EBM 業務用 電磁対応雪平鍋

外径は注ぎ口を含むサイズです。

01 業務用鍋類・フライパン

①EBM モリブデンジⅡ 雪平鍋

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
15㎝	0.8	158	65	2.0	105	0.7	8692600	¥7,600
18㎝	1.3	188	70	2.0	135	0.9	8692700	¥8,800
21㎝	2.0	220	75	2.0	155	1.1	8692800	¥10,500
24㎝	3.0	250	85	2.0	180	1.3	8692900	¥13,400
27㎝	4.0	280	95	2.0	195	1.6	8693000	¥15,200
30㎝	5.0	313	100	3.0	215	2.7	8693100	¥18,100

底板厚:3.0㎜　片口仕様
●耐蝕性に優れたSUS440。熱を平均に伝える極厚底で電磁調理の誘導加熱の効率性は抜群です。

こびりつきやすい調理に最適

②EBM モリブデンジⅡ プラス 雪平鍋

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
15㎝	0.8	158	65	2.0	105	0.7	8692610	¥11,000
18㎝	1.3	188	70	2.0	135	0.9	8692710	¥12,000
21㎝	2.0	220	75	2.0	155	1.1	8692810	¥14,000
24㎝	3.0	250	85	2.0	180	1.3	8692910	¥18,000
27㎝	4.0	280	95	2.0	195	1.6	8693010	¥21,000
30㎝	5.0	313	100	3.0	215	2.7	8693110	¥25,000

底板厚:3.0㎜　片口仕様
●内面は汚れがつきにくいノンスティック加工

③EBM プロシェフ 2PLY IH 雪平鍋(目盛付)

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
18㎝	1.5	200	70	3.0	142	0.6	8813100	¥4,200
21㎝	2.3	230	80	3.0	160	0.8	8813200	¥5,400
24㎝	3.8	261	90	3.0	183	1.0	8813300	¥6,500

材質:アルミ+SUS430
両口仕様
●熱伝導率の高いアルミと電磁調理器にも反応するSUS430を使った二層鋼を使用

④EBM プロシェフ 2PLY プラス IH 雪平鍋(目盛付)

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
18㎝	1.5	200	70	3.0	142	0.6	8813150	¥4,700
21㎝	2.3	230	80	3.0	160	0.8	8813250	¥6,100
24㎝	3.8	261	90	3.0	183	1.0	8813350	¥7,250

材質:アルミ+SUS430
両口仕様
●内面ノンスティックエクリプス加工(業務用3層コート)

⑤キングデンジ 雪平鍋 (目盛付)

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
15㎝	0.8	169	65	1.2	115	0.7	4824300	¥8,000
18㎝	1.5	202	75	1.2	140	0.8	4824400	¥9,000
21㎝	2.2	231	85	1.5	165	1.3	4824500	¥10,800
24㎝	3.5	262	95	1.5	185	1.7	4824600	¥13,000
27㎝	5.2	297	115	2.0	220	2.6	4824700	¥15,600
30㎝	7.5	329	125	2.0	240	3.2	4824800	¥18,200

材質:SUS445M2(モリブデン鋼2%含有)
両口仕様
●電磁調理の誘導加熱の効率性を素材から追求し、保温性の高い厚板ステンレスを採用

⑥ニューキングデンジ 雪平鍋(目盛付)

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
15㎝	0.8	156	65	1.2	115	0.5	4330200	¥8,400
18㎝	1.5	186	70	1.2	140	0.6	4330300	¥9,500
21㎝	2.2	217	75	1.5	165	1.0	4330400	¥11,300
24㎝	3.5	250	85	1.5	190	1.3	4330500	¥14,300
27㎝	5.2	278	95	2.0	210	2.2	4330600	¥16,600
30㎝	7.5	307	100	2.0	240	3.0	4330700	¥19,700

材質:SUS445M2(モリブデン鋼2%含有)
両口仕様

⑦アルミ エレテック 雪平鍋

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
21㎝	2.4	233	82	1.7	170	0.9	4386000	¥17,000
24㎝	3.4	258	95	1.9	190	1.1	4386100	¥19,800
27㎝	5.0	297	103	2.8	205	1.3	4386200	¥23,800

