

Catalogue No.

20666-114

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

114

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	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
42 _{cm}	5-0114-0101	57.0	420	420	3.2	8.1	0110790	¥35,000
60 _{cm}	5-0114-0102	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	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
42 _{cm}	5-0114-0201	38.0	428	270	3.2	6.5	0112200	¥24,500
54 _{cm}	5-0114-0202	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	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
18 _{cm}	5-0114-0301	1.7	186	65	2.5	0.6	0112900	¥5,200
21 _{cm}	5-0114-0302	2.5	216	70	2.6	1.0	0113000	¥7,000
27 _{cm}	5-0114-0303	5.0	276	90	2.8	1.6	0113200	¥9,400
30 _{cm}	5-0114-0304	6.8	306	100	2.8	2.1	0113300	¥11,000



④EBM アルミ S型 浅型 片手鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	柄長	商品コード	価格
18 _{cm}	5-0114-0401	1.7	186	65	2.5	0.8	180	0115000	¥5,100
27 _{cm}	5-0114-0402	5.0	276	90	2.7	1.9	280	0115300	¥10,300



⑤アルミ オーバルパン

	ページコード	ℓ	内寸	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
26 _{cm}	5-0114-0501	1.6	260×170	275×185	45	2.0	0.6	4202200	¥22,500
29 _{cm}	5-0114-0502	2.3	290×195	305×210	50	2.0	0.8	4202300	¥23,500
32 _{cm}	5-0114-0503	3.1	320×220	335×235	55	3.0	1.1	4202400	¥28,000
36 _{cm}	5-0114-0504	4.5	360×250	375×265	60	3.0	1.4	4202500	¥30,000
41 _{cm}	5-0114-0505	6.5	410×280	425×295	70	3.0	1.8	4202600	¥32,000



⑥アルミ かつどん鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
24 _{cm}	5-0114-0601	2.1	245	50	3.0	0.8	3016400	¥16,000
27 _{cm}	5-0114-0602	2.7	275	50	3.0	1.1	3016500	¥17,500
30 _{cm}	5-0114-0603	3.3	315	50	3.0	1.4	3016600	¥19,500
33 _{cm}	5-0114-0604	4.0	345	50	3.0	1.6	3016700	¥22,500
36 _{cm}	5-0114-0605	4.7	375	50	3.0	2.0	3016800	¥27,000
39 _{cm}	5-0114-0606	5.6	405	50	3.0	2.2	3016900	¥30,000
42 _{cm}	5-0114-0607	6.5	440	50	3.0	2.5	3017000	¥33,000
45 _{cm}	5-0114-0608	7.5	465	50	3.0	2.7	3017100	¥38,000



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。

ガス代を最大50%節約
料理時間も1/2に短縮

⑦アルミ エコライン 寸胴鍋 (蓋無) (目盛付)

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
30 _{cm}	5-0114-0701	20	304	300	2.0	3.0	3558200	¥51,750
33 _{cm}	5-0114-0702	27	334	330	2.0	3.8	3558210	¥61,410
36 _{cm}	5-0114-0703	35	364	360	2.0	4.6	3558220	¥72,450
39 _{cm}	5-0114-0704	45	396	390	3.0	6.6	3558230	¥86,250
42 _{cm}	5-0114-0705	56	426	420	3.0	7.8	3558240	¥93,150
45 _{cm}	5-0114-0706	70	456	450	3.0	8.9	3558250	¥102,465
48 _{cm}	5-0114-0707	85	486	480	3.0	10.4	3558260	¥120,750
51 _{cm}	5-0114-0708	100	516	510	3.0	11.2	3558270	¥138,000
54 _{cm}	5-0114-0709	120	546	540	3.0	12.8	3558280	¥155,250
60 _{cm}	5-0114-0710	165	606	600	3.0	15.8	3558290	¥186,300

- 普通の寸胴鍋と比較して、約1/2の時間とガス消費量で済みますので、月のガス料金がほぼ半分で経済的です。
- 加熱時間が少なくて済むので、人件費の前減にも繋がります。

※P883-④のスーパースーパーは含み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