

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20191-11	株式会社クイックパック	0564-59-3525

11

EBM 厨房用品

Professional Best Collection

●お手数ですが、ご注文の際には7桁の商品コードをご記入下さい。

寸法表示は内寸です。

業務用鍋類
フライパン

プロデンジシリーズ 電磁調理器用

材質：SUS444 (18クロームモリブデン鋼)

このページの全商品は



※業務用10kw電磁調理器に
使用可能な最大サイズ



① 寸銅鍋 プロデンジ

底板厚 商品コード

15cm	(2.5ℓ)	H140	2.0	4382000
18cm	(4.2ℓ)	H170	2.5	4382100
21cm	(6.8ℓ)	H200	2.5	4382200
24cm	(10.3ℓ)	H230	3.0	4382300
27cm	(14.6ℓ)	H260	3.0	4382400
30cm	(20.0ℓ)	H290	3.0	4382500
33cm	(26.0ℓ)	H320	3.0	4382600
36cm	(34.0ℓ)	H350	3.0	4382700
39cm	(43.0ℓ)	H380	3.0	5770600
42cm	(55.0ℓ)	H410	3.0	7388100
45cm	(67.0ℓ)	H440	3.0	5770700
48cm	(87.0ℓ)	H470	3.0	7388200
※54cm	(122ℓ)	H530	3.0	5772600

② 半寸銅鍋 プロデンジ

底板厚 商品コード

15cm	(2.0ℓ)	H110	2.0	4382800
18cm	(3.1ℓ)	H130	2.5	4382900
21cm	(5.0ℓ)	H150	2.5	4383000
24cm	(7.5ℓ)	H170	3.0	4383100
27cm	(9.8ℓ)	H180	3.0	4383200
30cm	(17.0ℓ)	H200	3.0	4383300
33cm	(20.0ℓ)	H230	3.0	4383400
36cm	(25.0ℓ)	H240	3.0	4383500
39cm	(30.0ℓ)	H260	3.0	5770800
42cm	(38.0ℓ)	H280	3.0	7388300
45cm	(48.0ℓ)	H310	3.0	5770900
48cm	(58.0ℓ)	H320	3.0	7388400

③ 外輪鍋 プロデンジ

底板厚 商品コード

15cm	(0.9ℓ)	H 60	2.0	4383600
18cm	(1.5ℓ)	H 65	2.5	4383700
21cm	(2.3ℓ)	H 70	2.5	4383800
24cm	(3.4ℓ)	H 80	3.0	4383900
27cm	(4.8ℓ)	H 90	3.0	4384000
30cm	(6.9ℓ)	H100	3.0	4384100
33cm	(8.8ℓ)	H110	3.0	4384200
36cm	(11.6ℓ)	H120	3.0	4384300
39cm	(15.0ℓ)	H130	3.0	5771000
42cm	(18.0ℓ)	H140	3.0	7388500
45cm	(22.0ℓ)	H150	3.0	5771100

④ シチューパン プロデンジ

底板厚 商品コード

15cm	(1.5ℓ)	H 90	2.0	4384400
18cm	(2.7ℓ)	H110	2.5	4384500
21cm	(4.0ℓ)	H120	2.5	4384600
24cm	(6.2ℓ)	H140	3.0	4384700
27cm	(8.3ℓ)	H150	3.0	4384800
30cm	(12.6ℓ)	H180	3.0	7388600



⑤ ソテーパン プロデンジ

底板厚 商品コード

15cm	(0.9ℓ)	H 60	2.0	4384900
18cm	(1.5ℓ)	H 65	2.5	4385000
21cm	(2.3ℓ)	H 70	2.5	4385100
24cm	(3.4ℓ)	H 80	3.0	4385200
27cm	(4.8ℓ)	H 90	3.0	4385300
30cm	(6.9ℓ)	H100	3.0	7388700



⑥ テーパーパン プロデンジ

底板厚 商品コード

18cm	(1.4ℓ)	H 70	2.5	5769400
21cm	(2.1ℓ)	H 80	2.5	5769500
24cm	(3.0ℓ)	H 90	3.0	5769600
27cm	(4.3ℓ)	H100	3.0	5769700
30cm	(6.5ℓ)	H110	3.0	5769800



