

# Catálogo General 2026

General Catalogue 2026

**ARTIPAS**





# Catálogo General 2026

*General Catalogue 2026*

# Seguimos evolucionando

*We continue to evolve*

En Artipas, la innovación y la mejora continua forman parte de nuestro día a día. Por eso, este 2026 consolidamos el formato de catálogos que implantamos el 2024: tres ediciones anuales diseñadas para facilitar vuestro trabajo y adaptarse al ritmo de cada campaña.

Mantenemos la estructura en tres entregas —Catálogo General, Otoño-Invierno y Primavera-Verano— para ofrecer una visión clara, práctica y actualizada de todo nuestro surtido. Los catálogos de temporada combinan los productos específicos de cada campaña con una cuidada selección del material general más habitual, facilitando así la planificación y el acceso rápido a lo que necesitáis en cada momento.

Gracias por acompañarnos un año más. Esperamos que esta herramienta os ayude a sacar el máximo partido a todo lo que hemos preparado.

*At Artipas, innovation and continuous improvement are part of our everyday work. That's why in 2026 we are continuing with the catalogue format we launched in 2024: three annual editions designed to make your work easier and adapt to the rhythm of each season.*

*We're maintaining the structure of three releases —General Catalogue, Fall-Winter and Spring-Summer— to offer you a clear, practical and updated view of our full range. The seasonal catalogues include both specific campaign products and a careful selection of the most in-demand general items, helping you plan and access exactly what you need at the right time.*

*Thank you for being with us for another year. We hope this tool helps you make the most of everything we've prepared.*

**Jose Luis Vadillo Ruiz**

CEO



<b>Chocolate / Chocolate</b>	<b>pág. 7</b>
<b>Toppings / Toppings</b>	<b>pág. 43</b>
<b>Colorantes alimentarios / Food colorings</b>	<b>pág. 65</b>
<b>Decoraciones de azúcar / Sugar decorations</b>	<b>pág. 83</b>
<b>Decoraciones de oblea / Wafer decorations</b>	<b>pág. 109</b>
<b>Materia prima / Sugar decorations</b>	<b>pág. 121</b>
<b>Velas / Candles</b>	<b>pág. 129</b>
<b>Utillaje / Tools</b>	<b>pág. 147</b>
<b>Moldes / Moulds</b>	<b>pág. 175</b>
<b>Embalajes / Packaging</b>	<b>pág. 223</b>
<b>Envases / Containers</b>	<b>pág. 237</b>
<b>Decoraciones de plástico / Plastic decorations</b>	<b>pág. 251</b>

## Chocolate / Chocolate

pág. 7

Formas / Shapes	pág. 8
Figuras / Figures	pág. 25
Complementos / Complements	pág. 38
Personalizaciones / Customizations	pág. 41

## Toppings / Toppings

pág. 43

Chocolate / Chocolate	pág. 45
Gominolas / Jellys	pág. 51
Sugar dots/ Sugar dots	pág. 53
Fideos de azúcar / Sugar sprinkles	pág. 54
Formas de azúcar / Sugar shapes	pág. 57
Perlas de azúcar / Sugar pearls	pág. 58
Cristales de azúcar / Sugar crystals	pág. 61
Virutas de oblea / Wafer chips	pág. 62
Oro y plata / Gold and silver	pág. 63

## Colorantes alimentarios / Food colorings

pág. 65

Naturales / Naturals	pág. 66
Espray / Spray	pág. 68
Pasta / Paste	pág. 72
Líquidos / Liquids	pág. 74
Polvo / Powder	pág. 76
Accesorios / Accessories	pág. 78
Impresión Comestible / Edible Printing	pág. 80

## Decoraciones de azúcar / Sugar decorations

pág. 83

Flores / Flowers	pág. 84
Bouquets / Bouquets	pág. 97
Azúcar y gominola / Sugar and jelly	pág. 100
Figuras 3D / 3D figures	pág. 103
Figuras 2D / 2D figures	pág. 105
Celebraciones / Celebrations	pág. 107

## Decoraciones de oblea / Wafer decorations

pág. 109

Embalajes para flores / Flower packaging	pág. 110
Flores / Flowers	pág. 112
Varios / Various	pág. 118

## Materias primas / Raw materials

pág. 121

Aditivos / Additives	pág. 122
Azúcares moldeables / Moldable sugars	pág. 126
Macarons / Macarons	pág. 127

## Velas / Candles

pág. 129

Números en caja / Numbers in box	pág. 130
Números en blíster / Numbers in blister pack	pág. 132
Varios / Various	pág. 140

## Utilaje / Tools

pág. 147

Mangas y boquillas / Pastry bags and pastry tips	pág. 148
Útiles de obrador / Pastry tools	pág. 153
Cake decorating / Cake decorating	pág. 163
Soportes de pastel / Cake stands	pág. 169

## Moldes / Moulds

pág. 175

Silicona 295 x 175 / Silicone 295 x 175	pág. 177
Para tartas / For cakes	pág. 191
Silicona 600 x 400 / Silicone 600 x 400	pág. 203
Para chocolate / For chocolate	pág. 209
Para helados / For ice creams	pág. 215
Para piruletas / For lollypops	pág. 218
Serie chef / Chef series	pág. 219

## Embalajes / Packaging

pág. 223

Formatos con alas / Formats with wings	pág. 224
Personalización de cajas / Customized packaging	pág. 228
Cajas / Boxes	pág. 229
Cubetas / Cuvettes	pág. 230
Cápsulas / Baking cups	pág. 231
Cintas / Ribbons	pág. 233

## Envases / Containers

pág. 237

Take away / Take away	pág. 239
Vasitos / Glasses	pág. 240
Tiempo de café / Coffee time	pág. 244
Botellas y tarros / Bottles and jars	pág. 245
Accesorios / Accessories	pág. 248

## Decoraciones de plástico / Plastic decorations

pág. 251

Kits / Kits	pág. 252
Complementos / Complements	pág. 255

NEW!

Novedad / New

OFERTA

Producto en oferta / Product on offer

●

Producto hasta fin de existencias / Product while stocks last

3D

Producto tridimensional / Three-dimensional product

2D

Producto bidimensional / Two-dimensional product



# Chocolate

## *Chocolate*

<b>Formas / Shapes</b>	<b>pág. 8</b>
<b>Figuras / Figures</b>	<b>pág. 25</b>
<b>Complementos / Complements</b>	<b>pág. 38</b>
<b>Personalizaciones / Customizations</b>	<b>pág. 41</b>

**El chocolate es el alma de la pastelería: versátil, elegante y siempre irresistible. En esta sección de Artipas encontrarás esferas, rizos, figuras y placas personalizadas que aportan distinción a cada creación. Descubre un mundo donde la creatividad se funde con el sabor más universal en la sección más inspiradora y completa de nuestro catálogo.**

*Chocolate is the soul of pastry: versatile, elegant and always irresistible. In this Artipas section you'll find spheres, curls, figures and personalised plaques that bring distinction to every creation. Discover a world where creativity blends with the most universal flavour in the most inspiring and complete section of our catalogue.*

# Formas / Shapes

**NEW!**

**2034095**  
 20 x 20 mm  
 300 u.  
 Chocolate blanco /  
 White chocolate



**NEW!**

**1030113**  
 30 x30 mm  
 490 u.  
 Chocolate blanco /  
 White chocolate



NEW!

**AR4600**  
46 x 37 mm  
120 u.  
Chocolate negro /  
Dark chocolate



NEW!

**AR4601**  
46 x 37 mm  
120 u.  
Chocolate blanco /  
White chocolate



NEW!

**AR4602**  
46 x 37 mm  
120 u.  
Chocolate con leche /  
Chocolate with milk



NEW!

**AR4603**  
46 x 37 mm  
120 u.  
Chocolate blanco /  
White chocolate

Sabor caramelo /  
Caramel flavor



NEW!

**AR1910**  
46 x 46 mm  
90 u.  
Chocolate negro /  
Dark chocolate



NEW!

**AR1911**  
46 x 46 mm  
90 u.  
Chocolate negro /  
Dark chocolate



NEW!

**AR4710**  
46 x 37 mm  
114 u.  
Chocolate negro /  
Dark chocolate



NEW!

**AR4711**  
46 x 37 mm  
114 u.  
Chocolate negro /  
Dark chocolate



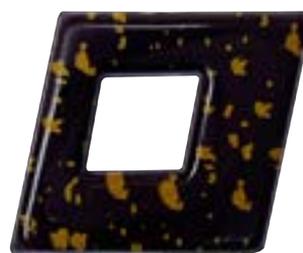
NEW!

**AR2710**  
45 x 36 mm  
168 u.  
Chocolate negro /  
Dark chocolate



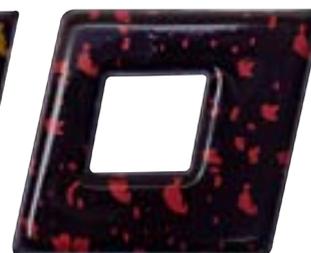
NEW!

**AR2711**  
45 x 36 mm  
168 u.  
Chocolate negro /  
Dark chocolate



NEW!

**AR2310**  
37 x 37 mm  
144 u.  
Chocolate negro /  
Dark chocolate



NEW!

**AR2311**  
37 x 37 mm  
144 u.  
Chocolate negro /  
Dark chocolate

54 x 33 mm



30 x 30 mm



Ø 30 mm



NEW!

**AR34801**

144 u.

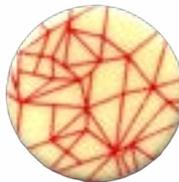
Chocolate blanco /  
White chocolate

NEW!

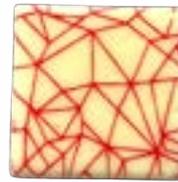
**AR34806B**

144 u.

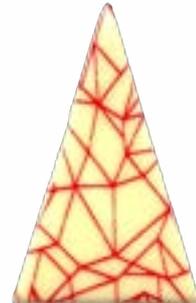
Chocolate blanco /  
White chocolate



Ø 30 mm



30 x 30 mm



54 x 33 mm

NEW!

**AR34806N**

144 u.

Chocolate negro /  
Dark chocolate



54 x 33 mm



30 x 30 mm



Ø 30 mm



NEW!

**AR34660N**

Ø 28 mm

35 u.

Chocolate negro /  
Dark chocolate

3D



NEW!

**AR34660B**

Ø 28 mm

35 u.

Chocolate blanco /  
White chocolate

3D



NEW!

**AR34660L**

Ø 28 mm

35 u.

Chocolate con leche /  
Chocolate with milk

3D



NEW!

**AR34660A**

Ø 28 mm

35 u.

Chocolate blanco /  
White chocolate

3D

Sabor caramelo /  
Caramel flavor

**NEW!**

Triángulo / *Triangle*  
**AR34BT47**  
70 x 35 mm  
150 u.  
Chocolate blanco /  
*White chocolate*

**NEW!**

Triángulo curvo / *Curved triangle*  
**AR51BT47**  
70 x 35 mm  
120 u.  
Chocolate blanco /  
*White chocolate*

**NEW!**

Cuadrado / *Square*  
**AR26BT47**  
30 x 30 mm  
220 u.  
Chocolate blanco /  
*White chocolate*

**NEW!**

Cuadrado curvo / *Curved square*  
**AR57BT47**  
60 x 60 mm  
40 u.  
Chocolate blanco /  
*White chocolate*



NEW!

Cuadrada / Square  
**AR26BT43R**  
30 x 30 mm  
220 u.  
Chocolate blanco /  
White chocolate

NEW!

Triángulo / Triangle  
**AR34BT43R**  
70 x 35 mm  
150 u.  
Chocolate blanco /  
White chocolate

NEW!

Rizo / Curl  
**AR53BT43R**  
120 x 25 mm  
92 u.  
Chocolate blanco /  
White chocolate

NEW!

Espiral / Spirale  
**AR56BT43R**  
150 x 30 mm  
20 u.  
Chocolate blanco /  
White chocolate





**NEW!**

**AR34667**

Ø 28 mm

35 u.

Chocolate blanco /  
White chocolate

3D



**NEW!**

**AR34554N**

40 x 30 mm

100 u.

Chocolate negro /  
Dark chocolate



**NEW!**

**AR34554B**

40 x 30 mm

100 u.

Chocolate blanco /  
White chocolate



**NEW!**

**AR34554L**

40 x 30 mm

100 u.

Chocolate con leche /  
Chocolate with milk



**NEW!**

**AR34554A**

40 x 30 mm

100 u.

Chocolate blanco /  
White chocolate

Sabor caramelo /  
Caramel flavor





**2034073**  
30 x 30 mm  
220 u.  
Chocolate blanco /  
White chocolate

**!** Placa troceable / Breakaway sheet

**2075052**  
300 x 120 mm  
8 u.  
Chocolate blanco /  
White chocolate

**AR33746**  
Ø 24 mm  
112 u.  
Chocolate blanco /  
White chocolate



**AR33737**  
30 x 30 mm  
144 u.  
Chocolate blanco /  
White chocolate





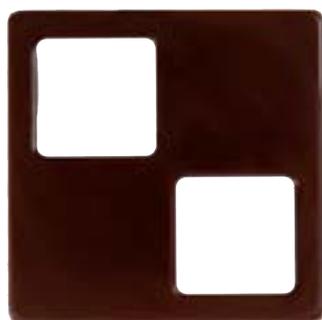
**2032519**  
Ø 50 mm  
60 u.  
Chocolate blanco /  
White chocolate

Sabor caramelo /  
Caramel flavor



**2032513**  
50 x 50 mm  
60 u.  
Chocolate blanco /  
White chocolate

Sabor caramelo /  
Caramel flavor



**2032514**  
50 x 50 mm  
60 u.  
Chocolate negro /  
Dark chocolate



**2034846-34812**

Ø 50 mm

75 u.

Chocolate negro /  
Dark chocolate

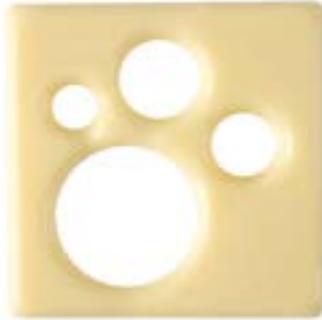


**2034816-34789**

50 x 50 mm

75 u.

Chocolate blanco /  
White chocolate

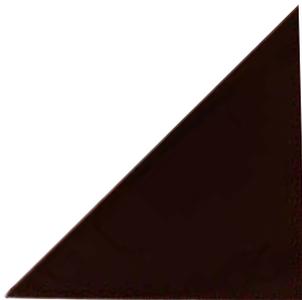


**2034313-34298**

Ø 55 mm

75 u.

Chocolate negro /  
Dark chocolate

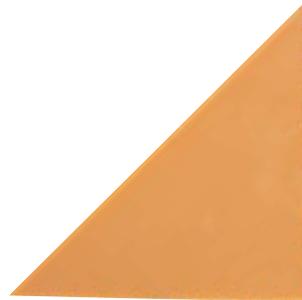


**2032645-32634**

45 x 45 mm

240 u.

Chocolate negro /  
Dark chocolate



**2032647-32639**

45 x 45 mm

240 u.

Chocolate blanco /  
White chocolate

Sabor caramelo /  
Caramel flavor



**2035006-35004**

Ø 100 mm

10 u.

Chocolate negro /  
Dark chocolate



! Placa troceable / Breakaway sheet

**2075194-75193**

300 x 120 mm

8 u.

Chocolate blanco /  
White chocolate



! Placa troceable / Breakaway sheet

**2075055-75053**

300 x 120 mm

8 u.

Chocolate blanco /  
White chocolate



**2035080-35079**

49 x 19 mm

90 Sets

180 u.

Chocolate negro /  
Dark chocolate

**2069218-69145**

30 x 30 mm

220 u.

Chocolate blanco /  
White chocolate



**2034042-34039**  
30 x 30 mm  
220 u.  
Chocolate blanco /  
*White chocolate*



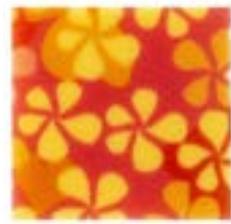
**2034505-34463**  
30 x 30 mm  
220 u.  
Chocolate blanco /  
*White chocolate*



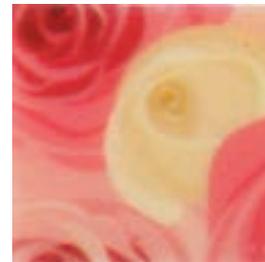
**2034006-34003**  
30 x 30 mm  
220 u.  
Chocolate blanco /  
*White chocolate*



**2035847-35843**  
30 x 30 mm  
220 u.  
Chocolate blanco /  
*White chocolate*



**2035108-35106**  
35 x 35 mm  
216 u.  
Chocolate blanco /  
*White chocolate*



**2034078-34066**  
Ø 55 mm  
50 u.  
Chocolate blanco /  
*White chocolate*





**1032691-32690**  
↔ 90 mm  
69 u.  
Chocolate blanco /  
*White chocolate*



**2035173-35155**  
↔ 90 mm  
69 u.  
Chocolate negro /  
*Dark chocolate*



**2035167-35154**  
35 x 35 mm  
216 u.  
Chocolate negro /  
*Dark chocolate*



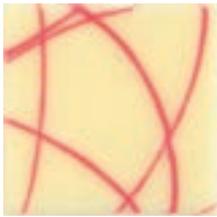
**2034107-34101**  
35 x 25 mm  
315 u.  
Chocolate blanco /  
*White chocolate*



**2069767-69765**  
35 x 25 mm  
315 u.  
Chocolate negro /  
*Dark chocolate*



**2034888-34887**  
20 x 20 mm  
300 u.  
Chocolate blanco /  
*White chocolate*



**1034014-34008**  
30 x 30 mm  
264 u.  
Chocolate blanco /  
*White chocolate*



**1034292-34290**  
30 x 30 mm  
264 u.  
Chocolate blanco /  
*White chocolate*



**1032050-32038**  
Ø 28 mm  
96 u.  
Chocolate blanco /  
*White chocolate*



**1034176-34166**  
30 x 30 mm  
220 u.  
Chocolate blanco /  
*White chocolate*



**2034410-34348**  
35 x 35 mm  
120 u.  
Chocolate blanco /  
*White chocolate*

**AR33989**  
Ø 30 mm  
378 u.  
Chocolate blanco /  
White chocolate

2D



**2035135-35128**  
Ø 30 mm  
175 u.  
Chocolate blanco /  
White chocolate

2D



**80030**  
Ø 30 mm  
378 u.  
Chocolate blanco /  
White chocolate

2D



**AR3444**  
Ø 30 mm  
189 u.  
Chocolate blanco /  
White chocolate

2D



**AR331057**  
 Ø 27 mm  
 49 u.  
 Chocolate blanco /  
 White chocolate



**AR331058**  
 Ø 27 mm  
 49 u.  
 Chocolate blanco /  
 White chocolate



**AR331056**  
 Ø 27 mm  
 49 u.  
 Chocolate blanco /  
 White chocolate



**AR331042**  
 Ø 27 mm  
 49 u.  
 Chocolate blanco /  
 White chocolate



**AR331044**  
 Ø 27 mm  
 49 u.  
 Chocolate blanco /  
 White chocolate



**AR331035**  
 Ø 27 mm  
 49 u.  
 Chocolate blanco /  
 White chocolate



**AR331046**  
 Ø 27 mm  
 49 u.  
 Chocolate blanco /  
 White chocolate



**AR331036**  
 Ø 27 mm  
 49 u.  
 Chocolate blanco /  
 White chocolate



**2034430-34355**  
 Ø 28 mm  
 96 u.  
 Chocolate blanco /  
 White chocolate

**2034432-34356**  
 Ø 22 mm  
 162 u.  
 Chocolate blanco /  
 White chocolate



**2030112-30111**  
 Ø 28 mm  
 96 u.  
 Chocolate blanco /  
 White chocolate



**2035186-35180**  
Ø 22 mm  
162 u.  
Chocolate blanco /  
*White chocolate*



**2013395-13394**  
Ø 22 mm  
162 u.  
Chocolate blanco /  
*White chocolate*



**1032992-32990**  
Ø 28 mm  
96 u.  
Chocolate blanco /  
*White chocolate*





**2034759-34758**  
45 x 45 mm  
63 u.  
**1034918-34914**  
25 x 25 mm  
210 u.  
Chocolate negro /  
Dark chocolate



**2034437-34363**  
45 x 45 mm  
63 u.  
**2034919-34915**  
25 x 25 mm  
210 u.  
Chocolate blanco /  
White chocolate  
Sabor caramelo /  
Caramel flavor



**2034233-34232**  
45 x 45 mm  
63 u.  
**1034945-34944**  
25 x 25 mm  
210 u.  
Chocolate blanco /  
White chocolate



**2034008-2034408**  
35 x 35 mm  
120 u.  
Chocolate blanco /  
White chocolate



# Figuras / Figures



**NEW!**

**AR424B**  
 Ø 30 mm  
 140 u.  
 Chocolate blanco /  
 White chocolate



**NEW!**

**AR1805**  
 35 x 25 mm  
 128 u.  
 Chocolate negro /  
 Dark chocolate



**NEW!**

**AR4502**  
 48 x 45 mm  
 90 u.  
 Chocolate blanco /  
 White chocolate



**NEW!**

**AR4501**  
 38 x 34 mm  
 144 u.  
 Chocolate blanco /  
 White chocolate



40 x 35 mm



35 x 34 mm

**NEW!**

**AR33612**  
 96 u.  
 Chocolate blanco /  
 White chocolate





**NEW!**

**AR34597**  
27 x 25 mm  
240 u.  
Chocolate blanco /  
White chocolate

**1061204-61198**  
35 x 25 mm  
180 u.  
Chocolate blanco /  
White chocolate



**NEW!**

**1034374**  
Ø 20 mm  
160 u.  
Chocolate blanco /  
White chocolate



**AR339359**  
Ø 40 mm  
30 u.  
Chocolate blanco /  
White chocolate



**AR339361**  
Ø 40 mm  
30 u.  
Chocolate blanco /  
White chocolate



**AR339362**  
Ø 40 mm  
30 u.  
Chocolate blanco /  
White chocolate



**AR339360**  
Ø 40 mm  
30 u.  
Chocolate negro /  
Dark chocolate



**AR33996**  
20 x 15 mm  
216 u.  
Chocolate blanco /  
White chocolate

**AR33995**  
20 x 15 mm  
216 u.  
Chocolate blanco /  
White chocolate



**AR331558**  
↔ 20 - 40 mm  
2 kg  
Chocolate blanco /  
White chocolate





**AR33404**  
34 x 30 mm  
210 u.  
Chocolate blanco /  
White chocolate



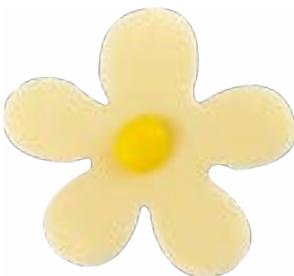
**AR33405**  
34 x 30 mm  
210 u.  
Chocolate blanco /  
White chocolate



**AR33994**  
35 x 30 mm  
252 u.  
Chocolate blanco /  
White chocolate



**1032644-32633**  
Ø 30 mm  
60 u.  
Chocolate negro /  
Dark chocolate



**1032642-32632**  
Ø 30 mm  
60 u.  
Chocolate blanco /  
White chocolate



**1032641-32630**  
Ø 30 mm  
60 u.  
Chocolate blanco /  
White chocolate





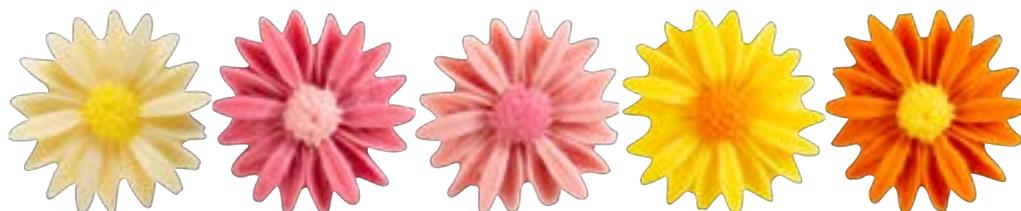
**1061054-61053**  
 Ø 30 mm  
 96 u.  
 Chocolate blanco /  
 White chocolate



**1034450-34375**  
 Ø 35 mm x 45 u.  
 Ø 30 mm x 45 u.  
 Ø 25 mm x 72 u.  
 Chocolate blanco /  
 White chocolate



**1061064-61059**  
 Ø 20 mm  
 240 u.  
 Chocolate blanco /  
 White chocolate



**1061068-61060**  
 Ø 25 mm  
 120 u.  
 Chocolate blanco /  
 White chocolate



**2034415-34349**  
Ø 35 mm  
120 u.  
Chocolate blanco /  
White chocolate



**1034173-34162**  
Ø 40 mm  
100 u.  
Chocolate blanco /  
White chocolate

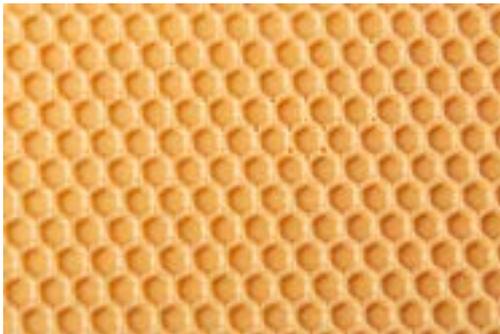




NEW!

**2000934**  
Ø 22 mm  
162 u.  
Chocolate blanco /  
White chocolate

**2034823-34802**  
Ø 22 mm  
162 u.  
Chocolate blanco /  
White chocolate



! Placa troceable / Breakaway sheet

NEW!

**2075058**  
300 x 120 mm  
8 u.  
Chocolate blanco /  
White chocolate  
  
Sabor caramelo /  
Caramel flavor



**AR33407**  
35 x 35 ± 15 mm  
108 u.  
Chocolate negro /  
Dark chocolate



**AR33406**  
35 x 35 ± 15 mm  
108 u.  
Chocolate blanco /  
White chocolate





**2034782-34772**  
 36 x 29 mm  
 120 u.  
 Chocolate blanco /  
 White chocolate



**2032615-32613**  
 35 x 15 mm x 48 u.  
 50 x 30 mm x 36 u.  
 84 Sets  
 Chocolate negro /  
 Dark chocolate



**2032612-32611**  
 35 x 15 mm x 48 u.  
 50 x 30 mm x 36 u.  
 84 Sets  
 Chocolate blanco /  
 White chocolate  
  
 Sabor caramelo /  
 Caramel flavor



**2034376**  
 38 x 20 mm  
 96 u.  
 Chocolate negro /  
 Dark chocolate





42 x 27 mm



44 x 40 mm

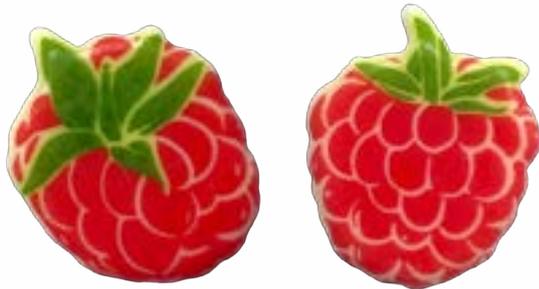


42 x 34 mm

**AR33732**  
180 u.  
Chocolate blanco /  
White chocolate



**2067253-67242**  
80 x 6 mm  
250 u.  
Chocolate blanco /  
White chocolate



**NEW!**

**AR33908**  
31 x 24 mm  
210 u.  
Chocolate blanco /  
*White chocolate*



**NEW!**

**AR33827**  
61 x 25 mm  
108 u.  
Chocolate blanco /  
*White chocolate*



**2052812**

‡ 25 mm  
192 u.  
Chocolate blanco /  
*White chocolate*



**2034542-34522**  
‡ 40 mm  
224 u.  
Chocolate blanco /  
*White chocolate*



**NEW!**

**AR32313**  
25 x 24 mm  
96 u.  
Chocolate blanco /  
*White chocolate*



**2034536-34514**  
50 x 30 mm  
75 u.  
Chocolate blanco /  
*White chocolate*



**2034544-34526**  
30 x 20 mm  
180 u.  
Chocolate blanco /  
*White chocolate*



**2034534-34513**  
30 x 20 mm  
175 u.  
Chocolate blanco /  
*White chocolate*



**2034525-34509**  
30 x 20 mm  
175 u.  
Chocolate blanco /  
*White chocolate*



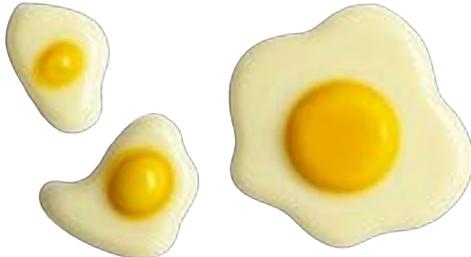
**2034537-34520**  
30 x 20 mm  
175 u.  
Chocolate blanco /  
*White chocolate*



1032829  
Ø 25 mm  
192 u.  
Chocolate blanco /  
White chocolate



19 x 15 mm



22 x 20 mm

35 x 33 mm

**NEW!**

**AR33813**  
216 u.  
Chocolate blanco /  
White chocolate

42 x 42 mm



78 x 34 mm

**2015755-15753**  
40 Sets  
Chocolate negro /  
Dark chocolate



**1015801-1015861**  
Ø 40 mm  
220 u.  
Chocolate blanco /  
White chocolate



**2024724-24723**  
Ø 40 mm  
90 u.  
Chocolate blanco /  
White chocolate

# Complementos / Complements

Chocolate / Chocolate



**NEW!**

**2034807**

98 x 23 mm

40 u.

Chocolate negro /

Dark chocolate



**SM1751**  
 Ø 25 mm  
 504 u.  
 Chocolate con leche /  
 Milk chocolate

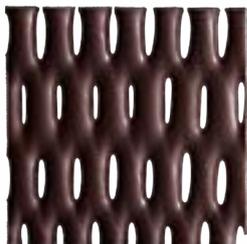


**SM1683**  
 Ø 25 mm  
 504 u.  
 Chocolate negro /  
 Dark chocolate



**SM1684**  
 Ø 25 mm  
 504 u.  
 Chocolate blanco /  
 White chocolate

**AR331052**  
 40 x 40 mm  
 360 u.  
 Chocolate negro /  
 Dark chocolate



**AR33102**  
 Ø 40 mm  
 260 u.  
 Chocolate negro /  
 Dark chocolate



**SM1090**  
 25 x 15 mm  
 200 u.  
 Chocolate blanco y negro /  
 White and dark chocolate

**80005**  
 ↔ 59 mm  
 400 u.  
 Chocolate negro /  
 Dark chocolate



**SM8302**  
 65 x 45 mm  
 165 u.  
 Chocolate blanco y negro /  
 White and dark chocolate

# Felicitats

NEW!

**AR01005**  
50 x 30 mm  
168 u.  
Chocolate negro /  
Dark chocolate

# Felicidades

NEW!

**AR01004**  
40 x 24 mm  
448 u.  
Chocolate negro /  
Dark chocolate

**80004**  
∅ 45 mm  
300 u.  
Chocolate negro /  
Dark chocolate



**SM7653**  
450 g Caja / Box  
Chocolate blanco y negro /  
White and dark chocolate



# Personalizaciones / Customizations

- 1 **Escoge la forma y la medida deseada.** /  
*Choose the shape and the size you wish.*
- 2 **Selecciona el chocolate: blanco, negro, caramelo o chocolate con leche.** /  
*Select chocolate: white, dark, caramel or milk chocolate.*
- 3 **Selecciona el color de impresión.** /  
*Choose the printout color.*
- 4 **Envíanos un logotipo o texto en alta calidad a un solo color, evitando degradados o formas complejas.** /  
*Send us a high quality logo or text in one colour, avoiding gradients or complex shapes.*
- 5 **El pedido mínimo es de 1 caja por referencia.** /  
*The order minimum quantity for each item is 1 box.*
- 6 **Tiempo de entrega entre 2-3 semanas** /  
*Delivery time between 2-3 weeks*



Descubre todas las posibilidades de personalización en chocolate de forma clara y sencilla.

Escanea este código QR y accede a nuestro catálogo de personalizaciones, donde encontrarás todos los colores, formas y opciones disponibles.

¡Convierte cada detalle en algo único!





# Toppings

## *Toppings*

<b>Chocolate</b> / <i>Chocolate</i>	<b>pág. 45</b>
<b>Gominolas</b> / <i>Jellys</i>	<b>pág. 51</b>
<b>Sugar dots</b> / <i>Sugar dots</i>	<b>pág. 53</b>
<b>Fideos de azúcar</b> / <i>Sugar sprinkles</i>	<b>pág. 54</b>
<b>Formas de azúcar</b> / <i>Sugar shapes</i>	<b>pág. 57</b>
<b>Perlas de azúcar</b> / <i>Sugar pearls</i>	<b>pág. 58</b>
<b>Cristales de azúcar</b> / <i>Sugar crystals</i>	<b>pág. 61</b>
<b>Virutas de oblea</b> / <i>Wafer chips</i>	<b>pág. 62</b>
<b>Oro y plata</b> / <i>Gold and silver</i>	<b>pág. 63</b>

Un detalle puede cambiarlo todo: los toppings convierten cualquier elaboración en una experiencia sorprendente. De chocolate, gominolas, fideos, formas, perlas o cristales de azúcar, además de virutas de oblea y escamas de oro o plata, son el recurso perfecto para dar color, textura y atractivo a cada creación. ¡Haz que cada bocado se convierta en un momento único!

*A small detail can change everything: toppings turn any creation into a surprising experience. Chocolate, gummies, sugar sprinkles, shapes, pearls or crystals, as well as wafer shavings and gold or silver flakes, are the perfect resource to add colour, texture and appeal to every creation. Make every bite a unique moment!*

## Formatos para todos los gustos / Formats to suit all tast

Muchos de los productos que encontrarás en esta sección están envasados en formatos muy variados que cubren todas las necesidades, desde los industriales (cajas de 15 kilos) hasta los formatos más pequeños para uso doméstico (botes de 100 o 200 gramos).

*Most of the products in this section are packaged in very varied formats to fulfill all needs: for industrial formats (such as 15 Kilogrammes bags) to the smallest formats for domestic use (100 or 200 grammes).*

### Un envase para ti

En Artipas envasamos nuestros propios productos. Eso nos permite ofrecerte cualquier tipo de envase adaptado a tus necesidades, incluso con la opción de personalizarlo con tu marca. Consulta las posibilidades y cantidades mínimas en [comercial@artipas.com](mailto:comercial@artipas.com)

### *A packaging for you*

*In Artipas we package our own products. This allows us to offer you any kind of packaging according to your needs. We can also customize your packaging with your brand. Ask the different possibilities and minimum quantities at [comercial@artipas.com](mailto:comercial@artipas.com)*



# Chocolate / Chocolate

## Producto horneable / Bakeable product



Color / Colour	Tamaño / Measures	Ref. / 8 kg	Ref. / 1 kg	Ref. / 150 g
Chocolate negro / Dark chocolate	10 x 10 ↓ 4 mm	<b>VC2505</b>	<b>AR03062</b>	<b>AR03063</b>
Chocolate con leche / Milk chocolate	10 x 10 ↓ 4 mm	<b>VC2506</b>	<b>AR03066</b>	<b>AR03067</b>
Chocolate blanco / White chocolate	10 x 10 ↓ 4 mm	<b>VC2507</b>	<b>AR03070</b>	<b>AR03071</b>



Color / Colour	Tamaño / Measures	Ref. / 10 kg	Ref. / 1 kg	Ref. / 150 g
Chocolate negro / Dark chocolate	Ø 8 mm	<b>VC2502</b>	<b>AR03051</b>	<b>AR03052</b>
Chocolate con leche / Milk chocolate	Ø 8 mm	<b>VC2503</b>	<b>AR03054</b>	<b>AR03055</b>
Chocolate blanco / White chocolate	Ø 8 mm	<b>VC2504</b>	<b>AR03058</b>	<b>AR03059</b>



**SM3090**  
900 g  
**AR03057**  
150 g  
Ø 5 mm  
Chocolate negro /  
*Dark chocolate*



**SM4103**  
900 g  
**AR03130**  
150 g  
Chocolate con leche /  
*Milk chocolate*



**SM4101**  
900 g  
**AR03131**  
150 g  
Chocolate negro /  
*Dark chocolate*



## Perlas de chocolate crunchy / Crunchy chocolate pearls



Color / Colour	Tamaño / Measures	Ref. / 500 g	Ref. / 110 g
Chocolate negro / Dark chocolate	Ø 4 mm	<b>AR03100</b>	<b>AR03101</b>
Chocolate con leche / Milk chocolate	Ø 4 mm	<b>AR03104</b>	<b>AR03105</b>
Chocolate blanco / White chocolate	Ø 4 mm	<b>AR03108</b>	<b>AR03109</b>
Chocolate blanco, negro y con leche / White chocolate, dark and with milk	Ø 4 mm	<b>AR03112</b>	<b>AR03113</b>
Caramelo / Caramel	Ø 4 mm	<b>AR03116</b>	<b>AR03117</b>



**80007**  
‡ 200 mm  
900 g  
± 120 u.  
Chocolate blanco /  
*White chocolate*

---



**80008**  
‡ 200 mm  
900 g  
± 120 u.  
Chocolate blanco /  
*White chocolate*

---



**80010**  
‡ 200 mm  
900 g  
± 120 u.  
Chocolate blanco /  
*White chocolate*

---



**80011**  
‡ 200 mm  
900 g  
± 120 u.  
Chocolate negro /  
*Dark chocolate*

---



**80012**  
‡ 200 mm  
900 g  
± 120 u.  
Chocolate negro /  
*Dark chocolate*

---



**80035**  
‡ 100 mm  
900 g  
± 240 u.  
Chocolate negro /  
*Dark chocolate*

---





Color / Colour	Tamaño / Measures	Ref. / 2,5 kg	Ref. / 80 g
Chocolate negro / Dark chocolate	7 - 9 mm	<b>80015</b>	<b>AR03120</b>
Chocolate blanco / White chocolate	7 - 9 mm	<b>80016</b>	<b>AR03122</b>
Chocolate con leche / Milk chocolate	7 - 9 mm	<b>80017</b>	<b>AR03121</b>
Chocolate blanco, negro y con leche / White chocolate, dark and with milk	7 - 9 mm	<b>80032</b>	<b>AR03124</b>
Caramelo / Caramel	7 - 9 mm	<b>80018</b>	<b>AR03125</b>
Fresa / Strawberry	7 - 9 mm	<b>80019</b>	<b>AR03123</b>

Color / Colour	Tamaño / Measures	Ref. / 4 kg
Naranja / Orange	7 - 9 mm	<b>SM3437-80034</b>



**80022**  
 † 40 mm  
 1.500 g  
 120 u.  
 Chocolate blanco y negro /  
 White and dark chocolate



**80006**  
 1.000 g  
**AR03140**  
 200 g  
 18 x 12 mm  
 Chocolate negro /  
 Dark chocolate



**2034304-34296**  
 118 x 7 mm  
 112 u.  
 Chocolate blanco /  
 White chocolate

**DC2**  
200 g  
**DC3**  
900 g  
Chocolate + Azúcar /  
Chocolate + Sugar



**DC6**  
200 g  
**DC5**  
900 g  
Chocolate + Azúcar /  
Chocolate + Sugar



**1057503-57473**  
Ø 10 mm  
900 g  
Chocolate negro,  
blanco y con leche /  
Dark, white and  
milk chocolate



**1057514-57476**  
Ø 10 mm  
900 g  
Chocolate blanco /  
White chocolate  
  
\*Sabor caramelo /  
Caramel flavor



**SM0448-80013**  
‡ 200 mm  
2.000 g  
Chocolate blanco /  
White chocolate



**SM0406-80014**  
‡ 200 mm  
2.000 g  
Chocolate negro /  
Dark chocolate



# Gominolas / Jellys

**Fórmula:** con pulpa de fruta natural y mezcla de gelificantes de pectina-gelatina conseguimos un producto más blando y con textura fácil de masticar, evitando que se endurezca rápido y que pierda color y aroma.

**Colorantes:** uso de colorantes y aromas naturales, con el fin de ofrecer un producto de la más alta calidad organoléptica.

**Producción:** las materias primas auxiliares (pulpa de fruta natural y pectina) son de origen nacional, con el objetivo de controlar mejor la trazabilidad y fomentar el consumo local. La planta de producción cuenta con certificado IFS, lo que asegura estándares de calidad productiva, objetivos y trazabilidad interna.

**Conservación:** recomendamos conservar y usar el producto en ambientes con humedad baja (< 50 %) y con temperaturas no superiores a 25 °C.

**Formula:** with natural fruit pulp and a mixture of pectin-gelatin gelling agents, we achieve a softer product with a texture that is easy to chew, preventing it from hardening quickly and losing colour and aroma.

**Colorings:** use of natural colorings and flavourings, in order to offer a product of the highest organoleptic quality.

**Production:** the auxiliary raw materials (natural fruit pulp and pectin) are of national origin, in order to better control traceability and promote local consumption. The production plant is IFS certified, which ensures production quality standards, objectives and internal traceability.

**Storage:** we recommend storing and using the product in environments with low humidity (< 50 %) and temperatures not exceeding 25 °C.

NEW!

AR03200  
7-10 mm  
1 kg



NEW!

AR03201  
7-10 mm  
400 g

NEW!

AR03202  
7-10 mm  
150 g



Color / Colour	Tamaño / Measures	Ref. / 1 kg	Ref. / 400 g	Ref. / 175 g
Naranja / Orange	28 x 13 ↓ 7 mm	<b>AR03033</b>	<b>AR03034</b>	<b>AR03035</b>
● Melón / Melon	28 x 13 ↓ 7 mm	<b>AR03036</b>	<b>AR03037</b>	<b>AR03038</b>
Limón / Lemon	28 x 13 ↓ 7 mm	<b>AR03039</b>	<b>AR03040</b>	<b>AR03041</b>
Fresa / Strawberry	28 x 13 ↓ 7 mm	<b>AR03045</b>	<b>AR03046</b>	<b>AR03047</b>
Kiwi / Kiwi	28 x 13 ↓ 7 mm	<b>AR03048</b>	<b>AR03049</b>	<b>AR03050</b>



# Sugar dots / *Sugar dots*

15 kg Caja / Box

400 g Bote / Pot

200 g Bote / Pot

1 kg Bolsa / Bag



Toppings / Toppings

Color / Colour	Ref. / 15 kg	Ref. / 1 kg	Ref. / 400 g	Ref. / 200 g
Cacao ligero / Light cocoa	AR03144	AR03145	AR03146	AR03147
Cacao / Cocoa	AR03151	AR03152	AR03153	AR03154
Cacao mix / Cocoa mix	AR03158	AR03159	AR03160	AR03161
Oro / Gold	AR03165	AR03166	AR03167	AR03168
Naranja / Orange	AR03172	AR03173	AR03174	AR03175
Pistacho / Pistachio	AR03179	AR03180	AR03181	AR03182
Limón / Lemon	AR03186	AR03187	AR03188	AR03189
Fresa / Strawberry	AR03193	AR03194	AR03195	AR03196

NEW!



# Fideos de azúcar / Sugar sprinkles

## Fideos de azúcar soft / Soft sugar sprinkles

Nuestros fideos de azúcar Soft han sido desarrollados con una fórmula exclusiva que ofrece una textura blanda y agradable, especialmente diseñada para facilitar la decoración profesional. Son ideales para aplicaciones en pastelería, repostería, helados y chocolates.

**Colorantes:** A diferencia de los toppings tradicionales, el color se integra en el interior del producto, garantizando un tono intenso, uniforme y estable, que no se pierde ni con el horneado ni con la congelación. De este modo, la decoración mantiene siempre un aspecto original y profesional.

**Fabricación:** La excelencia de nuestros fideos de azúcar Soft se basa en un proceso de fabricación mediante alta presión, una tecnología avanzada que marca la diferencia frente a los métodos convencionales. Gracias a este sistema, se obtiene un producto de calidad superior, con mayor resistencia y estabilidad.

*Our Soft sugar strands have been developed with an exclusive formula that provides a soft and pleasant texture, specially designed to facilitate professional decoration. They are ideal for use in pastry, confectionery, ice cream and chocolate applications.*

*Colouring: Unlike traditional sugar toppings, the colour is integrated inside the product, ensuring an intense, uniform and stable colour that does not fade during baking or freezing. This guarantees a decoration that always maintains a professional and original appearance.*

*Manufacturing: The excellence of our Soft sugar strands is based on a high-pressure manufacturing process, an advanced technology that clearly differentiates them from conventional methods. Thanks to this system, a superior quality product is achieved, offering enhanced resistance and stability.*





15 kg Caja / Box

700 g Bote / Pot

165 g Bote / Pot

1 kg Bolsa / Bag



Color / Colour	Ref. / 15 kg	Ref. / 1 kg	Ref. / 700 g	Ref. / 165 g
Multicolor / Multicolor	AR03001	AR03002	AR03003	AR03004
Blanco / White	AR03005	FABL	BFABL	BFABL200
Azul / Blue	AR03009	FAAZ	BFAAZ	BFAAZ200
Rosa / Pink	AR03013	FARS	BFARS	BFARS200
Verde / Green	AR03017	FAVR	BFAVR	BFAVR200
Amarillo / Yellow	AR03021	FAAM	BFAAM	BFAAM200
Rojo / Red	AR03025	FARJ	BFARJ	BFARJ200

Color / Colour	Ref. / 10 kg	Ref. / 750 g	Ref. / 200 g
Dorado / Golden	AZ36001	AZ36002	AZ36003
Plateado / Silver	AZ36011	AZ36012	AZ36013



# Formas de azúcar / Sugar shapes



NEW!

**AZ03028** 15 kg  
**AZ03029** 1 kg  
**AZ03030** 700 g  
**AZ03031** 165 g

**AZ14428S** 15 kg  
**AZ14428** 650 g  
**AZ14428T** 150 g



**AZ14430S** 15 kg  
**AZ14430** 650 g  
**AZ14430T** 150 g

**AZ14427S** 15 kg  
**AZ14427** 650 g  
**AZ14427T** 150 g

**AZ14432S** 15 kg  
**AZ14432** 1 kg  
**AZ14432B** 850 g  
**AZ14432T** 200 g



# Perlas de azúcar / Sugar pearls

Toppings / Toppings



Color / Colour	Tamaño / Measures	Ref. / 10 kg	Ref. / 900 g	Ref. / 450 g	Ref. / 225 g
Oro / Gold	Ø 6 mm	<b>P60010</b>	<b>P60011</b>	<b>P60012</b>	<b>P60013</b>
Plata / Silver	Ø 4 mm	<b>P1100C</b>	<b>P11000</b>	<b>P1500</b>	<b>P1250</b>
Plata / Silver	Ø 6 mm	<b>P2100C</b>	<b>P21000</b>	<b>P2500</b>	<b>P2250</b>
Plata / Silver	Ø 8 mm	<b>P3100C</b>	<b>P31000</b>	<b>P3500</b>	<b>P3250</b>



10 kg Caja / Box

900 g Bote / Pot

450 g Bote / Pot

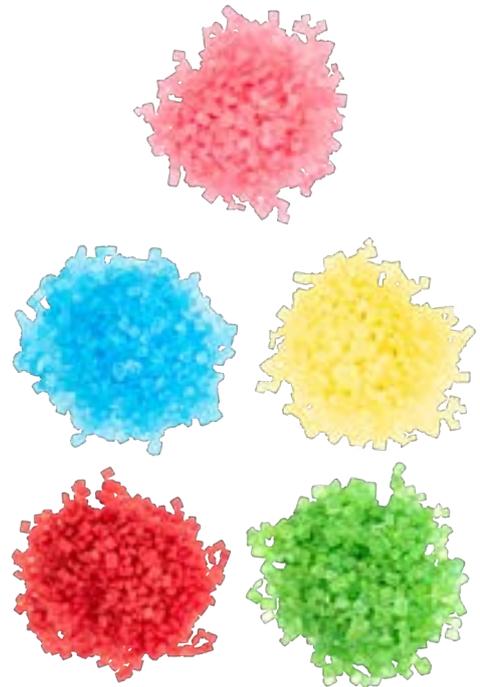
225 g Bote / Pot





Color / Colour	Tamaño / Measures	Ref. / 10 kg	Ref. / 900 g	Ref. / 450 g	Ref. / 225 g
Rojo / Red	Ø 6 mm	P50010	P50011	P50012	P50013
Azul / Blue	Ø 6 mm	P50020	P50021	P50022	P50023
Blanco / White	Ø 6 mm	P50030	P50031	P50032	P50033
Violeta / Purple	Ø 6 mm	P50040	P50041	P50042	P50043
Naranja / Orange	Ø 6 mm	P50050	P50051	P50052	P50053
Amarillo / Yellow	Ø 6 mm	P50060	P50061	P50062	P50063
Rosa / Pink	Ø 6 mm	P50070	P50071	P50072	P50073
Verde / Green	Ø 6 mm	P50080	P50081	P50082	P50083

# Cristales de azúcar / Sugar crystals



Color / Colour	Ref. / 1 kg	Ref. / 400 g	Ref. / 200 g
Rosa / Pink	<b>AR03074</b>	<b>AR03075</b>	<b>AR03076</b>
Azul / Blue	<b>AR03079</b>	<b>AR03080</b>	<b>AR03081</b>
Amarillo / Yellow	<b>AR03084</b>	<b>AR03085</b>	<b>AR03086</b>
Rojo / Red	<b>AR03089</b>	<b>AR03090</b>	<b>AR03091</b>
Verde / Green	<b>AR03094</b>	<b>AR03095</b>	<b>AR03096</b>



Color / Colour	Ref. / 450 g	Ref. / 225 g
● Negro / Black	<b>AZ14450</b>	<b>AZ14450B</b>
● Bronce / Bronze	<b>AZ14451</b>	-

# Virutas de oblea / Wafer chips



Color / Colour	Ref. / 100 g
Multicolor / Multicolor	<b>10136ST</b>
Amarillo / Yellow	<b>10136AM</b>
Azul / Blue	<b>10136AZ</b>
Lila / Lilac	<b>10136LI</b>
Naranja / Orange	<b>10136NJ</b>
Rojo / Red	<b>10136RJ</b>
Rosa / Pink	<b>10136RS</b>
Verde / Green	<b>10136VE</b>



# Oro y plata / Gold and silver

**ORCOP**  
1 g  
Oro 24 k /  
24 k Gold



**ORLAM**  
80 x 80 mm  
25 u.  
Oro 24 k /  
24 k Gold

**PTCOP**  
2 g  
Plata /  
Silver



**PTLAM**  
80 x 80 mm  
25 u.  
Plata /  
Silver





# Colorantes alimentarios

*Food colorings*

<b>Naturales</b> / <i>Naturals</i>	<b>pág. 66</b>
<b>Espray</b> / <i>Spray</i>	<b>pág. 68</b>
<b>Pasta</b> / <i>Paste</i>	<b>pág. 72</b>
<b>Líquidos</b> / <i>Liquids</i>	<b>pág. 74</b>
<b>Polvo</b> / <i>Powder</i>	<b>pág. 76</b>
<b>Accesorios</b> / <i>Accessories</i>	<b>pág. 78</b>
<b>Impresión Comestible</b> / <i>Edible Printing</i>	<b>pág. 80</b>

La pastelería también se disfruta con la vista, y los colorantes alimentarios son la clave para dar vida a cualquier idea. Naturales, en espray, pasta, líquidos o en polvo, están diseñados para aportar intensidad y consistencia en cada receta. Colores vibrantes que convierten la repostería en un verdadero espectáculo visual.

*Pastry is also enjoyed with the eyes, and food colourings are the key to bringing any idea to life. Natural, spray, paste, liquid or powder, they are designed to add intensity and consistency to every recipe. Vibrant colours that turn baking into a true visual spectacle.*

# Naturales / Naturals



## Colorantes Naturales

La industria alimentaria demanda cada vez más productos ecológicos y saludables. En Artipas apostamos por los colorantes alimentarios con pigmentos de origen natural preparados con polvo micronizado de frutas, verduras y plantas, obtenidos mediante diversos procesos que permiten la extracción y concentración de sus componentes, para uso hidrosoluble y liposoluble.

### Natural Food Colorings

The food industry increasingly demands more eco-friendly and healthier products from us. At Artipas we are committed to food coloring with pigments of natural origin prepared with micronized powder of fruits, vegetable and plants, which are obtained through various processes that allow the extraction and the concentration of the components for water-soluble and liposoluble use.



NEW!

### CNP001

Colorante natural amarillo /  
Natural yellow coloring  
20-50 µm  
50 g

Ingredientes / Ingredients:



Limón/Lemon Cártamo/Safflower

Estabilidad a la luz / Light stable 3/5  
Estabilidad al calor / Heat stable 5/5  
Estabilidad a la acidez / Acidity stable 5/5



NEW!

### CNP002

Colorante natural azul /  
Natural blue coloring  
20-50 µm  
50 g

Ingredientes / Ingredients:



Manzana/Apple Espirulina/Spirulina

Estabilidad a la luz / Light stable 3/5  
Estabilidad al calor / Heat stable Dependiendo de proceso/Depending on proces  
Estabilidad a la acidez / Acidity stable Dependiendo de proceso/Depending on proces



NEW!

### CNP003

Colorante natural rosa /  
Natural pink coloring  
20-50 µm  
50 g

Ingredientes / Ingredients:



Cereza/Cherry Boniato/Sweet potato Rábano/Radish Manzana/Apple

Estabilidad a la luz / Light stable 4/5  
Estabilidad al calor / Heat stable 4/5  
Estabilidad a la acidez / Acidity stable 4/5



NEW!

**CNP004**

Colorante natural verde /  
Natural green coloring  
20-50 µm  
50 g

Ingredientes / Ingredients:



Cártamo/Safflower    Espirulina/Spirulina

Estabilidad a la luz / Light stable

Estabilidad al calor / Heat stable

Estabilidad a la acidez / Acidity stable



Dependiendo de proceso/Depending on proces

Dependiendo de proceso/Depending on proces



NEW!

**CNP005**

Colorante natural violeta /  
Natural violet coloring  
20-50 µm  
50 g

Ingredientes / Ingredients:



Ibisco/Hibiscus    Zanahoria/Carrot

Estabilidad a la luz / Light stable

Estabilidad al calor / Heat stable

Estabilidad a la acidez / Acidity stable



NEW!

**CNP006**

Colorante natural rojo /  
Natural red coloring  
20-50 µm  
50 g

Ingredientes / Ingredients:



Boniato/Sweet potato    Zanahoria/Carrot

Estabilidad a la luz / Light stable

Estabilidad al calor / Heat stable

Estabilidad a la acidez / Acidity stable



# Espray / Spray

NEW!

## Espray perlado / Pearled spray

**Descripción:** Colorante en espray perlado a base de alcohol para superficies de productos alimentarios.

**Modo de empleo:** Listo para usar. Agite bien antes de usar. Pulverizar desde una distancia de 25/30 cm manteniendo la botella lo más vertical posible

*Description: Pearled colouring spray alcohol based for the surface of foodstuff.*

*How to use: Ready to use. Shake well before use. Spray from a distance of 25/30 cm maintaining the can as vertical as possible.*

Color / Colour	Ref. / 150 ml	Ref. / 400 ml
● Rosa / Pink	SP110	SP120
● Rojo / Red	SP111	SP121
● Naranja / Orange	SP112	SP122
● Lima / Lime	SP113	SP123
● Verde / Green	SP114	SP124
● Azul claro / Light blue	SP115	SP125
● Azul / Blue	SP116	SP126
● Negro / Black	SP117	SP127
● Champán / Champagne	SP118	SP128
● Oro Rosa / Rose Gold	SP119	SP129



150 ml 400 ml

### Superficie/Surfaces

Chocolate/Chocolate ● Fondant/Sugar paste ● Pastillaje/Gum-paste ● Panadería/Bakery ● Nata montada/Whipped cream ● Crema/Cream ● Congelados/Frozen ● Galletas/Cookies ●

### Colorante metalizado / Metallic colouring

El spray metalizado ofrece un acabado intenso, opaco y brillante que imita la apariencia de metales como oro, plata, bronce o cobre.

*The metallic spray offers an intense, opaque, and shiny finish that mimics the appearance of metals such as gold, silver, bronze, or copper.*



### Colorante perlado / Pearled colouring

El spray perlado aporta un brillo satinado y translúcido, semejante al nácar, que refleja la luz de manera suave y elegante.

*The pearlescent spray provides a satin, translucent shine, similar to mother-of-pearl, which reflects light in a soft and elegant way.*



NEW!

### Espray metalizado base aceite / Oil based metallic spray

**Descripción:** Colorante en espray metalizado a base de aceite para superficies de productos alimentarios.

**Modo de empleo:** Listo para usar. Agite bien antes de usar. Pulverizar desde una distancia de 25/30 cm manteniendo la botella lo más vertical posible.

*Description:* Metallic colouring spray oil based for the surface of foodstuff.

*How to use:* Ready to use. Shake well before use. Spray from a distance of 25/30 cm maintaining the can as vertical as possible.

! Libre de alcohol / Alcohol free

Color / Colour	Ref. / 150 ml	Ref. / 400 ml
● Oro real / Royal gold	SP130	SP140
● Bronce / Bronze	SP131	SP141
● Rubí / Ruby	SP132	SP142
● Plata / Silver	SP133	SP143



#### Superficie/Surfaces

Chocolate/Chocolate	Fondant/Sugar paste	Pastillaje/Gum-paste	Panadería/Bakery	Nata montada/Whipped cream	Crema/Cream	Congelados/Frozen	Galletas/Cookies
●	●	●	●	●	●	●	●

### Espray metalizado base alcohol / Alcohol based metallic spray

**Descripción:** Colorante en espray metalizado a base de alcohol para superficies de productos alimentarios.

**Modo de empleo:** Listo para usar. Agite bien antes de usar. Pulverizar desde una distancia de 25/30 cm manteniendo la botella lo más vertical posible.

*Description:* Metallic colouring spray alcohol based for the surface of foodstuff.

*How to use:* Ready to use. Shake well before use. Spray from a distance of 25/30 cm maintaining the can as vertical as possible.

Color / Colour	Ref. / 150 ml	Ref. / 400 ml
● Oro real / Royal gold	SP01	SP31
● Oro envejecido / Old gold	SP03	SP33
● Bronce / Bronze	SP04	SP34
● Rubí / Ruby	SP11	SP41



#### Superficie/Surfaces

Chocolate/Chocolate	Fondant/Sugar paste	Pastillaje/Gum-paste	Panadería/Bakery	Nata montada/Whipped cream	Crema/Cream	Congelados/Frozen	Galletas/Cookies
●	●	●	●	●	●	●	●

NEW!

### Espray seda mate base aceite / Oil based matt silk spray

**Descripción:** Colorante en espray seda mate a base de aceite para superficies de productos alimentarios.

**Modo de empleo:** Listo para usar. Agite bien antes de usar. Pulverizar desde una distancia de 25/30 cm manteniendo la botella lo más vertical posible.

*Description: Matt colouring spray oil based for the surface of foodstuff.*

*How to use: Ready to use. Shake well before use. Spray from a distance of 25/30 cm maintaining the can as vertical as possible.*

! Libre de alcohol / Alcohol free

Color / Colour	Ref. / 150 ml
Rosa / Pink	SP150
Rojo / Red	SP151
Naranja / Orange	SP152
Amarillo / Yellow	SP153
Verde / Green	SP154
Azul / Blue	SP155
Negro / Black	SP156



150 ml

#### Superficie/Surfaces

Chocolate/Chocolate	Fondant/Sugar paste	Pastillaje/Gum-paste	Panadería/Bakery	Nata montada/Whipped cream	Crema/Cream	Congelados/Frozen	Galletas/Cookies
●	●	●	●	●	●	●	●

### Espray seda mate base alcohol / Alcohol based matt silk spray

**Descripción:** Colorante en espray seda mate a base de alcohol para superficies de productos alimentarios.

**Modo de empleo:** Listo para usar. Agite bien antes de usar. Pulverizar desde una distancia de 25/30 cm manteniendo la botella lo más vertical posible.

*Description: Matt colouring spray alcohol based for the surface of foodstuff.*

*How to use: Ready to use. Shake well before use. Spray from a distance of 25/30 cm maintaining the can as vertical as possible.*

Color / Colour	Ref. / 150 ml
Azul / Blue	SP50
Negro / Black	SP51
Rosa / Pink	SP52
Fucsia / Fuchsia	SP53
Amarillo / Yellow	SP54
Lila / Lilac	SP55
Rojo / Red	SP56
Verde / Green	SP57
Lima / Lima	SP58
Naranja / Orange	SP59
Marrón / Brown	SP70
Blanco / White	SP71

NEW!



150 ml

#### Superficie/Surfaces

Chocolate/Chocolate	Fondant/Sugar paste	Pastillaje/Gum-paste	Panadería/Bakery	Nata montada/Whipped cream	Crema/Cream	Congelados/Frozen	Galletas/Cookies
●	●	●	●	●	●	●	●

## Espray efecto terciopelo / Velvet effect spray

**Descripción:** Colorante en espray efecto terciopelo para superficies de productos alimentarios.

**Modo de empleo:** Listo para usar. Agite bien antes de usar. Pulverizar desde una distancia de 25/30 cm manteniendo el recipiente lo más vertical posible. Asegúrese de que el producto permanezca a temperatura ambiente durante al menos 2 horas antes de usarla. Mantenga siempre limpia la válvula dispensadora, en caso de interrupción de la pulverización, sumerja la válvula dispensadora en agua hirviendo durante unos segundos, luego séquelo y comience a pulverizar nuevamente.

*Description: Velvet-effect spray colouring for the surface of foodstuff.*

*How to use: Ready to use. Shake well before use. Spray from a distance of 25/30 cm maintaining the can as vertical as possible. Make sure the spray can remains at room temperature for at least 2 hours before use. Keep the nozzle always clean, in case of spray interruption dip the nozzle in boiling water for a few seconds, then dry it and resume spraying.*

! Libre de alcohol / Alcohol free

Color / Colour	Ref. / 400 ml
● Rojo / Red	DV1
● Naranja / Orange	DV2
● Amarillo / Yellow	DV3
● Rosa / Pink	DV4
● Marrón oscuro / Dark brown	DV5
● Marrón claro / Light brown	DV6
● Blanco / White	DV7
● Verde / Green	DV8
● Azul / Blue	DV9
● Gris / Grey	DV10



### Superficie/Surfaces

Chocolate/Chocolate	Fondant/Sugar paste	Pastillaje/Gum-paste	Panadería/Bakery	Nata montada/Whipped cream	Crema/Cream	Congelados/Frozen	Galletas/Cookies
●	●	●	●	●	●	●	●



# Pasta / Paste

NEW!

## Easy Col

**Descripción:** Colorante concentrado a base de aceite.

**Modo de empleo:** Listo para usar. Agite bien antes de usar. Vierta unas gotas de colorante en la masa y mezcle bien.

*Description: Concentrated oil based colouring.*

*How to use: Ready to use. Shake well before use. Pour a few drops of dye into the dough and mix well.*

! Libre de alcohol / Alcohol free

Color / Colour	Ref. / 25 ml
Rosa / Pink	CLC0001
Rojo / Red	CLC0002
Naranja / Orange	CLC0003
Amarillo / Yellow	CLC0004
Verde claro / Light green	CLC0005
Verde oscuro / Dark Green	CLC0006
Azul / Blue	CLC0007
Violeta / Violet	CLC0008
Negro / Black	CLC0009



25 ml

### Masas/Masses

Chocolate/Chocolate	Fondant/Sugar paste	Panadería/Bakery	Nata montada/Whipped cream	Crema/Cream
●	●	●	●	●

NEW!

## Pintura glamour efecto metalizado/perlado / Glamour paint metallic/pearled paint

**Descripción:** Pintura alimentaria metalizada/perlada.

**Modo de empleo:** Listo para usar. Agite bien antes de usar. Utilizar con pincel sobre las superficies a decorar.

*Description: Metallic/pearled food paint.*

*How to use: Ready to use. Shake well before use. Use with a brush on the surfaces to be decorated.*

Color / Colour	Ref. / 25 g	Ref. / 60 g
Oro real / Royal gold	CMP0001	CMP0011
Bronce / Bronze	CMP0002	CMP0012
Cobre / Copper	CMP0003	CMP0013
Rubí / Ruby	CMP0004	CMP0014

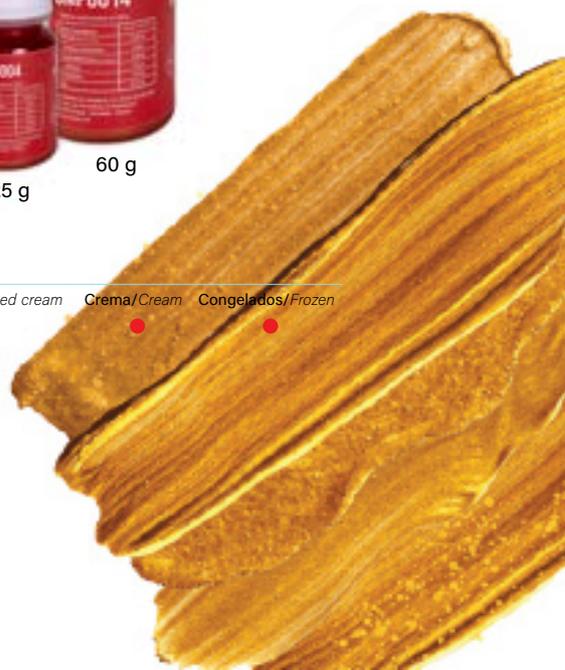


25 g

60 g

### Superficie/Surfaces

Chocolate/Chocolate	Fondant/Sugar paste	Pastillaje/Gum-paste	Panadería/Bakery	Nata montada/Whipped cream	Crema/Cream	Congelados/Frozen
●	●	●	●	●	●	●



## Colorante en Pasta / Paste food colouring

**Descripción:** Colorante en pasta.

**Modo de empleo:** Listo para usar. Agitar bien antes de usar. Vierta pocas gotas de colorante en la masa y mezcle bien.

