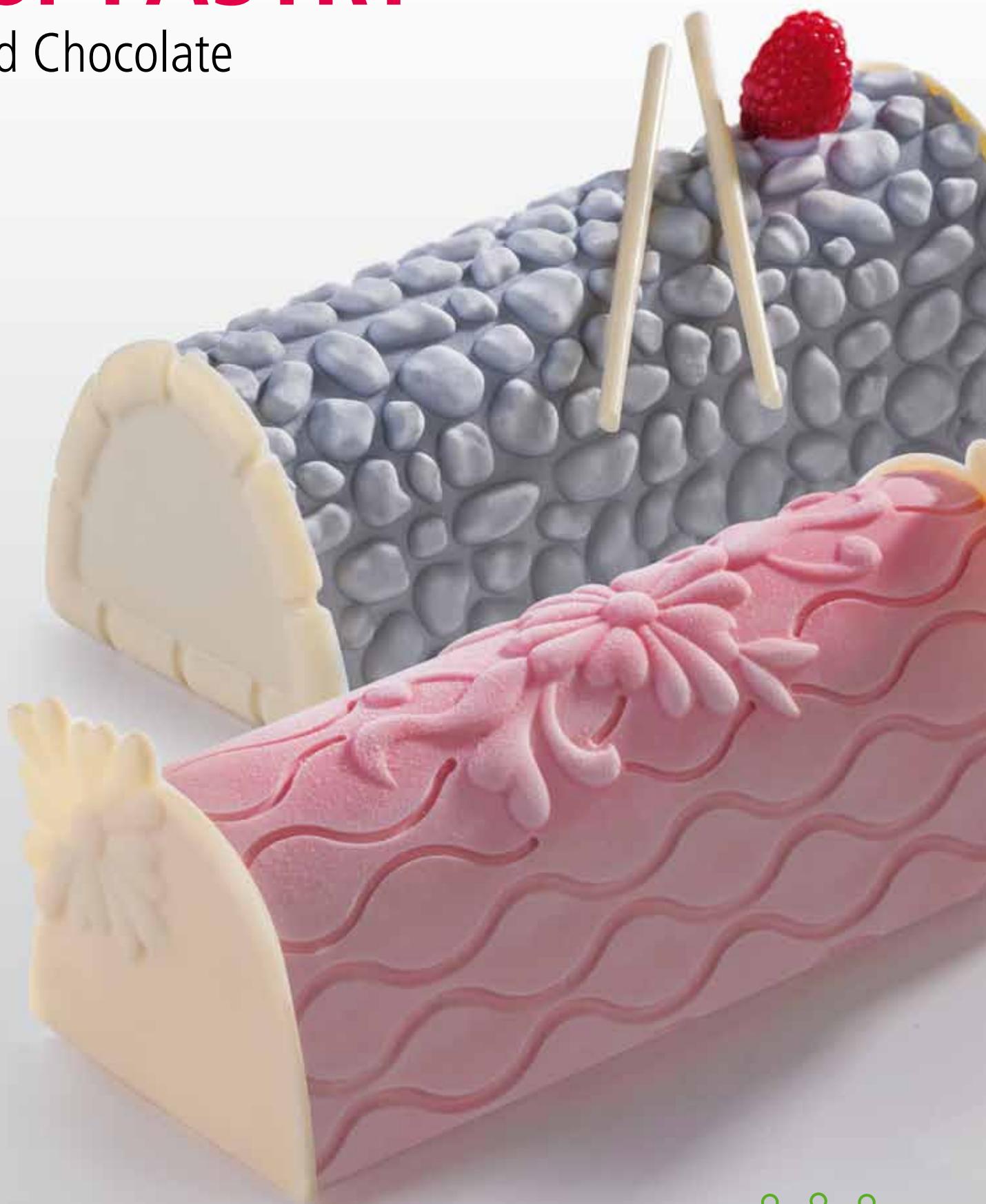


Professional Equipment for PASTRY

and Chocolate



SPRING
2015



Martellato

I tronchetti firmati Martellato

The Martellato logs



ARABIC, O'CLOCK, FLOREAL, WAVES, STONE, FLOWER e MEDIEVAL: sette splendidi coordinati che prevedono, oltre al tappeto in silicone e alla teglia di sostegno, anche lo stampo in plastica per la realizzazione del decoro di cioccolato.
ARABIC, O'CLOCK, FLOREAL, WAVES, STONE, FLOWER and MEDIEVAL: seven beautiful combinations that include, in addition to the silicone mat and the support pan, also the plastic mould for the realization of the chocolate decoration.



Per garantire un'ottimale decorazione spatalare il composto prima di adagiare il tappeto nella teglia.

For best results spread the mixture with a spatula before placing the mat in the mould.



Inserire il tappeto in silicone nell'apposita sede.

Insert the silicone mat in its place.



Riempire lo stampo con il semifreddo e se previsto, adagiare l'inserto precedentemente abbattuto.

Fill the mould with the semifreddo and if provided, place the insert previously frozen.



Chiudere con il biscotto e mettere in abbatititore.

Close with the biscuit and put in a blast chiller.



Estrarre dall'alveolo il tronco aiutandosi con una piccola spatola o un cutter.

Pull out the log with the help of a small spatula or a cutter.



Togliere con cura il tappeto in silicone dal semifreddo e decorare a piacere.

Carefully remove the silicone mat from the semifreddo and decorate as desired.

kit con decorazione **FLOREAL**

Cod. 30T02K

Composto da / Contains:

1 Teglia per tronchi 30x40cm
Logs tray 30x40cm

2 Tappeto silicone texture FLOREAL
Silicone mat texture FLOREAL

2 Stampi decoro cioccolato FLOREAL
Chocolate moulds decoration FLOREAL
Prod. 12 decori

kit con decorazione **O'CLOCK**

Cod. 30T03K

Composto da / Contains:

1 Teglia per tronchi 30x40cm
Logs tray 30x40cm

2 Tappeto silicone texture O'CLOCK
Silicone mat texture O'CLOCK

2 Stampi decoro cioccolato O'CLOCK
Chocolate moulds decoration O'CLOCK
Prod. 12 decori

kit con decorazione **FLOWER**

Cod. 30T04K

Composto da / Contains:

1 Teglia per tronchi 30x40cm
Logs tray 30x40cm

2 Tappeto silicone texture FLOWER
Silicone mat texture FLOWER

2 Stampi decoro cioccolato FLOWER
Chocolate moulds decoration FLOWER
Prod. 12 decori

Scegli il tuo Kit per cominciare
Choose your kit to begin

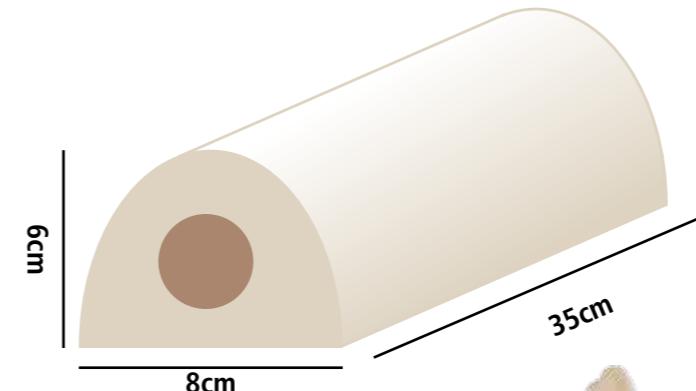


**2 tappetini
mats**

**+ 2 stampi decoro
decoration moulds**

**1 teglia
tray**

Stampo 2 sedi 8x35,5 h6 cm
2 cavity mould 8x35,5 h6 cm



kit con decorazione **ARABIC**

Cod. 30T01K

Composto da / Contains:

1 Teglia per tronchi 30x40cm
Logs tray 30x40cm

2 Tappeto silicone texture ARABIC
Silicone mat texture ARABIC

2 Stampi decoro cioccolato ARABIC
Chocolate moulds decoration ARABIC
Prod. 12 decori



kit con decorazione **MEDIEVAL**

kit con decorazione **STONE**

Cod. 30T05K

Composto da / Contains:

1 Teglia per tronchi 30x40cm
Logs tray 30x40cm

2 Tappeto silicone texture MEDIEVAL
Silicone mat texture MEDIEVAL

2 Stampi decoro cioccolato MEDIEVAL
Chocolate moulds decoration MEDIEVAL
Prod. 12 decori

kit con decorazione **WAVES**

Cod. 30T07K

Composto da / Contains:

1 Teglia per tronchi 30x40cm
Logs tray 30x40cm

2 Tappeto silicone texture WAVES
Silicone mat texture WAVES

2 Stampi decoro cioccolato WAVES
Chocolate moulds decoration WAVES
Prod. 12 decori



Semifreddo Mats

Produrre dessert decorati a forma di tronchetto è ancora più semplice e veloce grazie ai nuovi stampi Martellato. Le ormai note caratteristiche del tappeto in silicone rendono possibile un'ottimale sformatura del semifreddo.

