

Catalogue No.

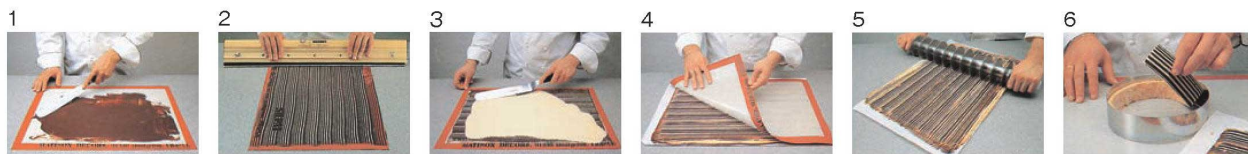
20633-1005

1005 ペーキングマット

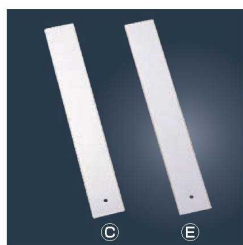
ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。57
キッチン・
調理機器58
ピザ・
パスタ59
うどん・
そば60
フライヤー61
すし・
蒸し器62
製菓・
ベーカリー用品55
低温調理器・
フードウォーマー56
お好み焼・
鉄板焼関連de Buyer
DEPUIS 1830

フランス

デバイヤー

MATINOX
Cr ation
J.Dauidnac
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プンで焼きます。

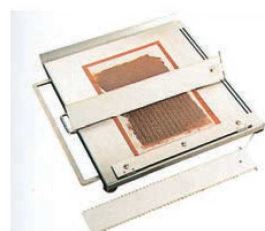
①デバイヤー
ペーニクススタンダード
外寸:120×700

Cタイプ		
ページコード	商品コード	価格
4-1005-0101	5433100	¥55,000
Eタイプ		
ページコード	商品コード	価格
4-1005-0102	5433300	¥55,000

②デバイヤー 18-10
ビスケットコム 3017-70

ページコード	商品コード	価格
4-1005-0201	5433500	¥36,000

外寸:110×700

③デバイヤー ペーニクス 3色
アルミ専用テーブル 83000

ページコード	商品コード	価格
4-1005-0301	8436900	¥260,000

●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。④デバイヤー ラクレットパスカル
ペーニクス無

ページコード	商品コード	価格
4-1005-0401	5434000	¥42,000

●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。

⑤ドゥマール シルパット

ページコード	商品コード	価格
フレンチサイズ	4-1005-0501	580×380 5433600 ¥7,300
6枚取サイズ	4-1005-0502	490×340 5433700 ¥5,800
8枚取サイズ	4-1005-0503	380×290 5433800 ¥4,900



⑥ドゥマール シルパン

ページコード	サイズ	商品コード	価格
フレンチサイズ	4-1005-0601	585×385 5436200	¥9,000
6枚取サイズ	4-1005-0602	490×340 5436300	¥7,500

●シルパンは網目になっているので、下火をきれいにいれこむことができます。
●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。⑦デバイヤー シリコン ペーキングマット
(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	4-1005-0701	515×310 ガストロノームサイズ用	8194300 ¥5,500
4931-58	4-1005-0702	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
4-1005-0801	1173900	¥6,620

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

●このカタログに掲載されている価格は、2024年9月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。