

全メーカー対応! ※ガストロノーム規格採用品

PRO CHEF

ガストロノームパン & ホテルパン & ACCESSORY

煮る

焼く

炒める

蒸す

冷やす

運ぶ

さまざまなシーンで大活躍するタフな
高品質18-8ステンレス製!

▶ ガストロノームパン? ホテルパン?

ガストロノームパン、ホテルパン、スチコンバット等、
さまざまな呼び方がありますが、全てガストロノーム規格を
採用し、製造されたフードパンです。ガストロノーム規格採用
の商品(オープン・冷蔵庫・カート・コンテナ)などで
ご使用頂けます。

▶ 材質の違い

- ・ステンレス … 18-8、18-10 ステンレスは高品質なステンレスで錆にくく
汚れにも強いのでタフな業務用厨房には最適です。
- ・アルミ … 熱伝導に優れ焼きムラが出にくく加熱、冷却ともに
ステンレスより優れています。
また非常に軽量なので女性にも扱い易いのですが、
ステンレスより変形しやすいという欠点があります。
- ・ノンスティック(フッ素樹脂)加工
… こびりつき易いオープン調理に最適で、洗い易くお手入れも簡単です。
表面だけでなく裏面にも焼き目がつくので焼物にも適しています。

パンフレット
PDFはこちら



EBM

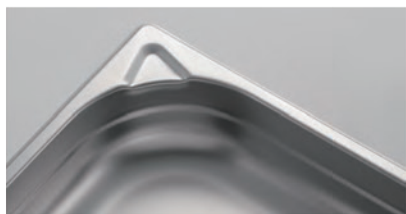
EBEMATSUSHOJI CO.,Ltd.

ガストロノーム規格採用の全商品に対応

●お手数ですが、ご注文の際には7桁の商品コードをご記入ください。



リーズナブル&ハイクオリティ



プロシェフ 18-8ガストロノームパンシリーズ

18%クローム、8%ニッケルを含むニッケル系ステンレスです。
錆びにくく、汚れにも強くタフな業務用厨房に最適です。

アンチジャムシステム

- ・特殊構造で、はまり込みを防ぎ、更に強度UP
- ・もしはまり込んで外れ易い。

大きめのゆるいコーナーで、汚れがたまりにくく、洗浄しやすくなっています。



①プロシェフ18-8ガストロノームパン

	2/1	1/1	2/3	1/2	1/2L	1/3	1/4	1/6	1/9	1/18	
外形寸法(mm)	650×530	530×325	354×325	325×265	530×162	325×176	265×162	176×162	175×108	109×88	
深 さ	20mm	3566400 ¥8,400	3566801 ¥4,050	3569001 ¥3,050	3567401 ¥2,400		3568000 ¥1,600				
		容量	6.0ℓ	2.7ℓ	1.7ℓ	1.2ℓ		0.7ℓ			
		重量	1.94kg	1.07kg	0.61kg	0.46kg		0.3kg			
	40mm	3566500 ¥7,400	3566901 ¥4,400	3569101 ¥3,400	3567501 ¥2,600	3524200 ¥3,400	3568100 ¥1,750	3568600 ¥1,400			
		容量	12.0ℓ	5.4ℓ	3.4ℓ	2.4ℓ	2.4ℓ	1.5ℓ	1.1ℓ		
		重量	2.09kg	1.13kg	0.69kg	0.52kg	0.55kg	0.38kg	0.3kg		
	65mm	3566600 ¥8,300	3567001 ¥4,750	3569201 ¥3,850	3567601 ¥2,750	3524300 ¥3,500	3568201 ¥2,150	3568701 ¥1,900	3569601 ¥1,500	3569901 ¥1,450	3523800 ¥1,700
		容量	19.0ℓ	8.7ℓ	5.5ℓ	3.8ℓ	3.9ℓ	2.5ℓ	1.8ℓ	1.0ℓ	0.6ℓ
		重量	2.16kg	1.24kg	0.78kg	0.57kg	0.67kg	0.45kg	0.34kg	0.24kg	0.17kg
	100mm	3566700 ¥9,300	3567101 ¥6,200	3569301 ¥5,100	3567701 ¥4,000	3524400 ¥4,800	3568301 ¥3,150	3568801 ¥2,700	3569701 ¥2,200	3570001 ¥1,850	3523900 ¥2,300
		容量	29.0ℓ	13.0ℓ	8.4ℓ	5.9ℓ	5.9ℓ	3.8ℓ	2.7ℓ	1.6ℓ	0.9ℓ
		重量	2.76kg	1.25kg	0.88kg	0.68kg	0.91kg	0.51kg	0.41kg	0.27kg	0.25kg
	150mm		3567201 ¥8,000	3569401 ¥6,600	3567801 ¥5,200	3524500 ¥6,700	3568401 ¥4,150	3568901 ¥3,700	3569801 ¥3,100		
		容量		20.0ℓ	12.0ℓ	8.7ℓ	8.6ℓ	5.5ℓ	3.8ℓ	2.2ℓ	
		重量		1.5kg	1.07kg	0.85kg	1.12kg	0.66kg	0.51kg	0.37kg	
	200mm		3567301 ¥9,900	3569501 ¥8,800	3567901 ¥7,000		3568501 ¥5,400				
		容量		26.0ℓ	16.0ℓ	11.0ℓ		7.0ℓ			
		重量		1.82kg	1.27kg	0.99kg		0.74kg			
②カバー		3571100 ¥4,100	3571500 ¥2,700	3571200 ¥2,100	3524600 ¥2,600	3571300 ¥1,750	3571400 ¥1,400	3571600 ¥1,050	3571700 ¥830	3524000 ¥660	
③カバー 切込付		3578000 ¥4,300	3578500 ¥2,900	3578100 ¥2,550	3578400 ¥3,100	3578200 ¥1,900	3578300 ¥1,750	3578600 ¥1,250			

