

HO.
RE.
CA.
SELECTION



Martellato

INDEX

● ● ●	INTRO	4
● ● ●	STAMPI MOULDS	8
● ● ●	ATTREZZATURE EQUIPMENT	40
● ● ●	COLORANTI COLOURING	86
● ● ●	BUFFET & BANQUETING	98
● ● ●	MUST HAVE	162

MARTELLATO una storia tutta italiana

Martellato è nata più di trent'anni fa e si è affermata presto come un'impresa innovativa e di respiro internazionale, conservando intatti l'ingegno e il "saper fare" tipici delle botteghe artigianali. Due generazioni di imprenditori hanno sviluppato i loro prodotti confrontandosi personalmente con i clienti. All'inizio l'impresa si è concentrata sulle soluzioni per i pasticceri e i gelatieri, oggi la gamma si rivolge a tutti i professionisti del settore Horeca.

MARTELLATO an italian story

A company started over thirty years ago, that today represents an innovative reality of international standing, retaining at the same time the resourcefulness and "know-how" typical of craftsmanship. Two generations of entrepreneurs have developed their products facing the requirements of their customers, at the beginning confectioners and ice cream makers, and today also professionals of the whole Horeca sector.



LA NOSTRA VISIONE

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

OUR VISION

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

OLTRE 30
ANNI DI
ESPERIENZA
OVER 30
YEARS OF
EXPERIENCE



MARTELLATO è presente in tutto il mondo

Con una vasta rete di distribuzione che presidia i principali mercati di riferimento: Europa, America, Nord Africa, Medio Oriente e Sud-Est asiatico.

MARTELLATO is present worldwide

With an extensive distribution network to control the main reference markets: Europe, America, North Africa, the Middle-East and South-East Asia.

OLTRE 7000
PRODOTTI
OVER 7000
PRODUCTS



PERCHÈ MARTELLATO?

La soddisfazione del cliente è la nostra missione: garantiamo prodotti funzionali e di qualità. Un'ampia gamma di prodotti in costante aggiornamento per soddisfare le esigenze dei professionisti.

La selezione delle materie prime e il rispetto delle più rigorose norme del settore fa dei prodotti Martellato degli strumenti sicuri e di lunga durata.

WHY MARTELLATO?

Customer satisfaction is our mission: we guarantee functional and quality products. An extensive range of products in constant upgrade to meet the needs of professionals. The quality of raw materials and compliance with the most stringent industry standards make Martellato products safe and durable.

7000 PRODOTTI nel nostro catalogo

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

7000 PRODUCTS in our catalogue

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



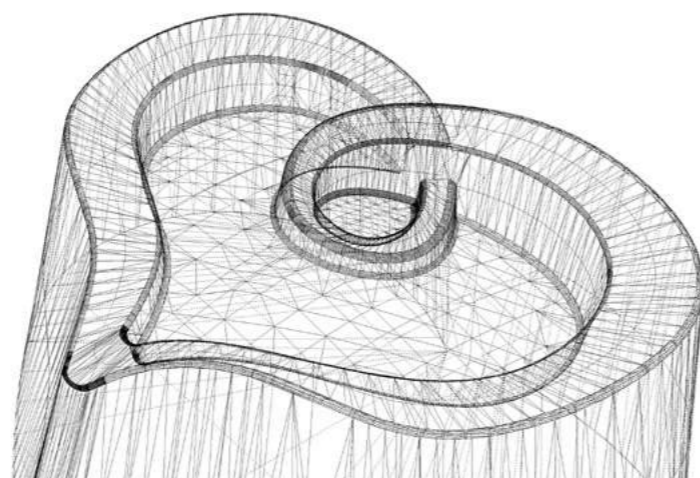
RICERCA E
SVILUPPO
RESEARCH AND
DEVELOPMENT

DESIGN E QUALITÀ

I nostri prodotti sono il risultato della collaborazione tra l'area di ricerca e sviluppo e l'ufficio vendite: l'alta qualità incontra i bisogni dei pasticceri professionisti.

QUALITY AND DESIGN

Our products are the result of the collaboration between the research and development area and the sales office: high quality to meet the needs of professional pastry chefs.

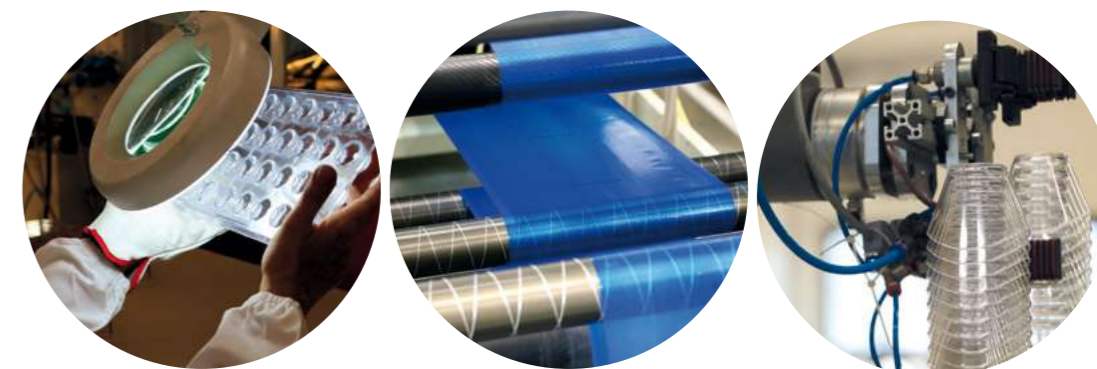


MADE IN ITALY significa innovazione e design

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

MADE IN ITALY means innovation and design

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



PRODUZIONE
ITALIANA
ITALIAN
PRODUCTION

PRODUZIONE E LOGISTICA

Il moderno stabilimento inaugurato nel 2014 ospita la struttura operativa aziendale che concentra gestione, logistica e produzione in Italia.

PRODUCTION AND LOGISTIC

The modern plant opened in 2014 houses the company operational structure that concentrates management, logistics and production in Italy.



MOULDS

BAKING & CHILLING

i MICRO FORATI

stampi silicone
silicone moulds

30x40

1 box: 2 stampi/moulds

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

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

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

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



PLUS

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

RESISTENTI

Il silicone arricchito con fibra di vetro garantisce alta qualità e maggiore durata degli stampi.
Resiste a temperatura:
+230°C +450°F

RESISTANT

The silicone enriched with fibreglass guarantees high quality and mould longer life.
Resistent up to:
+ 230 ° C + 450 ° F

PRATICI

Le sformature sono più facili grazie all'antiaderenza del materiale

PRACTICAL

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

FUNZIONALI

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

FUNCTIONAL

Microperforation ensures even and quick cooking with no excess humidity

VERSATILI

Possono essere usati da entrambi i lati per risultati creativi

VERSATILE

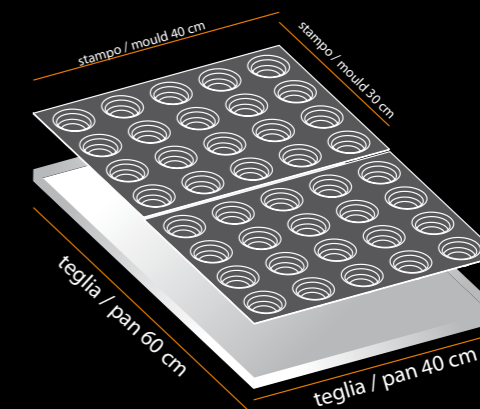
Can be used on both sides for creative results

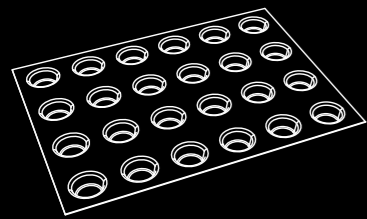
MULTIUSO

Consentono di realizzare qualsiasi tipo di ricetta, dolce o salata

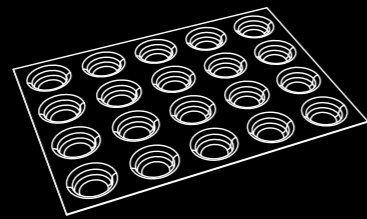
MULTI-USE

Allow making any type of sweet or savoury recipe

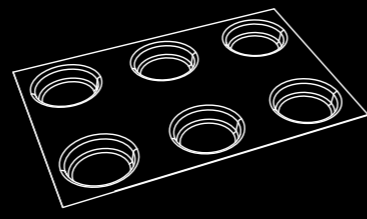




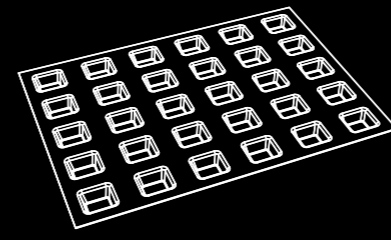
h16
Ø40mm
30MICRO01
Prod: 24+24 pcs



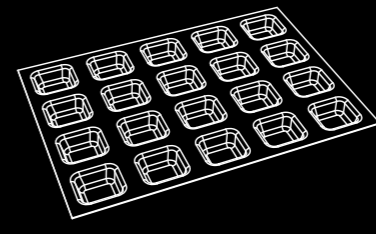
h16
Ø50mm
30MICRO02
Prod: 20+20 pcs



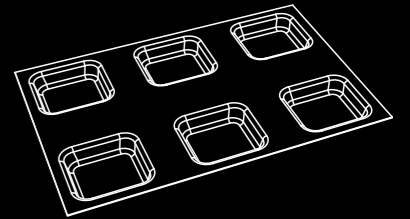
h20
Ø85mm
30MICRO04
Prod: 6+6 pcs



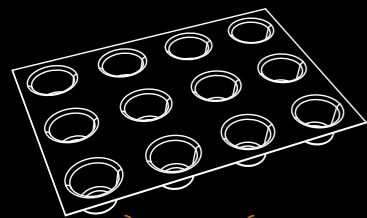
h16
35x35mm
30MICRO06
Prod: 30+30 pcs



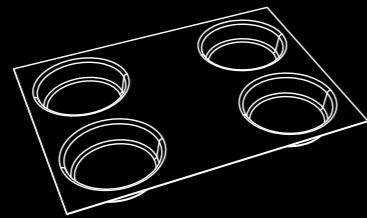
h20
50x50mm
30MICRO07
Prod: 20+20 pcs



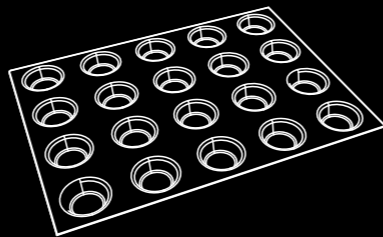
h20
85x85mm
30MICRO08
Prod: 6+6 pcs



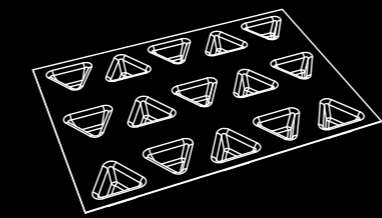
h40mm
Ø60mm
30MICRO03
Prod: 12+12 pcs



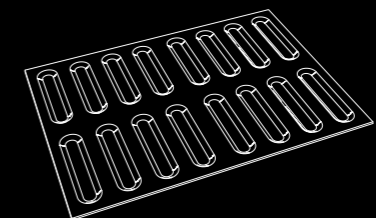
h30mm
Ø120mm
30MICRO05
Prod: 4+4 pcs



h22
Ø48mm
30MICRO10
Prod: 20+20 pcs



h25mm
60mm
30MICRO09
Prod: 15+15 pcs



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



STAMPI IN SILICONE SILICONE MOULDS



Gli stampi sono realizzati in silicone alimentare 100%

Ideali per abbattitore e per forno fino a temperature che variano da -60°C a + 230°C.

Per dolci, crostate, torte salate, pizze, torte, budini, brioches, sformati, sorbetti, gelati, mousse di frutta o verdure.

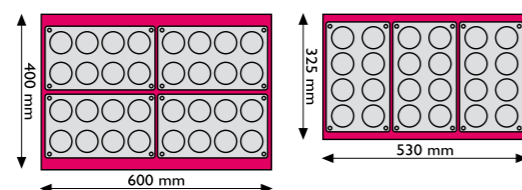
Si puliscono semplicemente sotto un getto di acqua calda, con l'aiuto di una spugna o in lavastoviglie. Per una manutenzione ottimale cospargere lo stampo con farina, cacao o zucchero a velo prima dell'uso.

The moulds are made of 100% food safe silicone and can be used in the blast chiller as well as in the oven. For cakes, jam tarts, savoury flans, pizzas, puddings, buns, sorbets, fruit or vegetable mousse.

They can be easily cleaned with a sponge and hot water or in the dishwasher. We advise you to dust the mould with flour, cocoa powder or icing sugar before using it.

MULTI FORMA - SINGLE SERVING

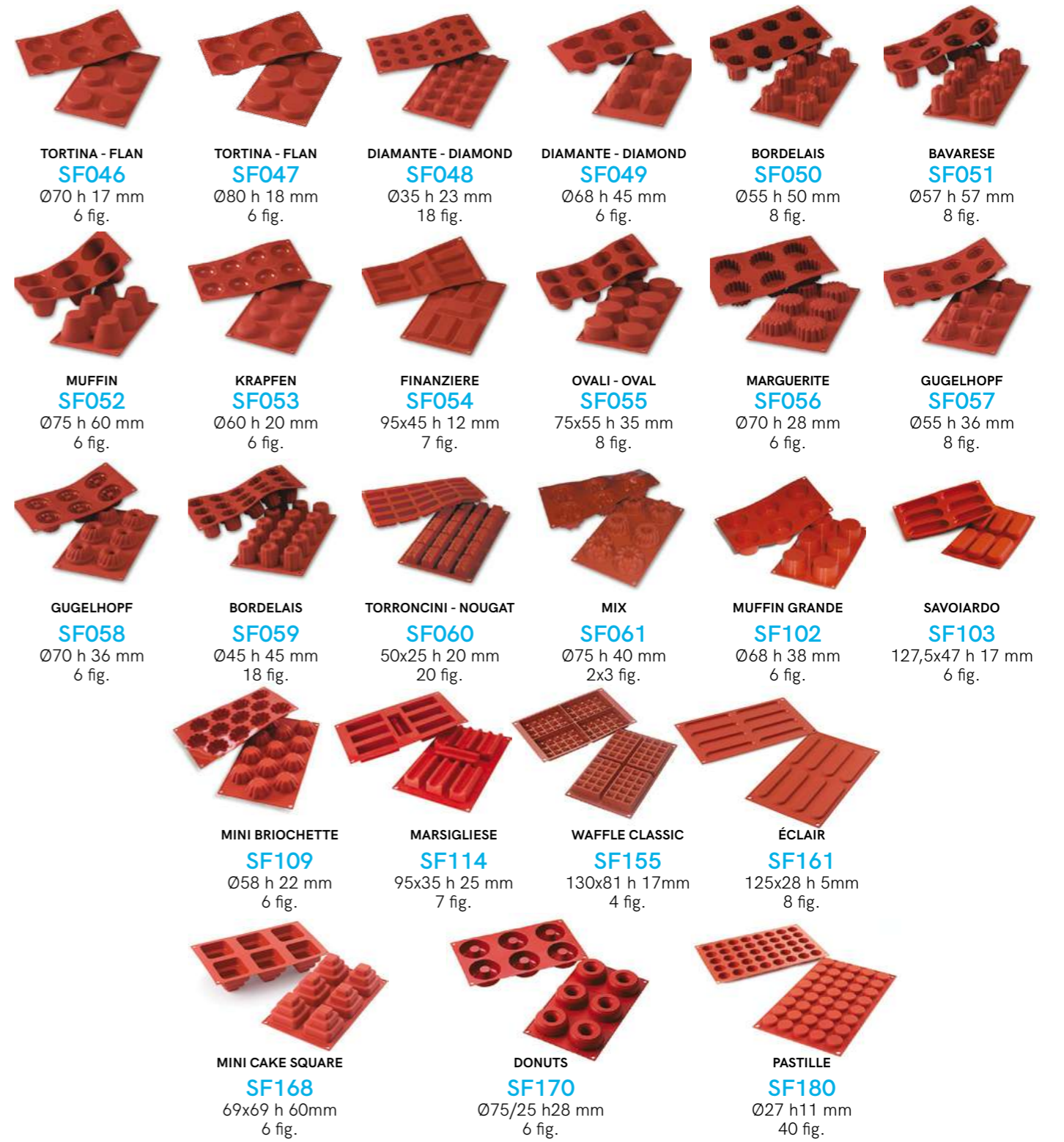
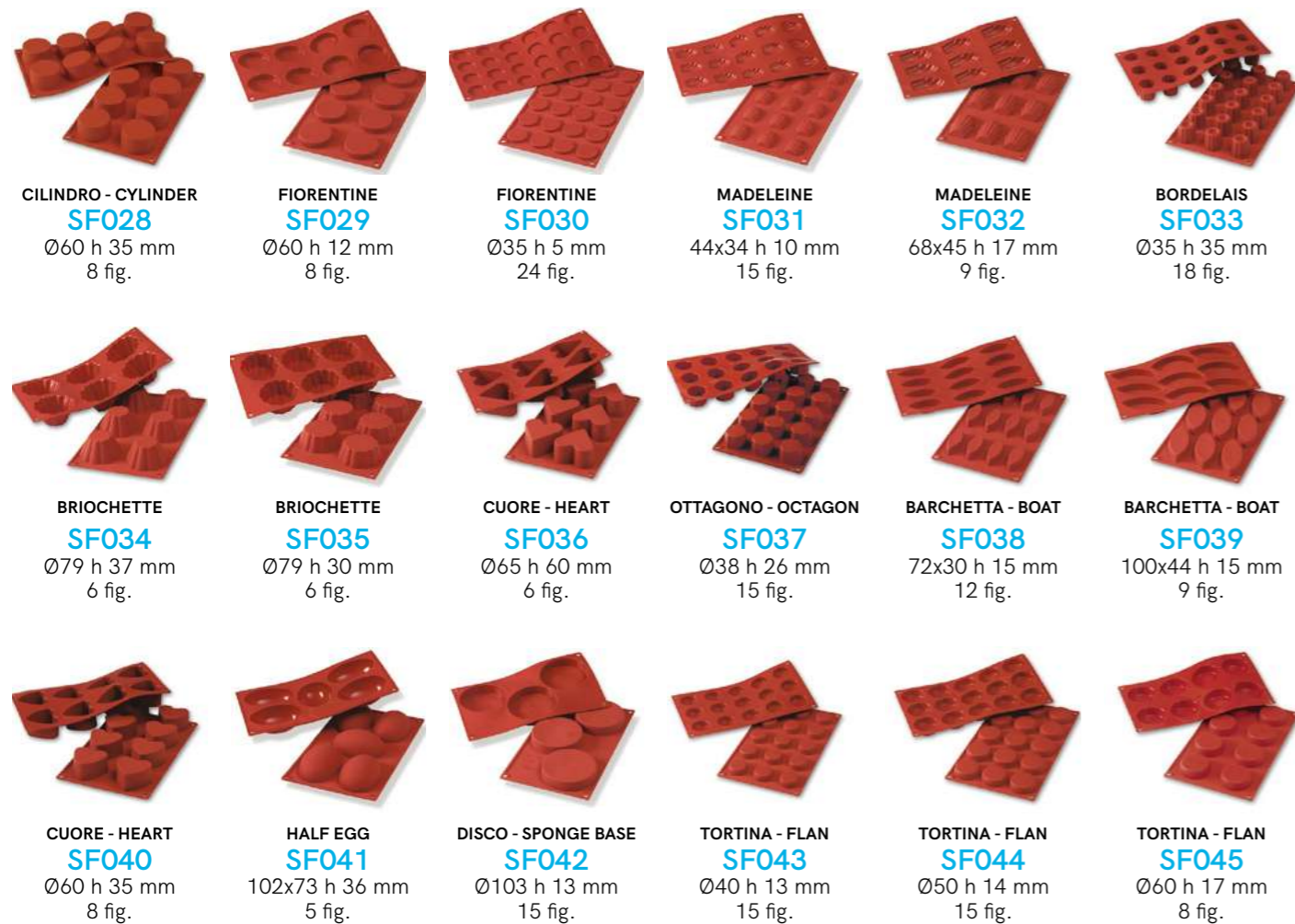
Stampo - Mould: 175x300mm



H.A.C.C.P.
D. Lgs. 165/92
NO PROBLEM



Le teglie in silicone sono disponibili senza imballo: es. cod. SF010/N o conf. da 1 pezzo con nylon e cavallotto (logo Martellato): es. cod. SF010
Silicone trays are available without package: ex. cod. SF010/N or package of 1 pc with nylon and blister flag (Martellato logo): ex. cod. SF010



FASCE ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL BANDS

Fasce in acciaio inox di alta qualità (AISI 304) con **bordi perfettamente dritti**, spessi per maggiore indeformabilità e **superficie liscia** per facilità di sformatura e dessert impeccabili. Adatti all' utilizzo sia in forno dove assicurano cottura uniforme che in congelatore ed in abbattitore per un completo e veloce raffreddamento.

La varietà di forme e dimensioni, unita alle ampie possibilità di personalizzazione del soggetto su richiesta, rendono le fasce Martellato delle **soluzioni versatili** in grado di soddisfare anche i pasticceri più esigenti.

High quality stainless steel cake band (AISI 304) with **perfectly straight edges**, more thicker for greater non-deformability and **smooth surface** for ease demoulding and flawless desserts. Suitable for use in freezer and blast chiller for a complete and fast cooling and ensure even cooking.

The variety of shapes and sizes, combined with the wide customization opportunities upon request, make Martellato rings **very versatile products** able to satisfy even the most demanding pastry chefs.



