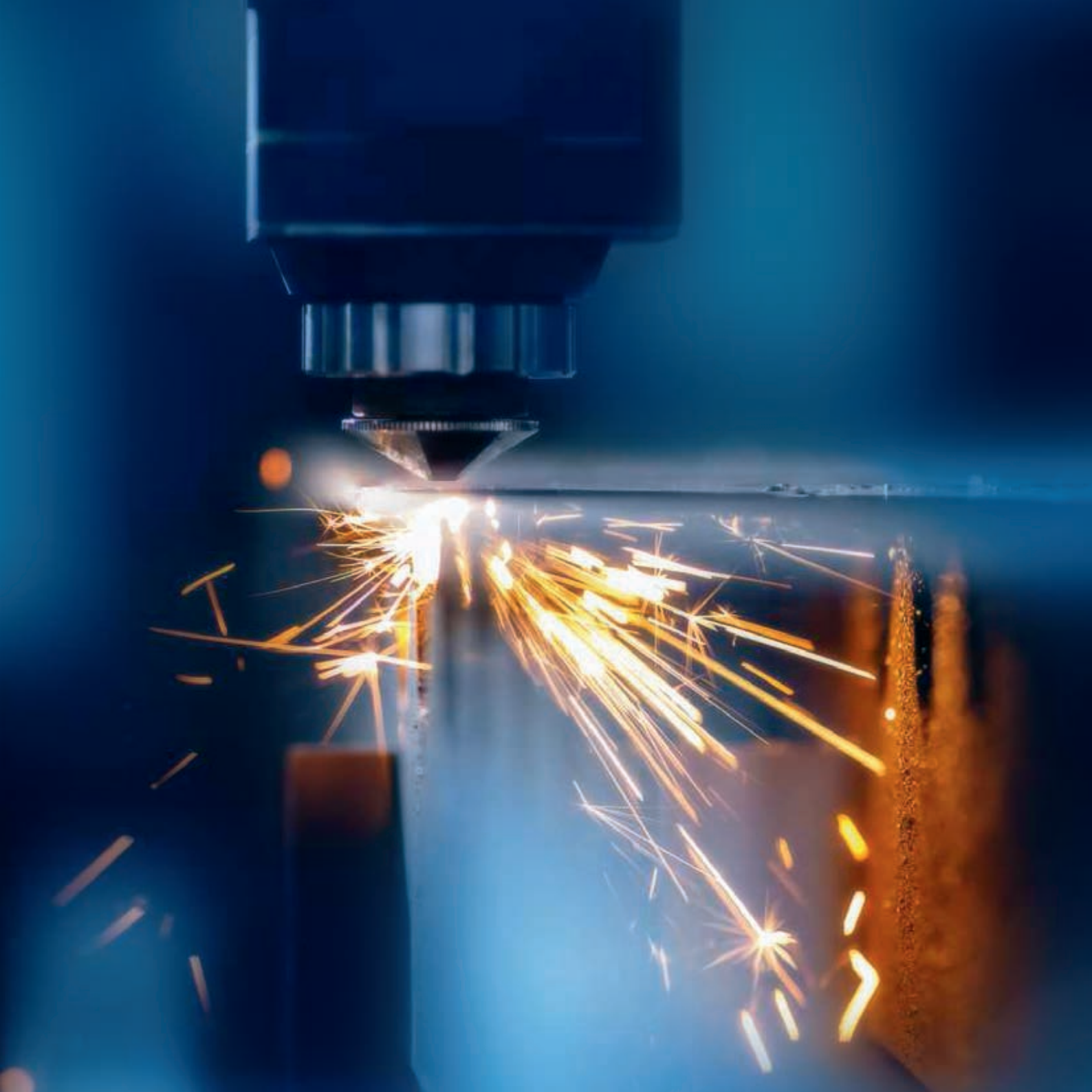
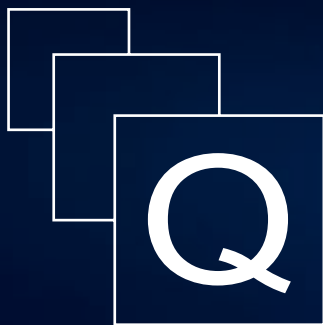




**PASTRY AND  
BAKERY**  
*Innovation*

MADE IN ITALY





# L'AZIENDA

Storia, Presente e Futuro

Tutto cominciò nel 1998 quando la **famiglia QUADRI** forte di studi e di esperienze di settore, decise di avviare la propria attività: una storia aziendale di successo che con gli anni ha saputo coniugare l'attività di progettazione e sviluppo con l'evoluzione delle capacità produttive; è così oggi capace di soddisfare la richiesta di singole soluzioni "su misura", ma anche di industrializzare i propri prodotti "Made in Italy" per il mercato globale.

Da oltre venti anni **Progettiamo** e **Realizziamo** arredamenti ed attrezzature "su misura" per cucine industriali e laboratori di produzione per il comparto alimentare; **Inventiamo** e **Brevettiamo** soluzioni innovative per migliorare il vostro lavoro.

*It all began in 1998 when the **QUADRI family**, strong in studies and experience in the sector, decided to start their own business: a successful company story that over the years has been able to combine design and development with the evolution of production capabilities; today it is therefore capable of satisfying the request for individual "tailor-made" solutions, but also of innovating and patenting innovative "Made in Italy" solutions for the global market.*

*For over twenty years we have been **Designing** and **Manufacturing** "made-to-measure" furnishings and equipment for industrial kitchens and production laboratories for the food sector; we **Invent** and **Patent** innovative solutions to improve your work.*

