

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20424-220	株式会社クイックパック	0564-59-3525

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

給食道具・ストレーナー類

厨房用品

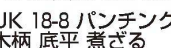
220



①UK 18-8 パンチング
木柄 丸底 うどんテボ

①	②	③	商品コード	価格
L	140	175	195	7303500 ¥7,300
S	125	165	195	7303600 ¥6,600

●パンチング穴径:側面 3.0mm 底面 2.2mm



②UK 18-8 パンチング
木柄 底平 煮ざる

①	②	③	商品コード	価格
L	165	160	195	7303900 ¥7,100
M	150	150	195	7304000 ¥6,700
S	135	140	195	7304100 ¥6,400

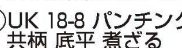
●パンチング穴径:2.2mm



③UK 18-8 パンチング
共柄 丸底 テボ

①	②	③	商品コード	価格
L	140	175	195	7303700 ¥6,600
S	125	165	195	7303800 ¥6,300

●パンチング穴径:側面 3.0mm 底面 2.2mm



④UK 18-8 パンチング
共柄 底平 煮ざる

①	②	③	商品コード	価格
L	165	160	195	7304200 ¥6,600
M	150	150	195	7304300 ¥6,200
S	135	140	195	7304400 ¥5,900

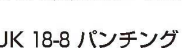
●パンチング穴径:2.2mm



⑤UK 18-8 パンチング
パイプ柄 丸底 うどんテボ

①	②	③	商品コード	価格
L	135	175	195	8425000 ¥9,000
S	125	165	195	8425100 ¥8,500

●パンチング穴径:側面 3.0mm 底面 2.2mm



⑥UK 18-8 パンチング
パイプ柄 底平 煮ざる

①	②	③	商品コード	価格
L	165	160	195	8424700 ¥8,500
M	150	150	195	8424800 ¥8,200
S	135	140	195	8424900 ¥7,800

●パンチング穴径:2.2mm

衛生的で熱くならないシリコン柄

材質:シリコンコム(熱硬化性)
耐熱温度:-60℃~260℃
●熱に強く、煮沸消毒にもびくともしない。
●滑りにくい凹凸加工



⑦TS シリコン柄 18-8
てぼ 丸底

①	②	③	商品コード	価格
L	140	150	210	3684210 ¥3,000

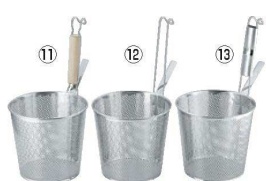
●8メッシュ



UK 18-8 パンチング 深型
底平煮ざる

①	②	③	商品コード	価格
⑧木柄			4349000	¥7,300
⑨共柄			4349100	¥6,800
⑩パイプ柄			4349200	¥9,300

●パンチング穴径:2.2mm



UK 18-8 パンチング
平底うどん揚

①	②	③	商品コード	価格
⑪木柄			4349240	¥10,500
⑫共柄			4349220	¥10,300
⑬パイプ柄			4349260	¥11,500

●パンチング穴径:側面 3.0mm 底面 2.2mm



UK 18-8 シリコン柄
プレスパンチング てぼ

①	②	③	商品コード	価格
⑭L	φ140×H180		4371000	¥4,600
⑮S	φ140×H130		4371100	¥4,200

●パンチング穴径:底面 3.0mm 側面上部 4.0mm 側面下部 2.5mm



⑬TS 18-8 パイプ柄
丸底 てぼ

①	②	③	商品コード	価格
⑬	140	150	210	0216110 ¥3,000

●8メッシュ

⑭TS 18-8 パイプ柄
平底 てぼ

①	②	③	商品コード	価格
⑭	140	130	210	0216310 ¥3,000

●パイプ柄にはすべり止め加工を施してあります。



⑬TS 18-8 共柄 平底 てぼ

①	②	③	商品コード	価格
大	190	145	175	10メッシュ 0215010 ¥3,150
小	150	130	145	8メッシュ 0214810 ¥2,500

⑭BK 18-8 共柄 平底 うどん揚

①	②	③	商品コード	価格
特大	193	150	170	3027700 ¥3,180
大	173	140	165	0214900 ¥2,670
中	153	130	160	3027800 ¥2,380
小	139	125	160	3027900 ¥2,180

●11メッシュ



⑭竹とうじそば用ザル 丸
15-131

0914800 ¥2,000
外寸:φ90×300(深さ50)
●小盛りしたおそばをカゴに入れ鍋に浸し、しゃぶしゃぶして食べます。



⑭竹とうじそば用麺スクイ
15-130

0914900 ¥1,600
外寸:φ90×250
●小盛りしたおそばをカゴに入れ鍋に浸し、しゃぶしゃぶして食べます。



⑭竹振りザル 柄なし
15-037

0742200 ¥4,500
φ170×H180

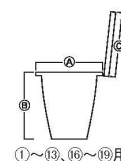
うどんテボ選び目安表

麺の量で選ぶ 6つのサイズ

160mm	150mm	140mm	140mm	140mm	140mm
150mm <400g>	140mm <300g>	130mm <200g>	160mm <200g>	160mm <250g>	185mm <250g>

麺の太さで選ぶ 4つのメッシュ

6.5	8	10	14
メッシュ 太麺 (約3.3mm目)	メッシュ 標準 (約2.6mm目)	メッシュ 細麺 (約2.1mm目)	メッシュ 極細麺 (約1.4mm目)



ゆで麺機は、P865、P866をご参照ください。

●このカタログに掲載されている価格は、平成29年4月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

09 ボール・ザル・水す

10 はかり・タイマー・温湿度計

11 ストッカー・裏返し・スリッパ類

12 オープンウェア・デリカフレイト類

13 蒸し器・セイロ類

06 給食道具・ストレーナー類

07 バスボックス・コンテナ類

08 薬味入・シールウェア容器