

COLORANTES

Colourings · Colorants · Colorantes · Coloranti

ROTULADORES PARA DECORAR

Decorating marking pens · Feutres pour décorer · Marca-textos para decorar
Pennarello per decorare



Modo de uso
How to use
Comment l'utiliser
Como utilizar
Come si usa



NEW

414108 ROTULADOR ORO

Gold edible marker.
Marcador comestível dourado.
Marqueur or comestible.
Pennarello commestibile oro.

12 x 12 4 x 4 u



414094 2 ROTULADORES NEGROS

2 black pastry pens
2 feutres noires
2 marca-textos pretos
2 pennarelli neri

12 x 12 2 x 2 u



414095 SURTIDO 4 ROTULADORES

Assortment 4 pastry pens.
Assorti 4 feutres.
Sortido 4 marca-textos.
Assortimento 4 pennarelli

12 x 12 4 x 4 u



COLORANTES

Colourings · Colorants · Colorantes · Coloranti

EN PASTA

In paste · En pâte · Em pasta · In pasta



Modo de uso
How to use
Comment l'utiliser
Como utilizar
Come si usa



415057

Caja surtida - Assorted box
Boîte assortis - Caixa assortada
Scatola assortimento

120 g · 30 g x 4 u



180 g · 30 g x 6 u

415037



415046



415047



415049



415052



415053



415054



415055



415056



200 g · 1 u

NEW

415028



415040



NEW

415041



415042



415043



415044



415045



415048



NEW

415097



Dosis orientativa: 5 g x 10 Kg / Indicative dosis: 5 g x 10 Kg / Dose suggérée: 5 g x 10 Kg / Dose indicada: 5 g x 10 Kg / Dose consigliata: 5 g x 10 Kg

COLORANTES

Colourings · Colorants · Colorantes · Coloranti

EN POLVO LIPOSOLUBLES

Liposoluble in powder · En poudre liposolubles · Em pó lipossolúveis · In polvere liposolubile

Modo de uso
How to use
Comment l'utiliser
Como utilizar
Come si usa



Colorante en polvo liposoluble ideal para la decoración de chocolate blanco, cremas, nata, pasta de azúcar, pasta para moldear, pasta de almendra, mazapán, manteca, semifríos o cualquier otro producto de base grasa.

Será aconsejable realizar una pre-mezcla del contenido a colorear para facilitar el uso y conseguir un color uniforme.

Liposoluble powder colorant perfect for decorating white chocolate, custard, cream, sugar paste, moulding paste, almond paste, marzipan, butter, parfaits or any other fat-based product. You should prepare a pre-mix of the content that is to be coloured to make it easier to use and attain a uniform colour. Colorant en poudre liposoluble, idéal pour décorer le chocolat blanc, les crèmes, crèmes dessert, la pâte à sucre, les pâtes à mouler, la pâte d'amande, le massepain, le beurre, les parfait ou tout autre produit à base de matières grasses. Il est conseillé de faire un pré-mélange du contenu à colorier pour faciliter l'utilisation et obtenir une couleur uniforme. Corante em pó lipossolúvel ideal para a decoração com chocolate branco, cremes, nata, pasta de açúcar, pasta para moldar, pasta de amêndoa, maçapão, manteiga, semifrios ou qualquer outro produto de base gorda. É aconselhável realizar uma pré-mistura do conteúdo a colorir para facilitar a utilização e conseguir uma cor uniforme. Colorante in polvere liposolubile, ideale per le decorazioni su cioccolata bianca, creme, panna, pasta di zucchero, pasta per fare stampi, pasta di mandorle, marzapane, burro, semifreddi o qualsiasi altro prodotto con base grassa Sarà opportuno realizzare una pre-miscela del contenuto da colorare, al fine di facilitarne l'utilizzo e ottenere un colore uniforme.

EFEECTO PERLADO / | "Pearl effect" · Effet perlé · Efeito nacarado · Effetto perlato



25 g

Esta gama te permite conseguir efectos perlados y brillantes en masas, azúcar, frostings y chocolate.

This range allows you to obtain shiny pearl effects on dough, sugar, frosting and chocolate.

Cette gamme vous permet d'obtenir des effets nacrés et brillants en pâte, sucre, glaçage et chocolat.

Esta gama permite obter efeitos perlados e brilhantes em massas, açúcar, coberturas glacé e chocolate.

Questa linea consente di ottenere effetti perlato e brillanti, su impasti, zucchero, frosting e cioccolato.



418021 Bronce					
418140 Cobre					
418141 Rubí					
418151 Oro					
418152 Plata					

COLORANTES

Colourings · Colorants · Colorantes · Coloranti

EN POLVO LIPOSOLUBLES

Liposoluble in powder · En poudre liposolubles · Em pó lipossolúveis · In polvere liposolubile

EFFECTO MATE / Matte effect · Effet mat · Efeito mate · Effeto opaco



25 g

Además, se trata de colorantes versátiles porque permite usarlos tanto para colorear superficialmente de forma directa, aplicándolos con un pincel o mezclándolos con una pequeña parte de alcohol.

