

Catalogue No.

20367-1441

1441

卓上用品

バンケットウォーマー

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

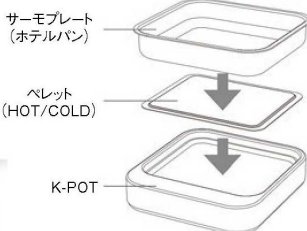
アイスフィンク

eisfink®

ケーポット
K-POT (チェファール)



←写真の組み合わせ
ステンレスカバー 1/1
サーモプレート 1/1 65mm
K-POT シルバー 1/1
ホットペレット 1/2×2



新スタイルのチェファール
電気も火も水も使わずに保温・保冷が可能

デザイン性と機能性を兼ね備えた新しいプッフスタイルを演出します。

- こわれにくい
- 手入れが簡単
- 電気のワット数が気にならない

このページの全商品は



①K-POT

K-POT	1/1	2/3
外寸(mm)	533×380×H88	353×380×H88
シルバー	KPS11 7600800 ¥68,000	KPS23 7601000 ¥46,000
ブラック	KPB11 7600900 ¥68,000	KPB23 7601100 ¥46,000

材質:ステンレス鋼

- K-POTの内部に熱したホットペレット/冷却したコールドペレットを入れることで、温かい料理も冷たい料理も適温のまま提供することができます。
- K-POTは密閉されたステンレス製のため、中の空気が断熱材となりペレットの保温・保冷効果を高めます。

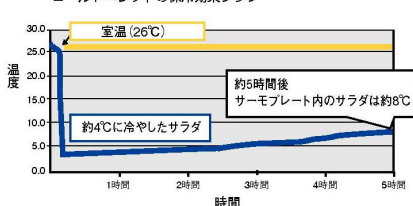


②ペレット

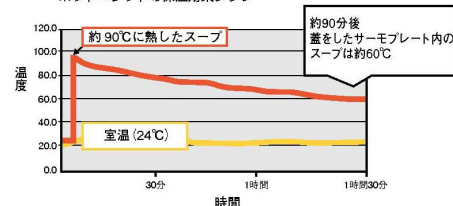
ペレット	1/2
外寸(mm)	325×265×H10
ホット・ペレット	KHP12 7601200 ¥24,000
コールド・ペレット	KCP12 7601300 ¥24,000

材質:表面/ステンレス鋼
耐熱温度:HOT/120℃ COLD/−18℃
使用方法:HOT/オープンによる加熱
COLD/冷凍庫による冷却

コールドペレットの保冷効果グラフ

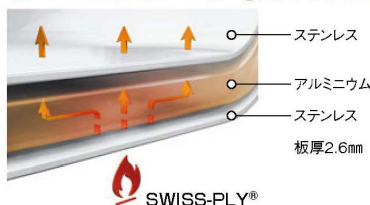


ホットペレットの保温効果グラフ

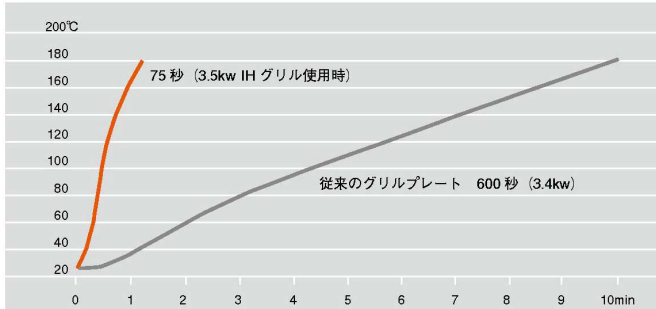


サーモプレート(ガストロノームパン)

180℃への到達時間(メーカー調査値※)



- あらゆる熱源に対応
- あらゆる工程で使用できるガストロノームパン。フライパンのように直火もOK
- 底から縁まで、全面がアルミをステンレスで挟んだ多層金属SWISS-PLY®で熱伝導率が非常に高く、熱周りが良いため経済的
- 傷が付きにくく、こびりつきにくい表面加工



※電圧ほか諸条件がドイツでの数値

③サーモプレート

サーモプレート(本体)	1/1	2/3	1/3
外寸(mm)	325×530	325×352	325×176
40	ブラック K11040 7601500 ¥58,000	K23040 7601530 ¥53,000	K13040 7601560 ¥36,000
容量	3ℓ	2ℓ	1ℓ
65	ブラック K11065 7601510 ¥68,000	K23065 7601540 ¥61,000	K13065 7601570 ¥45,000
容量	6ℓ	4ℓ	2ℓ
100	ブラック K11100 7601520 ¥71,000	K23100 7601550 ¥69,000	—
容量	10ℓ	7ℓ	—

※深さ40にはプッフ用カバーを取り付けることができません。

④プッフ用カバー

プッフ用カバー	1/1	2/3	1/3
外寸(mm)	325×530	325×352	325×176
ステンレス	KLS11 7601400 ¥29,000	KLS23 7601410 ¥27,000	—
プラスチック(クリア)	KLPT1 7601420 ¥27,000	KLP23 7601430 ¥24,000	KLP13 7601440 ¥18,000

- 深さ65以上のサーモプレートに取り付けて使用する専用カバーです。
- ※深さ40のサーモプレートや通常ホテルパンではご使用いただけません。

●このカタログに掲載されている価格は、平成27年4月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。