

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20692-1021	株式会社クイックパック	0564-59-3525

# 1021 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。

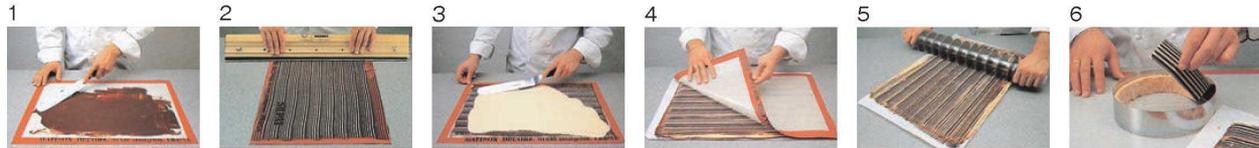


デバイヤー



MATINOX  
Création  
J.Dauidgnac  
DECORS

57 イベント調理機器



シルパ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。

58 ピザ・パスタ

59 うどん・そば・ラーメン

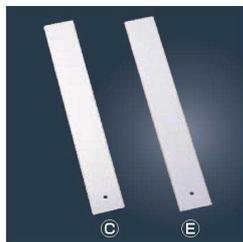
60 ギョーザ・フライヤー

61 セイロ類・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



① デバイヤー ペーニクススタンダード  
外寸:120×700

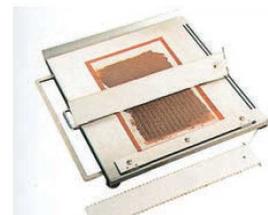
◎タイプ		
ページコード	商品コード	価格
6-1021-0101	5433100	¥55,000
◎タイプ		
ページコード	商品コード	価格
6-1021-0102	5433300	¥55,000



② デバイヤー 18-10  
ビスケットコム 3017-70

ページコード	商品コード	価格
6-1021-0201	5433500	¥36,000

外寸:110×700



③ デバイヤー ペーニクス 3色  
アルミ専用テーブル 83000

ページコード	商品コード	価格
6-1021-0301	8436900	¥260,000

●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。



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
6-1021-0401	5434000	¥44,000

●幅、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。  
※シルパットは別売です。◎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	
6-1021-0501	580×380	5433600	¥7,900
6-1021-0502	490×340	5433700	¥6,200
6-1021-0503	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
6-1021-0601	585×385	5436200	¥8,700
6-1021-0602	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。  
●パン生地やサブレット、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、重石がいなくても、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ができます。



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	6-1021-0701	515×310	ガストロノームサイズ用	8194300	¥6,000
4931-58	6-1021-0702	585×385	フレンチサイズ用	8194400	¥7,000

材質:シリコンコーティングガラスファイバー  
耐熱温度:-40~260℃  
●平均約1,000回のオープン使用に対応します。  
●冷凍時の下敷きとしても使用できます。



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
6-1021-0801	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  
●角の部分を丸くし、天板内側に収まるように改良  
●浮き上がる事がなく、焼きムラも大幅に減少  
●フチを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

●このカタログに掲載されている価格は、2026年4月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。