



KATALOG BARWNIKÓW SPOŻYWCZYCH I AKCESORIÓW



Spis treści

- 3 Barwniki do aerografu
- 4 Proszek kakaowy
Masto kakaowe
- 5 Barwniki Easy color
Barwniki w płynie
- 6 Barwniki w żelu
- 7 Glazura lustrzana EASY GLAZE
- 8 Złoto i srebro jadalne
Imitacja złota w płatkach
- 9 Masy cukrowe
- 11 Barwniki w proszku
Barwniki w proszku perłowe
- 12 Barwniki w proszku rozpuszczalne w wodzie
Barwniki w proszku z pompką
Urządzenia do zamszowania
- 13 Zamsze cukiernicze
- 15 Barwniki w spray'u perłowe
Brokat w spray'u
- 16 Barwniki w spray'u chock
Klej spożywczy
Pisaki spożywcze
Lukier
- 17 Zamrażacz do czekolady
Lakier nabłyszczający
Isomalt
- 18 Tusze do drukarek
Opłatki do drukarek
- 19 Patery do tortów
- 21 Maszyny
- 22 Urządzenia do zamszowania



sklep.polmarkus.com.pl



WYGODNE ZAKUPY ONLINE!

Szybka wysyłka, najlepsze promocje
i szeroki asortyment - surowców, akcesoriów
i sprzętów.



Barwnik w płynie przeznaczony do zapewnienia idealnego i jednorodnego natrysku na powierzchnię ciast i ciastek poprzez zastosowanie aerografów. Do wykonywania efektów i dekoracji.



Zastosowanie

ciasta
lizaki czekoladowe
praliny czekoladowe
ciasta typu red velvet
babeczki typu muffiny
kremy
polewy
lukier królewski
koktajle
masło i pasty do pieczywa

30784	Barwnik do aerografu brązowy czekoladowy	POLMARKUS
30785	Barwnik do aerografu czarny	POLMARKUS
30780	Barwnik do aerografu czerwony	POLMARKUS
30787	Barwnik do aerografu niebieski	POLMARKUS
30779	Barwnik do aerografu różowy	POLMARKUS
30782	Barwnik do aerografu zielony	POLMARKUS
30783	Barwnik do aerografu żółty cytrynowy	POLMARKUS
48147	Barwnik do aerografu pomarańczowy	MODECOR
21242	Aerograf + kompresor powietrza	MARTELLATO
21243	Aerograf nierdzewny decoair 2	MARTELLATO
21244	Aerograf nierdzewny decoair 3	MARTELLATO
21245	Kompresor powietrza 4 bar decomp 7	MARTELLATO



Proszek kakaowy

150 g



Proszek kakaowy z efektem brokatu do posypania ciast, babeczek, ciastek, kremów, śmietany, cappuccino, kawy, lodów i wielu innych, aby uzyskać naprawdę magiczny efekt.

50998	Proszek kakaowy ze srebrnym pyłkiem do dekoracji	POLMARKUS	Zastosowanie ciastka ciasta kremy bita śmietana cappuccino kawa lody
50997	Proszek kakaowy ze złotym pyłkiem do dekoracji	POLMARKUS	

Masło kakaowe

200 g, 150 g

Kolorowe masło kakaowe, idealne do barwienia i dekorowania czekolady i mas tłustych. Idealny do wykorzystania wewnątrz form do pralin i figurek. Przeznaczony również do przenoszenia kolorów za pomocą folii transferowej.



Zastosowanie

ciasta
czekoladowe dekoracje
praliny kolorowe
transfery czekoladowe
figurki czekoladowe

48999	Barwnik do czekolady biały skoncentrowane masło kakaowe	POLMARKUS
50496	Barwnik do czekolady viva magenta skoncentrowane masło kakaowe	POLMARKUS
32685	Barwnik do czekolady czarny skoncentrowane masło kakaowe	POLMARKUS
30770	Barwnik do czekolady czzerwony skoncentrowane masło kakaowe	POLMARKUS
49000	Barwnik do czekolady fioletowy skoncentrowane masło kakaowe	POLMARKUS
30768	Barwnik do czekolady niebieski skoncentrowane masło kakaowe	POLMARKUS
30769	Barwnik do czekolady pomarańczowy skoncentrowane masło kakaowe	POLMARKUS
49628	Barwnik do czekolady srebrny skoncentrowane masło kakaowe	POLMARKUS
30826	Barwnik do czekolady zielony skoncentrowane masło kakaowe	POLMARKUS
49001	Barwnik do czekolady złoty perłowy skoncentrowane masło kakaowe	POLMARKUS
32684	Barwnik do czekolady zółty skoncentrowane masło kakaowe	POLMARKUS



150 g



200 g

Easy color

30 ml



Barwnik na bazie oleju o wysokim stężeniu. Nie zmienia smaku i konsystencji produktu. Intensywność koloru można modulować, modyfikując ilość dodanego barwnika. Można go mieszać z masami tłuszczowymi takimi jak krem maślany, czekolada, masa cukrowa, masło kakaowe, wypieki i wiele innych.



Zastosowanie

masa cukrowa
ciastka
krem maślany
czekolada
masło kakaowe
produkty pieczone

51395	Barwnik w płynie biały easy color do czekolady i mas tłustych	POLMARKUS
51405	Barwnik w płynie czarny easy color do czekolady i mas tłustych	POLMARKUS
51400	Barwnik w płynie czzerwony easy color do czekolady i mas tłustych	POLMARKUS
51403	Barwnik w płynie niebieski easy color do czekolady i mas tłustych	POLMARKUS
51402	Barwnik w płynie różowy easy color do czekolady i mas tłustych	POLMARKUS
51404	Barwnik w płynie zielony easy color do czekolady i mas tłustych	POLMARKUS
51396	Barwnik w płynie żółty easy color do czekolady i mas tłustych	POLMARKUS

Barwniki w płynie

190 ml



Rozpuszczalny w tłuszczach barwnik na bazie oleju, idealny do barwienia mas czekoladowych i mas tłustych typu śmietanka i krem maślany.



