

LEVEL

BISCUIT & MORE





LEVEL

BISCUIT & MORE

STRATIFICAZIONE PERFETTA

Level: stendi impasto su ruote maneggevole e pratico che permette di creare rapidamente strati precisi ed uniformi, anche negli spessori più sottili. Facilita e velocizza la stesura uniforme di biscuit, pan di spagna, cioccolato e prodotti simili, scorrendo su diverse superfici, come carta forno o tappeti in silicone. Level è progettato per razionalizzare la produzione: velocizza i tempi, semplifica i passaggi e riduce i costi.

PERFECT LAYERING

Level: handy and practical wheel-mounted dough spreader that allows you to quickly create precise and regular layers, even in the thinnest thicknesses. It facilitates and speeds up the uniform spreading of biscuit, sponge cakes, chocolate and similar products, sliding on different surfaces, such as baking paper and silicone mats.

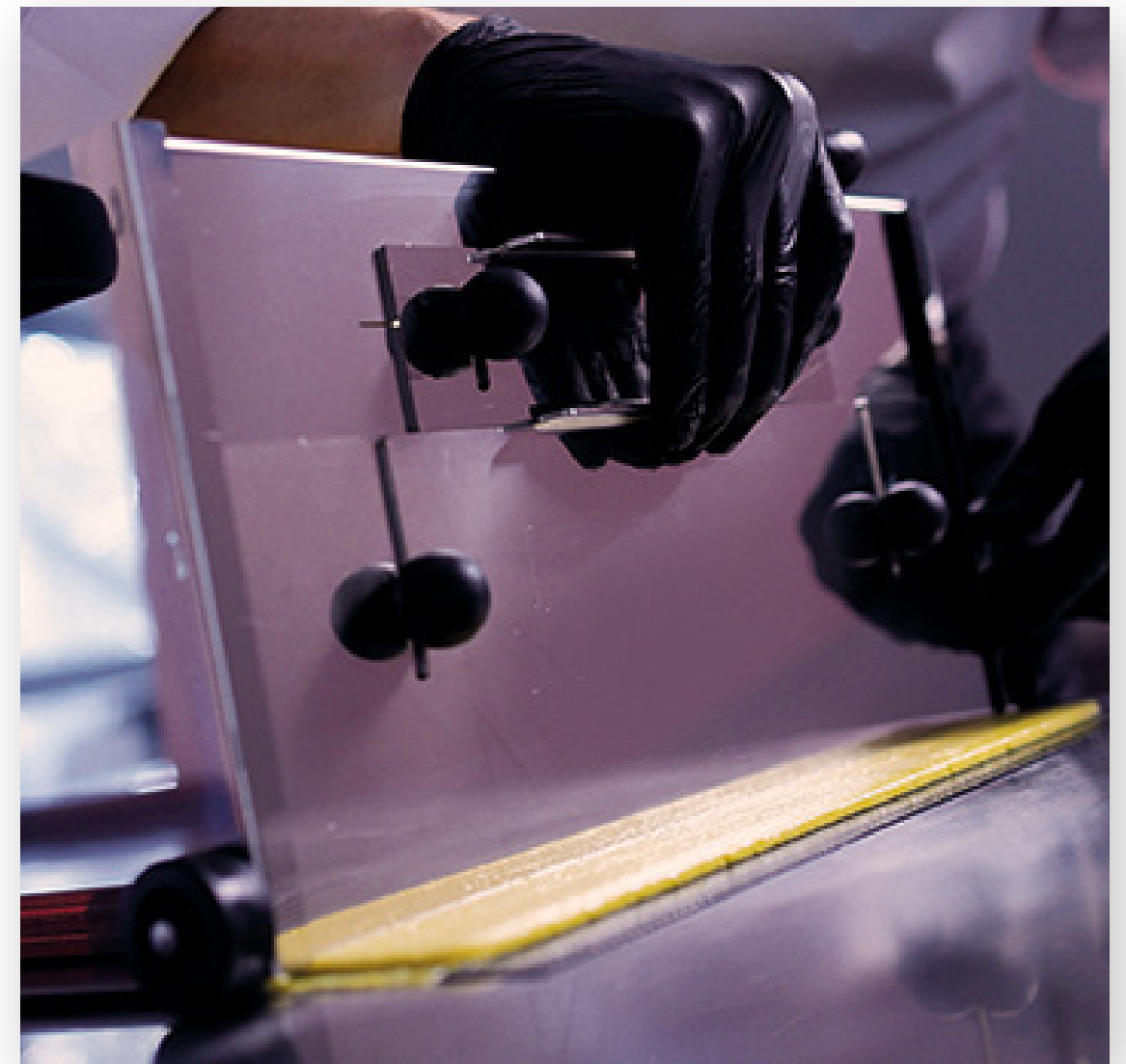
Level is designed to rationalise production: it speeds up times, simplifies steps and reduces costs.

