

Catalogue No.

20604-1009

1009 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。

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・たこ焼・鉄板焼関連

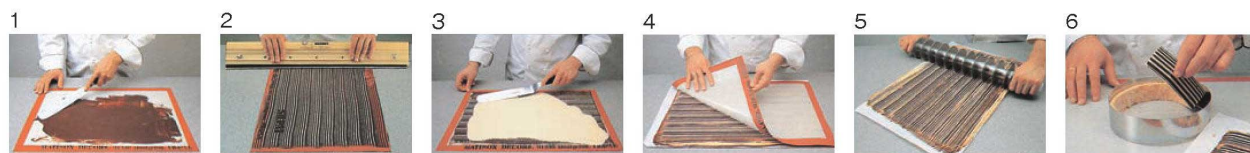
de Buyer
DEPUIS 1830



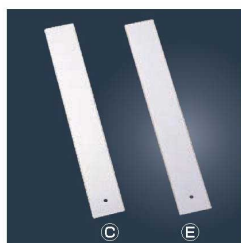
デバイヤー



MATINOX
Création
J.Dauidgnac
DECORS



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ブンで焼きます。



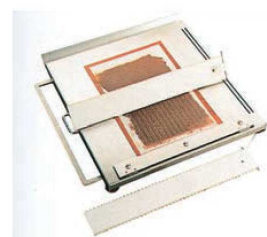
①デバイヤー
ペーニクススタンダード
外寸:120×700

タイプ	ページコード	商品コード	価格
Cタイプ	3-1009-0101	5433100	¥55,000
Eタイプ	3-1009-0102	5433300	¥55,000



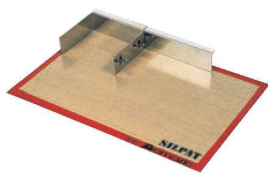
②デバイヤー 18-10
ビスケットコム 3017-70
外寸:110×700

ページコード	商品コード	価格
3-1009-0201	54333500	¥36,000



③デバイヤー ペーニクス 3色
アルミ専用テーブル 83000
●ペーニクス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色ストライプができます。

ページコード	商品コード	価格
3-1009-0301	8436900	¥260,000



④デバイヤー ラクレットパサル
ペーニクス無
●幅、高さを目盛で調整して使用。
●多量のクリーム、ビスケット、チョコレートをお好みの厚さと幅で生地
の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。⑤迄ご使用ください。

ページコード	商品コード	価格
3-1009-0401	5434000	¥42,000



⑤ドゥマール シルパット
フレンチサイズ
6枚取サイズ
8枚取サイズ

ページコード	商品コード	価格
3-1009-0501	580×380	5433600 ¥6,500
3-1009-0502	490×340	5433700 ¥5,200
3-1009-0503	380×290	5433800 ¥4,300



⑥ドゥマール シルパン
●シルパンは網目になっているので、下火をきれいにいれ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
際裏石をいれなくても、自然と空気が抜けるので、短時間できれいに空焼
できます。

ページコード	サイズ	商品コード	価格
3-1009-0601	585×385	5436200	¥7,100
3-1009-0602	490×340	5436300	¥6,600



⑦デバイヤー シリコン ベーキングマット
(ノンスティック)

ページコード	サイズ	商品コード	価格
4931-51	3-1009-0701	515×310 ガストロノームサイズ用	8194300 ¥5,500
4931-58	3-1009-0702	585×385 フレンチサイズ用	8194400 ¥6,400



⑧シリコンマット Rタイプ 784551

ページコード	商品コード	価格
3-1009-0801	1173900	¥6,200

外寸:585×385
材質:シリコン樹脂、ガラスファイバー
●食用新素材取得商品
●角の部分を丸くし天板内側に収まるように改良
●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