

silikomart[®]
professional

LaGelateria



MADE IN ITALY



 Stecco®
FLEX

 Cookie®
FLEX

 Torta®
FLEX

 Formagel®

 Kit
LovISSIMO®

 i-Gloo®

Sommario Index



STECCOFLEX 04

08 COOKIEFLEX



TORTAFLEX 10

22 FORMAGEL



KIT LOVISSIMO 24

26 ACCESSORI



silikomart[®]
professional

Risultati sicuri e impeccabili con gli stampi in silicone de La Gelateria

È finita l'era degli stampi in alluminio o in plastica che rendono più lunga e complessa la sformatura del gelato; niente più anelli di metallo, pellicole trasparenti e il cannello a gas in laboratorio per realizzare i semifreddi: con la nuova linea di stampi in silicone alimentare al 100% de La Gelateria la garanzia di un risultato ottimale non ha precedenti nel settore della gelateria professionale. La collezione di stampi La Gelateria di Silikomart offre tempi di realizzazione inferiori, compatibilità con qualsiasi macchina per gelato, facilità di stoccaggio, smodellatura facile e perfetta a qualsiasi temperatura (fino a -60°C). Grazie agli stampi de La Gelateria, l'artigiano, pasticciere o gelatiere, avrà la garanzia di realizzare un prodotto sicuro, veloce, d'alta qualità e personalizzabile, potendo offrire gelati su stecco o su biscotto con glassature, decorazioni multi gusto o mousse e torte originali allargando la sua offerta di prodotti all'interno del proprio punto vendita. Inoltre tutti gli stampi della linea La Gelateria possono essere utilizzati per realizzare prodotti che necessitano la cottura in forno fino ad una temperatura massima di +230 °C.



Résultats sûrs et impeccables avec les moules en silicone de La Gelateria

Finie l'ère des moules en aluminium ou en plastique qui rendent le démoulage de la glace plus long et complexe; plus de cercles en métal, de film transparent ni de chalumeau à gaz dans le laboratoire pour réaliser les parfaits: avec la nouvelle ligne de moules 100% silicone alimentaire de La Gelateria, le résultat n'a jamais été aussi excellent dans le secteur des glaces professionnelles. La collection de moules La Gelateria de Silikomart signifie: délais de réalisation inférieurs, compatibilité avec n'importe quelle machine à glace, facilité de stockage (jusqu'à -60°C). Grâce aux moules de La Gelateria, l'artisan -pâtissier ou glacier- aura en outre la garantie de réaliser un produit sûr, rapide, de haute qualité et personnalisable. Il pourra proposer des esquimaux ou des biscuits glacés avec plusieurs types d'enrobage et de décoration, des mousses ou des gâteaux originaux, en élargissant ainsi l'offre de produits à l'intérieur de son point de vente. De plus, tous les moules de la gamme "La Gelateria" peuvent être utilisés pour réaliser des produits qui nécessitent d'une cuisson au four jusqu'à la température de +230°C au maximum.

Sichere und tadellose Ergebnisse mit den Silikonformen von La Gelateria

Das Zeitalter der Aluminium- oder Kunststoffformen, die die Eisbildung länger und komplizierter machen, gehört nun der Vergangenheit an; keine Metallringe mehr, keine durchsichtigen Folien und keine Gasbrenner mehr, um Halbgefrorenes herzustellen: Mit der neuen Produktreihe der Formen aus 100%-Lebensmittelsilikon von La Gelateria wird ein hervorragendes Ergebnis gewährleistet, das es in der Geschichte der professionellen Eisbranche in dieser Form noch nicht gegeben hat. Die Formenkollektion La Gelateria von Silikomart bietet kurze Produktionszeiten, Kompatibilität mit jeder Eismaschine, einfache Lagerung, einfache und perfekte Formgestaltung (bis zu -60°C). Dank der Formen von La Gelateria gewährleistet das Handwerk des Konditors oder Eiskonditors die Herstellung eines sicheren, raschen, qualitativ hochwertigen und individuell gestaltbaren Produktes. Es können Eis am Stiel oder Eisplätzchen mit Glasuren und Dekorationen in mehreren Geschmacksrichtungen sowie Mousse und Torten angeboten werden, die das Produktangebot an der Verkaufsstelle erweitern. Darüber hinaus können alle Formen der Linie La Gelateria verwendet werden, um Produkte zu zubereiten, die im Ofen eine Temperatur bis +230° C benötigen.

