スチコンアクセサリーカタログ

steam convection oven accessories catalog

東英商事株式会社

焼
やく

Grill

焼き物　チキン　ブロック肉　ステーキ

料理を更に美味く、更に効率的に。

油が多く出る食材の調理にはアルミ製ホテルパンがお勧め。更に焼物専用の各種アクセサリーをご用意。丸鶏を煙突効果で中までしっかり焼けるチキンスパイク。重量のあるブロック肉も対応可能なステンレス製の焼き網。プレスする事で調理効率の改善と美しい焼き目を付けるプレス＆グリルラック等充実のラインナップです。

▽ 調理例 <ローストチキン / ローストビーフ / ステーキ / ハンバーグなど>

＜焼き物推奨ホテルパン各種＞

ノンスティック・アルミホテルパン

▲ 56631

1/1	品番 56631	530x325xH25mm
2/3	品番 56231	354x325xH25mm
1/2	品番 56121	325x265xH25mm

ステンレスホテルパンSP5

VOLLRATH　NSF

▲ 30002

1/1	品番 30002	530x327xH25mm
	品番 30012	530x327xH35mm
2/3	品番 30102	354x325xH20mm
	品番 30112	354x325xH35mm
1/2	品番 30202	322x263xH20mm

ノンスティック・万能波型トレー

▲ 56001

1/1	品番 56001	530x325xH30mm
2/3	品番 56233	354x325xH25mm
1/2	品番 56123	325x265xH25mm

グリルパン

▲ 56037

1/1	品番 56037	530x325xH30mm
2/3	品番 56237	354x325xH30mm

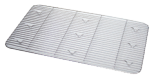
ノンスティック・ステンレスホテルパン

▲ 30002NS

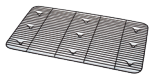
1/1	品番 30002NS	530x327xH25mm
	品番 30012NS	530x327xH35mm
2/3	品番 30102NS	354x325xH20mm
	品番 30112NS	354x325xH35mm

焼き網

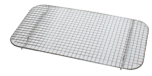
中敷網・棚網などスチコンと調理に合わせてセレクト。


▲ 19000（中敷網）

1/1	品番 19000	ステンレス 465x265xH19mm
2/3	品番 19230	ステンレス 310x275xH17mm
1/2	品番 19120	ステンレス 285x225xH15mm


▲ 19000NS（中敷網）

1/1	品番 19000NS	ノンスティックステンレス 465x265xH19mm
2/3	品番 19230NS	ノンスティックステンレス 310x275xH17mm


▲ 20028（中敷網）

1/1	品番 20028	ステンレス（20kg対応） 460x255xH25mm

▲ 80110（棚網）

1/1	品番 80110	ステンレス 530x325mm
2/3	品番 80230	ステンレス 354x325mm
1/2	品番 80120	ステンレス 325x265mm

