

Catalogue No.

20367-22

ご注文の際は、  
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

業務用鍋類・フライパン

**厨房用品**

**22**

**プロデンジシリーズ 電磁調理器用鍋**

材質:SUS444単層鋼



※業務用10kw電磁調理器に  
使用可能な最大サイズ



**①プロデンジ 寸銅鍋**

| 内径    | ℓ     | 外径  | 深さ  | 底板厚 | 底径  | kg   | 商品コード   | 価格       |
|-------|-------|-----|-----|-----|-----|------|---------|----------|
| 15cm  | 2.5   | 160 | 140 | 2.0 | 125 | 1.1  | 4382000 | ¥13,500  |
| 18cm  | 4.2   | 192 | 170 | 2.5 | 150 | 1.7  | 4382100 | ¥16,900  |
| 21cm  | 6.8   | 222 | 200 | 2.5 | 185 | 2.3  | 4382200 | ¥21,300  |
| 24cm  | 10.3  | 251 | 230 | 3.0 | 220 | 3.3  | 4382300 | ¥30,900  |
| 27cm  | 14.6  | 284 | 260 | 3.0 | 240 | 4.3  | 4382400 | ¥39,300  |
| 30cm  | 20.0  | 315 | 290 | 3.0 | 265 | 5.6  | 4382500 | ¥47,200  |
| 33cm  | 26.0  | 347 | 320 | 3.0 | 290 | 6.8  | 4382600 | ¥52,800  |
| 36cm  | 34.0  | 375 | 350 | 3.0 | 320 | 7.6  | 4382700 | ¥61,800  |
| 39cm  | 43.0  | 405 | 380 | 3.0 | 355 | 9.6  | 5770600 | ¥70,800  |
| 42cm  | 55.0  | 438 | 410 | 3.0 | 380 | 10.8 | 7388100 | ¥74,200  |
| 45cm  | 67.0  | 468 | 440 | 3.0 | 405 | 12.3 | 5770700 | ¥78,600  |
| 48cm  | 87.0  | 497 | 470 | 3.0 | 430 | 13.1 | 7388200 | ¥139,300 |
| *54cm | 122.0 | 562 | 530 | 3.0 | 520 | 15.0 | 5772600 | ¥238,000 |

**②プロデンジ 半寸銅鍋**

| 内径   | ℓ    | 外径  | 深さ  | 底板厚 | 底径  | kg   | 商品コード   | 価格       |
|------|------|-----|-----|-----|-----|------|---------|----------|
| 15cm | 2.0  | 160 | 110 | 2.0 | 125 | 0.9  | 4382800 | ¥11,800  |
| 18cm | 3.1  | 192 | 130 | 2.5 | 150 | 1.6  | 4382900 | ¥14,600  |
| 21cm | 5.0  | 222 | 150 | 2.5 | 185 | 2.0  | 4383000 | ¥19,100  |
| 24cm | 7.5  | 251 | 170 | 3.0 | 220 | 2.7  | 4383100 | ¥24,200  |
| 27cm | 9.8  | 284 | 180 | 3.0 | 240 | 3.7  | 4383200 | ¥33,700  |
| 30cm | 17.0 | 315 | 200 | 3.0 | 265 | 4.9  | 4383300 | ¥40,400  |
| 33cm | 20.0 | 347 | 230 | 3.0 | 290 | 5.5  | 4383400 | ¥44,900  |
| 36cm | 25.0 | 375 | 240 | 3.0 | 320 | 6.7  | 4383500 | ¥52,800  |
| 39cm | 30.0 | 405 | 260 | 3.0 | 355 | 7.6  | 5770800 | ¥60,700  |
| 42cm | 38.0 | 438 | 280 | 3.0 | 380 | 9.0  | 7388300 | ¥66,300  |
| 45cm | 48.0 | 468 | 310 | 3.0 | 405 | 10.5 | 5770900 | ¥73,000  |
| 48cm | 58.0 | 497 | 320 | 3.0 | 430 | 11.3 | 7388400 | ¥119,100 |

