

Catalogue No.

20147-41

41

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。

寸法表示は内寸です。

業務用鍋類・
フライパン

業務用 EBM 電磁対応雪平鍋



①雪平鍋 モリブデンII EBM

商品コード
15cm (0.8ℓ) φ150×H 65 8692600
18cm (1.3ℓ) φ180×H 70 8692700
21cm (2.0ℓ) φ210×H 75 8692800
24cm (3.0ℓ) φ240×H 85 8692900
27cm (4.0ℓ) φ270×H 95 8693000
30cm (5.0ℓ) φ300×H100 8693100

底板厚: 3.0mm・片口仕様
耐蝕性に優れた445M2材 (モリブデン含有)。熱を平均に導る極厚底で、電磁調理の誘導加熱の効率性は抜群です。



②IH 2PLY 雪平鍋 プロシェフ EBM

商品コード
15cm H60 8813000
18cm H70 8813100
21cm H80 8813200
24cm H90 8813300

材質: アルミ1.9mm+SUS430 0.6mm
熱伝導率の高いアルミと電磁調理器にも反応するSUS430を使った二層鍋を使用。



③IH 2PLY プラス 雪平鍋 プロシェフ EBM

商品コード
15cm H60 8813050
18cm H70 8813150
21cm H80 8813250
24cm H90 8813350

※ノンスティックエクリプス加工 (業務用3層コート)
※材質は②と同じです。



④雪平鍋 デンジV200 EBM

容量	商品コード
16cm (1.2ℓ) H70	8501400
20cm (2.2ℓ) H84	8501600
22cm (2.9ℓ) H90	8501700

両口仕様
底板厚 2.0mm ボディー 1.0mm
RSX-1 (SUS430+モリブデン含有)
電磁調理器200V対応。勿論あらゆる熱源に最適です。



⑤雪平鍋 キングデンジ

商品コード
15cm (0.9ℓ) H 60 4824300
18cm (1.6ℓ) H 70 4824400
21cm (2.4ℓ) H 80 4824500
24cm (3.7ℓ) H 90 4824600
27cm (5.4ℓ) H110 4824700
30cm (7.6ℓ) H120 4824800

目盛付、片口仕様
板厚: 15~24cm...2.0mm
27・30cm...2.5mm
電磁調理の誘導加熱の効率性を素材から追求し、保温性の高い厚板ステンレスを採用。



⑥雪平鍋 三層鍋 ツ素樹脂加工

板厚: 2.0mm・両口仕様



⑦雪平鍋 三層鍋 K

商品コード
15cm (0.9ℓ) H 55 3025200
18cm (1.5ℓ) H 65 3025300
21cm (2.3ℓ) H 70 3025400
24cm (3.8ℓ) H 85 3025500
27cm (5.2ℓ) H100 3025600
30cm (6.3ℓ) H110 3025700

板厚: 2.0mm・両口仕様
抜群の熱効率を持ち、しかも、保温性、耐蝕性に優れた「ステンレス+アルミ+ステンレス」サンドイッチ構造の複合新素材を採用。鍋全体がムラなく加熱されお料理を美味しく仕上げます。



⑧雪平鍋 ロイタル

内寸	商品コード
XYD-165 (1.0ℓ) φ155×H 65	3010800
XYD-180 (1.6ℓ) φ175×H 75	3010900
XYD-200 (2.1ℓ) φ200×H 80	5769100
XYD-210 (2.5ℓ) φ210×H 85	7325000
XYD-240 (3.6ℓ) φ240×H 95	5769200
XYD-270 (5.2ℓ) φ270×H110	5769300
XYD-300 (6.3ℓ) φ300×H120	6247300

板厚: 165~240...1.0mm
270・300...1.5mm
本体材質はステンレス製です。
両口仕様です。



⑨雪平鍋 エレテック

内寸	板厚	商品コード
21cm (2.5ℓ) φ210×H 80	2.5	4386000
24cm (3.3ℓ) φ240×H 90	2.7	4386100
27cm (5.1ℓ) φ270×H105	2.5	4386200

底板厚5.0mm・両口仕様
優れた耐久性を持ち、熱伝導がよく、鍋全体に平均して熱が回ります。



⑩行平鍋 プロ仕様 三層鍋

商品コード
YK-251 16cm (1.2ℓ) H70 7246300
YK-252 18cm (1.7ℓ) H80 7246400
YK-253 20cm (2.2ℓ) H84 7246500
YK-254 22cm (2.9ℓ) H90 7246600
YK-255 24cm (3.6ℓ) H95 7246700

目盛付、両口仕様です。
底板厚0.8mm
熱伝導の良い軟鉄を保温性と耐蝕性に優れた18-10ステンレスでサンドイッチした素材です。



⑪カラスロ 雪平鍋 デンジV200

容量	商品コード
18cm (1.7ℓ) H80	1658600
20cm (2.2ℓ) H84	1658700

底板1.2mmで丈夫です。
※RSX-1 (SUS430+モリブデン含有)



⑫カラスロパン 18-0 MA

商品コード
16cm (1.3ℓ) H70 8770600
18cm (1.6ℓ) H70 8739500
20cm (2.3ℓ) H80 3173900
22cm (2.8ℓ) H80 3174000

底板厚1.2mm ※目盛付



⑬カラスロパン 専用蓋18-8

商品コード
16cm 8770700
18cm 8739600
20cm 3174100
22cm 3174200

板厚0.8mm



⑭デンジ両カラスロパン 共柄 18-0 MA

商品コード
16cm (1.3ℓ) H70 1658800
18cm (1.6ℓ) H70 1658900
20cm (2.3ℓ) H80 1659000
22cm (2.8ℓ) H80 1659100

底板厚: 1.2mm ※目盛付



⑮デンジ両手鍋 共柄 18-0 MA

商品コード
16cm (1.3ℓ) H70 3645900
18cm (1.6ℓ) H70 3646000
20cm (2.3ℓ) H80 3646100
22cm (2.8ℓ) H80 3646200

底板厚1.2mm ※目盛付



⑯デンジ片手鍋 共柄 18-0 MA

商品コード
16cm (1.3ℓ) H70 3646300
18cm (1.6ℓ) H70 3646400
20cm (2.3ℓ) H80 3646500
22cm (2.8ℓ) H80 3646600

底板厚1.2mm ※目盛付



⑰デンジ鍋専用蓋 共柄 18-8

商品コード
16cm 3646700
18cm 3646800
20cm 3646900
22cm 3647000

底板厚0.8mm

200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からボリュームは中以下で、鍋の状態、内部の温度には細心の注意をお願いします。