



**FOOD DIVISION**



**PASTRY AND  
BAKERY**  
*Innovation*

**LISTINO PREZZI**  
PRICE LIST  
TARIF  
PREISLISTE

**01/24**  
Euro

Con **TEGLIA GIRAPANETTONI** puoi disporre i tuoi prodotti da lievitazione e fissarli alla teglia, portarli direttamente in cottura in forno e farli raffreddare sempre sulla teglia in carrelli o in abbattitore. Il fissaggio dei preparati è perfetto e possono essere disposti in diverse combinazioni, a seconda delle esigenze, per risparmiare tempo.

Un **sistema unico**, dove l'impiego della teglia permette la movimentazione da parte di un unico operatore e dove il lievito non subisce stress da pinzatura e, una volta capovolto, mantiene una forma perfetta. **Adatto a tutti i tipi di forno.**

With **TEGLIA GIRAPANETTONI** you can align and fix your preparations on the tray, put them directly in the oven and let them cool on the trolleys or in the blast chiller without removing the tray. Preparations can be fixed on the tray in many combinations, according to needs and with time saving.

A **unique system**, where the use of the tray enables the handling by a single operator and the leavened products don't get stressed by the stapling, keeping a perfect shaped once overturned. **For all type of ovens.**



adatto ad infornare su carrelli forno standard:

Dolci	Pirottino	Teglie	
		GIRAPANETTONI 60X40	GIRAPANETTONI 80X60
Panettoni da 1 kg basso	base da 21 cm	3	6 o 7
Panettoni da 1 kg alto	base da 17 cm	4	8 o 11
Panettoni da 750 gr basso	base da 18,5 cm	3-4	8
Panettoni da 750 gr alto	base da 16 cm	4 o 6	11 o 12
Panettoni da 500 gr alto	base da 13,5 cm	6 o 8	15
Colombe da 1 kg	base da 32 cm	2	6
Colombe da 750 gr	base da 28,5 cm	3	7 o 8

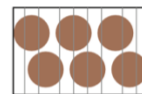
TEGLIA IN ALLUMINIO  
SPILLONI E MOLLETTE INOX  
Dim. 60x40x25  
Dim. 80x60x25

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

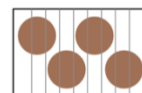
PANETTONE ALTO 500gr  
HEIGHT PANETTONE 500gr  
Stampo - Mold 14 cm



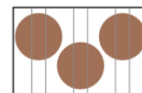
PANETTONE ALTO 750gr  
HEIGHT PANETTONE 750gr  
Stampo - Mold 16 cm



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



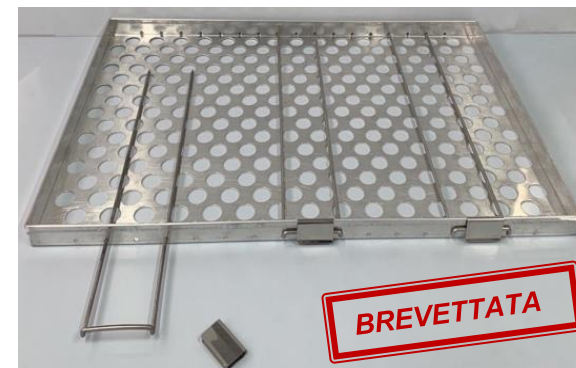
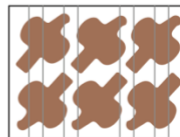
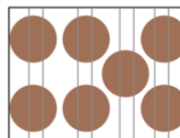
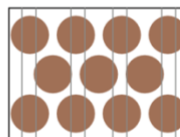
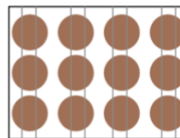
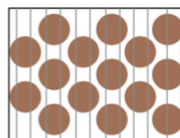
PANETTONE BASSO 1Kg  
LOW PANETTONE 1Kg  
Stampo - Mold 21 cm