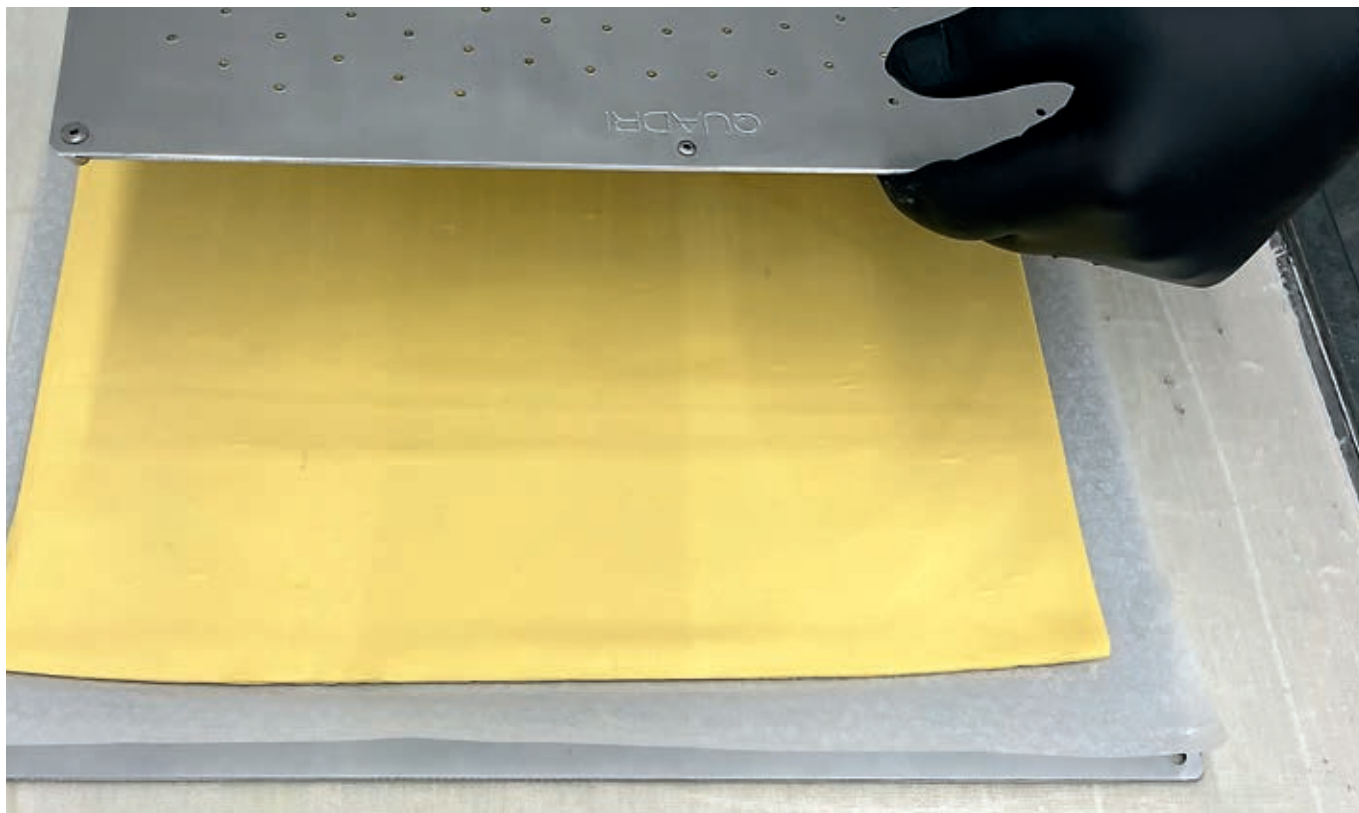


MADE IN ITALY

Teglia

# SFOGLIAMAX®

*Pasta sfoglia sempre perfetta e senza scarti*

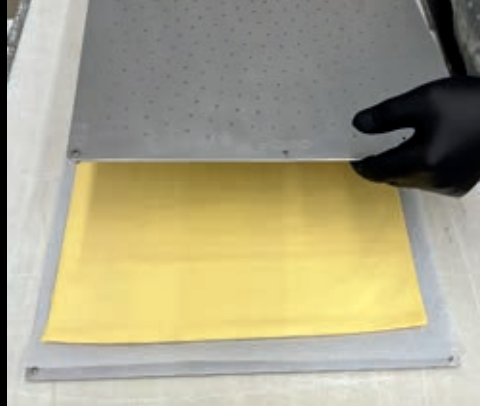


Con la teglia **SFOGLIAMAX** puoi disporre la tua pasta sfoglia senza necessità di forarla con il rullo, direttamente su un foglio di carta da forno; chiuso il coperchio puoi portarla in cottura con la sicurezza di ottenere sempre un prodotto fragrante e con spessore costante di circa 7 mm senza bordi da scartare. Un **sistema unico** dove, rimosso il coperchio senza l'ausilio di utensili a fine cottura, la tua sfoglia rimane su un vassoio senza bordi, pronta per essere fatta scivolare sul piano di lavoro.

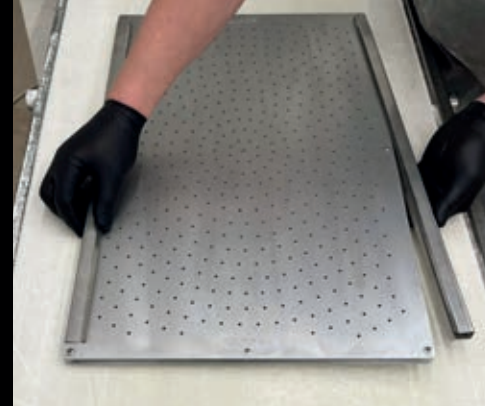
*With the **SFOGLIAMAX** pan you can place your puff pastry without the need to pierce it with the roller, directly on a sheet of baking paper. Once the lid is closed, you can take it to cooking with the certainty of always obtaining a fragrant product with a constant thickness of about 7 mm without edges to be discarded. A **unique system** where, once the lid is removed at the end of cooking without the aid of utensils, your pasta remains on a tray without edges, ready to be slid on the work surface.*



POSIZIONA...



CHIUDI...

