

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20457-982	株式会社クイックパック	0564-59-3525

●ご注文の際は、注文コードをご記入ください。 **7KG**

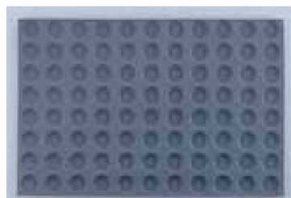
982



ELASTOMOULE

デバイヤー エラストモール (シリコンフォーム)

驚くほど抜群の型離れ! 冷凍庫からそのままオープンへ!
デバイヤーのエラストモールは独自のシリコン成型により型自体の原型をくずすことなく、
そしてスムーズな型離れを実現。また耐久性にも優れ約2,500回以上の使用に耐えます。
もちろん電子レンジの使用もできます。
●耐熱温度: 約-40℃~300℃



① ミニタルトレット 88ケ取

〈WLS-17〉 **6-0982-0101 ¥36,000**

1853-60 600×400 配列: 8×11

出来上がり寸法: φ45×H11

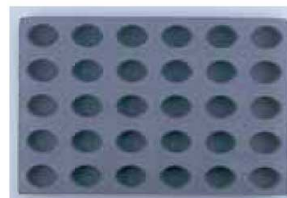


② ミニポート 72ケ取

〈WLS-14〉 **6-0982-0201 ¥36,000**

1854-60 600×400 配列: 8×9

出来上がり寸法: 63×33×H11



③ オーバル型 30ケ取

〈WLS-13〉 **6-0982-0301 ¥37,000**

1830-60 600×400 配列: 5×6

出来上がり寸法: 70×50×H30

焼き上がったケーキにトッピングが出来るアイデアデザイン!



④ ピラミッド 6ケ取 1841-01

〈WLS-18〉 **6-0982-0401 ¥11,000**

300×175

出来上がり寸法: 80×80×H35 約50 c.c.



⑤ トライアングル 10ケ取 1840-01

〈WLS-19〉 **6-0982-0501 ¥11,000**

300×175

出来上がり寸法: 55×64×H35 約90 c.c.



⑥ キューブ 8ケ取 1836-01

〈WLS-20〉 **6-0982-0601 ¥11,000**

300×175

出来上がり寸法: 50×50×H50 約120 c.c.

⑥⑦ ●サイコロ状のケーキが焼けます。

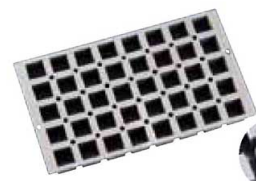


⑦ キューブ・ミニ 15ケ取 1861-01

〈WLS-21〉 **6-0982-0701 ¥11,000**

300×175

出来上がり寸法: 35×35×H35 約40 c.c.



⑧ ミニ・キューブ 40ケ取 1869-01

〈WLS-26〉 **6-0982-0801 ¥9,600**

300×175

出来上がり寸法: 24×24×H24 約15 c.c.

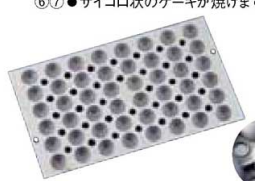


⑨ ミニ・ケーキ 20ケ取 1868-01

〈WLS-25〉 **6-0982-0901 ¥9,600**

300×175

出来上がり寸法: 49×27×H27 約32 c.c.

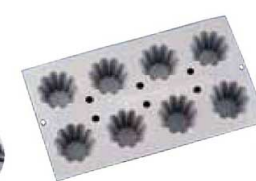


⑩ ブティフル 48ケ取 1866-01

〈WLS-23〉 **6-0982-1001 ¥9,600**

300×175

出来上がり寸法: φ25×H10 約4 c.c.



⑪ ミニ・ブリオッシュ 8ケ取 1845-01

〈WLS-22〉 **6-0982-1101 ¥9,600**

300×175

出来上がり寸法: φ60×H28 約42 c.c.

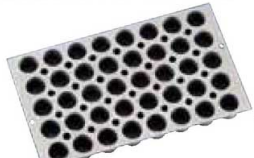


⑫ ミニ・タルトレット 40ケ取 1867-01

〈WLS-24〉 **6-0982-1201 ¥9,600**

300×175

出来上がり寸法: φ30×H4 約2 c.c.



⑬ ミニ・シリンダー 40ケ取 1873-01

〈WLS-27〉 **6-0982-1301 ¥9,600**

300×175

出来上がり寸法: φ27×H25 約14 c.c.

模様を崩さず取り出せる



⑭ シリコン・ラバーパン フィンシェ型 B-021

〈WLS-55〉 **6-0982-1401 ¥2,040**

273×156

出来上がり寸法: 79×40×H12

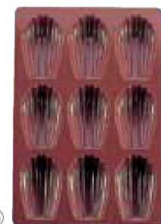


⑮ シリコン・ラバーパン シェル・マドレーヌ型 B-023

〈WLS-57〉 **6-0982-1601 ¥2,040**

275×186

出来上がり寸法: 80×50×H14



⑯ シリコン・ラバーパン マフィン型 B-022

〈WLS-56〉 **6-0982-1501 ¥2,150**

244×165

出来上がり寸法: φ69×H30

※⑭~⑯の特長

●電子レンジ、オープン、冷凍もOK!

●使用可能温度範囲: -40~+250℃

材質: シリコンゴム

※空焚ぎ、直火では使用しないで下さい。



⑰ シリコン デコレーションケーキ型 こぶた 15cm SIL-67

〈WDK-78〉 **6-0982-1701 ¥1,300**

φ150×H60

耐冷・耐熱温度: -50℃~220℃



⑱ デバイヤー シリコンモールフレックス タルト 1980 (WMC-12)

cm 内径 深さ

6-0982-1801 8 80×18 ¥1,500

6-0982-1802 10 100×18 ¥1,700

6-0982-1803 12 120×18 ¥1,900

耐熱温度: -40℃~280℃

注意! 空焼は絶対しないでください。
シリコン製なので硬いブラシ等でこすらないで下さい。

製菓用品

シリコンマット

天板・
絞り袋・スバチラ

デコレーター・
デコレート用品・
ハケ・ゴムヘラ

製菓用品

フレキシブルモールド・
天板型

バナナ・
抜型

製パン用品

使い捨てモールド・
カップ・シリコンビン

販売トレー・
バスケット・POP

和菓子用品・
アメ細工類

製パン用機械