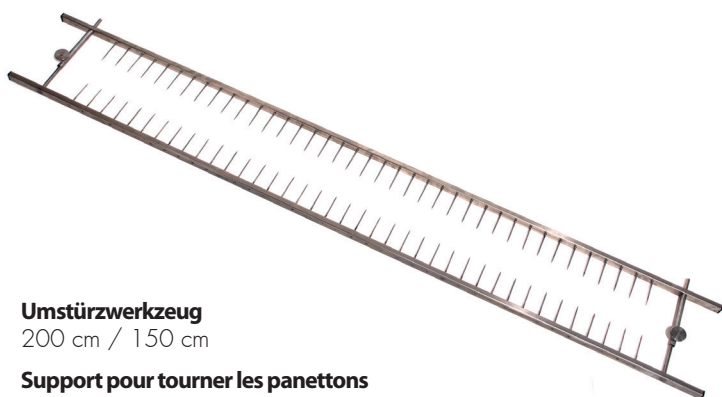


Support pour

TOURNER LES PANETTONS

et pâtes levées

Voltalà

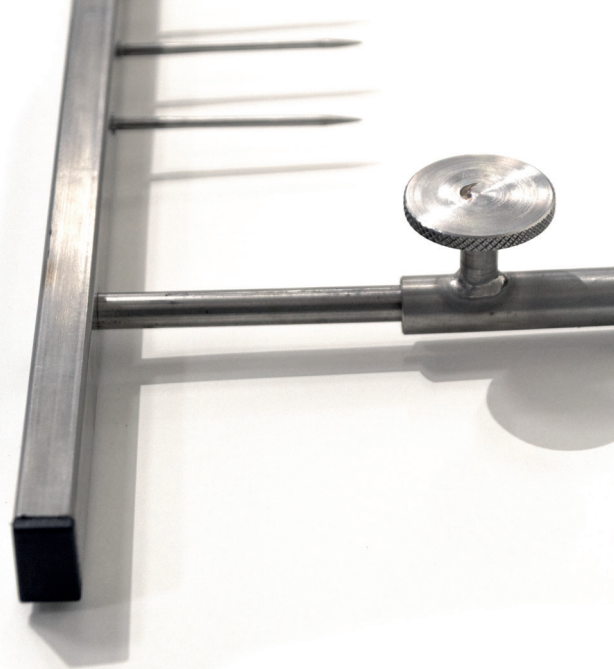


Umstürzwerkzeug
200 cm / 150 cm

Support pour tourner les panettons
200 cm / 150 cm



Wagen für Voltalà
Chariot pour Voltalà



SUPPORTO PER GIRARE I PANETTONI

È l'unico con punte adatte al contatto alimentare perché è realizzato interamente in acciaio inox AISI 304 e AISI 316. Può essere facilmente sovrapposto a carrelli e supporti a parete. È un dispositivo di sospensione perfetto per tutti i tipi di stampi (colombe, stelle, alberi, ecc.) Impugnatura solida e sicura. Manicotto di fissaggio in acciaio inox che consente una chiusura ottimale.

DREHUMSTURZWERKZEUG MIT NUTMUTTER

Hergestellt aus Edelstahl AISI 316 und daher für Lebensmittelkontakt geeignet. Ermöglicht leichte Stapelung auf den Wagen oder an Wandgestellen. Perfekte Verankerung für alle Formen (Colombe, Sterne, Cake, Tannenbäume etc.) Fester und sicherer Griff. Nutmutter aus Edelstahl, welche einen optimalen Verschluss bietet.

SUPPORT POUR TOURNER LES PANETTONS

Il est le seul qui a les pointes aptes au contact alimentaire parce qu' il est construit entièrement en acier inox AISI 304 et AISI 316. On peut le superposer facilement sur les chariots et sur les supports à mur. C'est un parfait accrochage pour toutes les typologies de moules (colombes, étoiles, arbres.. etc.) Poignée solide et sûre. Douille de fixation en acier inox qui permet la fermeture optimale.



Panettone basso

Backformen für niedrige Panettone

Moules à Panettone bas

COD.	FONDO Boden-Fond	ALTEZZA Höhe-Hauteur	Gr.
M155	155mm	55mm	500
M170	170mm	55mm	700
M185	185mm	60mm	750
M200	200mm	65mm	1000
M220	220mm	70mm	1000
M240	240mm	80mm	1500
M275	275mm	80mm	2000
M300	300mm	150mm	3000
M330	330mm	170mm	5000



Chiusure per sacchetti

Verschlüsse für Beutel

Fermeture pour sachets

COD.