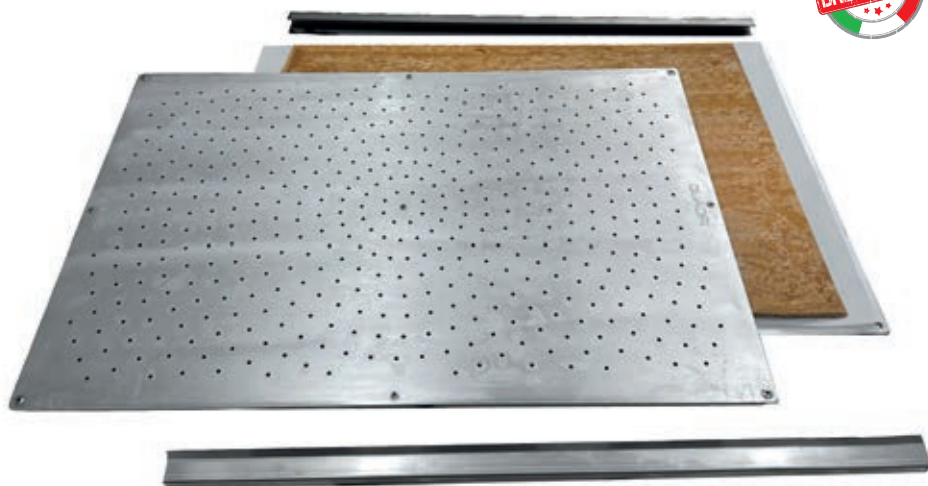


BLOCCA



SPESSORE TUTTO UGUALE

**NON NECESSITA DI FORARE LA SFOGLIA**



TEGLIA IN ALLUMINIO PROFILI DI BLOCCAGGIO  
E DISTANZIALI IN ACCIAIO INOX

ALUMINUM TRAY LOCKING PROFILES  
AND SPACERS IN STAINLESS STEEL

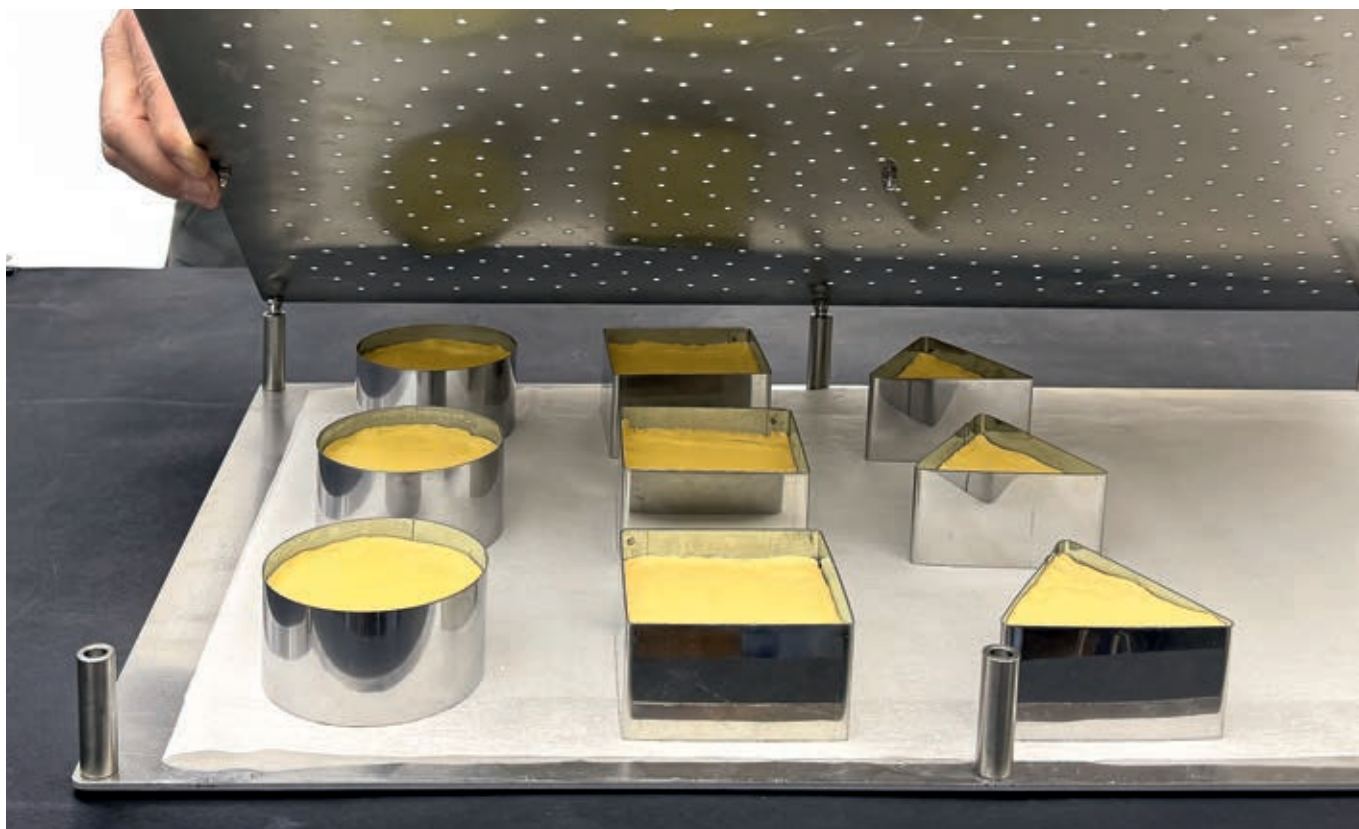
Dim. 60x40x1,3 / 40x30x1,3



Teglia

# SFOGLIAMAX PLUS

La perfezione anche con sfoglie lievitate e torte



Con **SFOGLIAMAX PLUS** puoi disporre il tuo impasto direttamente su un foglio di carta da forno anche dentro anelli microforati di diverso spessore e forma; chiuso il coperchio puoi portarla in cottura con la sicurezza di ottenere sempre un prodotto fragrante e altezza costante. Un prodotto esclusivo oltre che per la pasta sfoglia include **4 regolazioni (7mm, 2-3.5-4.5 cm)** con i relativi profili di bloccaggio.

With **SFOGLIAMAX PLUS** you can place your dough directly on a sheet of baking paper, even inside micro-perforated rings of different thicknesses and shapes. Once the lid is closed, you can take it to cooking with the certainty of always obtaining a fragrant product and constant height. In addition to puff pastry, the exclusive product includes **4 adjustments (7 mm, 2-3.5-4.5 cm)** with their locking profiles.



