第6版



信頼と安心の
厨房器具を
お届けします。









VOLLRATH® CUBIC® JACKSTACK®

東英商事総合カタログ

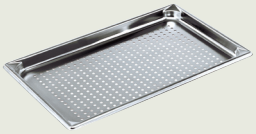
TOEI SHOJI COMPANY INC.
The Leading Line of Small Wares and Light Equipment for Operators.

CONTENTS

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

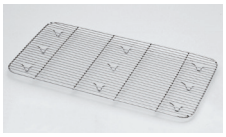
ホテルパン / 備品②

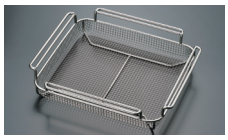

グリルパン P.10


NSアルミホテルパン P.11

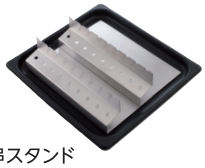

NSステンレスホテルパン P.12


ベーカリー焼物/天板 P.12


焼きアミ P.13


バスケットパン P.13

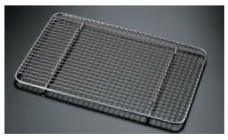

バーベキューブリッジ P.14


串スタンド P.14


耐熱オーブンミット P.14

アルミシートパン / 欧州天板


アルミシートパン P.15


シートパン用焼きアミ P.17


欧州天板 P.17

フライパン


フライパン P.18

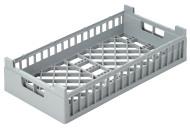

グリドル P.18



VOLLRATH U.S.A　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.19


フルサイズラック P.20

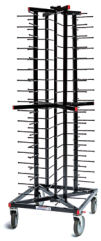

ディッシュボックス P.22


カトラリーボックス P.22


シルバーテナー P.22


シルバーボックス P.22

ジャックスタック



ジャックスタック/オプショナルパーツ P.23

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.26


パンバンド P.26


ケータリングバッグ P.27


デリバリーバックパック P.27


サーモボックス P.28

運搬・台車

折りたたみワゴン


パタセーフ P.30

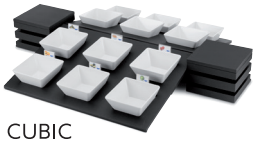

スマートワゴン P.30

料理提供

ビュッフェ備品


チェーファー P.32


IHウォーマー P.34


CUBIC P.35

フードステーション


バッフェ・フードステーション P.40


ポータブル・フードステーション P.42


フードステーションオプション P.43


トング P.45

New Product Information

新製品のご案内

1/8ホテルパン



詳細は P.07

パンバンド



詳細は P.08

詳細は P.26

EPPフードキャリア



詳細は P.26

デリバリー&ケータリングバッグ



詳細は P.27

パタセーフ



詳細は P.30

スマートワゴン



詳細は P.30

IHウォーマー



詳細は P.34

CUBIC



詳細は P.35

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®)」

〈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ー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。

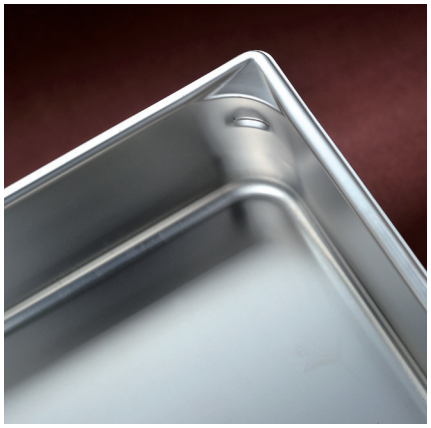
※ミラー仕上げは深さ65mmまでのホテルパンとなります。



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、ボラー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。

❶ 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

❷ スタッキング



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

❸ 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。

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

ホテルパングリップ

オーブ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 ※90382のみエスピースリー	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
外　寸	322×175㎜	262×160㎜	174×160㎜	132×162㎜	174×108㎜
深さ20㎜	深さ20㎜  30302 0.6ℓ	深さ20㎜  30402 0.5ℓ			
深さ 35/50㎜	深さ35㎜  30312 1.2ℓ	深さ35㎜  30412 0.8ℓ			深さ50㎜  30922 0.5ℓ
深さ65㎜	 30322 2.5ℓ	 30422 1.7ℓ	 30622 1.1ℓ	新製品  30822 0.78ℓ	
深さ100㎜	 30342 3.9ℓ	 30442 2.8ℓ	 30642 1.7ℓ	新製品  30842 1.2ℓ	 30942 1ℓ
深さ150㎜	 30362 5.8ℓ	 30462 4.3ℓ	 30662 2.5ℓ		
深さ200㎜	 90382※ 6.5ℓ				



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

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 26 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	530×327㎜	354×326㎜	322×263㎜	530×164㎜
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	322×175㎜	262×160㎜	174×160㎜	132×162㎜	174×108㎜
蓋 ※深さ65mm以上のホテルパンに対応	 75130	 75140	 75160	新製品  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	新製品  75280	 75460
パンバンド	 N-0003B		 N-0006B		

クックチルカバー 1/1 外寸：530×327㎜	 77350 耳付き

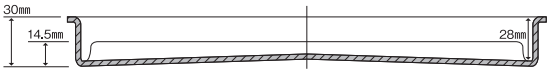
ドームカバー 1/1 ※浅型ホテルパン対応 外寸：530×327㎜	 56485

ホテルパン / 備品②

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。





56037



56237



TJ1719

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	14.5㎜~6.5㎜	530×325×H30㎜・3.0㎜ (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	14.5㎜~6.5㎜	354×325×H30㎜・3.0㎜ (ホテルパン2/3サイズ)
TJ1719	グリルパン専用スクーパー			220㎜ [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ブン専用商品です。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・万能波型焼物トレー

●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。



56001



56233



56123

品番	サイズ	材質
56001	530×325×H30㎜ (ホテルパン1/1サイズ)	アルミ1.6㎜ 3層フッ素樹脂加工
56233	354×325×H25㎜ (ホテルパン2/3サイズ)	
56123	325×265×H25㎜ (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×H25㎜（ホテルパン1/1サイズ）	アルミ1.6㎜ 3層フッ素樹脂加工
56231	354×325×H25㎜（ホテルパン2/3サイズ）	
56121	325×265×H25㎜（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×H30㎜（ホテルパン1/1サイズ）	アルミ1.6㎜ 3層フッ素樹脂加工
56235	8ヶ	354×325×H35㎜（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×H25㎜（容量180cc）	アルミ2.0㎜ 3層フッ素樹脂加工
19195	6穴プレート	530×328㎜（ホテルパン1/1サイズ）	ステンレス

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：20㎜



30002NS
●深さ：25㎜



30012NS
●深さ：35㎜



30102NS
●深さ：20㎜



30023NS
●深さ：65㎜

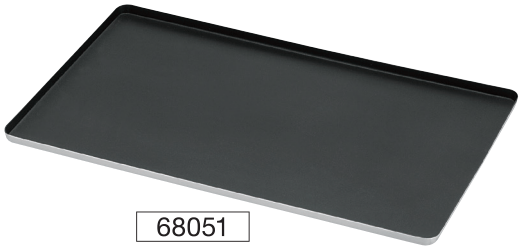


30123NS
●深さ：65㎜

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 650×530㎜	1／1サイズ 530×327㎜	2／3サイズ 354×324㎜
深さ20㎜	210201NS	——	30102NS
深さ25㎜	——	30002NS	——
深さ35㎜	——	30012NS	30112NS
深さ65㎜	——	30022NS	30122NS
深さ100㎜	——	30042NS	30142NS
穴あき　深さ35㎜（穴径6㎜）	——	30013NS	30113NS
穴あき　深さ65㎜（穴径6㎜）	——	30023NS	30123NS

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2㎜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



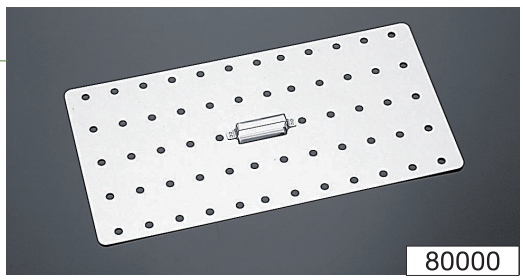
●焼物にも使えるように縁を立てました。

品　番	品　名	サイズ
68051	ベーカリー焼物/天板	528×324×H12㎜（ホテルパン1/1サイズ）
68053	ベーカリー焼物/天板	353×324×H12㎜（ホテルパン2/3サイズ）

