

FORNITURE PROFESSIONALI
PER IL CAKE DESIGN



Cake Design

libera la tua creatività!





In 50 anni di esperienza il Gruppo Mancinelli si è distinto in qualità e servizio, diventando l'alleato di tutti i pasticceri che desiderano esprimere la loro professionalità. Con questa raccolta di prodotti desideriamo farvi entrare nel meraviglioso mondo del cake design.

Prodotti come
COVERPASTRY PASTA DI ZUCCHERO,
DECOR LINE CIOCCOLATO PLASTICO,
DECORIN COLORANTI IN GEL,
COLORANTI IN PASTA E IN POLVERE,
STAMPI A ESPULSIONE,
TOP ICE GHIACCIA REALE, ecc.
vi aiuteranno a creare torte monumentali o
semplici cupcakes in modo facile e divertente,
liberando tutta la vostra creatività.

- 3 PASTA DI ZUCCHERO**
- 4 HELLO' MIX MISCELE BILANCIATE**
- 6 PASTE SPECIALI**
- 8 DECOR COLOR**
- 14 AEROGRAFI E ACCESSORI**
- 16 CRISTALLI DI ZUCCHERO**
- 17 CODETTE IN CIALDA**
- 18 STAMPINI A ESPULSIONE**
- 25 STAMPI PER FIORI**
- 29 CONTROSTAMPI**
- 30 PISTILLI**
- 31 TAPPETI DECORO**
- 32 LE ATTREZZATURE**
- 34 PINZETTE DECORO**
- 35 STAMPI PER BISCOTTI**
- 37 MARCATORI E BORDI**
- 38 TAMBURI - DISCHI SOTTO TORTA**
- 39 SAC À POCHE - BOCCHETTE**



PASTA di zucchero

Paste a base di zucchero e grassi vegetali pronte all'uso per la copertura di torte e per decorazioni.

Una linea completa di paste da modellare, adatte per la copertura di torte e per l'alta decorazione. Si possono ricoprire torte monumentali oppure creare fantastiche decorazioni in pasticceria! Eccellente la plasticità, semplicissime da usare, non perdono il colore nel tempo. La gamma completa comprende 6 colori: bianco, rosso, rosa, celeste, giallo e verde in comodi secchielli di plastica per uso alimentare.



COD. 5236

BIANCO

SECCHIELLO
peso netto 5 kg



COD. 5244

ROSSO

SECCHIELLO
peso netto 3 kg



COD. 5242

CELESTE

SECCHIELLO
peso netto 3 kg



COD. 5240

ROSA

SECCHIELLO
peso netto 3 kg



COD. 5238

GIALLO

SECCHIELLO
peso netto 3 kg



COD. 5248

NERO

SECCHIELLO
peso netto 3 kg



COD. 5246

VERDE

SECCHIELLO
peso netto 3 kg





COD. 4069

SPONGE CAKE

Semilavorato per uso professionale per la realizzazione Pan di spagna con struttura particolarmente adatta alla realizzazione di torte decorate e monumentali.

Montare in planetaria con frusta ad alta velocità per 8-10 minuti
Versare negli stampi (400 g di pasta in stampi diametro 22 – altezza 4). Cottura a 180°C per 20-25 minuti

Peso netto 1 kg



COD. 8001840

FROLLINO

Miscela bilanciata per la preparazione di biscotti frollini.

Hellò Mix FROLLINO	1 kg
Uova	200 g
Margarina o burro	350/400 g

Montare con la spatola le uova con la margarina o il burro ed incorporare gradualmente Hello mix Frollino. Colare secondo le forme desiderate.
COTTURA: 180/200°C per 8-10 minuti.

Peso netto 1 kg



COD. 4068

CUP CAKE

Semilavorato per uso professionale per la realizzazione di tipici Cup Cake American style.

Montare in planetaria con frusta piatta ad alta velocità per 6-7 minuti.
Versare negli stampi 50/60 g di pasta. Cottura a 180°C per 20 minuti

Peso netto 1 kg



COD. 4067

PANCAKE

Semilavorato per uso professionale per la realizzazione Pancake tipici American Style.

Miscelare in planetaria con frusta piatta a media velocità per 5-6 minuti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Riscaldare una padella antiaderente a bordo alto, versare la quantità desiderata e cuocere per il tempo necessario a rassodare su entrambi i lati.

Peso netto 1 kg



COD. 5178

CMC

Additivo alimentare utilizzato come addensante. Aggiunto alla pasta zucchero si ottiene una pasta più resistente e più facile da modellare. Prodotto inodore e insapore.

Secchiello 250 g.



COD. 1535

HIFOAMA

Stabilizzante per ghiaccia reale.

Sacchetto 500 g.



COD. 38226

COLLA

Colla edibile

Barattolo 60 g.



COD. 5222

DECOR LINE CIOCCOLATO BIANCO

Semilavorato per pasticceria per tableaux e decorazioni artistiche.

Secchiello 6 kg.

COD. 5223

DECOR LINE CIOCCOLATO FONDENTE

Semilavorato per pasticceria per tableaux e decorazioni artistiche.

Secchiello 6 kg.