**NEW YORK ROLL**



**SFOGLIA A CUORE**



**GALETTE DU ROIS**



**CUBIC CROISSANT**



**SFOGLIE APERITIVO**



TEGLIA IN ALLUMINIO PROFILI DI BLOCCAGGIO E DISTANZIALI IN ACCIAIO INOX  
*ALUMINUM TRAY LOCKING PROFILES AND SPACERS IN STAINLESS STEEL*  
Dim. 60x40x1,3 / 40x30x1,3

IL KIT include distanziali in acciaio inox altezza 0,7, 2, 3,5 e 4,5 cm  
con i relativi profili di bloccaggio.

Includes stainless steel spacers height 0,7, 2, 3,5 and 4,5 cm  
with their locking profiles.



Stampo

**GIRAPANDORO**®



*L'unico che si aggancia alle teglie*



Con lo **STAMPO GIRAPANDORO** puoi disporre i tuoi dolci e fissarli alla teglia con gli spilloni, portarli direttamente in cottura in forno e ribaltarli per raffreddare sempre fissati alla teglia in carrelli. L'ancoraggio degli stampi è perfetto, possono essere disposti in diverse combinazioni e rimossi dalla teglia semplicemente sfilando gli spilloni. Un **sistema unico**.

*With the **GIRAPANDORO MOLD** you can arrange your cakes and fix them to the pan with pins, take them directly to the oven and turn them over to cool always fixed to the pan in trolleys. The anchoring of the molds is perfect, they can be arranged in different combinations and removed from the pan by simply removing the pins. A **unique system**.*



**ASCIUGATURA PANDORO CLASSICO**



**ASCIUGATURA PANDORO CONTEMPORANEO**

STAMPO IN ALLUMINIO - ALUMINUM MOLD

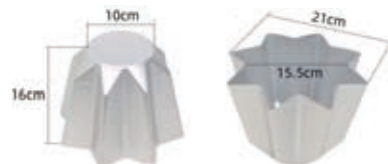
PANDORO 1Kg

Stampo - Mold 17 cm



PANDORO 750 GR

Stampo - Mold 16 cm



PANDORO 500 GR

Stampo - Mold 15 cm

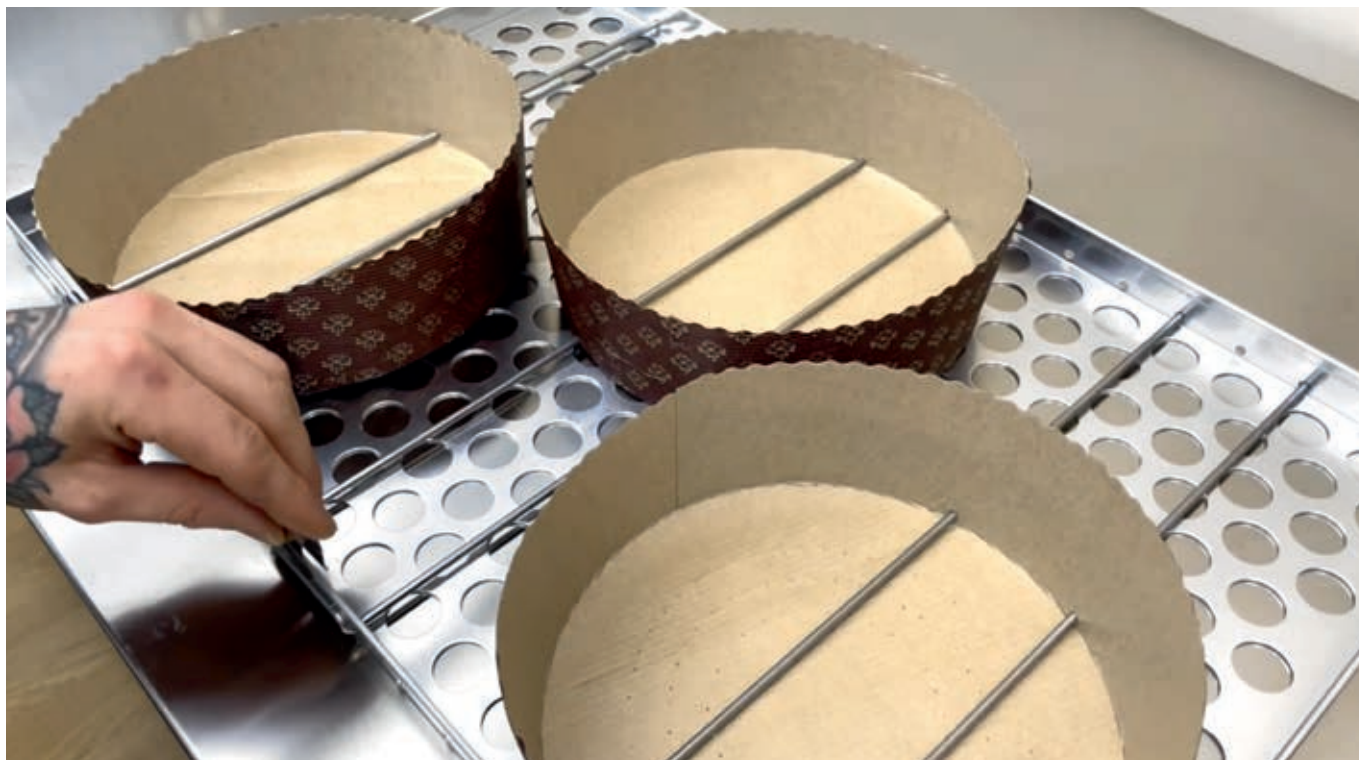


Teglia

# GIRAPANETTONI®



*Adatta per tutti i tipi di forno*



Con **TEGLIA GIRAPANETTONI** puoi disporre i tuoi prodotti da lievitazione e fissarli alla teglia, portarli direttamente in cottura in forno e farli raffreddare capovolti. Il fissaggio dei preparati è garantito dalle mollette di bloccaggio sugli spilloni che possono essere disposti in diverse combinazioni, a seconda delle esigenze, per risparmiare spazio.

