

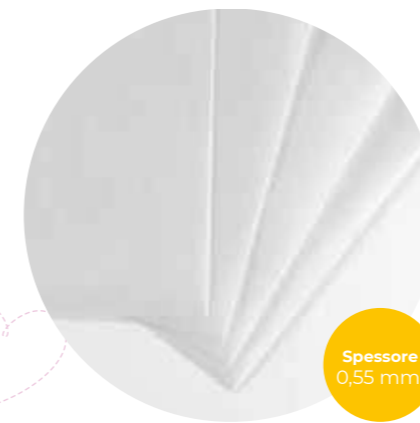
COLORANTI E STAMPANTI

Colourings and printers



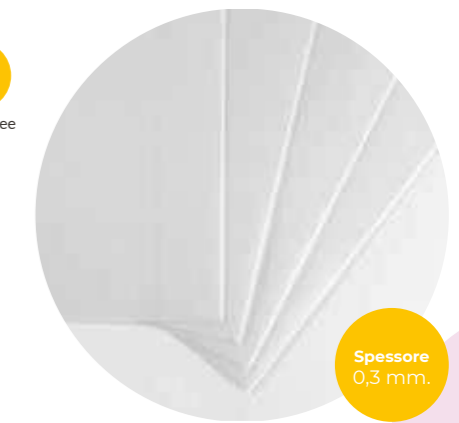
Spessore
0,55 mm.

10150
Fogli in cialda pesante



Spessore
0,55 mm.

10151
Fogli in cialda pesante



Spessore
0,3 mm.

10151/A
Fogli in cialda leggera



A4 - CHOCO TRANSFER
Foglio per stampare immagini da trasferire su cioccolato



- 1 Inserire il foglio nella stampante tenendo il lato ruvido verso l'alto o verso il basso a seconda della stampante.
- 2 Stampare la foto desiderata.
- 3 Stendere uno strato di cioccolato bianco fuso sul CHOCO TRANSFER.
- 4 Mettere in frigorifero per circa 10/15 minuti a +5° e rimuovere delicatamente il foglio transferibile.
- 5 **ATTENZIONE:** Non usare fotografie con testi perchè durante la stampa sul CHOCO TRANSFER il testo risulterà rovesciato.

42018



SUPPORTI PER STAMPANTI ALIMENTARI
Consumables for printers

SUPPORTI PER STAMPANTI ALIMENTARI

Consumables for printers

FOGLI IN PASTA DI ZUCCHERO



Spessore
0,6 mm.

42017



A4 Zucchero 25 fogli Gluten free



Spessore
0,6 mm.

42017/B



A3 Zucchero 30 fogli Gluten free

ISTRUZIONI PER L'USO

- 1 Inserire il foglio nella stampante.
- 2 Stampare la foto desiderata e rimuovere il supporto di plastica dal foglio di zucchero.
- 3 Adagiare il foglio stampato delicatamente sulla torta.
- 4 Per rendere la superficie del foglio più brillante, utilizzare la nostra bomboletta spray lucidante.

COLORANTI ALIMENTARI PER STAMPANTI



| Codice | Colore | Contenuto | Scatola |
|---------|---------|-----------|---------|
| ● 42013 | Nero | ml. 100 | 1 |
| ● 42014 | Magenta | ml. 100 | 1 |
| ● 42015 | Ciano | ml. 100 | 1 |
| ● 42016 | Giallo | ml. 100 | 1 |



Gluten free

CARTUCCE ALIMENTARI PER STAMPANTI CANON CON MICROCHIP (ULTIMA GENERAZIONE)

Elenco stampanti Canon compatibili:
TR7550-TR8550-TS6150-TS6151-TS6250-TS6251-TS9550 (A3) - TS9551C (A3)



| Codice | Colore | Scatola |
|-----------|----------------|---------|
| ● TK585 | Nero | 1 |
| ● TK583 | Magenta | 1 |
| ● TK584 | Ciano | 1 |
| ● TK582 | Giallo | 1 |
| ● TK581 | Nero grande | 1 |
| ■ 42040/D | Set 5 cartucce | 5 |



Gluten free

CARTUCCE ALIMENTARI PER STAMPANTI CANON CON MICROCHIP

Elenco stampanti Canon compatibili:
TS5050-TS6050-MG5750-MG5751-MG5752-MG5753-MG6850-MG6851-MG6852-MG6853



| Codice | Colore | Scatola |
|-----------|----------------|---------|
| ● TK175 | Nero | 1 |
| ● TK173 | Magenta | 1 |
| ● TK174 | Ciano | 1 |
| ● TK172 | Giallo | 1 |
| ● TK171 | Nero grande | 1 |
| ■ 42040/C | Set 5 cartucce | 5 |