"Level è uno strumento che ho pensato per tutti coloro che come me cercano precisione e funzionalità, per creare prodotti perfetti."

"Level is a tool that I have designed for all those who, like me, are looking for precision and functionality to create perfect products."



PERFECT THICKNESS



REGOLAZIONE PRECISA E FACILE

Il pratico **sistema a ghigliottina**, per il **settaggio dell'apertura da 0,5 a 20 mm**, consente di regolare lo spessore del prodotto in modo preciso, per **risultati di stesura omogenei e senza imperfezioni**. La scala graduata e gli spessori in plexiglass aiuteranno a impostare lo spessore desiderato.

PRECISE AND EASY SETTING

The practical **guillotine system** for **setting the aperture from 0.5 to 20 mm** allows you to adjust the thickness of the product precisely, **for smooth and flawless spreading results**. The graduated scale and plexiglass shims will help you set the desired thickness.



PRODUZIONE VELOCE E REGOLARE

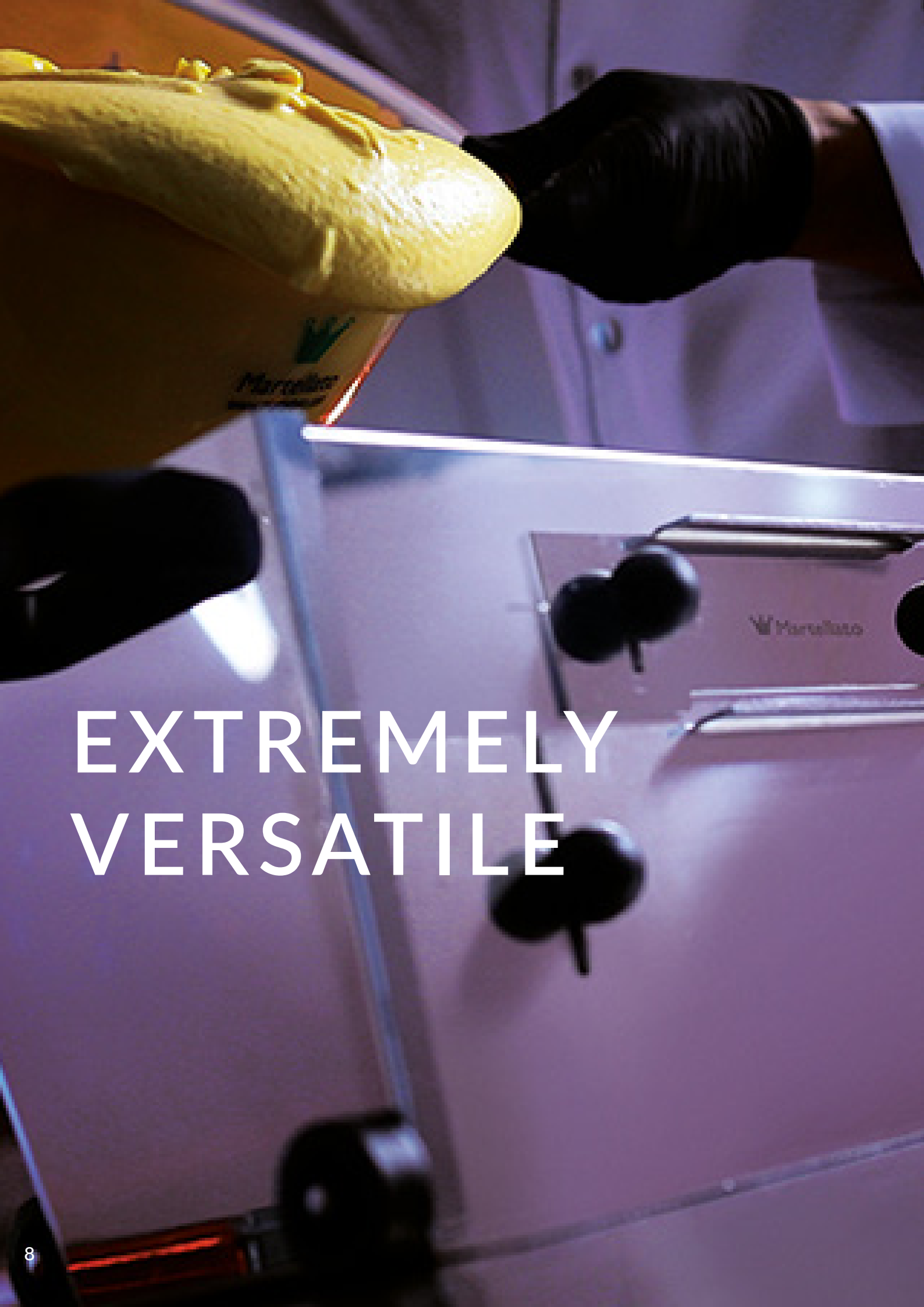
In pochi step, **una sola persona** può stendere grandi quantità di prodotto nella misura desiderata, **riducendo i tempi e gli sprechi**, diminuendo i costi, aumentando produttività e marginalità.