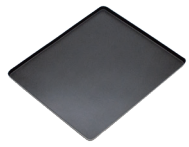
▶ブロック肉20kgまで（1/1サイズ）

▲ 20028 / 56631

プレス＆グリルラック（2/3サイズのみ）

トレーや焼き網など、差し込みを自由に取換え可能。プレスによる両面焼きで火の通りが早く、調理時間を最大で約20%短縮。焼き目もきれいに仕上がります。

2/3　品番 GK2205
360x300xH100mm


2/3　品番 68053
3層フッ素樹脂加工
353x324xH12mm

2/3　品番 80230
ステンレス
354x325mm

▼ステーキ・ハンバーグ・パニーニ等（2/3サイズ）

▼ 68053（2/3サイズ）

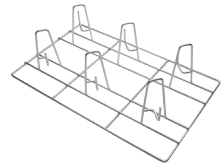
天蓋を下してプレス

▲ 80230（2/3サイズ）

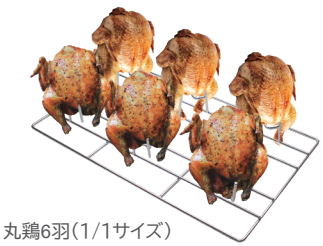
▼ GK2205（※ホテルパンは別売りです）

チキンスパイク

丸鶏をスパイクにセットすることでチキン内部の空洞を広げ、上昇気流による熱の通り道を形成。中はジューシー、外側はパリッと焼き上げます。

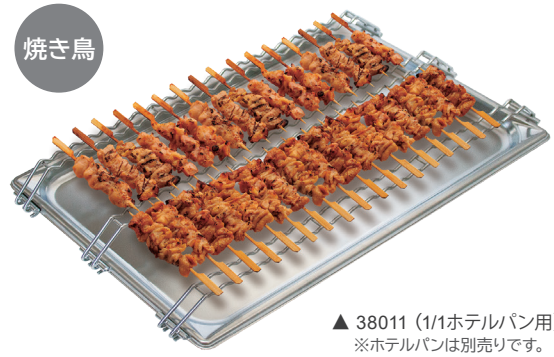


1/1	品番	GK4104	530x325xH148mm（6pcs）
2/3	品番	GK4204	354x325xH148mm（4pcs）


▶ 丸鶏6羽（1/1サイズ）

串
くし料理
Skewers

焼き鳥



▲ 38011（1/1ホテルパン用）
※ホテルパンは別売りです。

バーベキュー

▲ 38011（1/1ホテルパン用）
※ホテルパンは別売りです。

バーベキューブリッジ

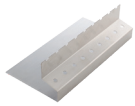
ホテルパンやグリッドに装着するだけで
串調理器として活用できる優れもの。

▲ 38011

1/1	品番	38011	550(上部455)x20xH50mm (21仕切) 4φ
2/3	品番	38023	375(上部285)x20xH50mm (13仕切) 4φ

串スタンド

魚を立て焼きすることで風味・食感がアップ。
鮎、イワナ等の川魚に最適。



▲ 38000

品番 38000　275x145xH80mm

- ホテルパン1/1・2/3サイズどちらで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。

焼き魚

▲ 38000
※ホテルパンは別売りです。

温
あたためる
Warm up

再加熱　深さ 25 mm

衛生 NSF規格　深さ 65 mm

VOLLRATH　NSF

現場の最前線を確かな品質でサポート。

ステンレスホテルパン「エスピーファイブ」は世界中のプロが愛用する米国ボラース社の技術を結集したホテルパンです。その品質と汎用性は、現場の最前線のシェフ達をサポートし続けています。調理済みの冷凍食品も素早く再加熱。提供時間短縮に貢献します。

▽ 調理例 ＜パウチ餃子・カレー（調理済み）など＞

▼ 30002（深さ25mm）

▼ 30022（深さ65mm）

ホテルパンSP5

◂30002（深さ25mm）

1/1	品番	30002
2/3	品番	30102
1/2	品番	30202

◂30022（深さ65mm）

1/1	品番	30022
2/3	品番	30122
1/2	品番	30222

穴あきホテルパンSP5

◂30013（深さ35mm）

1/1	品番	30013
2/3	品番	30113
1/2	品番	30213

◂30023（深さ65mm）

1/1	品番	30023
2/3	品番	30123
1/2	品番	30223

※NSFは米国公衆衛生規格適合品に与えられる認定証です。

炊
たく

Cook rice

炊飯　深さ 65 mm

衛生 NSF規格

VOLLRATH NSF

ステンレスホテルパンSP5

◂30022（深さ65mm）

1/1	品番 30022
2/3	品番 30122
1/2	品番 30222

SP5専用蓋

◂77250
※深さ65mm以上のホテルパンに対応

1/1	品番 77250
2/3	品番 75110
1/2	品番 75120

理想的な炊きあがりを大容量でフル活用。

ホテルパンSP5は炊飯や様々な混ぜご飯の調理まで幅広く対応します。理想的な炊き上げには欠かせない専用蓋もご用意。保温・保湿性を高め、よりふっくらとしたご飯の仕上がりを実感頂けます。しかも大量調理で調理時間も削減。

▽ 調理例 ＜カレーピラフ・白米・たけのこご飯など＞
▼ 米1kg使用（1/1サイズ）

▼ 30022（深さ65mm）

▼ 30022（深さ65mm）

Super Pan V
steam convection oven accessories catalog

煮
にる

Boil

煮物　深さ 65 mm

衛生 NSF規格

VOLLRATH NSF

ステンレスホテルパンSP5

◂30022（深さ65mm）

1/1	品番 30022
2/3	品番 30122
1/2	品番 30222

SP5専用蓋

◂77250
※深さ65mm以上のホテルパンに対応

1/1	品番 77250
2/3	品番 75110
1/2	品番 75120

SP5専用落とし蓋

◂80000

1/1	品番 80000

ハイクオリティな煮物も深型ホテルパンで。

煮込み料理には65mmの深型ホテルパンが最適。加熱中の煮崩れを最小限に抑え、美しい仕上がりを約束します。専用の落とし蓋を併用することで、少ない煮汁でもスピーディーに具材へ味を浸透。作業効率の向上に貢献します。