板厚:0.7mm(2/1は板厚0.8mm)
※在庫が無くなり次第、順次 補強重なり防止付に替わります。

ノンスティック加工なら

汚れ落ちがいいから、
お手入れ**カンタン**、
手間いらず。

スルツ
と、キレイ!

こびり付きやすい食材の調理にノンスティック加工が力を発揮。
洗いやすく、お手入れもカンタン。
油汚れなどがサラッと落とせ
時間短縮と水道光熱費等を削減できます。

こびり付かない、
優れもの。
現場目線の
アイテムです。

▶ ノンスティック加工とは

主としてフッ素樹脂コーティングのことを指し、
調理したものがこびりつかないようにする加工のことです。
汚れがこびり付かず、手入れが簡単のため、
フライパンをはじめとして調理器具など様々な用途で利用されています。

▶ ノンスティック加工の特徴

焦げ付きにくい・こびり付きにくいのが特徴で、調理がしやすくお手入れが簡単です。
表面がツルツルなので触れた物は、摩擦による抵抗が少なく、その上をよく滑ります。
食品には糖分・水分が含まれているので粘着性が高く、非粘着性の優れたフッ素樹脂を
使用することにより、使用後の洗浄などが簡単になります。

加工なし

ノ
ン
ス
テ
ィ
ツ
ク
加
工

油汚れは
力を入れないと
なかなか落ちない!
重労働

ゴシゴシ!