FAST AND REGULAR PRODUCTION

In just a few steps, **one person** can roll out large quantities of product to the desired size, **reducing time and waste**, reducing costs and increasing productivity and margins.



MAXIMUM PRODUCTIVITY



EXTREMELY VERSATILE



MOLTI COMPOSTI, DIVERSI SUPPORTI

Quattro regolazioni interne alla vasca per impostare il flusso d'uscita, in base alle diverse consistenze dei composti da stendere. Le ruote direzionali facilitano lo scorrimento su **carta forno, tappeti in silicone, acetato** ed altri supporti.

MANY COMPOUNDS, MANY SURFACES

Four internal setting to adjust the output flow, according to the different consistencies of the compounds to be spread. Directional wheels facilitate sliding on **baking paper, silicone mats, acetate** and other substrates.

JUST THREE STEPS

ONLY ONE PERSON

Posiziona su un piano perfettamente planare i supporti su cui si intende stendere il composto.

Place the supports on which you intend to spread the compound on a perfectly flat surface.



1. | REGOLA spessore e flusso

Scegli lo spessore di stesura sulla scala graduata, aiutandoti con i regoli in plexiglass. Imposta il flusso d'uscita in base alla densità del composto, scegliendo la misura di apertura del fondo.

ADJUST flow and thickness

Choose the spreading thickness on the graduated scale, using the plexiglass rulers. Set the output flow according to the density of the compound, choosing the opening size of the bottom.



2. | VERSA il composto

Accertandoti che la ghigliottina sia chiusa, versa il composto dentro la vasca, aiutandoti con una spatola.

POUR the mixture

Making sure that the guillotine is closed, pour the mixture into the steel bowl, using a spatula.



3. | STENDI il prodotto

Alza la ghigliottina e facendo scorrere le ruote tira facilmente lo strumento sul supporto scelto, carta, silicone o acetato.

ROLL OUT the mix

Raise the guillotine and by sliding the wheels easily pull the instrument onto the chosen support, paper, silicone or acetate.



