

silikomart[®]
professional

LaGelateria



MADE IN ITALY





Sommario Index

STECCOFLEX	.06
STECCOFLEX MINI	.15
CONOFLEX MINI	.28
COOKIEFLEX	.30
MULTIFLEX	.32
MULTIFLEX 3D	.34
TORTAFLEX ROUND	.37
KIT STELLA DEL CIRCO	.42
ARMONIA	.44
ECLIPSE	.45
STONE - PILLOW	.46
GLOBE	.47
SUSHI	.48
MINI STICK	.50
CUPOLE	.54
TORTAFLEX ROUND	.58
TEXTURE	.63
VORTEX	.67
SAVARIN	.68
ZUC	.70
EASY POP	.74
ACCESSORI	.78

Risultati sicuri e impeccabili con gli stampi in silicone de La Gelateria

È finita l'era degli stampi in alluminio o in plastica che rendono più lunga e complessa la sformatura del gelato; niente più anelli di metallo, pellicole trasparenti e il cannello a gas in laboratorio per realizzare i semifreddi: con la nuova linea di stampi in silicone alimentare al 100% de La Gelateria la garanzia di un risultato ottimale non ha precedenti nel settore della gelateria professionale. La collezione di stampi La Gelateria di Silikomart offre tempi di realizzazione inferiori, compatibilità con qualsiasi macchina per gelato, facilità di stoccaggio, smodellatura facile e perfetta a qualsiasi temperatura (fino a -60°C). Grazie agli stampi de La Gelateria, il pasticciere e gelatiere, avrà la garanzia di realizzare un prodotto sicuro, veloce, d'alta qualità e personalizzabile, potendo offrire gelati su stecco o su biscotto con glassature, decorazioni multi gusto o mousse e torte originali allargando la sua offerta di prodotti all'interno del proprio punto vendita. Inoltre tutti gli stampi della linea La Gelateria possono essere utilizzati per realizzare prodotti che necessitano la cottura in forno fino ad una temperatura massima di +230 °C.

Reliable and faultless results with La Gelateria silicone moulds

The era of aluminium or plastic moulds that make getting the ice-cream out a long and complex operation is over; no more metal rings, Clingfilm and blowtorch in the lab to make parfaits: with the new 100% food safe silicone mould line by La Gelateria the guarantee of a superb result has no precedents in professional ice-cream making. La Gelateria mould collection by Silikomart grants lower production times, compatibility with any ice-cream machine, storage easiness, easy and perfect demoulding at any temperature (down to -60°C). Moreover, thanks to La Gelateria moulds, the confectioner and ice-cream maker will be sure to make a reliable, quick, high quality and customizable product, since he/she will be able to offer ice-creams on the stick or with the biscuit with coatings with multi-flavoured decorations or original mousses or cakes, widening the product offer in his/her point-of-sale. In addition to that, all the moulds of the La Gelateria range can be used for baking up to +230°C.

Résultats sûrs et impeccables avec les moules en silicone de La Gelateria

Finie l'ère des moules en aluminium ou en plastique qui rendent le démoulage de la glace plus long et complexe; plus de cercles en métal, de film transparent ni de chalumeau à gaz dans le laboratoire pour réaliser les parfaits: avec la nouvelle ligne de moules 100% silicone alimentaire de La Gelateria, le résultat n'a jamais été aussi excellent dans le secteur des glaces professionnelles. La collection de moules La Gelateria de Silikomart signifie: délais de réalisation inférieurs, compatibilité avec n'importe quelle machine à glace, facilité de stockage (jusqu'à -60°C). Grâce aux moules de La Gelateria, le pâtissier et le glacier aura en outre la garantie de réaliser un produit sûr, rapide, de haute qualité et personnalisable. Il pourra proposer des esquimaux ou des biscuits glacés avec plusieurs types d'enrobage et de décoration, des mousses ou des gâteaux originaux, en élargissant ainsi l'offre de produits à l'intérieur de son point de vente. De plus, tous les moules de la gamme "La Gelateria" peuvent être utilisés pour réaliser des produits qui nécessitent d'une cuisson au four jusqu'à la température de +230°C au maximum.



Sichere und tadellose Ergebnisse mit den Silikonformen von La Gelateria

Das Zeitalter der Aluminium- oder Kunststoffformen, die die Eisbildung länger und komplizierter machen, gehört nun der Vergangenheit an; keine Metallringe mehr, keine durchsichtigen Folien und keine Gasbrenner mehr, um Halbgefrorenes herzustellen: Mit der neuen Produktreihe der Formen aus 100%-Lebensmittelsilikon von La Gelateria wird ein hervorragendes Ergebnis gewährleistet, das es in der Geschichte der professionellen Eisbranche in dieser Form noch nicht gegeben hat. Die Formenkollektion La Gelateria von Silikomart bietet kurze Produktionszeiten, Kompatibilität mit jeder Eismaschine, einfache Lagerung, einfache und perfekte Formgestaltung (bis zu -60°C). Dank der Formen von La Gelateria gewährleistet das Handwerk des Konditors oder Eiskonditors die Herstellung eines sicheren, raschen, qualitativ hochwertigen und individuell gestaltbaren Produktes. Es können Eis am Stiel oder Eisplätzchen mit Glasuren und Dekorationen in mehreren Geschmacksrichtungen sowie Mousse und Torten angeboten werden, die das Produktangebot an der Verkaufsstelle erweitern. Darüber hinaus können alle Formen der Linie La Gelateria verwendet werden, um Produkte zu zubereiten, die im Ofen eine Temperatur bis +230° C benötigen.

Resultados seguros e impecables con los moldes de silicona de La Gelateria

Ha terminado la era de los moldes de aluminio o de plástico que prolongan y dificultan el desmolde del helado; nunca más anillos de metal, películas transparentes y el soplete de gas en el laboratorio para realizar los semifríos: con la nueva línea de moldes 100% en silicona para uso alimentario de La Gelateria, la garantía de un resultado óptimo no tiene precedentes en el sector de la heladería profesional. La colección de moldes La Gelateria de Silikomart ofrece menores tiempos de realización, compatibilidad con cualquier máquina para hacer helado, facilidad de almacenamiento, desmolde fácil y perfecto a cualquier temperatura (hasta -60°C). Gracias a los moldes de La Gelateria, el pastelero y heladero, tendrá la garantía de realizar un producto seguro, rápido, de alta calidad y personalizable, pudiendo ofrecer polos o sándwich helados con glaseados y decoraciones multi sabores o mousse y tartas originales, ampliando su oferta de productos en su punto de venta. Además, todos los moldes de la gama La Gelateria pueden utilizarse para la cocción en el horno hasta +230°C.

Resultados seguros e impecáveis com as formas em silicone da Gelataria

Chegou ao fim a era das formas em alumínio ou em plástico que tornam mais longo e complexo o processo de desenformar os gelados, acabaram os anéis em metal, películas aderentes e o maçarico a gás em laboratório para fazer semifríos. Com a nova linha de formas em silicone 100% alimentar, a gama A Gelataria garante um óptimo resultado sem precedentes na área da gelataria profissional. A coleção de formas A Gelataria da Silikomart oferece tempos de realização inferiores, compatibilidade com qualquer máquina para gelados, facilidade de armazenamento, facilidade e perfeição no processo de desenformar a qualquer temperatura (até -60° C). Graças às formas de A Gelataria, os pasteleiros e os profissionais na área dos gelados, terão a garantia de realizar um produto seguro, de modo rápido, de alta qualidade e personalização, podendo oferecer gelados com suporte ou com biscoitos gelados, decorações de diversos gostos ou mousses e bolos originais, alargando assim a sua oferta de produtos no interior do seu próprio ponto de venda. Além disso todas as formas da linha A Gelataria podem ser utilizadas para realizar produtos que necessitam de cozedura no forno até uma temperatura máxima de +230° C.





CLASSIC

Non passa mai di moda
Never goes out of fashion



INSERTO / INSERT

SF066

10.066.00.0000

200 x 157 h 13 mm

volume 5 x 120 ml tot 600 ml



GEL01 Classic

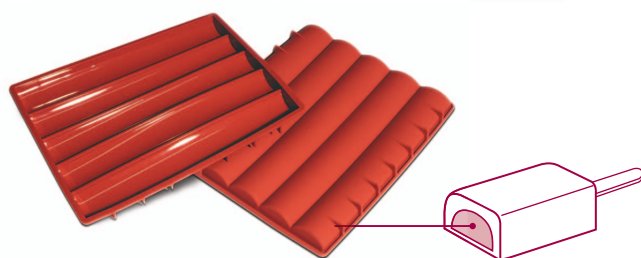
25.311.87.0098

volume 90 ml misure/sizes 93 x 48,5 h 25 mm

Set 2 pz/pcs
Steccoflex Classic + vassoio/tray 30 x 40 cm
+ 50 bastoncini/sticks

Consente di realizzare 12 Steccoflex Classic
You can make 12 Steccoflex Classic

PATENTED



Utilizzo / Use:



- Riempire lo stampo Classic con la preparazione scelta
- Fill the mould with the ice cream base preparation



- Inserire lo stecco nell'apposita fessura
- Insert the stick in the proper hole



- Livellare
- Level it



- Inserire lo stampo Classic e il suo vassoio nell'abbattitore
- Insert the Classic and the relative tray in the blast chiller



- Sformare il gelato su stecco così ottenuto e decorare a piacere
- Unmold the ice-cream and garnish with decorations at will



CHOCOSTICK

Fai la mossa vincente
Make the winning move



GEL02 ChocoStick

25.312.87.0098

volume 90 ml misure/sizes 92 x 48 h 24 mm

Set 2 pz/pcs
Steccoflex ChocoStick + vassoio/tray 30 x 40 cm
+ 50 bastoncini/sticks

Consente di realizzare 12 Steccoflex ChocoStick
You can make 12 Steccoflex ChocoStick

PATENTED

Utilizzo / Use:



- 1 Riempire lo stampo ChocoStick con la preparazione scelta
- Fill the mould with the ice cream base preparation



- 2 Inserire lo stecco nell'apposita fessura
- Insert the stick in the proper hole



- 3 Livellare. Inserire lo stampo ChocoStick con il vassoio nell'abbattitore
- Level it. Insert the ChocoStick and the relative tray in the blast chiller



- 4 Sformare il gelato su stecco così ottenuto.
- Unmold the ice-cream



- 5 Decorare a piacere
- Garnish with decorations at will



HEART-IC

Affari di cuore
Love affairs



GEL03 Heart-ic

25.313.87.0098

volume 96 ml misure/sizes 91 x 85 h 23 mm

Set 2 pz/pcs
Steccoflex Heart-ic + vassoio/tray 30 x 40 cm
+ 50 bastoncini/sticks

Consente di realizzare 8 Steccoflex Heart-ic
You can make 8 Steccoflex Heart-ic

PATENTED



Utilizzo / Use:



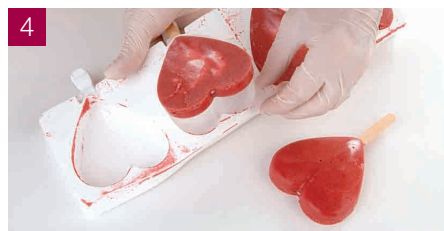
- 1
- Riempire lo stampo Heart-ic con la preparazione scelta
 - Fill the mould with the ice cream base preparation



- 2
- Inserire lo stecco nell'apposita fessura
 - Insert the stick in the proper hole



- 3
- Livellare. Inserire lo stampo Heart-ic con il vassoio nell'abbattitore
 - Level it. Insert the Heart-ic and the relative tray in the blast chiller



- 4
- Sformare il gelato su stecco così ottenuto
 - Unmold the ice-cream



- 5
- Decorare a piacere
 - Garnish with decorations at will



TANGO

Un vortice di gusto
A whirlwind of taste



GEL04 Tango

25.314.87.0098

volume 90 ml misure/sizes 92 x 45 h 27,5 mm

Set 2 pz/pcs
Steccoflex Tango + vassoio/tray 30 x 40 cm
+ 50 bastoncini/sticks

Consente di realizzare 12 Steccoflex Tango
You can make 12 Steccoflex Tango

PATENTED

Utilizzo / Use:



- 1
- Riempire lo stampo Tango con la preparazione scelta
 - *Fill the mould with the ice cream base preparation*



- 2
- Inserire lo stecco nell'apposita fessura
 - *Insert the stick in the proper hole*



- 3
- Livellare. Inserire lo stampo Tango con il vassoio nell'abbattitore
 - *Level it. Insert the Tango and the relative tray in the blast chiller*



- 4
- Sformare il gelato su stecco così ottenuto
 - *Unmold the ice-cream*

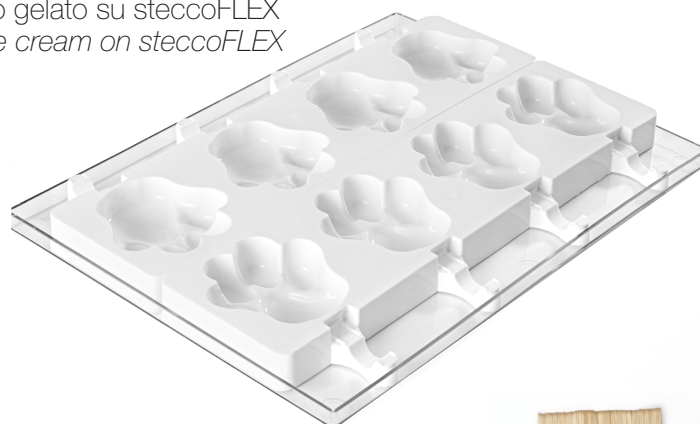


- 5
- Decorare a piacere
 - *Garnish with decorations at will*



PATA

La nuova impronta al tuo gelato su steccoFLEX
The new track to your ice cream on steccoFLEX



GEL06 Pata

25.316.87.0098

volume 98 ml misure/sizes 89 x 84 h 24 mm

Set 2 pz/pcs
Steccoflex Pata + vassoio/tray 30 x 40 cm
+ 50 bastoncini/sticks

Consente di realizzare 8 Steccoflex Pata
You can make 8 Steccoflex Pata

PATENTED

Utilizzo / Use:



- 1
- Riempire lo stampo Pata con la preparazione scelta
 - Fill the mould with the ice cream base preparation



- 2
- Inserire lo stecco nell'apposita fessura
 - Insert the stick in the proper hole



- 3
- Livellare. Inserire lo stampo Pata con il vassoio nell'abbattitore
 - Level it. Insert the Pata and the relative tray in the blast chiller



- 4
- Sformare il gelato su stecco così ottenuto
 - Unmold the ice-cream



- 5
- Decorare a piacere
 - Garnish with decorations at will



MR FUNNY

Il gelato col sorriso
Ice cream with smile



GEL07 Mr Funny

25.317.87.0098

volume 100 ml misure/sizes Ø 83 x 22,5 mm

Set 2 pz/pcs
Steccoflex Mr Funny + vassoio/tray 30 x 40 cm
+ 50 bastoncini/sticks

Consente di realizzare 8 Steccoflex Mr Funny
You can make 8 Steccoflex Mr Funny

PATENTED

Utilizzo / Use:



- Riempire lo stampo Mr Funny con la preparazione scelta
- *Fill the mould with the ice cream base preparation*



- Inserire lo stecco nell'apposita fessura
- *Insert the stick in the proper hole*



- Livellare. Inserire lo stampo Mr funny con il vassoio nell'abbattitore
- *Level it. Insert the Mr Funny and the relative tray in the blast chiller*



- Sformare il gelato su stecco così ottenuto
- *Unmold the ice-cream*



- Decorare a piacere
- *Garnish with decorations at will*



CAT

Uniche nella forma
Unique in the shape



GEL08 Cat

25.318.87.0098

volume 95 ml misure/sizes 88,5 x 82 h 20 mm

Set 2 pz/pcs
Steccoflex Cat + vassoio/tray 30 x 40 cm
+ 50 bastoncini/sticks

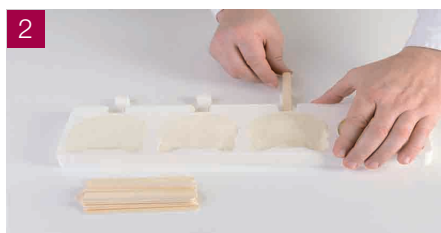
Consente di realizzare 8 Steccoflex Cat
You can make 8 Steccoflex Cat
PATENTED



Utilizzo / Use:



- 1
- Riempire lo stampo Cat con la preparazione scelta
 - Fill the mould with the ice cream base preparation



- 2
- Inserire lo stecco nell'apposita fessura. Inserire lo stampo Cat con il vassoio nell'abbattitore
 - Insert the stick in the proper hole. Insert the Cat and the relative tray in the blast chiller



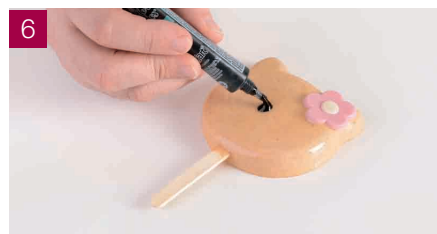
- 3
- Sformare il gelato su stecco così ottenuto
 - Unmold the ice-cream



- 4
- Decorare a piacere
 - Garnish with decorations at will



- 5
- Decorare a piacere
 - Garnish with decorations at will



- 6
- Decorare a piacere
 - Garnish with decorations at will

WEDDING STICK

Uniche nella forma
Unique in the shape



GEL09 Wedding Stick

25.319.87.0098

volume 92 ml misure/sizes 85 x 83 h 25 mm

Set 2 pz/pcs
Steccoflex Wedding Stick
+ vassoio/tray 30 x 40 cm + 50 bastoncini/sticks

Consente di realizzare 8 Steccoflex Wedding Stick
You can make 8 Steccoflex Wedding Stick

PATENTED

Utilizzo / Use:



- Riempire lo stampo Wedding Stick con la preparazione scelta
- *Fill the mould with the ice cream base preparation*



- Inserire lo stecco nell'apposita fessura. Inserire lo stampo Cat con il vassoio nell'abbattitore
- *Insert the stick in the proper hole. Insert the Cat and the relative tray in the blast chiller*



- Sformare il gelato su stecco così ottenuto
- *Unmold the ice-cream*



- Decorare a piacere
- *Garnish with decorations at will*



- Decorare a piacere
- *Garnish with decorations at will*



MAXI GUSTO, MINI FORMATO
MAXI TASTE, MINI SIZE



MINI CLASSIC



GEL01M Mini Classic

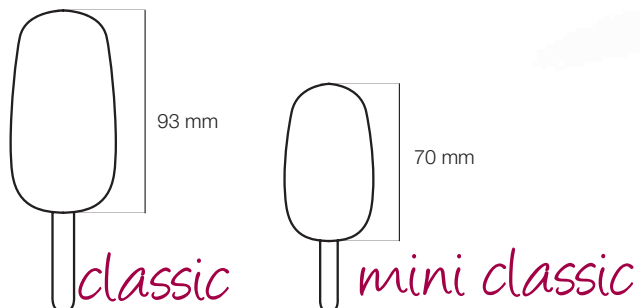
25.331.87.0098

volume 37 ml misure/sizes 69 x 38 h 18 mm

Set 2 pz/pcs
Steccoflex Mini Classic + 2 vassoi/trays 12 x 40 cm
+ 100 bastoncini/sticks

Consente di realizzare 16 Steccoflex Mini Classic
You can make 16 Steccoflex Mini Classic

PATENTED



Utilizzo / Use:



- 1
- Riempire lo stampo Mini Classic con la preparazione scelta
 - Fill the mould with the ice cream base preparation



- 2
- Inserire lo stecco nell'apposita fessura
 - Insert the stick in the proper hole



- 3
- Livellare. Inserire lo stampo Mini Classic con il vassoio nell'abbattitore
 - Level it. Insert the Mini Classic and the relative tray in the blast chiller



- 4
- Sformare il gelato su stecco così ottenuto
 - Unmold the ice-cream



- 5
- Decorare a piacere
 - Garnish with decorations at will

MINI HEART-IC



GEL03M Mini Heart-ic

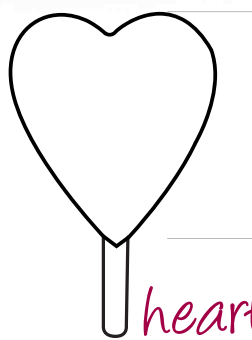
25.333.87.0098

volume 45 ml misure/sizes 55 x 68 h 18 mm

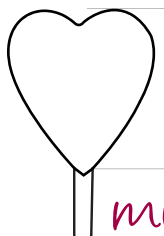
Set 2 pz/pcs
Steccoflex Mini Heart-ic + 2 vassoi/trays 12 x 40 cm
+ 100 bastoncini/sticks

