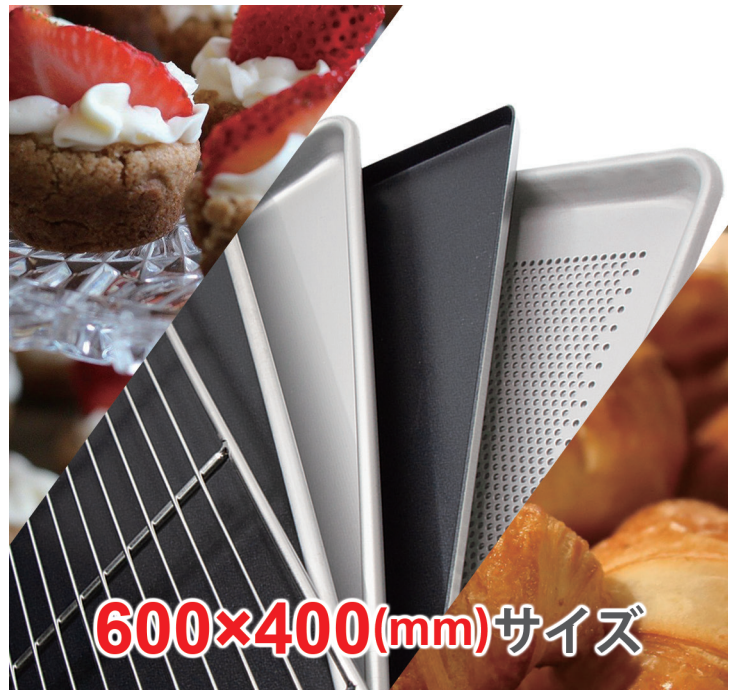


製菓・製パン用

欧州天板

(フレンチタイプ)

製菓・製パンに最も適したフレンチタイプの欧州天板です。美しい焼き上がりを約束するノンスティックコーティング(NS)モデルをはじめ、穴あきタイプや専用の焼きアミまでラインナップ。様々な調理法・レシピに対応可能になりました。



GK1410

<p><b>穴無し天板</b></p> <p>ソフト系のパン・クッキー等</p> <p>熱が均一に広がり、パン全体が柔らかく仕上がります</p>	<p><b>穴あき天板</b></p> <p>ハード系のパン(フランスパン・クロワッサン等)</p> <p>熱が穴を通る事で外側はカリッと、内側はふんわり焼き上がります</p>
--	--



GK1411  
(穴径:3mm)



GK1412  
(穴径:3mm)



68087



GK1407



68088



GK4401

品番	品名	外寸法 (mm)	板厚 (mm)	縁形状	材質 / 表面加工
GK1410	欧州天板	600×400×H20	1.5		アルミ合金 / アルマイト加工
GK1411	穴あき欧州天板	600×400×H20	1.5		アルミ合金 / アルマイト加工
GK1407	NS欧州天板	600×400×H20	1.5		アルミ合金 / 2層NSコーティング
GK1412	NS穴あき欧州天板	600×400×H20	1.5		アルミ合金 / 2層NSコーティング
68088	NS欧州天板	600×400×H10	2		アルミ合金 / 3層NSコーティング
68087	NS欧州天板 (小)	447×347×H10	2		アルミ合金 / 3層NSコーティング
GK4401	グリッド	600×400	—	—	SUS304

● 耐熱温度…260℃(NSタイプのみ) …クローズドビード(アルミワイヤー入り) …折り曲げ加工