

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20661-47	株式会社クイックパック	0564-59-3525

# 47 鍋類

- 料理道具
- 調理小物
- 調理機械
- 厨房機器
- サervis用品
- 喫茶用品
- 鉄板焼用品
- 製菓用品
- フココン
- 洗濯用品
- 清掃用品
- 長靴・白衣
- 消耗品
- ハンカチ
- フコット
- ウェア
- テーブルウェア
- 卓上備品
- 料理演出用品
- グラス
- ホテル用品
- テーブル椅子
- サイン
- 店舗備品

## 業務用圧力鍋

プロが愛用する高品位で本格派の圧力鍋です。伝統の信頼性と豊富なサイズ展開でお応えします。



40ℓ・50ℓは110℃の高温で調理する“大容量”の圧力鍋です。

素早く、やわらかく、おいしく120℃の高温で調理する圧力鍋です。



**Caution** 注意

**圧力鍋の使用注意点**

- 機能弁と安全弁の点検  
機能弁のノズルに物がつまっていないか、又穴が目づまりしていないか、安全弁は動くかどうかの確認をしてください。
- 調理の量を守る  
材料や煮汁は、鍋の深さの2/3以上入れないでください。豆類・穀類のように量のふえるものは鍋の深さの1/3を越えないようにしてください。
- 急激に発泡するもの、又多量の油は使用しないでください。また、粘性が強いり状になるもの(カレーやシチューのルー)を調理する場合は、圧力を加えて使用しないでください。4.蓋は蒸気を抜いてからあけてください。
- 5.から炊きは厳禁  
鍋のみならずパッキン等も痛めます。

### ① アルミ 業務用圧力鍋 (第2安全装置付)

(AAT-15) 目	1-0047-0101 50ℓ ¥350,000	1-0047-0102 40ℓ ¥300,000
内φ460×H345	内φ460×H270	
満水容量:50ℓ	満水容量:40ℓ	
最大炊量:2/3ライン 31ℓ	最大炊量:2/3ライン 25ℓ	
1/3ライン 16ℓ	1/3ライン 13ℓ	
圧力調整装置:0.5kg/cmG (0.05MPa)	圧力調整装置:0.5kg/cmG (0.05MPa)	
安全装置:0.6kg/cmG (0.06MPa)	安全装置:0.6kg/cmG (0.06MPa)	
質量:21.0kg	質量:19.6kg	

●50ℓ・40ℓ共に安全フィルターを装着しています。 ※詳しい説明はP.2650 (資料集6)に掲載しております。

### ③ ホクア 業務用アルミ 圧力鍋 (AAT-01) 目

	白米炊飯量	内径	高さ	kg
1-0047-0301	15ℓ 約2升	360×162	8.9	¥110,000
1-0047-0302	18ℓ 約2升4合	360×199	9.5	¥140,000
1-0047-0303	21ℓ 約2升7合	360×228	9.7	¥160,000
1-0047-0304	24ℓ 約3升	360×267	10.1	¥170,000

■③交換部品パッキンのみ (15ℓ~24ℓ) 共通  
1-0047-0305 ¥7,600

調理時間の目安	加熱時間	蒸らし時間
白米	0~3分	10~15分
じゃがいも	6~7分	10分
かたまり肉	20分	20分
大豆	0~3分	10分

### 仕様

	15ℓ	18ℓ	21ℓ	24ℓ
内径	360			
外径	413			
本体深さ	162	192	228	260
総高さ	28.6cm	31.6cm	35.2cm	38.4cm
底の径	25.7cm	29.4cm	25.7cm	29.1cm
質量 (kg)	8.9	9.5	9.7	10.1
容量 (ℓ)	満水容量 15	18	21	24
2/3ライン	9.3	11.8	13.0	15.8
1/3ライン	5.0	6.0	7.0	8.0
最大炊量	米 2升	2升4合	2升7合	3升
大豆	1升1合 (1.49kg)	1升3合 (1.76kg)	1升5合 (2.03kg)	1升7合 (2.30kg)