Consente di realizzare 12 Steccoflex Mini Heart-ic
You can make 12 Steccoflex Mini Heart-ic

PATENTED



91 mm



68 mm

heart-ic

mini heart-ic

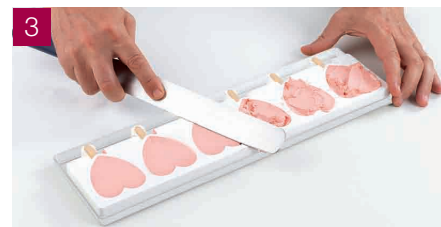
Utilizzo / Use:



- 1
- Riempire lo stampo Mini Heart con la preparazione scelta
 - Fill the mould with the ice cream base preparation



- 2
- Inserire lo stecco nell'apposita fessura
 - Insert the stick in the proper hole



- 3
- Livellare. Inserire lo stampo Mini Heart con il vassoio nell'abbattitore
 - Level it. Insert the Mini Heart and the relative tray in the blast chiller



- 4
- Sformare il gelato su stecco così ottenuto
 - Unmold the ice-cream



- 5
- Decorare a piacere
 - Garnish with decorations at will

MINI TANGO



GEL04M Mini Tango

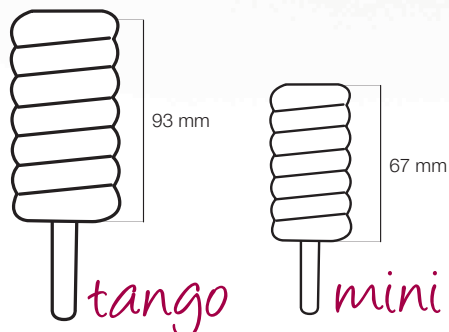
25.334.87.0098

volume 36 ml misure/sizes 67 x 32 h 22 mm

Set 2 pz/pcs
Steccoflex Mini Tango + 2 vassoi/trays 12 x 40 cm
+ 100 bastoncini/sticks

Consente di realizzare 16 Steccoflex Mini Tango
You can make 16 Steccoflex Mini Tango

PATENTED



Utilizzo / Use:



- 1
- Riempire lo stampo Mini Tango con la preparazione scelta
 - Fill the mould with the ice cream base preparation



- 2
- Inserire lo stecco nell'apposita fessura
 - Insert the stick in the proper hole



- 3
- Livellare. Inserire lo stampo Mini Tango con il vassoio nell'abbattitore
 - Level it. Insert the Mini Tango and the relative tray in the blast chiller



- 4
- Sformare il gelato su stecco così ottenuto
 - Unmold the ice-cream



- 5
- Decorare a piacere
 - Garnish with decorations at will

MINI CHIC



GEL05M Mini Chic

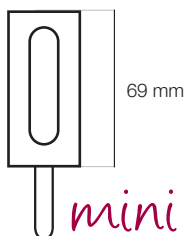
25.335.87.0098

volume 38 ml misure/sizes 69 x 38 h 18 mm

Set 2 pz/pcs
Steccoflex Mini Chic + 2 vassoi/trays 12 x 40 cm
+ 100 bastoncini/sticks

Consente di realizzare 16 Steccoflex Mini Chic
You can make 16 Steccoflex Mini Chic

PATENTED



mini chic

Utilizzo / Use:



- 1
- Riempire lo stampo Mini Chic con la preparazione scelta
 - Fill the mould with the ice cream base preparation



- 2
- Inserire lo stecco nell'apposita fessura
 - Insert the stick in the proper hole



- 3
- Livellare. Inserire lo stampo Mini Chic con il vassoio nell'abbattitore
 - Level it. Insert the Mini Chic and the relative tray in the blast chiller



- 4
- Sformare il gelato su stecco così ottenuto
 - Unmold the ice-cream



- 5
- Decorare a piacere
 - Garnish with decorations at will



CLASSIC



BISC01 Classic

25.110.87.0098

volume 97 ml misure/sizes 87 x 48 h 24 mm

Set 2 pz/pcs Cookieflex Classic
+ vassoio/tray 30 x 40 cm

Consente di realizzare 14 Cookieflex Classic
You can make 14 Cookieflex Classic

Misure biscotto consigliate

Suggested cookie sizes:

Lunghezza/Length 85 ± 2 mm

Larghezza/Width 46 ± 2 mm

Spessore/Thickness 5,5 ± 2 mm

Utilizzo / Use:



- Inserire il biscotto nello stampo
- Put the biscuit in the mould



- Riempire lo stampo con la preparazione scelta
- Fill the mould with the ice cream base preparation



- Livellare
- Level it



- Ricoprire la preparazione con il secondo biscotto e inserire in abbattitore
- Cover with the second biscuit and put in the blast chiller



- Sformare il gelato così ottenuto
- Unmold the ice-cream



- Decorare a piacere
- Garnish with decorations at will

DISCOTTO



BISC02 Discotto

25.120.87.0098

volume 114 ml misure/sizes Ø 76,5 h 25 mm

Set 2 pz/pcs Cookieflex Discotto
+ vassoio/tray 30 x 40 cm

Consente di realizzare 12 Cookieflex Discotto
You can make 12 Cookieflex Discotto

Misure biscotto consigliate Suggested cookie sizes:

Ø 76,5 ± 2 mm

Spessore/Thickness 8 ± 2 mm



- Inserire il biscotto nello stampo
- Put the biscuit in the mould



- Riempire lo stampo con la preparazione scelta
- Fill the mould with the ice cream base preparation



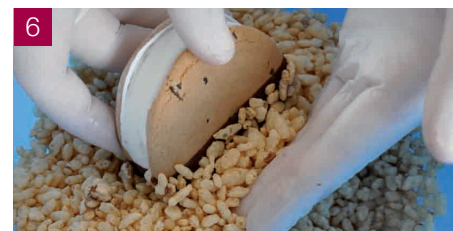
- Livellare
- Level it



- Ricoprire la preparazione con il secondo biscotto e inserire in abbattitore
- Cover with the second biscuit and put in the blast chiller



- Sformare il gelato così ottenuto
- Unmold the ice-cream



- Decorare a piacere
- Garnish with decorations at will

SLIM



BISC03 Slim

25.128.87.0098

volume 110 ml misure/sizes 120 x 45 h 20 mm

Set 2 pz/pcs Cookieflex Slim
+ vassoio/tray 30 x 40 cm

Consente di realizzare 12 Cookieflex Slim
You can make 12 Cookieflex Slim

Misure biscotto consigliate Suggested cookie sizes:

Lunghezza/Length 117,2 ± 2 mm
Largh./Width 44,2 ± 2 mm
Spessore/Thickness 4 ± 2 mm



- Inserire il biscotto nello stampo
- Put the biscuit in the mould



- Riempire lo stampo con la preparazione scelta
- Fill the mould with the ice cream base preparation



- Livellare
- Level it



- Ricoprire la preparazione con il secondo biscotto e inserire in abbattitore
- Cover with the second biscuit and put in the blast chiller



- Sformare il gelato così ottenuto
- Unmold the ice-cream



- Decorare a piacere.
- Garnish with decorations at will

DOUBLE



Misure biscotto consigliate Suggested cookie sizes:

Lunghezza/Length 97 ± 2 mm
 Larghezza/Width $66,6 \pm 2$ mm
 Spessore/Thickness $4,6 \pm 2$ mm

BISC04 Double

25.133.87.0098

volume 134 ml misure/sizes 68 x 99 h 20 mm

Set 2 pz/pcs Double
 + vassoio/tray 30 x 40 cm

Consente di realizzare 10 Cookieflex Double
 You can make 10 Cookieflex Double

Utilizzo / Use:



- 1 • Inserire il biscotto nello stampo
- Put the biscuit in the mould



- 2 • Riempire lo stampo con la preparazione scelta
- Fill the mould with the ice cream base preparation



- 3 • Livellare
- Level it



- 4 • Ricoprire la preparazione con il secondo biscotto e inserire in abbattitore
- Cover with the second biscuit and put in the blast chiller



- 5 • Sformare il gelato così ottenuto
- Decorare a piacere
- Unmold the ice-cream and garnish with decorations at will

CROCK



BISC05 Crock

25.138.87.0098

volume 123 ml misure/sizes 118 x 54,7 h 23,5 mm

Set 2 pz/pcs Crock
+ vassoio/tray 30 x 40 cm

Consente di realizzare 8 Cookieflex Crock
You can make 8 Cookieflex Crock

Misure biscotto consigliate Suggested cookie sizes:

Lunghezza/Length 59,5 ± 2 mm
Larghezza/Width 54,5 ± 2 mm
Spessore/Thickness 5,8 ± 2 mm

Utilizzo / Use:



- Inserire il biscotto nella suddivisione di stampo più piccola
- Put the biscuit in the smaller cavity of the mould



- Riempire lo stampo con la preparazione scelta
- Fill the mould with the ice cream base preparation



- Livellare
- Level it



- Ricoprire parte della preparazione con il biscotto e inserire in abbattitore
- Cover half the preparation with the biscuit and put in the blast chiller



- Sformare il gelato così ottenuto
- Unmold the ice-cream



- Decorare la parte sprovvista di biscotto a piacimento
- Garnish half ice cream with decorations at will

MINI DISCOTTO



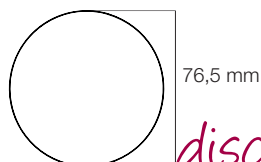
BISC02M Mini Discotto

25.134.87.0098

volume 61 ml misure/sizes Ø 63 h 22 mm

Set 2 pz/pcs Mini Discotto
 + vassoio/tray 30 x 40 cm

Consente di realizzare 16 Cookieflex Mini Discotto
 You can make 16 Cookieflex Mini Discotto



discotto *mini discotto*

Misure biscotto consigliate

Suggested cookie sizes:

Ø 61,5 ± 2 mm

Spessore/Thickness 5,6 ± 2 mm

Utilizzo / Use:



- Inserire il biscotto nello stampo
- Put the biscuit in the mould



- Riempire lo stampo con la preparazione scelta
- Fill the mould with the ice cream base preparation



- Livellare
- Level it



- Ricoprire la preparazione con il secondo biscotto e inserire in abbattitore
- Cover with the second biscuit and put in the blast chiller



- Sformare il gelato così ottenuto
- Unmold the ice-cream



- Decorare a piacere
- Garnish with decorations at will

MINI DOUBLE



BISC04M Mini Double

25.140.87.0098

volume 69 ml misure/sizes 70,5 x 48,5 h 20,5 mm

Set 2 pz/pcs Mini Double
+ vassoio/tray 30 x 40 cm

Consente di realizzare 16 Cookieflex Mini Double
You can make 16 Cookieflex Mini Double



Misure biscotto consigliate

Suggested cookie sizes:

Lunghezza/Length 70 ± 2 mm

Larghezza/Width 48 ± 2 mm

Spessore/Thickness 4,5 ± 2 mm

Utilizzo / Use:



- 1
- Inserire il biscotto nello stampo
 - Put the biscuit in the mould



- 2
- Riempire lo stampo con la preparazione scelta
 - Fill the mould with the ice cream base preparation



- 3
- Livellare
 - Level it



- 4
- Ricoprire la preparazione con il secondo biscotto e inserire in abbattitore
 - Cover with the second biscuit and put in the blast chiller



- 5
- Sformare il gelato così ottenuto
 - Unmold the ice-cream



- 6
- Decorare a piacere
 - Garnish with decorations at will

MINI CROCK



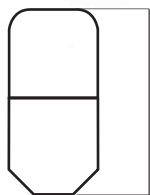
BISC05M Mini Crock

25.139.87.0098

volume 67 ml misure/sizes 89,5 x 45 h 20 mm

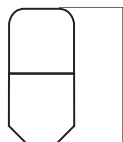
Set 2 pz/pcs Mini Crock
 + vassoio/tray 30 x 40 cm

Consente di realizzare 14 Cookieflex Mini Crock
 You can make 14 Cookieflex Mini Crock



118 mm

crock



89,5 mm

mini crock

Misure biscotto consigliate Suggested cookie sizes:

Lunghezza/Length 44 ± 2 mm
 Larghezza/Width 44 ± 2 mm
 Spessore/Thickness 4,5 ± 2 mm

Utilizzo / Use:



- 1

 - Inserire il biscotto nella suddivisione di stampo più piccola
 - Put the biscuit in the smaller cavity of the mould



- 2

 - Riempire lo stampo con la preparazione scelta
 - Fill the mould with the ice cream base preparation



- 3

 - Livellare
 - Level it



- 4

 - Ricoprire parte della preparazione con il biscotto e inserire in abbattitore
 - Cover half the preparation with the biscuit and put in the blast chiller



- 5

 - Sformare il gelato così ottenuto
 - Unmold the ice-cream



- 6

 - Decorare la parte sprovvista di biscotto a piacimento
 - Garnish half ice cream with decorations at will



CON01M



CON02M





CON01M

1 pz/pcs 22.381.87.0098
CON01M Ø 30 h 22 mm
+ vassoio/tray 12 x 40 cm
Volume 26 x 10,5 = 273 ml

REGISTERED DESIGN



Set 3 pz/pcs 25.381.87.0098

Set 3 pz/pcs CON01M
+ vassoio/tray 30 x 40 cm

Misure cono consigliate Suggested cone sizes:

Larghezza/Width Ø 27± 2 mm*

Espogel Up Mini

■ 99.432.72.0082

■ 99.432.62.0082

■ 99.432.19.0082

□ 99.432.86.0082

misure/sizes

235 x 360 x h 48 mm

5x7 = 35 pcs



Vantaggi / Advantages

- Grammatatura e forma sempre uguale per ogni mini cono gelato / Same size and shape for each mini ice cream cone
- Perfetta aderenza del mini cono in cialda con il gelato / Perfect adherence of the mini cone to the ice cream
- Velocità di realizzo / Quick to prepare
- Praticità di abbattimento e stoccaggio / Easy to blast chill and to stock

* Per altre dimensioni di coni contattare l'ufficio commerciale. Silikomart è in fase di realizzazione di differenti misure e forme.

* Please contact the commercial office for other cone dimensions. Silikomart is developing different sizes and shapes.

Utilizzo / Use:



- Riempire lo stampo con la preparazione scelta
- Fill the mould with the ice cream base preparation



- Livellare
- Level it



- Ricoprire parte della preparazione con il cono
- Cover half the preparation with the cone



- Sformare il gelato così ottenuto
- Unmold the ice-cream



- Decorare a piacimento
- Garnish ice cream with decorations.



CON02M

1 pz/pcs 22.382.87.0098
CON02M Ø 30 h 35 mm
+ vassoio/tray 12 x 40 cm
Volume 26 x 12,5 = 325 ml

REGISTERED DESIGN

Set 3 pz/pcs 25.382.87.0098

Set 3 pz/pcs CON02M
+ vassoio/tray 30 x 40 cm

Misure cono consigliate Suggested cone sizes:

Larghezza/Width Ø 27 ± 2 mm*

Espogel Up Mini

■ 99.432.72.0082

■ 99.432.62.0082

■ 99.432.19.0082

□ 99.432.86.0082

misure/sizes
235 x 360 x h 48 mm
5x7 = 35 pcs



* Per altre dimensioni di coni contattare l'ufficio commerciale. Silikomart è in fase di realizzazione di differenti misure e forme.
* Please contact the commercial office for other cone dimensions. Silikomart is developing different sizes and shapes.

Utilizzo / Use:



- Riempire lo stampo con la preparazione scelta
- Fill the mould with the ice cream base preparation



- Livellare
- Level it



- Ricoprire parte della preparazione con il cono
- Cover half the preparation with the cone



- Sformare il gelato così ottenuto
- Unmold the ice-cream



- Decorare a piacimento
- Garnish ice cream with decorations.

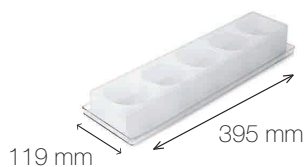
Gli innovativi stampi Multiflex sono stati studiati come barre funzionali alla realizzazione di monoporzioni. Le barre, sono modulari e appoggiate su vassoi infrangibili in policarbonato trasparente disponibili in tre diversi formati. Gli stampi Multiflex, in silicone alimentare al 100%, sono adatti sia per abbattitore che per forno fino a temperature che variano da -60° C a +230° C. Ideali per un uso professionale nel mondo della gelateria, pasticceria e Horeca.

The innovative Multiflex moulds were developed as functional bars for the creation of single portions. The bars are modular and lie on crush-proof trays in polycarbonate which are available in three different sizes. The Multiflex moulds are made of 100% food safe silicone and can be used in the blast chiller as well as in the oven. The Multiflex range is ideal for a professional use in the world of ice cream production, confectionery and Horeca.

Vantaggi / Advantages

- Non necessita di estrattore / *No need of extractors*
- Trasparenza che permette il riconoscimento del prodotto al suo interno / *Transparency that permits to recognize the product inside*
- Antiaderenza e facilità di smodellamento / *Non-stick, so easy to unmold*
- Ottimizzazione della produttività grazie a teglie modulari / *Optimization of productivity thanks to modular trays*





MUL1-60.45

28.160.86.4598

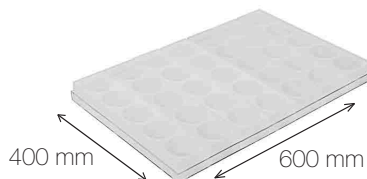
1 pz/pcs

Ø 60 h 45 mm Volume 625 ml
+ vassoio/tray 12 x 40 cm
125 ml x 5 tot. 625 ml



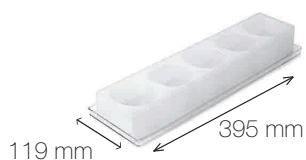
Set 3 pz/pcs

125 ml x 15 tot. 1875 ml
vassoio/tray 30x40 cm
25.160.86.4598



Set 7 pz/pcs

125 ml x 35 tot. 4375 ml
vassoio/tray 60x40 cm
25.161.86.4598

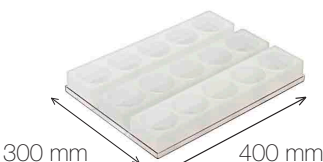


MUL1-70.45

28.170.86.4598

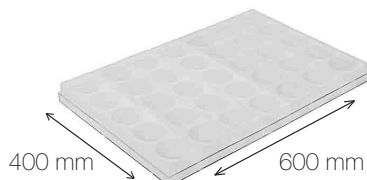
1 pz/pcs

Ø 70 h 45 mm Volume 855 ml
+ vassoio/tray 12 x 40 cm
171 ml x 5 tot. 855 ml



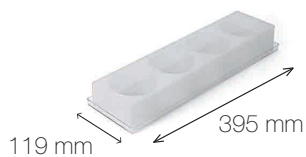
Set 3 pz/pcs

171 ml x 15 tot. 2565 ml
vassoio/tray 30x40 cm
25.170.86.4598



Set 7 pz/pcs

171 ml x 35 tot. 5985 ml
vassoio/tray 60x40 cm
25.171.86.4598



MUL1-80.45

28.180.86.4598

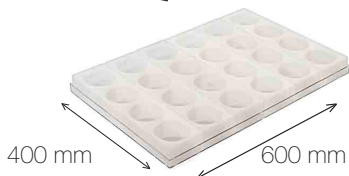
1 pz/pcs

Ø 80 h 45 mm Volume 892 ml
+ vassoio/tray 12 x 40 cm
223 ml x 4 tot. 892 ml



Set 3 pz/pcs

223 ml x 12 tot. 2676 ml
vassoio/tray 30x40 cm
25.180.86.4598



Set 6 pz/pcs

223 ml x 24 tot. 5352 ml
vassoio/tray 60x40 cm
25.181.86.4598



- 1

 - Riempire con il primo preparato un terzo dello stampo Multiflex
 - Fill 1/3 of the multiflex mould with the first preparation



- 2

 - Riempire con un altro preparato il secondo terzo dello stampo
 - Fill the mould up to 2/3 with another preparation