Zastosowanie

masy czekoladowe
krem
krem maślany

30764	Barwnik w płynie czzerwony do czekolady i mas tłustych	POLMARKUS
30763	Barwnik w płynie różowy do czekolady i mas tłustych	POLMARKUS
30765	Barwnik w płynie zielony do czekolady i mas tłustych	POLMARKUS
30762	Barwnik w płynie żółty do czekolady i mas tłustych	POLMARKUS



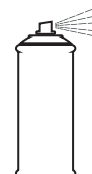
Skoncentrowany barwnik w żelu opracowany do masowego barwienia wszelkich produktów na bazie wody lub tłuszczu, takich jak masa cukrowa, śmietana, krem maślany, glazura, ciastka, ciasta, bezy i wiele innych. Jest bardzo prosty w użyciu i doskonale łączy z produktem. Jego stężenie pozwala uzyskać bardzo intensywne kolory już przy niewielkiej ilości produktu.



Zastosowanie

masa cukrowa
bita śmietana
biszkopty
ciastka
glazura
makaronik

53057	Barwnik w żelu mocha mousse NEW	POLMARKUS
30757	Barwnik w żelu bordowy	POLMARKUS
30756	Barwnik w żelu brązowy ciemny	POLMARKUS
30758	Barwnik w żelu czarny	POLMARKUS
45127	Barwnik w żelu czerwony	POLMARKUS
30751	Barwnik w żelu czerwony świąteczny	POLMARKUS
30749	Barwnik w żelu ecru	POLMARKUS
30745	Barwnik w żelu granatowy	POLMARKUS
30752	Barwnik w żelu niebieski royal	POLMARKUS
30746	Barwnik w żelu niebieski turkusowy	POLMARKUS
30754	Barwnik w żelu pomarańczowy odcień brzoskwinowy	POLMARKUS
32687	Barwnik w żelu różowy	POLMARKUS
31025	Barwnik w żelu zielony	POLMARKUS
30747	Barwnik w żelu zielony jasny	POLMARKUS
30759	Barwnik w żelu zielony liściasty	POLMARKUS
31027	Barwnik w żelu żółty	POLMARKUS
30761	Barwnik w żelu żółty jajeczny	POLMARKUS



Glazura lustrzana gotowa do użycia to innowacyjny produkt dzięki któremu uzyskamy w prosty i szybki sposób perfekcyjne, błyszczącą taflę na tortach, monoporcjach i deserach, bez konieczności przygotowywania skomplikowanych receptur.



Dlaczego warto wybrać naszą glazurę lustrzaną?

- **Gotowa do użycia** – wystarczy podgrzać i nałożyć, bez dodatkowych składników i długiego przygotowania.
- **Profesjonalny efekt** – Twoje wypieki będą prezentować się jak z najlepszej cukierni, zachwycając intensywnym połyskiem.
- **Innowacyjna formuła** – opracowana we współpracy z ekspertami, aby była łatwa w aplikacji nawet dla osób początkujących.
- **Ograniczenie marnotrawstwa** – precyzyjnie odmierzone porcje pozwalają zminimalizować odpady i pracować w sposób bardziej zrównoważony.
- **Uniwersalne zastosowanie** – idealna do tortów, ciast, monoporcji, musów i innych deserów.

Jak stosować glazurę?

Produkt jest gotowy do użycia – wystarczy delikatnie go podgrzać do odpowiedniej temperatury (około 30–35°C) i równomiernie rozprowadzić na przygotowanym wypieku. Dzięki płynnej konsystencji glazura doskonale się rozlewa, tworząc gładką i lśniącą powierzchnię.

Dla kogo jest ten produkt?

- Cukierników profesjonalnych, którzy chcą zaoszczędzić czas i uzyskać zawsze powtarzalny efekt.
- Pasjonatów domowego cukiernictwa, pragnących nadać swoim wypiekom wyjątkowy, profesjonalny wygląd.



53887	Glazura lustrzana EASY GLAZE ciemna czekolada	POLMARKUS
53884	Glazura lustrzana EASY GLAZE czerwona	POLMARKUS
53885	Glazura lustrzana EASY GLAZE niebieska	POLMARKUS
53883	Glazura lustrzana EASY GLAZE transparentna	POLMARKUS
53886	Glazura lustrzana EASY GLAZE zielona	POLMARKUS
53888	Glazura lustrzana EASY GLAZE żółta	POLMARKUS

Złoto i srebro jadalne

25 szt. 

Płatki złote i srebrne, idealne do dekoracji powierzchni ciast, ciasteczek, czekoladek, babeczek itp. Nałóż produkt ręcznie lub za pomocą pęsety lub pędzla na produkt, który chcesz ozdobić.



Zastosowanie

ciastka
ciasta
czekoladki
babeczki

50003 Srebro jadalne 95x95 mm w arkuszach

POLMARKUS

48385 Złoto jadalne 23k 80x80 mm w arkuszach

POLMARKUS

Imitacja złota w płatkach

3 g 

Imitacja złota w płatkach idealna do ozdabiania wyrobów takich jak ciasta, ciasteczka, kremy, lody i wiele innych.



Zastosowanie

ciastka
biszkopty
kremy
lody
bita śmietana

49020 Imitacja złota jadalnego w płatkach

POLMARKUS

Masy cukrowe






7 kg, 5 kg, 1 kg, 250 g

Masa cukrowa Exotic idealna do modelowania i tworzenia figurek oraz dekoracji. Masa cukrowa Velvet idealna do pokrywania tortów i modelowania. Bardzo dobrze sprawdza się w gorących i wilgotnych pomieszczeniach. Aksamitna i delikatna konsystencja. Masa cukrowa Gum paste idealna do modelowania i tworzenia kwiatów oraz figurek.



