

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						
深さ	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	
20mm	811.20FS	2.7ℓ	823.20FS	1.7ℓ	812.20FS	1.2ℓ
	1-0112-0101		1-0112-0102		1-0112-0103	
40mm	811.40FS	5.4ℓ	823.40FS	3.4ℓ	812.40FS	2.4ℓ
	1-0112-0104		1-0112-0105		1-0112-0106	
65mm	811.2FS	8.7ℓ	823.2FS	5.5ℓ	812.2FS	3.8ℓ
	1-0112-0107		1-0112-0108		1-0112-0109	
100mm	811.4FS	13.0ℓ	823.4FS	8.4ℓ	812.4FS	5.9ℓ
	1-0112-0110		1-0112-0111		1-0112-0112	
150mm	811.6FS	20.0ℓ	823.6FS	12.0ℓ	812.6FS	8.7ℓ
	1-0112-0113		1-0112-0114		1-0112-0115	
200mm	811.8FS	26.0ℓ			812.8FS	11.0ℓ
	1-0112-0116				1-0112-0117	

●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、金属ヘラ等を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〉

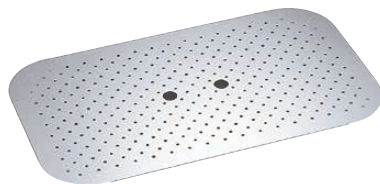
②DO-EN 18-8 ノンスティック ガストロノーム穴明パン						
深さ	1/1サイズ		2/3サイズ		1/2サイズ	
	外形寸法		外形寸法		外形寸法	
	530×325		353×325		325×265	
20mm	811.20PFS	2.7ℓ	823.20PFS	1.7ℓ	812.20PFS	1.2ℓ
	1-0112-0201		1-0112-0202		1-0112-0203	
40mm	811.40PFS	5.4ℓ	823.40PFS	3.4ℓ	812.40PFS	2.4ℓ
	1-0112-0204		1-0112-0205		1-0112-0206	
65mm	811.2PFS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

●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、金属ヘラ等を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

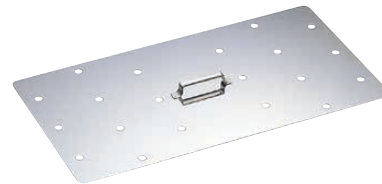
※P.111①DO-EN18-8ガストロノームパンの深さ100mmまでに使用可能です。



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)



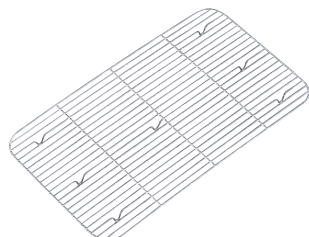
ビルトイン型ポンプ

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 ¥3,850

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	¥3,500
1-0112-0602	2/3用	315×280	¥2,800

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。

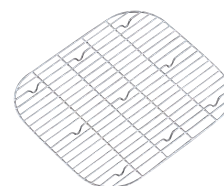


⑧ DO-EN 18-8 ガストロノームパン用 網 2/3用

1-0112-0801 ¥3,000

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