

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 ofreceros 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



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

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

Utillaje / 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 lollipops	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



Producto tridimensional / Three-dimensional product



Producto bidimensional / Two-dimensional product



Chocolate

Chocolate

Formas / *Shapes*

pág. 8

Figuras / *Figures*

pág. 25

Complementos / *Complements*

pág. 38

Personalizaciones / *Customizations*

pág. 41

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 x 30 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 chocolateSabor 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.

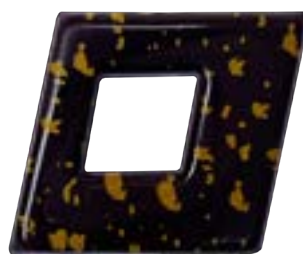
Chocolate negro /
Dark chocolate

NEW!

AR2711

45 x 36 mm

168 u.

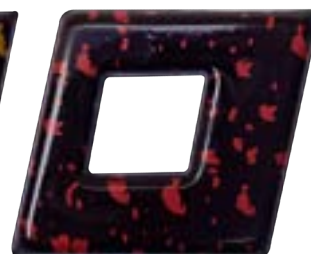
Chocolate negro /
Dark chocolate

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.

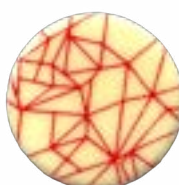
Chocolate blanco /
White chocolate

NEW!

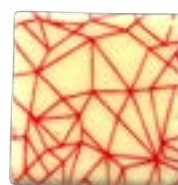
AR34806B

144 u.

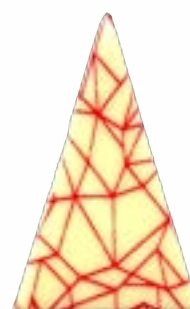
Chocolate blanco /
White chocolate



Ø 30 mm



30 x 30 mm



54 x 33 mm



54 x 33 mm



30 x 30 mm



Ø 30 mm

NEW!

AR34806N

144 u.

Chocolate negro /
Dark chocolate



NEW!

AR34660N

Ø 28 mm

35 u.

Chocolate negro /
Dark chocolate



NEW!

AR34660B

Ø 28 mm

35 u.

Chocolate blanco /
White chocolate



NEW!

AR34660L

Ø 28 mm

35 u.

Chocolate con leche /
Chocolate with milk



NEW!

AR34660A

Ø 28 mm

35 u.

Chocolate blanco /
White chocolate



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!

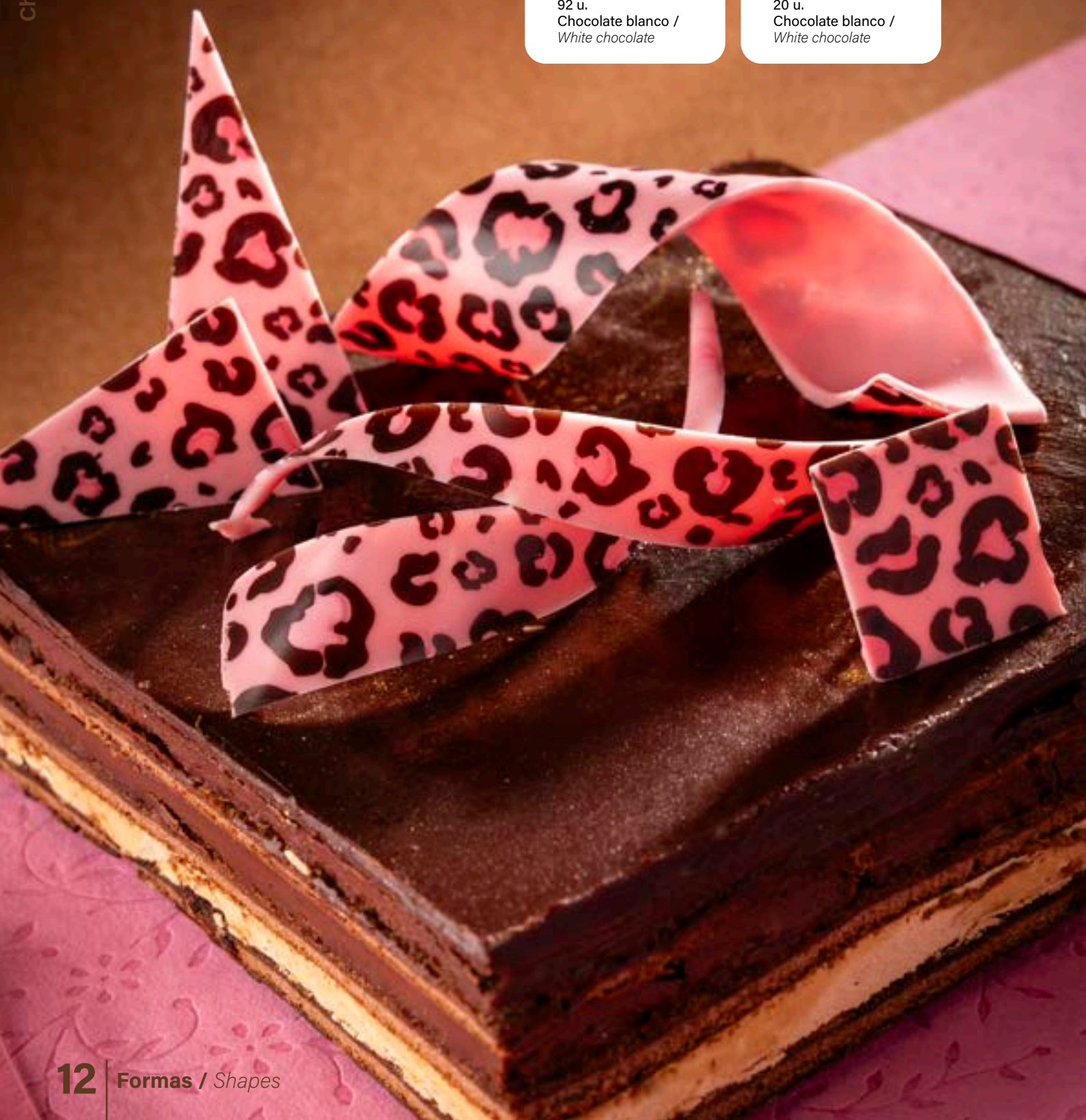
Triángulo / Triangle
AR34BT43R
 70 x 35 mm
 150 u.
 Chocolate blanco /
 White chocolate

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



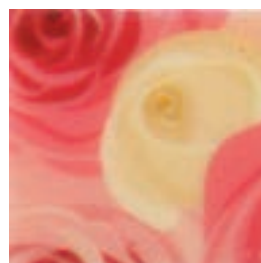
2034006-34003
30 x 30 mm
220 u.
Chocolate blanco /
White chocolate



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



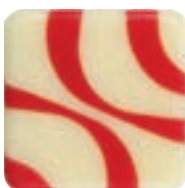
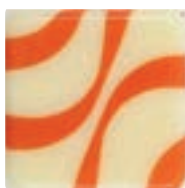
2035167-35154
 35 x 35 mm
 216 u.
 Chocolate negro /
 Dark chocolate



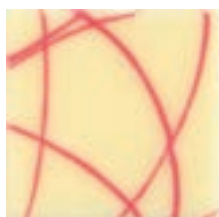
2034107-34101
 35 x 25 mm
 315 u.
 Chocolate blanco /
 White chocolate



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



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



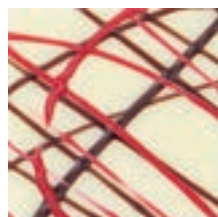
1034014-34008
30 x 30 mm
264 u.
Chocolate blanco /
White chocolate



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



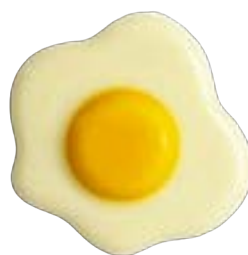
1032829
Ø 25 mm
192 u.
Chocolate blanco /
White chocolate



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

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

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 taste

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

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



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	VC2505	AR03062	AR03063
Chocolate con leche / Milk chocolate	10 x 10 ± 4 mm	VC2506	AR03066	AR03067
Chocolate blanco / White chocolate	10 x 10 ± 4 mm	VC2507	AR03070	AR03071



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



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	AR03100	AR03101
Chocolate con leche / Milk chocolate	Ø 4 mm	AR03104	AR03105
Chocolate blanco / White chocolate	Ø 4 mm	AR03108	AR03109
Chocolate blanco, negro y con leche / White chocolate, dark and with milk	Ø 4 mm	AR03112	AR03113
Caramelo / Caramel	Ø 4 mm	AR03116	AR03117



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	80015	AR03120
Chocolate blanco / White chocolate	7 - 9 mm	80016	AR03122
Chocolate con leche / Milk chocolate	7 - 9 mm	80017	AR03121
Chocolate blanco, negro y con leche / White chocolate, dark and with milk	7 - 9 mm	80032	AR03124
Caramelo / Caramel	7 - 9 mm	80018	AR03125
Fresa / Strawberry	7 - 9 mm	80019	AR03123

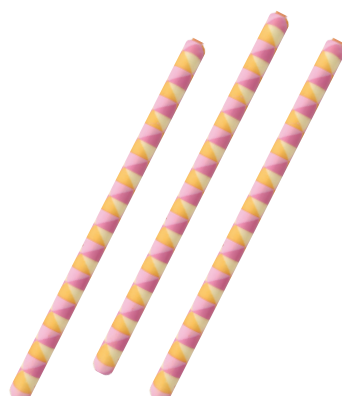
Color / Colour	Tamaño / Measures	Ref. / 4 kg
Naranja / Orange	7 - 9 mm	SM3437-80034



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-gelatine 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.





