

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20191-103	株式会社クイックパック	0564-59-3525

103

EBM 厨房用品

Professional Best Collection

●お手数ですが、ご注文の際には7桁の商品コードをご記入下さい。

業務用鍋類・フライパン

キッチンボット・保存容器

揚鍋 中華料理道具

ブランドキッチンコレクション

フットパン・天板・バット類



オーブン用 ベーキングトレイ



①ベーキングトレイ ノンスティックアルミ

外寸	商品コード
3102.02 600×400 (フレンチサイズ)	7404500
3102.01 400×300 (フレンチハーフサイズ)	3613000
3102.03 530×325 (ガストロノーム⅓サイズ)	7404600

板厚：2.0mm



②ベーキングトレイ アルミ

外寸	板厚	商品コード
3106.04 600×400	2.0 (フレンチサイズ)	7404200
3106.06 530×325	1.5 (ガストロノーム⅓サイズ)	7404400



③ベーキングトレイ 黒鉄(ブルーテンパー)

外寸	商品コード
3101.03 600×400 (フレンチサイズ)	7403900
3101.01 400×300 (フレンチハーフサイズ)	5506600
3101.08 650×530 (ガストロノーム⅓サイズ)	7404000
3101.07 530×325 (ガストロノーム⅓サイズ)	7404100

板厚：1.5mm



④ベーキングトレイ INOX

外寸	板厚	商品コード
3106.23 600×400 (フレンチサイズ)	1.2	7410300
3106.24 650×530 (ガストロノーム⅓サイズ)	1.5	7410400
3106.25 530×325 (ガストロノーム⅓サイズ)	1.0	7410500



⑤ベーキングトレイ ノンスティックアルミ デバイヤー

外寸	商品コード
8161-60 600×400×H10	1253200
8161-40 400×300×H10	1271700
8161-65 650×530×H10	1271800
8161-53 530×325×H10	1253100
8161-35 350×325×H10	1271900

板厚：2.0mm



⑦ベーキング&ピザトレイ穴明 ノンスティックアルミ デバイヤー

外寸	商品コード
8153.53 530×325×H10 (ガストロノーム⅓サイズ)	7010100

板厚：2.0mm

●穴が開いていることでオーブン内の熱が下からも対流し、ピザ等がよりパリッと焼きあがります。



⑥ベーキングシート 68088 アルミ ノンスティック ヴォルラース

外寸	商品コード
600×400×H10	6733500

板厚：2.0mm



⑧天板 アルミ SASA フレンチサイズ アノダイス加工仕上

外寸	商品コード
600×400×H10	5507000

板厚：1.5mm

※アノダイス加工は、ペーカリーなどではがしやすいため表面加工済(強度はテフロン加工よりも強い)です。



⑧天板 角型 アルミ

外寸	商品コード
30cm 410×300	4210300
40cm 600×400 (フレンチサイズ)	4210400

板厚：2.0mm



⑨シートパン ナチュラル アルミ

外寸	商品コード
大 655×455×H27	3650000
小 455×330×H25	3650100

板厚：1.0mm

※上部カール部に鉄製補強線が入っている為焼成以外の用途での使用ですとサビが出てくる事があります。



⑩シートパン用アミ 18-8 EBM

外寸	商品コード
大用 625×410×H15	0314100
小用 425×300×H15	3039200

枠線：φ4

中線：φ2.5 (目の間隔13)



⑪シートパン 穴明 アルミ

外寸	商品コード
No9002P 660×455×H25	4869300
No5303P 455×330×H25	4869400

板厚：1.0mm

※パンチング製の為、熱伝導に優れています。焼成以外の用途での使用ですとサビが出てくる事があります。



⑫シートトレイ 18-0

外寸	商品コード
大 652×452×H25	5314000 [5]
小 550×452×H25	5314100 [5]

板厚：0.8mm



⑬天板 アルミシルバーストーン WEAR-EVER

外寸	板厚	商品コード
大 655×457×H28	2.0	2591100
小 455×330×H26	1.0	2591200

板厚：1.0mm



⑮天板 遠赤セラミックコート

外寸	板厚	商品コード
THO-452 452×327×H27	0.9	1171400
THO-550 550×457×H28	0.9	1171500
THO-657 657×457×H25	1.2	1171600

耐熱温度：約400℃

※遠赤外線加工 ※超ハード加工 ※加熱すると物質を中心より温めるのでおいしく出来上がります。 ※硬度がステンレスの2倍なので、金属ヘラ・金属タワシが使用できます。 ※遠赤外線セラミックイオンコート



⑯ベーキングトレイ 遠赤セラミックコート

外寸	板厚	商品コード
TY-430 430×340×H12	1.7	1171000
TY-545 545×395×H12	1.7	1171100
TY-600 600×400×H10	2.0	1171300

耐熱温度：約400℃

※遠赤外線セラミックイオンコート ※硬度がステンレスの2倍なので、金属ヘラ・金属タワシが使用できます。 ※遠赤外線は、物質を中心部より温め、温度が高ければより効果を発揮します。



⑭シートパン アルミ ノンスティック ヴォルラース

外寸	板厚	商品コード
50102 650×450×H25	1.3	6600200
50101 450×330×H25	1.0	6600300

※このページはオーブンでの焼成用ベーキングトレイですので食品・液体の保存には適しません