



**Martellato**



*Decorare*  
con gli *Stampi Martellato*

[www.martellato.com](http://www.martellato.com)



# Indice Articoli

Linea Decorazioni stampi policarbonato speciale	2
Special polycarbonate decoration moulds line	
Linea Decorazioni Floreali stampi policarbonato	8
Polycarbonate moulds floral decorations line	
Linea soggetti tridimensionali stampi policarbonato	12
Three-dimensional subjects polycarbonate moulds line	
Linea praline tridimensionali stampi policarbonato	16
Three-dimensional pralines polycarbonate moulds line	
Linea praline stampi policarbonato	18
Praline moulds polycarbonate line	
Linea Chocofunny Lollipop stampi in plastica	24
Chocofunny Lollipop plastic moulds line	
Linea Chocofunny stampi in plastica	30
Chocofunny plastic moulds line	
Fontane cioccolato	34
Chocolate fountains	
Scenette e Uovo sezionato stampi in polietilene	36
Chocolate landscapes and dissected egg polyethylene moulds	
Piccole macchine per il cioccolato	40
Small machines for chocolate	
Vetrina porta praline e accessori	42
Chocolates and accessories showcase	
Push Up Pops stampi gelato stantuffo	44
Push Up Pops ice cream plunger moulds	
Coloranti alimentari	48
Food colours	
Pirottini per semifreddi	50
Cups for desserts	
Alzatine in plexiglass	52
Plexiglass displays	
Porta Macarons	54
Macarons holders	





## Linea Decorazioni

Nuova linea stampi in polycarbonato: 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. Nove stampi per realizzare nove decorazioni di grande effetto che concedono ampie possibilità di interpretazione al fine di donare un tocco di unicità al dessert.

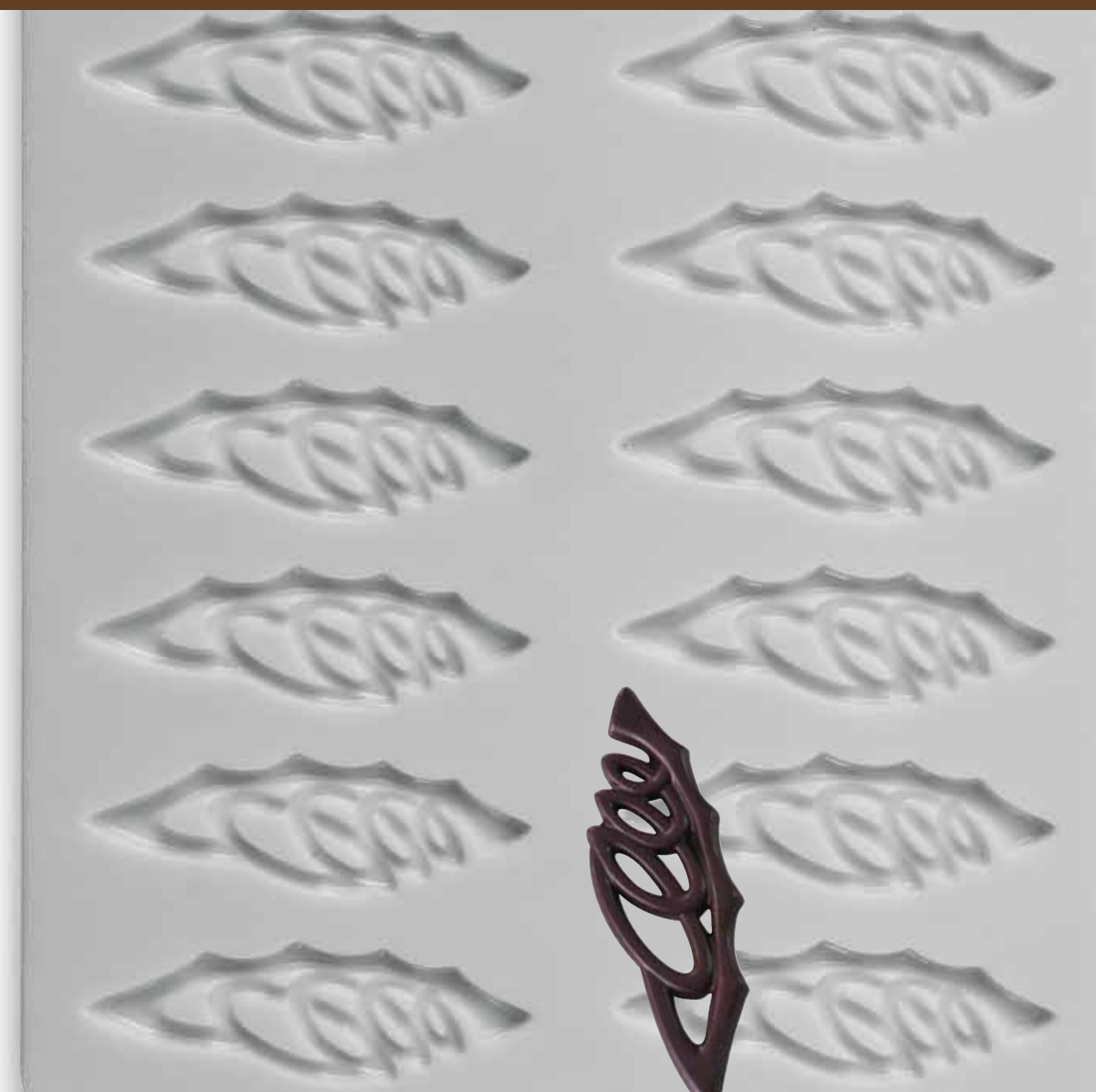
New Polycarbonate moulds line: made in Italy design and quality. Designed and produced to give pastry chefs a perfect tool to create fine chocolate decorations. Nine moulds to make nine wonderful decorations which will leave space enough for a personal interpretation in order to make your desserts unique.

## Stampi in Policarbonato

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

**Per la linea stampi decorazioni è consigliabile l'uso di cioccolato più fluido.**  
The quality of the polycarbonate used to produce Martellato moulds assures the best production of bright and elegant decorations, subjects and chocolate pralines.  
**For our line of decoration moulds we suggest to use fluid chocolate.**

