



Moldes

Moulds · Moules · Moldes · Stampo

Acero

Steel · Acier · Aço · Acciaio



MOLDE CONO A. INOX

Stainless cannoli mould
Moule cannoli inox
Forma cannoli inox
Stampo cono inox

527030

Ø 3,5 x H: 14 cm ·  12 uds.

527031

Ø 4 x H: 16 cm ·  12 uds.



MOLDE TUBO A. INOX

Stainless cannoli mould · Moule cannoli inox
Forma cannoli inox · Stampo cono inox

527013

2,2 x 14 cm ·  10 uds.

527027

1,6 x 20 cm ·  12 uds.

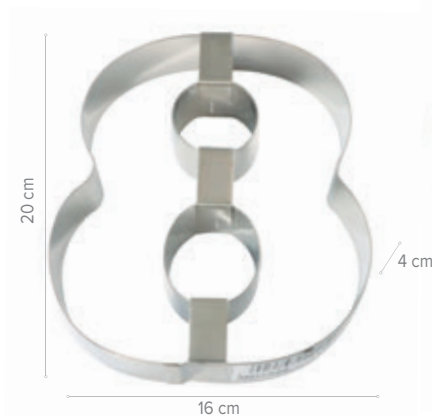


tips & tricks

Trucos y consejos

Acero

Steel · Acier · Aço · Acciaio



n° 0	527295	20 x 16 cm	 1 ud.
n° 1	527286	20 x 9,3 cm	 1 ud.
n° 2	527287	20 x 16 cm	 1 ud.
n° 3	527288	20 x 16 cm	 1 ud.
n° 4	527289	20 x 17 cm	 1 ud.
n° 5	527290	20 x 16 cm	 1 ud.
n° 6	527291	20 x 16 cm	 1 ud.
n° 7	527292	20 x 16 cm	 1 ud.
n° 8	527293	20 x 16 cm	 1 ud.
n° 9	527294	20 x 16 cm	 1 ud.



Acero

Steel · Acier · Aço · Acciaio



527317

TREE NEW YORK ROLL
ACERO INOX

12 x 11,6 x H: 3,5 cm ·  1 ud.



527319

HEART NEW YORK ROLL
ACERO INOX

10 x 10,7 x H: 3,5 cm ·  1 ud.

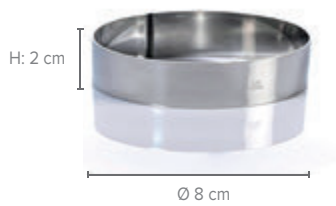


527107

ø 18 cm · H: 4 cm ·  1 ud.

Acero

Steel · Acier · Aço · Acciaio



AROS

Rings · Anneaux · Aros · Anelli

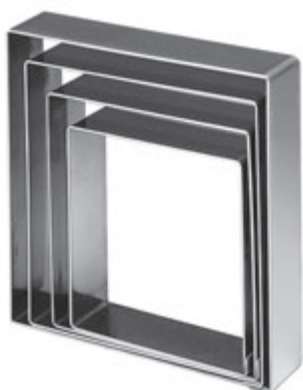
527025	Ø 8 x H: 2 cm	 1 ud.
527003	Ø 14 x H: 2,5 cm	 1 ud.
527012	Ø 18 x H: 2,5 cm	 1 ud.
527016	Ø 22 x H: 2,5 cm	 1 ud.
527018	Ø 24 x H: 2,5 cm	 1 ud.
527020	Ø 18 x H: 3,5 cm	 1 ud.
527022	Ø 24 x H: 3,5 cm	 1 ud.
527077	Ø 10 x H: 4 cm	 1 ud.
527076	Ø 16 x H: 4 cm	 1 ud.
527258	Ø 18 x H: 4 cm	 1 ud.
527259	Ø 20 x H: 4 cm	 1 ud.
527260	Ø 22 x H: 4 cm	 1 ud.
527261	Ø 24 x H: 4 cm	 1 ud.
527262	Ø 28 x H: 4 cm	 1 ud.
527070	Ø 16 x H: 5 cm	 1 ud.
527068	Ø 18 x H: 5 cm	 1 ud.
527069	Ø 20 x H: 5 cm	 1 ud.
527074	Ø 6 x H: 6 cm	 1 ud.





Acero

Steel · Acier · Aço · Acciaio



CUADRADO

Square · Carré · Square · Quadrato

527023	14 x 14 cm · H: 2,5 cm	 1 ud.
527024	18 x 18 cm · H: 2,5 cm	 1 ud.
527028	14 x 14 cm · H: 3,5 cm	 1 ud.
527029	18 x 18 cm · H: 3,5 cm	 1 ud.
527270	20 x 20 x H: 2 cm	 1 ud.
527067	6 x 6 x H: 5 cm	 1 ud.



RECTANGULAR

Rectangular · Rectangulaire · Rectangular · Rettangolare

527106	24,3 x 14,2 cm · H: 4 cm	 1 ud.
527095	30,2 x 22,2 cm · H: 4 cm	 1 ud.
527081	36 x 16,5 cm · H: 5 cm	 1 ud.
527097	38,2 x 26,2 cm · H: 4 cm	 1 ud.
527093	40,3 x 30,3 cm · H: 4 cm	 1 ud.
527301	59 x 39,5 cm · H: 5 cm	 1 ud.

NEW



OVALADA

Oval · Ovale · Oval · Ovale

527273	25,8 x 15,4 x H: 2 cm	 1 ud.
527274	21,6 x 11,2 x H: 2 cm	 1 ud.



GIANDUIA

527037	30,3 x 13,5 x H: 2 cm	 1 ud.
527272	23 x 6,3 x H: 2 cm	 1 ud.



