

# GEOMETRIC

travel cake moulds



# TRAVEL CAKE EVOLUTION

A continually evolving project: Martellato makes its entry into the market with **Mini Cubò 5** and **Mini Cylinder 5**, two moulds consisting of 5 single portions in the new 6 x 6 cm format, joined by a high productivity bar.

Functional and practical, the upcoming additions to the Geometric line are the perfect solution to reduce production times and enhance work quality.

Martellato range also includes single moulds: **Mini Cubò** and **Mini Cylinder**.

*Un progetto in continua evoluzione: Martellato approda nel mercato con **Mini Cubò 5** e **Mini Cylinder 5**, due stampi composti da 5 monoporzioni nel nuovo formato 6 x 6 cm, unite da una barra ad alta produttività.*

*Funzionali e pratici, i nuovi modelli della linea Geometric, disponibili a breve, sono la soluzione perfetta per abbattere i tempi di produzione e migliorare la qualità del lavoro.*

*Nella sua gamma Martellato include anche gli stampi singoli: **Mini Cubò** e **Mini Cylinder**.*







 **FRANK  
HAASNOOT**  
PASTRY CHEF

# PERFECTION EXISTS

Even Frank Haasnoot recommends Martellato's Geometric, the line of meticulously crafted stainless steel moulds, allowing for the creation of elegant travel cakes. Geometric is the line designed for all professionals seeking perfection in each of their creations.

*Anche Frank Haasnoot consiglia Geometric di Martellato, la linea di stampi di alta qualità sapientemente realizzati in acciaio inox, per produrre eleganti travel cake. Geometric è la linea pensata per tutti i professionisti che cercano la perfezione in ogni loro creazione.*



Discover the recipe here  
Scopri la ricetta qui

# WHY CHOOSE MINI CUBÒ 5 E MINI CYLINDER 5

➤ High productivity in tray  
*Alta produttività in teglia*

25 travel cakes per tray

25 travel cake per vassoio

➤ Homogeneous cooking  
*Cottura omogenea*

Thanks to the empty space between cubes

Grazie allo spazio vuoto tra un cubo e l'altro

➤ Easy to use and clean  
*Pratico da usare e lavare*

Dishwasher safe

Lavabile in lavastoviglie

➤ Easy demoulding  
*Sformatura facilitata*

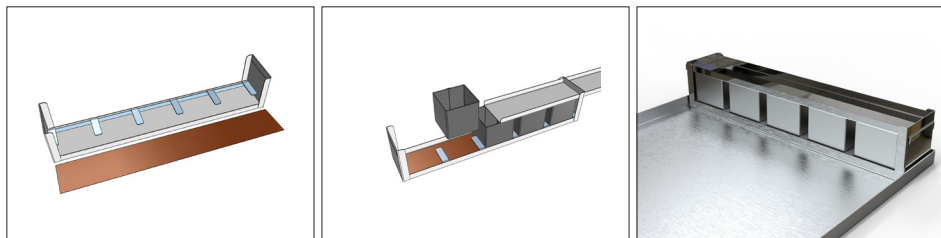
Using the practical teflon strips

Utilizzando le pratiche strisce in teflon

➤ Adaptable frame  
*Frame adattabile*

It can be used with other shapes measuring 6 cm

Può essere usato con altre forme misura 6 cm



# HIGH PRODUCTIVITY

ALTA PRODUTTIVITÀ

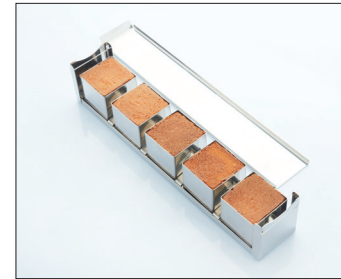
# TIME & SPACE SAVING

RISPARMIO DI TEMPO E SPAZIO

# STABILITY & QUALITY

STABILITÀ E QUALITÀ

MADE IN ITALY



## Mini Cubò 5

Recommended 60 x 40 tray production: 25 pcs\*  
*Produzione su teglia 60 x 40 tray consigliata: 25 pcs\**