サツとひと拭き

スルツとキレイ!
誰でも簡単に
汚れを
落とせます。



◆ ガストロノーム規格採用の全商品に対応

● お手数ですが、ご注文の際には7桁の商品コードをご記入ください。



フッ素加工をしてる為、裏面に焼色をつけたい調理、
こびりつき易い調理の場合におすすめです。

① プロシェフ18-8ノンスティック ガストロノームパン



	2/1	1/1	2/3	1/2	1/3	1/4	1/6	1/9
外形寸法(mm)	650×530	530×325	354×325	325×265	325×176	265×162	176×162	175×108
深さ	20mm	3566410 ¥17,600	3566810 ¥7,400	3569010 ¥5,600	3567410 ¥4,200	3568010 ¥3,550		
	容量	6.0ℓ	2.7ℓ	1.7ℓ	1.2ℓ	0.7ℓ		
	重量	1.94kg	1.07kg	0.61kg	0.46kg	0.3kg		
深さ	40mm	3566510 ¥18,700	3566910 ¥8,200	3569110 ¥6,000	3567510 ¥4,600	3568110 ¥3,900	3568610 ¥3,150	
	容量	12.0ℓ	5.4ℓ	3.4ℓ	2.4ℓ	1.5ℓ	1.1ℓ	
	重量	2.09kg	1.13kg	0.69kg	0.52kg	0.38kg	0.3kg	
深さ	65mm	3566610 ¥20,600	3567010 ¥9,400	3569210 ¥6,850	3567610 ¥5,100	3568210 ¥4,100	3568710 ¥3,650	3569610 ¥3,050
	容量	19.0ℓ	8.7ℓ	5.5ℓ	3.8ℓ	2.5ℓ	1.8ℓ	1.0ℓ
	重量	2.16kg	1.24kg	0.78kg	0.57kg	0.45kg	0.34kg	0.24kg
深さ	100mm	3566710 ¥24,800	3567110 ¥13,100	3569310 ¥9,800	3567710 ¥7,900	3568310 ¥5,900	3568810 ¥5,050	3569710 ¥4,350
	容量	29.0ℓ	13.0ℓ	8.4ℓ	5.9ℓ	3.8ℓ	2.7ℓ	1.6ℓ
	重量	2.76kg	1.25kg	0.88kg	0.68kg	0.51kg	0.41kg	0.27kg
深さ	150mm		3567210 ¥18,000	3569410 ¥13,800	3567810 ¥11,300	3568410 ¥8,000	3568910 ¥7,200	3569810 ¥6,200
	容量		20.0ℓ	12.0ℓ	8.7ℓ	5.5ℓ	3.8ℓ	2.2ℓ
	重量		1.5kg	1.07kg	0.85kg	0.66kg	0.51kg	0.37kg
深さ	200mm		3567310 ¥24,900	3569510 ¥19,000	3567910 ¥16,800	3568510 ¥11,800		
	容量		26.0ℓ	16.0ℓ	11.0ℓ	7.0ℓ		
	重量		1.82kg	1.27kg	0.99kg	0.74kg		

板厚:0.7mm(2/1は板厚0.8mm)
※在庫が無くなり次第、順次 補強重なり防止付に替わります。



穴から蒸気が入り蒸し料理に最適です。



② プロシェフ18-8
ガストロノームパン穴明

	1/1	2/3	1/2	
外形寸法(mm)	530×325	354×325	325×265	
深さ	20mm	3566851 ¥4,400	3569051 ¥3,500	
	容量	2.7ℓ	1.7ℓ	
	重量	0.98kg	0.59kg	
深さ	40mm	3566951 ¥4,900	3576001 ¥3,850	
	容量	5.4ℓ	3.4ℓ	
	重量	1.1kg	0.66kg	
深さ	65mm	3570101 ¥5,700	3570801 ¥4,850	3570501 ¥3,600
	容量	8.7ℓ	5.5ℓ	3.8ℓ
	重量	1.04kg	0.73kg	0.56kg
深さ	100mm	3570201 ¥7,400	3570900 ¥5,300	3570600 ¥4,150
	容量	13.0ℓ	8.4ℓ	5.9ℓ
	重量	1.24kg	0.92kg	0.64kg
深さ	150mm	3570300 ¥8,100	3571000 ¥6,750	3570700 ¥5,400
	容量	20.0ℓ	12.0ℓ	8.7ℓ
	重量	1.46kg	1.08kg	0.8kg
深さ	200mm	3570400 ¥10,300		
	容量	26.0ℓ		
	重量	1.71kg		

穴径:φ3.5mm

③ プロシェフ18-8ノンスティック
穴明ガストロノームパン

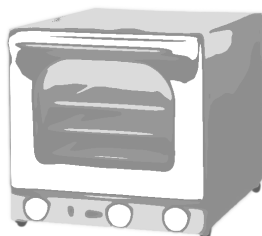
	1/1	2/3	1/2	
外形寸法(mm)	530×325	354×325	325×265	
深さ	20mm	3566861 ¥7,800	3569061 ¥5,850	
	容量	2.7ℓ	1.7ℓ	
	重量	0.98kg	0.59kg	
深さ	40mm	3566961 ¥8,700	3576011 ¥6,200	
	容量	5.4ℓ	3.4ℓ	
	重量	1.1kg	0.66kg	
深さ	65mm	3570110 ¥10,450	3570810 ¥8,400	3570510 ¥6,050
	容量	8.7ℓ	5.5ℓ	3.8ℓ
	重量	1.04kg	0.73kg	0.56kg
深さ	100mm	3570210 ¥14,850	3570910 ¥11,100	3570610 ¥8,900
	容量	13.0ℓ	8.4ℓ	5.9ℓ
	重量	1.24kg	0.92kg	0.64kg
深さ	150mm	3570310 ¥19,300	3571010 ¥15,100	3570710 ¥12,650
	容量	20.0ℓ	12.0ℓ	8.7ℓ
	重量	1.46kg	1.08kg	0.8kg
深さ	200mm	3570410 ¥26,750		
	容量	26.0ℓ		
	重量	1.71kg		

