

Catalogue No.

20424-1470

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

ビュッフェ関連

卓上用品

1470

アイスフィンク

eisfink®



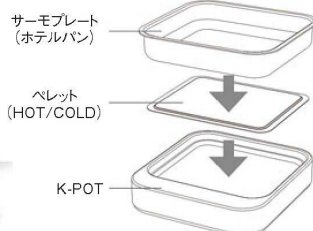
ドイツ

ケーポット

K-POT(チェフアー)



←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



- 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。

新スタイルのチェフアー
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。

- これににくい
- 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 ¥75,000	KPS23 7601000 ¥50,000
ブラック	KPB11 7600900 ¥75,000	KPB23 7601100 ¥50,000

材質:ステンレス鋼

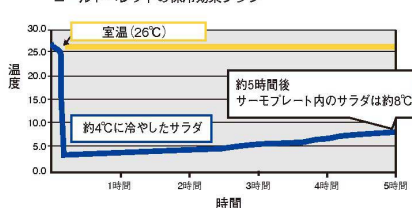


②ペレット

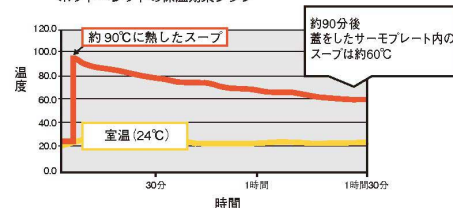
ペレット	1/2
外寸(mm)	325×265×H10
ホット・ペレット	KHP12 7601200 ¥27,500
コールド・ペレット	KCP12 7601300 ¥27,500

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

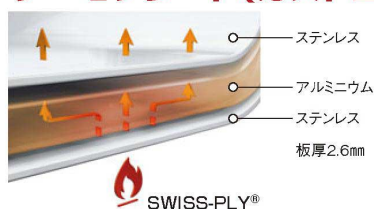
コールドペレットの保冷効果グラフ



ホットペレットの保温効果グラフ

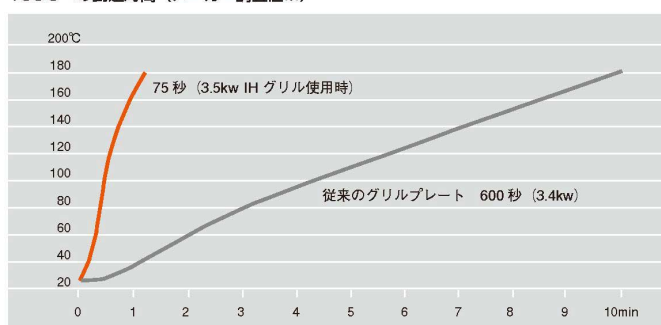


サーモプレート(ガストロノームパン)



- 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

180℃への到達時間(メーカー調査値※)



※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
深さ			
40	ブラック K11040 7601500 ¥64,000 容量 3ℓ	7601530 ¥52,500 K23040 2ℓ	7601560 ¥40,000 K13040 1ℓ
65	ブラック K11065 7601510 ¥72,000 容量 6ℓ	7601540 ¥60,000 K23065 4ℓ	7601570 ¥47,500 K13065 2ℓ
100	ブラック K11100 7601520 ¥75,000 容量 10ℓ	7601550 ¥64,000 K23100 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 ¥31,500	KLS23 7601410 ¥30,000	—
プラスチック(クリア)	KLP11 7601420 ¥29,000	KLP23 7601430 ¥27,500	KLP13 7601440 ¥25,000

●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29年4月1日現在のものです。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。

49
ビュッフェ関連

50
卓上器物
洋

51
料理演出用品
和

52
鍋物用品
中

53
喫茶サービス用品

54
グラス

55
ワイン・バー用品

56
卓上小物