 Furthermore, they are versatile colours because they can be used to colour straight onto the surface, applying them with a brush or mixing them with a small amount of alcohol.

 En plus, il s'agit de colorants polyvalents qui peuvent être utilisés aussi bien pour colorer rapidement une surface, en les appliquant au pinceau ou en les mélangeant avec une petite quantité d'alcool.

 Também é corantes versáteis porque pode-se utilizá-los para colorir superficialmente de forma direta, aplicando-os com um pincel ou misturando-os com uma pequena quantidade de álcool.

 Inoltre, si tratta di coloranti versatili perché possono essere utilizzati sia per colorare le superfici direttamente, applicandoli con un pennello o mescolando con una piccola parte di alcol.

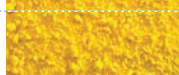
418143

Amarillo



418037

Amarillo



418144 Rojo



418038 Rojo



418175

Rojo Ferrari



418040 Verde



418039

Naranja



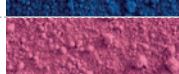
418130 Violeta



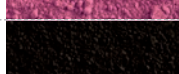
418036 Azul



418153 Rosa



418034 Negro



418154 Blanco



COLORANTES

Colourings · Colorants · Colorantes · Coloranti

EN POLVO HIDROSOLUBLES

Water soluble powder · En poudre hydrosoluble dans l'eau · Em pó hidrossolúveis
In polvere idrosolubile



25 g

Modo de uso
How to use
Comment l'utiliser
Como utilizar
Come si usa



Colorantes en polvo hidrosolubles ideales para colorear todo tipo de masas de productos a base de agua como pasta de azúcar, isomalt nata, merengue, macarons, bebidas y productos de panadería (bollería, galletas, tartas y gofres). Agregar el colorante directamente al producto.

Water-soluble powder ideal to mass colouring water-base products like sugar paste, isomalt, cream, meringue, macarons, cocktail, confectionery and fine bakery (pastries, cookies, cakes and wafers). Directly add the powder to the product to be colored. Colorants en poudre solubles dans l'eau, parfaits pour colorer tout type de produits à base d'eau tels que la pâte à sucre, l'isomalt, la crème, la meringue, les macarons, les boissons et les produits de boulangerie (viennoiseries, biscuits, gâteaux et gaufres). Ajouter le colorant directement au produit. Corantes em pó hidrossolúveis ideais para colorir todo o tipo de massas de produtos à base de água como, por exemplo, pasta de açúcar, isomalt nata, merengue, macarons, bebidas e produtos de padaria (bolos, bolachas, tartes e gofres). Adicionar o corante diretamente ao produto. Colorante in polvere idrosolubile ideale per la colorazione in massa di prodotti a base acqua quali pasta di zucchero, isomalto zucchero, panna, meringhe, macarons, cocktails, prodotti di confetteria e da forno finiti (pasticcini, biscotti, torte e cialde). Aggiungere la polvere direttamente al prodotto da colorare.



418133				
418134				
418135				
418136				
418137				
418138				
418142				



COLORANTES

Colourings · Colorants · Colorantes · Coloranti

PULVERIZADOR

Sprinkler · Pulvérisateur · Spruzzatore

Colorante en polvo con dosificador para obtener efectos perlados y metalizados en elaboraciones de todo tipo, desde cremas, fondants, frostings, masas, chocolate, etc. Pulveriza directamente sobre la superficie del producto a colorear.

 Powder colourant with a dispenser to obtain a pearlescent and metallic effect on all kinds of confectionery products, including creams, fondants, frostings, dough, chocolate, etc. Spray directly onto the surface of the product to be coloured.  Colorant en poudre avec doseur pour obtenir des effets perlés et métallisés dans des préparations de tout type, des crèmes, fondants, glaçages, pâtes, chocolat, etc. Vaporisez directement sur la surface du produit à colorer.  Corante em pó com doseador para obter efeitos perlados e metalizados em elaborações de todo tipo, desde cremes, fondants, coberturas de glacé, massas, chocolate, etc. Pulverize diretamente sobre a superfície do produto a colorir.  Colorante in polvere con dosatore per ottenere effetti perlati e metallizzati, in lavorazioni di qualsiasi tipo, dalle creme, fondant, frosting, impasti, cioccolato, ecc. Spolverare direttamente sulla superficie del prodotto da colorare.

