

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20632-114	株式会社クイックパック	0564-59-3525

DO-EN (ドー・エン) ノンスティックガストロノームパン

スチームコンベクションはもちろん、色々な用途にご使用できます。



- ① DO-EN 18-8 ノンスティック ガストロノームパン (板厚0.8mm) (AGS-08) ② DO-EN 18-8 ノンスティック ガストロノーム 穴明パン (板厚0.8mm) (AGS-09)

深さ	1/1サイズ		2/3サイズ		1/2サイズ	
	外形寸法		外形寸法		外形寸法	
	530×325		353×325		325×265	
20mm	811.20FS		823.20FS		812.20FS	
	9-0114-0101	2.7ℓ	9-0114-0102	1.7ℓ	9-0114-0103	1.2ℓ
	¥ 9,200		¥ 6,200		¥ 5,000	
	811.40FS		823.40FS		812.40FS	
	9-0114-0104	5.4ℓ	9-0114-0105	3.4ℓ	9-0114-0106	2.4ℓ
	¥ 10,200		¥ 7,600		¥ 5,800	
40mm	811.2FS		823.2FS		812.2FS	
	9-0114-0107	8.7ℓ	9-0114-0108	5.5ℓ	9-0114-0109	3.8ℓ
¥ 12,200		¥ 9,000		¥ 7,200		
65mm	811.4FS		823.4FS		812.4FS	
	9-0114-0110	13.0ℓ	9-0114-0111	8.4ℓ	9-0114-0112	5.9ℓ
¥ 15,000		¥ 11,000		¥ 8,700		
100mm	811.6FS		823.6FS		812.6FS	
	9-0114-0113	20.0ℓ	9-0114-0114	12.0ℓ	9-0114-0115	8.7ℓ
¥ 18,800		¥ 14,000		¥ 11,200		
150mm	811.8FS		823.8FS		812.8FS	
	9-0114-0116	26.0ℓ			9-0114-0117	11.0ℓ
¥ 24,500				¥ 16,500		

●フッ素加工(ノンスティック)を施してありますので、洗浄が容易で水道光熱費、人件費の節約で調理場の省力化になります。
※金属タワシ、金属ヘラ等をご使用しないでください。

深さ	1/1サイズ		2/3サイズ		1/2サイズ	
	外形寸法		外形寸法		外形寸法	
	530×325		353×325		325×265	
20mm	811.20PFS		823.20PFS		812.20PFS	
	9-0114-0201	2.7ℓ	9-0114-0202	1.7ℓ	9-0114-0203	1.2ℓ
	¥ 9,600		¥ 7,400		¥ 5,000	
	811.40PFS		823.40PFS		812.40PFS	
	9-0114-0204	5.4ℓ	9-0114-0205	3.4ℓ	9-0114-0206	2.4ℓ
	¥ 10,800		¥ 8,300		¥ 6,200	
40mm	811.2PFS		823.2PFS		812.2PFS	
	9-0114-0207	8.7ℓ	9-0114-0208	5.5ℓ	9-0114-0209	3.8ℓ
¥ 12,800		¥ 9,500		¥ 7,600		
65mm	811.4PFS		823.4PFS		812.4PFS	
	9-0114-0210	13.0ℓ	9-0114-0211	8.4ℓ	9-0114-0212	5.9ℓ
¥ 15,600		¥ 11,600		¥ 9,100		
100mm	811.6PFS		823.6PFS		812.6PFS	
	9-0114-0213	20.0ℓ	9-0114-0214	12.0ℓ	9-0114-0215	8.7ℓ
¥ 20,000		¥ 15,000		¥ 12,200		

●フッ素加工(ノンスティック)を施してありますので、洗浄が容易で水道光熱費、人件費の節約で調理場の省力化になります。
※金属タワシ、金属ヘラ等をご使用しないでください。



- ⑤ DO-EN 18-8 プルリング付 ガストロノームパン (板厚0.8mm) (AGS-14)

深さ	1/1サイズ		1/2サイズ	
	65mm	9-0114-0501	9-0114-0502	
	¥ 5,300	¥ 3,100		
100mm		9-0114-0503		
		¥ 4,100		
150mm	9-0114-0504	9-0114-0505		
	¥ 9,300	¥ 6,400		

