

# S.MART

YOUR EASY DESSERT

**Pratici, veloci e riutilizzabili:** stampi termoformati con forme classiche per dessert semplici da realizzare e veloci da sfornare, sono **ideali per semifreddi, mousse, bavaresi** e tutti i prodotti da frigo. Gli stampi **S.Mart** grazie al materiale con il quale sono prodotti permettono di raffreddare velocemente il composto, sono facili da lavare e **riutilizzare numerose volte**, per un maggior risparmio ed una maggior produttività. Sono disponibili fasce in acciaio inox per inserti o crostate.

**Practical, fast, reusable:** Thermoformed plastic moulds with classic shapes, easy and quick to use. They are **ideal for semifreddo, mousses** and all refrigerated dessert. **S.Mart**, thanks to its material, makes the cooling of the ingredients very fast and the mould is easy to wash and **reuse many times**, for a greater saving and increasing productivity. Stainless steel accessories for insert or tart are available.



## CIRCLE

Cod. **30SS01**

Misura - Size: Ø180 h50 mm  
1200 ml - Pack 4 pcs

Fasce inox ideali per la realizzazione della crostata e dell'inserto, non incluse.  
Stainless steel rings for tart and insert, not included.



Cod. **1H2X20**  
Misura - Size: Ø200 h20 mm

Cod. **1H2X16**  
Misura - Size: Ø160 h20 mm

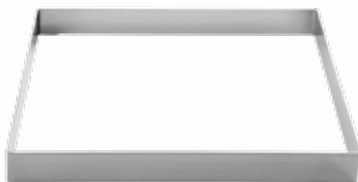


## CARRE'

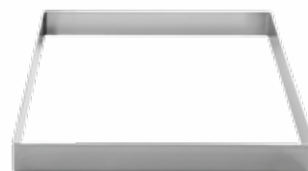
Cod. **30SS02**

Misura - Size: 180x180 h50 mm  
1500 ml - Pack 4 pcs

Fasce inox ideali per la realizzazione della crostata e dell'inserto, non incluse.  
Stainless steel rings for tart and insert, not included.



Cod. **5H2X20**  
Misura - Size: 200x200 h20 mm



Cod. **5H2X16**  
Misura - Size: 160x160 h20 mm



# GIANDUIA

Cod. **30SS04**

Misura - Size: 284x116 h80 mm  
1400 ml - Pack 4 pcs

Fasce inox ideali per la realizzazione della crostata e dell'inserto, non incluse.  
Stainless steel rings for tart and insert, not included.



Cod. **21H2X31**

Misura - Size: 303x135 h20 mm

Cod. **21H2X23**

Misura - Size: 230x63,5 h20 mm

# S.MART

YOUR EASY DESSERT



## OVAL

Cod. **30SS03**

Misura - Size: 240x136 h60 mm  
1400 ml - Pack 4 pcs

Fasce inox ideali per la realizzazione della crostata e dell'inserto, non incluse.  
Stainless steel rings for tart and insert, not included.



Cod. **21H2X26**

Misura - Size: 258x154 h20 mm

Cod. **21H2X21**

Misura - Size: 216x112 h20 mm

# Semifreddi

## Semifreddo



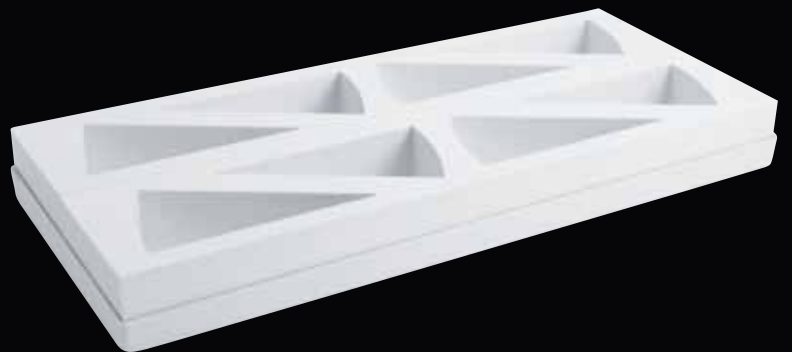
Cod. **TPB1**  
Coppapasta Inox  
Stainless steel cutter  
h 30mm



Cod. **MONOP. C101**  
Teglia/Tray 60x40cm  
5 Barre/Moulds  
Ø100 h 45mm



Misura fetta  
 Slice size:  
 117x62 h40 mm - 150 ml approx  
 117x62 h30 mm - 112 ml approx  
 12 fette/slices = 1 torta/cake Ø24cm



**Cod. MONOP. A0016**  
 Teglia/Tray 17x40cm  
 2 Barre/Moulds  
 h 40mm

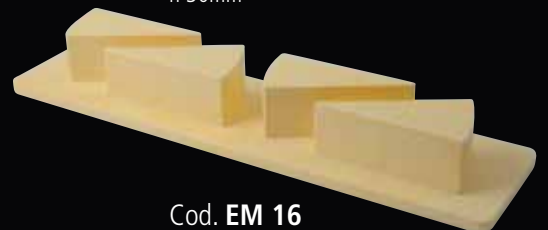
**Cod. MONOP. B0016**  
 Teglia/Tray 26x40cm  
 3 Barre/Moulds  
 h 40mm

**Cod. MONOP. A016**  
 Teglia/Tray 17x40cm  
 2 Barre/Moulds  
 h 30mm

**Cod. MONOP. B016**  
 Teglia/Tray 26x40cm  
 3 Barre/Moulds  
 h 30mm

**Cod. MONOP. C0016**  
 Teglia/Tray 60x40cm  
 7 Barre/Moulds  
 h 40mm

**Cod. MONOP. C016**  
 Teglia/Tray 60x40cm  
 7 Barre/Moulds  
 h 30mm



**Cod. TPG 16**  
 Tagliapasta (non incluso)  
 Cutter (not included)  
 h 3cm

**Cod. NSA62X117**  
 Nastro acetato triangolare pretagliato e prefustellato  
 Precut and pre die cut triangular acetate tape.  
 Pack 500 pcs

**Cod. EM 16**  
 Estrattore (non incluso)  
 Extractor (not included)