VANTAGGI

Stesura precisa e regolare
Procedimento veloce e semplice
Massima produttività
Regolazioni agevolate
Strumento compatto e pratico
Facile da pulire

ADVANTEGES

Precise and regular spreading
Quick and easy process
Maximum productivity
Easy adjustments
Compact and practical tool
Easy to clean



CARATTERISTICHE TECNICHE

Completamente in acciaio inox

Scala graduata millimetrica

Manopole di regolazione

Ruote direzionali per scorrimento veloce

Parete mobile per regolazione spessore

Divisori interni per regolare il flusso

Kit accessori per regolazione precisa
degli spessori sottili

Capacità max 12 lt

Peso: 4,3 kg

Misura totale: 480x200 h200 mm

Larghezza apertura: 380 mm

TECHNICAL FEATURES

Made entirely of stainless steel

Millimetric graduated scale

Adjustment knobs

Directional wheels for fast sliding

Movable wall for thickness adjustment

Internal dividers for flow adjustment

Accessory kit for precise adjustment of
thin shims

Maximum capacity 12 litres

Weight: 4,3 kg

Total size: 480x200 h200 mm

Slot width: 380 mm

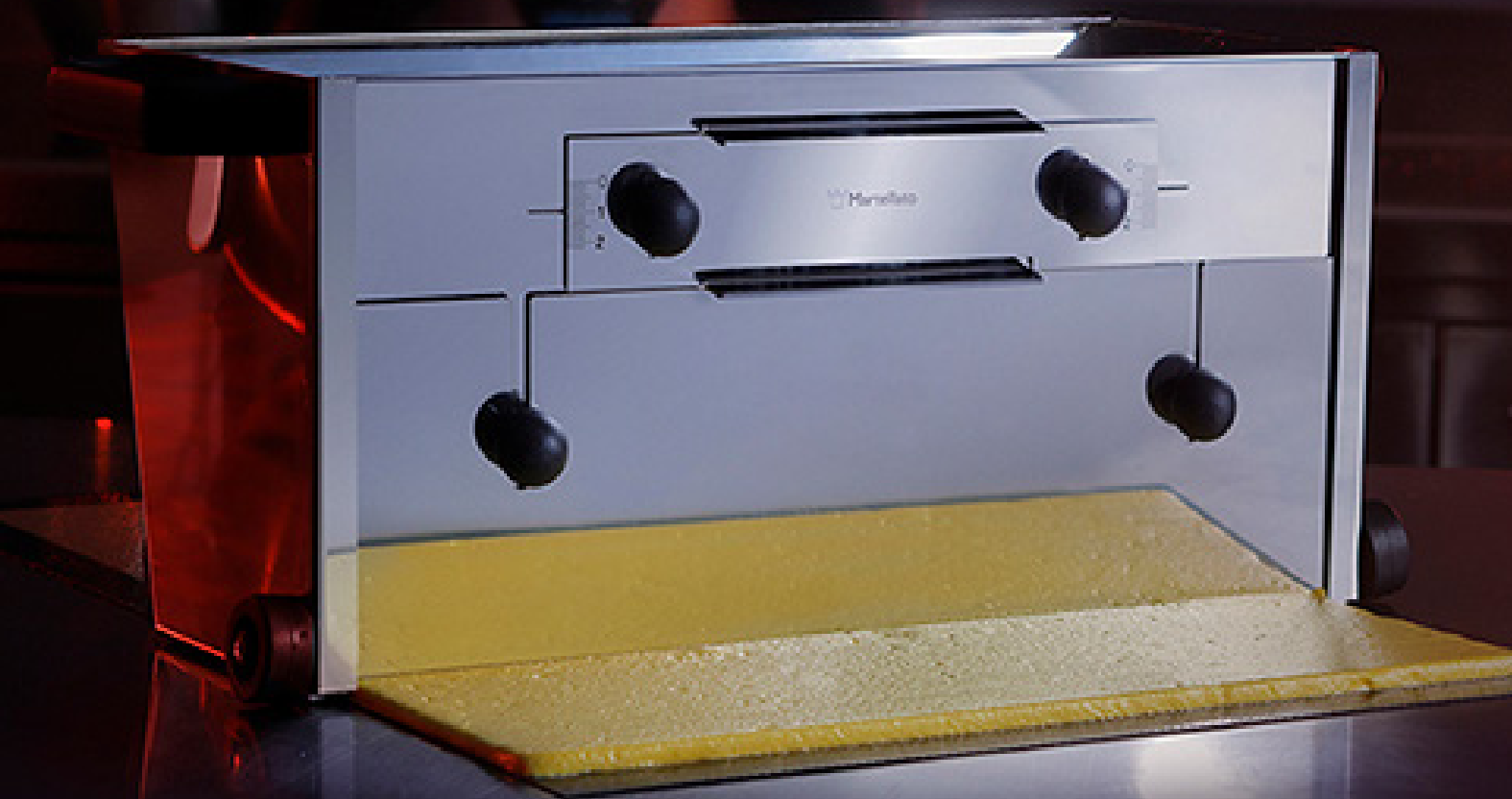
MADE IN ITALY

cod. **50LE001**



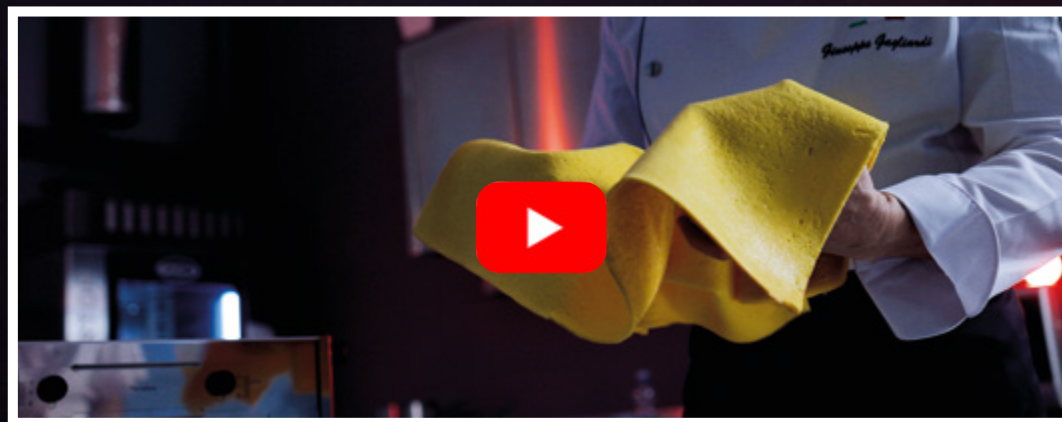
LEVEL

BISCUIT & MORE



Guarda il video
nel canale YouTube
di Martellato.

Watch the video
on Martellato's
YouTube channel.



"Mi occupo di formazione da 25 anni, particolarmente significative sono state le esperienze fatte in Alma e in CAST Alimenti, visto che mi hanno arricchito parecchio sotto l'aspetto tecnico e umano. Oltre all'attività di docente-formatore e consulente di pasticceria, ho iniziato un percorso di ricerca e sviluppo di nuove tecniche di produzione al servizio di un'azienda leader nel settore degli ovoprodotti.

Il mio motto è: So di avere ancora tanto da imparare, ma ho anche tanta voglia di trasmettere ciò che so."

"I have been involved in training for 25 years, and my experiences at these two important schools, Alma and CAST Alimenti, have been particularly significant, as they have enriched me both technically and personally. In addition to my work as a teacher-trainer and pastry consultant, I have also started researching and developing new production techniques for a leading company in the egg products sector.

My motto is: I know I still have a lot to learn, but I also have a great desire to transfer what I know."



LEVEL

BISCUIT & MORE

MARTELLATO.COM

FOLDLEVEL_rev01 03 2021