Aros de madera reciclables y biodegradables

Recyclable and biodegradable wooden rings · Anneaux en bois recyclables et biodégradables · Aros de madeira recicláveis e biodegradáveis · Anelli in legno riciclabili e biodegradabili



NEW

515497	Ø 8 x H:3 cm	160 uds.
515506	Ø 10 x H:4 cm	90 uds.
515507	Ø 12 x H:4 cm	60 uds.





Plástico

Plastic · Plastique · Plástico · Plastica



AROS PARA SEMIFRÍOS PLÁSTICO

Semi-frozen dessert rings plastic · Anneaux en plastique pour semi-froids · Aros para semifrios plástico · Anelli per semifreddi in plastica

535248 Ø 7,5 cm x H: 5 cm  1 ud.

535250 Ø 24 cm x H: 5 cm  1 ud.

535253 Ø 28 cm x H: 5 cm  1 ud.



MOLDE PLÁSTICO TERMOFORMADO GIANDUIA

Thermoformed plastic mould gianduia · Moule plastique thermoformé gianduia · Stampo in plastica termoformata gianduia · Gianduia de molde plástico termoformado.



527265 28,4 x 11,6 x H: 8 cm - 1400 ml  Set 4 pcs

ENFRÍADO SUECE MÁS RÁPIDO QUE LA SILICONA - EN: It cools 2 times faster than silicone. **FR:** Ça refroidi 2 fois plus vite que la silicone **PT:** Arrefece duas vezes mais rápido do que o silicone. **IT:** Si raffredda due volte più velocemente rispetto al silicone



MOLDE TRONCO · Yule log cake tin · Moule bûche · Forma tronco · Stampo tronco

535243
28 x 8,5 x 6,5 cm ·  1 ud.



Plástico termoformado

Thermoformed plastic · Plastique thermoformé · Plástico termoformado · Plastica termoformata



529075 22 x 16 x H: 8,5 cm 1 pc 1 ud.

529076 15,4 x 11 x 5,5 cm 2 pcs 1 ud.

525041 8 x 6 x 2,5 cm 4 pcs 1 ud.



529029

HUEVO CURVY

Curvy egg · Oeuf curvy · Uovo curvy · Ovo curvy

Productividad 2 Huevos Completos · Productivity 2 full eggs · Productivité 2 œufs pleins · Produtividade 2 ovos inteiros · Produttività 2 uova intere.

310 g · Ø 11,5 x H: 18,5 cm

Kit 5 pz. 2 uds. Completas.

529082

CONEJITO 3D

Rabbit 3D · Lapin 3D · Coniglio 3D · Coelho

100 g · 9 x 6 x H: 15,2 cm

1 ud.



529078

GALLINA 3D

3D Hen · Poule 3D ·

Gallina 3D · 3D galinha

90 g · 10,8 x 7,5 x H: 12 cm

1 ud.



529005

SET

10/13/14/15/17,5/20 cm

Set 6 moldes/moulds

529011

SET

5/6,5/7,5/9 cm

Set 4 moldes/moulds



Plástico termoformado

Thermoformed plastic · Plastique thermoformé · Plástico termoformado · Plastica termoformata



529058

11,9 x 5,2 x H: 12,6 cm

x 2 uds.



529059

6 x 3,1 x H: 9,2 cm · 3D

x 4 uds.



529051

12 x 5,2 x 1,3 cm

x 4 uds.



529050

A: 14 x 5 x 1 cm · B: 11,7 x 3 x 1,5 cm

x 2 uds.



529032

11,5/19 x 2/5 cm

x 4 uds.



Policarbonato

Polycarbonate

525050

3,1 x 2,7 x H: 1,4 cm

1 molde / mould x 30 uds.



525065

4 x 4,2 x 1,5 cm

1 molde / mould x 15 uds. / mould x 15 uds.



525038

7,5 x 7 cm · H: 2,2cm

1 molde / mould x 6 uds.



525027

4,5 x 4,2cm · H:1,6 cm

1 molde / mould x 12 uds.



525026

3,3 x 3,3 cm · H:1,5 cm

1 molde / mould x 24 uds.



525080

Ø 3,7 x 3,1 x H: 1,6 cm

1 molde / mould x 28 uds.



525083

2,5 x 2,5 x H: 1,5 cm

1 molde / mould x 30 uds.



525096

7 x 6,6 cm · H: 2 cm

1 molde / mould x 6 uds.



525082

3,3 x 3,3 x H: 1,5 cm

1 molde / mould x 24 uds.



525081

3,5 x 2,3 x H: 4,6 cm

1 molde / mould x 36 uds.



525173

Ø 2,8 x H: 1,8 cm

1 molde / mould x 28 uds.



525197

Ø 2,7 x H: 2 cm

1 molde / mould x 30 uds.



525046

Ø 2,6 x H: 2,3 cm

1 molde / mould x 28 uds.



525175

2,6 x 2,6 x H: 2 cm

1 molde / mould x 30 uds.



525029

5,2 x 2,6 x H: 1,4 cm

1 molde / mould x 21 uds.



525334

3,3 x 2,5 x H: 1,2 cm

1 molde / mould x 24 uds.



525004

3,47 x 2,2 cm

1 molde / mould x 35 uds.



525060

Ø 3 x H: 1,5 cm

1 molde / mould x 24 uds.



525054

9,6 x 2,2 x H: 1,7 cm

1 molde / mould x 10 uds.



Policarbonato

Polycarbonate





**BOMBÓN
JOYA**

525098

27,5 x 17,5 x 2,6 cm

1 molde / mould x 25 pzs.

NEW



NEW

525097

27,5 x 17,5 x 2,6 cm

1 molde / mould x 28 pzs.



