

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20659-24	株式会社クイックパック	0564-59-3525

001 鍋・フライパン

料理道具

厨房用品

024

煮込みの時間を大幅に短縮！ガス代削減！

●誰にでも簡単に使える圧力調理器

二つのモード搭載で、調理が終わったらブザーでお知らせ。最適な圧力になるように全て自動で調節する「自動温調モード」、点火つまみでお好みの火力に調整する「タイマーモード」の2つのモードで調理が出来ます。

●2つの安全装置搭載


「立消安全装置」と「異常過熱防止装置」を搭載。風や吹きこぼれで火が消えた場合などに自動でガスを遮断し、ガス漏れや火災を防止します。日本ガス機器検査協会で「業務用小型圧力調理器」として初のJIA認証を取得しました。



① 業務用小型圧力調理器 OPCH-40 13A [AATN-44]  
 17-0024-0101 ¥1,040,000
 サイズ:460×601×H555 重量:32.7kg
 最大調理量:18ℓ(調味液含む)
 電源:単相100V 50/60Hz 消費電力:15W ガス接続:10A

加熱時間・燃料費とも通常鍋の約1/2に。



② 業務用圧力鍋 SHP [AATN-23] 
 サイズ ℓ kg
 SHP-16 φ500×307×298 16 5.0 17-0024-0201 ¥166,000
 SHP-22 φ562×375×342 22 8.0 17-0024-0202 ¥186,000
 材質:アルミニウム合金
 ●肉類、魚介類、野菜スープベースの煮込み、製菓
 および味噌製造工程における豆類の下煮、シチュー、
 グラッセ、コンポートなどの煮込み全般、蒸し物、茹で物に対応。



③ ホクア 業務用アルミ圧力鍋 [AATN-02] 

	内径×高さ	最大炊量(升)	kg		
15ℓ	360×162	2.0	8.9	17-0024-0301	¥110,000
18ℓ	360×192	2.4	9.5	17-0024-0302	¥140,000
21ℓ	360×228	2.7	9.7	17-0024-0303	¥160,000
24ℓ	360×260	3.0	10.1	17-0024-0304	¥170,000

材質:アルミキャスト製
 底厚:7.0 安全フィルター付
 ※最大炊量は米の炊き量です。



④ アルミ 業務用圧力鍋(第2安全装置付) [AATN-03] 

	内寸	最大炊量	kg		
40ℓ	φ460×H270 2/5インチφ1.75/3/4インチφ19.6	19.6	17-0024-0401	¥300,000	
50ℓ	φ460×H345 2/5インチφ1.75/3/4インチφ21.0	21.0	17-0024-0402	¥350,000	

圧力調整装置:0.5kg/cm²G
 安全装置:0.6kg/cm²G
 ※50ℓ・40ℓ共に安全フィルターを装着しています。

⑤ アルミ業務用圧力鍋用 目皿・落し蓋セット

[AATN-04] 
 17-0024-0501 ¥28,000
 ※50ℓ・40ℓ専用の目皿・落し蓋のセットです。



⑥ フィスラー ビタビットプレミアム 圧力鍋 [AATN-38] 

	内径×高さ	kg		
1.8ℓ	180×H140	2.0	17-0024-0601	¥44,000
2.5ℓ	180×H165	2.4	17-0024-0602	¥47,000
3.5ℓ	220×H160	3.1	17-0024-0603	¥49,000
4.5ℓ	220×H185	3.2	17-0024-0604	¥50,000
6.0ℓ	220×H235	3.4	17-0024-0605	¥55,000

付属品:蒸し器・三脚・レシビ本(※1.8ℓはレシビ本のみ)
 ●蒸気も少なく音も静かです。
 ●低圧・高圧に加え中圧の圧力設定可能なことにより、
 食材の美味しさを引き出します。
 ※1.8ℓには蒸し器、三脚は使用できません。

3層底切り替え式圧力鍋



⑦ クイックエコ 3層底切り替え式 IH圧力鍋 [AATN-30] 

