

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20659-663	株式会社クイックパック	0564-59-3525

663

厨房用品

製菓用品

057 フレキシブルモルド・天板型

製菓用品

052
060

052
シリコンマット

053
粉袋口等
シリコン加工

054
ゴムローラ
シリコン加工

055
製菓用型抜き
シリコン加工

056
製パン用品

057
フレキシブルモルド

058
パスタ型
シリコン加工

059
アメ種類

060
製パン用
シリコン加工

製菓用天板

【材質の特徴】

◆フリキ

- ・長所：価格が低コストで、焼いたときに油なじみが良く、ムラがなくきれいに焼き上がります。
- ・短所：錆びやすいです。

◆アルタイト

- ・長所：価格が低コストであり、熱伝導が良く、ムラなくきれいに焼き上がります。
- ・短所：重く錆びやすいです。

◆アルミ

- ・長所：熱伝導が抜群で軽くて作業効率がとても良いです。
- ・短所：価格が他の材質と比べると高コストとなります。

◆ステンレス

- ・長所：耐久性に優れており錆びにくくお手入れが簡単です。
- ・短所：他の材質と比べると焼きムラが出る事があります。

【シリーズの特徴】

◆シリコン加工天板

伝統とトレンドを意識して扱いやすいカタチ、売れるカタチ、愛されるカタチを常に考えています。常に焼き上がりのお菓子をイメージし、焼き上がりの膨らみ縮みをカタチに反映してつくりまします。しっとりとした保湿感やマドレーヌの1本・1本のラインまで計算つくされた型です。

◆フロアスターシリーズ

アルスター（アルメッキ鋼板）に内面フッ素樹脂加工（2コート）を施したプロ仕様シリーズです。ホテル＆レストランや大手パン工場、菓子工房など幅広い分野で活躍しており、抜群な離形性と耐久性は折紙つきです。

◆テフロン天板シリーズ

ボックス型の焼成と天板型の取扱いの良さが見事に融合。錆び防止と汚れの付着を防ぎ、洗浄を簡単にする為、表・裏共にテフロン加工を施してあります。



Martellato マルテラートフレキシブルノンスティックモルド

焼き型・冷凍用にも使用可能、こびりつかないシリコン型

- 有害物質を含んでおらず、シリコン100%で離型性が良く、伝導性が高くお手入れも簡単です。
- オープン、電子レンジに使用できます。また、冷凍も可能で型から簡単に取り出しできます。

- 耐熱温度：-60℃～+230℃
- ガストロノーム1/3サイズ(300×175)になっているモルドはプロのシェフに対応できる様、フレンチ(600×400)・1/1(530×325)サイズの天板等に適合します。



A

① マルテラート チョコABC

SF169 [DMTL-56]

17-0663-0101 ¥4,500

サイズ:300×175

出来上がり寸法:20~30×H7



1

② マルテラート チョコ123

SF174 [DMTL-57]

17-0663-0201 ¥4,500

サイズ:300×175

出来上がり寸法:小20/大35×H7



簡単スプレー式！

調理器具や食材にムラ無くスプレーできますので、炒めたり、焼いたりの手順もスムーズです。

低カロリー！

キャノーラ油をベースにレシチンを加えた、ヘルシーなオイルです。1回の使用量が少なくすむ為、カロリーはサラダ油のなんと約1/10です。

経済的！

少量の油で調理でき、焦げ付き防止効果で、後片付けや調理道具のお手入れも簡単。水や洗剤の使用量も減らせます。

③ リオス オリジナル [AOIL-01]

17-0663-0301 ¥2,440

原材料名:なたね油、レシチン(大豆由来)、エチルアルコール、LPG

内容量:400ml(306.2g)

- 便利な霧状スプレー油です。
- 軽減税率対象品

④ リオス バターフレーバー [AOIL-02]

17-0663-0401 ¥1,480

原材料名:なたね油、レシチン(大豆由来)、香料(原材料の一部に乳成分含む)、LPG

内容量:300ml(230g)

- 香り豊かなバター風味でお料理をぐっと引き立てます。
- 軽減税率対象品

⑤ エリオ ムースタイプ [AOIL-03]

17-0663-0501 ¥1,320

原材料名:なたね油、レシチン(大豆由来)、LPG

内容量:300ml(242.5g)

- 流れにくいので、使用量が一目でわかります。
- スチームコンベクション、回転釜の調理に最適です。
- 軽減税率対象品

※上記の価格には消費税は含まれておりません。