Lo specifico fondo forato che lascia cadere zuccherini e mandorle per il recupero, garantisce l'ottimale cottura e raffreddamento dei dolci.

With **TEGLIA GIRAPANETTONI** you can arrange your leavening products and fix them to the pan, take them directly to cooking in the oven and let them cool upside down. The fixation of the preparations is guaranteed by the locking clips on the pins which can be arranged in different combinations, according to the needs, to save space.

The specific perforated bottom that drops sugars and almonds for recovery, guarantees optimal cooking and cooling of the sweets.



**SPILLATURA PRIMA DEL RIEMPIMENTO**



**SPILLONI REGOLABILI PER TUTTI I LIEVITATI**



**RIBALTABILE MANUALMENTE**

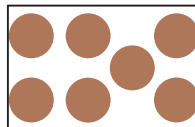
## **PERFETTA DISPOSIZIONE PER TUTTI I TUOI LIEVITATI**

TEGLIA IN ALLUMINIO  
SPILLONI E MOLLETTE INOX  
Dim. 60x40x25  
Dim. 80x60x25

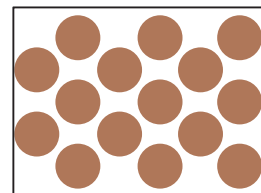
ALUMINUM TRAY STAINLESS  
STEEL PINS AND CLIPS  
Dim. 60x40x25  
Dim. 80x60x25

PANETTONE ALTO 500gr  
HEIGHT PANETTONE 500gr  
Stampo - Mold 14 cm

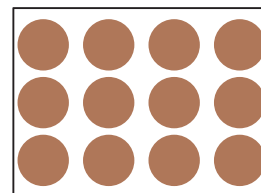
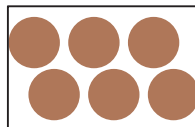
**TEGLIE 60x40x2,5**



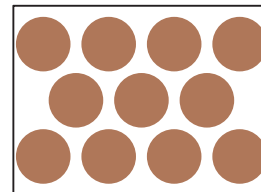
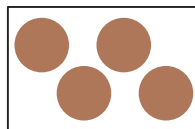
**TEGLIE 80x60x2,5**



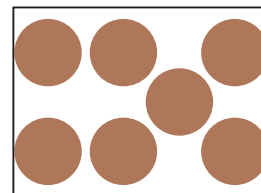
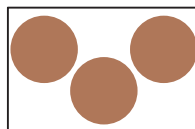
PANETTONE ALTO 750gr  
HEIGHT PANETTONE 750gr  
Stampo - Mold 16 cm



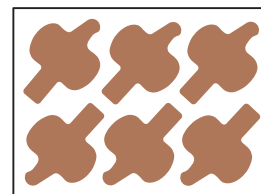
PANETTONE ALTO 1Kg  
HEIGHT PANETTONE 1Kg  
Stampo - Mold 17 cm



PANETTONE BASSO 1Kg  
LOW PANETTONE 1Kg  
Stampo - Mold 21 cm



COLOMBA 1Kg  
DOVES 1Kg  
Stampo - Mold 32 cm



Nessun aggancio interno alla teglia per libertà di disposizione.  
Configurazioni indicative



# Teglia **MAXROTOR**®

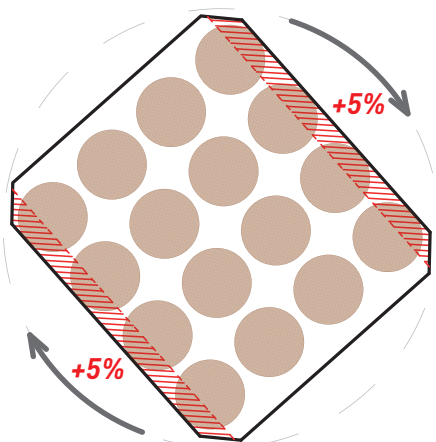


*L'unica con capienza maggiorata*



La **TEGLIA MAXROTOR** con la sua forma **brevettata** a spigoli smussati ti permette di disporre teglie più grandi. Così puoi posizionare più prodotti sfruttando lo spazio non utilizzabile dalle altre teglie rettangolari standard. Un **sistema unico**, dove l'impiego della teglia permette di aumentare notevolmente la produttività e risparmiare energia, cuocendo più prodotti ad ogni infornata.

The **TEGLIA MAXROTOR** with **patented** shape with rounded edges allows you to arrange larger trays. So you can place more products by taking advantage of the space that cannot be used by other standard rectangular trays. A **unique system**, where the use of the pan allows you to significantly increase productivity and save energy, cooking more products for each batch.



## ROTAZIONE NEL FORNO ROTOR



## TEGLIA 60x45 PANETTONE 1kg



UTILIZZABILE ANCHE IN FORNO STATICO

TEGLIA IN ALLUMINIO  
SPILLONI E MOLLETTE INOX

Dim. 60x45x25 per carrello girapanettoni 60x40

Dim. 80x65x25 per carrello girapanettoni 80x60

ALUMINUM TRAY STAINLESS

STEEL PINS AND CLIPS

Dim. 60x45x25 for 60x40 carrello girapanettoni

Dim. 80x65x25 for 80x60 carrello girapanettoni

PANETTONE ALTO 500gr  
HEIGHT PANETTONE 500gr

Stampo - Mold 14 cm

PANETTONE ALTO 750gr  
HEIGHT PANETTONE 750gr

Stampo - Mold 16 cm

PANETTONE ALTO 1Kg  
HEIGHT PANETTONE 1Kg

Stampo - Mold 17 cm

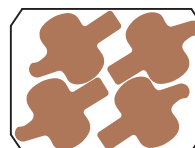
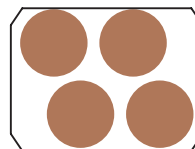
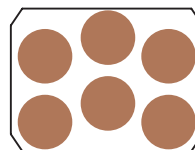
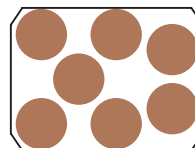
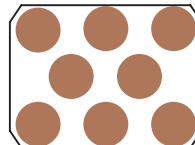
PANETTONE BASSO 1Kg  
LOW PANETTONE 1Kg

