

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20459-34	株式会社クイックパック	0564-59-3525

ご注文の際は、  
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

アルミ 34

不変のスタンダードモデル

**EBM** 日本製  
**アルミSシリーズ**

積み重ねた実績は信頼の証し

ロングランの3つの理由

- 業務用の使用に耐える余裕のスペック
- 幅広いサイズ設定であらゆる業種・業態に適合
- リーズナブルな価格はエントリーモデルとして最適



寸胴鍋は、現在の目盛無しの在庫が無くなり次第、目盛付に変更になります。



①EBM アルミ S型 寸胴鍋

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
18cm	4.6	186	180	2.5	1.2	0109900	¥7,000
21cm	7.3	216	210	2.6	1.8	0110000	¥8,300
24cm	11.0	246	240	2.6	2.6	0110100	¥11,300
27cm	15.0	276	270	2.8	3.4	0110200	¥13,500
30cm	20.0	306	300	2.8	4.3	0110300	¥16,000
33cm	27.0	337	330	2.8	5.1	0110400	¥20,000
36cm	35.0	368	360	3.0	5.9	0110500	¥24,500
39cm	45.0	397	390	3.0	7.0	0110600	¥29,000
42cm	57.0	428	420	3.2	8.1	0110700	¥35,000
45cm	70.0	458	450	3.2	9.1	0110800	¥42,000
48cm	85.0	489	480	3.4	10.5	0110900	¥50,000
51cm	100.0	520	510	3.4	12.0	0111000	¥60,000
54cm	120.0	550	540	3.4	13.1	0111100	¥69,000
60cm	164.0	610	600	3.8	15.4	0111200	¥92,000



②EBM アルミ S型 半寸胴鍋

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
18cm	3.3	186	130	2.5	1.0	0111400	¥6,000
21cm	5.1	216	150	2.6	1.4	0111500	¥7,200
24cm	7.8	246	170	2.6	1.8	0111600	¥8,600
27cm	10.0	276	180	2.8	2.3	0111700	¥10,800
30cm	15.0	306	200	2.8	3.0	0111800	¥13,200
33cm	18.0	337	210	2.8	3.5	0111900	¥15,000
36cm	23.0	368	230	3.0	4.4	0112000	¥18,000
39cm	28.0	397	240	3.0	4.9	0112100	¥22,000
42cm	38.0	428	270	3.2	6.5	0112200	¥24,500
45cm	46.0	458	290	3.2	7.3	0112300	¥33,000
48cm	58.0	489	320	3.4	8.0	0112400	¥42,000
51cm	70.0	520	350	3.4	9.9	0112500	¥50,000
54cm	80.0	550	390	3.4	10.3	0112600	¥58,000
60cm	113.0	610	400	3.8	13.5	0112700	¥70,000



③EBM アルミ S型 外輪鍋

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
18cm	1.7	186	65	2.5	0.6	0112900	¥5,200
21cm	2.5	216	70	2.6	1.0	0113000	¥7,000
24cm	3.6	246	80	2.6	1.3	0113100	¥7,800
27cm	5.0	276	90	2.8	1.6	0113200	¥9,400
30cm	6.8	306	100	2.8	2.1	0113300	¥11,000
33cm	9.5	337	110	2.8	2.5	0113400	¥13,000
36cm	12.0	368	120	3.0	3.4	0113500	¥16,000
39cm	15.0	397	130	3.0	4.0	0113600	¥19,000
42cm	20.0	428	140	3.2	4.7	0113700	¥22,000
45cm	23.0	458	150	3.2	5.5	0113800	¥25,000
48cm	29.0	489	160	3.4	6.6	0113900	¥32,000
51cm	36.0	520	170	3.4	7.3	0114000	¥42,000
54cm	42.0	550	190	3.4	8.8	0114100	¥48,000
60cm	60.0	610	210	3.8	10.6	0114200	¥56,000



