


パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20661-1116	株式会社クイックパック	0564-59-3525

フレキシブルモールド天板型

1116

DEMARLE **FLEXIPAN** ORIGINE  ドゥマール フレキシパン オリジン 耐熱温度:240℃ 耐冷温度:-40℃
使用天板サイズ:フレンチサイズ600×400(P.1041~1044参照)

シリコン+ガラスファイバーから生まれたフレキシブルで万能な型。それがフレキシパン オリジンです。

オープンから冷凍庫まで

- フレキシパンの使用可能温度は-40~+240℃まで。全てのお菓子作りに対応します。

優れた耐久性!

- 2,500回以上の焼成に耐え、保管の際にもさび付いたりすることがありません。

取り出しが簡単!

- 上質のシリコンを使っているので、油なしでも焦げ付きません。冷凍したお菓子の場合は押し出すだけで外れます。

洗浄が簡単

- 焦げ付きがほとんどないので、食器を洗うようにさっと洗って乾燥させればOK。従来の型よりも衛生的です。



1 1416 ポンボネット 96取
(WHL-36) **¥1,116-0101 ¥35,000**
600×400
出来上がり寸法:φ36×H17



2 1977 プティ・フルール (半球) 96取
(WHL-37) **¥1,116-0201 ¥35,000**
600×400
出来上がり寸法:φ26×H16



3 2265 プティ・フルール (半球) 70取
(WHL-38) **¥1,116-0301 ¥35,000**
600×400
出来上がり寸法:φ29×H18



4 1489 プティ・ガトー (半球) 48取
(WHL-39) **¥1,116-0401 ¥35,000**
600×400
出来上がり寸法:φ42×H21



5 1896 プティ・ガトー (半球) 28取
(WHL-40) **¥1,116-0501 ¥35,000**
600×400
出来上がり寸法:φ58×H31



6 1269 バヴァロア (円柱) 24取
(WHL-41) **¥1,116-0601 ¥35,000**
600×400
出来上がり寸法:φ63×H35



7 1268 プティ・ガトー (半球) 24取
(WHL-42) **¥1,116-0701 ¥35,000**
600×400
出来上がり寸法:φ70×H40



8 1031 ミニマフィン (円) 40取
(WHL-43) **¥1,116-0801 ¥35,000**
600×400
出来上がり寸法:φ51×H29



9 1536 フィナンシェ 30取
(WHL-44) **¥1,116-0901 ¥33,000**
500×340
出来上がり寸法:81×41×H14



10 1264 フィナンシェ 24取
(WHL-45) **¥1,116-1001 ¥35,000**
600×400
出来上がり寸法:86×46×H14



11 1585 ピラミッド 24取
(WHL-46) **¥1,116-1101 ¥35,000**
600×400
出来上がり寸法:71×71×H41



12 1340 ハート 20取
(WHL-48) **¥1,116-1201 ¥35,000**
600×400
出来上がり寸法:66×62×H35

シリコン天板・シリコンマット
絞り袋・スハチユラ
チョコレート用品
ハゲコムヘラ

製菓用型

フレキシブルモールド天板型

クッキー抜型

製パン用品

使い捨てモールド・カップ・ラッピング

バスケット・POP

販売トレー! 和菓子用品
アメ細工類

製パン用機械