COLOMBA 1Kg  
DOVES 1Kg  
Stampo - Mold 32 cm



TEGLIE 80x60x2,5



### TEGLIA GIRAPANETTONI®

- TEGLIA IN ALLUMINIO 1050 SP.1,5mm
- N.3 SPILLONI E N.3 MOLLETTE INOX 18/10
- ALUMINUM TRAY (1050 SP.1,5mm)
- N.3 FORKS AND N.3 SPRINGS (INOX STEEL 18/10)

Modello Model	Dimensioni Dimension cm	Prezzo Price €
TG6040	60X40X2,5	60,00
TG8060	80X60X2,5	90,00

### ACCESSORI ACCESSORIES

Molletta SPRING	per Teglia for Tray	Prezzo Price €
TGCLIPS60	TG6040	3,00
TGCLIPS80	TG8060	3,00
Spillone FORK	per Teglia for Tray	Prezzo Price €
TGS60	TG6040	7,00
TGS80	TG8060	7,00
Coppia Adattatori Pairs of Adapter	per Binario for rail	Prezzo Price €
TGG25	2,5 cm	15,00
TGG50	5 cm	15,00

acquistabili anche singolarmente se aggiunti al Kit teglia  
can also be purchased individually if added to the Tray kit

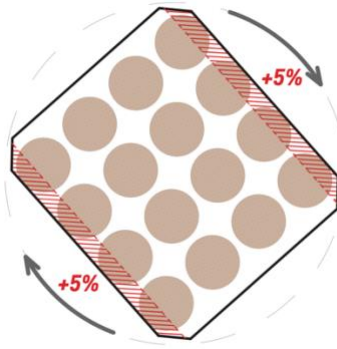
\*Le quantità variano da un minimo con prodotti distanziati a un massimo con prodotti ravvicinati

La **TEGLIA MAXROTOR** con la sua forma **brevettata** a spigoli smussati ti permette di disporre teglie più grandi sul tuo **carrello gira panettoni**. 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 on your cart turns panettone. 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.

**COMPATIBILE CON TUTTI I CARRELLI RIBALTABILI  
COMPATIBLE WITH ALL DUMP TROLLEY**



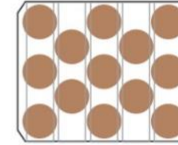
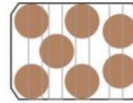
TEGLIA IN ALLUMINIO  
SPILLONI E MOLLETTE INOX  
Dim. 60x45x25 per carrello girapanettoni 60x40  
Dim. 80x65x25 per carrello girapanettoni 80x60

ALUMINIUM TRAY STAINLESS  
STEEL PINS AND CLIPS  
Dim. 60x45x25 for 60x40 carrello girapanettoni  
Dim. 80x65x25 for 80x60 carrello girapanettoni

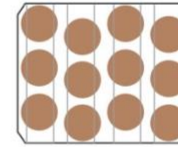
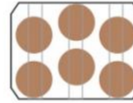
PANETTONE ALTO 500gr  
HEIGHT PANETTONE 500gr  
Stampo - Mold 14 cm



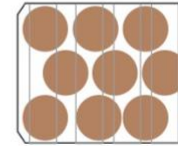
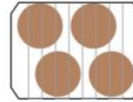
PANETTONE ALTO 750gr  
HEIGHT PANETTONE 750gr  
Stampo - Mold 16 cm



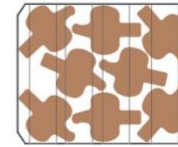
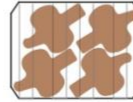
PANETTONE ALTO 1Kg  
HEIGHT PANETTONE 1Kg  
Stampo - Mold 17 cm



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



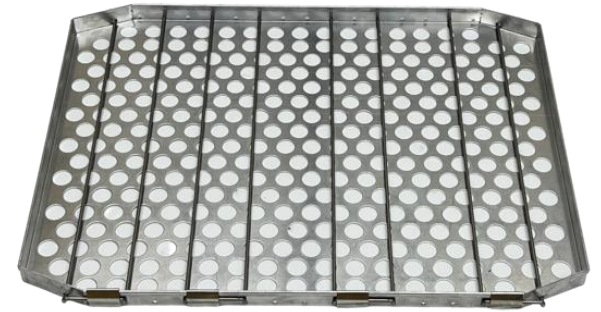
COLOMBA 1Kg  
DOVES 1Kg  
Stampo - Mold 32 cm