●3層フッ素樹脂加工

落とし蓋

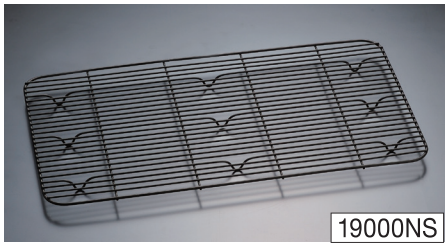
品　名	サイズ（品番） 1/1 445×235㎜	材　質
落とし蓋	80000	ステンレス

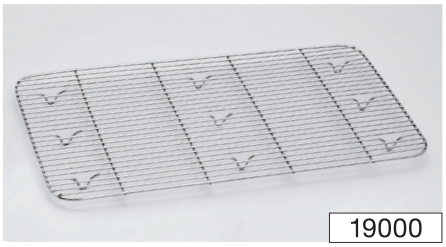


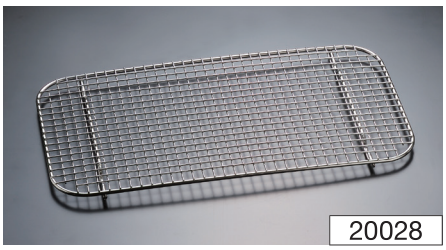
80000

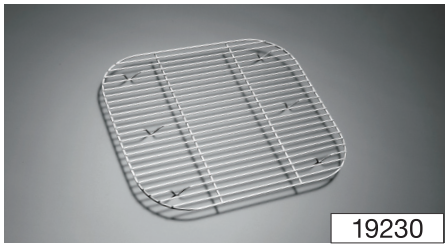
焼きアミ-中敷用（敷アミ）・グリッド（棚アミ）

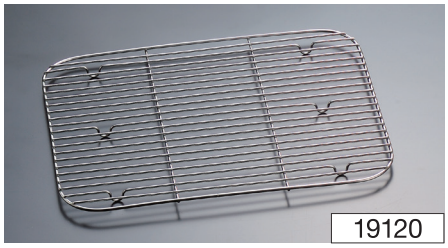
●中敷用／エスピーファイブ専用敷アミ（深さ100㎜のホテルパンまで落とし込めます。）

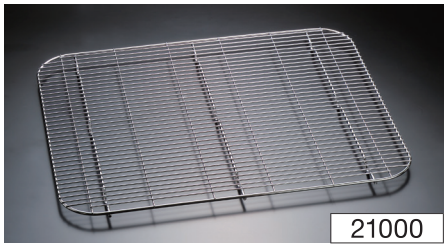

19000NS


19000


20028


19230

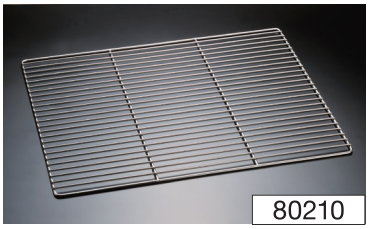

19120

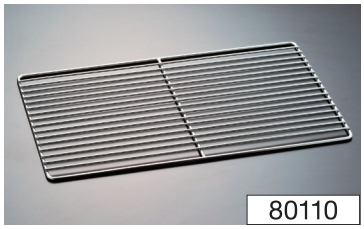

21000

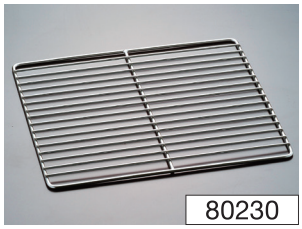
品名	材質	サイズ（品番）			
		2/1 605×485×H18㎜	1/1 465×265×H19㎜	2/3 310×275×H17㎜	1/2 285×225×H15㎜
焼きアミ中敷用	クロームメッキ	21000	――	――	――
	ステンレス	――	19000	19230	19120
	ノンスティックステンレス	――	19000NS	19230NS	――
	ステンレス（20kg対応）	――	20028※	――	――

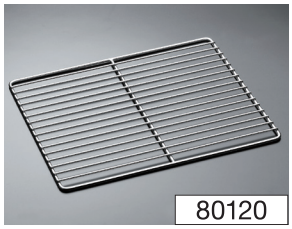
※20028は460×255×H20㎜

●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

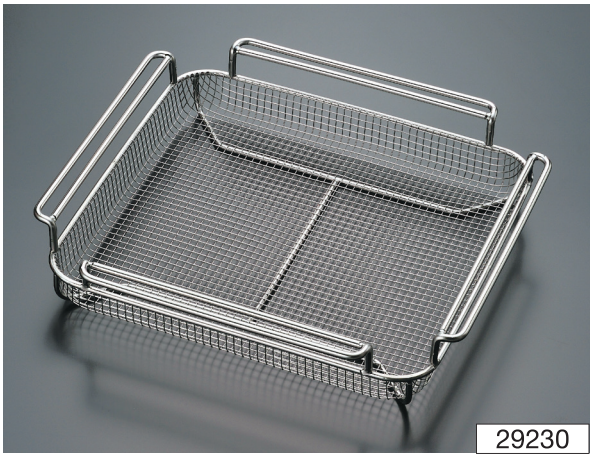

80110


80230


80120

品名	材質	サイズ（品番）			
		2/1 605×530㎜	1/1 530×325㎜	2/3 354×325㎜	1/2 325×265㎜
グリッド	ステンレス	80210	80110	80230	80120

バスケットパン〈スチームコンベクション専用2/3サイズ〉


29230

意匠登録第1486715号







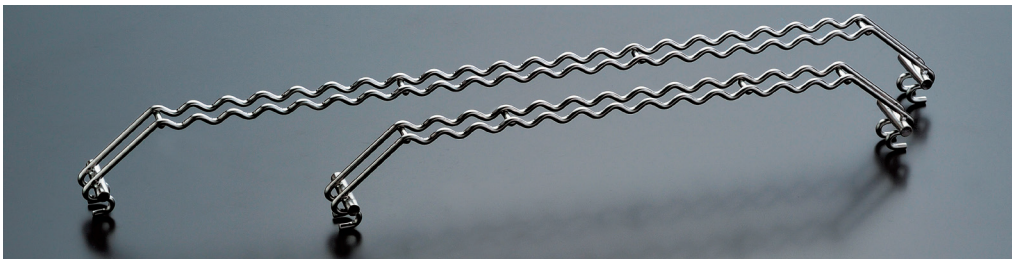
※漬け込み料理にはエスピーファイブ2/3サイズ深さ65㎜とセットで。

品番	品名
29230	バスケットパン
サイズ	材質
350×325×H68㎜（ホテルパン2/3サイズ）	ステンレス

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
串焼きブリッジのバネ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×H50㎜（21仕切）4φ
38023	2/3 ホテルパン用（1本）／375（上部285）×20×H50㎜（13仕切）4φ

※調理の際は本製品が2本以上必要となります。

串スタンド 新製品

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×H80㎜（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 耐熱オーブンミット

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・オーブンミット（中）	34㎝
24512	パイロテックス・オーブンミット（大）	43㎝



24511　24512

アルミシートパン / 欧州天板

ボラース・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



NSF

フルサイズ品番 939001 654×454×H25㎜ (板厚:1.3㎜)

ハーフサイズ品番 935303 327×453×H25㎜ (板厚:1.0㎜)

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



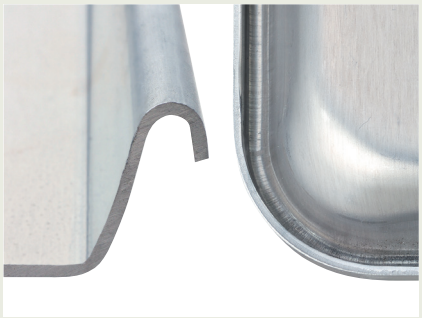
クローズドビード

- 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



ウェアエバー ノンスティックシートパン 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。

- 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:1.0㎜

フルサイズ品番 9002NS

ハーフサイズ品番 5303NS



ウェアエバー ノンスティック穴あきシートパン 新製品

穴あきシートパンに待望のノンスティックタイプが登場。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
- 穴径:3.0㎜　• 板厚:1.0㎜

