

第6.1版



信頼と安心の  
厨房器具を  
お届けします。



**VOLLRATH**<sup>®</sup>

**CUBIC**<sup>®</sup>

**JACKSTACK**<sup>®</sup>

*Toei*

**東英商事総合カタログ**



# CONTENTS

商品の詳細は東英商事WEBサイトからご覧いただけます。  
<https://www.toeishoji.com/>



## ホテルパン / 備品①

ステンレスホテルパン  
エスピーファイブ  
(Super Pan V)  
エスピースリー  
ガストロノーム



ホテルパン

P.06



穴あきホテルパン

P.08



カバー

P.09

## ホテルパン / 備品②



アルマイトホテルパン

P.10



グリルパン

P.12



NSアルミホテルパン

P.13



NSステンレスホテルパン

P.14



ベーカリー焼物/天板

P.14



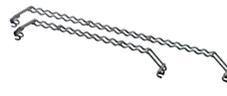
焼きアミ(中敷用・グリッド)

P.15



バスケットパン

P.15



バーベキューブリッジ

P.16



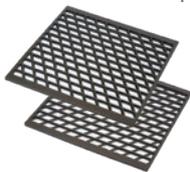
串スタンド

P.16



耐熱オープンミット

P.16



クロスストライプグリル

P.17



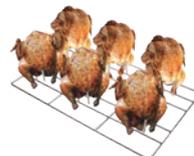
エッグスタンド

P.17



バゲットトレイ

P.17



チキンスパイク

P.17

## アルミシートパン / 欧州天板



アルミシートパン

P.18



シートパン用焼きアミ

P.19



欧州天板

P.20

## フライパン



フライパン

P.21



グリドル

P.21

厨房  
備品

厨房  
備品

ホテルパン/  
備品①

ホテルパン/  
備品②

アルミシートパン/  
欧州天板

フライパン

洗浄ラック/  
食器洗浄・保管

ジャックスタック

食材  
搬送

フードキャリア

運搬  
台車

折りたたみ  
ワゴン

料理  
提供

ピュッエ備品

フード  
ステーション



ボラス社の製品は  
常に現場の声を反映しています



**JACKSTACK**

厨房  
備品

**洗浄ラック / 食器洗浄・保管**

-   
ハーフサイズラック P.22
-   
フルサイズラック P.23
-   
ディッシュボックス P.25
-   
カトラリーボックス P.25
-   
シルバーテナー P.25
-   
シルバーボックス P.25

**ジャックスタック**

-   
ジャックスタック/オプションパーツ P.26
- 

厨房  
備品

- ホテルパン/備品①
- ホテルパン/備品②
- アルミシートパン/欧州天板
- フライパン
- 洗浄ラック/食器洗浄・保管
- ジャックスタック

食材  
搬送

フードキャリア  
運搬  
台車

折りたたみ  
ワゴン

料理  
提供

ビュッフェ備品  
フード  
ステーション

食材  
搬送

**フードキャリア (食材搬送)**

-   
EPPフードキャリア/専用台車 P.29
-   
パンバンド P.29
-   
ケータリングバッグ P.30
-   
デリバリーバックパック P.31
-   
サーモボックス P.32

運搬・台車

**折りたたみワゴン**

-   
パタセーフ P.34

料理  
提供

**ビュッフェ備品**

-   
チェフアー P.36
-   
IHウォーマー P.38
-   
CUBIC P.39

**フードステーション**

-   
buffet・フードステーション P.44
-   
ポータブル・フードステーション P.46
-   
フードステーションオープン P.47
-   
トンガ P.49

# 新製品のご案内

## アルマイトホテルパン



詳細は  
P.10/11▶

## 1/2ベーカリー焼物/天板



詳細は  
P.14▶

## バスケットパン2



詳細は  
P.15▶

## クロスストライプグリル



詳細は  
P.17▶

## バゲットトレイ



詳細は  
P.17▶

## 欧州天板



詳細は  
P.20▶

最新の情報は東英商事WEBサイト  
<http://www.toeishoji.com/>  
をご確認ください。



厨房  
備品

ホテルパン/  
備品①

ホテルパン/  
備品②

アルミシートパン/  
欧州天板

フライパン

洗浄ラック/  
食器洗浄・保管

ジャックスタック

食材  
搬送

フードキャリア

運搬  
台車

折りたたみ  
ワゴン

料理  
提供

ピュッフェ備品

フード  
ステーション

# ホテルパン / 備品 ①

| ホテルパン | 穴あきホテルパン | カバー |

## ステンレスホテルパン「エスピーファイブ (Super Pan V®)」

〈焼物・煮物・蒸し物用〉(NSF 米国公衆衛生規格 適合品) Made in U.S.A.

欧米でスチームコンベクション用機器のホテルパンに現場の声を反映してボラス社の技術を結集したステンレスのホテルパン、エスピーファイブです。ガストロノーム規格にも対応しており、各メーカーのスチコン調理やウォーマー、ドロワーテーブル等さまざまな用途に使用できます。さらに表面のミラー仕上げ※によりサラダバーやビュッフェディスプレイで、より美しく食材を提供することが可能です。

※ミラー仕上げは深さ65mmまでのホテルパンとなります。



厨房  
備品

ホテルパン/  
備品①

ホテルパン/  
備品②

アルミシートパン/  
欧州天板

フライパン

洗浄ラック/  
食器洗浄・保管

ジャックスタック

食材  
搬送

フードキャリア

運搬  
台車

折りたたみ  
ワゴン

料理  
提供

ビュッフェ備品

フード  
ステーション

## エスピーファイブの特徴

300系のステンレスを使用し、NSFに適合しているため、錆に強く衛生的です。また板厚が0.8mmであることに加え、ボラス社独自の二重絞り加工およびコーナーの補強を施していることにより、調理時のねじれにも強いホテルパンとなっています。

### ① コーナーの補強



● コーナーに三角形をいれることにより、強度を持たせ折れ曲がり等を防ぎます。  
※PAT6557720

### ② スタッキング

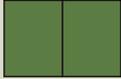


● パン本体の形状および段差加工(深さ65mm以上)により保管時の積みかさねによる嵌まり込みを防ぎます。

### ③ 信頼性



● エスピーファイブは公衆衛生、安全に係る要求事項を規定したNSF規格適合商品ですので安心してご使用いただけます。

	ガストロノーム 2 / 1 	エスピーファイブ 1 / 1 	エスピーファイブ 2 / 3 	エスピーファイブ 1 / 2 	エスピーファイブ 2 / 4 
		※90082のみエスピースリー	※90182のみエスピースリー	※90282のみエスピースリー	
外 寸	650×530mm	530×327mm	354×324mm	322×263mm	530×164mm
深さ 20/25mm	深さ20mm  210201 5.5ℓ	深さ25mm  30002 2.5ℓ	深さ20mm  30102 1.35ℓ	深さ20mm  30202 1.1ℓ	
深さ 35/40mm	深さ40mm  210401 11.5ℓ	深さ35mm  30012 3.7ℓ	深さ35mm  30112 2.8ℓ	深さ35mm  30212 2ℓ	
深さ65mm	 210651 19.5ℓ	 30022 7.9ℓ	 30122 5.3ℓ	 30222 4.1ℓ	 30522 3.6ℓ
深さ100mm		 30042 13.3ℓ	 30142 8.8ℓ	 30242 6.3ℓ	 30542 5.7ℓ
深さ150mm		 30062 19.9ℓ	 30162 13.3ℓ	 30262 9.5ℓ	 30562 8.2ℓ
深さ200mm		 90082※ 25ℓ	 90182※ 16.4ℓ	 90282※ 10.3ℓ	

- 厨房備品
- ホテルパン/備品①
- ホテルパン/備品②
- アルミシートパン/欧州天板
- フライパン
- 洗浄ラック/食器洗浄・保管
- ジャックスタック
- 食材搬送
- フードキャリア
- 運搬台車
- 折りたたみワゴン
- 料理提供
- ピュッフェ備品
- フードステーション

## ホテルパングリップ

オープンミット等を使わず素手でスチコンからホテルパンを引き出せます。

※持ち上げることはできません。



ホテルパン	エスピーファイブ 1/3 	エスピーファイブ 1/4 	エスピーファイブ 1/6 	エスピーファイブ 1/8 	エスピーファイブ 1/9 
	※90382のみエスピースリー				
外 寸	322×175mm	262×160mm	174×160mm	132×162mm	174×108mm
深さ20mm	深さ20mm	深さ20mm			
	 30302 0.6ℓ	 30402 0.5ℓ			
深さ 35/50mm	深さ35mm	深さ35mm			深さ50mm
	 30312 1.2ℓ	 30412 0.8ℓ			 30922 0.5ℓ
深さ65mm	 30322 2.5ℓ	 30422 1.7ℓ	 30622 1.1ℓ	 30822 0.78ℓ	
深さ100mm	 30342 3.9ℓ	 30442 2.8ℓ	 30642 1.7ℓ	 30842 1.2ℓ	 30942 1ℓ
深さ150mm	 30362 5.8ℓ	 30462 4.3ℓ	 30662 2.5ℓ		
深さ200mm	 90382* 6.5ℓ				

厨房  
備品ホテルパン/  
備品①ホテルパン/  
備品②アルミシートパン/  
欧州天板

フライパン

洗浄ラック/  
食器洗浄・保管

ジャックスタック

食材  
搬送

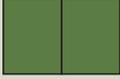
フードキャリア

運搬  
台車折りたたみ  
ワゴン料理  
提供

ピュウフェ備品

フード  
ステーション

品 番	サイズ	材 質
607000	19cm	ステンレス

穴あき ホテルパン	ガストロノーム 2 / 1  穴径3.5mm	エスピーファイブ 1 / 1  穴径6mm	エスピーファイブ 2 / 3  穴径6mm	エスピーファイブ 1 / 2  穴径6mm
外 寸	650×530mm	530×327mm	354×324mm	322×263mm
深さ20mm	 210202 5.5ℓ			
深さ35mm		 30013 3.7ℓ	 30113 2.8ℓ	 30213 2ℓ
深さ65mm	 210652 19.5ℓ	 30023 7.9ℓ	 30123 5.3ℓ	 30223 4.1ℓ
深さ100mm		 30043 13.3ℓ	 30143 8.8ℓ	 30243 6.3ℓ
深さ150mm		 30063 19.9ℓ	 30163 13.3ℓ	 30263 9.5ℓ

- 厨房  
備品
- ホテルパン/  
備品①
- ホテルパン/  
備品②
- アルミシートパン/  
欧州天板
- フライパン
- 洗浄ラック/  
食器洗浄・保管
- ジャックスタック
- 食材  
搬送
- フードキャリア
- 運搬  
台車
- 折りたたみ  
ワゴン
- 料理  
提供
- ピュップエ備品
- フード  
ステーション

**新製品**

ホテルパン専用汁漏れ防止

**パンバンド**

搬送中の傾きによる  
汁漏れも安心です。



詳細は  
29ページ

エスピー ファイブ用 カバー	1/1 	2/3 	1/2 	2/4 
外 寸	530×327mm	354×326mm	322×263mm	530×164mm
蓋  ※深さ65mm以上の ホテルパンに対応	 77250	 75110	 75120	 93500
レードル穴付  ※深さ65mm以上の ホテルパンに対応	 75210		 75220	
パンバンド	 N-0001B	 N-0023B	 N-0002B	

エスピー ファイブ用 カバー	1/3 	1/4 	1/6 	1/8 	1/9 
外 寸	322×175mm	262×160mm	174×160mm	132×162mm	174×108mm
蓋  ※深さ65mm以上の ホテルパンに対応	 75130	 75140	 75160	 75180	 75360
レードル穴付  ※深さ65mm以上の ホテルパンに対応	 75230	 75240	 75260	 75280	 75460
パンバンド	 N-0003B		 N-0006B		

クックチルカバー	
1/1 	
外寸: 530×327mm	77350 耳付き

ドームカバー	
1/1 	
※浅型ホテルパン対応	
外寸: 530×327mm	56485

### 厨房 備品

ホテルパン/  
備品①ホテルパン/  
備品②アルミシートパン/  
欧州天板

フライパン

洗浄ラック/  
食器洗浄・保管

ジャックスタック

### 食材 搬送

フードキャリア

### 運搬 台車

折りたたみ  
ワゴン

### 料理 提供

ピュウフェ備品

フード  
ステーション

# アルマイトホテルパン **新製品**

- **軽量ボディ** 軽量の為、従来の製品に比べ効率良く、安心して作業が行えます。
- 熱伝導率は約**9倍** 焼き物調理に最適です。ステンレスホテルパン (SUS300 番台) と比べて熱の伝わりが早い。
- 急速冷凍 加熱調理後もスピーディに冷却。ショックフリーザーやブラストチラーにも。
- はまり込み防止 アンチジャム機能に加えアルミ特有の軽さによりスタッキング後も簡単に取り外しが可能です。
- 省エネ 熱伝導率が高いため年間を通しての作業は省エネの効果があります。

※作業内容によっては省エネの差はあります。

## < 製品説明 >

例：穴あき1/1-H65mm

### 板厚

1/1-H20/40 のみ 1.5mm  
※他全て 1.2mm

### アンチジャム機能

スタッキング時のはまり込みを段差が防止。  
※深さ65mmのみ段差有。

### フラットフランジ

縁は平らになっています。

### 6mm穴

穴の大きさは各サイズ 6mm

### アルマイト処理

ホテルパンの表面はアルマイト処理されています。アルマイト(陽極酸化処理)とは、アルミニウムを陽極(+極)で電解処理して人工的に酸化被膜を生成させる表面処理のことです。傷への耐性向上、腐食、黒変化防止への効果があります。

