



Salone Internazionale delle Tecnologie  
e Prodotti per Panificazione,  
Pasticceria e Dolciario

*International Baking and Technology  
Exhibition for Bakery, Pastry  
and Confectionery*



Tecnologie e Prodotti  
per Pizza e Pasta Fresca

*Products and Technology  
for Pizza and Fresh Pasta*

## **SCHEDA SEGNALAZIONE NOVITA' PRODOTTO NEW PRODUCT DESCRIPTION FORM**

**RAGIONE SOCIALE ESPOSITORE/EXHIBITOR'S NAME:**

**A.G.A.F.M.E snc FAeM di Anzio Alessandro e F.lli**

**NOME DEL PRODOTTO / PRODUCT NAME:**

**Mister spray gel**

**PRINCIPALI SETTORI DI UTILIZZO/ MAIN BRANCHES OF USE:**

Panificazione/Bakery	<input type="checkbox"/>	Pizza/Pizza	<input type="checkbox"/>
Pasticceria/Pastry	<input checked="" type="checkbox"/>	Pasta Fresca/ Fresh Pasta	<input type="checkbox"/>
Dolciario/Confectionery	<input checked="" type="checkbox"/>	Gelato/Ice Cream	<input type="checkbox"/>

**TESTO DESCRITTIVO DEL PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION:**

Mister Spray Gel Electronic, macchina gelatinatrice per torte e pasticceria generica. Di piccole dimensioni, capacità max 1 Kg di prodotto. Pronta all'utilizzo in 7 minuti, pressione regolabile.

*Mister Spray Gel Electronic gelatine spraying machine for cakes and generic pastries. Small sized, max capacity 1 kg. of product. Ready for use in 7 minutes, adjustable pressure.*