









HO RE CA 2020



pavoni
ITALIA

Index

02 	Intro
08 	Foo'd
14 	Appetizer
28 	Main Course
40 	Dessert
66 	Cédric Grolet
72 	Technical Data
106 	Equipment



HO. RE. CA. EUREKA!

Pavoni Italia entra nel settore Hotellerie, Restaurant & Catering. E lo fa da protagonista.

Una linea completa di stampi in silicone per la ristorazione, adatti alla preparazione di appetizer, portate principali e dessert, oltre ad attrezzature, contenitori e strumenti professionali per la cucina.

Tutti sviluppati con la consulenza e il supporto di Chef dal profilo internazionale, riconosciuti per il proprio talento, competenza e creatività.

Pavoni Italia enters the Hotel, Restaurant & Catering industry. And does so as a key player.

A complete line of silicone moulds for the food service industry, suitable for the preparation of appetizers, main courses and desserts, as well as equipment, containers and professional tools for the kitchen.

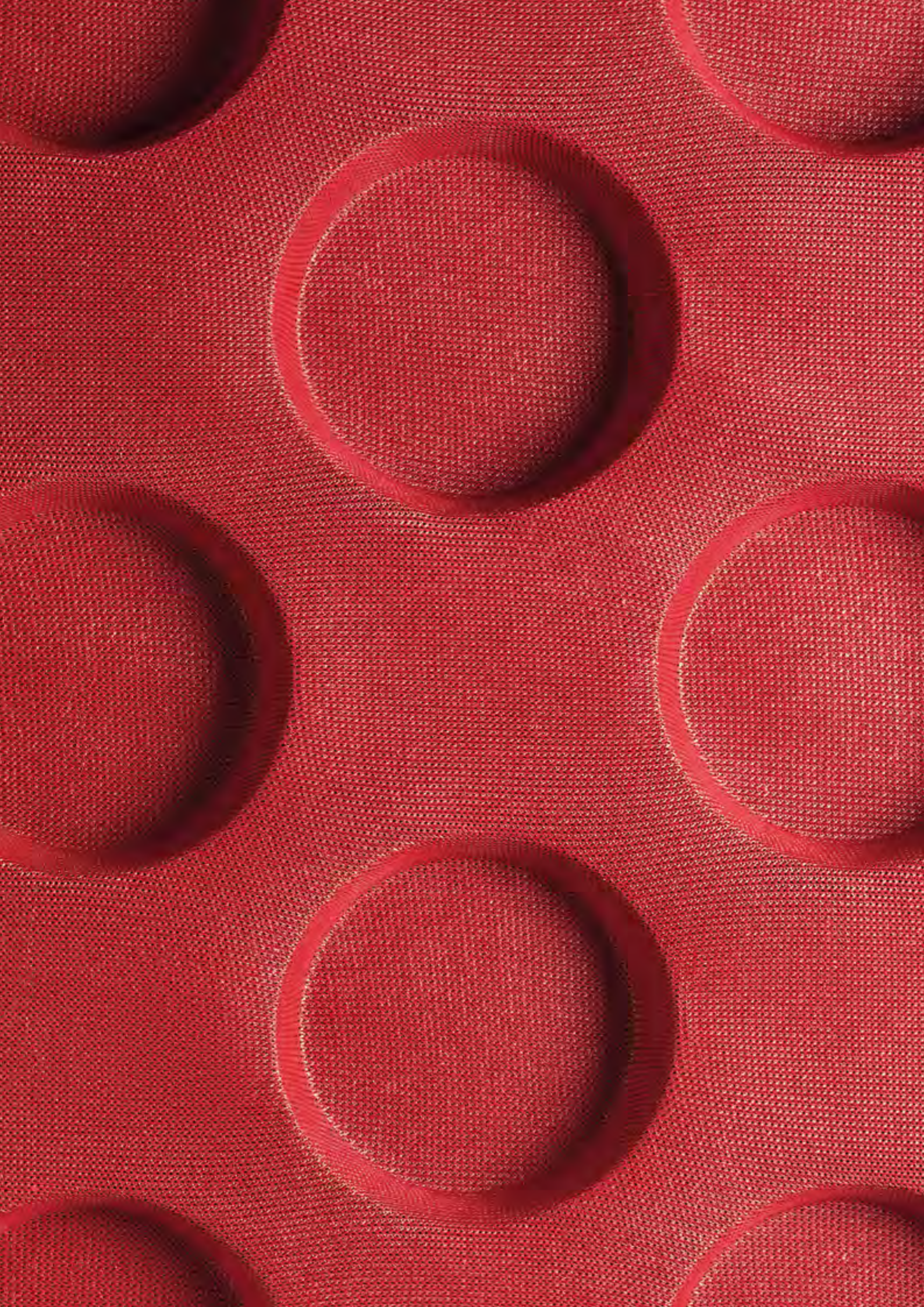
All developed with the advice and support of internationally acclaimed Chefs, renowned for their talent, expertise and creativity.

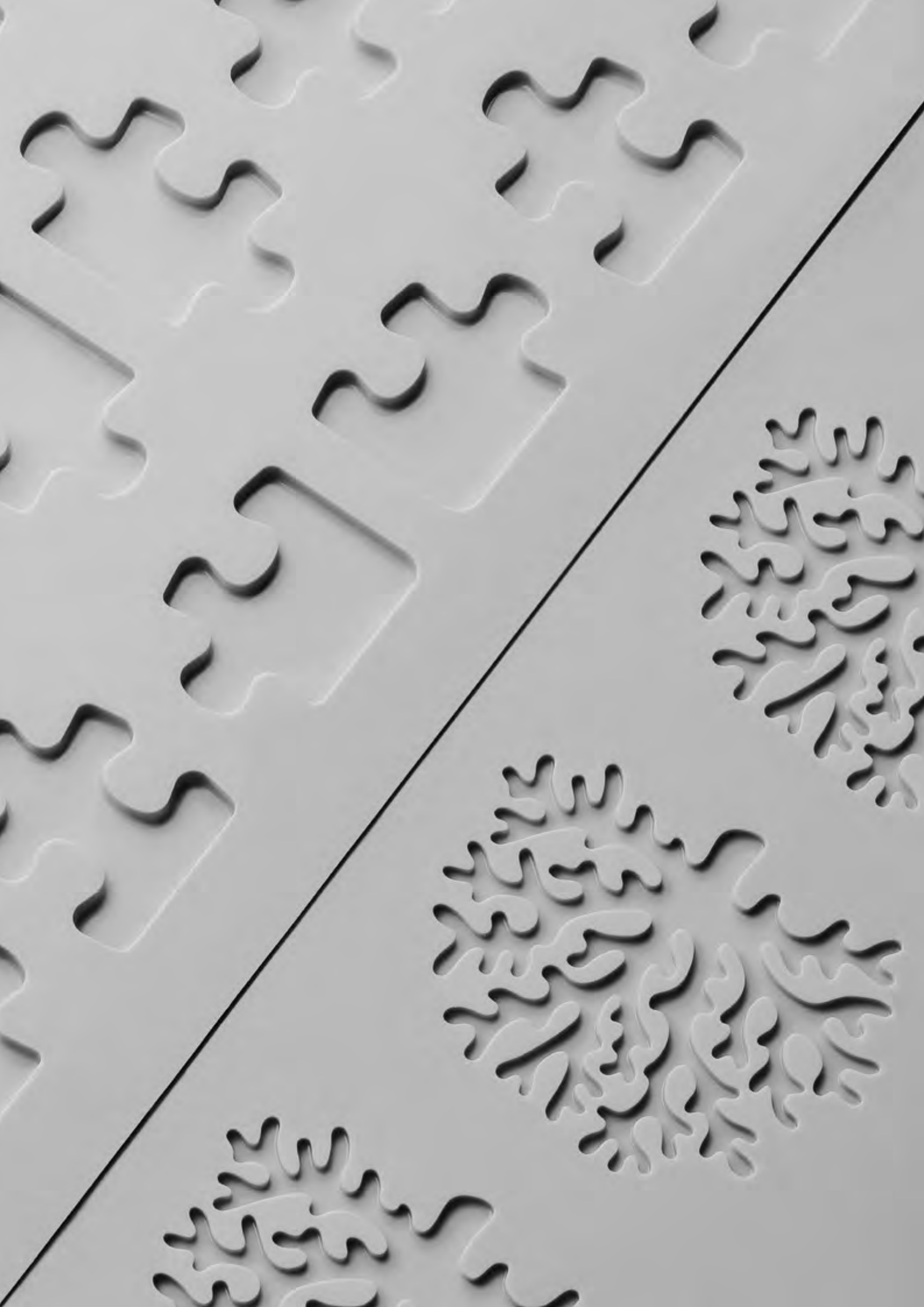
Innovatori oggi. Inventori da oltre 40 anni.

La qualità del prodotto è tutta nella nostra Storia. Da oltre 40 anni ci occupiamo della produzione di strumenti per la panificazione, la pasticceria e la ristorazione. In ogni curva, dettaglio, trama e soluzione c'è un pensiero votato alla produzione dell'eccellenza destinata ai professionisti e agli innovatori delle migliori cucine di tutto il Mondo. È in questi piccoli particolari che si forma la differenza: idee e brevetti per ottenere smodellaggi perfetti, forme ricche di texture sorprendenti, preparazioni uniche nel loro genere. Ideali per servire la tua creatività.

Innovators today. Inventors for over 40 years.

Product quality is central to our history. For over 40 years we have produced baking, pastry and catering equipment. In every curve, every detail, every texture and every solution there is a vision dedicated to the pursuit of excellence for the professionals and innovators of the world's finest kitchens. These tiny details make all the difference: ideas and designs for perfect moulds, shapes rich in stunning textures, and truly unique recipes. Ideal for unleashing your imagination.







PROFESSIONALS FOR PROFESSIONALS.



Conosciamo le esigenze dei professionisti. Abbiamo lavorato fianco a fianco dei migliori Pastry Chef del Mondo per lo sviluppo delle loro idee. L'esperienza nel campo della pasticceria è fondamentale: per la conoscenza dei materiali più adatti, per la competenza nel design di forme e texture innovative, per le soluzioni tecniche sviluppate in anni di ricerca ininterrotta. Il segreto? Saper ascoltare. Anche per il settore Ho.Re.Ca. confrontiamo ogni passaggio in fase di ideazione e progettazione con Chef di caratura internazionale, al fine di garantire prodotti dalla massima efficacia e funzionalità. E, soprattutto, dal gusto innovativo e contemporaneo.

We understand what professionals are looking for. We have worked side by side with the best Pastry Chefs in the world, helping them develop their ideas. Experience in the field of pastry making is fundamental: to understand the most suitable materials, to be skilled in the design of innovative shapes and textures, to provide technical solutions developed over years of continuous research. The secret? Knowing how to listen. Also for the Ho.Re.Ca. sector, we collaborate with internationally renowned Chefs at each step in the design and planning phase, in order to guarantee products of the highest standards of performance and functionality. And, above all, with an innovative and contemporary flair.

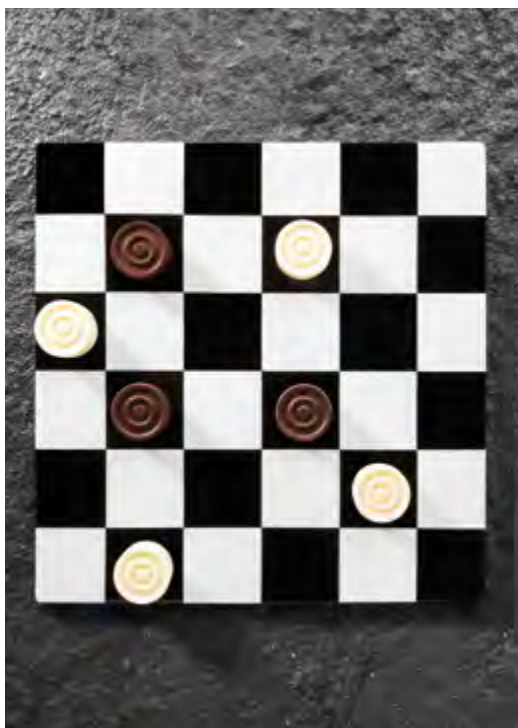




FOÓD



Ostrica al cucchiaio, pistacchio e ciliegie
Spoon oyster, pistachio and cherry by Davide Oldani
Stampo - Mould cod. **GG033** p. 76



Ostrica scomposta, piselli e profumo di zenzero -
Disassembled oysters, peas and a hint of ginger by
Davide Oldani

Stampo - Mould cod. **GG033** p. 76

Praline con pinoli, mele e uvette - Pralines with pine
nuts, apples and raisins by Davide Oldani

Stampo - Mould cod. **PX4328** p. 75

Mousse di gorgonzola e zafferano su teff germogliato
- Gorgonzola and saffron mousse on the germinated
teff by Davide Oldani

Stampi - Moulds cod. **PX4327, PX4338** p. 75

"Gin e tonica" di mare - Seafood "Gin and tonic" by
Davide Oldani

Stampo - Mould cod. **GG032** p. 76

Davide Oldani

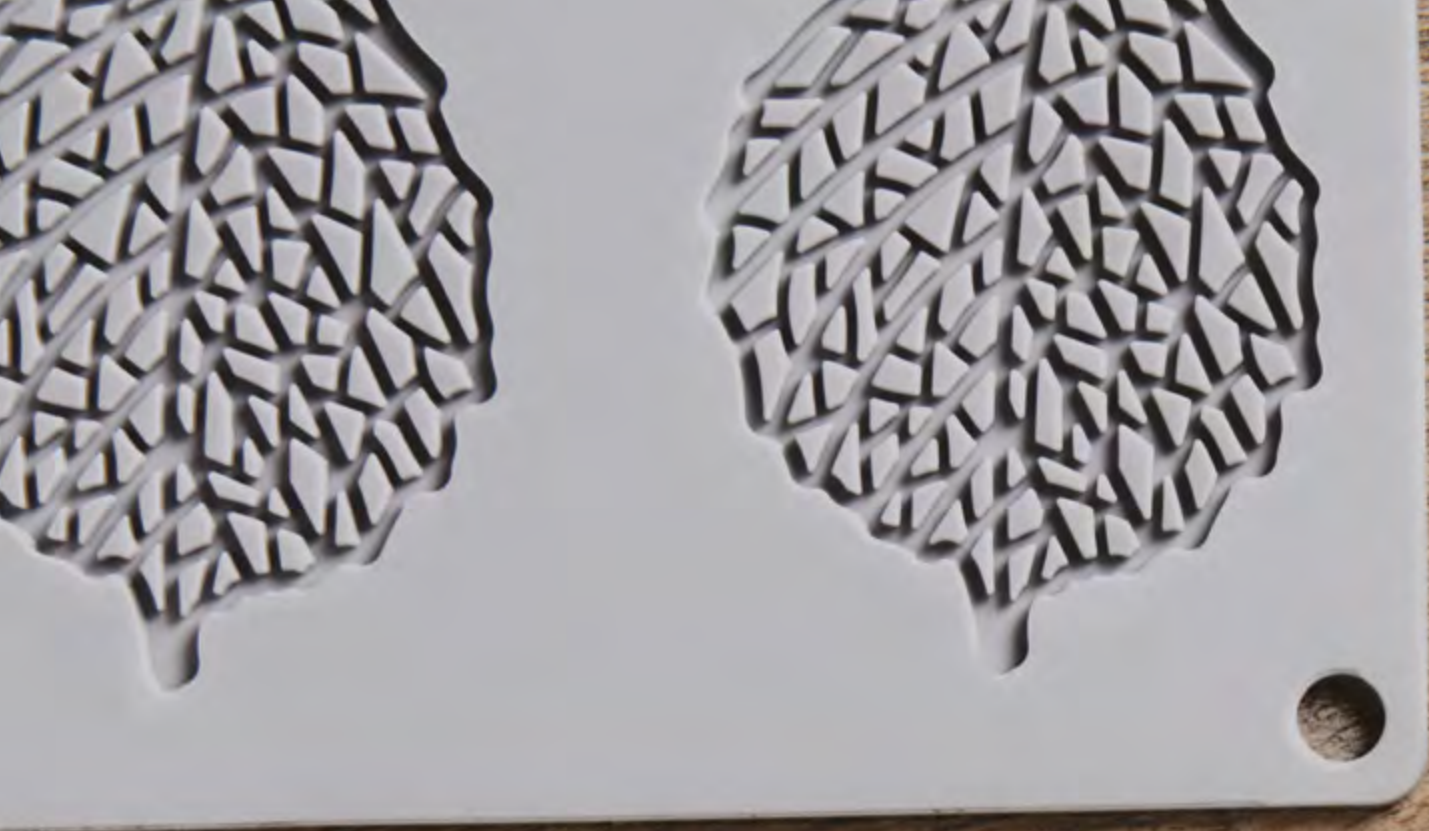
Più Pop di così: una cucina alta, buona, grande. Dal confronto ricco e stimolante fra Davide Oldani e Pavoni Italia nasce Foo'd una linea di stampi in silicone originali per creare in cucina con idee contemporanee. Davide Oldani è l'inventore della Cucina Pop: ambasciatore Expo, detentore di una stella Michelin e Chef per Casa Italia alle Olimpiadi di Rio 2016.

More than Pop: fine, excellent, haute cuisine. From the stimulating and enriching encounter between Davide Oldani and Pavoni Italia comes Foo'd, an original silicone mould for culinary creations with contemporary ideas. Davide Oldani is the creator of Cucina Pop: Expo ambassador, Michelin star and Chef for Casa Italia at the Rio 2016 Olympics.





Madeleine salate al profumo di rosmarino e cioccolato - Salted Madeleines with rosemary and chocolate hints
by Davide Oldani
Stampo - Mould cod. **GG032** p. 76



A rustic wooden table with a white napkin, a wooden tray of almonds, and a pine branch. The napkin is folded and has a decorative lace edge. The almonds are in a small wooden tray. A pine branch is visible in the bottom right corner.

**APP
ETI
ZER**



Pioppino di sedano rapa e cardoncelli
Pioppino mushroom with celeriac and cardoncelli
by Felix Lo Basso

Stampo - Mould cod. **GG025** p. 81



La mandorla - The almond by Felix Lo Basso
 Stampo - Mould cod. **GG013** p. 80

Mela e foie gras - Apple and foie gras by Felix Lo Basso
 Stampo - Mould cod. **GG016** p. 80

Puzzle di parmigiano e aglio orsino - Parmesan and
 wild garlic puzzle by Felix Lo Basso
 Stampo - Mould cod. **GG018** p. 80

Debbio di cavolfiore - "Slash-and-burn" cauliflower
 by Paolo Griffa
 Stampo - Mould cod. **GG023** p. 81



Insalata di patate e lumache di mare - Potatoes and sea snails salad by Paolo Griffa
Stampo - Mould cod. **GG004** p. 78

Mousse di patata e bubble al parmigiano - Potatoes mousse and parmesan bubble by Felix Lo Basso
Stampo - Mould cod. **GG011** p. 79

Mousse ai funghi, frolla alla farina di lenticchie e cerfoglio - Mushrooms mousse, with lentil flour and chervil shortcrust by Paolo Griffa
Stampo - Mould cod. **PX303** p. 87



Foglie di tobinambur e nocciola - Jerusalem artichoke leaves and hazelnut by Paolo Griffa
 Stampo - Mould cod. **GG029** p. 81

Flan di zucca su sablé ai semi di zucca - Pumpkin flan on pumpkin seed sablé by Paolo Griffa
 Stampo - Mould cod. **PX074** p. 86

Olive all'ascolana sott'olio - "Olive all'ascolana" stuffed olives in oil by Paolo Griffa
 Stampo - Mould cod. **GG012** p. 79

Felix Lo Basso

Gourmand - la linea di stampi in silicone dai molteplici usi per la preparazione di portate principali, appetizer e dessert - e un grande interprete. C'è tutta l'Italia nello stile di Felix Lo Basso e del suo ristorante stellato Michelin. Dalla sua cucina e dalle idee Pavoni Italia, tanti spunti per guarnire e personalizzare le tue creazioni.

Gourmand – the line of multi-purpose silicone moulds for the preparation of main courses, appetizers and desserts – and a great interpreter. There is all about Italy in Felix Lo Basso's style and his Michelin-starred restaurant. From his kitchen and from Pavoni Italia's concepts, there are plenty of ideas for garnishing and customising your creations.





Cioccolato di oliva - Olive chocolate by Felix Lo Basso
Stampo - Mould cod. **GG012** p. 79



Tartare di gamberi, pomodorini confit, ricotta e olive
Prawn tartare, cherry tomato confit, ricotta and olives
by Paolo Griffa

Stampi - Moulds cod. **PX4313** p. 87, **GG001** p. 78



Bagna cauda con verdure - "Bagna cauda" with vegetables by Paolo Griffa

Stampo - Mould cod. **GG007** p. 79

Sfoigliatella di patate e dahl di lenticchie - Potatoes and lentils dahl puff pastry by Paolo Griffa

Stampo - Mould cod. **GG030** p. 82

Mini-quiche con frangipane e cucuncio - Mini-quiche with frangipane and capers by Leonardo Di Carlo

Stampo - Mould cod. **FF4301** p. 95

Cavolfiori multicolori e salsa bernese - Multicolour cauliflowers with Béarnaise sauce by Paolo Griffa

Stampo - Mould cod. **GG002** p. 78

Leonardo Di Carlo

Dalla passione e motivazione per risvegliare la pasticceria e non solo dal sonno dogmatico della ricetta nasce la linea di stampi microforati Formasil. Leonardo Di Carlo, Campione del mondo di pasticceria, ribalta insieme a Pavoni Italia i preconcezioni e le mappe mentali del lavoro di ristorazione, per un prodotto versatile, creativo e funzionale.

