

# 遠赤セラミック Wコーティング

Latest Far-infrared Ceramic Double-coated

## 食型・天板

Bread Molds

Pans



*PACIFIC YOKO Co.,LTD.*

効率20%アップの威力(当社比)  
遠赤・セラミックダブルコーティング

\*重ねても安心ストッパー付 (PAT3023621)  
(内面がいたまない)

●従来型=熱伝導焼成  
物体の表面から順次、中心部に熱が伝わっていくので時間を要し焼きムラが生じやすい。

●遠赤セラミック=放射焼成  
何者にも邪魔されずに生体に吸収され生体中の分子に電気的な共振を引き起こし自己発熱現象を起こさせるので焼きムラがなく非常に効率が良い。

遠赤外線放射だから

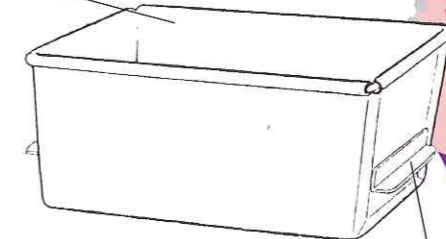
- 火抜け、スタチの良さ
- クラスト薄く、焼きの良さ
- 中はふっくら、しっとり
- 香り、味共に良く
- いつまでもやわらかい

離型油を使わないので

- 手間が省ける
- 経費がかからない
- オープンが汚れない
- 工場が汚れない
- 作業服が汚れない

# 遠赤セラミック ダブルコーティング

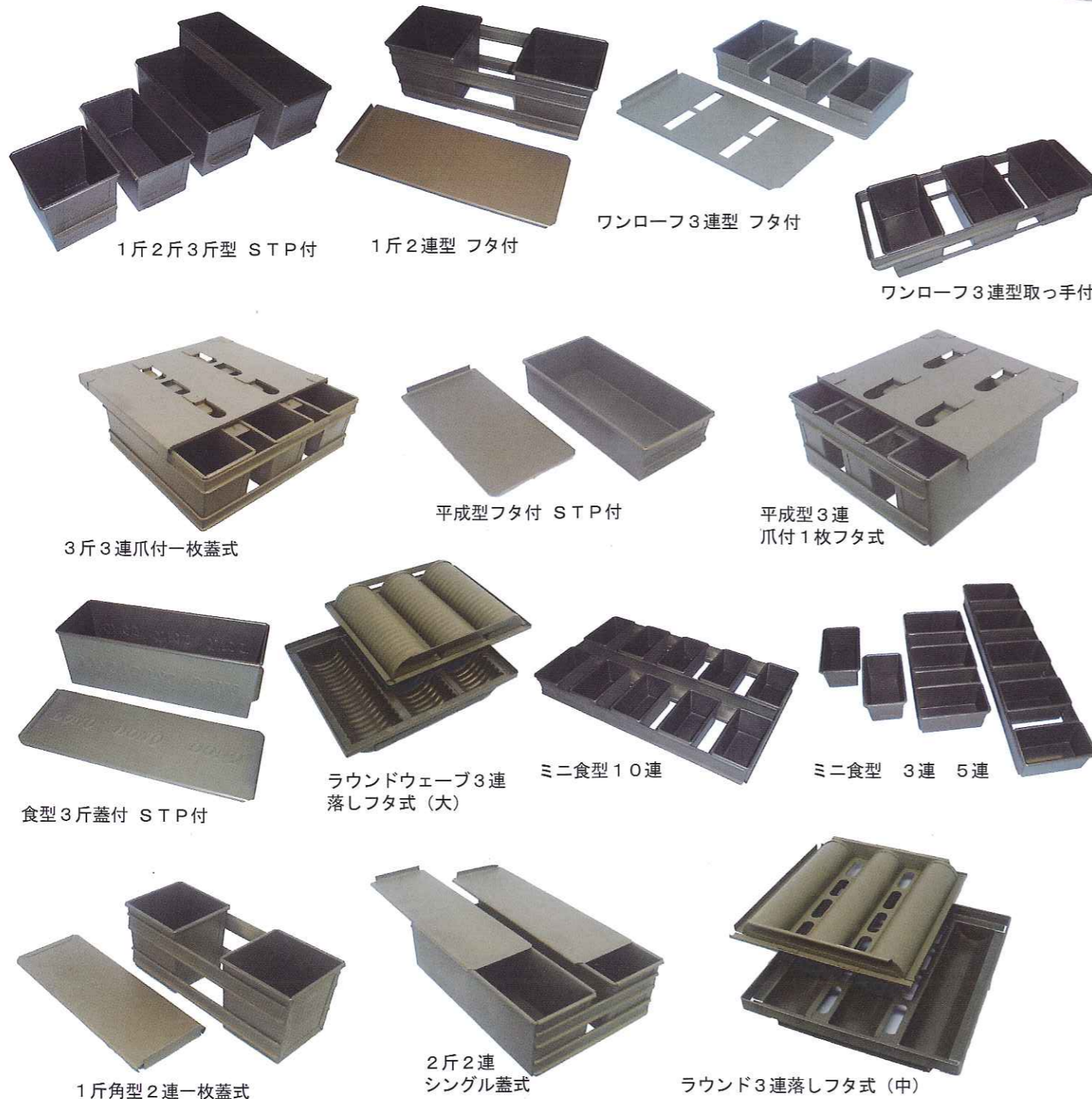
遠赤外線セラミックWコーティング  
Far-infrared Ceramic Double-coating



