

Catalogue No.

20367-73

73

厨房用品

業務用鍋類・フライパン

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

01
業務用鍋類・
フライパン



①業務用 アルミ 圧力鍋

	内径	外径	高さ	kg	商品コード	価格
SHP-16	310	16	500	307	200 5.0 298	3024120 ¥130,000
SHP-22	370	22	562	375	230 8.0 342	3024200 ¥145,000

- 熱伝導性に優れた厚肉のアルミニウム製鍋で、底部は特に厚くしてあります。
- 蓋の開閉はスライド式(ロック機構付)ですので、どんなに安全確実に操作できます。
- 圧力の調節は、調圧ウエイトで自動的に行ないます。
- 鍋の表面にはアルマイト処理が施してありますので、耐食性に優れています。

機種名	水入量(ℓ)	実用容量(ℓ)	常用圧力(kg/cm ²)
SHP-16	16	11.2	0.7
SHP-22	22	15.4	0.7

(常用圧力0.7kg/cm²の時、鍋内調理温度は約110℃です。)



PCD-10W



PCD-20W

②ヘイワ アルミ 両手 圧力鍋

	内径	外径	高さ	kg	商品コード	価格
②PCD-10W	270	10	303	458	180 5.5 281	8316400 ¥39,000
③PCD-20W	355	20	408	545	220 11.1 355	8316500 ¥130,000

付属品:軽いオモリ、重いオモリ

作動圧力
重いオモリ使用時:1.3kg/cm²
軽いオモリ使用時:0.5kg/cm²
(白米を炊く時に使用します。)

両手PCD-10W

作動圧力
重いオモリ使用時:2.0kg/cm²
軽いオモリ使用時:1.5kg/cm²
(白米を炊く時に使用します。)

両手PCD-20W

ヘイワ資料集は
P2010をご参照ください。



④ヘイワ アルミ 片手 圧力鍋

	内径	外径	高さ	kg	商品コード	価格
PC-28A	175	2.8	210	415	100 2.8 190	8316100 ¥21,000
PC-45A	200	4.5	237	441	120 3.0 213	8316200 ¥23,000
PC-60A	230	6.0	267	471	130 3.5 224	8316300 ¥29,000

付属品:内鍋、軽いオモリ、重いオモリ、蒸し板、クッキングブック

機種名	直炊飯量	内鍋使用の炊飯量
PC-28A	約5合	約3合
PC-45A	約8合	約5合
PC-60A	約1升	約6合
PCD-10W	約1升5合	
PCD-20W	約2升	



⑩タイマー付スロークッカー
ぜっぴん亭 EP-47280R

0163400 ¥15,000

外寸:290×280×H330

重量:3.4kg

電源:AC100V 50/60Hz

消費電力:強200W、中160W、弱130W、保温80W

陶器なべ容量:3.0ℓ

材質:スタンダードハンドル/ポリプロピレン

ガラス蓋/全面強化ガラス

陶器鍋/陶器

- 直火で素早く加熱。電気でもじっくりコトコト加熱
- 煮込み時間を設定するタイマー機能搭載
- 温かさをキープする保温機能付
- 温め直しも下ごしらえしやすい直火対応陶器鍋

ハンドルを持ち上げるだけで
簡単オープン



⑤ボルドー 両手圧力鍋 ブラウン

	内径	外径	高さ	kg	商品コード	価格
20050 3	220	390	240	83	2.5 157	1058400 ¥10,000
20051 4	220	390	240	113	3.1 174	1058500 ¥12,000
20052 6	220	390	240	165	3.4 229	1058600 ¥15,000

材質:本体/18-8ステンレス

底面/三層構造ステンレス

付属品:本格レシピブック

- 蓋は360度どの方向にセットしてもきちんと閉まるので、面倒な操作やコトコトは不要
- 高圧、低圧と2段階の圧力コントロール機能付でどんな料理も簡単調理
- 2段階圧力調整機能(低圧60kpa 高圧100kpa)



⑥ロイヤル アルミ圧力鍋

	内径	外径	高さ	kg	商品コード	価格
3.0ℓ	180	210	130	1.3	200	1512800 ¥5,000
4.0ℓ	220	230	140	1.5	205	1512810 ¥6,000
5.0ℓ	220	245	144	1.9	230	1512820 ¥7,000

材質:本体/アルミニウム合金

本体表面加工/アルマイト加工

ハンドル/フェノール樹脂(耐熱温度170℃)

●熱効率に優れ、軽くて使いやすいアルミ製の圧力鍋です。

●調理時間を短縮でき、光熱費も節約できます。

Gastrovac®

科学ラボが生んだ減圧加熱調理器

自由に調節できる容器内の気圧と加熱温度が、新しい調理を創造します。



- 1 減圧
①減圧し容器内を真空状態に。
②食材の細胞内の空気が膨張
- 2 加熱調理
真空状態下の加熱の沸点は通常よりも短時間で火が通ります。
- 3 気圧回復時
調理終了後、気圧を戻す際に食材内の空気の収縮、収縮に応じて回りの液体を引き入れる。

⑦減圧加熱調理器 ガストロバック

6955200 ¥990,000

電源:単相200V 消費電力:1.8kW 容器容量:10.5ℓ

液体物処理量:8.0ℓ ヒーター:2,000W

到達圧力:20×10³Pa(1.5a×10³Torr) ※温度帯による

質量:20kg 時間設定:1~99分 温度設定:10~150℃

電気式だからカンタン
広がる調理メニュー



⑧パナソニック
マイコン電気圧力なべ
SR-P37 N

8332220 ¥46,000

外寸:315×270×H296

内鍋内径:204 内鍋深さ:115

重量:4.1kg 容量:2.4ℓ

電圧:100V 消費電力:800W

●3段階の温度設定で広がる調理バリエーション「低温調理」コース

●下ごしらえから煮込みまでこれ一台で

まかなえる「下ごしらえ」コース



⑨タイガーまほうなべ「ニコモ」

	内鍋容量	内鍋径	保温力(6時間)	外寸	本体重量	商品コード	価格
NFH-A300	3.0ℓ	200	62度以上	333×244×H181	2.6kg	5780711	¥20,000
NFH-A450	4.5ℓ	200	68度以上	333×244×H230	3.3kg	5780811	¥25,000

- 内鍋で短時間加熱後、過熱を止めて保温容器に内鍋ごとセット。時間や光熱費が節約できるエコ商品です。
- 保温調理だから煮くずれもなく、余熱でやさしく加熱する低温調理も簡単にできます。
- こげつきにくい多層鍋を採用。水量と白米炊飯用の目盛付
- 内鍋は電磁調理器対応
- 内蓋は耐熱強化ガラス



200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からボリュウムは中以下で、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。