EFECTO PERLADO

“Pearl effect” · Effet perlé · Efeito nacarado · Effetti perlati

 10 g



418155
ORO - Gold
Or - Ouro



418070
ROJO - Red Rouge
Vermelho - Rosso



418174
PLATA - Silver
Argent - Prata
Argento



418159
VERDE ESMERALDA
Esmeralda green
Vert émeraude



418160
VIOLETA
Violet - Violette
Viola



418157
NEGRO - Black
Noir - Preto - Nero



418158
LILA - Lilac
Lila - Lilás



418156
ROSA - Pink
Rose - Rosa



COLORANTES

Colourings · Colorants · Colorantes · Coloranti

SPRAYS - BASE ALCOHOL

Alcohol based · Base d'alcool · Base de álcool · Base alcol

Colorantes alimentarios en spray, son ideales para colorear de forma sencilla productos tanto de azúcar como de chocolate. Para colorear bombones puede rociar directamente el interior del molde antes de rellenarlo con chocolate.

MODO DE USO: Agite bien el bote antes de usar y periódicamente durante la aplicación.

Antes de rociar sobre el postre, practique con una toalla de papel para familiarizarse con la aplicación del rociador.

Rociar a una distancia de 25-30cm sosteniendo el bote lo más vertical posible.

Limpiar la válvula con agua caliente con regularidad.

Deje secar de 1 a 3 minutos.

El rendimiento real variará dependiendo de la intensidad del color deseada.

 Food spray dyes ideal for easily colouring both sugar and chocolate products.

To colour chocolates you can directly spray the inside of the mould before filling it with chocolate.

HOW TO USE: Shake the bottle well before use and periodically during application. Before drizzling over dessert, practice on a paper towel to become familiar with applying the spray. Spray from a distance of 25-30cm, holding the can as vertical as possible. Clean the valve with hot water regularly. Let dry 1 to 3 minutes. Actual performance will vary depending on desired color intensity.

   Resto de idiomas, consultar la web / Consulter les langues sur le site web / Consultar idiomas na web / Per le lingue disponibili consultare il sito web.

EFEECTO AERÓGRAFO | Airbrush effect · Effet aérographe · Efeito aerógrafo · Effeto aerografo

 100 ml



430009



430074



430081



430007



430082



430010



430006



430084



430086



COLORANTES

Colourings · Colorants · Colorantes · Coloranti

SPRAYS - BASE ALCOHOL

Alcohol based · Base d'alcool · Base de álcool · Base alcol



Modo de uso
How to use
Comment l'utiliser
Como utilizar
Come si usa

EFFECTO PERLADO

"Pearl effect" · Effet perlé · Efeito nacarado · Effetto perlati

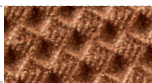
Agrega un acabado perlado a tus creaciones

Add a pearl finish to your creations. Ajoutez une finition perlée à vos créations. Adicione um acabamento perolado às suas criações. Aggiungi una finitura perlata alle tue creazioni



100 ml

430023



NEW

430104

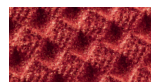


430101



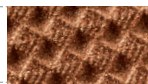
430089

250 ml



250 ml

430060



430102



430103



SPRAYS - BASE MANTECA DE CACAO

Cocoa butter base · Base beurre de cacao · Base manteiga de cacau · Base burro di cacao

Colorantes alimentarios a base de manteca de cacao coloreada especialmente diseñados para colorear semifríos, helados, mousses, etc.

 Food colourings based on coloured cocoa butter specially designed to colour semifreddos, ice creams, mousses, etc.  Colorants alimentaires à base de beurre de cacao coloré spécialement conçus pour colorer les plats semi-froids, les glaces, les mousses, etc.  Corantes alimentares à base de manteiga de cacau colorida especialmente concebidos para colorir semifrios, gelados, mousses, etc.  Coloranti alimentari a base di burro di cacao colorato, pensati specificamente per la colorazione di semifreddi, gelati, mousse ecc.



Modo de uso
How to use
Comment l'utiliser
Como utilizar
Come si usa

Aplicados sobre una superficie **congelada**, la manteca de cacao se cristaliza creando el efecto terciopelo.

MODO DE USO: El contenido del spray debe estar a una temperatura de entre 20 y 25 grados para que la manteca de cacao no esté solidificada. Si fuera necesario puede ser calentado al baño maría. Agitar enérgicamente para que los ingredientes se mezclen perfectamente. Rociar la pieza con el bote en posición vertical a una distancia de 20cm. Limpiar la boquilla con agua caliente tras su uso para evitar que queden restos y se obstruya.

 Applied to a **frozen** surface, cocoa butter crystallizes, creating the velvet effect. **DIRECTIONS FOR USE:** The content of the spray must be at a temperature between 20 and 25 degrees so that the cocoa butter is not solidified. If necessary it can be heated in a water bath. Shake vigorously so that the ingredients mix perfectly. Spray the piece with the can in a vertical position from a distance of 20cm. Clean the nozzle with hot water after use to prevent debris and clogging.

 Appliqué sur une surface **gelée**, le beurre de cacao cristallise, créant un effet velours. **CONSEILS D'UTILISATION:** Le contenu du spray doit être à une température comprise entre 20 et 25 degrés pour que le beurre de cacao ne se solidifie pas. Si nécessaire, il peut être chauffé au bain-marie. Agiter vigoureusement pour que les ingrédients se mélangent parfaitement. Vaporisez la pièce avec le bidon en position verticale à une distance de 20 cm. Nettoyez la buse avec de l'eau chaude après utilisation pour éviter les débris et le colmatage.