Reliable and faultless results with La Gelateria silicone moulds

The era of aluminium or plastic moulds that make getting the ice-cream out a long and complex operation is over; no more metal rings, Clingfilm and blowtorch in the lab to make parfaits: with the new 100% food safe silicone mould line by La Gelateria the guarantee of a superb result has no precedents in professional ice-cream making. La Gelateria mould collection by Silikomart grants lower production times, compatibility with any ice-cream machine, storage easiness, easy and perfect demoulding at any temperature (down to -60°C). Moreover, thanks to La Gelateria moulds, the craftsman, confectioner or ice-cream maker will be sure to make a reliable, quick, high quality and customizable product, since he/she will be able to offer ice-creams on the stick or with the biscuit with coatings with multi-flavoured decorations or original mousses or cakes, widening the product offer in his/her point-of-sale. In addition to that, all the moulds of the La Gelateria range can be used for baking up to $+230^{\circ}\text{C}$.



Resultados seguros e impecables con los moldes de silicona de La Gelateria

Ha terminado la era de los moldes de aluminio o de plástico que prolongan y dificultan el desmolde del helado; nunca más anillos de metal, películas transparentes y el soplete de gas en el laboratorio para realizar los semifríos: con la nueva línea de moldes 100% en silicona para uso alimentario de La Gelateria, la garantía de un resultado óptimo no tiene precedentes en el sector de la heladería profesional. La colección de moldes La Gelateria de Silikomart ofrece menores tiempos de realización, compatibilidad con cualquier máquina para hacer helado, facilidad de almacenamiento, desmolde fácil y perfecto a cualquier temperatura (hasta -60°C). Gracias a los moldes de La Gelateria, el artesano, pastelero o heladero, tendrá la garantía de realizar un producto seguro, rápido, de alta calidad y personalizable, pudiendo ofrecer polos o sándwich helados con glaseados y decoraciones multi sabores o mousse y tartas originales, ampliando su oferta de productos en su punto de venta. Además, todos los moldes de la gama La Gelateria pueden utilizarse para la cocción en el horno hasta $+230^{\circ}\text{C}$.





GEL01 Classic

25.311.87.0098
volume 90 ml
misure/size 93 x 48,5 h 25 mm

Set 2 pz Steccoflex Classic
+ vassoio 30 x 40 cm
+ 50 bastoncini
Consente di realizzare
12 Steccoflex Classic

Set 2 pcs Steccoflex Classic
+ tray 30 x 40 cm
+ 50 sticks
You can make
12 Steccoflex Classic

PATENTED



Utilizzo / Use:



- Riempire lo stampo Classic con la preparazione scelta.
- *Fill the mould with the ice cream base preparation.*



- Inserire lo stecco nell'apposita fessura.
- *Insert the stick in the proper hole.*



- Livellare.
- *Level it.*



- Inserire lo stampo Classic e il suo vassoio nell'abbattitore.
- *Insert the Classic and the relative tray in the blast chiller.*



- Sformare il gelato su stecco così ottenuto e decorare a piacere.
- *Unmould the ice-cream and garnish with decorations at will.*



GEL02 ChocoStick

25.312.87.0098

volume 90 ml

misure/size 92 x 48 h 24 mm

Set 2 pz Steccoflex ChocoStick

+ vassoio 30 x 40 cm

+ 50 bastoncini

Consente di realizzare

12 Steccoflex ChocoStick

Set 2 pcs Steccoflex ChocoStick

+ tray 30 x 40 cm

+ 50 sticks

You can make

12 Steccoflex ChocoStick

PATENTED



Utilizzo / Use:



- Riempire lo stampo ChocoStick con la preparazione scelta.
- *Fill the mould with the ice cream base preparation.*



- Inserire lo stecco nell'apposita fessura.
- *Insert the stick in the proper hole.*



- Livellare. Inserire lo stampo ChocoStick con il vassoio nell'abbattitore.
- *Level it. Insert the ChocoStick and the relative tray in the blast chiller.*



- Sformare il gelato su stecco così ottenuto.
- *Unmould the ice-cream.*



- Decorare a piacere.
- *Garnish with decorations at will.*



GEL03 Heart-ic

25.313.87.0098

volume 96 ml

misure/size 91 x 85 h 23 mm

Set 2 pz Steccoflex Heart-ic

+ vassoio 30 x 40 cm

+ 50 bastoncini

Consente di realizzare

8 Steccoflex Heart-ic

Set 2 pcs Steccoflex Heart-ic

+ tray 30 x 40 cm

+ 50 sticks

You can make

8 Steccoflex Heart-ic

PATENTED



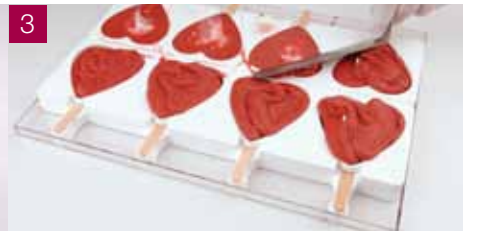
Utilizzo / Use:



- Riempire lo stampo Heart-ic con la preparazione scelta.
- *Fill the mould with the ice cream base preparation.*



- Inserire lo stecco nell'apposita fessura.
- *Insert the stick in the proper hole.*



- Livellare. Inserire lo stampo Heart-ic con il vassoio nell'abbattitore.
- *Level it. Insert the Heart-ic and the relative tray in the blast chiller.*



- Sformare il gelato su stecco così ottenuto.
- *Unmould the ice-cream.*



- Decorare a piacere.
- *Garnish with decorations at will.*



Cookie®
FLEX



BISC02 Discotto

25.120.87.0098
volume 114 ml
misure/size Ø 76,5 h 25 mm

Set 2 pz Cookieflex Discotto
+ vassoio 30 x 40 cm
Consente di realizzare
12 Cookieflex Discotto

Set 2 pcs Cookieflex Discotto
+ tray 30 x 40 cm
You can make
12 Cookieflex Discotto



**Misure biscotto consigliato/
Suggested cookie sizes:**
Ø 76,5 mm
Spessore/Thickness 8 mm



BISC01 Classic

25.110.87.0098
volume 97 ml
misure/size 87 x 48 h 24 mm

Set 2 pz Cookieflex Classic
+ vassoio 30 x 40 cm
Consente di realizzare
14 Cookieflex Classic

Set 2 pcs Cookieflex Classic
+ tray 30 x 40 cm
You can make
14 Cookieflex Classic



**Misure biscotto consigliato/
Suggested cookie sizes:**
Lunghezza/Length 85 mm
Larghezza/Width 46 mm
Spessore/Thickness 5,5 mm

BISC03 Slim

25.128.87.0098
volume 110 ml
misure/size 120 x 45 h 20 mm

Set 2 pz Cookieflex Slim
+ vassoio 30 x 40 cm
Consente di realizzare
12 Cookieflex Slim

Set 2 pcs Cookieflex Slim
+ tray 30 x 40 cm
You can make
12 Cookieflex Slim



**Misure biscotto consigliato/
Suggested cookie sizes:**
Lunghezza/Length 117,2 mm
Larghezza/Width 43,5 mm
Spessore/Thickness 4 mm

Utilizzo / Use:



1
• Inserire il biscotto nello stampo.
• Fill the mould with the ice cream base preparation.

