

寸法: mm



[参照]35分間焼成した結果の比較



従来品
SN2863

ブラックコート
SN2871

ブラックコート食パン型 0.7mmアルタイト

• 焼成時間が短くなる事により、保水性を高め、しっとり食感のパンが焼き上がります。



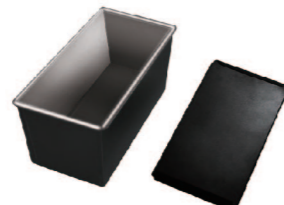
SN2870 ¥2,160
1斤ブラックコート食パン型(ノンスティック1000)
195x95x95 / 182x90



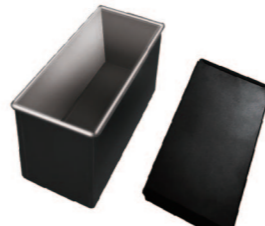
SN2871 ¥3,400
2斤ブラックコート食パン型(ノンスティック1000)
250x120x125 / 238x115



SN2872 ¥4,020
3斤ブラックコート食パン型(ノンスティック1000)
370x120x125 / 360x115



T182060 ¥2,500
2斤ブラックコート食パン型
250x120x125 / 238x115

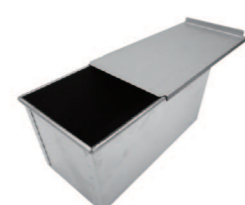


T182065 ¥3,000
3斤ブラックコート食パン型
370x120x125 / 360x115

アルタイト食パン型 レーザー溶接 0.7mmアルタイト



SN2861 ¥1,480
1斤アルタイト底穴なし食パン型
195x95x95 /



SN2863 ¥2,260
2斤アルタイト底穴なし食パン型
250x120x125 /



SN2865 ¥2,460
3斤アルタイト底穴なし食パン型
370x120x125 /

SN2862 ¥1,860
1斤アルタイト底穴なし食パン型(ノンスティック1000)
195x95x95 /

SN2864 ¥2,900
2斤アルタイト底穴なし食パン型(ノンスティック1000)
250x120x125 /

SN2866 ¥3,340
3斤アルタイト底穴なし食パン型(ノンスティック1000)
370x120x125 /

パウンドケーキ型 ノンスティック1000

アルミ合金 ノンスティック

- 高強度アルミ合金を採用
- フチにフラットバーに入れる事により、強度が高まります。
- 表面はノンスティックで、型から抜きやすく、洗浄しやすくなっています。



SN2118 ¥1,140
パウンドケーキ型(ノンスティック1000)
内径110x60x50 /

SN2119 ¥1,140
パウンドケーキ型(ノンスティック1000)
内径130x50x50 /

台形食パン型 ノンスティック1000

1.0mmアルミ合金 ノンスティック

- 高強度アルミ合金を採用
- フチにフラットバーに入れる事により、強度が高まります。
- 表面はノンスティックで、型から抜きやすく、洗浄しやすくなっています。



SN2101 ¥1,500
台形食パン型(ノンスティック1000)
内径60x60x60 /

SN2102 ¥2,420
台形食パン型(ノンスティック1000)
内径120x20x120 /

パウンドケーキ型 シリコン

0.7mmアルタイト シリコン

- 外側に耐熱コーティングを施す事で、熱吸収が良くなり、焼成時間を短縮できます。

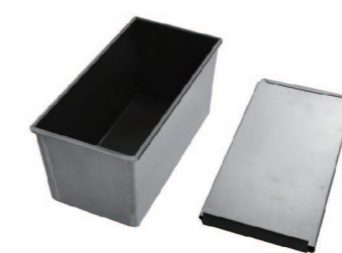


SN2135 ¥2,240
パウンドケーキ型(ノンスティック800)
内径270x55x50

アルミ合金食パン型 ノンスティック1000



SN2867 ¥2,160
1斤アルミ合金底穴なし食パン型(ノンスティック1000)
1.0mmアルミ合金 195x95x95 /



SN2868 ¥3,260
2斤アルミ合金底穴なし食パン型(ノンスティック1000)
1.0mmアルミ合金 250x120x125 /



SN2869 ¥3,980
3斤アルミ合金底穴なし食パン型(ノンスティック1000)
1.0mmアルミ合金 370x120x125 /

NEW

NEW

寸法: mm

タルトリング (穴あき)