From the passion and motivation to revitalise pastry, and from more than just the dogmatic slumber of the recipes, comes Formasil: a line of micro-perforated moulds. Leonardo Di Carlo – World Champion Pastry Chef – together with Pavoni Italia, overturns the preconceptions and mindset of the food service industry, in order to design a versatile, creative and functional product.





Gira Mondo by Leonardo Di Carlo
Stampo - Mould cod. **FF4308** p. 95



Mini savarin amuse-bouche by Paolo Griffa
Stampi - Moulds cod. **PX304** p. 86, **FR073**, **FR074**, **FR075**, **FR076** p. 91



Cremino di foie gras, fichi e pan brioche - Foie gras cremino, figs and pan brioche by Paolo Griffa
Stampi - Moulds cod. **PX4315, PX4313** p. 87

Burro di servizio, demi-sel, barbabietola, erbe e olive - Butter quenelles: demi sel, beetroot, herbs and olives by Paolo Griffa
Stampo - Mould cod. **PX073** p. 86

Cocktail shot, Campari e lemon soda, Cosmopolitan e Mojito - Cocktail shots: Campari and lemon soda, Cosmopolitan and Mojito by Paolo Griffa
Stampo - Mould cod. **LS05** p. 89





**MAIN
COURSE**



Plin di cappone, rami di fontina e funghi
"Plin di cappone" hand pinched ravioli with capon, fontina cheese and mushrooms
by Paolo Griffa

Stampo - Mould cod. **GG031** p. 82



Anatra arrosto ai profumi di bosco e frutti rossi -
Roasted duck with wood flavours and red berries
by Paolo Griffa

Stampo - Mould cod. **GG010** p. 79

Gnocchi di patate ripieni di fontina e crema di ortiche
- Potatoes gnocchi stuffed with fontina cheese and
nettle cream by Paolo Griffa

Stampi - Moulds cod. **PX4314** p. 87, **GG031** p. 82

Coppa di maiale, emulsione di arachidi e mosaico di
coste - Pork neck fillet with peanut emulsion and a
chard mosaic by Paolo Griffa

Stampo - Mould cod. **GG014** p. 80

Capriolo, cavolo nero, sassi di lenticchie e cerfoglio
tuberoso - Roe deer, black cabbage, lentil pebbles
and parsnip chervil by Paolo Griffa

Stampo - Mould cod. **PX4326** p. 87

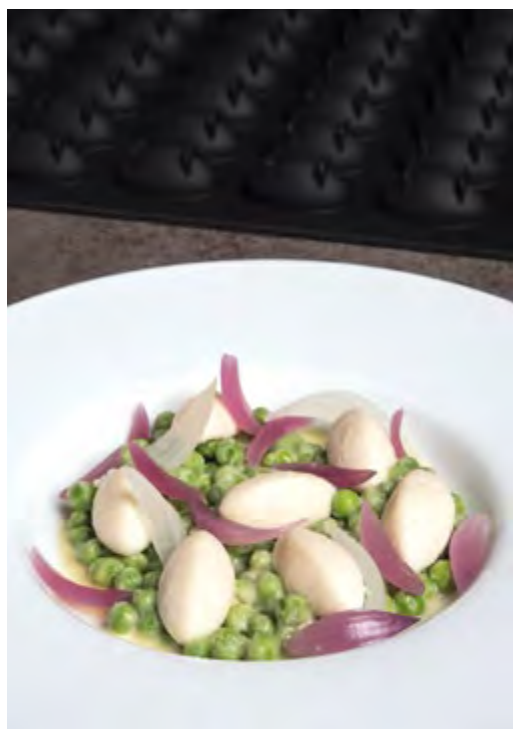


Risotto alla spirulina, ricci di mare e aglio nero -
Spirulina risotto with sea urchins and black garlic
by Paolo Griffa
Stampo - Mould cod. **GG027** p. 81

Triglia croccante, pastinaca e salsa di caciucco -
Crunchy mullet with parsnip and 'caciucco' sauce
by Paolo Griffa
Stampo - Mould cod. **PX071** p. 86

Tartare di fassona e crema di funghi - *Fassona tartare
with mushrooms cream* by Paolo Griffa
Stampi - Moulds cod. **GG025** p. 81, **GG031** p. 82

Risotto di fave, burrata e capesante - *Risotto with
broad beans, stracciatella and scallops* by Paolo Griffa
Stampo - Mould cod. **GG009** p. 79



Salmerino in guazzetto - Trout stew with parsley
by Paolo Griffa
Stampo - Mould cod. **GG005** p. 78

Quenelle di pollo, piselli e cipolle - Chicken quenelles
with peas and onions by Paolo Griffa
Stampo - Mould cod. **PX072** p. 86

Aspic di verdure - Vegetable aspic by Felix Lo Basso
Stampi - Moulds cod. **GG020, GG021** p. 80

Paolo Griffa

Dalla collaborazione tra Pavoni Italia e Paolo Griffa nasce Gourmand, la linea di stampi in silicone da utilizzare per le tue pietanze principali, calde o fredde, appetizer e dolci. Un'idea che nasce a stretto contatto col vincitore del Premio San Pellegrino Young Chef 2015, ora Chef del Grand Hotel Royal e Golf di Courmayeur.

From the collaboration between Pavoni Italia and Paolo Griffa comes Gourmand: a line of silicone moulds that can be used for your main courses, hot or cold, appetizers and desserts. An idea that was developed in close collaboration with the winner of the San Pellegrino Young Chef Award 2015, now Chef at the 'Grand Hotel Royal e Golf' in Courmayeur.



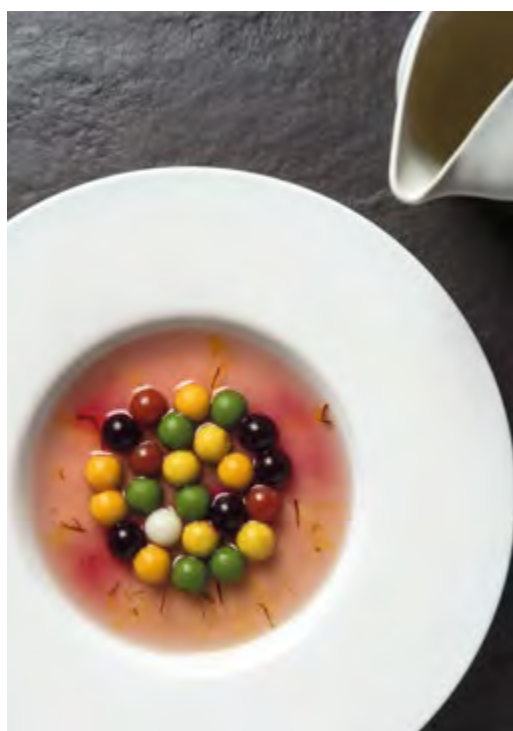


Ragoût de coquillages by Paolo Griffa
Stampi - Moulds cod. **GG006** p. 79, **GG027** p. 81



Boudin noir, lamponi, patate e barbabietola
Boudin noir with raspberries, potatoes and beetroot
by Paolo Griffa

Stampi - Moulds cod. **GG017** p. 80, **GG003** p. 78



Filetto di cervo grigliato, foglie di verdura e funghi -
Grilled venison fillet with vegetable leaves and
mushrooms by Paolo Griffa

Stampo - Mould cod. **GG026** p. 81

Risotto al peperone rosso con sarda affumicata e
burro di arachidi - Red pepper risotto with smoked
sardine and peanut butter by Felix Lo Basso

Stampo - Mould cod. **GG014** p. 80

Minestrone di verdure - "Minestrone" vegetable soup
by Paolo Griffa

Stampo - Mould cod. **PX4339** p. 87



Risotto al salto allo zafferano e midollo
"Risotto al salto" sauteed rice with saffron and marrow
by Paolo Griffa

Stampo - Mould cod. **GG008** p. 79



Nordick Mackerel (sgombro e barbabietole) - Nordic mackerel with beetroot by Paolo Griffa
Stampo - Mould cod. **GG003** p. 78

Pietre di mare con scampo, branzino, ostrica e scorfano - "Sea stones" with scampi, seabass, oysters and scorpionfish by Felix Lo Basso
Stampo - Mould cod. **GG019** p. 80

Scampi al kaffir, la sua royale e carpaccio di cardoncelli - Kaffir lime scampi, royal sauce and cardoncelli mushroom carpaccio by Paolo Griffa
Stampo - Mould cod. **GG028** p. 81





**DES
SERT**



Cheesecake d'autunno
Autumn cheesecake by Paolo Griffa
Stampo - Mould cod. **GG028** p. 81



Mandarino in diverse consistenze - *Textures of mandarin* by Fabrizio Fiorani
 Stampo - Mould cod. **GG024** p. 81

Tartelletta con pistacchi e albicocca - *Pistachio and apricot tart* by Leonardo Di Carlo
 Stampo - Mould cod. **FF4304** p. 95

Tortino al cioccolato dal cuore morbido, gelatina di frutto della passione e gelato alla crema- *Chocolate soufflé, passion fruit jelly and vanilla ice cream* by Paolo Griffa
 Stampo - Mould cod. **GG005** p. 78



Dama bianca - *White lady* by Paco Torreblanca
Stampo - Mould cod. **PX073** p. 86

Cre moso al cioccolato gelatina di mandarino e mango
- *Chocolate cream, tangerine jelly and mango* by
Paolo Griffa
Stampo - Mould cod. **GG001** p. 78

Pattingreen: namelaka al cioccolato e tè jasmine,
sciropo d'acero e polline - *Pattingreen: chocolate
namelaka, jasmine tea, maple syrup and pollen* by
Paolo Griffa

Stampo - Mould cod. **GG030** p. 82



Mirtilli e caramello salato - Blueberries and salted caramel by Fabrizio Fiorani

Stampi - Moulds cod. **TOP14** p. 93, **PX074** p. 86

Aspic di carpaccio di mela, sfoglia caramellata e cremoso al miele - Apple aspic, caramelized puff pastry and honey cream by Paolo Griffa

Stampo - Mould cod. **GG002** p. 78

Bavarese al pistacchio, gel di mandarino e pop corn di vaniglia - Pistachio bavarese, tangerine jelly and vanilla pop corn by Paolo Griffa

Stampi - Moulds cod. **GG007** p. 79, **PX4339**, **PX4314** p. 87

Fabrizio Fiorani

Rompere gli schemi con geometrie eleganti e seducenti. L'incontro fra Fabrizio Fiorani, eletto Best Asia's Pastry Chef nel 2019, e Pavoni Italia ha prodotto la linea di stampi per praline Iconic e tante suggestioni per dessert al piatto e petit four, attraverso stampi dalla concezione unica.

Breaking the rules with elegant and seductive geometries. The meeting between Fabrizio Fiorani - Asia's Best Pastry Chef in 2019 – and Pavoni Italia resulted in the Iconic line for pralines and plenty of ideas for plated desserts and petit fours, through uniquely designed moulds.

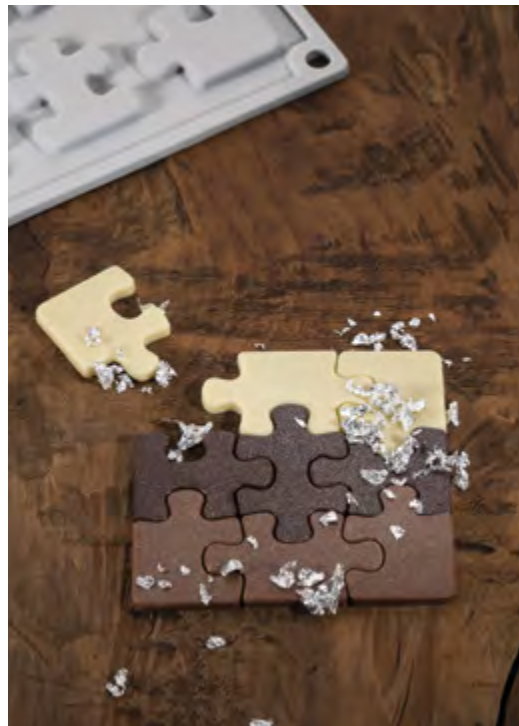
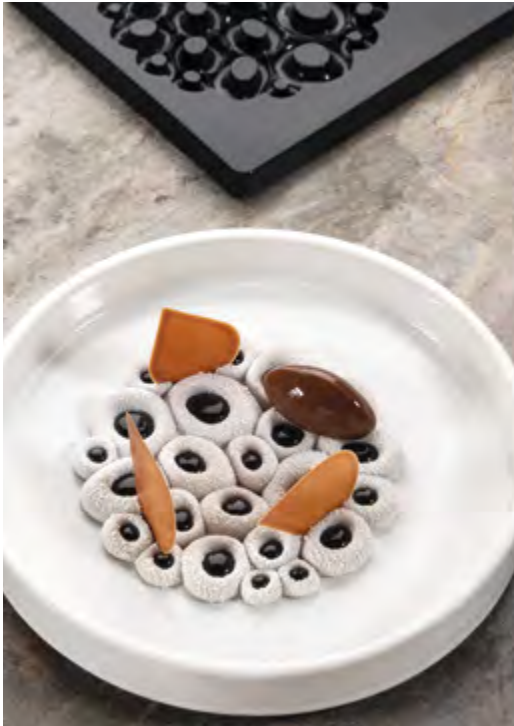




Iconic... What else by Fabrizio Fiorani

Stampi - Moulds cod. **PC49, PC51, PC52, PC53, PC55**

Scopri tutto il mondo Chocolate nel catalogo Pavoni Italia Pastry 2020. - Discover the whole Chocolate range in Pavoni Italia Pastry 2020 catalogue.



Albicocche e cioccolato come in una Sacher - *Apricots and chocolate, almost a Sacher* by Fabrizio Fiorani
Stampi - Moulds cod. **TOP10** p. 93, **PX072** p. 86

Noce, miele di limoni e yogurt - *Walnut, lemon honey and yoghurt* by Fabrizio Fiorani
Stampo - Mould cod. **GG015** p. 80

Mandorle di Noto con agrumi - *Noto almonds with citrus fruits* by Fabrizio Fiorani
Stampo - Mould cod. **GG013** p. 80

Puzzle ai 3 cioccolati - *3-Chocolates Puzzle* by Fabrizio Fiorani
Stampo - Mould cod. **GG018** p. 80



Suggerzioni d'autunno - Autumn taste by Emmanuele Forcone

Stampo - Mould cod. **PX4326** p. 87

Orme: spuma al mascarpone e tonka, crumble e dargoncello - Orme: mascarpone and tonka foam, crumble and tarragon by Paolo Griffa

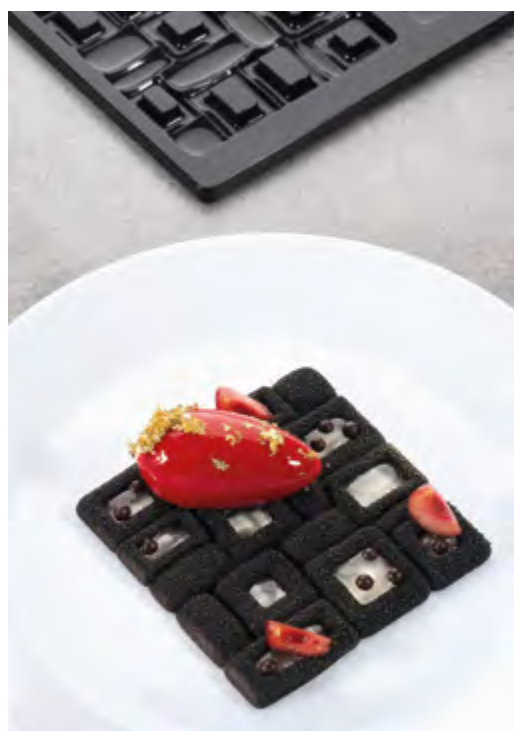
Stampo - Mould cod. **GG031** p. 82

Omaggio alla selva oscura... vaniglia, alkermes di Santa Maria Novella e cioccolato fondente - Tribute to the Gloomy Wood... vanilla, Santa Maria Novella Alkermes and dark chocolate by Fabrizio Fiorani

Stampi - Moulds cod. **GG023, GG025, GG026** p. 81, **GG019** p. 80



HeART: lamponi e fava di tonka
HeART: raspberries and Tonka beans by Fabrizio Fiorani
Stampi - Moulds cod. **PX3206** p. 99, **PX074** p. 86



Lampone 3.0 - Raspberries 3.0 by Fabrizio Fiorani
Stampo - Mould cod. **GG017** p. 80

Foresta Nera 2.0 - Black Forest 2.0 by Fabrizio Fiorani
Stampo - Mould cod. **PX3200** p. 98

Composizione di vaniglia e frutti rossi - Red fruits and vanilla composition by Fabrizio Fiorani
Stampi - Moulds cod. **PX4313, PX4314, PX4315, PX4339** p. 87

Fave di cacao con ciliegie fresche e canditi - Cocoa beans with fresh cherries and candied fruit by Fabrizio Fiorani
Stampi - Moulds cod. **TOP12** p. 93, **PX073** p. 86

Emmanuele Forcone

Tante idee, per una pasticceria a colori. Dalla collaborazione fra Emmanuele Forcone, Campione del Mondo di Pasticceria, e Pavoni Italia nascono gli stampi in silicone TOP, ideali nella presentazione di dessert al piatto. Forme organiche ispirate dalla natura, dagli spettacolari effetti tridimensionali.

So many ideas for coloured pastry desserts. The collaboration between Emmanuele Forcone – World Pastry Champion – and Pavoni Italia led to the creation of TOP silicone moulds, ideal for plated desserts. Organic shapes inspired by nature, with spectacular 3D effects.





Rosso Passione: fragole, liquore alla vaniglia e nocciole - Red Passion: strawberries, vanilla liqueur and hazelnuts by Fabrizio Fiorani
Stampo - Mould cod. **TOP16** p. 93



Ramo in autunno - Autumn tree by Felix Lo Basso
Stampi - Moulds cod. **GG015** p. 80, **GG023** p. 81

Cheesecake e spezie - Spicy cheesecake by Paolo Griffa
Stampo - Mould cod. **GG006** p. 79

Mandorle, cioccolato bianco, lampone e pompelmo -
Almonds, white chocolate, raspberry and grapefruit
by Paolo Griffa
Stampo - Mould cod. **GG003** p. 78

Monte Bianco in 10 g - 10 grams Mont Blanc by
Fabrizio Fiorani
Stampo - Mould cod. **GG011** p. 79



Tartelletta inversa con crema e frutta - Cream and fruit tart by Leonardo Di Carlo

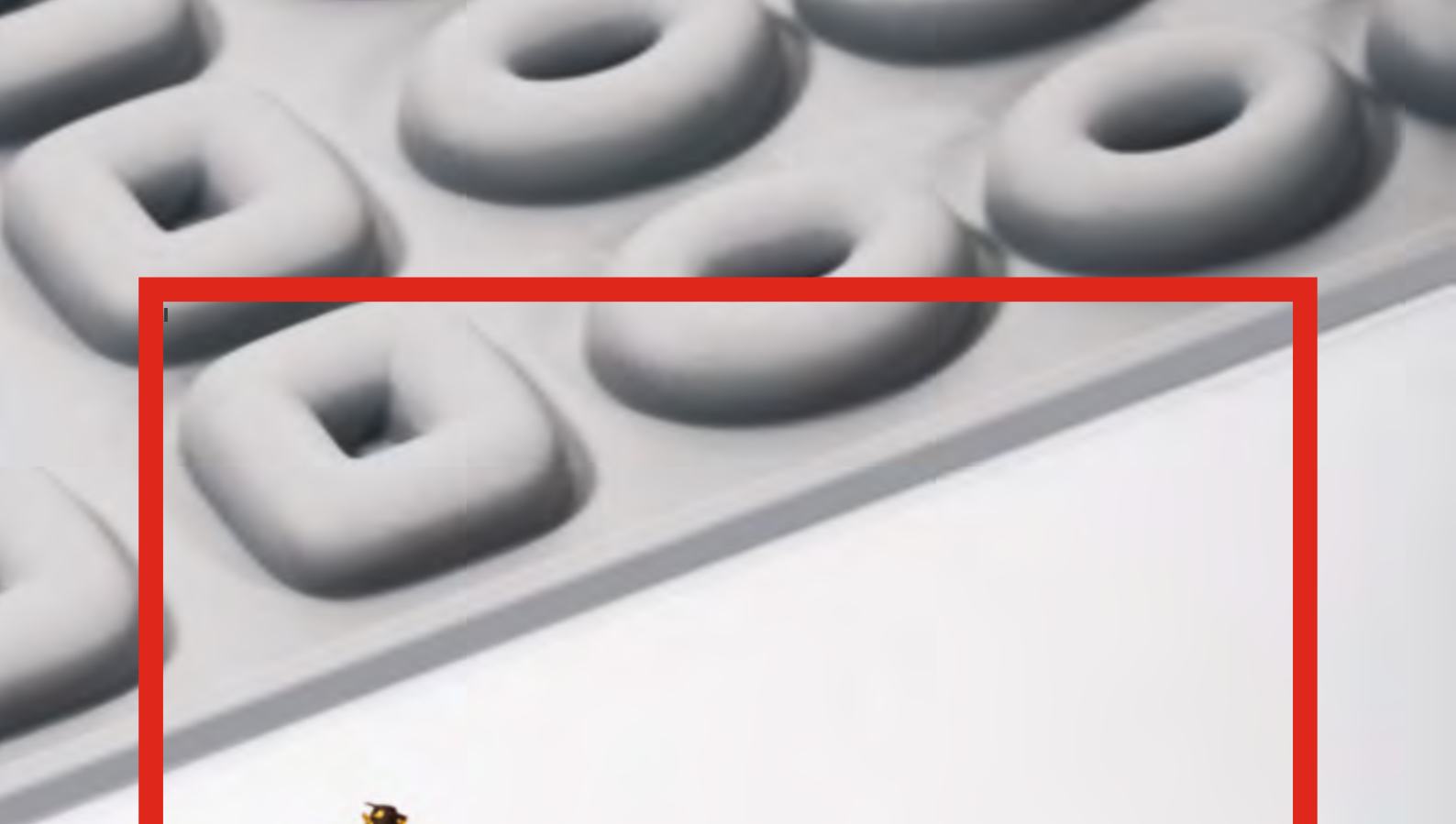
Stampo - Mould cod. **FF4306** p. 95

Bavarese al cocco, brunoise di mango, frutto della passione e gelato alle arachidi - Coconut bavarese, mango brunoise, passion fruit and peanuts ice cream by Paolo Griffa

Stampo - Mould cod. **GG009** p. 79

Dulcey spumoso, composta di albicocca, frangipane e coriandolo cristallizzato - Fluffy Dulcey, apricot compote, frangipane and crystallized coriander by Yann Duytsche (Photo credits: Corina Landa)

Stampo - Mould cod. **AF002** p. 89



Eleganza di agrumi e frutta secca
Citrus and dried fruit elegance by Fabrizio Fiorani
Stampi - Moulds cod. **GG020, GG021** p. 80



Lamponi, fragole e cioccolato bianco - Raspberries, strawberries and white chocolate by Fabrizio Fiorani
Stampi - Moulds cod. **AF001, AF002** p. 89

Puzzle di fragola e panna - Strawberry and cream puzzle by Fabrizio Fiorani
Stampo - Mould cod. **GG018** p. 80

Zafferano, ciliegie e mandorla - Saffron, cherries and almonds by Fabrizio Fiorani
Stampo - Mould cod. **GG016** p. 80

Tartelleta inversa con mousse al lampone - Raspberry mousse tart by Leonardo Di Carlo
Stampo - Mould cod. **FF4308** p. 95

Gianluca Fusto

Progetto Crostate nasce da un buono - che fa cosa buone - e Pavoni Italia. Un kit creativo di fasce inox lisce e microforate, stampi in silicone e tappetino microforato Forosil per dare un look nuovo a un classico della pasticceria, interpretare la frolla in preparazioni dolci e salate e dare un twist contemporaneo ai dessert al piatto.