 Aplicada sobre uma superfície **congelada**, a manteiga de cacau cristaliza, criando o efeito aveludado. **INSTRUÇÕES DE USO:** O conteúdo do spray deve estar a uma temperatura entre 20 e 25 graus para que a manteiga de cacau não solidifique. Se necessário, pode ser aquecido em banho-maria. Agite vigorosamente para que os ingredientes se misturem perfeitamente. Pulverize a peça com a lata na posição vertical a uma distância de 20cm. Limpe o bico com água quente após o uso para evitar detritos e entupimentos.

 Applicato su una superficie **ghiacciata**, il burro di cacao cristallizza creando l'effetto velluto. **CONSIGLI D'USO:** Il contenuto dello spray deve essere ad una temperatura compresa tra 20 e 25 gradi in modo che il burro di cacao non si solidifichi. Se necessario può essere riscaldato a bagnomaria. Agitare vigorosamente in modo che gli ingredienti si amalgamino perfettamente. Spruzzare il pezzo con la bomboletta in posizione verticale da una distanza di 20cm. Pulire l'ugello con acqua calda dopo l'uso per evitare detriti e intasamenti.

EFECTO TERCIOPELO

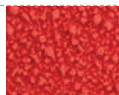
Velvet effect · Effet velours · Efeito veludo · Effetto velluto



100 ml

NEW

430096



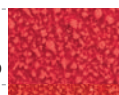
430098



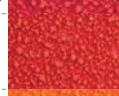
400 ml

430076

Rojo cerezo



430091



430029



430092



430093



430095



430035



430099



430100



COLORANTES

Colourings · Colorants · Colorantes · Coloranti



COLORANTE SUPER CONCENTRADO

Super concentrated liquid liposoluble dye
Colorant super concentré liquide liposoluble
Corante líquido super concentrado lipossolúvel
Colorante super concentrato liquido liposolubile

30 ml · 1 u.

Colorante super concentrado líquido liposoluble. No modifica ni el sabor ni la consistencia del producto a colorear. Puedes modular la intensidad del color en función de la cantidad de colorante fácilmente gracias a su tapón dosificador. Indicado para colorear masas con base grasa como chocolate, buttercream, masas para hornear, manteca de cacao, natas, etc. Sin E171, sin gluten, sin alcohol. Apto para veganos y Kosher.

Super concentrated liquid liposoluble dye. It does not alter the taste or consistency of the product being colored. You can easily adjust the color intensity based on the amount of dye thanks to its dosing cap. Suitable for coloring fat-based masses such as chocolate, buttercream, baking doughs, cocoa butter, creams, etc. No E171, gluten-free, alcohol-free. Suitable for vegans and Kosher. / Colorant super concentré liquide liposoluble. Il ne modifie ni le goût ni la consistance du produit à colorer. Vous pouvez facilement ajuster l'intensité de la couleur en fonction de la quantité de colorant grâce à son bouchon doseur. Convient pour colorer les pâtes à base de matières grasses telles que le chocolat, le beurre, les pâtes à pâtisserie, le beurre de cacao, les crèmes, etc. Sans E171, sans gluten, sans alcool. Adapté aux végétaliens et casher. / Corante líquido super concentrado lipossolúvel. Não altera o sabor nem a consistência do produto a ser colorido. Você pode ajustar facilmente a intensidade da cor com base na quantidade de corante graças à sua tampa dosadora. Indicado para colorir massas à base de gordura, como chocolate, buttercream, massas para assar, manteiga de cacau, natas, etc. Sem E171, sem glúten, sem álcool. Adequado para veganos e kosher. / Colorante super concentrato liquido liposolubile. Non modifica né il sapore né la consistenza del prodotto da colorare. Puoi facilmente regolare l'intensità del colore in base alla quantità di colorante grazie al suo tappo dosatore. Indicato per colorare impasti a base di grassi come cioccolato, crema di burro, impasti per la cottura, burro di cacao, panna, ecc. Senza E171, senza glutine, senza alcool. Adatto per vegani e kosher.

412067

412068

412069

412070

412071

412072



YouTube



COLORANTES

Colourings · Colorants · Colorantes · Coloranti



COLORANTES

Colourings · Colorants · Colorantes · Coloranti

LÍQUIDOS LIPOSOLUBLES

Liposoluble liquids · Liquides liposolubles

Líquidos lipossolúveis · Liquidi liposolubili



Modo de uso
How to use
Comment l'utiliser
Como utilizar
Come si usa

Colorantes liposolubles con base de aceite y textura oleosa ideal para la decoración de chocolate, coberturas y otras masas grasas como cremas y manteca.

