

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20632-1038	株式会社クイックパック	0564-59-3525

天板・シリコンマット **1038**



**1 デバイヤー アルミベーキングトレイ ストレートエッジ 7362-60**  
 〈WTV-98〉 **9-1038-0101 ¥18,500**  
 600(595) × 400(395) × H20  
 ※ ( )サイズは底内寸法です。



**2 デバイヤー 18-0 ベーキングトレイ ストレートエッジ** 〈WTV-96〉 **9-1038-0201 3320-53 GN1/1 ¥17,000**  
 530(525) × 325(320) × H20  
**9-1038-0202 3360-60 フレンチサイズ ¥21,000**  
 600(595) × 400(395) × H20  
 ※ ( )サイズは底内寸法です。



**3 デバイヤー 鉄 ベーキングトレイ ストレートエッジ** 〈WTV-94〉 **9-1038-0301 5320-53 GN1/1 ¥8,000**  
 530(525) × 325(320) × H20  
**9-1038-0302 5362-60 フレンチサイズ ¥10,500**  
 600(595) × 400(395) × H20  
 ※ ( )サイズは底内寸法です。



**4 ホクア アルミ冷凍トレイ**  
 〈DLI-21〉 **9-1038-0401 ¥7,000**  
 604(580) × 404(380) × H20  
 ※ ( )サイズは底内寸法です。  
 板厚:1.5  
 ●素早く冷気を伝え、急速冷凍による鮮度保持に最適です。  
 ●解凍トレイとしても威力を発揮します。



**5 アルミ 冷凍トレイ (ショックフリーザー天板) (硬質アルミ)**  
 〈WLI-02〉 **9-1038-0501 ¥8,400**  
 604(580) × 404(380) × H20  
 材質:硬質アルミ  
 板厚:1.5mm  
 ●素早く冷気を伝え、急速冷凍による鮮度保持に最適です。  
 ●解凍トレイとしても威力を発揮します。



**6 ゴーベル ノンスティック オープン天板 221110**  
 〈WGC-45〉 **9-1038-0601 ¥7,500**  
 396(343) × 298(247) × H17  
 材質:スチール(鉄)、フッ素樹脂加工  
 ※ ( )サイズは底内寸法です。



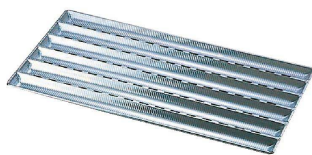
**7 ブラック・フィギュア クッキー オープンパン D-040**  
 〈WKT-06〉 **9-1038-0701 ¥1,550**  
 内268 × 197 × H25  
 材質:ティンフリースチール、テフロン加工



**8 マトファ 丸鉄板** 〈WTT-02〉 **9-1038-0801 310401 φ200(φ180) ¥5,540**  
**9-1038-0802 310402 φ220(φ200) ¥5,760**  
**9-1038-0803 310403 φ240(φ220) ¥5,860**  
**9-1038-0804 310404 φ260(φ240) ¥7,040**  
**9-1038-0805 310405 φ280(φ260) ¥7,680**  
**9-1038-0806 310406 φ300(φ280) ¥8,210**  
**9-1038-0807 310407 φ320(φ300) ¥8,530**  
**9-1038-0808 310408 φ360(φ340) ¥10,660**  
**9-1038-0809 310409 φ400(φ375) ¥12,800**  
 板厚:1.5 ※ ( )サイズは底内寸法です。



**9 アルミ フランスパン天板** 〈WTV-B0〉 **9-1038-0901 SN1594 4連 ¥9,400**  
**9-1038-0902 SN1595 5連 ¥9,600**  
 600 × 400 × H33 板厚:1.0  
 1本の幅:4連/86 深さ24  
 5連/66 深さ25



**10 マトファ バゲット** 311123 (6本取・アルミ製)  
 〈WBG-02〉 **9-1038-1001 ¥45,000**  
 850 × 430  
 1本の幅:60 深さ:25



**11 マトファ フィツセル** 311138 (8本取・アルミ製)  
 〈WHI-10〉 **9-1038-1101 ¥48,000**  
 600 × 430  
 1本の幅:40 深さ:25

1/10~1/20の使用量!アメリカで生まれたベストセラー  
 クッキングオイルセパレがあればだれだって腕自慢、味自慢。和・洋・中華にお菓子まで、  
 セパレは4つの個性でお料理のレパートリーを広げます。



スプレークッキングオイル 無添加

**12 セパレ サラダ油**  
 〈AOI-26〉 **9-1038-1201 ¥1,050**  
 500ml  
 ●料理がコゲつかず、純植物性で低カロリー。  
 しかも料理後の器具洗いが簡単。

**13 セパレ オリーブオイル**  
 〈AOI-19〉 **9-1038-1301 ¥770**  
 100ml  
 ●料理にスプレーするだけでオリーブ  
 油の風味をプラスします。イタリア料  
 理、パスタ料理などに最適です。

**14 セパレ バターオイル**  
 〈AOI-20〉 **9-1038-1401 ¥710**  
 100ml  
 ●料理にスプレーするだけでバター  
 のまろやかなうまみをプラスします。  
 洋風料理、パンやお菓子作りに最  
 適です。

**15 ベーカーズ セパレ**  
 〈WOI-01〉 **9-1038-1501 ¥1,050**  
 500ml  
 ●天板、型類はもちろん、フライパン、ホット  
 プレートなどの調理器具にも最適。

特長

1. とってもヘルシー  
 動脈硬化を防ぐといわれる大豆レシチンがたっぷり。  
 コレステロールも塩分もゼロです。
2. いつでも新鮮  
 開封してから最後までフレッシュな風味が楽しめます。
3. 低カロリー  
 必要量は普通の食用油の1/10~1/20。カロリーも  
 その分、減らすことができます。
4. 仕上がりがきれい  
 特殊な油膜で焦げつきや形くずれを防ぐので、調理が  
 しやすく見た目にも映えます。
5. 片付けがラク  
 後片付けで頭を悩ます残り油が出ないので、ベタつき  
 がなく油污れもサッと落とせます。
6. 手軽で簡単  
 セパレ片手に1~2秒。サッとひと吹きするだけです  
 から、油もれも容器のベトつきも心配ありません。

シリコンマット

デコレーター!  
 絞り袋、スリッチャ

チョコレット用品  
 ハケ、ゴムヘラ

製菓用型

フレキシブルモールド  
 天板型

クッキー抜型

製パン用品

使い捨てモールド  
 カップ、ラッピング

販売トレー!  
 パスケット、POP

和菓子用品  
 アメ細工類

製菓用機械