

Catalogue No.  
20692-236

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
①M34-112	6-0236-0101 140×140×27	1099750	¥18,300
②M34-113	6-0236-0201 115×160×27	1099760	¥17,200
③M34-114	6-0236-0301 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
④1/1用 M34-115	6-0236-0401 340×540	7.9g	2210560	¥11,030
⑤2/3用 M34-116	6-0236-0501 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

ページコード	商品コード	価格
6-0236-0601	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。  
●長さ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、油や汁を流しにくいので、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

ページコード	商品コード	価格
6-0236-0701	7368910	¥1,200

330×540  
入数: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にぴったりサイズ  
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)

ページコード	商品コード	価格
6-0236-0801	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  
(下ごしらえ)

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