

・CATALOGUE・



PANJAPAN TRADING

卓上クッキー成型器

有限会社パンジャパン・トレーディング

TEL : 03-6806-5026 FAX : 03-6806-7442

<https://panjapan.co.jp>

手動ハンドルの押出式クッキー成型器です。



※画像の口金は付属しておりません。使用には特注口金の作製が必要です。



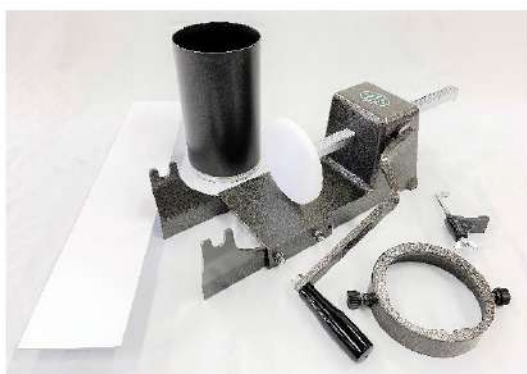
筒を立てて生地を充填してください。



ハンドルを回すことにより、生地が綺麗に押し出されます。生地が適度に圧縮されるので、空気が入りにくいです。



ご希望の大きさに作製いたします。



セット内容: 本体、筒、押し出し、本体固定用フック、テーブル、口金取付リング
※口金は付属しておりません。

サイズ: 370x300x160mm 重量: 約4kg
最大使用サイズ: L1200xW300mm

※仕様は予告なく変更する場合がございます。

Cookie Cutter

クッキーカッター

冷凍クッキー生地のカットが
素早く、簡単、便利に!!



- サイズ：高さ/160mm
横 巾/445mm
奥 行/365mm
作業台/250×435mm
- 重 量：4.5Kg
- 包丁刃長：225mm (SUS-440A)
- 台 : アルミニウム

何でもらくらくカット!!

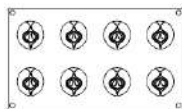
- 軽くてコンパクト、場所をとりません。
- 簡単に切れ、大変便利です。
誰にでも簡単に扱え、まとめて3~4本カット出来ます。
- 自動的に包丁が移動します。
包丁の上げ下げにより、自動的に右から左へ移動します。
左側いっぱいまで使った後は簡単に包丁部を右端に移動出来ます。
- カット巾（切り巾）が自由自在！
包丁を上げる高さにより、切り巾（カット巾）が自在に変わります。
カット巾（切り巾）約1.5mm~10mm。
- ゴム部が水洗い出来ます。
ゴムは、食品衛生法合格品を使用し、何度でも取りはずして、水洗い出来ます。

※商品は、予告なく改良する場合があります。





Foo'd 300x175 mm



GG068
Half Apple ハーフアップル
by Davide Oldani
mm 58x55x22 h
~ 50 ml
8 impronte / indents

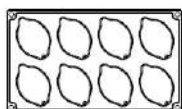
Foo'd 300x175 mm



GG069
Half Pear ハーフピアー
by Davide Oldani
mm 75x54x22 h
~ 50 ml
8 impronte / indents

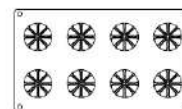


Foo'd 300x175 mm



GG070
Half Lemon ハーフレモン
by Davide Oldani
mm 77x52x22 h
~ 50 ml
8 impronte / indents

Foo'd 300x175 mm

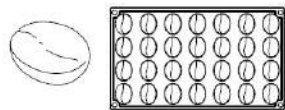


GG071 ハーフオレンジ
Half Orange
by Davide Oldani
Ø mm 60x22 h
~ 50 ml
8 impronte / indents

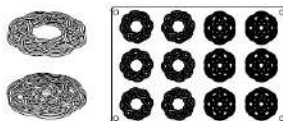


Gourmand 300x175 mm

GG066
Mini Coffee ミニコーヒー
by Fabrizio Fiorani
mm 32x24x13 h
~ 6 ml
28 impronte / indents



