

Catalogue No.

20604-1036

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 1036**



●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           | 3-1036-0101 8323600 | ¥3,700  |
| No.2 | 460×1500mm          | 3-1036-0102 8323700 | ¥5,500  |
| No.6 | 460×2500mm          | 3-1036-0103 8323800 | ¥8,300  |
| No.3 | 920×1000mm          | 3-1036-0104 8323900 | ¥7,200  |
| No.4 | 920×2000mm          | 3-1036-0105 8324000 | ¥17,000 |
| No.5 | 920×3000mm          | 3-1036-0106 8324100 | ¥25,300 |
| 厚反   | 920×1m <sup>2</sup> | 3-1036-0107 8324200 | ¥6,900  |

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。  
※原反は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 | 3-1036-0201 | 500×900   | 5508700 | ¥2,400 |
| No.2 | 3-1036-0202 | 480×1,500 | 5508800 | ¥2,600 |
| No.3 | 3-1036-0203 | 960×1,000 | 5508900 | ¥3,400 |
| No.4 | 3-1036-0204 | 960×2,000 | 6919900 | ¥6,500 |
| No.5 | 3-1036-0205 | 960×3,000 | 6920000 | ¥9,300 |

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 | 3-1036-0301 | φ190×H75 | 8356610 | ¥3,200 |
| M | 3-1036-0302 | φ205×H75 | 8356710 | ¥3,500 |
| L | 3-1036-0303 | 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     |
|--|-------------|-------------|---------|--------|
|  | 3-1036-0401 | 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     |
|--|-------------|-------------|---------|--------|
|  | 3-1036-0501 | 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     |
|--|-------------|-------------|---------|--------|
|  | 3-1036-0601 | 245×140×H65 | 8357020 | ¥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     |
|--|-------------|-------------|---------|--------|
|  | 3-1036-0701 | 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     |
|--|-------------|-------------|---------|--------|
|  | 3-1036-0801 | 205×125×H62 | 8357120 | ¥3,500 |



⑨VC-10 角型

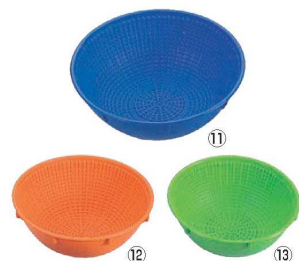
|  | ページコード      | 内寸          | 商品コード   | 価格     |
|--|-------------|-------------|---------|--------|
|  | 3-1036-0901 | 165×100×H62 | 8357130 | ¥3,000 |



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 | 3-1036-1001 | 8357300 | ¥2,600 |
| L用    | 3-1036-1002 | 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  | 3-1036-1101 | φ250×80 パン生地1,500g対応 | 7151200 ¥3,800 |
| ⑫48719 オレンジ | 3-1036-1201 | φ220×80 パン生地1,000g対応 | 7151300 ¥3,700 |
| ⑬48709 グリーン | 3-1036-1301 | 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  | 3-1036-1401 | 420×140×H68 パン生地1,500g対応 | 7151500 ¥4,100 |
| ⑮48769 オレンジ | 3-1036-1501 | 350×130×H65 パン生地1,000g対応 | 7151600 ¥3,800 |
| ⑯48759 グリーン | 3-1036-1601 | 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。



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 ビュッフェ関連

67 ビュッフェ・宴会

68 カフェ・サービス用品・トレイ

69 プレンダー・ジュウサー・かき氷

62 製菓・ベーカリー用品

63 デイスペイ用品

64 加熱調理器