Zastosowanie

ciastka
biszkopty
bezy
semifreddo
monoporcje

35511	Masa cukrowa exotic biała 5 kg	POLMARKUS	
35512	Masa cukrowa exotic biała 1 kg	POLMARKUS	
50141	Masa cukrowa gum paste do modelowania 1 kg	POLMARKUS	
34943	Masa cukrowa velvet biała 1 kg	POLMARKUS	
50151	Masa cukrowa saracino biała do modelowania 5 kg	SARACINO	
50150	Masa cukrowa saracino biała do modelowania 1 kg	SARACINO	
50156	Masa cukrowa saracino czarna do modelowania 250 g	SARACINO	
50154	Masa cukrowa saracino czerwona do modelowania 250 g	SARACINO	
50155	Masa cukrowa saracino niebieska do modelowania 250 g	SARACINO	
50153	Masa cukrowa saracino żółta do modelowania 250 g	SARACINO	
50149	Masa cukrowa saracino biała do modelowania 250 g	SARACINO	
15245	Masa cukrowa carma ticino tropic śnieżnobiała 7 kg	POLMARKUS	
14163	Pasta/masa cukrowa biała sugar white 7 kg	POLMARKUS	
20212	Masa cukrowa biała elite fondant 5 kg	MODECOR	
32721	Masa cukrowa biała 5 kg	MODECOR	
2705	Masa cukrowa pettinice biała 5 kg	BAKELS	
28200	Masa cukrowa barima top decor śnieżnobiała 5 kg	BARBARA LUIJCKX	

52438	Masa cukrowa renshaw extra zielona 1 kg	BAKELS
52442	Masa cukrowa renshaw extra czerwona 1 kg	BAKELS
52440	Masa cukrowa renshaw extra niebieska 1 kg	BAKELS
52436	Masa cukrowa renshaw extra żółta 1 kg	BAKELS
52435	Masa cukrowa renshaw extra różowa 1 kg	BAKELS
52443	Masa cukrowa renshaw extra czarna 1 kg	BAKELS
52441	Masa cukrowa renshaw extra biała 1 kg	BAKELS
13607	Masa cukrowa pettinice żółta 1 kg	BAKELS
11053	Masa cukrowa pettinice zielona 1 kg	BAKELS
11043	Masa cukrowa pettinice różowa 1 kg	BAKELS
11159	Masa cukrowa pettinice czarna 1 kg	BAKELS
11160	Masa cukrowa pettinice czerwona 1 kg	BAKELS
4997	Masa cukrowa pettinice niebieska 1 kg	BAKELS



Barwniki w proszku

25 g



Rozpuszczalny w tłuszczach barwnik w proszku odpowiedni do masowego barwienia produktów na bazie tłuszczu, takich jak czekolada, krem maślany, masa migdałowa, masa cukrowa, semifreddo itp. Można go nakładać na powierzchnię produktu za pomocą pędzla lub można go rozcieńczyć uzyskując masę do dekoracji pędzlem. Dzięki tej technice kolor doskonale utrwała się na produkcie.

43607	Barwnik w proszku czarny do mas tłustych	POLMARKUS
43611	Barwnik w proszku czerwony do mas tłustych	POLMARKUS
43605	Barwnik w proszku fioletowy do mas tłustych	POLMARKUS
43608	Barwnik w proszku niebieski do mas tłustych	POLMARKUS
43613	Barwnik w proszku zielony do mas tłustych	POLMARKUS
43610	Barwnik w proszku żółty do mas tłustych	POLMARKUS
50495	Barwnik w proszku viva magenta do mas tłustych	POLMARKUS

Zastosowanie

czekolada
krem maślany
masa migdałowa
masa cukrowa
semifreddo

Barwniki w proszku perłowe

25 g



Barwnik w proszku z efektem perłowym, idealny do barwienia powierzchni w czystej wersji lub po rozcieńczeniu w celu wykonania dekoracji na każdym rodzaju produktu. Nie widać jego perłowego efektu, jeśli zastosujemy go do barwienia masy, chyba że zastosujemy go w produktach transparentnych typu galaretki, glazura lub tym podobne.



Zastosowanie

czekolada
krem maślany
masa migdałowa
masa cukrowa
semifreddo
galaretki
glazura

49625	Barwnik w proszku srebrny jasny	POLMARKUS
49036	Barwnik w proszku złoty jasny	POLMARKUS

Barwniki w proszku rozpuszczane w wodzie

25 g



Barwnik w proszku rozpuszczalny w wodzie, idealny do masowego barwienia produktów na bazie wody, takich jak izomalt, cukier, śmietana, bezy, makaroniki i koktajle.



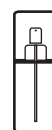
Zastosowanie

bezy
makaroniki
koktajle
cukier
śmietany

30738	Barwnik w proszku czzerwony	POLMARKUS
38223	Barwnik w proszku czarny	POLMARKUS
30723	Barwnik w proszku zielony	POLMARKUS
30736	Barwnik w proszku żółty szafranowy	POLMARKUS
30721	Barwnik w proszku żółty	POLMARKUS

Barwniki w proszku z pompką

10 g



Barwniki w pompce z efektem perłowym mogące służyć jako wykończenie gotowych wyrobów.



Zastosowanie

czekolada
krem maślany
masa migdałowa
masa cukrowa
semifreddo

49002	Barwnik w proszku czarny z pompką	POLMARKUS
38227	Barwnik w proszku czzerwony z pompką	POLMARKUS
38228	Barwnik w proszku różowy z pompką	POLMARKUS
49629	Barwnik w proszku srebrny z pompką	POLMARKUS
49004	Barwnik w proszku złoty z pompką	POLMARKUS



Zamsz w sprayu na bazie masła kakaowego opracowany do ozdabiania powierzchni wyłącznie produktów na zimno takich jak lody, semifreddo, musy, torty lodowe i wiele innych. Stosowany dla uzyskania efektu aksamitu.



Zastosowanie

semifreddo
lody
torty klasyczne
monoporcje
mini desery w shot glass
ciasta typu babki

Instrukcja używania zamszy

Przed użyciem dobrze wstrząsnąć, upewnić się, że produkt jest płynny (pojemnik musi mieć temp. nie niższą niż 25°C i nie wyższą niż 35°C). Podgrzać pojemnik do temp. maksymalnie 35°C w ciepłej wodzie, w celu rozpuszczenia masła kakaowego – produkt gotowy do zastosowania. Upewnić się, że produkt był przechowywany w temperaturze pokojowej (20 - 25°C około) przez minimum 2 godziny przed użyciem. Spryskać chłodną powierzchnię produktu jednolitą warstwą z odległości około 20-25 cm. Po użyciu odwrócić puszkę do góry dnem i spryskać przez kilka sekund w celu oczyszczenia dozownika. Wyczyścić końcówkę dozownika gorącą wodą po użyciu produktu lub jeśli nie rozpyła równomiernie.

