

Catalogue No.

20579-1022

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

パン生地マット・醗酵カゴ

1022



●パン・ケーキのあらゆる用途に! 銀の抗菌力をプラス

生地・保湿・保温・熟成に
生地ののし台、型抜きに
生地の分割、熟成に

①EBM ミューファン抗菌パン生地マット

	ページコード	商品コード	価格
No.1	460×900mm	2-1022-0101 8323600	¥3,000
No.2	460×1500mm	2-1022-0102 8323700	¥4,400
No.3	460×2500mm	2-1022-0103 8323800	¥5,500
No.4	920×1000mm	2-1022-0104 8323900	¥5,800
No.5	920×2000mm	2-1022-0105 8324000	¥11,300
No.6	920×3000mm	2-1022-0106 8324100	¥16,800
厚反	920×1m*	2-1022-0107 8324200	¥4,600

材質: 綿100% (8号帆布)・スリット糸「ミューファン®」使用
色: 無蛍光白
●検針済み
●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。
※厚反は1m単位の販売となります。最長5mまで対応できます。
また、ふちがかりは加工してありませんのであらかじめご了承ください。



②EBM パン生地マット

	ページコード	外寸	商品コード	価格
No.1	2-1022-0201	500×900	5508700	¥1,800
No.2	2-1022-0202	480×1,500	5508800	¥2,000
No.3	2-1022-0203	960×1,000	5508900	¥2,600
No.4	2-1022-0204	960×2,000	6919900	¥5,100
No.5	2-1022-0205	960×3,000	6920000	¥7,100

材質: キャンバス地
●検針済み

籐 醗酵ねかしカゴ



③VC-1 丸型

	ページコード	内寸	商品コード	価格
S	2-1022-0301	φ190×H75	8356610	¥3,200
M	2-1022-0302	φ205×H75	8356710	¥3,500
L	2-1022-0303	φ220×H75	8356810	¥3,800



④VC-4 オーバル型

	ページコード	内寸	商品コード	価格
	2-1022-0401	200×130×H62	8357010	¥3,300



⑤VC-5 オーバルロング型

	ページコード	内寸	商品コード	価格
	2-1022-0501	350×120×H65	8357110	¥5,000



⑥VC-6 オーバル型

	ページコード	内寸	商品コード	価格
	2-1022-0601	245×140×H65	8357200	¥4,500



⑦VC-7-L オーバル型

	ページコード	内寸	商品コード	価格
	2-1022-0701	230×150×H62	8357030	¥3,800



⑧VC-7-S 角型

	ページコード	内寸	商品コード	価格
	2-1022-0801	205×125×H62	8357120	¥3,500



⑨VC-10 角型

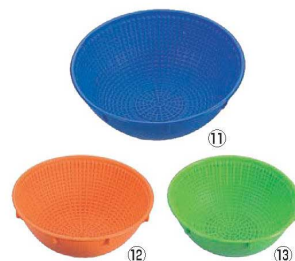
	ページコード	内寸	商品コード	価格
	2-1022-0901	165×100×H62	8357130	¥3,000



⑩布製 醗酵ねかしカゴ用
カバー MC-K

	ページコード	商品コード	価格
S・M兼用	2-1022-1001	8357300	¥2,600
L用	2-1022-1002	8357400	¥2,600

※③のVC-1専用です。醗酵ねかしカゴのヨコレを助けます。



テルモハウザー PP 丸型 醗酵カゴ

	ページコード	商品コード	価格
⑪48729 ブルー	2-1022-1101	φ250×80 パン生地1,500g対応	7151200 ¥3,800
⑫48719 オレンジ	2-1022-1201	φ220×80 パン生地1,000g対応	7151300 ¥3,700
⑬48709 グリーン	2-1022-1301	φ190×65 パン生地 500g対応	7151400 ¥3,100



テルモハウザー PP 長角型 醗酵カゴ

	ページコード	商品コード	価格
⑭48779 ブルー	2-1022-1401	420×140×H68 パン生地1,500g対応	7151500 ¥4,100
⑮48769 オレンジ	2-1022-1501	350×130×H65 パン生地1,000g対応	7151600 ¥3,800
⑯48759 グリーン	2-1022-1601	270×120×H60 パン生地 500g対応	7151700 ¥3,300



最初に乳液(脂肪分40~50%)を全体にスプレーします。オイルはさけてください。



つぎに小麦粉を全体に振り、余分な粉を落とします。



最後にパン生地に合わせて粉を振って、生地を入れてください。

65 冷温機器

66 ビューッフェ関連

67 ビューッフェ・宴会

68 カフェ・サービス用品・トレイ

69 プレンダー・ジュース・かき氷

62 製菓・ベーカリー用品

63 デイスプレイ用品

64 加熱調理器