

DO-EN (ドー・エン) ノンスティックガストロノームパン

スチームコンベクションはもちろん、色々な用途にご使用できます。



① DO-EN 18-8 ノンスティック ガストロノームパン (板厚0.8mm) (AGS-08)

①DO-EN 18-8 ノンスティック ガストロノームパン			
	1/1サイズ	2/3サイズ	1/2サイズ
	外形寸法 530×325	外形寸法 353×325	外形寸法 325×265
20mm	811.20FS 1-0112-0101 2.7ℓ ¥ 9,500	823.20FS 1-0112-0102 1.7ℓ ¥ 6,400	812.20FS 1-0112-0103 1.2ℓ ¥ 5,200
	811.40FS 1-0112-0104 5.4ℓ ¥10,600	823.40FS 1-0112-0105 3.4ℓ ¥ 7,900	812.40FS 1-0112-0106 2.4ℓ ¥ 6,000
40mm	811.2FS 1-0112-0107 8.7ℓ ¥12,700	823.2FS 1-0112-0108 5.5ℓ ¥ 9,300	812.2FS 1-0112-0109 3.8ℓ ¥ 7,500
	811.4FS 1-0112-0110 13.0ℓ ¥15,600	823.4FS 1-0112-0111 8.4ℓ ¥11,400	812.4FS 1-0112-0112 5.9ℓ ¥ 9,000
65mm	811.6FS 1-0112-0113 20.0ℓ ¥19,500	823.6FS 1-0112-0114 12.0ℓ ¥14,500	812.6FS 1-0112-0115 8.7ℓ ¥11,600
	811.8FS 1-0112-0116 26.0ℓ ¥25,400		812.8FS 1-0112-0117 11.0ℓ ¥17,100

●フッ素加工 (ノンスティック) を施してありますので、洗浄が容易で水道光熱費、人件費の節約で調理場の省力化になります。
※金属タワシ、金属ヘラ等のご使用しないでください。

② DO-EN 18-8 ノンスティック ガストロノーム 穴明パン (板厚0.8mm) (AGS-09)

②DO-EN 18-8 ノンスティック ガストロノーム穴明パン						
		1/1サイズ	2/3サイズ	1/2サイズ		
		外形寸法	外形寸法	外形寸法		
		530×325	353×325	325×265		
深 ヤ	20mm	811.20PFS	823.20PFS	812.20PFS		
		1-0112-0201 2.7ℓ	1-0112-0202 1.7ℓ	1-0112-0203 1.2ℓ		
		¥10,000	¥ 7,700	¥ 5,200		
	40mm	811.40PFS	823.40PFS	812.40PFS		
		1-0112-0204 5.4ℓ	1-0112-0205 3.4ℓ	1-0112-0206 2.4ℓ		
		¥11,200	¥ 8,600	¥ 6,400		
	65mm	811.2PFS	823.2PFS	812.2PFS		
		1-0112-0207 8.7ℓ	1-0112-0208 5.5ℓ	1-0112-0209 3.8ℓ		
		¥13,300	¥ 9,900	¥ 7,900		
	100mm	811.4PFS	823.4PFS	812.4PFS		
		1-0112-0210 13.0ℓ	1-0112-0211 8.4ℓ	1-0112-0212 5.9ℓ		
		¥16,200	¥12,000	¥ 9,400		
	150mm	811.6PFS	823.6PFS	812.6PFS		
		1-0112-0213 20.0ℓ	1-0112-0214 12.0ℓ	1-0112-0215 8.7ℓ		
		¥20,700	¥15,600	¥12,700		

●フッ素加工 (ノンスティック) を施してありますので、洗浄が容易で水道光熱費、人件費の節約で調理場の省力化になります。
※金属タワシ、金属ヘラ等のご使用しないでください。

③ DO-EN 18-8 ガストロノームパン用 目皿 (AHT-62)

1-0112-0301	1/1用	¥10,600
1-0112-0302	1/2用	¥ 6,400
1-0112-0303	2/3用	¥ 9,400

※P.111①DO-EN18-8ガストロノームパンの深さ100mmまでに使用可能です。

④ DO-EN 18-8 ガストロノームパン用 落とし蓋 (AHT-67)

1-0112-0401	1/1用	440×235	¥4,400
1-0112-0402	2/3用	290×235	¥4,000

●ガストロノームパン専用の煮物用落とし蓋です。

⑤ ホテルパン専用 真空カバー SVCA 1/2用 (AHT-A8)

1-0112-0501 ¥10,400

320×260×H40

材質: 本体/ポリカーボネイト
ポンプ部/ABS樹脂、シリコン
パッキン/シリコン

耐熱温度: -40~100℃

●ホテルパン内部を減圧することで、食品の酸化を抑え、鮮度が長持ちします。また、食材への調味料の染みこみ時間を短縮します。

※ポンプ部をロック状態にすることで、食洗器で洗う事ができます。

※つけ置き洗いはしないでください。

※DO-ENホテルパン専用です。他のホテルパンへのご利用はご遠慮下さい。(P.111)



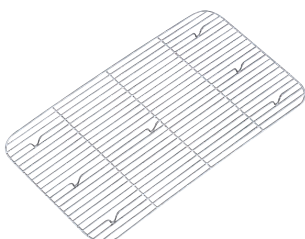
ビルトイン型ポンプ

⑦ 18-8 長バット アミ 48型用 (DO-EN 18-8 ガストロノームパン用網 1/1用)

1-0112-0701 ¥3,560

450×257

※P.111①DO-EN 18-8 ガストロノームパンの深さ100mmまでに使用可能です。



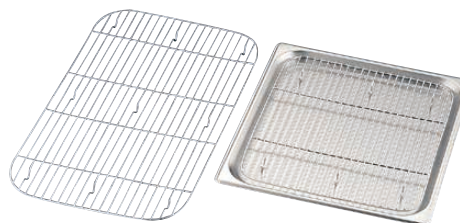
⑥ DO-EN 18-8 ガストロノームパン用 焼網 (敷アミ) (AHT-69)

1-0112-0601	1/1用	465×280	¥3,200
1-0112-0602	2/3用	315×280	¥2,600

用途: ガストロノームパンの中に敷くタイプの焼網 (敷アミ) です。

※DO-EN18-8ガストロノームパン 深さ20・40mm専用です。

※写真のガストロノームパンは別売になります。

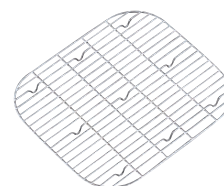


⑧ DO-EN 18-8 ガストロノームパン用 網 2/3用

1-0112-0801 ¥2,700

290×260

※P.111①DO-EN 18-8 ガストロノームパンの深さ65・100mmにご使用できます。



鍋類

フライパン・
グリルパン

ガストロノームパン・
ホテルパン

バット・番重・
コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・
保存容器

ボール・ザル・
漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・砥石

まな板・庖丁差・
殺菌庫

そばうどん・
パスタ用品

蒸し器・中華・
揚げ物用品