## < 取扱い説明 >

- ・空焚きはしないでください。アルマイトが損傷してしまい色落ち、腐食により穴があく可能性があります。
- ・ご使用前は中性洗剤、またはアルミ対応洗剤でよく洗ってください。
- ・金属製の調理用具をお使いの際は製品を引っ掻いたり、傷つけないで下さい。腐食の原因になります。
- ・急激な温度変化は変形の原因となります。
- ・酢、重曹等の酸性、またはアルカリ性を含むものの使用はなるべく避けてください。

厨房  
備品

ホテルパン/  
備品①

ホテルパン/  
備品②

アルミシートパン/  
欧州天板

フライパン

洗浄ラック/  
食器洗浄・保管

ジャックスタック

食材  
搬送

フードキャリア

運搬  
台車

折りたたみ  
ワゴン

料理  
提供

ピュッフェ備品

フード  
ステーション

## <アルマイトホテルパン一覧>

アルマイト ホテルパン	1 / 1 	2 / 3 	穴あき 1 / 1  穴径6mm	穴あき 2 / 3  穴径6mm
外 寸	530×325mm	354×325mm	530×325mm	354×325mm
深さ20mm	板厚1.5mm	板厚1.2mm	板厚1.5mm	板厚1.2mm
	 10002 710g(2.4ℓ)	 10102 390g(1.5ℓ)	 10003 670g(2.4ℓ)	 10103 380g(1.5ℓ)
深さ40mm	板厚1.5mm	板厚1.2mm	板厚1.5mm	板厚1.2mm
	 10012 830g(5.2ℓ)	 10112 460g(3.2ℓ)	 10013 780g(5.2ℓ)	 10113 440g(3.2ℓ)
深さ65mm	板厚1.2mm	板厚1.2mm	板厚1.2mm	板厚1.2mm
	 10022 750g(8.6ℓ)	 10122 540g(5.5ℓ)	 10023 710g(8.6ℓ)	 10123 520g(5.5ℓ)

### 厨房 備品

ホテルパン/  
備品①ホテルパン/  
備品②アルミシートパン/  
欧州天板

フライパン

洗浄ラック/  
食器洗浄・保管

ジャックスタック

### 食材 搬送

フードキャリア

### 運搬 台車

折りたたみ  
ワゴン

### 料理 提供

ピュウフェ備品

フード  
ステーション

## <お手入れの仕方>

- 金属たわし、アルカリ洗剤、クレンザーを使用しないでください。表面を傷つけ腐食の原因となります。中性洗剤またはアルミ対応洗剤で洗浄して下さい。
- 食洗機をご使用の場合は中性洗剤または、アルミ対応洗剤をご使用ください。
- 白い粉がでたら：粉は化学反応を起こして発生した水酸化アルミニウムです。胃薬などにも使用されており人体に影響はありません。水道水に含まれる塩素やミネラル成分がアルミニウムと反応し、腐食を起こして最後は穴が空きます。長くご愛用いただくには、ご使用後は中性洗剤などで洗浄してください。

# ホテルパン/備品②

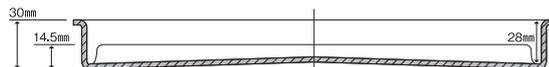
グリルパン	NSアルミホテルパン	NSステンレスホテルパン	ベーカリー焼物/天板	焼き網	バスケットパン2
バーベキューブリッジ	串スタンド	耐熱オープンミット	クロスストライプグリル	バケットトレイ	
エッグスタンド	チキンスパイク				

## グリルパン&専用スクーパー

ゆがまないホテルパン。ノンスティックコーティングで洗浄も簡単。

アルミダイカスト採用により

- ・従来よりも変形に強くゆがみません。
- ・凹凸が大きく底面が傾斜しているため、油が良く切れます。



品番	品名	重さ	山の高さ	サイズ・板厚
56037	グリルパン(フッ素樹脂加工)	1,980g	14.5mm~6.5mm	530×325×H30mm・3.0mm (ホテルパン1/1サイズ)
56237	グリルパン(フッ素樹脂加工)	1,040g	14.5mm~6.5mm	354×325×H30mm・3.0mm (ホテルパン2/3サイズ)
TJ1719	グリルパン専用スクーパー			220mm [66ナイロン樹脂(耐熱温度180°)]

※本製品はスチームコンベクションオープン専用商品です。異なる使用方法や強い衝撃を加えた場合は変形するおそれがあります。  
また、270℃を超える調理ではフッ素樹脂加工が損傷する場合があります。

## ノンスティック・万能波型焼物トレイ

- 焼網なしで焼き魚ができます。(焦げ目もしっかりとつきます)
- 油を切るから、仕上げがベタベタしません。
- アミを洗う手間を省きます。



品番	サイズ	材質
56001	530×325×H30mm (ホテルパン1/1サイズ)	アルミ1.6mm 3層フッ素樹脂加工
56233	354×325×H25mm (ホテルパン2/3サイズ)	
56123	325×265×H25mm (ホテルパン1/2サイズ)	

## ノンスティック・アルミホテルパン (焼物用)

丈夫で洗いもカンタン。調理現場の悩みを解消します。

アルミにノンスティック・ブラックコーティングの表面仕上げ。汚れもつきにくく、洗浄も簡単、その上軽量で丈夫なので大変使いやすいホテルパンです。ドームカバーを使用すれば、餃子も簡単、きれいに焼き上がります。



56631



56231



56121

品番	サイズ	材質
56631	530×325×H25mm (ホテルパン1/1サイズ)	アルミ1.6mm 3層フッ素樹脂加工
56231	354×325×H25mm (ホテルパン2/3サイズ)	
56121	325×265×H25mm (ホテルパン1/2サイズ)	

## ノンスティック・アルミエッグパン

一度に12ヶ/8ヶの目玉焼き(φ90)ができます。  
軽く油をひいて使用しますときれいに出来上がります。



42100A



56235

品番	卵数	サイズ	材質
42100A	12ヶ	530×325×H30mm (ホテルパン1/1サイズ)	アルミ1.6mm 3層フッ素樹脂加工
56235	8ヶ	354×325×H35mm (ホテルパン2/3サイズ)	

## ノンスティック・親子パン

親子丼、目玉焼き、グラタンなどが  
一人前ずつスチームコンビオーブンで作れます。



76001



19195

品番	品名	サイズ	材質
76001	親子パン(6ヶ入)	135×135×H25mm (容量180cc)	アルミ2.0mm 3層フッ素樹脂加工
19195	6穴プレート	523×322mm (ホテルパン1/1サイズ)	ステンレス

厨房  
備品

ホテルパン/  
備品①

ホテルパン/  
備品②

アルミシート/  
欧州天板

フライパン

洗浄ラック/  
食器洗浄・保管

ジャックスタック

食材  
搬送

フードキャリア

運搬  
台車

折りたたみ  
ワゴン

料理  
提供

ピュウフェ備品

フード  
ステーション

# ノンスティック・ステンレスホテルパン(煮物・焼物用)・穴あきホテルパン(蒸し物用)



210201NS  
●深さ：20mm



30002NS  
●深さ：25mm



30102NS  
●深さ：20mm



30202NS  
●深さ：20mm



30023NS  
●深さ：65mm



30123NS  
●深さ：65mm

## 厨房備品

ホテルパン/備品①

ホテルパン/備品②

アルミシートパン/欧州天板

フライパン

洗浄ラック/食器洗浄・保管

ジャックスタック

## 食材搬送

フードキャリア

## 運搬台車

折りたたみワゴン

## 料理提供

ピュッフェ備品

フードステーション

ノンスティック・ステンレスホテルパン (フッ素樹脂加工)	2/1サイズ 650×530mm	1/1サイズ 530×327mm	2/3サイズ 354×324mm	1/2サイズ 322×264mm
深さ20mm	210201NS	—	30102NS	30202NS
深さ25mm	—	30002NS	—	—
深さ35mm	—	30012NS	30112NS	30212NS
深さ65mm	—	30022NS	30122NS	30222NS
深さ105mm	—	30042NS	30142NS	—
穴あき 深さ35mm(穴径6mm)	—	30013NS	30113NS	30213NS
穴あき 深さ65mm(穴径6mm)	—	30023NS	30123NS	30223NS

## ベーカリー焼物/天板〈スチームコンベクション用〉

ホテルパンサイズで板厚2mmのアルミニウムに3層フッ素樹脂コーティングを施しました。



68051



68053



GK3301



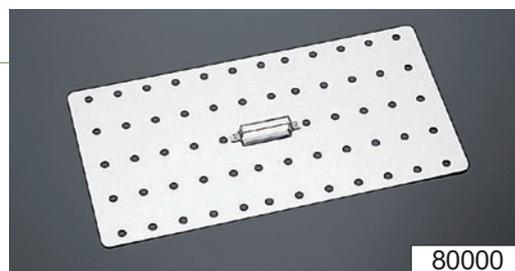
●焼物にも使えるように縁を立てました。

品番	品名	サイズ
68051	ベーカリー焼物/天板	530×325×H13mm(ホテルパン1/1サイズ)
68053	ベーカリー焼物/天板	354×325×H13mm(ホテルパン2/3サイズ)
GK3301	ベーカリー焼物/天板	325×265×H13mm(ホテルパン1/2サイズ)

●3層フッ素樹脂加工

## 落とし蓋

品名	サイズ(品番)		材質
	1/1	445×235mm	
落とし蓋	80000	ステンレス	



80000

## 焼きアミ・中敷用(敷アミ)・グリッド(棚アミ)

●中敷用 / エスピーファイブ専用敷アミ(深さ100mmのホテルパンまで落とし込めます。)



19000NS



19000



20028



19230



19120



21000

品名	材質	サイズ(品番)			
		2/1 605×485×H18mm	1/1 465×265×H17mm	2/3 308×277×H17mm	1/2 285×225×H15mm
焼きアミ 中敷用	クロームメッキ	21000	—	—	—
	ステンレス	—	19000	19230	19120
	ノンスティックステンレス	—	19000NS	19230NS	—
	ステンレス(20kg対応)	—	20028*	—	—

\*20028は460×255×H20mm

●グリッド / スチームコンベクションの棚に掛けるタイプ



80210



80110



80230



80120

品名	材質	サイズ(品番)			
		2/1 650×530mm	1/1 530×325mm	2/3 354×325mm	1/2 325×265mm
グリッド	ステンレス	80210	80110	80230	80120

## バスケットパン2 **新製品**



●1枚で複数の調理(揚げ物・蒸し物・焼物)が可能

●1/1サイズで一度に大量調理が実現



GK4103



GK4203

品番	サイズ	材質
GK4103	外寸:530×325×H37mm 内寸:495×290mm(ホテルパン1/1サイズ)	SUS304
GK4203	外寸:354×325×H37mm 内寸:320×293mm(ホテルパン2/3サイズ)	SUS304

### 厨房 備品

ホテルパン/  
備品①

ホテルパン/  
備品②

アルミシートパン/  
欧州天板

フライパン

洗浄ラック/  
食器洗浄・保管

ジャックスタック

### 食材 搬送

フードキャリア

### 運搬 台車

折りたたみ  
ワゴン

### 料理 提供

ピュッフェ備品

フード  
ステーション

# バーベキューブリッジ

## 串焼き専用ブリッジ(スチコン縦挿し専用)

特許取得済



- 鮎等の川魚
- 鯛等の海魚
- 魚介類の串焼き
- 焼鳥、バーベキューetc



①グリッドに付けて使用  
串焼きブリッジのパンの部分をグリッドの縦に差し込みます。



②ホテルパンに付けて使用  
串焼きブリッジをホテルパンに差し込みます。

品番	サイズ
38011	1/1 ホテルパン用(1本) / 550(上部455)×20×H50mm (21仕切) 4φ
38023	2/3 ホテルパン用(1本) / 375(上部285)×20×H50mm (13仕切) 4φ

※調理の際は本製品が2本以上必要となります。

### 厨房備品

ホテルパン/備品①

ホテルパン/備品②

アルミシートパン/欧州天板

フライパン

洗浄ラック/食器洗浄・保管

ジャックスタック

### 食材搬送

フードキャリア

### 運搬台車

折りたたみワゴン

### 料理提供

ピュッエ備品

フードステーション

## 串スタンド

### 職人の技を厨房で。

川魚に最適!