フルサイズ品番 9002NSP

ハーフサイズ品番 5303NSP





939001



9001



9002P



5315



68357



68376



50102



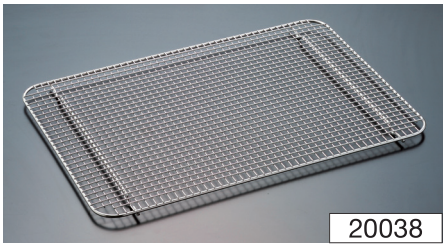
●従来品に比べよりスムーズな縁処理

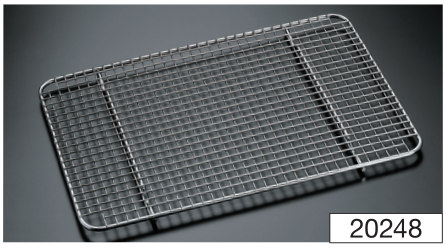
ボラース・ウェアエバー　シートパン一覧

品　名	仕 様 等	縁処理	フルサイズ(品番) 655×454×25㎜	ハーフサイズ(品番) 327×453×25㎜	1/4サイズ(品番) 240×330×25㎜
ウェアエバー NSFシートパン	NSF規格		939001 板厚:1.3㎜	935303 板厚:1.0㎜	――
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:1.0㎜	5303NS 板厚:1.0㎜	――
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3㎜ プレコーティング		9002NSP 板厚:1.0㎜	5303NSP 板厚:1.0㎜	――
ウェアエバー アルミシートパン			9001 板厚:1.3㎜	5303 板厚:1.0㎜	5220 板厚:1.3㎜
ウェアエバー 穴あきアルミシートパン	穴径3㎜		9002P 板厚:1.0㎜	5303P 板厚:1.0㎜	――
ウェアエバー オープンビードアルミシートパン	NSF規格		5315 板厚:1.6㎜	――	――
ウェアエバー 深型アルミシートパン	NSF規格		68357 板厚:1.6㎜ サイズ:654×450×57㎜		
ノンスティック 波型アルミシートパン	PFOA不使用		68376 板厚:1.3㎜	――	――
ノンスティック シートパン	PFOA不使用		50102 板厚:1.3㎜	50101 板厚:1.0㎜	――

[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=

シートパン用焼きアミ


20038


20248

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

ベーカリー用欧州天板(600×400・447×347サイズフレンチ天板)

板厚2㎜のアルミ3層フッ素樹脂加工だから
ベーキングシート不要で焼き上がりもキレイ!


68088

3004硬質アルミに丈夫なノンスティックコーティングの表面仕上げ。焼き上がりもきれいで、とりあげやすく汚れ落しも簡単です。ベーキングシート不要の省エネタイプ。
400℃の高温で焼き付けられていますので耐熱性、耐久性にも優れています。


68088専用サーモボックス登場
(詳細はP29参照)

品　番	品　名	サ イ ズ
68088	ベーカリー天板	600×400×H10㎜ (フレンチタイプ)
68087	ベーカリー天板	447×347×H10㎜

●3層フッ素樹脂加工

フライパン

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

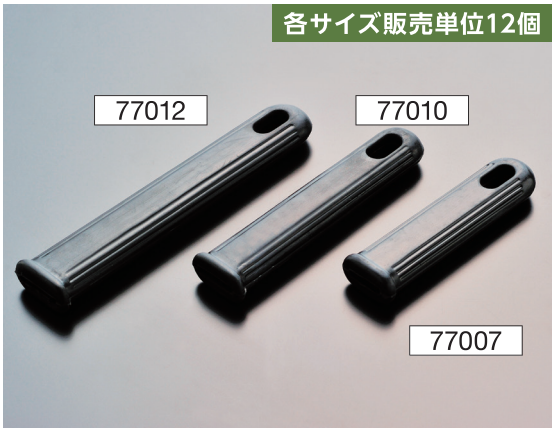
業務用のアルミフライパン

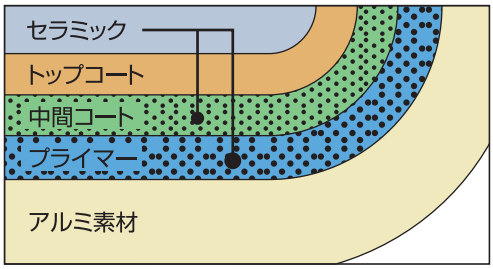
- セラミックを配合し、デュポン独自のフッ素樹脂3層構造を一段と強化しました。
  業務用として耐久性・使い易さが考えられたプロの厨房に最適なフライパンです



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（各サイズ販売単位6個）	
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（各サイズ販売単位12個）	
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

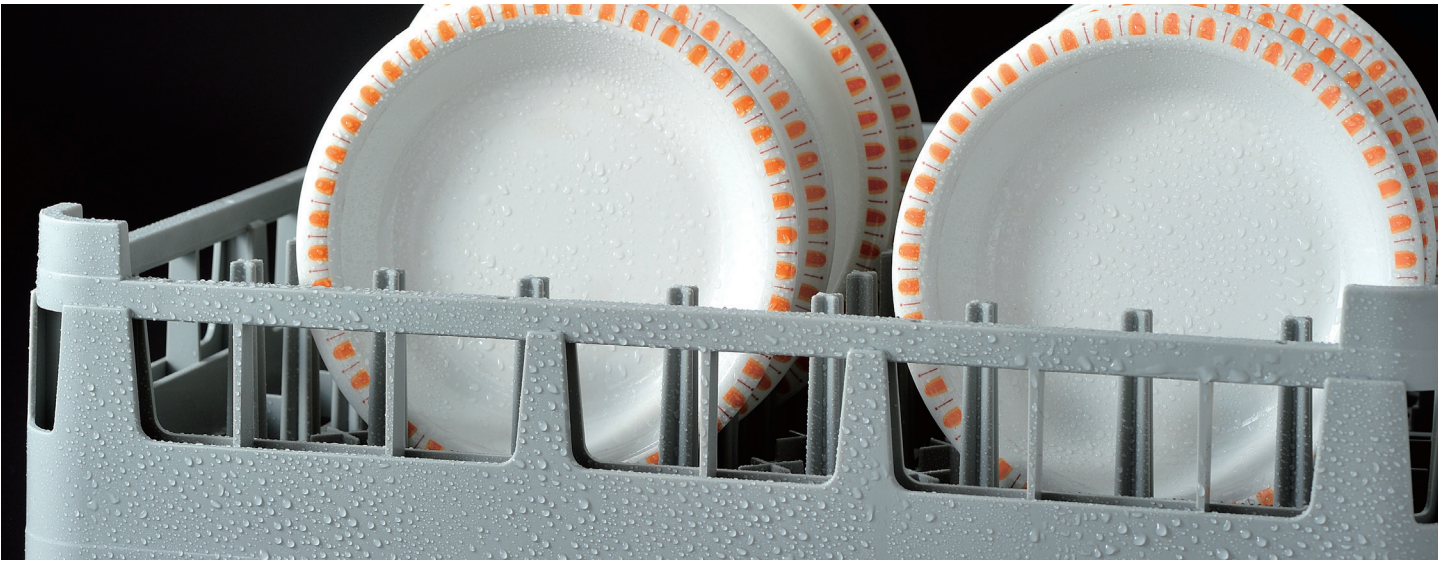
- クレープ・フレンチトースト・チーズサンドイッチ・卵料理などに使えます。
- オーブンに入れて使えます。



品　番	サイズ	販売単位
68530	32cm（12インチ）	6個

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



ボラース 洗浄ラックシリーズ

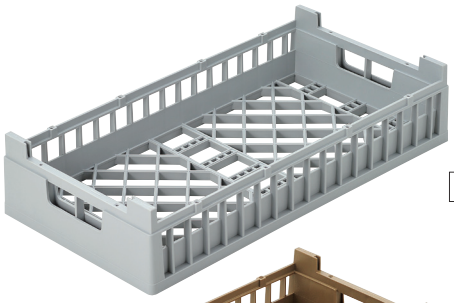
世界中の厨房で大活躍。グラスの洗浄・保管・運搬に威力を発揮します。

- 米国ボラース社は、米国厨房用品の最大手メーカーです。ボラー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。
- ボラー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	225×450㎜	78㎜	250×500×H103㎜

●カラー:グレー

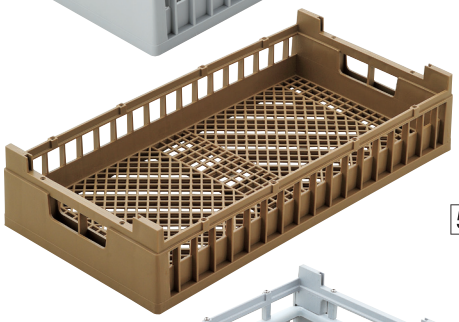


35350

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
5280420	225×450㎜	78㎜	250×500×H103㎜

