

Pavoni presenta il catalogo dedicato ai professionisti della pasticceria e della panificazione. Una vasta gamma di contenitori, utensili e strumenti per agevolare quotidianamente il professionista.

Pavoni presents the catalogue dedicated to bakery and pastry industries and chefs. A wide range of containers, equipment and tools to make the daily expert's work easier.



pavoni
ITALIA

CATALOGO GENERALE ATTREZZATURE PROFESSIONALI GENERAL CATALOGUE PROFESSIONAL EQUIPMENT

INDEX



CONTENITORI E PALLETS

Una produzione di contenitori e pallets dedicati al mondo dell'arte bianca.

CONTAINERS AND PALLETS

A wide production of containers and pallets for the bakery industry.



ATTREZZATURE PROFESSIONALI

Una vasta gamma di utensili e strumenti per la pasticceria professionale.

PROFESSIONAL EQUIPMENT

A complete range of tools and equipment for professional Pastry.

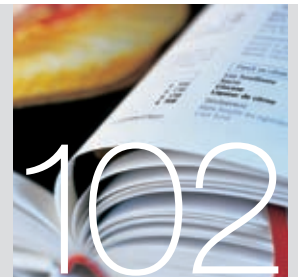


TEGLIE E CARRELLI

Varie tipologie di teglie e carrelli professionali.

TRAYS AND TROLLEY

Several kinds of professional trays and trolleys.



EDIZIONI

Manuali con analisi e testimonianze di Professionisti riconosciuti a livello internazionale.

EDITIONS

Books which collect direct recipes and advices of international wellknown Pastry Chefs.



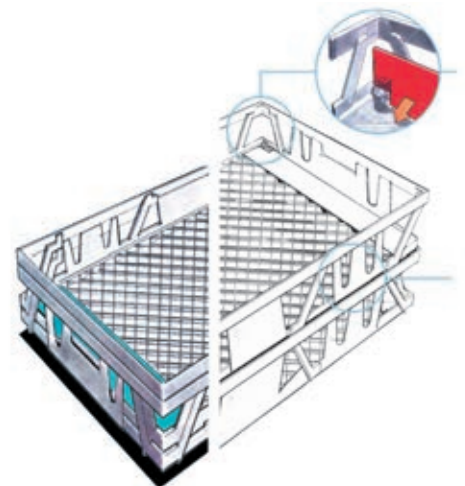
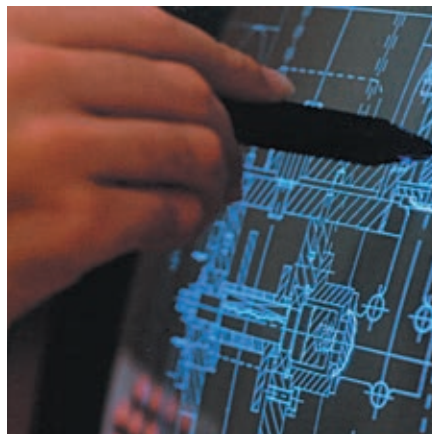
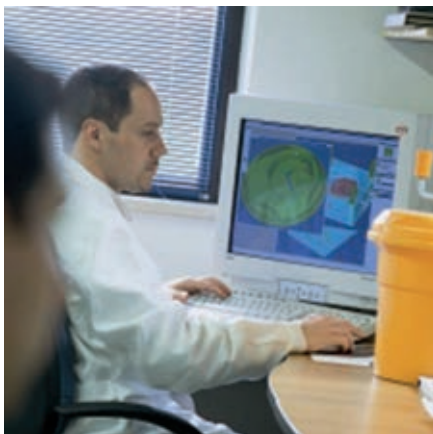
CON VOI DA OLTRE 30 ANNI SINCE OVER 30 YEARS WITH YOU



Oltre 30 anni di innovazione nel settore della panificazione, pasticceria, gelateria e horeca. 10 anni di esperienza nel settore casalingo. Oltre 6000 articoli gestiti in una superficie di ca. 20.000 mq che include stabilimento, magazzino e uffici. Questi i numeri che identificano Pavoni Italia, un'azienda in costante crescita, orientata alla ricerca e sviluppo di nuovi prodotti con un buon rapporto qualità prezzo, atti a soddisfare esigenze e dinamiche di mercato sempre più competitive. Core business dell'azienda sono le linee della divisione professional che si rivolgono al mondo dei professionisti della panificazione e pasticceria. Contenitori, attrezzature, decorazioni. Uno staff di designer e creativi opera in sinergia con la divisione Engineering, dando vita a prodotti nati per soddisfare singole esigenze del cliente e in ottemperanza alle normative europee. Un attento processo di Controllo Qualità è in essere in Pavoni da tempo. Analisi del ciclo produttivo, gestione ordini, spedizione, reclami, il tutto nel rispetto di elevati standard qualitativi, fanno di Pavoni Italia una realtà moderna in grado operare in ambito internazionale.



Over 30 years of international leadership in the bakery and horeca fields, 10 years of experience in the house-ware field, a range of about 6000 items handled over a surface of 20.000 m² which includes production plant and warehouse. These figures identify Pavoni Italia, a constantly growing company which pays close attention to the development of new product ranges with the highest quality-price ratio. Company's core business are the Professional Division product lines addressed to the world of bakery and pastry' experts. Containers, equipment, decorations, machinery. A designers and creatives staff who operates in global synergy with Engineering division, whose duty is that of create products, paying special attention to single customer's needs and respecting the more recent European norms. A closed Quality Control process is alive in Pavoni since time. Life cycle analysis, order flow management, deliveries, claims, everything in observance to the highest quality Standards. These topics make of Pavoni Italia a modern reality able to operate worldwide.



CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ QUALITY CERTIFICATION

Attraverso un volontario percorso di crescita e valorizzazione del patrimonio aziendale, che ha come focus il cliente, Pavoni Italia mantiene attivo un sistema di certificazione di qualità (Quality Management System) in accordo alla norma **UNI EN ISO 9001** con TUV Rheinland, ente tedesco accreditato ACCREDIA riconosciuto leader a livello internazionale. Tutti i processi aziendali di Pavoni Italia risultano sotto controllo, inclusi nel Sistema di Gestione Qualità Aziendale e validati da audit periodici di sorveglianza. Noi crediamo nella Qualità totale, nel monitoraggio dei processi aziendali e nella continua formazione delle risorse, quali elementi distintivi capaci di apportare un reale valore aggiunto al prodotto, con l'obiettivo di ottenere un miglioramento continuo delle performances aziendali finalizzate a soddisfare le esigenze del cliente.

Il piano di internazionalizzazione dell'azienda nei principali mercati mondiali ha reso opportuno impegnarsi per l'ottenimento di altre certificazioni, quali l'**FDA**, conseguita appositamente per il mercato americano e rilasciata da FOOD AND DRUG ADMINISTRATION, e la certificazione **GOST** per il mercato russo.

Through a voluntary path of growth and improvement of the company's assets, which focus on the customer, Pavoni Italia operates in a Quality Management System Certification in compliance with the **UNI EN ISO 9001** standard from TUV Rheinland, a German group accredited by ACCREDIA and recognised at an international level. All Pavoni Italia's company processes are monitored, included in the Corporate Quality Management System and validated by periodic audits. We believe that Total Quality, monitoring of the company processes and continuous personnel training are distinguishing elements capable of adding real value to the product, with the aim of continually improving the company performances in order to meet the customers' needs.

The company's planned internationalisation involving the main world markets has recently made it necessary to apply for even more international certificates – including **FDA**, specifically obtained for the US market and granted by the FOOD AND DRUG ADMINISTRATION and the **GOST** certification for the Russian market.



Simboli Symbol



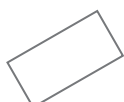
Inseribile o sovrapponibile ruotando la base di 180°
By 180° rotation can be nesting or stackable



Sovrapponibili
Stackable



Inseribili
Nesting



Coperchio
Lid



Per alimenti
Suitable for foods



Carrello
Trolley



MP 2 maniglie passanti
2 hole handles



4MP 4 maniglie passanti
4 hole handles



ME Maniglie esterne
External handles

L Serie leggera
Light range

FL Fondo liscio
Smooth bottom

Colori di serie Colors

NT Neutro
Neutral

BN Bianco
White

GR Grigio
Grey

AV Avorio
Ivory

RS Rosso
Red

NR Nero
Black

MR Marrone
Brown

VR Verde
Green

Materiali Materials



Polietilene alta densità HDPE

Uno dei materiali termoplastici più dotato di resistenza all'impatto con basse temperature (da -30°C a +70°C).

High density polyethylene HDPE

A thermoplastic that offers excellent impact resistance at low temperatures (from -30°C to +70°C).



Polipropilene bassa densità LLDPE

Un materiale resistente ma più duttile e meno rigido del polietilene alta densità, dotato di una buona resistenza all'impatto e ritorno alla deformazione. Uso a basse ed alte temperature.

Low density polypropylene LLDPE

A strong material but more flexible and less rigid than HDPE (high density polyethylene), with good impact resistance and creep back. Use at low and high temperatures.



Polipropilene PP

Un materiale copolimero termoplastico estremamente resistente ed elastico, avente un'eccellente resistenza all'impatto, ritiro ed indurimento della superficie. Adatto ad applicazioni dove si richiede resistenza alle alte temperature (da -20°C a +90°C).

Polypropylene PP

An extremely resistant and elastic thermoplastic copolymer, with excellent resistance to impact, shrinking and surface hardening. Suitable for applications that require resistance to high temperatures (from -20°C to +90°C).



EPP

Polipropilene espanso, materiale avente eccellenti proprietà di isolamento termico.

EPP

Foam polypropylene, material with excellent thermal insulation properties.



ABS

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

ABS

Material with excellent construction properties (impact resistance) and mechanical performances (ease to work).



Altri O

Altre plastiche, tra le quali Polimetilmetacrilato, Policarbonato, Acido polilattico, Nylon e Fibra di vetro.

Others O

Other plastics, including polymethylmethacrylate, polycarbonate, polylactic acid, nylon and fiberglass.



Contenitori e pallets

Containers and pallets



08

CONTENITORI
IN PLASTICA

PLASTIC
CONTAINERS



16

CONTENITORI
TERMICI

THERMAL
CONTAINERS



30

CESTELLI
LAVASTOVIGLIE

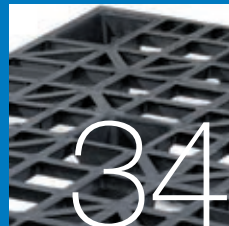
DISHWASHER
RANKS



33

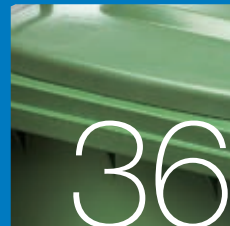
VASCHE E
GRANCASSE

TANKS AND
BOXES



34

PALLETS



36

ECOLOGICI

ECOLOGICAL
CONTAINERS



EUROPA

Contenitori sovrapponibili con dimensioni esterne di **mm 600 x 400 e 400 x 300** perfettamente pallettizzabili su pallet EUR mm 800 x 1200 e 1000 x 1200. Disponibili in diverse altezze e versioni.

Stackable containers, external dimensions **600 x 400 mm and 400 x 300 mm**, they perfectly fit to 800 x 1200 mm EUR pallets and to 1000 x 1200 mm. Available in different heights and versions.