ホテルパンに置いて串を穴に立てるだけ

重ね置きで、更に調理効率アップ

1枚につき9穴



品番	品名	サイズ
38000	串スタンド	275×145×H80mm(ホテルパン1/1・2/3サイズどちらも使用できる兼用型)

● 2/3ホテルパンで2枚、1/1ホテルパンで最大4枚設置可能。

## ファイヤーガード 耐熱オープンミット

プロも絶賛! 耐熱温度204℃

品番	品名	サイズ
24511	パイロテックス・オープンミット(中)	34cm
24512	パイロテックス・オープンミット(大)	43cm



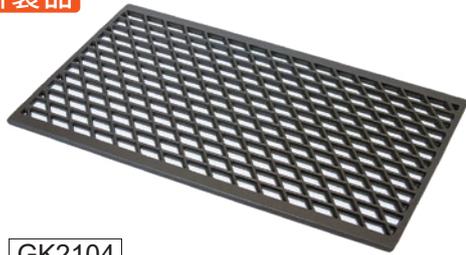
24511

24512

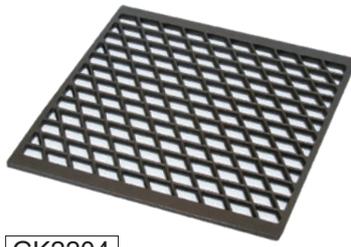
## クロスストライプグリル (リバーシブルタイプ)

ステーキなどのグリル調理に。2種類の焼き目をこの1枚で。

新製品



GK2104



GK2204

クロス



ストライプ



<クロス>1度置くだけで  
格子状の焼き目が付きます。  
<ストライプ>オーソドックス  
な縞模様の焼き目が付きます。

■材質:アルミダイカスト  
■表面:ノンスティック加工

品番	サイズ
GK2104	1/1 ホテルパン用/530×325×H10mm/重量:1750g
GK2204	2/3 ホテルパン用/354×325×H10mm/重量:1160g

## バゲットトレイ

新製品



スチームコンベクション  
オーブンでのバゲット  
調理専用トレイ。

■材質:ステンレス

品番
GK4206
サイズ
2/3 ホテルパン用/354×325×H25mm

厨房  
備品

ホテルパン/  
備品①

ホテルパン/  
備品②

アルミシートパン/  
欧州天板

フライパン

洗浄ラック/  
食器洗浄・保管

ジャックスタック

食材  
搬送

フードキャリア

運搬  
台車

折りたたみ  
ワゴン

料理  
提供

ピュウフェ備品

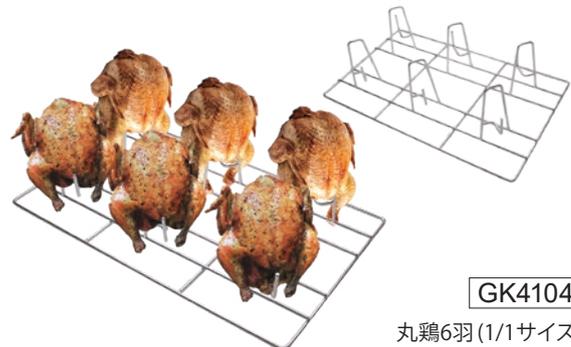
フード  
ステーション

## チキンスパイク

新製品

煙突効果で熱の通り道を形成。  
上昇気流で肉を焼成。

品番	サイズ	個数
GK4104	1/1 ホテルパン用 /530×325×H148mm	6羽
GK4204	2/3 ホテルパン用 /354×325×H148mm	4羽



GK4104

丸鶏6羽 (1/1サイズ)

## エッグスタンド

新製品

ゆで卵・温泉卵を大量調理。黄身が中央揃いに仕上がります。



36011 (高さ22mm)



先端の細いほうを  
下にしてセットする  
と黄身が中央に。



36011 ※ホテルパンは別売りです。

品番	サイズ	個数
36011	1/1 ホテルパン用 /470×265×H22mm /穴径40mm	45個
36023	2/3 ホテルパン用 /315×275×H22mm /穴径40mm	30個

# アルミシートパン / 欧州天板

| アルミシートパン | シートパン用焼きアミ | 欧州天板 |

## ボラーズ・ウェアエバー アルミシートパン

VOLLRATH® Wear-Ever®

新ラインナップ登場! より強く、より衛生的に。さらに選択肢が広がりました。

### ウェアエバー NSFシートパン 新製品

独自のアルミの密閉型補強ビード(エンカプセルドビード)により  
NSF規格に適合したシートパンが登場

- アルミのエンカプセルドビードが縁部分への雑菌の侵入、錆を防止することだけでなく、シートパンの補強と軽量化を実現しました。
- 米国特許出願中
- リサイクル可能商品



アルミワイヤーエンカプセルドビード



フルサイズ品番 939001 654×454×H25mm (板厚:1.3mm)

ハーフサイズ品番 935303 327×453×H25mm (板厚:1.0mm)

### ウェアエバー ノンスティックシートパン / ノンスティック穴あきシートパン 新製品

プレコーティングされたアルミ材料を使用することにより耐久性に優れながらも、従来品より安価な価格を実現しました。  
穴あきシートパンはより効率的な調理・洗浄が可能になります。

- 洗浄にかかる時間を大幅に短縮し、人件費を大幅に削減します。•プレコーティングによる優れた耐摩耗性と耐久性を実現。
- ノンスティックコーティング耐熱温度:230℃ •PFOA不使用



•板厚:1.0mm  
フルサイズ品番 9002NS  
ハーフサイズ品番 5303NS



•穴径:3.0mm •板厚:1.0mm  
フルサイズ品番 9002NSP  
ハーフサイズ品番 5303NSP



ボラース・ウェアエバー シートパン一覧

品名	仕様等	縁処理	フルサイズ(品番) 655×454×25mm	ハーフサイズ(品番) 327×453×25mm	1/4サイズ(品番) 240×330×25mm
ウェアエバー NSFシートパン	NSF規格		939001 板厚:1.3mm	935303 板厚:1.0mm	—
ウェアエバー ノンスティックシートパン	PFOA不使用 プレコーティング		9002NS 板厚:1.3mm	5303NS 板厚:1.0mm	—
ウェアエバー ノンスティック穴あきシートパン	PFOA不使用穴径3mm プレコーティング		9002NSP 板厚:1.0mm	5303NSP 板厚:1.0mm	—
ウェアエバー アルミシートパン			9001 板厚:1.3mm	5303 板厚:1.0mm	5220 板厚:1.3mm
ウェアエバー 穴あきアルミシートパン	穴径3mm		9002P 板厚:1.0mm	5303P 板厚:1.0mm	—
ウェアエバー オープンビードアルミシートパン	NSF規格		5313 板厚:1.6mm	—	—
ウェアエバー 深型アルミシートパン	NSF規格		68357 板厚:1.6mm サイズ:654×450×57mm		
ノンスティック 波型アルミシートパン	PFOA不使用		68376 板厚:1.3mm	—	—
ノンスティックシートパン	PFOA不使用		50102 板厚:1.3mm	50101 板厚:1.0mm	—

[縁処理]・アルミワイヤーエンカプセルドビード=・クローズドビード=・オープンビード=



●従来品に比べよりスムーズな縁処理

アルミシートパン縁処理について

ボラース・ウェアエバーアルミシートパンの縁処理は3種類。お客様の用途に合わせて選択できます。

アルミワイヤー  
エンカプセルドビード

- ・NSF規格
- ・密閉されたアルミワイヤーで補強
- ・縁に汚れがたまらず衛生的

クローズドビード

- ・錆止め鉄芯補強

オープンビード

- ・NSF規格
- ・縁に汚れがたまらず衛生的



シートパン用焼きアミ



品名	フルサイズ(品番) 620×420×18mm	ハーフサイズ(品番) 301×420×18mm	材質
シートパン用焼きアミ	20038	20248	ステンレス

- 厨房備品
- ホテルパン/備品①
- ホテルパン/備品②
- アルミシートパン/欧州天板
- フライパン
- 洗浄ラック/食器洗浄・保管
- ジャックスタック
- 食材搬送
- フードキャリア
- 運搬台車
- 折りたたみワゴン
- 料理提供
- ピュウフェ用品
- フードステーション

# ベーカリー用欧州天板(フレンチ天板)

製菓・製パンに適したフレンチタイプの欧州天板です。パンの種類に応じて穴あきタイプや専用の焼き網までラインナップ。様々な調理法・レシピに対応します。



品名	品番	縁処理	外寸法	板厚	材質 / 表面加工
欧州天板	GK1410		600×400×H20mm	1.5mm	アルミ合金 / アルマイト加工
穴あき欧州天板	GK1411		600×400×H20mm	1.5mm	アルミ合金 / アルマイト加工
NS欧州天板	GK1407		600×400×H20mm	1.5mm	アルミ合金 / 2層NSコーティング
NS穴あき欧州天板	GK1412		600×400×H20mm	1.5mm	アルミ合金 / 2層NSコーティング
NS欧州天板	68088		600×400×H10mm	2.0mm	アルミ合金 / 3層NSコーティング
NS欧州天板(小)	68087		447×347×H10mm	2.0mm	アルミ合金 / 3層NSコーティング
グリッド	GK4401	—	600×400mm	—	SUS304

● 耐熱温度…260℃(NSタイプのみ)    …クローズドビード(アルミワイヤー入り)    …折り曲げ加工

**穴無し天板**

ソフト系のパン・クッキー等

熱が均一に広がり、パン全体が柔らかく仕上がります

**穴あき天板**

ハード系のパン(フランスパン・クロワッサン等)

熱が穴を通る事で外側はカリッと、内側はふんわり焼き上がります

**ベーカリー用サーモボックス (68088専用)**

(詳細は P33 参照)

# フライパン

| フライパン | グリドル |

## テフロン プラチナ プロフェッショナルアルミフライパン

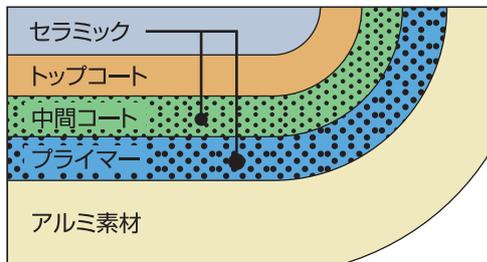
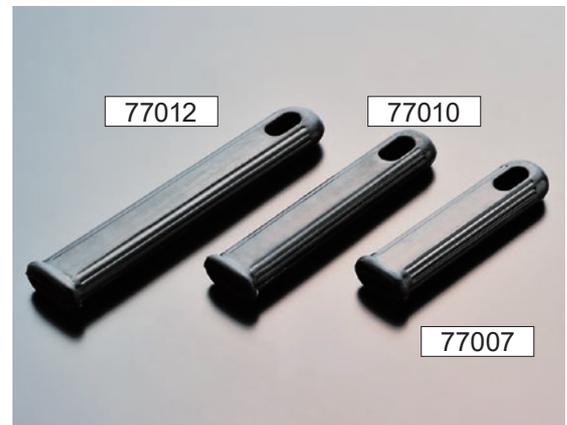
### 業務用のアルミフライパン

- セラミックを配合し、デュポン独自のフッ素樹脂3層構造を一段と強化しました。業務用として耐久性・使い易さが考えられたプロの厨房に最適なフライパンです。



### クールハンドル

- 別売りでシリコンゴム製のクールハンドルを用意しました。



### よりよい道具が技と味をつくり上げます。

従来のフッ素樹脂3層構造に固いセラミックを配合、耐久性抜群のノンスティック加工です。引っかき傷がつきにくくなり、丈夫さが従来のシルバーストーンの2倍になりました。ベースのアルミニウムは、熱伝導に大変優れているため、弱い火力で熱が伝わります。なかでも当製品は厚いアルミを使用しているため、エネルギーも大幅に節約できます。

フライパン	
品番	サイズ
68007	19cm (7インチ)
68008	22cm (8インチ)
68010	26cm (10インチ)
68012	32cm (12インチ)
68014	37cm (14インチ)

対応クールハンドル	
品番	サイズ
77007	小 (68007・68008対応)
77010	中 (68010対応)
77012	大 (68012・68014対応)

### ノンスティック・グリドル

- クレープ・フレンチトースト・チーズサンドイッチ・卵料理などに使えます。
- オーブンに入れて使えます。

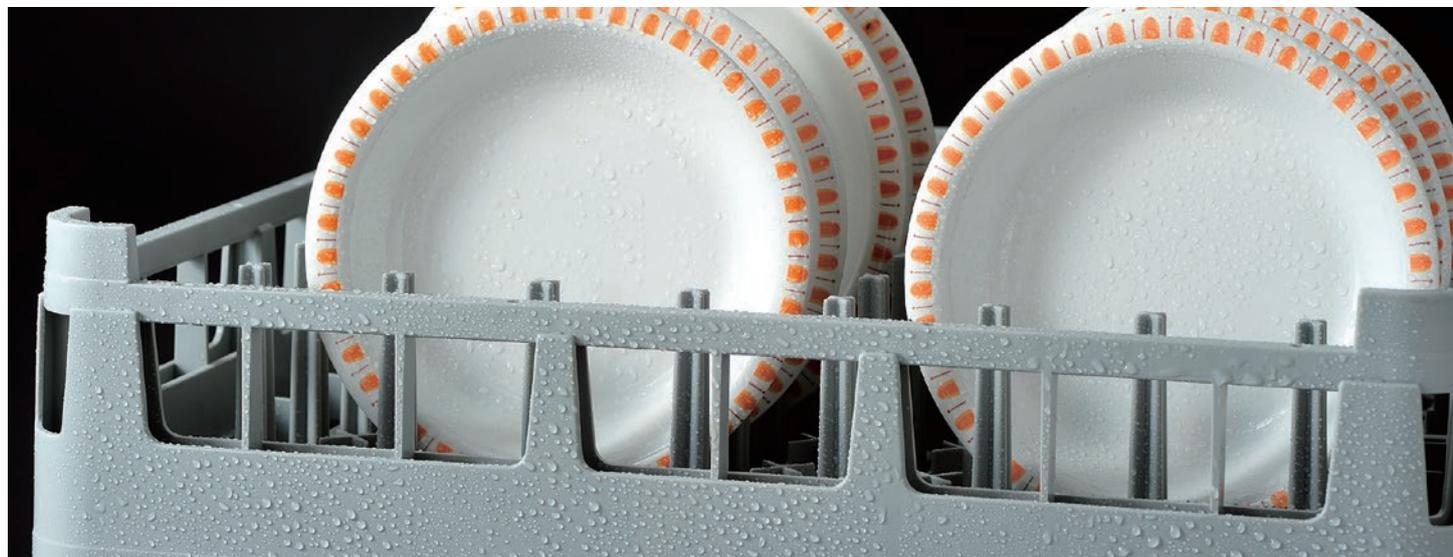
品番	サイズ	販売単位
68530	32cm(12インチ)	6個



- 厨房備品
  - ホテルパン/備品①
  - ホテルパン/備品②
  - アルミシートパン/欧州天板
  - フライパン
    - 洗浄ラック/食器洗浄・保管
    - ジャックスタック
- 食材搬送
  - フードキャリア
- 運搬台車
  - 折りたたみワゴン
- 料理提供
  - ピュウフェ備品
  - フードステーション