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



**BREVETTATA**



**TEGLIA MAXROTOR®**

- TEGLIA IN ALLUMINIO SP.1,5mm
- N.3 SPILLONI E N.3 MOLLETTE INOX 18/10
- ALLUMINIUM TRAY SP.1,5mm
- N.3 FORKS AND N.3 SPRINGS (INOX STEEL 18/10)

Modello Model	Dimensioni Dimension cm	Prezzo Price €
TGMAXROTOR6054	60X45X2,5	100,00
TGMAXROTOR8065	80X65X2,5	120,00

**ACCESSORI ACCESSORIES**

Molletta SPRING	per Teglia for Tray	Prezzo Price €
TGCLIPS60	TGMAXROTOR6045	3,00
TGCLIPS80M	TGMAXROTOR8065	3,00

Spillone FORK	per Teglia for Tray	Prezzo Price €
TGS60M	TGMAXROTOR6045	7,00
TGS80M	TGMAXROTOR8065	7,00

Coppia Adattatori Pairs of Adapter	per Binario for rail	Prezzo Price €
TGG25	2,5 cm	15,00
TGG50	5 cm	15,00

acquistabili anche singolarmente se aggiunti al Kit teglia  
can also be purchased individually if added to the Tray kit

Ideali per infornare su carrelli ribaltabili:

Dolci	Pirottino	Teglie MAXROTOR 60X45	Teglie MAXROTOR 80X65
Panettoni da 1 kg basso	base da 21 cm	4	8 o 9
Panettoni da 1 kg alto	base da 17 cm	6	10 o 12
Panettoni da 750 gr basso	base da 18,5 cm	5	12 o 13
Panettoni da 750 gr alto	base da 16 cm	6 o 7	9 o 11
Panettoni da 500 gr alto	base da 13,5 cm	9 o 11	18
Colombe da 1 kg	base da 32 cm	3-4	7-8
Colombe da 750 gr	base da 28,5 cm	4	9

\*Le quantità variano da un minimo con prodotti distanziati a un massimo con prodotti ravvicinati

Con **TEGLIA GIRAPANETTONI SMART** a casa tua puoi disporre i tuoi prodotti da lievitazione e fissarli alla teglia, portarli direttamente in cottura in forno e farli raffreddare capovolti sempre sulla teglia appoggiandola sulle gambe. Il fissaggio dei preparati è perfetto e possono essere disposti in diverse combinazioni, a seconda delle esigenze, per risparmiare tempo.

**Un sistema unico**, dove l'impiego della teglia permette la movimentazione durante tutta la preparazione e dove il lievito non subisce stress da pinzatura e, una volta capovolto, mantiene una forma perfetta.

*With **TEGLIA GIRAPANETTONI SMART** at your home you can arrange your leavening products and fix them to the pan, bring them directly into the oven and let them cool upside down on the pan resting it on the legs. Preparations can be fixed on the pan tray and can be arranged in different combinations, depending on the needs, to save time.*

**A unique system**, where the use of the pan allows movement throughout the preparation and where the leavened product does not suffer from pinching stress and, once turned over, maintains a perfect shape.



