パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20459-81	株式会社クイックパック	0564-59-3525

81 雪平鍋

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

外径は注ぎ口を含むサイズです。

①EBM モリブデンジⅡ 雪平鍋 200V

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

底板厚:3.0mm　片口仕様
●耐蝕性に優れた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。

こびりつきやすい調理に最適

②EBM モリブデンジⅡ プラス 雪平鍋 200V

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

底板厚:3.0mm　片口仕様
●内面は汚れがつきにくいノンスティック加工

③EBM プロシェフ 2PLY プラス IH 雪平鍋(目盛付) 200V

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
18cm	1.5	200	70	3.0	142	0.6	8813150	¥4,700
24cm	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リプス加工(業務用3層コート)

④EBM プロスタンダード 2PLY 雪平鍋 200V

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
15cm	0.8	167	60	2.0	115	0.3	3922500	¥3,200
18cm	1.5	195	70	2.0	135	0.4	3922600	¥3,500
21cm	2.2	228	75	2.0	160	0.6	3922700	¥4,000
24cm	3.5	266	90	2.0	180	0.7	3922800	¥5,100

材質:アルミ+SUS430
両口仕様

⑤EBM プロスタンダード 2PLY 雪平鍋 ノンスティック 200V

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
15cm	0.8	167	60	2.0	115	0.3	3922510	¥3,900
18cm	1.5	195	70	2.0	135	0.4	3922610	¥4,800
21cm	2.2	228	75	2.0	160	0.6	3922710	¥6,200
24cm	3.5	266	90	2.0	180	0.7	3922810	¥7,400

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

⑥エレックマスタープロ 雪平鍋 サ2 200V

	ℓ	外径	深さ	底径	kg	商品コード	価格
16cm	1.1	177	64	122	0.6	5293900	¥6,500
18cm	1.6	195	76	125	0.7	5294000	¥7,500
21cm	2.6	236	85	136	0.8	5294100	¥8,500

材質:アルミクラッド三層鋼
両口仕様

てこの原理で操作性を追求した独特なデザインと二股に分けることで熱を防ぎます。さらに熱を伝えにくいステンレスキャストハンドルを使用

⑦ニューキングデンジ 雪平鍋(目盛付) 200V

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	高さ	商品コード	価格
15cm	0.8	156	65	1.2	115	0.5	65	4330200	¥9,300
18cm	1.5	186	70	1.2	140	0.6	75	4330300	¥9,900
21cm	2.2	217	75	1.5	165	1.0	85	4330400	¥12,200
24cm	3.5	250	85	1.5	190	1.3	95	4330500	¥13,400
27cm	5.2	278	95	2.0	210	2.2	115	4330600	¥16,600
30cm	7.5	307	100	2.0	240	3.0	125	4330700	¥19,700

材質:SUS445M2(モリブデン鋼2%含有)
両口仕様

⑧キングデンジ 雪平鍋 (目盛付) 200V

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

材質:SUS445M2(モリブデン鋼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

⑨エレックマスターライト 雪平鍋 サ1 200V

	内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16cm	155	1.0	173	65	1.0	120	0.4	2882310	¥4,000
18cm	175	1.5	194	75	1.0	120	0.5	2882320	¥4,500

材質:YUS180(20-0)
両口仕様

⑩三層鋼 クラッド プラ柄雪平鍋 アl 200V

内径	ℓ	外径	深さ	底径	板厚	kg	商品コード	価格
18cm	1.5	183	70	130	2.3	0.8	2283600	¥8,000
21cm	2.3	212	80	145	2.3	1.0	2283700	¥9,700
24cm	3.8	242	95	170	2.3	1.2	2283800	¥11,800
27cm	5.2	273	100	195	2.3	1.5	2283900	¥14,700
30cm	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。焦げつきにくく、調理のしやすさは秀逸

⑪匠味 IHゆきひら鍋 タl 200V

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16cm	1.2	171	65	1.5	125	0.40	0233610	¥4,000
18cm	1.7	192	71	1.5	145	0.48	0233620	¥4,500
20cm	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

⑫プロ仕様 三層鋼 行平鍋 (目盛付) 200V

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