# 洗浄ラック/食器洗浄・保管

| ハーフサイズラック | フルサイズラック | ディッシュボックス |  
| カトラリーボックス | シルバーテナー | シルバーボックス | その他



## 厨房 備品

ホテル/パン/  
備品①

ホテル/パン/  
備品②

アルミシート/パン/  
欧州天板

フライパン

洗浄ラック/  
食器洗浄・保管

ジャックスタック

## 食材 搬送

フードキャリア

## 運搬 台車

折りたたみ  
ワゴン

## 料理 提供

ピュッエ備品

フード  
ステーション

## ボラス 洗浄ラックシリーズ

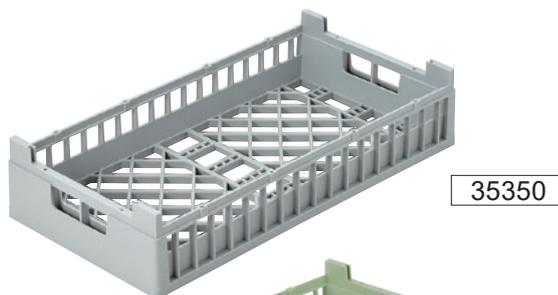
世界中の厨房で大活躍。ガラスの洗浄・保管・運搬に威力を発揮します。

- 米国ボラス社は、米国厨房用品の最大手メーカーです。ボラスラックは厳選されたポリプロピレン(P.P)により、荷重に対する強度と熱湯にも強く、独自のダブルウォール構造により水きれが良く、乾燥も早く、軽く持ち運びが容易で、耐久性は抜群です。
- スタンダード型食器洗浄機の全てに利用でき、ラックに方向性がなく、どの面からでも出し入れができます。
- ボラスラックは保管用ラックとしても多くの特徴を持っており、数多く積み上げても安全に保管することができ、持ち運びも楽で、取手や、はめ込み部材に特別な配慮がなされています。

### ハーフ・オープンラック(H-オープン-0)

品番	仕切内寸法	有効深さ	外形寸法
35350	225×450mm	78mm	250×500×H103mm

- カラー: グレー

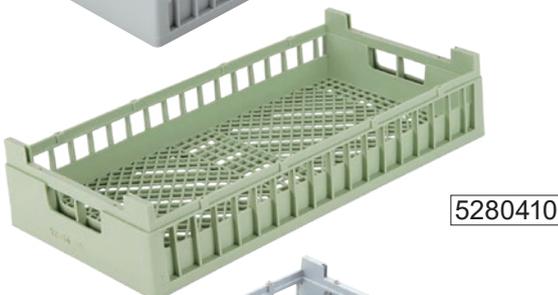


35350

### ハーフ・フラットラック

品番	仕切内寸法	有効深さ	外形寸法
5280410	225×450mm	78mm	250×500×H103mm

- カラー: ライトグリーン

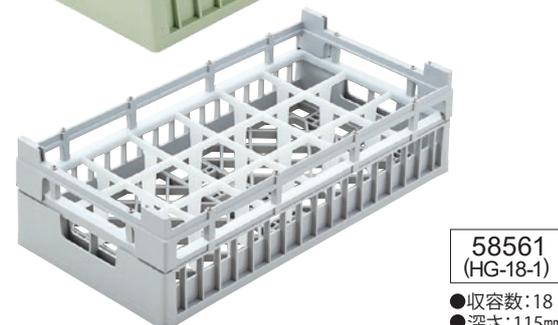


5280410

### ハーフ・グラスラック

品番(型式)	仕切内寸法	有効深さ	外形寸法
58560 (HG-18-0)	71×71mm	78mm	250×500×H103mm
58561 (HG-18-1)	71×71mm	115mm	250×500×H143mm
58563 (HG-18-2)	71×71mm	153mm	250×500×H182mm

- カラー: グレー



58561  
(HG-18-1)

- 収容数: 18
- 深さ: 115mm

## フルサイズラック(WD500)

### オープンラック(多目的洗浄ラック)

品番	仕切内寸法	有効深さ	外形寸法(WD500)
35407 (オープン-0)	453×453mm	72mm	H105mm
35635 (オープン-H0)		81mm	H123mm
58001 (オープン-1)		106mm	H139mm
58011 (オープン-H1)		117mm	H158mm
58002 (オープン-2)		140mm	H174mm
58012 (オープン-H2)		152mm	H193mm

●カラー:グレー



35407  
(オープン-0)



35645

●収容数:9列



35402

### プレートラック

品番	仕切内寸法	有効深さ	外形寸法(WD500)
35645	453×453mm	81mm	H123mm

●カラー:グレー

### フラットウェアラック

品番	仕切内寸法	有効深さ	外形寸法(WD500)
35402	453×453mm	68mm	H105mm

●カラー:グレー

### ホテルパンラック

品番	仕切内寸法	積み重ね	外形寸法(WD500)
52669	75×453mm	不可	H130mm

●カラー:ライトグリーン



52669

### ラックドロー(本体&ハンドル)

品番	サイズ	材質
52290	670×545mm 車輪:Ø100×4mm(自在)	グラスファイバー
52293(ハンドル)	—	スチールクロームメッキ



### シルバーバスケット

品番	仕切内寸法	外形寸法	有効深さ
52641	89×89mm	460×195×H185mm	110mm



#### 厨房 備品

ホテルパン/  
備品①

ホテルパン/  
備品②

アルミシートパン/  
欧州天板

フライパン

洗浄ラック/  
食器洗浄・保管

ジャックスタック

#### 食材 搬送

フードキャリア

#### 運搬 台車

折りたたみ  
ワゴン

#### 料理 提供

ピュウフェ備品

フード  
ステーション

## グラスラック

(タンブラーなど足のないガラス用：仕切りは下段に1枚のみとなります。)

品番	仕切内寸法	有効深さ	外形寸法 (WD500)
58110(G-16-0)	109×109mm	75mm	H105mm
58111(G-16-H0)		84mm	H123mm
58112(G-16-1)		109mm	H139mm
58113(G-16-H1)		120mm	H158mm
58120(G-25-0)	87×87mm	75mm	H105mm
58121(G-25-H0)		84mm	H123mm
58122(G-25-1)		109mm	H139mm
58123(G-25-H1)		120mm	H158mm
58130(G-36-0)	71×71mm	75mm	H105mm
58131(G-36-H0)		84mm	H123mm
58132(G-36-1)		109mm	H139mm
58133(G-36-H1)		120mm	H158mm
58140(G-49-0)	59×59mm	75mm	H105mm
58141(G-49-H0)		84mm	H123mm
58142(G-49-1)		109mm	H139mm
58143(G-49-H1)		120mm	H158mm



### 厨房備品

ホテルパン/備品①

ホテルパン/備品②

アルミシートパン/欧州天板

フライパン

洗浄ラック/食器洗浄・保管

ジャックスタック

### 食材搬送

フードキャリア

### 運搬台車

折りたたみワゴン

### 料理提供

ピュッフェ備品

フードステーション

## ステムウェアラック

(ワイングラスなど足付きのガラス用：仕切りは上下2段に付いており、ガラスの足が触れ合わないようになっています。)

品番	仕切内寸法	有効深さ	外形寸法 (WD500)
58212(S-16-2)	109×109mm	143mm	H180mm
58213(S-16-H2)		154mm	H196mm
58214(S-16-3)		178mm	H215mm
58215(S-16-H3)		190mm	H231mm
58222(S-25-2)	87×87mm	143mm	H180mm
58223(S-25-H2)		154mm	H196mm
58224(S-25-3)		178mm	H215mm
58225(S-25-H3)		190mm	H231mm
58232(S-36-2)	71×71mm	143mm	H180mm
58233(S-36-H2)		154mm	H196mm
58234(S-36-3)		178mm	H215mm
58235(S-36-H3)		190mm	H231mm
58242(S-49-2)	59×59mm	143mm	H180mm
58243(S-49-H2)		154mm	H196mm
58244(S-49-3)		178mm	H215mm
58245(S-49-H3)		190mm	H231mm



# ボラス ディッシュボックス

- 良質かつ軟粘性のポリプロピレン(P.P樹脂)を使用しているため衝撃に強く割れにくく丈夫です。洗浄機にも対応でき、油分や臭いを残さず、ラウンド仕上げで洗浄も簡単かつ衛生的です。取手付きで持ち運びも便利です。別売カバーの併用で積み重ねができ保管も運搬にも便利です。
- 食器類の後かたづけ運搬、洗浄、保管等にご使用ください。

52614

## ディッシュボックス浅型

500×375×H125mm

1ケース12個入



52662

## ディッシュボックス深型

500×375×H175mm

1ケース12個入



52634

## ディッシュボックス2仕切

584×445×H152mm

1ケース6個入

食器及び小物類を分類、格納することができ洗いや物の効率を高めます。



52425

## ディッシュボックスカバー

540×410mm

• 52614・52662用

1ケース12個入



52616

## ドレンボックス

500×375×H125mm

1ケース6個入

ディッシュボックス深型・浅型に重ねて使用することにより食器等の水切りに使用します。食器洗浄機対応。



▲使用例

## 洋食器、グラス、カップの保管、整理に。

52652

## カトラリーボックス

508×254×H102mm (P.P樹脂)

1ケース6個入

カウンターに置いてもアクセサリともなじむデザインで、ナイフ・フォーク・ストロー・箸やミルクピッチャー・スティックシュガー等の格納、保管、整理に最適です。



51950

## シルバーテナー (仲子6ヶ付)

385×280×H280mm (P.P樹脂)

スプーン・フォーク・ナイフ等の収納に最適。ステンレス製に比べ出し入れの音が最小です。



52651

## シルバーボックス

543×294×H102mm (P.P樹脂)

1ケース6個入

4ツ仕切りでナイフ・フォーク等シルバーの整理、保管ができ円形のため、取り出しやすく簡単に洗浄できます。



※シルバーテナーを除く本ページに記載の商品は、すべて1ケース単位での販売となります。

### 厨房備品

ホテルパン/備品①

ホテルパン/備品②

アルミシートパン/欧州天板

フライパン

洗浄ラック/食器洗浄・保管

ジャックスタック

### 食材搬送

フードキャリア

### 運搬台車

折りたたみワゴン

### 料理提供

ピュッフェ備品

フードステーション

# ジャックスタック

| ジャックスタック |

## JACKSTACK®

Master of Space

### ジャックスタック

狭い厨房スペースを有効に、ひろびろ快適空間。

組立簡単。

皿受けバーの調節が簡単、自在。

1台で2種類の皿も置けるようになりました。

U.S.A. Patent no. 4,911,308. Europa Patent no. 373,127 Registered trade name: JACKSTACK®. インターナショナル パテント ペンディング。アメリカFDA, NSF規格合格品

スウェーデン製 MADE IN SWEDEN

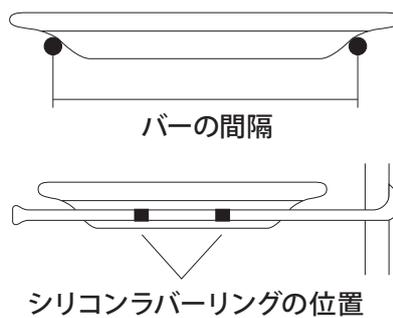
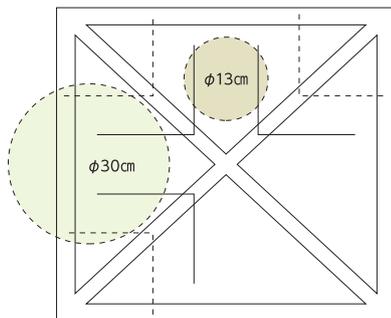


### ◎使用例



●ミニサラダ等の小皿や刺身等の和食用小皿・角皿等の支柱を前後、又は左右に移動するだけでご利用いただけます。皿受けのシリコンラバーリングの間隔は、皿の大きさにより調節してください。

●ランチのトレーや大皿用にバーの長さが30cmになるオプションパーツがあります。

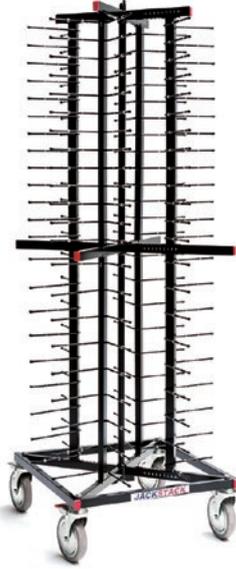
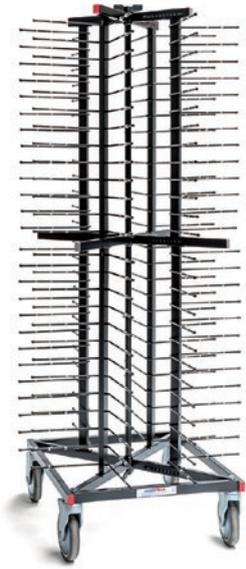