Gourmand 300x200 mm



GG073
Optique オプティーク
by Paolo Griffo
Ø mm 55x2 h
6+6 impronte / indents



Gourmand 310x160 mm

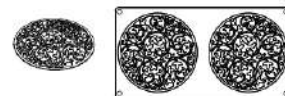


GG072
Me & You ミー&ユー
by Paolo Griffo
Ø mm 140x2 h
2 impronte / indents



Gourmand 310x160 mm

GG074
Garden ガーデン
by Paolo Griffo
Ø mm 140x2 h
2 impronte / indents



Gourmand 310x160 mm



GG075
Fioreale フロレアーレ
by Paolo Griffo
mm 140x153x2 h
2 impronte / indents



Gourmand 300x200 mm



GG067 ハニーパターン
Honey pattern
by Paolo Griffo
mm 300x200x3 h



Gourmand 300x175 mm

GG055
Melanzana ナス
by Franco Aliberti
mm 67x35x25 h
~ 35 ml
12 impronte / indents



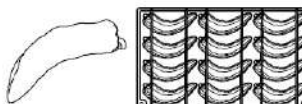
Gourmand 300x175 mm



GG056
Carciofo
アーティーチョーク
by Franco Aliberti
mm 74x40x30 h
~ 35 ml
9 impronte / indents



Gourmand 300x175 mm

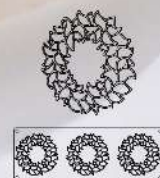


GG058
Friggitella シシトウ
by Franco Aliberti
mm 90x35x20 h
~ 20 ml
12 impronte / indents

Gourmand 395x140 mm



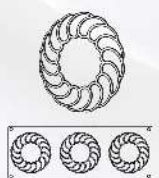
NEW
GG059 モザイクフレーム
Mosaic Frame
by Paolo Griffo
Ø mm 115x1,5 h
3 impronte - indents



NEW
GG060 フォリッジフレーム
Foliage Frame
by Paolo Griffo
Ø mm 115x1,5 h
3 impronte - indents



NEW
GG061 ジャスミンフレーム
Jasmine Frame
by Paolo Griffo
Ø mm 115x1,5 h
3 impronte - indents



NEW
GG062 ブレードフレーム
Blade Frame
by Paolo Griffo
Ø mm 110x1,5 h
3 impronte - indents



