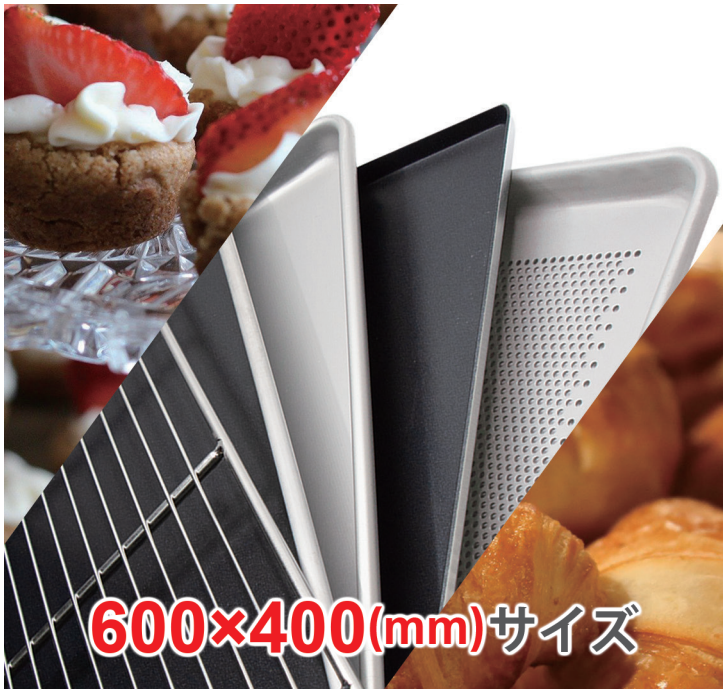
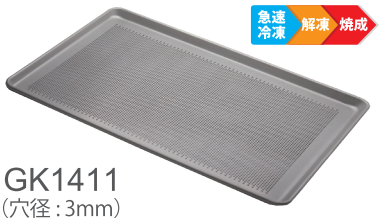
Confectionery / Bread making

製菓・製パン用
欧州天板
(フレンチタイプ)

製菓・製パンに最も適したフレンチタイプの欧州天板です。美しい焼き上がりを約束するノンスティックコーティング (NS) モデルをはじめ、穴あきタイプや専用の焼きアミまでラインナップ。様々な調理法・レシピに対応可能になりました。



GK1410



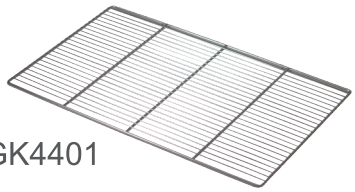
GK1411
(穴径 : 3mm)

GK1412
(穴径 : 3mm)

68087

GK1407

68088



GK4401

品番	品名	外寸法 (mm)	板厚 (mm)	縁形状	材質 / 表面加工
GK1410	欧州天板	603×403×H20	1.5	◎	アルミ合金 / アルマイト加工
GK1411	穴あき欧州天板	603×403×H20	1.5	◎	アルミ合金 / アルマイト加工
GK1407	NS欧州天板	603×403×H20	1.5	◎	アルミ合金 /2層NSコーティング
GK1412	NS穴あき欧州天板	603×403×H20	1.5	◎	アルミ合金 /2層NSコーティング
68088	NS欧州天板	600×400×H10	2	✓	アルミ合金 /3層NSコーティング
68087	NS欧州天板 (小)	447×347×H10	2	✓	アルミ合金 /3層NSコーティング
GK4401	グリッド	600×400	—	—	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

製造卸元 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

輸入商品のため、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。

販売代理店