LACCETTI

chiusura in metallo e plastica per sacchetti

Verschlüsse für Beutel Plastik/Metall

Fermeture en plastique/metal pour sachets

Sacchetti Moplefan per panettoni

Beutel "Moplefan" für Panettoni

Sachets "Moplefan" pour Panettoni

COD.	PANETTONE Panettone	MISURE Grösse - Dim.	Minimo Minimum	Cartone Carton
MOPLE100N	gr. 100	15,5x23 cm	100 pcs	8000 pcs
MOPLE300	gr. 300	23,5x23 cm	100 pcs	4500 pcs
MOPLE500	gr. 500	25x35 cm	100 pcs	3500 pcs
MOPLE750	gr. 750	30x40 cm	100 pcs	2200 pcs
MOPLE1000	gr. 1000	35x45 cm	100 pcs	2000 pcs
MOPLE1500	gr. 1500	40x50 cm	100 pcs	1500 pcs
MOPLE2000	gr. 2000	57x50 cm	50 pcs	600 pcs
MOPLE5000	gr. 5000	65x65 cm	20 pcs	



Panettoncino/Panettone alto

Backformen für Mini Panettone / für hohe Panettone

Moules à Mini Panettone / Panettone haut

COD.	FONDO Boden-Fond	ALTEZZA Höhe-Hauteur	Gr.
P 60/45	60mm	45mm	50
P 70/50	70mm	50mm	100
P73/50	73mm	50mm	100
P90/90	90mm	90mm	200
P 110/85	110mm	85mm	300
P 134	134mm	95mm	500
P 155	155mm	106mm	750
P 170/R	170mm	110mm	1000
P 170/A	170mm	125mm	1000
P 180	180mm	115mm	1000
P 205	205mm	130mm	1500
P 225	225mm	140mm	2000

Panettone alto cartone rigido

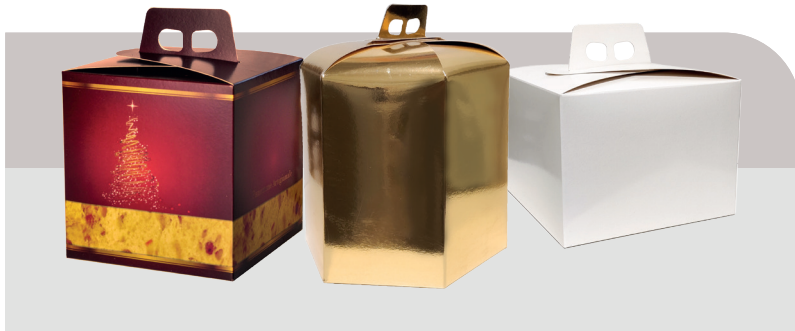
P 134M/O	134mm	45mm	500
P 155M/O	155mm	40mm	750
P 168M/O	168mm	35mm	1000

Pandoro, stampo in alluminio

Pandoro, Aluminiumform

Pandoro, moule en aluminium




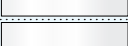
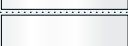





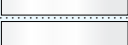


30SP0100	100 gr
30SP0250	250 gr
30SP0500	500 gr
30SP0750	750 gr
30SP1000	1000 gr



Scatole standard panettoni con manico

Schachteln für Panettoni mit Henkel standard

Boîtes pour panettoni avec poignée standard

COD.	PANETTONE Panettone	MISURA Grösse-Taille	Colore Couleur	Minimo Minimum
SCATPAN500	gr. 500	15x15h17,5 cm		25 pcs
SCATPAN750	gr. 750	17x17h17,5 cm		25 pcs
SCATPAN1000	gr. 1000	18x18h20,5 cm		25 pcs
SCATPAN300/Balto	gr. 300	13x13h13,5 cm		25 pcs
SCATPAN500/Balto	gr. 500	15x15h17,5 cm		25 pcs
SCATPAN750/Balto	gr. 750	17x17h17,5 cm		25 pcs
SCATPAN1000/Balto	gr. 1000	18x18h20,5 cm		25 pcs
ESAORO500	gr. 500	16x h16 cm		25 pcs
ESAORO750	gr. 750	18x h17 cm		25 pcs
ESAORO1000	gr. 1000	19x h20 cm		25 pcs
SCATPAN500/BBasso	gr. 500	16x16h11,5 cm		25 pcs
SCATPAN750/BBasso	gr. 750	18x18h15 cm		25 pcs
SCATPAN1000/BBasso	gr. 1000	20,5x20,5h15 cm		25 pcs