**Nuovo Materiale, alta qualità - New Material High quality.**  
Misura - Size: 175x275mm

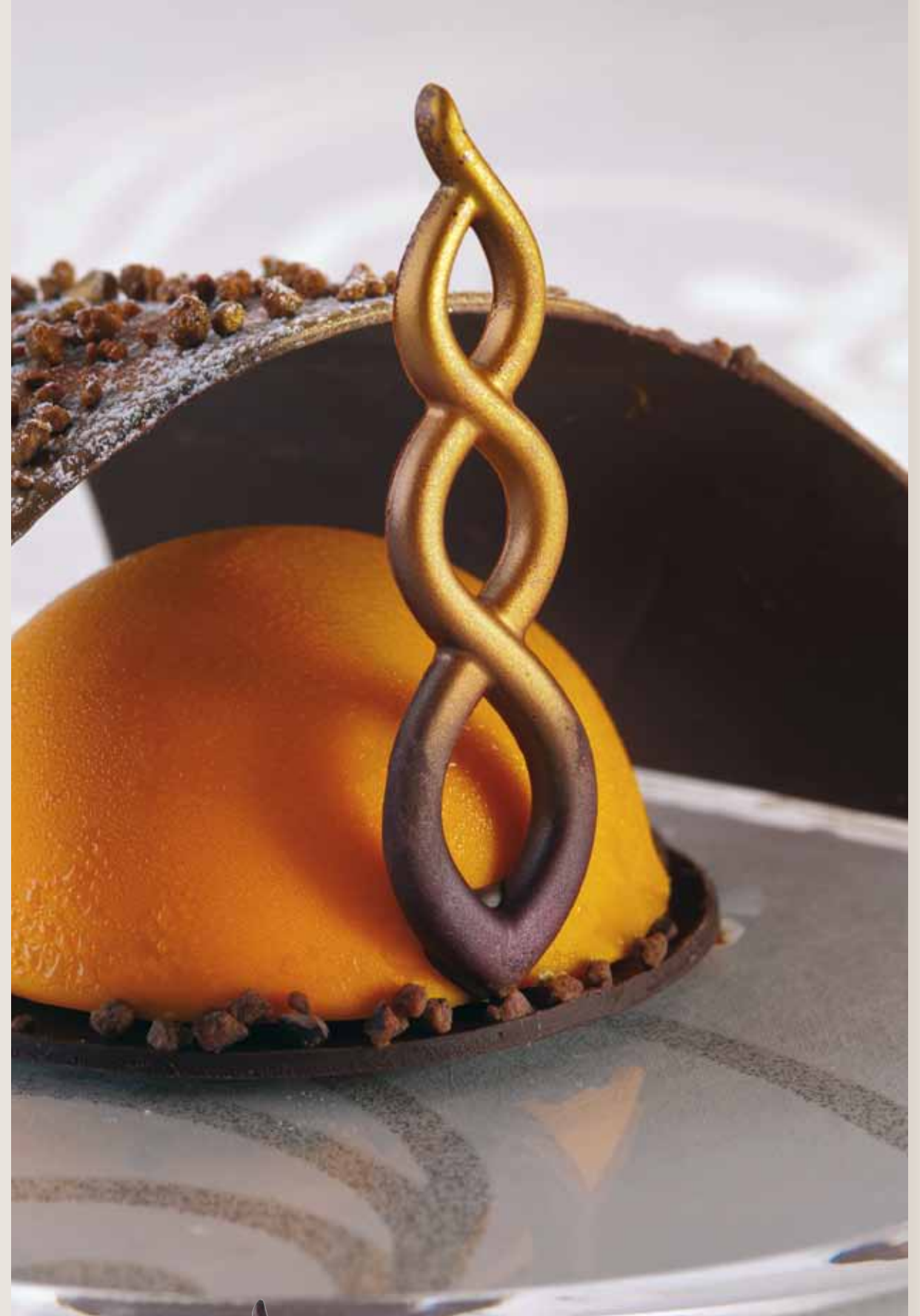






STAMPO POLICARBONATO  
POLYCARBONATE MOULD

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



STAMPO POLICARBONATO  
POLYCARBONATE MOULD

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







STAMPO POLICARBONATO  
POLYCARBONATE MOULD

**cod. 20-D003**  
Cap. 16 pcs - 2/3 gr aprox  
64x h26 mm



## Stampi policarbonato: linea decorazioni



**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-D003**  
Cap. 16 pcs - 2/3 gr aprox  
64x h26 mm

Nuovo Materiale - New Material



**cod. 20-D004**  
Cap. 18 pcs - 2/3 gr aprox  
63x h23 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-D009**  
Cap. 18 pcs - 2/3 gr aprox  
70x h19 mm







## Linea Decorazioni Floreali

L'evoluzione dell'Elegant Dessert che diviene un nuovo concetto strettamente legato all'alta pasticceria e cioccolateria. Vasetti in plastica monouso e stampi policarbonato per decorazioni di cioccolato.

The Elegant Dessert line evolved into a new concept now strictly connected to pastry and chocolate making. Plastic disposable pots and polycarbonate moulds for chocolate decorations.



## Stampi in Policarbonato

La qualità del policarbonato 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 polycarbonate used to produce Martellato moulds assures the best production of bright and elegant decorations, subjects and chocolate pralines. Misura - Size: 175x275mm







Un'esposizione di vivaci vasetti color terracotta arricchisce la vetrina e cattura menti curiose e palati golosi. Concepiti con il preciso intento di ricreare all'interno di una vetrina frigo un simpatico mondo floreale i tre diversi vasetti abbinati ai soggetti di cioccolato girasole, margherita, cactus e welcome diventano un modo originale di proporre e consumare un dessert.

These beautiful pots in terracotta colour will make your display cabinet more attractive for all the curious people and all the pastry lovers.. Designed with the specific intent to recreate inside the display cabinet a cute floral world, the three different pots and the subjects made of chocolate (the sunflower, the daisies, the cactus and the "welcome" plate) become an original way to propose a dessert.

## Stampi Policarbonato: linea decorazioni floreali



**cod. MA3000**  
Cap. 6 pcs - 8 gr aprox  
39,5x h105,5 mm



**cod. MA3001**  
Cap. 6 pcs - 8 gr aprox  
39x h104 mm



**cod. MA3002**  
Cap. 6 pcs - 8 gr aprox  
56x h82,5 mm



**cod. MA3003**  
Cap. 6 pcs - 8 gr aprox  
70x h56,5 mm



**cod. MA3004**  
Cap. 6 pcs - 8 gr aprox  
72x h70,5 mm



## Vasetti in plastica monouso color terracotta

Disposable terracotta colour plastic pots



**cod. PMOVA001**  
Misura - Size:  
Ø67,5x h58 mm  
Cap. 120 gr  
Pack 100 pcs



**cod. PMOVA002**  
Misura - Size:  
Ø72x h51 mm  
Cap. 120 gr  
Pack 100 pcs



**cod. PMOVA003**  
Misura - Size:  
Ø75,5x h35 mm  
Cap. 120 gr  
Pack 100 pcs





Linea *oggetti* Tridimensionali



**cod. 20-C1006**  
Misura Elefante Papà  
Dad Elephant size:  
123x64 h81 mm  
Prod. 2 pcs - 128 gr approx



**cod. 20-C1007**  
Misura Elefante Mamma  
Mum Elephant size:  
113x62 h62 mm  
Prod. 4 pcs - 87 gr approx



**cod. 20-C1008**  
Misura Elefante Bebè  
Baby Elephant size:  
81x43 h56 mm  
Prod. 6 pcs - 36 gr approx



## Stampi in Policarbonato

La qualità del policarbonato 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 polycarbonate used to produce Martellato moulds assures the best production of bright and elegant decorations, subjects and chocolate pralines.  
Misura - Size: 175x275mm







**cod. 20-C1957**  
Misura Pulcino  
Chick size:  
65x84 h80 mm  
Prod. 6 pcs - 45 gr approx



**cod. 20-C1956**  
Misura Gallina  
Hen size:  
94x108 h106 mm  
Prod. 4 pcs - 75 gr approx



**cod. 20-C1955**  
Misura Gallo  
Rooster size:  
100x160 h126 mm  
Prod. 2 pcs - 115 gr approx



## Stampi Policarbonato: linea soggetti tridimensionali



**cod. 20-C1000**  
Misura Albero - Tree size:  
Ø58 h100 mm  
Prod. 5 pcs - 70 gr approx



**cod. 20-C1001**  
Misura soggetto - Subject size:  
43x43x h120 mm  
Prod. 4 pcs - 65 gr approx



**cod. 20-C1002**  
Misura soggetto - Subject size:  
46x45x h100 mm  
Prod. 4 pcs - 68 gr approx



**cod. 20-C1003**  
Misura Scoiattolo Papà  
Dad Squirrel size:  
92x51 h120 mm  
Prod. 2 pcs - 118 gr approx



**cod. 20-C1004**  
Misura Scoiattolo Mamma  
Mum Squirrel size:  
103x40 h80 mm  
Prod. 4 pcs - 55 gr approx



**cod. 20-C1005**  
Misura Scoiattolo Bebè  
Baby Squirrel size:  
68x32 h64 mm  
Prod. 6 pcs - 32 gr approx



Riempire mezzo guscio utilizzando una sac a poches.

Fill one half of the mould using a pastry bag.



Chiudere, avendo cura di posizionare correttamente l'altra metà dello stampo.

Close the mould paying attention to combine correctly the two halves.



Far ruotare (in entrambi i sensi) ripetutamente lo stampo affinché il cioccolato aderisca alle pareti in modo uniforme.



Rotate the mould (in all directions) for some time, so that the chocolate spreads all over the internal surface.



Sformare il soggetto avendo cura di aprire i due gusci con delicatezza.

Remove gently the two halves of the mould.







## Linea Praline Tridimensionali

La collezione 3D è composta da 10 nuovi stampi, 5 sfere, 3 ovetti e 2 cuori, ideati per la produzione di praline di cioccolato tridimensionali. Lo stampo, realizzato in policarbonato, è composto da tre parti. La base ed il coperchio, che definiscono la forma della pralina 3D, sono entrambe dotate di calamite, rendendo così possibile una resistente unione. Il terzo componente consiste invece in una placca forata necessaria per una pratica e veloce lisciatura dopo lo svuotamento del cioccolato in eccesso.

Our 3D collection consists of 10 new moulds, 5 balls, 3 eggs and 2 hearts, created to produce three-dimensional chocolate pralines. 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.