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



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

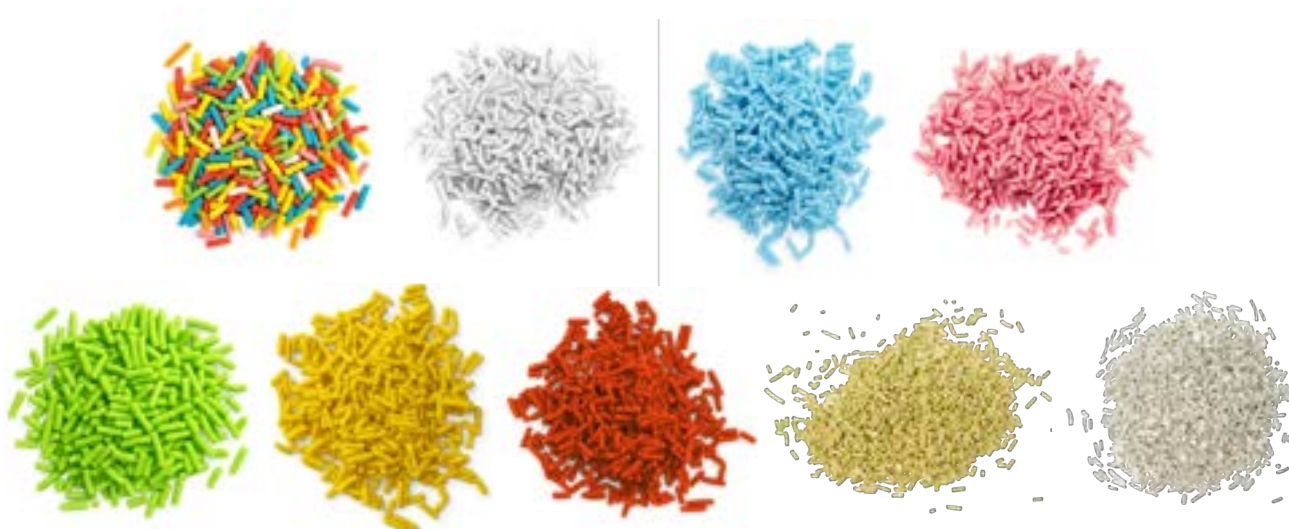
700 g Bote / Pot

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



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



10 kg Caja / Box

900 g Bote / Pot

450 g Bote / Pot

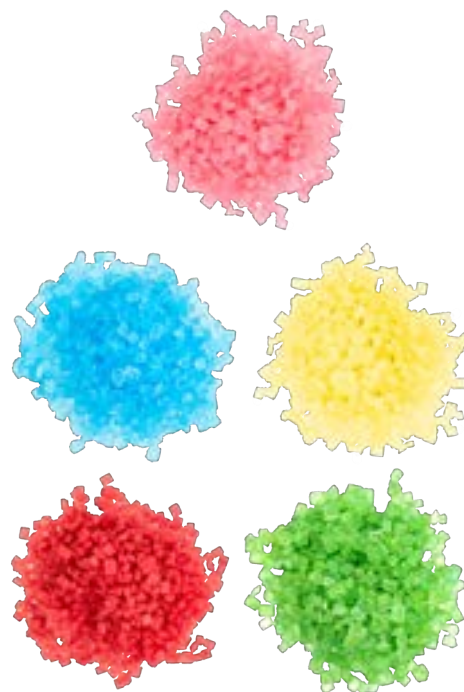
225 g Bote / Pot



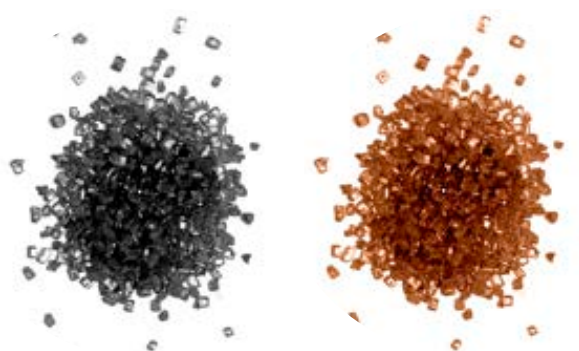


Color / Colour	Tamaño / Measures	Ref. / 10 kg	Ref. / 900 g	Ref. / 450 g	Ref. / 225 g
Rojo / Red	Ø 6 mm	P50010	P50011	P50012	P50013
Azul / Blue	Ø 6 mm	P50020	P50021	P50022	P50023
Blanco / White	Ø 6 mm	P50030	P50031	P50032	P50033
Violeta / Purple	Ø 6 mm	P50040	P50041	P50042	P50043
Naranja / Orange	Ø 6 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	AR03074	AR03075	AR03076
Azul / Blue	AR03079	AR03080	AR03081
Amarillo / Yellow	AR03084	AR03085	AR03086
Rojo / Red	AR03089	AR03090	AR03091
Verde / Green	AR03094	AR03095	AR03096



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

Virutas de oblea / Wafer chips



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



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

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

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.



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

3/5

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

4/5

4/5

4/5



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

4/5

4/5

4/5

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



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.

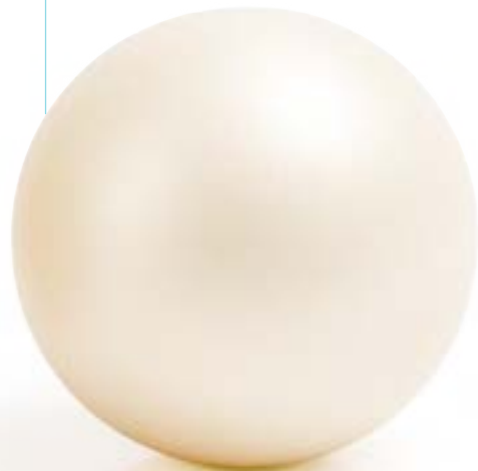
The metallic spray offers an intense, opaque, and shiny finish that mimics the appearance of metals such as gold, silver, bronze, or copper.



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



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
●	●	●	●	●	●	●	●

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



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
●	●	●	●	●	●	●	●

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
NEW! Blanco / White	SP71



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



400 ml

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

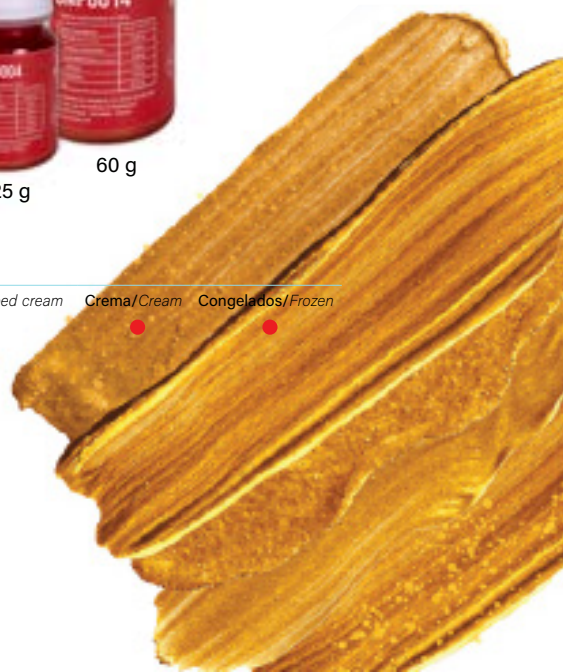


25 g

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.

NEW!

NEW!

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



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.

NEW!

NEW!

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



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 solución 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



5 g 40 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	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

AE002

220V / 50 Hz
Compresor /
Compressor



SPECIFICATIONS

ELECTRICITY SUPPLY: 220V/50Hz
FREE SPEED: 1400 RPM
MAX. PRESSURE: 4 KG/CM²(57PSI)
FREE FLOWRATE: 30 L/MIN(1CFM)



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	CAK070NG
● Amarillo / Yellow	CAK070AM
● Azul / Blue	CAK070AZ
● Rojo / Red	CAK070RJ
● Negro fotografía / Photography black	CAK070NGF

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	CAK060NG
● Amarillo / Yellow	CAK060AM
● Azul / Blue	CAK060AZ
● Rojo / Red	CAK060RJ
● Negro fotografía / Photography black	CAK060NGF

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	CAK050NG
● Amarillo / Yellow	CAK050AM
● Azul / Blue	CAK050AZ
● Rojo / Red	CAK050RJ
● Negro fotografía / Photography black	CAK050NGF

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	CAK014NG
● Amarillo / Yellow	CAK014AM
● Azul / Blue	CAK014AZ
● Rojo / Red	CAK014RJ



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

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

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





AZ12264
Ø 22 mm
200 u.
Azúcar /
Sugar



AZ12319
Ø 40 mm
54 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



AZ12209
 20 x 15 mm
 150 u.
 Azúcar /
 Sugar



AZ12208
 Ø 15 mm
 240 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



ARTIPAS

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



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



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



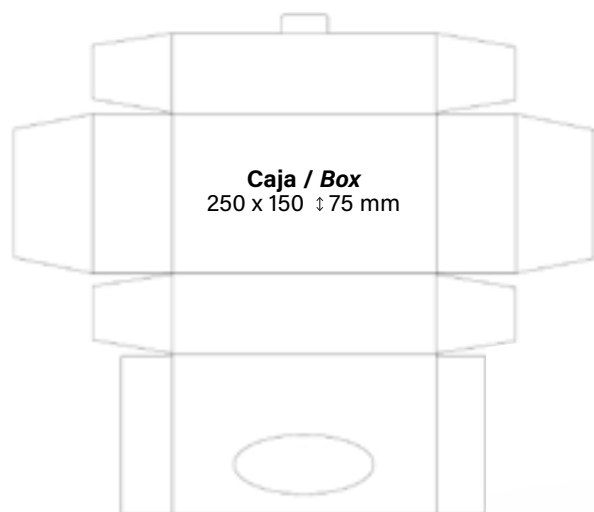
Tupper

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	F0131	F01312T
● Azul / Blue	F0132	F01322T
● Blanco / White	F0133	F01332T
● Rojo / Red	F0134	F01342T
● Rosa / Pink	F0135	F01352T
● Salmón / Salmon	F0136	F01362T
● Surtido / Assortment	F0137	F01372T

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	F0141	F01412T
● Azul / Blue	F0142	F01422T
● Blanco / White	F0143	F01432T
● Rojo / Red	F0144	F01442T
● Rosa / Pink	F0145	F01452T
● Salmón / Salmon	F0146	F01462T
● Surtido / Assortment	F0147	F01472T





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	F0121	F01212T
● Azul / Blue	F0122	F01222T
● Blanco / White	F0123	F01232T
● Rojo / Red	F0124	F01242T
● Rosa / Pink	F0125	F01252T
● Salmón / Salmon	F0126	F01262T
● Surtido / Assortment	F0127	F01272T



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

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



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

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



Agrifolio ↓ 54 mm / Holly ↓ 54 mm

Ref.	Embalaje / Packaging	Uds. / Units
F1031	Caja Artipas / Artipas box	1.000 u.
F10312T	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	F0011	F00112T
● Azul / Blue	F0012	F00122T
● Blanco / White	F0013	F00132T
● Rojo / Red	F0014	F00142T
● Rosa / Pink	F0015	F00152T
● Salmón / Salmon	F0016	F00162T
● Surtido / Assortment	F0017	F00172T

**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	F0231	F02312T
● Azul / Blue	F0232	F02322T
● Blanco / White	F0233	F02332T
● Rojo / Red	F0234	F02342T
● Rosa / Pink	F0235	F02352T
● Salmón / Salmon	F0236	F02362T
● Surtido / Assortment	F0237	F02372T

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.
● Amarillo / Yellow	F0021	F00212T
● Azul / Blue	F0022	F00222T
● Blanco / White	F0023	F00232T
● Rojo / Red	F0024	F00242T
● Rosa / Pink	F0025	F00252T
● Salmón / Salmon	F0026	F00262T
● Surtido / Assortment	F0027	F00272T



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.
● Amarillo / Yellow	F0031	F00312T
● Azul / Blue	F0032	F00322T
● Blanco / White	F0033	F00332T
● Rojo / Red	F0034	F00342T
● Rosa / Pink	F0035	F00352T
● Salmón / Salmon	F0036	F00362T
● Surtido / Assortment	F0037	F00372T

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.
● Amarillo / Yellow	F0071	F00712T
● Azul / Blue	F0072	F00722T
● Blanco / White	F0073	F00732T
● Rojo / Red	F0074	F00742T
● Rosa / Pink	F0075	F00752T
● Salmón / Salmon	F0076	F00762T
● Surtido / Assortment	F0077	F00772T



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

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



Peonia surtida Ø 55 mm / Assortment peony Ø 55 mm

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



10109T
 Ø 50 mm
 60 u.
 Oblea /
 Wafer

101592T
 Ø 50 mm
 100 u.
 Oblea /
 Wafer



Decoraciones de oblea / Wafer decorations

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 emulsifier 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 liquida / Liquid shellac

NEW!

NEW!

Ref. / 120 ml

Ref. / 1.000 ml

Ref. / 5.000 ml

GLCAR

GLCAR01

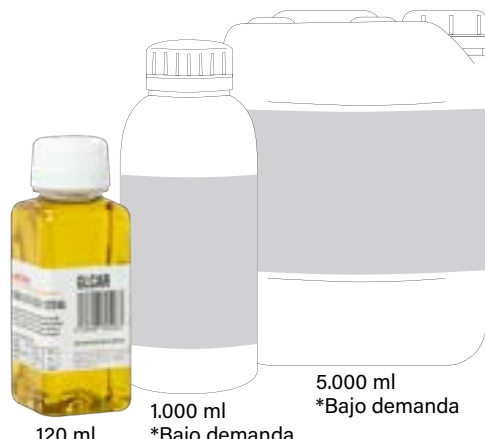
GLAR05

Descripción: Abrillantador liquido 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.



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
●	●	●	●	●	●	●	●

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



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
●	●	●	●	●	●	●	●

NEW!

