

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20661-1044	株式会社クイックパック	0564-59-3525

天板・シリコンマット

1044



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) **1-1044-0101 ¥15,000**
 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)
 1-1044-0201 3320-53 GN1/1 ¥12,000
 530(525) × 325(320) × H20
 1-1044-0202 3360-60 フレンチサイズ ¥16,000
 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)
 1-1044-0301 5320-53 GN1/1 ¥6,500
 530(525) × 325(320) × H20
 1-1044-0302 5362-60 フレンチサイズ ¥8,000
 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) **1-1044-0401 ¥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) **1-1044-0501 ¥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。



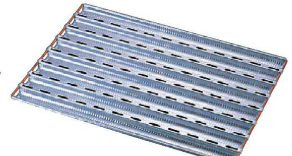
6 マトファ 丸鉄板 (WTT-02)
 1-1044-0601 310401 φ200(φ180) ¥ 5,900
 1-1044-0602 310402 φ220(φ200) ¥ 6,200
 1-1044-0603 310403 φ240(φ220) ¥ 6,300
 1-1044-0604 310404 φ260(φ240) ¥ 7,500
 1-1044-0605 310405 φ280(φ260) ¥ 8,200
 1-1044-0606 310406 φ300(φ280) ¥ 8,800
 1-1044-0607 310407 φ320(φ300) ¥ 9,100
 1-1044-0608 310408 φ360(φ340) ¥11,400
 1-1044-0609 310409 φ400(φ375) ¥13,600
 板厚:1.5 ※ ()サイズは底内寸法です。



7 アルミ フランスパン天板 (WTV-B0)
 1-1044-0701 SN1594 4連 ¥9,300
 1-1044-0702 SN1595 5連 ¥9,500
 600 × 400 × H33 板厚:1.0
 1本の幅:4連/86 深さ24
 5連/66 深さ25



8 マトファ バゲット (WBG-02)
 311123(6本取・アルミ製)
 (WBG-02) **1-1044-0801 ¥45,000**
 850 × 430
 1本の幅:60 深さ:25



9 マトファ フィットセル (WHI-10)
 311138(8本取・アルミ製)
 (WHI-10) **1-1044-0901 ¥51,000**
 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

10 セパレ サラダ油 (AOI-26) **1-1044-1001 ¥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。

11 セパレ オリーブオイル (AOI-19) **1-1044-1101 ¥930**
 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。

12 セパレ バターオイル (AOI-20) **1-1044-1201 ¥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。

13 ペーカーズ セパレ (WOI-01) **1-1044-1301 ¥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、ベタつきがなく油汚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。油もれも容器のべとつきも心配ありません。

シリコン天板
シリコンマット

デコレーター!
絞り袋、スリッチャ

チョコプレート用品
ハケ、ゴムヘラ

製菓用型

フレキシブルモルド
天板型

クッキータテ板
型

製パン用品

使い捨てモルド
カップ、ラッピング

販売トレイ!
バスケット、POP

和菓子用品
ア×細工類

製菓用機械