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



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	60x 60xH 60	07-0436-0101	¥2,450
335061	75角TS	75x 75xH 75	07-0436-0102	¥2,800
335062	120角TS120120	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 19595	195/185× 95/ 90×H 95	07-0436-0201	¥4,950
335064	1.5斤TS220110	220/210×110/105×H120	07-0436-0202	¥5,450
335065	2斤TS250110	250/240×110/105×H120	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	¥2,250
330038	1.5斤	185×120×125	07-0436-0302	¥2,800

材質／アルタイト



④ ベイクウェアー食パン焼型 C 中国

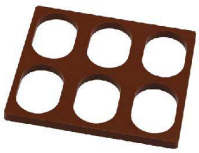
商品コード	規格	内縦×内横×深さmm×容量g	注文コード	標準価格
330126	0.5斤57300	120×120×100×1.4	07-0436-0401	¥2,000
330112	1斤57287	97×198× 96×1.7	07-0436-0402	¥2,200
330113	1.5斤57286	108×206×100×2.2	07-0436-0403	¥2,400

材質／スチールシリコーン樹脂加工

Dacquoise(ダコワーズ)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・プーレ(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、外側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℃



⑥ ダコワーズ すりこみ型 ★ 無三条

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	¥2,700

材質／シリコンゴム　厚み10mm



⑦ 耐熱オーブントースター皿 J タイまたは中国

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	¥1,000
330162	BC3850	240×145×H35	07-0436-0702	¥1,500

材質／耐熱ガラス



⑧ 耐熱ガラスパイ皿 J タイまたは中国

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	¥1,300
330159	BC209	φ250×H38	07-0436-0802	¥1,500

材質／耐熱ガラス



⑨ 耐熱ガラスパウンド型 BC211 J タイまたは中国

商品コード	外寸縦×横×高さmm	注文コード	標準価格
330156	230×100×H65	07-0436-0901	¥1,500

材質／耐熱ガラス



⑩ 耐熱ガラスケーキ焼き皿(角型) BC222 J タイまたは中国

商品コード	外寸縦×横×高さmm	注文コード	標準価格
330158	255×210×H60	07-0436-1001	¥2,500

材質／耐熱ガラス



⑪ 耐熱ガラススポンジ型 BC240 J タイまたは中国

商品コード	外径×高さmm	注文コード	標準価格
330157	φ210×H65	07-0436-1101	¥1,500

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	外幅×奥行×高さmm	注文コード	標準価格
623610	274×375×H395.5	07-0436-1201	¥82,000

●電源:交流100V　50/60Hz共用　●消費電力:200W　●タイマー:1分〜24時間
●安全装置:電流・温度ヒューズ・温度監視システム・オートオフ機能
●温度設定範囲:24〜45℃(±2℃)(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7.5kg　●コード長さ:約1.5m
●付属品:ステンレス製加湿皿1個・棚板2枚・下段用棚板1枚・取扱説明書
1分で組み立てが可能な洗えてたためる発酵器。
●パネルで簡単に温度・時間が設定でき、タイマーは24時間まで設定可能。天然酵母、自家製酵母のパン作りに便利。



⑭ 洗えてたためる発酵器 PF103 L 納 直 運 日本

商品コード	(組立時)幅×奥行×高さ	庫内:幅×奥行×高さmm	注文コード	標準価格
383044	495×415×H445	434×348×H400	07-0436-1401	¥71,000