ストッパー付だから

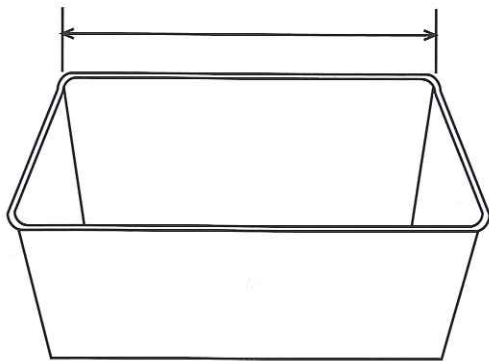


食型重ね防止ストッパー (新案特許 PAT.3023621)  
Stacking Prevention Stopper  
(Patented for Utility Model 3023621)

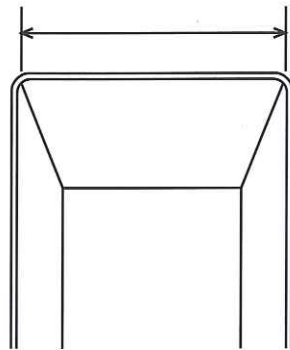


遠赤外線セラミックス  
焼成・乾燥・熟成＝利点多数  
ご相談をお待ち致しております

●食型の寸法表示



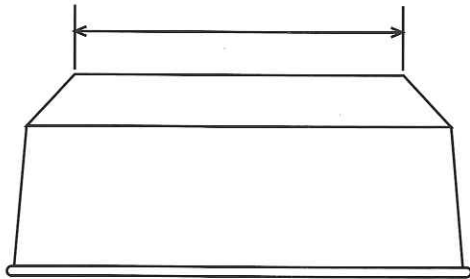
上部内径長さ (A)



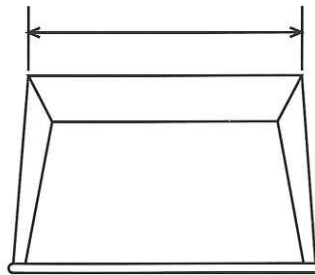
上部内径巾 (C)

食型シングルの表示

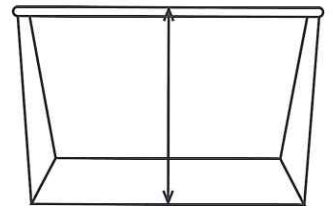
$$\frac{A}{B} \times \frac{C}{D} \times E$$



下部内径長さ (B)



下部内径巾 (D)



高さ (E)

■お求め・お問い合わせは

**パシフィック洋行株式会社**

〒103-0025 東京都中央区日本橋茅場町3-7-6 3F

電話：03-5642-6082 FAX:03-5642-6085