36037	Zamsz w sprayu biała czekolada	POLMARKUS
49017	Zamsz w sprayu biały	POLMARKUS
31020	Zamsz w sprayu ciemna czekolada	POLMARKUS
51835	Zamsz w sprayu ciemna wiśnia	POLMARKUS
39710	Zamsz w sprayu czarny	POLMARKUS
49035	Zamsz w sprayu czerwony	POLMARKUS
47778	Zamsz w sprayu fioletowy	POLMARKUS
49005	Zamsz w sprayu fuksja	POLMARKUS
51833	Zamsz w sprayu granatowy	POLMARKUS
51836	Zamsz w sprayu limonkowa zieleń	POLMARKUS
49007	Zamsz w sprayu mleczna czekolada	POLMARKUS
49018	Zamsz w sprayu niebieski błękit	POLMARKUS
38226	Zamsz w sprayu pomarańczowy	POLMARKUS
47777	Zamsz w sprayu różowy	POLMARKUS
51834	Zamsz w sprayu srebrny perłowy	POLMARKUS
50498	Zamsz w sprayu viva magenta	POLMARKUS
49019	Zamsz w sprayu zielony	POLMARKUS
50000	Zamsz w sprayu złoty retro	POLMARKUS
49006	Zamsz w sprayu żółty	POLMARKUS

Zamsze cukiernicze bez masła

400 ml



Nowość na rynku cukierniczym w postaci zamszu w sprayu. To specjalna mieszanka tłuszczów i barwników spożywczych, nie zawierająca masła kakaowego, która po aplikacji na schłodzoną powierzchnię wyrobów cukierniczych tworzy efekt kolorowej powłoki zamszowej. Idealny do dekoracji semifreddo, lodów i musów. Produkt bezglutenowy.

NEW



Zastosowanie

semifreddo
lody
torty klasyczne
monoporcje
mini desery w shot glass
ciasta typu babki

Instrukcja używania zamszy

Przed użyciem dobrze wstrząsnąć, upewnić się, że produkt jest płynny (spray przed użyciem musi mieć temp. nie niższą niż 25°C i nie wyższą niż 35°C). Podgrzać pojemnik (włożyć pojemnik do ciepłej wody dyszą do dołu) do temp. maksymalnie 35°C w ciepłej wodzie - produkt gotowy do zastosowania.

Spryskać chłodną powierzchnię produktu jednolitą warstwą z odległości 20-25 cm. Po użyciu odwrócić puszkę do góry dnem i spryskać przez kilka sekund w celu oczyszczenia dozownika. Wyczyścić końcówkę dozownika gorącą wodą po użyciu produktu. Udekorowany produkt zostawić na minimum 1 h przed spożyciem.

53025	Zamsz bez masła kakaowego w sprayu NEW biały	POLMARKUS
53026	Zamsz bez masła kakaowego w sprayu NEW czarny	POLMARKUS
53028	Zamsz bez masła kakaowego w sprayu NEW różowy	POLMARKUS
53032	Zamsz bez masła kakaowego w sprayu NEW błękitny	POLMARKUS
53055	Zamsz bez masła kakaowego w sprayu NEW czerwony	POLMARKUS
53056	Zamsz bez masła kakaowego w sprayu NEW mocha mousse	POLMARKUS
53060	Zamsz bez masła kakaowego w sprayu NEW żółty	POLMARKUS
53061	Zamsz bez masła kakaowego w sprayu NEW zielony	POLMARKUS

Barwniki w spray'u perłowe




100 ml, 250 ml

Spray z efektem perłowym, idealny do dekoracji powierzchni kremów, ciast i czekolady, wyrobów cukierniczych typu ciastka, wafle i ciasta z masą cukrową oraz wszelkich innych produktów, którym chcesz nadać połysk.



Zastosowanie

ciasta (na bazie śmietanowo-czekoladowej)
biszkopty
opłatki
masa cukrowa

30690	Barwnik w sprayu brązowy perłowy	POLMARKUS	
30689	Barwnik w sprayu rubinowy perłowy	POLMARKUS	
51415	Barwnik w sprayu czarny perłowy	POLMARKUS	
51410	Barwnik w sprayu czerwony perłowy	POLMARKUS	
51413	Barwnik w sprayu fiolet perłowy	POLMARKUS	
51417	Barwnik w sprayu miedziany perłowy	POLMARKUS	
51414	Barwnik w sprayu niebieski perłowy	POLMARKUS	
50152	Barwnik w sprayu perłowy	POLMARKUS	
51425	Barwnik w sprayu pomarańczowy perłowy	POLMARKUS	
50346	Barwnik w sprayu srebrny perłowy	POLMARKUS	
51426	Barwnik w sprayu zielony perłowy	POLMARKUS	
53200	Barwnik w sprayu złoty perłowy	POLMARKUS	
51408	Barwnik w sprayu żółty perłowy	POLMARKUS	

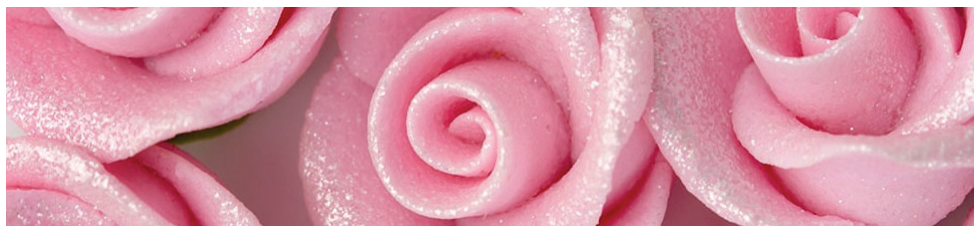
100 ml

250 ml

Brokat w spray'u

100 ml

Spray z efektem brokatu idealny do ozdabiania i barwienia ciast na bazie śmietanki i czekolady oraz wyrobów cukierniczych typu biszkopty, wafle, gofry oraz wszelkich deserów na bazie masy cukrowej.



Zastosowanie

ciasta (na bazie śmietanowo-czekoladowej)
biszkopty
opłatki
masa cukrowa

51305	Brokat w sprayu złoty	POLMARKUS
51306	Brokat w sprayu srebrny	POLMARKUS

Barwniki w spray'u Chock

100 ml



Spray o efekcie pastelii, idealny do dekoracji powierzchni ciast kremowych i czekoladowych, wyrobów cukierniczych typu biszkopty, wafle oraz ciast pokrytych masą cukrową.