2
• Riempire lo stampo con la preparazione scelta.
• Insert the stick in the proper hole.

3
• Livellare.
• Level it.



4
• Inserire lo stampo e il suo vassoio nell'abbattitore.
• Insert the mould and the relative tray in the blast chiller.

5
• Sformare il gelato così ottenuto. Decorare a piacere.
• Unmould the ice-cream and garnish with decorations at will.





TOR100 Round

Ø 100 h 50 mm
volume 389 ml

27.100.87.0098
1 pz/pcs TOR100 Round

25.100.87.0098
Set 15 pz/pcs TOR100 Round
+ vassoio/tray 60 x 40 cm

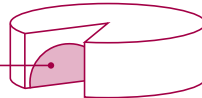
REGISTERED DESIGN



INSERTO / INSERT



SF001
Ø 80 h 40 mm
volume 5 x 120 ml tot 600 ml



TOR115 Round

Ø 115 h 40 mm
volume 413 ml

27.115.87.0098
1 pz/pcs TOR115 Round

25.115.87.0098
Set 12 pz/pcs TOR115 Round
+ vassoio/tray 60 x 40 cm

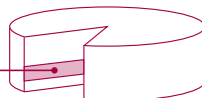
REGISTERED DESIGN



INSERTO / INSERT



SF042
Ø 103 h 20 mm
volume 3 x 140 ml tot 420 ml



TOR135 Round

Ø 135 h 40 mm
volume 570 ml

27.135.87.0098

1 pz/pcs TOR135 Round

25.135.87.0098

Set 8 pz/pcs TOR135 Round
+ vassoio/tray 60 x 40 cm

REGISTERED DESIGN



INSERTO / INSERT



SQ013

Ø120 h 10 mm
volume 12 x 112 ml tot 1344 ml



TOR160 Round

Ø 160 h 40 mm
volume 800 ml

27.160.87.0098

1 pz/pcs TOR160 Round

25.160.87.0098

Set 6 pz/pcs TOR160 Round
+ vassoio/tray 60 x 40 cm

REGISTERED DESIGN

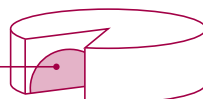


INSERTO / INSERT



SF002

Ø 70 h 35 mm
volume 6 x 80 ml tot 480 ml





TOR180 Round

Ø 180 h 40 mm
volume 1013 ml

27.180.87.0098
1 pz/pcs TOR180 Round

25.180.87.0098
Set 6 pz/pcs TOR180 Round
+ vassoio/tray 60 x 40 cm

REGISTERED DESIGN

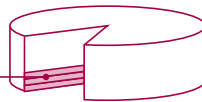


INSERTO / INSERT



SQ012

Ø 160 h 10 mm
volume 6 x 200 ml tot 1200 ml



Preparazione inserto e relativa TOR / Preparation cake-insert and corresponding TOR:



- 1
- Versare il contenuto nel relativo inserto.
 - *Fill the cake-insert.*



- 2
- Creare la base della TOR con una preparazione a piacimento.
 - *Create the ice cream base for the TOR mould.*



- 3
- Inserirvi l'inserto nella TOR.
 - *Put the cake-insert in the TOR.*



- 4
- Coprire e livellare e successivamente mettere lo stampo con il suo vassoio nell'abbattitore.
 - *Cover and level it; put the mould with the corresponding tray into the shock freezer.*



- 5
- Sformare il prodotto così ottenuto.
 - *Take the cake out of the mould.*



- 6
- Glassare e decorare a piacimento.
 - *Spread icing on the cake and decorate.*