Stampo - Mold 21 cm

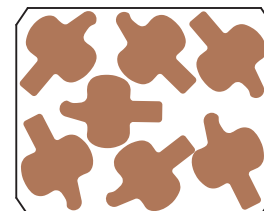
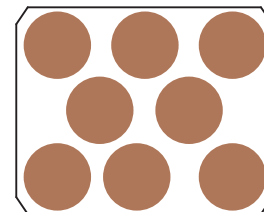
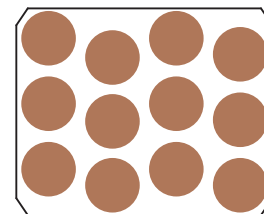
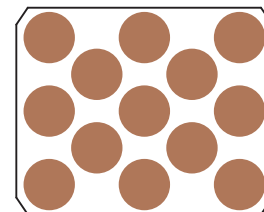
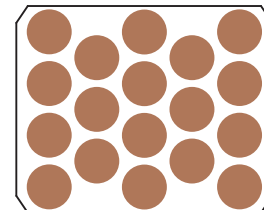
COLOMBA 1Kg  
DOVES 1Kg

Stampo - Mold 32 cm

### TEGLIE 60x45



### TEGLIE 80x60



Nessun aggancio interno alla teglia per libertà di disposizione.  
Configurazioni indicative

Carrello

# PORTATEGLIE SMART®

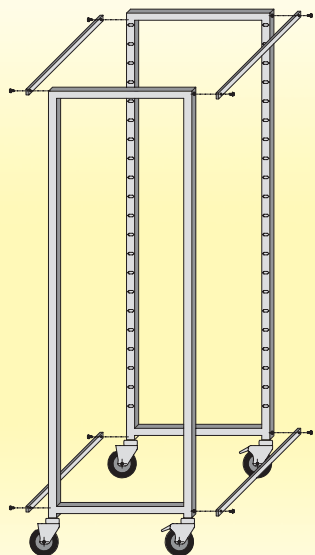


*L'unico con guide regolabili antisganciamento*



Con **CARRELLO PORTATEGLIE SMART** puoi disporre i tuoi prodotti in modo ottimale sulle teglie, sfruttando tutto lo spazio disponibile. Le guide regolabili con **fissaggio antisganciamento**, possono essere disposte in diverse combinazioni, a seconda delle esigenze, senza l'ausilio di utensili. Un sistema unico, dove le guide dal profilo slim permettono di fruttare al massimo della capienza le teglie GIRAPANETTONI, una volta capovolte.

With **CARRELLO PORTATEGLIE REGOLABILE** you can arrange your products optimally on the trays, using all the available space. The adjustable guides with **anti-release fixing** can be arranged in different combinations, depending on the needs, without the use of tools. A unique system, where the slim-profile guides allow the GIRAPANETTONI trays to be used to the maximum capacity, once turned upside down.



## UN SOLO CARRELLO PER TUTTI I TUOI PRODOTTI

In acciaio inox aisi304 18/10,  
n.18 coppie angolari slim regolabili  
4 ruote girevoli di cui 2 con freno

**Dim. 67x40p. x163 per teglie 60x40 e MAXROTOR 60x45**

**Dim. 67x80p. x163 per teglie 60x80 e teglie 60x40**

**Dim. 87x60p. x163 per teglie 60x80 e MAXROTOR 80x65**

*Stainless steel aisi304 18/10,  
n.18 adjustable slim angular pairs  
4 swivel castors, 2 of which with brakes*

**Dim. 67x40d. x163 for 60x40 and MAXROTOR 60x45 trays**

**Dim. 67x80d. x163 for 60x80 and 60x40 trays**

**Dim. 87x60d. x163 for 60x80 and MAXROTOR 80x65**

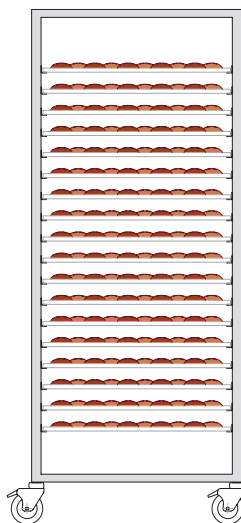
**MONTAGGIO CON SOLO 8 VITI**



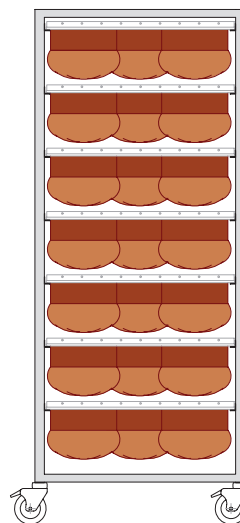
**SISTEMA ANTISGANCIAMENTO**



**GUIDE SLIM**



**CONFIGURAZIONE  
18 TEGLIE  
STANDARD**



**CONFIGURAZIONE  
7 TEGLIE  
GIRAPANETTONI**

# CARRELLO GIRAPANETTONI SMART®

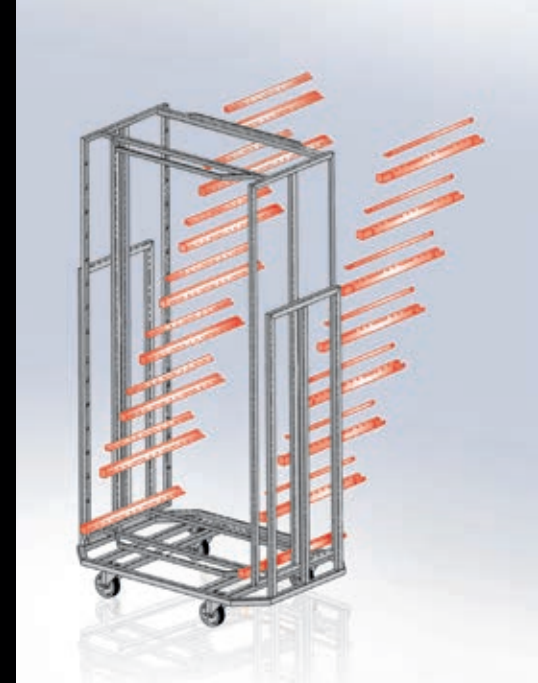


*L'unico con guide regolabili*



Con **CARRELLO GIRAPANETTONI SMART** puoi disporre fino a 9 teglie girapanettoni, portarle direttamente in cottura in forno e capovolgerle facilmente tutte insieme, in pochi secondi, per il raffreddamento. Le guide regolabili antisganciamento sostengono le teglie che possono essere disposte in diverse combinazioni, a seconda dell'altezza del dolce.