Size mm	h 20 mm
Ø 80	1H2X8
Ø 100	1H2X10
Ø 120	1H2X12
Ø 140	1H2X14
Ø 160	1H2X16
Ø 180	1H2X18
Ø 200	1H2X20
Ø 220	1H2X22
Ø 240	1H2X24
Ø 260	1H2X26
Ø 280	1H2X28
Ø 300	1H2X30

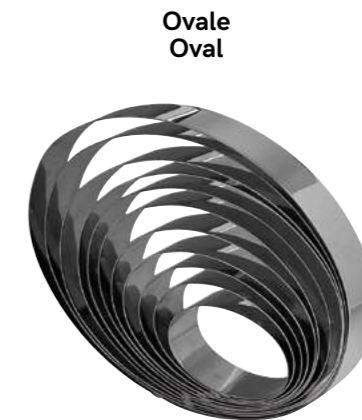


Size mm	h 50 mm
Ø 195	40-W087
Ø 295	40-W088
Ø 395	40-W089
Ø 495	40-W090

Ideali per tamburi vedi pg 350
Ideal for dummies see page 350



Size mm	h 40 mm	h 50 mm
Ø 100	1H4X10	1H5X10
Ø 120	1H4X12	1H5X12
Ø 140	1H4X14	1H5X14
Ø 160	1H4X16	1H5X16
Ø 180	1H4X18	1H5X18
Ø 200	1H4X20	1H5X20
Ø 220	1H4X22	1H5X22
Ø 240	1H4X24	1H5X24
Ø 260	1H4X26	1H5X26
Ø 280	1H4X28	1H5X28
Ø 300	1H4X30	1H5X30



Size mm	h 40 mm	h 50 mm
115x85	2H4X10	2H5X10
135x100	2H4X12	2H5X12
160x120	2H4X14	2H5X14
185x135	2H4X16	2H5X16
205x155	2H4X18	2H5X18
225x175	2H4X20	2H5X20
253x190	2H4X22	2H5X22
270x210	2H4X24	2H5X24
300x220	2H4X26	2H5X26
320x250	2H4X28	2H5X28
345x260	2H4X30	2H5X30



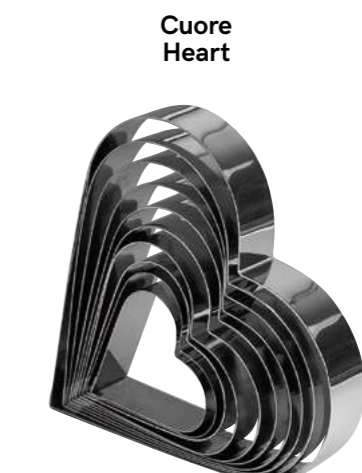
Size mm	h 40 mm	h 50 mm
175x200	3H4X10	3H5X10
195x220	3H4X11	3H5X11
210x240	3H4X12	3H5X12
235x255	3H4X13	3H5X13
245x280	3H4X14	3H5X14
90x100	3H4X5	3H5X5
125x140	3H4X6	3H5X6
120x140	3H4X7	3H5X7
140x160	3H4X8	3H5X8
160x180	3H4X9	3H5X9



Size mm	h 40 mm	h 50 mm
90x100	4H4X10	4H5X10
105x120	4H4X12	4H5X12
120x140	4H4X14	4H5X14
140x160	4H4X16	4H5X16
158x180	4H4X18	4H5X18
175x200	4H4X20	4H5X20
200x230	4H4X23	4H5X23
220x250	4H4X25	4H5X25



Size mm	h 40 mm	h 50 mm
102x102	5H4X10	5H5X10
122x122	5H4X12	5H5X12
142x142	5H4X14	5H5X14
162x162	5H4X16	5H5X16
182x182	5H4X18	5H5X18
202x202	5H4X20	5H5X20
222x222	5H4X22	5H5X22
242x242	5H4X24	5H5X24
262x262	5H4X26	5H5X26
282x282	5H4X28	5H5X28
302x302	5H4X30	5H5X30



Size mm	h 40 mm	h 50 mm
115x115	7H4X10	7H5X10
140x130	7H4X12	7H5X12
160x150	7H4X14	7H5X14
175x165	7H4X16	7H5X16
185x200	7H4X18	7H5X18
213x205	7H4X20	7H5X20
235x210	7H4X22	7H5X22
260x240	7H4X24	7H5X24
283x255	7H4X26	7H5X26
300x278	7H4X28	7H5X28

Goccia Drop



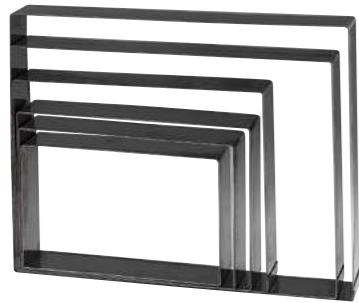
Size	h 40 mm	h 50 mm
130x82	8H4X10	8H5X10
155x100	8H4X12	8H5X12
175x115	8H4X14	8H5X14
205x127	8H4X16	8H5X16
225x146	8H4X18	8H5X18
250x165	8H4X20	8H5X20
270x180	8H4X22	8H5X22
300x196	8H4X24	8H5X24
325x210	8H4X26	8H5X26
330x255	8H4X28	8H5X28
355x270	8H4X30	8H5X30

Virgola Comma



Size	h 40 mm	h 50 mm
138x102	9H4X10	9H5X10
170x105	9H4X12	9H5X12
192x145	9H4X14	9H5X14
215x165	9H4X16	9H5X16
235x180	9H4X18	9H5X18
255x190	9H4X20	9H5X20
295x220	9H4X22	9H5X22
312x240	9H4X24	9H5X24
345x240	9H4X26	9H5X26
375x265	9H4X28	9H5X28

Rettangolare Rectangular



Size	h 40 mm	h 50 mm
243x142	11H4L24	11H5L24
263x164	11H4L26	11H5L26
268x201	11H4L27	11H5L27
282x183	11H4L28	11H5L28
302x222	11H4L30	11H5L30
360x165	11H4L36	11H5L36
382x262	11H4L38	11H5L38
403x320	11H4L40	11H5L40

Fiore Flower



Size	h 40 mm	h 50 mm
90x90	12H4X10	12H5X10
106x106	12H4X12	12H5X12
130x130	12H4X14	12H5X14
150x150	12H4X16	12H5X16
175x175	12H4X18	12H5X18
193x193	12H4X20	12H5X20
217x217	12H4X22	12H5X22
237x237	12H4X24	12H5X24
257x257	12H4X26	12H5X26
275x275	12H4X28	12H5X28
300x300	12H4X30	12H5X30



TONDI - ROUND

H 60 MM

H 40 MM

KIT 2 pcs
70H602
Ø 100 - 120

KIT 2 pcs
70H402
Ø 100 - 120

KIT 3 pcs
70H603
Ø 60 - 70 - 80

KIT 3 pcs
70H403
Ø 60 - 70 - 80



QUADRI - SQUARE

H 60 MM

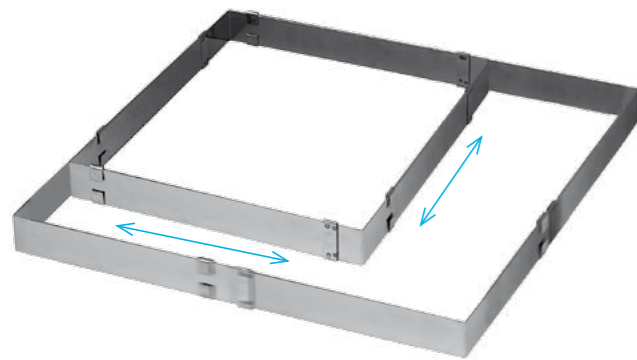
H 40 MM

KIT 2 pcs
71H602
LATO 100 - 120

KIT 2 pcs
71H402
LATO 100 - 120

KIT 3 pcs
71H603
LATO 60 - 70 - 80

KIT 3 pcs
71H403
LATO 60 - 70 - 80



Rettangolare speciale Special Rectangular

Min. Size	Max Size	h 40 mm	h 50 mm
305x305	570x560	RETSPECIAL 1	RETSPECIAL 2

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

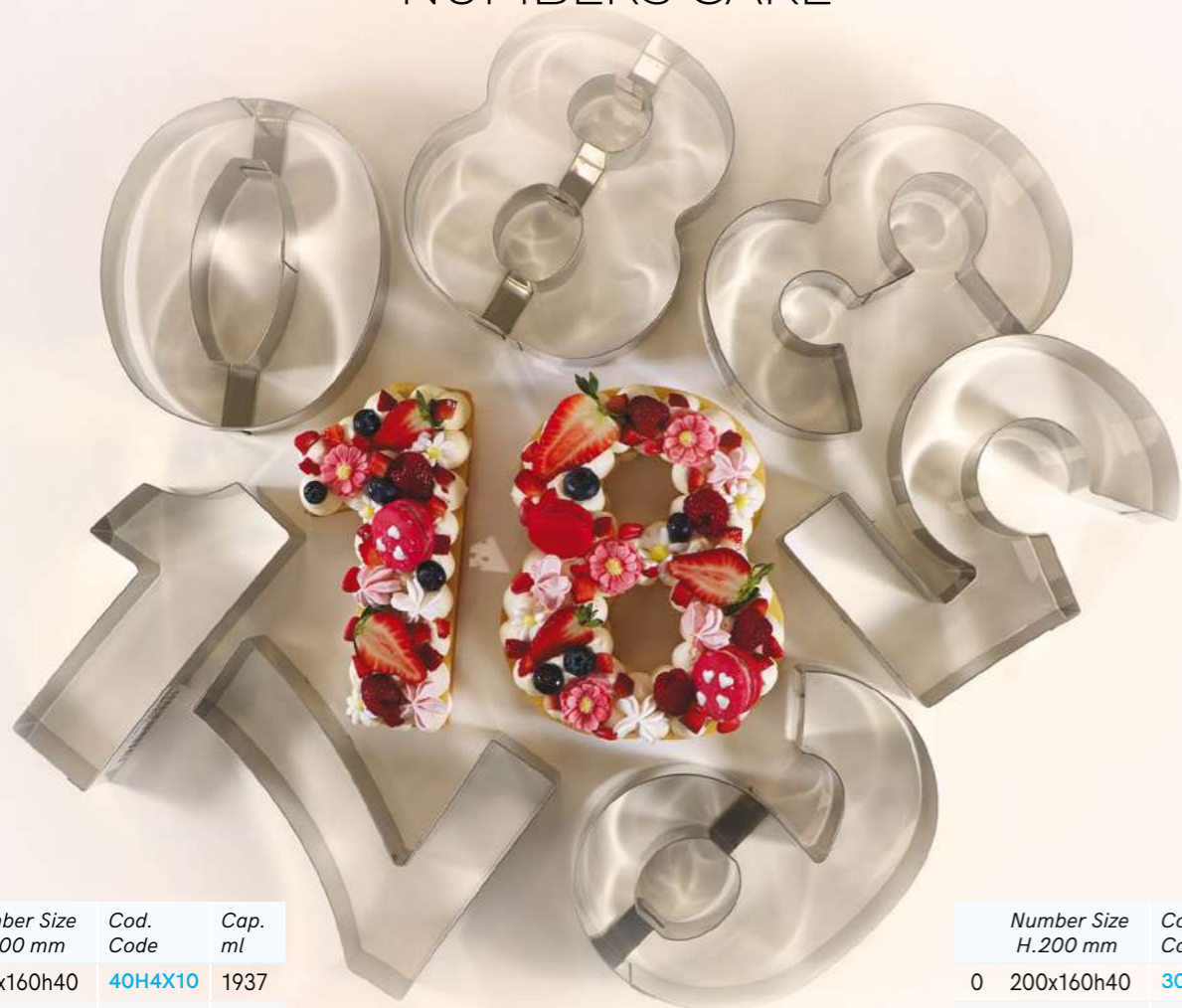


Rettangolare grande Big Rectangular

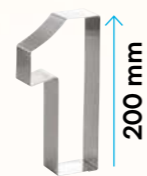
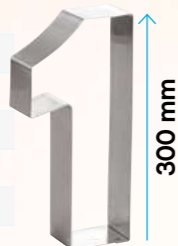
Size	h 40 mm	h 50 mm
380x580	RETH4	RETH5



NUMBERS CAKE



Number	Size H.300 mm	Cod. Code	Cap. ml
0	300x160h40	40H4X10	1937
1	300x93 h 40	40H4X01	1171
2	300x160h40	40H4X02	1823
3	300x160h40	40H4X03	1663
4	300x170h40	40H4X04	1757
5	300x160h40	40H4X05	1809
6	300x160h40	40H4X06	1968
7	300x160h40	40H4X07	1356
8	300x160h40	40H4X08	2017
9	300x160h40	40H4X09	1968



Number	Size H.200 mm	Cod. Code	Cap. ml
0	200x160h40	30H4X10	858
1	200x93 h 40	30H4X01	519
2	200x160h40	30H4X02	808
3	200x160h40	30H4X03	737
4	200x170h40	30H4X04	778
5	200x160h40	30H4X05	802
6	200x160h40	30H4X06	872
7	200x160h40	30H4X07	601
8	200x160h40	30H4X08	894
9	200x160h40	30H4X09	872

FORME FANTASIA - FANCY SHAPES



Cake slice

Size	h 40 mm	h 50 mm
117x61	31H4X11	31H5X11



Fancy 25

Size	h 40 mm	h 50 mm
150x150	25H4X15	25H5X15
200x200	25H4X20	25H5X20
250x250	25H4X25	25H5X25



Fancy 24

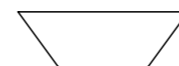
Size	h 40 mm	h 50 mm
150x150	24H4X15	24H5X15
200x200	24H4X20	24H5X20
250x250	24H4X25	24H5X25

TARTELLETTE TARTLET MOULDS

Stampi in alluminio 10/10
10/10 Aluminum moulds



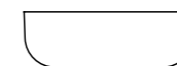
Tortine svasate - Flared little cakes



- [30TA01090](#)
Ø90 h23 - conf. 25pz
- [30TA01070](#)
Ø70 h19 - conf. 25pz
- [30TA01050](#)
Ø50 h15 - conf. 25pz



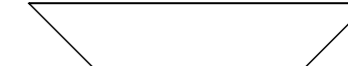
Tortina dritta - Straight little cakes



- [30TA02100](#)
Ø100 h25 - conf. 25pz
- [30TA02080](#)
Ø80 h 21 - conf. 25pz
- [30TA02060](#)
Ø60 h17 - conf. 25pz
- [30TA02040](#)
Ø40 h13 - conf. 25pz



Tortina barchetta - boat tartlets

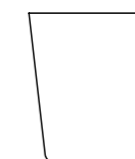


- [30TA03090](#)
90x60 h20 - conf. 25pz
- [30TA03080](#)
80x50 h 15 - conf. 25pz



Semisfere - Semispheres

- [30TA04070](#)
Ø70 h32 - conf. 25pz
- [30TA04060](#)
Ø60 h 26 - conf. 25pz
- [30TA04040](#)
Ø40 h20 - conf. 25pz



Babà

- [30TA05055](#)
Ø55 h60 - conf. 12pz
- [30TA05045](#)
Ø45 h50 - conf. 12pz
- [30TA05035](#)
Ø35 h40 - conf. 12pz



SET TAGLIA PASTA - KIT CUTTERS



Set tagliapasta in scatola
Box cutters set



CUT5L7

7 pcs
65 - 57 - 50 - 45 - 40 - 35 - 27



CUT6L7

7 pcs
90x60 - 80x50 - 70x45 - 60x40
50x30 - 40x25 - 30x20



CUT22L7

7 pcs
65x50 - 60x45 - 55x40 - 50x35
47x32 - 43x28 - 37x25



CUT3L7

7 pcs
75 - 67 - 63 - 57 - 52 - 47 - 42



CUT8L7

7 pcs
90x60 - 80x50 - 70x45 - 65x40
55x33 - 45x25 - 35x20



CUT9L7

7 pcs
90x60 - 85x55 - 75x50 - 65x43
55x40 - 50x32 - 40x25



CUT4L7

7 pcs
75 - 70 - 65 - 60 - 55 - 50 - 45



CUT16L7

7 pcs
80 - 75 - 67 - 60 - 50 - 40 - 33



CUT14L7

7 pcs
85 - 80 - 75 - 70 - 65 - 55 - 45



CUT31L7

7 pcs
90 - 80 - 70 - 60 - 50 - 40 - 30



CUT10L9

9 pcs
37 - 51 - 66 - 82 - 96 - 110
125 - 137 - 150



CUT23L7

7 pcs
95 - 85 - 75 - 60 - 45 - 35 - 30



CUT12L7

7 pcs
90 - 80 - 65 - 53 - 42 - 55 - 30



**Tondi lisci
Round Smooth**

7 pcs
CUT1L7

30-40-50-60
70-80-90

**TONDI LISCI
ROUND SMOOTH**

CUT1L9 - 9 pcs
30-40-50-60-70
80-90-100-110

12 pcs
CUT1L12

30-40-50-60-70-80-90
100-110-120-130-140

**TONDI LISCI
ROUND SMOOTH**

CUT1L16 - 16 pcs
20-30-40-50-60-70
75-80-85-90-95-100
110-120-125-140

**Tondi Ondulati
Round Wavy**

9 pcs
CUT1F9

30-40-50-60-70-80
90-100-110

12 pcs
CUT1F12

30-40-50-60
70-80-90-100
110-120-130-140



**Ovali lisci
Oval smooth**

7 pcs
CUT2L7

85x70-75x65-65x55-55x45
45x35-35x25-23x18

9 pcs
CUT2L9

27x34-33x46-42x57-51x68
62x78-71x87-82x97-92x107
102x117

12 pcs
CUT2L12

40x30-50x40-60x50-70x60
80x70-90x80-100x90
110x100-120x110-130x120
140x120-150x130

**Ovali Ondulati
Oval Wavy**

9 pcs
CUT2F9

27x34-33x46-42x57-51x68
62x78-71x87-82x97-92x107
102x117

12 pcs
CUT2F12

40x30-50x40-60x50-70x60
80x70-90x80-100x90
110x100-120x110-130x120
140x120-150x130



**Cuori lisci
Heart smooth**

7 pcs
CUT7L7

35-40-45-55-65-75-85

9 pcs
CUT7L9

36-43-52-60-70
80-90-100-110

12 pcs
CUT7L12

36-43-52-60-70-80-90-100
110-120-130-140

**Cuori Ondulati
Heart Wavy**

9 pcs
CUT7F9

60-70-80-90-100
110-120-130-140

MINI TAGLIA PASTA - MINI CUTTERS

Set tagliapasta - Praline cutters set

PRA9

Tagliapasta inox per praline
St. Steel praline cutters set
H 50 mm





La tradizione crea la modernità

Combinare gli elementi per dare vita a monoporzioni che, giocando con le proporzioni dei sapori, creano nuove armonie di gusto. Nasce con questo intento un progetto di dessert, pensato per la ristorazione ma perfetto per la pasticceria moderna, che utilizzando semplici attrezzature consente risultati di alto livello. Monoporzioni che accostano diversi gusti, diverse consistenze, diversi colori per stimolare e soddisfare la voglia di assaggiare dei clienti, combinando misure e forme diverse.

Tradition creates modernity

Combine these elements for single portions that, by playing with the flavour proportions, create new taste harmonies. From this aim, a design for a modular dessert was born, designed for the restaurant industry but perfect for modern pastry-making, that allows for high level results using simple tools.

Single portions to suit various tastes, consistencies, and colours that inspire and satisfy customers' desire to try something new, by combining different shapes and sizes.



Circle

30IDEA01
Ø83 h 25mm ~ 130ml
Prod. 12 pcs



Tagliapasta - Cutter
TPIDEA01



Rectangle

30IDEA02
62x48 h 25mm ~ 70ml
Prod. 18 pcs



Tagliapasta - Cutter
TPIDEA02



Log

30IDEA03
118x47 h 25mm ~ 130ml
Prod. 9 pcs



Tagliapasta - Cutter
TPIDEA03



Triangle

30IDEA04
42x38 h 25mm ~ 25ml
Prod. 48 pcs



Dot

30IDEA05
Ø35 h 25mm ~ 25ml
Prod. 48 pcs



Square

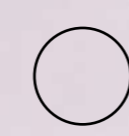
30IDEA06
31,5x31,5 h 25mm ~ 25ml
Prod. 48 pcs

Conf./Pack:
3 barre/bars
1 estrattore/extractor



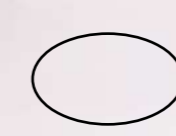


MIGNON

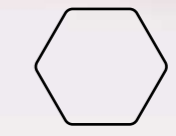
CAP. **23** ML
CIRCLE
Ø 42,5 h 25 mm

Prod.	Codice - Code	Extractor	Cutter
32	MIGNON A001	ED 1	TPM 1
48	MIGNON B001	ED 1	TPM 1
96	MIGNON C001	ED 1	TPM 1




CAP. **33** ML
OVAL
53x32 h 25 mm

Prod.	Codice - Code	Extractor	Cutter
32	MIGNON A002	ED 2	TPM 2
48	MIGNON B002	ED 2	TPM 2
96	MIGNON C002	ED 2	TPM 2



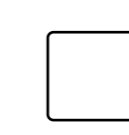
CAP. **36** ML
EXAGONAL
46x41 h 25 mm

Prod.	Codice - Code	Extractor	Cutter
32	MIGNON A003	ED 3	TPM 3
48	MIGNON B003	ED 3	TPM 3
96	MIGNON C003	ED 3	TPM 3



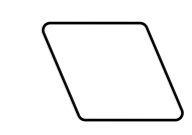
CAP. **24** ML
TRIANGLE
48x43 h 25 mm

Prod.	Codice - Code	Extractor	Cutter
32	MIGNON A004	ED 4	TPM 4
48	MIGNON B004	ED 4	TPM 4
96	MIGNON C004	ED 4	TPM 4




CAP. **24** ML
SQUARE
37x37 h 25 mm

Prod.	Codice - Code	Extractor	Cutter
32	MIGNON A005	ED 5	TPM 5
48	MIGNON B005	ED 5	TPM 5
96	MIGNON C005	ED 5	TPM 5



CAP. **32** ML
RHOMBUS
40x58 h 25 mm

Prod.	Codice - Code	Extractor	Cutter
32	MIGNON A006	ED 6	TPM 6
48	MIGNON B006	ED 6	TPM 6
96	MIGNON C006	ED 6	TPM 6



CAP. **35** ML
HEART
48x44 h 25 mm

Prod.	Codice - Code	Extractor	Cutter
32	MIGNON A007	ED 7	TPM 7
48	MIGNON B007	ED 7	TPM 7
96	MIGNON C007	ED 7	TPM 7



CAP. **32** ML
DROP
50x35 h 25 mm

Prod.	Codice - Code	Extractor	Cutter
32	MIGNON A008	ED 8	TPM 8
48	MIGNON B008	ED 8	TPM 8
96	MIGNON C008	ED 8	TPM 8

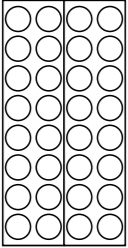
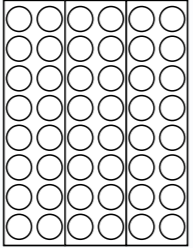
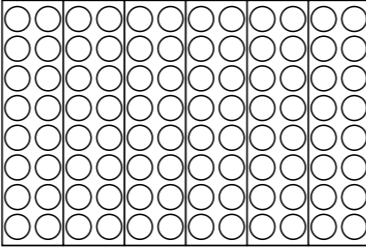


CAP. **32** ML
COMMA
55x35 h 25 mm

Prod.	Codice - Code	Extractor	Cutter
32	MIGNON A009	ED 9	TPM 9
48	MIGNON B009	ED 9	TPM 9
96	MIGNON C009	ED 9	TPM 9

Barre in plastica per la produzione sia dolce che salata di monoporzioni e mignon. Il materiale rigido conferisce stabilità per una maggior precisione nella preparazione e maneggiabilità durante la lavorazione. Facili da riempire anche senza teglia e da spatolare per la chiusura. Estrazione facile anche se non completamente congelato e con l'acetato non sarà necessario glassare.

Plastic bars for sweet and savory production of single portions and mignon. The rigid material gives stability for greater precision in preparation and handling during processing. Easy to fill and to level with spatula. Easy extraction even if not completely frozen and using acetate ribbon it will not be necessary to glaze.