⑧エコクリーン アルミ エレテック 雪平鍋

サ2 エコクリーン

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
21㎝	2.4	233	82	1.7	170	0.9	1766900	¥14,800
24㎝	3.4	258	95	1.9	190	1.1	1767000	¥17,000
27㎝	5.0	297	103	2.8	205	1.3	1767100	¥21,000

両口仕様
●優れた耐久性を持ち、熱伝導がよく、鍋全体に平均して熱が回ります。

エコクリーンに関しては
P2005資料集をご参照ください。

⑨三層鋼 クラッド プラ柄雪平鍋

アフ

内径	ℓ	外径	深さ	底径	板厚	kg	商品コード	価格
18㎝	1.5	183	70	130	2.3	0.8	2283600	¥8,000
21㎝	2.3	212	80	145	2.3	1.0	2283700	¥9,700
24㎝	3.8	242	95	170	2.3	1.2	2283800	¥11,800
27㎝	5.2	273	100	195	2.3	1.5	2283900	¥14,700
30㎝	6.3	302	110	210	2.3	1.6	2284000	¥18,000

両口仕様
●軽量かつ焦げ付きにくい。
●外層ステンレスによる耐久性と中層アルミにより熱伝導が良く、均一。焦げつきにくさ、調理のしやすさは秀逸

⑩K 三層鋼 雪平鍋

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
15㎝	0.9	162	55	2.0	110	0.5	3025200	¥7,940
18㎝	1.5	192	65	2.0	140	0.7	3025300	¥9,850
21㎝	2.3	225	70	2.0	160	0.9	3025400	¥11,860
24㎝	3.8	258	85	2.0	190	1.3	3025500	¥14,430
27㎝	5.2	288	100	2.0	210	1.5	3025600	¥17,120
30㎝	6.3	318	110	2.0	230	1.7	3025700	¥21,030

両口仕様
●抜群の熱効率を持ち、しかも、保温性、耐蝕性に優れた「ステンレス+アルミ+ステンレス」サンドイッチ構造の複合新素材を採用
●鍋全体がムラなく加熱されお料理を美味しく仕上ます。

⑪20-0 ロイヤル 雪平鍋

アフ

	内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
XYD-165	155	1.0	175	65	1.0	110	0.4	3010800	¥6,900
XYD-180	175	1.6	195	75	1.0	120	0.5	3010900	¥7,700
XYD-200	200	2.1	225	80	1.0	130	0.6	5769100	¥9,300
XYD-210	210	2.5	235	85	1.0	135	0.6	7325000	¥9,800
XYD-240	240	3.6	255	95	1.0	155	0.8	5769200	¥11,800
XYD-270	270	5.2	295	110	1.5	175	1.3	5769300	¥14,000
XYD-300	300	6.3	330	120	1.5	195	1.6	6247300	¥16,500

両口仕様
※外径は注ぎ口を含むサイズです。

⑫エレックマスターライト 雪平鍋

サ2

	内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16㎝	155	1.0	173	65	1.0	120	0.4	2882310	¥4,000
18㎝	175	1.5	194	75	1.0	120	0.5	2882320	¥4,500

材質:YUS180(20-0)
両口仕様

⑬プロ仕様 三層鋼 行平鍋 (目盛付)

	内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
YK-251	16㎝	1.2	170	70	0.8	120	0.4	7246300	¥2,900
YK-252	18㎝	1.7	196	80	0.8	129	0.5	7246400	¥3,200
YK-253	20㎝	2.2	215	84	0.8	145	0.6	7246500	¥3,600
YK-254	22㎝	2.9	235	90	0.8	150	0.7	7246600	¥4,100
YK-255	24㎝	3.6	258	95	0.8	173	0.8	7246700	¥4,500

両口仕様
●熱伝導の良い軟鉄を保温性と耐蝕に優れた18-10ステンレスでサンドイッチした素材です。

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。