EUROPA E
Fondo e pareti chiuse

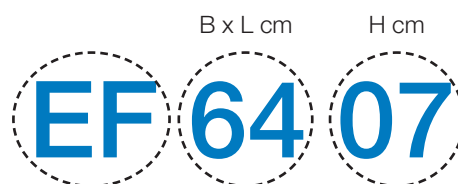
EUROPA E
Solid bottom and sides

EUROPA EC
Fondo chiuso e pareti forate

EUROPA EC
Solid bottom and perforated sides

EUROPA EF
Fondo e pareti forate

EUROPA EF
Perforated bottom and sides



Schema di lettura codice prodotto

Codice fondo e pareti
Bottom and border code

Dimensioni esterne
Outside dimension

Altezza
Height

Product code legend

EUROPA E

600 x 400 mm

Fondo e pareti chiuse
All closed



PERSONALIZZABILI
CUSTOMIZABLE



COD.	Colore Color	litri liters	Dim. esterne mm Outside dim. mm	Dim. interne mm Inside dim. mm
E6407	NT	14	600 x 400 x 70	570 x 365 x 65
E6407FL	NT	14	600 x 400 x 70	570 x 365 x 65
E6407L	NT	13	600 x 400 x 70	570 x 365 x 65
E6407LFL	NT	13	600 x 400 x 70	570 x 365 x 65
E6409L	NT	18	600 x 400 x 90	570 x 365 x 85
E6409LFL	NT	18	600 x 400 x 90	570 x 365 x 85
E6410	NT	20	600 x 400 x 100	570 x 365 x 95
E6410FL	NT	20	600 x 400 x 100	570 x 365 x 95
E6413MP	NT	26	600 x 400 x 130	570 x 365 x 125
E6414L4MP	NT	26	600 x 400 x 140	570 x 365 x 127
E6415MP	GR	29	600 x 400 x 150	570 x 365 x 140
E6415L4MP	GR	29	600 x 400 x 150	565 x 365 x 140
E6417MP	GR	33	600 x 400 x 170	570 x 365 x 160
E6420MP	GR	40	600 x 400 x 200	570 x 365 x 190
E6422MP	GR	43	600 x 400 x 220	570 x 365 x 205
E6424MP	GR	47	600 x 400 x 240	570 x 365 x 225
E6426LMP	NT	52	600 x 400 x 260	570 x 370 x 245
E6426LME	NT	52	600 x 400 x 260	570 x 370 x 245
E6429LMP	GR	58	600 x 400 x 290	570 x 365 x 275
E6432LMP	GR NT	64	600 x 400 x 320	570 x 370 x 305
E6432LME	GR NT	64	600 x 400 x 320	570 x 370 x 305
E6435LMP	GR	71	600 x 400 x 350	570 x 370 x 335
E6441MP	GR	82	600 x 400 x 410	570 x 365 x 395
E6445MP	GR	91	600 x 400 x 450	570 x 365 x 435

COPE64N

Vedi foto pag. 11 - See picture page 11

COPEN64

Vedi foto pag. 11 - See picture page 11



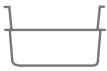
EUROPA EC

600 x 400 mm

Fondo chiuso e pareti forate
Closed bottom and perforated sides



PERSONALIZZABILI
CUSTOMIZABLE



COD.	Colore Color	litri liters	Dim. esterne mm Outside dim. mm	Dim. interne mm Inside dim. mm
EC6407	NT	12	600 x 400 x 70	565 x 365 x 60
EC6407FL	NT	12	600 x 400 x 70	565 x 365 x 60
EC6407L	NT	12	600 x 400 x 70	565 x 365 x 60
EC6407LFL	NT	12	600 x 400 x 70	565 x 365 x 65
EC6409L	NT	16	600 x 400 x 90	565 x 365 x 80
EC6409LFL	NT	16	600 x 400 x 90	565 x 365 x 85
EC6410	NT	18	600 x 400 x 100	565 x 365 x 85
EC6410FL	NT	18	600 x 400 x 100	565 x 365 x 85
EC6413MP	NT	26	600 x 400 x 130	565 x 365 x 125
EC6414L4MP	NT	26	600 x 400 x 140	565 x 370 x 125
EC6415MP	GR	29	600 x 400 x 150	565 x 365 x 140
EC6415L4MP	GR	29	600 x 400 x 150	565 x 365 x 140
EC6417MP	GR	33	600 x 400 x 170	565 x 365 x 160
EC6420MP	GR	40	600 x 400 x 200	565 x 365 x 190
EC6422MP	GR	43	600 x 400 x 220	565 x 365 x 205
EC6424MP	GR	47	600 x 400 x 240	565 x 365 x 225
EC6426LMP	GR	52	600 x 400 x 260	585 x 365 x 245
EC6429LMP	GR	58	600 x 400 x 290	565 x 360 x 275
EC6432LMP	GR	64	600 x 400 x 320	565 x 365 x 305
EC6435LMP	GR	71	600 x 400 x 350	565 x 365 x 335
EC6441MP	GR	82	600 x 400 x 410	565 x 365 x 395
EC6445MP	GR	91	600 x 400 x 450	565 x 365 x 435



COPE64N

Vedi foto pag. 11 - See picture page 11

COPEN64

Vedi foto pag. 11 - See picture page 11

EUROPA EF 600 x 400 mm

Fondo e pareti forate
All perforated



PERSONALIZZABILI
CUSTOMIZABLE



COD.	Colore Color	litri liters	Dim. esterne mm Outside dim. mm	Dim. interne mm Inside dim. mm	Note
EF6407	NT	11	600 x 400 x 70	570 x 365 x 55	fondo e pareti a fori piccoli
EF6407L	NT	12	600 x 400 x 70	570 x 365 x 60	
EF6409L	NT	16	600 x 400 x 90	570 x 365 x 80	
EF6410	NT	18	600 x 400 x 100	570 x 365 x 85	fondo e pareti a fori piccoli
EFR6413MP	NT	24	600 x 400 x 130	570 x 365 x 115	
EFR6414L4MP	NT	26	600 x 400 x 140	570 x 370 x 125	
EFR6415L4MP	GR	29	600 x 400 x 150	570 x 365 x 140	
EF64154MP	GR	33	600 x 400 x 150	569 x 365 x 140	
EF6417MP	GR	33	600 x 400 x 170	570 x 365 x 160	
EF6420MP	GR	40	600 x 400 x 200	570 x 365 x 190	
EF6422MP	GR	43	600 x 400 x 220	570 x 365 x 205	
EF6424MP	GR	47	600 x 400 x 240	570 x 365 x 225	
EF6426LMP	GR	52	600 x 400 x 260	570 x 365 x 245	
EF6429LMP	GR	58	600 x 400 x 290	570 x 365 x 275	
EF6432LMP	GR	64	600 x 400 x 320	570 x 365 x 305	
EF6435LMP	GR	71	600 x 400 x 350	570 x 365 x 335	
EF6441MP	GR	82	600 x 400 x 410	570 x 365 x 395	
EF6445MP	GR	91	600 x 400 x 450	570 x 365 x 435	



COPE64N	NT		600 x 400 x 20		
COPEN64	GR		610 x 410 x 45		

EUROPA

ACCESSORI - ACCESSORIES

Carrelli / Trolley



COD. Descrizione - Description

CARE/I

Carrello inox
Inox dolly



CARE/P

Carrello plastica
Plastic dolly



Griglie porta piatti / Carry dishes



GRIGLIA 26

Griglia porta piatti in plastica per contenitori Europa a 26 posti per piatti diametro max 360 mm.
For Europa series, to carry dishes max. diam. 360 mm, 26 places.



GRIGLIA 32

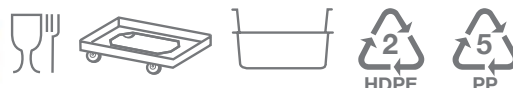
Griglia porta piatti in plastica per contenitori Europa a 32 posti per piatti diametro max 320 mm.
For Europa series, to carry dishes max. diam. 320 mm, 32 places.

EUROPA

VERSIONI SPECIALI / SPECIAL EDITIONS

EFR6415LL

Fondo e pareti forate
All perforated



LA SUPERLEGGERA
THE EXTRALIGHT

- 1 Contenitore ultraleggero e maneggevole.
- 2 Realizzato con copolimero in polietilene e polipropilene ad elevato modulo di impatto.
- 3 Resistente alle basse temperature.
- 4 Perfettamente pallettizzabile.
- 5 Adatto a vari cicli produttivi dal panificio artigianale a quello industriale.
- 6 Perfetta compatibilità con altri contenitori.

- 1 Ultralight basket and easy to handle.
- 2 Made of polyethylene and polypropylene copolymer.
- 3 Low temperatures resistant.
- 4 Footprint convenient for euro and industrial pallets.
- 5 Suitable for various production cycles, from artisanal to industrial bakery.
- 6 Perfect compatibility with other containers.



COD.	Colore Color	litri liters	Dim. esterne mm Outside dim. mm	Dim. interne mm Inside dim. mm	Peso Weight
EFR6415LL	NT	29	600 x 400 x 150	570 x 365 x 140	1 kg

EFR6415L

Fondo e pareti forate
All perforated



COD.	Colore Color	litri liters	Dim. esterne mm Outside dim. mm	Dim. interne mm Inside dim. mm
EFR6415L	NT	29	600 x 400 x 150	570 x 365 x 140

VERSIONI SPECIALI SPECIAL EDITIONS

DOUBLE



COD.

DOUBLE

Descrizione - Descriptions

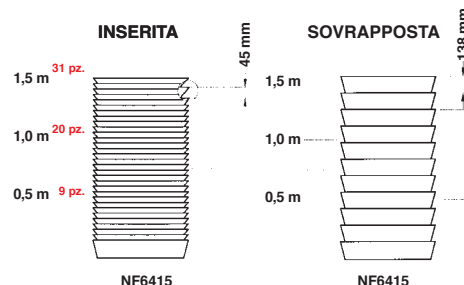
Contenitore realizzato in polifusione. Permette di ottenere qualsiasi tipo di altezza del contenitore fondendo tra loro tutte le altezze e le versioni disponibili (16 misure) in sovrapposizione.
Container made in polyfusion. By blending together different available heights (16 different heights) you can get many different dimensions.

NF6415L

Fondo e pareti forate / All perforated



COD.	Colore Color	litri liters	Dim. esterne mm Outside dim. mm	Dim. interne mm Inside dim. mm
NF6415L	Non a stock. Colori a scelta per quantitativi minimi di 500 pz. Non compatibile con altre serie N. Not in stock. Any color. Minimum quantity 500 pcs. It does not fit to other N's range.	27	600 x 400 x 150	568 x 368 x 147



AF6247

Fondo e pareti forate / All perforated



Contenitore accatastabile di dimensioni speciali. Non compatibile con la serie Europa.

Stackable container with particular sizes. It doesn't fit to Europa range.

