

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20191-25	株式会社クイックパック	0564-59-3525

25

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



① **フライパン プロフェッショナル 2PLY IH EBM**

熱効率の良い2層鍋

外径	内径	高さ	商品コード
7インチ φ195	φ185	H42	8881100
8インチ φ215	φ200	H45	8881200
9インチ φ234	φ220	H47	8881300
10インチ φ275	φ260	H55	8881400
12インチ φ315	φ300	H60	8881500

板厚：2.5mm
※デフロンセレクト加工
※デフロンセレクト加工が無くなり次第、エクリプス（超耐摩耗・耐熱性）フッ素樹脂コートに変更させていただきます。
エクリプスコート
（業務用に最適。耐摩耗性に優れた特殊3層コート。）
通常のフッ素樹脂コートより高い耐熱温度。



② **フライパン モリブデンII EBM**

商品コード
18cm φ180×H40 8751600
21cm φ210×H45 8751700
24cm φ240×H50 8751800
27cm φ270×H55 8751900
30cm φ300×H70 8752000
32cm φ320×H60 8752100
34cm φ340×H60 8752200
36cm φ360×H70 8752300
40cm φ400×H80 8752400

底厚：18～27cm / 2mm
30～40cm / 3mm



③ **フライパン モリブデンII プラス EBM**

商品コード
18cm φ180×H40 8751610
21cm φ210×H45 8751710
24cm φ240×H50 8751810
27cm φ270×H55 8751910
30cm φ300×H70 8752010
32cm φ320×H60 8752110
34cm φ340×H60 8752210
36cm φ360×H70 8752310
40cm φ400×H80 8752410

※ノンステック加工
※底厚は②参照



④ **フライパン 6850 電磁 18-10 マトファー/ブウジャ**

底寸法	商品コード
6850-24cm (1.4ℓ) H40 φ175	7408600
6850-28cm (2.2ℓ) H45 φ210	7408700
6850-32cm (3.2ℓ) H50 φ240	7809800

板厚：7mm



⑤ **フライパン 6694 ノンステック 18-10 マトファー/ブウジャ**

底寸法	商品コード
6694-20cm (1.1ℓ) H35 φ155	7809900
6694-24cm (1.9ℓ) H40 φ190	7405100
6694-28cm (2.7ℓ) H45 φ215	7405200
6694-32cm (3.4ℓ) H50 φ250	7405300

底厚：7mm
※内側ノンステック4コート加工
インノクス+アルミ+インノクスの三重底で熱効率抜群です。



⑥ **フライパン 三重底 18-10 デバイヤー**

商品コード
3451-24cm φ235×H55 8164200
3451-28cm φ275×H55 8164300
3451-32cm φ315×H55 8164400



⑦ **フライパン ノンステック 18-10 デバイヤー**

商品コード
3597-24cm H40 8714000
3597-28cm H45 8714100

板厚：2.5mm



⑧ **フライパン Art600 ノーゼルインノクス**

商品コード
20cm φ195×H35 3004100
24cm φ235×H45 3004200
28cm φ285×H50 3004300
32cm φ320×H55 3004400
36cm φ360×H60 3004500
40cm φ406×H60 3004600



⑨ **フライパン 18-10 バデルノ**

商品コード
1014-20cm H50 6265300
1014-24cm H50 6265400
1014-28cm H55 6265500
1014-32cm H60 8710900
1014-36cm H60 8711000
1014-40cm H60 8711100
1114-45cm H65 8745500



⑩ **フライパン 三重底 シェフインノクス 18-10 マトファー**

内寸	商品コード
02751 φ200×H45 5236200	
02752 φ220×H45 5236300	
02753 φ240×H45 5236400	
02754 φ260×H45 5236500	
02755 φ280×H45 5236600	
02756 φ300×H55 5236700	
02757 φ340×H55 5236800	



⑪ **フライパン ロイヤル**

内寸	商品コード
XFD-180 (0.9ℓ) φ180×H40 6160400	
XFD-200 (1.1ℓ) φ200×H42 6160500	
XFD-220 (1.4ℓ) φ220×H44 3010500	
XFD-240 (1.8ℓ) φ240×H46 3010600	
XFD-260 (2.2ℓ) φ260×H48 3010700	
XFD-300 (3.0ℓ) φ300×H60 6247400	
XFD-330 (4.0ℓ) φ330×H63 6247500	

板厚：180～260…1.0mm / 300、330…1.5mm



⑫ **フライパン ロイヤル テフロン加工**

内寸	商品コード
XFD-180T (0.9ℓ) φ180×H40 6473600	
XFD-200T (1.1ℓ) φ200×H42 6473700	
XFD-220T (1.4ℓ) φ220×H44 6473800	
XFD-240T (1.8ℓ) φ240×H46 6473900	
XFD-260T (2.2ℓ) φ260×H48 6474000	
XFD-300T (3.0ℓ) φ300×H60 6474100	
XFD-330T (4.0ℓ) φ330×H63 6474200	

板厚：180～260…1.0mm / 300、330…1.5mm
※テフロン2層コーティング



⑬ **フライパン ブロデンジ**

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
材質：SUS444 (18クロームモリブデン鋼)



⑭ **フライパン 平柄 ステンレス**

商品コード
16.5cm H33 0191900
18cm H35 0192000
20cm H38 0192100
22cm H42 0192200
24cm H43 0192300
26cm H47 0192400
28cm H51 0192500



⑮ **フライパン PC柄 ステンレス**

商品コード
16.5cm H33 0192600
18cm H35 0192700
20cm H38 0192800
22cm H42 0192900
24cm H43 0193000
26cm H47 0193100
28cm H51 0193200

⑯ **フライパン キングデンジ**

商品コード
18cm H40 4827300
21cm H45 4827400
24cm H50 4827500
27cm H55 4827600
30cm H60 4827700
33cm H65 4827800
36cm H70 4827900

板厚：18～27cm 2.5mm
30～36cm 3.0mm

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。