Se recomienda agitar previamente para homogeneizar el producto y con la ayuda de su nuevo tapón dosificador podrá agregar progresivamente el colorante hasta conseguir la intensidad de color deseada.

Liposoluble dye with oil base and oily texture ideal for decorating chocolate, coatings and other high in fat doughs such as creams and butters. It is recommended that you stir the product beforehand to blend it and with the helpfull new dosing cap you can add the dye gradually until you reach the desired color intensity.

Colorant liposoluble à base d'huile et à texture huileuse, idéal pour décorer le chocolat, les enrobages et autres compositions grasses comme les crèmes et le beurre. Il est conseillé d'agiter le colorant au préalable pour homogénéiser le produit. Aidez-vous ensuite du nouveau bouchon doseur pour ajouter progressivement le colorant jusqu'à l'obtention de l'intensité de couleur souhaitée.

Corante lipossolúvel com base de óleo e textura oleosa ideal para a decoração com chocolate, coberturas e outras massas gordas como cremes e manteiga. Recomenda-se agitar previamente para homogeneizar o produto e ajudar-lhe com a sua nova tampa doseadora para adicionar progressivamente o corante até conseguir a intensidade de cor desejada.

Coloranti liposolubili a base di olio con consistenza oleosa, ideali per la decorazione del cioccolato, coperture e altri elementi grassi, come creme e burro. Si consiglia di agitare per omogeneizzare il prodotto. Servendosi del nuovo tappo con dosatore, è possibile aggiungere progressivamente il colorante fino a raggiungere l'intensità desiderata del colore.

EFECTO NEUTRO | Neutral effect · Effet neutre · Efeito neutro · Effeto neutro

100 g



412024



412025



412026



412027



412066



COLORANTES

Colourings · Colorants · Colorantes · Coloranti



KIT AERÓGRAFO

Airbrush Kit · Kit aérographe

539000

AERÓGRAFO

Airbrush - Aérographe - Aerógrafo

1 u



El Kit incluye: aerógrafo doble acción de 0,2 mm, mini compresor de 1 bar, soporte para aerógrafo y bolsa de viaje.



The Kit includes: dual action 0.2 mm airbrush, 1 bar mini compressor, airbrush holder and travel bag.



Le kit comprend : un aérographe à double action de 0,2 mm, un mini compresseur de 1 bar, un support pour aérographe et un sac de voyage.



O kit inclui: aerógrafo de dupla ação de 0,2 mm, mini compressor de 1 barra, suporte para aerógrafo e bolsa de viagem.



Il kit comprende: aerografo a doppia azione da 0,2 mm, mini compressore da 1 bar, supporto per l'aerografo e contenitore da viaggio.



Ref. 412035

LIMPIADOR DE AERÓGRAFO

Airbrush cleaner

Etoyant aérographie

Limpador para aerógrafo

Detersivo per aerografo

100 ml



COLORANTES

Colourings · Colorants · Colorantes · Coloranti

LÍQUIDOS ESPECIALES PARA AERÓGRAFO BASE AGUA

For airbrush water based · Pour aérographe base d'eau

Para aerógrafo base de água · Liquido speciale per aerografo base d'acqua

Colorante líquido indicado para difuminar, marcar y pintar superficies de tartas y dulces con la ayuda de un aerógrafo. Gracias a su formulación hidrosoluble, también es ideal para la coloración de nata, cremas, gelatinas, pasta de almendra, mazapán, azúcar y bebidas en general.

 Liquid dye indicated to blend, set and paint cake and candy surfaces with the help of an airbrush. Thanks to its water-soluble composition, it is also ideal for coloring whipped cream, creams, jellies, almond paste, marzipan, sugar and drinks in general.

 Colorant liquide parfait pour recouvrir, marquer et peindre les surfaces de gâteaux et autres desserts à l'aide d'un aérographe. Grâce à sa formulation hydrosoluble, ce colorant est également idéal pour la coloration des crèmes dessert, crèmes, gélâtines, de la pâte d'amande, du massepain, du sucre et des boissons en général.

 Corante líquido indicado para esfumar, marcar e pintar superfícies de bolos y doces com a ajuda de um aerógrafo. Graças à sua fórmula hidrossolúvel, também é ideal para a coloração de natas, cremes, gelatinas, pasta de amêndoa, maçapão, açúcar e bebidas em geral.

 Colorante liquido indicato per sfumare, evidenziare e dipingere superfici di torte e dolci con l'aerografo. Grazie alla sua formulazione idrosolubile, è anche ideale per la colorazione di panna, creme, gelatine, pasta di mandorle, marzapane, zucchero e bevande in generale.

