

Catalogue No.
20191-11

●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

プロデンジシリーズ 電磁調理器用

材質：SUS444 (18クロームモリブデン鋼)

このページの全商品は



※業務用10kw電磁調理器に使用可能な最大サイズ



①寸胴鍋 プロデンジ

底板厚	商品コード
15cm (2.5ℓ) H140 2.0	4382000
18cm (4.2ℓ) H170 2.5	4382100
21cm (6.8ℓ) H200 2.5	4382200
24cm (10.3ℓ) H230 3.0	4382300
27cm (14.6ℓ) H260 3.0	4382400
30cm (20.0ℓ) H290 3.0	4382500
33cm (26.0ℓ) H320 3.0	4382600
36cm (34.0ℓ) H350 3.0	4382700
39cm (43.0ℓ) H380 3.0	5770600
42cm (55.0ℓ) H410 3.0	7388100
45cm (67.0ℓ) H440 3.0	5770700
48cm (87.0ℓ) H470 3.0	7388200
※54cm (122ℓ) H530 3.0	5772600

②半寸胴鍋 プロデンジ

底板厚	商品コード
15cm (2.0ℓ) H110 2.0	4382800
18cm (3.1ℓ) H130 2.5	4382900
21cm (5.0ℓ) H150 2.5	4383000
24cm (7.5ℓ) H170 3.0	4383100
27cm (9.8ℓ) H180 3.0	4383200
30cm (17.0ℓ) H200 3.0	4383300
33cm (20.0ℓ) H230 3.0	4383400
36cm (25.0ℓ) H240 3.0	4383500
39cm (30.0ℓ) H260 3.0	5770800
42cm (38.0ℓ) H280 3.0	7388300
45cm (48.0ℓ) H310 3.0	5770900
48cm (58.0ℓ) H320 3.0	7388400

③外輪鍋 プロデンジ

底板厚	商品コード
15cm (0.9ℓ) H 60 2.0	4383600
18cm (1.5ℓ) H 65 2.5	4383700
21cm (2.3ℓ) H 70 2.5	4383800
24cm (3.4ℓ) H 80 3.0	4383900
27cm (4.8ℓ) H 90 3.0	4384000
30cm (6.9ℓ) H100 3.0	4384100
33cm (8.8ℓ) H110 3.0	4384200
36cm (11.6ℓ) H120 3.0	4384300
39cm (15.0ℓ) H130 3.0	5771000
42cm (18.0ℓ) H140 3.0	7388500
45cm (22.0ℓ) H150 3.0	5771100

④シチューパン プロデンジ

底板厚	商品コード
15cm (1.5ℓ) H 90 2.0	4384400
18cm (2.7ℓ) H110 2.5	4384500
21cm (4.0ℓ) H120 2.5	4384600
24cm (6.2ℓ) H140 3.0	4384700
27cm (8.3ℓ) H150 3.0	4384800
30cm (12.6ℓ) H180 3.0	7388600



⑤ソテーパン プロデンジ

底板厚	商品コード
15cm (0.9ℓ) H 60 2.0	4384900
18cm (1.5ℓ) H 65 2.5	4385000
21cm (2.3ℓ) H 70 2.5	4385100
24cm (3.4ℓ) H 80 3.0	4385200
27cm (4.8ℓ) H 90 3.0	4385300
30cm (6.9ℓ) H100 3.0	7388700



⑥テーバーパン プロデンジ

底板厚	商品コード
18cm (1.4ℓ) H 70 2.5	5769400
21cm (2.1ℓ) H 80 2.5	5769500
24cm (3.0ℓ) H 90 3.0	5769600
27cm (4.3ℓ) H100 3.0	5769700
30cm (6.5ℓ) H110 3.0	5769800



⑦フライパン プロデンジ

商品コード	
18cm (0.8ℓ) φ180×H40	5495900
21cm (1.2ℓ) φ215×H45	5496000
24cm (1.9ℓ) φ245×H50	5496100
27cm (2.6ℓ) φ278×H55	5496200
30cm (3.5ℓ) φ304×H60	5496300
33cm (4.6ℓ) φ335×H65	5496400
36cm (5.9ℓ) φ367×H70	5496500

板厚：18～27cm…2.5mm / 30～36cm…3.0mm



⑧段付鍋 プロデンジ

底板厚	商品コード
27cm (5.8ℓ) H125 2.0	5769900
30cm (7.6ℓ) H135 2.0	5770000
33cm (10.0ℓ) H150 2.0	5770100
36cm (12.7ℓ) H160 2.0	5770200
39cm (15.5ℓ) H170 2.0	5770300
42cm (20.0ℓ) H180 2.0	5770400
45cm (25.0ℓ) H195 2.5	5770500

電磁調理器に最適な業務用鍋 エレテックシリーズ (アルミ)



※板厚4mm底厚6mmの優れた耐久性を持ち、熱伝導がよくなり、鍋全体に平均して熱が回ります。

水だけで、頑固な油污がきれいに落ちる！エコクリーン加工品はP397に掲載されています。



⑨寸胴鍋 エレテック

板厚	商品コード
24cm (10ℓ) H240 4.0	3011000
27cm (15ℓ) H270 4.0	3011100
30cm (21ℓ) H300 4.0	3011200
33cm (27ℓ) H330 3.0	3503400
36cm (35ℓ) H360 3.0	3503500
39cm (45ℓ) H390 3.0	3503600
42cm (57ℓ) H420 3.0	3503700

底板厚：6.0mm



⑩半寸胴鍋 エレテック

板厚	商品コード
24cm (10ℓ) H240 4.0	3011000
27cm (15ℓ) H270 4.0	3011100
30cm (21ℓ) H300 4.0	3011200
33cm (27ℓ) H330 3.0	3503400
36cm (35ℓ) H360 3.0	3503500
39cm (45ℓ) H390 3.0	3503600
42cm (57ℓ) H420 3.0	3503700

底板厚：6.0mm



⑪片手鍋 エレテック

板厚	商品コード
18cm (3.3ℓ) H120 4.0	3011400
21cm (5ℓ) H140 4.0	3011500
24cm (7ℓ) H170 4.0	3011600
27cm (10ℓ) H180 4.0	3011700
30cm (13ℓ) H200 4.0	3011800
33cm (18ℓ) H210 4.0	3011900
36cm (23ℓ) H230 4.0	3012000
39cm (28ℓ) H240 3.0	3503800
42cm (38ℓ) H270 3.0	3503900

底板厚：6.0mm



⑫外輪鍋 エレテック

商品コード	
18cm (3.3ℓ) H120	3012200
21cm (5ℓ) H140	3012300
24cm (7ℓ) H170	3012400
27cm (10ℓ) H180	3012500
30cm (13ℓ) H200	3012600

板厚：4.0mm 底板厚：6.0mm
24～30cmは向い手付きです。



⑬料理鍋 エレテック

板厚	商品コード
30cm (8ℓ) H135 2.0	3504200
33cm (10ℓ) H150 2.0	3504300
36cm (13ℓ) H165 2.0	3504400
39cm (16ℓ) H175 2.5	3504500
42cm (20ℓ) H185 2.5	3504600
45cm (23ℓ) H195 2.5	5771200

底板厚：5.0mm



⑭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



⑮ヤット鍋 エレテック

商品コード	
21cm (2.7ℓ) H 88	4386300
24cm (4.0ℓ) H100	4386400
27cm (5.6ℓ) H112	4386500

板厚：2.8mm 底板厚：5.0mm

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。