#### Dimensioni teglia:

- Larghezza: 38,5
- Profondità: 29,5 cm
- Altezza 2 cm

#### Ingombro totale:

- Larghezza: 39
- Profondità: 31 cm (con spilloni e ferma spilloni)
- Altezza con gambe 19,5 cm

#### Ideale per cuocere:

- 2 panettoni da 1 kg - base stampo 19 cm
- 2 panettoni da 1 kg - base stampo 17 cm
- 2 panettoni da 750 gr - base stampo 18,5 cm
- 3 panettoni da 750 gr - base stampo 15,5 cm
- 4 panettoni da 500 gr - base stampo 13,5 cm
- 1 colomba da 1 kg
- 2 colombe da 500 gr



#### TEGLIA GIRAPANETTONI SMART®

- KIT BREVETTATO
- TEGLIA IN ALLUMINIO SP.1,5mm
- N.2 SPILLONI E N.2 MOLLETTE INOX
- N.4 GAMBE SMONTABILI IN ALLUMINIO
  
- *PATENTED KIT*
- *ALUMINUM TRAY SP.1,5mm*
- *N.2 FORK AND N.2 SPRINGS (INOX STEEL)*
- *N.4 REMOVABLE ALUMINUM LEGS*

Modello Model	Dimensioni Dimension cm	Prezzo Price €
TG3931	39X31X h19,5	57,00

#### ACCESSORI ACCESSORIES

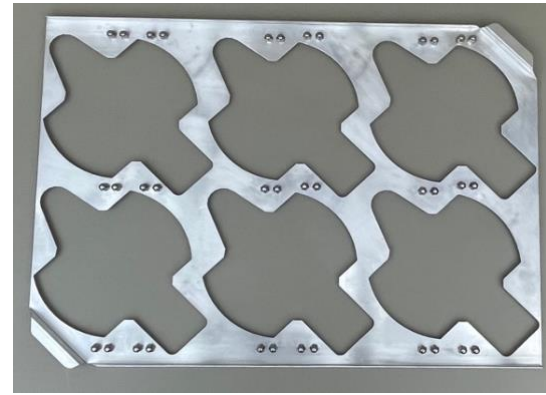
Molletta SPRING	per Teglia for Tray	Prezzo Price €
TGCLIPS39	TG3931	3,00

Spillone FORK	per Teglia for Tray	Prezzo Price €
TGS39	TG3931	5,00

acquistabili anche singolarmente se aggiunti al Kit teglia  
can also be purchased individually if added to the Tray kit

**POSIZIONATORE PIROTTINI** utilissimo complemento per **TEGLIE GIRAPANETTONI 80x60** o **MAXROTOR 80X65** è studiato per il posizionamento ottimale dei pirottini sulla teglia; Realizzato in alluminio è dotato di perni guida inox per il veloce e preciso inserimento guidato degli spilloni e 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.**

**POSIZIONATORE PIROTTINI** Very useful complement for **TEGLIE GIRAPANETTONI 80x60** or **MAXROTOR 80X65** is designed for the optimal positioning of the paper cups on the pan; Made of aluminum, it is equipped with stainless steel guide support for fast and precise guided insertion of the pins and thanks to its low weight it can be easily moved from one pan to another; so you can buy **a single positioner to use on all your trays.**



1



2



3



4

POSIZIONATORE IN ALLUMINIO  
PERNI IN ACCIAIO INOX

ALUMINUM POSIZIONATORE  
STAINLESS INOX PINS

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

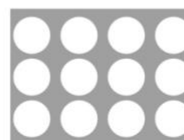
PANETTONE ALTO 750gr  
HEIGHT PANETTONE 750gr  
Stampo - Mold 16 cm

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

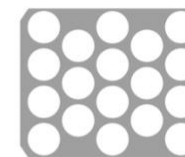
PANETTONE BASSO 1Kg  
LOW PANETTONE 1Kg  
Stampo - Mold 21 cm