●カラー:ココア

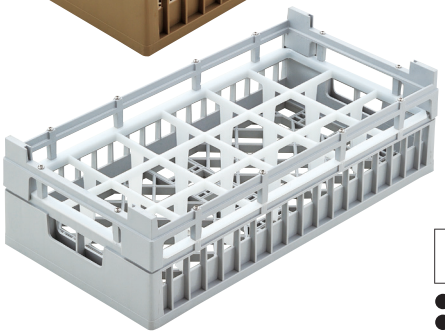


5280420

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)	71×71㎜	78㎜	250×500×H103㎜
58561 (HG-18-1)	71×71㎜	115㎜	250×500×H143㎜
58563 (HG-18-2)	71×71㎜	153㎜	250×500×H182㎜

●カラー:グレー



58561
(HG-18-1)

●収容数:18
●深さ:115㎜

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）	453×453㎜	72㎜	H105㎜
35635（オープン-H0）		81㎜	H123㎜
58001（オープン-1）		106㎜	H139㎜
58011（オープン-H1）		117㎜	H158㎜
58002（オープン-2）		140㎜	H174㎜
58012（オープン-H2）		152㎜	H193㎜

●カラー：グレー



35407
（オープン-0）

プレートラック

品　番	仕切内寸法	有効深さ	外形寸法（WD500）
35645	453×453㎜	81㎜	H123㎜

●カラー：グレー



35645
●収容数：9列

フラットウェアーラック

品　番	仕切内寸法	有効深さ	外形寸法（WD500）
35402	453×453㎜	68㎜	H105㎜

●カラー：グレー



35402

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	75×453㎜	不可	H130㎜

●カラー：グレー



52669

ラックドーリー（本体＆ハンドル）

品　番	サ イ ズ	材　質
52290	670×545㎜　車輪：φ100×4㎜（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

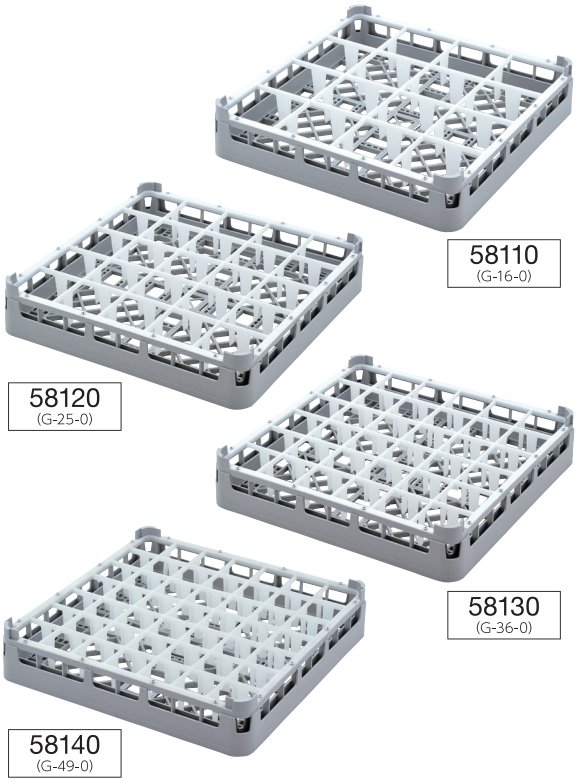
品　番	仕切内寸法	外形寸法	有効深さ
52641	89×89㎜	460×195×H185㎜	110㎜



グラスラック

（タンブラーなど足のないグラス用：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)	109×109㎜	75㎜	H105㎜
58111 (G-16-H0)		84㎜	H123㎜
58112 (G-16-1)		109㎜	H139㎜
58113 (G-16-H1)		120㎜	H158㎜
58120 (G-25-0)	87×87㎜	75㎜	H105㎜
58121 (G-25-H0)		84㎜	H123㎜
58122 (G-25-1)		109㎜	H139㎜
58123 (G-25-H1)		120㎜	H158㎜
58130 (G-36-0)	71×71㎜	75㎜	H105㎜
58131 (G-36-H0)		84㎜	H123㎜
58132 (G-36-1)		109㎜	H139㎜
58133 (G-36-H1)		120㎜	H158㎜
58140 (G-49-0)	59×59㎜	75㎜	H105㎜
58141 (G-49-H0)		84㎜	H123㎜
58142 (G-49-1)		109㎜	H139㎜
58143 (G-49-H1)		120㎜	H158㎜



ステムウェアーラック

（ワイングラスなど足つきのグラス用：仕切りは上下2段に付いており、グ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)	109×109㎜	143㎜	H180㎜
58213 (S-16-H2)		154㎜	H196㎜
58214 (S-16-3)		178㎜	H215㎜
58215 (S-16-H3)		190㎜	H231㎜
58222 (S-25-2)	87×87㎜	143㎜	H180㎜
58223 (S-25-H2)		154㎜	H196㎜
58224 (S-25-3)		178㎜	H215㎜
58225 (S-25-H3)		190㎜	H231㎜
58232 (S-36-2)	71×71㎜	143㎜	H180㎜
58233 (S-36-H2)		154㎜	H196㎜
58234 (S-36-3)		178㎜	H215㎜
58235 (S-36-H3)		190㎜	H231㎜
58242 (S-49-2)	59×59㎜	143㎜	H180㎜
58243 (S-49-H2)		154㎜	H196㎜
58244 (S-49-3)		178㎜	H215㎜
58245 (S-49-H3)		190㎜	H231㎜



ボラース 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×H125㎜
1ケース12個入



52662
ディッシュボックス深型
500×375×H175㎜
1ケース12個入



52634
ディッシュボックス2仕切
584×445×H152㎜
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物の効率を高めます。



52425
ディッシュボックスカバー
540×410㎜
- 52614・52662用

1ケース12個入



52616
ドレンボックス
500×375×H125㎜ 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×H102㎜ (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ー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×H280㎜ (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×H102㎜ (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。

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　ペンデイング.　アメリカFDA,NSF規格合格品
スウェーデン製　MADE IN SWEDEN



◎使用例

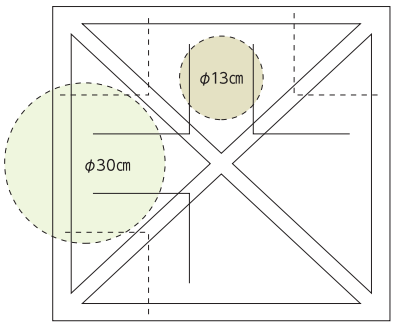


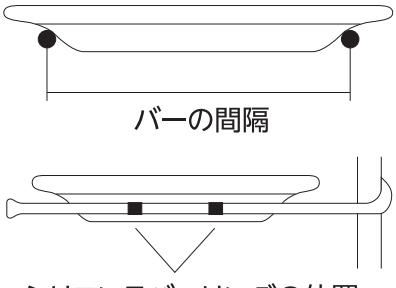


●ミニサラダ等の小皿や刺身等の和食用小皿・角皿等も支柱を前後、又は左右に移動するだけでご利用いただけます。皿受けのシリコンラバーリングの間隔は、皿の大きさにより調節してください。



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





●直径13～30㎝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いますので、皿をしっかりと固定できます。



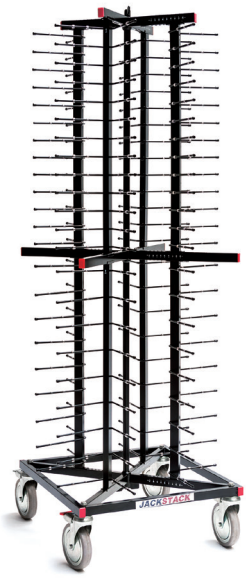
JS-052Cは回転式のコンパクトサイズ。
調理台、カウンター上に設置でき、スペースを最大限に有効活用できます。

移　動　式

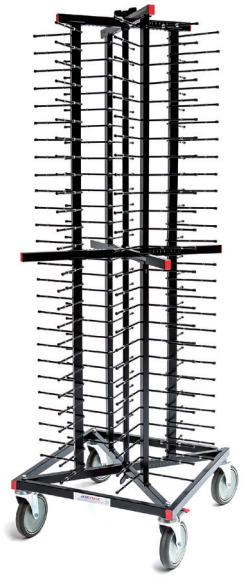
JACKSTACK® JS-072



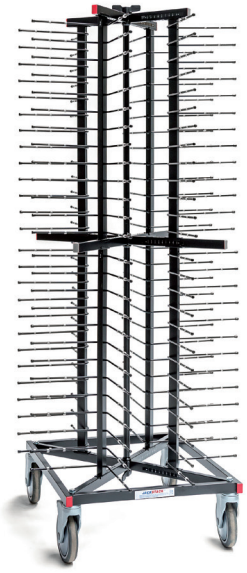
JACKSTACK® JS-088



JACKSTACK® JS-104



JACKSTACK® JS-104/9



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	13～30㎝（8段階調節）			
寸　法	60×60×183㎝（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	600㎜角			
スタンド高	220㎜			
高級キャスター	自在φ150㎜×4　（ストッパー付き×2）			
皿受けバーの長さ	170㎜			230㎜
皿受けバーの高さ間隔	82㎜	50㎜／82㎜	50㎜	50㎜
重　量	22㎏	23.5㎏	24.7㎏	27㎏