Zastosowanie

ciasta (na bazie śmietanowo-czekoladowej)
biszkopty
opłatki
masa cukrowa

49016	Barwnik w sprayu biały chock	POLMARKUS
30703	Barwnik w sprayu czerwony chock	POLMARKUS
49009	Barwnik w sprayu niebieski błękitny chock	POLMARKUS
49012	Barwnik w sprayu różowy chock	POLMARKUS
30698	Barwnik w sprayu zielony chock	POLMARKUS
49015	Barwnik w sprayu żółty chock	POLMARKUS

Klej spożywczy

25 g



Klej jadalny przeznaczony do wykonywania ozdób na masie cukrowej, gofrach, ciasteczkach i wszelkich produktach, na których chcemy nałożyć dekoracje.

Zastosowanie

masa cukrowa
wafle
biszkopty

30775	Klej spożywczy	POLMARKUS
-------	----------------	-----------

Pisaki spożywcze

4 szt., 8 szt.



Pisaki z jadalnym tuszem, idealne do pisania i rysowania z najwyższą precyzją na twardych powierzchniach z cukru i masy plastycznej, drażetkach, ciastkach, marcepanie oraz opłatkach.



Zastosowanie

ciastka
pasta cukrowa
drażeczki
biszkopty
marcepan
opłatek

43596	Pisak spożywczy czarny podwójna końcówka 4 szt.	POLMARKUS
50972	Pisak spożywczy mix kolorów podwójna końcówka 8 szt.	MODECOR

Lukier

500 g



Lukier Królewski idealny do dekoracji wyrobów cukierniczych za pomocą worka cukierniczego lub szpatułki, nie zawiera laktozy ani jajek. Nasz lukier, poza tym, że jest bardzo biały, jest również bardzo elastyczny i pozwala na tworzenie skomplikowanych dekoracji 3D.



Zastosowanie

masa cukrowa,
pierniki,
ciastka,
ciasta,
bezy itp.

30830	Lukier królewski royal icing	POLMARKUS
-------	------------------------------	-----------

Zamrażacz do czekolady

400 ml

Zamrażacz w spayu jest idealny do produktów na bazie cukru lub czekolady, ułatwia realizację najbardziej skomplikowanych dekoracji. Stosowany na koniec dekoracji pomaga zachować nienaruszony efekt.

Zastosowanie

produkty na bazie cukru
produkty na bazie czekolady

39897 Zamrażacz do czekolady

POLMARKUS

Lakier nabłyszczający

500 ml, 100 ml

Lakier nabłyszczający w płynie, odpowiedni do nabłyszczania i zabezpieczania wyrobów cukierniczych na bazie cukru lub czekolady. Można go nakładać pędzlem za pomocą aerografu. W przypadku aerografu należy po użyciu pistolet umyć alkoholem spożywczym. Idealny do rozcieńczenia barwników proszku w celu uzyskania „tempery”, którą można nakładać pędzlem na dowolnej powierzchni.



Zastosowanie

produkty na bazie cukru
produkty na bazie czekolady

49818 Płynny lakier nabłyszczający do czekolady liquid shiny

POLMARKUS

49819 Płynny lakier nabłyszczający do czekolady liquid shiny

POLMARKUS



500 ml



100 ml

Isomalt

250 g

Produkt cukierniczy w postaci granulek rozpuszczalnych bez użycia wody w temperaturze ok. 180°C. Plastyczność isomaltu w połączeniu z matami cukierniczymi pozwala otrzymać różnorodne kształty i wzory. Można go barwić na dowolny kolor za pomocą barwników w żelu.

Zastosowanie

do tworzenia dekoracji

38354 Isomalt transparentny

POLMARKUS

Profesjonalna lampa do podgrzewania i utrzymania karmelu w odpowiedniej temperaturze. Wykonana w całości z kolorowego metalu, posiada 2 poziomy regulacji mocy: 600-1200W. Nie posiada wtyczek elektrycznych. Idealnie płaska powierzchnia robocza: 625x450 mm. Regulowana wysokość i kąt nachylenia lampy (do 40°). Przewód zasilający biegnie wewnątrz słupka co zwiększa bezpieczeństwo pracy.

27390 Lampa do karmelu

MARTELLATO

39244 Pompka do karmelu

MARTELLATO



27390



Tusze spożywcze przeznaczone do uzupełniania wkładów do drukarek spożywczych. Produkty nie zawierają organizmów zmodyfikowanych genetycznie (GMO) oraz alergenów. Smak i zapach neutralny. AZO FREE. Dedykowany do drukarek Epson, kompatybilny również z głowicami drukarek Canon.

31237	Tusz do drukarek spożywczych niebieski	POLMARKUS
31235	Tusz do drukarek spożywczych żółty	POLMARKUS
31236	Tusz do drukarek spożywczych czerwony	POLMARKUS
31238	Tusz do drukarek spożywczych czarny	POLMARKUS
31240	Tusz do drukarek spożywczych jasny czerwony	POLMARKUS
31239	Tusz do drukarek spożywczych jasny niebieski	POLMARKUS
31385	Tusz do drukarek spożywczych jasny niebieski	POLMARKUS
31384	Tusz do drukarek spożywczych czarny	POLMARKUS
31382	Tusz do drukarek spożywczych żółty	POLMARKUS
31383	Tusz do drukarek spożywczych niebieski	POLMARKUS
31386	Tusz do drukarek spożywczych jasny czerwony	POLMARKUS
31377	Tusz do drukarek spożywczych czerwony	POLMARKUS



500 ml



100 ml

Drukarka spożywcza Pasticcina 5.0

Pasticcina 5.0 to nowoczesna drukarka spożywcza stworzona przez firmę Lesepeidado z myślą o cukierniach i laboratoriach, które chcą nadać swoim wypiekom niepowtarzalny i personalizowany charakter. Kompaktowa i wszechstronna, doskonale sprawdza się w druku na arkuszach papieru waflowego i lukrowego, oferując obsługę nie tylko formatu A3, ale także A4, A5 i A6. Dzięki temu umożliwia tworzenie zarówno dużych, efektownych dekoracji, jak i mniejszych, precyzyjnych nadruków. Szybka, niezawodna i łatwa w obsłudze, Pasticcina 5.0 została zaprojektowana z wykorzystaniem najwyższej jakości komponentów sprzętowych i programowych Lesepeidado. Sprawdza się zarówno przy średnich, jak i dużych nakładach, gwarantując wydajność i powtarzalność rezultatów. Drukarka świetnie radzi sobie z prostymi projektami graficznymi, jak i z bardziej skomplikowanymi wzorami. Niezależnie od tego, czy potrzebujesz nanieść logo firmy, czy pełnokolorowy obraz na tort urodzinowy, Pasticcina 5.0 wiernie odwzorowuje każdy detal, przenosząc Twoje pomysły na jadalne podłoża w wybranym formacie.

