

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20600-431	株式会社クイックパック	0564-59-3525

431

Kitchen Goods for Professional
High Grade vol.6

※ご注文の際は、商品コード・サイズをお確かめの上ご連絡ください。

製菓用品

製菓小物



① アルミフッ素
サイコロ食パン型(フタ付) ★2 中国

商品コード	規格	縦×横×高さmm	標準価格
335060	60角TS	60x60x60	¥2,450
335061	75角TS	75x75x75	¥2,800
335062	120角TS	120x120x120	¥3,350

材質/アルミメッキ合板(内面フッ素加工)



② アルミフッ素
食パン型(フタ付) ★2 中国

商品コード	規格	上/下×横×高さmm	標準価格
335063	1FTS	195/195x95/90xH95	¥4,950
335064	1.5FTS	220/210x110/105xH120	¥5,450
335065	2FTS	250/240x110/105xH120	¥6,450

材質/アルミメッキ合板(内面フッ素加工)



③ アルタイト食パンケース ★2 日本

商品コード	規格	内寸縦×横×高さmm	標準価格
330037	1斤	185x95x90	¥1,600
330038	1.5斤	185x120x125	¥1,950

材質/アルタイト



④ ベイクウェア食パン焼型 ★2 中国

商品コード	規格	内寸縦×横×高さmm	標準価格
330126	0.5斤	120x120x100x1.4	¥1,500
330112	1斤	97x136x96x1.7	¥1,800
330113	1.5斤	108x206x100x2.2	¥2,000

材質/スチールフッ素樹脂加工



⑤ ギル
パウンドケーキとゆ型 ★2 中国

商品コード	規格	内寸縦×内寸横×高さmm	標準価格
330044	小	200x108x46	¥1,100
330043	大	200x108x46	¥1,200

材質/スチール・クロムメッキ

Dacquoise(ダクワーズ)とは?

「Dacquoise」とはアーモンド風味のメレンゲを使っ

た焼き菓子。

もともと、アントルメ(ホールケーキ)の底生地として、クリーム・オ・ブーレ(バタークリーム)を塗って複数枚を積み重ねる形で使われており、生菓子としても使われていた。小判型の物は日本生まれで、外側がパリッと焼けた表面とは裏腹にふわっとやわらかい歯ごたえ、口の中に広がるアーモンドの風味。思わず顔がほころんでしまう幸せなお菓子です。現在ではフランスでも小判型の「Dacquoise」が売られています。

●耐熱温度: -40~250℃



⑥ ダクワーズ すりこみ型 ★2 中国

商品コード	規格	出来上がりサイズmm	標準価格
330155	B-031	70x45	¥2,400

材質/シリコンゴム 厚み10mm



⑦ 耐熱オープン
トースター皿 ★2 中国

商品コード	規格	縦×横×高さmm	標準価格
334110	(A-J)KBT3840/KBC3840	144x120xH39	¥800
334111	KBT3850/KBC3850	240x145xH35	¥1,300

材質/耐熱強化ガラス(バイレックス)



⑧ 耐熱ガラスパイ皿 ★2 中国

商品コード	規格	外径mm	標準価格
330107	(S)KBT208/KBC208	φ230	¥1,100
330106	(L)KBT209/KBC209	φ250	¥1,300

材質/耐熱強化ガラス(バイレックス)



⑨ 耐熱ガラス
パウンド型 ★2 中国

商品コード	規格	外寸縦×横×高さmm	標準価格
330103	KBT211/KBC211	230x100xH65	¥1,300

材質/耐熱強化ガラス(バイレックス)



⑩ 耐熱ガラス
ケーキ焼皿(角型) ★2 中国

商品コード	規格	縦×横×高さmm	標準価格
330105	(角型)KBT222/KBC222	260x220xH60	¥2,200

材質/耐熱強化ガラス(バイレックス)



⑪ 耐熱ガラス
スポンジ型 ★2 中国

商品コード	規格	外径×高さmm	標準価格
330104	KBT240/KBC240	φ210xH65	¥1,300

材質/耐熱強化ガラス(バイレックス)



- 粉容量 300g~1.2kg
- 質量 約5.2kg
- 電源 100V 50/60Hz
- 消費電力 180W
- 付属品
- こね羽根・ドーム蓋・保冷剤
- ・粉量300g~1.2kgまで対応(食パン約1斤~4斤分)
- ・プログラム機能(「こね」「発酵」「ガス抜き」など)
- ・泡立て羽根でお菓子作りも(メレンゲや生クリームの泡立て)
- ・約A4サイズのコンパクトボディ
- ・音が静かで、連続使用可能! (生地温度が上がりにくい設計)
- ・スピード切り替え機能(5段階の切り替えが可能)



⑫ パンニーダー PK1012plus ★2 日本

商品コード	外幅×奥行×高さmm	標準価格
623610	274x375xH395.5	¥60,000

おいしいを簡単に♪パン作りに、
あとと便利な電子発酵器。
これまで苦労していた天然酵母の発酵も楽々。

- ・コンパクトなのに広い庫内
- ・ほとんどの家庭用のオーブントースターがそのまま入ります。
- ・天然酵母の発酵もお任せ
- ⑥時間タイマーで、時間の長い天然酵母の発酵にも対応!
- ・分解・掃除も簡単にできる!
- 約1分で組立可能!

- 電源:交流100V 50/60Hz共用 ●消費電力:150W
- タイマー:1分~12時間
- 安全装置:電源・温度ヒューズ・温度監視システム
- 温度設定範囲:24~45℃(室温以下にはなりません。)
- 庫内温度表示:10~50℃、10℃未満→[Lo]表示、50℃以上→[Hi]表示
- 製品重量:約6.5kg ●コード長さ:約1.5m
- 付属品:加温皿(8号パット)1個・棚板(3枚)・収納袋(2枚)・アース線・取扱説明書



たためる発酵器 PF102 ★2 日本



⑬ たためる発酵器 PF102 ★2 日本

商品コード	(組立時)幅×奥行×高さ (保管時)幅×奥行×高さmm	標準価格
383040	495x422xH445 495x398xH206	¥55,000