<p>MIGNON A 20X40CM 2 Barre/Moulds 32 mignon</p> 	<p>MIGNON B 30X40CM 3 Barre/Moulds 48 mignon</p> 	<p>MIGNON C 60X40CM 6 Barre/Moulds 96 mignon</p> 
--	--	--



Kit completo
Complete kit

L'articolo include vassoio e barre
The article includes tray and bars



Estrattori
Extractors

Non inclusi
Not included



Tagliapasta
Cutters

Non inclusi
Not included

INDIVIDUAL DESSERT



CAP. **133** ML
CIRCLE
Ø65 h.40 mm



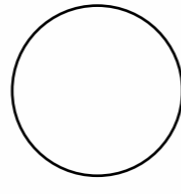
Prod.	Codice - Code	Extractor	Cutter
10	MONOP. A001	EM 1	TPG 1
15	MONOP. B001	EM 1	TPG 1
35	MONOP. C001	EM 1	TPG 1

CAP. **100** ML
CIRCLE
Ø65 h.30 mm



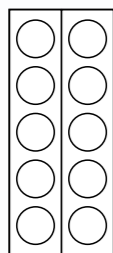
Prod.	Codice - Code	Extractor	Cutter
10	MONOP. A01	EM 1	TPG 1
15	MONOP. B01	EM 1	TPG 1
35	MONOP. C01	EM 1	TPG 1

CAP. **127** ML
CIRCLE
Ø60 h 45 mm

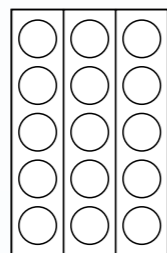


Prod.	Codice - Code	Extractor	Cutter
10	MONOP. A1	EM 01	TPG 01
15	MONOP. B1	EM 01	TPG 01
35	MONOP. C1	EM 01	TPG 01

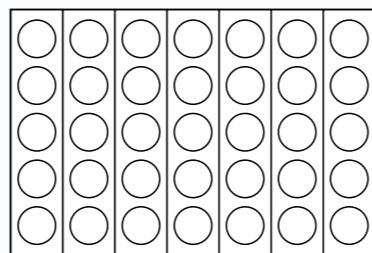
MONOP. A
17X40CM
2 Barre/Moulds
10 monoportion



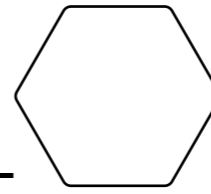
MONOP. B
26X40CM
3 Barre/Moulds
15 monoportion



MONOP. C
60X40CM
7 Barre/Moulds
35 monoportion

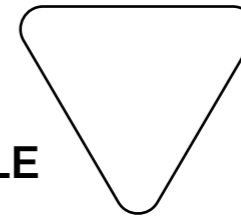


CAP. **105** ML
EXAGONAL
73x53 h 40 mm



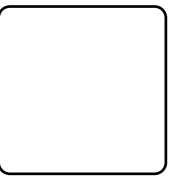
Prod.	Codice - Code	Extractor	Cutter
10	MONOP. A003	EM 3	TPG 3
15	MONOP. B003	EM 3	TPG 3
35	MONOP. C003	EM 3	TPG 3

CAP. **148** ML
TRIANGLE
83x73 h 40 mm



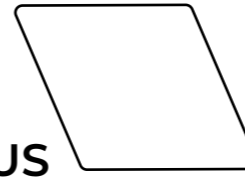
Prod.	Codice - Code	Extractor	Cutter
10	MONOP. A004	EM 4	TPG 4
15	MONOP. B004	EM 4	TPG 4
35	MONOP. C004	EM 4	TPG 4

CAP. **139** ML
SQUARE
59x59 h 40 mm



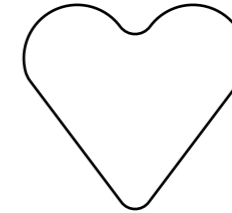
Prod.	Codice - Code	Extractor	Cutter
10	MONOP. A005	EM 5	TPG 5
15	MONOP. B005	EM 5	TPG 5
35	MONOP. C005	EM 5	TPG 5

CAP. **146** ML
RHOMBUS
101x68,5 h 40 mm



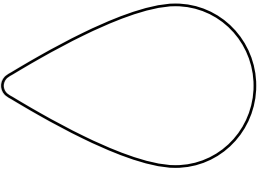
Prod.	Codice - Code	Extractor	Cutter
10	MONOP. A006	EM 6	TPG 6
15	MONOP. B006	EM 6	TPG 6
35	MONOP. C006	EM 6	TPG 6

CAP. **143** ML
HEART
78,5x72,5 h 40 mm



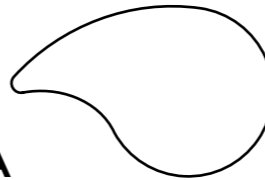
Prod.	Codice - Code	Extractor	Cutter
10	MONOP. A007	EM 7	TPG 7
15	MONOP. B007	EM 7	TPG 7
35	MONOP. C007	EM 7	TPG 7

CAP. **138** ML
DROP
89x57,5 h 40 mm



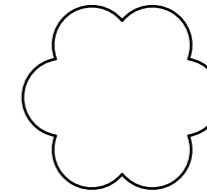
Prod.	Codice - Code	Extractor	Cutter
10	MONOP. A008	EM 8	TPG 8
15	MONOP. B008	EM 8	TPG 8
35	MONOP. C008	EM 8	TPG 8

CAP. **143** ML
COMMA
92x60 h 40 mm



Prod.	Codice - Code	Extractor	Cutter
10	MONOP. A009	EM 9	TPG 9
15	MONOP. B009	EM 9	TPG 9
35	MONOP. C009	EM 9	TPG 9

CAP. **133** ML
FLOWER
70x64 h 40 mm



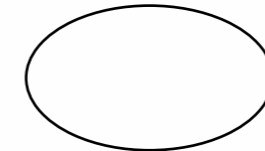
Prod.	Codice - Code	Extractor	Cutter
10	MONOP. A0012	EM 12	TPG 12
15	MONOP. B0012	EM 12	TPG 12
35	MONOP. C0012	EM 12	TPG 12

CAP. **130** ML
OBLONG
94x38 h 40 mm



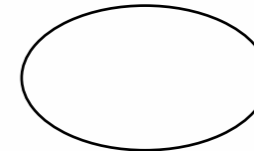
Prod.	Codice - Code	Extractor	Cutter
10	MONOP. A0013	EM 13	TPG 13
15	MONOP. B0013	EM 13	TPG 13
35	MONOP. C0013	EM 13	TPG 13

CAP. **105** ML
OVAL
87x51 h 30 mm



Prod.	Codice - Code	Extractor	Cutter
10	MONOP. A02	EM 2	TPG 2
15	MONOP. B02	EM 2	TPG 2
35	MONOP. C02	EM 2	TPG 2

CAP. **139** ML
OVAL
87x51 h 40 mm



Prod.	Codice - Code	Extractor	Cutter
10	MONOP. A002	EM 2	TPG 2
15	MONOP. B002	EM 2	TPG 2
35	MONOP. C002	EM 2	TPG 2



Kit completo
Complete kit

L'articolo include vassoio e barre
The article includes tray and bars



Estrattori
Extractors

Non inclusi
Not included



Tagliapasta
Cutters

Non inclusi
Not included



INDIVIDUAL CAKE SLICE

SLICE 112 ML
117x62 h 30 mm

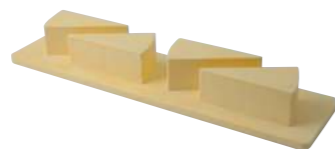
Prod.	Codice - Code	Extractor	Cutter
8	MONOP. A016	EM 16	TPG 16
12	MONOP. B016	EM 16	TPG 16
28	MONOP. C016	EM 16	TPG 16

SLICE 150 ML
117x62 h 40 mm

Prod.	Codice - Code	Extractor	Cutter
8	MONOP. A0016	EM 16	TPG 16
12	MONOP. B0016	EM 16	TPG 16
28	MONOP. C0016	EM 16	TPG 16

Kit completo
Complete kit

12 fette/slices = 1 torta/cake Ø24cm
L'articolo include vassoio e barre
The article includes tray and bars



Estrattori - Extractors
EM 16



Tagliapasta - Cutters
TPG16



Acetato - Acetate tape
NSA62X117 - h 40 mm
Pretagliato e prefustellato
Precut and pre die cut - 500 pcs

EXTRA SIZE

L'articolo include vassoio 60x40 cm e 7 barre
The article includes 60x40 cm tray and 7 moulds
Prod. 28 dolci / cake

ml	mm	h mm	Cod.	Extractor	Cutter
200	Ø 80	40	EXTRA C	EEX1	TPEX 1
140	Ø 75	31	EXTRA C01	EEX01	
180	Ø 85	31	EXTRA C001	EEX001	



BI-PORTION

L'articolo include vassoio 60x40 cm e 5 barre
The article includes 60x40 cm tray and 5 moulds
Prod. 15 dolci / cake

ml	mm	h mm	Cod.	Cutter
350	Ø 100	45	MONOP. C101	TPB1



PIRAMID



mm	h mm	2 barre	3 barre	7 barre
70x70	60	PIRAMTP 02	PIRAMTP 03	PIRAMTP 07



One Strip


LA RIVOLUZIONE CONTINUA *THE REVOLUTION CONTINUES*

Si amplia la gamma di stampi monouso che stanno cambiando il modo di lavorare nei laboratori di pasticceria di tutto il mondo.

Pratici, economici e veloci, gli stampi per individual cake sono composti da una barra da 6 monoporzioni per facilitare la messa in teglia ed ottimizzare al massimo la produttività.

The single use moulds range, which is changing the way of work in pastry shops of all over the world, is expanding.

Practical, low-cost and fast, ONE STRIP is a mould bar of 6 individual portions that makes easy to put on a pan and maximizes productivity.



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

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



Champion du Monde
LUIGI BIASETTO for MARTELLATO

One Strip

PERCHÉ SCEGLIERE GLI STAMPI ONE STRIP? WHY CHOOSE ONE STRIP MOULDS?

OTTIMIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE risparmiando tempo, lavoro e costi

RIDUZIONE delle fasi di lavorazione

STOCCAGGIO DIRETTO negli stampi

PROTEZIONE DEI PRODOTTI senza uso di pellicola

MASSIMA IGIENE, nessun rischio di contaminazione

OPTIMIZATION OF PRODUCTION by saving time, work and costs

REDUCTION of processing steps

DIRECT STORAGE in moulds

PROTECTION OF THE PRODUCTS without the use of any wrap

MAXIMUM HYGIENE and no risk of any contamination

PLUS

FACILITÀ di sformatura

FORME semplici ed essenziali

VELOCE posizionamento in teglia

RAFFREDDAMENTO rapido

MATERIALE performante

MADE in ITALY

EASY to unmould

ESSENTIAL and simple shapes

QUICK positioning on tray

FAST COOLING time

HIGH PERFORMANCE material

MADE in ITALY

INDIVIDUAL
One Strip



ONE06

Ø63 x h40 mm

One Strip



ONE16

Ø160 x h40 mm

ONE18

Ø180 x h40 mm

ONE20

Ø200 x h40 mm

ONE22

Ø220 x h40 mm

Thermoformed Plastic
100% RECYCLABLE

Scopri di più su martellato.com
Discover more on martellato.com



STECCO MOULDS

Lo stampo in silicone perfetto per realizzare splendidi ricoperti o semplici gelati su stecco.
La sua forma classica e lineare consente di creare infinite proposte, sia dolci che salate.

Classic silicone mould to prepare covered or simple ice creams on a stick.
Its linear shape allows to create endless proposals, both sweet and savory.



Stampi silicone per gelati su stecco
Silicone moulds for Ice-cream stick

104000

2 Stampi - 2 Moulds: 390x146mm

Ice-cream: 44x22 h93mm

Prod: 12 pcs

il kit contiene una conf. da 50pz di bastoncini in legno
the kit contains a conf. from 50pcs of wooden sticks



PROFESSIONAL EQUIPMENT



UNA LINEA COMPLETA DI SAC À POCHE MONOUSO
A COMPLETE LINE OF DISPOSABLE PASTRY BAGS

MADE IN ITALY by MARTELLATO



RESISTENTI, ANTISCIVOLO, IGIENICHE, FACILI
DA UTILIZZARE, CON SALDATURA SOTTILE
RESISTANT, NON-SLIP, HYGIENIC, EASY TO USE,
WITH THIN SEAL

ALTA QUALITÀ MADE IN ITALY

Pensate per facilitare il lavoro quotidiano dei professionisti, grazie alle caratteristiche dei **diversi modelli** rispondono alle molteplici esigenze ed ai plus di tutti i prodotti. La produzione è interamente italiana, dalla materia prima accuratamente selezionata alla lavorazione, sotto l'attento controllo di Martellato che, grazie all'impiego delle più **moderne tecnologie** e nel rispetto delle direttive internazionali, è in grado di offrire **sacchetti di alta qualità**.

I NOSTRI PLUS

Velocità e precisione, **presa sicura** antiscivolo e **alta resistenza**, fanno delle sac à poche prodotte da Martellato un prezioso alleato di pasticceri e chef. Un'unica **saldatura, più sottile** per consentire maggiore praticità e **più resistente** per evitarne la rottura durante l'uso, insieme al **materiale multistrato di alta qualità**, garantiscono la durata delle sac a poche per molto tempo, consentendo di riempirle più volte durante l'utilizzo. Possono essere utilizzare con composti caldi e freddi, duri o morbidi vanno sia in abbattitore che in microonde.

HIGH QUALITY MADE IN ITALY

Designed to make the work of professionals easier, thanks to the characteristics of the **various models** that meet the many requirements and pluses of all products, Martellato disposable products are known and appreciated all over the world. The production of the pastry bags is wholly Italian, from the raw material to processing, under the careful control of Martellato that, thanks to the use of the most **modern technologies** and in compliance with international directives, can offer **high quality bags**.

OUR PLUS

Speed and precision, non-slip **secure grip** and **high resistance**, make the pastry bags produced by Martellato a precious ally of both confectioners and chefs. **Just one seal, thinner** for improved practicality and more resistant to prevent any breakage during use, together with the high quality **multi-layered material**, guarantee these pastry bags last over time, allowing to fill them over and over again during the use. They can be used with hot or cold, hard or soft preparations and are suitable for refrigerators and microwave ovens.



EXTRA COMFORT



MYCRON 80 MY

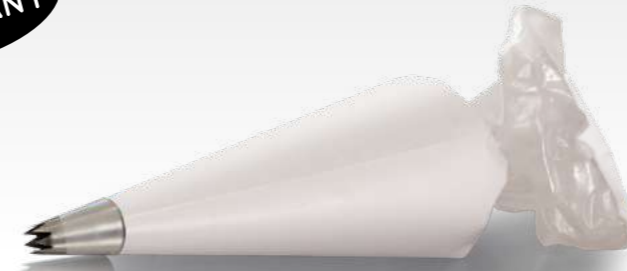
Blue Poche

Soft touch: funzionalità e comfort
Soft touch: functionality and comfort

NEW



SUPER RESISTANT



MYCRON 80 MY

Crystal Poche

Trasparente, super resistente:
un alleato indispensabile nel tuo laboratorio
Transparent, super-resistant bag:
an indispensable help in your laboratory



Sacchetti monouso in polietilene multistrato con **esclusivo trattamento antiscivolo** all'esterno che gli conferisce una **piacevole sensazione al tatto** e **maggiore flessibilità**. L'interno liscio facilita la fuoriuscita dei composti, sia caldi che freddi, duri o morbidi.

Disposable bags in multi-layered polyethylene, with **exclusive anti-slip treatment** on the outside which gives it a **pleasant touch sensation** and **greater flexibility**. The slick interior facilitates the release of doughs.

H 30 CM
50-2030
Dispenser box
100 pcs

H 40 CM
50-2040
Dispenser box
100 pcs

H 55 CM
50-2055
Dispenser box
100 pcs

H 65 CM
50-2065
Dispenser box
100 pcs

Sacchetti monouso in polietilene **trasparente extra forte**, adatti anche per gli impasti più duri e **riempibili numerose volte**.

Extra-strong, transparent polyethylene disposable bags, deal also for the hardest doughs so that they can be **filled several times**.

H 30 CM
ROLL H 30
Dispenser box
100 pcs

H 40 CM
ROLL H 40
Dispenser box
100 pcs

H 55 CM
ROLL H 55
Dispenser box
100 pcs

H 65 CM
ROLL H 65
Dispenser box
100 pcs

HOT RESISTANT



MYCRON 100 MY

NEW Orange Poche

Hot resistant:
un aiuto anche alle temperature più alte
Hot resistant:
an help even at the highest temperatures



GRIP EFFECT



MYCRON 80 MY

Green Poche

Antiscivolo, resistente e sicuro:
massima qualità made in Italy
Resistant, non-slip and safe bag:
top quality made in Italy



La nuova formulazione dei sacchetti monouso realizzati in polietilene **multistrato** arancione, li rende più resistenti e quindi **particolarmente adatti ai cibi caldi**. Il trattamento superficiale ne garantisce un effetto **antiscivolo**.

The new formulation of orange **multilayer** polyethylene used for the piping bags made makes them **ideal for hot food**. The special surface treatment guarantees an **anti-slip** effect on the outside.

H 30 CM
50-3030
Dispenser box
80 pcs

H 40 CM
50-3040
Dispenser box
80 pcs

H 55 CM
50-3055
Dispenser box
80 pcs

H 65 CM
50-3065
Dispenser box
80 pcs

Sacchetti monouso in polietilene **multistrato** verde, con superficie **antiscivolo all'esterno** per assicurare una maggiore presa anche con mani umide e **liscio all'interno** per consentire al prodotto di uscire facilmente.

Disposable bags in multi-layered polyethylene with **non-slip surface outside** to ensure a better grip also with wet hands and **slick inside** to let the product out easily.

H 30 CM
50-1030
Dispenser box
100 pcs

H 40 CM
50-1040
Dispenser box
100 pcs

H 55 CM
50-1055
Dispenser box
100 pcs

H 65 CM
50-1065
Dispenser box
100 pcs

COTTON

Sacchetti per pasticceria riutilizzabili, prodotti con fibre naturali di **cotone** rivestito di poliuretano per dare maggiore resistenza alla pressione, con di asola e **punta rinforzata**.
Pastry bags made of **natural cotton** fibers coated with polyurethane to give greater resistance to pressure. Turned and sewed rimes, **reinforced tip**.



Size cm	Code
25	STD 025 CM
28	STD 028 CM
34	STD 034 CM
40	STD 040 CM
46	STD 046 CM
50	STD 050 CM
55	STD 055 CM
60	STD 060 CM
65	STD 065 CM
70	STD 070 CM
75	STD 075 CM

FLEX

Sacchetti per pasticceria riutilizzabili prodotti con fibre di **poliestere** rivestite di poliuretano, con asola.
Pastry bags made of polyurethane coated **polyester** fibers, with welded seam.



Size cm	Code
25	FLEX 025 CM
28	FLEX 028 CM
34	FLEX 034 CM
40	FLEX 040 CM
46	FLEX 046 CM
50	FLEX 050 CM
55	FLEX 055 CM
60	FLEX 060 CM
65	FLEX 065 CM
70	FLEX 070 CM

EASYFLEX

Sacchetti riutilizzabili, realizzati in **tessuto sintetico impermeabilizzato**. Rifiniti con resistente cucitura, punta rinforzata e gancio per l'appendimento.
Reusable pastry bags, made of **waterproof synthetic cloth**. Completed with durable stitching, reinforced toe and hanging hook.



Size cm	Code
25	EASYFLEX25
28	EASYFLEX28
34	EASYFLEX34
40	EASYFLEX40
46	EASYFLEX46
50	EASYFLEX50
55	EASYFLEX55
60	EASYFLEX60
65	EASYFLEX65
70	EASYFLEX70

Confezioni/Pack 20 pcs

SuperFlex

Simply **unbreakable!**

Realizzato con un innovativo materiale alimentare che conferisce al prodotto un'elevata resistenza, flessibilità e morbidezza. Il nuovo Superflex presenta una superficie liscia all'interno che facilita la fuoriuscita del prodotto, e ruvida all'esterno per un'impugnatura più salda. Grazie allo speciale e innovativo sistema di saldatura del sacchetto la sicurezza igienica è maggiormente garantita.
La massima temperatura operativa è di 85°C continui. Resiste fino a 95 gradi e sono adatti al microonde

An innovative food-safe material than gives high resistance, flexibility and softness to pastry bags. Superflex bags have a smooth internal surface for an easy emission of creams and an external rough surface for a better grip. Thanks to a special welding of the bag we can guarantee a high hygienic safety. The maximum operating temperature is 85°C continuous.



Senza Imballo - Unpacked

34 CM [SPR034](#) **45 CM** [SPR045](#) **50 CM** [SPR050](#)

Con Imballo - With package



34 CM [SPR034/C](#) **45 CM** [SPR045/C](#) **50 CM** [SPR050/C](#)

PRECUT

Sac à poche monouso pretagliati per alimenti in polietilene trasparente, **spessore 90 Micron**. Disposable precut pastry bags for food made of transparent polyethylene, **90 Microns thick**.



Disponibili confezioni da 25, 50 e 100pz in nylon trasparente.

Packed in transparent nylon 25, 50, 100 pcs

Size cm	pcs box	Code	Size cm	pcs box	Code
30x50	25	SAC 25	17x30	100	SAC 100
30x50	50	SAC 50			



Confezionati in cartone con euroforo. Packed in cardboard boxes with Euro-perforation.

Size cm	pcs box	Code	Size cm	pcs box	Code
23x45	100	SAC45X100	30x55	100	SAC58X100



Vaso porta Sac à poche
Pastry bag holder

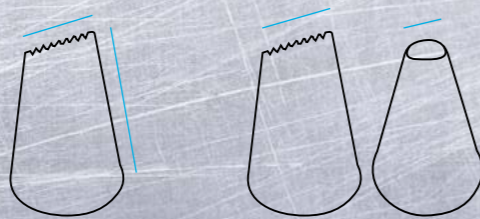
Accessorio ideale per riporre la sac a poche in uso.

50VA001A
Ø200 - h240 mm

Piping tips

Ampia gamma di bocchette in acciaio inox prodotte senza saldature per garantire la massima resistenza
Wide range of stainless steel nozzles produced without welding to guarantee maximum resistance

SIZE misure esterne external size
misura foro di uscita spout hole size



Dove non espressamente indicato le confezioni si intendono da **5 pezzi** - le misure sono in millimetri
If not indicated, the package contains **5 pieces** - the measurements are in millimeters



TONDA - ROUND



KIT 10 pcs Mix
BS 10 T Ø 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 12 - 13 - 15 mm

Ø2 BT 202 Ø25 h 50	Ø3 BT 203 Ø25 h 50	Ø4 BT 204 Ø25 h 45	Ø5 BT 205 Ø25 h 45	Ø6 BT 206 Ø25 h 45
Ø7 BT 207 Ø25 h 45	Ø8 BT 208 Ø25 h 45	Ø9 BT 209 Ø25 h 45	Ø10 BT 210 Ø30 h 50	Ø11 BT 211 Ø30 h 50
Ø12 BT 212 Ø30 h 47	Ø13 BT 213 Ø30 h 47	Ø14 BT 214 Ø30 h 47	Ø15 BT 215 Ø35 h 50	Ø16 BT 216 Ø35 h 50
Ø17 BT 217 Ø35 h 50	Ø18 BT 218 Ø35 h 50	Ø20 BT 220 Ø35 h 47	Ø22 BT 222 Ø35 h 47	Ø24 BT 224 Ø35 h 43

STELLA APERTA - OPEN STAR



KIT 10 pcs Mix
BS 10 S Ø 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 12 - 13 - 15 mm

Ø2 BS 102 Ø25 h 50	Ø3 BS 103 Ø25 h 50	Ø4 BS 104 Ø25 h 50	Ø5 BS 105 Ø25 h 50	Ø6 BS 106 Ø25 h 45
Ø7 BS 107 Ø25 h 50	Ø8 BS 108 Ø25 h 45	Ø9 BS 109 Ø25 h 40	Ø10 BS 110 Ø30 h 50	Ø11 BS 111 Ø30 h 50
Ø12 BS 112 Ø30 h 50	Ø13 BS 113 Ø30 h 50	Ø14 BS 114 Ø35 h 55	Ø15 BS 115 Ø35 h 50	Ø16 BS 116 Ø35 h 50
Ø17 BS 117 Ø35 h 50	Ø18 BS 118 Ø35 h 50			

STELLA FRANCESE - FRENCH STAR



Ø4 BF 310 Ø25 h 45	Ø6 BF 311 Ø25 h 45	Ø7 BF 312 Ø25 h 45	Ø9 BF 313 Ø25 h 45	Ø10 BF 314 Ø30 h 50
Ø11 BF 314/11 Ø30 h 50	Ø12 BF 315 Ø30 h 45	Ø13 BF 316 Ø30 h 50	Ø15 BF 317 Ø35 h 50	Ø16 BF 318 Ø35 h 50
Ø18 BF 319 Ø35 h 50	Ø16 BF 0867 Ø35 h 50	Ø20 BF 0869 Ø35 h 48		

STELLA CHIUSA - CLOSED STAR



Ø2 BC 320 Ø25 h 47	Ø3 BC 321 Ø25 h 47	Ø4 BC 322 Ø25 h 47	Ø5 BC 323 Ø25 h 47	Ø6 BC 324 Ø25 h 43
Ø7 BC 325 Ø35 h 50	Ø8 BC 326 Ø30 h 50	Ø9 BC 327 Ø30 h 50	Ø10 BC 328 Ø35 h 53	Ø11 BC 329 Ø35 h 50
Ø12 BC 330 Ø35 h 50				

FANCY PIPING NOZZLES



STRIPES & BORDER



BASKET PIPING NOZZLES



FLOWER & PETALS NOZZLES



Floral piping tips



BOS12FLO
Box 12 pcs

piping tips Sphere ball



BX0100
Size: Ø32 h 60 ± Ø22
Pack 1 pc

BX0101
Size: Ø32 h 57 ± Ø22
Pack 1 pc

BX0102
Size: Ø32 h 57 ± Ø22
Pack 1 pc

BX0103
Size: Ø32 h 57 ± Ø22
Pack 1 pc

BX0104
Size: Ø32 h 57 ± Ø22
Pack 1 pc

SPECIAL NOZZLES



BIM 340
Ø25 h 90 ± Ø4
Pack 5 pcs



BIM 232
Ø25 h 95 ± Ø8
Pack 5 pcs



per biscotti "Romias"
BXB01
Size: Ø55 h 60 ± Ø31
pack 1 pc



per biscotti "Romias"
BXB02
Size: Ø55 h 56 ± Ø31
pack 1 pc



ADAPTERS



Piccolo - Small
50AD001 - pack 1 pc
base 18

Medi - Medium
50AD002 - kit 2 pcs
base 25 - 31

Grande - Large
50AD003 - pack 1 pc
base 36

Floreal & Sphere Ball
50AD004 - pack 2 pcs
Per bocchette a sfera e floreali
For sphere ball and floreal tips

ADAPTERS Bi&Tri COLOR

Kit di adattatori, per realizzare decorazioni a due o tre colori.
Adapter kit suitable to prepare decorations with two or three colours.