*Description:* Paste food colouring.

*How to use:* Ready to use. Shake well before use. Pour a few drops of dye into the dough and mix well.

! Libre de alcohol / Alcohol free

Color / Colour	Ref. / 118 ml
● Amarillo / Yellow	CL21
● Azul / Blue	CL22
● Burdeos / Burgundy	CL24
● Marrón / Brown	CL25
● Naranja / Orange	CL26
● Negro / Black	CL27
● Rojo / Red	CL28
● Rosa / Pink	CL29
● Verde / Green	CL30
● Aguamarina / Aquamarine	CL31
● Violeta / Violet	CL32



118 ml

### Masas/Masses

Chocolate/Chocolate	Fondant/Sugar paste	Panadería/Bakery	Nata montada/Whipped cream	Crema/Cream
●	●	●	●	●

## Colorante concentrado en gel / Concentrated gel tube

**Descripción:** Colorante concentrado en gel.

**Modo de empleo:** Listo para usar. Agitar bien antes de usar. Vierta pocas gotas de colorante en la masa y mezcle bien.

*Description:* Concentrated gel colouring.

*How to use:* Ready to use. Shake well before use. Pour a few drops of dye into the dough and mix well.

! Libre de alcohol / Alcohol free

Color / Colour	Ref. / 20 g
● Azul / Blue	29415
● Rojo / Red	29416
● Amarillo / Yellow	29417
● Verde / Green	29418
● Naranja / Orange	29419
● Lila / Lilac	29420
● Negro / Black	29421



20 g

### Masas/Masses

Chocolate/Chocolate	Fondant/Sugar paste	Panadería/Bakery	Nata montada/Whipped cream	Crema/Cream
●	●	●	●	●

# Líquidos / Liquids

NEW!

## Colorante metalizado para aerógrafo / Metallic airbrush colouring

**Descripción:** Colorante metalizado para aerógrafo a base de alcohol.

**Modo de empleo:** Agitar con fuerza la botella durante al menos 10 segundos, si es necesario, mezclar el fondo de la botella con un pincel. Pulverizar el producto sobre la parte a decorar con aerógrafo boquillas de 0,3 mm.

*Description:* Metallic alcohol based liquid colouring for airbrush.

*How to use:* Shake the bottle vigorously for at least 10 seconds, if necessary mix the bottom of the bottle with a brush. Spray the product on the part to be decorated with an airbrush with a 0,3 mm hole.

Color / Colour	Ref. / 180 ml
● Oro real / Royal gold	CLM0001
● Bronce / Bronze	CLM0002
● Rubí / Ruby	CLM0003
● Plata / Silver	CLM0004



180 ml

### Superficie/Surfaces

Chocolate/Chocolate	Fondant/Sugar paste	Pastillaje/Gum-paste	Panadería/Bakery	Nata montada/Whipped cream	Crema/Cream	Congelados/Frozen
●	●	●	●	●	●	●

## Colorante líquido para aerógrafo / Airbrush liquid coloring

**Descripción:** Colorante para aerógrafo a base de agua.

**Modo de empleo:** Agitar bien antes de usar y pulverizar sobre las partes a tratar con el aerógrafo.

*Description:* Water based liquid colouring for airbrush.

*How to use:* Shake well before use and spray on the parts to be treated with the airbrush.

! Libre de alcohol / Alcohol free

Color / Colour	Ref. / 125 ml	Ref. / 225 ml
● Rojo / Red	CON100	CON108
● Verde / Green	CON101	CON109
● Amarillo / Yellow	CON102	CON110
● Lila / Lilac	CON103	CON111
● Azul oscuro / Deep Blue	CON104	CON112
● Rosa / Pink	CON106	CON114
● Naranja / Orange	CON107	CON115
● Azul / Blue	CON116	CON120
● Marrón / Brown	CON117	CON121
● Negro / Black	CON118	CON122



125 ml

225 ml

### Superficie/Surfaces

Chocolate/Chocolate	Fondant/Sugar paste	Pastillaje/Gum-paste	Panadería/Bakery	Nata montada/Whipped cream	Crema/Cream	Congelados/Frozen
●	●	●	●	●	●	●

## Colorante líquido liposoluble / Liposoluble liquid coloring

**Descripción:** Colorante a base de aceite, concentración media.

**Modo de empleo:** Listo para usar. Agite bien antes de usar. Vierta unas gotas de colorante en la masa y mezcle bien.

*Description:* Medium concentration oil based colouring.

*How to use:* Ready to use. Shake well before use. Pour a few drops of dye into the dough and mix well.

! Libre de alcohol / Alcohol free

Color / Colour	Ref. / 180 ml
● Verde / Green	LL01
● Naranja / Orange	LL02
● Rojo / Red	LL07
● Azul / Blue	LL08
NEW! ● Rosa / Pink	LL09
● Negro / Black	LL10
● Amarillo / Yellow	LL11
● Lila / Lilac	LL12



180 ml

### Masas/Masses

Chocolate/Chocolate	Fondant/Sugar paste	Panadería/Bakery	Nata montada/Whipped cream	Crema/Cream
●	●	●	●	●



# Polvo / Powder

## Colorante hidrosoluble en polvo / Watersoluble powdered colouring

**Descripción:** Colorante concentrado hidrosoluble en polvo.

**Modo de empleo:** Listo para usar. Puede aplicarse directamente con pincel o incorporarse a la masa sin necesidad de siolución previa.

*Description:* Watersoluble concentrated colouring powder.

*How to use:* Ready to use. Apply directly with a brush or mix into the dough with no prior dissolution required.

Color / Colour	Ref. / 10 g	Ref. / 100 g	Ref. / 1.000 g
● Rosa / Pink	CPH10RS	CPH01RS	CPH90RS
● Rojo / Red	CPH10RJ	CPH01RJ	CPH90RJ
● Naranja / Orange	CPH10NJ	CPH01NJ	CPH90NJ
● Marrón / Brown	CPH10MA	CPH01MA	CPH90MA
● Amarillo / Yellow	CPH10AM	CPH01AM	CPH90AM
● Verde / Green	CPH10VE	CPH01VE	CPH90VE
● Azul / Blue	CPH10AZ	CPH01AZ	CPH90AZ
● Violeta / Violet	CPH10LI	CPH01LI	CPH90LI
● Blanco / White	CP010BL	CP001BL	CP090BL
● Negro / Black	CPH10NG	CPH01NG	CPH90NG



10 g      100 g      1.000 g  
\*Bajo demanda

### Superficie/Surfaces

Chocolate/Chocolate	Fondant/Sugar paste	Pastillaje/Gum-paste	Panadería/Bakery	Nata montada/Whipped cream	Crema/Cream	Congelados/Frozen	Galletas/Cookies
●	●	●	●	●	●	●	●

### Masas/Masses

Chocolate/Chocolate	Fondant/Sugar paste	Panadería/Bakery	Nata montada/Whipped cream	Crema/Cream
●	●	●	●	●

## Colorante liposoluble en polvo / Liposoluble powdered colouring

**Descripción:** Colorante concentrado liposoluble en polvo.

**Modo de empleo:** Listo para usar. Vierta el tinte en la mezcla y mezcle bien. Para superficies, aplicar el polvo seco con pincel o diluido en alcohol alimentario o aceite.

*Description:* Liposoluble concentrated colouring powder

*How to use:* Ready to use. Pour the colouring into the dough and mix well. For surfaces apply the dry colouring powder with a brush or diluted in alcohol or oil.

Color / Colour	Ref. / 5 g	Ref. / 50 g	Ref. / 1.000 g
● Rosa / Pink	CPL05RS	CPL01RS	CPL90RS
● Rojo / Red	CPL05RJ	CPL01RJ	CPL90RJ
● Naranja / Orange	CPL05NJ	CPL01NJ	CPL90NJ
● Marrón / Brown	CPL05MA	CPL01MA	CPL90MA
● Amarillo / Yellow	CPL05AM	CPL01AM	CPL90AM
● Verde / Green	CPL05VE	CPL01VE	CPL90VE
● Azul / Blue	CPL05AZ	CPL01AZ	CPL90AZ
● Violeta / Violet	CPL05LI	CPL01LI	CPL90LI
● Negro / Black	CPL05NG	CPL01NG	CPL90NG

Color / Colour	Ref. / 10 g	Ref. / 100 g	Ref. / 1.000 g
● Blanco / White	CP010BL	CP001BL	CP090BL



5 g      50-100 g      1.000 g  
\*Bajo demanda

### Superficie/Surfaces

Chocolate/Chocolate	Fondant/Sugar paste	Pastillaje/Gum-paste	Panadería/Bakery	Nata montada/Whipped cream	Crema/Cream	Congelados/Frozen	Galletas/Cookies
●	●	●	●	●	●	●	●

### Masas/Masses

Chocolate/Chocolate	Fondant/Sugar paste	Panadería/Bakery	Nata montada/Whipped cream	Crema/Cream
●	●	●	●	●

## Colorante metalizado en polvo / Metallic powdered colouring

**Descripción:** Colorante concentrado en polvo metalizado.

**Modo de empleo:** Listo para usar. Puede aplicarse directamente con pincel o incorporarse a la masa sin necesidad de siolución previa.

*Description: Metallic concentrated colouring powder.*

*How to use: Ready to use. Apply directly with a brush or mix into the dough with no prior dissolution required.*

Color / Colour	Ref. / 5 g	Ref. / 40 g	Ref. / 1.000 g
● Rosa / Pink	CPM05RS	CPM01RS	CPM90RS
● Rojo / Red	CPM05RJ	CPM01RJ	CPM90RJ
● Amarillo / Yellow	CPM05AM	CPM01AM	CPM90AM
● Verde / Green	CPM05VE	CPM01VE	CPM90VE
● Verde Oscuro / Forest Green	CPM05VO	CPM01VO	CPM90VO
● Azul Oscuro / Deep Blue	CPM05AO	CPM01AO	CPM90AO
● Violeta / Violet	CPM05VI	CPM01VI	CPM90VI
● Oro / Gold	CPM05OR	CPM01OR	CPM90OR
● Bronce / Bronze	CPM05BR	CPM01BR	CPM90BR
● Cobre / Copper	CPM05CR	CPM01CR	CPM90CR
● Plata / Silver	CPM05PL	CPM01PL	CPM90PL



Superficie/Surfaces							
Chocolate/Chocolate	Fondant/Sugar paste	Pastillaje/Gum-paste	Panadería/Bakery	Nata montada/Whipped cream	Crema/Cream	Congelados/Frozen	Galletas/Cookies
●	●	●	●	●	●	●	●
Masas/Masses							
Chocolate/Chocolate	Fondant/Sugar paste	Panadería/Bakery	Nata montada/Whipped cream	Crema/Cream	Glaseado y gelatina/Glaze and gelatine		
●	●	●	●	●	●	●	

## Colorante metalizado en polvo con pulverizador / Metallic powdered colouring with air spray

**Descripción:** Colorante concentrado en polvo metalizado.

**Modo de empleo:** Listo para usar, pulverizar el color directamente sobre la parte que desea colorar.

*Description: Metallic concentrated colouring powder.*

*How to use: Ready to use, spray the color directly on the part to decorate.*

Color / Colour	Ref. / 10 g
● Oro / Gold	CPP001
● Plata / Silver	CPP002
● Bronce / Bronze	CPP003
● Rosa / Pink	CPP005
● Azul Claro / Light Blue	CPP006
● Azul / Blue	CPP007
● Naranja / Orange	CPP009
● Rojo / Red	CPP012
● Turquesa / Turquoise	CPP013
● Negro / Black	CPP014
● Violeta / Violet	CPP015



Superficie/Surfaces							
Chocolate/Chocolate	Fondant/Sugar paste	Pastillaje/Gum-paste	Panadería/Bakery	Nata montada/Whipped cream	Crema/Cream	Congelados/Frozen	Galletas/Cookies
●	●	●	●	●	●	●	●
Masas/Masses							
Chocolate/Chocolate	Fondant/Sugar paste	Panadería/Bakery	Nata montada/Whipped cream	Crema/Cream	Glaseado y gelatina/Glaze and gelatine		
●	●	●	●	●	●	●	

# Accesorios / Accessories



**AE011**  
Set Aerógrafo /  
Air Brush Set

- 1 Maletín de transporte y almacenaje
- 1 Compresor AE002
- 1 Soporte de aerógrafo AE004
- 1 Manguera de conexión aerógrafo - compresor AE001
- 1 Aerógrafo AB300
- 4 Botes de colorante líquido

- 1 Transport and storage case
- 1 Compressor AE002
- 1 Airbrush holder AE004
- 1 Airbrush - Compressor connection hose AE001
- 1 Airbrush AB300
- 4 Airbrush liquid coloring

Colorantes alimentarios / Food colorings

**AE002**  
220V / 50 Hz  
Compresor /  
Compressor



**SPECIFICATIONS**  
ELECTRICITY SUPPLY: 220V/50Hz  
FREE SPEED: 1400 RPM  
MAX. PRESSURE: 4 KG/CM<sup>2</sup>(57PSI)  
FREE FLOWRATE: 20 L/MIN(2CFM)



**AB300**  
1 u.  
Aerógrafo /  
Airbrush  
INOX



**AE001**  
1 u.  
Manguera /  
Hose  
INOX



**AE004**  
1 u.  
Soporte Aerógrafo /  
Airbrush Holder  
INOX + PP



# Impresión comestible / Edible printing



## Cartuchos para Impresoras Canon 6ª Generación / Cartridges for 6th Generation Canon Printers

Color / Colour	Ref.
● Negro / Black	<b>CAK070NG</b>
● Amarillo / Yellow	<b>CAK070AM</b>
● Azul / Blue	<b>CAK070AZ</b>
● Rojo / Red	<b>CAK070RJ</b>
● Negro fotografía / Photography black	<b>CAK070NGF</b>

## Impresoras Canon 6ª generación:

TS705  
TS705A  
TR7550  
TS6150  
TS6151  
TS6250  
TS6251  
TS6350  
TS6350A  
TS6351  
TS6351A  
TS9550 (A3)  
TS9551C (A3)  
TS9550A (A3)

## Cartuchos para Impresoras Canon 4ª Generación / Cartridges for 4th generation Canon printers

Color / Colour	Ref.
● Negro / Black	<b>CAK060NG</b>
● Amarillo / Yellow	<b>CAK060AM</b>
● Azul / Blue	<b>CAK060AZ</b>
● Rojo / Red	<b>CAK060RJ</b>
● Negro fotografía / Photography black	<b>CAK060NGF</b>

## Impresoras Canon 4ª generación:

IP7250  
MG5450  
MG5550  
MG5650  
MG6450  
MG6650  
IX6850 (A3)  
MX725  
MX925

## Cartuchos para Impresoras Canon 5ª Generación / Cartridges for 5th Generation Canon Printers

Color / Colour	Ref.
● Negro / Black	<b>CAK050NG</b>
● Amarillo / Yellow	<b>CAK050AM</b>
● Azul / Blue	<b>CAK050AZ</b>
● Rojo / Red	<b>CAK050RJ</b>
● Negro fotografía / Photography black	<b>CAK050NGF</b>

## Impresoras Canon 5ª generación:

TS5050  
TS6050  
MG5750  
MG5751  
MG5752  
MG5753  
MG6850  
MG6851  
MG6852





**Recarga de Tinta para Cartuchos /**  
*Cartridges Ink Refill*

Color / Colour	Ref. / 68 ml
● Negro / Black	<b>CAK014NG</b>
● Amarillo / Yellow	<b>CAK014AM</b>
● Azul / Blue	<b>CAK014AZ</b>
● Rojo / Red	<b>CAK014RJ</b>



**CAK010**  
 297 x 210 mm  
 100 u.  
 Oblea Gruesa /  
*Thick Wafer*



**CAK007**  
 297 x 210 mm  
 24 u.  
 Láminas de Azúcar /  
*Frosting Sheets*



**CAK028**  
 297 x 210 mm  
 25 u.  
 Láminas Chocotransfer /  
*Chocotransfer Sheets*



# Decoraciones de azúcar

*Sugar decorations*

<b>Flores</b> / <i>Flowers</i>	<b>pág. 84</b>
<b>Bouquets</b> / <i>Bouquets</i>	<b>pág. 97</b>
<b>Azúcar y gominola</b> / <i>Sugar and jelly</i>	<b>pág. 100</b>
<b>Figuras 3D</b> / <i>3D figures</i>	<b>pág. 103</b>
<b>Figuras 2D</b> / <i>2D figures</i>	<b>pág. 105</b>
<b>Celebraciones</b> / <i>Celebrations</i>	<b>pág. 107</b>

Dulces, versátiles y llenas de encanto, las decoraciones de azúcar son el toque final que transforma cada postre en un pequeño espectáculo. En Artipas te ofrecemos una amplia gama de diseños que combinan tradición y tendencia. Pequeños detalles que hacen grandes diferencias en cualquier ocasión.

*Sweet, versatile and full of charm, sugar decorations are the final touch that transforms every dessert into a small spectacle. At Artipas we offer a wide range of designs that combine tradition and trend. Small details that make a big difference on every occasion.*

# Flores / Flowers

**NEW!**  
**AZ12397**  
Ø 35-48 mm  
24 u.  
Azúcar /  
Sugar



**NEW!**  
**AZ12275**  
Ø 25 mm  
72 u.  
Azúcar /  
Sugar



**NEW!**  
**AZ12321**  
Ø 32 mm  
200 u.  
Azúcar /  
Sugar





! Azúcar blando / Soft sugar

**NEW!**  
**AZ12223**  
 Ø 40 mm  
 72 u.  
 Azúcar /  
 Sugar



**AZ12262**  
 Ø 30 mm  
 100 u.  
 Azúcar /  
 Sugar

**AZ12181**  
 Ø 40 mm  
 80 u.  
 Azúcar /  
 Sugar



**AZ12269**  
 Ø 37 mm  
 36 u.  
 Azúcar /  
 Sugar



**AZ12211**  
Ø 25 - 40 mm  
120 u.  
Azúcar /  
Sugar



**AZ12265**  
‡ 80 mm  
‡ 65 mm  
‡ 45 mm  
‡ 55 mm  
24 u.  
Azúcar /  
Sugar



● **AZ030**  
Ø 40 mm  
54 u.  
Azúcar /  
Sugar



**AZ12323**  
‡ 55 mm  
100 u.  
Azúcar /  
Sugar



Decoraciones de azúcar / Sugar decorations



**AZ12319**  
Ø 40 mm  
54 u.  
Azúcar /  
Sugar

**AZ12264**  
Ø 22 mm  
200 u.  
Azúcar /  
Sugar



**AZ12160**  
Ø 60 mm  
24 u.  
Azúcar /  
Sugar



**AZ12263**  
Ø 50 mm  
18 u.  
Azúcar /  
Sugar



**AZ12234**  
Ø 65 mm x 7 u.  
Ø 48 mm x 8 u.  
Azúcar /  
Sugar



**AZ12187**  
Ø 35 mm  
140 u.  
Azúcar /  
Sugar



**AZ12235**  
Ø 60 mm x 7 u.  
Ø 48 mm x 8 u.  
Azúcar /  
Sugar





**AZ12268**

Ø 40 mm

50 u.

Azúcar /

Sugar



**AZ12266**

Ø 32 mm

40 u.

Azúcar /

Sugar

**AZ12167**

Ø 28 mm

144 u.

Azúcar /

Sugar





**AZ12196**  
 Ø 27 mm  
 140 u.  
 Azúcar /  
 Sugar



**AZ12189**  
 Ø 10 mm  
 600 u.  
 Azúcar /  
 Sugar

**AZ12163**  
 Ø 35 mm  
 90 u.  
 Azúcar + Gominola /  
 Sugar + Jelly





**AZ12219**  
 Ø 35 mm  
 40 u.  
 Azúcar + Oblea /  
 Sugar + Wafer

**AZ12227RJ**  
 Ø 55 mm  
 12 u.  
 Azúcar /  
 Sugar



**AZ12227RS**  
 Ø 55 mm  
 12 u.  
 Azúcar /  
 Sugar



**AZ12225AZ**  
 Ø 28 mm  
 30 u.  
 Azúcar /  
 Sugar



**AZ12225AM**  
 Ø 28 mm  
 30 u.  
 Azúcar /  
 Sugar



**AZ12225LI**  
 Ø 28 mm  
 30 u.  
 Azúcar /  
 Sugar



**AZ12225RJ**  
 Ø 28 mm  
 30 u.  
 Azúcar /  
 Sugar



**AZ12225RS**  
 Ø 28 mm  
 30 u.  
 Azúcar /  
 Sugar



**AZ12198**  
 Ø 20 mm  
 144 u.  
 Azúcar /  
 Sugar



**AZ12399**

Ø 40 - 50 - 60 mm

18 u.

Pastillaje /  
Pastillage



**AZ12398**

Ø 40 - 50 - 60 mm

18 u.

Pastillaje /  
Pastillage



**AZ12237**

Ø 35 mm

144 u.

Azúcar /

Sugar



OFERTA

**AZ12159AR**

Ø 35 mm

96 u.

Azúcar /

Sugar



**1012197-AZ12197AR**

Ø 25 mm

240 u.

Azúcar /

Sugar



● **AZ12204**

Ø 40 mm  
140 u.  
Azúcar /  
Sugar



OFERTA

**AZ12216AR**

Ø 55 mm  
80 u.  
Azúcar /  
Sugar



**AZ12216**

Ø 40 mm  
70 u.  
Azúcar + Gominola /  
Sugar + Jelly



**AZ12202**  
 Ø 20 mm  
 512 u.  
 Azúcar /  
 Sugar

**AZ12201**  
 Ø 15 mm  
 512 u.  
 Azúcar /  
 Sugar



OFERTA

**AZ12193AR**  
 Ø 25 mm  
 224 u.  
 Azúcar /  
 Sugar



**AZ12194AR**  
 Ø 40 mm  
 140 u.  
 Azúcar /  
 Sugar



**AZ12212**  
 Ø 25 mm  
 240 u.  
 Azúcar /  
 Sugar



**AZ12208**  
 Ø 15 mm  
 240 u.  
 Azúcar /  
 Sugar



**AZ12209**  
 20 x 15 mm  
 150 u.  
 Azúcar /  
 Sugar

# Bouquets / Bouquets

NEW!

**AZ12393**

Ø 120 mm

8 u.

Pastillaje /  
Pastillage

\* No comestible, alambre en su interior /  
Not edible, wire inside



NEW!

**AZ12382RS**

Ø 150 mm

8 u.

Pastillaje /  
Pastillage

\* No comestible, alambre en su interior /  
Not edible, wire inside

NEW!

**AZ12382B**

Ø 150 mm

8 u.

Pastillaje /  
Pastillage

\* No comestible, alambre en su interior /  
Not edible, wire inside





NEW!

**AZ12396**  
‡ 130 mm  
24 u.  
Pastillaje /  
Pastillage

\* No comestible, alambre en su interior /  
Not edible, wire inside



**AZ12395**  
Ø 80 mm  
12 u.  
Pastillaje /  
Pastillage

\* No comestible, alambre en su interior /  
Not edible, wire inside



**AZ12391**  
‡ 140-180 mm  
4 u.  
Pastillaje /  
Pastillage

\* No comestible, alambre en su interior /  
Not edible, wire inside



**AZ12390**

Ø 110 mm

12 u.

Pastillaje /  
Pastillage

\* No comestible, alambre en su interior /  
Not edible, wire inside



● **AZ12381**

↔ 230 mm

10 u.

Pastillaje /  
Pastillage

\* No comestible, alambre en su interior /  
Not edible, wire inside

# Azúcar y gominola / Sugar and jelly



NEW!

**AZ14251**

‡ 50 mm

24 u.

Azúcar + Gominola /  
Sugar + Jelly



NEW!

**AZ14271**

‡ 45-50 mm

24 u.

Azúcar + Gominola /  
Sugar + Jelly



NEW!

**AZ14268**

‡ 30 mm

48 u.

Azúcar + Gominola /  
Sugar + Jelly



NEW!

AZ14238

‡ 40-50 mm

30 u.

Azúcar + Gominola /  
Sugar + Jelly



Decoraciones de azúcar / Sugar decorations



NEW!

**AZ14273**

‡ 55 mm  
30 u.

Azúcar + Gominola /  
Sugar + Jelly



**AZ14258**

‡ 50 mm  
48 u.

Azúcar + Gominola /  
Sugar + Jelly



**AZ14284**

70 x 55 mm  
40 u.

Azúcar + Gominola /  
Sugar + Jelly

# Figuras 3D / 3D figures



NEW!

**AZ14269**

‡ 70 mm

30 u.

Azúcar /

Sugar

! Azúcar blando / Soft sugar

NEW!

**AZ14239**

‡ 40 mm

30 u.

Azúcar /

Sugar



**AZ14286**

55 x 50 mm

24 u.

Azúcar /

Sugar



**1041032-41028**

‡ 45 mm

42 u.

Azúcar /

Sugar



**OFERTA**  
**AZ27719AR**  
 50 x 28 mm  
 30 u.  
 Azúcar /  
 Sugar



**AZ12195**  
 † 40 mm  
 48 u.  
 Azúcar /  
 Sugar



**AZ14253**  
 48 x 43 mm  
 60 u.  
 Azúcar /  
 Sugar



**OFERTA**  
**AZ27721AR**  
 35 x 35 mm  
 30 u.  
 Azúcar /  
 Sugar



**AZ14262**  
 50 x 30 mm  
 40 u.  
 Azúcar /  
 Sugar



**AZ14244AR**  
 † 40 mm  
 30 u.  
 Azúcar /  
 Sugar

## Figuras 2D / 2D figures



NEW!

AZ14255

↑ 30-40-100 mm

55 u.

Azúcar /  
Sugar



Decoraciones de azúcar / Sugar decorations

NEW!

**AZ14234**  
 † 30 mm  
 144 u.  
 Azúcar /  
 Sugar



**AZ14236**  
 † 30-40-100 mm  
 55 u.  
 Azúcar /  
 Sugar



**1091489**  
 Ø 8 mm  
 200 g  
 Azúcar /  
 Sugar



**1091488**  
 Ø 10 mm  
 200 g  
 Azúcar /  
 Sugar



**1091477**  
 Ø 18 mm  
 200 g  
 Azúcar /  
 Sugar

# Celebraciones / Celebrations



**AR04001**  
Ø 35 mm  
1.000 g  
Azúcar + Gominola /  
Sugar + Jelly



**AR04002**  
Ø 35 mm  
100 g  
Azúcar + Gominola /  
Sugar + Jelly



**AZ12375**  
50 x 30 mm  
96 u.  
Azúcar /  
Sugar



**68303**  
Ø 40 mm  
40 u.  
Azúcar /  
Sugar



# Decoraciones de oblea

*Wafer decorations*

**Embalajes para flores** / *Flower packaging*

**pág. 110**

**Flores** / *Flowers*

**pág. 112**

**Varios** / *Various*

**pág. 118**

**Ligera, creativa y sorprendente: la oblea permite dar forma a decoraciones delicadas sin renunciar a la sencillez. Aquí destacan las clásicas rosas de oblea, junto con otros detalles vistosos que aportan un aire artesanal a las elaboraciones. Una forma sutil y elegante de aportar personalidad a cada postre.**

*Light, creative and surprising: wafer allows you to create delicate decorations without giving up simplicity. Here you'll find the classic wafer roses, along with other eye-catching details that add an artisanal touch to your creations. A subtle and elegant way to bring personality to every dessert.*

## Embalaje para flores / Flower packaging

Ofrecemos varios formatos de venta, adaptados a tus necesidades. Especifica en tu pedido con qué embalaje quieres recibir tus flores.

*We offer various sales formats, adapted to your needs. Specify in your order in wich packaging you want to recive your flowers.*



### Caja Artipas

250 x 150 x 100 mm  
Cartón + PET /  
Paperboard + PET

\*Personalizable /  
Customizable



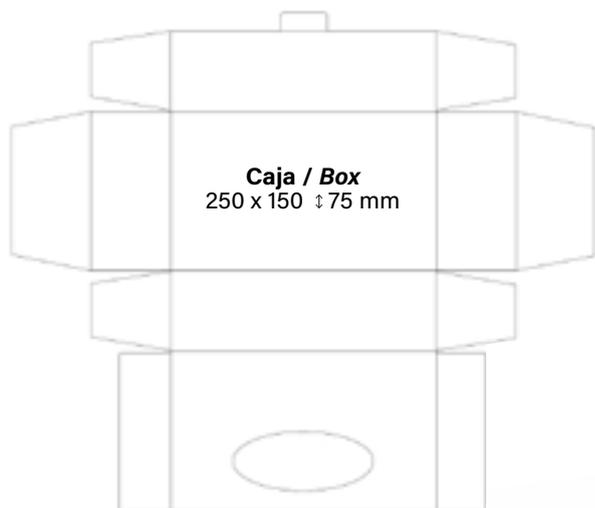
### Tupper

250 x 150 x 80 mm  
Polipropileno /  
Polypropylene

\*Personalizable /  
Customizable



**Etiqueta / Label**  
100 x 50 mm



### Cómo personalizar cajas y tupper *How to customize boxes and tupper*

La opción de personalizar tu embalaje te permite diseñar completamente tu caja a tu gusto, o incorporar etiquetado corporativo a tu tupper.

1. Encuentra el producto que desees y escoge la referencia de caja / tupper.
2. Envíanos tu logotipo, tipografías y colores corporativos. Si nos enseñas cómo es el embalaje de tus productos lo podemos adaptar.
3. Te mandaremos propuesta de diseño donde podrás cambiar todo lo que quieras.

*The option to customize your packaging allows you to completely design your box to your liking, or include corporate labeling to your tupperware.*

1. Find the product you want and choose the reference of box / tupperware".
2. Send us your logo, fonts and corporate colours. If you show us how is the packaging of your products we can adapt it.
3. We will send you a design proposal where you can change everything you want.



# Flores / Flowers



**Rosa 2 hojas Ø 65 mm / 2 leaves rose Ø 65 mm**

Color / Colour	Caja Artipas / 100 u. Artipas box / 100 u.	Tupper / 72 u. Tupper / 72 u.
● Amarillo / Yellow	<b>F0131</b>	<b>F01312T</b>
● Azul / Blue	<b>F0132</b>	<b>F01322T</b>
● Blanco / White	<b>F0133</b>	<b>F01332T</b>
● Rojo / Red	<b>F0134</b>	<b>F01342T</b>
● Rosa / Pink	<b>F0135</b>	<b>F01352T</b>
● Salmón / Salmon	<b>F0136</b>	<b>F01362T</b>
● Surtido / Assortment	<b>F0137</b>	<b>F01372T</b>

**Rosa extra Ø 55 mm / Extra rose Ø 55 mm**

Color / Colour	Caja Artipas / 100 u. Artipas box / 100 u.	Tupper / 55 u. Tupper / 55 u.
● Amarillo / Yellow	<b>F0141</b>	<b>F01412T</b>
● Azul / Blue	<b>F0142</b>	<b>F01422T</b>
● Blanco / White	<b>F0143</b>	<b>F01432T</b>
● Rojo / Red	<b>F0144</b>	<b>F01442T</b>
● Rosa / Pink	<b>F0145</b>	<b>F01452T</b>
● Salmón / Salmon	<b>F0146</b>	<b>F01462T</b>
● Surtido / Assortment	<b>F0147</b>	<b>F01472T</b>





**Nueva rosa 3 hojas Ø 30 mm / New 3 leaves rose Ø 30 mm**

Color / Colour	Caja Artipas / 200 u. Artipas box / 200 u.	Tupper / 130 u. Tupper / 130 u.
● Amarillo / Yellow	<b>F0121</b>	<b>F01212T</b>
● Azul / Blue	<b>F0122</b>	<b>F01222T</b>
● Blanco / White	<b>F0123</b>	<b>F01232T</b>
● Rojo / Red	<b>F0124</b>	<b>F01242T</b>
● Rosa / Pink	<b>F0125</b>	<b>F01252T</b>
● Salmón / Salmon	<b>F0126</b>	<b>F01262T</b>
● Surtido / Assortment	<b>F0127</b>	<b>F01272T</b>



**Hojas nº 1 ↓ 53 mm / Num. 1 leaves ↓ 53 mm**

Ref.	Embalaje / Packaging	Uds. / Units
<b>F1011</b>	Caja Artipas / Artipas box	1.000 u.
<b>F10112T</b>	Tupper / Tupper	700 u.