PASTE speciali



COD. 38202

GUM PASTE

Pasta speciale per modellaggio fiori.

Secchiello 500 g.



COD. 38206

MODELLING PASTE

Pasta speciale per modellaggio personaggi 3D.

Secchiello 1000 g.



COD. 38220

TOP ICING

Secchiello 500 g.





COD. 38228
STAR LACE
"PIZZI E
MERLETTI"

Semilavorato per la
 decorazione di
 prodotti dolciari

Secchiello 500 g.



- 100 g di miscela Star Lace
 - 80 g di acqua.



Versare in planetaria la miscela ed
 aggiungere l'acqua tiepida.



Mescolare con frusta a velocità
 media per 2 minuti fino ad ottenere
 un composto cremoso ed omogeneo.



Con l'aiuto di un rasciutto flessibile,
 distribuite il prodotto sul tappeto con
 una lieve pressione in senso orizzontale
 e verticale.



Fate attenzione a far penetrare
 bene il prodotto nel disegno.



Lasciar asciugare in forno a 80°C
 per 12 min. o a 120°C per 6 min.
 per avere un prodotto più elastico.



Se si desidera ottenere un pizzo colorato,
 prelevare una quantità di
 polvere del colore desiderato e
 miscelarla al composto bianco precedentemente
 preparato.



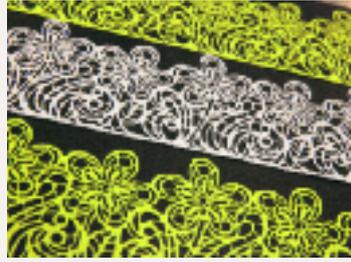
Procedere a smodellare il decoro ottenuto
 partendo da un lato.



Rigirare il tappetino sul piano di lavoro
 e con un rasciutto aiutatevi ad
 estrarlo con delicatezza.



Una volta pronto il decoro si presenterà
 molto flessibile. Può essere
 usato per decorazioni sulle vostre
 torte.



Potrete applicare il decoro ottenuto con
 estrema facilità dando un tocco
 elegante e raffinato a tutte le vostre
 dolci creazioni!



COLORI

DECORⁱⁿ

DECOR^{air}

Linea di colori alimentari a base d'acqua, sviluppati per l'utilizzo della decorazione con aerografo, ma anche per la colorazione di panna, creme, bevande, gelati, gelatine, pasta di mandorle e marzapane.



COD. 14004 VERDE BRILLANTE
COD. 14006 ROSA BRILLANTE
COD. 14008 VIOLA BRILLANTE
COD. 14012 NERO
COD. 14014 GIALLO LIMONE



COD. 14002 GIALLO UOVO
COD. 14016 BRUNO CIOCCOLATO
COD. 14018 ROSSO BRILLANTE
COD. 14020 AZZURRO
COD. 14022 ARANCIO
COD. 14024 BIANCO

Aggiungendo il bianco agli altri colori è possibile attenuare la vivacità tipica dei nostri colori e ottenere tonalità pastello. Il colore bianco può essere utilizzato per rendere omogenea la base di decorazione o per correggere eventuali errori o imperfezioni. Disponibili in 13 colori base.

DECOR^{polvere spray}

Coloranti per la decorazione di prodotti della confetteria e prodotti da forno fini. Azo free



COD. 14549
ARGENTO



COD. 14548
ROSSO



COD. 14547
ORO

DECOR^{spray}

Colori alimentari, confezionati in bombolette spray appositamente studiate per rendere il lavoro degli utilizzatori semplice e veloce. I prodotti possono essere utilizzati per la decorazione di prodotti alimentari in pasticceria, gelateria bar.



COD. 14150
ROSSO



COD. 14152
**GIALLO
UOVO**



COD. 14154
**VERDE
BRILLANTE**



COD. 14156
**ROSSO
BRILLANTE**



COD. 14158
**BRUNO
CIOCCOLATE**



COD. 14160
AZZURRO



COD. 14200
**ROSSO
RUBINO**



COD. 14202
ARGENTO



COD. 14204
ORO



COD. 14206
BRONZO



COD. 14208
RAME

DECOR^{liposolubile}

Colori liquidi liposolubili ideati per la colorazione di masse grasse: cioccolato, surrogato e burro di cacao



COD. 14300
**ROSSO
BRILLANTE**



COD. 14302
GIALLO



COD. 14304
VERDE



COD. 14306
BLU



COD. 14308
ARANCIO



COLORI

DECORcolor polveri

Coloranti alimentari in polvere ad elevato grado di purezza, di varia natura, specifici per la colorazione dello zucchero, della pasta di mandorle e del marzapane.



COD. 14351
ROSSO



COD. 14352
GIALLO



COD. 14355
VERDE



COD. 14356
ARANCIO



COD. 14358
BLU



COD. 14360
NERO

DECORcolor polveri perlate

Utilizzabili per la decorazione esterna del cioccolato.



COD. 14362
BIANCO



COD. 14364
NERO



COD. 14400
ROSSO RUBINO



COD. 14402
ARGENTO



COD. 14404
ORO



COD. 14406
BRONZO



COD. 14408
RAME

DECORcolor gel

Colorante in gel ad altissima concentrazione, speciale per le colorazioni di pasta zucchero.



