

Catalogue No.
20692-1021

1021

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。



デバイヤー



MATINOX DECORS
Création J.Daudignac

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

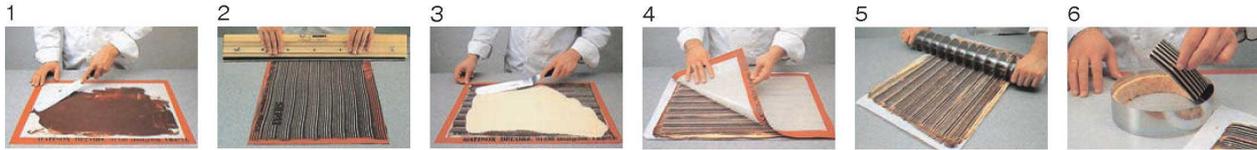
60 ギョーザ・フライヤー

61 すし・蒸し器

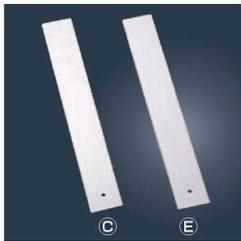
62 製菓・ベーカリー用品

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



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 ペーニユスタンダード
外寸:120×700

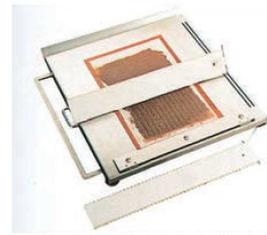
タイプ	ページコード	商品コード	価格
①Cタイプ	6-1021-0101	5433100	¥55,000
②Eタイプ	6-1021-0102	5433300	¥55,000



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
6-1021-0201	5433500	¥36,000

外寸:110×700



③デバイヤー ペーニユ 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
6-1021-0301	8436900	¥260,000

●ペーニユ3色コムで作業する際、コムを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
ペーニユ無

ページコード	商品コード	価格
6-1021-0401	5434000	¥44,000

●幅、高さを目盛で調整して使用。
●多量のクリーム、ビスキー、チョコレートを好みの厚さと幅で生地を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	
6-1021-0501	580×380	5433600	¥7,900
6-1021-0502	490×340	5433700	¥6,200
6-1021-0503	380×290	5433800	¥5,300



⑥ドゥマール シルパン

ページコード	商品コード	サイズ	価格
6-1021-0601	585×385	5436200	¥8,700
6-1021-0602	490×340	5436300	¥8,100

●シルパンは粗目のようになっているので、下火をきれいに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塵石をいれなくても、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	6-1021-0701 515×310 ガストロノームサイズ用	8194300	¥6,000
4931-58	6-1021-0702 585×385 フレンチサイズ用	8194400	¥7,000

材質:シリコンコーティンググラスファイバー
耐熱温度:-40~260℃
●平均約1,000回のオープン使用に対応します。
●冷凍時の下敷きとしても使用できます。



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
6-1021-0801	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

●このカタログに掲載されている価格は、2026年6月1日現在のものです。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。