NEW

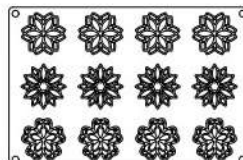
GG063 マンダラ

Mandala

by Paolo Griffa

Ø mm 55x2 h

12 impronte - *indents*



NEW

GG064 ハニービーズ

Honey Bees

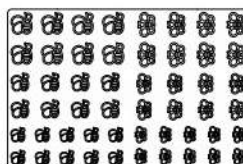
by Paolo Griffa

Ø mm 20x1,5

Ø mm 25x1,5

Ø mm 30x1,5

52 impronte - *indents*



NEW

GG065 スノーフレーク

Snowflake

by Paolo Griffa

Ø mm 23x1,5 - Ø mm 35x1,5

Ø mm 46x1,5 - Ø mm 57x1,5

24 impronte - *indents*

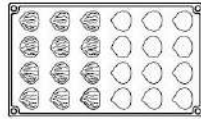


Gourmand 300×175 mm



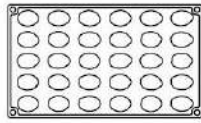
GG011

Chestnut チェストナッツ
max 31x27xh16
~ 6ml 24 取



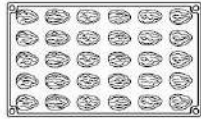
GG012

Olive オリーブ
max 32x22xh18
~ 7ml 30 取



GG013

Almond アーモンド
max 34x21xh11
~ 4ml 30 取



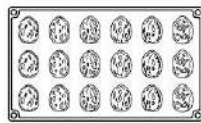
GG014

Peanut ピーナッツ
max 47x19xh16
~ 7ml 24 取



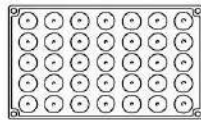
GG015

Nutshell ナッツシェル
max 38x28xh16
~ 8ml 18 取



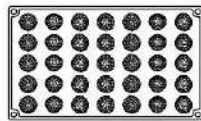
GG016

Cherry チェリー
max Ø 26xh12
~ 8ml 35 取



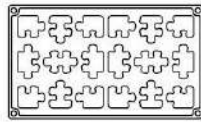
GG017

Berry ベリー
max Ø 24xh27
~ 7ml 35 取



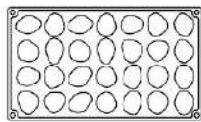
GG018

Puzzle パズル
90x90xh4 (9 pcs)
~ 31ml (9 pcs) 18 取



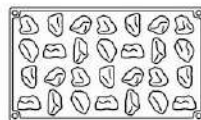
GG019

Stones ストーン
by Felix Lo Basso
max 36x28xh15
~ 6ml 28 取



GG022

Gravel グラベル
max 39x29xh18
~ 6ml 28 取



GG023

Tree ツリー
max 120x69xh18
~ 32ml 6 取



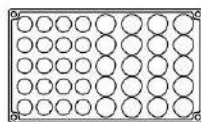
GG024

Mandarin マンダリン
max 38x22xh15
~ 5ml 30 取



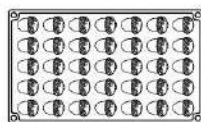
GG025

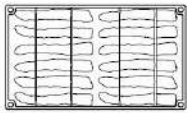
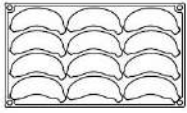
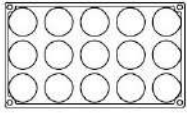
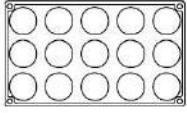
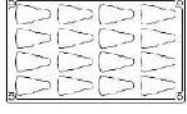
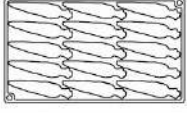
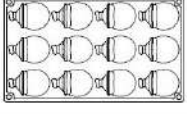
Mushroom マッシュルーム
max 28x29xh27 (※組み合わせ時)
~ 8ml 20 取 (※組み合わせ時)



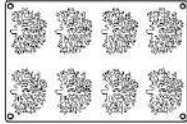
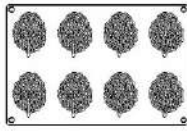
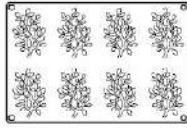
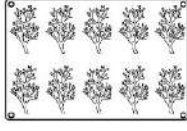
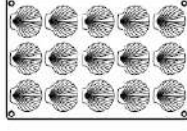
GG026

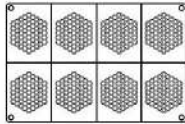
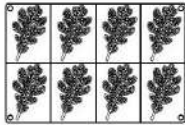
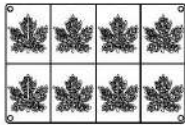
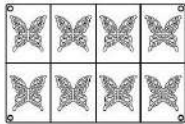
Nut ナッツ
max 31x23xh19
~ 6ml 35 取



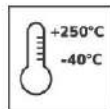
GG034 Asparagus アスパラガス max 129x19xh14 ~ 15ml 12取					
GG035 Baby banana ベイビーバナナ 90x40,5xh25 ~ 40ml 12取					
GG036 Gala (apple) アップル Ø 45xh37,5 ~ 46ml 15取					
GG037 Kaiser (pear) ヒアー Ø 43xh55 ~ 46ml 15取					
GG038 Gruyere グリュイエール 50x31xh18 ~ 22 ml 20取			by Davide Oldani		
GG039 Cheese チーズ 57x30xh27 ~ 26 ml 16取			by Davide Oldani		
GG046 Carrot キャロット 105,5x21xh16 ~ 15ml 15取					
GG052 Balloon バルーン 66x43xh34 ~ 47ml 12取					

Gourmand 300×200 mm

GG027 Coral コーラル max 75x59xh2 ~ 4ml 8取					
GG028 Plume ブルーム max 84x38xh2 ~ 2ml 10取					
GG029 Leaf リーフ max 73x55xh2 ~ 3ml 8取					
GG030 Bonsai ボンサイ max 80x55xh2 ~ 3ml 8取					
GG031 Wood ウッド max 78x48xh2 ~ 2ml 10取					
GG032 Scallop スカロップ by Davide Oldani max 50x50xh15 ~ 14ml 15取					