COD. 38501
BIANCO



COD. 38503
NERO



COD. 38505
GIALLO



COD. 38507
BLU



COD. 38509
ROSSO



COD. 38502
ROSA



COD. 38510
VIOLETTO

DECORgelatine

Prodotto ideale per decorare, guarnire e scrivere su torte, mousse, semifreddi e prodotti da forno fini.



COD. 14500
NEUTRO



COD. 14502
AZZURRO



COD. 14504
ROSA



COD. 14506
VERDE



COD. 14508
ROSSO



COD. 14510
GIALLO



COD. 14512
MATTONE

DECORair spray vellutato

Colore spray effetto velluto per decorazione semifreddi e mousse.



COD. 14080
ROSSO



COD. 14082
MATTONE



COLORI

DECOR *spray gommalacca*

Lacca alimentare ideale per lucidare e proteggere dall'umidità il cioccolato, lo zucchero, la pasta di mandorle ed il marzapane ecc...



COD. 14170
GOMMALACCA

DECOR *spray refrigerante*

Prodotto per il raffreddamento istantaneo di prodotti a base di zucchero o cioccolato, specie durante la loro lavorazione artistica.



COD. 14175
REFRIGERANTE

DECOR *air clean*

Liquido igienizzante per aerografo. Previene la formazione di muffe.



COD. 14030
IGIENIZZANTE

PENNARELLI *azofree*

COD. 38230

Ideali per prodotti di pasticceria come cialde, pasta da zucchero, confetti, biscotti e wafer. Arancione, verde, nero, giallo, azzurro, rosso, rosa, marrone.



INCHIOSTRI *alimentari*

DECORⁱⁿ

PER STAMPANTI

DECOR^{ink}

Gli inchiostri alimentari per stampanti ink-jet sono compatibili con la tecnologia Piezoelettrica o Termica e sono in grado di garantire elevate prestazioni, qualità e durata della stampa. Possono essere utilizzati per la stampa di immagini su fogli commestibili, da applicare poi su dolci e torte.



COD. 14526

Nero 25 g
Magenta 25 g
Cyan 25 g
Giallo 25 g



KIT CARTUCCE PIENE STAMPANTI

COD. 14520

Nero 25 g
Magenta 25 g
Cyan 25 g
Giallo 25 g

DECORⁱⁿ

Fogli in pasta da zucchero pronti per essere stampati e applicati sulle proprie torte, personalizzandole in modo pratico e originale.



COD. 35046

**FOGLI IN PASTA DI ZUCCHERO
PER STAMPANTE A4**

pz. 25



COD 35041

**FOGLI IN CIALDA SPESA
PER STAMPANTE A4**

pz. 100

COD 35042

**FOGLI IN CIALDA VELO LEGGERA
PER STAMPANTE A4**

pz. 200



AEROGRAFI e accessori



COD. 9010002

AEROPENNA SPARMAX DH125

Il Sparmax DH125 aerografo è molto versatile, a doppia azione, aerografo mix interno sia con alimentazione a gravità e capacità di alimentazione laterale. Viene fornito con una tazza staccabile da 7 cc (0,24 onces), una bottiglia di alimentazione laterale di vetro 22 cc (0,74 onces) e un'ulteriore bottiglia di alimentazione laterale di plastica 88 cc (3 oz), consentendo di scegliere la dimensione ideale e posizionamento in funzione del progetto. Il DH125 è dotata di foro 0,5 millimetri e una funzione di preselezione del flusso di colore in modo da poter regolare lo spray quando richiesto per i dettagli. Come per ogni aerografo Sparmax, il DH125 è testato a mano singolarmente per garantire una precisa nebulizzazione e controllo del colore.



COD. 9010003

AEROPENNA COLANI HARDER & STEENBECK AIRBRUSH.

- Serie da 0,4 mm montata sull'aerografo
- Vaschetta da 15 ml con coperchio
- Chiavetta universale
- 2 anelli distanziatori per adattare l'aerografo alla propria mano Di forma perfetta Adattabile a varie dimensioni di mano Il meglio nella spruzzatura Massima cura dei dettagli Utilizzo universale nel settore dell'aerografia, del modellismo, dell'illustrazione, della grafica, del ritocco, della verniciatura di auto e di moto Agevole applicazione dell'attacco laterale per vaschette sottostanti.



COD.9010004

AEROPENNA H&S EVOLUTION 2 IN 1

- Aerografo a doppia azione
- Alimentazione a gravità
- Astina/Ugello materiale: 0.2/0.4 mm
- 2 tazze intercambiabili: 2 / 5 ml
- Confezione esclusiva





STAZIONE DI PULIZIA
COD. 6423045



VASCHETTA PULIZIA
COD. 6423046



POMPA ACQUA
COD. 6423047



PIPETTE CONTAGOCCE PZ 10
COD. 6423042



MINI FILTRO
COD. 6423056



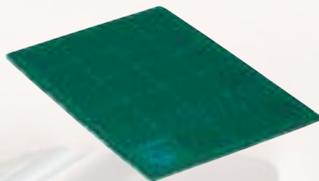
CUTTER A COMPASSO
COD. 6423033



CUTTER GAS
COD. 6423038



**SOSTEGNO PER PENNE
AEROGRAFO**
COD. 6423026



TAVOLETTA A TAGLIO A4
COD. 6423049



KIT TUBO PER AEROGRAFO
COD. 6423051



COMPRESSORE
COD. 9001004

CRISTALLI *di zucchero*



COD. 14444

BOTTIGLIE CRISTALLI DI ZUCCHERO METALLIZZATI

n.4 bottiglie colori assortiti da 450 g.