COD.	Colore Color	litri liters	Dim. esterne mm Outside dim. mm	Dim. interne mm Inside dim. mm
AF6247	Non a stock. Colori a scelta per quantitativi minimi di 500 pz. Not in stock. Any color. Minimum quantity 500 pcs.	31	625 x 475 x 130	590 x 440 x 120

PERSONALIZZABILI
CUSTOMIZABLE



EUROPA

400 x 300 mm



PERSONALIZZABILI - CUSTOMIZABLE

Fondo chiuso e
pareti chiuse
All closed



COD.	Colore Color	litri liters	Dim. esterne mm Outside dim. mm	Dim. interne mm Inside dim. mm
E4312ME	GR	11	400 x 300 x 120	370 x 270 x 115
E4312FLME	GR	11	400 x 300 x 120	370 x 270 x 115
E4317ME	GR	16	400 x 300 x 170	370 x 270 x 165
E4317FLME	GR	16	400 x 300 x 170	370 x 270 x 165
E4322ME	GR	21	400 x 300 x 220	370 x 270 x 215
E4322FLME	GR	21	400 x 300 x 220	370 x 270 x 215
E4332ME	GR	31	400 x 300 x 320	370 x 270 x 315
E4332FLME	GR	31	400 x 300 x 320	370 x 270 x 315

Fondo chiuso e
pareti forate
Closed bottom
and perforated
sides



EC4312ME	GR	11	400 x 300 x 120	370 x 270 x 115
EC4312FLME	GR	11	400 x 300 x 120	370 x 270 x 115
EC4317ME	GR	16	400 x 300 x 170	370 x 270 x 165
EC4317FLME	GR	16	400 x 300 x 170	370 x 270 x 165
EC4322ME	GR	21	400 x 300 x 220	370 x 270 x 215
EC4322FLME	GR	21	400 x 300 x 220	370 x 270 x 215
EC4332ME	GR	31	400 x 300 x 320	370 x 270 x 315
EC4332FLME	GR	31	400 x 300 x 320	370 x 270 x 315

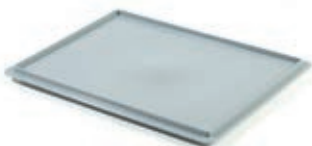
Fondo e pareti
forate
All perforated



EF4312ME	GR	11	400 x 300 x 120	370 x 270 x 115
EF4317ME	GR	16	400 x 300 x 170	370 x 270 x 165
EF4322ME	GR	21	400 x 300 x 220	370 x 270 x 215
EF4332ME	GR	31	400 x 300 x 320	370 x 270 x 315



COPE43N C/G	GR			
Con ganci - With hooks			400 x 300	355 x 255



COPE43N S/G	GR			
Senza ganci - Without hooks			400 x 300	355 x 255

TERMO | BOX[®]



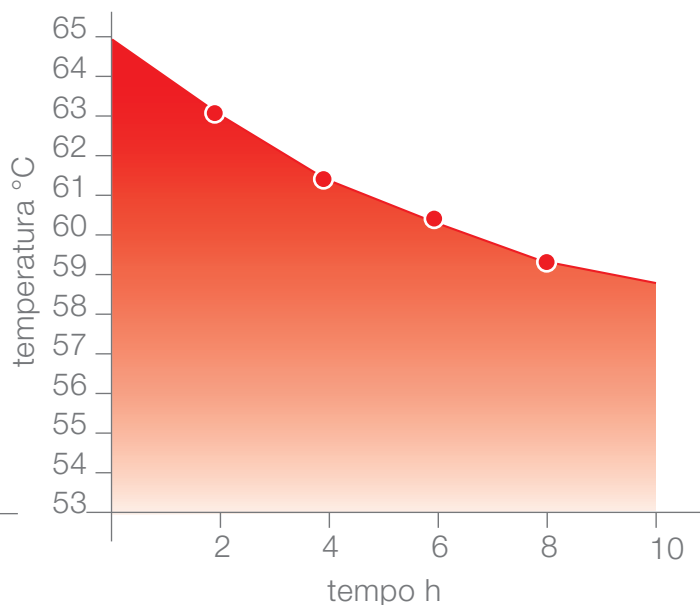
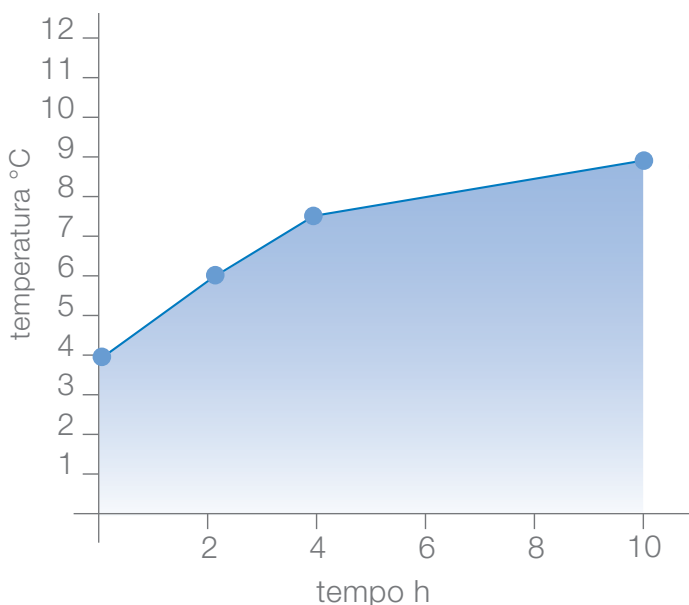
CONTENITORI PER TRASPORTO DI CIBI CALDI E FREDDI, CADUTA TERMICA: <math><1^{\circ}\text{C}/\text{ORA}</math> THERMAL CONTAINERS SUITABLE FOR CATERING, THERMAL LOSS: <math><1^{\circ}\text{C}/\text{HOUR}</math>

Gli imballi termoisolanti si rendono necessari nei seguenti casi:

- quando la temperatura dei prodotti deve essere mantenuta al di sopra della temperatura ambiente.
- Quando la temperatura dei prodotti contenuti deve essere mantenuta al di sotto della temperatura ambiente.
- Quando la temperatura dei prodotti contenuti deve mantenere, come al momento dell'imballo, una temperatura costante diversa da quella ambiente.

Thermal containers get indispensable in following circumstances:

- When food temperature must be kept over room temperature.
- When food temperature must be kept under room temperature.
- When food temperature must be kept constant and different from room temperature.



Prodotti in polipropilene espanso i TERMOBOX hanno efficaci proprietà di isolamento / mantenimento di cibi e vivande.

Ottimi per il trasporto sia di alimenti caldi che freddi, **possono essere utilizzati a temperature che vanno da -40° a $+120^{\circ}$ C.**

Tutti i contenitori TERMOBOX PAVONI sono forniti con coperchio.

Made by foam polypropylene TERMOBOX have been studied to isolate / keep the temperatures of foods and beverages.

Suitable to transport hot and cold foods.

They can be used to maintain temperatures from -40° to $+120^{\circ}$ C.

All TERMOBOX PAVONI containers are supplied with lid.

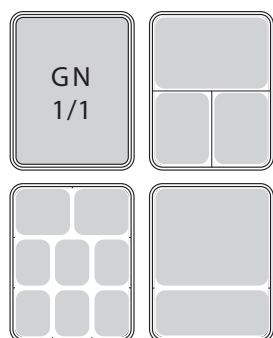
TERMOBOX

CT64



Contenitori termici 600 x 400 ideati per il trasporto di bacinelle gastronorm.

600 x 400 thermal containers suitable for gastronorm tray transport.



COD.	Dim. esterne mm Outside dim. mm	Dim. interne mm Inside dim. mm	litri liters
CT6414	595 x 390 x 142	535 x 330 x 82	16
CT6418	595 x 390 x 177	535 x 330 x 117	21
CT6422	595 x 390 x 227	535 x 330 x 167	29
CT6428	595 x 390 x 277	535 x 330 x 217	38

CT75



Contenitori termici 685 x 485 ideati per il trasporto di contenitori 600 x 400.

I termobox sono leggeri, privi di sporgenze e spigoli vivi, per tutelare la sicurezza degli operatori durante il trasporto. Hanno lunga durata nel tempo, sono perfettamente igienici, non hanno e non assorbono odori. Sono quindi ideali per il trasporto di prodotti sfusi e per il contatto diretto con sostanze alimentari.

685 x 485 thermal containers suitable for 600 x 400 containers transport.

Termobox are really resistant, they grant a long lasting, perfectly hygienic, they have no smell and don't absorb any. Therefor they are suitable to transport also loose products and to get in touch with food substances.



COD.	Dim. esterne mm Outside dim. mm	Dim. interne mm Inside dim. mm	litri liters
CT7514	685 x 485 x 145	625 x 425 x 80	21
CT7518	685 x 485 x 185	625 x 425 x 120	32
CT7522	685 x 485 x 225	625 x 425 x 160	42
CT7526	685 x 485 x 265	625 x 425 x 200	53
CT7532	685 x 485 x 325	625 x 425 x 260	69
CT7536	685 x 485 x 365	625 x 425 x 300	80

TERMOBOX

CTPIZZA

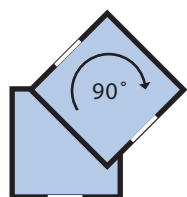
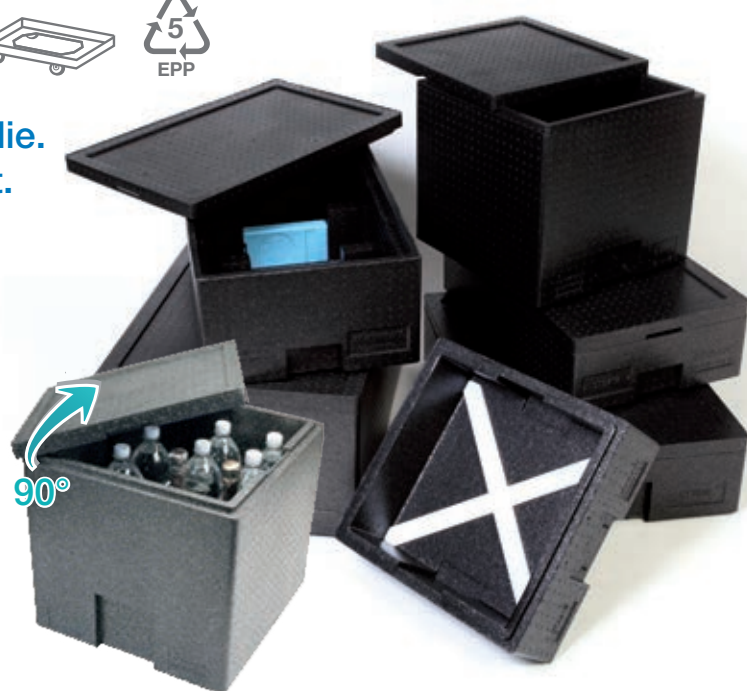


Ideati per il trasporto di pizze e bottiglie.
Suitable for pizza and bottle transport.

La rotazione a 90° del coperchio consente di ottenere un isolamento termico completo oppure parziale, permettendo la fuoriuscita di vapore prodotto dalle pizze calde.

La base a croce estraibile, utilizzabile come separatore consente di isolare il prodotto dall'umidità.

By rotating 90° the special lid you can get a complete or partial isolation allowing by this way the out-coming of the steam made by the hot pizzas. Extractable cross-based, useful to separate, it allows to isolated product from umidity.



COD.	Dim. esterne mm Outside dim. mm	Dim. interne mm Inside dim. mm	litri liters
CT4418/3	410 x 410 x 180	350 x 350 x 120	15
CT4424/5	410 x 410 x 240	350 x 350 x 185	23
CT4434/8	410 x 410 x 340	350 x 350 x 285	35
CT4441/10	410 x 410 x 410	350 x 350 x 350	43

CTGEL



Specifico per il trasporto di vaschette gelato.
Suitable for ice-cream containers transport.

CTGEL dispone di due altezze, adatto per il trasporto di gelato con vaschetta 1/3 GASTRONORM. I divisori fissi creano spazi intermedi per facilitare l'estrazione delle vaschette e per contenere i siberini di raffreddamento. I CTGEL vengono forniti completi di 2 piastre eutetiche (siberini) per un miglior mantenimento della temperatura.

CTGEL is suitable to trasport ice cream in tubs 1/3 GASTRONORM. Available in two different heights. CTGEL is provided with two icing boxes to improve temperature keeping.



COD.	Dim. esterne mm Outside dim. mm	Dim. interne mm Inside dim. mm
CTGEL	600 x 400 x 205	528 x 338 x 120
CTGEL/G	600 x 400 x 255	528 x 338 x 170

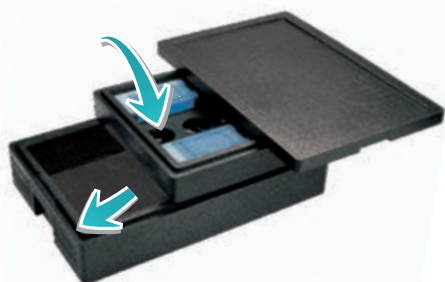
TERMOBOX

ACCESSORI - ACCESSORIES

Separatori / Separator

Ogni contenitore termobox può essere utilizzato con un separatore completo di piastre eutettiche (siberini) per aumentare il tempo di mantenimento della temperatura interna. Tutti i termobox vengono forniti di coperchio. I separatori sono accessori specifici e vengono forniti su richiesta.