GG047 Honeycomb ハニカム 67,5x60,5xh2 ~ 2ml 8取				
GG048 Oak tree オークツリー 98x53xh2 ~ 3ml 8取				
GG049 Maple メーブル 66x62,5xh2 ~ 3ml 8取				
GG050 Mariposa L マリボサ 大 60x58xh2 ~ 2ml 8取				
GG051 Mariposa S マリボサ 小 40x39xh2 ~ 1ml 12取				

100%
PLATINUM
SILICONE



グラマンドシリーズ 使用方法 How to use Gourmand



1. モールドをを平らな場所に置きます。※グラマンド400x300シリーズは1パーツごとに切り離して使用することも出来ます。
2. モールドにクリーム、ムース、ソース、ゼリー、ミンチ等を入れ、パレットナイフ等を使い、擦り込むように表面を平らにします。
3. プラスチックラー、オープン、または冷凍庫に入れ、内容物を固めてください。
4. しっかりと固まったら、擦り込んだ方を下に向けて取り外します。

モールドの隅から外し始め、親指で内容物を押しながら、少しづつ力を加えてください。

その時、反対側の手でモールドを上方向に、少し引っ張り上げると取り出しやすくなります。

内容物が薄く壊れやすい場合は、内容物の隅から剥がすように取り外してください。

ピンセット等を使用するときれいに外しやすいです。

チョコレートはこちら



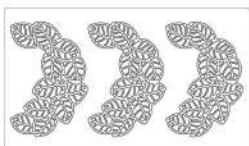
GG028 Plume プルム



GG050 Mariposa L マリボサ 大
GG051 Mariposa S マリボサ 小



Pavodecor 300x175 mm パボデコアー



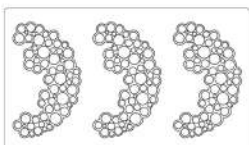
PR001
Leaves 1 リーブス 1
by Frank Haasnoot
141x100xh2mm
~ 8,5 ml 3取



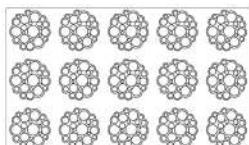
PR002
Leaves 2 リーブス 2
by Frank Haasnoot
Ø50xh2mm
~ 2,1 ml 15取



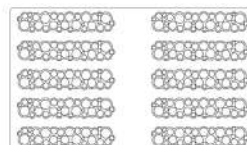
PR003
Leaves 3 リーブス 3
by Frank Haasnoot
120x26xh2mm
~ 3,4 ml 10取



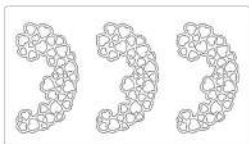
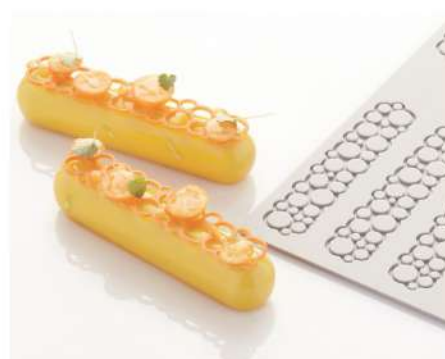
PR004
Circles 1 サークルス1
by Frank Haasnoot
138x94xh2mm
~ 5,6 ml 3取



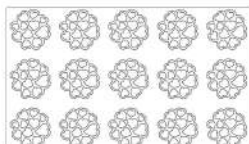
PR005
Circles 2 サークルス2
by Frank Haasnoot
Ø50xh2mm
~ 1,5 ml 15取



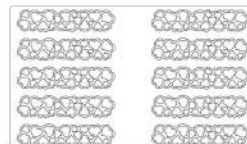
PR006
Circles 3 サークルス3
by Frank Haasnoot
120x25xh2mm
~ 2,2 ml 10取



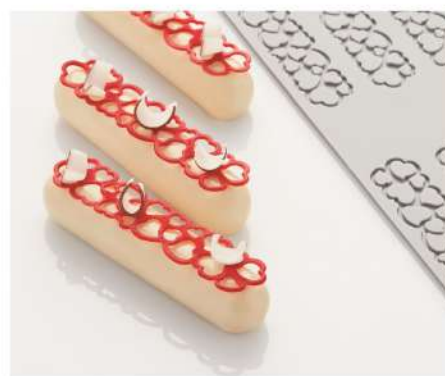
PR007
Hearts 1 ハーツ1
137x76xh2mm
~ 5,8 ml 3取



