



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.