

アルミのパワーで調理場は変わる。

東英商事株式会社 アルマイトホテルパンシリーズ



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。



軽量ボディ

作業効率のアップ。
軽量の為、女性スタッフ
や力のない方でも安心。



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大差はあります。

< 製品説明 >

例：穴あき1/1-H65mm

■ 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。

■ 板厚

1/1-H20/40のみ1.5mm
※他全て1.2mm

■ フラットフランジ

縁は平らになっています。

■ 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。

■ 6mm穴

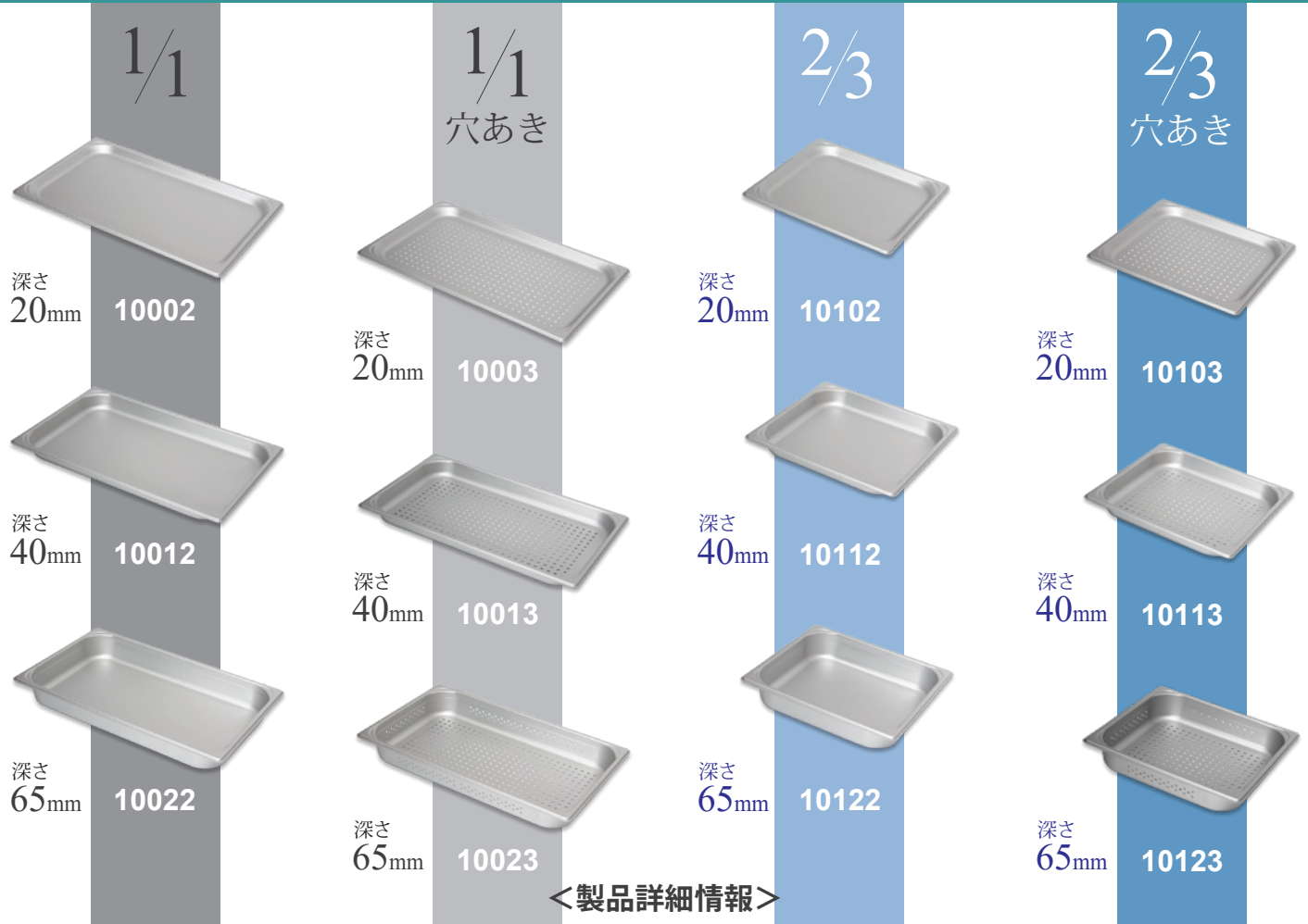
穴の大きさは各サイズ6mm

< 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、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。

< 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下さい。



サイズ	深さ	品番	品名	寸法(mm)	重量(g)	板厚(mm)	定価
1/1	20mm	10002	1/1-H20	530×325×H20	710	1.5	¥6,000
	40mm	10012	1/1-H40	530×325×H40	830	1.5	¥7,000
	65mm	10022	1/1-H65	530×325×H65	750	1.2	¥7,000
	20mm	10003	1/1-H20穴	530×325×H20	670	1.5	¥7,200
	40mm	10013	1/1-H40穴	530×325×H40	780	1.5	¥7,800
	65mm	10023	1/1-H65穴	530×325×H65	710	1.2	¥8,000
2/3	20mm	10102	2/3-H20	354×325×H20	390	1.2	¥4,800
	40mm	10112	2/3-H40	354×325×H40	460	1.2	¥5,500
	65mm	10122	2/3-H65	354×325×H65	540	1.2	¥6,000
	20mm	10103	2/3-H20穴	354×325×H20	380	1.2	¥5,700
	40mm	10113	2/3-H40穴	354×325×H40	440	1.2	¥6,000
	65mm	10123	2/3-H65穴	354×325×H65	520	1.2	¥6,500