COD. 14443

BOTTIGLIE CRISTALLI DI ZUCCHERO METALLIZZATI

n.4 bottiglie colori assortiti da 450 g.



CODETTE *in cialda*

DECORin



COD. 10135

ROSSO

Barattolo 0,160 g.



COD. 10136

ARCOBALENO

Barattolo 0,160 g.



COD. 10140

GIALLO

Barattolo 0,160 g.



COD. 10137

ROSA

Barattolo 0,160 g.



COD. 10139

VERDE

Barattolo 0,120 g.



COD. 10138

CELESTE

Barattolo 0,120 g.



COD. 10133

BIANCO

Barattolo 0,160 g.



STAMPINI *a espulsione*

COD. 4040160

COCCINELLE

Set 3 pcs stampo stantuffo
19x14mm - 28x21mm - 35x27mm



COD. 4040162

FIORI CINQUE PETALI

Set 3 pcs stampo stantuffo
Ø15 - Ø18 - Ø25 - Ø30mm



COD. 4040013

CUORICINI

Set 3 pcs stampo stantuffo
6x7mm - 8x10mm - 13x14mm



COD. 4040014

MARGHERITE

Set 4 pcs stampo stantuffo
Ø12 - Ø20 - Ø28 - Ø35mm



COD. 4040016

FOGLIE ROSE

Set 3 pcs stampo stantuffo
17x27mm - 20x33mm - 25x40mm



MARGHERITA

COD. 4040192

MARGHERITE

Set 2 pcs stampo stantuffo
Ø48mm - Ø62 mm



COD. 4040026

CONTROSTAMPO MARGHERITA

Kit 4 controstampi per: Margherita
Ø 55 h30mm



IBISCUS

COD. 4040051

PETALI IBISCUS

Set 4 pcs stampo stantuffo per realizzare fiori di
diverse dimensioni.

19x48mm - 27x70mm - 35x90mm - 44x110mm



COD. 4040017

FOGLIE EDERA

Set 3 pcs stampo stantuffo
20x20mm - 30x27mm - 37x37mm



COD.4040027

CONTROSTAMPO IBISCUS

Kit 4 controstampi per: Ibiscus
Ø 115 h55mm



COD. 4040049

PETALI GIGLIO

Set 2 pcs stampo stantuffo per realizzare fiori di diverse dimensioni
17x48mm - 24x70mm - 32x90mm - 39x110mm



COD. 4040055

CONTROSTAMPO GIGLIO

Kit 4 controstampi per: Giglio
Ø 160 h60mm



STELLA di Natale

COD. 4040189

STELLA DI NATALE

Set 4 pcs stampo stantuffo per realizzare il fiore e le foglie
17x32 - 29x52 - 31x62 - 37x60 mm