▽ 調理例 ＜かぼちゃ煮物・肉じゃが・筑前煮・ひじきなど＞
▼ かぼちゃ約2kg使用（1/1サイズ）

▼ 30022（深さ65mm）

▼ 30022（深さ65mm）

茹 ゆでる

Boil

野菜 深さ 35mm

衛生 NSF規格 深さ 65mm

気流を操る、プロの為のホテルパン。

ボイル調理に最適な穴あきホテルパンなら、温野菜やマカロニも美味しく仕上がります。ボラース社独自の穴あき構造と、スムーズな気流の発生によりスチームが均等に具材を包みます。また、マルチに活躍するバスケットパン2を使用した茹で料理もおすすめです。

▽ 調理例 ＜マカロニ・温野菜・ほうれん草のおひたしなど＞
▼ キャベツ(約1.3kgまで)積載可(1/1サイズ)

▼ 30023（深さ65mm）

▼ 30013（深さ35mm）

VOLLRATH NSF

穴あきホテルパンSP5

◂30013（深さ35mm）

1/1	品番	30013
2/3	品番	30113
1/2	品番	30213

◂30023（深さ65mm）

1/1	品番	30023
2/3	品番	30123
1/2	品番	30223

バスケットパン2

◂GK4103（深さ37mm）

1/1	品番	GK4103
2/3	品番	GK4203

Super Pan V / Basket Pan 2
steam convection oven accessories catalog

蒸 むす

Steam

蒸し調理 深さ 35mm

衛生 NSF規格 深さ 65mm

多様な蒸し料理にコミットする優れもの。

茶碗蒸しや肉まんなど、体積の多い料理も65mmの穴あきホテルパンなら完成度の高い調理が可能です。せいろと同様の安定した蒸気環境で蒸し料理の最高に柔らかな食感を実現。蒸し鶏やデザートのプリンなど、多種多様なレシピに対応します。

▽ 調理例 ＜茶碗蒸し・肉まん・蒸し鶏・プリンなど＞
▼ 茶碗蒸し・肉まん 中～大 8個(1/1サイズ)

▼ 30023（深さ65mm）

▼ 30023NS（深さ65mm）

VOLLRATH NSF

穴あきホテルパンSP5

▲ 30013（深さ35mm）

1/1	品番	30013
2/3	品番	30113
1/2	品番	30213

▲ 30023（深さ65mm）

1/1	品番	30023
2/3	品番	30123
1/2	品番	30223

バスケットパン2

▲ GK4103（深さ37mm）

1/1	品番	GK4103
2/3	品番	GK4203

ノンスティック・ステンレス穴あきホテルパン

▲ 30023NS（深さ65mm）

1/1	（深さ35mm）品番	30013NS
	（深さ65mm）品番	30023NS
2/3	（深さ35mm）品番	30113NS
	（深さ65mm）品番	30123NS

揚
あげる

Fry

揚げ物　フッ素樹脂加工　波型　格子型

調理効率と耐久性の飛躍的向上に一手。

グリルパンやバスケットパンは揚げ物調理に最適。グリルパンの凹凸面やバスケットパンの格子は熱風の通り道を形成し、外はサクサク中はジューシーに揚げることが可能。さらにグリルパンはアルミダイカスト鋳造の為、耐久性に優れ変形に強い設計です。

▽ 調理例 <コロッケ・唐揚げ・フライドポテトなど>
▼ 唐揚げ(約35g×32切れまで積載可)・フライドポテト 1kg使用 (1/1サイズ)

▼ 30002/19000

▼ 56037 (深さ30mm)

▼ GK4103 (深さ37mm)

ステンレスホテルパンSP5

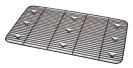
▲ 30002 (深さ25mm)

1/1	品番	30002
2/3	品番	30102
1/2	品番	30202

中敷網

▲ 19000 (中敷網)

1/1	品番	19000
2/3	品番	19230
1/2	品番	19120


▲ 19000NS (中敷網)

1/1	品番	19000NS
2/3	品番	19230NS

グリルパン

▲ 56037 (深さ30mm)

1/1	品番	56037
2/3	品番	56237

バスケットパン2

▲ GK4103 (深さ37mm)

1/1	品番	GK4103
2/3	品番	GK4203

炒
いためる

Stir fry

炒め調理　焼き調理　波型　フッ素樹脂加工

焼き・炒めに特化した万能ホテルパン。

ノンスティックコーティング(フッ素樹脂加工)により食材の焦げ付きを抑えます。調理後の洗浄負担を軽減し、作業効率もアップ。特殊な波型構造により食材全体をムラなく加熱。焼き網なしで焼き魚の調理までも可能にする、まさに万能な一枚。