**BOMBÓN
GEMA**





Polycarbonato

Polycarbonate

MADELEINE



525103

2,75 x 1,75 x 2,6 cm

1 molde / mould x 20 pzs.



NEW



NEW



525101

2,75 x 1,75 x 2,6 cm

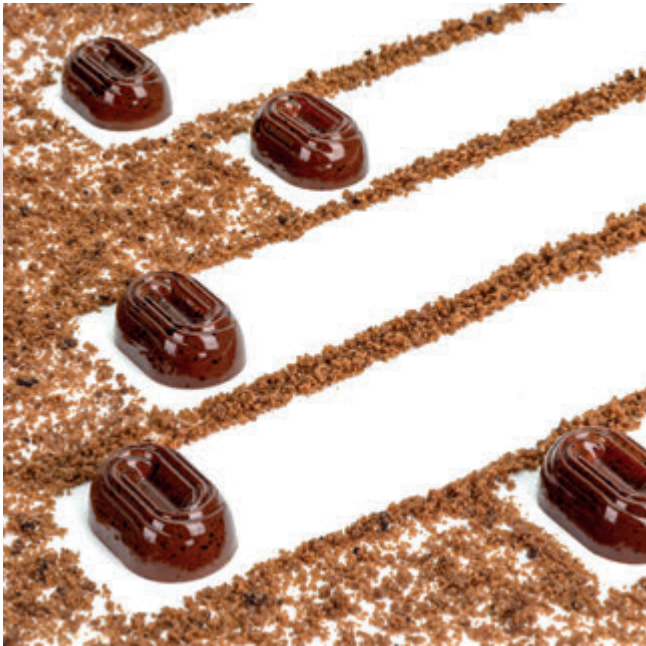
1 molde / mould x 16 pzs.



CROISSANT

Policarbonato

Polycarbonate



525104

2,75 x 1,75 x 2,6 cm

1 molde / mould x 20 pzs.



NEW



NEW

525113

2,75 x 1,75 x 2,55 cm

1 molde / mould x 24 pzs.



NEW

525111

2,75 x 1,75 x 2,65 cm

1 molde / mould x 12 pzs.



NEW

525116

2,75 x 1,75 x 2,55 cm

1 molde / mould x 18 pzs.



Policarbonato

Polycarbonate



NEW

525112

A: Ø 3,5 x H: 3,5 cm

B: Ø 3,5 x H: 0,6 cm

2 moldes / moulds x 18 pzs.

BARISTA DREAM



NEW

525124

2,75 x 1,75 x 2,5 cm

1 molde / mould x 24 pzs.



NEW

525130

2,75 x 1,75 x 2,6 cm

1 molde / mould x 20 pzs.



NEW

525120

2,75 x 1,75 x 3,3 cm

1 molde / mould x 3 pzs.



525040

MOLDE PERA 3D

H: 3,6 cm

Ø 2,6 cm

1 molde / mould

(3 bases) x 28 uds.



525018

MOLDE MANZANA 3D

H: 2,7 cm

Ø 2,8 cm

1 molde / mould

(3 bases) x 28 uds.



Polycarbonato

Polycarbonate



NEW



GIGA TABLETA

525105

20,5 x 27,5 x 35,5 cm

 1 molde x 2 pzs. / mould x 2 pzs.

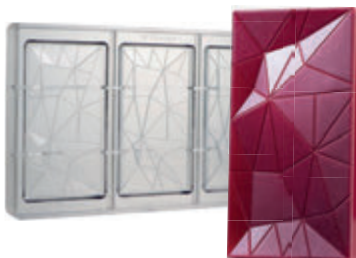
 18 x H:10 x 3,2 cm · 550g



525030

15 x 7,2 x 1,1 cm

 1 molde x 3 uds. / mould x 3 uds.



525312

13,8 x 7,2 x 0,9 cm

 1 molde x 3 uds. / mould x 3 uds.



525008

15 x 7 cm

 1 molde x 3 uds. / mould x 3 uds.



525118

14 x 7 x 1 cm

 1 molde x 3 uds. / mould x 3 uds.



525121

14 x 6,9 x 1,1 cm

 1 molde x 3 uds. / mould x 3 uds.



525122

13,7 x 7,1 x 9,5 cm

 1 molde x 3 uds. / mould x 3 uds.



NEW

525108

27,5 x 20,5 x 2,6 cm

1 molde x 3 pzs. / mould x 3 pzs.

15,5 x H:7,5 x 2 cm · 250g

**YUMMY
TABLETA**



525032

19,8 x 3,5 x H: 2,3 cm

1 molde x 4 uds. / mould x 4 uds.



525073

19,8 x 3,5 x H: 2,3 cm

1 molde x 4 uds. / mould x 4 uds.



525074

19,8 x 3,5 x H: 2,3 cm

1 molde x 4 uds. / mould x 4 uds.



525077

19,8 x 3,5 x H: 2,3 cm

1 molde x 4 uds. / mould x 4 uds.



525084

10 x 2,6 x H: 1,6 cm

1 molde x 8 uds. / mould x 8 uds.



525011

6 x 2,5 x 1,6 cm

1 molde x 18 uds. / mould x 18 uds.



