

Catalogue No.

20459-148

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

グリルパン・目玉焼き

148

とにかく軽い。熱伝導の良いアルミを採用



①EBM アルミ ノンスティック
ホテルパン フラット型

外寸	商品コード	価格
1/1 530×328×H25	0026500	¥5,500
2/3 353×326×H25	0026600	¥4,300

板厚:1.6mm

- 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測が調理でのねじれを防ぎます。
- 測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



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
56631	530×325×H25	1/1 2875810	¥7,700
56231	354×325×H25	2/3 2875910	¥6,000
56121	325×265×H25	1/2 2875930	¥4,900

板厚:1.6mm

Check!

グリルパンとは(④～⑩)

スチコンやオープ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。



③ヴォラース 18-8 蒸し焼用蓋
1/1用 56485

6187210 ¥12,000

外寸:530×325×H44

板厚:0.7mm

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 アルミ ノンスティック
ホテルパン 波型

外寸	商品コード	価格
1/1 530×328×H25	5645500	¥5,700
2/3 353×326×H25	5645600	¥4,600

板厚:1mm

- 溝がついていしますので、余分な油が流れ、焦げ目もつきにくくなります。
- 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測が調理でのねじれを防ぎます。
- 測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



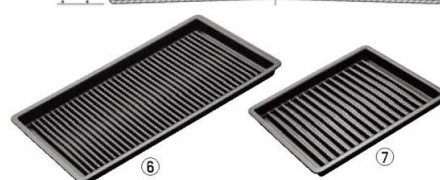
⑤EBM 18-8 ガストロノーム
ノンスティックグリルパン1/1

5000100 ¥11,500

外寸:530×325×H30

18-8ステンレス 板厚:0.8mm

DAIKIN パワーフロン フッ素樹脂2コート(400℃焼付)



ヴォラース アルミ グリルパン

外寸	商品コード	価格
⑥56037 530×325×H30	1/1サイズ 2876250	¥13,000
⑦56237 354×325×H30	2/3サイズ 2876260	¥7,000

材質:アルミダイカスト

板厚:3.0mm

- フッ素樹脂加工
- 従来よりも変形に強くゆがみません。
- 凹凸が大きく底面が傾斜しているため、油が良く切れます。

目玉焼き専用トレイ



ヴォラース アルミ
ノンスティック ホテルパン 波型

外寸	商品コード	価格
⑧56001 530×325×H30	1/1サイズ 2875800	¥8,300
⑨56233 354×325×H25	2/3サイズ 2875900	¥6,650
⑩56123 325×265×H25	1/2サイズ 2875920	¥5,300

板厚:1.6mm



ヴォラース
アルミノンスティック エッグパン

外寸	深さ	商品コード	価格
⑪42100A 530×325	1/1サイズ 30	6704000	¥8,900
⑫56235 354×325	2/3サイズ 35	2876000	¥7,100

板厚:1.6mm φ90mm

⑬アルミ 目玉焼きプレート
(テフロン加工) HS-1

8048900 ¥7,500

外寸:325×265

深さ:20mm 板厚:1.2mm

重量:0.3kg 1/2サイズ

- 1度に5個の直径10cmの納屋な目玉焼きが作れます。
- L玉・M玉サイズの全ての玉子に対応できます。



⑭ヴォラース
アルミノンスティック
親子パン 76001

6183700 ¥1,450

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。

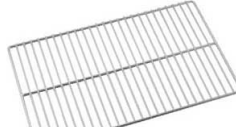


⑮ヴォラース
親子パン専用
6穴プレート 19195

6183800 ¥8,500

外寸:525×355(ホテルパン1/1サイズ)

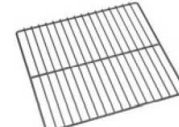
※専用です



⑯EBM 18-8 グリッド網

外寸	商品コード	価格
2/1 650×530	7602700	¥12,100
1/1 325×530	7603000	¥6,500
2/3 352×325	7602800	¥4,900
1/2 325×265	7602900	¥4,400

- 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。



⑰EBM 18-8 グリッド網
フッ素樹脂Wコート

外寸	商品コード	価格
2/1 650×530	7602710	¥21,000
1/1 325×530	7603010	¥12,000
2/3 352×325	7602810	¥8,400
1/2 325×265	7602910	¥7,000

- 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。
- 肉や魚がくっつかず作業効率がUPします。

●このカタログに掲載されている価格は、平成30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。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(下記参照)

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

14 水マス・
計量スプーン

07 ホテルパン・
ガストロノームパン

08 庖丁