EFFECTO PERLADO |
“Pearl effect” · Effet perlé
Efeito nacarado · Effetto
perlato



 190 ml ·  1 u

412031



EFFECTO NEUTRO | Neutral effect · Effet neutre
Efeito neutro · Effeto neutro



 190 ml ·  1 u 

412012



412017



412014



412018



412015



412019



412016



412020



412021



COLORANTES

Colourings · Colorants · Colorantes · Coloranti

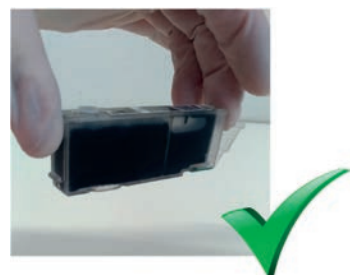
CONSUMIBLES PARA IMPRESORAS

Consumables for printers · Consommables pour des imprimantes

Consumíveis para impressoras · Idonei all'uso con stampante

PASO A PASO

Step by step - Pas à pas - Passo a passo - Passo dopo passo



1 - Retirar las protecciones color naranja del cartucho.



Take the orange protectors off the cartridge.



Retirer les protections couleur orange de la cartouche.



Retirar as proteções cor de laranja dos tinteiros.



Rimuovere le protezioni arancioni dalla cartuccia

2 - Sujetar el cartucho por los extremos sin apretar el tanque de tinta, de lo contrario la tinta saldrá por el orificio.



Hold the cartridges at each end without squeezing the ink can, if not then the ink will leak out of the hole.



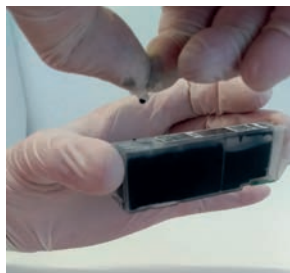
Fixer la cartouche par les extrémités sans serrer la réservoir d'encre, sinon l'encre sortira par l'orifice.



Segurar o tinteiro nos extremos sem apertar o tanque da tinta, caso contrário a tinta sai pelo orifício.



Afferrare la cartuccia dalle estremità senza esercitare pressioni sul serbatoio dell'inchiostro o questo uscirà dall'orifizio



3 - Retirar la tapa de silicona.



Take off the silicon lid.



Retirer le couvercle en silicone.



Retirar a tampa de silicone.



Rimuovere il tappo in silicone.



4 - Colocar el cartucho en la impresora.



Place the cartridge in the printer.



Placer la cartouche dans l'imprimante.



Colocar o tinteiro na impressora.



Collocare la cartuccia nella stampante.



5 - Al colocar el cartucho en la impresora, se debe encender un led de color rojo, si no se enciende es que hay algún error. POSIBLES CAUSAS: Chip quemado, cartucho intercambiado, contactos de chip obstruidos, etc.



When the cartridge is placed in the printer, a red LED should light up. If this is not the case, then there is an error. POSSIBLE CAUSES: Burnt chip, switched cartridge, chip contact obstructed, etc.



En plaçant la cartouche dans l'imprimante, il faut allumer une led de couleur rouge. Si elle ne s'allume pas, cela signifie qu'il y a une erreur. CAUSES POSSIBLES : puce brûlée, cartouche échangée, contacts de puce obstrués, etc.



Ao colocar o tinteiro na impressora, tem de acender um led de cor vermelha, caso não acenda, ou caso fique a piscar algo de errado aconteceu! POSSIVEIS CAUSAS: Chip queimado, tinteiro trocado, contactos de chip obstruídos, etc.



Dopo aver collocato la cartuccia nella stampante, si noterà che si accenderà una luce led rossa; se non avviene, allora si è verificato un errore. CAUSE POSSIBILI: chip bruciato, cartuccia invertita, contatti del chip ostruiti, ecc.

COLORANTES

Colourings · Colorants · Colorantes · Coloranti

412023					
412011					
412010					
412000					



Compatible con las impresoras -
Compatible with printers -
Compatible avec les imprimantes -
Compatível com as impressoras -
Compatibile con le stampanti:
EcoTank ET-14000; EcoTank ET-2500; EcoTank ET-2550;
EcoTank ET-2600; EcoTank ET-2650;
EcoTank ET-4500; EcoTank L355;
EcoTank L555

 1 u.

BOTE COLORANTE PARA IMPRESORAS EPSON (80 c.c.)

Colour box for Epson printers (80 c.c.) - Boîte colorant pour imprimante Epson (80 c.c.)

Pote colorante para impressora Epson (80 c.c.) - Barattolo colorante per stampanti Epson (80 c.c.)

627051					
627052					
627053					
627054					



Compatible con las impresoras -
Compatible with printers -
Compatible avec les imprimantes -
Compatível com as impressoras -
Compatibile con le stampanti:
EcoTank ET4750/3750/3700/
2756/2751/2700/15000/4700/
2726/2720/2715/2714/2712/
2711/2710.

 1 u.

BOTE COLORANTE PARA IMPRESORAS EPSON (100 c.c.)

Colour box for Epson printers (100 c.c.) - Boîte colorant pour imprimante Epson (100 c.c.)

Pote colorante para impressora Epson (100 c.c.) - Barattolo colorante per stampanti Epson (100 c.c.)

627027					
627028					
627026					
627025					



 1 u.