Progetto Crostate is the result of the collaboration between Gianluca Fusto and Pavoni Italia. A creative kit made up of smooth and micro-perforated stainless-steel bands, silicone moulds and Forosil micro-perforated mats, allowing you to reinterpret in a new way a classic of pastry and add a contemporary twist to the preparation of plated desserts.





Crostate monoporzione - Single-serving tarts by Gianluca Fusto
Stampi - Moulds cod. **PX3204** p. 99, **XF15** p. 100



Crostate monoporzione - Single-serving tarts
by Gianluca Fusto

Stampi e fasce - Moulds and bands p. 98, 99, 100

White Lady: pan di spagna alle mandorle, cremoso
al mascarpone e yuzu - White lady: almonds sponge
cake, mascarpone cream and yuzu by Paolo Griffa

Stampo - Mould cod. **GG004** p. 78

Sorbetto al limone con capperi canditi - Lemon sorbet
with candied cappers by Paolo Griffa

Stampo - Mould cod. **GG001** p. 78



Cremino di arachidi e sale di Cervia - Peanut and Cervia salt cremino by Fabrizio Fiorani
Stampo - Mould cod. **GG014** p. 80

Trium-cioccolato, cremoso ai tre cioccolati e fogli di pera - Trium-chocolate, three chocolate cream and pear foils by Paolo Griffa
Stampo - Mould cod. **GG008** p. 79

Panna cotta di banana e cioccolato, mousse al caramel mou, lamponi e riso soffiato - Banana and chocolate panna cotta, caramel mousse, raspberries and puffed rice by Paolo Griffa
Stampo - Mould cod. **GG010** p. 79



Cre moso alla spirulina e coralli di cocciniglia, spuma al limone, sassi alla vaniglia, salsa di miele e anice stellato
Spirulina cream and cochineal coral, lemon foam, vanilla pebbles, honey sauce and star anise by Paolo Griffa

Stampo - Mould cod. **GG027** p. 81



Piccola pasticceria ispirata alla tradizione - Tradition inspired petit fours by Fabrizio Fiorani

Stampi - Moulds cod. **FR073, FR074, FR075, FR076** p. 91

Foie gras con cuore di cioccolato e caramello - Chocolate and caramel foie gras by Paolo Griffa

Stampi - Moulds cod. **GG002, GG003** p. 78

Variazione di sorbetti con le sue salse - Sorbets variation with sauces by Andrea Tortora (Photo credits: Daniel Töchterle)

Stampi - Moulds cod. **AF001, AF002, AF003** p. 89

Zucchero bruciato in differenti consistenze - Textures of burnt sugar by Fabrizio Fiorani

Stampo - Mould cod. **PX3203** p. 98



Ciliegie in diverse consistenze - *Textures of cherries*
by Fabrizio Fiorani

Stampo - Mould cod. **GG016** p. 80

Twister panna cotta alla vaniglia e fragole - *Twister
vanilla pannacotta and strawberries* by Paolo Griffa

Stampi - Moulds cod. **GG003, GG005** p. 78

Colori e consistenze di pompelmo - *Colors and textures
of grapefruits* by Paolo Griffa

Stampo - Mould cod. **GG001** p. 78

Doppio babà quadrato con cremoso alla vaniglia e
pasticcera - *Squared double babà with vanilla cream*
by Leonardo Di Carlo

Stampo - Mould cod. **FF4303** p. 95



Triangolo di yogurt, polline e sambuco - Yoghurt,
pollen and edelflower triangle by Paolo Griffa
Stampo - Mould cod. **GG008** p. 79

Layer di cioccolato, caffè e nocciola, gelato alla nocciola
in foglia d'oro - Chocolate, coffee and hazelnut layers,
hazelnut ice cream and gold foil by Paolo Griffa
Stampo - Mould cod. **GG029** p. 81

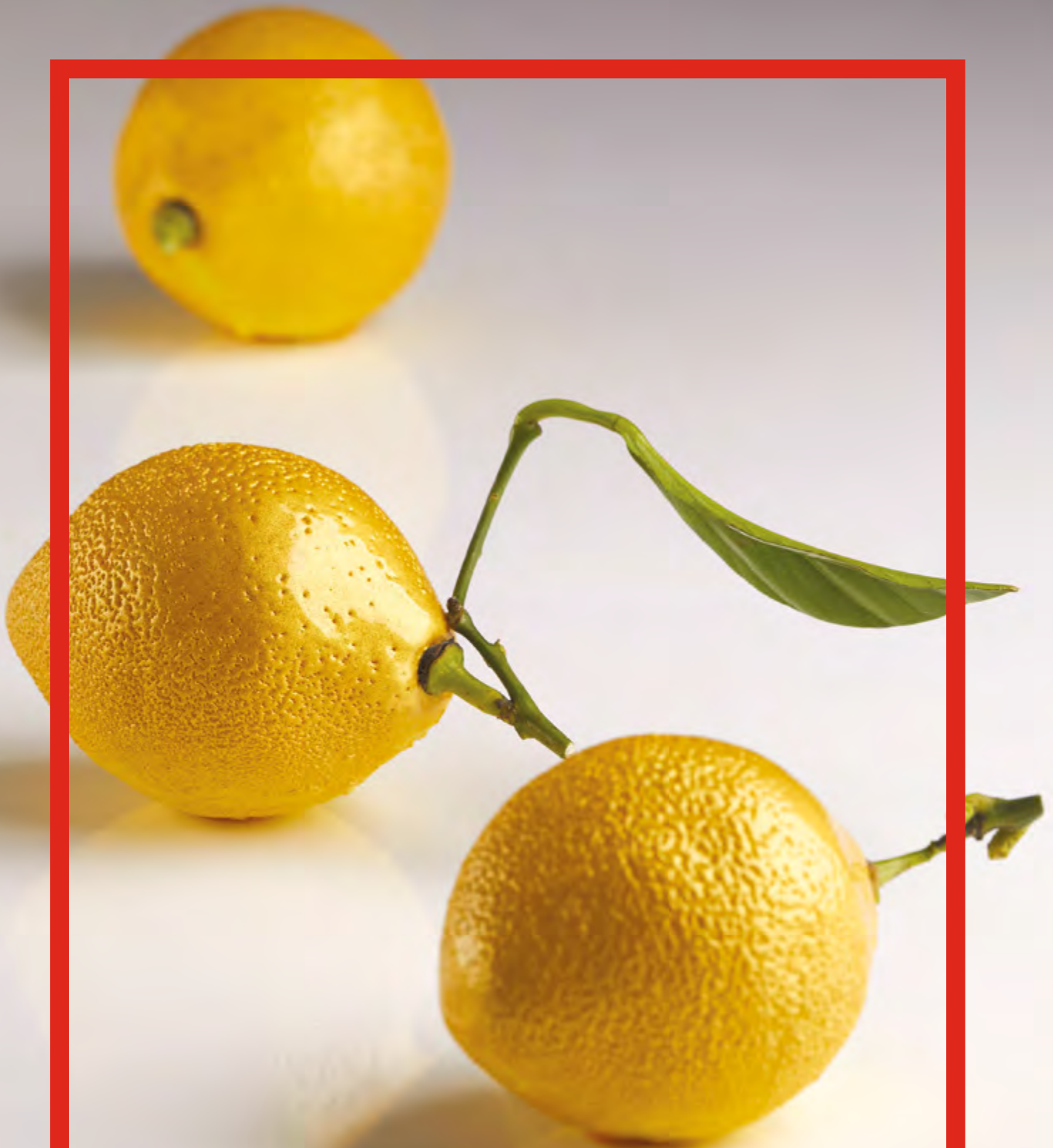
Liason di agrumi con supreme di arancia - Citrus fruits
lIASon with orange supreme by Paolo Griffa
Stampo - Mould cod. **GG006** p. 79

Cappuccino nelle langhe - Langhe Cappuccino by Paolo
Griffa
Stampo - Mould cod. **GG001** p. 78





GÉDRIC GROLET



Citron by Cédric Grolet
Stampo - Mould cod. **AF006** p. 102



Noisette by Cédric Grolet
Stampo - Mould cod. **AF008** p. 102

Marron by Cédric Grolet
Stampo - Mould cod. **AF007** p. 102

Tartelette Marron by Cédric Grolet
Stampi - Moulds cod. **PX4357** e **XF7020** p. 103

Tartelette Citron by Cédric Grolet
Stampi - Moulds cod. **PX4359** e **XF7020** p. 103

Cédric Grolet

Il sogno della perfezione, diventato realtà: ecco la linea di stampi in silicone di Cédric Grolet creata da Pavoni Italia. Enfant prodige della pasticceria internazionale, Executive Pastry Chef presso Le Meurice a Parigi, Cédric Grolet è scrupoloso cultore del dettaglio, da vivere in ognuno dei tre stampi, Citron, Noisette e Marron, pensati in tre diversi formati.

The dream of perfection is now a reality: here is the line of silicone moulds designed by Cédric Grolet and created by Pavoni Italia. Enfant prodige of international pastry panorama, Executive Pastry Chef at Le Meurice in Paris, Cédric Grolet is a meticulous expert in details, as can be seen in all three moulds, Citron (lemon), Noisette (hazelnut) and Marron (chestnut), designed for three different usages.





Tartellette Noisette by Cédric Grolet
Stampi - Moulds cod. **PX4358** e **XF7020** p. 103





**TECH
NICAL
DATA**

FOOD



Foo'd si amplia con due nuove idee, direttamente dalla mente creativa di Davide Oldani. Creazioni pensate per una cucina alta ma accessibile, pop ma ricercata, tutta da interpretare. Nate dal fitto confronto tra lo Chef e Pavoni Italia in ricerca del design e dei materiali perfetti, ne sono scaturite forme riconoscibili e dettagliate, dai risultati strabilianti, per portate principali o inusuali proposte di pasticceria.

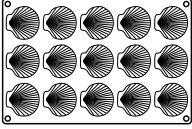

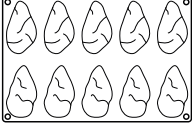

Foo'd expands its line with two new ideas, directly from the creative mind of Davide Oldani. Creations designed for haute, but accessible, cuisine, Pop but still refined, and all open to your interpretation. Inspired by the close collaboration between the Chef and Pavoni Italia in their pursuit of perfect designs and materials, comes distinctive and detailed shapes, with amazing results, for main courses or unusual pastry ideas.



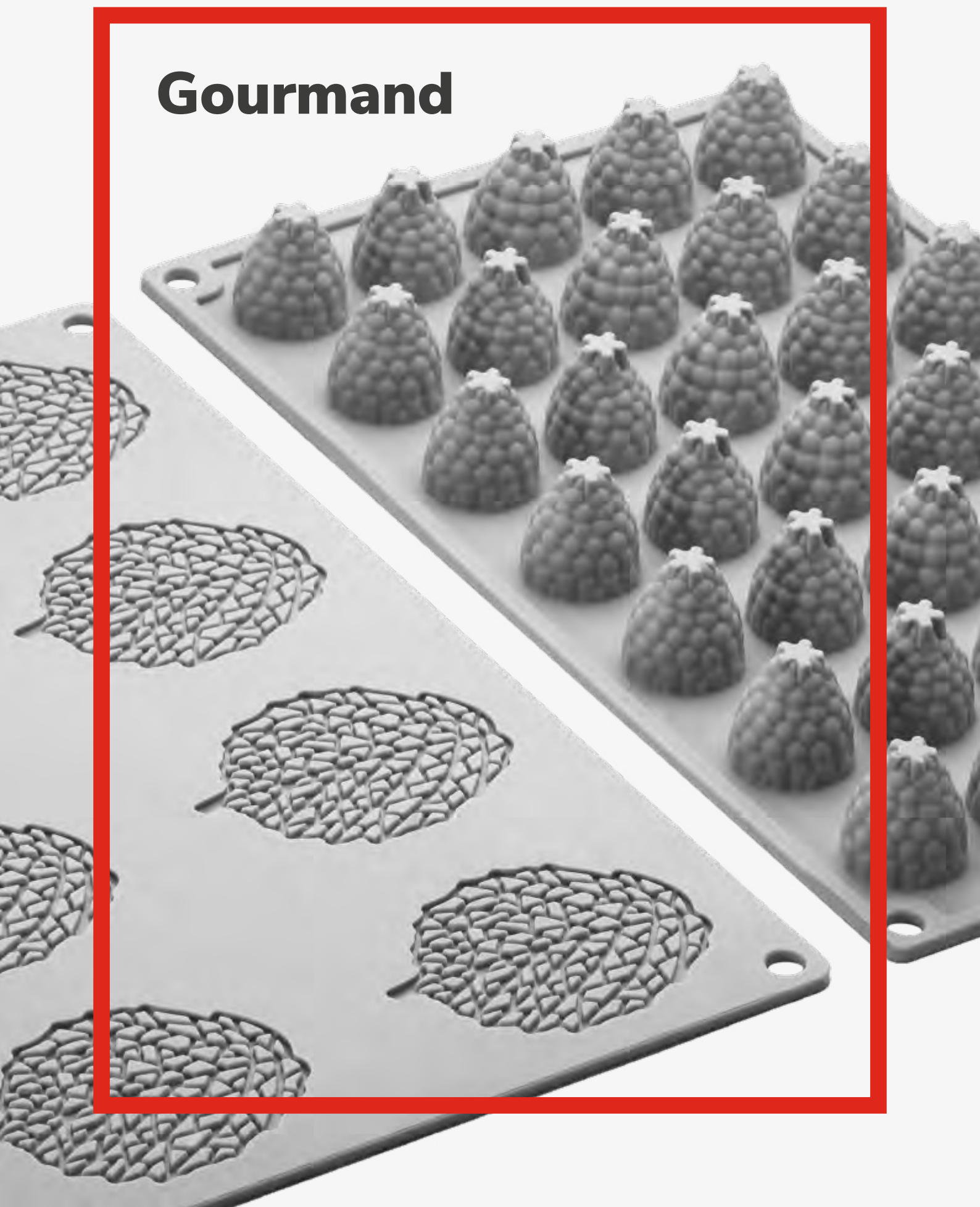
Stampi in silicone 400x300 mm - Silicone moulds 400x300 mm

		CODE	NAME	DIM. (mm)	VOL. (ml)	IMPRONTE INDENTS
		PX4338	Battuta d'inizio	Ø 45	~ 48	24
		PX4327	Battuta d'inizio	Ø 55	~ 80	20
		PX4328	Dama	Ø 25	~ 5,5	70

Stampi in silicone 300x200 mm - Silicone moulds 300x200 mm

		CODE	NAME	DIM. (mm)	VOL. (ml)	IMPRONTE INDENTS
		GG032	Scallop	max 50x50x15 h	~ 14	15
		GG033	Oyster	max 80x46x21 h	~ 20	10

Gourmand

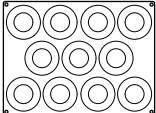

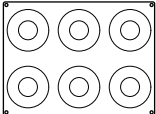

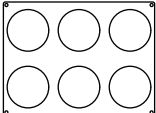

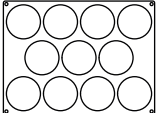

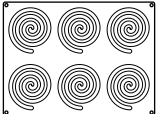



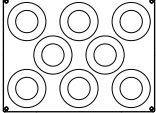

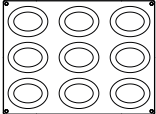

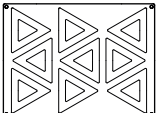

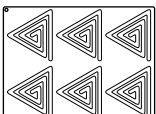

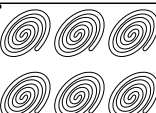

Forme effimere, leggere e organiche. Texture dettagliate, particolari sorprendenti. Una linea di stampi in silicone da utilizzare per pietanze principali, appetizer e dolci. Diverse interpretazioni, da sperimentare per piatti caldi o freddi, che ampliano lo spettro delle soluzioni. E una scintilla unica per dare sfogo alla tua creatività.

Ephemeral, light and organic shapes. Detailed textures and outstanding details. A line of silicone moulds that can be used for main courses, appetizers and desserts. A wealth of interpretations, to experiment with both hot and cold dishes, enriching the range of possibilities. And a unique spark to unleash your creativity.

