

# CATALOGUE 2020



**Martellato**

*Your specialities, our passion.*

# PROFESSIONAL EQUIPMENT

PASTRY, ICE CREAM & BAKERY

 Martellato

# INDEX

CHOCOLATE	10
SEMIFREDDO & BAKING	156
ICE CREAM	216
SPECIAL EQUIPMENT	244
PROFESSIONAL TOOLS	278
CREATIVE & COLOURANT	338
BANQUETING	366



## 7000 PRODOTTI nel nostro catalogo

Una gamma completa, in costante crescita, studiata e realizzata per soddisfare le esigenze dei professionisti. Il nuovo catalogo, dedicato alle attrezzature da laboratorio pensate per i pasticceri ed adatte a tutti i professionisti, raccoglie un'ampia gamma di articoli tradizionali ed innovativi e vuole rappresentare il punto di riferimento per i diversi settori del comparto food.

## 7000 PRODUCTS in our catalogue

*A complete range, constantly growing, designed and built for meet the needs of professionals. The new catalogue, dedicated to equipment designed for confectioners and suitable for all professionals, has a wide range of both traditional and innovative items and wants to represent the point of reference for the various food sectors.*



## MADE IN ITALY significa innovazione e design

Per noi, il "Made in Italy" è l'identità che esprime i valori del territorio e quella particolare attenzione verso i prodotti. L'accurata scelta dei fornitori e delle lavorazioni permette di offrire dei prodotti di alta qualità.

## MADE IN ITALY means innovation and design

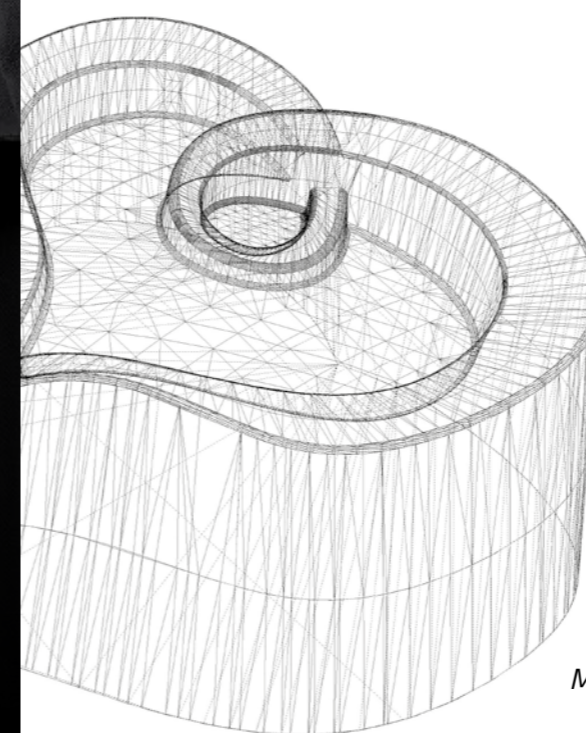
*Made in Italy is for us the identity that expresses the values of the territory and that particular attention to products. The careful choice of suppliers and mainly internal processes allow us to offer high quality products.*

## La nostra VISION

Essere ambasciatori del Made in Italy, offrendo prodotti che permettano ai pasticceri di esprimere al meglio il loro talento.

## Our VISION

*Being ambassadors of Made in Italy all over the world, offering products that allow pastry chefs to express their talent at their best.*





## Produzioni e materiali SOSTENIBILI

L'impegno verso il Pianeta è parte della nostra filosofia e delle nostre attività quotidiane.

I **PROCESSI DI PRODUZIONE** più efficienti, insieme a sistemi di gestione ambientale migliori, possono ridurre in maniera significativa l'inquinamento, i rifiuti e i consumi.

**INIEZIONE:** grazie a questo sistema vengono azzerati gli scarti produttivi, in quanto la materia prima viene utilizzata interamente. Inoltre, l'alta produttività degli impianti comporta una riduzione dei consumi.

**TERMOFORMATURA:** contemporaneamente e con brevi cicli di produzione, la produzione consente di stampare articoli di forma e dimensioni diverse e di valorizzare gli scarti utilizzandoli come materia prima secondaria per altre produzioni.

**TAGLIO LASER:** consente lavorazioni precise che utilizzano al massimo la materia prima, ottimizzando la produzione e riducendo gli scarti.

Utilizzo di **MATERIALI ECOLOGICI E RICICLABILI** per ridurre l'impatto ambientale. Oltre ad essere riciclati, sono ecologici in quanto riciclabili al 100%, quando consentito dalla normativa alimentare e diventano così risorse per nuove produzioni. Anche eventuali scarti produttivi vengono utilizzati in altre produzioni.



## SUSTAINABLE productions and materials

*We see the commitment to the Planet as a part of our philosophy and our daily activities.*

*The most efficient **PRODUCTION PROCESSES** along with better environmental management systems can significantly reduce pollution, waste and consumptions.*

***INJECTION:** this system allows to eliminate production waste, because the raw material is entirely used. Furthermore, the high productivity of installations guarantees a reduction in consumption.*

***THERMOFORMING:** the production simultaneously allows to print products of different shapes and sizes and to maximize the waste by using it as secondary raw material for other productions.*

***LASER CUTTING:** it allows precise workings that uses at most the raw material by optimizing production and reducing waste.*

*Use of **ECOLOGICAL AND RECYCLABLE MATERIALS** in order to reduce the environmental impact. In addition to being recycled, they are environmentally friendly as 100% recyclable, when permitted under food regulations. In this way they become resources for new productions. Even any waste is used in other productions.*





## La nostra SCELTA

Tradizione ed innovazione, insieme a ecosostenibilità e qualità, caratterizzano la filosofia dei prodotti del nuovo catalogo.

Da sempre rivolgiamo il nostro impegno nella ricerca di materiali e sistemi produttivi tecnologicamente innovativi, seguendo la produzione degli articoli in modo puntuale e totale, dall'acquisto diretto delle materie prime al controllo della produzione.

Oggi questo non basta più, la ricerca è rivolta anche a trovare sistemi innovativi per migliorare la qualità ed il valore dei processi produttivi nel rispetto dell'ambiente.

## Our CHOISE

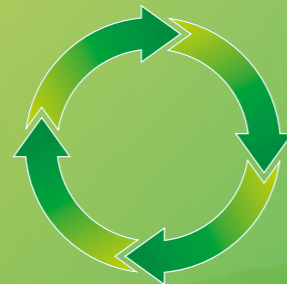
Tradition and innovation, along with environment sustainability and quality, characterize the philosophy of the products of the new catalogue.

We have always been committed to researching technologically innovative materials and production systems by following the production in a timely and total manner, from direct purchase of raw materials to production control.

Today this is not enough anymore, the research is also aimed at finding innovative systems in order to improve the quality and value of production processes, while respecting the environment.



REDUCE



REUSE



RECYCLE

Compiendo queste azioni, ogni azienda grande o piccola, ogni persona, tutti possiamo contribuire alla salvaguardia del pianeta.

*Any company, either big or small, any person, all of us can contribute in safeguarding the planet.*

## Qualità certificata

Qualità e sicurezza di tutti i nostri prodotti e servizi, così come specializzazione, ricerca e formazione sono costantemente controllate per garantire standard elevati nel rispetto delle Normative Europee sulla sicurezza alimentare, ambientale e gestione aziendale.

Martellato è un'azienda con sistema di qualità certificato ISO 9001:2015.

## Certified quality

The quality and safety of all our products and services, as well as the specialization, research and training are constantly monitored to guarantee high standards in accordance with European regulations of food and environmental safety and business management.

Martellato is a company with certified quality system ISO 9001: 2015.



# CHOCOLATE

# PRALINE

ALTA PRODUTTIVITÀ grazie alla misura più grande 275x175 mm  
HIGH PRODUCTIVITY thanks to the largest size 275x175 mm

SUPERFICIE LISCIA per trasferire massima lucentezza alle praline  
SMOOTH SURFACE to transfer maximum brightness to the pralines

DESIGN testato per assicurare risultati perfetti  
DESIGN tested to ensure perfect results

MADE IN ITALY sinonimo di qualità  
MADE IN ITALY synonymous of quality



Gli oltre 250 stampi in policarbonato prodotti da Martellato, frutto della continua ricerca abbinata alla qualità dei materiali, consentono al professionista risultati sempre più elevati.

More than 250 polycarbonate molds produced by Martellato, result of continuous research combined with the quality of the materials, allow the professionals to achieve even higher results.

Policarbonato - Polycarbonate  
Stampo - Mould: 275x175 mm

Su richiesta: personalizzazioni di modelli e misure - in versione BPA FREE  
On request: customization of models and sizes - in BPA FREE version





# PRALINE



**MA1972**  
26x26 h20mm  
30 pcs ~7 gr



**MA1293**  
Ø23 h21mm  
28 pcs ~12 gr



**MA1521**  
Ø28 h18mm  
28 pcs ~10 gr



**MA1634**  
32x19 h15mm  
30 pcs ~7 gr



**MA1640**  
48x18,5 h19mm  
16 pcs ~9 gr



**MA1303**  
27x27 h18mm  
28 pcs ~11 gr



**MA1335**  
35x22 h15mm  
30 pcs ~7 gr



**MA1350**  
Ø25,5 h21,5mm  
30 pcs ~11 gr



**MA1467**  
Ø34 h4mm  
24 pcs ~4 gr



**MA1493**  
Ø28 h16mm  
28 pcs ~10 gr



**MA1602**  
35x27 h12mm  
20 pcs ~8 gr



**MA1603**  
32x23 h13mm  
24 pcs ~8 gr



**MA1604**  
30x25 h15mm  
24 pcs ~9 gr



**MA1605**  
40x32 h11mm  
15 pcs ~8 gr



**MA1606**  
30x30 h12mm  
24 pcs ~9 gr



**MA1002**  
Ø30 h19mm  
28 pcs ~12 gr



**MA1082**  
35x20 h17mm  
30 pcs ~12 gr



**MA1094**  
Ø30 h22mm  
28 pcs ~14 gr



**MA1530**  
Ø26 h19mm  
40 pcs ~9 gr



**MA1631**  
30x18 h15mm  
30 pcs ~7 gr



**MA1019**  
25x25 h23mm  
40 pcs ~13 gr



**MA1029**  
39x28 h17mm  
32 pcs ~12 gr



**MA1032**  
38x22 h15mm  
32 pcs ~10 gr



**MA1037**  
Ø29 h21mm  
40 pcs ~8 gr



**MA1046**  
37x31 h16mm  
28 pcs ~12 gr



**MA1064**  
35x23 h16mm  
36 pcs ~9 gr



**MA1088**  
39x26 h19mm  
32 pcs ~14 gr



**MA1281**  
17x12 h5mm  
130 pcs ~1 gr



**MA1635**  
32x22 h15mm  
30 pcs ~7 gr



**MA1636**  
30x30 h15mm  
24 pcs ~8 gr





# PRALINE



**MA1637**  
32x24 h15mm  
30 pcs ~8 gr



**MA1638**  
34x25 h15mm  
30 pcs ~8 gr



**MA1525**  
31x26 h15,5mm  
42 pcs ~9 gr



**MA1527**  
31x24 h13mm  
35 pcs ~8 gr



**MA1529**  
32x22 h15mm  
42 pcs ~8 gr



**MA1626**  
31x20 h16mm  
30 pcs ~7 gr



**MA1627**  
35x20 h15mm  
30 pcs ~7 gr



**MA1629**  
30x18 h15mm  
30 pcs ~8 gr



**MA1632**  
30x18 h15mm  
30 pcs ~8 gr



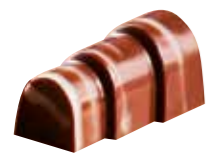
**MA1633**  
Ø26 h15mm  
35 pcs ~8 gr



**NEW**  
**MA1011**  
50x25 h15mm  
21 pcs ~9 gr



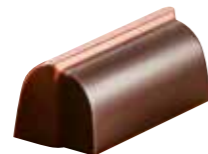
**NEW**  
**MA1012**  
54x24 h16mm  
21 pcs ~9 gr



**MA1969**  
40x20 h18mm  
30 pcs ~8 gr



**MA1970**  
40x18 h15mm  
30 pcs ~9 gr



**MA1971**  
40x18 h16mm  
30 pcs ~8 gr



**MA1607**  
Ø28 h17,5mm  
24 pcs ~9 gr



**MA1608**  
33x25 h12mm  
20 pcs ~8 gr



**MA1612**  
38x30 h15mm  
20 pcs ~9 gr



**MA1615**  
38x25 h12mm  
20 pcs ~9 gr



**MA1616**  
27x27 h13mm  
28 pcs ~9 gr



**MA1617**  
31x23 h12mm  
24 pcs ~9 gr



**MA1618**  
Ø30 h20mm  
24 pcs ~9 gr



**MA1620**  
33x25 h12mm  
24 pcs ~8 gr



**MA1621**  
33x33 h15mm  
24 pcs ~9 gr



**MA1622**  
30x24 h12mm  
24 pcs ~9 gr



**MA1625**  
30x18 h15mm  
30 pcs ~8 gr



Polycarbonato - Polycarbonate  
Stampo - Mould: 275x175 mm

# PRALINE



**MA1025**  
33x22 h20mm  
30 pcs ~15 gr



**MA1074**  
38x28 h18mm  
30 pcs ~15 gr



**MA1091**  
Ø28 h23mm  
40 pcs ~10 gr



**MA1610**  
Ø29 h18mm  
24 pcs ~9 gr



**MA1903**  
28x20 h17mm  
28 pcs ~7 gr



**MA1907**  
29,5x19 h17mm  
28 pcs ~7 gr



**MA1908**  
26,5x22,5 h16,5mm  
27 pcs ~7 gr



**MA1960**  
30x25 h15mm  
35 pcs ~8 gr



**MA1964**  
Ø27 h20mm  
30 pcs ~9 gr



**MA1976**  
33x26 h17mm  
32 pcs ~8 gr



**MA1624**  
28x32 h15mm  
32 pcs ~8 gr



**MA1965**  
25x25 h15mm  
30 pcs ~9 gr



**MA1966**  
25x25 h15mm  
30 pcs ~9 gr



**MA1968**  
25x25 h15mm  
30 pcs ~9 gr



**MA1980**  
25x25 h13mm  
24 pcs ~9 gr



**MA1981**  
Ø35 h15mm  
24 pcs ~10 gr



**MA1609**  
30x23 h18mm  
24 pcs ~9 gr



**MA1611**  
Ø30 h15mm  
24 pcs ~9 gr



**MA1963**  
Ø27 h20mm  
30 pcs ~9 gr



**MA1619**  
29x29 h12mm  
18 pcs ~9 gr



**MA1800**  
21x21 h18,5mm  
28 pcs ~8 gr



**MA1801**  
26x20 h21mm  
28 pcs ~8 gr



**MA1802**  
Ø23 h18,5mm  
28 pcs ~7 gr



**MA1803**  
26x20 h21mm  
28 pcs ~8 gr



**MA1804**  
Ø25 h18,5mm  
28 pcs ~8 gr



**MA1900**  
29x19 h16mm  
28 pcs ~8 gr



**MA1901**  
27x23 h14mm  
28 pcs ~8 gr



**MA1904**  
30x20 h17,5mm  
28 pcs ~8 gr



**MA1905**  
30,5x19,5 h18mm  
28 pcs ~8 gr





## LOVE PRALINE



**MA1513**  
34x33 h11mm  
28 pcs ~7 gr



**MA1526**  
30,5x28 h16,5mm  
35 pcs ~8 gr



**MA1962**  
31x27 h14mm  
30 pcs ~8 gr



**MA1613**  
40x42 h15mm  
15 pcs ~9 gr



**MA1993**  
33x33 h 15mm  
24 pcs ~10gr

## PRALINE SET



**MA1958**  
30x24 h18mm  
5x6 pcs ~10 gr



**MA1959**  
30x24 h17mm  
5x6 pcs ~7 gr



**MA1979**  
33x24 h18mm  
5x6 pcs ~8 gr



**MA1961**  
30x25 h25mm  
5x6 pcs ~8 gr



**MA1977**  
30x24 h11mm  
5x6 pcs ~7 gr



**MA1982**  
28x28 h16mm  
28 pcs ~11 gr



**MA1983**  
24x24 h18mm  
28 pcs ~10 gr



**MA1984**  
40x42 h 16mm  
15 pcs ~10gr



**MA1985**  
41x24 h20mm  
20 pcs ~10 gr



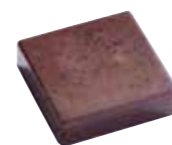
**MA1986**  
30x30 h11mm  
28 pcs ~11 gr



**MA1987**  
35x23 h17mm  
24 pcs ~10 gr



**MA2003**  
20x20 h16mm  
28 pcs ~6 gr



**MA1988**  
30x30 h8mm  
24 pcs ~8 gr



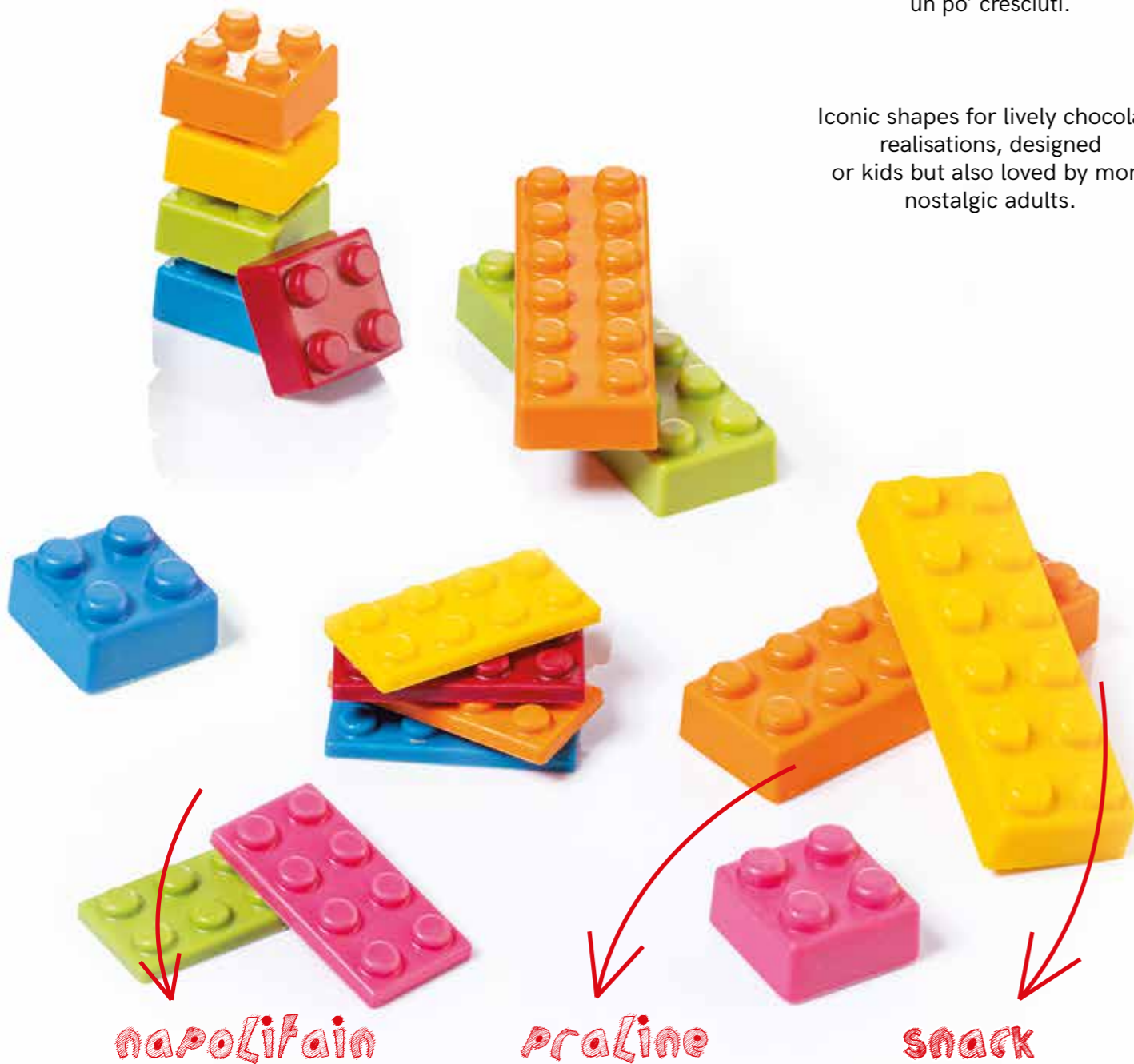
**MA1989**  
Ø35 h8mm  
24 pcs ~8 gr



# Chocobrick

Iconiche forme per vivaci realizzazioni in cioccolato pensate per i bambini ma amate dai nostalgici un po' cresciuti.

Iconic shapes for lively chocolate realisations, designed for kids but also loved by more nostalgic adults.



**napolitain**

**MA6005**  
45x23 h 6 mm  
20 pcs ~4 gr

**praline**

**New MA1020**  
25x25 h 18 mm  
28 pcs ~ 11gr

**snack**

**MA1918**  
81x27 h 15 mm  
12 pcs ~30 gr

# waves

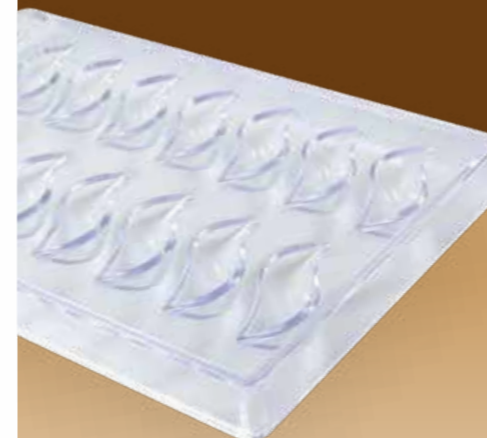
PRALINE



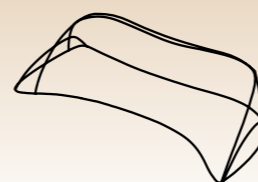
DESIGN BY  
MUSTAFA ZAKI

Le sinuose onde delle dune hanno ispirato le nuove praline. Come il vento rinnova con il suo passaggio le forme, potrete con la vostra creatività dar vita a sempre nuove proposte. Arricchendoli con ganache dal sapore orientale utilizzano spezie ed aromi di paesi lontani, accompagnerete i vostri clienti in fantastici viaggi del gusto.

The sinuous waves of the dunes inspired the new pralines. As the wind renews their shape, you can realize new ideas with your creativity. Enriching them with oriental flavor ganache, using spices and aromas from faraway countries, to accompany your customers on fantastic taste trips.



Policarbonato - Polycarbonate  
Stampo - Mould: 275x175 mm



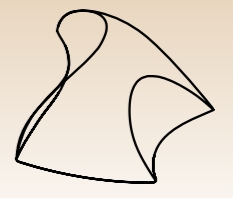
**MA1003**  
26,9 x 59 x h 16 mm  
14 pcs ~10,4 gr



**MA1004**  
27 x 59 x h 17 mm  
16 pcs ~7,9 gr



**MA1005**  
24,3 x 61,5 x h 15,4 mm  
16 pcs ~9,8 gr



**MA1006**  
43,8 x 38,1 x h 14,1 mm  
15 pcs ~9,4 gr

# Double

A TASTY PRALINE EXPERIENCE

# Double

### Doppia forma, doppio gusto

L'incontro di forme e gusti in un cioccolatino pensato per una nuova esperienza sensoriale. La forma delle praline attrae, ma ciò che conquista è la possibilità di diversificare il ripieno creando armonie di gusto oltre che cromatiche. Originali accostamenti che sapranno sorprendere.

### Double shape, double taste

Shapes meet tastes in a chocolate praline designed for a new sensory experience. The shape of the pralines might attract, but the real conquer is the possibility of diversifying the filling by creating taste harmonies as well as colors. Original combinations that will surprise you.

Polycarbonato - Polycarbonate  
Stampo - Mould: 275x175 mm



## DOMES

MA4010  
38x26 h 19 mm  
24 pcs ~ 11gr



## CUBES

MA4011  
36x25 h 16 mm  
24 pcs ~ 10gr

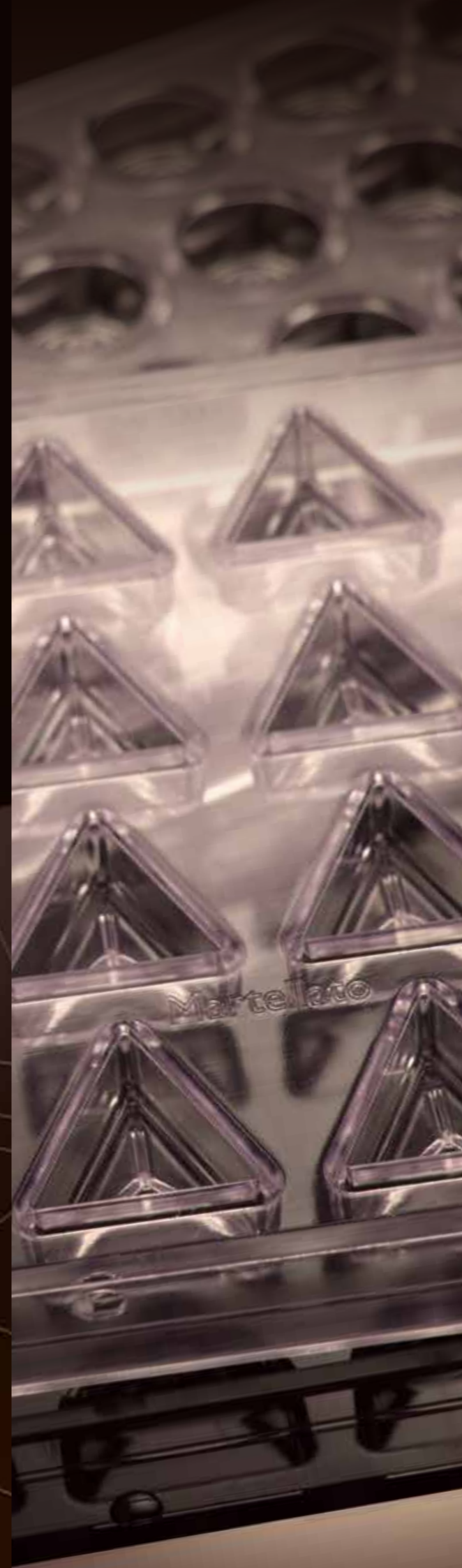


## HEARTS

MA4012  
43x26 h 16 mm  
20 pcs ~ 11gr

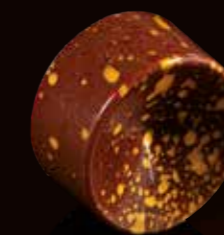
# PRISMA

## Geometric Pralines



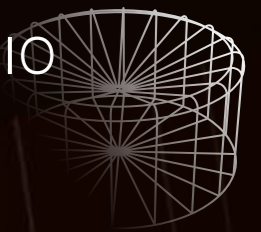
Geometriche e riflettenti come un prisma, le nuove praline dalle linee moderne e regolari rappresentano l'evoluzione nel mondo del cioccolato. Un design inconsueto che gioca con i volumi per lasciare alla creatività il ruolo principale.

Geometric and reflective as a prism, these new pralines represent the evolution in the world of chocolate. An unusual design that plays with volumes in order to leave the leading role to creativity.



**CERCHIO**  
**MA1007**

ø30 h15,5 mm  
11 gr - cap. 28pcs



**QUADRATO**  
**MA1008**

25x25 h15,5 mm  
11 gr - cap. 28pcs



**OTTAGONO**  
**MA1010**

ø30 h15,5 mm  
11 gr - cap. 28pcs



**TRIANGOLO**  
**MA1009**

33x29 h15,5 mm  
8 gr - cap. 24pcs



Polycarbonato - Polycarbonate  
Stampo - Mould: 275x175 mm



PYR M I D  
P R A L I N E

FORME ESSENZIALI & GEOMETRICHE  
ESSENTIAL & GEOMETRICAL SHAPES

La continua ricerca di nuovi soggetti, abbinata alla qualità dei materiali, da vita a nuove forme che consentono al professionista di ottenere risultati sempre più elevati

*Our continuous research into new figures, combined with high quality materials, create new forms that allow the professional to achieve higher results*



Policarbonato - Polycarbonate  
Stampo - Mould: 275x175 mm  
Prod. 28 pcs



CONE  
MA4007  
25 x 25 h55 mm  
11 gr.



OCTAGONAL  
MA4006  
25 x 25 h55 mm  
11 gr.



TRIANGULAR  
MA4005  
25 x 26 h55 mm  
11 gr.



LA PERFEZIONE DELLA SEMPLICITÀ  
SI ESPRIME NELLE LINEE ESSENZIALI

PERFECTION OF SIMPLICITY  
IS EXPRESSED IN THE ESSENTIAL LINES

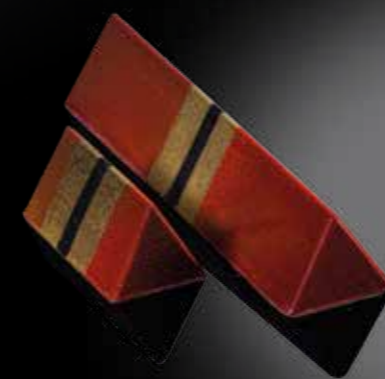


Policarbonato - Polycarbonate  
Stampo - Mould: 275x175 mm

## FORME CLASSICHE, ELEGANTI E FUNZIONALI ELEGANT, FUNCTIONAL AND CLASSIC SHAPES

Una linea di stampi in policarbonato caratterizzate da linee essenziali e minimal per praline e snack triangolari, curvi e squadrati. La nuova proposta a triangolo consente creazioni sempre più originali ed innovative. Misure e forme sono studiate per accogliere ganache multiple anche nei formati più essenziali.

A polycarbonate moulds line characterized by essential and minimal lines and used to create triangular, curved and squared pralines and snacks. The new triangle proposal allows always more original and innovative creations. Measurements and shapes are studied in order to insert multiple ganaches, even in more essential formats.



### TRIANGLE

**MA1999**  
39x20 h 16 mm  
27 pcs ~ 7 gr

**MA1922**  
96x22 h 17 mm  
10 pcs ~ 23 gr



### PLAIN

**MA1998**  
39x18 h15,5 mm  
30 pcs ~ 10 gr

**MA1921**  
96x22 h15,5 mm  
10 pcs ~ 34 gr



### CURVY

**MA1997**  
39x18 h15,5 mm  
30 pcs ~ 10 gr

**MA1920**  
96x22 h17 mm  
10 pcs ~ 34 gr

# COCOA



La forma del frutto della **Theobroma cacao**, ispira il design di queste praline, che nelle sapienti mani dei pasticceri assumono le sembianze di **cabossidi di cioccolato** che soddisferanno il gusto e la vista. La perfetta planarità delle forme, realizzate con gli stampi in policarbonato, consente la creazione di praline e soggetti 3D.

*The shape of the fruit of **Theobroma cacao**, inspires the design of these pralines, which in the skilled hands of the professionals take the appearance of **chocolate cocoa beans** that will satisfy the taste and the sight. The perfect flatness of the shapes, made with polycarbonate moulds, allows the creation of pralines and 3D subjects.*

Policarbonato - Polycarbonate  
Stampi - Moulds: 275x175 mm

## THEOBROMA

**MA1018**  
52 x 26 x h14 mm ~9 gr.  
Prod. 21 pcs



## CHOCO FAMILY

Si ispira al cacao il design moderno di praline e tavolette che con i loro grafismi consentono divertenti personalizzazioni per attrarre i golosi.

The modern design of chocolate pralines and bars is inspired by cocoa. Their graphics allow funny customizations to attract the gluttons.



## BAR

**MA2012**  
130 x 70 x h8 mm ~83 gr.  
Prod. 3 pcs

## SNACK

**MA1923**  
120 x 24 h11 mm ~33 gr.  
Prod. 8 pcs

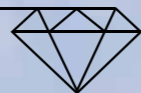
## PRALINE

**MA3007**  
26 x 26 x h12 mm ~8,5 gr.  
Prod. 28 pcs



# Diamond

*chocolate jewels*



*Stampi in policarbonato  
per creare preziose praline di cioccolato*

*Polycarbonate moulds  
to create precious pralines*

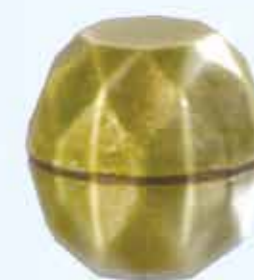
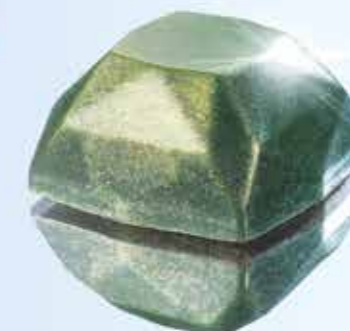
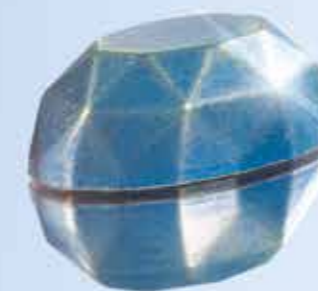


*Heart*

*Jems*

**MA1993**  
33x33 h 15mm ~10gr  
Prod. 24 pcs

**MA1994**  
6 square - 30x30 h 15mm ~11gr  
6 oval - 42x24 h 15mm ~10gr  
6 round - Ø32 h 15mm ~10gr



Polycarbonato - Polycarbonate  
Stampo - Mould: 275x175 mm

Tavolette, Snack, Napolitain



Una gamma completa di stampi in policarbonato per tavolette, snack e napolitain coordinati fra di loro. Grazie alle geometrie che li caratterizzano, i coordinati offrono interessanti possibilità di decorazione, creando raffinate proposte per ingolosire i clienti amanti dello style.

Martellato presents a complete range of polycarbonate moulds for bars, snacks and napolitain coordinated among themselves. Due to the geometries that characterize them they offer interesting possibilities for creating refined decoration proposals to tempt even the most demanding customers.

Policarbonato - Polycarbonate  
Stampo - Mould: 275x175 mm

**MA2009**  
138x72 h11mm  
3 pcs ~80 gr



**MA6002**  
42x25 h6mm  
20 pcs ~4 gr



**MA1915**  
123x27 h12mm  
8 pcs ~30 gr



**MA2008**  
117x71 h13mm  
3 pcs ~80 gr



**MA1914**  
100x26 h16mm  
8 pcs ~30 gr

**MA6001**  
31x31 h4,5mm  
24 pcs ~4 gr



# Choco Log

Modern Tradition



Signature by Sergi Vela

## CHOCOLOG: condividi la passione!

I nuovi **stampi in policarbonato** consentono di creare un esclusivo dolce da proporre a chi cerca sempre di sorprendere con le novità.

Una tavoletta/snack al cioccolato con **tanti diversi ripieni da condividere** con gli amici e la famiglia in tutti i momenti di festa.

4 forme ideate in collaborazione con il **Maestro Sergi Vela** per realizzare, grazie anche alle sue ricette, nuove interpretazioni che si aggiungeranno a quelle della tradizione.

Un prodotto nuovo e diverso da personalizzare ed esporre nelle vetrine.

## CHOCOLOG: share the passion!

The new **polycarbonate moulds** allow to create an exclusive dessert to offer those who want to surprise with something new. A chocolate bar/snack with **many different fillings to share** with friends and family in any moment of celebration.

4 shapes, designed in collaboration with **Master Pastry Chef Sergi Vela** to realize, thanks also to his recipes, new interpretations that will be added to those of tradition.

A new different product that can be customized and exposed in the shop windows.



### FLAT

MA6100  
198x35 h23 mm  
4 pcs ~160 gr



### ROUND

MA6101  
198x35 h23 mm  
4 pcs ~150 gr



### CURVY

MA6102  
198x35 h23 mm  
4 pcs ~150 gr



### WAVY

MA6103  
198x35 h23 mm  
4 pcs ~150 gr



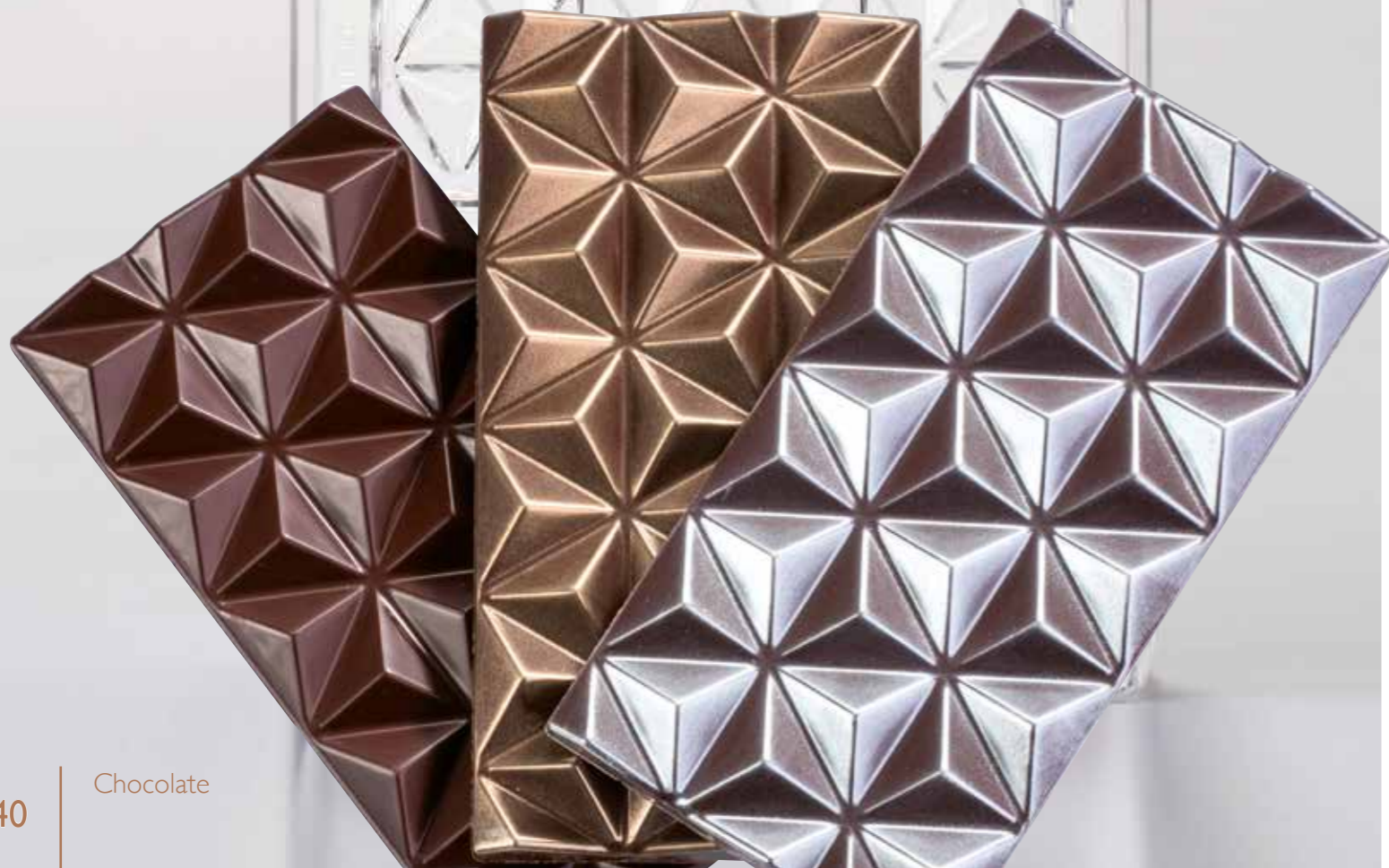
Polycarbonato - Polycarbonato  
Stampo - Mould: 275x175 mm



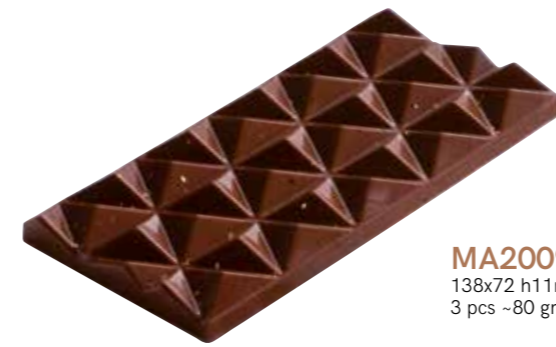
# TAVOLETTE - BARS

## POLYCARBONATE MOULDS

Stampo - Mould: 275x175 mm



## TAVOLETTE BARS



**MA2009**  
138x72 h11mm  
3 pcs ~80 gr



**MA2008**  
117x71 h13mm  
3 pcs ~80 gr



**MA2005**  
157x78 h7mm  
3 pcs ~65 gr



**MA2010**  
132x68 h11mm  
3 pcs ~80 gr



**MA2000**  
150x70 h11mm  
3 pcs ~110 gr



**MA2001**  
160x75 h8mm  
3 pcs ~110 gr



**MA2004**  
130x55 h8mm  
4 pcs ~65 gr



**MA1807**  
154x74 h10mm  
3 pcs ~125 gr

# LIGHT CHOCOBARS

## THERMOFORMED MOULDS



Essenziali stampi in plastica termoformata per tavolette che garantiscono risultati perfetti. Leggeri e pratici, consentono di realizzare artigianalmente esclusive tavolette di cioccolato in modo semplice e veloce.

Essential thermoformed plastic moulds for bars that guarantee perfect results. Light and practical, they allow to quickly and easily create exclusive handmade chocolate bars.

**20TC004**  
150x70 h 8 mm  
100 g - 5 moulds



**20TC005**  
130x55 h 8 mm  
70 g - 5 moulds



**20TC006**  
110x50 h 8 mm  
45 g - 5 moulds



**20TC001**  
150x70 h10mm  
Pack 5 pcs ~100 gr



**20TC002**  
150x70 h10mm  
Pack 5 pcs ~100 gr



**20TC003**  
150x70 h10mm  
Pack 5 pcs ~100 gr



## PLEXIGLASS DISPLAYS



**ET001**  
297x295 h 400mm  
double



**ET003**  
310x200 h 400mm



**ET004B**  
315x410 h 370mm



**ET006**  
305x190 h 470mm



**ET004**  
245x300 h 290mm

# SNACK

## POLYCARBONATE MOULDS

Stampo - Mould: 275x175 mm



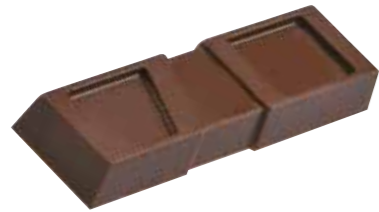
**MA1914**  
100x26 h16mm - 8 pcs ~30 gr



**MA1915**  
123x27 h12mm - 8 pcs ~30 gr



**MA1917**  
115x24 h15mm - 8 pcs ~30 gr



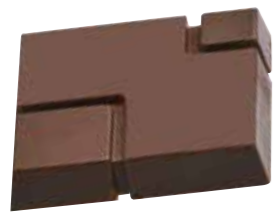
**MA1911**  
103x29 h12,5mm - 8 pcs ~36 gr



**MA1912**  
112x32,5 h15,5mm - 8 pcs ~33 gr



**MA1913**  
119x29 h10mm - 8 pcs ~34 gr



**MA1805**  
58x58 h10mm - 8 pcs ~35 gr



**MA1806**  
119x29 h10mm - 8 pcs ~35 gr



**MA1700**  
110x37 h10mm - 6 pcs ~23 gr



**MA1916**  
100x29 h14mm - 8 pcs ~30 gr



**MA1910**  
99x33 h10mm - 8 pcs ~32 gr



**20-D015**  
129 x h17 mm - 12 pcs ~12 gr

# NAPOLITAIN

## POLYCARBONATE MOULDS

Stampo - Mould: 275x175 mm



**MA6002**  
42x25 h6mm - 20 pcs ~4 gr



**MA6005**  
45x23 h6mm - 20 pcs ~4 gr



**MA6003**  
Ø39 h4,5mm - 15 pcs ~4 gr



**MA2006**  
50x26 h3mm - 16 pcs ~5 gr



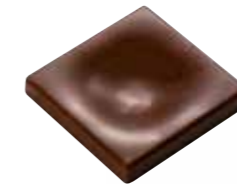
**MA2007**  
74x33 h5mm - 12 pcs ~13 gr



**MA6004**  
42x27 h5mm - 20 pcs ~4 gr



**MA2002**  
32x32 h4mm - 24 pcs ~5 gr



**MA6001**  
31x31 h4,5mm - 24 pcs ~4 gr



**MA1978**  
30x32 h5mm - 3x8 pcs ~5 gr





# choco and the City

Il giro del mondo con il cioccolato. Le 8 più famose città del pianeta si incontrano negli stampi in policarbonato per dare vita a tavolette, snack e napolitain dedicate a chi ama viaggiare.

All around the World thanks to chocolate. The 8 most famous cities on the planet meet in polycarbonate moulds to create bars, snacks and napolitain dedicated to those who love travelling.

Policarbonato - Polycarbonate  
Stampo - Mould: 275x175 mm



## TAVOLETTE - BARS

**MA2011**  
76x150 h 7 mm  
3 pcs ~80 gr



## NAPOLITAIN

**MA6006**  
34x34 h 4 mm  
8x3 pcs ~4 gr

## SNACK

**MA1919**  
113x39 h 10 mm  
3x2 pcs ~45 gr



# CHOCOFRUIT

*Le Praline tridimensionali a forma di frutta*  
*Tridimensional fruit-shaped pralines*

Dalla collaborazione con il maestro cioccolatiere Massimo Carnio nascono gli innovativi stampi 3D in policarbonato per realizzare eleganti praline a forma di frutta.

Facili da decorare con differenti tecniche, si riempiono e si svuotano con semplicità, grazie anche ad un dettaglio sul fondo che assicura un lavoro pulito e di maggior precisione. Progettati per permettere un'ottimale cristallizzazione del cioccolato e una facile sformatura, consentono la creazione di sottili camicie per accogliere emozionanti farciture con attenzione anche alla produttività ed alla grammatura dei cioccolatini.

From the cooperation with master chocolatier Massimo Carnio, come the innovative 3D polycarbonate moulds to make elegant pralines shaped as fruit. Easy to decorate with different techniques, they are simply filled and emptied, thanks also to a detail on the bottom that ensures a clean and more precise job. Designed to allow optimal chocolate crystallisation and easy mould release, they allow creating thin shells for thrilling fillings, paying also attention to productivity and the weight of the chocolates.

Stampo - Mould  
175 x 275 mm  
Prod. 28 pcs



Apple

20FRUIT01  
Ø28 h27 mm  
~12 gr



PEAR

20FRUIT02  
Ø26 h36 mm  
~12 gr



STRAWBERRY

20FRUIT03  
Ø28 h32 mm  
~12 gr



LEMON

20FRUIT04  
Ø25 h31 mm  
~12 gr



ORANGE

20FRUIT05  
Ø27 h30 mm  
~12 gr

*Qui Massimo*



# PRALINE 3D

Stampo in policarbonato con calamite per la realizzazione di praline 3D, ideale da essere utilizzato con le macchine dosatrici automatiche. Composta da tre parti: base e coperchio che definiscono la forma della pralina 3D, dotate di calamite ed una placca forata per una pratica e veloce lisciatura dello stampo, dopo lo svuotamento del cioccolato in eccesso.

Magnetic polycarbonate mould to realize 3D pralines, ideal to be used with automatic dosing machines. Composed of three parts: base and lid that define the shape of 3D pralines both equipped with magnets and a perforated plate for a practical and fast smoothing after draining the excess chocolate.

Stampo - Mould: 275x175 mm



Sfera - Sphera  
20-3D2001\* - 20-3D01\*  
26x26 h 26 mm  
28 pcs ~8gr

Cuoricino - Heart  
20-3D6001  
32x18 h 28 mm  
28 pcs ~8gr

Ovetto - Egg  
20-3D1002  
23x32 h 23 mm  
28 pcs ~8gr



Sfera - Sphera  
20-3D2002  
26x26 h 26 mm  
28 pcs ~8gr



Sfera - Sphera  
20-3D2003  
26x26 h 26 mm  
28 pcs ~8gr



Sfera - Sphera  
20-3D3001  
26x26 h 26 mm  
28 pcs ~8gr



Sfera - Sphera  
20-3D4001  
28x24 h 24 mm  
28 pcs ~8gr



Ovetto - Egg  
20-3D1001  
23x30 h 23 mm  
28 pcs ~8gr



Ovetto - Egg  
20-3D1003  
23x30 h 23 mm  
28 pcs ~8gr



Cuoricino - Heart  
20-3D5001  
31x27 h 21 mm  
28 pcs ~8gr



Ideali per macchine dosatrici automatiche  
Suitable for automatic depositor machine

\*20-3D2001 - consigliata per produzioni artigianali / ideal for artisan production.

\*20-3D01 - ideale per OneShot: Stampo composto da due parti con calamite - placca non inclusa.  
- ideal for OneShot: Mould composed of two parts with magnetics - plate not included.

# SEMISPHERE CREATIVE MOULDS

Perfetti stampi a semisfera, ideali per realizzare eleganti piece, gusci per coperture di semifreddi e altre creative decorazioni. Resistenti e flessibili sono adatti a molteplici utilizzi. Proposte in kit per fornire i diversi diametri necessari alle più fantasiose e ricercate creazioni.

Perfect semi-spheres moulds, ideal for elegant pieces, semifreddo cakes covers and other creative decorations. As resistant and flexible, they are suitable for multiple uses. Proposed in kits to provide different diameters needed for the most refined creations.  
MADE IN ITALY

## THERMOFORMED MOULDS



### Kit 6 Stampi - Moulds

#### 20SF001 - BIG

Ø 100 mm - prod 1 pc  
Ø 130 mm - prod 1 pc  
Ø 140 mm - prod 1 pc  
Ø 150 mm - prod 1 pc  
Ø 175 mm - prod 1 pc  
Ø 200 mm - prod 1 pc



Stampi - Moulds:  
225x225 mm  
175x175 mm

### Kit 4 Stampi - Moulds

#### 20SF002 - SMALL

Ø 50 mm - prod 6 pcs  
Ø 65 mm - prod 4 pcs  
Ø 75 mm - prod 4 pcs  
Ø 90 mm - prod 2 pcs



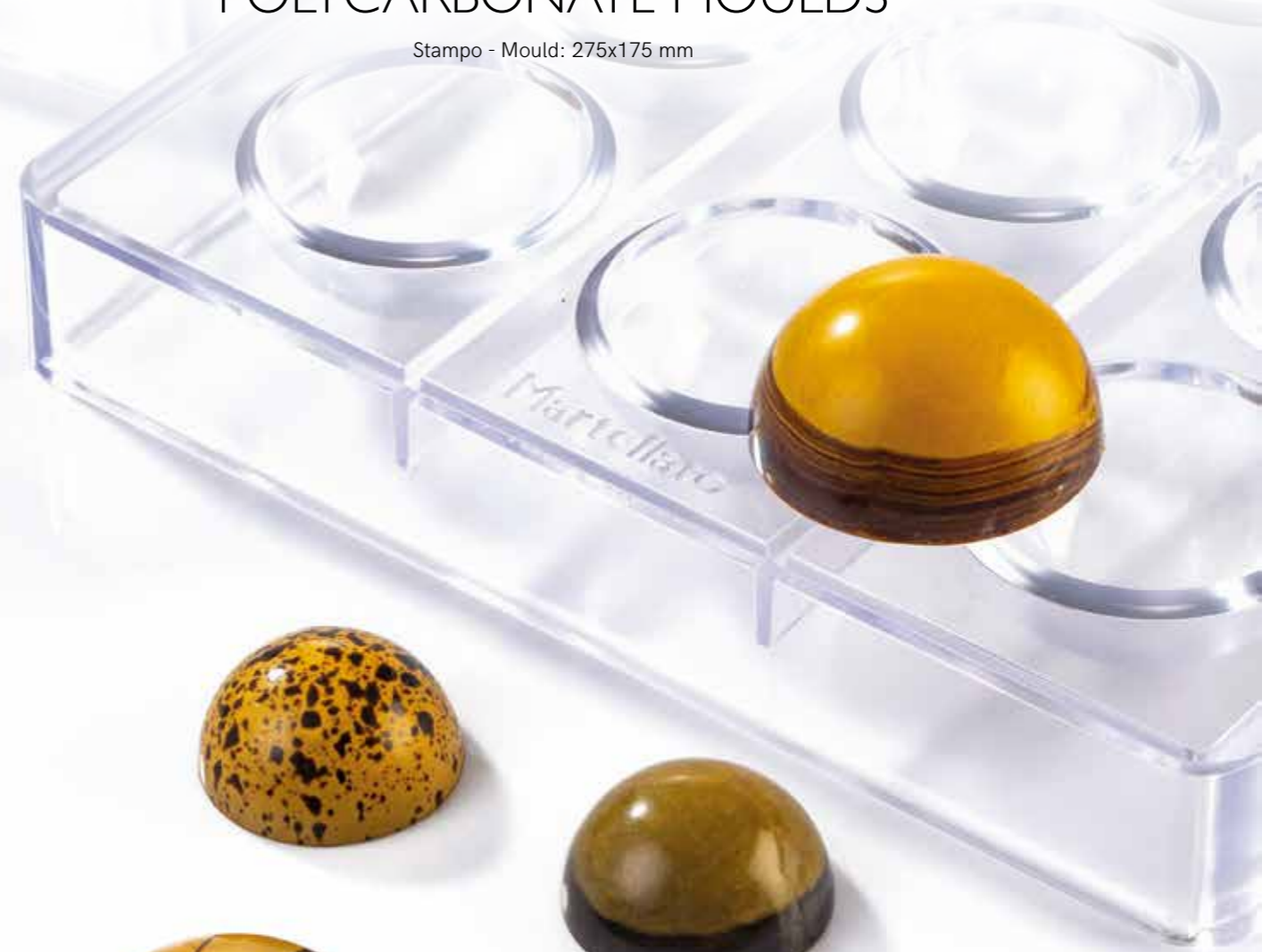
Stampi - Moulds:  
225x225 mm



Thermoformed plastic  
100% recyclable

## POLYCARBONATE MOULDS

Stampo - Mould: 275x175 mm



20<sub>MM</sub>

MA5003  
45 cavity  
Ø 20 mm



30<sub>MM</sub>

MA5000  
24 cavity  
Ø 30 mm



40<sub>MM</sub>

MA5004  
15 cavity  
Ø 40 mm



50<sub>MM</sub>

MA5001  
8 cavity  
Ø 50 mm



60<sub>MM</sub>

MA5005  
6 cavity  
Ø 60 mm



80<sub>MM</sub>

MA5006  
4 cavity  
Ø 80 mm



100<sub>MM</sub>

MA5002  
2 cavity  
Ø 100 mm



# MINI Choco Fill



Stampo policarbonato  
Polycarbonate mould  
275x175 mm

Con i Mini ChocoFill è possibile creare dei piccoli mignon o raffinate praline dall'aspetto originale e invitante.

Using Mini ChocoFill you can prepare small mignon or refined pralines with an original and appetizing look.



**20GU008**  
27x27 h31 mm - Prod. 28 pcs

**20GU009**  
33x33 h14 mm - Prod. 24 pcs



**20GU006**  
Ø27 h31 mm - Prod. 28 pcs

**20GU007**  
Ø37 h14 mm - Prod. 15 pcs



**20GU005**  
32x42 h29 mm - Prod. 24 pcs

**20GU500**  
44x56 h39 mm - Prod. 12 pcs

**20GU502**  
44x55 h23 mm - Prod. 12 pcs



**20GU003**  
33x31 h20 mm - Prod. 24 pcs

**20GU004**  
33x33 h23 mm - Prod. 24 pcs

**20GU501**  
Ø40 h18,5 mm - Prod. 15 pcs



**20GU002**  
Ø40 h17 mm - Prod. 15 pcs

**20GU001**  
Ø32 h37 mm - Prod. 20 pcs

**ESPO20GU001**  
380x100 h25 mm  
Cap. 20 pcs

# COFFEE TIME



## BIG SIZE

Polycarbonate

**Tazzine  
Cups**

**MA1951**

55x69 h 34mm  
~20 gr  
Prod. 7 pcs

**Piattini  
Saucers**

**MA1952**

Ø81 h 8mm  
~10 gr  
Prod. 3 pcs

## SMALL SIZE

Polycarbonate

**Tazzine  
Cups**

**MA1953**

47x59 h 30mm  
~17 gr  
Prod. 7 pcs

**Piattini  
Saucers**

**MA1954**

Ø67 h 6,5mm  
~9 gr  
Prod. 5 pcs

## CUCCHIAINI - SPOONS

Polycarbonate

**MA3006**

92x26 h 7mm ~6 gr  
Prod. 13 pcs



3D Polycarbonate

**SCC01**

25x95 mm  
Prod. 1 pc



La pralina di cioccolato dal design moderno e minimalista lascia il posto ad un'assoluta novità dal sapore vintage.

The modern and minimalist praline design gives way to the novelty of the vintage chocolates.

Polycarbonato - Polycarbonate / Stampo - Mould: 275x175 mm



**Set Valigie - Luggage Set**

35x13 h29 mm - 6 pcs

23x10 h19 mm - 6 pcs

**Fotocamera - Camera**

34x21 - h30mm - 18 pcs

**MA4001**



**Telefono - Telephone**

24x34 - h27mm - 12 pcs

**Abatjour - Lamp**

Ø27 - h40mm - 16 pcs

**MA4000**



**Poltrona - Armchair**

35x17 - h29mm - 12 pcs

**Juke Box - Juke Box**

28x16 - h37mm - 12 pcs

**MA4002**



**Bilancia - Scale**

36x30 - h29mm - 8 pcs

**Sveglia - Alarm clock**

30x13 - h40mm - 14 pcs

**MA4003**

# Choco à Porter

Funzionali e leggeri stampi in plastica termoformata, consentono di creare golosi lollipop per le merende dei più piccoli o i break dei giovani di ogni età.

Functional thermoformed plastic moulds, perfect to create tasty and energizing lollipops for breaks of youngs of all ages.



**Smooth Oval**  
**20L008** 5+5 pcs  
43x57 h9 mm ~22 gr

**Smooth Rounded**  
**20L007** 5+5 pcs  
Ø50 h9 mm ~25 gr

**Tondi - Round**  
**20L002** - 8 pcs  
Ø60 h9 mm ~30 gr

**Tavolette - Bars**  
**20L003** - 8 pcs  
50x75 h9 mm ~30 gr

**Uova - Eggs**  
**20L001** - 8 pcs  
52x77 h9 mm ~30 gr



## PLEXIGLASS DISPLAYS



**29002**  
Cap. 20 lollipop  
350x230 h 235mm



Cap.19 pcs  
140x175 h370 mm

**EL206**  
Satinato - Glazed

**EL209**  
Fucsia - Fuchsia

**EL203**  
Arancione - Orange



Cap.30 pcs  
295x70 h125 mm

**EL306**  
Satinato - Glazed

**EL309**  
Fucsia - Fuchsia



**29003**  
Cap. 20 lollipop  
270x180 h 145mm



**EL101**  
Cap.56 pcs  
345x280 h40 mm



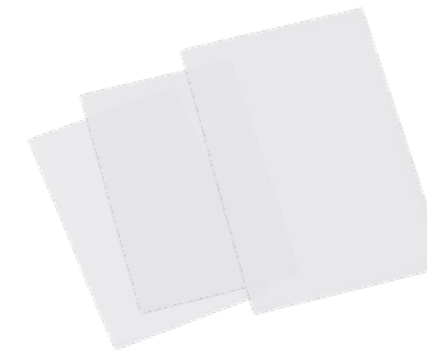
**EL201**  
Cap.66 pcs  
450x240 h145 mm

## ACCESSORIES



**Bastoncini per lollipops**  
Sticks for lollipops

**20-B001** 105 mm 400 pcs  
**20-B002** 105 mm 100 pcs



**Sacchetti per lollipops**  
Bags for lollipops

**20-S001** 80x120 mm 400 pcs  
**20-S002** 80x120 mm 100 pcs  
**20-S003** 90x130 mm 100 pcs



**Bastoncini per cake pops**  
Sticks for cake pops

**20-B003** 128x15mm 400 pcs

# DECORATIONS

Decorazioni di grande effetto per donare un tocco di unicità al dessert. Progettati e realizzati con il preciso intento di fornire al pasticciere un valido strumento per produrre raffinate decorazioni di cioccolato.

Wonderful decorations to make your desserts unique.

Designed and produced to give pastry chefs a perfect tool to create fine chocolate decorations.

Polycarbonato - Polycarbonate  
Stampo - Mould: 275x175 mm



**20-D001**  
Prod. 18 pcs - 2/3 gr  
63x h21 mm



**20-D002**  
Prod. 18 pcs - 2/3 gr  
66x h20 mm



**20-D003**  
Prod. 16 pcs - 2/3 gr  
64x h26 mm



**20-D004**  
Prod. 18 pcs - 2/3 gr  
63x h23 mm



**20-D005**  
Prod. 18 pcs - 2/3 gr  
72x h24 mm



**20-D006**  
Prod. 18 pcs - 2/3 gr  
72x h19 mm



**20-D007**  
Prod. 18 pcs - 2/3 gr  
66x h21 mm



**20-D008**  
Prod. 18 pcs - 2/3 gr  
65x h22 mm



**20-D009**  
Prod. 18 pcs - 2/3 gr  
70x h19 mm



**20-D010**  
Prod. 14 pcs - 2/3 gr  
50 x h38 mm



**20-D011**  
Prod. 16 pcs - 2/3 gr  
62 x h31 mm



**20-D012**  
Prod. 12 pcs - 3/4 gr  
50 x h49 mm



**20-D013**  
Prod. 15 pcs - 2/3 gr  
47 x h39 mm



**20-D014**  
Prod. 11 pcs - 2/3 gr  
Ø50 mm





**20-D020**  
Prod. 6+6+6 pcs ~2/3 gr  
71x71 - 51x51 - 31x31 mm



**20-D021**  
Prod. 6+6+6 pcs ~2/3 gr  
73x72 - 54x51 - 35x30 mm



**20-D022**  
Prod. 9+9 pcs ~2/3 gr  
68x81 - 39x47 mm



**20-D023**  
Prod. 6+6+6 pcs ~2/3 gr  
66x79 - 46x58 - 28x36 mm



**20-D024**  
Prod. 12 pcs ~2/3 gr  
70x38 mm



**20-D025**  
Prod. 10+10 pcs ~2/3 gr  
73x44 - 50x24 mm



**20-D026**  
Prod. 10+10 pcs ~2/3 gr  
41x73 - 20x50 mm



**20-D027**  
Prod. 6/6+6/6 pcs ~2/3 gr  
38x72 - 33x20 mm

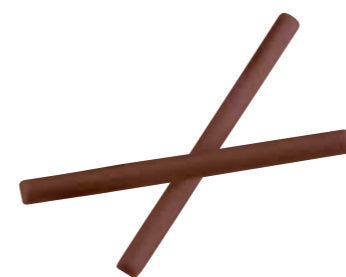
LETTERS  
AND  
NUMBERS

1 2 3 4 5 6 7 8 9



**MA3005**  
lettere e numeri h30mm  
letters and numbers h30mm  
Policarbonato - Polycarbonate  
Stampo - Mould 275x175mm

FANTASY



**20-D016**  
Prod. 22 pcs - 3/4 gr  
110 x h7 mm



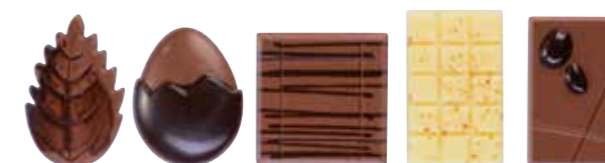
**20-D017**  
Prod. 8+8 pcs ~2/3 gr  
108x17 - 101x18 mm



**20-D018**  
Prod. 10+10 pcs ~2/3 gr  
125x4 - 102x17 mm



**20-D019**  
Prod. 13+13 pcs ~2/3 gr  
123x4 - 109x5 mm



**20-D028**  
22 pcs mix



**MA3000**  
Prod. 6 pcs ~8 gr  
40x106 mm



**MA3001**  
Prod. 6 pcs ~8 gr  
39x104 mm



**MA3002**  
Prod. 6 pcs ~8 gr  
56x83 mm



**MA3003**  
Prod. 6 pcs ~8 gr  
70x57 mm



**MA3004**  
Prod. 6 pcs ~8 gr  
72x71 mm





# Chablon project

Nasce un progetto completo di **decorazioni** per monoporzioni, snack e torte semplici e veloci da realizzare, per uniche ed esclusive creazioni.

Tappeti in flessibile silicone alimentare, con **forme perfette e precise**, pensati per il cioccolato ma adatti anche ad isomalto, caramello, pastigliaggio ed altri impasti che consentiranno di personalizzare la produzione facilmente.

A complete project of **decorations** for individual desserts, snacks and cakes, easy and quick to be used for unique and exclusive creations.

The flexible food silicone mats with **perfect and precise shapes** are designed either for chocolate and for isomalt, caramel, pastillage and other doughs in order to easily personalize the production.



Silicone  
Tappeto/Mat 390x290 mm  
Spessore/Thickness 1,5 mm



## FLOWERS CHASIL34



8 pcs 52x49 mm    8 pcs 42x40 mm    12 pcs 33x31 mm



## HEARTS CHASIL33



8 pcs 45x43 mm    8 pcs 40x39 mm    12 pcs 35x34 mm



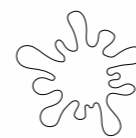
## BUTTERFLIES CHASIL31



8 pcs 60x44 mm    8 pcs 54x40 mm    12 pcs 46x34 mm



## SPOT CHASIL32



16 pcs 60x63 mm



**FLOWERS**  
**CHASIL34**  
 52x49 mm - 8 pcs  
 42x40 mm - 8 pcs  
 33x31 mm - 12 pcs



**BUTTERFLIES**  
**CHASIL31**  
 60x44 mm - 8 pcs  
 54x40 mm - 8 pcs  
 46x34 mm - 12 pcs



**SQUARE**  
**CHASIL23**  
 25x25 mm - 63 pcs

**SQUARE**  
**CHASIL24**  
 37,5x37,5 mm - 30 pcs

**SQUARE**  
**CHASIL25**  
 60x60 mm - 12 pcs



**SPOT**  
**CHASIL32**  
 60x63 mm - 16 pcs



**ROUND**  
**CHASIL 16**  
 Ø26 mm - 48 pcs

**ROUND**  
**CHASIL 17**  
 Ø36 mm - 36 pcs

**ROUND**  
**CHASIL 18**  
 Ø42 mm - 30 pcs

**ROUND**  
**CHASIL21**  
 Ø20 mm - 99 pcs

**ROUND**  
**CHASIL26**  
 Ø62,5 mm - 12 pcs



**OBLONG**  
**CHASIL20**  
 132x32 mm - 10 pcs

**OBLONG**  
**CHASIL27**  
 125x25 mm - 18 pcs

**OBLONG**  
**CHASIL28**  
 60x18 mm - 36 pcs



**RECTANGULAR**  
**CHASIL19**  
 32x120 mm - 12 pcs



**STAR**  
**CHASIL29**  
 Ø26 mm - 60 pcs

**STAR**  
**CHASIL30**  
 Ø34 mm - 42 pcs



**HEARTS**  
**CHASIL33**  
 45x43 mm - 8 pcs  
 40x39 mm - 8 pcs  
 35x34 mm - 12 pcs



**DROP**  
**CHASIL 1**  
 35x25 mm  
 60 pcs



**LEAF**  
**CHASIL 2**  
 35x33 mm  
 48 pcs



**HEART**  
**CHASIL 3**  
 35x25 mm  
 48 pcs



**PUZZLE**  
**CHASIL 5**  
 50x78 mm  
 18 pcs



**FLOWER**  
**CHASIL 8**  
 55x50 mm  
 25 pcs



**FANTASY 10**  
**CHASIL 10**  
 97x30 mm  
 18 pcs



**FANTASY 12**  
**CHASIL 12**  
 102x18 mm  
 30 pcs



**FANTASY 14**  
**CHASIL 14**  
 99x37 mm  
 24 pcs



**LEAF**  
**CHASIL22**  
 75x33 mm  
 25 pcs

## CHOCO TAG



Stampi in plastica termoformata per creare originali messaggi in cioccolato che potranno decorare torte e monoporzioni. Thermoformed plastic moulds to create original chocolate messages that decorate cakes and single portions.

personalizzazione su richiesta  
 customizable on request



**Keep calm and...**  
**23004**  
 60x38 h3mm  
 Prod. 8 pcs



**For my mom**  
**23006**  
 70x21 h3mm  
 Prod. 12 pcs



**For my dad**  
**23022**  
 70x21 h3mm  
 Prod. 12 pcs



**Mi piaci**  
**23002**  
 57x20 h3mm  
 Prod. 12 pcs



**You & me 4ever**  
**23007**  
 61x23 h3mm  
 Prod. 12 pcs



**Just married**  
**23008**  
 87x32 h3mm  
 Prod. 8 pcs



**I love you**  
**23009**  
 62x37 h3mm  
 Prod. 10 pcs



**Easter**  
**23013**  
 60x33 h3mm  
 Prod. 10 pcs



**Auguri**  
**23023**  
 59x29 h3mm  
 Prod. 12 pcs



**Happy birthday**  
**23024**  
 68x37 h3mm  
 Prod. 10 pcs



**Tiramisù**  
**23011**  
 61x21 h3mm  
 Prod. 12 pcs



**Caprese**  
**23018**  
 63x25 h3mm  
 Prod. 12 pcs



**Chocolate**  
**23019**  
 75x23 h3mm  
 Prod. 12 pcs



**Sacher**  
**23005**  
 61x25 h3mm  
 Prod. 12 pcs



**Pistacchio**  
**23016**  
 79x25 h3mm  
 Prod. 12 pcs



**Yogurt**  
**23021**  
 61x30 h3mm  
 Prod. 12 pcs

# LET'S PLAY



**Chess Game**  
**20CG01**  
 Thermoformed plastic  
 Ø25/35 h 40/80 mm  
 4 Moulds - Prod. 20 mix pcs ~11/36 gr



**Playing Cards**  
**20PC01**  
 Thermoformed plastic  
 55x90 h 5 mm  
 4 Moulds - Prod. 16 pcs ~55gr

# Per Lui For Him



**Working Tools**  
**20WT01**  
 Thermoformed plastic  
 190x50 / 115x20 mm  
 4 Moulds - Prod. 20 mix pcs ~20/50 gr



**Motorcycle**  
**MAC331**  
 Thermoformed plastic  
 mould with magnets  
 160x40 h 75 mm  
 Prod. 1 pcs ~150 gr

# FASHION & STYLE



**Mr Chocolate**  
**200B01**  
 Thermoformed plastic  
**moustache:** 117x30 h15 mm  
**glasses:** 140x50 h 10 mm  
 1+1 Moulds  
 Prod. 4+4 pcs ~22gr



**Mr Cigar**  
**20SI01**  
 Thermoformed plastic  
 125 - Ø20 mm  
 2 Moulds  
 Prod. 8 pcs ~40gr

Chocolate

# Per Lui For Him



**Soccer Ball**  
**MAC323S**  
 Thermoformed plastic  
 Ø120 mm  
 1 Mould

**Football Boot**  
**MAC322S**  
 Thermoformed plastic  
 195x60 h 80 mm  
 1 Mould



**Mr. Papillon**  
**20PP01**  
 Thermoformed plastic  
 120x52 h13mm  
 4 Moulds - Prod. 12 pcs ~55gr



# Per Lei For Her

# FASHION & STYLE



**My Sweet Bag**  
**20BA01**  
Thermoformed plastic  
119x52 h126  
2 Moulds - Prod. 2 pcs ~190gr



**Eau de Chocolat**  
**20PA01**  
Thermoformed plastic  
60x31 h92mm  
4 Moulds - Prod. 4 pcs ~90gr



**Lady shoe BIG**  
**MAC326S**  
Thermoformed plastic  
220x85 h165 mm  
1 Mould  
Prod. 1 pcs ~375 gr

**Lady shoe SMALL**  
**MAC330**  
Thermoformed plastic mould  
with magnets  
160x70 h120 mm  
Prod. 1 pcs ~120 gr



# FASHION & STYLE

**Sneaker**  
**MAC328S**  
100x40 h 60 mm  
Thermoformed plastic



**Elegant shoe**  
**30SM084**  
110x45 h105mm  
silicone mould



**Baby Sneaker**  
**30SM054**  
93x40 h55mm  
silicone mould



**Sneaker**  
**30SM083**  
135x45 h45m  
silicone mould



**Women's boot**  
**MAC329S**  
95x35 h75 mm  
Thermoformed plastic



**Baby Sneaker**  
**MAC327S**  
90x40 h35 mm  
Thermoformed plastic



## CHOCO MACARON

Stampo in silicone per realizzare splendide praline dalla forma di macaron.  
Silicone mould to create macaron praline.



**Gusci Macaron e Vassoio**  
**Macarons shells and Tray**  
**30SMT01**

prod. 24 gusci / shells  
Soggetti/Subjects: Ø33 h12mm  
Vassoio - Tray: 320x195mm  
Silicone mould

## FOGLIE - LEAVES



**Foglia Ovata 01**  
**Ovate Leaf 01**  
**30SMF01**  
90x67mm  
Silicone mould



**Foglia Ovata 02**  
**Ovate Leaf 02**  
**30SMF02**  
85x57mm  
Silicone mould



**Foglia Ellittica 01**  
**Elliptical Leaf 01**  
**30SMF03**  
117x57mm  
Silicone mould

## OLD STYLE

Stampi 3D in silicone per realizzare realistici soggetti in cioccolato o isomalto.  
3D silicone moulds to create realistic figures in chocolate or isomalto.

*Silicone*  
**Idea**  
sweet creation



**Scooter vintage**  
**Vintage scooter**  
**30SM071**  
80x50 h75mm



**Macchina da cucire**  
**Sewing machine**  
**30SM045**  
120x72 h90mm



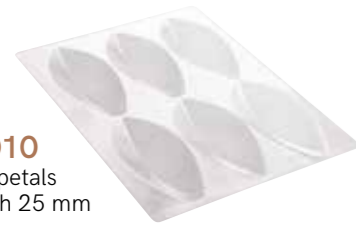
**Macchina fotografica**  
**Camera**  
**30SM046**  
78x62 h65mm



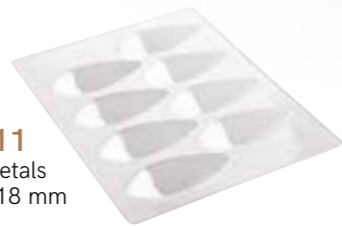
**Bimbo calciatore**  
**Footballer**  
**30SM044**  
62x35 h105mm

# CHOCO LIGHT

Stampi termoformati leggeri ed economici per realizzare soggetti e decorazioni.  
Thermoformed mould for figures and decorations.



