



スチコンアクセサリーカタログ

Steam convection oven accessories catalog vol.2



焼 やく

Grill



焼き物

チキン

ブロック肉

ステーキ

料理を更に美味しく、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すすめです。焦げ付きを抑えるノンスティック仕様のホテルパンをはじめ、焼物専用の各種アクセサリーもご用意。丸鶏を煙突効果により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など充実のラインナップです。

▽ 調理例 <ローストビーフ / ステーキなど>

▼ブロック肉20kgまで(1/1サイズ)

焼き物推奨ホテルパン各種

ノンスティック・ホテルパン

アルミ



▲ 56631

1/1 品番 56631 530x325xH25mm

2/3 品番 56231 354x325xH25mm

1/2 品番 56121 325x265xH25mm



▲ 20028 / 56631

アルマイトホテルパン

アルミ

※製品詳細は<温める>カテゴリーをご参照ください。



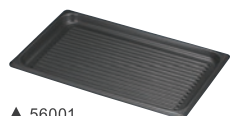
▲ 10002

1/1 品番 10002 530x325xH20mm

2/3 品番 10102 354x325xH20mm

ノンスティック・万能波型トレー

アルミ



▲ 56001

1/1 品番 56001 530x325xH30mm

2/3 品番 56233 354x325xH25mm

1/2 品番 56123 325x265xH25mm

グリルパン

アルミ



▲ 56037

1/1 品番 56037 530x325xH30mm

2/3 品番 56237 354x325xH30mm

ホテルパンSP5

ステンレス



▲ 30002



※NSFは米国公衆衛生規格適合品に与えられる認定証です。

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・ホテルパン

ステンレス



▲ 30002NS

1/1 品番 30002NS 530x327xH25mm

品番 30012NS 530x327xH35mm

2/3 品番 30102NS 354x325xH20mm

品番 30112NS 354x325xH35mm

焼き網

ステンレス

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 465x265xH19mm

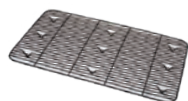
2/3 品番 19230 310x275xH17mm

1/2 品番 19120 285x225xH15mm



▲20028(中敷網)

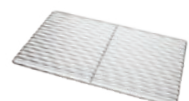
1/1 品番 20028 (20kg対応) 460x255xH25mm



▲19000NS(中敷網)

1/1 品番 19000NS ノンスティックコーティング 465x265xH19mm

2/3 品番 19230NS ノンスティックコーティング 310x275xH17mm



▲80110(棚網)

1/1 品番 80110 530x325mm

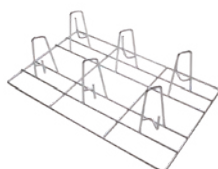
2/3 品番 80230 354x325mm

1/2 品番 80120 325x265mm

チキンスパイク

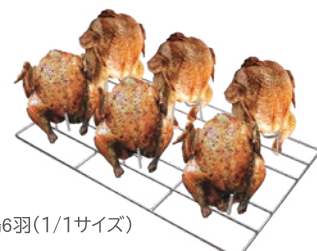
ステンレス

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。煙突効果で中はジューシー、外側の皮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)

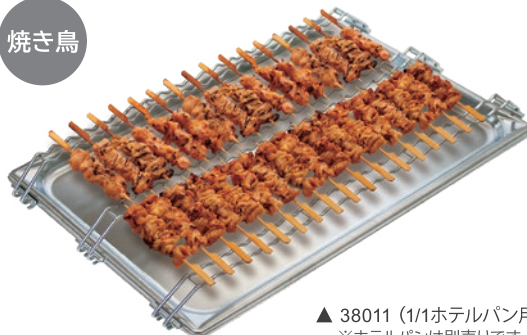
串

くし料理

Skewers



焼き鳥

バーベ
キュー

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)×20×H50mm (21仕切) 4φ
2/3	品番	38023	375(上部285)×20×H50mm (13仕切) 4φ



▲ 38011 (1/1ホテルパン用)
※ホテルパンは別売りです。

▲ 38011 (1/1ホテルパン用)
※ホテルパンは別売りです。

串スタンド ステンレス

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
20
mm熱伝
導力深さ
65
mm

アルマイトホテルパン

アルミ



◀ 10002 (深さ20mm)

1/1	品番	10002
2/3	品番	10102



◀ 10022 (深さ65mm)

1/1	品番	10022
2/3	品番	10122

アルマイトホテルパン(穴あき)

アルミ



◀ 10003 (深さ20mm)

1/1	品番	10003
2/3	品番	10103



◀ 10023 (深さ65mm)

1/1	品番	10023
2/3	品番	10123

Alumite Pans

steam convection oven accessories catalog

アルミの熱伝導力で食材を素早く再加熱。

アルミの熱伝導率は実にステンレスの約9倍もあります。アルマイトホテルパンは、このアルミ本来の特性を加熱機能として効率的に活用できる優れた製品です。食材を素早く再加熱したいという現場のニーズに応え、提供時間の短縮に貢献します。

