

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20632-1715	株式会社クイックパック	0564-59-3525

1715

フードバー・サラダバー

- 料理道具
- 調理小物
- 調理機械
- 厨房機器
- 設備
- サービス用品
- 喫茶用品
- 鉄板焼用品
- 軽食・製菓用品
- フココン
- 洗浄用品
- 清掃用品
- 長靴・白衣
- 衛生
- 消耗品
- パンケツト
- ウェア
- フコック
- ウェア
- テーブル
- ウェア
- 卓上用品
- 料理演用品
- グラス
- 食器
- ホテル用品
- 旅行用品
- テーブル
- 椅子
- サイン
- 店舗用品



モービル バッフェ

ヴォルラース モービルバッフェは、ホテル等のバイキング・サービスに適した、優れた保温・保冷ユニットです。

2種類の、ステーションの組合せに、ホテルパン、サラダボール、ドレッシングポット、インセントポット等を組合せることにより、お店のメニューに合わせた豊富なバリエーションが得られます。又、キャスター付のため移動、設置、収納に便利で、お店のレイアウトを容易にします。バイキング・レストランに、ホテルのバイキングルームに、更には、ホテル、旅館での朝食バイキングにとご検討ください。(NSF、アメリカ衛生規格、UL、アメリカ安全基準(電気)に適合、合格した商品です。安心して、お使いいただけます。)



自在プレスガード
モービルバッフェシリーズのプレスガードは高さ調整ができます。(テーブルからの高さ最大690mm、最小510mm。)又、プレスガード両面のアクリル板がはね上げられ、ホテルパンの交換、清掃の時に大変便利です。

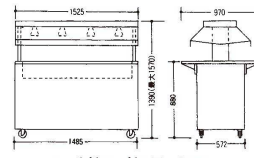


テーブル(SUS304ステンレス)
スペースを合理的に使用できるように折りたたみ式テーブルを前後に採用しています。テーブルを上を持ち上げ、手前におすと折りたためます。



レイアウト
ガストロノームパン各種サイズ(1/1~1/6サイズ・深さ100mm)まで使用できます。お料理の種類や量に合わせて、お好みの配置ができます。 (組合せによりアダプターが必要になる場合があります。)

機械式で、断熱材による保冷効果は抜群です。



コールドフードステーション

1 バッフェ ホットフードステーション 34645 (4槽)

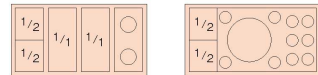
〈LHT-01〉 9-1715-0101 ¥2,100,000
1,525×970×H1,390 (最大1,570)
(1槽内寸) 305×508×H170
質量:164kg
(仕様) ヒーター:500W×4
ライト:125W×4 (赤外線ヒートランプ)
消費電力:単相100V 2,500W 13A×2
コード:全長約3m×2
温度制御:サーモスタット
安全装置:温度ヒューズ
(1槽にガストロノームパン1/1サイズ1枚使用可)

2 バッフェ コールドフードステーション 34655 (冷凍機式)

〈LKC-01〉 9-1715-0201 ¥2,750,000
1,525×970×H1,390 (最大1,570)
(槽内寸) 1,275×508×H203
質量:201kg
(仕様) ライト:20W×4
モーター:1/4HP (250W) 50/60Hz
消費電力:単相100V 330W
コード:全長約3m×1
(ガストロノームパン1/1サイズ4枚使用可能)

オプション部品使用例

ホットフードステーション コールドフードステーション



ガストロノームパンの深さは、65mm、100mmとメニューに合わせてお選びください。

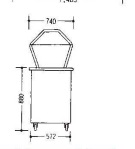
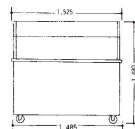
ホットフードステーション
シームレス・ステンレストップで、4槽になっています。各槽には、それぞれ500Wのヒーターが組み込まれ、独立した温度調節ダイヤルが付いております。
湯煎で使う場合、水からなら2リットルが約1時間で沸騰。尚、各槽は完全に断熱仕切となっており、2槽をホットで使い、あとの2槽に氷を入れて使う事もできます。



ポータブルステーション

ヴォルラース ポータブルフードステーションは、シンプルな設計と4種類の豊富なステーションにより、お客様の多様化するニーズにお応えできるタイプです。

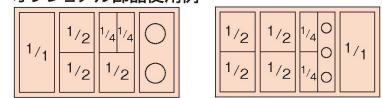
NSF、アメリカ衛生規格、UL、アメリカ安全基準(電気)に適合、合格した商品です。安心して、お使いいただけます。



ホットフードステーション (4槽)
シームレス・ステンレストップで、4槽になっています。各槽には、それぞれ500Wのヒーターが組み込まれ、独立した温度調節ダイヤルが付いております。
湯煎で使う場合、水からなら2リットルが約1時間で沸騰。尚、各槽は完全に断熱仕切となっており、2槽をホットで使い、あとの2槽に氷を入れて使うこともできます。

コールドフードステーション
断熱材による保冷効果は抜群で、製氷機による角氷が、室内で8時間経過後、半角程度に溶けた状態になります。ホテルパン各サイズとサラダボール、ドレッシングポット等の組合せにより、メニューの多様化はかれます。水抜きドレン付き。

オプション部品使用例



ホットフードステーション(4槽) コールドフードステーション
ガストロノームパンの深さは、65mm、100mmとメニューに合わせてお選びください。

3 ポータブル ホットフードステーション No.34545 (4槽)

〈LHT-02〉 9-1715-0301 ¥1,400,000
1,525×740×H1,480
(1槽内寸) 305×508×H170
質量:83kg
(仕様) ヒーター:500W×4
消費電力:単相100V 2,000W 10A×2
コード:全長約3m×2
温度制御:サーモスタット
安全装置:温度ヒューズ
(1槽にガストロノームパン1/1サイズ1枚使用可能)

4 ポータブル コールドフードステーション No.34550

〈LKC-02〉 9-1715-0401 ¥1,300,000
1,525×740×H1,480
(槽内寸) 1,275×508×H203
質量:75kg
(ガストロノームパン1/1サイズ4枚使用可能)