TOR250x80 Gianduia

misure/size 250 x 80 h 90 mm
volume 1,2 l

27.258.87.0098
1 pz/pcs

25.258.87.0198
Set 3 pz/pcs TOR250x80 Gianduia
+ vassoio/tray 30 x 40 cm

25.258.87.0098
Set 6 pz/pcs TOR250x80 Gianduia
+ vassoio/tray 60 x 40 cm

REGISTERED DESIGN

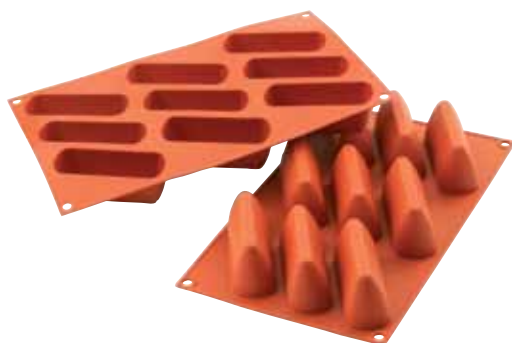


DELLA STESSA LINEA / IN THE SAME LINE

SF126 Gianduiotto

16.126.00.0000
misure/size 93,5 x 31,5 x 42,5 mm
volume 9 x 85 ml tot 765 ml

REGISTERED DESIGN



SF125 Chocogianduia

16.125.00.0000
misure/size 50 x 18 x 23,5 mm
volume 24 x 14 ml tot 336 ml

REGISTERED DESIGN







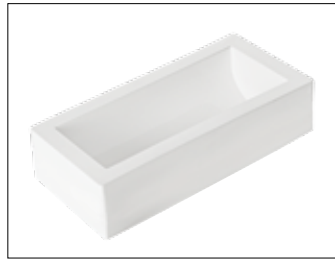
TOR250x90 Bûche

misure/size 250 x 90 h 70 mm
volume 1,3 l

27.259.87.0098
1 pz/pcs

25.259.87.0198
Set 3 pz/pcs TOR250x90 Bûche
+ vassoio/tray 30 x 40 cm

25.259.87.0098
Set 6 pz/pcs TOR250x90 Bûche
+ vassoio/tray 60 x 40 cm



REGISTERED DESIGN

INSERTO / INSERT



SQ017

500 x 30 h 30 mm
volume 8 x 30 ml tot 3600 ml

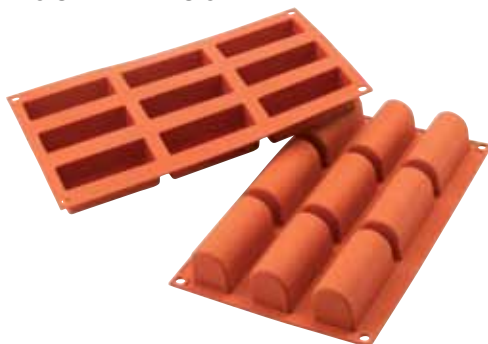


DELLA STESSA LINEA / IN THE SAME LINE

SF130 Midi Bûche

16.130.00.0000
misure/size 84 x 32 h 35 mm
volume 9 x 83 ml tot 747 ml

REGISTERED DESIGN



SF129 Mini Bûche

16.129.00.0000
misure/size 44 x 18 h 20 mm
volume 30 x 14 ml tot 420 ml

REGISTERED DESIGN







ZUC115 Semisfera

Ø 115 h 57,5 mm
volume: 409 ml

27.011.87.0098

1 pz/pcs ZUC115 Semisfera

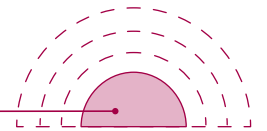
25.011.87.0098

Set 12 pz/pcs ZUC115 Semisfera
+ vassoio/tray 60 x 40 cm

REGISTERED DESIGN



ZUC115



ZUC135 Semisfera

Ø 135 h 67,5 mm
volume: 654 ml

27.013.87.0098

1 pz/pcs ZUC135 Semisfera

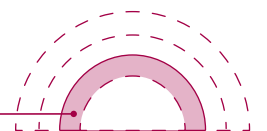
25.013.87.0098

Set 8 pz/pcs ZUC135 Semisfera
+ vassoio/tray 60 x 40 cm

REGISTERED DESIGN



ZUC135



ZUC160 Semisfera

Ø 160 h 80 mm
volume: 1108 ml

27.016.87.0098

1 pz/pcs ZUC160 Semisfera

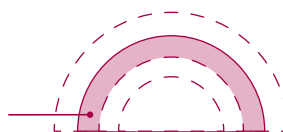
25.016.87.0098

Set 6 pz/pcs ZUC160 Semisfera
+ vassoio/tray 60 x 40 cm

REGISTERED DESIGN



ZUC160



ZUC180 Semisfera

Ø 180 h 90 mm
volume: 1570 ml

27.018.87.0098

1 pz/pcs ZUC180 Semisfera

25.018.87.0098

Set 6 pz/pcs ZUC180 Semisfera
+ vassoio/tray 60 x 40 cm

REGISTERED DESIGN



ZUC180





Utilizzo / Use:



1 • Versare il contenuto nello stampo ZUC115.
• *Fill the ZUC115 mould with the base preparation.*

2 • Coprire e livellare.
• *Cover and level.*

3 • Sformare il prodotto così ottenuto.
• *Unmould.*



4 • Versare il contenuto nello stampo ZUC135.