穴径:φ3.5mm

キッチンの強い味方



スチームコンベクション
オーブン



推奨ホテルパン・ガストロノームパン

※参考にしてください。

例) 1/1 6段タイプの場合 ※最大80食

- 1/1 H65mm×3枚 煮る・炊く・炒める
- 1/1 H65mm(穴明)×3枚 蒸す
- 1/1 H20mm(ノンスティック加工品推奨) ×6枚 焼く
- もしくは
- 1/1 H20mm エナメルパン
- 1/1 ブリッド網×1枚 大型の食材・器に入った食材の調理

例) 2/3 5段タイプの場合 ※最大50食

- 2/3 H65mm×4枚 煮る・炊く・炒める
- 2/3 H65mm(穴明)×4枚 蒸す
- 2/3 H20mm(ノンスティック加工品推奨) ×5枚
- もしくは
- 2/3 H20mm エナメルパン
- 2/3 ブリッド網×1枚

ガストロノーム規格採用の全商品に対応

●お手数ですが、ご注文の際には7桁の商品コードをご記入ください。



ホテルパンの中に入れて使用するタイプ



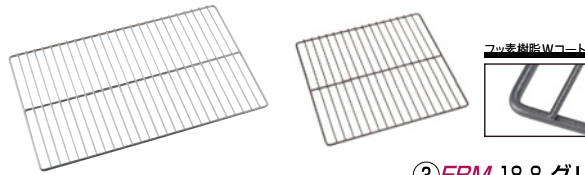
①EBM 18-8
ガストロノームパン用網

外寸	商品コード	価格	外寸	商品コード	価格
1/1 471×265×H12	7897100	¥3,800	1/4 216×110×H12	7897500	¥1,400
2/3 293×256×H12	7897200	¥2,900	1/6 128×116×H12	7897600	¥1,200
1/2 269×206×H12	7897300	¥2,200	1/9 130×60×H12	7897700	¥1,100
1/3 271×124×H12	7897400	¥1,600			

●10mm目ピッチ
●プロジェファガストロノームパン EBMガストロノームパン EBMホテルパンの深さH100mm以下のアイテムでご使用いただけます。



棚に引っ掛け使用するタイプ



②EBM 18-8 グリッド網

外寸	商品コード	価格
2/1 650×530	7602700	¥14,800
1/1 325×530	7603000	¥8,800
2/3 352×325	7602800	¥6,500
1/2 325×265	7602900	¥5,800

●枠線・補強共に6mm(中線4mm)の丈夫なアミです。
●ガストロノームサイズですのでオープンで活躍します。



③EBM 18-8 グリッド網
フッ素樹脂Wコート

外寸	商品コード	価格
2/1 650×530	7602710	¥26,500
1/1 325×530	7603010	¥14,800
2/3 352×325	7602810	¥11,000
1/2 325×265	7602910	¥9,000

●枠線・補強共に6mm(中線4mm)の丈夫なアミです。
●ガストロノームサイズですのでオープンで活躍します。
●肉や魚がくっつかず作業効率がUPします。



■ グリルパン 肉・魚の大量グリルに最適です。余分な油も落とせヘルシー調理



④EBM 18-8 ガストロノーム
ノンスティックグリルパン

商品コード	価格
1/1 5000100	¥9,300

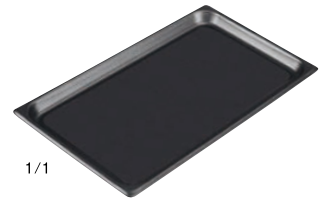
外寸:530×325×H30
18-8ステンレス 板厚:0.8mm
DAIKIN パワーフロン フッ素樹脂2コート(400℃焼付)