Teflon strips 385 x 63 mm included.  
*Strisce di teflon 385 x 63 mm incluse.*

Cod.	Mould/Stampo	Cake/Dolce	Vol.
<b>30TCB57</b>	392 x 70 h 75 mm	60 x 60 h 60 mm	~ 220 ml x 5

\* Ideal quantity to ensure even baking and tray weight tolerance.  
*Quantità ideale per garantire una cottura omogenea e la tolleranza del peso in teglia.*



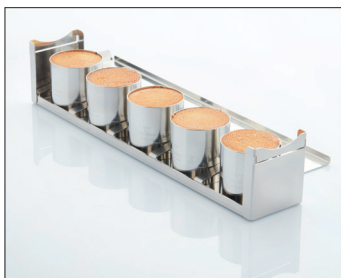
## Mini Cubò

Cod.	Mould/Stampo	Cake/Dolce	Vol.	Prod.
<b>30TC57</b>	82 x 65 h 62 mm	60 x 60 h 60 mm	~ 220 ml	1 pc



## Medium Cubò

Cod.	Mould/Stampo	Cake/Dolce	Vol.	Prod.
<b>30TC59</b>	96,6 x 76 h 71 mm	70 x 70 h 70 mm	~ 340 ml	1 pc



## Mini Cylinder 5

Recommended 60 x 40 tray production: 25 pcs\*  
*Produzione su teglia 60 x 40 tray consigliata: 25 pcs\**

Teflon strips 38,5 x 6,3 cm included: xx pcs  
*Strisce teflon 38,5 x 6,3 cm incluse: xx pcs*

Cod.	Mould/Stampo	Cake/Dolce	Vol.
<b>30TCB58</b>	392 x 70 h 75 mm	ø 60 h 60 mm	~170 ml x 5

\* Ideal quantity to ensure even baking and tray weight tolerance. *Quantità ideale per garantire una cottura omogenea e la tolleranza del peso in teglia.*

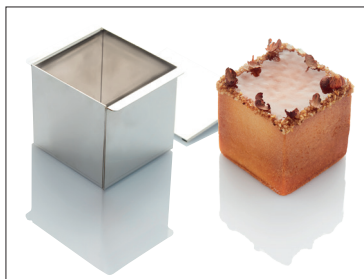


## Mini Cylinder

Cod.	Mould/Stampo	Cake/Dolce	Vol.	Prod.
<b>30TC58</b>	84 x 66 h 62 mm	ø 60 h 60 mm	~ 170 ml	1 pc







## Cubò

Production on 60 x 40 tray: 20 pcs  
 Produzione su teglia 60 x 40: 20 pcs

Cod.	Mould/Stampo	Cake/Dolce	Vol.
<b>30TC55</b>	103 x 86 h 83 mm	80 x 80 h 80 mm	510 ml



