

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20661-709	株式会社クイックパック	0564-59-3525

709

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.164

- 料理道具
- 調理小物
- 調理機械
- 厨房機器
- サレビス
- 喫茶用品
- 鉄板焼用品
- 製菓用品
- フロン
- 洗濯用品
- 清掃用品
- 衛生
- 消耗品
- ハンカチ
- フワット
- ウェア
- テーブル
- 卓上備品
- 料理演出
- グラス
- ホテル・旅館用品
- 椅子
- サイン
- 店舗備品



① **Ωベンリネット(耐熱250℃)** (DBV-01)

1-0709-0101	大	1,000×1,000(5升用)	¥3,100
1-0709-0102	中	850× 850(4升用)	¥3,000
1-0709-0103	小	700× 700(3升用)	¥2,600

●ポリエステル

② **Ωストロングネット(高温用・耐熱400℃)** (DST-01)

販売終了			
1-0709-0202	大	1,000×1,000(5升用)	¥9,000
1-0709-0202	小	700× 700(3升用)	¥7,900

●コーネックス



③ **Ωテフロン ベンリネット(耐熱250℃)** (DBV-09)

1-0709-0301	大	1,000×1,000(5升用)	¥3,600
1-0709-0302	中	850× 850(4升用)	¥3,400
1-0709-0303	小	700× 700(3升用)	¥3,100

●ポリエステルにテフロン加工

●ご飯がこびりつきにくく、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)

1-0709-0401	大	1,000×1,000	¥1,900
1-0709-0402	小	750× 750	¥1,700

材質: エステル(ポリエステル)

耐熱温度: 150 ~ 180℃

●扱いやすいソフトタイプ。



⑤ **炊飯ネット** (DSN-01)

1-0709-0501	大	1,000×1,000(5升用)	¥4,000
1-0709-0502	小	700× 700(3升用)	¥3,000

材質: ポリエステル 100%(テロン®)

耐熱温度: 240℃

●炊き上がりも美しく、釜洗いが楽になります。



⑥ **業務用 炊飯用袋ネット** (DNT-11)

1-0709-0601	大(5升用)	¥4,400
-------------	--------	--------

上径φ470×底径φ420×H400

1-0709-0602	小(3升用)	¥3,700
-------------	--------	--------

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)	1-0709-0701	¥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



⑧ **炊飯用ネット 青** (DNT-12)

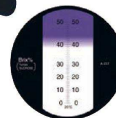
1-0709-0801	大	950×950(5升用)	¥2,100
1-0709-0802	小	750×750(3升用)	¥1,740

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。



⑨ **手持屈折計 ごはん水分チェッカー G-50**

(BNU-45)	1-0709-0901	¥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、糊化状態が分かります。



⑩ **ライスコンテナー用 ディスペンサー RK5040**

(HDI-08)	1-0709-1001	¥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.164③参照)

●20ℓ保温コンテナー(外径寸法483×373×H256)を3段階積載し、盛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盛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段分リフトアップし、半固定ストッパーの働きで盛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の盛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、盛付時「立てかけフック」に立てかけておきます。

●台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。