Gluten free

CARTUCCE ALIMENTARI PER STAMPANTI CANON CON MICROCHIP

Elenco stampanti Canon compatibili:
IP7250-MG5450-MG5550-MG5650-MG6450-MG6650-IX6850 (A3)-MX725-MX925
La nuova stampante A3 + IX 6850, dotato di alimentatore posteriore, è particolarmente raccomandata per la stampa su carta commestibile.



| Codice | Colore | Scatola |
|-----------|----------------|---------|
| ● TK155 | Nero | 1 |
| ● TK153 | Magenta | 1 |
| ● TK154 | Ciano | 1 |
| ● TK152 | Giallo | 1 |
| ● TK151 | Nero grande | 1 |
| ■ 42040/B | Set 5 cartucce | 5 |



Gluten free

COLORANTI SPRAY BASE ACQUA

Water based spray colourings



COLORANTI SPRAY BASE ACQUA

Ideali per colorare superficialmente panna, prodotti a base di zucchero e prodotti dolciari spruzzando da una distanza di circa 20 cm. dall'oggetto da decorare.

| | | | |
|---|---|---|---|
| 29936 Blu scuro 1 pz. 150 ml. Gluten free | 29940 Arancione 1 pz. 150 ml. Gluten free | 29941 Rosa 1 pz. 150 ml. Gluten free | 29942 Celeste 1 pz. 150 ml. Gluten free |
| 29943 Rosso 1 pz. 150 ml. Gluten free | 29944 Giallo 1 pz. 150 ml. Gluten free | 29945 Verde 1 pz. 150 ml. Gluten free | 29946 Marrone 1 pz. 150 ml. Gluten free |



COLORANTI SPRAY BASE ALCOOL Colori metallizzati

Ideali per colorare superficialmente cioccolato, prodotti a base di zucchero e prodotti dolciari spruzzando da una distanza di circa 20 centimetri dall'oggetto da decorare.

Colori metallizzati 250 ml.

| | | | |
|--|---|--|---|
| 29937 Rubino 1 pz. 250 ml. Gluten free | 29938 Bronzo 1 pz. 250 ml. Gluten free | 29947 Oro 1 pz. 250 ml. Gluten free | 29948 Argento 1 pz. 250 ml. Gluten free |
| 29970 Rosa 1 pz. 250 ml. Gluten free | 29971 Celeste 1 pz. 250 ml. Gluten free | 29972 Rosso 1 pz. 250 ml. Gluten free | 29973 Verde 1 pz. 250 ml. Gluten free |
| 29974 Lilla 1 pz. 250 ml. Gluten free | 29975 Nero 1 pz. 250 ml. Gluten free | 29976 Bianco 1 pz. 250 ml. Gluten free | |

COLORANTI SPRAY BASE ALCOOL METALLIZZATI
Metalized alcohol-based spray colourings

COLORANTI SPRAY VELLUTINA

Vellutin spray colourings



- | | |
|--|---|
| <p>29955</p> <p>R Rosa 1 pz. 400 ml. Gluten free</p> | <p>29956</p> <p>C Celeste 1 pz. 400 ml. Gluten free</p> |
| <p>29957</p> <p>M Cioccolato fondente 1 pz. 400 ml. Gluten free</p> | <p>29958</p> <p>V Verde 1 pz. 400 ml. Gluten free</p> |
| <p>29959</p> <p>B Bianco 1 pz. 400 ml. Gluten free</p> | <p>29960</p> <p>G Giallo 1 pz. 400 ml. Gluten free</p> |
| <p>29961</p> <p>RS Rosso 1 pz. 400 ml. Gluten free</p> | <p>29962</p> <p>N Nero 1 pz. 400 ml. Gluten free</p> |
| <p>29963</p> <p>CL Cioccolato al latte 1 pz. 400 ml. Gluten free</p> | |



BURRO DI CACAO VELLUTATO SPRAY al gusto piacevole e delicato di cacao

Ideale per colorare con effetto vellutato superfici fredde quali mousse, semifreddi e gelati spruzzando da una distanza di circa 20 centimetri.



29784

- O** Oro
1 pz. 10 g. Gluten free



Per superfici quali:

- Cioccolato
- Masse grasse
- Prodotti base zucchero
- Prodotti da forno



29785

- H** Argento
1 pz. 10 g. Gluten free



29786

- BZ** Bronzo
1 pz. 10 g. Gluten free



29787

- R** Rosa
1 pz. 10 g. Gluten free



29788

- C** Celeste
1 pz. 10 g. Gluten free

POLVERE GLITTER SPRAY
Glitter spray powder

COLORANTI IN POLVERE

Powder food colours

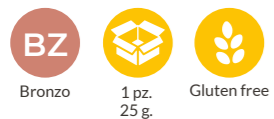
29800



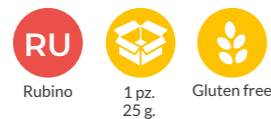
29801



29802



29803



29804



29805



29806



COLORANTI IN POLVERE PERLESCENTI

Ideali per la decorazione superficiale di prodotti dolciari quali pasta di zucchero, cioccolato e pasta di mandorla.



