

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20424-65	株式会社クイックパック	0564-59-3525

65

厨房用品

業務用鍋類・フライパン

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

EBM 業務用 電磁対応雪平鍋

こびりつきやすい調理に最適

外径は注ぎ口を含むサイズです。

01 業務用鍋類・フライパン



①EBM モリブデンII 雪平鍋

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
15 _{cm}	0.8	158	65	2.0	105	0.7	8692600	¥7,600
18 _{cm}	1.3	188	70	2.0	135	0.9	8692700	¥8,800
21 _{cm}	2.0	220	75	2.0	155	1.1	8692800	¥10,500
24 _{cm}	3.0	250	85	2.0	180	1.3	8692900	¥13,400
27 _{cm}	4.0	280	95	2.0	195	1.6	8693000	¥15,200
30 _{cm}	5.0	313	100	3.0	215	2.7	8693100	¥18,100

底板厚:3.0mm 片口仕様
●耐熱性に優れたSUS440。熱を平均に伝える極厚底で電磁調理の誘導加熱の効率性は抜群です。



②EBM モリブデンII プラス 雪平鍋

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
15 _{cm}	0.8	158	65	2.0	105	0.7	8692610	¥11,000
18 _{cm}	1.3	188	70	2.0	135	0.9	8692710	¥12,000
21 _{cm}	2.0	220	75	2.0	155	1.1	8692810	¥14,000
24 _{cm}	3.0	250	85	2.0	180	1.3	8692910	¥18,000
27 _{cm}	4.0	280	95	2.0	195	1.6	8693010	¥21,000
30 _{cm}	5.0	313	100	3.0	215	2.7	8693110	¥25,000

底板厚:3.0mm 片口仕様
●内面は汚れが付きにくいステンスティック加工



③EBM プロシェフ 2PLY プラス IH 雪平鍋(目盛付)

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
18 _{cm}	1.5	200	70	3.0	142	0.6	8813150	¥4,700
24 _{cm}	3.8	261	90	3.0	183	1.0	8813350	¥7,250

材質:アルミ+SUS430
両口仕様
●内面ノンスティックエク립ス加工(業務用3層コート)



④キングデンジ 雪平鍋(目盛付)

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
15 _{cm}	0.8	169	65	1.2	115	0.7	4824300	¥8,000
18 _{cm}	1.5	202	75	1.2	140	0.8	4824400	¥9,000
21 _{cm}	2.2	231	85	1.5	165	1.3	4824500	¥10,800
24 _{cm}	3.5	262	95	1.5	185	1.7	4824600	¥13,000
27 _{cm}	5.2	297	115	2.0	220	2.6	4824700	¥15,600
30 _{cm}	7.5	329	125	2.0	240	3.2	4824800	¥18,200

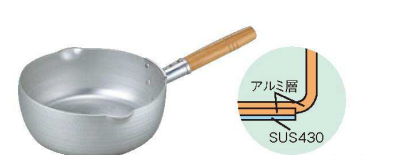
材質:SUS445M2(モリブデン銅2%含有)
両口仕様
●電磁調理の誘導加熱の効率性を素材から追求し、保温性の高い厚板ステンレスを採用



⑤ニューキングデンジ 雪平鍋(目盛付)

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	高さ	商品コード	価格
15 _{cm}	0.8	156	65	1.2	115	0.5	65	4330200	¥8,400
18 _{cm}	1.5	186	70	1.2	140	0.6	75	4330300	¥9,500
21 _{cm}	2.2	217	75	1.5	165	1.0	85	4330400	¥11,300
24 _{cm}	3.5	250	85	1.5	190	1.3	95	4330500	¥14,300
27 _{cm}	5.2	278	95	2.0	210	2.2	115	4330600	¥16,600
30 _{cm}	7.5	307	100	2.0	240	3.0	125	4330700	¥19,700

材質:SUS445M2(モリブデン銅2%含有)
両口仕様



⑥アルミ エレテック 雪平鍋

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
21 _{cm}	2.4	233	82	1.7	170	0.9	4386000	¥17,000
24 _{cm}	3.4	258	95	1.9	190	1.1	4386100	¥19,800
27 _{cm}	5.0	297	103	2.8	205	1.3	4386200	¥23,800

