

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

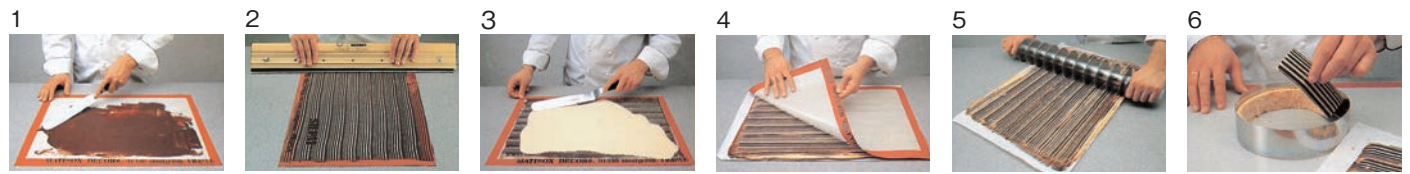
60 フライヤー

61 すし・蒸し器・セイロ類

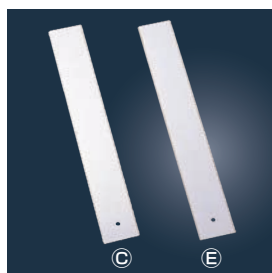
62 製菓・ベーカリー用品

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



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。



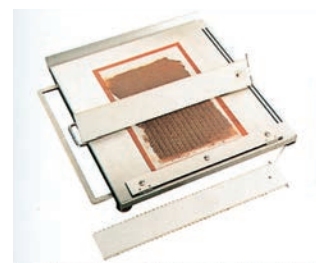
①デバイヤー ペーニユスタンダード
外寸:120×700

ページコード	商品コード	価格
5-1007-0101	5433100	¥55,000
ページコード	商品コード	価格
5-1007-0102	5433300	¥55,000



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

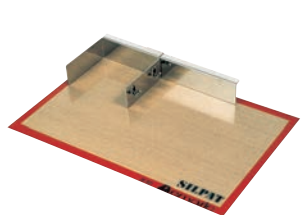
ページコード	商品コード	価格
5-1007-0201	5433500	¥36,000



③デバイヤー ペーニユ 3色
アルミ専用テーブル 83000
外寸:110×700

ページコード	商品コード	価格
5-1007-0301	8436900	¥260,000

●ペーニユ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
ペーニユ無

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、チョコレートなどの厚さと幅で生地
の目をつぶす事なく均一に広げることが可能です。
※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
5-1007-0501	5433600	¥7,700
5-1007-0502	5433700	¥6,100
5-1007-0503	5433800	¥5,200



⑥ドゥマール シルパン

ページコード	商品コード	価格
5-1007-0601	5436200	¥8,500
5-1007-0602	5436300	¥7,900

●シルパンは網目のようになっているので、下火をきれいにいれられます。
●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
際重石をいれなくても、自然と空気が抜けてくれるので、短時間できれいに空焼
できます。



⑦デバイヤー シリコン ベーキングマット
(ノンスティック)

ページコード	商品コード	価格
4931-51	5-1007-0701	¥5,500
4931-58	5-1007-0702	¥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、ガラスファイバー
●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減らす事により作業効率が大幅アップ