

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20632-705	株式会社クイックパック	0564-59-3525

# 705

## 炊飯器・保温ジャー・しゃもじ

関連商品 ライスコンテナー→P.166

- 料理道具
- 調理小物
- 調理機械
- 厨房機器
- 設備
- サレビス
- 用品
- 喫茶用品
- 鉄板焼用品
- 軽食・製菓用品
- 製菓用品
- フココン
- 洗濯用品
- 清掃用品
- 衛生
- 長靴白衣
- 消耗品
- ハンカチ
- フタ
- ウェア
- テーブル
- ウェア
- 卓上備品
- 料理演出用品
- グラス
- 食器
- ホテル・旅館用品
- テーブル椅子
- サイン
- 店舗備品



① **Ωベンリネット (耐熱250℃) (DBV-01)**

9-0705-0101	大	1,000×1,000	(5升用)	¥2,800
9-0705-0102	中	850×850	(4升用)	¥2,700
9-0705-0103	小	700×700	(3升用)	¥2,300

●ポリエステル

② **Ωストロングネット (高温用・耐熱400℃) (DST-01)**

9-0705-0201	大	1,000×1,000	(5升用)	¥9,000
9-0705-0202	小	700×700	(3升用)	¥7,900

●コーネックス

迷ったらコレ



③ **Ωテフロン ベンリネット (耐熱250℃) (DBV-09)**

9-0705-0301	大	1,000×1,000	(5升用)	¥3,200
9-0705-0302	中	850×850	(4升用)	¥3,000
9-0705-0303	小	700×700	(3升用)	¥2,700

●ポリエステルにテフロン加工  
●ご飯がこぼりつきにくく、ふっくらとおいしく炊けます。



④ **Ωベンリネット ソフト (DBV-13)**

9-0705-0401	大	1,000×1,000	¥1,600
9-0705-0402	小	750×750	¥1,500

材質: エステル(ポリエステル)  
耐熱温度: 150～180℃  
●扱い易いソフトタイプ。



⑤ **炊飯ネット (DSN-01)**

9-0705-0501	大	1,000×1,000	(5升用)	¥4,000
9-0705-0502	小	700×700	(3升用)	¥3,000

材質: ポリエステル100%(テトロン®)  
耐熱温度: 240℃

●炊き上がりも美味しく、釜洗いが楽になります。



⑥ **業務用 炊飯用袋ネット (DNT-11)**

9-0705-0601	大 (5升用)	¥4,400
9-0705-0602	小 (3升用)	¥3,700

上径φ470×底径φ420×H400  
上径φ330×底径φ280×H400  
材質: ポリエステル100%  
耐熱温度: 240℃



⑦ **業務用IHジャー炊飯器専用ネット (DSI-F8)**

9-0705-0701	¥6,900
-------------	--------

約φ480(立体円形状)  
材質: ポリエステル100% 500D強力糸  
耐熱温度: 200℃  
●業務用IHジャー炊飯器専用の炊飯ネットです。  
●炊き上がりも美しく、釜洗いが楽になります。  
※3升炊き用



⑨ **手持屈折計 ごはん水分チェッカー G-50**

(BNU-45) ¥15,000
------------------

φ40×全長140 250g  
測定範囲: Brix0～50%  
水分%=100-Brix(%)に相当  
最小目盛: Brix0.5%  
●炊きたてご飯の水分が簡単にチェックでき、糊化状態がわかります。



⑧ **炊飯用ネット 青 (DNT-12)**

9-0705-0801	大	950×950	(5升用)	¥2,100
9-0705-0802	小	750×750	(3升用)	¥1,740

材質: ポリエステル  
耐熱温度: 250℃  
●青色のラインナップで異物混入対策に適しています。  
●化学繊維で作った原着糸なので、色落ちしにくい。



⑩ **ライスコンテナー用 ディスペンサー RK5040**

(HDI-08) ¥430,000
-------------------

540×570×H870  
コンテナー受台 430×360  
総荷重調節範囲 30～60kg

※写真のコンテナは別売です。(P.166③参照)  
●20ℓ保温コンテナー(外径寸法483×373×H256)を3段階積載し、感付ラインへ移動させてそのまま盛りつけ作業を、3コンテナ連続しておこなうことができます。  
3段階積載した場合でも、盛りつけに楽なように感付レベルは床から約90cmになるように特別に設計されています。  
●空になったコンテナーを取り外すときに、少し力を加えると受け台は1段階分リフトアップし、半固定ストッパーの働きで感付時の多少の力によって上下することがなく、つねに床から90cmの感付レベルを保ちます。  
空になったコンテナーは受台の下へ1～2個置いて使うことができます。  
コンテナーの蓋は、感付時「立てかけフック」に立てかけておきます。  
●合車フレームの車輪はウレタンゴム製で直径10cmの高荷重自在キャスター(うち2個はストッパー付)を使用し、さらに周囲の器物を傷つけないようコーナーダンバーゴムを取りつけてあります。

