

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20632-1130	株式会社クイックパック	0564-59-3525

製パン用品

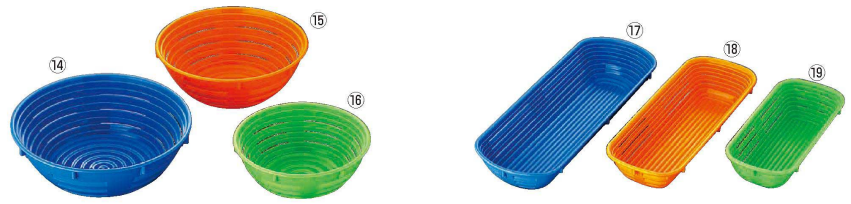
1130

- 1 アルミダイキャスト コルネ型(10個入) SN41656
 (WKL-36) 目 9-1130-0101 ¥4,280
 φ28×135
 材質:アルミダイキャスト・シリコンコーティング
 耐熱温度:220℃
 ●難型性に優れていて、熱伝導が良く変形しずらいです。
- 2 マトファ ハムコルネ (スズメッキ) (WKL-11)
 (9-1130-0201) 342447 φ50×90 ¥1,970
 (9-1130-0202) 342448 φ50×140 ¥2,170
- 3 マトファ エグゾガラス 三角コルネ 345446
 (WEG-05) 9-1130-0301 ¥1,490
 φ35×140
 材質:複合樹脂 耐熱温度:250℃
 ③④特長 ●焼き上がり後は、コルネがすぐに冷えますので、生地が離れやすくなります。
- 4 マトファ エグゾガラス ハムコルネ 345448
 (WEG-06) 9-1130-0401 ¥1,810
 φ50×140
 材質:複合樹脂 耐熱温度:250℃
- 5 18-0三角コルネ型
 (WKL-25) 目 9-1130-0501 ¥240
 φ30×128
- 6 18-0 三角コルネ型 (No.571 (3本組))
 (WKL-10) 目 9-1130-0601 φ30×128 ¥750
- 7 スルトン コルネ型
 (WKL-18) 9-1130-0701 全長:135 ¥1,400
- 8 スルトン ホーン型(WHC-03) ¥1,400
 9-1130-0801 7分 φ21×135
 9-1130-0802 8分 φ24×135
- 9 プリキ クリームホーン 8分
 (WKL-29) 9-1130-0901 ¥520
 φ25×135



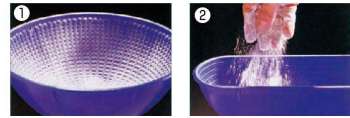
Murano(ムラノ) 籐製 醗酵カゴ (⑩~⑬) ※醗酵カゴは手作りのため、多少サイズが異なります。

- 10 小判型 大
 (WHT-27) 9-1130-1001 ¥3,700
 内223×150×H62
- 11 小判型 小
 (WHT-28) 9-1130-1101 ¥3,400
 内195×126×H64
- 12 小判型 ロング
 (WHT-30) 9-1130-1201 ¥4,500
 内345×115×H60
- 13 丸型(WHT-29)
 9-1130-1301 19cm ¥3,200
 内φ183×H70
 9-1130-1302 22cm ¥3,400
 内φ210×H76
 9-1130-1303 24cm ¥3,700
 内φ222×H76



- サーモ 醗酵カゴ 丸型(ポリプロピレン)
- 14 48729 ブルー (WHT-11) 9-1130-1401 ¥5,000
 内φ245×H80 パン生地約1,500g対応
- 15 48719 オレンジ (WHT-12) 9-1130-1501 ¥4,900
 内φ220×H80 パン生地約1,000g対応
- 16 48709 グリーン (WHT-13) 9-1130-1601 ¥3,970
 内φ180×H65 パン生地約 500g対応

- サーモ 醗酵カゴ 長角型(ポリプロピレン)
- 17 48779 ブルー (WHT-14) 9-1130-1701 ¥5,270
 内430×137×H68 パン生地約1,500g対応
- 18 48769 オレンジ (WHT-15) 9-1130-1801 ¥4,940
 内353×124×H65 パン生地約1,000g対応
- 19 48759 グリーン (WHT-16) 9-1130-1901 ¥4,260
 内270×116×H60 パン生地約 500g対応



〈使用方法〉
 ①小麦粉をムラなく敷きます。
 ②もう一度小麦粉を敷いてパン生地を入れます。
 ※オイルのご使用は避けてください。



- 20 発酵ねかしかご(綿布付) C-7
 (WHT-23) 目 9-1130-2001 ¥6,100
 内φ180×H70
 容量:約1,500c.c.(生地約500g)
- 21 スプレー クッキングオイル ベーカーズセパレ
 (WOI-01) 目 9-1130-2101 ¥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。



- 22 パン・ケーキマット (コットン100%) (WPV-05)
 No.
 9-1130-2201 1 950×500 ¥2,000
 9-1130-2202 2 1,500×470 ¥2,800
 9-1130-2203 3 1,000×950 ¥3,100
 9-1130-2204 4 2,000×960 ¥6,100
 9-1130-2205 5 3,000×960 ¥8,800



- 23 パン・ケーキ 作業台マット ミニ(コットン100%) (WPV-28) 9-1130-2301 ¥1,280
 500×470
 ●生地の際り、及びのし台、クッキー等の抜き台に、敷いてご使用ください。



- 24 ミューファン パン生地マット (抗菌) (WPV-29) 目
 No.
 9-1130-2401 1 900×460 ¥3,700
 9-1130-2402 2 1,500×460 ¥5,000
 9-1130-2403 3 1,000×920 ¥7,200
 材質:綿100%(スリット系「ミューファン」使用)
 ●純銀の糸「ミューファン」は、酵母菌には影響を与えず、雑菌繁殖を抑制します。
 ●パン生地の保湿、保温、熟成、分割などの作業が衛生的に行えます。

シリコンマット
 天板・
 テコレーター!
 絞り袋・スチチュラ
 チョコレート用品
 ハケ・ゴムヘラ
 製菓用型
 フレキシブルモールド:
 天板型
 パテ抜型
 クッキー抜型
 製パン用品
 使い捨てラッピング・
 バスケット・POP
 和菓子用品
 アメ細工類
 製パン用機械