



Informationen Tortenstände

Tortenständer ELEGANCE

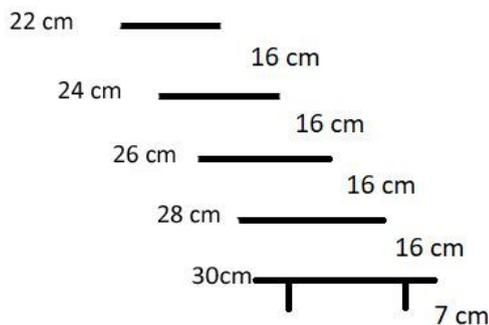
Tortenständer ELEGANCE 5-teilig

Material: Metall weiß lackiert

Platten aus Kunststoff in den Größen:

22 cm / 24 cm / 26 cm / 28 cm / 30 cm

Die Gesamthöhe des Tortenständers (obere Platte) ist 71cm. Die fertige Höhe ist somit 71 cm + die Höhe der oberen Torte. Bei 5 Torten beträgt der Abstand von Platte zu Platte 16 cm.



Skizze ELEGANCE 5-teilig

Die Torte kann direkt am Tortenständer aufgeschnitten werden, jedoch sind auf den Kunststoffplatten zwingend Cake Boards zu verwenden, diese erhalten Sie ebenfalls in den passenden Größen im Tortenwerkstatt Shop.

Der Ständer ist sehr stabil, die Torten können vor Ort am Tortenständer platziert werden.

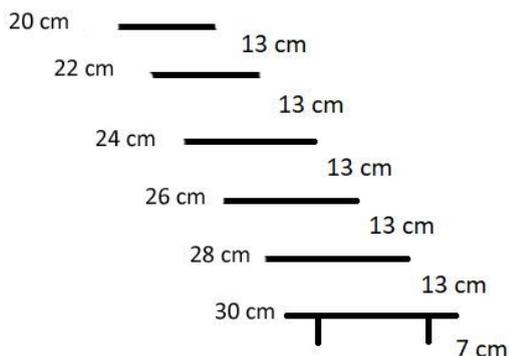
Tortenständer ELEGANCE 6-teilig

Material: Metall weiß lackiert

Platten aus Kunststoff in den Größen:

20 cm / 22 cm / 24 cm / 26 cm / 28 cm / 30 cm

Die Gesamthöhe des Tortenständers (obere Platte) ist 71 cm. Die fertige Höhe ist somit 71 cm + die Höhe der oberen Torte. Bei 6 Torten beträgt der Abstand von Platte zu Platte 13 cm.



Skizze ELEGANCE 6-teilig

Die Torte kann direkt am Tortenständer aufgeschnitten werden, jedoch sind auf den Kunststoffplatten zwingend Cake Boards zu verwenden, diese erhalten Sie ebenfalls in den passenden Größen im Tortenwerkstatt Shop. Der Ständer ist sehr stabil, die Torten können vor Ort am Tortenständer platziert werden.

Tortenständer ELEGANCE 7-teilig

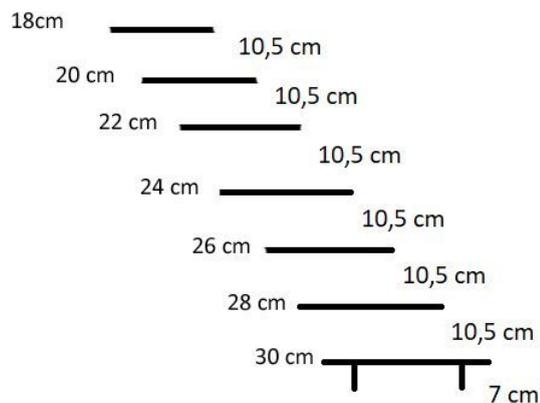
Material: Metall weiß lackiert

Platten aus Kunststoff in den Größen:

18cm / 20 cm / 22 cm / 24 cm / 26 cm / 28 cm/ 30 cm

Die Gesamthöhe des Tortenständers (obere Platte) ist 71 cm. Die fertige Höhe ist somit 71 cm + die Höhe der oberen Torte. Bei 7 Torten beträgt der Abstand von Platte zu Platte 10,5 cm.

Bei sieben Torten ist bei der Dekoration zu berücksichtigen, dass sich die Torten leicht überdecken.



Skizze ELEGANCE 7-teilig

Die Torte kann direkt am Tortenständer aufgeschnitten werden, jedoch sind auf den Kunststoffplatten zwingend Cake Boards zu verwenden, diese erhalten Sie ebenfalls in den passenden Größen im Tortenwerkstatt Shop. Der Ständer ist sehr stabil, die Torten können vor Ort am Tortenständer platziert werden.

