

| | | |
|-----------|-------------|--------------|
| パンフレット番号 | 問合せ先 | 電話番号 |
| 20608-564 | 株式会社クイックパック | 0564-59-3525 |

厨房用品

564

KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS

製菓用品 ▶ 054 ゴムヘラ・チョコレート用品

製菓用品

052 ~ 060

052 天板、シリコンマット

053 デザインホイール、チョコレートナイフ

054 チョコレート用品

055 製菓用スクレーパー

056 製パン用品

057 天板型シリコンマット

058 バンドラッピング

059 アメ細工類

060 製菓用パン用機



1 マトファ チョコレート乾式溶解器
740898 [DCHW-02]

13-0564-0101 ¥240,000
サイズ: 300×450×H230
容量: 10kg (チョコレート質量)
電源: 単相100V 消費電力: 300W
温度調節: サーモスタット25℃~60℃



2 チョコレートウォーマー
TH-DT06 [DCHW-01]

13-0564-0201 ¥132,000
サイズ: 365×315×H385
容量: 6ℓ 重量: 6.5kg
電源: 単相100V 消費電力: 250W
保温安定時平均: 31W (室温20℃、容量6ℓ、設定温度60℃の場合)

- 水蒸気がチョコレートに混入しない乾式チョコレートウォーマー。
- 繊細なチョコレートの風味、色合いをそのままに保温出来、原料の種類 (バニラ・ミルク・ホワイト) や質、室温などに合わせたきめ細かい温度設定が可能。
- 設定温度をキープし、わずかな温度変化にも敏感なチョコレートの味と風味をマイコンが守ります。
- 正確な温度を自動コントロールするダイレクトセンサー方式なので設定した温度を常に一定保持し、なべ底の温度を直接測るので少量を保温する場合も温度低下が起こりにくくなっています。



3 マルテラート ミニチョコレートウォーマー
MC09G グレー [DCHW-06]

13-0564-0301 ¥39,500
サイズ: 本体/φ260×H160 ボット/φ185×H107
容量: 1.8ℓ
電源: 110V 消費電力: 90W
● ちょっとしたチョコレート製品作りに適しています。
● アルミ製のボットは取り外し可能です。



4 マトファ 18-10 パンマリ [DCHW-03]

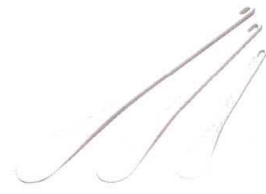
| | 内径×深さ | ℓ | | | |
|--------|---------|------|--------------|---------|--|
| 702210 | 100×100 | 0.75 | 13-0564-0401 | ¥10,500 | |
| 702212 | 120×120 | 1.3 | 13-0564-0402 | ¥12,500 | |
| 702214 | 140×140 | 2.1 | 13-0564-0403 | ¥14,500 | |
| 702216 | 160×160 | 3.2 | 13-0564-0404 | ¥19,000 | |
| 702218 | 180×180 | 4.6 | 13-0564-0405 | ¥20,000 | |

● 湯せんのための鍋です。



5 チョコヘラ (温度計付) DL-6312 [DCHH-01]

13-0564-0501 ¥1,100
サイズ: 295×32×H8 温度範囲: 0~100℃
材質: ヘラ/ポリプロピレン 温度計/ガラス
耐熱温度: 110℃
● チョコレートの湯煎に最適です。
● 温度計は取り外して洗えます。



7 マトファ スパトラ PLS [BSPT-19]

| | 全長 | | | |
|--------|-----|--------------|--------|--|
| 113025 | 250 | 13-0564-0701 | ¥2,100 | |
| 113030 | 300 | 13-0564-0702 | ¥2,600 | |
| 113035 | 350 | 13-0564-0703 | ¥2,800 | |
| 113040 | 400 | 13-0564-0704 | ¥3,500 | |
| 113045 | 450 | 13-0564-0705 | ¥5,200 | |
| 113050 | 500 | 13-0564-0706 | ¥6,200 | |

材質: グラスファイバー
耐熱温度: 220℃
● 洋菓子から調理場まで幅広くご使用できます。

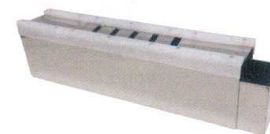


8 電動チョコレートシェーバー GM500型

[DCHV-01]

13-0564-0801 ¥600,000
サイズ: 410×330×H420 電源: 単相100V 50/60Hz
消費電力: 138W 処理能力: 2kg/約45分
重量: 12kg
材質: 食材に触れる部分/ステンレス
ベース/スチール

● 切れ味のよい刃先で、バラツキの少ない薄いチョコレートフレークが作れます。



9 カンナ式チョコレートシェーバー [DCHV-02]

13-0564-0901 ¥180,000
サイズ: 430×87×H120
材質: 本体/18-8ステンレス ガード/プラスチック
● 5枚の刃でフレーク状に削れます。



10 マトファ 18-10 スパイスボックス

01801 (チョコレート削器付) [DCHS-01]

13-0564-1001 ¥92,400
サイズ: 273×280×H60



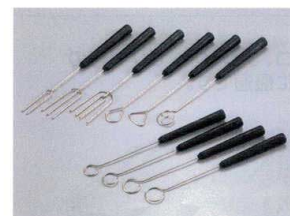
11 木柄チョコレートフォーク [DCHF-02]

| | サイズ | | |
|-----|----------|--------------|--------|
| 2本先 | 12×全長258 | 13-0564-1101 | ¥2,540 |
| 3本先 | 23×全長258 | 13-0564-1102 | ¥2,740 |
| 4本先 | 30×全長266 | 13-0564-1103 | ¥2,740 |
| 5本先 | 39×全長272 | 13-0564-1104 | ¥3,240 |



12 木柄チョコレートフォーク [DCHF-03]

| | サイズ | | |
|------|-------------|--------------|--------|
| 丸型 | φ27×全長217 | 13-0564-1201 | ¥2,540 |
| 木の葉型 | 20×32×全長224 | 13-0564-1202 | ¥2,540 |
| 小判型 | 22×29×全長220 | 13-0564-1203 | ¥2,540 |
| 菱形 | 24×31×全長220 | 13-0564-1204 | ¥2,540 |
| うず巻型 | φ24×全長218 | 13-0564-1205 | ¥2,540 |



13 マトファトリフフォーク (10本セット)

262001 [DCHF-01]

13-0564-1301 ¥70,000
全長: 190

| | サイズ | | |
|------|---------|-------|-------|
| 2本先 | 12mm | スパイラル | φ23mm |
| 3本先 | 18mm | 丸型 | φ17mm |
| 4本先 | 28mm | 丸型 | φ19mm |
| オーバル | 19×27mm | 丸型 | φ21mm |
| ポワール | 24×22mm | 丸型 | φ23mm |

※上記の価格には消費税は含まれておりません。