

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20540-944	株式会社クイックパック	0564-59-3525

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

天板 944

ガストロノームサイズ天板



①アルミ ノンスティック
ベーキングトレー
3102.03

ページコード	商品コード	価格
1-0944-0101	7404600	¥9,000
1/1サイズ:530×325×H11		
重量:800g		
板厚:2.0mm		



②アルミ ベーキングトレー
3106.06

ページコード	商品コード	価格
1-0944-0201	7404400	¥6,800
1/1サイズ:530×325×H10		
重量:700g		
板厚:1.5mm		



③黒鉄 (ブルーテンパー)
ベーキングトレー

	商品コード	価格
3101.08	1-0944-0301	¥10,850
2/1サイズ		
	7404000	4,000g
650×530×H10		
3101.07	1-0944-0302	¥4,850
1/1サイズ		
	7404100	2,000g
530×325×H11		
板厚:1.5mm		



④INOX ベーキングトレー

板厚	商品コード	価格	
3106.24	1.5	1-0944-0401	¥14,000
2/1サイズ			
		7410400	2,700g
650×530×H10			
3106.25	1.0	1-0944-0402	¥7,000
1/1サイズ			
		7410500	1,350g
530×325×H18			



⑤デバイヤー アルミ
ノンスティック ベーキングトレー

	商品コード	価格
8161-65	1-0944-0501	¥14,000
2/1サイズ		
	1271800	1,900g
650×530×H10		
8161-53	1-0944-0502	¥7,500
1/1サイズ		
	1253100	950g
530×325×H10		
8161-35	1-0944-0503	¥4,600
2/3サイズ		
	1271900	640g
350×325×H10		
板厚:2.0mm		



⑥ヴォーラス アルミ
スチコン用ベーカリー天板

	商品コード	価格
68051	1-0944-0601	¥8,000
1/1サイズ		
	2876210	1,000g
528×324×H15		
68053	1-0944-0602	¥6,500
2/3サイズ		
	2876220	650g
353×324×H15		
板厚:2.0mm		
●フッ素樹脂加工		
●焼物にも使えるように縁を立てました。		



ホテルパンサイズで板厚2mm
のアルミニウムにフッ素コー
ティングを施しました。



⑦マトファー/ブウジャストレートエッジ
ベーキングトレー 4550.03

ページコード	商品コード	価格
1-0944-0701	2706000	¥10,300
1/1サイズ:530×325×H20		
重量:2,360g		
板厚:1.5mm		
材質:鉄(ブルーテンパー材)		



⑧デバイヤー アルミ ノンスティック
ベーキング&ピザトレー 穴明

ページコード	商品コード	価格
1-0944-0801	7010100	¥9,100
1/1サイズ:530×325×H10		
重量:870g		
板厚:2.0mm		
●穴が開いていることでオープン内の熱が下からも対流し、ピザ等がより パリッと焼きあがります。		



⑨マトファー 丸型 鉄板

ページコード	商品コード	価格	
77731	1-0944-0901	φ200 2589900	¥4,300
77733	1-0944-0902	φ220 2589000	¥4,400
77735	1-0944-0903	φ240 2589100	¥4,650
77737	1-0944-0904	φ260 2589200	¥5,500
77739	1-0944-0905	φ280 2589300	¥5,950
77741	1-0944-0906	φ300 2589400	¥6,400
77743	1-0944-0907	φ320 2589500	¥6,600
77745	1-0944-0908	φ360 2589600	¥6,250
77749	1-0944-0909	φ400 2589700	¥9,900
板厚:1mm			

※①~③はオープンでの焼成用ベーキングトレーですので液体のご使用には適しません



⑩オバムスプレー
600ml (離型油)

ページコード	商品コード	価格
1-0944-1001	1141800	¥2,000
成分:食用植物油、乳化剤(菜種由来)		
●分割前の生地に付けることにより、手粉を使 わなくても生地同士のひっつきが軽減され、汚 れの付着も解消されます。		



⑪カーレックス・スプレー
XS 400ml (離型油)

ページコード	商品コード	価格
1-0944-1101	0558480	¥2,100
成分:食用植物油、乳化剤(菜種由来)、 シリコン樹脂		
●スプレーした後に消泡効果を生揮し、離型油の薄い皮膜を 形成するので焼き菓子に適しています。		



⑫カーレックス・スプレー
600ml (離型油)

ページコード	商品コード	価格
1-0944-1201	0558490	¥2,000
成分:食用植物油、乳化剤(菜種由来)		
●割れ性が強く、焼き付き汚れを最小限に留めるため、パンの 製造に適しています。		



⑬木柄 鉄板用 油フキ

ページコード	全長	糸の長さ	商品コード	価格
大	1-0944-1301	470 170	4005000	¥1,500
小	1-0944-1302	370 130	4005100	¥1,100

65 冷温機器
66 ビックフェ関連
67 ビックフェ・宴会
68 カフェ・
サービス用品・トレイ
69 ブレンダー・
ジューサー・
かき氷
62 製菓・
ベーカリー用品
63 デイスペイ用品
64 加熱調理器