Aceite desmoldante para moldes / Antistick oil for moulds

Ref. / 1.000 ml Ref. / 5.000 ml

AR06021

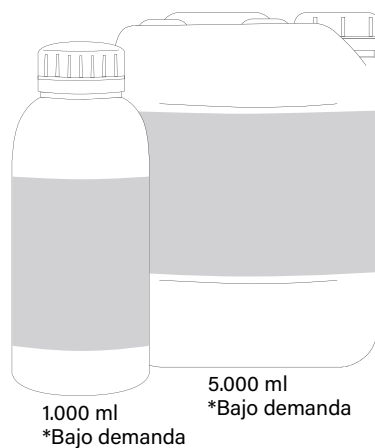
AR06025

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 the macaron base can absorb moisture from the filling



7235186
Transparente /
Transparent
7235131
Burgundy /
Burgundy
110 x 105 ± 53 mm
10 u.
Poliestireno /
Polystyrene

* Para 6 macarons /
* For 6 macarons



Velas

Candles

Números en caja / *Numbers in box*

pág. 130

Números en blíster / *Numbers in blister pack*

pág. 132

Varios / *Various*

pág. 140

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.

These are the candle packaging boxes, but we can also customize your boxes if you wish. Simply contact us at 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
 Blister 1 u.
 Parafina /
 Paraffin Wax



V62N1

V62N2

V62N3

V62N4

V62N5



V62N6

V62N7

V62N8

V62N9

V62N0

† 150 mm
 Pick † 70 mm
 Blister 1 u.
 Parafina /
 Paraffin Wax



V63N1

V63N2

V63N3

V63N4

V63N5



V63N6

V63N7

V63N8

V63N9

V63N0

† 105 mm
 Pick † 45 mm
 Blister 1 u.
 Parafina /
 Paraffin Wax



V64N1 V64N2 V64N3 V64N4 V64N5



V64N6 V64N7 V64N8 V64N9 V64N0

† 170 mm
 Pick † 65 mm
 Blister 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



V39200N1

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



V39200N2



V39200N3



V39200N4



V39200N5



V39200N6



V39200N7



V39200N8



V39200N9



V39200N0



V39100N1

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



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
 Blister 15 u.
 Parafina + Plástico/
 Paraffin Wax + Plastic



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



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

*Llama de colores / Colour flame



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



V128
 ‡ 60 mm
 Blister 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

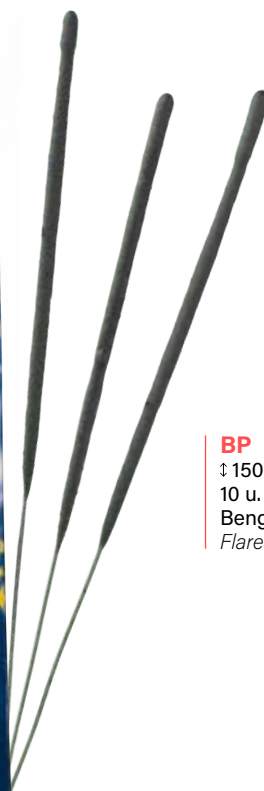


V41
 ‡ 25 mm
 100 u.
 PVC /
 PVC



V53
 ‡ 150 mm
 120 u.
 PVC /
 PVC

V53P3
 ‡ 150 mm
 3 u.
 PVC /
 PVC



BP
 ‡ 150 mm
 10 u.
 Bengalas /
 Flares



Utillaje

Tools

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

¡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.	1 u.	1 u.	1 u.	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

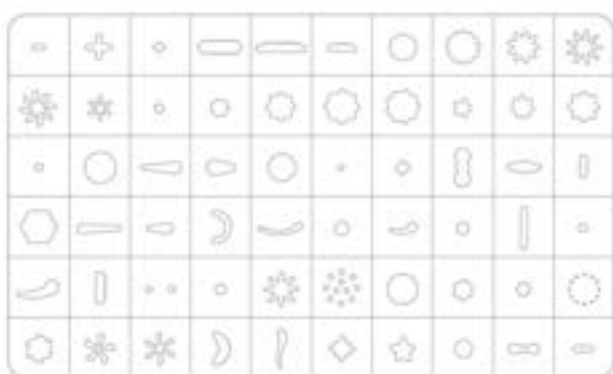
24 u.
PC

**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

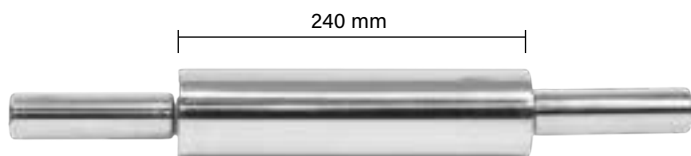


BQ4016
Ø 13 - 25 ↑ 30 mm
4 u.
PP

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

Ø 250 ± 50 mm

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

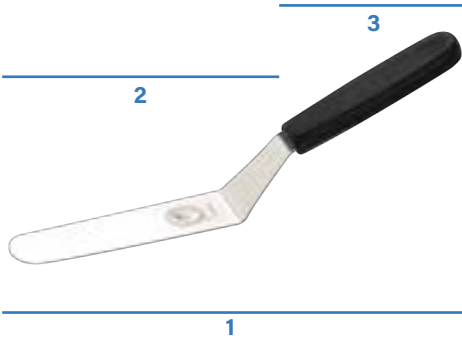


AR07046-44016
 Ø 110 ↑ 160 mm
 1.000 ml
AR07037
 Ø 135 ↑ 210 mm
 2.000 ml
 1 u.
 PC

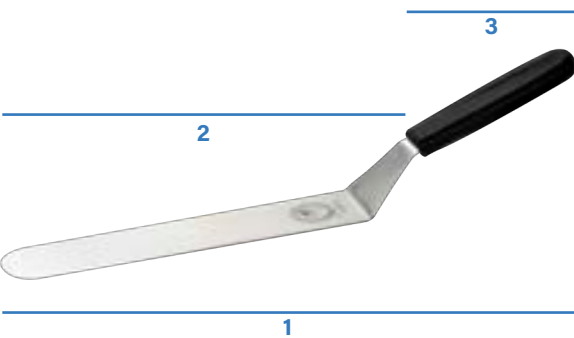


AR07038
 Ø 130 ↑ 205 mm
 2.000 ml
 1 u.
 PP

90753
↔ 280 mm (1)
↔ 176 mm (2)
↔ 104 mm (3)
1 u.
INOX + SI



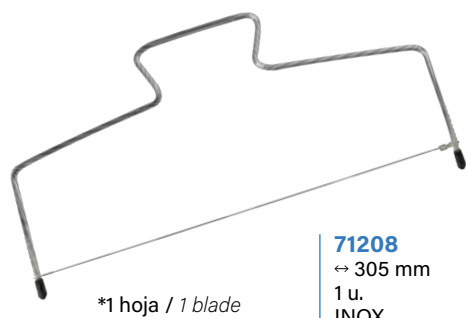
90757
↔ 390 mm (1)
↔ 280 mm (2)
↔ 110 mm (3)
1 u.
INOX + SI



	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.	1 u.	1 u.	1 u.	1 u.	1 u.	1 u.	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



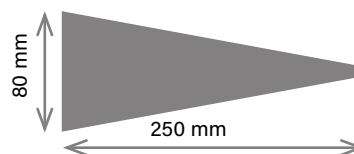
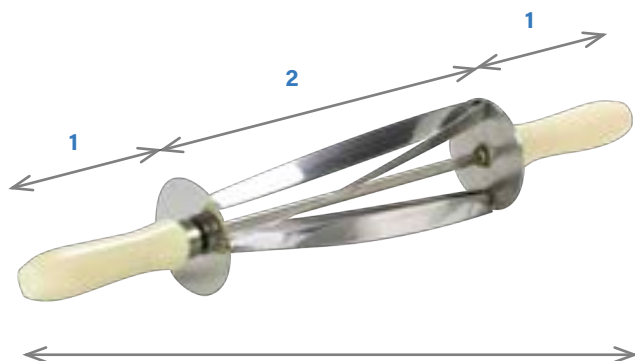
COR201204
 ‡ 50 / 55 / 70 mm
 ⇔ 65 / 75 / 105 mm
 3 u.
 INOX



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



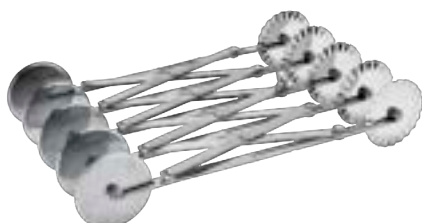
COR2019A
 Ø 25 mm Ø 75 mm
 Ø 35 mm Ø 84 mm
 Ø 40 mm Ø 90 mm
 Ø 50 mm Ø 97 mm
 Ø 55 mm Ø 100 mm
 Ø 63 mm 12 u.
 Ø 70 mm INOX



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



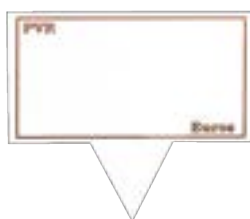
AR07043
Ø 305 † 50 mm
1 u.
ABS



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



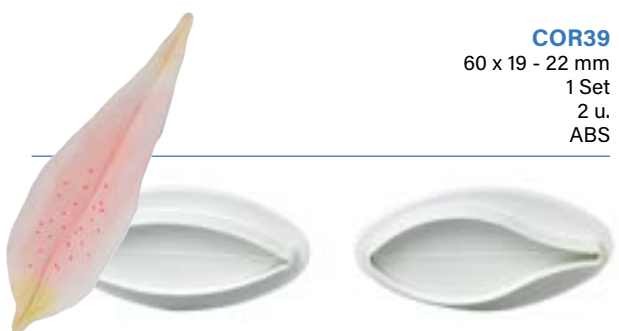
MOD3026A

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

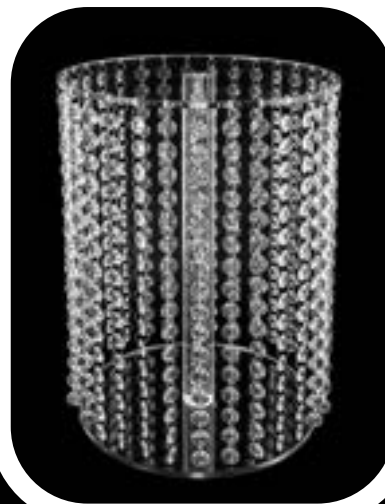
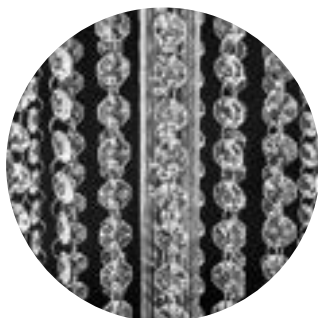