To produce log shaped decorated desserts is even easier and faster thanks to the new Martellato moulds. The well-known characteristics of the silicone mat facilitate the production of the semifreddo.

kit con decorazione ARABIC

Cod. 30T01K

Composto da / Contains:

1 Teglia per tronchi 30x40cm
Logs tray 30x40cm

2 Tappeto silicone texture ARABIC
Silicone mat texture ARABIC

2 Stampi decoro cioccolato ARABIC
Chocolate moulds decoration ARABIC



kit con decorazione FLOREAL

Cod. 30T02K

Composto da / Contains:

1 Teglia per tronchi 30x40cm
Logs tray 30x40cm

2 Tappeto silicone texture FLOREAL
Silicone mat texture FLOREAL

2 Stampi decoro cioccolato FLOREAL
Chocolate moulds decoration FLOREAL



kit con decorazione O'CLOCK

Cod. 30T03K

Composto da / Contains:

1 Teglia per tronchi 30x40cm
Logs tray 30x40cm

2 Tappeto silicone texture O'CLOCK
Silicone mat texture O'CLOCK

2 Stampi decoro cioccolato O'CLOCK
Chocolate moulds decoration O'CLOCK



kit con decorazione

FLOWER

Cod. 30T04K

Composto da / Contains:

- 1 Teglia per tronchi 30x40cm
Logs tray 30x40cm

- 2 Tappeto silicone texture FLOWER
Silicone mat texture FLOWER

- 2 Stampi decoro cioccolato FLOWER
Chocolate moulds decoration FLOWER



kit con decorazione

STONE

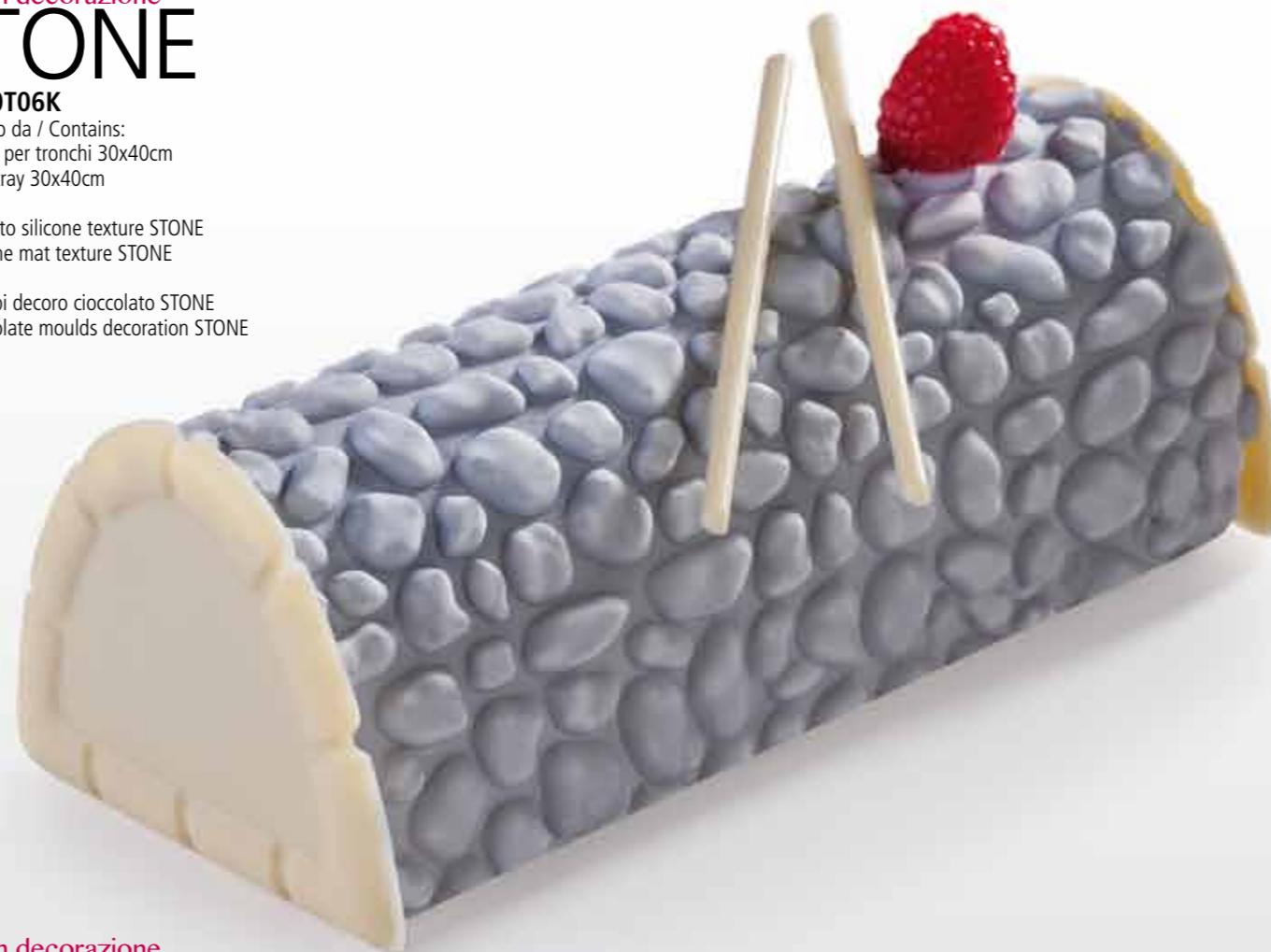
Cod. 30T06K

Composto da / Contains:

- 1 Teglia per tronchi 30x40cm
Logs tray 30x40cm

- 2 Tappeto silicone texture STONE
Silicone mat texture STONE

- 2 Stampi decoro cioccolato STONE
Chocolate moulds decoration STONE



kit con decorazione

MEDIEVAL

Cod. 30T05K

Composto da / Contains:

- 1 Teglia per tronchi 30x40cm
Logs tray 30x40cm

- 2 Tappeto silicone texture MEDIEVAL
Silicone mat texture MEDIEVAL

- 2 Stampi decoro cioccolato MEDIEVAL
Chocolate moulds decoration MEDIEVAL



kit con decorazione

WAVES

Cod. 30T07K

Composto da / Contains:

- 1 Teglia per tronchi 30x40cm
Logs tray 30x40cm

- 2 Tappeto silicone texture WAVES
Silicone mat texture WAVES

- 2 Stampi decoro cioccolato WAVES
Chocolate moulds decoration WAVES



Teglie in plastica - Plastic trays

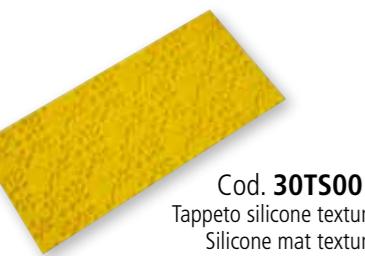


Cod. 30TT302S
Teglia per tronchi 30x40cm
Stampo 2 sedi 8x35,5 h6 cm
Logs tray 30x40cm
2 cavity mould 8x35,5 h6 cm



Cod. 30TT605S
Teglia per tronchi 60x40cm
Stampo 5 sedi 8x35,5 h6 cm
Logs tray 60x40cm
5 cavity mould 8x35,5 h6 cm

Tappetini in silicone - Silicone mats



Cod. 30TS001
Tappeto silicone texture
Silicone mat texture
ARABIC



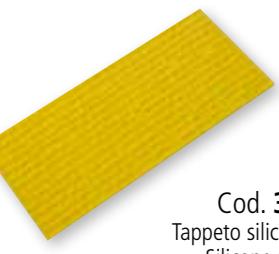
Cod. 30TS002
Tappeto silicone texture
Silicone mat texture
FLOREAL



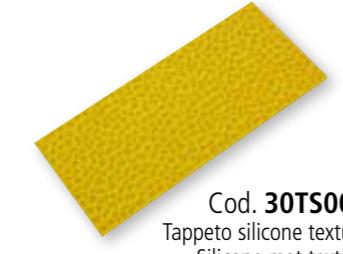
Cod. 30TS003
Tappeto silicone texture
Silicone mat texture
O'CLOCK



Cod. 30TS004
Tappeto silicone texture
Silicone mat texture
FLOWER



Cod. 30TS005
Tappeto silicone texture
Silicone mat texture
MEDIEVAL



Cod. 30TS006
Tappeto silicone texture
Silicone mat texture
STONE



Cod. 30TS007
Tappeto silicone texture
Silicone mat texture
WAVES

*Un uso alternativo
dei tappetini?*

Another way to use the mats?

Preferisci proporre i Semifreddi più classici ma non vuoi rinunciare alle nuove texture? Abbina i tappeti silicone alle fasce inox per realizzare dei semifreddi rettangolari dal design raffinato.

Do you like more the classic Semifreddo but you don't want to give up the new textures? Match the silicone mats and the stainless steel bands to make rectangular shaped semifreddi with a refined decoration.



