

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20633-232	株式会社クイックパック	0564-59-3525

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

グリルパン **232**

とにかく軽い。熱伝導の良いアルミを採用



①EBM アルミ ノンスティック ホテルパン フラット型 **71**

ページコード	外寸	商品コード	価格
1/1	4-0232-0101 530×328×H25	0026500	¥7,700
2/3	4-0232-0102 353×326×H25	0026600	¥6,000

板厚:1mm
●板厚1.0mmの軽量化により、高所へ持ち上げる負担を軽減
●し字のように折り返した淵が調理でのねじれを防ぎます。
●淵の引っ掛かりが少なく、スチコンやカートへの出し入れもスムーズ
●安心の日本製



②アルミ ノンスティック ホテルパン 平底 **71** NSF **71**

ページコード	外寸	サイズ	商品コード	価格
56631	4-0232-0201 530×325×H25	1/1	2875810	¥8,700
56231	4-0232-0202 354×325×H25	2/3	2875910	¥6,500
56121	4-0232-0203 325×265×H25	1/2	2875930	¥6,000

板厚:1.6mm



③ヴォラース 18-8 蒸し焼用蓋 1/1用 **71** NSF **71**

ページコード	商品コード	価格
56485	4-0232-0301 6187210	¥16,700

外寸:530×325×H44
板厚:0.7mm

グリルパン

焼アミを使わずに肉や魚が焼け、大量グリルに最適です。
余分な油も落せヘルシー調理

Check!

グリルパンとは(④~⑩)

スチコンやオープンによる大量調理において、底の凹凸に余分な油が流れ落ち、全体的に均一に焼き上がり、ヘルシーに仕上がります。



④EBM アルミ ノンスティック ホテルパン 波型 **71**

ページコード	外寸	商品コード	価格
1/1	4-0232-0401 530×328×H25	5645500	¥7,900
2/3	4-0232-0402 353×326×H25	5645600	¥6,700

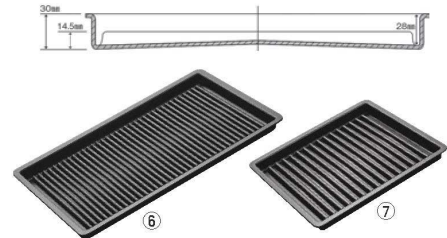
板厚:1mm
●溝がついていますので、余分な油が流れ、焦げ目もしっかりつきます。
●板厚1.0mmの軽量化により、高所へ持ち上げる負担を軽減
●し字のように折り返した淵が調理でのねじれを防ぎます。
●淵の引っ掛かりが少なく、スチコンやカートへの出し入れもスムーズ
●安心の日本製



⑤EBM 18-8 ガストロノーム ノンスティックグリルパン **71**

ページコード	商品コード	価格
1/1	4-0232-0501 5000100	¥9,300

外寸:530×325×H30
18-8ステンレス 板厚:0.8mm
DAIKIN パワーフロン フッ素樹脂コート(400°C焼付)



アルミ グリルパン **71**

ページコード	外寸	商品コード	価格
⑥56037	4-0232-0601 530×325×H30 1/1サイズ	2876250	¥16,000
⑦56237	4-0232-0701 354×325×H30 2/3サイズ	2876260	¥10,000

材質:アルミダイカスト
板厚:3.0mm
●フッ素樹脂加工
●従来より変形に強くゆがみません。
●凹凸が大きく底面が傾斜しているため、油が良く切れます。



⑧アルミ ノンスティック ホテルパン 波型 **71** NSF **71**

ページコード	商品コード	価格
56001	4-0232-0801 2875800	¥9,000

外寸:530×325×H30 1/1サイズ
板厚:1.6mm



⑨アルミ ノンスティック ホテルパン 波型 **71** NSF **71**

ページコード	商品コード	価格
56233	4-0232-0901 2875900	¥7,400

外寸:354×325×H25 2/3サイズ
板厚:1.6mm



⑩アルミ ノンスティック ホテルパン 波型 **71** NSF **71**

ページコード	商品コード	価格
56123	4-0232-1001 2875920	¥7,000

外寸:325×265×H25 1/2サイズ
板厚:1.6mm

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(下ごしらえ)

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

14 水マス・計量スプーン

07 ホテルパン・ガストロノームパン

08 庖丁