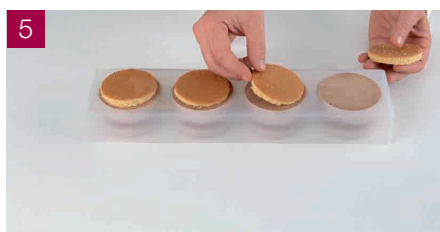
- 3

 - Completare con il terzo preparato
 - Fill up the mould to the top with the third preparation



- 4

 - Livellare.
 - Level



- 5

 - Chiudere con il pan di spagna
 - Cover with sponge base



- 6

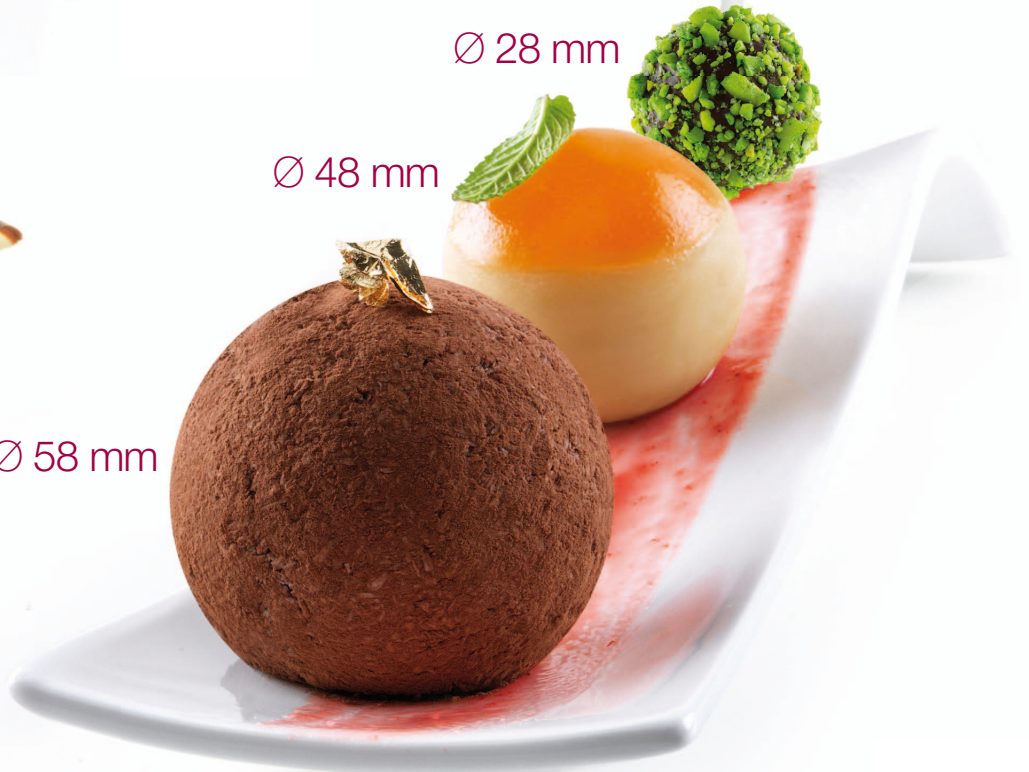
 - Sformare il prodotto
 - Unmold



Ø 58 mm

Ø 28 mm

Ø 48 mm



Spirito di Innovazione

L'evoluzione dei Multiflex crea **MUL3D** lo stampo in silicone che ti permette di creare dei dessert al piatto ed delle eventuali monoporzioni, di forma sferica. La versatilità di questo stampo si presta ad un gioco di inserti, che lo rende unico nel suo genere.

The evolution of Multiflex has resulted in the MUL3D, the silicone mould that enables you to prepare desserts and monoportions of spherical shape. The versatility of this mould allows to create surprising inserts and effects that make it really unique.

Vantaggi / Advantages

- Antiaderenza e facilità di smodellamento/Non-stick, easy to unmould
- Massima trasparenza che permette il riconoscimento del prodotto al suo interno/Transparency that allows to recognize the product inside
- Stabilità della sfera sul piatto grazie ad una estremità piana dello stampo parte A (lato inserimento)/ Stability of the sphere on the dish, thanks to the flat top of the mould
- Modularità con vassoi 30 x 40 cm e 60 x 40 cm / Modularity with 60x40 cm and 60x40 cm trays.
- Facilità di abbattimento/ Easy to blast freeze
- Personalizzabile con inserti Silicoflex/ Customizable with Silicoflex inserts

MUL3D - 58 A+B

Set A & B + vassoio / tray Trasparente (VGEL03)

25.301.99.0065

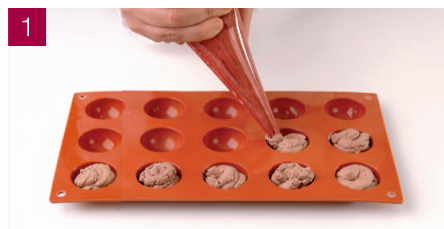
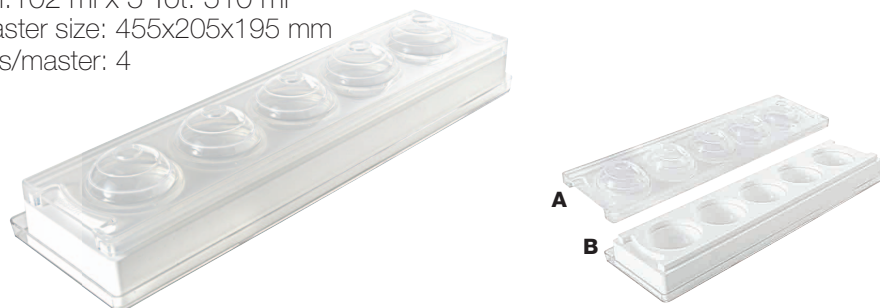
1 pz/pcs

Ø 58 mm + vassoio/tray 12 x 40 cm

Vol. 102 ml x 5 Tot. 510 ml

master size: 455x205x195 mm

pcs/master: 4



- Riempire lo stampo SF005 con il primo preparato.
- Fill the SF005 mould with the first preparation.



- Livellare e mettere lo stampo SF005 nell'abbattitore.
- Level and put the mould into the shock freezer.



- Riempire la parte B dello stampo MUL3D con il secondo preparato.
- Fill part B of the MUL3D mould with the second preparation.



- Sformare il prodotto ottenuto dallo stampo SF005.
- Unmould the preparation of the SF005 mould.



- Inserire il prodotto ottenuto dallo stampo SF005 nella parte B dello stampo MUL3D.
- Put the preparation of the SF005 mould into part B of the MUL3D.



- Chiudere lo stampo MUL3D con la parte A.
- Close up the MUL3D mould with part A.



- Riempire lo stampo MUL3D attraverso la parte A con il secondo preparato.
- Fill the MUL3D mould through the hole of part A with the second preparation.



- Mettere lo stampo MUL3D nell'abbattitore e togliere la parte A.
- Put the MUL3D mould into the shock freezer and remove part A.



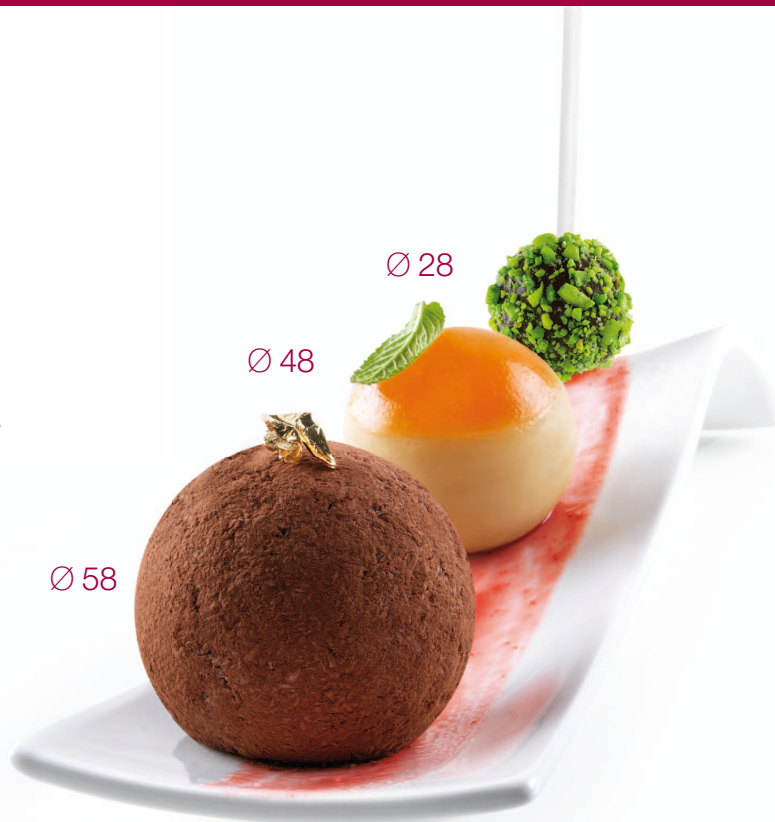
- Sformare il prodotto ottenuto dallo stampo MUL3D.
- Unmould the preparation of the MUL3D mould.

MUL3D1 - 48 A+B

Set A & B + vassoio / tray Trasparente (VGEL03)
25.303.99.0065

1 pz/pcs

Ø 48 mm + vassoio/tray 12 x 40 cm
Vol. 58 ml x 5 Tot. 290 ml
master size: 455x205x195 mm
pcs/master: 4



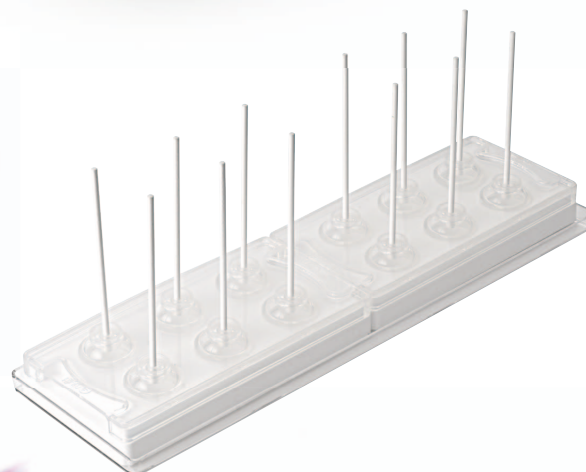
MUL3D1 - 28 A+B

Set 2 pcs A & B
+ vassoio / tray
Trasparente (VGEL03)
+ 36 bastoncini/sticks

25.305.99.0065

Set 2 pz/pcs

Ø 28 mm
+ vassoio/tray 12 x 40 cm
Vol. 11,5 ml x 12 Tot. 138 ml
master size: 455x205x195 mm
pcs/master: 5

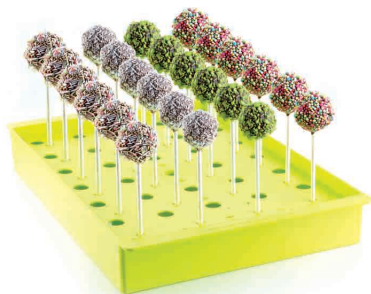


SET BASTONCINI 50 PZ

item: 99.411.99.0001
pcs/master: 10



ESPOGEL UP MINI



235 x 360 h 48 mm - 6 x 4 = 24 pcs



La linea Tortaflex comprende una vasta gamma di stampi per torte, in silicone alimentare al 100%, multiforme i cui criteri di modularità sono stati progettati per adattarsi perfettamente ai formati gastronorm e alla tradizionale teglia da pasticceria 60x40 cm. Gli stampi Tortaflex sono caratterizzati da flessibilità e versatilità di utilizzo sia in abbattitore che in forno. Resistenti a temperature che variano da -60° C a +230° C. Ideali per un uso professionale nel mondo della gelateria, pasticceria e Horeca.

Vantaggi:

- Facilità di stoccaggio
- Antiaderenza del prodotto: facilità di estrazione senza l'utilizzo del cannello a gas o del foglio di acetato
- Riduzione dei tempi di produzione grazie alla composizione di una teglia 60 x 40 cm

The Tortaflex range includes a huge choice of 100% food safe silicone moulds for cakes whose modularity criteria were created to adjust perfectly to the gastronorm format or the traditional baking trays of the dimensions 60x40 cm. The Tortaflex moulds are characterized by their flexibility and versatility and can be used in the blast chiller as well as in the oven. They are resistant to temperatures between -60°C and +230°C and are ideal for a professional use in the world of ice cream production, confectionery and Horeca.

Advantages:

- Easy stocking
- Non-stick, easy to unmold, no need for blow torch or acetate sheet
- Reduction of the preparation time thanks to the composition of a 60x40 cm tray



REGISTERED DESIGN



1/TOR100 h40 Round
27.104.87.0098
1 pz/pcs TOR100 Round h 40 mm

Ø 100 h 40 mm
Volume 312 ml

TOR100 h40 Round
25.104.87.0098
Set 15 pz/pcs TOR100 Round h 40 mm
+ vassoio/tray 60x40 cm



1/TOR100 h50 Round
27.100.87.0098
1 pz/pcs TOR100 Round h 50 mm

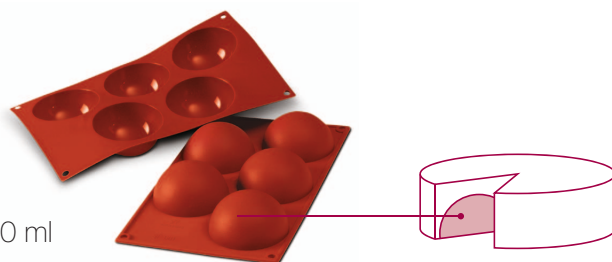
Ø 100 h 50 mm
Volume 389 ml

TOR100 h50 Round
25.100.87.0098
Set 15 pz/pcs TOR100 Round h 50 mm
+ vassoio/tray 60x40 cm



INSERTO / INSERT

SF001
10.001.00.0000
Ø 80 h 40 mm
volume 5 x 120 ml tot 600 ml



1/TOR115 h40 Round
27.115.87.0098
1 pz/pcs TOR115 Round h 40 mm

Ø 115 h 40 mm
volume 413 ml

TOR115 h40 Round
25.115.87.0098
Set 12 pz/pcs TOR115 Round h 40 mm
+ vassoio/tray 60x40 cm



1/TOR115 h50 Round
27.611.87.0098
1 pz/pcs TOR115 Round h 50 mm

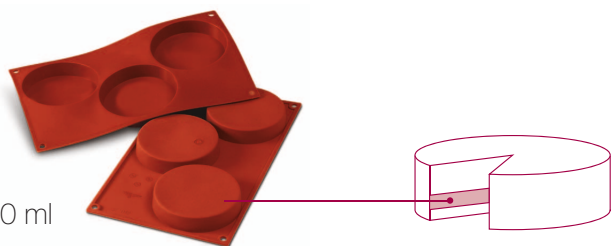
Ø 115 h 50 mm
Volume 515 ml

TOR115 h50 Round
25.611.87.0098
Set 12 pz/pcs TOR115 Round h 50 mm
+ vassoio/tray 60x40 cm



INSERTO / INSERT

SF042
10.042.00.0000
Ø 103 h 20 mm
volume 3 x 140 ml tot 420 ml



REGISTERED DESIGN



Ø 135 h 40 mm
volume 570 ml

1/TOR135 h40 Round

27.135.87.0098

1 pz/pcs TOR135 Round h 40 mm

TOR135 h40 Round

25.135.87.0098

Set 8 pz/pcs TOR135 Round h 40 mm
+ vassoio/tray 60x40 cm



Ø 135 h 50 mm
Volume 705ml

1/TOR135 h50 Round

27.613.87.0098

1 pz/pcs TOR135 Round h 50 mm

TOR135 h50 Round

25.613.87.0098

Set 8 pz/pcs TOR135 Round h 50 mm
+ vassoio/tray 60x40 cm



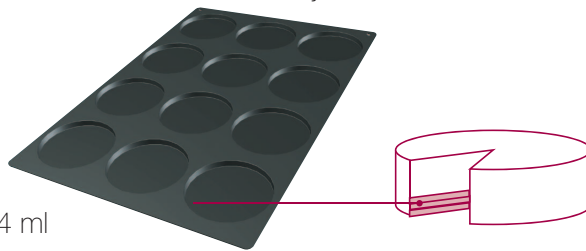
INSERTO / INSERT

SQ013

40.413.20.0000

Ø120 h 10 mm

volume 12 x 112 ml tot 1344 ml



Ø 160 h 40 mm
volume 800 ml

1/TOR160 h40 Round

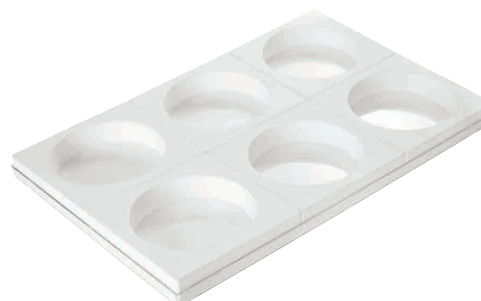
27.160.87.0098

1 pz/pcs TOR160 Round h 40 mm

TOR160 h40 Round

25.160.87.0098

Set 6 pz/pcs TOR160 Round h 40 mm
+ vassoio/tray 60x40 cm



Ø 160 h 50 mm
Volume 1000 ml

1/TOR160 h50 Round

27.616.87.0098

1 pz/pcs TOR160 Round h 50 mm

TOR160 h50 Round

25.616.87.0098

Set 6 pz/pcs TOR160 Round h 50 mm
+ vassoio/tray 60x40 cm



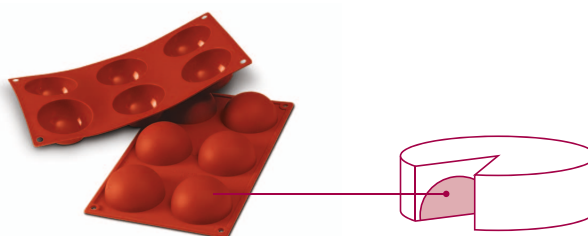
INSERTO / INSERT

SF002

10.002.00.0000

Ø 70 h 35 mm

volume 6 x 80 ml tot 480 ml



REGISTERED DESIGN



Ø 180 h 40 mm
Volume 1013 ml

1/TOR180 h40 Round

27.180.87.0098

1 pz/pcs TOR180 Round h 40 mm

TOR180 h40 Round

25.180.87.0098

Set 6 pz/pcs TOR180 Round h 40 mm
+ vassoio/tray 60x40 cm



Ø 180 h 50 mm
Volume 1266 ml

1/TOR180 h50 Round

27.618.87.0098

1 pz/pcs TOR180 Round h 50 mm

TOR180 h50 Round

25.618.87.0098

Set 6 pz/pcs TOR180 Round h 50 mm
+ vassoio/tray 60x40 cm



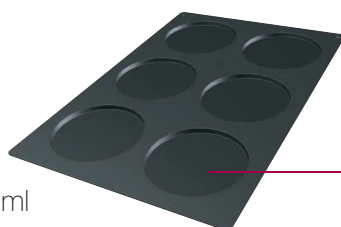
INSERTO / INSERT

SQ012

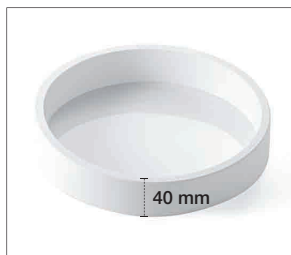
40.412.20.0000

Ø 160 h 10 mm

volume 6 x 200 ml tot 1200 ml



1/TOR200 h40 Round



1 pz/pcs

TOR200 Round
h 40 mm

27.200.87.0098

Ø 200 h 40 mm

Volume 1252 ml

1/TOR200 h50 Round



1 pz/pcs

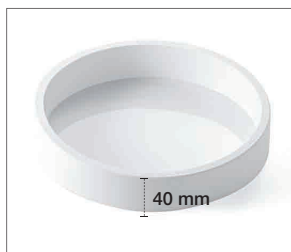
TOR200 Round
h 50 mm

27.620.87.0098

Ø 200 h 50 mm

Volume 1563 ml

1/TOR220 h40 Round



1 pz/pcs

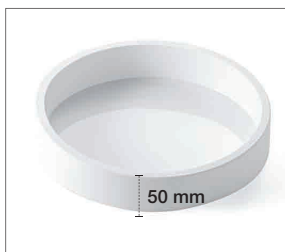
TOR220 Round
h 40 mm

27.220.87.0098

Ø 220 h 40 mm

Volume 1474 ml

1/TOR220 h50 Round



1 pz/pcs

TOR220 Round
h 50 mm

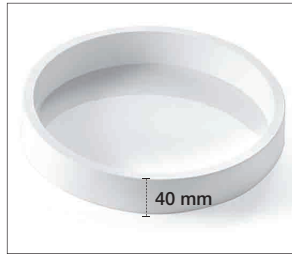
27.622.87.0098

Ø 220 h 50 mm

Volume 1842 ml

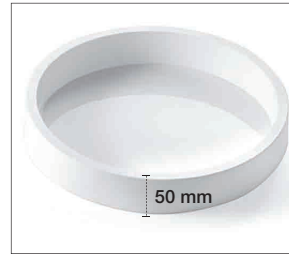
REGISTERED DESIGN

1/TOR240 h40 Round



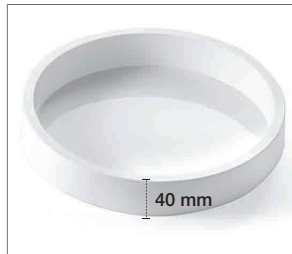
1 pz/pcs
TOR240 Round
h 40 mm
27.240.87.0098
Ø 240 h 40 mm
Volume 1804 ml