▽ 調理例 <チンジャオロース・やきそば・焼き魚など>
▼ やきそば 6~7人前 (1/1サイズ)

▼ 56001 (深さ30mm)

▼ 56001 (深さ30mm)

ノンスティック・万能波型トレー

◂56001 (深さ30mm)

1/1	品番	56001
2/3	品番	56233
1/2	品番	56123

グリルパン

◂56037 (深さ30mm)

1/1	品番	56037
2/3	品番	56237

ノンスティック・アルミホテルパン

◂56631 (深さ25mm)

1/1	品番	56631
2/3	品番	56231
1/2	品番	56121

卵
たまご
Egg dish

▲ 36011
※ホテルパンは別売りです。

先端の細いほうを下にしてセットすると黄身が中央に。

ゆで卵 エッグスタンド

ゆで卵・温泉卵を大量調理。黄身がキレイな中央揃いに仕上がります。

▲ 36011（高さ22mm）

1/1	品番	36011（45個）
2/3	品番	36023（30個）

※ホテルパンは別売りです。 ▼ 19195 / 76001

フッ素樹脂加工 ノンスティック・親子パン

親子丼・かつ丼・アヒージョなど
ミニサイズ調理に特化した優れもの。

▲ 19195 530×328mm

▲ 76001 135×135×H25mm（容量180cc）

1/1	品番	19195（6穴プレート）
親子パン	品番	76001（6個入り）

▼ 42100A（深さ30mm）

フッ素樹脂加工 ノンスティック・アルミエッグパン

ホットケーキ・目玉焼き・ベーコン等
朝食の定番メニューを並行調理。

▲ 42100A（深さ30mm）

1/1	品番	42100A（12個）
2/3	品番	56235（8個）

ピザ・製パン
Pizza / Bread making
Cookie / Biscuit

製パン　フッ素樹脂加工　ピザ　クッキー

アルミの熱伝導性と焼き焦げ防止の理想型。

ベーカリー焼物天板なら、ふんわり食感のクロワッサンやサクッと香ばしいピザも思いのままに焼き上がります。板厚2mmの強固なアルミニウム天板に3層フッ素樹脂コーティングを加工。アルミの高い熱伝導性と焼き焦げ防止を兼ね備えた理想型。

▽ 調理例 <クロワッサン・ピザなど>
▼ クロワッサン約12個　ピザ直径約20cm×2枚（1/1サイズ）

▼ 68051（高さ12mm）

▼ 68051（高さ12mm）

ベーカリー焼物天板

◂68051（高さ12mm）

1/1	品番	68051
2/3	品番	68053

ホテルパングリップ

▲ 607000（サイズ19cm）

品番 607000

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。※持ち上げる事はできません。

調理できる分量の目安(1/1ホテルパン)

※画像はイメージです。

■焼き魚(1/1ホテルパン・H25)

品番 56631(1/1) 530x325xH25mm

■ 鮭の切り身(約70gx18切)

■ 秋刀魚(約170gx12尾)

■ 鯖の切り身(約40gx20切)

■肉(1/1ホテルパン・H30)

品番 56037(1/1) 530x325xH30mm

■ ハンバーグ(約150gx12切)

■ 生姜焼き(約45gx12切)

■ 唐揚げ(約35gx32切)

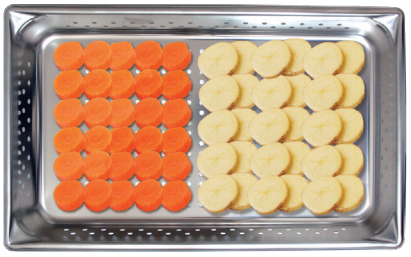
■蒸し野菜(1/1穴あきホテルパン・H65)

品番 30023(1/1) 530x327xH65mm

■ ほうれん草(約70gx9株)

■ キャベツ(約1.3kg)

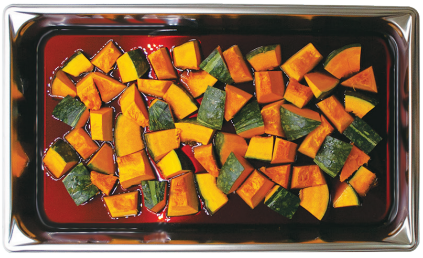
■ 人参・じゃがいも各1kg=計2kg(約20g大)



■煮物(1/1ホテルパン・H65)

品番 30022(1/1) 530x327xH65mm

■ かぼちゃ(18g大)の煮物(約2kg)



■ 筑前煮(約3kg) 具材約2kg / 煮汁1kg

■ ひじき(40人分) 具材約2kg / 煮汁1kg

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

202207

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