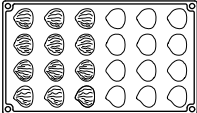

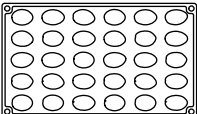



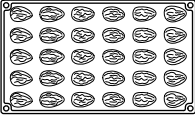

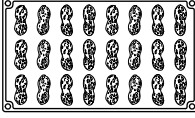

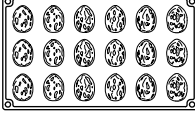

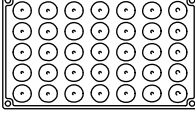

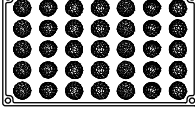

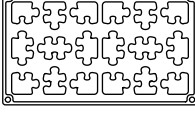

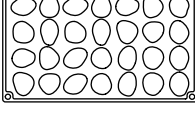
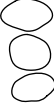
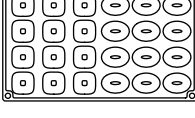

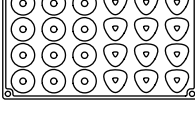

Stampi in silicone 400x300 mm - Silicone moulds 400x300 mm





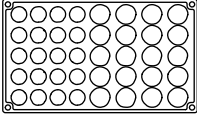

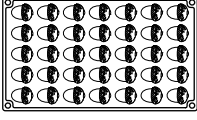

		CODE	NAME	DIM. (mm)	VOL. (ml)	IMPRONTE INDENTS
		GG001	Anello piccolo Small ring	Ø 90x3,5 h	~ 15	11
		GG002	Anello grande Ring	Ø 110x3,5 h	~ 26	6
		GG003	Disco grande Disc	Ø 110x3,5 h	~ 33	6
		GG004	Disco piccolo Small disc	Ø 90x3,5 h	~ 22	11
		GG005	Spirale Spiral	120x110x3,5 h	~ 15	6

		CODE	NAME	DIM. (mm)	VOL. (ml)	IMPRONTE INDENTS
		GG006	Tondo Round	Ø 100x10 h	~ 50	8
		GG007	Ovale Oval	105x80x10 h	~ 33	9
		GG008	Triangolo Triangle	120x10x10 h	~ 40	9
		GG009	Spirale triangolo Triangular spiral	135x120x5 h	~ 25	6
		GG010	Spirale ovale Oval spiral	138x95x6 h	~ 28	6

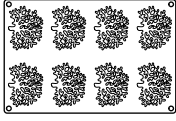
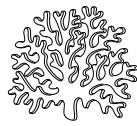


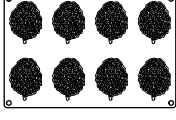

Stampi in silicone 300x175 mm - Silicone moulds 300x175 mm

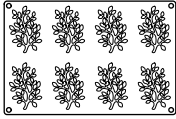
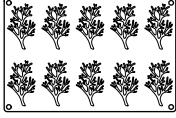
		CODE	NAME	DIM. (mm)	VOL. (ml)	IMPRONTE INDENTS
		GG011	Chestnut	max 31x27x16 h	~ 6	24
		GG012	Olive	max 32x22x18 h	~ 7	30

		CODE	NAME	DIM. (mm)	VOL. (ml)	IMPRONTE INDENTS
		GG013	Almond	max 34x21x11 h	~ 4	30
		GG014	Peanut	max 47x19x16 h	~ 7	24
		GG015	Nutshell	max 38x28x16 h	~ 8	18
		GG016	Cherry	max Ø 26x12 h	~ 8	35
		GG017	Berry	max Ø 24x27 h	~ 7	35
		GG018	Puzzle	90x90x4 h (9 pcs)	~ 31 (9 pcs)	18
		GG019	Stone	max 36x28x15 h	~ 6	28
		GG020	Ovosquare	oval 40x28x10 h square 31x31x10 h	~ 10	24
		GG021	Triaround	triangle 33x32x10 h round Ø 34x9 h	~ 6	24

		CODE	NAME	DIM. (mm)	VOL. (ml)	IMPRONTE INDENTS
		GG023	Tree	max 120x69x18 h	~ 32	6
		GG024	Mandarin	max 38x22x15 h	~ 5	30
		GG025	Mushroom	max 28x29x27 h (fungo completo whole mushroom)	~ 8	20 fungo completo whole mushroom
		GG026	Nut	max 31x23x19 h	~ 6	35

Stampi in silicone 300x200 mm - Silicone moulds 300x200 mm

		CODE	NAME	DIM. (mm)	VOL. (ml)	IMPRONTE INDENTS
		GG027	Coral	max 75x59x2 h	~ 4	8
		GG028	Plume	max 84x38x2 h	~ 2	10
		GG029	Leaf	max 73x55x2 h	~ 3	8

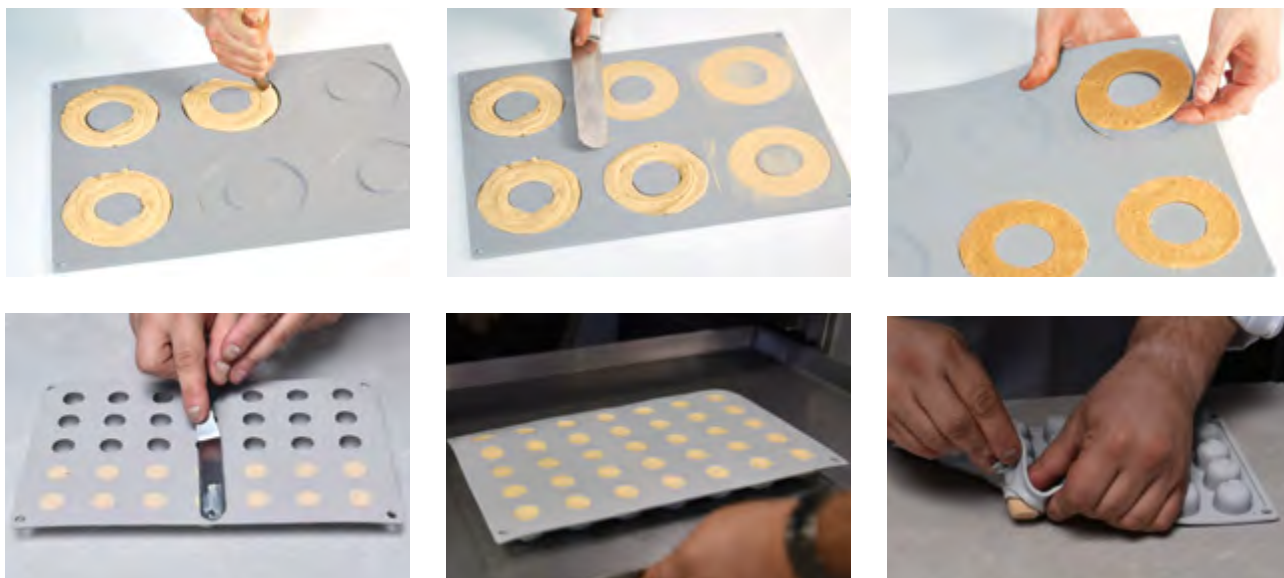
		CODE	NAME	DIM. (mm)	VOL. (ml)	IMPRONTE INDENTS
		GG030	Bonsai	max 80x55x2 h	~ 3	8
		GG031	Wood	max 78x48x2 h	~ 2	10



Guarda i video dedicati a Gourmand sul canale Youtube di Pavoni Italia

Watch the videos "Gourmand" on Pavoni Italia's Youtube channel

How to use Gourmand Stampi in silicone 400x300 mm e 300x175 mm Silicone moulds 400x300 mm and 300x175 mm



1. Posiziona gli stampi su una superficie piana, umidifica leggermente la teglia per avere maggiore aderenza ed eliminare bolle d'aria. Piccolo consiglio: gli stampi Gourmand 400x300 mm sono pensati anche per essere tagliati, per ricavarne monoporzioni facili da maneggiare.

2. Riempi gli stampi con il preparato, creme, mousse, salse, triti etc.

3. Aiutati a livellare il contenuto dello stampo con una spatola. Ora puoi porre lo stampo in abbattitore, forno o congelatore.

4. Effettua lo smodellaggio con lo stampo a faccia in giù. Puoi aiutarti partendo da un angolo e spingendo delicatamente con il pollice il contenuto verso l'esterno. Il consiglio è di tenere gli stampi bassi a faccia in su, flettendoli leggermente.

1. Place the moulds on a flat surface. For stencil moulds, slightly moisten the silicone for a better hold and to eliminate any air bubbles. A little tip: the Gourmand 400x300 moulds are also designed to be cut, to obtain single easy-to-handle portions.

2. Fill the moulds with the mixture: creams, mousses, sauces, jellies, minces, etc.

3. Use a spatula to level the content of the mould. Now you can put the mould in a blast chiller, oven or freezer.

4. Demould with the indents facing down. Try starting from a corner and adding a little pressure gently with your thumb pushing the contents outward. We recommend keeping stencil moulds face up and flexing them slightly.

How to use Gourmand Stampi in silicone 300x200 mm

Silicone moulds 300x200 mm



1. Posiziona gli stampi su una teglia piana. Umidifica leggermente la teglia per avere maggiore aderenza ed eliminare bolle d'aria.
2. Riempi gli stampi con l'impasto: masse montate, creme, mousse, salse, gelatine etc.
3. Stendi l'impasto con l'aiuto di una spatola. Ora puoi cuocere, abbattere o far raffreddare il composto per le tue creazioni.
4. Ora procedi allo smodellaggio. Il consiglio è di tenere gli stampi bassi a faccia in su, flettendoli leggermente, e di aiutarti con una pinzetta. Attenzione, parti sempre da un angolo, soprattutto se il prodotto è fragile.

1. Place the moulds on a flat baking tray. For stencil moulds, slightly moisten the silicone for a better hold and to eliminate any air bubbles.
2. Fill the moulds with the mixture: whipped mixes, creams, mousses, sauces, jellies etc.
3. Use a spatula to spread the mixture. You can now cook, chill or cool the mixture for your creations.
4. You can then remove the mould. We recommend keeping stencil moulds face up, flexing them slightly with the help of some small kitchen tongs. Be careful, always start from a corner, especially if the product is fragile.

Pavoflex

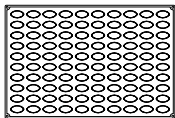
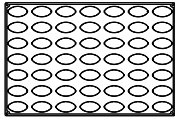
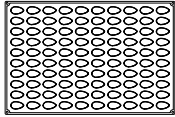
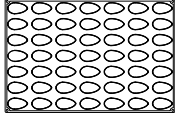
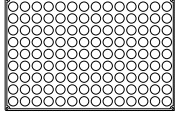


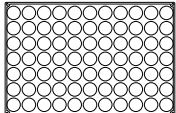
La creatività ha un'anima flessibile. Gli stampi Pavoflex in silicone sono il punto di partenza di ogni grande idea in cucina: forme dalla perfetta definizione per realizzare creazioni salate o dolci. Ideali in forno ed abbattitore, con temperature da -40°C a +250°C.

Creativity has a flexible nature. Pavoflex silicone moulds are the starting point of every great idea in the kitchen: innovative shapes with perfect definition to create both savoury and sweet dishes. Ideal for use in ovens and blast chillers, at temperatures from -40°C to +250°C.

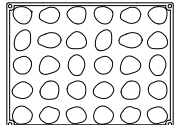
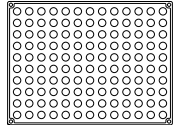
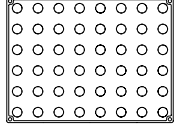
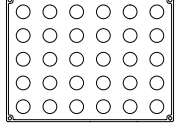
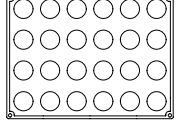


Stampi in silicone 600x400 mm - Silicone moulds 600x400 mm

	CODE	NAME	DIM. (mm)	VOL. (ml)	IMPRONTE INDENTS
	PX072	Mini quenelle	Ø 42x20x20 h	~ 8	100
	PX071	Quenelle	Ø 66x33x30 h	~ 32	49
	PX074	Mini quenelle tonda - round	Ø 42x22x17 h	~ 9	100
	PX073	Quenelle tonda - round	Ø 66x35x26 h	~ 34	49
	PX304	Mini hemisphere	Ø 30x18 h	~ 10	126

	CODE	NAME	DIM. (mm)	VOL. (ml)	IMPRONTE INDENTS
	PX303	Hemisphere	Ø 42x21 h	~ 20	77

Stampi in silicone 400x300 mm - Silicone moulds 400x300 mm

	CODE	NAME	DIM. (mm)	VOL. (ml)	IMPRONTE INDENTS
	PX4326	Zen	max 38x25x18 h	~ 18	30
	PX4339	Sphere	Ø 15	~ 2	130
	PX4314	Sphere	Ø 20	~ 4	48
	PX4313	Sphere	Ø 30	~ 14	30
	PX4315	Sphere	Ø 40	~ 33	24

Pavoduo



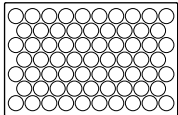
Un'idea a tutto tondo. Dall'unione delle due parti dello stampo è facile e veloce creare forme tridimensionali complete, sotto ogni punto di vista. Un'accoppiata vincente, per creazioni che sanno stupire.

An all-round idea. By joining the two parts of the mould it is quick and easy to create complete three-dimensional shapes, from every point of view. A winning combination, for creations that will not fail to impress.



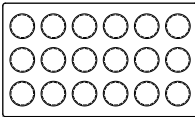
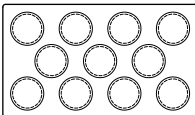
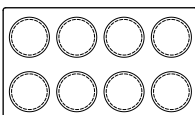
Stampi accoppiati in silicone 290x190 mm

Double silicone moulds 290x190 mm

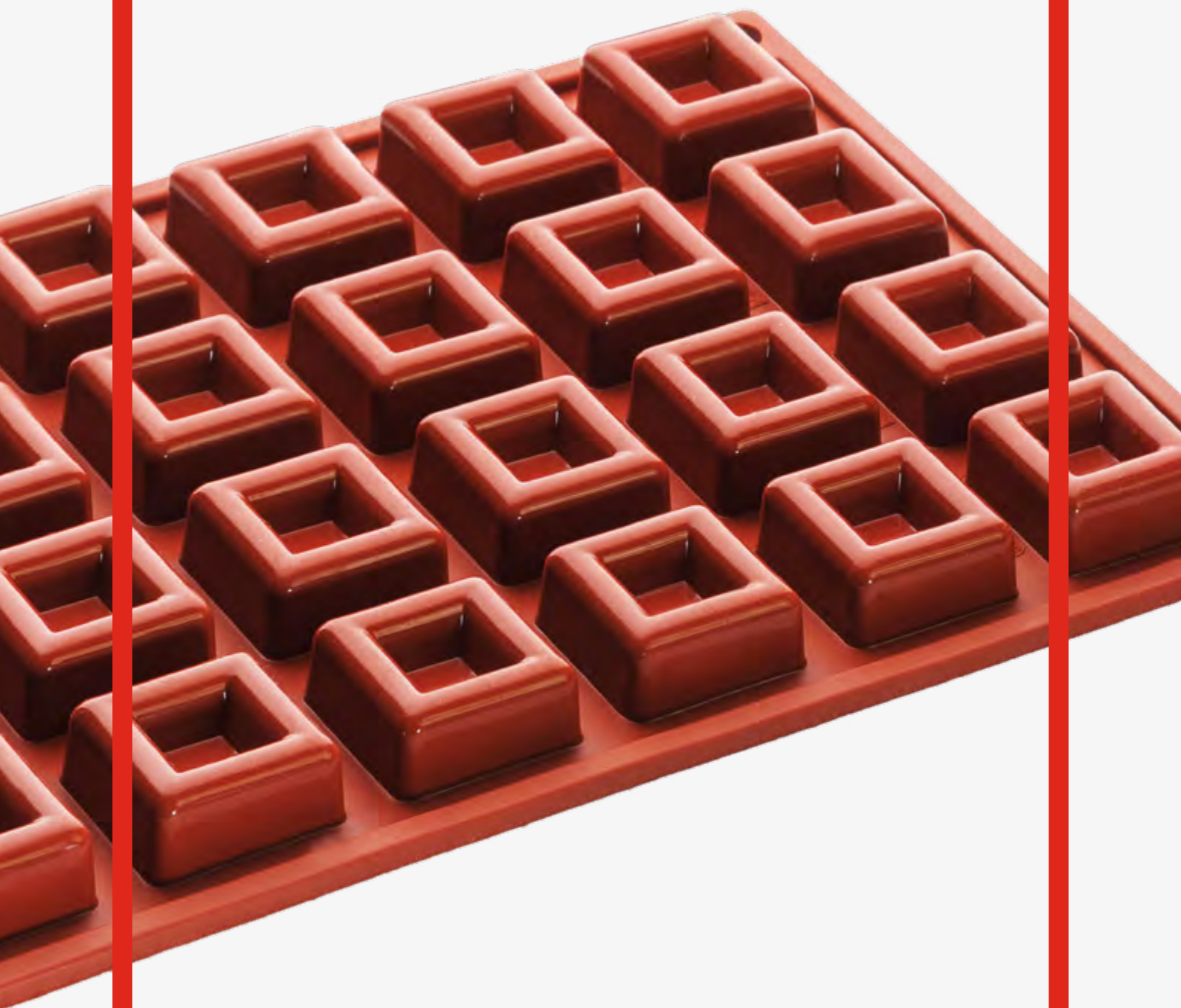
	CODE	NAME	DIM. (mm)	VOL. (ml)	IMPRONTE INDENTS
	LS05	Sphere	Ø 25	~ 8	67

Stampi accoppiati in silicone 300x175 mm

Double silicone moulds 300x175 mm

	CODE	NAME	DIM. (mm)	VOL. (ml)	IMPRONTE INDENTS
	AF003	Sphere	Ø 35	~ 22,5	18
	AF002	Sphere	Ø 45	~ 48	11
	AF001	Sphere	Ø 55	~ 87	8

Formaflex

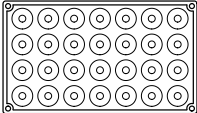
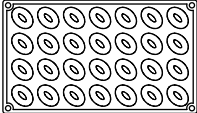
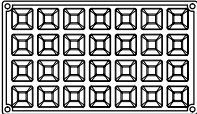
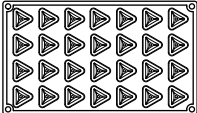


La versatilità è modulare. Gli stampi in silicone Formaflex multiporzione corrispondono per dimensione a 1/3 di una teglia Gastronorm e 1/4 di una teglia 600x400. La garanzia di una perfetta compatibilità con le attrezzature professionali e la massima ottimizzazione del tuo lavoro in cucina, per non sprecare nemmeno un minuto. Senza rinunciare alla creatività: forme diverse, tutte da sperimentare.

Versatility is scalable. Formaflex multi-portion silicone moulds correspond in size to 1/3 of a Gastronorm baking tray and 1/4 of a 600x400 baking tray. Guaranteed perfect compatibility with professional equipment and maximum optimisation of your work in the kitchen, so you do not waste a single minute. Creativity is never compromised: a variety of shapes, all ready for experimenting.



Stampi in silicone 300x175 mm - Silicone moulds 300x175 mm

	CODE	NAME	DIM. (mm)	VOL. (ml)	IMPRONTE INDENTS
	FR073	Micro savarin tondo - round	Ø 30x13,5 h	~ 7,5	28
	FR074	Micro savarin ovale - oval	35x25x13,5 h	~ 7,5	28
	FR075	Micro savarin quadrato - square	30x30x13,5 h	~ 9,5	28
	FR076	Micro savarin triangolo - triangle	30x30x13,5 h	~ 6,5	28

Top

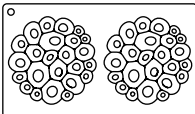
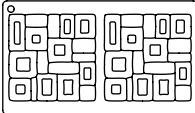
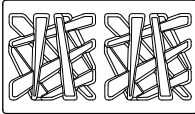
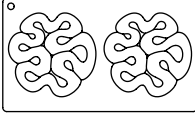


Il tocco in più è... Top! Gli stampi in silicone, nati in collaborazione con Emmanuele Forcone, sono la finitura per piatti dal carattere inequivocabile. Trame e texture dall'ispirazione geometrica e organica, capaci di valorizzare ogni creazione.

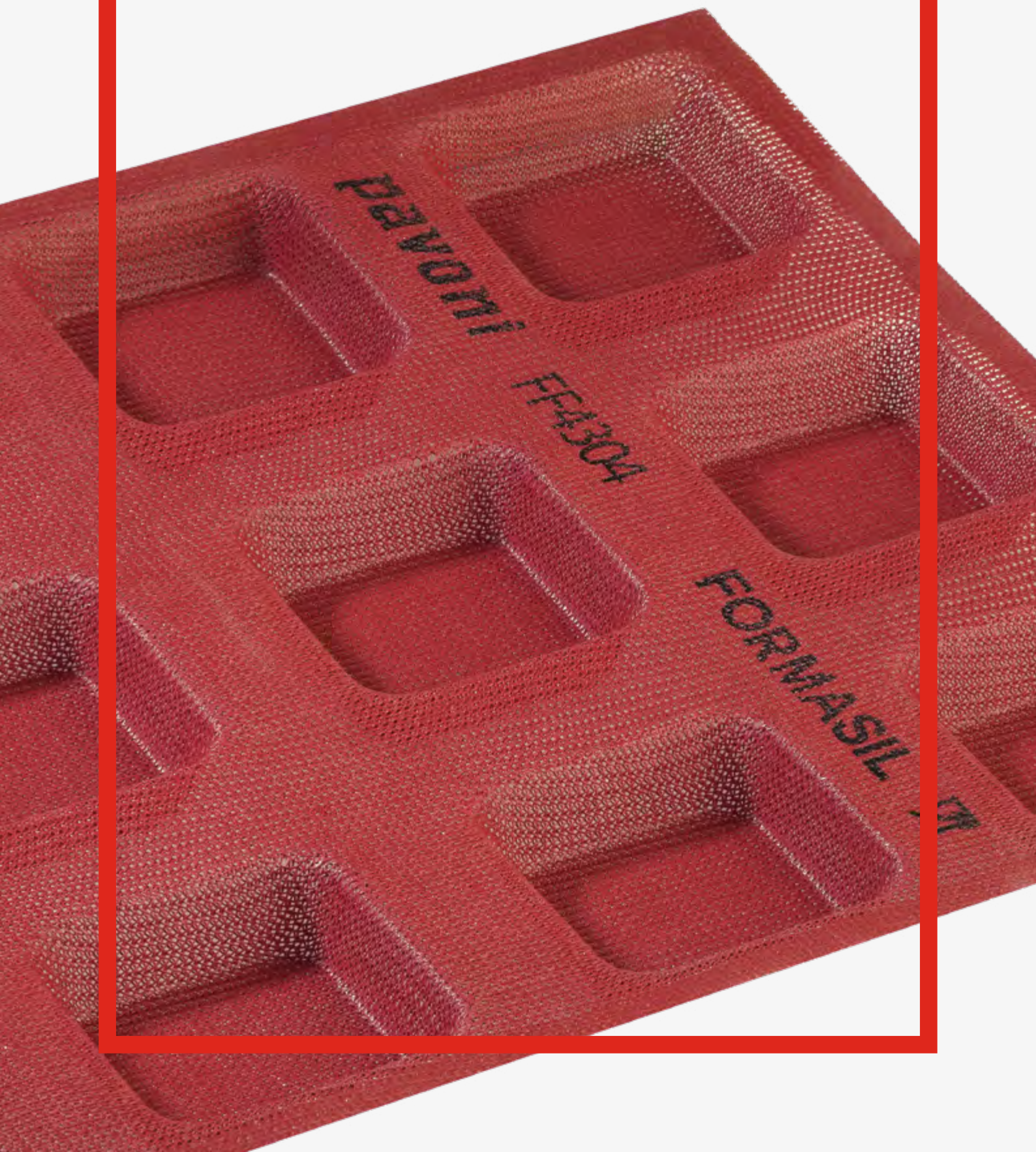
The extra touch is... Top! These silicone moulds, created in collaboration with Emmanuele Forcone, are the finishing touch for dishes with an unmistakable character. Ideas and textures inspired by geometric and organic shapes, capable of enhancing every creation.