All Termobox containers can be used with a separator supplied with eutectic plates (icing boxes) to improve the inside cold keeping. Termobox are provided with lid. Separator are supplied only on request.



Fori per passaggio freddo.
Holes to allow air-incoming



Dim. esterne mm
Outside dim. mm

SEPARATORE 64
completo di siberini

595 x 390 x 60



SEPARATORE 75
completo di siberini

685 x 485 x 60



Carrelli / Trolley



CARE/P



Carrello per Serie CT64 e CTGEL
Trolley for thermic container CT64
and CTGEL



CARE75/I

Carrello per Serie CT75
Trolley for thermic
container CT75

SOVRAPPONIBILI

Sono quindi ideali per il trasporto di prodotti sfusi e per il contatto diretto con sostanze alimentari. Permettono di sfruttare al massimo le capacità di carico di qualsiasi mezzo di trasporto. Sono resistenti, robusti, e garantiscono una lunga durata nel tempo. I Termobox sono leggeri, privi di sporgenze e spigoli vivi, per tutelare la sicurezza degli operatori durante il trasporto. Hanno lunga durata nel tempo, sono perfettamente igienici, non hanno e non assorbono odori.

STACKABLE

Therefore they are suitable to transport also loose products and to get in touch with food substances. They allow sparing space in transporting them. They are resistant, strong, and they grant a long lasting period, perfectly hygienic, they have no smell and don't absorb any.



VERTICAL BOX

Una linea di contenitori termici per alimenti con caricamento ed apertura frontale
A range of loading and opening thermo boxes for food

Facile apertura e chiusura anche quando è impilato.

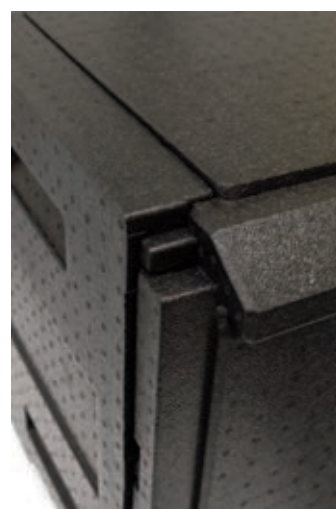
Easy to open and close also in stacked position.



Impilabile
Empilable



Cerniera
Linked door



Chiusura ad incastro
Closed joint



9 ripiani per teglie
60 x 40 cm

9 ledges for
60 x 40 cm

COD.

VB64

Dim. esterne mm
Outside dim. mm

720 x 600 x 630

Dim. interne mm
Inside dim. mm

600x400x500



12 ripiani per
contenitori
Gastronorm

12 ledges for
Gastronorm
containers

VBGN

650 x 500 x 610

540 x 340 x 480

SERIE S

Contenitori sovrapponibili, con maniglie esterne disponibili in diverse altezze e dimensioni.

Stackable containers, with external handles available in different heights and versions.



Fondo e pareti chiuse All closed

Contenitori con pareti e fondo chiusi, ideali per bighe e impasti, adatti all'utilizzo in celle di lievitazione. Completi di maniglie.

Basket with closed sides and bottom, suitable for dough. With external handles.



PERSONALIZZABILI CUSTOMIZABLE



COD.	Colore Color	litri liters	Dim. esterne mm Outside dim. mm	Dim. interne mm Inside dim. mm
SB3	NT	3	380 x 170 x 65	365 x 155 x 58
SB10	NT	10	430 x 320 x 95	392 x 290 x 91
SB16	NT	16	540 x 350 x 110	515 x 325 x 100
SB22	NT	20	480 x 410 x 140	426 x 378 x 137
S2	NT	20	450 x 315 x 200	380 x 280 x 192
S3	NT	30	520 x 420 x 200	450 x 380 x 192
S4	NT	46	625 x 370 x 260	560 x 330 x 252
S5	NT	56	740 x 440 x 210	700 x 400 x 200
S6	NT	60	620 x 400 x 300	550 x 370 x 285
S7	NT	72	730 x 440 x 310	650 x 395 x 300
SA10	NT	100	600 x 500 x 445	535 x 450 x 430
S10	NT	100	740 x 440 x 400	700 x 400 x 380
S13	NT	130	830 x 570 x 355	760 x 530 x 345

SERIE SL

Fondo e pareti chiuse
All closed



Contenitori adatti alla distribuzione di pasticceria fresca in genere. Sovrapponibile, con maniglie esterne.

Suitable to transport pastries. Stackable all closed with external handles.

PERSONALIZZABILI
CUSTOMIZABLE



COD.	Colore Color	litri liters	Dim. esterne mm Outside dim. mm	Dim. interne mm Inside dim. mm
SL1	BN	14	650 x 427 x 65	600 x 400 x 60
SL2	BN	19	650 x 427 x 83	600 x 400 x 80
SL3	BN	26	650 x 427 x 115	600 x 400 x 110

Coperchi / Lid



COPS4	NT	Coperchio per contenitore S4 - Lid for container S4
COPS7	NT	Coperchio per contenitore S7 - Lid for container S7
COPSA10	NT	Coperchio per contenitore SA10 - Lid for container SA10

COPSL	BN	Coperchio per contenitori SL - Lid for containers SL
--------------	-----------	--



SERIE I

Fondo e pareti chiuse
All closed



Contenitori inseribili adatti alla distribuzione di pasticceria fresca in genere.
Sovrapponibile, con maniglie esterne.

Nesting containers suitable to transport pastries. Stackable all closed with external handles.

PERSONALIZZABILI
CUSTOMIZABLE



COD.	Colore Color	litri liters	Dim. esterne mm Outside dim. mm	Dim. interne mm Inside dim. mm
I4	NT	40	570 x 360 x 340	502 x 312 x 330
I6N	NT	60	660 x 450 x 340	594 x 402 x 330
I10	NT	100	780 x 520 x 400	685 x 480 x 380

SERIE IC

Fondo chiuso e pareti forate
Closed bottom, perforated sides



PERSONALIZZABILI
CUSTOMIZABLE



COD.	Colore Color	litri liters	Dim. esterne mm Outside dim. mm	Dim. interne mm Inside dim. mm
IC4	NT	40	570 x 360 x 340	502 x 312 x 330
IC6	NT	60	660 x 450 x 350	582 x 392 x 320
IC10	NT	100	780 x 520 x 400	685 x 480 x 380

COPI4

Coperchio per contenitori I - Lid for containers I

COPI6N

Coperchio per contenitori I - Lid for containers I



HAMBURGER BUNS

Appositamente studiati per il trasporto di pane per hamburger (buns).
Ideali per contenere una teglia standard di mm 600 x 400. Possono essere trasportati su carrelli di mm 600 x 400.

Particularly conceived and produced to deliver hamburger buns. Suitable to contain a standard 600 x 400 mm baking tray.
Suitable for standard 600 x 400 mm tray carrying dollies.




CESTE PER / TRAYS FOR HAMBURGER BUNS



Fondo e pareti forate - Sovrapponibili e inseribili
All perforated - Nesting and stackable

PERSONALIZZABILI
CUSTOMIZABLE

	COD.	Colore Color	litri liters	Dim. esterne mm Outside dim. mm	Dim. interne mm Inside dim. mm
	RF260	GR	31	640 x 540 x 120	610 x 510 x 100
	RF261	GR	19	640 x 540 x 90	612 x 512 x 70
	RF263	GR	20	640 x 540 x 80	610 x 510 x 63
	RF264	MR	33	655 x 450 x 150	615 x 410 x 130
	RF265	RS	24	640 x 540 x 96	610 x 510 x 76

Carrelli / Trolley



CARRF260/1/3/5

In PP per trasporto
In PP to transport RF260/261/263/265



CARRF264

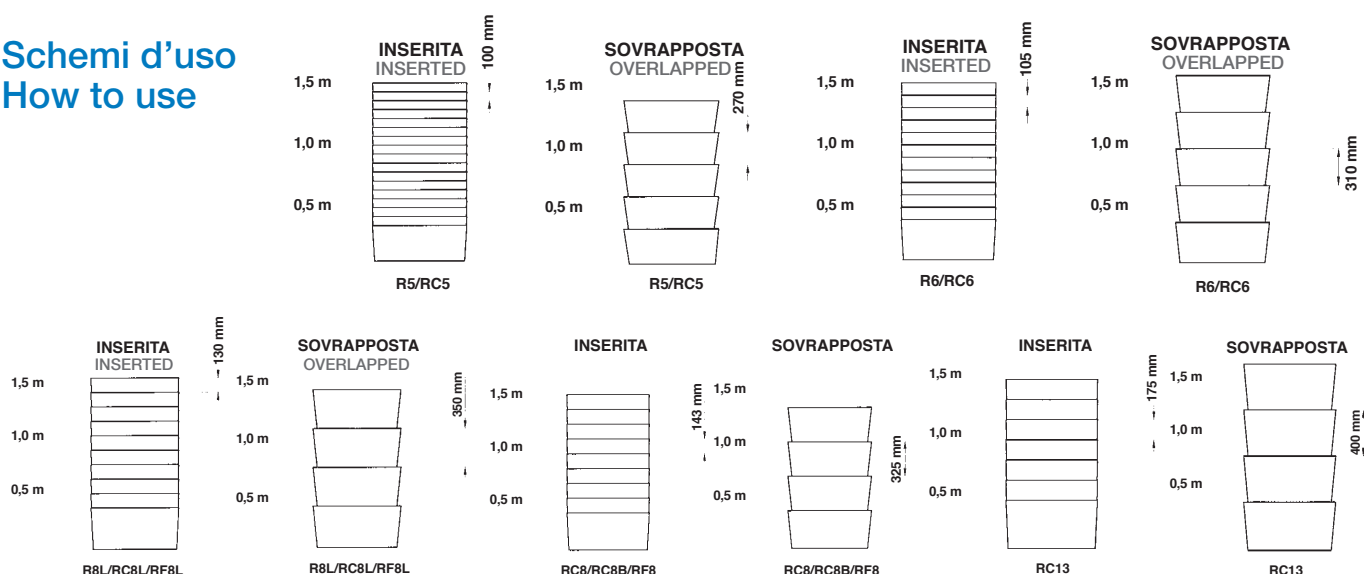
Inox per trasporto RF264
Stainless steel to transport RF264

SERIE R

Contenitori sovrapponibili ed inseribili, mediante rotazione di 180° del contenitore.

Stackable containers, by 180° rotation.

Schemi d'uso How to use



Fondo e pareti chiuse All closed

Sovrapponibili ed inseribili mediante la rotazione del contenitore a 180°.

Stackable and nesting by 180° rotation.

PERSONALIZZABILI
CUSTOMIZABLE



COD.	Colore Color	litri liters	Dim. esterne mm Outside dim. mm	Dim. interne mm Inside dim. mm
R5	NT	50	555 x 410 x 300	480 x 370 x 270
R6	NT	65	630 x 440 x 335	520 x 395 x 310
R8L	NT	80	620 x 490 x 375	544 x 467 x 340

SERIE R

Fondo chiuso e pareti forate Closed bottom perforated sides

Sovrapponibili ed inseribili mediante la rotazione del contenitore a 180°.

Stackable and nesting by 180° rotation.