• *Fill the ZUC135 mould with the base preparation.*

5 • Inserire il primo inserto nello stampo ZUC135.
Coprire e livellare.
• *Put the first insert in the ZUC135. Cover and level.*

6 • Sformare il secondo inserto.
• *Unmould the second insert.*



7 • Versare il contenuto nello stampo ZUC160.
Inserire il secondo inserto. Coprire e livellare.
• *Fill the ZUC160 mould with the base preparation. Put the second insert. Cover and level.*

8 • Sformare il terzo inserto.
• *Unmould the third insert.*

9 • Ripetere il procedimento (vd. Punto 7-8) con lo stampo ZUC180. Glassare e decorare a piacimento.
• *Repeat the procedure (see Point n.7-8) with the mould ZUC180. Garnish with decorations at will.*

Formagel®





FG001 Formagel Onda

12.301.00.0000
misure/size 233,5 x 334,5 h 83,5 mm
volume 4 l



FG002 Formagel Fleur

12.302.00.0000
misure/size 232 x 331,5 h 83,5 mm
volume 4 l



Utilizzo / Use:



1 • Inserire lo stampo Formagel nella vaschetta.
• *Insert the mould Formagel in the box container.*

2 • Riempire lo stampo Formagel con la preparazione scelta e livellare. Successivamente inserire stampo e vaschetta nell'abbattitore.
• *Fill the mould with the preparation and level it. Insert the mould with the box container in the blast chiller.*

3 • Sformare lo stampo Formagel.
• *Remove the preparation from the mould Formagel.*



Kit Lovissimo

25.909.87.0098

Silikomart ha collaborato con Arnaud Cadoret e ha realizzato in esclusiva questi stampi per il concorso **Charles Proust 2010**, competizione dove ha ottenuto il primo premio per la stampa. Il Kit propone tre stampi modulari che abbinati compongono una forma perfetta per equilibrio e eleganza e un vassoio in policarbonato 600 x 400 mm funzionale per lo stoccaggio. Un kit permette di realizzare 8 dessert.

*Silikomart collaborated with Arnaud Cadoret and created these moulds for the **Charles Proust 2010** competition, being awarded the first prize for the press. The kit is composed by three modular moulds that, combined together, create a perfect shape in terms of balance and elegance and one 600 x 400 mm polycarbonate tray that is ideal for stocking with a single kit you can prepare 8 desserts.*





KIT COMPOSTO DA/ KIT COMPOSED BY:

SF121 Oval x 2

2 pz Oval x 2/ 2 pcs Oval x 2
 misure/size 140 x 75 h 35 mm
 volume 4 x 257 Tot. 1028 ml



SF122 Oval Insert

2 pz Oval Insert/ 2 pcs Oval Insert
 misure/size 132 x 67 h 12,5 mm
 volume 4 x 77 Tot. 308 ml