BOTE COLORANTE PARA IMPRESORAS CANON (60 c.c.)

Colour box for Canon printers (60 c.c.) - Boîte colorant pour imprimante Canon (60 c.c.)

Pote colorante para impressora Canon (60 c.c.) - Barattolo colorante per stampanti Canon (60 c.c.)

COLORANTES

Colourings · Colorants · Colorantes · Coloranti

627010						
627007						
627041						
627018						
627006 *						
627042						



CARTUCHOS APTOS PARA LAS NUEVAS IMPRESORAS CANON CON MICROCHIP (PGI-550/CLI-551)

1 u.

Edible ink cartridges for the new Canon printers with microchip.
Des cartouches aptes pour les nouvelles imprimantes Canon avec microchip.
Cartuchos aptos para as novas impressoras Canon com microchip.
Cartucce idonee all'utilizzo con le nuove stampanti canon con microchip.

413003						
413004						
413001						
413002						
413000 *						



CARTUCHOS APTOS PARA LAS NUEVAS IMPRESORAS CANON CON MICROCHIP (PGI-570/CLI-571)

1 u.

Edible ink cartridges for the new Canon printers with microchip.
Des cartouches aptes pour les nouvelles imprimantes Canon avec microchip.
Cartuchos aptos para as novas impressoras Canon com microchip.
Cartucce idonee all'utilizzo con le nuove stampanti canon con microchip.

(*) MAS GRANDE/ bigger/ plus gros/ Maior / Più grandi

COLORANTES

Colourings · Colorants · Colorantes · Coloranti



627047								1 u.
627048								1 u.
627049								1 u.
627050								1 u.
627046 *								1 u.

Más grande () MAS GRANDE/ bigger/ plus gros/ Maior / Più grandi



CARTUCHOS APTOS PARA LAS NUEVAS IMPRESORAS CANON CON MICROCHIP (PGI580 e CLI581)

(Canon pixma tr7550, Canon pixma tr8550, Canon pixma ts705, Canon pixma ts6150, Canon pixma ts6151, Canon pixma ts6250, Canon pixma ts6251, Canon pixma ts6350, Canon pixma ts8150, Canon pixma ts8151, Canon pixma ts8152, Canon pixma ts9150, Canon pixma ts9155)

Edible ink cartridges for the new Canon printers with microchip.

Des cartouches aptes pour les nouvelles imprimantes Canon avec microchip.

Cartuchos aptos para as novas impressoras Canon com microchip.

Cartucce idonee all'utilizzo con le nuove stampanti canon con microchip.



413006								1 u.
413007								1 u.
413008								1 u.
413009								1 u.

CARTUCHOS APTOS PARA IMPRESORAS EPSON 16 Series

(WF-2540WF, WF-2520NF, WF-2510WF, WF-2010W)

Edible ink cartridges for Epson printers with microchip - Des cartouches aptes pour imprimantes Epson

Cartuchos aptos para as impressoras Epson - Cartucce adatte per stampanti Epson.

TUTORIAL CARTUCHOS TINTA ALIMENTARIA

Food dye containers - Cartouches d'encre alimentaire - Cartuchos de tinta comestível - Tutorial cartucce inchiostro alimentare

Escanea este código QR y sigue los sencillos pasos de este video.

Scan this QR code and follow the simple steps in this video.

Scannez ce code QR et suivez les étapes de cette vidéo.

Digitalize este código QR e siga os passos simples deste vídeo.

Scannerizza questo codice QR e segui le semplici istruzioni fornite nel video.



COLORANTES

Colourings · Colorants · Colorantes · Coloranti

LÁMINA COMESTIBLE PARA IMPRIMIR SIN AZÚCAR

Free sugar edible printer sheets · Feuilles comestibles pour impression sans sucre · Folhas comestíveis para imprimir sem açúcar · Lamina commestibile per la stampa senza zucchero

SIN AZÚCAR Gracias a su composición es apto para clientes que buscan reducir o controlar el consumo de azúcar.

FABRICADO EN EUROPA

Elaborado bajo estrictos controles de calidad.



421005		ZERO A3 - 29,7 x 42 cm	20 u.	
421004	LÁMINA COMESTIBLE Edible printer sheets Feuilles comestibles pour impression Folhas comestíveis para imprimir Lamina commestibile	ZERO A4 - 21 x 29,7 cm	25 u.	
421010		A4 - 21 x 29,7 cm	25 u.	

SUGAR FREE Thanks to its composition, it is suitable for customers looking to reduce or control their sugar intake. **MADE IN EUROPE** Produced under strict quality controls.

SANS SUCRE Grâce à sa composition, il convient aux clients qui cherchent à réduire ou à contrôler leur consommation de sucre. **FABRIQUÉ EN EUROPE**. Fabriqué sous de stricts contrôles de qualité.

SEM AÇÚCAR Devido à sua composição é apropriado para clientes que pretendem reduzir ou controlar o consumo de açúcar. **FABRICADO NA EUROPA** Preparado sob rigorosos controles de qualidade.

