

Catalogue No.

20424-220

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

給食道具・ストレーナー類

厨房用品

220



①UK 18-8 バンチング
木柄 丸底 うどんテボ

(A)	(B)	(C)	商品コード	価格	
L	140	175	195	7303500	¥7,300
S	125	165	195	7303600	¥6,600

●パンチング穴径:側面 3.0mm 底面 2.2mm

●バンチング穴径:側面 3.0mm 底面 2.2mm

②UK 18-8 バンチング
木柄 底平 煮ざる

	(A)	(B)	(C)	商品コード	価格
L	165	160	195	7303900	¥7,100
M	150	150	195	7304000	¥6,700
S	135	140	195	7304100	¥6,400

●バンチング穴径:2.2mm



③UK 18-8 バンチング
共柄 丸底 テボ

(A)	(B)	(C)	商品コード	価格
L	140	175	195 7303700	¥6,600
S	125	165	195 7303800	¥6,300

●パンチング穴径:側面 3.0mm 底面 2.2mm

●バンチング穴径:側面 3.0mm 底面 2.2mm

④UK 18-8 バンチング
共柄 底平 煮ざる

	(A)	(B)	(C)	商品コード	価格
L	165	160	195	7304200	¥6,600
M	150	150	195	7304300	¥6,200
S	135	140	195	7304400	¥5,900

●バンチング穴径:2.2mm



⑤UK 18-8 バンチング
パイプ柄 丸底 うどんテボ

(A)	(B)	(C)	商品コード	価格
L	135	175	195	8425000 ¥9,000
S	125	165	195	8425100 ¥8,500

●パンチング穴径:側面 3.0mm 底面 2.2mm

●バンチング穴径:側面 3.0mm 底面 2.2mm

⑥UK 18-8 バンチング
パイプ柄 底平 煮ざる

パイプ柄 底平 煮ざる					
	(A)	(B)	(C)	商品コード	価格
L	165	160	195	8424700	¥8,500
M	150	150	195	8424800	¥8,200

●バンチング穴径:2.2mm

衛生的で熱くならないシリコン柄

材質:シリコンゴム(熱硬化性)
耐熱温度:-60℃~260℃
●熱に強く、煮沸消毒にもびくともしない。
●滑りにくい凹凸加工



⑦TS シリコン柄 18-8
てぼ 丸底

3684210	¥3,000
---------	--------

①140 ②150 ③210

●8メッシュ



UK 18-8 バンチング 深型
底平煮ざる

	商品コード	価格
⑧木柄	4349000	¥7,300
⑨共柄	4349100	¥6,800
⑩パイプ柄	4349200	¥9,300

①130 ②200 ③185

●バンチング穴径:2.2mm



UK 18-8 バンチング
平底うどん揚

	商品コード	価格
⑪木柄	4349240	¥10,500
⑫共柄	4349220	¥10,300
⑬パイプ柄	4349260	¥11,500

①190 ②175 ③185

●バンチング穴径:側面 3.0mm 底面 2.2mm



UK 18-8 シリコン柄
プレスバンチング てぼ

サイズ	商品コード	価格
⑭L φ140×H180	4371000	¥4,600
⑮S φ140×H130	4371100	¥4,200

●バンチング穴径:底面 3.0mm 側面上部 4.0mm 側面下部 2.5mm



⑬TS 18-8 パイプ柄
丸底 てぼ

0216110 ¥3,000

①140 ②150 ③200

⑭TS 18-8 パイプ柄
平底 てぼ

0216310 ¥3,000

①140 ②130 ③200

●8メッシュ
●パイプ柄にはすべり止め加工を施してあります。



⑬TS 18-8 共柄 平底 てぼ

(A)	(B)	(C)		商品コード	価格	
大	190	145	175	10メッシュ	0215010	¥3,150
小	150	130	145	8メッシュ	0214810	¥2,350

⑭BK 18-8 共柄 平底 うどん揚

	(A)	(B)	(C)	商品コード	価格
特大	193	150	170	3027700	¥3,180
大	173	140	165	0214900	¥2,670
中	153	130	160	3027800	¥2,380
小	139	125	160	3027900	¥2,130

●11メッシュ



⑮竹 とうじそば用ザル 丸
15-131

0914800 ¥2,000

外寸:φ90×300(深さ50)

●小盛りしたおそばをカゴに入れ鍋に浸し、しゃぶしゃぶして食べます。



⑯竹 とうじそば用麺スクイ
15-130

0914900 ¥1,600

外寸:φ90×250

●小盛りしたおそばをカゴに入れ鍋に浸し、しゃぶしゃぶして食べます。



⑰竹 振りザル 柄なし
15-037

0742200 ¥4,500
φ170×H180

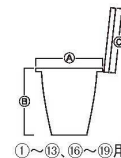
うどんテボ選び目安表

麺の量で選ぶ 6つのサイズ

160mm	150mm	140mm	140mm	140mm	140mm
150mm <400g>	140mm <300g>	130mm <200g>	150mm <200g>	160mm <250g>	185mm <250g>

麺の太さで選ぶ 4つのメッシュ

メッシュ	メッシュ	メッシュ	メッシュ
6.5	8	10	14
太麺 (約3.3mm目)	標準 (約2.6mm目)	細麺 (約2.1mm目)	極細麺 (約1.4mm目)



ゆで麺機は、P865、P866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29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。

09 ボール・ザル・水ます

10 はかり・タイマー・温湿度計

11 ストッカー・裏返し・スプーン差し類

12 オープンウェア・デリカフプレート類

13 蒸し器・セイロ類

06 給食道具・ストレーナー類

07 バスボックス・コンテナ類

08 薬味入・シールウェア容器