BI & TRI COLOR
40-WA010 - pack 2 pcs
Adatto a bocchette Ø30 h 50
Suitable for piping tips Ø30 h 50

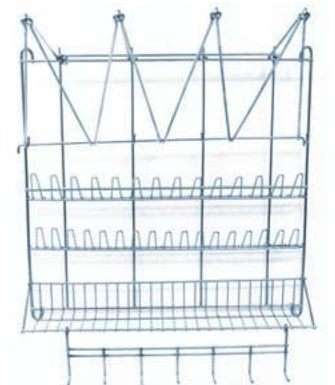
DISPLAYS



Espositore in plexiglass
Plexiglass display
ESPOB60
Size: 515x315 h210mm
with crowner for 60 piping tips



Portabocchette in plexiglass
Plexiglass piping tips holder
ESPOB032
Size: 310x100 h390mm



Espositore per bocchette e sacchetti
Wall rack for piping tips & pastry bags
Size: 510x350 h490mm
ESPO B metallo rivestito di colore bianco metal with a white coating
ESPO ST Inox - Stainless steel



**Bocchette Grandi
Big piping Tips**
BOS 36 BIG - h 50 mm
il kit include:
36 bocchette miste
3 adattatori
pratica scatola in plastica

the kit includes:
36 mixed jets
3 adapters
practical plastic box



**Bocchette decorative
Decorative piping Tips**
BOS 26 - h 33 mm
il kit include: 26 bocchette miste - 1
adattatore
2 chiodi per fiori - pratica scatola in
plastica

the kit includes: 26 mixed jets - 1
adapter
2 nails for flowers - practical plastic



**Bocchette decorative
Decorative piping Tips**
BOS 52 - h 33 mm
il kit include: 52 bocchette miste - 1
adattatore
2 chiodi per fiori - pratica scatola in
plastica

the kit includes: 52 mixed jets - 1
adapter
2 nails for flowers - practical plastic



Big Size
BOSPL1 - Box 12 pcs
Plastica - Plastic



Small Size
BOSPL2 - Box 12 pcs
Plastica - Plastic



Kit 6 Pezzi
BPL6 - 6 pcs
Plastica - Plastic



Bruschino - Brush
BRU

Setole in nylon ed impugnatura in plastica.
Forma conica ideale per la pulizia di tutti i
modelli di bocchetta.

Nylon bristles and plastic handle.
Conical shape ideal for cleaning all the
nozzle models.



Scatola - Box
BOSPL3 - Box 20 pcs
Bocchette in plastica - con adattatore
Plastic piping tips - with adapter



Scatola - Box
BOSPL4 - Box 20 pcs
Bocchette in plastica - con adattatore
Plastic piping tips - with adapter

SPATOLE PROFESSIONALI PROFESSIONAL SPATULAS



Un'ampia gamma di spatole proposte da Martellato per rispondere alle diverse necessità di utilizzo.

Materiali di alta qualità con caratteristiche proprie e forme appositamente studiate per adattarsi all'uso specifico.

Manico con impugnatura comoda, resistenti nel tempo e lavabili in lavastoviglie, sono un indispensabile strumento in ogni laboratorio professionale.

A wide range of spatulas proposed by Martellato to meet the different needs of use.

High quality materials with specific characteristics and shapes specially designed to adapt to different uses.

Handle with comfortable grip, resistant over time and dishwasher safe, they are an indispensable tool in every professional laboratory.



SPATOLE MORBIDE IN PLASTICA SOFT PLASTIC SPATULAS

Spatole professionali in **gomma** con manico in plastica, resistenti a temperature fino **100°C**.
Professional **rubber** spatulas with plastic handle, heat resistant up to **100°C**.



50GO300
Spatola - Spatula 70x115 mm
Total size 300 mm

50GO350
Spatola - Spatula 70x115 mm
Total size 350 mm

50GO400
Spatola - Spatula 70x115 mm
Total size 400 mm



50GO275
Spatola - Spatula 50x90 mm
Total size 275 mm

EXTRA SOFT

Spatola professionale con **anima interna** rivestita in materiale termoplastico bianco morbido, resistente a temperature fino a **100°C**

Professional spatula with **internal core** covered in soft white thermoplastic material, resistant to temperatures up to **100°C**



50SG250B
Spatola - Spatula 40x90 mm
Total size 250 mm

50SG300B
Spatola - Spatula 50x110 mm
Total size 300 mm

50SG350B
Spatola - Spatula 60x125 mm
Total size 350 mm

SPATOLE RIGIDE IN PLASTICA HARD PLASTIC SPATULAS

Spatole rigide professionali **monopezzo**, materiale ABS bianco resistente a temperature fino a **100°C**
One-piece professional hard spatulas, white ABS material resistant to temperatures up to **100°C**



50SR340
Spatola - Spatula 60x95 mm
Total size 340 mm



SCM30
Spatola - Spatula 50x95 mm
Total size 300 mm

SCM35
Spatola - Spatula 50x95 mm
Total size 350 mm

SCM40
Spatola - Spatula 50x95 mm
Total size 400 mm



50SP300B
Spatola - Spatula 50x95 mm
Total size 300 mm

50SP350B
Spatola - Spatula 50x95 mm
Total size 350 mm

50SP400B
Spatola - Spatula 50x95 mm
Total size 400 mm

Spatole rigide professionali **monopezzo**, materiale poliammide resistente a temperature fino a **220°C**
One-piece professional hard spatulas, polyamide material resistant to temperatures up to **220°C**



MEX250
Spatola - Spatula 120 mm
Total size 250 mm

MEX300
Spatola - Spatula 120 mm
Total size 300 mm

MEX400
Spatola - Spatula 145 mm
Total size 400 mm

MEX500
Spatola - Spatula 210 mm
Total size 500 mm

SPATOLE IN ACCIAIO ST. STEEL SPATULAS

Spatole professionali con lama dritta o angolare in acciaio inox.

Lama rigida per distribuire uniformemente anche ganache più dure ma flessibile per un glassaggio ottimale. Manico realizzato in robusta plastica, ergonomico e antiscivolo, progettato con speciale appoggio per il pollice, ideale per una presa confortevole e sicura.

Professional spatulas with stainless steel straight or angular blade.

Sturdy blade to spread also harder ganache but flexible for optimal glazing. Handle made of resistant plastic, ergonomic and anti-slip, with a special thumb support, for a comfortable and secure grip.



50SPANG09
Manico Handle 120 mm
Lama - Blade 20x90 mm

50SPANG16
Manico Handle 130 mm
Lama - Blade 29x160 mm

50SPANG20
Manico Handle 130 mm
Lama - Blade 37x205 mm



50SPA15
Manico Handle 130 mm
Lama - Blade 27x155 mm

50SPA20
Manico Handle 130 mm
Lama - Blade 29x200 mm

50SPA25
Manico Handle 130 mm
Lama - Blade 37x254 mm

50SPA30
Manico Handle 130 mm
Lama - Blade 45x308 mm

SPA36
Manico Handle 135 mm
Lama - Blade 360x50 mm

FRUSTE PROFESSIONALI PROFESSIONAL WHISKS

Interamente realizzata in acciaio inox, 8 robusti fili d. 2,2 mm
Resistente ad alte temperature.
Entirely made of stainless steel, 8 sturdy wires d. 2.2 mm
Resistant to high temperatures.



50FA01 Total size: 25 cm **50FA02** Total size: 30 cm **50FA03** Total size: 35 cm **50FA04** Total size: 40 cm **50FA05** Total size: 45 cm **50FA06** Total size: 50 cm

GRATER & ZESTER

Ideale per cioccolato, formaggio, agrumi e altro. Lama in acciaio, Manico soft touch antiscivolo, custodia protettiva.
Ideal for chocolate, chees, citrus and more. **Stainless steel** blade, **Non slip soft** handle, blade cover for save storage.

Giallo - Yellow
50ZES01



Rosso - Red
50ZES02



Nero - Black
50ZES03



CANNELLI PROFESSIONALI PROFESSIONAL TORCH

Cannelli multifunzionale per pasticceria, gastronomia e cucina,
ideali per caramellare zucchero e meringhe, gratinare, scaldare e sciogliere.

Multifunctional kitchen torch for pastry, gastronomy and cooking,
ideal for caramelizing sugar and meringues, for gratinating, melting and heating.



CANNELLO PRO

Dimensioni/dimensions 154x74x198 mm
Temperature 1300°C / 2400°F
Volume 140 ml butano/butane
Autonomia gas serbatoio pieno/burning
time full tank 60 min



CANNELLOBL

Dimensioni/dimensions 103x69x142 mm
Temperature 1300°C - 2400°F
Volume 64 ml butano/butane
Autonomia gas serbatoio pieno/burning
time full tank 60 min



CANNELLOBIG

Cartuccia usa e getta, corpo in plastica
Ugello 0,28 mm Potenza 1.90 kW
Disposable cartridge torch, plastic body
Nozzle 0.28 mm Power 1.90 kW

Fiamma regolabile, pulsante fiamma continua. Impugnatura antiscivolo, facilmente ricaricabile. Gas non incluso.
Adjustable flame, continuous flame button. Non-slip grip, easily rechargeable. Gas not included.

CHEF WHIP

Sifone per panna - Cream Whipper

Adatto per una preparazione veloce di panna montata, spugne mousse, dolci, schiume fredde e salse. Ideale per guarnire cappuccini, caffè, dolci e gelati adatto anche alla preparazione di salse calde. 3 beccucci inclusi

Makes delicious whipped cream, mousses, desserts, sponges cold foams, and sauces easily.
Perfect for garnishing cappuccinos, coffees, shakes and ice cream.
Suitable for dispensing hot creams and sauces. 3 interchangeable nozzles included

500 ml

50SIO1

Sifone per panna
Cream Whipper

1000 ml

50SIO2

Sifone per panna
Cream Whipper



il kit comprende: Bottiglia, testata, 3 beccucci e porta capsule in acciaio. Guarnizione di testata in silicone.


Kit includes: Bottle, head, 3 spouts and capsule holder in steel. Head gasket in silicone.



**RICARICHE PER SIFONE
CREAM CHARGES**

50SIO1

Cartucce per sifone panna NO2
NO2 cream whipper cartridges
Pack 10 pcs

 Martellato

GIRATORTA - CAKE TURNTABLE



Alluminio - Aluminum

GIRA5 - Ø29cm



Plastica - Plastic

GIRA - Ø32 h10cm



Inclinabile - Tilting

40-W125 - Ø23 h14cm
Plastica - Plastic

SEGNAPORZIONI E SOTTOTORTA

Cake markers & cake boards



Segnaporzioni Ø 25 cm in plastica
Plastic cake markers Ø 25 cm

Porzionatori utilizzabili in entrambi i lati.
Double face cake markers.



Segnaporzioni Ø 33 cm in acciaio
St. Steel Cake markers Ø 33 cm

Porzionatori utilizzabili in entrambi i lati.
Double face cake markers.



Sottotorta in plastica rigida
Hard plastic round cake boards
Spessore - Thickness 3 mm

SETDISK - 8 pcs (PST)
Kit completo tutte le misure
Complete kit alle the size

Pezzo singolo - Single piece

Fette - Slices	Code
8-12	PPT 8/12
12-16	PPT 12/16
14-16	PPT 14/16
12-18	PPT 12/18
14-18	PPT 14/18
12	PPT 12

Fette - Slices	Code
8	PPT 8X
10	PPT 10X
12	PPT 12X
14	PPT 14X
16	PPT 16X
18	PPT 18X

Size cm	Code	Size cm	Code
Ø28	DISCO28	Ø28	DISCO28
Ø30	DISCO30	Ø30	DISCO30
Ø32	DISCO32	Ø32	DISCO32
Ø34	DISCO34	Ø34	DISCO34

**Rotondi
Round**

Size cm	Codice Code
Ø 16	40-W056
Ø 18	40-W057
Ø 20	40-W058
Ø 22	40-W059
Ø 24	40-W060
Ø 26	40-W061
Ø 28	40-W062
Ø 30	40-W063
Ø 32	40-W064
Ø 34	40-W208
Ø 36	40-W209
Ø 38	40-W210
Ø 40	40-W065

**Quadrati
Square**

Size cm	Codice Code
18x18	40-W072
20x20	40-W073
23x23	40-W074
25x25	40-W075
28x28	40-W076
30x30	40-W077
33x33	40-W078
35x35	40-W079
38x38	40-W080
40x40	40-W081

**Rettangolari
Rectangular**

Size cm	Codice Code
23x33	40-W066
25x35	40-W067
28x38	40-W068
30x40	40-W069
32x48	40-W070
34x50	40-W071

**Sottotorta in plastica cannettata
Cannulated plastic cake boards**
20 pcs



BILANCE - SCALES

Precise e facili da usare: Pannello touch - Funzione Tara - Indicazione di sovraccarico - bassa potenza.
Precise and easy to use: Touch panel switch - Tare function - Over-load - Low power indication.



Bilancia piccola - Small scale
50BI01

Superficie in vetro temperato
Tempered safety glass platform
Div 1g - 0,05oz /1ml (1/8cup) - max 5 Kg
Batteries included
Misura - Size: 22x16 cm



Bilancia grande - Big scale
50BI02

Superficie in acciaio inossidabile
Large weighting stainless steel platform
Div 1g - 0,05oz - max 15 Kg
Batteries included
Misura - Size: 26x31 cm

TERMOMETRI - THERMOMETERS

termometri DIGITALI da cucina
Instant Read Kitchen Thermometer, Long Probe



50T001

Termometro ad immersione
Termometro a sonda elettronico
Electronic probe thermometer

Celsius -50°C ~ 300°C
Fahrenheit -58°F ~ 572°F



50T002

Termometro ad infrarossi
Infrared Thermometer
LCD display

Celsius -50°C ~ 420°C
Fahrenheit -58°F ~ 788°F



50T003

Termometro a sonda
Digital probe thermometer

Celsius 0°C ~ 250°C
Fahrenheit -32°F ~ 482°F

PROFESSIONAL PISTON FUNNEL

50C001

Colino professionale completo.
Complete and professional funnel.
cap. 800 ml



La confezione comprende un piedistallo in metallo e tre bocchette da $\varnothing 2$, $\varnothing 4$ e $\varnothing 5$ mm.
Packaging includes a metal support and three nozzles: $\varnothing 2$, $\varnothing 4$ e $\varnothing 5$ mm.



Colino professionale in acciaio inox ideale per dosare sempre la medesima quantità di prodotto nei bicchierini o negli appositi stampi, in modo **facile e senza sprechi**. Ottimo per salse, gelatine, crème brûlée e marmellate liquide, è fornito di un set di bocchette per una migliore applicazione. **Pratico e confortevole** grazie alla **doppia impugnatura dal design moderno**, si contraddistingue per la **resistenza**, la **stabilità** e la facilità di lavaggio.

Professional stainless steel pastry funnel ideal to quickly pour always the same quantity of product into small glasses or suitable moulds with no waste. Perfect for sauces, jelly, crème brûlée and liquid jams, the sauce gun with stand comes with a nozzle set to pour the liquid properly. **Handy and comfortable** thanks to the **double handle of modern design style**, the confectionery funnel is **resistant** and **stable**.

RICAMBI SPARE PARTS

Mandrino per bocchetta
Nozzle adapter
50CORIC7

Imbuto
Funnel
50CORIC5

Supporto inox
Metal support
50CORIC6

Asta dosatrice
Steel pole
50CORIC4

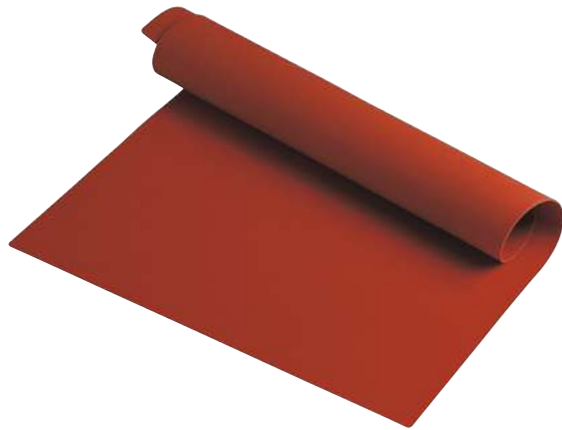
Manico plastica
Plastic handle
50CORIC3

Bocchetta
Nozzle $\varnothing 2$ mm
50CORIC2

Bocchetta
Nozzle $\varnothing 4$ mm
50CORIC1

Bocchetta
Nozzle $\varnothing 5$ mm
50CORIC0

TAPPETI COTTURA - BAKING MATS



Tappeti antiaderenti in silicone per cottura e surgelazione di qualsiasi prodotto alimentare.
Non-stick silicon mats for baking and freezing every kind of food.

39,5x59,5 CM
SILICOPAT1/R

30X40 CM
SILICOPAT7/R

27x42 CM
SILICOPAT5/R

31x51 CM
SILICOPAT2/R

36x43 CM
SILICOPAT6/R



Tappeti antiaderenti in silicone con fibra di vetro per cottura e surgelazione di qualsiasi prodotto alimentare.
Ideali per la lavorazione dello zucchero.
Non-stick silicon mats with glass fibres for baking and freezing every kind of food. **Ideal to work with sugar.**

39,5x59,5 CM
SILICOPAT1/B

31x51 CM
SILICOPAT2/B

62X42 CM
SILICOPAT3/B

79x59 CM
SILICOPAT4/B



Tappetino antiaderente in teflon.
Non stick teflon mat.

60x40 CM
TEFLONPAT



Tappeto silicone microforato con fibra di vetro.
Silicone mat perforated with glass fibres.

38,5x58,5 CM
SILICOPAT11

CANNOLI MOULDS

Stampi in acciaio per la produzione di cannoli.
Mould to make cannoli.



22x140 mm
50CI22X14 - 10 pcs



16x200 mm
50CI16X20 - 12 pcs



12x200 mm
50CI12X20 - 12 pcs



Ø30x120 mm
50CO30X12 - 12 pcs



Ø35x140 mm
50CO35X14 - 12 pcs



Ø40x160 mm
50CO40X16 - 12 pcs

Stampi in plastica speciale per la produzione di cannoli.
Special plastic mould to make cannoli.



Ø30x120 mm
CANNOLO - 10 pcs

CARTA FORNO - BAKING PAPER

Carta da Forno Professionale antiaderente e resistente alle alte temperature - Bisiliconata
Adatto per forno tradizionale e microonde - Multiuso

Professional Baking Paper non-stick and high temperatures resistant - Silicon both sides
Suitable for traditional and microwave oven - Multiuse

60x40 CM
51CF6040
500 fogli - sheets



60X40CM



53TA60404 - h 2cm
Teglia **lamiera alluminio** con **4 bordi** spessore 1,5 mm
Aluminium baking tray with **4 edges** 1,5 mm thick



53TA60402 - h 2cm
Teglia **lamiera alluminio** con **2 bordi** spessore 1,5 mm
Aluminium baking tray with **2 edges** 1,5 mm thick



53TAF60404 - h 2cm
Teglia in **alluminio forata** con **4 bordi** spessore 1,5 mm
Servizio teflonatura su richiesta
Flat **perforated aluminium** baking tray with **4 edges** 1,5 mm thick **On demand tefloning service**



53TL60404 - h 2cm
Lamiera alluminata con **4 bordi** spessore 0,8 mm
Made of aluminized sheet with **4 edges** 0,8 mm thick



53TL60402 - h 2cm
Lamiera alluminata con **2 bordi** spessore 0,8 mm
Made of aluminized sheet with **2 edges** 0,8 mm thick



Manopole in pelle - Leather mitten

GL1 - 380x150 mm

Resistenti fino ad una temperatura di ca. 300°C
Realizzate in pelle morbida e rivestimento interno di gomma piuma.

Heat resistant up to a temperature of approx. 300 ° C
Made of soft leather and foam inner lining

CE marking: II CAT. EN 388:2016 EN 407:2004



Manopole in pelle polso lungo - Long leather mitten

GL2 - 450x150 mm

Resistenti fino ad una temperatura di ca. 250°C
Ideali per la protezione della mano e dell'avanbraccio.
Realizzate in pelle morbida e rivestimento interno di cotone.

Heat resistant up to a temperature of approx. 250°C
Ideal for hand protection and of the arm.
Made of soft leather and inner lining of cotton.

CE marking: II CAT. EN 388:2016 EN 407:2004



Guanti in pelle a tre dita - Three-fingers leather oven gloves

GL3 - 340x140 mm

Resistenti fino ad una temperatura di ca. 250°C
Realizzati in pelle morbida e rivestimento interno di cotone.

Heat resistant up to a temperature of approx. 250 ° C
Made of soft leather and inner lining of cotton.

CE marking: II CAT. EN 388:2016 EN 407:2004



Manopole in cotone
Short cotton mitten

GL10

100% cotone - cotton
27x15cm



Manopole lunghe in cotone
Long cotton mitten

GL11

100% cotone - cotton
34x15cm



Presine per forno in pelle
Oven leather pot holder

GL25PRE

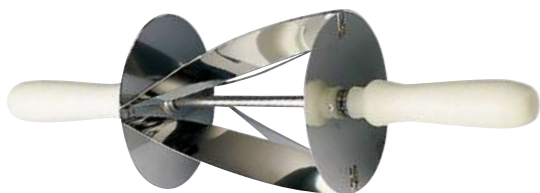
25x35cm

GL18PRE

18x25cm

TAGLIA CROISSANT - CROISSANT CUTTERS

Rulli taglia croissant triangolari acciaio inox e manico ergonomico in plastica.
Triangular croissant cutters made of stainless steel, with ergonomic plastic handle.