SENZA ZUCCHERO Grazie alla sua speciale composizione, risulta idoneo per clienti che mirano a ridurre o controllare il consumo di zuccheri. **PRODOTTO IN EUROPA** Prodotto osservando i più rigorosi standard di qualità.



OBLEA PARA IMPRIMIR

Wafer ready to print · Azyme pour imprimer · Obreia para imprimir · Oblea per la stampa

★ 107127

DOBLE CARA LISA

Double smooth face

Double face lisse.

29,7 x 42 cm **DIN A3** · 50 u



107117

DOBLE CARA LISA

Double smooth face

Double face lisse.

21 x 29,7 cm **DIN A4** · 50 u

650 g aprox. · 0,65 mm aprox.



107031

UNA CARA LISA

PARA MÁQUINAS DE ÚLTIMA GENERACIÓN.

One smooth face for new generation printers. Une face lisse.

Un lato liscio per le macchine di ultima generazione

21 x 29,7 cm **DIN A4** · 50 u

270 g aprox. · 0,27 mm aprox.



OBLEA INDUSTRIAL

Industrial wafer · Azyme industrielle Obreia industrial · Oblea industriale



107033

Ø 20 cm

150 u.



107020

50 x 40 cm · 2 kg.



107022

70 x 40 cm · 3 kg.



OBLEA INDUSTRIAL: 1 CARA LISA/ 1 CARA RAYADA

Industrial wafer: 1 Face lined/ 1 face smooth. • Azyme industrielle: 1 Face lisse/1 face rayée.

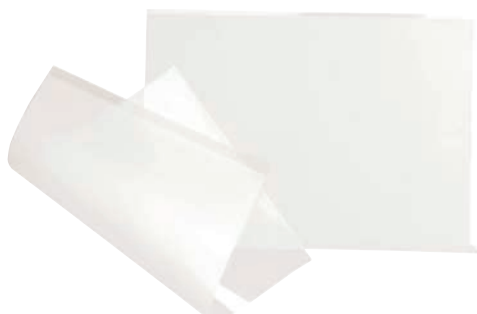
Obreia industrial: 1 Cara lisa/ 1 cara rayada. • Oblea industriale: 1 lato liscio / 1 faccia rigata.

LÁMINA SERIGRAFÍA PARA IMPRESIÓN EN CHOCOLATE

Transfer sheet for chocolate printing
Lame serigraphie impression en chocolat

Lâmina serigrafia para impressão em chocolate

Lamina da serigrafia per la stampa sul cioccolato



545083

21 x 29,7 cm DIN A4

30 u.



LÁMINA COMESTIBLE TROQUELADA

Edible die-cut sheet

Lame comestible découpe

Lámina cortada comestível

Lamina commestibile fustellata



421008

Ø 20 cm

25 u.



421009

Ø 5 cm

25 u.





Resto de idiomas
Other languages
Autres langues
Outros idiomas
Altre lingue



CARTUCHOS Y BOTES DE TINTA ALIMENTARIA CONSEJOS Y RECOMENDACIONES

Food ink cartridges and containers. Tips and recommendations
Cartouches et récipients d'encre alimentaire. Conseils et recommandations
Cartuchos e recipientes de tinta alimentícia. Dicas e recomendações
Cartucce e contenitori di inchiostro alimentare. Consigli e raccomandazioni



En el mercado hay de dos tipos de impresoras, **EPSON** y **CANON**:

EPSON

Trabajan mediante un sistema de impresión que impulsa la gota de tinta desde la boquilla al papel a través de una presión.

Work by a printing system that propels ink droplets from the nozzle to the paper through pressure.

Canon

Tienen un proceso de inyección térmico.

A pesar de su buena calidad de impresión, las tintas CANON pueden sufrir cambios debido a ese calentamiento que necesitan para su funcionamiento. Por otro lado, las tintas EPSON por lo general garantizan una mayor rapidez y estabilidad con las tintas y tienen una buena calidad de impresión.



Nuestra recomendación es usar impresoras **EPSON** con nuestros cartuchos y/o botes de tinta alimentaria compatibles.

IMPRESORAS Y TINTAS COMPATIBLES

Compatible printers and inks - Imprimantes et encres compatibles - Impressoras e tintas compatíveis
Stampanti e inchiostri compatibili



En estas páginas podrá buscar y comprobar qué impresoras o qué cartuchos y tintas son compatibles:



On these pages, you can search and check which printers or which cartridges and inks are compatible:



Sur ces pages, vous pouvez rechercher et vérifier quelles imprimantes ou quelles cartouches et encres sont compatibles. compatibles:



Nestas páginas, você pode procurar e verificar quais impressoras ou quais cartuchos e tintas são compatíveis:



Su queste pagine, è possibile cercare e verificare quali stampanti o quali cartucce e inchiostri sono compatibili:

Canon



EPSON

