

Catalogue No.

20604-120

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

アルミ

120

不変のスタンダードモデル

EBM 日本製
アルミ Sシリーズ

積み重ねた実績は信頼の証し

ロングランの3つの理由

- 業務用の使用に耐える余裕のスペック
- 幅広いサイズ設定であらゆる業種・業態に適応
- リーズナブルな価格はエントリーモデルとして最適



寸胴鍋は、現在の目盛無しの在庫が無くなり次第、目盛付に変更になります。



①EBM アルミ S型 寸胴鍋

内径	ページコード	φ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
42cm	3-0120-0101	57.0	428	420	3.2	8.1	0110700	製造中止
54cm	3-0120-0102	120.0	550	540	3.4	13.1	0111100	¥69,000
60cm	3-0120-0103	164.0	610	600	3.8	15.4	0111200	¥82,000



②EBM アルミ S型 半寸胴鍋

内径	ページコード	φ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
18cm	3-0120-0201	3.3	186	130	2.5	1.0	0111400	¥6,000
21cm	3-0120-0202	5.1	216	150	2.6	1.4	0111500	¥7,200
30cm	3-0120-0203	15.0	306	200	2.8	3.0	0111800	¥13,200
33cm	3-0120-0204	18.0	337	210	2.8	3.5	0111900	製造中止
42cm	3-0120-0205	38.0	428	270	3.2	6.5	0112200	¥24,500
54cm	3-0120-0206	80.0	550	390	3.4	10.3	0112600	¥58,000



③EBM アルミ S型 外輪鍋

内径	ページコード	φ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
18cm	3-0120-0301	1.7	186	65	2.5	0.6	0112900	¥5,200
21cm	3-0120-0302	2.5	216	70	2.6	1.0	0113000	¥7,000
24cm	3-0120-0303	3.6	246	80	2.6	1.3	0113100	¥7,800
27cm	3-0120-0304	5.0	276	90	2.8	1.6	0113200	¥9,400
30cm	3-0120-0305	6.8	306	100	2.8	2.1	0113300	¥11,000
54cm	3-0120-0306	42.0	550	190	3.4	8.8	0114100	¥48,000



④EBM アルミ S型 深型 片手鍋

内径	ページコード	φ	外径	深さ	板厚	kg	柄長	商品コード	価格
18cm	3-0120-0401	2.8	186	110	2.5	1.0	180	0114400	¥5,300



⑤EBM アルミ S型 浅型 片手鍋

内径	ページコード	φ	外径	深さ	板厚	kg	柄長	商品コード	価格
15cm	3-0120-0501	1.0	156	60	2.5	0.7	175	0114900	¥3,700
18cm	3-0120-0502	1.7	186	65	2.5	0.8	180	0115000	¥5,100
21cm	3-0120-0503	2.5	216	70	2.7	1.1	210	0115100	¥6,300
27cm	3-0120-0504	5.0	276	90	2.7	1.9	280	0115300	¥10,300
30cm	3-0120-0505	6.8	306	100	2.7	2.5	325	0115400	¥11,500



⑥アルミ オーバルパン

	ページコード	φ	内寸	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
26cm	3-0120-0601	1.6	260×170	275×185	45	2.0	0.6	4202200	¥21,600
29cm	3-0120-0602	2.3	290×195	305×210	50	2.0	0.8	4202300	¥22,600
32cm	3-0120-0603	3.1	320×220	335×235	55	3.0	1.1	4202400	¥26,600
36cm	3-0120-0604	4.5	360×250	375×265	60	3.0	1.4	4202500	¥28,600
41cm	3-0120-0605	6.5	410×280	425×295	70	3.0	1.8	4202600	¥30,600



⑦アルミ かつどん鍋

内径	ページコード	φ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
24cm	3-0120-0701	2.1	245	50	3.0	0.8	3016400	¥14,000
27cm	3-0120-0702	2.7	275	50	3.0	1.1	3016500	¥15,500
30cm	3-0120-0703	3.3	315	50	3.0	1.4	3016600	¥18,000
33cm	3-0120-0704	4.0	345	50	3.0	1.6	3016700	¥22,000
36cm	3-0120-0705	4.7	375	50	3.0	2.0	3016800	¥25,000
39cm	3-0120-0706	5.6	405	50	3.0	2.2	3016900	¥29,000
42cm	3-0120-0707	6.5	440	50	3.0	2.5	3017000	¥32,000
45cm	3-0120-0708	7.5	465	50	3.0	2.7	3017100	¥35,000



ガス代を最大50%節約
料理時間も1/2に短縮

⑧アルミ エコライン 寸胴鍋
(蒸無) (目盛付)

内径	ページコード	φ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
30cm	3-0120-0801	20	304	300	2.0	3.0	3558200	¥51,750
33cm	3-0120-0802	27	334	330	2.0	3.8	3558210	¥61,410
36cm	3-0120-0803	35	364	360	2.0	4.6	3558220	¥72,450
39cm	3-0120-0804	45	396	390	3.0	6.6	3558230	¥86,250
42cm	3-0120-0805	56	426	420	3.0	7.8	3558240	¥93,150
45cm	3-0120-0806	70	456	450	3.0	8.9	3558250	¥102,465
48cm	3-0120-0807	85	486	480	3.0	10.4	3558260	¥120,750
51cm	3-0120-0808	100	516	510	3.0	11.2	3558270	¥138,000
54cm	3-0120-0809	120	546	540	3.0	12.8	3558280	¥155,250
60cm	3-0120-0810	165	606	600	3.0	15.8	3558290	¥186,300

特殊形状の底部分が熱を効率よく伝える秘密



●フィンが炎を囲むようにして熱を伝えます。

- 普通の寸胴鍋と比較して、約1/2の時間とガス消費量が済みますので、月のガス料金は半分程度で済みます。
- 加熱時間が少なく済むので、人件費の削減にも繋がります。
- P885-④のスープサポーターは合いませんので特注でお届けいたします。

09 砥石・庖丁差し

02 ガス専用鍋

03 フライパン

04 鍋全般

05 ブランドキッチン
コレクション

06 オープンウェア

07 ホテルパン・
ガストロノームパン

08 庖丁