

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20191-94	株式会社クイックパック	0564-59-3525

Professional Best Collection

EBM 厨房用品

94

●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。



ガストロノームパン

(オープン、スチームコンベクション向ホテルパン)



欧米でスチームコンベクション用機器にホテルパンに現場の声を反映してヴォルラース社の技術を結集した18-10ステンレスのガストロノームパンです。さらに、通常のホテルパンと互換性がありますので、ウォーマー、サラダバー、ドロワーテーブル、サンドイッチテーブル等色々な用途に使用できます。



(1) コーナーの補強

コーナーに五角形の凹(パテント)をいれることにより、強度を持たせ折れ曲がり等を防ぎます。



(2) スタッキング

パン本体の段差加工により保管時の積みかさねによる埋まり込みを防ぎます。(深さ65mm以上)



(3) 安全性

縁の外側をさらに外側に外折しすることにより、より安全に持つことができるよう設計されています。



ガストロノームパンの特長
ヴォルラース社独自の二重絞り加工によってねじれを無くし、コーナーには大きなカーブを持たせているため、料理、食材が取り出しやすく、洗浄の際も汚れが落ちやすい機能重視のデザインです。



⑤ 焼アミ 20028

ヴォルラース 6792900
(深さ65mm以下のガストロノームパン・スーパーパン専用)

1/1用 485×277×H20
※ローストビーフなど重い食材をのせる時に御使用ください。



⑥ 焼アミヴォルラース

(深さ65mm以下のガストロノームパン・スーパーパン専用)

商品コード
21000 (2/1用) 605×485×H18 6793000
19000 (1/1用) 485×285×H18 6793100
19230 (2/3用) 310×275×H17 8234400



56001 波型

56233 波型

⑦ ノンスティック アルミ ホテルパン

商品コード

56001 波型 530×325×H30 2875800

56233 波型 354×325×H25 2875900

材質: アルミ 1.6mm



⑧ スーパーパンノンスティック

18-8 スーパーパンノンスティック	1/1	2/3	1/2	2/4	1/3	1/4	1/6
(板厚 0.8)	530×327	354×327	327×265	530×163	327×176	265×163	176×163
20 mm	70107						
容量	6789300						
35 mm	70012		70212				
容量	6217200		6789600				
65 mm	70022	70122		70522	70322	70422	70622
容量	6217300	6789400		6789700	6789900	6790000	6790100
100 mm	70042	70142		70542	70342	70442	70642
容量	6217400	6789500		6789800	6217700	6217800	6217900
	13.2 ℓ	8.8 ℓ		5.4 ℓ	3.8 ℓ	2.8 ℓ	1.7 ℓ

18-8ステンレスに最も丈夫なノンスティックブラックコーティングの表面仕上げ。汚れも付かず洗っても簡単。調理場の省力化のお役に立ちます。400℃という高温で焼き付けられていますので耐熱性にも優れています。



⑨ スーパーパン ハンドル付 18-8

ハンドルは落ち込み式で積み重ねの保管が可能です。

18-8ステンレス (板厚0.8)	深さ
1/1	65
	30026
	5339700
530×327	8.7 ℓ



⑩ スーパーパン ハンドル付専用カバー 18-8

1/1用 530×327 5340000

ストッカー・裏漕し・スリッパ

デリカフレッツ類

蒸し器・セイロ類

和食・寿司・おにぎり・抜型類

フードパン・天板・バット類

給食道具・ストレーナー類

バスボックス・コンテナ類

薬味入・シールウェア容器

ボール・ザル・水ます

はかり・タイマー・温湿度計