

Professional Best Collection

EBM 厨房用品

104

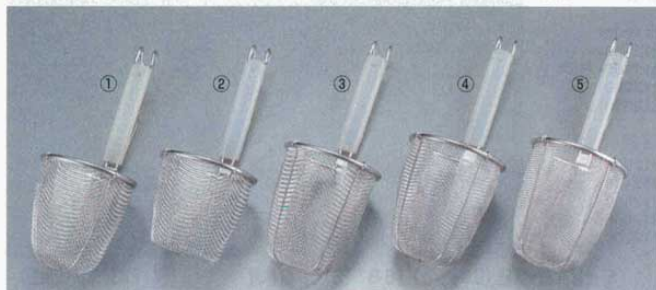
●お手数ですが、ご注文の際には（商品コード）内の7けたの数字をご記入下さい。

衛生的で熱くならないシリコン柄

①～⑦

材質：シリコンゴム（熱硬化性）

耐熱温度 +260℃ ●熱に強く、煮沸消毒にもびくともしない。
耐冷温度 -60℃ ●滑りにくい凹凸加工。



うどん揚げ シリコン柄(φ140)18-SI

①丸底 A140mm B150mm C210mm (3684200)

②平底 A140mm B130mm C210mm (3684300)

※8メッシュ

③大盛りテボ シリコン柄 18-SI

A140mm B160mm C210mm (3684400)

※8メッシュ

④細麺テボ シリコン柄 18-SI

A140mm B160mm C210mm (3684500)

※10メッシュ

⑤極細麺テボ シリコン柄 18-SI

A140mm B160mm C210mm (3684600)

※14メッシュ

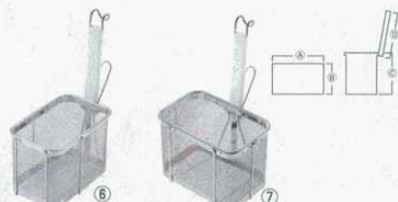


角形うどん揚げシリコン柄 18-8 SI

⑥タテ A200mm B130mm C150mm D175mm (6879200)

⑦ヨコ A130mm B200mm C150mm D175mm (6879300)

※側網14、底網18メッシュ



⑧角テボ 木柄 パンチング縦型18-8 UK

内寸

S 114×185×H 85mm (8033700)

L 114×185×H145mm (8033600)

※パンチング穴径：φ 2.2mm



⑨角テボ 木柄 パンチング横型18-8 UK

内寸

S 186×114×H 85mm (8033900)

L 186×114×H145mm (8033800)

※パンチング穴径：φ 2.2mm



⑩角テボ パイプ柄 パンチング縦型18-8 UK

内寸

S 114×185×H 85mm (8033300)

L 114×185×H145mm (8033200)

※パンチング穴径：φ 2.2mm



⑪角テボ パイプ柄 パンチング横型18-8 UK

内寸

S 186×114×H 85mm (8033500)

L 186×114×H145mm (8033400)

※パンチング穴径：φ 2.2mm



⑫うどん揚 角型 木柄 18-8 EBM

内寸：170×145×H130mm (3027600)

※冷凍専用です。※12メッシュ

⑬うどんテボ 角型 木柄 18-8 SI

深型 外寸：200×130×H145mm (5618100)

浅型 外寸：200×130×H 90mm (5618200)

※10メッシュ

⑭うどんテボ 角型 パイプ柄 18-8 SI

深型 外寸：200×130×H145mm (5618300)

浅型 外寸：200×130×H 90mm (5618400)

※10メッシュ



⑮うどんてぼ 横 角型 木柄 18-8 SI

深型 内寸：186×116×H141mm (1020200)

※側網14メッシュ、底網18メッシュ

浅型 内寸：186×116×H 83mm (1020300)

※10メッシュ



⑯うどんてぼ 横 角型 パイプ柄 18-8 SI

深型 内寸：186×116×H141mm (6094200)

※側網14メッシュ、底網18メッシュ

浅型 内寸：186×116×H 83mm (6094300)

※10メッシュ



⑰うどんたも 替網式 木柄 EBM

26cm φ260×深さ約530mm (0215500)

37cm φ370×深さ約530mm (0215600)

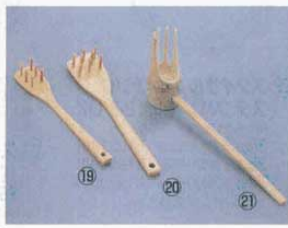
うどんたも用替網丈 26cm (ヒモ付) (0215510)

うどんたも用替網丈 37cm (ヒモ付) (0215610)

※アミの材質：綿100%

⑱蕎麦 竹製

全長555mm (0215700)



⑲そうめんすくい 竹製

全長：223mm (0225500)

⑳うどんすくい 竹製

全長：255mm (0225600)

㉑うどんかき 竹製

φ50 全長：300mm (0225800)

ストッカー・裏渡し・スリッパし類

オーブンウェア・デリカフプレート類

蒸し器・セイロ類

和食・寿司・おにぎり・抜型類

庖丁・砥石・包丁差し類

給食道具・ストレーナー類

バスボックス・コンテナ類

薬味入・シールウェア容器

水ます・ボール・ザル

温湿度計・はかり・タイマー