Stampi in silicone per top 240x140 mm - Top silicone moulds 240x140 mm

	CODE	NAME	DIM. (mm)	VOL. (ml)	IMPRONTE INDENTS
	TOP10	Mini Coral	Ø 110x10 h	~ 45	2
	TOP12	Mini Maya	107x107x7 h	~ 58	2
	TOP14	Mini Shanghai	107x107x8 h	~ 45	2
	TOP16	Mini Jelly	Ø 110x11 h	~ 50	2

Formasil



Flessibili, multiuso, creativi. Gli stampi microforati in silicone Formasil, sviluppati in collaborazione con il Pastry Chef Leonardo di Carlo, consentono agli Chef di unire fantasia e razionalità, con infinite variabili e combinazioni, dolci e salate. Con un grande vantaggio: Formasil regala una cottura uniforme, assicurando il corretto sviluppo della lievitazione in altezza e forme sempre perfette.

Flexible, multipurpose, and creative. The Formasil micro-perforated silicone moulds, developed in collaboration with the Pastry Chef Leonardo di Carlo, allow Chefs to combine imagination with rationality, with infinite possibilities and combinations, for both sweet and savoury dishes. With one big advantage: Formasil delivers uniform cooking to ensure a correct rising and perfect shapes every time.



Stampi microforati in silicone e fibra di vetro 400x300 mm

Micro-perforated silicone and glass fibre moulds 400x300 mm

	CODE	FORMA SHAPE	DIM. (mm)	VOL. (ml)	IMPRONTE INDENTS
	FF4306	Rotondo Round	Ø top 40 Ø bottom 32 16 h	~ 16	30
	FF4301	Rotondo Round	Ø top 48 Ø bottom 36 16 h	~ 22	20
	FF4308	Rotondo Round	Ø top 65 Ø bottom 55 20 h	~ 57	12
	FF4303	Quadrato Square	top 45x45 bottom 37x37 16 h	~ 27	24
	FF4304	Quadrato Square	top 65x65 bottom 55x55 20 h	~ 71	12

How to use

Stampi microforati in silicone e fibra di vetro 400x300 mm

Micro-perforated silicone and glass fibre moulds 400x300 mm



1. Puoi utilizzare Formasil in tanti modi. Appoggia lo stampo su una superficie comoda a faccia in su e riempi le forme con un sac à poche.

2. L'inserimento della frolla con Formasil è comodo e veloce. Ti permette una cottura uniforme, senza collasso dei bordi o formazione di bolle.

3. Formasil può essere utilizzato anche in modo sorprendente. Poni lo stampo su una superficie piana a faccia in giù per ottenere tartellette inverse perfettamente lievitate. Ti basta apporre la frolla già tagliata al di sopra delle forme convesse dello stampo. Guarnisci a piacere una volta terminata la cottura.

1. Formasil moulds can be used in a variety of ways. Place the mould face up on a suitable surface and fill the shapes with a piping bag.

2. Inserting the pastry dough with Formasil moulds is quick and easy. It allows you to cook evenly, without the edges crumbling or the formation of bubbles.

3. Formasil moulds can also be used in a surprising way. Place the mould on a flat surface face down to make perfectly risen puff pastry tartlets. You just need to place the ready-cut dough on top of the convex surface of the mould. You can then garnish however you wish once cooking is finished.

Progetto Crostate

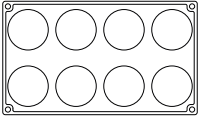

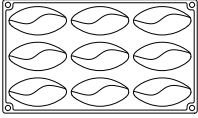

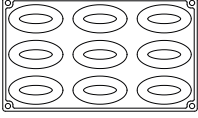

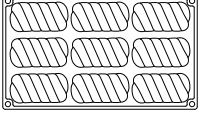
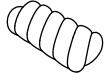


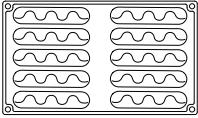
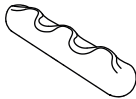
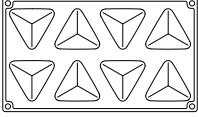

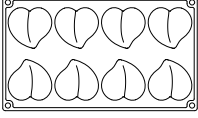

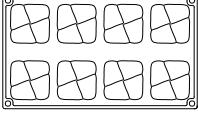

Progetto Crostate è il kit creativo composto da fasce inox lisce e microforate, stampi in silicone monoporzione, teglia, griglia e tappetino Forosil. Un modo unico per creare costate monoporzione, classiche e moderne, una soluzione per decorare in modo elegante con favolosi top dall'effetto tridimensionale. Ideale per la preparazione di emozionanti dessert al piatto dal gusto personale.

Progetto Crostate is the creative kit made up of smooth and micro-perforated stainless steel bands, single-serving silicone moulds, baking tray, grid and Forosil mat. A unique way to create single-serving tarts, with both traditional and modern looks; a solution that allows you to elegantly decorate them with fabulous toppings with 3D effect. Ideal for the preparation of exciting plated desserts to match your personal tastes.







Stampi in silicone 300x175 mm - Silicone moulds 300x175 mm

		CODE	NAME	DIM. (mm)	VOL. (ml)	IMPRONTE INDENTS
		PX3200	Round	Ø 60x20 h	~ 48	8
		PX3201	Shell	86x41x22 h	~ 43	9
		PX3202	Cameo	81x41x19 h	~ 42	9
		PX3203	Spring	84x41x20 h	~ 50	9

		CODE	NAME	DIM. (mm)	VOL. (ml)	IMPRONTE INDENTS
		PX3204	Sand	115x24x20 h	~ 38	10
		PX3205	Pyramid	66x60x28 h	~ 46	8
		PX3206	Heart	65x60x21 h	~ 46	8
		PX3207	Rock	55x55x23 h	~ 54	8

Fasce inox microforate - Micro perforated stainless steel bands

	CODE	DIM. (mm)	
	XF7020	Ø 70x20 h	abbinabile a / combined with PX3200
	XF11	100x55x20 h	abbinabile a / combined with PX3201
	XF12	96x57x20 h	abbinabile a / combined with PX3202

	CODE	DIM. (mm)	
	XF13	90x50x20 h	abbinabile a / combined with PX3203
	XF15	125x30x20 h	abbinabile a / combined with PX3204
	XF16	85x75x20 h	abbinabile a / combined with PX3205
	XF14	75x70x20 h	abbinabile a / combined with PX3206
	XFO656520	65x65x20 h	abbinabile a / combined with PX3207



**Guarda i video dedicati a Progetto Crostate
sul canale Youtube di Pavoni Italia**

**Watch the videos "Progetto Crostate" on
Pavoni Italia's Youtube channel**



GEDRIC GROLET



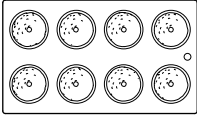

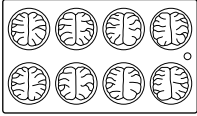

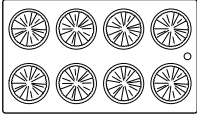

Tutto comincia con un sogno. La linea Cédric Grolet for Pavoni, dal World's best Pastry Chef 2018, propone per ognuno dei 3 soggetti - il limone, il marrone e la nocciola - due tipologie di stampi in silicone per mono tart e monoporzioni in grado di realizzare diversi tipi di creazioni dal dettaglio straordinario, tutte da interpretare per la ristorazione.

It all starts with a dream. The Cédric Grolet for Pavoni line – by the World's Best Pastry Chef 2018 – offers each of the 3 fruits - lemon, chestnut and hazelnut - two types of silicone moulds, for single-serving tarts and portions, for making different types of creations with extraordinary details, open for any interpretations.

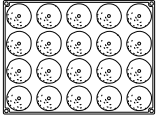

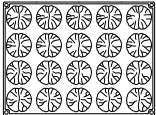

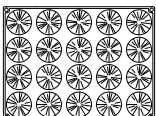



Stampi accoppiati in silicone doppio 300x175 mm

Double silicone moulds 300x175 mm

		CODE	NAME	DIM. (mm)	VOL. (ml)	IMPRONTE INDENTS
		AF006	Citron	Ø 53x70 h	~ 85	8
		AF007	Marron	Ø 53x55 h	~ 85	8
		AF008	Noisette	Ø 54x60 h	~ 82	8

Stampi in silicone 400x300 mm - Silicone moulds 400x300 mm

		CODE	NAME	DIM. (mm)	VOL. (ml)	IMPRONTE INDENTS
		PX4359*	Citron	Ø 60x37 h	~ 65	20
		PX4357*	Marron	Ø 60x35 h	~ 65	20
		PX4358*	Noisette	Ø 60x35 h	~ 65	20

*abbinabili a / combined with **XF7020**



**Guarda i video dedicati a Cédric Grolet
sul canale Youtube di Pavoni Italia**

**Watch the videos of Cédric Grolet on
Pavoni Italia's Youtube channel.**

The image features several round chocolate discs arranged on a white surface. Each disc is decorated with a gold-colored calligraphic signature, which appears to be a stylized, cursive letter, possibly 'P'. The discs are scattered across the frame, with some in sharp focus and others blurred in the background. A prominent red rectangular border is superimposed over the image, framing the text and the central chocolate discs.

**Sign your
creation**

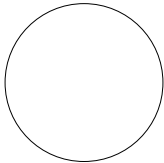
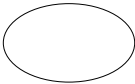
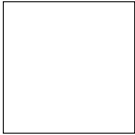

Il modo migliore di metterci la firma, la tua. La linea di placchette in cioccolato extrasottili Sign Your Creation di Pavoni Italia permette di apporre il tuo logo o firma su tanti prodotti diversi. Come fatte a mano per un perfetto binomio tra artigianalità ed eleganza. Scrivi a info@pavonitalia.com per creare il tuo!

- **LOGO:** da 1 a 4 colori.
- **QUANTITÀ MINIMA:** 10 confezioni (5 fogli a confezione)
- **CIOCCOLATO:** bianco, latte o fondente.

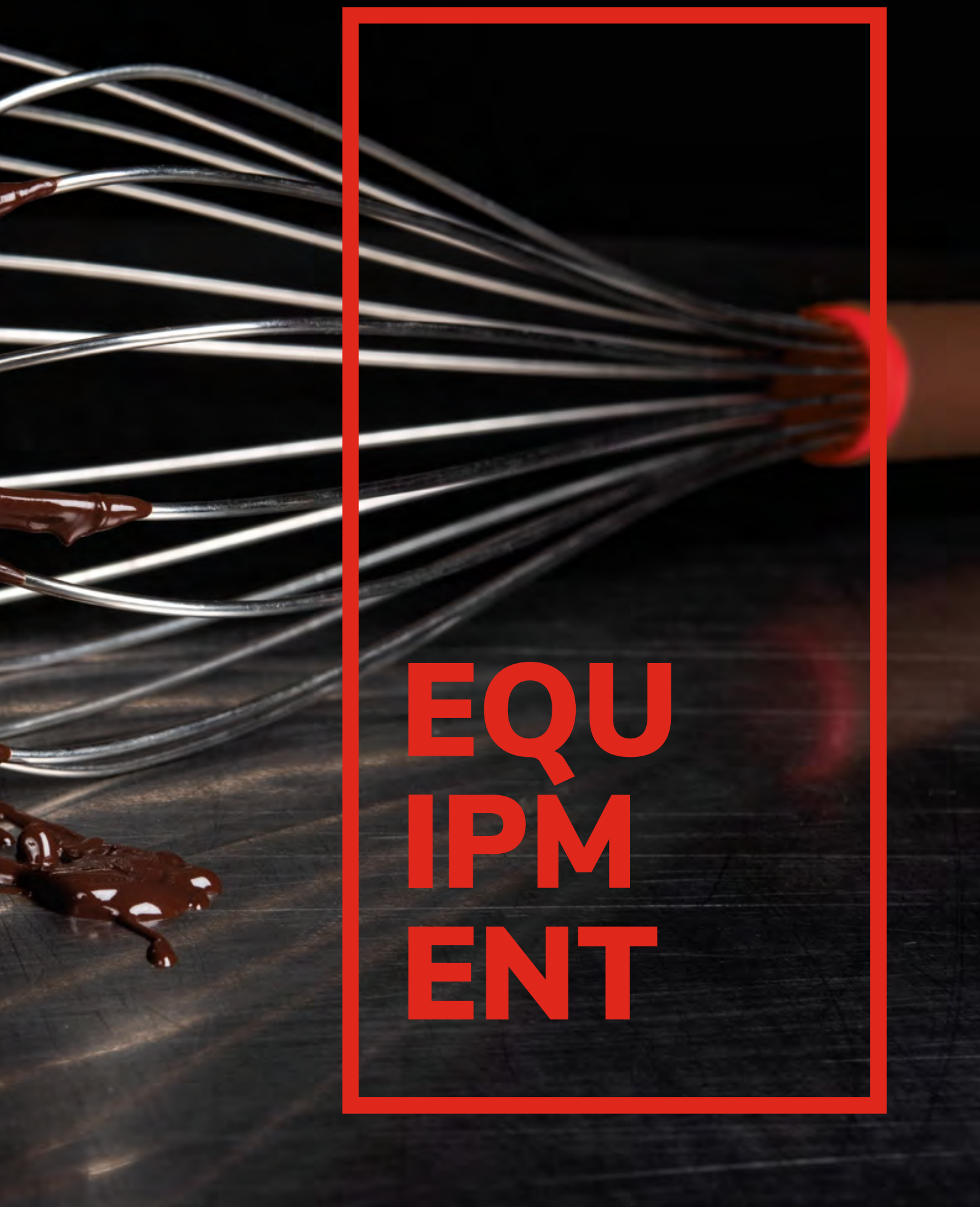
The best way to sign it as your own? Put your name on it! The line of extra-thin "Sign Your Creation" chocolate plaques by Pavoni Italia allows you to put your logo or signature on many different products. As if handmade, for the perfect combination of craftsmanship and elegance. Write to info@pavonitalia.com to create your own!

- **LOGO:** from 1 to 4 colours
- **MINIMUM QUANTITY:** 10 packs (5 sheets per pack)
- **CHOCOLATE:** white, milk, dark.

Placchette in cioccolato extrafini - Extrathin chocolate plaques

	CODE	FORMA SHAPE	DIM. (mm)	PCS PER BOX
	P203	Rotonda / Round	Ø 10	760
	P216	Rotonda / Round	Ø 18	560
	P110	Rotonda / Round	Ø 20	450
	P205	Rotonda / Round	Ø 25	275
	P418	Rotonda / Round	Ø 30	210
	P109	Ovale / Oval	25x15	520
	P150	Ovale / Oval	30x20	300
	P170	Quadrata / Square	13x13	1485
	P096	Quadrata / Square	15x15	1250
	P004/105	Quadrata / Square	20x20	630
	P041/136	Quadrata / Square	25x25	450
	P168	Rettangolare / Rectangular	20x8	1620
	P020	Rettangolare / Rectangular	30x15	600





**EQU
IPM
ENT**

Colours and Decorations



Dolce Velluto 400 ml

Look morbido e prezioso. Dolce velluto è lo spray a base di burro di cacao colorato. Spruzzando su superfici fredde il burro cacao cristallizza, creando lo speciale effetto velluto.

For a soft and precious look. Dolce Velluto is a spray made with coloured cocoa butter. By spraying onto cold surfaces, the cocoa butter crystallises, creating the special velvet effect.



CODE	COLOUR	
DV1	red	■
DV2	orange	■
DV3	yellow	■
DV4	pink	■
DV5	dark brown	■
DV6	light brown	■

CODE	COLOUR	
DV7	white	■
DV8	pistachio	■
DV9	light blue	■
DV12	red cherry	■
DV14	black	■

Stardust 10 g

Una cascata di brillantezza! Fine polvere perlescente con pompetta ad aria, ideale per decorare prodotti finiti.

A waterfall of sparkles! Thin pearlescent powder with air pump, ideal for decorating finished products.



CODE	COLOUR	
S01	ruby	■
S02	gold	■
S03	silver	■

Scopri tutta la gamma di colori a tua disposizione nel catalogo Pavoni Italia Pastry 2020.



Discover the whole range of colours and decorations in Pavoni Italia Pastry 2020 catalogue.

Fogli - Sheets

Fogli di oro e argento alimentare ideali per la decorazione, il topping e le rifiniture delle preparazioni.

Edible gold and silver sheets, ideal for the decoration, topping and finishing of your creations.





CODE	COLOUR	DIMENSION (mm)	FOGLI SHEETS
ARGENTO	silver 	95x95	25
ORO	gold 	80x80	25

Scaglie - Flakes

Perfette per impreziosire e decorare le tue creazioni con dettagli lussuosi e raffinati.

Perfect for embellishing and decorating your creations with luxurious and refined details.



CODE	COLOUR	PESO WEIGHT (g)
ARGENTO SC	silver 	2
ORO SC	gold 	2

Tools



Pro Series

Una nuova linea di attrezzature curata nei minimi dettagli. Materiali scelti con attenzione, soluzioni attente per migliorare il tuo lavoro e tutta l'esperienza Pavoni Italia dedicata al mondo dei professionisti della ristorazione.

A new line of equipment with the utmost attention to detail. Carefully chosen materials, thoughtful solutions to improve your work, and all of Pavoni Italia's experience dedicated to the world of professionals in the HO.RE.CA. sector.

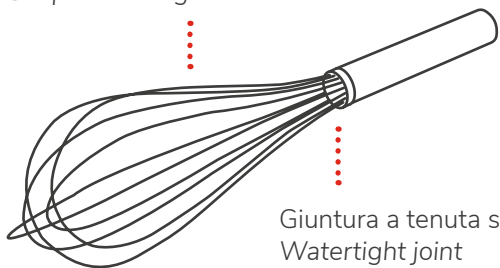
Fruste - Whisks

NEW



Manico extra grip
Extra grip handle

Acciaio flessibile e indeformabile
Shape retaining and flexible steel



Giuntura a tenuta stagna
Watertight joint



CODE	LUNGHEZZA LENGTH (mm)	LUNGHEZZA MANICO HANDLE LENGTH (mm)
FT250	250	105
FT350	350	135
FT450	450	205

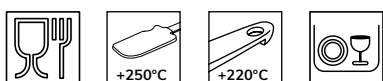
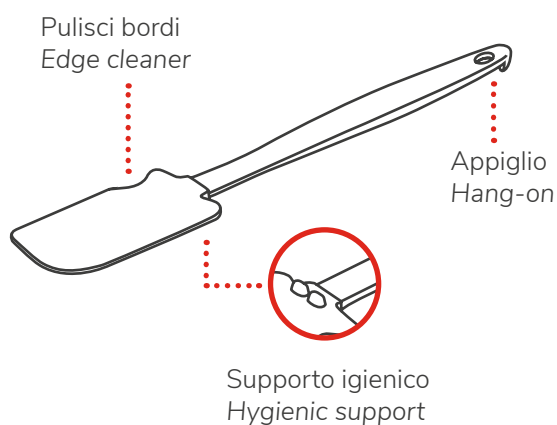
La migliore manovrabilità per grandi risultati. Le fruste Pro Series sono in acciaio inox armonico indeformabile, appositamente studiato per avere la corretta flessibilità e capacità di tornare sempre alla forma originaria. Manico isolante resistente alle alte temperature (fino a 220°C).

The best manoeuvrability for the best results. The Pro Series whisks are made of harmonic stainless steel, specially designed to provide optimum flexibility and the ability to always return to their original shape. Insulating extra grip handle and high-temperature resistant (up to 220°C).



Spatole - Spatulas

NEW



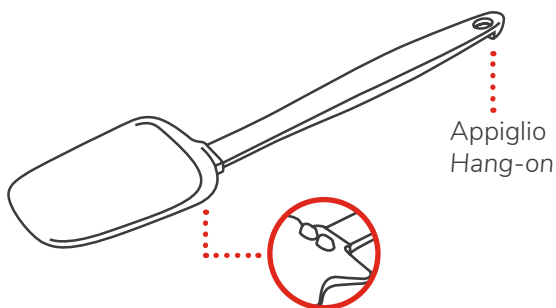
CODE	LUNGHEZZA LENGTH (mm)	LUNGHEZZA MANICO HANDLE LENGTH (mm)
SP300	360	250
SP301	260	170

Realizzate in silicone platinico resistente fino a 250°C. I piccoli dettagli fanno la differenza: appiglio "hang on" per un comodo appoggio durante le lavorazioni, incavo pulisci bordi per raccogliere al meglio le preparazioni e manico extra grip, resistente fino a 220°C, per la migliore maneggevolezza. La giunzione tra paletta e manico è senza fessure, ultra resistente, per maggiore igiene e durata.

