

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20706-24	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「自動圧調モード」、
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「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。



③ ホクア 業務用アルミ圧力鍋 [AATN-02] E

内径×高さ	最大容量(升)	kg	
150 360×162	2.0	8.9	18-0024-0301 ¥110,000
180 360×192	2.4	9.5	18-0024-0302 ¥140,000
210 360×228	2.7	9.7	18-0024-0303 ¥160,000
240 360×260	3.0	10.1	18-0024-0304 ¥170,000

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

3層底切り替え式圧力鍋



⑥ クイックエコ 3層底切り替え式 IH圧力鍋

サイズ	kg	
4.50 400×φ230×H205	2.4	18-0024-0601 ¥19,600
5.50 425×φ250×H210	2.7	18-0024-0602 ¥20,700

付属品:レシピブック
●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。
●オール熱源対応

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焦がりません。



① 業務用小型圧力調理器 OPCH-40 [AATN-44] N

18-0024-0101 ¥1,040,000
サイズ:460×601×H555 重量:32.7kg ガス種:13A
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



④ アルミ 業務用圧力鍋(第2安全装置付) [AATN-03] G

40ℓ φ460×H270 2/3ライン15ℓ、1/3ライン13ℓ 19.6 18-0024-0401 ¥300,000
50ℓ φ460×H345 2/3ライン31ℓ、1/3ライン16ℓ 21.0 18-0024-0402 ¥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。



⑦ アルミキャストリブロン 圧力鍋

内径×高さ	最大容量(合)	kg	
2.80 190×109	4.0	1.7	18-0024-0701 ¥23,000
4.50 220×128	8.0	2.2	18-0024-0702 ¥24,000
5.50 220×157	9.0	2.4	18-0024-0703 ¥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 真空保温調理器 シャトルシェフ [AHOC-05] G IH

	ステンレス(CS)	ブラウン(CBW)	
KBG-3000(3.0ℓ)	18-0024-0901	18-0024-0902	¥26,000
KBG-4500(4.5ℓ)	18-0024-0903	18-0024-0904	¥30,000

●保温容器の蓋はダンパー入りのヒ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

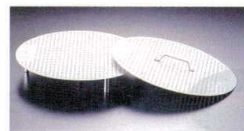
型式	KBG-3000 (3～5人用)	KBG-4500 (4～6人用)	KPS-6001 (7～9人用)	KPS-8001 (10人用)
調理鍋容量(ℓ)	3.0	4.5	6.0	8.0
重量(kg)	2.7	3.1	4.6	5.1
本体寸法(mm)	310×265×H190	310×265×H240	365×325×H240	365×325×H285
調理鍋最大径(mm)	200	200	245	245
材質	調理鍋本体/ステンレス鋼 はり底/アルミニウム、ステンレス鋼			

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] J

サイズ ℓ kg
SHP-16 φ500×307×298 16 5.0 18-0024-0201 ¥166,000
SHP-22 φ562×375×342 22 8.0 18-0024-0202 ¥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、製飽
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。



⑤ アルミ業務用圧力鍋用 目皿・落し蓋セット

[AATN-04] G
18-0024-0501 ¥28,000
※50ℓ・40ℓどちらにも使える、目皿・落し蓋のセットです。



⑧ ティファール クックフォーミー
エクスプレス CY-8521JP [AATN-35] T

18-0024-0801 ¥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、レシピが豊
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。



⑩ 真空保温調理器 シャトルシェフ

	[AHOC-01] G	
KPS-6001(6ℓ)	18-0024-1001	¥35,000
KPS-8001(8ℓ)	18-0024-1002	¥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

鍋・フライパン

002

003

004

005

006

007

008

009