

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20666-1007	株式会社クイックパック	0564-59-3525

1007 ベーキングマット

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

de Buyer
DEPUIS 1830



デバイヤー



MATINOX
Cr ation
J.Dauidgnac
DECORS

57
イベント・調理機器

58
ピザ・パスタ

59
うどん・そば

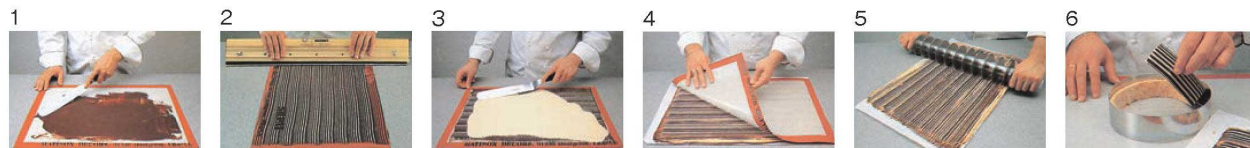
60
ギョーザ・フライヤー

61
寿司・蒸し器

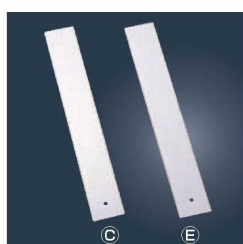
62
製菓・ベーカリー用品

55
低温調理器・フードウォーマー

56
お好み焼・たこ焼・鉄板焼関連



シルバットの上にデコール生地を引いてストライプ(模様)を作り、冷凍して固めた上に基本生地を流してオープンで焼きます。



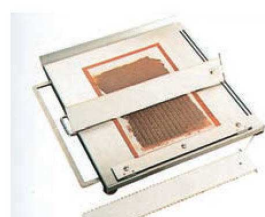
①デバイヤー
ペーニクススタンダード
外寸:120×700

タイプ	ページコード	商品コード	価格
Cタイプ	5-1007-0101	5433100	¥55,000
Eタイプ	5-1007-0102	5433300	¥55,000



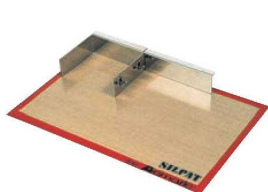
②デバイヤー 18-10
ビスケットコム 3017-70
外寸:110×700

ページコード	商品コード	価格
5-1007-0201	5433500	¥36,000



③デバイヤー ペーニクス 3色
アルミ専用テーブル 83000
●ペーニクス3色コムで作業する際、コムのピンをレールに合わせ使用すると、正確な3色ストライプができます。

ページコード	商品コード	価格
5-1007-0301	8436900	¥260,000



④デバイヤー ラクレットバスカル
ペーニクス無

ページコード	商品コード	価格
5-1007-0401	5434000	¥42,000

●厚、高さを目盛で調整して使用。
●多量のクリーム、ビスキー、チョコレートをお好みの厚さと幅で生地
の目をつぶす事なく均一に広げることが可能です。
※シルバットは別売です。⑤をご使用ください。



⑤ドゥマール シルパット

ページコード	商品コード	価格
フレンチサイズ	5-1007-0501	580×380 5433600 ¥7,900
6枚取サイズ	5-1007-0502	490×340 5433700 ¥6,200
8枚取サイズ	5-1007-0503	380×290 5433800 ¥5,300



⑥ドゥマール シルパン

ページコード	サイズ	商品コード	価格
フレンチサイズ	5-1007-0601	585×385 5436200	¥8,700
6枚取サイズ	5-1007-0602	490×340 5436300	¥8,100

●シルパンは網目のようになっているため、下火をきれいにいれ入れることができます。
●パン生地やサブレ、クッキーなどをきれいに焼き上げます。タルトなどを焼成する際、左右をいれなくても、自然と空気が抜けてくれるので、短時間できれいに空焼きできます。



⑦デバイヤー シリコン ベーキングマット
(ノンスティック)

ページコード	サイズ	商品コード	価格
4931-51	5-1007-0701	515×310 ガストロノームサイズ用	8194300 ¥5,500
4931-58	5-1007-0702	585×385 フレンチサイズ用	8194400 ¥6,400



⑧シリコンマット Rタイプ 784551

ページコード	商品コード	価格
5-1007-0801	1173900	¥7,500

外寸:585×385
材質:シリコン樹脂、ガラスファイバー
●実用新案権取得商品
●角の部分を丸く、天板内側に収まるように改良
●持ち上げる事がなく、焼きムラも大幅に減少
●フラチを1cmまで細くして作業面積を広くする事により作業効率が大幅アップ