Tagli - Cuts: 180x140 mm
RSC180X140
total size: 400 mm



Tagli - Cuts: 110x150 mm
RSC110X150
total size: 410 mm

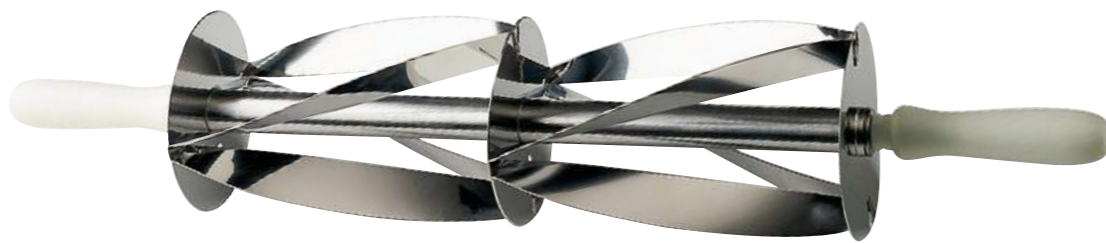


Tagli - Cuts: 97x210 mm
RSC97X210
total size: 460 mm



Tagli - Cuts: 180x200 mm
RSC180X200
total size: 450 mm

Tagli - Cuts: 70x100 mm
RSC70X100



Tagli - Cuts: 180x200 mm
RDC180X200
total size: 660 mm



Tagli - Cuts: 180x200 mm
RTC180X200
total size: 860 mm

TAGLIAPASTA - MULTICUTTERS

Tagliapasta inox estensibile - taglio minimo 10 mm massimo 120 mm
St. Steel extensible multi-cutters - minimum cut 10 mm - maximum 120 mm



5 Lame lisce - Straight Blades
ROTAPINOX 5 P



7 Lame lisce - Straight Blades
ROTAPINOX 7 P



5 Lame ondulate - Curved Blades
ROTAPINOX 5 O



7 Lame ondulate - Curved Blades
ROTAPINOX 7 O



5 Lame ondulate - Curved Blades
5 Lame lisce - Straight Blades
ROTINOX 5 P/O



7 Lame ondulate - Curved Blades
7 Lame lisce - Straight Blades
ROTINOX 7 P/O

RULLI - ROLLING PINS



Rulli di legno
Wooden rolling pins

50 CM
RL 1 - Ø 7cm

50 CM
RL 2 - Ø 8cm

60 CM
RL 3 - Ø 7cm

60 CM
RL 4 - Ø 8cm



Rulli di legno girevoli
Revolving wooden rolling pins

30 CM
RLS 30 - Ø 8cm

35 CM
RLS 35 - Ø 8cm

40 CM
RLS 40 - Ø 8cm

45 CM
RLS 45 - Ø 8cm

50 CM
RLS 50 - Ø 8cm

60 CM
RLS 60 - Ø 8cm



Rulli in polietilene
Polyethylene rolling pins

30 CM
RLS 50 PE
Ø 7cm

40 CM
RLS 60 PE
Ø 7cm

50 CM
RLS 70 PE
Ø 7cm



Rulli in polietilene ideali per pasta zucchero
Polyethylene rolling pins for sugar paste

23 CM
40-W021
Ø 2,5cm

35 CM
40-W154
Ø 4,5cm

50 CM
40-W022
Ø 4,5cm



Rullo taglia grissini in polietilene
Breadstick cutter made of polyethylene

per ottenere strisce di marzapane, pastafrolla.
to make marzipan or pastry stripes.

10 MM
SCA 10
*19,5cm

5 MM
RTL 5
*19,5cm

10 MM
RTL 10
*19,5cm

15 MM
RTL 15
*19,5cm

RULLI FORAPASTA - CUTTING DOCKER



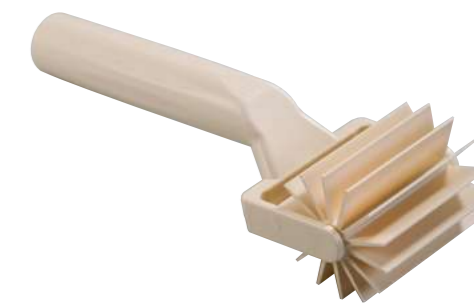
Rullo in plastica forapasta
Plastic spiked roller

6 CM - RFP 6
12 CM - RFP 12



Rullo in plastica per losanghe
Plastic lattice cutting rollers

6 CM - RPL 6
12 CM - RPL 12



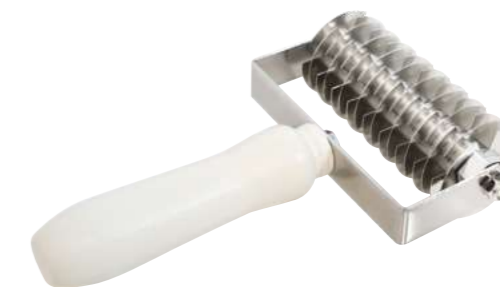
Rullo in plastica a lamelle
Plastic cutting roller

6 CM - RPS 6



Rullo inox forapasta
St. Steel spiked roller

12 CM - RFP12INOX



Rullo inox per losanghe
Lattice cutting roller

12 CM - RPL12INOX
Distanza tra lame 7 mm
Distance between blade 7 mm



Rotella tagliapasta e pizza
Pastry and pizza cutters

Ø 5,5 CM
PC55

Ø 6,5 CM
PC65

Ø 10 CM
PC100

Ø 12 CM
PC120



Tagliapasta e pizza
Pastry and pizza cutters

25 CM
PC001 - h 9,5cm

30 CM
PC0012 - h 9,5cm

35 CM
PC003 - h 9,5cm

40 CM
PC004 - h 9,5cm

FLACONI - BOTTLES



Flacone per bagna e sciroppo con copritappo
Syrup soaker bottle with cap
50FLOOC - 1000ml
100x56 - h275 mm



Flacone per bagna e sciroppo con tappo
Syrup soaker bottle with cap
FLACONE - 1000ml
70x70 - h270 mm



Flacone annaffiatore per bagna
Syrup soaking bottle
FLAN1 - 1000ml
Ø85 h 250 mm



Flacone dosatore
Completo di tappo con beccuccio.
Materiale PE trasparente.
Dosage bottle
Complete with cap and nozzle.
Transparent PE material.

100 ml **250 ml**
BO100N **BO250N**
500 ml **1000 ml**
BO500N **BO1000N**



Falcone nebulizzatore
Spraying bottle
1000 ml
FLACONE2
70x70 - h300 mm



Porta Flacone - Bottle holder
50PF00
238x110 h 128 mm
Cap. 4 cod. 50FLOOC
Bottles not included



Porta Flacone - Bottles holder
PORTFLACONE
250x110 h 80 mm
Cap. 3 cod. FLACONE
Bottles not included

CARAFFE - MEASURING CUPS



Caraffe graduate plastica trasparente
Transparent plastic measuring cups
Caraffa graduata in plastica impugnatura aperta.
PP trasparente - impilabili.
Graduated plastic carafe with open handle.
Transparent PP - stackable.

500 ml **1000 ml** **2000 ml** **3000 ml**
CFTRA1 **CFTRA2** **CFTRA3** **CFTRA4**



6000 ml
CFTRA6C
con coperchio
with lid



6000 ml
CFTRA6
senza coperchio
without lid

Caraffe graduate MAXI in plastica di alta qualità
MAXI graduated carafes made of high quality plastic

impugnatura chiusa rinforzata,
PP translucido, scala graduata in rilievo.
Resistente agli urti anche alle basse temperature.
Reinforced locked handle, translucent PP, graduated
scale in relief. Impact resistant even at low temperatures.

SESSOLE - FLOUR SCOOPS



125 ml **250 ml** **512 ml**
SES 100 **SES 250** **SES 500**
Size: 185x65 mm Size: 250x90 mm Size: 310x117 mm
Spoon: 110x65 mm Spoon: 150x90 mm Spoon: 190x117 mm
857 ml **1520 ml**
SES 800 **SES 1500**
Size: 345x145 mm Size: 400x175 mm
Spoon: 230x145 mm Spoon: 275x175 mm

CIOTOLE - BOWLS



Ciotola in Policarbonato trasparente
Transparent polycarbonate bowls

Codice - Code	Cap. ml	Size cm
52BO13PC	400	Ø 13
52BO17PC	1000	Ø 17
52BO23PC	2500	Ø 23
52BO28PC	4000	Ø 28
52BO32PC	8000	Ø 32
52BO38PC	10000	Ø 38



Ciotola in Polipropilene bianco
White polypropylene bowls

Codice - Code	Cap. ml	Size cm
52BO13PP	400	Ø 13
52BO17PP	1000	Ø 17
52BO23PP	2500	Ø 23
52BO28PP	4000	Ø 28
52BO32PP	8000	Ø 32
52BO38PP	10000	Ø 38

IL SISTEMA PIÙ COMPLETO PER CONSERVARE I TUOI PRODOTTI
THE MOST COMPLETE SYSTEM TO KEEP YOUR PRODUCTS

MADE IN ITALY

LEGGEREZZA

Realizzati in materiale plastico di alta qualità, sono ultra leggeri e facili da trasportare

LIGHTNESS

Made of high quality plastic material, they are ultra-light and easy to transport

RESISTENZA

Infrangibili, indeformabili e con elevata elasticità, resistono agli urti anche a bassissime temperature.

RESISTANCE

Unbreakable, non-deformable and with high elasticity. They are resistant to impact even at very low temperatures

PROTEZIONE

La superficie trasparente ed opalescente, protegge dalla luce e consente di vedere il prodotto all'interno

PROTECTION

The opalescent and transparent surface, protects from light and allows you to see the product inside



COPERCHI E VASSOI IN DIVERSE ALTEZZE E MISURE PER STOCCARE E PROTEGGERE LE VOSTRE CREAZIONI

COVERS AND TRAYS OF DIFFERENT HEIGHTS AND SIZES TO STORE AND PROTECT YOUR CREATIONS

COPERCHI E VASSOI LIDS AND TRAYS

Size cm	Code
59,5x39,5 h 4,2	VC60X404
59,5x39,5 h 6,2	VC60X40
59,5x39,5 h 8,2	VC60X408
30x40 h 6,2	VC30X40

COPERCHI LIDS

Size cm	Code
59x39 h 4	COVER 3H4
59x39 h 4,5	COVER3H45
59x39 h 4,8	COVER3H48
59x39 h 6	COVER 3
59x39 h 8	COVER 8
30x40 h 6	COVER 4

VASSOI TRAYS

Size cm	Code
59,8x39,7 h 2	VASSOIOCMO
59x39,7 h 2,5	VASSOIOCFMI
29,7x39,6 h 2	VASSOIOBFI
17,6x39,7 h 1,9	VASSOIOAMO
20,1x39,6 h 1,8	VASSOIOAMI
25,9x39,6 h 2	VASSOIOBMO



CONTENITORI ISOTERMICI ISOTHERMAL CONTAINERS

TOP

GASTRONORM

50CI210GN - Cap. 38,6 Lt
Internal size: 540x340x210 mm

50CI280GN - Cap. 52,3 Lt
Internal size: 540x340x280 mm

MAXI 60X40

50CI316040 - Cap. 82,3 Lt
Internal size: 625x425x310 mm

50CI276040 - Cap. 71,7 Lt
Internal size: 625x425x270 mm

50CI126040 - Cap. 31,9 Lt
Internal size: 625x425x120 mm

50CI086040 - Cap. 21,3 Lt
Internal size: 625x425x80 mm

50CI216040 - Cap. 55,8 Lt
Internal size: 625x425x210 mm

50CI166040 - Cap. 42,5 Lt
Internal size: 625x425x160 mm



coperchio incluso
cover included



Piastra eutettica
Eutectic plate
-12°C / 0°

50CIA005
Size: 530x325x30 mm
x GASTRONORM

50CIA007
Size: 600x400x30 mm
x MAXI



Piastra eutettica
Eutectic plate
-6°C / 0°C

50CIA008
Size: 380x215x30 mm
x GASTRONORM
x MAXI



Inserto Caldo&Freddo
Hot&Cold System insert

50CIA006
Size: 695x495x100 mm
x MAXI

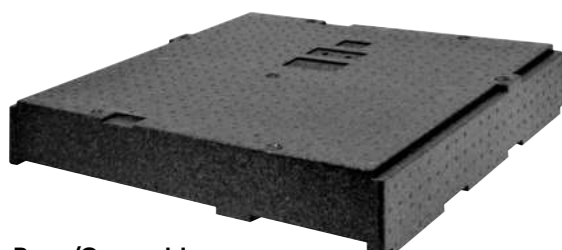


Carrello plastica
Plastic trolley

50CIA003
Size: 610x410 mm

RING SYSTEM

50X50



Base/Coperchio
Base/Cover

50CI5050BC
Misure interne - Internal size:
510x510x63 mm



Estensore
Extensor

50CI5050ES
Misure interne - Internal size:
510x510x95 mm



FRONTAL

GASTRONORM

50CI540GN - Cap. 83 Lt
Internal size: 540x330x480 mm

MAXI 60X40

50CI6040 - Cap. 128,1 Lt
Internal size: 600x400x500 mm

Supporti salva guida - Wire rail bracket

50CIA002
for 50CI6040
MAXI
kit 9pcs



PLASTIC BOX



Casse Milleusi - Multipurpose crates
Casse forate, inseribili e sovrapponibili.
Insertable and stackable perforated crates.

50CA5543F Cap. 50 Lt - 5x43 h 31
50CA6344F Cap. 65 Lt - 63x44 h 34



Cassa fondo chiuso
Full bottom

50CA604007C Cap. 12 Lt - 60x40 h 7
senza maniglie - without handle
50CA604010C Cap. 18 Lt - 60x40 h 10
senza maniglie - without handle

50CA604013C
Cap. 24 Lt - 60x40 h 13
con maniglie - with handle



Coperchio per casse milleusi
Multiproposer crate lids

50CA50COP 55x43 cm
50CA65COP 63x44 cm
50CA90COP 72x47 cm



Coperchio per casse 60x40
Crate lid 60x40

50CA6040COP
60x40 cm

ICE CREAM SPATULAS

Una linea completa di spatole per dare un tocco di colore alle vetrine gelato. Disponibili in 7 differenti colori, nelle versioni classica o per carapina, le spatole Martellato sono interamente made in Italy. I materiali sono di alta qualità: cucchiaino in acciaio inox e manico ergonomico in plastica, personalizzabile su richiesta con scritte e loghi.

A complete line of spatulas to give a touch of color to the ice cream display cases. Available in 7 different colors, in classic or carapina versions, Martellato spatulas are entirely made in Italy. The materials are of high quality: stainless steel spoon and ergonomic plastic handle, customizable on request with lettering and logos.



CLASSIC

Lunghezza totale/ Total length: 26cm
Manico/ Handle: 13cm

- | | | | | | | | |
|---|----------------------------------|---------------------------------|-------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------|--|
| 10SG00
Trasparente
Transparent | 10SG01
Bianco
White | 10SG02
Lilla
Lilac | 10SG03
Rosa
Pink | 10SG04
Azzurro
Sky Blue | 10SG05
Verde
Green | 10SG06
Giallo
Yellow | 10SG100
Finto legno
Wood-like |
|---|----------------------------------|---------------------------------|-------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------|--|

CARAPINA

Lunghezza totale/ Total length: 20cm
Manico/ Handle: 10cm



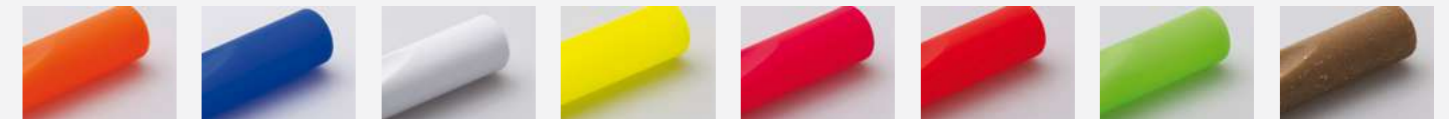
- | | | | | | | | |
|--|-----------------------------------|----------------------------------|--------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------|------------------------------------|---|
| Trasparente
Transparent
10SGC00 | Bianco
White
10SGC01 | Lilla
Lilac
10SGC02 | Rosa
Pink
10SGC03 | Azzurro
Sky Blue
10SGC04 | Verde
Green
10SGC05 | Giallo
Yellow
10SGC06 | Finto legno
Wood-like
10SGC100 |
|--|-----------------------------------|----------------------------------|--------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------|------------------------------------|---|

FLUO



SGM00
Trasparente
Transparent

Lunghezza totale/ Total length: 27cm
Manico/ Handle: 14cm



- | | | | | | | | |
|-----------------------------------|-----------------------------|---------------------------------|----------------------------------|------------------------------|------------------------------|--------------------------------|---|
| SGM001
Arancio - Orange | SGM002
Blu - Blue | SGM003
Bianco - White | SGM004
Giallo - Yellow | SGM007
Rosa - Pink | SGM008
Rosso - Red | SGM009
Verde - Green | SGM100
Finto legno
Wood-like |
|-----------------------------------|-----------------------------|---------------------------------|----------------------------------|------------------------------|------------------------------|--------------------------------|---|

PORZIONATORI ICE CREAM SCOOP



Ideali per realizzare palline di gelato di diverse dimensioni e grammature. I porzionatori a molla Martellato sono realizzati in acciaio inox e presentano un pratico manico rivestito in plastica isolante.

Ideal for making ice cream balls of different sizes and weights. The Martellato spring-loaded portions are made of stainless steel and have a practical handle covered in insulating plastic.

- | | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 1/65
Ø 38 mm
10PG01 | 1/40
Ø 44 mm
10PG02 | 1/30
Ø 48 mm
10PG03 | 1/24
Ø 50 mm
10PG04 | 1/20
Ø 57 mm
10PG05 |
|---|---|---|---|---|

CUCCHIAI SPOON



I cucchiaini in alluminio ultraleggero consentono una perfetta maneggevolezza.

The ultralight aluminum spoons allow perfect handling.

- | | | | |
|------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|
| Cap. 30 gr
10CG01 | Cap. 42 gr
10CG02 | Cap. 60 gr
10CG03 | Cap. 70 gr
10CG04 |
|------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|

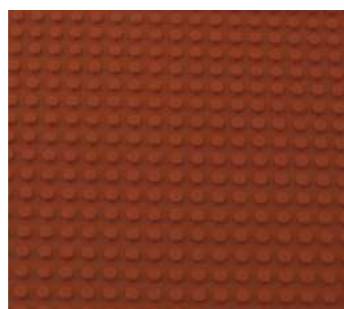
TAPPETI DECORO DECORATIVE **MATS**

Tappeto in silicone per decori in rilievo.
Relief silicone mats for baking.
Size: 60 x 40 cm



RELIEF1

Misura - Size: h 37mm



RELIEF2

Misura - Size: Ø 4mm



RELIEF3

Misura - Size: h 47mm



RELIEF4

Misura - Size: h 30mm



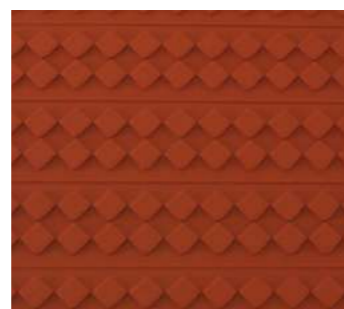
RELIEF5

Misura - Size: h 30mm



RELIEF6

Misura - Size: h 30mm



RELIEF7

Misura - Size: h 30mm



RELIEF8

Misura - Size: h 30mm



RELIEF9

Misura - Size: h 30mm



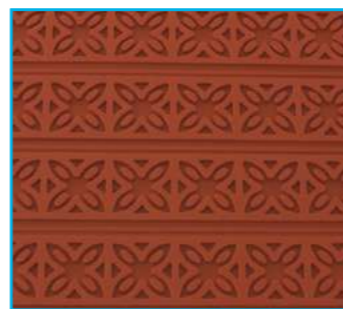
RELIEF10

Misura - Size: h 30mm



RELIEF11

Misura - Size: h 30mm



RELIEF12

Misura - Size: h 30mm



CREATIVE STENCIL

Plastica bianca - White plastic stencil
Misura - Size 295x200mm



PMFORK

30x125 x h1,5mm - 12pcs



PMSPOON

30x130 x h1,5mm - 12pcs



PMKNIFE

20x130 x h1,5mm - 14pcs

Plastica trasparente - Transparent plastic stencil.
Misura - Size 310x510mm



SCSP01

130x30 x h2mm - 30pcs



SCSP03

75x35x h2mm - 40pcs



SCSP04

65x40 x h2mm - 32pcs



COLORANTI ALIMENTARI FOOD COLOURING

COLORANTI ALIMENTARI FOOD COLOURING

Martellato propone una linea completa di coloranti alimentari per dolci, in versione spray, in polvere o in gelatina, ideali per impreziosire e dare un tocco di fantasia a dolci, gelati e altri prodotti dolciari.

Martellato offers a full range of edible cake food colouring available in spray, powders or gel pastes ideal to decorate and add a splash of whimsy to cakes, ice-cream and other desserts.



Velvet Spray

GLUTEN FREE



					
Azo Free BIANCO WHITE LCV000	Azo Free GIALLO YELLOW LCV204 NEW	Azo Free ROSA PINK LCV207 NEW	Azo Free LILLA LILAC LCV210 NEW	Azo Free VERDE GREEN LCV209 NEW	Azo Free AZZURRO SKY BLUE LCV003
					
Azo Free FUCSIA FUCHSIA LCV107	ROSSO RED LCV208 NEW	ARANCIONE ORANGE LCV001	MILK CHOCO LCV005N	DARK CHOCO LCV015N	NERO BLACK LCV206 NEW



400 ML

I coloranti alimentari spray Velvet, a base di burro di cacao, offrono al semifreddo un decoro dall'effetto vellutato. L'articolo può essere spruzzato su tutte le superfici congelate: semifreddi, mousse, torte gelato, cioccolato, creme etc

The Velvet food colouring spray, made with cocoa butter, offer a velvety decor for semifreddi. The product can be sprayed on all frozen surfaces: semifreddos, mousses, ice cream cakes, chocolate, creams, etc.



LIPOSOLUBLE POWDER



Il colorante alimentare in polvere **liposolubile e alcool solubile**.
The food **liposoluble and alcohol soluble** powder colouring.

DOVE USARLO

- cioccolato
- cioccolato bianco
- crema,
- pasta di zucchero
- pasta da modellaggio
- pasta di mandorle
- burro

CREATED FOR

- chocolate
- white chocolate
- custard
- sugar paste
- modelling paste
- almond paste
- butter

PEARLED POWDER COLOURING

Color	gr	Code	info	Color	gr	Code	info
Blu - Blue	25	LCP003	Azo free	Fucsia - Fuchsia	25	LCP021	Azo
Rosso - Red	25	LCP008	Azo	Oro - Gold	25	LCP117	Azo free
Verde - Green	25	LCP009	Azo	Argento - Silver	25	LCP119	Azo free
Viola - Violet	25	LCP010	Azo				
Bronzo - Bronze	25	LCP015	Azo free	Color	gr	Code	info
Gold LUSTRE	25	LCP017N	Azo free	Bronzo - Bronze	5	40-WC015	Azo free
Rubino - Ruby	25	LCP018	Azo free	Oro lustre - Gold	5	40-WC017	Azo free
Silver LUSTRE	25	LCP019N	Azo free	Rame - Copper	5	40-WC020	Azo free
Rame - Copper	25	LCP020	Azo free	Argento - Silver	5	40-WC119	Azo free

PASTEL POWDER COLOURING

Color	gr	Code	info	Color	gr	Code	info
Bianco - White	5	40-WC300	Azo free	Bianco - White	25	LCP300	Azo free
Blu - Blue	5	40-WC302	Azo free	Blu - Blue	25	LCP302	Azo free
Giallo - Yellow	5	40-WC304	Azo free	Giallo - Yellow	25	LCP304	Azo
Marrone - Brown	5	40-WC305	Azo free	Marrone - Brown	20	LCP305	Azo
Nero - Black	5	40-WC306	Azo free	Nero - Black	25	LCP306	Azo free
Rosa - Pink	5	40-WC307	Azo free	Rosa - Pink	25	LCP307	Azo free
Rosso - Red	5	40-WC308	Azo free	Corallo - Coral	25	LCP308	Azo
Verde - Green	5	40-WC309	Azo free	Rosso - Red	25	LCP308N	Azo
Viola - Violet	5	40-WC310	Azo free	Verde - Green	25	LCP309	Azo
Arancione - Orange	5	40-WC311	Azo free	Arancione - Orange	25	LCP311	Azo
Candy pink	5	40-WC322	Azo free				

POLVERE LIPOSOLUBILE - CONSIGLI D'USO:

Il colorante è solubile in alcool, operazione consigliata o in acqua operazione più faticosa. Grazie alla capacità di riflettere la luce dona alla decorazione un effetto metallizzato. Può essere usato direttamente sulla superficie di cioccolato, senza essere sciolto, con un pennello o con le dita ottenendo così un effetto perlato. Per la colorazione in superficie si può utilizzare la polvere mischiata alla gommalacca liquida, in modo che il prodotto aderisca bene alla superficie una volta decorata.

