

S.MART
YOUR EASY DESSERT

Pratici, veloci e riutilizzabili: stampi termoformati con forme classiche per dessert semplici da realizzare e veloci da sformare, sono **ideali per semifreddi, mousse, bavaresi** e tutti i prodotti da frigo. Gli stampi **S.Mart** grazie al materiale con il quale sono prodotti permettono di raffreddare velocemente il composto, sono facili da lavare e **riutilizzare numerose volte**, per un maggior risparmio ed una maggior produttività. Sono disponibili fasce in acciaio inox per inserti o crostate.

Practical, fast, reusable: Thermoformed plastic moulds with classic shapes, easy and quick to use. They are **ideal for semifreddo, mousses** and all refrigerated dessert. **S.Mart**, thanks to its material, makes the cooling of the ingredients very fast and the mould is easy to wash and **reuse many times**, for a greater saving and increasing productivity. Stainless steel accessories for insert or tart are available.



S.MART
YOUR EASY DESSERT



Martellato

martellato@martellato.com
tel. +39 049 7800155 - fax +39 049 8087744

www.martellato.com
www.martellatoprofessional.com



S.MART
YOUR EASY DESSERT



Martellato

CIRCLE



Cod. 30SS01
Misura - Size: Ø180 h50 mm
1200 ml - Pack 4 pcs



Cod. 1H2X20
Misura - Size: Ø200 h20 mm



Cod. 1H2X16
Misura - Size: Ø160 h20 mm



Cod. 30SS03
Misura - Size: 240x136 h60 mm
1400 ml - Pack 4 pcs



Cod. 21H2X26
Misura - Size: 258x154 h20 mm



Cod. 21H2X21
Misura - Size: 216x112 h20 mm

OVAL



S.MART YOUR EASY DESSERT

CARRÉ



Cod. 30SS02
Misura - Size: 180x180 h50 mm
1500 ml - Pack 4 pcs



Cod. 5H2X20
Misura - Size: 200x200 h20 mm



Cod. 5H2X16
Misura - Size: 160x160 h20 mm



Cod. 30SS04
Misura - Size: 284x116 h80 mm
1400 ml - Pack 4 pcs



Cod. 21H2X31
Misura - Size: 303x135 h20 mm



Cod. 21H2X23
Misura - Size: 230x63,5 h20 mm

GIANDUIA



Fasce inox ideali per la realizzazione della crostata e dell'inserto, non incluse
Stainless steel rings for tart and insert, not included