Policarbonato

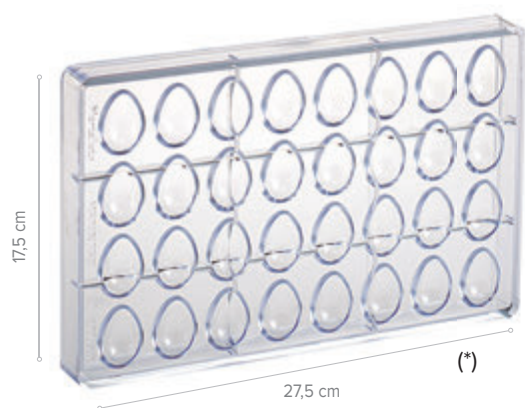
Polycarbonate



525115

6,1 x 3 cm

 1 molde / mould



* 525033	2,2 x 3,2 cm	32 pcs	7 g
* 525013	7,2 x 10,5 cm	4 pcs	70 g
* 525016	9 x 13 cm	2 pcs	150 g
* 525015	10,4 x 15 cm	2 pcs	230 g
* 525313	14,1 x 20,4 cm	1 pc	380 g
** 525311	25,8 x 17,5 cm	1 pcs	500 g





Molde de policarbonato con imanes para pralinés 3D

Ideal para ser utilizado con máquinas de dosificación automática. Compuesto por tres partes: base y tapa, equipadas con imanes, que definen la forma del praliné 3D y una placa perforada para alisar rápidamente el molde tras vaciar el exceso de chocolate.



EN: Polycarbonate mould with magnets for 3D praline.

Ideal to be used with automatic dosing machines. Composed of three parts: base and lid, equipped with magnets, which define the shape of the 3D praline and a perforated plate for quick smoothing of the mould after emptying the excess chocolate.

FR: Moule en polycarbonate avec aimants pour pralines 3D. Idéal pour être utilisé avec des doseurs automatiques. Composé de trois parties : la base et le couvercle, équipés d'aimants, qui définissent la forme de la praline 3D et d'une plaque perforée pour un lissage rapide du moule après avoir vidé l'excès de chocolat.

PT: Molde de policarbonato com ímanes para pralinas 3D. Ideal para ser utilizado com máquinas doseadoras automáticas. Composto por três partes: base e tampa, equipada com ímanes, que definem a forma da pralina 3D e uma placa perfurada para o alisamento rápido do molde após o esvaziamento do excesso de chocolate.

IT: Stampo in policarbonato con calamite per la realizzazione di praline 3D. Ideale da essere utilizzato con le macchine dosatrici automatiche. Composto da tre parti: da base e coperchio, dotate di calamite, che definiscono la forma della pralina 3D e da una placca forata per una veloce lisciatura dello stampo dopo lo svuotamento del cioccolato in eccesso.



525153

16 x 7 x H: 12 cm · 3D

x 1 ud.



525009

Ø 2,6 cm · 3D

1 molde / mould x 28 uds.



525017

3,1 x 2,7 cm x H: 2,1 cm · 3D

1 molde / mould x 28 uds.



525035

2,3 x 3,2 x H: 2,3 cm · 3D

1 molde / mould x 28 uds.



525110

Ø 15,6 x H: 22,8 cm · 3D

1 molde / mould

FLEXIPAN®

MOLDES DE SILICONA DE ALTA TECNOLOGÍA

Solidez, duración y propiedades antiadherentes excepcionales



El Flexipan® es una combinación de fibra de vidrio y de silicona, lo que le da solidez y duración de vida inigualables, así como propiedades antiadherentes excepcionales.

El Flexipan® está autorizado por NSF® (National Safety Foundation) desde febrero de 1997. Garantiza al utilizador de nuestros productos una seguridad absoluta en cuanto a higiene y no toxicidad. Además, Demarle puede contar con la ventaja de estar admitido por la NFHSA y la FDA (Food and Drug Administration - EEUU). Todos los productos están aprobados por el LNE francés.

Todos los productos Demarle cumplen por otra parte con las legislaciones francesa, europea y norteamericana vigentes referentes a los materiales destinados al contacto con alimentos.

Consejos de utilización:

• **Relleno:** Siempre coloque su Flexipan® sobre una placa o una rejilla de cocción antes del relleno para facilitar su transporte. Rellene las formas vacías con agua.

• **Cocción:** El Flexipan® puede usarse en cualquier tipo de horno, pero sin contacto directo con la fuente de calor (por ejemplo, una llama). El tiempo y la temperatura de cocción deben estar adaptados según el horno utilizado. Es preferible utilizar una placa perforada o una rejilla con el fin de optimizar la circulación del aire caliente. Por regla general, conviene desmoldar desde la salida del horno. Para productos más delicados como Génoises y Dacquoises, es preferible dejar enfriar antes de desmoldar.

• **Desmoldeo:** El desmoldeo se hace muy sencillamente por deformación del molde, dando la vuelta a la placa o bien para pequeñas formas levantando los bordes del Flexipan®. No use cuchillos u objetos contundentes en el Flexipan®.

• **Limpieza:** El Flexipan® se limpia fácilmente en agua caliente con una esponja suave y detergente de pH neutro. Se aconseja lavarlo muy regularmente, la acumulación de grasa resulta nefasta para la longevidad del material.

• **Almacenamiento:** Almacenar los Flexipan® por pilas de 6 como máximo.

La etiqueta NSF®

ORGANISMO CERTIFICADOR: NSF INTERNACIONAL. (National Safety Foundation, organismo americano mundialmente reconocido) - 148 Avenue Grandchamps 1150 BRUXELLES (Belgique). REFERENCIA: NSF/ANSI STANDARD 2.

CARACTERÍSTICAS CERTIFICADAS: NSF/ANSI Standard 2 establece las exigencias mínimas en lo que atañe a la protección de los alimentos e higiene para los materiales, la concepción, la fabricación, la construcción y la prestación de los equipamientos vinculados con la manipulación y la preparación de los alimentos.

