

Catalogue No.

20395-38

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

38



### ① EBM アルミIHエクリプス プロフェッショナル フライパン

| サイズ    | 内径  | 外径  | 深さ | 板厚  | 底径  | kg  | 商品コード   | 価格      |
|--------|-----|-----|----|-----|-----|-----|---------|---------|
| ※ 7インチ | 185 | 195 | 42 | 3.0 | 0.4 | 0.4 | 8881620 | ¥3,200  |
| ※ 8インチ | 200 | 215 | 45 | 3.0 | 0.6 | 0.6 | 8881720 | ¥3,500  |
| 10インチ  | 260 | 275 | 55 | 3.5 | 1.2 | 1.2 | 8881920 | ¥5,900  |
| 12インチ  | 300 | 315 | 60 | 3.5 | 1.4 | 1.4 | 8882020 | ¥6,500  |
| 14インチ  | 350 | 365 | 65 | 3.5 | 1.8 | 1.8 | 8891700 | ¥11,000 |

●エクリプス(超耐摩耗・耐熱性)フッ素樹脂コート

エクリプスコート

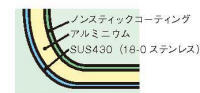
業務用に最適、耐摩耗性に優れた特殊三層コート  
通常のフッ素樹脂コートより高い耐熱温度



### ③ EBM プロフェッショナル 2PLY IH フライパン

| サイズ   | 内径  | 外径  | 深さ | 板厚  | 底径  | kg  | 商品コード   | 価格     |
|-------|-----|-----|----|-----|-----|-----|---------|--------|
| 7インチ  | 185 | 195 | 42 | 2.5 | 140 | 0.5 | 8881100 | ¥4,000 |
| 8インチ  | 200 | 215 | 45 | 2.5 | 165 | 0.6 | 8881200 | ¥4,500 |
| 9インチ  | 220 | 234 | 47 | 2.5 | 165 | 0.7 | 8881300 | ¥5,200 |
| 10インチ | 260 | 275 | 55 | 2.5 | 200 | 1.0 | 8881400 | ¥6,500 |
| 12インチ | 300 | 315 | 60 | 2.5 | 235 | 1.2 | 8881500 | ¥8,200 |

●エクリプス(超耐摩耗・耐熱性)フッ素樹脂コート



熱効率の良い2層鍋

※7・8インチは、底面積が極端に小さい為、電磁調理器が十分に反応しない又は、著しく能力が低下する恐れがあります。

## 頑丈で熱を平均に伝える極厚底

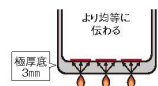


### ④ EBM モリブデンジⅡ フライパン

| 内径   | 深さ | 板厚  | 底径  | kg  | 商品コード   | 価格      |
|------|----|-----|-----|-----|---------|---------|
| 18cm | 40 | 0.8 | 130 | 0.7 | 8751600 | ¥9,800  |
| 21cm | 45 | 0.8 | 150 | 0.9 | 8751700 | ¥11,200 |
| 24cm | 50 | 0.8 | 175 | 1.1 | 8751800 | ¥14,100 |
| 27cm | 55 | 0.8 | 195 | 1.3 | 8751900 | ¥16,400 |
| 30cm | 60 | 0.9 | 220 | 2.4 | 8752000 | ¥19,300 |
| 32cm | 60 | 0.9 | 225 | 2.5 | 8752100 | ¥25,000 |
| 34cm | 60 | 0.9 | 235 | 2.8 | 8752200 | ¥27,000 |
| 36cm | 70 | 0.9 | 265 | 3.2 | 8752300 | ¥29,000 |
| 40cm | 80 | 0.9 | 290 | 3.8 | 8752400 | ¥34,000 |

材質:モリブデン鋼(底部SUS444)