- 直径13~30cmの皿を大きさに合わせて8段階のバー間隔で調節できます。間隔の調節は各支柱を前後に移動するだけで、とても簡単です。
- 支柱にシリコンラバーリングがついてますので、皿をしっかりと固定できます。



JS-052Cは回転式のコンパクトサイズ。調理台、カウンター上に設置でき、スペースを最大限に有効活用できます。

## 移動式

JACKSTACK®  
JS-072JACKSTACK®  
JS-088JACKSTACK®  
JS-104JACKSTACK®  
JS-104/9厨房  
備品ホテルパン/  
備品①ホテルパン/  
備品②アルミシートパン/  
欧州天板

フライパン

洗浄ラック/  
食器洗浄・保管

ジャックスタック

食材  
搬送

フードキャリア

運搬  
台車折りたたみ  
ワゴン料理  
提供

ピュウフェ備品

フード  
ステーション

## 新型ジャックスタック(移動式) 仕様概要

型番	JS-072	JS-088	JS-104	JS-104/9
収容能力	72枚	88枚	104枚	104枚
使用可能な皿のサイズ	13～30cm (8段階調節)			
寸法	60×60×183cm (高さ)			
材質、仕上げ	鉄製、電気焼き付け、黒色塗装、サビ防止仕上げ			
スタンド	600mm角			
スタンド高	220mm			
高級キャスター	自在φ150mm×4 (ストッパー付き×2)			
皿受けバーの長さ	170mm			230mm
皿受けバーの高さ間隔	82mm	50mm/82mm	50mm	50mm
重量	22kg	23.5kg	24.7kg	27kg

★本品は組立式です。組立に工具等は一切必要ありません。

★バーの皿受け部分に、シリコンラバーリングが取り付けられていますので、皿が金属部分に当たることなく、移動、振動にもスムーズに対応できます。

★トレー、大皿等をのせる時：バーの長さが30cmになるオプションパーツ(JS914EA)を用意してあります(→P28)。

★皿受けバーは完全溶接されていますので、ゆるみ等は生じません。

**新型ジャックスタックは、毎日ご愛用いただいている  
ホテル・旅館・宴会場・病院・工場・事業所・給食関係の皆様からの  
ご要望に答えて、改良されました。**

## 壁掛式

**JACKSTACK®**  
JS-012HW



## 台置式

**JACKSTACK®**  
JS-012C



## 回転台置式

**JACKSTACK®**  
JS-052C



### 厨房 備品

ホテルパン/  
備品①

ホテルパン/  
備品②

アルミシートパン/  
欧州天板

フライパン

洗浄ラック/  
食器洗浄・保管

ジャックスタック

### 食材 搬送

フードキャリア

### 運搬 台車

折りたたみ  
ワゴン

### 料理 提供

ビュッフェ備品

フード  
ステーション

## 新型ジャックスタック(壁掛式・台置式・回転台置式) 仕様概要

型番	JS-012HW	JS-012C	JS-052C
収容能力	12枚	12枚	52枚
使用可能な皿のサイズ	13~30cm (7段階調節)		13~30cm (8段階調節)
寸法	22×29×70cm	31×29×74cm	48×48×89cm
材質、仕上げ	鉄製、電気焼き付け、黒色塗装、サビ防止仕上げ		
スタンド	—	—	480mm角
スタンド高(回転)	—	—	120mm
皿受けバーの長さ	170mm		
皿受けバーの高さ間隔	50mm		
重量	4.3kg	6.6kg	13kg

★本品は組立式です。

★バーの皿受け部分に、シリコンラバーリングが取り付けられていますので、皿が金属部分に当たることなく、移動、振動にもスムーズに対応できます。

## オプションパーツ

### ジャックスタック オプションパーツ

品番(型式)	品名	サイズ	備考
JS914EA	延長バー	30cm	JS-104/9以外対応
JS901PC	ビニールカバー	72×72× H150cm	・JS-104・JS-088 ・JS-072用

### 延長バー

JS914EA



### ビニールカバー

JS901PC

長時間の保管や移動用に  
専用ビニールカバーがあ  
ります。



# フードキャリア (食材搬送)

| EPPフードキャリア | パンバンド |

| ケータリングバッグ & デリバリーバックパック | サーモボックス |

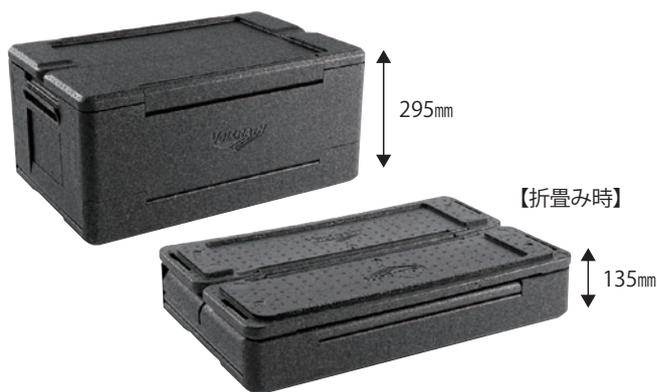
## EPPフードキャリア ■新製品

### 折り畳み可能なホテルパン搬送キャリア。

- パンバンド装着のホテルパンをそのまま入れられるサイズ設計。
- 材質は軽量で丈夫な高圧縮発砲ポリプロピレン(EPP)を使用。
- 運搬物の温度を数時間一定に保ちます。
- ホテルパン1/1-H65を3枚運搬可



- ホテルパン  
バンドを装着して  
運べる
- 軽量で丈夫  
EPP(高圧縮発砲  
ポリプロピレン使用)
- 洗浄機使用可  
いつでも清潔



品番	サイズ ※( )内は内寸	耐熱温度	重量
VEPPC306	610×395×H295mm (558×343×H230mm)	-40~120°C	1610g

- 洗浄機使用可能

## フードキャリア専用台車 ■新製品



品番	重量	耐荷重
VEPPCT	2300g	150kg
サイズ ※( )内は内寸		
635×420×H140mm (610×400mm)		

※キャスターφ75mm/ナイロン/4輪自在/ストッパーなし

## パンバンド ■新製品

### ゴム付き蓋に代わる新提案です。

ホテルパン専用汁漏れ防止

NSF認定  
洗浄機で丸洗い可

ラップにバンドでも  
搬送可能

使用中のホテルパンに  
そのまま使える  
(他メーカーでも可)

品番	サイズ
N-0001B	ホテルパン1/1サイズ
N-0023B	ホテルパン2/3サイズ
N-0002B	ホテルパン1/2サイズ
N-0003B	ホテルパン1/3サイズ
N-0006B	ホテルパン1/6サイズ



※材質:シリコン(耐熱温度 232°C)

- 厨房  
備品
- ホテルパン/  
備品①
- ホテルパン/  
備品②
- アルミシートパン/  
欧州天板
- フライパン
- 洗浄ラック/  
食器洗浄・保管
- ジャックスタック
- 食材  
搬送
- フードキャリア
- 運搬  
台車
- 折りたたみ  
ワゴン
- 料理  
提供
- ピュウフェ備品
- フード  
ステーション

# ケータリングバッグ 新製品

ハイクオリティ、快適な搬送をアシスト。

- ボラス社ならではの衛生面と機能が活かされたケータリングバッグです。裏地が汚れても取り外して洗えるライナー着脱タイプをはじめ、汁漏れにも強い防水タイプ。飲み物の運搬に最適な仕切り等、様々なケータリング注文に対応したラインナップをご紹介します。



## ライナー(裏地)着脱タイプ(VCB)

ライナー(防水裏地)  
を取り外し洗浄可能

メニューなど収納できる  
サイドポケット付き



VCBM100

ライナーは付属しておりません



VCBL300

ホテルパン1/1サイズ格納可



VCBM300

品番	サイズ	重量	材質
VCBM100	430×330×H330mm	1450g	60Dポリエステル・PVC(塩化ビニール)・レザー
VCBL300	650×410×H380mm	4200g	
VCBM300	510×370×H230mm	2500g	

※ライナー=防水裏地

## ライナー(裏地)一体タイプ(VDB)

裏地は防水  
ビニール製



VDBM300



VDBM500 12仕切板付き

品番	サイズ	重量	材質
VDBM300	450×345×H250mm	1600g	60Dポリエステル・PVC(塩化ビニール)・レザー
VDBM500	450×345×H250mm	2100g	

※ライナー=防水裏地

厨房  
備品

ホテルパン/  
備品①

ホテルパン/  
備品②

アルミシートパン/  
欧州天板

フライパン

洗浄ラック/  
食器洗浄・保管

ジャックスタック

食材  
搬送

フードキャリア

運搬  
台車

折りたたみ  
ワゴン

料理  
提供

ピュッフェ備品

フード  
ステーション

## ライナー(裏地)一体タイプ(VDB)

裏地は防水  
ビニール製



VDBS100



VDBS106 6仕切板付き

品番	サイズ	重量	材質
VDBS100	300×250×H250mm	910g	60Dポリエステル・ PVC(塩化ビニール)・レザー
VDBS106	300×250×H250mm	1000g	

※ライナー=防水裏地

## ライナー(裏地)一体タイプ(窓付き)

上部の窓が取出し  
を容易にします

裏地は防水  
ビニール製



VMDB100



VSDB100

品番	サイズ	重量	材質
VMDB100	390×390×H350mm	1700g	60Dポリエステル・ PVC(塩化ビニール)・レザー
VSDB100	380×380×H150mm	1200g	

※ライナー=防水裏地

## デリバリーバックパック ■ 新製品



両手フリーでどこでもお洒落にデリバリー。

- 背負い・肩掛けどちらでも使用可能
- 蒸気排出穴でバック内部の結露を防ぐ
- 中身を潰さないプラ製フレーム(着脱式)



品番	サイズ	重量
VDBBM300	440×380×H430mm	3150g
材質		
60Dポリエステル・PVC(塩化ビニール)・レザー		

### 厨房 備品

ホテルパン/  
備品①

ホテルパン/  
備品②

アルミシートパン/  
欧州天板

フライパン

洗浄ラック/  
食器洗浄・保管

ジャックスタック

### 食材 搬送

フードキャリア

### 運搬 台車

折りたたみ  
ワゴン

### 料理 提供

ピュウフェ備品

フード  
ステーション



厨房  
備品

ホテルパン/  
備品①

ホテルパン/  
備品②

アルミシートパン/  
欧州天板

フライパン

洗浄ラック/  
食器洗浄・保管

ジャックスタック

食材  
搬送

フードキャリア

運搬  
台車

折りたたみ  
ワゴン

料理  
提供

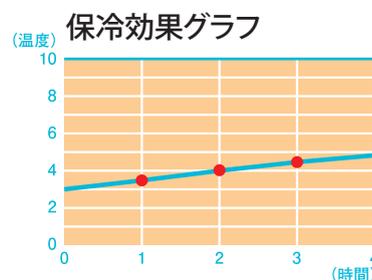
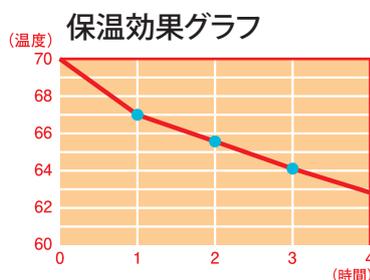
ピュッフェ備品

フード  
ステーション

## アヴァ サーモボックス

学校給食やホテルなど、大量調理一括搬送に  
新登場のアヴァ サーモボックスを活用ください。

- 二重構造の内壁とポリウレタン発砲断熱材により断熱効果に優れています。
- 本体はポリプロピレン製。
- 耐熱耐寒温度: -40℃~100℃



ホテルパン用



AVA400

AVA601

AVA601M

品名	品番	サイズ※( )内は内寸	重量
AVA400	100130	465×665×H440mm (333×540×H310mm)	10.5kg
AVA601	100150	455×625×H575mm (333×540×H460mm)	10kg
AVA601M	100160	450×625×H575mm (333×540×H460mm)	11.1kg

## ホテルパン用

## ベーカリー用



※冷却パックは冷凍  
庫で凍らせて使用  
してください。

品名	品番	サイズ※( )内は内寸	重量	備考
AVA100	100110	620×420×H300mm (530×325×H100mm)	6.3kg	—
AVA300	100120	620×420×H405mm (530×325×H200mm)	7.6kg	—
AVA660	100255	520×700×H670mm (410×610×H550mm)	15.1kg	欧州天板 600×400サイズ対応
トロリー(ハンドル付)	150245	550×500×H900mm	—	AVA660以外に対応
トロリー(ハンドル無)	150250	550×500×H170mm	—	全機種に対応
冷却パック	150260	530×325×H40mm	—	AVA601、601Mに対応

厨房  
備品ホテルパン/  
備品①ホテルパン/  
備品②アルミシートパン/  
欧州天板

フライパン

洗浄ラック/  
食器洗浄・保管

ジャックスタック

食材  
搬送

フードキャリア

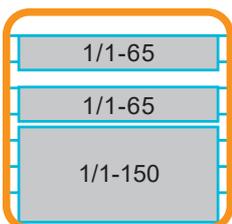
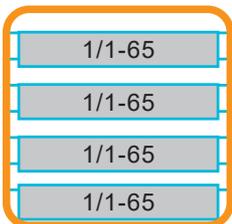
運搬  
台車折りたたみ  
ワゴン料理  
提供