Tortenständer ELOX

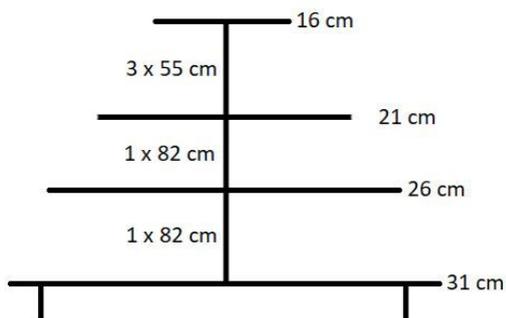
Tortenständer ELOX eckig

Material: Aluminium eloxiert/verchromt

Plattengrößen:

16x16cm / 21x21cm / 26x26cm / 31x31cm / 41x41cm

Mittelsäulen in den Höhen 55 mm und 82 mm, dadurch variable Höhe möglich. Füße für untere Platte sind 46mm hoch, in der Mitte ist ein justierbarer Mittelfuss. Oben ist die Säule mit einer Abschlusschraube fixiert. Gesamthöhe fertige Torte am Tortenständer: Diese richtet sich nach den verwendeten Säulenhöhen + Füße (46 mm) + die Höhe der oberen Torte.



Skizze ELOX eckig

Verwendung

Beim Aufbau der Torten direkt übereinander wird ein Abstand von der Oberfläche der Torte bis zur nächsten Platte von ca. 0,2 – 0,5 mm empfohlen. Eine perfekte Lösung ist es, wenn bei der Torte unten ein Stoffband, oder eine Bordüre aus Fondantmasse gelegt wird. Die Torte kann direkt am Tortenständer aufgeschnitten werden, jedoch sind auf den Aluminiumplatten zwingend zusätzlich dünne Kartonscheiben zu verwenden, diese erhalten Sie ebenfalls im Tortenwerkstatt Shop. Der Ständer ist sehr stabil. Bitte berücksichtigen sie, dass der Tortenständer fix zusammengebaut transportiert werden muss.

Tortenständer ELOX rund

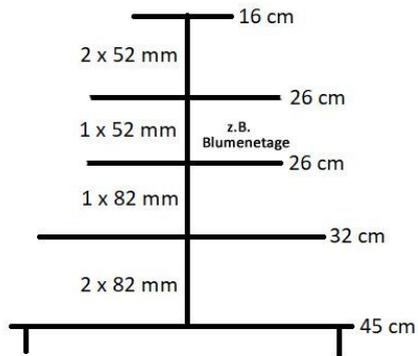
Material: Aluminium eloxiert/verchromt

Vorhandene Plattengrößen:

16 cm / 20 cm / 26 cm / 32 cm / 45 cm

Wasserdichter Teller mit Kante für Steckschwämme bei echten Blumen

Mittelsäulen in den Höhen 55 mm und 82 mm, dadurch variable Höhe möglich Füße für untere Platte sind 46mm hoch, in der Mitte ist ein justierbarer Mittelfuss für die Stabilität. Oben ist die Säule mit einer Abschlusschraube fixiert. Gesamthöhe fertige Torte am Tortenständer: Diese richtet sich nach den verwendeten Säulenhöhen + Füße (46mm) + die Höhe der oberen Torte.



Skizze ELOX rund

Verwendung

Beim Aufbau der Torten direkt übereinander wird ein Abstand von der Oberfläche der Torte bis zur nächsten Platte von ca. 0,2 –0,5 mm empfohlen. Eine perfekte Lösung ist es, wenn bei der Torte unten ein Stoffband, oder eine Bordüre aus Fondantmasse gelegt wird. Die Torte kann direkt am Tortenständer aufgeschnitten werden, jedoch sind auf den Aluminiumplatten zwingend zusätzlich dünne Kartonscheiben zu verwenden, diese erhalten Sie ebenfalls im Tortenwerkstatt Shop. Der Ständer ist sehr stabil. Bitte berücksichtigen sie, dass der Tortenständer fix zusammengebaut transportiert werden muss.

Tortenständer FLEXIBEL

Tortenständer FLEXIBEL mit Säule

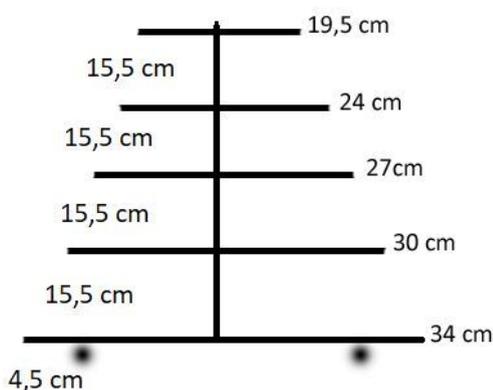
Material: Kunststoff / Edelstahl

Platten in verschiedenen Größen möglich:

24cm / 27cm / 29 cm/ 31 cm / 38 cm

Die Säulen haben eine Höhe von 15,5 cm. Die Bodenplatte aus Kunststoff sind 34 cm oder 44 cm groß (Höhe der Füße 4,5 cm), für die oberste Torte muss zwecks Fixierung der Säulen immer die Kunststoffplatte im Durchmesser von 19,5 cm verwendet werden.

