欧米でスチームコンベクション用機器にホテルパンに現場の声を反映してヴォルラース社の技術を結集した、18-6ステンレスのガストロノームパンです。さらに、通常のホテルパンと互換性がありますので、ウオーマー、サラダバー、ドロワーテーブル、サンドイッチテーブル等色々な用途に使用できます。

2/1サイズのみ
フラット形状になります。

(1) コーナーの補強
コーナーに凹(パテント)をいれることにより、強度を持たせ折れ曲がり等を防ぎます。

(2) スタッキング
パン本体の段差加工により保管時の積み重ねによる埋まり込みを防ぎます。(深さ65㎜以上)

❶ ヴォルラース18-6 スーパーパン SP5 〈ASC-B4〉U

❷ ヴォルラース18-6 スーパーパン用カバー 〈ASC-B6〉U

❶18-6 スーパーパン SP5		2/1	1/1	2/3	1/2	1/3	1/4	1/6	1/9
外形寸法		650×530	530×327	354×326	322×263	325×175	262×160	174×160	174×108
深さ	20㎜ (1/1のみ25㎜)	210201 1-0120-0101 ¥12,000 6.5ℓ	30002 1-0120-0102 ¥ 6,800 2.7ℓ	30102 1-0120-0103 ¥ 5,000 1.7ℓ	30202 1-0120-0104 ¥4,000 1.2ℓ	30302 1-0120-0105 ¥3,500 0.7ℓ	30402 1-0120-0106 ¥2,900 0.5ℓ		
	35㎜ (2/1のみ40㎜)	210401 1-0120-0107 ¥13,000 12.0ℓ	30012 1-0120-0108 ¥ 6,900 5.4ℓ	30112 1-0120-0109 ¥ 5,500 3.4ℓ	30212 1-0120-0110 ¥5,000 2.4ℓ	30312 1-0120-0111 ¥3,900 1.5ℓ	30412 1-0120-0112 ¥3,200 1.1ℓ		
	65㎜ (1/9のみ50㎜)	210651 1-0120-0113 ¥14,200 19.0ℓ	30022 1-0120-0114 ¥ 8,100 8.7ℓ	30122 1-0120-0115 ¥ 6,400 5.5ℓ	30222 1-0120-0116 ¥5,200 3.8ℓ	30322 1-0120-0117 ¥4,300 2.5ℓ	30422 1-0120-0118 ¥3,800 1.8ℓ	30622 1-0120-0119 ¥3,200 1.0ℓ	30922 1-0120-0120 ¥3,100 0.6ℓ
	100㎜		30042 1-0120-0121 ¥ 9,800 13.0ℓ	30142 1-0120-0122 ¥ 7,600 8.4ℓ	30242 1-0120-0123 ¥6,300 5.9ℓ	30342 1-0120-0124 ¥5,100 3.8ℓ	30442 1-0120-0125 ¥4,800 2.7ℓ	30642 1-0120-0126 ¥3,300 1.6ℓ	30942 1-0120-0127 ¥3,600 0.9ℓ
	150㎜		30062 1-0120-0128 ¥12,500 20.0ℓ	30162 1-0120-0129 ¥11,600 12.0ℓ	30262 1-0120-0130 ¥8,500 8.7ℓ	30362 1-0120-0131 ¥7,000 5.5ℓ	30462 1-0120-0132 ¥5,300 3.8ℓ	30662 1-0120-0133 ¥4,200 2.2ℓ	
❷カバー			77250 1-0120-0201 ¥6,600	75110 1-0120-0202 ¥5,400	75120 1-0120-0203 ¥3,600	75130 1-0120-0204 ¥2,900	75140 1-0120-0205 ¥2,600	75160 1-0120-0206 ¥1,800	75360 1-0120-0207 ¥1,500

