

Catalogue No.

20666-1007

1007 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

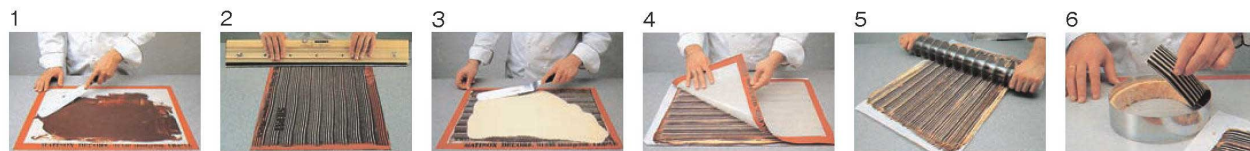
de Buyer
DEPUIS 1830



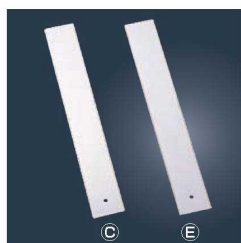
デバイヤー



MATINOX
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

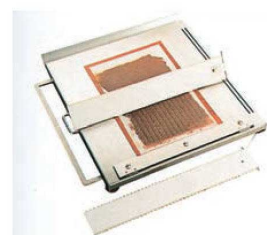
タイプ	ページコード	商品コード	価格
①Cタイプ	5-1007-0101	5433100	¥55,000
②Eタイプ	5-1007-0102	5433300	¥55,000



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
5-1007-0201	5433500	¥36,000

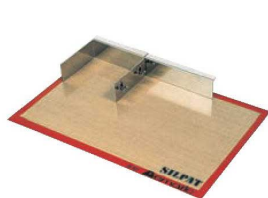
外寸:110×700



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
5-1007-0301	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
5-1007-0401	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をご使用ください。



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	5-1007-0501	580×380 5433600 ¥7,900
6枚取サイズ	5-1007-0502	490×340 5433700 ¥6,200
8枚取サイズ	5-1007-0503	380×290 5433800 ¥5,300



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	5-1007-0601	585×385 5436200	¥8,700
6枚取サイズ	5-1007-0602	490×340 5436300	¥8,100

●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
きできます。



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	5-1007-0701	515×310 ガストロノームサイズ用	8194300 ¥5,500
4931-58	5-1007-0702	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
5-1007-0801	1173900	¥7,500

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