▽ 調理例 <パウチ餃子・カレー(調理済み)など>

▼ 10003 (深さ20mm)



▼ 10022 (深さ65mm)



炊 たく

Cook rice



炊飯

深さ
65
mm

衛生
NSF規格



ノンスティック・ホテルパン ステンレス



◀30022NS(深さ65mm)

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

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。

ノンスティック・ステンレスホテルパン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)

▼ 30022NS (深さ65mm)



▼ 30022NS (深さ65mm)



煮 じる

Boil



煮物

深さ
65
mm

衛生
NSF規格



ホテルパンSP5 ステンレス



◀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
20~65
mm

衛生

NSF規格



ステンレス

アルミ
アルミ
ホテルパン(穴あき)

ホテル パンSP5(穴あき)



▲10023(深さ65mm)

(深さ20mm)	品番	10003
1/1 (深さ40mm)	品番	10013
(深さ65mm)	品番	10023
(深さ20mm)	品番	10103
2/3 (深さ40mm)	品番	10113
(深さ65mm)	品番	10123

バスケットパン2 ステンレス



▲GK4103(深さ37mm)

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

1/1	品番	GK4103
2/3	品番	GK4203

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、熱伝導率の高いアルマイトホテルパンやバスケットパン2も茹で調理に最適。

▽ 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)

▼ 10023 (深さ65mm)



▼ 30013 (深さ35mm)



蒸 むす

Steam



蒸し
調理

深さ
35
mm

衛生

NSF規格

深さ
65
mm



ステンレス

ホテルパンSP5(穴あき)

バスケットパン2



▲ 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



▲ 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
ホテルパン(穴あき)



▲ 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

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)



揚げ物

Fry



揚げ物

フッ素樹脂加工

波型

格子型



ホテルパンSP5 ステンレス



▲ 30002 (深さ25mm)

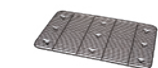
1/1	品番	30002
2/3	品番	30102
1/2	品番	30202

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)・ノンスティックコーティング

1/1	品番	19000NS
2/3	品番	19230NS

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 casting 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



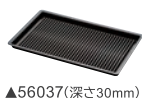
▼ 56037 (深さ30mm)



▼ GK4103 (深さ37mm)



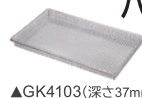
グリルパン アルミ



▲ 56037 (深さ30mm)

1/1	品番	56037
2/3	品番	56237

バスケットパン2 ステンレス



▲ GK4103 (深さ37mm)

1/1	品番	GK4103
2/3	品番	GK4203

炒め

Stir fry



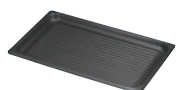
炒め調理

焼き調理

波型

フッ素樹脂加工

ノンスティック・万能波型トレー アルミ



▲ 56001 (深さ30mm)

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

グリルパン アルミ



▲ 56037 (深さ30mm)

1/1	品番	56037
2/3	品番	56237

ノンスティック・ホテルパン アルミ



▲ 56631 (深さ25mm)

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

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)



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

ステンレス

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)



▼【例】19195 / 76001 ▼【例】80110 / 76001

※ホテルパンは別売りです。

フッ素
樹脂加工

ノンスティック・ 親子パン

アルミ

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。親子パン専用プレート(19195)
または棚網(80110)にのせてご使用下さい。



▲80110(棚網)



▲ 19195



▲ 76001

1/1	品番	80110
2/3	品番	80230
1/2	品番	80120

1/1	品番	19195	親子パン	品番	76001
		(6穴プレート)			(容量180cc/6個入り)



▼ 42100A (深さ30mm)

フッ素
樹脂加工

ノンスティック・ エッグパン

アルミ

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

ベーカリー焼物天板

アルミ



▲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

オープ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。



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)

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70g x 18切)



■ 秋刀魚(約170g x 12尾)



■ 鯖の切り身(約40g x 20切)



■肉(1/1ホテルパン・H30)

品番 56037(1/1) 530x325xH30mm

■ ハンバーグ(約150g x 12切)



■ 生姜焼き(約45g x 12切)



■ 唐揚げ(約35g x 32切)



■蒸し野菜(1/1穴あきホテルパン・H65)

品番 30023(1/1) 530x327xH65mm

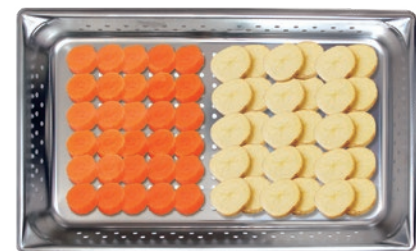
■ ほうれん草(約70g x 9株)



■ 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



新しいキッチン環境を創造する。
kitazawa

北沢産業株式会社 〒150-0011 東京都渋谷区東二丁目 23-10
TEL 03-5485-5111(代) FAX 03-5485-5145 <http://www.kitazawasangyo.co.jp>

2024.06



◀ 北沢産業ホームページ