PR008
Hearts 2 ハーツ2
Ø50xh2mm
~ 1,6 ml 15取



PR009
Hearts 3 ハーツ3
120x27xh2mm
~ 2,6 ml 10取



ポリエチレン絞り袋 50枚入り

毎日使う絞り袋だから **国産** にこだわりました。



全て **国産材料** と **国内製造** で

丈夫 で **安全** な 使い捨て絞り袋 です。



棚などに掛けられる
フック穴付き

【推奨使用温度】

耐熱 90℃ 耐冷 -25℃

【適応温度範囲】

融点 120℃ 脆化温度 -70℃

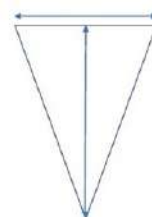
1枚ずつ取り出せる
便利な取り出し口

サイズは3種類

✓ 300x175mm

✓ 400x225mm

✓ 500x290mm



厚み 0.08mm

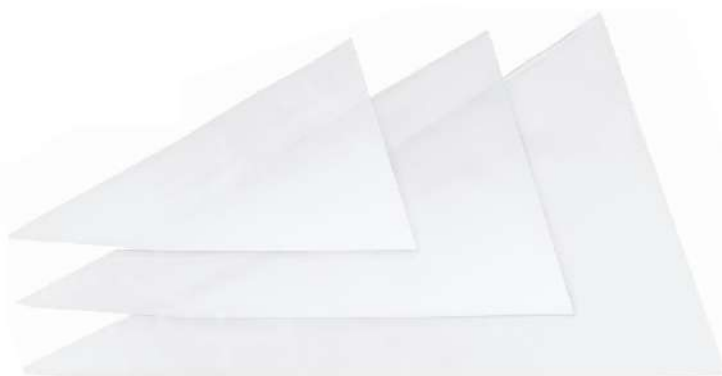
使用感の良い
二等辺三角形

850ml

2000ml

4000ml

※水の最大容量



ロールタイプと違い

切り離す必要がなく 巻き癖もありません

※食品衛生法規格試験に適合

パーリングナイフ 波刃

ステンレス製

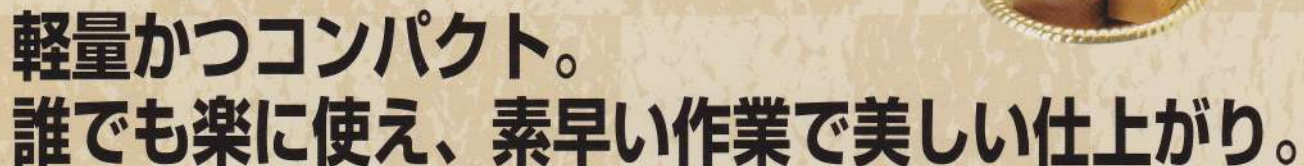
柔らかいものに最適！よく切れます！
波刃が食いつき潰れずに切れます！
先端が尖っているので切残りがありません！



品番	カラー		101051		グリーン
101047		ブラック	101052		ブルー
101048		レッド	101053		ホワイト
101049		イエロー	101055		ブラウン

※印刷の具合により実際のカラーと異なる場合がございます。

Guitar Cutter



- カッティングフレーム (替刃)
 (※ご購入の際、ご希望のカッティングサイズに調整致します。)
 ボルト、ナット、ワイヤー、取板、工具 (Lレンチ、TBOXレンチ)
 カッティングフレーム固定ピン