With **CARRELLO GIRAPANETTONI SMART** you can arrange to 9 pans for panettoni, take them directly to cooking in the oven and easily overturn them all together, in a few seconds, for cooling. The adjustable anti-release guides support the trays which can be arranged in different combinations, depending on the height of the cake.



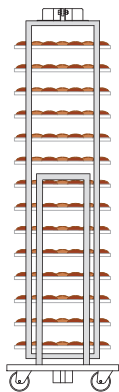
**GUIDE REGOLABILI ANTISGANCIAMENTO**



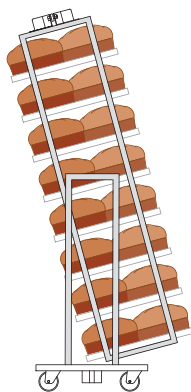
**VENTILAZIONE PERFETTA**

## COMPLETO DI 4 REGOLAZIONI IN ALTEZZA

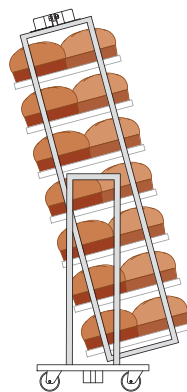
PER FORNO 40x60



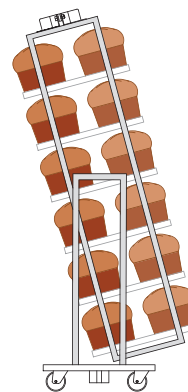
**14 teglie**  
spazio **9,5 cm**  
Piccola pasticceria



**8 teglie**  
spazio **17 cm**  
Panettoni 750gr **40 pz**

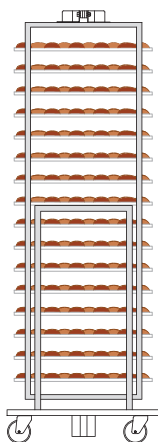


**7 teglie**  
spazio **19 cm**  
Panettoni 1 Kg **28 pz**

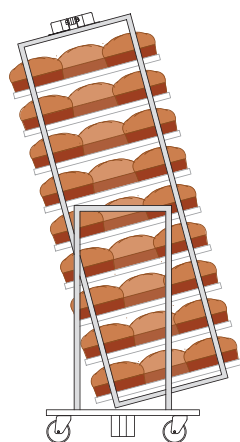


**6 teglie**  
spazio **22 cm**  
Panettoni 1 Kg **36 pz**

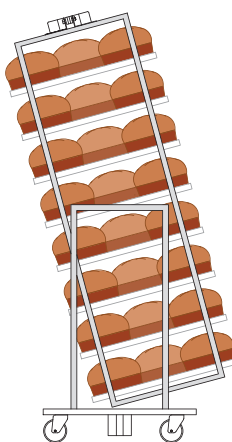
PER FORNO 60x80



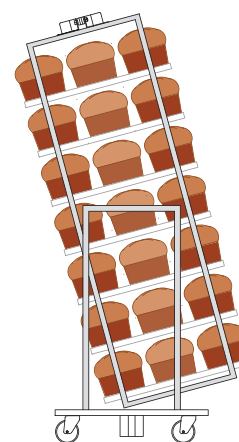
**17 teglie**  
spazio **9,5 cm**  
Piccola pasticceria



**9 teglie**  
spazio **17 cm**  
Panettoni 750gr **90 pz**



**8 teglie**  
spazio **19 cm**  
Panettoni 1 Kg **64 pz**



**7 teglie**  
spazio **22 cm**  
Panettoni 1 Kg **84 pz**

Le quantità possono variare in base alla marca, al modello del forno ed al tipo di teglia Girapanettoni utilizzata.