1/TOR240 h50 Round



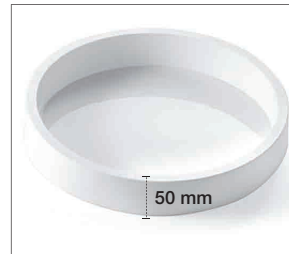
1 pz/pcs
TOR240 Round
h 50 mm
27.624.87.0098
Ø 240 h 50 mm
Volume 2253 ml

1/TOR260 h40 Round



1 pz/pcs
TOR260 Round
h 40 mm
27.260.87.0098
Ø 260 h 40 mm
Volume 2118 ml

1/TOR260 h50 Round



1 pz/pcs
TOR260 Round
h 50 mm
27.626.87.0098
Ø 260 h 50 mm
Volume 2645 ml



Preparazione inserto e relativa TOR / Preparation cake-insert and corresponding TOR:



- 1
- Versare il contenuto nel relativo inserto
 - Fill the cake-insert



- 2
- Creare la base della TOR con una preparazione a piacimento
 - Create the ice cream base for the TOR mould



- 3
- Inserirvi l'inserto nella TOR
 - Put the cake-insert in the TOR



- 4
- Coprire e livellare e successivamente mettere lo stampo con il suo vassoio nell'abbattitore
 - Cover and level it; put the mould with the corresponding tray into the shock freezer



- 5
- Sformare il prodotto così ottenuto
 - Take the cake out of the mould



- 6
- Glassare e decorare a piacimento
 - Spread icing on the cake and decorate

KIT STELLA DEL CIRCO

KIT CIRCUS STAR

Un perfetto esercizio di stile nato dal gioco tra equilibrio, gusto e forma.

4 stampi si uniscono in un'unica combinazione vincente.

Costituito da 4 componenti: tre stampi in silicone alimentare 100% Made in Italy e un sostegno in plastica per garantire una maggiore stabilità in fase di realizzo.

A perfect style exercise born from the game of balance, taste and shape. 4 molds come together in one winning combination. It is composed by 4 pieces: 3 moulds 100% Made in Italy Food safe silicone and one plastic support to guarantee more stability during the realization stage.



Il Kit è realizzato in collaborazione con il Team Italia composto da: il presidente **Gino Fabbri**, il capitano **Lucca Cantarin**, **Francesco e Marcello Boccia** e l'allenatore **Alessandro Dalmasso**. Team Italia, premiata alla Coupe du Monde de la Pâtisserie di Lione 2013

*The Kit is realized in collaboration with the Team Italia which is composed by: the president **Gino Fabbri**, the captain **Lucca Cantarin**, **Francesco e Marcello Boccia** and the trainer **Alessandro Dalmasso**. Team Italia, award winning at the Copue du Monde de la Pâtisserie of Lione 2013.*

REGISTERED DESIGN



Stampo in silicone alimentare 100% Made in Italy permette di realizzare una torta dalla grammatura di 1Kg *
*Silicone mould 100% Made in Italy which allows to realize a cake that weighs 1 Kg **



KIT STELLA DEL CIRCO

item: 25.938.87.0065

master size: 370x350x185 mm

pcs/master: 2



ONE 270/50 h 50

Size: 270 x 50 h 50 mm

Volume: 584 ml



Plastic Support



ONE 280/60 h71

Size: 280 x 60 h 71 mm

Volume: 1000 ml



SF172

Size: Ø 32 mm h 28mm

volume: 20ml



- 1 Riempire con il primo preparato 1/3 dello stampo A
- 1 Fill 1/3 of the mould A with the first preparation



- 2 Completare con il secondo preparato
- 2 Fill up the mould to the top with the second preparation



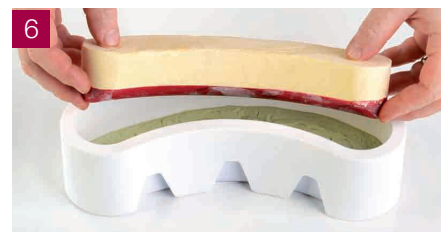
- 3 Sformare il prodotto
- 3 Unmould the preparation



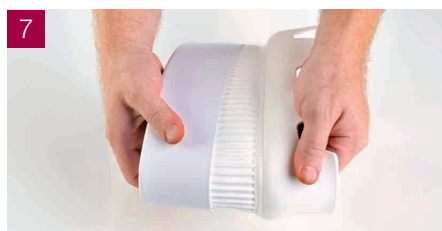
- 4 Inserire il sostegno in plastica B nello stampo C
- 4 Put the plastic support B in the mould C



- 5 Riempire con il terzo preparato 1/3 dello stampo C
- 5 Fill 1/3 of the mould C with the third preparation



- 6 Inserire il prodotto ottenuto dallo stampo A nello stampo C
- 6 Put the preparation of the mould A into the mould C



- 7 Togliere il supporto in plastica B dallo stampo C
- 7 Take off the plastic support B of the mould C



- 8 Sformare il prodotto
- 8 Unmould



- 9 Decorare a piacere con le preparazioni ottenute con lo stampo D
- 9 Garnish with the decorations made with the mould D at will



*Coupe du Monde
de la Pâtisserie*

EUROPEAN
CUP
2013

SIRHA SPIRIT

Lo stampo è realizzato in collaborazione con il Team Italia composto da: il presidente **Gino Fabbri**, il capitano **Lucca Cantarin**, **Francesco e Marcello Boccia** e l'allenatore **Alessandro Dalmaso**. Team Italia, premiato alla Coupe du Monde de la Patisserie di Lione 2013

The Kit is realized in collaboration with the Team Italia which is composed by: the president **Gino Fabbri**, the captain **Lucca Cantarin**, **Francesco e Marcello Boccia** and the trainer **Alessandro Dalmaso**. Team Italia, award winning at the Copue du Monde de la Patisserie of Lione 2013.

ONE 180-40 h 50 mm

item: 28.202.87.0065

Size: Ø 180 x 40 h 50 mm

Volume: 1000 ml

master size: 300x285x240

pcs/master: 6



REGISTERED DESIGN



Stampo in silicone alimentare 100% Made in Italy permette di realizzare una torta dalla grammatura di 1Kg *
Silicone mould 100% Made in Italy which allows to realize a cake that weighs 1 Kg *

Utilizzo / Use:



- Riempire con il primo preparato 1/3 dello stampo Armonia
- Fill 1/3 of the Armonia mould with the first preparation



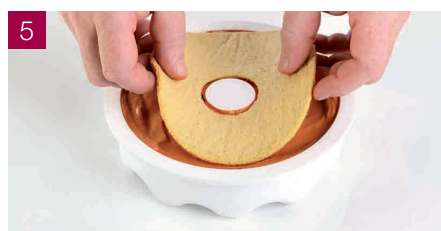
- Inserire il prodotto ottenuto dallo stampo Insert Decor Round nello stampo Armonia
- Put the preparation of the Insert Decor Round mould into the Armonia mould



- Completare con il secondo preparato
- Fill up the mould to the top with the second preparation



- Livellare
- Level



- Chiudere con il pan di spagna
- Cover with sponge base



- Sformare il prodotto
- Unmould

* Volume: 1000 ml

ECLIPSE

ONE 180 h 45

item: 28.201.87.0065

Size: Ø 180 h 19,5 mm

Volume: 1000 ml

master size: 290x265x275

pcs/master: 6

Essenziale, sinuosa, dalla forma bombata in tutta la sua superficie.

Eclipse si differenzia da tutti gli altri stampi per tortiera perchè dotata di due parti in silicone, una della quali (A) estremamente flessibile e in grado di semplificare maggiormente la fase di sfornatura e di ridurre i tempi di produzione durante la lavorazione.

Essential, sinuous, with a round shaped surface. Eclipse differs from all the other baking pan moulds because it is equipped with two silicone parts, one of which (A) extremely flexible, apt to further simplify the phase of unmould and to reduce the time of production during the processing.



A



B



REGISTERED DESIGN



Stampo in silicone alimentare 100% Made in Italy permette di realizzare una torta dalla grammatura di 1Kg *
Silicone mould 100% Made in Italy which allows to realize a cake that weighs 1 Kg *

Utilizzo / Use:



- 1 Riempire con il primo preparato 1/3 della parte B dello stampo Eclipse
- Fill 1/3 of the part B of the Eclipse mould with the first preparation



- 2 Inserire il pan di spagna (SQ012 - Disco)
- Put the sponge base (SQ012 - Disco)



- 3 Chiudere lo stampo Eclipse con la parte A
- Close up the Eclipse mould whit the part A



- 4 Riempire lo stampo Eclipse con il secondo preparato
- Fill the Eclipse mould with the second preparation



- 5 Chiudere con il pan di spagna
- Cover with sponge base



- 6 Sformare il prodotto
- Unmould

* Volume: 1000 ml

STONE

SF163

item: 36.163.87.0065

Size: Ø 65 h 30 mm

Volume: 85 x 8 ml Tot. 680 ml

master size: 370x350x185 mm

pcs/master: 10



Ogni cavità dello stampo è dotata di una **speciale bordatura** che permette di ottenere monoporzioni dalla forma arrotondata.

*Each cavity of the mould is provided with a **special border** that allows to obtain rounded individual portions.*

REGISTERED DESIGN

PILLOW

SF165

item: 36.165.87.0065

Size: 82 x 43 h 32 mm

Volume: 81 x 8 ml Tot. 648 ml

master size: 370x350x185 mm

pcs/master: 10



Ogni cavità dello stampo è dotata di una **speciale bordatura** che permette di ottenere monoporzioni dalla forma arrotondata.

*Each cavity of the mould is provided with a **special border** that allows to obtain rounded individual portions.*

GLOBE

SF164

item: 36.164.87.0065

Size: Ø 45 h 20 mm

Volume: 26 x15 ml Tot. 390 ml

master size: 372x352x125 mm

pcs/master: 10



Ogni cavità dello stampo è dotata di una **speciale bordatura** che permette di ottenere monoporzioni dalla forma arrotondata.

*Each cavity of the mould is provided with a **special border** that allows to obtain rounded individual portions.*

REGISTERED DESIGN

Utilizzo / Use:



- Riempire con il primo preparato 1/3 dello stampo Globe
- Fill 1/3 of the Globe mould with the first preparation



- Completare con i frutti rossi
- Fill up the mould to the top with the red fruits



- Sformare il prodotto
- Unmould



- Riempire con il secondo preparato 1/3 dello stampo Stone e inserire il prodotto ottenuto dallo stampo Globe
- Fill 1/3 of the Stone mould with the first preparation and put the preparation of the Globe mould



- Chiudere con il pan di spagna
- Cover with sponge base



- Sformare il prodotto
- Unmould

Da gustare o per stupire; i nuovi stampi sushi gelato sono una concreta e palpabile trasformazione. Direttamente dalla tradizione culinaria giapponese si è ideato un concetto innovativo di "fare gelato" in modo facile e veloce utilizzando gli stampi della linea Sushi. *To taste or to amaze; the new sushi ice cream moulds are a real and concrete transformation. Straight from the Japanese culinary tradition it has been developed an innovative concept of "making ice cream" in a fast and easy way using the moulds of the line Sushi.*

SUSHI ROLL

SUS01

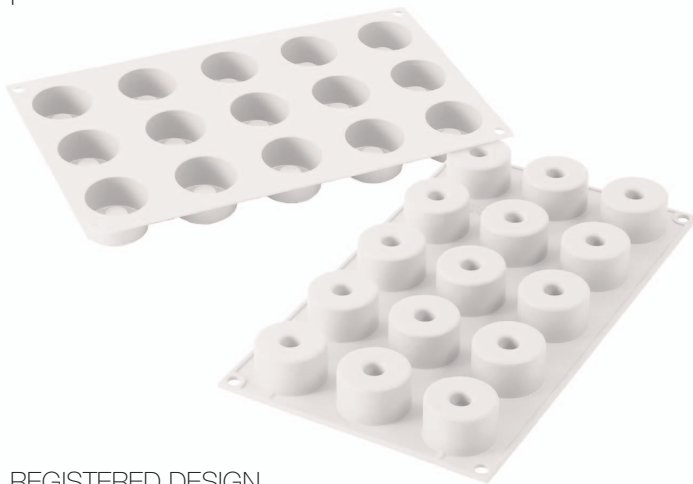
item: 36.162.87.0065

Size: Ø 40 h 25 mm

Volume: 15 x 29 ml Tot. 435 ml

master size: 370x350x185 mm

pcs/master: 10



REGISTERED DESIGN



SUSHI MAKI

SUS02

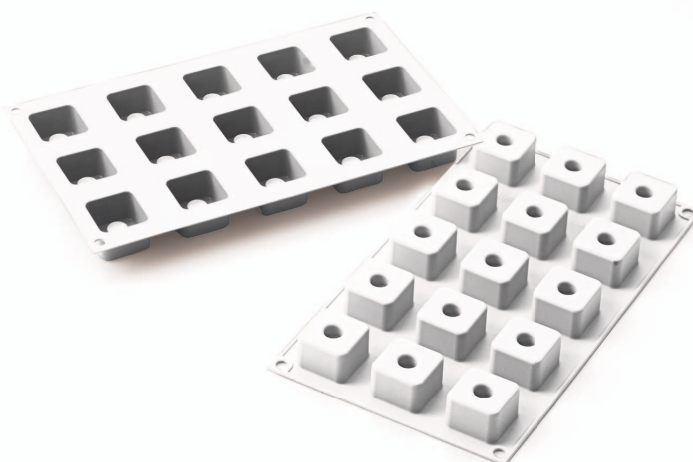
item: 36.175.87.0065

Size: 35 x 35 h 25 mm

Volume: 15 x 26,3 ml Tot. 394,5 ml

master size: 370x350x185 mm

pcs/master: 10



REGISTERED DESIGN



SUSHI NIGIRI

SUS03

item: 36.176.87.0065

Size: 60 x 30 h 26 mm

Volume: 16 x28 ml Tot. 448 ml

master size: 370x350x185 mm

pcs/master: 10



REGISTERED DESIGN



SUSHI GUNKAN

SUS04

item: 30.017.87.0065

Size: 55 x 33 h 20 mm

Volume: 16 x 30 ml Tot. 480 ml

master size: 370x350x185 mm

pcs/master: 10



REGISTERED DESIGN



Armonia tra forma e gusto

Dalla perfetta fusione tra forme geometriche e l'aroma del cioccolato nascono nuovi gusti puri e autentici..

Harmony between shape and taste.

From the perfect fusion of geometric shapes and the aroma of chocolate are born new tastes, pure and authentic.

Mini
Ice creams
on
stick



MST01 - MINI STICK KUBE

Set 2 pcs + vassoio / Black tray (VGEL03)

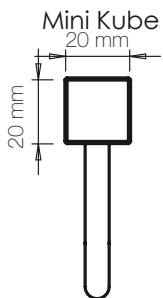
25.371.87.0065

Size: 20 x 20 h 20 mm
+ vassoio/tray 12 x 40 cm
Vol. 8 ml x 30 Tot. 240 ml
+ 50 bastoncini/sticks

master size: 455x205x195 mm

pcs/master: 5

Consente di realizzare 30 Mini Sticks Kube
You can make 30 Mini Sticks Kube



Vol. 8 ml



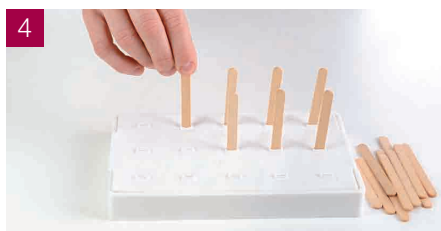
- 1
- Riempire lo stampo Mini Kube con la preparazione scelta
 - *Fill the Mini Kube mould with the base preparation*



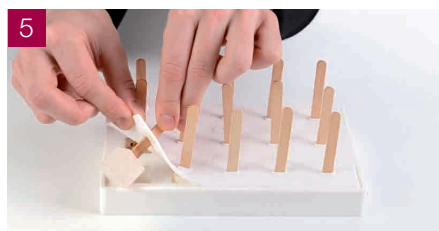
- 2
- Livellare
 - *Level*



- 3
- Chiudere lo stampo con l'apposito coperchio in silicone
 - *Close up the mould with the silicone lid*



- 4
- Inserire lo stecco nell'apposita fessura e mettere in abbattitore
 - *Insert the stick in the proper hole and put into the shock freezer*



- 5
- Sformare il prodotto
 - *Unmould the product*



- 6
- Decorare a piacere
 - *Garnish with decorations at will*

MST02 - MINI STICK BAR

Set 2 pcs + vassoio / Black tray (VGEL03)

25.372.87.0065

Size: 60 x 20 h 20 mm

+ vassoio/tray 12 x 40 cm

Vol. 24 ml x 10 Tot. 240 ml

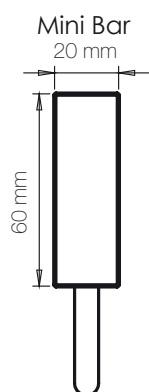
+ 50 bastoncini/sticks

master size: 455x205x195 mm

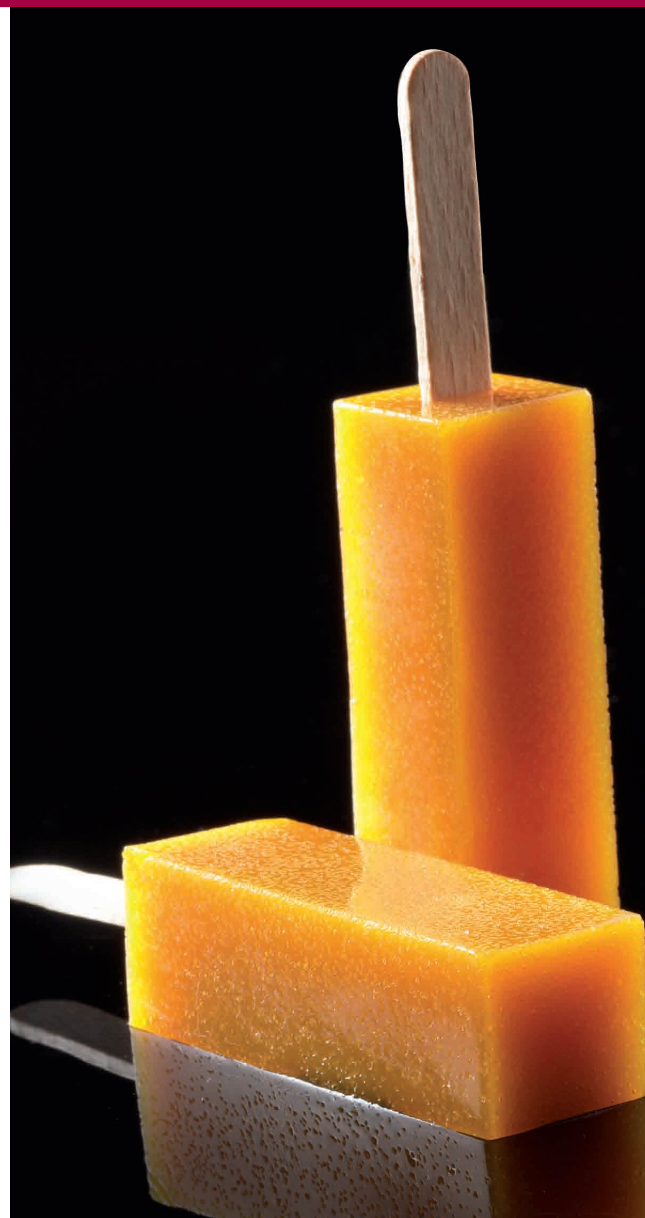
pcs/master: 5

Consente di realizzare 10 Mini Sticks Bar

You can make 10 Mini Sticks Bar



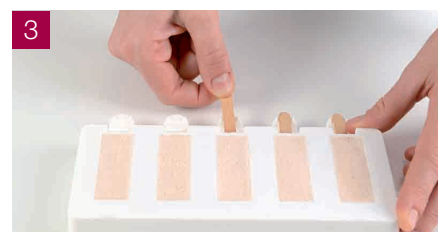
Vol. 24 ml



- Riempire lo stampo Mini Bar/ Mini Pick con la preparazione scelta
- Fill the Mini Bar/ Mini Pick mould with the base preparation