MOL201207
40 - 110 x 30 - 75 ± 12 mm
1 Set
4 u.
ABS



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

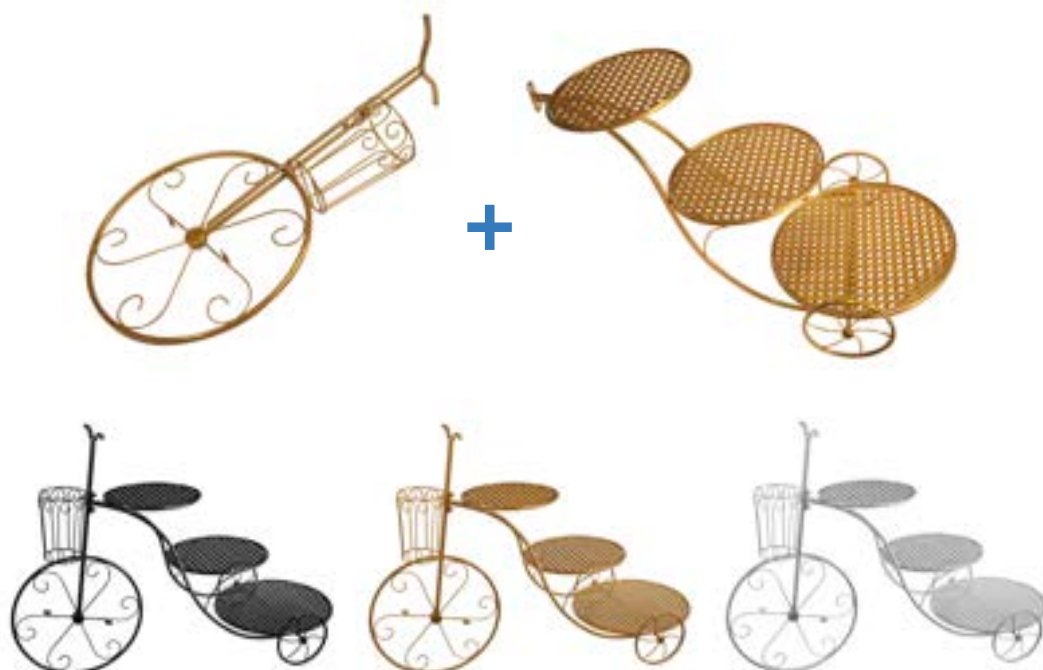
400 x 400 mm

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

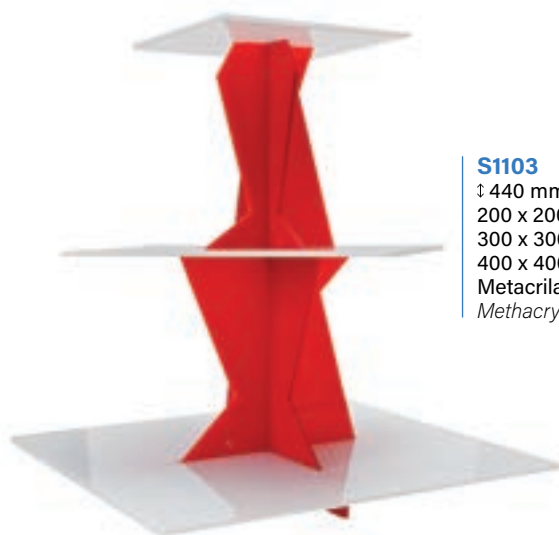


3056
 920 x 600 mm
 Ø 200 mm
 Ø 250 mm
 Ø 300 mm
 Metacrilato /
 Methacrylate





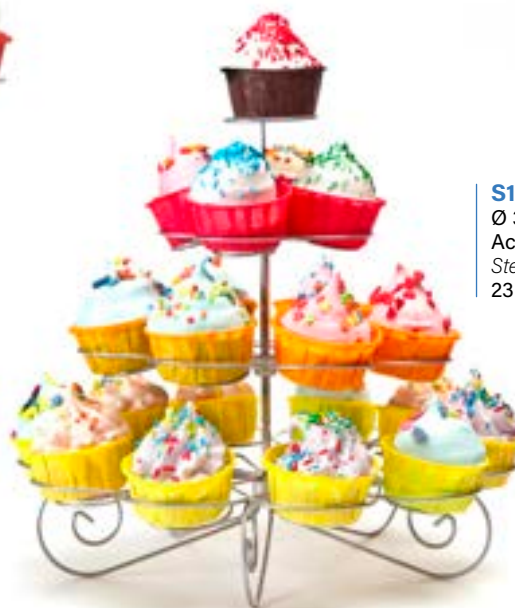
S1101
 ‡ 530 mm
 Ø 200 mm
 Ø 310 mm
 Ø 340 mm
 Metacrilato /
 Methacrylate



S1103
 ‡ 440 mm
 200 x 200 mm
 300 x 300 mm
 400 x 400 mm
 Metacrilato /
 Methacrylate

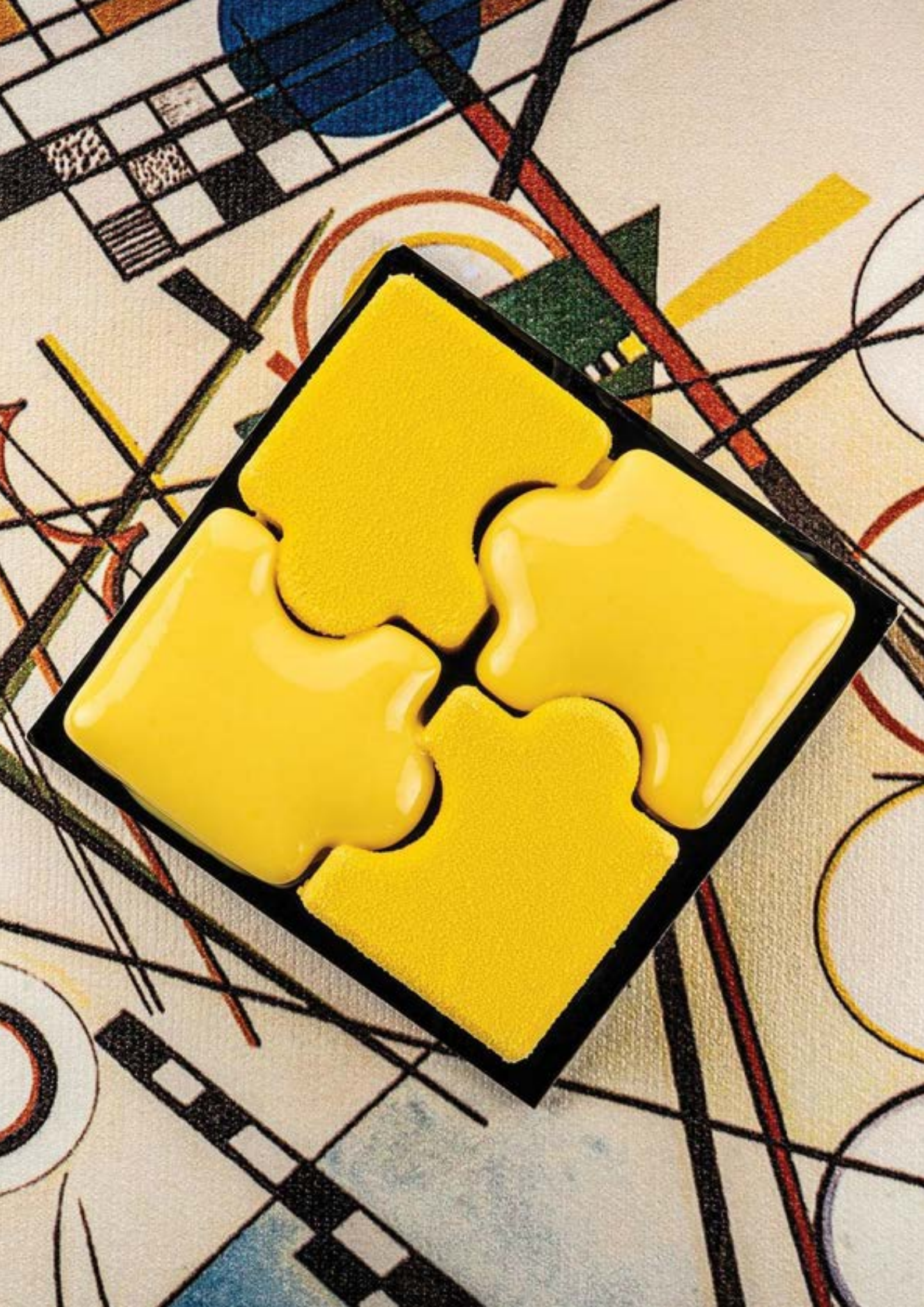


S1105
 Ø 240 ‡ 200 mm
 Acero /
 Steel
 13 cupcakes



S1104
 Ø 315 ‡ 300 mm
 Acero /
 Steel
 23 cupcakes





Moldes

Moulds

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

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°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°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!

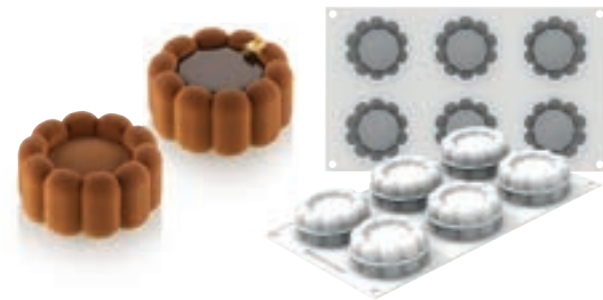
MOL36475

Ø 62 ± 51 mm

8 pcs. 130 ml

1 u.

Silicona /
Silicone



NEW!

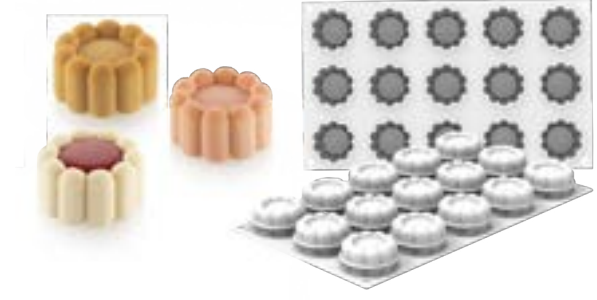
MOL36468

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 ± 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 ± 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

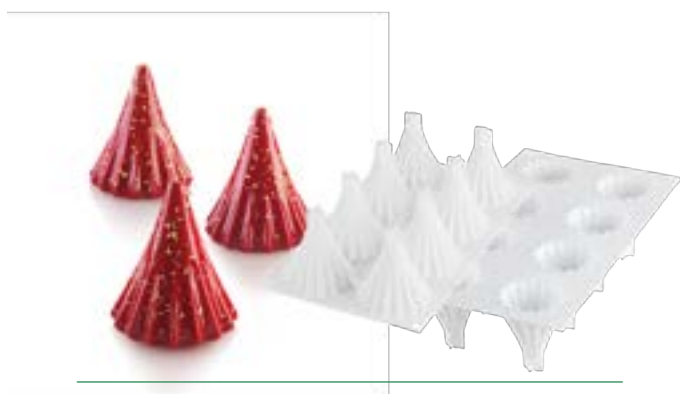
Ø 85-44 ± 20 mm Molde / Mould
1 Cortante / Cutter
6 pcs. 65 ml
1 Set
Silicona + ABS/
Silicone + ABS



NEW!

MOL36333

Ø 65 ± 25 mm
8 pcs. 80 ml
1 u.
Silicona /
Silicone



NEW!

MOL36335

Ø 67 ± 79.5 mm
8 pcs. 95 ml
1 u.
Silicona /
Silicone



NEW!

MOL36416

Ø 72 ± 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



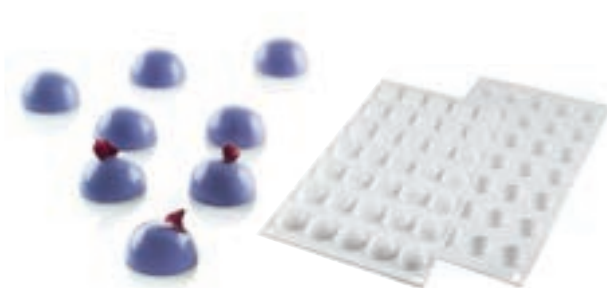
MOL36224
Ø 24 † 12 mm
35 pcs. 5 ml
1 u.
Silicona /
Silicone



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

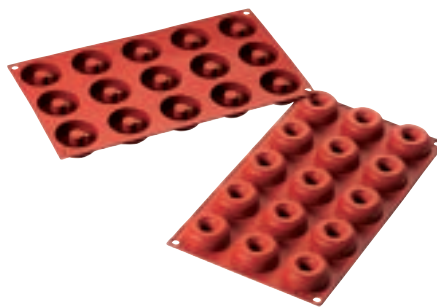




NEW!