COLOMBA 1Kg  
DOVES 1Kg  
Stampo - Mold 32 cm

TEGLIA  
GIRAPANETTONI  
80x60



TEGLIA  
MAXROTOR  
80x65



### POSIZIONATORE PIROTTINI®

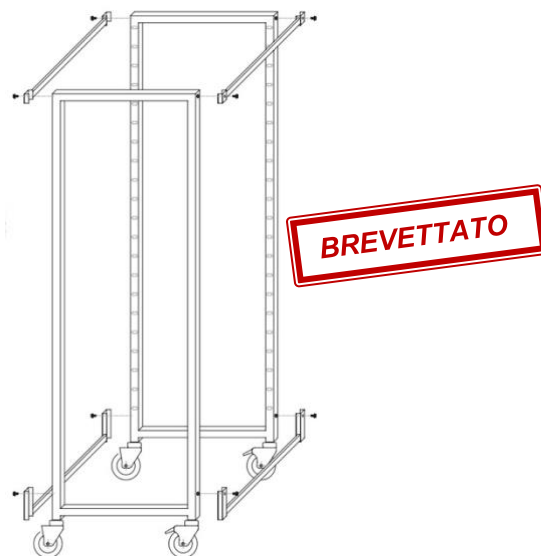
- BREVETTATO
- ADATTO ESCLUSIVAMENTE PER TEGLIE GIRAPANETTONI 80X60 e MAXROTOR 80X65
- DOPPIA MAGNIGLIA PER IL SOLLEVAMENTO
- REALIZZATO IN ALLUMINIO SP.2,5mm
- DISPOSITIVI GUIDA SPILLONI IN ACCIAIO INOX
- PATENTED
- EXCLUSIVELY SUITABLE FOR TEGLIE GIRAPANETTONI TRAYS and MAXROTOR
- DOUBLE MAGNIGLIA FOR LIFTING
- MADE IN ALUMINUM 2.5mm THINK
- STAINLESS STEEL PINS GUIDE DEVICES

Modello Model	Pirottino Peper cups	Prezzo Price €
PC	COLOMBE	300,00
PP	PANETTONI	300,00

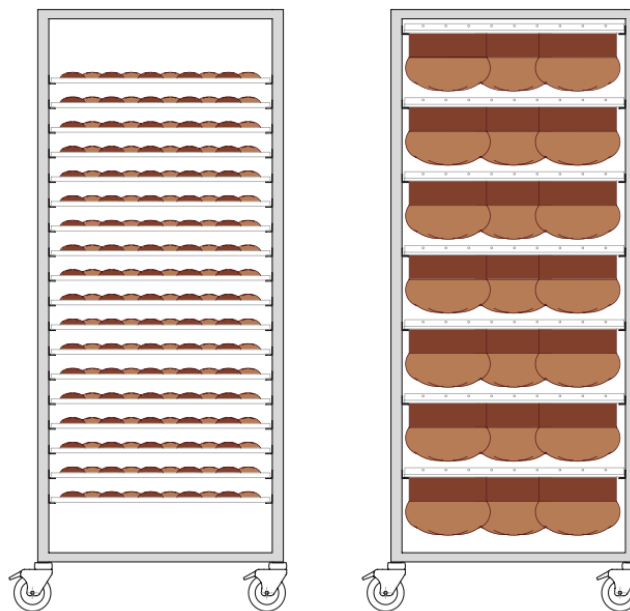
Con **CARRELLO PORTATEGLE REGOLABILE** puoi disporre i tuoi prodotti in modo ottimale sulle teglie, sfruttando tutto lo spazio disponibile. Le guide con fissaggio **anti sganciamento**, possono essere disposte in diverse combinazioni, a seconda delle esigenze, senza l'ausilio di utensili. Un sistema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

With **CARRELLO PORTATEGLE REGOLABILE** you can arrange your products optimally on the trays, using all the available space. The 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 use of the tray enables the handling by a single operator and the leavened products don't get stressed by the stapling, keeping a perfect shaped once overturned.