- Livellare
- Level



- Inserire lo stecco nell'apposita fessura e mettere in abbattitore
- Insert the stick in the proper hole and put into the shock freezer



- Sformare il prodotto
- Unmould the product



- Decorare a piacere
- Garnish with decorations at will

MST03 - MINI STICK PICK

Set 2 pcs + vassoio / Black tray (VGEL03)

25.373.87.0065

Size: 60 x 20 h 18 mm

+ vassoio/tray 12 x 40 cm

Vol. 22 ml x 10 Tot. 200 ml

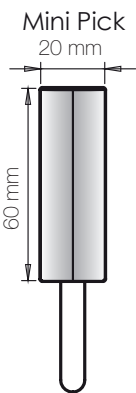
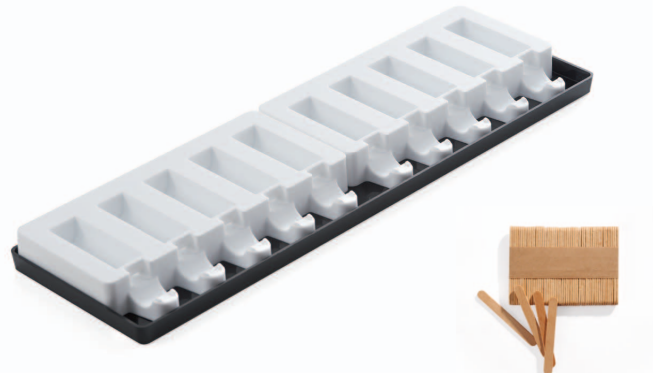
+ 50 bastoncini/sticks

master size: 455x205x195 mm

pcs/master: 5

Consente di realizzare 10 Mini Sticks Pick

You can make 10 Mini Sticks Pick



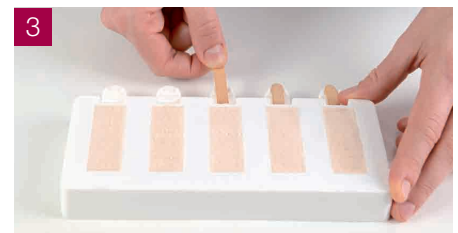
Vol. 22 ml



- Riempire lo stampo Mini Bar/ Mini Pick con la preparazione scelta
- Fill the Mini Bar/ Mini Pick mould with the base preparation



- Livellare
- Level



- Inserire lo stecco nell'apposita fessura e mettere in abbattitore
- Insert the stick in the proper hole and put into the shock freezer



- Sformare il prodotto
- Unmould the product



- Decorare a piacere
- Garnish with decorations at will



CUPOLE01

25.149.87.0098

Set 2 pz/pcs

CUPOLE01 Ø 80 h 20 mm

+ vassoio/tray 30 x 40 cm

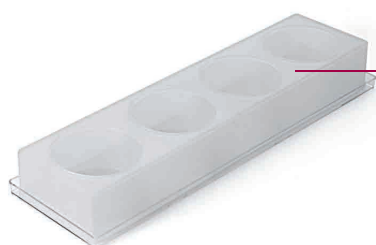
Volume 54 x 6 = 324 ml



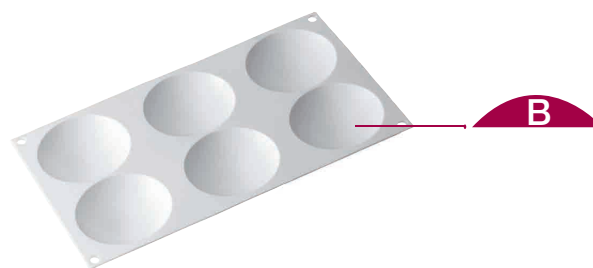
SUGGERITO / SUGGESTED

MUL Ø 80 H 45

vedi pag. 31 / see at page 31



A



B



- Riempire lo stampo SF149
- Fill the SF149



- Livellare e mettere lo stampo SF149 nell'abbattitore
- Level and put the mould into the shock freezer



- Sformare il prodotto ottenuto
- Unmould the preparation



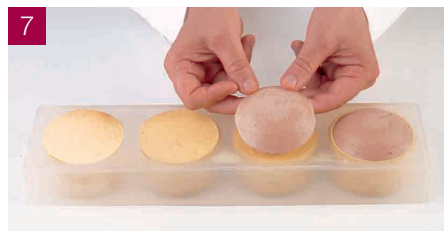
- Inserire il prodotto ottenuto dallo stampo SF149 nello stampo MUL1-80.45
- Put the preparation of the SF149 mould into MUL1-80.45



- Riempire lo stampo MUL1-80.45
- Fill the MUL1-80.45



- Livellare lo stampo MUL1-80.45
- Level the mould 1-80.45



- Appoggiare l'inserto sopra lo stampo MUL1-80.45
- Put the insert on the mould MUL1-80.45



- Sformare il prodotto ottenuto
- Unmould the preparation



CUPOLE02

25.150.87.0098

1 pz/pcs

CUPOLE02 Ø 120 h 20 mm

+ vassoio/tray 30 x 40 cm

Volume 117 x 6 = 702 ml

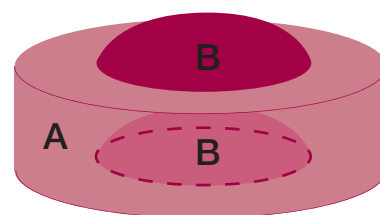


SUGGERITO / SUGGESTED

TOR135 h 40 Round*

* Utilizzabile per tutti i tipi di TOR

* Ideal for all TOR moulds



- Riempire lo stampo SF150
- Fill the SF150



- Livellare e mettere lo stampo SF150 nell'abbattitore
- Level and put the mould into the shock freezer



- Sformare il prodotto ottenuto
- Unmould the preparation



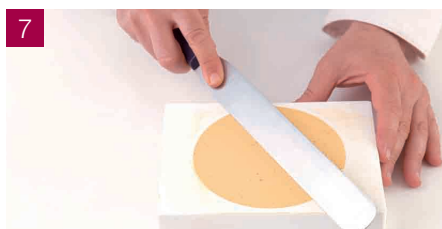
- Riempire lo stampo TOR135
- Fill the TOR135



- Inserire il prodotto ottenuto dallo stampo SF150 nello stampo TOR135
- Put the preparation of the SF150 mould into TOR135



- Riempire lo stampo TOR135
- Fill the TOR135



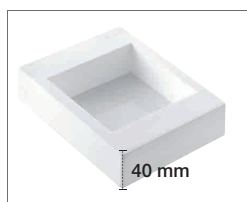
- Livellare lo stampo MUL
- Level the mould



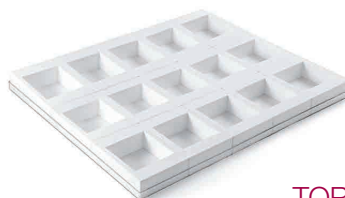
- Sformare il prodotto ottenuto
- Unmould the preparation



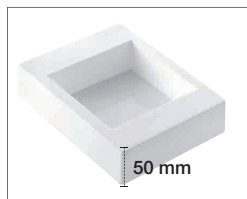
REGISTERED DESIGN



1/TOR100x100 h40 Square (vol. 396 ml)
1 pz/pcs TOR100x100 Square h 40 mm
27.410.87.0098



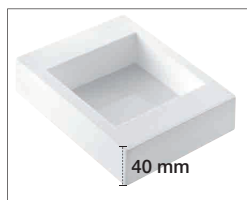
TOR100x100 h40 Square
Set 15 pz/pcs TOR100x100 Square h 40 mm
+ vassoio/tray 60x40 cm
25.410.87.0098



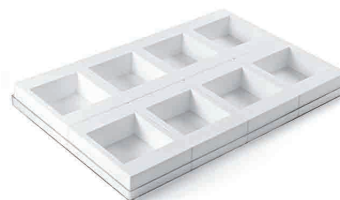
1/TOR100x100 h50 Square (vol. 495 ml)
1 pz/pcs TOR100x100 Square h 50 mm
27.510.87.0098



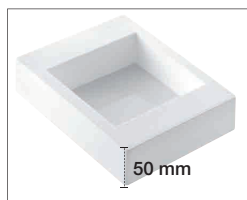
TOR100x100 h50 Square
Set 15 pz/pcs TOR100x100 Square h 50 mm
+ vassoio/tray 60x40 cm
25.510.87.0098



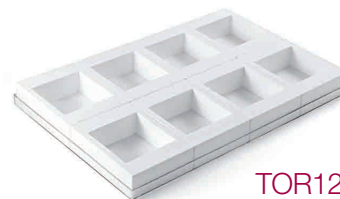
1/TOR120x120 h40 Square (vol. 572 ml)
1 pz/pcs TOR120x120 Square h 40 mm
27.412.87.0098



TOR120x120 h40 Square
Set 8 pz/pcs TOR120x120 Square h 40 mm
+ vassoio/tray 60x40 cm
25.412.87.0098

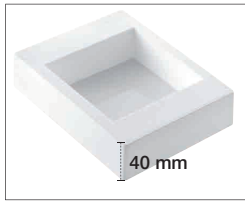


1/TOR120x120 h50 Square (vol. 714 ml)
1 pz/pcs TOR120x120 Square h 50 mm
27.512.87.0098

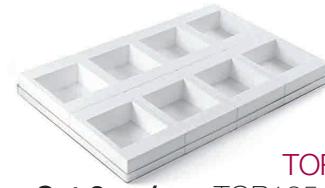


TOR120x120 h50 Square
Set 8 pz/pcs TOR120x120 Square h 50 mm
+ vassoio/tray 60x40 cm
25.512.87.0098

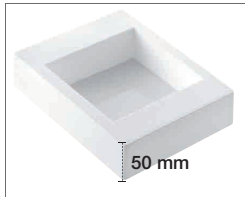
REGISTERED DESIGN



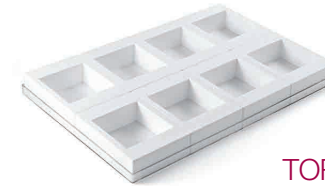
1/TOR135x135 h40 Square (vol. 714 ml)
1 pz/pcs TOR135x135 Square h 40 mm
 27.413.87.0098



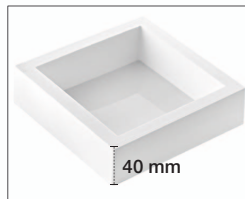
TOR135x135 h40 Square
Set 8 pz/pcs TOR135x135 Square h 40 mm
 + vassoio/tray 60x40 cm
 25.413.87.0098



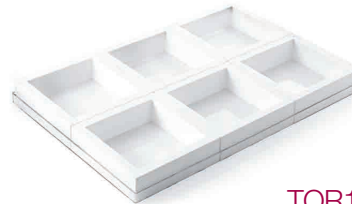
1/TOR135x135 h50 Square (vol. 982 ml)
1 pz/pcs TOR135x135 Square h 50 mm
 27.513.87.0098



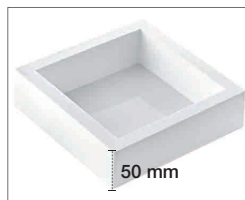
TOR135x135 h50 Square
Set 8 pz/pcs TOR135x135 Square h 50 mm
 + vassoio/tray 60x40 cm
 25.513.87.0098



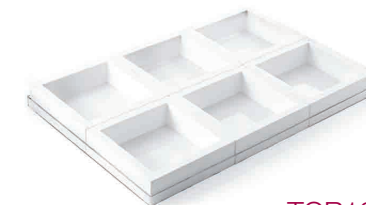
1/TOR160x160 h40 Square (vol. 1019 ml)
1 pz/pcs TOR160x160 Square h 40 mm
 27.416.87.0098



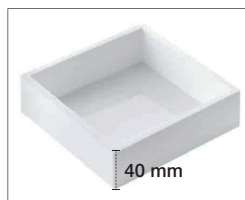
TOR160x160 h40 Square
Set 6 pz/pcs TOR160x160 Square h 40 mm
 + vassoio/tray 60x40 cm
 25.416.87.0098



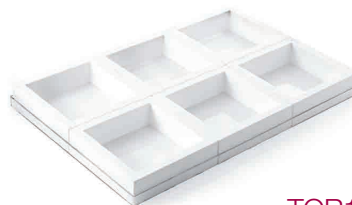
1/TOR160x160 h50 Square (vol. 1273 ml)
1 pz/pcs TOR160x160 Square h 50 mm
 27.516.87.0098



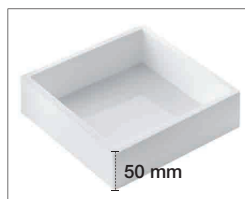
TOR160x160 h50 Square
Set 6 pz/pcs TOR160x160 Square h 50 mm
 + vassoio/tray 60x40 cm
 25.516.87.0098



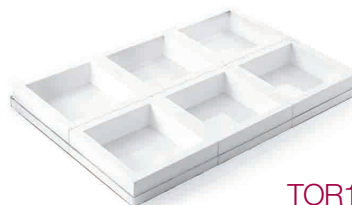
1/TOR180x180 h40 Square (vol. 1248 ml)
1 pz/pcs TOR180x180 Square h 40 mm
 27.418.87.0098



TOR180x180 h40 Square
Set 6 pz/pcs TOR180x180 Square h 40 mm
 + vassoio/tray 60x40 cm
 25.418.87.0098



1/TOR180x180 h50 Square (vol. 1558ml)
1 pz/pcs TOR180x180 Square h 50 mm
 27.518.87.0098



TOR180x180 h50 Square
Set 6 pz/pcs TOR180x180 Square h 50 mm
 + vassoio/tray 60x40 cm
 25.518.87.0098

Con Insert Decor Round e Insert Decor Square è possibile creare decorazioni o inserti di 12 misure diverse – 6 per lato - da utilizzare sulla superficie o all'interno delle preparazioni. Ideale per gelato, zucchero, cioccolato, e prodotti da forno. / *With Insert Decor Round and Insert Decor Square you can create 12 different decorations or inserts (6 for each side) that can be placed on top or inside preparations. Ideal for ice cream, sugar, chocolate and baked preparations.*



ID01 ROUND

28.001.87.0065

misure/sizes 40/260 h 10 mm
per creazioni da Ø 40 a Ø 260 passo 20 mm
for creation from Ø 40 up to Ø 260 pitch 20 mm
master size: 322x302x110 mm / pcs master: 4

REGISTERED DESIGN



- Versare il preparato per l'inserto nello stampo ID01 Round
- *Fill the ID01 ROUND mould with the preparation*



- Sformare il prodotto così ottenuto.
- *Unmold*



- Creare la base della TOR con una preparazione a piacimento
- *Create the ice cream base for the TOR mould*



- Inserire l'inserto preparato con ID01 Round nella TOR
- *Put the cake-insert in the TOR*



- Coprire l'inserto con il preparato
- *Cover the insert with the preparation*



ID02 SQUARE

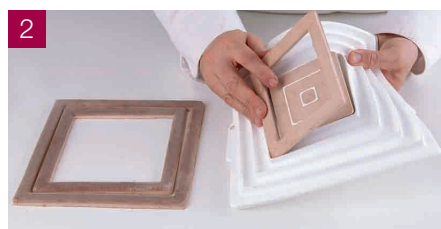
28.002.87.0065

misure/sizes 40/260 h 10 mm
per creazioni da 40x40 a 260x260 passo 20 mm
for creation from 40x40 up to 260x260 pitch 20 mm
master size: 322x302x110 mm / pcs master: 4

REGISTERED DESIGN



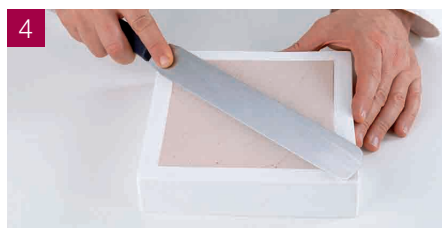
- Versare il preparato per decorazione nello stampo ID02 Square
- *Fill the ID02 SQUARE mould with preparation*



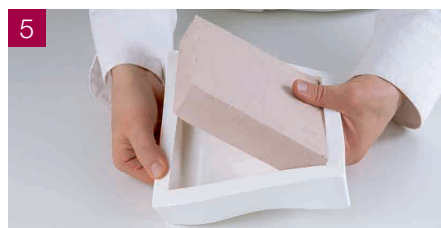
- Sformare il prodotto così ottenuto
- *Unmold*



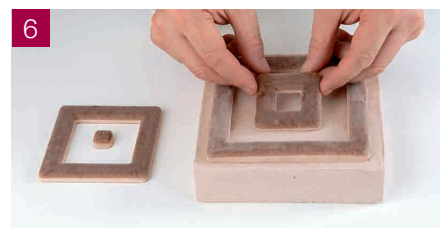
- Creare la base della TOR con una preparazione a piacimento
- *Create the ice cream base in the TOR mould*



- Coprire e livellare e successivamente mettere lo stampo con il suo vassoio nell'abbattitore
- *Cover and level it; put the mould with the corresponding tray into the shock freezer*



- Sformare il prodotto così ottenuto
- *Take the cake out of the mould*



- Inserire la decorazione sopra la TOR
- *Put the decoration on the TOR*





BUC220/70 h60
STAMPO VINCITORE DELLA



Coppa del Mondo della Gelateria
5. Gelato World Cup 2012

VINCITORI: TEAM ITALIA



TOR250x90 Bûche

27.259.87.0060
pcs master: 6

25.259.87.0198

Set 3 pz/pcs TOR250x90
Bûche
+ vassoio/tray 30 x 40 cm

25.259.87.0098

Set 6 pz/pcs TOR250x90
Bûche
+ vassoio/tray 60 x 40 cm

REGISTERED DESIGN



250 x 90 h 70 mm
Volume 1,3 l



TOR220x60 Inserto Bûche

27.226.87.0060
pcs master: 6

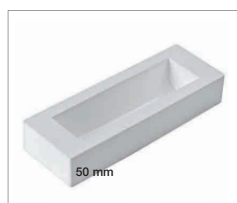
25.226.87.0198

Set 4 pz/pcs TOR220x60
+ vassoio/tray 30 x 40 cm

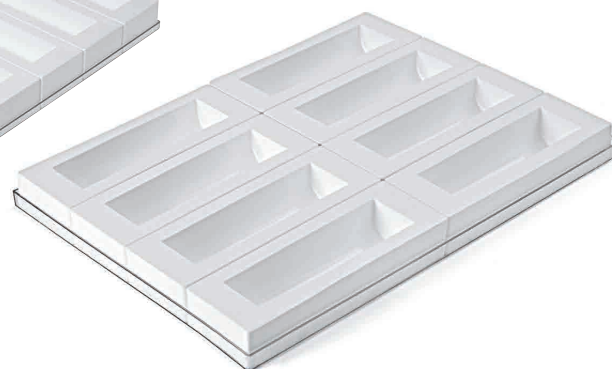
25.226.87.0098

Set 8 pz/pcs TOR220x60
+ vassoio/tray 60 x 40 cm

REGISTERED DESIGN



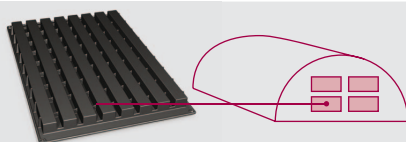
220 x 60 h 50 mm
Volume 565 ml



INSERTO / INSERT

SQ017

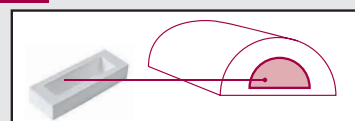
40.417.20.0000
500 x 30 h 30 mm
volume 8 x 445 ml tot 3560 ml



INSERTO / INSERT

TOR220x60 Bûche

27.226.87.0060



DELLA STESSA LINEA / IN THE SAME LINE



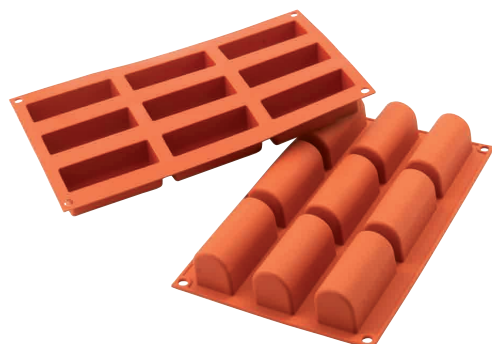
SF130 Midi Bûche

bulk: 16.130.00.0000
polybag: 36.130.00.0065
misura/size 84 x 32 h 35 mm
volume 9 x 83 ml tot 747 ml
pcs master: 10
REGISTERED DESIGN



SF129 Mini Bûche

bulk: 16.129.00.0000
polybag: 36.129.00.0065
misura/size 44 x 18 h 20 mm
volume 30 x 14 ml tot 420 ml
pcs master: 10
REGISTERED DESIGN



Il nuovo tappetino texture legno Wood in silicone alimentare 100% che grazie alla complementarietà con lo stampo Bûche permette di realizzare un tronchetto dall'alto livello estetico.