COD. 4040188

CONTROSTAMPO STELLA DI NATALE

Kit 4 controstampi per: Stella di Natale
Ø 126 h35mm



COD. 4040050

ORTENSIA

Set 3 pcs stampo stantuffo
25x20mm - 34x28mm - 45x37mm - 54x45mm



STAMPINI *ad espulsione*

COD. 4040155

PINGUINI

Set 3 pcs stampo stantuffo
20x29mm - 34,5x34mm - 54x32mm



COD. 4040010

FIOCCHI DI NEVE

Set 3 pcs stampo stantuffo
ø25mm - ø40mm - ø56mm



COD. 4040018

STELLINE

Set 3 pcs stampo stantuffo
ø6,5mm - ø11mm - ø12,5mm



COD. 4040091

FOGLIA AGRIFOGLIO

Set 3 pcs stampo stantuffo
10x20mm - 16x28mm - 20x35mm



COD. 4040012

AGRIFOGLIO

Set 3 pcs stampo stantuffo
22x20mm - 30x28mm - 45x40mm



COD. 4040157

RENNE

Set 3 pcs stampo stantuffo

24x23mm - 39x29mm - 53x37mm



COD. 4040158

FIOCCO

Set 3 pcs stampo stantuffo

22x20mm - 32x35mm - 43x47mm



COD. 4040197

CAMPANE E COLOMBA

Set 2 pcs stampo stantuffo
62x53 - 57x36 mm



STAMPI *a espulsione*



COD. 4040102

GERBERA

Set 2 cutter Gerbera grande e piccola

Ø 90mm - Ø 70mm



COD. 4040304

GIRASOLE

Set 2 cutter Girasole grande e piccolo

Ø 80mm - Ø 70mm



COD. 4040502

FARFALLE

Set 2 cutter Farfalla grande e piccola

50x38mm - 40x30mm



COD. 4040506

MARGHERITE

Set 2 cutter Margherita grande e piccola

Ø 80mm - Ø 70mm





COD. 4040910

QUADRIFOGLIO

Set 2 cutter Quadrifoglio grande e piccola

Ø 55mm - Ø 45mm



COD. 4040003

ANTHURIUM

Cutter Anthurium

67x67mm



COD. 4041112

CALLA

Set 2 cutter Calla grande e piccola

76x55mm - 62x45mm



COD. 4040708

FIORE A SEI PETALI

Set 2 cutter Fiore a sei petali grande e piccolo

Ø 75mm - Ø 65mm



STAMPI *per fiori*



COD. 4040015

FOGLIE ZIGRINATE

Set 2 cutter Foglia grande e piccola
55x35mm - 45x26mm



COD. 4041016

FOGLIE LISCE

Set 2 cutter Foglia grande e piccola
55x35mm - 45x26mm



COD. 4040028

ROSE

Set 3 cutter petali rosa
32x29mm - 39x34mm - 47x40mm



COD. 4040001

COROLLA ROSA

Set 3 cutter corolla rosa
Ø21mm - Ø34mm - Ø40mm



STAMPI *per fiori*



COD. 4040002

GIGLIO TIGRATO | TIGER LILY

Cutter Giglio Tigrato

85x34mm



COD. 4040005

COSMOS

Cosmos cutter

35x20mm



COD. 4040008

GAROFANO | CARNATION

Set 3 cutter Garofano

Ø 40mm - Ø 50mm - Ø 60mm



COD. 4040007

PEONIA | PEONY

Cutter Peonia

40x40mm





COD. 4040029

PETUNIA

Set 3 cutter Petunia

Ø 21mm - Ø 36mm - Ø 41mm

COD. 4040182

CONTROSTAMPO PETUNIE

Kit 10 controstampi per: Petunie

Petunie plunger cutter cod. 40-W029



COD. 4040030

ORCHIDEA PANSE'

Kit 3 cutter per Orchidea Pansè

72x72mm - 96x66mm - 57x31mm

STAMPI *per fiori*



COD. 4040045

ORCHIDEA CYMBIDIUM

Kit 3 cutter per Orchidea Cymbidium

85x35mm - 65x35mm - 41x39mm



COD. 4040044

ORCHIDEA CINESE GRANDE

Kit 3 cutter per Orchidea Cinese grande

75x35mm - 51x55mm - 66x20mm



COD. 4040009

CINESE PICCOLA

Kit 3 cutter per Orchidea Cinese piccola

55x20mm - 37x40mm - 47x15mm



COD. 4040006

ORCHIDEA A TRE PETALI

Kit 3 cutter per Orchidea tre petali

105x85mm - 48x48mm - 60x30mm



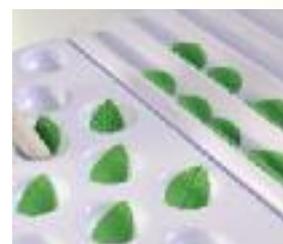
CONTROSTAMPI *e teglie*

Ideali per grandi produzioni di fiori



TEGLIE ALVEOLARI 60X40 CM

COD. 4041202	ø50mm h25mm
COD. 4041204	ø40mm h20mm
COD. 4041205	ø30mm h20mm
COD. 4041207	L19mm h14mm