Stampi in plastica decorazioni - Plastic mould for decorations



Cod. 20TES001
2 Stampi decoro cioccolato
2 Chocolate decoration moulds
ARABIC
Prod. 12 decori



Cod. 20TES002
2 Stampi decoro cioccolato
2 Chocolate decoration moulds
FLOREAL
Prod. 12 decori



Cod. 20TES003
2 Stampi decoro cioccolato
2 Chocolate decoration moulds
O'CLOCK
Prod. 12 decori



Cod. 20TES004
2 Stampi decoro cioccolato
2 Chocolate decoration moulds
FLOWER
Prod. 12 decori



Cod. 20TES005
2 Stampi decoro cioccolato
2 Chocolate decoration moulds
MEDIEVAL
Prod. 12 decori



Cod. 20TES006
2 Stampi decoro cioccolato
2 Chocolate decoration moulds
STONE
Prod. 12 decori



Cod. 20TES007
2 Stampi decoro cioccolato
2 Chocolate decoration moulds
WAVES
Prod. 12 decori

Cod. 11H4L36
Fascia inox SPECIAL
SPECIAL st. steel band
36x16,5 h4 cm

Cod. 11H5L36
Fascia inox SPECIAL
SPECIAL st. steel band
36x16,5 h5 cm



COSA ESCE DAL CILINDRO? What comes out of the cylinder?

Quando la magia incontra l'evoluzione compare un:
When magic meets the evolution appears a:

semi
freddo **360°**



Martellato inventa un nuovo sistema per produrre semifreddi a forma di cilindro.

Un'inedita concezione che aiuta il pasticciere a presentare dessert di grande effetto e al tempo stesso supporta l'operatore durante il processo produttivo. Un dessert apparentemente complesso ma grazie allo stampo **SEMIFREDDO 360°**, facilmente realizzabile.

Lo Starter Kit è composto da due stampi in plastica a forma di cilindro, due tappi gialli necessari nella prima fase per non far fuoriuscire il composto e in un secondo momento per rendere possibile l'estrazione del semifreddo. Inoltre, per agevolare l'estrazione, la confezione include anche dei fogli di acetato trasparente tagliato in misura da adagiare nella parete interna del cilindro e un estrattore di plastica.

Per arricchire il dessert Martellato propone in abbinata una serie di texture sfere, dune, imbottitura e floreale e degli stampi in plastica per produrre decori di cioccolato in coordinato alla decorazione del semifreddo.

Martellato inventa un nuovo sistema per produrre semifreddi a forma di cilindro. Un'inedita concezione che aiuta il pasticciere a presentare dessert di grande effetto e al tempo stesso supporta l'operatore durante il processo produttivo. Un dessert apparentemente complesso ma grazie allo stampo **SEMIFREDDO 360°**, facilmente realizzabile.

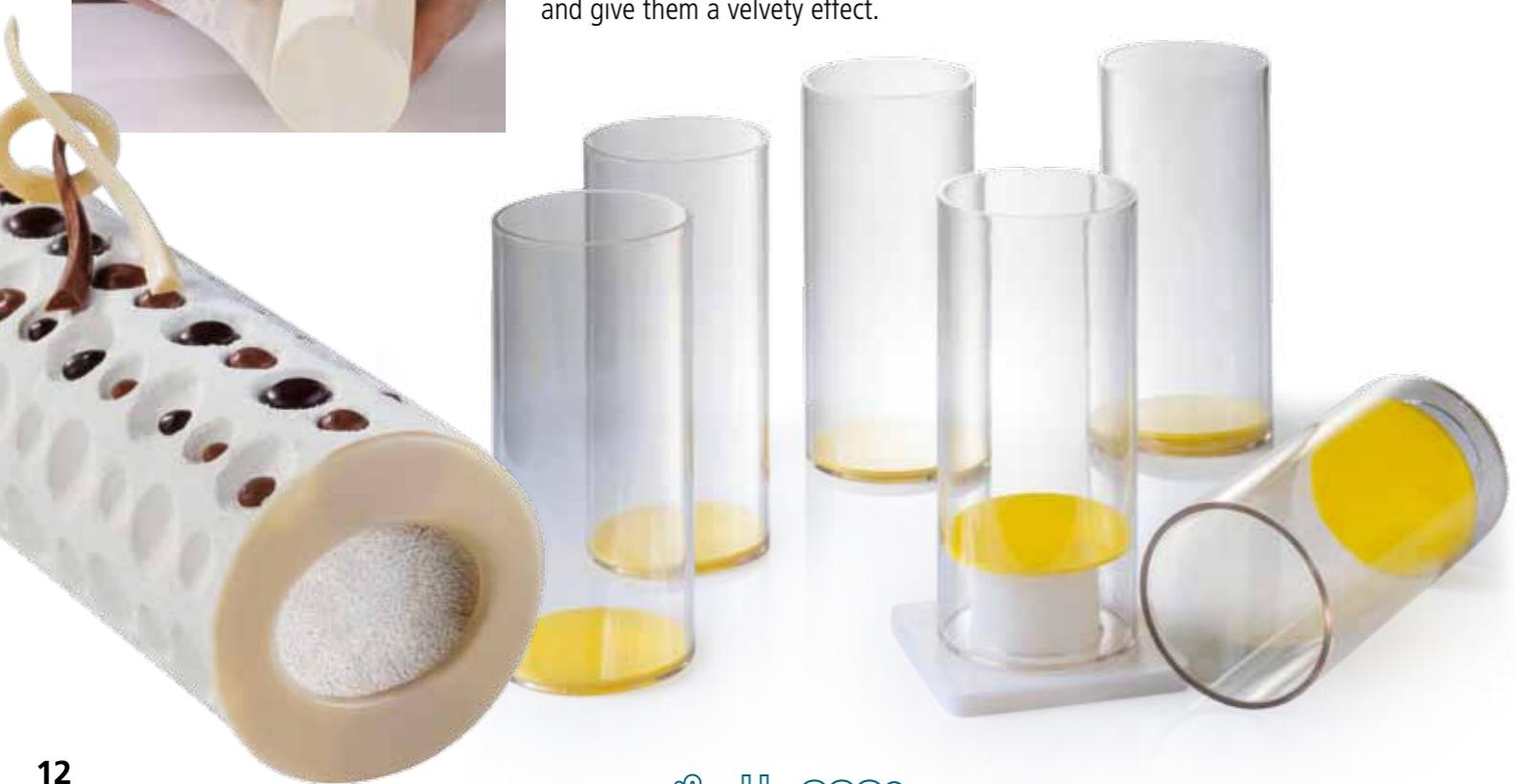
The Starter Kit consists of two plastic cylinder-shaped moulds, two yellow stoppers necessary at the beginning for not letting the compound come out and at a later time to make possible the extraction of the semifreddo. Moreover, to facilitate the extraction the package also includes transparent acetate sheets to be put inside the cylinder and an extractor of plastic.

To enrich the dessert Martellato proposes also some textures (spheres, dunes, padding and floral) and also plastic moulds to produce chocolate decorations matching the decoration of the semifreddo.





Utilizzando gli spray CHABLONAGE e VELVET è possibile decorare i semifreddi donando loro un effetto vellutato.
With the CHABLONAGE and VELVET spray you can decorate your semifreddi and give them a velvety effect.

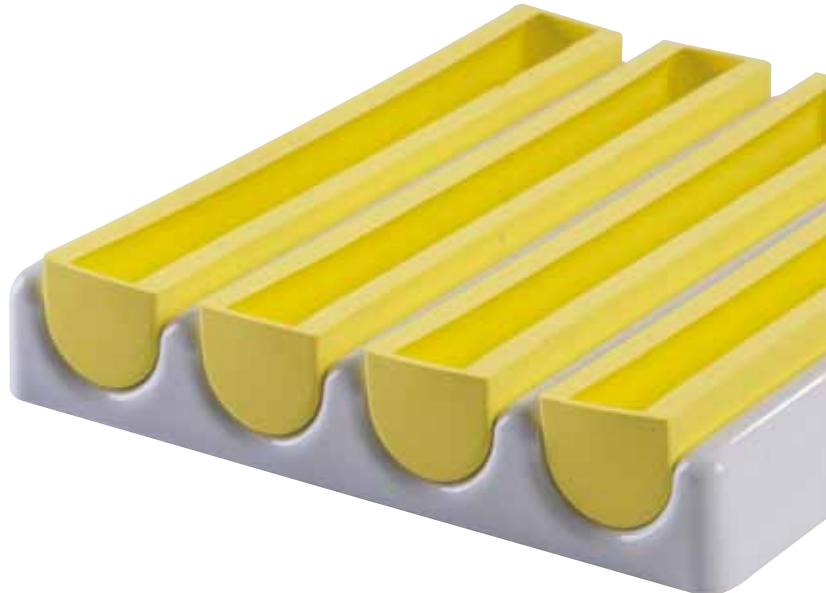


Mettici il cuore Just put your heart

Lo stampo inserto nasce principalmente per le linee Semifreddo 360° e Semifreddo Mats, ma si adatta facilmente a qualsiasi altro stampo.

