

**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 IH・ガス兼用鍋



①EBM モリブデン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:3.0mm 片口仕様

●耐熱性に優れた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:3.0mm 片口仕様

●内面は汚れが付きにくいノンステック加工

02 ガス専用鍋

03 フライパン

04 鍋全般



④EBM プロスタンダード 2PLY 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 | 167 | 60 | 2.0 | 115 | 0.3 | 3922500 | ¥3,200 |
| 18 | 1.5 | 195 | 70 | 2.0 | 135 | 0.4 | 3922600 | ¥3,500 |
| 21 | 2.2 | 228 | 75 | 2.0 | 160 | 0.6 | 3922700 | ¥4,000 |
| 24 | 3.5 | 266 | 90 | 2.0 | 180 | 0.7 | 3922800 | ¥5,100 |

材質:アルミ+SUS430

両口仕様



⑤EBM プロスタンダード 2PLY 雪平鍋 ノンステック

| 内径 | ℓ   | 外径  | 深さ | 板厚  | 底径  | kg  | 商品コード   | 価格     |
|----|-----|-----|----|-----|-----|-----|---------|--------|
| 15 | 0.8 | 167 | 60 | 2.0 | 115 | 0.3 | 3922510 | ¥3,900 |
| 18 | 1.5 | 195 | 70 | 2.0 | 135 | 0.4 | 3922610 | ¥4,800 |
| 21 | 2.2 | 228 | 75 | 2.0 | 160 | 0.6 | 3922710 | ¥6,200 |
| 24 | 3.5 | 266 | 90 | 2.0 | 180 | 0.7 | 3922810 | ¥7,400 |

材質:アルミ+SUS430

両口仕様

●内面はノンステックエクリプス加工(業務用3層コート)



③EBM 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 |
| 24 | 3.8 | 261 | 90 | 3.0 | 183 | 1.0 | 8813350 | ¥7,250 |

材質:アルミ+SUS430

両口仕様

●内面はノンステックエクリプス加工(業務用3層コート)



⑥エレックマスタープロ 雪平鍋

| 雪平鍋  |     |     |    |     | 42    | 200V    |        |
|------|-----|-----|----|-----|-------|---------|--------|
| ℓ    | 外径  | 深さ  | 底径 | kg  | 商品コード | 価格      |        |
| 16cm | 1.1 | 177 | 64 | 122 | 0.6   | 5293900 | ¥6,500 |
| 18cm | 1.6 | 195 | 76 | 125 | 0.7   | 5294000 | ¥7,500 |

材質:アルミクラッド三層鋼

両口仕様



⑦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  | 高さ  | 商品コード   | 価格      |
|----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|---------|---------|
| 15 | 0.8 | 156 | 65  | 1.2 | 115 | 0.5 | 65  | 4330200 | ¥9,800  |
| 18 | 1.5 | 186 | 70  | 1.2 | 140 | 0.6 | 75  | 4330300 | ¥10,400 |
| 21 | 2.2 | 217 | 75  | 1.5 | 165 | 1.0 | 85  | 4330400 | ¥12,800 |
| 24 | 3.5 | 250 | 85  | 1.5 | 190 | 1.3 | 95  | 4330500 | ¥14,100 |
| 27 | 5.2 | 278 | 95  | 2.0 | 210 | 2.2 | 115 | 4330600 | ¥17,400 |
| 30 | 7.5 | 307 | 100 | 2.0 | 240 | 3.0 | 125 | 4330700 | ¥20,700 |

材質:SUS445M2(モリブデン銅2%含有)

両口仕様

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。さらに熱を伝えるステンレスキャストハンドルを使用



⑧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 | ¥8,400  |
| 18 | 1.5 | 202 | 75  | 1.2 | 140 | 0.8 | 4824400 | ¥9,500  |
| 21 | 2.2 | 231 | 85  | 1.5 | 165 | 1.3 | 4824500 | ¥11,300 |
| 24 | 3.5 | 262 | 95  | 1.5 | 185 | 1.7 | 4824600 | ¥13,700 |
| 27 | 5.2 | 297 | 115 | 2.0 | 220 | 2.6 | 4824700 | ¥16,400 |
| 30 | 7.5 | 329 | 125 | 2.0 | 240 | 3.2 | 4824800 | ¥19,100 |

材質:SUS445M2(モリブデン銅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



⑨エレックマスターライト 雪平鍋

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

材質:YUS180(20-0)

両口仕様



⑩三層鋼 クラッド ブラ柄雪平鍋

| 内径               | ℓ   | 外径  | 深さ  | 底径  | 板厚  | kg  | 商品コード   | 価格      |
|------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|---------|---------|
| 18 <sub>mm</sub> | 1.5 | 183 | 70  | 130 | 2.3 | 0.8 | 2283600 | ¥8,000  |
| 21 <sub>mm</sub> | 2.3 | 212 | 80  | 145 | 2.3 | 1.0 | 2283700 | ¥9,700  |
| 24 <sub>mm</sub> | 3.8 | 242 | 95  | 170 | 2.3 | 1.2 | 2283800 | ¥11,800 |
| 27 <sub>mm</sub> | 5.2 | 273 | 100 | 195 | 2.3 | 1.5 | 2283900 | ¥14,700 |
| 30 <sub>mm</sub> | 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、均一に焦げ付きにくく、調理のしやすさは秀逸



⑪匠味 IHゆきひら鍋

| 内径 | ℓ   | 外径  | 深さ | 板厚  | 底径  | kg   | 商品コード   | 価格     |
|----|-----|-----|----|-----|-----|------|---------|--------|
| 16 | 1.2 | 171 | 65 | 1.5 | 125 | 0.40 | 0233610 | ¥4,000 |
| 18 | 1.7 | 192 | 71 | 1.5 | 145 | 0.48 | 0233620 | ¥4,500 |
| 20 | 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



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 | 16 <sub>30</sub> | 1.2 | 170 | 70 | 0.8 | 120 | 0.4 | 7246300 | ¥2,900 |
| YK-252 | 18 <sub>30</sub> | 1.7 | 196 | 80 | 0.8 | 129 | 0.5 | 7246400 | ¥3,200 |
| YK-253 | 20 <sub>30</sub> | 2.2 | 215 | 84 | 0.8 | 145 | 0.6 | 7246500 | ¥3,600 |
| YK-254 | 22 <sub>30</sub> | 2.9 | 235 | 90 | 0.8 | 150 | 0.7 | 7246600 | ¥4,100 |
| YK-255 | 24 <sub>30</sub> | 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熱性に優れた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。