01 業務用鍋類・フライパン

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。

こびりつきやすい調理に最適

①EBM モリブデンジⅡ 雪平鍋 200V

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

底板厚:3.0mm　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。

②EBM モリブデンジⅡ プラス 雪平鍋 200V

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

底板厚:3.0mm　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 プラス IH 雪平鍋(目盛付) 200V

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
18cm	1.5	200	70	3.0	142	0.6	8813150	¥4,700
24cm	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)

④キングデンジ 雪平鍋 (目盛付) 200V

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

てこの原理で操作性を追求した独特なデザインと二股に分けることで熱を防ぎます。さらに熱を伝えにくいステンレスキャストハンドルを使用

⑤ニューキングデンジ 雪平鍋(目盛付) 200V

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	高さ	商品コード	価格
15cm	0.8	156	65	1.2	115	0.5	65	4330200	¥8,400
18cm	1.5	186	70	1.2	140	0.6	75	4330300	¥9,500
21cm	2.2	217	75	1.5	165	1.0	85	4330400	¥11,300
24cm	3.5	250	85	1.5	190	1.3	95	4330500	¥14,300
27cm	5.2	278	95	2.0	210	2.2	115	4330600	¥16,600
30cm	7.5	307	100	2.0	240	3.0	125	4330700	¥19,700

材質:SUS445M2(モリブデン鋼2%含有)
両口仕様

⑥アルミ エレテック 雪平鍋 200V

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

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。

⑦三層鋼 クラッド プラ柄雪平鍋 F1

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

⑧K 三層鋼 雪平鍋 200V

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

⑨匠味 IHゆきひら鍋 F1 200V

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16cm	1.2	171	65	1.5	125	0.40	0233610	¥4,000
18cm	1.7	192	71	1.5	145	0.48	0233620	¥4,500
20cm	2.0	210	74	1.7	160	0.58	0233630	¥5,000

材質:2層クラッド材(内面フッ素樹脂加工)
両口仕様

⑩20-0 ロイヤル 雪平鍋 F1 200V

	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

⑪エレックマスターライト 雪平鍋 F2 200V

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

材質:YUS180(20-0)
両口仕様

⑫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	16cm	1.2	170	70	0.8	120	0.4	7246300	¥2,900
YK-252	18cm	1.7	196	80	0.8	129	0.5	7246400	¥3,200
YK-253	20cm	2.2	215	84	0.8	145	0.6	7246500	¥3,600
YK-254	22cm	2.9	235	90	0.8	150	0.7	7246600	¥4,100
YK-255	24cm	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。