304ステンレス 電解処理

- SUS304を採用し、電解処理する事で表面の酸化を防ぎ、衛生的にご使用いただけます。
- 穴あきにする事で熱を均一に伝える事ができます。



SN3180	¥ 680
タルトリング (穴あき) Ø60x20	
SN3181	¥ 720
タルトリング (穴あき) Ø70x20	
SN3182	¥ 800
タルトリング (穴あき) Ø80x20	
SN3183	¥ 840
タルトリング (穴あき) Ø90x20	
SN3184	¥ 940
タルトリング (穴あき) Ø100x20	
SN3185	¥ 980
タルトリング (穴あき) Ø110x20	
SN3186	¥ 1,060
タルトリング (穴あき) Ø120x20	

5連フランスパン天板

ノンスティック1000 台湾特許番号: M554768

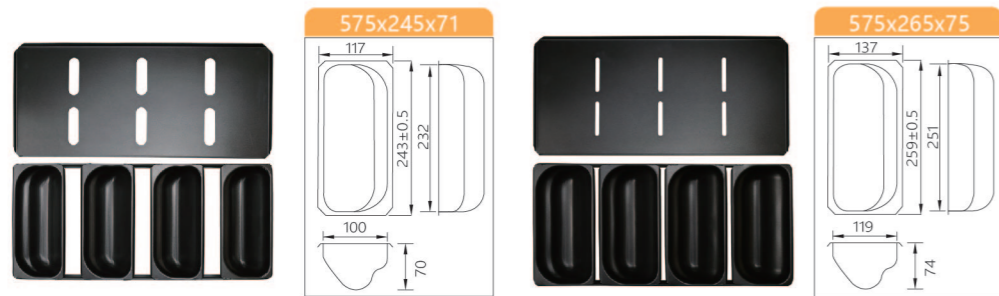
- 一体成型フランスパン天板
枠がないため体積は一般天板より小さく、必要な熱量も減らせる省エネ設計です。
- 枠無し設計
縁の折り返し・押しつけ設計で、汚れが入り込みにくく、洗浄が容易に行えます。



SN1598	¥ 6,300
5連フランスパン天板 (ノンスティック1000) 600x400x32	

4連シュトーレン型

ノンスティック1000 アルタイト ノンスティック



SN2137	¥ 11,000	SN2136	¥ 12,300
4連シュトーレン型 (ノンスティック1000) アルタイト 575x245x71 中型100x243x70		4連シュトーレン型 (ノンスティック1000) アルタイト 575x265x75 中型119x259x74	



3段トレイ

SN4369	¥ 2,640
メラミン 308x308x370	



シェフバック

SN4648	¥ 76,400
シェフバック 745x478 p.69 もご覧下さい	

番重

PPプラスチック

- 透明なPPを使っています。
- 四隅をRデザインにする事で、洗浄しやすくなっています。



側面には2cm毎のメモリつきです。
透明なので、発酵状況などが確認しやすくなっています。



SN4653	¥ 3,740
番重用フタ(透明) 655x425x30	
SN4655	¥ 5,200
番重-小(透明) 640x415x90	
SN4654	¥ 6,300
番重-大(透明) 640x415x160	

18段アルミ合金ラック (アルマイト)

- 安全性の高いPCプラスチックを採用しています。
- 前面の扉は270度まで開くので作業性に優れます。
- 黒を基調としたデザインで、高級感を演出します。



SN1978	¥ 112,600
18段アルミ合金ラック (アルマイト) アルミ合金+PCプラスチック 628x486x1700	

カイザーロール

PPプラスチック+304ステンレス



ステンレスとプラスチックが分かれて、簡単に洗えます。



SN4675	¥ 3,520
カイザーロール模様付け器 Ø67長さ180	

NEW

NEW