★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てありますので、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30㎝になるオプションパーツ（JS914EA）を用意してあります（→P25）。

★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
ご要望に応えて、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



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	13〜30㎝（7段階調節）		13〜30㎝（8段階調節）
寸　法	22×29×70㎝	31×29×74㎝	48×48×89㎝
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	———	———	480㎜角
スタンド高（回転）	———	———	120㎜
皿受けバーの長さ	170㎜		
皿受けバーの高さ間隔	50㎜		
重　量	4.3㎏	6.6㎏	13㎏

★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てありますので、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。

オプショナルパーツ

ジャックスタック　オプショナルパーツ

品番(型式)	品　名	サイズ	備　考
JS914EA	延長バー	30㎝	JS-104/9 以外対応
JS901PC	ビニールカバー	72×72×H150㎝	・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。

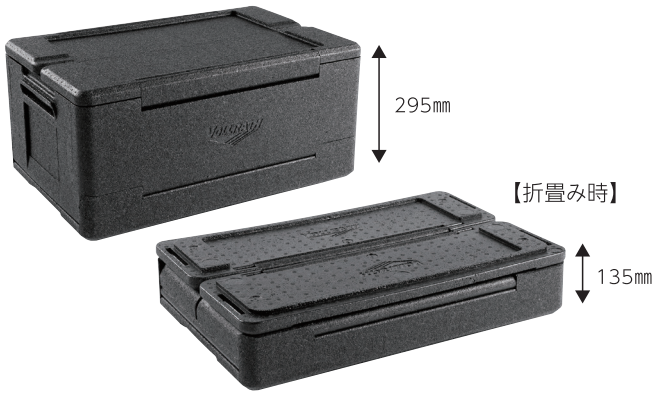
- パンバンド装着のホテルパンをそのまま入れられるサイズ設計。
- 材質は軽量で丈夫な高圧縮発泡ポリプロピレン(EPP) を使用。
- 運搬物の温度を数時間一定に保ちます。
- ホテルパン1/1-H65を3枚運搬可

ホテルパン バンドを装着して 運べる

軽量で丈夫 EPP（高圧縮発泡 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×H295㎜ (558×343×H230㎜)	-40～120℃	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×H140㎜ (610×400㎜)		

※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℃)



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。

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



品　番	サイズ	重　量	材　質
VCBL300	650×410×H380㎜	4200g	60Dポリエステル・PVC (塩化ビニール)・レザー
VCBM300	510×370×H230㎜	2500g	

※ライナー=防水裏地

ライナー(裏地)一体タイプ (VDB)

VDBM500のみ
12仕切板付き

裏地は防水
ビニール製



品　番	サイズ	重　量	材　質
VDBM300	450×345×H250㎜	1600g	60Dポリエステル・PVC (塩化ビニール)・レザー
VDBM500	450×345×H250㎜	2100g	

※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×H430㎜	3150g
材　質		
60Dポリエステル・PVC (塩化ビニール)・レザー		

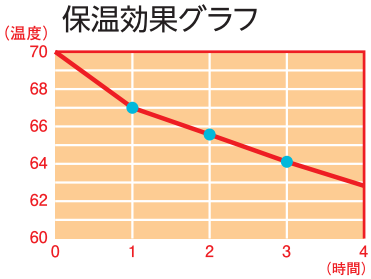


アヴァ サーモボックス

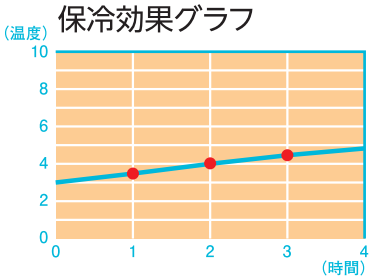
学校給食やホテルなど、大量調理一括搬送に
新登場のアヴァ サーモボックスを活用ください。

- 二重構造の内壁とポリウレタン発泡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℃

保温効果グラフ



保冷効果グラフ



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×H440㎜ (333×540×H310㎜)	10.5kg
AVA601	100150	450×625×H575㎜ (333×540×H460㎜)	10kg
AVA601M	100160	450×625×H575㎜ (333×540×H460㎜)	11.1kg

ホテルパン用



ベーカリー用







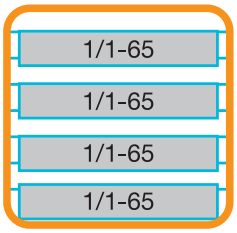
※冷却パックは冷凍庫で凍らせて使用してください。

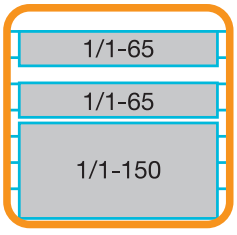
品　名	品　番	サイズ ※(　)内は内寸	重 量	備　考
AVA100	100110	620×420×H300㎜ (530×325×H100㎜)	6.3kg	—
AVA300	100120	620×420×H405㎜ (530×325×H200㎜)	7.6kg	—
AVA660	100255	520×700×H670㎜ (410×610×H550㎜)	15.1kg	欧州天板 600×400サイズ対応
トロリー(ハンドル付)	150245	550×500×H900㎜	—	AVA660以外に対応
トロリー(ハンドル無)	150250	550×500×H170㎜	—	全機種に対応
冷却パック	150260	530×325×H40㎜	—	AVA601、601Mに対応

《ホテルパン使用例》

AVATHERM 400

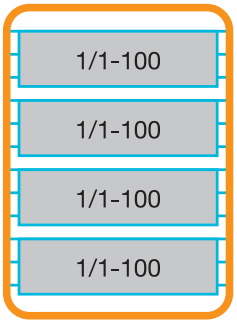


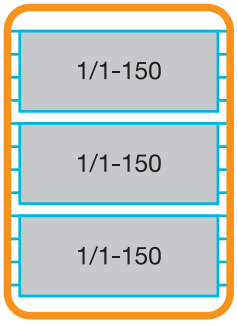


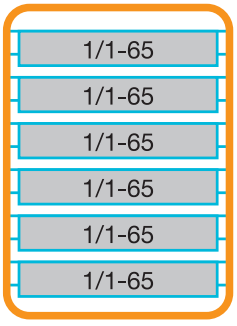


AVATHERM 601 & 601M



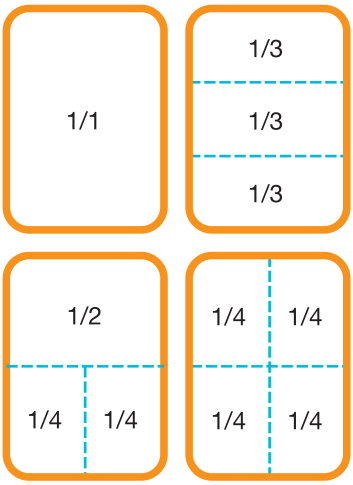






AVATHERM 100 & 300





※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P44)を使用してください。
※AVA100はホテルパン深さ100㎜まで対応
※AVA300はホテルパン深さ200㎜まで対応

折りたたみワゴン

| パタセーフ | スマートワゴン |

折りたたみワゴン

折りたたみ簡単、立て掛け不要、キッチンの必須アイテム

3段タイプ（パタセーフ）

グレードアップした3段タイプ。
スマートワゴンの各種特徴に加えさらにいくつものメリットが!
今キッチンにオススメのワゴンです。





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×H840㎜ (786×192×H1085㎜)		17.5kg

2段タイプ（スマートワゴン）

ベーシックで使いやすい2段タイプ。
折りたたみ簡単、立て掛け不要
キッチンの必須アイテム!





