



fLEXIPAN[®]



into vorstellung

FLEXIPAN[®] – die Ikone der flexiblen Backmatten, die die Welt der Patisserie seit 50 Jahren dank ihrer technischen Innovationen revolutioniert.

Aufgrund der technologischen Kompetenz, die Glasgewebe mit Silikonbeschichtung verbindet, hat sich Flexipan als Vorreiter etabliert und bietet Produkte mit bewährter, anerkannter und unerreichbarer Qualität. Hinzu kommt die einzigartige Silikonherstellung aufgrund der exklusiven Zusammensetzung.

Die **Innovation**, die **Reaktionsfähigkeit** unseres Teams sowie die Kompetenz, **maßgeschneiderte Lösungen** zu entwickeln, haben Tausende von Fachleuten überzeugt, uns zu vertrauen und um die Marken Sasa[®], Flexipan[®] und Silpat[®] ein Netzwerk von Experten und Begeisterten aufzubauen.

Coupe du Monde
de la Pâtisserie
SIRHA SPIRIT
FINALE 2021
GOLD SPONSOR

Coupe du Monde
de la Pâtisserie
SIRHA SPIRIT
EUROPEAN CUP 2020
GOLD SPONSOR

Coupe du Monde
de la Pâtisserie
SIRHA SPIRIT
COPA MAYA 2020
GOLD SPONSOR



Wir sind stolz darauf, daß wir mit unserer Unterstützung der regionalen Auswahl bis zum großen Finale im Jahr 2021 erneut zum großartigsten Ereignis unserer Industrie – zum **Coupe du monde de la Pâtisserie** – einen Beitrag leisten.

Das schwedische Team beim Coupe du monde de la Pâtisserie

Das Team Singapur beim Coupe du monde de la Pâtisserie



Primavera

Beschreibung

Aufgrund der hohen Qualität unserer Formen ist Flexipan® Ihr idealer Partner. Mit dieser neuen **PRIMAVERA** Form werden Sie perfekte süße und herzhaftre Rezepte verwirklichen können.

Abmessungen der Primavera Backmatte – Artikel Nr. FX-02298

Länge	390 mm
Breite	290 mm
Für Bleche	400x300 mm
Anzahl der Formen	10 (5x2)

Abmessungen der Primavera Form – Art. Nr. FX-02298

Länge	115 mm
Breite	75 mm
Tiefe	45,5 mm
Volumen	183 ml



Kura

Beschreibung

Um eine exzellente Patisserie zu erzielen, benötigen Sie innovative Rezepte und Geräte, die perfekt auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten sind. Aus diesem Grund bietet Ihnen Flexipan® die neue **KURA** Form in einem raffinierten und modernen Design an.

Die Produktmerkmale - Flexipan® Inspiration

- Material aus 100 % Silikon
- Backtemperatur bis +240 °C
– Tiefkühltemperatur bis -40°C
- Lösung für exakte und kantige Formen
- Leichtes manuelles Ausformen
- Ideal für handwerkliche und halb-industrielle Fertigung
- Ausgezeichnete Haltbarkeit der Form

Abmessung der Form Kura – Artikel Nr. FX 00599

Tiefe	40 mm
Durchmesser	203 mm

Cuora Bits



PHOTO: NICOLAS PACIELLO

Beschreibung

Setzen Sie Ihrer Kreativität keine Grenzen. Realisieren Sie dank Flexipan® Rezepte voller Zartheit und teilen Sie Ihre Leidenschaft für die Patisserie mit Hilfe unserer neuen Form **CUORA BITS** und ihrer Einlage **CUORA BITS APFEL/HERZ**.