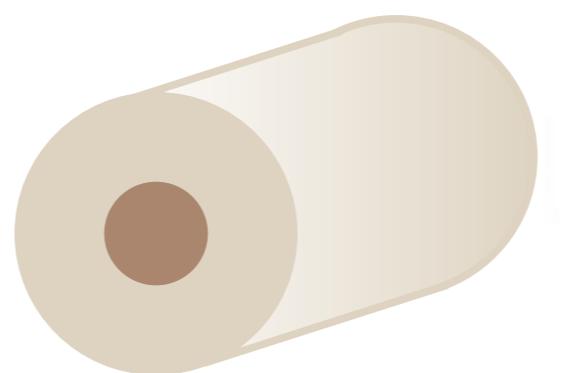
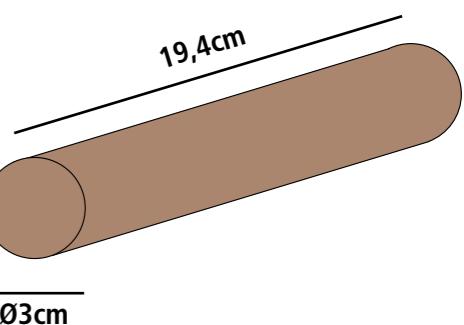
Per facilitare la produzione del pasticcere abbiamo creato un kit che include 4 inserti in silicone e una teglia di sostegno in plastica che misura 19x19cm

The insert mould accomplish the line SEMIFREDDO 360°C but it can be easily adapted to any other mould.
To facilitate the production of the confectioner the Insert mould is available in kit that includes 4 silicone inserts and baking plastic support with the following dimension 19X19cm



Cod. 30TB4S

Kit 4 stampi silicone per inserti con teglia di sostegno in plastica.
4 silicone moulds kit for inserts, with plastic support tray.
Ø30 x194 mm



Starter Kit

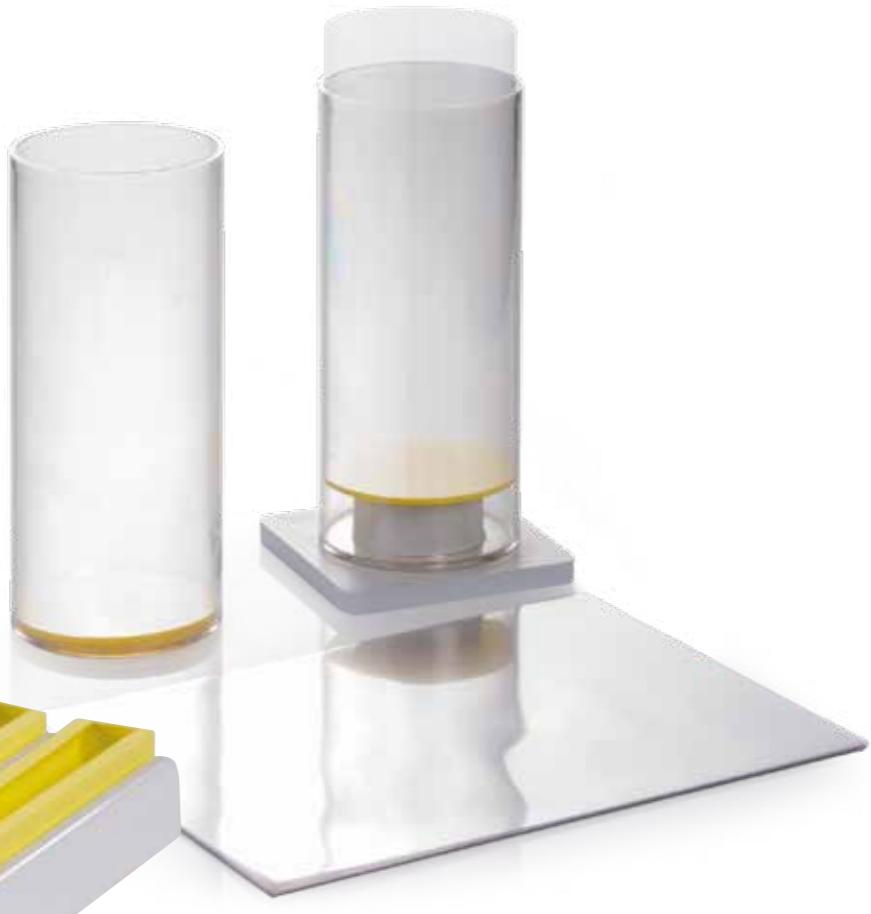
Cod. 30TC001K

Composto da / Contains:
2 Stampi cilindro - Cylinder moulds
Ø 85 h 200 mm
(inclusi 2 tappi gialli - including 2 yellow stoppers)

1 Estrattore - Extractor

4 Stampi in silicone per realizzare gli inserti
Silicone moulds to create insert
(inclusa teglia di supporto - including pan)

10 fogli di acetato
acetate sheets



per le grandi produzioni
for large productions

Cod. 30TC0016

Composto da / Contains:
6 Stampi cilindro - Cylinder moulds
Ø 85 h 200 mm
(inclusi 6 tappi gialli - including 6 yellow stoppers)

1 Estrattore - Extractor



semifreddo 360°

i Decori
the Decorations



Cod. 30TCDECO1K

SET 8 FOGLI DECORATI PER SEMIFREDDO CILINDRO
8 DECORATED SHEETS FOR CYLINDER SEMIFREDDO
Misura / Size: 200x267mm

Composto da / Contains:
2 fogli SFERE / BALL sheets
2 fogli DUNE / DUNE sheets
2 fogli IMBOTTITURA / PADDING sheets
2 fogli FLOREALE / FLORAL sheets



Cod. NSA27X20

FOGLI DI ACETATO
ACETATE SHEETS
Misura / Size: 200x267mm

Composto da / Contains:
conf. 50 fogli / sheets



per chiudere in bellezza
end in style

Cod. 20TEC1K

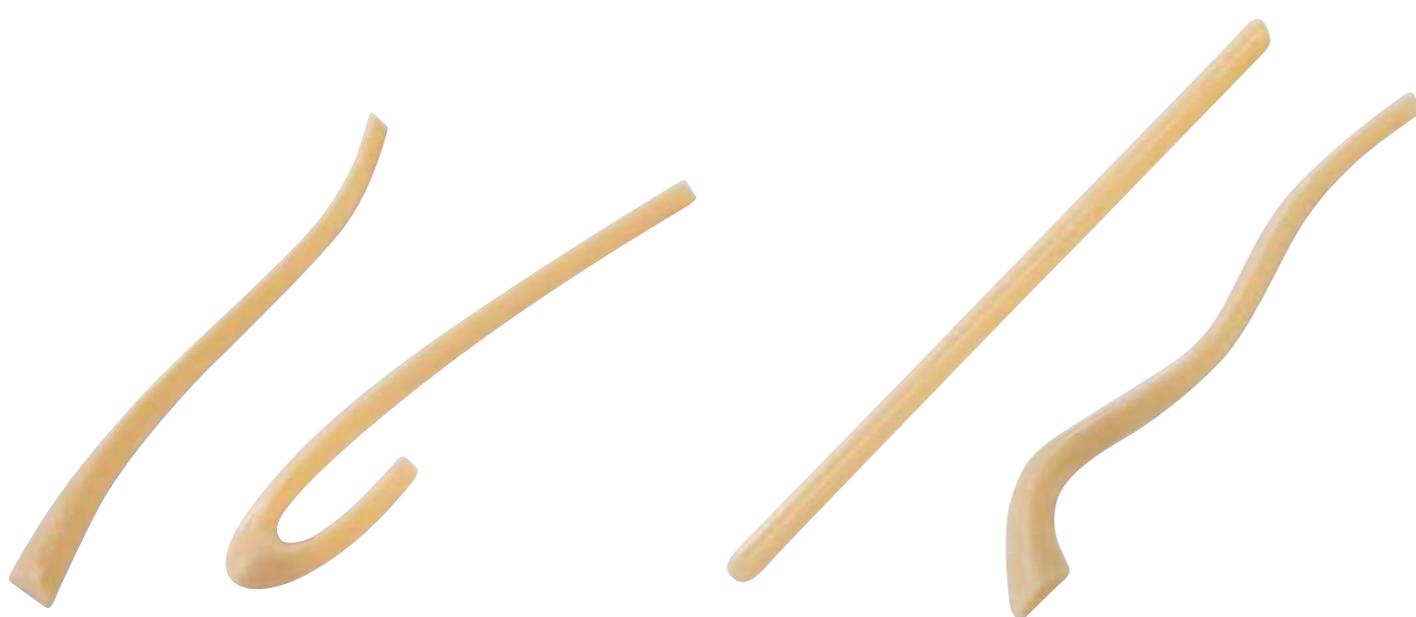
SET 4 STAMPI DECORAZIONI DI CIOCCOLATO
PER SEMIFREDDO CILINDRO
4 DECORATIONS MOULDS FOR CHOCOLATE
SEMIFREDDO CYLINDER

