

Catalogue No.  
20087-1595

1595

**EBM** 製菓用品

Professional Best Collection

●お手数ですが、ご注文の際には(商品コード)内のアけたの数字をご記入下さい。

パン・ケーキ・クッキーの成形・仕上げ(オーロ・器具) 製菓用品のベストコレクション

シリーズ  
ベーキングシート  
ミキサー・濾し器  
ベーカリーショップ  
ロビー関連商品  
看板・熨斗  
椅子関連商品  
ルーム関連商品  
介護用品  
事務用品・時計



●パン・ケーキのあらゆる用途に！  
銀の抗菌力をプラス。  
生地を保湿・保温・熟成に。  
生地のをし台、型抜き台に。  
生地の分割、熟成に。

**① ミューファン抗菌パン生地マット EBM**

No.1	480×900mm	(8323600)
No.2	460×1500mm	(8323700)
No.6	460×2500mm	(8323800)
No.3	920×1000mm	(8323900)
No.4	920×2000mm	(8324000)
No.5	920×3000mm	(8324100)
原反	920×1m	(8324200)

材質：綿100% (8号帆布)・スリット糸「ミューファン」使用  
色：無蛍光色  
●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すのであらかじめご了承ください。



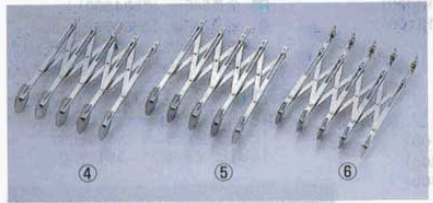
**② パン生地マット EBM**

No.1	500×900mm	(5508700)
No.2	480×1,500mm	(5508800)
No.3	960×1,000mm	(5508900)
No.4	960×2,000mm	(6919900)
No.5	960×3,000mm	(6920000)

材質：キャンバス地



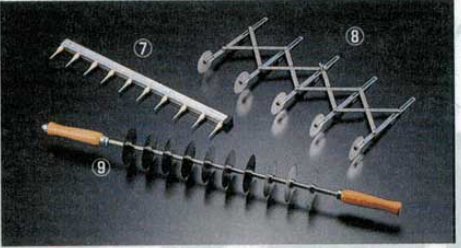
**③ ケーキクロス(すべり止め加工) 500×600 DL-0434**  
600×500mm (3183700)  
材質：ポリエステル繊維  
※裏面が、アクリル樹脂加工のすべり止めのため大変作業が楽にできます。



**5連カッター テルモハウザー**

④ 68805 無地	(7143200)
⑤ 68825 ギザ	(7143300)
⑥ 68845 W式(無地/ギザ)	(7143400)

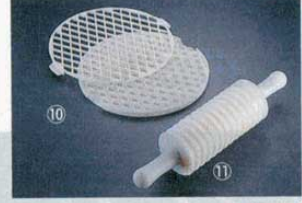
全長：275mm  
●ホイール：φ55mm  
最大125mm幅のカットが出来ます。



**⑦ クリスケール (2583600)**  
450×67mm  
※クリスケール用ツメ(2583610)

**⑧ 伸縮カッター** 最大幅  
5連 φ55×240mm 500mm (5511000)  
6連 φ55×240mm 620mm (5511100)  
7連 φ55×240mm 730mm (5511200)

**⑨ ローラーカッター**  
5連 (5510700) φ55×470mm 間隔固定式：40mm  
10連移動式 (5510800) φ80×750mm 間隔移動式  
ローラーカッター用部品 10連用替刃 φ80mm (5510900)



**⑩ ギッター P.P製 テルモハウザー 44265**  
φ300mm (7141600)

**⑪ カッティングローラー テルモハウザー**  
φ100×235mm  
44701 10mm (7142800) ※10mm幅のカットが出来ます。  
44711 15mm (7142900) ※15mm幅のカットが出来ます。  
●ポリエチレン製



**⑫ メロンパン 筋付け 4181 (8068800)**  
外寸：104×H33mm  
材質：ABS樹脂

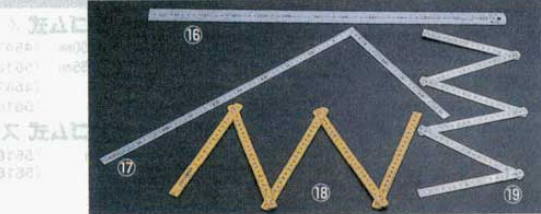


**クrowツサンカッター**

**⑬ 82311 マトファー**  
φ80×350mm (2583300)  
カット寸法：A110×B210mm

**⑭ 82313 ミニマトファー**  
φ78×350mm (7015100)  
カット寸法：A70×B100mm

**⑮ 44775 テルモハウザー**  
φ78×380mm (7143000)  
カット寸法：A110×B150mm

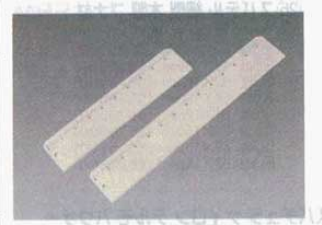


**⑯ 直尺 シルバー**  
No.13013 30cm 335×25×1mm(厚み) (5336700)  
No.13021 60cm 640×30×1.2mm (5336800)  
目盛：上段(1mm通し) 下段(0.5mm通し)

**⑰ 曲尺 No.10030 シルバー**  
50cm 長柄520×短柄265×幅15mm (5336900)

**⑱ 折尺 No.78605 ファイバー**  
1,000(6折)×幅15mm グラスファイバー製 (5337000)

**⑲ 折尺 No.63770 ステン**  
1,000(6折)×幅15mm (5337100)



**⑳ フランスパン生地取り板 (目盛り入り) KG-109-M**  
70cm 巾115mm (0598200)  
50cm 巾115mm (0598300)  
材質：ABS樹脂  
※パン成形時、目盛りで確認! 同じパンを同じ長さに仕上げるのに一役お手伝い。  
※裏面に目盛り付



**㉑ クープナイフ 22212 12本セット マトファー**  
120mm (3618800)  
※カミソリを取りつけ、パン生地をカットする為の道具です。



**㉒ ブラ柄クープナイフ DL-5561**  
180×13×5mm (3183900)  
材質：刃/ステンレス刃物鋼 柄/ABS樹脂  
※フランスパン等の切れ目を入れるのに最適。  
※安全キャップ付。



**㉓ PC柄カミソリ刃ホルダー**  
全長160mm (7357700)

**㉔ カミソリ刃 (両刃)**  
43×23mm 10枚入 (7357800)