**③プロデンジ 外輪鍋**

| 内径   | ℓ    | 外径  | 深さ  | 底板厚 | 底径  | kg  | 商品コード   | 価格      |
|------|------|-----|-----|-----|-----|-----|---------|---------|
| 15cm | 0.9  | 160 | 60  | 2.0 | 125 | 0.8 | 4383600 | ¥10,700 |
| 18cm | 1.5  | 192 | 65  | 2.5 | 150 | 1.2 | 4383700 | ¥12,900 |
| 21cm | 2.3  | 222 | 70  | 2.5 | 185 | 1.5 | 4383800 | ¥18,000 |
| 24cm | 3.4  | 251 | 80  | 3.0 | 220 | 2.3 | 4383900 | ¥22,500 |
| 27cm | 4.8  | 284 | 90  | 3.0 | 240 | 3.0 | 4384000 | ¥27,000 |
| 30cm | 6.9  | 315 | 100 | 3.0 | 265 | 3.6 | 4384100 | ¥36,000 |
| 33cm | 8.8  | 347 | 110 | 3.0 | 290 | 4.5 | 4384200 | ¥40,400 |
| 36cm | 11.6 | 375 | 120 | 3.0 | 320 | 5.3 | 4384300 | ¥48,300 |
| 39cm | 15.0 | 405 | 130 | 3.0 | 355 | 6.2 | 5771000 | ¥53,900 |
| 42cm | 18.0 | 438 | 140 | 3.0 | 380 | 7.4 | 7388500 | ¥58,400 |
| 45cm | 22.0 | 468 | 150 | 3.0 | 405 | 8.3 | 5771100 | ¥64,000 |



**④プロデンジ シチューパン**

| 内径   | ℓ    | 外径  | 深さ  | 底板厚 | 底径  | kg  | 商品コード   | 価格      |
|------|------|-----|-----|-----|-----|-----|---------|---------|
| 15cm | 1.5  | 160 | 90  | 2.0 | 125 | 1.0 | 4384400 | ¥12,900 |
| 18cm | 2.7  | 192 | 110 | 2.5 | 150 | 1.5 | 4384500 | ¥15,700 |
| 21cm | 4.0  | 222 | 120 | 2.5 | 185 | 1.9 | 4384600 | ¥19,700 |
| 24cm | 6.2  | 251 | 140 | 3.0 | 220 | 2.6 | 4384700 | ¥24,200 |
| 27cm | 8.3  | 284 | 150 | 3.0 | 240 | 3.6 | 4384800 | ¥36,000 |
| 30cm | 12.6 | 315 | 180 | 3.0 | 265 | 4.5 | 7388600 | ¥42,700 |



**⑤プロデンジ ソテーパン**

| 内径   | ℓ   | 外径  | 深さ  | 底板厚 | 底径  | kg  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|---------|---------|
| 15cm | 0.9 | 160 | 60  | 2.0 | 125 | 0.9 | 4384900 | ¥11,800 |
| 18cm | 1.5 | 192 | 65  | 2.5 | 150 | 1.3 | 4385000 | ¥14,000 |
| 21cm | 2.3 | 222 | 70  | 2.5 | 180 | 1.6 | 4385100 | ¥18,500 |
| 24cm | 3.4 | 251 | 80  | 3.0 | 220 | 2.4 | 4385200 | ¥23,000 |
| 27cm | 4.8 | 284 | 90  | 3.0 | 240 | 2.9 | 4385300 | ¥28,100 |
| 30cm | 6.9 | 315 | 100 | 3.0 | 265 | 3.7 | 7388700 | ¥36,000 |



**⑥プロデンジ テーパーパン**

| 内径               | 外径  | 深さ  | 底板厚 | 底径  | kg  | 商品コード   | 価格      |
|------------------|-----|-----|-----|-----|-----|---------|---------|
| 18 <sub>cm</sub> | 190 | 70  | 2.5 | 135 | 0.9 | 5769400 | ¥10,100 |
| 21 <sub>cm</sub> | 225 | 80  | 2.5 | 155 | 1.2 | 5769500 | ¥12,900 |
| 24 <sub>cm</sub> | 252 | 90  | 3.0 | 180 | 1.5 | 5769600 | ¥15,700 |
| 27 <sub>cm</sub> | 285 | 100 | 3.0 | 210 | 1.8 | 5769700 | ¥18,500 |
| 30 <sub>cm</sub> | 308 | 110 | 3.0 | 225 | 2.0 | 5769800 | ¥21,300 |



**⑦プロデンジ フライパン**

| 内径   | 深さ | 底板厚 | 底径  | kg  | 商品コード   | 価格      |
|------|----|-----|-----|-----|---------|---------|
| 18cm | 40 | 2.5 | 145 | 0.8 | 5495900 | ¥7,900  |
| 21cm | 45 | 2.5 | 165 | 0.9 | 5496000 | ¥9,000  |
| 24cm | 50 | 2.5 | 187 | 1.3 | 5496100 | ¥10,500 |
| 27cm | 55 | 2.5 | 220 | 1.7 | 5496200 | ¥12,100 |
| 30cm | 60 | 3.0 | 240 | 1.9 | 5496300 | ¥15,500 |
| 33cm | 65 | 3.0 | 265 | 2.5 | 5496400 | ¥18,000 |
| 36cm | 70 | 3.0 | 290 | 2.9 | 5496500 | ¥20,200 |