COD. 4040026 KIT 4 CONTROSTAMPI PER MARGHERITE

Ø 55 h30mm



VENATORI

per foglie

COD. 4040019

STAMPO VENATORE IN SILICONE E CUTTER
IN PLASTICA

89x31mm



PISTILLI



COD. 4040114
PISTILLI PICCOLI PERLATI BIANCHI



COD. 4040115
PISTILLI MEDI GIALLI



COD. 4040116
PISTILLI NERI PER GIGLIO



COD. 4040117
PISTILLI PUNTA BIANCA



COD. 4040118
PISTILLI BIANCHI PUNTA LUNGA



COD. 4040119
PISTILLI BIANCHI PER GIGLIO



COD. 4040120
PISTILLI PICCOLI PERLATI ROSA



COD. 4040121
PISTILLI PICCOLI PERLATI GIALLI



COD. 4040122
PISTILLI NERI PICCOLI



COD. 4040123
PISTILLI BIANCHI MEDI



COD. 4040040
GAMBO PER FIORE
0,9mm - pack 100 gr

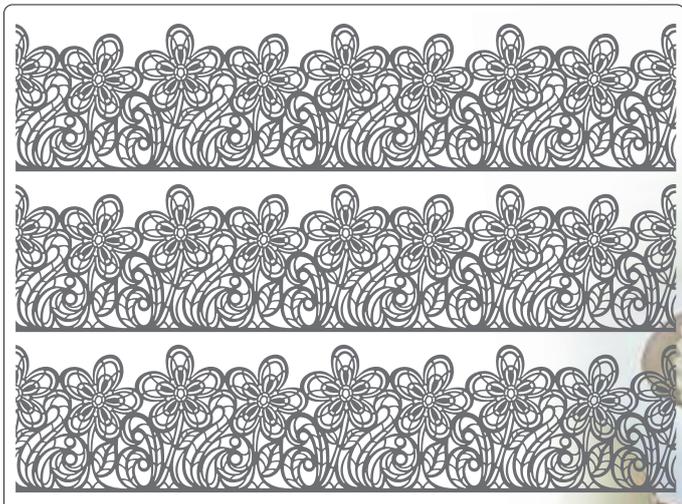
COD. 6242510
NASTRO VERDE COPRIGAMBO

TAPPETI *decora*

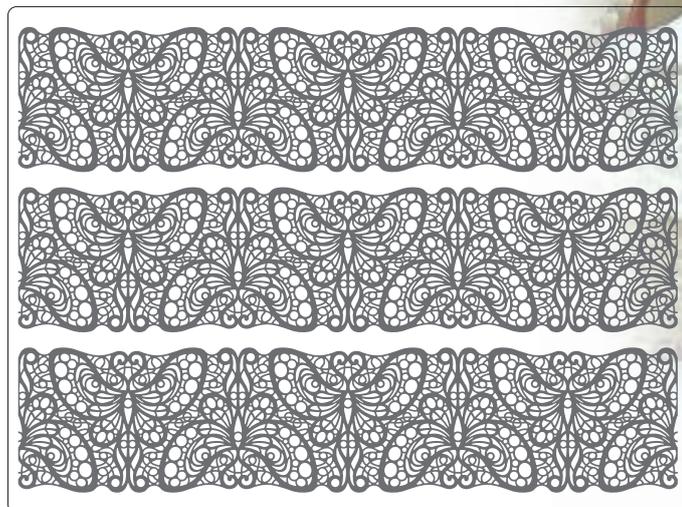
per Sugar Dress

Tappeti 30x40cm in silicone. Ideali per vestire il tuo dolce con un decoro in zucchero di grande effetto. Disponibili 2 modelli Silicone mat 30x40cm.

COD. 4040140 MARGHERITA



COD. 4040141 FARFALLA



STENCIL *per ghiaccia*

COD. 4040092



Pensato per la ghiaccia, ma utilissimo anche a chi piace aerografare. Ideale per dare quel tocco in più alle torte più particolari, o come unico decoro per chi ama le cose semplici e belle!



ATTREZZATURE



TAGLIAPASTA INOX

- COD. 6203256 5 elementi ondulati
- COD. 6203235 5 elementi lisci
- COD. 6203267 7 elementi ondulati
- COD. 6203237 7 elementi lisci
- COD. 6203255 5 lisci - plain + 5 ondulati
- COD. 6203257 7 lisci + 7 ondulati



COD. 4040052

KIT 3 ROTELLINE

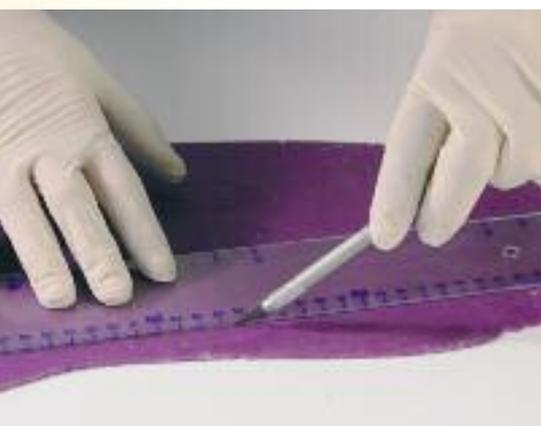


OVALI DOPPIO TAGLIO LISCIO E DENTELLATO



COD. 4040126

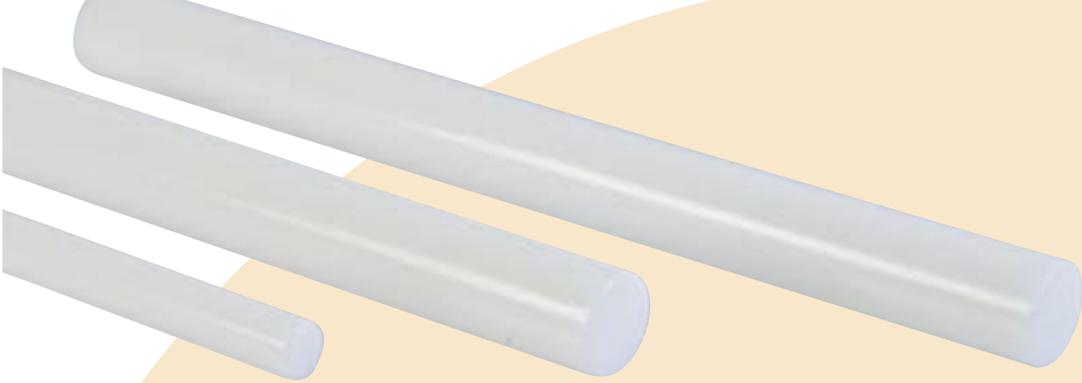
- 33x23 - 30x20mm
- 49x33 - 44x28mm
- 68x46 - 60x40mm
- 86x60 - 78x50mm