## Stampi Policarbonato: linea praline tridimensionali



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



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



**cod. 20-3D1003**  
Ovetto - Egg  
23x30 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

Quality & Design  
MADE IN ITALY



Unire le due parti di stampo;  
Combine the two parts of the mould;



Riempire gli alveoli di cioccolato con l'aiuto di una sac a poche;  
Fill the alveoli with chocolate using a pastry bag;



Inserire la placca forata;  
Insert the perforated plate;



Svuotare il cioccolato nella Meltin'choc per creare la camicia della pralina;  
Empty the chocolate into the Meltin'choc to create the outer layer of the praline;



Con l'aiuto di una spatola lisciare per togliere il cioccolato in eccesso;  
With the help of a spatula remove the chocolate in excess;



Staccare la placca forata prima che il cioccolato cristallizzi;  
Remove the perforated plate before the chocolate crystallize;



Aprire lo stampo per estrarre le praline.  
Open the mould to remove the pralines.





## Stampi in Policarbonato

La qualità del policarbonato 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 polycarbonate used to produce Martellato moulds assures the best production of bright and elegant decorations, subjects and chocolate pralines.  
Misura - Size: 175x275mm

Linea *Praline*

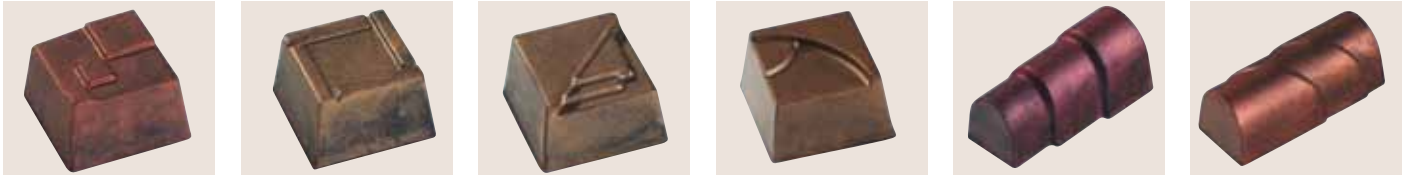


Tutte le praline

					
<b>MA1002</b> 28 pcs Ø30 h19mm	<b>MA1019</b> 40 pcs 25x25 h23mm	<b>MA1025</b> 30 pcs 33x22 h20mm	<b>MA1029</b> 32 pcs 39x28 h17mm	<b>MA1032</b> 32 pcs 38x22 h15mm	<b>MA1037</b> 40 pcs Ø29 h21mm
					
<b>MA1046</b> 28 pcs 37x31 h16mm	<b>MA1064</b> 36 pcs 35x23 h16mm	<b>MA1074</b> 30 pcs 38x28 h18mm	<b>MA1082</b> 40 pcs 35x20 h17mm	<b>MA1088</b> 32 pcs 39x26 h19mm	<b>MA1091</b> 40 pcs Ø28 h24mm
					
<b>MA1094</b> 28 pcs Ø30 h22mm	<b>MA1281</b> 130 pcs 17x12 h5mm	<b>MA1293</b> 28 pcs Ø23 h21mm	<b>MA1303</b> 28 pcs 27x27 h18mm	<b>MA1335</b> 30 pcs 35x22 h15mm	<b>MA1350</b> 40 pcs Ø28 h25mm
					
<b>MA1467</b> 24 pcs Ø34 h4mm	<b>MA1493</b> 28 pcs Ø28 h16mm	<b>MA1513</b> 28 pcs 34x33 h11mm	<b>MA1521</b> 28 pcs Ø28 h18mm	<b>MA1525</b> 42 pcs 31x26 h15,5mm	<b>MA1526</b> 35 pcs 38x22 h16mm
					
<b>MA1527</b> 35 pcs 31x24 h13mm	<b>MA1529</b> 42 pcs 32x22 h15mm	<b>MA1530</b> 40 pcs Ø26 h19mm	<b>MA1602</b> 20 pcs 35x27 h12mm	<b>MA1603</b> 24 pcs 32x23 h13mm	<b>MA1604</b> 24 pcs 30x25 h15mm
					
<b>MA1605</b> 15 pcs 40x32 h11mm	<b>MA1606</b> 24 pcs 30x30 h12mm	<b>MA1607</b> 24 pcs Ø27 h17mm	<b>MA1608</b> 20 pcs 33x25 h12mm	<b>MA1609</b> 24 pcs 30x23 h18mm	<b>MA1610</b> 24 pcs Ø29 h18mm
					
<b>MA1611</b> 24 pcs Ø30 h15mm	<b>MA1612</b> 20 pcs 38x30 h15mm	<b>MA1613</b> 15 pcs 40x42 h15mm	<b>MA1614</b> 24 pcs 30x24 h12mm	<b>MA1615</b> 20 pcs 38x25 h12mm	<b>MA1616</b> 28 pcs 27x27 h13mm

					
<b>MA1617</b> 24 pcs 31x23 h12mm	<b>MA1618</b> 24 pcs Ø30 h20mm	<b>MA1619</b> 18 pcs 29x29 h12mm	<b>MA1620</b> 24 pcs 33x25 h12mm	<b>MA1621</b> 24 pcs 33x33 h15mm	<b>MA1622</b> 24 pcs 30x24 h12mm
					
<b>MA1623</b> 20 pcs 40x30 h12mm	<b>MA1624</b> 32 pcs 28x32 h15mm	<b>MA1625</b> 30 pcs 30x18 h15mm	<b>MA1626</b> 30 pcs 31x20 h16mm	<b>MA1627</b> 30 pcs 35x20 h15mm	<b>MA1628</b> 30 pcs 30x18 h15mm
					
<b>MA1629</b> 30 pcs 30x18 h15mm	<b>MA1630</b> 30 pcs 30x18 h15mm	<b>MA1631</b> 30 pcs 30x18 h15mm	<b>MA1632</b> 30 pcs 30x18 h15mm	<b>MA1633</b> 35 pcs Ø26 h15mm	<b>MA1634</b> 30 pcs 32x19 h15mm
					
<b>MA1635</b> 30 pcs 32x22 h15mm	<b>MA1636</b> 24 pcs 30x30 h15mm	<b>MA1637</b> 30 pcs 32x24 h15mm	<b>MA1638</b> 30 pcs 34x25 h15mm	<b>MA1701</b> 35 pcs 30x25 h15mm	<b>MA1702</b> 35 pcs 30x25 h14mm
					
<b>MA1703</b> 35 pcs 30x25 h14mm	<b>MA1704</b> 35 pcs 30x25 h15mm	<b>MA1705</b> 35 pcs 30x25 h14mm	<b>MA1706</b> 35 pcs 31x26 h14mm	<b>MA1707</b> 35 pcs 30x25 h14mm	<b>MA1800</b> 28 pcs 22x22 h22mm
					
<b>MA1801</b> 28 pcs 26x20 h21mm	<b>MA1802</b> 28 pcs Ø24 h21mm	<b>MA1803</b> 28 pcs 26x20 h21mm	<b>MA1804</b> 28 pcs Ø25 h18,5mm	<b>MA1900</b> 28 pcs 29x19 h16mm	<b>MA1901</b> 28 pcs 27x23 h14mm
					
<b>MA1902</b> 28 pcs 26x19 h16mm	<b>MA1903</b> 28 pcs 28x20 h17mm	<b>MA1904</b> 28 pcs 30x20 h17,5mm	<b>MA1905</b> 28 pcs 31x20 h18mm	<b>MA1906</b> 28 pcs 30x19 h17mm	<b>MA1907</b> 28 pcs 29,5x19 h17mm
					
<b>MA1908</b> 28 pcs 27x23 h16,5mm	<b>MA1909</b> 28 pcs 27,5x19,5 h17mm	<b>MA1960</b> 35 pcs 30x25 h15mm	<b>MA1962</b> 30 pcs 31x27 h14mm	<b>MA1963</b> 30 pcs Ø27 h20mm	<b>MA1964</b> 30 pcs Ø27 h20mm