LIPOSOLUBLE POWDER - DIRECTIONS FOR USE:

The colouring is soluble in alcohol (suggested operation) or in water (more difficult operation). Thanks to the ability to reflect the light, this powder gives the decoration a metallic effect. It can be used directly on the surface of chocolate, without being dissolved, with a brush or with fingers obtaining in this way a pearled effect to colour the surface you can use the powder mixed with the liquid shellac, so that the product adheres well to the surface once decorated.

INTERFERENCE POWDER

Il colorante alimentare in polvere **liposolubile**, se associate ad una superficie scura, donano dei riflessi di luce colorata. Possono essere usate su soggetti di cioccolato fondente o paste zucchero colorate.
The food colouring powders **liposoluble**, when applied on a dark surface, give some coloured light reflections. They can be used on dark chocolate figures or coloured sugar paste.



Color	gr	Code	info
Rossa - Red	5	40-WCP508	Azo free
Oro - Gold	5	40-WCP517	Azo free

WATER-SOLUBLE POWDER



Colorante alimentare in polvere **idrosolubile** ad elevato grado di purezza, utilizzabile in qualsiasi tipo di impasto.
High purity **water-soluble** food colouring powder to be used in any type of dough

PASTEL POWDER COLOURING

Color	gr	Code	info
Blu - Blue	25	LCP202	Azo free
Giallo - Yellow	25	LCP204	Azo
Nero - Black	25	LCP206	Azo free
Rosso - Red	25	LCP208	Azo
Verde - Green	25	LCP209	Azo
Arancione - Orange	25	LCP211	Azo
Fragola - Strawberry	25	LCP218	Azo

DOVE USARLO

- panna
- pasta di zucchero
- pasta da modellaggio
- semifreddi
- ghiaccia
- pastafrolla
- macarons
- meringhe

CREATED FOR

- cream
- sugar paste
- modelling paste
- semifreddo
- icing
- shortbread
- macarons
- meringues

POLVERE IDROSOLUBILE - CONSIGLI D'USO:

Il colorante può essere sciolto con l'aggiunta di acqua.
La grana più fine facilita e velocizza lo scioglimento della polvere.

IDROSOLUBLE POWDER - DIRECTIONS FOR USE:

The colouring can be dissolved with the addition of water.
The finer is the grain the faster is the dissolution of the powder.

PUMP POWDER

Polvere perlescente con pompetta ad aria ideale per decorare prodotti finiti come torte, semifreddi e cioccolato.
Pearlescent powder coat with air pump ideal for decorating finished products like cakes, semifreddi and chocolate.



Color	gr	Code	info
Rosso - Red	6	LCP508	Azo
Rosa - Pink	10	LCP507	Azo
Blu - Blue	10	LCP502	Azo free
Oro - Gold	10	LCP517	Azo
Argento - Silver	10	LCP519	Azo free

GEL COLOURING



Colorante in gel ad altissima concentrazione, speciale per le colorazioni di pasta zucchero, masse grasse e royal ice.

Highly concentrated colouring in gel to colour of sugar paste, fat masses and royal icing.

Color	gr	Code	info	Color	gr	Code	info
Arancione - Orange	30	LCG001	Azo	Rosso - Red	30	LCG008	Azo
Blu - Blue	30	LCG002	Azo free	Verde - Green	30	LCG009	Azo
Giallo - Yellow	30	LCG004	Azo	Viola - Violet	30	LCG010	Azo
Marrone - Brown	30	LCG005	Azo	Blue Navy	30	LCG022	Azo
Nero - Black	30	LCG006	Azo	Incarnato - Incarnate	30	LCG025	Azo
Rosa - Pink	30	LCG007	Azo				

Additivo alimentare utilizzato come addensante. Aggiunto alla pasta zucchero si ottiene una pasta più resistente e più facile da modellare. Prodotto inodore e insapore.

Food additive used as a thickener. If added to sugarpaste, you will get a more resistant and easier to shape dough. Odorless and tasteless.



CMC
40-W042
Barattolo 40gr
Jar 40gr



Colla - Glue
40-W166
Barattolo 25gr
Jar 25gr

JELLIES



La gelatina ad uso alimentare è ideale per guarnire le torte e dare un effetto di lucentezza.
Food jellies are ideal to garnish every kind of cake.

LCJ000
Transparent
1000 gr
Azo Free

LCJ100
Glitter Transparent
1000 gr
Azo Free

GELATINE - CONSIGLI D'USO:
Una volta ammorbidita con la frusta, la gelatina va stesa sulla superficie della torta per dare un effetto lucido e glassato.

JELLIES - DIRECTIONS FOR USE:
Soften the jelly with a whisk, and then spread it onto the cake surface to produce a shiny effect.

COCOA BUTTER



I coloranti a base di burro di cacao, una volta sciolti a bagnomaria o microonde, risultano perfetti per la colorazione.

Colourings made of cocoa butter, once melted in bain-marie or microwave, are perfect to colour.

DOVE USARLO
• cioccolato
• masse grasse

CREATED FOR
• chocolate
• fat masses

Color	gr	Code	info	Color	gr	Code	info
Bianco - White	200	LCB200	Azo free	Bianco - White	30	40-WCB200	Azo free
Arancio - Orange	200	LCB201	Azo	Blu - Blue	30	40-WCB202	Azo free
Blu - Blue	200	LCB202	Azo free	Giallo - Yellow	30	40-WCB204	Azo
Giallo - Yellow	200	LCB204	Azo	Marrone - Brown	30	40-WCB205	Azo
Nero - Black	200	LCB206	Azo	Nero - Black	30	40-WCB206	Azo
Rosso - Red	200	LCB208	Azo	Rosso - Red	30	40-WCB208	Azo
Verde - Green	200	LCB209	Azo	Verde - Green	30	40-WCB209	Azo
Viola - Violet	200	LCB210	Azo	Viola - Violet	30	40-WCB210	Azo
				Oro - Gold	30	40-WCB217	Azo free

BURRO CACAO - CONSIGLI D'USO:

Il burro di cacao può essere utilizzato puro per piccole decorazioni con il pennello oppure, se diluito con 50% di cioccolato bianco, può essere spruzzato con pistola a caldo producendo così un effetto vellutato. Spruzzato all'interno di stampi per praline o corpi cavi, sciolto a 30°C oltre a colorare, permette di ottenere un effetto maculato, neve, goccia o buccia d'arancia.

COCOA BUTTER - DIRECTIONS FOR USE:

The product when sprayed with hot gun, mixed with 50% of white chocolate, produces a velvety effect. Sprayed into moulds for chocolates, melted at 30°C, in addition to colour, allows to get spotted, snow, drop or orange peel effect.

HYDROALCOHOLIC SPRAY



Coloranti alimentari **idroalcolici** in bombolette spray.
Hydroalcoholic food colouring in spray cans.

DOVE USARLO

- masse grasse
 - cioccolato
 - marzapane
 - biscotteria
 - cialde
- zucchero tirato soffiato e colato
- pasta di zucchero
 - semifreddi
 - mousse
 - gelato
 - pastigliaggio
- pasticceria generale

CREATED FOR

- fat masses
- chocolate
- marzipan
- biscuits
- wafers
- pulled, blown and melted sugar
- sugar paste
- semifreddos
 - mousse
- ice-creams
- pastillages
- general pastry

PEARL SPRAY COLOURING

Color	ml	Code	info
Bronzo - Bronze	100	LCS215	Azo free
Oro - Gold	100	LCS217N	Azo free
Rubino - Ruby	100	LCS218N	Azo free
Argento - Silver	100	LCS219N	Azo free
Rame - Copper	100	LCS220	Azo free

PASTEL SPRAY COLOURING

Color	ml	Code	info
Aranzone - Orange	100	LCS001	Azo
Azzurro - Sky blue	100	LCS003	Azo free
Giallo - Yellow	100	LCS004	Azo
Bruno - Brown	100	LCS005	Azo
Rosa - Pink	100	LCS007	Azo free
Rosso - Red	100	LCS008	Azo
Verde - Green	100	LCS009	Azo

SPRAY IDROALCOLICI - CONSIGLI D'USO:

Agitare il prodotto prima dell'uso, mantenersi ad una distanza di circa 15 cm.

Non spruzzare in quantità eccessiva per non rischiare di causare macchie indesiderate.

Lasciare asciugare per qualche secondo prima di spruzzare nuovamente sul prodotto da decorare.

HYDROALCOHOLIC SPRAY - DIRECTIONS FOR USE:

Shake the product before use, keep at a distance of about 15 cm. Do not spray too much in order to avoid unwanted stains. Allow to dry for a few seconds before spraying again on the product to be decorated.

SPECIAL SPRAY

SHINY LCS201

Azo free 300 ml

Per la lucidatura e protezione di superfici a base di zucchero o cioccolato.
To protect and polish sugar-based products or chocolate.

SHINY AIRBRUSH LCS100

Azo free 100 gr



COOLER EUROCHOCK

Azo free 400 ml

Refrigerante in spray, con cannuccia unidirezionale, per la presa istantanea di particolari in cioccolato o zucchero.

Spray cooler, with monodirection straw, enables to fix chocolate and sugar pieces.



COATING COATING

Azo free 400 ml

Staccante alimentare ideale per velocizzare la rimozione del prodotto da teglie o cinture in acciaio e alluminio, stampi semifreddo, termoformati o altro. Il prodotto è inodore e insapore.

Detaching ideal to remove easily the product from mould trays, steel belts, aluminium moulds, thermoformed moulds and other.

The product is odourless and tasteless.



MARZIPAN SHINY LCV100

Azo free 400 ml

Lucidante alimentare neutro a base di burro di cacao ideale per proteggere e lucidare marzapane e pasta di mandorle.

Neutral Food Polishing composed of cocoa butter, ideal to protect and polish marzipan and almond paste



SPRAY SPECIALI - CONSIGLI D'USO:

Agitare la bomboletta e spruzzare uniformemente ad una distanza di circa 15-20 cm.

SPECIAL SPRAY - DIRECTIONS FOR USE:

Shake the can and spray evenly at a distance of about 15-20 cm

HYDROALCOHOLIC FOR AIRBRUSH

SPECIAL FOR CHOCOLATE



Prodotto **idroalcolico** con capacità coprente, adatto in particolar modo alla colorazione del cioccolato e pasta zucchero.
Hydroalcoholic product that can easily cover chocolate or sugar paste.

DOVE USARLO

- masse grasse
- cioccolato
- marzapane
- biscotteria
- cialde
- pasta di zucchero
- pasta mandorle
- glasse

CREATED FOR

- fat masses
- chocolate
- marzipan
- biscuits
- wafers
- sugar paste
- almond paste
- icings

SATIN COLOURING AIRBRUSH

Color	gr	Code	info
Bianco - White	60	LCA300	Azo free
Azzurro - Skyblue	60	LCA303	Azo free
Giallo - Yellow	60	LCA304	Azo free
Rosa - Pink	60	LCA307	Azo free
Rosso - Red	60	LCA308	Azo free
Verde - Green	60	LCA309	Azo free

Color	gr	Code	info
Arancio - Orange	40	40-WCA301	Azo free
Azzurro - Skyblue	40	40-WCA303	Azo free
Giallo - Yellow	40	40-WCA304	Azo free
Nero - Black	40	40-WCA306	Azo free
Rosso - Red	40	40-WCA308	Azo free
Verde lime - Lime green	40	40-WCA326	Azo free

PEARL COLOURING AIRBRUSH

Color	gr	Code	info
Rosso - Red	100	LCA408	Azo free
Oro - Gold	100	LCA417	Azo free
Argento - Silver	100	LCA419	Azo free

Color	gr	Code	info
Oro - Gold	40	40-WCA417	Azo free
Argento - Silver	40	40-WCA419	Azo free

IDROALCOLICI AEROGRAFO - CONSIGLI D'USO:

Agitare bene il flacone prima dell'uso e rimuovere i pigmenti che si depositano nel fondo con l'aiuto di un bastoncino. Se utilizzato con aerografo nebulizzare a circa 10 cm. Il prodotto può essere usato per colorare l'interno dello stampo, o direttamente sulla superficie di cioccolato a soggetto finito.

AIRBRUSH HYDROALCOHOLIC - DIRECTIONS FOR USE:

Shake the bottle well before use and remove the pigments that are deposited in the bottom with the help of a stick. When used with the airbrush, keep 10 cm distance from the chocolate figure. It can be used directly on the mould or on the finished chocolate figure.

WATER-SOLUBLE AIRBRUSH

Prodotto idrosolubile dato a qualsiasi tipo di impasto o alimento
Non è consigliato l'uso sul cioccolato o altre masse grasse.
 Water-soluble product suitable for any type of dough or food
It's not recommended for use on chocolate or other fat masses.

DOVE USARLO

- marzapane
- biscotteria
- cialde
- zucchero tirato soffiato e colato
- pasta di zucchero
- semifreddi
- mousse
- gelato
- pastigliaggio
- pasticceria generale
- glasse
- panna
- pasta frolla

CREATED FOR

- marzipan
- biscuits
- wafers
- pulled, blown and melted sugar
- sugar paste
- semifreddo
- mousse
- ice-cream
- pastillages
- general pastry
- icings
- cream
- shortbread



PEARL COLOURING AIRBRUSH

Color	ml	Code	info
Arancione - Orange	190	LCA201	Azo
Azzurro - Sky blue	190	LCA203	Azo free
Nero - Black	190	LCA206	Azo
Rosa - Pink	190	LCA207N	Azo
Rosso - Red	190	LCA208N	Azo
Verde - Green	190	LCA209	Azo

Color	ml	Code	info
Limone - Lemon	190	LCA211	Azo
Oro - Gold	190	LCA217	Azo free
Argento - Silver	190	LCA219	Azo free

Color	gr	Code	info
Oro - Gold	45	40-WC617	Azo free
Argento - Silver	45	40-WC619	Azo free

PASTEL COLOURING AIRBRUSH

Color	gr	Code	info
Bianco - White	45	40-WC600	Azo free
Arancione - Orange	45	40-WC601	Azo
Blu - Blue	45	40-WC602	Azo free
Azzurro - Sky blue	45	40-WC603	Azo free
Giallo - Yellow	45	40-WC604	Azo
Marrone - Brown	45	40-WC605	Azo
Nero - Black	45	40-WC606	Azo
Rosa - Pink	45	40-WC607	Azo
Rosso - Red	45	40-WC608	Azo
Verde - Green	45	40-WC609	Azo
Viola - Violet	45	40-WC610	Azo
Limone - Lemon	45	40-WC611	Azo
Pistacchio - Pistachio	45	40-WC612	Azo

Color	ml	Code	info
Bianco - White	190	LCA000	Azo free
Arancione - Orange	190	LCA001	Azo
Blu - Blue	190	LCA002	Azo free
Azzurro - Sky blue	190	LCA003	Azo free
Giallo - Yellow	190	LCA004	Azo
Marrone - Brown	190	LCA005	Azo
Nero - Black	190	LCA006	Azo
Rosa - Pink	190	LCA007N	Azo
Rosso - Red	190	LCA008N	Azo
Verde - Green	190	LCA009	Azo
Viola - Violet	190	LCA010	Azo
Limone - Lemon	190	LCA011	Azo
Pistacchio - Pistachio	190	LCA012	Azo



IDROSOLUBILI AEROGRAFO - CONSIGLI D'USO:

Versare il colorante nel prodotto in base alla gradazione di colore che si vuole ottenere. In caso di utilizzo del colorante con aerografo si consiglia, a lavoro terminato, di lavare la penna con acqua calda, qualora rimanesse residuo di colore secco utilizzare alcool a 90°.

AIRBRUSH WATER-SOLUBLE - DIRECTIONS FOR USE:

Pour the colouring in the product according to the shade of colour you want to obtain. In case of use of the colouring with an airbrush, it is recommended at the end of work to wash the pen with hot water. In case any residuals of colour remain, use alcohol at 90°.

BUFFET & BANQUETING

ELEGANT

Catering Solution

Design e qualità contraddistinguono gli eleganti ed infrangibili articoli monouso ideali per ogni professionista del settore HORECA, della pasticceria e gelateria.
Realizzati da Martellato con materiale di alta qualità che gli conferisce oltre alla resistenza anche lucidità e perfetta trasparenza. Completamente **atossici e BPA free, prodotti in Italia** rappresentano la più valida alternativa al vetro.

Design and quality characterize the elegant and unbreakable disposable items ideals for HORECA professionalist, pastry chef and ice cream maker
Made by Martellato with high quality material that gives it not only resistance but also gloss and perfect transparency. Completely **non-toxic and BPA free, produced in Italy** are the best alternative to glass.



PENTA

CAP. **120** ML
 Ø72 h56 mm

PACK 100 **PMOPE001**
 PACK 22 **PMOPE0012200**

WAFLE


CAP. **70** ML
 64x62 h 59mm

PACK 100 **PMOCO013**
 PACK 20 **PMOCO0132000**

SOFT ICE

CAP. **105** ML
 Ø70 h 59mm

PACK 100 **PMOCO014**
 PACK 30 **PMOCO0143000**

 **Coperchi - Lids**
 PACK 100 **PMOCO002/C**



GREEK

CAP. **120** ML
 Ø73 h 61mm

PACK 100 **PMOCO009**
 PACK 30 **PMOCO0093000**

CAP. **190** ML
 Ø92 h 75mm

PACK 100 **PMOCO010**
 PACK 20 **PMOCO0102000**

CAP. **50** ML
 Ø50 h 57mm

PACK 100 **PMOCO008**
 PACK 18 **PMOCO0081800**



CUBÒ

CAP. **58** ML
50x50 h55 mm

PACK 100 **PMOCU004**

PACK 14 **PMOCU0041400**



Coperchi - Lids
PACK 100 **PMOCU002/C**



WAVE

CAP. **200** ML
100x70 h 82mm

PACK 100 **PMOCE003**

PACK 10 **PMOCE0031000**

CAP. **120** ML
85x60 h70 mm

PACK 100 **PMOCE002**

PACK 12 **PMOCE0021200**

CAP. **50** ML
64x46 h53 mm

PACK 100 **PMOCE001**

PACK 18 **PMOCE0011800**



SQUARE

CAP. **60** ML
40x40 h55 mm

PACK 100 **PMOCU001**

PACK 28 **PMOCU0012800**



Coperchi - Lids
PACK 100 **PMOCU001/C**

CAP. **120** ML
50x50 h70 mm

PACK 100 **PMOCU002**

PACK 12 **PMOCU0021200**



Coperchi - Lids
PACK 100 **PMOCU002/C**

CAP. **175** ML
55x55 h80 mm

PACK 100 **PMOCU003**

PACK 10 **PMOCU0031000**



Coperchi - Lids
PACK 100 **PMOCU003/C**



VELA

CAP. **200** ML
90x83 h 74mm

PACK 100 **PMOCO015**

PACK 18 **PMOCO0151800**

CAP. **140** ML
73x81 h 67mm

PACK 100 **PMOCO012**

PACK 18 **PMOCO0121800**

CAP. **85** ML
63x69 h 57mm

PACK 100 **PMOCO011**

PACK 20 **PMOCO0112000**



CYLINDER

BUBBLE

CONE

DROP

CAP. **190** ML
 Ø75 h85 mm
 PACK 100 **PMOCO007**
 PACK 20 **PMOCO0072000**

CAP. **215** ML
 Ø90 h75 mm
 PACK 100 **PMOCO004**
 PACK 25 **PMOCO0042500**

CAP. **165** ML
 Ø90 h75 mm
 PACK 100 **PMOCO005**
 PACK 20 **PMOCO0052000**

CAP. **190** ML
 Ø75 h85 mm
 PACK 100 **PMOCO006**
 PACK 20 **PMOCO0062000**



HEART

CAP. **100** ML
 73x64 h52 mm

PACK 100 **PMOLO001**
 PACK 18 **PMOLO0011800**



Coperchi - Lids
 PACK 100 **PMOLO001/C**



BUCKET


TUBE


TRIANGLE

CAP. **210** ML
 Ø78 h 57mm
 PACK 100 **PMOTO005**
 PACK 12 **PMOTO0051200**

CAP. **80** ML
 Ø40 h85 mm
 PACK 100 **PMO08.00**
 PACK 18 **PMO081800**
 PACK 100 **PMO08.01**
 PACK 100 **PMO08.02**

CAP. **175** ML
 Ø85 h65 mm
 PACK 100 **PMO07.00**
 PACK 18 **PMO071800**
 PACK 100 **PMO07.01**
 PACK 100 **PMO07.02**

 **Coperchi - Lids**
 PACK 100 **PMOTO005/C**

 **Coperchi - Lids**
 PACK 100 **PMO07/C**



CLASSIC

CAP. **65** ML
 Ø42 h65 mm
 PACK 100 **PMOTO001**
 PACK 20 **PMOTO0012000**

CAP. **90** ML
 Ø50 h65 mm
 PACK 100 **PMOTO002**
 PACK 15 **PMOTO0021500**

CAP. **120** ML
 Ø55 h70 mm
 PACK 100 **PMOTO003**
 PACK 10 **PMOTO0031000**

CAP. **170** ML
 Ø60 h90 mm
 PACK 100 **PMOTO004**
 PACK 12 **PMOTO0041200**

 **Coperchi - Lids**
 PACK 100 **PMOTO002/C**



JAPAN

CAP. **47** ML
Ø42 h43 mm

PACK 100 **PMOJA001**

PACK 16 **PMOJA0011600**

CAP. **87** ML
Ø50 h54 mm

PACK 100 **PMOJA002**

PACK 15 **PMOJA0021500**



Coperchi - Lids
PACK 100 **PMOTO002/C**



ZEN



CUP

CAP. **90** ML
Ø65 h55 mm

PACK 100 **PMOCO001**

PACK 30 **PMOCO0013000**



Coperchi - Lids
PACK 100 **PMOCO001/C**

CAP. **135** ML
Ø70 h67 mm

PACK 100 **PMOCO002**

PACK 25 **PMOCO0022500**



Coperchi - Lids
PACK 100 **PMOCO002/C**

CAP. **150** ML
Ø75 h73 mm

PACK 100 **PMOCO003**

PACK 20 **PMOCO0032000**



Coperchi - Lids
PACK 100 **PMOCO003/C**

BOWL



CAP. **460** ML
100x118 h70 mm

PACK 50 **ZENBO00**

PACK 50 **ZENBO01**

PACK 50 **ZENBO02**



PLATE - LID

Piatto - Coperchio
100x118 h6 mm

PACK 50 **ZENBO00C**

PLATE - TRAY



Piatto - Vassoio
110x245 h18 mm

PACK 50 **ZENTR00**

PACK 50 **ZENTR01**

PACK 50 **ZENTR02**



MINI BOWL

CAP. **50** ML
75x75 h30 mm

- PACK 100 [PMO11.00](#)
- PACK 15 [PMO111500](#)
- PACK 100 [PMO11.01](#)
- PACK 100 [PMO11.02](#)



FINGER

75 MM

- PACK 250 [FW006.00](#)
- PACK 24 [FW0062400](#)
- PACK 250 [FW006.01](#)
- PACK 250 [FW006.02](#)



TRIANGLE

CAP. **20** ML
90x90 h15 mm

- PACK 100 [PMO09.00](#)
- PACK 20 [PMO092000](#)
- PACK 100 [PMO09.01](#)
- PACK 100 [PMO09.02](#)



FINGER 3

75 MM

- PACK 250 [FW005.00](#)
- PACK 24 [FW0052400](#)
- PACK 250 [FW005.01](#)
- PACK 250 [FW005.02](#)



BLOW

CAP. **30** ML
85x85 h30 mm

- PACK 100 [PMO10.00](#)
- PACK 10 [PMO101000](#)
- PACK 100 [PMO10.01](#)
- PACK 100 [PMO10.02](#)



MINI FORK

85 MM

- PACK 500 [FW001.00](#)
- PACK 100 [FW0011000](#)
- PACK 500 [FW001.01](#)
- PACK 500 [FW001.02](#)



WING

CAP. **11** ML
105x50 h30 mm

- PACK 100 [PMO12.00](#)
- PACK 20 [PMO122000](#)
- PACK 100 [PMO12.01](#)
- PACK 100 [PMO12.02](#)



MINI SPOON

85 MM

- PACK 500 [FW002.00](#)
- PACK 100 [FW0021000](#)
- PACK 500 [FW002.01](#)
- PACK 500 [FW002.02](#)

SMALL PLATE



SINGLE

CAP. **15** ML
65x65 h15 mm

- PACK 100 [PMO13.00](#)
- PACK 50 [PMO135000](#)
- PACK 500 [PMO13.01](#)
- PACK 500 [PMO13.02](#)



DOUBLE

CAP. **20** ML
110x65 h20 mm

- PACK 100 [PMO14.00](#)
- PACK 20 [PMO142000](#)
- PACK 500 [PMO14.01](#)
- PACK 500 [PMO14.02](#)



TRIPLE

CAP. **30** ML
115x105 h15 mm

- PACK 100 [PMO15.00](#)
- PACK 25 [PMO152500](#)
- PACK 500 [PMO15.01](#)
- PACK 500 [PMO15.02](#)

TONDO

85x96 h20 mm

- PACK 100 [PL00100](#)
- PACK 100 [PL00101](#)
- PACK 100 [PL00102](#)



SKEWERS

90 MM

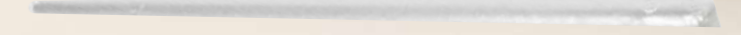
- PACK 500 [FW003](#)



SKEWERS

120 MM

- PACK 500 [FW004](#)



QUADRO

80x97 h20 mm

- PACK 100 [PL00200](#)
- PACK 100 [PL00201](#)
- PACK 100 [PL00202](#)



NATURAL

Catering Solution

Naturalmente MONOUSO

Versione ecologica che rispetta l'ambiente, dei prodotti monouso dedicati al catering.