⑤EBM アルミ ノンスティック
ホテルパン 波型

外寸	商品コード	価格
1/1 530×328×H25	5645500	¥7,900
2/3 353×326×H25	5645600	¥6,700

板厚:1mm
●溝がついてますので、余分な油が流れ、焦げ目もつきにくいです。
●板厚1.0mmの軽量化により、高所へ持ち上げる負担を軽減
●L字のように折り返した測が調理でのねじれを防ぎます。
●測の引っ掛かりが少なく、スチコンやカートへの出し入れもスムーズ
●安心の日本製



⑥EBM アルミ ノンスティック
ホテルパン フラット型

外寸	商品コード	価格
1/1 530×328×H25	0026500	¥7,700
2/3 353×326×H25	0026600	¥6,000

板厚:1mm
●板厚1.0mmの軽量化により、高所へ持ち上げる負担を軽減
●L字のように折り返した測が調理でのねじれを防ぎます。
●測の引っ掛かりが少なく、スチコンやカートへの出し入れもスムーズ
●安心の日本製



■ 目玉焼専用トレー



⑦ヴォーラス アルミノンスティック
エッグパン

商品コード	価格
42100A 6704000	¥9,500

外寸:530×325 1/1サイズ
深さ30 板厚:1.6mm φ90mm



⑧ヴォーラス アルミノンスティック
エッグパン

商品コード	価格
56235 2876000	¥7,800

外寸:354×325 2/3サイズ
深さ35 板厚:1.6mm φ90mm



■ ガストロノームサイズ天板 ベーカリー用におすすめです。

アルミ製 軽く、熱の伝わりが早い。

鉄製 耐久性・油なじみが良い。

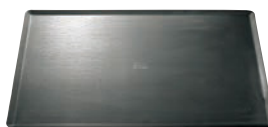
ステンレス サビにくく耐久性抜群。



⑨デバイヤー アルミ
ノンスティックベーキングトレー

商品コード	価格
8161-53 1253100	¥8,500
1/1サイズ 530×325×H10	950g
8161-35 1271900	¥6,000
2/3サイズ 350×325×H10	640g

板厚:2.0mm



⑩黒鉄 (ブルーテンパー)
ベーキングトレー

商品コード	価格
3101.07 7404100	¥5,800
1/1サイズ 530×325×H11	2,000g

板厚:1.5mm



⑪INOX ベーキングトレー

板厚	商品コード	価格
1.0	7410500	¥8,000
1/1サイズ 530×325×H18	1,350g	

ガストロノーム規格採用の全商品に対応

●お手数ですが、ご注文の際には7桁の商品コードをご記入ください。



■エナメルパン

熱伝導が良く、こげつきにくい！
焼き目を付けたり、ローストに最適！

Check!

ホーロー加工とは

鉄などの金属にガラス質の釉薬を塗り、高温で焼き付ける加工で、金属の丈夫さとガラスの耐食性を合わせもっています。表面がガラス質なので匂い移りも少なく、水や中性洗剤できれいに洗浄できてお手入れも簡単です。



①EBM エナメルガストロノームパン (ホーロー加工)

サイズ	外形寸法	深さ	商品コード	価格
1/1	530×325	20	8855300	¥6,450
		40	8855400	¥6,850
		65	8855500	¥7,500
2/3	355×325	40	8897400	¥5,050
		65	8897500	¥5,250
1/2	325×265	40	8897600	¥3,800
		65	8897700	¥4,300

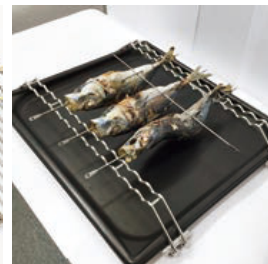
材質:鉄にホーロー加工
●焼物等に便利です。



②18-8 バーベキューブリッジ 93

	外寸	g	商品コード	価格
38011	1/1用 555×20×H50	180	6303700	¥5,500
38023	2/3用 375×20×H50	140	6303800	¥5,200

