

Catalogue No.

20633-236

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・スチコンシート

236

フードケース

耐熱性、保形に優れたフードコンテナなので、そのまま調理、そのまま盛り付けができ、大幅にオペレーション効率がアップします。

- 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。
- 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。
- 器具の洗浄時間短縮、人件費の削減でオペレーションを効率化できます。
- シリコン樹脂加工耐油紙を使用し保形に優れ、汁物にも対応しております。



フードケーススチコン
1500枚入 (150枚×10袋)

	ページコード	底径(縦×横)深さ	商品コード	価格
①	M34-112 4-0236-0101	140×140×27	1099750	¥18,300
②	M34-113 4-0236-0201	115×160×27	1099760	¥17,200
③	M34-114 4-0236-0301	135×185×27	1099770	¥20,500

材質:紙+PET
耐熱温度:200℃

ホテルパン
1/1サイズ
高20mmでの使用例



ホテルパン
2/3サイズ
高20mmでの使用例



スチコンシート

一般的なホテルパンにぴったりのスチコン用シート。
余裕の大きめサイズでお手入れの手間を大幅削減できます。

- 一般的なホテルパンにぴったりのサイズでカット不要で手間いらず。
- 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。
- 器具の洗浄時間短縮、人件費の削減でオペレーションを効率化できます。
- シリコン樹脂加工耐油紙を使用し食材が付きにくいので、製菓や製パンにもお使いいただけます。



スチコンシート ホテルパン 500枚入

	ページコード	サイズ	重量	商品コード	価格
④	1/1用 M34-115 4-0236-0401	340×540	7.9g	2210550	¥11,030
⑤	2/3用 M34-116 4-0236-0501	340×360	5.2g	2210560	¥7,880

材質:シリコン樹脂加工耐油紙
●シリコン両面塗布

ホテルパン 1/1サイズ 高65mmでの使用例

ホテルパン1/1、2/3に合わせたサイズ
(タレ等、多少の汁気のあるものにも対応)
大きめサイズでお手入れの手間を削減



ホテルパン・ガストロノームパン用 クッキングシート



⑥業務用
クックパー WS
ロールタイプ ④ ⑤ ⑥

ページコード	商品コード	価格
4-0236-0601	2121230	¥1,300

幅:38cm×20m

材質:両面シリコン加工耐油紙

●耐熱温度:250℃(20分)~280℃(8分)

●濡れても破れにくいので、水分の多い調理に適しています。

●深さ65mm深型天板の幅に合わせたクッキングシートです。

●両面シリコン加工で表面が滑らかで、作業効率がアップします。

●深型天板を1枚でカバーでき、油や汁を逃しにくいので、天

板が汚れにくく洗浄作業が軽減できます。

●耐熱温度は250℃(20分)~280℃(8分)で幅広いメ

ニューや大量調理に対応できます。

便利なカット版 ホテルパン1/1サイズ



⑦スチコン用
クッキングペーパー
クックパー EG ④ ⑤ ⑥

ページコード	商品コード	価格
4-0236-0701	7368910	¥1,200

330×540

人数:50枚

材質:シリコン樹脂加工耐油紙(両面シリコン加工)

●耐熱温度:250℃(20分)

●1枚1枚簡単に取り出せ、ホテルパン1/1にピッタリサイズ

なのでそのまま敷けます。

●油や水を下に通しません。

●蒸気を適度に通します。



⑧小型スチコン用
クッキングペーパー
クックパー EG (50枚入) ④ ⑤ ⑥

ページコード	商品コード	価格
4-0236-0801	4038500	¥930

330×350

材質:シリコン樹脂加工耐油紙(両面シリコン加工)

●耐熱温度:250℃(20分)

●ホテルパン2/3サイズにカットしてあるので、シートを切る手間がかからず、

また、長すぎたり、短すぎたりする無駄が省けます。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(トコロチン)

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