

Catalogue No.

20191-2032

Professional Best Collection

2032

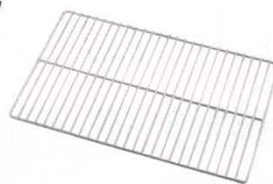
●お手数ですが、ご注文の際には7桁の商品コードをご記入下さい。

PRO CHEF ガストロノームパン



① 18-8プロシェフガストロノームパン穴明

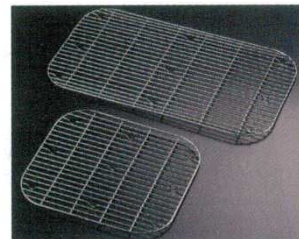
	1/1	1/2	2/3
外形寸法 (mm)	530×325	325×265	354×325
65mm	3570101	3570500	3570800
容量	8.7ℓ	3.8ℓ	3.4ℓ
100mm	3570200	3570600	3570900
容量	13ℓ	5.9ℓ	8.4ℓ
150mm	3570300	3570700	3571000
容量	20ℓ	8.7ℓ	12ℓ
200mm	3570400		
容量	26ℓ		



② EBM コンベクションオープンアミ 18-8

	商品コード
2/1 650×530	7602700
1/1 325×530	7603000
2/3 352×325	7602800
1/2 325×265	7602900

※枠線・補強共に6mm (中線4mm) の丈夫なアミです。
※ガストロノームサイズですのでオープンで活躍します。



③ ガストロノームパン用網 18-8 EBM

	商品コード
1/1 471×265×H12	7897100
2/3 293×256×H12	7897200
1/2 269×206×H12	7897300
1/3 271×124×H12	7897400
1/4 216×110×H12	7897500
1/6 128×116×H12	7897600
1/9 130×60×H12	7897700

●10mm目ピッチ
●プロシェフガストロノームパン
EBMガストロノームパン
EBMホテルパン
の深さH100mm以下のアイテムでご使用頂けます。



④ EBM エナメルガストロノームパン (ホーロー加工)

サイズ	2/1	1/1	2/3	1/2
外径寸法	654×530	530×325	355×325	325×265
深さ	40mm 65mm	20mm 65mm	40mm 65mm	40mm 65mm
商品コード	8897200 8897300	8855300 8855400	8897400 8897500	8897600 8897700

※焼物等に便利です。
※鉄にホーロー加工。

肉・魚の大量グリルに持って来い！ 余分な油も落せるヘルシー調理

18-8ステンレス製なのでアルミ製と比べ
とても丈夫で、熱による反り返りにも強い



⑤ EBM 18-8 ガストロノーム ノンスティック グリルパン1/1

商品コード
530×325×H30 5000100
(ガストロノーム1/1サイズ) 18-8ステンレス0.8mm厚 DAIKIN パワーフロン フッ素樹脂2コート、 400℃焼き付け。

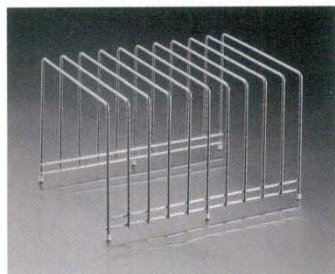


⑥ ノンスティックエッグパン

商品コード
56235 (8穴) ガストロノーム2/3サイズ 354×325×H35 2876000
42100 (12穴) ガストロノーム1/1サイズ 530×325×H30 6704000
材質: アルミ 1.6mm ●目玉焼き専用トレイ 一度に8ヶ/12ヶの目玉焼き(φ90)ができます。

熱くもなく、安全、らくらく持ち運び

- ガストロノームパンをオープンから取り出すとき
- ガストロノームパンの中身が多く素手では手が痛いとき
- ガストロノームパンを落し込みにセットしたり、取り出すとき指が入らず … こんなとき大変便利



⑦ EBM 18-8 G/Nパンカバースタンド

外寸	商品コード
420×270×H270	3603500

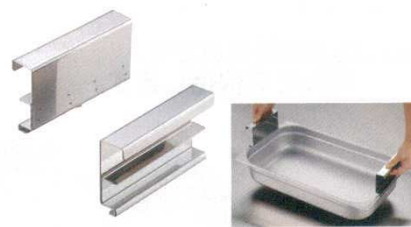
※ガストロノームパン・ホテルパンの蓋1/1・1/2・1/3が
10枚まで収納できます。



⑧ EBM ガストロノームパンホルダー (ワンピース) 18-8

商品コード
335×150×H97 1724100

※ガストロノームパンの1/1、2/3、1/2、1/3に対応します。
※内容物が重いとき、汁物のときは2ヶ使うと安定します。



⑨ EBM ガストロノームパンホルダー (セパレート) 18-8 (2ヶ1組)

商品コード
150×30×H83 1724200

※どのサイズのガストロノームパンにも対応します。

⑧・⑨は在庫なくなり次第18-8→21-0ステンレスに変更となります。