

マイスター アルミホテルパンシリーズ 軽くて丈夫!熱伝導に優れたアルミ製!

Point ーポイントー



優れた熱伝導!

- ステンレス製に比較して約9倍の熱伝導性能で焼きムラがありません。
- ブラストチラーやショックフリーザーなどの急速冷却にも最適です。
- 熱効率に優れ、調理時間や冷却時間も短縮できます。



軽くて丈夫!

- 従来のステンレス製に比べて約1/2の軽さで扱いやすく、作業効率がアップします。
- アルマイト加工を施してありますので傷や表面の腐食に強くなっています。(ノンスティックは除く)

アルミホテルパンにアルマイト加工。ホテルパン表面の腐食や黒変化を防ぎます。

焼物などに最適なフッ素樹脂加工。こびりつきを防ぎ、油污れも簡単に洗浄できます。



① マイスター アルミ ホテルパン (硫酸アルマイト加工・膜厚6ミクロン) <AHT-87>

外形寸法 (mm)	1/1サイズ	2/3サイズ	1/2サイズ
板厚 (mm)	1.2		
深さ	25mm ¥ 7,000 3.5ℓ	1-0116-0105 ¥ 5,800 1.4ℓ	1-0116-0109 ¥ 5,000 1.8ℓ
	40mm ¥ 7,700 5.6ℓ	1-0116-0106 ¥ 6,800 3.5ℓ	
	65mm ¥ 8,800 9.0ℓ	1-0116-0107 ¥ 7,700 5.1ℓ	
	100mm ¥11,000 12.5ℓ	1-0116-0108 ¥10,000 7.9ℓ	



② マイスター アルミ 穴明ホテルパン (硫酸アルマイト加工・膜厚6ミクロン) <AHT-88>

外形寸法 (mm)	1/1サイズ	2/3サイズ
板厚 (mm)	1.2	
深さ	25mm ¥ 8,500 3.5ℓ	1-0116-0204 ¥ 7,700 1.4ℓ
	40mm ¥10,500 5.6ℓ	1-0116-0205 ¥ 9,200 3.5ℓ
	65mm ¥12,500 9.0ℓ	1-0116-0206 ¥10,500 5.1ℓ

①② ●アルマイト加工が表面の腐食と黒変化を防ぎます。  
※深さ25・40mmは底面のみ、65mmは底面と側面に穴が明いています。



③ マイスター アルミ ノンスティック ホテルパン <AHT-91>

外形寸法 (mm)	1/1サイズ	2/3サイズ	1/2サイズ
板厚 (mm)	1.2		
深さ	25mm ¥11,500 3.5ℓ	1-0116-03代 ¥ 9,000 1.4ℓ	1-0116-0309 ¥ 7,500 1.8ℓ
	40mm ¥13,000 5.6ℓ	1-0116-0306 ¥10,500 3.5ℓ	
	65mm ¥14,000 9.0ℓ	1-0116-0307 ¥11,500 5.1ℓ	
	100mm ¥17,000 12.5ℓ	1-0116-0308 ¥15,500 7.9ℓ	



④ マイスター アルミ ノンスティック 穴明ホテルパン <AHT-92>

外形寸法 (mm)	1/1サイズ	2/3サイズ
板厚 (mm)	1.2	
深さ	25mm ¥13,500 3.5ℓ	1-0116-0404 ¥10,500 1.4ℓ
	40mm ¥15,500 5.6ℓ	1-0116-0405 ¥12,500 3.5ℓ
	65mm ¥17,000 9.0ℓ	1-0116-0406 ¥14,000 5.1ℓ

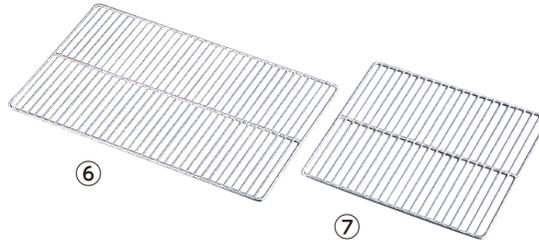
③④ ●フッ素樹脂加工でこびりつきにくく、洗浄も簡単です。  
※金属タワシ、金属ヘラはご使用しないでください。  
※深さ25・40mmは底面のみ、65mmは底面と側面に穴が明いています。



⑤ マイスター アルミホテルパンカバー (硫酸アルマイト加工・膜厚6ミクロン) <AHT-98>

1-0116-0501	1/1用	533×328×H20	¥8,500
1-0116-0502	2/3用	357×328×H20	¥7,300

板厚:1.2



DO-EN 18-8グリッド網

⑥ 1/1用	<AGL-69>	1-0116-0601	¥8,600
⑦ 2/3用	<AGL-67>	1-0116-0701	¥6,900

530×325 / 352×325

※コンベクションオープン等に直接セットして使用する棚アミです。



⑧ 18-8 波型ホテルパン 1/1 94011

<AHT-99>	1-0116-0801	¥7,350
----------	-------------	--------

531×328×H27

- 油をきりますので、仕上げがベタつかず焦げ目もしっかりつきます。
- 溝がついていますので、余分な油が流れます。

アルミニウムノンスティック ガストロノームシリーズ 熱伝導に優れたアルミ製!



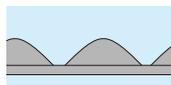
アルミニウムノンスティック ガストロノームシリーズ

⑨ フラットパン <AGS-21>

1-0116-0901	1/1	530×325×H24	¥8,600
1-0116-0902	2/3	352×325×H24	¥6,600

⑩ ウェーブパン <AGS-22>

1-0116-1001	1/1	530×325×H27	¥8,800
1-0116-1002	2/3	352×325×H27	¥6,900



⑪ グリッドパン <AGS-27>

1-0116-1101	1/1	530×325×H26	¥9,300
1-0116-1102	2/3	352×325×H35	¥7,100

⑫ ピンプルパン <AGS-28>

1-0116-1201	1/1	530×325×H26	¥9,300
1-0116-1202	2/3	352×325×H35	¥7,100

⑩~⑫ ●表面積が多くなる分、熱伝導がよくなり調理時間の短縮になります。  
●余分な油が、流れやすい溝になっており、熱伝導もよく裏面もしっかり焼けます。



⑬ エッグパン <AGS-23>

取り数	1ヶあたり	
1-0116-1301	1/1 (14ヶ取)	530×325×H33 87×82 ¥8,800
1-0116-1302	2/3 (8ヶ取)	352×325×H33 90×84 ¥6,900

●一度に複数の目玉焼ができます。

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

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