両口仕様
●優れた耐久性を持ち、熱伝導がよく、鍋全体に平均して熱が回ります。



⑦七層鋼 クラッド ブラ柄雪平鍋

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
18 _{cm}	1.5	183	70	130	2.3	0.8	2283600	¥8,000
21 _{cm}	2.3	212	80	145	2.3	1.0	2283700	¥9,700
24 _{cm}	3.8	242	95	170	2.3	1.2	2283800	¥11,800
27 _{cm}	5.2	273	100	195	2.3	1.5	2283900	¥14,700
30 _{cm}	6.3	302	110	210	2.3	1.6	2284000	¥18,000

両口仕様
●軽量かつ焦げ付きにくい。
●外層ステンレスによる耐久性と中層アルミにより熱伝導が良く、均一に焦げつきにくく、調理のしやすさは秀逸



⑧K 三層鋼 雪平鍋

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
15 _{cm}	0.9	162	55	2.0	110	0.5	3025200	¥7,940
18 _{cm}	1.5	192	65	2.0	140	0.7	3025300	¥9,850
21 _{cm}	2.3	225	70	2.0	160	0.9	3025400	¥11,860
24 _{cm}	3.8	258	85	2.0	190	1.3	3025500	¥14,430
27 _{cm}	5.2	288	100	2.0	210	1.5	3025600	¥17,120
30 _{cm}	6.3	318	110	2.0	230	1.7	3025700	¥21,030

両口仕様
●抜群の熱効率を持ち、しかも、保温性、耐熱性に優れた「ステンレス+アルミ+ステンレス」サンドイッチ構造の複合新素材を採用
●鍋全体がムラなく加熱されお料理を美味しく仕上がります。



⑨匠味 IHゆきひら鍋

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16 _{cm}	1.2	171	65	1.5	125	0.40	0233610	¥4,000
18 _{cm}	1.7	192	71	1.5	145	0.48	0233620	¥4,500
20 _{cm}	2.0	210	74	1.7	160	0.58	0233630	¥5,000

材質:2層クラッド材(内面フッ素樹脂加工)
両口仕様



⑩20-0 ロイヤル 雪平鍋

	内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード
XYD-165	155	1.0	175	65	1.0	110	0.4	3010800
XYD-180	175	1.6	195	75	1.0	120	0.5	3010900
XYD-200	200	2.1	225	80	1.0	130	0.6	5769100
XYD-210	210	2.5	235	85	1.0	135	0.6	7325000
XYD-240	240	3.6	255	95	1.0	155	0.8	5769200
XYD-270	270	5.2	295	110	1.5	175	1.3	5769300
XYD-300	300	6.3	330	120	1.5	195	1.6	6247300

両口仕様



⑪エレックマスターライト 雪平鍋

	内径 ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価
00	16 _{cm}	155	1.0	173	65	1.0	120 0.4	2882310 ¥4,000
00	18 _{cm}	175	1.5	194	75	1.0	120 0.5	2882320 ¥4,500
00	材質:YUS180(20-0)							
00	両口仕様							

両口仕様



⑫プロ仕様 三層鋼 行平鍋(目盛付)

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
YK-251 16 _{cm}	1.2	170	70	0.8	120	0.4	7246300	¥2,900
YK-252 18 _{cm}	1.7	196	80	0.8	129	0.5	7246400	¥3,200
YK-253 20 _{cm}	2.2	215	84	0.8	145	0.6	7246500	¥3,600
YK-254 22 _{cm}	2.9	235	90	0.8	150	0.7	7246600	¥4,100
YK-255 24 _{cm}	3.6	258	95	0.8	173	0.8	7246700	¥4,500

両口仕様
●熱伝導の良い軟鉄を保温性と耐熱性に優れた18-10ステンレスでサンドイッチした素材です。



200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からボリュームは中以下で、鍋の状態、内部の温度には細心の注意をお願いします。

●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。