PERSONALIZZABILI
CUSTOMIZABLE



COD.	Colore Color	litri liters	Dim. esterne mm Outside dim. mm	Dim. interne mm Inside dim. mm
RC5	NT	50	555 x 410 x 300	480 x 370 x 270
RC6	NT	65	630 x 440 x 335	520 x 395 x 310
RC8B	NT RS	80	620 x 490 x 355	555 x 440 x 340
RC8L	NT RS	80	620 x 490 x 375	544 x 467 x 340
RC8	NT RS	80	620 x 490 x 355	555 x 440 x 340
RC13	NT RS	130	780 x 500 x 420	680 x 430 x 410

Fondo e pareti forate All perforated

Realizzati con materiali speciali, che permettono al contenitore di resistere a forti sollecitazioni.

Made of special materials allowing the basket to withstand rough handling.



PERSONALIZZABILI
CUSTOMIZABLE



COD.	Colore Color	litri liters	Dim. esterne mm Outside dim. mm	Dim. interne mm Inside dim. mm
RF8	AV RS	80	620 x 490 x 355	555 x 440 x 340
RF8L	RS	80	620 x 490 x 375	544 x 467 x 340

Coperchi / Lid



COD.	Colore Color	
COPR8	NT	Coperchio per contenitori RF - Lid for containers RF
COPR13	NT	Coperchio per contenitori RF - Lid for containers RF



SERIE N



Inseribili e sovrapponibili con rotazione di 180°.

Stackable and nesting by 180° rotation.



Fondo e pareti chiuse All closed

PERSONALIZZABILI - CUSTOMIZABLE



COD.	Colore Color	litri liters	Dim. esterne mm Outside dim. mm	Dim. interne mm Inside dim. mm	Note
N6420	GR	32	600 x 400 x 200	560 x 368 x 197	
N6430	GR	49	600 x 400 x 300	560 x 368 x 297	

Fondo chiuso e pareti forate Closed bottom, perforated sides

PERSONALIZZABILI - CUSTOMIZABLE



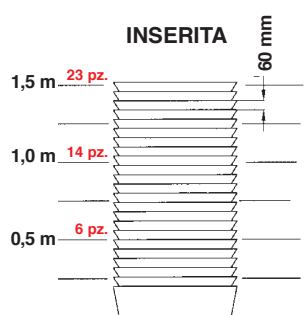
COD.	Colore Color	litri liters	Dim. esterne mm Outside dim. mm	Dim. interne mm Inside dim. mm	Note
NC6420	GR	32	600 x 400 x 200	560 x 368 x 197	
NC6430	GR	49	600 x 400 x 300	560 x 368 x 297	

Fondo e pareti forate All perforated

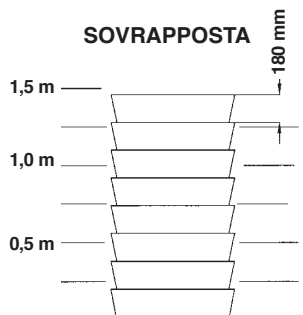
PERSONALIZZABILI - CUSTOMIZABLE



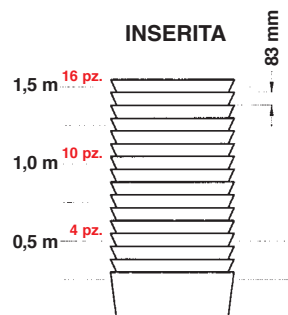
COD.	Colore Color	litri liters	Dim. esterne mm Outside dim. mm	Dim. interne mm Inside dim. mm	Note
NF6420	GR	32	600 x 400 x 200	560 x 368 x 197	
NF6430	GR	49	600 x 400 x 300	560 x 368 x 297	



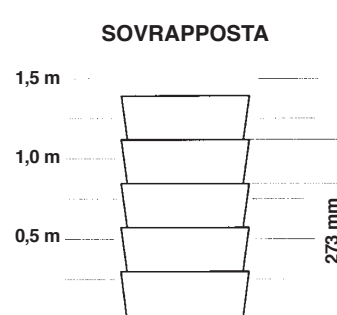
N6420/NF6420/NC6420



N6420/NF6420/NC6420



N6430/NF6430/NC6430



N6430/NF6430/NC6430

CESTELLI - RACKS

Le misure sono standard 50 x 50 x 10 h cm. Gli scomparti interni formano un unico pezzo con la base aumentando quindi la resistenza del cestello.

Resistenti agli urti e alle alte temperature. Leggeri e maneggevoli, facilmente impilabili. Appositamente realizzati con ampie finestrate per permettere:

- una circolazione ottimale dell'acqua durante il viaggio;
- evitare residui di detersivo;
- accelerare le asciugature.

Standard dimensions 50 x 50 x 10 h cm. The internal sections make one piece with the bottom so that the rack is strengthened.

Impact and temperatures resistant. Light and handy, easily stackable. Specially made with wide windows:

- to allow an optimal water circulation during the washing;
- to avoid detergent remains;
- to speed up the drying.



CESTELLI - RACKS



cm 50 x 50 x 10 h



COD.	Descrizione Description	Disegno Drawings
CBU	Base universale aperta Universal open	CR h 50 mm CB h 100 mm 500 mm
CB09	Base per cestello 9 scomparti Rack with 9 divisions	CR h 50 mm CB h 100 mm 151 mm max 500 mm
CB16	Base per cestello 16 scomparti Rack with 16 divisions	CR h 50 mm CB h 100 mm 113 mm max 500 mm
CB25	Base per cestello 25 scomparti Rack with 25 divisions	CR h 50 mm CB h 100 mm 90 mm max 500 mm
CB36	Base per cestello 36 scomparti Rack with 36 divisions	CR h 50 mm CB h 100 mm 75 mm max 500 mm
CB49	Base per cestello 49 scomparti Rack with 49 divisions	CR h 50 mm CB h 100 mm 64 mm max 500 mm
CBV	Base per cestello porta vassoi piccoli e piatti Small dishes rack	CR h 50 mm CB h 100 mm 500 mm
CBVA	Base per cestello porta vassoi grandi con lato aperto Open side trays rack	CB h 100 mm 500 mm
CBP	Base per cestello porta posate Flatware rack	CB h 100 mm 500 mm

CESTELLI - RACKS

cm 50 x 50 x 10 h



COD.	Descrizione Description
CRU	Rialzo universale aperto Universal open rise
CR09	Rialzo 9 scomparti Rise with 9 divisions
CR16	Rialzo 16 scomparti Rise with 16 divisions
CR25	Rialzo 25 scomparti Rise with 25 divisions
CR36	Rialzo 36 scomparti Rise with 36 divisions
CR49	Rialzo 49 scomparti Rise with 49 divisions
CCOP	Coperchio standard per cestelli Standard rack's lid
CPOS	Cestellino inserto portaposate a 8 scomparti Cutterly rack 8 divisions
CARCLM	Carrello inox per cestelli con maniglione St. steel trolley with handle for rack
CARCL	Carrello inox per cestelli con angolari in ABS St. steel trolley with ABS corners for rack

VASCHE - TANKS

Contenitore per impasti ad altissima resistenza, bordi arrotondati e rinforzati; pareti lisce per una facile pulizia. Disponibili con ruote e con **carrelli speciali in acciaio inox** per ribaltatore.

Very durable tank for dough, with smooth sides and rounded edges to help cleaning and use. Available with wheels and **st. steel trolleys** for easier emptying, too.



COD.	Colore Color	litri liters	Dim. esterne mm Outside dim. mm	Dim. interne mm Inside dim. mm
VS2NNT	NT	210	800 x 600 x 680	720 x 540 x 580
VS4NNT	NT	400	950 x 700 x 830	890 x 650 x 705
VS6NNT	NT	650	1200 x 920 x 830	1100 x 820 x 720

COD. Coperchi
COD. Lids

COPVS2	Coperchio per vasca VS2 Lid for tank VS2
COPVS4	Coperchio per vasca VS4 Lid for tank VS4
COPVS6	Coperchio per vasca VS6 Lid for tank VS6



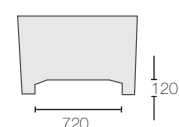
COD.	H vasca+carrello H tank+trolley	COD.	ø Piede mm ø Foot mm		
CARVS2	Carrello per vasca VS2 Trolley for tank VS2	CARRIB2	Carrello ribaltatore per vasca VS2 Trolley to unload tank VS2	880 mm	64
CARVS4	Carrello per vasca VS4 Trolley for tank VS4	CARRIB4	Carrello ribaltatore per vasca VS4 Trolley to unload tank VS4	940 mm	76
CARVS6	Carrello per vasca VS6 Trolley for tank VS6	CARRIB6	Carrello ribaltatore per vasca VS6 Trolley to unload tank VS6	980 mm	69

GRANCASSE BOXES

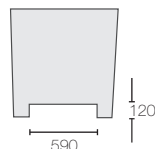
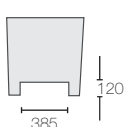
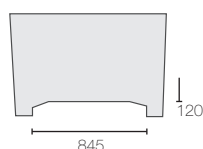
Realizzati con materiale rigido, maneggevoli, resistenti e sovrapponibili. Disponibili con ruote per la movimentazione di pesi consistenti. Manufactured in polyethylene, these containers are easy to handle, strong and stackable.



G3



G5



COD.	Colore Color	litri liters	Dim. esterne mm Outside dim. mm	Dim. interne mm Inside dim. mm	COD. Carrelli COD. Trolleys	COD. Coperchi COD. Lids	Col. coperchi Color lids
G5	NT	530	1200 x 800 x 800	1100 x 735 x 650	CARG5	COPG5	GR
G3	NT	300	1000 x 635 x 645	925 x 580 x 520	CARG3	COPG3	GR

PALLETS

Resistenti e leggeri, garantiscono una perfetta igiene grazie alla facilità di pulizia.

Strong and light pallets, they can be easily cleaned ensuring perfect hygiene.

SOVRAPPONIBILI STACKABLE



COD.	Colore Color	Dimensioni mm Size. mm	Peso kg Weight kg	Portata statica kg Static load kg	Portata dinamica kg Dynamic range kg	nr. traverse n. crossbars
PL	NT	800 x 1200 x 135	7	1800	600	-
P4	NT	800 x 1200 x 150	12	4000	1500	3
P7	NT	1000 x 1200 x 150	15	4000	1500	3

INSERIBILI NESTING



COD.	Colore Color	Dimensioni mm Size. mm	Peso kg Weight kg	Portata statica kg Static load kg	Portata dinamica kg Dynamic range kg	nr. traverse n. crossbars
P8	NR	800 x 1200 x 145	4	1000	650	-

PERSONALIZZAZIONI - CUSTOMIZATION

Pavoni Italia si distingue per un'estrema versatilità nella gestione di richieste speciali da parte dei clienti.

Fra queste, la più comune, è la personalizzazione dei contenitori in termini di colore e marchio.

La nostra produzione, sebbene caratterizzata da strumentazioni tecniche d'avanguardia, è in grado di gestire le richieste della clientela con un approccio "artigianale", aspetto del quale siamo particolarmente fieri.

Due le tipologie di marchiatura dei contenitori Pavoni Italia:

Pavoni Italia is distinguished by its extreme versatility in managing special customer requests.

One of these, the most common, is the personalisation of the baskets in terms of colour and brand.

Our production, although equipped with the most advanced machinery, still has a "handmade" approach to its customers, and we are very proud of this!

Two are the ways to apply brands onto Pavoni's crates:

MARCHIATURA A CALDO - HOT PRINTING

Una macchina a pistone automatico imprime con forza, a caldo, il logo oppure il marchio della vostra azienda, su uno o più lati del contenitore predisposti per questa operazione.

Tra il contenitore e la matrice del marchio si inserisce una pellicola colorata che, una volta conclusa l'operazione di pressione, rimane perfettamente incollata alla cesta disegnando minuziosamente il soggetto impresso.

A machine with automatic piston prints your name or logo one or more sides of the container arranged for this operation by means of a coloured film which, entering between the basket and the cliché, at the end of the pressure is perfectly fixed on the basket.