Realizzati in PLA INGEO™, un rivoluzionario biopolimero compostabile e brevettato, derivato da piante e a sua volta prodotto in modo naturale, sono adatti sia nelle pasticcerie che per gli eventi.

Naturally DISPOSABLE

An eco-friendly version of disposable items dedicated to catering. Suitable either for pastry shops and events, they are made of PLA INGEO™, a revolutionary compostable and patented biopolymer that originates from plants and is produced in a natural way.

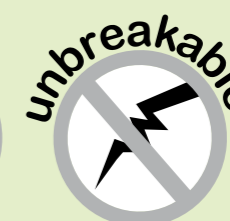


QUALITÀ E RISPETTO DEL PIANETA

Grazie all'utilizzo di questo materiale eco-friendly di elevata qualità e versatilità, le caratteristiche che rendono unici i prodotti della linea rimangono inalterate e nel rispetto delle normative europee di idoneità al contatto alimentare.

QUALITY AND RESPECT FOR THE PLANET

By using this high quality and versatility eco-friendly material, the features that make these products range unique remain unchanged and respectful of European laws of suitability for food contact.



MOD. CLASSIC COMPOSTABLE

PMOTO004N
ø60 h90 mm
100 pcs ~ cap. 170 ml

PMOTO003N
ø55 h70 mm
100 pcs ~ cap. 120 ml

PMOTO002N
ø50 h65 mm
100 pcs ~ cap. 90 ml

PMOTO001N
ø42 h65 mm
100 pcs ~ cap. 65 ml



LA SCELTA CHE RISPETTA L'AMBIENTE

Una volta utilizzati i prodotti sono totalmente compostabili, cioè a determinate condizioni si decompongono completamente, non lasciando nessun residuo visibile e tossico per l'uomo e l'ambiente.

THE CHOICE THAT RESPECTS ENVIRONMENT

Once used, these items are totally compostable, that means they completely decompose under certain conditions without leaving any visible neither toxic remain for environment and man.

ULTERIORI MODELLI REALIZZABILI SU RICHIESTA

MORE MODELS ON REQUEST



CATERING DISPLAYS

Eleganti espositori in plexiglass dal **design ricercato e moderno, prodotti in Italia**, sono ideali per allestire raffinati buffet per **cerimonie** o **incontri d'affari**.

Resistenti e facili da montare e trasportare sono completamente atossici.

Elegant plexiglass displays with **modern design, produced in Italy**, ideal for setting up refined buffets for **ceremonies** or **business meetings**. Resistant and easy to assemble and transport, they are completely non-toxic.



COD33201

Misura - Size:
38x53,3 h 71 cm
Piatti - Plate:
(2) 33x26 cm
(2) 29x22 cm



COD33301

Misura - Size:
34x34 h37,5 cm
Piatti - Plate:
Ø34 - Ø26 - Ø15,5 cm
Distanza tra ripiani 11 cm
Distance between shelves 11 cm



COD60501

Misura - Size:
h41 cm
Piatti - Plate:
49x49 - 39x39
29x29 - 19x19 cm
Distanza tra ripiani 12 cm
Distance between shelves 12 cm



COD. 603

Misura - Size:
h 58 cm
Piatti - Plate:
Ø 50 - 42 - 34
Ø 26 - 18 cm



COD. 312

Misura - Size:
h 72 cm
Piatti - Plate:
65x57 - 42x48
34x39 - 25x29 cm



COD33401

Misura - Size:
42x42 h 30,5 cm
Piatti - Plate:
Ø42 - Ø37 - Ø25 cm
Distanza tra ripiani 12 cm



LOOP



Serie di alzate in plexiglass **componibili** con elementi **intercambiabili** dal design moderno ed elegante.

Da 3 a 5 piani a cerchio o semicerchio, con **colonne di diverse altezze** che grazie al kit possono comporre diversi disegni estetici.

An elegant and modern design serie of plexiglass **modular** cake stands with **interchangeable** elements.

From 3 to 5 circle or half circle shaped shelves, with little **columns of different heights** that can create different easthetic designs.

LOOP 5 80A1400

5 Piatti - Plates Ø26 cm
Columns:
1x h10 - 2x h18 - 2x h26 cm
Dimension: Ø 77 h26 cm



LOOP 3 80A1500

3 Piatti - Plates Ø26 cm
Columns:
1x h10 - 1x h18 - 1x h26 cm
Dimension: Ø 65 h26 cm



DEMI LOOP 80A1600

3 Piatti - Plates Ø26 cm
Columns:
1x h10 - 1x h22 - 1x h35 cm
Dimension: 65x45,5 h35 cm



Kit complementari disponibili nella pagina seguente
Complementary kits available on the following page

LINEAR



Alzate componibili con elementi intercambiabili essenziali e minimaliste per esaltare l'esposizione delle creazioni. Adatte ai buffet ed alle vetrine. Le diverse misure ed altezze delle colonne le rendono modificabili e adatte a tutte le situazioni.

Essential and minimalist **modular** cake stands with **interchangeable elements** that enhance the exposition of creations. They are suitable either to buffets and showcases. The different sizes and heights of the **columns** make them **changeable** and suitable for all situations.

LINEAR 3

80A1700 - 3 Piatti - Plates
Columns: 1x h10 - 2x h18 - 1x h26 cm
Dimension: 88x26 h26 cm



LINEAR 5

80A1800 - 5 Piatti - Plates
Columns: 2x h10 - 2x h18 - 2x h26 cm
Dimension: 140x26 h26 cm



KIT elementi intercambiabili per le alzate LOOP e LINEAR Interchangeable KITS to LOOP and LINEAR models



80RIC04 - 5 pcs
20x20 cm



80RIC02 - 5 pcs
ø26 cm



80RIC03 - 5 pcs
2x ø20 - 2x ø25 - 1x ø30 cm



80RIC05 - 6 pcs
2x10 - 2x18 - 2x 26 cm

INFINITY



Alzata realizzata completamente in plexiglass, con un numero di **ripiani regolabili** da 1 a 7 per soddisfare le diverse esigenze.
24 colonnine che grazie alla dima potranno facilmente essere inserite per comporre la torta.

Catering display entirely made of plexiglass, with a number of **adjustable shelves** from 1 to 7 in order to satisfy different needs.

24 little columns that can be easily inserted to compose the cake, thanks to the guide template.



INFINITY 7

80A1300 - 7 Piatti - Plates
Ø16 - Ø20 - Ø24 - Ø28 - Ø32 - Ø36 - Ø40 cm
Columns: 24 x h10 cm
Dimension: Ø 40 h69 cm



dima in plastica per il centraggio delle colonne inclusa
plastic template for columns placement included

80RIC01

KIT 24 colonnine supplementari
24 supplementary columns
h 10 cm



BAROQUE



Romantiche nello stile e moderne nel materiale queste alzate sono perfette per qualsiasi occasione, anche grazie alla gamma di colori. I **singoli elementi** possono, a seconda delle necessità, **comporsi in modo diverso** adattandosi agli spazi ed alle situazioni.

With a romantic style and modern materials, these cake stands are perfect in any occasion, thanks to the wide range of colours too. As composed by **individual elements**, they can be put **together in different ways**, according to the needs, by adapting to spaces and situations.



CRYSTAL BAROQUE
80A1100 - Transparent
5 Piatti - Plates Ø 26 cm - 1 x h35 - 4x h 21cm



BLACK BAROQUE
80A1108 - Black

BAROQUE

Non solo torte, ma monoporzioni, mignon e finger food trovano nella versione display del modello Baroque la loro esaltazione.

Not only cakes, but also individual desserts, mignon and finger food find their celebration in the Baroque Display version.



BLACK BAROQUE DISPLAY

80D1208 - Black
3 piani - levels - 25 x 52 cm
primo - first: h 4,8 cm
secondo - second :h 20 cm
terzo - third: h 35 cm



CRYSTAL BAROQUE DISPLAY

80D1200 - Transparent

STAIRWAY

STAIRWAY e LEVELS: due diversi display per diverse esigenze espositive.
Componibili in infinite varianti per creare originali effetti coreografici.

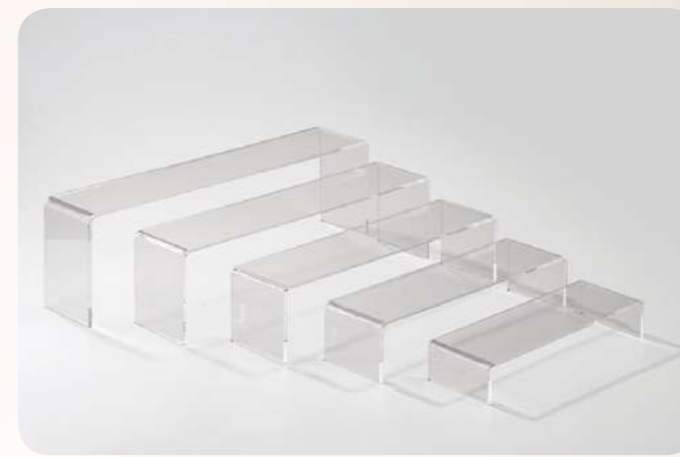


STAIRWAY
80D1900 - 4 Piani - Levels
35x35 h 26 cm
30x30 h 21 cm
25x25 h 16 cm
20x20 h 12 cm



LEVELS

STAIRWAY and LEVELS: two different displays for different exposition needs.
Combinable in endless variations, they can offer original coreographic effects.



LEVELS
80D2000
5 piani/levels
500x100 h150 mm - 450x100 h125 mm
400x100 h100 mm - 350x100 h75 mm
300x100 h50 mm



COD33501

Display in plexiglass satinato e bianco
 Transparent and glaze plexiglass display
 Misura - Size: h 50,5 cm
 Piatti - Plate:
 63,5 x35 - 52,5 x 25,5 - 43x21,5 - 35x19 - 28x14,5 cm
 Distanza tra ripiani 12 cm
 Distance between shelves 12 cm



COD35101

Misura - Size: h38 cm
 Piatti - Plate: 50x50 h.12 - 36x36 h.12 - 22,5x22,5 h. 12 cm



COD. 33001

Misura - Size: 64x64 - h 33 cm
 Piatti - Plate: 64x64 - 44x44 - 26 x26 cm



COD. 510

Misura - Size:
 41x41 - h 67 cm
 Piatti - Plates:
 40x40 - 35x35 cm
 30x30 - 20x20 cm



COD. 511

Misura - Size:
 41x41 - h 67 cm
 Piatti - Plates:
 40x40 - 35x35 cm
 30x30 - 20x20 cm



COD. 305

Misura - Size:
 Ø 28 h29 - 38x30 h21
 38x30 h13 - 38x30 h5 cm

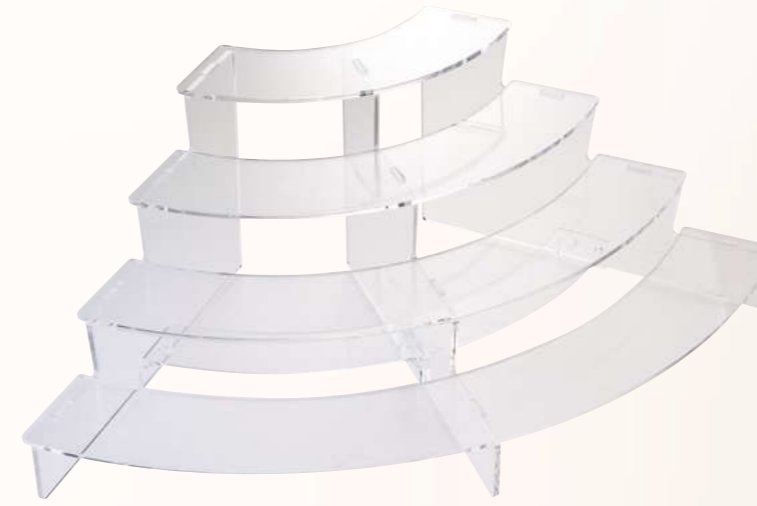


COD. 307

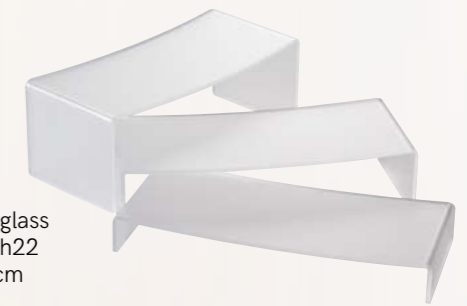
Misura - Size:
 40x27 h29 - 40x27h 21
 40x27 h13 - 40x27 h5 cm



COD. 32901
 Misura - Size:
 35x55,5 h27 cm
 Piatti - Plate: 35x25 - 30x12 - 28x18 cm



COD. 320
 Misura - Size: h 22,5 cm
 Piatti - Plate: 65x35,5 cm



COD33906
 Satinato - Glazed plexiglass
 Piatti - Plate: 35,5x17 h22
 57x17 h9 - 40x17 h5 cm



COD33701
 Piatti - Plate: 50x20 h20,5
 50x20 h14 - 50x20 h7 cm



COD. 310
 Misura - Size:
 40x20 h12 - 40x18 h8
 40x16 h4 cm



COD34001
 Piatti - Plate:
 49x15,5 h18 - 49x15,5 h13 - 49x15,5 h8 cm



COD. 309
 Misura - Size:
 h 4 - 11 - 18 - 25 cm
 Piatti - Plate: 24,5x24,5 cm

MINI CAKE DISPLAY

Piatto - Plate: 210mm



Nero - Black
COD. 80-0108 h 103 mm
COD. 80-0208 h 163 mm
COD. 80-0308 h 223 mm



Fucsia - Fuchsia
COD. 80-0409 h 103 mm
COD. 80-0509 h 163 mm
COD. 80-0609 h 223 mm



Satinato - Glazed
COD. 80-0106 h 103 mm
COD. 80-0206 h 163 mm
COD. 80-0306 h 223 mm



Satinato - Glazed
COD. 80-0406 h 103 mm
COD. 80-0506 h 163 mm
COD. 80-0606 h 223 mm



ROMANTIC

Piatti - Plates:
 Ø 20 - 22 - 26 - 28 - 30 cm

COD. 504

Misura - Size: h 125 cm
 Piatti in plexiglass satinato
 Glazed plexiglass plate



COD. 32418
 Rosa - pink

COD. 32416
 Marrone - Brown

Misura - Size:
 45x30 h61 cm
 Piatti - Plate:
 32x24 (x3) cm



COD. 32518

Misura - Size: 23x45 - h 74 cm
 Piatti - Plate: Ø20 - Ø28 - Ø36 - Ø45 cm

COD. 33118
 Rosa - pink

COD. 33101
 trasparente - transparent

Misura - Size:
 h 3,6 - 11 - 17,6 - 25 cm
 Piatti - Plate:
 24,5x24,5 cm





COD30400
Bianca - White

COD30408
Nero - Black

COD. 304
Verde - Green

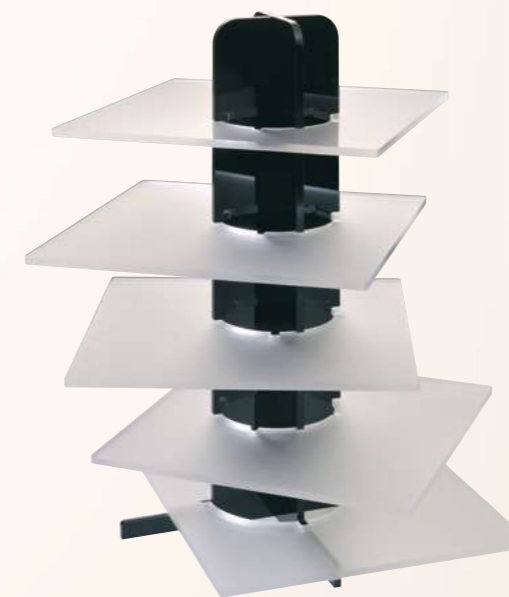
Misura - Size:
56 - h 62 cm
Piatti - Plate:
Ø 56 - Ø 46
Ø 33 - Ø 22 cm



COD. 32717
Lilla - Lilac

COD. 32715
Blu - Blue

Misura - Size:
52x43,5 - h 62 cm
Piatti - Plate:
34x18 - 43x23
46,5x25,5
42,5x23,5 cm



COD. 316
Misura - Size: 33x33 - h 54,5 cm
Piatti - Plate: 33x33 cm



COD. 32816
Misura - Size: 53x46,5 h 57,5 cm
Piatti - Plate: Ø29 - Ø35 - Ø38 - Ø39 cm



COD32108
Nero - Black
Misura - Size:
56x35 - h 59 cm



COD32100
Bianco - White
Misura - Size:
56x35 - h 59 cm



COD. 32508
Misura - Size:
23x45 - h 74 cm
Piatti - Plate:
Ø20 - Ø28
Ø36 - Ø45 cm



COD. 321
Arancione - Orange
Misura - Size:
56x35 - h 59 cm



CAKE STANDS



SQUARE

Piatti - Plates:
25 x 25 - 30 x 30 cm
35 x 35 - 40 x 40 cm
Porz. - Portions: 80 - 85



COD. 130
Misura - Size: h 80 cm

ROUND

Piatti - Plates:
Ø 24 - Ø 29 - Ø 34 - Ø 39 cm
Porz. - Portions: 40 - 50



COD. 131
Misura - Size: h 80 cm

HEART

Piatti - Plates:
25 x 21 - 30 x 26 - 35 x 30 - 40 x 34 cm
Porz. - Portions: 40 - 50



COD. 132
Misura - Size: h 80 cm

ELEGANT

Piatti - Plates:
Ø 18 - Ø 22 - Ø 24 - Ø 28 - Ø 32 - Ø 36 cm
Porz. - Portions: 70 - 80



COD. 113/A
Misura - Size:
h 110 cm

LIBERTY

Piatti - Plates:
Ø 30 - Ø 50 cm



COD. 508
Misura - Size: h 41 cm



4 PLATES

Piatti - Plate:
20 - 26 - 32 - 38 cm

COD513
Misura - Size:
70x65 h56 cm

MODULAR DISPLAY



3 PLATES

Piatti - Plate:
20 - 26 - 32 cm

COD512
Misura - Size:
67x37 h21 cm



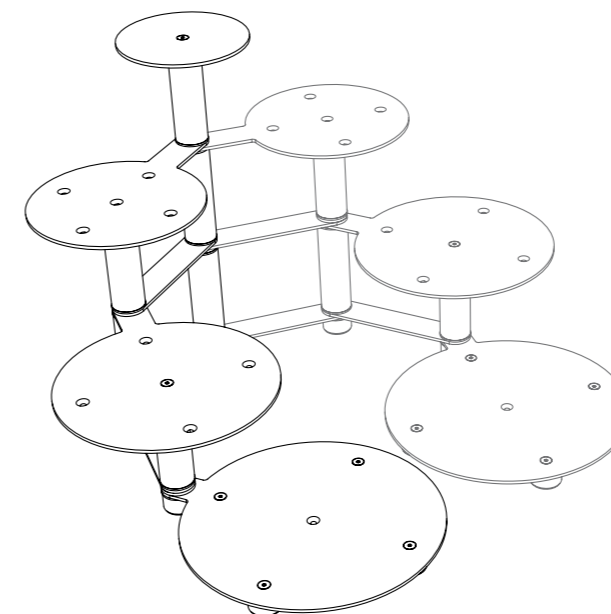
5 PLATES

Piatti - Plate:
20 - 26 - 32 cm

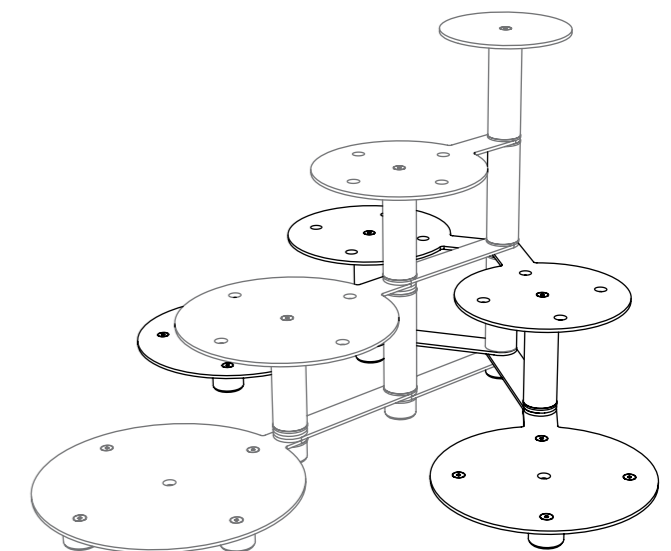
COD514
Misura - Size:
100x53 h39,5 cm

ALZATE COMPONENTIBILI

Combinando tra loro le alzate si possono avere le composizioni più adatte alle proprie necessità
Combining the models you will have the desired compositions