**Hojas nº 2 ↓ 57 mm / Num. 2 leaves ↓ 57 mm**

Ref.	Embalaje / Packaging	Uds. / Units
<b>F1021</b>	Caja Artipas / Artipas box	1.000 u.
<b>F10212T</b>	Tupper / Tupper	600 u.



**Agrifolio ↓ 54 mm / Holly ↓ 54 mm**

Ref.	Embalaje / Packaging	Uds. / Units
<b>F1031</b>	Caja Artipas / Artipas box	1.000 u.
<b>F10312T</b>	Tupper / Tupper	700 u.

**Rosa nº 1 Ø 40 mm / Num. 1 rose Ø 40 mm**

Color / Colour	Caja Artipas / 200 u. Artipas box / 200 u.	Tupper / 70 u. Tupper / 70 u.
● Amarillo / Yellow	<b>F0011</b>	<b>F00112T</b>
● Azul / Blue	<b>F0012</b>	<b>F00122T</b>
● Blanco / White	<b>F0013</b>	<b>F00132T</b>
● Rojo / Red	<b>F0014</b>	<b>F00142T</b>
● Rosa / Pink	<b>F0015</b>	<b>F00152T</b>
● Salmón / Salmon	<b>F0016</b>	<b>F00162T</b>
● Surtido / Assortment	<b>F0017</b>	<b>F00172T</b>

**Nueva rosa nº 2 Ø 30 mm / New num. 2 rose Ø 30 mm**

Color / Colour	Caja Artipas / 200 u. Artipas box / 200 u.	Tupper / 110 u. Tupper / 110 u.
● Amarillo / Yellow	<b>F0231</b>	<b>F02312T</b>
● Azul / Blue	<b>F0232</b>	<b>F02322T</b>
● Blanco / White	<b>F0233</b>	<b>F02332T</b>
● Rojo / Red	<b>F0234</b>	<b>F02342T</b>
● Rosa / Pink	<b>F0235</b>	<b>F02352T</b>
● Salmón / Salmon	<b>F0236</b>	<b>F02362T</b>
● Surtido / Assortment	<b>F0237</b>	<b>F02372T</b>

**Rosa nº 2 Ø 35 mm / Num. 2 rose Ø 35 mm**

Color / Colour	Caja Artipas / 100 u. Artipas box / 100 u.	Tupper / 75 u. Tupper / 75 u.
● <b>Amarillo / Yellow</b>	<b>F0021</b>	<b>F00212T</b>
● <b>Azul / Blue</b>	<b>F0022</b>	<b>F00222T</b>
● <b>Blanco / White</b>	<b>F0023</b>	<b>F00232T</b>
● <b>Rojo / Red</b>	<b>F0024</b>	<b>F00242T</b>
● <b>Rosa / Pink</b>	<b>F0025</b>	<b>F00252T</b>
● <b>Salmón / Salmon</b>	<b>F0026</b>	<b>F00262T</b>
● <b>Surtido / Assortment</b>	<b>F0027</b>	<b>F00272T</b>



**Rosa nº 3 Ø 50 mm / Num. 3 rose Ø 50 mm**

Color / Colour	Caja Artipas / 100 u. Artipas box / 100 u.	Tupper / 40 u. Tupper / 40 u.
● <b>Amarillo / Yellow</b>	<b>F0031</b>	<b>F00312T</b>
● <b>Azul / Blue</b>	<b>F0032</b>	<b>F00322T</b>
● <b>Blanco / White</b>	<b>F0033</b>	<b>F00332T</b>
● <b>Rojo / Red</b>	<b>F0034</b>	<b>F00342T</b>
● <b>Rosa / Pink</b>	<b>F0035</b>	<b>F00352T</b>
● <b>Salmón / Salmon</b>	<b>F0036</b>	<b>F00362T</b>
● <b>Surtido / Assortment</b>	<b>F0037</b>	<b>F00372T</b>

**Rosa nº 7 Ø 40 mm / Num. 7 rose Ø 40 mm**

Color / Colour	Caja Artipas / 100 u. Artipas box / 100 u.	Tupper / 60 u. Tupper / 60 u.
● <b>Amarillo / Yellow</b>	<b>F0071</b>	<b>F00712T</b>
● <b>Azul / Blue</b>	<b>F0072</b>	<b>F00722T</b>
● <b>Blanco / White</b>	<b>F0073</b>	<b>F00732T</b>
● <b>Rojo / Red</b>	<b>F0074</b>	<b>F00742T</b>
● <b>Rosa / Pink</b>	<b>F0075</b>	<b>F00752T</b>
● <b>Salmón / Salmon</b>	<b>F0076</b>	<b>F00762T</b>
● <b>Surtido / Assortment</b>	<b>F0077</b>	<b>F00772T</b>



**Margarita pétalo redondo surtida Ø 40 mm /**  
Assortment round petal daisy Ø 40 mm

Ref.	Embalaje / Packaging	Uds. / Units
<b>F0257R</b>	Caja Artipas / Artipas box	200 u.
<b>F0257R2T</b>	Tupper / Tupper	200 u.



**Peonia surtida Ø 55 mm /**  
Assortment peony Ø 55 mm

Ref.	Embalaje / Packaging	Uds. / Units
<b>101542T</b>	Tupper / Tupper	100 u.



**10109T**  
Ø 50 mm  
60 u.  
Oblea /  
Wafer

**101592T**  
Ø 50 mm  
100 u.  
Oblea /  
Wafer



# Varios / Various

## Oblea Automontable 3D / Self-mounting wafer 3D

Nuestras referencias automontables vienen en láminas de oblea con las formas recortadas. Sólo tienes que extraer la figura de la lámina y unir con agua los extremos marcados para crear el volumen 3D.

*Our self-assembling references come in wafer sheets with the shapes cut out. You just have to extract the figure from the sheet and join the ends marked with water to create the 3D volume.*

**10141**  
‡ 50 - 70 mm  
170 u.  
Oblea /  
Wafer



**10143**  
‡ 50 - 70 mm  
200 u.  
Oblea /  
Wafer





**10142**  
 Ø 50 mm  
 130 u.  
 Oblea /  
 Wafer



**L008**  
 100 x 30 mm  
 48 u.  
 Surtido /  
 Assortment  
 Oblea /  
 Wafer

**L003**  
 100 x 30 mm  
 48 u.  
 Surtido /  
 Assortment  
 Oblea /  
 Wafer



**L009**  
 100 x 30 mm  
 48 u.  
 Oblea /  
 Wafer



# Materias primas

*Raw materials*

**Aditivos / Additives**

**pág. 122**

**Azúcares moldeables / Moldable sugars**

**pág. 126**

**Macarons / Macarons**

**pág. 127**

**La calidad empieza en el origen: seleccionar buenas materias primas es el primer paso hacia resultados memorables. En Artipas encontrarás productos como glicerina, glucosa, agar agar, isomalt o espray desmoldante. Ingredientes esenciales para dar consistencia y fiabilidad a tus creaciones.**

*Quality starts at the source: choosing good raw materials is the first step towards memorable results. At Artipas you'll find products such as glycerine, glucose, agar agar, isomalt or release spray. Essential ingredients to give consistency and reliability to your creations.*

# Aditivos / Additives

## Acido citrico / Citric acid

NEW!

Ref. / 40 g

Ref. / 250 g

ACCTR40

ACCTR

**Descripción:** Acidulante y conservante, usado también para corregir el PH de los colorantes, como emulsionante (en helados), para evitar la cristalización del azúcar en el caramelo o como aditivo en bebidas, gelatinas y mermeladas.

**Modo de empleo:** Listo para usar.

*Description:* Acidulant, used to correct the PH of the dyes, as emulsifier (ice cream), to prevent sugar crystallization in the caramel or as an additive in soft drinks, jellies and jams.

*How to use:* Ready to use.



40 g

250 g

## Goma agar / Agar gum

Ref. / 40 g

GAGAR

**Descripción:** Espesante y gelificante de origen vegetal. En ningún caso altera el sabor de los platos en los que se utiliza.

**Dosis:** 4/5 g por 1 litro de líquido

**Modo de empleo:** En gelatina, disuelve agar-agar en agua y llévalo a ebullición, remueve durante unos minutos y añade. Como espesante añade a la mezcla y calienta, pero sin llegar a hervir.

*Description:* Plant-based thickener and gelling agent. Does not alter the flavor of the dishes in which it is used

*Dosage:* 4/5 g per 1 liter of liquid.

*How to use:* For gelatin, dissolve agar-agar in water and bring to a boil, stir for a few minutes, and add. As a thickener, add to the mixture and heat, but do not bring to a boil.



40 g

## CMC / CMC

Ref. / 40 g

CMCAR

**Descripción:** Carboximetilcelulosa también conocido como goma celulosa y tylose, se utiliza como espesante, pero también como agente antiagregante y emulsionante.

**Modo de empleo:** Disuelve 1,25 g de CMC en 25 ml de agua tibia. Tras reposar puedes añadir más CMC para espesarla o más agua para licuar la solución. El resultado debería ser una salsa espesa y transparente. Recuerda conservarlo en un bote bien tapado para evitar que se seque.

*Description:* Carboxymethylcellulose It is used as a thickener, but also as an anti-aggregating and amulsifier agent.

*How to use:* Dissolve 1.25 g CMC in 25 ml of warm water. After steeping, you can add more CMC to thicken it or more water to liquefy the solution. The result should be a thick, clear sauce. Remember to keep it in a tightly covered jar to prevent it from drying out.



40 g

NEW!

### Pegamento comestible / Edible glue

Ref. / 60 g

AR06010

**Descripción:** Pegamento comestible ideal para hacer flores de azúcar, obleas y pastillaje, figuras tridimensionales, en las aplicaciones de diversas decoraciones de azúcar. Tiene un fuerte poder adhesivo casi instantáneo y es adecuada para todas las pastas de modelar.

**Modo de empleo:** Listo para usar.

*Description: Edible glue ideal for making sugar, waffle and gumpaste flowers, puppets and three-dimensional subjects, also to attach various decorations in sugar. It has a strong bonding power, almost instantaneous, and is suitable for all modeling pastes.*

*How to use: Ready to use.*



60 g

### Goma laca líquida / Liquid shellac

NEW!

NEW!

Ref. / 120 ml

Ref. / 1.000 ml

Ref. / 5.000 ml

GLCAR

GLCAR01

GLAR05

**Descripción:** Abrillantador líquido ideal para dar luminosidad y proteger la superficie de productos a base de azúcar y chocolate.

**Modo de empleo:** Listo para usar.

*Description: Shinning liquid. Ideal for polishing and protection of the surfaces of products based on sugar and chocolate.*

*How to use: Ready to use. Use with a brush or airbrush.*



120 ml

1.000 ml  
\*Bajo demanda

5.000 ml  
\*Bajo demanda

### Glucosa / Glucose syrup

NEW!

Ref. / 350 g

Ref. / 1.000 g

GLUSA

GLUSA01

**Descripción:** Líquido espeso, da elasticidad a la pasta de azúcar, chocolate plástico, fondant. También se usa en caramelos y otros productos de confitería

**Modo de empleo:** Listo para usar.

*Description: Thick liquid, gives elasticity to the sugar paste, plastic chocolate, fondant. It is also used for candies and sweets.*

*How to use: Ready to use.*



350 g

1.000 g  
\*Bajo demanda

### Glicerina / Glycerine

NEW!

Ref. / 120 ml

Ref. / 1.000 ml

GLINA

GLINA01

**Descripción:** Se utiliza como humectante. Suaviza la pasta de azúcar, lo que facilita la elaboración de flores y diversas decoraciones.

**Modo de empleo:** Listo para usar.

*Description: It is used as a humectant. Softens the sugar paste to facilitate the realization of flowers and other decorations.*

*How to use: Ready to use.*



120 ml

1.000 ml  
\*Bajo demanda



**Espray goma laca / Shellack spray**

Ref. / 150 ml    Ref. / 400 ml  
**SP100            SP90**

**Descripción:** Spray abrillantador. Ideal para dar luminosidad y proteger las superficies de productos a base de azúcar y chocolate.

**Modo de empleo:** Listo para usar. Agita bien antes de usar. Pulveriza desde una distancia de 25/30 cm manteniendo la botella lo más vertical posible.

*Description:* Shinning spray. Ideal for polishing and protection the surfaces of products based on sugar and chocolate.

*How to use:* Ready to use. Shake well before use. Spray from a distance of 25/30 cm maintaining the can as vertical as possible.



Superficie/Surfaces							
Chocolate/Chocolate	Fondant/Sugar paste	Pastillaje/Gum-paste	Panadería/Bakery	Nata montada/Whipped cream	Crema/Cream	Congelados/Frozen	Galletas/Cookies
●	●	●	●	●	●	●	●

**Espray refrigerante / Colling spray.**

! Libre de alcohol / Alcohol free

Ref. / 150 ml    Ref. / 400 ml  
**SP101            SP95**

**Descripción:** Aerosol refrigerante. Ideal para fijar rápidamente superficies de productos a base de azúcar y chocolate.

**Modo de empleo:** Listo para usar. Agita bien antes de usar. Pulveriza desde una distancia de 25/30 cm manteniendo la botella lo más vertical posible.

*Description:* Cooling spray. Ideal for surfaces of products based on sugar for exposure compositions and chocolate.

*How to use:* Ready to use. Shake well before use. Spray from a distance of 25/30 cm maintaining the can as vertical as possible



Superficie/Surfaces							
Chocolate/Chocolate	Fondant/Sugar paste	Pastillaje/Gum-paste	Panadería/Bakery	Nata montada/Whipped cream	Crema/Cream	Congelados/Frozen	Galletas/Cookies
●	●	●	●	●	●	●	●

NEW!

### Aceite desmoldante para moldes / Antistick oil for moulds

Ref. / 1.000 ml Ref. / 5.000 ml

AR06021 AR06025

**Descripción:** Aceite desmoldante. Evita que las masas se adhieran a los moldes, garantizando un desmolde fácil y limpio.

**Modo de empleo:** Listo para usar.

*Description: Mould release oil. Prevents the dough from sticking to the moulds, ensuring easy and clean demoulding.*

*How to use: Ready to use. Shake well before use. Spray from a distance of 25/30 cm maintaining the can as vertical as possible.*



### Espray desmoldante / Mould release spray

! Libre de alcohol / Alcohol free

Ref. / 500 ml

SP96

**Descripción:** Aceite desmoldante en aerosol. Evita que las masas se adhieran a los moldes, garantizando un desmolde fácil y limpio.

**Modo de empleo:** Listo para usar. Agita bien antes de usar. Pulveriza desde una distancia de 25/30 cm manteniendo la botella lo más vertical posible.

*Description: Release oil spray. Prevents the dough from sticking to the moulds, ensuring easy and clean release.*

*How to use: Ready to use. Shake well before use. Spray from a distance of 25/30 cm maintaining the can as vertical as possible.*



500 ml



# Azúcares moldeables / Moldable sugars

Isomalt / Isomalt

! Nuevo formato / New format

Ref. / 150 g

Ref. / 750 g

AZ14440B

AZ14440

**Descripción:** Sustituto natural del azúcar, el isomalt es un azúcar alcohólico ampliamente utilizado en repostería profesional por sus propiedades físicas similares al azúcar tradicional. Sus características le confiere una cristalización más lenta y estable. Esta característica lo convierten en un ingrediente ideal para trabajos artísticos en azúcar, como esculturas y decoraciones, ya que permite moldear y trabajar con mayor precisión y durabilidad.

**Modo de empleo:** Se usa entre los 100 y 160 °C según la aplicación: más fluido a baja temperatura para jarabes y recubrimientos, más denso para moldeado o soplado y totalmente fundido a 155-160 °C para verter en moldes. No debe superar los 170 °C para evitar que se oscurezca.

*Description: A natural sugar substitute, isomalt is a sugar alcohol widely used in professional pastry applications due to its physical properties that closely resemble traditional sugar. Its unique characteristics result in slower and more stable crystallization, making it an ideal ingredient for artistic sugar work such as sculptures and decorative elements. It allows for precise molding and enhanced durability in finished pieces.*

*How to use: It is used between 100 and 160 oC depending on the application: more fluid at low temperature for syrups and coatings, denser for moulding or blowing and fully molten at 155-160 oC for pouring into moulds. It should not exceed 170 oC to prevent it from darkening.*



**40780**  
5.000 g  
Pasta de azúcar /  
Sugar paste

\*Bajo demanda



# Macarons / Macarons



**15030**  
 Ø 35 mm  
 576 u.  
 Base para macaron /  
 Macaron base



\*Deja reposar hasta 5 horas para que la base del macaron absorba la humedad del relleno /  
 Leave it to rest for 5 hours so de macaron base can absorb moisture from de filling



**7235186**  
 Transparente /  
 Transparent  
**7235131**  
 Burdeos /  
 Burgundy  
 110 x 105 † 53 mm  
 10 u.  
 Poliestireno /  
 Polystyrene  
 \* Para 6 macarons /  
 \* For 6 macarons



# Velas

## *Candles*

<b>Números en caja</b> / <i>Numbers in box</i>	<b>pág. 130</b>
<b>Números en blíster</b> / <i>Numbers in blister pack</i>	<b>pág. 132</b>
<b>Varios</b> / <i>Various</i>	<b>pág. 140</b>

Las velas son el símbolo de cada celebración: aportan luz, color y emoción al momento de soplar. Disponemos de velas clásicas de siempre, con muñecos, musicales, de interrogante y velas individuales en blíster, para que cada ocasión se convierta en un recuerdo inolvidable.

*Candles are the symbol of every celebration: they bring light, colour and excitement to the moment of blowing them out. We offer the classic candles everyone knows, along with figurine candles, musical candles, question-mark candles and convenient blister-packed individual candles-perfect for making every occasion unforgettable.*

# Números en caja / Numbers in box



Estos son embalajes de velas, pero también podemos personalizar tus cajas si lo deseas. Solo tienes que ponerte en contacto en [comercial@artipas.com](mailto:comercial@artipas.com).

*These are the candle packaging boxes, but we can also customize your boxes if you wish. Simply contact us at [comercial@artipas.com](mailto:comercial@artipas.com).*



‡ 70 mm  
Pick ‡ 20 mm  
12 u.  
Parafina /  
Paraffin Wax



V34N1 V34N2 V34N3 V34N4 V34N5 V34N6 V34N7 V34N8 V34N9 V34N0

‡ 90 mm  
Pick ‡ 25 mm  
10 u.  
Parafina /  
Paraffin Wax



V35N1 V35N2 V35N3 V35N4 V35N5 V35N6 V35N7 V35N8 V35N9 V35N0

‡ 75 mm  
Pick ‡ 25 mm  
12 u.  
Parafina /  
Paraffin Wax



V33N1 V33N2 V33N3 V33N4 V33N5 V33N6 V33N7 V33N8 V33N9 V33N0

# Números en blíster / Numbers in blister pack

† 75 mm  
 Pick † 25 mm  
 Blister 1 u.  
 Parafina /  
 Paraffin Wax



V37N1

V37N2

V37N3

V37N4

V37N5



V37N6

V37N7

V37N8

V37N9

V37N0

† 90 mm  
 Pick † 30 mm  
 Blister 1 u.  
 Parafina /  
 Paraffin Wax



V38N1

V38N2

V38N3

V38N4

V38N5



V38N6

V38N7

V38N8

V38N9

V38N0

↓ 150 mm  
Pick ↓ 40 mm  
Blíster 1 u.  
Parafina /  
Paraffin Wax



V90N1



V90N2



V90N3



V90N4



V90N5



V90N6



V90N7



V90N8



V90N9



V90N0

↑ 150 mm  
Pick ↑ 70 mm  
Blíster 1 u.  
Parafina /  
Paraffin Wax



V62N1

V62N2

V62N3

V62N4

V62N5



V62N6

V62N7

V62N8

V62N9

V62N0

↑ 150 mm  
Pick ↑ 70 mm  
Blíster 1 u.  
Parafina /  
Paraffin Wax



V63N1

V63N2

V63N3

V63N4

V63N5



V63N6

V63N7

V63N8

V63N9

V63N0

± 105 mm  
Pick ± 45 mm  
Blíster 1 u.  
Parafina /  
Paraffin Wax



V64N1 V64N2 V64N3 V64N4 V64N5



V64N6 V64N7 V64N8 V64N9 V64N0

± 170 mm  
Pick ± 65 mm  
Blíster 1 u.  
Parafina /  
Paraffin Wax



V65N1 V65N2 V65N3 V65N4 V65N5



V65N6 V65N7 V65N8 V65N9 V65N0

† 130 mm  
 Pick † 75 mm  
 Blister 1 u.  
 Parafina /  
 Paraffin Wax



1 2 3 4 5

V60N1 V60N2 V60N3 V60N4 V60N5

6 7 8 9 0

V60N6 V60N7 V60N8 V60N9 V60N0

† 130 mm  
 Pick † 75 mm  
 Blister 1 u.  
 Parafina /  
 Paraffin Wax



1 2 3 4 5

V61N1 V61N2 V61N3 V61N4 V61N5

6 7 8 9 0

V61N6 V61N7 V61N8 V61N9 V61N0





**V106D**  
 †70 mm  
 18 u.  
 Parafina /  
 Paraffin Wax

Nº1: 4 u.  
 Nº2: 1 u.  
 Nº3: 1 u.  
 Nº4: 1 u.  
 Nº5: 2 u.  
 Nº6: 2 u.  
 Nº7: 2 u.  
 Nº8: 2 u.  
 Nº9: 2 u.  
 Nº0: 1 u.

†70 mm  
 Blister 1 u.  
 Parafina /  
 Paraffin Wax



V106R1N1

V106R1N2

V106R1N3

V106R1N4

V106R1N5



V106R1N6

V106R1N7

V106R1N8

V106R1N9

V106R1N0



† 90 mm  
 Pick † 25 mm  
 1 u.  
 Parafina /  
 Paraffin Wax

V39200N1



V39200N2



V39200N3



V39200N4



V39200N5



V39200N6



V39200N7



V39200N8



V39200N9



V39200N0



† 80 mm  
 Pick † 15 mm  
 1 u.  
 Parafina /  
 Paraffin Wax

V39100N1



V39100N2



V39100N3



V39100N4



V39100N5



V39100N6



V39100N7



V39100N8



V39100N9



V39100N0

# Varios / Various

‡ 85 mm  
1 u.  
Parafina /  
Paraffin Wax



V56N1



V56N2



V56N3



V56N4



V56N5



V56N6



V56N7



V56N8



V56N9



V56N0

‡ 40 mm  
1 u.  
Parafina /  
Paraffin Wax



V57N1



V57N2



V57N3



V57N4



V57N5



V57N6



V57N7



V57N8



V57N9



V57N0



**V25**

‡ 60 mm  
200 u.

Parafina /  
Paraffin Wax

Velas mágicas, se vuelven a encender /  
Magic candles, relit



**V27**

‡ 60 mm  
200 u.

Parafina /  
Paraffin Wax



**V52**

‡ 90 mm  
24 u.

Parafina + Plástico /  
Paraffin Wax + Plastic

Velas musicales, suena una música cuando  
se encienden /  
Musical candles, sounds a music when lit

**N0894**

↔ 290 mm  
1 u.

Parafina + Plástico /  
Paraffin Wax + Plastic





**V130**  
‡ 60 mm  
Pick ‡ 20 mm  
Blister 12 u.  
Parafina + Plástico/  
Paraffin Wax + Plastic



**V131**  
‡ 65 mm  
Blister 10 u.  
Parafina /  
Paraffin Wax





**V132**  
 ‡ 45 mm  
 Blíster 15 u.  
 Parafina + Plástico/  
 Paraffin Wax + Plastic



**V133**  
 ‡ 60 mm  
 Pick ‡ 20 mm  
 Blíster 8 u.  
 Parafina + Plástico/  
 Paraffin Wax + Plastic



**V60**  
 ‡ 90 mm  
 Blíster 6 u.  
 Parafina + Plástico/  
 Paraffin Wax + Plastic

\*Llama de colores / Colour flame



**V127**  
‡ 100 mm  
Blíster 4 u.  
Parafina + Plástico/  
Paraffin Wax + Plastic



**V128**  
‡ 60 mm  
Blíster 4 u.  
Parafina + Plástico/  
Paraffin Wax + Plastic



**V55**  
 † 85 mm  
 Pick † 45 mm  
 Blister 1 u.  
 Parafina /  
 Paraffin Wax



**V54**  
 † 65 mm  
 10 u.  
 Parafina /  
 Paraffin Wax



**V40E**  
 † 20 mm  
 200 u.  
 PVC /  
 PVC



**V41**  
 † 25 mm  
 100 u.  
 PVC /  
 PVC



**V53**  
 † 150 mm  
 120 u.  
 PVC /  
 PVC

**V53P3**  
 † 150 mm  
 3 u.  
 PVC /  
 PVC



**BP**  
 † 150 mm  
 10 u.  
 Bengalas /  
 Flares



# Utillaje

## Tools

<b>Mangas y boquillas</b> / <i>Pastry bags and pastry tips</i>	<b>pág. 148</b>
<b>Útiles de obrador</b> / <i>Pastry tools</i>	<b>pág. 153</b>
<b>Cake decorating</b> / <i>Cake decorating</i>	<b>pág. 163</b>
<b>Soportes de pastel</b> / <i>Cake stands</i>	<b>pág. 169</b>

**¡Herramientas profesionales! Con los útiles de Artipas cuentas con toda la ayuda necesaria para conseguir acabados de primer nivel: mangas, boquillas, cortadores, rodillos... ¿Estás preparado?**

*Professional tools! Artipas tools provides you all necessary help to achieve top level finishes: pastry bags, pastry tips, cutters, roller pins... Are you ready?*

# Mangas y boquillas / *Pastry bags and pastry tips*



**AR07032**  
370 x 250 mm  
50 u.  
LDPE



**MBD55**  
‡ 550 mm  
**MBD65**  
‡ 650 mm  
200 u.  
LDPE

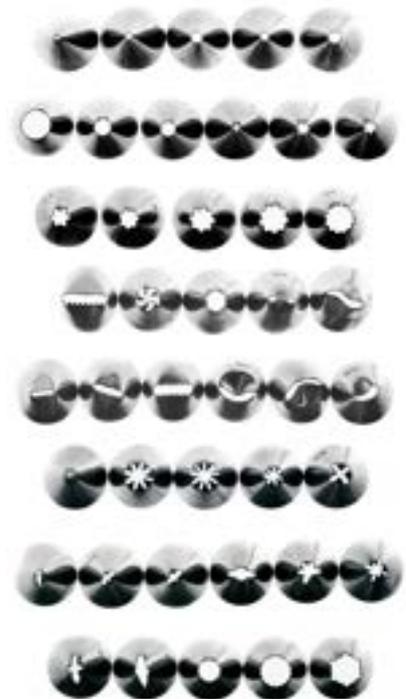




**42102**  
 † 33 mm  
 26 u.  
 INOX



**42112**  
 † 33 mm  
 56 u.  
 INOX



41103	41104	41105	41106	41107	41108	41109	41110	41112	41116	41118
										
3 mm	4 mm	5 mm	6 mm	7 mm	8 mm	9 mm	10 mm	12 mm	16 mm	18 mm
										
1 u.	1 u.	1 u.	1 u.							
INOX										

41404	41405	41406
		
4 mm	5 mm	6 mm
		
1 u.	1 u.	1 u.
INOX		

41206	41208	41209	41210
			
6 mm	8 mm	9 mm	10 mm
			
1 u.	1 u.	1 u.	1 u.
INOX			

**BQ3027S**

24 u.  
PC



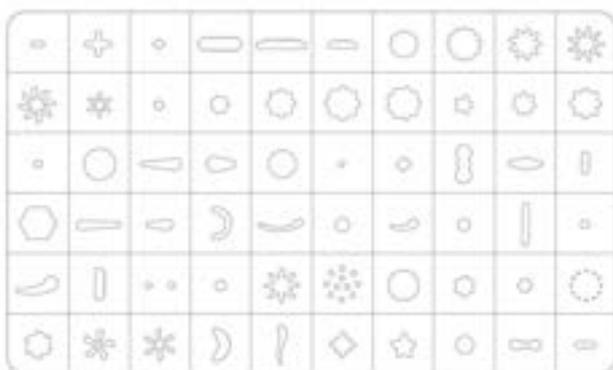
**BQ3027**

24 u.  
PC



**BQ3033**

60 u.  
PC





**42300**  
 Porta boquillas / Pastry tips holder  
 Ø 190 † 40 mm  
 Soporte / Support  
 Ø 100 - 35 † 175 mm  
 1 u.  
 ABS



**42103**  
 Ø 4 † 90 mm  
 5 u.  
 INOX



**BQ4015**  
 Ø 15 - 35 † 57 mm  
 1 u.  
 PP



**AR07041**  
 Ø 14 - 23 † 29 mm  
 1 u.  
 PP



**TDZ008**  
 † 360 mm  
 1 Set  
 PC + SI

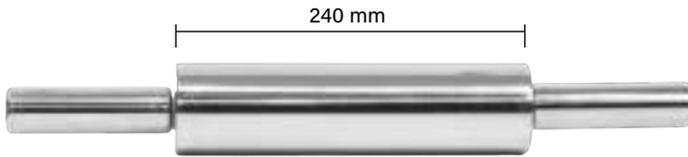


**BQ4016**  
 Ø 13 - 25 † 30 mm  
 4 u.  
 PP

# Útiles de obrador / Pastry tools



**AR07017**  
 Ø 25 ↔ 250 mm  
**AR07018**  
 Ø 32 ↔ 395 mm  
**AR07019**  
 Ø 32 ↔ 600 mm  
 1 u.  
 INOX



**AR07016**  
 Ø 63 ↔ 460 mm  
 1 u.  
 INOX



**ROD201217**  
 Ø 30 mm  
 Ø 31 mm (1)  
 Ø 33 mm (2)  
 ↔ 230 mm  
 1 u.  
 PC

**ROD201212**  
 Ø 30 ↔ 190 mm  
 1 u.  
 PC



**AR07020**  
 Ø 40 ↔ 350 mm  
**AR07021**  
 Ø 40 ↔ 500 mm  
 1 u.  
 PP



**AR07007**  
 Ø 140 † 65 mm  
**AR07008**  
 Ø 200 † 85 mm  
**AR07009**  
 Ø 240 † 95 mm  
**AR07010**  
 Ø 330 † 125 mm  
 1 u.  
 INOX

**AR07036**

Ø 200 † 100 mm

1 u.

AL



**AR07022**

110 x 110 † 50 mm

**AR07023**

145 x 145 † 50 mm

**AR07024**

180 x 180 † 50 mm

1 u.

INOX



**AR07025**

Ø 100 † 50 mm

**AR07026**

Ø 150 † 50 mm

**AR07027**

Ø 200 † 50 mm

**AR07028**

1 u.

INOX



**AR07029**

Ø 120 † 50 mm

**AR07030**

Ø 190 † 50 mm

**AR07031**

Ø 210 † 50 mm

1 u.