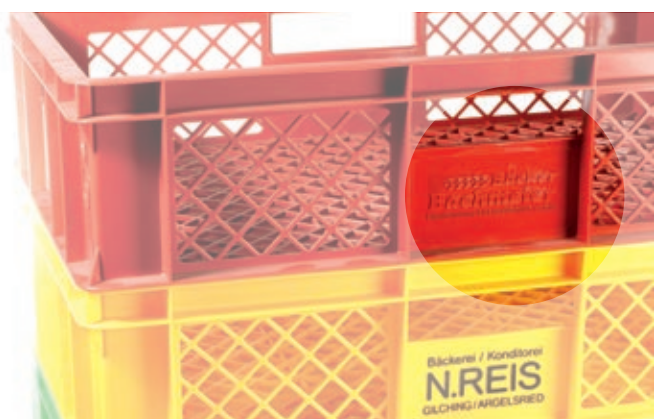


MARCHIATURA DA STAMPO - MOULD PRINTING

Indicata solo per grandi quantità, questo tipo di personalizzazione viene realizzata contemporaneamente allo stampaggio del contenitore stesso. In questo caso il marchio può essere in rilievo o inciso esclusivamente del colore del contenitore sul quale viene realizzato. Nello spazio predisposto per la marchiatura ci possono essere: marchio, logo, indirizzo e scritte in genere.

Used only in case of big quantities, this personalization is effected contemporaneously with the moulding of the basket. The mark is only engraved or relieved and on the same colour of the container.


On the space reserved to the printing you can write: trend mark, logo, address and various draws.



ECOLOGICI ECOLOGICAL CONTAINERS

BIDONE - BINS



COD.	Colore Color	litri liters	ø	Altezza Height	
B5	NT	50	410	490	
B7	NT	75	440	630	
B10	NT	100	530	660	
B12	NT	120	530	790	


COPERCHI / LIDS



COPB5	NT	-	410	-	
COPB7	NT	-	440	-	
COPB10/12	NT	-	530	-	

MASTELLI - TUBS




COD.	Colore Color	litri liters	ø	Altezza Height	
MAS 55	NT	65	550	425	
MAS 60	NT	75	600	475	
MAS 70	NT	160	700	540	

SECCHI - PAILS

Secchi in plastica con impugnatura rinforzata, forniti di becco per facilitare il travaso. Hanno scala graduata; manico in ferro zincato.

Plastic pails with reinforced handles. They have coloured graduated scale.



COD.	Colore Color	litri liters	ø	Altezza Height	
SE15	NT	15	350	320	
SE18	NT	18	370	340	
SE21	NT	21	380	340	
SE30	NT	30	390	350	

PATTUMIERE - DUSTBIN



Pattumiere e bidoni per raccolta dei rifiuti. Resistenti e igienici.

Dustbin suitable to collect rubbish. Very resistant and hygienic.



ECO 120 Tara Kg 11

ECO 240 Tara Kg 16

	COD.	Colore Color	litri liters	Dim. mm Dim. mm	ø ruota ø wheel	Tara/kg Tare/Kg
	UNIVERSAL	BN	60	410 x 350 x 750	-	
	ECO 120	BN	120	550 x 480 x 930	200	11
	ECO 240	VR	240	730 x 570 x 1070	200	16

CASSONETTO - RUBBISH BIN

Cassonetto ecologico per rifiuti; completo di freno e pedaliera. Attacco DIN30700.

Disponibile su richiesta.

Bin for rubbish collection; with brake and pedal. Connection DIN30700.

Available on request.



COD.

ECO 1100

Il nostro prodotto. La vostra firma. *Our product, your signature.*



PERSONALIZZABILE
con logo cliente. Contattateci!
CUSTOMIZABLE
with customer logo. Contact us!

Gli articoli contrassegnati da questa etichetta possono essere personalizzati su richiesta.

All items with this label can be customized on demand.

Per informazioni / For information
info@pavonitalia.com

Alcuni esempi di prodotti Pavoni che possono essere personalizzati a richiesta.

Some examples of Pavoni products which can be customized on demand.

Sac à poche per decoro / Cake piping bag	pag. 44
Asciugaverdure / Vegetables dryer	pag. 54
Spatole / Spatula	pag. 59
Caraffa / Carafe	pag. 61
Sessole / Scoop	pag. 62
Raschietti / Scrapers	pag. 64
Bottiglia / Bottle	pag. 71

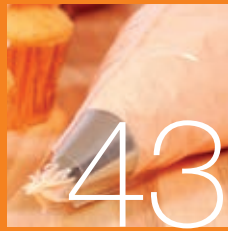


Attrezzature professionali Professional equipment



40

BOCCHETTE
TUBES



43

SAC À POCHE



46

TAPPETINI
PADS



48

STAMPI GELATINE
JELLY MOULDS



50

STAMPI PER
MONOPORZIONE
E MIGNON

UNI-MONO
PORTIONS
MOULDS



54

UTENSILI E
ATTREZZATURE

EQUIPMENT



78

TAGLIAPASTA
E FASCE INOX

FRAMES
AND DOUGH
CUTTER

BOCCHETTE - TUBES

Acciaio - Stainless steel

	COD.	ø
Tonda H 43 mm Round hole H 1.69 in.	125/2	2 mm - 0.07 in.
	125/4	4 mm - 0.15 in.
	125/6	6 mm - 0.23 in.
	125/8	8 mm - 0.31 in.
	125/10	10 mm - 0.39 in.
	125/12	12 mm - 0.47 in.
	125/14	14 mm - 0.55 in.
	125/16	16 mm - 0.62 in.
	125/18	18 mm - 0.70 in.
125/20	20 mm - 0.78 in.	



Confezione - 1 pz
Pack - 1 pc

	COD.	ø
Fiore H 52 mm Flower hole H 2.04 in.	128/2	2 mm - 0.07 in.
	128/4	4 mm - 0.15 in.
	128/6	6 mm - 0.23 in.
	128/8	8 mm - 0.31 in.
	128/10	10 mm - 0.39 in.
	128/12	12 mm - 0.47 in.
	128/14	14 mm - 0.55 in.
	128/16	16 mm - 0.62 in.
	128/18	18 mm - 0.70 in.
128/20	20 mm - 0.78 in.	



Confezione - 1 pz
Pack - 1 pc

	COD.	ø
Stella punta fine H 52 mm Fine tips star hole H 2.04 in.	126/2	2 mm - 0.07 in.
	126/4	4 mm - 0.15 in.
	126/6	6 mm - 0.23 in.
	126/8	8 mm - 0.31 in.
	126/10	10 mm - 0.39 in.
	126/12	12 mm - 0.47 in.
	126/14	14 mm - 0.55 in.
	126/16	16 mm - 0.62 in.
	126/18	18 mm - 0.70 in.
	126/20	20 mm - 0.78 in.



Confezione - 1 pz
Pack - 1 pc

	COD.	ø
Delizia H 40 mm Delizia hole H 1.57 in.	131/10	10 mm - 0.39 in.
	131/12	12 mm - 0.47 in.
	131/14	14 mm - 0.55 in.
	131/16	16 mm - 0.62 in.
	131/18	18 mm - 0.70 in.
	131/20	20 mm - 0.78 in.
	131/22	22 mm - 0.86 in.



Confezione - 1 pz
Pack - 1 pc

	COD.	ø
Stella a punta larga H 52 mm Large tips star hole H 2.04 in.	127/2	2 mm - 0.07 in.
	127/4	4 mm - 0.15 in.
	127/6	6 mm - 0.23 in.
	127/8	8 mm - 0.31 in.
	127/10	10 mm - 0.39 in.
	127/12	12 mm - 0.47 in.
	127/14	14 mm - 0.55 in.
	127/16	16 mm - 0.62 in.
	127/18	18 mm - 0.70 in.
	127/20	20 mm - 0.78 in.



Confezione - 1 pz
Pack - 1 pc

	COD.	ø
St. honoré H 50 mm St. honoré hole H 1.96 in.	133/20	20 mm - 0.78 in.
	133/25	25 mm - 0.98 in.
	133/30	30 mm - 1.18 in.
	133/35	35 mm - 1.37 in.
	133/40	40 mm - 1.57 in.



Confezione - 1 pz
Pack - 1 pc

Policarbonato - Polycarbonated



Kit 24 bocchette in policarbonato
Kit 24 polycarbonated tubes



COD.

Forme e misure - Shapes and sizes

PB24

ø 3 mm 0.11 in.	ø 4 mm 0.15 in.	ø 5 mm 0.19 in.	ø 6 mm 0.23 in.
ø 6 mm 0.23 in.	ø 8 mm 0.31 in.	ø 8 mm 0.31 in.	ø 10 mm 0.39 in.
ø 10 mm 0.39 in.	ø 11 mm 0.43 in.	ø 12 mm 0.47 in.	ø 15 mm 0.59 in.
ø 3 mm 0.11 in.	ø 4 mm 0.15 in.	ø 5 mm 0.19 in.	ø 7 mm 0.27 in.
ø 8 mm 0.31 in.	ø 9 mm 0.35 in.	ø 10 mm 0.39 in.	ø 12 mm 0.47 in.
ø 13 mm 0.51 in.	ø 14 mm 0.55 in.	Freccia Arrows	Delice



Kit 12 bocchette in policarbonato
Kit 12 polycarbonated tubes



PB12

ø 3 mm 0.11 in.	ø 4 mm 0.15 in.	ø 8 mm 0.31 in.	ø 8 mm 0.31 in.
ø 10 mm 0.39 in.	ø 15 mm 0.59 in.	ø 4 mm 0.15 in.	ø 7 mm 0.27 in.
ø 10 mm 0.39 in.	ø 14 mm 0.55 in.	Freccia Arrows	Delice

BOCCHETTE - TUBES

Plastica - Plastic

	COD.	∅	Confezione Pack
Tonda	31033/3	5 mm - 0.19 in.	1
in plastica	31053/5	7 mm - 0.27 in.	1
Round hole	31073/7	9 mm - 0.35 in.	1
plastic tubes	31093/9	11 mm - 0.43 in.	1
	31113/11	13 mm - 0.51 in.	1
	31133/13	15 mm - 0.60 in.	1
	31153/15	17 mm - 0.67 in.	1
	31173/17	19 mm - 0.74 in.	1
	31243/24	26 mm - 1.02 in.	1


60 mm - 2.36 in.



Disponibili fino ad esaurimento scorte
Subject to availability

	COD.	∅	Confezione Pack
A stella	32033/3	3 mm 0.11 in.	1
in plastica	32053/5	5 mm 0.19 in.	1
Star hole	32073/7	7 mm 0.27 in.	1
plastic tubes	32093/9	9 mm 0.35 in.	1
	32113/11	11 mm 0.43 in.	1
	32133/13	13 mm 0.51 in.	1
	32153/15	15 mm 0.60 in.	1
	32173/17	17 mm 0.67 in.	1

60 mm - 2.36 in.



Disponibili fino ad esaurimento scorte
Subject to availability

Forme e misure - Shapes and sizes

Set 12 bocchette
in plastica H 60 mm
Set 12 bocchette
in plastica H 2.36 in.



Disponibili fino ad esaurimento scorte
Subject to availability

31903

20 mm 0.78 in.	16 mm 0.63 in.	14 mm 0.55 in.	12 mm 0.47 in.
20 mm 0.78 in.	17 mm 0.67 in.	15 mm 0.60 in.	13 mm 0.51 in.
5 mm 0.19 in.	14 mm 0.55 in.		9 mm 0.35 in.

Set 12 bocchette
in plastica H 60 mm
Set 12 bocchette
in plastica H 2.36 in.



