

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20457-623	株式会社クイックパック	0564-59-3525

623 厨房用品

厨房機器・設備

炊飯器・

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

鉄板焼用品

軽食・製菓用品

棚・ワゴン

洗浄用ラック

清掃用品

長靴・白衣

消耗品



① Ωベンリネット (耐熱250℃) 〈DBV-01〉

6-0623-0101 大	1,000×1,000 (5升用)	¥2,100
6-0623-0102 中	850× 850 (4升用)	¥2,000
6-0623-0103 小	700× 700 (3升用)	¥1,800

●ポリエステル 2%

② Ωストロングネット

(高温用・耐熱400℃) 〈DST-01〉

6-0623-0201 大	1,000×1,000 (5升用)	¥8,700
6-0623-0202 小	700× 700 (3升用)	¥7,600

●コーネックス 2%



③ Ωテフロン ベンリネット (耐熱250℃) 〈DBV-09〉

6-0623-0301 大	1,000×1,000 (5升用)	¥2,500
6-0623-0302 中	850× 850 (4升用)	¥2,350
6-0623-0303 小	700× 700 (3升用)	¥2,100

●ポリエステルにテフロン加工

●ご飯がこびりつきにくく、ふっくらとおいしく炊けます。

2%



④ Ωベンリネット ソフト 〈DBV-13〉

6-0623-0401 大	1,000×1,000	¥1,450
6-0623-0402 小	750× 750	¥1,300

材質: エステル(ポリエステル)

耐熱温度: 150 ~ 180℃

●扱いやすいソフトタイプ。



⑤ 炊飯ネット 〈DSN-01〉

6-0623-0501 大	1,000×1,000 (5升用)	¥2,400
6-0623-0502 小	700× 700 (3升用)	¥2,000

材質: ポリエステル 100% (テトロン®)

耐熱温度: 240℃

●炊き上がりも美しく、釜洗いが楽になります。



⑥ 業務用 炊飯用袋ネット 〈DNT-11〉

6-0623-0601 大 (5升用)	¥3,500
---------------------	--------

上径φ470×底径φ420×H400

6-0623-0602 小 (3升用)	¥2,900
---------------------	--------

上径φ330×底径φ280×H400

材質: ポリエステル 100%

耐熱温度: 240℃

2%



⑦ 業務用IHジャー炊飯器 専用ネット

〈DSI-F8〉 6-0623-0701	¥4,400
----------------------	--------

約φ480 (立体円形状)

材質: ポリエステル 100% 500D強力糸

耐熱温度: 200℃

●業務用IHジャー炊飯器専用の炊飯ネットです。

●炊き上がりも美しく、釜洗いが楽になります。

※3升炊き用



⑧ 手持屈折計 ごはん水分 チェッカー G-50

〈BNU-45〉 6-0623-0801	¥15,000
----------------------	---------

φ40×全長140 250g

測定範囲: Brix0~50%

水分% = 100 - Brix (%) に相当

最小目盛: Brix0.5%

●炊きたてご飯の水分が簡単にチェックでき、糊化状態が分かります。



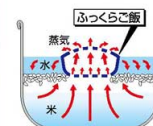
⑩ ニューふっくらご飯

〈DGH-03〉 6-0623-1001	¥2,100
----------------------	--------

φ85×H50

材質: セラミック製

●1合~1升炊き用



- 炊飯器の水を張ったお米の表面の中央に「ふっくらご飯」を置いて炊くだけです。
- モチモチとして、一粒一粒のご飯の美味しさが分かるほどに炊けています。
- おにぎりや、寿司ごはんにも最適です。また、冷めても、おこわのような、食感が残っています。



⑪ ライスコンテナ用 ディスペンサー RK5040

〈HDI-08〉 6-0623-1101	¥288,000
----------------------	----------

540×570×H870

コンテナ受台 430×360

総荷重調節範囲 30~60kg

※写真のコンテナは別売です。(P.161③参照)

●20ℓ保温コンテナ(外径寸法485×375×H256)を3段階積載し、盛付ラインへ移動させてそのまま盛り付け作業を、3コンテナ連続しておこなうことができます。

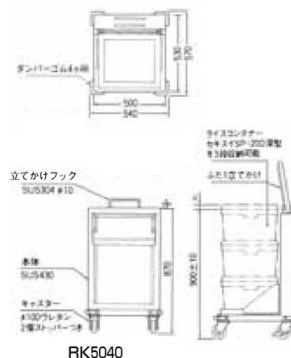
3段階積載した場合でも、盛りつけに楽なように盛付レベルは床から約90cmになるように特別に設計されています。

●空になったコンテナを取り外すときに、少し力を加えると受け台は1段分リフトアップし、半固定ストッパーの働きで盛付時の多少の力によって上下することがなく、つねに床から90cmの盛付レベルを保ちます。

空になったコンテナは受台の下へ1~2個置いて使うことができます。

コンテナの蓋は、盛付時「立てかけフック」に立てかけておきます。

●台車フレームの車輪はウレタンゴム製で直径10cmの高荷重自在キャスター(うち2個はストッパー付)を使用し、さらに周囲の器物を傷つけないようコーナードナーバーゴムを取り付けてあります。



関連商品 ライスコンテナ→P.161