

クリームブリュレやシブーストに！



① 電気式キャラメライザー (温度調節付) KCSplus

〈WKY-31〉 1-1172-0101 ¥310,000

- 焼成板を600℃まで設定でき、お菓子の表面に近づけるだけで素早く広範囲にキャラメリゼができます。
- 設定温度をキープすることでヒーターへの負荷が少なく、長時間使用できます。

② 電気式キャラメライザー KCS

〈WKY-32〉 1-1172-0201 ¥230,000

- コンセントにさすだけで作業することができます。

■仕様

型 式	KCS plus	KCS
外 形 寸 法	本体:φ116×383(全長)×H100 温度制御ボックス:150×114×H99	本体:φ116×383(全長)×H100
電 源	単相100V	50/60Hz
電 流	8.5A	8.5A
消費電力	850W	850W
温度調節	0℃～600℃(1℃刻み)	不可(最大約650℃)
定格時間	なし	20分
質 量	本体:880g(コード含まない) 温度制御ボックス:1,100g	1,300g(コード含む)
コード長さ	2.0m	

天板・シリコンマット
デコレーター！
絞り袋・スパチュラ
チョコレート用品・ハケ・ゴムヘラ

製菓用型

フレキシブルモールド・天板型

クッキー抜型・パテ抜

製パン用品

使い捨てモールド・カップ・ラッピング

バスケット・POP

和菓子用品・アメ細工類

製パン用機械

販売終了

販売終了

③ マトファ焼きゴテ ポルカ80471

〈WYK-03〉 1-1172-0301 ¥9,200

直径:φ50 全長:450

④ 木柄キャラメライザー 長方鉄

〈WKY-05〉 1-1172-0501 ¥10,000

50×175 全長:375

- キャラメライザーはケーキの上にふりかけた砂糖に焼色をつける時に使用します。

木柄キャラメライザー

⑤ 丸銅 〈WKY-12〉 N

cm	直径	全長	板厚
1-1172-0501	5 φ50	355	10
1-1172-0502	8 φ80	370	10

⑥ 丸鉄 〈WKY-13〉 N

cm	直径	全長	板厚
1-1172-0601	5 φ50	355	19
1-1172-0602	8 φ80	365	9
1-1172-0603	10 φ100	380	9

⑦ 銅小判

〈WKY-14〉 1-1172-0701 ¥17,600

80×50 全長:370 板厚:10

⑧ 鉄小判

〈WKY-15〉 1-1172-0801 ¥13,500

80×50 全長:365 板厚:9



⑨ 電気 菓子ゴテ 〈WKS-09〉 ¥43,000

1-1172-0901 大 21×45 全長315

1-1172-0902 小 17×37 全長310

電源:単相100V/100W

⑩ キャラメライザー KC-810CL (ボンベ付)

〈WKY-26〉 1-1172-1001 ¥10,800

238×100×H285

コテ部:60×70

コテ材質:18-8ステンレス

熱量:約3.3kw(約2,800kcal/h)

最高温度:約1,600℃

連続燃焼時間:約80分

- コテは工具不要の簡単着脱。

- 圧電着火式(ワンタッチ着火)

※ボンベはP.779⑩をご使用ください。



⑪ キャラメライザー SCT-530CZ (ボンベ付)

〈WKY-18〉 1-1172-1101 ¥16,500

240×90×H293

コテ部:60×75

コテ材質:18-8ステンレス

熱量:約1.81kw(約1,800kcal/h)

最高温度:約1,500℃

連続燃焼時間:約90分

- 60秒加熱で完全逆さ使用が可能。

- 圧電着火式(ワンタッチ着火)

※ボンベはP.780⑪をご使用ください。



⑫ 焼印ゴテ 十二支 (曲タイプ)

〈WYK-07〉 ¥20,000

全長:約430

※各種特注承ります。

※特注の場合は曲・直のタイプをご指定下さい。

(曲タイプ)

(直タイプ)



ねずみ 24×17

1-1172-1201



うし 26×20

1-1172-1202



とら 26×16

1-1172-1203



うさぎ 24×18

1-1172-1204



たつ 25×20

1-1172-1205



へび 23×18

1-1172-1206



うま 30×20

1-1172-1207



ひつじ 26×18

1-1172-1208



さる 16×23

1-1172-1209



にわとり 20×25

1-1172-1210



いぬ 21×22

1-1172-1211



いのしし 30×15

1-1172-1212



⑬ 焼印バーナー

〈WYK-17〉 1-1172-1301 ¥18,000

1-1172-1302 LPガス

13A

182×182×H232

口径:φ100

ガス消費量: LPG0.09kg/h

13A1,080kcal/h

- 焼印コテを2本置くことが可能です。

お菓子やパンのワンポイントに。

⑭～⑮材質:18-8ステンレス



18-8 焼きゴテ

⑭ ススキ No.1592

〈WYK-12〉 1-1172-1401 ¥2,400

全長:305 焼印サイズ:約17×22

⑮ 松 No.1593

〈WYK-13〉 1-1172-1501 ¥2,400

全長:300 焼印サイズ:約16×11

⑯ 菊 No.1594

〈WYK-14〉 1-1172-1601 ¥2,400

全長:305 焼印サイズ:約φ22

⑰ 千鳥 No.1595

〈WYK-15〉 1-1172-1701 ¥2,400

全長:300 焼印サイズ:約15×18

⑱ 桜 No.1596

〈WYK-16〉 1-1172-1801 ¥2,400

全長:300 焼印サイズ:約φ17



⑲ 電気式 焼印ゴテ 祝

〈WYK-01〉 1-1172-1901 ¥42,000

電源:単相100V/100W

全長:300

焼印サイズ:20×20

⑳ 電気式 焼印ゴテ 寿

〈WYK-02〉 1-1172-2001 ¥42,000

電源:単相100V/100W

全長:310

焼印サイズ:26×20

※焼印ゴテは各種特注承ります。

※文字以外にマーク・模様等も承ります。