

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20540-1027	株式会社クイックパック	0564-59-3525

1027 ベーキングマット

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。



デバイヤー



MATINOX
Création J.Dauidgnac
DECORS

57 屋台・イベント調理機器

58 ピザ・パスタ

59 うどん・そば

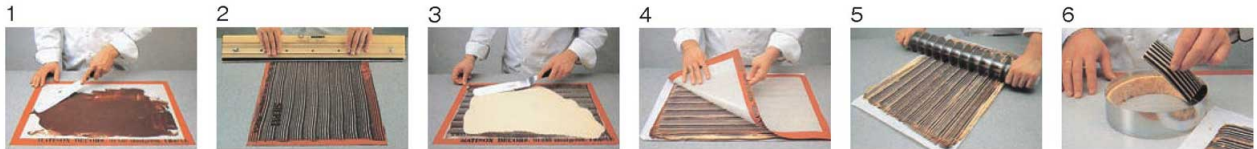
60 ギョーザ・フライヤー

61 すし・蒸し器

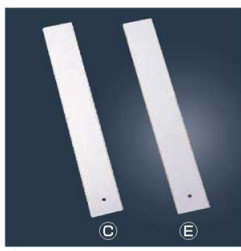
62 製菓・ベーカリー用品

55 低温調理器・フードウォーマー

56 お好み焼・たこ焼・鉄板焼関連



シルパットの上にデコール生地を引いてストリップ(模様)を作り、冷凍して固めた上に基本生地を流してオープンで焼きます。



①デバイヤー ベーニュスタンダード
外寸:120×700

ページコード	商品コード	価格
1-1027-0101	5433100	¥55,000
1-1027-0102	5433300	¥55,000



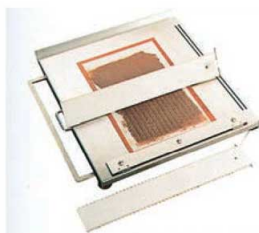
②デバイヤー 18-8
デコレティングコム 3003-42
外寸:80×420

ページコード	商品コード	価格
1-1027-0201	8438200	¥10,000



③デバイヤー 18-10
ビスケットコム 3017-70
外寸:110×700

ページコード	商品コード	価格
1-1027-0301	5433500	¥36,000



④デバイヤー ベーニュ 3色
アルミ専用テーブル 83000

ページコード	商品コード	価格
1-1027-0401	8436900	¥260,000

●ベーニュ3色コムで作業する際、コムのピンをレールに合わせ使用すると、正確な3色ストリップができます。



⑤デバイヤー ラクレットバスカル
ペーニュ無

ページコード	商品コード	価格
1-1027-0501	5434000	¥38,000

●幅、高さを目盛で調整して使用。
●多量のクリーム、ビスキー、チョコレートをお好みの厚さと幅で生地を目につす事なく均一に広げることが可能です。
※シルパットは別売です。⑥をご確認ください。



⑥ドゥマルール シルパット

ページコード	商品コード	価格	
1-1027-0601	580×380	5433600	¥6,000
1-1027-0602	490×340	5433700	¥5,000
1-1027-0603	380×290	5433800	¥3,700



⑦ドゥマルール シルパン

ページコード	サイズ	商品コード	価格
1-1027-0701	585×385	5436200	¥6,700
1-1027-0702	490×340	5436300	¥5,700

●シルパンは網目のようになっているので、下火をきれいに入れることができます。
●パン生地やサブレ、クッキーなどをきれいに焼き上げます。タルトなどを焼成する際重石をいれなくても、自然と空気が抜けてくれるので、短時間できれいに空焼きできます。



⑧デバイヤー シリコン ベーキングマット
(ノンスティック)

ページコード	サイズ	商品コード	価格	
4931-51	1-1027-0801	515×310	8194300	¥7,100
4931-58	1-1027-0802	585×385	8194400	¥8,200

⑨シリコンマット Rタイプ 784551

ページコード	商品コード	価格
1-1027-0901	1173900	¥5,400

外寸:585×385
材質:シリコン樹脂、ガラスファイバー
●実用新案権取得商品
●角の部分を丸くし天板内側に収まるように改良
●浮き上がる事がなく焼きムラも大幅に減少
●フチを1cmまで細くして作業面積を広くする事により作業効率が大幅アップ