

ヨーロッパ天板

耐熱アルミの漕ぎタイプ。
軽くて丈夫で連続使用してもナマリません。

漕ぎタイプのアルタイト製
テフロン加工平天板



1 WJ アルミ プレス
ヨーロッパ天板 461AL [DTVN-35]
13-0546-0101 ¥11,220
外寸:600×400×H10 板厚:1.5
材質:耐熱アルミニウム
●ショックフリーザー用としても使用できます。



2 WJ アルタイト
プレスヨーロッパ天板 [DTVN-34]
外寸
462AC 600×400×H20 13-0546-0201 ¥6,930
461AC 600×400×H10 13-0546-0202 ¥6,930
板厚:0.9
材質:アルミメッキ鋼板(内面テフロン加工)



3 マトファ 黒鉄板 [DTVN-21] 
サイズ
310101 400×300×H9 13-0546-0301 ¥ 8,800
310103 600×400×H9 13-0546-0302 ¥12,000
板厚:1.5



4 マトファ アルミテフロン天板
[DTVN-20] 
サイズ
310201 400×300×H11 13-0546-0401 ¥14,000
310202 600×400×H11 13-0546-0402 ¥20,000
板厚:1.7



5 アルミショックフリーザー
天板 [DTVN-10]
13-0546-0501 ¥7,260
外寸:600×400×H20
耐熱アルミニウム アルタイト加工
板厚:1.5



6 プロアスター アルミショック
フリーザー天板 [DTVN-11]
13-0546-0601 ¥11,000
外寸:600×400×H20
アルミメッキ鋼板 内面フッ素樹脂加工
板厚:1.5



7 アルミ“SASA”パンチング
天板 [DTVN-12]
13-0546-0701 ¥9,350
外寸:600×400×H10
耐熱アルミニウム
板厚:1.5
穴径:φ3mm ピッチ:5mm



8 アルミ パンチング天板
SN1073 [DTVN-31] 
13-0546-0801 ¥6,600
外寸:600×400×H20
材質:アルミ合金 アルタイト加工
板厚:1.2
穴径:φ3mm



9 ホクア アルミ 冷凍トレイ
[DTVN-39]
13-0546-0901 ¥7,000
サイズ:604×404×H20 板厚:1.5mm
材質:表面/硫酸アルマイト加工、本体/アルミニウム合金
●スピード解凍で解凍時の旨みと栄養を逃しません。



10 アカオ アルマイトシートパン
[DSPN-01]
サイズ 板厚
大 657×457×25 0.9 13-0546-1001 ¥9,640
中 550×457×28 0.9 13-0546-1002 ¥8,380
小 452×327×27 0.9 13-0546-1003 ¥6,710
アルミ中芯入り



11 アルミ シートパン [DSPN-06]
サイズ(底寸)
大 655(615)×454(415)×H25 13-0546-1101 ¥6,400
小 455(420)×330(300)×H25 13-0546-1102 ¥4,500



12 18-0 シートトレイ [DSPN-02]
サイズ(底寸)
大 653(615)×453(415)×H28 13-0546-1201 ¥6,750
小 550(510)×453(415)×H28 13-0546-1202 ¥6,100
板厚:0.8



13 鉄 シベリア天板 [DTVN-36] ◇
サイズ
6枚取 490×340×H45 13-0546-1301 ¥8,000
8枚取 380×290×H45 13-0546-1302 ¥7,400
板厚:1.2



14 カーレックス・スプレー XS
400mL(離型油) [DTVA-04]
13-0546-1401 ¥2,400
原材料名:食用植物油脂、プロパン、ブタン、
乳化剤(菜種由来)、シリコン樹脂
●スプレーした後には消泡効果を発揮し、離
型油の薄い被膜を形成します。
●少量で抜群の剥離効果と美しい焼き上がり
を実現します。
●焼き菓子製造向け。
※軽減税率対象品



15 カーレックス・スプレー 600mL
(離型油) [DTVA-03]
13-0546-1501 ¥2,300
原材料名:食用植物油脂、プロパン、ブタン、
乳化剤(菜種由来)
●剥離性が高く、焼き付き汚れを最小限に留めます。
●パン製造向け。
※軽減税率対象品



16 セパレ サラダ油 500mL
[DTVA-01] 
13-0546-1601 ¥1,000
原材料名:純植物性食用油
●非常に薄くまんべんなくスプレーできる
ので、従来の1/10の使用量で低カロリー、
焦げつかず、簡単にご使用いただけます。
※軽減税率対象品



17 セパレ ベーカーズ 500mL
[DTVA-02] 
13-0546-1701 ¥1,050
原材料名:食用植物油
●表面張力が弱く焦げ付かず綺麗に焼き
あがるので、天板・型類はもちろんフ
ライパンなどの調理器具にも最適です。
※軽減税率対象品

Point

- 1. とってもヘルシー**
動脈硬化を防ぐといわれる大豆レシチン
がたっぷり。コレステロール、糖分もゼ
ロです。
- 2. いつでも新鮮**
開封してから最後までフレッシュな風味
が楽しめます。
- 3. 低カロリー**
必要量は普通の食用油の1/10～1/20。
カロリーもその分減らすことができます。
- 4. 仕上がりがきれい**
特殊な油膜で焦げ付きや形くずれを防ぐ
ので、調理がしやすく見た目にも映えます。
- 5. 片付けがラク**
後片付けで頭を悩ます残り油が出ないの
で、ベタつきがなく油汚れもサッと落と
せます。
- 6. 手軽で簡単**
セパレ片手に1～2秒。サッとひと吹き
するだけで、油汚れも容器のベタつ
きも心配ありません。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。

製菓用品

052
～
060

052
天板
シリコンマット

053
絞り袋
ローラー
スポンジ

054
ゴム
ローラー
用品

055
製菓用
型抜き
器具

056
製パン
用品

057
天板
型抜き
器具

058
パン
スクラップ
シート

059
アメ
細工
類

060
製菓
パン
用
機械