ピュウフェ備品

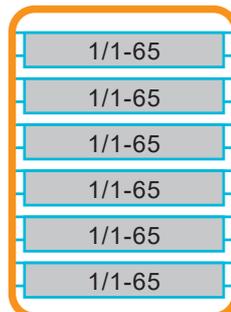
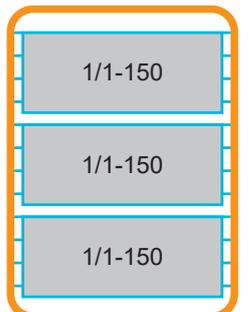
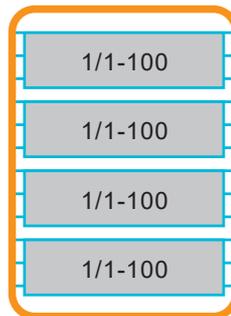
フード  
ステーション

## 《ホテルパン使用例》

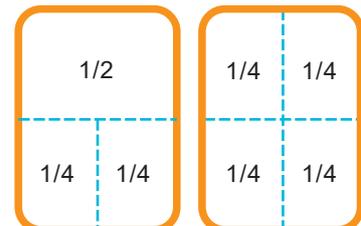
## AVATHERM 400



## AVATHERM 601 &amp; 601M



## AVATHERM 100 &amp; 300



※ホテルパン1/4サイズ利用時はアダプターバー  
(商品詳細はP48)を使用してください。

※AVA100はホテルパン深さ100mmまで対応

※AVA300はホテルパン深さ200mmまで対応

# 折りたたみワゴン

| パタセーフ |

折りたたみ簡単、立て掛け不要、キッチンの必須アイテム

## パタセーフ (3段タイプ)

グレードアップした折りたたみワゴンの3段タイプです。機能性と安全性にこだわった設計で、キッチンや配膳が必要な現場にお勧めのワゴンです。



※屋内使用専用

品番	品名	耐荷重
3PT-7548	パタセーフ	天板1枚につき30kg
展開サイズ※( )内は収納サイズ		重量
786×480×H840mm (786×192×H1085mm)		17.5kg

使用時



折りたたんで移動するときの状態



完全に収納する状態  
(この状態では移動できません)



厨房  
備品

ホテルパン/  
備品①

ホテルパン/  
備品②

アルミシートパン/  
欧州天板

フライパン

洗浄ラック/  
食器洗浄・保管

ジャックスタック

食材  
搬送

フードキャリア

運搬  
台車

折りたたみ  
ワゴン

料理  
提供

ピュッフェ備品

フード  
ステーション

## パタセーフの特徴

### ①ワンタッチで楽々折りたたみ



両サイドのレバーを持ち上げるだけ。

### ②畳んでもそのまま自立



立て掛け不要、畳んだまま移動も可。

※完全に畳まない状態で移動

### ③ゆっくり開いて安全



- 1) 本体ロックを外す
- 2) 天板を広げると、スプリングによりゆっくりと展開
- 3) 開いたら最後に天板を押してロック

### ④万が一手を挟んでも安全



シリコンゴムが手を守ります。

### ⑤衛生に配慮した押し手付き



便利で衛生的、取り回しラクチン。

### ⑥大径極太・静音キャスター



使って分かる、安心のキャスター使用。

#### 厨房 備品

ホテルパン/  
備品①

ホテルパン/  
備品②

アルミシートパン/  
欧州天板

フライパン

洗浄ラック/  
食器洗浄・保管

ジャックスタック

#### 食材 搬送

フードキャリア

#### 運搬 台車

折りたたみ  
ワゴン

#### 料理 提供

ピュウフェ備品

フード  
ステーション

# ビュッフェ備品

| チェーファー | パンチボール | トング・スプーン | IHウォーマー | CUBIC |

## ボラス IH調理器対応チェーファー

### ハイクラスのビュッフェ空間に欠かせないサーバー製品

IH調理器に対応したボラスのチェーファーは、さまざまなオプションと組み合わせることで満足度の高いビュッフェ、バイキングスペースを創り出します。

- 厨房備品
- ホテルパン/備品①
- ホテルパン/備品②
- アルミシートパン/欧州天板
- フライパン
- 洗浄ラック/食器洗浄・保管
- ジャックスタック
- 食材搬送
- フードキャリア
- 運搬台車
- 折りたたみワゴン
- 料理提供
- ビュッフェ備品
- フードステーション



※磁器製フードパンはオプションとなります。

		丸チェーファー大	丸チェーファー小	角チェーファー
本体 (ステンレス製フードパン付)		53040S	31040S	75040S
	サイズ/容量	39.4×H16.2cm (5.0L)	35.5×H15.2cm (3.2L)	39.2×41.2×H17.6cm (5.9L)
追加用	ステンレス製フードパン	品番 28003 (5.0L)	品番 28004 (3.2L)	品番 28005 (5.9L)
	磁器製フードパン	品番 28001 (3.0L)	品番 28002 (2.0L)	品番 28105 (2.7L)
	磁器製仕切付フードパン	品番 28101 (3.0L)	品番 28102 (2.0L)	品番 28115 (2.7L)
専用スタンド (固形燃料対応カップ付)	品番	33500	31500	35500
	サイズ	直径427×H230mm	直径382×H205mm	375×380×H230mm

ガラス窓付で料理が  
良く見える

カバーの水滴が  
外に垂れない特別仕様

ヒンジを本体と離れた  
衛生設計

## チェーファー本体(ステンレス製フードパン付)

角チェーファー  
75040S



丸チェーファー大  
53040S

丸チェーファー小  
31040S



## 追加用オプション

※各フードパンは、蓋についた水滴が食材に落ちず直接ウォーターパンへ戻るように設計されています。

ステンレス製フードパン  
(18-8 S/S 板厚:1cm)



28003

丸チェーファー大用

28004

丸チェーファー小用

磁器製フードパン



28001

丸チェーファー大用

28002

丸チェーファー小用

磁器製仕切付フードパン



28101

丸チェーファー大用

28102

丸チェーファー小用



28005

角チェーファー用



28105

角チェーファー用



28115

角チェーファー用

## 専用スタンド(固形燃料対応カップ付)



33500

丸チェーファー大用

31500

丸チェーファー小用



35500

角チェーファー用

## トンダ



iKD  
抗菌  
ステンレス

iKD 18-8 STAINLESS  
抗菌ステンレス

詳細は  
49 ページ

### 厨房 備品

ホテルパン/  
備品①

ホテルパン/  
備品②

アルミシートパン/  
欧州天板

フライパン

洗浄ラック/  
食器洗浄・保管

ジャックスタック

### 食材 搬送

フードキャリア

### 運搬 台車

折りたたみ  
ワゴン

### 料理 提供

ピュッフェ備品

フード  
ステーション

# ボラス IHウォーマー

## 最高のビュッフェ空間を演出するシックなデザイン

- ・調理済みの食材を保温するためのウォーマーです。
- ・弱火から強火まで4段階の加熱温度を設定できる他、付属の連結コードで本製品を3台まで連結することが可能です。



卓上タイプ 5950275

ドロップインタイプ 59502DW

1台につき310W

3台まで連結可能

連結した3台が1つのコンセントで使用可能!

連結して  
使えます

1つのコンセントで3台まで連結可能※1台あたり310W



品番	サイズ・板厚	出力
5950275 (卓上タイプ)	406×406×H76mm	100V 50/60Hz 310W
59502DW (ドロップインタイプ)	406×406×H76mm	100V 50/60Hz 310W

※水から温める場合、温まるまでしばらく時間がかかります。お急ぎの場合はお湯を使用してください。

## ノンスリップマット

チェアファアの横滑り防止に



4644080



# CUBIC®

キュービック

ビュッフェ  
ディスプレイキット



〈スペイン製〉

## CUBIC®の特徴

まったく新しい発想のビュッフェディスプレイキットが登場!その名の通り、クールな樹脂製キューブとシンプルなパーツを組み合わせることで、自在にビュッフェ空間を創造することが可能です。ホテルやレストランのビュッフェコーナーはもちろん、分解・組立も簡単なので野外ケータリングでも活躍します。



### キューブブロック

キューブは一段からでも使用可能です。上部を外せば積み重ねに対応していますので、最大3段まで高くすることができます。軽いので持ち運びも便利です。(キューブブロック 3.2kg/個)

- 防水加工済商品
- 材質:メタクリル樹脂



### シェルフ

シェルフをキューブの溝に挟み込み固定します。3種類の長さ 50cm/80cm/100cm 2種類の幅 18cm/35cm を自由に組み合わせることができます。

- 防水加工済商品
- 材質:メタクリル樹脂



### トレイ

積み重ねの利く機能的なトレイ。パンを並べて持ち運ぶこともできます。



### クロスバー

クロスバーをキューブに嵌めることによってトレイやボウルの土台を固定することができます。クロスバー両サイドの半円形ポッチによって固定されます。

#### 厨房備品

ホテルパン/備品①  
ホテルパン/備品②  
アルミシートパン/欧州天板  
フライパン  
洗浄ラック/食器洗浄・保管  
ジャックスタック

#### 食材搬送

フードキャリア

#### 運搬台車

折りたたみワゴン

#### 料理提供

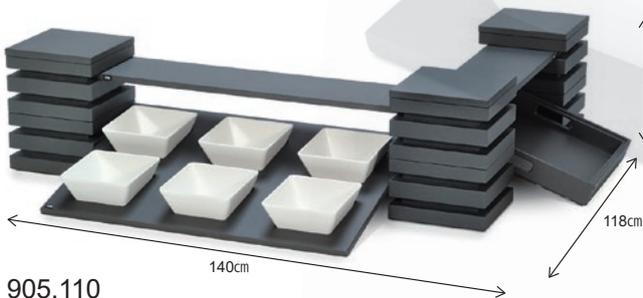
ビュッフェ備品

フードステーション

## キュービック 標準キット

自在にビュッフェ空間を演出できる CUBIC を、そのまま現場で即活用できるように「標準キット」をご用意しました。規模や用途に応じてお選びください。

オプションパーツを加えることで更にバリエーションを増やすことが可能です。



905.110

### L型2段タイプメラミンボウル6個 & 40×40cmトレイキット

- ・蓋付キューブブロック×6個
- ・クロスバー (80cm)×1枚
- ・幅狭シェルフ (80cm)×1枚
- ・クロスバー (50cm)×1枚
- ・幅狭シェルフ (50cm)×1枚
- ・メラミンボウル用土台 (6穴)×1枚
- ・メラミンボウル×6個
- ・サービングトレイ (40×40cm)×1枚



905.120

### L型ディスプレイキット メラミンボウル6個付

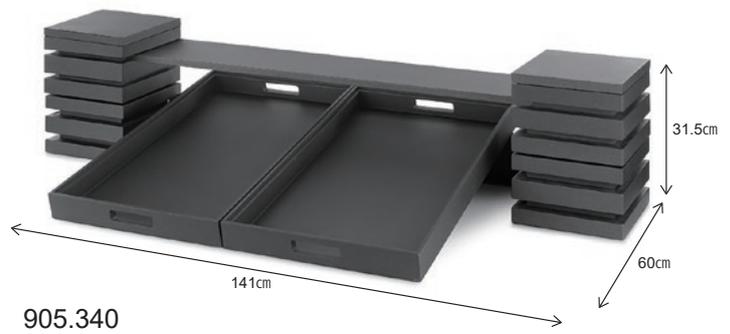
- ・蓋付キューブブロック×5個
- ・幅狭シェルフ (80cm)×1枚
- ・幅狭シェルフ (50cm)×1枚
- ・幅広シェルフ (80cm)×1枚
- ・メラミンボウル×6個



905.130

### 2段タイプ40×40cm トレイ/メラミンボウル8個置き

- ・蓋付キューブブロック×6個
- ・クロスバー (100cm)×2枚
- ・幅広シェルフ (100cm)×1枚
- ・メラミンボウル用土台 (4穴)×2枚
- ・メラミンボウル×8個
- ・サービングトレイ (40×40cm)×2枚



905.340

### 2段タイプ60×40cm トレイ2枚置きディスプレイキット

- ・蓋付キューブブロック×4個
- ・クロスバー (100cm)×1枚
- ・幅狭シェルフ (100cm)×1枚
- ・サービングトレイ (60×40cm)×2枚





905.300

## 40×40cm トレイ2枚置きディスプレイキット

- ・蓋付キューブブロック×4個
- ・サービングトレイ (40×40cm)×2枚
- ・クロスバー (100cm)×1枚



905.310

## 2段タイプ40×40cm トレイ2枚置きディスプレイキット

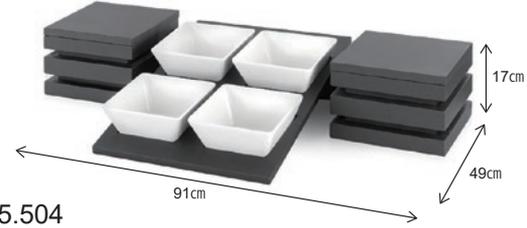
- ・蓋付キューブブロック×4個
- ・幅狭シェルフ (100cm)×1枚
- ・クロスバー (100cm)×1枚
- ・サービングトレイ (40×40cm)×2枚



905.320

## 60×40cm トレイ2枚置きディスプレイキット

- ・蓋付キューブブロック×2個
- ・サービングトレイ (60×40cm)×2枚
- ・クロスバー (100cm)×1枚



905.504

## メラミンボウル4個置きディスプレイキット

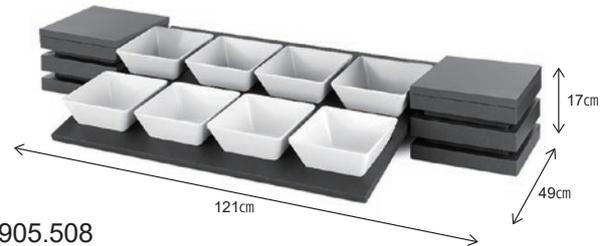
- ・蓋付キューブブロック×2個
- ・メラミンボウル用土台 (4穴)×1枚
- ・クロスバー (50cm)×1枚
- ・メラミンボウル×4個



