



**CARLISLE COLD MASTER®** コールドマスター フードパン



細菌の発生を減少させると同時に氷の散乱を防止します。サラダバー、ビュッフェ、調味料等を冷却し、新鮮さを約8時間保ちます。

スタンダード フードパン



- 冷凍庫で約8時間の事前冷却で、温度を5℃以下に約8時間保ちます。
- 人件費の削減、食品材料の無駄をなくします。
- 本体は二重構造になっており、その中に蓄冷体が入っております。
- 丈夫で使いやすいプラスチック製のフードパンです。
- 調味料バー、サラダバー、サンドウィッチの場所、ビュッフェ、仕出準備場所、ケータリング等の低温保存に最適です。



① カーライル コールドマスター スタンダード フードパン 〈LHC-03〉

1-1750-0101	CM1100	1/1	525×323×H162 内 450×247×H151	¥44,000
1-1750-0102	CM1101	1/2	323×263×H152 内 250×190×H142	¥35,000
1-1750-0103	CM1102	1/3	323×175×H154 内 255×108×H143	¥19,500
1-1750-0104	CM1103	1/3 仕切付	323×175×H154 内 (126×108×H143) ×2	¥12,500
1-1750-0105	CM1104	1/6	174×159×H151 内 106× 92×H141	¥17,000

② コールドマスター フードパンカバー 〈LHC-15〉

			高さ	
1-1750-0201	CM1125	1/1サイズ用	525×322×3	¥18,400
1-1750-0202	CM1126	1/2サイズ用	324×264×3	¥14,600
1-1750-0203	CM1127	1/3サイズ用	323×175×3	¥12,500
1-1750-0204	CM1128	1/6サイズ用	174×159×3	¥10,200

アクリル製



③

カーライル コールドマスター  
③ コールドクロック CM1030

- 〈LKC-08〉 1-1750-0301 ¥19,000  
φ186×H181 (1.9ℓ)  
内 φ133×H160  
● コースターCM1031 (φ163×H12mm) 付  
● サラダドレッシング、調味料等の保存ができ、5℃以下で約8時間保ちます。(蓋付の場合は約12時間)



④

④ アダプターリング CM1034

- 〈LAD-02〉 1-1750-0401 ¥700  
φ170  
● コジメントポンプ使用時にアダプターリングを使用する事により、抽出時安定します。



⑤

⑤ プレーンカバー CM1032

- 〈LKB-02〉 1-1750-0501 ¥1,400  
φ170  
● コールドクロックの標準カバーです。



⑥ 切込穴付カバー CM1033

- 〈LKB-03〉 1-1750-0601 ¥2,500  
φ170  
● 切込穴が付いていますので、レードルやスプーン等の使用時に便利です。



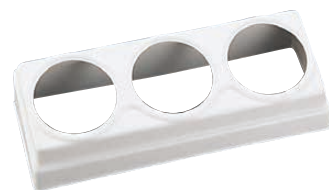
⑦ カーライル コールドマスター  
コンジメントポンプ  
CM1035

- 〈LPV-01〉 1-1750-0701 ¥3,100  
全長:260  
● ケチャップ、マヨネーズ、マスタードその他のソースに使用できます。  
※右上の写真は③と⑧をセットにしたものです。



⑧ カーライル コールドマスター  
コンジメントポンプ用  
穴明カバー CM1033P

- 〈LKB-01〉 1-1750-0801 ¥2,500  
φ170  
● コンジメントポンプ使用時の専用カバーです。



⑨ カーライル コンジメント  
バーオーガナイザー CM1069

- 〈LOC-02〉 1-1750-0901 ¥21,000  
678×260×H170  
● コールドクロックCM1030が3ヶセットできます。



⑩ カーライル コンジメント  
バーオーガナイザー CM1065

- 〈LOC-03〉 1-1750-1001 ¥39,000  
695×490×H112  
● コールドクロックCM1030が6ヶセットできます。

チーフイング  
和風ビュッフェ

盛器・大皿

アミューズ・  
ディスプレイスタンド

フードバー!  
サラダバー!

皿・飾台・  
卓上器物

ウェディング用品・  
ランプ・キャンドル