

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20604-1036	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。

パン生地マット・醗酵カゴ

1036



●パン・ケーキのあらゆる用途に! 銀の抗菌力をプラス

生地・保湿・保温・熟成に
生地・のし台・型抜き台に
生地・分割・熟成に

① EBM ミューファン抗菌パン生地マット



	ページコード	商品コード	価格
No.1	460×900mm	3-1036-0101 8323600	¥3,700
No.2	460×1500mm	3-1036-0102 8323700	¥5,500
No.6	460×2500mm	3-1036-0103 8323800	¥8,300
No.3	920×1000mm	3-1036-0104 8323900	¥7,200
No.4	920×2000mm	3-1036-0105 8324000	¥17,000
No.5	920×3000mm	3-1036-0106 8324100	¥25,300
原反	920×1m	3-1036-0107 8324200	¥6,900

材質:綿100%(8号帆布)・スリット系「ミューファン®」使用

色:無蛍光白

●検針済み

●純銀の糸「ミューファン®」の抗菌力は、酵母菌・カビ菌には影響しません。

●ご使用の状況によっては、カビが発生する場合があります。

※原反は1m単位の販売となります。最長5mまで対応できます。

また、ふちかがりは加工してありませんのであらかじめご了承ください。



② EBM パン生地マット

	ページコード	外寸	商品コード	価格
No.1	3-1036-0201	500×900	5508700	¥2,400
No.2	3-1036-0202	480×1,500	5508800	¥2,600
No.3	3-1036-0203	960×1,000	5508900	¥3,400
No.4	3-1036-0204	960×2,000	6919900	¥6,500
No.5	3-1036-0205	960×3,000	6920000	¥9,300

材質:キャンバス地

●検針済み

籐 醗酵ねかしカゴ



③ VC-1 丸型

	ページコード	内寸	商品コード	価格
S	3-1036-0301	φ190×H75	8356610	¥3,200
M	3-1036-0302	φ205×H75	8656710	¥3,500
L	3-1036-0303	φ220×H75	8356810	¥3,800



④ VC-4 オーバル型

ページコード	内寸	商品コード	価格
3-1036-0401	200×130×H62	8357010	¥3,300



⑤ VC-5 オーバルロング型

ページコード	内寸	商品コード	価格
3-1036-0501	350×120×H65	8357110	¥5,000



⑥ VC-6 オーバル型

ページコード	内寸	商品コード	価格
3-1036-0601	245×140×H65	8357020	¥4,500



⑦ VC-7-L オーバル型

ページコード	内寸	商品コード	価格
3-1036-0701	230×150×H62	8357030	¥3,800



⑧ VC-7-S 角型

ページコード	内寸	商品コード	価格
3-1036-0801	205×125×H62	8357120	¥3,500



⑨ VC-10 角型

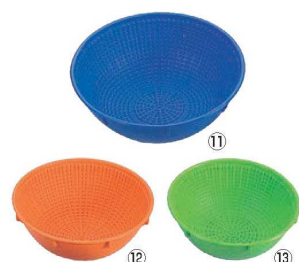
ページコード	内寸	商品コード	価格
3-1036-0901	165×100×H62	8357130	¥3,000



⑩ 布製 醗酵ねかしカゴ用
カバー MC-K

	ページコード	商品コード	価格
S・M兼用	3-1036-1001	8357300	¥2,600
L用	3-1036-1002	8357400	¥2,600

※③のVC-1専用です。醗酵ねかしカゴのヨコレを防ぎます。



テルモハウザー PP 丸型 醗酵カゴ

	ページコード	商品コード	価格
⑪ 148729 ブルー	3-1036-1101	φ250×80 パン生地1,500g対応	7151200 ¥3,800
⑫ 148719 オレンジ	3-1036-1201	φ220×80 パン生地1,000g対応	7151300 ¥3,700
⑬ 148709 グリーン	3-1036-1301	φ190×65 パン生地 500g対応	7151400 ¥3,100



テルモハウザー PP 長角型 醗酵カゴ

	ページコード	商品コード	価格
⑭ 148779 ブルー	3-1036-1401	420×140×H68 パン生地1,500g対応	7151500 ¥4,100
⑮ 148769 オレンジ	3-1036-1501	350×130×H65 パン生地1,000g対応	7151600 ¥3,800
⑯ 148759 グリーン	3-1036-1601	270×120×H60 パン生地 500g対応	7151700 ¥3,300



最初に乳液(脂肪分40~50%)を全体にスプレーします。オイルはさけてください。



つぎに小麦粉を全体に振り、余分な粉を落とします。



最後にパン生地に合わせて粉を振って、生地を入れてください。

65 冷温機器

66 ビューッフェ関連

67 ビューッフェ・宴会

68 カフェ・サードスペース用品・トレイ

69 プレジャー・ジュース・かき氷

62 製菓・ベーカリー用品

63 デイディスプレイ用品

64 加熱調理器