03 フライパン

スチコン料理の強い味方。

いままではホテルパンに直接仕込みをし大量調理して、 盛り付けることで行っていたスチコン調理を一気に効率化。 スチコン対応容器への事前盛り付けで、 作業工程を大幅に減らしてオペレーションの向上が図れます。 盛り付けも崩れることなく、調理したての美しさをそのままご提供できます。



耐熱・耐久性に優れたSPS樹脂の食器です。 自動洗浄機、保温庫、滅菌庫でもお使いいただけます。

- ●スチームコンベクションオーブン、電子レンジ等の調理機器の使用にも適しております。 (食材の油等で温度が上昇することがございます。設定温度は上限200℃前後を目安にお使いすることをお勧めいたします。)
- ●一般的なホテルバンにぴったり並べられるサイズ展開となっております。盛り付けての再加熱等にもお使いいただけます。
- ●耐薬品性、耐食品汚染性に優れています。









ホテルパン 1/1・2/3サイズ 高2cmでの使用例

●角皿











●角深皿



(大)1/1サイズ











●このカタログに掲載されている価格は、2024年4月1日現在のもので、税抜価格です。●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。