La marca NF Higiene alimentaria. **ORGANISMO CERTIFICADOR: AFAQ AFNOR Certification**, 11 Rue Francis de Pressensé 93571. LA PLAINE SAINT DENIS CEDEX - FRANCE. REFERENCIA: NF 031. **CARACTERÍSTICAS CERTIFICADAS: aptitud a la limpieza.** Estos productos cumplen con el reglamento 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo del 27 de octubre de 2004 refiriéndose a los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los productos alimenticios.

HIGH TECHNOLOGY SILICON MOULDS

Solid, long-lasting and with exceptional non-stick properties

The Flexipan® is authorized by the NSF® (National Safety Foundation) from February 1997. It guarantees the user of our products a total security with regards to hygiene and non-toxicity. Furthermore, Demarle has also the advantage to be admitted by the NFHSA and the FDA (Food and Drug Administration - USA). All of our products are approved by the French LNE.

All Demarle products comply with the current French, European and American regulations in regards to the materials intended to get into contact with food.

Instructions for use:

• **Filling:** Always place your Flexipan® on a plate or cooking grate before filling it to make it easy to carry later. Fill the empty spaces with water.

• **Baking:** The Flexipan® can be used in any kind of oven but not in contact with the direct heating source (for example, a flame). The baking time and temperature must be adequate according to the oven you are using. It is recommended to use a perforated plate or a cooking grate in order to optimize the hot air flow. Normally, it is better to unmould it right after taking it out of the oven. For more delicate products like Génoises and Dacquoises it is better to allow it to cool down a little before unmoulding.

• **Unmoulding:** It is really easy to unmould because by means of the mould deFORMStion, turning the plate or, in regards to the small forms, by lifting the edges of the Flexipan®. Do not use knives or blunt objects on the Flexipan®.

• **Cleaning:** The Flexipan® is easily cleaned in hot water with a soft sponge and pH-neutral detergent. It is recommended to wash it on a regular basis. The accumulation of fat can be detrimental for the lifespan of the product.

• **Storage:** Store the Flexipan® in stacks of 6 pieces at most.

The NSF® label

CERTIFYING BODY: NSF INTERNATIONAL (National Safety Foundation, world-wide recognised American body) - 148 Avenue Grandchamps 1150 BRUSSELS (Belgium). REFERENCIA: NSF/ANSI STANDARD 2.

CERTIFIED FEATURES: NSF/ANSI Standard 2 establishes the minimum requirements with regards to the provision of equipment intended for the preparation and handling of food.

The NF food hygiene label. **CERTIFYING BODY: AFAQ AFNOR Certification**, 11 Rue Francis de Pressensé 93571. LA PLAINE SAINT DENIS CEDEX - FRANCE. REFERENCIA: NF 031.

CERTIFIED FEATURES: Cleaning suitability. These products comply with the regulations 1935/2004 of the European Parliament and the Council of 27 September 2004 with regards to the materials and objects intended to get into contact with food.

