

料理道具
調理小物
調理機械
厨房機器・設備
サービス用品
喫茶用品
軽食・鉄板焼用品
製菓用品
フロン
洗濯用
清掃用品
衛生
消耗品
ウェット
ウェット
ウェット
ウェット
卓上備品
料理演出用品
ガラス・食器
ホテル・旅館用品
テーブル・椅子
サイン
店舗備品

TKG フードパントローリー (ホテルパンラックカート)

今や運搬・保管の必需品!「組み立て済み」

ガストロノームパンやホテルパン専用のカートです。

運搬はもちろん、穴明パンやグリット網といった意外と多いコンベクションオーブンの備品類の保管にも便利です。



※①～⑥写真のフードパンは別売です。

TKG フードパントローリー専用保温カバー

- 長時間の保温や移動時などにご使用できます。
- 前後両サイドにファスナーが付いているので取り外しも簡単です。



※⑦～⑨写真のトローリー・フードパンは別売です。

① TKG フードパントローリー 大型 シングルコラム ST-5203

〈HTL-19〉 1-1231-0101 ¥90,200
385×555×H1,725
車輪:φ125×4自在ストッパー付 (PE車輪)
材質:ステンレス
棚板有効間口:327
棚板:幅13mm 15段 (2段ピッチ)
積載荷重:70kg

② TKG フードパントローリー 大型 シングルコラム ST-5203SI (サイレントキャスター仕様)

〈HTL-38〉 1-1231-0201 ¥86,100
※サイズ・仕様等は①と共通です。
車輪材質のみTPR
(サーモ・プラスチック・ラバー)になります。

③ TKG フードパントローリー 大型 シングルコラム ST-5201

〈HTL-20〉 1-1231-0301 ¥66,400
385×555×H1,000
車輪:φ125×4自在ストッパー付 (PE車輪)
材質:ステンレス
棚板有効間口:327
棚板:幅13mm 6段 (2段ピッチ)
積載荷重:70kg

④ TKG フードパントローリー 大型 シングルコラム ST-5201SI (サイレントキャスター仕様)

〈HTL-39〉 1-1231-0401 ¥63,300
※サイズ・仕様等は③と共通です。
車輪材質のみTPR
(サーモ・プラスチック・ラバー)になります。

⑤ TKG フードパントローリー 大型 ダブルコラム ST-5204

〈HTL-23〉 1-1231-0501 ¥127,600
745×555×H1,725
車輪:φ125×4自在ストッパー付 (PE車輪)
材質:ステンレス
棚板有効間口:327
棚板:幅13mm 15段 (2段ピッチ) ×2列
積載荷重:140kg

⑥ TKG フードパントローリー 大型 ダブルコラム ST-5204SI (サイレントキャスター仕様)

〈HTL-40〉 1-1231-0601 ¥127,600
※サイズ・仕様等は⑤と共通です。
車輪材質のみTPR
(サーモ・プラスチック・ラバー)になります。

フードパントローリー専用保温カバー

⑦ ST-5203専用保温カバー

〈HTL-24〉 1-1231-0701 ¥44,000

⑧ ST-5201専用保温カバー

〈HTL-25〉 1-1231-0801 ¥31,000

⑨ ST-5204専用保温カバー

〈HTL-28〉 1-1231-0901 ¥49,000

フードパントローリー ガストロノームパン・ホテルパン収納枚数

サイズ(深さ)	ST-5203	ST-5201	ST-5204
1/1×20・25mm	30 枚	12 枚	60枚 (30枚×2)
1/1×40・65mm	15 枚	6 枚	30枚 (15枚×2)
1/1×100mm	10 枚	4 枚	20枚 (10枚×2)
1/1×150mm	8 枚	3 枚	16枚 (8枚×2)
1/1×200mm	5 枚	2 枚	10枚 (5枚×2)



Trust

⑩ トラスト フードストレージ ラックカート 8614 (フードボックス・フルサイズ用)

〈KTL-J7〉 1-1231-1001 ¥141,000
603×806×H1,724
キャスター:TPRφ127×4自在 (ストッパー2ヶ付)
材質:ポリプロピレン・アルミニウム
棚板:幅15 17段
※フードボックスは別売りです。P.212
フルサイズよりお選びください。



※写真のホテルパンは別売りです。

⑪ 18-8 モバイルホテルパンカート (AKC-37) 大型

1-1231-1101 2連 560× 720×H1,100 ¥ 92,000
1-1231-1102 3連 560×1,060×H1,100 ¥100,000

車輪:φ125×4 自在 4輪ストッパー付 (ナイロン車)
ホテルパン設置高さ:830mm
耐荷重:70kg
適応ホテルパン:2連/ホテルパン2/1×1枚・1/1×2枚 (深さ200mmまで)
3連/ホテルパン2/1×1枚・1/1×1枚・1/1×3枚 (深さ200mmまで)

- 大量調理した食材を、そのままホテルパンに移しかえて、運搬・移動ができるので便利です。
- ホテルパンの組み合わせで、野菜の水切りができるのでドライシステムなどの前処理に対応します。