COD. 4040031

CUTTER BISTURI





MATTARELLO

COD. 4040022

Mattarello grande in teflon
Ø45mm - 500mm

COD. 4040021

Mattarello piccolo in teflon
Ø24mm - 230mm

COD. 4040129

SET 8 ANELLI

spessore 4-5-6-10mm
per mattarello Ø25mm



COD. 4040128

SET 8 ANELLI

spessore 4-5-6-10mm
per mattarello Ø45mm



COD. 4040023

SET 8 PEZZI ATTREZZI DECORO



COD. 4040024

PALETTA PER LISCIARE

82x148mm



COD. 6064012

SET 15 PEZZI ATTREZZI DECORO



COD. 4040139

TAPPETO PER FIORI

190x190 x 18h mm



PINZETTE *decora*



COD. 4041101
DENTELLATO



COD. 4041102
LISCIO



COD. 4041104
DENTELLATO



COD. 4041116
LISCIO



COD. 4041103
DENTELLATO



COD. 4041113
LISCIO



COD. 4041004
DENTELLATO



COD. 4041114
LISCIO



COD. 4041115
DENTELLATO



COD. 4041116
DENTELLATO



COD. 4041118
DENTELLATO
COD. 4041117
LISCIO



COD. 4041100
LISCIO



STAMPI *per biscotti*



COD. 4041121
FIORE SEI PETALI
Ø9,1x h2cm



COD. 4040502
FARFALLA 2pz
Ø9x h2cm
Ø6x h2cm



COD. 4041170
BUNNY 2PZ
Ø8,0x h2cm
Ø6,5x h2cm



COD. 4041273
CUORI
8,0x h2cm
6,5x h2cm
5,5x h2cm



COD. 4041172
TULIPANO 2 PZ.
7,3x5,5x h2cm
6x4,5x h2cm



COD. 4041803
MELA 3PZ
Ø8,5x h2cm
Ø6,0x h2cm
Ø4,5x h2cm

TAPPETI *decora*



COD. 4040083
MOTIVO FARFALLE

60x40cm



COD. 4040143
MOTIVO FLOREALE

60x40cm

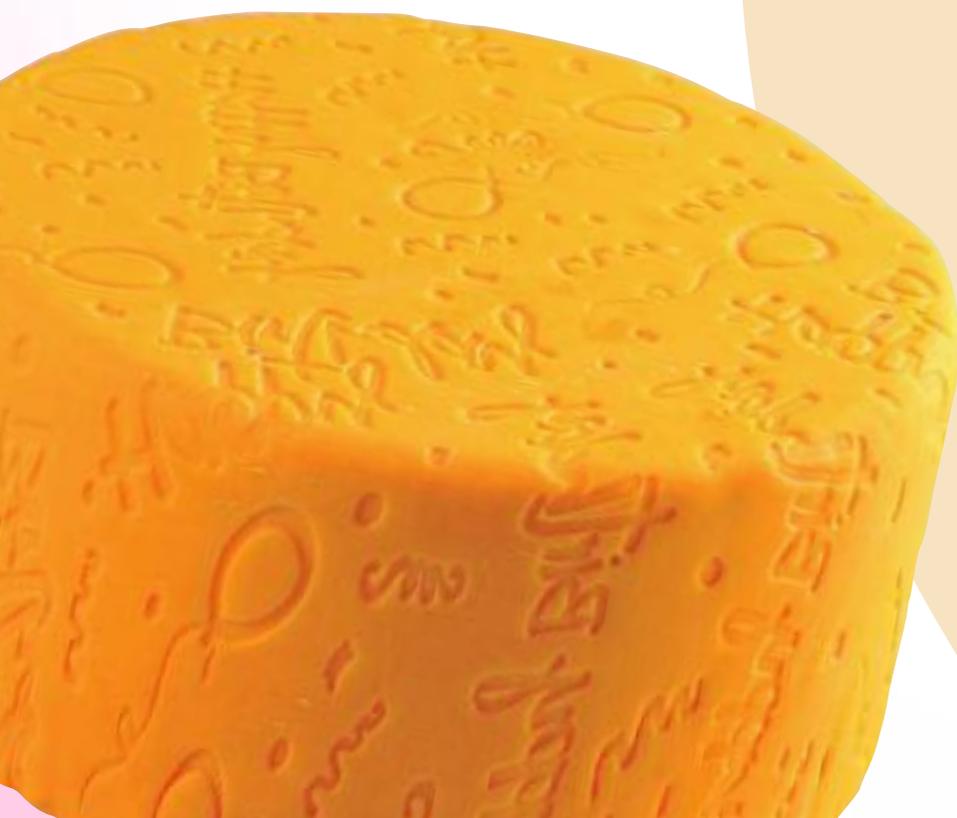


COD. 4040047
MOTIVO STELLA NATALE

50x50cm



È possibile imprimere la pasta con il tappeto utilizzando un mattarello o inserendo la pasta precedentemente stesa ed il tappeto all'interno della STENDIPASTA Martellato.