Abmessungen der Cuora Bits Backmatte – Artikel Nr. FX 02420

Länge	390 mm
Breite	290 mm
Für Bleche	400x300 mm
Anzahl der Formen	15 (5x3)

Abmessungen der Cuora Bits Form – Art. Nr. FX 02420

Tiefe	52,5/50 mm
Durchmesser	65/45 mm

Abmessungen der Cuora Bits Backmatte Einsatz Apfel/Herz – Artikel Nr. FX 02421

Länge	390 mm
Breite	290 mm
Für Bleche	400x300 mm
Anzahl der Formen	24 (6x4)

Abmessungen der Cuora Bits Form – Einsatz Apfel/Herz – Art. Nr. FX 024201

Tiefe	30 mm
Durchmesser	45mm

Cuora



PHOTO: NICOLAS PACIELLO



Beschreibung

Um die Herstellung von Gebäck zu einer immer beliebteren Disziplin zu machen, verwenden Sie unsere neue **CUORA** Form, wie auch das kleine Modell, mit der Sie noch feinere Delikatessen herstellen können.

Abmessung der Form Cuora – Artikel Nr. FX 00420

Tiefe	54 mm
Durchmesser	213 mm

Die Produktmerkmale - Flexipan® Inspiration

- Material aus 100 % Silikon
- Backtemperatur bis +240 °C – Tiefkühltemperatur bis -40°C
- Lösung für exakte und kantige Formen
- Leichtes manuelles Ausformen
- Ideal für handwerkliche und halb-industrielle Fertigung
- Ausgezeichnete Haltbarkeit der Form

Viva | Viva Insert



PHOTO: NICOLAS PACIELLO

Beschreibung

Mit Flexipan® können Sie Ihre Kreativität durch innovative Rezepte zum Ausdruck bringen und mit unserer neuen Form **VIVA** und ihrem **VIVA EINSATZ** mit einem überraschenden geometrischen Design jeden Tag neue Kreationen erfinden.

Abmessung der Viva Form – Artikel Nr. FX 00385

Tiefe	31 mm
Durchmesser	190 mm/185 mm

Abmessung der Viva Einsatz Backmatte – Artikel Nr. FX 02385

Länge	390 mm
Breite	290 mm
Für Bleche	400x300 mm
Anzahl der Formen	12 (3x4)

Abmessung der Formen von Viva Einsatz FX 02385

Länge	91 mm
Breite	92 mm
Tiefe	38,5 mm

Die Produktmerkmale - Flexipan® Inspiration

- Material aus 100 % Silikon
- Backtemperatur bis +240 °C
– Tiefkühltemperatur bis -40°C
- Lösung für exakte und kantige Formen
- Leichtes manuelles Ausformen
- Ideal für handwerkliche und halb-industrielle Fertigung
- Ausgezeichnete Haltbarkeit der Form

Outono



PHOTO: NICOLAS PACIELLO



Beschreibung

Die hohe Qualität der Flexipan® Formen ist Ihr idealer Partner. Mit dieser neuen **OUTONO** Form können Sie süße und herzhaftere Rezepte kreieren und Spitzenleistungen erzielen.

Abmessungen der Outono Backmatte – Artikel FX 02399

Länge	390 mm
Breite	290 mm
Für Bleche	400x300 mm
Anzahl der Formen	8 (4x2)

Abmessung der einzelnen Formen von Outono – Artikel FX 02399

Länge	93,3/95 mm
Breite	56,6/60 mm
Tiefe	40 mm
Volumen	184 ml



PHOTO: NICOLAS PACIELLO

Lounge



Beschreibung

Flexipan® unterstützt Sie bei Ihren kreativen Ideen. Entdecken Sie unsere neue **LOUNGE-FORM**, mit der Sie raffinierte Rezepte zubereiten und Spitzenleistungen erzielen können.

Abmessung der Lounge Backmatte – Artikel Nr. FX 01530

Länge	590 mm
Breite	390 mm
Für Bleche	600x400 mm
Anzahl der Formen	28 (7x4)

Abmessung der Formen Lounge – FX 01530

Länge	130 mm
Breite	30 mm
Tiefe	25 mm
Volumen	92 ml

Abmessungen der Einsatz Backmatte Lounge FP 01430

Länge	590 mm
Breite	390 mm
Für Bleche	600x400 mm
Anzahl der Formen	36 (9x4)