52552

LESEPIDADO



Oplátky do drukarek

Papier jadalny do drukarki Easyprint A4 opak. 25 szt.

Jadalny arkusz przeznaczony do wydruków w wysokiej rozdzielczości. Nie zawiera cukru, jest elastyczny, lekki oraz zapewnia doskonałe cięcie. Można go używać na dowolnym podłożu do dekoracji żywności technologią atramentową. Produkt przeznaczony do drukowania w technologii ink-jet.

Arkusz posiada chropowatą i gładką stronę, co pozwala uzyskać różne efekty graficzne nadruku.

Nieskazitelną biel pozwala na wydruk w fotograficznej jakości.

Możliwość druku na obu stronach.

Nie zawiera glutenu, cukru, olejów, tłuszczów.

Papier cukrowy A4 do drukarki gr. 0,6 mm opak. 25 szt.

Papier cukrowy do drukowania wydruków jadalnych w formacie A4.

Produkt przeznaczony do dekoracji żywności przy użyciu technologii atramentowej ink-jet.

Papier opłatkowy do drukarki A3 grubość 0,5 mm opak. 100 szt.

Papier opłatkowy, który zapewnia wyższą jakość wydruku dzięki wyjątkowo gładkiej powierzchni. Łatwiejszy do umieszczania na cieście dzięki niskiej zdolności do pochłaniania wilgoci. Kolory wydrukowane na papierze odzwierciedlają rzeczywistość.

Papier opłatkowy do drukarki A4 0,6 mm opak. 50 szt.

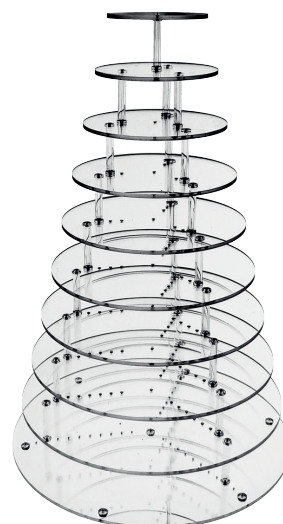
Papier opłatkowy w rozmiarze A4, który zapewnia wyższą jakość wydruku dzięki wyjątkowo gładkiej powierzchni. Łatwiejszy do umieszczania na cieście dzięki niskiej zdolności do pochłaniania wilgoci. Kolory wydrukowane na papierze odzwierciedlają rzeczywistość.

48952	Papier cukrowy do drukarki 0,6 mm A4, opakowanie 25 szt.	POLMARKUS
49349	Papier do drukarki Easyprint A4, opakowanie 25 szt.	POLMARKUS
39949	Papier wafłowy opłatkowy do drukarki 0,5 mm A3, opakowanie 100 szt.	POLMARKUS
28059	Papier opłatkowy do drukarki 0,6 mm A4, opakowanie 50 szt.	POLMARKUS
31397	Żel neutralny do ciast i opłatków, opakowanie 1 kg	POLMARKUS

Patery do tortów

33767	Stojak plastikowy na tort	śr. 340-250-200 mm	ALCAS
33768	Stojak plastikowy na tort	śr. 340-320-250-200 mm	ALCAS
39716	Stojak plastikowy na tort	śr. 440-400-320-250-200 mm	ALCAS
13269	Stojak do tortu 5-elementowy spiralny chromowany	śr. 450-400-320-260-200 mm	CRYSTOFER
4342	Stojak do tortu 3-elementowy spiralny chromowany	śr. 320-260-200 mm	CRYSTOFER
4369	Stojak do tortu 4-elementowy spiralny chromowany, srebrny	śr. 400-320-260-200 mm	CRYSTOFER
23630	Stojak do tortu 4 elementowy okrągły z łąbiedziami	śr. 400-300-200-200 mm	KARDASIS
23632	Stojak do tortu 3 elementowy okrągły	śr. 400-300-200 mm	KARDASIS
23647	Stojak do tortu 3 elementowy kwadratowy	400x400-300x300-200x200 mm	KARDASIS
35404	Stojak do tortu 4-elementowy styl angielski, nierdzewny	śr. 350-300-240-180 mm	MAGO TRANS
4349	Stojak do tortu 3-elementowy, nierdzewny	śr. 350-300-240 mm	MAGO TRANS
4360	Stojak do tortu 5-elementowy, aluminiowy	śr. 460-400-320-260-200 mm	THERMOHAUSER
4354	Stojak do tortu 4-elementowy, aluminiowy	śr. 400-320-260-200 mm	THERMOHAUSER
4341	Stojak do tortu 3-elementowy, aluminiowy	śr. 320-260-200 mm	THERMOHAUSER
51279	Stojak mini na babeczki 8-blatów z plexi	śr. 140-250 mm, h-375 mm	ARTCOP
51433	Patera obrotowa na tort	śr. 290 mm, h-130 mm	MARTELLATO
21317	Patera nierdzewna do przekładania tortu	śr. 280 mm	MARTELLATO
51270	Patera okrągła 10-piętrowa z plexi 6 mm	h-1000 mm, śr. 150-200-250-300-350-400-450-500-550-600 mm	ARTCOP
51271	Patera kwadrat 8-piętrowa z plexi 6 mm	h-785 mm, 200-250-300-350-400-450-500-550 mm	ARTCOP
51269	Patera okrągła 7-piętrowa z plexi 5 mm	h-670 mm, śr. 200-250-300-350-400-450-500 mm	ARTCOP
51274	Patera kwadrat 4-piętrowa z plexi 5 mm	h-320 mm, 150-200-250-300 mm	ARTCOP
51275	Patera okrągła 4-piętrowa z plexi 5 mm	śr. 300-260-220-180 mm, h-320 mm	ARTCOP
51276	Patera kaskada 3 okrągłe blaty	śr. 50-100-150 mm, h-160 mm	ARTCOP
51272	Ekspozytor z plexi do makaroników 4-pozycyjny	240-290 mm, h-85 mm	ARTCOP
51273	Ekspozytor z plexi do makaroników 1-pozycyjny	62 x 290 mm, h-85 mm	ARTCOP
20507	Szpilki do stojaka na tort	śr. 19 mm, h-200 mm	MODECOR
51566	Filar do patery sf03 i sfk4		ARTCOP

