

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20423-245	株式会社クイックパック	0564-59-3525

245 厨房用品

料理道具

ボール・ザル・漬物

KG

料理道具

調理小物

調理機械

厨房機器・設備

サービス用品

喫茶用品

鉄板焼食品

製菓用品

棚・ワゴン

洗浄用フック

清掃用品

長靴・白衣

消耗品

ザルとコンテナがセットになって使い方がいろいろ。



① ザルコン角 ZC-2 (ポリプロピレン) <AZL-09> 目

容量 (ℓ)	寸法	価格
6-0245-0101 14.0	426×332×H154	¥2,000
6-0245-0102 9.0	371×290×H133	¥1,700
6-0245-0103 5.5	317×248×H114	¥1,400

- 業務用冷蔵庫にフタをしたまま保存OK!!
- 積み重ねOK
- ①② 耐熱温度: -20℃~120℃



② ザルコン丸 ZC-1 (ポリプロピレン) <ASL-10> 目

- φ396×H218
- 容量: 16ℓ
- お米、麺類、野菜洗いに最適。
- 流し洗いに便利な排水スリット設計。
- 積み重ねOK



③ バデルノPAプラス コランダー (BPA-29)

CM	外径	内径	高さ	価格
6-0245-0301 32	12950-32	435	315×180	¥20,830
6-0245-0302 40	12950-40	525	405×210	¥28,360

- 軽くて丈夫な素材で、耐久性に優れています。



④ レズレー 18-10 コランダーボール <AST-89> 目

CM	外径	内径	高さ	価格
6-0245-0401 23120	397	357	158	¥24,000
6-0245-0402 23134	542	497	221	¥28,000



⑤ ストレーナーシェイカー <BST-64> 目

- 6-0245-0501 No.1567 ブルー
- 6-0245-0502 No.1568 グリーン
- φ200×H97×全長300
- 材質: ポリプロピレン (耐熱140℃)
- タテ目と縦目を入れた水切れの良いストレーナーです。
- 水切りはもちろん、ストレーナー、水洗いに便利です。



⑥ VIV (ヴィヴ) シリコンコランダー ラウンド 59786

- φ220×H85
- 電子レンジのフードカバーにもなる多機能コランダーです。



⑦ 18-8 浅ザルトレイセット <AZL-74>

CM	内径	高さ	外径 (内径)	高さ	価格
6-0245-0701 25	242	60	240 (232)	18	¥1,240
6-0245-0702 28	272	63	275 (260)	17	¥1,500
6-0245-0703 31	302	65	302 (292)	25	¥1,750

- 材質: 網/18-8ステンレス (12メッシュ)
- 枠: トレー/18-0ステンレス
- 種類や野菜の水切り、鍋物の材料の盛り付けに便利です。



⑧ レイ つみ重ねザルバット <AZL-75> 目

グリーン	ホワイト	サイズ	容量 (ℓ)	価格
6-0245-0801	6-0245-0802	126×126×H45	0.27	¥350
6-0245-0803	6-0245-0804	159×159×H60	0.63	¥500
6-0245-0805	6-0245-0806	196×196×H75	1.30	¥600
6-0245-0807	6-0245-0808	231×231×H91	2.50	¥750

- 材質: ポリプロピレン (耐熱温度140℃)
- 切った食材を積み重ねる事で、調理スペースを広く確保出来ます。
- 野菜をさらしたり、豆腐の水切りに便利です。
- 安定して積み重ねられる切込み。



⑩ IKD PPスタッキング&ネスティング深皿 <HST-04>

CM	スタッキング時	価格
6-0245-1001 18	φ180×H55 (実効高48mm)	¥700
6-0245-1002 15	φ150×H52 (実効高45mm)	¥560
6-0245-1003 10	φ100×H47 (実効高40mm)	¥460

- 耐熱温度: 120℃

トライアングル トライ TRIANGLE TRYシリーズ

テーブル・調理台のスペースを無限大に広げる調理時間の短縮が出来る

特長

- ①料理や食材を入れたまま重ねる事が出来る為、仕込み・保存・配膳・陳列販売等の際、スペースを省くことも便利です。
- ②調理時間短縮の為に、一人前の食材を入れての仕込みが可能です。
- ③お客様に、より早く料理の提供が出来ます。
- ④重ねても中が見えます。

使用方法

- ①料理や食材を入れたまま重ねる場合は、淵のへこみの部分に皿の底部の角が入り込むように重ねて (スタッキング状態) 下さい。
- ②保管する際は、通常の容器と同様に重ねて (ネスティング状態) 収納出来ます。



⑨ IKD 18-8 抗菌スタッキング&ネスティング浅皿 <HST-03>

- 6-0245-0901 ¥1,200
- φ180×H30 (スタッキング時: 実効高25mm)
- ※実効高とは、スタッキングした場合の上下の皿の底辺部と底辺部の間の高さです。



スタッキング状態



ネスティング状態



⑪ PPスタッキング&ネスティングボール <AST-E0>

CM	A	B	C	D	E	実効高	容量	価格
6-0245-1101 18	180	145	75	110	217	68	1.0ℓ	¥600
6-0245-1102 27	270	230	85	120	238	75	2.7ℓ	¥810

- 材質: ポリプロピレン 耐熱温度: 120℃
- 複数の工程が必要な下ごしらえに最適です。
- 重ねても容器の中が見えて便利です。
- ※実効高とは、スタッキングした場合の上下の皿の底辺部と底辺部の間の高さです。
- ※⑫のネスティングザルと組み合わせて使用できます。



⑫ PPスタッキング&ネスティングザル <AST-E1>

CM	A	B	C	D	E	実効高	容量	価格
6-0245-1201 18	180	145	75	110	217	68	1.0ℓ	¥600
6-0245-1202 27	270	230	85	120	238	75	2.7ℓ	¥810

- 材質: ポリプロピレン 耐熱温度: 120℃
- 食材や料理を入れたまま重ねる事が出来るため、仕込み・保存・陳列販売等の際の省スペース化を実現します。
- ※⑪のネスティングボールと組み合わせて使用できます。