Abmessung der Formen der Einsatz Backmatte Lounge FP 01430

Länge	120 mm
Breite	20 mm
Tiefe	13 mm
Volumen	29 ml

Die Produktmerkmale - Flexipan® Inspiration

- Material aus 100 % Silikon
- Backtemperatur bis +240 °C
– Tiefkühltemperatur bis -40°C
- Lösung für exakte und kantige Formen
- Leichtes manuelles Ausformen
- Ideal für handwerkliche und halb-industrielle Fertigung
- Ausgezeichnete Haltbarkeit der Form

Die Produktmerkmale - Flexipan® Origine

- Einzigartiges Glasfasergewebe von überragender Festigkeit
- Einzigartiges Silikon speziell für die Bäckerei/Konditorei von unserem Labor entwickelt
- Antihaftung für eine perfekte und saubere Ausformung
- Homogenes Backen und Einfärben
- Eine Lebensdauer von mehr als 3.000 Backvorgängen
- Geeignet zum Backen wie zum Einfrieren süßer wie herzhafter Produkte

Quattro

120mm 30mm 25mm



PHOTO: NICOLAS PACIELLO



Abmessung der Quattro Backmatte – Artikel Nr. FP 02035

Länge	390 mm
Breite	290 mm
Für Bleche	400x300 mm
Anzahl der Formen	12 (6x2)

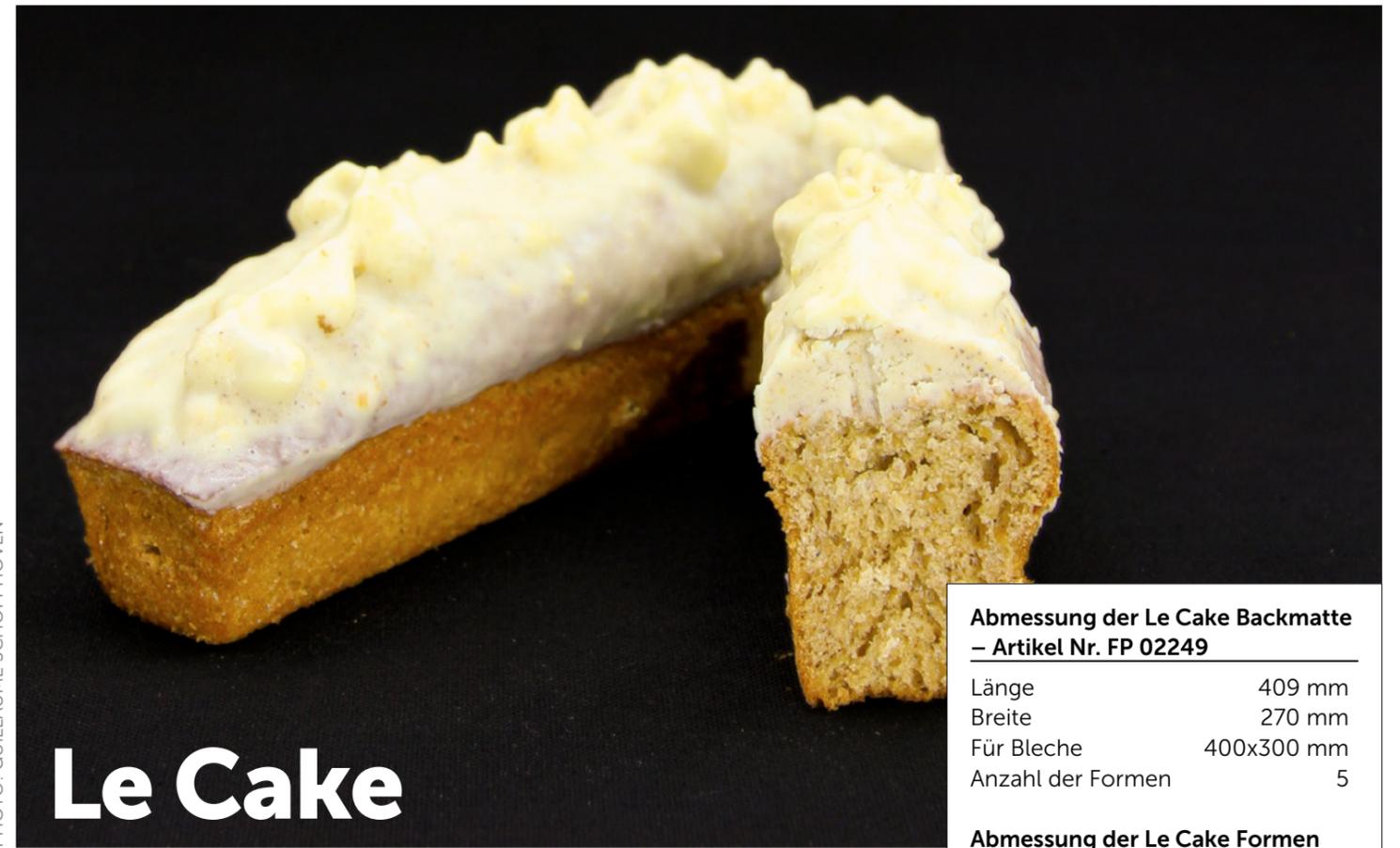
Abmessung der Quattro Formen – Artikel FP 02035

