

Catalogue No.

20147-35

35

### EBM 厨房用品

## Professional Best Collection

●お手数ですが、ご注文の際には7桁の**商品コード**をご記入下さい。

### 真空保温調理器

## ETHU ETTJ ®

つくる「保温調理」というまったく新しいしく みの調理器です。 調理紙に材料を入れ、短時間煮立てたら保温 容器に入れるだけ。あとは保温容器が、調理 減ごと料理を高温に保ち、とろ火にかけたよ うにじっくり煮込みます。





●調理鍋は熱が伝わりやすい厚さ 2mmのステンレス多層鋼を採用

シャトルシェフに 待望の大容量タイプが揃いました

加熱調理と保温調理の比較 **>>>>** 





1 真空保温調理器 シャトルシェフ

	外寸	本体	專用調理鍋
KPX-2500 (BK)	315×280×H195	1157500	1157510
KPX-3500 (BK)	315×300×H200	1157600	1157610
KPX-5000 (BK)	315×300×H240	1157700	1157710

③真空保温調理器 \\ シャトルシェフ

KBA-3001 3564500 3564700 KBA-4501 3564600 3564800

●調理鍋が200VIH対応で底面3層構造 ●調理鍋蓋は耐熱強化ガラス蓋 ●保温容器蓋には温度計が付いており、 保温調理中の温度確認が出来ます。

トマト バンブキン

	内鍋容量 (ℓ)	本体重量 (約kg)	保温効力 (6時間)	調理鍋 最大内径
KPX-2500	2.5	3.4	64度以上	20cm
KPX-3500	3.2	4	65度以上	22cm
KPX-5000	4.7	4.4	69度以上	22cm





**KPS-6000** 8783900 **KPS-8000** 8784000



	KPS-6000	KPS-8000	KBA-3001	KBA-4501	KPO-1200		
保温効力(6時間)	73℃以上	75℃以上	67℃以上	71℃以上	65℃以上		
調理鍋容量(ℓ)	6.0	8.0	3.0	4.5	1.2		
調理鍋最大內径(mm)	245	245	200	200	120		
幅×奥行×高さ(約mm)	365×320×H245	365×320×H285	315×275×H190	315×275×H240	205×135×H200		
本体重量(約kg)	4.9kg	5.4kg	2.8kg	3.3kg	1.1kg		
調理鍋	底面3層構造	底面3層構造	底面3層構造	底面 3 層構造	ステンレス銅		



#### 4 真空保温調理器 シャトルシェフ ミニ KPO-1200 6

ダークチェリー (DC) 8369200 8369210 シャンパンゴールド (CG) 8369100 8369110 ※製品に専用調理鍋は付属しています。



5 真空保温調理器 サーマルクッカー ② RPC-4500 (4.5 ½) 5780300 外寸: 250×260×H245

保温効力(6時間):75℃以上 調理鍋容量:4.5ℓ 重量: 3.5kg 全面3層構造



## 高性能保温汁容器 シャトルスープ 洗

# ⑥GBF-25 (NAG) ナゴミ 3180100 ⑦GBF-25 (KAE) カエデ 3180000







- ●内鍋はこげつきが少なく 高級感のある3層構造 ●内鍋は電磁調理器で加熱
- 調理できます。 ●NFA-B600、B800は蓋
- ロック付。 ・内蓋は耐熱強化ガラス。



#### の音が伊油田田畑 カノギー 3

型名	商品コード	内鍋容量 (化)	内鍋径 (約mm)	保温効力 (6時間)	本体寸法(約mm)			本体重量
					幅	奥行	高さ	(約kg)
NFA-B300	5780710	3.0	200	66度以上	305	254	H204	3.2
NFA-B450	5780810	4.5	200	71度以上	305	254	H254	3.6
NFA-B600	5780910	6.0	245	73度以上	365	317	H238	5.2
NFA-B800	5781010	8.0	245	75度以上	365	317	H281	5.7



内鍋容量 内鍋径 保温效力(6時間) 本体質量 商品コード

NFB-A360 3.6ℓ 218 62℃以上 359×326×H182 3.6kg **2857300** NFB-A520 5.2ℓ 218 68℃以上 359×326×H225 4.0kg **2857400** 

- ●一度沸とうさせて保温容器に入れるだけ。 じっくり煮込んでくれる「まほうびんのお鍋」。 ●料理がよく見える「耐熱強化ガラスぶた」。 ●内鍋は電磁調理器で加熱調理ができます。



: アルミ素着PETフィルム、 PE+グラスファイバー、わた、 スポンジフォーム、ポリエステル/綿

- \*エネルギー資源をムダに使わないエコロジー調理。 \*加熱時間の短縮で燃費の節約、エコノミー調理。 \*加熱しすぎないので素材の風味いきいき。 \*高温からゆっくり冷めるのでしっかり味が染み込む。



