



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:**

**Spray gel 24 - 3000**

**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:**

Spray Gel 24 (la più venduta) e Spray Gel 3000, macchine gelatinatrici per torte e pasticceria generica. Affidabilità e semplicità nell'utilizzo quotidiano sono il punto di forza.

*Spray gel 24 (most sold) and Spray Gel 3000, gelatin spraying machine for cakes and generic pastries. Trustworthy and simple to use on a daily basis are the main assets.*