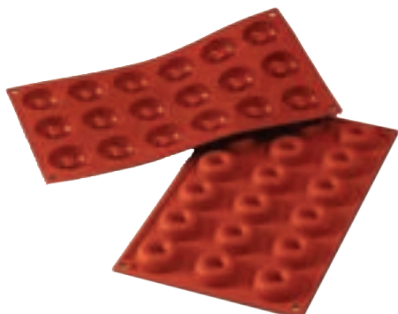
SF170

Ø 75 ± 28 mm
6 pcs. 100 ml
1 u.
Silicona /
Silicone



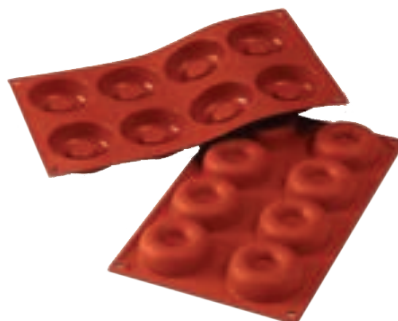
SF171

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

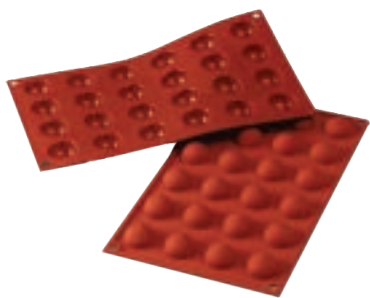
74 x 57 ± 28 mm
8 pcs. 72 ml
1 u.
Silicona /
Silicone



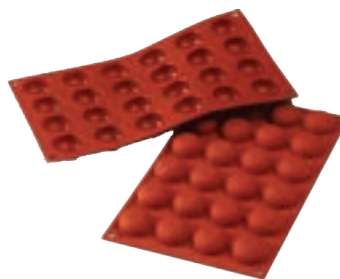
SF061

Ø 75 ± 40 mm
6 pcs. 100 ml
1 u.
Silicona /
Silicone

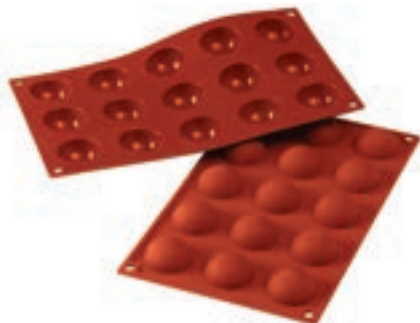




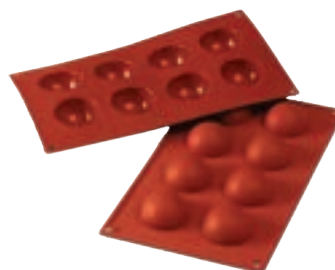
SF006
 Ø 30 ± 15 mm
 24 pcs. 10 ml
 1 u.
 Silicona /
 Silicone



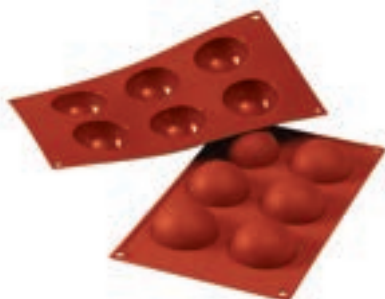
SF009
 Ø 34 ± 16 mm
 24 pcs. 18 ml
 1 u.
 Silicona /
 Silicone



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



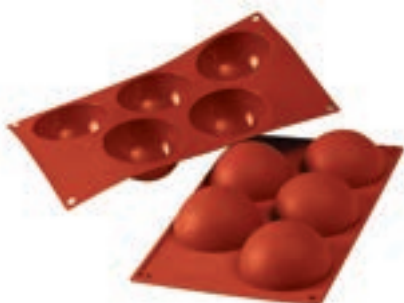
SF004
 Ø 50 ± 25 mm
 8 pcs. 30 ml
 1 u.
 Silicona /
 Silicone



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

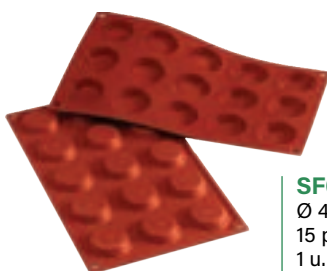


SF086
 Ø 75 ± 40 mm
 6 pcs. 115 ml
 1 u.
 Silicona /
 Silicone





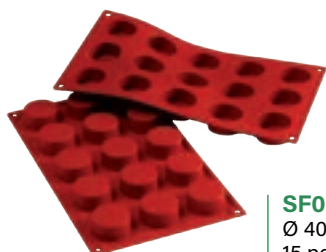
SF030
 Ø 35 ± 5 mm
 24 pcs. 5 ml
 1 u.
 Silicona /
 Silicone



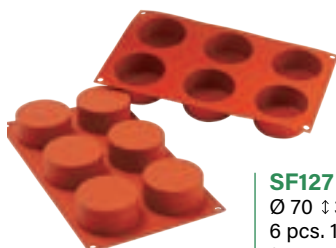
SF013
 Ø 45 ± 10 mm
 15 pcs. 20 ml
 1 u.
 Silicona /
 Silicone



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



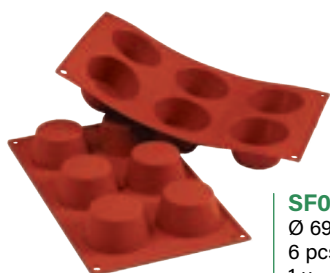
SF027
 Ø 40 ± 20 mm
 15 pcs. 30 ml
 1 u.
 Silicona /
 Silicone



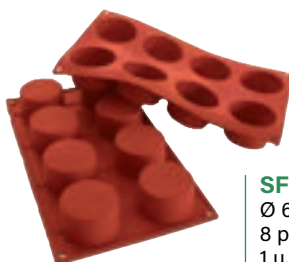
SF127
 Ø 70 ± 35 mm
 6 pcs. 133 ml
 1 u.
 Silicona /
 Silicone



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

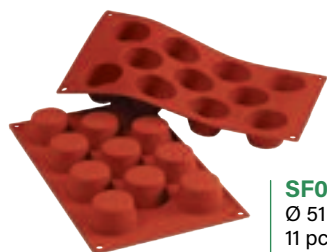


SF119
 Ø 63 ± 40 mm
 8 pcs. 123 ml
 1 u.
 Silicona /
 Silicone

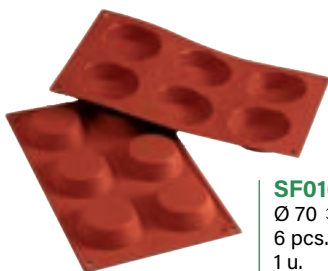


SF047
 Ø 80 ± 18 mm
 6 pcs. 72 ml
 1 u.
 Silicona /
 Silicone

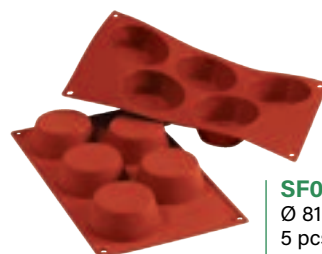




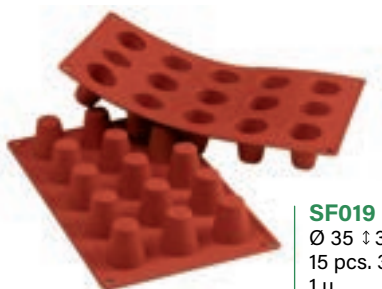
SF022
 Ø 51 ± 28 mm
 11 pcs. 50 ml
 1 u.
 Silicona /
 Silicone



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



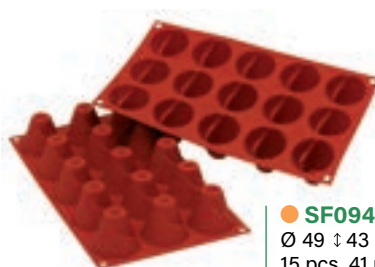
SF024
 Ø 81 ± 32 mm
 5 pcs. 135 ml
 1 u.
 Silicona /
 Silicone



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



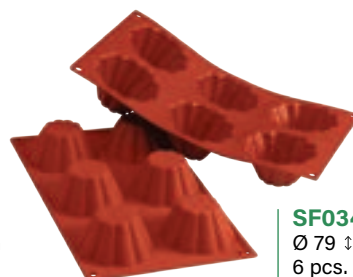
SF094
 Ø 49 ± 43 mm
 15 pcs. 41 ml
 1 u.
 Silicona /
 Silicone



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

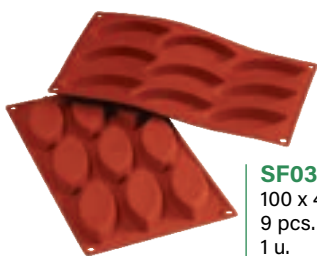


SF093
 Ø 60 ± 51 mm
 8 pcs. 72 ml
 1 u.
 Silicona /
 Silicone

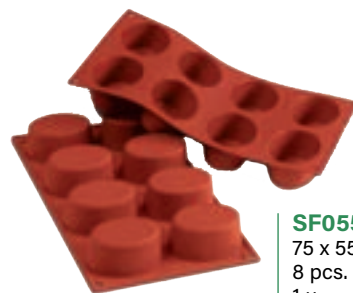




SF038
72 x 30 ± 15 mm
12 pcs. 20 ml
1 u.
Silicona /
Silicone



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



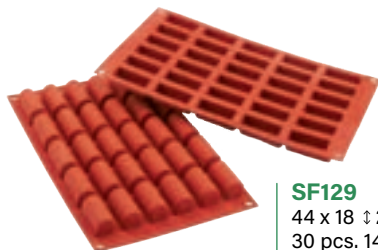
SF103
127 x 47 ± 17 mm
6 pcs. 83 ml
1 u.
Silicona /
Silicone



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

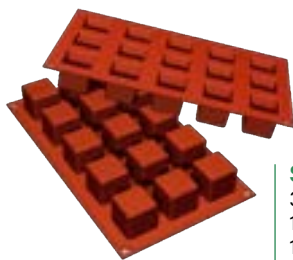


SF126
93 x 31 ± 42 mm
9 pcs. 85 ml
1 u.
Silicona /
Silicone

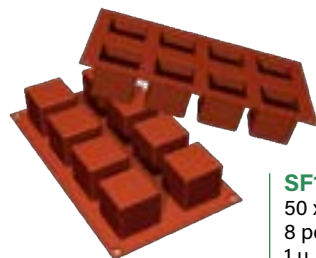




SF110
87 x 48 ± 24 mm
7 pcs. 97 ml
1 u.
Silicona /
Silicone



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

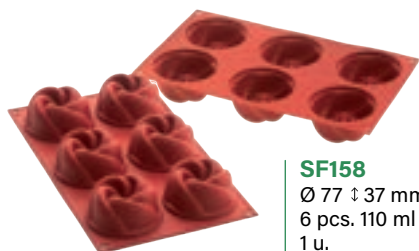


SF007
71 x 71 ± 40 mm
6 pcs. 90 ml
1 u.
Silicona /
Silicone



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

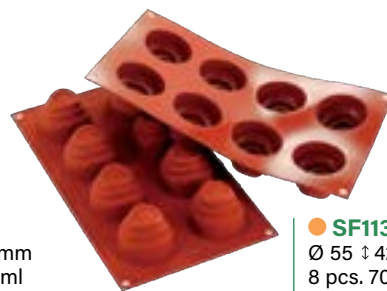




SF158
 Ø 77 x 37 mm
 6 pcs. 110 ml
 1 u.
 Silicona /
 Silicone



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



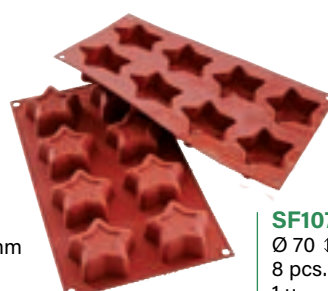
SF113
 Ø 55 x 42 mm
 8 pcs. 70 ml
 1 u.
 Silicona /
 Silicone



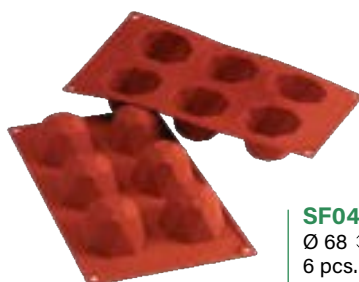
SF157
 84 x 66 x 29 mm
 8 pcs. 77 ml
 1 u.
 Silicona /
 Silicone



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 x 45 mm
 1.000 ml
 1 Set
 Silicona /
 Silicone