## Block & Oval

Production on 60 x 40 tray: 8 pcs  
 Produzione su teglia 60 x 40: 8 pcs

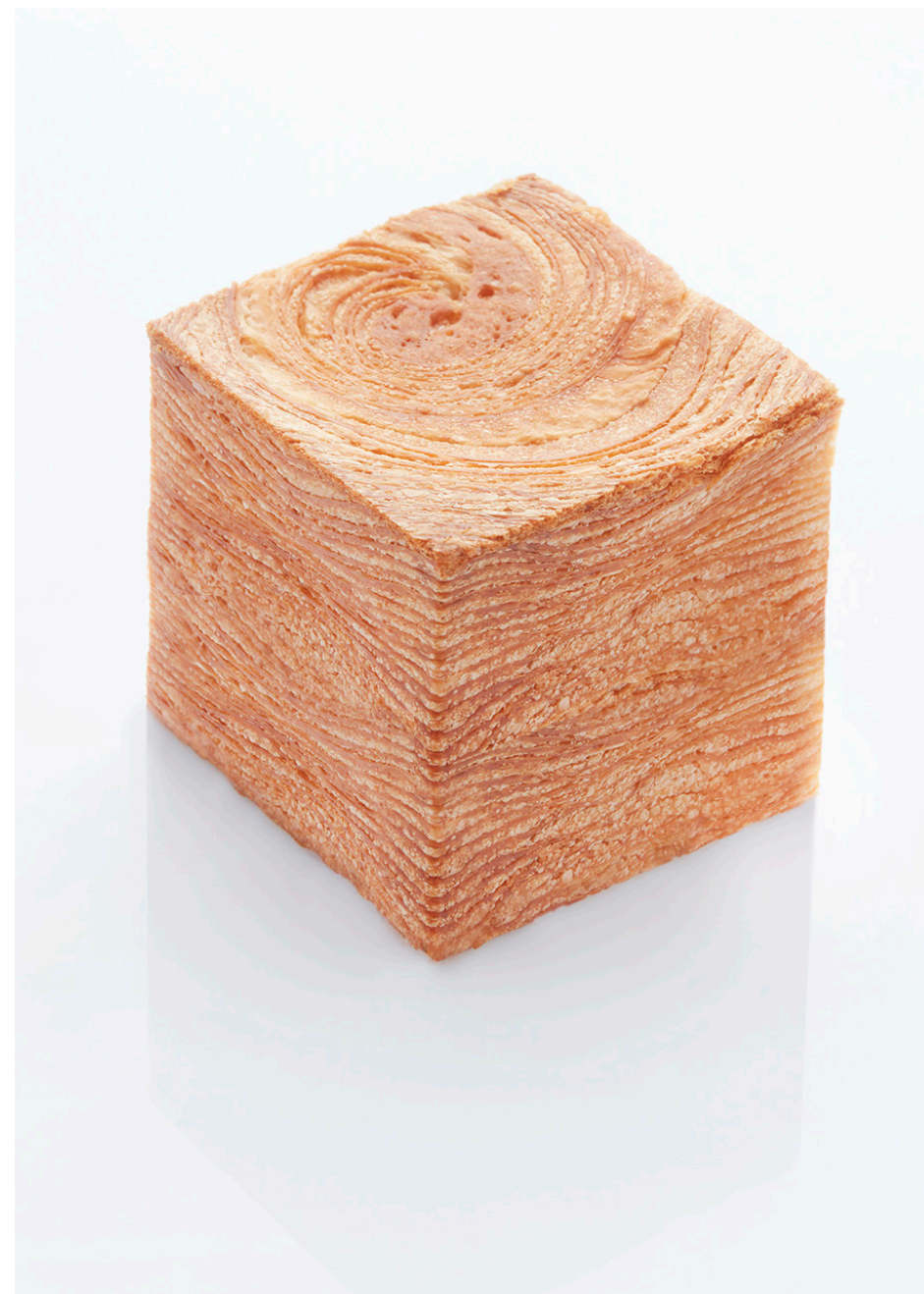
Cod.	Mould/Stampo	Cake/Dolce	Vol.
<b>30TC56</b>	255 x 84 h 62 mm	250 x 60 h 60 mm	Oval: 790 ml Block: 900 ml

