

Catalogue No.

20604-240

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

ホテルパン仕切り

240

スチコン料理の強い味方。

いままではホテルパンに直接仕込みをし大量調理して、盛り付けることで行っていたスチコン調理を一気に効率化。スチコン対応容器への事前盛り付けで、作業工程を大幅に減らしてオペレーションの向上が図れます。盛り付けも崩れることなく、調理したての美しさをそのままご提供できます。

耐熱皿 耐熱・耐久性に優れたSPS樹脂の食器です。
自動洗浄機、保温庫、滅菌庫でもお使いいただけます。

- スチームコンベクションオープン、電子レンジ等の調理機器の使用にも適しております。
(食材の油等で温度が上昇することがございます。設定温度は上限200℃前後を目安にお使いすることをお勧めいたします。)
- 一般的なホテルパンにぴったり並べられるサイズ展開となっております。盛り付けでの再加熱等にもお使いいただけます。
- 耐薬品性、耐食品汚染性に優れています。



耐熱角皿 黒

	ページコード	外寸	g	商品コード	価格
①大	14×24×H2.5 _{cm}	M11-652	3-0240-0101	140×24×H25 194	2210510 ¥1,580
②小	12×16×H2.5 _{cm}	M11-653	3-0240-0201	120×16×H25 112	2210520 ¥1,020

材質:SPS 耐熱温度:約220℃



耐熱角皿 白

	ページコード	外寸	g	商品コード	価格
③大	14×24×H2.5 _{cm}	M11-654	3-0240-0301	140×24×H25 194	2210530 ¥1,580
④小	12×16×H2.5 _{cm}	M11-655	3-0240-0401	120×16×H25 112	2210540 ¥1,020

材質:SPS 耐熱温度:約220℃



耐熱角深皿 黒

	ページコード	外寸	g	商品コード	価格
⑤大	14.8×14.8×H4.5 _{cm}	M11-643	3-0240-0501	148×148×H45 130	2210450 ¥1,260
⑥中	11.2×11.2×H4.5 _{cm}	M11-644	3-0240-0601	112×112×H45 81	2210460 ¥840
⑦小	9.8×9.8×H4.5 _{cm}	M11-645	3-0240-0701	98×98×H45 68	2210470 ¥780

材質:SPS 耐熱温度:約220℃



耐熱角深皿 白

	ページコード	外寸	g	商品コード	価格
⑧大	14.8×14.8×H4.5 _{cm}	M11-646	3-0240-0801	148×148×H45 130	2210480 ¥1,260
⑨中	11.2×11.2×H4.5 _{cm}	M11-647	3-0240-0901	112×112×H45 81	2210490 ¥840
⑩小	9.8×9.8×H4.5 _{cm}	M11-648	3-0240-1001	98×98×H45 68	2210500 ¥780

材質:SPS 耐熱温度:約220℃

ホテルパン 1/1・2/3サイズ 高2cmでの使用例

●角皿



●角深皿



09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(トコロシウス)

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