

Professional Best Collection

EBM 厨房用品

438

●お手数ですが、ご注文の際には(商品コード)内の7けたの数字をご記入下さい。



① **ピザパン スーパーコート EBM**

外径	内径	
6インチ	φ167XH10	φ143XH 8mm (8382600)
7インチ	φ195XH10	φ171XH 8mm (8382700)
9インチ	φ225XH10	φ201XH 8mm (8382800)
10インチ	φ260XH12	φ236XH10mm (8382900)
11インチ	φ288XH12	φ264XH10mm (8383000)
12インチ	φ320XH13	φ294XH11mm (8383100)
13インチ	φ350XH15	φ324XH12mm (8383200)
14インチ	φ380XH15	φ354XH12mm (8383300)
16インチ	φ410XH15	φ384XH12mm (8383400)

※フッ素樹脂2コート (スーパーコート加工)



② **ピザパン アルマイト EBM**

外径	内径	
6インチ	φ167XH10	φ143XH 8mm (8329100)
7インチ	φ195XH10	φ171XH 8mm (8329200)
9インチ	φ225XH10	φ201XH 8mm (8329300)
10インチ	φ260XH12	φ236XH10mm (8329400)
11インチ	φ288XH12	φ264XH10mm (8329500)
12インチ	φ320XH13	φ294XH11mm (8329600)
13インチ	φ350XH15	φ324XH12mm (8329700)
14インチ	φ380XH15	φ354XH12mm (8329800)
16インチ	φ410XH15	φ384XH12mm (8329900)

※アルマイト製の為、お手入れ簡単です。



③ **パイ皿 スーパーコート アルミ EBM**

外径	内径	高さ	
大	φ232	φ208 H20mm	(8360700)
中	φ215	φ190 H20mm	(8360800)
小	φ187	φ165 H20mm	(8360900)

フッ素樹脂2コート加工



④ **パイ皿 アルミ EBM**

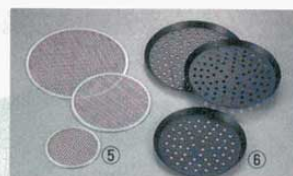
外径	内径	高さ	
大	φ232	φ208 H20mm	(8360400)
中	φ215	φ190 H20mm	(8360500)
小	φ187	φ165 H20mm	(8360600)

耐熱陶器製本格的石窯ピザオーブン!
今まで家庭用オーブンでは不可能だった300度以上のピザの焼き上がりが可能になりました!
※ガスコンロにセットし、3~4分で焼き上がります。



⑨ **石窯オーブン ビツツエリア 陶器製**

外寸:	φ350×H135mm	(7950600)
材質:	陶器	最大ピザ径25cm



⑤ **ピザ焼アミ アルミ EBM**

外寸	
5インチ	φ127mm (6608700)
6インチ	φ152mm (6608800)
7インチ	φ178mm (6608900)
8インチ	φ204mm (2596700)
9インチ	φ230mm (2596800)
10インチ	φ255mm (2596900)
11インチ	φ281mm (2597000)
12インチ	φ306mm (2597100)
13インチ	φ330mm (2597200)
14インチ	φ356mm (2597300)
15インチ	φ381mm (2597400)
16インチ	φ406mm (2597500)

⑥ **ピザスクリーン ハードコーティング**

外寸	
9インチ	φ230mm (2597600)
10インチ	φ255mm (2597700)
11インチ	φ280mm (2597800)
12インチ	φ305mm (2597900)
13インチ	φ330mm (2598000)
14インチ	φ355mm (2598100)
15インチ	φ381mm (2598200)
16インチ	φ406mm (2598300)

スペースいらずラクラク作業 仕込んだピザを置くラックです



⑦ **ピザラック 19031**

スタンダード ステン AM
外寸: 250×208×H700mm (8014000)
材質: 18-0

※9インチ、10インチのピザパン用



⑧ **ピザラック 19033**

ビッグ ステン AM
外寸: 355×313×H700mm (8014100)
材質: 18-0

※12インチ、14インチのピザパン用



⑪ **ピザストーン テロンギ (7952200)**

外寸: 260×235×H16mm

●ピザを、さらにおいしくクリスピーに焼き上げます。本格窯焼きの香ばしさを堪能下さい。クリスピーな焼き上がりは、オーブントーストなどに最適。ペイクトポットに使うと、皮がパリパリにおいしく仕上がります。



⑫ **ピザ成型機 ビザスプリント**

M-30 アイコー (8606000)

外寸:	420×465×H610mm
電源:	三相200V
消費電力:	0.37kW
生地重量:	100~200g
生地寸法:	190~290 (丸型・直径)
プラグ形状:	20A-4P (ストレート)
質量:	30kg

●ピザ生地はノシてからカット(型抜き)したのでは生地組織が壊れて発酵がうまく出来ずおいしさが半減してしまいます。"ピザスプリント"はピザ生地のシートと成型を2段階でロールバーで同時に、カットする必要なピザ生地ができます。ポイント...ノシて反転、さらにノス。これだけで良く発酵された、おいしいピザが焼き上がります。まさに本場のイタリアンです。



⑬ **ピザプレス SDP-35**

(8378900)
外寸: 350×600×H300mm (蓋開時: H680)

電源: 単相100V
消費電力: 1,000W
プレス板サイズ: φ350
●うすく延ばすのが難しい、厚さ1mm~3mmのクリスピータイプのピザやトルティーヤ等のクラストを簡単に成型できます。
●20秒でピザ生地を一発成型。
●手作り本格派クリスピータイプのピザが簡単に!

ピザ関連商品はP1633~P1637にも掲載しております。

カート・台車・棚

ファーストフード・
テイクアウト用品

電子レンジ・オーブン・
トースター

焼物器・焼アミ・
焼物用品

餃子焼器・
フライヤー

ウオーマー・釜めし・
おでん・酒燗器

冷・温蔵庫

冷・温水瓶・
ジュースディスプレイ

喫茶用品・ミキサー・
コーヒーマシン

効率収納用品・
グラスラック