底厚: 18~27cm/2mm 30~40cm/3mm



### ⑤ EBM モリブデンジⅡ プラス フライパン

| 内径   | 深さ | 板厚  | 底径  | kg  | 商品コード   | 価格      |
|------|----|-----|-----|-----|---------|---------|
| 18cm | 40 | 0.8 | 130 | 0.7 | 8751610 | ¥13,000 |
| 21cm | 45 | 0.8 | 150 | 0.9 | 8751710 | ¥15,000 |
| 24cm | 50 | 0.8 | 175 | 1.1 | 8751810 | ¥19,000 |
| 27cm | 55 | 0.8 | 195 | 1.3 | 8751910 | ¥22,000 |
| 30cm | 60 | 0.9 | 220 | 2.4 | 8752010 | ¥25,000 |
| 32cm | 60 | 0.9 | 225 | 2.5 | 8752110 | ¥32,000 |
| 34cm | 60 | 0.9 | 235 | 2.8 | 8752210 | ¥35,000 |
| 36cm | 70 | 0.9 | 265 | 3.2 | 8752310 | ¥38,000 |
| 40cm | 80 | 0.9 | 290 | 3.8 | 8752410 | ¥44,000 |

材質:モリブデン鋼(底部SUS444)

●ノンステック加工  
●カラーヤシチューなど、こびりつき易い調理に最適



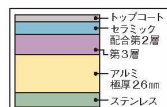
### ⑥ キングフロン フライパン

| 内径   | 外径  | 深さ | 板厚  | 底径  | kg  | 高さ | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|----|-----|-----|-----|----|---------|---------|
| 18cm | 196 | 37 | 3.1 | 125 | 0.6 | 40 | 4331600 | ¥15,500 |
| 21cm | 230 | 46 | 3.1 | 140 | 0.8 | 46 | 4331700 | ¥17,300 |
| 24cm | 260 | 50 | 3.1 | 170 | 1.0 | 52 | 4331800 | ¥20,100 |
| 27cm | 290 | 55 | 3.1 | 185 | 1.3 | 57 | 4331900 | ¥22,800 |
| 30cm | 322 | 60 | 3.1 | 215 | 1.6 | 62 | 4332000 | ¥23,800 |

材質:アルミとステンレスの二層構造

SUS445M2(モリブデン鋼 2 1/4含有)

●熱ムラが少なく、側面までしっかり加熱されます。



### ⑦ キングフロン 深型フライパン

| 内径   | 外径  | 深さ | 板厚  | 底径  | kg  | 高さ | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|----|-----|-----|-----|----|---------|---------|
| 18cm | 196 | 53 | 3.1 | 115 | 0.7 | 55 | 4332100 | ¥17,300 |
| 21cm | 230 | 59 | 3.1 | 140 | 0.9 | 60 | 4332200 | ¥20,100 |
| 24cm | 260 | 63 | 3.1 | 170 | 1.1 | 65 | 4332300 | ¥22,800 |
| 27cm | 290 | 73 | 3.1 | 185 | 1.4 | 75 | 4332400 | ¥25,600 |
| 30cm | 322 | 83 | 3.1 | 200 | 1.8 | 85 | 4332500 | ¥29,100 |

材質:アルミとステンレスの二層構造

SUS445M2(モリブデン鋼 2 1/4含有)

●熱ムラが少なく、側面までしっかり加熱されます。



### ⑧ キングデンジ フライパン

| 内径   | 外径  | 深さ | 板厚  | 底径  | kg  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|----|-----|-----|-----|---------|---------|
| 18cm | 184 | 40 | 2.0 | 135 | 0.8 | 4827300 | ¥9,200  |
| 21cm | 215 | 45 | 2.0 | 160 | 1.1 | 4827400 | ¥11,000 |
| 24cm | 244 | 50 | 2.5 | 180 | 1.5 | 4827500 | ¥14,000 |
| 27cm | 276 | 55 | 2.5 | 200 | 2.0 | 4827600 | ¥17,500 |
| 30cm | 307 | 60 | 2.5 | 225 | 2.3 | 4827700 | ¥21,000 |
| 33cm | 338 | 65 | 3.0 | 250 | 3.3 | 4827800 | ¥24,500 |
| 36cm | 367 | 70 | 3.0 | 270 | 3.3 | 4827900 | ¥28,500 |

材質:SUS445M2(モリブデン鋼 2 1/4含有)

ハンドル:真鍮合金

●保温性の高い厚板ステンレス



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。

※フライパンカバーはP48をご参照ください。

●このカタログに掲載されている価格は、平成28年4月1日現在のものです。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