Composto da / Contains:
1 Stampo decoro SFERE
Mould decoration BALL
1 Stampo decoro DUNE
Mould decoration DUNE
1 Stampo decoro IMBOTTITURA
Mould decoration PADDING
1 Stampo decoro FLOREALE
Mould decoration FLORAL



semifreddo 360°

Stampi Decorazioni

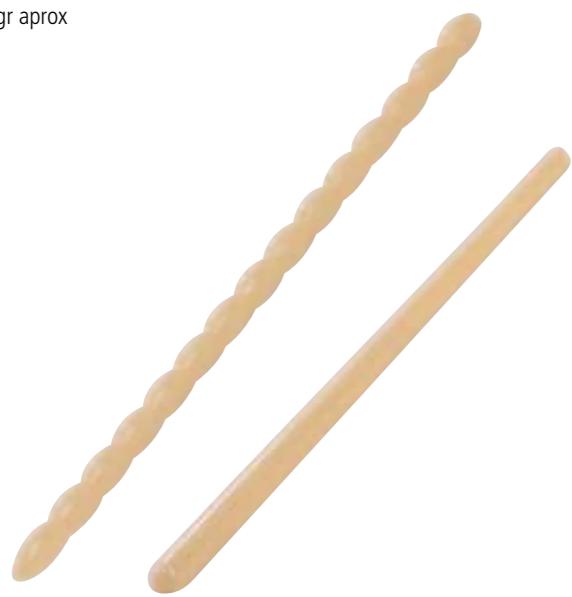


108x17 mm 101x18 mm

Cod. 20-D017
Cap. 8+8 pcs - 2/3 gr aprox

125x4 mm 102x17 mm

Cod. 20-D018
Cap. 10+10 pcs - 2/3 gr aprox

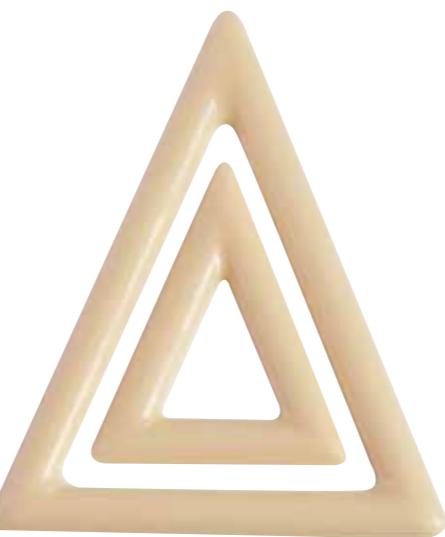


123x4 mm 109x5 mm

Cod. 20-D019
Cap. 13+13 pcs - 2/3 gr aprox

71x71 mm 51x51 mm

Cod. 20-D020
Cap. 6+6+6 pcs - 2/3 gr aprox



73x72 mm 54x51 mm 35x30 mm

Cod. 20-D021
Cap. 6+6+6 pcs - 2/3 gr aprox

68x81 mm 39x47 mm

Cod. 20-D022
Cap. 9+9 pcs - 2/3 gr aprox



Nuova linea stampi in policarbonato: design e qualità made in Italy.

Progettati e realizzati con il preciso intento di fornire al pasticciere un valido strumento per produrre raffinate decorazioni di cioccolato.

Decorazioni di grande effetto che concedono ampie possibilità di interpretazione al fine di donare un tocco di unicità al dessert.

Per la linea stampi decorazioni è consigliabile l'uso di cioccolato più fluido.

New Polycarbonate moulds line: made in Italy design and quality.

Designed and produced to give pastry chefs a perfect tool to create fine chocolate decorations. Wonderful decorations which will leave space enough for a personal interpretation in order to make your desserts unique.

For our decoration moulds line we suggest to use a particularly fluid chocolate.



Cod. 20-D001
Cap. 18 pcs - 2/3 gr aprox
63x h21 mm



Cod. 20-D002
Cap. 18 pcs - 2/3 gr aprox
66x h20 mm



Cod. 20-D004
Cap. 18 pcs - 2/3 gr aprox
63x h23 mm



Cod. 20-D009
Cap. 18 pcs - 2/3 gr aprox
70x h19 mm



Cod. 20-D010
Cap. 14 pcs - 2/3 gr aprox
50 x h38 mm



Cod. 20-D011
Cap. 16 pcs - 2/3 gr aprox
62 x h31 mm



Cod. 20-D015
Cap. 12 pcs - 12 gr aprox
129 x h17 mm



Cod. 20-D005
Cap. 18 pcs - 2/3 gr aprox
72x h24 mm

Cod. 20-D006
Cap. 18 pcs - 2/3 gr aprox
72x h19 mm

Cod. 20-D007
Cap. 18 pcs - 2/3 gr aprox
66x h21 mm

Cod. 20-D008
Cap. 18 pcs - 2/3 gr aprox
65x h22 mm

Cod. 20-D012
Cap. 12 pcs - 3/4 gr aprox
50 x h49 mm

Cod. 20-D013
Cap. 15 pcs - 2/3 gr aprox
47 x h39 mm

Cod. 20-D014
Cap. 11 pcs - 2/3 gr aprox
Ø50 mm

Cod. 20-D016
Cap. 22 pcs - 3/4 gr aprox
110 x h7 mm



Stampi MASCHERE



Cod. 20-CA001
125x175x40 mm



Cod. 20-CA002
135x175x40 mm



Cod. 20-CA003
155x190x40 mm



Cod. 20-CA005
135x160x45 mm



Cod. 20-CA006
130x180x60 mm



Cod. 20-CA009
105x135x40 mm



Cod. 20-CA004
130x130x60 mm



Cod. 20-CA010
30x45x15 mm



Cod. 20-CA011
50x65x20 mm



Cod. 20-CA012
60x85x35 mm
65x90x30 mm



Cod. 20-CA007
85x85x45 mm
80x90x70 mm



Cod. 20-CA008
130x105x35 mm



Cioccolato

Cioccolato

Stampi Praline 3D

Lo stampo, realizzato in policarbonato, è composto da tre parti. La base ed il coperchio, che definiscono la forma della pralina 3D, sono dotate di calamite, per rendere possibile una resistente unione. Il terzo componente consiste invece in una placca forata, necessaria per una pratica e veloce lisciatura dello stampo, dopo lo svuotamento del cioccolato in eccesso.

Our moulds, made of polycarbonate, are composed of three parts. The base and the lid, which define the shape of 3D pralines, are both equipped with magnets, for a strong union. The third component is a little perforated plate, necessary for a practical and fast smoothing after draining the excess chocolate.



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

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

Cod. 20-3D2001
Sfera - Sphera
26x26 h 26 mm
28pcs - 8gr

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

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

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

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

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

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

Stampi Soggetti 3D

La qualità del policarbonato utilizzato per la produzione degli stampi Martellato, garantisce un'ottimale produzione di soggetti e praline di cioccolato dall'indubbia lucentezza ed eleganza.

The quality of the polycarbonate used to produce Martellato moulds assures the best production of bright and elegant subjects and chocolate pralines.

Vari soggetti a disposizione. Consultare il catalogo generale o il sito.
Various subjects available. Please check our catalogue or visit the web site.
www.martellato.com



Cod. 20-C1957
Pulcino 3D - 3D Chick
65x84 h80 mm
Prod. 6 pcs - 45 gr approx

Cod. 20-C1956
Gallina 3D - 3D Hen
94x108 h106 mm
Prod. 4 pcs - 75 gr approx

Cod. 20-C1955
Gallo 3D - 3D Rooster
100x160 h126 mm
Prod. 2 pcs - 115 gr approx

Stampi Praline VINTAGE



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

NOSTALGIC CHOCOLATE è la nuova linea di stampi per realizzare praline di cioccolato che richiamano soggetti d'epoca: dal coinvolgente Juke Box all'amabile telefono a rotella. Otto soggetti disponibili in 4 kit da due stampi.

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

NOSTALGIC CHOCOLATE is a brand new collection of moulds for preparing pralines with shapes like the Juke Box, the rotary dial phone and many others.

Eight different subjects available in 4 kits of 2 moulds each.



TELEFONO & ABATJOUR TELEPHONE & LAMP

cod. **MA4000**

Kit 2 stampi - Kit 2 moulds

Stampi - Moulds
275x175mm



Telefono - Telephone
24x34- h27mm - 12 pcs - 12 gr

Abatjour - Lamp
Ø27- h40mm - 16 pcs - 10 gr

FOTOCAMERA & VALIGIE CAMERA & LUGGAGES

cod. **MA4001**

Kit 2 stampi - Kit 2 moulds



Fotocamera - Camera
34x21- h30mm - 18 pcs - 12 gr

Set Valigie - Luggage Set
35x13 h29 mm - 6 pcs - 10 gr
23x10 h19 mm - 6 pcs - 3 gr

POLTRONA & JUKE BOX ARMCHAIR & JUKE BOX

cod. **MA4002**

Kit 2 stampi - Kit 2 moulds



Poltrona - Armchair
35x17- h29mm - 12 pcs - 11 gr

Juke Box
28x16- h37mm - 12 pcs - 13 gr

BILANCIA & SVEGLIA SCALE & ALARM CLOCK

cod. **MA4003**

Kit 2 stampi - Kit 2 moulds



Bilancia - Scale
36x30- h29mm - 8 pcs - 12 gr

Sveglia - Alarm clock
30x13- h40mm - 14 pcs - 12 gr

Stampi Corpo Cavo 3D

Stampi in plastica per soggetti di cioccolato Pasquali e Natalizi, disponibili varie forme e dimensioni.