Disponibili fino ad esaurimento scorte
Subject to availability

31893

10 mm 0.39 in.	8 mm 0.31 in.	6 mm 0.23 in.	5 mm 0.19 in.
13 mm 0.51 in.	11 mm 0.43 in.	8 mm 0.31 in.	7 mm 0.27 in.
10 mm 0.39 in.	10 mm 0.39 in.	10 mm 0.39 in.	5 mm 0.19 in.

SAC À POCHE

Powerflex®

Powerflex® è un sac à poche realizzato in gomma alimentare. È disponibile in 3 misure diverse ed è confezionato singolarmente.

Powerflex® presenta i seguenti vantaggi:

- non trasuda, anche quando si utilizzano composti grassi.
- Garantisce al pasticcere una grande sensibilità.
- È estremamente morbido e maneggevole.
- È perfettamente saldato nei giunti per evitare infiltrazioni.
- È facile da pulire anche in caso di ingredienti lasciati seccare, si può mettere in lavastoviglie.
- Non assorbe minimamente gli odori degli ingredienti.
- Ottimo grip antiscivolo.
- Resiste bene alle sollecitazioni di pressione con composti molto duri (non deforma lateralmente).
- Il foro che ospita la bocchetta non si deforma nel tempo anche se sottoposto a sforzi.

Powerflex® in a piping bag made with food rubber. Available in 3 different sizes, it is single packed.

Powerflex® has the following advantages:

- It does not sweat, even with fat compounds.
- It grants high sensibility at pastry chef's hands.
- It is extremely soft and handy and perfectly welded in the joints to avoid infiltration of product.
- It is very easy to clean also with dry ingredients sticked on it. It can be washed into dishwasher.
- It does not absorb tastes and smells of ingredients used.
- Perfect antislip grip.
- High resistance to pressure stress also with hard compounds (it does not warp).
- The hole for tip does not warp even after many times and after strong efforts.

COD.	ø	Confezione Pack
PW040	400 mm - 15.74 in.	1
PW045	450 mm - 17.71 in.	1
PW050	500 mm - 19.68 in.	1



SAC À POCHE

Sac à poche per decoro

Cake piping bag

In tela plastificata senza cuciture, provvisto di asola.

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



ECOPLUS



STANDARD

PERSONALIZZABILE
con logo cliente. Contattateci!
CUSTOMIZABLE
with customer logo. Contact us!

COD.	Lunghezza Length	Confezione Pack
EP30	300 mm - 11.81 in.	1
EP35	350 mm - 13.77 in.	1
EP40	400 mm - 15.74 in.	1
EP45	450 mm - 17.71 in.	1
EP50	500 mm - 19.68 in.	1
EP55	550 mm - 21.65 in.	1
EP60	600 mm - 23.62 in.	1
EP65	650 mm - 25.59 in.	1
EP70	700 mm - 27.55 in.	1

14010	280 mm - 11.02 in.	1
14020	340 mm - 13.38 in.	1
14030	400 mm - 15.74 in.	1
14040	460 mm - 18.11 in.	1
14050	500 mm - 19.68 in.	1
14060	550 mm - 21.65 in.	1
14070	600 mm - 23.62 in.	1
14080	650 mm - 25.59 in.	1
14090	700 mm - 27.55 in.	1

Sac à poche monouso - Disposable

In plastica trasparente per l'uso giornaliero, a punta chiusa per un utilizzo con e senza bocchetta.

Made of trasparent film, suitable for daily use, with closed point to allow using with or without nozzle.



COD.	Lunghezza Length	Quantità scatola Pieces per box
RT40	400 mm - 15.74 in.	100
RT55	550 mm - 21.65 in.	100
RT65	650 mm - 25.59 in.	100

Premium®

Resistenza, facilità d'uso ed igiene
in un unico prodotto

Premium® è un sacchetto usa e getta realizzato con un materiale alimentare che conferisce al prodotto resistenza, flessibilità e sicurezza igienica. È caratterizzato da una superficie interna liscia, volta a facilitare la fuoriuscita del prodotto e ruvida all'esterno che ne garantisce un'ottima presa e facilità d'impiego anche con le mani bagnate. Premium® è disponibile in colore blu.



Resistance, easy to use and hygiene
in a unique piping bag

Premium® is a disposable piping bag made in a strong material, which ensures resistance, flexibility and hygiene. It's smooth inside and rough outside for an easier product outflow and better handling, even with wet hands. Premium® is available in the blue colour.

COD.	ø	Quantità scatola Pieces per box
PREMIUM40	400 mm - 15.74 in.	100
PREMIUM55	550 mm - 21.65 in.	100
PREMIUM65	650 mm - 25.60 in.	100

Espositore - Exhibitor



Porta sacchetti e bocchette completo di ripiano; da appendere a parete.
Struttura in metallo tubolare, rivestita in plastica.

For bags and nozzles, complete with shelf, to hang on the wall by metal rack.
Completely plastic coated.

COD.	Dimensioni mm Size mm
ESP01	505 x 457 x 35

Disponibile fino ad esaurimento scorte
Subject to availability

Vaso portasacchetto Bag-sustaining jar



COD.	ø mm	H mm
34013	195	230

TAPPETINI - PADS

SPV®

SPV è la linea di tappetini antiaderenti in silicone adatta sia per la cottura che la surgelazione di prodotti da pasticceria, gelateria, ristorazione e per l'industria dolciaria in genere.

Ogni tappetino è realizzato in tessuto di vetro rivestito da silicone alimentare su entrambi i lati. SPV può essere utilizzato a temperature da -40°C a +280°C.



SPV is the range of non-stick silicone mats. It is perfect to be used either for baking and freezing processes of products realized by patisseries, ice-cream parlours, all pastry industries.

Every mat is made on both sides with silicone foodstuffs. SPV resists to temperatures from -40° C to +280° C.

COD.	Dimensioni Size	Dim. teglia Tray sizes	Gastronorm
SPV53	520 x 315 mm 20.4 x 12.4 in.	530 x 325 mm 20.8 x 12.7 in.	Gn 1/1
SPV64	585 x 385 mm 23 x 15.5 in.	600 x 400 mm 23.6 x 15.7 in.	-
SPV86	790 x 590 mm 31.10 x 23.22 in.	800 x 600 mm 31 x 23.6 in.	-
SPV6242	620 x 420 mm 24.41 x 16.54 in.	-	-



Da oggi la linea di tappeti SPV si arricchisce con SPV MACARONS un nuovissimo tappeto in silicone che vi permetterà di razionalizzare il lavoro nel dosaggio dei macarons.

Today the SPV range is enriched with SPV macarons the new silicone mat that will allow you to speed up the dosages of macarons.



SPV64MACARON 585 x 385 mm
23 x 15.5 in.



PAVOFLON®

Pavoflon® è realizzato in Teflon, materiale dalle eccezionali qualità di antiaderenza. Disponibile in fogli di tutte le misure.

La caratteristica principale del Pavoflon® è di poter essere utilizzato per un'innumerabile quantità di cotture mantenendo sempre un'antiaderenza formidabile, specialmente con prodotti da forno con alta percentuale di zuccheri.

NORME: Il Pavoflon® è conforme alle leggi europee sui materiali per alimenti. CEE: direttiva del 21/03/73 e successive modifiche con DM del 26/04/93 n°220, con accettazione della direttiva europea 90/128 EEC, 82/711 EEC, 85/572 EEC, 92/39 EEC.

CARATTERISTICHE: Il Pavoflon® è ideale per cuocere gli impasti, per la produzione di pane precotto surgelato, in svariate forme e dimensioni (tondo, spiga, allungato...). Il Pavoflon® può essere utilizzato sia in forni elettrici che ventilati, oppure in tunnel. Il Pavoflon® si può utilizzare a temperature che vanno da -40°C a +350°C.

UTILIZZO: Posizionare il Pavoflon® in una teglia forata o in una qualsiasi teglia da cottura.

COTTURA: Non ingrassare il Pavoflon®. Verificare che sia pulito e asciutto, quindi appoggiarvi gli impasti. Dopo la lievitazione, passare direttamente alla cottura.

SFORNARE: Togliere i singoli pezzi manualmente o sollevare delicatamente un lato del Pavoflon® facendo scivolare i prodotti all'interno.

PULIZIA: Ogni volta che è sporco, di regola una volta alla settimana, lavare il Pavoflon® con acqua tiepida e una spugna morbida. Non utilizzare detergenti abrasivi. Dopo averlo risciacquato, fate asciugare in luogo ben areato.

AVVERTENZE: Non mettere in forno il Pavoflon® senza impasti. Non tagliare la tela con lame. Non utilizzare tagliapasta né spazzole di nessun genere. Non ingrassare il Pavoflon®. Non piegarlo.

Made of non-stick Teflon, it is available in sheets of all sizes. Pavoflon® can be used many times without losing its excellent nonstick features, even with products containing a high percentage of sugar.

REGULATIONS: In accordance with European law. CEE: directive dd 21/3/73 and following modifications with MD dd 26/4/93 n. 220. Acceptance of European directive.

FEATURES: Pavoflon® is excellent for cooking doughs, for the production of precooked bread (round, long). Pavoflon® can be used in electric and ventilated ovens or in tunnel, at temperatures from 40°C to +350°C.

USE: Use Pavoflon® on any baking pan.

BAKING: Do not grease Pavoflon®, make sure it is clean and dry before laying leavened products on it and baking.

OUT OF OVEN: keep single pieces manually out or raise softly a Pavoflon's side and let products slip inside.

CLEANING: Approximately once a week (in any case when dirty), wash Pavoflon with warm water and a soft sponge. Do not use abrasive detergents. Once rinsed, let it dried at open air.

WARNING: Do not put Pavoflon in oven without dough. Do not use blades, dough cutters or brushes. Do not grease Pavoflon and do not bend it.



COD.

PAVOFLON



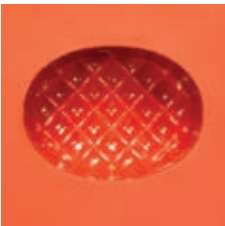


STAMPI - MOULDS

Stampi in silicone per gelatine Silicone jelly moulds


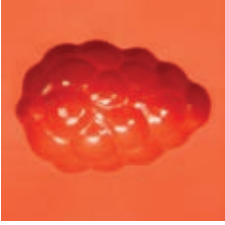
Stampi per gelatine in silicone alimentare che permettono di realizzare fondenti, gelatine, ecc.
Struttura in plastica.

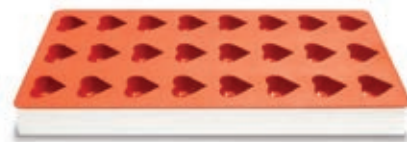
Jelly moulds in food silicone, suitable to realize fondants, jellies, etc.
Plastic frame.