INOX



**AR07003**  
Ø 100 † 45 mm  
**AR07004**  
Ø 150 † 60 mm  
**AR07005**  
Ø 180 † 70 mm  
**AR07006**  
Ø 210 † 70 mm  
1 u.  
Acero /  
Steel



**AR07001**  
170 x 80 † 50 mm  
**AR07002**  
210 x 80 † 50 mm  
1 u.  
Acero /  
Steel



**AR07011**  
Ø 115 † 50 mm  
**AR07012**  
Ø 135 † 72 mm  
**AR07013**  
Ø 160 † 74 mm  
**AR07014**  
Ø 190 † 78 mm  
**AR07015**  
Ø 210 † 83 mm  
1 u.  
Aluminio antiadherente /  
Non-Stick aluminium



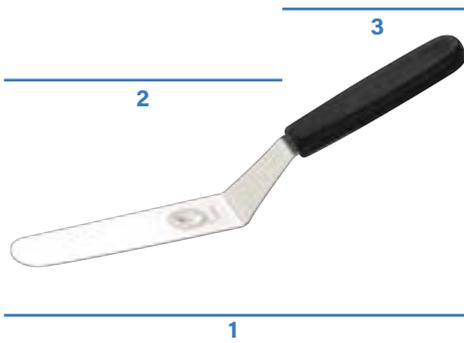
**AR07046-44016**  
Ø 110 † 160 mm  
1.000 ml  
**AR07037**  
Ø 135 † 210 mm  
2.000 ml  
1 u.  
PC



**AR07038**  
Ø 130 † 205 mm  
2.000 ml  
1 u.  
PP

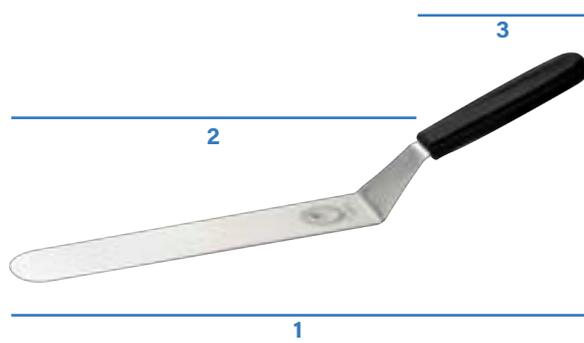
**90753**

↔ 280 mm (1)  
 ↔ 176 mm (2)  
 ↔ 104 mm (3)  
 1 u.  
 INOX + SI



**90757**

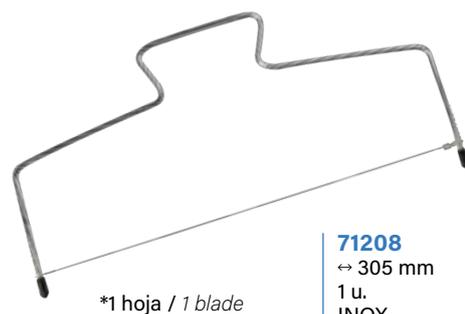
↔ 390 mm (1)  
 ↔ 280 mm (2)  
 ↔ 110 mm (3)  
 1 u.  
 INOX + SI



	42010	42020	42030	42040	42050	42060	42070	42080
	INOX							
2	125 mm	156 mm	176 mm	203 mm	230 mm	255 mm	280 mm	305 mm
	SI							
3	105 mm	104 mm	104 mm	107 mm	110 mm	115 mm	110 mm	105 mm
1	230 mm	260 mm	280 mm	310 mm	340 mm	370 mm	390 mm	410 mm
	1 u.							



**COR801**  
 160 x 120 mm  
 Ø 30 mm  
 1 u.  
 ABS



**71208**  
 ⇔ 305 mm  
 1 u.  
 INOX

\*1 hoja / 1 blade

**ROD201206**  
 ⇔ 126 mm  
 1 u.  
 ABS



**ROD201207**  
 ⇔ 68 mm  
 1 u.  
 ABS



**ROD201208**  
 ⇔ 126 mm  
 1 u.  
 ABS



**ROD201209**  
 ⇔ 68 mm  
 1 u.  
 ABS



**ROD201210**  
 ⇔ 126 mm  
 1 u.  
 ABS



**ROD201211**  
 ⇔ 68 mm  
 1 u.  
 ABS





**COR2061**  
 Ø 40 mm  
 Ø 50 mm  
 Ø 65 mm  
 Ø 80 mm  
 Ø 95 mm  
 Ø 110 mm  
 Ø 125 mm  
 7 u.  
 PC



**COR2065**  
 † 30 / 45 / 55 / 70 / 85 / 100 / 120 mm  
 ⇔ 20 / 25 / 50 / 65 / 80 / 90 / 105 mm  
 7 u.  
 PC



**COR201206**  
 Ø 75 mm  
 Ø 80 mm  
 Ø 110 mm  
 3 u.  
 INOX



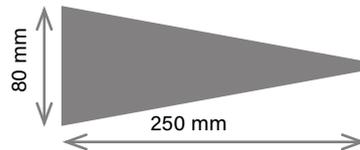
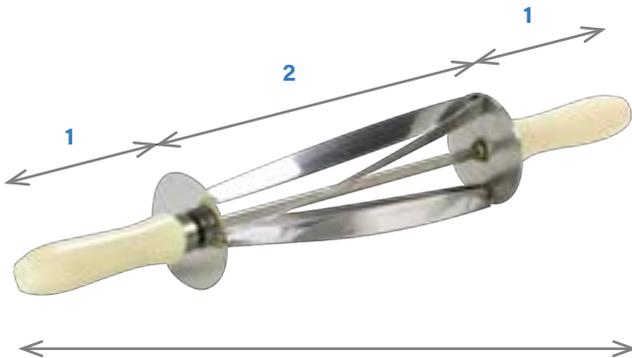
**COR201204**  
 † 50 / 55 / 70 mm  
 ⇔ 65 / 75 / 105 mm  
 3 u.  
 INOX



**COR201203**  
 † 75 / 95 / 117 mm  
 ⇔ 70 / 80 / 97 mm  
 3 u.  
 INOX



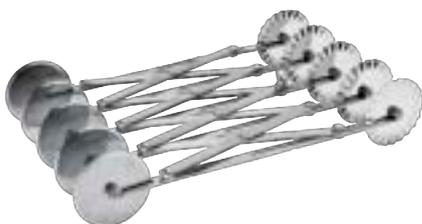
**COR2019A**  
 Ø 25 mm Ø 75 mm  
 Ø 35 mm Ø 84 mm  
 Ø 40 mm Ø 90 mm  
 Ø 50 mm Ø 97 mm  
 Ø 55 mm Ø 100 mm  
 Ø 63 mm 12 u.  
 Ø 70 mm INOX



**960121**  
 ⇔ 500 mm  
 ⇔ 125 mm (1)  
 ⇔ 250 mm (2)  
 1 u.  
 INOX + ABS

\*Cortante triangular /  
 Triangle rolling knife

**43050**  
 Ø 55 mm x 5 ruedas / wheels  
 ⇔ 265 mm  
 1 u.  
 INOX



\*Ruedas lisas acanaladas /  
 Mooth and grooved wheels

**43060**  
 Ø 55 mm x 7 ruedas / wheels  
 ⇔ 265 mm  
 1 u.  
 INOX



\*Ruedas lisas acanaladas /  
 Mooth and grooved wheels

K808				
				
200 ml	150 ml	100 ml	66 ml	50 ml
6 u.				
ABS				



\*Separador de claras y yemas  
\*Whites and yolks separator

K807					
					
15 ml	7,5 ml	5 ml	2,5 ml	1,65 ml	1,25 ml
6 u.					
ABS					



MS001			
			
15 ml	5 ml	2,5 ml	1,25 ml
4 u.			
INOX			





**AR07033**  
150 x 115 mm  
1 u.  
INOX



**42500**  
‡ 240 mm  
**42502**  
‡ 270 mm  
**42504**  
‡ 320 mm  
1 u.  
INOX



**43020**  
Ø 50 ‡ 110 mm  
250 ml  
**AR07039**  
Ø 65 ‡ 135 mm  
500 ml  
**AR07040**  
Ø 80 ‡ 225 mm  
1.000 ml  
1 u.  
PP



**FBG1**  
595 x 395 mm  
**FBG5**  
400 x 300 mm  
1 u.  
Silicona /  
Silicone



**SLP1**  
600 x 400 mm  
**SLP7**  
400 x 300 mm  
**SLP9**  
510 x 310 mm  
1 u.  
Silicona /  
Silicone



**BS21**  
‡ 210 mm  
**BS37**  
‡ 370 mm  
1 u.  
ABS + SI

**DS02**  
260 x 53 mm  
1 u.  
ABS + SI



**601A**  
165 x 80 mm  
1 u.  
ABS



**AR07045**  
↔ 150 mm  
1 u.  
INOX



**CP43002**  
Ø 70 ↓ 220 mm  
**CP43001**  
Ø 100 ↓ 230 mm  
1 u.  
INOX + SI



**BEC701**  
Ø 25 ↔ 95 mm  
1 u.  
ABS + SI



**71113**  
↔ 240 mm  
1 u.  
INOX

*\*Digital / Digital*



**COR403**  
120 x 35 mm  
1 u.  
INOX



**COR405**  
130 x 57 mm  
1 u.  
ABS



**44185**  
150 ml  
1 u.  
INOX + PP





**AR07034**  
 Ø 265 † 120 mm  
 1 u.  
 ABS



**AR07035**  
 Ø 230 † 140 mm  
 1 u.  
 ABS



**AR07042**  
 Ø 290 † 130 mm  
 1 u.  
 INOX



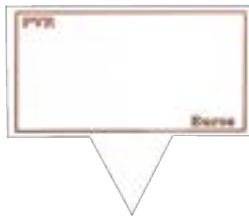
**AR07043**  
 Ø 305 † 50 mm  
 1 u.  
 ABS



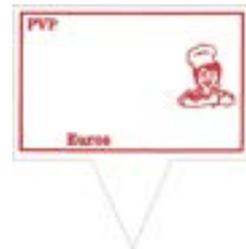
**PS**  
 600 x 400 mm  
 41 g  
 500 u.  
 Papel blanco siliconado /  
 Silicone white paper



**2127**  
 80 x 45 mm  
 200 u.  
 PVC



**2120**  
 65 x 60 mm  
 200 u.  
 PVC



**2121**  
 65 x 60 mm  
 200 u.  
 PVC

\* Incluye 2 rotuladores / Includes 2 markers

\* Incluye 2 rotuladores / Includes 2 markers

\* Incluye 2 rotuladores / Includes 2 markers



# Cake decorating / *Cake decorating*

## MOD404

8 u.  
ABS



## MOD3026A

12 u.  
ABS



**COR39**  
60 x 19 - 22 mm  
1 Set  
2 u.  
ABS



**COR38**  
80 x 20 - 30 mm  
1 Set  
2 u.  
ABS





**COR23**  
 Ø 35 mm  
 Ø 45 mm  
 Ø 50 mm  
 Ø 60 mm  
 1 Set  
 4 u.  
 ABS



**COR25**  
 Ø 23 mm  
 Ø 33 mm  
 Ø 40 mm  
 1 Set  
 3 u.  
 ABS



**COR20**  
 † 45 / 50 / 55 mm  
 ⇔ 32 / 35 / 45 mm  
 1 Set  
 3 u.  
 ABS



**COR02**  
 † 25 / 30 / 40 mm  
 ⇔ 15 / 20 / 25 mm  
 1 Set  
 3 u.  
 ABS



**COR04**  
 Ø 70 mm  
 1 u.  
 ABS



**COR21**  
 Ø 21 mm  
 Ø 55 mm  
 Ø 68 mm  
 1 Set  
 3 u.  
 ABS



**COR201207**  
 Ø 25 mm  
 Ø 35 mm  
 Ø 38 mm  
 1 Set  
 3 u.  
 ABS



**COR33**  
 Ø 20 mm  
 Ø 40 mm  
 Ø 52 mm  
 1 Set  
 3 u.  
 ABS



**COR201208**  
 Ø 20 mm  
 Ø 40 mm  
 Ø 63 mm  
 1 Set  
 3 u.  
 ABS



**COR201221**  
 Ø 20 mm  
 Ø 40 mm  
 1 Set  
 2 u.  
 ABS



**COR18**  
 Ø 45 mm  
 Ø 48 mm  
 Ø 55 mm  
 1 Set  
 3 u.  
 ABS



**COR01**  
 Ø 20 mm  
 Ø 30 mm  
 Ø 35 mm  
 1 Set  
 3 u.  
 ABS



**COR201222**  
 Ø 20 mm  
 Ø 35 mm  
 1 Set  
 2 u.  
 ABS



**COR51**  
 Ø 6 mm  
 Ø 10 mm  
 Ø 13 mm  
 1 Set  
 3 u.  
 ABS



**MOD3024A**  
 Ø 4 - 19 ↓ 130 mm  
 1 Set  
 4 u.  
 INOX



**MOL201219**  
 Ø 45 † 20 mm  
 1 u.  
 AL



**MOL201223**  
 45 x 32 † 17 mm  
 1 u.  
 AL



**MOL201220**  
 50 x 50 † 20 mm  
 1 u.  
 AL



**MOL201227**  
 45 x 45 † 17 mm  
 1 u.  
 AL



**MOL201222**  
 45 x 45 † 23 mm  
 1 u.  
 AL



**MOL201228**  
 60 x 60 † 17 mm  
 1 u.  
 AL



**MOL201208**  
 62 x 62 † 17 mm  
 1 u.  
 AL



**MOL201229**  
 45 x 40 † 17 mm  
 1 u.  
 AL



**MOL201218**  
 Ø 45 † 20 mm  
 1 u.  
 AL



**MOL201224**  
 54 x 54 † 23 mm  
 1 u.  
 AL



**MOL201225**  
 Ø 46 † 23 mm  
 1 u.  
 AL



**MOL201210**  
 60 x 55 † 17 mm  
 1 u.  
 AL



**MOL201209**  
65 x 40 †17 mm  
1 u.  
AL



**MOL201230**  
60 x 50 †17 mm  
1 u.  
AL



**MOL201215**  
58 x 55 †17 mm  
1 u.  
AL



**MOL201226**  
60 x 45 †17 mm  
1 u.  
AL



**MOL201216**  
70 x 32 †17 mm  
1 u.  
AL



**MOL201214**  
55 x 50 †17 mm  
1 u.  
AL



**MOL201213**  
60 x 53 †17 mm  
1 u.  
AL



**MOL201217**  
60 x 42 †17 mm  
1 u.  
AL



**MOL201402**  
25 - 30 x 11 - 20 †20 mm  
1 Set  
10 u.  
INOX

**MOL201204**  
57 x 45 † 10 mm  
1 Set  
15 u.  
ABS



**MOL201202**  
26 x 17 † 20 mm  
1 Set  
26 u.  
INOX

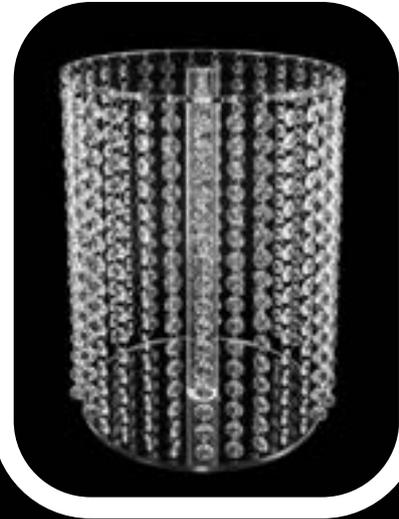
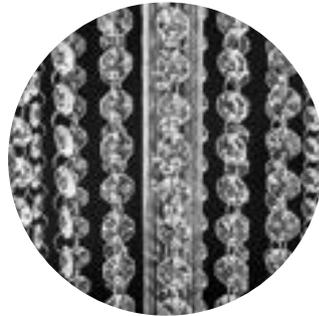


**MOL201207**  
40 - 110 x 30 - 75 † 12 mm  
1 Set  
4 u.  
ABS



**MOL201203**  
30 x 30 † 30 mm  
1 Set  
28 u.  
ABS

# Soportes de pastel / *Cake stands*



## **SA8027-25**

Ø 250 † 250 mm

1 u.

Metacrilato /  
*Methacrylate*

## **SA8027-35**

Ø 250 † 350 mm

1 u.

Metacrilato /  
*Methacrylate*

## **SA8027-50**

Ø 250 † 500 mm

1 u.

Metacrilato /  
*Methacrylate*

## **SA8027-60**

Ø 250 † 600 mm

1 u.

Metacrilato /  
*Methacrylate*

## **SA8027-70**

Ø 250 † 750 mm

1 u.

Metacrilato /  
*Methacrylate*

## **SA8027-C**

1 Set

5 u.

Metacrilato /  
*Methacrylate*



**S08023**  
610 x 380 mm  
Ø 155 mm  
Ø 205 mm  
Ø 255 mm  
Ø 305 mm  
Metacrilato /  
Methacrylate



**S08015**  
‡ 710 mm  
Ø 160 mm  
Ø 210 mm  
Ø 260 mm  
Ø 310 mm  
Ø 360 mm  
Ø 400 mm  
Metacrilato /  
Methacrylate



**S08006**  
‡ 710 mm  
150 x 150 mm  
210 x 210 mm  
260 x 260 mm  
310 x 310 mm  
360 x 360 mm  
400 x 400 mm  
Metacrilato /  
Methacrylate

**3053** Plata / Silver

**3055** Oro / Gold

**3057** Negro / Black

900 x 700 mm

Ø 220 mm

Ø 260 mm

Ø 290 mm

Hierro + Recubrimiento de polvo /

*Iron + Powder coating*



**3056**

920 x 600 mm

Ø 200 mm

Ø 250 mm

Ø 300 mm

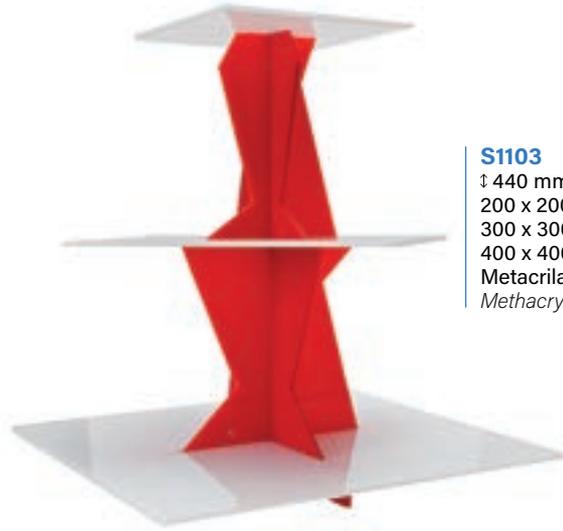
Metacrilato /

*Methacrylate*





**S1101**  
 † 530 mm  
 Ø 200 mm  
 Ø 310 mm  
 Ø 340 mm  
 Metacrilato /  
 Methacrylate



**S1103**  
 † 440 mm  
 200 x 200 mm  
 300 x 300 mm  
 400 x 400 mm  
 Metacrilato /  
 Methacrylate

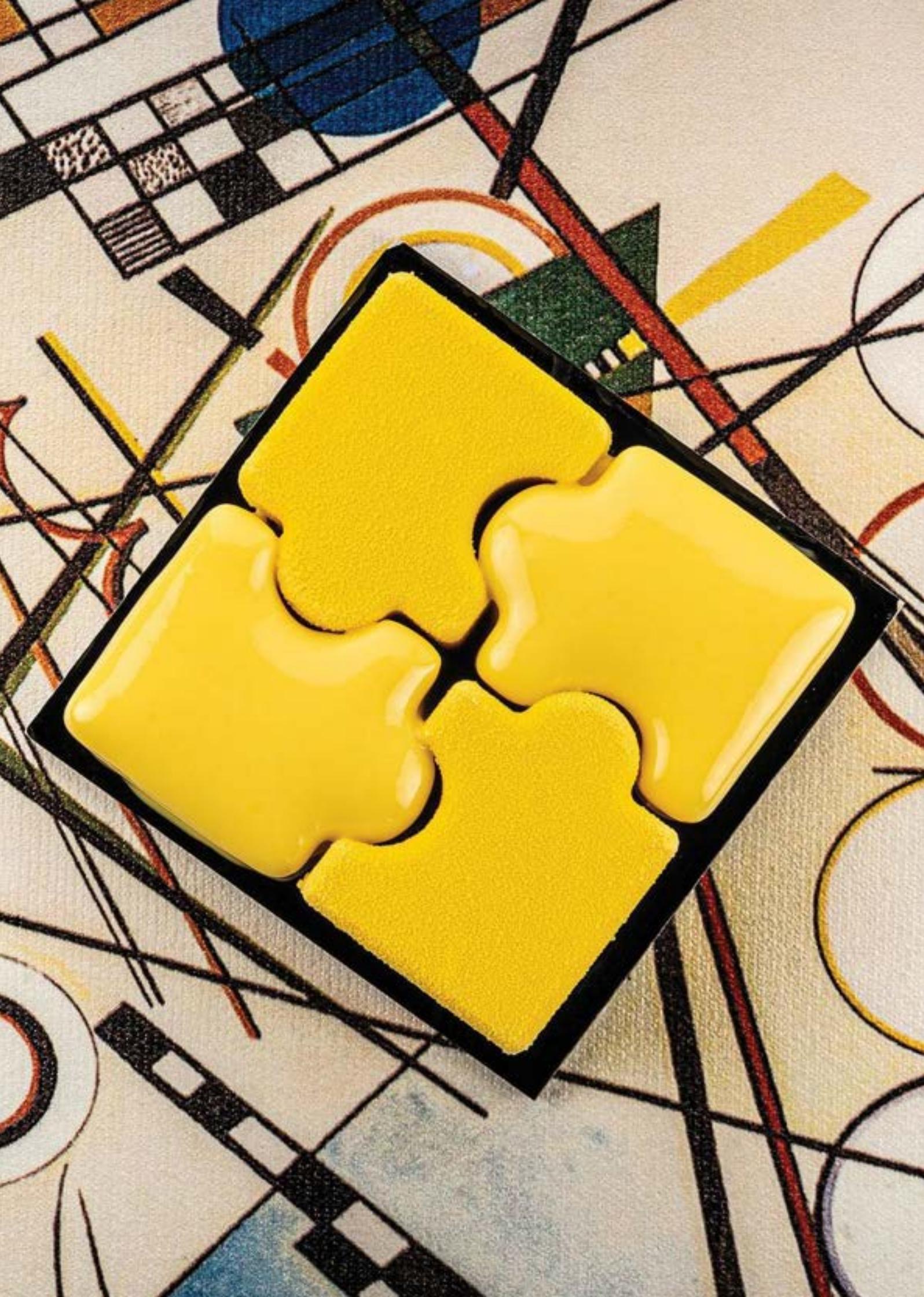


**S1105**  
 Ø 240 † 200 mm  
 Acero /  
 Steel  
 13 cupcakes



**S1104**  
 Ø 315 † 300 mm  
 Acero /  
 Steel  
 23 cupcakes





# Moldes

## *Moulds*

<b>Silicona 295 x 175 / Silicone 295 x 175</b>	<b>pág. 177</b>
<b>Para tartas / For cakes</b>	<b>pág. 191</b>
<b>Silicona 600 x 400 / Silicone 600 x 400</b>	<b>pág. 203</b>
<b>Para chocolate / For chocolate</b>	<b>pág. 209</b>
<b>Para helados / For ice creams</b>	<b>pág. 215</b>
<b>Para piruletas / For lollypops</b>	<b>pág. 218</b>
<b>Serie chef / Chef series</b>	<b>pág. 219</b>

**Los moldes son pura creatividad: permiten dar forma, volumen y carácter a cada elaboración. Especiales para restauración, de silicona, para chocolate, helados o piruletas, ofrecen la libertad de experimentar y sorprender en todo tipo de recetas.**

*Moulds are pure creativity: they give shape, volume and character to every preparation. Special moulds for catering, silicone moulds, chocolate moulds, ice cream moulds or lollipop moulds—each offers the freedom to experiment and surprise in all kinds of recipes.*

## Silicona platino: El estándar profesional / Platinum silicone: The professional standard

En repostería, el material del molde marca la diferencia. Por eso, todos nuestros moldes están fabricados con silicona platino, una silicona de calidad superior especialmente valorada en el entorno profesional por su seguridad, resistencia y resultados impecables. Este material se obtiene mediante un proceso avanzado de curado con catalizador de platino, más limpio que el de la silicona convencional, lo que garantiza una composición más pura, estable y segura para el contacto con alimentos. Además, su naturaleza prácticamente neutra evita la transferencia de olores o sabores, algo esencial en preparaciones delicadas como chocolates, mousses, cremas o masas aromáticas.

**Durabilidad y rendimiento profesional:** La silicona platino soporta el uso intensivo, el paso del tiempo y los cambios de temperatura sin deformarse ni perder flexibilidad. Su elasticidad permite un desmolde limpio y preciso, conservando formas, detalles y acabados para un resultado final más profesional. Nuestros moldes resisten un amplio rango térmico de  $-60^{\circ}\text{C}$  a  $+230^{\circ}\text{C}$ , lo que permite pasar con facilidad del horno a la congelación, optimizando tiempos y resultados.

**Seguridad y sostenibilidad:** Todos los moldes están libres de BPA y PFAS, incluso en usos a altas temperaturas. Son reutilizables durante años, lo que los convierte en una elección fiable y sostenible para obradores, pastelerías y cocinas exigentes donde la calidad se nota en cada elaboración.

*In pastry and baking, the mould material makes all the difference. That's why all our moulds are made from platinum silicone, a premium material highly valued by professionals for its safety, durability and flawless results. Platinum silicone is cured using a platinum catalyst, a cleaner and more advanced process than standard silicone curing, resulting in a purer, more stable and food-safe material. Its virtually neutral composition helps prevent the transfer of odours or flavours, which is essential for delicate preparations such as chocolates, mousses, creams or aromatic batters.*

**Durability and professional performance:** *Platinum silicone withstands intensive use, ageing and temperature changes without deforming or losing flexibility. Its elasticity ensures a clean, precise release, preserving shapes, fine details and finishes for a more professional result. Our moulds can handle a wide temperature range from  $-60^{\circ}\text{C}$  to  $+230^{\circ}\text{C}$ , allowing you to move easily from baking to freezing, optimising time and results.*

**Safety and sustainability:** *All our moulds are BPA and PFAS free, even when used at high temperatures. They are reusable for years, making them a reliable and sustainable choice for pastry labs, bakeries and demanding kitchens where quality shows in every creation.*



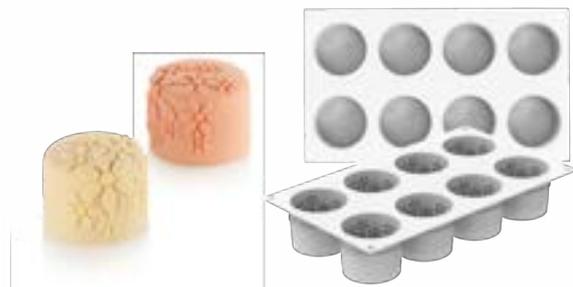
# Silicona 295 x 175 / Silicone 295 x 175



NEW!

**MOL36462**

Ø 70 † 31 mm - Molde / Mould  
 Ø 53 † 1,3 mm - Lámina / Mat  
 Ø 54 † 20 mm - Cortante / Cutter  
 6 pcs. 100 ml  
 1 Set  
 Silicona /  
 Silicone



NEW!

**MOL36475**

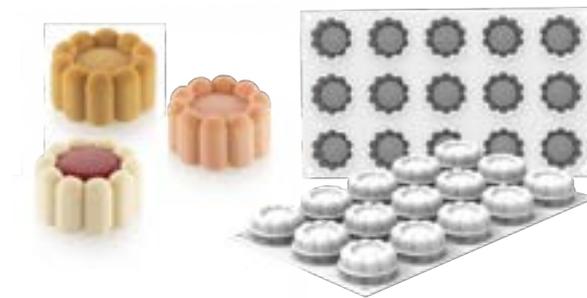
Ø 62 † 51 mm  
 8 pcs. 130 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



NEW!

**MOL36468**

Ø 70 † 32,5 mm  
 6 pcs. 100 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



NEW!

**MOL36469**

Ø 45 † 25 mm  
 15 pcs. 32 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone





NEW!

**MOL36247**

126 x 27 x 27 mm Molde / Mould

10 bandejas / 10 trays

1 Cortante / Cutter

8 pcs. 75 ml

1 Set

Silicona + PET + ABS/

Silicone + PET + ABS



NEW!

**MOL36248**

130 x 27 x 27 mm Molde / Mould

10 bandejas / 10 trays

1 Cortante / Cutter

8 pcs. 75 ml

1 Set

Silicona + PET + ABS/

Silicone + PET + ABS



NEW!

**MOL36320**

Ø 85-44 x 20 mm Molde / Mould

1 Cortante / Cutter

6 pcs. 65 ml

1 Set

Silicona + ABS/

Silicone + ABS



NEW!

**MOL36333**

Ø 65 x 25 mm

8 pcs. 80 ml

1 u.

Silicona /

Silicone



NEW!

**MOL36335**

Ø 67 x 79.5 mm

8 pcs. 95 ml

1 u.

Silicona /

Silicone



NEW!

**MOL36416**

Ø 72 x 30 mm

6 pcs. 87 ml

1 u.

Silicona /

Silicone



**MOL36386**  
 65 x 32,5 † 16 mm  
 1 Cortante / Cutter  
 16 pcs. 26 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



**MOL36385**  
 100 x 50 † 21 mm  
 1 Cortante  
 9 pcs. 80 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



**MOL36365**  
 Ø 76 † 16 mm  
 6 pcs. 40 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



**MOL36374**  
 Ø 71 † 36,5 mm  
 6 pcs. 110 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



**MOL36368**  
 Ø 45 † 36 mm  
 12 pcs. 40 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



**MOL36380**  
 Ø 62 † 49 mm  
 8 pcs. 110 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



**MOL36314**  
 42 x 34 † 28 mm  
 16 pcs. 30 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



**MOL36206**  
 61 x 61 † 30 mm  
 8 pcs. 100 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



**MOL36237**  
 26 x 16 † 13 mm  
 56 pcs. 5 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



**MOL36224**  
 Ø 24 † 12 mm  
 35 pcs. 5 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



**MOL36225**  
 21 x 21 † 13 mm  
 35 pcs. 5 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



**MOL36222**  
 Ø 20 † 12 mm  
 35 pcs. 5 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



**MOL36221**  
 Ø 26 † 14 mm  
 35 pcs. 5 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



**MOL36228**  
 23 x 23 † 13 mm  
 35 pcs. 5 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



**MOL36226**  
 Ø 26 † 12 mm  
 35 pcs. 5 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



**MOL36197**  
 129 x 40 † 35 mm  
 6 pcs. 140 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



**MOL36165**

82 x 43 ↑ 32 mm  
8 pcs. 80 ml  
1 u.  
Silicona /  
Silicone



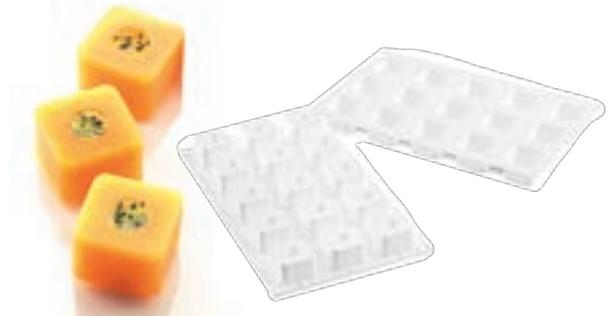
**MOL36176**

60 x 30 ↑ 26 mm  
16 pcs. 28 ml  
1 u.  
Silicona /  
Silicone



**MOL30017**

55 x 33 ↑ 20 mm  
16 pcs. 30 ml  
1 u.  
Silicona /  
Silicone



**MOL36175**

35 x 35 ↑ 25 mm  
15 pcs. 26 ml  
1 u.  
Silicona /  
Silicone



**MOL36162**

Ø 40 ↑ 25 mm  
15 pcs. 29 ml  
1 u.  
Silicona /  
Silicone



**MOL36187**

63 x 29 ↑ 28 mm  
12 pcs. 28 ml  
1 u.  
Silicona /  
Silicone



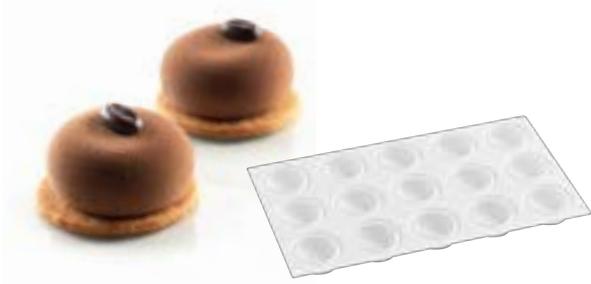
**MOL36201**

Ø 76 ↑ 42 mm  
6 pcs. 115 ml  
1 u.  
Silicona /  
Silicone



**MOL36217**

Ø 70 ↑ 55 mm  
6 pcs. 143 ml  
1 u.  
Silicona /  
Silicone



**MOL36164**  
 Ø 45 † 20 mm  
 15 pcs. 26 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



**MOL36163**  
 Ø 65 † 30 mm  
 8 pcs. 85 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



**MOL25302**  
 Ø 74 † 35 mm  
 6 pcs. 90 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



**MOL25306**  
 Ø 74 † 35 mm  
 6 pcs. 90 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



**MOL25307**  
 Ø 70 † 20 mm  
 8 pcs. 47 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



**MOL36274**  
 71 x 71 † 34 mm  
 6 pcs. 120 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



**MOL36256**  
 Ø 54 † 40 mm  
 8 pcs. 55 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



**MOL36185**  
 Ø 75 † 37 mm  
 6 pcs. 110 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



**MOL36192**  
Ø 62 † 52 mm  
8 pcs. 120 ml  
1 u.  
Silicona /  
Silicone



**MOL36259**  
Ø 52 † 45 mm  
8 pcs. 70 ml  
1 u.  
Silicona /  
Silicone



**MOL36258**  
Ø 42 † 36 mm  
15 pcs. 40 ml  
1 u.  
Silicona /  
Silicone



**MOL36172**  
Ø 32 † 28 mm  
15 pcs. 20 ml  
1 u.  
Silicona /  
Silicone



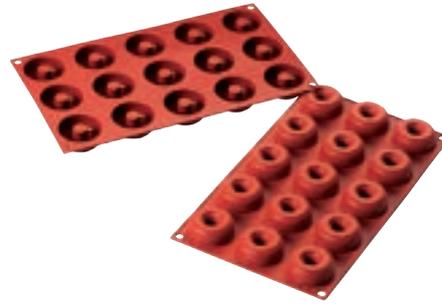
**MOL36257**  
Ø 22 † 20 mm  
35 pcs. 5 ml  
1 u.  
Silicona /  
Silicone



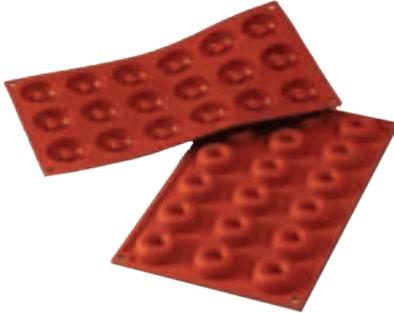


NEW!

