

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20423-116	株式会社クイックパック	0564-59-3525

ご注文の際は、注文コードをご記入ください。TKG

商品をWEBで探す TKG

116

マイスター アルミホテルパンシリーズ 軽くて丈夫! 熱伝導に優れたアルミ製!



優れた熱伝導!

- ステンレス製に比較して約9倍の熱伝導性能で焼きムラ等がありません。
- ブラストチラーやショックフリーザーなどの急速冷却にも最適です。
- 熱効率に優れ、調理時間や冷却時間も短縮できます。



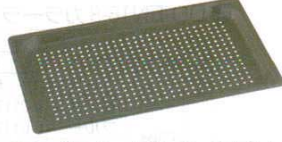
軽くて丈夫!

- 従来のステンレス製に比べて約1/2の軽さで扱いやすく、作業効率がアップします。
- アルマイト加工を施してありますので傷や表面の腐食に強くなっています。(ノンスティックは除く)

Point

アルミホテルパンにアルマイト加工。ホテルパン表面の腐食や黒変化を防ぎます。

焼物などに最適なフッ素樹脂加工。こびりつきを防ぎ、油污れも簡単に洗浄できます。



① マイスター アルミ ホテルパン (硫酸アルマイト加工・膜厚6ミクロン) (AHT-87)

外形寸法 (mm)	1/1サイズ		2/3サイズ	
	530×325	354×325	530×325	354×325
板厚 (mm)	1.2			
深さ	25mm	6-0116-0101 ¥5,000 3.5ℓ	6-0116-0105 ¥4,500 1.4ℓ	
	40mm	6-0116-0102 ¥5,600 5.6ℓ	6-0116-0106 ¥5,200 3.5ℓ	
	65mm	6-0116-0103 ¥6,500 9.0ℓ	6-0116-0107 ¥6,000 5.1ℓ	
	100mm	6-0116-0104 ¥8,400 12.5ℓ	6-0116-0108 ¥7,700 7.9ℓ	

② マイスター アルミ 穴明ホテルパン (硫酸アルマイト加工・膜厚6ミクロン) (AHT-88)

外形寸法 (mm)	1/1サイズ		2/3サイズ	
	530×325	354×325	530×325	354×325
板厚 (mm)	1.2			
深さ	25mm	6-0116-0201 ¥6,400 3.5ℓ	6-0116-0204 ¥5,900 1.4ℓ	
	40mm	6-0116-0202 ¥7,900 5.6ℓ	6-0116-0205 ¥7,000 3.5ℓ	
	65mm	6-0116-0203 ¥9,400 9.0ℓ	6-0116-0206 ¥8,000 5.1ℓ	

- ①・② ●アルマイト加工が表面の腐食と黒変化を防ぎます。

③ マイスター アルミ ノンスティック ホテルパン (AHT-91)

外形寸法 (mm)	1/1サイズ		2/3サイズ	
	530×325	354×325	530×325	354×325
板厚 (mm)	1.2			
深さ	25mm	6-0116-0301 ¥9,200 3.5ℓ	6-0116-0305 ¥7,300 1.4ℓ	
	40mm	6-0116-0302 ¥10,400 5.6ℓ	6-0116-0306 ¥8,500 3.5ℓ	
	65mm	6-0116-0303 ¥11,400 9.0ℓ	6-0116-0307 ¥9,300 5.1ℓ	
	100mm	6-0116-0304 ¥14,000 12.5ℓ	6-0116-0308 ¥12,400 7.9ℓ	

④ マイスター アルミ ノンスティック 穴明ホテルパン (AHT-92)

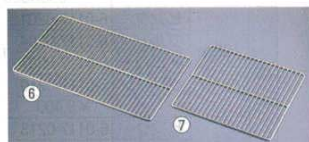
外形寸法 (mm)	1/1サイズ		2/3サイズ	
	530×325	354×325	530×325	354×325
板厚 (mm)	1.2			
深さ	25mm	6-0116-0401 ¥11,000 3.5ℓ	6-0116-0404 ¥8,400 1.4ℓ	
	40mm	6-0116-0402 ¥12,400 5.6ℓ	6-0116-0405 ¥10,000 3.5ℓ	
	65mm	6-0116-0403 ¥13,700 9.0ℓ	6-0116-0406 ¥11,400 5.1ℓ	

- ③・④ ●フッ素樹脂加工でこびりつきにくく洗浄も簡単です。
※金属タワシ、金属ヘラはご使用しないでください。



⑤ マイスター アルミホテルパンカバー (硫酸アルマイト加工・膜厚6ミクロン) (AHT-98)

外形寸法 (mm)	1/1用		2/3用	
	533×328×H20	357×328×H20	533×328×H20	357×328×H20
板厚: 1.2	6-0116-0501 ¥6,500	6-0116-0502 ¥5,500		



DO-EN 18-8グリッド網

外形寸法 (mm)	1/1用		2/3用	
	530×325	352×325	530×325	352×325
板厚: 1.2	6-0116-0601 ¥7,000	6-0116-0701 ¥5,600		

※コンベクションオープン等に直接セットして使用する棚アミです。



⑥ 18-8 波型ホテルパン 1/1 94011

外形寸法 (mm)	1/1 94011	
	531×328×H27	357×328×H27
板厚: 1.2	6-0116-0801 ¥5,700	

- 油をきりますので、仕上げがベタつかず焦げ目もしっかりつきます。
●溝がついてますので、余分な油が流れます。

アルミノンスティック ガストロノームシリーズ 熱伝導に優れたアルミ製!



アルミノンスティック ガストロノームシリーズ

⑨ フラットパン (AGS-21)

外形寸法 (mm)	1/1		2/3	
	530×325×H24	352×325×H24	530×325×H24	352×325×H24
板厚: 1.2	6-0116-0901 ¥6,000	6-0116-0902 ¥4,700		

⑩ ウェーブパン (AGS-22)

外形寸法 (mm)	1/1		2/3	
	530×325×H27	352×325×H27	530×325×H27	352×325×H27
板厚: 1.2	6-0116-1001 ¥6,200	6-0116-1002 ¥4,800		

⑪ グリッドパン (AGS-27)

外形寸法 (mm)	1/1		2/3	
	530×325×H26	352×325×H35	530×325×H26	352×325×H35
板厚: 1.2	6-0116-1101 ¥6,200	6-0116-1102 ¥4,800		

⑫ ピンブルパン (AGS-28)

外形寸法 (mm)	1/1		2/3	
	530×325×H26	352×325×H35	530×325×H26	352×325×H35
板厚: 1.2	6-0116-1201 ¥6,200	6-0116-1202 ¥4,800		

- ⑩・⑫ ●表面積が多くなる分、熱伝導がよくなり調理時間の短縮になります。
●余分な油が、流れやすい溝になっており、熱伝導もよく裏面もしっかり焼けます。

⑬ エッグパン (AGS-23)

外形寸法 (mm)	1/1 (14ヶ取)		2/3 (8ヶ取)	
	530×325×H33	87×82	352×325×H33	90×84
板厚: 1.2	6-0116-1301 ¥6,200	6-0116-1302 ¥4,800		

- 一度に複数の目玉焼ができます。

料理道具

鍋類

フライパン、グリルパン

ガスコンロ用パン、ホテルパン

バット・番重、コシテナ

食卓・給食道具

キッチンボット、保存容器

ボール・ザル、漬物・米びつ

厚丁・ナイフ、砥石

まな板・包丁差、殺菌庫

そば・うどん、バスタ用品

蒸し器・中華、揚げ物用品