

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20191-35	株式会社クイックパック	0564-59-3525

35

EBM 厨房用品

Professional Best Collection

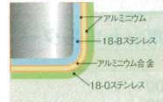
●お手数ですが、ご注文の際には7桁の商品コードをご記入下さい。

業務用鍋類
フライパン

真空保温調理器 シャトルシェフ®

「シャトルシェフ」は、火からおろして料理をつくる「保温調理」というまったく新しいしくみの調理器です。
調理鍋に材料を入れ、短時間煮立てたら保温容器に入れるだけ。あとは保温容器が、調理鍋ごと料理を高圧に保ち、とろ火にかけたようにじっくり煮込みます。

〈調理鍋モデル図〉



●調理鍋は熱が伝わりやすい厚さ2mmのステンレス多層構造を採用。

シャトルシェフに
待望の大容量タイプが揃いました



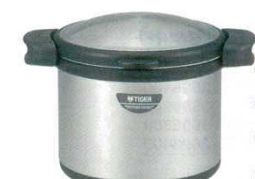
②真空保温調理器 シャトルシェフ

商品コード	
KPS-6000	8783900
KPS-8000	8784000



●料理がきやすい耐熱強化ガラス蓋 ●保温容器は真空断熱構造 ●お手入れしやすい電熱調理専用保温容器

	KPS-6000	KPS-8000	KBA-3001	KBA-4501	KPO-1200
保温効力 (6時間)	73℃以上	75℃以上	67℃以上	71℃以上	65℃以上
調理鍋容量 (ℓ)	6.0	8.0	3.0	4.5	1.2
調理鍋最大内径 (mm)	245	245	200	200	120
幅×奥行×高さ (約mm)	365×320×H245	365×320×H285	315×275×H190	315×275×H240	205×135×H200
本体重量 (約kg)	4.9kg	5.4kg	2.8kg	3.3kg	1.1kg
調理鍋	底面3層構造	底面3層構造	底面3層構造	底面3層構造	ステンレス鋼



⑤真空保温調理器 サーマルクッカー

RPC-4500 (4.5ℓ) 5780300
外寸: 250×260×H245
保温効力 (6時間): 75℃以上
調理鍋容量: 4.5ℓ
重量: 3.5kg
全面3層構造



●内鍋はこげつきが少なく高級感のある3層構造
●内鍋は電熱調理器で加熱調理できます。
●NFA-B600、B800は蓋ロック付。
●内蓋は耐熱強化ガラス。

⑧真空保温調理鍋 タイガー

型名	商品コード	内鍋容量 (ℓ)	内鍋径 (約mm)	保温効力 (6時間)	本体寸法 (約mm)	本体重量 (約kg)
NFA-B300	5780710	3.0	200	66度以上	305 254 H204	3.2
NFA-B450	5780810	4.5	200	71度以上	305 254 H254	3.6
NFA-B600	5780910	6.0	245	73度以上	365 317 H238	5.2
NFA-B800	5781010	8.0	245	75度以上	365 317 H281	5.7



①真空保温調理器 シャトルシェフ

	外寸	本体	専用調理鍋
KPX-2500 (BK)	315×280×H195	1157500	1157510
KPX-3500 (BK)	315×300×H200	1157600	1157610
KPX-5000 (BK)	315×300×H240	1157700	1157710

●調理鍋が200V対応で底面3層構造
●調理鍋蓋は耐熱強化ガラス蓋
●保温容器蓋には温度計が付いており、保温調理中の温度確認ができます。

このページの①～⑤、⑧⑨は 内鍋は 200V

③真空保温調理器 シャトルシェフ

	トマト	パンパキン
KBA-3001	3564500	3564700
KBA-4501	3564600	3564800



④真空保温調理器 シャトルシェフ ミニ KPO-1200 ⑥

	本体	専用調理鍋
ダークチェリー (DC)	8369200	8369210

※製品に専用調理鍋は付属しています。

高性能保温汁容器 シャトルスーブ

	商品コード
⑥ GBF-25 (NAG) ナゴミ	3180100
⑦ GBF-25 (KAE) カエデ	3180000

外寸: φ240×300×H190
保温性能 (1時間値): 85度以上
実容量 (蓋下容量): 約3.4ℓ
蓋下容量の7分目容量: 約2.4ℓ
重量: 約1.5kg
材質: 本体/ 18-8ステンレス、フタ/ PP
●魔法びんと同じ高真空断熱構造による抜群の保温力
●2時間で75℃以上の温度をキープ
●老健施設/ ユニツクケアなどの食事サービスに最適です。



⑨保温調理鍋 まほうなべ タイガー

	内鍋容量	内鍋径	保温効力 (6時間)	外寸	本体重量	商品コード
NFB-A360	3.6ℓ	218	62℃以上	359×326×H182	3.6kg	2857300
NFB-A520	5.2ℓ	218	68℃以上	359×326×H225	4.0kg	2857400

●一度沸とうさせて保温容器に入れるだけ。
じっくり煮込んでくれる「まほうびんのお鍋」。
●料理がよく見える「耐熱強化ガラスふた」。
●内鍋は電熱調理器で加熱調理ができます。

5重構造の抜群の保温力。
とろ火で煮込む代わりに、本品に入れるだけで保温調理ができます。

⑩ほっとクック (鍋保温カバー)

	商品コード
大 320×260 310g	4300900
小 280×220 240g	4301000

材質: アルミ蒸着PETフィルム、
PE+グラスファイバー、わた、
スポンジフォーム、ポリエステル、綿

保温調理のよいところ

* エネルギー資源をムダに使わないエコロジー調理。
* 加熱時間の短縮で食費の節約、エコノミー調理。
* 加熱しすぎないので素材の風味が引き出される。
* 高温からゆっくり冷めるのでしっかりと味が染み込む。