●安全フィルターを装着しています。

### ② アルミ 業務用圧力鍋用 目皿・落し蓋セット

(AAT-17) 目 1-0047-0201 ¥28,000  
1-0047-0103 ¥9,000

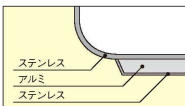
●50ℓ・40ℓ専用の目皿・落し蓋のセットです。

### ■交換部品パッキンのみ (40ℓ~50ℓ) 共通



## ワンダーシェフ圧力鍋

業界初!大容量電磁調理対応圧力鍋登場!  
バラエティーあふれるオールマイティー圧力鍋。



熱が均等に伝わる  
三層構造  
熱が鍋全体に、均等に伝わる底三層構造で焦げ付きにくくなっています。



### ワンダーシェフ

#### ④ プロビッグ4両手圧力鍋 30ℓ NPDD30

(AAT-A1) 目 1-0047-0401 ¥200,000

白米炊飯量	内径	高さ	kg	底径
約28合	345×330	8.1	275	



#### ⑥ プロビッグ4両手圧力鍋 20ℓ NPDD20

(AAT-A0) 目 1-0047-0601 ¥180,000

白米炊飯量	内径	高さ	kg	底径
約20合	280×330	5.7	230	



#### ⑤ プロビッグ4両手圧力鍋 16ℓ NPDD16

(AAT-99) 目 1-0047-0501 ¥165,000

白米炊飯量	内径	高さ	kg	底径
約22合	345×175	7.1	275	



#### ⑦ プロビッグ4両手圧力鍋 15ℓ NPDD15

(AAT-98) 目 1-0047-0701 ¥155,000

白米炊飯量	内径	高さ	kg	底径
約18合	280×246	5.4	230	



#### ⑧ 圧力鍋用蒸しす 15/20ℓ用 PMB20

(AAT-77) 目 1-0047-0801 ¥6,300

●φ265×H55 (足収納時H20)  
●⑥20ℓ、⑦15ℓにご使用できます。  
●足部分が可倒式なのでスッキリ収納できます。



■④~⑫交換部品パッキンのみ 目

16ℓ・30ℓ用	1-0047-0402	¥6,900
15ℓ・20ℓ用	1-0047-0403	¥3,700
8ℓ・10ℓ用	1-0047-0404	¥2,600
プロ2 6ℓ用	1-0047-0405	¥2,100
プロ2 3ℓ用	1-0047-0406	¥1,700

### ワンダーシェフ

#### ⑨ 両手圧力鍋 10ℓNMDA10

(AAT-67) 目 1-0047-0901 ¥53,000

白米炊飯量	内径	高さ	kg	底径
約1升	230×240	3.35	182	

●目皿付  
●全面三層構造



### ワンダーシェフ

#### ⑩ プロ2 業務用圧力鍋 6ℓ ZPSA60

(AAT-84) 目 1-0047-1101 ¥20,000

白米炊飯量	内径	高さ	kg	底径
約7合	220×160	2.6	170	

●鍋本体に近いハンドル部はステンレス鋳物で焼け焦げる心配がありません。



#### ⑫ プロ2 業務用圧力鍋 3ℓ ZPSA30

(AAT-87) 目 1-0047-1201 ¥16,000

白米炊飯量	内径	高さ	kg	底径
約3合	180×120	2.0	150	

●鍋本体に近いハンドル部はステンレス鋳物で焼け焦げる心配がありません。



### ■ワンダーシェフ圧力鍋仕様 (④~⑦ ⑨~⑫)

DATA	容量		サイズ
商品サイズ (白米最大炊量)	水の容量 (最高水位線)	水の容量 (豆のい線)	商品サイズ (外寸) (W×D×H mm)
3ℓ (3合)	2.0ℓ	1.0ℓ	430×210×185
6ℓ (7合)	4.0ℓ	2.0ℓ	470×250×230
8ℓ (1升)	5.0ℓ	2.5ℓ	360×258×245
10ℓ (1升)	5.8ℓ	2.9ℓ	360×258×295
15ℓ (1升5合)	10.0ℓ	5.0ℓ	425×310×322
16ℓ (25合)	10.5ℓ	5.0ℓ	470×380×265
20ℓ (1升5合)	13.0ℓ	6.6ℓ	425×310×407
30ℓ (25合)	20.0ℓ	10.0ℓ	470×380×420