Possibilità di personalizzazione
Möglichkeit zu personalisieren
Personnalisation sur demande



Scatole spedizione per panettoni

Speditionsschachteln für Panettoni

Boîtes pour envoi de panettoni

COD.	MISURA Grösse-Taille	PESO gr Gew.gr Poids gr
USA500A	16x16x18,5 cm	1x500
USA750A	18x18x20,5 cm	1x750
USA1000A	21x21x21,5 cm	1x1000
USA2000A	25,5x25,5x27,5 cm	1x2000
USA6X1000	61x41x20,5 cm	6x1000
USA12X500	46x31x35 cm	12x500
USA12X1000	61x41x42 cm	12x1000



Carta colorata 100x70 / buste

Farbiges Papier / Umschläge

Papier de couleur / enveloppes

Carta da imballo tinta unita , oro, rossa, a fantasia ecc..
Einfarbiges, goldenes, rotes, gemustertes Geschenkpapier usw..
Couleur unie, or, rouge, papier d'emballage à motifs, etc..

Misure buste / Umschlaggrößen / Taille des enveloppes:

- 20x35cm 25x40cm 35x50cm
 40x60cm 50x75cm



Frutta candita Kandierte Früchte Kandierte Früchte

COD.	DESCRIZIONE Beschreibung - Description	MISURA Grösse - Taille
AGRARAN1010ATM	ARANCIO A CUBETTI 10X10 ATM* Orange in Würfelform 10x10 ATM / Orange à cubes 10x10 ATM	3 Kg
ARAN1010GA	ARANCIO A CUBETTI 10X10 GOLD Orange in Würfelform 10x10 gold / Orange à cubes 10x10 gold	10 Kg
ARAN99G	ARANCIO A CUBETTI 9X9 GOLD Orange in Würfelform 9x9 gold / Orange à cubes 9x9 gold	5 Kg
AGRPASTAARANCIA	PASTA D'ARANCIA CANDITA ATM* Kandierte Orangenpaste ATM / Pâte d'orange confite ATM	3 Kg
CEDRO99B	CEDRO CANDITO 9X9 Zedratzitrone in Würfelform 9x9 / Cedrat confit 9x9	5 Kg
MIXCANDITIA	MIX CANDITI: UVETTA 50% ARANCIO 30% CEDRO 20% Mix: Rosinen 50% Orange 30% Zedrat 20% / Fruits confits: raisin 50% orange 30% cedrat 20%	10 Kg
AGRPASTALIMONE	PASTA DI LIMONE CANDITO ATM* Paste mit kandierte Zitronengeschmack ATM / Pâte de citron confit ATM	3 Kg
GO50DV320	ZENZERO A CUBETTI 9X9 Ingwer in Würfelform 9x9 / Gingembre à cubes 9x9	5 Kg
CILIEGIROS	CILIEGIE ROSSE CANDITE Kandierte rote Kirschen / Cérises rouges confites	5 Kg
AGRPEREATM	PERE A CUBETTI CANDITE ATM* Kandierte Birnen in Würfelform ATM / Poires à cubes ATM	3 Kg
GO5040320	AMOR DI FRUTTA PERE CUBETTI 12X12 Amor di frutta Birnen in Würfelform 12x12 / Poires à cubes 12x12 "amor di frutta"	5 Kg
AGRALBICCUB	ALBICOCCA A CUBETTI ATM* Aprikosen in Würfelform ATM / Abricots à cubes ATM	3 Kg
GOC05070320	FRUTTA CANDITA INTERA ASSORTITA Ganze kandierte Früchte / Assortiment de fruits confits entiers	5 Kg
AGRCUB88LIM	SCORZA LIMONE A CUBETTI 8X8 CM Gewürfelte Zitronenschalen 8x8 cm / Zeste de citron en cubes 8x8 cm	3 Kg
AGRAMARSEM	AMARENE SEMICANDITE Halbkandierte Sauerkirschen / Cerises acides semi-candidates	2,5 Kg
AGRMELA	MELA CANDITA TAGLIO ARTIGIANALE VARIETÀ ANNURCA IGP Handgeschnittene kandierte Äpfel der Sorte Annurca IGP / Pomme confite coupée à la main, variété Annurca IGP	2,5 Kg
AGRCLEMENTINE	CLEMENTINE SELEZIONATE Ausgewählte Clementinen / Clémentines sélectionnées	6,5 Kg
AGRMIRTILLI	MIRTILLI SELVATICI IN SCIROPPO LEGGERO Wilde Blaubeeren in leichtem Sirup / Myrtilles sauvages au sirop léger	1 Kg
AGRPASTAMANDARINO	PASTA DI SCORZA DI MANDARINO Mandarinschalenpaste / Pâte d'écorce de mandarine	3 Kg
AGRFILETTIARAN7X80	SCORZA ARANCIA FILETTI 7X80 MM DRITTI IN MAZZETTE Orangenschalenfilets 7x80 mm gerade in Bündeln / Filets d'écorce d'orange 7x80 mm droits en bottes	2,5 Kg
AGRFILETTIARAN6X60	SCORZONE ARANCIA FILETTI 6X60 MM CURVI IN BUSTA Filets d'écorce d'orange 6x60 mm courbés en sachet / Orangenschalenfilets 6x60 mm gebogen im Beutel	2 Kg
AGRLIMONEFIL	SCORZA DI LIMONE A FILETTI 7X80 MM DRITTI IN MAZZETTE Zitronenschalenfilets 7x80 mm gerade in Bündeln / Filets de zeste de citron 7x80 mm droits en bottes	2,5 Kg
ZENZEROFILETTIAG	ZENZERO A FILETTI CANDITI Kandierte Ingwerfilets / Filets de gingembre confit	3 Kg



