製菓用品
053〜060
053 天板・シリコンマット
054 絞り袋・口金・デコレーター・スパチュラ
055 ハケ・ゴムヘラ・チョコレート用品
056 製菓用型・パテ抜き・クッキー抜き型
057 製パン用品・アメ細工類
058 フレキシブルモールド・天板型
059 モールド・ラッピング・バスケット
060 製菓・製パン用機械

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。



❶18-8 セルクル型(丸型) アルゴン溶接 [DSLC-01] △

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

板厚:0.8



❷18-8 アルゴン溶接 ケーキリング [DSLC-01] ◇

	H30	H35	H40	H45	H50
φ120	18-0620-0201 ¥1,400	18-0620-0202 ¥1,400	18-0620-0203 ¥1,500	18-0620-0204 ¥1,600	18-0620-0205 ¥1,700
φ150	18-0620-0206 ¥1,600	18-0620-0207 ¥1,600	18-0620-0208 ¥1,700	18-0620-0209 ¥1,800	18-0620-0210 ¥1,900
φ180	18-0620-0211 ¥1,800	18-0620-0212 ¥1,800	18-0620-0213 ¥1,900	18-0620-0214 ¥2,000	18-0620-0215 ¥2,100
φ210	18-0620-0216 ¥2,300	18-0620-0217 ¥2,300	18-0620-0218 ¥2,400	18-0620-0219 ¥2,500	18-0620-0220 ¥2,600
φ240	18-0620-0221 ¥2,400	18-0620-0222 ¥2,400	18-0620-0223 ¥2,500	18-0620-0224 ¥2,700	18-0620-0225 ¥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も便利です。
●リングの大きな段差や隙間を極力なくすことで、衛生的にお使いいただけます。

経済的なエコノミータイプ



❸18-8 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



❹18-8 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



❺18-8 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



❻18-8 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





❼デバイヤー パンチング タルト型 ラウンド [DTRL-07] C 洗

サイズ			
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。





❽デバイヤー パンチング ケーキモールド 丸形 3213-24 [DDCO-44] C 洗
18-0620-0801 ¥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お手入れも簡単です。



❾18-8 渕巻タルトリング [DTRR-04]

内寸			
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。