**SF170**  
 Ø 75 † 28 mm  
 6 pcs. 100 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



**SF171**  
 Ø 45 - 15 † 28 mm  
 15 pcs. 22 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



**SF010**  
 Ø 41 † 12 mm  
 18 pcs. 18 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



**SF011**  
 Ø 65 † 21 mm  
 8 pcs. 50 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



**SF012**  
 Ø 72 † 23 mm  
 6 pcs. 62 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone

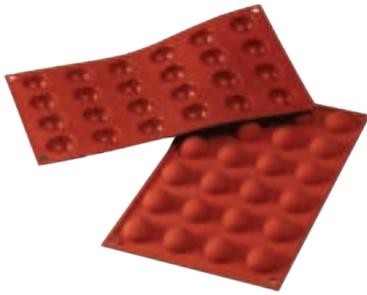


**SF085**  
 74 x 57 † 28 mm  
 8 pcs. 72 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



**SF061**  
 Ø 75 † 40 mm  
 6 pcs. 100 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone

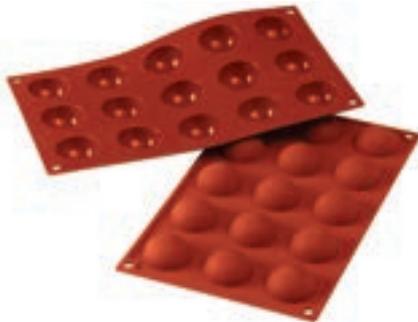




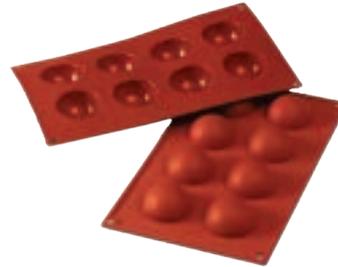
**SF006**  
Ø 30 † 15 mm  
24 pcs. 10 ml  
1 u.  
Silicona /  
Silicone



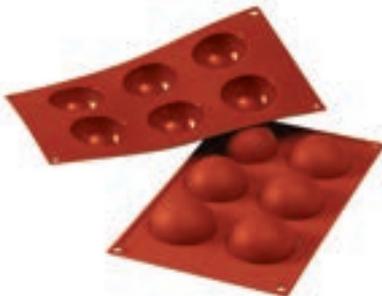
**SF009**  
Ø 34 † 16 mm  
24 pcs. 18 ml  
1 u.  
Silicona /  
Silicone



**SF005**  
Ø 40 † 20 mm  
15 pcs. 20 ml  
1 u.  
Silicona /  
Silicone



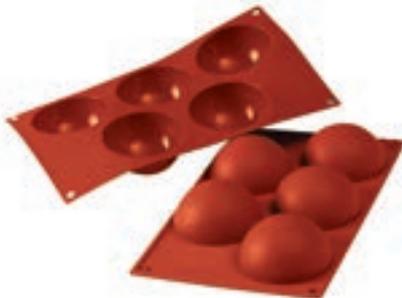
**SF004**  
Ø 50 † 25 mm  
8 pcs. 30 ml  
1 u.  
Silicona /  
Silicone



**SF003**  
Ø 60 † 30 mm  
6 pcs. 60 ml  
1 u.  
Silicona /  
Silicone



**SF002**  
Ø 70 † 35 mm  
6 pcs. 80 ml  
1 u.  
Silicona /  
Silicone



**SF001**  
Ø 80 † 40 mm  
5 pcs. 120 ml  
1 u.  
Silicona /  
Silicone

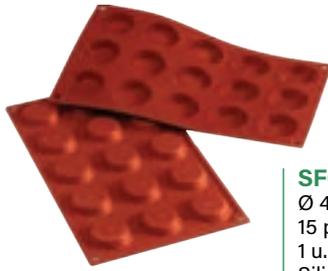


**SF086**  
Ø 75 † 40 mm  
6 pcs. 115 ml  
1 u.  
Silicona /  
Silicone





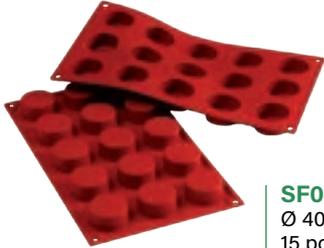
**SF030**  
 Ø 35 † 5 mm  
 24 pcs. 5 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



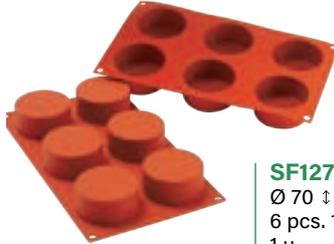
**SF013**  
 Ø 45 † 10 mm  
 15 pcs. 20 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



**SF029**  
 Ø 60 † 12 mm  
 8 pcs. 35 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



**SF027**  
 Ø 40 † 20 mm  
 15 pcs. 30 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



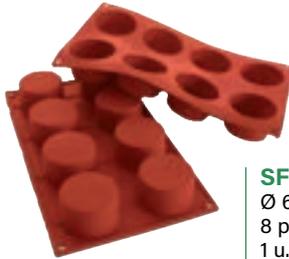
**SF127**  
 Ø 70 † 35 mm  
 6 pcs. 133 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



**SF102**  
 Ø 68 † 38 mm  
 6 pcs. 119 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



**SF023**  
 Ø 69 † 35 mm  
 6 pcs. 100 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



**SF028**  
 Ø 60 † 35 mm  
 8 pcs. 90 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone

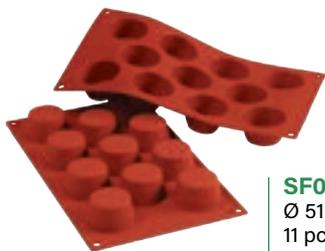


**SF119**  
 Ø 63 † 40 mm  
 8 pcs. 123 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone

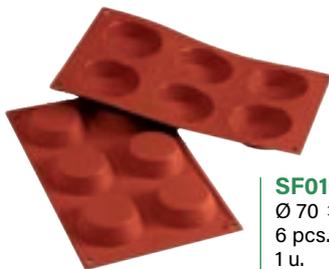


**SF047**  
 Ø 80 † 18 mm  
 6 pcs. 72 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone

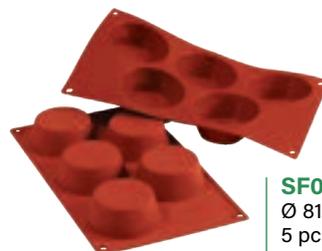




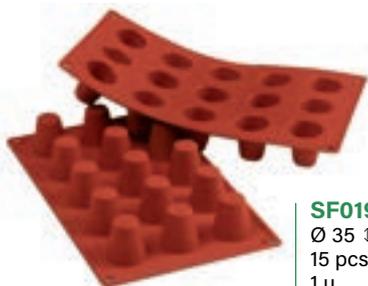
**SF022**  
 Ø 51 † 28 mm  
 11 pcs. 50 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



**SF016**  
 Ø 70 † 20 mm  
 6 pcs. 70 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



**SF024**  
 Ø 81 † 32 mm  
 5 pcs. 135 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



**SF019**  
 Ø 35 † 38 mm  
 15 pcs. 30 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



**SF020**  
 Ø 45 † 48 mm  
 11 pcs. 50 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



**SF094**  
 Ø 49 † 43 mm  
 15 pcs. 41 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



**SF109**  
 Ø 58 † 22 mm  
 12 pcs. 33 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



**SF052**  
 Ø 75 † 60 mm  
 6 pcs. 165 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



**SF034**  
 Ø 79 † 37 mm  
 6 pcs. 110 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



**SF093**  
 Ø 60 † 51 mm  
 8 pcs. 72 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone





**SF038**  
72 x 30 ↑ 15 mm  
12 pcs. 20 ml  
1 u.  
Silicona /  
Silicone



**SF039**  
100 x 44 ↑ 15 mm  
9 pcs. 40 ml  
1 u.  
Silicona /  
Silicone



**SF055**  
75 x 55 ↑ 35 mm  
8 pcs. 110 ml  
1 u.  
Silicona /  
Silicone



**SF103**  
127 x 47 ↑ 17 mm  
6 pcs. 83 ml  
1 u.  
Silicona /  
Silicone



**SF025**  
49 x 26 ↑ 11 mm  
20 pcs. 20 ml  
1 u.  
Silicona /  
Silicone



**SF026**  
79 x 29 ↑ 30 mm  
12 pcs. 70 ml  
1 u.  
Silicona /  
Silicone



**SF129**  
44 x 18 ↑ 20 mm  
30 pcs. 14 ml  
1 u.  
Silicona /  
Silicone



**SF130**  
84 x 32 ↑ 35 mm  
9 pcs. 83 ml  
1 u.  
Silicona /  
Silicone

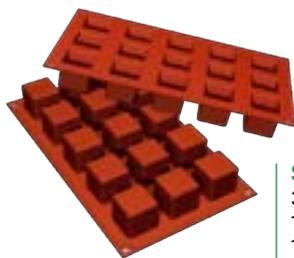


**SF126**  
93 x 31 ↑ 42 mm  
9 pcs. 85 ml  
1 u.  
Silicona /  
Silicone

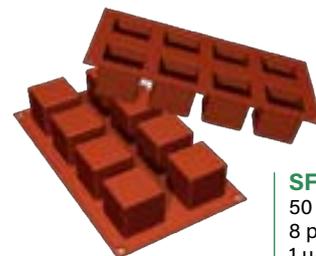




**SF110**  
87 x 48 † 24 mm  
7 pcs. 97 ml  
1 u.  
Silicona /  
Silicone



**SF105**  
35 x 35 † 35 mm  
15 pcs. 42 ml  
1 u.  
Silicona /  
Silicone



**SF104**  
50 x 50 † 50 mm  
8 pcs. 125 ml  
1 u.  
Silicona /  
Silicone



**SF090**  
72 x 45 † 26 mm  
8 pcs. 72 ml  
1 u.  
Silicona /  
Silicone



**SF081**  
45 x 45 † 28 mm  
15 pcs. 45 ml  
1 u.  
Silicona /  
Silicone



**SF082**  
62,5 x 62,5 † 25 mm  
8 pcs. 73 ml  
1 u.  
Silicona /  
Silicone



**SF008**  
36 x 36 † 22 mm  
15 pcs. 20 ml  
1 u.  
Silicona /  
Silicone

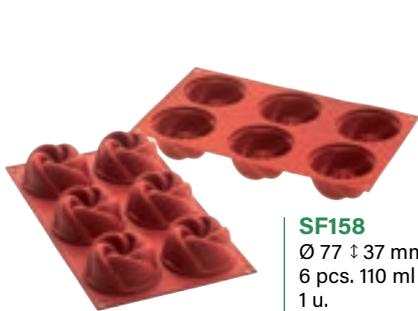


**SF007**  
71 x 71 † 40 mm  
6 pcs. 90 ml  
1 u.  
Silicona /  
Silicone



**SF168**  
69 x 69 † 60 mm  
6 pcs. 170 ml  
1 u.  
Silicona /  
Silicone

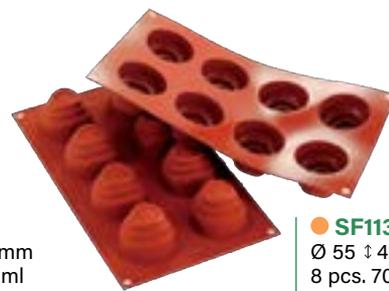




**SF158**  
 Ø 77 x 37 mm  
 6 pcs. 110 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



**SF074**  
 Ø 44 x 27 mm  
 15 pcs. 23 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



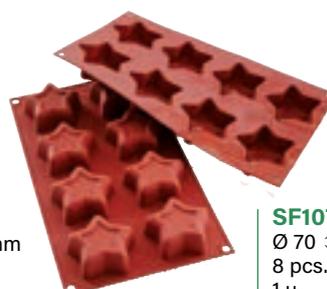
**SF113**  
 Ø 55 x 42 mm  
 8 pcs. 70 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



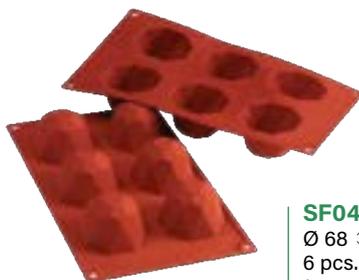
**SF157**  
 84 x 66 x 29 mm  
 8 pcs. 77 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



**SF032**  
 68 x 45 x 17 mm  
 9 pcs. 30 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



**SF107**  
 Ø 70 x 25 mm  
 8 pcs. 52 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



**SF049**  
 Ø 68 x 45 mm  
 6 pcs. 92 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



**SF117**  
 77 x 57 x 32 mm  
 8 pcs. 80 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



# Para tartas / For cakes



NEW!

**MOL30494**

Ø 170 † 45 mm Molde / Mould  
Ø 143,5 † 1,7 mm Lámina / Mat  
Ø 140,5 † 40 mm Cortante / Cutter  
940 ml  
1 Set  
Silicona + ABS/  
Silicone + ABS



NEW!

**MOL30500**

Ø 160 † 60 mm  
1.100 ml  
1 u.  
Silicona /  
Silicone



NEW!

**MOL30446**

Ø 170 † 55 mm  
1.100 ml  
1 u.  
Silicona /  
Silicone



**MOL28201**  
 Ø 180 † 45 mm  
 1.000 ml  
 1 Set  
 Silicona /  
 Silicone



**MOL25992**  
 Ø 240 † 47 mm  
 1.400 ml  
 1 Set  
 Silicona /  
 Silicone



**MOL20376**  
 Ø 140 † 43 mm  
 600 ml  
 1 Set  
 Silicona /  
 Silicone



**MOL30447**  
 Ø 170 † 77 mm Molde / Mould  
 † 50 mm Cortante / Cutter  
 Ø 250 mm Plato / Plate  
 1.320 ml  
 1 Set  
 Silicona + ABS + Policarbonato/  
 Silicone + ABS + Polycarbonate



**MOL25618**  
 Ø 180 † 50 mm Molde / Mould  
 Ø 180 mm Lámina / Sheet  
 Ø 250 mm Plato / Plate  
 1.200 ml  
 1 Set  
 Silicona + Policarbonato/  
 Silicone + Polycarbonate



**SFT456**

Ø 100 † 30 mm  
230 ml  
1 u.  
Silicona /  
Silicone

**SFT457**

Ø 120 † 30 mm  
330 ml  
1 u.  
Silicona /  
Silicone

**SFT458**

Ø 140 † 30 mm  
450 ml  
1 u.  
Silicona /  
Silicone

**SFT459**

Ø 160 † 30 mm  
600 ml  
1 u.  
Silicona /  
Silicone

**SFT460**

Ø 180 † 30 mm  
750 ml  
1 u.  
Silicona /  
Silicone

**MOL36382**

Ø 140 † 9 mm  
2 pcs. 100 ml  
1 u.  
Silicona /  
Silicone

**MOL30444**

Ø 177 † 14 mm  
270 ml  
1 u.  
Silicona /  
Silicone

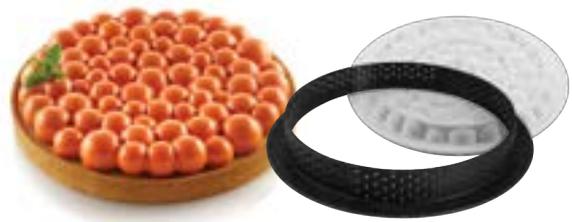
**MOL30445**

Ø 160 † 28 mm  
280 ml  
1 u.  
Silicona /  
Silicone



**MOL23110**

250 x 85 † 20 mm Molde / Mould  
 265 x 105 † 20 mm Aro para tarta / Tarte ring  
 290 ml  
 1 Set  
 Silicona + Plástico /  
 Silicone + Plastic



**MOL20403**

Ø 170 † 20 mm Molde / Mould  
 Ø 190 † 20 mm Aro para tarta / Tarte ring  
 370 ml  
 1 Set  
 Silicona + Plástico /  
 Silicone + Plastic



**MOL20343**

172 x 172 † 50 mm  
 1.400 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



**MOL20342**

245 x 195 † 50 mm  
 2.500 ml  
 1 Set  
 Silicona /  
 Silicone



**MOL27135**

Ø 135 † 40 mm  
 570 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



**MOL27160**

Ø 160 † 40 mm  
 800 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



**MOL27818**

Ø 180/60 † 50 mm  
 981 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



**MOL20341**

200 x 200 † 55 mm  
 1.600 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



**MOL22865**  
 160 x 160 † 53 mm  
 1.000 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



**MOL38335**  
 160 x 160 † 50 mm  
 1.000 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



**MOL20349**  
 Ø 180 † 50 mm  
 1.200 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



**MOL28205**  
 Ø 200 † 45 mm  
 1.100 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



**MOL28202**  
 Ø 180/40 † 50 mm  
 1.000 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



**MOL27848**  
 Ø 180 † 48 mm  
 960 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



**MOL27196**  
 Ø 160 - 190 † 67 mm  
 1.500 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



**MOL27207**  
 Ø 200 / 70 † 45 mm  
 1.200 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



! Molde + Soporte / Mould + Stand

**MOL28316**

77 x 60 ↑ 54 mm  
5 pcs. 120 ml  
1 Set  
Silicona + ABS /  
Silicone + ABS



! Molde + Soporte / Mould + Stand

**MOL28315**

88 x 61 ↑ 44 mm  
4 pcs. 120 ml  
1 Set  
Silicona + ABS /  
Silicone + ABS



! Molde + Soporte / Mould + Stand

**MOL28314**

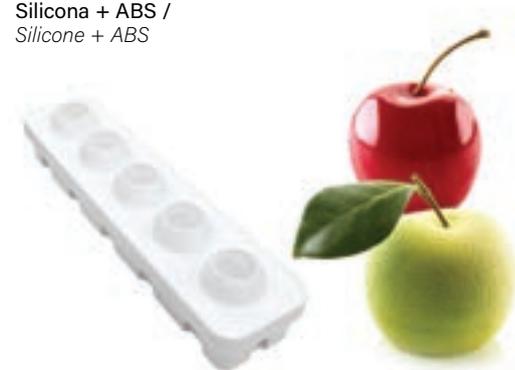
60 x 55 ↑ 76 mm  
5 pcs. 115 ml  
1 Set  
Silicona + ABS /  
Silicone + ABS



! Molde + Soporte / Mould + Stand

**MOL28310**

Ø 65 ↑ 67 mm  
5 pcs. 110 ml  
1 Set  
Silicona + ABS /  
Silicone + ABS



! Molde + Soporte / Mould + Stand

**MOL28313**

Ø 60 ↑ 55 mm  
5 pcs. 115 ml  
1 Set  
Silicona + ABS /  
Silicone + ABS



! Molde + Soporte / Mould + Stand

**MOL28312**

Ø 60 ↑ 73 mm  
5 pcs. 110 ml  
1 Set  
Silicona + ABS /  
Silicone + ABS



**MOL28170**

Ø 70 ↑ 45 mm  
5 pcs. 170 ml  
1 u.  
Silicona /  
Silicone



! Molde + Soporte / Mould + Stand

**MOL28311**

Ø 67 ↑ 73 mm  
5 pcs. 125 ml  
1 Set  
Silicona + ABS /  
Silicone + ABS



! Molde + Bandeja / Mould + Tray

**MOL25301**  
 Ø 58 x 60 mm  
 5 pcs. 102 ml  
 1 Set  
 Silicona + ABS /  
 Silicone + ABS



**MOL70107**  
 160 x 155 mm  
 1 Set  
 Polipropileno /  
 Polypropylene



**MOL25053**

250 x 90 † 70 mm Molde / Mould  
 250 x 185 mm Lámina / Sheet  
 1.300 ml  
 1 Set  
 Silicona /  
 Silicone



**MOL25052**

250 x 90 † 70 mm Molde / Mould  
 250 x 185 mm Lámina / Sheet  
 1.300 ml  
 1 Set  
 Silicona /  
 Silicone



**MOL25055**

250 x 90 x 70 mm Molde / Mould  
250 x 185 mm Lámina / Sheet  
1.300 ml  
1 Set  
Silicona /  
Silicone



**MOL25051**

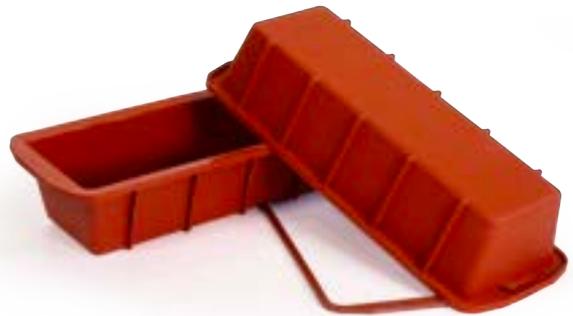
250 x 90 x 70 mm Molde / Mould  
250 x 185 mm Lámina / Sheet  
1.300 ml  
1 Set  
Silicona /  
Silicone



Ref.	Tamaño / Measures	Capacidad / Capacity	Uds. / Units
<b>SFT300</b>	280 x 220 † 40 mm	1.300 ml	1 u.
<b>SFT306</b>	228 x 228 † 50 mm	2.300 ml	1 u.



Ref.	Tamaño / Measures	Capacidad / Capacity	Uds. / Units
<b>SFT326</b>	240 x 105 † 65 mm	1.500 ml	1 u.
<b>SFT330</b>	260 x 100 † 70 mm	1.550 ml	1 u.
<b>SFT331</b>	300 x 100 † 70 mm	1.700 ml	1 u.



Ref.	Tamaño / Measures	Capacidad / Capacity	Uds. / Units
<b>SFT424</b>	Ø 240 † 30 mm	1.250 ml	1 u.
<b>SFT426</b>	Ø 260 † 30 mm	1.300 ml	1 u.
<b>SFT428</b>	Ø 280 † 30 mm	1.750 ml	1 u.



Ref.	Tamaño / Measures	Capacidad / Capacity	Uds. / Units
● <b>SFT118</b>	Ø 180 † 40 mm	1.000 ml	1 u.
<b>SFT120</b>	Ø 200 † 40 mm	1.050 ml	1 u.
<b>SFT122</b>	Ø 220 † 42 mm	1.400 ml	1 u.
<b>SFT124</b>	Ø 240 † 42 mm	1.700 ml	1 u.
<b>SFT126</b>	Ø 260 † 45 mm	2.200 ml	1 u.
<b>SFT128</b>	Ø 280 † 47 mm	2.500 ml	1 u.
<b>SFT180</b>	Ø 180 † 65 mm	1.500 ml	1 u.
<b>SFT226</b>	Ø 260 † 55 mm	2.500 ml	1 u.





**SFT313**  
Ø 180 † 95 mm  
1.650 ml  
1 u.  
Silicona /  
Silicone



**SFT309**  
Ø 260 † 60 mm  
2.000 ml  
1 u.  
Silicona /  
Silicone



**SFT522**  
Ø 220 † 80 mm  
1.700 ml  
1 u.  
Silicona/  
Silicone



**SFT251**  
Ø 220 † 100 mm  
2.250 ml  
1 u.  
Silicona/  
Silicone



**SFT323**  
Ø 260 † 68 mm  
2.800 ml  
1 u.  
Silicona /  
Silicone



**SFT201**  
Ø 260 † 40 mm  
1.200 ml  
1 u.  
Silicona/  
Silicone



**SFT220**  
Ø 220 † 45 mm  
1.300 ml  
1 u.  
Silicona /  
Silicone



**SFT250**  
Ø 220 † 110 mm  
2.200 ml  
1 u.  
Silicona /  
Silicone



**SFT321**

Ø 200 † 140 mm  
2.900 ml  
1 u.  
Silicona /  
Silicone

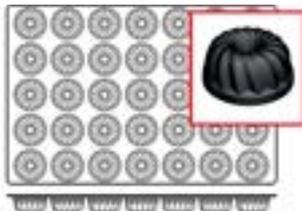


**SFT722**

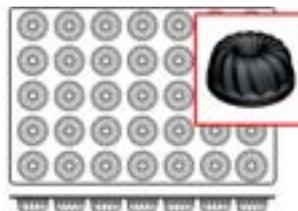
Ø 220 † 100 mm  
2.250 ml  
1 u.  
Silicona /  
Silicone



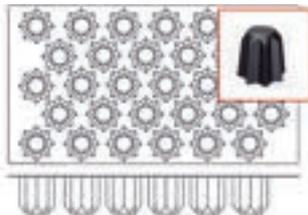
# Silicona 600 x 400 / Silicone 600 x 400



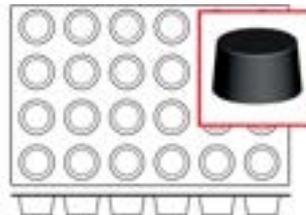
**CKM011**  
 Ø 71 † 35 mm  
 35 pcs. 90 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



**CKM049**  
 Ø 60 † 37,5 mm  
 35 pcs. 80 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone

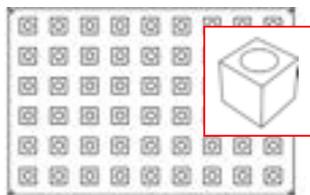


**CKM053**  
 Ø 76,5 † 74 mm  
 30 pcs. 188 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



**CKM009**  
 Ø 69 † 39 mm  
 24 pcs. 122 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone

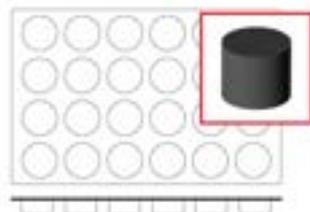




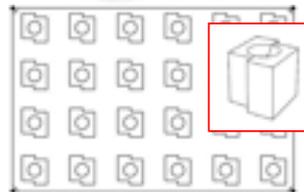
**PF01209**  
 30 x 30 † 30 mm  
 54 pcs. 25 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



**PF02209**  
 Ø 40 † 43 mm  
 54 pcs. 30 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



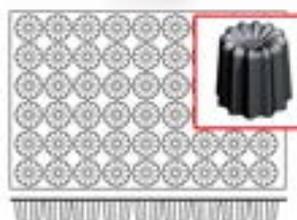
**CKM080**  
 Ø 76 † 45 mm  
 24 pcs. 200 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



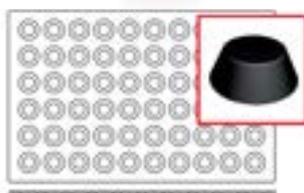
**PF03009**  
 58 x 50 † 50 mm  
 24 pcs. 115 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



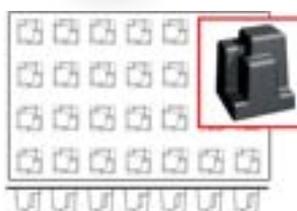
**CKM001**  
 Ø 79 † 35 mm  
 24 pcs. 84 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



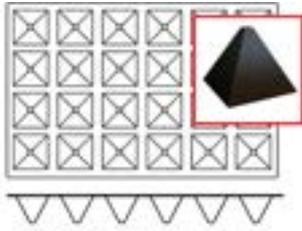
**CKM002**  
 Ø 56 † 50 mm  
 54 pcs. 80 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



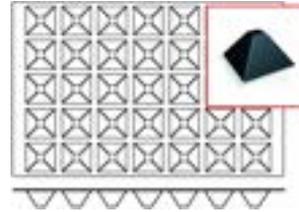
**CKM008**  
 Ø 44 † 10 mm  
 60 pcs. 10 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



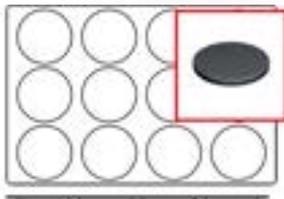
**CKM019**  
 52 x 52 † 60 mm  
 28 pcs. 104 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



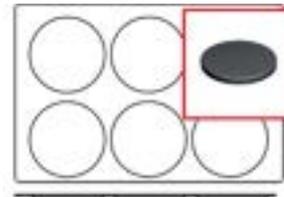
**CKM057**  
72 x 72 † 60 mm  
24 pcs. 118 ml  
1 u.  
Silicona /  
Silicone



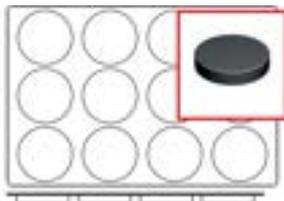
**CKM010**  
65 x 65 † 35 mm  
35 pcs. 61 ml  
1 u.  
Silicona /  
Silicone



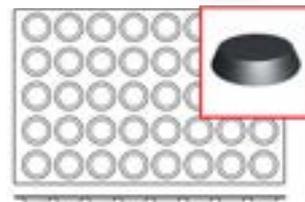
**CKM013**  
Ø 120 † 10 mm  
12 pcs. 112 ml  
1 u.  
Silicona /  
Silicone



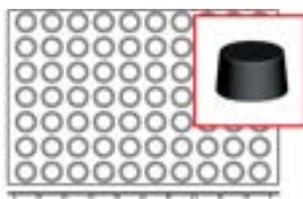
**CKM012**  
Ø 160 † 10 mm  
6 pcs. 200 ml  
1 u.  
Silicona /  
Silicone



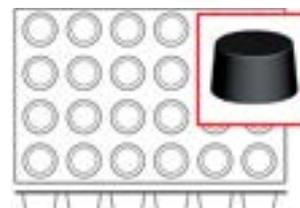
**CKM029**  
Ø 120 † 22 mm  
12 pcs. 120 ml  
1 u.  
Silicona /  
Silicone



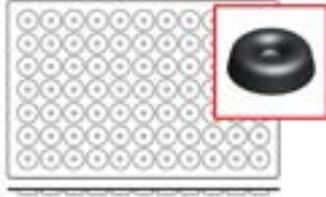
**CKM004**  
Ø 60 † 11 mm  
40 pcs. 25 ml  
1 u.  
Silicona /  
Silicone



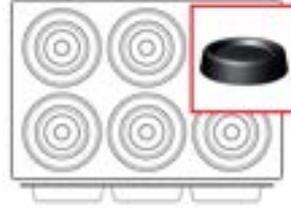
**CKM007**  
Ø 45 † 30 mm  
70 pcs. 40 ml  
1 u.  
Silicona /  
Silicone



**CKM060**  
Ø 70 † 35 mm  
24 pcs. 133 ml  
1 u.  
Silicona /  
Silicone



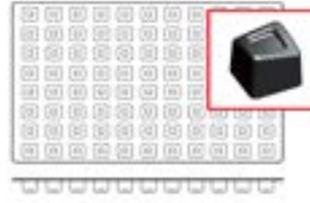
**CKM033**  
 Ø 41 † 12 mm  
 77 pcs. 12 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



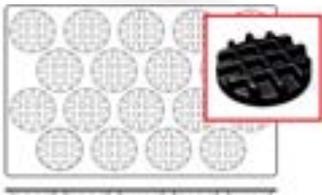
**CKM031**  
 Ø 165 † 39 mm  
 6 pcs. 613 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