TUTORIAL MOLDE RECETA FLEXIPAN®

EN: Flexipan® mould recipe. FR: Recette pour moule en Flexipan®

PT: Receita forma Flexipan® IT: Tutorial ricetta stampo Flexipan®





528159

FLEXIPAN MACARONS

PLACA

Plates

60 x 40 cm

FORMAS

Forms

Ø 3,8 x H: 0,3 cm

FORMAS

Forms

77

528143

FLEXIPAN

PLACA

Plates

60 x 40 cm

FORMAS

Forms

95 x 40 mm · H: 30 mm

UNIDADES

Units

24



528050

SEMI ESFERAS

PLACA

Plates

60 x 40 cm

MEDIDAS

Size

Ø 7 x H: 4 cm

FORMAS

Forms

24

528149

FLEXIPAN

PLACA

Plates

60 x 40 cm

FORMAS

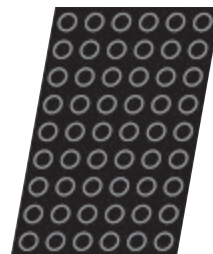
Forms

Ø 100 mm · H: 35 mm

UNIDADES

Units

12



528557

FLEXIPAN

PLACA / Plates

60 x 40 cm

FORMA / Form

102 x 92 mm · H: 29 mm



x 15

528031

PETITS FOURS

PLACA

Plates

60 x 40 cm

MEDIDAS

Size

Ø 4 x H: 2 cm

FORMAS

Forms

4



Flexipan



528082

FLEXIPAN

MEDIDAS

Size

33,5 x 13 cm

FORMAS

Forms

1



528021

FLEXIPAN

MEDIDA

Size

320 x 180 x H: 35 mm

FORMAS

Forms

1



528033

FLEXIPAN

PLACA

Plates

60 x 40 cm

FORMAS

Forms

Ø 180 mm · H: 50 mm

UNIDADES

Units

6



528053

FLEXIPAN

PLACA

Plates

40 x 30 cm

FORMAS

Forms

93 x 60 mm · H: 40 mm

UNIDADES

Units

8



528013

FLEXIPAN

PLACA

Plates

60 x 40 cm

FORMAS

Forms

Ø 73 mm

UNIDADES

Units

24



528495

PLACA

Plates

60 x 40 cm

MEDIDAS

Size

7 x 7 x H: 3,4 cm

FORMAS

Forms

24



528080

PLACA
Plates
60 x 40 cm

MEDIDAS
Size
6,6 x 6,2 x H: 3,5 cm

FORMAS
Forms
20



528255

MEDIDAS
Size
57,5 x 37,5 x H: 5 cm

FORMAS
Forms
1



528369

MEDIDAS
Size
Ø 22 x H: 4,5 cm

FORMAS
Forms
1



528486

PLACA
Plates
60 x 40 cm

MEDIDAS
Size
Ø 7 x H: 4 cm

FORMAS
Forms
24



528477

MEDIDAS
Size
22 x 22 x H: 4,5 cm

FORMAS
Forms
1





Flexipan



528086

PLACA

Plates

40 x 30 cm

MEDIDAS

Size

6,5 x 3,6 x H: 2,7 cm

FORMAS

Forms

30



528006

PLACA

Plates

60 x 40 cm

MEDIDAS

Size

7,9 x H: 1,5 cm

FORMAS

Forms

24



528504

PLACA

Plates

60 x 40 cm

MEDIDAS

Size

Ø 7,9 x H: 4 cm

FORMAS

Forms

24



528505

PLACA

Plates

30 x 20 cm

MEDIDAS

Size

Ø 4,5 x H: 4,85 cm

FORMAS

Forms

8

NEW



528630

FLEXIPAN

MEDIDAS

Size

Ø 22 x H: 6 cm

FORMAS

Forms

1

NEW



528634

FLEXIPAN

PLACA

Plates

24 x 14 cm

FORMAS

Forms

Ø 52 mm · H: 72 mm

UNIDADES

Units

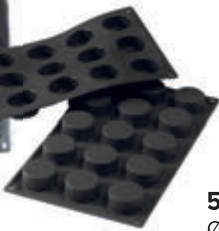
6



528215

Ø 4 x 2 cm

1 ud. 15 formas / forms



528201

Ø 4 x 2 cm

1 ud. 15 formas / forms



528202

Ø 7 x 3,5 cm

1 ud. 15 formas / forms



528515

7,9 x 2,9 x H: 3 cm

1 ud. 12 formas / forms



528350

Ø 7,9 x 3,7 cm

1 ud. 6 formas / forms



528353

Ø 6,8 x 3,8 cm

1 ud. 6 formas / forms



528361

Ø 7,5 x 2,5 cm

1 ud. 6 formas / forms



528008

Ø 3 x H: 1,5 cm

1 ud. 24 formas / forms



528010

Ø 6 x H: 3 cm

1 ud. 6 formas / forms



528203

Ø 8 x H: 4 cm

1 ud. 5 formas / forms



528426

Ø 6,8 x 4,5 x H: 1,7 cm

1 ud. 9 formas / forms



528200

Ø 3,4 x 1,6 cm

1 ud. 24 formas / forms



528137

Ø 6,5 x 2,1 cm

1 ud. 8 formas / forms



528184

Ø 28 x 4,7 cm

1 ud.



528187

26 x 10 x H: 70 cm

1 ud.



Silicona

Silicone



528475

MINI MUFFINS

PLACA / Plates
60 x 40 cm

MEDIDAS / Size
Ø 5 x H: 2,8 cm

FORMAS / Forms
54

Vol.
40 ml



528467

DONUTS

PLACA / Plates
60 x 40 cm

MEDIDAS / Size
Ø 7,5 x H: 2,5 cm

FORMAS / Forms
24

Vol.
90 ml



528469

ECLAIR

PLACA / Plates
60 x 40 cm

MEDIDAS / Size
13 x 3 x H: 2,8 cm

FORMAS / Forms
28

Vol.
85 ml



528474

ESFERA

PLACA / Plates
60 x 40 cm

MEDIDAS / Size
Ø 7 x H: 3,5 cm

FORMAS / Forms
20

Vol.
90 ml



528473

MUFFINS

PLACA / Plates
60 x 40 cm

MEDIDAS / Size
Ø 6,9 x H: 3,9 cm

FORMAS / Forms
24

Vol.
120 ml



528468

CORAZÓN

PLACA / Plates
60 x 40 cm

MEDIDAS / Size
7,5 x 6,8 x H: 3 cm

FORMAS / Forms
24

Vol.
90 ml



528470

MADELEINE

PLACA / Plates
60 x 40 cm

MEDIDAS / Size
7,4 x 4,5 x H: 1,8 cm

FORMAS / Forms
44

Vol.
35 ml



528476

MINI ESFERA

PLACA / Plates
60 x 40 cm

MEDIDAS / Size
Ø 3,5 x H: 1,75 cm

FORMAS / Forms
96

Vol.
10 ml





Silicona

Silicone

NEW

528506

CIRCLE

MEDIDAS / Size FORMAS / Forms
ø 6,9 cm · H: 3,5 cm 6



NEW

528507

BOX

MEDIDAS / Size FORMAS
6,4 cm x 6,4 cm Forms
H: 3,5 cm 6



NEW

528508

AMOR

MEDIDAS / Size FORMAS
7,45 cm x 6,8 cm Forms
H: 3 cm 6



NEW

528509

DONUTS

MEDIDAS / Size FORMAS / Forms
ø 7,5 cm · H: 3 cm 6



NEW

528510

ECLAIR

MEDIDAS / Size FORMAS
13 cm x 3 cm Forms
H: 2,8 cm 6





NEW

528529

TWIST ECLAIR

MEDIDAS / Size

12 cm x 4 cm

H: 3,3 cm

FORMAS

Forms

5



NEW

528544

TWIST

MEDIDAS / Size

ø 6,2 cm · H: 5,5 cm

FORMAS / Forms

6



NEW

528561

HARMONY

MEDIDAS / Size

6,3 cm x 6,3 cm

H: 5,3 cm

FORMAS

Forms

6



NEW

528568

MARINA

MEDIDAS / Size

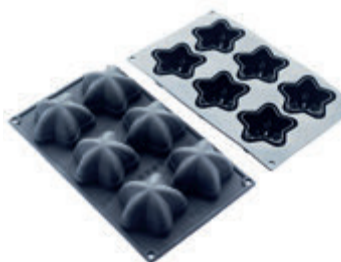
7,7 cm x 7,4 cm

H: 5 cm

FORMAS

Forms

6



NEW

528572

CALIPSO

MEDIDAS / Size

7,9 cm x 7,4 cm

H: 5,45 cm

FORMAS

Forms

6



**Silicona**

Silicone

BANDAS DE SILICONA Silicone micro bands · Bande silicone · Fascia in silicone**BANDA SILICONA PERFORADA**

Silicone cake ring micro bands · Bande silicone perforée · Fascia perforata in silicone

526050 50 cm · H: 2,5 cm  10 uds.**526055** 75 cm · H: 2,5 cm  10 uds.**526070** 62,5 cm · H: 3,5 cm  10 uds.**REDUCCIÓN DEL TIEMPO DE PRODUCCIÓN**

Alrededor del 30% simplificando los pasos.