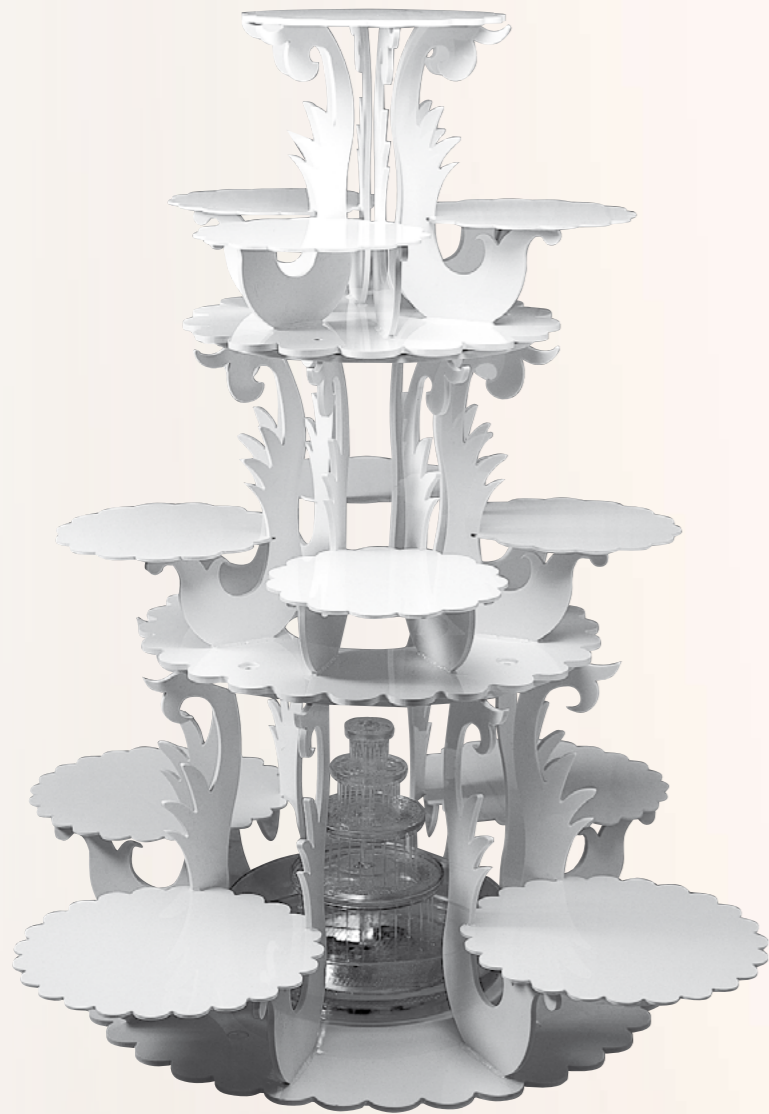
COD513 + COD513



COD513 + COD514

FLORA

Piatti - Plates:
4x Ø 34 - 7 x Ø 26 - 1 x Ø 32 cm
Porz. - Portions: 145 - 155



Complete
COD. 160

Misura - Size: Ø 110 h130 cm
FONTANINA non inclusa - not included



Small
COD. 163
Misura - Size: Ø 40 h45 cm



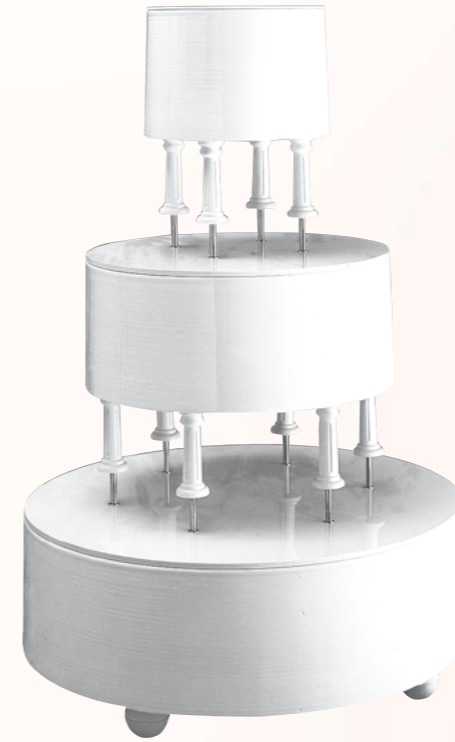
Medium
COD. 162
Misura - Size: Ø 70 h42 cm



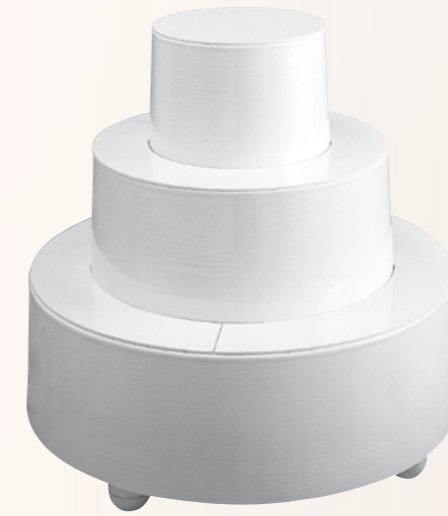
Large
COD. 161
Misura - Size: Ø 110 h51 cm
FONTANINA non inclusa - not included

Unendo le alzate: Cod. 161 - Cod. 162 (senza i piedini) con Cod. 163 (senza i piedini) si ottiene Cod. 160
Combining the cake stands: Cod. 161 - Cod. 162 (no feet) with Cod. 163 (no feet) you get Cod. 160

ENGLISH



COD. 158
Misura - Size: h 105 cm
Piatti - Plates:
Ø 28 - 48 - 68 cm
Porz. - Portions: 105 - 115



COD. 155
Misura - Size: h 65 cm
Piatti - Plates:
Ø 28 - 48 - 68 cm
Porz. - Portions: 60 - 70

Accessori e ricambi Accessories and spare parts



KIT 1
Kit 4 columns and 1
plate Ø48 cm



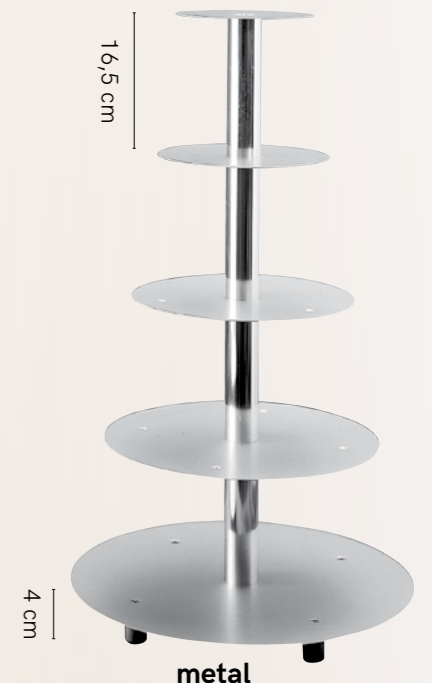
KIT 2
Kit 4 columns and 1
plate Ø68 cm

Misura Size cm	Porzioni Portions	Piani Levels	Code METAL	Code PLASTIC
Ø 20 - 26 - 32	34-36	3	METAL3	80-2003
Ø 20 - 26 - 32 - 40	60-62	4	METAL4	80-2004
Ø 20 - 26 - 32 - 40 - 45	90-92	5	METAL5	80-2005
Ø 20 - 26 - 32 - 40 - 45 - 50	130-132	6	METAL6	80-2006
Ø 16 - 20 - 26 - 32 - 40 - 45 - 50	175-180	7	METAL7	80-2007
Ø 16 - 20 - 26 - 32 - 40 - 45 - 50 - 55	220-225	8	METAL8	80-2008
Ø 16 - 20 - 26 - 32 - 40 - 45 - 50 - 55 - 60	270-280	9	METAL9	80-2009



Alzate multipiano disponibili nella versione in metallo (METAL)
e in resistente plastica bianca (PLASTIC).

Multi level cake stands available in metal version (METAL)
or in resistant white plastic (PLASTIC)



metal

FONTANE CIOCCOLATO CHOCOLATE FOUNTAINS

FONTANE PROFESSIONALI

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

PROFESSIONAL FOUNTAINS

Versatile, easy to use and surely eye-catching. Ideal for bakeries, ice-cream parlours, restaurants, hotels and catering companies. With the stainless steel fountains you can create delicious chocolate waterfalls, to surprise guests with a multi-tier visual effect nobody will be able to resist!

The special plexiglass accessories and the stands will complete the catering setting and unforgettable banquets for ceremonies and corporate events.

The temperature adjusting knob allows prolonged use keeping chocolate fluid and protects it from overheating thanks to its automatic switch-off feature.

Chocobig EVOLUTION



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

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



Il funzionamento della fontana Martellato realizzata in Italia è molto semplice e grazie alla nuova vasca in acciaio inox anche lo smontaggio risulta facile e veloce. La sua forma impedisce la fuoriscita del cioccolato al momento dello smontaggio potendo così facilmente essere rimossa per una perfetta pulizia, senza doverla svuotare.

La manopola per la regolazione della temperatura, consente utilizzi prolungati e la protegge dal rischio di surriscaldamento grazie allo spegnimento automatico.

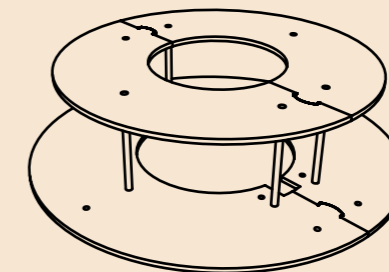
La quantità minima di cioccolata richiesta per funzionare è di circa 3,5 kg e può contenerne fino a 8 kg.

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

ACCESSORI - ACCESSORIES

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

CHOCOBIGRING
Rosso - Red
Ø650 mm x h 170mm



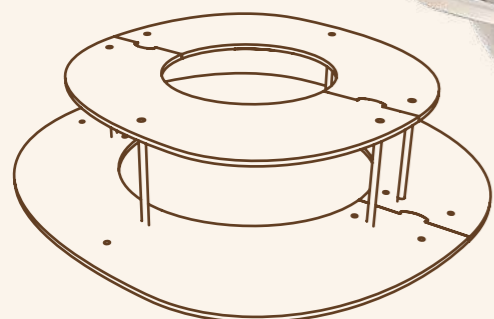
CHOCOBIGRING06
Satinato - Glazed
Ø650 mm x h 170mm

Chocolate Fountain

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

20-4000

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



20-R4000

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



SMALL

Realizzata in acciaio inox.
Perno centrale in materiale plastico resistente ad alte temperature.
Mantiene la cioccolata alla temperatura di 36/39°C.

Made of stainless steel.
The auger is made of heat resistant plastic.
To keep chocolate at 36/39°C.

CHOCOFONT

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



Copri fontana in plexiglass con comodi ripiani.
Plexiglass ring cover for chocolate fountain with useful displays.
Ø 520mm x h 160mm

CHOCORING

Rosso - Red

CHOCORING06

Satinato - Glazed



ChocoWarmPlate

MADE IN ITALY

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

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



PR001

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

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

VETRINE SHOW WINDOWS



New

Vetrinetta con sportello
Display with door

VB00802

31,5x30,5 h.30,5 cm - 2 ripiani/shelves
distanza fra i piani/shelves distance h.16 cm



New

Vetrinetta con sportello
Display with door

VB00804

31,5x30,5 h.45 cm - 3 ripiani/shelves
distanza fra i piani/shelves distance h.16 cm



New

Vetrinetta multiuso
Multi-function display

VB00803

37x31 h.32,5 cm - 2 ripiani/shelves
distanza fra i piani/shelves distance h.15 cm



Porta brioches in plexiglass
Plexiglass showcase

VB00408 - 37x31 - h31 cm



Porta brioches in plexiglass
Plexiglass showcase - 42x31 h 42,5

VB00200 - Bianco - White

VB00201 - Trasp. - Trans.

VB00208 - Nero - Black



Porta brioches in plexiglass con led
Plexiglass showcase with led lights

VB00308 - 39,5x32,5 - h50,5



Proteggi Brioches
Plexiglass food shields

AR0001 - 49,5x30 - h27 cm

AR00011 - 99,5x30 - h27 cm



Vetrina Easy
Plexiglass food shields

AR02801 - 49,5x31 - h27 cm

1 lato aperto - 2 cassetti
1 open side - 2 drawers

Misure personalizzabili su richiesta
Measures can be changed on request



Vetrina a due ripiani
Display with 2 shelves

VB00102 - 60x37 h 40cm
4 porte su due lati - 4 doors on two sides

VB00102B - 60x37cm - h40cm
2 porte su un lato - 2 door on a side



Vetrina a due porte
Display with 2 doors

VB00104 - 67x40cm - h53cm
VB00103 - 50x33cm - h53cm



3 ripiani - bordo con specchio
3 floors - frame with mirror

VB00701 - 31x25,5cm - h52cm
h tra i piani/distance between floors 14 cm



Apertura frontale e posteriore
Front opening and back opening

VB00102 - 60x37 - h36 cm



Porta brioches in plexiglass
Plexiglass showcase

VB00306 - 41x36,5 - h44 cm



Apertura 2 lati
Door on 2 sides

VB00107 - 1 piano-shelf
35 x 49,5 h 33 cm

VB00109 - 2 piani - shelves
35 x 49,5 h 39 cm

Max 40°C



Vetrine porta brioches riscaldanti
Warming showcases for croissants

VB00108 - 1 piano-shelf
35x49,5 h 33 cm

VB00110 - 2 piani-shelves
35x49,5 h 39 cm

Base in acciaio/ St. steel base
Max 40°C - Apertura 2 lati/Door on 2 sides



2 porte in un solo lato
2 doors on a single side

VB00501 - 2 piani/shelves
50x38 h45,5 cm

VETRINA BASSA - SHOW WINDOW



Vetrina - Showcase

VP00101
60x36cm - h16cm
Accessori interni non inclusi
Internal accessories not included



Vassoio - Tray

VP00401
34X11cm - h2cm

Piatto - Plate

VP00501
32X9cm - h0,2cm

Vassoio - Tray

VP00700
18X29cm - h2,5cm

Piatto - Plate

VP00801
13X24cm - h0,2cm

PIATTI DA ESPOSIZIONE DISPLAY PLATES



Vassoio - Tray

VP00500
32x20cm - h2,5cm



Piatto - Plate

VP00601
26x15cm - h0,2cm



Vassoio - Tray

VP00206
17x17cm - h2cm

Piatto - Plate

VP00301
16,5x16,5cm - h0,2cm

Vassoio - Tray

VP01106
17x23cm - h2cm

Piatto - Plate

VP01201
16,5x22,5cm - h0,2cm

Vassoio - Tray

VP00906
10x50cm - h2cm

Piatto - Plate

VP01001
9,5x49,5cm - h0,2cm



CONTENITORI CONTAINERS



Contenitore a 8 scomparti
Container 8 places
AR04001
20x20cm - h5cm



Contenitore 12 scomparti
Container 12 places
AR04002
25x18cm - h7cm



Porta rotolo etichette
Stickers-roll holder
AG02101
18x11 h16cm Anima/Core Ø1,5cm - 7cm

ACCESSORI BAR - BAR ACCESSORIES



Porta bustine da the
Tea bags holder
AR02808
23,5x10 h19 cm
int.: 6,5x7 x3 pcs



Rendi Resto - Change Holder
AR02601
18x18 h4,5 cm



Rendi Resto - Change Holder
AR02701
17,5x17,5 h3,5 cm



Espositore per colazione
Breakfast display
18x31 h40 cm
AG08501 - Trasparente - transparent
AG08508 - Nero - black



Contenitore a 6 vaschette
6 cases container
AG06308
 50x33 h18cm
 contenitori/cases Ø12 h8cm



Contenitore a 3 vaschette
3 cases container
AG01606
 41,5x15 h11,5cm
 contenitori/cases Ø12 h8cm



Contenitore a 2 vaschette
2 cases container
AG01506
 35,5x17,5 h12cm
 contenitori/cases Ø12 h8cm



Contenitore multiuso
Multipurpose container
AG01720
 17,5x27 h31 cm
AG01710
 12,5x18 h20,5 cm



Contenitore 6 scomparti
6 cases container
AG04520
 45x25 h33,5 cm



Porta granelle
Grain container
AG03003B 18,5x10 h9,5 cm - 2 scomparti/compartments
AG03003 27,5x10,5 h9,5 cm - 3 scomparti/compartments

Singolo comparto/Single compartment 8,5x8 cm
 Con sportellino/With door

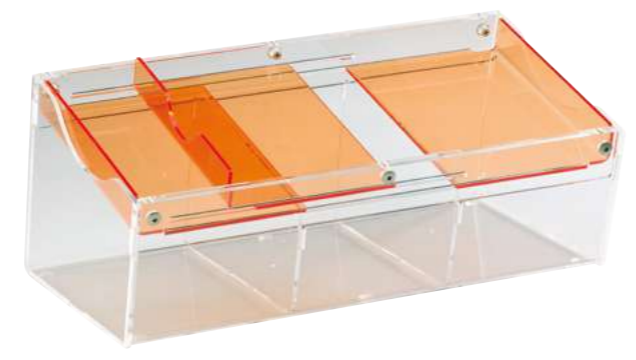


Porta palette e granelle
Spoons and grain holder
AG01902
 19x14 h28,5 cm



Contenitori con coperchio
Containers with lid

- AG07001 ø12 h18 cm
- AG07101 ø10 h15 cm
- AG07201 ø12 h15 cm
- AG07301 ø15 h15 cm
- AG07401 ø18 h15 cm



Contenitore 3 vaschette
Case 3 places
AG03001 - 36x22cm - h15,5cm

Porta Granelle
Grains Dispenser
AG07501
27x15 cm - h50 cm



Contenitore 6 vaschette estraibili
6 Boxes divided removable cases
AG04501
25x20cm - h40,5cm



Set Contenitori impilabili
Stackable containers kit
AG02006
19x13cm - h43,5cm - kit 3 pcs

Disposizione orizzontale o verticale
Vertical or horizontal arrangement



New
Coppia vaschette impilabili multiuso
Stackable pair of multiuse containers
AG03002
10x13cm h12cm (single)
10x13 h23 cm (double vertical)
Con contenitore base singola o doppia
With single or double base container



Set Contenitori impilabili
Stackable containers kit
AG01906
11,5x13cm - h43,5cm - kit 3 pcs
Con sportellino/With lid

PORTA TOVAGLIOLI
PAPER NAPKINS HOLDERS

Code

- AG08302 ●
- AG08303 ●
- AG08304 ●
- AG08305 ●
- AG08306 ●
- AG08308 ●
- AG08315 ●
- AG08317 ●



18x8,5cm h10 cm
larghezza sede/seat width 2 cm

Code

- AG084 ●
- AG08403 ●
- AG08404 ●
- AG08405 ●
- AG08406 ●
- AG08408 ●
- AG08415 ●
- AG08417 ●



16,5x7,5 h12 cm
larghezza sede/seat width 2 cm



AR02600 - Transparent
AR02608 - Black base
19,5x19,5 h11 cm - int. 17X17cm



AR02508 - Black base
AR02500 - Transparent
14x14 h10 cm - int. 12x12 cm



AR00101
20x6 - h10cm



AR00201
18,5x6 - h10cm



AR00301
18x6 - h10,5cm



AR00401
18x6 - h11cm



AR00501
18x6 - h10cm



AR03001
10,5x7,8 h13 cm

PORTA LISTINI - PRICE LIST HOLDERS



AR00801
13,5x10,5cm - h25,5cm



AR01001
14x21cm - h27,5cm



AR00601
13,5x13,5cm
h23,5cm

AR00701
17,5x20cm
h27,5cm



AR00901
13x9cm - h23,5cm



AR01101
21,5x9cm - h4,5 cm

AR01301
19x6,5cm - h8 cm



AR01201
25x7,5cm - h7,5 cm



**Dosatore Caffè
Coffee dispenser**
AG06108
15x23cm - h46cm



**Dosatore Caffè
Coffee dispenser**
AG06006
14x17 h61cm
Tubo/Tube ø9 h33cm

DOSATORI - DISPENSERS

Code

- DC13301 ●
- DC13308 ●
- DC13300 ○
- DC13304 ●



Dosatore da muro - Wall dispenser
13X26 h40 - cilindro/cylinder h 33 cm - cap. 3,3 lt
*3 cassette inclusi/3 drawers included 10-20-40 g

Code

- DC16601 ●
- DC16608 ●
- DC16600 ○
- DC16604 ●



Dosatore da muro - Wall dispenser
13X26 h73 - cilindro/cylinder h 66 cm - cap. 6,7 lt
*3 cassette inclusi/3 drawers included 10-20-40 g

Code

- DC36601 ●
- DC36608 ●
- DC36600 ○
- DC36604 ●



Dosatore da muro - Wall dispenser
42X26 h73 - cilindro/cylinder h66 cm cap. 20 lt
*3 cassette inclusi/3 drawers included 10-20-40 g

Code

- DC33301 ●
- DC33308 ●
- DC33300 ○
- DC33304 ●



Dosatore da muro - Wall dispenser
40x26 h40 - cilindro/cylinder h33 cm cap. 9,9 lt
*3 cassette inclusi/3 drawers included 10-20-40 g

Code

- DC32501 ●
- DC32508 ●
- DC32500 ○
- DC32504 ●



Dosatore da banco - Table dispenser
42X30 h58 - cilindro/cylinder h25 cm cap. 7,5 lt
*3 cassette inclusi/3 drawers included 10-20-40 g



Dosatore da banco - Table dispenser
AG06208
57x13cm - h67,5cm
3 contenitori/cases - cap. 1Kg di caffè/coffee cad.

MUST HAVE

SPINNER

E-Turning Cake

Il giratorta elettrico, compatto, pratico e leggero, che semplifica e aiuta il tuo lavoro.
The electric turning cake, compact, practical and light, that simplifies and helps your work.

SPINNER
Misure / Size: 27x26 h 12 cm
Peso / Weight: 1,6 Kg

MADE IN ITALY



Regolatore di velocità
Speed regulator

Anello trascinatore circolare
Roller ring support

Piatto in plexiglass
Plexiglass plate

Piatto con scala graduata
da 60 a 220 mm
Graduated plate between
2,36 and 8.66 inch

Luminosità Led proporzionale
alla velocità
LED brightness is proportional to
the rotation speed

Rotazione oraria
ed antioraria
Clockwise
and anti-clockwise rotation

Composto da un **corpo stabile** con trascinatore circolare sul quale ruota un **piano perfettamente planare** in plexiglass, con **scala graduata** in cm ed inch, consente il corretto e costante posizionamento del prodotto e la misurazione del decoro.

The cake turntable is composed by a **stable base** with circular guide and **planar Plexiglas plate**, with **graduated scale** for the correct and constant positioning of the product and the measurement of the decoration.

Con il regolatore puoi **variare la velocità** e il **senso di rotazione**. I **led direzionali** indicano il senso di rotazione ed in base all'intensità la velocità. Il pratico tappetino in silicone antiscivolo garantirà maggiore stabilità durante la lavorazione.

The regulator allow to **vary speed** and **direction of rotation**. **LEDs indicate direction** and speed of rotation. The practical non-slip silicone mat will ensure greater stability during processing.



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

DigitalMeltinChoc

MADE IN ITALY

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



x 9L
MCDA103
x 13,7L
MCDA104

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

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

3,6 L

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



6 L

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



9 L

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



13,7 L

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



MiniMeltinchoc

MADE IN ITALY

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

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

Designed with the ability to melt and hold chocolate at a consistent temperature, the **mini dry melter** is suitable in pastry laboratories for pralines and subjects production, and in ice-cream parlours for ice-creams and desserts. The small capacity allows to process tiny chocolate quantities without any waste. The **practical removable tank** ensures an easy and fast maintenance. The **refined design** and **compact size** make it perfect to be used even directly on the counter.



Grigio - Gray
MC09G



Lilla - Lilac
MC09L

Misure - Size:
26x26 h16 cm - 1,8 L



Rosso - Red
MC09R



Verde - Green
MC09V



- Scocca in materiale plastico termoresistente
- Vasca estraibile in alluminio anodizzato
- Termostato a regolazione manuale
- Made in Italy
- Ampia gamma di colori

- Heat-resistant plastic material shell
- Removable anodized aluminum tank
- Manual regulation thermostat
- Made in Italy
- Wide range of colours

New Colour



Vaschetta - Basin
MC000305

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



Nero - Black
MC09N



Martellato

Martellato Srl - Via Rovigo, 1/B - 35010 Vigonza PD - Italy
tel. +39 049 7800155 - fax +39 049 8087744
martellato@martellato.com - www.martellato.com