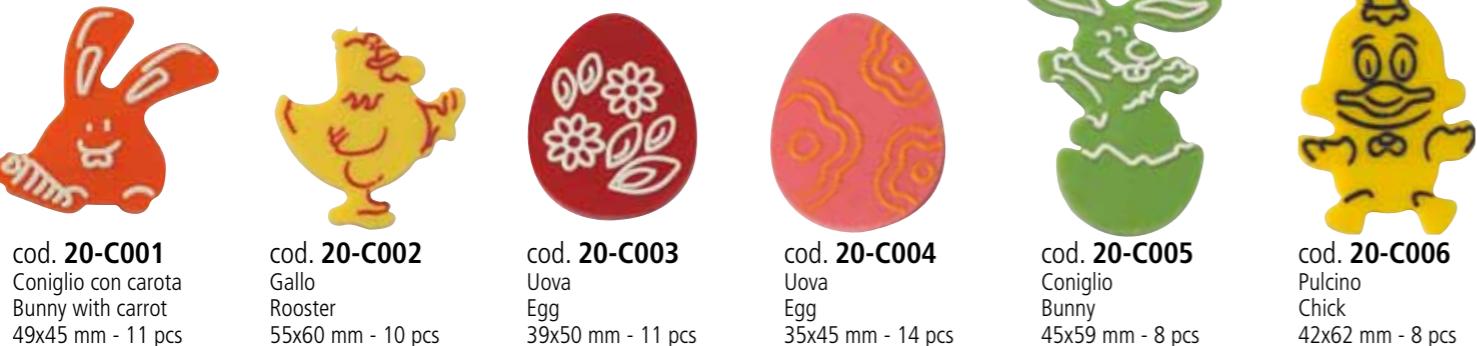
Plastic moulds suitable for Easter and Christmas chocolate creations, available in different sizes and subjects.



Vari soggetti a disposizione. Consultare il catalogo generale o il sito.
Various subjects available. Please check our catalogue or visit the web site.
www.martellato.com



Vari soggetti a disposizione. Consultare il catalogo generale o il sito.
Various subjects available. Please check our catalogue or visit the web site.
www.martellato.com



cod. 20-C001
Coniglio con carota
Bunny with carrot
49x45 mm - 11 pcs

cod. 20-C002
Gallo
Rooster
55x60 mm - 10 pcs

cod. 20-C003
Uova
Egg
39x50 mm - 11 pcs

cod. 20-C004
Uova
Egg
35x45 mm - 14 pcs

cod. 20-C005
Coniglio
Bunny
45x59 mm - 8 pcs

cod. 20-C006
Pulcino
Chick
42x62 mm - 8 pcs



36,5x36,5 h9 mm
12 pcs 40,5x40,5 h12 mm
9 pcs 52,7x52,7 h12 mm
6 pcs



cod. 21VA085
Ø85 h70 mm
Conf. 58 pcs



cod. 21VA102
Ø102 h88 mm
Conf. 40 pcs

Supporti in plastica uova cioccolato
Plastic egg holders

cod. 20-CU001
Stampi cioccolato per supporto uova di pasqua
Chocolate moulds for Easter eggs holder
Set 3 pcs

Stampi in Polietilene

Vari soggetti a disposizione.
Consultare il catalogo generale o il sito.
Various subjects available.
Please check our catalogue or visit the web site.
www.martellato.com



Cod. 20-S2010
Kit stampi in plastica composto da 3 diverse scenette di Pasqua.
L'altezza del soggetto finito è di circa 110 mm.
3 plastic kits made up of 3 different chocolate landscapes.
The finished subject is 110 mm high.



Stampi Policarbonato



Cioccolato

La qualità del materiale utilizzato per la produzione degli stampi Martellato garantisce un'ottimale produzione di decorazioni, soggetti e praline di cioccolato dall'indubbia lucentezza ed eleganza.

The quality of the material used to produce Martellato moulds assures the best production of bright and elegant decorations, subjects and chocolate pralines.

Misura - Size: 175x275mm



MA1526
35 pcs 34,7x22 h16mm



MA1513
28 pcs 34x33 h11mm



MA1962
30 pcs 31x27 h14mm



MA1613
15 pcs 40x42 h15mm



MA1978
3x8 pcs 30x32 h5mm



MA1979
5x6 pcs 33x24 h18mm



MA1959
5x7 pcs 30x24 h17mm



MA1976
32 pcs 33x26 h17mm



MA1977
5x6 pcs 30x24 h11mm



MA1963
30 pcs 027 h20mm



MA1964
16 pcs 48x18,5 h19mm

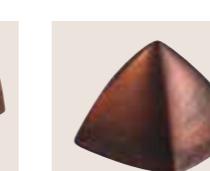
Vari soggetti a disposizione.
Consultare il catalogo generale o il sito.
Various subjects available.
Please check our catalogue or visit the web site.
www.martellato.com



MA1970
30 pcs 40x18 h15mm



MA1971
30 pcs 40x18 h16mm



MA1972
30 pcs 26x26 h20mm



MA1969
30 pcs 40x20 h18mm



MA1963
30 pcs 027 h20mm



MA1640
16 pcs 48x18,5 h19mm

Cioccolato



Cioccolato

Altri modelli

Scioglitori a secco per grandi produzioni,
vari modelli disponibili,
DIGITALI o ANALOGICI.
Consultare il catalogo
generale o il sito
Dry melter for big production,
different models available:
Digital and Analog
Take a look to our general
catalogue or web site.
www.martellato.com



Cioccolato

Lo scioglitore a secco per cioccolato
MINI-MELTINCHOC può essere utilizzato sia in laboratorio
per piccole produzioni di praline e soggetti di cioccolato che
in gelateria per la copertura di gelati e dessert su stocco.
Il design raffinato incentiva l'esposizione dello scioglitore in
negozi favorendone l'utilizzo anche di fronte al pubblico.
Realizzato in robusto materiale plastico antiurto.
Vaschetta estraibile in alluminio anodizzato.
Misure 26x26 h16 cm
Misure Vasca: Ø18,5 h10,7 cm
Cap. 1,8 LT

Cod. MC09G
Grigio - Gray

Cod. MC09R
Rosso - Red

Cod. MC09L
Lilla - Lilac

Cod. MC09V
Verde - Green

MINI-MELTINCHOC dry heat chocolate melters can be used
for small productions of pralines and chocolate subjects,
as well as in the ice-cream shops for the decorations of ice
creams.
Because of its modern design, the melter can be used also
in the shop in front of the customers.
Made of durable impact resistant plastic.
Removable basin made of anodized aluminium.
Size 26x26 h16 cm
Basin: Ø18,5 h10,7 cm
Cap. 1,8 LT



Cod. 50T001
Termometro digitale per cioccolato.
Misurazione Celsius e Fahrenheit.
Digital thermometer for chocolate,
measures in both Celsius and
Fahrenheit.

Coloranti Alimentari



CHABLONAGE

La linea CHABLONAGE offre al semifreddo un decoro dall'effetto vellutato più fine ed elegante. L'articolo può essere spruzzato su tutte le superfici congelate come semifreddi, mousse, torte gelato, cioccolato, creme etc.

Lo chablonage è realizzato con ricetta tradizionale, 50% cioccolato, 50% burro di cacao e colorante; pertanto il risultato finale, oltre ad avere un'estetica superiore ha anche un gusto molto più piacevole al palato.

The new line Chablonage offers a decoration with a finer and elegant velvety effect.

It can be sprayed on all surfaces such as frozen semifreddi, mousse, cakes, ice cream, chocolate, custards etc. Because of its ingredients - 50% chocolate, 50% cocoa butter and colouring; the final result, besides having superior aesthetic, is much more palatable.



COD.	Colore	ml	Info
40-WCC000	Cioccolato Bianco - White choc.	100ml	Azo free
40-WCC001	Arancione - Orange	100ml	Azo free
40-WCC008	Rosso - Red	100ml	Azo free
40-WCC009	Verde - Green	100ml	Azo free
40-WCC015	Cioccolato fondente - Dark choc.	100ml	Azo free
40-WCC100	Bianco - White	100ml	Azo free

COD.	Colore	ml	Info
LCC000	Cioccolato Bianco - White choc.	400ml	Azo free
LCC004	Giallo - Yellow	400ml	Azo free
LCC005	Cioccolato latte - Milk choc.	400ml	Azo free
LCC007	Rosa - Pink	400ml	Azo free
LCC009	Verde - Green	400ml	Azo free
LCC015	Cioccolato fondente - Dark choc.	400ml	Azo free
LCC100	Bianco - White	400ml	Azo free

VELVET

I coloranti alimentari spray Velvet, realizzati interamente con burro di cacao colorato, 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 entirely with cocoa butter, offer a velvety decoration for semifreddi.

