

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20635-436	株式会社クイックパック	0564-59-3525

最新価格はこちらからご確認ください。 <https://www.kankuma.co.jp/price>



Kitchen Goods for Professional High Grade vol.7

436

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) 中国

商品コード	規格	縦×横×高さmm	注文コード	標準価格
335060	60角TS	60x60xH60	07-0436-0101	¥2,450
335061	75角TS	75x75xH75	07-0436-0102	¥2,800
335062	120角TS	120x120xH120	07-0436-0103	¥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) 中国

商品コード	規格	上縦/下上横/下×高さmm	注文コード	標準価格
335063	1斤TS	196x95/195/185x95/90xH95	07-0436-0201	¥4,950
335064	1.5斤TS	220/210x110/105xH120	07-0436-0202	¥5,450
335065	2斤TS	250/240x110/105xH120	07-0436-0203	¥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 日本

商品コード	規格	内寸縦×横×深さmm	注文コード	標準価格
330037	1斤	185×95×90	07-0436-0301	¥1,600
330038	1.5斤	185×120×125	07-0436-0302	¥1,950

材質/アルタイト



④ 베이쿠웨어食パン焼型 C 中国

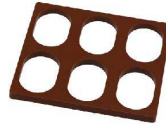
商品コード	規格	内縦×内横×深さmm×容量L	注文コード	標準価格
330126	0.5斤	57x300/120x120x100x1.4	07-0436-0401	¥1,500
330112	1斤	57x287/97x198x96x1.7	07-0436-0402	¥1,800
330113	1.5斤	57x286/108x206x100x2.2	07-0436-0403	¥2,000

材質/スチールフッ素樹脂加工



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、クレーム・オ・フルレ(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、外觀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℃



⑤ ギルア パウンドケーキとゆ型 C 中国

商品コード	規格	前縦×内横×深さmm	注文コード	標準価格
330044	小	200×108×46	07-0436-0501	¥1,100
330043	大	200×108×46	07-0436-0502	¥1,200

材質/スチール・クロロムメッキ

⑥ ダクワーズ すりこみ型 ★ 中国

商品コード	規格	出来上がりサイズmm	注文コード	標準価格
330155	B-031	70×45	07-0436-0601	¥2,400

材質/シリコンゴム 厚み10mm

⑦ 耐熱オーブントースター皿 F 中国

商品コード	規格	外寸縦×横×高さmm	注文コード	標準価格
330161	(ハーフ)BC3840	144×120×H39	07-0436-0701	¥800
330162	BC3850	240×145×H35	07-0436-0702	¥1,300

材質/耐熱ガラス



⑧ 耐熱ガラスパイ皿 F 中国

商品コード	規格	外径×高さmm	注文コード	標準価格
330160	BC208	φ230×H37	07-0436-0801	¥1,100
330159	BC209	φ250×H38	07-0436-0802	¥1,300

材質/耐熱ガラス



⑨ 耐熱ガラス パウンド型 BC211 F 中国

商品コード	規格	外径×高さmm	注文コード	標準価格
330156	BC211	230×100×H65	07-0436-0901	¥1,300

材質/耐熱ガラス



⑩ 耐熱ガラス ケーキ焼き皿(角型) BC222 F 中国

商品コード	規格	外径×高さmm	注文コード	標準価格
330158	BC222	255×210×H60	07-0436-1001	¥2,200

材質/耐熱ガラス



⑪ 耐熱ガラス スポンジ型 BC240 F 中国

商品コード	規格	外径×高さmm	注文コード	標準価格
330157	BC240	φ210×H65	07-0436-1101	¥1,300

材質/耐熱ガラス



●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 L 日本

商品コード	外縦×奥行×高さmm	注文コード	標準価格
623610	274×375×H395.5	07-0436-1201	¥60,000

おいしいを簡単に♪パン作りに、ある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まかせ(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・掃除も簡単に衛生的! (約1分で組立可能!)



たためる発酵器 PF102

●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:電流・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:加湿皿(8号パット)1個・横板(3枚)・収納袋(2枚)・アース線・取扱説明書



⑬ たためる発酵器 PF102 K 納直運 日本

商品コード	(組立時)縦×奥行×高さ (保管時)縦×奥行×高さmm	注文コード	標準価格
383040	495×422×H445 495×398×H206	07-0436-1301	¥55,000