The new texture wood mat realised with 100% food-grade silicone, that thanks to the complementary with the mould Bûche allows you to realize logs of a high aesthetic level.

KIT WOOD

25.051.99.0060

TOR250x90 Bûche + TEX01 WOOD

Size: 250 x 90 h 70 mm

9,84 x 3,54 h 2,75 inches

Volume: 1,3 l / 43,95 oz

Master size: 370x350x235 mm

pcs master: 6



TEX01 WOOD

Size: 250 x 185 h 6 mm

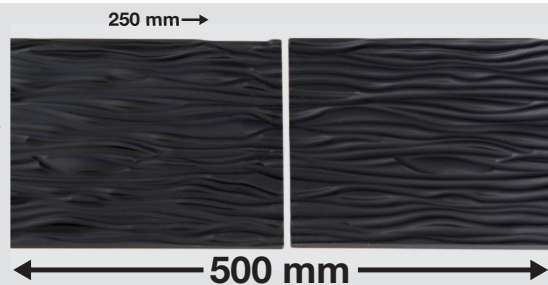
9,84 x 7,28 h 0,23 inches



INNOVAZIONE

La modularità dal tappetino Wood permette di realizzare tronchetti di varie dimensioni

The modularity of the wood mat allows you to create logs of different sizes.



REGISTERED DESIGN



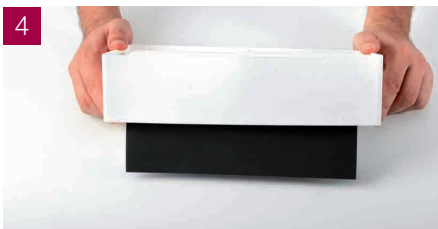
- 1
- Inserire il tappetino Wood nello stampo Bûche
 - Put the Wood mat into the Bûche mould



- 2
- Inserire il tappetino Wood nello stampo Bûche
 - Put the Wood mat into the Bûche mould



- 3
- Riempire con la preparazione scelta lo stampo
 - Fill the mould with the preparation



- 4
- Sformare il prodotto con il tappetino Wood
 - Unmould the preparation with the Wood Mat



- 5
- Togliere delicatamente il tappetino Wood
 - Unmould gently the Wood mat

KIT ARABESQUE

25.055.99.0060

TOR250x90 Bûche

Size: 250 x 90 h 70 mm
9,84 x 3,54 h 2,75 inches
Volume: 1,3 l / 43,95 oz
Master size: 370x350x235 mm
pcs master: 6



TEX05 ARABESQUE

Size: 250 x 185 h 3 mm
9,84 x 7,28 h 0,23 inches



KIT MATELASSÉ

25.053.99.0060

TOR250x90 Bûche

Size: 250 x 90 h 70 mm
9,84 x 3,54 h 2,75 inches
Volume: 1,3 l / 43,95 oz
Master size: 370x350x235 mm
pcs master: 6



TEX03 MATELASSÉ

Size: 250 x 185 h 3 mm
9,84 x 7,28 h 0,23 inches



KIT POIS

25.054.99.0060

TOR250x90 Bûche

Size: 250 x 90 h 70 mm
9,84 x 3,54 h 2,75 inches
Volume: 1,3 l / 43,95 oz
Master size: 370x350x235 mm
pcs master: 6



TEX04 POIS

Size: 250 x 185 h 2,5 mm
9,84 x 7,28 h 0,23 inches



KIT VIENNA

25.052.99.0060

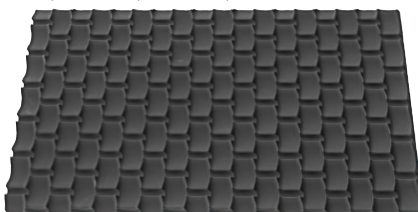
TOR250x90 Bûche

Size: 250 x 90 h 70 mm
9,84 x 3,54 h 2,75 inches
Volume: 1,3 l / 43,95 oz
Master size: 370x350x235 mm
pcs master: 6



TEX02 VIENNA

Size: 250 x 185 h 4 mm
9,84 x 7,28 h 0,23 inches



TOR250x80 Gianduia

27.258.87.0060
pcs master: 6

25.258.87.0198

Set 3 pz/pcs TOR250x80 Gianduia
+ vassoio/tray 30 x 40 cm

25.258.87.0098

Set 6 pz/pcs TOR250x80 Gianduia
+ vassoio/tray 60 x 40 cm

REGISTERED DESIGN



250 x 80 h 90 mm
Volume 1,2 l

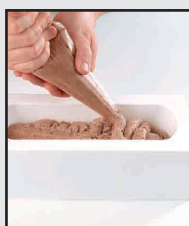


INSERTO / INSERT

TOR250x80 Gianduia

27.258.87.0060

* Per creare l'inserto riempire fino a metà lo stampo
* To create the insert fill half the mould



DELLA STESSA LINEA / IN THE SAME LINE



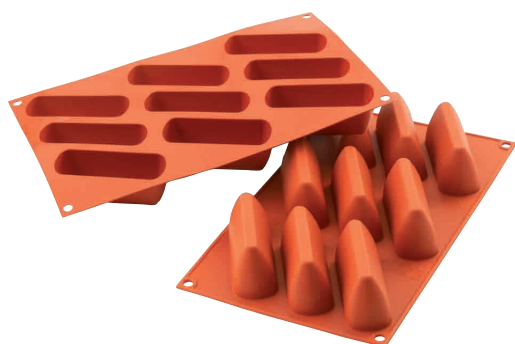
SF126 Gianduiotto

bulk: 16.126.00.0000
polybag: 36.126.00.0065
misure/size 93,5 x 31,5 x 42,5 mm
volume 9 x 85 ml tot 765 ml
pcs master: 10
REGISTERED DESIGN



SF125 Chocogianduia

bulk: 16.125.00.0000
polybag: 36.125.00.0065
misure/size 50 x 18 x 23,5 mm
volume 24 x 14 ml tot 336 ml
pcs master: 10
REGISTERED DESIGN



TOR225x60 Inserto Gianduia

27.225.87.0060
pcs master: 6

25.225.87.0198

Set 4 pz/pcs TOR225x60 Inserto
+ vassoio/tray 30 x 40 cm

25.225.87.0098

Set 8 pz/pcs TOR225x60 Inserto
+ vassoio/tray 60 x 40 cm

REGISTERED DESIGN

TOR225X60

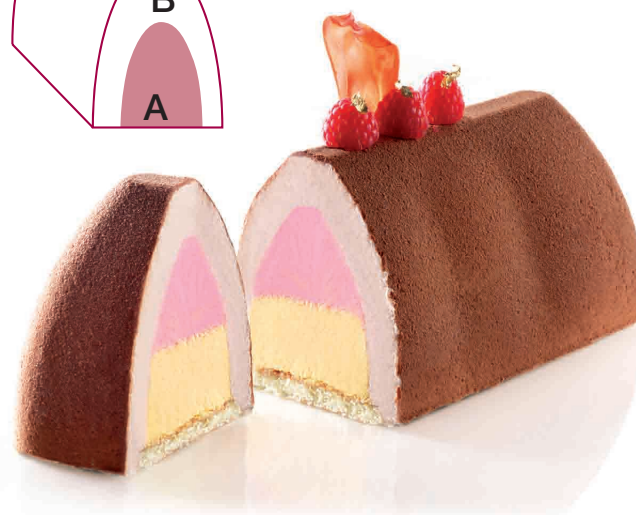
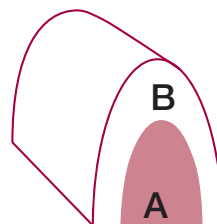
225 x 60 h 69 mm
8,85 x 2,36 h 2,71 inches
Volume 600 ml / 20,28 oz



225 x 60 h 69 mm
Volume 600 ml

TOR250X80

250 x 80 h 90 mm
9,84 x 3,14 h 3,54 inches
Volume 1200 ml / 40,57 oz



Utilizzo / Use:



- Riempire con il primo preparato 1/3 dello stampo Inserto Gianduia
- Fill 1/3 of the Inserto Gianduia mould with the first preparation

- Inserire il pan di spagna
- Put the sponge base

- Completare con il secondo preparato
- Fill up the mould to the top with the second preparation

- Sformare il prodotto
- Unmould

- Riempire con il terzo preparato 1/3 dello stampo Gianduia
- Fill 1/3 of the Gianduia mould with the third preparation

- Inserire il prodotto ottenuto dallo stampo inserto Gianduia nello stampo Gianduia
- Put the preparation of the Inserto Gianduia mould into Gianduia mould

- Sformare il prodotto
- Unmould

VOR180

item: 27.848.87.0065

Size: Ø 180 h 48 mm

Volume: 960 ml

master size: 300x285x240

pcs/master: 6

REGISTERED DESIGN



Utilizzo / Use:



- Riempire lo stampo con la preparazione scelta
- Fill the mould with preparation

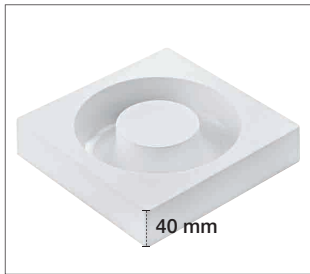


- Sformare il prodotto
- Unmould



- Decorare a piacere
- Garnish with decorations at will





1/SAV160/80 h40

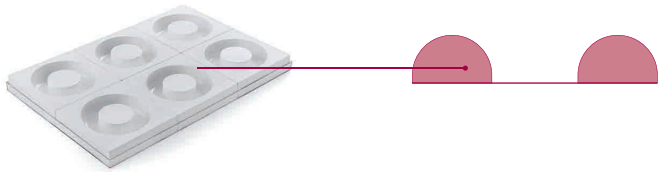
1 pz/pcs

SAV 160/80 h 40 mm
 27.716.87.0060
 Ø 160-80 h 40 mm
 Volume 532 ml
 master size: 300x285x240 mm
 pcs master: 6

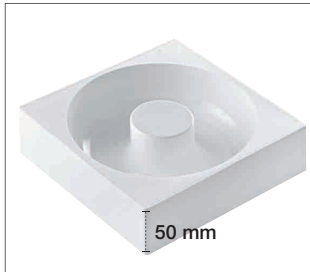
SAV160/80 h40

Set 6 pz/pcs

SAV 160/80 h 40 mm
 25.716.87.0098



REGISTERED DESIGN



1/SAV180/60 h50

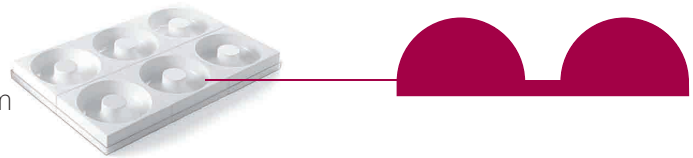
1 pz/pcs

SAV 180/60 h 50 mm
 27.818.87.0060
 Ø 180-60 h 50 mm
 Volume 981 ml
 master size: 290x265x275 mm
 pcs master: 6

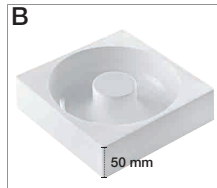
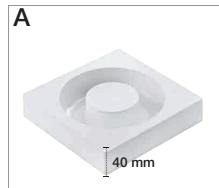
SAV180/60 h50

Set 6 pz/pcs

SAV 180/60 h 50 mm
 25.818.87.0098

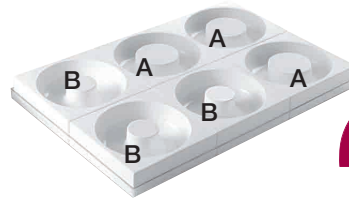


REGISTERED DESIGN



KIT LADY QUEEN

Kit composto da
A 3 pz/pcs SAV 160/80
B 3 pz/pcs SAV 180/60



25.931.87.0098



- Versare il preparato per l'inserto nello stampo SAV 160/80 h 40
- Fill the SAV 160/80 h 40 with the insert preparation



- Coprire e livellare e successivamente mettere lo stampo con il suo vassoio nell'abbattitore
- Cover and level it; put the mould with the corresponding tray into the shock freezer



- Sformare il prodotto così ottenuto
- Take the cake out of the mould



- Creare la base della SAV 180/60 h.50 con una preparazione a piacimento
- Create the SAV base at will



- Inserivi l'inserto realizzato con lo stampo SAV 160/80 h 40
- Put the cake-insert in the SAV160/80 h 40



- Inserivi l'inserto nella TOR
- Put the cake-insert in the TOR

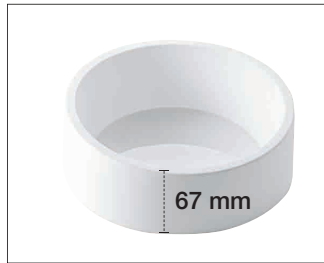


- Sformare il prodotto così ottenuto
- Take the cake out of the mould



- Glassare a piacimento
- Cover the cake with icing





BUN190/160 h67

27.196.87.0060

1 pz/pcs
BUN 190/160 h 67 mm

Ø 190/160 h 67mm
Volume 1545 ml

REGISTERED DESIGN

master size: 305x265x400 mm
pcs master: 6



BUC 200/70 h45

27.207.87.0060

1 pz/pcs
BUC200/70 h 45 mm

Ø 200/70 h 45 mm
Volume 1232 ml

REGISTERED DESIGN

master size: 290x265x275 mm
pcs master: 6



BUC220/70 h60

27.227.87.0060

1 pz/pcs
BUC 220/70 h60 mm

Ø 220/70 h 60 mm
Volume 1500 ml

master size: 305x265x400 mm
pcs master: 6

REGISTERED DESIGN



- Versare il preparato nello stampo BUC
- *Fill the BUC mould with the preparation*



- Coprire e livellare e successivamente mettere lo stampo con il suo vassoio nell'abbattitore
- *Cover and level it; put the mould with the corresponding tray into the shock freezer*



- Sformare il prodotto così ottenuto
- *Take the cake out of the mould*



- Inserire il preparato per la decorazione in ID01 Round
- *Fill the ID01 ROUND with the insert preparation*



- Sformare il prodotto così ottenuto
- *Take the cake out of the mould*



- Glassare a piacimento
- *Cover the cake with icing*



- Inserire la decorazione
- *Put the decoration on the cake*





ZUC115 Semisfera

27.011.87.0098

1 pz/pcs ZUC115 Semisfera

Set 12 pz/pcs ZUC115 Semisfera

+ vassoio/tray 60 x 40 cm

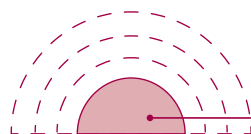
25.011.87.0098

REGISTERED DESIGN



Ø 115 h 57,5 mm

Volume 409 ml



ZUC115

ZUC135 Semisfera

27.013.87.0098

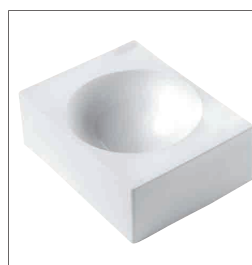
1 pz/pcs ZUC135 Semisfera

Set 8 pz/pcs ZUC135 Semisfera

+ vassoio/tray 60 x 40 cm

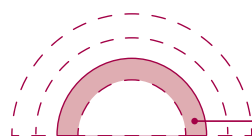
25.013.87.0098

REGISTERED DESIGN



Ø 135 h 67,5 mm

Volume 654 ml



ZUC135

ZUC160 Semisfera

27.016.87.0098

1 pz/pcs ZUC160 Semisfera

Set 6 pz/pcs ZUC160 Semisfera

+ vassoio/tray 60 x 40 cm

25.016.87.0098

REGISTERED DESIGN



Ø 160 h 80 mm

Volume 1108 ml



ZUC160

ZUC180 Semisfera

27.018.87.0098

1 pz/pcs ZUC180 Semisfera

Set 6 pz/pcs ZUC180 Semisfera

+ vassoio/tray 60 x 40 cm

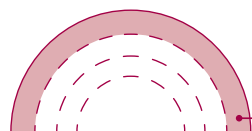
25.018.87.0098

REGISTERED DESIGN



Ø 180 h 90 mm

Volume 1570 ml



ZUC180

Utilizzo / Use:



- Versare il contenuto nello stampo ZUC115
- Fill the ZUC115 mould with the base preparation



- Coprire e livellare
- Cover and level



- Sformare il prodotto così ottenuto
- Unmould



- Inserire il primo inserto nello stampo ZUC135. Coprire e livellare
- Put the first insert in the ZUC135. Cover and level



- Sformare il secondo inserto
- Unmould the second insert



- Versare il contenuto nello stampo ZUC160. Inserire il secondo inserto. Coprire e livellare
- Fill the ZUC160 mould with the base preparation. Put the second insert. Cover and level



- Sformare il terzo inserto
- Unmould the third insert



- Ripetere il procedimento (vd. Punto 7-8) con lo stampo ZUC180. Glassare e decorare a piacimento
- Repeat the procedure (see Point n.7-8) with the mould ZUC180. Garnish with decorations at will

TAPIS GEL02

70.035.87.0065
volume 693 ml
misure/sizes
320,70 x 220,70
h 10 mm



TAPIS GEL03

70.039.87.0065
volume 398 ml
misure/sizes
320,80 x 128,80
h 10 mm



- 1
- Versare il preparato per l'inserto nello stampo TAPIS GEL
 - Fill TAPIS GEL mould with the insert preparation



- 2
- Sformare il prodotto
 - Unmold



- 3
- Posizionare l'inserto circa a metà della vaschetta del gelato
 - Put the second insert



- 4
- Versare il gelato
 - Cover with ice-cream



- 5
- Posizionarlo in abbattitore
 - Put in the blast chiller

Formagel

FG001 Formagel Onda

12.301.00.0000
misure/sizes
233,5 x 334,5 h 83,5 mm
volume 4 l

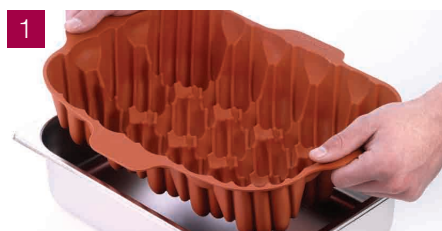


FG002 Formagel Fleur

12.302.00.0000
misure/sizes
232 x 331,5 h 83,5 mm
volume 4 l



Utilizzo / Use:



- 1
- Inserire lo stampo Formagel nella vaschetta
 - Insert the mould Formagel in the box container



- 2
- Riempire lo stampo Formagel con la preparazione scelta e livellare. Successivamente inserire stampo e vaschetta nell'abbattitore
 - Fill the mould Formagel with the preparation and level it. Insert the mould with the box container in the blast chiller



- 3
- Sformare lo stampo Formagel
 - Remove the preparation from the mould Formagel

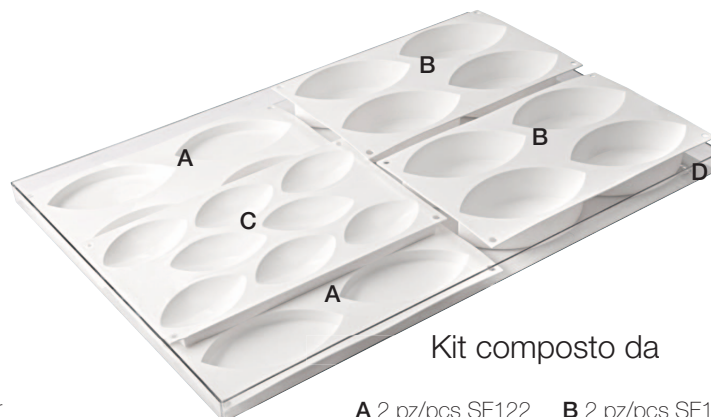


Kit Lovissimo
25.909.87.0098

Silikomart ha collaborato con Arnaud Cadoret e ha realizzato in esclusiva questi stampi per il concorso Charles Proust 2010, competizione dove ha ottenuto il primo premio per la stampa.

