

Catalogue No.

20367-364

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

蒸し器・セイロ類

厨房用品

364

電気蒸器 丸・角セイロ兼用

	①HBD-200N	②HBD-120N	④HBD-5L
角セイロ	39cm×3段	39cm×2段	
中華セイロ	45cm×4段	39cm×3段	36cm×2段
ミニセイロ	5段	4段	1穴×5段
角蒸し器	42cm×3段	39cm×2段	
丸蒸し器	42cm×3段	39cm×2段	33cm×2段
ノズル穴数	5穴	4穴	1穴



③角ムシ器用リング 18-8

商品コード	価格
39cm用 120N用	5683110 ¥18,000
42cm用 200N用	5683210 ¥21,000
45cm用 3500S用	5683310 ¥30,000
50cm用 3500S用	5683410 ¥32,000

※電気蒸気で18-8角蒸し器をご使用する際、18-8角蒸し器の下部のツメの所より蒸気もれを防ぐためにご使用ください。

①電気蒸器 HBD-200N

0482200 ¥262,000
外寸:500×500×H400
電源:単相200V 50/60Hz
消費電力:3,100W/600W 切替方式
重量:約18kg(本体のみ)
湯槽:17ℓ
給水:水道直結も可能です。
蒸気立上りまでの時間:約30分
電気式空だき防止付(プザーランプ)
蒸し台ノズル数:5穴

②電気蒸器 HBD-120N

0482100 ¥181,000
外寸:480×480×H335
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:1,470W/350W 切替方式
重量:約11kg(本体のみ)
湯槽:11ℓ
蒸気立上りまでの時間:約50分
電気式空だき防止付(ランプ)
蒸し台ノズル数:4穴

④電気蒸器 小型 HBD-5L

0482700 ¥106,000
外寸:φ410×H310
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:1,050W
重量:約4.5kg(本体のみ)
湯槽:7ℓ
蒸気立上りまでの時間:約30分
電気式空だき防止付
蒸し台ノズル数:1穴
保温機能付
※角セイロは台を置けば使用可能です。

※①②で18-8角蒸し器をご使用の場合は、③の角ムシ器用リングが必要です。



⑤電気蒸器 M-11

3079500 ¥92,000
外寸:390×400×H270
電源:単相100V
消費電力:1.5kW
温度調節:2段切替方式(保温機能付)
重量:12kg
湯槽:11ℓ
蒸気立上りまでの時間:50分
蒸し台ノズル数:φ15×1穴
※角セイロ30cm2段まで使用できます。

※④、⑤、⑥にセットされているセイロは全て別売りです。
※角・丸蒸し器はP357・P358
中華セイロ・角セイロはP361～363をご参照ください。



⑥電気蒸器 M-22

3079600 ¥210,000
外寸:500×550×H300
電源:3相200V
消費電力:4.5kW
温度調節:3段切替方式(保温機能付)
重量:20kg
湯槽:22ℓ
蒸気立上りまでの時間:30分
蒸し台ノズル数:φ15×5穴
※角セイロ42cm、中華セイロ42cm3段まで
ご使用できます。

木芯入りプラスチック製「ハitek角セイロ」



⑦ハitek 角セイロ 身

外寸	高さ	有効内寸	有効高さ	ごはんの容量	商品コード	価格
39cm	526	H120	394	H98	約3.5升	6330900 ¥43,100
45cm	586	H120	454	H98	約5.0升	6331100 ¥47,700



⑧ハitek 角セイロ 台す

外寸	商品コード	価格
39cm用 485×485	6331900	¥27,300
45cm用 545×545	6332000	¥31,600

蒸気穴径:φ18



⑨ハitek 角セイロ 平蓋

外寸	商品コード	価格
39cm用 485×485	6332200	¥24,400
45cm用 545×545	6332300	¥28,900



サンコー せいろ

外寸	高さ	有効内寸	有効高さ	ごはんの容量	商品コード	価格
⑩せいろう1型	500(462)	H118	402	H100	約3.5升	5678500 ¥12,000
⑪せいろう2型	495(464)	H 84	404	H 65	約2.2升	5678600 ¥10,700

材質:本体/FRP樹脂 サン/ステンレス
※すだれはP363-③④⑤よりお選びください。

●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。

17
ホイルバー
レードル・トング

18
調理小物

19
調理機械

20
炊飯器・ジャー

13
蒸し器・セイロ類

14
和食料理道具・
抜型類

15
庖丁・砥石・
差し類

16
マナ板類