

Catalogue No.

20395-162

ご注文の際は、  
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

フードパン・天板・バット類

**厨房用品**

**162**

## エナメルパン

熱伝導が良く、こげつきにくい!  
焼き目を付けたり、ローストに最適!



### ①EBM エナメルガストロノームパン (ホーロー加工)

| サイズ | 外形寸法    | 深さ | 商品コード   | 価格     |
|-----|---------|----|---------|--------|
| 1/1 | 530×325 | 20 | 8855300 | ¥5,800 |
|     |         | 40 | 8855400 | ¥7,200 |
|     |         | 65 | 8855500 | ¥7,800 |
| 2/3 | 355×325 | 40 | 8897400 | ¥3,600 |
|     |         | 65 | 8897500 | ¥3,800 |
| 1/2 | 325×265 | 40 | 8897600 | ¥2,800 |
|     |         | 65 | 8897700 | ¥3,200 |

材質:鉄にホーロー加工  
●焼物等に便利です。

## アルミホテルパン

とにかく軽い。熱伝導の良いアルミを採用



### ②ヴォラース アルミ ノンスティック ホテルパン 平底

| 外寸          | サイズ | 商品コード   | 価格     |
|-------------|-----|---------|--------|
| 530×325×H25 | 1/1 | 2875810 | ¥7,700 |
| 354×325×H25 | 2/3 | 2875910 | ¥6,000 |
| 325×265×H25 | 1/2 | 2875930 | ¥4,900 |

板厚:1.6mm

**Check!**

#### ホーロー加工とは(①)

鉄などの金属にガラス質の釉薬を塗り、高温で焼き付ける加工で、金属の丈夫さとガラスの耐食性を合わせもっています。表面がガラス質なので匂い移りも少なく、水や中性洗剤できれいに洗浄できてお手入れも簡単です。

**Check!**

#### グリルパンとは(④～⑨、⑭⑮)

スチコンやオーブンによる大量調理において、底の凹凸に余分な油が流れ落ち、全体的に均一に焼き上がり、ヘルシーに仕上がります。

## グリルパン

肉・魚の大量グリルに最適です。余分な油も落せヘルシー調理



### ④EBM 18-8 ガストロノーム ノンスティックグリルパン1/1

5000100 ¥11,500  
530×325×H30  
18-8ステンレス 板厚:0.8mm  
DAIKIN パワーフロン プラス樹脂脂2コート(400℃焼付)

### EBM アルミ ノンスティック ホテルパン 波型

| 商品コード            | 価格             |
|------------------|----------------|
| ⑤1/1 530×328×H25 | 5645500 ¥5,700 |
| ⑥2/3 353×326×H25 | 5645600 ¥4,600 |

### EBM アルミ ノンスティック ホテルパン フラット型

| 商品コード            | 価格             |
|------------------|----------------|
| ⑭1/1 530×328×H25 | 0026500 ¥5,500 |
| ⑮2/3 353×326×H25 | 0026600 ¥4,300 |

板厚:1mm  
●溝がついているので、余分な油が流れ、焦げ目もしっかりつきます。  
●板厚1.0mmの軽量化により、高所へ持ち上げる負担を軽減。  
●L字のように折り返した淵が調理でのおしれを防ぎます。  
●淵の引っ掛かりが少なく、スチコンやカートへの出し入れもスムーズ  
●安心の日本製



### ヴォラース アルミ ノンスティック ホテルパン 波型

| 商品コード                     | 価格             |
|---------------------------|----------------|
| ⑦56001 530×325×H30 1/1サイズ | 2875800 ¥8,300 |
| ⑧56233 354×325×H25 2/3サイズ | 2875900 ¥6,650 |
| ⑨56123 325×265×H25 1/2サイズ | 2875920 ¥5,300 |

板厚:1.6mm

## 目玉焼専用トレイ



### ⑩ヴォラース アルミノンスティック エッグパン 42100A

6704000 ¥8,900  
外寸:530×325  
深さ:30mm 板厚:1.6mm  
重量:0.9kg 1/1サイズ  
●1度に12個の目玉焼き(φ90)ができます。



### ⑪ヴォラース アルミノンスティック エッグパン 56235

2876000 ¥7,100  
外寸:354×325  
深さ:35mm 板厚:1.6mm  
重量:0.6kg 2/3サイズ  
●1度に8個の目玉焼き(φ90)ができます。



### ⑫ヴォラース アルミノンスティック 親子パン 76001

6183700 ¥1,460  
内径:φ135 深さ:25mm  
板厚:2.0mm 重量:0.1kg  
●親子丼のほか目玉焼きなど一人前料理がオープンで作れます。



### ⑬ヴォラース 親子パン専用 6穴プレート 19195

6183800 ¥8,000  
525×355(ホテルパン1/1サイズ)  
※⑫専用です

●このカタログに掲載されている価格は、平成28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。

09  
水ます  
ボール・ザル・

10  
温湿度計  
はかり・タイマー・

11  
ストッカー・裏返し  
スチコン・洗い類

12  
デリカフレイト類  
オーブンウェア・

05  
バット類  
フードパン・天板・

06  
給食道具・  
ストレーナー類

07  
バスボックス・  
コンテナ類

08  
薬味入・  
シールウェア容器