※商品は、予告なく改良する場合があります。

チョコレート溶解器 乾式 1L Chocolate bain marie

乾式なので水蒸気やお湯が混ざる心配がありません。

コンパクトな大きさと場所をとらず操作も簡単。

清掃も楽で衛生的。



290 x 220 x 120

自重 : 875g

電圧 : 220-240V

※付属の変換器を使用して、100V でご利用いただけます。

消費電力 : 50W

周波数 : 50-60Hz

容量 : 1L

SMALL CHOCOLATE DIPPING MACHINE No.38625

チョコレート溶解器 3.5L



繊細な風味と色合いを守り抜く。
おいしさそのまま溶かします。
湯煎式としてもご使用可能です。
場所をとらないコンパクトタイプ。

外寸 x 高さ 自重 電圧 : 230V

(mm) (mm) (kg) 消費電力 : 30W

240 x 175 1.17 容量 : 3.5L

アルミニウム製

エポキシ樹脂塗料タンク

138625 本体

※本体には、専用ステンレスボール 3.5L と

プラスチック製の蓋が付いております。

138629 ステンレス製蓋

138628 5色コンテナ



PÈLE-POMMES KALI

APPLE PEELER CORER AND SLICER KALI

皮むき器 KALI



皮むき 芯抜き スライス

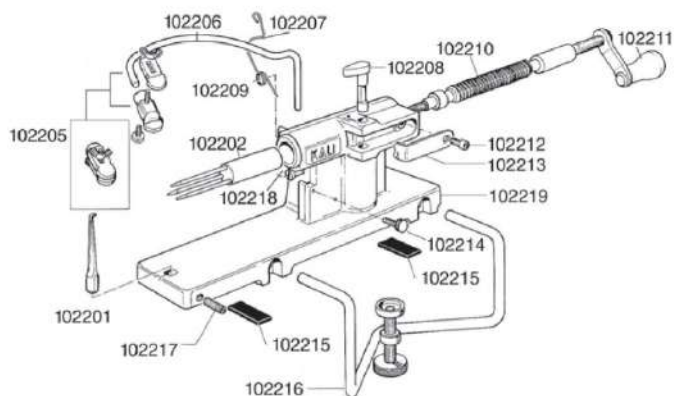
これ1台 



使い方はこちら！



パーツで交換できるので
買い替えの必要がありません



お求めやすいこちらどうぞ
皮むき器 吸盤式





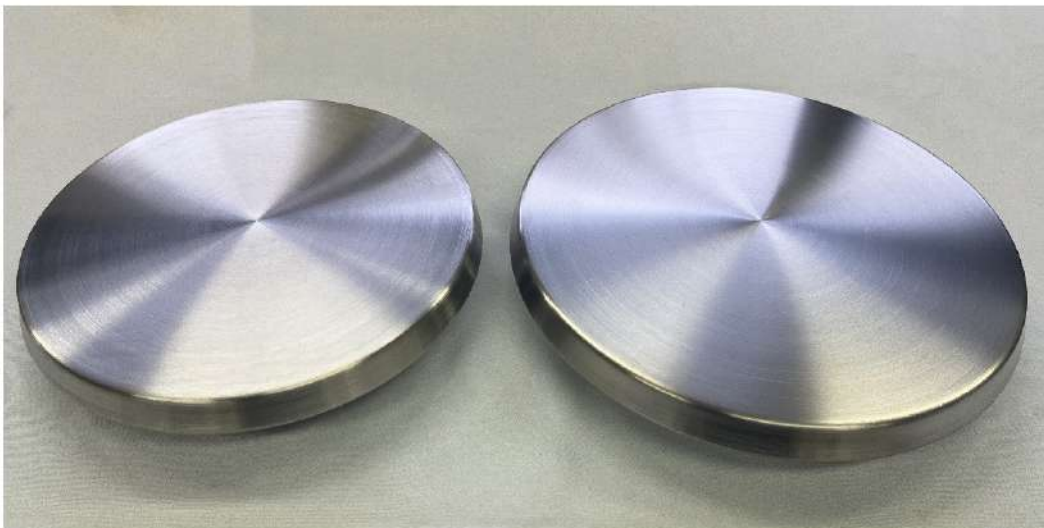
KAITENDAI 回転台

Stainless Steel
Made in Japan

“ワンランク上の回転台”

- ・ 回転性抜群
- ・ 表面フラット
- ・ 食洗機オッケー
- ・ 軽い
- ・ ズレない

表面が完全フラット
なので汚れが溜まら
ず、食洗機が使用可
能で衛生的 パレッ
トナイフが引っ掛け
りません 台にゴム
がぐるっと1周付い
ているので、軽いのに
滑りません