※2/1サイズのみ材質は18-8ステンレスになります。

❸ ヴォルラース18-6 穴明スーパーパン SP5 〈ASC-B5〉U

❸18-6 穴明 スーパーパン SP5		2/1	1/1	2/3	1/2
外形寸法		650×530	530×327	354×326	322×263
深さ	20㎜	210202 1-0120-0301 ¥14,000 6.5ℓ			
	35㎜		30013 1-0120-0302 ¥ 9,500 5.4ℓ	30113 1-0120-0303 ¥ 6,200 3.4ℓ	30213 1-0120-0304 ¥ 7,200 2.4ℓ
	65㎜		30023 1-0120-0305 ¥10,000 8.7ℓ	30123 1-0120-0306 ¥ 8,200 5.5ℓ	30223 1-0120-0307 ¥ 7,300 3.8ℓ
	100㎜		30043 1-0120-0308 ¥13,000 13.0ℓ	30143 1-0120-0309 ¥11,800 8.4ℓ	30243 1-0120-0310 ¥10,000 5.9ℓ
	150㎜		30063 1-0120-0311 ¥14,000 20.0ℓ	30163 1-0120-0312 ¥13,900 12.0ℓ	30263 1-0120-0313 ¥12,000 8.7ℓ

※2/1サイズのみ材質は18-8ステンレスになります。
※深さ20・35㎜は底面のみ、60・100・150㎜は底面と側面に穴が明いています。

串焼き専用ブリッジ！

※上記写真は
3本使用しています。

❹ バーベキュー ブリッジ 〈ABC-D4〉G

1-0120-0401 **1/1用** 550(455)×20×H50 21仕切 ¥5,500
1-0120-0402 **2/3用** 375(285)×20×H50 13仕切 ¥5,200

材質:18-8ステンレススチール
- グリッドとホテルパンの両方に取付けられます。
- 焼き鳥、魚介類の串焼き、バーベキューに最適です。

※1/1サイズはスチームコンベクション縦挿し専用になります。

ホテルパンに付けて使用。

グリッドに付けて使用。

下に押し下げて高さ調整も。

⑤

⑥

❺ ヴォルラース ノンスティック アルミ 親子パン 76001

〈AOY-36〉E 1-0120-0501 ¥2,250
φ135×H25　180c.c.
- 親子丼、目玉焼き、グラタンなどが一人前づつスチームコンビオーブンで作れます。

❻ 親子パン専用 6穴プレート 19195

〈APL-41〉E 1-0120-0601 ¥11,000
525×355(ホテルパン1/1サイズ)

❼ ヴォルラースノンスティック エッグパン 42100A

〈AET-09〉I 1-0120-0701 ¥9,500
530×325×H30
(アルミニウムにフッ素加工)
- 一度に12ヶの目玉焼(φ92)ができます。
- 軽く油をひいて使用しますときれいに出来上がります。

ホテルパンで使用できる汁漏れ防止アイテム！

❽ ヴォルラース パンバンド 〈APV-61〉G 洗

1-0120-0801	N-0001B(1/1用)	314×498×H16	¥5,200
1-0120-0802	N-0023B(2/3用)	314×340×H16	¥4,800
1-0120-0803	N-0002B(1/2用)	314×257×H16	¥4,000
1-0120-0804	N-0003B(1/3用)	314×165×H16	¥3,800
1-0120-0805	N-0006B(1/6用)	152×165×H16	¥3,400

材質:シリコン
耐熱温度:232℃
- NSF認定製品で洗浄機使用可能です。
- 他メーカーのご使用中のホテルパンにもお使いいただけます。
- 異物混入防止、保温・保冷効果で料理品質が向上します。

パンバンド装着専用のフードキャリアが登場！

折畳時

❾ ヴォルラース EPPフードキャリア VEPPC306 洗

〈AHC-90〉G 1-0120-0901 ¥25,000
外寸:610×395×H295
内寸:558×343×H230
重量:1.6kg
耐熱温度:−40〜120℃
- ⑧パンバンド装着のホテルパンをそのまま入れられるサイズ設計です。(1/1×65㎜を3枚運搬可能)
- 材質は軽量で丈夫な高圧縮発砲ポリプロピレンを使用。
- 運搬物の温度を数時間一定に保ちます。

❿ ヴォルラース EPPフードキャリア専用台車 VEPPCT

〈AHC-91〉G 1-0120-1001 ¥20,000
外寸:635×420×H140
内寸:610×400
キャスター:ナイロン/φ75×4 自在ストッパー無し
重量:2.3kg
耐荷重:150kg