	サイズ	kg		
4.5ℓ	400×φ230×H205	2.4	17-0024-0701	¥14,800
5.5ℓ	425×φ250×H210	2.7	17-0024-0702	¥15,800

付属品:レシビブック
 ●低圧・高圧の2段階に圧力が切り替えられるので、
 食材や調理に合わせて設定できます。
 ●熱伝導の良いアルミニウムをステンレス鋼ではさんだ
 厚底の3層構造で、こげつきにくく、保温力に優れています。
 ●オール電源対応



⑧ アルミキャスト リブロン 圧力鍋 [AATN-24] 

	内径×高さ	最大炊量(合)	kg		
2.8ℓ	190×109	4.0	1.7	17-0024-0801	¥23,000
4.5ℓ	220×128	8.0	2.2	17-0024-0802	¥24,000
5.5ℓ	220×157	9.0	2.4	17-0024-0803	¥25,000

調理圧力:0.1MPa(1.0kg/cm²G)
 黒おもり(高温)/料理全般(お米を除く)、
 赤おもり(低温)/お米の炊飯(玄米を除く)
 付属品:おもり2種類、目皿、掃除棒、料理本
 ●製品安全協会認定製品
 ●安全基準適合製品
 ●アルミなので軽く、疲労を軽減し、圧力調理で時短にもなります。

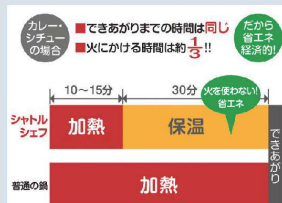


⑨ ティファール クックフォーミー エクスプレス CY-8521JP [AATN-35] 

17-0024-0901 ¥46,200
 サイズ:380×350×H325 重量:6.5kg 容量:6.0ℓ
 電源:単相100V 50/60Hz 消費電力:1,200W
 最大圧力:70kpa コード長:1.5m
 ●材料を入れてボタンを押すだけで圧力調理、レシビが豊
 富に内蔵されておりますので時短ですぐに作れます。
 ●火を使わないので、目を離しても安心です。

THERMOS シャトルシェフ

シャトルシェフは、短時間火にかけた調理鍋を保温容器で丸ごと保温し、余熱で食材に火を通す「保温調理」ができる調理器具です。



できあがった料理をそのまま保温！加熱せずに保温するので、
 時間がたっても料理が煮詰まりません。



⑩ 真空保温調理器 シャトルシェフ [AHOC-05] 

	ステンレス(CS)	ブラウン(CBW)		
KBG-3000(3.0ℓ)	17-0024-1001	17-0024-1002	¥26,000	
KBG-4500(4.5ℓ)	17-0024-1003	17-0024-1004	¥30,000	

●保温容器の蓋はダンパー入りのピンジ式でゆっくり閉ま
 り内鍋の蓋を内側に置く事もできます。

■仕様

型式	KBG-3000 (3~5人用)	KBG-4500 (4~8人用)	KPS-6001 (7~9人用)	KPS-8001 (10人用)
調理鍋容量(ℓ)	3.0	4.5	6.0	8.0
重量(kg)	2.7	3.1	4.6	5.1
本体寸法(mm)	310×265×H180	310×265×H240	365×325×H240	365×325×H265
調理鍋最大径(mm)	200	200	245	245
材質	調理鍋本体/ステンレス製 はり底/アルミニウム、ステンレス鋼			



⑪ 真空保温調理器 シャトルシェフ [AHOC-01] 

KPS-6001(6ℓ)	17-0024-1101	¥35,000
KPS-8001(8ℓ)	17-0024-1102	¥40,000

※上記の価格には消費税は含まれておりません。

料理道具

001
009

001
鍋
フライパン

002
ホテル
パット

003
給湯器具
食品

004
コンテナ
類

005
キッチン
ホット

006
ポール
ザル

007
包丁
板石

008
種類
バスマン

009
揚げ物
用品