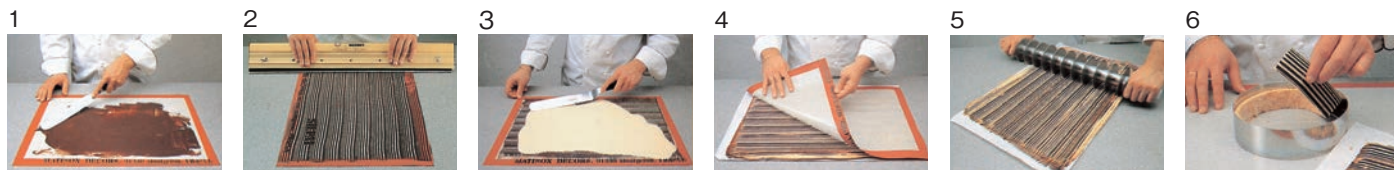




デバイヤー



**MATINOX**  
Création  
J.Dauidgnac **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。

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

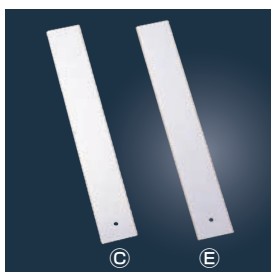
60 キョーザ・フライヤー

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



◎タイプ

ページコード	商品コード	価格
1-1027-0101	5433100	¥55,000



◎タイプ

ページコード	商品コード	価格
1-1027-0102	5433300	¥55,000

①デバイヤー ベーニュスタンダード  
外寸:120×700

**廃盤**

②デバイヤー 18-8  
デコレーティングコム 3003-42

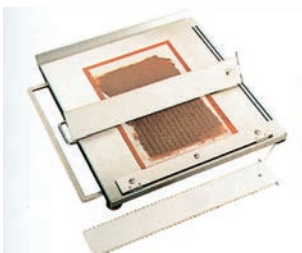
ページコード	商品コード	価格
1-1027-0201	8438200	¥10,000

外寸:80×420

③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
1-1027-0301	5433500	¥36,000

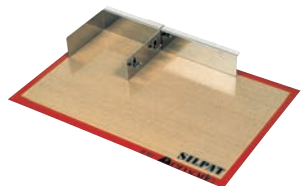
外寸:110×700



④デバイヤー ペーニュ 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
1-1027-0401	8436900	¥260,000

●ペーニュ3色コムで作業する際、コムのピンをレー尔に合わせて使用すると、正確な3色ストライプができます。



⑤デバイヤー ラクレットパスカル  
ペーニュ無

ページコード	商品コード	価格
1-1027-0501	5434000	¥38,000

●幅、高さを目盛で調整して使用。  
●多量のクリーム、ビスキュイ、チョコレートを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。⑥をご使用ください。



⑥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	1-1027-0601	580×380	5433600 ¥6,000
6枚取サイズ	1-1027-0602	490×340	5433700 ¥5,000
8枚取サイズ	1-1027-0603	380×290	5433800 ¥3,700



⑦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	1-1027-0701	585×385	5436200	¥6,700
6枚取サイズ	1-1027-0702	490×340	5436300	¥5,700

●シルパンは網目になっているので、下火をきれいにい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きできます。



⑧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	1-1027-0801	515×310 ガストロノームサイズ用	8194300	¥7,100
4931-58	1-1027-0802	585×385 フレンチサイズ用	8194400	¥8,200

⑨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
1-1027-0901	1173900	¥5,400

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