ces unités mesurent 53 pi (16.1 m) de longueur et ont une capacité de 40 000 l. Code 7-1

normes internationales tant civiles que militaires, et chaque unité est soumise à des épreuves sous des conditions réelles pour déterminer sa maniabilité et sa tenue de route. Le cas échéant, les unités sont calibrées par le gouvernement afin d'homologuer la précision des compteurs.

On note parmi les camions-citernes construits par EGW, la combinaison de remorques destinées à ravitailler les avions commerciaux géants et courants. La combinaison de remorques est fa-

cilement détachable pour ravitailler les petits avions et a une capacité de 17 000 gal impériaux (77 282 l). EGW offre également le modèle renforcé dont la capacité peut atteindre jusqu'à 80 000 l.

Un extincteur manuel très efficace



L'un des meilleurs investissements que puisse faire une société ou un propriétaire de maison ne figurera jamais dans un portefeuille de titres. Il s'agit d'un extincteur manuel. Même s'il ne rapporte pas un sou d'intérêt, il peut faire économiser des milliers de dollars en prévenant les pertes dues aux incendies. La société Pyrene Canada Limited, de Toronto (Ontario), l'un des principaux fabricants d'extincteurs portatifs, a récemment lancé sur le marché un extincteur à produit chimique sec muni d'un boyau flexible permettant de combattre les flammes difficiles à atteindre. Fire-Atak, la division des exportations de cette société, vend cet extincteur à l'extérieur du Canada. Facile à utiliser, cet extincteur a reçu la cote 2A 10BC d'Underwriters Laboratories of Canada. La cote 2A signifie que l'extincteur a la même efficacité que 25 lb (11.3 kg) d'eau dans un cas d'incendie de catégorie A (combustibles ordinaires tels que le bois, tissus, papier, caoutchouc et un grand nombre de matières plastiques). La cote 10BC désigne l'efficacité de l'extincteur dans les cas d'incendies dus à des liquides, gaz et graisses inflammables (catégorie B) et d'incendies impliquant des appareils électriques en circuit où la non conductivité des produits d'extinction revêt la plus haute importance (catégorie C). Ce modèle compact mesure 15½ po (39 cm) de hauteur, 5 po (13 cm) de largeur et 4¾ po (12 cm) de profondeur. Il ne pèse que 9½ lb (4 kg). Pyrene Canada, qui fabrique des extincteurs depuis 57 ans, produit également des extincteurs chimiques secs au bicarbonate de soude, bicarbonate de potassium et chlorure de potassium, de même que des extincteurs au bioxyde de carbone, à eau pressurisée, à mousse et à monnex. Ces extincteurs sont du type à cartouche et à conservation de pression, et ils sont offerts dans des modèles de 2½ à 30 lb (1.1 à 13.6 kg). Code 7-2

Pourquoi ne pas devenir un lecteur assidu du Courrier canadien?
Laissez-nous inscrire votre nom sur notre liste de diffusion.
Nous aimerions aussi l'envoyer à vos associés d'affaires.

Pour recevoir des exemplaires gratuits, il suffit de remplir et de poster la formule ci-dessous.

**courrier
canadien**

Ministère de l'Industrie et du Commerce
Ottawa, Canada, Code Postal K1A 0H5

Veillez envoyer l'édition gratuite du Courrier canadien indiquée ci-après:

Anglais États-Unis Français Allemand
Anglais International Espagnol Japonais

V9N375

À:
TITRE
NOM
SOCIÉTÉ
ADRESSE
PAYS

demande de renseignements commerciaux

Nous tenons gratuitement à votre disposition des renseignements supplémentaires sur les produits et services canadiens mentionnés dans le Courrier Canadien. Indiquez les articles ci-dessous qui vous intéressent; remplissez le coupon, découpez-le et envoyez-le à l'adresse suivante:

**LE COURRIER CANADIEN
MINISTÈRE DE L'INDUSTRIE ET DU COMMERCE
OTTAWA, CANADA. Code postal: K1A 0H5**

Je désire recevoir de plus amples renseignements sur les produits et services canadiens que j'ai indiqués ci-dessous et qui font l'objet d'un article dans le présent numéro.

N°
N°
N°
N°
N°

V9N375

Nom:
Poste occupé dans l'entreprise:
Nom de la société:
Adresse de la société:
Genre d'entreprise:

