





Stampi Semifreddo Riutilizzabili **pg 80**

Reusable Semifreddo Moulds

Stampi Semifreddo

Monoporzione Riutilizzabili **pg 92**

Reusable Monoportion

Semifreddo Moulds

Teglie Monoporzione e Mignon **pg 98**

Monoportions and Mignon Trays

Stampi Singoli e Stampi Tronco **pg 102**

Monoportion and Log Moulds

Forme Inox **pg 104**

St. Steel Bands

Stampi in Silicone per Gelatine **pg 108**

Silicon Moulds for Jellies

Stampi in Silicone **pg 109**

Silicon Moulds

Espositore **pg 113**

Display

STAMPI SEMIFREDDO SEMIFREDDO MOULDS

Martellato offre un'ampia gamma di stampi semifreddo di varie dimensioni e dalle più svariate forme. Modelli dal design moderno che garantiscono un raffinato risultato e conferiscono al dessert un tocco di assoluta originalità. Lo stampo Martellato è realizzato in materiale plastico resistente ma allo stesso tempo sufficientemente flessibile per permettere una facile estrazione. Per garantire un buon risultato Martellato consiglia di scuotere lo stampo, una volta riempito, per compattarne il contenuto ed eliminare la possibile formazione di bolle d'aria. Congelare il semifreddo, in abbattitore o freezer, fino a -20°C al cuore. Per staccare il dessert congelato dallo stampo aiutarsi immergendo lo stampo nell'acqua a temperatura ambiente. Conf. 2 pezzi, stesso modello, formato piccolo e grande.

Martellato offers a wide range of soft ice-cream moulds of various sizes and forms. Models that provide a stylish modern design result and give the dessert a touch of absolute originality. Martellato mould is made of durable plastic, but at the same time, sufficiently flexible to allow easy extraction. To ensure a good result Martellato recommends to shake the mould, once filled, to tamp down and eliminate the possible formation of air bubbles. Freeze the semifreddo in the blast chiller or freezer, at -20°C to the cake heart. To remove the frozen dessert from the mould dip the mould in room temperature water. Pack 2 pcs big and small size of the same shape.





Elegante blister Elegant blister



PROCEDIMENTO MODALITY



Riempire con il preparato lo stampo.
Fill the mould with the product.



Battere lo stampo per compattarne il contenuto.
Shake the mould in order to make the product compact.



Livellare il preparato aiutandosi con una spatola
Level the product using a spatula.



Posizionare una base di biscuit sul fondo
Lay down a biscuit base biscuit on the bottom.



Posizionare nel freezer o nell'abbattitore e congelare a -20° al cuore.
Put in the freezer or blast-chiller at -20° to the cake heart



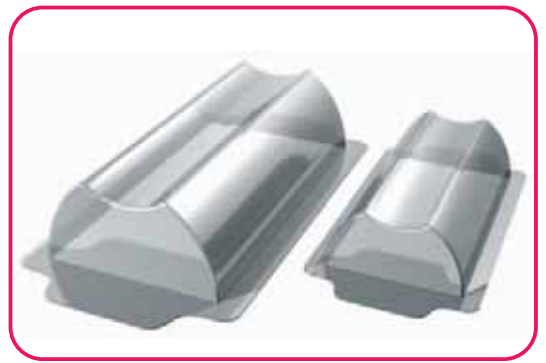
Immergere lo stampo nell'acqua a temperatura ambiente.
Il leggero shock termico staccherà il prodotto dallo stampo.
To easily remove the Ice-Cream from the mould, bathe the partially the moulds in luke-warm water.



È sufficiente fare un po' di pressione affinché si stacchi...
with the help of a light pressure the semifreddo comes off...



Per ultimare il semifreddo è fondamentale l'utilizzo del burro di cacao spray... linea Velvet o nuova linea chablonage.
The spray cocoa butter Velvet or the new Chablonage Martellato are necessary to complete the decoration of your cake.



COD. - ITEM	MIS. - DIM.
SS025	180x98 h52mm 110x57 h30mm



COD. - ITEM	MIS. - DIM.
SS026	262x105 h69mm 190x76 h52mm



COD. - ITEM	MIS. - DIM.
SS027	248x153 h68mm 180x111 h50mm



COD. - ITEM	MIS. - DIM.
SS028	250x128 h70mm 180x93 h52mm



COD. - ITEM	MIS. - DIM.
SS029	248x134 h70mm 178x97 h52mm



COD. - ITEM	MIS. - DIM.
SS030	236x126 h70mm 172x92 h50mm



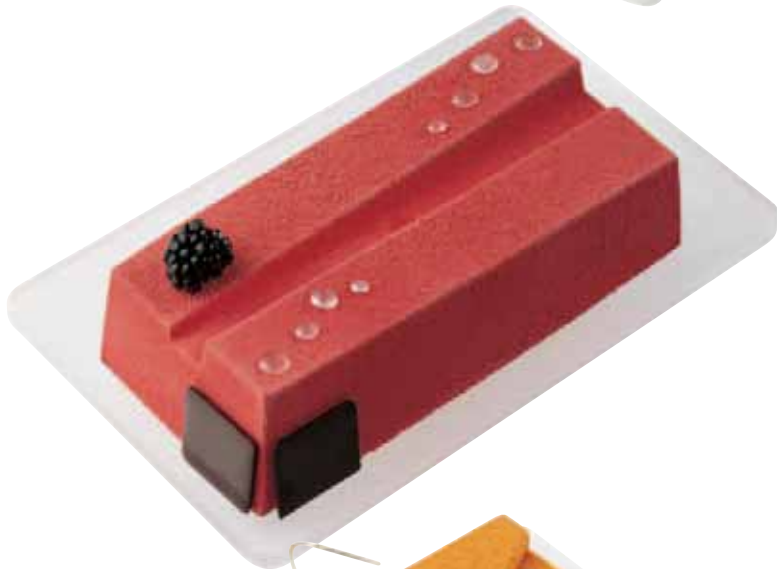
COD. - ITEM	MIS. - DIM.
SS031	248x146 h68mm 178x105 h50mm



COD. - ITEM	MIS. - DIM.
SS032	225x182 h74mm 177x144 h55mm



COD. - ITEM	MIS. - DIM.
SS033	250x115 h70mm 185x86 h52mm



COD. - ITEM	MIS. - DIM.
SS034	250x116 h70mm 180x84 h50mm



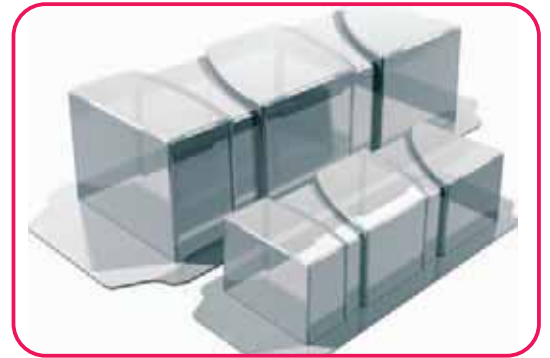
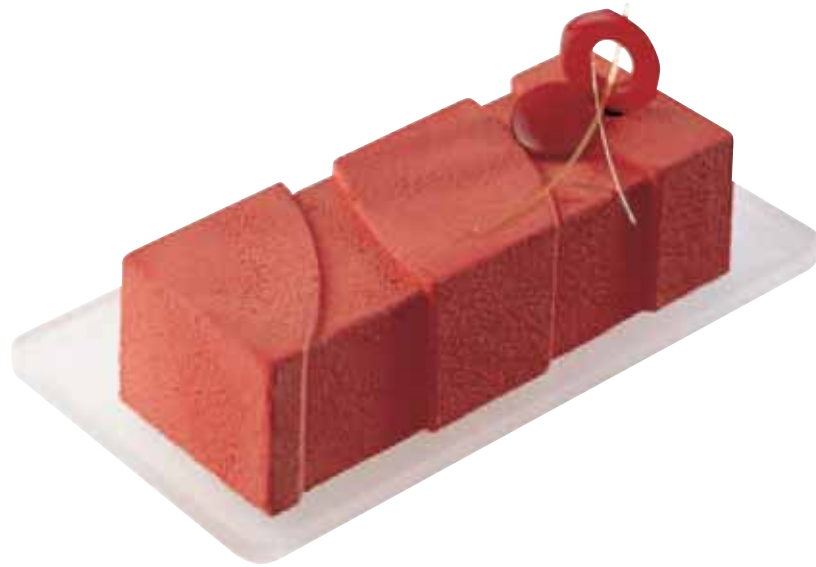
COD. - ITEM	MIS. - DIM.
SS035	235x98 h70mm 180x87 h50mm



COD. - ITEM	MIS. - DIM.
SS036	245x100 h71mm 180x73 h50mm



COD. - ITEM	MIS. - DIM.
SS037	250x95 h62mm 180x68 h52mm

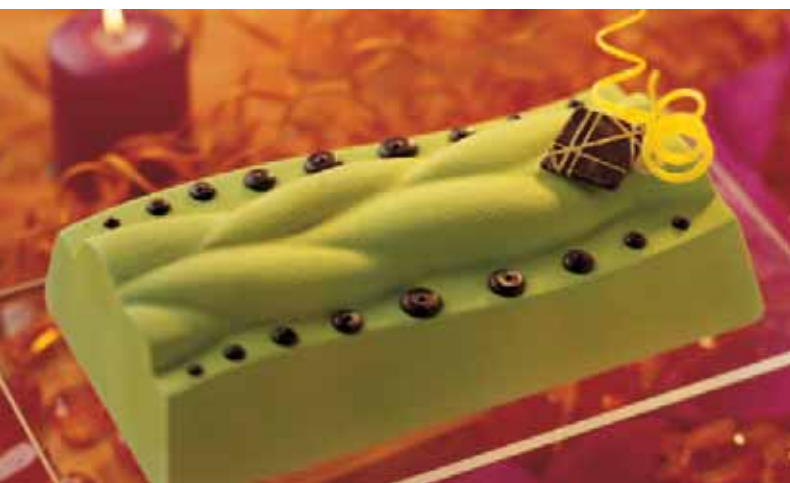


COD. - ITEM	MIS. - DIM.
SS038	250x98 h70mm 18x70 h50mm





COD. - ITEM	MIS. - DIM.
SS001	243x123 h35mm 196x117 h40mm



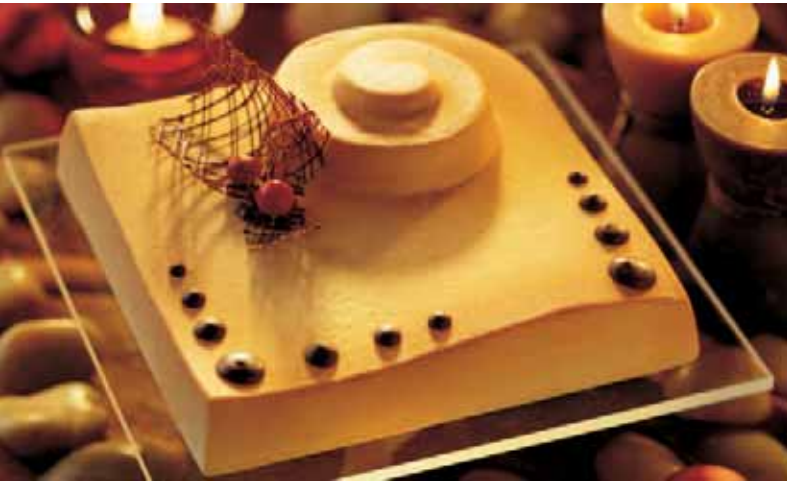
COD. - ITEM	MIS. - DIM.
SS002	237x126 h60mm 180x110 h50mm



COD. - ITEM	MIS. - DIM.
SS003	243x116 h50mm 204x105 h45mm



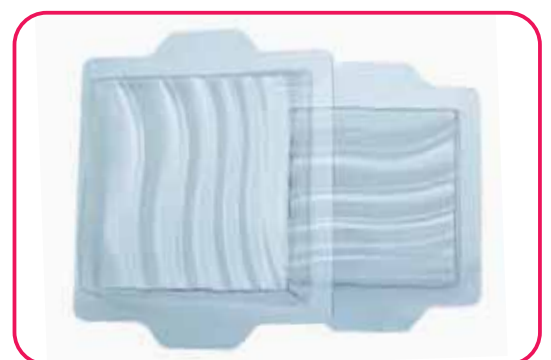
COD. - ITEM	MIS. - DIM.
SS004	255x110 h46mm 205x104 h45mm



COD. - ITEM	MIS. - DIM.
SS005	197x197 h60mm
	160x160 h40mm



COD. - ITEM	MIS. - DIM.
SS006	194x194 h45mm
	157x157 h35mm



COD. - ITEM	MIS. - DIM.
SS007	197x197 h55mm
	157x157 h45mm



COD. - ITEM	MIS. - DIM.
SS008	225x200 h50mm
	175x185 h43mm



COD. - ITEM	MIS. - DIM.
SS009	200x200 h40mm 160x160 h38mm



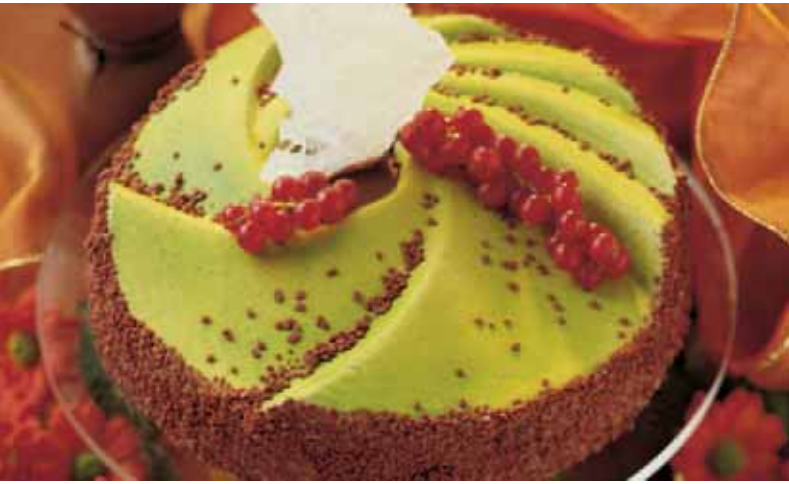
COD. - ITEM	MIS. - DIM.
SS010	200x200 h70mm 160x160 h60mm



COD. - ITEM	MIS. - DIM.
SS011	204x204 h35mm 163x163 h40mm



COD. - ITEM	MIS. - DIM.
SS012	Ø200 h65mm Ø155 h60mm



COD. - ITEM	MIS. - DIM.
SS013	Ø205 h45mm
	Ø165 h40mm



COD. - ITEM	MIS. - DIM.
SS014	Ø195 h55mm
	Ø160 h55mm



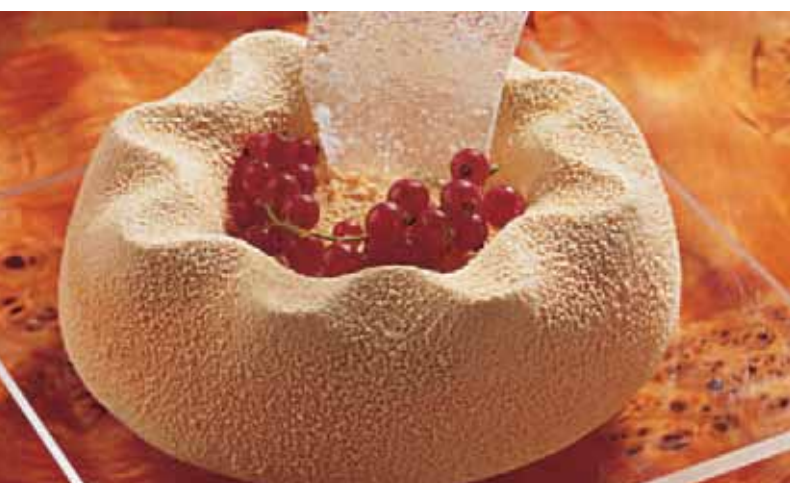
COD. - ITEM	MIS. - DIM.
SS015	Ø210 h40mm
	Ø160 h45mm



COD. - ITEM	MIS. - DIM.
SS016	Ø220 h55mm
	Ø170 h50mm



COD. - ITEM	MIS. - DIM.
SS017	Ø200 h60mm
	Ø165 h60mm



COD. - ITEM	MIS. - DIM.
SS018	Ø205 h55mm
	Ø160 h50mm



COD. - ITEM	MIS. - DIM.
SS019	Ø195 h60mm
	Ø160 h55mm



COD. - ITEM	MIS. - DIM.
SS020	Ø195 h50mm
	Ø160 h40mm



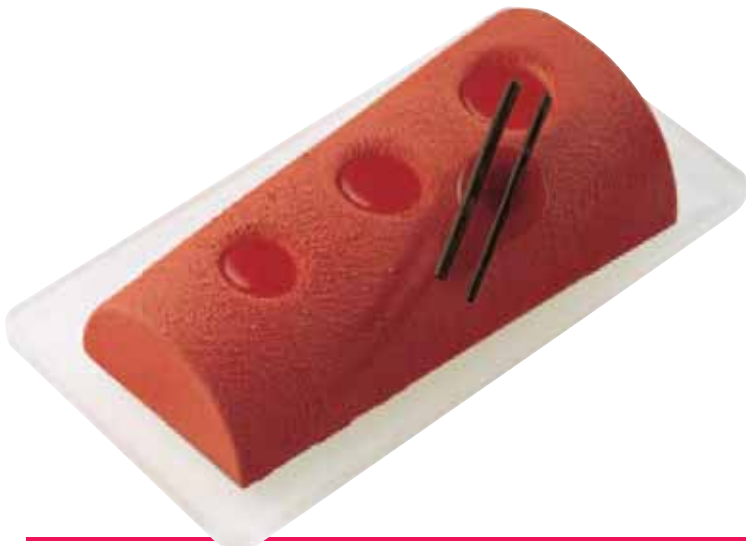
COD. - ITEM	MIS. - DIM.
SS021	Ø195 h60mm
	Ø155 h55mm



COD. - ITEM	MIS. - DIM.
SS022	185x185 h50mm
	150x150 h45mm



COD. - ITEM	MIS. - DIM.
SS023	190x190 h50mm
	150x150 h45mm



COD. - ITEM	MIS. - DIM.
SS024	250x136 h72mm
	180x98 h52mm

STAMPI SEMIFREDDO MONOPORZIONE UNI-PORTION SEMIFREDDO MOULDS

Martellato offre un'ampia gamma di stampi semifreddo di varie dimensioni e dalle più svariate forme. Modelli dal design moderno che garantiscono un raffinato risultato e conferiscono al dessert un tocco di assoluta originalità. Lo stampo Martellato è realizzato in materiale plastico resistente ma allo stesso tempo sufficientemente flessibile per permettere una facile estrazione. Per garantire un buon risultato Martellato consiglia di scuotere lo stampo, una volta riempito, per compattarne il contenuto ed eliminare la possibile formazione di bolle d'aria. Congelare il semifreddo, in abbattitore o freezer, fino a -20° C al cuore. Per staccare il dessert congelato dallo stampo aiutarsi immergendo lo stampo nell'acqua a temperatura ambiente.

Grammatura indicativa 130-150gr

Martellato offers a wide range of soft ice-cream moulds of various sizes and forms. Models that provide a stylish modern design result and give the dessert a touch of absolute originality. Martellato mould is made of durable plastic, but at the same time, sufficiently flexible to allow easy extraction. To ensure a good result Martellato recommends to shake the mould, once filled, to tamp down and eliminate the possible formation of air bubbles. Freeze the semifreddo in the blast chiller or freezer, at -20° C to the cake heart. To remove the frozen dessert from the mould dip the mould in room temperature water

Approximate gr 130-150gr



Blister conf. 3 pz
Blister pack 3 pcs

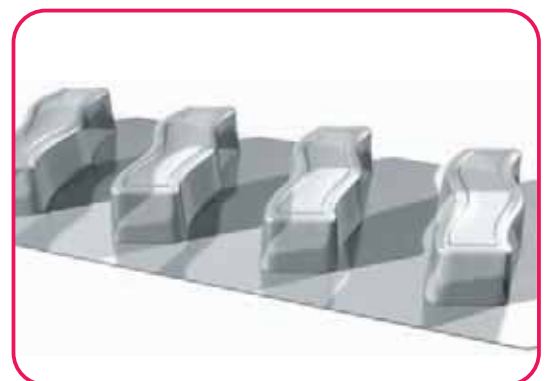




COD. - ITEM	MIS. - DIM.	CONF. - PACK.
SSM024/3	110x62 h33mm	3 pcs



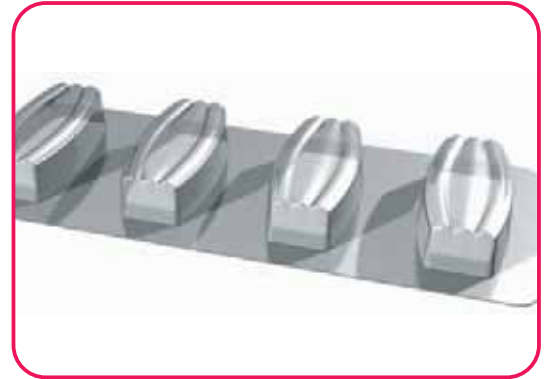
COD. - ITEM	MIS. - DIM.	CONF. - PACK.
SSM025/3	110x57 h30mm	3 pcs



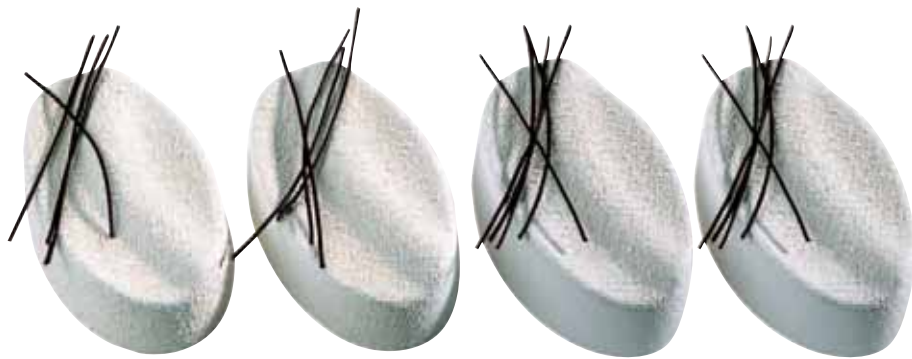
COD. - ITEM	MIS. - DIM.	CONF. - PACK.
SSM026/3	120x48 h32mm	3 pcs



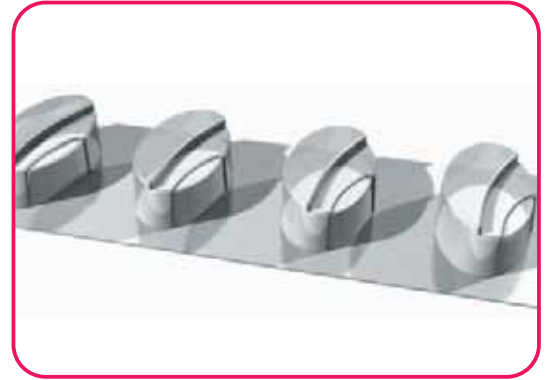
COD. - ITEM	MIS. - DIM.	CONF. - PACK.
SSM027/3	118x74 h30mm	3 pcs



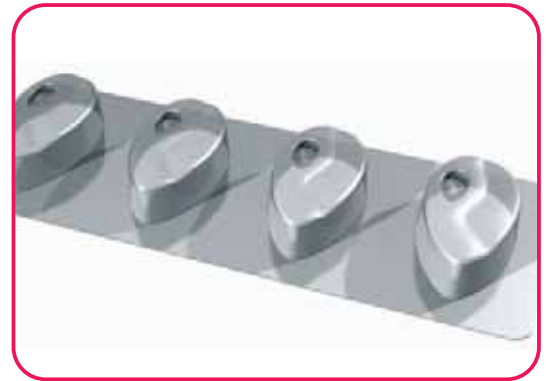
COD. - ITEM	MIS. - DIM.	CONF. - PACK.
SSM028/3	110x57 h32mm	3 pcs



COD. - ITEM	MIS. - DIM.	CONF. - PACK.
SSM029/3	110x60 h33mm	3 pcs



COD. - ITEM	MIS. - DIM.	CONF. - PACK.
SSM030/3	103x55 h30mm	3 pcs



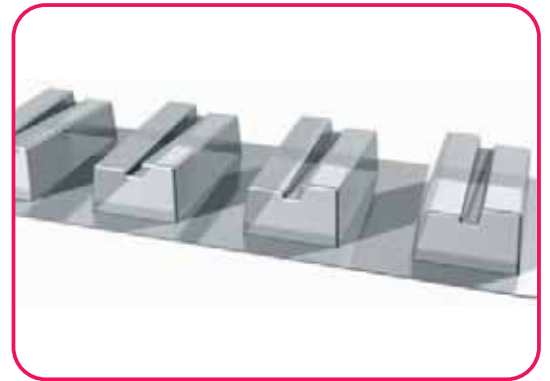
COD. - ITEM	MIS. - DIM.	CONF. - PACK.
SSM031/3	110x65 h32mm	3 pcs



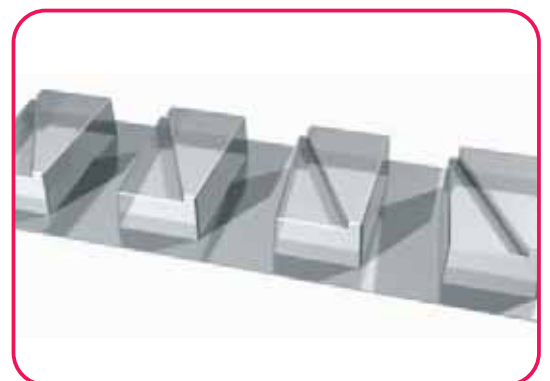
COD. - ITEM	MIS. - DIM.	CONF. - PACK.
SSM032/3	118x95 h35mm	3 pcs



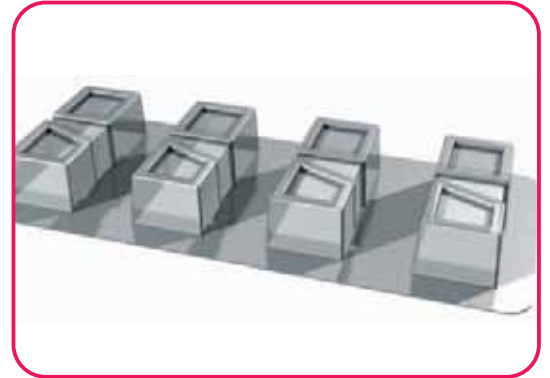
COD. - ITEM	MIS. - DIM.	CONF. - PACK.
SSM033/3	120x60 h30mm	3 pcs



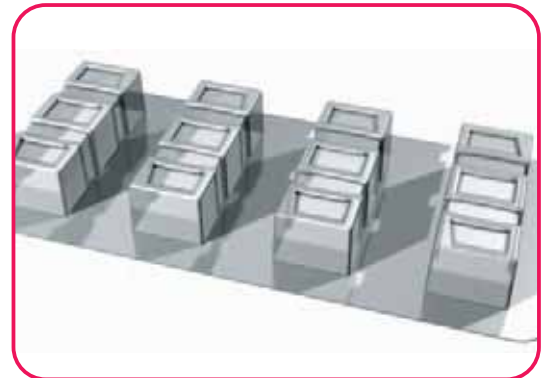
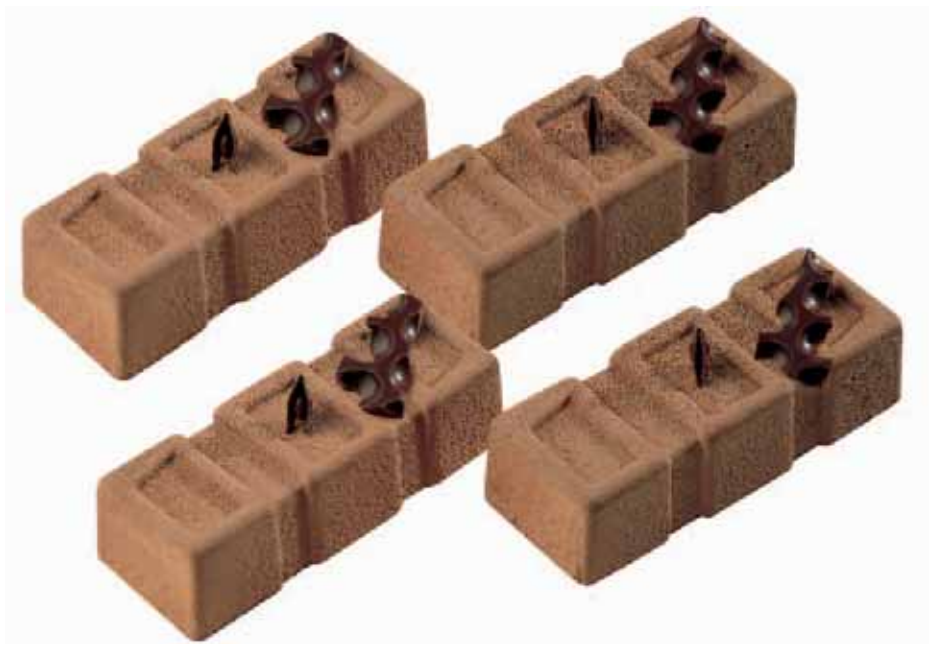
COD. - ITEM	MIS. - DIM.	CONF. - PACK.
SSM034/3	111x52 h33mm	3 pcs



COD. - ITEM	MIS. - DIM.	CONF. - PACK.
SSM035/3	110x54 h30mm	3 pcs



COD. - ITEM	MIS. - DIM.	CONF. - PACK.
SSM036/3	110x44 h32mm	3 pcs



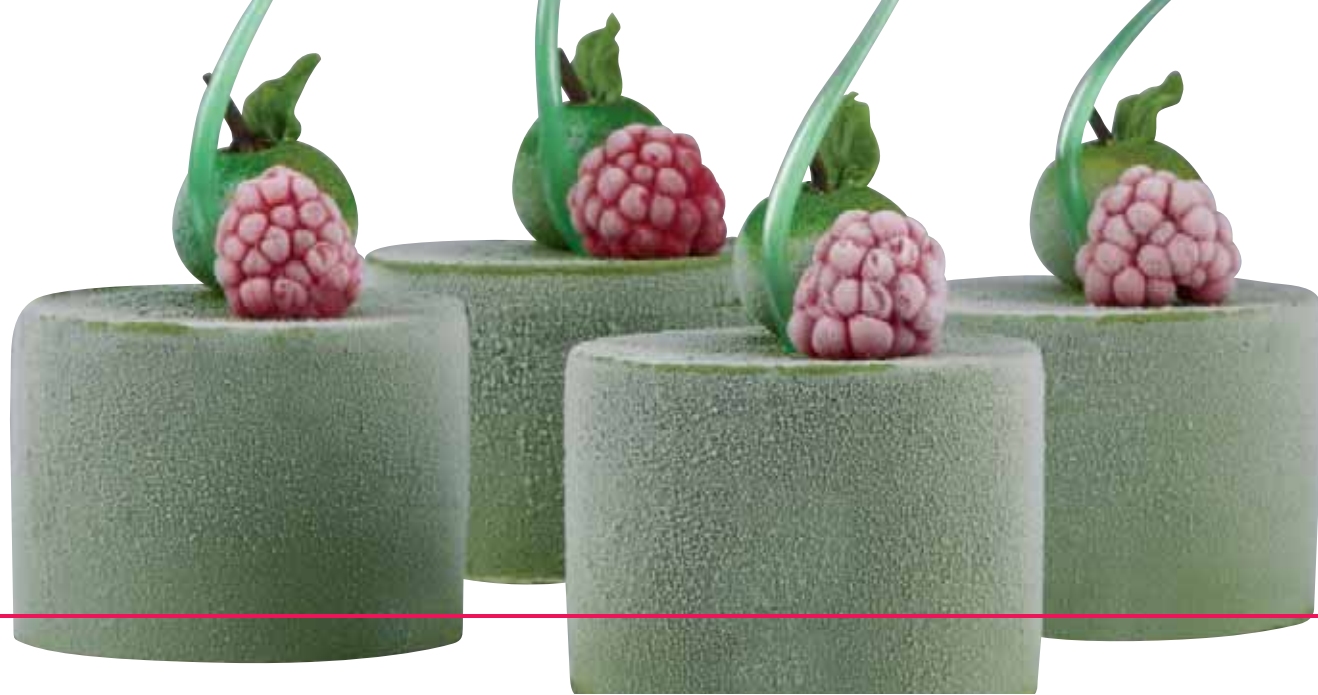
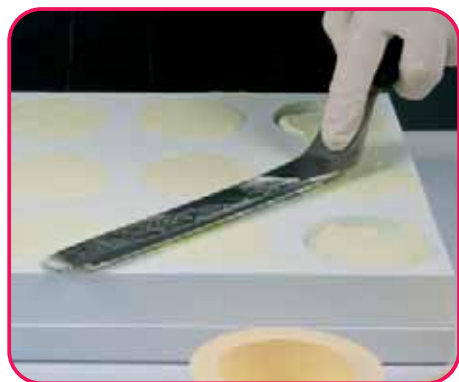
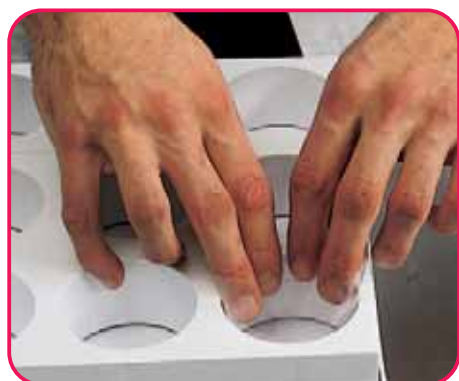
COD. - ITEM	MIS. - DIM.	CONF. - PACK.
SSM037/3	110x40 h32mm	3 pcs



COD. - ITEM	MIS. - DIM.	CONF. - PACK.
SSM038/3	110x42 h33mm	3 pcs

PROCEDIMENTO MODALITY

Tecnica per realizzare monoporzioni e mignon in breve tempo.
New system to make monoporzione and mignon in short time.



MONOPORZIONE

Stampi monoporzione in plastica disponibili con relativi estrattori e tagliapasta. Possibilità di fornitura: barra singola o in teglia 17X40 - 26X40 - 60X40.
Uniportion moulds made of plastic, available with their extractors and cutters. We also supply the moulds only.

Per ordinazioni specificare come esempio: Monop. A 003
 To order follow the example: Monop. A 003



Vassoio / Tray + 2 Stampi / Moulds

COD. - ITEM	MIS. - DIM.	PROD.
MONOP. A	17 x 40 cm.*	10 pcs



Vassoio / Tray + 3 Stampi / Moulds

COD. - ITEM	MIS. - DIM.	PROD.
MONOP. B	26 x 40 cm.*	15 pcs



Vassoio / Tray + 7 Stampi / Moulds

COD. - ITEM	MIS. - DIM.	PROD.
MONOP. C	60 x 40 cm.*	35 pcs



DETTAGLI DETAILS



Ø65 h 40 mm volume gr. 75	001	002	003	004	005	006	007	008	009	0010	0011	0012	0013	0014	0015
Ø65 h 30 mm volume gr. 55	01	02	03	04	05	06	07	08	09	010	011	012	013	014	015
Ø60 h 45 mm volume gr. 75	1	2	3	* Disponibile anche solo il vassoio su richiesta On request available also the tray only											

ESTRATTORI EXTRACTORS



per / for: MONOP Ø60 h 45 mm			per / for: MONOP Ø65 h 30 mm - h 40 mm				
EM 01	EM 02	EM 03	EM 1	EM 2	EM 3	EM 4	EM 5
EM 6	EM 7	EM 8	EM 9	EM 10			
EM 11	EM 12	EM 13	EM 14	EM 15			

TAGLIAPASTA PLASTIC CUTTERS

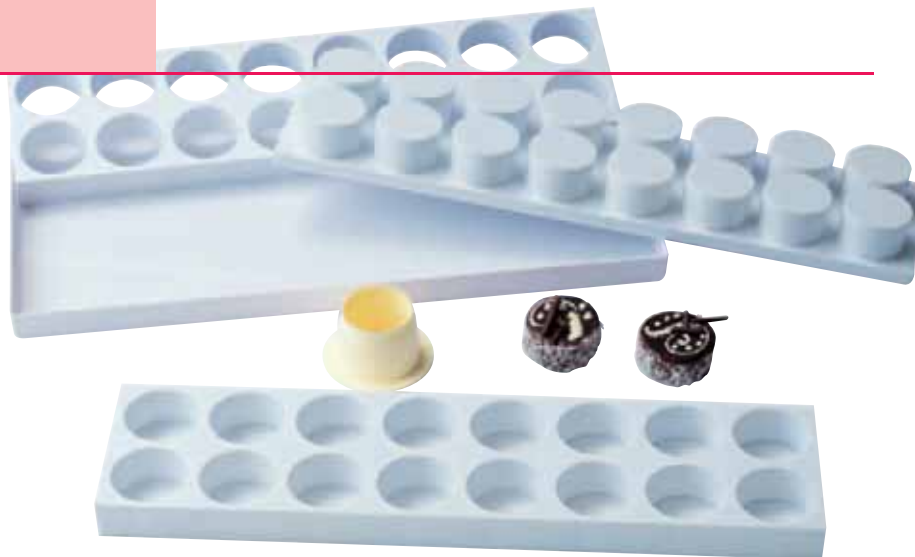


per / for: MONOP Ø60 h 45 mm			per / for: MONOP Ø65 h 30 mm - h 40 mm				
TPG 01	TPG 02	TPG 03	TPG 1	TPG 2	TPG 3	TPG 4	TPG 5
TPG 6	TPG 7	TPG 8	TPG 9	TPG 10			
TPG 11	TPG 12	TPG 13	TPG 14	TPG 15			

MIGNON PETIT-FOURS

Stampi mignon in plastica disponibili con relativi estrattori e tagliapasta. Possibilità di fornitura: barra singola o in teglia 20x40 - 30x40 - 60x40. *Mignon moulds available with their extractors and plastic cutters. We also supply the moulds only.*

Per ordinazioni specificare come esempio: Mignon B 005
To order follow the example: Mignon B 005



Vassoio / Tray + 2 Stampi / Moulds

COD. - ITEM	MIS. - DIM.	PROD.
MIGNON. A	20 x 40 cm.*	32 pcs



Vassoio / Tray + 3 Stampi / Moulds

COD. - ITEM	MIS. - DIM.	PROD.
MIGNON. B	30 x 40 cm.*	48 pcs

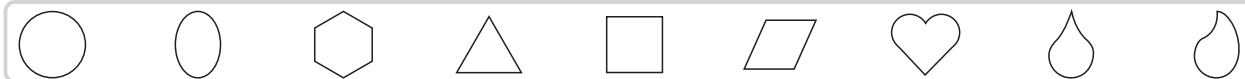


Vassoio / Tray + 6 Stampi / Moulds

COD. - ITEM	MIS. - DIM.	PROD.
MIGNON. C	60 x 40 cm.*	96 pcs



DETTAGLI DETAILS



Ø40 h 25 mm volume gr. 20	001	002	003	004	005	006	007	008	009
---------------------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------

* Disponibile anche solo il vassoio su richiesta On request available also the tray only

ESTRATTORI EXTRACTORS



DETTAGLI DETAILS



Ø40 h 25 mm	ED 1	ED 2	ED 3
-------------	-------------	-------------	-------------



Ø40 h 25 mm	ED 4	ED 5	ED 6
-------------	-------------	-------------	-------------



Ø40 h 25 mm	ED 7	ED 8	ED 9
-------------	-------------	-------------	-------------

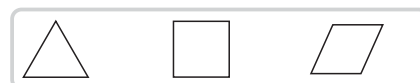
TAGLIAPASTA PLASTIC CUTTERS



DETTAGLI DETAILS



Ø40 h 25 mm	TPM 1	TPM 2	TPM 3
-------------	--------------	--------------	--------------



Ø40 h 25 mm	TPM 4	TPM 5	TPM 6
-------------	--------------	--------------	--------------



Ø40 h 25 mm	TPM 7	TPM 8	TPM 9
-------------	--------------	--------------	--------------

EXTRA

Vassoio / Tray + 2 Stampi / Moulds

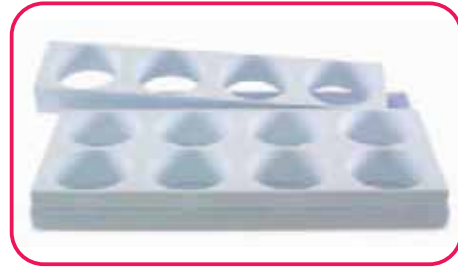
COD. - ITEM	MIS. - DIM.	PROD.
EXTRA A	17 x 40 cm.*	8 pcs

* Disponibile anche solo il vassoio su richiesta On request available also the tray only



Vassoio / Tray + 3 Stampi / Moulds

COD. - ITEM	MIS. - DIM.	PROD.
EXTRA B	26 x 40 cm.*	12 pcs



Vassoio / Tray + 7 Stampi / Moulds

COD. - ITEM	MIS. - DIM.	PROD.
EXTRA C	60 x 40 cm.*	28 pcs
EXTRA C0001	60 x 40 cm.*	24 pcs



COD. - ITEM	MIS. - DIM.	ESTRATTORE	TAGLIAPASTA
EXTRA 1	Ø80 - h 40 mm - gr. 100	EEX1	TPEX 1 inox
EXTRA 01	Ø75 - h 31 mm - gr. 75	EEX01	TPEX 01 inox

COD. - ITEM	MIS. - DIM.	ESTRATTORE	TAGLIAPASTA
EXTRA 001	Ø85 - h 31 mm - gr. 85	EEX001	TPEX 001 inox
EXTRA 0001	Ø90 - h 40 mm - gr. 110	EEX0001	TPEX 0001 inox

TORTA ROTONDA ROUND CAKE



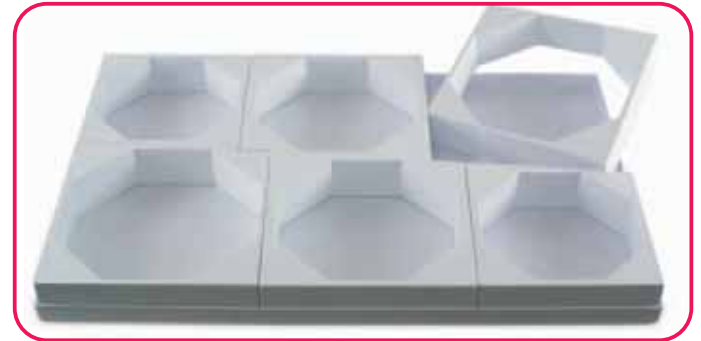
COD. - ITEM	2 PCS	2 PCS	2 PCS	ALTEZZA - HEIGHT
T6 R5	Ø16cm	Ø18cm	Ø20cm	5cm
T6 R4	Ø16cm	Ø18cm	Ø20cm	4cm



COD. - ITEM
ER3

Tris 3 estrattori per torta tonda.
Set 3 extractors round cake.

TORTA OTTAGONALE OCTAGONAL CAKE



COD. - ITEM	2 PCS	2 PCS	2 PCS	ALTEZZA - HEIGHT
T6 O5	Ø16cm	Ø18cm	Ø20cm	5cm
T6 O4	Ø16cm	Ø18cm	Ø20cm	4cm



COD. - ITEM
E03

Tris 3 estrattori per torta ottagonale.
Set 3 extractors octagonal cake.

PIRAMIDE PYRAMID

Vassoio / Tray + 2 Stampi / Moulds

COD. - ITEM	MIS. - DIM.	DESSERT	PROD.
PIRAMTP 02	17 x 40 cm	7x7 x h 6 cm	10 pcs



Vassoio / Tray + 3 Stampi / Moulds

COD. - ITEM	MIS. - DIM.	DESSERT	PROD.
PIRAMTP 03	26 x 40 cm	7x7 x h 6 cm	15 pcs



Vassoio / Tray + 7 Stampi / Moulds

COD. - ITEM	MIS. - DIM.	DESSERT	PROD.
PIRAMTP 07	60 x 40 cm	7x7 x h 6 cm	35 pcs



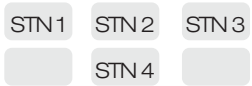
TRONCHI LOGS

Stampi in plastica per tronchi.
Plastic moulds for logs.



COD. MISURE - DIMENSIONS

ST1	480x65 mm - h 65 mm
ST2	480x65 mm - h 50 mm
ST3	480x65 mm - h 50 mm
ST4	480x50 mm - h 40 mm



COD. MISURE - DIMENSIONS

STN1	480x65 mm - h 65 mm
STN2	480x65 mm - h 50 mm
STN3	480x65 mm - h 50 mm
STN4	480x50 mm - h 40 mm



Stampi in plastica per tronchi con sagoma interna flessibile.
Plastic moulds for logs with internal flexible shape.

COD. MISURE - DIMENSIONS

ST7	230x90 h70mm
ST8	370x90 h70mm
ST9	250x100 h70mm



KIT STAMPI SINGOLI KIT PLASTIC MOULDS



COD. - ITEM	MIS. - DIM.	PACK.
RKS 10	Ø75 h50mm	10 pcs
RKS 20	Ø75 h50mm	20 pcs



COD. - ITEM	MIS. - DIM.	PACK.
SKB 10	Ø65 h60mm	10 pcs
SKB 20	Ø65 h60mm	20 pcs

SET TOPOLINI SET MICE

Set di quattro stamperie in plastica per la realizzazione di originali monoporzioni o semifreddi a forma di topolino/riccio.
 Set of four plastic moulds to prepare original monoportions with the shape of mouse or hedgehog.



COD. - ITEM
TPSET 4
MIS. - DIM.
60x80x h30mm
105x75x h40mm
150x120x h51mm
205x150x h67mm

SEMISFERE SEMISPHERES

Set 3 pezzi semisfere in materiale plastico.
 Set 3 pcs plastic semispheres.



COD. - ITEM
SF3
MIS. - DIM.
Ø 14 cm
Ø 16 cm
Ø 18 cm



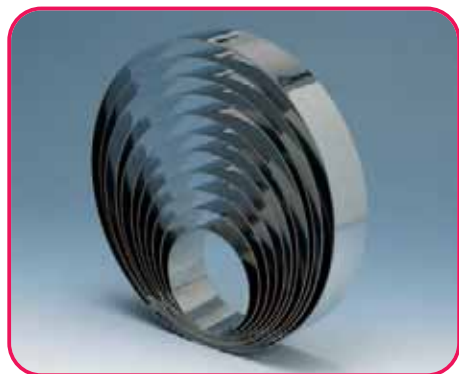
FORME INOX ST. STEEL BANDS

Acciaio lucido Spessore 1,2 mm.

Polished st. steel. Thickness 1,2 mm.

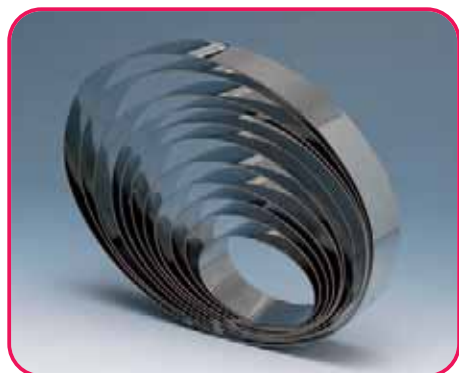


COD. - ITEM	ALTEZZA - HEIGHT	MIS. - DIM.
1H2X10	20 mm	Ø 100 mm
1H2X12	20 mm	Ø 120 mm
1H2X14	20 mm	Ø 140 mm
1H2X16	20 mm	Ø 160 mm
1H2X18	20 mm	Ø 180 mm
1H2X20	20 mm	Ø 200 mm
1H2X22	20 mm	Ø 220 mm
1H2X24	20 mm	Ø 240 mm
1H2X26	20 mm	Ø 260 mm
1H2X28	20 mm	Ø 280 mm
1H2X30	20 mm	Ø 300 mm



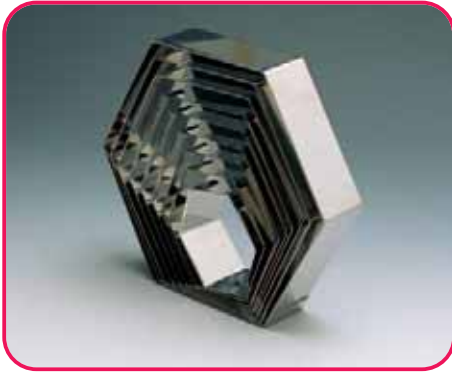
COD. - ITEM	ALTEZZA - HEIGHT	MIS. - DIM.
1H4X10	40 mm	Ø 100 mm
1H5X10	50 mm	Ø 100 mm
1H4X12	40 mm	Ø 120 mm
1H5X12	50 mm	Ø 120 mm
1H4X14	40 mm	Ø 140 mm
1H5X14	50 mm	Ø 140 mm
1H4X16	40 mm	Ø 160 mm
1H5X16	50 mm	Ø 160 mm
1H4X18	40 mm	Ø 180 mm
1H5X18	50 mm	Ø 180 mm
1H4X20	40 mm	Ø 200 mm

COD. - ITEM	ALTEZZA - HEIGHT	MIS. - DIM.
1H5X20	50 mm	Ø 200 mm
1H4X22	40 mm	Ø 220 mm
1H5X22	50 mm	Ø 220 mm
1H4X24	40 mm	Ø 240 mm
1H5X24	50 mm	Ø 240 mm
1H4X26	40 mm	Ø 260 mm
1H5X26	50 mm	Ø 260 mm
1H4X28	40 mm	Ø 280 mm
1H5X28	50 mm	Ø 280 mm
1H4X30	40 mm	Ø 300 mm
1H5X30	50 mm	Ø 300 mm



COD. - ITEM	ALTEZZA - HEIGHT	MIS. - DIM.
2H4X10	40 mm	115x85 mm
2H4X12	40 mm	135x100 mm
2H4X14	40 mm	160x120 mm
2H4X16	40 mm	185x135 mm
2H4X18	40 mm	205x155 mm
2H4X20	40 mm	225x175 mm
2H4X22	40 mm	253x190 mm
2H4X24	40 mm	270x210 mm
2H4X26	40 mm	300x220 mm
2H4X28	40 mm	320x250 mm
2H4X30	40 mm	345x260 mm

COD. - ITEM	ALTEZZA - HEIGHT	MIS. - DIM.
2H5X10	50 mm	115x85 mm
2H5X12	50 mm	135x100 mm
2H5X14	50 mm	160x120 mm
2H5X16	50 mm	185x135 mm
2H5X18	50 mm	205x155 mm
2H5X20	50 mm	235x165 mm
2H5X22	50 mm	253x190 mm
2H5X24	50 mm	275x200 mm
2H5X26	50 mm	300x220 mm
2H5X28	50 mm	315x250 mm
2H5X30	50 mm	335x270 mm



COD. - ITEM	ALTEZZA - HEIGHT	MIS. - DIM.
3H4X10	40 mm	175x200 mm
3H4X11	40 mm	195x220 mm
3H4X12	40 mm	210x240 mm
3H4X13	40 mm	235x255 mm
3H4X14	40 mm	245x280 mm
3H4X5	40 mm	90x100 mm
3H4X6	40 mm	125x140 mm
3H4X7	40 mm	120x140 mm
3H4X8	40 mm	140x160 mm
3H4X9	40 mm	160x180 mm

COD. - ITEM	ALTEZZA - HEIGHT	MIS. - DIM.
3H5X10	50 mm	175x200 mm
3H5X11	50 mm	195x220 mm
3H5X12	50 mm	210x240 mm
3H5X13	50 mm	225x260 mm
3H5X14	50 mm	245x280 mm
3H5X5	50 mm	90x100 mm
3H5X6	50 mm	106x120 mm
3H5X7	50 mm	120x140 mm
3H5X8	50 mm	140x160 mm
3H5X9	50 mm	160x180 mm



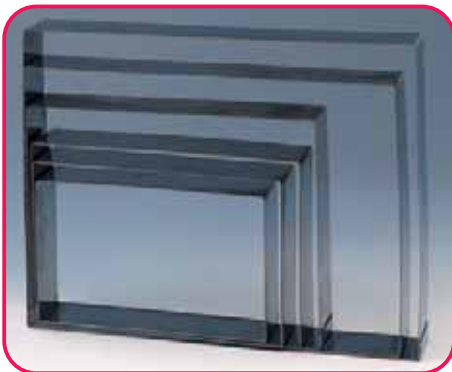
COD. - ITEM	ALTEZZA - HEIGHT	MIS. - DIM.
4H4X10	40 mm	90x100 mm
4H4X12	40 mm	105x120 mm
4H4X14	40 mm	120x140 mm
4H4X16	40 mm	140x160 mm
4H4X18	40 mm	158x180 mm
4H4X20	40 mm	175x200 mm
4H4X23	40 mm	200x230 mm
4H4X25	40 mm	220x250 mm

COD. - ITEM	ALTEZZA - HEIGHT	MIS. - DIM.
4H5X10	50 mm	90x100 mm
4H5X12	50 mm	105x120 mm
4H5X14	50 mm	125x140 mm
4H5X16	50 mm	140x160 mm
4H5X18	50 mm	158x180 mm
4H5X20	50 mm	175x200 mm
4H5X23	50 mm	200x230 mm
4H5X25	50 mm	220x250 mm



COD. - ITEM	ALTEZZA - HEIGHT	MIS. - DIM.
5H4X10	40 mm	102x102 mm
5H4X12	40 mm	122x122 mm
5H4X14	40 mm	142x142 mm
5H4X16	40 mm	162x162 mm
5H4X18	40 mm	182x182 mm
5H4X20	40 mm	202x202 mm
5H4X22	40 mm	222x222 mm
5H4X24	40 mm	242x242 mm
5H4X26	40 mm	262x262 mm
5H4X28	40 mm	282x282 mm
5H4X30	40 mm	302x302 mm

COD. - ITEM	ALTEZZA - HEIGHT	MIS. - DIM.
5H5X10	50 mm	102x102 mm
5H5X12	50 mm	122x122 mm
5H5X14	50 mm	143x143 mm
5H5X16	50 mm	163x163 mm
5H5X18	50 mm	183x183 mm
5H5X20	50 mm	202x202 mm
5H5X22	50 mm	222x222 mm
5H5X24	50 mm	243x243 mm
5H5X26	50 mm	262x262 mm
5H5X28	50 mm	283x283 mm
5H5X30	50 mm	300x300 mm



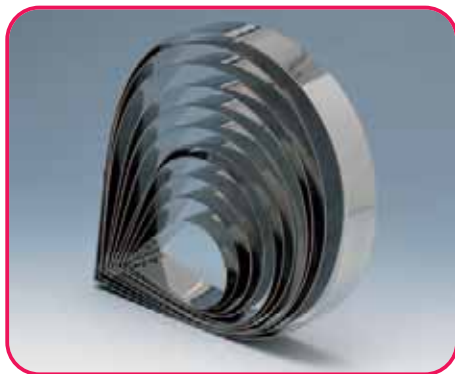
COD. - ITEM	ALTEZZA - HEIGHT	MIS. - DIM.
11H4L24	40 mm	243x142 mm
11H4L26	40 mm	263x164 mm
11H4L28	40 mm	282x183 mm
11H4L30	40 mm	302x222 mm
11H4L38	40 mm	382x262 mm
11H4L40	40 mm	403x320 mm

COD. - ITEM	ALTEZZA - HEIGHT	MIS. - DIM.
11H5L24	50 mm	242x142 mm
11H5L26	50 mm	262x164 mm
11H5L28	50 mm	285x184 mm
11H5L30	50 mm	305x223 mm
11H5L38	50 mm	382x265 mm
11H5L40	50 mm	403x302 mm



COD. - ITEM	ALTEZZA - HEIGHT	MIS. - DIM.
7H4X10	40 mm	115x115 mm
7H4X12	40 mm	135x130 mm
7H4X14	40 mm	160x150 mm
7H4X16	40 mm	175x165 mm
7H4X18	40 mm	200x185 mm
7H4X20	40 mm	220x200 mm
7H4X22	40 mm	235x215 mm
7H4X24	40 mm	250x245 mm
7H4X26	40 mm	245x265 mm
7H4X28	40 mm	285x285 mm

COD. - ITEM	ALTEZZA - HEIGHT	MIS. - DIM.
7H5X10	50 mm	115x115 mm
7H5X12	50 mm	140x130 mm
7H5X14	50 mm	160x150 mm
7H5X16	50 mm	175x165 mm
7H5X18	50 mm	185x200 mm
7H5X20	50 mm	213x205 mm
7H5X22	50 mm	235x210 mm
7H5X24	50 mm	260x240 mm
7H5X26	50 mm	283x255 mm
7H5X28	50 mm	300x278 mm



COD. - ITEM	ALTEZZA - HEIGHT	MIS. - DIM.
8H4X10	40 mm	130x82 mm
8H4X12	40 mm	155x100 mm
8H4X14	40 mm	175x115 mm
8H4X16	40 mm	205x127 mm
8H4X18	40 mm	225x146 mm
8H4X20	40 mm	250x165 mm
8H4X22	40 mm	270x180 mm
8H4X24	40 mm	300x196 mm
8H4X26	40 mm	325x210 mm
8H4X28	40 mm	330x255 mm
8H4X30	40 mm	355x270 mm

COD. - ITEM	ALTEZZA - HEIGHT	MIS. - DIM.
8H5X10	50 mm	125x85 mm
8H5X12	50 mm	153x97 mm
8H5X14	50 mm	180x115 mm
8H5X16	50 mm	180x165 mm
8H5X18	50 mm	230x145 mm
8H5X20	50 mm	250x162 mm
8H5X22	50 mm	275x176 mm
8H5X24	50 mm	300x192 mm
8H5X26	50 mm	325x210 mm
8H5X28	50 mm	350x225 mm
8H5X30	50 mm	372x245 mm



COD. - ITEM	ALTEZZA - HEIGHT	MIS. - DIM.
9H4X10	40 mm	138x102 mm
9H4X12	40 mm	170x105 mm
9H4X14	40 mm	192x145 mm
9H4X16	40 mm	215x165 mm
9H4X18	40 mm	235x180 mm
9H4X20	40 mm	255x190 mm
9H4X22	40 mm	295x220 mm
9H4X24	40 mm	312x240 mm
9H4X26	40 mm	345x240 mm
9H4X28	40 mm	375x265 mm

COD. - ITEM	ALTEZZA - HEIGHT	MIS. - DIM.
9H5X10	50 mm	135x103 mm
9H5X12	50 mm	160x125 mm
9H5X14	50 mm	190x145 mm
9H5X16	50 mm	215x165 mm
9H5X18	50 mm	235x180 mm
9H5X20	50 mm	255x193 mm
9H5X22	50 mm	295x215 mm
9H5X24	50 mm	315x235 mm
9H5X26	50 mm	335x250 mm
9H5X28	50 mm	375x270 mm



COD. - ITEM	ALTEZZA - HEIGHT	MIS. - DIM.
12H4X10	40 mm	90x90 mm
12H4X12	40 mm	106x106 mm
12H4X14	40 mm	130x130 mm
12H4X16	40 mm	150x150 mm
12H4X18	40 mm	175x175 mm
12H4X20	40 mm	193x193 mm
12H4X22	40 mm	217x217 mm
12H4X24	40 mm	237x237 mm
12H4X26	40 mm	257x257 mm
12H4X28	40 mm	275x275 mm
12H4X30	40 mm	300x300 mm

COD. - ITEM	ALTEZZA - HEIGHT	MIS. - DIM.
12H5X10	50 mm	90x90 mm
12H5X12	50 mm	108x108 mm
12H5X14	50 mm	130x130 mm
12H5X16	50 mm	150x150 mm
12H5X18	50 mm	176x176 mm
12H5X20	50 mm	194x194 mm
12H5X22	50 mm	220x220 mm
12H5X24	50 mm	236x236 mm
12H5X26	50 mm	250x250 mm
12H5X28	50 mm	276x276 mm
12H5X30	50 mm	297x297 mm



COD. - ITEM	ALTEZZA - HEIGHT	MIS. - DIM.
13H4X15	40 mm	150x65 mm
13H4X23	40 mm	220x95 mm
13H4X30	40 mm	320x125 mm

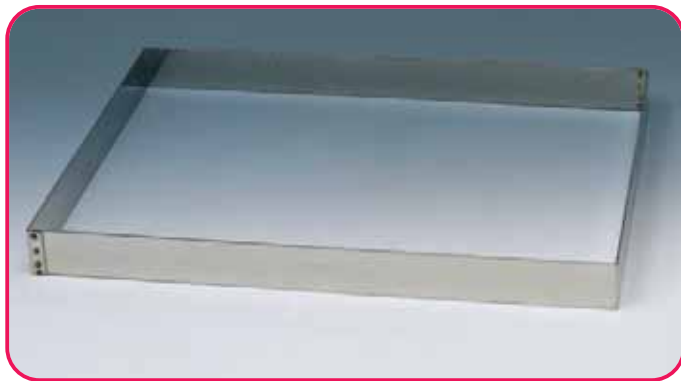
COD. - ITEM	ALTEZZA - HEIGHT	MIS. - DIM.
14H4X16	40 mm	158x125 mm
14H4X20	40 mm	210x165 mm
14H4X24	40 mm	240x190 mm
14H4X30	40 mm	300x235 mm



COD. - ITEM	ALTEZZA - HEIGHT	MIS. - DIM.
15H4X34	40 mm	340x180 mm
15H4X30	40 mm	300x160 mm
15H4X25	40 mm	250x140 mm

TELAIO FRAME

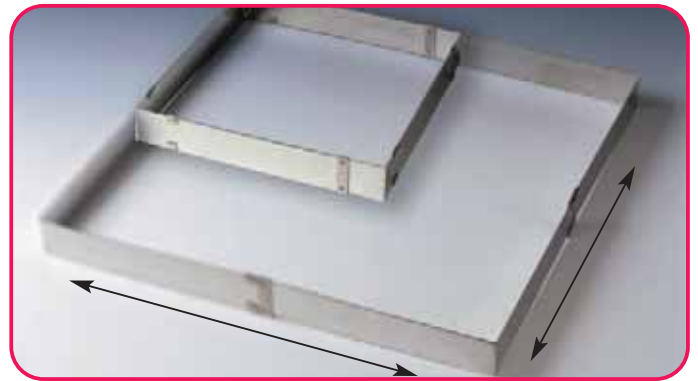
Telaio in acciaio inox.
Stainless steel frame.



COD. - ITEM	ALTEZZA - HEIGHT	MIS. - DIM.
RETH4	40 mm	380 x 580 mm
RETH5	50 mm	385 x 585 mm

TELAIO ESTENDIBILE EXPANDING FRAME

Telaio regolabile in lunghezza ed in larghezza.
Extensible st. steel frame, length and width adjustable.



COD. - ITEM	ALTEZZA - HEIGHT	MIS. - DIM. (MIN)	MIS. - DIM. (MAX)
RETSPECIAL 1	40 mm	305 x 305 mm	570 x 560 mm
RETSPECIAL 2	50 mm	305 x 305 mm	570 x 560 mm

DECORAZIONE CORTECCIA BARK DECORATION

Strisce decoro in plastica.
Plastic strips for decoration.

COD. - ITEM	MIS. - DIM.	PACK.
CORT 4	800x40 mm	10 pcs
CORT 5	800x50 mm	8 pcs



Inserire la decorazione corteccia all'interno del bordo della forma inox prima di riempire lo stampo.
Insert the bark decoration into the border of the band before filling the mould.

JELLYFLEX

Stampi per gelatine, in puro silicone alimentare, per la realizzazione di gelatine alla frutta, fondenti, ecc.

Telaio in plastica.

Silicone moulds for fruit jelly, fondant, etc.

Plastic frame.

Dimensione placca

Moulds size 18x33,5 cm.



Colare la gelatina su ogni cavità con lo speciale colino inox.
Cod. COLINO
Pour the jelly in each single mould using the special piston funnel. Cod. COLINO



Una volta raffreddato il prodotto, rovesciare lo stampo sopra una bacinella contenente zucchero.
Once cooled the product turn the mould upside down in a sugar basin.

Con la vostra fantasia potete realizzare ottime gelatine alla frutta di diverse colorazioni.
You can produce with your imagination excellent and many-coloured jellies.



SG 01

SG 02

SG 03

SG 04

SG 05

SG 06

SG 07

SG 08

SG 09

COD. - ITEM	DESCRIZIONE - DESCRIPTION	MIS. - DIM.	PROD.
SG 01	Fetta Arancio / Orangeslice	45 x 18 x 15	3 x 8 = 24
SG 02	Pera / Pear	40 x 26 x 15	3 x 8 = 24
SG 03	Cuore / Heart	34 x 30 x 18	3 x 8 = 24
SG 04	Mezzasfera / Halfsphere	Ø27 x h13,5	3 x 8 = 24
SG 05	Bon Bon / Pastille	Ø30 x h11	3 x 8 = 24

COD. - ITEM	DESCRIZIONE - DESCRIPTION	MIS. - DIM.	PROD.
SG 06	Mora / Berry	Ø30 x h24	3 x 8 = 24
SG 07	Ananas / Pineapple	33 x 23 x 18	3 x 8 = 24
SG 08	Fragola / Strawberry	36 x 30 x 20	3 x 8 = 24
SG 09	Pesca / Peach	35 x 25 x 20	3 x 8 = 24

UNIFLEX

Per dolci, crostate, torte salate, pizze, torte, budini, brioches, sfornati, 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.

Gli stampi sono forniti di un anello brevettato, con le stesse caratteristiche dello stampo, che rende il suo bordo rigido. Assicurarsi che l'anello sia ben fissato allo stampo prima di utilizzarlo e toglierlo prima dell'operazione di sfornatura. Per una manutenzione ottimale spolverizzare lo stampo con farina, cacao o zucchero a velo prima dell'uso.

For cakes, jam tarts, savoury flans, pizzas, puddings, buns, sorbets, fruit or vegetable mousses... They can be easily cleaned with a sponge and hot water or in the dishwasher.

The moulds are provided with a patented ring, with the same characteristics as the moulds, giving them a stiff edge. Make sure that the ring is well fixed to the mould before using it and remove it before turning out. You are advised to dust the mould with flour, cocoa powder or icing sugar before use.



CIAMBELLA SAVARIN

COD.	DIM.
SFT224/Y	Ø240 h 60 mm 09,45 h 2,36"



PIZZA PIZZA PAN

COD.	DIM.
SFT228/Y	Ø280 h 20 mm Ø11,02 h 0,79"



GUGELHOPF GUGELHOPF

COD.	DIM.
SFT250/Y	Ø220 h 110 mm Ø8,66 h 4,33"



ROSA ROSE

COD.	DIM.
SFT251/Y	Ø220 h 100 mm Ø8,66 h 3,94"



GIRASOLE SUNFLOWERS

COD.	DIM.
SFT252/Y	Ø260 h 70 mm Ø10,24 h 3,76"



RETTANGOLARE BAKE&TOAST

COD.	DIM.
SFT300/Y	280x220 h 40 mm 11,02x8,66 h 1,57"



MARGHERITE DAISY PAN

COD.	DIM.
SFT302/Y	280x215 h 50 mm 11,02x8,47 h 1,97"



TRY ME TRY ME

COD.	DIM.
SFT514/Y	Ø140 h 50 mm Ø5,60 h 2,00"



BRIOCHE BRIOCHE

COD.	DIM.
SFT522/Y	Ø220 h 80 mm Ø8,66 h 3,15"



PLUM CAKE PLUM CAKE

COD.	DIM.
SFT326/Y	240x105 h 65 mm 9,45x4,13 h 2,56"



CROSTATÀ FLAN PAN

COD.	DIM.
SFT424/Y	Ø240 h 30 mm Ø9,45 h 1,18"



METEORA STAR BUNDT

COD.	DIM.
SFT600/Y	Ø240 h 100 mm Ø9,45 h 3,94"



FIORE FLOWER

COD.	DIM.
SFT722/Y	Ø220 h 100 mm Ø8,66 h 3,94"



FIORE FLOWER

COD.	DIM.
SFT726/Y	Ø260 h 80 mm Ø10,24 h 3,15"



PLUM CAKE PLUM CAKE

COD.	DIM.
SFT730/Y	300x145 h 80 mm 11,80x5,70 h 3,15"

COD.	DIM.
SFT330/Y	260x100 h 70 mm 10,24x3,94 h 2,76"

COD.	DIM.
SFT426/Y	Ø260 h 30 mm Ø10,24 h 1,18"

COD.	DIM.
SFT428/Y	Ø 280 h 30 mm Ø 11,02 h 1,18 inch.



TONDO ROUND

COD.	DIM.
SFT118/Y	Ø180 h 40 mm Ø7,09 h 1,57"



PINO TREE

COD.	DIM.
SFT203/Y	280x200 h 40 mm 11,02x7,87 h 1,57"



ORSETTO TEDDY BEAR

COD.	DIM.
SFT204/Y	290x200 h 60 mm 11,42x7,87 h 2,36"

COD.	DIM.
SFT120/Y	Ø200 h 40 mm Ø7,87 h 1,57"



CUORE HEART

COD.	DIM.
SFT210/Y	220x218 h 30 mm 8,66x8,58 h 1,18"



MARGHERITA MARGUERITE

COD.	DIM.
SFT220/Y	Ø220 h 45 mm Ø8,66 h 1,77"

COD.	DIM.
SFT124/Y	Ø240 h 42 mm Ø9,45 h 1,65"

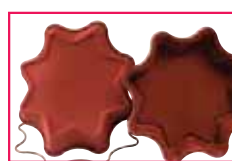
COD.	DIM.
SFT126/Y	Ø260 h 45 mm Ø10,24 h 1,77"

COD.	DIM.
SFT128/Y	Ø280 h 47 mm Ø11,02 h 1,85"



STELLA SMALL STAR

COD.	DIM.
SFT201/Y	Ø260 h 40 mm Ø10,24 h 1,57"



STELLA GRANDE BIG STAR

COD.	DIM.
SFT202/Y	Ø260 h 50 mm Ø10,24 h 1,97"

ANELLO DI SICUREZZA SAFE RING

In dotazione con tutti gli UNIFLEX. Può andare in forno e/o in abbattitore.

Identifica i siliconi Martellato, detentrici del brevetto.

Non usare l'anello in microonde

Enclosed with every UNIFLEX. Can be backed and/or freezed, characterizes the Martellato silicon's pattern's holder.

The ring can be not used in the microwave.



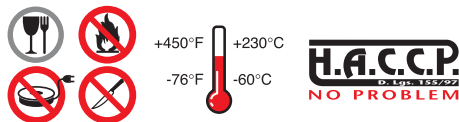
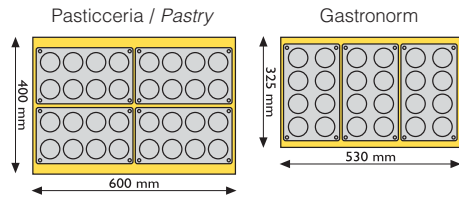
SILICONFLEX

Gli stampi in silicone antiaderente SILICONFLEX permettono di superare definitivamente i problemi legati alla preparazione dei prodotti da pasticceria e ristorazione.

SILICONFLEX moulds are made of non-stick silicone. They solve all the problems relative to the preparation of pastry and food in general.

Misura stampi / Size moulds: 17,5x30cm

Modulari / Modulars:



Siliconflex è disponibile senza imballo o in blister da 1-3-4 pezzi, e il numero che segue il codice indica il numero di pezzi per confezione, come da esempi:

in blister da 1 pezzo es. cod. SF 010
senza blister es. cod. SF 010/N

Siliconflex is available without package or in box of 1-3-4 units, the number following the code indicate the quantity of moulds contained in each package, following the example:

package of 1 mould ex. cod. SF 010
unpacked ex. cod. SF 010/N

CARATTERISTICHE

Materiali

- Puro silicone morbido alimentare atossico ad alta conducibilità.

Utilizzo

- In forno sulle griglie o sulle piastre perforate garantisce la migliore qualità di cottura.
- Nelle preparazioni congelate offre la migliore sfornatura senza tempi di attesa.
- La sua naturale antiaderenza permette una rapida e facile sfornatura.

Produttività

- Progettato secondo rigorosi criteri di modularità - 3 stampi per il formato Gastronorm, 4 stampi per la tradizionale teglia da pasticceria 60x40 - ottimizza spazi e tempi di cottura.

- Si lava semplicemente sotto un getto d'acqua, con l'aiuto di una spugna o in lavastoviglie e non necessita di detersivi aggressivi dannosi per l'ambiente.

- È appendibile, grazie ai quattro fori alle estremità.

Assortimento

- Oltre ad offrirvi una gamma completa delle più diffuse forme utilizzate in pasticceria, arricchisce la vostra produzione con nuove forme esclusive.

CHARACTERISTICS

Materials

- Pure soft, non-toxic, high-conductivity alimentary silicone.

Use

- Guarantees the best cooking in the oven, on the grill or on the perforated baking sheets

- Frozen food can be easily unmolded without waiting for thawing.

- Natural non-stick surface permits rapid and easy unmolding of all food.

Productivity

- Designed with the utmost modularity in mind - 3 molds for the Gastronorm format, 4 molds for traditional pastry pans (60 x 40) - for optimized use of space and cooking times.

- Easily washable with water and a sponge, or in a dishwasher without using aggressive detergents harmful for the environment.

- Can be hung thanks to the four holes at the corner.

Assortment

- In addition to offering a complete range of the shapes most commonly-used in modern pastry production, new and exclusive shapes are also available to expand your range of production.

SEMISFERA HALF-SPHERES	SEMISFERA HALF-SPHERES	SEMISFERA HALF-SPHERES	SEMISFERA HALF-SPHERES	SEMISFERA HALF-SPHERES	SEMISFERA HALF-SPHERES
COD. SF001	COD. SF002	COD. SF003	COD. SF004	COD. SF005	COD. SF006
DIM. 5 fig. Ø80 h40 mm Ø3,15 h1,57"	DIM. 6 fig. Ø70 h35 mm Ø2,75 h1,37"	DIM. 6 fig. Ø60 h30 mm Ø2,35 h1,18"	DIM. 8 fig. Ø50 h25 mm Ø1,96 h 0,98"	DIM. 15 fig. Ø40 h20 mm Ø1,57 h 0,78"	DIM. 24 fig. Ø30 h15mm Ø1,18 h 0,59"
PIRAMIDE PYRAMID	PIRAMIDE PYRAMID	POMPONETTE POMPONETTE	SAVARIN SAVARIN	SAVARIN SAVARIN	SAVARIN SAVARIN
COD. SF007	COD. SF008	COD. SF009	COD. SF010	COD. SF011	COD. SF012
DIM. 6 fig. 71x71 h40mm 2,79x2,79 h1,57"	DIM. 15 fig. 36x36 h22 mm 1,41x1,41 h 0,86"	DIM. 24 fig. Ø34 h16 mm Ø1,33 h 0,63"	DIM. 18 fig. Ø41 h12 mm Ø1,61 h 0,47"	DIM. 8 fig. Ø65 h21 mm Ø2,55 h 0,82"	DIM. 6 fig. Ø72 h23 mm Ø2,83 h 0,90"
TARTELETTA TARTLET	TARTELETTA TARTLET	TARTELETTA TARTLET	TARTELETTA TARTLET	OVALI OVAL	OVALI OVAL
COD. SF013	COD. SF014	COD. SF015	COD. SF016	COD. SF017	COD. SF018
DIM. 15 fig. Ø45 h10 mm Ø1,77 h 0,39"	DIM. 15 fig. Ø50 h15 mm Ø1,96 h 0,59"	DIM. 8 fig. Ø60 h17 mm Ø2,35 h 0,68"	DIM. 6 fig. Ø70 h20 mm Ø2,75 h 0,78"	DIM. 16 fig. 55x33 h20mm 2,16x1,29 h 0,78"	DIM. 9 fig. 70x50 h20 mm 2,75x1,96 h 0,78"
BABÀ CYLINDER	BABÀ CYLINDER	BABÀ CYLINDER	MUFFIN MUFFIN	MUFFIN MUFFIN	MUFFIN MUFFIN
COD. SF019	COD. SF020	COD. SF021	COD. SF022	COD. SF023	COD. SF024
DIM. 15 fig. Ø35 h38 mm Ø1,37 h 1,49"	DIM. 11 fig. Ø45 h48 mm Ø1,77 h 1,88"	DIM. 8 fig. Ø55 h 60 mm Ø2,16 h 2,35"	DIM. 11 fig. Ø51 h28 mm Ø2,00 h 1,10"	DIM. 6 fig. Ø69 h35 mm Ø2,71 h 1,37"	DIM. 5 fig. Ø81 h32 mm Ø3,18 h 1,26"



FINANZIERE *FINANZIERE*

COD.	DIM.
SF025	20 fig. 49x26 h11mm 1,92x1,02 h 0,43"



CAKE CAKE

COD.	DIM.
SF026	12 fig. 79x29 h30mm 3,10x1,14 h1,78"



PETIT FOUR *PETIT FOUR*

COD.	DIM.
SF027	15 fig. Ø40 h20 mm Ø1,57 h 0,78"



CILINDRO *CYLINDER*

COD.	DIM.
SF028	8 fig. Ø60 h35 mm Ø2,35 h1,37"



FIORENTINE *FIORENTINE*

COD.	DIM.
SF029	8 fig. Ø60 h12 mm Ø2,35 h 0,47"



FIORENTINE *FIORENTINE*

COD.	DIM.
SF030	24 fig. Ø35 h5 mm Ø1,37 h 0,20"



MADALEINE *MADALEINE*

COD.	DIM.
SF031	15 fig. 44x34 h10mm 1,73x1,33 h 0,39"



MADALEINE *MADALEINE*

COD.	DIM.
SF032	9 fig. 68x45 h17 mm 2,67x1,77 h 0,67"



BORDELAIS *BORDELAIS*

COD.	DIM.
SF033	18 fig. Ø35 h35 mm Ø1,37 h1,37"



BRIOCHETTE *BRIOCHETTE*

COD.	DIM.
SF034	6 fig. Ø79 h37 mm Ø3,10 h1,45"



BRIOCHETTE *BRIOCHETTE*

COD.	DIM.
SF035	6 fig. Ø79 h30 mm Ø3,10 h1,18"



CUORE *HEART*

COD.	DIM.
SF036	6 fig. Ø65 h40 mm Ø2,55 h1,57"



OTTAGONO *OCTAGON*

COD.	DIM.
SF037	15 fig. Ø38 h26 mm Ø1,49 h1,02"



BARCHETTA *BOAT*

COD.	DIM.
SF038	12 fig. 72x30 h15mm 2,83x1,18 h 0,59"



BARCHETTA *BOAT*

COD.	DIM.
SF039	9 fig. 100x44 h15mm 3,92x1,73 h 0,59"



CUORE *HEART*

COD.	DIM.
SF040	8 fig. Ø60 h35 mm Ø2,35 h1,37"



MEZZO UOVO *HALF EGG*

COD.	DIM.
SF041	5 fig. 102x73 h36mm 4,00x2,86 h1,41"



DISCO *SPONGE BASE*

COD.	DIM.
SF042	3 fig. Ø103 h20 mm Ø4,04 h 0,78"



TORTINA *FLAN*

COD.	DIM.
SF043	15 fig. Ø40 h13 mm Ø1,57 h 0,51"



TORTINA *FLAN*

COD.	DIM.
SF044	15 fig. Ø50 h14 mm Ø1,96 h 0,55"



TORTINA *FLAN*

COD.	DIM.
SF045	8 fig. Ø60 h17 mm Ø2,35 h 0,67"



TORTINA *FLAN*

COD.	DIM.
SF046	6 fig. Ø70 h17 mm Ø2,75 h 0,67"



TORTINA *FLAN*

COD.	DIM.
SF047	6 fig. Ø80 h18 mm Ø3,14 h 0,71"



DIAMANTE *DIAMOND*

COD.	DIM.
SF048	18 fig. Ø35 h23 mm Ø1,37 h 0,90"



DIAMANTE *DIAMOND*

COD.	DIM.
SF049	6 fig. Ø68 h45 mm Ø2,67 h1,77"



BORDELAIS *BORDELAIS*

COD.	DIM.
SF050	8 fig. Ø55 h50 mm Ø2,16 h1,96"



BAVARESE *BAVARESE*

COD.	DIM.
SF051	8 fig. Ø57 h57 mm Ø2,24 h2,24"



MUFFIN *MUFFIN*

COD.	DIM.
SF052	6 fig. Ø75 h 60 mm Ø2,95 h2,36"



KRAPPEN *KRAPPEN*

COD.	DIM.
SF053	6 fig. Ø60 h20 mm Ø2,36 h 0,79"



FINANZIERE *FINANZIERE*

COD.	DIM.
SF054	7 fig. 95x45 h12 mm 3,74x0,27 h 0,47"



OVALI *OVAL*

COD.	DIM.
SF055	8 fig. 75x55 h35 mm 2,95x2,16 h1,38"



MARGHERITA *MARGUERITE*

COD.	DIM.
SF056	6 fig. Ø70 h28 mm Ø2,75 h1,10"



GUGELHOPF *GUGELHOPF*

COD.	DIM.
SF057	8 fig. Ø55 h36 mm Ø2,16 h1,42"



GUGELHOPF *GUGELHOPF*

COD.	DIM.
SF058	6 fig. Ø70 h36 mm Ø2,75 h1,42"



BORDELAIS *BORDELAIS*

COD.	DIM.
SF059	18 fig. Ø45 h45 mm Ø1,77 h1,77"



TORRONCINI *NOUGAT*

COD.	DIM.
SF060	20 fig. 50x25 h20mm 1,95x1 h 0,78"



FANTASIA *FANTASIA*

COD.	DIM.
SF061	2 fig. (x3 mod.) Ø75 h40 mm Ø2,75 h1,57"



ROMBI *RHOMB*

COD.	DIM.
SF062	16fig. 70x35 h15mm 2,75x1,37 h 0,60"



MODO D'USO MODALITY

Riempire lo stampo con l'impasto. Martellato detiene il brevetto dell'anello di sicurezza che permette anche l'utilizzo di impasti liquidi. Mettere il preparato in forno e/o in abbattitore.

L'estrazione è facile e veloce.

Gli stampi possono essere lavati con acqua o in lavastoviglie.

Fill the mould with dough. The safe ring, (Martellato patented), allows to use easily every kind of liquid kneading.

Place the kneading in the oven and/or refrigerator.

The extraction is easy and fast.

You can wash silicon moulds with cold water or in dishwasher.



TAGLIA PASTA DOUGH CUTTER

Con i taglia pasta su misura la preparazione dei vostri prodotti sarà ancora più facile e rapida.

To prepare your best products will be still easier and faster using our dough cutters.

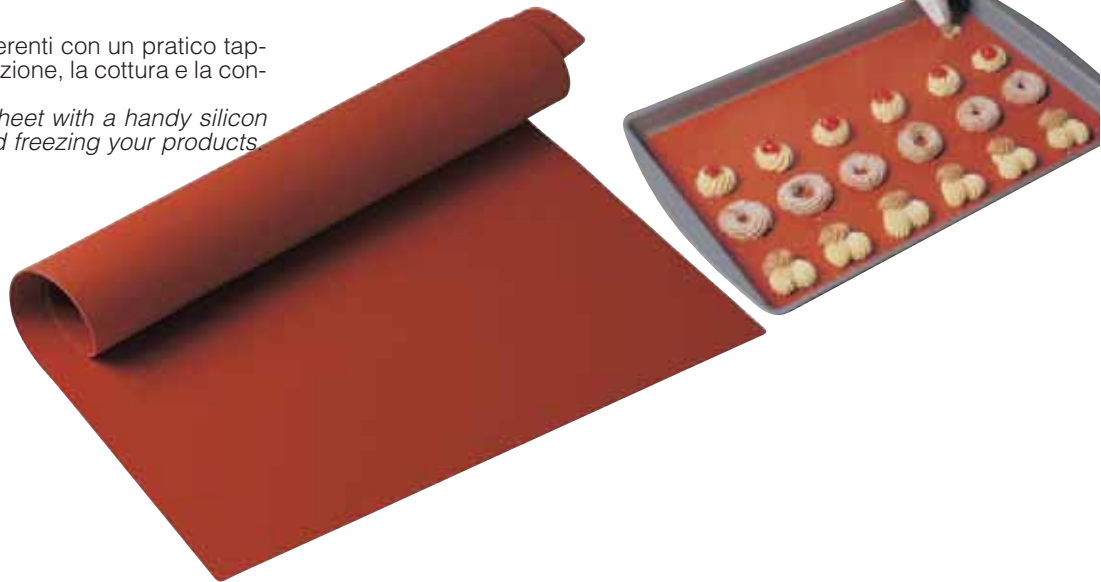
COD. - ITEM	DESCRIZIONE - DESCRIPTION
CUTTER50	per/for SF014
CUTTER80	per/for SF047



TAPPETO ANTIADERENTE BAKING SHEET

Ora potete sostituire tutti i fogli antiaderenti con un pratico tappetino in silicone adatto per la preparazione, la cottura e la congelazione dei vostri prodotti.
Now you can replace any non-stick sheet with a handy silicon mat suitable for preparing, baking and freezing your products.

COD. - ITEM	MIS. - DIM.
SILICOPAT1/R	395x595mm
SILICOPAT2/R	310x510mm
SILICOPAT5/R	270x420mm
SILICOPAT6/R	360x430mm
SILICOPAT7/R	300x400mm



ESPOSITORE DISPLAY

Per facilitare la vendita dei nostri articoli è disponibile un espositore.
A display is available to help the sale of our items.

COD. - ITEM	MIS. - DIM.
ESPOSITORE	95x210cm - prof/depth 55cm



SGOCCIOLATORE DRAINER

Sostegno in acciaio inox per sgocciolare i Siliconflex.
Stainless steel support to drip Siliconflex.

COD. - ITEM
DRIP