Made of platinum silicone, resistant up to 250°C. Small details that make the difference: "hang on" handle for an easy support during the preparations, edge cleaner groove to scrape the mixture and extra grip handle, resistant up to 220°C, for the best ease of use. The joint between the blade and the handle is watertight, ultra resistant for the best hygiene and longevity.

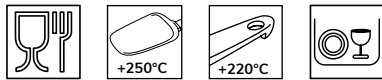


Cucchiaini - Spoons



Appiglio
Hang-on

Supporto igienico
Hygienic support



NEW

CODE	LUNGHEZZA LENGTH (mm)	LUNGHEZZA MANICO HANDLE LENGTH (mm)
SP302	380	250
SP303	270	170

Nuove soluzioni pensate per gli utilizzatori pro: realizzazione in silicone platinico resistente fino a 250°C, sostegno igienico per evitare contaminazioni e appiglio "hang on" per un comodo appoggio durante le lavorazioni. Manico ergonomico extra grip, resistente alle alte temperature (220°C) e giunzione fra paletta e manico ultra resistente, per maggiore igiene e durata.

New solutions for the pro users: made of platinum silicone resistant up to 250°C, hygienic support to avoid contaminations and "hang on" handle for an easy support during the preparations. Ergonomic handle with extra grip, resistant to high temperatures (220°C) and watertight joint between silicone and handle for the best hygiene and longevity.





Forosil Tappetino in silicone microforato - *Micro-perforated silicone mat*

Il migliore complemento alla teglia e griglia 600x400 mm. Forosil è il tappetino in silicone microforato perfettamente antiaderente. La presenza dei microfori facilita la distribuzione ottimale del calore.

The perfect complement to the 600x400 mm baking tray and grid. Forosil is a perfectly non-stick micro-perforated silicone mat. The micro-holes facilitate the optimal distribution of heat.



CODE	DIMENSION (mm)
FOROSIL43	380x300
FOROSIL53	520x315
FOROSIL64	585x385

SPV

Tappetino in silicone - Silicone mat

SPV è la linea di tappetini antiaderenti in silicone adatta sia per la cottura che la surgelazione. Ogni tappetino è realizzato in tessuto di vetro rivestito da silicone alimentare su entrambi i lati e può essere utilizzato a temperature da -40°C a +250°C.

SPV is the line of non-stick silicone mats suitable for both cooking and freezing. Each mat is made of glass fibre coated with food-grade silicone on both sides and can be used at temperatures from -40°C to +250°C.



CODE	DIMENSION (mm)
------	----------------

SPV43	385x285
--------------	---------

SPV53	520x315
--------------	---------

SPV64	585x385
--------------	---------

Élite

Sac à poche monouso - Disposable piping bags

Élite è il sacchetto monouso in materiale multistrato che conferisce al prodotto resistenza, flessibilità e sicurezza igienica. La sua superficie interna liscia facilita la fuoriuscita del prodotto. All'esterno il suo speciale materiale "soft touch" antiscivolo consente un'ottima presa e facilità d'impiego anche con le mani bagnate.

Élite is a disposable bag in a multi-layer material which gives the product strength, flexibility and hygiene safety. Its smooth inner surface makes it easier for the product to flow. Its special non-slip "soft touch" material on the outside allows an excellent grip and ease of use even with wet hands.



CODE	DIMENSION (mm)	SPESSORE THICKNESS (µm)	PCS PER BOX
ELITE45	460x280	80	100
ELITE55	530x280	80	100
ELITE60	600x280	80	100



Powerflex

Sac à poche - Piping bags

Powerflex è il sac à poche in 3 misure, resistente e realizzato in gomma alimentare, che lascia al pasticcere grande sensibilità di lavorazione. Non trasuda ed è perfettamente saldato nei giunti per evitare infiltrazioni. Facile da pulire, si può mettere in lavastoviglie. Non assorbe gli odori, ha un ottimo grip antiscivolo e lavora bene anche con composti molto duri (non deforma lateralmente). Il foro che ospita la bocchetta non si deforma nel tempo anche se sottoposto a sforzi.

Powerflex is a durable piping bag made of food-grade rubber. It is available in three different sizes and is individually packaged. It does not exude, even when using fatty ingredients and guarantees excellent responsiveness, as it is extremely soft and easy to handle. Perfectly sealed at the joints to avoid leaks, it is easy to clean even if the ingredients are left to dry, and can be put in the dishwasher. It does not absorb odours from the ingredients, has an excellent non-slip grip and resists well to hard squeezing with very dense mixtures (it does not warp sideways). The tip hole does not lose its shape over time, even under pressure.



CODE	LUNGHEZZA LENGTH (mm)	PCS PER BOX
PW040	400	1
PW045	450	1
PW050	500	1



Sac à poche - Piping bags

Sac à poche multiuso in tela plastificata comodo e resistente senza cuciture, provvisto di asola.

Made of plastic canvas and seamless; it is provided with tip hole.



CODE	LUNGHEZZA LENGTH (mm)	PCS PER BOX
14010	280	1
14020	340	1
14030	400	1
14040	460	1
14050	500	1
14060	550	1
14070	600	1
14080	650	1
14090	700	1

Bocchette in acciaio - Stainless steel piping tips

Decine di forme, tipologie e misure. Le bocchette Pavoni Italia sono indispensabili per dare il tocco finale ad ogni tipo di decorazione. Disponibili in acciaio, permettono di ottenere risultati perfetti ad ogni utilizzo.

Dozens of shapes, types and sizes. Pavoni Italia tips are a must for giving that final touch to any type of decoration. Available in steel, they allow you to obtain perfect results every time you use them.

Tonda - Round



CODE	Ø (mm)	ALTEZZA HEIGHT (mm)
125/2	2	43
125/4	4	43
125/6	6	43
125/8	8	43
125/10	10	43

CODE	Ø (mm)	ALTEZZA HEIGHT (mm)
125/12	12	43
125/14	14	43
125/16	16	43
125/18	18	43
125/20	20	43

Stella punta fine - Small star



CODE	Ø (mm)	ALTEZZA HEIGHT (mm)
126/2	2	52
126/4	4	52
126/6	6	52
126/8	8	52
126/10	10	52

CODE	Ø (mm)	ALTEZZA HEIGHT (mm)
126/12	12	52
126/14	14	52
126/16	16	52
126/18	18	52
126/20	20	52

Stella punta larga - Large star



CODE	Ø (mm)	ALTEZZA HEIGHT (mm)
127/2	2	52
127/4	4	52
127/6	6	52
127/8	8	52
127/10	10	52

CODE	Ø (mm)	ALTEZZA HEIGHT (mm)
127/12	12	52
127/14	14	52
127/16	16	52
127/18	18	52
127/20	20	52

Fiore - Flower



CODE	Ø (mm)	ALTEZZA HEIGHT (mm)
128/2	2	52
128/4	4	52
128/6	6	52
128/8	8	52
128/10	10	52

CODE	Ø (mm)	ALTEZZA HEIGHT (mm)
128/12	12	52
128/14	14	52
128/16	16	52
128/18	18	52
128/20	20	52

Delizia - Delizia



CODE	Ø (mm)	ALTEZZA HEIGHT (mm)
131/10	10	40
131/12	12	40
131/14	14	40
131/16	16	40

CODE	Ø (mm)	ALTEZZA HEIGHT (mm)
131/18	18	40
131/20	20	40
131/22	22	40

St. Honoré - St. Honoré



CODE	Ø (mm)	ALTEZZA HEIGHT (mm)
133/20	20	50
133/25	25	50
133/30	30	50

CODE	Ø (mm)	ALTEZZA HEIGHT (mm)
133/35	35	50
133/40	40	50

Bobine in PVC - PVC rolls

Bobina in PVC ad uso alimentare, ideale per rivestire i bordi degli stampi e delle sagome in metallo. Permette il facile distacco delle preparazioni dagli stampi senza rovinare i bordi.

PVC roll for food use, ideal for covering the edges of moulds and metal shapes. It makes removal of the mixtures from the moulds easy without damaging the edges.



CODE	ALTEZZA HEIGHT (mm)
BB4	40
BB5	50

Fogli in PVC - PVC sheets

Una perfetta barriera antiaderente pensata per realizzare e sformare preparazioni utilizzando gli stampi e le sagome in acciaio. Ideale anche per realizzare originali decori.

A perfect non-stick barrier designed to help make and remove creations when using steel moulds and bands. Ideal also for creating original decorations.



CODE	DIMENSION (mm)	SPESSORE THICKNESS (µm)	PCS PER BOX
FA64	600x400	100	100

FlyChoc

Un progetto realizzato in collaborazione con il Maestro Stefano Laghi e Filippo Re. Dieci attrezzi in acciaio inox pensati per realizzare decorazioni in cioccolato dalle forme e dimensioni diverse. Con FlyChoc piume e foglie si realizzano in modo semplice, veloce e razionale con un risultato impeccabile.

A project developed in collaboration with the Pastry Chef Stefano Laghi and Filippo Re. Ten stainless steel tools designed to create chocolate decorations of different shapes and sizes. With FlyChoc, feathers and leaves can be created in a simple, fast and streamlined way with impeccable results.

Foglia larga - Large Leaf



CODE	SIZE	FOGLIA - LEAF DIMENSION (mm)
CH1	S	40x30
CH2	M	50x36
CH3	L	60x44

Foglia - Leaf



CODE	SIZE	FOGLIA - LEAF DIMENSION (mm)
CH4	S	42x22
CH5	M	60x30
CH6	L	80x40

Piuma - Feather














CODE	SIZE	PIUMA - FEATHER DIMENSION (mm)
CH7	S	60x20
CH8	M	80x23
CH9	L	100x24
CH10	XL	120x24

Raschietti - Scrapers

Un'ampia varietà di raschietti di differenti forme e profili, adatti a molteplici lavorazioni in cucina.

A wide variety of pastry scrapers of different shapes and patterns, suitable for multiple applications in the kitchen, all with your own logo.

	CODE	DIMENSION (mm)		CODE	DIMENSION (mm)
	RA1RS	120x80		RA2RS	120x80
	CODE	DIMENSION (mm)		CODE	DIMENSION (mm)
	RA3RS	121x81		RA4RS	148x99
	CODE	DIMENSION (mm)		CODE	DIMENSION (mm)
	RA5RS	145x99		RA6RS	110x80
	CODE	DIMENSION (mm)		CODE	DIMENSION (mm)
	RA7RS	216x128		RA8RS	216x128
	CODE	DIMENSION (mm)		CODE	DIMENSION (mm)
	RA9RS	208x128		RA10RS	198x148
	CODE	DIMENSION (mm)			
	SRP	265x125			

Rulli taglia o forapasta - Pastry dockers

Rulli taglia pasta e forapasta.

Pastry cutters and roller dockers.



CODE	DIMENSION (mm)
RP1	120



CODE	DIMENSION (mm)
RP2	65



CODE	DIMENSION (mm)
RP3	120



CODE	DIMENSION (mm)
RP4	65



CODE	DIMENSION (mm)
RP5	65

Setacci - Sieves

Setacci in due differenti dimensioni, con maglia da 0,5 o 1 mm.

Sieves in two different sizes, with 0.5 or 1 mm mesh.



CODE	Ø (mm)	ALTEZZA HEIGHT (mm)	RETE NET MESHES (mm)
SETACCIOP05	240	80	0,5
SETACCIOP1	240	80	1
SETACCIOG05	300	90	0,5
SETACCIOG1	300	90	1

Bottiglia - Bottle

Bottiglia per bagne da 1 l, con scala graduata. - 1 lt punch bottle with doser and graduated scale.



CODE	CAPACITY (lt)
BOTTIGLIA	1

Caraffe - Jugs

Con scalatura graduata colorata in l e ml. - With coloured scale for lt and ml.



CODE	CAPACITY (lt)
CAG05	0,5
CAG1	1
CAG2	2

CODE	CAPACITY (lt)
CAG3	3
CAG5	5

Pennelli - Cake brushes



CODE	DIMENSION (mm)
34063	40
43753	60
43763	75

Guanto anticalore - Heat-resistant glove

A tre dita, resistente all'abrasione, agli strappi ed ai tagli.

Il nostro guanto marchiato CE rispecchia i requisiti essenziali di salute e sicurezza secondo le direttive europee 89 / 686 / C.E.E. Ha una resistenza al calore per contatto fino a 350° C per 20 secondi.

Three-finger, abrasion-, tear- and cut-resistant oven glove.

Our oven glove is CE marked and meets the essential health and safety requirements according to European Directive 89/686/EEC. It can withstand contact with temperatures up to 350°C for 20 seconds.



CODE	LUNGHEZZA LENGTH (mm)
GUANTO/A	365

Asciugaverdure - Vegetable dryer

Economico, robusto e sicuro, realizzato a norma CE. Le parti metalliche sono in alluminio ed acciaio inox, gli ingranaggi sono in resina termoplastica antiurto e antiusura.

Il modello da 25 lt. ha anche la possibilità di scarico diretto dell'acqua residua: è sufficiente applicare la cannetta nell'apposita sede posta sul fondo dello stesso.

Affordable, robust and safe, and made according to CE standards. The metal parts are made of aluminium and stainless steel, the internal components are made of shockproof and wear-resistant thermoplastic resin.

The 25 lt model also offers the possibility of directly draining residual water: simply insert the hose in the slot on the base.



CODE	ALTEZZA HEIGHT (mm)	Ø (mm)	CAPACITY (lt)	PESO WEIGHT (kg)
GREENMATIC12	430	330	12	2,8
GREENMATIC25	520	430	25	4

Cestelli - Racks



Resistenti agli urti e alle alte temperature, leggeri e maneggevoli i cestelli sono pensati per essere facilmente impilabili. Appositamente realizzati con ampie finestre per una circolazione ottimale dell'acqua, evitano residui di detersivo e accelerano le asciugature.

Resistant to impact and high temperatures. Light and easy to handle, easily stackable. Specially designed with large openings for optimal water circulation, avoiding the build-up of detergent and speeding up drying.

Basi per cestelli - Base racks



	CODE	DIM. ESTERNA OUTSIDE DIM. (mm)	ALTEZZA INTERNA INSIDE HEIGHT (mm)	DESCRIPTION	DETAILS
	CBU	500x500x103	83	universale aperta universal open	
	CB09	500x500x103	83	9 scomparti 9 compartments	149 mm lato - side 211 mm diagonale - diagonal
	CB16	500x500x103	83	16 scomparti 16 compartments	113 mm lato - side 154 mm diagonale - diagonal
	CB25	500x500x103	83	25 scomparti 25 compartments	90 mm lato - side 125 mm diagonale - diagonal
	CB36	500x500x103	83	36 scomparti 36 compartments	73 mm lato - side 103 mm diagonale - diagonal
	CB49	500x500x103	83	49 scomparti 49 compartments	62 mm lato - side 87 mm diagonale - diagonal
	CBV	445x445x105	85	per piatti e vassoi for plates and trays	7x5 pioli - pegs 43x57 mm distanze tra i pioli - distance between pegs
	CBVA	500x500x103	83	per vassoi grandi for large trays	8x8 pioli - pegs 43x57 mm distanze tra i pioli - distance between pegs
	CBP	500x500x103	83	per posate for flatware	

Rialzi - Extenders



CODE	DIM. ESTERNA OUTSIDE DIM. (mm)	DESCRIPTION	DETAILS
CRU	500x500x44	universale universal	
CR09	500x500x44	9 scomparti 9 compartments	149 mm lato - side 211 mm diagonale - diagonal
CR16	500x500x44	16 scomparti 16 compartments	113 mm lato - side 154 mm diagonale - diagonal
CR25	500x500x44	25 scomparti 25 compartments	90 mm lato - side 125 mm diagonale - diagonal
CR36	500x500x44	36 scomparti 36 compartments	73 mm lato - side 103 mm diagonale - diagonal
CR49	500x500x44	49 scomparti 49 compartments	62 mm lato - side 87 mm diagonale - diagonal



Accessori per cestelli - Accessories for racks



CODE	DIMENSION (mm)	DESCRIPTION
CCOP	500x500x20	Coperchio standard - Standard lid



CODE	DIMENSION (mm)	DESCRIPTION
CPOS	428x205x150	Cestello per posate a 8 scomparti 8 compartment flatware basket



CODE	DESCRIPTION
------	-------------

CARCL	Carrello inox con angolari in ABS - St. steel trolley with ABS corners
--------------	--



CODE	DESCRIPTION
------	-------------

CARCLM	Carrello inox con maniglione - St. steel trolley with handle
---------------	--

Griglie porta piatti - Dish racks

In plastica per contenitori Europa. Disponibili nei modelli a 26 posti, per piatti con diametro max 320 mm, e 32 posti per piatti con diametro max 260 mm.

In plastic, for Europa containers. Available in models with 26 slots, for plates with a maximum diameter of 320 mm, and 32 slots for plates with a maximum diameter of 260 mm.



CODE	MAX Ø PIATTI DISHES (mm)	N° DIVISORI N COMPARTMENTS
GRIGLIA26	320	26
GRIGLIA32	260	32

Teglie - Trays

Una gamma di teglie solide e robuste, resistenti alla deformazione: forate e piene, rivestite in teflon, in alluminio e in lamiera, con dimensioni e bordi differenti.

A range of solid and sturdy trays, resistant to warping: perforated and non-perforated, coated in teflon, aluminium or steel, in various sizes and with various edge heights.

Teglia piana forata in alluminio - Perforated trays in aluminium



CODE	DIMENSION (mm)	ALTEZZA BORDI EDGES HEIGHT (mm)	SPESSORE THICKNESS
JF04030D20P00G	400x300	20	15/10
JF06040D20P00G	600x400	20	15/10
JF08060D20P00G	800x600	20	15/10

Rivestite in Teflon verde 5 mani - 5 layers of green teflon



CODE	DIMENSION (mm)	ALTEZZA BORDI EDGES HEIGHT (mm)	SPESSORE THICKNESS
JF04030D20P00V*	400x300	20	15/10
JF06040D20P00V*	600x400	20	15/10
JF08060D20P00V*	800x600	20	15/10

* Disponibili in 15 giorni lavorativi / Available in 15 working days

Teglia piana piena in alluminio - Flat trays in aluminium



CODE	DIMENSION (mm)	ALTEZZA BORDI EDGES HEIGHT (mm)	SPESSORE THICKNESS
JH04030D20P00G	400x300	20	15/10
JH04030D30P00G	400x300	30	15/10
JH06040D20P00G	600x400	20	15/10
JH06040D30P00G	600x400	30	15/10
JH06040D40P00G	600x400	40	15/10
JH08060D20P00G	800x600	20	15/10

Rivestite in Teflon verde 5 mani - 5 layers of green teflon



CODE	DIMENSION (mm)	ALTEZZA BORDI EDGES HEIGHT (mm)	SPESSORE THICKNESS
JH06040D20P00V*	600x400	20	15/10

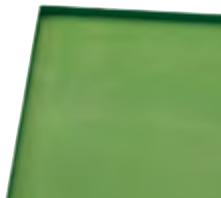
* Disponibili in 15 giorni lavorativi / Available in 15 working days

Teglia piana piena in lamiera alluminata - Flat trays in aluminated steel



CODE	DIMENSION (mm)	ALTEZZA BORDI EDGES HEIGHT (mm)	SPESSORE THICKNESS
JS04030D20P00G	400x300	20	8/10
JS06040D10P00G	600x400	10	8/10
JS06040D20P00G	600x400	20	8/10
JS06040D30P00G	600x400	30	8/10
JS06040D40P00G	600x400	40	8/10
JS08060D20P00G	800x600	20	8/10

Rivestite in Teflon verde 5 mani - 5 layers of green teflon



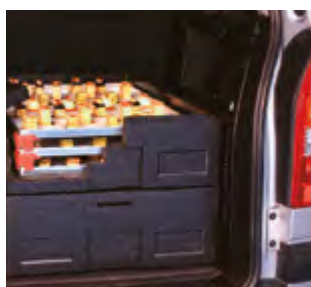
CODE	DIMENSION (mm)	ALTEZZA BORDI EDGES HEIGHT (mm)	SPESSORE THICKNESS
JS04030D20P00V*	400x300	20	8/10
JS06040D10P00V*	600x400	10	8/10
JS06040D20P00V*	600x400	20	8/10
JS06040D30P00V*	600x400	30	8/10
JS06040D40P00V*	600x400	40	8/10
JS08060D20P00V*	800x600	20	8/10

* Disponibili in 15 giorni lavorativi / Available in 15 working days

Pilly



Un'idea semplice dalla grande efficacia: un piccolo triangolo per impilare e agganciare tra loro teglie da cottura ad angolo retto, in modo sicuro, facile e stabile. Ideale per risparmiare spazio nel laboratorio, nel trasporto per il catering e per sovrapporre i preparati dolci o salati prima, durante e dopo la cottura. Prodotto in silicone alimentare resistente a temperature da -40° a +250° C. Prodotto brevettato.



A simple idea with great results: a small triangle for stacking and attaching baking trays at right angle to each other in a safe, easy and secure way. Ideal for saving space in the kitchen, transporting for catering and stacking sweet or savoury dishes before, during and after cooking. Food-grade silicone product resistant to temperatures from -40° to +250° C. Patented product.