CERO IMPERFECCIONES

Porque permite que la humedad escape.

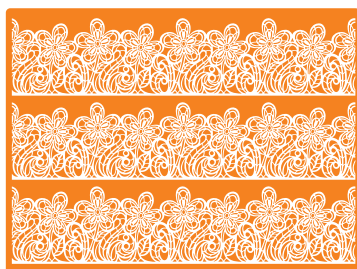
RÁPIDO DESMOLDE SIN ROTURAS

Permitiendo desmoldar tanto en caliente como en frío.

REDUCCIÓN DE COSTES

Al alcanzar el 99% de éxito en la producción con menos gastos.

**EN:** REDUCTION OF PRODUCTION TIMES by simplifying the steps and reducing times by around 30% EVEN COOKING WITH ZERO IMPERFECTIONS because they allow moisture to escape QUICK UNMOULDING WITHOUT BREAKINGS by allowing the un moulding of both hot and cold products WASTE AND COST REDUCTION you will be 99% successful in production with less wasting**FR:** UNE RÉDUCTION DES TEMPS DE PRODUCTION grâce à la simplification des étapes et à une réduction des délais d'environ 30 % VOS PÂTISSERIES SANS AUCUNE IMPERFECTION, grâce à l'évacuation de l'humidité UN DÉMOULAGE RAPIDE ET SANS CASSURES, grâce au démoulage des pâtisseries à chaud et à froid UNE RÉDUCTION DES DÉCHETS ET DES COÛTS, vos productions réussies à 99 % et avec moins de déchets**PT:** REDUÇÃO DOS TEMPOS DE PRODUÇÃO, simplificando os passos e reduzindo os tempos em cerca de 30% COZINHANDO COM ZERO IMPERFEIÇÕES porque permitem que a humidade saia DESMONTAGEM RÁPIDA SEM PARTIR, permitindo a desmoldagem de produtos quentes e frios REDUÇÃO DE RESÍDUOS E CUSTOS, terá 99% de sucesso na produção com menos desperdício**IT:** RIDUCI IL TEMPO DI PRODUZIONE di circa il 30% semplificando i passaggi. ZERO IMPERFEZIONI grazie alla funzione di fuoriuscita dell'umidità. SFORMATURA RAPIDA SENZA ROTTURA sia a caldo che a freddo. RIDUCI I COSTI, grazie a un tasso di successo del 99% della produzione, per meno spese. YouTube

TAPETES PARA SWEET LACE Mats · Napperons · Tapetes · Tappetini per sweet lace
**526137**
 CASTILLO · Castle · Château · Castelo · Castello
 30 x 40 cm · 1 ud.
**526136**
 MARIPOSAS · Butterfly · Papillons · Borboletas · Farfalle
 30 x 40 cm · 1 ud.
**526138**
 FLORES · Flowers · Fleurs · Flores · Fiori
 30 x 40 cm · 1 ud.

Tapetes de silicona ideales para aderezar tu postre con una decoración de azúcar muy efectiva.

Tapetes de silicona ideales para vestir tu tarta con una impresionante decoración de azúcar. Medida - Tamaño: 30 x 40 cm

EN: Silicone mats ideal for dressing your dessert with a highly effective sugar decoration. Silicone mats ideal to dress up your cake with an impressive sugar decoration. Measurement - Size: 30 x 40 cm. **FR:** Tapis en silicone idéal pour habiller votre dessert d'une décoration en sucre très efficace. Tapis en silicone idéal pour habiller votre gâteau d'une impressionnante décoration en sucre. Mesure - Taille: 30 x 40 cm.

PT: Tapetes de silicone ideais para temperar a sua sobremesa com uma decoração de açúcar altamente eficaz. Tapetes de silicone ideais para enfeitar o seu bolo com uma impressionante decoração de açúcar. Medida - Tamanho: 30 x 40 cm. **IT:** Tappeti in silicone ideali per vestire il tuo dolce con un decoro in zucchero di grande effetto. Silicone mats ideal to dress up your cake with an impressive sugar decoration. Misura - Size: 30 x 40cm.



Papel hornear

Baking paper · Papier cuisson

Papel de cozinamiento · Carta da forno

SILPAT®

LA POLIVALENCIA EN EL OBRADOR

Entre -40 °C y +300 °C

Reemplaza a los papeles de silicona

Evita el humo y la carbonización de las grasas

¿QUÉ ES EL SILPAT?

SILPAT es una hoja de caucho siliconado alimenticio, reforzado por una tela a base de "silicone"; está destinado a la cocción sobre bandejas y latas para hornear cualquier tipo de masa, aunque su uso es múltiple, ya que mantiene su antiadherencia a temperaturas negativas -40° C y positivas +300°C.