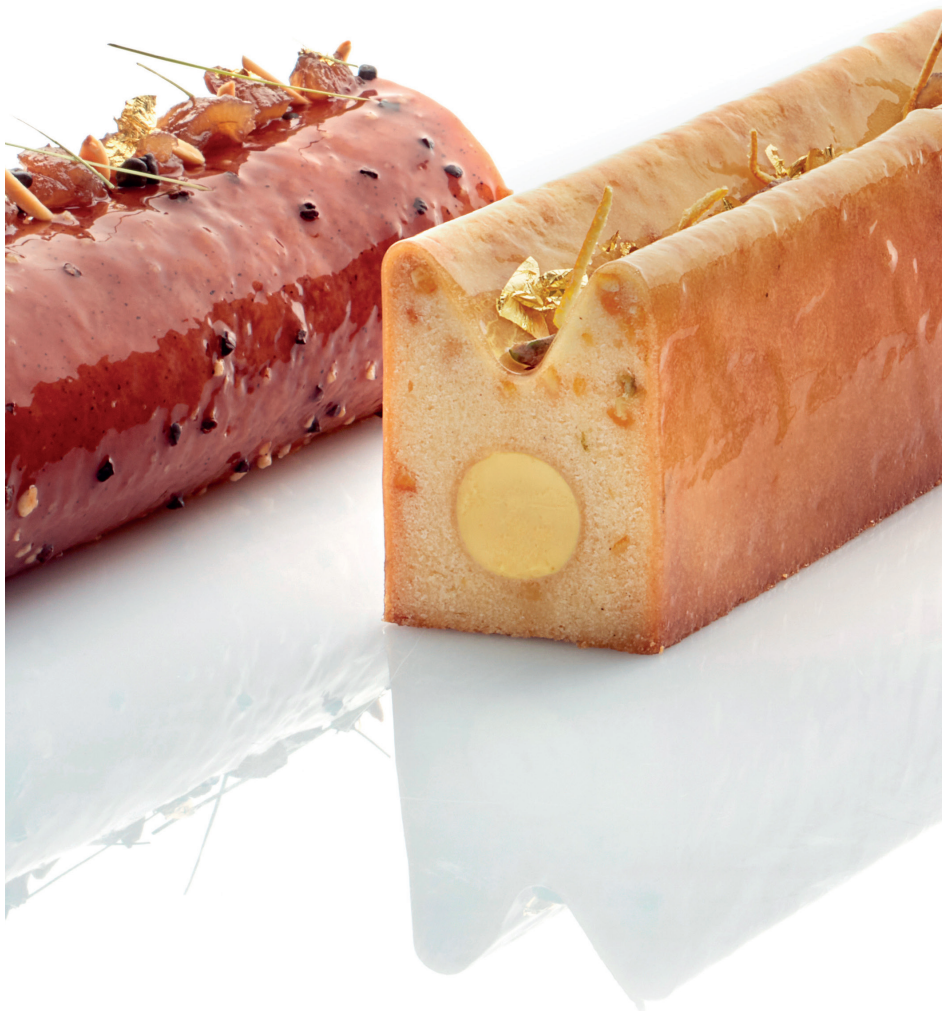


## Carrè

Production on 60 x 40 tray: small 10 pcs - big 8 pcs  
 Produzione su teglia 60 x 40: small 10 pcs - big 8 pcs

Cod.	Mould/Stampo	Cake/Dolce	Vol.
<b>30TC50F</b>	103 x 190 h 70 mm	80 x 150 h 69 mm	850 ml
<b>30TC51F</b>	82 x 290 h 64 mm	60 x 250 h 60 mm	900 ml





## Round

Production on 60 x 40 tray: 8 pcs  
 Produzione su teglia 60 x 40: 8 pcs

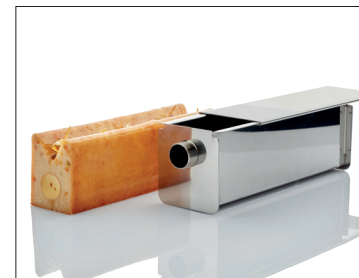
Cod.	Mould/Stampo	Cake/Dolce	Vol.
<b>30TC54F</b>	ø 82 x 290 mm	ø 78 x 250 mm	1050 ml



## Triangle

Production on 60 x 40 tray: 6 pcs  
 Produzione su teglia 60 x 40: 6 pcs

Cod.	Mould/Stampo	Cake/Dolce	Vol.
<b>30TC52F</b>	88 x 290 h 85 mm	82 x 250 h 80 mm	890 ml



## Fancy

Production on 60 x 40 tray: 8 pcs  
 Produzione su teglia 60 x 40: 8 pcs

Cod.	Mould/Stampo	Cake/Dolce	Vol.
<b>30TC53F</b>	83,5 x 290 h 86 mm	60 x 250 h 80 mm	960 ml



FOLDGEOMETRIC

