

Catalogue No.

20511-1042

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 1042



Coldmaster® (コールドマスター) ※カラーはホワイトのみです。

独占特許(米国特許番号4981234)のコールドマスター方式は、バクテリアの発生を減少させると同時に氷の散乱を防止します。
サラダバー・ビュッフェ・調味料等を冷やし、新鮮さを8時間保持します。

特長

- 1回(冷凍庫で8時間)の事前冷却で、8時間冷たさ(5℃)を保ちます。
- 人件費の節減、食品材料の無駄を無くします。
- 食品業務関係の専門家に依って、工事規格基準以上の冷却を保つ様に設計されています。(衛生局の規格基準以上です。)
- 独特の無害冷凍膨化材が詰っています。
- 強い衝撃にも耐えられる様、強靱なプラスチック製です。
- 調味料バー、サラダバー、サンドウィッチ、ビュッフェ、仕出準備、ケータリング等の低温保存に最適です。



①コールドパン CM1042 (フルサイズ)

5250500 ¥72,000

外寸:610×409×H191

内寸:502×298×H152

- 用途用又は、パスタ、サラダに使用できます。1/1、1/2、2/3、1/3、1/4の深さ150mmまでのフードパンを使用すれば、数種類の調味料、原材料等のストックルームに。又、ビュッフェサービス、ケータリングサービス等店内にてお手軽に冷たさを保つ様に設計されています。(温度を5℃以下で8時間保ちます)



②コールドパン CM1043 (ハーフサイズ)

5250600 ¥52,000

外寸:555×248×H191

内寸:460×152×H152



③コールドパン CM1045 (1/3サイズ)

5250700 ¥32,000

外寸:406×254×H191

内寸:305×152×H152



写真はコールドパンCM1046(2/3サイズ)にホテルパンの1/3(1ヶ)と1/6(2ヶ)をセットしたものです。

④コールドパン CM1046 (2/3サイズ)

5250800 ¥62,000

外寸:438×409×H184

内寸:330×302×H152



⑤コールドパン標準カバー CM1042LP (フルサイズ専用)

616×411×H25 5251000 ¥9,600



⑥コールドパン CM1040 (フルサイズ)

5251100 ¥46,000

外寸:566×362×H134

内寸:496×299×H102

写真はCM1040にステンレスホテルパン1/1H65をセットしたものです。



⑦コールドバターパン CM1072

5251200 ¥52,000

外寸:352×352×H178

内寸:276×276×H159

容量:9.5ℓ

- バターを5℃以下で6時間保ちます。

	①CM1042	②CM1043	③CM1045	④CM1046	⑤CM1040
コールドマスター適合表	16CW×1	94CW×3+64CW×1	36CW×1	36CW×2	
	24LPCW×2	34CW×1+64CW×1	66CW×2		
	26CW×2		94CW×3		
	36CW×3				
	1/150mm×1	1/150mm×1+1/150mm×1	1/150mm×1	1/150mm×2	1/65mm×1
	1/150mm×2		1/150mm×2	1/150mm×1	
	1/150mm×2		1/100mm×3		
	1/150mm×3		1/100mm×3		

※ステンレスホテルパンはP163～170をご覧ください。
※キャンプ用フードパンはP539～541をご覧ください。

優れた断熱効果で温かさ、冷たさを保持します



⑧EBM 18-8 二重断熱ホテルパン

- 本体:発泡ウレタン注入二重構造
- ガストロノーム規格を採用していますので、キャンプ用カムキャリア(P613-614)に組み合わせて使用すれば断熱効果が更にアップします。



注:本体を直接温めないでください。断熱材の発泡ウレタンが膨張し破損の原因になります。

⑧二重断熱ホテルパン		サイズ	
外形寸法		530×325	
深さ	65	8654700	¥11,500
	容量	8.7ℓ	
	100	8654800	¥17,200
	容量	※ 13ℓ	
深さ	150	8654900	¥22,300
	容量	※ 20ℓ	

※1/1 H100とH150はハンドル付です。