51277	Separator do tortów	śr. 120 mm, h-120 mm	ARTCOP
51278	Separator do tortów	śr. 150 mm, h -120 mm	ARTCOP
49803	Separator do tortów zestaw z tworzywa heksagon	śr. 300, 240, 160 mm	MODECOR
51250	Separator do tortów zestaw z tworzywa kwadrat	śr. 150, 250, 350 mm	MODECOR
48394	Separator do tortów zestaw z tworzywa	śr. 300, 240, 160 mm, h-150 mm	MODECOR
51026	Separator lewitujący koło 2-piętrowy	śr.150, 200 mm	CRYSTOFER
51025	Separator lewitujący serce 2-piętrowy	śr.150, 200 mm	CRYSTOFER
51024	Separator lewitujący 2-piętrowy	śr.150, 200 mm	CRYSTOFER



Maszyny

52620	Wałkownica do masy cukrowej i marcepanu 40W200 Wymiary 45 x 35,5 cm, h 37,5 cm	MARTELLATO
25515	Wałkownica do masy cukrowej i marcepanu MC40 Wymiary 52 x 48 cm, h 42 cm	IGF
25517	Wałkownica do masy cukrowej i marcepanu MC60 Wymiary 72 x 56 cm, h 44 cm	IGF
44066	Elektryczny talerz obrotowy do dekoracji Spinner Wymiary 27 x 26 cm, h 12 cm	MARTELLATO
51433	Patera obrotowa aluminiowa do dekoracji tortu śr. 29 cm, h-13 cm	MARTELLATO
19415	Skalpel metalowy do dekoracji dł. 145 mm	MODECOR

25515



Wałkownica MC40

Charakterystyka:

- dźwignia do regulacji otwarcia/zamknięcia prześwitu pomiędzy rolkami, ułatwiająca wałkowanie masy
- dźwignia z blokadą, zapewnia powtarzalną grubość ciasta zgodnie z ostatnim ustawieniem użytkownika
- urządzenie posiada wykonaną ze stali nierdzewnej nienapędzaną rolę dla łatwiejszego wprowadzania masy pomiędzy rolki wałkujące
- urządzenie jest dopuszczane do kontaktu z żywnością i zgodne z przepisami UE

52620



Wałkownica 40W200

Profesjonalna wałkownica do wałkowania z wałkiem teflonowym o wymiarze 31cm. Zaprojektowana i stworzona, aby rozwiązać problemy związane z formowaniem krążków podczas przygotowywania pizzy, chleba, focacci, tart, masy cukrowej i marcepanowej itp. Posiada przezroczystą osłonę rolki z pleksiglasu zapewniającą maksymalne bezpieczeństwo bez zmiany widoczności oraz pokrętko do regulacji grubości w zakresie od 1 do 4 mm.

44066



Elektryczny talerz obrotowy do dekoracji Spinner

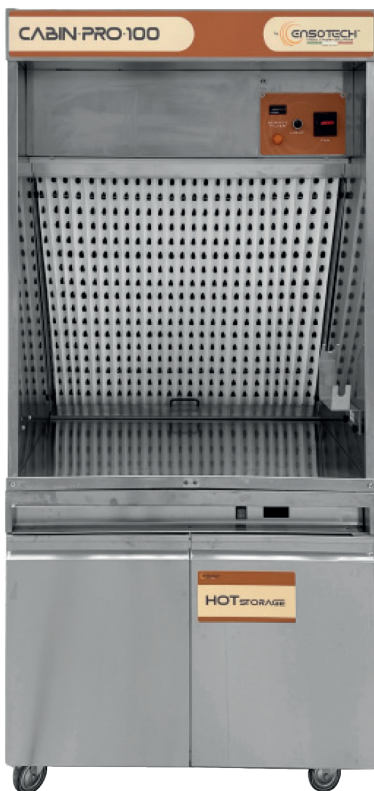
Dzięki Spinnerowi możesz uprościć i ułatwić wiele codziennych procesów, takich jak:

- dekorować ciasta i pojedyncze porcje
 - tworzyć dekoracje czekoladowe
 - wzbogacić swoje produkty o szczegóły
- Uzyskaj doskonałe wyniki po prostu włączając Spinnera i dostosowując prędkość i kierunek obrotu; będziesz mieli wolne ręce, aby poświęcić się wyłącznie swojemu dziełu, które zostanie ukończone szybciej i dokładniej. Kompaktowy, praktyczny i lekki Spinner może z łatwością znaleźć miejsce nawet w mniejszych laboratoriach lub przetransportowany do użytku na zewnątrz. Błystka składa się ze stabilnego korpusu z kołową prowadnicą, na której obraca się idealnie płaska powierzchnia z pleksiglasu, z podziałką w centymetrach i calach, o średnicy 24 cm. Umożliwia prawidłowe i stałe pozycjonowanie produktu oraz pomiar dekoracji. Może obracać się w prawo i w lewo z regulowaną prędkością. Kierunkowe światła LED nasilają się wraz ze wzrostem prędkości. Praktyczna antypoślizgowa mata silikonowa zapewni większą stabilność podczas przetwarzania.

51433



Zeskanuj kod i zobacz jak łatwa jest praca ze Spinnerem firmy Martellato



CABIN PRO 100 CABIN PRO 200

+ HOT STORAGE

Kabina do natrysku ze stanowiskiem roboczym do dekoracji i komorą przechowalniczą z kontrolowaną temperaturą.