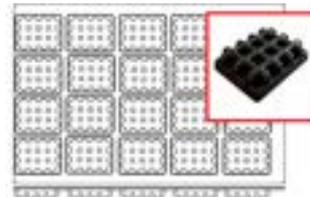
**CKM046**  
 28 x 28 † 25 mm  
 77 pcs. 11 ml  
 1 u.  
 Silicona/  
 Silicone



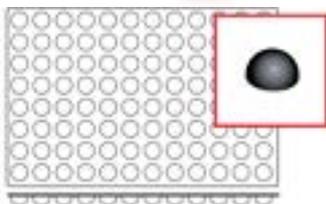
**CKM047**  
 25 x 25 † 24 mm  
 88 pcs. 12 ml  
 1 u.  
 Silicona/  
 Silicone



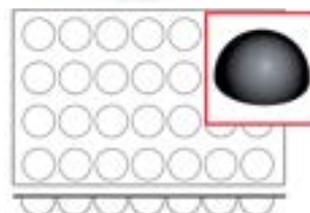
**CKM051**  
 Ø 90 † 24 mm  
 18 pcs. 107 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



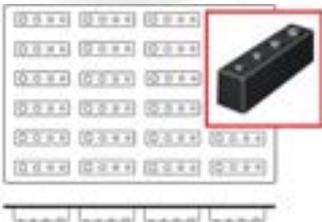
**CKM052**  
 95 x 70 † 24 mm  
 20 pcs. 113 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



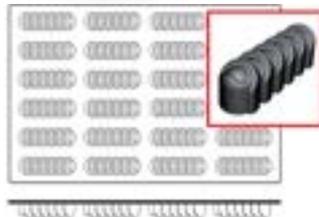
**CKM015**  
 Ø 35 † 17,5 mm  
 96 pcs. 11 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



**CKM003**  
 Ø 70 † 35 mm  
 28 pcs. 90 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



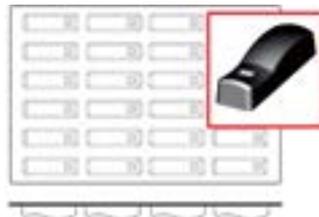
**CKM023**  
117 x 30 † 33 mm  
24 pcs. 107 ml  
1 u.  
Silicona /  
Silicone



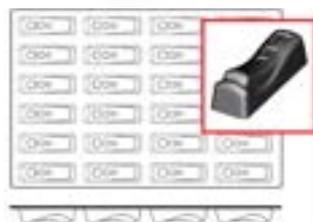
**CKM028**  
120 x 21 † 36 mm  
24 pcs. 100 ml  
1 u.  
Silicona /  
Silicone



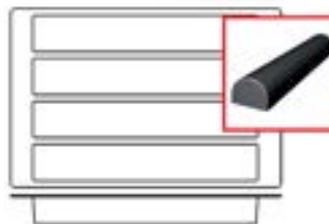
● **CKM035**  
120 x 35 † 34 mm  
24 pcs. 104 ml  
1 u.  
Silicona /  
Silicone



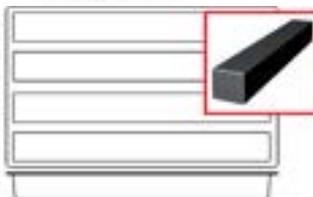
● **CKM036**  
120 x 36 † 33 mm  
24 pcs. 106 ml  
1 u.  
Silicona /  
Silicone



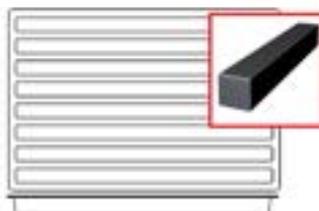
● **CKM042**  
119 x 36 † 34 mm  
24 pcs. 103 ml  
1 u.  
Silicona /  
Silicone



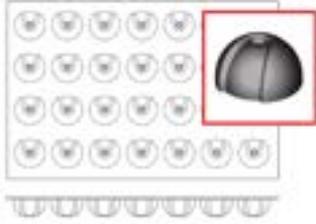
**CKM014**  
495 x 80 † 63 mm  
4 pcs. 2.137 ml  
1 u.  
Silicona /  
Silicone



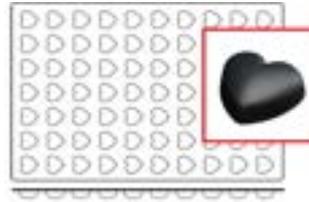
**CKM016**  
495 x 70 † 70 mm  
4 pcs. 2.401 ml  
1 u.  
Silicona /  
Silicone



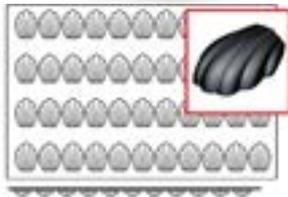
**CKM017**  
500 x 30 † 30 mm  
8 pcs. 445 ml  
1 u.  
Silicona /  
Silicone



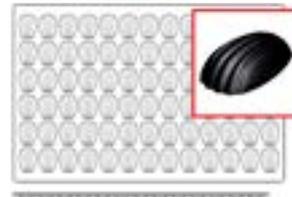
**CKM043**  
 Ø 70 † 37 mm  
 28 pcs. 100 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



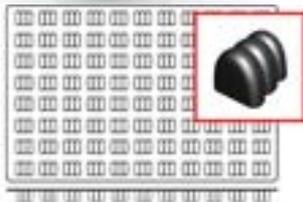
**CKM032**  
 39 x 36 † 16 mm  
 70 pcs. 11 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



**CKM005**  
 77 x 44 † 18 mm  
 44 pcs. 32 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



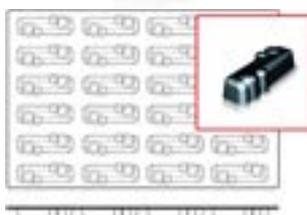
**CKM030**  
 46 x 33 † 14 mm  
 78 pcs. 11 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



**CKM048**  
 30 x 25 † 22 mm  
 88 pcs. 12 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



**CKM006**  
 99 x 49 † 30 mm  
 30 pcs. 130 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone

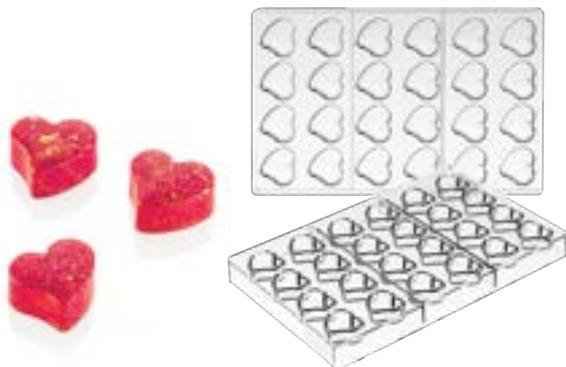


**CKM038**  
 120 x 35 † 30 mm  
 24 pcs. 106 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



**CKM040**  
 119 x 35 † 32 mm  
 24 pcs. 104 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone

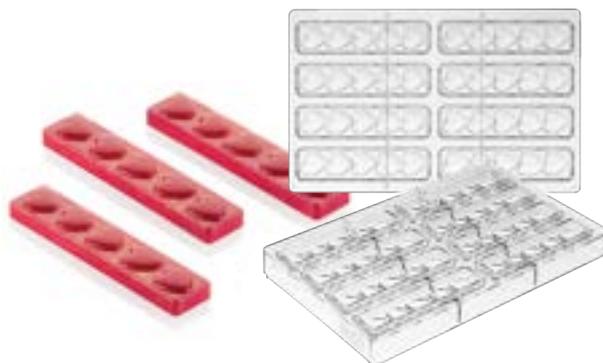
# Para chocolate / For chocolate



**MOL52934**  
30 x 27 † 16 mm  
24 pcs. 8 ml  
1 u.  
Tritán /  
Tritan



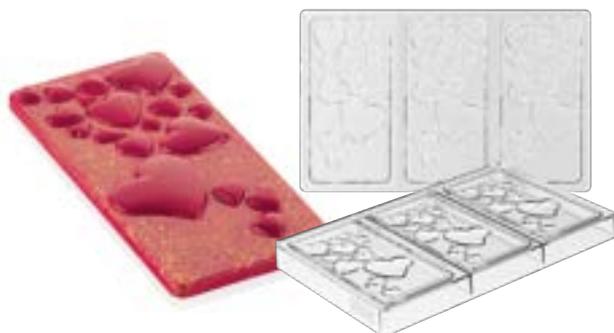
**MOL52931**  
41,5 x 25,5 † 15,5 mm  
24 pcs. 7,8 ml  
1 u.  
Tritán /  
Tritan



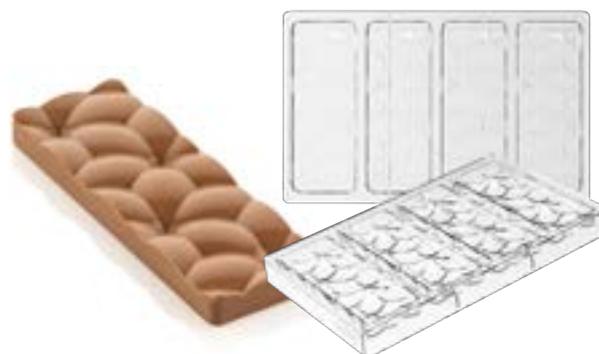
**MOL52935**  
120 x 25 † 12 mm  
8 pcs. 30 ml  
1 u.  
Tritán /  
Tritan



**MOL52932**  
114 x 23 † 15 mm  
10 pcs. 30 ml  
1 u.  
Tritán /  
Tritan



**MOL52936**  
150 x 70 † 10 mm  
3 pcs. 74 ml  
1 u.  
Tritán /  
Tritan



**MOL52933**  
150 x 52,5 † 14 mm  
4 pcs. 92,5 ml  
1 u.  
Tritán /  
Tritan

120 x 25 † 10 mm  
8 pcs.  
29 ml  
Tritán /  
Tritan

*\*El molde de tritán viene incluido en cualquiera de las 3 referencias de esta página /  
The tritan mould is included in any of the 3 references on this page.*



**MOL52995**  
117 x 22 † 17 mm  
1 Set  
8 pcs. 23 ml  
Silicona /  
Silicone

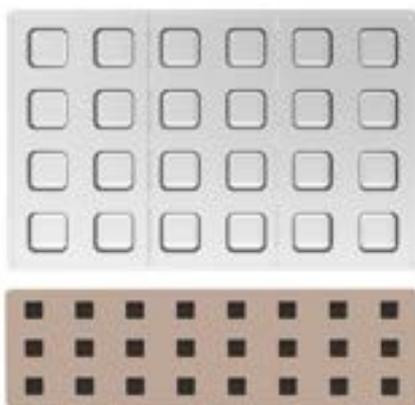


**MOL52994**  
116,5 x 23 † 15 mm  
1 Set  
8 pcs. 24 ml  
Silicona /  
Silicone



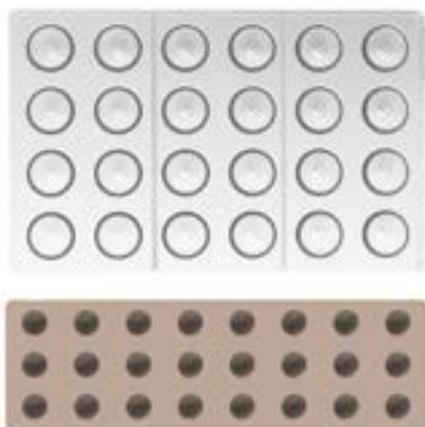
**MOL52993**  
117 x 22 † 12,5 mm  
1 Set  
8 pcs. 23 ml  
Silicona /  
Silicone





**MOL52929**  
 21 x 21 † 20,5 mm  
 1 Set  
 24 pcs. 8,5 ml  
 Tritán /  
 Tritan

13 x 13 † 14 mm  
 24 pcs. 2,3 ml  
 Silicona /  
 Silicone



**MOL52930**  
 Ø 26 † 22,5 mm  
 1 Set  
 24 pcs. 8 ml  
 Tritán /  
 Tritan

Ø 18 † 16 mm  
 24 pcs. 2,5 ml  
 Silicona /  
 Silicone



**AR1351**  
 Molde / Mould  
 115 x 105 mm  
 1 u.  
 20 pcs.  
 20 x 15 † 2 mm  
 Plástico /  
 Plastic



**AR12705**  
 Molde / Mould  
 230 x 100 mm  
 1 u.  
 6 pcs.  
 63 x 20 † 20 mm  
 Plástico /  
 Plastic



**AR12808**  
 Molde / Mould  
 160 x 115 mm  
 1 u.  
 1 pcs.  
 135 x 100 † 2 mm  
 Plástico /  
 Plastic



**SCG02**  
 26 x 26 † 18 mm  
 15 pcs. 10 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



**SCG04**  
 Ø 28 † 20 mm  
 15 pcs. 10 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



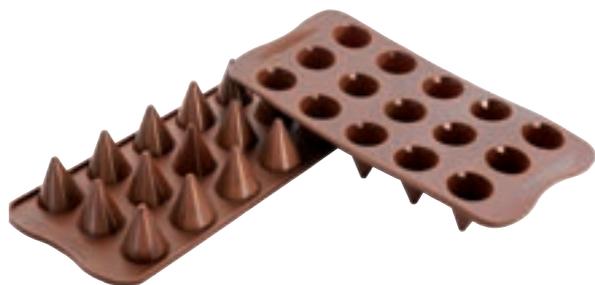
**SCG07**  
 Ø 30 † 19 mm  
 15 pcs. 10 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



**SCG19**  
 Ø 29 † 15 mm  
 15 pcs. 7 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



**SCG20**  
 Ø 26 † 28 mm  
 15 pcs. 8 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



**SCG03**  
 Ø 28 † 20 mm  
 15 pcs. 10 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



**SCG11**  
 38 x 28 † 5 mm  
 12 pcs. 4 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



**SCG08**  
 Ø 30 † 16 mm  
 15 pcs. 9 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone





**SCG24**  
36 x 26 † 15 mm  
15 pcs. 8 ml  
1 u.  
Silicona /  
Silicone



**SCG26**  
34 x 30 † 15 mm  
15 pcs. 8 ml  
1 u.  
Silicona /  
Silicone



**SCG31**  
35 x 32 † 15 mm  
12 pcs. 8 ml  
1 u.  
Silicona /  
Silicone



**SCG33**  
84 x 34 † 14 mm  
8 pcs. 8 ml  
1 u.  
Silicona /  
Silicone



**SCG15**  
34 x 33 † 17 mm  
12 pcs. 8 ml  
1 u.  
Silicona /  
Silicone



**SCG16**  
40 x 33 † 16 mm  
12 pcs. 8 ml  
1 u.  
Silicona /  
Silicone



**SCG18**  
40 x 27 † 16 mm  
12 pcs. 9 - 11 ml  
1 u.  
Silicona /  
Silicone



**SCG17**  
44 x 29 † 15 mm  
12 pcs. 5 - 10 ml  
1 u.  
Silicona /  
Silicone





**SCG50**  
 Ø 25 † 23 mm  
 15 pcs. 8 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



**SCG05**  
 43 x 30 † 16 mm  
 14 pcs. 4 - 8 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



**SCG09**  
 37 x 20 † 20 mm  
 14 pcs. 8 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



**SCG10**  
 51 x 23 † 14 mm  
 8 pcs. 10 - 14 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



**SCG13**  
 Ø 28 † 18 mm  
 15 pcs. 7 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



**SCG21**  
 Ø 26 † 28 mm  
 15 pcs. 8 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



**SCG22**  
 39 x 25 † 13 mm  
 12 pcs. 7 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone

# Para helados / For ice creams



## GEL01

2 piezas + 50 bastoncillos de madera  
2 Pieces + 50 wood sticks

93 x 48 x 25 mm Molde / Mould  
400 x 300 mm Bandeja / Plate  
12 pcs. 90 ml  
1 Set  
Silicona + Policarbonato/  
Silicone + Polycarbonate



## GEL04

2 piezas + 50 bastoncillos de madera  
2 Pieces + 50 wood sticks

92 x 45 x 27 mm Molde / Mould  
400 x 300 mm Bandeja / Plate  
12 pcs. 90 ml  
1 Set  
Silicona + Policarbonato/  
Silicone + Polycarbonate



## GEL07

2 piezas + 50 bastoncillos de madera /  
2 Pieces + 50 wood sticks

Ø 83 x 22 mm Molde / Mould  
400 x 300 mm Bandeja / Plate  
8 pcs. 100 ml  
1 Set  
Silicona + Policarbonato/  
Silicone + Polycarbonate



## GEL06

2 piezas + 50 bastoncillos de madera  
2 Pieces + 50 wood sticks

89 x 84 x 24 mm Molde / Mould  
400 x 300 mm Bandeja / Plate  
8 pcs. 98 ml  
1 Set  
Silicona + Policarbonato/  
Silicone + Polycarbonate





**BISC01**  
 87 x 48 x 24 mm Molde / Mould  
 400 x 300 mm Bandeja / Plate  
 14 pcs. 97 ml  
 1 Set  
 Silicona + Policarbonato/  
 Silicone + Polycarbonate



**BISC02**  
 Ø 77 x 25 mm Molde / Mould  
 400 x 300 mm Bandeja / Plate  
 12 pcs. 114 ml  
 1 Set  
 Silicona + Policarbonato/  
 Silicone + Polycarbonate





**CON01M/3**

Ø 30 x 22 mm Molde / Mould  
 400 x 300 mm Bandeja / Plate  
 78 pcs. 11 ml  
 1 Set  
 Silicona + Policarbonato/  
 Silicone + Polycarbonate



**SPICE27T**

360 x 235 x 48 mm  
 24 pcs.  
 1 u.  
 PS



! 35 Helados / Ice creams

! 24 Piruletas / Lollypops

**UPMINIT**

360 x 235 x 48 mm  
 1 u.  
 PS



**SPICE21**

360 x 235 x 48 mm  
 21 pcs.  
 1 u.  
 PS



**BASH500**

114 x 10 x 2,1 mm  
 500 u.  
 Madera /  
 Wood



**BASH500C**

72 x 8 x 2,1 mm  
 500 u.  
 Madera /  
 Wood

# Para piruletas / For lollypops



**8464**  
Molde / Mould  
155 x 105 mm  
1 u.  
2 pcs.  
Ø 60 ± 5 mm  
Plástico /  
Plastic



**AR8503**  
Molde / Mould  
230 x 133 mm  
1 u.  
3 pcs.  
65 x 60 ± 5 mm  
Plástico /  
Plastic



**BAST64**  
Ø 3,75 ± 98 mm  
100 u.  
Cartón /  
Paperboard



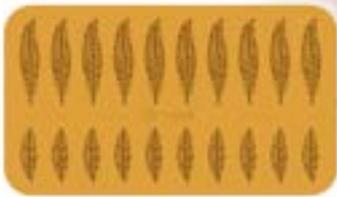
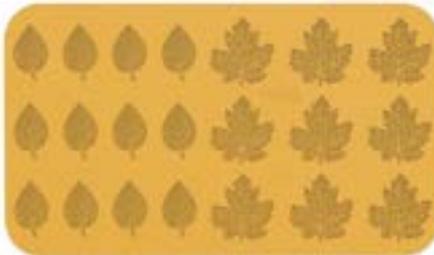
**EXPIR06**  
Ø 90 mm  
Ø 150 mm  
Ø 220 mm  
± 110 mm  
1 u.  
Policarbonato /  
Polycarbonate



# Serie chef / Chef series

NEW!

**MOL33301**  
71 x 69 ± 1,5 mm  
60 x 37 ± 1,5 mm  
24 pcs. 4 ml  
1 u.  
Silicona /  
Silicone



**MOL33314**  
121 x 28 ± 1,5 mm  
79 x 23 ± 1,5 mm  
1 u.  
Silicona /  
Silicone



**MOL33313**  
131 x 26 ± 1,5 mm  
1 u.  
Silicona /  
Silicone



**MOL33312**  
73 x 47,5 ± 1,5 mm  
73 x 33 ± 1,5 mm  
1 u.  
Silicona /  
Silicone

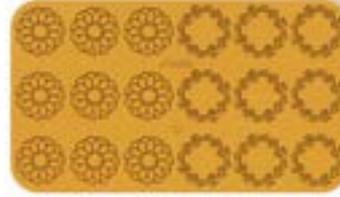


**MOL33316**  
Ø 84 ± 1,5 mm  
Ø 46 ± 1,5 mm  
1 u.  
Silicona /  
Silicone

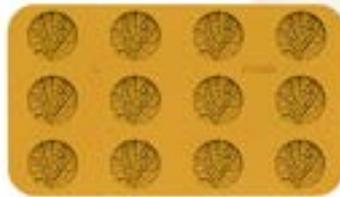




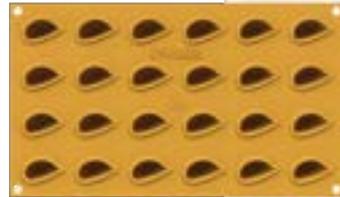
**MOL33317**  
 80 x 56 † 1,5 mm  
 60 x 51 † 1,5 mm  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



**MOL33311**  
 Ø 68 † 1,5 mm  
 Ø 77 † 1,5 mm  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



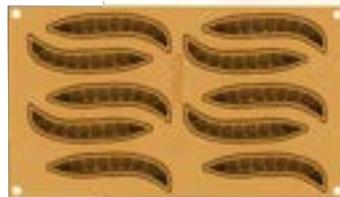
**MOL33318**  
 Ø 70 † 5 mm  
 12 pcs. 12 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



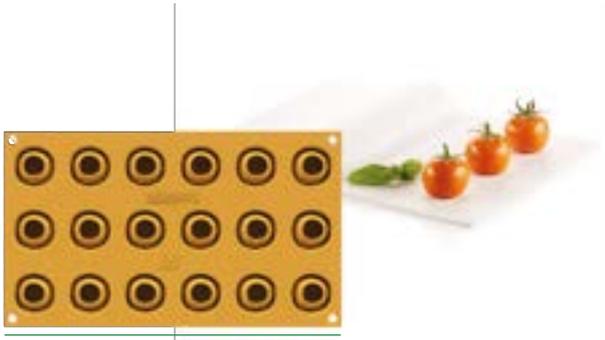
**MOL36366**  
 33 x 19 † 19 mm  
 24 pcs. 4 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



**MOL36371**  
 65 x 35 † 14 mm  
 10 pcs. 14 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



**MOL36398**  
 110 x 35 † 12 mm  
 10 pcs. 13 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



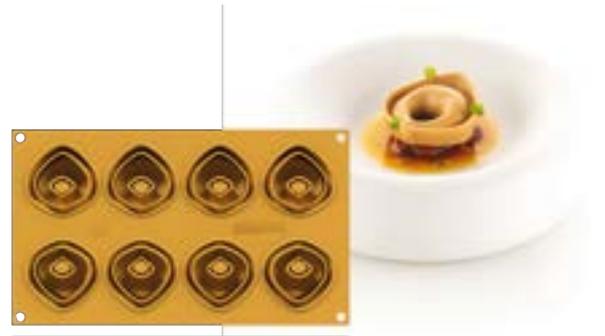
**MOL36376**  
 Ø 31 † 25 mm  
 18 pcs. 14 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



**MOL36400**  
 62 x 41 † 28 mm  
 12 pcs. 28 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



**MOL33315**  
 Ø 115 † 15 mm  
 6 pcs. 80 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



**MOL36367**  
 Ø 54 † 22 mm  
 8 pcs. 20 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



**MOL36399**  
 72 x 65 † 8 mm  
 8 pcs. 15 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



**MOL36401**  
 59 x 36 † 18 mm  
 53 x 46 † 22 mm  
 8 pcs. 13 ml  
 8 pcs. 20 ml  
 1 u.  
 Silicona /  
 Silicone



ARTIPAS



ARTIPAS  
[www.artipas.com](http://www.artipas.com)



# Embalajes

## *Packaging*

<b>Formatos con alas</b> / <i>Formats with wings</i>	<b>pág. 224</b>
<b>Personalización de cajas</b> / <i>Customized packaging</i>	<b>pág. 228</b>
<b>Cajas</b> / <i>Boxes</i>	<b>pág. 229</b>
<b>Cubetas</b> / <i>Cuvettes</i>	<b>pág. 230</b>
<b>Cápsulas</b> / <i>Baking cups</i>	<b>pág. 231</b>
<b>Cintas</b> / <i>Ribbons</i>	<b>pág. 233</b>

El embalaje es la primera impresión: protege, comunica y realza el valor de cada producto. Cajas de cartón, formatos con alas, cubetas, cápsulas y cintas, todos con posibilidad de personalización, hacen que cada entrega sea tan especial como su contenido. En Artipas ofrecemos soluciones que unen practicidad y diseño.

*Packaging is the first impression: it protects, communicates and enhances the value of every product. Cardboard boxes, winged formats, trays, cases and ribbons—all fully customisable—make every delivery as special as its contents. At Artipas we provide solutions that combine practicality and design.*

# Formatos con alas / Formats with wings

¡Personaliza con estilo! Nuestros formatos de cartón son totalmente personalizables para adaptarse a la identidad de tu marca o evento. Puedes elegir entre una amplia variedad de acabados, diseños y colores, asegurando que cada detalle refleje tu estilo único.

Customize your presentations with style. Our cardboard formats are fully customizable to match the identity of your brand or event. You can choose from a wide range of finishes, designs, and colors, ensuring every detail reflects your unique style.



**FCCON8**  
80 x 80 mm  
200 u.  
Cartón /  
Paperboard + PP



**FCRON8**  
Ø 80 mm  
200 u.  
Cartón /  
Paperboard + PP





Ref.	Tamaño / Measures	Embalaje / Packaging	Uds. / Units
<b>FN4A7A</b>	75 x 75 † 20 mm	Anónima / Anonymous	100 u.
<b>FN4A15A</b>	150 x 150 † 20 mm	Anónima / Anonymous	100 u.
<b>FN4A18A</b>	180 x 180 † 20 mm	Anónima / Anonymous	100 u.
<b>FN4A20A</b>	200 x 200 † 20 mm	Anónima / Anonymous	100 u.
<b>FN4A22A</b>	220 x 220 † 20 mm	Anónima / Anonymous	100 u.
<b>FN4A24A</b>	240 x 240 † 20 mm	Anónima / Anonymous	100 u.
<b>FN4A28A</b>	280 x 280 † 20 mm	Anónima / Anonymous	100 u.
<b>FN4A7L</b>	75 x 75 † 20 mm	Laminada / Laminated	100 u.
<b>FN4A15L</b>	150 x 150 † 20 mm	Laminada / Laminated	100 u.
<b>FN4A18L</b>	180 x 180 † 20 mm	Laminada / Laminated	100 u.
<b>FN4A20L</b>	200 x 200 † 20 mm	Laminada / Laminated	100 u.
<b>FN4A22L</b>	220 x 220 † 20 mm	Laminada / Laminated	100 u.
<b>FN4A24L</b>	240 x 240 † 20 mm	Laminada / Laminated	100 u.
<b>FN4A28L</b>	280 x 280 † 20 mm	Laminada / Laminated	100 u.

Cartón / Paperboard



Ref.	Tamaño / Measures	Embalaje / Packaging	Uds. / Units
<b>FN4A169A</b>	160 x 90 † 20 mm	Anónima / Anonymous	100 u.
<b>FN4A1912A</b>	190 x 120 † 20 mm	Anónima / Anonymous	100 u.
<b>FN4A169L</b>	160 x 90 † 20 mm	Laminada / Laminated	100 u.
<b>FN4A1912L</b>	190 x 120 † 20 mm	Laminada / Laminated	100 u.

Cartón / Paperboard



Ref.	Tamaño / Measures	Embalaje / Packaging	Uds. / Units
<b>FN4A2217A</b>	220 x 170 † 20 mm	Anónima / Anonymous	100 u.
<b>FN4A2521A</b>	250 x 210 † 20 mm	Anónima / Anonymous	100 u.
<b>FN4A2924A</b>	290 x 240 † 20 mm	Anónima / Anonymous	100 u.
<b>FN4A3327A</b>	330 x 270 † 20 mm	Anónima / Anonymous	100 u.
<b>FN4A3730A</b>	370 x 300 † 20 mm	Anónima / Anonymous	100 u.
<b>FN4A2217L</b>	220 x 170 † 20 mm	Laminada / Laminated	100 u.
<b>FN4A2521L</b>	250 x 210 † 20 mm	Laminada / Laminated	100 u.
<b>FN4A2924L</b>	290 x 240 † 20 mm	Laminada / Laminated	100 u.
<b>FN4A3327L</b>	330 x 270 † 20 mm	Laminada / Laminated	100 u.
<b>FN4A3730L</b>	370 x 300 † 20 mm	Laminada / Laminated	100 u.

Cartón / Paperboard



Ref.	Tamaño / Measures	Embalaje / Packaging	Uds. / Units
<b>FN4A276A</b>	270 x 60 † 20 mm	Anónima / Anonymous	100 u.
<b>FN4A3015A</b>	300 x 150 † 20 mm	Anónima / Anonymous	100 u.
<b>FN4A328A</b>	320 x 80 † 20 mm	Anónima / Anonymous	100 u.
<b>FN4A349A</b>	340 x 90 † 20 mm	Anónima / Anonymous	100 u.
<b>FN4A3716A</b>	370 x 165 † 20 mm	Anónima / Anonymous	100 u.
<b>FN4A276L</b>	270 x 60 † 20 mm	Laminada / Laminated	100 u.
<b>FN4A3015L</b>	300 x 150 † 20 mm	Laminada / Laminated	100 u.
<b>FN4A328L</b>	320 x 80 † 20 mm	Laminada / Laminated	100 u.
<b>FN4A349L</b>	340 x 90 † 20 mm	Laminada / Laminated	100 u.
<b>FN4A3716L</b>	370 x 165 † 20 mm	Laminada / Laminated	100 u.

Cartón / Paperboard



# Personalización de cajas / *Customized packaging*



El laminado de cajas es una manera de personalizar tus embalajes de una forma económica y fácil. A continuación indicamos los pasos a seguir para laminar tus cajas.

*Box laminating is a way to personalize your packaging in a cheap and easy way. Here are the steps to follow to laminate your boxes.*

## 1. Logotipo e información de contacto *Logo and contact information*

Para hacer el diseño del grabado que utilizamos para laminar tus cajas, necesitamos tu logotipo (preferiblemente en formato vectorial) y los datos de contacto que quieras añadir.

*To make the design of the engraving that we use to laminate your boxes, we need your logo (preferably in vector format) and the contact information that you want to add.*

## 2. Escoje el color del laminado *Choose the lamination color*

Tenemos varios colores disponibles para laminar. Los más habituales son dorado sobre fondo negro y negro sobre fondo blanco.

**\*Consulta otras opciones.**

*We have various colors available to laminate. The most common are gold on a black background and black on a white background.*

*\*Check out other options.*

## 3. ¿Dónde quieres tu logotipo? *Where do you want your logo?*

En las cajas siempre tenemos dos caras en color negro y dos caras en color blanco. Escoje dónde quieres tu laminado.

*In the boxes we always have two faces in black and two faces in white. Choose where you want your laminate.*



# Cajas / Boxes



Ref.	Tamaño / Measures	Embalaje / Packaging	Uds. / Units
<b>CTPF17L</b>	170 x 170 † 90 mm	Laminada / Laminated	100 u.
<b>CTPF20L</b>	200 x 200 † 100 mm	Laminada / Laminated	100 u.
<b>CTPF22L</b>	220 x 220 † 100 mm	Laminada / Laminated	100 u.
<b>CTPF24L</b>	240 x 240 † 110 mm	Laminada / Laminated	100 u.
<b>CTPF26L</b>	260 x 260 † 120 mm	Laminada / Laminated	100 u.
<b>CTPF28L</b>	280 x 280 † 120 mm	Laminada / Laminated	100 u.
<b>CTPF31L</b>	310 x 310 † 120 mm	Laminada / Laminated	100 u.
<b>CTPF34L</b>	340 x 340 † 130 mm	Laminada / Laminated	100 u.

Cartón / Paperboard

\*Disponible sin personalizar / Available without customisation



Ref.	Tamaño / Measures	Embalaje / Packaging	Uds. / Units
<b>CP28L</b>	280 x 90 † 80 mm	Laminada / Laminated	100 u.
<b>CP35L</b>	350 x 100 † 100 mm	Laminada / Laminated	100 u.
<b>CP43L</b>	430 x 140 † 100 mm	Laminada / Laminated	100 u.

