

SILICONFLEX

Gli stampi in silicone antiaderente SILICONFLEX permettono di superare definitivamente i problemi legati alla preparazione dei prodotti da pasticceria e ristorazione.

SILICONFLEX moulds are made of non-stick silicone. They solve all the problems relative to the preparation of pastry and food in general.

Siliconflex è disponibile senza imballo o in blister da 1-3-4 pezzi, e il numero che segue il codice indica il numero di pezzi per confezione, come da esempi:

in blister da 1 pezzo es. cod. SF 010
senza blister es. cod. SF 010/N

Siliconflex is available without package or in box of 1-3-4 units, the number following the code indicate the quantity of moulds contained in each package, following the example:

package of 1 mould ex. cod. SF 010
unpacked ex. cod. SF 010/N

CARATTERISTICHE

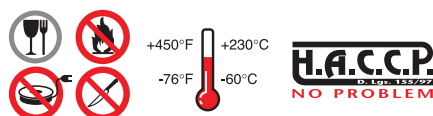
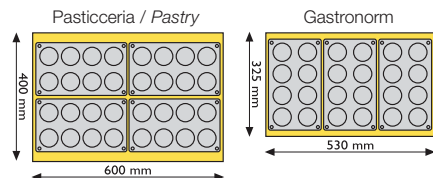
Materiali
 ¥ Puro silicone morbido alimentare atossico ad alta conducibilità.
Utilizzo
 ¥ In forno sulle griglie o sulle piastre perforate garantisce la migliore qualità di cottura.
 ¥ Nelle preparazioni congelate offre la migliore sformatura senza tempi di attesa.
 ¥ La sua naturale antiaderenza permette una rapida e facile sformatura.
Produttività
 ¥ Progettato secondo rigorosi criteri di modularità - 3 stampi per il formato Gastronorm, 4 stampi per la tradizionale teglia da pasticceria 60x40 - ottimizza spazi e tempi di cottura.
 ¥ Si lava semplicemente sotto un getto d'acqua, con l'aiuto di una spugna o in lavastoviglie e non necessita di detersivi aggressivi dannosi per l'ambiente.
 ¥ Ø appendibile, grazie ai quattro fori alle estremità.
Assortimento
 ¥ Oltre ad offrirvi una gamma completa delle più diffuse forme utilizzate in pasticceria, arricchisce la vostra produzione con nuove forme esclusive.

CHARACTERISTICS

Materials
 • Pure soft, non-toxic, high-conductivity alimentary silicone.
Use
 • Guarantees the best cooking in the oven, on the grill or on the perforated baking sheets
 • Frozen food can be easily unmolded without waiting for thawing.
 • Natural non-stick surface permits rapid and easy unmolding of all food.
Productivity
 • Designed with the utmost modularity in mind - 3 molds for the Gastronorm format, 4 molds for traditional pastry pans (60 x 40) - for optimized use of space and cooking times.
 • Easily washable with water and a sponge, or in a dishwasher without using aggressive detergents harmful for the environment.
 • Can be hung thanks to the four holes at the corner.
Assortment
 • In addition to offering a complete range of the shapes most commonly-used in modern pastry production, new and exclusive shapes are also available to expand your range of production.

Misura stampi / Size moulds: 17,5x30cm

Modulari / Modulars:



SEMISFERA HALF-SPHERES	SEMISFERA HALF-SPHERES	SEMISFERA HALF-SPHERES	SEMISFERA HALF-SPHERES	SEMISFERA HALF-SPHERES	SEMISFERA HALF-SPHERES
COD. DIM.	COD. DIM.	COD. DIM.	COD. DIM.	COD. DIM.	COD. DIM.
SF001 5 fig. Ø80 h40 mm Ø3,15 h1,57"	SF002 6 fig. Ø70 h35 mm Ø2,75 h1,37"	SF003 6 fig. Ø60 h30 mm Ø2,35 h1,18"	SF004 8 fig. Ø50 h25 mm Ø1,96 h 0,98"	SF005 15 fig. Ø40 h20 mm Ø1,57 h 0,78"	SF006 24 fig. Ø30 h15 mm Ø1,18 h 0,59"
PIRAMIDE PYRAMID	PIRAMIDE PYRAMID	POMPONETTE POMPONETTE	SAVARIN SAVARIN	SAVARIN SAVARIN	SAVARIN SAVARIN
COD. DIM.	COD. DIM.	COD. DIM.	COD. DIM.	COD. DIM.	COD. DIM.
SF007 6 fig. 71x71 h40 mm 2,79x2,79 h1,57"	SF008 15 fig. 36x36 h22 mm 1,41x1,41 h 0,86"	SF009 24 fig. Ø34 h16 mm Ø1,33 h 0,63"	SF010 18 fig. Ø41 h12 mm Ø1,61 h 0,47"	SF011 8 fig. Ø65 h21 mm Ø2,55 h 0,82"	SF012 6 fig. Ø72 h23 mm Ø2,83 h 0,90"
TARTELETTA TARTLET	TARTELETTA TARTLET	TARTELETTA TARTLET	TARTELETTA TARTLET	OVALE OVAL	OVALE OVAL
COD. DIM.	COD. DIM.	COD. DIM.	COD. DIM.	COD. DIM.	COD. DIM.
SF013 15 fig. Ø45 h10 mm Ø1,77 h 0,39"	SF014 15 fig. Ø50 h15 mm Ø1,96 h 0,59"	SF015 8 fig. Ø60 h17 mm Ø2,35 h 0,68"	SF016 6 fig. Ø70 h20 mm Ø2,75 h 0,78"	SF017 16 fig. 55x33 h20 mm 2,16x1,29 h 0,78"	SF018 9 fig. 70x50 h20 mm 2,75x1,96 h 0,78"
BAB, CYLINDER	BAB, CYLINDER	BAB, CYLINDER	MUFFIN MUFFIN	MUFFIN MUFFIN	MUFFIN MUFFIN
COD. DIM.	COD. DIM.	COD. DIM.	COD. DIM.	COD. DIM.	COD. DIM.
SF019 15 fig. Ø35 h38 mm Ø1,37 h1,49"	SF020 11 fig. Ø45 h48 mm Ø1,77 h1,88"	SF021 8 fig. Ø55 h 60 mm Ø2,16 h2,35"	SF022 11 fig. Ø51 h28 mm Ø2,00 h1,10"	SF023 6 fig. Ø69 h35 mm Ø2,71 h1,37"	SF024 5 fig. Ø81 h32 mm Ø3,18 h1,26"



FINANZIERE FINANZIERE

COD.	DIM.
SF025	20 fig. 49x26 h11mm 1,92x1,02 h 0,43"



CAKE CAKE

COD.	DIM.
SF026	12 fig. 79x29 h30mm 3,10x1,14 h 1,78"



PETIT FOUR PETIT FOUR

COD.	DIM.
SF027	15 fig. Ø40 h20 mm Ø1,57 h 0,78"



CILINDRO CYLINDER

COD.	DIM.
SF028	8 fig. Ø60 h35 mm Ø2,35 h 1,37"



FIORENTINE FIORENTINE

COD.	DIM.
SF029	8 fig. Ø60 h12 mm Ø2,35 h 0,47"



FIORENTINE FIORENTINE

COD.	DIM.
SF030	24 fig. Ø35 h5 mm Ø1,37 h 0,20"



MADALEINE MADALEINE

COD.	DIM.
SF031	15 fig. 44x34 h10mm 1,73x1,33 h 0,39"



MADALEINE MADALEINE

COD.	DIM.
SF032	9 fig. 68x45 h17 mm 2,67x1,77 h 0,67"



BORDELAIS BORDELAIS

COD.	DIM.
SF033	18 fig. Ø35 h35 mm Ø1,37 h 1,37"



BRIOCHETTE BRIOCHETTE

COD.	DIM.
SF034	6 fig. Ø79 h37 mm Ø3,10 h 1,45"