MOL25992
 Ø 240 x 47 mm
 1.400 ml
 1 Set
 Silicona /
 Silicone



MOL20376
 Ø 140 x 43 mm
 600 ml
 1 Set
 Silicona /
 Silicone



MOL30447
 Ø 170 x 77 mm Molde / Mould
 x 50 mm Cortante / Cutter
 Ø 250 mm Plato / Plate
 1.320 ml
 1 Set
 Silicona + ABS + Policarbonato/
 Silicone + ABS + Polycarbonate



MOL25618
 Ø 180 x 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



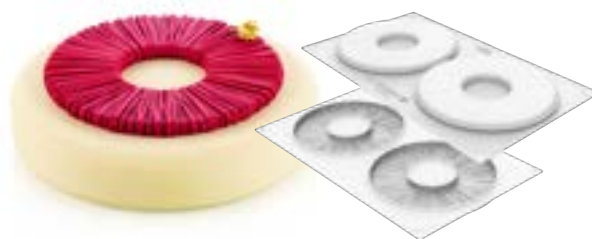
SFT459

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 x 70 mm Molde / Mould
250 x 185 mm Lámina / Sheet
1.300 ml
1 Set
Silicona /
Silicone


MOL25052

250 x 90 x 70 mm Molde / Mould
250 x 185 mm Lámina / Sheet
1.300 ml
1 Set
Silicona /
Silicone



MOL25055

250 x 90 ± 70 mm Molde / Mould
250 x 185 mm Lámina / Sheet
1.300 ml
1 Set
Silicona /
Silicone



MOL25051

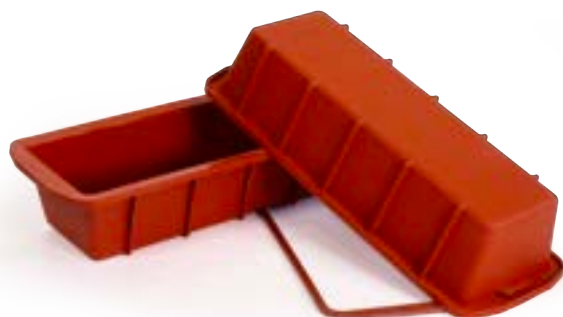
250 x 90 ± 70 mm Molde / Mould
250 x 185 mm Lámina / Sheet
1.300 ml
1 Set
Silicona /
Silicone



Ref.	Tamaño / Measures	Capacidad / Capacity	Uds. / Units
SFT300	280 x 220 ↓ 40 mm	1.300 ml	1 u.
SFT306	228 x 228 ↓ 50 mm	2.300 ml	1 u.



Ref.	Tamaño / Measures	Capacidad / Capacity	Uds. / Units
SFT326	240 x 105 ↓ 65 mm	1.500 ml	1 u.
SFT330	260 x 100 ↓ 70 mm	1.550 ml	1 u.
SFT331	300 x 100 ↓ 70 mm	1.700 ml	1 u.



Ref.	Tamaño / Measures	Capacidad / Capacity	Uds. / Units
SFT424	Ø 240 ↓ 30 mm	1.250 ml	1 u.
SFT426	Ø 260 ↓ 30 mm	1.300 ml	1 u.
SFT428	Ø 280 ↓ 30 mm	1.750 ml	1 u.



Ref.	Tamaño / Measures	Capacidad / Capacity	Uds. / Units
● SFT118	Ø 180 ↓ 40 mm	1.000 ml	1 u.
SFT120	Ø 200 ↓ 40 mm	1.050 ml	1 u.
SFT122	Ø 220 ↓ 42 mm	1.400 ml	1 u.
SFT124	Ø 240 ↓ 42 mm	1.700 ml	1 u.
SFT126	Ø 260 ↓ 45 mm	2.200 ml	1 u.
SFT128	Ø 280 ↓ 47 mm	2.500 ml	1 u.
SFT180	Ø 180 ↓ 65 mm	1.500 ml	1 u.
SFT226	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



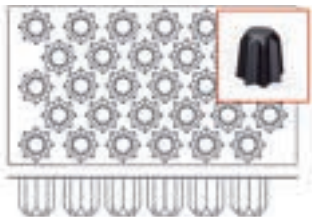
Silicona 600 x 400 / Silicone 600 x 400



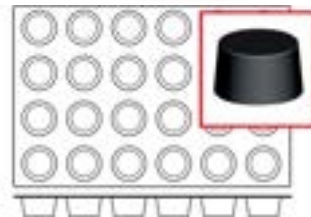
CKM011
Ø 71 ± 35 mm
35 pcs. 90 ml
1 u.
Silicona /
Silicone



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





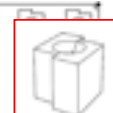
PF01209
30 x 30 ± 30 mm
54 pcs. 25 ml
1 u.
Silicona /
Silicone



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



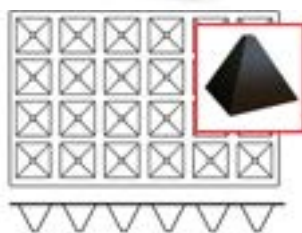
CKM002
Ø 56 ± 50 mm
54 pcs. 80 ml
1 u.
Silicona /
Silicone



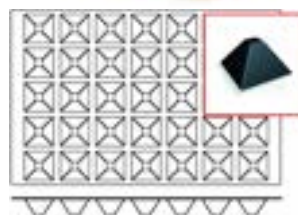
CKM008
Ø 44 ± 10 mm
60 pcs. 10 ml
1 u.
Silicona /
Silicone



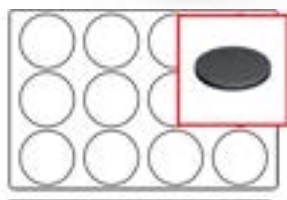
CKM019
52 x 52 ± 60 mm
28 pcs. 104 ml
1 u.
Silicona /
Silicone



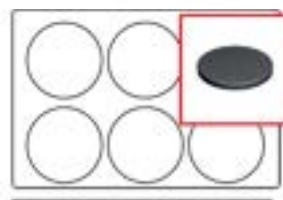
CKM057
72 x 72 ± 60 mm
24 pcs. 118 ml
1 u.
Silicona /
Silicone



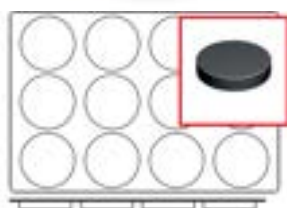
CKM010
65 x 65 ± 35 mm
35 pcs. 61 ml
1 u.
Silicona /
Silicone



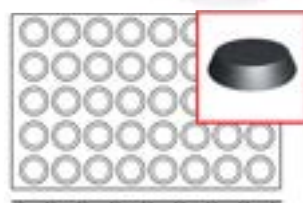
CKM013
Ø 120 ± 10 mm
12 pcs. 112 ml
1 u.
Silicona /
Silicone



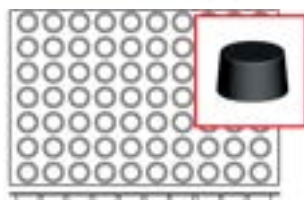
CKM012
Ø 160 ± 10 mm
6 pcs. 200 ml
1 u.
Silicona /
Silicone



CKM029
Ø 120 ± 22 mm
12 pcs. 120 ml
1 u.
Silicona /
Silicone



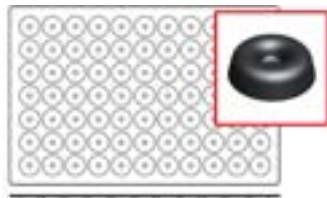
CKM004
Ø 60 ± 11 mm
40 pcs. 25 ml
1 u.
Silicona /
Silicone



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



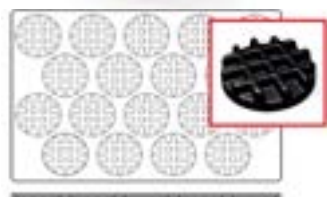
CKM031
 Ø 165 ± 39 mm
 6 pcs. 613 ml
 1 u.
 Silicona /
 Silicone



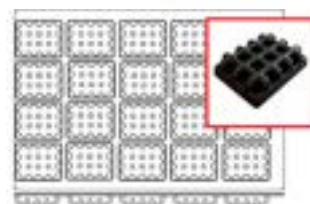
CKM046
 28 x 28 ± 25 mm
 77 pcs. 11 ml
 1 u.
 Silicona /
 Silicone



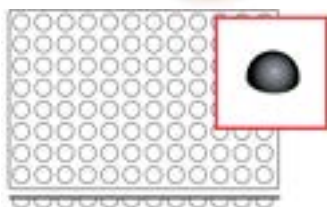
CKM047
 25 x 25 ± 24 mm
 88 pcs. 12 ml
 1 u.
 Silicona /
 Silicone



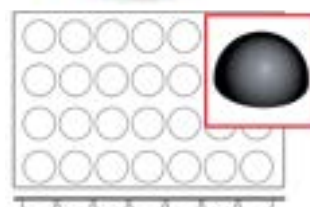
CKM051
 Ø 90 ± 24 mm
 18 pcs. 107 ml
 1 u.
 Silicona /
 Silicone



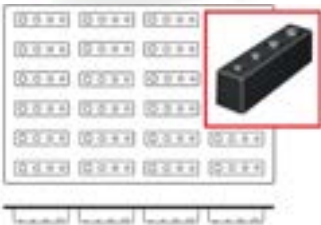
CKM052
 95 x 70 ± 24 mm
 20 pcs. 113 ml
 1 u.
 Silicona /
 Silicone



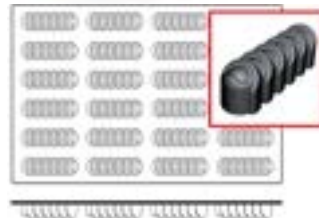
CKM015
 Ø 35 ± 17,5 mm
 96 pcs. 11 ml
 1 u.
 Silicona /
 Silicone



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



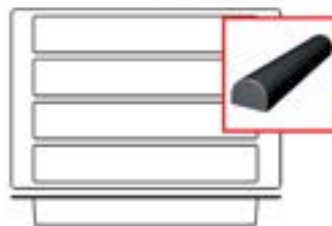
● **CKM035**
120 x 35 ± 34 mm
24 pcs. 104 ml
1 u.
Silicona /
Silicone



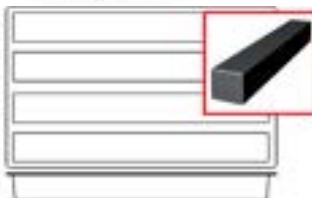
● **CKM036**
120 x 36 ± 33 mm
24 pcs. 106 ml
1 u.
Silicona /
Silicone



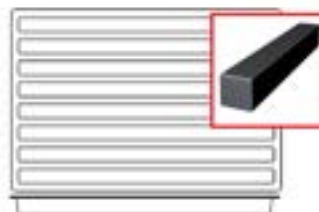
● **CKM042**
119 x 36 ± 34 mm
24 pcs. 103 ml
1 u.
Silicona /
Silicone



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



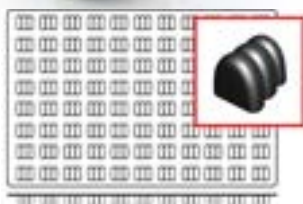
CKM032
 39 x 36 ± 16 mm
 70 pcs. 11 ml
 1 u.
 Silicona /
 Silicone



CKM005
 77 x 44 ± 18 mm
 44 pcs. 32 ml
 1 u.
 Silicona /
 Silicone



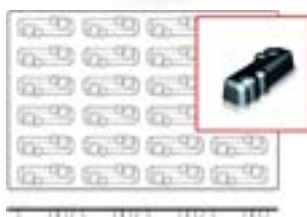
CKM030
 46 x 33 ± 14 mm
 78 pcs. 11 ml
 1 u.
 Silicona /
 Silicone



