

Catalogue No.

20191-1706

Professional Best Collection

EBM 製菓用品

1706

●お手数ですが、ご注文の際には7桁の商品コードをご記入下さい。



**MATINOX
DECORS**
Création
J.Dauidgnac

ファブ ラピッド モールド
FAB' RAPID MOULDS
思い思いの材料を型に流し込み、押し型で押し出せば...ステキなケーキの出来上がり。お菓子だけでなくいろいろなシチュエーションで活躍します。
(ポリエチレン製)



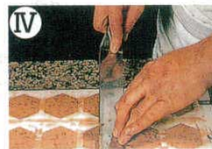
I
ビスケット生地を底や外側に
セットします。



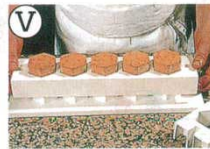
II
生地を流し込みます。



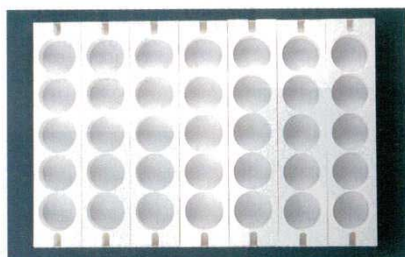
III
間にビスケット生地やフルーツ
などを入れます。



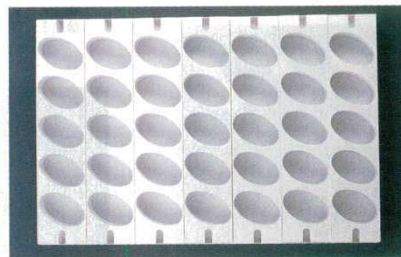
IV
生地を上まで流し込み一気に
スパチュラなどで平らにならします。



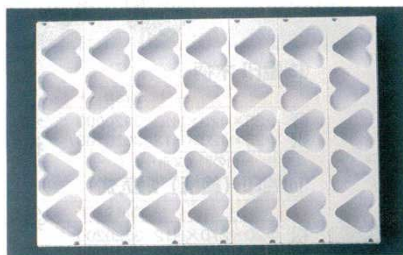
V
押し型に合わせて押し出しま
す。



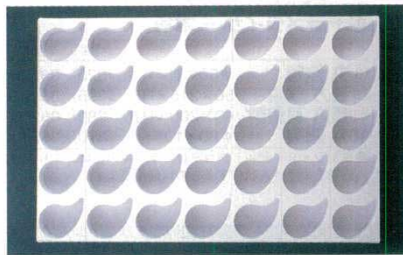
① 40340 丸型 35ヶ取
600×400×H40 8184900
出来上がり寸法: φ65×H40



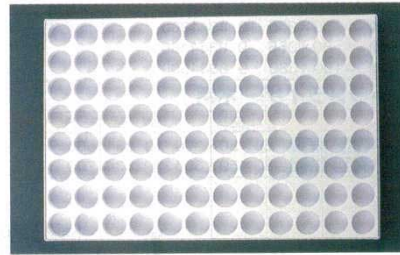
③ 40342 小判型 35ヶ取
600×400×H40 8185100
出来上がり寸法: 82×50×H40



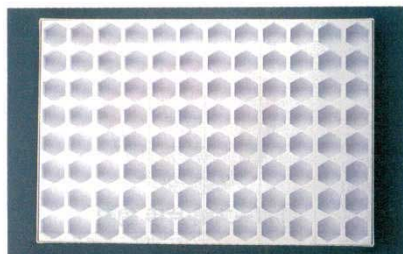
④ 40346 ハート型 35ヶ取
600×400×H40 8185200
出来上がり寸法: 77×72×H40



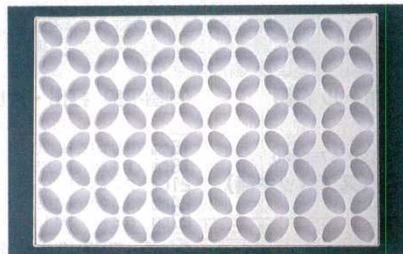
⑤ 40347 コンマ型 35ヶ取
600×400×H40 8185300
出来上がり寸法: 92×63×H40



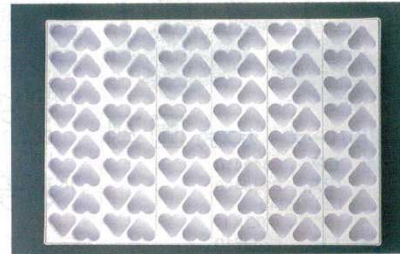
⑥ 40370 丸型 96ヶ取
600×400×H25 8185400
出来上がり寸法: φ40×H25



⑦ 40371 六角型 96ヶ取
600×400×H25 8185500
出来上がり寸法: 46×41×H25



⑧ 40372 小判型 96ヶ取
600×400×H25 8185600
出来上がり寸法: 53×31×H25



⑨ 40373 ハート型 96ヶ取
600×400×H25 8185700
出来上がり寸法: 50×44×H25

①～⑨には全て押し型が付属しております。

デコレーション用品

抜き型・焼型・
流し型

ビス・ケーキ焼型・
モールド

資料集