品　番	品　名	耐荷重
92088	スマートワゴン	天板1枚につき15kg
展開サイズ ※(　)内は収納サイズ		重　量
780×450×H880㎜ (780×224×H1100㎜)		9.5kg

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）



折りたたみワゴンの特徴（パタセーフ・スマートワゴン共通）

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

プラス

パタセーフ（3段タイプ）だけの特長

①万が一手を挟んでも安全



シリコンゴムが手を守ります。

②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。

③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。

ビュッフェ備品

ボラース 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ー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。



※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）	品　番	53040S	31040S	75040S
	サイズ/容量	39.4×H16.2㎝ (5.0L)	35.5×H15.0㎝ (3.2L)	39.2×41.2×H17.6㎝ (5.9L)
追加用 ステンレス製フードパン	品　番 容　量	28003 (5.0L)	28004 (3.2L)	28005 (5.9L)
追加用 磁器製フードパン	品　番 容　量	28001 (3.0L)	28002 (2.0L)	28105 (2.7L)
追加用 磁器製仕切付フードパン	品　番 容　量	28101 (3.0L)	28102 (2.0L)	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×H230㎜	直径382×H205㎜	375×380×H230㎜

品　番	品　名	サイズ	容　量
46072	パンチボール	435×290㎜	18.9L

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

ヒンジを本体と離した衛生設計

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:1㎝）



28003 丸チェーファー大用

28004 丸チェーファー小用



28005 角チェーファー用

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



28105 角チェーファー用

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



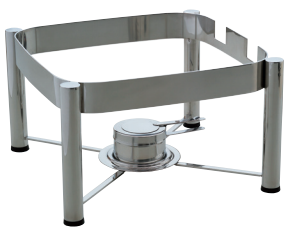
28115 角チェーファー用

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

パンチボール



46072

トング



詳細は 44 ページ

ボラース IHウォーマー

最高な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。



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×H76㎜	100V 50/60Hz 310W
59502DW（ドロップインタイプ）	406×406×H76㎜	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

チェーファーの横滑り防止に



4644080





CUBIC® ビュッフェディスプレイキット
キュービック



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。





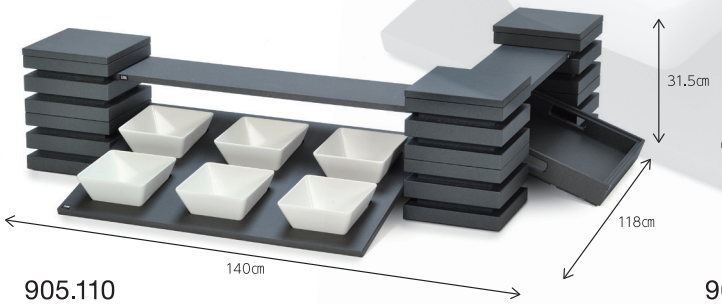


クロスバー

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。

キュービック 標準キット

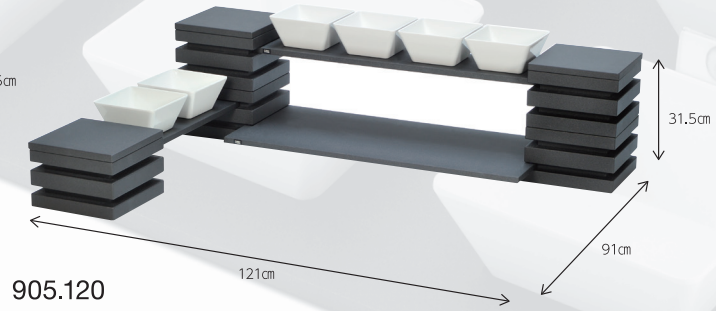
自在にビュッフェ空間を演出できるCUBICを、そのまま現場で即活用できるように「標準キット」をご用意しました。規模や用途に応じてお選びください。オプションパーツを加えることで更にバリエーションを増やすことが可能です。



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

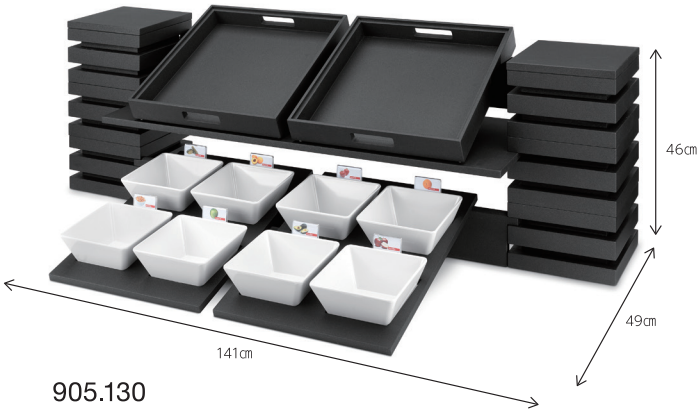
・蓋付キューブブロック×6個
・クロスバー (80cm) ×1枚
・幅狭シェルフ (80cm) ×1枚
・クロスバー (50cm) ×1枚
・幅狭シェルフ (50cm) ×1枚
・メラミンボウル用土台 (6穴) ×1枚
・メラミンボウル6個
・サービングトレイ (40×40cm) ×1枚



905.120

L型ディスプレイキット メラミンボウル6個付

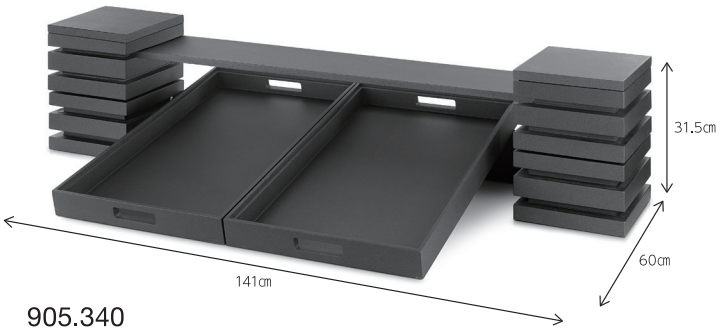
・蓋付キューブブロック×5個
・幅狭シェルフ (80cm) ×1枚
・幅狭シェルフ (50cm) ×1枚
・幅広シェルフ (80cm) ×1枚
・メラミンボウル×6個



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

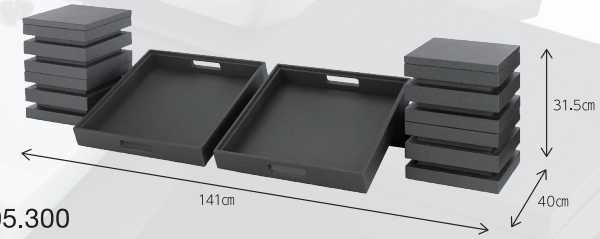
2段タイプ60×40cmトレイ2枚置きディスプレイキット

・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





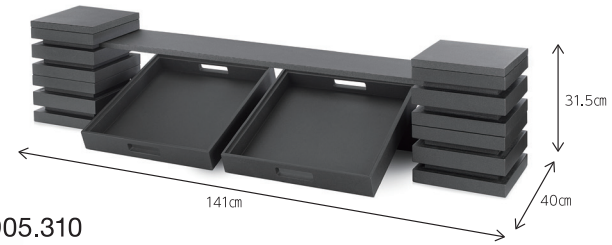




905.300

40×40㎝ トレイ2枚置きディスプレイキット

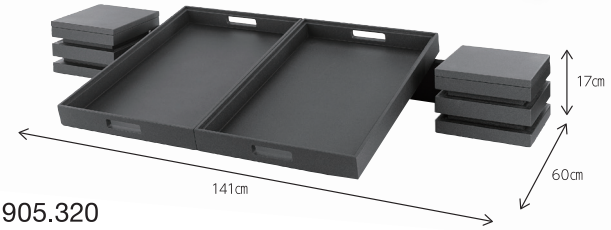
・蓋付キューブブロック×4個　・サービングトレイ（40×40㎝）×2枚
・クロスバー（100㎝）×1枚



905.310

2段タイプ40×40㎝ トレイ2枚置きディスプレイキット

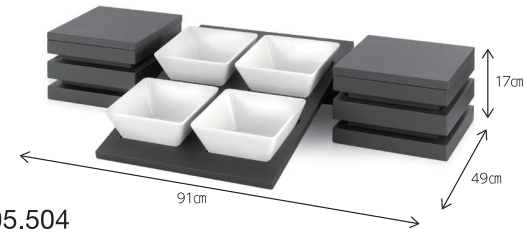
・蓋付キューブブロック×4個　・幅狭シェルフ（100㎝）×1枚
・クロスバー（100㎝）×1枚　・サービングトレイ（40×40㎝）×2枚



905.320

60×40㎝ トレイ2枚置きディスプレイキット

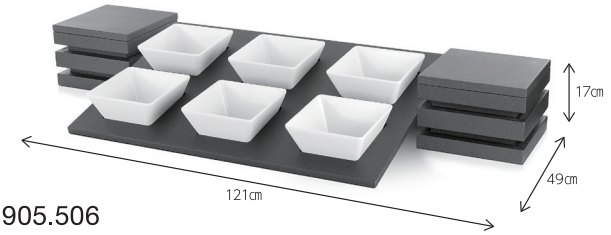
・蓋付キューブブロック×2個　・サービングトレイ（60×40㎝）×2枚
・クロスバー（100㎝）×1枚