Verwendung: Die Torten auf dünne Kartonscheiben setzen und danach auf die Edelstahlplatte. Die eventuell sichtbaren Teile der Säulen können mit Stoff oder Bändern, bzw. Fondant ummantelt werden. Auch die untere Bodenplatte ist, wie auch die anderen Platten und Säulen, bei korrekter Verwendung nicht sichtbar. Der Ständer ist sehr stabil, die Torten können einzeln transportiert und direkt vor Ort übereinander gesetzt und mit den Säulen verschraubt werden.



Skizze FLEXIBEL

Die verschiedenen Möglichkeiten des Aufbaus:

Tortenaufbau mit 4 Torten

Bodenplatte mit 34 cm / Platten 30 cm / 24 cm / 19,5 cm

Tortenaufbau mit 5 Torten

Bodenplatte mit 34 cm / Platten 30 cm / 27 cm / 24 cm / 19,5 cm

Tortenaufbau mit 5 Torten

Bodenplatte mit 44 cm / Platten 38 cm / 31 cm / 24 cm / 19,5 cm

Tortenständer NOSTALGIE

Tortenständer NOSTALGIE 3-teilig

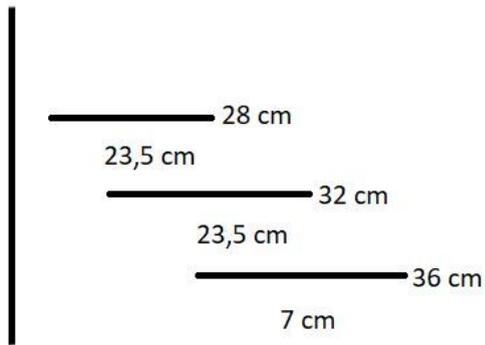
Material: Metall weiß lackiert

Platten aus Edelstahl in den Größen:

28cm / 32cm / 36cm

Die Gesamthöhe des Tortenständers (obere Platte) ist 53 cm. Die Gesamthöhe des Ständers ist 90 cm. Die untere Platte ist auf einer Höhe von 7 cm.

Die Torte kann direkt am Tortenständer aufgeschnitten werden, jedoch sind auf den Edelstahlplatten zwingend dünne Kartonscheiben zu verwenden, diese erhalten Sie ebenfalls in den passenden Größen im Tortenwerkstatt Shop. Der Ständer ist sehr stabil, die Torten sind fix auf den Edelstahlplatten und können vor Ort am Tortenständer eingehängt (Fixierung mit Schrauben gegen Verrutschen) werden.



Skizze NOSTALGIE 3-teilig

Tortenständer SCHWANENHALS

Tortenständer SCHWANENHALS 3-teilig

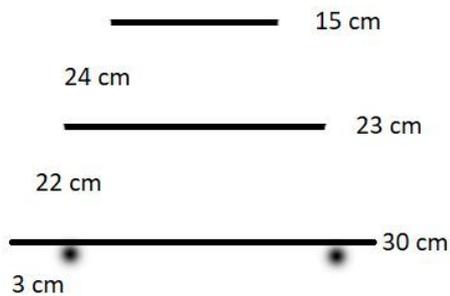
Material: Metall verchromt

Platten in verschiedenen Größen möglich:

18 -20 cm / 25-30 cm / 33-40 cm

Die Höhe des Tortenständers (obere Platte) ist 51 cm, die gesamte Höhe ist 51 cm + die Höhe der oberen Torte. Die Torten auf Cake Boards setzen, bei den Größen ist man etwas variabel. Der Ständer ist sehr stabil, die Torten können direkt vor Ort auf dem Ständer platziert werden, am Rahmen sind Silikonpads angebracht damit die Cake Boards nicht verrutschen.

Beim Aufschneiden der Torte das Cake Board sicherheitshalber gegen Verrutschen halten. Stabiler Tortenständer bei dem, aufgrund des hohen Abstandes der Torten, jegliche Dekorationen möglich sind.



Skizze SCHWANENHALS

Tortenständer WILTON

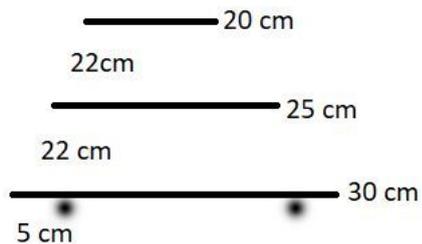
Tortenständer WILTON 3-teilig

Material: Metall weiß lackiert

Platten aus Acryl in den Größen:

20 cm / 25 cm / 30 cm

Die Höhe der oberen Platte des Tortenständers ist bei 49 cm, die Gesamthöhe des Tortenständers mit oberem Bogen ist 67 cm. Die Torte kann direkt am Tortenständer aufgeschnitten werden, jedoch sind auf den Acrylplatten zwingend dünne Cake Boards zu verwenden, diese erhalten Sie ebenfalls in den passenden Größen im Tortenwerkstatt Shop. Der Ständer ist sehr stabil, die Torten können direkt vor Ort auf dem Ständer platziert werden.



Skizze WILTON