●ホテルパンもしくはグリッドに嵌めて串焼き調理をスチコンにて可能にした商品です。
●使用には最低2本必要になります。串の長さによっては3本使用し、大量調理が可能



■EBM ステンレス カートシリーズ

ガストロノームパン・ホテルパンの保管・移動

カートイン冷蔵庫に入るタイプもございます。

食品をホコリから守るダストガードです。
EBMガストロノーム・シートパン カートに装着できます。(別売)



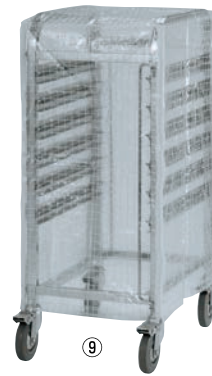
●対角ストッパー付
トレーが滑り落ちるのを
ワンタッチで防止します



⑦



⑧



⑨

8813700

EBM ガストロノームカート ステンレス

	③2/1	④1730 1/1	⑤1000 1/1	⑥カートイン 1/1
サイズ	A595×B675×C1,730	A390×B555×C1,730	A390×B555×C1,000	A390×B555×C1,650
カート本体	8813700 ¥108,000	8808600 ¥80,600	8808700 ¥49,400	8141000 ¥77,900
⑦ダストガード (④～⑥共通)	—	—	8141200 ¥19,000	—
⑧専用保温カバー	1957000 ¥54,000	8809000 ¥44,000	8809100 ¥30,000	—
⑨専用透明カバー ※塩化ビニール	1957010 ¥38,000	1957800 ¥31,000	1957900 ¥25,000	—

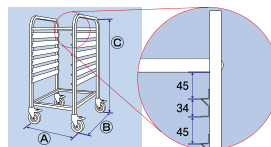
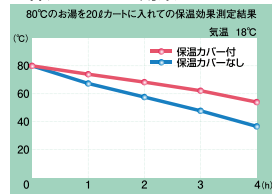
③について:※%サイズの大型ホテルパン・G/Nパンに対応。1/4なら1段に2枚収納できます。
③～⑥のキャスター:ゴム製φ125(自在×4・4輪ストッパー付)

EBMステンレスカートシリーズは全機種に対角ストッパーが付いているので、トレーの滑り落ちの心配がありません。スピードが求められる調理にも万全に対応できる構造です。耐荷重:150kg(平坦時)



※段差または平坦でない場所での移動は積載重量以上の負担がかかりますので特にご注意ください。

■保温カバーの効果



◆収納枚数◆

ホテルパン ガストロノームパン 1/1	深さ	③④ガストロノーム カート(28段)	⑤ガストロノーム カート 1000(12段)	⑥カートインガストロノーム カート(28段)
	20	28枚	12枚	26枚
25	28枚	12枚	26枚	
40	14枚	6枚	13枚	
55	14枚	6枚	13枚	
65	14枚	6枚	13枚	
100	9枚	3枚	9枚	
150	7枚	3枚	6枚	
200	4枚	2枚	4枚	

③は%ホテルパン・ガストロノームパンの収納枚数です。

■ オープンミット

オープンから取り出す際に手を火傷から守ります。



信頼があなたをガード

タッカーバンガードはアメリカの権威あるNSFの厳しい検査において耐熱・洗濯・残留テストを見事にクリア



① タッカーバンガード 高温用オープンミットプラス 512 (1枚)

全長	商品コード	価格
No.5121 12インチ	305 5507100	¥15,500
No.5151 15インチ	380 5507200	¥16,800
No.5181 18インチ	475 5507300	¥19,800

耐熱温度:480℃

●ケブラ材を使用している為、耐熱・耐久性にすぐれヤケドなどの心配がありません。



② タッカーバンガードオープンミット 305 (1枚)

全長	商品コード	価格
No.55121 12インチ	295 5507700	¥11,200
No.55151 15インチ	365 5507800	¥15,400

耐熱温度:340℃



③ タッカーバンガードスリーフィンガーオープンミット (1枚)

全長	商品コード	価格
No.7120 12インチ	310 5507400	¥11,000
No.7150 15インチ	365 5507500	¥12,100
No.7180 18インチ	450 5507600	¥20,400

耐熱温度:230℃

●つかみやすい様3本指になっております。



①～③以外の商品は日陰干しが条件で洗濯(手洗い)が可能です。但し変色・縮み・性能低下がおこる場合がございます。[洗濯機の使用は不可です]