905.504

メラミンボウル4個置きディスプレイキット

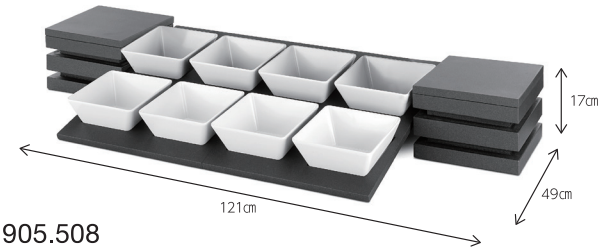
・蓋付キューブブロック×2個　・メラミンボウル用土台（4穴）×1台
・クロスバー（50㎝）×1枚　・メラミンボウル×4個



905.506

メラミンボウル6個置きディスプレイキット

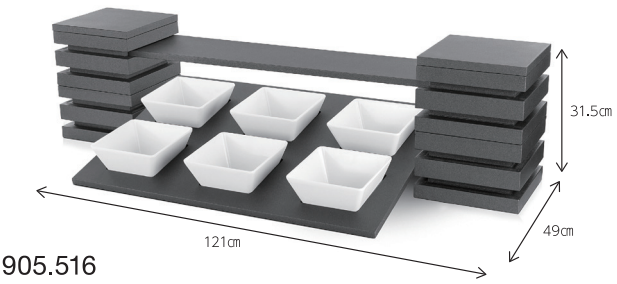
・蓋付キューブブロック×2個　・メラミンボウル用土台（6穴）×1台
・クロスバー（80㎝）×1枚　・メラミンボウル×6個



905.508

メラミンボウル8個置きディスプレイキット

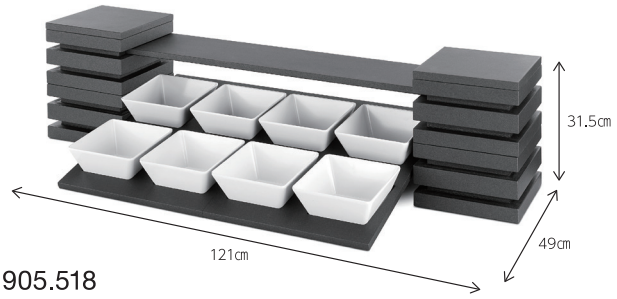
・蓋付キューブブロック×2個　・メラミンボウル用土台（4穴）×2枚
・クロスバー（80㎝）×1枚　・メラミンボウル×8個



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（80㎝）×1枚　・メラミンボウル×6個
・幅狭シェルフ（80㎝）×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（80㎝）×1枚　・メラミンボウル×8個
・幅狭シェルフ（80㎝）×1枚



オプションパーツ



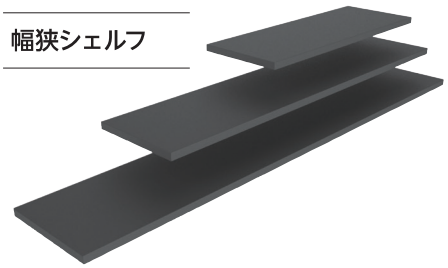
904.600 蓋付

キューブブロック（1個）

W23×D23×H16.5cm

※蓋を外して積み重ねることができます。

幅狭シェルフ



904.650
W50×D18cm

904.680
W80×D18cm

904.610
W100×D18cm



クロスバー

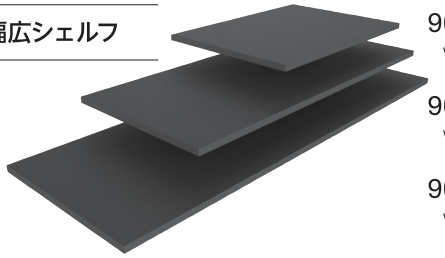
904.950
W50×D12.4cm

904.980
W80×D12.4cm

904.990
W100×D12.4cm

※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。

幅広シェルフ



904.652
W50×D35cm

904.682
W80×D35cm

904.612
W100×D35cm

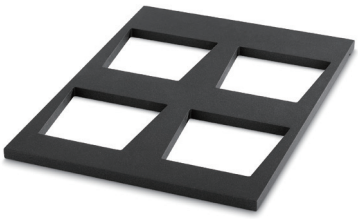


22200

メラミンボウル用目皿

W138×D138×H30cm
材質：ステンレス





904.937

メラミンボウル用土台4穴

W37.5×D50×H1.5㎝



22202

メラミンボウル（1個）

W17.5×D17.5×H8.5㎝ 1.5ℓ



904.790

2／3サイズホテルパン用スタンド

W65×D38×H59㎝

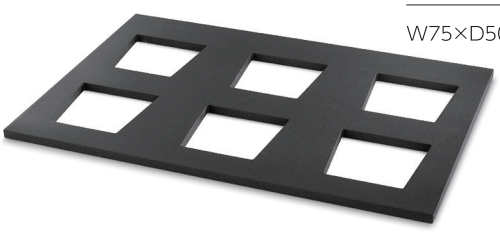
※ホテルパンは別売になります。



904.780

カトラリートレイ

W53.9×D33.5×H7.7㎝



904.975

メラミンボウル用土台6穴

W75×D50×H1.5㎝



904.740

サービングトレイ

W40×D40×H6.5㎝



904.760

サービングトレイ

W60×D40×H6.5㎝

フードステーション



バッフェ・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。

ボラース・バッフェ・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、ホールの雰囲気を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押さ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。



自在ブレスガード

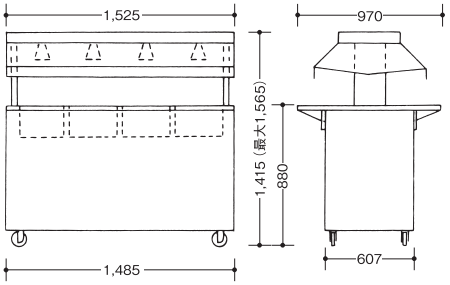
衛生対策のブレスガードは高さ調整ができます。（テーブルからの高さ最大685㎜、最小535㎜）。又、ブレスガード両面のアクリル板がはね上げられ、ホテルパンの交換、清掃の時に大変便利です。

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1,415～1,565㎜
(テーブル高880㎜)(1槽内寸)505×303×167㎜
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





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

34645

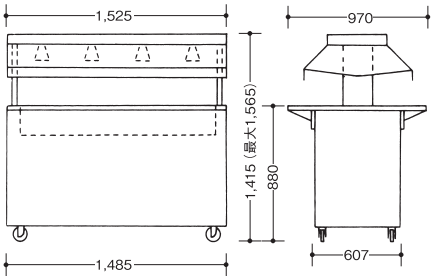
●ステンレストップの4槽で、それぞれ500Wのヒーターが組み込まれ、独立した温度調整ダイヤルを設置。湯煎で使う場合、水からなら2ℓが1時間で沸騰します。各層は断熱仕切りとなっており、2槽をホットで使用し、他の2槽に氷を入れて使うことも可能。上部照明は、125Wヒートランプを使用。

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





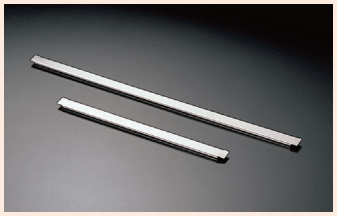
ライト付　冷蔵機能
フード高調節可能　プレートレスト付
プレスガード開閉可能

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。

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P44をご覧ください。



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。

ボラース・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。バッフェ・フードステーションに比べ、さらにコストを押さ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。

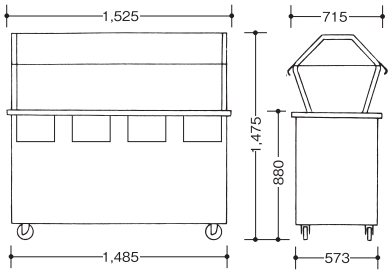
34545

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1,475㎜(テーブル高880㎜)
(1槽内寸)505×303×167㎜
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





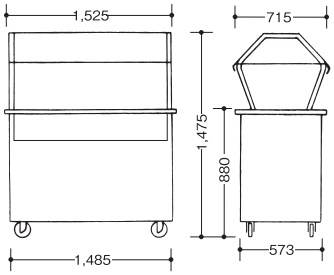
34545

●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1,475㎜(テーブル高880㎜)
(槽内寸)503×1,275×205㎜
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。

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 (180×1525㎜)

