

|           |             |              |
|-----------|-------------|--------------|
| パンフレット番号  | 問合せ先        | 電話番号         |
| 20706-620 | 株式会社クイックパック | 0564-59-3525 |

056 製菓用型・パテ抜き・フッキー抜き型

製菓用品

厨房用品

620

## 溶接に関する特徴

- アルゴン** 継目がなく、焼き型としてはもちろんの事、水分量の多いものの冷やし型としても使用出来ます。
- スポット** 焼き型としての使用に適しています。  
継目に食材・食液が流れ込む場合がある為、冷やし型には向きません。
- かみ合わせ** スポット溶接同様に冷やし型としての使用には向きません。  
スポット溶接に比べ、耐久性が高いです。



### ① 18-8 セルクル型(丸型) アルゴン溶接 [DSLC-01] △

|     | H30                   | H35                   | H40                    | H45                    |
|-----|-----------------------|-----------------------|------------------------|------------------------|
| φ50 | 18-0620-0101<br>¥ 650 | 18-0620-0102<br>¥ 650 | 18-0620-0103<br>¥ 650  | 18-0620-0104<br>¥ 650  |
| φ55 | 18-0620-0105<br>¥ 660 | 18-0620-0106<br>¥ 660 | 18-0620-0107<br>¥ 660  | 18-0620-0108<br>¥ 660  |
| φ60 | 18-0620-0109<br>¥ 680 | 18-0620-0110<br>¥ 680 | 18-0620-0111<br>¥ 680  | 18-0620-0112<br>¥ 680  |
| φ65 | 18-0620-0113<br>¥ 650 | 18-0620-0114<br>¥ 650 | 18-0620-0115<br>¥ 650  | 18-0620-0116<br>¥ 650  |
| φ70 | 18-0620-0117<br>¥ 820 | 18-0620-0118<br>¥ 820 | 18-0620-0119<br>¥ 900  | 18-0620-0120<br>¥ 900  |
| φ80 | 18-0620-0121<br>¥ 820 | 18-0620-0122<br>¥ 820 | 18-0620-0123<br>¥ 910  | 18-0620-0124<br>¥ 910  |
| φ90 | 18-0620-0125<br>¥ 950 | 18-0620-0126<br>¥ 950 | 18-0620-0127<br>¥1,040 | 18-0620-0128<br>¥1,040 |

板厚:0.8

### 経済的なエコノミータイプ



### ③ 18-8 かみ合せ 丸セルクル [DSLC-04]

|         |              |      |
|---------|--------------|------|
| φ50×H35 | 18-0620-0301 | ¥510 |
| φ55×H30 | 18-0620-0302 | ¥510 |
| φ55×H35 | 18-0620-0303 | ¥510 |
| φ55×H40 | 18-0620-0304 | ¥510 |
| φ55×H45 | 18-0620-0305 | ¥510 |
| φ55×H50 | 18-0620-0306 | ¥510 |
| φ60×H30 | 18-0620-0307 | ¥510 |
| φ60×H35 | 18-0620-0308 | ¥510 |
| φ60×H40 | 18-0620-0309 | ¥510 |

板厚:0.7

### ④ 18-8 ジャンボかみ合せ 丸セルクル (イングリッシュマフィン) [DSLC-05]

|          |              |      |
|----------|--------------|------|
| φ 70×H30 | 18-0620-0401 | ¥590 |
| φ 70×H35 | 18-0620-0402 | ¥590 |
| φ 80×H30 | 18-0620-0403 | ¥620 |
| φ 80×H35 | 18-0620-0404 | ¥620 |
| φ 90×H30 | 18-0620-0405 | ¥660 |
| φ 90×H35 | 18-0620-0406 | ¥660 |
| φ100×H25 | 18-0620-0407 | ¥700 |
| φ100×H30 | 18-0620-0408 | ¥700 |
| φ100×H35 | 18-0620-0409 | ¥700 |

板厚:0.7

### ② 18-8 アルゴン溶接 ケーキリング [DSLC-01] ◇

|      | H30                    | H35                    | H40                    | H45                    | H50                    |
|------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|
| φ120 | 18-0620-0201<br>¥1,400 | 18-0620-0202<br>¥1,400 | 18-0620-0203<br>¥1,500 | 18-0620-0204<br>¥1,600 | 18-0620-0205<br>¥1,700 |
| φ150 | 18-0620-0206<br>¥1,600 | 18-0620-0207<br>¥1,600 | 18-0620-0208<br>¥1,700 | 18-0620-0209<br>¥1,800 | 18-0620-0210<br>¥1,900 |
| φ180 | 18-0620-0211<br>¥1,800 | 18-0620-0212<br>¥1,800 | 18-0620-0213<br>¥1,900 | 18-0620-0214<br>¥2,000 | 18-0620-0215<br>¥2,100 |
| φ210 | 18-0620-0216<br>¥2,300 | 18-0620-0217<br>¥2,300 | 18-0620-0218<br>¥2,400 | 18-0620-0219<br>¥2,500 | 18-0620-0220<br>¥2,600 |
| φ240 | 18-0620-0221<br>¥2,400 | 18-0620-0222<br>¥2,400 | 18-0620-0223<br>¥2,500 | 18-0620-0224<br>¥2,700 | 18-0620-0225<br>¥2,800 |

