

|            |             |              |
|------------|-------------|--------------|
| パンフレット番号   | 問合せ先        | 電話番号         |
| 20666-1034 | 株式会社クイックパック | 0564-59-3525 |

ご注文の際は、  
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

パン生地マット・醗酵カゴ 1034



●パン・ケーキのあらゆる用途に! 銀の抗菌力をプラス

生地・のし台・型抜き台に  
生地・のし台・型抜き台に  
生地・のし台・型抜き台に

### ① EBM ミューファン抗菌パン生地マット



|      | ページコード     | 商品コード               | 価格      |
|------|------------|---------------------|---------|
| No.1 | 460×900mm  | 5-1034-0101 8323600 | ¥3,900  |
| No.2 | 460×1500mm | 5-1034-0102 8323700 | ¥6,200  |
| No.6 | 460×2500mm | 5-1034-0103 8323800 | ¥8,700  |
| No.3 | 920×1000mm | 5-1034-0104 8323900 | ¥7,600  |
| No.4 | 920×2000mm | 5-1034-0105 8324000 | ¥17,000 |
| No.5 | 920×3000mm | 5-1034-0106 8324100 | ¥26,600 |
| 原反   | 920×1m     | 5-1034-0107 8324200 | ¥7,200  |

材質:綿100%(8号帆布)・スリット系「ミューファン®」使用

色:無蛍光白

●検針済み

●純銀の糸「ミューファン®」の抗菌力は、酵母菌・カビ菌には影響しません。

●ご使用の状況によっては、カビが発生する場合があります。

※原反は1m単位の販売となります。最長5mまで対応できます。

また、ふちかがりは加工してありませんのであらかじめご了承ください。



### ② EBM パン生地マット

|      | ページコード      | 外寸        | 商品コード   | 価格     |
|------|-------------|-----------|---------|--------|
| No.1 | 5-1034-0201 | 500×900   | 5508700 | ¥2,500 |
| No.2 | 5-1034-0202 | 480×1,500 | 5508800 | ¥2,800 |
| No.3 | 5-1034-0203 | 960×1,000 | 5508900 | ¥3,600 |
| No.4 | 5-1034-0204 | 960×2,000 | 6919900 | ¥6,800 |
| No.5 | 5-1034-0205 | 960×3,000 | 6920000 | ¥9,800 |

材質:キャンバス地

●検針済み

## 籐 醗酵ねかしカゴ



### ③ VC-1 丸型

|   | ページコード      | 内寸       | 商品コード   | 価格     |
|---|-------------|----------|---------|--------|
| S | 5-1034-0301 | φ190×H75 | 8356610 | ¥3,900 |
| M | 5-1034-0302 | φ205×H75 | 8656710 | ¥4,200 |
| L | 5-1034-0303 | φ220×H75 | 8356810 | ¥4,200 |



### ④ VC-4 オーバル型

|  | ページコード      | 内寸          | 商品コード   | 価格     |
|--|-------------|-------------|---------|--------|
|  | 5-1034-0401 | 200×130×H62 | 8357010 | ¥4,200 |



### ⑤ VC-5 オーバルロング型

|  | ページコード      | 内寸          | 商品コード   | 価格     |
|--|-------------|-------------|---------|--------|
|  | 5-1034-0501 | 350×120×H65 | 8357110 | ¥7,300 |



### ⑥ VC-6 オーバル型

|  | ページコード      | 内寸          | 商品コード   | 価格     |
|--|-------------|-------------|---------|--------|
|  | 5-1034-0601 | 245×140×H65 | 8357020 | ¥5,000 |



### ⑦ VC-7-L オーバル型

|  | ページコード      | 内寸          | 商品コード   | 価格     |
|--|-------------|-------------|---------|--------|
|  | 5-1034-0701 | 230×150×H62 | 8357030 | ¥4,600 |



### ⑧ VC-7-S 角型

|  | ページコード      | 内寸          | 商品コード   | 価格     |
|--|-------------|-------------|---------|--------|
|  | 5-1034-0801 | 205×125×H62 | 8357120 | ¥4,200 |



### ⑨ VC-10 角型

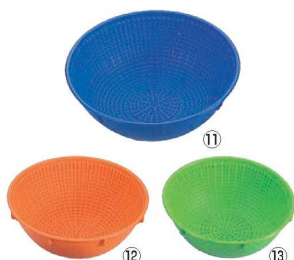
|  | ページコード      | 内寸          | 商品コード   | 価格     |
|--|-------------|-------------|---------|--------|
|  | 5-1034-0901 | 165×100×H62 | 8357130 | ¥3,200 |



### ⑩ 布製 醗酵ねかしカゴ用 カバー MC-K

|       | ページコード      | 商品コード   | 価格     |
|-------|-------------|---------|--------|
| S・M兼用 | 5-1034-1001 | 8357300 | ¥2,700 |
| L用    | 5-1034-1002 | 8357400 | ¥2,700 |

※③のVC-1専用です。醗酵ねかしカゴのヨコレを防ぎます。



### テルモハウザー PP 丸型 醗酵カゴ

|                | ページコード      | 商品コード                | 価格             |
|----------------|-------------|----------------------|----------------|
| ⑪ 1148729 ブルー  | 5-1034-1101 | φ250×80 パン生地1,500g対応 | 7151200 ¥5,200 |
| ⑫ 1248719 オレンジ | 5-1034-1201 | φ220×80 パン生地1,000g対応 | 7151300 ¥5,100 |
| ⑬ 1348709 グリーン | 5-1034-1301 | φ190×65 パン生地 500g対応  | 7151400 ¥4,150 |



### テルモハウザー PP 長角型 醗酵カゴ

|                | ページコード      | 商品コード                    | 価格             |
|----------------|-------------|--------------------------|----------------|
| ⑭ 1448779 ブルー  | 5-1034-1401 | 420×140×H68 パン生地1,500g対応 | 7151500 ¥5,500 |
| ⑮ 1548769 オレンジ | 5-1034-1501 | 350×130×H65 パン生地1,000g対応 | 7151600 ¥5,150 |
| ⑯ 1648759 グリーン | 5-1034-1601 | 270×120×H60 パン生地 500g対応  | 7151700 ¥4,450 |



最初に乳液(脂肪分40~50%)を全体にスプレーします。オイルはさけてください。



つぎに小麦粉を全体に振り、余分な粉を落とします。



最後にパン生地に合わせて粉を振って、生地を入れてください。