⑦ フライパン プロデンジ

商品コード

18cm	(0.8ℓ)	φ180×H40	5495900
21cm	(1.2ℓ)	φ215×H45	5496000
24cm	(1.9ℓ)	φ245×H50	5496100
27cm	(2.6ℓ)	φ278×H55	5496200
30cm	(3.5ℓ)	φ304×H60	5496300
33cm	(4.6ℓ)	φ335×H65	5496400
36cm	(5.9ℓ)	φ367×H70	5496500

板厚：18～27cm…2.5mm / 30～36cm…3.0mm



⑧ 段付鍋 プロデンジ

底板厚 商品コード

27cm	(5.8ℓ)	H125	2.0	5769900
30cm	(7.6ℓ)	H135	2.0	5770000
33cm	(10.0ℓ)	H150	2.0	5770100
36cm	(12.7ℓ)	H160	2.0	5770200
39cm	(15.5ℓ)	H170	2.0	5770300
42cm	(20.0ℓ)	H180	2.0	5770400
45cm	(25.0ℓ)	H195	2.5	5770500

電磁調理器に最適な業務用鍋
エレテックシリーズ (アルミ)



※板厚4mm底厚6mm
の優れた耐久性
を持ち、熱伝導
がよく、鍋全体
に平均して熱が
回ります。

水だけで、頑固な油污がきれいに落ちる！
エコクリーン加工品はP397に掲載されて
います。



⑫ 外輪鍋 エレテック

板厚 商品コード

18cm	(1.7ℓ)	H 65	4.0	3012800
21cm	(2.5ℓ)	H 70	4.0	3012900
24cm	(3ℓ)	H 80	4.0	3013000
27cm	(5ℓ)	H 90	4.0	3013100
30cm	(7ℓ)	H100	4.0	3013200
33cm	(9.5ℓ)	H110	4.0	3013300
36cm	(12ℓ)	H120	4.0	3013400
39cm	(15ℓ)	H130	3.0	3504000
42cm	(20ℓ)	H140	3.0	3504100

底板厚：6.0mm



⑨ 寸銅鍋 エレテック

板厚 商品コード

24cm	(10ℓ)	H240	4.0	3011000
27cm	(15ℓ)	H270	4.0	3011100
30cm	(21ℓ)	H300	4.0	3011200
33cm	(27ℓ)	H330	3.0	3503400
36cm	(35ℓ)	H360	3.0	3503500
39cm	(45ℓ)	H390	3.0	3503600
42cm	(57ℓ)	H420	3.0	3503700

底板厚：6.0mm



⑬ 料理鍋 エレテック

板厚 商品コード

30cm	(8ℓ)	H135	2.0	3504200
33cm	(10ℓ)	H150	2.0	3504300
36cm	(13ℓ)	H165	2.0	3504400
39cm	(16ℓ)	H175	2.5	3504500
42cm	(20ℓ)	H185	2.5	3504600
45cm	(23ℓ)	H195	2.5	5771200

底板厚：5.0mm



⑩ 半寸銅鍋 エレテック

板厚 商品コード

18cm	(3.3ℓ)	H120	4.0	3011400
21cm	(5ℓ)	H140	4.0	3011500
24cm	(7ℓ)	H170	4.0	3011600
27cm	(10ℓ)	H180	4.0	3011700
30cm	(13ℓ)	H200	4.0	3011800
33cm	(18ℓ)	H210	4.0	3011900
36cm	(23ℓ)	H230	4.0	3012000
39cm	(28ℓ)	H240	3.0	3503800
42cm	(38ℓ)	H270	3.0	3503900

底板厚：6.0mm



⑭ 雪平鍋 エレテック

内寸 板厚 商品コード

21cm	(2.5ℓ)	φ210×H 80	2.5	4386000
24cm	(3.3ℓ)	φ240×H 90	2.7	4386100
27cm	(5.1ℓ)	φ270×H105	2.5	4386200

底板厚：5.0mm・両口仕様



⑪ 片手鍋 エレテック

商品コード

18cm	(3.3ℓ)	H120	3012200
21cm	(5ℓ)	H140	3012300
24cm	(7ℓ)	H170	3012400
27cm	(10ℓ)	H180	3012500
30cm	(13ℓ)	H200	3012600

板厚：4.0mm 底板厚：6.0mm

24～30cmは向い手付きです。



⑮ ヤットコ鍋 エレテック

商品コード

21cm	(2.7ℓ)	H 88	4386300
24cm	(4.0ℓ)	H100	4386400
27cm	(5.6ℓ)	H112	4386500

板厚：2.8mm 底板厚：5.0mm

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。