**20-1010**  
Prod. 6 petals  
105x50 h 25 mm



**20-1011**  
Prod. 8 petals  
80x35 h 18 mm

Kit composto da 1 stampo semisfera e 4 stampi petalo.  
Kit made up of 1 semisphere mould and 4 petal moulds.



**90-13307**  
14 pcs - 42x19 h14

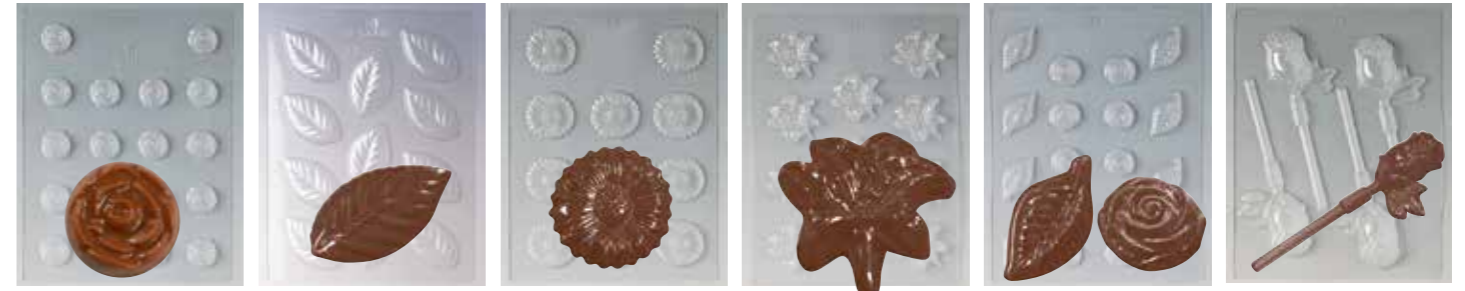
**90-5031**  
11 pcs - 34x34 h8

**90-13025**  
14 pcs - Ø33 h8

**90-13026**  
11 pcs - Ø36 h7

**90-13034**  
22 pcs - 35x23 h8

**90-13035**  
14 pcs - 46x23 h7



**90-13036**  
18 pcs - Ø25 h8

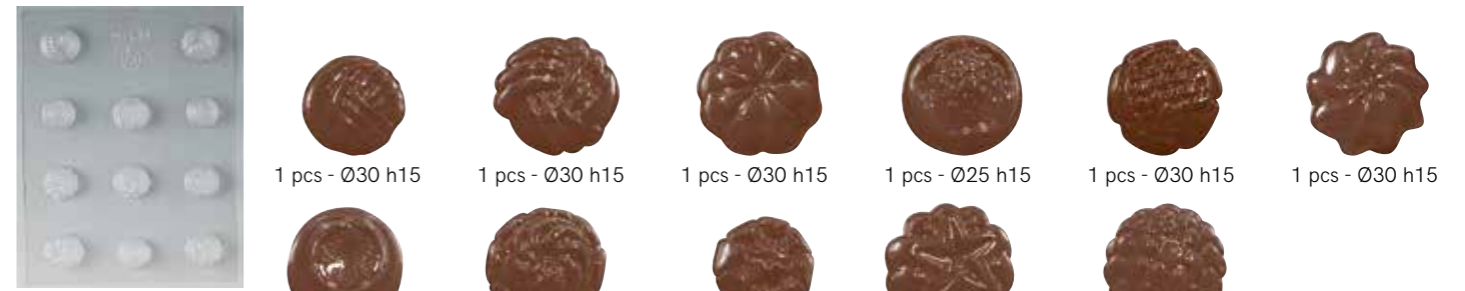
**90-13040**  
12 pcs - 35x60 h8

**90-13019**  
11 pcs - Ø42 h9

**90-13070**  
11 pcs - 44x44 h12

**90-13069**  
8 pcs - 46x25 h8  
10 pcs - Ø26 h8

**90-13114**  
4 pcs - 166x60 h16



**90-5111**

1 pcs - Ø30 h15

1 pcs - Ø30 h15

1 pcs - Ø30 h15

1 pcs - Ø25 h15

1 pcs - Ø30 h15

1 pcs - Ø30 h15

1 pcs - Ø30 h15

1 pcs - Ø30 h15

1 pcs - Ø28 h15

1 pcs - Ø30 h15

1 pcs - Ø28 h15



**90-5112**

1 pcs - 35x20 h18

1 pcs - 35x20 h18

1 pcs - 35x20 h18

1 pcs - 35x20 h18

1 pcs - 35x20 h18

1 pcs - 35x20 h18

1 pcs - 35x20 h18

1 pcs - 35x20 h18

1 pcs - 35x20 h18

1 pcs - 35x20 h18

1 pcs - 35x20 h18



**90-1000**  
1 pcs - 210x64 mm

**90-15303**  
12 pcs - 42x19 h6mm

**90-5602**  
11 pcs - Ø29 h24

**90-5620**  
8 pcs - Ø33 h26

**90-5022**  
11 pcs - Ø35 h8



**90-13326**

1 pcs - 55x30 h10

1 pcs - Ø40 h15

1 pcs - 40x40 h8

1 pcs - 52x32 h13

1 pcs - 50x30 h13

1 pcs - 40x32 h12

1 pcs - 60x35 h12

1 pcs - 60x23 h10

2 pcs - 30x50 h10





90-15391  
2 pcs - 150x100 h12



90-15304  
8 pcs - 45x46 h14



90-15362  
1 pcs - 175x63



90-6804  
2 pcs  
90x52 h15



1 pcs  
50x75 h4



1 pcs  
45x35 h25



1 pcs - Ø65 h18



1 pcs - Ø36 h5



1 pcs - Ø42 h7



1 pcs - Ø32 h8



1 pcs - Ø32 h5



1 pcs - Ø38 h10



90-13062  
1 pcs - Ø42 h10



1 pcs - 75x45 h10



1 pcs - Ø37 h8



1 pcs - 47x43 h12



1 pcs - Ø34 h20



90-13064  
2 pcs  
Ø50 h5



2 pcs  
Ø40 h5



2 pcs  
Ø32 h5



2 pcs  
55x50 h5



1 pcs  
70x40 h5



1 pcs  
80x45 h5



1 pcs  
55x30 h5



90-13414  
4 pcs  
30x30 h4



4 pcs  
28x28 h4



4 pcs  
30x22 h4



4 pcs  
30x27 h4



90-6008  
10 pcs - Ø36 h20



Soccer Ball  
20-CA100  
Ø65 h 23  
4 decorations



90-15331  
2 pcs  
35x50 h10



2 pcs  
30x50 h10



2 pcs  
30x60 h10



2 pcs  
30x60 h10



90-15332  
4 pcs  
30x37 h5



4 pcs  
22x23 h5



4 pcs  
25x28 h5



4 pcs  
30x35 h5



90-13915  
1 pcs  
48x106 h6



2 pcs  
50x25 h6



2 pcs  
30x30 h6



2 pcs  
40x26 h6



2 pcs  
40x20 h6



2 pcs  
30x25 h6



90-13912  
2 pcs  
60x25 h8



2 pcs  
50x50 h8



2 pcs  
40x7 h2



2 pcs  
55x20 h8



1 pcs  
75x30 h8



2 pcs  
82x35 h8



2 pcs  
75x30 h8

# CHOCO LIGHT

Stampi termoformati leggeri ed economici per realizzare soggetti e decorazioni.  
Thermoformed mould for figures and decorations.



90-12682



1 pcs  
95x50 h8

1 pcs  
100x40 h8

1 pcs  
113x42 h8

1 pcs  
132x40 h8

1 pcs  
90x23 h8

1 pcs  
67x42 h8



90-12840

4+4 pcs - Ø40 h9



90-12841

4+4 pcs - Ø35 h10



90-12869

1+1 pcs - 100x120 h20



90-12876

6 pcs - Ø65 h20



90-13179



2 pcs  
55x70 h5

2 pcs  
70x88 h5

1 pcs  
75x95 h8



90-12816



2 pcs - 50x20  
h8

2 pcs - 27x27  
h10

2 pcs - 40x35  
h10

2 pcs - 53x27  
h8

2 pcs - Ø42 h8

2 pcs - 52x27  
h8

2 pcs - 35x40  
h8



90-11210



3 pcs  
30x50 h8

3 pcs  
50x45 h8

3 pcs  
31x48 h8

2 pcs  
42x57 h8



90-P9645



10 pcs  
80x35 h3mm



90-14243



1 pcs  
45x40 h5mm



90-12817



5 pcs  
25x30 h8

4 pcs  
Ø30 h8

4 pcs  
Ø35 h8

5 pcs  
45x25 h8



90-P9661



13 pcs  
50x25 h3mm



90-P9662



14 pcs  
50x25 h3mm



90-12815  
13 pcs - 48x28 h13



90-13021  
14 pcs - 36x27 h8



90-11943  
1 pcs - 75x85 h28



90-14241



18x17 h2 mm

18x17 h2 mm

1 pcs  
18x17 h2 mm

1 pcs  
18x17 h2 mm

1 pcs  
18x17 h2 mm

1 pcs  
18x17 h2 mm

*it's Christmas time*



# Christmas Trees



Stampi in plastica termoformata per realizzare alberi o pièce in cioccolato.

Thermoformed Plastic moulds to realize Christmas trees or chocolate pièces.



## Modular Trees

20CT01

Ø150 h 180mm ~290 gr  
Thermoformed Plastic  
4 Moulds - prod: 2 trees

Chocolate

# Christmas Cones

Stampi cono in plastica termoformata per realizzare alberi o pièce in cioccolato.

Thermoformed Plastic moulds to realize Christmas trees or chocolate pièce.



## Big Tree

20CO02

Thermoformed plastic  
Ø123 h 205mm ~300gr  
Prod: 2 pcs



## Small Tree

20CO01

Thermoformed plastic  
Ø83 h 140mm ~140gr  
Prod: 4 pcs

# Christmas Tree



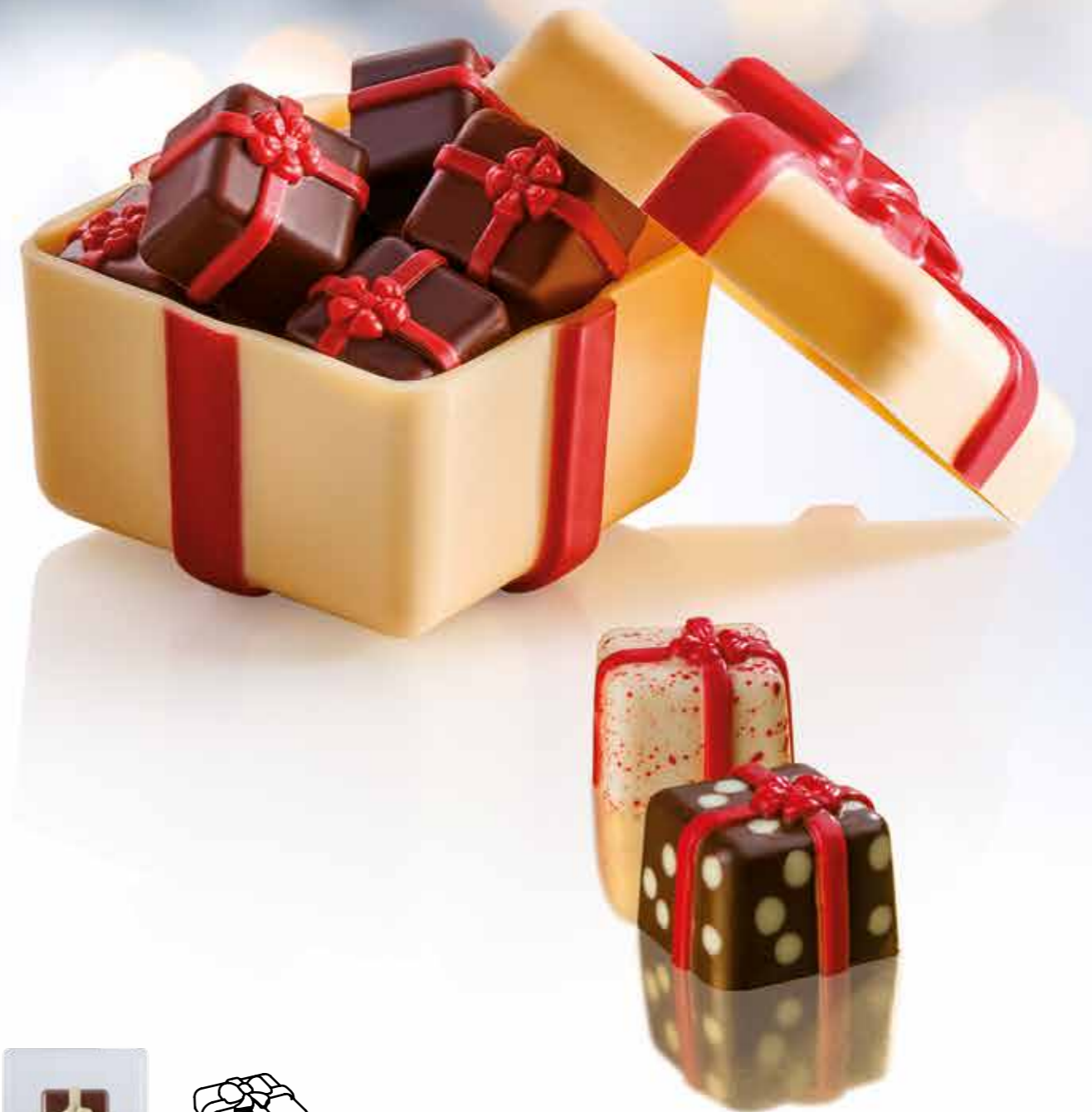
**Christmas Tree**  
**20A3D01**  
Thermoformed plastic  
Ø112 h180 mm ~170gr  
4 Moulds - Prod. 2 pcs



**Christmas Tree**  
**20A3D02**  
Thermoformed plastic  
Ø95 h120 mm ~100gr  
4 Moulds - Prod. 4 pcs



# Sweet Christmas



**Christmas Sledge**  
**20SL01**  
 Thermoformed plastic  
 140x70 h 100mm ~140 gr  
 2 Moulds - prod: 2 pcs



**Sweet Home**  
**20HO01**  
 Thermoformed plastic  
 108x116 h 118mm ~280 gr  
 4 Moulds - prod: 2 pcs



**Chocolate Gift**  
**20PR01**  
 Thermoformed plastic  
 80x80 h 69mm ~80 gr  
 2 Moulds - prod: 2 pcs



**Chocolate gift (Praline)**  
**MA1991**  
 Polycarbonate mould  
 26x26 h 20mm ~11gr  
 prod: 28 pcs

# Xmas PUZZLE



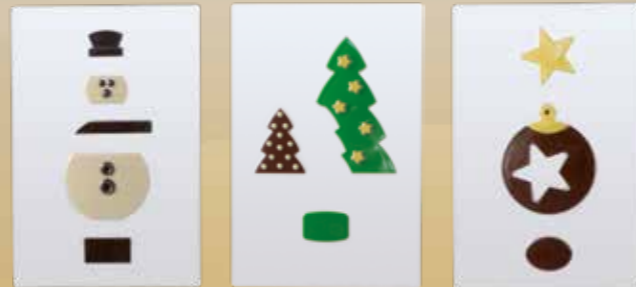
1



2



3



## Puzzle Christmas

20BC100

Thermoformed plastic - Conf. 3 models

1 95x9 h 147mm ~80 gr

2 103x9 h 150mm ~80 gr

3 100x9 h 123mm ~80 gr

Chocolate

## SEMISPHERES

### POLYCARBONATE MOULDS

#### MA5003

45 half spheres  
Ø 20mm

#### MA5000

24 half spheres  
Ø 30mm

#### MA5004

15 half spheres  
Ø 40mm

#### MA5001

8 half spheres  
Ø 50mm

#### MA5005

6 half spheres  
Ø 60mm

#### MA5006

4 half spheres  
Ø 80mm

#### MA5002

2 half spheres  
Ø 100mm



## SEMISPHERES

### POLYETHYLENE MOULDS

#### Kit 6 Stampi - Moulds

##### 20SF001

Ø 100 mm - prod 1 pc

Ø 130 mm - prod 1 pc

Ø 140 mm - prod 1 pc

Ø 150 mm - prod 1 pc

Ø 175 mm - prod 1 pc

Ø 200 mm - prod 1 pc

#### Kit 4 Stampi - Moulds

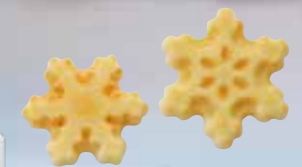
##### 20SF002

Ø 50 mm - prod 6 pcs

Ø 65 mm - prod 4 pcs

Ø 75 mm - prod 4 pcs

Ø 90 mm - prod 2 pcs



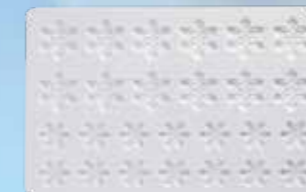
### Fiocchi di neve - Snowflakes

20-D029

Polycarbonate mould

14 pcs Ø30 h 4mm ~1gr

12 pcs Ø40 h 4mm ~2gr



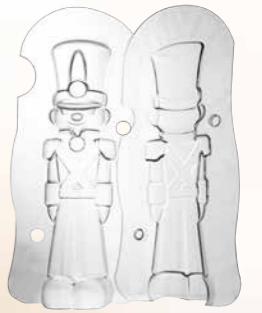
# 3D CHRISTMAS

Stampi in plastica termoformata per soggetti di cioccolato con corpo cavo  
Thermoformed plastic mould hollow for chocolate figures



**Tender bear**  
**MAC409S**  
67x54 h105mm ~90gr

**Surprise bear**  
**MAC408S**  
63x54 h101mm ~90gr



**Toy Soldier**  
**MAC407S**  
1 pc 40x34 h150mm



**Princess**  
**MAC411S**  
1 pc 72x72 h125mm



**Pandoro - Traditional Cake**  
**MAC412S**  
Ø92 h 85mm ~80 gr



**Panettone**  
**Traditional Cake**  
**MAC413S**  
Ø77 h 85mm ~80 gr



# 3D CHRISTMAS

Stampi in plastica rigida termoformata completi di molle per realizzare facilmente splenditi soggetti tematici tridimensionale.  
Thermoformed plastic moulds complete with springs to easily realize hollow chocolate figures



**Santa Claus**  
**MAC401S**  
Ø70 h120mm



**Snowman**  
**MAC402S**  
64x70 h110mm



**Christmas tree**  
**MAC403S**  
90x80 h120mm



**Santa Claus with fawn**  
**MAC140S**  
h180mm



**Santa Claus with gifts**  
**MAC190S**  
h170mm



**Motorcycle Santa Claus**  
**MAC200S**  
h120mm



**Candle**  
**MAC404S**  
Ø82 h128mm



**Santa Claus with teddy bear**  
**MAC170S**  
h168mm



**Santa Claus in the chimney**  
**MAC240S**  
h185 mm



**Happy Snowman**  
**MAC310S**  
h100mm  
(2 figures)



**Mr Penguin**  
**MAC300S**  
h230mm



**Santa Claus bear**  
**MAC281S**  
h180mm



**Santa Claus with lantern**  
**MAC122S**  
h140mm (4 figures)



**Santa Claus with reindeer**  
**MAC130S**  
h122 mm  
(3 figures)



**Snowman**  
**MAC320S** **MAC321S**  
h114mm h150mm  
(3 figures)



**Big Boot**  
**MAC421S**  
h135mm



**Nativity**  
**MAC410S**  
175x50 h115 mm



**Angel with Candle**  
**MAC000S** **MAC001S** **MAC002S**  
h80mm h125mm h175mm  
(3 figures) (2 figures)

# Christmas Baubles

Si rinnova la tradizione più classica del Natale:  
creazioni in cioccolato che saranno doni desiderati ed apprezzati.

Christmas most classics tradition is renewed:  
these chocolate creations will be desired and appreciated gifts.



**20SF003**  
Ø 60mm ~40 gr



**20SF004**  
Ø 60mm ~40 gr



**20SF005**  
Ø 60mm ~40 gr



**20SF006**  
Ø 60mm ~40 gr



**20SF007**  
Ø 60mm ~39 gr



**20SF008**  
62x69mm ~26 gr



2 Stampi in plastica termoformata.  
2 Thermoformed plastic moulds.  
175x275 mm  
Prod. 6 half baubles each

## PRALINE

Polycarbonato - Polycarbonate  
Stampo - Mould: 275x175 mm



**Pandoro**  
**MA1990**  
Ø30 h 25mm ~10gr  
prod: 24 pcs



**Chocolate gift**  
**MA1991**  
26x26 h 20mm ~11gr  
prod: 28 pcs



**Chocolate star**  
**MA1984**  
40x42 h 16mm ~10gr  
prod: 15 pcs



**Small Elves**  
**MA1973**  
30x24 h 20mm ~7gr  
prod: 5x6 pcs



**Small Christmas Sphere**  
**MA1974**  
30x26 h 16,5mm ~7gr  
prod: 5x6 pcs



**Small Christmas Tree**  
**MA1975**  
31x22 h 22mm ~7gr  
prod: 5x5 pcs

## CHOCO TAG

Plastica termoformata - Thermoformed plastic  
Stampo - Mould: 180x240 mm



**Buone Feste tag**  
**23026**  
52x54 h2mm - 8 pcs



**Merry Christmas tag**  
**23025**  
66x52 h2mm - 8 pcs

# 3D CHRISTMAS

Stampi ad alta produttività in policarbonato con calamite per realizzare in modo facile e preciso soggetti natalizi.  
High productivity polycarbonate moulds with magnets to easily and precisely create Christmas figures.

Policarbonato - Polycarbonate  
Stampo - Mould: 275x175 mm



**Tree & Candle**  
**20-C1009**  
Prod. 4+4 pcs  
Tree: 53x45 h71 mm  
Candle: Ø49 h76 mm

**Santa & Snowman**  
**20-C1010**  
Prod. 4+4 pcs  
Santa Claus: Ø46 h79 mm  
Snowman: 42x46 h72 mm

**Reindeer**  
**20-C1001**  
Prod. 4 pcs  
43x43 h120 mm ~65 gr

**Reindeer**  
**20-C1002**  
Prod. 4 pcs  
46x45 h100 mm ~68 gr



**Tree**  
**20-C1000**  
Prod. 5 pcs  
Ø58 h 100 mm ~100 gr



**Dad Squirrel**  
**20-C1003**  
Prod. 2 pcs  
92x51 h120 mm ~118 gr

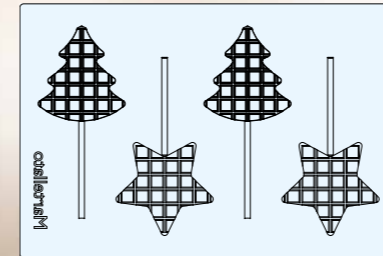


**Mum Squirrel**  
**20-C1004**  
Prod. 4 pcs  
103x40 h80 mm ~55 gr



**Baby Squirrel**  
**20-C1005**  
Prod. 6 pcs  
68x32 h64 mm ~32 gr

# Lollipop



**Chocolate lollipop moulds**  
**20L005**  
Thermoformed plastic  
Albero - Tree: 70x76 h9 mm ~34 gr  
Stella - Star: 77x74 h9 mm ~31 gr  
Prod. 8 pcs



**Chocolate lollipop moulds**  
**30SML002**  
Silicone mould  
Prod. 5 pcs  
Tray included: 395x143mm



70x80mm

75x85mm

70x85mm

80x80mm

60x85mm



**Chocolate lollipop moulds**  
**20-C024**  
Rigid plastic mould  
Prod. 6 pcs  
60x70 mm ~30gr



Stampi in silicone 3D  
3D Silicone moulds



**Orsetto Babbo Natale**  
**Santa Claus bear**  
**30SM002**  
80x70 h135mm

**Sacra famiglia - Nativity**  
**30SM077**  
Kit 5 stampi - Set 5 moulds

**Gesù bambino - Baby Jesus**  
**30SM072**  
75x55 h30mm

**Maria - Holy Mary**  
**30SM074**  
50x47 h88mm

**San Giuseppe - Saint Joseph**  
**30SM073**  
65x55 h110mm

**Asinello - Donkey**  
**30SM076**  
70x40 h68mm

**Bue - Ox**  
**30SM075**  
75x40 h68mm



**Renna con cuore**  
**Reindeer with heart**  
**30SM001**  
85x40 h117mm



**Pupazzo con sciarpa**  
**Snowman with scarf**  
**30SM008**  
105x95 h125mm



**Renna simpatica**  
**Funny reindeer**  
**30SM009**  
65x80 h100mm



**Babbo Natale gnomo**  
**Santa Claus gnome**  
**30SM007**  
125x75 h115mm



**Presepe - Nativity**  
**30SM017**  
150x75 h120mm



**Pupazzo con lanterna**  
**Snowman with lantern**  
**30SM004**  
90x75 h130mm



**Babbo Natale**  
**Santa Claus**  
**30SM003**  
60x65 h130mm



**Angioletto con libro**  
**Angel with book**  
**30SM010**  
80x60 h105mm



**Angelo con cornetta**  
**Angel with trumpet**  
**30SM018**  
90x75 h130mm

MINI



**Mini candela di Natale**  
**Mini Christmas candle**  
**30SM079**  
55x40 h65mm



**Mini Babbo nel camino**  
**Mini Santa in chimney**  
**30SM080**  
60x32 h70mm



**Mini calza befana**  
**Mini Christmas stocking**  
**30SM081**  
55x40 h65mm



**Mini pupazzo di neve**  
**Mini snowman**  
**30SM082**  
55x40 h65mm

# CHOCO LIGHT

Stampi termoformati per realizzare soggetti e decorazioni.  
Thermoformed mould for figures and decorations.



**Paesaggi di Natale**  
**Christmas landscapes**  
**20-S1010**  
Kit 3 moulds  
Prod. 3 pcs  
h 110 mm



**Scarpone - Double**  
**90-4401**  
1 pcs - 140x130 h45 mm

**Santa - Double**  
**90-4406**  
1 pcs - 250x160 h75 mm



**90-4020**  
8 pcs - 40x47 h10

**90-4103**

1 pcs 60x48 h10   1 pcs 42x50 h5   1 pcs 65x40 h13   1 pcs 60x43 h10   1 pcs 38x42 h5   1 pcs 60x48 h10   1 pcs 45x50 h10   1 pcs 45x30 h10   1 pcs 57x42 h10



**90-4105**

1 pcs 48x53 h10   1 pcs 45x55 h10   2 pcs 55x65 h10   1 pcs 63x47 h10   1 pcs 55x40 h10

**90-4110**

6 pcs 45x35 h8   5 pcs 40x35 h8



**90-4108**

4 pcs Ø30 h8   4 pcs 35x25 h8   4 pcs Ø35 h8   4 pcs 35x26 h8

**90-4109**

4 pcs 50x30 h6   4 pcs 48x25 h6   4 pcs 48x30 h6   4 pcs 45x30 h6



**90-4102**

1 pcs 60x45 h10   1 pcs 50x40 h10   1 pcs 43x35 h10   1 pcs 65x35 h10   1 pcs 50x40 h10   1 pcs 55x55 h10   1 pcs 55x55 h10   1 pcs 55x35 h10



**90-4307**

2 pcs 50x35 h15   1 pcs 35x25 h4   1 pcs 35x25 h4   2 pcs 45x30 h13   1 pcs 28x38 h10   1 pcs 28x38 h10   1 pcs 35x25 h10   1 pcs 40x30 h10   1 pcs 40x30 h10



**90-4060**  
14 pcs - Ø30 h11

**90-4013**  
8 pcs - 40x60 h10

**90-4303**  
1 pcs - 104x58

**90-4314**  
2 pcs - 90x80 h37mm

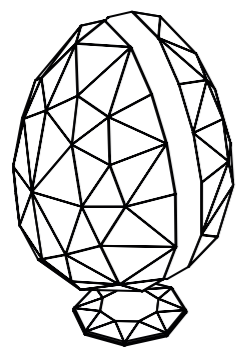
**90-4059**  
18 pcs - Ø30 h8mm

**90-4301**  
2+2 pcs - 59x42 h25

*Happy  
Easter*



# Diamond



**20U3D07**  
Thermoformed plastic  
Prod. 2 uova/eggs  
Ø120 h 185 mm  
~280 gr



**20U3D08**  
Thermoformed plastic  
Prod. 2 uova/eggs  
Ø125 h 185 mm  
~280 gr

*Globe*  
save the planet



## SAVE THE PLANET WITH US

Scegliendo questo prodotto collaborerai con noi alla salvaguardia del nostro pianeta. Martellato da tempo collabora attivamente sostenendo progetti concreti, per questo ha deciso che parte del ricavato della vendita di questo prodotto sarà donato all'onlus **Save the planet**.

Choose this product and you will help us in preserving our planet. Martellato actively collaborates in supporting sustainable projects, that's why part of the proceeds from the sale of this product will be donated to the non-profit organization **Save the planet**.

More info: [savetheplanet.green](http://savetheplanet.green) [martellato.com](http://martellato.com)

save the planet

with us

YOU BUY,  
WE DONATE!

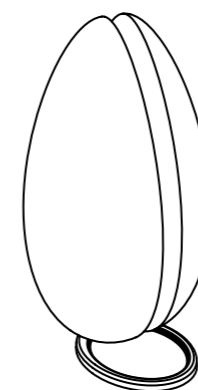




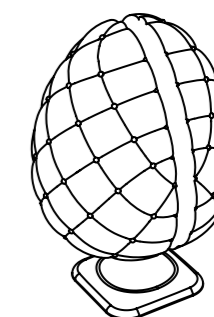
# Prestige Easter



**20U3D01**  
Thermoformed plastic  
Prod. 2 uova/eggs  
Ø110 h 220 mm  
~230 gr



**20U3D06**  
Thermoformed plastic  
Prod. 2 uova/eggs  
Ø115 h 155 mm  
~230 gr





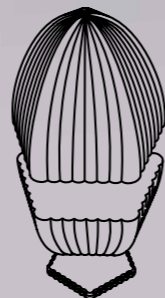
# Prestige Easter



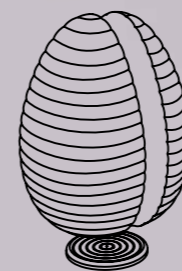
**20U3D05**  
Thermoformed plastic  
Prod. 2 uova/eggs  
Ø115 h 185 mm  
~310 gr



**20U3D03**  
Thermoformed plastic  
Prod. 2 uova/eggs  
Ø120 h 185 mm  
~300 gr



**20U3D04**  
Thermoformed plastic  
Prod. 2 uova/eggs  
Ø122 h 185 mm  
~270 gr



**20U3D02**  
Thermoformed plastic  
Prod. 2 uova/eggs  
Ø115 h 185 mm  
~320 gr



# PUZZLE EGGS



## 20UB100

Thermoformed plastic - Pack 3 models  
 1 107x82 h 158mm ~160 gr  
 2 110x58 h 165mm ~160 gr  
 3 104x52 h 150mm ~140 gr

# Origami Easter



## 20OR001

Thermoformed plastic - Pack 3 models  
 Pulcino - Chick 113x42 h132 mm ~100 gr  
 Pecora - Sheep 100x45 h100 mm ~90 gr  
 Coniglio - Bunny 76x42 h142 mm ~60 gr



# 3D EASTER

Stampi in plastica termoformata per soggetti di cioccolato con corpo cavo  
Thermoformed plastic mould hollow for chocolate figures



**Duck**  
**MAC611S**  
70x70 h120mm  
~110 gr

**Little Bunny**  
**MAC614S**  
Ø60 h140mm  
~85 gr

**Chicken**  
**MAC612S**  
70x70 h130mm  
~110 gr

**Bunny**  
**MAC613S**  
Ø80 h120mm  
~110 gr

**Mr. Bunny**  
**MAC616S**  
90x60 h152 mm  
~100 gr

**Ms Cocodé**  
**MAC615S**  
108x75 h120 mm  
~90 gr

## 3D EASTER

Stampi in plastica rigida termoformata completi di molle per realizzare facilmente splendidi soggetti tridimensionali.  
Thermoformed plastic mould complete with springs to easily realize hollow chocolate figures.



**Pulcino  
Chick**  
MAC602S  
160x120 h210mm  
~460 gr

**Coniglio  
Rabbit**  
MAC604S  
120x120 h220mm  
~480 gr

**Pecorella  
Sheep**  
MAC603S  
140x120 h190mm  
~310 gr



**Bunny with stroller**  
MAC661S  
h140 mm



**Bunny and big egg**  
MAC760S  
h150 mm



**Hug in egg**  
MAC720S  
h170 mm  
(2 figures)



**Baby Bunny**  
MAC620S  
h180 mm



**Bunny in Love**  
MAC630S  
h235 mm



**Three in a basket**  
MAC610S  
h170 mm



**Small Bell**  
MAC950S  
h110 mm

**Big Bell**  
MAC952S  
h140 mm

## 3D EASTER

Stampi ad alta produttività in policarbonato con calamite per realizzare in modo facile e preciso soggetti pasquali.  
High productivity polycarbonate moulds with magnets to easily and precisely create Easter figures.

Stampo - Mould: 275x175 mm



**Small Chicken**  
**MAC822S**  
h110 mm

**Big Chicken**  
**MAC823S**  
h160 mm



**Baby Chick**  
**MAC870S**  
h110 mm  
(3 figures)



**Baby Goose**  
**MAC880S**  
h145 mm



**Nice Chicken (small)**  
**MAC800S**  
h160 mm  
(2 figures)

**(big)**  
**MAC801S**  
h205 mm



**Mrs Goose**  
**MAC850S**  
h125 mm  
(2 figures)



**Mr Goose**  
**MAC860S**  
h125 mm  
(2 figures)



**Nice Duck**  
**MAC920S**  
h97 mm  
(2 figures)



**Gallo - Rooster**  
**20-C1955**  
Prod.2 pcs  
100x160 h126 mm ~80 gr

**Pulcino - Chick**  
**20-C1957**  
Prod.6 pcs  
65x84 h80 mm ~45 gr

**Gallina - Hen**  
**20-C1956**  
Prod.4 pcs  
94x108 h106 mm ~75 gr



**Elefante Papà - Dad Elephant**  
**20-C1006**  
Prod.2 pcs  
123x64 h81 mm ~128 gr

**Elefante Mamma - Mum Elephant**  
**20-C1007**  
Prod.4 pcs  
113x62 h62 mm ~87 gr

**Elefante Bebè - Baby Elephant**  
**20-C1008**  
Prod.6 pcs  
81x43 h53 mm ~36 gr

# CHOCO LIGHT

Stampi termoformati per realizzare soggetti e decorazioni.  
Thermoformed mould for figures and decorations.



Paesaggi di Pasqua - Easter landscapes

20-S2010

Kit 3 moulds - Prod. 3 pcs - h 110 mm



90-2119



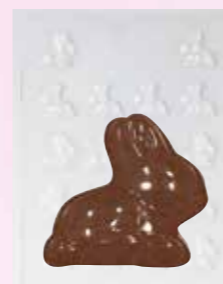
10 pcs 22x14 h6  
10 pcs 20x15 h6  
10 pcs 28x15 h6  
10 pcs 20x23 h6



90-2114



4 pcs 40x22 h10  
4 pcs 35x30 h10  
4 pcs 36x36 h10  
4 pcs 36x24 h10



90-2034  
9+9 pcs - 30x32 h6



90-2305  
1 pcs - 112x95 h20



90-2314  
1 pcs - 170x60 h34



90-2316  
2 pcs - 79x58 h12



90-2318  
2+2 pcs - 79x58 h13



90-2320  
3+3 pcs - 60x65 h15



90-2339  
1 pcs - 150x90 h21



90-2342  
1 pcs - 74x122 h18



90-2345  
1 pcs - 105x86 h26



90-2102



3 pcs 43x40 h12  
4 pcs 40x35 h11  
4 pcs 40x35 h17  
3 pcs 48x35 h8



90-2330  
3+3 pcs - 54x54 h16



90-2333  
1 pcs - 150x78 h40



90-2346  
1 pcs - 150x64 h25



90-2349  
1 pcs - 84x78 h27



90-11907  
6+6 pcs - 40x30 h5



90-2025  
11 pcs - 42x30 h14



Stampi in silicone 3D  
3D Silicone moulds



**Pecora con salopette**  
Sheep in overall  
**30SM029**  
75x60 h125mm

**Pecora con bebè**  
Sheep with baby  
**30SM030**  
70x70 h125mm



**Coniglio con carota**  
Rabbit and carrot  
**30SM023**  
100x80 h140mm



**Coniglio con uovo pasquale**  
Rabbit and easter egg  
**30SM026**  
77x80 h120mm



**Coniglio con ovetto**  
Rabbit and small egg  
**30SM027**  
55x65 h110mm



**Pecora con vestitino**  
Sheep with dress  
**30SM020**  
80x65 h110mm



**Gallina con uovo verticale**  
Chicken and vertical egg  
**30SM024**  
85x75 h125mm



**Scoiattolo**  
Squirrel  
**30SM006**  
80x50 h112mm



**Elefante**  
Elephant  
**30SM035**  
110x70 h120mm



**Riccio**  
Hedgehog  
**30SM034**  
65x70 h70mm

MINI FARM



**Gatto mini fattoria**  
Mini farm cat  
**30SM065**  
60x40 h55mm



**Cane mini fattoria**  
Mini farm dog  
**30SM066**  
45x45 h68mm



**Maiale mini fattoria**  
Mini farm pig  
**30SM068**  
40x50 h65mm

# SECTIONED EGG

Stampi termoformati per realizzare uova sezionate.  
Thermoformed moulds for sectioned eggs.



**20-U1010**  
h110 mm ~100 gr  
thermoformed plastic



**20-U1011**  
h180 mm ~250 gr  
thermoformed plastic

## CRACK HALF EGG



**90-2009**  
14 pcs - 39x25 h13 mm



**90-2353**  
6 pcs - 64x44 h26 mm



**90-2354**  
4 pcs - 83x54 h24 mm



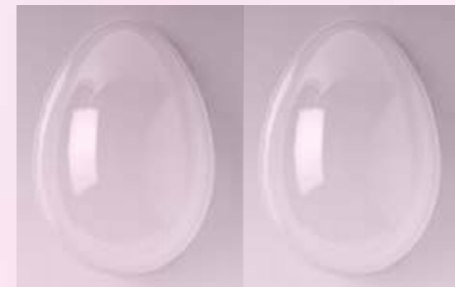
**2 moulds**  
**90-2355**  
2 pcs - 96x70 h40 mm



**2 moulds**  
**90-2356**  
1 pcs - 140x100 h49 mm

## LIGHT HALF EGG

Stampi in plastica termoformata  
Thermoformed plastic moulds



**2 moulds**  
**SM2300**  
112x83 h44 mm



**SM2000**  
2 pcs - 110x80 h40 mm  
**SM2500**  
2 pcs - 125x94 h44 mm  
**SM3000**  
2 pcs - 140x100 h50 mm  
**SM3500**  
2 pcs - 154x110 h55 mm



**90-2026**  
18 pcs - 25x35 h12 mm



**SM1000**  
4 pcs - 80x60 h25 mm



**90-2008**  
18 pcs - 36x23 h12 mm



**90-2010**  
14 pcs - 40x31 h17 mm



**SM4000**  
1 pcs - 220x160 h85 mm

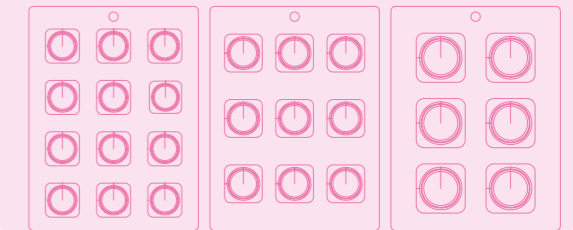
## EGGS HOLDER



Stampi cioccolato per supporto uova  
Chocolate moulds for Easter eggs holder



**20-CU001**  
Set 3 pcs  
36,5x36,5 h9 mm - 12 pcs  
40,5x40,5 h12 mm - 9 pcs  
52,7x52,7 h12 mm - 6 pcs



Supporti in plastica - piccoli  
Plastic egg holders - small  
**21VA085**  
Ø85 h70 mm  
Conf. 58 pcs



Supporti in plastica - grandi  
Plastic egg holders - big  
**21VA102**  
Ø102 h88 mm  
Conf. 40 pcs



## HALF EGG MOULDS

Stampi in policarbonato ad alta produttività. La qualità del materiale utilizzato consente di realizzare uova perfettamente lucide e lisce adatta a qualsiasi tipo di decorazione.

High productivity polycarbonate moulds. The quality of the material allow to create shiny and smooth eggs suitable for any type of decoration.

Misura - Size: 175x275 mm

**7<sub>GR</sub>**  
**20U032N**  
22x32 mm  
prod. 32 mezzi/half  
Mould: 175x275mm

**70<sub>GR</sub>**  
**20U105N**  
72x105 mm  
prod. 4 mezzi/half  
Mould: 175x275mm

**230<sub>GR</sub>**  
**20U150N**  
104x150 mm  
prod. 2 mezzi/half  
Mould: 175x275mm

**380<sub>GR</sub>**  
**20U204N**  
141x204 mm  
prod. 1 mezzo/half  
Mould: 175x275mm

**500<sub>GR</sub>**  
**20U258**  
258x175 mm  
prod. 1 mezzo/half  
Mould size:  
200x365 h22mm

**25<sub>GR</sub>**  
**20U064N**  
44x64 mm  
prod. 10 mezzi/half  
Mould: 175x275mm

**150<sub>GR</sub>**  
**20U130N**  
90x130 mm  
prod. 2 mezzi/half  
Mould: 175x275mm

**260<sub>GR</sub>**  
**20U175N**  
121x175 mm  
prod. 1 mezzo/half  
Mould: 175x275mm

**430<sub>GR</sub>**  
**20U227N**  
157x227 mm  
prod. 1 mezzo/half  
Mould: 175x275mm

**850<sub>GR</sub>**  
**20U320**  
320x210 mm  
prod. 1 mezzo/half  
Mould size:  
275x365 h22mm



## SMOOTH HALF EGG

Stampo in resistente plastica termoformata per la realizzazione di uova di cioccolato o altri soggetti pasquali.

Disponibili anche nelle misure più grandi per la produzioni di uova fino a 10 kg.

Resistant thermoformed plastic mould to realize chocolate eggs or other Easter subjects.

Also available in larger sizes for egg production up to 10 kg.

~Kg	Misure mm	Code
0,5 - 1	250x170	<b>SUT25X17</b>
0,8 - 1,2	280x185	<b>SUT28X18</b>
1,5 - 2	325x240	<b>SUT34X25</b>
2 - 2,5	390x265	<b>SUT40X27</b>
2,5 - 3,5	435x310	<b>SUT45X32</b>
4 - 6	520x350	<b>SUT54X36</b>
6 - 8	620x420	<b>SUT64X43</b>
8 - 10	740x490	<b>SUT75X50</b>



## ANIMATED EGG

Kit stampi componenti per realizzare tre differenti soggetti 3D.

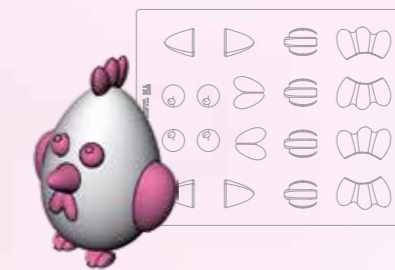
Components mould kit to realize three different 3D figures.



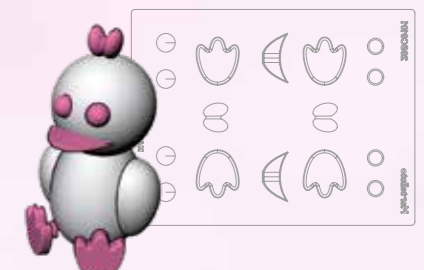
**Pesce - Fish** - 184x112 h143mm  
Realizzato con uovo - Made with egg:  
Cod. 20U150N



**20SC01** - Pack 3 pcs  
Non inclusi uova e sfere per corpo  
Eggs and sphere for body not included



**Gallina - Chicken** - 137x124 h173mm  
Realizzato con uovo - Made with egg:  
Cod. 20U150N - 20U064N



**Pulcino - Chick** - 100x94 h177mm  
Realizzato con uovo - Made with egg:  
Cod. 20U105N - 20U064N - 20SF002

## ChocoWarmPlate

MADE IN ITALY

Piastra riscaldante con piano in acciaio riscaldato elettricamente per la lavorazione del cioccolato.

Struttura in materiale plastico con ripiano inox removibile.

Electrical Heating surface for chocolate. Plastic structure with removable st. steel plate.

### PRO01

Misura - Size: 32x40 h11,5cm  
230V - 50/60Hz - 0,35A - 80W  
Temp. max 55° C.

Disponibile 110 V su richiesta.  
Available 110 V on demand.



# Valentine's Day



**Cofanetto bocciolo di rosa**  
Rose dub case  
**30SM049**  
Ø73 h60mm  
Silicone mould

**Cofanetto cuore con rose**  
Heart with roses case  
**30SM050**  
95x90 h50mm  
Silicone mould



**Big heart**  
**MA1996**  
6 pcs 75x70 h 22mm  
polycarbonate moulds

**Heart**  
**MA1995**  
12 pcs - 45x42 h 16mm  
polycarbonate moulds



**Penguin in love**  
**30SM039**  
55x45 h80mm  
Silicone mould

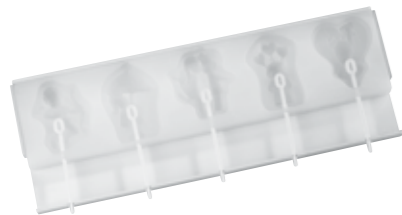


**Penguins in love**  
**30SM040**  
85x50 h80mm  
Silicone mould

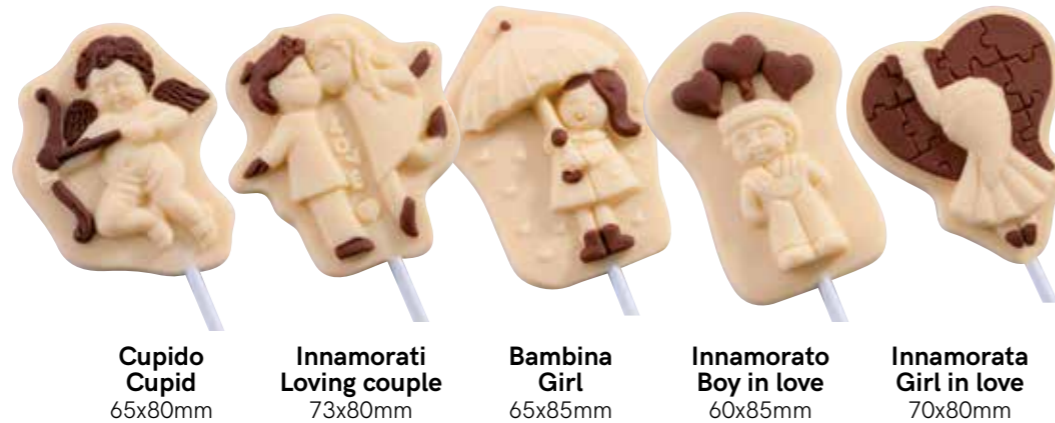
# Valentine's Day



**Lollipop  
20L004**  
Thermoformed plastic  
68x65 h9 mm ~34 gr  
Prod. 8 pcs



**30SML003**  
Silicone mould  
Tray included: 395x143mm



**Cupido  
Cupid**  
65x80mm

**Innamorati  
Loving couple**  
73x80mm

**Bambina  
Girl**  
65x85mm

**Innamorato  
Boy in love**  
60x85mm

**Innamorata  
Girl in love**  
70x80mm



**Mi piaci  
23002**  
57x20 h3mm  
12 pcs



**You & me 4ever  
23007**  
61x23 h3mm  
12 pcs



**Just married  
23008**  
87x32 h3mm  
8 pcs



**I love you  
23009**  
62x37 h3mm  
10 pcs

## PRALINE



Polycarbonato - Polycarbonate  
Stampo - Mould: 275x175 mm



**MA1993**  
24 pcs - 33x33 h 15mm  
~10gr



**MA1513**  
28 pcs - 34x33 h11mm  
~7 gr



**MA1526**  
35 pcs - 30,5x28 h16,5mm  
~8 gr



**MA1613**  
15 pcs - 40x42 h15mm  
~9 gr



**MA1962**  
30 pcs - 31x27 h14mm  
~8 gr

# CHOCO LIGHT

Stampi termoformati per realizzare soggetti e decorazioni.  
Thermoformed mould for figures and decorations.



**90-1612**  
1 pcs - 155x160 h32



**90-15507**  
4+5 pcs - 57x35 h8

**90-1001**  
18 pcs - Ø23 h9

**90-1004**  
18 pcs - Ø33 h9

**90-1015**  
11 pcs - 43x30 h9

**90-1016**  
22 pcs - 23x19 h6

**90-1018**  
14 pcs - Ø23 h5



**90-1021**  
11 pcs - 44x32 h7

**90-1024**  
14 pcs - Ø27 h7

**90-1025**  
12 pcs - 42x38 h10

**90-1026**  
8 pcs - 52x42 h12

**90-1027**  
14 pcs - 32x27 h6

**90-1212**  
3 pcs - 152x78 h8

# CARNIVAL

Con gli stampi per maschere di cioccolato è possibile realizzare in modo facile e veloce dei soggetti eleganti e tradizionali che evocano l'atmosfera criptica del teatro o il giocoso mondo del carnevale veneziano.

Thanks to the moulds for chocolate masks you can easily and quickly make elegant and traditional figures that bring to mind a cryptic theatre atmosphere or the playful world of Venetian carnival.

Plastica termoformata  
Thermoformed plastic



**20-CA001**  
125x175x40 mm - prod. 1 pc



**20-CA002**  
135x175x40 mm - prod. 1 pc



**20-CA003**  
155x190x40 mm - prod. 1 pc



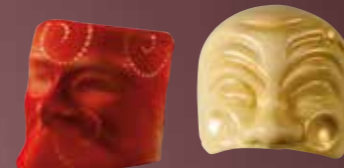
**20-CA004**  
130x130x60 mm - prod. 1 pc



**20-CA005**  
135x160x45 mm - prod. 1 pc



**20-CA006**  
130x180x60 mm - prod. 1 pc



**20-CA007**  
85x85x45 mm - prod. 1 pc  
80x90x70 mm - prod. 1 pc



**20-CA008**  
130x105x35 mm - prod. 1 pc



**20-CA009**  
105x135x40 mm - prod. 1 pc

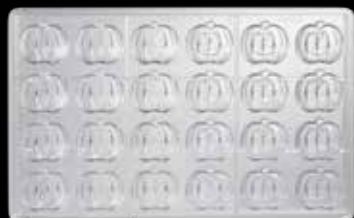


**20-CA010**  
30x45x15 mm - prod. 9 pcs



**20-CA012**  
60x85x35 mm - prod. 2 pcs  
65x90x30 mm - prod. 2 pcs

# Halloween



**Little Pumpkin (Praline)**  
**MA1992**  
 Polycarbonate mould  
 34x31 h 15mm ~9+9gr  
 Prod. 12+12 pcs



**SMALL 3D Pumpkin**  
**90-3301**  
 110x95 h45  
 polyethylene



**BIG 3D Pumpkin**  
**MAC324S**  
 52x54 h 132mm ~140gr  
 thermoformed plastic



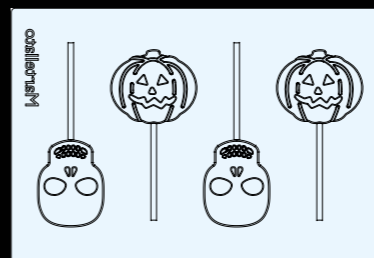
**Big Pumpkin**  
**MAC325S**  
 140x140 h150 mm  
 thermoformed plastic



**Mr Pumpkin**  
**MAC406S**  
 95x90 h110 mm



**Black cat**  
**MAC405S**  
 78x56 h140 mm



**Pumpkin & Skull Lollipops**  
**20L006**  
 Thermoformed plastic - Prod. 8 pcs  
 Zucca - Pumpkin: 69x70 h9 mm ~33gr - 4 pcs  
 Teschio - Skull: 53x70 h9 mm ~32gr - 4 pcs



**Halloween tag**  
**23027**  
 Thermoformed plastic  
 64x37 h2mm - Prod. 8 pcs



# Silicone Idea

sweet creation

Stampi in silicone 3D  
3D Silicone moulds



**Skeleton and coffin**  
30SM070  
80X65 h73mm



**Owl**  
30SM005  
77X55 h130mm



**Halloween skull**  
30SM086  
95X80 h100mm



**Skeleton with coat**  
30SM013  
75X55 h100mm



**Frankenstein**  
30SM016  
75X50 h90mm



**Pumpkin with cat**  
30SM014  
85X70 h85mm



**Dracula**  
30SM015  
55X50 h85mm



**Vampire**  
30SM019  
120X55 h95mm



**Mini owl**  
30SM061  
45X37 h65mm



**Mini pumpkin**  
30SM062  
40X38 h65mm



**Mini witch**  
30SM063  
50X35 h70mm



**Mini ghost**  
30SM064  
70X38 h68mm



**30SML001**  
Silicone mould  
Tray included: 395x143mm



**Bat**  
72X60mm



**Pumpkin with cat**  
52X70mm



**Gost**  
65X65mm



**Witch**  
45X70mm



**Mummy**  
65X65mm

# Wedding Time

Tappeti e stampi 3D in silicone per realizzare topper e piece in **cioccolato** o **isomalto** che serviranno a decorare wedding cake o altre creazioni

Mats and 3D silicone moulds to prepare **chocolate** or **isomalt** topper and piece ideal to decorate wedding cake or other creations

**Silicone**  
**Idea**  
sweet creation



**Wedding Mat 1**  
**30SMTP01**  
260x85 h 310mm  
Spessore - Thickness: 9mm  
Tappeto - Mat: 300x400mm  
vassoio di sostegno in plastica bianca  
white plastic support tray



**Wedding Mat 2**  
**30SMTP02**  
210x85 h 250mm  
Spessore - Thickness: 9mm  
Tappeto - Mat: 300x400mm



**Wedding Mat 3**  
**30SMTP03**  
250x85 h285 mm  
Spessore - Thickness: 9mm  
Tappeto - Mat: 300x400mm



**Sposi stilizzati piccoli**  
**Small stylized married couple**  
**30SMW02**  
45x35 h120mm



**Sposi stilizzati grandi**  
**Big stylized married couple**  
**30SMW01**  
80x35 h140mm

# New Born

Tappeti e stampi 3D in silicone per realizzare topper e piece in **cioccolato** o **isomalto** che serviranno a decorare torte o creare originali bomboniere

Mats and 3D silicone moulds to prepare **chocolate** or **isomalt** topper and piece ideal to decorate cakes or realize original party favours

Silicone  
Idea  
sweet creation



Tappeti in silicone per realizzare topper e decorazioni.  
Silicone mat to produce topper and decoration.

**30SMTP04**

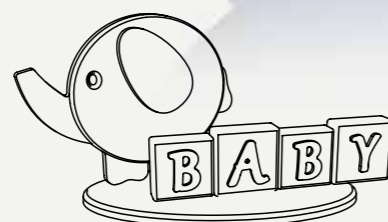
Misure - Size: 300x400mm  
Spessore - Thickness: 9mm



145x80 h 125mm



130x65 h 130mm



145x80 h 95mm



**Cicogna con bebè**  
**White stork with baby**  
**30SM033**  
120x75 h115mm



**Angioletto - Angel**  
**30SM058**  
65x45 h80mm



**Decorazione - Decoration**  
**30SMA002**  
55x85x15mm



**Decorazione - Decoration**  
**30SMA007**  
Ø60 h75mm



**Bimbo su conchiglia**  
**Child on shell**  
**30SM085**  
105x65 h30mm



**Cuscino Pillow**  
**Bebè che dorme**  
**Sleeping baby**  
**30SM012** **30SM011**  
112x75 h30mm 90x50 h30mm



**Orsetto con ciuccio**  
**Little bear with pacifier**  
**30SM036**  
65x60 h80mm



# Holy Sacraments

**Silicone**  
Idea  
sweet creation

Tappeti e stampi 3D in silicone per realizzare topper e piece in **cioccolato** o **isomalto** che serviranno a decorare torte o creare originali bomboniere

Mats and 3D silicone moulds to prepare **chocolate** or **isomalt** topper and piece ideal to decorate cakes or realize original party favours



**Pergamena cresima**  
**Confirmation parchment**  
**30SM037**  
100x150 h25mm  
silicone mould

**Pergamena comunione**  
**Communion Parchment**  
**30SM043**  
150x100 h25mm  
silicone mould

Tappeti in silicone per realizzare topper e decorazioni.  
Silicone mat to produce topper and decoration.

**Communion and Confirmation**  
**30SMTP05**

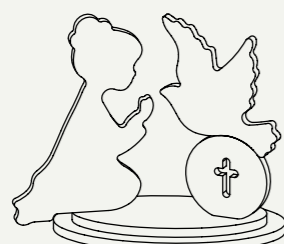
Misure - Size: 300x400mm  
Spessore - Thickness: 9mm



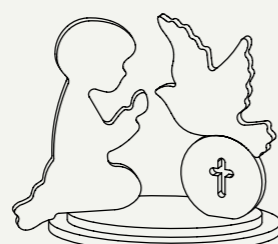
**Libro**  
**Book**  
**30SM038**  
145x100 h20mm



165x90 h 140mm



175x90 h 145mm



170x90 h 143mm



## CHOCO TOOLS

### Forchette Steel forks set

**CHOCOFORK** - Set 10 pcs  
In filo di acciaio inox con manico in plastica.  
Stainless steel wire with plastic handle.



### Texture decoro per cioccolato Artisan decor Sheets

**MACLO1** - Pack 13 pcs - 360x340 mm  
Kit fogli in plastica trasparente per la realizzazione di praline artigianali e decorazioni di cioccolato.  
Transparent plastic sheets kit for handmade pralines and chocolate decorations.



## PACKAGING



**Bordo satinato - Glazed glim boxes**  
Alveoli trasparenti - Transparent cavities  
31x26 h 10mm - pack 25 pcs

Misure Size mm	Alveoli Cavities	Codice Code
100x115 h23	6	MSC201
210x100 h23	12	MSC202
210x100 h23	18	MSC203



**Scatole trasparenti - Transparent boxes**  
Alveoli trasparenti - transparent cavities  
31x26 h 10mm - pack 25 pcs

Misure Size mm	Alveoli Cavities	Codice Code
160x40 h20	5	MSC001
110x100 h20	9	MSC002
220x65 h20	12	MSC003
160x150 h20	20	MSC004

# Mart box

### Mart Box: tagliato da te

Pratico sistema per realizzare il confezionamento perfetto per le tue creazioni, adattandolo ad ogni specifica esigenza. Una bobina in plastica trasparente lunga 15 mt che potrà facilmente essere tagliata nella misura desiderata e completata con coperchi double-face.

### Mart Box: cut by you

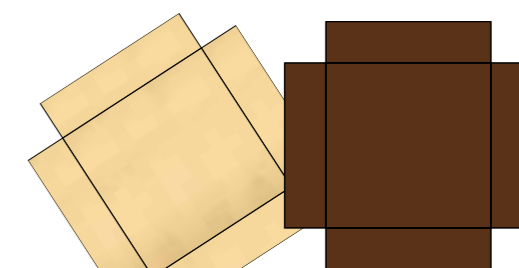
A practical system to realize the perfect packaging for your creations and to adapt it in any specific requirement. A 15 m long transparent plastic reel can be easily cut up into desired lengths and completed with double-face covers.



Metti in mostra il lato che preferisci: abbinare al tuo Mart Box uno dei seguenti coperchi double-face.  
Show the favourite side: match your Mart Box with one of the following double-face cover.



**85x85mm** 22BOX85  
**60x60mm** 22BOX60  
**48x48mm** 22BOX48



**oro - marrone**  
**gold side - brown side**

Size mm	pcs	Code
48x48	100	22BOX48T4
60x60	100	22BOX60T4
85x85	100	22BOX85T4

Realizzato in materiale plastico termoresistente, con vasca e coperchio removibili in acciaio inox e sonda termica per la regolazione della temperatura del cioccolato. La scheda elettronica gestisce la resistenza interna, per ottimizzare il raggiungimento del risultato richiesto, e rilevare la temperatura del cioccolato tramite la sonda esterna, per consentire un più rapido e preciso scioglimento del cioccolato. Il pannello frontale fornisce suggerimenti per il temperaggio, regolabile manualmente o seguendo i 3 programmi differenti in base al tipo di cioccolato: bianco, al latte e fondente. Le indicazioni del display aiutano l'operatore a completare le fasi del temperaggio e del mantenimento del cioccolato.

## DigitalMeltinChoc

MADE IN ITALY

Made of heat-resistant plastic material, with removable stainless steel bowl and lid, and thermal probe for chocolate temperature control. The electronic board manages the internal resistance to optimize the achievement of the required result, and detect the temperature of the chocolate through the external probe to allow a faster and more precise melting of the chocolate. The front panel provides tempering tips, adjustable manually or following the 3 different programs depending on the type of chocolate: white, milk and dark. The display indications help the operator to complete the tempering and maintaining of the chocolate.



x 9L  
MCDA103  
x 13,7L  
MCDA104



KIT SUPPORTO STAMPO E PULISCI SPATOLA IN ACCIAIO INOX  
STAINLESS STEEL MOULD SUPPORT AND SPATULA CLEANER

- **Temperatura costante ed omogenea**  
Constant and homogenous temperature
- **Vasca estraibile in acciaio inox**  
Removable stainless steel basin
- **Programmi selezionabili**  
Preset programs
- **Rapido scioglimento**  
Quick melting
- **Controllo digitale**  
Digital control
- **Display grafico**  
Graphic display
- **Sonda termica**  
Thermal probe
- **Indicatori sonori**  
Sound indicators

3,6 L

MCD101  
24x40 h13,5cm  
Vasca - Basin: 18x32,5 h10cm



6 L

MCD102  
33x40 h13,5cm  
Vasca - Basin: 26,5x32 h10cm



9 L

MCD103  
39,5x45 h13,5cm  
Vasca - Basin: 32x35,3 h10cm



13,7 L

MCD104  
39,5x62 h13,5cm  
Vasca - Basin: 32,5x53 h10cm



# Meltingchoc

MADE IN ITALY

## MELTINGCHOC ANALOGICI

I Meltingchoc sono degli strumenti indispensabili per la lavorazione del cioccolato. Precisione, design, semplicità e ingombro ridotto sono i principali vantaggi di questi dispositivi in grado di soddisfare anche i pasticceri più esigenti. Gli scioglitori a secco analogici sono dotati di una pratica **vasca in acciaio inox** removibile con scocca e coperchio in plastica. Il termostato manuale permette di regolare e mantenere il cioccolato alla temperatura desiderata. Realizzati in materiale plastico termoresistente, gli scioglitori per cioccolato hanno capienze comprese tra 0,8 e 13 litri.

## ANALOGUE MELTINGCHOC

The Meltingchoc are essential tools for chocolate processing. Precision, design, ease of use and compactness are the main advantages of these devices, designed to meet the requirements of even the most demanding confectioners. Dry heat analogue melters are equipped with a practical and removable **stainless steel tank** with plastic lid and chassis. The manual thermostat allows you to adjust and maintain chocolate at the desired temperature. Made with heat-resistant plastic, the chocolate melters can hold from 0,8 to 13 liters.



Scocca in resistente materiale plastico  
Shell made of durable plastic material

Termostato a regolazione manuale  
Manual regulation thermostat

Nuovo colore, a breve disponibile su tutti i modelli.  
New colour soon available on all models.

## MONO



1,5 L

MC105

24x26 h13,5cm

Vasca - Basin: 14x15,5 h10cm



3,6 L

MC101

24x40 h13,5cm

Vasca - Basin: 18x32,5 h10cm



6 L

MC102

33x40 h13,5cm

Vasca - Basin: 26,5x32 h10cm



9 L

MC103

39,5x45 h13,5cm

Vasca - Basin: 32x35,3 h10cm



13,7 L

MC104

39,5x62 h13,5cm

Vasca - Basin: 32,5x53 h10cm

## MULTI



0,8x3 L

MC107

Misure - Size: 39,5x26,5 h13,5cm

Vasca - Basin: 8,3x15 h10cm



1,5x2 L

MC108

42x26 h13,5cm

Vasca - Basin: 14x15,5 h10cm



1,5x3 L

MC100

61x26 h13,5cm

Vasca - Basin: 14x15,5 h10cm



1,5x4 L

MC106

79x26 h13,5cm

Vasca - Basin: 14x15,5 h10cm

Su richiesta disponibili scioglitori con cablaggio GB / USA / GIAPPONE / AUSTRALIA / CINA.  
UK / US / JAPAN / AUSTRALIA / CHINA wirings available upon request.

# MiniMeltinchoc

MADE IN ITALY

Il **mini scioglitore a secco per cioccolato**, adatto sia in laboratorio per piccole produzioni di praline e soggetti, che in gelateria per la copertura di gelati e dessert su stecco. La capacità contenuta consente la lavorazione di piccole quantità senza sprechi e la **pratica vasca estraibile** garantisce una manutenzione facile e veloce.

Il **design raffinato** e le **dimensioni ridotte** lo rendono perfetto per l'utilizzo anche direttamente sul bancone.

Designed with the ability to melt and hold chocolate at a consistent temperature, the **mini dry melter** is suitable in pastry laboratories for pralines and subjects production, and in ice-cream parlours for ice-creams and desserts. The small capacity allows to process tiny chocolate quantities without any waste.

The **practical removable tank** ensures an easy and fast maintenance. The **refined design** and **compact size** make it perfect to be used even directly on the counter.

Nero - Black  
MC09N

Rosso - Red  
MC09R

Grigio - Gray  
MC09G

Lilla - Lilac  
MC09L

Verde - Green  
MC09V



Termostato a regolazione manuale  
Manual regulation thermostat

Scocca in resistente materiale plastico  
Shell made of durable plastic material

1,8 L

Misure - Size:  
26x26 h16 cm



**Vaschetta - Basin**  
MC000305

Vasca estraibile in alluminio anodizzato  
Removable basin in anodized aluminum  
Ø18,5 h10,7 cm

Chocolate

# DeepMeltinchoc

MADE IN ITALY

Scioglitore a secco pensato per le gelaterie, grazie alla sua forma e dimensione è ideale per coperture in cioccolato di gelati e semifreddi su stecco. Presentato con colorazione classica, che ricorda i toni del cioccolato, per adattarsi ad ogni tipologia di arredo e per essere utilizzato direttamente sul banco. Le caratteristiche tecniche degli scioglitori analogici, il termostato che consente di regolare la temperatura e la vasca estraibile in alluminio anodizzato, per una più facile pulizia fanno DEEP-MELTINCHOC un articolo essenziale.

Dry melter designed for ice cream parlours, thanks to its shape and size it is ideal for chocolate coatings of ice creams and semifreddi on sticks. Presented with the classical colour that reminds you of chocolate, to adapt to any type of environment and to be used straight on the counter. The technical characteristics of analogue melters, the thermostat that allows to adjust temperature and the extractable tray in anodized aluminium (to make cleaning easier), make DEEP-MELTINCHOC an essential item.



1,7 L

**Deep Meltinchoc**  
MC10  
Ø20,5 h21,2 cm



**Vaschetta - Basin**  
MC001001

Vasca estraibile in alluminio anodizzato  
Removable basin in anodized aluminum  
Ø14 h18 cm

Scocca, coperchio e fondo in resistente materiale plastico  
Body, lid and bottom in durable plastic material



## FONTANE PROFESSIONALI

Versatili, di facile utilizzo e di sicuro effetto. Ideali per pasticcerie, gelateria, ristoranti, alberghi e servizi catering. Con le fontane si possono creare golose cascate di cioccolata per stupire gli ospiti con un effetto visivo a più livelli, al quale nessuno potrà resistere! Gli speciali accessori in plexiglass e le alzate completeranno l'allestimento di catering e banchetti indimenticabili per cerimonie ed eventi aziendali. Realizzate in acciaio inox mantengono il cioccolato fluido grazie alla regolazione della temperatura.

## PROFESSIONAL FOUNTAINS

Versatile, easy to use and surely eye-catching. Ideal for bakeries, ice-cream parlours, restaurants, hotels and catering companies. With the stainless steel fountains you can create delicious chocolate waterfalls, to surprise guests with a multi-tier visual effect nobody will be able to resist! The special plexiglass accessories and the stands will complete the catering setting and unforgettable banquets for ceremonies and corporate events. The temperature adjusting knob allows prolonged use keeping chocolate fluid and protects it from overheating thanks to its automatic switch-off feature.

# Chocobig

## EVOLUTION



- ✓ MADE IN ITALY
- ✓ FUNZIONAMENTO SILENZIOSO  
SILENT OPERATION
- ✓ COCLEA IN ACCIAIO INOX  
AUGER IN STAINLESS STEEL
- ✓ VASCA SMONTABILE  
DISASSEMBLING BOWL



Il funzionamento della fontana Martellato realizzata in Italia è molto semplice e grazie alla nuova vasca in acciaio inox anche lo smontaggio risulta facile e veloce. La sua forma impedisce la fuoriuscita del cioccolato al momento dello smontaggio potendo così facilmente essere rimossa per una perfetta pulizia, senza doverla svuotare. La manopola per la regolazione della temperatura, consente utilizzi prolungati e la protegge dal rischio di surriscaldamento grazie allo spegnimento automatico. La quantità minima di cioccolata richiesta per funzionare è di circa 3,5 kg e può contenerne fino a 8 kg.

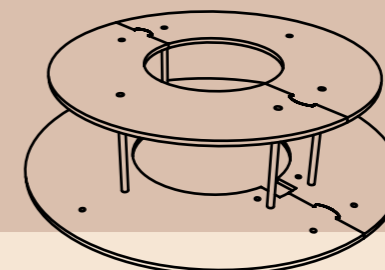
**CHOCOBIGEV**  
Ø380 h800 mm  
Capacità: circa 3,5 litri  
230V - 50 Hz  
Amps 1.6A - 370W

The operation of the Martellato fountain made in Italy is very simple and thanks to the new stainless steel bowl disassembly is also quick and easy. Its shape prevents the chocolate from overflowing on disassembly, so that it can be easily removed for perfect cleaning. The temperature adjusting knob allows prolonged use and protects it from overheating thanks to its automatic switch-off feature. The minimum quantity of chocolate necessary for operation is about 3.5 kg, the maximum is 8 kg.

## ACCESSORI - ACCESSORIES

Copri fontana in plexiglass con comodi ripiani.  
Plexiglass ring cover for chocolate fountain with useful displayers.

**CHOCOBIGRING**  
Rosso - Red  
Ø650 mm x h 170mm



**CHOCOBIGRING06**  
Satinato - Glazed  
Ø650 mm x h 170mm

## Royal Fountain

- ✓ MADE IN ITALY
- ✓ FUNZIONAMENTO SILENZIOSO  
SILENT OPERATION
- ✓ COCLEA IN ACCIAIO INOX  
AUGER IN STAINLESS STEEL
- ✓ SALTİ STACCABILI  
REMOVABLE LEVELS
- ✓ PIEDINI REGOLABILI  
ADJUSTABLE FEET



La più grande delle nostre fontane per cioccolato, offre il massimo delle prestazioni.

La produzione Made in Italy e i suoi componenti in metallo garantiscono il massimo della qualità e della resistenza. Il display digitale a led consente la regolazione del termostato alla temperatura ottimale e il controllo del flusso di circolazione del cioccolato. Le sue caratteristiche insieme alla semplicità d'uso e la facile manutenzione, rendono questa fontana un prodotto eccellente adatta in tutte le occasioni.

The largest of our chocolate fountains offers maximum performance.

Made in Italy production and metal components guarantee maximum quality and resistance. The digital LED display allows to adjust the thermostat up to the optimal temperature and to control the chocolate flow. Its characteristics along with the simplicity of use and the easy maintenance make this fountain an excellent product suitable for all occasions.

### 20-4000

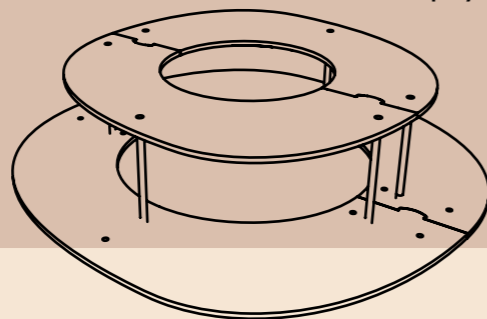
Ø 440 h1000 mm  
Capacità: circa 5 litri  
230V - 50/60 Hz  
Amps : 2,5A - 450W

## ACCESSORI - ACCESSORIES

Copri fontana in plexiglass con comodi ripiani.  
Plexiglass ring cover for chocolate fountain with useful displayers.

### 20-R4000

Satinato - Forma ovalizzata  
Glazed - Oval shaped  
810x810 h 165 mm



## Chocolate Fountain

Mantiene la cioccolata alla temperatura di 36/39°C.  
To keep chocolate at 36/39°C.

- ✓ FONTANA IN ACCIAIO INOX  
STAINLESS STEEL FOUNTAIN
- ✓ COCLEA IN PLASTICA RESISTENTE  
AUGER IN HEAT RESISTANT PLASTIC
- ✓ PIEDINI REGOLABILI  
ADJUSTABLE FEET



### CHOCOFONT

Ø 210mm h390mm  
Capacità: circa 1 litro  
220 - 240V - 50 Hz  
Amps 0,77A - 170W

Compatta e leggera, la più piccola delle nostre fontane, è adatta anche alle occasioni più informali o con spazi contenuti, per sciogliere e mantenere il cioccolato alla temperatura desiderata.

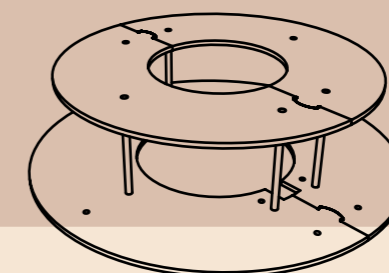
The smallest of our fountains is compact, light as well as suitable during informal occasions or when spaces are limited. It melts and keeps chocolate at the desired temperature.

## ACCESSORI - ACCESSORIES

Copri fontana in plexiglass con comodi ripiani.  
Plexiglass ring cover for chocolate fountain with useful displayers.

Ø 520mm x h 160mm

CHOCORING  
Rosso - Red



CHOCORING06  
Satinato - Glazed

## ChocoWarmPlate

MADE IN ITALY

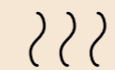
Piastra riscaldante con piano in acciaio riscaldato elettricamente per la lavorazione del cioccolato. Struttura in materiale plastico con ripiano inox removibile.

Electrical Heating surface for chocolate.  
Plastic structure with removable st. steel plate.

### PR001

Misura - Size: 32x40 h11,5cm  
230V - 50/60Hz - 0,35A - 80W  
Temp. max 55° C.

Disponibile 110 V su richiesta.  
Available 110 V on demand.



# SEMIFREDDO & BAKING



# i MICRO BANDS FORATI

## The perfect baking solution

Fasce in silicone microforato che abbinare agli stampi inox garantiscono cottura omogenea e senza umidità, sformatura facile senza rotture, texture regolare ed elegante.

*Micro-perforated silicone bands to be used combined with stainless steel moulds for perfect baking results. They allow an even cooking with no humidity, an easy demoulding without breakings and an elegant texture.*



"I MicroforatiBands sono la soluzione ideale per la razionalizzazione della produzione, la riduzione degli sprechi e un risultato estetico ineguagliabile."

*"The MicroforatiBands are the ideal solution for production optimization, waste reduction and unique aesthetics results"*

Denis Dianin AMPI Pastry Chef



## EFFICIENZA PRODUTTIVA

- **RAZIONALIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE**  
semplificando i passaggi e riducendo i tempi di circa il 30%
- **COTTURA OMOGENEA E SENZA IMPERFEZIONI**  
in quanto permette la fuoriuscita dell'umidità
- **SFORMATURA VELOCE E SENZA ROTTURE**  
favorendo la sformatura del prodotto sia a caldo che a freddo
- **RIDUZIONE DEGLI SPRECHI E DEI COSTI**  
meno spreco di prodotto perché si avrà il 99 % di successo nella produzione



## PRODUCTION OPTIMIZATION

- **REDUCTION OF PRODUCTION TIMES**  
by simplifying the steps and reducing times by around 30%
- **EVEN COOKING WITH ZERO IMPERFECTIONS**  
because they allow moisture to escap
- **QUICK UNMOULDING WITHOUT BREAKINGS**  
by allowing the un moulding of both hot and cold products
- **WASTE AND COST REDUCTION**  
you will be 99% successful in production with less wasting





## MODELLI MODELS

30BANDS01	500xh25 mm	10 pcs	for	ø 14 - 16	h 2,5 mm	
30BANDS02	625xh25 mm	10 pcs	for	ø 18 - 20	h 2,5 mm	
30BANDS03	750xh25 mm	10 pcs	for	ø 22 - 24	h 2,5 mm	
30BANDS04	500xh35 mm	10 pcs	for	ø 14 - 16	h 3,5 mm	
30BANDS05	625xh35 mm	10 pcs	for	ø 18 - 20	h 3,5 mm	
30BANDS06	750xh35 mm	10 pcs	for	ø 22 - 24	h 3,5 mm	
30BANDS07	260xh20 mm	20 pcs	for	ø 8	h 2 mm	



## PRODOTTI CORRELATI RELATED PRODUCTS

Fasce inox  
Stainless steel bands



- IH2X8 Ø8 h20 mm
- IH25X14 Ø14 h25 mm
- IH25X16 Ø16 h25 mm
- IH25X18 Ø18 h25 mm
- IH25X20 Ø20 h25 mm
- IH25X22 Ø22 h25 mm
- IH25X24 Ø24 h25 mm
- IH35X14 Ø14 h35 mm
- IH35X16 Ø16 h35 mm
- IH35X18 Ø18 h35 mm
- IH35X20 Ø20 h35 mm
- IH35X22 Ø22 h35 mm
- IH35X24 Ø24 h35 mm



- 5H25X14 14X14 h25 mm
- 5H25X16 16X16 h25 mm
- 5H25X18 18X18 h25 mm
- 5H35X14 14X14 h35 mm
- 5H35X16 16X16 h35 mm
- 5H35X18 18X18 h35 mm

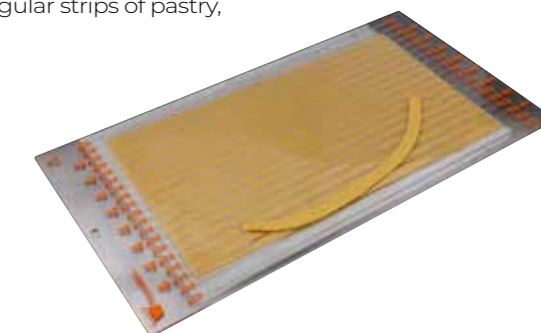
Tappeto in silicone microforato  
Micro-perforated silicone mat



SILICOPATI I 400 h300 mm

Dime - Template

Dime di taglio in plastica trasparente per il taglio in strisce regolari di pastafrolla, cioccolato e biscuit.  
Transparent plastic grids for cutting regular strips of pastry, chocolate and biscuit.



- 50GD0022 60 x h22 mm prod. 15 pcs
- 50GD0027 60 x h27 mm prod. 12 pcs
- 50GD0037 60 x h37 mm prod. 9 pcs

## RISULTATI PERFETTI

- ADATTABILITÀ A TUTTE LE FORME E A TUTTE LE RICETTE
- TEXTURE ELEGANTE ed esclusiva
- BORDI SOTTILI e DRITTI che non collassano perché sostenuti dalla fascia
- MINIMO SPAZIO DI STOCCAGGIO e FACILE GESTIONE lavaggio ed asciugatura rapidi

## PERFECT RESULTS

- ADAPTABILITY TO ALL THE SHAPES AND RECIPES
- ELEGANT AND EXCLUSIVE texture
- THIN AND STRAIGHT EDGES that don't collapse because supported by the band
- MINIMUM STORAGE AREA AND EASY MANAGEMENT quick washing and drying



Guarda il video tutorial de "I microforati bands" nel canale you tube Martellato  
Watch the video tutorial "I microforati bands" on Martellato you tube channel

# i MICRO FORATI

stampi silicone  
silicone moulds

## 30x40

1 box: 2 stampi/moulds

Una linea di prodotti per cotture in forno, realizzata in silicone e fibra di vetro, per facilitare il lavoro in laboratorio. Le caratteristiche che li contraddistinguono, come l'alta qualità dei materiali e la texture microforata, consentono la diffusione uniforme del calore e l'uscita dell'umidità, riducendo i tempi di cottura e garantendo un risultato perfetto. Tante forme ideali per le diverse preparazioni sia dolci che salate, come tartellette classiche e moderne, brioches e muffin. Le creazioni risulteranno perfettamente croccanti e con la forma perfetta, senza bolle o cedimenti. Ideali anche per i lievitati, pasta frolla e brisée. I tappeti sono antiaderenti e possono essere usati da entrambi i lati, per preparare tartellette vuote o già farcite.

A new line of products for oven cooking, made of silicone and fiberglass, to facilitate the work in the laboratory. The features that distinguish them, such as high-quality materials and micro-perforated texture, allow uniform diffusion of the heat and the moisture output, reducing cooking times and ensuring a perfect result.

Many shapes ideal for different sweet and savory preparations, such as classic and modern tartlets, brioches and muffin. The creations will be crisp and perfect, without bubbles or cracks. Ideal also for leavened products, short pastry and brisée. Mats are non-stick and can be used on both sides to prepare empty or stuffed tartlets.

1 confezione = 2 STAMPI 30x40 per teglie 60x40  
1 pack = 2 moulds 30x40 for 60x40 trays



## PLUS

Scopri i valori aggiunti che rivoluzionano la cottura in forno.  
Discover the added values that revolutionise oven cooking.

### RESISTENTI

Il silicone arricchito con fibra di vetro garantisce alta qualità e maggiore durata degli stampi.

Resiste a temperatura:  
+230°C +450°F

### RESISTANT

The silicone enriched with fibreglass guarantees high quality and mould longer life.

Resistant up to:  
+ 230 ° C + 450 ° F

### PRATICI

Le sfornature sono più facili grazie all'antiaderenza del materiale

### PRACTICAL

Mould-release is easier thanks to the material non-stick qualities

### FUNZIONALI

La microforatura assicura una cottura uniforme, veloce e priva dell'umidità in eccesso

### FUNCTIONAL

Microperforation ensures even and quick cooking with no excess humidity

### VERSATILI

Possono essere usati da entrambi i lati per risultati creativi

### VERSATILE

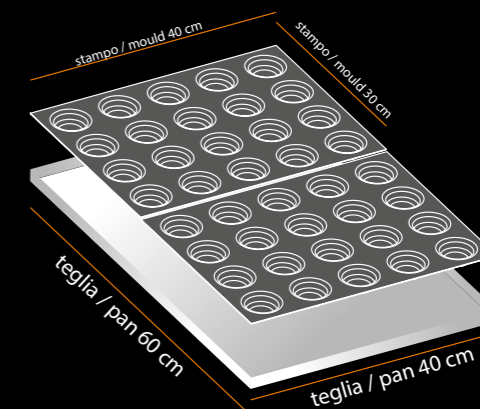
Can be used on both sides for creative results

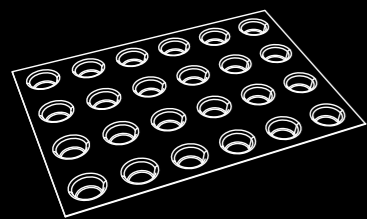
### MULTIUSO

Consentono di realizzare qualsiasi tipo di ricetta, dolce o salata

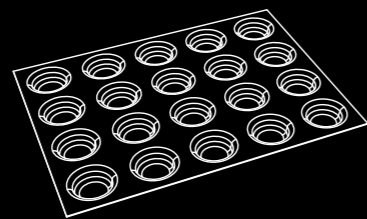
### MULTI-USE

Allow making any type of sweet or savoury recipe

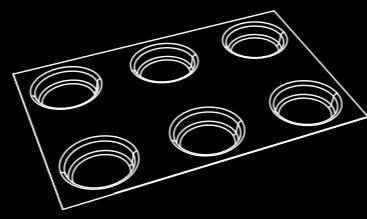




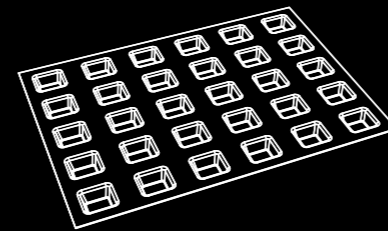
h16  
Ø40mm  
**30MICRO01**  
Prod: 24+24 pcs



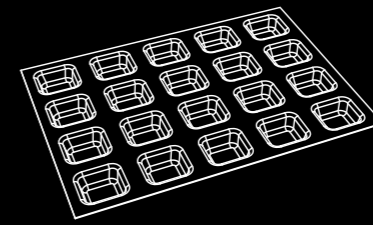
h16  
Ø50mm  
**30MICRO02**  
Prod: 20+20 pcs



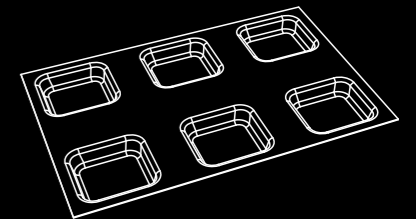
h20  
Ø85mm  
**30MICRO04**  
Prod: 6+6 pcs



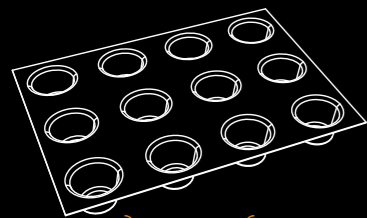
h16  
35x35mm  
**30MICRO06**  
Prod: 30+30 pcs



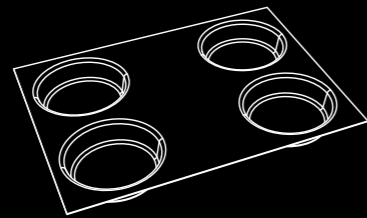
h20  
50x50mm  
**30MICRO07**  
Prod: 20+20 pcs



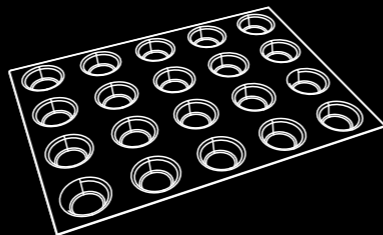
h20  
85x85mm  
**30MICRO08**  
Prod: 6+6 pcs



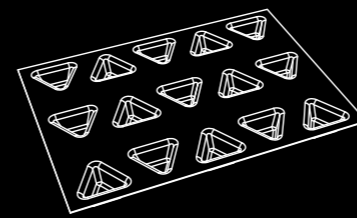
h40mm  
Ø60mm  
**30MICRO03**  
Prod: 12+12 pcs



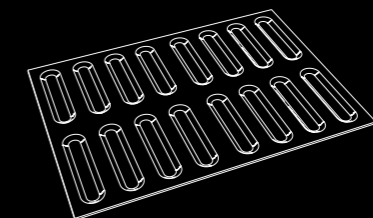
h30mm  
Ø120mm  
**30MICRO05**  
Prod: 4+4 pcs



h22  
Ø48mm  
**30MICRO10**  
Prod: 20+20 pcs



h25mm  
60mm  
**30MICRO09**  
Prod: 15+15 pcs



h6mm  
120mm  
**30MICRO11**  
Prod: 16+16 pcs  
120x25 - h6mm



# One Strip

## La Rivoluzione degli Stampi

**Una nuova generazione di stampi che stanno cambiando il modo di lavorare in laboratorio.**

Pratici, economici e veloci, gli stampi monouso per torte e individual cake consentono di velocizzare la produzione, risparmiando tempo e riducendo i costi.

## The Moulds Revolution

**A new generation of moulds that are changing the way professionals work in the laboratory.**

*Practical, economical and fast, the single use moulds for cakes and individual desserts allow to speed the production up by saving time and reducing costs.*

**MADE IN ITALY**

**100% RECYCLABLE  
THERMOFORMED PLASTIC** 

*“ One Strip è l'opportunità per il pasticcere di lavorare più velocemente, risparmiare tempo e spazio: un'occasione di guardare al futuro.*

*One Strip is the opportunity for the pastry chef to work faster, save time and space: a chance to look at the future. ”*



Champion du Monde  
**LUIGI BIASETTO for MARTELLATO**





# One Strip

## Perché scegliere One Strip?

Con gli stampi One Strip si avrà la RIDUZIONE del:

**30%** dei **TEMPI** di produzione

**15%** del **COSTO** dei materiali

**20%** della **MANODOPERA**

**25%** dei **CONSUMI**

Sarà possibile risparmiare fino al **30%** dei costi di produzione, rendendola più efficiente ed organizzata.

## Why choose One Strip?

*One Strip moulds allow:*

**30%** reduction of production **TIMES**

**15%** reduction of **COSTS** of the materials;

**20%** reduction of the **LABOUR**

**25%** reduction of **CONSUMPTION**

**It will be possible to save the production costs up to 30% by making it more efficient and organized.**

## Plus Produttivi

- **RISPARMIO** di tempo, lavoro e spazio
- **PRODUZIONE PIÙ VELOCE**, con meno passaggi
- **RAFFREDDAMENTO RAPIDO** rispetto al silicone
- **SFORMATURA PRECISA** e senza rotture
- **STOCCAGGIO DIRETTO** degli stampi


## Production plus

- **TIME, WORK AND SPACE saving**
- **FASTER PRODUCTION**, with less steps
- **FAST CHILLING**, even more than silicone
- **PRECISE DEMOULDING** without any breaking
- **DIRECT** moulds storage



# One Strip

## Caratteristiche

- **MATERIALE 100%** riciclabile 
- **FORMA** semplice ed essenziale
- **MASSIMA** igiene
- **NESSUNA** contaminazione
- **MADE IN ITALY**
- **ALTA PRODUTTIVITÀ** per teglia
- **SCRIVIBILI** per l'etichettatura
- **BIANCHI** per evidenziare residui



## Features

- **100% RECYCLABLE** material 
- **ESSENTIAL AND SIMPLE** shape
- **MAXIMUM HYGIENE**
- **NO** contamination
- **MADE IN ITALY**
- **HIGH** productivity
- **WRITEABLE** for the labeling
- **WHITE COLOURED** in order to detect any remaining



## Models



### Cake Mould

- |                                |                                |
|--------------------------------|--------------------------------|
| <b>ONE 16</b><br>Ø160 x h40 mm | <b>ONE 20</b><br>Ø200 x h40 mm |
| <b>ONE 18</b><br>Ø180 x h40 mm | <b>ONE 22</b><br>Ø220 x h40 mm |

Pack 100 pcs



### Individual Cake

6 pcs/bar

- ONE06**  
Ø160 x h40 mm  
Pack 72 bars

Prod. for 60x40 tray  
6x9=54 pcs

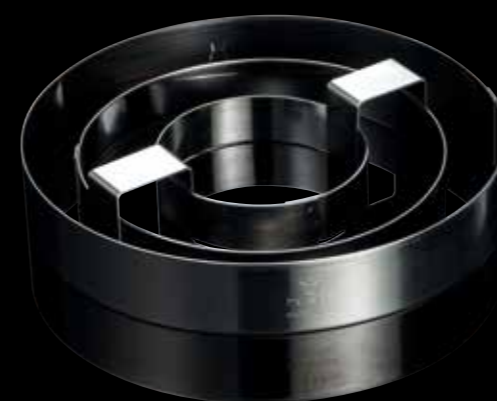
Scopri di più su [martellato.com](http://martellato.com)  
Discover more on [martellato.com](http://martellato.com)



## LE COMPONENTI INOX

CAKE IDEA presenta un nuovo concetto di componibilità verticale, per consentire ai pasticceri più innovativi e creativi di offrire torte multigusto e multiconsistenza, sempre più sorprendenti, con preparazioni semplici e veloci. Gli stampi permetteranno una costruzione stratificata del dolce, grazie alla presenza di un top che funge da elemento decorativo, creando giochi di volumi, ma anche da elemento essenziale per la creazione con diverse consistenze

CAKE IDEA presents a new concept of vertical modularity that allows the most innovative and creative pastry chefs to offer increasingly amazing multi-flavored and multi-textured cakes with simple and quick preparations. The moulds will allow a layered construction of the cake, thanks to the presence of a top that works either as a decorative element creating games of volumes, or as an essential element for different consistencies.



### NEW RING

**50KIT18**  
KIT COMPONENTI  
Pack 3 pcs  
Base: Ø18 h3 cm  
Insert: Ø16 h2 cm  
Top: Ø14 h2 cm  
Cap. 1000 ml

**50KIT20**  
KIT COMPONENTI  
Pack 3 pcs  
Base: Ø20 h3 cm  
Insert: Ø18 h2 cm  
Top: Ø16 h2 cm  
Cap. 1300 ml



Gli stampi dei CAMPIONI DEL MONDO CAKE IDEA sarà protagonista dell'edizione 2020 della Coppa del Mondo della Gelateria. Le squadre in gara si contenderanno il titolo di Campioni del Mondo con le ultime novità del sistema di fasce inox componibili grazie al quale è possibile dare forma alla creatività.

The moulds of WORLD CHAMPIONS CAKE IDEA will be the protagonist of Gelato World Cup 2020 edition. The teams will be competing for the title of World Champions with the latest system of stainless steel modular pastry bands, which makes it possible to give shape to creativity by combining tastes, colours and textures.



LE COMPONENTI INOX



**NEW**  
FRAME

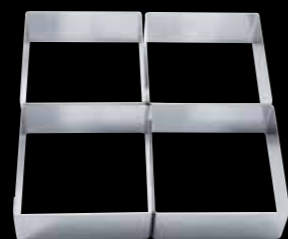
**51KIT18**  
KIT COMPONENTI  
Pack 3 pcs  
Base: 18x18 h3 cm  
Insert: 16x16 h2 cm  
Top: 14x14 h2 cm  
Cap. 1300 ml



**NEW**  
ELLIPSE

**52KIT27**  
KIT COMPONENTI  
Pack 3 pcs  
Base: 27x12 h3 cm  
Insert: 25x10 h2 cm  
Top: 23x8 h2 cm  
Cap. 1100 ml





4 TASTE

**38H4X22S**  
4 Moulds: 10x10 h4 cm  
Pack 4 pcs  
Cap. 1600ml



4 TASTE KIT

**38KITH4X22**  
Pack 9 pcs  
4 Insert: 8x8 h2 cm  
4 Moulds: 10x10 h4 cm  
1 Base: 22x22 h2 cm  
Cap. 1600ml



DEMI 18

**39H4X20S**  
Mould: Ø18 h4 cm  
Pack 2 pcs  
Cap. 985ml



**39KITH4X20**  
KIT COMPONENTI

Pack 6 pcs  
Insert: Ø16 h2 cm  
Mould: Ø18 h4 cm  
Base: Ø20 h2 cm  
Cap. 985ml

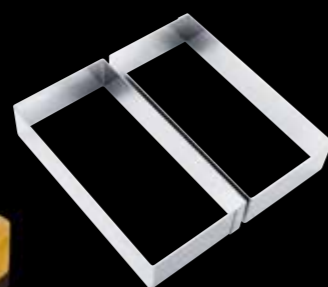


DEMI 22

**39H4X24S**  
Mould: Ø22 h4 cm  
Pack 2 pcs  
Cap. 1473ml

**39KITH4X24**  
KIT COMPONENTI

Pack 6 pcs  
Insert: Ø20 h2 cm  
Mould: Ø22 h4 cm  
Base: Ø24 h2 cm  
Cap. 1473ml



DOUBLE

**37H4X22S**  
2 Moulds: 10x20 h4 cm  
Pack 2 pcs  
Cap. 1600ml



DOUBLE KIT

**37KITH4X22**  
Pack 5 pcs  
2 Insert: 18x8 h2 cm  
2 Moulds: 10x20 h4 cm  
1 Base: 22x22 h2 cm  
Cap. 1600ml



MOON

**36H4X22S**  
2 Moulds: Ø20 h4 cm  
Pack 2 pcs  
Cap. 1100ml



MOON KIT

**36KITH4X22**  
Pack 5 pcs  
2 Inserts: Ø28 h2 cm  
2 Moulds: Ø20 h4 cm  
1 Base: Ø22 h2 cm  
Cap. 1100ml





DUETTO 19

**33H4X20S**  
2 Moulds: Ø19 h4 cm  
Pack 2 pcs  
Cap. 950ml

DUETTO 23

**33H4X24S**  
2 Moulds: Ø23 h4 cm  
Pack 2 pcs  
Cap. 1400ml



DUETTO 19 KIT

**33KITH4X20**  
2 Insert: Ø17 h2 cm  
2 Moulds: Ø19 h4 cm  
2 Base: Ø22 h2 cm  
Cap. 950ml

DUETTO 23 KIT

**33KITH4X24**  
2 Insert: Ø21 h2 cm  
2 Moulds: Ø23 h4 cm  
2 Base: Ø25 h2 cm  
Cap. 1400ml



TWINS 16

**34H4X16S**  
2 Moulds: 16x16 h4 cm  
Pack 2 pcs  
Cap. 950ml

TWINS 20

**34H4X20S**  
2 Moulds: 20x20 h4 cm  
Pack 2 pcs  
Cap. 1400ml



TWINS 16 KIT

**34KITH4X16**  
2 Insert: 13x13 h2 cm  
2 Moulds: 16x16 h4 cm  
2 Base: 17x17 h2 cm  
Cap. 950ml

TWINS 20 KIT

**34KITH4X20**  
2 Insert: 16x16 h2 cm  
2 Moulds: 20x20 h4 cm  
2 Base: 24x24 h2 cm  
Cap. 1400ml



HEART 14

**35H4X14S**  
2 Moulds: 14x14 h4 cm  
Pack 2 pcs  
Cap. 530ml

HEART 19

**35H4X19S**  
2 Moulds: 19x19 h4 cm  
Pack 2 pcs  
Cap. 1000ml



HEART 19 KIT

**35KITH4X19**  
2 Insert: 15x8 h2 cm  
2 Moulds: 19x19 h4 cm  
Cap. 1000ml



TRILOGY 18

**32H4X18S**  
3 Moulds: Ø18 h4 cm  
Pack 3 pcs  
Cap. 950ml

TRILOGY 22

**32H4X22S**  
3 Moulds: Ø22 h4 cm  
Pack 3 pcs  
Cap. 1400ml



# FASCE ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL BANDS

Fasce in acciaio inox di alta qualità (AISI 304) con **bordi perfettamente dritti**, spessi per maggiore indeformabilità e **superficie liscia** per facilità di sformatura e dessert impeccabili. Adatti all' utilizzo sia in forno dove assicurano cottura uniforme che in congelatore ed in abbattitore per un completo e veloce raffreddamento.

La varietà di forme e dimensioni, unita alle ampie possibilità di personalizzazione del soggetto su richiesta, rendono le fasce Martellato delle **soluzioni versatili** in grado di soddisfare anche i pasticceri più esigenti.

High quality stainless steel cake band (AISI 304) with **perfectly straight edges**, more thicker for greater non-deformability and **smooth surface** for ease demoulding and flawless desserts. Suitable for use in freezer and blast chiller for a complete and fast cooling and ensure even cooking.

The variety of shapes and sizes, combined with the wide customization opportunities upon request, make Martellato rings **very versatile products** able to satisfy even the most demanding pastry chefs.



Tondo  
Round



Size mm	h 20 mm	h 25 mm	h 35 mm	h 40 mm	h 50 mm
Ø 80	1H2X8				
Ø 100	1H2X10			1H4X10	1H5X10
Ø 120	1H2X12			1H4X12	1H5X12
Ø 140	1H2X14	1H25X14	1H35X14	1H4X14	1H5X14
Ø 160	1H2X16	1H25X16	1H35X16	1H4X16	1H5X16
Ø 180	1H2X18	1H25X18	1H35X18	1H4X18	1H5X18
Ø 200	1H2X20	1H25X20	1H35X20	1H4X20	1H5X20
Ø 220	1H2X22	1H25X22	1H35X22	1H4X22	1H5X22
Ø 240	1H2X24	1H25X24	1H35X24	1H4X24	1H5X24
Ø 260	1H2X26			1H4X26	1H5X26
Ø 280	1H2X28			1H4X28	1H5X28
Ø 300				1H4X30	1H5X30

Quadrato  
Square



Size mm	h 25 mm	h 35 mm	h 40 mm	h 50 mm
102x102			5H4X10	5H5X10
122x122			5H4X12	5H5X12
142x142	5H25X14	5H35X14	5H4X14	5H5X14
162x162	5H25X16	5H35X16	5H4X16	5H5X16
182x182	5H25X18	5H35X18	5H4X18	5H5X18
202x202			5H4X20	5H5X20
222x222			5H4X22	5H5X22
242x242			5H4X24	5H5X24
262x262			5H4X26	5H5X26
282x282			5H4X28	5H5X28
302x302			5H4X30	5H5X30

Ovale  
Oval



Size mm	h 40 mm	h 50 mm
115x85	2H4X10	2H5X10
135x100	2H4X12	2H5X12
160x120	2H4X14	2H5X14
185x135	2H4X16	2H5X16
205x155	2H4X18	2H5X18
225x175	2H4X20	2H5X20
253x190	2H4X22	2H5X22
270x210	2H4X24	2H5X24
300x220	2H4X26	2H5X26
320x250	2H4X28	2H5X28
345x260	2H4X30	2H5X30

Triangolare  
Triangular



Size mm	h 40 mm	h 50 mm
90x100	4H4X10	4H5X10
105x120	4H4X12	4H5X12
120x140	4H4X14	4H5X14
140x160	4H4X16	4H5X16
158x180	4H4X18	4H5X18
175x200	4H4X20	4H5X20
200x230	4H4X23	4H5X23
220x250	4H4X25	4H5X25

Esagonale  
Hexagonal



Size mm	h 40 mm	h 50 mm
175x200	3H4X10	3H5X10
195x220	3H4X11	3H5X11
210x240	3H4X12	3H5X12
235x255	3H4X13	3H5X13
245x280	3H4X14	3H5X14
90x100	3H4X5	3H5X5
125x140	3H4X6	3H5X6
120x140	3H4X7	3H5X7
140x160	3H4X8	3H5X8
160x180	3H4X9	3H5X9

Cuore  
Heart



Size mm	h 40 mm	h 50 mm
115x115	7H4X10	7H5X10
140x130	7H4X12	7H5X12
160x150	7H4X14	7H5X14
175x165	7H4X16	7H5X16
185x200	7H4X18	7H5X18
213x205	7H4X20	7H5X20
235x210	7H4X22	7H5X22
260x240	7H4X24	7H5X24
283x255	7H4X26	7H5X26
300x278	7H4X28	7H5X28

Tondi - Misure speciali  
Round - Special size

Size mm	h 50 mm
Ø 195	40-W087
Ø 295	40-W088
Ø 395	40-W089
Ø 495	40-W090

Ideali per tamburi vedi pg 416  
Ideal for dummies see page 416

**Goccia Drop**



Size	h 40 mm	h 50 mm
130x82	8H4X10	8H5X10
155x100	8H4X12	8H5X12
175x115	8H4X14	8H5X14
205x127	8H4X16	8H5X16
225x146	8H4X18	8H5X18
250x165	8H4X20	
270x180	8H4X22	8H5X22
300x196	8H4X24	8H5X24
325x210	8H4X26	8H5X26
330x255	8H4X28	
355x270	8H4X30	8H5X30

**Virgola Comma**



Size	h 40 mm	h 50 mm
138x102	9H4X10	9H5X10
170x105	9H4X12	9H5X12
192x145	9H4X14	9H5X14
215x165	9H4X16	9H5X16
235x180	9H4X18	9H5X18
255x190	9H4X20	9H5X20
295x220	9H4X22	9H5X22
312x240	9H4X24	9H5X24
345x240	9H4X26	9H5X26
375x265	9H4X28	9H5X28

**Rettangolare Rectangular**



Size	h 40 mm	h 50 mm
243x142	11H4L24	11H5L24
263x164	11H4L26	11H5L26
268x201	11H4L27	11H5L27
282x183	11H4L28	11H5L28
302x222	11H4L30	11H5L30
360x165	11H4L36	11H5L36
382x262	11H4L38	11H5L38
403x320	11H4L40	11H5L40

**Fiore Flower**



Size	h 40 mm	h 50 mm
90x90		12H5X10
106x106	12H4X12	12H5X12
130x130	12H4X14	12H5X14
150x150	12H4X16	12H5X16
175x175	12H4X18	12H5X18
193x193	12H4X20	12H5X20
217x217	12H4X22	12H5X22
237x237	12H4X24	12H5X24
257x257	12H4X26	12H5X26
275x275	12H4X28	12H5X28
300x300	12H4X30	12H5X30

## CUORI - HEARTS



**Cuore con freccia - Heart with arrow**

Size	h 40 mm	h 50 mm
218x194	17H4X21	17H5X21
280x249	17H4X28	17H5X28



**Cuore - Heart**

Size	h 40 mm	h 50 mm
175x180	18H4X17	18H5X17
200x206	18H4X20	18H5X20
260x268	18H4X26	18H5X26

## NATALE - CHRISTMAS



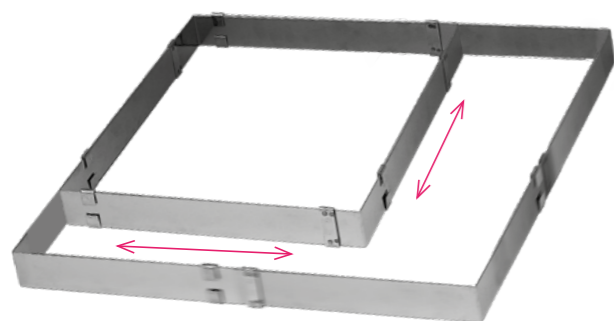
**Stella cometa - Comet**

Size	h 40 mm
150x65	13H4X15
220x95	13H4X23
320x125	13H4X30



**Albero Natale - Christmas tree**

Size	h 40 mm
158x125	14H4X16
210x165	14H4X20
240x190	14H4X24
300x235	14H4X30



**Rettangolare speciale Special Rectangular**

Min. Size	Max Size	h 40 mm	h 50 mm
305x305	570x560	RETSPECIAL 1	RETSPECIAL 2

Telaio regolabile in lunghezza ed in larghezza.  
Extendable st. steel frame, length and width adjustable.



**Rettangolare grande Big Rectangular**

Size	h 40 mm	h 50 mm
380x580	RETH4	RETH5

## PASQUA - EASTER



**Colomba - Dove**

Size	h 40 mm
250x140	15H4X25
300x160	15H4X30
340x180	15H4X34



**Uovo - Egg**

Size	h 40 mm
121x180	27H4X12
134x200	27H4X13
148x220	27H4X14
161x240	27H4X16



**Campana - Bell**

Size	h 40 mm
158x200	28H4X15
181x230	28H4X18
205x260	28H4X20



**Coniglio - Rabbit**

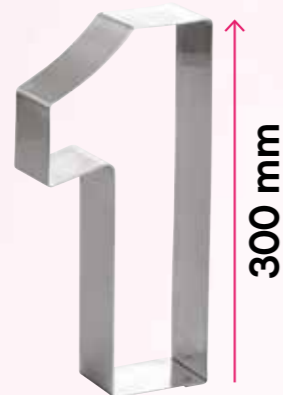
Size	h 40 mm
98x200	29H4X09
112x230	29H4X11
127x260	29H4X12



# NUMBERS CAKE



Number	Size H. 300 mm	Cod. Code	Cap. ml
0	300x160h40	40H4X10	1937
1	300x93 h 40	40H4X01	1171
2	300x160h40	40H4X02	1823
3	300x160h40	40H4X03	1663
4	300x170h40	40H4X04	1757
5	300x160h40	40H4X05	1809
6	300x160h40	40H4X06	1968
7	300x160h40	40H4X07	1356
8	300x160h40	40H4X08	2017
9	300x160h40	40H4X09	1968



Number	Size H. 200 mm	Cod. Code	Cap. ml
0	200x160h40	30H4X10	858
1	200x93 h 40	30H4X01	519
2	200x160h40	30H4X02	808
3	200x160h40	30H4X03	737
4	200x170h40	30H4X04	778
5	200x160h40	30H4X05	802
6	200x160h40	30H4X06	872
7	200x160h40	30H4X07	601
8	200x160h40	30H4X08	894
9	200x160h40	30H4X09	872

# FORME FANTASIA - FANCY SHAPES



Fancy 19

Size	h 20 mm	h 40 mm	h 50 mm
250x60	19H2X25	19H4X25	19H5X25
300x61	19H2X30	19H4X30	19H5X30



Fancy 20

Size	h 20 mm	h 40 mm	h 50 mm
140X40	20H2X14		
160x60	20H2X16	20H4X16	20H5X16
191X41	20H2X19		
211x61	20H2X21	20H4X21	20H5X21
242X42	20H2X24		
262x62	20H2X26	20H4X26	20H5X26
293X43	20H2X29		
313x63	20H2X31	20H4X31	20H5X31



Fancy 22

Size	h 40 mm	h 50 mm
360x100	22H4X36	22H5X36
239x99	22H4X23	22H5X23



Fancy 23

Size	h 20 mm	h 40 mm	h 50 mm
230X70	23H2X23		
250x90	23H2X25	23H4X25	23H5X25
280X72	23H2X28		
300x91		23H4X30	23H5X30
330X74	23H2X33		
350x92		23H4X35	23H5X35



Fancy 25

Size	h 40 mm	h 50 mm
150x150	25H4X15	25H5X15
200x200	25H4X20	25H5X20
250x250	25H4X25	25H5X25



Cake slice

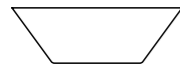
Size	h 40 mm	h 50 mm
117x61	31H4X11	31H5X11

# STAMPI TARTELLETTE TARTLET MOULDS

Stampi in alluminio 10/10  
10/10 Aluminum moulds



Tortine svasate - Flared little cakes



**30TA01090**

Ø90 h23 - conf. 25pz

**30TA01070**

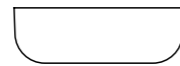
Ø70 h19 - conf. 25pz

**30TA01050**

Ø50 h15 - conf. 25pz



Tortina dritta - Straight little cakes



**30TA02100**

Ø100 h25 - conf. 25pz

**30TA02080**

Ø80 h 21 - conf. 25pz

**30TA02060**

Ø60 h17 - conf. 25pz

**30TA02040**

Ø40 h13 - conf. 25pz



Tortina barchetta - boat tartlets



**30TA03090**

90x60 h20 - conf. 25pz

**30TA03080**

80x50 h 15 - conf. 25pz



Semisfere - Spheres

**30TA04070**

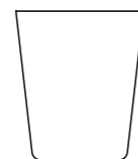
Ø70 h32 - conf. 25pz

**30TA04060**

Ø60 h 26 - conf. 25pz

**30TA04040**

Ø40 h20 - conf. 25pz



Babà

**30TA05055**

Ø55 h60 - conf. 12pz

**30TA05045**

Ø45 h50 - conf. 12pz

**30TA05035**

Ø35 h40 - conf. 12pz



# SPECIALE NATALE CHRISTMAS SPECIAL

Stampi pandoro in alluminio 10/10  
Aluminium 10/10 pandoro moulds

100 gr

**30SP0100**

Ø 10,8 h 8 cm

250 gr

**30SP0250**

Ø 16,5 h 13 cm

500 gr

**30SP0500**

Ø 19,5 h 14,5 cm

750 gr

**30SP0750**

Ø 20,5 h 15,5 cm

1000 gr

**30SP1000**

Ø 23 h 17 cm



Gingerbread House Cutter

**30CH001**

Acciaio inox - Stainless steel  
120x138 h 140mm



Ghiera per lievitati

Realizzata con punte in acciaio inox, adatta al contatto alimentare.

**Di facile impilamento sia su carrelli che su rastrelliere murali.**

Perfetto ancoraggio di tutti i tipi di stampi (colombe-stelle-cake-alberi etc..)

Impugnatura salda e sicura.

Ghiera in acciaio inox che permette una chiusura ottimale.

**Support with nails for leavened doughs**

Tips made of stainless steel

and therefore suitable for food contact.

**Easy to stack both on trolleys and wall racks.**

Perfect adhesion on all types of moulds

(colombe-stars-cake-trees etc..)

Firm and safe grip.

Stainless steel nail for optimal fastening.



Aghi girapanettoni lievitati  
Pin to turn "panettoni"

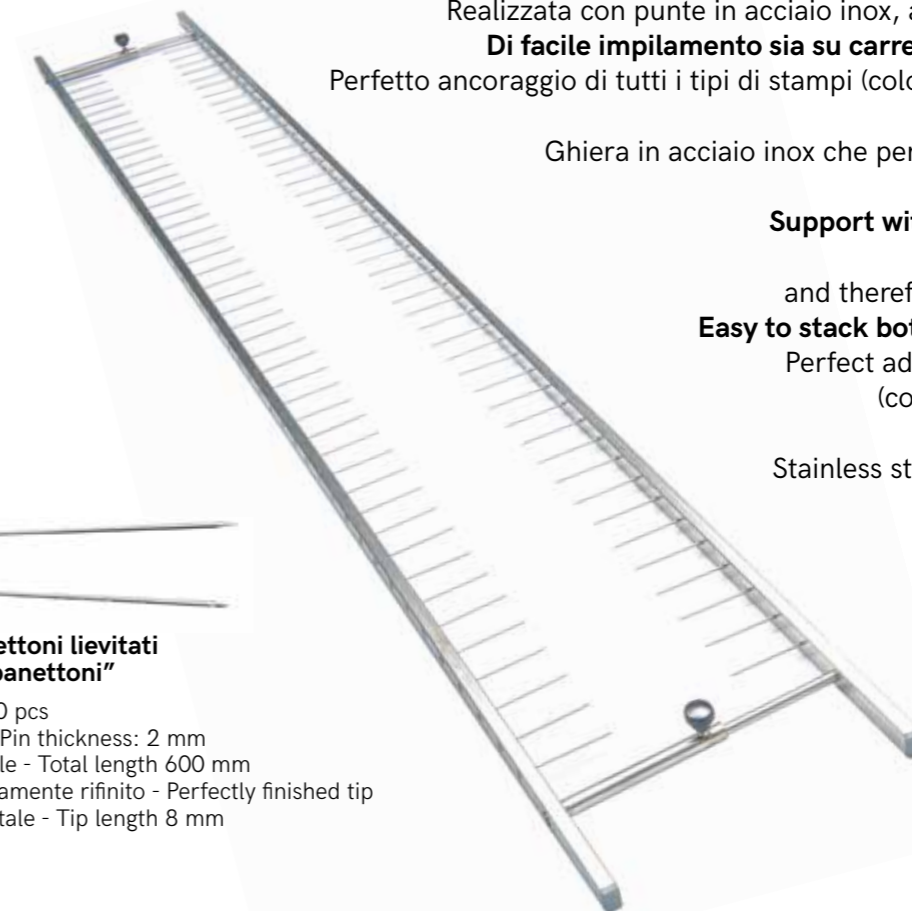
**53GP01** - 10 pcs

Spessore ago - Pin thickness: 2 mm

Lunghezza totale - Total length 600 mm

Puntale perfettamente rifinito - Perfectly finished tip

Lunghezza puntale - Tip length 8 mm



**50GIRA02**

Asse girapanettoni

"Panettoni" cake turning rod

Acciaio inox - Stainless steel

Misure - Size: 202 cm

Ingombro - Total size: 221 cm

# SMART

YOUR EASY DESSERT

**PRATICI, VELOCI E FACILI:**  
 Gli stampi termoformati consentono di realizzare in pochi semplici passaggi, semifreddi che si raffreddano perfettamente in tempi brevi e si sformano facilmente.

**PRACTICAL, QUICK AND EASY:**  
 In a few simple steps, the thermoformed moulds allow you to create semifreddo desserts that cool perfectly in a short time and that are easy to turn out.



CIRCLE



**30SS01**  
 Ø180 H50 MM  
 1200 ML - PACK 4 PCS



**BASE**  
**1H2X20**  
 Ø200 H20 MM  
**INSERTO - INSERT**  
**1H2X16**  
 Ø160 H20 MM

CARRÈ



**30SS02**  
 180X180 H50 MM  
 1500 ML - PACK 4 PCS



**BASE**  
**5H2X20**  
 200X200 H20 MM  
**INSERTO - INSERT**  
**5H2X16**  
 160X160 H20 MM





OVAL



**30SS03**  
240x136 h60 mm  
1400 ml - Pack 4 pcs



**Base**  
**21H2X26**  
258x154 h20 mm

**Inserto - Insert**  
**21H2X21**  
216x112 h20 mm

HEART



**30SS06**  
171x162 h48 mm  
815 ml - Pack 4 pcs



**Base**  
**70H2X19**  
191x182 h20 mm

**Inserto - Insert**  
**70H2X13**  
132x125 h20 mm

GIANDUIA



**30SS04**  
284x116 h80 mm  
1400 ml - Pack 4 pcs



**Base**  
**21H2X31**  
303x135 h20 mm

**Inserto - Insert**  
**21H2X23**  
230x63,5 h20 mm

SMALL  
GIANDUIA



**30SS05**  
245x79 h75 mm  
850 ml - Pack 4 pcs



**Base**  
**21H2X26G**  
265x98 h20 mm

**Inserto - Insert**  
**21H2X20G**  
200x36 h20 mm

# COMBI3D

THREE-DIMENSIONAL SEMIFREDDO

L'intuizione e la creatività Martellato si incontrano in COMBI3D: il sistema che unisce le qualità delle fasce inox e i vantaggi degli stampi termoformati, per ottenere favolosi semifreddi tridimensionali. Con COMBI3D potrai combinare in modo semplice e veloce diversi gusti e colori per risultati perfetti.

Martellato's intuition and creativity meet in COMBI3D: the system that combines the qualities of stainless steel and the advantages of thermoformed moulds, to make fabulous three-dimensional desserts. With COMBI3D you can quickly and easily combine different tastes and colours for perfect results.



## GALAXY

Kit composto da:  
fascia inox 2 pcs  
stampi termoformati 2+2 pcs

**30COMBI01**  
Ø18 cm

**30COMBI02**  
Ø22 cm



## SUPERNOVA

Kit composto da:  
fascia inox 2 pcs  
stampi termoformati 2 pcs

**30COMBI03**  
Ø18 cm

# SPECIALE SEMIFREDDO

## SEMIFREDDO SPECIAL

Gli stampi per semifreddo sono realizzati in materiale plastico, flessibile per una facile sformatura e resistente, per un uso ripetuto. Conf. 2 pezzi della stessa forma in formato piccolo e grande.

Moulds are made of plastic material, flexible for easy demolding and resistant for repeated use. Pack 2 pcs, big and small size of the same shape.



**SS001**  
243x123 h35mm  
196x117 h40mm



**SS002**  
237x126 h60mm  
180x110 h50mm



**SS003**  
243x116 h50mm  
204x105 h45mm



**SS004**  
255x110 h46mm  
205x104 h45mm



**SS007**  
197x197 h55mm  
157x157 h45mm



**SS010**  
200x200 h70mm  
160x160 h60mm



**SS011**  
204x204 h35mm  
163x163 h40mm



**SS022**  
185x185 h50mm  
150x150 h45mm



**SS013**  
Ø205 h45mm  
Ø165 h40mm



**SS015**  
Ø210 h40mm  
Ø160 h45mm



**SS017**  
Ø200 h60mm  
Ø165 h60mm



**SS018**  
Ø205 h55mm  
Ø160 h50mm



**SS024**  
250x136 h72mm  
180x98 h52mm



**SS025**  
245x130 h63mm  
178x96 h42mm



**SS027**  
248x153 h68mm  
180x111 h50mm



**SS030**  
236x126 h70mm  
172x92 h50mm



**SS032**  
225x182 h74mm  
177x144 h55mm



**SS033**  
250x115 h70mm  
185x86 h52mm

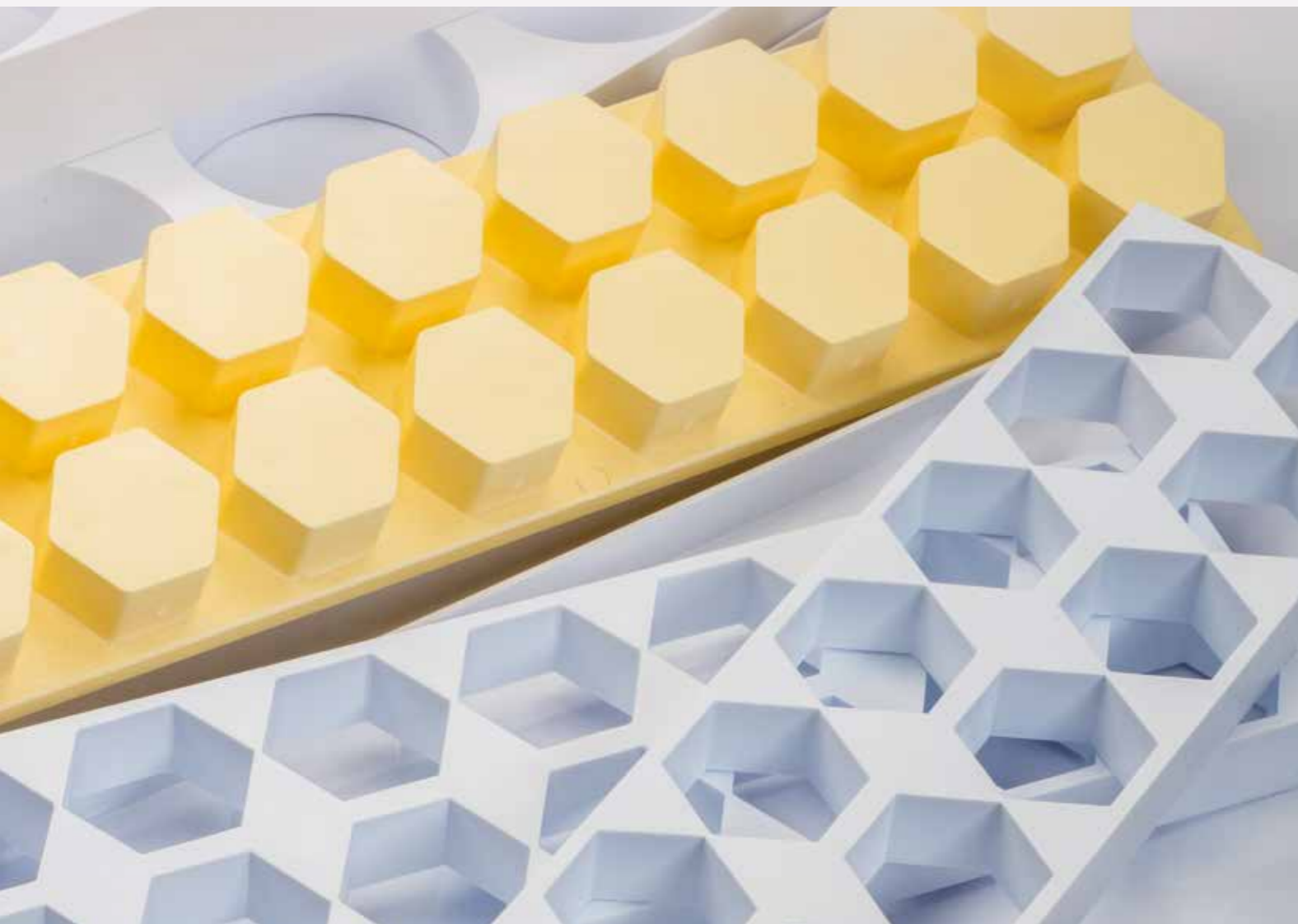


**SS034**  
250x116 h70mm  
180x84 h50mm



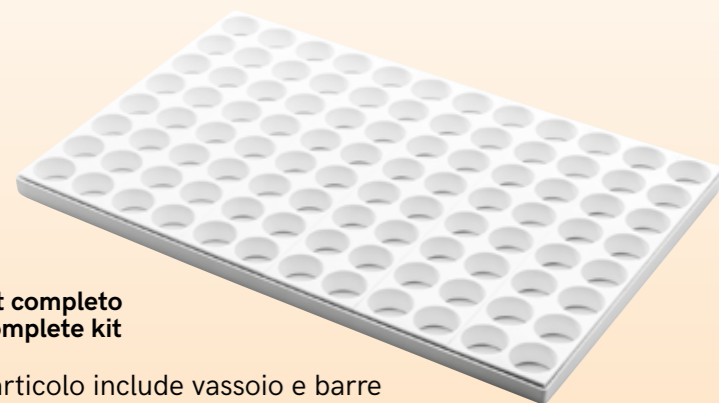
**SS036**  
245x100 h71mm  
180x73 h50mm

# CLASSIC SYSTEM



Barre in plastica per la produzione sia dolce che salata di monoporzioni e mignon. Il materiale rigido conferisce stabilità per una maggior precisione nella preparazione e maneggiabilità durante la lavorazione. Facili da riempire anche senza teglia e da spatolare per la chiusura. Estrazione facile anche se non completamente congelato e con l'acetato non sarà necessario glassare.

Plastic bars for sweet and savory production of single portions and mignon. The rigid material gives stability for greater precision in preparation and handling during processing. Easy to fill and to level with spatula. Easy extraction even if not completely frozen and using acetate ribbon it will not be necessary to glaze.



**Kit completo**  
Complete kit

L'articolo include vassoio e barre  
The article includes tray and bars



**Estrattori**  
Extractors

Non inclusi  
Not included



**Tagliapasta**  
Cutters

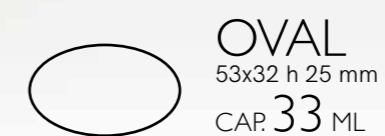
Non inclusi  
Not included



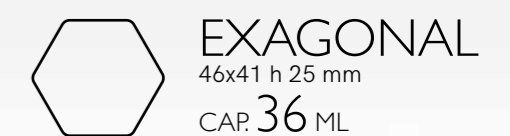
## MIGNON



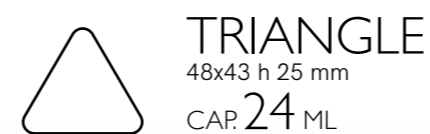
Prod.	Codice - Code	Extractor	Cutter
32	MIGNON A001	ED 1	TPM 1
48	MIGNON B001	ED 1	TPM 1
96	MIGNON C001	ED 1	TPM 1



Prod.	Codice - Code	Extractor	Cutter
32	MIGNON A002	ED 2	TPM 2
48	MIGNON B002	ED 2	TPM 2
96	MIGNON C002	ED 2	TPM 2



Prod.	Codice - Code	Extractor	Cutter
32	MIGNON A003	ED 3	TPM 3
48	MIGNON B003	ED 3	TPM 3
96	MIGNON C003	ED 3	TPM 3



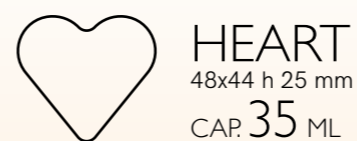
Prod.	Codice - Code	Extractor	Cutter
32	MIGNON A004	ED 4	TPM 4
48	MIGNON B004	ED 4	TPM 4
96	MIGNON C004	ED 4	TPM 4



Prod.	Codice - Code	Extractor	Cutter
32	MIGNON A005	ED 5	TPM 5
48	MIGNON B005	ED 5	TPM 5
96	MIGNON C005	ED 5	TPM 5



Prod.	Codice - Code	Extractor	Cutter
32	MIGNON A006	ED 6	TPM 6
48	MIGNON B006	ED 6	TPM 6
96	MIGNON C006	ED 6	TPM 6



Prod.	Codice - Code	Extractor	Cutter
32	MIGNON A007	ED 7	TPM 7
48	MIGNON B007	ED 7	TPM 7
96	MIGNON C007	ED 7	TPM 7

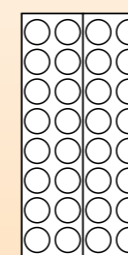


Prod.	Codice - Code	Extractor	Cutter
32	MIGNON A008	ED 8	TPM 8
48	MIGNON B008	ED 8	TPM 8
96	MIGNON C008	ED 8	TPM 8

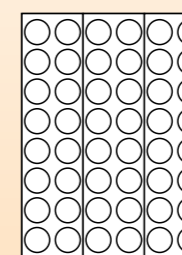


Prod.	Codice - Code	Extractor	Cutter
32	MIGNON A009	ED 9	TPM 9
48	MIGNON B009	ED 9	TPM 9
96	MIGNON C009	ED 9	TPM 9

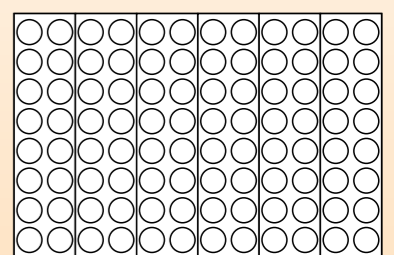
**MIGNON A**  
20X40CM  
2 Barre/Moulds  
32 mignon



**MIGNON B**  
30X40CM  
3 Barre/Moulds  
48 mignon



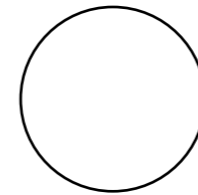
**MIGNON C**  
60X40CM  
6 Barre/Moulds  
96 mignon



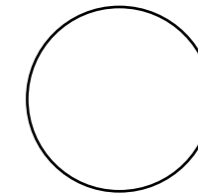


# INDIVIDUAL DESSERT

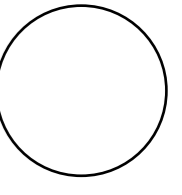
**CIRCLE**  
Ø65 h.40 mm  
CAP. 133 ML



**CIRCLE**  
Ø65 h.30 mm  
CAP. 100 ML



**CIRCLE**  
Ø60 h 45 mm  
CAP. 127 ML



Prod.	Codice - Code	Extractor	Cutter
10	MONOP. A001	EM 1	TPG 1
15	MONOP. B001	EM 1	TPG 1
35	MONOP. C001	EM 1	TPG 1

Prod.	Codice - Code	Extractor	Cutter
10	MONOP. A01	EM 1	TPG 1
15	MONOP. B01	EM 1	TPG 1
35	MONOP. C01	EM 1	TPG 1

Prod.	Codice - Code	Extractor	Cutter
10	MONOP. A1	EM 01	TPG 01
15	MONOP. B1	EM 01	TPG 01
35	MONOP. C1	EM 01	TPG 01

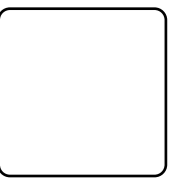
CAP. 105 ML  
**EXAGONAL**  
73x53 h 40 mm



**TRIANGLE**  
83x73 h 40 mm  
CAP. 148 ML



**SQUARE**  
59x59 h 40 mm  
CAP. 139 ML

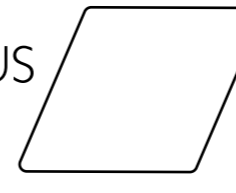


Prod.	Codice - Code	Extractor	Cutter
10	MONOP. A003	EM 3	TPG 3
15	MONOP. B003	EM 3	TPG 3
35	MONOP. C003	EM 3	TPG 3

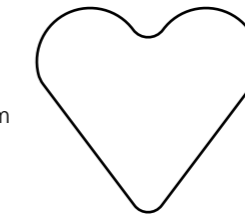
Prod.	Codice - Code	Extractor	Cutter
10	MONOP. A004	EM 4	TPG 4
15	MONOP. B004	EM 4	TPG 4
35	MONOP. C004	EM 4	TPG 4

Prod.	Codice - Code	Extractor	Cutter
10	MONOP. A005	EM 5	TPG 5
15	MONOP. B005	EM 5	TPG 5
35	MONOP. C005	EM 5	TPG 5

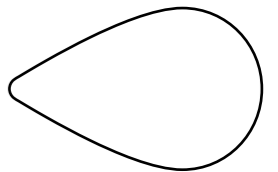
**RHOMBUS**  
101x68,5 h 40 mm  
CAP. 146 ML



**HEART**  
78,5x72,5 h 40 mm  
CAP. 143 ML



**DROP**  
89x57,5 h 40 mm  
CAP. 138 ML

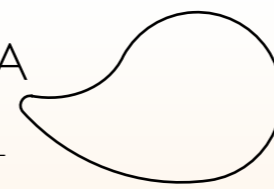


Prod.	Codice - Code	Extractor	Cutter
10	MONOP. A006	EM 6	TPG 6
15	MONOP. B006	EM 6	TPG 6
35	MONOP. C006	EM 6	TPG 6

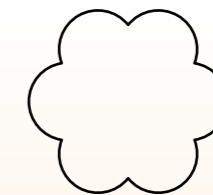
Prod.	Codice - Code	Extractor	Cutter
10	MONOP. A007	EM 7	TPG 7
15	MONOP. B007	EM 7	TPG 7
35	MONOP. C007	EM 7	TPG 7

Prod.	Codice - Code	Extractor	Cutter
10	MONOP. A008	EM 8	TPG 8
15	MONOP. B008	EM 8	TPG 8
35	MONOP. C008	EM 8	TPG 8

**COMMA**  
92x60 h 40 mm  
CAP. 143 ML



**FLOWER**  
70x64 h 40 mm  
CAP. 133 ML



**OBLONG**  
94x38 h 40 mm  
CAP. 130 ML

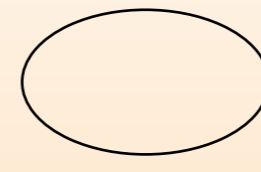


Prod.	Codice - Code	Extractor	Cutter
10	MONOP. A009	EM 9	TPG 9
15	MONOP. B009	EM 9	TPG 9
35	MONOP. C009	EM 9	TPG 9

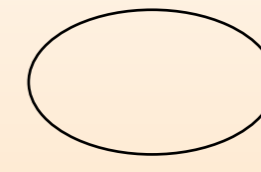
Prod.	Codice - Code	Extractor	Cutter
10	MONOP. A0012	EM 12	TPG 12
15	MONOP. B0012	EM 12	TPG 12
35	MONOP. C0012	EM 12	TPG 12

Prod.	Codice - Code	Extractor	Cutter
10	MONOP. A0013	EM 13	TPG 13
15	MONOP. B0013	EM 13	TPG 13
35	MONOP. C0013	EM 13	TPG 13

**OVAL**  
87x51 h 30 mm  
CAP. 105 ML



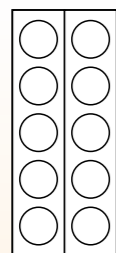
**OVAL**  
87x51 h 40 mm  
CAP. 139 ML



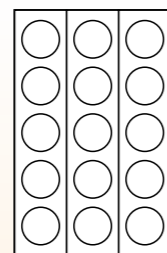
Prod.	Codice - Code	Extractor	Cutter
10	MONOP. A02	EM 2	TPG 2

Prod.	Codice - Code	Extractor	Cutter
10	MONOP. A002	EM 2	TPG 2
15	MONOP. B002	EM 2	TPG 2
35	MONOP. C002	EM 2	TPG 2

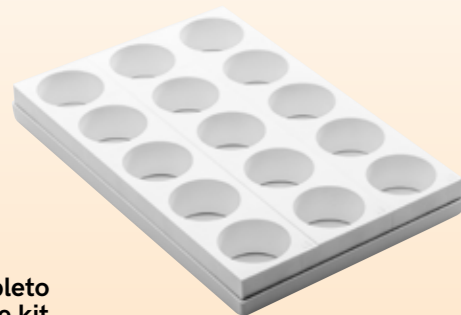
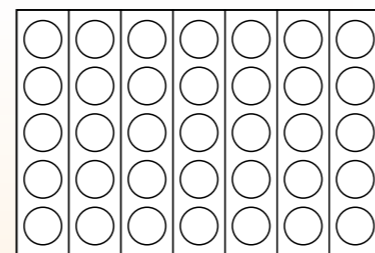
**MONOP. A**  
17X40CM  
2 Barre/Moulds  
10 monoportion



**MONOP. B**  
26X40CM  
3 Barre/Moulds  
15 monoportion



**MONOP. C**  
60X40CM  
7 Barre/Moulds  
35 monoportion



**Kit completo**  
Complete kit

L'articolo include vassoio e barre  
The article includes tray and bars



**Estrattori**  
Extractors

Non inclusi  
Not included



**Tagliapasta**  
Cutters

Non inclusi  
Not included



*La tradizione crea la modernità*

Combinare gli elementi per dare vita a monoporzioni che, giocando con le proporzioni dei sapori, creano nuove armonie di gusto. Nasce con questo intento un progetto di dessert, pensato per la ristorazione ma perfetto per la pasticceria moderna, che utilizzando semplici attrezzature consente risultati di alto livello. Monoporzioni che accostano diversi gusti, diverse consistenze, diversi colori per stimolare e soddisfare la voglia di assaggiare dei clienti, combinando misure e forme diverse.

*Tradition creates modernity*

Combine these elements for single portions that, by playing with the flavour proportions, create new taste harmonies. From this aim, a design for a modular dessert was born, designed for the restaurant industry but perfect for modern pastry-making, that allows for high level results using simple tools. Single portions to suit various tastes, consistencies, and colours that inspire and satisfy customers' desire to try something new, by combining different shapes and sizes.



Circle

**30IDEA01**  
Ø83 h 25mm ~ 130ml  
Prod. 12 pcs



Tagliapasta - Cutter  
**TPIDEA01**  
2 pcs - 2 sizes



Rectangle

**30IDEA02**  
62x48 h 25mm ~ 70ml  
Prod. 18 pcs



Tagliapasta - Cutter  
**TPIDEA02**  
2 pcs - 2 sizes



Log

**30IDEA03**  
118x47 h 25mm ~ 130ml  
Prod. 9 pcs



Tagliapasta - Cutter  
**TPIDEA03**  
2 pcs - 2 sizes



Triangle

**30IDEA04**  
42x38 h 25mm ~ 25ml  
Prod. 48 pcs



Dot

**30IDEA05**  
Ø35 h 25mm ~ 25ml  
Prod. 48 pcs



Square

**30IDEA06**  
31,5x31,5 h 25mm ~ 25ml  
Prod. 48 pcs

Conf./Pack:  
3 barre/bars  
1 estrattore/extractor





## INDIVIDUAL CAKE SLICE

**SLICE 112 ML**  
117x62 h 30 mm

**SLICE 150 ML**  
117x62 h 40 mm

### Kit completo Complete kit

12 fette/slices = 1 torta/cake Ø24cm  
L'articolo include vassoio e barre  
The article includes tray and bars

Prod.	Codice - Code	Extractor	Cutter
8	MONOP. A016	EM 16	TPG 16
12	MONOP. B016	EM 16	TPG 16
28	MONOP. C016	EM 16	TPG 16

Prod.	Codice - Code	Extractor	Cutter
8	MONOP. A0016	EM 16	TPG 16
12	MONOP. B0016	EM 16	TPG 16
28	MONOP. C0016	EM 16	TPG 16



Estrattori - Extractors  
**EM 16**

Tagliapasta - Cutters  
**TPG 16**

Acetato - Acetate tape  
**NSA62X117** - h 40 mm  
Pretagliato e prefustellato  
Precut and pre die cut - 500 pcs

## EXTRA SIZE

Stampi per monoporzioni extra size per rispondere alle esigenze di misure diverse dall'ordinario. L'articolo include vassoio 60x40 cm e 7 barre.

EXTRA SIZE Extra size moulds for individual desserts ideal to meet the needs of using different measures than the ordinary.

The article includes 60x40 cm tray and 7 moulds  
Prod. 28 dolci / cake

ml	mm	h mm	Cod.	Extractor	Cutter
200	Ø 80	40	EXTRA C	EEX1	TPEX 1
140	Ø 75	31	EXTRA C01	EEX01	
180	Ø 85	31	EXTRA C001	EEX001	



## BI-PORZION

Stampi per pratici mini cake biporzione adatti alle richieste delle moderne tendenze.

L'articolo include vassoio 60x40 cm e 5 barre.

BI PORTION Moulds for practical mini double portion cakes suitable for modern trends' demands.

The article includes 60x40 cm tray and 5 moulds  
Prod. 15 dolci / cake

ml	mm	h mm	Cod.	Cutter
350	Ø 100	45	MONOP. C101	TPB1



## ZUCCOTTO

Stampi in plastica per Zuccotto e dolci tradizionali  
Plastic pastry moulds for Zuccotto and traditional cakes

mm	Cod.
Ø 140 - Ø 160 - Ø 180	SF 3



# EASY LOG



# Semifreddo Mats

I tappeti in silicone sapranno arricchire i vostri tronchetti. Il materiale rende possibile un'ottimale sformatura del semifreddo donando al dessert decori di grande effetto.

The silicone mats will enrich your log-shaped dessert. The material features ensure easy removal of the semifreddo from the mould, creating impressive decorations.



**CLASSIC**  
SUITABLE FOR:  
*Semifreddo Mats*



**30TT104S**  
400x100 - h60 mm  
Thermoformed plastic moulds



**Fogli acetato - Acetate sheets**  
**NSA36X16**  
360x163mm - 50 fogli - sheets



**Tappeto liscio silicone**  
**Smooth silicone mat sheets**  
**30TS000**  
360x163mm



**Stampi per inserti - Moulds for inserts**  
**30TB3S**  
Kit 2 stampi plastica - 2 plastic moulds kit  
35x180 h30 mm



**TRIANGULAR**



**ST1**  
480x65 - h 65mm  
Thermoformed plastic moulds



**DOME**



**ST2**      **ST4**  
480x65      480x50  
h 50mm      h 40mm  
Thermoformed plastic moulds

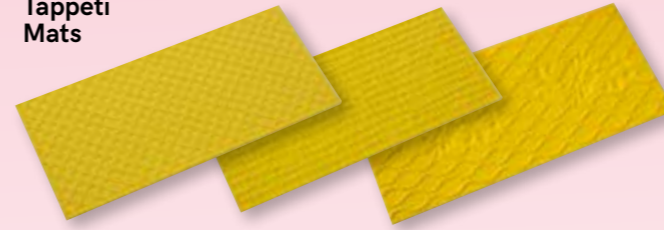


**FANCY**



**ST3**  
480x65 -h 50mm  
Thermoformed plastic moulds

**Tappeti Mats**



**Fascia Inox**  
**Stainless steel band**

**11H5L36** - h5 cm  
**11H4L36** - h4 cm



**Arabic**  
**30TS001**



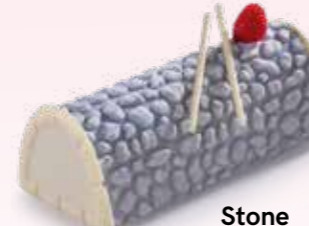
**Floreal**  
**30TS002**



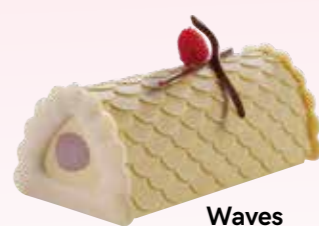
**O'Clock**  
**30TS003**



**Medieval**  
**30TS005**



**Stone**  
**30TS006**



**Waves**  
**30TS007**



**Holly**  
**30TS008**



**Snowflake**  
**30TS009**



**Comet**  
**30TS010**



**Brick**  
**30TS012**



**Margherite**  
**30TS018**

Kit 2 Stampi in plastica per realizzare 12 decorazioni - Kit 2 Plastic moulds for realize 12 decorations



**Arabic**  
**20TES001**



**Floreal**  
**20TES002**



**O'Clock**  
**20TES003**



**Flower**  
**20TES004**



**Medieval**  
**20TES005**



**Stone**  
**20TES006**



**Waves**  
**20TES007**



# semi freddo 360°

Sistema per produrre semifreddi a forma di cilindro.  
Un'inedita concezione che aiuta il pasticciere a presentare dessert di grande effetto e al tempo stesso supporta l'operatore durante il processo produttivo.

A system to prepare cylinder-shaped semifreddos. An original concept that helps the pastry chef to make impressive dessert and at the same time supports the expert during the preparation process.



## Stampi cilindro Cylinder moulds

**30TC0016**

6 Stampi - moulds Ø 85 h 200 mm  
6 tappi - stoppers  
1 Estrattore - Extractor



## set 8 Fogli decorati 8 Decorated sheets

**30TCDECO1K**

200x267mm  
pack 2 x 4 fogli / sheets



## Nastri acetati Acetate sheets

**NSA200X270**

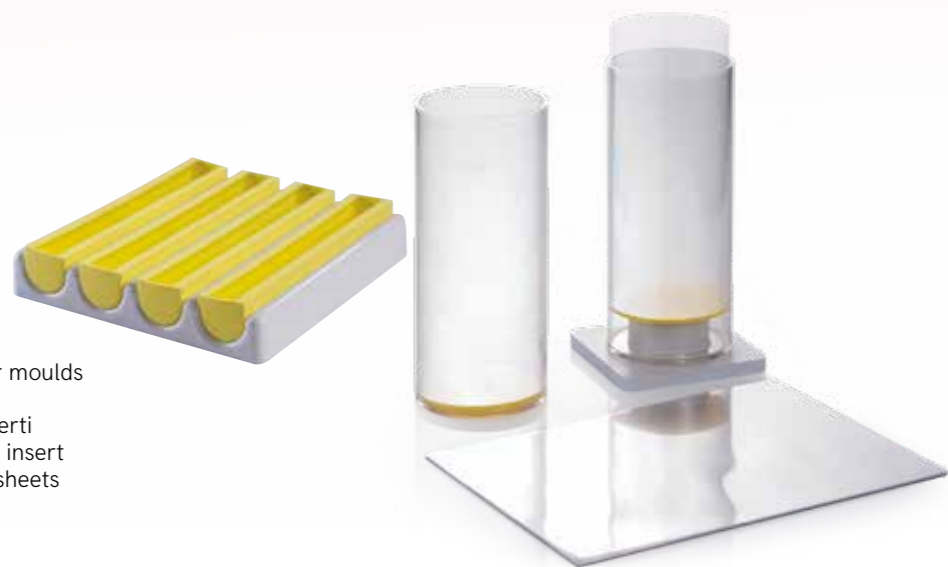
200x267mm  
pack 50 fogli / sheets



## Stampi in plastica decorazioni Plastic mould for decorations

**20TEC1K**

4 pcs



## Starter kit

**30TC001K**

2 Stampi cilindro - Cylinder moulds  
1 Estrattore - Extractor  
4 Stampi in silicone per inserti  
Silicone moulds to create insert  
10 fogli di acetato - acetate sheets

# ACETATI - ACETATE

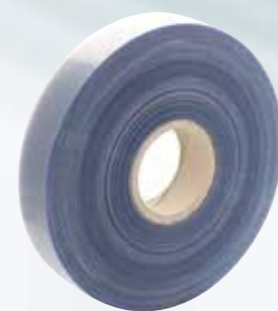
Facili da usare per rivestire stampi, per realizzare e sformare monoporzioni e mignon.  
Antiaderenti per uso alimentare. Adatti al raffreddamento in abbattitore, congelatore e frigo,  
non adatti alla cottura. Extra trasparenti, super resistenti, prodotti in materiale di alta qualità.

Easy to use. Ideal to ease the unmoulding of your individual cake and mignon. Non-stick. Food safe.  
Suitable for cooling, not for oven use. Extra transparent, super-resistant, high quality material.



Il materiale multistrato con il quale sono realizzati i nostri nastri proviene per circa il 30% da plastica riciclata, la sua speciale composizione lo rende idoneo al contatto alimentare e rispettoso dell'ambiente.

The multi-layered material used to produce our ribbons, is composed of recycled plastic for approximately 30% and its special composition makes it suitable for food contact and environmentally friendly.



## NASTRO - RIBBON 90MY - 305 MT

h 25 mm NSA H 25    h 30 mm NSA H 30    h 35 mm NSA H 35    h 40 mm NSA H 40

h 45 mm NSA H 45    h 50 mm NSA H 50    h 55 mm NSA H 55    h 60 mm NSA H 60



## STRISCE - STRIPS 90MY - 1000 PCS

40x240 mm NSA40X240    30x240 mm NSA30X240    25x150 mm NSA25X150



## FOGLI - SHEETS 90MY - 50 PCS

200x267 mm NSA200X270    360x163 mm NSA163X360    300x300 mm NSA300X300    600x400 mm NSA400X600

Disponibili altre misure e spessori su richiesta.  
Other sizes and thicknesses available on request.



590X390 mm  
NSA60X40MO

## FOGLI CHITARRA - GUITAR SHEETS 120MY - 50 PCS

Ideali per creare decorazioni di cioccolato, trasferiscono lucentezza al prodotto finito e facilitano il distacco.

Ideal for creating chocolate decorations as they transfer shine to the finished product and immediate detachment.

# STAMPI IN SILICONE

## SILICONE MOULDS

Gli stampi sono realizzati in silicone alimentare 100%

Ideali per abbattitore e per forno fino a temperature che variano da -60°C a + 230°C.

Per dolci, crostate, torte salate, pizze, torte, budini, brioches, sformati, sorbetti, gelati, mousse di frutta o verdure.

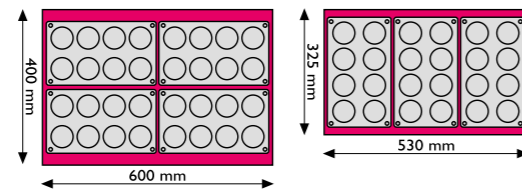
Si puliscono semplicemente sotto un getto di acqua calda, con l'aiuto di una spugna o in lavastoviglie. Per una manutenzione ottimale cospargere lo stampo con farina, cacao o zucchero a velo prima dell'uso.

The moulds are made of 100% food safe silicone and can be used in the blast chiller as well as in the oven. For cakes, jam tarts, savoury flans, pizzas, puddings, buns, sorbets, fruit or vegetable mousse.

They can be easily cleaned with a sponge and hot water or in the dishwasher. We advise you to dust the mould with flour, cocoa powder or icing sugar before using it.

### MULTI FORMA SINGLE SERVING

Stampo - Mould: 175x300mm



+450°F  
+230°C  
-76°F  
-60°C

**H.A.C.C.P.**  
D. 415 - 155/92  
**NO PROBLEM**

Le teglie in silicone sono disponibili senza imballo: es. cod. SF010/N o conf. da 1 pezzo con nylon e cavallotto (logo Martellato): es. cod. SF010  
Silicone trays are available without package: ex. cod. SF010/N or package of 1 pc with nylon and blister flag (Martellato logo): ex. cod. SF010



**HALF SPHERE SF001** Ø 80 h 40 mm 5 fig.  
**HALF SPHERE SF002** Ø 70 h 35 mm 6 fig.  
**HALF SPHERE SF003** Ø 60 h 30 mm 6 fig.  
**HALF SPHERE SF004** Ø 50 h 25 mm 8 fig.  
**HALF SPHERE SF005** Ø 40 h 20 mm 15 fig.



**HALF SPHERE SF006** Ø 30 h 15 mm 24 fig.  
**HALF SPHERE SF500** Ø 45 h 22,5 mm 15 fig.  
**HALF SPHERE SF501** Ø 35 h 17,5 mm 18 fig.  
**HALF SPHERE SF502** Ø 25 h 12,5 mm 28 fig.  
**PIRAMIDE - PYRAMID SF007** 71x71 h 40 mm 6 fig.



**PIRAMIDE - PYRAMID SF008** 36x36 h 22 mm 15 fig.  
**POMPONETTE SF009** Ø 34 h 16 mm 24 fig.  
**SAVARIN SF010** Ø 41 h 12 mm 18 fig.  
**SAVARIN SF011** Ø 65 h 21 mm 8 fig.  
**SAVARIN SF012** Ø 72 h 23 mm 6 fig.



**TARTELETTA - TARTLET SF013** Ø 45 h 10 mm 15 fig.  
**TARTELETTA - TARTLET SF014** Ø 50 h 15 mm 15 fig.  
**TARTELETTA - TARTLET SF015** Ø 60 h 17 mm 8 fig.  
**TARTELETTA - TARTLET SF016** Ø 70 h 20 mm 6 fig.  
**OVALI - OVAL SF017** 55x33 h 20 mm 16 fig.



**OVALI - OVAL SF018** 70x50 h 20 mm 9 fig.  
**BABA SF019** Ø 35 h 38 mm 15 fig.  
**BABA SF020** Ø 45 h 48 mm 11 fig.  
**BABA SF021** Ø 55 h 60 mm 8 fig.  
**MUFFIN SF022** Ø 51 h 28 mm 11 fig.



**MUFFIN SF023** Ø 69 h 35 mm 6 fig.  
**MUFFIN SF024** Ø 81 h 32 mm 5 fig.  
**FINANZIERE SF025** 49x26 h 11 mm 20 fig.  
**CAKE SF026** 79x29 h 30 mm 12 fig.  
**PETITE FOUR SF027** Ø40 h 20 mm 15 fig.



**CILINDRO - CYLINDER SF028** Ø60 h 35 mm 8 fig.  
**FIORENTINE SF029** Ø60 h 12 mm 8 fig.  
**FIORENTINE SF030** Ø35 h 5 mm 24 fig.  
**MADELEINE SF031** 44x34 h 10 mm 15 fig.  
**MADELEINE SF032** 68x45 h 17 mm 9 fig.



**BORDELAIS**  
**SF033**  
Ø35 h 35 mm  
18 fig.



**BRIOCLETTE**  
**SF034**  
Ø79 h 37 mm  
6 fig.



**BRIOCLETTE**  
**SF035**  
Ø79 h 30 mm  
6 fig.



**CUORE - HEART**  
**SF036**  
Ø65 h 60 mm  
6 fig.



**OTTAGONO - OCTAGON**  
**SF037**  
Ø38 h 26 mm  
15 fig.



**GUGELHOPF**  
**SF058**  
Ø70 h 36 mm  
6 fig.



**BORDELAIS**  
**SF059**  
Ø45 h 45 mm  
18 fig.



**TORRONCINI - NOUGAT**  
**SF060**  
50x25 h 20 mm  
20 fig.



**MIX**  
**SF061**  
Ø75 h 40 mm  
2x3 fig.



**MUFFIN GRANDE**  
**SF102**  
Ø68 h 38 mm  
6 fig.



**BARCETTA - BOAT**  
**SF038**  
72x30 h 15 mm  
12 fig.



**BARCETTA - BOAT**  
**SF039**  
100x44 h 15 mm  
9 fig.



**CUORE - HEART**  
**SF040**  
Ø60 h 35 mm  
8 fig.



**HALF EGG**  
**SF041**  
102x73 h 36 mm  
5 fig.



**DISCO - SPONGE BASE**  
**SF042**  
Ø103 h 13 mm  
15 fig.



**SAVOIARDO**  
**SF103**  
127,5x47 h 17 mm  
6 fig.



**MINI BRIOCLETTE**  
**SF109**  
Ø58 h 22 mm  
6 fig.



**MARSIGLIESE**  
**SF114**  
95x35 h 25 mm  
7 fig.



**WAFFLE CLASSIC**  
**SF155**  
130x81 h 17mm  
4 fig.



**ÉCLAIR**  
**SF161**  
125x28 h 5mm  
8 fig.



**TORTINA - FLAN**  
**SF043**  
Ø40 h 13 mm  
15 fig.



**TORTINA - FLAN**  
**SF044**  
Ø50 h 14 mm  
15 fig.



**TORTINA - FLAN**  
**SF045**  
Ø60 h 17 mm  
8 fig.



**TORTINA - FLAN**  
**SF046**  
Ø70 h 17 mm  
6 fig.



**TORTINA - FLAN**  
**SF047**  
Ø80 h 18 mm  
6 fig.



**MINI CAKE SQUARE**  
**SF168**  
69x69 h 60mm  
6 fig.



**DONUTS**  
**SF170**  
Ø75/25 h28 mm  
6 fig.



**PASTILLE**  
**SF180**  
Ø27 h11 mm  
40 fig.



**DIAMANTE - DIAMOND**  
**SF048**  
Ø35 h 23 mm  
18 fig.



**DIAMANTE - DIAMOND**  
**SF049**  
Ø68 h 45 mm  
6 fig.



**BORDELAIS**  
**SF050**  
Ø55 h 50 mm  
8 fig.



**BAVARESE**  
**SF051**  
Ø57 h 57 mm  
8 fig.



**MUFFIN**  
**SF052**  
Ø75 h 60 mm  
6 fig.



**KRAPFEN**  
**SF053**  
Ø60 h 20 mm  
6 fig.



**FINANZIERE**  
**SF054**  
95x45 h 12 mm  
7 fig.



**OVALI - OVAL**  
**SF055**  
75x55 h 35 mm  
8 fig.



**MARGUERITE**  
**SF056**  
Ø70 h 28 mm  
6 fig.



**GUGELHOPF**  
**SF057**  
Ø55 h 36 mm  
8 fig.

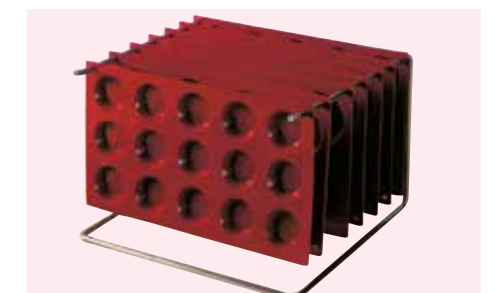


**cutter per SF014**  
**CUTTER 50**

Con i tagliapasta su misura la preparazione dei vostri prodotti sarà ancora più facile e rapida.  
Preparing your best products will be even easier and faster using our dough cutters.



**cutter per SF047**  
**CUTTER 80**



**Sostegno per teglie - Support to tray**  
**DRIP**

In acciaio inox per sgocciolare le teglie  
Stainless steel support to leave the tray dry.

# TORTIERE BAKING PAN

Gli stampi sono realizzati in silicone alimentare 100%  
Ideali per abbattitore e per forno fino a temperature  
che variano da -60°C a + 230°C

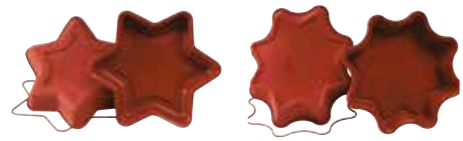
The moulds are made of 100% food safe silicone and  
can be used in the blast chiller as well as in the oven.



Safe Ring è l'anello di supporto da inserire nello stampo per garantire  
maggiore stabilità e maneggevolezza.

È realizzato con una speciale fibra di vetro che, come il silicone, resiste  
a temperature comprese tra - 60 ° C e + 230 ° C, -76 ° F + 446 ° F.

Safe Ring is the supporting ring to be inserted in the mould to guarantee  
better stability and manageability. It is made of a special glass fiber  
which, as the silicone, resists to temperature ranges between - 60°C  
and +230°C, -76°F +446°F.



**SMALL STAR**

**SFT 201/Y**  
Ø 260 h 40 mm

**BIG STAR**

**SFT 202/Y**  
Ø 260 h 50 mm



**PINO - TREE**

**SFT 203/Y**  
280x200 h 40 mm

**CUORE - HEART**

**SFT 210/Y**  
220x218 h 30 mm

**MARGUERITE**

**SFT 220/Y**  
Ø220 h 45 mm

**CIAMBELLA - SAVARIN**

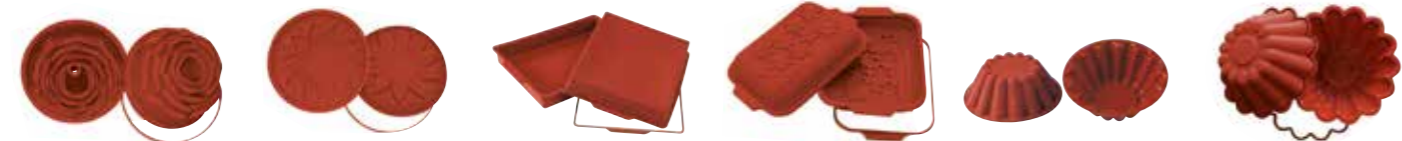
**SFT 224/Y**  
Ø240 h 60 mm

**PIZZA**

**SFT 228/Y**  
Ø280 h 20 mm

**GUGELHOPF**

**SFT 250/Y**  
Ø220 h 110 mm



**ROSA - ROSE**

**SFT 251/Y**  
Ø220 h 100 mm

**SUNFLOWER**

**SFT 252/Y**  
Ø260 h 70 mm

**RECTANGULAR**

**SFT 300/Y**  
280x220 h 40 mm

**DAISY PAN**

**SFT 302/Y**  
280x215 h 50 mm

**TRY ME**

**SFT 514/Y**  
Ø140 h 50 mm

**BRIOCHE**

**SFT 522/Y**  
Ø220 h 80 mm



**STAR BUNDT**

**SFT 600/Y**  
Ø240 h 100 mm

**FIORE - FLOWER**

**SFT 722/Y**  
Ø220 h 100 mm

**PLUM CAKE**

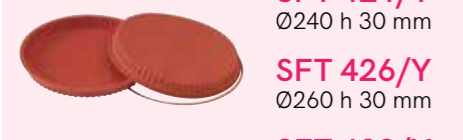
**SFT 730/Y**  
300x145 h 80 mm

**PLUM CAKE**

**SFT 326/Y**  
240x105 h 65 mm

**PLUM CAKE**

**SFT 330/Y**  
260x100 h 70 mm



**CROSTATATA - FLAN PAN**

**SFT 424/Y**  
Ø240 h 30 mm

**SFT 426/Y**  
Ø260 h 30 mm

**SFT 428/Y**  
Ø280 h 30 mm



**TONDO - ROUND**

**SFT 118/Y**  
Ø180 h 40 mm

**SFT 120/Y**  
Ø200 h 40 mm

**SFT 122/Y**  
Ø220 h 42 mm

**SFT 1205/Y**  
Ø200 h 50 mm

**SFT 124/Y**  
Ø240 h 42 mm

**SFT 126/Y**  
Ø260 h 45 mm

**SFT 128/Y**  
Ø280 h 47 mm



Stampi per gelatine, in puro silicone alimentare, per la realizzazione di gelatine alla frutta, fondenti, ecc.  
Silicone moulds for fruit jelly, fondant, etc. Plastic frame.



**ORANGE SLICE**  
**SG 01**  
Size:45x18 h 15 mm  
24 fig.



**CUORE - HEART**  
**SG 03**  
Size:34x30 h 18 mm  
24 fig.



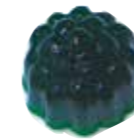
**ANANAS - PINEAPPLE**  
**SG 07**  
Size:33x23 h 18 mm  
24 fig.



**STRAWBERRY**  
**SG 08**  
Size:30x30 h 20 mm  
24 fig.



**PESCA - PEACH**  
**SG 09**  
Size:35x25 h 20 mm  
24 fig.



**MORA - BERRY**  
**SG 06**  
Size:Ø30 h 24 mm  
24 fig.



**HALFSPHERE**  
**SG 04**  
Size:Ø27 h 13,5 mm  
24 fig.

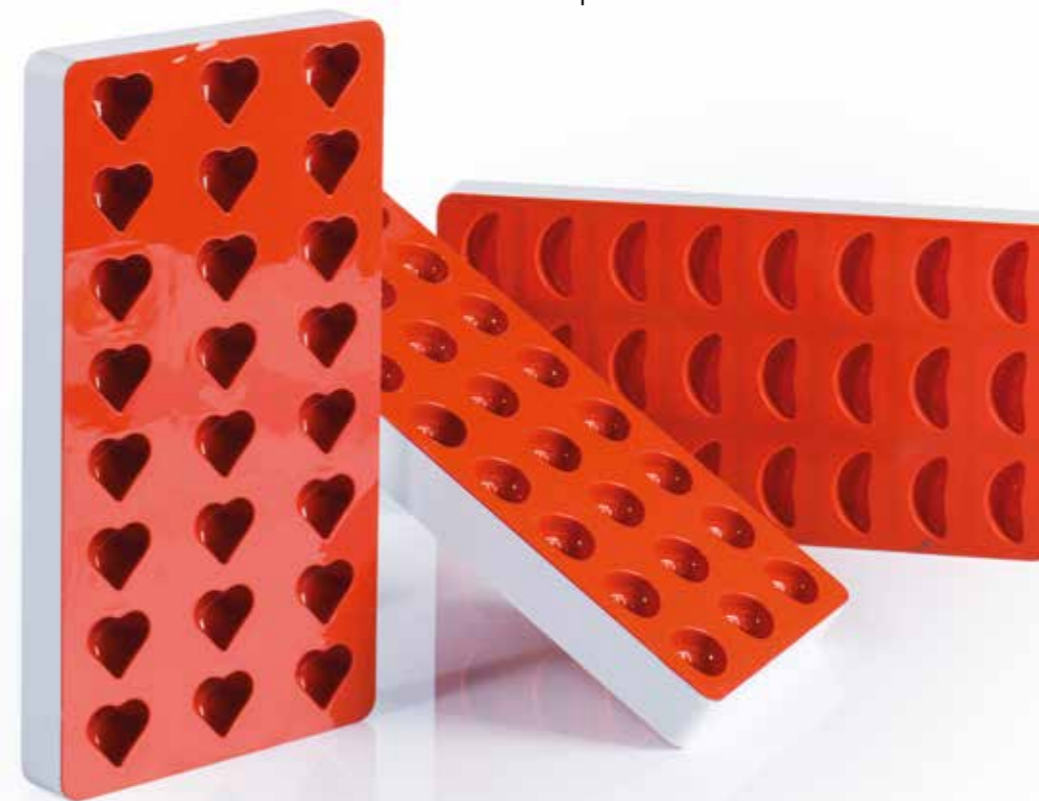


**PERA - PEAR**  
**SG 02**  
Size:40x26 h 15 mm  
24 fig.



**BON BON - PASTILLE**  
**SG 05**  
Size:Ø30 h 11 mm  
24 fig.

Stampo - Mould: 180x335 mm





## TAPPETI SILICONE SILICONE MATS

**Eclair 25x125mm**  
**30TE6001R**  
58,5x38,6 cm - 36 pcs

**30TE3001R**  
29,8x39,8 cm - 18 pcs

**Mini Eclair 18x60mm**  
**30TE6002R**  
58,5x38,6 cm - 70 pcs

**30TE3002R**  
29,8x39,8 cm - 35 pcs



**Stampi per decorazioni di cioccolato**  
**Moulds for chocolate decorations**

**Eclair 25x125mm**  
**20EC01**  
Kit 6 stampi / moulds  
prod 36 pcs

**Mini Eclair 18x60mm**  
**20EC02**  
Kit 6 stampi / moulds  
prod 72 pcs



**Tagliapasta per decorazione pasta mandorle**  
**Pastry cutter to decorate almond paste**

**Eclair 25x125mm**  
**31CUT01**

**Mini Eclair 18x60mm**  
**31CUT02**



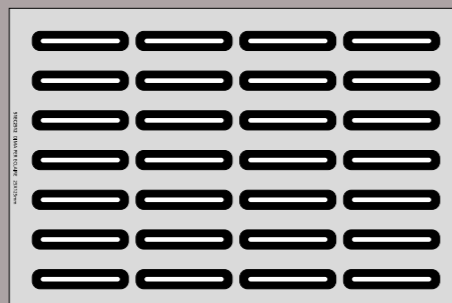
## TAPPETI SILICONE SILICONE MATS

**Macaron Ø40mm**  
**30TM6001R**  
58,5x38,6 cm  
70 gusci/shells

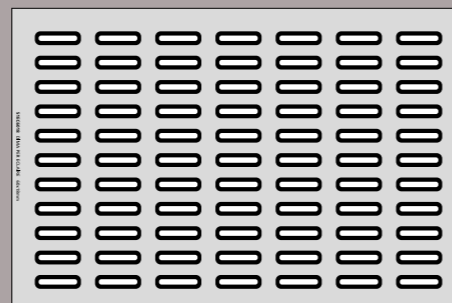
**Macaron Ø40mm**  
**30TM3001R**  
30x40cm  
34 gusci/shells



## DIME TEMPLATE



**Eclair 25x125mm**  
**51EC2512**  
Dima in plastica - Plastic template 59x39 cm  
Prod. 28 pcs



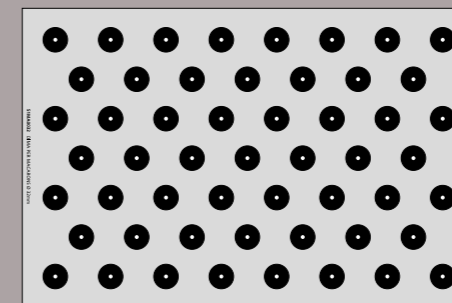
**Mini Eclair 18x60mm**  
**51EC6018**  
Dima in plastica - Plastic template 59x39 cm  
Prod. 77 pcs

Il prodotto va posizionato su foglio di carta da forno, la cui trasparenza permette di vedere dove posizionare l'impasto di Eclair / Macaron, e sfilato prima della cottura.

**Non adatta alla cottura**

The product must be placed on grease-proof paper: its transparency allows you to see where to place Eclair / Macaron dough.

**Not suitable for cooking**



**Macaron Ø32mm**  
**51MA0032**  
Dima in plastica - Plastic template 59x39 cm  
Prod. 53 gusci/shells



Ampia gamma di espositori per Macaron  
Wide range of macaron displays  
See page 268



Vedi imballi a pagina 145  
See page 145

# ICE CREAM

# Ice Tube

Lo stampo best seller per rinfrescare l'estate. Con Ictube si ottengono splendidi ghiaccioli da esporre in vetrina per ingolosire i clienti e da consegnare loro come contenitore.

The best-selling mould to fresh up summer. With Ice Tube you get beautiful ice lollies to be displayed in the window to entice customers and deliver them as a container.



Ice tube  
**CLP01**  
100 pcs ~150 ml

## PLEXIGLASS DISPLAYS



Supporto plastica bianca per abbattitore  
White plastic holder for blast chiller  
**CLPESPOB**  
290x390 h120 mm  
28 sedi - holes



Espositore trasparente vetrina verticale  
Transparent display for vertical cabinets  
**CLPESPOBTRA**  
280x360 h120 mm  
25 sedi - holes



Espositori satinati per vetrina gelato  
Displays for standard ice-cream  
**CLPESPO21**   **CLPESPO15**  
250x360 h45 mm   160x360 h45 mm  
21 sedi - holes   15 sedi - holes

# STECCO MOULDS

Lo stampo in silicone perfetto per realizzare splendidi ricoperti o semplici gelati su stecco.  
La sua forma classica e lineare consente di creare infinite proposte, sia dolci che salate.

Classic silicone mould to prepare covered or simple ice creams on a stick.  
Its linear shape allows to create endless proposals, both sweet and savory.



## Stampi silicone per gelati su stecco Silicone moulds for ice-cream stick

**104000**

Kit 2 Moulds: 390x146mm  
Ice-cream: 44x22 h93mm - Prod: 12 pcs - 78 ml

il kit contiene una conf. da 50pz di bastoncini in legno  
the kit contains a conf. from 50pcs of wooden sticks

vassoio in plastica bianca incluso  
white plastic tray included 390x292 mm



# DeepMeltinchoc

 MADE IN ITALY

Scioglitori a secco pensato per le gelaterie, grazie alla sua forma e dimensione è ideale per coperture in cioccolato di gelati e semifreddi su stecco. Presentato con colorazione classica, che ricorda i toni del cioccolato, per adattarsi ad ogni tipologia di arredo e per essere utilizzato direttamente sul banco. Le caratteristiche tecniche degli scioglitori analogici, il termostato che consente di regolare la temperatura e la vasca estraibile in alluminio anodizzato, per una più facile pulizia fanno DEEP-MELTINCHOC un articolo essenziale.

Dry melter designed for ice cream parlours, thanks to its shape and size it is ideal for chocolate coatings of ice creams and semifreddi on sticks. Presented with the classical colour that reminds you of chocolate, to adapt to any type of environment and to be used straight on the counter. The technical characteristics of analogue melters, the thermostat that allows to adjust temperature and the extractable tray in anodized aluminium (to make cleaning easier), make DEEP-MELTINCHOC an essential item.



**1,7 L**

**Deep Meltinchoc**

**MC10**

Ø20,5 h21,2 cm

**Vaschetta - Basin**

**MC001001**

Vasca estraibile in alluminio anodizzato  
Removable basin in anodized aluminium  
Ø14 h18 cm

Scocca, coperchio e fondo in resistente materiale plastico  
Body, lid and bottom in durable plastic material

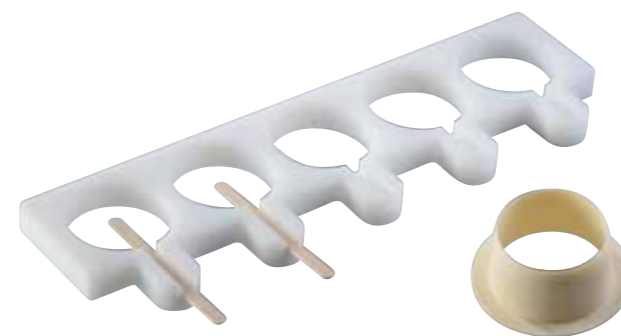




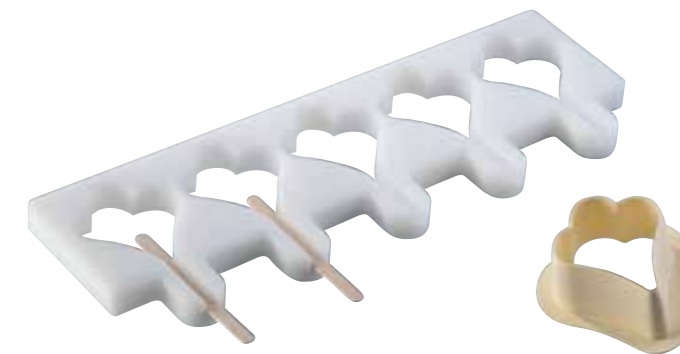
Linea di stampi in plastica ideali per la produzione artigianale di semifreddi e gelati da presentare su stecco in tutte le stagioni.

Cinque forme, abbinate al tagliapasta in plastica per tagliare la base di biscuit o pan di spagna, per incontrare i gusti di tutti.

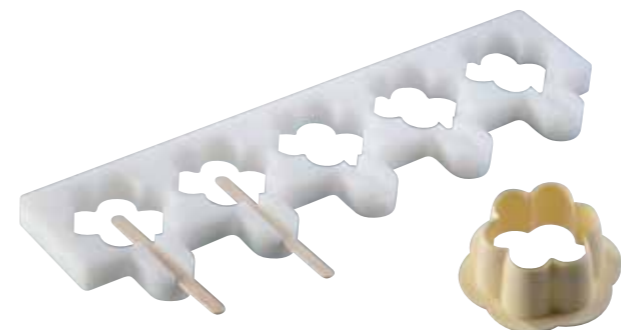
Plastic moulds ideal for the production of handmade desserts and ice creams on a stick, perfect even in winter. Five shapes, combined with the plastic cutter for the biscuit or sponge cake base.



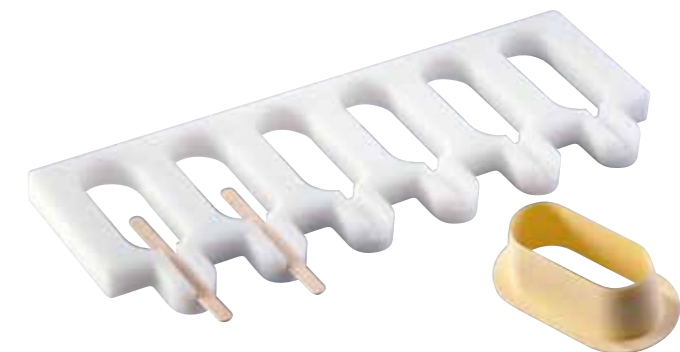
**Tondo - Round**  
**10-W001**  
 Semifreddo: Ø65 h20 mm  
 Prod: 5 pcs  
 Mould: 390x115 h20 mm



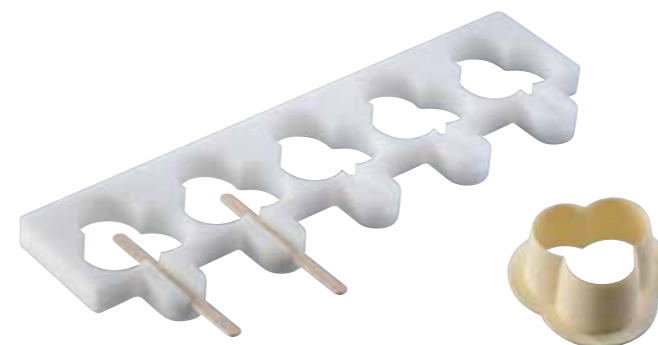
**Ventaglio - Fan**  
**10-W010**  
 Semifreddo: 70x85 h20 mm  
 Prod: 5 pcs  
 Mould: 390x135 h20 mm



**Fiore - Flower**  
**10-W012**  
 Semifreddo: Ø70 h20 mm  
 Prod: 5 pcs  
 Mould: 390x115 h20 mm



**Oblungo - Oblong**  
**10-W013**  
 Semifreddo: 95x40 h20 mm  
 Prod: 6 pcs  
 Mould: 390x145 h20 mm



**Trifoglio - Clover**  
**10-W014**  
 Semifreddo: 70x70 h20 mm  
 Prod: 5 pcs  
 Mould: 390x115 h20 mm



**Stecchi in legno - Wooden sticks**  
**STLG100**  
 113x9 mm  
 50 pcs

## PLEXIGLASS DISPLAYS

**Adatto a banco frigo - Suitable for fridge display counter**

**10-E003**  
 Misura - Size: 165x360 h50 mm  
 Cap. 16 pcs - 24 pcs oblungo

**10-E004**  
 Misura - Size: 245x360 h50 mm  
 Cap. 24 pcs - 40 pcs oblungo

**Adatto a vetrina verticale - Suitable for vertical showcase**

**10-E005**  
 Misura - Size: 310x250 h110 mm  
 Cap. 24 pcs



# GhiaccioloFlex

La rivoluzione dedicata alla produzione artigianale di ghiaccioli su stecco. Lo straordinario materiale plastico utilizzato per la sua produzione lo rende particolarmente flessibile e assolutamente indeformabile.

The revolution dedicated to the artisan production of ice lollies on stick. The extraordinary plastic material selected and used for its production makes it absolutely non-deformable and particularly flexible.



**Heart**  
**105001 - 90 ml**  
 42x40 h 102 mm  
 Prod: 24 pcs ~ 80/85 gr



**Recouvert**  
**105002 - 90 ml**  
 56x33 h 102 mm  
 Prod: 24 pcs ~ 80/85 gr



**Twig**  
**105003 - 90 ml**  
 Ø35 h 100 mm  
 Prod: 24 pcs ~ 80/85 gr

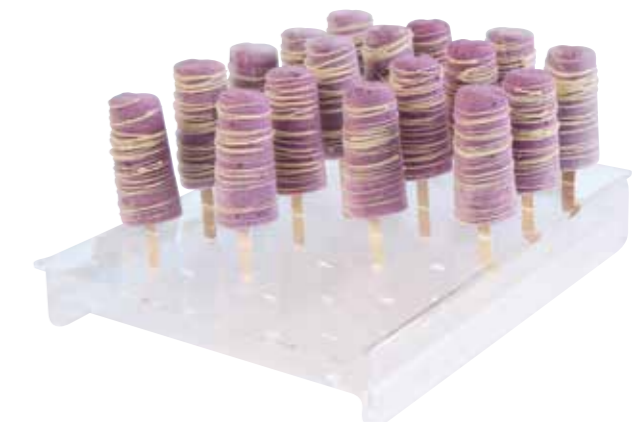


**Wave**  
**105000 - 86 ml**  
 49x22 h 125 mm  
 Prod: 24 pcs ~ 80/85 gr

## PLEXIGLASS DISPLAYS

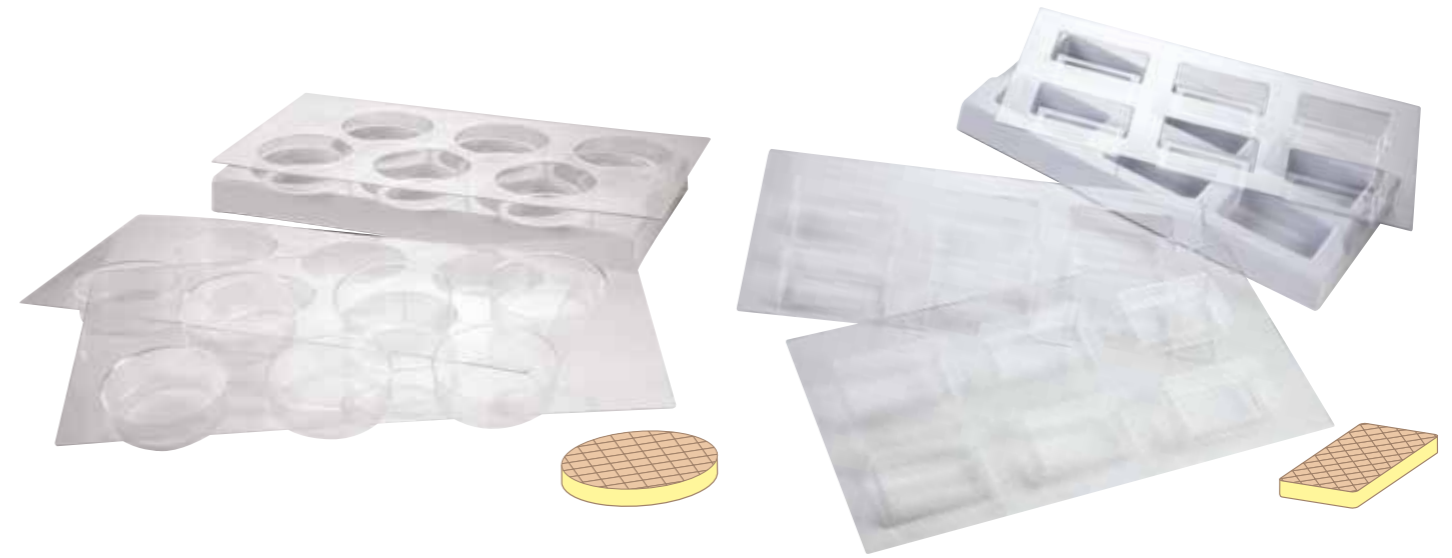
Espositore in plexiglass per vetrina orizzontale  
 Plexiglass display for horizontal showcases

**10-E002**  
 Misura - Size: 360x250 h50mm  
 Cap. 24 pcs



La linea di stampi per gelato biscotto sono un esempio di funzionalità e praticità per rispondere alle esigenze dei professionisti del settore. Veloci da preparare, grazie al materiale che lascia scivolare la spatola e consente un veloce raffreddamento. La particolare forma garantisce una facilissima sformatura.

The line of moulds for ice-cream biscuits are an example of functionality and practicality that meet the needs of professionals in the sector. Quick to prepare, thanks to the material that leaves the spatula slipping and allows a quick cooling. The particular shape guarantees a very easy demoulding.



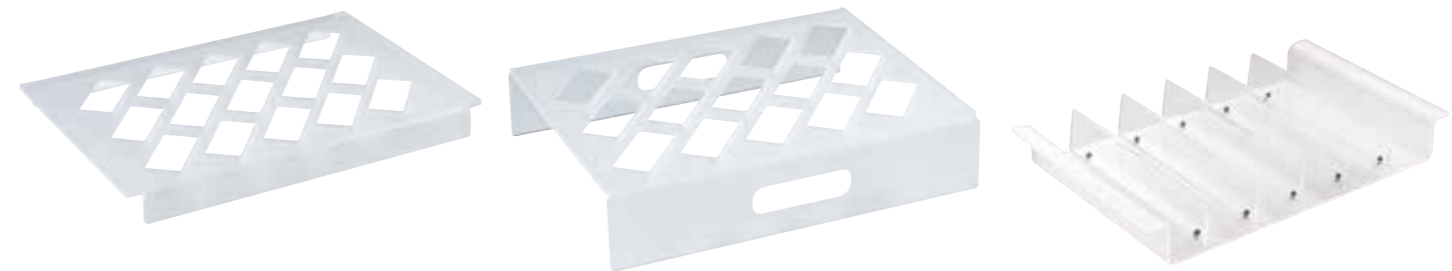
**Stampi per biscotti rotondi**  
Round cookies moulds

Produttività	Size	Code
18 pcs	Ø78 mm	10-0078

**Stampi per biscotti rettangolari**  
Rectangular cookies moulds

Produttività	Size	Code
18 pcs	48x87,5 mm	10-4887
18 pcs	61x91 mm	10-6191
24 pcs	48,7x70,2 mm	10-4770
18 pcs	67x98 mm	10-6798

## PLEXIGLASS DISPLAYS



**per vetrina orizzontale**  
for horizontal showcases

Cap.	Size mm	Code	per-for
8 pcs	165x360 h 27	10-EV008	10-0083
10 pcs	165x360 h 27	10-EV010	10-0078
15 pcs	245x360 h 27	10-EV015	10-0078

**per vetrina verticale**  
for vertical cabinets

Cap.	Size mm	Code	per-for
15 pcs	260x330 h 65	10-E015	10-0083

**per vetrina orizzontale**  
for horizontal showcases

Size mm	Code	per-for
380x235 h 40	10-E001	rectangular



Un ottimale connubio di simpatia delle forme e genuinità degli ingredienti che solo la vera produzione artigianale può offrire. Coloratissimi e freschissimi ghiaccioli si potranno produrre con gli stampi in plastica a forma di animali.

The perfect mix of funny shapes and genuine ingredients that can be provided only by craftsmen.  
A kit of plastic moulds to produce colorful and fresh animal shaped ice lollies.



Cow x10 pcs 65x33 h90mm    Bear x10 pcs 66x28 h87mm    Cat x10 pcs 61x35 h89mm    Mouse x10 pcs 60x35 h80mm    Dog x10 pcs 74x29 h90mm    Pig x10 pcs 53x37 h87mm    Hippo x10 pcs 68x31 h95mm    Chick x10 pcs 85x33 h90mm

**SBIKIT01**  
80 pcs (8 mod. x10 pcs)  
bastoncini inclusi - stick included

**BST100**  
Sticks 100 pcs (mix)

## PLEXIGLASS DISPLAYS



**Espositore per vetrina verticale**  
**Display for vertical showcases**

**ESPICE**  
Size: 310x250 h110 mm  
Cap. 20 pcs

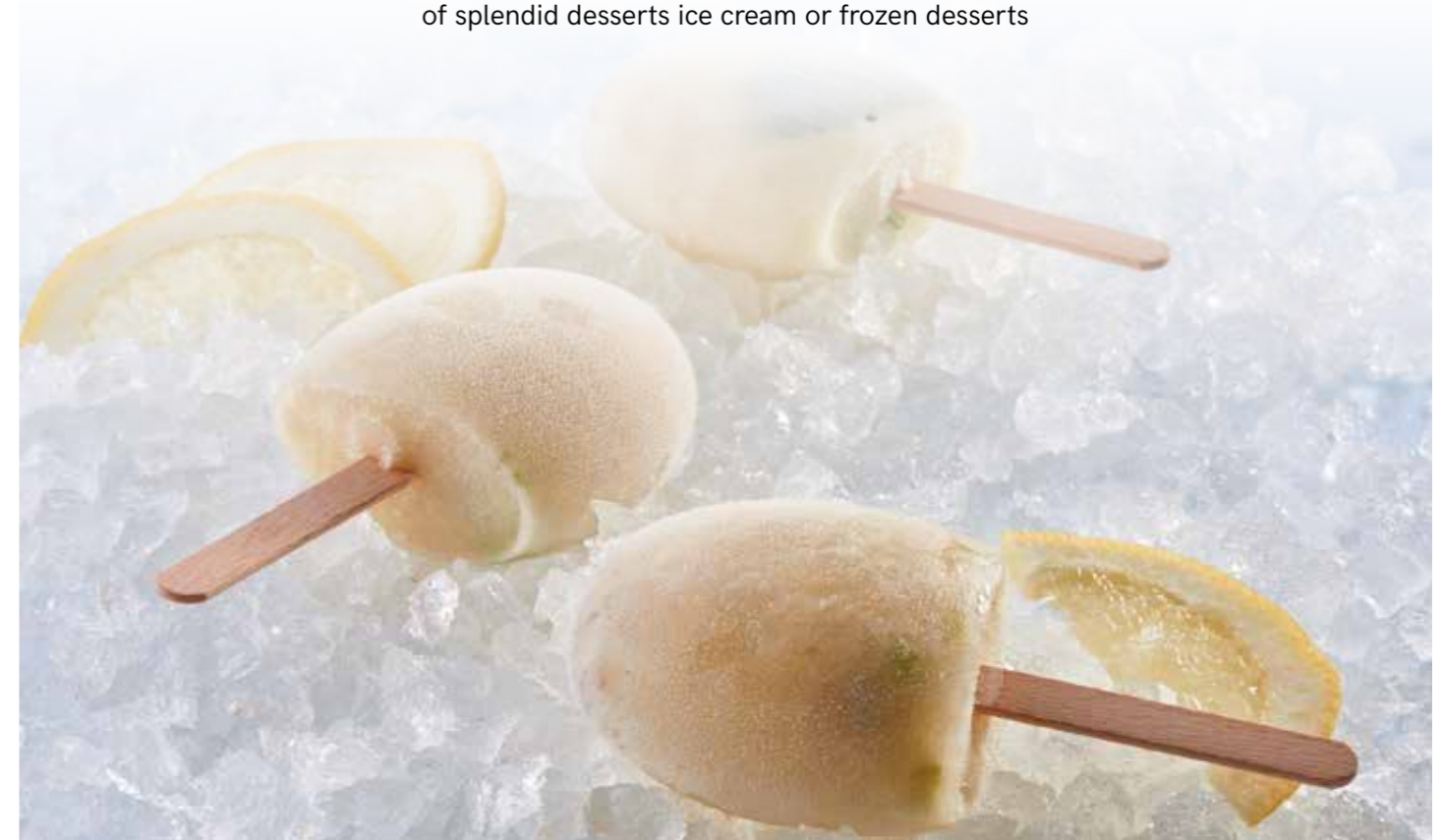


**Espositore per vetrina orizzontale**  
**Display for horizontal showcases**

**ESPICE14**    **ESPICE21**  
Size: 160x360 h35 mm    Size: 250x360 h35 mm  
Cap. 14 pcs    Cap. 21 pcs

Gelati, ghiaccioli e sorbetti su stecco saranno facilissimi da realizzare con gli stampi che abbinano la flessibilità del silicone al sostegno della plastica rigida. Con la loro forma arrotondata gli stampi Ice dessert sono ideali anche nella preparazione di splendidi dessert al piatto gelati o semifreddi.

Ice creams, ice lollies and sorbets on a stick will be easy to make with molds that combine the flexibility of silicone with the support of rigid plastic. With their rounded shape the Ice dessert molds are also ideal in the preparation of splendid desserts ice cream or frozen desserts



**Ice dessert**  
**103000**  
Stampo - Mould: 390x83 h67mm  
Dessert: 60x36 h66mm  
Prod: 5 pcs ~ 80 gr

## PLEXIGLASS DISPLAYS



**10-E001**  
Espositore per stecchi gelato  
Display for Ice creams stiks  
Misura - Size: 380x235 h40mm  
Cap. 24 pcs



L'equilibrato mix di caratteristiche che rendono questo prodotto unico nel suo genere sono: funzionalità, praticità, eleganza e versatilità. Lo stampo, dopo la produzione, diventa un sistema di esposizione in vetrina o negli eleganti banchetti. Ideale per la realizzazione di dolci semifreddi o stuzzicanti aperitivi.

The balanced mix of features that make this product unique are: functionality, practicality, elegance and versatility. After production, the mould becomes a display system in the showcase or in elegant banquets. Ideal for making semifreddo desserts or tasty appetizers.



**Tondi - Rounds**

**GST01** - 100 pcs  
Ø40 h 188mm ~ 90ml



**Cuori - Hearts**

**GST02** - 100 pcs  
Ø45 h 187mm ~ 90ml



**Fiori - Flowers**

**GST03** - 100 pcs  
Ø48 h 188mm ~ 90ml

**Tondi - Rounds**

**GST10** - 100 pcs  
Ø35 h 196mm ~ 50ml



## PUSH UP POPS DISPLAYS



**GSTESPO44**

Ø480 h420 mm - 44 sedi - holes

**GSTESPO24**

Ø370 h355 mm - 24 sedi - holes



**GSTESPO36**

Ø480 h330 mm - 36 sedi - holes  
Piatto - Plate: Ø 21 cm



**Supporto plastica bianca per abbattitore**  
White plastic holder for blast chiller

**GSTESPOB**

310x400 h90 mm  
28 sedi - holes



**Espositore trasparente vetrina verticale**  
Transparent display for vertical cabinets

**GSTESPO18**

310x250 h 90 mm  
18 sedi - holes



**Espositori satinati per vetrina gelato**  
Displays for standard ice-cream

**GSTESPO21**

250x360 h40 mm  
21 sedi - holes

**GSTESPO15**

160x360 h40 mm  
15 sedi - holes

occupano lo spazio di vaschette standard  
for standard ice-cream tray size

## MINI PUSH UP POPS DISPLAYS

**Supporto plastica bianca per abbattitore**  
White plastic holder for blast chiller

**GSTESPOBM40**

310x400 h90 mm  
40 sedi - holes

**Espositore trasparente vetrina verticale**  
Transparent display for vertical cabinets

**GSTESPOM30**

310x250 h 90 mm  
30 sedi - holes

**Espositori satinati per vetrina gelato**  
Displays for standard ice-cream

**GSTESPOM35**

360x250 h40 mm  
35 sedi - holes

**GSTESPOM21**

360x160 h40 mm  
21 sedi - holes

occupano lo spazio di vaschette standard  
for standard ice-cream tray size

## PLEXIGLASS DISPLAY



**Portaconi piccoli**

**AG09002**

Cap. 27 pcs

**Portaconi piccoli**

**AG09003**

Cap. 45 pcs

# Black & White

IL TUO STILE, IN VETRINA  
YOUR STYLE IN WINDOW

## SUPER RESISTENTI ED ELEGANTI

vaschette porta gelato, conferiscono un tocco di modernità all'interno delle gelaterie.  
Le nuove vaschette in plastica bianca o nera, sono un'originale alternativa all'acciaio e danno risalto ai colori del gelato.  
Possono essere personalizzate con il vostro logo, sono resistenti agli urti e sono lavabili in lavastoviglie.

## SUPER RESISTANT AND ELEGANT

ice cream basins, to give a touch of modernity inside the ice cream parlors.  
The new white and black plastic basins are an original alternative and emphasize the colors of ice cream.  
They can be customized with your logo, are shock resistant and dishwasher safe.

personalizzabili con logo



Bianco - White  
**AG36258POLB**  
25x36 - h8 cm - 3,6 L



Nero - Black  
**AG36258POLN**  
25x36 - h8 cm - 3,6 L

Bianco - White  
**AG362512POLB**  
25x36 - h12 cm - 5,8 L

Nero - Black  
**AG362512POLN**  
25x36 - h12 cm - 5,8 L

# LIGHT ICE CREAM BASIN

Vaschette e coperchi in plastica leggera per vetrina gelato  
Light plastic ice cream basin and lids for ice-cream horizontal showcases



**5 L - Vaschetta - Ice cream basin (PET)**  
360x165x h120 mm  
**10VP1201** - Pack 90 pcs- 70 gr  
**10VP1202** - Pack 90 pcs- 90 gr



**Coperchio trasparente Lid transparent (PET)**  
**AGCOP2**  
360X165 mm x h70 mm - Pack 180 pcs



**Coperchio piatto trasp. Flat lid transp. (PET)**  
**AGCOP1**  
360X165 x h15 mm - Pack 180 pcs



**6,5 L - Vaschetta - Ice cream basin (PET)**  
360x250x h80 mm - Pack 80 pcs  
**10VP0801** - Pack 80 pcs - 70 gr  
**10VP0802** - Pack 80 pcs - 90 gr



**Coperchio trasparente Lid transparent (PET)**  
**AGCOP3**  
360X250 x h70mm - Pack 100 pcs

## VASCHETTE CARAPINA CARAPINA ICE CREAM BASIN

Vaschette e coperchi in plastica leggera per vetrina gelato  
Light plastic ice cream basin and lids for ice-cream horizontal showcases



**6 L - Vaschetta carapina monouso Disposable cylinder buckets**  
Ø200x245 mm - Pack 66 pcs  
**AG20245MO**

**Coperchio carapina monouso Lid cylinder buckets**  
Pack 132 pcs  
**AGECMO**

## raschietti - scrapers

**RTRA1-5**  
Set 5 raschietti decorativi misti - Set composed of 5 different decorative scrapers  
Misura - Size 14,5x15cm



# ICE CREAM SPATULAS

Una linea completa di spatole per dare un tocco di colore alle vetrine gelato. Disponibili in 7 differenti colori, nelle versioni classica o per carapina, le spatole Martellato sono interamente made in Italy. I materiali sono di alta qualità: cucchiaio in acciaio inox e manico ergonomico in plastica, personalizzabile su richiesta con scritte e loghi.

A complete line of spatulas to give a touch of color to the ice cream display cases. Available in 7 different colors, in classic or carapina versions, Martellato spatulas are entirely made in Italy. The materials are of high quality: stainless steel spoon and ergonomic plastic handle, customizable on request with lettering and logos.



**Super confort, con impugnatura ergonomica.**

## CLASSIC

Lunghezza totale/ Total length: 26cm  
Manico/ Handle: 13cm

- |   |                                  |                                 |                               |                                      |                                 |                                   |  |
|---|----------------------------------|---------------------------------|-------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------|--|
| <b>10SG00</b><br>Trasparente<br>Transparent | <b>10SG01</b><br>Bianco<br>White | <b>10SG02</b><br>Lilla<br>Lilac | <b>10SG03</b><br>Rosa<br>Pink | <b>10SG04</b><br>Azzurro<br>Sky Blue | <b>10SG05</b><br>Verde<br>Green | <b>10SG06</b><br>Giallo<br>Yellow | <b>10SG100</b><br>Finto legno<br>Wood-like |
|---|----------------------------------|---------------------------------|-------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------|--|

## CARAPINA

Lunghezza totale/ Total length: 20cm  
Manico/ Handle: 10cm



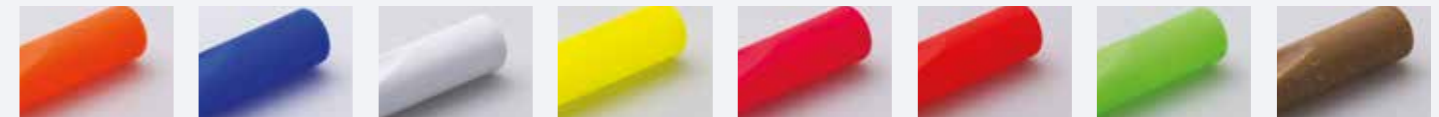
- |  |                                   |                                  |                                |                                       |                                  |                                    |   |
|--|-----------------------------------|----------------------------------|--------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------|------------------------------------|---|
| Trasparente<br>Transparent<br><b>10SGC00</b> | Bianco<br>White<br><b>10SGC01</b> | Lilla<br>Lilac<br><b>10SGC02</b> | Rosa<br>Pink<br><b>10SGC03</b> | Azzurro<br>Sky Blue<br><b>10SGC04</b> | Verde<br>Green<br><b>10SGC05</b> | Giallo<br>Yellow<br><b>10SGC06</b> | Finto legno<br>Wood-like<br><b>10SGC100</b> |
|--|-----------------------------------|----------------------------------|--------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------|------------------------------------|---|

## FLUO



**SGM00**  
Trasparente  
Transparent

Lunghezza totale/ Total length: 27cm  
Manico/ Handle: 14cm



- |                                   |                             |                                 |                                  |                              |                              |                                |   |
|-----------------------------------|-----------------------------|---------------------------------|----------------------------------|------------------------------|------------------------------|--------------------------------|---|
| <b>SGM001</b><br>Arancio - Orange | <b>SGM002</b><br>Blu - Blue | <b>SGM003</b><br>Bianco - White | <b>SGM004</b><br>Giallo - Yellow | <b>SGM007</b><br>Rosa - Pink | <b>SGM008</b><br>Rosso - Red | <b>SGM009</b><br>Verde - Green | <b>SGM100</b><br>Finto legno<br>Wood-like |
|-----------------------------------|-----------------------------|---------------------------------|----------------------------------|------------------------------|------------------------------|--------------------------------|---|

## PORZIONATORI ICE CREAM SCOOP



Ideali per realizzare palline di gelato di diverse dimensioni e grammature. I porzionatori a molla Martellato sono realizzati in acciaio inox e presentano un pratico manico rivestito in plastica isolante.

Ideal for making ice cream balls of different sizes and weights. The Martellato spring-loaded portions are made of stainless steel and have a practical handle covered in insulating plastic.

- |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
| <b>1/65 Lt</b><br>Ø 38 mm<br><b>10PG01</b> | <b>1/40 Lt</b><br>Ø 44 mm<br><b>10PG02</b> | <b>1/30 Lt</b><br>Ø 48 mm<br><b>10PG03</b> | <b>1/24 Lt</b><br>Ø 50 mm<br><b>10PG04</b> | <b>1/20 Lt</b><br>Ø 57 mm<br><b>10PG05</b> |
|--|--|--|--|--|

## CUCCHIAI SPOON



I cucchiaini in alluminio ultraleggero consentono una perfetta maneggevolezza.

The ultralight aluminum spoons allow perfect handling.

- |                                    |                                    |                                    |                                    |
|------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|
| Cap. <b>30 gr</b><br><b>10CG01</b> | Cap. <b>42 gr</b><br><b>10CG02</b> | Cap. <b>60 gr</b><br><b>10CG03</b> | Cap. <b>70 gr</b><br><b>10CG04</b> |
|------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|



# SEGNAGUSTO FLAVOUR MARKER

## IMMERSIONE - IMMERSION

Supporto ad immersione in plastica trasparente accoppiato per contenere e proteggere.  
Il cartellino con gusto (non incluso) può essere scelto tra quelli disponibili o personalizzato.

Immersion support made up of two parts that must be matched in order to hold and therefore protect.  
Add the ice-cream flavour marker (not included) or ask for your customization.



Supporti in plastica per segnagusto  
Plastic supports for ice-cream flavour  
**10SEG**  
Cartellini non inclusi - Labels not included.  
Kit 10 pcs - h 19 cm



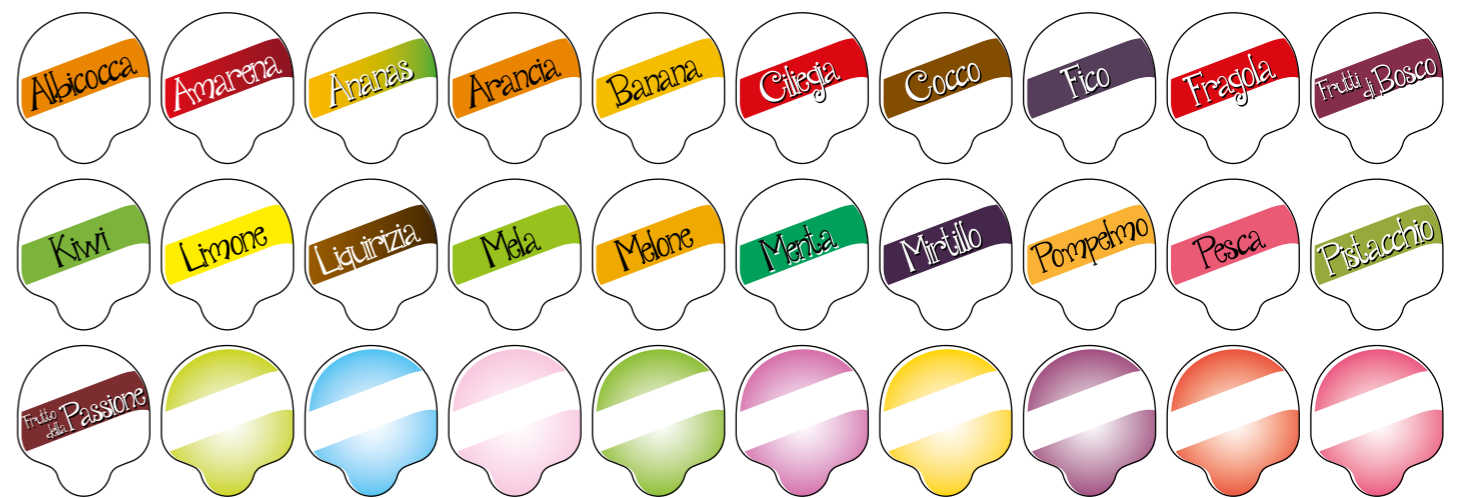
kit 30 pcs  
**10SEG01** - LINGUA ITALIANA  
Kit cartellini segnagusto FRUTTA  
composto da 30 gusti diversi (supporti in plastica non inclusi)

kit 30 pcs  
**10SEG01EN** - ENGLISH LANGUAGE  
Fruit flavour marker kit made up of 30 different flavours  
(plastic holders not included)



kit 30 pcs  
**10SEG02** - LINGUA ITALIANA  
Kit cartellini segnagusto CREME  
composto da 30 gusti diversi (supporti in plastica non inclusi)

kit 30 pcs  
**10SEG02EN** - ENGLISH LANGUAGE  
Fruit flavour marker kit made up of 30 different flavours  
(plastic holders not included)



kit 30 pcs  
**10SEG03** - LINGUA ITALIANA  
Kit cartellini segnagusto FRUTTA  
composto da 30 gusti diversi (supporti in plastica non inclusi)



kit 30 pcs  
**10SEG04** - LINGUA ITALIANA  
Kit cartellini segnagusto CREME  
composto da 30 gusti diversi (supporti in plastica non inclusi)

# SEGNAGUSTO FLAVOUR MARKER



## IMMERSIONE - IMMERSION

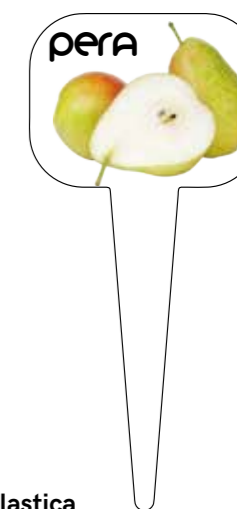


2 forme, infiniti gusti: ordina il tuo preferito Segnagusti in plastica color bianco opale, con stampa monofacciale colorata.  
Oltre ai 96 gusti disponibili, su richiesta sarà **possibile la personalizzazione** della grafica con diversi gusti e loghi.

2 shapes, infinite flavour: Order your favorite plastic flavor cards, opal white with colored single-sided printing. In addition to the 96 available flavors, on request will be **possible to customize** the graphics with different tastes and logos.

**Segnagusto grandi in plastica**  
**Big plastic flavour marker**  
Mod. **10SEG10--\***  
LINGUA ITALIANA  
Misure - Size: 190x85mm

**Segnagusto piccoli in plastica**  
**Small plastic flavour marker**  
Mod. **10SEG051---\***  
LINGUA ITALIANA  
Misure - Size: 150x70mm



## APPOGGIO - FREE-STANDING



**Porta cartellino in plastica**  
**Transparent plastic marker holder**  
**10SEGB**  
Misure - Size: 87x52mm  
per segnagusto mod. 10B1 - Cartellini non inclusi  
for flavour marker mod. 10B1 - Labels not included.  
**Pack 10 pcs**

**Cartellino in plastica segnagusto**  
**Plastic label for flavour marker holder**  
Mod. **10B10--\***  
Misure - Size: 87x50mm  
Porta cartellino in plastica non incluso.  
Transparent plastica label holder not included.

**Segnagusto da appoggio**  
**Countertop flavour marker**

Mod. **10SEGC10--\***  
Misure - Size: 87x52mm  
Supporto in plastica, color bianco opale, stampa ambedue i lati.  
Opal white plastic holder, two-sided print.



\* per ordinarli: codice + numero gusto vedi pg successiva (es: 10SE101037 fior di latte)

ACE 1	AFTER EIGHT 2	ALBICOCCA 3	AMARENA 4	AMARETTO 5	ANANAS 6
ANGURIA 7	ANICE 8	ARANCIA 9	BABA' 10	BACIO 11	BACIO BIANCO 12
BANANA 13	BISCOTTO 14	CAFFÈ 15	CANNELLA 16	CAPPUCCINO 17	CARAMELLO 18
CASSATA 19	cedro 20	cereali 21	CHEESE CAKE 22	ciliegia 23	CIOCOLATO AL LATTE 24
CIOCOLATO AL PEPERONCINO 25	CIOCOLATO ALL'ARANCIA 26	CIOCOLATO BIANCO 27	CIOCOLATO FONDENTE 28	COCCO 29	CRÈME CARAMEL 30
CREMA 31	CREMA AL WHISKY 32	CREMA CATALANA 33	CREMA NOCCIOLA 34	cremino 35	fico 36
fiordilatte 37	FRAGOLA 38	FRUTTI di BOSCO 39	FRUTTO della PASSIONE 40	GELSO NERO 41	GIANDUIOTTO 42
Kiwi 43	LAMPONE 44	LATTE e MOU 45	LIMONCELLO 46	LIMONE 47	LIQUIRIZIA 48
MACEDONIA 49	MALAGA 50	MANDARINO 51	MANDORLA 52	MANGO 53	MARRON GLACÉ 54
MASCARPONE 55	MELA VERDE 56	MELONE 57	MENTA 58	MENTA BIANCA 59	MERINGA 60
Miele 61	Mille foglie 62	MIRTILLO 63	MORA 64	NOCCIOLA 65	NOCE 66
PANNA COTTA 67	PAPAYA 68	PERA 69	pesca 70	pinolo 71	pistacchio 72
pompelmo 73	PRUGNA 74	ribes 75	ricotta e fichi 76	riso soffiato 77	rocher 78
soia 79	SPAGNOLA 80	STRACCIATELLA 81	TARTUFO 82	Te' verde 83	TIRAMISU' 84
TORRONE 85	UVA 86	UVA FRAGOLA 87	VANIGLIA 88	VARIEGATO AL CAFFÈ 89	VARIEGATO AMARENA 90
VARIEGATO FRUTTI di BOSCO 91	YOGURT 92	YOGURT VARIEGATO 93	ZABAIONE 94	ZENZERO 95	ZUPPA INGLESE 96

# PLEXIGLASS ACCESSORIES



Ampia gamma di accessori in plexiglass per gelateria disponibili nel catalogo Errenne e nel sito [www.errenne.com](http://www.errenne.com)

Wide range of plexiglass accessories for ice cream parlours available on the website [www.errenne.com](http://www.errenne.com) and in Errenne's catalogue

# SPECIAL EQUIPMENT

## CHITARRE - GUITARS



Nuova maniglia arrotondata per una comoda impugnatura  
New rounded handle for a comfortable grip

Elementi in resistente materiale plastico  
resistant plastic elements

Filo sostituibile singolarmente  
Individually replaceable wire



Sistema ad incastro  
Interlocking system

Misura di taglio su ogni telaio  
Cutting size on each frame

Telai universali in acciaio inox smontabili per agevolare le operazioni di pulizia e manutenzione.

Universal stainless steel removable frames to facilitate cleaning and maintenance.

La chitarra è lo strumento ideale per tagliare in modo preciso cremini, ganache, gelatine, mignon e masse morbide. Base di taglio realizzata in resistente materiale plastico, telai in acciaio inox e fili intercambiabili singolarmente. La chitarra è composta da una nuova e più solida base in plastica, i telai di diverse misure sono fornibili separatamente in base alle esigenze del singolo operatore, è predisposta per il taglio di grandi quantità di cioccolatini calibrati e tagliati in modo preciso e privo di imperfezioni. Inclusi nella confezione delle basi: 1 piatto inox - 1 racla PST - 3 fili di ricambio - 2 chiavi per il fissaggio fili. The guitar is the ideal tool to precisely cut cremini, ganache, fruit jellies, mignon and soft food. Cutting base made of durable plastic material, stainless steel frames and interchangeable wires individually. The guitar is capable of cutting large amounts of cremini perfectly matched with a clean and precise cut. The article includes: 1 plastic spatula - 3 free st. steel strings - 2 spanners to change strings.

Il sistema ad incastro facilita l'inserimento ed il cambio dei telai, riducendo i tempi di montaggio, smontaggio e manutenzione. The simple system of interlocking frames reduces assembly and disassembly time, it is sufficient to place them in the seats and you're done.

## DOUBLE

La chitarra doppia permette di tagliare rapidamente il prodotto in un unico passaggio. Ideal for producing perfect squares and rectangles of different sizes.

50-CD100N  
PIANO DI TAGLIO  
CUTTING PLACE

36X35CM  
TELAJ NON INCLUSI.  
FRAMES NOT INCLUDED.



Telaio base in alluminio  
Base frame in aluminum

## SINGLE

50-CS100  
PIANO DI TAGLIO  
CUTTING PLACE

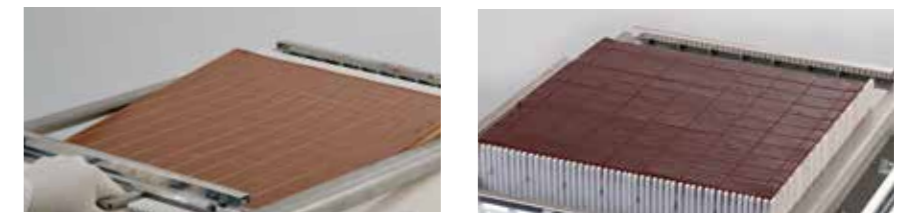
36X42CM  
TELAJ NON INCLUSI.  
FRAMES NOT INCLUDED.



Base in polietilene  
Base in polyethylene

## TELAJ - FRAMES

Maniglia arrotondata per una comoda impugnatura  
Rounded handle for a comfortable grip



I telai sono intercambiabili e **adatti ad entrambe le basi** sia per il taglio frontale che laterale tranne il telaio da 15 mm, predisposto **solo al taglio frontale**. The frames are interchangeable, and **suitable for both bases** for both front and side cutting except the 15mm which cannot be used **only for side cutting**.

15 mm	22 mm	30 mm	45 mm
50-C015	50-C022	50-C030	50-C045
solo taglio frontale only for side cutting	intercambiabile interchangeable	intercambiabile interchangeable	intercambiabile interchangeable



Piatto Inox  
Steel Sheet  
CHITRIC 6/D

Spatola  
Spatula  
SPB

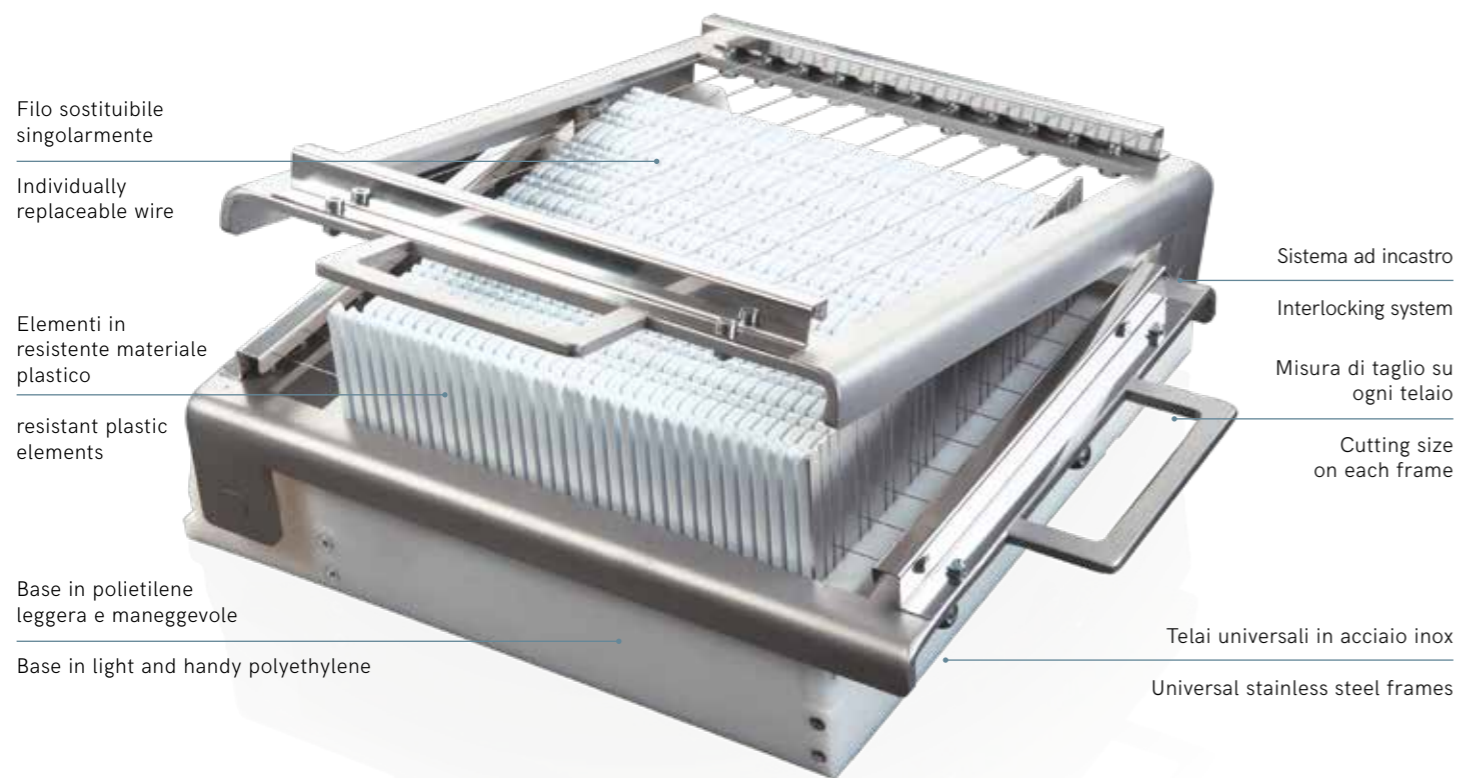
Chiavi fissaggio  
Special Spanner  
CHITRIC 8  
2 pcs

Filo Inox  
Inox wire  
CHITRIC 9  
1 pc

Viti e Dadi  
Bolts and Nuts  
CHITRIC 10  
2+2 pcs

### Parti ricambio - Spare parts

## CHITARRE MINI GUITARS



Filo sostituibile singolarmente  
Individually replaceable wire

Elementi in resistente materiale plastico  
resistant plastic elements

Base in polietilene leggera e maneggevole  
Base in light and handy polyethylene

Sistema ad incastro  
Interlocking system

Misura di taglio su ogni telaio  
Cutting size on each frame

Telai universali in acciaio inox  
Universal stainless steel frames

La MiniChitarra, ideale per ristoranti gelaterie e cioccolaterie, è adatta a piccole produzioni di prodotti dolciari. Grazie alle dimensioni contenute può essere facilmente stoccata anche in piccoli spazi e utilizzata all'occorrenza. Inclusi nelle confezioni: 1 piatto inox - 1 racla PST - 3 fili di ricambio - 2 chiavi per il fissaggio fili.

The MiniChitarra, ideal for restaurants, ice-cream parlors and chocolates, is suitable for small productions of confectionery products. Given the dimensions, it can easily be stored in small spaces and used only when necessary. The articles includes: 1 plastic spatula - 3 free st. steel strings - 2 spanners to change strings.

## SINGLE

PIANO DI TAGLIO  
CUTTING PLACE  
**25X28CM**  
1 TELAI INCLUSO.  
1 FRAME INCLUDED.



**COMPLETE CHITMINI15**  
con 1 telaio 15 mm  
with 1 frame 15 mm

**COMPLETE CHITMINI**  
con 1 telaio 22 mm  
with 1 frame 22 mm

**COMPLETE CHITMINI30**  
con 1 telaio 30 mm  
with 1 frame 30 mm

**BASE SINGLE CHITBA24**  
Base - senza telai  
Base - without frames

## DOUBLE

La chitarra doppia permette di tagliare rapidamente il prodotto in un unico passaggio. Ideale per produrre perfetti quadrati e rettangoli di dimensioni differenti. Telai smontabili per agevolare le operazioni di pulizia e manutenzione.



The double guitar allows you to quickly cut the product in one step. Ideal for producing perfect squares and rectangles of different sizes. Removable frames to facilitate cleaning and maintenance.

PIANO DI TAGLIO  
CUTTING PLACE  
**24X25CM**  
2 TELAI INCLUSI  
2 FRAMES INCLUDED

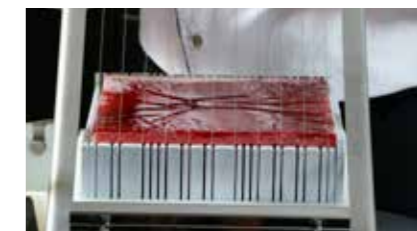
**COMPLETE CHITMINID22**  
con 2 telai da 22 mm  
with 2 frames 22 mm

**COMPLETE CHITMINID30**  
con 2 telai da 30 mm  
with 2 frames 30 mm

**BASE DOUBLE CHITBAD24**  
Base - senza telai  
Base - without frames



## TELAI - FRAMES



I telai sono intercambiabili e **adatti ad entrambe le basi** sia per il taglio frontale che laterale tranne il telaio da 15 mm, predisposto **solo al taglio frontale**.  
The frames are interchangeable, and **suitable for both bases** for both front and side cutting except the 15mm which cannot be used **only for side cutting**.

**15 mm CHIT15**  
solo taglio frontale  
only for side cutting

**22 mm CHIT22**  
intercambiabile  
interchangeable

**30 mm CHIT30**  
intercambiabile  
interchangeable

## Parti ricambio - Spare parts

**Piatto Inox Steel Sheet CHITP**

**Spatola Spatula SPBMINI**

**Chiavi fissaggio Special Spanner CHITRIC 8**  
2 pcs

**Filo Inox Inox wire CHITRIC 9**  
1 pc

**Viti e Dadi Bolts and Nuts CHITRIC 10**  
2+2 pcs

# Classic DOUBLE



La chitarra doppia permette di tagliare rapidamente il prodotto in un unico passaggio. Ideale per produrre perfetti quadrati e rettangoli di dimensioni differenti. Telai smontabili per agevolare le operazioni di pulizia e manutenzione.

The double guitar allows you to quickly cut the product in one step. Ideal for producing perfect squares and rectangles of different sizes. Removable frames to facilitate cleaning and maintenance.

Inclusi nella confezione : 1 piatto inox - 1 racla PST - 2 chiavi per il fissaggio fili - 2 dadi.  
The article includes: 1 plastic spatula - 2 spanners to change strings - 2 nuts.



**CHITDOUBLE**  
PIANO DI TAGLIO  
CUTTING PLACE

**38X42CM**

4 TELAI INCLUSI.\*  
4 FRAMES INCLUDED.\*

**BASE DOUBLE**  
**CHITRIC 5/D**  
solo base - senza telai  
only base - without frames  
58,5x48 h15,5 cm

## TELAJ - FRAMES

I telai sono intercambiabili sia per il taglio frontale che laterale tranne i telai da 15 e da 20 mm, predisposti **solo al taglio laterale**.

The frames are interchangeable for both front and side cutting except the 15 and 20 mm, which cannot be used **only for side cutting**.

\* 22,5 mm

**CHITRIC 2/D**

Incluso nel kit - Included on kit

\* 30 mm

**CHITRIC 3/D**

Incluso nel kit - Included on kit

\* 45 mm

**CHITRIC 4/D**

Incluso nel kit - Included on kit

\* 30 mm

**CHITRIC 1/LD**

SOLO LATERALE - Incluso nel kit  
ONLY SIDE - Included on kit

15 mm

**CHITRIC 1/D**

Non Incluso  
Not included

20 mm

**CHITRIC 2/LD**

SOLO LATERALE - Non Incluso  
ONLY SIDE - Not included

# Classic SINGLE



La chitarra singola è lo strumento ideale per tagliare in modo preciso cremeni, ganache, gelatine, mignon e masse morbide. Base di taglio realizzata in resistente materiale plastico, telai in acciaio inox e fili intercambiabili singolarmente.

The single guitar is the ideal tool to precisely cut cremeni, ganach, fruit jellies, mignon and soft food. Cutting base made of durable plastic material, stainless steel frames and interchangeable wires individually.

Inclusi nella confezione : 1 piatto inox - 1 racla PST - 2 chiavi per il fissaggio fili - 2 dadi.  
The article includes: 1 plastic spatula - 2 spanners to change strings - 2 nuts.



**CHITCOMP**  
PIANO DI TAGLIO  
CUTTING PLACE

**36X41CM**

3 TELAI INCLUSI.\*  
3 FRAMES INCLUDED.\*

**BASE SINGLE**  
**CHITRIC 5**  
solo base - senza telai  
only base - without frames  
50x44 h15,5 cm

## TELAJ - FRAMES

\* 22,5 mm

**CHITRIC 2**

Incluso nel kit - Included on kit

\* 30 mm

**CHITRIC 3**

Incluso nel kit - Included on kit

\* 45 mm

**CHITRIC 4**

Incluso nel kit - Included on kit

15 mm

**CHITRIC 1**

Non Incluso  
Not included

## Parti ricambio - Spare parts

Adatti ad entrambi i modelli (DOUBLE e SINGLE)  
Suitable for each model (DOUBLE and SINGLE)

Piatto Inox  
Steel Sheet  
**CHITRIC 6/D**

Spatola  
Spatula  
**SPB**

Viti e Dadi  
Strings and Nuts  
**CHITRIC 10**

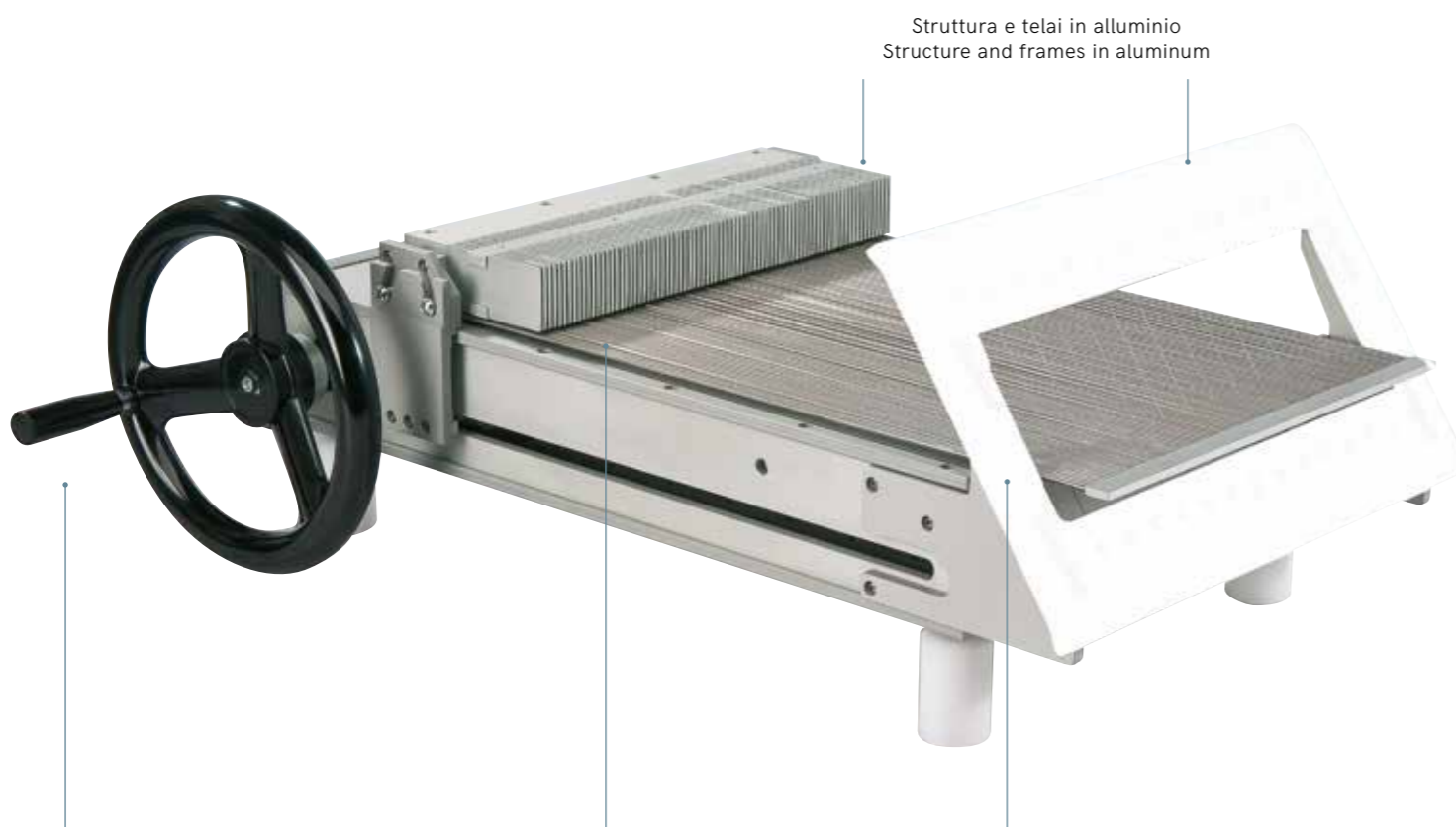
Chiavi di fissaggio  
Spanners  
**CHITRIC 8**

Filo Inox  
Inox wire  
**CHITRIC 9**

# CHITARRE A SPINTA DRIVING-FORCE GUITARS

Ideale per tagliare cremeni e ganache con frutta secca o prodotti duri, piccola pasticceria anche a bassa temperatura. L'avanzamento del piano di lavoro avviene manualmente attraverso un volantino azionato dall'operatore che può controllarne la velocità di taglio. Il filo corto garantisce una maggiore resistenza meccanica e consente quindi di tagliare in porzioni precise anche gli impasti molto duri o congelati. Facile da pulire, questo strumento non richiede alcuna manutenzione.

Ideal to cut cremeni and ganache with dried fruit or hard products, small pastry even at low temperature and fruit jellies. The cutting base is advanced manually using a handwheel controlled by the operator who can decide the cutting speed. The shortness of wires ensures more mechanical resistance and the possibility to cut hard and frozen products. Easy and practical cleaning. No maintenance needed.



Struttura e telai in alluminio  
Structure and frames in aluminum

Manopola di avanzamento grande per permettere un taglio più preciso e delicato

Large hand wheel to allow a more delicate cut

Base di avanzamento asportabile per una migliore pulizia

Removable base for better cleaning

Inserimento dei telai ad incastro  
Inserting the interlocking frames

## Parti ricambio - Spare parts

Piatto Inox  
Steel Sheet  
CSM0602  
X CSM060 BIG

Spatola  
Spatula  
CSMSPB60  
X CSM060 BIG

Piatto Inox  
Steel Sheet  
CSM0402  
X CSM040 SMALL

Spatola  
Spatula  
CSMSPB40  
X CSM040 SMALL

Chiavi di fissaggio  
Spanners  
CHITRIC 8

Filo Inox  
Inox wire  
CHITRIC 9

Inclusi nella confezione delle basi: 1 piatto inox - 1 racla PST - 2 chiavi per il fissaggio fili.  
The article includes: 1 plastic spatula - 2 spanners to change strings.



Ideali per tagliare **cremini e ganache con frutta secca o prodotti duri**, piccola pasticceria **anche a bassa temperatura**.

L'avanzamento del piano di lavoro avviene manualmente attraverso un volantino azionato dall'operatore che può controllarne la velocità per permettere un taglio più preciso e delicato.

Il filo corto garantisce una maggiore resistenza meccanica e consente quindi di tagliare in porzioni precise anche gli impasti molto duri o congelati.

Telai AD INCASTRO sono smontabili velocemente per agevolare le operazioni di pulizia e manutenzione, **forniti separatamente** in base alle esigenze del singolo operatore.

Ideal to cut **cremini and ganache with dried fruit or hard products**, small pastry even at **low temperature** and fruit jellies.

The cutting base is advanced manually using a big handwheel controlled by the operator to allow a more delicate cut.

The shortness of wires ensures more mechanical resistance and the possibility to cut hard and frozen products.

INTERLOCKING frames can be quickly removed to facilitate cleaning and maintenance operations **supplied separately** based on the needs of the individual operator.

CSM060  
PIANO DI TAGLIO  
CUTTING PLACE

**60X60CM**  
TELAJ NON INCLUSI.  
FRAMES NOT INCLUDED.

Misura chitarra chiusa  
Closed guitar size:  
**73x103 h30 cm**  
Misura apertura massima  
Size open:  
**73x167 cm**



CSM040  
PIANO DI TAGLIO  
CUTTING PLACE

**40X40CM**  
TELAJ NON INCLUSI.  
FRAMES NOT INCLUDED.

Misura chitarra chiusa  
Closed guitar size:  
**53x83 h30 cm**  
Misura apertura massima  
Size open:  
**53x126 cm**

**60X60CM**  
TELAJ - FRAMES

10 MM - CSM06001  
15 MM - CSM06002  
20 MM - CSM06003  
25 MM - CSM06004  
30 MM - CSM06005  
35 MM - CSM06006  
40 MM - CSM06007  
50 MM - CSM06008  
60 MM - CSM06009



**40X40CM**  
TELAJ - FRAMES

10 MM - CSM04001  
15 MM - CSM04002  
20 MM - CSM04003  
25 MM - CSM04004  
30 MM - CSM04005  
35 MM - CSM04006  
40 MM - CSM04007  
50 MM - CSM04008  
60 MM - CSM04009



# PERFECT LAYERS

Stratificazione perfetta! Strumento preciso e facile da usare per creare cremini, ganache gelatine di frutta multi strato con peso ed altezza sempre costanti.  
Perfect layering! Precise and easy to use tool to create cremini, multi-layer ganache and fruit jellies.  
Weight and height always constant.

## BIG

Inclusi nella confezione: 1 Base polietilene - 1 spatola in plastica - 2 telai h5mm - 2 telai h3mm  
The article includes: 1 Polyethylene base - 1 plastic spatula - 2 frames h5mm - 2 frames h3mm

**TL SPECIAL**  
MISURA INTERNA  
INTERNAL SIZE  
**36,5X36,5CM**  
2+2 QUADRI INCLUSI.\*  
2+2 FRAMES INCLUDED.\*

### Parti ricambio - Spare parts

* h 3 mm	* h 5 mm	* Raplette in plastica
<b>TLS03</b>	<b>TLS05</b>	Plastic spatulas
365x365 mm	365x365 mm	<b>SPB</b> - 555 h80 mm



## MINI

Inclusi nella confezione: 1 Base polietilene - 1 spatola in plastica - 2 telai h5mm - 2 telai h3mm  
The article includes: 1 Polyethylene base - 1 plastic spatula - 2 frames h5mm - 2 frames h3mm

**TLMINI**  
MISURA INTERNA  
INTERNAL SIZE  
**24X24CM**  
2+2 QUADRI INCLUSI.\*  
2+2 FRAMES INCLUDED.\*

### Parti ricambio - Spare parts

* h 3 mm	* h 5 mm	* Raplette in plastica
<b>TLM03</b>	<b>TLM05</b>	Plastic spatulas
240x240 mm	240x240 mm	<b>SPBMINI</b> - 270x65 mm



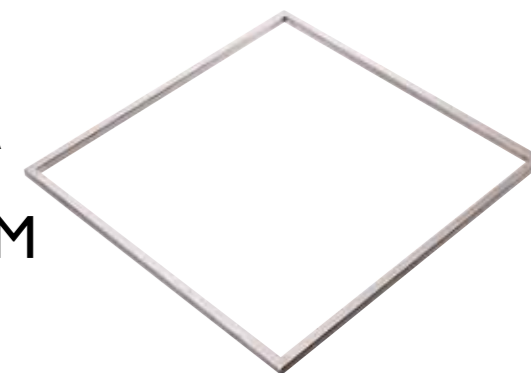
# SINGLE FRAMES

Telai singoli per creare precise stratificazioni in cioccolato, biscuit e altri impasti, in modo semplice e veloce.  
Single frames to produce perfect layers in chocolate, biscuit and other doughs, in easy and fast way.

**SPACE SAVER**  
MISURA INTERNA  
INTERNAL SIZE  
**36X36CM**  
h 3 mm - QG 3  
h 5 mm - QG 5



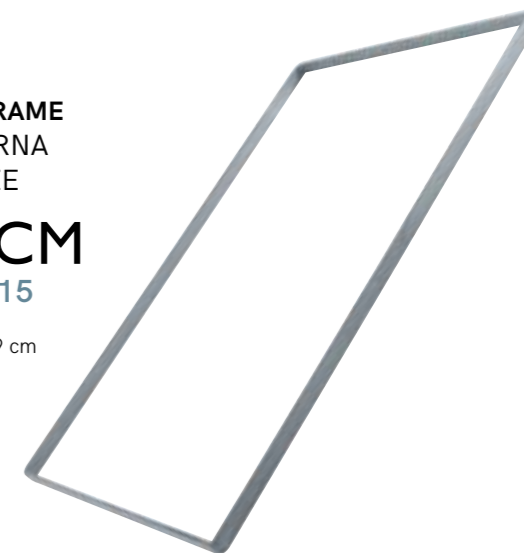
**FIXED FRAMES**  
MISURA INTERNA  
INTERNAL SIZE  
**36X36CM**  
h 10 mm - QG 10  
h 15 mm - QG 15



**PLASTIC FRAMES**  
MISURA INTERNA  
INTERNAL SIZE  
**37X57CM**  
h 3 mm - TL 03  
h 4 mm - TL 04  
h 5 mm - TL 05  
Misura esterna  
External Size: 47x67 cm



**CHARLOTTE FRAME**  
MISURA INTERNA  
INTERNAL SIZE  
**38X58CM**  
h 15 mm - TL 15  
Misura esterna  
External Size: 39x59 cm



## RAPLETTE

Raplette regolabile consente di stendere e livellare in modo veloce, preciso ed uniforme impasti morbidi e cioccolato anche multi strato. Realizzata in resistente acciaio inox, conferisce al prodotto le dimensioni desiderate.  
La larghezza massima di stesura è 40 cm, lo spessore è variabile da 0.1 a 1.8 cm

Adjustable Raplette is a pastry scraper used to achieve a uniform and even multilayer of product. Ideal for smoothing and leveling dough or chocolate. Made in stainless steel, the dough spreader gives your product the length and the thickness wanted. Adjusts up to 40cm wide, spreads from 0.1 cm up to 1.8 cm thick.

**SPB SPECIAL**  
MISURA MASSIMA  
MAXIMUM SIZE  
**40CM**  
Misura esterna  
External Size: 50x18 h 6



# SPINNER

*E-Turning Cake*

L'indispensabile giratorta elettrico per il tuo laboratorio  
*Electric Cake Turntable: an essential tool for your laboratory*



Il giratorta elettrico, compatto, pratico e leggero, che semplifica e aiuta il tuo lavoro.

The electric turning cake, compact, practical and light, that simplifies and helps your work.



**SPINNER**  
 Misure / Size: 27x26 h 12 cm  
 Peso / Weight: 1,6 Kg

**MADE IN ITALY**

Regolatore di velocità

Speed regulator

Piatto con scala graduata da 60 a 220 mm

Graduated plate between 2,36 and 8.66 inch

Anello trascinatore circolare

Roller ring support

Luminosità Led proporzionale alla velocità

LED brightness is proportional to the rotation speed

Piatto in plexiglass e tappeto in silicone  
 Plexiglass plate and silicone mat

Rotazione oraria ed antioraria  
 Clockwise and anti-clockwise rotation

Composto da un **corpo stabile** con trascinatore circolare sul quale ruota un **piano perfettamente planare** in plexiglass, con **scala graduata** in cm ed inch, consente il corretto e costante posizionamento del prodotto e la misurazione del decoro.

The cake turntable is composed by a **stable base** with circular guide and **planar Plexiglas plate**, with **graduated scale** for the correct and constant positioning of the product and the measurement of the decoration.

Con il regolatore puoi **variare la velocità** e il **senso di rotazione**. I **led direzionali** indicano il senso di rotazione ed in base all'intensità la velocità. Il pratico tappetino in silicone antiscivolo garantirà maggiore stabilità durante la lavorazione.

The regulator allow to **vary speed** and **direction of rotation**. **LEDs indicate direction** and speed of rotation. The practical non-slip silicone mat will ensure greater stability during processing.



## GIRATORTA - CAKE TURNTABLE



**GIRA5** - Ø29cm  
Giratorita in lega di alluminio, resistente e planare.

aluminum alloy cake turntable, resistant and flat.

### High quality

**GIRA6** - Ø30cm  
Giratorita professionale in lega di alluminio anodizzato, resistente alle abrasioni, agli acidi e facile da pulire.

Material: anodized aluminum alloy, scraping and acid resistant, easy to clean



### Inclinabile - Tilting

**40-W125** - Ø23 h14cm

Plastica - Plastic

Giratorita inclinabile fino a 20° con tappeto antiscivolo per mantenere in posizione dolci di diversi pesi. Garantisce la stabilità del dolce anche in posizione inclinata.

Reclinable cake turntable up to 20° with non-slip mat in order to keep in position cakes of different sizes. It ensures the stability of the cake, even when surface is tilted.



Giratorita in plastica, semplici e leggeri, con elevate performance.

Plastic cake turntable, simple and light. With high performances.



Plastica - Plastic  
**GIRA** - Ø32 h10cm



Plastica - Plastic  
**GIRA2** - Ø31 h5,5cm

## PALA PER DOLCI - CAKE LIFTER

Pala per dolci che rende facile lo spostamento di torte, crostate, pane e articoli da forno.  
Cake Lifter for easy handling and moving of a whole cakes, tarts, pastry, bread and bakery items.

### Acciaio inox - Stainless steel

**TS1**  
Ø28 cm



## STENDI PASTA - ROLLING MACHINE

La stendi pasta dà grande economia di tempo e soprattutto non è necessario personale specializzato. È stata ideata e realizzata per risolvere i problemi di formatura dei dischi per la preparazione di pizze, pane, focacce, tortine, ecc. La macchina lavora a freddo e non altera le caratteristiche della pasta.

La stendi pasta è di semplice utilizzo e offre una qualità costruttiva di altissimo livello.

Selezionare gli spessori per l'impasto finale è un'operazione rapida ed intuitiva.

The rolling machine allows a great time saving and above all it doesn't require any qualified personnel.

It was designed to solve forming disc problems when preparing pizzas, bread, cakes and so on.

The machine does not warm the dough and does not alter its characteristics.

It is also easy to use and offers a high level build quality.

Selecting the spacers for the final dough is very fast and intuitive.



**31 CM**  
LUNGHEZZA RULLO  
ROLLER LENGTH  
**40-W200**  
Ingombro Totale  
45x35,5 - h37,5cm

**50 CM**  
LUNGHEZZA RULLO  
ROLLER LENGTH  
**40-W20045**  
Ingombro Totale  
65x35,5 - h37,5cm

**Scocca di protezione** Protezione rulli in plexiglass trasparente per la massima sicurezza senza alterare la visibilità.

**protective case** Plexiglass rollers protection for maximum safety without altering visibility.

**Monorullo in teflon**  
Teflon single roller

**Manopola regolazione spessore**  
Thickness adjuster knob

1 • 2 • 3 & 4 mm



Potenza motore monofase: KW 0,25 - Alimentazione: 230 1ph 50Hz  
Single-phase motor power: KW 0,25 - Power supply: 230 1ph 50Hz

**IL SISTEMA PIÙ COMPLETO PER CONSERVARE I TUOI PRODOTTI**  
*THE MOST COMPLETE SYSTEM TO KEEP YOUR PRODUCTS*

MADE IN ITALY

### LEGGEREZZA

Realizzati in materiale plastico di alta qualità, sono ultra leggeri e facili da trasportare

### LIGHTNESS

Made of high quality plastic material, they are ultra-light and easy to transport

### RESISTENZA

Infrangibili, indeformabili e con elevata elasticità, resistono agli urti anche a bassissime temperature.

### RESISTANCE

Unbreakable, non-deformable and with high elasticity. They are resistant to impact even at very low temperatures



### PROTEZIONE

La superficie trasparente ed opalescente, protegge dalla luce e consente di vedere il prodotto all'interno

### PROTECTION

The opalescent and transparent surface, protects from light and allows you to see the product inside



## COPERCHI E VASSOI IN DIVERSE ALTEZZE E MISURE PER STOCCARE E PROTEGGERE LE VOSTRE CREAZIONI

*COVERS AND TRAYS OF DIFFERENT HEIGHTS AND SIZES TO STORE AND PROTECT YOUR CREATIONS*

### COPERCHI E VASSOI LIDS AND TRAYS

Size cm	Code
59,5x39,5 h 4,2	VC60X404
59,5x39,5 h 6,2	VC60X40
59,5x39,5 h 8,2	VC60X408
30x40 h 6,2	VC30X40

### COPERCHI LIDS

Size cm	Code
59x39 h 4	COVER 3H4
59x39 h 4,5	COVER3H45
59x39 h 4,8	COVER3H48
59x39 h 6	COVER 3
59x39 h 8	COVER 8
30x40 h 6	COVER 4



### VASSOI TRAYS

Size cm	Code
59,8x39,6 h 2	VASSOIOCMO
39,5x29,8 h 2	VASSOIOBMI

### ALTRE MISURE OTHER SIZE

Size cm	Code
59x39,6 h 2,5	VASSOIOCMI
39,5x17,3 h 2	VASSOIOAMO
44x20 h 2	VASSOIOAMI
39,5x25,8 h 2	VASSOIOBMO

# CHEF WHIP

Sifone per panna  
Cream Whipper

Adatto per una preparazione veloce di panna montata, spugne mousse, dolci, schiume fredde e salse. Ideale per guarnire cappuccini, caffè, dolci e gelati adatto anche alla preparazione di salse calde.

Makes delicious whipped cream, mousses, desserts, sponges cold foams, and sauces easily. Perfect for garnishing cappuccinos, coffees, shakes and ice cream. Suitable for dispensing hot creams and sauces.



Il kit comprendono: Bottiglia, testata, 3 beccucci e porta capsule in acciaio. Guarnizione di testata in silicone.

Kit includes: Bottle, head, 3 spouts and capsule holder in steel. Head gasket in silicone.

500 ml  
50SI01

Sifone per panna  
Cream Whipper

1000 ml  
50SI02

Sifone per panna  
Cream Whipper

## RICAMBI PER SIFONE CREAM CHARGES

50SIRO1

Cartucce per sifone panna NO2  
NO2 cream whipper cartridges  
Pack 10 pcs



Martellato

# PISTON FUNNEL

50CO001 - cap. 800 ml  
Colino professionale completo.  
Complete and professional funnel.



La confezione comprende un piedistallo in metallo e tre bocchette da  $\varnothing 2$ ,  $\varnothing 4$  e  $\varnothing 5$  mm.  
Packaging includes a metal support and three nozzles:  $\varnothing 2$ ,  $\varnothing 4$  e  $\varnothing 5$  mm.



**Colino professionale in acciaio inox** ideale per dosare piccole quantità di prodotto nei bicchierini o negli appositi stampi, in modo **facile e senza sprechi**. Ottimo per salse, gelatine, crème brûlée e marmellate liquide, è fornito di un set di bocchette per una migliore applicazione. **Pratico e confortevole** grazie alla **doppia impugnatura dal design moderno**, si contraddistingue per la **resistenza**, la **stabilità** e la facilità di lavaggio.

**Professional stainless steel pastry funnel** ideal to quickly pour small quantity of product into small glasses or suitable moulds with no waste. Perfect for sauces, jelly, crème brûlée and liquid jams, the sauce gun with stand comes with a nozzle set to pour the liquid properly. **Handy and comfortable** thanks to the **double handle of modern design style**, the confectionery funnel is **resistant** and **stable**.

## RICAMBI SPARE PARTS

Mandrino per bocchetta  
Nozzle adapter  
50CORIC7

Imbuto  
Funnel  
50CORIC5

Supporto inox  
Metal support  
50CORIC6

Asta dosatrice  
Steel pole  
50CORIC4

Manico plastica  
Plastic handle  
50CORIC3

Bocchetta  
Nozzle  $\varnothing 2$  mm  
50CORIC2

Bocchetta  
Nozzle  $\varnothing 4$  mm  
50CORIC1

Bocchetta  
Nozzle  $\varnothing 5$  mm  
50CORIC0

## GRIGNOTTINA - COOKIES MAKER

Dosatrice per creare velocemente ed in modo preciso "grignotines", biscotti e altri impasti.  
Composto da: 1 telaio in plastica senza fondo - 2 teglie forate (Ø30 - 40 mm) - 1 spatola in plastica

For quickly depositing equal-sized portions of mixtures for grignotine and cookies.  
Composed of: 1 Plastic saucepan without bottom - 2 Perforated trays (Ø30 - 40 mm) - 1 Plastic spatula

**CIOK 1**  
60x40 h5 CM



## PALLINATORE - BALL MACHINE

Strumento ideale per la produzione di "Baci di Dama", praline e palline di marzapane.  
Special plastic machine to produce "Lady's Kisses", pralines and marzipan balls.



Ø 1,6 CM  
PALL1

Ø 1,9 CM  
PALL2

Ø 2,4 CM  
PALL3



## BILANCE - SCALES

Precise e facili da usare: Pannello touch - Funzione Tara - Indicazione di sovraccarico - bassa potenza.  
Precise and easy to use: Touch panel switch - Tare function - Over-load - Low power indication.



**Bilancia piccola - Small scale**  
**50B101**

Superficie in vetro temperato  
Tempered safety glass platform  
Div 1g - 0,05oz / 1ml (1/8cup) - max 5 Kg  
Batteries included  
Misura - Size: 22x16 cm



**Bilancia grande - Big scale**  
**50B102**

Superficie in acciaio inossidabile  
Large weighting stainless steel platform  
Div 1g - 0,05oz - max 15 Kg  
Batteries included  
Misura - Size: 26x31 cm

## TERMOMETRI - THERMOMETERS

termometri DIGITALI da cucina  
Instant Read Kitchen Thermometer, Long Probe



**Termometro elettronico**  
**Electronic thermometer**  
**50T001**

Sonda ad immersione  
Dipping probe  
Celsius -50°C / 300°C  
Fahrenheit -58°F / 572°F



**Termometro ad infrarossi**  
**Infrared Thermometer**  
**50T002**

LCD display  
Celsius -50°C / 420°C  
Fahrenheit -58°F / 788°F



**Termometro digitale**  
**Digital thermometer**  
**50T003**

Sonda ad immersione - Display e Timer  
Dipping probe - Display and Timer  
Celsius 0°C / 250°C  
Fahrenheit -32°F / 482°F

# CONTAINERS

## ISOTHERMAL

### GASTRONORM

**50CI210GN** - Cap. 38,6 Lt  
Internal size: 540x340x210 mm  
External size: 600x400x270 mm

**50CI280GN** - Cap. 52,3 Lt  
Internal size: 540x340x280 mm  
External size: 600x400x340 mm

### MAXI 60X40

**50CI316040** - Cap. 82,3 Lt  
Internal size: 625x425x310 mm  
External size: 685X485X370 mm

**50CI276040** - Cap. 71,7 Lt  
Internal size: 625x425x270 mm  
External size: 685X485X330 mm

**50CI126040** - Cap. 31,9 Lt  
Internal size: 625x425x120 mm  
External size: 685X485X180 mm

**50CI086040** - Cap. 21,3 Lt  
Internal size: 625x425x80 mm  
External size: 685X485X140 mm

**50CI216040** - Cap. 55,8 Lt  
Internal size: 625x425x210 mm  
External size: 685X482X270 mm

**50CI166040** - 42,5 Lt  
Internal size: 625x425x160 mm  
External size: 685X485X240 mm

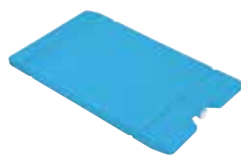


coperchio incluso  
cover included



**Piastra eutettica**  
Eutectic plate  
- 12°C / 0°

**50CIA005**  
Size: 530x325x30 mm  
x GASTRONORM



**Piastra eutettica**  
Eutectic plate  
- 6°C / 0°C

**50CIA008**  
Size: 380x215x30 mm  
x GASTRONORM  
x MAXI



**Inserto Caldo&Freddo**  
Hot&Cold System insert

**50CIA006**  
Size: 695x495x100 mm  
x MAXI



**Carrello plastica**  
Plastic trolley

**50CIA003**  
Size: 610x410 mm  
x GASTRONORM

**50CIA007**  
Size: 600x400x30 mm  
x MAXI



### GASTRONORM

**50CI540GN** - Cap. 83 Lt  
Internal size: 540x330x480 mm  
External size: 650X500X610 mm

### MAXI 60X40

**50CI6040** - Cap. 128,1 Lt  
Internal size: 600x400x500 mm  
External size: 720x600x630

**Supporti salva guida**  
Wire rail bracket

**50CIA002**  
for 50CI6040  
MAXI  
kit 9pcs

## ISOTHERMAL RING SYSTEM

### 50X50



**Terminale**  
End piece

**50CI5050BC**  
Internal size: 510x510x63 mm  
External size: 570x570x95 mm



**Estensore**  
Extensor

**50CI5050ES**  
Internal size: 510x510x95 mm  
External size: 570x570x95 mm

## PLASTIC BOX



**Casse Milleusi - Multipurpose crates**  
Casse forate, inseribili e sovrapponibili.  
Insertable and stackable perforated crates.

**50CA5543F**    **50CA6344F**  
Cap. 50 Lt - 5x43 h 31    Cap. 65 Lt - 63x44 h 34



**Cassa fondo chiuso senza maniglie**  
Full bottom without handle

**50CA604007C**    **50CA604010C**  
Cap. 12 Lt - 60x40 h 7    Cap. 18 Lt - 60x40 h 10



**Cassa fondo chiuso con maniglie**  
Full bottom with handle

**50CA604013C**  
Cap. 24 Lt - 60x40 h 13



**Coperchio per casse milleusi**  
Multipurpose crate lids

**50CA50COP**    **50CA65COP**  
55x43 cm    63x44 cm



**Coperchio per casse 60x40**  
Crate lid 60x40

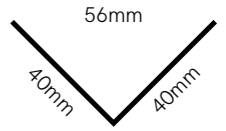
**50CA6040COP**  
60x40 cm

# MACARON DISPLAYS



## MACARON

Espositori in plexiglass per macaron.  
Plexiglass displays for macarons.



**AG05801**  
315x325 h65 mm  
5 file - 50 pcs approx



**AG05701**  
460x330 h145 mm  
7 file - 70 pcs approx



**AG05601**  
270x330 h145 mm  
4 file - 70 pcs approx



**AG07801**  
270x150 h480 mm  
cap. 25 pcs



**AG07901**  
350x350 h450 mm  
cap. 60 pcs



**AG08201**  
400x350 h280 mm  
cap. 15/18 pcs



**AG07701**  
Ø280 h430 mm  
cap. 62 pcs



**AG07701P**  
Ø240 h 280 mm  
cap. 30 pcs



**AG08101**  
55x350 h600 mm  
cap. 9 pcs



# DISPLAY CASES



**Vetrina con porta - Display with door**  
**VB00900** bianco - white  
49,5x37,5 h52 cm - 2 piani - shelves



**Vetrina con porta - Display with door**  
**VB00904** rosso - red  
49,5x37,5 h52 cm - 2 piani - shelves



**Vetrina con porta - Display with door**  
**VB00908** nero - black  
49,5x37,5 h52 cm - 2 piani - shelves



**New**

**Vetrina con 2 ripiani e porta**  
**Display with 2 shelves and door**

**VB00802**

31,5x30,5 h.30,5 cm - 2 ripiani/shelves  
 distanza fra i piani/shelves distance h.16 cm



**New**

**Vetrina con 3 ripiani e porta**  
**Display with 3 shelves and door**

**VB00804**

31,5x30,5 h.45 cm - 3 ripiani/shelves  
 distanza fra i piani/shelves distance h.16 cm



**Vetrina con 3 piani inclinati e porta**  
**Display with 3 inclined shelves and door**  
 42x31 h 42,5 - 27,5x39,5cm

**VB00200** Bianco - White

**VB00201** Trasp. - Trans.

**VB00202** Verde - Green

**VB00203** Arancio - Orange

**VB00206** Satinato - Glazed

**VB00208** Nero - Black



**New**

**Vetrinetta multiuso**  
**Multi-function display**

**VB00803**

37x31 h.32,5 cm - 2 ripiani/shelves  
 distanza fra i piani/shelves distance h.15 cm

Ideale per esporre coni e brioche  
 Ideal to display cones and brioches



**Vetrina 1 porta**  
**Display with 1 door**

**VB00306** - 41x36,5 - h44 cm

3 piani inclinati - inclined shelves 11cm



**Vetrina con 2 vassoi e porta**  
**Display with 2 trays and door**

**ARO2801** - 49,5x31 - h27 cm

1 lato aperto - 2 cassetti

1 open side - 2 drawers

Misure personalizzabili su richiesta

Measures can be changed on request



**Vetrina con 1 porta**  
**Display with 1 door**

**VB00408** - 37x31 - h31 cm  
 3 piani/shelves 10cm



**Vetrina a LED - 3 piani inclinati e porta**  
**LED display - 3 inclined shelves & door**

**VB00308** - 39,5x32,5 - h50,5



**Proteggi Brioche**  
**Plexiglass food shields**

Misure personalizzabili su richiesta  
 Measures can be changed on request



**con battuta 4 cm**

**AR0001B** - 49,5x30 - h27 cm

**AR00011B** - 99,5x30 - h27 cm

## VETRINE - SHOW WINDOWS



**Vetrina con 2 ripiani e 4 porte**  
Display with 2 shelves and 4 doors

**VB00102** - 60x37 h 40cm  
4 porte su due lati - 4 doors on two sides

**VB00102B** - 60x37cm - h40cm  
2 porte su un lato - 2 door on a side



**Vetrina con 2 ripiani e 2 porte**  
Display with 2 shelves and 2 doors

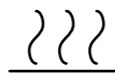
**VB00501** - 2 piani/shelves  
50x38 h45,5 cm



**Vetrina con base in acciaio**  
Display with stainless steel base

**VB00107** - 1 piano-shelf  
35 x 49,5 h 33 cm

**VB00109** - 2 piani - shelves  
35 x 49,5 h 39 cm



**Vetrina con base in acciaio riscaldante**  
Display with heating stainless steel base

Base in acciaio/ St. steel base  
Max 40°C - Apertura 2 lati/Door on 2 sides

**VB00110** - 2 piani-shelves  
35x49,5 h 39 cm

**VB00108** - 1 piano-shelf  
35x49,5 h 33 cm



**Vetrina con bordo a specchio**  
Display with mirror frame

**VB00701** - 31x25,5cm - h52cm  
3 piani e porta - 3 shelves and door  
h tra i piani/distance between floors 14 cm

**Vetrina con 2 ripiani e doppia porta**  
Display with 2 shelves - double doors

**VB00104** - 67x40cm - h53cm  
**VB00103** - 50x33cm - h53cm



## VETRINA BASSA - SHOW WINDOW



**Vetrina - Showcase**

**VP00101**  
60x36cm - h16cm  
Accessori interni non inclusi  
Internal accessories not included

**Vassoio - Tray**

**VP00401**  
34X11cm - h2cm

**Piatto - Plate**

**VP00501**  
32X9cm - h0,2cm



**Vassoio - Tray**

**VP00700**  
18X29cm - h2,5cm

**Piatto - Plate**

**VP00801**  
13X24cm - h0,2cm



**Praline Mini display**

**COD. 604**  
22x27 h30 cm



**Alzata 5 piani - 5 plates display**

**COD. 605**

piani/plates: ø 36, 28, 20, 12, 5 - h27cm  
altezza tra i piani - height between plates 5 cm



## PIATTI DA ESPOSIZIONE DISPLAY PLATES



**Vassoio - Tray**  
**VP00500**  
32x20cm - h2,5cm



**Piatto - Plate**  
**VP00601**  
26x15cm - h0,2cm



**Vassoio - Tray**  
**VP00206**  
17x17cm - h2cm

**Piatto - Plate**  
**VP00301**  
16,5x16,5cm - h0,2cm

**Vassoio - Tray**  
**VP01106**  
17x23cm - h2cm

**Piatto - Plate**  
**VP01201**  
16,5x22,5cm - h0,2cm

**Vassoio - Tray**  
**VP00906**  
10x50cm - h2cm

**Piatto - Plate**  
**VP01001**  
9,5x49,5cm - h0,2cm



LITTLE DECORO

145 x 400 h 20 mm

Colore - Color	Code
Bianco - White	50VP0100
Nero - Black	50VP0108

145 x 289 h 20 mm

Colore - Color	Code
Bianco - White	50VP0200
Nero - Black	50VP0208

204 x 258 h 20 mm

Colore - Color	Code
Bianco - White	50VP0300
Nero - Black	50VP0308

294 x 394 h 20 mm

Colore - Color	Code
Bianco - White	50VP0400
Nero - Black	50VP0408



MODERN STYLE

145 x 400 h 20 mm

Colore - Color	Code
Bianco - White	50VP0500
Nero - Black	50VP0508

145 x 289 h 20 mm

Colore - Color	Code
Bianco - White	50VP0600
Nero - Black	50VP0608

204 x 258 h 20 mm

Colore - Color	Code
Bianco - White	50VP0700
Nero - Black	50VP0708

294 x 394 h 20 mm

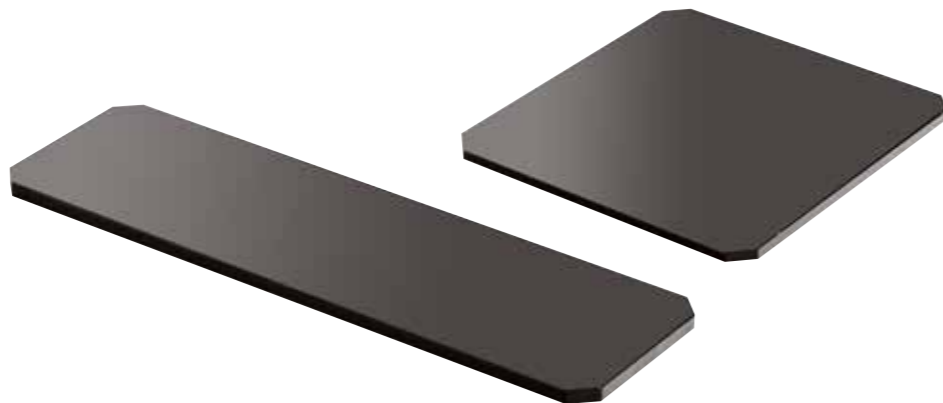
Colore - Color	Code
Bianco - White	50VP0800
Nero - Black	50VP0808



Su richiesta ampia gamma di colori e misure realizzabili  
On request different colors and sizes

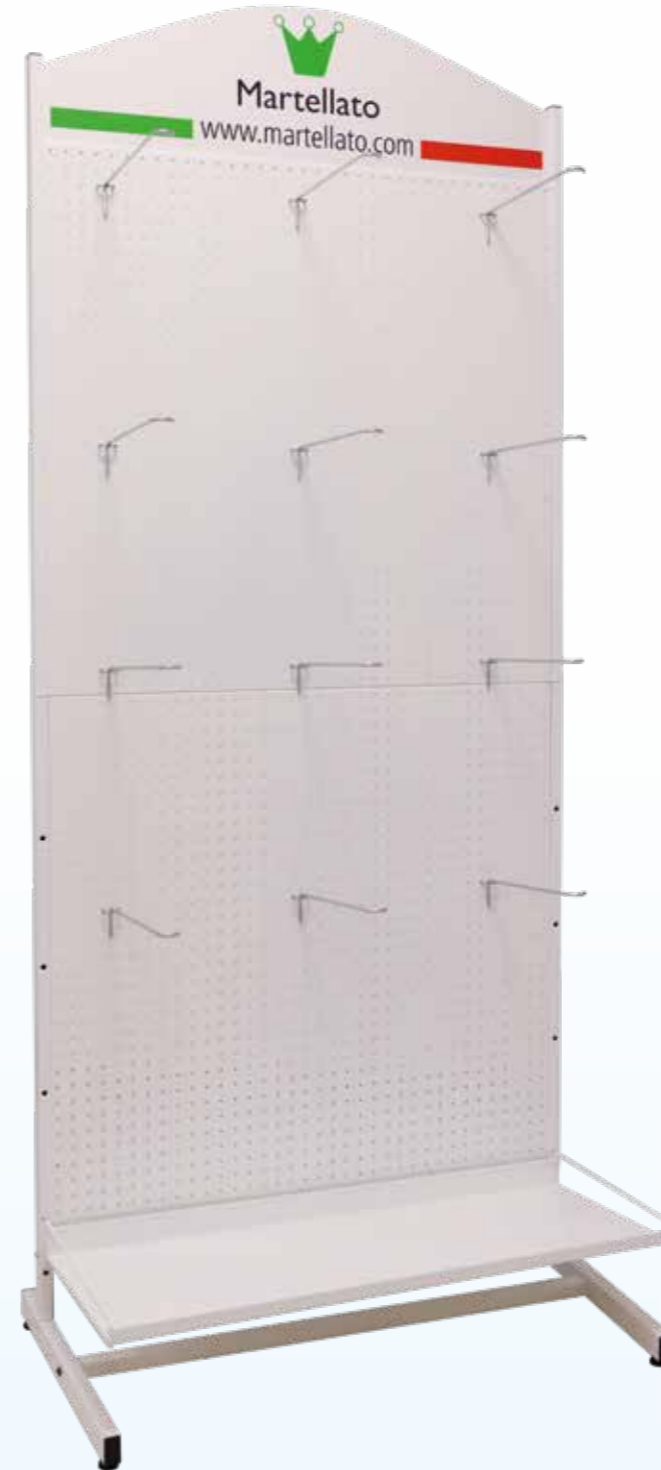
plexiglass nero - black plexiglass

Size mm	thickness	Code
600X100	5	50VP601008
600X250	5	50VP602508
250X120	5	50VP251208
200x200	5	50VP202008
250x250	5	50VP252508
200X100	5	50VP201008



vassoio plexiglass - plexiglass tray

Size mm	Code
470x340 - h50	VS00101



Espositore in metallo  
Metal display

**ESPOSITORE**  
95x55 h210 cm  
con 20 ganci inclusi  
with 20 hooks included

Crowner incluso  
Crowner included



Espositore in legno  
Wooden display  
**ESPOWMONOUSO**  
78,5x52 h195 cm



Espositore in legno  
per green poche  
Standing wooden display  
for green poche

**ESPOWG70GP**  
Misura/Size:  
49,4x46,5 h150 cm

# PROFESSIONAL TOOLS



UNA LINEA COMPLETA DI SAC À POCHE MONOUSO  
A COMPLETE LINE OF DISPOSABLE PASTRY BAGS

MADE IN ITALY by MARTELLATO



RESISTENTI, ANTISCIVOLO, IGIENICHE, FACILI  
DA UTILIZZARE, CON SALDATURA SOTTILE  
RESISTANT, NON-SLIP, HYGIENIC, EASY TO USE,  
WITH THIN SEAL

ALTA QUALITÀ MADE IN ITALY

Pensate per facilitare il lavoro quotidiano dei professionisti, grazie alle caratteristiche dei **diversi modelli** rispondono alle molteplici esigenze ed ai plus di tutti i prodotti. La produzione è interamente italiana, dalla materia prima accuratamente selezionata alla lavorazione, sotto l'attento controllo di Martellato che, grazie all'impiego delle più **moderne tecnologie** e nel rispetto delle direttive internazionali, è in grado di offrire **sacchetti di alta qualità**.

I NOSTRI PLUS

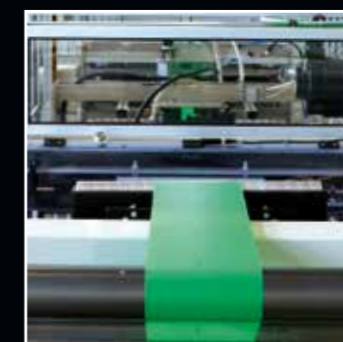
Velocità e precisione, **presa sicura** antiscivolo e **alta resistenza**, fanno delle sac à poche prodotte da Martellato un prezioso alleato di pasticceri e chef. Un'unica **saldatura, più sottile** per consentire maggiore praticità e **più resistente** per evitarne la rottura durante l'uso, insieme al **materiale multistrato di alta qualità**, garantiscono la durata delle sac a poche per molto tempo, consentendo di riempirle più volte durante l'utilizzo. Possono essere utilizzare con composti caldi e freddi, duri o morbidi vanno sia in abbattitore che in microonde.

HIGH QUALITY MADE IN ITALY

Designed to make the work of professionals easier, thanks to the characteristics of the **various models** that meet the many requirements and pluses of all products, Martellato disposable products are known and appreciated all over the world. The production of the pastry bags is wholly Italian, from the raw material to processing, under the careful control of Martellato that, thanks to the use of the most **modern technologies** and in compliance with international directives, can offer **high quality bags**.

OUR PLUS

Speed and precision, non-slip **secure grip** and **high resistance**, make the pastry bags produced by Martellato a precious ally of both confectioners and chefs. **Just one seal, thinner** for improved practicality and more resistant to prevent any breakage during use, together with the high quality **multi-layered material**, guarantee these pastry bags last over time, allowing to fill them over and over again during the use. They can be used with hot or cold, hard or soft preparations and are suitable for refrigerators and microwave ovens.



EXTRA  
COMFORT



MYCRON  
80  
MY

## Blue Poche

Sacchetti monouso in polietilene multistrato con **esclusivo trattamento antiscivolo** all'esterno che gli conferisce una **piacevole sensazione al tatto e maggiore flessibilità**. L'interno liscio facilita la fuoriuscita dei composti, sia caldi che freddi, duri o morbidi.

Disposable bags in multi-layered polyethylene, with **exclusive anti-slip treatment** on the outside which gives it a **pleasant touch sensation and greater flexibility**. The slick interior facilitates the release of doughs.

**Soft touch:** funzionalità e comfort  
**Soft touch:** functionality and comfort

NEW



**H 30 CM**  
**50-2030**  
Dispenser box  
100 pcs

**H 40 CM**  
**50-2040**  
Dispenser box  
100 pcs

**H 55 CM**  
**50-2055**  
Dispenser box  
100 pcs

**H 65 CM**  
**50-2065**  
Dispenser box  
100 pcs

SUPER  
RESISTANT



MYCRON  
80  
MY

## Crystal Poche

Sacchetti monouso in polietilene **trasparente extra forte**, adatti anche per gli impasti più duri e **riempibili numerose volte**.

**Extra-strong, transparent** polyethylene disposable bags, deal also for the hardest doughs so that they can be **filled several times**.

**Trasparente, super resistente:**  
un alleato indispensabile nel tuo laboratorio  
**Transparent, super-resistant bag:**  
an indispensable help in your laboratory



**H 30 CM**  
**ROLL H 30**  
Dispenser box  
100 pcs

**H 40 CM**  
**ROLL H 40**  
Dispenser box  
100 pcs

**H 55 CM**  
**ROLL H 55**  
Dispenser box  
100 pcs

**H 65 CM**  
**ROLL H 65**  
Dispenser box  
100 pcs

HOT  
RESISTANT



MYCRON  
100  
MY

## NEW Orange Poche

La nuova formulazione dei sacchetti monouso realizzati in polietilene **multistrato** arancione, li rende più resistenti e quindi **particolarmente adatti ai cibi caldi**. Il trattamento superficiale ne garantisce un effetto **antiscivolo**.

The new formulation of orange **multilayer** polyethylene used for the piping bags made makes them **ideal for hot food**. The special surface treatment guarantees an **anti-slip** effect on the outside.

**Hot resistant:**  
un aiuto anche alle temperature più alte  
**Hot resistant:**  
an help even at the highest temperatures



**H 30 CM**  
**50-3030**  
Dispenser box  
80 pcs

**H 40 CM**  
**50-3040**  
Dispenser box  
80 pcs

**H 55 CM**  
**50-3055**  
Dispenser box  
80 pcs

**H 65 CM**  
**50-3065**  
Dispenser box  
80 pcs

GRIP  
EFFECT



MYCRON  
80  
MY

## Green Poche

Sacchetti monouso in polietilene **multistrato** verde, con superficie **antiscivolo all'esterno** per assicurare una maggiore presa anche con mani umide e **liscio all'interno** per consentire al prodotto di uscire facilmente.

Disposable bags in multi-layered polyethylene with **non-slip surface outside** to ensure a better grip also with wet hands and **slick inside** to let the product out easily.

**Antiscivolo, resistente e sicuro:**  
massima qualità made in Italy  
**Resistant, non-slip and safe bag:**  
top quality made in Italy



**H 30 CM**  
**50-1030**  
Dispenser box  
100 pcs

**H 40 CM**  
**50-1040**  
Dispenser box  
100 pcs

**H 55 CM**  
**50-1055**  
Dispenser box  
100 pcs

**H 65 CM**  
**50-1065**  
Dispenser box  
100 pcs

## COTTON

Sacchetti per pasticceria riutilizzabili, prodotti con fibre naturali di **cotone** rivestito di poliuretano per dare maggiore resistenza alla pressione, con di asola e **punta rinforzata**.  
**ideali per impasti più duri.**

Pastry bags made of **natural cotton** fibers coated with polyurethane to give greater resistance to pressure. Turned and sewed rimes, **reinforced tip**.

**ideal for harder doughs.**



Size cm	Code
25	STD 025 CM
28	STD 028 CM
34	STD 034 CM
40	STD 040 CM
46	STD 046 CM
50	STD 050 CM
55	STD 055 CM
60	STD 060 CM
65	STD 065 CM
70	STD 070 CM
75	STD 075 CM

## FLEX

Sacchetti per pasticceria riutilizzabili prodotti con fibre di **poliestere** rivestite di poliuretano, con asola.  
Pastry bags made of polyurethane coated **polyester** fibers, with welded seam.



Size cm	Code
25	FLEX 025 CM
28	FLEX 028 CM
34	FLEX 034 CM
40	FLEX 040 CM
46	FLEX 046 CM
50	FLEX 050 CM
55	FLEX 055 CM
60	FLEX 060 CM
65	FLEX 065 CM
70	FLEX 070 CM

## EASYFLEX

Sacchetti riutilizzabili, realizzati in **tessuto sintetico impermeabilizzato**. Rifiniti con resistente cucitura, punta rinforzata e gancio per l'appendimento.

Reusable pastry bags, made of **waterproof synthetic cloth**.

Completed with durable stitching, reinforced toe and hanging hook.



Size cm	Code
25	EASYFLEX25
28	EASYFLEX28
34	EASYFLEX34
40	EASYFLEX40
46	EASYFLEX46
50	EASYFLEX50
55	EASYFLEX55
60	EASYFLEX60
65	EASYFLEX65
70	EASYFLEX70

Confezioni/Pack 20 pcs  
(10 pack x 2 pcs each)

## SuperFlex

Simply **unbreakable!**

Realizzato con un innovativo materiale alimentare che conferisce al prodotto un'elevata resistenza, flessibilità e morbidezza. Il nuovo Superflex presenta una superficie liscia all'interno che facilita la fuoriuscita del prodotto, e ruvida all'esterno per un'impugnatura più salda. Grazie allo speciale e innovativo sistema di saldatura del sacchetto la sicurezza igienica è maggiormente garantita.

La massima temperatura operativa è di 85°C continui. Resiste fino a 95 gradi e sono adatti al microonde

An innovative food-safe material than gives high resistance, flexibility and softness to pastry bags. Superflex bags have a smooth internal surface for an easy emission of creams and an external rough surface for a better grip. Thanks to a special welding of the bag we can guarantee a high hygienic safety. The maximum operating temperature is 85°C continuous.



Senza Imballo - Unpacked

34 CM SPR034    45 CM SPR045    50 CM SPR050

Con Imballo - With package



34 CM SPR034/C    45 CM SPR045/C    50 CM SPR050/C

## PRECUT

Sac à poche monouso pretagliati per alimenti in polietilene trasparente, **spessore 90 Micron**. Disposable precut pastry bags for food made of transparent polyethylene, **90 Microns thick**.



Disponibili confezioni da 25, 50 e 100pz in nylon trasparente.

Packed in transparent nylon 25, 50, 100 pcs

Size cm	pcs box	Code	Size cm	pcs box	Code
30x50	25	SAC 25	17x30	100	SAC 100
30x50	50	SAC 50			



Confezionati in cartone con euroforo. Packed in cardboard boxes with Euro-perforation.

Size cm	pcs box	Code	Size cm	pcs box	Code
23x45	100	SAC45X100	30x55	100	SAC58X100



Vaso porta Sac à poche  
Pastry bag holder

Accessorio ideale per riporre la sac a poche in uso.

50VA001A  
Ø200 - h240 mm



# Piping tips

Ampia gamma di bocchette in acciaio inox prodotte senza saldature per garantire la massima resistenza  
Wide range of stainless steel nozzles produced without welding to guarantee maximum resistance

pack 5 Pezzi - Pieces

Dove non espressamente indicato le confezioni si intendono da **5 pezzi** - le misure sono in millimetri  
If not indicated, the package contains **5 pieces** - the measurements are in millimeters



## TONDA - ROUND



**KIT 10 pcs Mix**  
**BS 10 T** Ø 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 12 - 13 - 15 mm

‡ Ø2 <b>BT 202</b> Ø25 h 50	‡ Ø3 <b>BT 203</b> Ø25 h 50	‡ Ø4 <b>BT 204</b> Ø25 h 45	‡ Ø5 <b>BT 205</b> Ø25 h 45	‡ Ø6 <b>BT 206</b> Ø25 h 45
‡ Ø7 <b>BT 207</b> Ø25 h 45	‡ Ø8 <b>BT 208</b> Ø25 h 45	‡ Ø9 <b>BT 209</b> Ø25 h 45	‡ Ø10 <b>BT 210</b> Ø30 h 50	‡ Ø11 <b>BT 211</b> Ø30 h 50
‡ Ø12 <b>BT 212</b> Ø30 h 47	‡ Ø13 <b>BT 213</b> Ø30 h 47	‡ Ø14 <b>BT 214</b> Ø30 h 47	‡ Ø15 <b>BT 215</b> Ø35 h 50	‡ Ø16 <b>BT 216</b> Ø35 h 50
‡ Ø17 <b>BT 217</b> Ø35 h 50	‡ Ø18 <b>BT 218</b> Ø35 h 50	‡ Ø20 <b>BT 220</b> Ø35 h 47	‡ Ø22 <b>BT 222</b> Ø35 h 47	‡ Ø24 <b>BT 224</b> Ø35 h 43

## STELLA APERTA - OPEN STAR



**KIT 10 pcs Mix**  
**BS 10 S** Ø 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 12 - 13 - 15 mm

‡ Ø2 <b>BS 102</b> Ø25 h 50	‡ Ø3 <b>BS 103</b> Ø25 h 50	‡ Ø4 <b>BS 104</b> Ø25 h 50	‡ Ø5 <b>BS 105</b> Ø25 h 50	‡ Ø6 <b>BS 106</b> Ø25 h 45
‡ Ø7 <b>BS 107</b> Ø25 h 50	‡ Ø8 <b>BS 108</b> Ø25 h 45	‡ Ø9 <b>BS 109</b> Ø25 h 40	‡ Ø10 <b>BS 110</b> Ø30 h 50	‡ Ø11 <b>BS 111</b> Ø30 h 50
‡ Ø12 <b>BS 112</b> Ø30 h 50	‡ Ø13 <b>BS 113</b> Ø30 h 50	‡ Ø14 <b>BS 114</b> Ø35 h 55	‡ Ø15 <b>BS 115</b> Ø35 h 50	‡ Ø16 <b>BS 116</b> Ø35 h 50
‡ Ø17 <b>BS 117</b> Ø35 h 50	‡ Ø18 <b>BS 118</b> Ø35 h 50			

## STELLA FRANCESE - FRENCH STAR



‡ Ø4 <b>BF 310</b> Ø25 h 45	‡ Ø6 <b>BF 311</b> Ø25 h 45	‡ Ø7 <b>BF 312</b> Ø25 h 45	‡ Ø9 <b>BF 313</b> Ø25 h 45	‡ Ø10 <b>BF 314</b> Ø30 h 50
‡ Ø11 <b>BF 314/11</b> Ø30 h 50	‡ Ø12 <b>BF 315</b> Ø30 h 45	‡ Ø13 <b>BF 316</b> Ø30 h 50	‡ Ø15 <b>BF 317</b> Ø35 h 50	‡ Ø16 <b>BF 318</b> Ø35 h 50
‡ Ø18 <b>BF 319</b> Ø35 h 50	‡ Ø16 <b>BF 0867</b> Ø35 h 50	‡ Ø20 <b>BF 0869</b> Ø35 h 48		

## STELLA CHIUSA - CLOSED STAR



‡ Ø2 <b>BC 320</b> Ø25 h 47	‡ Ø3 <b>BC 321</b> Ø25 h 47	‡ Ø4 <b>BC 322</b> Ø25 h 47	‡ Ø5 <b>BC 323</b> Ø25 h 47	‡ Ø6 <b>BC 324</b> Ø25 h 43
‡ Ø7 <b>BC 325</b> Ø35 h 50	‡ Ø8 <b>BC 326</b> Ø30 h 50	‡ Ø9 <b>BC 327</b> Ø30 h 50	‡ Ø10 <b>BC 328</b> Ø35 h 53	‡ Ø11 <b>BC 329</b> Ø35 h 50
‡ Ø12 <b>BC 330</b> Ø35 h 50				

## FANCY PIPING NOZZLES



## BASKET PIPING NOZZLES



## STRIPES & BORDER



# FLOWER & PETALS NOZZLES



pack 5 Pezzi - Pieces

# Floral piping tips



BOS12FLO  
Box 12 pcs

# Sphere ball pipng tips



‡ Ø22  
**BX0100**  
Ø32 h 60 ‡ Ø22  
Pack 1 pc

‡ Ø22  
**BX0101**  
Ø32 h 57  
Pack 1 pc

‡ Ø22  
**BX0102**  
Ø32 h 57 ‡ Ø22  
Pack 1 pc

‡ Ø22  
**BX0103**  
Ø32 h 57 ‡ Ø22  
Pack 1 pc

‡ Ø22  
**BX0104**  
Ø32 h 57 ‡ Ø22  
Pack 1 pc

## SPECIAL NOZZLES



‡ Ø4  
**BIM 340**  
Ø25 h 90  
Pack 5 pcs



‡ Ø8  
**BIM 232**  
Ø25 h 95  
Pack 5 pcs



‡ 31  
**BXB01**  
Ø55 h 60 ‡ Ø31  
pack 1 pc



‡ 31  
**BXB02**  
Ø55 h 56 ‡ Ø31  
pack 1 pc



## ADAPTERS



**Piccolo - Small**  
**50AD001** - pack 1 pc  
base 18

**Medi - Medium**  
**50AD002** - kit 2 pcs  
base 25 - 31

**Grande - Large**  
**50AD003** - pack 1 pc  
base 36

**Floreal & Sphere Ball**  
**50AD004** - pack 2 pcs  
Per bocchette a sfera e floreali  
For sphere ball and floreal tips

## ADAPTERS **Bi&Tri** COLOR

Kit di adattatori, per realizzare decorazioni a due o tre colori.  
Adapter kit suitable to prepare decorations with two or three colours.



**BI & TRI COLOR**  
**40-WA010** - pack 2 pcs  
Adatto a bocchette Ø30 h 50  
Suitable for piping tips Ø30 h 50

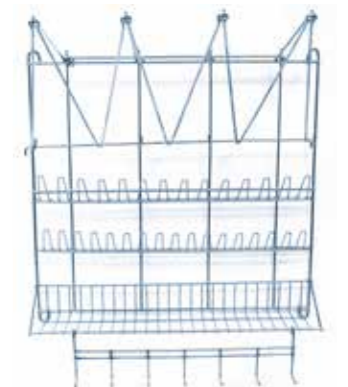
## DISPLAYS



**Espositore in plexiglass**  
**Plexiglass display**  
**ESPOB60**  
Size: 515x315 h210mm  
with crowner for 60 piping tips



**Portabocchette in plexiglass**  
**Plexiglass piping tips holder**  
**ESPOB032**  
Size: 310x100 h390mm  
con anta protettiva  
with protective door



**Espositore per bocchette e sacchetti**  
**Wall rack for piping tips & pastry bags**  
Size: 510x350 h490mm  
**ESPO B** metallo rivestito di colore bianco metal with a white coating  
**ESPO ST** Inox - Stainless steel



**Bocchette Miste  
Big piping Tips**  
**BOS 36 BIG** - h 50 mm  
il kit include:  
36 bocchette miste  
3 adattatori  
pratica scatola in plastica

the kit includes:  
36 mixed jets  
3 adapters  
practical plastic box



**Big Size**  
**BOSPL1** - Box 12 pcs  
Plastica - Plastic



**Small Size**  
**BOSPL2** - Box 12 pcs  
Plastica - Plastic



**Kit 6 Pezzi**  
**BPL6** - 6 pcs  
Plastica - Plastic



**Scatola - Box**  
**BOSPL3** - Box 20 pcs  
Bocchette in plastica - con adattatore  
Plastic piping tips - with adapter



**Scatola - Box**  
**BOSPL4** - Box 20 pcs  
Bocchette in plastica - con adattatore  
Plastic piping tips - with adapter



**Bruschino - Brush**  
**BRU**

Setole in nylon ed impugnatura in plastica.  
Forma conica ideale per la pulizia di tutti i  
modelli di bocchetta.

Nylon bristles and plastic handle.  
Conical shape ideal for cleaning all the  
nozzle models.

**Bocchette da decorazione  
Decorative piping Tips**

**BOS 52** - h 33 mm  
il kit include: 52 bocchette miste - 1 adattatore  
2 chiodi per fiori - pratica scatola in plastica

the kit includes: 52 mixed jets - 1 adapter  
2 nails for flowers - practical plastic



**Bocchette da decorazione- Decorative piping Tips**

**BOS 26** - h 33 mm  
il kit include: 26 bocchette miste - 1 adattatore  
2 chiodi per fiori - pratica scatola in plastica

the kit includes: 26 mixed jets - 1 adapter  
2 nails for flowers - practical plastic



**Bocchette in Tritan  
Tritan nozzle box**  
**BBP1** - Box 12 pcs  
Miste tonde, stella e fancy.  
Mix of round, star and fancy shapes.



**Bocchette in Tritan  
Tritan nozzle box**  
**BBP2** - Box 12 pcs  
Miste tonde, stella e fancy.  
Mix of round, star and fancy shapes.

**Bocchette in Tritan  
Tritan nozzle box**

**BBP3** - Box 24 pcs  
Miste tonde, stella e fancy.  
Mix of round, star and fancy shapes.



## PROFESSIONAL SPATULAS

Un'ampia gamma di spatole proposte da Martellato per rispondere alle diverse necessità di utilizzo.

Materiali di alta qualità con caratteristiche proprie e forme appositamente studiate per adattarsi all'uso specifico.

Manico con impugnatura comoda, resistenti nel tempo e lavabili in lavastoviglie, sono un indispensabile strumento in ogni laboratorio professionale.

A wide range of spatulas proposed by Martellato to meet the different needs of use.

High quality materials with specific characteristics and shapes specially designed to adapt to different uses.

Handle with comfortable grip, resistant over time and dishwasher safe, they are an indispensable tool in every professional laboratory.



## SPATOLE MORBIDE IN PLASTICA SOFT PLASTIC SPATULAS

Spatola professionale bicomponente cucchiaio soft in gomma, manico in abs resistente plastica rigida.

Resistente a temperature fino a 100°C

Professional two-component spatula, soft rubber spoon, resistant rigid abs plastic handle.

Resistant to temperatures up to 100 ° C



**50GO300**

Cucchiaio - Spoon 115x70 mm  
Total size 310x70 mm

**50GO350**

Cucchiaio - Spoon 115x70 mm  
Total size 350x70 mm

**50GO400**

Cucchiaio - Spoon 115x70 mm  
Total size 400x70 mm

**50GO275**

Cucchiaio - Spoon 88x49 mm  
Total size 275x49 mm



**EXTRA SOFT**

Spatola professionale con anima interna rivestita in materiale termoplastico bianco morbido, resistente a temperature fino a 100°C

Professional spatula with internal core covered in soft white thermoplastic material, resistant to temperatures up to 100°C



**50SG250B**

Cucchiaio - Spoon 84x42 mm  
Total size 254x42 mm

**50SG300B**

Cucchiaio - Spoon 107x51 mm  
Total size 305x51 mm

**50SG350B**

Cucchiaio - Spoon 118x59 mm  
Total size 355x59 mm

Spatola professionale bicomponente cucchiaio in gomma, manico in resistete plastica rigida.

Resistente a temperature fino a 70°C.

Professional two-component spatula, rubber spoon, rigid resistant plastic handle.

Resistant to temperatures up to 70 ° C



**MEL 250**

Cucchiaio - Spoon 85 mm  
Total size 250 mm

**MEL 350**

Cucchiaio - Spoon 115 mm  
Total size 350 mm

**MEL 450**

Cucchiaio - Spoon 115 mm  
Total size 450 mm

## SPATOLE RIGIDE IN PLASTICA HARD PLASTIC SPATULAS

Spatola rigida monopezzo, materiale ABS bianco resistente a temperature fino a 100°C  
Cucchiaio rettangolare sottile, manico ergonomico con foro per l'appendimento.

One-piece rigid spatula, white abs material resistant to temperatures up to 100 ° C  
Thin rectangular spoon, ergonomic handle with hole for hanging.



**50SR340**

Cucchiaio - Spoon 100x59 mm  
Total size 339x59 mm

Spatola rigida monopezzo, materiale ABS bianco resistente a temperature fino a 100°C  
Cucchiaio rigido, tre lunghezze di manico con foro per l'appendimento.

One-piece rigid spatula, white ABS material resistant to temperatures up to 100 ° C  
Rigid spoon, three lengths handles with hole for hanging.



**SCM30**

Cucchiaio - Spoon 105x55 mm  
Total size 300x55 mm

**SCM35**

Cucchiaio - Spoon 105x55 mm  
Total size 345x55 mm

**SCM40**

Cucchiaio - Spoon 105x55 mm  
Total size 400x55 mm

Spatola rigida monopezzo, mteriale ABS bianco resistente a temperature fino a 100°C  
Cucchiaio liscio extra forte, punta stondata, manico ergonomico con foro per l'appendimento.

One-piece rigid spatula, white ABS material resistant to temperatures up to 100 ° C  
Extra strong smooth spoon, with rounded tip, ergonomic handle with hole for hanging.



**50SP300B**

Cucchiaio - Spoon 92x48 mm  
Total size 300x48 mm

**50SP350B**

Cucchiaio - Spoon 96x53 mm  
Total size 350x53 mm

**50SP400B**

Cucchiaio - Spoon 99x58 mm  
Total size 400x58 mm

Spatola rigida monopezzo, materiale poliammide resistente a temperature fino a 220°C

One-piece rigid spatula, polyamide material resistant to temperatures up to 220 ° C



**MEX250**

Spatola - Spatula 120 mm  
Total size 250 mm

**MEX300**

Spatola - Spatula 120 mm  
Total size 300 mm

**MEX400**

Spatola - Spatula 145 mm  
Total size 400 mm

**MEX500**

Spatola - Spatula 210 mm  
Total size 500 mm

Spatole con cucchiaino cavo in gomma e manico in resistentemente materiale termoplastica.  
Resistente a temperature fino a 70°C

Spatulas with rubber hollow spoon and handle in resistant thermoplastic material.  
Resistant to temperatures up to 70 ° C



**MSP 250**

Cucchiaio - Spoon 90 mm  
Total size 250 mm

**MSP 350**

Cucchiaio - Spoon 90 mm  
Total size 350 mm

Spatole professionali rigide monopezzo, materiale ABS bianco resistente a temperature fino a 100°C

One-piece hard professional spatulas, white ABS material resistant to temperatures up to 100°C



**50SA150B**

Lama - Blade 144x40 mm  
Total size 324x40 mm

**50SA250B**

Lama - Blade 244x40 mm  
Total size 424x40 mm



**50SL300B**

Lama - Blade 144x30 mm  
Total size 300x30 mm

**50SL370B**

Lama - Blade 209x40 mm  
Total size 370x40 mm

## SPATOLE IN ACCIAIO ST. STEEL SPATULAS

Spatole professionali con lama dritta o angolare in acciaio inox.

Lama rigida per distribuire uniformemente anche ganache più dure ma flessibile per un glassaggio ottimale. Manico realizzato in robusta plastica, ergonomico e antiscivolo, progettato con speciale appoggio per il pollice, ideale per una presa confortevole e sicura.

Professional spatulas with stainless steel straight or angular blade.

Sturdy blade to spread also harder ganache but flexible for optimal glazing. Handle made of resistant plastic, ergonomic and anti-slip, with a special thumb support, for a comfortable and secure grip.



**50SPANG09**  
Manico Handle 120 mm  
Lama - Blade 20x90 mm

**50SPANG16**  
Manico Handle 130 mm  
Lama - Blade 29x160 mm

**50SPANG20**  
Manico Handle 130 mm  
Lama - Blade 37x205 mm



**50SPA15**  
Manico Handle 130 mm  
Lama - Blade 27x155 mm

**50SPA20**  
Manico Handle 130 mm  
Lama - Blade 29x200 mm

**50SPA25**  
Manico Handle 130 mm  
Lama - Blade 37x254 mm

**50SPA30**  
Manico Handle 130 mm  
Lama - Blade 45x308 mm

**SPA36**  
Manico Handle 135 mm  
Lama - Blade 360x50 mm

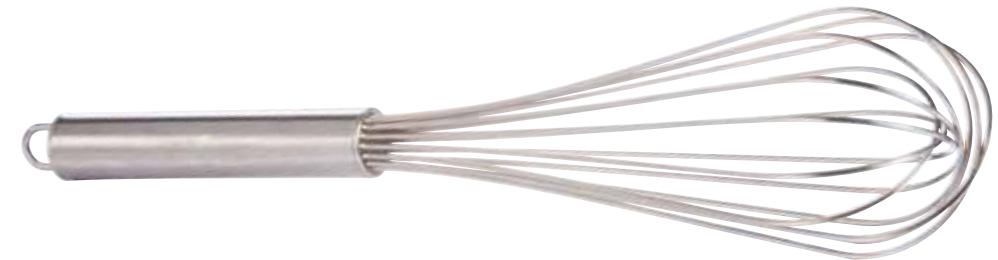
## FRUSTE PROFESSIONALI PROFESSIONAL WHISKS

Interamente realizzata in acciaio inox, 8 robusti fili d. 2,2 mm

Resistente ad alte temperature.

Entirely made of stainless steel, 8 sturdy wires d. 2.2 mm

Resistant to high temperatures.



**50FA01**  
Total size: 25 cm

**50FA02**  
Total size: 30 cm

**50FA03**  
Total size: 35 cm

**50FA04**  
Total size: 40 cm

**50FA05**  
Total size: 45 cm

**50FA06**  
Total size: 50 cm

Manico in plastica rinforzata con fibra di vetro, 16 fili sottili in acciaio inox.

Resistente ad alte temperature.

Glass fiber reinforced plastic handle, 16 thin stainless steel wires.

Resistant to high temperatures.



**TFRU25**  
Total size: 25 cm  
Filo - wire Ø 1,5 mm

**TFRU30**  
Total size: 30 cm  
Filo - wire Ø 1,8 mm

**TFRU35**  
Total size: 35 cm  
Filo - wire Ø 1,8 mm

**TFRU40**  
Total size: 40 cm  
Filo - wire Ø 1,8 mm

**TFRU45**  
Total size: 45 cm  
Filo - wire Ø 2 mm

**TFRU50**  
Total size: 50 cm  
Filo - wire Ø 2 mm

Manico in plastica rinforzata con fibra di vetro, 16 fili sottili in acciaio inox.

Resistente ad alte temperature.

Glass fiber reinforced plastic handle, 16 thin stainless steel wires.

Resistant to high temperatures.



**MFRU25**  
Total size: 25 cm  
Filo - wire Ø 1,5 mm

**MFRU30**  
Total size: 30 cm  
Filo - wire Ø 1,8 mm

**MFRU35**  
Total size: 35 cm  
Filo - wire Ø 1,8 mm

**MFRU40**  
Total size: 40 cm  
Filo - wire Ø 1,8 mm

**MFRU45**  
Total size: 45 cm  
Filo - wire Ø 2 mm

**MFRU50**  
Total size: 50 cm  
Filo - wire Ø 2 mm



## TAGLIA IMPASTO - DOUGH CUTTERS

Spatole taglia impasto con impugnatura rotonda.  
 Raschie e spatole taglia impasto lama in acciaio inox e manico in plastica.  
 Spatulas for cutting dough with round grip.  
 Scrapers and spatulas for cutting dough, stainless steel blade and plastic handle.



**5ORAS1 5ORAS2**  
 130 h105 175 h105

**Lama Blade:** Acciaio inox - Stainless steel  
 Spessore - Thickness 0,40 mm  
 Altezza - Height 80 mm



**RAS 3**  
 195 h145

**Impugnatura in PP - PP Handle**  
**Lama Blade:** Acciaio inox - Stainless steel  
 Spessore - Thickness 0,50 mm  
 Altezza - Height 110 mm

### PER CIOCCOLATO - FOR CHOCOLATE

Manico in plastica - Lama acciaio inox - Ideali per la lavorazione del cioccolato.  
 Plastic handle - Stainless steel blade - Ideal for working chocolate.



**RAS 4**  
 145 h210

**RAS 5 RAS 6**  
 245 h210 295 h210

**ROSSO - RED**  
**Lama Blade:**  
 Acciaio inox - Stainless steel  
 Altezza - Height 50 mm



**RAS 7 RAS 8**  
 120 h225 200 h240

**NERO - BLACK**  
**Lama Blade:**  
 Acciaio inox - Stainless steel

### TAGLIA IMPASTO -

Spatole taglia impasto con impugnatura rotonda

Acciaio inox - Stainless steel  
 Altezza - Height 80 mm

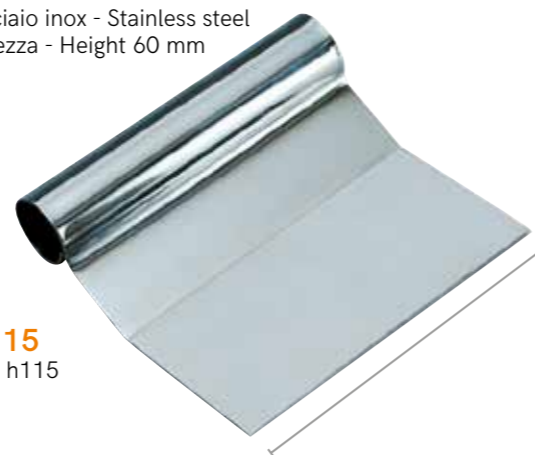
**RD105 RD125**  
 105 x h105 125 x h105

**RD150 RD175**  
 150 x h105 175 x h105



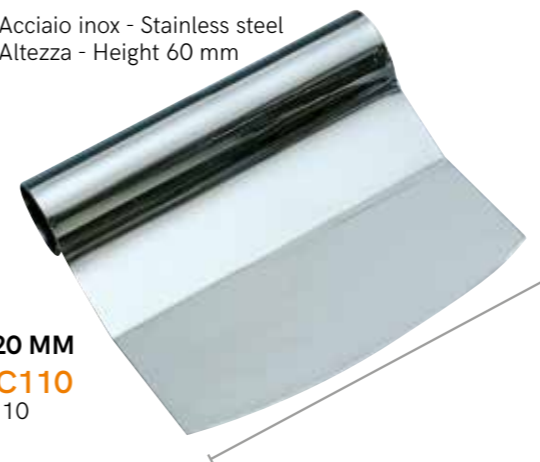
Acciaio inox - Stainless steel  
 Altezza - Height 60 mm

**RC115**  
 120 x h115



Acciaio inox - Stainless steel  
 Altezza - Height 60 mm

**120 MM**  
**RC110**  
 h110



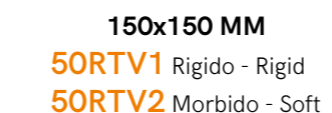
**145x95 MM**  
**5ORTD1** Rigido - Rigid



**120x90 MM**  
**5ORTP1** Rigido - Rigid  
**5ORTP2** Morbido - Soft



**150x150 MM**  
**5ORTV1** Rigido - Rigid  
**5ORTV2** Morbido - Soft



**150x110 MM**  
**5ORTF1** Rigido - Rigid  
**5ORTF2** Morbido - Soft



**125x90 MM**  
**5ORTA1** Rigido - Rigid  
**5ORTA2** Morbido - Soft



**BIG SIZE**  
**215x130 MM**  
**5ORTT1** Rigido - Rigid



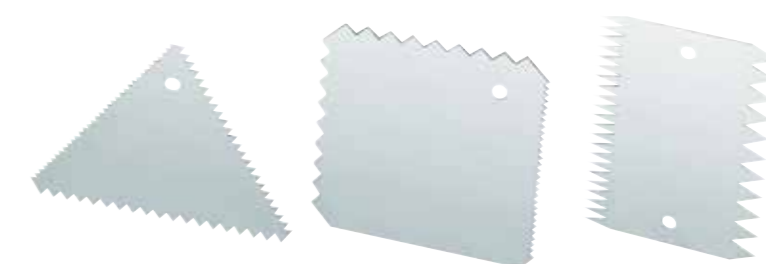
**145x95 MM**  
**5ORTL1** Rigido - Rigid  
**5ORTL2** Morbido - Soft



**140x90 MM**  
**5ORTO1** Rigido - Rigid  
**5ORTO2** Morbido - Soft



**BIG SIZE**  
**195x150 MM**  
**5ORTS1** Rigido - Rigid



**Raschietti dentati - Scraper comb**  
**INOX 3**  
 Acciaio inox - Stainless steel 18/8  
 Spessore - Thickness 0,50 mm  
 Triangular 100x103 mm  
 Square 100x100 mm  
 Rectangular 56x110 mm

## COLTELLI PROFESSIONALI PROFESSIONAL KNIVES

Robusta lama in acciaio inox temperato. Manico ergonomico in polipropilene, materiale igienico, atossico e resistente in lavastoviglie. Confezione in blister sicuri.

Sturdy blade in tempered stainless steel, made in Italy. Ergonomic polypropylene handle, hygienic, non-toxic and dishwasher safe material. Blister pack.



Cuoco 30 - Chef 30  
**50COL05**  
Lama - Blade: 300mm



Spelucchino 9 - Paring 9  
**50COL01**  
Lama - Blade: 90mm



Pasticceria 30 - Pastry 30  
**50COL02**  
Lama - Blade: 300mm



Cuoco 26 - Chef 26  
**50COL04**  
Lama - Blade: 260mm



Pasticceria 34 - Pastry 34  
**50COL03**  
Lama - Blade: 360mm



Salati e formaggi 26 - Salty and cheese 26  
**50COL06**  
Lama - Blade: 260mm



Pane e panettone 25 - Bread and panettone 25  
**50COL07**  
Lama - Blade: 250mm

## PINZE CHEF CHEFTWEEZERS

Pinza professionale da cucina, caratterizzata dal design ergonomico, per una sicura e comoda maneggevolezza, che la rende adatta anche a decori e cibi più delicati.

Estremità antiscivolo, perfettamente allineate per afferrare con la massima precisione.

Pratica e comoda impugnatura con grip antiscivolo, garantisce una presa sicura e ferma.

Realizzata in acciaio inox di alta qualità è lavabile in lavastoviglie.

Professional cooking tweezer, the ergonomic design for safe and comfortable handling makes it suitable for delicate decorations and food.

Non-slip ends, perfectly aligned, can precisely grab small detailed items with maximum precision without slipping.

Practical and comfortable thanks to the ridged handle that ensures a secure grip.

Made of high quality stainless steel, dishwasher safe.



**50PI03** - 30 cm

**50PI02** - 20 cm



**50PI05** - 30 cm

**50PI04** - 20 cm



**50PI01** - 16 cm

## GRATER & ZESTER

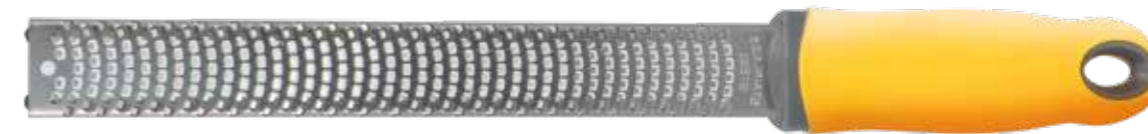
Ideale per cioccolato, formaggio, agrumi e altro.

Lama in acciaio, Manico **soft touch antiscivolo**, custodia protettiva.

Ideal for chocolate, cheese, citrus and more.

**Stainless steel blade, Non slip soft handle, blade cover for save storage.**

Giallo - Yellow  
**50ZES01**



Rosso - Red  
**50ZES02**



Nero - Black  
**50ZES03**



## PENNELLI - PASTRY BRUSHES

**Pennello professionale per cucina** Pennello multiuso con setole di alta qualità e impugnatura in plastica combinata a gomma, per una maggiore comodità. Resistente fino a 120°C. Lavabile in lavastoviglie. Made in Italy.

**Professional cooking brush** Multi-purpose brush with high quality bristles and comfortable handle in plastic and rubber. Heat resistant up to 120°C. Dishwasher safe. Made in Italy.



**50PE30**  
30 mm

**50PE40**  
40 mm

**50PE50**  
50 mm

**50PE60**  
60 mm

**50PE70**  
70 mm

## GRIGLIE - RACKS

Griglia di raffreddamento ideale per **glassare** e **raffreddare** torte. Resistente alle alte temperature. Realizzato in acciaio inox, con piedini per facilitare il lavoro. Lavabile in lavastoviglie. Cooling grid ideal for **cooling** and **glazing** cakes. Resistant to high temperatures. Made of stainless steel with raised base to facilitate work. Dishwasher safe.



**Ø30 CM**  
**PR30**

**Ø40 CM**  
**PR40**

**30x30 CM**  
**PR30X30**

**40x60 CM**  
**PR40X60**

**50x50 CM**  
**PR50X50**

## SETACCI - SIEVES

Setacci in acciaio inox per farina. Trama setaccio 0,50 mm  
Stainless steel sieves for flour.



**Ø30 CM**  
**SETAC30**

**Ø28 CM**  
**SETAC28**

**Ø26 CM**  
**SETAC26**

**Ø24 CM**  
**SETAC24**

**Ø21 CM**  
**SETAC21**

**Ø19 CM**  
**SETAC19**

**Ø16 CM**  
**SETAC16**

**Setola sintetica** lunga 70mm. Manico in plastica completo di gancio per l'appendimento.  
**Synthetic bristle** 70mm. Plastic handle with hook for hanging.



**PEMS20**  
20 mm

**PEMS30**  
30 mm

**PEMS40**  
40 mm

**PEMS50**  
50 mm

**PEMS60**  
60 mm

**PEMS70**  
70 mm

## PINZE - PINCERS



**PINZAX1**

Pinze in acciaio inox  
St. Steel pincers  
190x17mm

**PINZAX2**

Pinze in acciaio inox  
St. Steel pincers  
190x36mm

**PINZAX3**

Pinze in acciaio inox  
St. Steel pincers  
190x38mm

**PINZAX4**

Pinze in acciaio inox  
St. Steel pincers  
190x58mm

**PINZA**

Pinza in plastica  
Plastic pincer

### Spargi Polvere

Diffusori a maglia fine con tappo a vite. Ideali per spolverare zucchero a velo e farina o aggiungere spezie e cacao. Il coperchio a rete fine diffonde il contenuto in modo leggero e uniforme, è sicuro e facile da rimuovere per riempire di nuovo il barattolo. Fatti in acciaio inossidabile con una copertura di plastica ermetica per proteggere il contenuto.

### Mesh Shaker

Fine mesh shakers with a screw cap. Ideal for sprinkling icing sugar and flour or adding spices and cocoa. The fine mesh lid spreads contents lightly and evenly, it is safe and easy to remove to refill the can. Made from stainless steel with an airtight plastic cover to protect the contents.



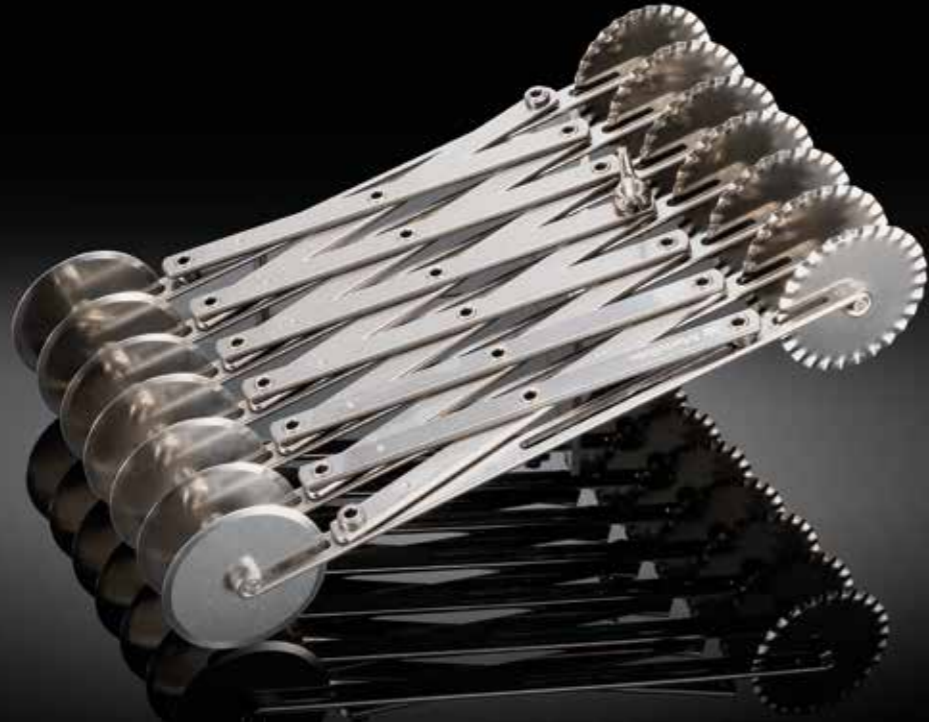
cap. 280 g  
**SETACIOK**  
Ø65 h90mm

cap. 450 g  
**SETACIOK2**  
Ø73 h120mm

## TAGLIAPASTA ESTENSIBILE EXPANDABLE WHEELS CUTTER

Tagliapasta estensibile in acciaio, consente di tagliare in modo rapido e preciso strisce di impasti della stessa misura. Disponibile anche in versione doppia con lame dritte su un lato e alette scanalate sul retro. La distanza delle ruote è facilmente regolabile per ottenere strisce dai 10 ai 120 mm. Diametro ruota 5,5 cm. Le ruote possono essere bloccate nella posizione desiderata stringendo i dadi ad alette, e per riporle facilmente.

Expandable dough cutter allows to cut pastry and dough quickly and accurately into same-size strips at one time. Wheels and frame are stainless steel. Available also dual design with straight blades on one side and fluted blades on the reverse. Adjustable wheels distance for a variety widths from 10 mm to 120 mm. Wheel diameter 5.5 cm. Cutting wheels can be locked into place by tightening the wing nuts, easy storage.



5 Lame lisce - Straight Blades  
**ROTAPINOX 5 P**



5 Lame ondulate - Curved Blades  
**ROTAPINOX 5 O**



5 Lame ondulate - Curved Blades  
5 Lame lisce - Straight Blades  
**ROTINOX 5 P/O**



7 Lame lisce - Straight Blades  
**ROTAPINOX 7 P**

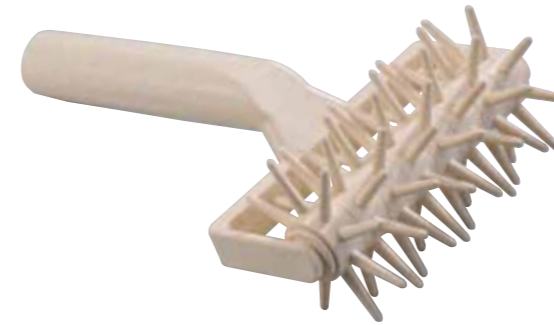


7 Lame ondulate - Curved Blades  
**ROTAPINOX 7 O**



7 Lame ondulate - Curved Blades  
7 Lame lisce - Straight Blades  
**ROTINOX 7 P/O**

## RULLI FORAPASTA - CUTTING DOCKER



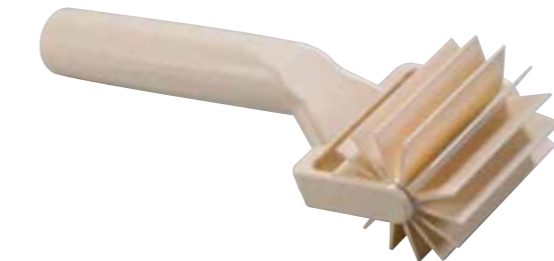
Rullo in plastica forapasta  
Plastic spiked roller

**6 CM**      **12 CM**  
**RFP 6**      **RFP 12**



Rullo in plastica per losanghe  
Plastic lattice cutting rollers

**6 CM**      **12 CM**  
**RPL 6**      **RPL 12**



Rullo in plastica a lamelle  
Plastic cutting roller

**6 CM**  
**RPS 6**



Rullo forapasta in alluminio  
Aluminum spiked roller

**12 CM**  
**RFP12INOX**



Rullo in alluminio per losanghe  
Aluminum lattice cutting roller

**12 CM**  
**RPL12INOX**  
Distanza tra lame 7 mm  
Distance between blade 7 mm



Rotella tagliapasta e pizza  
Pastry and pizza cutters

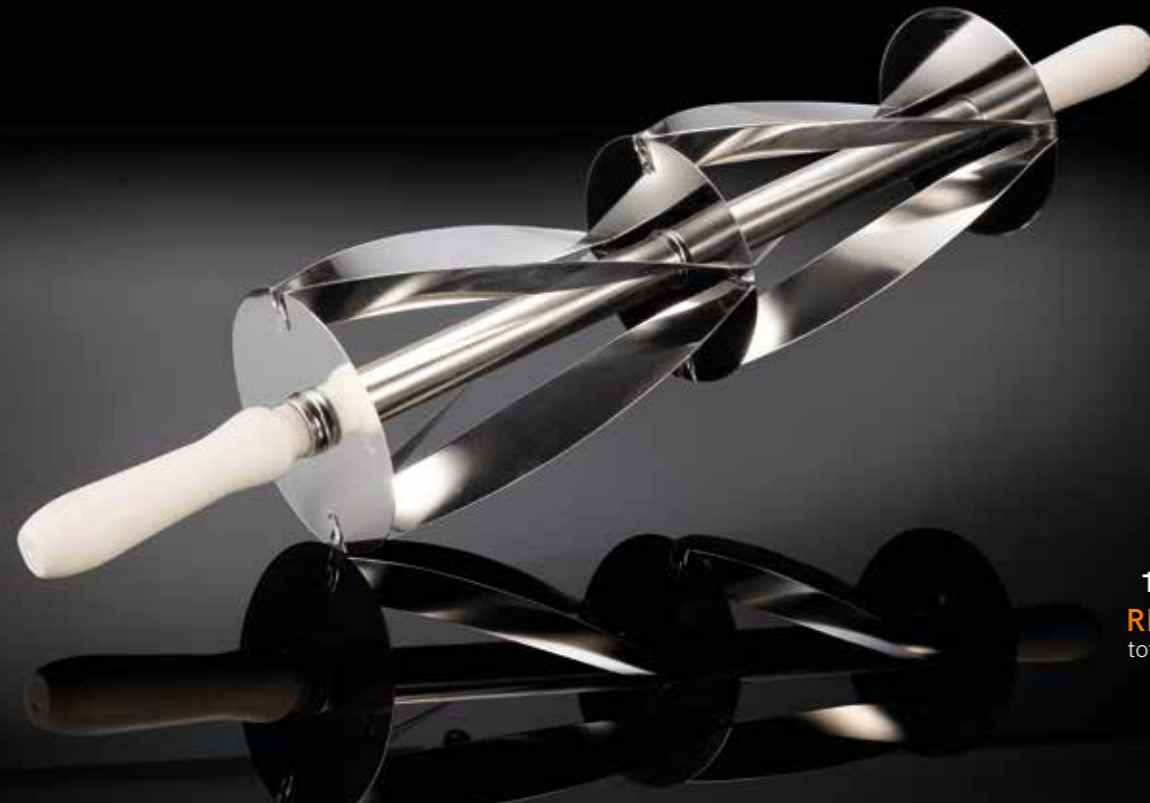
**Ø 5,5 CM**      **Ø 6,5 CM**      **Ø 10 CM**      **Ø 12 CM**  
**PC55**      **PC65**      **PC100**      **PC120**

# TAGLIA CROISSANT - CROISSANT CUTTERS



Rulli taglia croissant triangolari acciaio inox e manico ergonomico in plastica.  
Triangular croissant cutters made of stainless steel, with ergonomic plastic handle.

la misura del taglio è riferita al triangolo di pasta lato base (B) x altezza (H)  
the measure of the cut refers to the triangle of dough on the base side (B) x height (H)



**180x200 mm**  
**RDC180X200**  
total size: 660 mm



**180x140 mm**  
**RSC180X140**  
total size: 400 mm

**110x150 mm**  
**RSC110X150**  
total size: 410 mm

**97x210 mm**  
**RSC97X210**  
total size: 460 mm

**180x200 mm**  
**RSC180X200**  
total size: 450 mm

**70x100 mm**  
**RSC70X100**  
total size: 360 mm



**180x200 mm**  
**RTC180X200**  
total size: 860 mm

# RULLI - ROLLING PINS

Rulli di legno  
Wooden rolling pins



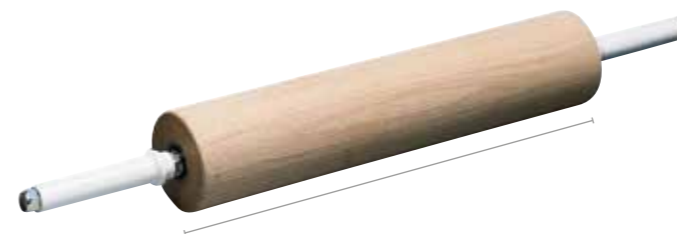
**50 CM**  
**RL 1** - Ø 7cm

**50 CM**  
**RL 2** - Ø 8cm

**60 CM**  
**RL 3** - Ø 7cm

**60 CM**  
**RL 4** - Ø 8cm

Rulli di legno girevoli  
Revolving wooden rolling pins



**30 CM**  
**RLS 30** - Ø 8cm

**35 CM**  
**RLS 35** - Ø 8cm

**40 CM**  
**RLS 40** - Ø 8cm

**45 CM**  
**RLS 45** - Ø 8cm

**50 CM**  
**RLS 50** - Ø 8cm

**60 CM**  
**RLS 60** - Ø 8cm

Rulli in polietilene  
Polyethylene rolling pins



**30 CM**  
**RLS 50 PE**  
Ø 7cm

**40 CM**  
**RLS 60 PE**  
Ø 7cm

**50 CM**  
**RLS 70 PE**  
Ø 7cm

Rulli in polietilene ideali per pasta zucchero  
Polyethylene rolling pins for sugar paste



**23 CM**  
**40-W021**  
Ø 2,5cm

**35 CM**  
**40-W154**  
Ø 4,5cm

**50 CM**  
**40-W022**  
Ø 4,5cm

Rullo taglia grissini in polietilene  
Breadstick cutter made of polyethylene

Per ottenere strisce di marzipane, pastafrolla e altri impasti.  
To make marzipan or pastry stripes.



**5 MM**  
**RLT 5**  
\*19,5cm

**10 MM**  
**RLT 10**  
\*19,5cm

**15 MM**  
**RLT 15**  
\*19,5cm

## QUICK DISKS

Utilizzate per ottimizzare produzione le dime forate, sono ideali per produrre perfetti dischi di pan di spagna, meringhe ed altri impasti, senza sprechi ed in poco tempo.

Realizzate in plastica alimentare, resistente e lavabile in lavastoviglie, in diversi diametri.

Used to optimize the production, the perforated frames are perfect for producing perfect sponge cakes, meringues and other doughs, in a short time and with no waste.

Made of plastic food, resistant and dishwasher safe, they come in different diameters.

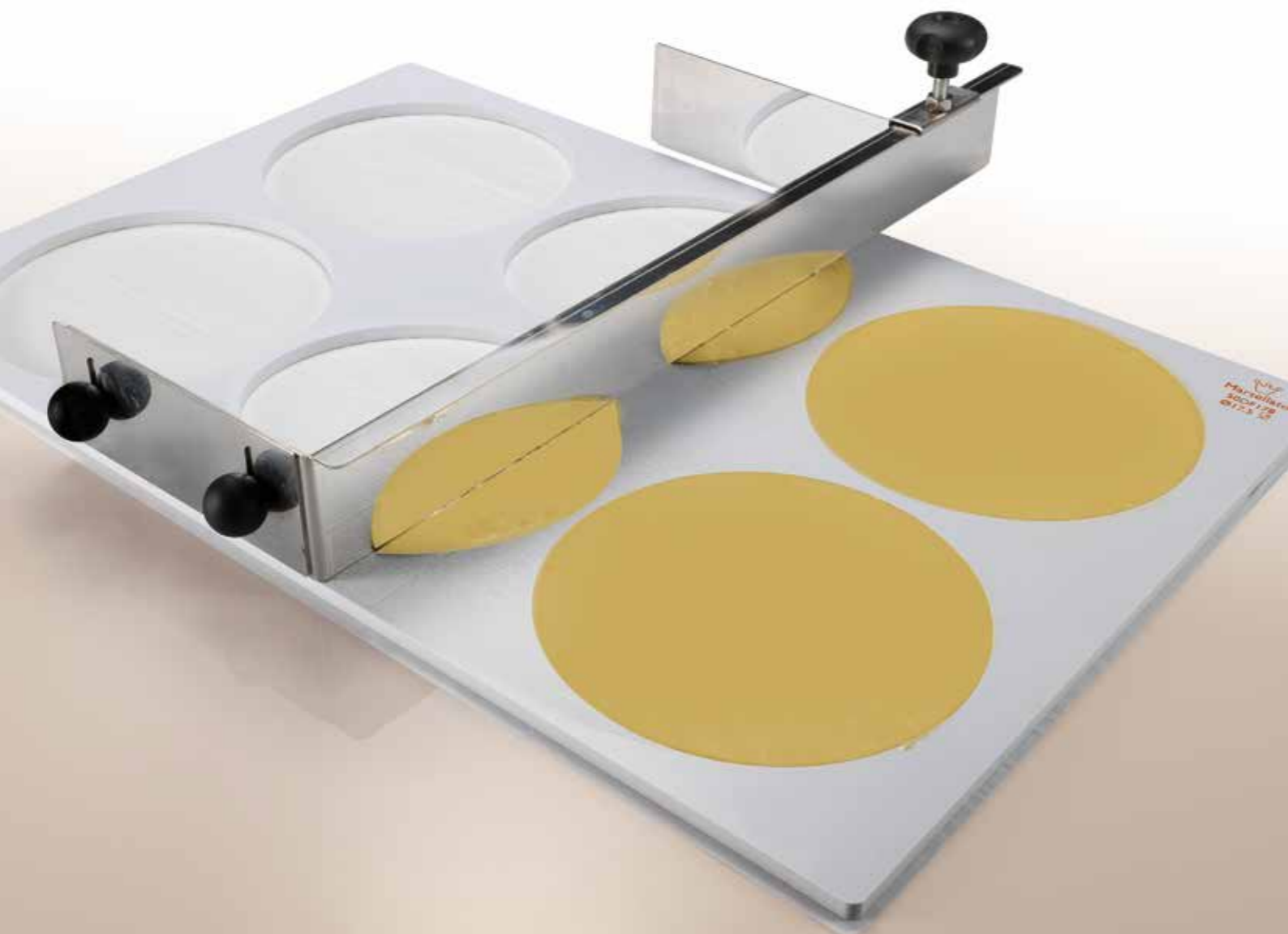
Spessore 8 mm

**Ø 13,5 CM**  
**50DF138**  
Prod 8 pcs

**Ø 15,5 CM**  
**50DF158**  
Prod 6 pcs

**Ø 17,5 CM**  
**50DF178**  
Prod 6 pcs

**Ø 19,5 CM**  
**50DF198**  
Prod 4 pcs



## RAPLETTE

Raplette regolabile consente di stendere e livellare in modo veloce, preciso ed uniforme impasti morbidi e cioccolato anche multi strato. Realizzata in resistente acciaio inox, conferisce al prodotto le dimensioni desiderate. La larghezza massima di stesura è 40 cm, lo spessore è variabile da 0.1 a 1.8 cm

Adjustable Raplette is a pastry scraper used to achieve a uniform and even multilayer of product. Ideal for smoothing and leveling dough or chocolate. Made in stainless steel, the dough spreader gives your product the length and the thickness wanted. Adjusts up to 40cm wide, spreads from 0.1 cm up to 1.8 cm thick.

**SPB SPECIAL**  
MISURA MASSIMA  
MAXIMUM SIZE

**40CM**

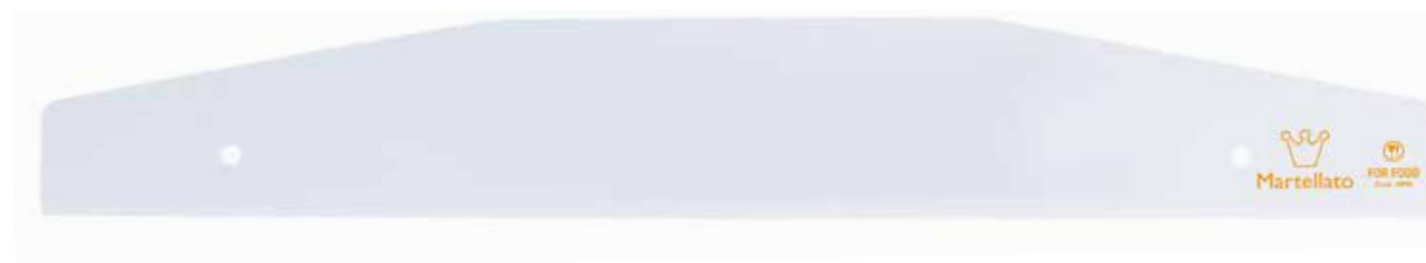
Misura esterna  
External Size: 50x18 h 6



## RAPLETTE

### Raplette in plastica - Plastic spatulas

Raplette in plastica, consentono di stendere e livellare in modo veloce, preciso ed uniforme vari impasti. Perfette per lo spostamento di cremi sulle chitarre.



**27 CM**  
**SPBMINI**  
x cod: CHITMINI



**39 CM**  
**SPB40**  
x cod: TLMINI



**55,5 CM**  
**SPB**



**42 CM**  
**CSMSPB40**  
x cod: CSM040



**62 CM**  
**CSMSPB60**  
x cod: CSM060

## CANNOLI MOULDS

Stampi in acciaio per la produzione di cannoli.  
Mould to make cannoli.



**22x140 mm**  
**50CI22X14** - 10 pcs



**16x200 mm**  
**50CI16X20** - 12 pcs



**12x200 mm**  
**50CI12X20** - 12 pcs



**Ø30x120 mm**  
**50CO30X12** - 12 pcs



**Ø35x140 mm**  
**50CO35X14** - 12 pcs



**Ø40x160 mm**  
**50CO40X16** - 12 pcs

Stampi in plastica speciale per la  
produzione di cannoli.  
Special plastic mould to make  
cannoli.



**Ø30x120 mm**  
**CANNOLO** - 10 pcs

## CARTA FORNO - BAKING PAPER

**Carta da Forno Professionale** antiaderente e resistente  
alle alte temperature - Bisiliconata  
Adatto per forno tradizionale e microonde - Multiuso

**Professional Baking Paper** non-stick and high  
temperatures resistant - Silicon both sides  
Suitable for traditional and microwave oven - Multiuse

**60x40 CM**  
**51CF6040**  
500 fogli - sheets



## SEGNAPORZIONI - CAKE MARKERS

Porzionatori per torte utilizzabili in entrambi i lati.  
Double face cake portion markers.



**Segnaporzioni Ø 25 cm in plastica per torte**  
**Plastic cake markers Ø 25 cm**

**8-12** portions **12-16** portions **14-16** portions  
**PPT 8/12** **PPT 12/16** **PPT 14/16**

**12-18** portions **14-18** portions **12** portions  
**PPT 12/18** **PPT 14/18** **PPT 12**



**Segnaporzioni Ø 33 cm in acciaio per torte**  
**St. Steel Cake markers Ø 33 cm**

**8** portions **10** portions **12** portions  
**PPT8X** **PPT10X** **PPT12X**

**14** portions **16** portions **18** portions  
**PPT14X** **PPT16X** **PPT18X**

**Griglia Tagliapasta per Crostate**  
**Cutter for Tarts**

Griglia per il taglio regolare della pasta in modo  
rapido e semplice.  
Lattice Dough Cutting Matrix, makes perfect  
lattice tops quickly and easily.

**Ø30 cm**  
**DECOR 30**



## LIRA - CAKE SLICER



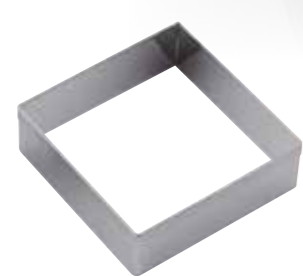
**Lira per pan di spagna**  
**Sponge cake slicer**

**CS3** - 460 mm

3 lame altezza variabile: da 10 a 90 mm.  
In 3 different heights: from 10 until 90 mm.

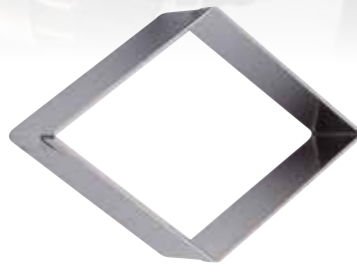
# SET TAGLIA PASTA - KIT CUTTERS

Set tagliapasta in scatola  
Box cutters set



**CUT5L7**

7 pcs  
65 - 57 - 50 - 45 - 40 - 35 - 27



**CUT6L7**

7 pcs  
90x60 - 80x50 - 70x45 - 60x40  
50x30 - 40x25 - 30x20



**CUT22L7**

7 pcs  
65x50 - 60x45 - 55x40 - 50x35  
47x32 - 43x28 - 37x25



**CUT3L7**

7 pcs  
75 - 67 - 63 - 57 - 52 - 47 - 42



**CUT8L7**

7 pcs  
90x60 - 80x50 - 70x45 - 65x40  
55x33 - 45x25 - 35x20



**CUT9L7**

7 pcs  
90x60 - 85x55 - 75x50 - 65x43  
55x40 - 50x32 - 40x25



**CUT4L7**

7 pcs  
75 - 70 - 65 - 60 - 55 - 50 - 45



**CUT16L7**

7 pcs  
80 - 75 - 67 - 60 - 50 - 40 - 33



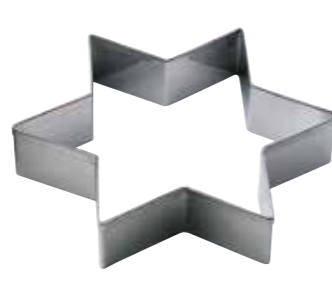
**CUT14L7**

7 pcs  
85 - 80 - 75 - 70 - 65 - 55 - 45



**CUT31L7**

7 pcs  
90 - 80 - 70 - 60 - 50 - 40 - 30



**CUT10L9**

9 pcs  
37 - 51 - 66 - 82 - 96 - 110  
125 - 137 - 150



**CUT17L7**

7 pcs  
75x55 - 70x50 - 50x45 - 55x45  
50x37 - 45x33 - 35x27



**CUT23L7**

7 pcs  
95 - 85 - 75 - 60 - 45 - 35 - 30



**CUT12L7**

7 pcs  
90 - 80 - 65 - 53 - 42 - 55 - 30



**CUT20L7**

7 pcs  
90 - 75 - 70 - 55 - 45 - 40 - 25



**CUT21L7**

7 pcs  
90x65 - 80x55 - 70x50 - 55x40  
45x33 - 35x25 - 27x20



**CUT26L7**

7 pcs  
90 - 80 - 70 - 55 - 40 - 35 - 30



**CUT27L7**

7 pcs  
90 - 80 - 70 - 55 - 40 - 35 - 30



**CUT24L7**

7 pcs  
90x50 - 80x46 - 75x43 - 70x40  
60x35 - 55x33 - 50x30



**CUT29L7**

7 pcs  
80x50 - 75x45 - 68x40 - 62x37  
55x33 - 50x29 - 44x25



**CUT28L7**

7 pcs  
100x50 - 90x45 - 85x43 - 75x40  
70x35 - 60x30 - 55x25



**CUT18L7**

7 pcs  
90x65 - 80x60 - 70x50 - 55x40  
45x30 - 33x23 - 25x18



**CUT30L7**

7 pcs  
95x60 - 85x50 - 70x45 - 55x38  
45x30 - 35x25 - 25x18



**CUT15L7**

7 pcs  
86x45 - 76x38 - 68x33 - 61x30  
55x25 - 49x21 - 42x17



7 pcs  
**CUT1L7**

30-40-50-60  
70-80-90

**TONDI LISCI  
ROUND SMOOTH**

**CUT1L9 - 9 pcs**  
30-40-50-60-70  
80-90-100-110



**Tondi lisci  
Round Smooth**

12 pcs  
**CUT1L12**

30-40-50-60-70-80-90  
100-110-120-130-140

**TONDI LISCI  
ROUND SMOOTH**

**CUT1L16 - 16 pcs**  
20-30-40-50-60-70  
75-80-85-90-95-100  
110-120-125-140

**Tondi Ondulati  
Round Wavy**

9 pcs  
**CUT1F9**

30-40-50-60-70-80  
90-100-110

12 pcs  
**CUT1F12**

30-40-50-60  
70-80-90-100  
110-120-130-140





**Ovali lisci**  
Oval smooth

**7 pcs**  
**CUT2L7**  
85x70-75x65-65x55-55x45  
45x35-35x25-23x18

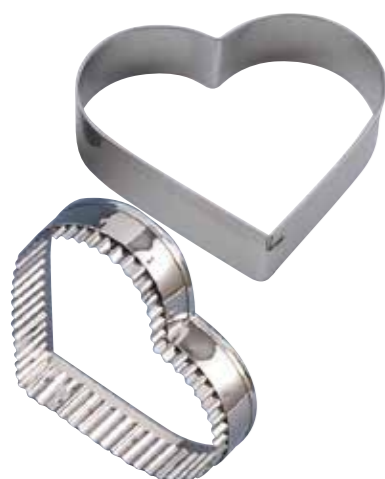
**9 pcs**  
**CUT2L9**  
27x34-33x46-42x57-51x68  
62x78-71x87-82x97-92x107  
102x117

**12 pcs**  
**CUT2L12**  
40x30-50x40-60x50-70x60  
80x70-90x80-100x90  
110x100-120x110-130x120  
140x120-150x130

**Ovali Ondulati**  
Oval Wavy

**9 pcs**  
**CUT2F9**  
27x34-33x46-42x57-51x68  
62x78-71x87-82x97-92x107  
102x117

**12 pcs**  
**CUT2F12**  
40x30-50x40-60x50-70x60  
80x70-90x80-100x90  
110x100-120x110-130x120  
140x120-150x130



**Cuori lisci**  
Heart smooth

**7 pcs**  
**CUT7L7**  
35-40-45-55-65-75-85

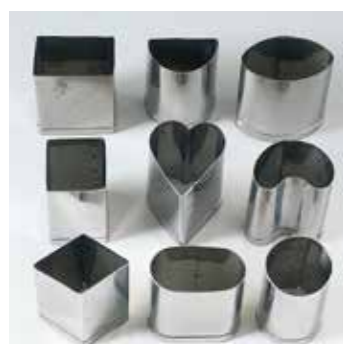
**9 pcs**  
**CUT7L9**  
36-43-52-60-70  
80-90-100-110

**12 pcs**  
**CUT7L12**  
36-43-52-60-70-80-90-100  
110-120-130-140

**Cuori Ondulati**  
Heart Wavy

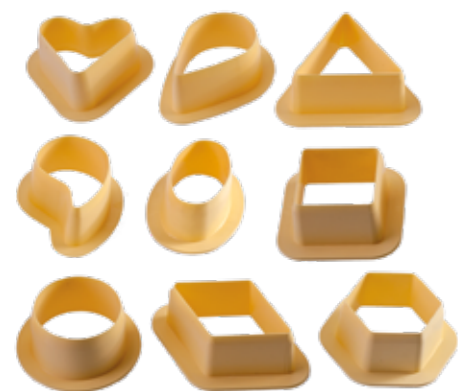
**9 pcs**  
**CUT7F9**  
60-70-80-90-100  
110-120-130-140

**MINI TAGLIA PASTA - MINI CUTTERS**



**Set tagliapasta - Praline cutters set**  
**PRA9**

Tagliapasta inox per praline di marzapane  
St. Steel for marzipan pralines cutters set  
H 50 mm



**TPGSET**  
set 9 cutter



**TPGSET/2**  
set 7 cutter



**TPMSET**  
set 9 cutter

**TAGLIA PASTA - CUTTERS**

Taglia pasta in acciaio inox , con manico.  
Stainless steel cutter, with handle.

**Ondulati - Wavy**

**CUT1FM12**  
Ø 120 x h20 mm

**CUT1FM14**  
Ø 140 x h20 mm



**Lisci - Smooth**

**CUT1LM12**  
Ø 120 x h20 mm

**CUT1LM14**  
Ø 140 x h20 mm



**CUT12LM1**  
Ø 89 x h20 mm



**CUT23LM1**  
Ø91 x h20 mm



**CUT15LM1**  
Ø 100 x h20 mm



**Kit Mele - Apples**  
**CUT80LM3**  
Ø45 x h20 - Ø60 x h20 - Ø85 x h20



**Kit tulipani - tulips**  
**CUT17LM2**  
60x45 x h20 - 73x55 x h20



**Kit Cuore - Heart**  
**CUT19LM3**  
Ø65 x h20 - Ø50 x h20 - Ø80 x h20



**Kit Farfalla - Butterfly**  
**CUT50LM2**  
Ø60 x h20 - Ø90 x h20



**Kit Orsetto - Bear**  
**CUT60LM2**  
Ø65 x h20 - Ø80 x h20



**Kit Coniglio - Rabbit**  
**CUT70LM2**  
Ø65 x h20 - Ø80 x h20



**Kit Cuore - Heart**  
**CUT27LM3**  
Ø55 x h20 - Ø65 x h20 - Ø80 x h20

**Farfalla - Butterfly**  
**CUT50LM1**  
Ø100 x h20

**Orsetto - Bear**  
**CUT60LM1**  
Ø100 x h20

**Coniglio - Rabbit**  
**CUT70LM1**  
Ø100 x h20

**Cuore - Heart**  
**CUT27LM1**  
Ø79 x h20 mm

# GRIGLIE TAGLIAPASTA PLASTIC CUTTER GRIDS

Placca in plastica per la produzione di soggetti tematici di pasta frolla, sfoglia ed altri impasti.

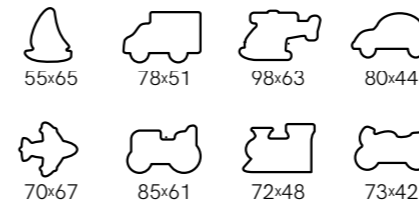
Ideale per la preparazione di biscetteria dolce e salata.

Plastic grid for cutting short pastry, puff pastry and other doughs. Ideal for preparing sweet and savory biscuits.

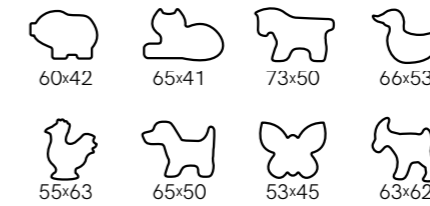
Misure-Size: 60x40cm



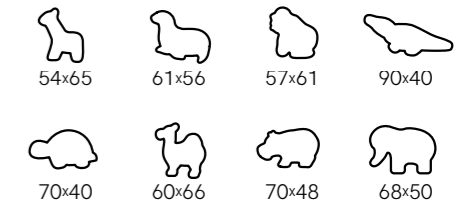
**Cuori - Hearts**  
GTB01



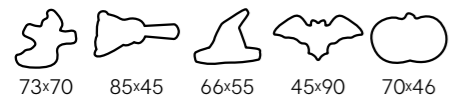
**Trasporti - Transport**  
GTB10



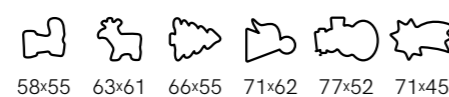
**Anim. domestici - Animals**  
GTB06



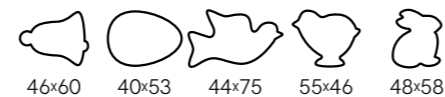
**Animali selvaggi - Wild animals**  
GTB07



**Halloween**  
GTB02



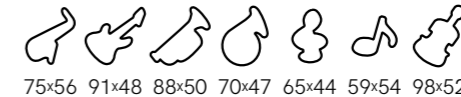
**Natale - Christmas**  
GTB03



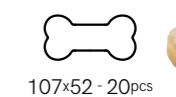
**Pasqua- Easter**  
GTB04



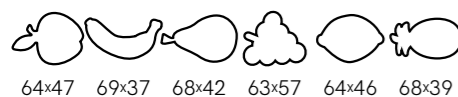
**Carte da gioco - Cards**  
GTB11



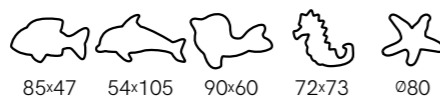
**Musica - Music**  
GTB12



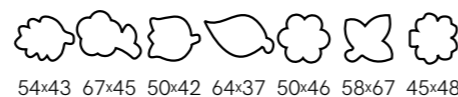
**Osso - Bone**  
GTB14



**Frutta - Fruit**  
GTB08



**Animali marini - Marine animals**  
GTB09



**Fiori Foglie - Flowers Leaves**  
GTB05



**Tondo festonato  
Wavy round**  
GTB15



**Tondo - Round**  
GTB16



**Stella - Star**  
GTB17



  
 40x40 - 35pcs  
**Croce Festonata**  
**Wavy Cross**  
**GTB18**



  
 39x36 - 40pcs  
**Cuore - Heart**  
**GTB19**



  
 37x22 - 50pcs  
**Luna - Moon**  
**GTB20**



  
 39x37 - 40pcs  
**Tris**  
**GTB21**



  
 52x33 - 32pcs  
**Uovo - Egg**  
**GTB22**



  
 93x37 - 5pcs 93x40 - 5pcs 93x40 - 5pcs 93x42 - 5pcs  
**Carnevale**  
**Carnival**  
**GTB23**  
 occhi-eyes cutter



**Biscotti San Martino**  
**GTB13**  
 100x77mm



**Dolce San Martino**  
**SMA320** 320x340 mm  
**SMA260** 260x280 mm  
**SMA180** 180x200 mm  
**SMA110** 110x125 mm



Dolce tipico - Traditional cake

## DIME - TEMPLATE

Dime di taglio in plastica trasparente per il taglio in strisce regolari di pastafrolla, cioccolato e biscuit.  
Transparent plastic grids for cutting regular strips of pastry, chocolate and biscuit.

**50GD0022**  
 Griglia speciale per tagli da 2,2 cm.  
 Special grill to cut 2,2 cm.

**50GD0027**  
 Griglia speciale per tagli da 2,7 cm.  
 Special grill to cut 2,7 cm.

**50GD0037**  
 Griglia speciale per tagli da 3,7 cm.  
 Special grill to cut 3,7 cm.

**50GD2040**  
 Griglia speciale per tagli da 2 e 4 cm.  
 Special grill to cut 2 and 4 cm.

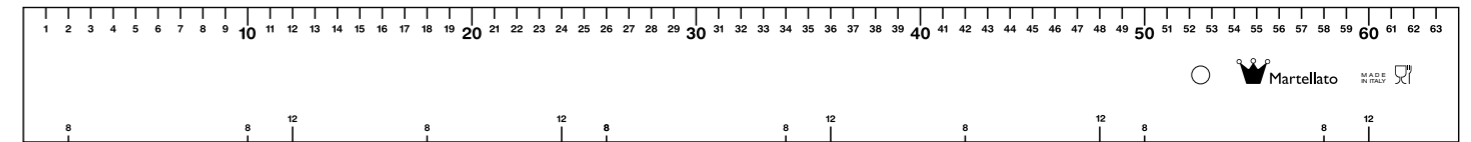
**50GD3060**  
 Griglia speciale per tagli da 3 e 6 cm.  
 Special grill to cut 3 and 6 cm.



### Righe trasparenti in plastica - Plastic transparent rulers

**RIGA64**

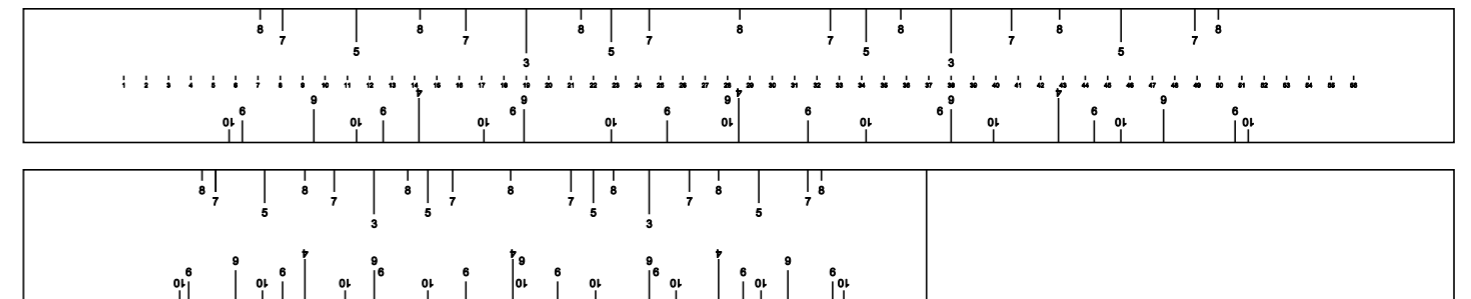
5 Divisioni da 12 cm e 7 divisioni da 8 cm.  
5 Divisions for 12 cm and 7 divisions for 8 cm.



### Kit 2 righe - kit 2 rulers

**RIGAKIT**

Adatte per teglie 60X40 cm. Possibilità di dividere il prodotto in 3-4-5-6-7-8-9-10 parti.  
For 60x40 cm trays. It is possible to divide the cake in 3-4-5-6-7-8-9-10 shares.



## TEGLIE FORNO - BAKING TRAY

**60x40 CM**  
**Servizio teflonatura su richiesta**  
**On demand tefloning service**



**53TA60404** - h 2cm  
 Teglia **lamiera alluminio** con **4 bordi** spessore 1,5 mm  
 Aluminium baking tray with **4 edges** 1,5 mm thick



**53TA60402** - h 2cm  
 Teglia **lamiera alluminio** con **2 bordi** spessore 1,5 mm  
 Aluminium baking tray with **2 edges** 1,5 mm thick



**53TAF60404** - h 2cm  
 Teglia in **alluminio forata** con **4 bordi** spessore 1,5 mm  
 Flat **perforated aluminium** baking tray with **4 edges** 1,5 mm thick



**53TL60404** - h 2cm  
**Lamiera alluminata** con **4 bordi** spessore 0,8 mm  
 Made of aluminized sheet with **4 edges** 0,8 mm thick



**53TL60402** - h 2cm  
**Lamiera alluminata** con **2 bordi** spessore 0,8 mm  
 Made of aluminized sheet with **2 edges** 0,8 mm thick

## TAPPETI COTTURA - BAKING MATS



Tappeti antiaderenti in silicone per cottura e surgelazione di qualsiasi prodotto alimentare.  
 Non-stick silicon mats for baking and freezing every kind of food.

**39,5x59,5 CM**  
**SILICOPAT1/R**

**30X40 CM**  
**SILICOPAT7/R**

**27x42 CM**  
**SILICOPAT5/R**

**31x51 CM**  
**SILICOPAT2/R**

**36x43 CM**  
**SILICOPAT6/R**



Tappeti antiaderenti in silicone con fibra di vetro per cottura e surgelazione di qualsiasi prodotto alimentare.

**Ideali per la lavorazione dello zucchero.**  
 Non-stick silicon mats with glass fibres for baking and freezing every kind of food. **Ideal to work with sugar.**

**39,5x59,5 CM**  
**SILICOPAT1/B**

**31x51 CM**  
**SILICOPAT2/B**

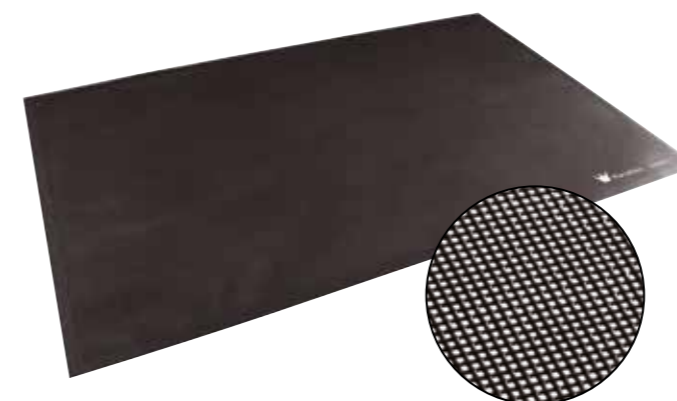
**62X42 CM**  
**SILICOPAT3/B**

**79x59 CM**  
**SILICOPAT4/B**



Tappetino antiaderente in teflon.  
 Non stick teflon mat.

**59,6X39,6 CM**  
**TEFLONPAT**



Tappeto silicone microforato con fibra di vetro.  
 Silicone mat perforated with glass fibres.

**38,5x58,5 CM**  
**SILICOPAT11**

## CARAFFE - CARAFES



**Caraffa graduata MAXI in plastica di alta qualità**  
**MAXI graduated carafe made of high quality plastic**

Impugnatura chiusa rinforzata, plastica translucida,  
 scala graduata in rilievo.  
 Resistente agli urti anche alle basse temperature.

Reinforced closed handle, translucent plastic,  
 graduated scale in relief.  
 Impact resistant even at low temperatures.



**Caraffa con coperchio**  
**Carafe with lid**  
**CFTRA6C** - 6000 ml  
 coperchio paraschizzi apribile  
 openable splash protection lid

**Caraffa**  
**Carafe**  
**CFTRA6** - 6000 ml



**Caraffe graduate plastica trasparente**  
**Transparent plastic measuring cups**

Caraffa graduata in plastica impugnatura aperta.  
 Plastica trasparente - impilabili.

Graduated plastic carafe with open handle.  
 Transparent plastic - stackable.

**500 ml** **1000 ml** **2000 ml** **3000 ml**  
**CFTRA1** **CFTRA2** **CFTRA3** **CFTRA4**

## SESSOLE - FLOUR SCOOPS

Pratiche sessole in plastica con base piatta, per conferire stabilità anche se appoggiate, adatte anche a liquidi.  
 Practical plastic bailers with a flat base, in order to provide stability even if laid, suitable for liquids as well.



**125 ml** **250 ml** **512 ml**  
**SES 100** **SES 250** **SES 500**  
 Size: 185x65 mm Size: 250x90 mm Size: 310x117 mm  
 Spoon: 110x65 mm Spoon: 150x90 mm Spoon: 190x117 mm

**857 ml** **1520 ml**  
**SES 800** **SES 1500**  
 Size: 345x145 mm Size: 400x175 mm  
 Spoon: 230x145 mm Spoon: 275x175 mm

## CIOTOLE - BOWLS

**Ciotola in Policarbonato trasparente**  
**Transparent polycarbonate bowls**



**0,4 L** **1 L** **2,5 L**  
**52BO13PC** **52BO17PC** **52BO23PC**  
 Ø 13 cm Ø 17 cm Ø 23 cm

**4 L** **8 L** **10 L**  
**52BO28PC** **52BO32PC** **52BO38PC**  
 Ø 28 cm Ø 32 cm Ø 38 cm

**Ciotola in Polipropilene bianco**  
**White polypropylene bowls**



**0,4 L** **1 L** **2,5 L**  
**52BO13PP** **52BO17PP** **52BO23PP**  
 Ø 13 cm Ø 17 cm Ø 23 cm

**4 L** **8 L** **10 L**  
**52BO28PP** **52BO32PP** **52BO38PP**  
 Ø 28 cm Ø 32 cm Ø 38 cm

## FLACONI - BOTTLES

## TAGLIERI - CUTTING BOARD



**flacone per bagna e sciroppo  
con tappo e copritappo**  
Syrup soaker bottle with cap  
**50FLOOC - 1000ml**  
100x56 - h275 mm



**flacone per bagna e sciroppo**  
Syrup soaker bottle  
**FLACONE - 1000ml**  
70x70 - h270 mm



**Flacone annaffiatore per bagna**  
Syrup soaking bottle  
**FLAN1 - 1000ml**  
Ø85 h 250 mm



**Flacone dosatore**  
Completo di tappo con beccuccio.  
**Dosage bottle**  
Complete with cap and nozzle.

**100 ml** **250 ml**  
**BO100N** **BO250N**  
**500 ml** **1000 ml**  
**BO500N** **BO1000N**



**Falcone nebulizzatore**  
Spraying bottle  
**1000 ml**  
**FLACONE2**  
70x70 - h300 mm



**Porta Flacone - Bottle holder**  
**50PF00**  
238x110 h 128 mm  
Cap. 4 cod. 50FLOOC  
Bottles not included



**Porta Flacone - Bottles holder**  
**PORTFLACONE**  
250x110 h 80 mm  
Cap. 3 cod. FLACONE  
Bottles not included

### Tagliere gastronomia Gastronomy cutting board

**TAG8**  
56x30 h10,5cm  
vaschette in acciaio - steel tanks cap 0,8 Lt  
Piano di lavoro in plastica (polietilene)  
Plastic worktop (polyethylene)

**TAG9**  
65x39 h10,5cm  
vaschette in acciaio - steel tanks cap 1,5 Lt  
Piano di lavoro in plastica (polietilene)  
Plastic worktop (polyethylene)



### Taglieri Cutting board

Piano di lavoro in plastica (polietilene)  
Plastic worktop (polyethylene)

**TAG4**  
40x30 h3 cm

**TAG5**  
50x30 h3 cm



### Taglieri con paratia Cutting board with bulkhead

Mantiene pulito il piano di lavoro riducendo  
il rischio contaminazione.  
Piano di lavoro in plastica (polietilene)

Keep the worktop clean and reduce the risk  
of contamination.  
Plastic worktop (polyethylene)

**TAG6**  
41,5X30 h18 cm  
**TAG7**  
51,5X30 h18 cm



## STAMPI PANE - BREAD MOULDS



Stampo per pane kaiser  
Kaiser bread mould  
STPTA 6 - Ø8cm



Stampo per pane kaiser  
Kaiser bread mould  
STPTA 7 - Ø8cm



Stampo per pane girella  
Girella bread mould  
STPTA 8 - Ø8cm



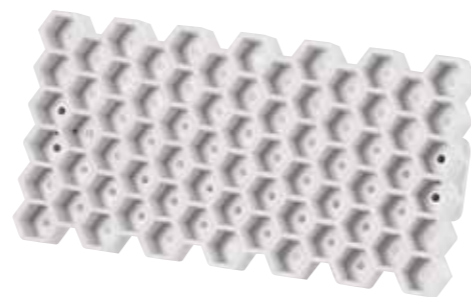
Stampo per pane zucca  
Pumpkin bread mould  
STPZ - Ø8cm



Stampo pane tartaruga quadrato  
Square turtle bread mould  
STPTA 1 - 14x10cm



Stampo pane tartaruga esagonale  
Hexagonal turtle bread mould  
STPTA 2 - 14x11cm



Stampo pane pannocchia  
Bread mould  
STPTA 4 - 16,5x8,5cm



Stampo pane margherita  
Marguerite bread mould  
STPTA 5 - Ø12,5cm



Stampo pane sole  
Sun bread mould  
STPTA 3 - Ø12,5cm



Marcatore girevole per pane kaiser  
Kaiser bread revolving marker  
STPK - L 200 - Ø6cm

## TELI COPRI IMPASTO DOUGH PROOFING SHEETS

Ideali per proteggere gli impasti durante la lievitazione conservando il giusto livello di umidità, riparando da agenti esterni ed aria. I teli sono utili per coprire i prodotti da forno durante il raffreddamento in modo da trattenere gli aromi che si sprigionano subito dopo la cottura. Realizzati in **trasparente polietilene alimentare**, destinati ad uso professionale, garantiscono la massima igiene, praticità d'uso e durata nel tempo.

Ideal for protecting doughs during leavening, maintaining the right level of humidity, protecting from external agents and air. The sheets are also useful for covering baked goods during cooling in order to retain the aromas that are released immediately after cooking. Made of **transparent food-grade polyethylene**, for professional use, they guarantee maximum hygiene, practical use and durability.

55TP6080

**60X80CM**

PACK 50 pcs - 70 My

55TP22080

**200X80CM**

PACK 50 pcs - 70 My



## CESTINI PANE - BREAD BASKET

Cestini per lievitazione  
Leavening bread baskets



Cap. gr	Size cm	Code
1500	Ø25	BASKET 205
1000	Ø21,5	BASKET 206
500	Ø18	BASKET 207
250	Ø13	BASKET 208

Cap. gr	Size cm	Code
1500	40x14	BASKET 105
1000	35x13	BASKET 106
500	27x12	BASKET 107

Cap. gr	Size cm	Code
1000	29x18	BASKET 102
500	22x14	BASKET 103
750	24x14	BASKET 108

## TAGLIERINI - BREAD CUTTERS



Lama liscia - Plain blade  
INOX  
**CUTTER 7** - 9cm



Lama ondulata - Fluted blade  
INOX  
**CUTTER 8** - 9cm



Lama liscia - Plain blade  
INOX  
**CUTTER 9** - 7cm



Coltellino plastica lama girevole  
Plastic cutter with rotating blade  
**CUTTER 4**



Coltellino doppia lama ondulata  
Cutter with double fluted blade  
**CUTTER 12** - 8cm



Cutter baguette con manico plastica  
Plastic cutter for bread  
**CUTTER13**  
kit 2 pcs



Coltellino plastica lama fissa  
Plastic cutter with fixed blade  
**CUTTER 1**



Lama segna pane  
Scoring bread blade  
**CUTTER 15**



Coltellino con protezione lama  
Cutter with blade covered  
**CUTTER14**



Lama ondulata  
Fluted blade  
INOX  
**CUTTER 10** - 8cm



Coltellino plastica lama fissa  
Plastic cutter with fixed blade  
**CUTTER5**  
1 Cutter + 25 lame/blades



Coltellino plastica lama fissa  
Plastic cutter with fixed blade  
**CUTTER5/A**  
1 Cutter

## SPAZZOLE - BRUSHES



Flour brush

**SPZ SE**  
400x40 mm  
Temp. MAX 90° C

con setole naturali.  
with natural blster.



Plastic brush

**SPZ PL3**  
400x40 mm  
Temp. MAX 130° C

con setole in poliestere.  
With polyester bristles.



Bread brush

**SPZ PL1**  
210x65 mm  
Temp. MAX 130° C

con setole in poliestere.  
With polyester bristles.



Inox brush

**SPZ INOX**  
145x55 mm

con setole in acciaio inox.  
With stainless steel bristles.



## GUANTI - GLOVES



### Manopole in pelle - Leather mitten

**GL1** - 380x150 mm

Resistenti fino ad una temperatura di ca. 300°C  
Realizzate in pelle morbida e rivestimento interno di gomma piuma.

Heat resistant up to a temperature of approx. 300 ° C  
Made of soft leather and foam inner lining

CE marking: II CAT. EN 388:2016 EN 407:2004



### Manopole in pelle polso lungo - Long leather mitten

**GL2** - 450x150 mm

Resistenti fino ad una temperatura di ca. 250°C  
Ideali per la protezione della mano e dell'avanbraccio.  
Realizzate in pelle morbida e rivestimento interno di cotone.

Heat resistant up to a temperature of approx. 250°C  
Ideal for hand protection and of the arm.  
Made of soft leather and inner lining of cotton.

CE marking: II CAT. EN 388:2016 EN 407:2004



### Guanti in pelle a tre dita - Three-fingers leather oven gloves

**GL3** - 340x140 mm

Resistenti fino ad una temperatura di ca. 250°C  
Realizzati in pelle morbida e rivestimento interno di cotone.

Heat resistant up to a temperature of approx. 250 ° C  
Made of soft leather and inner lining of cotton.

CE marking: II CAT. EN 388:2016 EN 407:2004



### Manopole in cotone Short cotton mitten

**GL10**

100% cotone - cotton  
27x15cm



### Manopole lunghe in cotone Long cotton mitten

**GL11**

100% cotone - cotton  
34x15cm



### Presine per forno in pelle Oven leather pot holder

**GL25PRE** **GL18PRE**  
25x35cm 18x25cm

## SEGNAPREZZI - PRICE CARDS



**SEG001N**

70x40mm - 15 pcs

**SEG002N**

60x80mm - 25 pcs

**SEG003N**

45x65mm - 30 pcs

**SEG004N**

35x40mm - 30 pcs

**SEG005N**

55x80mm - 50 pcs

**SEG006N**

60x80mm - 40 pcs

**SEG008N**

60x90mm - 25 pcs

**SEG015N**

60x50mm - 50 pcs

**SEG024N**

55x92mm - 25 pcs

**SEG025N**

62x86mm - 25 pcs

**SEG027N**

65x62mm - 15 pcs

## CAPPELLI IN CARTA - PAPER HATS



**h 250 mm**  
**CAP 2B** - 10 pcs



**h 200 mm**  
**CAP 3** - 10 pcs  
Regolabile - Adjustable



**280x h85mm**  
**CAP 4** - 25 pcs

# CAKE BOARD

SPESORE  
THICKNESS  
**8**  
MM



## PRATICHE E UTILI TAVOLE MULTIFUNZIONE

Adatte allo spostamento e stoccaggio di torte ed altri prodotti.

Realizzate in materiale plastico di alta qualità e resistenza.

Non assorbono odori né umidità.

Disponibili in diverse misure e forme, per adattarsi alle molteplici esigenze. Disponibili anche con piedini a sfera Ø 25 mm. **Altre misure forme realizzabili su richiesta.**

## MULTI-PURPOSE BOARDS FUNCTIONAL AND USEFUL TABLES

Suitable for moving and storage cakes and other products.

Made of high quality and resistant plastic material.

They do not absorb smells or moisture.

Available in many sizes and shapes, suitable for different needs.

Available with or without plastic feet Ø 25 mm

**Other shapes and sizes on request.**



### Rettangolare - Rectangular

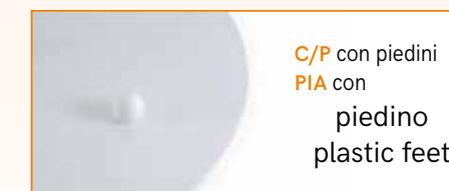
Misura Size cm	Piedini Feet	Codice Code
40x60	5	TAV 40X60 C/P
59x39	no	TAV 59X39
40x60	no	TAV60X40
50x60	5	TAV 50X60 C/P
50x60	no	TAV 50X60 PIA
60x70	9	TAV 60X70 C/P
60x70	no	TAV 60X70 PIA
60x80	12	TAV 60X80 C/P
60x80	no	TAV 60X80 PIA
70x80	12	TAV 70X80 C/P
70x80	no	TAV 70X80 PIA
80x90	20	TAV 80X90 C/P
80x90	no	TAV 80X90 PIA
80x100	20	TAV 80X100 C/P
80x100	no	TAV 80X100 PIA

### Rotonda - Round

Misura Size cm	Piedini Feet	Codice Code
Ø 40	4	TAV D. 40 C/P
Ø 40	no	TAV D. 40 PIA
Ø 50	5	TAV D. 50 C/P
Ø 50	no	TAV D. 50 PIA
Ø 60	5	TAV D. 60 C/P
Ø 60	no	TAV D. 60 PIA
Ø 70	9	TAV D. 70 C/P
Ø 70	no	TAV D. 70 PIA
Ø 80	9	TAV D. 80 C/P
Ø 80	no	TAV D. 80 PIA
Ø 90	9	TAV D. 90 C/P
Ø 90	no	TAV D. 90 PIA
Ø 100	13	TAV D. 100 C/P
Ø 100	no	TAV D. 100 PIA
Ø 120	13	TAV D. 120 C/P
Ø 120	no	TAV D. 120 PIA

### Quadrata - Square

Misura Size cm	Piedini Feet	Codice Code
50x50	4	TAV 50 X 50 C/P
50x50	no	TAV 50 X 50 PIA
60x60	5	TAV 60 X 60 C/P
60x60	no	TAV 60 X 60 PIA
70x70	9	TAV 70 X 70 C/P
70x70	no	TAV 70 X 70 PIA
80x80	12	TAV 80 X 80 C/P
80x80	no	TAV 80 X 80 PIA
90x90	16	TAV 90 X 90 C/P
90x90	no	TAV 90 X 90 PIA



C/P con piedini  
PIA con  
piedino  
plastic feet

### Sottotorta rotondi in plastica rigida - Spessore 3 mm Hard plastic round cake boards - Thickness 3 mm



### Kit completo - Complete kit

**SETDISK** - 8 pcs (PST)  
tutte le misure - alle the size

### Pezzo singolo - Single piece

- Ø 20 - DISCO20
- Ø 22 - DISCO22
- Ø 24 - DISCO24
- Ø 26 - DISCO26
- Ø 28 - DISCO28
- Ø 30 - DISCO30
- Ø 32 - DISCO32
- Ø 34 - DISCO34

### Rotondi Round

Size cm	Codice Code
Ø 16	40-W056
Ø 18	40-W057
Ø 20	40-W058
Ø 22	40-W059
Ø 24	40-W060
Ø 26	40-W061
Ø 28	40-W062
Ø 30	40-W063
Ø 32	40-W064
Ø 34	40-W208
Ø 36	40-W209
Ø 38	40-W210
Ø 40	40-W065

### Quadrati Square

Size cm	Codice Code
18x18	40-W072
20x20	40-W073
23x23	40-W074
25x25	40-W075
28x28	40-W076
30x30	40-W077
33x33	40-W078
35x35	40-W079
38x38	40-W080
40x40	40-W081

### Rettangolari Rectangular

Size cm	Codice Code
23x33	40-W066
25x35	40-W067
28x38	40-W068
30x40	40-W069
32x48	40-W070
34x50	40-W071

### Sottotorta in plastica cannettata Cannulated plastic cake boards 20 pcs



### Copertura carrelli Trolleys Cover



#### Copertura monouso per carrelli

**50CP01**

GN 2/1 60x40 h 180 cm  
roll 200 pcs - 20 micron



#### Staffa inox da muro porta rotolo

**50ST01**

Staffa porta rotolo 50CP01



# DECORATION



## SUGAR LAMP

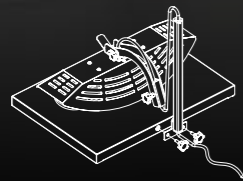
Lampada per Zucchero

Ideata per la lavorazione dello zucchero.  
 Realizzata in metallo verniciato e acciaio spazzolato.  
 Regolazione del corpo lampada in altezza ed in inclinazione. Controllo della potenza su 2 livelli: 600- 1200W.  
 Piano di lavoro :625 x 450 mm - completa di cablaggio elettrico.

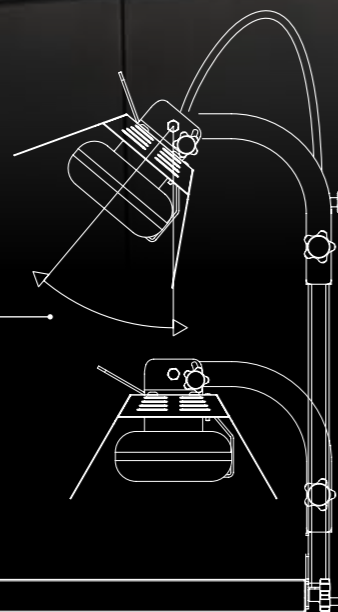
Designed for sugar processing.  
 Made in varnished metal and brushed steel.  
 Height and tilt adjustment of the lamp body.  
 2-level power control: 600- 1200W.  
 Working plane :625 x 450 mm - complete with electric cable.

Lampada - Lamp  
**LAMP01**

Smontaggio rapido  
 Quick disassembly



Inclinazione di 40°  
 del corpo lampada verso l'operatore  
 40° inclination of the lamp towards the operator



Cavo di alimentazione posizionato  
 all'interno per una maggiore sicurezza  
 The power cable runs inside the pole  
 for improved safety

Scorrimento verticale  
 Vertical scrolling

Maniglia per regolare l'inclinazione della lampada  
 Handle to adjust the lamp inclination

Base perfettamente planare  
 Perfectly planar base



Cannelli multifunzionale per pasticceria, gastronomia e cucina,  
 ideali per caramellare zucchero e meringhe, gratinare, scaldare e sciogliere.

Multifunctional kitchen torch for pastry, gastronomy and cooking,  
 ideal for caramelizing sugar and meringues, for gratinating, melting and heating.



### CANNELLO PRO

Dimensioni/dimensions 154x74x198 mm  
 Temperature 1300°C / 2400°F  
 Volume 140 ml butano/butane  
 Autonomia gas serbatoio pieno/burning  
 time full tank 60 min



### CANNELLO BL

Dimensioni/dimensions 103x69x142 mm  
 Temperature 1300°C - 2400°F  
 Volume 64 ml butano/butane  
 Autonomia gas serbatoio pieno/burning  
 time full tank 60 min



### CANNELLO BIG

Cartuccia usa e getta, corpo in plastica  
 Ugello 0,28 mm Potenza 1.90 kW  
 Disposable cartridge torch, plastic body  
 Nozzle 0.28 mm Power 1.90 kW

Fiamma regolabile, pulsante fiamma continua. Impugnatura antiscivolo, facilmente ricaricabile. Gas non incluso.  
 Adjustable flame, continuous flame button. Non-slip grip, easily rechargeable. Gas not included.

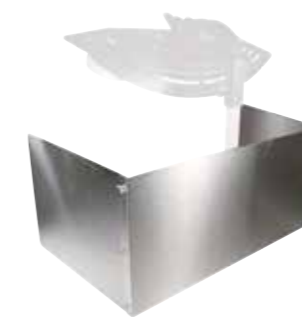
Forbici da zucchero  
 Sugar scissors  
**50F001**



Pompetta  
 Sugar pump  
**POMP**



Porta phon  
 Blow dryer holder  
**50PP01**



Paratia antivento acciaio inox  
 Stainless steel shelter  
**LAMPLEX**



Supporto caramellometro  
 Caramellometer holder  
**MRTE**  
 h13,7cm



Caramellometro  
 Caramellometer  
**MTE**  
 da +80°C a +200°C  
 h30cm

Guanti in lattice - Latex gloves

taglia - Size  
**6 - 6,5**  
**GL6**

taglia - Size  
**7 - 7,5**  
**GL7**

taglia - Size  
**8 - 8,5**  
**GL8**

taglia - Size  
**9 - 9,5**  
**GL9**



# CAKE DESIGN



Decoration

## SUGAR MATS

**Tappeti in silicone.** Ideali per vestire il tuo dolce con un decoro in zucchero di grande effetto.  
**Silicone mats.** Ideal to dress up your cake with an impressive sugar decoration. Misura - Size: 30x40cm



40-WD001 Decorations: 388x88mm



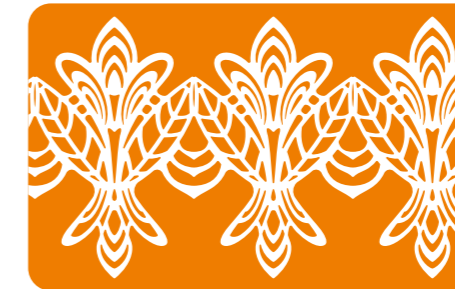
40-WD002 Decorations: Ø88mm



40-WD003 Decorations: 388x86mm



40-WD004 Decorations: Ø79mm



40-WD005 Decorations: 380x86mm



40-WD006 Decorations: 72x72mm

## SUGAR DRESS

Preparato per la creazione di pizzi e decorazioni per torte, pasticcini e cup cake.

**Sugar dress** un sistema facile e veloce per ottenere un decoro raffinato e di grande effetto. È sufficiente aggiungere ai due preparati dell'acqua, mescolare bene il composto e spalmarlo con una spatola nell'apposito tappetino Martellato.

Preparation for the creation of lace and decorations for cakes, pastries and cup cakes.

**Sugar dress** an easy and fast way to get a refined and impressive decoration. It's enough just to add some water to the two preparations, mix well and spread the mixture with a spatula into the Martellato mat.



**EFSD001**  
SUGAR DRESS  
**Bianca - White**  
Secchiello 500 gr  
Bucket 500 gr  
GLUTEN FREE

**EFSD002**  
SUGAR DRESS  
**Bianca - White**  
Secchiello 200 gr  
Bucket 200 gr  
GLUTEN FREE

**EFSD006**  
SUGAR DRESS  
**Nero - Black**  
Secchiello 200 gr  
Bucket 200 gr  
GLUTEN FREE

## SUGAR PEARL

Preparato perlato per la creazione di pizzi e decorazioni alimentari.

**Pronte all'uso.** Mescolare bene prima dell'uso. Stendere il composto sugli stampi facendolo aderire perfettamente aiutandosi con una spatola.

Preparation with pearled effect for sweet lace and other food decorations.  
**Ready for use!** Mix well before using. Pour the product into the mould an let it penetrate deeply with the help of a palette knife.



**EFSP017**  
SUGAR PEARL  
**Oro - Gold**  
Secchiello 200 gr  
Bucket 200 gr  
AZO FREE

**EFSP019**  
SUGAR PEARL  
**Argento - Silver**  
Secchiello 200 gr  
Bucket 200 gr  
AZO FREE



# FIORI - FLOWERS



LILIUM

**40-W049S**  
17x48mm - 24x70mm - 32x90mm - 39x110mm



POINSETTIA

**40-W188S**  
17x32 - 29x52 - 31x62 - 37x60 mm



**40-W189**  
Controstampo - Formers  
Ø 126 h35mm - Kit 4 pcs



SURFINIA

**40-W193S**  
66x60 - 38x52 mm



DAISIES

**40-W192S**  
Ø48mm - Ø62 mm



**40-W192C**  
Controstampo - Formers  
Ø 55 h30mm - Kit 4 pcs



DAHLIA

**40-W206S**  
Ø90mm - Ø65 mm



IBISCUS

**40-W051S**  
19x48mm - 27x70mm - 35x90mm - 44x110mm



**40-W027**  
Controstampo - Formers  
Ø 115 h55mm - Kit 4 pcs



TULIP

**40-W194S**  
27x46mm - 66x37mm



ROSE

**40-W028**  
32x29mm - 39x34mm - 47x40mm

ORCHID

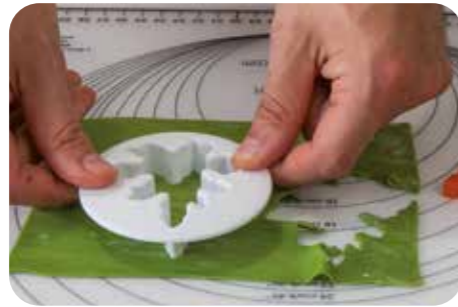
**40-W030**  
72x72mm - 96x66mm  
57x31mm



**40-W053**  
Controstampo - Formers  
Ø 132 h55mm

# VENATORI - VEINERS

Stampo **venatore** in silicone e **cutter** in plastica per venare petali e foglie.  
**Veiner** silicon mould and plastic **cutter** to veiner petals and leaves.



40-WF001 81x55mm

40-WF002 55x46mm

40-WF003 110x97mm



40-WF006 83x46mm

40-WF007 160x69mm

40-WF008 89x31mm



40-WF009 66x39mm

40-WF010 74x69mm

40-WF012 85x34mm

## Pantografino - Pantograph

40-WA001V

Il kit include:

- 4 rotelline lisce - 4 coppie di rotelline ondulate
- 2 distanziatori da 15 mm - 2 distanziatori da 10 mm
- 4 distanziatori da 5 mm

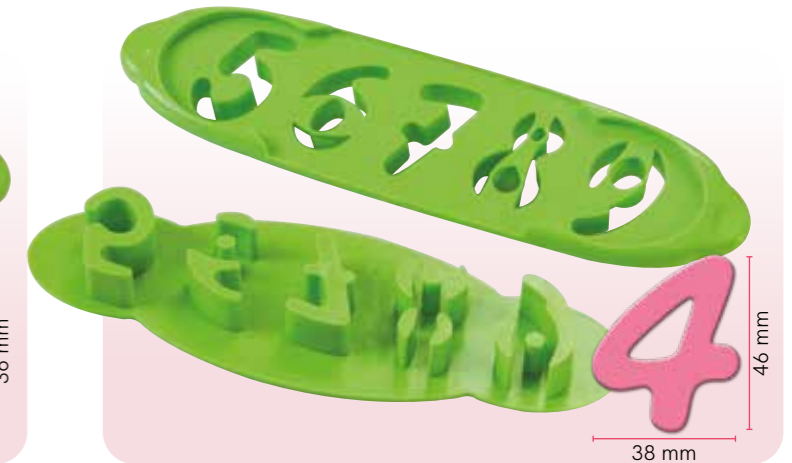
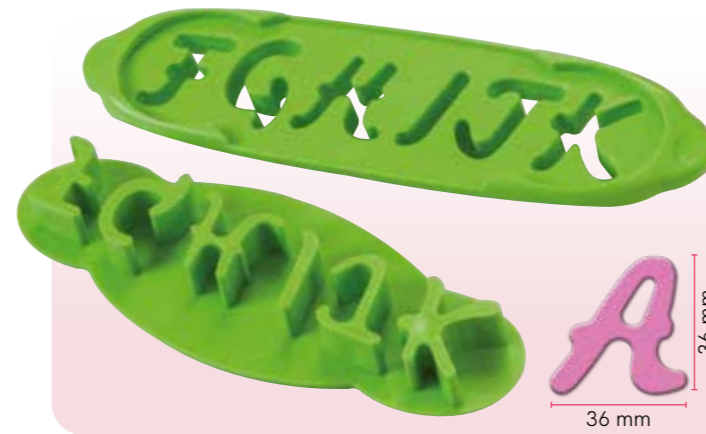
The kit includes:

- 4 smooth wheels and 4 couples of fluted wheels
- 2 spacers 15 mm - 2 spacers 10 mm - 4 spacers 5 mm



# CUTTER

## LETTERE E NUMERI LETTERS AND NUMBERS



### Cutter Lettere - GRANDI Letter Cutter - BIG

40-WA002

Il kit include: Stampi lettere dalla A alla Z, set 5 pz

The kit includes: Letters cutters from A to Z, set of 5 pcs

### Cutter Numeri - GRANDI Numbers Cutter - BIG

40-WA003

Il kit include: Stampi dallo 0 al 9 set 2 pz

The kit includes: Cutters from 0 to 9, set of 2 pcs



### Cutter Letterine Small Letter Cutter

40-WA008

Il kit include: Stampi lettere dalla A alla Z, set 5 pz

The kit includes: Letters cutters from A to Z, set of 5 pcs

### Cutter Numerini Small Numbers Cutter

40-WA009

Il kit include: Stampi dallo 0 al 9 set 2 pz

The kit includes: Cutters from 0 to 9, set of 2 pcs

# SPECIAL TOOLS



**Mattarelli in teflon - Teflon Rolling pin**

**40-W021**  
Mattarello piccolo  
Small Rolling pin  
Ø25mm - 230mm

**40-W154**  
Mattarello medio  
Small Rolling pin  
Ø45mm - 350mm



**Set 8 Anelli - Set 8 Ring**

**40-W164A**  
spessore thickness  
4-5-6-10mm per/for:  
40-W021 Ø25mm

**40-W165A**  
spessore thickness  
4-5-6-10mm per/for:  
40-W154 Ø45mm



**Fiocchi neve - Snowflakes**

**40-W010S**  
Ø25mm - Ø40mm - Ø56mm



**Tappeto per Fiori - Mat for flowers**

**40-W139**  
190x190mm



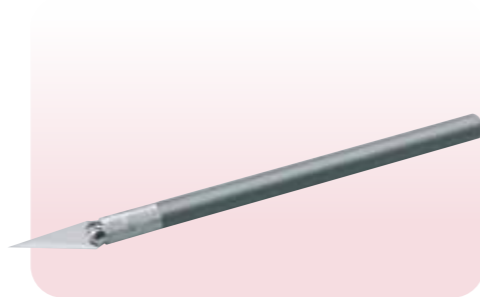
**Paletta per lisciare  
Smoother**

**40-W004**



**Kit 3 rotelline  
3 wheels cutter kit**

**40-W052**



**Cutter Bisturi  
Scalpel cutter**

**40-W031**  
Bisturi  
Scalpel

**40-W031R**  
Conf. 3 lame  
Pack of 3 blades



**Agrifoglio - Holly**

**40-W043S**  
22x20mm - 30x28mm - 45x40mm



**Cuoricini - hearts**

**40-W013S**  
6x7mm - 8x10mm - 13x14mm



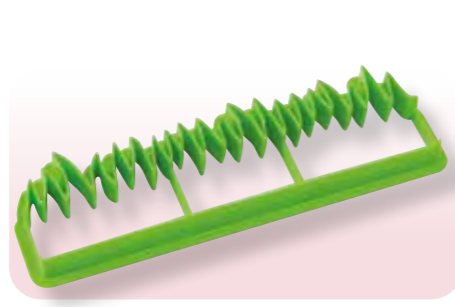
**Ovali doppio taglio - Double cutter**

**40-W026**  
33x23 - 30x20 - 49x33 - 44x28  
68x46 - 60x40 - 86x60 - 78x50mm



**Cutter effetto imbottitura  
Quilted effect cutter**

**40-W198V**  
Misura-Size: 120x90mm



**Cutter erba - Grass Cutter**

**40-W199V**  
206x58mm



**Sugar Gun**

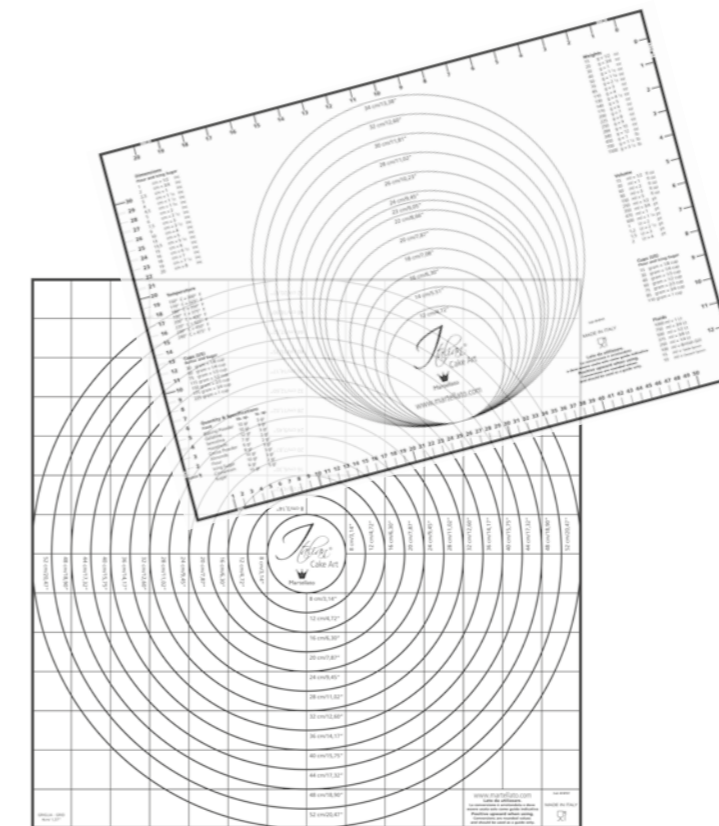
**40-WA007**

Il kit include 20 dischetti intercambiabili  
The kit includes 20 interchangeable discs



**Stencil rombi per effetto imbottitura  
Rhomb stencil for quilted effect**

**40-W108**  
Misura-Size: 200x330mm



Tappeto professionale diviso in quadrati con cerchi concentrici per la misurazione facile e veloce dei diametri, strumento funzionale per la pasticceria ed il cake design.

Professional mat divided in squares with concentric circles for fast and easy measurement of diameters, functional tool for pastry and cake design.

**Tappeto stendipasta in plastica  
Plastic mat for dough rolling out**  
in plastica con gommatura antiscivolo  
Plastic mat with skidproof

**40-W167** - 60x58cm

**40-W141** - 60x40cm

AMPIA GAMMA DISPONIBILE NEL CATALOGO DEDICATO AL CAKE DESIGN  
SEE ALL THE ITEMS ON OUR CAKE DESIGN CATALOGUE



# AIRBRUSHES

Aeroponne professionali per colorare cioccolato e dolci. Alimentazione per gravità con forma ad imbuto per una facile pulizia e un flusso di colorante più efficiente, Regolatore di flusso ad azione singola o doppia, disponibili diverse misure di ugelli e capacità di serbatoi, per adattarsi ad ogni esigenza di decorazione e rispondere alle diverse necessità di precisione e velocità.

Professional airbrushes for coloring chocolate and sweets. Gravity feed cup is designed with a new funnel shape for easy clean up and more efficient paint flow, single or double action trigger, different nozzles diameter and cups capacity are available, they adapt to any decoration style and meet the different needs of precision and speed.



**DECOAIR2**  
Cap. 7 CC  
Ugello - Nozzle Ø 0,3mm  
DUAL ACTION



**DECOAIR3**  
Cap. 2 CC  
Ugello - Nozzle Ø 0,2mm  
DUAL ACTION



**DECOAIR5**  
Cap. 20 CC - 40 CC  
Ugello - Nozzle Ø 0,2mm  
DUAL ACTION



**DECOAIR6**  
Cap. 2 CC - 5 CC - 13 CC  
Ugello - Nozzle Ø 0,3mm  
SINGLE ACTION

Dispositivo professionale portatile per la nebulizzazione del colorante alimentare. Funzionamento con pistone in teflon senza olio di lubrificazione. Pressione di esercizio costante garantita dal regolatore, una soluzione perfetta per tutti i lavori di aerografia e nebulizzazione del colorante alimentare.

Professional equipment for airbrushing food colours. It has a teflon piston that works without lubricant oil. The air regulator guarantees a constant pressure. The perfect solution for airbrushing food colours.



**DECOMP9**

6 BAR - Potenza - Power: 1/3 HP  
Volume aria min./litres - Air output per min./ litres: 30-35L/min  
Vollaggio - Voltage: 220-240V / 50HZ  
110-120V/60HZ 220V / 60HZ  
Pressione Massima - Max.pressure: 6.5bar/95PSI  
cavo di collegamento per aerografo incluso  
connection cable for airbrush included



**DECOMP7**

4 BAR Potenza - Power: 1/5 HP  
Volume aria min./litres - Air output per min./ litres: 23-25L/min  
Vollaggio - Voltage: 220-240V / 50HZ  
110-120V/60HZ 220V / 60HZ  
Pressione Massima - Max.pressure: 6.5bar/95PSI

## MINI AIRBRUSH

**DECOCPO2**

Il kit completo per piccole decorazioni include:  
• Penna aerografa a doppia azione, Ø 0,2mm;  
• Mini Compressore da 1 BAR;  
• Supporto per penna aerografa; • Trousse nera da viaggio.

Complete kit for small decorations includes:  
• Airbrush double action, Ø 0.2mm;  
• Mini compressor 1 BAR;  
• Support for airbrush; • Black travel bag.



## ACCESSORIES



**DECOV01**  
Vaschetta pulizia dell'aerografo. Container for airbrush cleaning.



**DECOF01**  
Filtro aerografo. Airbrush filter.



**MD 2**  
Sostegno aerografo. Airbrushes holder.

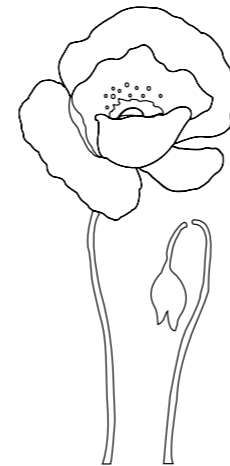


**DECOH01**  
Sostegno aerografo. Airbrushes holder.

## STENCIL

Realizzati in resistente materiale plastico traslucido, gli stencil per aerografia permettono di produrre decorazioni su superfici verticali e curve. Ideali per decorare torte da ricorrenza personalizzate. Ampia gamma disponibile nel catalogo dedicato al cake design.

Made of resistant translucent plastic material, the airbrush stencils allow you to produce decorations on vertical surfaces and curves. Ideal for decorating personalized cakes. Wide range available in the catalog dedicated to cake design.



**40-WM038**  
Papavero grande e bocciolo  
Big Poppy and bud stencil  
130x65 mm



**40-WM039**  
Papaveri e bocciolo  
Big, small and bud Poppy  
110x62 mm - 60x30 mm



**40-WM007**  
Farfalle - Butterflies  
92x78mm - 50x43mm



**40-WM027**  
Rosa aperta - Open rose  
93x150mm



**40-WM028**  
Bocciolo rosa - Blossom  
64x140mm



**40-WM042**  
Loto - Lotus Flower  
106x101mm



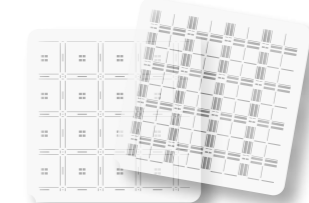
**40-WM506**  
Loto - Lotus Flower  
132x152mm  
KIT 2 STENCIL



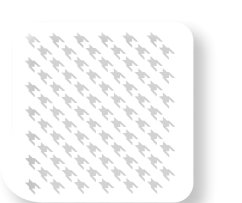
**40-WM045**  
Zebrine  
230x230mm



**40-WR002**  
Pois  
230x230mm



**40-WR003**  
Tartan  
230x230mm  
KIT 2 STENCIL



**40-WM046**  
Pied de poule  
230x230mm

# STENCIL

## Decorative

Pratici e veloci stencil per decorare torte, vaschette gelato, piatti e qualsiasi altro dessert. In materiale plastico per alimenti.  
Misure: Ø260mm. Spessore 8/10.

Practical and fast stencils to decorate cakes, ice cream, dishes and any other dessert. Made of food safe plastic.  
Sizes: Ø260mm. Thickness 8/10.



## TIRAMISÙ STENCIL

Griglia tiramisù per decorare il dolce e segnare le porzioni.  
Tiramisù grill to decorate the cake and mark portions.

**Stencil porzionatore**  
**Cake marker stencil**  
**GPO22**  
40x30cm



## MINI STENCIL

In materiale plastico per alimenti.  
Misure: Ø95mm. Spessore 8/10.  
Made of food safe plastic.  
Sizes: Ø95mm. Thickness 8/10.



**SETACIOK**  
vedi Spargi Polvere a pagina 305  
see Mesh Shaker page 305

**Ideali per monoporzioni**  
**Ideal for single serving**



## CREATIVE STENCIL

Plastica bianca.  
White plastic stencil.  
Misura - Size 295x200mm



**PMFORK**  
30x125 x h1,5mm - 12pcs



**PMSPOON**  
30x130 x h1,5mm - 12pcs



**PMKNIFE**  
20x130 x h1,5mm - 14pcs



Plastica trasparente - Transparent plastic stencil.  
Misura - Size 310x510mm



**SCSP01**  
130x30 x h2mm - 30pcs



**SCSP03**  
75x35x h2mm - 40pcs



**SCSP04**  
65x40 x h2mm - 32pcs

## DECORATING TOOLS



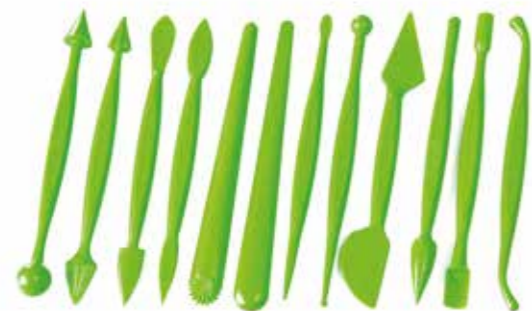
**Coltello - Knife**  
**50WA006B**  
1 coltello / 1 knife



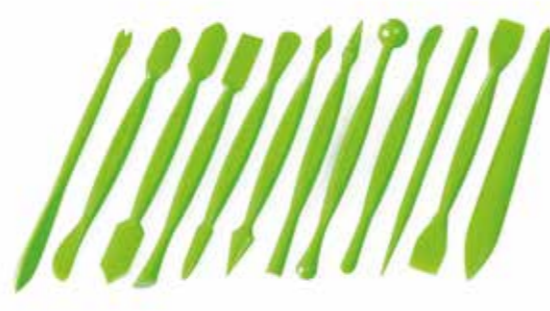
**Kit Attrezzi decoro - Modelling Tool set**  
**50WA004B**  
12 strumenti doppia punta  
1 coltello - 1 raschietto  
12 dual-heads tools  
1 knife - 1 scraper



**Kit Attrezzi decoro - Modelling Tool set**  
**50WA005B**  
12 strumenti doppia punta  
1 coltello - 1 raschietto  
12 dual-heads tools  
1 knife - 1 scraper



**Kit Attrezzi decoro - Modelling Tool set**  
**40-WA004V**  
12 strumenti doppia punta  
12 dual-heads tools



**Kit Attrezzi decoro - Modelling Tool set**  
**40-WA005V**  
12 strumenti doppia punta  
12 dual-heads tools

## DECORATIVE STENCIL

Griglie in materiale plastico per creare decori con il cioccolato e con biscuit.  
Plastic grills for chocolate and biscuit decoration.  
Spessore - Thickness 8 mm



Size cm	Cod.
30x20	<b>GS01</b>
60x40	<b>GD01</b>

Size cm	Cod.
30x20	<b>GS02</b>
60x40	<b>GD02</b>

Size cm	Cod.
30x20	<b>GS03</b>
60x40	<b>GD03</b>



Size cm	Cod.
30x20	<b>GS04</b>
60x40	<b>GD04</b>



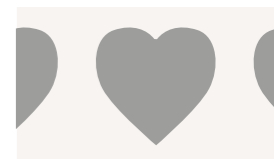
Size cm	Cod.
30x20	<b>GS05</b>
60x40	<b>GD05</b>



Size cm	Cod.
30x20	<b>GS06</b>
60x40	<b>GD06</b>



Size cm	Cod.
30x20	<b>GS07</b>
60x40	<b>GD07</b>



Size cm	Cod.
30x20	<b>GS08</b>
60x40	<b>GD08</b>



Size cm	Cod.
30x20	<b>GS09</b>
60x40	<b>GD09</b>



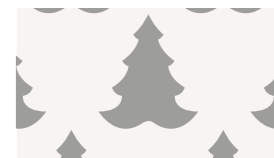
Size cm	Cod.
60x40	<b>GD10</b>



Size cm	Cod.
30x20	<b>GS11</b>
60x40	<b>GD11</b>



Size cm	Cod.
60x40	<b>GD12</b>



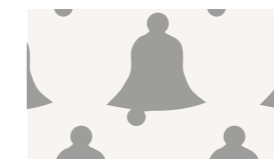
Size cm	Cod.
60x40	<b>GD13</b>



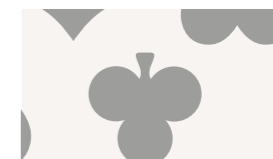
Size cm	Cod.
30x20	<b>GS14</b>
60x40	<b>GD14</b>



Size cm	Cod.
30x20	<b>GS15</b>
60x40	<b>GD15</b>



Size cm	Cod.
30x20	<b>GS16</b>
60x40	<b>GD16</b>



Size cm	Cod.
30x20	<b>GS17</b>
60x40	<b>GD17</b>



Size cm	Cod.
60x40	<b>GD18</b>



Size cm	Cod.
30x20	<b>GS19</b>
60x40	<b>GD19</b>



Size cm	Cod.
60x40	<b>GD20</b>



Size cm	Cod.
30x20	<b>GS21</b>
60x40	<b>GD21</b>



Size cm	Cod.
30x20	<b>GS22</b>
60x40	<b>GD22</b>

# DECORATIVE MATS

Tappeto in silicone per decori in rilievo.  
Relief silicone mats for baking.  
Size: 60 x 40 cm



**RELIEF1**  
Misura - Size: h 37mm



**RELIEF2**  
Misura - Size: Ø 4mm



**RELIEF3**  
Misura - Size: h 47mm



**RELIEF4**  
Misura - Size: h 30mm



**RELIEF5**  
Misura - Size: h 30mm



**RELIEF6**  
Misura - Size: h 30mm



**RELIEF7**  
Misura - Size: h 30mm



**RELIEF8**  
Misura - Size: h 30mm



**RELIEF9**  
Misura - Size: h 30mm



**RELIEF10**  
Misura - Size: h 30mm



**RELIEF11**  
Misura - Size: h 30mm



**RELIEF12**  
Misura - Size: h 30mm



Decoration

# DECORATIVE COMBS

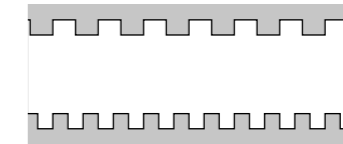
Pettini in materiale plastico e gomma con doppio decoro ideali per biscuit e cioccolato  
Plastic and rubber combs with double decoration suitable for biscuit and chocolate



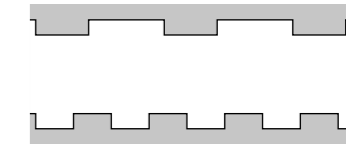
PD

PDM

PDS

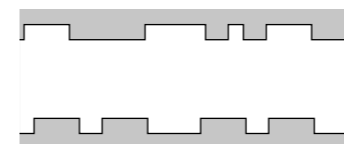


cm	Cod.
70	PD1/2
34	PDM1/2
17	PDS1/2

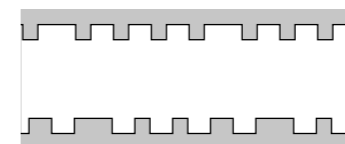


cm	Cod.
70	PD3/4
34	PDM3/4
17	PDS3/4

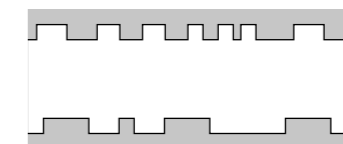
scale 1:1



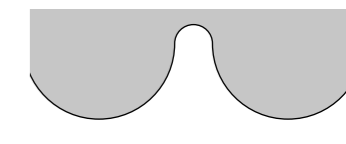
cm	Cod.
70	PD5/6
34	PDM5/6
17	PDS5/6



cm	Cod.
70	PD7/8
34	PDM7/8
17	PDS7/8



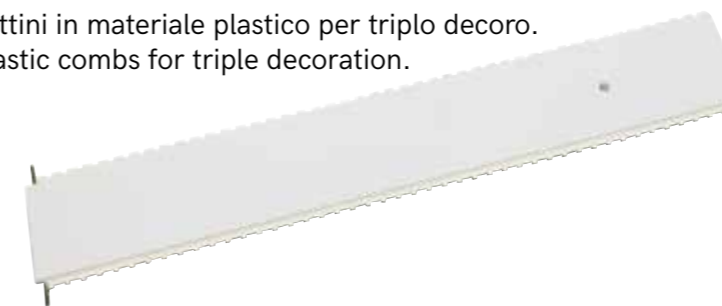
cm	Cod.
70	PD9/10
34	PDM9/10
17	PDS9/10



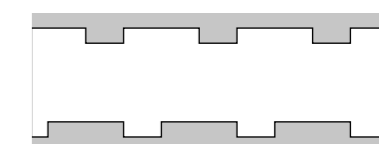
h cm	Cod.
34	PDM13/14
70	PD13/14

scale 1:1

Pettini in materiale plastico per triplo decoro.  
Plastic combs for triple decoration.



**Pettine 3 colori**  
**Comb 3 colours**  
PD11/12  
70cm



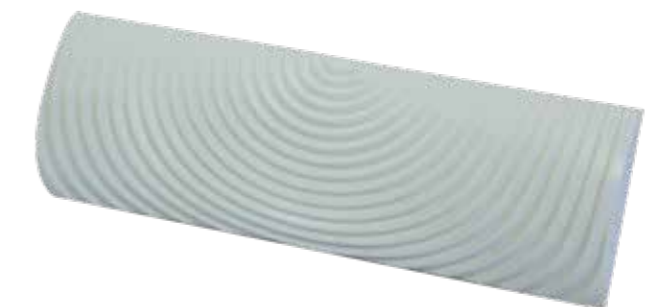
scale 1:1

**Tampone effetto legno - Wood comb**

In polipropilene per decorazioni in cioccolato.  
Made of polypropylene. For chocolate decorations.

**TFL10**  
10cm

**TFL15**  
15cm



# FOOD COLOURANT

Martellato propone una linea completa di coloranti alimentari per dolci, in versione spray, in polvere o in gelatina, ideali per impreziosire e dare un tocco di fantasia a dolci, gelati e altri prodotti dolciari.

Martellato offers a full range of edible cake food colouring available in spray, powders or gel pastes ideal to decorate and add a splash of whimsy to cakes, ice-cream and other desserts.



## Velvet Spray

GLUTEN FREE



**BIANCO**  
WHITE - AF  
400 ml LCV000



**GIALLO**  
YELLOW - AF  
400 ml LCV204



**ROSA**  
PINK - AF  
400 ml LCV207



**LILLA**  
LILAC - AF  
400 ml LCV210



**VERDE**  
GREEN - AF  
400 ml LCV209



**AZZURRO**  
SKY BLUE - AF  
400 ml LCV003



**FUCSIA**  
FUCHSIA - AF  
400 ml LCV107



**ROSSO**  
RED  
400 ml LCV208



**ARANCIONE**  
ORANGE  
400 ml LCV001



**MILK**  
CHOCO  
400 ml LCV005N



**DARK**  
CHOCO  
400 ml LCV015N



**NERO**  
BLACK  
400 ml LCV206



I coloranti alimentari spray Velvet, a base di burro di cacao, offrono al semifreddo un decoro dall'effetto vellutato. L'articolo può essere spruzzato su tutte le superfici congelate: semifreddi, mousse, torte gelato, cioccolato, creme etc

The Velvet food colouring spray, made with cocoa butter, offer a velvety decor for semifreddi. The product can be sprayed on all frozen surfaces: semifreddos, mousses, ice cream cakes, chocolate, creams, etc.



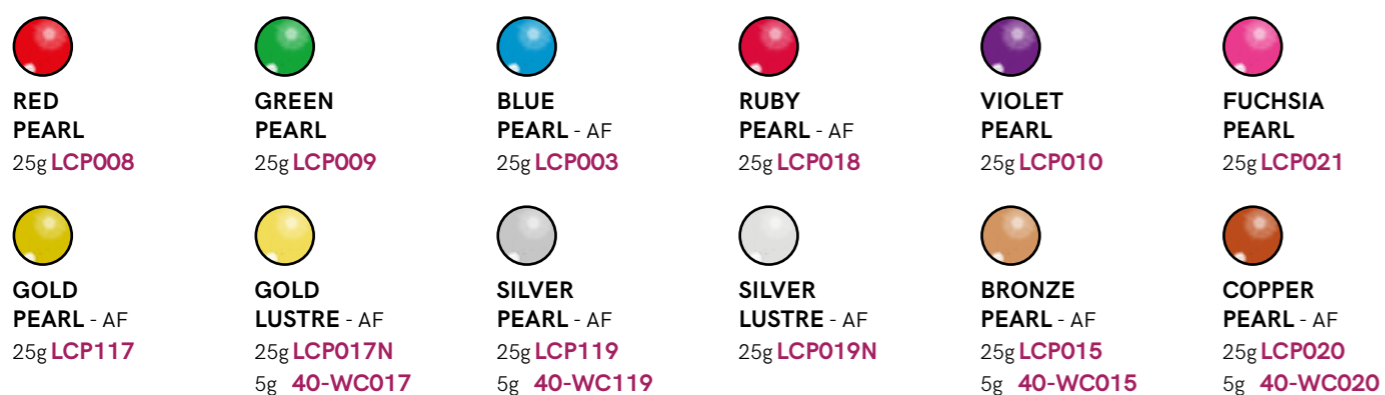
# Powder

## LIPOSOLUBLE



Il colorante alimentare in polvere **liposolubile e alcool solubile** è indicato per tutte le masse e basi grasse. Il colorante, solubile in alcool, può essere usato direttamente sulla superficie di cioccolato con un pennello o con le dita, senza essere sciolto, ottenendo così un effetto perlato. Per la colorazione in superficie si può utilizzare la polvere mischiata alla gomma lacca liquida in modo che il prodotto aderisca bene alla superficie una volta decorata. Così facendo si può toccare la superficie e il prodotto non viene intaccato. Per una colorazione in massa versare direttamente il prodotto nell'impasto da colorare.

The **food liposoluble and alcohol soluble** food colouring powder is perfect for all fat masses and bases. As alcohol soluble, the colouring does not need to be dissolved and can be directly used on the chocolate surface either with brush or fingers, in order to obtain a pearl effect. To obtain the surface colouring you can mix the powder with the liquid lacquer to make the product stick well to the surface once decorated. Thus, you can touch the surface without affecting the product. For a mass colouring, just directly pour the product into the paste to be coloured.



**POLVERE LIPOSOLUBILE - CONSIGLI D'USO:** Il colorante è solubile in alcool, operazione consigliata o in acqua operazione più faticosa. Grazie alla capacità di riflettere la luce dona alla decorazione un effetto metallizzato. Può essere usato direttamente sulla superficie di cioccolato, senza essere sciolto, con un pennello o con le dita ottenendo così un effetto perlato. Per la colorazione in superficie si può utilizzare la polvere mischiata alla gommalacca liquida, in modo che il prodotto aderisca bene alla superficie una volta decorata.

**LIPOSOLUBLE POWDER - DIRECTIONS FOR USE:** The colouring is soluble in alcohol (suggested operation) or in water (more difficult operation). Thanks to the ability to reflect the light, this powder gives the decoration a metallic effect. It can be used directly on the surface of chocolate, without being dissolved, with a brush or with fingers obtaining in this way a pearled effect to colour the surface you can use the powder mixed with the liquid shellac, so that the product adheres well to the surface once decorated.

# Powder

## WATER SOLUBLE



Colorante alimentare in polvere **idrosolubile** ad elevato grado di purezza, può essere sciolto con l'aggiunta di acqua o versato direttamente nell'impasto da colorare utilizzabile in qualsiasi tipo di impasto a base acqua. La grana più fine facilita e velocizza lo scioglimento della polvere. Adatto a isomalto, panna, meringhe, macarons, masse al base idro.

High purity water-soluble food colouring powder that can be dissolved either by adding water or can be directly poured into the dough to be coloured - any type of water-based dough. The finer grain facilitates and accelerates the dissolution of the powder. Suitable for isomalt, cream, meringues, macarons, hydro-based masses.



**POLVERE IDROSOLUBILE - CONSIGLI D'USO:**  
Il colorante può essere sciolto con l'aggiunta di acqua. La grana più fine facilita e velocizza lo scioglimento della polvere.

**IDROSOLUBLE POWDER - DIRECTIONS FOR USE:**  
The colouring can be dissolved with the addition of water. The finer is the grain the faster is the dissolution of the powder.

# Pump Powder

Polvere perlescente con pompetta ad aria ideale per decorare prodotti finiti come torte, semifreddi e cioccolato. Pearlescent powder coat with air pump ideal for decorating finished products like cakes, semifreddi and chocolate.



# AirBrush

## WATER SOLUBLE

Prodotto **idrosolubile** adatto a marzapane, biscotteria, cialde, zucchero tirato soffiato e colato, pasta di zucchero, semifreddi, mousse, gelato, pastigliaggio, pasticceria generale, glasse, panna, pasta frolla. **Non è consigliato l'uso sul cioccolato o altre masse grasse.**

**Water-soluble** product suitable for marzipan, biscuits, wafers, pulled, blown and melted sugar, sugar paste, semifreddo, mousse, ice-cream, pastillages, general pastry, icings, cream, shortbread. **It's not recommended for use on chocolate or other fat masses.**



- WHITE PASTEL - AF**  
190ml **LCA000**
- BLACK PASTEL**  
190ml **LCA006**
- LEMON PASTEL**  
190ml **LCA011**
- GIALLO PASTEL**  
190ml **LCA004**
- BROWN PASTEL**  
190ml **LCA005**

- VIOLET PASTEL**  
190ml **LCA010**
- PINK PASTEL**  
190ml **LCA007N**
- RED PASTEL**  
190ml **LCA008N**
- ORANGE PASTEL**  
190ml **LCA001**

- BLUE PASTEL - AF**  
190ml **LCA002**
- SKY BLUE PASTEL - AF**  
190ml **LCA003**
- GREEN PASTEL**  
190ml **LCA009**
- PISTACHIO PASTEL**  
190ml **LCA012**

- PEARL ORANGE**  
190ml **LCA201**
- PEARL SKY BLUE - AF**  
190ml **LCA203**
- PEARL BLACK**  
190ml **LCA206**
- PEARL PINK**  
190ml **LCA207N**
- PEARL RED**  
190ml **LCA208N**

- PEARL GREEN**  
190ml **LCA209**
- PEARL LEMON**  
190ml **LCA211**
- PEARL GOLD - AF**  
190ml **LCA217**  
45ml **40-WC617**
- PEARL SILVER - AF**  
190ml **LCA219**  
45ml **40-WC619**

### IDROSOLUBILI AEROGRAFO - CONSIGLI D'USO:

Versare il colorante nel prodotto in base alla gradazione di colore che si vuole ottenere. In caso di utilizzo del colorante con aerografo si consiglia, a lavoro terminato, di lavare la penna con acqua calda, qualora rimanesse residuo di colore secco utilizzare alcool a 90°.

### AIRBRUSH WATER-SOLUBLE - DIRECTIONS FOR USE:

Pour the colouring in the product according to the shade of colour you want to obtain. In case of use of the colouring with an airbrush, it is recommended at the end of work to wash the pen with hot water. In case any residuals of colour remain, use alcohol at 90°.

# AirBrush

## HYDROALCOHOLIC

### SPECIAL FOR CHOCOLATE

Prodotto **idroalcolico** con capacità coprente, adatto per masse grasse, marzapane, biscotteria, cialde, pasta mandorle, glasse in particolar modo alla colorazione del **cioccolato** e **pasta zucchero**, può essere usato per colorare l'interno dello stampo, o direttamente sulla superficie di cioccolato a soggetto finito.

**Hydroalcoholic** product that can easily cover **chocolate** or **sugar paste**, it can be used directly on the mould or on the finished chocolate figure, suitable for fat masses, marzipan, biscuits, wafers, almond paste, icings.



- WHITE SATIN - AF**  
75ml **LCA300**
- YELLOW SATIN - AF**  
75ml **LCA304**
- PINK SATIN - AF**  
75ml **LCA307**

- PEARL RED - AF**  
100ml **LCA408**
- PEARL GOLD - AF**  
100ml **LCA417**
- PEARL SILVER - AF**  
100ml **LCA419**

**SHINY AIRBRUSH LCA100**  
Azo free 100 gr



### IDROALCOLICI AEROGRAFO - CONSIGLI D'USO:

Agitare bene il flacone prima dell'uso e rimuovere i pigmenti che si depositano nel fondo con l'aiuto di un bastoncino. Se utilizzato con aerografo nebulizzare a circa 10 cm. Il prodotto può essere usato per colorare l'interno dello stampo, o direttamente sulla superficie di cioccolato a soggetto finito.

### AIRBRUSH HYDROALCOHOLIC - DIRECTIONS FOR USE:

Shake the bottle well before use and remove the pigments that are deposited in the bottom with the help of a stick. When used with the airbrush, keep 10 cm distance from the chocolate figure. It can be used directly on the mould or on the finished chocolate figure.

- WHITE - AF**  
200g **LCB200**  
30g **40-WCB200**
- ORANGE**  
200g **LCB201**
- BLUE - AF**  
200g **LCB202**  
30g **40-WCB202**
- YELLOW**  
200g **LCB204**  
30g **40-WCB204**
- BLACK**  
200g **LCB206**  
30g **40-WCB206**
- RED**  
200g **LCB208**  
30g **40-WCB208**
- GREEN**  
200g **LCB209**  
30g **40-WCB209**
- VIOLET**  
200g **LCB210**  
30g **40-WCB210**
- GOLD - AF**  
30g **40-WCB217**



# Cocoa Butter

I coloranti a base di burro di cacao, una volta sciolti a bagnomaria o microonde, risultano perfetti per la colorazione di cioccolato e masse grasse. Il burro di cacao può essere utilizzato puro per piccole decorazioni con con il pennello oppure tal quale o se diluito con il 50% di cioccolato bianco, può essere spruzzato con pistola a caldo producendo così un effetto vellutato. Spruzzato all'interno di stampi per praline o corpi cavi, sciolto a 30°C oltre a colorare, permette di ottenere un effetto maculato, neve, goccia o buccia d'arancia.

Once dissolved in a bain-marie or microwave, cocoa butter based colourings are perfect for coloring chocolate and fat masses. The cocoa butter can be used pure for small decorations with the brush or the like. If diluted with 50% white chocolate, it can be sprayed with a heat gun in order to produce a velvety effect. If sprinkled inside moulds for pralines or hollow bodies, dissolved at 30°C, it allows to obtain a speckled, snowy, drop or orange peel effect as well as to color.

# Spray Color

HYDROALCOHOLIC

Coloranti alimentari **idroalcolici** in bombolette spray. Adatto a masse grasse, cioccolato, marzapane, biscotteria, cialde, zucchero tirato, soffiato e colato, pasta di zucchero, semifreddi, mousse, gelato, pastigliaggio, pasticceria generale.

**Hydroalcoholic** food colouring in spray cans. Suitable for fat masses, chocolate, marzipan, biscuits, wafers, pulled, blown, and melted sugar, sugar paste, semifreddos, mousse, ice-creams, pastillages, general pastry.

					
<b>PEARL BRONZE</b> - AF 100ml <b>LCS215</b>	<b>PEARL GOLD</b> - AF 100ml <b>LCS217N</b>	<b>PEARL RUBY</b> 100ml <b>LCS218N</b>	<b>PEARL SILVER</b> - AF 100ml <b>LCS219N</b>	<b>PEARL COPPER</b> - AF 100ml <b>LCS220</b>	<b>PASTEL ORANGE</b> 100ml <b>LCS001</b>
					
<b>PASTEL SKY BLUE</b> - AF 100ml <b>LCS003</b>	<b>PASTEL YELLOW</b> 100ml <b>LCS004</b>	<b>PASTEL BROWN</b> 100ml <b>LCS005</b>	<b>PASTEL PINK</b> - AF 100ml <b>LCS007</b>	<b>PASTEL RED</b> 100ml <b>LCS008</b>	<b>PASTEL GREEN</b> 100ml <b>LCS009</b>

**SPRAY IDROALCOLICI** - CONSIGLI D'USO: Agitare il prodotto prima dell'uso, mantenersi ad una distanza di circa 15 cm. Non spruzzare in quantità eccessiva per non rischiare di causare macchie indesiderate. Lasciare asciugare per qualche secondo prima di spruzzare nuovamente sul prodotto da decorare.

**HYDROALCOHOLIC SPRAY** - DIRECTIONS FOR USE: Shake the product before use, keep at a distance of about 15 cm. Do not spray too much in order to avoid unwanted stains. Allow to dry for a few seconds before spraying again on the product to be decorated.



# Gel Color

Colorante in gel ad altissima concentrazione, speciale per le colorazioni di pasta zucchero, icing, glasse, creme, zucchero, isomalto e tutte le basi e preparati idrosolubili.

Aggiungere una quantità sufficiente di prodotto direttamente alla massa da decorare e miscelare fino a raggiungere la colorazione desiderata.

Highly concentrated colouring gel, ideal for colouring sugar paste, icing, glazes, creams, sugar, isomalt and all the water-soluble bases and preparations. Directly add a sufficient quantity of product to the mass to be decorated and mix until you obtain the desired colouring.



					
<b>ORANGE</b> 30g <b>LCG001</b>	<b>BLUE</b> - AF 30g <b>LCG002</b>	<b>YELLOW</b> 30g <b>LCG004</b>	<b>BROWN</b> 30g <b>LCG005</b>	<b>BLACK</b> 30g <b>LCG006</b>	<b>PINK</b> 30g <b>LCG007</b>
					
<b>RED</b> 30g <b>LCG008</b>	<b>GREEN</b> 30g <b>LCG009</b>	<b>VIOLET</b> 30g <b>LCG010</b>	<b>NAVY</b> 30g <b>LCG022</b>	<b>SKIN</b> 30g <b>LCG025</b>	

# Special Spray



**COOLER** - Azo free  
**EUROCHOCK** - 400 ml

**Refrigerante spray** per raffreddamento istantaneo di prodotti a base di zucchero o cioccolato durante la lavorazione artistica.

**Cooling spray** for the instantaneous cooling of sugar-based products and chocolate, particularly during artistic work.



**SHINY** - Azo free  
**LCS201** - 300 ml

**Shiny** per la lucidatura e protezione di superfici a base di zucchero o cioccolato.

**Shiny spray** to protect and polish sugar-based products or chocolate.



**COATING** - Azo free  
**COATING** - 400 ml

**Staccante alimentare** ideale per velocizzare la rimozione del prodotto da teglie o cinture in acciaio e alluminio, stampi semifreddo, termoformati o altro. Il prodotto è inodore e insapore.

**Detaching** ideal to remove easily the product from mould trays, steel belts, aluminium moulds, thermoformed moulds and other. The product is odourless and tasteless.



**MARZIPAN SHINY** - Azo free  
**LCV100** - 400 ml

**Lucidante alimentare** neutro a base di burro di cacao ideale per proteggere e lucidare marzapane e pasta di mandorle.



**Neutral Food Polishing** composed of cocoa butter, ideal to protect and polish marzipan and almond paste

# Jellies



La gelatina ad uso alimentare è ideale per guarnire le torte e dare un effetto di lucentezza. La gelatina può essere colorata con i gel color e con le polveri idrosolubili.

Food jelly is perfect to garnish any kind of cake and give a sparkle effect. It can be coloured with colourant gels and water-soluble dusts.

	
<b>TRANSPARENT</b> - AF 1 Kg <b>LCJ000</b>	<b>GLITTER</b> - AF 1 Kg <b>LCJ100</b>

**GELATINE** - CONSIGLI D'USO: Una volta ammorbidita con la frusta, la gelatina va stesa sulla superficie della torta per dare un effetto lucido e glassato.

**JELLIES** - DIRECTIONS FOR USE: Soften the jelly with a whisk, and then spread it onto the cake surface to produce a shiny effect.

Additivo alimentare utilizzato come addensante. Aggiunto alla pasta zucchero si ottiene una pasta più resistente e più facile da modellare. Prodotto inodore e insapore.

Food additive used as a thickener. If added to sugarpaste, you will get a more resistant and easier to shape dough. Odorless and tasteless.



**CMC 40-W042**  
Barattolo 40gr  
Jar 40gr



**COLLA - GLUE 40-W166**  
Barattolo 25gr  
Jar 25gr



# BANQUETING

# NATURAL

## Catering Solution

### Naturalmente MONOUSO

Versione ecologica che rispetta l'ambiente, dei prodotti monouso dedicati al catering. Realizzati in PLA INGEO™, un rivoluzionario biopolimero compostabile e brevettato, derivato da piante e a sua volta prodotto in modo naturale, sono adatti sia nelle pasticcerie che per gli eventi.

### Naturally DISPOSABLE

An eco-friendly version of disposable items dedicated to catering. Suitable either for pastry shops and events, they are made of PLA INGEO™, a revolutionary compostable and patented biopolymer that originates from plants and is produced in a natural way.



### LA SCELTA CHE RISPETTA L'AMBIENTE

Una volta utilizzati i prodotti sono totalmente compostabili, cioè a determinate condizioni si decompongono completamente, non lasciando nessun residuo visibile e tossico per l'uomo e l'ambiente.

### THE CHOICE THAT RESPECTS ENVIRONMENT

Once used, these items are totally compostable, that means they completely decompose under certain conditions without leaving any visible neither toxic remain for environment and man.

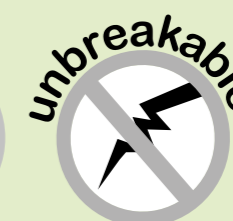


### QUALITÀ E RISPETTO DEL PIANETA

Grazie all'utilizzo di questo materiale eco-friendly di elevata qualità e versatilità, le caratteristiche che rendono unici i prodotti della linea rimangono inalterate e nel rispetto delle normative europee di idoneità al contatto alimentare.

### QUALITY AND RESPECT FOR THE PLANET

By using this high quality and versatility eco-friendly material, the features that make these products range unique remain unchanged and respectful of European laws of suitability for food contact.



### MOD. CLASSIC COMPOSTABLE

**PMOTO004N**  
ø60 h90 mm  
100 pcs ~ cap. 170 ml

**PMOTO003N**  
ø55 h70 mm  
100 pcs ~ cap. 120 ml

**PMOTO002N**  
ø50 h65 mm  
100 pcs ~ cap. 90 ml

**PMOTO001N**  
ø42 h65 mm  
100 pcs ~ cap. 65 ml

ULTERIORI MODELLI REALIZZABILI SU RICHIESTA

MORE MODELS ON REQUEST



# ELEGANT

## Catering Solution

Design e qualità contraddistinguono gli eleganti ed infrangibili articoli monouso ideali per ogni professionista del settore HORECA, della pasticceria e gelateria.  
**Realizzati da Martellato** con materiale di alta qualità che gli conferisce oltre alla resistenza anche lucidità e alla trasparenza.  
 Prodotti in Italia rappresentano la più valida alternativa al vetro.

Design and quality characterize the elegant and unbreakable disposable items ideals for HORECA professionalist, pastry chef and ice cream maker  
**Made by Martellato** with high quality material that gives it not only resistance but also gloss and perfect transparency.  
 Produced in Italy are the best alternative to glass.



Tolleranza termica - Heat tolerance: -18°C +70°C	Privo di Bisfenolo BPA Free
Lavabile in lavastoviglie: fino a 50 lavaggi Washing Machine Safe: up to 50 washes	Materiale riciclabile al 100% 100% recyclable material



### PENTA

CAP. **120** ML  
 Ø72 h56 mm

PACK 100 **PMOPE001**  
 PACK 22 **PMOPE0012200**

### WAFLE


CAP. **70** ML  
 64x62 h 59mm

PACK 100 **PMOCO013**  
 PACK 20 **PMOCO0132000**

### SOFT ICE

CAP. **105** ML  
 Ø70 h 59mm

PACK 100 **PMOCO014**  
 PACK 30 **PMOCO0143000**

 **Coperchi - Lids**  
 PACK 100 **PMOCO002/C**



### GREEK

CAP. **120** ML  
 Ø73 h 61mm

PACK 100 **PMOCO009**  
 PACK 30 **PMOCO0093000**

CAP. **190** ML  
 Ø92 h 75mm

PACK 100 **PMOCO010**  
 PACK 20 **PMOCO0102000**

CAP. **50** ML  
 Ø50 h 57mm

PACK 100 **PMOCO008**  
 PACK 18 **PMOCO0081800**



## CUBÒ

CAP. **58** ML  
50x50 h55 mm

PACK 100 **PMOCU004**

PACK 14 **PMOCU0041400**



**Coperchi - Lids**  
PACK 100 **PMOCU002/C**



## WAVE

CAP. **200** ML  
100x70 h 82mm

PACK 100 **PMOCE003**

PACK 10 **PMOCE0031000**

CAP. **120** ML  
85x60 h70 mm

PACK 100 **PMOCE002**

PACK 12 **PMOCE0021200**

CAP. **50** ML  
64x46 h53 mm

PACK 100 **PMOCE001**

PACK 18 **PMOCE0011800**



## SQUARE

CAP. **60** ML  
40x40 h55 mm

PACK 100 **PMOCU001**

PACK 28 **PMOCU0012800**



**Coperchi - Lids**  
PACK 100 **PMOCU001/C**

CAP. **120** ML  
50x50 h70 mm

PACK 100 **PMOCU002**

PACK 12 **PMOCU0021200**



**Coperchi - Lids**  
PACK 100 **PMOCU002/C**

CAP. **175** ML  
55x55 h80 mm

PACK 100 **PMOCU003**

PACK 10 **PMOCU0031000**



**Coperchi - Lids**  
PACK 100 **PMOCU003/C**



## VELA

CAP. **200** ML  
90x83 h 74mm

PACK 100 **PMOCO015**

PACK 18 **PMOCO0151800**

CAP. **140** ML  
73x81 h 67mm

PACK 100 **PMOCO012**

PACK 18 **PMOCO0121800**

CAP. **85** ML  
63x69 h 57mm

PACK 100 **PMOCO011**

PACK 20 **PMOCO0112000**



CYLINDER

BUBBLE

CONE

DROP

CAP. **190** ML  
 Ø75 h85 mm  
 PACK 100 **PMOCO007**  
 PACK 20 **PMOCO0072000**

CAP. **215** ML  
 Ø90 h75 mm  
 PACK 100 **PMOCO004**  
 PACK 25 **PMOCO0042500**

CAP. **165** ML  
 Ø90 h75 mm  
 PACK 100 **PMOCO005**  
 PACK 20 **PMOCO0052000**

CAP. **190** ML  
 Ø75 h85 mm  
 PACK 100 **PMOCO006**  
 PACK 20 **PMOCO0062000**



HEART

CAP. **100** ML  
 73x64 h52 mm

PACK 100 **PMOLO001**  
 PACK 18 **PMOLO0011800**




**Coperchi - Lids**  
 PACK 100 **PMOLO001/C**











BUCKET

TUBE

TRIANGLE

CAP. **210** ML  
 Ø78 h 57mm  
 PACK 100 **PMOTO005**  
 PACK 12 **PMOTO0051200**  
 **Coperchi - Lids**  
 PACK 100 **PMOTO005/C**

CAP. **80** ML  
 Ø40 h85 mm  
 PACK 100 **PMO08.00**  
 PACK 18 **PMO081800**  
 PACK 100 **PMO08.01**  
 PACK 100 **PMO08.02**

CAP. **175** ML  
 Ø85 h65 mm  
 PACK 100 **PMO07.00**  
 PACK 18 **PMO071800**  
 PACK 100 **PMO07.01**  
 PACK 100 **PMO07.02**



**Coperchi - Lids**  
 PACK 100 **PMO07/C**




CLASSIC

CAP. **65** ML  
 Ø42 h65 mm  
 PACK 100 **PMOTO001**  
 PACK 20 **PMOTO0012000**

CAP. **90** ML  
 Ø50 h65 mm  
 PACK 100 **PMOTO002**  
 PACK 15 **PMOTO0021500**

CAP. **120** ML  
 Ø55 h70 mm  
 PACK 100 **PMOTO003**  
 PACK 10 **PMOTO0031000**

CAP. **170** ML  
 Ø60 h90 mm  
 PACK 100 **PMOTO004**  
 PACK 12 **PMOTO0041200**

 **Coperchi - Lids**  
 PACK 100 **PMOTO002/C**



## JAPAN

CAP. **47** ML  
Ø42 h43 mm

PACK 100 **PMOJA001**

PACK 16 **PMOJA0011600**

CAP. **87** ML  
Ø50 h54 mm

PACK 100 **PMOJA002**

PACK 15 **PMOJA0021500**



**Coperchi - Lids**

PACK 100 **PMOTO002/C**

## SMALL PLATE



## CUP

CAP. **90** ML  
Ø65 h55 mm

PACK 100 **PMOCO001**

PACK 30 **PMOCO0013000**

CAP. **135** ML  
Ø70 h67 mm

PACK 100 **PMOCO002**

PACK 25 **PMOCO0022500**

CAP. **150** ML  
Ø75 h73 mm

PACK 100 **PMOCO003**

PACK 20 **PMOCO0032000**






**Coperchi - Lids**

PACK 100 **PMOCO002/C**

## TONDO




85x96 h20 mm

-  PACK 100 **PL00100**
-  PACK 100 **PL00101**
-  PACK 100 **PL00102**



## QUADRO

80x97 h20 mm

-  PACK 100 **PL00200**
-  PACK 100 **PL00201**
-  PACK 100 **PL00202**



ZEN



BOWL



CAP. **460** ML  
100x118 h70 mm

- PACK 50 **ZENBO00**
- PACK 50 **ZENBO01**
- PACK 50 **ZENBO02**

PLATE - LID



**Piatto - Coperchio**  
100x118 h6 mm

- PACK 50 **ZENBO00C**

PLATE - TRAY



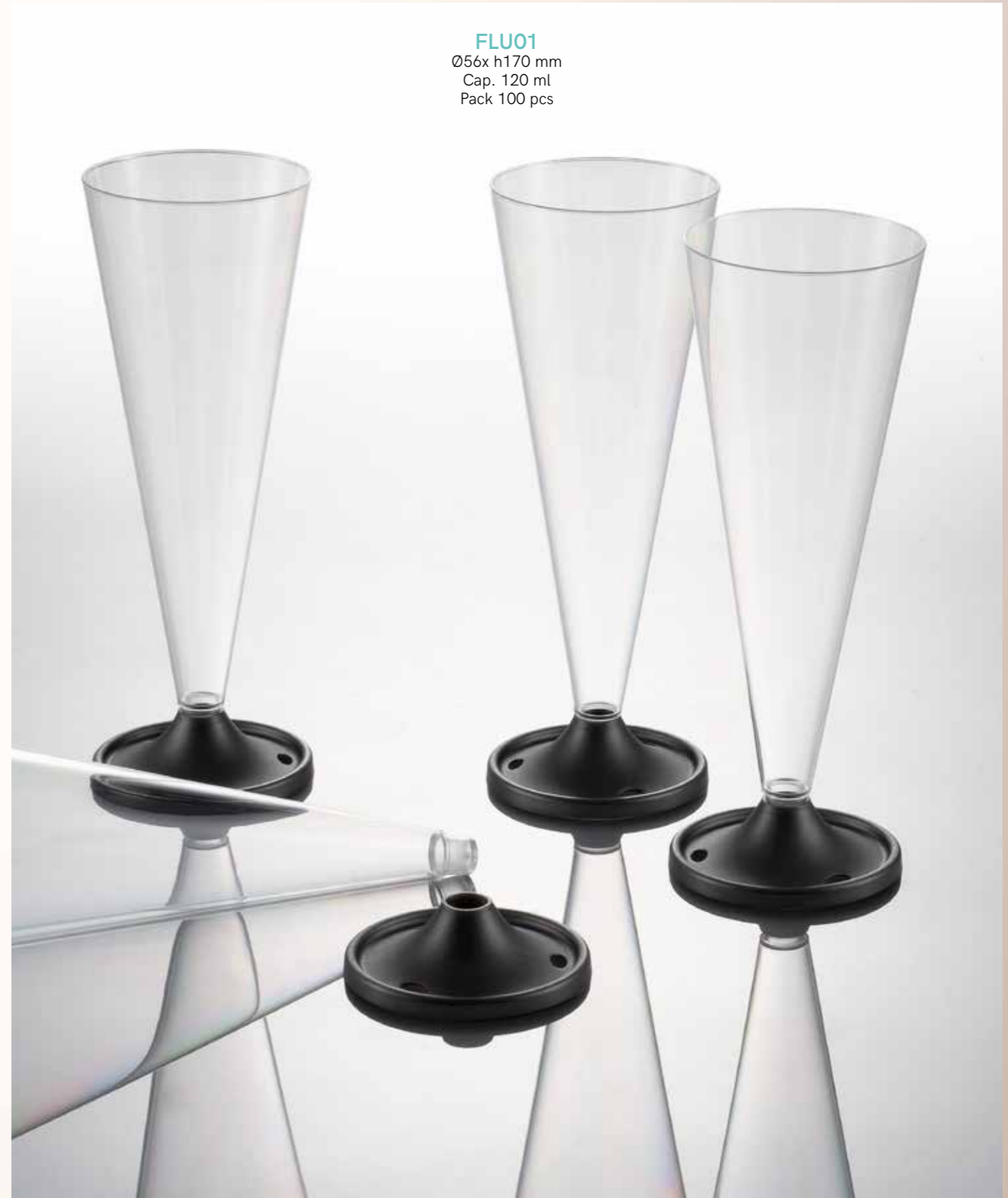
**Piatto - Vassoio**  
110x245 h18 mm

- PACK 50 **ZENTR00**
- PACK 50 **ZENTR01**
- PACK 50 **ZENTR02**

DISPOSABLE FLÛTE

Bicchieri in plastica trasparente  
con base predisposta per incastro a piramide.  
Transparent plastic flûte with base arranged for pyramid joint.

**FLU01**  
Ø56x h170 mm  
Cap. 120 ml  
Pack 100 pcs





### MINI BOWL

CAP. **50** ML  
75x75 h30 mm

- PACK 100 **PMO11.00**
- PACK 15 **PMO111500**
- PACK 100 **PMO11.01**
- PACK 100 **PMO11.02**



### TRIANGLE

CAP. **20** ML  
90x90 h15 mm

- PACK 100 **PMO09.00**
- PACK 20 **PMO092000**
- PACK 100 **PMO09.01**
- PACK 100 **PMO09.02**



### BLOW

CAP. **30** ML  
85x85 h30 mm

- PACK 100 **PMO10.00**
- PACK 10 **PMO101000**
- PACK 100 **PMO10.01**
- PACK 100 **PMO10.02**



### WING

CAP. **11** ML  
105x50 h30 mm

- PACK 100 **PMO12.00**
- PACK 20 **PMO122000**
- PACK 100 **PMO12.01**
- PACK 100 **PMO12.02**



### SINGLE

CAP. **15** ML  
65x65 h15 mm

- PACK 100 **PMO13.00**
- PACK 50 **PMO135000**
- PACK 500 **PMO13.01**
- PACK 500 **PMO13.02**



### DOUBLE

CAP. **20** ML  
110x65 h20 mm

- PACK 100 **PMO14.00**
- PACK 20 **PMO142000**
- PACK 500 **PMO14.01**
- PACK 500 **PMO14.02**



### TRIPLE

CAP. **30** ML  
115x105 h15 mm

- PACK 100 **PMO15.00**
- PACK 25 **PMO152500**
- PACK 500 **PMO15.01**
- PACK 500 **PMO15.02**

### SKEWERS 90 MM

- PACK 500 **FW003**

### SKEWERS 120 MM

- PACK 500 **FW004**







FINGER  
75 MM

PACK 250 FW006.01  
 PACK 250 FW006.02



FINGER 3  
75 MM

PACK 250 FW005.00  
 PACK 250 FW005.02



MINI FORK  
85 MM

PACK 500 FW001.00  
 PACK 100 FW0011000  
 PACK 500 FW001.01  
 PACK 500 FW001.02



MINI SPOON  
85 MM

PACK 500 FW002.00  
 PACK 100 FW0021000  
 PACK 500 FW002.01  
 PACK 500 FW002.02



CAP. 120 ML  
Ø67,5x h58 mm

CAP. 120 ML  
Ø72x h51 mm

CAP. 120 ML  
Ø75,5x h35 mm



PMOVA001.00  
Pack 100 pcs

PMOVA001  
Pack 100 pcs

PMOVA002.00  
Pack 100 pcs

PMOVA002  
Pack 100 pcs

PMOVA003.00  
Pack 100 pcs

PMOVA003  
Pack 100 pcs



CAP. 70 ML  
Ø65x h36 mm  
plastic

CAP. 120 ML  
Ø76x h43 mm  
plastic

Pack 100 pcs

Pack 100 pcs

Color	Code
Transparent	60P00100
Giallo - Yellow	60P00111
Verde - Green	60P00109
Sky blue	60P00102

Color	Code
Rosa - Pink	60P00107
Fucsia - Fuchsia	60P00121
Rosso - Red	60P00108

Color	Code
Transparent	60P00200
Giallo - Yellow	60P00211
Verde - Green	60P00209
Sky blue	60P00202

Color	Code
Rosa - Pink	60P00207
Fucsia - Fuchsia	60P00221
Rosso - Red	60P00208

# CATERING DISPLAYS

Eleganti espositori in plexiglass dal **design ricercato e moderno, prodotti in Italia**, sono ideali per allestire raffinati buffet per **cerimonie** o **incontri d'affari**. Resistenti e facili da montare e trasportare sono completamente atossici.

Elegant plexiglass displays with **modern design, produced in Italy**, ideal for setting up refined buffets for **ceremonies** or **business meetings**. Resistant and easy to assemble and transport, they are completely non-toxic.

MADE IN ITALY



**COD33201**

Misura - Size:  
38x53,3 h 71 cm  
Piatti - Plate:  
(2) 33x26 cm  
(2) 29x22 cm



**COD33301**

Misura - Size:  
34x34 h37,5 cm  
Piatti - Plate:  
Ø34 - Ø26 - Ø15,5 cm  
Distanza tra ripiani 11 cm  
Distance between shelves 11 cm



**COD60501**

Misura - Size:  
h41 cm  
Piatti - Plate:  
49x49 - 39x39  
29x29 - 19x19 cm  
Distanza tra ripiani 12 cm  
Distance between shelves 12 cm



**COD. 603**

Misura - Size:  
h 58 cm  
Piatti - Plate:  
Ø 50 - 42 - 34  
Ø 26 - 18 cm



**COD. 312**

Misura - Size:  
h 72 cm  
Piatti - Plate:  
65x57 - 42x48  
34x39 - 25x29 cm



**COD33401**

Misura - Size:  
42x42 h 30,5 cm  
Piatti - Plate:  
Ø42 - Ø37 - Ø25 cm  
Distanza tra ripiani 12 cm



**COD33501**  
 Display in plexiglass satinato e bianco  
 Glaze and white plexiglass display  
 Misura - Size: h 50,5 cm  
 Piatti - Plate:  
 63,5 x35 - 52,5 x 25,5 - 43x21,5 - 35x19 - 28x14,5 cm  
 Distanza tra ripiani 12 cm  
 Distance between shelves 12 cm



**COD35101**  
 Misura - Size: h38 cm  
 Piatti - Plate: 50x50 h.12 - 36x36 h.12 - 22,5x22,5 h. 12 cm



**COD. 33001**  
 Misura - Size: 64x64 - h 33 cm  
 Piatti - Plate: 64x64 - 44x44 - 26 x26 cm



**COD. 510**  
 Misura - Size:  
 41x41 - h 67 cm  
 Piatti - Plates:  
 40x40 - 35x35 cm  
 30x30 - 20x20 cm



**COD. 511**  
 Misura - Size:  
 41x41 - h 67 cm  
 Piatti - Plates:  
 40x40 - 35x35 cm  
 30x30 - 20x20 cm



**COD. 305**  
 Misura - Size:  
 Ø 28 h29 - 38x30 h21  
 38x30 h13 - 38x30 h5 cm



**COD. 307**  
 Misura - Size:  
 40x27 h29 - 40x27h 21  
 40x27 h13 - 40x27 h5 cm



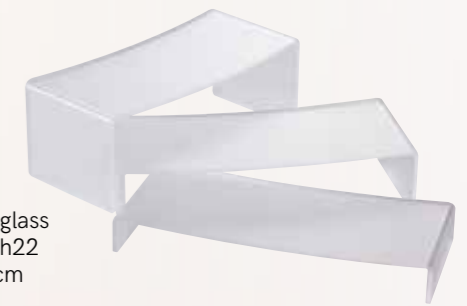
**COD. 32901**  
 Misura - Size:  
 35x55,5 h27 cm  
 Piatti - Plate: 35x25 - 30x12 - 28x18 cm



**COD. 320**  
 Misura - Size: h 22,5 cm  
 Piatti - Plate: 65x35,5 cm



**COD34001**  
 Piatti - Plate:  
 49x15,5 h18 - 49x15,5 h13 - 49x15,5 h8 cm



**COD33906**  
 Satinato - Glazed plexiglass  
 Piatti - Plate: 35,5x17 h22  
 57x17 h9 - 40x17 h5 cm



**COD33701**  
 Piatti - Plate: 50x20 h20,5  
 50x20 h14 - 50x20 h7 cm



**COD. 310**  
 Misura - Size:  
 40x20 h12 - 40x18 h8  
 40x16 h4 cm



**COD. 309**  
 Misura - Size:  
 h 4 - 11 - 18 - 25 cm  
 Piatti - Plate: 24,5x24,5 cm

## MINI CAKE DISPLAY

Piatto - Plate: 210mm



**Nero - Black**  
**COD. 80-0108** h 103 mm  
**COD. 80-0208** h 163 mm  
**COD. 80-0308** h 223 mm



**Satinato - Glazed**  
**COD. 80-0106** h 103 mm  
**COD. 80-0206** h 163 mm  
**COD. 80-0306** h 223 mm



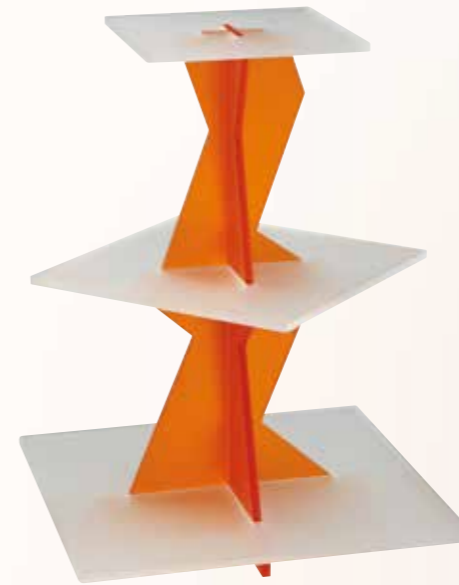
**Fucsia - Fuchsia**  
**COD. 80-0409** h 103 mm  
**COD. 80-0509** h 163 mm  
**COD. 80-0609** h 223 mm



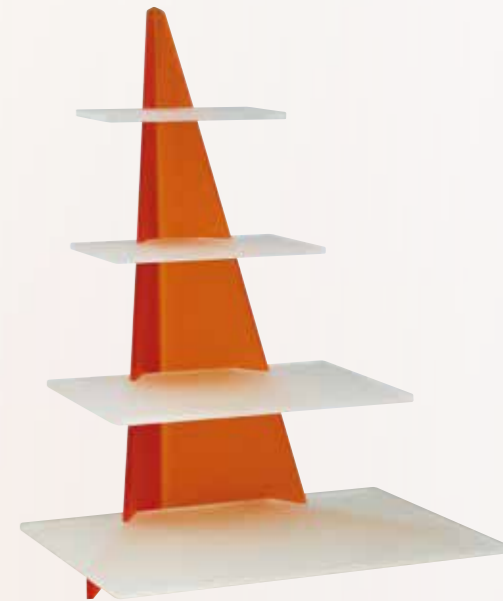
**COD. 500**  
 Misura - Size:  
 h 50 cm  
 Piatti - Plate:  
 33x33  
 28x28  
 22x22 cm



**COD. 503**  
 Misura - Size:  
 h 50 cm  
 Piatti - Plate:  
 36x55  
 25x50  
 22x45 cm



**COD. 308**  
 Misura - Size:  
 40x40 - h 53 cm  
 Piatti - Plate:  
 40x40 - 30x30 -  
 22x22 cm



**COD. 300**  
 Misura - Size:  
 54x47 - h 63 cm  
 Piatti - Plate:  
 47x34 - 37x25 -  
 27x17 - 23x13 cm



**COD. 301**  
 Misura - Size:  
 70x40 - h 62 cm  
 Piatti - Plate:  
 70x40 - 63x35  
 52x26 - 42x21 cm



**COD. 322**  
 Misura - Size:  
 h 49,5 cm  
 Piatti - Plate:  
 Ø40,5 - 39 - 38  
 35,5 - 31,5 cm



**COD. 302**  
 Misura - Size:  
 Ø 39 - h 62 cm  
 Piatti - Plate:  
 Ø 39 - Ø 31  
 Ø 25 - Ø 19 cm



**COD. 32418**  
 Rosa - pink

**COD. 32416**  
 Marrone - Brown

Misura - Size:  
 45x30 h61 cm  
 Piatti - Plate:  
 32x24 (x3) cm



**COD. 32518**  
 Misura - Size: 23x45 - h 74 cm  
 Piatti - Plate: Ø20 - Ø28 - Ø36 - Ø45 cm



**COD. 33118**  
 Rosa - pink

**COD. 33101**  
 trasparente - transparent

Misura - Size:  
 h 3,6 - 11 - 17,6 - 25 cm  
 Piatti - Plate:  
 24,5x24,5 cm



**COD30400**  
Bianca - White

**COD30408**  
Nero - Black

**COD. 304**  
Verde - Green

Misura - Size:  
56 - h 62 cm  
Piatti - Plate:  
Ø 56 - Ø 46  
Ø 33 - Ø 22 cm



**COD. 32717**  
Lilla - Lilac

**COD. 32715**  
Blu - Blue

Misura - Size:  
52x43,5 - h 62 cm  
Piatti - Plate:  
34x18 - 43x23  
46,5x25,5  
42,5x23,5 cm



**COD. 316**  
Misura - Size: 33x33 - h 54,5 cm  
Piatti - Plate: 33x33 cm



**COD. 32816**  
Misura - Size: 53x46,5 h 57,5 cm  
Piatti - Plate: Ø29 - Ø35 - Ø38 - Ø39 cm



**COD32108**  
Nero - Black  
Misura - Size:  
56x35 - h 59 cm



**COD32100**  
Bianco - White  
Misura - Size:  
56x35 - h 59 cm



**COD. 32508**  
Misura - Size:  
23x45 - h 74 cm  
Piatti - Plate:  
Ø20 - Ø28  
Ø36 - Ø45 cm



**COD. 321**  
Arancione - Orange  
Misura - Size:  
56x35 - h 59 cm



**COD33608**  
Misura - Size:  
65x35 h 27 cm  
Piatti - Plate: 37x26 - 30x22 - 22x16 cm

**COD. 303**  
Misura - Size: 60x50 - h 60 cm  
Piatti - Plate: 60x43 - 49x35 - 27x37 - 25x18



# STAIRWAY

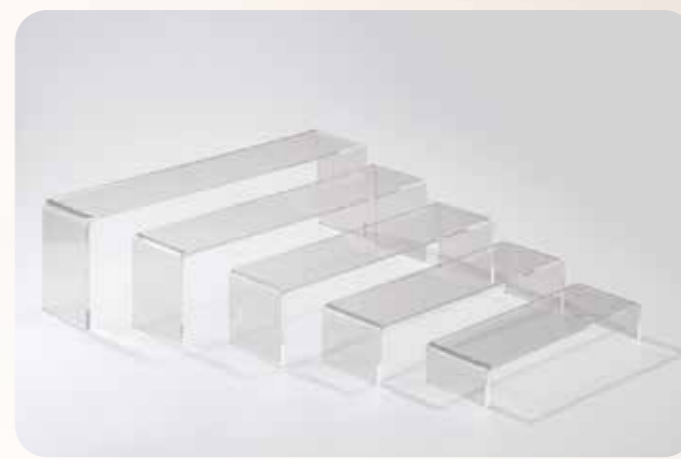
STAIRWAY e LEVELS: due diversi display per diverse esigenze espositive.  
Componibili in infinite varianti per creare originali effetti coreografici.



**STAIRWAY**  
**80D1900** - 4 Piani - Levels  
35x35 h 26 cm  
30x30 h 21 cm  
25x25 h 16 cm  
20x20 h 12 cm

# LEVELS

STAIRWAY and LEVELS: two different displays for different exposition needs.  
Combinable in endless variations, they can offer original coreographic effects.



**LEVELS**  
**80D2000**  
5 piani/levels  
500x100 h150 mm - 450x100 h125 mm  
400x100 h100 mm - 350x100 h75 mm  
300x100 h50 mm



# LOOP



Serie di alzate in plexiglass **componibili** con elementi **intercambiabili** dal design moderno ed elegante.

Da 3 a 5 piani a cerchio o semicerchio, con **colonne di diverse altezze** che grazie al kit possono comporre diversi disegni estetici.

An elegant and modern design serie of plexiglass **modular** cake stands with **interchangeable** elements.

From 3 to 5 circle or half circle shaped shelves, with little **columns of different heights** that can create different esthetic designs.

## LOOP 5 80A1400

5 Piatti - Plates Ø26 cm  
Columns:  
1x h10 - 2x h18 - 2x h26 cm  
Dimension: Ø 77 h26 cm



## LOOP 3 80A1500

3 Piatti - Plates Ø26 cm  
Columns:  
1x h10 - 1x h18 - 1x h26 cm  
Dimension: Ø 65 h26 cm



## DEMI LOOP 80A1600

3 Piatti - Plates Ø26 cm  
Columns:  
1x h10 - 1x h22 - 1x h35 cm  
Dimension: 65x45,5 h35 cm



Kit complementari disponibili nella pagina seguente  
Complementary kits available on the following page

# LINEAR



Alzate componibili con elementi intercambiabili essenziali e minimaliste per esaltare l'esposizione delle creazioni. Adatte ai buffet ed alle vetrine. Le diverse misure ed altezze delle colonne le rendono modificabili e adatte a tutte le situazioni.

Essential and minimalist **modular** cake stands with **interchangeable elements** that enhance the exposition of creations. They are suitable either to buffets and showcases. The different sizes and heights of the **columns** make them **changeable** and suitable for all situations.

## LINEAR 3

**80A1700** - 3 Piatti - Plates  
Columns: 1x h10 - 2x h18 - 1x h26 cm  
Dimension: 88x26 h26 cm



## LINEAR 5

**80A1800** - 5 Piatti - Plates  
Columns: 2x h10 - 2x h18 - 2x h26 cm  
Dimension: 140x26 h26 cm



## KIT elementi intercambiabili per le alzate LOOP e LINEAR Interchangeable KITS to LOOP and LINEAR models



**80RIC04** - 5 pcs  
20x20 cm



**80RIC02** - 5 pcs  
ø26 cm



**80RIC03** - 5 pcs  
2x ø20 - 2x ø25 - 1x ø30 cm



**80RIC05** - 6 pcs  
2x10 - 2x18 - 2x 26 cm

# INFINITY



Alzata realizzata completamente in plexiglass, con un numero di **ripiani regolabili** da 1 a 7 per soddisfare le diverse esigenze.  
24 colonnine che grazie alla dima potranno facilmente essere inserite per comporre la torta.

Catering display entirely made of plexiglass, with a number of **adjustable shelves** from 1 to 7 in order to satisfy different needs.  
24 little columns that can be easily inserted to compose the cake, thanks to the guide template.



## INFINITY 7

**80A1300** - 7 Piatti - Plates  
Ø16 - Ø20 - Ø24 - Ø28 - Ø32 - Ø36 - Ø40 cm  
Columns: 24 x h10 cm  
Dimension: Ø 40 h69 cm



dima in plastica per il centraggio delle colonne inclusa  
plastic template for columns placement included

## 80RIC01

KIT 24 colonnine supplementari  
24 supplementary columns  
h 10 cm



# BAROQUE



Romantiche nello stile e moderne nel materiale queste alzate sono perfette per qualsiasi occasione, anche grazie alla gamma di colori. I **singoli elementi** possono, a seconda delle necessità, **comporsi in modo diverso** adattandosi agli spazi ed alle situazioni.

With a romantic style and modern materials, these cake stands are perfect in any occasion, thanks to the wide range of colours too. As composed by **individual elements**, they can be put **together in different ways**, according to the needs, by adapting to spaces and situations.



## CRYSTAL BAROQUE

**80A1100** - 5 Alzate - Displays  
Ø 26 cm - 1 x h35 - 4x h 21cm

**80A0900** - 1 Alzata - Display  
Ø 26 cm h 21cm

**80A1000** - 1 Alzata - Display  
Ø 26 cm h 35cm



## BLACK BAROQUE

**80A1108** - 5 Alzate - Displays  
Ø 26 cm - 1 x h35 - 4x h 21cm

**80A0908** - 1 Alzata - Display  
Ø 26 cm h 21cm

**80A1008** - 1 Alzata - Display  
Ø 26 cm h 35cm

# BAROQUE

Non solo torte, ma monoporzioni, mignon e finger food trovano nella versione display del modello Baroque la loro esaltazione.

Not only cakes, but also individual desserts, mignon and finger food find their celebration in the Baroque Display version.



## BLACK BAROQUE DISPLAY

**80D1208** - Black  
3 piani - levels - 25 x 52 cm  
primo - first: h 4,8 cm  
secondo - second :h 20 cm  
terzo - third: h 35 cm



## CRYSTAL BAROQUE DISPLAY

**80D1200** - Transparent

# CANDELABRI - CANDELABRUM



## 5 Bracci / Arms

22,5x22,5 h31cm  
candela/candle ø 20 mm

- CA008 Nero/Black
- CA020 Bianco/White
- CA001 Transparent
- CA006 Satinato/Glazed
- CA004 Rosso/Red
- CA019 Marrone/Brown
- CA005 Giallo/Yellow
- CA015 Azzurro/Light Blue
- CA017 Lilla/Lilac
- CA018 Rosa/Pink



## 3 Bracci / Arms

22,5x9,5 h31 cm  
candela/candle ø 20 mm

- CA108 Nero/Black
- CA120 Bianco/White
- CA101 Transparent
- CA106 Satinato/Glazed
- CA104 Rosso/Red
- CA119 Marrone/Brown
- CA105 Giallo/Yellow
- CA115 Azzurro/Light Blue
- CA117 Lilla/Lilac
- CA118 Rosa/Pink

# CAKE STANDS



## SQUARE

Piatti - Plates:  
25 x 25 - 30 x 30 cm  
35 x 35 - 40 x 40 cm  
Porz. - Portions: 80 - 85



**COD. 130**  
Misura - Size: h 80 cm

## ROUND

Piatti - Plates:  
Ø 24 - Ø 29 - Ø 34 - Ø 39 cm  
Porz. - Portions: 40 - 50



**COD. 131**  
Misura - Size: h 80 cm

## HEART

Piatti - Plates:  
25 x 21 - 30 x 26 - 35 x 30 - 40 x 34 cm  
Porz. - Portions: 40 - 50



**COD. 132**  
Misura - Size: h 80 cm

## ELEGANT

Piatti - Plates:  
Ø 18 - Ø 22 - Ø 24 - Ø 28 - Ø 32 - Ø 36 cm  
Porz. - Portions: 70 - 80



**COD. 113/A**  
Misura - Size:  
h 110 cm



## ROMANTIC

Piatti - Plates:  
 Ø 20 - 22 - 26 - 28 - 30 cm

**COD. 504**  
 Misura - Size: h 125 cm  
 Piatti in plexiglass satinato  
 Glazed plexiglass plate

## CARRÈ

Piatti - Plates:  
 25 x 25 - 30 x 30 - 35 x 35  
 40 x 40 - 45 x 45 cm  
 Porz. - Portions: 145 - 155



**COD. 102**  
 Misura - Size: h 96 cm



**COD. 101**  
 Misura - Size: h 120 cm  
 FONTANINA non inclusa - not included

## FOUNTAIN

Piatti - Plates:  
 Ø 25 - 48 - 85 cm  
 Porz. - Portions: 90 - 100



**COD. 111**  
 Misura - Size: h 100 cm  
 FONTANINA non inclusa - not included

## CIRCLE

Piatti - Plates:  
 Ø 25 - 30 - 35 - 40 - 48 cm  
 Porz. - Portions: 100 - 110



**COD. 104**  
 Misura - Size: h 86 cm



**COD. 103**  
 Misura - Size: h 120 cm  
 FONTANINA non inclusa - not included

## ACCESSORIES



Small column  
**COLONNINA**  
 13 cm

Big column  
**COLONNA**  
 35 cm



Electric fountain  
**FONTANINA - 12V**  
 Misura - Size: Ø38 - h 40 cm



### 4 PLATES

Piatti - Plate:  
20 - 26 - 32 - 38 cm

**COD513**  
Misura - Size:  
70x65 h56 cm

# MODULAR DISPLAY



### 3 PLATES

Piatti - Plate:  
20 - 26 - 32 cm

**COD512**  
Misura - Size:  
67x37 h21 cm



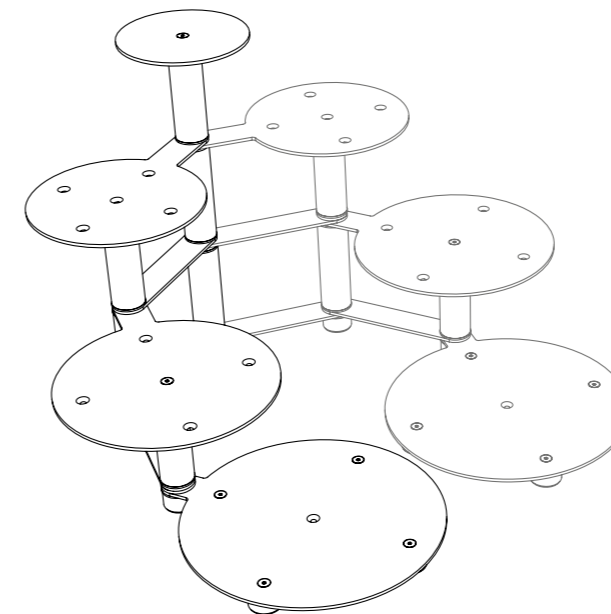
### 5 PLATES

Piatti - Plate:  
20 - 26 - 32 cm

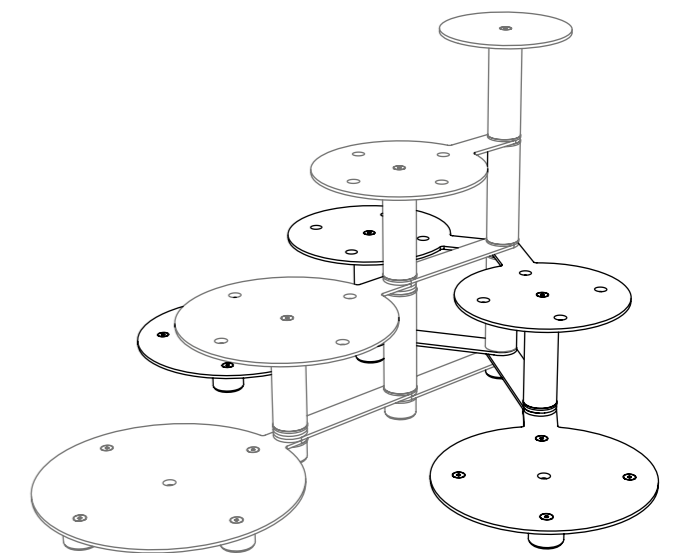
**COD514**  
Misura - Size:  
100x53 h39,5 cm

## ALZATE COMPONENTIBILI

Combinando tra loro le alzate si possono avere le composizioni più adatte alle proprie necessità  
Combining the models you will have the desired compositions



COD513 + COD513



COD513 + COD514



## GRADUS

Piatti - Plates:  
22 - 22 - 24 - 26 - 28 cm  
Porz. - Portions: 45 - 55



**COD. 190**

Misura - Size: 88 x 30 h 43 cm

## MEMPHIS

Porz. - Portions: 50 - 60



**COD. 183**

Misura - Size: Ø 70 h 50 cm

## MANHATTAN

Piatti - Plates:  
6 x Ø 26 - 1 x Ø 38 cm  
Porz. - Portions: 100 - 110



**COD. 159**

Misura - Size: Ø 65 h 85 cm

## MILANO

Piatti - Plates:  
4 x Ø 20 - 1 x Ø 25 cm  
Porz. - Portions: 30 - 35



**COD. 192**

Misura - Size: 62 x 62 h 38 cm

## STAIRWAY

Piatti - Plates:  
23x18 - 29x17 - 39x19 - 50x22 - 60x25 cm  
Porz. - Portions: 75 - 85



**COD. 150**

Misura - Size: h 80 cm

## CLOVER

Piatti - Plates:  
3 x Ø 28 - 3 x Ø 20 - 1 x Ø 22 cm  
Porz. - Portions: 40 - 45



**COD. 188**

Misura - Size: 65x62 h 38 cm

## DAISY

Piatti - Plates:  
6 x Ø 28 - 1 x Ø 48 - 1 x Ø 30 cm  
Porz. - Portions: 120 - 130



**COD. 180**

Misura - Size: Ø 90 h 45 cm

## BABY CARRIAGE

Piatti - Plates: 50 x 30 cm  
Porz. - Portions: 25 - 30

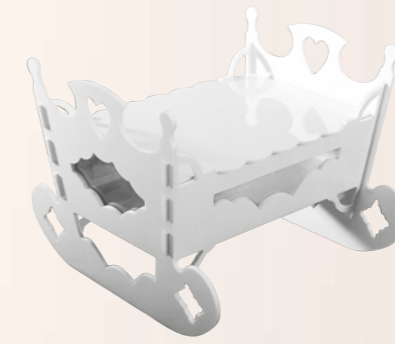


**COD. 187**

Misura - Size: 70x35 h 62 cm

## BABY COT

Piatti - Plates: 55 x 50 cm  
Porz. - Portions: 25 - 30

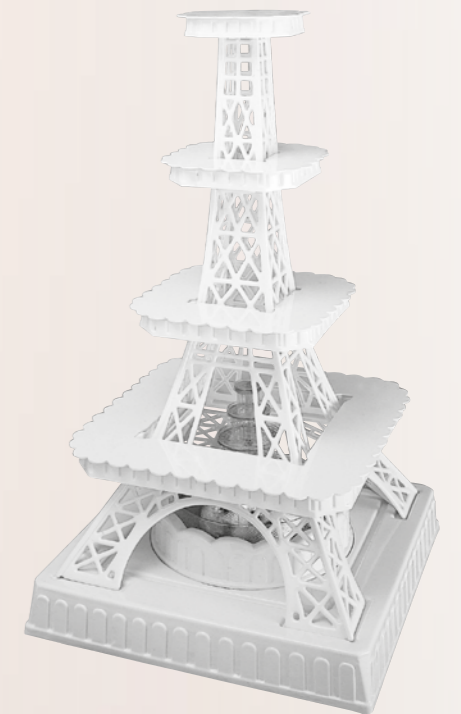


**COD. 117**

Misura - Size: h 38 cm

## PARIS

Piatti - Plates:  
62 x 62 - 41 x 41 - 31 x 31 - 19 x 19 cm  
Porz. - Portions: 85 - 95



**COD. 127**

Misura - Size: 73 x 73 h 140 cm  
FONTANINA non inclusa - not included  
Base with separator ring included

## ROMANTICA

Piatti - Plates:  
5 x Ø 26 - 5 x Ø 20 - 1 x Ø 34 cm  
Porz. - Portions: 100 - 110



**COD. 152**

Misura - Size: Ø 80 h 70 cm

## SEMIRAMIDE

Piatti - Plates:  
3 x Ø 32 - 3 x Ø 26 - 1 x Ø 38 cm  
Porz. - Portions: 90 - 100



**COD. 153**

Misura - Size: 100 x 54 h 88 cm

## BASE

Piatti - Plates: Ø 85 cm  
Porz. - Portions: 85 - 95



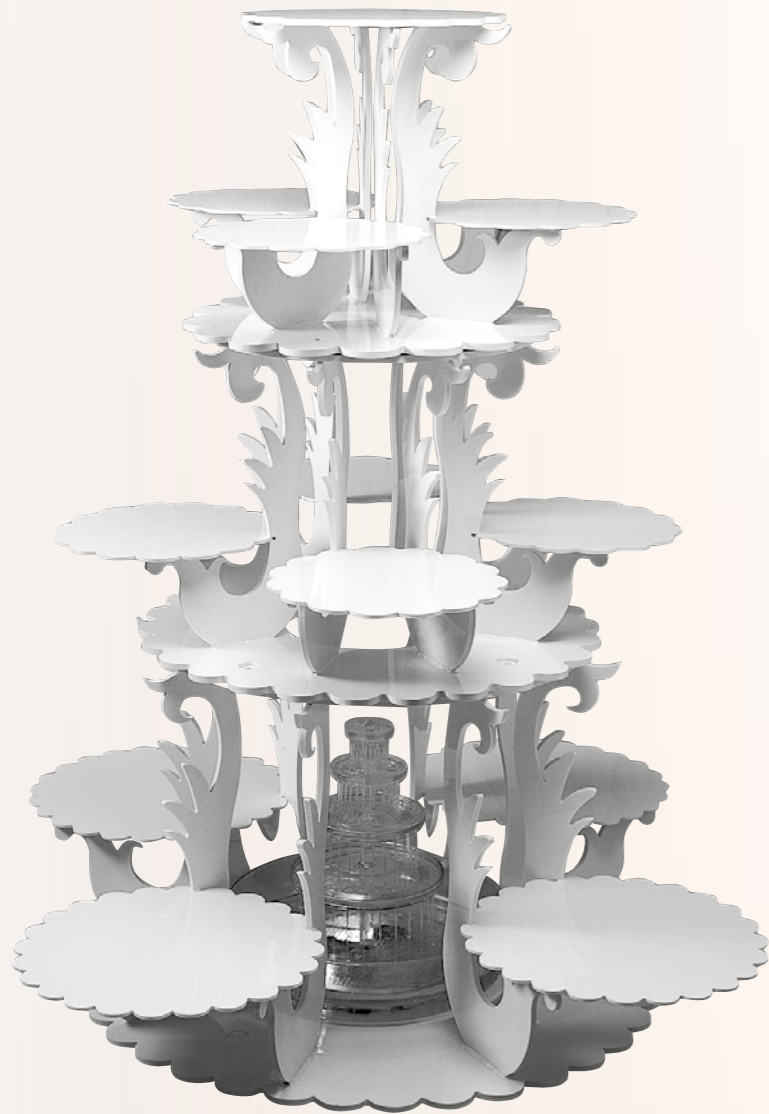
**COD. 118**

Misura - Size: h 23 cm

Base abbinabile a molte alzate - Base that can be combined with many cakestands

# FLORA

Piatti - Plates:  
4x Ø 34 - 7 x Ø 26 - 1 x Ø 32 cm  
Porz. - Portions: 145 - 155



**Complete**

**COD. 160**

Misura - Size: Ø 110 h130 cm  
FONTANINA non inclusa - not included



**Small**

**COD. 163**

Misura - Size: Ø 40 h45 cm



**Medium**

**COD. 162**

Misura - Size: Ø 70 h42 cm



**Large**

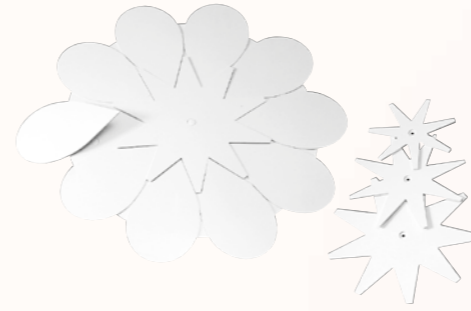
**COD. 161**

Misura - Size: Ø 110 h51 cm  
FONTANINA non inclusa - not included

Unendo le alzate: Cod. 161 - Cod. 162 (senza i piedini) con Cod. 163 (senza i piedini) si ottiene Cod. 160  
Combining the cake stands: Cod. 161 - Cod. 162 (no feet) with Cod. 163 (no feet) you get Cod. 160

# MARGUERITE

Porz. - Portions: 115 - 125



Fornita con quattro raggiere da 7/8/9/10 petali  
Endowed with four sets for 7/8/9/10 petals

**COD. 124**

Base Ø 90 cm  
petalo/petal 40 x 25 cm

# CONE

Base: Ø 52 cm



**COD. 184**

Misura - Size: Ø 52 h 40 cm

# BIG CONE

Base: Ø 62 cm



**COD. 185**

Misura - Size: Ø 62 h 50 cm

# THREE

Piatti - Plates:  
Ø 26 - h 1,5 cm



**COD. 402.01**

Misura - Size: Ø 56 - h 57 cm



**Piatto - Plate  
P402**

# LOTUS

Piatti - Plates:  
5 x 32x16 - 5 x 20x10 - 1 x Ø 18 cm  
Porz. - Portions: 55 - 60



**COD. 196**

Misura - Size: Ø 65 h 25 cm

# BIG LOTUS

Piatti - Plates:  
5 x 40x20 - 5 x 24x13 - 1 x Ø 22 cm  
Porz. - Portions: 60 - 80



**COD. 196/B**

Misura - Size: Ø 80 h25 cm

# PLEXI HEART

Piatti - Plates:  
Ø 25



**COD. 311**

Misura - Size: 60x70 h 79 cm

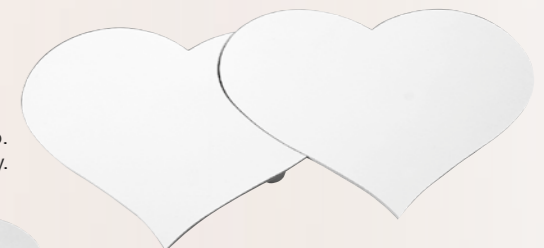
# DOUBLE HEARTS

È possibile usare singolarmente il cuore intero.  
It is possible to use the whole heart separately.



**COD. 126/B**

Piatti - Plates: 85 x 45 cm  
Porz. - Portions: 40 - 45



**COD. 126/A**

Piatti - Plates: 120 x 65 cm  
Porz. - Portions: 80 - 90

# PLASTIC DUMMIES

Tamburi in plastica. Ideali per realizzare wedding cake di grandi dimensioni.  
Plastic cake dummies. Ideal for creating large wedding cakes.



## Tamburi Dummies

Size cm	Codice - Code
h 10 - Ø20	40-W110
h 10 - Ø30	40-W111
h 10 - Ø40	40-W112
h 10 - Ø50	40-W113

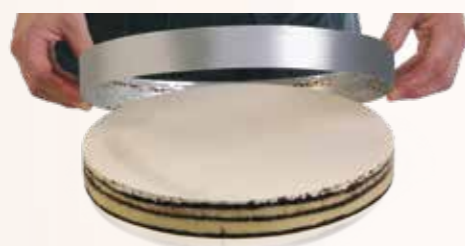
## Set 4 tamburi Set 4 dummies

40-W106

Misura - Size: Ø 50- 40 - 30 - 20 cm

## Cerchi inox per tamburi St steel rings for dummies

Size cm	Codice - Code
h 5 - Ø19,5	40-W087
h 5 - Ø29,5	40-W088
h 5 - Ø39,5	40-W089
h 5 - Ø49,5	40-W090



## Piatto antiscivolo Non-slip plate

40-W124

Misura - Size: Ø58 cm



## Pioli per torta - Cake dowel rods

40-W101

Misura - Size: Ø6 mm  
Pack 50 pcs



## Pioli per torta - Cake dowel rods

40PI01

Ø 16 - 300mm  
Pack 12Pz



## Kit taglia pioli - Cutter kit

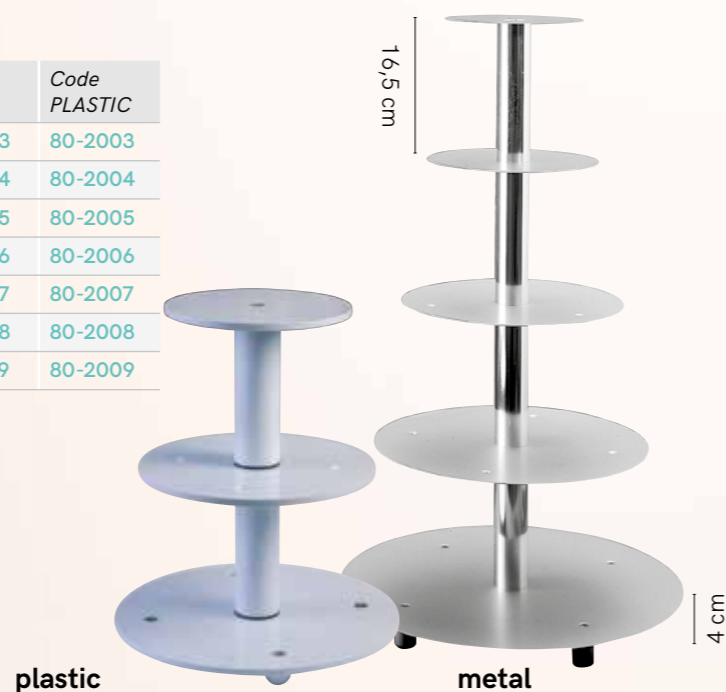
40KIT01

Pioli, seghetto e dima  
Plastic dowel rods, hacksaw and support

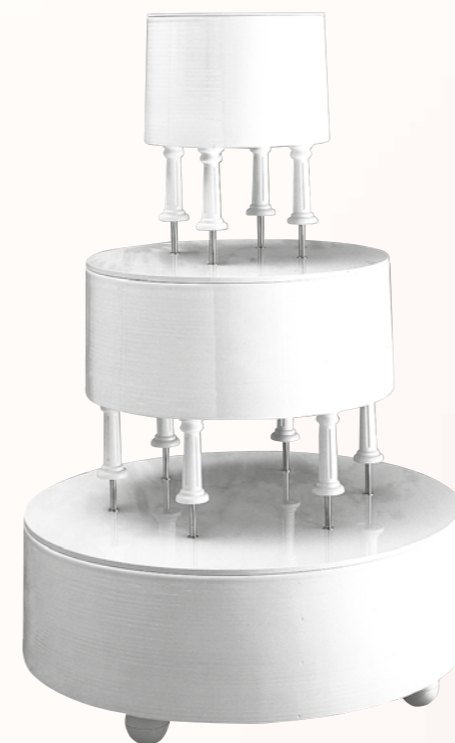
Misura Size cm	Porzioni Portions	Piani Levels	Code METAL	Code PLASTIC
Ø 20 - 26 - 32	34-36	3	METAL3	80-2003
Ø 20 - 26 - 32 - 40	60-62	4	METAL4	80-2004
Ø 20 - 26 - 32 - 40 - 45	90-92	5	METAL5	80-2005
Ø 20 - 26 - 32 - 40 - 45 - 50	130-132	6	METAL6	80-2006
Ø 16 - 20 - 26 - 32 - 40 - 45 - 50	175-180	7	METAL7	80-2007
Ø 16 - 20 - 26 - 32 - 40 - 45 - 50 - 55	220-225	8	METAL8	80-2008
Ø 16 - 20 - 26 - 32 - 40 - 45 - 50 - 55 - 60	270-280	9	METAL9	80-2009

Alzate multipiano disponibili nella versione in metallo (METAL) e in resistente plastica bianca (PLASTIC).

Multi level cake stands available in metal version (METAL) or in resistant white plastic (PLASTIC)



# ENGLISH



COD. 158

Misura - Size: h 105 cm

Piatti - Plates:  
Ø 28 - 48 - 68 cm  
Porz. - Portions: 105 - 115

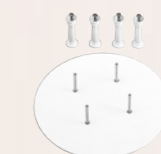


COD. 155

Misura - Size: h 65 cm

Piatti - Plates:  
Ø 28 - 48 - 68 cm  
Porz. - Portions: 60 - 70

## Accessori e ricambi Accessories and spare parts



KIT 1

Kit 4 columns and 1 plate Ø48 cm



KIT 2

Kit 4 columns and 1 plate Ø68 cm

## Little Wedding Cake



## Tonda - Round

COD. 201

Misura - Size: Ø 49 h 58 cm  
Piatti - Plates:  
Ø 49 - Ø 33 - Ø 17 cm



## Ovale - Oval

COD. 202

Misura - Size: 51x41 h 58 cm  
Piatti - Plates:  
51x41 - 35x25,5 - 19,5x10 cm



## Rettangolare - Rectangular

COD. 203

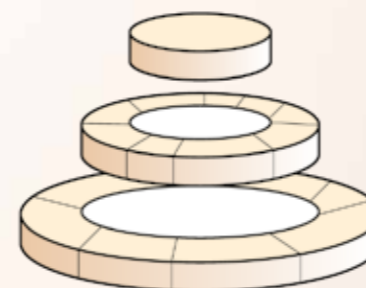
Misura - Size: 50x41 h 58 cm  
Piatti - Plates:  
50x41 - 35x25 - 19x9 cm



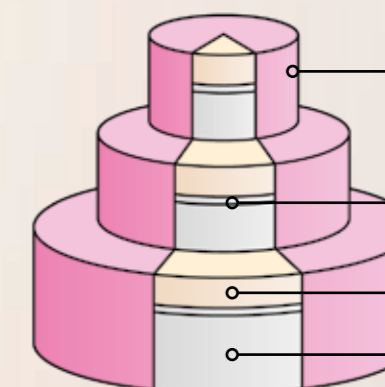
## Quadrata - Square

COD. 204

Misura - Size: 49x49 h 58 cm  
Piatti - Plates:  
49x49 - 33x33 - 17x17 cm



Preparare la base del pan di spagna da sagomare con l'aiuto dei piatti in plastica in dotazione in ogni Little Wedding Cake;  
Prepare the sponge cake base to be shaped by using the plastic plates supplied with every Little Wedding Cake;



Copertura di pasta zucchero Sugarpaste coat

Piatto in plastica Plastic plate

Dolce / Cake

Tamburi / Dummies

# MULTI ICE revolution



**Multi Ice Revolution.** Stampi in speciale materiale plastico con l'aggiunta di uno strato esterno di resina arancione che conferisce ai due gusci più elasticità e resistenza durante l'espansione del ghiaccio. La guarnizione siliconica posizionata all'interno del guscio ed il sistema di fissaggio composto da un kit di volantini non permettono la fuoriuscita dell'acqua e consentono di riutilizzare più volte lo stampo.

**Multi Ice Revolution.** Moulds made of special plastic with an additional external orange resin layer which makes the two shells more elastic and more resistant against ice expansion. The silicone packing inside the shell and the fixing screws do not let the water come out and assure that the mould can be reused many times.



**MIR13**  
Sculpture: Ø48 h 19cm  
Mould: Ø62 h 20cm - 5kg



**MIR16**  
Sculpture: Ø40 h 20cm  
Mould: Ø52 h 23cm - 4kg



**MIR17**  
Sculpture: Ø39 h 15cm  
Mould: Ø53 h 19cm - 4,5kg



**MIR04**  
Sculpture: 48x56 h 15cm  
Mould: 60x61 h 15cm - 7kg



**MIR03**  
Sculpture: 37x25 h 58cm  
Mould: 65x25 h 69cm - 7kg



**MIR07**  
Sculpture: 41x41 h 83cm  
Mould: 51x41 h 96cm - 9kg



**MIR01**  
Sculpture: 42x26 h 53cm  
Mould: 60x25 h 65cm - 7kg



**MIR02**  
Sculpture: 47x26 h 56cm  
Mould: 67x29 h 62cm - 8kg



**MIR05**  
Sculpture: 36x26 h 67cm  
Mould: 50x26 h 78cm - 7,5kg



**MIR08**  
Sculpture: 58x25 h 56cm  
Mould: 69x25 h 70cm - 8kg



**MIR10**  
Sculpture: 46x33 h 86cm  
Mould: 60x33 h 100cm - 8kg



**MIR11**  
Sculpture: 35x25 h 71cm  
Mould: 53x26 h 82cm - 6kg



La pompetta tiene in movimento l'acqua all'interno dello stampo durante il processo di congelazione. Con l'aiuto di questi accessori la scultura di ghiaccio risulterà più trasparente.

The Air pump makes the water circulate inside the mould during the process of freezing. With the help of this accessory, the resulting ice sculpture will be more transparent.

**Supporto per pompetta**  
Air pump support



Suitable for	Code
MIR01	MIS01
MIR02	MIS02
MIR03	MIS03
MIR05	MIS05
MIR08	MIS08
MIR11	MIS11



# INDICE ALFABETICO

## ITALIANO

Descrizione	Pag	Descrizione	Pag
ACETATI PVC	207	DECORO CROSTATE, STAMPO	315
ADATTATORI BOCCHETTE	293	DESSERT IDEA	200
AEROGRAFI	350	DIME	312, 323
AGHI PANETTONE	187	ECLAIR	214
ALZATE TORTA	398	ESPOSITORI BUFFET	384
BAFFI	68	ESPOSITORI MACARON	268
BATTESIMI	140	FASCE INOX	172
BICCHIERINI MONOUSO	368	FETTA, STAMPO	202
BILANCE	265	FLACONI	328
BOCCHETTE	286	FLUTE	359
BORSETTA	70	FONTANE	152
BOTTIGLIE	328	FORBICI	341
CAKE DESIGN	340	FORCHETTINE	144
CAKE IDEA	172	PER CIOCCOLATO	
CANDELABRI	407	FRUSTE	301
CANNELLI	341	GELATI, STAMPI	218
CANNOLI	314	GELATINE, STAMPI	213
CAPPELLI	335	GHIACCIOLI, STAMPI	218, 224
CARAFFE	326	GIRAPANETTONI	187
CARAMELLOMETRO	341	GIRATORTA	257
CARNEVALE	132	GRATTUGIE	305
CARTA FORNO	314	GRIGLIE	306, 320
CESTINI PANE	331	GRIGLIE DECORO	355
CHABLON DECORATIVI	62	GRIGNOTTINA	264
CHITARRE	246	GUANTI	334, 341
CIOTOLE	327	GUSCI CIOCCOLATO	52
COLINO	263	(Choco fill)	
COLORANTI ALIMENTARI	358	HALLOWEEN	134
COLTELLI	304	LAMPADA DA ZUCCHERO	340
COMBI 3D	192	LIRA	315
COMUNIONE	142	LOLLIPOP	56
CONTENITORI	266	MACARON	215
COPERCHI	260	MATRIMONI	138
COPERTURE CARRELLI	336	MESSAGGI CIOCCOLATO	65
COPPETTE MONOUSO	368	MICROFORATI	159, 163
CRESIMA	142	MIGNON	194
CUCCHIAINI CIOCCOLATO	54	MONOPORZIONI	196
DECORAZIONE, ATTREZZI	354	NAPOLITAIN	45

Descrizione	Pag
NASCITE	140
NATALE	82
NUMERI	61, 81
OCCHIALI	68
ONE STRIP	167
PACKAGING	145
PALA PER DOLCI	258
PALLINATORE	264
PALLONE	69
PANDORI, STAMPO	187
PANE, STAMPI	330
PAPILLON	69
PASQUA	104
PENNELLI	306
PETTINI DECORATIVI	357
PIASTRA RISCALDANTE	155
PIATTINI MONOUSO	377, 379
PIECE, STAMPI	138
PINZE	305, 306
PIOLI PER TORTE	418
PORZIONATORI, GELATO	237
POSATINE MONOUSO	382
PRALINE	12
PRALINE 3D	48
PROFUMO	70
RAPLETTE	313
RASCHIETTI	302
RIGA	323
RULLI	311
RULLI FORAPASTA	309
S. VALENTINO	128
SAC A POCHE	280
SCARPE	71
SCIOGLITORI	146, 221
SCULTURE GHIACCIO	420
SEGNAGUSTO	238
SEGNAPORZIONI	315
SEGNAPREZZO	335
SEMIFREDDI, STAMPI	157, 172, 195
SESSOLE	327
SETACCI	307
SFERE	50
SIFONE	262
SIGARO	68

Descrizione	Pag
SILICONE, STAMPI	159, 208
SMART	189
SNACK	44
SOTTOTORTA	386
SPATOLE	296
SPATOLE GELATO	236
SPAZZOLE	333
STAMPI PANE	330
STAMPI TORTE	167, 172 189, 192
STENCIL DECORO	352
STENDIPASTA	259
TAGLIA CROISSANT	310
TAGLIA PIZZA	309
TAGLIAPASTA ESTENSIBILE	308
TAGLIABISCOTTI	320
TAGLIAPASTA	316
TAGLIERI	329
TAGLIERINI	332
TAMBURI PER TORTE	418
TAMPONE LEGNO	357
TAPPETI ANTIADERENTI	325
TAPPETI DECORO	205, 356
TARTELLETTE	186
TAVOLE MULTIUSO	386
TAVOLETTE	40
TAZZINE, CIOCCOLATO	54
TEGLIE	324
TELAI GANACHE	252
TELI COPERTURA	331
TERMOMETRI	265
TORTIERE SILICONE	212
TRONCHETTI	204
UOVA DI CIOCCOLATO	104
VASCHETTE GELATO	232, 234
VASSOI	276
VESPA	75
VETRINE	270
ZESTER	305
ZUCCHERO, ACCESSORI	341
ZUCCOTTO	203

# ALPHABETICAL INDEX

## ENGLISH

Description	Pag
ADAPTERS, PIPING TIPS	293
AIRBRUSH COMPRESSOR	350
BAKING PAPER	314
BAKING TRAY	324
BALL MACHINE	264
BALL, MOULD	69
BARS CHOCOLATE MOULDS	40
BOARD, PLASTIC	386
BOTTLES, GRADUATED	328
BOWLS	327
BREAD BASKETS	331
BREAD CUTTERS	332
BREAD MOULDS	330
BREAD MOULDS	330
BREAD SHEETS	331
BRUSHES	333
BRUSHES	306
CAKE BOARDS	418
CAKE DESIGN	340
CAKE IDEA	172
CAKE LIFTER	258
CAKE MARKERS	315
CAKE MOULDS	167, 172 189, 192
CAKE MOULDS, SILICONE	212
CAKE SLICER	315
CAKE STANDS	398
CAKE TURNTABLE	257
CANDELABRA	407
CANNOLI MOULD	314
CARAFES	326
CARAMELLOMETER	341
CARNIVAL MOULDS	132
CATERING DISPLAYS	384
CHABLON	62
CHOCOLATE FOUNTAINS	152
CHOCOLATE MELTERS	146, 221
CHRISTMAS MOULDS	82

Description	Pag
CIGAR MOULD	68
COLOURANT, FOOD	358
COMBI 3D	192
COMBS	357
COMMUNION THEME MOULDS	142
CONFIRMATION THEME MOULDS	142
CONTAINERS	266
COOKIES GRID	320
CUPS DISPOSABLE	368
CREAM WHIPPER	262
CROISSANT CUTTER	310
CUP, CHOCO MOULDS	54
CUTTER,	320
CUTTING BOARD	329
CUTTING DOCKERS	309
CUTTERS, SET	106
DECORATING TOOLS	354
DECORATIVE STENCIL	355
DESSERT IDEA	200
DISPLAYS	270
DISPOSABLE CUPS/GLASSES	368
DISPOSABLE DISHES	377, 379
DISPOSABLE FLATEWARE	382
DISPOSABLE SEMIFREDDO MOULDS	167
DOWEL RODS FOR CAKE	418
EASTER MOULDS	104
ECLAIR	214
EGGS MOULDS	104
EXPANDING PASTY CUTTERS	308
FLOUR SCOOP	327
FLUTE	359
FORK, CHOCO	144
FRAME FOR GANACHE	252
FUNNEL	263
GLASSES	68

Description	Pag
GLOVES	334, 341
GRATERS	305
COOKIES MAKER	264
GUITARS CUTTER	246
HALLOWEEN	134
HANDBAG MOULDS	70
HATS, CHEF	335
HEMISPHERE	50
ICE CREAM BASIN	232, 234
ICE CREAM FLAVOUR MARKER	238
ICE CREAM MOULD	218
ICE CREAM SCOOP	237
ICE CREAM SPATULAS	236
ICE LOLLY MOULD	218, 224
ICE SCULPTURES	420
INDIVIDIAL PORTION MOULD	196
JELLY MOULDS	213
KNIVES	304
LIDS COVER	260
LOG MOULDS	204
LOLLIPOP	56
MACARON	215
MACARON DISPLAY	268
MATS, DECORATIVE	205, 356
MATS, NO STICK	325
MICROFORATI	159, 163
MIGNON	194
MUSTACHE MOULD	68
NAPOLITAIN MOULDS	45
NEW BORN THEME MOULDS	140
NUMBER MOULD	61, 81
ONE STRIP	166
PACKAGING	145
PANDORO, MOULD	187
PANETTONI TURNING ROD	187
PAPILLON MOULDS	69
PASTRY BAGS	280
PERFUME MOULD	70
PIECE, MOULDS	138
PINCERS	305, 306
PIPING TIPS	286
PLASTIC DUMMIES	418

Description	Pag
PLASTIC RIBBONS /SHEETS	207
PRALINE	12
PRALINE 3D	48
PRICE CARDS	335
RACKS	306, 320
RAPLETTE	313
ROLLING MACHINE	259
ROLLING PINS	311
RULERS	323
SCALE	265
SCISSORS	341
SCRAPERS	302
SEMIFREDDO MOULD	157, 172, 195
SHOES	71
SIEVES	307
SILICONE, MOULD	159, 208
SLICE, STAMPO	202
SMART	189
SNACK CHOCO MOULDS	44
SPATULAS	296
SPOON MOULDS	54
STAINLESS STEEL BANDS	172
STENCIL	352
SUGAR LAMP	340
SUGAR, ACCES	341
TAG MOULDS	65
TARTLET MOULD	186
THERMOMETERS	265
TORCH, CHEF	341
TRAYS	276
TROLLEY COVER	336
VALENTINE'S DAY	128
VESPA	75
WARMING PLATE	155
WEDDING THEME MOULDS	138
WHISKS	301
ZESTER	305
ZUCCOTTO MOULD	203

# INDICE NUMERICO NUMERICAL INDEX

Cod.	Pag	Cod.	Pag	Cod.	Pag
10-0078	227	10VP0801/0802	235	20-CA100	79
103000	229	10VP1201/1202	234	20CG01	66
104000	220	10-W001/014	223	20CG01	66
10-4770	227	11H4L24/11H5L40	182	20CO01/02	85
10-4887	227	12H4X12/12H5X30	182	20CT01	84
105000/105003	225	13H4X15/13H4X30	183	20-CU001	125
10-6191	227	14H4X16/14H4X30	183	20-D001/D028	59
10-6798	227	15H4X25/15H4X34	183	20-D029	91
10B10--	241	17H4X21/17H5X28	183	20EC01/02	214
10CG01/05	237	18H4X17/18H5X26	183	20FRUITO1/05	48
10-E001	227	19H2X25/19H5X30	185	20GU001/502	52
10-E002	225	1H2X16	189	20H2X14/20H5X31	185
10-E003/004	223	1H2X20	189	20HO01	88
10-E015	227	1H2X8	161	20L001-008	56
10-EV008	227	1H2X8/1H5X30	181	20L004	130
10-EV010	227	20-1010	76	20L005	99
10-EV015	227	20-1011	76	20L006	135
10SEG	238	20-3D01	49	20OB01	68
10SEG01/04	238 239	20-3D1002/2003	49	20OR001	113
10SEG05--	241	20-4000	154	20PA01	70
10SEG10--	241	20A3D01	86	20PC01	66
10SEGB	241	20A3D02	87	20PC01	66
10SEGC10--	241	20-B001/003	57	20PP01	69
10SEGC1001/1096	242	20BA01	70	20PRO1	89
10SG00/06	236	20BC100	90	20-R4000	154
10SG100	236	20-C024	99	20-S001/003	57
10SGC00/06	236	20-C1000/1010	98	20-S1010	102
10SGC100	236	20-C1006/1957	119	20-S2010	120
		20-CA001/012	133	20SC01	127

Cod.	Pag	Cod.	Pag	Cod.	Pag
20SF001/002	50	2H4X10/2H5X30	181	30SM044/046	75
20SF003/008	96	30BANDS01/07	161	30SM054	73
20SI01	68	30CH001	187	30SM058	141
20SL01	88	30COMBI01/03	192 193	30SM061/062	137
20TC001/006	42	30H4X01/30H4X10	184	30SM063/064	137
20TEC1K	206	30IDEA01/06	201	30SM064	137
20TES001/007	205	30MICRO01/11	164	30SM065/068	123
20U032N/320	126	30SM001	100	30SM070	136
20-U1010	124	30SM002	100	30SM071	75
20-U1011	124	30SM003	100	30SM072/082	101
20U3D01	108	30SM004	100	30SM081	101
20U3D02	110	30SM006	123	30SM083	73
20U3D03/05	110	30SM007	100	30SM084	72
20U3D06	109	30SM008	100	30SM085	141
20U3D07	106	30SM009	100	30SM086	136
20U3D08	107	30SM010	100	30SMA002	141
20UB100	112	30SM011	141	30SMA007	141
20WT01	67	30SM012	141	30SMF01/03	74
21H2X20G	191	30SM013	136	30SML001	137
21H2X21	190	30SM014/015	137	30SML002	99
21H2X23	191	30SM016	137	30SML003	130
21H2X26	190	30SM017	101	30SMT01	74
21H2X26G	191	30SM018	100	30SMTTP01/04	138
21H2X31	191	30SM019	137	30SMTTP05	142
21VA085/102	125	30SM020	123	30SMW01/02	139
22BOX--	145	30SM023	122	30SP0100/1000	187
22H4X23/22H5X36	185	30SM024	123	30SS01/006	189
23002/23024	65	30SM026/030	122	30TA01050/05055	186
23025/23026	97	30SM033	141	30TB3S	204
23027	135	30SM034	123	30TC0016	206
23H2X23/23H5X35	185	30SM035	123	30TC001K	206
25H4X15/25H5X25	185	30SM036	141	30TCDECO1K	206
27H4X12/27H4X16	183	30SM037/038	143	30TE3001R	214
28H4X15/28H4X20	183	30SM039/050	129	30TE3002R	214
29002/003	57	30SM043	143	30TE6001R	214
29H4X9/29H4X12	183			30TE6002R	214

Cod.	Pag	Cod.	Pag	Cod.	Pag	Cod.	Pag	Cod.	Pag	Cod.	Pag
30TM3001R	215	40-W010S	349	40-W189	345	40-WM039	351	50CI540GN	266	50SPANG09/20	300
30TM6001R	215	40-W013S	349	40-W192C	345	40-WM042	351	50CI6040	266	50SR340	298
30TS000	204	40-W021	311	40-W192S	345	40-WM045	351	50CIA002/008	266	50ST01	336
30TS002/018	205	40-W022	311	40-W193C	344	40-WM046	351	50CO001	263	50T001/T003	265
30TT104S	204	40-W026	349	40-W193S	344	40-WM506	351	50CO30X12	314	50VA001A	285
31CUT01/02	214	40-W027	345	40-W194B	344	40-WR002	351	50CO35X14	314	50VP0100	276
31H4X11/31H5X11	185	40-W028	345	40-W194C	344	40-WR003	351	50CO40X16	314	50VP0108	276
32H4X18S	179	40-W030	345	40-W194S	344	4H4X10/4H5X25	181	50COL01/COL07	304	50VP0200	276
32H4X22S	179	40-W031	348	40-W198V	348	50-1030/65	283	50CORICO/7	263	50VP0208	276
33H4X20S	178	40-W031R	348	40-W199V	348	50-2040/65	282	50CP01	336	50VP0300	276
33H4X24S	178	40-W043S	349	40-W200	259	50-3030/65	282	50-CS100	247	50VP0308	276
33KITH4X20	178	40-W049S	344	40-W20045	259	50AD001/004	293	50DF138/198	312	50VP0400	276
33KITH4X24	178	40-W051S	345	40-W206C	259	50BI01/02	265	50F001	341	50VP0408	276
34H4X16S	179	40-W052	348	40-W206S	259	50-C015/45	247	50FA01/06	301	50VP0500	276
34H4X20S	179	40-W053	345	40-WA001V	347	50CA50COP	267	50FLOOC	328	50VP0508	276
34KITH4X16	179	40-W055	344	40-WA002	347	50CA5543F	267	50GD0022/37	161	50VP0600	276
34KITH4X20	179	40-W056/071	337	40-WA003	347	50CA604007C	267	50GD2040	323	50VP0608	276
35H4X14S	178	40-W087	418	40-WA004V	354	50CA604010C	267	50GD3060	323	50VP0700	276
35H4X19S	178	40-W088	418	40-WA005V	354	50CA604013C	167	50GIRA02	187	50VP0708	276
35KITH4X19	178	40-W089	418	40-WA008	347	50CA6040COP	267	50GO275/400	297	50VP0800	276
36H4X22S	177	40-W090	418	40-WA009	347	50CA6344F	267	50KIT18	173	50VP0808	276
36KITH4X22	177	40-W101	418	40-WA010	293	50CA65COP	267	50KIT20	173	50VP201008	276
37H4X22S	176	40-W106	418	40-WC015	360	50-CD100N	247	50PE30-70	306	50VP202008	276
37KITH4X22	176	40-W108	348	40-WC017	360	50CI086040	266	50PF00	328	50VP251208	276
38H4X22S	176	40-W110	418	40-WC020	360	50CI126040	266	50PI01-05	305	50VP252508	276
38KITH4X22	176	40-W111	418	40-WC119	360	50CI12X20	314	50PP01	341	50VP601008	276
39H4X20S	177	40-W112	418	40-WC300/322	360	50CI166040	266	50RAS1/2	302	50VP602508	276
39H4X24S	177	40-W113	418	40-WC617	362	50CI16X20	314	50RT--	303	50WA004B	354
39KITH4X20	177	40-W125	258	40-WC619	362	50CI210GN	266	50SA150B/250B	299	50WA005B	354
39KITH4X24	177	40-W139	349	40-WCB217	363	50CI216040	266	50SG250B/350B	297	50WA006B	354
3H4X10/3H5X9	181	40-W141	349	40-WD001/006	343	50CI22X14	314	50SI01/02	262	50ZES01/03	305
40H4X01/40H4X10	184	40-W154	311	40-WF001/012	346	50CI276040	266	50SIR01	262	51CF6040	314
40KIT01	418	40-W164A	348	40-WM007	351	50CI280GN	266	50SL300B/370B	299	51EC2512	214
40PI01	418	40-W165A	348	40-WM027	351	50CI316040	266	50SP300B/350B	284	51EC6018	214
40-W004	348	40-W167	349	40-WM028	351	50CI5050BC	267	50SP400B	298	51KIT18	174
40-W007	348	40-W188S	345	40-WM038	351	50CI5050ES	267	50SPA15/30	300	51MA0032	215



Cod.	Pag	Cod.	Pag	Cod.	Pag	Cod.	Pag	Cod.	Pag	Cod.	Pag
52BO--	327	80A1100	405	AG362512POLN	233	BS 10 S	287	CHITRIC 2	250	COD. 152	414
52KIT27	174	80A1108	405	AG36258POLB	233	BS 10 T	287	CHITRIC 2/D	250	COD. 153	414
53GP01	187	80A1300	403	AG36258POLN	233	BS 102/118	287	CHITRIC 2/LD	250	COD. 155	419
53TA60402	324	80A1400	399	AGCOP1/3	234	BST100	228	CHITRIC 3	250	COD. 158	419
53TA60404	324	80A1500	399	AGECMO	234	BT 202/224	287	CHITRIC 3/D	250	COD. 159	415
53TAF60404	324	80A1600	399	AR0001	273	BX0001/BX9992	288	CHITRIC 4	250	COD. 160	416
53TL60402	324	80A1700	401	AR00011	273		289	CHITRIC 4/D	250	COD. 161	416
53TL60404	324	80A1800	401	AR00011B	273		290	CHITRIC 5	251	COD. 162	416
55TP22080	331	80D1200	407	AR0001B	273		291	CHITRIC 5/D	250	COD. 163	416
55TP6080	331	80D1208	407	AR02801	273	BX0100/104	292	CHITRIC 6/D	247	COD. 180	414
5H25X14/5H5X30	181	80D1900	396	BA 411/415	290	BXB01/02	292	CHITRIC 8	247	COD. 183	414
5H2X16/5H2X20	189	80D2000	397	BASKET 102/208	331	CA01/CA120	409	CHITRIC 9	247	COD. 184	417
5H425X14/5H5X30	181	80RIC01	403	BBP1/BBP3	295	CANNELLO PRO	341	CHOC0101/110	144	COD. 185	417
60P00100/221	383	80RIC02/05	401	BC 0855	290	CANNELLOBIG	341	CHOCOBIGEV	153	COD. 187	415
70H2X13/70H2X19	190	8H4X10/8H5X30	182	BC 320/324	287	CANNELLOBL	341	CHOCOBIGRING	153	COD. 188	414
7H4X10/7H5X28	181	8H4X18/8H5X30	182	BD 300/302	288	CANNOLO	314	CHOCOBIGRING06	153	COD. 190	414
80-0106	389	90-3301	134	BF 0867	287	CAP 3	335	CHOCOFONT	155	COD. 192	415
80-0108	389	90-CLASSIC	76	BF 0869	287	CAP 4	335	CHOCOFORK	144	COD. 196	417
80-0206	389	90-CUORI/HEARTS	131	BF 310/314	287	CAP2B	335	CHOCORING	155	COD. 196/B	417
80-0208	389	90-NATALE	102	BF 314/11	287	CFTRA 1/6	326	CHOCORING06	155	COD. 201	419
80-0306	389	90-NATALE	102	BF 315/319	287	CFTRA6C	326	CIOK 1	264	COD. 202	419
80-0308	389	CHRISTMAS		BIM 232	292	CHASIL 1/34	62	CLP01	219	COD. 203	419
80-0409	389	90-PASQUA/EASTER	120	BIM 340	292	CHASIL29/30	64	CLPESPO--	219	COD. 204	419
80-0509	389	90-UOVA/EGGS	124	BO100N/1000N	328	CHIT15/30	249	COATING	364	COD. 300	391
80-0609	389	9H4X10/9H5X28	182	BOS 26	294	CHITBA24	248	COD. 101/COD. 111	411	COD. 301	390
80-2003	418	AG05601	269	BOS 36 BIG	294	CHITCOMP	252	COD. 113/A	409	COD. 302	391
80-2004	418	AG05701	269	BOS 52	294	CHITDOUBLE	250	COD. 117	415	COD. 303	395
80-2005	418	AG05801	269	BOS12FLO	291	CHITMINI	248	COD. 118	414	COD. 304	393
80-2006	418	AG07701	269	BOSPL 1/4	294	CHITMINI15	248	COD. 124	417	COD. 305	387
80-2007	418	AG07701P	269	BPL 6	295	CHITMINI30	248	COD. 126/A	417	COD. 307	387
80-2008	418	AG07801	269	BR 330/332	290	CHITMINID22	249	COD. 126/B	417	COD. 307	387
80-2009	418	AG07901	269	BRU	295	CHITMINID30	249	COD. 127	415	COD. 308	391
80A0900	405	AG08101	269	BS 0195	290	CHITP	249	COD. 130	409	COD. 309	389
80A0908	405	AG08201	269	BS 0195K	290	CHITRIC 1	250	COD. 131	409	COD. 310	389
80A1000	405	AG09002/9003	231	BS 0D6K	290	CHITRIC 1/D	250	COD. 132	409	COD. 311	417
80A1008	405	AG20245MO	234	BS 0F6K	290	CHITRIC 1/LD	250	COD. 150	415	COD. 312	385
		AG362512POLB	233			CHITRIC 10	247				

Cod.	Pag	Cod.	Pag	Cod.	Pag	Cod.	Pag	Cod.	Pag	Cod.	Pag
COD. 316	393	COD35101	387	CUT12L7	317	CUT2L9	318	ED 1/9	197	GL25PRE	334
COD. 320	389	COD512	413	CUT12LM1	319	CUT30L7	317	EEX 001	203	GL6/9	341
COD. 321	395	COD513	412	CUT14L7	316	CUT31L7	316	EEX 01	203	GPO22	353
COD. 322	391	COD514	413	CUT15L7	317	CUT3L7	316	EEX 1	203	GS01/22	355
COD. 32416	390	COD60501	385	CUT15LM1	319	CUT4L7	316	EFSD001/006	343	GST01/10	230
COD. 32418	390	COLONNA	411	CUT16L7	316	CUT50LM1	319	EFSP017	343	GSTESPO--	231
COD. 32508	395	COLONNINA	411	CUT17L7	316	CUT50LM2	319	EFSP019	343	GTB01/23	320
COD. 32518	391	COVER 3	261	CUT17LM2	319	CUT5L7	319	EL101	57		322
COD. 32715	393	COVER 3H4	261	CUT18L7	317	CUT60LM1	319	EL101/309	57	INOX 3	303
COD. 32717	393	COVER 3H45	261	CUT19LM3	319	CUT60LM2	319	EM 01	199	KIT 1/KIT2	419
COD. 32816	393	COVER 4	261	CUT1F12	317	CUT6L7	316	EM 1/EM13	199	KITMS1	353
COD. 32901	388	COVER 8	261	CUT1F9	317	CUT70LM1	319	EM 16	202	KITMS2	353
COD. 33001	387	COVER3H48	261	CUT1FM12	319	CUT70LM2	319	ESPICE--	228	KITMS3	353
COD. 33101	391	CS3	315	CUT1FM14	319	CUT7F9	318	ESPO B	293	KITMS4	353
COD. 33118	391	CSM040	254	CUT1L12	317	CUT7L12	318	ESPO ST	293	LAMP01	340
COD. 402.01	417	CSM04001	254	CUT1L16	317	CUT7L7	318	ESPO20GU001	53	LAMPLEX	341
COD. 500	390	CSM04002	254	CUT1L7	317	CUT7L9	318	ESPOB60	293	LCA000/012	362
COD. 504	410	CSM04003	254	CUT1L9	317	CUT80LM3	319	ESPOB032	293	LCA203/219	362
COD. 510	387	CSM04004	254	CUT1LM12	319	CUT8L7	316	ET001/006	43	LCA300/307	363
COD. 511	387	CSM04005	254	CUT1LM14	319	CUT9L7	316	EUROCHOCK	364	LCA408/419	363
COD. 603	385	CSM04006	254	CUT20L7	317	CUTTER 1/15	332	EXTRA C	203	LCAS100	363
COD. 604	275	CSM04007	254	CUT21L7	317	CUTTER 50/80	211	EXTRA C001	203	LCB200/210	363
COD. 605	275	CSM04008	254	CUT22L7	316	DECOAIR 2	350	EXTRA C01	203	LCJ000/100	365
COD30400	393	CSM04009	254	CUT23L7	317	DECOAIR 3	350	FLACONE	328	LCP003/021	360
COD30408	393	CSM060	254	CUT23LM1	319	DECOAIR 5	350	FLACONE2	328	LCP117	360
COD32100	395	CSM06001	254	CUT24L7	317	DECOAIR 6	350	FLAN1	328	LCP119	360
COD32108	395	CSM06002	254	CUT26L7	317	DECOCPO2	351	FLEX025CM/70CM	284	LCP202/218	361
COD33001	387	CSM06003	254	CUT27L7	317	DECOF01	351	FLU01	379	LCP300/311	360
COD33201	385	CSM06004	254	CUT27LM1	319	DECOH01	351	FONTANINA	411	LCP502/519	361
COD33301	385	CSM06005	254	CUT27LM3	319	DECOMP 7	350	FW00--	382	LCS001/009	364
COD33401	385	CSM06006	254	CUT28L7	317	DECOMP9	350	FW003	381	LCS201/220	364
COD33501	386	CSM06007	254	CUT29L7	317	DECOR 30	315	FW004	381	LCV000/210	359
COD33608	395	CSM06008	254	CUT2F12	318	DECOV01	351	GD 01/22	355	LCV100/025	364
COD33701	389	CSM06009	254	CUT2F9	318	DISCO20/34	337	GIRA/GIRA6	258	MA1002	14
COD33906	389	CSMSPB40/60	313	CUT2L12	318	DRIP	211	GL 1/11	334	MA1003	23
COD34001	389	CUT10L9	316	CUT2L7	318	EASYFLEX25/70	284	GL18PRE	334	MA1004	23

Cod.	Pag.	Cod.	Pag.	Cod.	Pag.	Cod.	Pag.	Cod.	Pag.	Cod.	Pag.
MA1005	23	MA1602	15	MA1801	18	MA1965	19	MA2003	20	MAC190S	95
MA1006	23	MA1603	15	MA1802	18	MA1966	19	MA2004	41	MAC200S	95
MA1007	27	MA1604	15	MA1803	18	MA1968	19	MA2005	41	MAC240S	94
MA1008	27	MA1605	15	MA1804	18	MA1969	16	MA2006	45	MAC281S	95
MA1009	27	MA1606	15	MA1805	44	MA1970	16	MA2007	45	MAC300S	95
MA1010	27	MA1607	16	MA1806	44	MA1971	16	MA2008	37	MAC310S	95
MA1011	17	MA1608	16	MA1807	41	MA1972	15	MA2009	37	MAC320S	94
MA1012	17	MA1609	18	MA1900	18	MA1973	97	MA2010	41	MAC321S	94
MA1018	32	MA1610	19	MA1901	18	MA1974	97	MA2011	47	MAC322S/323S	69
MA1019	14	MA1611	18	MA1903	19	MA1975	97	MA2012	33	MAC324S/325S	134
MA1020	22	MA1612	16	MA1904	18	MA1976	19	MA3000/3005	61	MAC326S	71
MA1025	19	MA1613	21	MA1905	18	MA1977	21	MA3006	54	MAC327S	73
MA1029	14	MA1615	16	MA1907	19	MA1978	45	MA3007	33	MAC328S	72
MA1032	14	MA1616	16	MA1908	19	MA1979	21	MA4000/4003	55	MAC329S	72
MA1037	14	MA1617	16	MA1910	44	MA1980	18	MA4005	29	MAC330	71
MA1046	14	MA1618	16	MA1911	44	MA1981	18	MA4006	29	MAC331	67
MA1064	14	MA1619	18	MA1912	44	MA1982	20	MA4007	29	MAC401S	94
MA1074	19	MA1620	16	MA1913	44	MA1983	20	MA4010	25	MAC402S	94
MA1082	14	MA1621	16	MA1914	37	MA1984	20	MA4011	25	MAC403S	94
MA1088	14	MA1622	16	MA1915	37	MA1985	20	MA4012	25	MAC404S	94
MA1091	19	MA1624	19	MA1916	44	MA1986	20	MA5000-5006	51	MAC405S/406S	135
MA1094	14	MA1625	16	MA1917	44	MA1987	20	MA6001	37	MAC407S	93
MA1281	14	MA1626	17	MA1918	22	MA1988	20	MA6002	37	MAC408S	92
MA1293	15	MA1627	17	MA1919	47	MA1989	20	MA6003	45	MAC409S	92
MA1303	15	MA1629	17	MA1920	31	MA1990	97	MA6004	45	MAC410S	95
MA1335	15	MA1631	14	MA1921	31	MA1991	89	MA6005	22	MAC411S	93
MA1350	15	MA1632	17	MA1922	31	MA1992	134	MA6006	47	MAC412S	93
MA1467	15	MA1633	17	MA1923	33	MA1993	35	MA6100	39	MAC413S	93
MA1493	15	MA1634	15	MA1951/MA1954	54	MA1994	35	MA6101	39	MAC421S	95
MA1513	21	MA1635	14	MA1958	21	MA1995/MA1996	128	MA6102	39	MAC602S/604S	116
MA1521	15	MA1636	14	MA1959	21	MA1997	31	MA6103	39	MAC610S	117
MA1525	17	MA1637	17	MA1960	19	MA1998	31	MAC000S/002S	95	MAC611S/614S	114
MA1526	21	MA1638	17	MA1961	21	MA1999	31	MAC122S	94	MAC615S	115
MA1527	17	MA1640	15	MA1962	21	MA2000	41	MAC130S	94	MAC616S	115
MA1529	17	MA1700	44	MA1963	18	MA2001	41	MAC140S	95	MAC620S	117
MA1530	14	MA1800	18	MA1964	19	MA2002	45	MAC170S	94	MAC630S	117

Cod.	Pag	Cod.	Pag	Cod.	Pag	Cod.	Pag	Cod.	Pag	Cod.	Pag
MAC661S	117	MONOP. C016	202	PDS7/8	357	PPT 14/16	315	ROTAPINOX 5 O	308	SG 01/SG09	213
MAC720S	117	MONOP. C101	203	PDS9/10	357	PPT 14/18	315	ROTAPINOX 5 P	308	SGM001/100	237
MAC760S	117	MRTE	341	PEMS20/70	306	PPT 8/12	315	ROTAPINOX 7 O	308	SILICOPAT1/B	325
MAC800S	118	MSC001/004	144	PINZA	306	PPT10X	315	ROTAPINOX 7 P	308	SILICOPAT1/R	325
MAC801S	118	MSC201/203	144	PINZAX1/4	306	PPT12X	315	ROTINOX 5 P/O	308	SILICOPAT11	161
MAC822S	118	MSP 250/350	299	PL00100/202	377	PPT14X	315	ROTINOX 7 P/O	308	SILICOPAT2/B	325
MAC823S	118	MTE	341	PMFORK	354	PPT16X	315	RPL 12	309	SILICOPAT2/R	325
MAC850S	118	NSA H 25/55	207	PMKNIFE	354	PPT18X	315	RPL 6	309	SILICOPAT3/B	325
MAC860S	118	NSA163X360	207	PMO07--	374	PPT8X	315	RPL12INOX	309	SILICOPAT4/B	325
MAC870S	118	NSA200X270	207	PMO08--	374	PR001	155	RPS 6	309	SILICOPAT6/R	325
MAC880S	118	NSA25X150	207	PMO09--	380	PR30	307	RSC110X150	310	SILICOPAT7/R	325
MAC920S	118	NSA300X300	207	PMO10--	380	PR30X30	307	RSC180X140	310	SM 1000/4000	125
MAC950S	117	NSA30X240	207	PMO11--	380	PR40	307	RSC180X200	310	SMA110/260	322
MAC952S	117	NSA400X600	207	PMO12--	380	PR40X60	307	RSC70X100	310	SPA26	300
MACLO1	144	NSA40X240	207	PMO13--	381	PR50X50	307	RSC97X210	310	SPB	313
MASK	352 353	NSA60X40MO	207	PMO14--	381	PRA 9	318	RTC180X200	310	SPB SPECIAL	313
MC000305	150	NSA62X117	202	PMO15--	381	QG 3/15	253	RTRA1-5	235	SPB40	313
MC001001	151	ONE06/22	171	PMOCE--	373	RAS 3/RAS 8	302	SAC 25/100	285	SPBMINI	313
MC09G/MC09V	150	PALL 1/3	264	PMOCO--	371 373 374 376	RC110	303	SAC45X100	285	SPINNER	257
MC10	151	PC55/PC120	309			RD105/RD175	302	SAC58X100	285	SPR034/050	285
MC100/108	149	PD 1/2	357	PMOCU--	372	RDC180X200	310	SBIKIT01	228	SPZ INOX	333
MCD102/104	147	PD 3/4	357	PMOJA--	376	RELIEF 1/12	356	SCC01	54	SPZ PL1	333
MCDA103/04	147	PD 5/6	357	PMOLO--	375	RETH4/5	182	SCM 30/40	298	SPZ PL3	333
MD 2	351	PD 7/8	357	PMOPE--	371	RETSPECIAL 1/2	182	SCSP01	354	SPZ SE	333
MEL 250/450	297	PD 9/10	357	PMOTO--	374 375 376	RFP 12	309	SCSP03	354	SS001/036	195
METAL 3/9	418	PD11/12	357			RFP 6	309	SCSP04	354	ST 1/ST 4	204
MEX 250/500	299	PD13/14	357	PMOTO001N/004N	369	RFP12INOX	309	SEG001N/027N	335	STD 025CM/075CM	284
MFRU 25/50	301	PDM 1/2	357	PMOVA--	383	RIGA64	323	SES 100/1500	327	STLG100	223
MIGNON	197	PDM 13/14	357	PMSPOON	354	RIGAKIT	323	SET DISK	337	STPK	330
MIP	421	PDM 3/4	357	POMP	341	RL 1/4	311	SETAC 16/30	307	STPTA 1/8	330
MIR01/17	421	PDM 5/6	357	PORTFLACONE	328	RLS 30/60	311	SETACIOK	307	STPZ	330
MIS01/11	421	PDM 7/8	357	PPT 12	315	RLS50PE	311	SETACIOK2	307	SUT--	126
MONOP	199	PDM 9/10	357	PPT 12/16	315	RLS60PE	311	SF 3	203	TAG 4/9	329
MONOP. A016	202	PDS1/2	357	PPT 12/18	315	RLS70PE	311	SF001/N - SF180/N	208	TAV 40X60 C/P	337
MONOP. C0016	202	PDS3/4	357			RLT 5/15	311	SF001/SF180	208	TAV 50X50 C/P	337
		PDS5/6	357			ROLL H 30/65	283	SFT 118/Y - SFT730/Y	212	TAV 50X50 PIA	337

Cod.	Pag	Cod.	Pag	Cod.	Pag
TAV 50X60 C/P	337	TAV D.120 PIA	337	VB00202	273
TAV 50X60 PIA	337	TAV60X40	337	VB00203	273
TAV 59X39	337	TEFLONPAT	325	VB00208	273
TAV 60X60 C/P	337	TFL 10	357	VB00306	272
TAV 60X60 PIA	337	TFL 15	357	VB00308	272
TAV 60X70 C/P	337	TFRU 25/50	301	VB00408	272
TAV 60X70 PIA	337	TL 03/15	253	VB00501	274
TAV 60X80 C/P	337	TLM03/05	252	VB00701	274
TAV 60X80 PIA	337	TLMINI	252	VB00802	272
TAV 70X70 C/P	337	TLS03/05	252	VB00803	272
TAV 70X70 PIA	337	TLSPECIAL	252	VB00804	275
TAV 70X80 C/P	337	TPEX 1	203	VB00900	271
TAV 70X80 PIA	337	TPG 01	199	VB00904	271
TAV 80X100C/P	337	TPG 1/TPG13	199	VB00908	271
TAV 80X100PIA	337	TPG16	202	VC30X40	261
TAV 80X80 C/P	337	TPGSET	318	VC60X40	261
TAV 80X80 PIA	337	TPGSET/2	318	VC60X404	261
TAV 80X90 C/P	337	TPM 1/9	197	VC60X408	261
TAV 80X90 PIA	337	TPMSET	318	VP00101	275
TAV 90X90 C/P	337	TS1	258	VP00206	275
TAV 90X90 PIA	337	VASSOIOAMI	261	VP00301	275
TAV D. 40 C/P	337	VASSOIOAMO	261	VP00401	275
TAV D. 40 PIA	337	VASSOIOBMI	261	VP00500	275
TAV D. 50 C/P	337	VASSOIOBMO	261	VP00501	275
TAV D. 50 PIA	337	VASSOIOCFMI	261	VP00601	275
TAV D. 60 C/P	337	VASSOIOCFMO	261	VP00700	275
TAV D. 60 PIA	337	VB00102	274	VP00801	275
TAV D. 70 C/P	337	VB00102B	274	VP00906	275
TAV D. 70 PIA	337	VB00103	274	VP01001	275
TAV D. 80 C/P	337	VB00104	274	VP01106	275
TAV D. 80 PIA	337	VB00107	274	VP01201	275
TAV D. 90 C/P	337	VB00108	274	VS00101	276
TAV D. 90 PIA	337	VB00109	274	ZENBO00/002	378
TAV D.100 C/P	337	VB00110	274	ZENBO00C	378
TAV D.100 PIA	337	VB00200	273	ZENTRO0/002	378
TAV D.120 C/P	337	VB00201	273		

**Martellato srl, ai sensi della Legislazione Comunitaria vigente:**

Regolamento CE n. 1935/2004

Materiali e oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

Regolamento UE n. 10/2011

Riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

Regolamento CE n. 2023/2006

Buone pratiche di fabbricazione (GMP) dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

**E alla seguente Legislazione Nazionale vigente:**

D.M. Italiano 21/03/1973 e successive modifiche

Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale.

D.P.R. 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche

**Ha emesso uno specifico Capitolato che obbliga i suoi fornitori al rispetto di determinate precauzioni igieniche durante la fabbricazione, lavorazione e imballo degli articoli Monouso elencati nel presente catalogo. Per tutti gli altri articoli la Martellato srl richiede all'utilizzatore la precauzione di lavarli accuratamente con acqua e detergente neutro prima dell'uso.**

**Martellato srl, accordingly to EC laws:**

EC Regulation no. 1935/2004

Materials and articles intended to come into contact with food.

EU Regulation no. 10/2011

Regarding the materials and plastic articles intended to come into contact with food.

EC Regulation no. 2023/2006

Good Manufacturing Practices (GMP) of materials and articles intended to come into contact with food.

**And to the following National Legislation in force:**

Italian Ministerial Decree 21/03/1973 and subsequent updates and changes

Hygiene regulation for packaging, containers, utensils, intended to come into contact with food or with substances for personal use.

**Presidential Decree 777/82 and subsequent updates and changes**

**Issued a specification that requires its suppliers to comply with certain hygienic precautions during manufacture, processing and packaging of the disposable items listed in this catalogue.**

**For all other items Martellato srl asks users to wash thoroughly with water and mild detergent before use, as a precaution.**

MARTELLATO si riserva la facoltà di modificare in qualsiasi momento e senza preavviso le caratteristiche tecniche degli articoli presentati in questo catalogo.

È vietata la riproduzione, anche parziale, di questo catalogo senza l'autorizzazione di MARTELLATO

MARTELLATO reserves the right to modify at any time without notice the technical specifications of the items in this catalogue. Any reproduction, even partial, of this catalogue without permission is strictly prohibited.