板厚:1.2

- 洋菓子だけではなく、お料理の盛りつけの時に便利です。
- リングの大きな段差や隙間を極力なくすることで、衛生的にお使いいただけます。

### ⑤ 18-8 かみ合せ 小判セルクル [DSLC-06]

|           |              |      |
|-----------|--------------|------|
| 60×40×H30 | 18-0620-0501 | ¥550 |
| 60×40×H35 | 18-0620-0502 | ¥550 |
| 65×45×H30 | 18-0620-0503 | ¥550 |
| 65×45×H35 | 18-0620-0504 | ¥550 |

板厚:0.7

### ⑥ 18-8 かみ合せ 楕円セルクル [DSLC-07]

|              |      |
|--------------|------|
| 18-0620-0601 | ¥480 |
|--------------|------|

サイズ:70×50×H30

板厚:0.7

### ⑦ デバイヤー パンチング タルト型

| サイズ            | 内径       | 外径           | 価格     |
|----------------|----------|--------------|--------|
| 3099.01 5.5cm  | φ55×H20  | 18-0620-0701 | ¥2,100 |
| 3099.02 6.5cm  | φ65×H20  | 18-0620-0702 | ¥2,200 |
| 3099.01 7.5cm  | φ75×H20  | 18-0620-0703 | ¥2,300 |
| 3099.00 8.5cm  | φ85×H20  | 18-0620-0704 | ¥2,400 |
| 3099.04 10.5cm | φ105×H20 | 18-0620-0705 | ¥2,500 |
| 3099.05 12.5cm | φ125×H20 | 18-0620-0706 | ¥2,600 |
| 3099.06 15.5cm | φ155×H20 | 18-0620-0707 | ¥2,900 |
| 3099.01 18.5cm | φ185×H20 | 18-0620-0708 | ¥3,000 |
| 3099.08 20.5cm | φ205×H20 | 18-0620-0709 | ¥3,200 |
| 3099.09 24.5cm | φ245×H20 | 18-0620-0710 | ¥3,600 |

材質:ステンレス

- 穴あきタイプでパイやタルトの縁を均一に焼き上げることができます。

### ⑧ デバイヤー パンチング ケーキモールド

|                      |         |
|----------------------|---------|
| 丸形 3213-24 [DDCO-44] | ¥16,000 |
|----------------------|---------|

サイズ:φ240×255×H72 重量:683g

材質:ステンレス

- 冷温両用で使用でき、温度制限なしで、業務用にも適しています。
- 底面は取り外しが可能で手入れも簡単です。

### ⑨ 18-8 測巻タルトリング [DTRR-04]

| 内径    | 外径       | 価格                  |
|-------|----------|---------------------|
| 6.0cm | φ60×H16  | 18-0620-0901 ¥1,100 |
| 6.5cm | φ65×H16  | 18-0620-0902 ¥1,120 |
| 7.0cm | φ70×H16  | 18-0620-0903 ¥1,140 |
| 7.5cm | φ75×H16  | 18-0620-0904 ¥1,170 |
| 8.0cm | φ80×H16  | 18-0620-0905 ¥1,190 |
| 8.5cm | φ85×H16  | 18-0620-0906 ¥1,230 |
| 9.0cm | φ90×H16  | 18-0620-0907 ¥1,250 |
| 10 cm | φ100×H20 | 18-0620-0908 ¥1,340 |
| 12 cm | φ120×H20 | 18-0620-0909 ¥1,360 |
| 14 cm | φ140×H20 | 18-0620-0910 ¥1,390 |
| 16 cm | φ160×H20 | 18-0620-0911 ¥1,630 |
| 18 cm | φ180×H20 | 18-0620-0912 ¥1,650 |

※上記の価格には消費税は含まれておりません。

製菓用品

053  
060

053  
天板・シリコン・アイスピック

054  
絞り袋・絞り金・絞り棒

055  
パイ・パイ・パイ・パイ

056  
製菓用型・パテ抜き・フッキー抜き型

057  
製パン用品・クッキー・クッキー

058  
大判型・フッキー・フッキー

059  
モールド・パイ・パイ

060  
製菓・製パン・用機材