**MA1965**  
30 pcs 25x25 h15mm

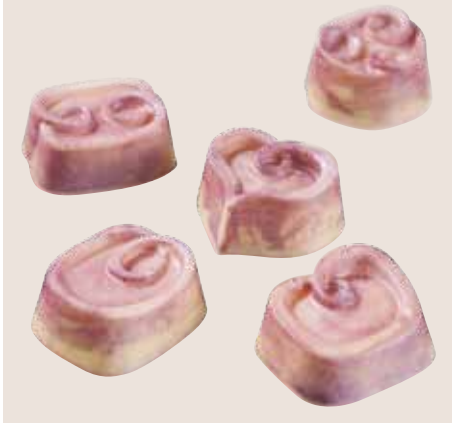
**MA1966**  
30 pcs 25x25 h15mm

**MA1967**  
30 pcs 25x25 h15mm

**MA1968**  
30 pcs 25x25 h15mm

**MA1969**  
30 pcs 40x20 h18mm

**MA1970**  
30 pcs 40x18 h15mm



**MA1961**  
5x6 pcs 30x25 h25mm

**MA1971**  
30 pcs 40x18 h16mm

**MA1972**  
30 pcs 26x26 h20mm

**MA1973**  
5x6 pcs 30x24 h20mm

**MA1974**  
5x6 pcs 30x26 h16,5mm



**MA2003**  
28 pcs 20x20 h16mm

**MA2002**  
24 pcs 32x32 h4mm



**MA1958**  
5x7 pcs 30x24 h17mm



**MA1975**  
5x6 pcs 31x22 h22mm



**MA1959**  
5x7 pcs 30x24 h17mm



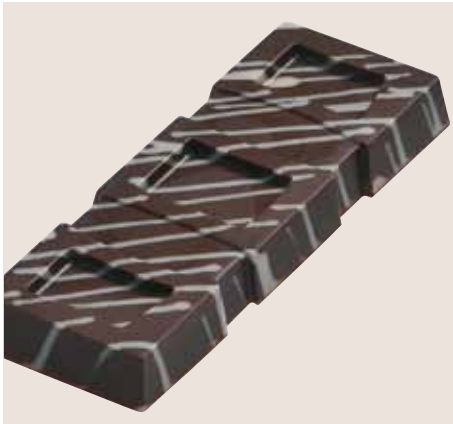
**MA1805**  
8 pcs 58x58 h10mm



**MA1806**  
8 pcs 119x29 h10mm



**MA1807**  
3 pcs 154x74 h10mm



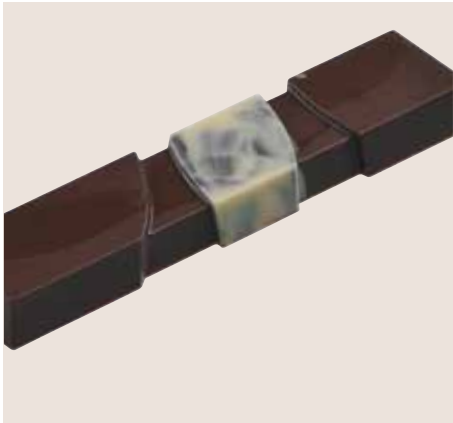
**MA1910**  
8 pcs 99x33 h10mm



**MA1911**  
8 pcs 103x29 h12,5mm



**MA1912**  
8 pcs 112x32,5 h15,5mm



**MA1913**  
8 pcs 119x29 h10mm



**MA1700**  
6 pcs 110x37 h10mm



**MA2000**  
3 tav./ bar 150x70 h11mm



**MA2001**  
3 tav./ bar 160x75 h8mm

Snack



**MA1950**  
6 pcs 77x60 h10 mm



**MA1951**  
7 pcs 059 h 36mm

**MA1952**  
3 pcs 091mm

**MA1953**  
7 pcs 051 h 32mm

**MA1954**  
5 pcs 080mm





## Linea Chocofunny Lollipop

I ChocoFunny linea Lollipop e linea decorazioni, offrono la possibilità al pasticcere di produrre da se in modo facile e veloce originali soggettini di cioccolato di colori e forme personalizzate in base alle decorazioni che si vogliono ottenere.

ChocoFunny Lollipop line and decoration line offer pastry chefs the possibility to produce easily original chocolate subjects, with personalized colours and shapes, depending on the chosen decorations.

Quality & Design  
MADE IN ITALY

## Stampi in Plastica

Caratteristiche stampo ChocoFunny:

Lo stampo, realizzato in resistente materiale plastico RIUTILIZZABILE, è composto da due placche trasparenti, una che riporta l'incisione del soggetto nella quale stendere il burro di cacao colorato, e l'altra da posizionare sopra, nella quale inserire lo stecco e versare il cioccolato.

Our moulds, made of reusable durable plastic, are made of two transparent plates: one showing the engraving of a subject in which you will lay your colored cocoa butter, and the other one, to be placed above, in which you will put the stick and pour the chocolate.

Misura - Size: 175x275mm







## Stampi Chocofunny Lollipop



20-C017  
6 pcs  
60x70 mm approx  
30 gr approx.



20-C024  
6 pcs  
60x70 mm approx  
30 gr approx.



Stendere il burro di cacao o del cioccolato colorato temperato sulla placca incisa ChocoFunny;

Spread tempered cocoa butter or coloured chocolate on the engraved ChocoFunny plate;



Lasciar cristallizzare il cioccolato e successivamente pulire con un panno le eventuali sbavature.

Let the chocolate crystallize and then wipe off with a cloth any excess of chocolate



Posizionare sopra alla placca con l'incisione la placca forata, fissandola con i due perni. Inserire lo stecco all'interno della guida preposta.

Place the pierced plate over that with the engraving fixing it with two pins and insert the stick inside the rail.



Con l'aiuto di una sac a poche riempire la sagoma con il cioccolato, lisciare con una spatola triangolare in gomma prestando attenzione a non movimentare le due parti dello stampo;

Fill the subject with the chocolate by using a pastry bag, smooth with a rubber triangular spatula being careful not to move the two parts of the mould;



Lasciar cristallizzare il cioccolato prima di staccare i soggetti dalla placca. Per la sfornatura fare una leggera pressione con i pollici e se necessario staccare i soggetti delicatamente anche dalla placca sagomata.



Let the chocolate crystallize before removing the subject from the plate. Make a slight pressure with your thumbs to take the subjects out of the mould and, if necessary, gently remove them even from the shaped plate.







**cod. EL201**  
Porta lollipops, in plexiglass.  
Plexiglass display for lollipops.  
Misure - Size: 450x240 h 145mm  
Cap. 66 Lollipops



## Accessori per Lollipop



**cod. 20-B002** Pack 100 pcs

**cod. 20-B001** Pack 400 pcs

Bastoncini per lollipops.  
Sticks for lollipops.  
Misure - Size: 105mm



**cod. 20-S002** Pack 100 pcs

**cod. 20-S001** Pack 400 pcs

Sacchetti per lollipops.  
Bags for lollipops  
Misure - Size: 80x120mm



**cod. EL309**  
Porta lollipops, in plexiglass.  
Plexiglass display for lollipops.  
Misure - Size: 295x70 h 125mm  
Cap. 30 Lollipops



**cod. EL203**  
Porta lollipops, in plexiglass.  
Plexiglass display for lollipops.  
Misure - Size: 140x175 h 370mm  
Cap. 19 Lollipops



**cod. EL209**  
Porta lollipops, in plexiglass.  
Plexiglass display for lollipops.  
Misure - Size: 140x175 h 370mm  
Cap. 19 Lollipops



**cod. EL101**  
Porta lollipops, in plexiglass.  
Plexiglass display for lollipops.  
Misure - Size: 280x345 h 40mm  
Cap. 56 Lollipops





Linea Chocofunny



## Stampi Chocofunny lettere e numeri



20-C018  
9 pcs  
42x40 mm approx  
2/4 gr approx.



20-C019  
9 pcs  
42x40 mm approx  
2/4 gr approx.



20-C020  
8 pcs  
42x40 mm approx  
2/4 gr approx.



20-C021  
5 pcs  
74x62 mm approx  
12/14 gr approx.