●本体のコーナー部の裏面にリングが付いているので、⑥DO-EN18-8プルリング付ガストロノームパンカバーとセットで使用した場合、簡単に取り外しが出来ますので大変便利です。
※サイズ等はP.113①を御参照ください。

- ⑥ DO-EN 18-8 プルリング付 ガストロノームパン カバー (シリコンパッキン付) (AGS-15)

9-0114-0601 1/1サイズ用 530×325 ¥15,400
9-0114-0602 1/2サイズ用 325×265 ¥11,000

- 蓋の裏側にシリコンパッキンが付いているので、ガストロノームパン本体との密閉性があり、食品を新鮮に保つ事ができます。
- 耐久性に優れ、保存・運搬に大変便利です。
- コーナー部にリングが付いているので、簡単にカバーを取り外せます。
- スタッキング(積み重ね)が可能ですので、収納場所をとれません。

※⑤DO-EN 18-8プルリング付ガストロノームパン専用です。

- ③ DO-EN 18-8 ガストロノームパン用 目皿 (AHT-62)

9-0114-0301 1/1用 ¥10,600
9-0114-0302 1/2用 ¥ 6,400
9-0114-0303 2/3用 ¥ 9,400

※P.113①DO-EN18-8ガストロノームパンの深さ100mmまでに使用可能です。

- ④ DO-EN 18-8 ガストロノームパン用 落とし蓋 (AHT-67)

9-0114-0401 1/1用 440×235 ¥4,400
9-0114-0402 2/3用 290×235 ¥4,000

●ガストロノームパン専用の煮物用落とし蓋です。

- ⑦ ホテルパン専用 真空カバー SVCA 1/2用 (AHT-A8) 9-0114-0701 ¥10,400

320×260×H40

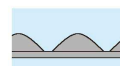
材質:本体/ポリカーボネイト
ポンプ部/ABS樹脂、シリコンパッキン/シリコン

●ホテルパン内部を減圧することで、食品の酸化を抑え、鮮度が長持ちします。また、食材への調味料の染みこみ時間を短縮します。

※ポンプ部をロック状態にすることで、食洗器で洗う事ができます。

※つけ置き洗いはしないでください。

※DO-ENホテルパン専用です。他のホテルパンへのご利用はご遠慮下さい。(P.113)



- ⑧ DO-EN 18-8 ガストロノームパン用 焼網 (数アミ) (AHT-69)

9-0114-0801 1/1用 465×280 ¥3,100
9-0114-0802 2/3用 315×280 ¥2,600

用途:ガストロノームパンの中に敷くタイプの焼網(数アミ)です。

※DO-EN18-8ガストロノームパン 深さ20・40mm専用です。

※写真のガストロノームパンは別売となります。

- ⑨ 18-8 長バットアミ 48型用 (DO-EN 18-8 ガストロノームパン用網 1/1用) (ABT-41) 9-0114-0901 ¥3,560

450×257

※P.113①DO-EN 18-8 ガストロノームパンの深さ100mmまでに使用可能です。

- ⑩ DO-EN 18-8 ガストロノームパン用 網 2/3用 (AHT-63) 9-0114-1001 ¥2,600

290×260

※P.113①DO-EN 18-8 ガストロノームパンの深さ65・100mmにご使用できます。

- ⑪ DO-EN アルミ ノンスティック 波型焼物天板 (ホテルパン用) (AYK-61)

9-0114-1101 1/1用 477×271×H8 ¥6,000
9-0114-1102 2/3用 300×271×H8 ¥5,000

●焼き網がいらず、網を洗う手間がいりません。

●油をきりますので、仕上げがベタベタせず、焦げ目もしっかりつきます。

●溝がついているので、余分な油が流れます。

●P.113①DO-EN18-8ガストロノームパンの深さ100mmまでにご使用できます。

鍋類

フライパン・グリルパン

ガストロノームパン・ホテルパン

バット・番重

食缶 給食道具

キッチンポット・保存容器

ボールザル

廃物米つづ

磨りナイフ・砥石

まな板・磨り差

バスタ用品

蒸し器・中華揚げ物用品