

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20370-204	株式会社クイックパック	0564-59-3525

製菓用品

厨房用品

KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS

204



① アカオ アルマイトシートパン [DSPN-01] X

	サイズ	板厚		
大	657×457×25	0.9	11-0204-0101	¥6,900
中	550×457×28	0.9	11-0204-0102	¥6,000
小	452×327×27	0.9	11-0204-0103	¥4,800

アルミ中芯入り



⑫ アルミ シートパン [DSPN-06]

	サイズ(底寸)		
大	655(615)×454(415)×H25	11-0204-1201	¥4,400
小	455(420)×330(300)×H25	11-0204-1202	¥3,100



③ 18-0 シートトレイ [DSPN-02]

	サイズ(底寸)		
大	653(615)×453(415)×H28	11-0204-0301	¥5,560
小	550(510)×453(415)×H28	11-0204-0302	¥5,100

板厚:0.8



④ アルタイト プレス天板 6枚取 [DTVN-26]

	サイズ(底寸)		
浅型	545(520)×395(370)×H22	11-0204-0401	¥4,000
深型	545(510)×395(360)×H40	11-0204-0402	¥4,000

板厚:0.8



⑤ プロアスター プレス天板 6枚取 [DTVN-08]

	外寸		
浅型	547×397×H30	11-0204-0501	¥6,490
深型	532×383×H40	11-0204-0502	¥6,490

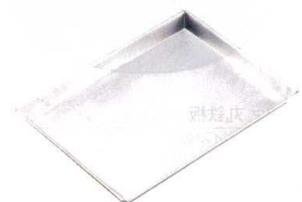
材質:アルミメッキ銅板 内面フッ素樹脂加工
板厚:0.8



⑥ セラミックコート アルタイト プレス天板 6枚取 [DTVN-27]

	サイズ(底寸)		
浅型	545(520)×395(370)×H22	11-0204-0601	¥12,600
深型	545(510)×395(360)×H40	11-0204-0602	¥12,600

板厚:0.8



⑦ アルタイト 手作り天板 [DTVN-07]

	外寸		
6取浅型	554×403×H30	11-0204-0701	¥1,980
6取深型	540×388×H40	11-0204-0702	¥1,980
8取浅型	445×355×H25	11-0204-0703	¥1,690
8取深型	426×335×H40	11-0204-0704	¥1,690

材質:アルミメッキ銅板
板厚:0.7



⑧ プロアスター 手作り天板 [DTVN-06]

	外寸		
6取浅型	552×400×H30	11-0204-0801	¥7,150
6取深型	537×387×H45	11-0204-0802	¥7,150
8取浅型	458×370×H30	11-0204-0803	¥6,820
8取深型	437×342×H40	11-0204-0804	¥6,820

材質:アルミメッキ銅板 内面フッ素樹脂加工
板厚:0.8



⑨ 黒天板(黒鉄皮製) [DTVN-23]

	サイズ(底寸)		
6ッ取	540(525)×390(375)×H37	11-0204-0901	¥5,700
8ッ取	425(410)×335(320)×H37	11-0204-0902	¥4,900

板厚:1.2



⑩ 鉄プレス天板 6枚取 [DTVN-28]

	サイズ(底寸)		
浅型	545(520)×395(370)×H22	11-0204-1001	¥3,600
深型	545(510)×395(360)×H40	11-0204-1002	¥3,600

板厚:0.8



⑪ 鉄 手造り天板 [DTVN-30]

	サイズ(底寸)		
浅型 6枚取	545(511)×390(356)×H30	11-0204-1101	¥3,600
深型 6枚取	530(490)×375(335)×H40	11-0204-1102	¥3,600
浅型 8枚取	435(405)×345(315)×H25	11-0204-1103	¥3,000
深型 8枚取	415(375)×325(285)×H40	11-0204-1104	¥3,000

板厚:0.8

Point

材質と特長

スミフロン=アルミに住友電工独自の四弗化エチレン樹脂加工
優れた非粘着性で物がこびりつかず、汚れが簡単にとれ、抜群の耐食性があります。耐熱260℃
ストロングコート=アルミメッキ銅板に内面フッ素樹脂2コート加工
耐久性に優れ、抜群な剥離性を誇り、酸にも強く、錆びにくい。耐熱260℃。
アルスター=スチール(鉄)にアルミメッキ加工(アルミメッキ銅板)
熱伝導が良く、焼きムラが無くきれいに焼きあがる。耐久性に優れている。
アルタイト=スチール(鉄)にアルミメッキ加工(アルミメッキ銅板)
熱伝導が良く、焼きムラが無くきれいに焼きあがる。耐久性に優れている。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。

厨房道具

調理小物

庖丁まな板

製菓用品

調理機械

サービス用品

喫茶用品

軽食・鉄板焼用品

厨房作業機器

キッチンワゴン

清掃用品

白衣長靴

消耗品