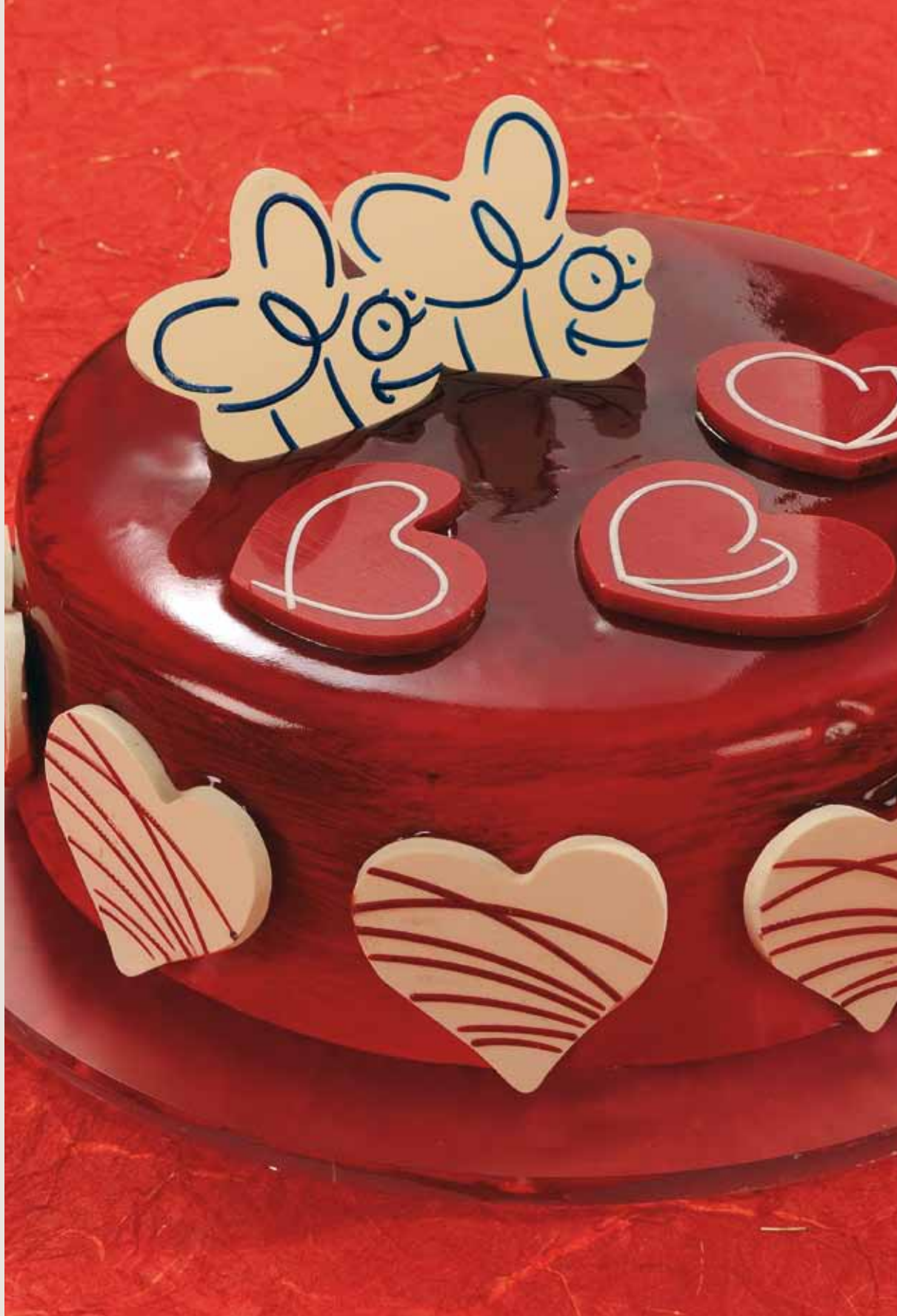


20-C022  
5 pcs  
74x62 mm approx  
12/14 gr approx.



20-C023  
10 pcs  
41x50 mm approx  
4/6 gr approx.





**cod. 20-C015**  
Cuore  
Heart  
42x39 mm - 12 pz



**cod. 20-C014**  
Cuori misti  
Mix Heart  
44x39 mm circa - 4x3 pz

## Stampi Chocofunny soggetti



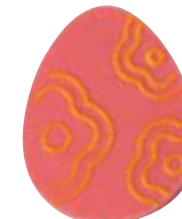
**cod. 20-C001**  
Coniglio con carota  
Bunny with carrot  
49x45 mm - 11 pz



**cod. 20-C002**  
Gallo  
Rooster  
55x60 mm - 10 pz



**cod. 20-C003**  
Uova  
Egg  
39x50 mm - 11 pz



**cod. 20-C004**  
Uova  
Egg  
35x45 mm - 14 pz



**cod. 20-C005**  
Coniglio  
Bunny  
45x59 mm - 8 pz



**cod. 20-C006**  
Pulcino  
Chick  
42x62 mm - 8 pz



**cod. 20-C007**  
Ape  
Bee  
47x46 mm - 12 pz



**cod. 20-C008**  
Sole  
Sun  
Ø48 mm - 11 pz



**cod. 20-C009**  
Farfalla  
Butterfly  
34x46 mm - 12 pz



**cod. 20-C010**  
Farfalla  
Butterfly  
56x45 mm - 8 pz



**cod. 20-C011**  
Farfalla  
Butterfly  
33x54 mm - 12 pz



**cod. 20-C012**  
Ape  
Bee  
39x46 mm - 11 pz



**cod. 20-C013**  
Fiore  
Flower  
45x41 mm - 12 pz



**cod. 20-C016**  
Cuore  
Heart  
43x40 mm - 12 pz



Stendere il burro di cacao colorato sulla placca incisa Chocofunny;  
Apply your coloured cocoa butter on Chocofunny engraved plate;



Posizionare sopra la placca forata, utilizzando i due perni;  
Place the perforated plate above, by using the two pins;



Con l'aiuto di una sac a poche riempire la sagoma con il cioccolato, lisciare con una spatola triangolare in gomma prestando attenzione a non movimentare le due parti dello stampo;  
Fill the shape with chocolate by using a pastry bag, smoothing with a triangular rubber spatula, being careful not to wave the two sides of your mould;



Quando il cioccolato ha cristallizzato, staccare la decorazione prima dalla placca incisa, facendo una leggera pressione con i pollici.  
When your chocolate is crystallized, detach your decoration from the engraved plate, first, making a slight pressure with your thumbs.







Fontane per Cioccolato

Fontane per cioccolato realizzate in acciaio inox, temperatura regolabile.  
Fountain made of stainless steel, adjustable temperature.



**cod. 20-4000**  
Ø 440 h1000 mm  
Cap.: 9 Lt  
Alimentazione : 230V 50/60Hz  
Amps 2.6A - 570W

Coclea centrale in acciaio inox.  
The auger is made of stainless steel.

**cod. 20-4001**  
Ø 440 h1000 mm  
Cap.: 9 Lt  
Alimentazione : 110V

Coclea centrale in acciaio inox.  
The auger is made of stainless steel.



**cod. CHOCOBIG**  
Ø380 h800 mm  
Cap.: 4,5 Lt  
230V - 50 Hz  
Amps 1.6A - 370W

Coclea centrale in plastica, resistente  
ad alte temperature.  
The auger is made of heat resistant plastic.



**cod. CHOCOFONT**  
Ø 210mm h390mm  
Cap.: 0,6 Lt  
220 - 240V - 50 Hz  
Amps 1.52A - 170W

Coclea centrale in plastica, resistente  
ad alte temperature.  
The auger is made of heat resistant plastic.



**cod. 604**  
220x270h 300mm

## Anelli in Plexiglass

**Cod. 20-R4000**  
Satinato - Glazed

810x810 h 165 mm  
per/for 20-4000 20-4001,

Copri fontana con comodi ripiani  
porta-coppette.  
In plexiglass satinato forma ovalizzata.

Ring cover for Chocofont with useful  
displays.  
Oval shaped satinized plexiglass  
shelves

**cod. CHOCOBIGRING**  
Rosso - Red

**cod. CHOCOBIGRING06**  
Satinato - Glazed

Ø650 mm x h 170mm  
per/for CHOCOBIG.

Copri fontana con comodi ripiani  
porta-coppette.  
In plexiglass forma rotonda.

Ring cover for Chocofont with useful  
displays.  
Round shaped plexiglass shelves.

**cod. CHOCORING**  
Rosso - Red

**cod. CHOCORING06**  
Satinato - Glazed

Ø 520mm x h 160mm  
per/for CHOCOFONT.

Copri fontana con comodi ripiani  
porta-coppette.  
In plexiglass forma rotonda.

Ring cover for Chocofont with useful  
displays.  
Round shaped plexiglass shelves.







## Stampi per Cioccolato

### 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.



### Cod. 20-S1010

Kit stampi in plastica composto da 3 diverse scenette di Natale. 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.



Colare il cioccolato all'interno dello stampo scenetta;  
Lasciar riposare lo stampo per 3-4 minuti a temperatura positiva +4°C prima di procedere alla sformatura dei componenti di cioccolato;

Cast the chocolate in the mould;  
Let the chocolate stand for 3-4 minutes at +4°C before removing the pieces;

Comporre la scenetta utilizzando la base di appoggio inclusa nello stampo;

Assemble the pieces using the support base included in the mould;

Decorare a piacere prima utilizzando i vari colori del cioccolato oppure successivamente con i coloranti alimentari in polvere Martellato.

Decorate as you wish or colour the chocolate directly or after using our powder colours.