MARRONI

Maronen
Marrons

COD.	DESCRIZIONE Beschreibung - Description	MISURA Grösse - Taille
AGRMARRONIATM	MARRONI IN PEZZI COLATI IN ATM* Marroni in Stücke (ausgetropft) ATM / Marons en pièces coulés ATM	2,5 Kg
AGRMARRONEROTT	ROTTAME DI MARRONI CANDITO ASCIUTTO Kandierte gebrochene Marroni (trocken) / Brises de marrons confits sèches	5 Kg
MARRONCINI	MARRONCINI 90/110 IN LATTA Kleine Marroni 90/110 in Dose / Petits marrons 90/100 en latte	6,7 Kg
MARRONCINIMIGNON	MARRONCINI MIGNON 110/130 IN LATTA Sehr kleine Marroni 110/130 in Dose / Petits marrons mignon 110/130 en latte	6,7 Kg
AGRMARRONICREMA	CREMA DI MARRONI Marroni Creme / Crème de marrons	5,2 Kg
AGRMARRONI22.5	MARRONI CANDITI STAGNOLATI ORO (Box da 11/12 pz) Marrons confits enveloppés individuellement (environ 11/12pcs)	295 g

NUCLEI E FIBRE NATURALI

Kerne und Naturfasern
Noyaux et fibres naturelles

COD.	DESCRIZIONE Beschreibung - Description	MISURA Grösse - Taille
SOFTLIFEGL	Nucleo di fibre e enzimi naturali per grandi lievitati Faserkern und natürliche Enzyme für große Sauerteigwaren Noyau de fibres et enzymes naturelles pour les produits à grand levage	1 Kg
MULTIFRIPLUS	Nucleo a base di fibre vegetali Kern aus pflanzlichen Fasern Noyau en fibre végétale	1 Kg
SOFTLIFECIOCCO	Nucleo di fibre e enzimi naturali per grandi lievitati al cioccolato Faserkern und natürliche Enzyme für große Schokoladen-Sauerteigwaren Noyau de fibres et enzymes naturelles pour les produits à grand levage au chocolat	1 Kg



ZUCCHERI

Zucker
Sucres

COD.	DESCRIZIONE Beschreibung - Description	MISURA Grösse - Taille
GRANELLA	Puo' essere di tre differenti dimensioni: piccola, media e grande. Den Hagelzucker gibt es in drei verschiedenen Größen: klein, mittel und groß. Les grains peuvent être de trois mesures différentes: petite, moyenne et grande.	10 Kg
GLAXOR	Mix per glassare prodotti dolciari Mix um Süswaren zu glasieren Mix pour le glaçage des produits à four	5 Kg
MAMAM30CQ	Mix per glassare prodotti dolciari Mix um Süswaren zu glasieren Mix pour le glaçage des produits à four	10 Kg
GHIACCIAORO/15	Mix per glassare prodotti dolciari, con mandorle, nocciole e fibre naturali vegan Mix um Süswaren zu glasieren, mit Mandeln, Haselnüssen und veganen Naturfasern Mix pour le glaçage des produits à four, avec amandes, noisettes et fibres naturelles vegan	15 Kg