SF123 Oval Dome

1 pz Oval Dome/ 1 pcs Oval Dome
 misure/size 95 x 52,5 h 11 mm
 volume 8 x 20,5 Tot. 164 ml



VGEL02

misure/size 600 x 400 h 22 mm



Utilizzo / Use:



- Riempire lo stampo SF122 Oval Insert con la preparazione scelta e porlo in abbattitore.
- *Fill the mould SF122 Oval Insert with the chosen mixture and put it in the blast chiller.*
- Crea la base dello stampo SF121 Oval x 2 introducervi all'interno l'inserto SF122 Oval Insert.
- *After creating the base for the mould SF121 Oval x 2, put the insert SF122 Oval Insert inside of it.*
- Riempire lo stampo SF122 Oval Insert con una preparazione a piacimento e porlo in abbattitore.
- *Fill the mould SF122 Oval Insert with a mixture at will and put in the blast chiller.*



- Introdurre nello stampo SF121 Oval x 2 (vd. Punto 2) l'inserto SF122 precedentemente realizzato (vd.punto 3).
- *Put inside the mould SF121 Oval x 2 (see point n. 2) the insert SF122 previously created (see point n.3).*
- Coprire, livellare e porre in abbattitore.
- *Cover, level and put in the blast chiller.*
- Riempire SF123 Oval Dome con una preparazione a piacimento. Poi sfornare e porlo come decorazione sopra SF121 Oval x 2.
- *Fill the SF123 Oval Dome with a preparation at will. After, take the result out of the mould and put it on top of the SF121 Oval x 2 as decoration.*

Accessori





Espogel Down

99.421.86.0082

misure/size 235 x 360 x h 48 mm

Espositore satinato per l'esposizione nella vetrina gelato. Occupa lo spazio di vaschette standard. E' pratico e funzionale per posizionare i biscotti-gelato ed i gelati su stecco verso il basso. Posizione gelato sottosopra. Adatto per tutta la linea Steccoflex e Cookieflex.



Satin stand for displaying in the showcase. It takes the space of a standard ice-cream container. Very functional for placing ice-cream sandwiches and ice-creams on the stick downwards. Ice-cream in upside-down position. Ideal for the whole Steccoflex and Cookieflex range.



Espogel down adatto anche per tutta la linea Steccoflex/ *Espogel down ideal also for the whole Steccoflex range*

Espogel Up

99.422.86.0082

misure/size 235 x 360 x h 48 mm

Espositore satinato per l'esposizione nella vetrina gelato. Occupa lo spazio di vaschette standard. Posizione gelato verticale. Adatto per tutta la linea Steccoflex.

Satin stand for displaying in the showcase. It takes the space of a standard ice-cream container. Ice-cream in up-right position. Ideal for the whole Steccoflex range.



Espositori in polistirene / Displays made in polystyrene

Accessori

Stecchi / Sticks

99.400.99.0001

misure/size 114 x 9,8 h 2,1 mm

Set 500 bastoncini in legno di faggio

500 pcs beech wood sticks



Take Away Bag 01

99.405.99.0001

misure/size 6 x 13 + 3 cm

Set 1000 pz/pcs

Sacchetto in carta pergamin 45 g per conservare singolarmente il gelato. Adatto per i modelli Steccoflex Classic/ChocoStick e Cookieflex Classic/Slim.

Bag made of pergamin paper 45 g for preserving ice-cream.

Ideal for Steccoflex Classic/ChocoStick and Cookieflex Classic/Slim.



Take Away Bag 02

99.406.99.0001

misure/size 9 x 13 + 3 cm

Set 1000 pz/pcs

Sacchetto in carta pergamin 45 g per conservare singolarmente il gelato. Adatto per i modelli Steccoflex Heart-ic e Cookieflex Discotto.

Bag made of pergamin paper 45 g for preserving ice-cream. Ideal for Steccoflex Heart-ic and Cookieflex Discotto.





