

Catalogue No.

20511-899

899

ベーキングマット

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

de BUYER
DEPUIS 1830



デバイヤー



MATINOX
Création
J.Daudignac
DECORS

57 屋台・イベント調理機器

58 ピザ・パスタ

59 うどん・そば・ラーメン

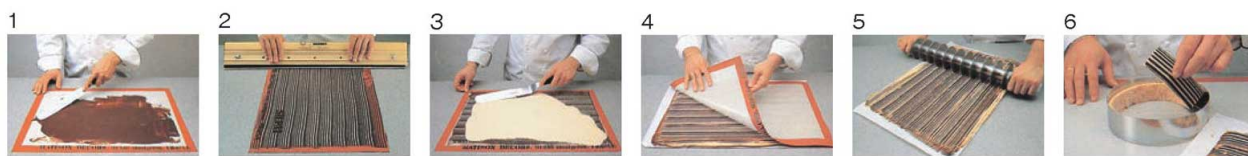
60 ギョーザ・フライヤー

61 すし・蒸し器・セイロ類

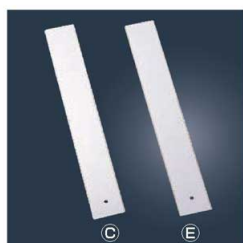
62 製菓・ベーカリー用品

55 低温調理器・フードウォーマー

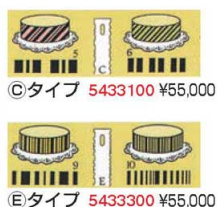
56 お好み焼・鉄板焼関連



シルパットの上にデコール生地を引いてストライプ(模様)を作り、冷凍して固めた上に基本生地を流してオープンで焼きます。



①デバイヤー
ペーニユスタンダード
外寸:120×700

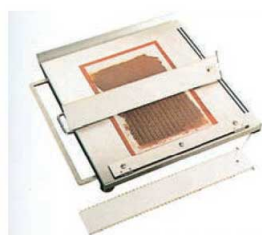


◎タイプ 5433100 ¥55,000

◎タイプ 5433300 ¥55,000

②デバイヤー 18-8
デコレティングコム 3003-42
8438200 ¥10,000
外寸:80×420

③デバイヤー 18-10
ビスケットコム 3017-70
5433500 ¥36,000
外寸:110×700



④デバイヤー ペーニユ 3色
アルミ専用テーブル 83000

8436900 ¥260,000

●ペーニユ3色コムで作業する際、コムの
のピンをレベルに合わせて使用すると、正確
な3色ストライプができます。



⑤デバイヤー ラクレットパスカル
ペーニユ無

5434000 ¥38,000

●幅、高さを目盛で調整して使用。

●多量のクリーム、ビスキー・チョコレートをお好みの厚さで幅
で生地を目をつぶす事なく均一に広げる事が可能です。

※シルパットは別売です。⑥をご使用ください。



⑥ドゥマール シルパット

	商品コード	価格
フレンチサイズ	580×380	5433600 ¥6,000
6枚取サイズ	490×340	5433700 ¥5,000
8枚取サイズ	380×290	5433800 ¥3,700



⑦ドゥマール シルパン

サイズ	商品コード	価格
フレンチサイズ	585×385	5436200 ¥6,700
6枚取サイズ	490×340	5436300 ¥5,700

●シルパンは網目のようになっているので、下火をきれいに入
れることができます。

●パン生地やサブレ・クッキーなどをきれいに焼き上げます。タルト
などを焼成する際重石をいれなくても、自然と空気が抜けてく
れるので、短時間できれいに空焼きできます。



⑧デバイヤー シリコン ベーキングマット
(ノンスティック)

サイズ	商品コード	価格
4931-51	515×310	8194300 ¥7,100
4931-58	585×385	8194400 ¥8,200



⑨シリコンマット Rタイプ 784551

1173900 ¥5,400

外寸:585×385

材質:シリコン樹脂、グラスファイバー

●実用新案権取得商品

●角の部分を丸くし天板内側に取まるように改良

●浮き上がる事がなく焼きムラも大幅に減少

●フチを1cmまで細くして作業面積を広くする事により

作業効率が大幅アップ