CABIN PRO to zaawansowana kabina do natrysku, wyposażona w ergonomiczne stanowisko robocze oraz podgrzewaną komorę przechowalniczą z regulacją temperatury. Przeznaczona do aplikacji masła kakaowego, barwników, żelatyny, zamszu i innych komponentów dekoracyjnych przy użyciu systemów sprężonego powietrza.

Dzięki trzystopniowemu systemowi filtracji (w tym filtr HEPA), urządzenie zapewnia czyste i bezpieczne środowisko pracy, eliminując rozprzestrzenianie się cząsteczek podczas natrysku.

Opcjonalnie: **HOT STORAGE** – podgrzewana komora przechowalnicza.

Moduł grzewczy montowany pod kabiną, wyposażony w prowadnice na 4 blachy (400 × 600 mm). Umożliwia przechowywanie i utrzymanie w zadanej temperaturze czekolady, masy jajowej, narzędzi oraz komponentów do natrysku. Temperatura regulowana cyfrowo (do 65°C). Konstrukcja z AISI 304, z termoizolacją. Oszczędność miejsca – funkcja podstawy i podgrzewacza w jednym. **CABIN PRO** nie wymaga podłączenia do systemu wentylacji zewnętrznej.



Model	Przepływ powietrza	Moc	Zasilanie	Wymiary (cm)	Waga
Cabin Pro 100	1800 m ³ /h	1,1 kW	220V 50/60Hz 1ph	L100 W79 H140	140 kg
Cabin Pro 200	3600 m ³ /h	2,2 kW	220V 50/60Hz 1ph	L200 W79 H140	210 kg
Hot Storage 100	–	1,0 kW	220V 50/60Hz 1ph	L100 W79 H85	80 kg
Hot Storage 200	–	1,0 kW	220V 50/60Hz 1ph	L200 W79 H85	160 kg



Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI 304 – higieniczna i odporna na zużycie.

Oświetlenie LED – zapewnia doskonałą widoczność przestrzeni roboczej.

Uchwyt na pistolet, licznik roboczogodzin, presostat do kontroli zużycia filtrów.

Zintegrowane kółka z blokadą – umożliwiają łatwe przemieszczanie i stabilne ustawienie urządzenia.



REKLAMA

MINI·CABIN



Kompaktowa kabina do natrysku z filtrem powietrza - idealna do małych pracowni, laboratoriów i zakładów.

MINI CABIN to kompaktowa kabina do natrysku zaprojektowana z myślą o cukierniach, czekoladziarniach, restauracjach i pracowniach, w których liczy się efektywna praca na niewielkiej przestrzeni.

Umożliwia bezpyłowe nanoszenie masta kakaowego, barwników lipofilnych, zamszu, żelatyny oraz żółtek jaj – z poszanowaniem zasad higieny i komfortu pracy.

Dwustopniowy system filtracji – stalowy filtr wstępny i filtr akrylowy, skutecznie zatrzymujące cząsteczki natryskowe.

Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304 – wytrzymała, odporna na działanie tłuszczów i wilgoci.

Wykończenie malowane proszkowo – odporne na zarysowania i łatwe w czyszczeniu.

Zintegrowane oświetlenie LED – zapewnia odpowiednią widoczność w przestrzeni roboczej.

Konstrukcja przystosowana do pracy z systemami sprężonego powietrza.

Opcjonalnie: mobilny stelaż z kompresorem.
Wózek ze stali nierdzewnej z wysuwającym blatem roboczym.

Bezolejowy kompresor 10 l z filtrem dopuszczonym do kontaktu z żywnością.

Kompaktowy i łatwy do przemieszczania zestaw – idealny do pracy pokazowej lub mobilnych zastosowań.

MINI CABIN nie wymaga podłączenia do zewnętrznego systemu wentylacyjnego.



Model	Przepływ powietrza	Moc	Zasilanie	Wymiary (cm)	Waga
Mini Cabin	400 m ³ /h	205 w	220V 50/60Hz	L58,5 W42,5 H56,5	30 kg

REKLAMA





**Możesz odwiedzić
nas w jednym
z salonów sprzedaży.
Ale nie musisz.**

Z radością zobaczymy Cię na zakupach w jednym z naszych salonów sprzedaży, jednak rozumiemy, że zakupy przez Internet mogą być dla Ciebie wygodniejsze. Możesz złożyć zamówienie on-line a my dostarczymy je w wybrane przez Ciebie miejsce.

sklep.polmarkus.com.pl



WYGODNE ZAKUPY ONLINE!

Szybka wysyłka, najlepsze promocje
i szeroki asortyment - surowców, akcesoriów
i sprzętów.

Jeśli jednak wolisz robić zakupy stacjonarnie, to zapraszamy do
naszych salonów sprzedaży w Pyskowicach, Wrocławiu i Skawinie:

- Pyskowice, ul. Wyszyńskiego 62
- Wrocław, ul. Giełdowa 24
- Kraków - Skawina, ul. A. Hałacińskiego 2
- Słupsk, ul. Słoneczna 15A



Centrala - Pyskowice
Pyskowice 44-120, ul. Wyszyńskiego 62
(Wjazd od ul. Bytomskiej)
tel. +48/32 30 19 100
biuro@polmarkus.com.pl

Kraków
Skawina 32-050, ul. A. Hałacińskiego 2
tel. +48/12 442 00 00
krakow@polmarkus.com.pl

Wrocław
Wrocław 52-438, ul. Giełdowa 24
tel. +48/71 71 22 304
wroclaw@polmarkus.com.pl

Łódź
Ksawerów 95-054, ul. Łódzka 46
(wjazd od Zachodniej 25)
tel. +48/42 209 30 80
lodz@polmarkus.com.pl

Słupsk
Słupsk 76-200, ul. Słoneczna 15A
tel. +48/59 727 95 95
slupsk@polmarkus.com.pl

Warszawa
Piatków 05-810, ul. Dworcowa 69
tel. +48/32 30 19 100,
+48 601 243 273
handel@polmarkus.com.pl

Czechy
Frýdek Místek 738 01, ul. Sadová 618
Česká Republika
tel. +420/55 86 40 594
info@polmarkus.cz

Szukaj nas tutaj:



polmarkus.com.pl