Take Away Box

99.430.99.0082

misure/size 278 x 228 h 56 mm

Set 100 scatole in polistirolo espanso con etichetta personalizzabile da applicare

100 pcs expanded polystyrene containers with customizable label to stick on.



Etichetta personalizzabile da applicare/
Customizable label to stick on







Total I-Gloo

25.425.86.0000
Set I-Gloo + VGEL02
misure/size 600 x 400 h 55 mm

Vassoio e coperchio in policarbonato indistruttibile nel tempo e agli urti. Risulta resistente e indeformabile anche dopo essere stato posto a basse temperature (-60°C). È perfetto per la conservazione e lo stoccaggio e, grazie alla sua assoluta trasparenza, è ottimale per l'identificazione dei prodotti riposti. Studiato nei minimi particolari, grazie alla presenza di piedini sia sul vassoio (VGEL02) che sul coperchio (I-Gloo), Total I-Gloo può essere perfettamente impilato.



Tray and cover in polycarbonate indestructible to time and crushes. It is resistant and does not lose its shape even after undergoing low temperature (-60°C). It is perfect for storing and, thanks to its total transparency, is superb for identifying the stored products.

Carefully designed, Total I-Gloo is perfectly stackable thanks to the presence of small notches both on the tray (VGEL02) and on the lid (I-Gloo).



I-Gloo

99.429.86.0000

Coperchio/Cover

misure/size 600 x 400 h 55 mm

Coperchio per la protezione dei prodotti, negli abbattitori ed in congelatore. Funzionale per evitare lo sviluppo di odori, la formazione di brina e di condensa.

Cover for the protection of products, in blast chiller and freezer. Practical to avoid the spreading of smells and the formation of frost and condensation.



I-Gloo possono essere perfettamente impilati riducendo così al minimo gli spazi di stoccaggio/
I-Gloo can be stacked, thus reducing the storage space

VGEL02

99.428.86.0000

Vassoio/Tray

misure/size 600 x 400 h 22 mm

Vassoio realizzato in policarbonato trasparente, indistruttibile nel tempo e agli urti, funzionale per lo stoccaggio dei prodotti negli abbattitori.

Tray in transparent polycarbonate, extremely resistant to crushes and durable over time, practical for stocking in shock freezers.



VGEL01

99.424.86.0000

Vassoio/Tray

misure/size 300 x 400 h 12 mm

Vassoio realizzato in policarbonato trasparente, indistruttibile nel tempo e agli urti, funzionale per lo stoccaggio dei prodotti negli abbattitori.

Tray in transparent polycarbonate, extremely resistant to crushes and durable over time, practical for stocking in shock freezers.





Per altre richieste di prodotti professionali non presenti a catalogo, contattare Silikomart o visitare il sito www.silikomart.com.

Vi ringraziamo fin d'ora per segnalare a Silikomart eventuali incongruenze presenti nel catalogo.

Silikomart si riserva di modificare colore, modelli e misure descritti nel catalogo a Sua discrezione e senza obbligo di preavviso. Il presente catalogo annulla e sostituisce il precedente.

Qualsiasi riproduzione parziale o totale di questo catalogo non potrà essere realizzata senza la dovuta autorizzazione scritta da parte di Silikomart; ogni violazione sarà perseguita ai sensi di legge.

For enquiries related to professional products which do not appear on this catalogue, please contact [Silikomart](http://www.silikomart.com) or visit www.silikomart.com.

Thanks for notifying to Silikomart any eventual mistake on this catalogue.

Silikomart is allowed to modify colours, product style and sizes as described in this catalogue without notice. This catalogue replaces the previous one.

Partial or total reproduction of this catalogue is strictly forbidden; any violation of this norm will be persecuted according to the existing law.

silikomart[®]
professional

Silikomart S.r.l. - via Tagliamento, 78
30030 Mellaredo di Pianiga (VE) - Italy
Tel: +39 041 5190550 - Fax: +39 041 5190290
silikomart@silikomart.com - **www.silikomart.com**