CODE	PCS PER KIT
PILLY4	4

Carrelli fissi - Fixed trolleys

Modelli e dimensioni a richiesta, un'ampia scelta di personalizzazioni disponibili e dettagli strutturali pensati per la massima efficienza: sono realizzati in acciaio inox AISI 304, hanno guide angolari per un facile stivaggio, ruote termiche resistenti alle alte temperature e cuscinetti per un affiancamento facile e sicuro.

Models and sizes available on request. A wide range of customisations available as well as structural details designed for maximum efficiency: AISI 304 stainless steel angular guides, high-temperature resistant wheels and bearings for easy and safe positioning.

Carrello portateglie a guide angolari - Trolley for trays with angular guides



CODE	DIMENSION (mm)	ALTEZZA HEIGHT (mm)	PIANI LEVELS	DISTANZA PIANI LEVEL SPACING (mm)
YI06040C18SF	600x400	1850	18	90
YI08060C18SF	800x600	1850	18	90

Carrello portateglie a pioli - Trolley with hooks



CODE	DIMENSION (mm)	ALTEZZA HEIGHT (mm)	PIANI LEVELS	DISTANZA PIANI LEVEL SPACING (mm)
YI06040P20SF	600x400	1870	20	80
YI06040P40DF	600x400	1870	40	80

Carrello per forno - Trolley for ovens



Ruote termiche resistenti ad alta temperatura.

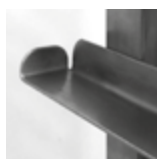
Thermal wheels resistant to high temperature.



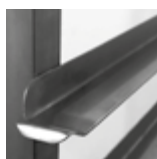
Carrello porta marne - Trolley for carrying dollies



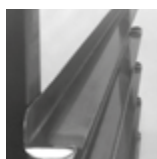
Estremità guide angolari - Angular guides



chiusa
closed



aperta
open



chiusa aperta
closed open

Cookmatic

Macchina ideata per la produzione di basi, per tartellette o pastafrolla dolce e salata, di varie forme e misure grazie alle piastre intercambiabili. Tramite l'accoppiamento delle due piastre puoi ottenere tartellette perfette per dimensione e cottura.

Semplice all'uso grazie all'impostazione della temperatura e del tempo per la cottura del vostro impasto. Facile da pulire. Adatta alla produzione in continuo per diverse ore.

Machine perfect for preparing bases for tartlets and sweet and savoury pastries in various shapes and sizes thanks to its interchangeable plates. The combination of the two plates ensures the production of perfectly cooked and formed tartlets.

Easy to use thanks to the accurate cooking temperature and time setting. Easy to clean. Suitable for continuous production for several hours.

Garanzia 2 anni
2 years guarantee



Le piastre Cookmatic sono disponibili in un'ampia varietà di forme e disegni. Consulta online il catalogo Macchine Le Pavoni per maggiori informazioni.

Cookmatic plates are available in a wide variety of shapes and designs. Browse the Machines Le Pavoni catalogue online for more information.

CODE	DIMENSION (mm)	PESO WEIGHT (kg)	POTENZA ASSORBITA POWER (W)	TENSIONE D'ESERCIZIO VOLTAGE (W)
COOKMATICPAV	530x440x380	22	3200	220/240

Plastic Containers

ES409.FLNT
CONTAINER WITH LID
ASSEMBLED BY

pavoni
ES409.FLNT
CONTAINER WITH LID
ASSEMBLED BY

pavoni
ES409.FLNT
CONTAINER WITH LID
ASSEMBLED BY

pavoni
ES409.FLNT
CONTAINER WITH LID
ASSEMBLED BY

pavoni
ES409.FLNT
CONTAINER WITH LID
ASSEMBLED BY

pavoni
ES409.FLNT
CONTAINER WITH LID
ASSEMBLED BY

Legenda - Legend

Materiali - Materials



Polietilene alta densità HDPE - High density polyethylene HDPE

Uno dei materiali termoplastici più resistenti, anche ad acidi e basi, e all'impatto a basse e alte temperature (da -30°C a +70°C).

HDPE is one of the most resistant thermoplastic materials, even against acids and bases, as well as against low and high temperatures (range: from -30°C to +70°C).



Polietilene bassa densità LLDPE - Low density polyethylene LLDPE

Materiale resistente, più duttile e meno rigido del polietilene alta densità, dotato di una buona resistenza all'impatto e ritorno alla deformazione. Ideale per usi a basse temperature.

This resistant material is more ductile and less rigid than high density polyethylene. It is endowed with adequate impact resistance and springback following deformation. Ideal for use at low temperatures.



Polipropilene PP - Polypropylene PP

Copolimero termoplastico estremamente resistente, anche ad acidi e basi, elastico, con un'eccellente resistenza all'impatto, ritiro ed indurimento della superficie. Adatto ad applicazioni dove è richiesta resistenza alle alte temperature (da -20°C a +90°C).

PP is a thermoplastic copolymer that is extremely resistant even against acids and bases. It is elastic and endowed with optimal characteristics in terms of impact resistance, shrinkage and hardening of the surface. It is suitable for applications in which resistance to high temperatures is required (from -20°C to +90°C).



EPP

Polipropilene espanso, con eccellenti proprietà di isolamento termico.

Foam polypropylene is endowed with optimal heat insulation properties.



ABS

Materiale con ottime proprietà costruttive (resistenza all'impatto) e meccaniche (facilità di lavorazione).

ABS is a material endowed with excellent construction properties (impact resistance) and mechanical properties (ease of working).



Altri - Other materials

Altre plastiche, tra le quali polimetilmetacrilato, policarbonato, poliammide.

Other plastics, such as polymethyl methacrylate, polycarbonate and polyamide.

Acciaio Inox AISI 304 - AISI 304 stainless steel

Tutti i materiali sono rispondenti alla legislazione vigente che disciplina le caratteristiche degli imballaggi e dei contenitori destinati al contatto con gli alimenti.

All materials are compliant with current legal requirements governing the characteristics of packaging and containers coming into contact with foods.

Simboli - Symbols



Sovrapponibili - Stackable



Inseribili - Nesting



Coperchio - Lid



Carrello - Trolley

Il numero di pezzi per pallet indicato nelle tabelle è in riferimento allo Standard EUR 1000x1200.

The number of pieces per pallet indicated in the tables is as provided by the EUR 1000x1200 standard.

Serie Europa - Europa Series

Numerose soluzioni specializzate che abbinano differenti dimensioni, pareti, fondi e accessori specifici. Le pareti a retinatura traspirante consentono il passaggio di aria e liquidi. Il fondo, chiuso o forato, impedisce flessioni sul piano di caricamento e può essere scelto in base a peso, robustezza e destinazioni d'uso. I coperchi, disponibili con ganci o senza, mettono le merci al sicuro da danni di trasporto e sporcizia. Le maniglie per la movimentazione sono personalizzabili, fra passanti e chiuse in diverse combinazioni per la massima comodità di utilizzo. Un'ampia gamma di colori personalizzabili a richiesta.

Many specialized solutions combining a variety of dimensions, sides, bottoms and specific accessories. The breathable transparent screen sides enable the passage of air and liquids. The bottom may be closed or perforated and prevents bending at the loading level. The bottom may be selected on the basis of weight, strength and ambits of use. Lids are available with or without hooks, to protect the goods against harm during transport and avoid soiling. The handles included for handling purposes can be customized (hole handles, closed handles and various combinations of these, for optimal user-friendliness). A wide range of customized colours according to your requirements.



Legenda maniglie - Handles legend



MC Maniglie chiuse
Closed handles



ME Maniglie esterne
External handles



MP Maniglie passanti
Hole handles

Legenda Fondi - Bottoms legend

I **fondi lisci** A - S sono fondi piani ideali per lo scorrimento silenzioso su sistemi automatizzati di produzione e movimentazione.

Il **fondo forato** F è un fondo a retinatura traspirante, per il passaggio di aria e liquidi, ideale per contenere prodotti di piccole dimensioni.

I **fondi rinforzati** B - I - T sono fondi chiusi altamente resistenti alla deformazione; il fondo B è adatto alla sovrapposizione di contenitori 400x300 mm.

The **smooth bottoms** A – S are flat bottoms ideal for ensuring low noise during handling by automated production and handling systems.

The **bottom** F features a **perforated** screening solution for the passage of air and liquids. Ideal for containing small products.

The **reinforced bottoms** B – I – T are closed bottoms highly resistant to deformation. Bottom B is suitable for stacking 400x300 mm containers.

Fondi lisci - Smooth Bottoms



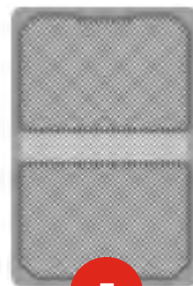
A



S

400x300 mm

Fondi forati - Perforated Bottoms



F

Fondi rinforzati - Reinforced Bottoms



B



I

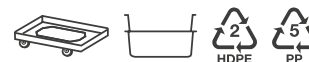


T

400x300 mm























Serie Europa - Europa Series

600x400 mm



Serie E Performance - E Series Performance

Fondo chiuso e pareti chiuse - Closed bottom and closed sides

	CODE	FONDO BOTTOM	DIM. INTERNE INSIDE DIM. (mm)	VOL (lt)	4MP	4MC	2MP+ 2MC	2ME+ 2MC	PCS PER PALLET	COLOUR
	E6407	A	565x365x65	13		•			160	
	E6410	A	565x365x95	19		•			110	
	E6413	A	565x365x120	24		•			85	
	E6415	B	565x365x140	28			•		70	
	E6420	B	565x365x185	38			•		50	
	E6426	B	570x370x255	53			•	•	40	
	E6429	B	570x370x275	58			•		35	
	E6432	B	570x370x305	64			•	•	35	
	E6435	B	570x370x335	70			•		30	
	E6441	I	570x365x395	82			•		25	
	E6445	I	570x365x435	90			•		25	

Serie E Light - E Series Light

Fondo chiuso e pareti chiuse - Closed bottom and closed sides



CODE	FONDO BOTTOM	DIM. INTERNE INSIDE DIM. (mm)	VOL (lt)	4MC	PCS PER PALLET	COLOUR
E6407L	A	565x365x70	14	•	160	<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="width: 15px; height: 15px; background-color: white; margin-bottom: 2px;"></div> <div style="width: 15px; height: 15px; background-color: gray; margin-bottom: 2px;"></div> <div style="width: 15px; height: 15px; background-color: yellow; margin-bottom: 2px;"></div> <div style="width: 15px; height: 15px; background-color: blue;"></div> </div>
E6409L	A	565x365x85	17	•	110	<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="width: 15px; height: 15px; background-color: white; margin-bottom: 2px;"></div> <div style="width: 15px; height: 15px; background-color: gray; margin-bottom: 2px;"></div> <div style="width: 15px; height: 15px; background-color: yellow; margin-bottom: 2px;"></div> <div style="width: 15px; height: 15px; background-color: blue;"></div> </div>

Serie EF - EF Series

Fondo forato e pareti forate - Perforated bottom and perforated sides



CODE	FONDO BOTTOM	DIM. INTERNE INSIDE DIM. (mm)	VOL (lt)	4MC	PCS PER PALLET	COLOUR
EF6407	F	565x365x55	11	•	160	<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="width: 15px; height: 15px; background-color: white; margin-bottom: 2px;"></div> <div style="width: 15px; height: 15px; background-color: gray;"></div> </div>
EF6410	F	565x365x85	17	•	110	<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="width: 15px; height: 15px; background-color: white; margin-bottom: 2px;"></div> <div style="width: 15px; height: 15px; background-color: gray;"></div> </div>

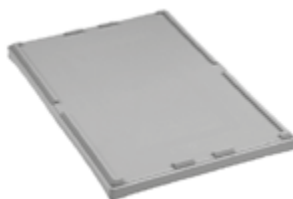
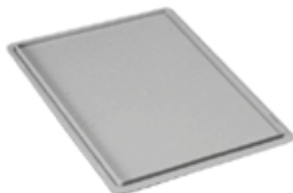


Per i codici **EF6407** e **EF6410** pareti con pattern fori piccoli

For **EF6407** and **EF6410** codes, sides are with small holes pattern



Coperchi - Lids



CODE	DIM. ESTERNE OUTSIDE DIM. (mm)	PCS PER PALLET	COLOUR	
COPE64N	600x400x20	700	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	Coperchio da appoggio Lid providing support
COPEN64	610x410x45	700	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	Con bordo avvolgente With upturned lip

Carrelli - Trolleys



CODE

CARE/P

Carrello in plastica.

Plastic trolley.

CODE

CARE/I

Carrello inox.

Stainless steel trolley.



Serie Europa - Europa Series 400x300 mm



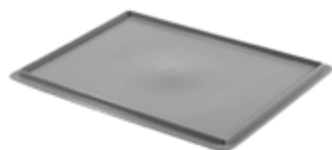
Serie E - E Series

Fondo chiuso e pareti chiuse - Closed bottom and closed sides



CODE	FONDO BOTTOM	DIM. INTERNE INSIDE DIM. (mm)	VOL (lt)	2ME	PCS PER PALLET	COLOUR
E4312	T	370x270x117	12	•	180	
	S	370x270x117	12	•	180	
E4317	T	370x270x167	17	•	130	
	S	370x270x167	17	•	130	
E4322	T	370x270x217	22	•	100	
	S	370x270x217	22	•	100	
E4332	T	370x270x317	32	•	70	
	S	370x270x317	32	•	70	

Coperchi - Lids



CODE	DIM. ESTERNE OUTSIDE DIM. (mm)	PCS PER PALLET	COLOUR
COPE43N C/G	400x300x20	540	Con ganci With hooks
COPE43N S/G	400x300x20	560	Senza ganci Without hooks

Serie S - S Series



Contenitori sovrapponibili con maniglie esterne, con fondo chiuso e pareti chiuse. Sono ideali per bighe, impasti e pasticceria fresca di ogni genere, perché facili da pulire e igienicamente sicuri. Le maniglie di cui sono dotati rendono la movimentazione a mano facile e veloce, mentre i coperchi, disponibili in tutte le differenti dimensioni, assicurano massima tenuta e igiene.

Stackable containers with external handles, a closed bottom and closed sides. These containers are ideal for dough and fresh pastries of all kinds, since they are readily cleanable and safely hygienic. The handles facilitate rapid manual handling operations. The lids, available for all dimensions, assure perfect seal and hygiene.

Serie SL - SL Series

Fondo chiuso e pareti chiuse - Closed bottom and closed sides



CODE	DIM. ESTERNE OUTSIDE DIM. (mm)	DIM. INTERNE INSIDE DIM. (mm)	VOL (lt)	PCS PER PALLET
SL1	650x427x65	600x400x60	18	180
SL2	650x427x115	600x400x110	26	90
SL3	650x427x83	600x400x80	19	120

CARSL/I carrello in acciaio disponibile - Stainless steel trolley available

Coperchi - Lids



CODE	DIM. ESTERNE OUTSIDE DIM. (mm)	
COPSL	665x445x30	Coperchio per serie SL Lid for SL series



Serie SLX - SLX Series

Fondo chiuso e pareti chiuse - Closed bottom and closed sides

NEW



CODE	DIM. ESTERNE OUTSIDE DIM. (mm)	DIM. INTERNE INSIDE DIM. (mm)	VOL (lt)	PCS PER PALLET
SLX1	657x455x83	600x400x72	18	90

Contenitori sovrapponibili, con fondo e pareti chiuse. La serie SLX è impilabile sia in modo tradizionale sia a croce, con una rotazione di 90°, grazie ai ganci appositi. Questo permette la circolazione di aria nei contenitori, rendendo ideale la lievitazione o qualsiasi altra applicazione richieda passaggio di aria, senza rinunciare a salvare spazio.

Stackable crates with closed bottom and sides. SLX Series is also cross stackable, thanks to the specific hooks. This allows the air circulation through the crates, easing the rising or any other application for which air circulation is required, without compromising space saving.

Serie I - I Series



I contenitori inseribili Serie I sono realizzati in polietilene a bassa densità e sono l'ideale per il settore della ristorazione e del catering. Resistenti agli agenti chimici e idonei all'uso alimentare, sono disponibili con pareti chiuse o forate e coperchi per le differenti dimensioni.

The containers of the I Series are produced in low density polyethylene. They are ideal for the sector of Ho.Re. Ca. and catering. They are also resistant against chemical agents. Suitable for food use, these containers are available with closed or perforated sides and lids for the various dimensions.

Serie I - I Series

Fondo chiuso e pareti chiuse - Closed bottom and closed sides



CODE	DIM. ESTERNE OUTSIDE DIM. (mm)	DIM. INTERNE INSIDE DIM. (mm)	VOL (lt)	PCS PER PALLET
I4	570x360x340	502x312x330	40	350
I6N	660x450x340	594x402x330	60	250
I10	780x520x400	685x480x380	100	90

Serie IC - IC Series

Fondo chiuso e pareti forate - Closed bottom and perforated sides



CODE	DIM. ESTERNE OUTSIDE DIM. (mm)	DIM. INTERNE INSIDE DIM. (mm)	VOL (lt)	PCS PER PALLET
IC4	570x360x340	502x312x330	40	350
IC6	660x450x350	582x392x300	60	250
IC10	780x520x400	685x480x380	100	90

Coperchi - Lids



CODE	DIM. ESTERNE OUTSIDE DIM. (mm)	PCS PER PALLET	
COPI4	590x370x20	250	Coperchio per I/IC4 Lid for I/IC4
COPI6N	680x475x20	200	Coperchio per I/IC6 Lid for I/IC6

Termobox



Termobox

La linea di contenitori Termobox è ideale per le aziende della ristorazione, del catering e dell'Ho.Re.Ca. Contenitori leggerissimi, capaci di un'ottima tenuta della temperatura delle pietanze e prodotti contenuti al loro interno, dotati di un'eccellente resistenza all'usura. I Termobox sono progettati mettendo la sicurezza al primo posto, sia durante la movimentazione che nella conservazione delle merci: assicurano agli alimenti il mantenimento di temperature inferiori a +4°C o superiori a 65°C per molte ore durante la conservazione e il trasporto. Una facile pulizia e la riduzione di potenziale contaminazione incrociata completano le caratteristiche di una linea di grande successo.

The Termobox line of containers is ideal for horeca restaurants and catering establishments. These containers are extremely lightweight and excellently maintain the temperatures of dishes and other products contained. They are also resistant to wear and tear. Termobox containers were designed to ensure safety above all, during both goods handling and storage operations. They maintain temperatures of less than +4°C or higher than 65°C for many hours during storage and transport operations. The containers are readily cleanable. Potential cross-contamination is curbed. Thanks to these characteristics, this line of products has been extremely successful.



Leggeri, realizzati in EPP (polipropilene espanso) un materiale dalle alte prestazioni e rispettoso dell'ambiente. - *Lightweight, and manufactured in EPP (foam polypropylene). The performance ratings of this environmentally compatible material are impressively high.*



Chimicamente inerti, non vengono attaccati da olio, grasso e dalla maggior parte delle sostanze chimiche. - *Since these containers are chemically inert, they are impervious to oils, greases and most chemical substances.*



Elevata resistenza agli impatti senza riportare danni, grazie all'eccellente assorbimento dell'energia meccanica. - *Markedly impact resistant, with no damage ensuing, thanks to the optimal level of absorption of mechanical energy.*



Grazie all'eccezionale forza strutturale sono in grado di sopportare carichi pesanti mantenendo la loro forma. - *Thanks to this material's extraordinary structural strength, these containers can bear heavy loads with no deformation.*



Lavabili in lavastoviglie. - *Dishwasher safe.*



Adatti per prodotti alimentari. - *Suitable for foods.*



Riciclabili al 100%. - *100% recyclable.*



Termobox a caricamento dall'alto

Top-loader termobox

Le Termobox a caricamento dall'alto sono dotate di un design esclusivo, che permette di risparmiare fino al 30% di spazio. Gli incavi delle pareti interne delle Termobox facilitano il caricamento e lo scaricamento delle bacinelle GN 1/1 e 1/2, mentre l'apposito spazio prestampato permette l'inserimento di targhette identificative. I manici sono ergonomici, per un sollevamento facilitato e sicuro, e l'impilabilità è garantita anche con contenitori di terze parti presenti sul mercato.

Top-loader Termobox containers are the outcome of an exclusive design idea, capable of saving up to 30% of the spaces available. The grooves in the internal sides of Termobox containers facilitate loading and unloading the GN 1/1 and 1/2 trays. A pre-stamped space may be used to add ID labels. The handles are ergonomic, thus facilitating safe lifting. Stackability is assured, also with containers of third parties present within the marketplace.

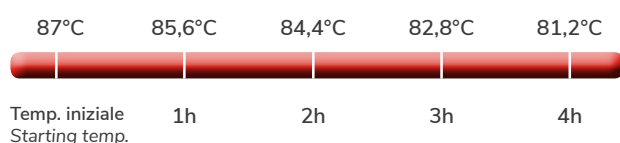


Facile carico e scarico con i comodi incavi nelle pareti interne
Easy to load and unload with conveniently grooved inner sides

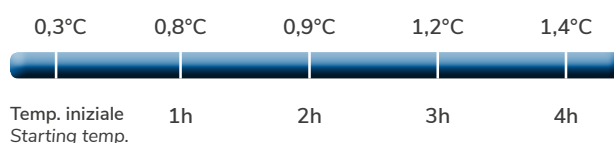
Manici ergonomici per movimentazione in sicurezza
Ergonomic handles for safe handling

Semplice identificazione utilizzando l'apposito spazio per etichette
Identification facilitated thanks to inclusion of a space for labels

Conservazione di cibi caldi - Storage of hot food



Conservazione di cibi freddi - Storage of cold food



Nota: Si otterranno i migliori risultati caricando le bacinelle a temperature comprese fra 82°C e 88°C. Il caricamento di bacinelle in metallo a temperature superiori ai 120°C può causare danni al contenitore.