Cartón / Paperboard

\*Disponible sin personalizar / Available without customisation



OFERTA

Ref.	Tamaño / Measures	Embalaje / Packaging	Uds. / Units
<b>CTPR28L</b>	320 x 280 † 150 mm	Laminada / Laminated	100 u.

Cartón / Paperboard

\*Disponible sin personalizar / Available without customisation

# Cubetas / Cuvettes



\*El laminado se aplica sobre la tapa de acetato /  
The laminate is applied to the acetate lid.

Ref.	Tamaño / Measures	Capacidad / Capacity	Embalaje / Packaging	Uds. / Units
<b>CYTN0A</b>	140 x 100 † 45 mm	125 g	Anónima / Anonymous	100 u.
<b>CYTN1A</b>	210 x 140 † 45 mm	250 g	Anónima / Anonymous	100 u.
<b>CYTN2A</b>	250 x 180 † 45 mm	500 g	Anónima / Anonymous	100 u.
<b>CYTN3A</b>	280 x 220 † 45 mm	750 g	Anónima / Anonymous	100 u.
<b>CYTN4A</b>	320 x 270 † 45 mm	1.000 g	Anónima / Anonymous	100 u.
<b>CYTN0L</b>	140 x 100 † 45 mm	125 g	Laminada / Laminated	100 u.
<b>CYTN1L</b>	210 x 140 † 45 mm	250 g	Laminada / Laminated	100 u.
<b>CYTN2L</b>	250 x 180 † 45 mm	500 g	Laminada / Laminated	100 u.
<b>CYTN3L</b>	280 x 220 † 45 mm	750 g	Laminada / Laminated	100 u.
<b>CYTN4L</b>	320 x 270 † 45 mm	1.000 g	Laminada / Laminated	100 u.

Acetato + Cartón / Acetate + Paperboard



Ref.	Tamaño / Measures	Uds. / Units
<b>CPN0A</b>	140 x 100 † 45 mm	1 u.
<b>CPN1A</b>	210 x 140 † 45 mm	1 u.
<b>CPN2A</b>	250 x 180 † 45 mm	1 u.
<b>CPN3A</b>	280 x 220 † 45 mm	1 u.
<b>CPN4A</b>	320 x 270 † 45 mm	1 u.

Cartón / Paperboard

Ref.	Tamaño / Measures	Uds. / Units
<b>TAN0A</b>	140 x 100 † 25 mm	1 u.
<b>TAN1A</b>	210 x 140 † 25 mm	1 u.
<b>TAN2A</b>	250 x 180 † 25 mm	1 u.
<b>TAN3A</b>	280 x 220 † 25 mm	1 u.
<b>TAN4A</b>	320 x 270 † 25 mm	1 u.

Acetato / Acetate

\* Disponible laminado / Available laminated

# Cápsulas / Baking cups



Ref.	Color / Colour	Tamaño / Measures	Uds. / Units
<b>CPK0051RJ</b>	Rojo / Red	Ø 42 † 35 mm	200 u.
<b>CPK0051MA</b>	Blanco / White	Ø 42 † 35 mm	200 u.
<b>CPK0051BL</b>	Marrón / Brown	Ø 42 † 35 mm	200 u.

Papel / Paper



Ref.	Color / Colour	Tamaño / Measures	Uds. / Units
<b>CPK125MA</b>	Marrón / Brown	Ø 50 † 80 mm	125 u.
<b>CPK201RJ</b>	Rojo / Red	Ø 50 † 80 mm	125 u.
<b>CPK201BL</b>	Blanco / White	Ø 50 † 80 mm	100 u.

Papel / Paper



**CPK200RJ**  
Ø 50 † 90 mm  
24 u.  
Papel /  
Paper



**CPK200BL**  
Ø 50 † 90 mm  
24 u.  
Papel /  
Paper

\*Molde de cocción de cartón /  
Paperboard baking mold



**CPK200MCG**  
260 x 215 ↑ 30 mm  
1 u.  
Cartón /  
Paperboard

# Cintas / Ribbons

Ref.	Color / Colour	Tamaño / Measures	Uds. / Units
<b>NEW!</b> CV6NG	Negro / Black	800 m † 4 mm	6 u.
CV6AZM	Azul Marino / Deep blue	800 m † 4 mm	6 u.
CV6BI	Bicolor / Bicolor	800 m † 4 mm	6 u.
CV6BL	Blanco / White	800 m † 4 mm	6 u.
CV6AM	Amarillo / Yellow	800 m † 4 mm	6 u.
CV6CE	Celeste / Light blue	800 m † 4 mm	6 u.
CV6FU	Fucsia / Fuchsia	800 m † 4 mm	6 u.
CV6MA	Marrón / Brown	800 m † 4 mm	6 u.
CV6NA	Naranja / Orange	800 m † 4 mm	6 u.
CV6RJ	Rojo / Red	800 m † 4 mm	6 u.
CV6BU	Burdeos / Burdeos	800 m † 4 mm	6 u.
CV6VE	Verde / Green	800 m † 4 mm	6 u.
CV6VEO	Verde oscuro / Dark green	800 m † 4 mm	6 u.
CV6RSP	Rosa / Pink	800 m † 4 mm	6 u.

Vegetal / Vegetal



Ref.	Color / Colour	Tamaño / Measures	Uds. / Units
<b>5500AM</b>	Amarillo / Yellow	500 m $\pm$ 5 mm	1 u.
<b>5500AZM</b>	Azul Marino / Deep blue	500 m $\pm$ 5 mm	1 u.
<b>5500AZT</b>	Turquesa / Turquoise	500 m $\pm$ 5 mm	1 u.
<b>5500BL</b>	Blanco / White	500 m $\pm$ 5 mm	1 u.
<b>5500CE</b>	Celeste / Light blue	500 m $\pm$ 5 mm	1 u.
<b>5500MA</b>	Marrón / Brown	500 m $\pm$ 5 mm	1 u.
<b>5500OR</b>	Oro / Gold	500 m $\pm$ 5 mm	1 u.
<b>5500PU</b>	Púrpura / Purple	500 m $\pm$ 5 mm	1 u.
<b>5500RJ</b>	Rojo / Red	500 m $\pm$ 5 mm	1 u.
<b>5500RS</b>	Rosa / Pink	500 m $\pm$ 5 mm	1 u.
<b>5500SL</b>	Salmón / Salmon	500 m $\pm$ 5 mm	1 u.
<b>5500VE</b>	Verde / Green	500 m $\pm$ 5 mm	1 u.
<b>5500PL</b>	Plata / Silver	500 m $\pm$ 5 mm	1 u.
<b>5500FU</b>	Fucsia / Fuchsia	500 m $\pm$ 5 mm	1 u.

Polipropileno / Polypropilene



OFERTA

Ref.	Color / Colour	Tamaño / Measures	Uds. / Units
● <b>55OR</b>	Oro / Gold	15 m $\pm$ 65 mm	1 u.
● <b>55PL</b>	Plata / Silver	15 m $\pm$ 65 mm	1 u.
● <b>51AM</b>	Amarillo / Yellow	15 m $\pm$ 65 mm	1 u.
● <b>51RJ</b>	Rojo / Red	15 m $\pm$ 65 mm	1 u.
● <b>51VE</b>	Verde / Green	15 m $\pm$ 65 mm	1 u.

Tela + Tul / Fabric + Tulle

Ref.	Tamaño / Measures	Uds. / Units
<b>PVC35</b>	100 m ∓ 35 mm	1 u.
<b>PVC40</b>	100 m ∓ 40 mm	1 u.
<b>PVC45</b>	100 m ∓ 45 mm	1 u.
<b>PVC50</b>	100 m ∓ 50 mm	1 u.
<b>PVC60</b>	100 m ∓ 60 mm	1 u.
<b>PVC70</b>	100 m ∓ 70 mm	1 u.
<b>PVC80</b>	100 m ∓ 80 mm	1 u.
<b>PVC90</b>	100 m ∓ 90 mm	1 u.

PVC





# Envases

## Containers

<b>Take away /</b> <i>Take away</i>	<b>pág. 239</b>
<b>Vasitos /</b> <i>Glasses</i>	<b>pág. 240</b>
<b>Tiempo de café /</b> <i>Coffee time</i>	<b>pág. 244</b>
<b>Botellas y tarros /</b> <i>Bottles and jars</i>	<b>pág. 245</b>
<b>Accesorios /</b> <i>Accessories</i>	<b>pág. 248</b>

**Prácticos, seguros y versátiles: los envases son la solución ideal para presentar y conservar. Vasitos, botellas, tarros o vasos de café que se adaptan a cada propuesta con comodidad y estilo. Soluciones que combinan funcionalidad y una presentación cuidada en cualquier formato.**

*Practical, safe and versatile: containers are the ideal solution for presenting and preserving. Cups, bottles, jars and coffee cups that adapt to each need with convenience and style. Solutions that combine functionality with a polished presentation in every format.*

# Datos técnicos / Technical specifications

		Microondeable / Microwaveable	Resistente al horno / Oven resistant	Congelable / Freezing	Lavable y reutilizable / Washable and reusable	Reciclable / Recyclable	Tolerancia térmica / Heat tolerance
Al	Aluminio / Aluminium	✗	✓	✓	✓	✓	-20 °C / +250 °C
-	Vidrio / Glass	✓	✓	✓	✓	✓	-30 °C / +100 °C
-	Madera / Wood	✓	✓	✓	✗	✗	-18 °C / +200 °C
-	Cartón / Cardboard	✓	✓	✓	✗	✓	-40 °C / +140 °C
-	Pulpa de caña / Sugarcane pulp	✓	✓	✓	✗	✗	-18 °C / +200 °C
-	Fibra de bambú / Bambu fiber	✓	✓	✓	✗	✓	-18 °C / +140 °C
PET-RPET	Tereftalato de polietileno / Polyethylene terephthalate	✗	✗	✗	✗	✓	-18 °C / +70 °C
PP	Polipropileno / Polypropylene	✓	✓	✓	✓	✓	-18 °C / +120 °C
PS	Poliestireno / Polystyrene	✗	✗	✓	✓	✓	-18 °C / +70 °C
PE	Polietileno / Polyethylene	✗	✗	✓	✗	✗	-18 °C / +80 °C
PEBD-LDPE	Polietileno de baja densidad / Low density polyethylene	✗	✗	✓	✗	✗	-18 °C / +80 °C
PEAD-HDPE	Polietileno de alta densidad / High density polyethylene	✗	✗	✓	✗	✗	-18 °C / +80 °C

**IMPORTANTE** - Los datos técnicos son meramente informativos. La resistencia del envase puede variar en función de la naturaleza del contenido. Deben realizarse pruebas sistemáticas antes de iniciar cualquier producción. Artipas no se hace responsable en caso de incumplimiento de estas precauciones.

**IMPORTANT** - The technical data is for information only. The strength of the packaging may vary depending on the nature of the contents. Tests must be carried out systematically before any production starts. Artipas cannot be held liable in the event of non-compliance with these precautions.



# Take away / Take away

El mismo envase en que te lo entregamos, te servirá de caja de transporte una vez rellenos.  
Proponemos una serie de referencias que forman parte de nuestros artículos más vendidos en este formato, sin embargo, podemos personalizar tus propias propuestas. Contacta con nosotros y dinos qué artículos quieres recibir en ese formato.

*The same container in which we deliver it to you, will serve as a transport box once filled.  
We propose a series of references that are part of our best-selling items in this format, however, we can customize your own proposals. Contact us and tell us what items you want to receive in that format.*



## HRAR0012015

Ø 55 mm † 70 mm

143 ml

6 u.

Cartón + Vidrio + PEAD /

Paperboard + Glass + HDPE



## HRGV10110

Ø 50 mm † 80 mm

150 ml

6 u.

Cartón + Vidrio /

Paperboard + Glass



## HRPS34517

Ø 61 † 59 mm

110 ml

6 u.

Cartón + PS /

Paperboard + PS



## HRPS34510

Ø 61 † 59 mm

110 ml

6 u.

Cartón + PS /

Paperboard + PS



## VIA17003

Ø 74 † 62 mm

106 ml

6 u.

Cartón + Vidrio + Metal /

Paperboard + Glass + Metal



## VIA17004

Ø 74 † 89 mm

212 ml

6 u.

Cartón + Vidrio + Metal /

Paperboard + Glass + Metal

# Vasitos / Glasses



**GC18120**  
 Ø 75 mm Boca / Top  
 Ø 50 mm Base / Base  
 † 88 mm  
 200 ml  
 10 u.  
 PS



**PSA00368**  
 45 x 45 † 52 mm  
 60 ml  
 12 u.  
 PS



**PSA00307**  
 Ø 53 † 88 mm  
 60 ml  
 10 u.  
 PS



**PSA00306**  
 Ø 53 † 88 mm  
 60 ml  
 10 u.  
 PS



**PSA00439**  
 Ø 56 † 57 mm  
 90 ml  
 24 u.  
 PS

**AR100/TP**  
Tapa / Lid  
Ø 55 † 8 mm  
80 u.  
PEAD /  
HDPE



**AR0012015**  
Ø 50 † 70 mm  
143 ml  
80 u.  
Vidrio /  
Glass



**GV10150**  
Ø 58 † 62 mm  
150 ml  
6 u.  
Vidrio /  
Glass



**GV10130**  
Ø 52 † 67 mm  
110 ml  
6 u.  
Vidrio /  
Glass



**GV10109**  
Ø 56 † 80 mm  
140 ml  
48 u.  
Vidrio /  
Glass



**SV00010**  
Ø 75 † 52 mm  
150 ml  
6 u.  
Vidrio /  
Glass



**SV00001**  
Ø 59 † 44 mm  
75 ml  
6 u.  
Vidrio /  
Glass



**VF40600**

Ø 117 † 65 mm  
475 ml  
24 u.  
Pulpa de caña + PE /  
Sugarcane pulp + PE

**BU14509** · Tapa / Lid  
Ø 120 † 12 mm  
480 u.  
PP



**BU70001**

Ø 95 † 61 mm  
280 ml  
50 u.  
Fibra de bambú + PE /  
Bamboo fiber + PE



**PS34537**

Ø 109 † 66 mm  
450 ml  
18 u.  
PP



**PS33150**

70 x 70 † 58 mm  
155 ml  
100 u.  
PS + RPET



Ref.	Tamaño / Measures	Capacidad / Capacity	Pack / Pack
<b>PS34500</b>	Ø 50 † 51 mm	60 ml	25 u.
<b>PS34510</b>	Ø 61 † 59 mm	110 ml	25 u.
<b>PS34520</b>	Ø 74 † 72 mm	220 ml	20 u.

PS



**PSA00207**  
Ø 40 † 150 mm  
60 ml  
12 u.  
PS



**PSA00197**  
50 x 50 † 120 mm  
2 u.  
PS

*\*Soporte para PSA00207 /  
Support for PSA00207*



**PSA00206**  
Ø 50 † 140 mm  
100 ml  
24 u.  
PS



**PSA00199**  
340 x 130 † 80 mm  
1 u.  
PS

*\*Soporte para PSA00206 /  
Support for PSA00206*



# Tiempo de café / Coffee time

● **PSA84406**

‡ 110 mm  
2.000 u.  
PS



**VO11285**

140 x 5 mm  
1.000 u.  
Madera /  
Wood



**PSA16715**

140 x 5 mm  
1.000 u.  
Madera /  
Wood



**PSA82672**

Ø 58 mm  
100 u.  
Cartón /  
Paperboard



**PSA00115**

62 x 62 ‡ 62 mm  
147 ml  
8 u.  
PS

**CAA14808**

Ø 80 ‡ 91 mm  
200 ml  
50 u.  
Cartón /  
Paperboard



**PSA14809**

Tapa / Lid  
Ø 80 ‡ 20 mm  
100 u.  
RPET

# Botellas y tarros / Bottles and jars



**LACT1000**  
 Ø 35 mm Boca / Top  
 Ø 80 mm Base / Base  
 † 240 mm  
 1.000 ml  
 6 u.  
 PS

**TAPLAC1000**  
 Ø 35 mm Tapón / Cap  
 6 u.  
 PS



**LACT250**  
 Ø 35 mm Boca / Top  
 Ø 50 mm Base / Base  
 † 150 mm  
 250 ml  
 5 u.  
 PS

**TAPLAC250**  
 Ø 35 mm Tapón / Cap  
 5 u.  
 PS



**LACT500**  
 Ø 35 mm Boca / Top  
 Ø 65 mm Base / Base  
 † 200 mm  
 500 ml  
 4 u.  
 PS

**TAPLAC500**  
 Ø 35 mm Tapón / Cap  
 4 u.  
 PS



**BOT500CC**  
 Ø 25 mm Boca / Top  
 Ø 75 mm Base / Base  
 † 150 mm  
 500 ml  
 9 u.  
 PS

Tapón incluido /  
 Cap Included



**BU14006**  
 Ø 65 † 85 mm  
 210 ml  
 120 u.  
 PET + Aluminio  
 PET + Aluminium

**BU14010**  
 Ø 105 † 145 mm  
 1.000 ml  
 6 u.  
 PET + Aluminio  
 PET + Aluminium

**BU14004**  
 Ø 100 † 100 mm  
 700 ml  
 120 u.  
 PET + Aluminio  
 PET + Aluminium

**BU14003**  
 Ø 65 † 60 mm  
 150 ml  
 240 u.  
 PET + Aluminio/  
 PET + Aluminium

**BU14007**  
 Ø 85 † 55 mm  
 230 ml  
 128 u.  
 PET + Aluminio  
 PET + Aluminium



**BU17000**  
 Ø 115 † 40 mm  
 250 ml  
 50 u.  
 PET

**BU17009 · Tapa / Lid**  
 Ø 120 † 8 mm  
 50 u.  
 PET



**BU17001**  
 Ø 115 † 55 mm  
 360 ml  
 50 u.  
 PET

**BU17009 · Tapa / Lid**  
 Ø 120 † 8 mm  
 50 u.  
 PET



**BU17002**  
 Ø 115 † 80 mm  
 500 ml  
 50 u.  
 PET

**BU17009 · Tapa / Lid**  
 Ø 120 † 8 mm  
 50 u.  
 PET



**BU17003**  
 Ø 115 † 115 mm  
 750 ml  
 50 u.  
 PET

**BU17009 · Tapa / Lid**  
 Ø 120 † 8 mm  
 50 u.  
 PET



**BU17004**  
 Ø 115 † 155 mm  
 1.000 ml  
 50 u.  
 PET

**BU17009 · Tapa / Lid**  
 Ø 120 † 8 mm  
 50 u.  
 PET



# Accesorios / Accessories

**PS32201**

Ø 80 mm  
↓ 20 mm Pestaña / Handle  
100 u.  
PS



**PS32203**

Ø 80 mm  
↓ 20 mm Pestaña / Handle  
100 u.  
PS



**PS32207**

Ø 80 mm  
↓ 20 mm Pestaña / Handle  
100 u.  
PS



**PS32251**

80 x 80 mm  
↓ 20 mm Pestaña / Handle  
100 u.  
PS



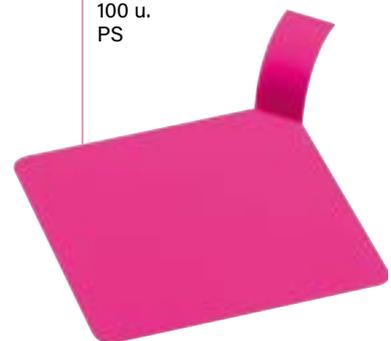
**PS32253**

80 x 80 mm  
↓ 20 mm Pestaña / Handle  
100 u.  
PS



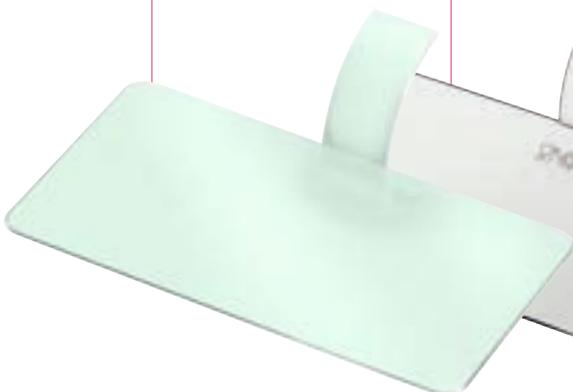
**PS32257**

80 x 80 mm  
↓ 20 mm Pestaña / Handle  
100 u.  
PS



**PS32270**

100 x 55 mm  
↓ 20 mm Pestaña / Handle  
100 u.  
PS



**PS32274**

100 x 55 mm  
↓ 20 mm Pestaña / Handle  
100 u.  
PS



**PS32273**

100 x 55 mm  
↓ 20 mm Pestaña / Handle  
100 u.  
PS



**PS32271**

100 x 55 mm  
↓ 20 mm Pestaña / Handle  
100 u.  
PS



**VO25260**  
Ø 27 † 75 mm  
6 ml  
100 u.  
PEBD /  
LDPE



**VO25250**  
Ø 13 † 95 mm  
4 ml  
100 u.  
PEBD /  
LDPE



**VO25270**  
Ø 20 † 45 mm  
5 ml  
100 u.  
PEBD /  
LDPE



**VO25200**  
Ø 9 † 90 mm  
1 ml  
100 u.  
PEBD /  
LDPE





# Decoraciones de plástico

*Plastic decorations*

**Kits / Kits**

**pág. 252**

**Complementos / Complements**

**pág. 255**

Los kits de figuras de plástico hacen que tus tartas sean lo más divertido de la celebración. Crea entornos e historias con tus postres, seguro que los más pequeños serán quienes más lo disfruten.

*Plastic figure kits make your cakes the most fun of the celebration. Create environments and stories with your desserts, for sure the little ones will be who enjoy it the most.*

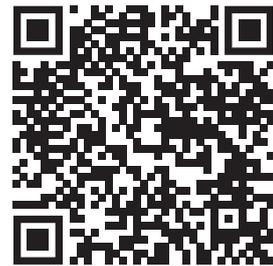
# Kits / Kits

En Artipas ofrecemos kits de decoración ideales para darle un toque único a tus pasteles y tartas. Cada kit incluye figuras perfectas para personalizar tus creaciones.

Si buscas más inspiración, explora nuestro catálogo de juguete y regalo, donde encontrarás una amplia gama de muñecos con licencia.

*At Artipas, we offer decoration kits that are perfect for adding a unique touch to your cakes and pastries. Each kit includes figures that are ideal for personalizing your creations.*

*If you're looking for more inspiration, explore our toy and gift catalog, where you'll find a wide range of licensed figurines.*



\*Todos los muñecos con licencia de nuestro catálogo Juguete y Regalo /  
All the toys with license from our catalog  
Toy and Gift.



**C9921**  
1 Set  
PVC



**C9820**  
1 Set  
PVC



**K1269**  
1 Set  
PVC

C9823  
1 Set  
PVC



C2043  
1 Set  
PVC



K1617  
1 Set  
PVC



K1196  
1 Set  
PVC



C2111  
1 Set  
PVC



C9816  
1 Set  
PVC



C9920  
1 Set  
PVC

# Complementos / Complements



**N0730**  
88 x 65 mm  
25 u.  
Plástico /  
Plastic



**N0986**  
66 x 66 mm  
5 u.  
Plástico /  
Plastic



**N0985**  
66 x 66 mm  
5 u.  
Plástico /  
Plastic



**N0720**  
100 x 40 mm  
1 u.  
Plástico /  
Plastic



**N0724**  
130 x 70 mm  
1 u.  
Plástico /  
Plastic



● **N0559AR**  
 † 50 mm  
 12 u.  
 PVC



**N0565**  
 † 60 mm  
 144 u.  
 PVC



**N0560**  
 † 60 mm  
 144 u.  
 PVC



**N0561**  
 † 60 mm  
 144 u.  
 PVC



**N0562**  
 † 60 mm  
 144 u.  
 PVC



**N0563**  
 † 60 mm  
 144 u.  
 PVC



**N0571**  
 † 60 mm  
 144 u.  
 PVC



**N0572**  
 † 60 mm  
 144 u.  
 PVC



**N0573**  
 † 60 mm  
 144 u.  
 PVC



**N0575**  
 † 60 mm  
 144 u.  
 PVC



**N0574**  
 Ø 25 mm  
 50 u.  
 PVC



**N0964**  
 ⇔ 110 mm  
 36 u.  
 PVC



**N0558**  
 ⇔ 130 mm  
 72 u.  
 PVC



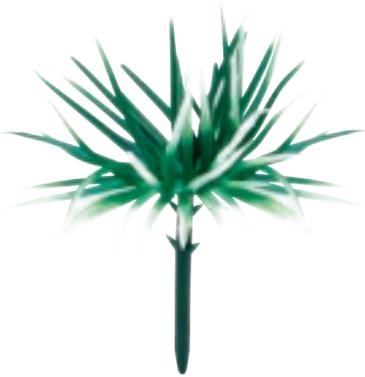
**N0357**  
 † 80 mm  
 144 u.  
 PVC



**N0021**  
 † 90 mm  
 144 u.  
 PVC



**N0358**  
 † 90 mm  
 144 u.  
 PVC



**N0079**  
 † 75 mm  
 144 u.  
 PVC



**N0961**  
 † 50 - 60 mm  
 72 u.  
 PVC



**N0040**  
 ↔ 130 mm  
 48 u.  
 PVC

**N0688**  
 † 40 mm  
 36 u.  
 PVC



**N0090**  
 ↔ 120 mm  
 24 u.  
 PVC



**N0388**  
↔ 50 mm  
72 u.  
PVC



**N09811**  
‡ 30 - 50 mm  
36 Sets  
PVC



**N09806**  
‡ 40 mm  
144 u.  
PVC



**N09812**  
‡ 60 mm  
24 u.  
PVC



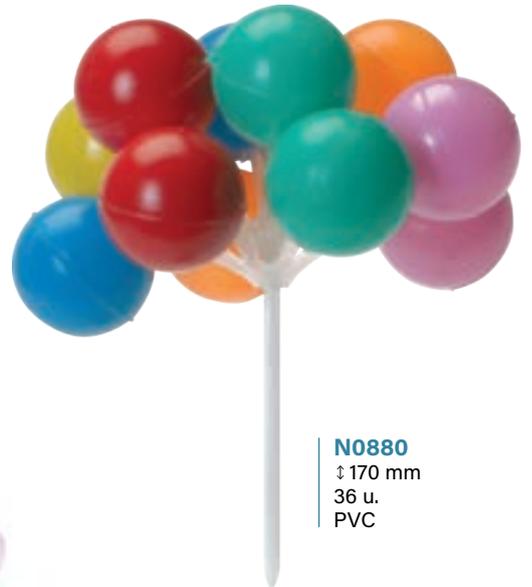
**N0483**  
‡ 70 mm  
72 u.  
PVC



**N0281**  
‡ 80 mm  
12 u.  
PVC



**N0983**  
‡ 135 mm  
36 u.  
PVC



**N0880**  
‡ 170 mm  
36 u.  
PVC



**N0982**  
‡ 170 mm  
36 u.  
PVC



**N0969**  
‡ 120 mm  
36 u.  
PVC



**N0984**  
‡ 170 mm  
36 u.  
PVC



**N0618**  
‡ 60 mm  
36 u.  
PVC



**N0873**  
‡ 65 mm  
24 u.  
PVC



**N0359**  
↔ 120 mm  
12 u.  
PVC



**N0882**  
‡ 60 - 150 mm  
12 Sets  
PVC



**N0347**  
 † 80 mm  
 12 Sets  
 PVC



**N0158**  
 † 65 mm  
 144 u.  
 PVC



**F0046WHC**  
 † 50 mm  
 24 u.  
 PVC



**N0134**  
 † 50 mm  
 72 u.  
 PVC



**N09810**  
 † 55 mm  
 24 u.  
 PVC



**N0096**  
 ↔ 200 mm  
 24 u.  
 PVC



**N0600**  
↔ 40 mm  
144 u.  
PVC



**N0445**  
↔ 150 mm  
24 u.  
PVC



**N0155**  
↔ 200 mm  
12 Sets  
PVC



**N0849**  
100 x 45 mm  
144 u.  
PVC

**N0960**  
↔ 80 mm  
24 u.  
PVC



**N0959**  
↔ 80 mm  
24 u.  
PVC

**N0962**  
↔ 115 mm  
24 u.  
PVC

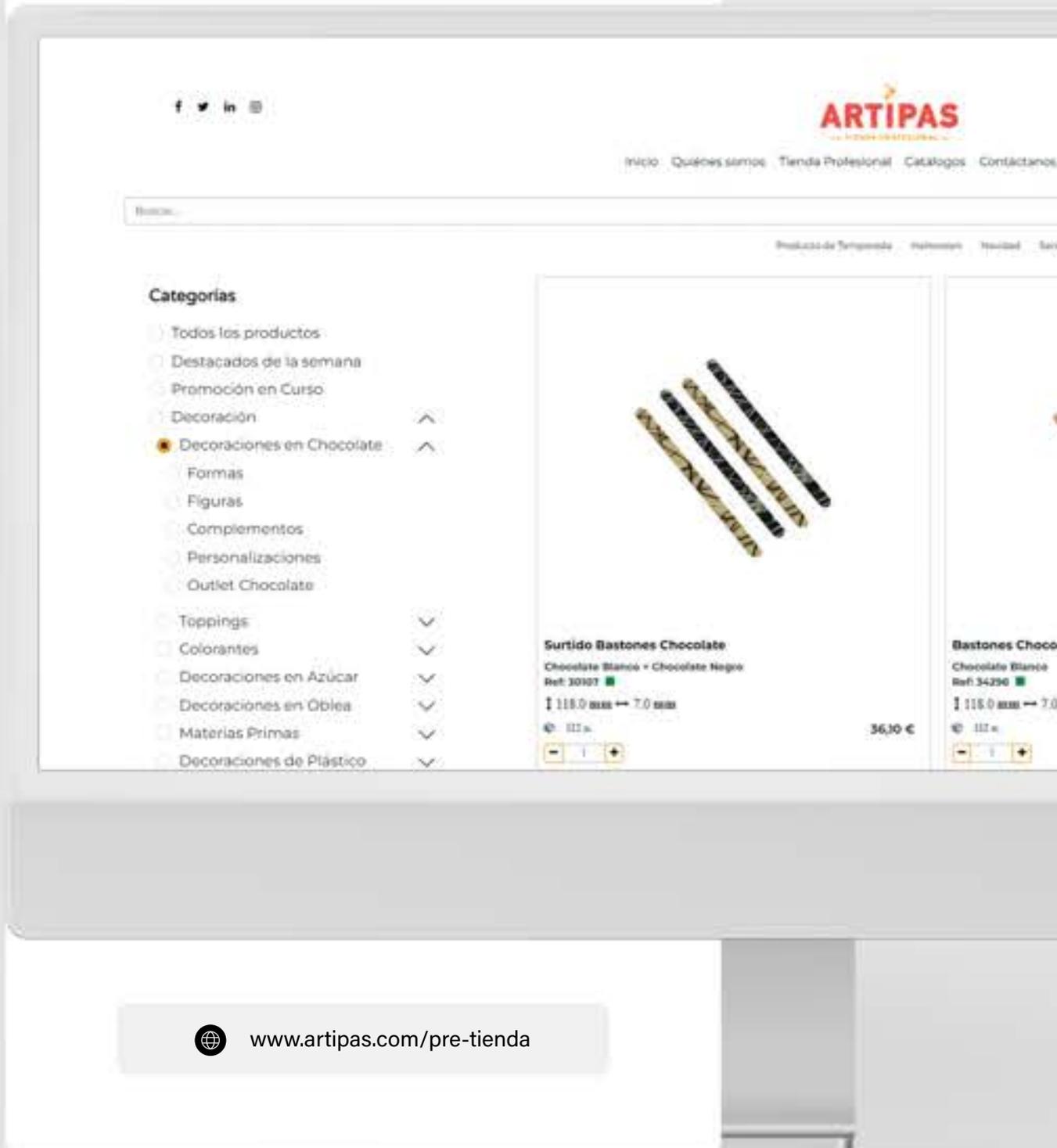


**N0406**  
‡ 145 mm  
12 u.  
PVC



# ARTIPAS

## TIENDA PROFESIONAL



+34 936 731 199  
+34 636 981 125  
comercial@artipas.com  
www.artipas.com  
www.artipas.com/pre-tienda

@Artipas  
ArtipasEs  
artipas\_es  
Artipas-Cakedecor S.L.



Cakedecor, S.L.  
Pol. Ind. Les Torrenteres  
C/ Gutenberg, Naves 2 - 4  
08754 El Papiol  
Barcelona - Spain

[www.artipas.com](http://www.artipas.com)  
[www.artipas.com/pre-tienda](http://www.artipas.com/pre-tienda)