Il Kit propone tre stampi modulari che abbinati compongono una forma perfetta per equilibrio e eleganza e un vassoio in policarbonato 60 x 40 cm funzionale per lo stoccaggio. Un kit permette di realizzare 8 dessert.

Silikomart collaborated with Arnaud Cadoret and created these moulds for the Charles Proust 2010 competition, being awarded the first prize for the press. The kit is composed by three modular moulds that, combined together, create a perfect shape in terms of balance and elegance and one 60 x 40 cm polycarbonate tray that is ideal for stocking with a single kit you can prepare 8 desserts.



Kit composto da

- A** 2 pz/pcs SF122 **B** 2 pz/pcs SF121
C 2 pz/pcs SF123 **D** Vassoio VGEL02

SF121 Oval

36.121.87.0060
misure/sizes 140 x 75 h 35 mm
volume 4 x 257 Tot. 1028 ml



SF122 Oval Insert

36.122.87.0060
misure/sizes 132 x 67 h 12,5 mm
volume 4 x 77 Tot. 308 ml

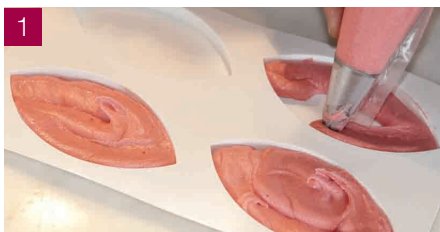


SF123 Oval Dome

36.123.87.0060
misure/sizes 95 x 52,5 h 11 mm
volume 8 x 20,5 Tot. 164 ml



Preparazione e montaggio dei 3 stampi del kit / Preparation and assembling of the 3 moulds of the kit



- 1 • Riempire lo stampo SF122 Oval Insert con la preparazione scelta e porlo in abbattitore
• Fill the mould SF122 Oval Insert with the chosen mixture and put it in the blast chiller



- 2 • Crea la base dello stampo SF121 Oval x 2 introducendovi all'interno l'inserto SF122 Oval Insert
• After creating the base for the mould SF121 Oval x 2, put the insert SF122 Oval Insert inside of it



- 3 • Riempire lo stampo SF122 Oval Insert con una preparazione a piacere e porlo in abbattitore
• Fill the mould SF122 Oval Insert with a mixture at will and put in the blast chiller



- 4 • Introdurre nello stampo SF121 Oval x 2 (vd. Punto 2) l'inserto SF122 precedentemente realizzato (vd. punto 3)
• Put inside the mould SF121 Oval x 2 (see point n. 2) the insert SF122 previously created (see point n.3)



- 5 • Coprire, livellare e porre in abbattitore.
• Cover, level and put in the blast chiller.



- 6 • Riempire SF123 Oval Dome con una preparazione a piacere. Poi sfornare e porlo come decorazione sopra SF121 Oval x 2
• Fill the SF123 Oval Dome with a preparation at will. After, take the result out of the mould and put it on top of the SF121 Oval x 2 as decoration



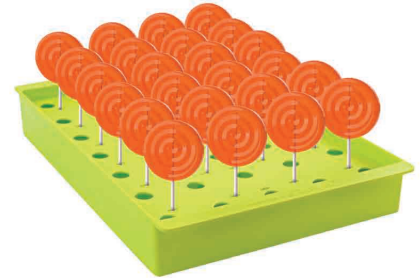
POP01 LOLLI POP

item: 25.701.00.0060
 size: Ø 72 h 12 mm
 volume: 4 x 45 = 180 ml
 Set 2 pz. + 50 Bastoncini/Sticks
 master size: 370x350x185 mm
 pcs master: 10



ESPOGEL UP MINI

misure/sizes 235 x 360 x h 48 mm
 4 x 6 = 24 pcs



SET BASTONCINI LOLLYPOP 50 PZ

item: 99.411.99.0001
 master size: 240 x 240 x 30mm
 pcs master: 10



99.432.19.0082



99.432.62.0082

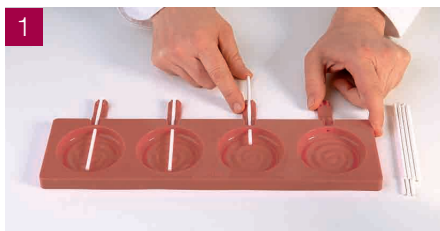


99.432.72.0082



99.432.86.0082

POP01 LOLLI POP utilizzo / use:



- Inserire il bastoncino
- Insert the stick



- Riempire lo stampo
- Fill the mould with the preparation

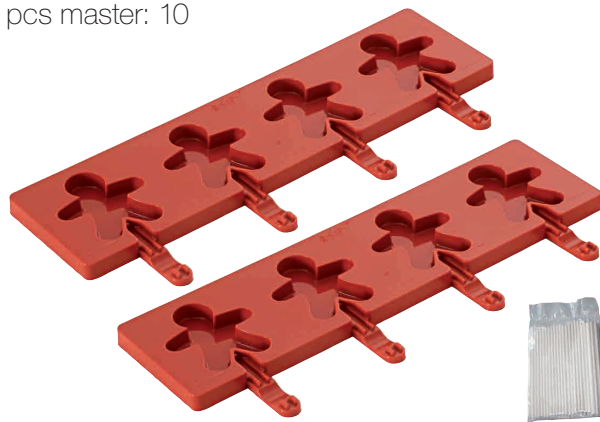


- Sformare la preparazione così ottenuta
- Unmold



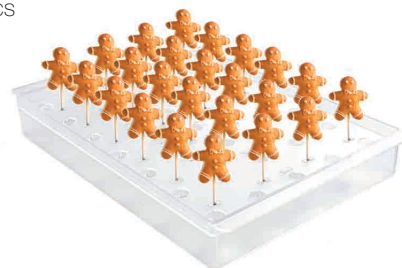
POP02 GINGER POP

item: 25.702.00.0060
size: 75 x 67 h 12 mm
volume: 4 x 31 = 124 ml
Set 2 pz. + 50 Bastoncini/Sticks
master size: 370x350x185 mm
pcs master: 10



ESPOGEL UP MINI

misure/sizes 235 x 360 x h 48 mm
4 x 6 = 24 pcs



SET BASTONCINI LOLLYPOP 50 PZ

item: 99.411.99.0001
master size: 240 x 240 x 30mm
pcs master: 10



99.432.19.0082



99.432.62.0082



99.432.72.0082

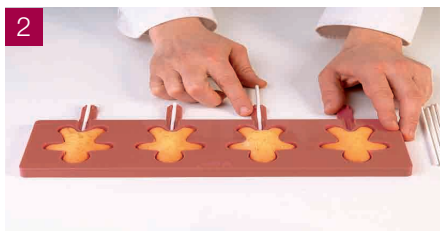


99.432.86.0082

POP02 GINGER POP utilizzo / use:



- Riempire lo stampo ed inserirlo in forno
- Fill the mould and put it inside the oven



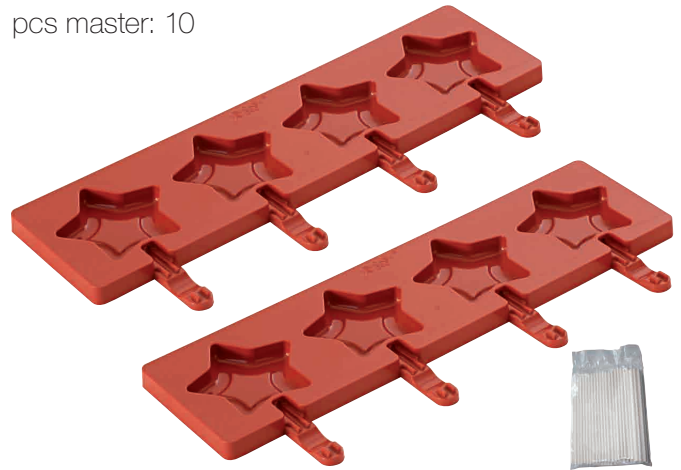
- Togliere dal forno ed inserire il bastoncino di legno
- Take it out of the oven and insert the wood stick



- Sformare la preparazione così ottenuta
- Unmold

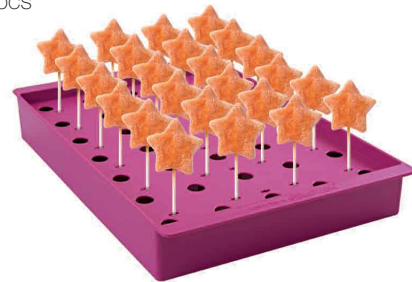
POP03 MAGIC POP

item: 25.703.00.0060
 size: 75,5 x 72 h 12 mm
 volume: 4 x 34 = 136 ml
 Set 2 pz. + 50 Bastoncini/Sticks
 master size: 370x350x185 mm
 pcs master: 10



ESPOGEL UP MINI

misure/sizes 235 x 360 x h 48 mm
 4 x 6 = 24 pcs



SET BASTONCINI LOLLYPOP 50 PZ

item: 99.411.99.0001
 master size: 240 x 240 x 30mm
 pcs master: 10



99.432.19.0082



99.432.62.0082

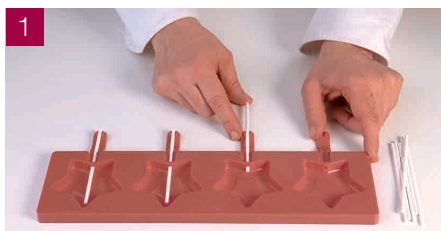


99.432.72.0082



99.432.86.0082

POP03 MAGIC POP utilizzo / use:



- Inserire il bastoncino
- Insert the stick



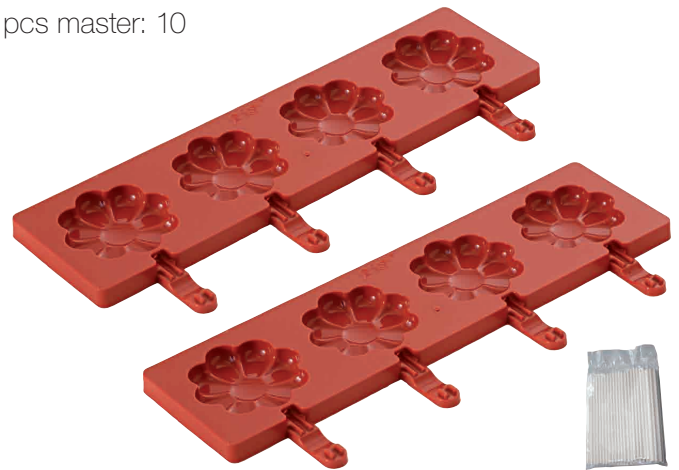
- Riempire lo stampo
- Fill the mould with the preparation



- Sformare la preparazione così ottenuta
- Unmold

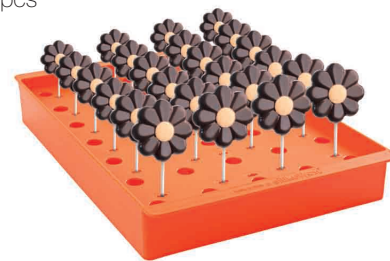
POP04 DAISY POP

item: 25.704.00.0060
 size: Ø 74 h 12 mm
 volume: 4 x 40 = 160 ml
 Set 2 pz. + 50 Bastoncini/Sticks
 master size: 370x350x185 mm
 pcs master: 10



ESPOGEL UP MINI

misura/sizes 235 x 360 x h 48 mm
 4 x 6 = 24 pcs



SET BASTONCINI LOLLYPOP 50 PZ

item: 99.411.99.0001
 master size: 240 x 240 x 30mm
 pcs master: 10



99.432.19.0082



99.432.62.0082

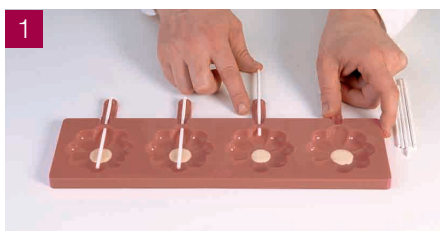


99.432.72.0082



99.432.86.0082

POP04 DAISY POP utilizzo / use:



- Inserire il bastoncino
- Insert the stick



- Riempire lo stampo
- Fill the mould with the preparation



- Sformare la preparazione così ottenuta
- Unmold

Accessori



Il Funnel Choc di Silikomart è un colino dosatore, di qualità professionale, eccellente per la preparazione delle vostre portate. Perfetto per riempire gli stampi versando la giusta dose di prodotto, per decorare e guarnire con estrema precisione e senza spreco. Adatto per liquidi, fondenti, gelatine, cioccolato, creme, etc.

Funnel Choc by Silikomart is a professional quality dosing funnel, excellent to prepare your desserts. Perfect to fill the moulds by pouring the right quantity of product, to decorate and garnish with the utmost precision and without waste. Suitable for liquids, fondants, jellies, chocolate, creams, etc.

In dotazione 3 puntali intercambiabili in silicone platinico alimentare al 100% dei seguenti diametri: Ø4; Ø7; Ø10 mm.

Interchangeable nozzle in 100% food platinic silicone are supplied in the following diameters: Ø4; Ø7; Ø10 mm.



ACC086 FUNNEL CHOC

item: 70.095.99.0065

Size: Ø 130 x h 140 mm

Ø 5,12 x h 5,51 inches

Vol. 1 l + 3 punte/tubes

master size: 570x195x232 mm

pcs/master: 3



**MADE OF
POLYCARBONATE**

**MAX TEMP
120°C**

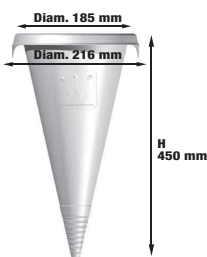


Accessori

Sac'a flex

ACC083

Size: Ø 185 x h 450 mm
item: 70.300.86.0160



MADE IN GERMANY

H.A.C.C.P

D.Lgs. 155/97

Facile da riempire

Easy to fill

Non assorbe

odori né sapori

It does not absorb

any odour

Design

ergonomico

Ergonomic design

Utilizzabile in freezer
fino a -60°C

It can be put in the
freezer up to -76°F

Utilizzabile in forno fino
a +230°C

It can be used in the
oven up to +446°F

Lavabile e sterilizzabile

Dishwasher safe

and sterilizable

PATENTED



VASO SAC'A POCHE

item: 72.336.99.0098

Materiale PP
Support for pastry
bags, made of pp
material

ROTOLO SAC'A POCHE

item: 70.141.00.0001

Size: 56x32 mm
100 pcs



SACCHETTI IN COTONE PER DECORARE / COTTON PASTRY BAGS

41.943.99.0000	STD 025	25 cm
41.944.99.0000	STD 028	28 cm
40.871.00.0000	STD 034	34 cm
40.856.00.0000	STD 040	40 cm
40.891.00.0000	STD 046	46 cm
41.598.99.0000	STD 050	50 cm
41.945.99.0000	STD 055	55 cm
41.599.99.0000	STD 060	60 cm
41.946.99.0000	STD 065	65 cm
41.947.99.0000	STD 070	70 cm
41.948.99.0000	STD 075	75 cm

ACC009 SAC'A POCHE

item: 70.033.99.0060

size: 34 cm with 6 tubes



Sac a poche in cotone con
rivestimento interno rinforzato.
Bordi cuciti e rivoltati.
Provisto di asola, punta rinforzata e 6
punte in polipropilene.

Strong special coating.
Turned and sewed rimes.
With upper seam, reinforced tip and 6
polypropylene tubes.

Sac a poche in cotone con rivestimento interno rinforzato. Bordi cuciti e rivoltati. Provisto di asola e punta rinforzata. Strong special coating. Turned and sewed rimes. With upper seam and reinforced tip.

▽ tubes

Bocchette decorative in acciaio inox.
Stainless steel decorative tubes.

Set 1 pz./pcs

43.346.99.0000	BA 411	43.395.99.0000	BS 118
43.347.99.0000	BA 413	43.301.99.0000	BT 202
43.348.99.0000	BA 415	43.302.99.0000	BT 203
43.321.99.0000	BC 320	43.303.99.0000	BT 204
43.322.99.0000	BC 321	43.304.99.0000	BT 205
43.323.99.0000	BC 322	43.305.99.0000	BT 206
43.324.99.0000	BC 323	43.306.99.0000	BT 207
43.325.99.0000	BC 324	43.307.99.0000	BT 208
43.326.99.0000	BC 325	43.308.99.0000	BT 209
43.327.99.0000	BC 326	43.309.99.0000	BT 210
43.328.99.0000	BC 327	43.310.99.0000	BT 211
43.329.99.0000	BC 328	43.311.99.0000	BT 212
43.330.99.0000	BC 329	43.312.99.0000	BT 213
43.331.99.0000	BC 330	43.313.99.0000	BT 214
43.349.99.0000	BD 300	43.314.99.0000	BT 215
43.350.99.0000	BD 301	43.315.99.0000	BT 216
43.351.99.0000	BD 302	43.316.99.0000	BT 217
43.332.99.0000	BF 310	43.317.99.0000	BT 218
43.333.99.0000	BF 311	43.318.99.0000	BT 220
43.334.99.0000	BF 312	43.319.99.0000	BT 222
43.335.99.0000	BF 313	43.320.99.0000	BT 224
43.336.99.0000	BF 314	43.352.99.0000	BX 1013
43.337.99.0000	BF 314/11	43.362.99.0000	BX 1105
43.338.99.0000	BF 315	43.363.99.0000	BX 1115
43.339.99.0000	BF 316	43.364.99.0000	BX 1123
43.340.99.0000	BF 317	43.365.99.0000	BX 1132
43.341.99.0000	BF 318	43.366.99.0000	BX 1217
43.342.99.0000	BF 319	43.367.99.0000	BX 1303
43.343.99.0000	BR 330	43.368.99.0000	BX 1405
43.344.99.0000	BR 331	43.369.99.0000	BX 1510
43.345.99.0000	BR 332	43.370.99.0000	BX 1605
43.379.99.0000	BS 102	43.371.99.0000	BX 1713
43.380.99.0000	BS 103	43.372.99.0000	BX 1820
43.381.99.0000	BS 104	43.373.99.0000	BX 1906
43.382.99.0000	BS 105	43.353.99.0000	BX 2013
43.383.99.0000	BS 106	43.374.99.0000	BX 2117
43.384.99.0000	BS 107	43.375.99.0000	BX 2219
43.385.99.0000	BS 108	43.376.99.0000	BX 2312
43.386.99.0000	BS 109	43.377.99.0000	BX 2314
43.387.99.0000	BS 110	43.378.99.0000	BX 2315
43.388.99.0000	BS 111	43.354.99.0000	BX 3005
43.389.99.0000	BS 112	43.355.99.0000	BX 4014
43.390.99.0000	BS 113	43.356.99.0000	BX 5017
43.391.99.0000	BS 114	43.357.99.0000	BX 6018
43.392.99.0000	BS 115	43.358.99.0000	BX 7020
43.393.99.0000	BS 116	43.359.99.0000	BX 8019
43.394.99.0000	BS 117	43.360.99.0000	BX 9017
		43.361.99.0000	BX 9022