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

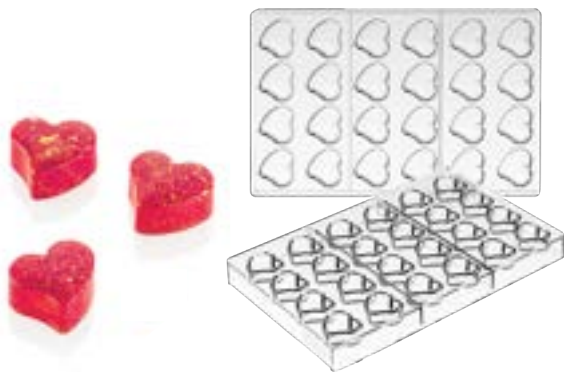


CKM038
 120 x 35 ± 30 mm
 24 pcs. 106 ml
 1 u.
 Silicona /
 Silicone



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



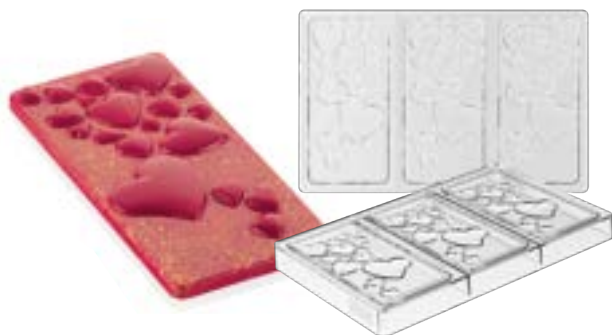
MOL52931
41,5 x 25,5 ± 15,5 mm
24 pcs. 7,8 ml
1 u.
Tritán /
Tritan



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

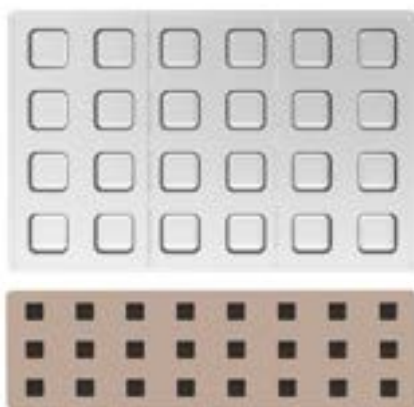


MOL52994
116,5 x 23 ± 15 mm
1 Set
8 pcs. 24 ml
Silicona /
Silicone



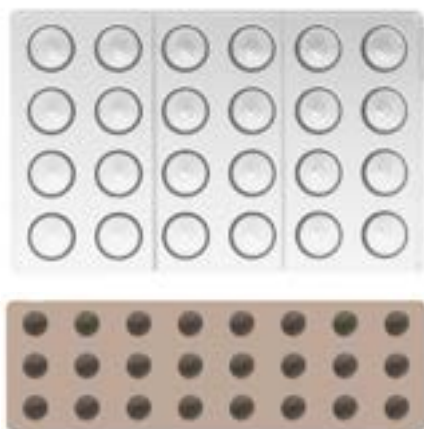
MOL52993
117 x 22 ± 12,5 mm
1 Set
8 pcs. 23 ml
Silicona /
Silicone





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

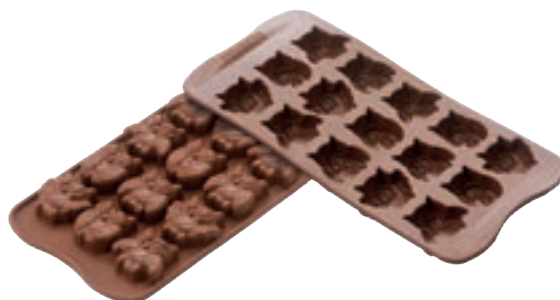




SCG24
36 x 26 ± 15 mm
15 pcs. 8 ml
1 u.
Silicona /
Silicone



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 x 23 mm
 15 pcs. 8 ml
 1 u.
 Silicona /
 Silicone



SCG05
 43 x 30 x 16 mm
 14 pcs. 4 - 8 ml
 1 u.
 Silicona /
 Silicone



SCG09
 37 x 20 x 20 mm
 14 pcs. 8 ml
 1 u.
 Silicona /
 Silicone



SCG10
 51 x 23 x 14 mm
 8 pcs. 10 - 14 ml
 1 u.
 Silicona /
 Silicone



SCG13
 Ø 28 x 18 mm
 15 pcs. 7 ml
 1 u.
 Silicona /
 Silicone



SCG21
 Ø 26 x 28 mm
 15 pcs. 8 ml
 1 u.
 Silicona /
 Silicone



SCG22
 39 x 25 x 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 ± 24 mm Molde / Mould
400 x 300 mm Bandeja / Plate
14 pcs. 97 ml
1 Set
Silicona + Policarbonato/
Silicone + Polycarbonate



BISC02

Ø 77 ± 25 mm Molde / Mould
400 x 300 mm Bandeja / Plate
12 pcs. 114 ml
1 Set
Silicona + Policarbonato/
Silicone + Polycarbonate





CON01M/3

Ø 30 ± 22 mm Molde / Mould
400 x 300 mm Bandeja / Plate
78 pcs. 11 ml
1 Set
Silicona + Policarbonato/
Silicone + Polycarbonate



SPICE27T

360 x 235 ± 48 mm
24 pcs.
1 u.
PS



35 Helados / Ice creams

24 Piruletas / Lollypops

UPMINIT

360 x 235 ± 48 mm
1 u.
PS



SPICE21

360 x 235 ± 48 mm
21 pcs.
1 u.
PS



BASH500

114 x 10 ± 2,1 mm
500 u.
Madera /
Wood



BASH500C

72 x 8 ± 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

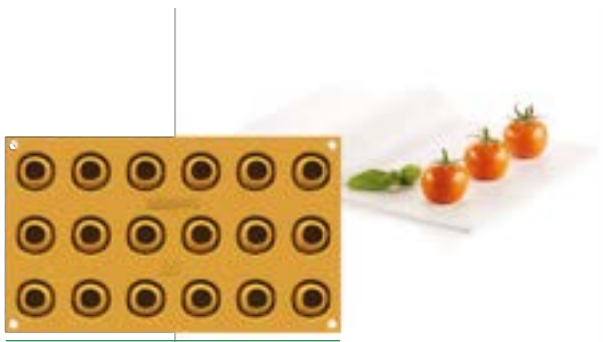
65 x 35 ± 14 mm
10 pcs. 14 ml
1 u.
Silicona /
Silicone



MOL36398

110 x 35 ± 12 mm
10 pcs. 13 ml
1 u.
Silicona /
Silicone





MOL36376
 Ø 31 x 25 mm
 18 pcs. 14 ml
 1 u.
 Silicona /
 Silicone



MOL36400
 62 x 41 x 28 mm
 12 pcs. 28 ml
 1 u.
 Silicona /
 Silicone



MOL33315
 Ø 115 x 15 mm
 6 pcs. 80 ml
 1 u.
 Silicona /
 Silicone



MOL36367
 Ø 54 x 22 mm
 8 pcs. 20 ml
 1 u.
 Silicona /
 Silicone



MOL36399
 72 x 65 x 8 mm
 8 pcs. 15 ml
 1 u.
 Silicona /
 Silicone



MOL36401
 59 x 36 x 18 mm
 53 x 46 x 22 mm
 8 pcs. 13 ml
 8 pcs. 20 ml
 1 u.
 Silicona /
 Silicone



ARTIPAS

ARTIPAS
www.artipas.com

Embalajes

Packaging

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

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
FN4A7A	75 x 75 ↓ 20 mm	Anónima / Anonymous	100 u.
FN4A15A	150 x 150 ↓ 20 mm	Anónima / Anonymous	100 u.
FN4A18A	180 x 180 ↓ 20 mm	Anónima / Anonymous	100 u.
FN4A20A	200 x 200 ↓ 20 mm	Anónima / Anonymous	100 u.
FN4A22A	220 x 220 ↓ 20 mm	Anónima / Anonymous	100 u.
FN4A24A	240 x 240 ↓ 20 mm	Anónima / Anonymous	100 u.
FN4A28A	280 x 280 ↓ 20 mm	Anónima / Anonymous	100 u.
FN4A7L	75 x 75 ↓ 20 mm	Laminada / Laminated	100 u.
FN4A15L	150 x 150 ↓ 20 mm	Laminada / Laminated	100 u.
FN4A18L	180 x 180 ↓ 20 mm	Laminada / Laminated	100 u.
FN4A20L	200 x 200 ↓ 20 mm	Laminada / Laminated	100 u.
FN4A22L	220 x 220 ↓ 20 mm	Laminada / Laminated	100 u.
FN4A24L	240 x 240 ↓ 20 mm	Laminada / Laminated	100 u.
FN4A28L	280 x 280 ↓ 20 mm	Laminada / Laminated	100 u.

Cartón / Paperboard



Ref.	Tamaño / Measures	Embalaje / Packaging	Uds. / Units
FN4A169A	160 x 90 ↓ 20 mm	Anónima / Anonymous	100 u.
FN4A1912A	190 x 120 ↓ 20 mm	Anónima / Anonymous	100 u.
FN4A169L	160 x 90 ↓ 20 mm	Laminada / Laminated	100 u.
FN4A1912L	190 x 120 ↓ 20 mm	Laminada / Laminated	100 u.

Cartón / Paperboard



Ref.	Tamaño / Measures	Embalaje / Packaging	Uds. / Units
FN4A2217A	220 x 170 † 20 mm	Anónima / Anonymous	100 u.
FN4A2521A	250 x 210 † 20 mm	Anónima / Anonymous	100 u.
FN4A2924A	290 x 240 † 20 mm	Anónima / Anonymous	100 u.
FN4A3327A	330 x 270 † 20 mm	Anónima / Anonymous	100 u.
FN4A3730A	370 x 300 † 20 mm	Anónima / Anonymous	100 u.
FN4A2217L	220 x 170 † 20 mm	Laminada / Laminated	100 u.
FN4A2521L	250 x 210 † 20 mm	Laminada / Laminated	100 u.
FN4A2924L	290 x 240 † 20 mm	Laminada / Laminated	100 u.
FN4A3327L	330 x 270 † 20 mm	Laminada / Laminated	100 u.
FN4A3730L	370 x 300 † 20 mm	Laminada / Laminated	100 u.

Cartón / Paperboard



Ref.	Tamaño / Measures	Embalaje / Packaging	Uds. / Units
FN4A276A	270 x 60 † 20 mm	Anónima / Anonymous	100 u.
FN4A3015A	300 x 150 † 20 mm	Anónima / Anonymous	100 u.
FN4A328A	320 x 80 † 20 mm	Anónima / Anonymous	100 u.
FN4A349A	340 x 90 † 20 mm	Anónima / Anonymous	100 u.
FN4A3716A	370 x 165 † 20 mm	Anónima / Anonymous	100 u.
FN4A276L	270 x 60 † 20 mm	Laminada / Laminated	100 u.
FN4A3015L	300 x 150 † 20 mm	Laminada / Laminated	100 u.
FN4A328L	320 x 80 † 20 mm	Laminada / Laminated	100 u.
FN4A349L	340 x 90 † 20 mm	Laminada / Laminated	100 u.
FN4A3716L	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
CTPF17L	170 x 170 ± 90 mm	Laminada / Laminated	100 u.
CTPF20L	200 x 200 ± 100 mm	Laminada / Laminated	100 u.
CTPF22L	220 x 220 ± 100 mm	Laminada / Laminated	100 u.
CTPF24L	240 x 240 ± 110 mm	Laminada / Laminated	100 u.
CTPF26L	260 x 260 ± 120 mm	Laminada / Laminated	100 u.
CTPF28L	280 x 280 ± 120 mm	Laminada / Laminated	100 u.
CTPF31L	310 x 310 ± 120 mm	Laminada / Laminated	100 u.
CTPF34L	340 x 340 ± 130 mm	Laminada / Laminated	100 u.