The product can be sprayed on all frozen products: semifreddi, mousse, ice cream cakes, chocolate, creams.



COD.	Colore	ml	Info
LCV000	Bianco - White	400ml	Azo free
LCV001	Arancione - Orange	400ml	Azo
LCV003	Azzurro - Sky blue	400ml	Azo free
LCV004	Giallo - Yellow	400ml	Azo
LCV005N	Cioccolato al Latte - Milk choc.	400ml	Azo
LCV107	Fucsia - Fuchsia	400ml	Azo
LCV008	Rosso - Red	400ml	Azo
LCV009N	Verde - Green	400ml	Azo
LCV015N	Cioccolato fondente - Dark choc.	400ml	Azo

DOVE USARLO

- semifreddi
- gelati
- mousse
- altre superfici congelate prima del trattamento

CREATED FOR

- semifreddo
- ice-creams
- mousse
- other frozen products

DOVE USARLO

- semifreddi
- gelati
- mousse
- altre superfici congelate prima del trattamento

CREATED FOR

- semifreddo
- ice-creams
- mousse
- other frozen products



SATINATI PER AEROGRAFO SATIN AIRBRUSH

Il colorante alimentare **IDROALCOLICO** "Satinato per Aerografo" è un prodotto idroalcolico con capacità coprente, adatto in particolar modo alla colorazione del cioccolato e pasta zucchero. Dona un effetto satinato opaco.

The **HYDROALCOHOLIC** colour "Satin for Airbrush" is a hydroalcoholic product that can easily cover chocolate or sugar paste. It gives a matt effect.

COD.	Colore	Gr	Info	COD.	Colore	Gr	Info
LCA300	Bianco - White	60 gr	Azo free	40-WCA301	Arancio - Orange	40gr	Azo free
LCA303	Azzurro - Skyblue	60 gr	Azo free	40-WCA303	Azzurro - Skyblue	40gr	Azo free
LCA304	Giallo - Yellow	60 gr	Azo free	40-WCA304	Giallo - Yellow	40gr	Azo free
LCA307	Rosa - Pink	60 gr	Azo free	40-WCA306	Nero - Black	40gr	Azo free
LCA308	Rosso - Red	60 gr	Azo free	40-WCA308	Rosso - Red	40gr	Azo free
LCA309	Verde - Green	60 gr	Azo free	40-WCA326	Verde lime - Lime green	40gr	Azo free
				40-WCA417	Oro - Gold	40gr	Azo free
				40-WCA419	Argento - Silver	40gr	Azo free

DOVE USARLO

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



PERLATI PER AEROGRAFO PEARL COLOURS AIRBRUSH

Il colorante alimentare **IDROALCOLICO** "Perlato per Aerografo" è un prodotto idroalcolico con capacità coprente, adatto in particolar modo alla colorazione del cioccolato e pasta zucchero. Dona un effetto perlato.

The **HYDROALCOHOLIC** colour "Air Brush Pearl" is a Hydroalcoholic product that can easily cover chocolate or sugar paste. It gives a pearlescent effect.

COD.	Colore	Gr	Info
LCA403	Azzurro - Skyblue	100 gr	Azo free
LCA404	Giallo - Yellow	100 gr	Azo free
LCA407	Rosa - Pink	100 gr	Azo free
LCA408	Rosso - Red	100 gr	Azo free
LCA409	Verde - Green	100 gr	Azo free
LCA417	Oro - Gold	100 gr	Azo free
LCA419	Argento - Silver	100 gr	Azo free

DOVE USARLO

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



BURRO DI CACAO COCOA BUTTER

I coloranti a base di burro di cacao, una volta sciolti a bagnomaria o microonde, risultano perfetti per la colorazione di prodotti di cioccolato e altre masse grasse.

Colourings composed of cocoa butter, once melted in bain-marie or microwave, are perfect for colouring chocolate products.

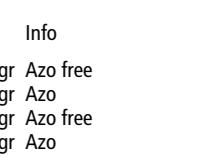
COD.	Colore	Gr	Info	COD.	Colore	Gr	Info
LCB200	Bianco - White	200 gr	Azo free	40-WCB200	Bianco - White	30 gr	Azo free
LCB201	Arancio - Orange	200 gr	Azo	40-WCB201	Arancio - Orange	30 gr	Azo
LCB202	Blu - Blue	200 gr	Azo free	40-WCB202	Blu - Blue	30 gr	Azo free
LCB204	Giallo - Yellow	200 gr	Azo	40-WCB204	Giallo - Yellow	30 gr	Azo
LCB206	Nero - Black	200 gr	Azo	40-WCB206	Nero - Black	30 gr	Azo
LCB208	Rosso - Red	200 gr	Azo	40-WCB208	Rosso - Red	30 gr	Azo
LCB209	Verde - Green	200 gr	Azo	40-WCB210	Viola - Violet	30 gr	Azo
LCB210	Viola - Violet	200 gr	Azo	40-WCB217	Oro - Gold	30 gr	Azo free

DOVE USARLO

- cioccolato
- masse grasse

CREATED FOR

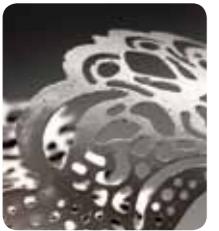
- chocolate
- fat masses



Paste SPECIALI



Cod. EFSP025
NEW
SUGAR PEARL
Avorio - Ivory
Secchiello 200 gr
Bucket 200 gr



Cod. EFSP019
SUGAR PEARL
Argento - Silver
Oro - Gold
Secchiello 200 gr
Bucket 200 gr



Cod. EFSP017
SUGAR PEARL
Argento - Silver
Oro - Gold
Secchiello 200 gr
Bucket 200 gr



Cod. EFSD001
Secchiello 500 gr
Bucket 500 gr

Cod. EFSD002
Secchiello 200 gr
Bucket 200 gr

Tappeti SPECIALI



Tappeti in silicone.
Ideali per vestire il tuo dolce con un decoro in zucchero di grande effetto.
Misure disponibili: Tappeto 30x40cm - Tappeto 10x40cm - Tappeto 6x40cm

Silicone mats.
Ideal to dress up your cake with an impressive sugar decoration.
Available sizes: Mat 30x40cm - Mat 10x40cm - Mat 6x40cm

Vari tappeti a disposizione. Consultare il catalogo generale o il sito.
Various mats available. Please check our catalogue or visit the web site.
www.martellato.com

*Sugar
Pearl*

Sugar Pearl color AVORIO pronto all'uso!

Il risultato finale risulta meno morbido adatto dunque ad alcuni tipi di decori tridimensionali.

Modalità d'uso: Mescolare bene prima dell'uso. Stendere il composto sugli stampi facendolo aderire perfettamente aiutandosi con una spatola.

* Asciugare all'aria (6-8 h) o in forno per 10-12 minuti ad una temperatura di 80°C.

Ivory Sugar Pearl ready for use!

The final result is less soft than Sugar Dress, so it is ideal for some 3D decorations. Directions for use: Mix well before using.

Spread accurately the product onto the silicone mat with a spatula.

* Let the product dry at room temperature (6-8 h) or bake it in the oven (80°C for about 10-12 minutes).

* I tempi di asciugatura e cottura in forno sono variabili in base alla temperatura e all'umidità dell'ambiente e al tipo di forno utilizzato.
Drying and baking time depends on the temperature and the humidity of the room and on the type of oven.

*Sugar
Dress*

Sugar Dress è un prodotto che garantisce un risultato finale sufficientemente elastico e resistente per evitare rotture in fase di sformatura o posizionamento sul dolce. Inoltre il decoro mantiene una colorazione perfettamente bianca non tendente al giallo ed in caso di necessità è possibile colorare il composto in fase di preparazione con coloranti alimentari compatibili.

È sufficiente aggiungere ai due preparati dell'acqua, mescolare bene il composto e spalmarlo con una spatola nell'apposito tappetino Martellato. **Un sistema facile e veloce per ottenere un decoro raffinato e di grande effetto.**

Sugar Dress is a product that provides a final result sufficiently elastic and resistant to avoid breakage during the demoulding or positioning in the cake. Furthermore the decoration maintains a perfectly white colour not yellowish, and in case of need it is possible to colour the compound with the appropriate colours. It's enough just to add some water to the two preparations, mix well and spread the mixture with a spatula into the Martellato mat.

An easy and fast way to get a refined and impressive decoration.