905.506

## メラミンボウル6個置きディスプレイキット

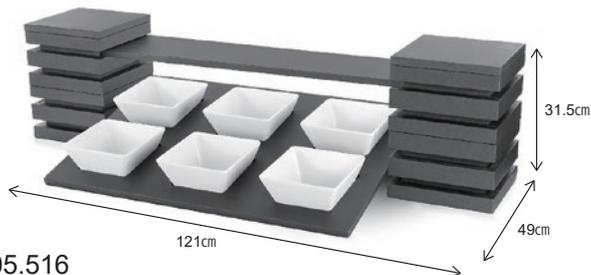
- ・蓋付キューブブロック×2個
- ・メラミンボウル用土台 (6穴)×1枚
- ・クロスバー (80cm)×1枚
- ・メラミンボウル×6個



905.508

## メラミンボウル8個置きディスプレイキット

- ・蓋付キューブブロック×2個
- ・メラミンボウル用土台 (4穴)×2枚
- ・クロスバー (80cm)×1枚
- ・メラミンボウル×8個



905.516

## メラミンボウル6個置き2段ディスプレイキット

- ・蓋付キューブブロック×4個
- ・メラミンボウル用土台 (6穴)×1枚
- ・クロスバー (80cm)×1枚
- ・メラミンボウル×6個
- ・幅狭シェルフ (80cm)×1枚



905.518

## メラミンボウル8個置き2段ディスプレイキット

- ・蓋付キューブブロック×4個
- ・メラミンボウル用土台 (4穴)×2枚
- ・クロスバー (80cm)×1枚
- ・メラミンボウル×8個
- ・幅狭シェルフ (80cm)×1枚

厨房  
備品ホテルパン/  
備品①ホテルパン/  
備品②アルミシートパン/  
欧州天板

フライパン

洗浄ラック/  
食器洗浄・保管

ジャックスタック

食材  
搬送

フードキャリア

運搬  
台車折りたたみ  
ワゴン料理  
提供

ピュッフェ備品

フード  
ステーション



- 厨房  
備品
- ホテルパン/  
備品①
- ホテルパン/  
備品②
- アルミシートパン/  
欧州天板
- フライパン
- 洗浄ラック/  
食器洗浄・保管
- ジャックスタック

- 食材  
搬送
- フードキャリア

- 運搬  
台車
- 折りたたみ  
ワゴン

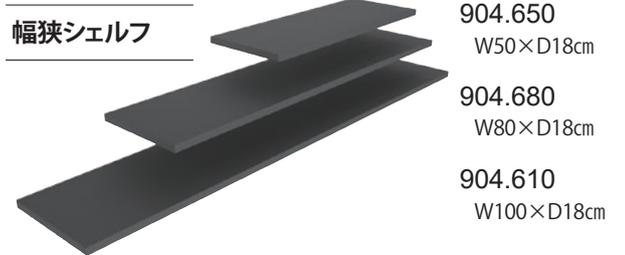
- 料理  
提供
- ピュッエ備品
- フード  
ステーション

## オプションパーツ



※蓋を外して積み重ねることができます。

904.600 蓋付  
**キューブブロック(1個)**  
 W23×D23×H16.5cm

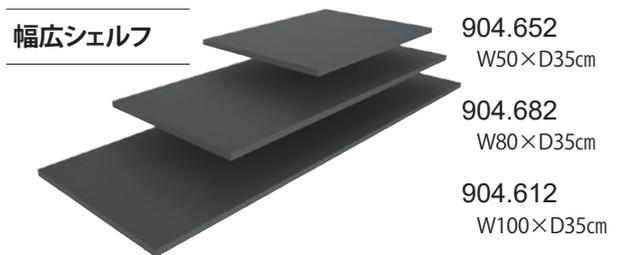


**幅狭シェルフ**  
 904.650 W50×D18cm  
 904.680 W80×D18cm  
 904.610 W100×D18cm



※両端のキューブブロックの溝に嵌め込み、サービングトレイやボウルの土台を固定することができます。

**クロスバー**  
 904.950 W50×D12.4cm  
 904.980 W80×D12.4cm  
 904.990 W100×D12.4cm



**幅広シェルフ**  
 904.652 W50×D35cm  
 904.682 W80×D35cm  
 904.612 W100×D35cm



22200  
**メラミンボウル用目皿**  
 W13.8×D13.8×H3cm  
 材質:ステンレス

EXCLUSIVE

PATENT PENDING

厨房  
備品ホテルパン/  
備品①ホテルパン/  
備品②アルミシートパン/  
欧州天板

フライパン

洗浄ラック/  
食器洗浄・保管

ジャックスタック

食材  
搬送

フードキャリア

運搬  
台車折りたたみ  
ワゴン料理  
提供

ピュッフェ備品

フード  
ステーション

904.937

メラミンボウル用土台4穴

W37.5×D50×H1.5cm

904.975

メラミンボウル用土台6穴

W75×D50×H1.5cm



22202

メラミンボウル(1個)

W17.5×D17.5×H8.5cm 1.5ℓ



904.740

サービングトレイ

W40×D40×H6.5cm



904.790

2/3サイズホテルパン用スタンド

W65×D38×H59cm

※ホテルパンは別売りになります。



904.780

カトラリートレイ

W53.9×D33.5×H7.7cm



904.760

サービングトレイ

W60×D40×H6.5cm



# フードステーション

| バッフェ・フードステーション | ポータブル・フードステーション |  
| フードステーションオプション |



## 厨房 備品

ホテルパン/  
備品①

ホテルパン/  
備品②

アルミシートパン/  
欧州天板

フライパン

洗浄ラック/  
食器洗浄・保管

ジャックスタック

## 食材 搬送

フードキャリア

## 運搬 台車

折りたたみ  
ワゴン

## 料理 提供

ピュッフェ備品

フード  
ステーション

## buffet・フードステーション

※写真の中のホテルパン等は、別売となります。

ボラス・buffet・フードステーションは、上部照明により料理を引き立たせ、ホールの雰囲気盛り上げるフードステーションです。高機能ながら量産化によりコストを抑えることで在庫即納が可能となりました。

2種類のステーションの組み合わせにさまざまなパーツを組み合わせることにより、メニューに合わせた使い方が可能です。キャスター移動によりお店のレイアウト変更・収納なども容易です。

バイキング・レストランに、ホテルのバイキングルームに、更には、ホテル、旅館での朝食バイキング等にご検討下さい。UL/アメリカ安全基準(電気)に適合、合格した商品ですので安心してお使いいただけます。



### 自在プレスガード

衛生対策のプレスガードは高さ調整ができます。(テーブルからの高さ最大685mm、最小535mm)。又、プレスガード両面のアクリル板がはね上げられ、ホテルパンの交換、清掃の時に大変便利です。

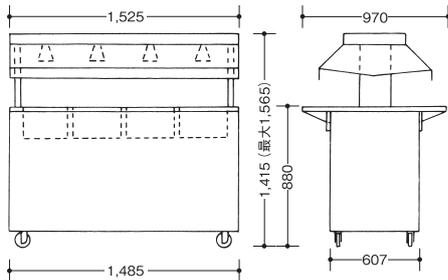
34645

## バッフェ・ホット・フードステーション(4槽)



※屋内使用のみ

縦970×横1,525×高1,415～1,565mm  
 (テーブル高880mm) (1槽内寸) 505×303×167mm  
 電気100V/25A 重量164kg  
 消費電力/単相100V 2500W 25A  
 温度制御/サーモスタット制御  
 安全装置/温度ヒューズ  
 通電表示/パイロットランプ表示  
 水抜きドレン付き  
 コンセント2本



34645

- ステンレストップの4槽で、それぞれ500Wのヒーターが組み込まれ、独立した温度調整ダイヤルを設置。湯煎で使う場合、水からなら2ℓが1時間で沸騰します。各層は断熱仕切りとなっており、2槽をホットで使用し、他の2槽に氷を入れて使うことも可能。上部照明は、125Wヒートランプを使用。

- ヒートランプ
- 4槽独立加熱
- フード高調節可能
- プレートレスト付
- プレスガード開閉可能

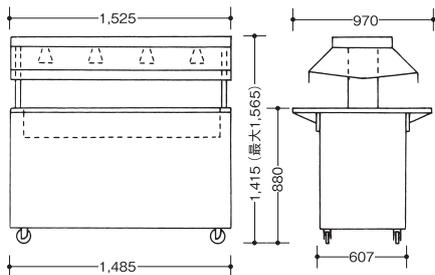
34655

## バッフェ・コールド・フードステーション



※屋内使用のみ

縦970×横1,525×高1,415～1,565mm  
 (テーブル高880mm)  
 (槽内寸)503×1,275×205mm  
 電気100V/5A 重量201kg  
 消費電力/単相100V 500W 5A  
 水抜きドレン付き



34655

- ステンレストップの1槽式。冷却ユニットと断熱材により高い保冷効果を持続します。上部照明は20W電球を使用。水抜きドレン付き。

- ライト付
- 冷蔵機能
- フード高調節可能
- プレートレスト付
- プレスガード開閉可能

## バッフェ、ポータブル・フードステーションオプション

### ●アダプターバー



### ●インセットポット & 専用アダプタープレート



### ●ドレッシングポット



詳しくはP48をご覧ください。

### 厨房備品

ホテルパン/備品①  
 ホテルパン/備品②  
 アルミシートパン/欧州天板  
 フライパン  
 洗浄ラック/食器洗浄・保管  
 ジャックスタック

### 食材搬送

フードキャリア

### 運搬台車

折りたたみワゴン

### 料理提供

ピュッフェ備品

フードステーション



## 厨房 備品

ホテルパン/  
備品①

ホテルパン/  
備品②

アルミシートパン/  
欧州天板

フライパン

洗浄ラック/  
食器洗浄・保管

ジャックスタック

## 食材 搬送

フードキャリア

## 運搬 台車

折りたたみ  
ワゴン

## 料理 提供

ピュウエ備品

フード  
ステーション

## ポータブル・フードステーション

※写真の中のホテルパン等は、別売となります。

ポラス・ポータブル・フードステーションは、機能と設計をシンプルにすることで、お客様のニーズによりフレキシブルに対応します。buffet・フードステーションに比べ、さらにコストを抑えた低価格商品です。

2種類のステーションの組み合わせにさまざまなパーツを組み合わせることにより、メニューに合わせた使い方が可能です。キャスター移動によりお店のレイアウト変更・収納なども容易です。

バイキング・レストランに、ホテルのバイキングルームに、更には、ホテル、旅館での朝食バイキング等にご検討下さい。UL/アメリカ安全基準(電気)に適合、合格した商品ですので安心してお使いいただけます。



34545

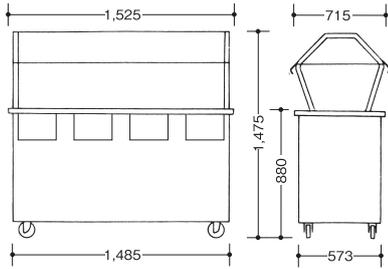
## ポータブル・ホット・フードステーション(4槽)



※屋内使用のみ

4槽独立加熱

縦710×横1,525×高1,475mm (テーブル高880mm)  
 (1槽内寸) 505×303×167mm  
 電気100V/20A 重量83kg  
 消費電力/単相100V 2000W 20A  
 温度制御/サーモスタット制御  
 安全装置/温度ヒューズ  
 通電表示/パイロットランプ表示



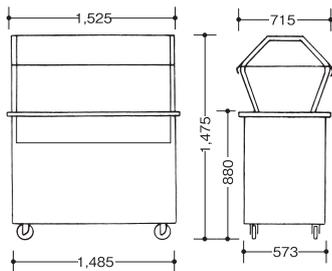
34545

●ステンレストップの4槽で、それぞれ500Wのヒーターが組み込まれ、独立した温度調整ダイヤルを設置。湯煎で使う場合、水からなら2ℓが1時間で沸騰します。各層は断熱仕切りとなっており、2槽をホットで使用し、他の2槽に氷を入れて使うことも可能。

34550

## ポータブル・コールド・フードステーション

縦710×横1,525×高1,475mm (テーブル高880mm)  
 (槽内寸) 503×1,275×205mm  
 重量75kg  
 水抜きドレン付き



34550

●ステンレストップの1槽で氷を使用します。断熱材による保冷効果により、製氷機による角氷が室温で8時間経過後、半角程度に溶けた状態になります。ホテルパンのフルサイズ(1/1)が4枚セット可能。

### 厨房備品

ホテルパン/備品①  
 ホテルパン/備品②  
 アルミシートパン/欧州天板  
 フライパン  
 洗浄ラック/食器洗浄・保管  
 ジャックスタック

### 食材搬送

フードキャリア

### 運搬台車

折りたたみワゴン

### 料理提供

ピュッフェ備品

フードステーション

## ポータブル・フードステーション専用オプション

29505

●プレートレスト(180×1525mm)

29280

●プレートレスト取付金具(2個1組)