BRIOCHETTE BRIOCHETTE

COD.	DIM.
SF035	6 fig. Ø79 h30 mm Ø3,10 h 1,18"



CUORE HEART

COD.	DIM.
SF036	6 fig. Ø65 h40 mm Ø2,55 h 1,57"



OTTAGONO OCTAGON

COD.	DIM.
SF037	15 fig. Ø38 h26 mm Ø1,49 h 1,02"



BARCHETTA BOAT

COD.	DIM.
SF038	12 fig. 72x30 h15mm 2,83x1,18 h 0,59"



BARCHETTA BOAT

COD.	DIM.
SF039	9 fig. 100x44 h15mm 3,92x1,73 h 0,59"



CUORE HEART

COD.	DIM.
SF040	8 fig. Ø60 h35 mm Ø2,35 h 1,37"



MEZZO UOVO HALF EGG

COD.	DIM.
SF041	5 fig. 102x73 h36mm 4,00x2,86 h 1,41"



DISCO SPONGE BASE

COD.	DIM.
SF042	3 fig. Ø103 h20 mm Ø4,04 h 0,78"



TORTINA FLAN

COD.	DIM.
SF043	15 fig. Ø40 h13 mm Ø1,57 h 0,51"



TORTINA FLAN

COD.	DIM.
SF044	15 fig. Ø50 h14 mm Ø1,96 h 0,55"



TORTINA FLAN

COD.	DIM.
SF045	8 fig. Ø60 h17 mm Ø2,35 h 0,67"



TORTINA FLAN

COD.	DIM.
SF046	6 fig. Ø70 h17 mm Ø2,75 h 0,67"



TORTINA FLAN

COD.	DIM.
SF047	6 fig. Ø80 h18 mm Ø3,14 h 0,71"



DIAMANTE DIAMOND

COD.	DIM.
SF048	18 fig. Ø35 h23 mm Ø1,37 h 0,90"



DIAMANTE DIAMOND

COD.	DIM.
SF049	6 fig. Ø68 h45 mm Ø2,67 h 1,77"



BORDELAIS BORDELAIS

COD.	DIM.
SF050	8 fig. Ø55 h50 mm Ø2,16 h 1,96"



BAVARESE BAVARESE

COD.	DIM.
SF051	8 fig. Ø57 h57 mm Ø2,24 h 2,24"



MUFFIN MUFFIN

COD.	DIM.
SF052	6 fig. Ø75 h 60 mm Ø2,95 h 2,36"



KRAPFEN KRAPFEN

COD.	DIM.
SF053	6 fig. Ø60 h20 mm Ø2,36 h 0,79"



FINANZIERE FINANZIERE

COD.	DIM.
SF054	7 fig. 95x45 h12 mm 3,74x0,27 h 0,47"



OVALI OVAL

COD.	DIM.
SF055	8 fig. 75x55 h35 mm 2,95x2,16 h 1,38"



MARGHERITA MARGUERITE

COD.	DIM.
SF056	6 fig. Ø70 h28 mm Ø2,75 h 1,10"



GUGELHOPF GUGELHOPF

COD.	DIM.
SF057	8 fig. Ø55 h36 mm Ø2,16 h 1,42"



GUGELHOPF GUGELHOPF

COD.	DIM.
SF058	6 fig. Ø70 h36 mm Ø2,75 h 1,42"



BORDELAIS BORDELAIS

COD.	DIM.
SF059	18 fig. Ø45 h45 mm Ø1,77 h 1,77"



TORRONCINI NOUGAT

COD.	DIM.
SF060	20 fig. 50x25 h20mm 1,95x1 h 0,78"



FANTASIA FANTASIA

COD.	DIM.
SF061	2 fig. (x3 mod.) Ø75 h40 mm Ø2,75 h 1,57"



ROMBI RHOMB

COD.	DIM.
SF062	16fig. 70x35 h15mm 2,75x1,37 h 0,60"