# POSIZIONATORE PIROTTINI®

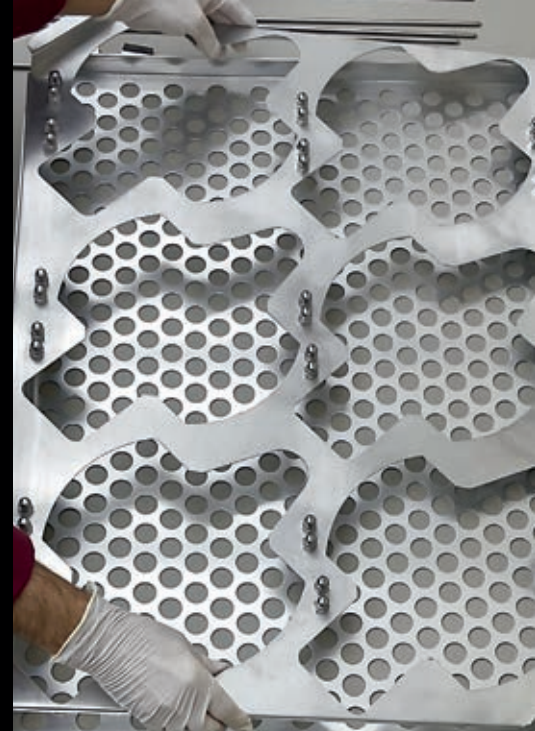


*Spillatura facilitata*

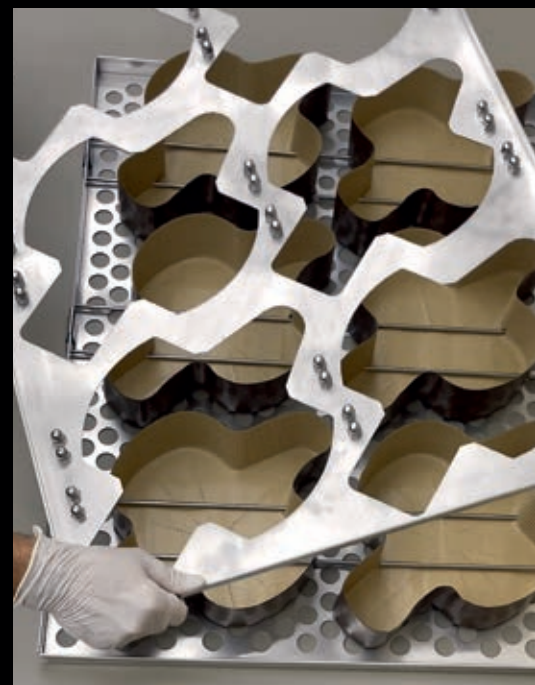


Il **POSIZIONATORE PIROTTINI** è studiato per il posizionamento ottimale dei pirottini sulla teglia e per il veloce e preciso inserimento guidato degli spilloni; Grazie al suo peso ridotto può essere spostato facilmente da una teglia all'altra, così puoi acquistare un solo posizionatore da utilizzare su tutte le tue teglie.

The **CUP POSITIONER** is designed for the optimal positioning of the cups on the baking tray and for the fast and precise guided insertion of the pins; Thanks to its low weight it can be easily moved from one baking tray to another, so you can buy just one positioner to use on all your baking trays.



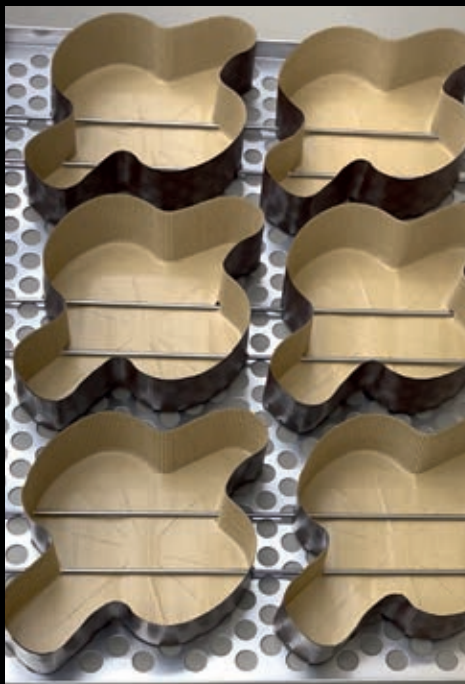
1. POSIZIONA ...



3. ... RIMUOVI



2. ... INFILZA ...



4. PASSA ALLA TEGLIA SUCCESSIVA

## UN SOLO POSIZIONATORE PER TUTTE LE TUE TEGLIE

POSIZIONATORE IN ALLUMINIO  
PERNI IN ACCIAIO INOX

ALUMINUM POSIZIONATORE  
STAINLESS INOX PINS

PANETTONE ALTO 500gr  
HEIGHT PANETTONE 500gr  
Stampo - Mold 14 cm

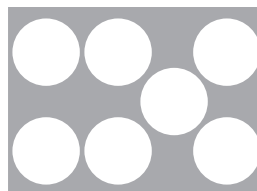
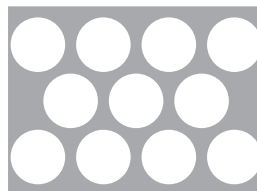
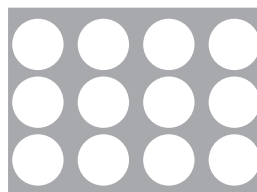
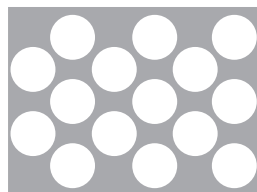
PANETTONE ALTO 750gr  
HEIGHT PANETTONE 750gr  
Stampo - Mold 16 cm

PANETTONE ALTO 1Kg  
HEIGHT PANETTONE 1Kg  
Stampo - Mold 17 cm

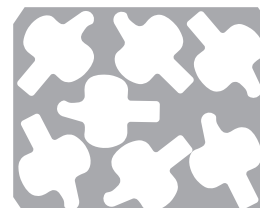
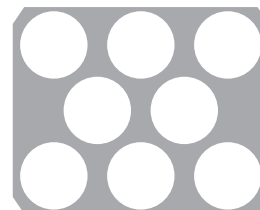
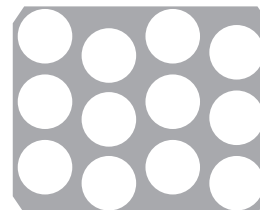
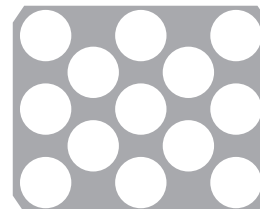
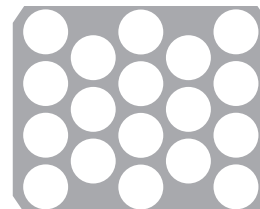
PANETTONE BASSO 1Kg  
LOW PANETTONE 1Kg  
Stampo - Mold 21 cm

COLOMBA 1Kg  
DOVES 1Kg  
Stampo - Mold 32 cm

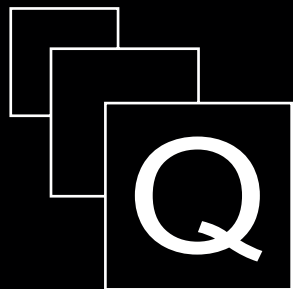
TEGLIA  
GIRAPANETTONI  
80x60



TEGLIA  
MAXROTOR  
80x65



Nessun aggancio interno alla teglia per libertà di disposizione.  
Configurazioni indicative



**QUADRI s.r.l.**

Via Guido Gozzano, snc

04012 Cisterna di Latina

T: + **39 06 9682295**

E: [info@quadrisrl.com](mailto:info@quadrisrl.com)

W: [www.quadrisrl.com](http://www.quadrisrl.com)

