

DIVO
оборудование
Мерта Пекаря и Кондитера

КАТАЛОГ | ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ИНВЕНТАРЬ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ И ХЛЕБНЫХ ПРОИЗВОДСТВ

Силиконовые
формы и маты.

Штампованные
противни



sasa  **DEMARLE**®



pavoni
ITALIA



PANSYSTEM
Bakery Equipments

Кондитерские изделия, десерты, декор

Силиконовые формы и штампованные противни для выпечки и заморозки.

- Для сахарных и мучных кондитерских изделий.
- Предназначено для профессионалов в кондитерской промышленности.
- Совместимы с профессиональным оборудованием.

Силиконовые маты (коврики) 1



Гладкие и перфорированные силиконовые коврики

Для отсадки, расстойки, выпечки и заморозки.

Из плетенного стекловолокна с силиконовым покрытием.

Стандартные 400x300, 600x400, 800x600 мм и специальные размеры.

Формы для маффинов и тарталеток 2



Специальные силиконовые формы для выпечки кексов, тарталеток

Для выпечки кексов различных форм и тарталеток.

Из силикона, высокоэффективного гибридного стекловолокна.

Силиконовые формы 600x400, 400x300, 325x265 мм.

Формы для индивидуальных фигур, 3-Д десертов 3



Силиконовые формы для индивидуальных кондитерских изделий

Для приготовления эксклюзивных десертов и выпечки.

Высококачественный силикон с поддержкой для прессформ, легкое извлечение продукции из формы.

Кондитерские формы 600x400, 400x300, 325x265 мм и пр.

Формы для торты и пирожных, декор 4



Комбинации четких ровных форм с ярко выраженными узорами.

Для бисквитов, десертов различных форм, декорирования.

Уникально-текстурированная стеклоткань, покрытая

силиконом. Легкое извлечение продукции из формы.

Кондитерские формы 600x400, 400x300, 325x265, 300x175 мм.

Формы, декор для шоколада и мармелада 5



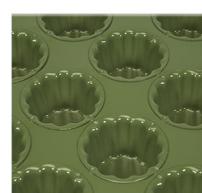
Профессиональные формы для шоколада, декора и мармелада

Идеально подходят для производства больших количеств в короткое время.

Практичные, гибкие и прочные силиконовые формы для сладостей.

Пресс-формы 340x265, 290x190, 285x175, 275x175, 275x135 мм.

Штампованные формы для круассанов, кексов 6



Специализированные штампованные противни с формами

Для выпечки кексов, кейков, круассанов.

Прочная алюминизированная сталь, с антипригарным тефлоновым покрытием.

Штампованные листы с вдавленными формами 600x400, 800x600 мм.

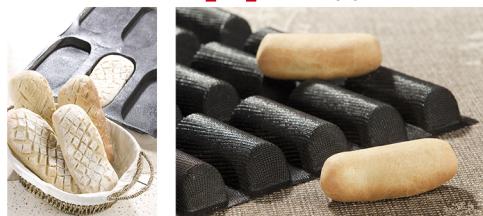
Хлеб, хлебобулочные изделия

Штампованные противни и силиконовые формы для выпечки хлеба.

- Для выпечки хлеба, чиабатты, багетов, булок хот-догов и гамбургеров, пиццы, пирожков, пончиков.
- Совместимы с профессиональным оборудованием.

Силиконовые формы для хлеба и мелкоштучных изделий

7



Силиконовые формы для хлеба и хлебобулочных изделий

Для выпечки и замораживания форм малого хлеба, круглых и квадратных хлебобулочных изделий.

Гибкие формы с перфорированной структурой для эффективной теплопередачи.

600x400, 400x300, 800x400 мм с различным количеством делений.

Силиконовые противни для багета, батонов

8



Спец. силиконовые формы для производства батонов (багета)

Для профессионального производства батонов, багета.

Гибкие противни из силикона и стекловолоконной ткани, с хорошо вентилируемой текстурой для надлежащей тепловой циркуляции.

800x600, 600x400, 800x400, 400x300 мм с различным количеством калиброванных делений и веса.

Силиконовые формы для гамбургеров, хот-догов, пиццы

9



Силиконовые формы для гамбургеров, хот-догов, пиццы

Для выпечки булочек хот-догов, гамбургеров, пиццы, пирожков.

Гибкие противни из силикона на основе плетеного стекловолокна.

800x600, 600x400, 800x400, 400x300 мм с различным количеством делений и веса.

Штампованные противни с формами для гамбургеров, хот-догов, пиццы

10



Штампованные противни с формами для гамбургеров, хот-догов

Для массовой выпечки булочек для гамбургеров, хот-догов, пиццы.

Прочная алюминизированная сталь с антипригарным покрытием.

600x400, 800x600 мм с различным количеством делений.

Силиконовые и штампованные формы “Чиабатта”

11



Профессиональные противни и формы для хлеба “чиабатта”

Для профессионального производства чиабатты.

Гибкие силиконовые перфорированные формы 600x400 мм на 10 делений.

Штампованные листы из алюминизированной стали с антипригарным покрытием 600x400, 800x600 мм на 10-20 делений.

Волнистые противни для багета

12



Специализированные антипригарные волнистые противни

Для профес. выпекания багетов. Перфорированный алюминий для лучшей пропекаемости. Поперечная и продольная направленность.

600x400, 800x600, 400x800, 450x650, 460x660, 460x760, 500x600, 500x700, 500x800, 530x650, 580x780, 580x980, 600x650, 600x990, 650x800, 650x920, 700x900, 750x900, 800x800, 800x900, 750x1000, 800x1000 мм.



DIVO
оборудование
Мерта Пекаря и Кондитера

Н. Новгород, проспект Ленина 84 Б
+7 (831) 214 51 50, 214 40 51, 214 51 14
divo@nndivo.ru | nndivo.ru



sasa | DEMARLE®



pavoni
ITALIA



PANSYSTEM
Bakery Equipments