L'amore vero si manifesta

*nei piccoli gesti, negli sguardi attenti,
nelle carezze inattese,*

*nella presenza silenziosa
che dice più di mille parole.*



Italian
Cake Art
Martellato

Stencil Aerografia

Cod. 40-WR005
Stencil POIS
2pcs
230x230mm - 130x130mm



Cod. DECOCP01
Aerografo e Compressore

Il kit, ideale per piccole decorazioni, include:
 • Penna aerografa a doppia azione, Ø 0,2mm;
 • Mini Compressore da 1 BAR;
 • Supporto per penna aerografa;
 • Trousse nera da viaggio.

Airbrush and Airpump

The kit is ideal for small decorations and includes:
 • Airbrush double action, Ø 0.2mm;
 • Mini compressor 1 BAR;
 • Support for airbrush;
 • Black travel bag.



Vari soggetti a disposizione. Consultare il catalogo generale o il sito.
Various subjects available. Please check our catalogue or visit the web site.
www.martellato.com

Italian
Cake Art
Martellato



Cod. AG07601
Espositore Muffin
Muffins Display
h40 cm - base/base Ø38 cm
Øpiatto alto/top plate Ø26 cm
Cap: 26 pcs



Coppette Monouso

Disposable plastic cups



Cod. PMOVA001.00
Ø67,5x h58 mm
Cap. 120 gr
Pack 100 pcs



Cod. PMOVA002.00
Ø72x h51 mm
Cap. 120 gr
Pack 100 pcs



Cod. PMOVA003.00
Ø75,5x h35 mm
Cap. 120 gr
Pack 100 pcs



Cod. PMOVA001
Ø67,5x h58 mm
Cap. 120 gr
Pack 100 pcs



Cod. PMOVA002
Ø72x h51 mm
Cap. 120 gr
Pack 100 pcs



Cod. PMOVA003
Ø75,5x h35 mm
Cap. 120 gr
Pack 100 pcs



Misura - Size: 175x275mm



Cod. MA3000
40x106 mm
6 pcs - 8 gr approx



Cod. MA3001
39x104 mm
6 pcs - 8 gr approx



Cod. MA3002
56x83 mm
6 pcs - 8 gr approx



Cod. MA3003
70x75 mm
6 pcs - 8 gr approx



Cod. MA3004
72x71 mm
6 pcs - 8 gr approx

Segnagusto Gelato

Segnagli in plexiglass ad immersione.
Ice cream flavour holder.
h 19cm



Cod. 10SEG01
Kit cartellini in PVC segnagusto
FRUTTA
composto da 30 gusti diversi*
(supporti in plastica non inclusi)



Cod. 10SEG03
Kit cartellini in PVC segnagusto
FRUTTA
composto da 30 gusti diversi*
(supporti in plastica non inclusi)



Cod. 10SEG02
Kit cartellini in PVC segnagusto
CREME
composto da 30 gusti diversi*
(supporti in plastica non inclusi)



Cod. 10SEG04
Kit cartellini in PVC segnagusto
CREME
composto da 30 gusti diversi*
(supporti in plastica non inclusi)

*Gusti FRUTTA

Albicocca	Kiwi	Frutto della Passione
Amarena	Limone	Generico
Ananas	Liquirizia	Generico
Arancia	Mela Verde	Generico
Banana	Melone	Generico
Ciliegia	Menta	Generico
Cocco	Mirtillo	Generico
Fico	Pompelmo	Generico
Fragola	Pesca	Generico
Frutti di Bosco	Pistacchio	Generico

* Gusti CREME

Amaretto	Crema	Stracciatella
Bacio	Fior di latte	Tiramisù
Caffè	Zuppa inglese	Torrone
Cioccolato	Gianduia	Vaniglia
Extra fondente	Malaga	Yogurt
Cioccolato Bianco	Marron Glace	Zabaione
Ciocco Menta	Meringa	Generico
Cremino	Nutella	Generico
Cassata	Nocciola	Generico
Crème Caramel	Panna Cotta	Generico

Sacchetti Monouso

Cod. 10SEG
Supporti in plexiglass per segnagusto ad immersione
(cartellini non inclusi)
10 pcs



Caratteristica principale che contraddistingue il nuovo GREEN POCHE, sacchetto monouso per pasticciatori professionisti, è lo speciale materiale con il quale è stato realizzato. **L'effetto grip del polietilene facilita notevolmente la presa del sacchetto agevolando il lavoro del pasticcere.**
La qualità della sigillatura inoltre, annulla qualsiasi rischio di rottura durante l'utilizzo.

Il prodotto è interamente realizzato in Italia.

The main feature of our new GREEN POCHE, Martellato's new disposable bags for professional users, is their special material. **The "grip effect" of polyethylene greatly facilitates pastry chefs' work.** Moreover, the quality of their sealing avoids any risk of breakage during use.

The product is entirely made in Italy.

Green Poche

cod. 50-1030
100 Pastry bags
Size 30 cm
80 Micron

cod. 50-1040
100 Pastry bags
Size 40 cm
80 Micron

cod. 50-1055
100 Pastry bags
Size 55 cm
80 Micron

cod. 50-1065
100 Pastry bags
Size 65 cm
80 Micron

ESPOSITORE STANDING DISPLAY

Espositore in legno da terra
per Green Poche.
Standing wooden display
for Green Poche.



cod. ESPOWG70GP
Misure 49,4x46,5 h 150 cm
(escluso crowner - without crowner)

Può contenere:
26 scatole di 50-1030
18 scatole di 50-1040
11 scatole di 50-1055
10 scatole di 50-1065

cod. CRWESPOWG70GP
Crowner Green Poche



Griglie in plastica
Plastic cookie cutters
Misura - Size: 390x570mm



Griglie Taglia Biscotti



Cod. **GTB14**
Forma OSSO - BONE Shape
Prod.: 20 pcs
misure - size: 107x52mm

Cod. **GTB15**
Forma TONDO FESTONATO - WAVY ROUND Shape
Prod.: 40 pcs
misure - size: Ø39mm

Cod. **GTB16**
Forma TONDO - ROUND Shape
Prod.: 40 pcs
misure - size: Ø37mm



Cod. **GTB17**
Forma STELLA - STAR Shape
Prod.: 35 pcs
misure - size: 42x38mm

Cod. **GTB18**
Forma CROCE FESTONATA - WAVY CROSS Shape
Prod.: 35 pcs
misure - size: 40x40mm

Cod. **GTB19**
Forma CUORE - HEART Shape
Prod.: 40 pcs
misure - size: 39x36mm



Cod. **GTB20**
Forma LUNA - MOON Shape
Prod.: 50 pcs
misure - size: 22x37mm

Cod. **GTB21**
Forma TRIS - TRIS Shape
Prod.: 40 pcs
misure - size: 39x37mm

Cod. **GTB22**
Forma UOVO - EGG Shape
Prod.: 32 pcs
misure - size: 33x52mm

La Martellato srl, ai sensi della Legisla^{zione Comunitaria} vigente:

Regolamento CE n. 1935/2004

Materiali e oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

Regolamento UE n. 10/2011

Riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

Regolamento CE n. 2023/2006

Buone pratiche di fabbricazione (GMP) dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

E alla seguente Legisla^{zione Nazionale} vigente:

D.M. Italiano 21/03/1973 e successive modifiche

Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale.

D.P.R. 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche

Ha emesso uno specifico Capitolo che obbliga i suoi fornitori al rispetto di determinate precauzioni igieniche durante la fabbricazione, lavorazione e imballo degli articoli Monouso elencati nel presente catalogo.

Per tutti gli altri articoli la Martellato srl richiede all'utilizzatore la precauzione di lavarli accuratamente con acqua e detergente neutro prima dell'uso.

Martellato srl, according to EC laws:

EC Regulation no. 1935/2004

Materials and articles intended to come into contact with food.

EU Regulation no. 10/2011

Regarding the materials and plastic articles intended to come into contact with food.

EC Regulation no. 2023/2006

Good Manufacturing Practices (GMP) of materials and articles intended to come into contact with food.

And to the following National Legislation in force:

Italian Ministerial Decree 21/03/1973 and subsequent updates and changes

Hygiene regulation for packaging, containers , utensils, intended to come into contact with food or with substances for personal use.

Presidential Decree 777/82 and subsequent updates and changes

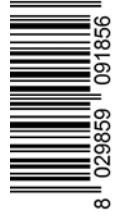
Issued a specification that requires its suppliers to comply with certain hygienic precautions during manufacture, processing and packaging of the disposable items listed in this catalogue.

For all other items Martellato srl asks users to wash thoroughly with water and mild detergent before use, as a precaution.

MARTELLATO si riserva la facoltà di modificare in qualsiasi momento e senza preavviso le caratteristiche tecniche degli articoli presentati in questo catalogo.
È vietata la riproduzione, anche parziale, di questo catalogo senza l'autorizzazione di MARTELLATO.

MARTELLATO reserves the right to modify at any time without notice the technical specifications of the items in this catalogue.

Any reproduction, even partial, of this catalogue without permission is strictly prohibited



CATPE15 - Gennaio 2015 15.000 PRN



Cioccolato



Semifreddo Mats



semifreddo 360°



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