Länge	120 mm
Breite	30 mm
Tiefe	25 mm
Volumen	72 ml

Beschreibung

Dank der hohen Qualität seiner Formen ist Flexipan® Ihr idealer Partner. Vervielfachen Sie Ihren süßen und herzhaften Genuss mit unserer neuen Flexipan® **QUATTRO-FORM** und ihrem modernen Design.

PHOTO: GUILLAUME SCHOPPHOVEN



Le Cake

Abmessung der Le Cake Backmatte – Artikel Nr. FP 02249

Länge	409 mm
Breite	270 mm
Für Bleche	400x300 mm
Anzahl der Formen	5

Abmessung der Le Cake Formen – Artikel FP 2249

Länge	230 mm
Breite	45 mm
Tiefe	40 mm
Volumen	338 ml



Beschreibung

Die hohe Qualität dieser Flexipan®-Formen ist Ihr idealer Partner. Mit dieser neuen **LE CAKE FORM** können Sie perfekte süße und herzhaftere Rezepte herstellen

Die Produktmerkmale - Flexipan® Origine

- Einzigartiges Glasfasergewebe von überragender Festigkeit
- Einzigartiges Silikon speziell für die Bäckerei/Konditorei von unserem Labor entwickelt
- Antihaftung für eine perfekte und saubere Ausformung
- Homogenes Backen und Einfärben
- Eine Lebensdauer von mehr als 3.000 Backvorgängen
- Geeignet zum Backen wie zum Einfrieren süßer wie herzhafter Produkte



Rosca



Lita 1/2 – Lita 2/2

Abmessung der Lita 1/2 Backmatte – Artikel Nr. FX 03001

Länge	300 mm
Breite	190 mm
Für Bleche	300x200 mm
Anzahl der Formen	15 (5x3)
Durchmesser	52/47,8 mm

Abmessung der Lita 2/2 Formen – Artikel FX 03002

Länge	290 mm
Breite	190 mm
Tiefe	20 mm
Durchmesser	47,8 mm

Die Produktmerkmale - Flexipan® Inspiration

- Material aus 100 % Silikon
- Backtemperatur bis +240 °C
– Tiefkühltemperatur bis -40°C
- Lösung für exakte und kantige Formen
- Leichtes manuelles Ausformen
- Ideal für handwerkliche und halb-industrielle Fertigung
- Ausgezeichnete Haltbarkeit der Form



Abmessung der Rosca Backmatte – Artikel Nr. FX 01123

Länge	590 mm
Breite	390 mm
Für Bleche	600x400 mm
Anzahl der Formen	6

Abmessung der Rosca Formen – Artikel FX 01123

Tiefe	50 mm
Durchmesser	180 mm

Beschreibung

Um eine hervorragende Konditorei-Qualität zu erzielen, benötigen Sie innovative Rezepte und Materialien, die perfekt auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt sind. Aus diesem Grund bietet Ihnen Flexipan® die neue **ROSCA-FORM** mit einem eleganten und modernen Design an.