FORO STELLA STAR TUBES

COD.	BS	102	103	104	105	106
Ø mm		2	3	4	5	6
COD.	BS	107	108	109	110	111
Ø mm		7	8	9	10	11
COD.	BS	112	113	114	115	116
Ø mm		12	13	14	15	16
COD.	BS	117	118			
Ø mm		17	18			

FORO TONDO ROUND TUBES

COD.	BT	202	203	204	205	206
Ø mm		2	3	4	5	6
COD.	BT	207	208	209	210	211
Ø mm		7	8	9	10	11
COD.	BT	212	213	214	215	216
Ø mm		12	13	14	15	16
COD.	BT	217	218	220	222	224
Ø mm		17	18	20	22	24

FORO STELLA CHIUSO CLOSE-STAR TUBES

COD.	BC	320	321	322	323	324
Ø mm		2	3	4	5	6
COD.	BC	325	326	327	328	329
Ø mm		7	8	9	10	11
COD.	BC	330				
Ø mm		12				

FORO STELLA FRANCESE STAR FRENCH TUBES

COD.	BF	310	311	312	313	314
Ø mm		4	6	7	9	10
COD.	BF	314/11	315	316	317	318
Ø mm		11	12	13	15	16
COD.	BF	319				
Ø mm		18				

FORO A FIORE / FLOWER TUBES

COD.	BR	330	331	332
MIS./SIZE		SMALL	MEDIUM	LARGE

FORO A FIORE APERTO / OPEN-FLOWER TUBES

COD.	BA	411	413	415
MIS./SIZE		SMALL	MEDIUM	LARGE

Accessori



BOCCHETTE DELIZIA / STAR RIBBON TUBES

COD.	BD	300	301	302
MIS./SIZE		SMALL	MEDIUM	LARGE



BX3005
Ø 5 - h 50 mm



BX2013
Ø 13 - h 42 mm



BX4014
Ø 14 - h 50 mm



BX1510
Ø 10*22 - h 52 mm



BX7020
Ø 20 - h 52 mm



BX1303
Ø 3 x 17 - h 43 mm



BX5017
Ø 17 - h 47 mm



BX1605
8 x 5 - h 52 mm



BX8019
Ø 19 - h 52 mm



BX1713
Ø 13 - h 40 mm



BX6018
Ø 18 - h 48 mm



BX2219
Ø 19 - h 52 mm



BX1405
Ø 5 x 20 - h 43 mm



BX2117
Ø 17 - h 45 mm



BX1217
3 x 17 - h 40 mm



BX1906
Ø 17 x 6 - h 47 mm



BX9017
3 x 17 - h 52 mm
BX9022
3 x 22 - h 53 mm



BX1820
Ø 20 - h 42 mm

Accessori



BX1013
Ø 13 - h 43 mm



BX1105
Ø 5 - h 52 mm
BX1115
Ø 5 - h 42 mm
BX1123
Ø 3 - h 42 mm
BX1132
Ø 2 - h 42 mm

BOCCHETTE INOX / STAINLESS STEEL TUBES



BS 10T

SIZE Ø 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 12 - 14 - 15 mm
item: 43.096.99.0000



BS 10S

SIZE Ø 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 12 - 13 - 15 mm
item: 43.097.99.0000



BIM340

Conf. / Pack 5 pz / pcs.
item: 40.529.00.0000
Bocchette ad imbuto
Fritter tube

Kit di bocchette decorative in policarbonato alimentare.



BPC 6A
Set. 6 star
item: 73.101.99.0096



BPC 6B
Set. 6 round
item: 73.102.99.0096



BPC 6C
Set. 6 pastry
item: 73.103.99.0096

Set of alimentary polycarbonate pastry tubes



BPC 12A
Set. 12 standard
item: 73.104.99.0096



BPC 12B
Set. 12 special
item: 73.105.99.0096



BPC 24
Set. 24 pastry chef
item: 73.106.99.0096



BX2312
Ø 12 - h 41 mm
BX2314
Ø 14 - h 39 mm
BX2315
Ø 15 - h 46 mm

ESPOSITORE A MURO / WALL RACK



ESPO B

BIANCO/WHITE INOX/ST STEEL
item: 41.091.99.0000

BRUSCHINO / BRUSH

item: 41.090.99.0000
COD. BRU

Bruschino per pulire le bocchette.
Brush for clean tubes.



SCATOLA BOCCHETTE ACCIAIO / STAINLESS STEEL TUBES BOX



BOS36BIG

SIZE 50 mm 39 pz/pcs
item: 40.454.99.0000

BOS26

SIZE H 33 mm 29 pz/pcs
item: 40.805.99.0000



BOS52

SIZE H 33 mm 55 pz/ pcs
item: 40.716.00.0000



MADE IN FRANCE

© 2012 - Silikomart all rights reserved

Accessori

ESPOSITORI IN POLISTIRENE / DISPLAYS MADE OF POLYSTYRENE



Espogel Down

misure/sizes 235 x 360 x h 48 mm

Espositore per l'esposizione nella vetrina. Occupa lo spazio di vaschette standard. E' pratico e funzionale per posizionare i prodotti su stecco. Adatto per tutta la linea Steccoflex e Cookieflex.

Stand for displaying in the showcase. It takes the space of a standard container. Very functional for placing the product on the stick downwards. Ideal for the whole Steccoflex range and Cookieflex range.

Espegel down adatto anche per tutta la linea Steccoflex Mini e Cookieflex Mini
Espegel down ideal also for the whole Steccoflex Mini and Cookieflex Mini.



99.421.72.0082

99.421.62.0082

99.421.19.0082

99.421.86.0082



Accessori

Espogel Up

misure/sizes 235 x 360 x h 48 mm

Espositore per l'esposizione nella vetrina. Occupa lo spazio di vaschette standard. Adatto per tutta la linea Steccoflex.

Stand for displaying in the showcase. It takes the space of a standard container. Ideal for the whole Steccoflex range.



- 99.422.72.0082
- 99.422.62.0082
- 99.422.19.0082
- 99.422.86.0082



Espogel Up Mini

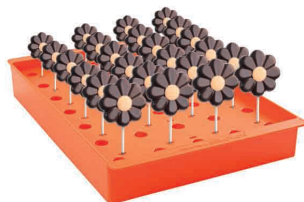
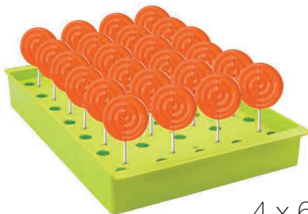
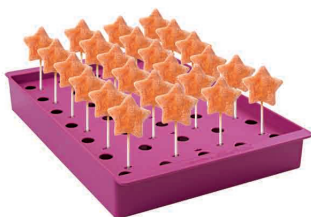
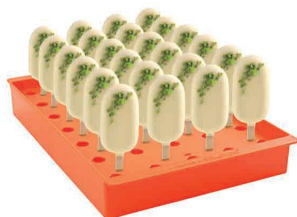
misure/sizes 235 x 360 x h 48 mm

Espositore per l'esposizione nella vetrina. Occupa lo spazio di vaschette standard. Adatto per tutta la linea Steccoflex Mini, Easy Pop e Conoflex.

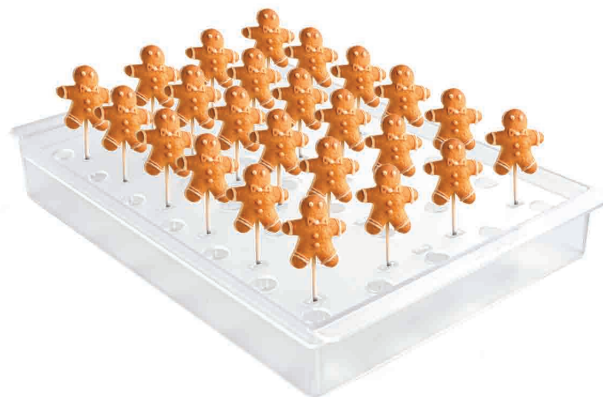
Stand for displaying in the showcase. It takes the space of a standard container. Ideal for the whole Steccoflex Mini, Easy Pop and Conoflex.



- 99.432.72.0082
- 99.432.62.0082
- 99.432.19.0082
- 99.432.86.0082



4 x 6 = 24 pcs



5 x 7 = 35 pcs

Accessori

Stecchi / Sticks

99.400.99.0001

sizes 113 x 10 h 2 mm

Set 500 bastoncini in legno di faggio

500 pcs beech wood sticks

master size:260x320x185mm

pcs/master: 10



Mini Stecchi / Mini Sticks

99.401.99.0001

sizes 72 x 8 h 2 mm

Set 500 bastoncini in legno di faggio

500 pcs beech wood sticks

master size:298x232x140mm

pcs/master: 10

Set Bastoncini 50 pz

99.411.99.0001

misure/sizes Ø 4 x 120 mm

Set 50 Bastoncini di carta

master size:240x240x30mm

pcs/master: 10



Take Away Bag 01

misure/sizes 6 x 13 + 3 cm

99.405.99.0001

Set 1000 pz/pcs

99.405.99.0002

Set 200 pz/pcs

Sacchetto in carta pergamin 45 g per conservare singolarmente il prodotto su stecco. Adatto per i modelli Steccoflex Classic/Tango/ ChocoStick.

Bag made of pergamin paper 45 g for preserving the product on stick. Ideal for Steccoflex Classic/Tango/ChocoStick.



Take Away Bag 02

misure/sizes 9 x 13 + 3 cm

99.406.99.0001

Set 1000 pz/pcs

99.406.99.0002

Set 200 pz/pcs

Sacchetto in carta pergamin 45 g per conservare singolarmente il prodotto su stecco. Adatto per i modelli Steccoflex Heart-ic/Pata/Mr Funny.

Bag made of pergamin paper 45 g for preserving the product on stick. Ideal for Steccoflex Heart-ic/Pata/Mr Funny.



Take Away Box

misure/sizes 278 x 228 h 56 mm

99.430.99.0082

Set 100 scatole in polistirolo espanso con etichetta personalizzabile da applicare.

100 pcs expanded polystyrene containers with customizable label to stick on.



Etichetta personalizzabile da applicare/
Customizable label to stick on



Cool Bag

99.431.99.0001

misure/sizes 320 x 240 h 270 mm

Set 10 borse / Set of 10 pcs

Borsa termica, impermeabile e resistente. Contiene un massimo di 3 Take Away Box.

Water-resistant thermal bag. Contains 3 Take Away Boxes maximum.



La linea i-Gloo propone una serie di prodotti in policarbonato infrangibile nel tempo e agli urti, ideali per la conservazione, lo stoccaggio e l'esposizione delle vostre creazioni. Sono resistenti e indeformabili anche dopo essere stati posti a basse temperature (-60° C) risultando quindi essere utilizzabili anche in abbattitore.

The i-Gloo range proposes a series of products in polycarbonate which is ideal for the conservation, stocking and exhibition of your creations. They are resistant and do not lose their shape even after undergoing low temperature (-60°C) and thus are usable also in the blast chiller.

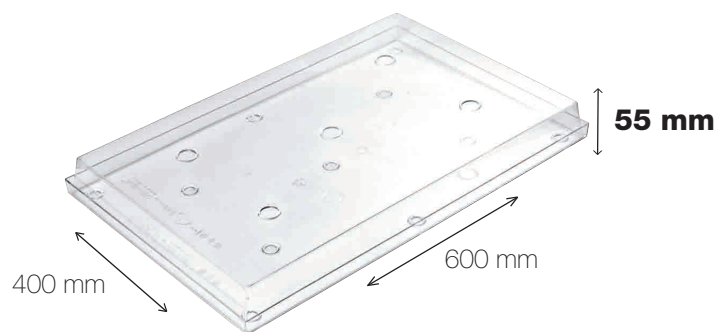


Vantaggi / Advantage

- Assoluta trasparenza
- Facile identificazione del prodotto all'interno
- Resistenza agli urti
- Impilabilità
- Absolute transparency
- Easy identification of the product inside
- Crash-proof
- Stackable

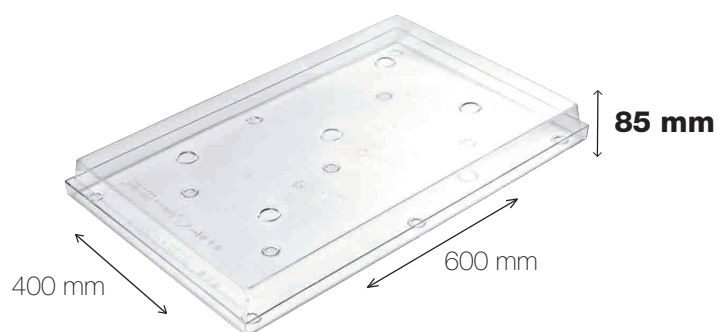
Total I-Gloo 5.5

25.425.86.0000
Set I-Gloo + VGEL02
misure/sizes 600 x 400 h 55 mm



NEW Total I-Gloo 8.5

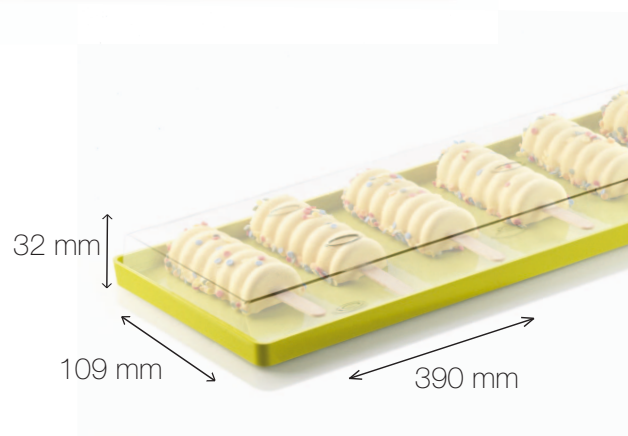
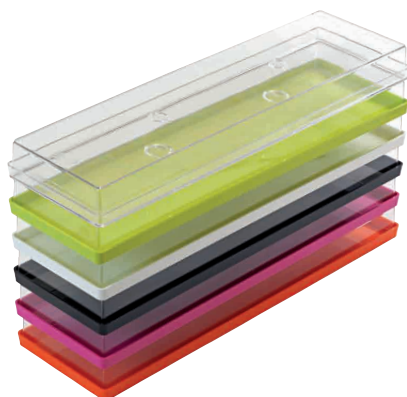
25.427.86.0000
Set I-Gloo + VGEL02
misure/sizes 600 x 400 h 85 mm



Small Total I-Gloo

Set Small I-gloo + Vgel03
misure/sizes 390 x 109 h 32 mm

- 25.426.86.0000 Transparent
- 25.426.62.0000 Green
- 25.426.87.0000 White
- 25.426.20.0000 Black
- 25.426.19.0000 Pink
- 25.426.72.0000 Orange



Coperchio in policarbonato idoneo all'utilizzo in abbattitore ed in congelatore. Blocca gli odori e previene la formazione di brina e condensa.
Polycarbonate cover ideal for blast chiller and freezer. It stops odors and prevents the formation of frost and moist.



I-Gloo possono essere perfettamente impilati riducendo così al minimo gli spazi di stoccaggio/
I-Gloo can be stacked, thus reducing the storage space



I-Gloo adatto per tutti i tipi di vassoi
I-Gloo suitable for all kinds of trays

Small I-Gloo

99.426.86.0000

Coperchio/Cover

misure/sizes 390 x 109 h 32 mm



I-Gloo 5.5

99.429.86.0000

Coperchio/Cover

size 600 x 400 h 55 mm

I-Gloo 8.5

99.433.86.0000

Coperchio/Cover

size 600 x 400 h 85 mm



VGEL01

99.424.86.0000

Vassoio/Tray

misure/sizes 300 x 400 h 12 mm



VGEL02

99.428.86.0000

Vassoio/Tray

misure/sizes 600 x 400 h 22 mm



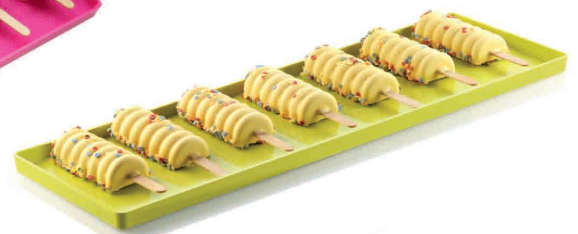
VGEL03

Vassoio/Tray

misure/sizes 119 x 395,5 h 12,5 mm

Set 2 vassoi in varie colorazioni: fucsia, nero, arancio, verde, bianco, trasparente. Vassoio realizzato in policarbonato, funzionale per lo stoccaggio e la presentazione del prodotto.

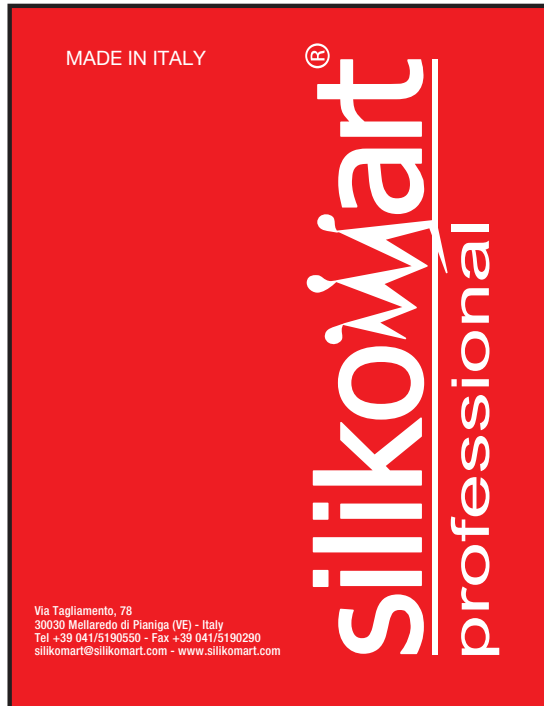
Kit composed by 2 trays, available colours: fuchsia, orange, green, black, white, transparent. Polycarbonate tray, ideal for stocking and displaying the products.



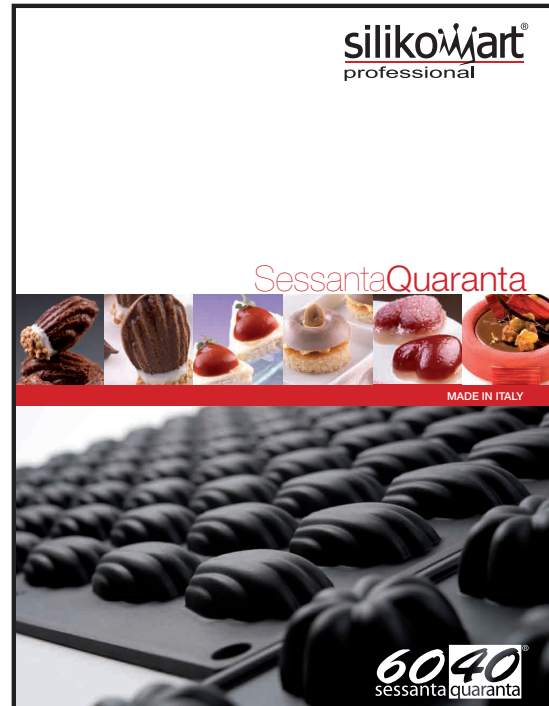
-  VGEL03/V 25.425.62.0098
-  VGEL03/B 25.425.87.0098
-  VGEL03/N 25.425.20.0098
-  VGEL03/F 25.425.19.0098
-  VGEL03/A 25.425.72.0098
-  VGEL03/T 25.425.86.0098 Transparent



I NOSTRI CATALOGHI



BOOKLET PROFESSIONAL



SESSANTAQUARANTA



LA PASTICCERIA



LA DECORAZIONE



silikomart[®] professional

ISO 9001

BUREAU VERITAS
Certification



ISO 22000

BUREAU VERITAS
Certification



Silikomart S.r.l. - via Tagliamento, 78
30030 Mellaredo di Pianiga (VE) - Italy
Tel: +39 041 5190550 - Fax: +39 041 5190290
silikomart@silikomart.com - www.silikomart.com