NB: The best results are obtained by loading the trays at a temperature in the 82°C-88°C range. Temperatures higher than 120°C may damage the container.

Per bacinelle GN 1/2 - For GN 1/2 holdings



CODE	DIM. ESTERNE OUTSIDE DIM. (mm)	DIM. INTERNE INSIDE DIM. (mm)	PESO WEIGHT (kg)	VOL (lt)	COLOUR
TB4326	390x330x257	330x270x193	0,62	16,9	■



CODE	DIM. ESTERNE OUTSIDE DIM. (mm)	DIM. INTERNE INSIDE DIM. (mm)	PESO WEIGHT (kg)	VOL (lt)	COLOUR
TB4332	390x330x316	330x270x253	0,70	22,3	■

Per bacinelle GN 1/1 - For GN 1/1 holdings



CODE	DIM. ESTERNE OUTSIDE DIM. (mm)	DIM. INTERNE INSIDE DIM. (mm)	PESO WEIGHT (kg)	VOL (lt)	COLOUR
TB6426	600x400x257	538x338x195	1,07	35,5	■



CODE	DIM. ESTERNE OUTSIDE DIM. (mm)	DIM. INTERNE INSIDE DIM. (mm)	PESO WEIGHT (kg)	VOL (lt)	COLOUR
TB6432	600x400x316	538x338x254	1,20	46	■

Impilabile per bacinelle GN 1/1 - Stackable for GN 1/1 holdings



CODE	DIM. ESTERNE OUTSIDE DIM. (mm)	DIM. INTERNE INSIDE DIM. (mm)	PESO WEIGHT (kg)	VOL (lt)	COLOUR
TB6432N	600x400x316	538x338x254	1,13	43	■

30% di risparmio in volume grazie al design ad impilaggio interno.
30% space saving thanks to the internal stacking design solution.

Per casse per prodotti da forno - For crates for bakery products



CODE	DIM. ESTERNE OUTSIDE DIM. (mm)	DIM. INTERNE INSIDE DIM. (mm)	PESO WEIGHT (kg)	VOL (lt)	COLOUR
TB7527	690x490x270	625x425x205	1,40	53	■



CODE	DIM. ESTERNE OUTSIDE DIM. (mm)	DIM. INTERNE INSIDE DIM. (mm)	PESO WEIGHT (kg)	VOL (lt)	COLOUR
TB7537	690x490x370	625x425x305	1,70	80	■



Termobox a caricamento frontale

Front-loader termobox

Le Termobox a caricamento frontale sono pratiche e pensate per la semplicità d'utilizzo. Uno scomparto per piastre calde o fredde è posto sulla parete posteriore interna per evitare sgocciolamenti di condensa dall'alto e favorire la distribuzione uniforme della temperatura in tutto il contenitore. Sulla parte alta, una comoda impugnatura perimetrale permette la movimentazione comoda e sicura su tutti 4 i lati. L'apertura e chiusura sono facilitate dallo sportello coi bordi smussati mentre le cerniere e la serratura a scatto in nylon permettono allo sportello di aprirsi a 270°.

Front-loader Termobox containers are a solution designed for practicality and user-friendliness. A division is provided for eutectic plates or icing boxes. The division is fitted on the inner back side in order to curb dripping and condensation from above, and in order to enable uniform distribution of the temperature desired within the box as a whole. The top includes a perimeter hand grip for safe, convenient handling on all 4 sides. Opening and closing are facilitated by inclusion of the door with rounded edges. The door can be opened to 270° thanks to the hinges and snap latch in nylon.



Comoda apertura e chiusura grazie ai bordi smussati dello sportello
Easy to open and close thanks to the rounded edges of the door

Design intelligente con comparto interno per piastre calde o fredde, per distribuire la temperatura e impedire sgocciolamenti
Smart design inner division for eutectic plates or icing boxes, to distribute the temperature and prevent dripping

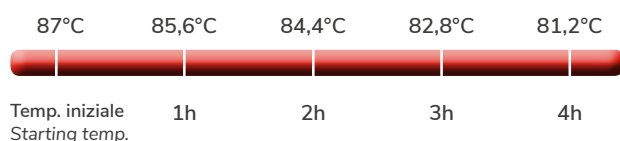
Semplice identificazione utilizzando l'apposito spazio per etichette
Simply identifiable use the space provided for labels

Facile movimentazione in sicurezza con comode impugnature perimetrali
Easy to handle perimeter hand grips to facilitate safe handling

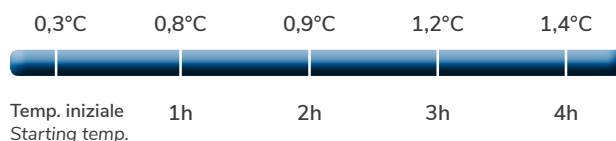
Accesso a 270° facilitato dall'ampia apertura dello sportello. Chiusura rinforzata
Opening at 270° access to the products facilitated by the door that can be fully opened
 Reinforced closure

Anti-sgocciolamento Il rilievo incorporato sul fronte inferiore evita la fuoriuscita di liquidi
Anti-drip the upturned lip on the bottom of the front prevents liquids from escaping

Conservazione di cibi caldi - Storage of hot food



Conservazione di cibi freddi - Storage of cold food



Nota: Si otterranno i migliori risultati caricando le bacinelle a temperature comprese fra 82°C e 88°C. Il caricamento di bacinelle in metallo a temperature superiori ai 120°C può causare danni al contenitore.

NB: The best results are obtained by loading the trays at a temperature in the 82°C-88°C range. Temperatures higher than 120°C may damage the container.

Senza guide - Without rail



CODE	DIM. ESTERNE OUTSIDE DIM. (mm)	DIM. INTERNE INSIDE DIM. (mm)	PESO WEIGHT (kg)	VOL (lt)	COLOUR
TB7569	770x540x687	615x410x585	6,10	155	■

Contenitori multiuso senza guide per il trasporto di casse, teglie e vassoi di 600x400 mm. Può essere modificato con guide regolabili in acciaio inossidabile opzionali, KITADJR*, per il trasporto di casse da 600x400 mm, bacinelle e teglie da forno nella stessa unità.

These multi-use containers without rail were designed for transporting crates, pans and trays (600x400 mm). These containers can also be modified for greater versatility with the inclusion of optional adjustable rails in stainless steel, KITADJR, for transporting 600x400 mm crates, trays and baking pans in the same unit.*

* Vedere gli accessori. - * See the accessories.

Con 6 guide - With 6 rails



CODE	DIM. ESTERNE OUTSIDE DIM. (mm)	DIM. INTERNE INSIDE DIM. (mm)	PESO WEIGHT (kg)	VOL (lt)	COLOUR
TB7569R6	770x540x687	615x410x585	6,34	126	■

Disponibili con 6 guide integrate stampate, per tenere in posizione in modo sicuro bacinelle e teglie 600x400 mm durante il trasporto.

The containers are available with 6 moulded built-in rails. The containers were designed to hold trays and 600x400 mm pans in position during transport, with no worries about spillage or loss.

Con 9 guide - With 9 rails



CODE	DIM. ESTERNE OUTSIDE DIM. (mm)	DIM. INTERNE INSIDE DIM. (mm)	PESO WEIGHT (kg)	VOL (lt)	COLOUR
TB7569R9	770x540x687	615x410x585	6,60	126	■

Disponibili con 9 guide integrate stampate, per tenere in posizione in modo sicuro bacinelle e teglie 600x400 mm durante il trasporto.

The containers are available with 9 moulded built-in rails. The containers were designed to hold trays and 600x400 mm pans in position during transport, with no worries about spillage or loss.

Con guide regolabili - With adjustable rails



CODE	DIM. ESTERNE OUTSIDE DIM. (mm)	DIM. INTERNE INSIDE DIM. (mm)	PESO WEIGHT (kg)	VOL (lt)	COLOUR
TB7569ADJR	770x540x687	615x410x585	8,17	155	■

Disponibile con 2 set di guide* regolabili in acciaio inossidabile per il trasporto di differenti contenitori, tra cui casse da 600x400 mm, bacinelle e teglie da forno nella stessa unità.

This exclusive multi-use container was designed with 2 sets of adjustable rails in stainless steel enabling the operator to transport various containers including 600x400 mm crates, trays and baking pans in the same unit.*

* Guide aggiuntive possono essere acquistate separatamente. Vedere gli accessori.

* Additional rails may be purchased separately. See the accessories.

Per bacinelle GN 1/1 con 8 guide - For GN 1/1 holdings with 8 rails



CODE	DIM. ESTERNE OUTSIDE DIM. (mm)	DIM. INTERNE INSIDE DIM. (mm)	PESO WEIGHT (kg)	VOL (lt)	COLOUR
TB6448	640x440x475	535x330x370	3,20	60	■

Per bacinelle GN 1/1 con 12 guide - For GN 1/1 holdings with 12 rails



CODE	DIM. ESTERNE OUTSIDE DIM. (mm)	DIM. INTERNE INSIDE DIM. (mm)	PESO WEIGHT (kg)	VOL (lt)	COLOUR
TB6463	640x440x625	535x330x525	3,90	86	■

Accessori - Accessories

Kit di guide regolabili - Adjustable rails kit

per TB7569 - for TB7569



CODE	DIMENSION (mm)	PESO WEIGHT (kg)
KITADJR	600x10x580	2,07

I telai in acciaio inossidabile e 2 set di guide per regolare e creare spazi personalizzati secondo necessità tra le guide.

The frames in stainless steel and the 2 sets of rails were designed to provide operators with the flexibility to adjust and create customized spaces between rails, according to their own needs.

Kit di guide - Rails kit

KITR per KITADJR - KITR for KITADJR



CODE	DIMENSION (mm)	PESO WEIGHT (kg)
KITR	600x30x30	0,42

In acciaio inossidabile, può essere acquistato separatamente per trasportare più articoli nello stesso contenitore.

The kit made up of 2 adjustable rails in stainless steel may be purchased separately in order to transport various articles in the same container.

Carrelli - Trolleys



CODE



CARE/P

Carrello in plastica per serie TB64 per impilare e trasportare diverse unità in una sola volta e in tutta sicurezza.

Trolleys in plastic for the TB64 series, for safely stacking and transporting various units as one operation.



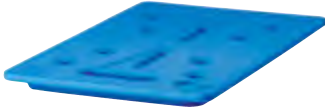
CODE

CARE75/I

Carrello inox per serie TB75 per impilare e trasportare diverse unità in una sola volta e in tutta sicurezza.

Inox trolleys for the TB75 series, for safely stacking and transporting various units as one operation.

Piastre per freddo - Icing Boxes



CODE	DIMENSION (mm)	PESO WEIGHT (kg)	COLOUR
CP3226	325x265x30	1,75	■
CP5332	530x325x30	3,90	■

Progettate per prolungare il periodo di tempo durante il quale il cibo viene mantenuto freddo. Congelale in orizzontale per una notte e disponibile in alto nel contenitore.

The icing boxes were designed to prolong the time of low-temperature storage of food. Freeze the icing box in a horizontal position for one night and then place it vertically in the container.

Piastre per caldo - Eutectic plates



CODE	DIMENSION (mm)	PESO WEIGHT (kg)	COLOUR
HP5332	530x325x30	3,25	■

Progettate per prolungare il periodo di tempo durante il quale il cibo viene mantenuto caldo. Mettile in acqua calda per 35 minuti e disponibile in fondo al contenitore.

The eutectic plates were designed to prolong the time of high-temperature storage of food. Submerge the plate in hot water for 35 minutes and then place it on the bottom of the container.

Etichette identificative - Labels for identification



CODE

IDL5

Etichette adesive colorate per la facile identificazione. Aiutano l'operatore a individuare e destinare l'uso del contenuto della scatola.

Coloured stickers provided to facilitate identification. Operators will find it easier to select container contents and their uses.

Termobox Pizza - Pizza termobox

Ideati per il trasporto di pizze e bottiglie. La rotazione a 90° del coperchio consente un isolamento termico completo o parziale, permettendo la fuoriuscita del vapore prodotto dalle pizze calde. La base a croce estraibile, utilizzabile come separatore consente di isolare il prodotto dall'umidità.

Designed for the home-delivery pizza and bottles. The Termoboxes for pizzas feature a 90° rotating lid. This enables total or partial insulation of the products, with space for the steam from hot pizzas to evaporate. The cross-base, used to separate the product from any dampness, can be pulled out.

CTPIZZA termobox - CTPIZZA termobox

per il trasporto di pizze e bottiglie - for transporting pizzas and bottles



CODE	DIM. ESTERNE OUTSIDE DIM. (mm)	DIM. INTERNE INSIDE DIM. (mm)	VOL (lt)	COLOUR
CT4418/3	410x410x180	350x350x120	15	■
CT4424/5	410x410x240	350x350x185	23	■
CT4434/8	410x410x340	350x350x285	35	■
CT4441/10	410x410x410	350x350x350	43	■

**Grazie a:
Thanks to:**



**La nostra ispirazione. Uno speciale ringraziamento a:
Our inspiration. A special thanks to:**



Franco
Aliberti



Leonardo
Di Carlo



Yann
Duytsche



Fabrizio
Fiorani



Emmanuele
Forcone



Gianluca
Fusto



Paolo
Griffa



Cédric
Grolet



Felix
Lo Basso



Davide
Oldani



Paco
Torreblanca



Andrea
Tortora

Grazie a Franco Aliberti e al Ristorante Tre Cristi per copertina e introduzione.

Thanks to Franco Aliberti and Tre Cristi Restaurant for the cover pictures.

Indice alfabetico - Alphabetical index

CODE	PAG	CODE	PAG	CODE	PAG	CODE	PAG
125/2	120	14020	119	CH9	123	E6432B 2MP+2MC	141
125/4	120	14030	119	CH10	123	E6435B 2MP+2MC	141
125/6	120	14040	119	COOKMATICPAV	136	E6441I 2MP+2MC	141
125/8	120	14050	119	COPE43N C/G	144	E6445I 2MP+2MC	141
125/10	120	14060	119	COPE43N S/G	144	EF6407F4MC	142
125/12	120	14070	119	COPE64N	143	EF6410F4MC	142
125/14	120	14080	119	COPEN64	143	ELITE45	117
125/16	120	14090	119	COPI4	146	ELITE55	117
125/18	120	34063	126	COPI6N	146	ELITE60	117
125/20	120	43753	126	COPSL	145	FA64	122
126/2	120	43763	126	CP3226	156	FF4301	95
126/4	120	AF001	89	CP5332	156	FF4303	95
126/6	120	AF002	89	CPOS	129	FF4304	95
126/8	120	AF003	89	CR09	129	FF4306	95
126/10	120	AF006	102	CR16	129	FF4308	95
126/12	120	AF007	102	CR25	129	FOROSIL43	115
126/14	120	AF008	102	CR36	129	FOROSIL53	115
126/16	120	ARGENTO	110	CR49	129	FOROSIL64	115
126/18	120	ARGENTO SC	110	CRU	129	FR073	91
126/20	120	BB4	122	CT4418/3	157	FR074	91
127/2	120	BB5	122	CT4424/5	157	FR075	91
127/4	120	BOTTIGLIA	126	CT4434/8	157	FR076	91
127/6	120	CAG05	126	CT4441/10	157	FT250	112
127/8	120	CAG1	126	DV1	109	FT350	112
127/10	120	CAG2	126	DV2	109	FT450	112
127/12	120	CAG3	126	DV3	109	GG001	78
127/14	120	CAG5	126	DV4	109	GG002	78
127/16	120	CARCL	130	DV5	109	GG003	78
127/18	120	CARCLM	130	DV6	109	GG004	78
127/20	120	CARE/I	143	DV7	109	GG005	78
128/2	121	CARE/P	143/155	DV8	109	GG006	79
128/4	121	CARE75/I	155	DV9	109	GG007	79
128/6	121	Carrello per forno	135	DV12	109	GG008	79
128/8	121	Carrello porta marne	135	DV14	109	GG009	79
128/10	121	CARSL/I	145	E4312S2ME	144	GG010	79
128/12	121	CB09	128	E4312T2ME	144	GG011	79
128/14	121	CB16	128	E4317S2ME	144	GG012	79
128/16	121	CB25	128	E4317T2ME	144	GG013	80
128/18	121	CB36	128	E4322S2ME	144	GG014	80
128/20	121	CB49	128	E4322T2ME	144	GG015	80
131/10	121	CBP	128	E4332S2ME	144	GG016	80
131/12	121	CBU	128	E4332T2ME	144	GG017	80
131/14	121	CBV	128	E6407A4MC	141	GG018	80
131/16	121	CBVA	128	E6407LA4MC	142	GG019	80
131/18	121	CCOP	129	E6409LA4MC	142	GG020	80
131/20	121	CH1	123	E6410A4MC	141	GG021	80
131/22	121	CH2	123	E6413A4MC	141	GG023	81
133/20	121	CH3	123	E6415B 2MP+2MC	141	GG024	81
133/25	121	CH4	123	E6420B 2MP+2MC	141	GG025	81
133/30	121	CH5	123	E6426B 2ME+2MC	141	GG026	81
133/35	121	CH6	123	E6426B 2MP+2MC	141	GG027	81
133/40	121	CH7	123	E6429B 2MP+2MC	141	GG028	81
14010	119	CH8	123	E6432B 2ME+2MC	141	GG029	81

CODE	PAG	CODE	PAG	CODE	PAG
GG030	82	P216	105	SP301	113
GG031	82	P418	105	SP302	114
GG032	76	PILLY4	133	SP303	114
GG033	76	PW040	118	SPV43	116
GREENMATIC12	127	PW045	118	SPV53	116
GREENMATIC25	127	PW050	118	SPV64	116
GRIGLIA26	130	PX071	86	SRP	124
GRIGLIA32	130	PX072	86	TB4326	150
GUANTO/A	127	PX073	86	TB4332	150
HP5332	156	PX074	86	TB6426	150
I10	146	PX303	87	TB6432	150
I4	146	PX304	86	TB6432N	150
I6N	146	PX3200	98	TB6448	154
IC10	146	PX3201	98	TB6463	154
IC4	146	PX3202	98	TB7527	151
IC6	146	PX3203	98	TB7537	151
IDL5	156	PX3204	99	TB7569	153
JF04030D20P00G	131	PX3205	99	TB7569ADJR	154
JF04030D20P00V	131	PX3206	99	TB7569R6	153
JF06040D20P00G	131	PX3207	99	TB7569R9	153
JF06040D20P00V	131	PX4313	87	TOP10	93
JF08060D20P00G	131	PX4314	87	TOP12	93
JF08060D20P00V	131	PX4315	87	TOP14	93
JH04030D20P00G	132	PX4326	87	TOP16	93
JH04030D30P00G	132	PX4327	75	XF11	99
JH06040D20P00G	132	PX4328	75	XF12	99
JH06040D20P00V	132	PX4338	75	XF13	100
JH06040D30P00G	132	PX4339	87	XF14	100
JH06040D40P00G	132	PX4357	103	XF15	100
JH08060D20P00G	132	PX4358	103	XF16	100
JS04030D20P00G	132	PX4359	103	XF7020	99
JS04030D20P00V	133	RA1RS	124	XFO656520	100
JS06040D10P00G	132	RA2RS	124	YI06040C18SF	134
JS06040D10P00V	133	RA3RS	124	YI06040P20SF	134
JS06040D20P00G	132	RA4RS	124	YI06040P40DF	134
JS06040D20P00V	133	RA5RS	124	YI08060C18SF	134
JS06040D30P00G	132	RA6RS	124		
JS06040D30P00V	133	RA7RS	124		
JS06040D40P00G	132	RA8RS	124		
JS06040D40P00V	133	RA9RS	124		
JS08060D20P00G	132	RA10RS	124		
JS08060D20P00V	133	RP1	125		
KITADJR	155	RP2	125		
KITR	155	RP3	125		
LS05	89	RP4	125		
ORO	110	RP5	125		
ORO SC	110	S01	109		
P004/105	105	S02	109		
P020	105	S03	109		
P041/136	105	SETACCI0G05	125		
P096	105	SETACCI0G1	125		
P109	105	SETACCIOP05	125		
P110	105	SETACCIOP1	125		
P150	105	SL1	145		
P168	105	SL2	145		
P170	105	SL3	145		
P203	105	SLX1	145		
P205	105	SP300	113		

Tutti gli articoli PAVONI ITALIA sono realizzati con materiali idonei al contatto di sostanze alimentari in conformità alle nuove disposizioni di legge. Le fotografie del presente catalogo non sono impegnative. I pesi e le misure possono essere soggetti a variazioni.

All PAVONI ITALIA items are made of materials suitable for food contact, in compliance with the new legal provisions. The pictures in this catalogue are not binding. Weights and measurements may be subject to variations.



Pavoni Italia S.p.a.

Via E. Fermi, s.n. - 24040 Suisio (BG) - Italia
T. +39 035 4934111 - F. +39 035 4948200
info@pavonitalia.com - www.pavonitalia.com



Management
System
ISO 9001:2015



www.tuv.com
ID 9105056998