Beschreibung

Setzen Sie Ihrer Kreativität keine Grenzen. Flexipan® ist der ideale Partner für Sie, um perfekte Rezepte zuzubereiten. Entdecken Sie unsere neue **LITA FORM** und erreichen Sie eine hervorragende Konditoren-Leistung.



PHOTO: GUILLAUME SCHOPPHOVEN AND PAULINA JAKÖBIEC



Big Mama

Beschreibung

Flexipan® ist der ideale Partner für Ihre Gebäck-Kreationen. Entdecken Sie unsere neue **BIG MAMA**, eine Form von Flexipan® Origine, mit der Sie großformatige Madeleines herstellen können, die ebenso weich wie luftig sind.

Abmessungen der Big Mama Backmatte – Artikel Nr. FP 02611

Länge	390 mm
Breite	312 mm
Für Bleche	400x300 mm
Anzahl der Formen	8 (4x2)

Abmessung der Formen Big Mama – Artikel FP 02611

Länge	132 mm
Breite	76,6 mm
Tiefe	31,2 mm
Volumen	148 ml

Die Produktmerkmale - Flexipan® Origine

- Einzigartiges Glasfasergewebe von überragender Festigkeit
- Einzigartiges Silikon speziell für die Bäckerei/Konditorei von unserem Labor entwickelt
- Antihaftung für eine perfekte und saubere Ausformung
- Homogenes Backen und Einfärben
- Eine Lebensdauer von mehr als 3.000 Backvorgängen
- Geeignet zum Backen wie zum Einfrieren süßer wie herzhafter Produkte



Mini Bundt



La couronne



Abmessungen der Mini Bundt Backmatte – Artikel Nr. FP 02462

Länge	370 mm
Breite	270 mm
Für Bleche	400x300 mm
Anzahl der Formen	8

Abmessung der Formen Mini Bundt – Artikel FP 02462

Tiefe	34,5 mm
Durchmesser	74 mm
Volumen	99 ml

Beschreibung

Flexipan® unterstützt Sie bei Ihren kreativen Ideen und bietet Ihnen Werkzeuge, die perfekt auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten sind. Wir bieten Ihnen unsere neue **MINI BUNDT FORM** an, mit der Sie perfekte süße wie auch herzhaftere Produkte herstellen können.



Beschreibung

Mit Flexipan® können Sie Ihrer Kreativität freien Lauf lassen. Wir begleiten Sie bei der Umsetzung Ihrer neuen Rezepturen dank unserer neuen **FORM LA COURONNE** mit innovativem und modernem Design.

Abmessung der Form La Couronne – Artikel Nr. FM 0462

Tiefe	475 mm
Durchmesser	248 mm
Volumen	1560 ml

Die Produktmerkmale - Flexipan® Origine

- Einzigartiges Glasfasergewebe von überragender Festigkeit
- Einzigartiges Silikon speziell für die Bäckerei/Konditorei von unserem Labor entwickelt
- Antihaftung für eine perfekte und saubere Ausformung
- Homogenes Backen und Einfärben
- Eine Lebensdauer von mehr als 3.000 Backvorgängen
- Geeignet zum Backen wie zum Einfrieren süßer wie herzhafter Produkte



PHOTO: GUILLAUME SCHOPHOVEN AND PAULINA JAKÓBIEC



La Brioche

Beschreibung

Entdecken Sie unsere neue **LA BRIOCHE FORM** aus der Reihe Flexipan® Air aus einem mit Silikon beschichteten Glasfasergewebe. Seine durchlässige Struktur ermöglicht eine optimale Wärmeübertragung für knusprige Backwaren, perfekt geformt und gebacken.