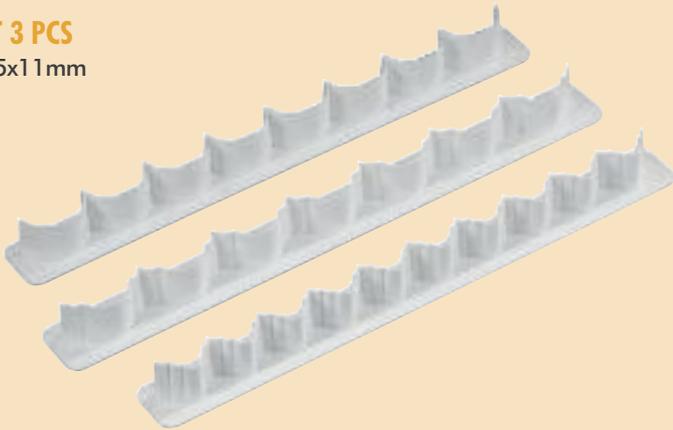
COD. 4040145
MOTIVO HAPPY BIRTHDAY

60x40cm

MARCATORI e bordi

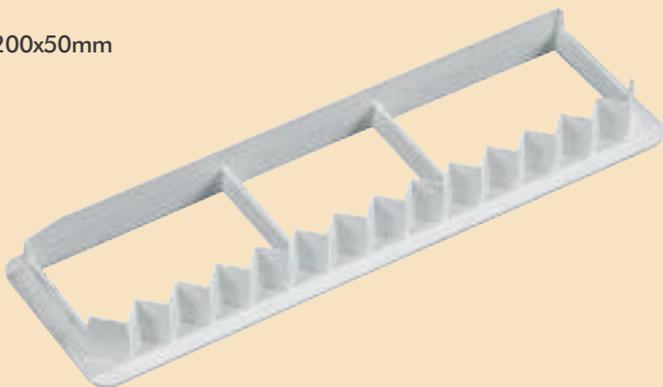
COD. 4040032

SET 3 PCS
205x11mm



COD. 4040035

200x50mm



TAMBURI *in polistirolo*

SU RICHIESTA SI REALIZZANO TAMBURI SU MISURA DI DIVERSE FORME ED ALTEZZE

Rotonda h. 5 cm ø 22cm
COD. 6385444

Rotonda h. 8 cm ø 22cm
COD. 6385422

Rotonda h. 5 cm
COD. 6385410 - ø 10
COD. 6385443 - ø 15
COD. 6385420 - ø 20
COD. 6385445 - ø 25
COD. 6385459 - ø 30
COD. 6385461 - ø 35
COD. 6385440 - ø 40



COLONNINE *arancioni*



cod. 4040101

COLONNINE ARANCIONI - CONF 50 PZ

Ø 6 mm



DISCHI *sottotorta*

MONOUSO IN PLASTICA IDONE AL CONTATTO ALIMENTARE



DISCHI SOTTOTORTA TONDI

cod. 4040056 ø 16 cm conf. 20 pz
cod. 4040057 ø 18 cm conf. 20 pz
cod. 4040058 ø 20 cm conf. 20 pz
cod. 4040059 ø 22 cm conf. 20 pz
cod. 4040060 ø 24 cm conf. 20 pz
cod. 4040061 ø 26 cm conf. 20 pz
cod. 4040062 ø 28 cm conf. 20 pz
cod. 4040063 ø 30 cm conf. 20 pz
cod. 4040064 ø 32 cm conf. 20 pz
cod. 4040065 ø 40 cm conf. 20 pz



DISCHI SOTTOTORTA RETTANGOLARI

cod. 4040066 23x33 cm conf. 20 pz
cod. 4040067 25x25 cm conf. 20 pz
cod. 4040068 28x38 cm conf. 20 pz
cod. 4040069 30x40 cm conf. 20 pz
cod. 4040070 32x48 cm conf. 20 pz
cod. 4040071 34x50 cm conf. 20 pz



DISCHI SOTTOTORTA QUADRATI

cod. 4040072 18x18 cm conf. 20 pz
cod. 4040073 20x20 cm conf. 20 pz
cod. 4040074 23x23 cm conf. 20 pz
cod. 4040075 25x25 cm conf. 20 pz
cod. 4040076 28x28 cm conf. 20 pz
cod. 4040077 30x30 cm conf. 20 pz
cod. 4040078 33x33 cm conf. 20 pz
cod. 4040079 35x35 cm conf. 20 pz
cod. 4040080 38x38 cm conf. 20 pz
cod. 4040081 40x40 cm conf. 20 pz

SAC À poche

COD. 340202

53x28 cm. rotoloda 100 pz. in box dispenser Sac a poche verde antisc. media

COD. 340209

Sac a poche verde antisc. large

BOCCHETTE *in plastica e inox*



cod. 231883

BOCCHETTE IN PLASTICA 24 PZ

Bocchette in Plastica 12 pz medi



cod. 6025013

CONF. 29 PZ BOCCHETTE PICCOLE

Contiene un adattatore per utilizzare le bocchette con qualsiasi tipo di Sac a Poche.



cod. 6025016

CONF. 52 PZ BOCCHETTE PICCOLE

Contiene un adattatore per utilizzare le bocchette con qualsiasi tipo di Sac a Poche.

FORNITURE PROFESSIONALI PER IL CAKE DESIGN

SUCREL
ZUCCHERI

Cake Design

libera la tua creatività!



VITERBO MILANO TERNI PESCARA PRATO FROSINONE RIMINI RAGUSA OLBIA PERUGIA

www.mancinelligroup.com