本体片側もしくは両側へテーブルを取り付けることができます。

# バッフェ、ポータブル・フードステーション専用オプション

## アダプターバー

品番	サイズ
75020 大	531×25×H8mm
75020 小	329×25×H8mm

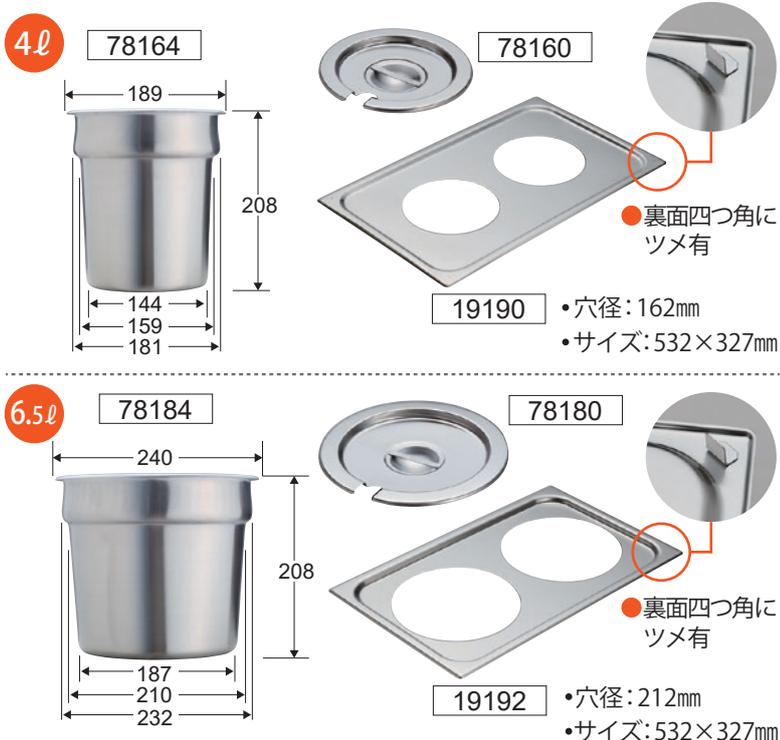


## インセットポット、専用穴あきカバー、専用アダプタープレート



ポット	穴あきカバー	アダプタープレート
78164(4ℓ)	78160(4ℓ用)	19190(4ℓ用)
78184(6.5ℓ)	78180(6.5ℓ用)	19192(6.5ℓ用)

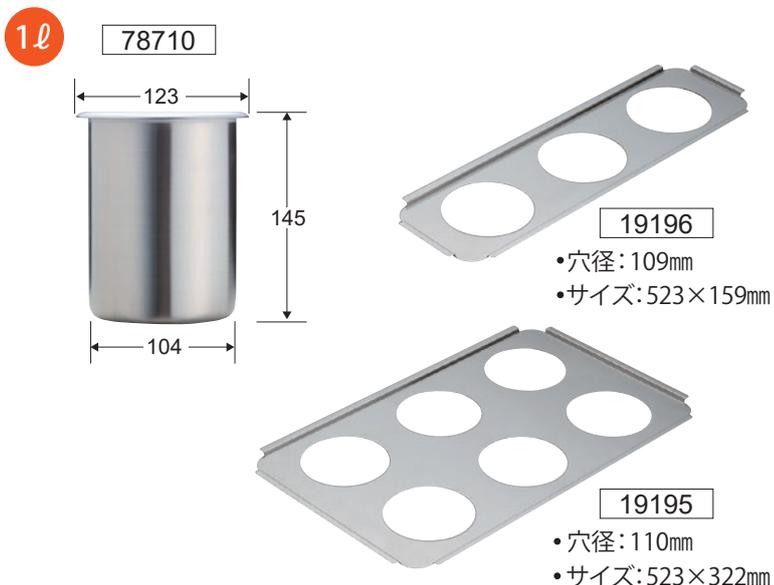
※寸法許容差を±2程度みて下さい。



## ドレッシングポット、専用アダプタープレート



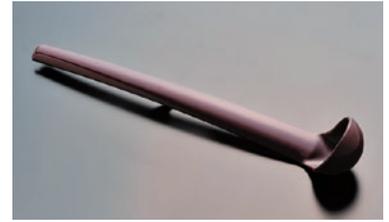
ドレッシングポット	アダプタープレート(3穴)	アダプタープレート(6穴)
78710(1ℓ)	19196	19195



## レードル

グリップ裏の突起がクロックやボールの縁に引っかかり、落ち込みを防ぎます。

品番	サイズ	容量
525072(ブラウン)	30cm	22cc



## ステンレスキッチンスプーン

18-8ステンレス 板厚1.5mm

板厚1.5mmなので曲がったり、へこんだりしません。汚れが残らないように、洗浄が簡単にできるようにデザインしました。キッチン内の調理用のみならず、パuffe、カフェテリア等でのサービス用にも使用できる高級感ある頑丈なスプーンです。



手が痛くならないにぎりやすいグリップ。洗浄しやすい構造。

品番	サイズ	品番	サイズ
64400 スプーン	30cm	64403 スプーン	34cm
64401 穴あきスプーン	30cm	64404 穴あきスプーン	34cm

## トンダ

ステンレスの特性に抗菌作用をくわえた、人に優しい製品です。

- ・抗菌力のある銅含有ステンレス
- ・銅のイオン効果を利用
- ・半永久的に効果が持続



38100

抗菌ロール式厚口サービストング

W22×D5cm(板厚0.3cm)



38110

抗菌ロール式厚口1pc万能トンダ

W22.4×D3.8cm(板厚0.22cm)



38120

抗菌ロール式厚口マルチサービストング

W20.1×D1.9cm(板厚0.25cm)



## トンダトレイ &ホルダー

衛生設計なので直接バットの中にも設置できます。



38180

抗菌サービストング用トレイ

W27.6×D14.3×H2.5cm

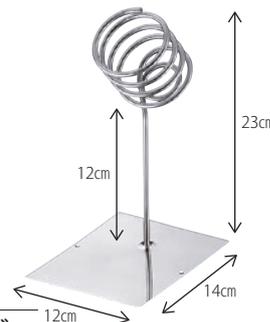


衛生設計なので直接バットの中にも設置できます。

38190

抗菌シンプルトンダホルダー

W12×D14×H23cm



設置場所を選ばない!



トレイとトレイの間に トレーの奥に

厨房  
備品

ホテルパン/  
備品①

ホテルパン/  
備品②

アルミシートパン/  
欧州天板

フライパン

洗浄ラック/  
食器洗浄・保管

ジャックスタック

食材  
搬送

フードキャリア

運搬  
台車

折りたたみ  
ワゴン

料理  
提供

ピュウフェ備品

フード  
ステーション

## ホテルパン参考資料

### ホテルパン・ガストロノームパン

ホテルパンはホテルやレストラン、病院などのビュッフェ料理や調理に使用する鍋で、日本国内では主に**スチームコンベクションオープン等での大量調理**に使用されています。また、ホテルパンを組み合わせることで料理のディスプレイを行ったり、調理時のトッピングの容器としてなど様々な用途に使用できます。

なお、ガストロノームパンとは欧州のガストロノーム規格に適合した商品のことを指します。VOLLRATH社のホテルパン(エスピースリー、エスピーファイブ等)は米国向けの商品のため、ガストロノームを標榜しませんが、**ガストロノームパンと同等の基準で設計**されており、また**NSF規格に適合した商品**ですので安心してお使いいただけます。



### ホテルパンの材質

#### [ステンレス]

錆びにくく、汚れにも強いので業務用厨房では最適です。**焼く、煮る、蒸すなどすべての調理に万能**です。

#### [アルミ]

ステンレスの**9~15倍以上の熱伝導率**を誇り、焼き目がつき、焼きムラが少なく仕上がりますので、**焼物料理に優れています**。またフリーザーなどでの冷却にも最適です。

軽量ですが、やわらかい材質のため、熱や衝撃により変形しやすい特徴があります。



### ステンレス素材

ステンレスは鉄に12%以上のクロムを含み、加えてニッケル・モリブデン・銅などを配合して耐食性、耐熱性、加工性を向上させた合金鋼です。用途に応じて配合が変わり、食品に直接触れるホテルパンではSUS301~304が一般的ですが、安価なSU201、202が使用されている食品も一部存在します。

#### SUS301~304

クロームが16%~20%、ニッケルが6%~20%程度含まれるもの。クロームやニッケルが高価なため、値段が高くなりますが**耐食性に優れます**。(次項参照)

#### SUS201、202

クロームが16%~19%、ニッケルが3.5%~6%以下で含まれるもの。強度は高いものの、**ニッケル含有量が少なくマンガン含有量が多いため変色して錆びることがあります**。但し、価格はSUS301~304と比較し**安価**です。



### フッ素樹脂加工

ノンスティック加工やテフロン™加工とも呼ばれ、フッ素樹脂をホテルパンに吹き付けて加工します。焦げ付きやこびりつきを減らし、洗浄を容易にします。

使用に際して以下の注意が必要です。

- ・耐熱温度は260℃で、それを超える温度での使用はフッ素樹脂を劣化させます。
- ・金属製のヘラなどでこすると傷が付きます。
- ・吹き付け加工のため、数ヶ月から1年程度の使用で塗装がはがれる場合があります。
- ・つけおき洗いなど長時間水に浸すことは避けてください。

※テフロン™は米国ケマーズ™社(The Chemours Company)の商標です。



#### 厨房備品

ホテルパン/備品①

ホテルパン/備品②

アルミシートパン/欧州天板

フライパン

洗浄ラック/食器洗浄・保管

ジャックスタック

#### 食材搬送

フードキャリア

#### 運搬台車

折りたたみワゴン

#### 料理提供

ビュッフェ備品

フードステーション

## よくある質問

## Q.ホテルパンの耐熱温度は？

**A.** ホテルパン自体は金属のため、500℃程度では変形しません。  
フッ素樹脂加工は260℃、ホーロー加工は400℃程度となっています。

Q.スチコン使用时  
ホテルパンが歪む

**A.** ホテルパンは金属のため熱で膨張します。食材の配置や熱風のあたり方などによりホテルパン自体が均一に膨張しないため歪みが発生します。特に深さ20mm～25mmで発生します。  
回避策としてホテルパンに敷アミを乗せて調理することで歪みが軽減されます。深さがあるホテルパンのほうが歪みが少ないため、深さ35mm以上のホテルパンや歪まないグリルパン(56037・56237)もご検討ください。  
またアルミホテルパンはステンレスより熱で歪みやすいですが、冷めれば元に戻ります。

## Q.洗浄方法は？

**A. ステンレスホテルパン：**  
**中性洗剤またはアルカリ性洗剤を使用**して洗浄してください。  
ステンレスに塩素系洗剤を使用すると錆びる原因となります。

**アルミ・アルマイトホテルパン：**  
**中性洗剤またはアルミ・オールメタル対応のアルカリ性洗剤を使用**してください。通常のアルカリ性洗剤を使用すると錆びる原因となります。

また洗浄時はゴム手袋などを使用し、広めのシンクでホテルパンを寝かせて洗ってください。洗剤などで滑りやすいため、ホテルパンの縁で怪我をする場合があります。

Q.フッ素樹脂(テフロン)が  
剥がれる

**A.** 樹脂を吹き付けた加工のため、使用に伴い劣化していきます。使用頻度にもよりますが数ヶ月～1年が使用の目安です。  
微細なピンホールが存在するため、水分が付着したままだとそこから浸透し、剥離する原因となります。また、金属製のヘラやスチコンのレール部分との接触、積み重ねなどにより傷が付くとそこから徐々に剥がれていきます。

## Q.ステンレスなのに錆びる

**A.** ステンレスは鉄を軸として、クロム・ニッケルなどが使われています。錆びにくい製品ではありますが、使い方によっては錆びる原因になることがあります。主な原因は

**もらいサビ：**錆びた鉄など他の金属をくっつけておくことにより、サビをもらうもの。

**塩素：**塩素系洗剤、塩素系漂白剤を使用しているとステンレスは深刻なダメージを受けていきます。海水・食塩にも弱く、長時間ステンレスに塩を置いておくことは厳禁です。

対策として①**他の金属製品と長時間接触させない。**②**不純物が付着しないようこまめに掃除をする。**③**塩素系洗剤をつかわない。**④**金たわしなどを使用して傷つけない。**など使用方法にご注意ください。

Q.アルミに白い粉や  
黒ずみができる

**A.** アルミニウムはアルカリ性に弱いため、アルカリ性の食品を入れたまま加熱したり、長時間放置したりすると白い粉のようなものがでてきたり、黒く変色したりすることがあります。白い粉はアルミニウムが水道水に含まれる塩素などのアルカリ性質と反応してできた水酸化アルミニウムで、黒い色はそれが水中で鉄イオン、銅イオンなどと反応してアルミニウムの表面についたものです。発生した場合はクエン酸やクレンザーで洗い落とし、水分をふきとってしっかり乾燥させてください。乾燥しないまま使用しますと再度発生しますのでご注意ください。

厨房  
備品ホテルパン/  
備品①ホテルパン/  
備品②アルミシートパン/  
欧州天板

フライパン

洗浄ラック/  
食器洗浄・保管

ジャックスタック

食材  
搬送

フードキャリア

運搬  
台車折りたたみ  
ワゴン料理  
提供

ピュッフェ備品

フード  
ステーション

VOLLRATH®は  
The Vollrath Co., L.L.C. USAの  
登録商標です。

VOLLRATH JAPAN

## 東英商事株式会社

〒171-0021 東京都豊島区西池袋1-16-3  
Tel.03(3984)2481 Fax.03(3971)7715  
<https://www.toeishoji.com/>



輸入製品のため、仕様変更、生産中止等予告なく行う場合があります。  
又、為替変動等により価格の訂正を行う場合もあります。

