

Professional Best Collection

EBM 製菓用品

1620

●お手数ですが、ご注文の際には(商品コード)内の7けたの数字をご記入下さい。



デバイヤー



フランス

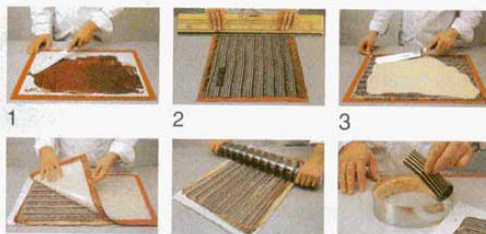


**MATINOX
DECORS**
Cr ation
J.Dauidnac

このページの全商品は



フランス



シルバットの上で、デコール生地を引いてストライプを作り、模様を冷凍で固めた上に基本生地を流してオープンで焼きます。



① ペーニュユニバーサルセット42500 (5枚組) デバイヤー

120×700 (5432800)

本体：18-10

ペーニュ ユニバーサルセット

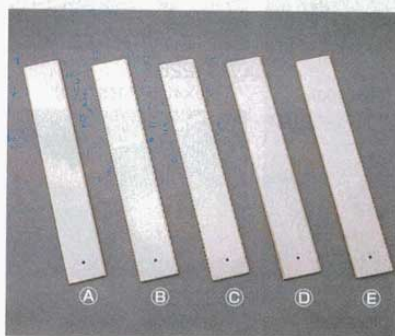
ホルダーと替刃ペーニュの組み合わせで合計10模様のラインが作れます。

●ホルダーは、両面使用可能です。

●両面クシ刃の交換刃が5枚付いています。

合計10/パターンの模様のラインが作れます。

(ペーニュユニバーサルセット模様)



② ペーニュスタンダード デバイヤー



(A) 外寸：120×700mm (5432900)



(B) 外寸：120×700mm (5433000)



(D) 外寸：120×700mm (5433200)



(C) 外寸：120×700mm (5433100)



(E) 外寸：120×700mm (5433300)



③ デコレティングコム 3003-42 18-8 デバイヤー

外寸：420×80 mm (8438200)

④ ビスケットコム 3017-70 18-10 デバイヤー

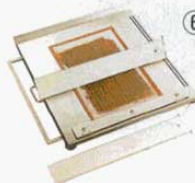
外寸：700×110mm (5433500)



⑤ ペーニュ3色 40507 デバイヤー

L 全長：700mm (5433400)

上下に付いているくし歯を使用して3色の生地を作ります。端に付いているピンが基点になり、歯の大きな方から使用してデコール生地を重ねていきます。



⑥ ペーニュ3色アルミ専用テーブル 83000 デバイヤー (8436900)

※ペーニュ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色ストライプが出来ます。



⑦ ユニバーサルローラー INOX デバイヤー (5434100)

L 670mm

ローラー径：φ100mm

※ローラーの間隔は調整リング(5mm幅20ヶ10mm幅30ヶ)を組み替える事により、調整できます。

※ケーキのサイド生地を自由調整して高さを決め、ローリングで一気にかき分けれます。

**世界で認められたすぐれた作業性
シリコンマット**

- 焼成後の生地はなれが良く、均一したムラのない焼成ができます。
- 1,000回以上の焼成が可能で、高温270度、低温-60度の耐熱性があり、そのままオープンや冷蔵庫に入れます。
- あめ細工、チョコレート細工をはじめ、さまざまな作業シートとして幅広くお使いいただけます。



⑧ シリコンマット ベーキング ノンスティック デバイヤー

4931-51 (ガストロノームサイズ)

515×310mm (8194300)

4931-58 (フレンチサイズ)

585×385mm (8194400)



シリコンモルドの形



⑨ シルバット フレンチサイズ 580×380mm (5433600)

6枚取サイズ 490×340mm (5433700)

8枚取サイズ 380×290mm (5433800)



⑩ ラブレットバスカル ペーニュ無 デバイヤー (5434000)

※幅、高さを目盛で調整して使用。

※多量のクリーム、ビスキー・チョコレートを生地の厚さと幅で生地を目をつぶす事なく均一に広げる事が可能です。

※シルバットは別売です。



⑪ カドル ビスキー デバイヤー (5433900)

580×360×H10mm

※フレンチシルバットに合わせて生地を流し、ペーニュビスキーで引くと均一の高さ10mmのビスキーになります。

⑫ シュガーモルドプレス 3042 18-10 デバイヤー

145×300×H150mm

(8436800)

底版寸法：145×240mm

※4種類のシリコンモルド付シリコンモルドはP1618を参照して下さい。



本体の上にマジックテープ等生地をシリコンモルドの上に載せプレスします。レバーを上げ型からそっとはずせば出来上がり。

デコレーション用品

流し型・挽型・焼型

モザイク・ケーキ焼型

資料集