MADE IN ITALY



## Uovo Sezionato

### cod. 20-U1010

Uovo sezionato piccolo composto da 4 sezioni.  
Altezza soggetto finito 130mm, peso 100 gr.  
stampo unico

Dissected small egg consists of four sections.  
Height of final subject is 130mm, weight 100 gr.  
One mould only

### cod. 20-U1011

Uovo sezionato grande composto da 5 sezioni.  
Altezza soggetto finito 180mm, peso 250 gr.  
Kit composto da 2 stampi

Dissected large egg consists of 5 sections.  
Height of final subject is 180mm, weight 250 gr.  
Kit composed by 2 moulds



Riempire di cioccolato lo stampo, vibrare per alcuni secondi per togliere le bolle in eccesso e per creare lo spessore necessario;  
Fill the mould with chocolate, rap it for several seconds to remove excess air bubbles and create the required thickness;

Svuotare lo stampo;  
Empty the mould;



Lisciarne i bordi e lasciar riposare lo stampo per qualche minuto;  
Smooth the edges and leave the mold to stand for a few minutes;

Procedere alla sformatura delle sezioni dell'uovo;  
Removing the pieces of the egg;



Unire le sezioni seguendo la linea guida.  
Join the sections along the guide line.

MADE IN ITALY





## Stampi in Polietilene - Polyethylene chocolate moulds

Vari soggetti a disposizione.  
consultare il catalogo generale o il  
sito [www.martellato.com](http://www.martellato.com)

Different subjects available  
please check our catalogue or visit  
us at [www.martellato.com](http://www.martellato.com)



## Stampi in Plastica corpo cavo hollow 3D moulds for EASTER

Stampi in plastica per forme di cioccolato Pasquali e Natalizi, disponibili vari soggetti 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 [www.martellato.com](http://www.martellato.com)  
Different subjects available  
please check our catalogue or visit  
us at [www.martellato.com](http://www.martellato.com)



## Stampi per Cioccolato

### Cod. 20-1010

Fiore di Loto Grande

il kit è composto da:

1 stampo semisfera Ø75 mm  
4 stampi petalo 105x50 h25 mm  
(ogni stampo produce 6 petali)

Big Lotus

Kit made up of

1 semisphere mould Ø 75 mm  
4 petal moulds 105x50 h 25 mm  
(each mould gives 6 petals)

### Cod. 20-1011

Fiore di Loto Piccolo

Il kit è composto da:

1 stampo semisfera Ø75 mm  
4 stampi petalo 80x35 h 18 mm  
(ogni stampo produce 8 petali)

Small Lotus

Kit made up of

1 semisphere mould Ø 75 mm  
4 petal moulds 80x35 h 18 mm  
(each mould gives 8 petals)





Mini chitarre per ganaches e cremini

Mini chitarra per ganache con base in plastica dimensione utile 24x24 cm e telai in acciaio.  
L'articolo include uno o più telai, un piatto in acciaio, una spatola in plastica ed alcuni accessori per la manutenzione.  
Adatta a piccole produzioni è ideale per scuole, ristoranti, gelaterie, piccole cioccolaterie.

Mini chitarre for ganaches

Mini-guitar for ganache with plastic base: 24x24cm and inox frames.  
The item includes one or more frames, one inox plate, one plastic spatula and some pieces for upkeep.  
Suitable for small productions and for schools, restaurants, ice-cream shops, chocolate shops.

CHITMINI

Chitarra mini singola completa fornita con 1 telaio da 22mm  
Mini guitar equipped with 22mm frame

CHITMINI15

Chitarra mini singola completa fornita con 1 telaio da 15mm  
Mini guitar equipped with 15mm frame

CHITMINID22

Chitarra mini doppia completa fornita con 2 telai da 22mm  
Mini double guitar equipped with two 22mm frames

CHITMINID30

Chitarra mini doppia completa fornita con 2 telai da 30mm  
Mini double guitar equipped with two 30mm frames

CHITMINI30

Chitarra mini singola completa fornita con 1 telaio da 30mm  
Mini guitar equipped with 30mm frame

Ricambi e componenti - Spare parts

CHIT15

telaio da 15mm - solo per taglio FRONTALE  
cutting frame 15mm - FRONTAL cut only

SPBMINI

Spatola in plastica  
Plastic spatula

CHITP

Piatto in acciaio  
St. steel plate

CHITRIC9

Corda in acciaio  
St. steel string

CHITRIC8

Chiave di fissaggio  
Special spanner

CHIT22

telaio da 22mm  
cutting frame 22mm

CHITBA24

per chitarra singola  
for single guitar  
Base CHITMINI 24x24 cm  
Base for CHITMINI 24x24 cm

CHIT30

telaio da 30mm  
cutting frame 30mm

CHITBAD24

per chitarra doppia  
for double guitar  
Base CHITMINID 24x24 cm  
Base for CHITMINID 24x24 cm

Scioglitori a secco  
Dry melting container

Realizzato in materiale plastico termo-resistente. Vasca e coperchio in acciaio inox removibile.  
Il termostato manuale mantiene il cioccolato alla temperatura desiderata.  
Thermoresistant plastic material. Removable stainless steel basin and lid. Manual thermostat to control the temperature desired.

cod. MC01

Misure - Size:  
40x33 13,5cm  
Cap. 3,6 Lt  
Vasca - Basin:  
32,5x18 h10cm

cod. MC02

Misure - Size:  
41x23 13,5cm  
Cap. 6 Lt  
Vasca - Basin:  
32x26,5 h10cm

cod. MC03

Misure - Size:  
44x39 13,5cm  
Cap. 9 Lt  
Vasca - Basin:  
35,3x32 h10cm

cod. MC04

Misure - Size:  
60x38 13,5cm  
Cap. 13,7 Lt  
Vasca - Basin:  
53x32,5 h10cm

cod. MC05

Misure - Size:  
23x26 12,5cm  
Cap. 1,5 Lt  
Vasca - Basin:  
15,5x14 h10cm

cod. MC06

Misure - Size:  
76x26 12,5cm  
Cap. 4x1,5 Lt  
Vasca - Basin:  
15,5x14 h10cm

cod. MC07

Misure - Size:  
38x25 13,5cm  
Cap. 3x0,8 Lt  
Vasca - Basin:  
15x8,3 h10cm

cod. MC08

Misure - Size:  
26x40,5 13,5cm  
Cap. 2x1,5 Lt  
Vasca - Basin:  
15,5x14 h10cm

Scioglitori a secco digitale - Digital dry melting container

Realizzato in materiale plastico termo-resistente, con vasca e coperchio in acciaio inox removibile. Il termostato digitale e la speciale sonda silconica posizionata all'interno della vasca e immersa nel prodotto, permettono di impostare e mantenere con precisione la temperatura desiderata.

Made of thermoresistant plastic material. Removable stainless steel basin and lid with digital thermostat and a special auger, which is placed inside the basin and dip into the chocolate, it is possible to set up the temperature and check it constantly.

cod. MCD01

Misure - Size:  
46x23 13,5cm  
Cap. 3,6 Lt  
Vasca - Basin:  
32,5x18 h10cm

cod. MCD02

Misure - Size:  
50x33 13,5cm  
Cap. 6 Lt  
Vasca - Basin:  
32x26,5 h10cm

cod. MCD03

Misure - Size:  
46x38 13,5cm  
Cap. 9 Lt  
Vasca - Basin:  
35,5x32 h10cm

cod. MCD04

Misure - Size:  
68x38 13,5cm  
Cap. 13,7 Lt  
Vasca - Basin:  
53x32,5 h10cm

Termometro

cod. 50T001

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

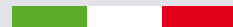
Piastra riscaldante - Steel Plate

cod. PR001

Misure - Size:  
32x40 11,5cm  
230V - 50/60 Hz  
Amps 0,35A - 80W



MADE IN ITALY



## Porta Praline in Plexiglass

Vetrine in plexiglass ideali per proteggere ed esporre la vostra produzione di cioccolatini.

Plexiglass display cases ideal for protecting and showing your chocolates production.