**⑧プロデンジ 段付鍋**

| 内径   | ℓ    | 外径  | 深さ  | 底板厚 | 底径  | kg  | 商品コード   | 価格      |
|------|------|-----|-----|-----|-----|-----|---------|---------|
| 27cm | 5.8  | 285 | 125 | 2.0 | 205 | 1.5 | 5769900 | ¥15,700 |
| 30cm | 7.6  | 313 | 135 | 2.0 | 210 | 1.8 | 5770000 | ¥18,000 |
| 33cm | 10.0 | 344 | 150 | 2.0 | 240 | 2.1 | 5770100 | ¥20,000 |
| 36cm | 12.7 | 377 | 160 | 2.0 | 250 | 2.7 | 5770200 | ¥23,500 |
| 39cm | 15.5 | 406 | 170 | 2.0 | 270 | 3.0 | 5770300 | ¥28,000 |
| 42cm | 20.0 | 438 | 180 | 2.0 | 315 | 3.6 | 5770400 | ¥33,500 |
| 45cm | 25.0 | 467 | 195 | 2.5 | 320 | 5.0 | 5770500 | ¥39,000 |

**ロイヤルシリーズ 電磁調理器用鍋**



**⑨ロイヤル 銅 クラッド 玉子焼**

|         | 内寸      | 外寸      | 深さ | 板厚  | 底寸      | kg  | 商品コード   | 価格      |
|---------|---------|---------|----|-----|---------|-----|---------|---------|
| XED-140 | 138×262 | 140×275 | 35 | 1.5 | 135×260 | 0.9 | 4222800 | ¥25,500 |
| XED-230 | 228×227 | 230×240 | 35 | 1.5 | 225×225 | 1.2 | 4222900 | ¥30,000 |
| XED-260 | 258×262 | 260×275 | 35 | 1.5 | 255×255 | 1.5 | 4223000 | ¥37,000 |

材質:銅クラッド鍋

●銅を使用しているので、ステンレスに比べ熱伝導率が高く、素早く調理できます。



外側面は有磁性に優れ、硬度のある  
SUS410ステンレスを使用する事でIH  
クッキングヒーターの高火力による変形  
を防ぎ、底面で発生した熱を、内側面  
の熱伝導率に優れている銅が鍋全体  
に熱を伝えます。  
微少な火力の強弱に素早く反応ができ  
玉子焼きをふっくら作ることができます。



**⑩18-10 ロイヤル 玉子焼**

|         | 内寸      | 外寸      | 深さ | 板厚  | 底寸      | kg  | 商品コード   | 価格     |
|---------|---------|---------|----|-----|---------|-----|---------|--------|
| XED-195 | 125×180 | 140×195 | 30 | 1.0 | 120×160 | 0.4 | 3098300 | ¥7,500 |



**⑪18-10 ロイヤル 親子鍋 HSDD-160 縦柄**

|    | 内径  | 外径  | 深さ | 板厚  | 底径  | kg  | 商品コード   | 価格     |
|----|-----|-----|----|-----|-----|-----|---------|--------|
| 蓋付 | 165 | 170 | 30 | 1.0 | 100 | 0.4 | 3026000 | ¥5,000 |
| 蓋無 | 165 | 170 | 30 | 1.0 | 100 | 0.4 | 8204100 | ¥3,600 |

**⑫18-10 ロイヤル 親子鍋 HSD-160 横柄**

|    | 内径  | 外径  | 深さ | 板厚  | 底径  | kg  | 商品コード   | 価格     |
|----|-----|-----|----|-----|-----|-----|---------|--------|
| 蓋付 | 165 | 170 | 30 | 1.0 | 100 | 0.4 | 3025900 | ¥5,000 |
| 蓋無 | 165 | 170 | 30 | 1.0 | 100 | 0.4 | 8204000 | ¥3,600 |



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。

●このカタログに掲載されている価格は、平成27年4月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

01 業務用鍋類・  
フライパン

02 キッチンボット・  
保存容器

03 中華料理道具・  
揚鍋

04 ブランドキッチン  
コレクション

05 フードパン・天板・  
バット類

06 給食道具・  
ストレーナー類

07 バスボックス・  
コンテナー類

08 薬味入・  
シールウェア容器