Abmessungen der La Brioche Backmatte – Artikel Nr. SF 02665

Länge	363 mm
Breite	254 mm
Für Bleche	400x300 mm
Anzahl der Formen	2

Abmessung der Formen La Brioche – Artikel SF 02665

Länge	224,2/149,4 mm
Breite	134,2/59,4 mm
Tiefe	60 mm
Volumen	1225 ml

Die Produktmerkmale - Flexipan® Air

- Einzigartiges Glasfasergewebe von überragender Festigkeit
- Einzigartiges Silikon speziell für die Bäckerei/Konditorei von unserem Labor entwickelt
- Antihaftung für eine perfekte und saubere Ausformung
- Homogenes Backen und Einfärben
- Eine Lebensdauer von mehr als 3.000 Backvorgängen



Sphere 3D



Beschreibung

Mit Flexipan® können Sie Ihre Kreativität durch innovative Rezepte zum Ausdruck bringen und mit unserer neuen **SPHERE 3D FORM** mit innovativem sphärischem Design jeden Tag die Codes für Backwaren neu erfinden.

Abmessung der Sphere 3D Backmatte – Artikel Nr. FX 03010

Länge	300 mm
Breite	200 mm
Für Bleche	400x300 mm
Anzahl der Formen	8 (4x2)

Abmessung der Sphere 3D Formen – Artikel FX 03010

Tiefe	50 mm
Durchmesser	64 mm
Volumen	112 ml



Honey

Beschreibung

Mit Flexipan® können Sie Ihre Kreativität durch innovative Rezepte zum Ausdruck bringen und das Gebäck mit unserer neuen **HONIG-FORM** mit harmonischem Design versehen.

Abmessung der Honey Backmatte – Artikel Nr. FX 02276

Länge	390 mm
Breite	290 mm
Für Bleche	400x300 mm
Anzahl der Formen	15 (5x3)

Abmessung der Honey Formen – Artikel FX 02276

Länge	73 mm
Breite	71 mm
Tiefe	5 mm

Die Produktmerkmale - Flexipan® Inspiration

- Material aus 100 % Silikon
- Backtemperatur bis +240 °C
– Tiefkühltemperatur bis -40°C
- Lösung für exakte und kantige Formen
- Leichtes manuelles Ausformen
- Ideal für handwerkliche und halb-industrielle Fertigung
- Ausgezeichnete Haltbarkeit der Form



Celhay

Abmessung der Celhay Backmatte – Artikel Nr. FX 02379

Länge	390 mm
Breite	290 mm
Für Bleche	400x300 mm
Anzahl der Formen	12 (4x3)