Vetrina in plexiglass - Plexiglass display

**cod. VP00101**

60x36cm - h16cm  
accessori interni non inclusi  
internal accessories not included

## Vassoi per Vetrina porta Praline



**cod. VP00401**

VASSOIO TRASPARENTE - TRANSP. TRAY  
34x11cm - h2cm

La vetrina portapraline può contenere  
cinque vassoi cod. VP00401  
The showcase can contain  
five trays code VP00401



**cod. VP00700**

VASSOIO BIANCO - WHITE TRAY  
18x29cm - h2,5cm

La vetrina portapraline può contenere  
tre vassoi cod. VP00700  
The showcase can contain  
three trays code VP00700

**cod. VP00501**

PIATTO TRASPARENTE  
32x9cm - h0,2cm

**cod. VP00801**

PIATTO TRASPARENTE  
13x24cm - h0,2cm

## Porta Praline in Plexiglass



**cod. VP00206**

VASSOIO MONOSATINATO  
ONE SIDE GLAZED TRAY  
17x23cm - h2cm



**cod. VP00906**

VASSOIO MONOSATINATO  
ONE SIDE GLAZED TRAY  
10x50cm - h2cm

**cod. VP00500**

VASSOIO BIANCO  
WHITE TRAY  
32x20cm - h2,5cm

**cod. VP00301**

PIATTO TRASPARENTE  
TRANSPARENT PLATE  
16,5x16,5cm - h0,2cm

**cod. VP01106**

VASSOIO MONOSATINATO  
ONE SIDE GLAZED TRAY  
17x17cm - h2cm

**cod. VP01001**

PIATTO TRASPARENTE  
TRANSPARENT PLATE  
9,5x49,5cm - h0,2cm

**cod. VP00601**

PIATTO TRASPARENTE  
TRANSPARENT PLATE  
20x15cm - h0,2cm

**cod. VP00301**

PIATTO TRASPARENTE  
TRANSPARENT PLATE  
16,5x22,5cm - h0,2cm





## Stampi Gelato

cod. GST01  
Cap. 90 ml  
Pack 100 pcs

cod. GST01/20  
Cap. 90 ml  
Pack 20 pcs



cod. GST02  
Cap. 90 ml  
Pack 100 pcs

cod. GST02/20  
Cap. 90 ml  
Pack 20 pcs



cod. GST03  
Cap. 90 ml  
Pack 100 pcs

cod. GST03/20  
Cap. 90 ml  
Pack 20 pcs



Quality & Design  
MADE IN ITALY



L'equilibrato miscuglio di caratteristiche che rendono questo prodotto unico nel suo genere sono: funzionalità, praticità e velocità d'uso, eleganza, versatilità. Basti pensare che lo stesso stampo diventa nella fase successiva alla produzione del gelato, un elegante sistema di esporre il prodotto in vetrina. La trasparenza dello stampo inoltre esalta la decorazione multicolore stimolando l'artista gelatiere a decorazioni sempre più raffinate e ricercate.

Facilmente adattabile anche alla stagione più fredda lo stampo Push up Pops può essere proposto anche in versione semifreddo o sorbetto e decorato con simpatici soggetti di marzapane e cioccolato che impreziosiscono la vostra esposizione.

DEDICATED TO THE ICE CREAM SHOPS  
OPEN ALL YEAR LONG

The mix of features that makes the product unique in its kind: functionality, convenience, speed of use, elegance, versatility. Just think about the fact that the same mold becomes, in the next step to the creation of ice cream, an elegant system to expose the product in the display. Transparency of the mold enhances the multi-colored decor and stimulates the ice cream artist to create ever more refined and sophisticated decorations.

Easily adaptable to the cold season, the mold Push up Pops can be proposed also as a semifreddo or sorbet. It can be decorated with marzipan or chocolate subjects to embellish your exposure.

Nuove forme, cuore e fiore.







## Espositori per *Push up Pops*

Offriamo inoltre una serie di accessori connessi che favoriscono la produzione di gelati, ghiaccioli e semifreddi in abbattitore e l'esposizione del prodotto nella vetrina frigo.

We offer also a series of accessories that facilitate the production of ice creams, ice lollies and semifreddi in the blast chiller and also the exposure of the product in the freezer display.

Per gli stampi surfinia consultare il catalogo Martellato Italian cake art  
For surfinia moulds see Martellato Italian cake art catalogue



### cod. GSTESP008

Espositore porta Push Up Pops, in plastica.  
Misure - Size: 275x122 h 117 mm  
Cap. 8 Push Up Pops



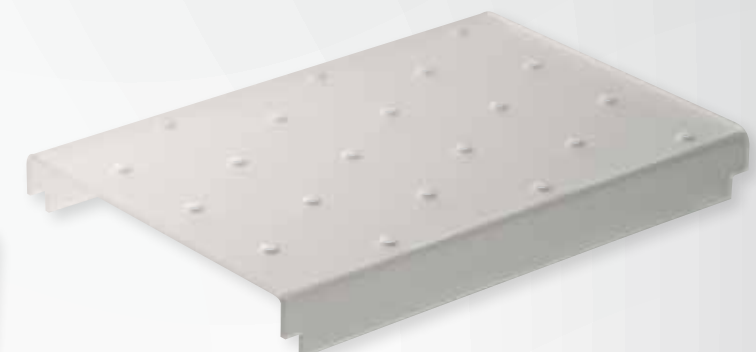
### cod. GSTESPOB

Espositore bianco, resistente alle basse temperature, per abbattitore.  
Low temperature resistant white display, for blast chiller.  
Misure - Size: 310x400 h 90mm  
Cap. 28 Push Up Pops



### cod. GSTESP018

Espositore trasparente per vetrine verticali.  
Transparent display for vertical cabinets.  
Misure - Size: 310x250 h 90mm  
Cap. 18 Push Up Pops



### cod. GSTESP015

Cap. 15 Push Up Pops

### cod. GSTESP021

Cap. 21 Push Up Pops

Espositori satinati per vetrina gelato, occupano lo spazio di vaschette standard.  
Glazed display for Push Up Pops, standard ice-cream tray capacity.



### cod. GSTESP024

Alzatina porta Push Up Pops, in plexiglass.  
Misure - Size: Ø370 h 355mm  
Cap. 24 Push Up Pops

### cod. GSTESP044

Alzata porta Push Up Pops, in plexiglass.  
Misure - Size: Ø480 h 420mm  
Cap. 44 Push Up Pops



### cod. GSTESP036

Alzata porta Push Up Pops, con portatorta in plexiglass.  
Misure - Size: Ø480 h 330mm  
Cap. 36 Push Up Pops e piatto - plate Ø21 cm



## 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 in cioccolato e altre masse grasse. Barattolo 200 gr.

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.

Colourings composed of cocoa butter, once melted in water bath or microwave, are perfect for colouring chocolate products. Content 200 gr. 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.

cod. LCB200

 Bianco - White

cod. LCB202

 Blu - Blue

cod. LCB206

 Nero - Black

cod. LCB209

 Verde - Green


cod. LCB201

 Arancione - Orange

cod. LCB204

 Giallo - Yellow

cod. LCB208

 Rosso - Red

cod. LCB210

 Viola - Violet



## SATINATI per aerografo AZOFREE

Il colorante alimentare "Satinato per Aerografo" è un prodotto liposolubile adatto in particolar modo alla colorazione del cioccolato. Dona un effetto satinato opaco.

CONSIGLI D'USO:

Agitare il flacone prima dell'uso, se utilizzato con penna aerografa nebulizzare a circa 10 cm. Flacone 60 gr

SATIN AIRBRUSH - 60 g bottle

The food colour "Satin Airbrush" is a liposoluble product especially indicated to colour chocolate. It gives a satin effect.

DIRECTIONS FOR USE:

Shake the bottle before using. If used with an airbrush pen, stay 10 cm far from the surface you want to colour.

cod. LCA300

 Bianco - White

cod. LCA304

 Giallo - Yellow

cod. LCA308

 Rosso - Red

cod. LCA303

 Azzurro - Sky Blue

cod. LCA307

 Rosa - Pink

cod. LCA309

 Verde - Green



## PERLATI per aerografo AZOFREE

Il colorante alimentare "Perlato per Aerografo" è un prodotto liposolubile adatto in particolar modo alla colorazione del cioccolato.

Dona un effetto perlato.

CONSIGLI D'USO: Agitare il flacone prima dell'uso, se utilizzato con penna aerografa nebulizzare a circa 10 cm. Flacone 100 gr

PEARL COLOURS FOR AIR BRUSH  
100 g bottle.


The food colour "Air Brush Pearl" is a liposoluble colour suitable to work with chocolate. It gives a pearlescent effect.

DIRECTIONS FOR USE:

Shake the bottle before using. If used with an airbrush pen, stay 10 cm far from the surface you want to colour.



cod. LCA403

 Azzurro - Sky Blue


cod. LCA407

 Rosa - Pink

cod. LCA409

 Verde - Green

cod. LCA417

 Oro - Gold

cod. LCA404

 Giallo - Yellow

cod. LCA408

 Rosso - Red

cod. LCA419

 Argento - Silver



## PERLATI per aerografo

Il colorante alimentare "Air Brush Pearl" è un prodotto idrosolubile adatto a qualsiasi tipo di impasto o alimento come: semifreddi, mousses, glasse, panna, pasta frolla, pasta di zucchero, pastigliaggio, marzapane e prodotti di pasticceria in genere.