Cartón / Paperboard

*Disponible sin personalizar / Available without customisation



Ref.	Tamaño / Measures	Embalaje / Packaging	Uds. / Units
CP28L	280 x 90 ± 80 mm	Laminada / Laminated	100 u.
CP35L	350 x 100 ± 100 mm	Laminada / Laminated	100 u.
CP43L	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
● CTPR28L	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
CYTN0A	140 x 100 † 45 mm	125 g	Anónima / Anonymous	100 u.
CYTN1A	210 x 140 † 45 mm	250 g	Anónima / Anonymous	100 u.
CYTN2A	250 x 180 † 45 mm	500 g	Anónima / Anonymous	100 u.
CYTN3A	280 x 220 † 45 mm	750 g	Anónima / Anonymous	100 u.
CYTN4A	320 x 270 † 45 mm	1.000 g	Anónima / Anonymous	100 u.
CYTN0L	140 x 100 † 45 mm	125 g	Laminada / Laminated	100 u.
CYTN1L	210 x 140 † 45 mm	250 g	Laminada / Laminated	100 u.
CYTN2L	250 x 180 † 45 mm	500 g	Laminada / Laminated	100 u.
CYTN3L	280 x 220 † 45 mm	750 g	Laminada / Laminated	100 u.
CYTN4L	320 x 270 † 45 mm	1.000 g	Laminada / Laminated	100 u.

Acetato + Cartón / Acetate + Paperboard



Ref.	Tamaño / Measures	Uds. / Units
CPN0A	140 x 100 † 45 mm	1 u.
CPN1A	210 x 140 † 45 mm	1 u.
CPN2A	250 x 180 † 45 mm	1 u.
CPN3A	280 x 220 † 45 mm	1 u.
CPN4A	320 x 270 † 45 mm	1 u.

Cartón / Paperboard

Ref.	Tamaño / Measures	Uds. / Units
TAN0A	140 x 100 † 25 mm	1 u.
TAN1A	210 x 140 † 25 mm	1 u.
TAN2A	250 x 180 † 25 mm	1 u.
TAN3A	280 x 220 † 25 mm	1 u.
TAN4A	320 x 270 † 25 mm	1 u.

Acetato / Acetate

* Disponible laminado / Available laminated

Cápsulas / Baking cups



Ref.	Color / Colour	Tamaño / Measures	Uds. / Units
CPK0051RJ	Rojo / Red	Ø 42 ± 35 mm	200 u.
CPK0051MA	Blanco / White	Ø 42 ± 35 mm	200 u.
CPK0051BL	Marrón / Brown	Ø 42 ± 35 mm	200 u.

Papel / Paper



Ref.	Color / Colour	Tamaño / Measures	Uds. / Units
CPK125MA	Marrón / Brown	Ø 50 ± 80 mm	125 u.
CPK201RJ	Rojo / Red	Ø 50 ± 80 mm	125 u.
CPK201BL	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
NEW! CV6NG	Negro / Black	800 m 14 mm	6 u.
CV6AZM	Azul Marino / Deep blue	800 m 14 mm	6 u.
CV6BI	Bicolor / Bicolor	800 m 14 mm	6 u.
CV6BL	Blanco / White	800 m 14 mm	6 u.
CV6AM	Amarillo / Yellow	800 m 14 mm	6 u.
CV6CE	Celeste / Light blue	800 m 14 mm	6 u.
CV6FU	Fucsia / Fuchsia	800 m 14 mm	6 u.
CV6MA	Marrón / Brown	800 m 14 mm	6 u.
CV6NA	Naranja / Orange	800 m 14 mm	6 u.
CV6RJ	Rojo / Red	800 m 14 mm	6 u.
CV6BU	Burdeos / Burdeos	800 m 14 mm	6 u.
CV6VE	Verde / Green	800 m 14 mm	6 u.
CV6VEO	Verde oscuro / Dark green	800 m 14 mm	6 u.
CV6RSP	Rosa / Pink	800 m 14 mm	6 u.

Vegetal / Vegetal



Ref.	Color / Colour	Tamaño / Measures	Uds. / Units
5500AM	Amarillo / Yellow	500 m ± 5 mm	1 u.
5500AZM	Azul Marino / Deep blue	500 m ± 5 mm	1 u.
5500AZT	Turquesa / Turquoise	500 m ± 5 mm	1 u.
5500BL	Blanco / White	500 m ± 5 mm	1 u.
5500CE	Celeste / Light blue	500 m ± 5 mm	1 u.
5500MA	Marrón / Brown	500 m ± 5 mm	1 u.
5500OR	Oro / Gold	500 m ± 5 mm	1 u.
5500PU	Púrpura / Purple	500 m ± 5 mm	1 u.
5500RJ	Rojo / Red	500 m ± 5 mm	1 u.
5500RS	Rosa / Pink	500 m ± 5 mm	1 u.
5500SL	Salmón / Salmon	500 m ± 5 mm	1 u.
5500VE	Verde / Green	500 m ± 5 mm	1 u.
5500PL	Plata / Silver	500 m ± 5 mm	1 u.
5500FU	Fucsia / Fuchsia	500 m ± 5 mm	1 u.

Polipropileno / Polypropilene



OFERTA

Ref.	Color / Colour	Tamaño / Measures	Uds. / Units
● 55OR	Oro / Gold	15 m ± 65 mm	1 u.
● 55PL	Plata / Silver	15 m ± 65 mm	1 u.
● 51AM	Amarillo / Yellow	15 m ± 65 mm	1 u.
● 51RJ	Rojo / Red	15 m ± 65 mm	1 u.
● 51VE	Verde / Green	15 m ± 65 mm	1 u.

Tela + Tul / Fabric + Tulle

Ref.	Tamaño / Measures	Uds. / Units
PVC35	100 m ± 35 mm	1 u.
PVC40	100 m ± 40 mm	1 u.
PVC45	100 m ± 45 mm	1 u.
PVC50	100 m ± 50 mm	1 u.
PVC60	100 m ± 60 mm	1 u.
PVC70	100 m ± 70 mm	1 u.
PVC80	100 m ± 80 mm	1 u.
PVC90	100 m ± 90 mm	1 u.

PVC





Envases

Containers

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

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

		Microondecable / 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
PS34500	Ø 50 † 51 mm	60 ml	25 u.
PS34510	Ø 61 † 59 mm	110 ml	25 u.
PS34520	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



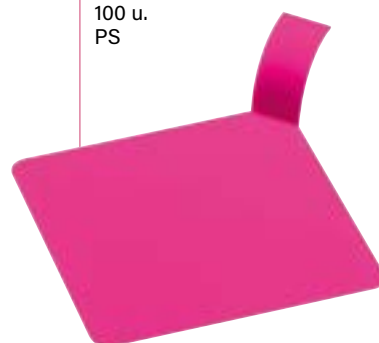
PS32253

80 x 80 mm
‡ 20 mm Pestaña / Handle
100 u.
PS



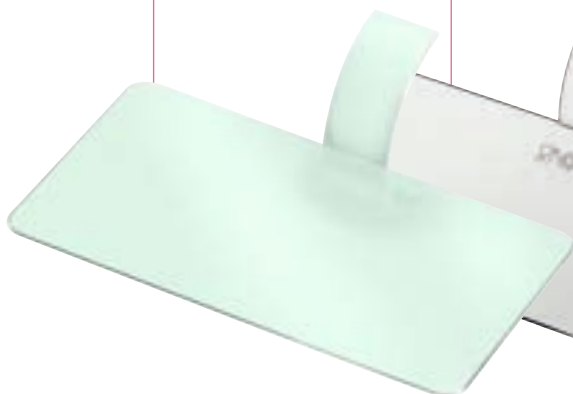
PS32257

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



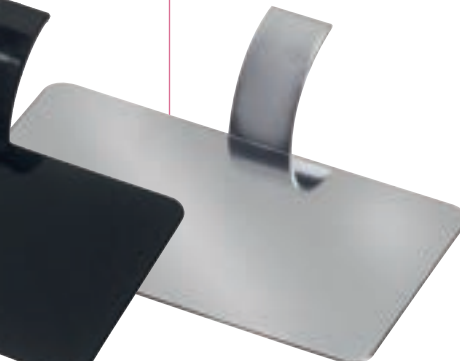
PS32273

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



N09810
 ‡ 55 mm
 24 u.
 PVC



N0134
 ‡ 50 mm
 72 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



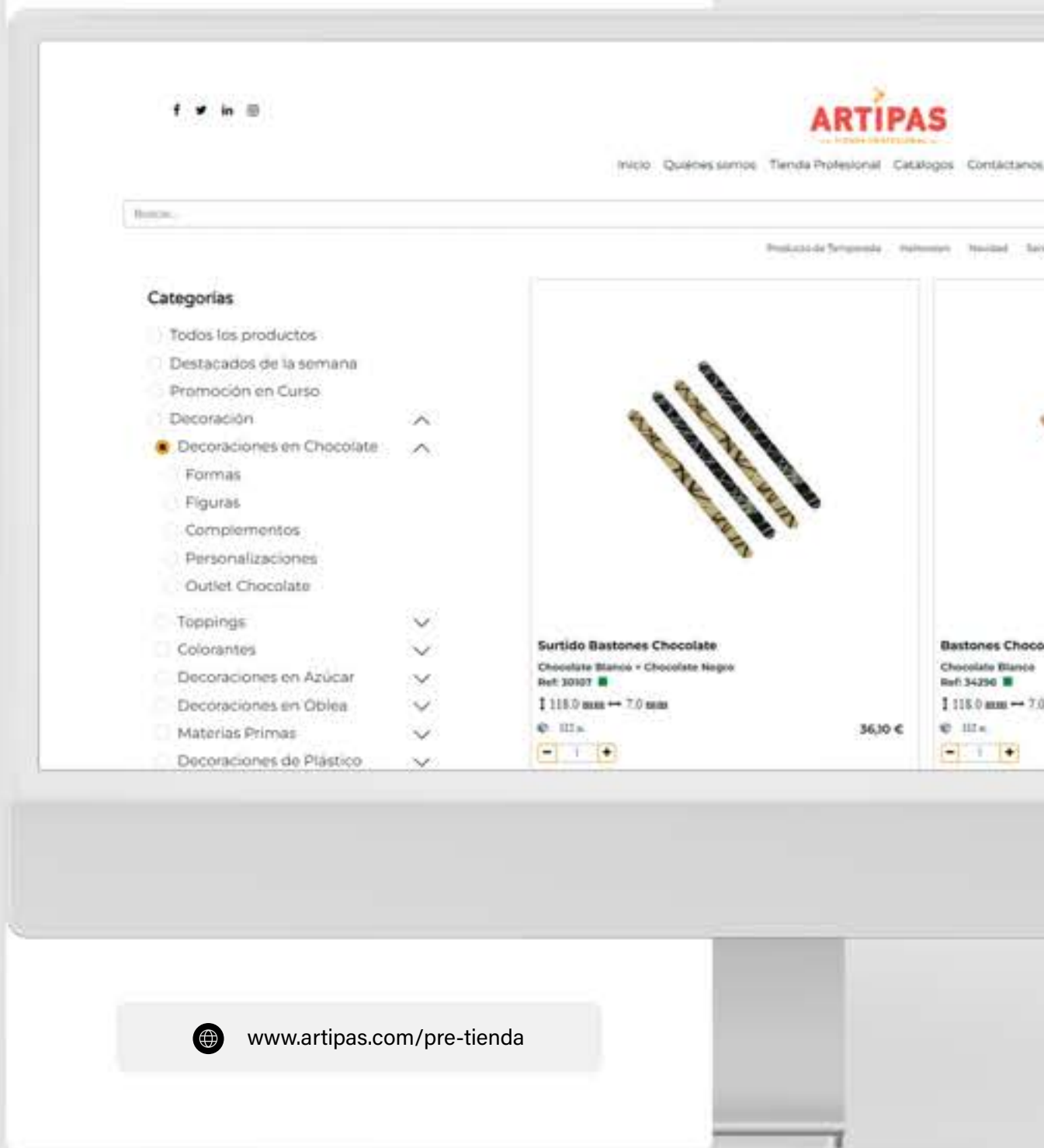
N0406
‡ 145 mm
12 u.
PVC

Notas / Notes

[illegible]

ARTIPAS

TIENDA PROFESIONAL



www.artipas.com/pre-tienda

+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
www.artipas.com/pre-tienda