

マイスター アルミホテルパン 軽くて丈夫! 熱伝導に優れたアルミ製



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等がありません。
- プラスチック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。

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。



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)



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)

	1/1サイズ	2/3サイズ
外形寸法 (mm)	530×325	354×325
板厚 (mm)	1.2	
深さ	25mm	9-0118-0101 9-0118-0105 ¥ 7,000 3.5ℓ ¥ 5,800 1.4ℓ
	40mm	9-0118-0102 9-0118-0106 ¥ 7,700 5.6ℓ ¥ 6,800 3.5ℓ
	65mm	9-0118-0103 9-0118-0107 ¥ 8,800 9.0ℓ ¥ 7,700 5.1ℓ
	100mm	9-0118-0104 9-0118-0108 ¥ 11,000 12.5ℓ ¥ 10,000 7.9ℓ

アルミノンスティック ガストロノームシリーズ 熱伝導に優れたアルミ製!

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



フラットパン



ウェーブパン



グリッドパン



ピンブルパン



エッグパン



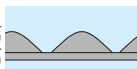
アルミノンスティック ガストロノームシリーズ

フラットパン <AGS-21>

9-0118-0901	1/1	530×325×H24	¥ 8,200
9-0118-0902	2/3	352×325×H24	¥ 6,300

ウェーブパン <AGS-22>

9-0118-1001	1/1	530×325×H27	¥ 8,400
9-0118-1002	2/3	352×325×H27	¥ 6,600



グリッドパン <AGS-27>

9-0118-1101	1/1	530×325×H26	¥ 8,900
9-0118-1102	2/3	352×325×H35	¥ 6,800

ピンブルパン <AGS-28>

9-0118-1201	1/1	530×325×H26	¥ 8,900
9-0118-1202	2/3	352×325×H35	¥ 6,800

- (ウェーブ・グリッド・ピンブルパン)
●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、熱伝導もよく表面もしっかり焼けます。

エッグパン <AGS-23>

	取り数		1ヶあたり
9-0118-1301	1/1 (14ヶ取)	530×325×H33	87×82 ¥ 8,400
9-0118-1302	2/3 (8ヶ取)	352×325×H33	90×84 ¥ 6,600

- 一度に複数の目玉焼ができます。

業務用圧力鍋

プロが愛用する高品位で本格派の圧力鍋です。
伝統の信頼性と豊富なサイズ展開でお応えします。

40ℓ・50ℓは110℃の高温で調理する
“大容量”の圧力鍋です。



アルミ 業務用圧力鍋(第2安全装置付)

<AAT-15> 目

9-0049-0101	50ℓ	¥ 350,000	9-0049-0102	40ℓ	¥ 300,000
円φ460×H345			円φ460×H270		
満水容量:50ℓ			満水容量:40ℓ		
最大炊量:2/3ライン 31ℓ			最大炊量:2/3ライン 25ℓ		
1/3ライン 16ℓ			1/3ライン 13ℓ		
圧力調整装置:0.5kg/cm ² G(0.05MPa)			圧力調整装置:0.5kg/cm ² G(0.05MPa)		
安全装置:0.6kg/cm ² G(0.06MPa)			安全装置:0.6kg/cm ² G(0.06MPa)		
質量:21.0kg			質量:19.6kg		

●50ℓ・40ℓ共に安全フィルターを装着しています。目

■交換部品パッキンのみ
(40ℓ~50ℓ) 共通

9-0049-0103 ¥ 9,000

圧力鍋の使用注意点

注意!

- 機能弁と安全弁の点検
機能弁のノズルに物がつまっていないか、又穴が目づまりしていないか、安全弁は動くかどうかの確認をしてください。
- 調理の量を守る
材料や煮汁は、鍋の深さの2/3以上入れないでください。
豆類・穀類のように量のふえるものは鍋の深さの1/3を越えないようにしてください。
- 急激に発泡するもの、又多量の油は使用しないでください。
また、粘性が強いり状になるもの(カレーやシチューのルー)を調理する場合は、圧力を加えて使用しないでください。
- 蓋は蒸気を抜いてからあけてください。
- から炊きは厳禁
鍋のみならずパッキン等も痛めます。



アルミ 業務用圧力鍋用 目皿・落し蓋セット

<AAT-17> 目 9-0049-0201 ¥ 28,000

●50ℓ・40ℓ専用の目皿・落し蓋のセットです。

- ご注文の際は、注文コードをご記入下さい。
- ※表示価格は、税別価格になります。