The food coloring "Air Brush Pearl" is a water soluble product suitable for any type of dough or food such as ice creams, mousses, icings, cream, short pastry, sugarpaste, marzipan and pastries in general.

cod. LCA201

 Arancio - Orange


cod. LCA207N

 Rosa - Pink

cod. LCA211

 Limone - Lemon

cod. LCA203

 Azzurro - Sky Blue

cod. LCA208N

 Rosso - Red

cod. LCA212

 Pistacchio

cod. LCA205

 Bruno - Brown

cod. LCA209

 Verde - Green

cod. LCA217

 Oro - Gold

cod. LCA206

 Nero - Black

cod. LCA210

 Viola - Violet

cod. LCA219

 Argento - Silver



## Lucidanti per CIOCCOLATO

Lucidante liquido da nebulizzare mediante l'utilizzo di un aerografo. Adatto a tutte le superfici come pasta zucchero, cioccolato, marzapane e decorazioni in genere.

CONSIGLI D'USO: Nebulizzare a 15/20 cm in più riprese fino ad ottenere la lucidatura desiderata.

Per ottenere una lucidatura uniforme nebulizzare il prodotto mantenendo la mano costantemente in movimento.

Food polishing for air brushes.

Polishing for subjects made of sugar paste, chocolate, marzipan and decorations.

DIRECTIONS FOR USE: Spray at a distance of about 15/20 cm.

To obtain a uniform polishing spray gently on the product keeping the hand constantly up and around.



cod. LCAS100  
per aerografo - for airbrush  
100 gr



cod. LCS200  
Spray  
400 ml

## Compressori e Aerografi



Cod. DECOAIR2

Penna aerografa doppia azione  
Airbrush double action  
foro - nozzle 0,3mm



Cod. DECOAIR3

Penna aerografa doppia azione  
Airbrush double action  
foro - nozzle 0,2mm



Cod. DECOH01

Sostegno per penne aerografe  
Airbrushes holder



Cod. DECOMP8

Compressore  
Air pump  
2,5 bar



Cod. DECOMP7

Compressore  
Air pump  
4 bar



Cod. DECOF01

Filtro per penna aerografa  
airbrush filter





## Linea Pirottini

Un modo alternativo per proporre fantasiosi dessert monoporzione. Realizzati in resistente materiale plastico i coloratissimi pirottini Martellato sono proposti in due dimensioni 70gr e 120gr. L'articolo, pur essendo stato pensato come contenitore monouso di cupcake e semifreddi, vanta ottime caratteristiche di fattezze e solidità.

Per gli stampi colomba consultare il catalogo Martellato Italian Cake Art

A new way to present fancy monportion deserts.

Made of resistant plastic, the coloured plastic Martellato cups are available in two sizes: 70 and 120 grammes.

Although conceived as a disposable product, this cup is of excellent quality and highly durable.

For dove moulds see Martellato Italian Cake Art catalogue



Trasp. - Transparent

**cod. 60P00100** Pack 100 pcs

**cod. 60P00100/12** Pack 12 pcs

Ø65x h36 mm - Cap. 70 gr

**cod. 60P00200** Pack 100 pcs

**cod. 60P00200/12** Pack 12 pcs

Ø76x h43 mm - Cap. 120 gr



Giallo - Yellow

**cod. 60P00111** Pack 100 pcs

**cod. 60P00111/12** Pack 12 pcs

Ø65x h36 mm - Cap. 70 gr

**cod. 60P00211** Pack 100 pcs

**cod. 60P00211/12** Pack 12 pcs

Ø76x h43 mm - Cap. 120 gr



Verde - Green

**cod. 60P00109** Pack 100 pcs

**cod. 60P00109/12** Pack 12 pcs

Ø65x h36 mm - Cap. 70 gr

**cod. 60P00209** Pack 100 pcs

**cod. 60P00209/12** Pack 12 pcs

Ø76x h43 mm - Cap. 120 gr



Azzurro - Sky Blue

**cod. 60P00102** Pack 100 pcs

**cod. 60P00102/12** Pack 12 pcs

Ø65x h36 mm - Cap. 70 gr

**cod. 60P00202** Pack 100 pcs

**cod. 60P00202/12** Pack 12 pcs

Ø76x h43 mm - Cap. 120 gr



Rosa - Pink

**cod. 60P00107** Pack 100 pcs

**cod. 60P00107/12** Pack 12 pcs

Ø65x h36 mm - Cap. 70 gr

**cod. 60P00207** Pack 100 pcs

**cod. 60P00207/12** Pack 12 pcs

Ø76x h43 mm - Cap. 120 gr



Fucsia - Fuchsia

**cod. 60P00121** Pack 100 pcs

**cod. 60P00121/12** Pack 12 pcs

Ø65x h36 mm - Cap. 70 gr

**cod. 60P00221** Pack 100 pcs

**cod. 60P00221/12** Pack 12 pcs

Ø76x h43 mm - Cap. 120 gr



Rosso - Red

**cod. 60P00108** Pack 100 pcs

**cod. 60P00108/12** Pack 12 pcs

Ø65x h36 mm - Cap. 70 gr

**cod. 60P00208** Pack 100 pcs

**cod. 60P00208/12** Pack 12 pcs

Ø76x h43 mm - Cap. 120 gr

Plastica non idonea alla cottura  
Plastic not suitable for baking



Decorazioni realizzate da Dania Marchioro





## Linea Azatine Plexiglass

Le luci del plexiglass abbinato alle forme armoniose delle nuove alzatine danno prestigio alle più svariate creazioni degli chef.

La linea di alzatine in plexiglass è composta da 5 colori, satinato, arancio, nero, grigio e fucsia e da tre misure diverse: h 103, 163 e 223mm

Per gli stampi tulipano consultare il catalogo Martellato Italian Cake Art

The shine of plexiglass and the harmonious shapes of the new displays, gives more value to all the creations the pastry chefs.

The line of small plexiglass displays is composed of 5 colours, satinized, orange, black, grey and fuchsia and three different sizes: h 103, 163 and 223 mm

For tulip moulds see Martelato Italian Cake Art catalogue



Nero - Black  
Piatto - Plate: Ø210mm  
**cod. 80-0108** h 103 mm  
**cod. 80-0208** h 163 mm  
**cod. 80-0308** h 223 mm



Grigio - Gray  
Piatto - Plate: Ø210mm  
**cod. 80-1010** h 103 mm  
**cod. 80-1110** h 163 mm  
**cod. 80-1210** h 223 mm



Satinato - Glazed  
Piatto - Plate: Ø210mm  
**cod. 80-0106** h 103 mm  
**cod. 80-0206** h 163 mm  
**cod. 80-0306** h 223 mm



Satinato - Glazed  
Piatto - Plate: Ø210mm  
**cod. 80-1006** h 103 mm  
**cod. 80-1106** h 163 mm  
**cod. 80-1206** h 223 mm



Fucsia - Fuchsia  
Piatto - Plate: Ø210mm  
**cod. 80-0409** h 103 mm  
**cod. 80-0509** h 163 mm  
**cod. 80-0609** h 223 mm



Arancione - Orange  
Piatto - Plate: Ø210mm  
**cod. 80-0703** h 103 mm  
**cod. 80-0803** h 163 mm  
**cod. 80-0903** h 223 mm



Satinato - Glazed  
Piatto - Plate: Ø210mm  
**cod. 80-0406** h 103 mm  
**cod. 80-0506** h 163 mm  
**cod. 80-0606** h 223 mm



Satinato - Glazed  
Piatto - Plate: Ø210mm  
**cod. 80-0706** h 103 mm  
**cod. 80-0806** h 163 mm  
**cod. 80-0906** h 223 mm





## Porta Macarons in Plexiglass



Porta Macarons in plexiglass  
versione a 4 file - Macarons Ø45mm  
27x33 h14,5 cm

cod. **AG05600** Bianco - White  
cod. **AG05601** Trasparente - Transparent



Porta Macarons in plexiglass  
versione a 7 file - Macarons Ø45mm  
46x33 h14,5 cm

cod. **AG05700** Bianco - White  
cod. **AG05701** Trasparente - Transparent



Porta Macarons in plexiglass  
versione a 5 file - Macarons Ø45mm  
31,5x32,5 h6,5 cm

cod. **AG05800** Bianco - White  
cod. **AG05801** Trasparente - Transparent





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