CARLISLE NSF アメリカ

# Coldmaster® （コールドマスター） ※カラーはホワイトのみです。

独占特許（米国特許番号4981234）のコールドマスター方式は、バクテリアの発生を減少させると同時に氷の散乱を防止します。
サラダバー・ビュッフェ・調味料等を冷やし、新鮮さを8時間保持します。




## 特　長

- ●1回（冷凍庫で8時間）の事前冷却で、8時間冷たさ（5℃）を保ちます。
- ●人件費の節減、食品材料の無駄を無くします。
- ●食品業務関係の専門家に依って、工事規格基準以上の冷却を保つ様に設計されています。（衛生局の規格基準以上です。）
- ●独特の無害冷凍膠化材が詰っています。
- ●強い衝撃にも耐えられる様、強靭なプラスチック製です。
- ●調味料バー、サラダバー、サンドウィッチ、ビュッフェ、仕出準備、ケータリング等の低温保存に最適です。
- ●ガストロノーム国際規格に準拠したフードパン/ホテルパンをセットしますが、そのまま食材を入れて保存やサービスもできます。
- ●ワイドリムなので、持ちやすく手運びが容易にできます。
- ●衛生管理、飛沫防止用に一般的なフードパン専用蓋がご使用できます。



### ①コールドパン（フルサイズ）

| | ページコード | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|
| CM1042 | 6-1172-0101 | 5250500 | ¥118,000 |

外寸:610×409×H191
内寸:502×298×H152
●運搬用又は、パスタ、サラダに使用できます。1/1、1/2、2/3、1/3、1/4の深さ150㎜までのフードパンを使用すれば、数種類の調味料、原材料等のストックルームに。又、ビュッフェサービス、ケータリングサービス等店内にてお手軽に冷たさを保つ様に設計されています。
（温度を5℃以下で8時間保ちます）



### ②コールドパン（ハーフサイズ）

| | ページコード | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|
| CM1043 | 6-1172-0201 | 5250600 | ¥70,000 |

外寸:555×248×H191
内寸:460×152×H152



### ③コールドパン（1/3サイズ）

| | ページコード | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|
| CM1045 | 6-1172-0301 | 5250700 | ¥52,000 |

外寸:406×254×H191
内寸:305×152×H152



写真はコールドパンCM1046（2/3サイズ）にホテルパンの1/3（1ヶ）と1/6（2ヶ）をセットしたものです。

### ④コールドパン（2/3サイズ）

| | ページコード | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|
| CM1046 | 6-1172-0401 | 5250800 | ¥62,000 |

外寸:438×409×H184
内寸:330×302×H152



### ⑤コールドパン標準カバー（フルサイズ専用）

| | ページコード | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|
| CM1042LP | 6-1172-0501 | 5251000 | ¥9,600 |

616×411×H25



写真はCM1040にステンレスホテルパン1/1H65をセットしたものです。

### ⑥コールドパン（フルサイズ）

| | ページコード | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|
| CM1040 | 6-1172-0601 | 5251100 | ¥52,000 |

外寸:566×362×H134
内寸: 496×299×H102



### ⑦コールドバターパン

| | ページコード | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|
| CM1072 | 6-1172-0701 | 5251200 | ¥52,000 |

外寸:352×352×H178
内寸:276×276×H159
容量:9.5ℓ
●バターを5℃以下で6時間保ちます。

コールドマスター適合表

| | | ①CM1042 | ②CM1043 | ③CM1045 | ④CM1046 | ⑥CM1040 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| キャンプロフードパン | 16CW×1 | 94CW×3+64CW×1 | 36CW×1 | 36CW×2 | |
| | 24LPCW×2 | 34CW×1+64CW×1 | 66CW×2 | | |
| | 26CW×2 | | 94CW×3 | | |
| | 36CW×3 | | | | |
| ステンレスホテルパン | ½150㎜×1 | ½150㎜×1+⅓150㎜×1 | ½150㎜×1 | ½150㎜×2 | ½65㎜×1 |
| | ½L150㎜×2 | | ⅓150㎜×2 | ⅔150㎜×1 | |
| | ½150㎜×2 | | ⅓100㎜×3 | | |
| | ⅓150㎜×3 | | ⅓100㎜×3 | | |

※ステンレスホテルパンはP221～230をご覧ください。
※キャンプロフードパンはP651～653をご覧ください。

## 優れた断熱効果で温かさ、冷たさを保持します



### ⑧EBM 18-8 二重断熱ホテルパン

本体:発泡ウレタン注入二重構造
●ガストロノーム規格を採用していますので、キャンプロカムキャリア（P729・730）に組み合わせて使用すれば断熱効果が更にアップします。

注:本体を直接温めないでください。断熱材の発泡ウレタンが膨張し破損の原因になります。

| ⑧二重断熱ホテルパン | | サイズ | |
|---|---|---|---|
| | | 1/1 | |
| 外形寸法 | | 530×325 | |
| 深さ | 65 | 6-1172-0801 8654700 | ¥11,500 |
| | 容量 | 8.7ℓ | |
| | 100 | 6-1172-0802 8654800 | ¥17,200 |
| | 容量 | ※ 13ℓ | |
| | 150 | 6-1172-0803 8654900 | ¥22,300 |
| | 容量 | ※ 20ℓ | |

※1/1 H100とH150はハンドル付です。