

# 寸胴鍋専用温度計(斜面式) ズンドウサーモ

日本製  
MADE IN JAPAN



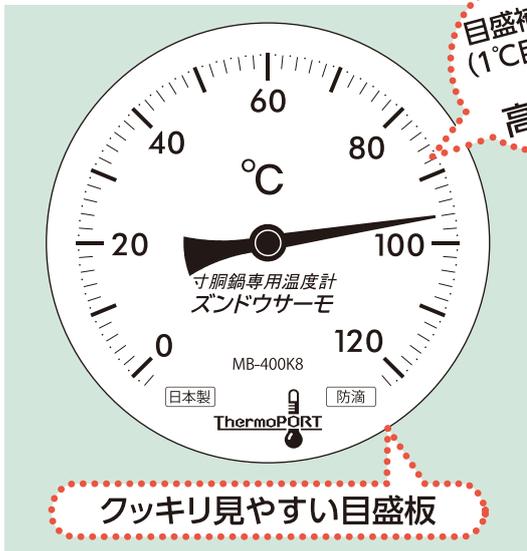
斜面タイプなので  
視認性アップ!  
水濡れ可能な防滴仕様!



ご利用シーン  
ラーメン店・そば・うどん店  
学校給食・病院給食  
各厨房内の茹で調理

## 特長

- 電池不要で気軽に使えます
- スライドホルダーを使用して寸胴鍋に引っ掛けることで水温・スープ・麺つゆ・タレなどの温度を測定できます
- 1目盛2℃  
温度読み取りが正確で容易な目盛補助点1℃も付いています



目盛補助点  
(1℃目盛付)  
高精度

高さの  
調整可能



スライドホルダー

標準価格 **18,000円** [税抜]+消費税

MB-400K8

JANコード4580600006122

## 仕様

商品名	寸胴鍋専用温度計 ズンドウサーモ		
型式	MB-400K8		
測定方式	バイメタル式		
目盛範囲	0~120℃	測定精度	±2℃(1目盛)
目量	2℃(1目盛) 目盛補助点:1℃		

材質	ケース部	ステンレス SUS304
	透明板	ポリカーボネイト樹脂
	感温部	ステンレス SUS304 先端丸底形
	スライドホルダー	ステンレス SUS304(φ8)
外形寸法	φ82 W70×L465mm (センサ検知部 φ8×L400mm)	
質量	約150g	その他 簡易防滴タイプ

● お店・会社名・ロゴ(名入れ)の特注目盛板10枚~対応します。開店のプレゼントに最適です。

卓越した性能と、安心の品質を——

ThermoPORT 株式会社 **サーモポート**

<https://www.thermoport.co.jp/>

サーモポート	検索
ズンドウサーモ	検索

サーモポートの

日本製  
MADE IN JAPAN

MB-310  
MB-321

# バイメタル温度計 料理用



電池がいらない!

手軽に温度チェック



## ミートクックサーモ

## 天ぷら・フライサーモ

MB-310

JANコード4580600006009

MB-321

JANコード4580600006016



先トガリ形状



センサホルダー

肉の焼き加減がひと目でわかる

肉(ミート)の料理適温をガイド表(目安)にして目盛板に記載しました。

標準価格 **5,000円**

[税抜]+消費税



先丸底形状

天ぷら・フライ揚げの適温がわかる

100~200°Cの目盛板にて測定したい温度目盛幅を広くしました。

標準価格 **5,000円**

[税抜]+消費税

OEM供給  
できます

オリジナル商品(専用目盛板デザインにして)を50台から製作可能です

仕様

商品名	ミートクックサーモ	
型式	MB-310	
測定方式	バイメタル式	
目盛範囲	0~100°C	
目量	1°C (1目盛)	
材質	ケース部	ステンレス SUS304
	透明板	ポリカーボネイト樹脂
	感温部	ステンレス SUS304(φ4) 先端トガリ
	センサホルダー	ステンレス SUS304
外形寸法	φ53×ℓ162mm (センサ検知部 φ4×ℓ150mm)	
質量	約31g	



仕様

商品名	天ぷら・フライサーモ	
型式	MB-321	
測定方式	バイメタル式	
目盛範囲	100~200°C	
目量	1°C (1目盛)	
材質	ケース部	ステンレス SUS304
	透明板	ガラス
	感温部	ステンレス SUS304(φ6) 先端丸底形
	センサホルダー	ステンレス SUS304
外形寸法	φ53×ℓ162mm (センサ検知部 φ6×ℓ150mm)	
質量	約53g	



製造元

ThermoPORT 株式会社 **サーモポート**

〒337-0005 埼玉県さいたま市見沼区大字小深作42-2 TEL.048-680-1881  
FAX.048-680-2000 <http://www.thermoport.co.jp/> [info@thermoport.co.jp](mailto:info@thermoport.co.jp)

Made in Japan 国内設計・製造・検査

※仕様及び外観は、改良のため予告なく変更することがあります。 ※記載内容および価格は、2026年1月現在のものです。

販売店