EBM オープンミット (2枚1組)

全長	④ブラック	価格	⑤タン	価格
10インチ	260 2313500	¥4,600	2313540	¥4,600
13インチ	350 2313510	¥4,600	2313550	¥4,600
15インチ	370 2313520	¥5,200	2313560	¥5,200
17インチ	440 2313530	¥5,300	2313570	¥5,300

耐熱温度:200℃ 外素材:撥水加工コットン



⑥ EBM シルバーオープンミット (2枚1組)

全長	商品コード	価格
10インチ	260 2313580	¥3,800
13インチ	350 2313590	¥3,800
17インチ	440 2313600	¥4,400

材質:綿100%(外側シリコン樹脂)

耐熱温度:100℃



⑦ シリコンオープンミット (1枚)

商品コード	価格
1617400	¥2,700

全長:230

耐熱温度:200℃

●鍋つかみや鍋敷き・ピンのフタ開けなど多目的に使えるオープンミットです。

●左右どちらの手でもご使用いただけます。



⑧ シリコンオープンミット ロング (1枚)

商品コード	価格
1617410	¥4,900

全長:350

耐熱温度:200℃

●袖まで隠れるプロ仕様のロングサイズ
●先端に吸盤型突起がついているのでつかみやすく、フタ開けにも便利
●左右どちらの手でもご使用いただけます。



シリコンハーフミット (1個)

商品コード	価格
⑨ イエロー 0002-599Y	4426410 ¥1,300
⑩ レッド 0002-599R	4426420 ¥1,300

外寸:130×115×H65

重量:79g

耐熱温度:220℃



シリコンブラシ

幅	全長	商品コード	価格
⑪ ブルー	45 220	4212300	¥900
⑫ レッド	45 220	4212400	¥900
⑬ イエロー	45 220	4212500	¥900

毛の長さ:35

材質:ブラシ/シリコン樹脂(耐熱温度:-40~300℃)

柄/ステンレス

●従来のナイロン製、馬毛製等のハケと違い、毛抜けがなく、根元までしっかり中性洗剤で洗えます。

■ 中心温度計

防水

-50~250℃



タニタ デジタル 温度計 TT-508 N

商品コード	価格
⑭ WT ホワイト	3071710 ¥3,000
⑮ GR グリーン	0107240 ¥3,000
⑯ BL ブルー	0107250 ¥3,000
⑰ YL イエロー	0107260 ¥3,000
⑱ RD レッド	0107270 ¥3,000

外寸:本体部/215×37×H16 センサー部/φ4×110

測定精度:±1℃(0~100℃)、±2℃(左記以外)

防水等級:IPX7

電源:CR2032型電池1個付

●測った温度を記憶して表示するホルド機能付

●オートオフ機能:約10分

HACCP対応

5色のカラーバリエーションを用意していますので、使用区域や調理する食材毎に色分けをすることができます。



センサーホルダーは持ち手にもなります

防水



-50~300℃

⑲ SATO 防水型デジタル温度計 SK-270WP (標準センサー付)

商品コード	価格
6619300	¥21,500

本体寸法:70×40×H171

本体重量:約155g(電池含む)

防水等級:JIS C 0920 IP67

付属品:標準センサー(S270WP-01)、指示計ビニールカバー、

ネックストラップ、単4アルカリ電池2本

●HACCP機能(3通りの設定温度、時間を設定可能)

●シリアルナンバー、校正年月を電源投入時に表示

●防水性、耐熱、耐衝撃、アルコール耐性の高い本体

●コミが付着しやすい溝と穴を極力作らない、表示が見やすい堅牢ボディ



ガストロノーム規格採用の全商品に対応

●お手数ですが、ご注文の際には7桁の商品コードをご記入ください。

■ スプレークッキングオイル

シルバーストーン加工・テフロン加工の油のなじみにくい調理器具はもちろん、テンパン・シートパンや陶板などスプレーするだけで油が薄い膜を作りますので、油の節約ができヘルシーメニューの強い味方になります。また、料理の上からスプレーすれば、表面のつや出し油として便利に使用できるほか、調理機械の刃のサビやすい部分などの洗浄後のサビ止めとしてご使用ください。



