

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20692-856	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。

玉子メーカー 856



①象印 マイコン温泉たまご& スープクックジャー TH-DE06

ページコード	商品コード	価格
6-0856-0101	4411100	¥91,300

外寸:365×315×H385
容量:6.0ℓ
電源:100V 消費電力:980W
平均保温電力(安定時):152W
コードの長さ:1.4m
重量:6.5kg
●一度に温泉たまごが35個作れる専用かごとがついています。
●プザーがたまごを入れるタイミングと取り出すタイミングを知らせることで失敗する心配がありません。
●正確な温度をコントロールする「ダイレクトセンサー方式」
●50℃～95℃まで5℃間隔で選べる「マイコン温度設定」
●ボタンひとつでトレイパックや冷凍食品、真空調理品もそのまま簡単にボイルできます。

だれでも簡単に温泉玉子がつくれます
お酒のお燗もできます。



②電気式 温泉玉子クッカー

ページコード	外寸	電源	消費電力	調理能力(1回)	重量	商品コード	価格
NSEC-30	6-0856-0201	400×350×H300	単相100V	1,000W	30個	14kg	0720800 ¥336,000
NSEC-60	6-0856-0202	530×350×H300	単相100V	1,350W	60個	16kg	0721800 ¥358,000

※リード線2m・プラグ付(アース線別付)・2P-15A
※付属品:バスケット、仕切板、スノコ、上蓋(各1)
●お湯の温度にもらがないので効率良く温泉玉子が出来上がります。
●湯槽の水をヒーターが直接加熱しますので加熱効率が優れ経済的です。



③温泉玉子メーカー EOT-60

ページコード	商品コード	価格
6-0856-0301	6657500	¥204,000

外寸:490×350×H260
電源:単相100V 消費電力:1.46kw
内カゴ内寸:318×273×H144
温度調節器:30℃～110℃(サーモ式)
コードの長さ:1.8m
重量:14kg
●50個の温泉玉子が一度にできます。
●エア・循環方式で温度ムラがありません。
●タイマーをセットすれば、出来上がりプザーでお知らせします。



④温玉ごっこ 4個用(アイスパール兼用)

ページコード	商品コード	価格
6-0856-0401	4301110	¥1,280

外寸:170×140×H125
重量:320g
材質:ポリプロピレン/ポリエチレンフォーム
●時間調節でゆで玉子もできます。耐熱容器ですから、アイスパールとしても使えます。シンプルでかわいいデザイン

固ゆで、半熟、思いのまま



⑤レンジでらくちん ゆでたまご

ページコード	商品コード	価格
2個用 RE-277	6-0856-0501	φ168×102×H107 4926800 ¥2,000
3個用 RE-278	6-0856-0502	φ153×129×H137 4926900 ¥2,300
4個用 RE-279	6-0856-0503	φ168×180×H135 4927000 ¥2,800

材質:本体・フタ・ツマミ/ポリプロピレン
目皿・フタ内側/アルミニウム
耐熱耐冷温度:-20～120℃
●たまごごと水を入れて電子レンジで加熱するだけ。簡単にゆでたまごができます。
●加熱時間の調整で、半熟～固ゆでまでお好み合った作り方ができます。



⑥リンデンヨナス PP エッグピーラー

ページコード	商品コード	価格
6-0856-0601	1005770	¥700

外寸:165×24×11
重量:6g
材質:ポリプロピレン
耐熱温度:90℃
●卵で卵の殻を綺麗に剥がせるエッグピーラーです。
●先端を殻の割れ目から白身と殻(薄皮の内側)の間に差し込んで使います。
●白身に沿って滑らせて殻を剥くのがコツです。



【ピーラーの向きとコツ】
ピーラー挿入部は卵の形状に沿うように弯曲しています。左写真の向きで白身と殻(薄皮の内側)の間を沿うように動かして下さい。殻を剥がす方向(数回)に押し進めると白身を傷つけず上手に剥けます。

57 屋台・イベント調理機器

58 ピザ・パスタ

59 うどん・そば・ラーメン

60 ギョーザ・フライヤー

61 すし・蒸し器・セイロ類

62 製菓・ベーカリー用品

55 低温調理器・フードウォーマー

56 お好み焼・たこ焼・鉄板焼関連