### MONTAGGIO E SMONTAGGIO CON 8 BULLONI



**CONFIGURAZIONE  
18 TEGLIE  
STANDARD**

**CONFIGURAZIONE  
7 TEGLIE  
GIRAPANETTONI**



### CARRELLO PORTATEGLE SMART®

- KIT AGGANCI GUIDA ANTISGANCI BREVETTATO
- REALIZZATO INTERAMENTE IN ACC.INOX AISI304 18/10
- N.18 COPPIE DI GUIDE SLIM REGOLABILI
- N.4 RUOTE GIREVOLI ANTISTRACCIATA DI CUI 2 CON FRENO
- PATENTED KIT ANTI-RELEASE GUIDE HOOK
- MADE IN STAINLESS STEEL AISI 304 18/10
- N.18 PAIRS OF ADJUSTABLE SLIM GUIDES
- N.4 NON-MARKING SWIVEL WHEELS, 2 WITH BRAKE

Modello Model	Dimensioni Dimension cm	Prezzo Price €
CARR60	67x40px163h	443,00
CARR80	67x80px163h	549,00
CARR80L	87x60px163h	549,00

### ACCESSORI ACCESSORIES

Coppia guide PAIR GUIDES	per Carrello for Trolley	Prezzo Price €
GU40	CARR60	10,00
GU80	CARR80	15,00
GU60	CARR80L	15,00

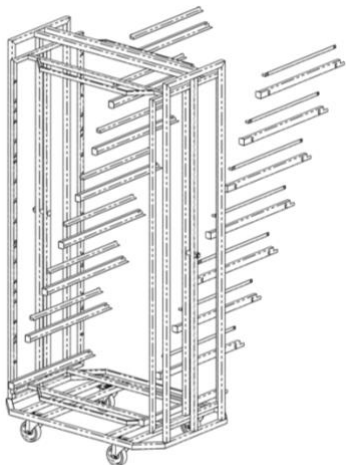
Con **CARRELLO GIRAPANETTONI SMART 6080** puoi disporre fino a 8 teglie girapanettoni, portarle direttamente in cottura in forno e capovolgerle facilmente tutte insieme, in pochi secondi, per il raffreddamento.

Le **guide regolabili con sistema brevettato antisganciamento** sostengono le teglie che possono essere disposte in diverse combinazioni, a seconda dell'altezza del dolce, per aumentare produttività e risparmiare energia.

Un sistema unico, dove l'impiego di teglie girapanettoni permette la movimentazione da parte di un unico operatore e dove il peso contenutissimo abbatte la massa da portare a temperatura assieme ai dolci e, una volta capovolte, garantisce un velocissimo raffreddamento.

Carrello per cuocere panettoni e colombe... e non solo: può alloggiare fino a 16 teglie standard per cuocere qualsiasi prodotto da forno. Una soluzione tutto-in-uno, pratica e versatile, da sfruttare sempre.

*With **CARRELLO GIRAPANETTONI SMART 6080** you can arrange up to 8 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 patented anti-release guides** support the trays which can be arranged in different combinations, depending on the height of the cake, to increase productivity and save energy. A unique system, where the use of panettoni pans allows handling by a single operator and where the very low weight reduces the mass to be brought to temperature together with the sweets and, once turned upside down, guarantees a very fast cooling. Trolley for cooking panettone and doves... and more: it can house up to 16 standard trays for cooking any bakery product. An all-in-one solution, practical and versatile, to always use.*



**BREVETTATO**

## CARRELLO GIRAPANETTONI SMART® 6080

CARRELLO DA FORNO ATTACCO POLIN AVANT 6080 HR

- KIT GUIDA ANTISGANCIO BREVETTATO
- REALIZZATO INTERAMENTE IN ACC.INOX
- N.8 COPPIE DI BINARI REGOLABILI
- N.8 COPPIE DI GUIDE REMOVIBILI
- N.4 RUOTE GIREVOLI ALTE TEMPERATURE

- *PATENTED KIT ANTI-RELEASE GUIDE HOOK*
- *MADE IN STAINLESS STEEL*
- *N.8 PAIRS OF ADJUSTABLE TRACKS*
- *N.8 PAIRS OF REMOVABLE GUIDES*
- *N.4 HIGH TEMPERATURE WHEELS*

Modello Model	Dimensioni Dimension cm	Prezzo Price €
CARRGIR6080 +8 TG8060	66x99px187,5h	2.500,00
CARRGIR6080 +8 TGMAXROTOR8065	66x99px187,5h	2.800,00

adatto ad infornare:

Dolci	Pirottino	con Teglie <b>GIRAPANETTONI 80X60</b>	con Teglie <b>MAXROTOR 80X65</b>
Panettoni da 1 kg basso	base da 21 cm	48 o 64	64 o 72
Panettoni da 1 kg alto	base da 17 cm	56 o 77	70 o 84
Panettoni da 750 gr basso	base da 18,5 cm	64	72 o 88
Panettoni da 750 gr alto	base da 16 cm	77 o 84	84 o 91
Panettoni da 500 gr alto	base da 13,5 cm	120	144
Colombe da 1 kg	base da 32 cm	48	56-64
Colombe da 750 gr	base da 28,5 cm	56 o 64	72

\*Le quantità variano da un minimo con prodotti distanziati a un massimo con prodotti ravvicinati

Con **CARRELLO GIRAPANETTONI SMART 4060** puoi disporre fino a 7 teglie girapanettoni, portarle direttamente in cottura in forno e capovolgerle facilmente tutte insieme, in pochi secondi, per il raffreddamento.

Le **guide regolabili con sistema brevettato antisganciamento** sostengono le teglie che possono essere disposte in diverse combinazioni, a seconda dell'altezza del dolce, per aumentare produttività e risparmiare energia.

Un sistema unico, dove l'impiego di teglie girapanettoni permette la movimentazione da parte di un unico operatore e dove il peso contenutissimo abbatte la massa da portare a temperatura assieme ai dolci e, una volta capovolte, garantisce un velocissimo raffreddamento.

Carrello per cuocere panettoni e colombe... e non solo: può alloggiare fino a 14 teglie standard per cuocere qualsiasi prodotto da forno. Una soluzione tutto-in-uno, pratica e versatile, da sfruttare sempre.

*With **CARRELLO GIRAPANETTONI SMART 4060** you can arrange up to 7 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 patented anti-release guides** support the trays which can be arranged in different combinations, depending on the height of the cake, to increase productivity and save energy. A unique system, where the use of panettoni pans allows handling by a single operator and where the very low weight reduces the mass to be brought to temperature together with the sweets and, once turned upside down, guarantees a very fast cooling. Trolley for cooking panettone and doves... and more: it can house up to 14 standard trays for cooking any bakery product. An all-in-one solution, practical and versatile, to always use.*



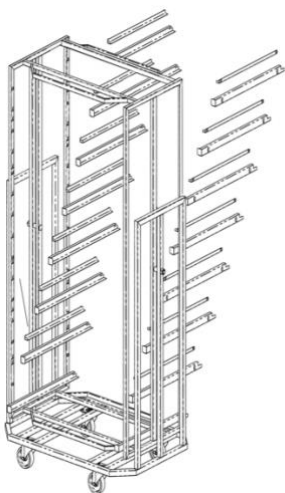
## CARRELLO GIRAPANETTONI SMART® 4060

CARRELLO DA FORNO ATTACCO POLIN POKET 4060

- KIT GUIDA ANTISGANCIO BREVETTATO
- REALIZZATO INTERAMENTE IN ACC.INOX
- N.7 COPPIE DI BINARI REGOLABILI
- N.7 COPPIE DI GUIDE REMOVIBILI
- N.4 RUOTE GIREVOLI ALTE TEMPERATURE

- *PATENTED KIT ANTI-RELEASE GUIDE HOOK*
- *MADE IN STAINLESS STEEL*
- *N.7 PAIRS OF ADJUSTABLE TRACKS*
- *N.7 PAIRS OF REMOVABLE GUIDES*
- *N4 HIGH TEMPERATURE WHEELS*

Modello Model	Dimensioni Dimension cm	Prezzo Price €
CARRGIR4060 +7 TG6040	46X75px162,5h	2.180,00
CARRGIR4060 +7 TGMAXROTOR6045	46X75px162,5h	2.460,00



**BREVETTATO**

adatto ad informare:

Dolci	Pirottino	con Teglie GIRAPANETTONI 60X40	con Teglie MAXROTOR 60X45
Panettoni da 1 kg basso	base da 21 cm	21	28
Panettoni da 1 kg alto	base da 17 cm	24	36
Panettoni da 750 gr basso	base da 18,5 cm	28	35
Panettoni da 750 gr alto	base da 16 cm	24 o 36	36 o 42
Panettoni da 500 gr alto	base da 13,5 cm	42 o 56	63 o 77
Colombe da 1 kg	base da 32 cm	14	21-28
Colombe da 750 gr	base da 28,5 cm	21	28

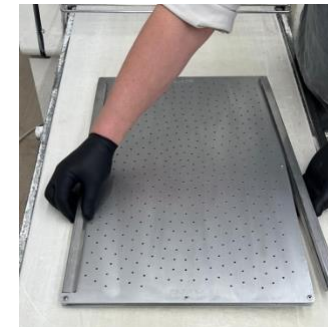
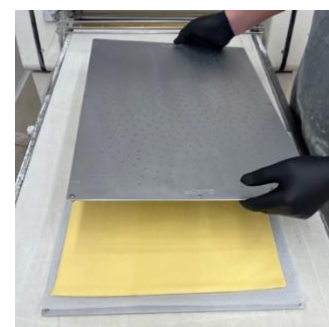
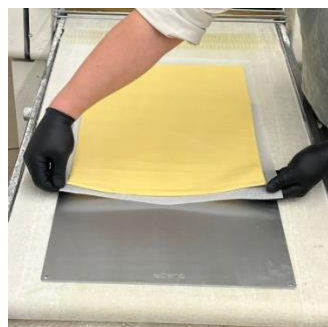
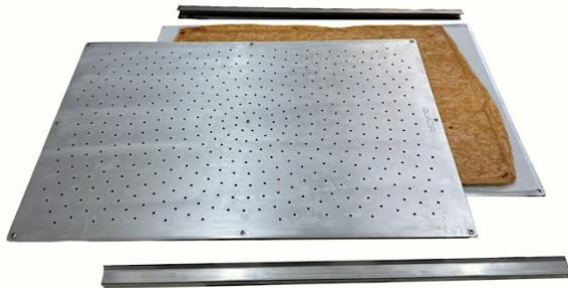
\*Le quantità variano da un minimo con prodotti distanziati a un massimo con prodotti ravvicinati

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.

**Adatta a tutti i tipi di forno.**

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.

**For all type of ovens.**



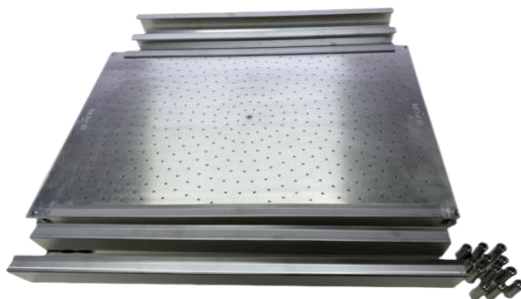
Modello Model	Dimensioni Dimension cm	Prezzo Price €
SMAX40	40X30	64,00
SMAX60	60X40	90,00

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 3 set di distanziali in acciaio inox altezza 2 - 3.5 - 4.5 cm con i relativi profili di bloccaggio per cuocere perfette Sfoglie ripiene, Galette des Rois, Croissant sagomati e NewYork Rolls.

**Adatta a tutti i tipi di forno.**

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 3 sets of stainless steel spacers height 2 - 3.5 - 4.5 cm with their locking profiles to bake perfect Stuffed Puff Pastries, Galette des Rois, Shaped Croissants and New York Rolls.

**For all type of ovens.**



Modello Model	Dimensioni Dimension cm	Prezzo Price €
SMAX40PLUS	40X30	104,00
SMAX60PLUS	60X40	160,00

**QUADRI s.r.l.**

Stabilimento: Via Gozzano, snc - 04012 Cisterna di Latina – Italy Tel.+39.06.96.82.295

e-mail *commerciale@quadrisrl.com*

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