Abmessung der Celhay Formen – Artikel FX 02379

Tiefe	16 mm
Durchmesser	75 mm
Volumen	42 ml

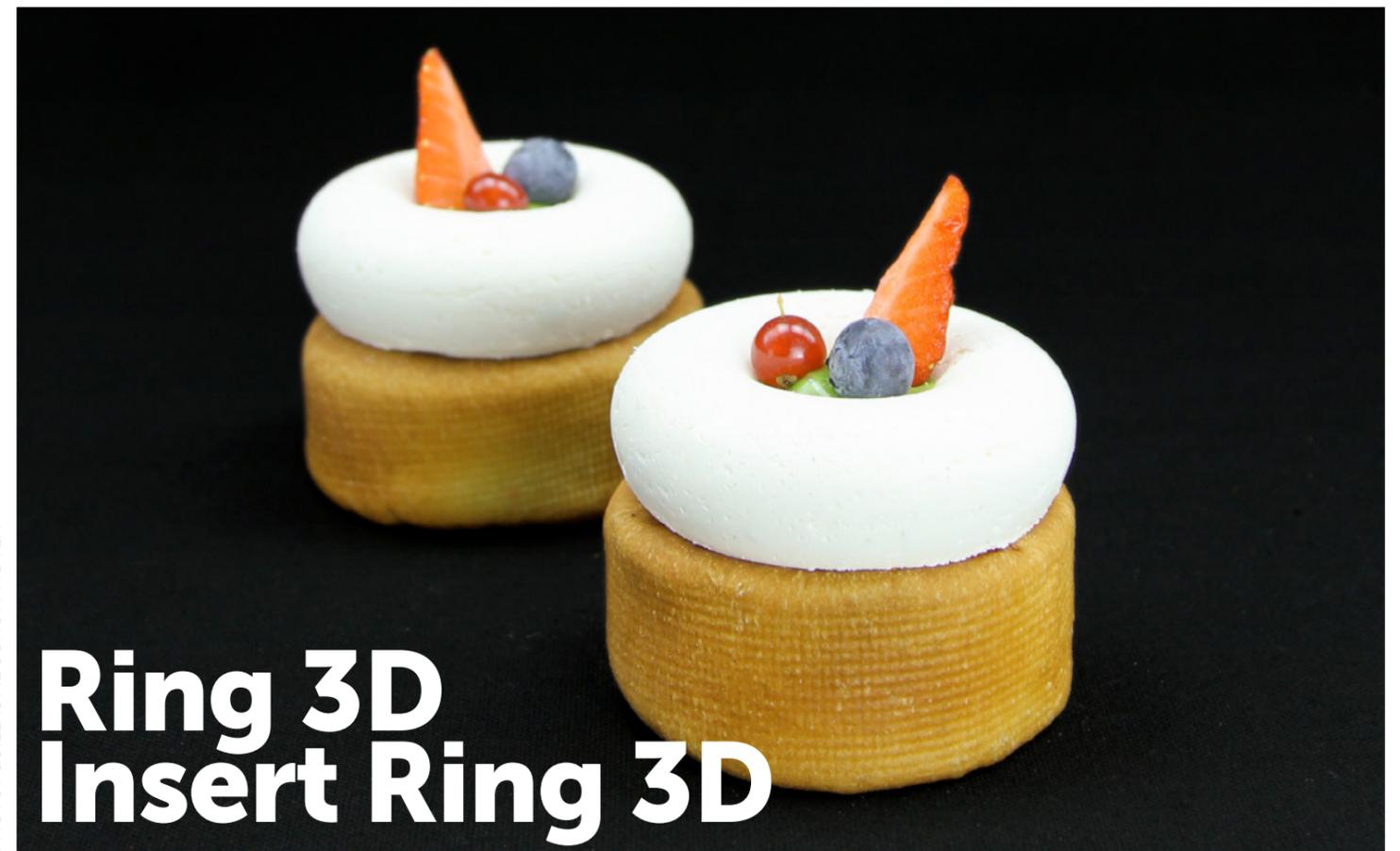
Die Produktmerkmale - Flexipan® Inspiration

- Material aus 100 % Silikon
- Backtemperatur bis +240 °C
– Tiefkühltemperatur bis -40°C
- Lösung für exakte und kantige Formen
- Leichtes manuelles Ausformen
- Ideal für handwerkliche und halb-industrielle Fertigung
- Ausgezeichnete Haltbarkeit der Form

Beschreibung

Flexipan® setzt neue Maßstäbe bei der Herstellung von Backwaren, um Ihnen die besten Werkzeuge für neue Rezepte zur Verfügung zu stellen. Entdecken Sie unsere neue **CELHAY FORM** und ihr gewagtes Design.

FLEXIPAN INSPIRATION



Ring 3D Insert Ring 3D



Beschreibung

Um hervorragende Backergebnisse zu erzielen, benötigen Sie innovative Rezepte und Werkzeuge, die perfekt auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten sind. Aus diesem Grund bietet Ihnen Flexipan® die neue **RING 3D FORM** und ihren **RING 3D EINSATZ** an, mit der Sie Ihre künstlerischen Ambitionen verwirklichen können.

Abmessung der Ring 3D Backmatte – Artikel Nr. FX 01499

Länge	590 mm
Breite	390 mm
Für Bleche	600x400 mm
Anzahl der Formen	24 (6x4)

Abmessung der Ring 3D Formen – Artikel FX 01499

Tiefe	25 mm
Durchmesser	76 mm
Volumen	90 ml

Abmessung der Ring 3D Einsatz Backmatte – Artikel Nr. FX 01498

Länge	590 mm
Breite	390 mm
Für Bleche	600x400 mm
Anzahl der Formen	24 (6x4)

Abmessung der Ring 3D Einsatz Formen – Artikel FX 01498

Tiefe	9 mm
Durchmesser	61 mm
Volumen	11 ml