

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!



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。
- プラストチャ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。

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	1/2サイズ
外形寸法 (mm)	530×325	354×325	322×260
板厚(mm)	1.2		
深さ	25mm	¥ 7,000 3.5ℓ	¥ 5,000 1.8ℓ
	40mm	¥ 7,700 5.6ℓ	¥ 6,800 3.5ℓ
	65mm	¥ 8,800 9.0ℓ	¥ 7,700 5.1ℓ
	100mm	¥ 11,000 12.5ℓ	¥ 10,000 7.9ℓ

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)

	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	¥ 8,500 3.5ℓ
	40mm	¥ 10,500 5.6ℓ
	65mm	¥ 12,500 9.0ℓ
	100mm	¥ 15,500 12.5ℓ

- 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。

マイスター アルミ ノンスティック
ホテルパン(AHT-91)

	1/1サイズ	2/3サイズ	1/2サイズ
外形寸法 (mm)	530×325	354×325	322×260
板厚(mm)	1.2		
深さ	25mm	¥ 11,500 ※ 3.5ℓ	¥ 7,500 1.8ℓ
	40mm	¥ 13,000 ※ 5.6ℓ	¥ 10,500 3.5ℓ
	65mm	¥ 14,000 ※ 9.0ℓ	¥ 11,500 5.1ℓ
	100mm	¥ 17,000 12.5ℓ	¥ 15,500 7.9ℓ

マイスター
アルミ ノンスティック
穴明ホテルパン(AHT-92)

	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	¥ 13,500 3.5ℓ
	40mm	¥ 15,500 5.6ℓ
	65mm	¥ 17,000 9.0ℓ
	100mm	¥ 14,000 5.1ℓ

- 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、金属へら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。

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



アルミ ホテルパンラック(PP枠仕様)

〈AHT-97〉 目 1-0124-0101 ¥55,000

553×556×H583

材質:本体/アルミニウム(アルマイト加工)
枠/PP(ポリプロピレン)

質量:3.4kg

- ホテルパンを立てて収納するので洗浄後の水切れが早く水分を残さず保管できます。
- ノンスティック加工ホテルパン等、傷つけず安心してご使用いただけます。

サイズ(深さ)	ホテルパン収納枚数
1/1×20・25mm	15枚
1/1×40mm	15枚
1/1×65mm	7枚
1/1×100mm	5枚



- 枠(さん)には独特の切り込みが入っているため、ホテルパンが水切れの良い角度に傾きます。



- 最大3段までスタッキングしてご使用できます。

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!



フラットパン



ウェーブパン



グリッドパン



ピンパン



エッグパン



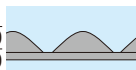
アルミノンスティック ガストロノームシリーズ

フラットパン 〈AGS-21〉

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

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



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

ピンパン 〈AGS-28〉

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

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
1-0116-1302	2/3(8ヶ取)	352×325×H33 90×84

- 一度に複数の目玉焼ができます。

(ウェーブ・グリッド・ピンパン)

- 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。

●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。

TKG

遠藤商事株式会社 Total Kitchen Goods

〒959-1298 新潟県燕市物流センター2-33

TEL (0256) 63-2710 (代) FAX (0256) 62-2732

URL <https://www.endoshoji.co.jp>

Facebook



YouTube



Instagram



LINE



Web