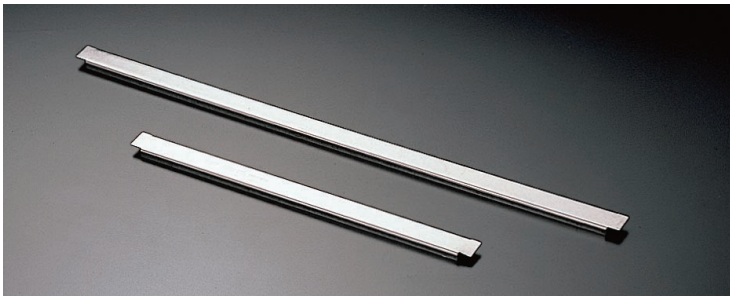
29280
●プレートレスト取付金具 (2個1組)



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×H8㎜
75012 小	329×25×H8㎜



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



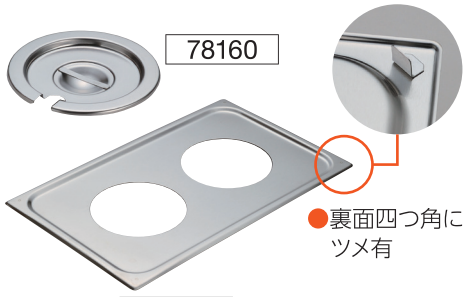
ポット	穴あきカバー	アダプタープレート
78164(4ℓ)	78160(4ℓ用)	19190(4ℓ用)
78184(6.5ℓ)	78180(6.5ℓ用)	19192(6.5ℓ用)

※寸法許容差を±2程度みて下さい。

4ℓ　78164



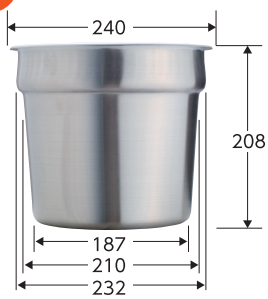
78160



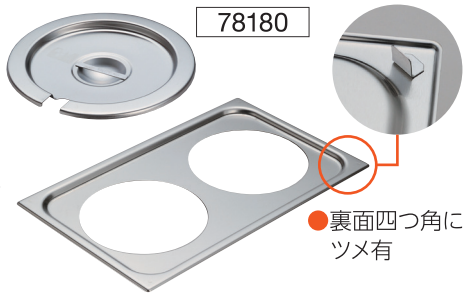
●裏面四つ角にツメ有

19190
- 穴径：162㎜
- サイズ：532×327㎜

6.5ℓ　78184



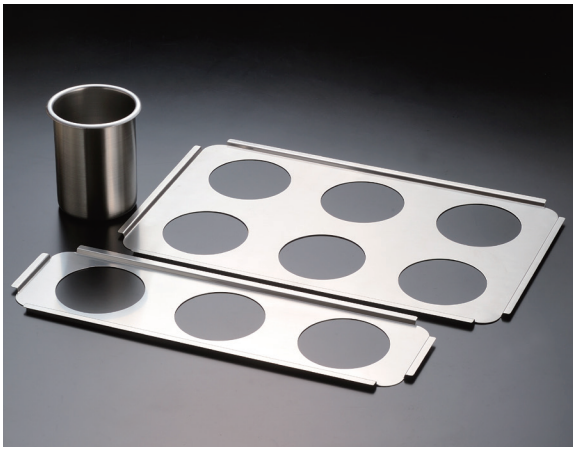
78180



●裏面四つ角にツメ有

19192
- 穴径：212㎜
- サイズ：532×327㎜

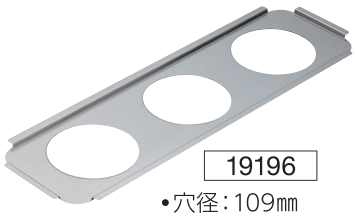
ドレッシングポット、専用アダプタープレート



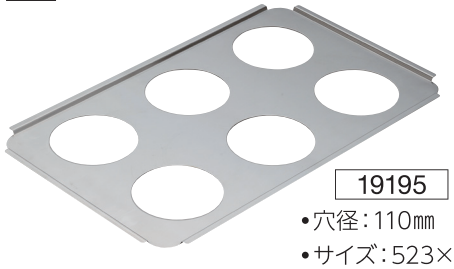
ドレッシングポット	アダプタープレート(3穴)	アダプタープレート(6穴)
78710(1ℓ)	19196	19195

1ℓ　78710





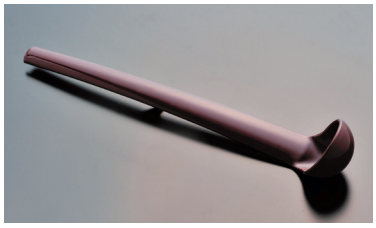
19196
- 穴径：109㎜
- サイズ：523×159㎜



19195
- 穴径：110㎜
- サイズ：523×322㎜

レードル

グリップ裏の突起がクロックやボールの縁にひっかかり、落ち込みを防ぎます。



品　番	サイズ	容　量
525072（ブラウン）	30㎝	22cc

ステンレスキッチンスプーン

18-8ステンレス　板厚1.5㎜

板厚1.5㎜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、バッフェ、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
64400 スプーン	30㎝
64401 穴あきスプーン	30㎝

品　番	サイズ
64403 スプーン	34㎝
64404 穴あきスプーン	34㎝

トング

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×D5㎝（板厚0.3㎝）



38110

抗菌ロール式厚口1pc万能トング

W24.4×D3.8㎝（板厚0.22㎝）



38120

抗菌ロール式厚口マルチサービストング

W20.1×D1.9㎝（板厚0.25㎝）

トングトレー&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。

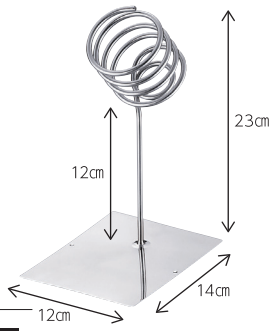


38180

抗菌サービストング用トレー

W27.6×D14.3×H2.5㎝

衛生設計なので
直接バットの中にも
設置できます。



38190

抗菌シンプルトングホルダー

W12×D14×H23㎝

設置場所を選ばない!





トレーとトレーの間に



トレーの奥に

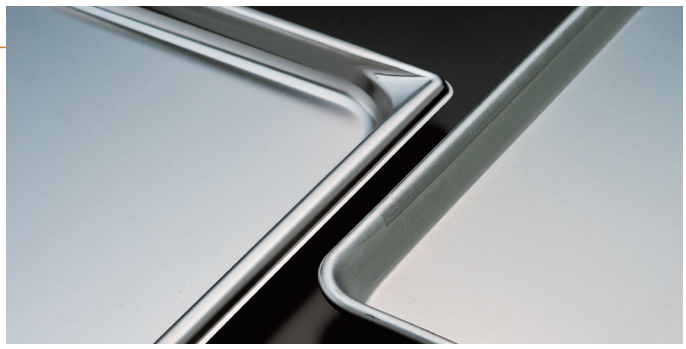
ホテルパン参考資料

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ブン等での大量調理**に使用されています。また、ホテルパンを組み合わせて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**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、**焼物調理に優れています**。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

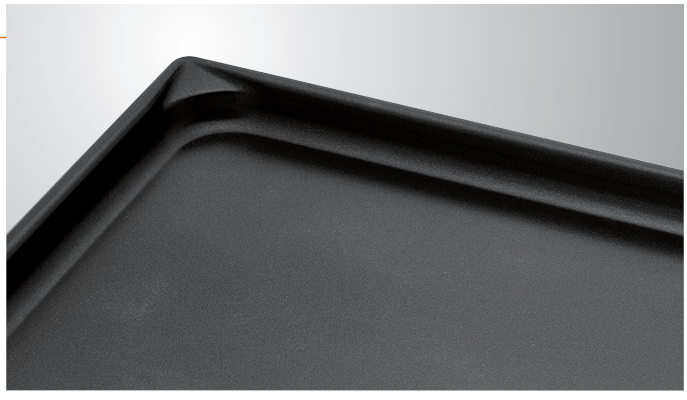


ステンレスは鉄に12%以上のクロムを含み、加えてニッケル・モリブデン・銅などを配合して耐食性、耐熱性、加工性などを向上させた合金鋼です。用途に応じて配合が変わり、食品に直接触れるホテルパンではSUS301～304が一般的ですが、安価なSU201、202が使用されている商品も一部存在します。

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、値段は高くなりますが**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。

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℃程度では変質しません。
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.スチコン使用時ホテルパンが歪む

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き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.中性洗剤を使用して洗浄してください。特にステンレスに塩素系洗剤、アルミに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。

VOLLRATH ®は
THE VOLLRATH COMPANY 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。