COLORANTI IDROSOLUBILI IN POLVERE

Ideali per la decorazione superficiale e di massa di prodotti dolciari magri quali panna, pasta di mandorla, prodotti a base zucchero e prodotti da forno

29810



29811



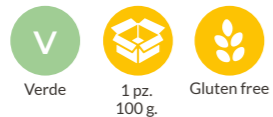
29812



29813



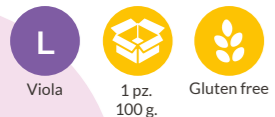
29814



29815



29816



29817



29818

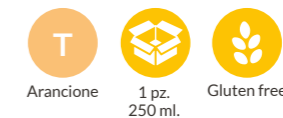


COLORANTI PER AEROGRAFO

Coloranti a base di acqua per colorare superficialmente con l'aerografo panna, prodotti a base di zucchero e prodotti dolciari.



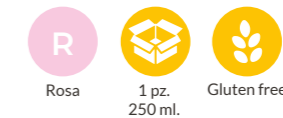
29979



29980



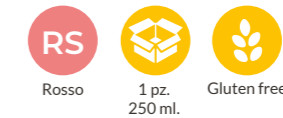
29981



29982



29983



29984



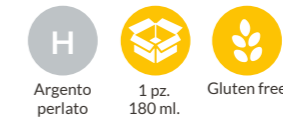
29985



29986



29853



29854



42010



1 pz.

KIT AEROGRAFO Compressore + aerografo

- Caratteristiche:
- Regolatore di pressione
 - Tazza di colore aerografo da 7 cc
 - Ugello aerografo mm. 0,3
 - Tubo spiralato di collegamento da mt 1,83

COLORANTI LIQUIDI PER AEROGRAFO
Liquid colours for airbrush

COLORANTI LIPOSOLUBILI

Liposoluble dyes



COLORANTI LIPOSOLUBILI

Ideali per colorare burro di cacao, cioccolato (bianco) e masse grasse quali burro e margarina



29987

BS Blu 1 pz. 180 ml. Gluten free

29989

V Verde 1 pz. 180 ml. Gluten free

29988

RS Rosso 1 pz. 180 ml. Gluten free

29990

G Giallo 1 pz. 180 ml. Gluten free



29950 Staccante

6 pz. 500 ml. Gluten free



29949

1 pz. 400 ml. Gluten free

RAFFREDDANTE

Ideale per unire e fissare decorazioni in cioccolato



29951

1 pz. 400 ml. Gluten free

LUCIDANTE

Ideale per proteggere e lucidare cioccolato, pasta di zucchero e pasta di mandorle



SPRAY DA LABORATORIO
Lab spray

GELATINA CONCENTRATA

Concentrated jelly

| | | | |
|--------------------------------|-------------------------------|------------------------------|-----------------------------------|
| 29415 BS Blu | 29416 RS Rosso | 29417 G Giallo | 29418 V Verde |
| 29419 T Arancione | 29420 L Viola | 29421 N Nero | 29422 R Rosa |
| 29423 B Bianco | 29424 X Bordeaux | 29425 M Marrone | 29426 AM Acquamarina |

ml. 118
 1 pz.
 Gluten free



PRODOTTO MULTIUSO

Ideale per colorare:

- Pasta di zucchero, ghiaccia, crema, panna e tutti i prodotti base zucchero
- Burro di cacao, cioccolato bianco e masse grasse quali burro e margarina

29414/A

40 tubetti assortiti



RICARICHE MONOCOLORE

Tubetti gel per colorare pasta di zucchero, ghiaccia, crema, panna e tutti i prodotti base zucchero



PENNARELLI ALIMENTARI

A base acqua.
Ideali per decorare superfici quali zucchero, pastigliaggio e confetti.



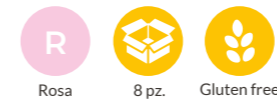
BLISTER ASSORTITO

15030

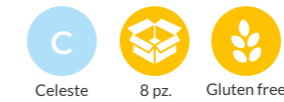


RICAMBI MONOCOLORE

15031



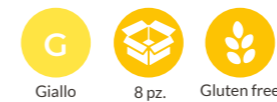
15032



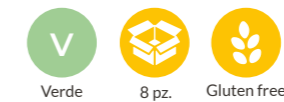
15033



15034



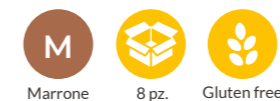
15035



15036



15037



15038