Size lineup

φ 240mm

φ 270mm

回転の様子はこちら



虫から お店をガード

美しいフォルムで、頼もしいパワーを発揮。
虫対策していることすら気づかない自然な存在で
もう、虫を寄せつけません！

拡散器
タイプ

有機 JAS 認定

デサピア

不快害虫きひ剤

power
01
広範囲に
虫をブロック

power
02
天然植物
成分で安全

power
03
750時間
連続放出

power
04
超微香

power
05
簡単設置

製品名	JANコード
拡散器本体	4944708351223
拡散器専用ジェル	4944708351209

現場 きひ試験

横 8.5m 縦 4.75m (約 40 m²) の
事務所内において拡散器の設置前と
設置後の虫の捕獲数を計測。

1 週目 9/1~9/8 拡散器無し

2 週目 9/8~9/15 拡散器有り (2 台)

昼 12:30~13:00 夕 16:30~17:00

窓を開け、虫の捕獲数を調べた。

実験結果

	拡散器無し	拡散器有り
内部発生	4 匹	0 匹
排水系発生	44 匹	19 匹
歩行侵入	0 匹	0 匹
飛来侵入	117 匹	57 匹
合計	165 匹	76 匹

半分以上
に減少

成分

12種類の天然植物エキス にて組成



- ・よもぎエキス ・どくだみエキス
- ・緑茶エキス ・茎茶エキス
- ・熊笹エキス ・朝鮮人參炭化エキス
- ・山椒葉炭化エキス ・檜地下茎エキス
- ・菖蒲葉エキス ・びわ葉エキス
- ・ボウフウエキス ・ダイオウエキス

安全性

急性毒性試験 (LC50値) 数値が高い程、毒性は低い	10,000mg/ℓ以上
経口毒性試験 (LD50値) 数値が高い程、毒性は低い	10,000mg/kg以上
変異原性試験 (エームス試験) 陽性だと発ガン性の可能性あり	陰性 (問題無し)
ヒ素・重金属類溶出試験 人体に影響をおよぼすヒ素や 重金属類が含まれているかどうか	検出されず

※食塩のLD50値は3,000mg/kg
※食品添加物ではありません

特徴 1台で広範囲をカバー

拡散器により、強制的にきひ成分を放出。

従来の置型タイプに比べ、内容成分を大幅に濃縮、内容量も1.5倍と大幅アップ
広いエリアにも十分対応できるきひ成分量となっております。

※密閉された状態で約22m²、売場などの開放空間で約12m²

750時間連続放出

(マンガン電池使用時)

連続稼働タイプの拡散器を使用する事で、約一か月間常にきひ成分を放出。

きひ成分が薄まることなく、常に虫が嫌がる環境を作ります。

安全性・・・有機JAS認定済み

よもぎ、どくだみをはじめとする、植物エキスで構成。

公的データにて高い安全性が証明されています。

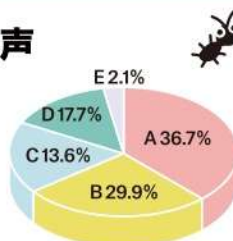
また、**有機JASの認定**も取得済みです。

おすすめする対象虫

●ハエ、コバエ、ユスリカ等の飛翔虫

●ゴキブリ、ダニ等の歩行虫

お客様の声



飲食店における
ゴキブリ目撃の感想

- A: 二度と行きたくない
- B: 食欲がなくなった
- C: イメージが悪くなった
- D: 仕方ないと思う
- E: その他



拡散器本体

専用ゲルと単一電池(別売)をセットしご使用ください。
密閉された空間(約20m²)に1台。売場などの開放された空間(約12m²)に1台
外寸: W90 x D80 x H230mm。材質: ABS樹脂



拡散のしくみ

専用ゲルをセットし、単一電池を入れたら
ファンが回り出します。
お好みの場所に設置後、
有効成分が空間に広がります。

※専用ゲルは、中フタを取り外したあと、
再度外フタを取り付けてご使用ください。

デサピア

有機 JAS 認定

不快害虫きひ剤



拡散器専用ゲル 150g

外フタを一旦取り外した後、中フタを除き、
再度外フタを取り付けて設置。

カタログ



Instagram



お問い合わせ



伝統に培われたヨーロッパの器具

有限
会社 **パンジャパン・トレーディング**

<https://panjapan.co.jp/> TEL:03-6806-5026