

Catalogue No.

20459-73

73

圧力鍋

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
IH・ガス兼用鍋

02
ガス専用鍋

03
フライパン

04
鍋全般



①業務用 アルミ 圧力鍋

機種名	内径	容量	外寸	深さ	kg	高さ	商品コード	価格
SHP-16	310	16ℓ	500×307	200	5.0	298	83024120	¥130,000
SHP-22	370	22ℓ	562×375	230	8.0	342	83024200	¥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います。
- 蓋の開閉はスライド式(ロック機構付)ですので、どなたでも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

ヘイワ アルミ 両手 圧力鍋

機種名	内径	容量	外寸	深さ	kg	高さ	商品コード	価格
②PCD-10W	270	10ℓ	303×458	180	5.5	281	8316400	¥39,000
③PCD-20W	355	20ℓ	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。)

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-10W

両手PCD-20W

機種名	直炊飯量
PCD-10W	約1升5合
PCD-20W	約2升

ヘイワ資料集は
P2186をご参照ください。



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

④ヘイワ アルミ 片手 圧力鍋

機種名	内径	容量	外寸	深さ	kg	高さ	商品コード	価格
PC-28A	175	2.8ℓ	210×415	100	2.8	190	8316100	¥21,000
PC-45A	200	4.5ℓ	237×441	120	3.0	213	8316200	¥23,000
PC-60A	230	6.0ℓ	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

ヘイワ資料集は
P2186をご参照ください。



⑤



⑥

D&S プレッシャー・クッカー 圧力鍋

容量	内径	外寸	深さ	底径	kg	高さ	商品コード	価格
⑤ 3ℓ	230	230×410	80	160	2.2	160	1027800	¥10,000
⑥ 4.5ℓ	230	230×410	130	160	2.4	210	1027900	¥12,000

- 50品目収録のレシピブック付
- 2段階圧力調整で多様な食材に対応
- 最大調理量を表示した目盛付

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**
真空状況下で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。収縮に応じて固めの液体を引入れる。

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: 20×10⁻³Pa (1.5a×10⁻²Torr) ※温度帯による
質量: 20kg 時間設定: 1~99分 温度設定: 10~150℃



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。

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