AROMI

Aromen
Arômes

COD.	DESCRIZIONE Beschreibung - Description	MISURA Grösse - Taille
FUG40143	Aroma al burro Aroma Butter / Arôme au beurre	1 Kg
FUG40128	Aroma panettone pasticceria Aroma Panettone Konditorei / Arôme panettone pâtisserie	1 Kg
FUG40124	Aroma panettone sublime Aroma Panettone Sublime / Arôme panettone Sublime	1 Kg
FUG40134	Aroma pandoro Aroma pandoro / Arôme pandoro	1 Kg
FUG40150	Aroma arancio dolce sublime Aroma süsse Orange Sublime / Arôme orange doux Sublime	1 Kg
FUG40160	Aroma limone pasticceria Aroma Zitrone Konditorei / Arôme citron pâtisserie	1 Kg
FUG40076	infuso naturale vaniglia bourbon Aroma Natural Bourbon Vanille / Infusion naturelle vanille bourbon	1 Kg



COD.	DESCRIZIONE Beschreibung - Description	MISURA Grösse - Taille
MAMAX44LD	Crema nocciolata Haselnusscreme / Crème noisette	5 Kg
MAMAX49GP	Pepite dark da forno Pepita Tropfen dunkel / Pépites dark pour le four	10 Kg
MAMAQ49UI	Pepite dark Ariba Pepita dunkel Ariba / Pépites dark Ariba	
MAMAX52DD	Crema gran pistacchio Pistaziencreme / Crème pistache	5 Kg
CHIA21	Granella di nocciole tostate sottovuoto Nussstreusel geröstet (Vakuumpackung) / Grains de noisettes grillées sous-vide	1 Kg
CHIA26/10	Mandorle dolci pelate Süße Mandeln ohne Schale / Amandes douces pelées	10 Kg
CHIA54/10	Mandorle sgusciate dolci Süße geschälte Mandeln / Amandes douces décortiquées	10 Kg
CHIA62/5	Pistacchio sgusciato Geschälte Pistazien / Pistaches décortiquées	5 Kg
CHIA70	Granella di pistacchio sottovuoto Pistazienstreusel (Vakuumpackung) / Grains de pistache sous-vide	1 Kg
AGRGOCCECIOK	Mini gocce fondenti per lievitati 54% Mini-Fondant-Tropfen für Hefeteigwaren 54% / Mini-gouttes de fondant pour produits levés 54 %	5 Kg

POLACCA ORO

PER OTTIMI LIEVITATI A LUNGA CONSERVAZIONE

è una base per preparare panettoni, pandori e colombe nel rispetto della tradizione con il sistema della lunga lievitazione preparando un pre-impasto e dopo circa 12 ore il successivo impasto.



FÜR EINE OPTIMALE HEFUNG UND LANGEN HALTBARKEIT

sie eignet sich sehr gut für die Zubereitung von Panettone, Pandoro und Colombe nach traditionellen antiken Art. Mit dem System der langen Teigruhezeit wird ein Vorteig zubereitet und nach circa 12 Stunden noch einmal bearbeitet.



POUR DES EXCELLENTS PRODUITS À LEVAGE À LONGUE DURÉE DE CONSERVATION

il s'agit d'une base pour préparer panettoni, "pandori" et colombe en respectant la tradition avec le système du "longue levage" : on prépare la première pâte et après 12 heures la deuxième.

COD.	DESCRIZIONE Beschreibung - Description	MISURA Grösse - Taille
POLACCA ORO	Per panettoni, pandori e colombe Für Panettoni, Pandori und Colombi Pour panettoni, pandori et colombe	15 Kg



**Attrezzature, decorazioni,
packaging, semilavorati,
macchinari e arredamenti per:**
Pasticceria - Panetteria - Gelateria
Horeca - Cake Design - Cioccolato



Via Serrai 2 - S. Antonino - CH



+41 91 858 24 34



info@wamasch.ch



www.wamasch.com