④EBM アルミ S型 深型 片手鍋

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	柄長	商品コード	価格
15cm	1.6	156	90	2.5	0.8	175	0114300	¥3,800
18cm	2.8	186	110	2.5	1.0	180	0114400	¥5,300
21cm	4.0	216	120	2.7	1.3	210	0114500	¥6,500
24cm	6.2	246	140	2.7	1.8	230	0114600	¥8,800
27cm	8.6	276	150	2.7	2.5	280	0114700	¥11,000
30cm	12.0	306	170	2.7	3.2	325	0114800	¥14,000

\*27cm、30cmは向い手付です。



⑤EBM アルミ S型 浅型 片手鍋

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	柄長	商品コード	価格
15cm	1.0	156	60	2.5	0.7	175	0114900	¥3,700
18cm	1.7	186	65	2.5	0.8	180	0115000	¥5,100
21cm	2.5	216	70	2.7	1.1	210	0115100	¥6,300
24cm	3.6	246	80	2.7	1.5	230	0115200	¥8,100
27cm	5.0	276	90	2.7	1.9	280	0115300	¥10,300
30cm	6.8	306	100	2.7	2.5	325	0115400	¥11,500



⑥アルミ オーバルパン

ℓ	内寸	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格	
26cm	1.6	260×170	275×185	45	2.0	0.6	4202200	¥16,900
29cm	2.3	290×195	305×210	50	2.0	0.8	4202300	¥17,800
32cm	3.1	320×220	335×235	55	3.0	1.1	4202400	¥21,000
36cm	4.5	360×250	375×265	60	3.0	1.4	4202500	¥22,500
41cm	6.5	410×280	425×295	70	3.0	1.8	4202600	¥24,100



⑦アルミ かつどん鍋

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
24cm	2.1	245	50	3.0	0.8	3016400	¥12,500
27cm	2.7	275	50	3.0	1.1	3016500	¥13,800
30cm	3.3	315	50	3.0	1.4	3016600	¥15,800
33cm	4.0	345	50	3.0	1.6	3016700	¥19,000
36cm	4.7	375	50	3.0	2.0	3016800	¥22,000
39cm	5.6	405	50	3.0	2.2	3016900	¥25,000
42cm	6.5	440	50	3.0	2.5	3017000	¥27,000
45cm	7.5	465	50	3.0	2.7	3017100	¥29,000



⑧アルミ エコライン 寸胴鍋 (蓋無)

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
30cm	20	304	300	2.0	3.0	3558200	¥37,500
33cm	27	334	330	2.0	3.8	3558210	¥44,500
36cm	35	364	360	2.0	4.6	3558220	¥52,500
39cm	45	396	390	3.0	6.6	3558230	¥62,500
42cm	56	426	420	3.0	7.8	3558240	¥67,500
45cm	70	456	450	3.0	8.9	3558250	¥74,250
48cm	85	486	480	3.0	10.4	3558260	¥87,500
51cm	100	516	510	3.0	11.2	3558270	¥100,000
54cm	120	546	540	3.0	12.8	3558280	¥112,500
60cm	165	606	600	3.0	15.8	3558290	¥135,000

●普通の寸胴鍋と比較して、約1/2の時間とガス消費量で済みますので、月のガス料金がほぼ半分で経済的です。

●加熱時間が少なくて済むので、人件費の削減にも繋がります。

\*P730-③のスーパースポーターは合いませんので特注でお問い合わせください。

ガス代を最大50%節約  
料理時間も1/2に短縮

特殊形状の底部分が熱を効率よく伝える秘密



●フィンが炎を掴むようにして熱を伝えます。

●このカタログに掲載されている価格は、平成30年4月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

09 砥石・庖丁差し

02 ガス専用鍋

03 フライパン

04 鍋全般

05 ブランドキッチン  
コレクション

06 オープンウェア

07 ホテルパン・  
ガストロノームパン

08 庖丁