



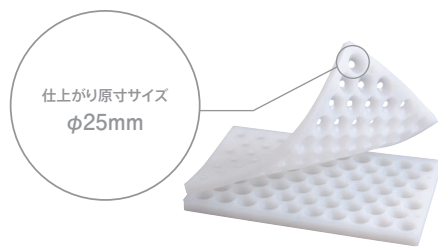
FOOD MACHINES INTERNATIONAL

製菓関連備品



## CHOCOFLEX チョコフレックス シリコン製球体型

トリュフやパート・ド・フリュイ作りに便利な球体のシリコン型。耐熱耐冷性に優れ、熱いままでの流し込みやそのまま冷却が可能です。また柔軟性に富んだシリコン製なので、型から容易に剥がすことができます。



### LS05

耐熱温度：-40～250℃  
サイズ：φ25mm 67個取り  
※最小販売ロット：1セット



上下の型を合わせ、上部の穴よりチョコレートを流し込みます。



材料が固まったら、上部から型を外し、取り出します。シリコン製のため柔軟性があり、容易に取り出すことができます。

●直火やホットプレートでは使用しないでください。 ●明記している指定温度範囲内でご使用ください。 ●使用前、使用後に食器用洗剤で洗浄し完全に乾燥をさせてください。油汚れが残っていると残留油脂が白浮きし型離れが悪くなります。 ●洗浄の際は柔らかいスポンジで、研磨剤の入っていない食器用洗剤でよく洗ってください。(注意：タワシや研磨剤入り食器用洗剤などは表面に細かい傷をつけてしまい、劣化の原因となりますので使用しないでください。)

## SPV<sup>®</sup> エスピービ ペーストリーマット

柔軟性に富んだシリコンマット。お菓子の焼成から冷却、再加熱に耐えられる耐久性を持ちます。シリコン素材の表面をコーティングしたファイバークロス製なので、すべりにくく様々な用途に使用できます。薄くてもしっかりしており、スチームコンベクションオープンなどの風量のある庫内でもめくれ上がりが抑えられます。



### SPV64

6×4天板用  
耐熱温度：-40～250℃  
サイズ：585×385mm  
※最小販売ロット：5枚以上

### SPV43

6取天板用  
耐熱温度：-40～250℃  
サイズ：490×340mm  
※最小販売ロット：5枚以上



繊維が細かく折り曲げにも強いファイバークロス製です。フチには5mm単位のスケールが付いています。



吸着力が強く、スチームコンベクションオープンの強い風量でもめくれが抑えられます。

●直火やホットプレートでは使用しないでください。また空焼きはしないでください。 ●明記している指定温度範囲内でご使用ください。 ●ペーストリーマットの上でお菓子などをナイフでカットしないでください。 ●使用前、使用後に食器用洗剤で洗浄し完全に乾燥をさせてください。油汚れが残っていると残留油脂が白浮きし型離れが悪くなります。 ●洗浄の際は柔らかいスポンジで、研磨剤の入っていない食器用洗剤でよく洗ってください。(注意：タワシや研磨剤入り食器用洗剤などは表面に細かい傷をつけてしまい、劣化の原因となりますので使用しないでください。)

## pavoFLEX<sup>®</sup> パボフレックス 業務用シリコン型

イタリア製らしい斬新なデザインのプチガトー型。600×400mmサイズの業務用シリコン製ケーキ型です。-40～250℃と耐熱性に優れ、オープン、電子レンジなどの加熱に耐えます。またオープンで焼成後そのまま冷却が可能。幅広い耐熱温度帯は冷庫から焼き菓子まで対応します。型は柔軟性のあるシリコン製なので、非常に型抜きがしやすく扱いやすくなっています。

商品耐熱温度…-40～250℃

①…1個あたりのサイズ ②…1個あたりの容量 ※最小販売ロット1枚以上



**PX004 PIRAMIDE**  
ピラミッド  
①70×70mm 高さ45mm  
②80mL 35個取り



**PX014 MINI GUGLHUPF**  
ミニグロフ  
①φ70mm 高さ33mm  
②70mL 24個取り



**PX024 FLOW**  
フロー  
①120×33mm 高さ32mm  
②100mL 20個取り



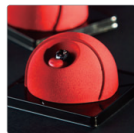
**PX025 SOFT**  
ソフト  
①120×32mm 高さ38mm  
②115mL 20個取り



**PX026 LOG**  
ログ  
①120×30mm 高さ32mm  
②110mL 20個取り



**PX027 LIBRA**  
リブラ  
①120×30mm 高さ35mm  
②110mL 20個取り



**PX029 ECLISSE**  
エクリッセ  
①φ72mm 高さ41.5mm  
②110mL 24個取り



**PX032 LOVE**  
ラブ  
①78×77mm 高さ34mm  
②110mL 24個取り



**PX033 VERTIGO**  
ヴァーティゴ  
①φ70mm 高さ44mm  
②110mL 24個取り



**PX035 MOVE**  
ムーヴ  
①120×35mm 高さ36mm  
②110mL 20個取り



**PX036 ROUND**  
ラウンド  
①123×35mm 高さ32mm  
②100mL 20個取り

●直火やホットプレートでは使用しないでください。また空焼きはしないでください。 ●明記している指定温度範囲内でご使用ください。 ●出来上がったお菓子を型に入れたままナイフでカットしないでください。また型から取り外す際に刃物を使用しないでください。 ●使用前、使用後に食器用洗剤で洗浄し完全に乾燥をさせてください。油汚れが残っていると残留油脂が白浮きし型離れが悪くなります。 ●洗浄の際は柔らかいスポンジで、研磨剤の入っていない食器用洗剤でよく洗ってください。(注意：タワシや研磨剤入り食器用洗剤などは表面に細かい傷をつけてしまい、劣化の原因となりますので使用しないでください。)

**安全に関する注意** ご使用の際は、取扱説明書をお読みの上正しくお使いください。各製品は本来の用途以外に使用しないでください。

●このカタログの内容は、2012年6月現在のものです。 ●製品のデザインおよび定格・仕様は、品質向上のため予告なしに変更される場合があります。 ●製品の色は、印刷により実際の色とは多少異なります。 ●実際の製品には、使用上の注意を表示しているものがあります。

株式会社エフ・エム・アイ

<http://www.fmi.co.jp/>

■お求め・お問い合わせ先

東京：〒105-0013東京都港区浜松町2丁目8番14号 Tel.03(3436)9470

大阪：〒538-0044大阪市鶴見区放出東3丁目11番31号 Tel.06(6969)9393

営業所 札幌：Tel.011(813)8651 出張所 北陸：Tel.076(243)7810

仙台：Tel.022(238)5711 沖縄：Tel.098(963)9324

名古屋：Tel.052(361)7891 サービスステーション 盛岡：Tel.019(648)5390

広島：Tel.082(876)1855 四国：Tel.0875(57)5161

福岡：Tel.092(481)2931 鹿児島：Tel.099(263)8281

東京修理工場：Tel.03(5819)1280