軽減税率

①セバレベーカース

商品コード	価格
500ml 5314200	¥1,050

●天板、型類はもちろん、フライパン、ホットプレートなどの調理器具にも最適です。使用回数約1000回



軽減税率

②セバレセバレ サラダ油

商品コード	価格
500ml 4237200	¥1,000

●料理がコゲつかず、純植物性で低カロリー。しかも料理後の器具洗いが簡単です。使用回数約1000回



軽減税率

③セバレオリーブ油

商品コード	価格
100ml 4237300	¥720

●料理にスプレーするだけでオリーブ油の風味をプラスします。イタリア料理、パスタ料理などに最適です。使用回数200回



軽減税率

④セバレバターオイル

商品コード	価格
100ml 4237400	¥720

●料理にスプレーするだけでバターのまろやかなうまみをプラスします。洋風料理、パンやお菓子作りに最適です。使用回数約200回

■ スチコン用クッキングペーパー

便利なカット版
ホテルパン1/1サイズ



ホテルパン1/1サイズでの使用例



⑤スチコン用クッキングペーパー クックパー EG (50枚入)

商品コード	価格
7368910	¥1,200

330×540 入数:50枚
材質:シリコン樹脂加工耐油紙 (両面シリコン加工)
耐熱温度:250℃ (20分)

●1枚1枚簡単に取り出し、ホテルパン1/1にピッタリサイズなのでそのまま敷けます。
●油や水を下に通しません。
●蒸気を適度に通します。

⑥小型スチコン用クッキングペーパー クックパー EG (50枚入)

商品コード	価格
4038500	¥930

330×350
材質:シリコン樹脂加工耐油紙 (両面シリコン加工)
耐熱温度:250℃ (20分)

●ホテルパン2/3サイズにカットしてあるので、シートを切る手間がかからず、また、長すぎたり、短すぎたりする無駄が省けます。

フードケーススチコン 1500枚入 (150枚×10袋)

底径(縦×横)深さ	商品コード	価格
⑦M34-112 140×140×27	1099750	¥18,300
⑧M34-113 115×160×27	1099760	¥17,200
⑨M34-114 135×185×27	1099770	¥20,500

材質:紙+PET
耐熱温度:200℃
●優れた保形性(紙が厚く、汁物でも崩れない)
●そのまま調理→盛り付けOK ホテルパン洗浄の手間を省けます。
●ホテルパン1/1サイズにフィットしたレイアウトで調理が可能

■ スチコン専用クリーナー

専用クリーナーで煩わしい作業を軽減します。



3M スチームオープン専用クリーナー

商品コード	価格
⑩480ml トリガー付	6687200 ¥2,316
⑪5ℓ 詰替用	6687300 ¥13,036

アルカリ性 無し 使用量(目安):150~250ml/10段オープン
●庫内の温度を下げずに、短時間で油污れ、こげつきをすっきり落とせるスチームコンベクションオープン専用のクリーナーです。
●スプレーヤーは⑩をご使用ください。



⑫スチームオープン専用スプレーヤー 1.7ℓ No.590

商品コード	価格
6687400	¥3,600

外寸:φ120×550×H290
材質:本体/ポリプロピレン
タンク/ポリエチレン
ノズル/パイプ/ステンレス
●粘度の高いクリーナーも楽にスプレーできるスプレーヤーです。押しも引いても出るので、スピーディーに作業できます。



⑬スチコン用強力洗浄剤 スチコンクリーナー 5kg (ノズルカップ付き)

商品コード	価格
8203100	¥7,000

アルカリ性
●庫内の油污れを短時間できれいに洗浄
●高温使用でも溶剤臭が気になりません。
●⑬のスプレーボトルで、原液を汚れた部分に吹き付ける。
●内部温度が50~60℃の時、吹き付けると効果的



⑭洗浄剤 スチコンタフナー A 4kg

商品コード	価格
7950800	¥6,800

アルカリ性 無し
使用量(目安):原液~150ml
●頑固な汚れにも優れた洗浄力を発揮します。
●低温から高温まで洗浄力が持続します。



江部松商事株式会社

〒959-1277 新潟県燕市物流センター 3-20
TEL : (0256) 63-2569
FAX : (0256) 63-3249
Email: info@ebematsu.co.jp
HP : https://www.ebematsu.co.jp/



ホームページ

販売店