FACILIDAD DE EMPLEO Y DURACIÓN

SILPAT suprime el engrasado de las bandejas y latas, su limpieza evita el humo provocado por la cocción o la carbonización de las grasas; solución radical en aquellos productos cuya absorción de grasas adultera el sabor y la presentación del mismo. Reemplaza los papeles de silicona. Su almacenaje ocupa poco espacio. Permite poderlo utilizar nuevamente una vez limpio (entre 500 - 2.000 veces, según la naturaleza de la masa). Se interpone entre la lata y el producto, evitando, al cocer un producto, que éste adquiera los puntos negros producidos por la carbonización de los residuos de otros productos cocidos anteriormente. Limpieza con agua caliente o utilizando papel.

SUS ENEMIGOS

- No aplicar fuego directo.
- Almacenarlos en plano, nunca doblarlos.
- Las rasquetas de acero, cuchillos y pliegues que se forman si se doblan, pueden rasgarlos.
- Lavarlos con detergentes va deteriorando su garantía de antiadherencia.

THE BAKING VERSATILITY

Between -40 °C and +300 °C

It replaces the silicon papers

It avoids the smoke and the fat carbonisation

WHAT IS SILPAT?

SILPAT is a silicone rubber sheet suitable for food contact. Reinforced with a silicone fabric, it is intended for baking any kind of pastry on trays and cans. But it also has multiple uses since its non-stick properties remain with negative (-40°C) and positive temperatures (+300°C).

EASY TO USE AND DURABILITY

SILPAT suppresses the lubrication of trays and cans. It is clean, avoiding the smoke coming from cooking and fat carbonisation; a radical solution for those products which absorb fat and thus change their flavour and presentation. It replaces the silicon papers.

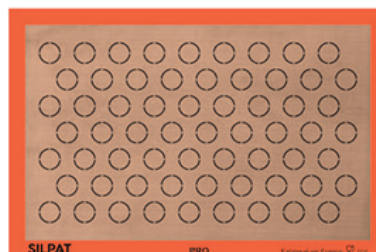
Its storage does not require much space. It can be used again and again once it is clean (between 500 and 2000 times depending on the nature of the dough). It stands between the tray and the product, thus avoiding the black spots which appear due to the carbonisation of the residues from other products that have been baked previously. You can clean it with hot water or using paper.

ITS ENEMIES

- Do not use with direct fire.
- Store them on a flat level, never fold them.
- If they are folded, the steel scrapers, blades and folds can tear them.
- To wash them with detergents can deteriorate their non-stick guarantee.



528300	40 x 30 cm	 1 ud.
528001	60 x 40 cm	 1 ud.
528007	53 x 32,5 cm	 1 ud.
528003	75 x 45 cm	 1 ud.



SILPAT ESPECIAL MACARONS

Special product for macarons · Produit spécial pour macarons
Produto especial para macarons

528126

PLACA / Plates	MEDIDAS / Size	FORMAS / Forms
60 x 40 cm	Ø 3,5 cm	63





SILPAIN®

ESTERAS PARA PANADERÍA

Entre -40 °C y +240 °C

Fermentación/ horneado/ congelado

El Silpain® es una esterilla antiadherente que es especialmente adecuada para hornear panes especiales o productos con masa crujiente (por ejemplo, pancakes crujientes o panecillos). Malla realizada en fibra de vidrio, con recubrimiento de silicona. Hay pequeñas perforaciones en la esterilla para una mejor transferencia de calor y una mejor corteza.

BAKINGS MATS

Between -40 °C and +240 °C

Fermentation/ baking/ freezing

A non-stick mat which is particularly suitable for baking special breads or product with crusty dough (e.g. buckwheat pancakes or bread rolls). Mesh made from fiberglass, with silicone coating.

There are small perforation in the mat for better transfer of heat and improved crustiness.

528458

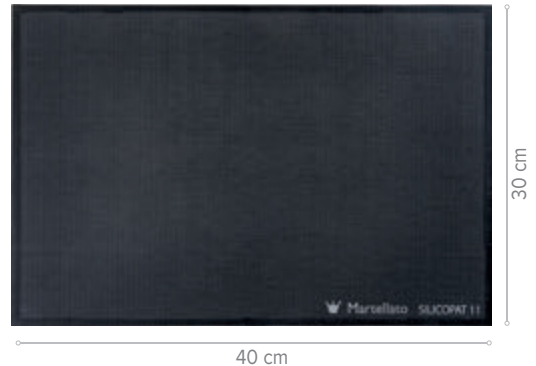
60 x 40 cm · 1 ud.



APETE PERFORADO SILICONA Perforated silicone banking sheet · Tapis silicone perforé · Tovaglietta perforata in silicone

526074 40 x 30 cm 1 ud.

526072 60 x 40 cm 1 ud.



520001

PAPEL SILICONADO PARA HORNEAR

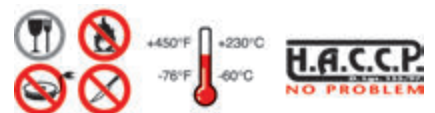
Silicone oven paper · Papier siliconé pour enfourner · Papel de silicone para ornear Carta siliconata

59 x 39 cm · 1 ud.



SILICONFLEX Y UNIFLEX

Siliconflex and Uniflex moulds · Siliconflex et Uniflex moules · Formas Siliconflex e Uniflex · Forme Siliconflex e Uniflex



526143

ECLAIR

30 x 40 · 2,5 x 12,5 cm

1 ud. 18 formas / forms



526148

MINI ECLAIR

30 x 40 · 1,8 x 6 cm

1 ud. 35 formas / forms



526094

MACARONS

60 x 40 · Ø 4 cm

1 ud. 70 formas / forms

526149

MACARONS

30 x 40 · Ø 4 cm

1 ud. 34 formas / forms