

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

オープン用 ベーキングトレイ



- ① ベーキングトレイ
ノンスティックアルミ プウジャ
3102.02 外寸: 600×400×H10mm
(フレンチサイズ) (7404500)
6631.03 底内寸: 570×370mm 板厚: 2mm
外寸: 530×325×H10mm
(ガストロノームサイズ) (7404600)
底内寸: 500×290mm 板厚: 2mm



- ② ベーキングトレイ
アルミ プウジャ
5297.01 外寸: 600×400×H10mm
(フレンチサイズ) (7404200)
5297.02 底内寸: 570×370mm 板厚: 2mm
外寸: 650×530×H10mm
(ガストロノームサイズ) (7404300)
5297.03 底内寸: 615×495mm 板厚: 2mm
外寸: 530×325×H10mm
(ガストロノームサイズ) (7404400)
底内寸: 500×290mm 板厚: 2mm



- ③ ベーキングトレイ INOX プウジャ
7133.01 外寸: 600×400×H10mm
(フレンチサイズ) (7410300)
7133.02 底内寸: 570×370mm 板厚: 1.2mm
外寸: 650×530×H10mm
(ガストロノームサイズ) (7410400)
7133.03 底内寸: 615×495mm 板厚: 1.5mm
外寸: 530×325×H10mm
(ガストロノームサイズ) (7410500)
底内寸: 500×290mm 板厚: 1.0mm
材質: 18-10ステンレス



- ④ ベーキングトレイ
黒鉄 プウジャ
4530.01 外寸: 600×400×H10mm
(フレンチサイズ) (7403900)
4530.02 底内寸: 570×370mm 板厚: 1.5mm
外寸: 650×530×H10mm
(ガストロノームサイズ) (7404000)
4530.03 底内寸: 615×495mm 板厚: 1.5mm
外寸: 530×325×H10mm
(ガストロノームサイズ) (7404100)
底内寸: 500×290mm 板厚: 1.5mm



- ⑤ シートパン
ナチュラル アルミ
大 外寸: 655×455×H27mm (3650000)
小 外寸: 455×330×H25mm (3650100)
板厚: 1.0mm
※上部カール部に鉄製補強線が入っている為焼成以外の用途での使用ですとサビが出てくる事があります。



- ⑦ シートパン 穴明 アルミ
No.9002P 外寸: 660×455×H25mm (4869300)
No.5303P 外寸: 455×330×H25mm (4869400)
※パンチング製の為、熱伝導に優れています。
※上部カール部に鉄製補強線が入っている為焼成以外の用途での使用ですとサビが出てくる事があります。



- ⑧ シートトレイ 18-0
大 外寸: 652×452×H25mm (5314000)
小 外寸: 550×452×H25mm (5314100)



- ⑨ 天板 アルミシルバーストーン
WEAR-EVER
大 外寸: 655×457×H28mm (2591100)
小 外寸: 455×330×H26mm (2591200)



- ⑩ シートパン アルミ
ノンスティック ヴォルラース
50102 外寸: 650×450×H25mm (6600200)
50101 外寸: 330×450×H25mm (6600300)



- ⑪ 天板 遠赤セラミックコート
THO-452 外寸: 452×327×H27mm 板厚: 0.9mm (1171400)
THO-550 外寸: 550×457×H28mm 板厚: 0.9mm (1171500)
THO-657 外寸: 657×457×H25mm 板厚: 1.2mm (1171600)
耐熱温度: 約400℃
※遠赤外線加工 ※超ハード加工
※加熱すると物質を中心より温めるのでおいしく出来上がります。
※硬度がステンレスの2倍なので、金属ヘラ・金属タワシが使用できます。
※遠赤外線セラミックイオンコート



- ⑫ シートパン用アミ 18-8 EBM
大用 625×410×H15mm (0314100)
小用 425×300×H15mm (3039200)



- ⑬ デバイヤー ノンスティック
アルミ天板
8161-40 外寸: 400×300×H10mm (1271700)
8161-65 外寸: 650×530×H10mm (1271800)
8161-53 外寸: 530×325×H10mm (1253100)
8161-60 外寸: 600×400×H10mm (1253200)



- ⑭ ベーキングシート 68088
アルミ ノンスティック ヴォルラース
(フレンチサイズ) 600×400×H10mm (6733500)
板厚: 2.0mm



- ⑮ 天板 アルミテフロン
マトファー
84461 600×400mm (フレンチサイズ) (2588000)
84454 400×300mm (3613000)
板厚: 1.7mm



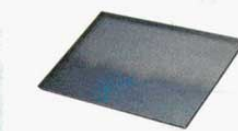
- ⑯ 黒鉄板 マトファー
77321 400×300mm (5506600)
77323 600×400mm (フレンチサイズ) (5506800)
板厚: 1.5mm



- ⑰ 天板 アルミ
SASA フレンチサイズ
外寸: 600×400×H10mm (5506900)
ナチュラ仕上げ
アノダイス加工仕上 (5507000)
板厚: 1.5mm
※アノダイス加工は、ベークリなどではがれやすい焼表面加工(強度はテフロン加工よりも強い)です。ナチュラルは、ムース、デザートなどを冷却される時使用されたと便利です。



- ⑱ ベーキングトレイ 遠赤セラミックコート
TY-430 外寸: 430×340×H12mm 板厚: 1.7mm (1171000)
TY-545 外寸: 545×395×H12mm 板厚: 1.7mm (1171100)
TY-600 外寸: 600×400×H10mm 板厚: 2.0mm (1171300)
耐熱温度: 約400℃
※遠赤外線セラミックイオンコート
※硬度がステンレスの2倍なので、金属ヘラ・金属タワシが使用できます。
※遠赤外線は、物質を中心部より温め、温度が高ければより効果を発揮します。



- ⑲ 天板 手造り 黒皮 鉄製
フレンチサイズ
(フレンチサイズ) 600×400×H20mm (6735200)
板厚: 2.0mm



- ⑳ 天板 角型 アルミ
30mm 410×300mm (4210300)
40mm 600×400mm (フレンチサイズ) (4210400)
板厚: 2.0mm



- ㉑ ストレートエッジベーキングトレイ
フレンチサイズ
4550.01 フレンチサイズ
600×400×H20mm (2705900)
4550.03 ガストロノーム1/1サイズ
530×325×H20mm (2706000)
材質: 鉄・ブルーテンパー材
板厚: 1.5mm

※このページはオープンでの焼成用ベーキングトレイですので食品・液体の保存には適しません