		COD.	Dimensioni Dimensions	Altezza Height	Impronte Indents
	Ananas Pineapple	TG1027	32 x 23 mm 1.25 x 0.89 in.	18 mm 0.70 in.	24
	Mezza sfera Half sphere	TG1002	Ø 27 mm 1.05 in.	13.5 mm 0.52 in.	24
	Arancia Orange	TG1008	45 x 18 mm 1.75 x 0.70 in.	15 mm 0.58 in.	24

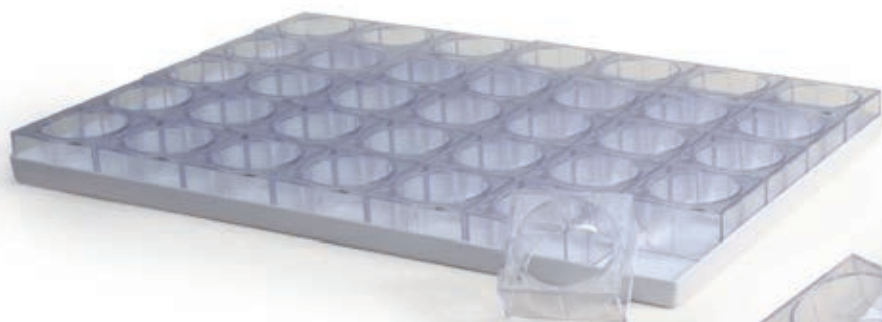


		COD.	Dimensioni Dimensions	Altezza Height	Impronte Indents
	Pera Pear	TG1021	40 x 26 mm 1.56 x 1.01 in.	15 mm 0.58 in.	24
	Cuore Heart	TG1006	44 x 30 mm 1.71 x 1.17 in.	18 mm 0.71 in.	24
	Pesca Peach	TG1028	24 x 24 mm 0.93 x 0.93 in.	20 mm 0.78 in.	24
	Uva Grape	TG1005	38 x 26 mm 1.48 x 1.01 in.	16 mm 0.62 in.	24
	Fragola Strawberry	TG1012	36 x 30 mm 1.40 x 1.17 in.	24 mm 0.94 in.	24
	Mora Blackberry	TG1009	Ø 30 mm 1.17 in.	24 mm 0.94 in.	24

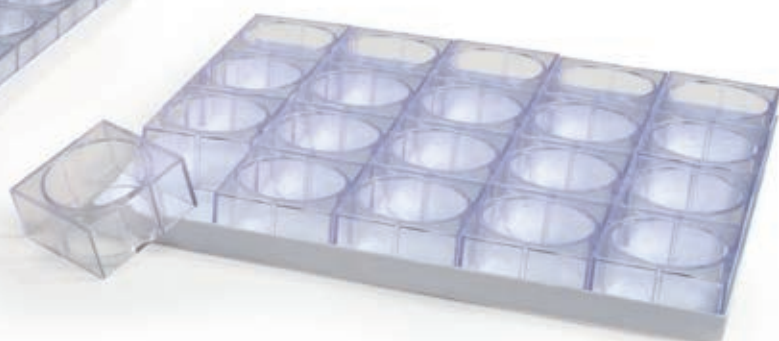


TEGLIE - TRAYS

Monoporzione / Uni-portions



600 x 400 mm
35 forme - moulds • 75 gr



400 x 340 mm
20 forme - moulds • 75 gr



Dettaglio forma
Mould detail



Estrattore
Demoulder



Tagliapasta
Pastry cutter

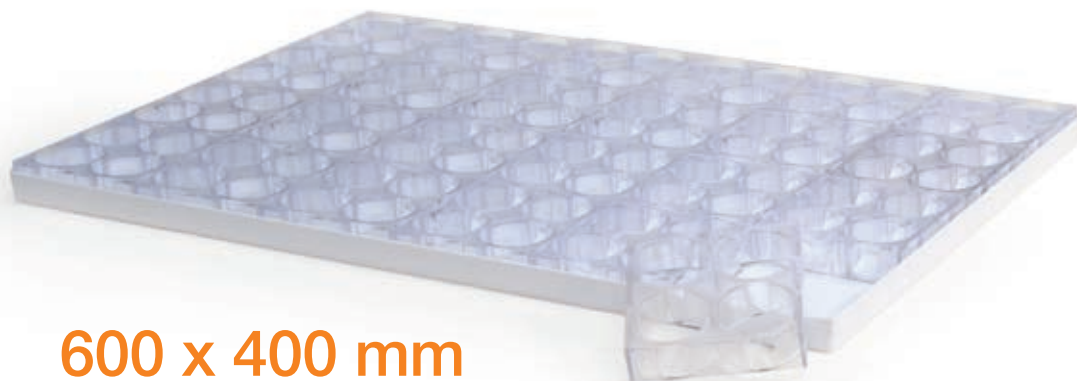
Utilizzo - Use



Forma Moulds	Dimensioni mm Size mm	Teglia - Tray 600 x 400 mm	Teglia - Tray 400 x 340 mm	Estrattore Demoulder	Tagliapasta Pastry cutter
	∅ 67 x 40 H	TTS	TTS2	ETS	CTS
	∅ 65 x 40 H	TES	TES2	EES	CES
	76 x 69 x 40 H	TTRS	TTRS2	ETRS	CTRS
	74 x 71 x 40 H	TCS	TCS2	ECS	CCS
	86 x 50 x 40 H	TOS	TOS2	EOS	COS
	74 x 68 x 40 H	TTNS	TTNS2	ETNS	CTNS
	90 x 58 x 40 H	TGS	TGS2	EGS	CGS
	88 x 60 x 40 H	TVS	TVS2	EVS	CVS
	76 x 51 x 40 H	TRS	TRS2	ERS	CRS
	59 x 59 x 40 H	TQS	TQS2	EQS	CQS

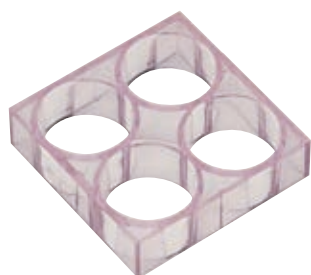
TEGLIE - TRAYS

Mignon / Mignon portion



600 x 400 mm
96 forme - moulds • 20 gr

400 x 340 mm
64 forme - moulds • 20 gr



Dettaglio forma
Mould detail



Estrattore
Demoulder



Tagliapasta
Pastry cutter

Forma Moulds	Dimensioni mm Size mm	Teglia - Tray 600 x 400 mm	Teglia - Tray 400 x 340 mm	Estrattore Demoulder	Tagliapasta Pastry cutter
	∅ 44 x 25 H	TMTS	TMTS2	EMTS	CMTS
	∅ 42 x 25 H	TMES	TMES2	EMES	CMES
	50 x 44 x 25 H	TMTRS	TMTRS2	EMTRS	CMTRS
	46 x 46 x 25 H	TMCS	TMCS2	EMCS	CMCS
	55 x 35 x 25 H	TMOS	TMOS2	EMOS	CMOS
	47 x 44 x 25 H	TMTNS	TMTNS2	EMTNS	CMTNS
	60 x 38 x 25 H	TMGS	TMGS2	EMGS	CMGS
	58 x 39 x 25 H	TMVS	TMVS2	EMVS	CMVS
	51 x 31 x 25 H	TMRS	TMRS2	EMRS	CMRS
	38 x 38 x 25 H	TMQS	TMQS2	EMQS	CMQS

ASCIUGAVERDURE VEGETABLES DRYER

Economico, robusto e duraturo

Totalmente sicuro, a norme CE, è stato progettato e realizzato con l'esclusivo impiego di materiali di elevata tecnologia. Le parti metalliche sono in alluminio ed acciaio inox, gli ingranaggi sono in resina termoplastica antiurto e antiusura.

Semplice, si usa facilmente

Basta riporre la verdura lavata nel cestello e ruotare la manovella. L'acqua si raccoglie automaticamente sul fondo per essere poi comodamente versata nel lavandino.

Il modello da 25 lt.

ha anche la possibilità di scarico diretto dell'acqua residua; è sufficiente applicare una cannetta nell'apposita sede posta sul fondo dello stesso.

Economical, solid and durable

Absolutely safe and in compliance with CE standards, it has been designed and produced with high quality and high technology materials: metal parts are made of st. steel and aluminium and gears are of shockproof and wear-proof thermoplastic resin.

Simple and easy to use

Just place clean vegetables in the basket and turn the handle. Water is automatically collected on the bottom to be drained off later into the kitchen sink.

The 25 lt model

is fitted with a small tube for direct water discharge; the tube is housed in the special seat on the bottom of the dryer.



GREENMATIC 

COD.	Cap. lt.	H mm	ø mm	Peso kg
GREENMATIC 12	12	430	330	2,8
GREENMATIC 25	25	520	430	4

PILLY

Una piccola grande idea

A small great idea



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 tuo laboratorio, nel trasporto per il catering e per sovrapporre i tuoi preparati dolci o salati prima, durante e dopo la cottura. Pilly si può personalizzare con marchio e colore a vostra richiesta e viene fornito in kit da 4 pezzi. Prodotto in silicone alimentare resistente a temperature da -40° a +280° C. Prodotto brevettato.

A small triangle to stack and hook your right angle trays in the safest, easiest and steadiest way. Excellent to save space: in your workshop, during catering transports and for the stack of your gastronomic and pastry products before, throughout and after baking. Pilly is provided in 4 pieces kit and can be customized with your own logo. Food silicone product suitable to stand changes in temperature from -40° to +280° C. Patented product.



COD.

PILLY4

Confezione
Pack

Kit 4 pezzi
Set 4 pieces

Guanto professionale in silicone

Professional oven glove

REGISTERED DESIGN

Guanto da forno in silicone antiscivolo e impermeabile. Protegge dalle temperature fino a +250° C. Potrai prendere i tuoi cibi cotti in olio o acqua direttamente dalla pentola senza pericoli! Non assorbe odori e non si macchia. Lavabile in lavastoviglie.

Oven globe in non-slip, water proof silicone. It protects you against temperatures up to +250° C. You can serve your dishes cooked in oil or water directly from the pan without any danger! It does not absorb odours and does not stain. Dishwasher proof.

COD.

CHELATBL CHEF

Confezione
Pack

1 guanto
1 glove



Pentolame Professional cookers

Bacinella planetaria inox
St. steel basin



COD.	H mm	ø mm	Cap. lt.
BC26	200	260	10
BC30	250	300	16
BC32	300	320	20
BC36	285	360	25
BC36A	350	360	32

Bastardella inox
St. steel bowl



BS22	120	220	2.7
BS26	140	260	4
BS32	180	320	9.5
BS36	205	360	14
BS40	215	400	18

Bacinella sferica inox
St. steel round saucepan



BP16	165	65	0.75
BP20	205	80	1.5
BP25	250	105	3
BP27	270	110	4
BP29	295	125	5
BP33	335	135	8
BP39	395	160	14

Tazzona inox
St. steel big cup



COD.	H mm	ø mm	Cap. lt.
T16		160	1.25
T18		180	1.50
T20		200	2
T22		220	3
T24		240	5

Base d'appoggio inox per bacinelle e bastardelle in genere.
St. steel support for basin and bowl



BASEBS	40	220	
---------------	----	-----	--

Casseruola in rame
Copper saucepan



CZ16	160	90	1.8
CZ20	100	200	3.5

Bacinella inox fondo piatto
St. steel flat bottom basin



BL17	90	155	1
BL21	115	190	2
BL24	120	220	3
BL29	135	270	5
BL30	150	290	6
BL31	170	305	8
BL36	185	355	11

Piccoli contenitori

Little containers



Bacinella rettangolare
con fori
Rectangular bowl
with holes

COD.	Dimensioni mm Size mm	Cap. lt.
BAF10	400 x 300 x 100	10
BAF13	500 x 340 x 110	13

Disponibili fino ad esaurimento scorte - Subject to availability

Bacinella rettangolare
senza fori
Rectangular bowl
without holes

BA4	300 x 200 x 100	4
BA6	340 x 240 x 100	6
BA10	400 x 300 x 100	10
BA13	500 x 340 x 110	13

Disponibili fino ad esaurimento scorte - Subject to availability

Coperchi per bacinelle
Lids for bowls

COPBA13	500 x 340 x 20	-
----------------	----------------	---

Disponibili fino ad esaurimento scorte - Subject to availability



Contenitore a chiusura
ermetica (da -40° a +110° C)
Hermetic sealing containers
(from -40° to 110° C)

COD.	ø mm	Cap. lt.
ERT16	160	0.9
ERT20	200	1.6
ERT24	240	2.8
ERT28	280	4.5

Disponibili fino ad esaurimento scorte - Subject to availability

Le immagini sono indicative. Il colore dei coperchi potrebbe variare.
The images are not binding. The colours of the lids may change.



COD.	Dimensioni mm Size mm	Cap. lt.
ERQ25	100 x 100 x 45	0.25
ERQ50	100 x 100 x 75	0.5
ERQ75	100 x 100 x 105	0.8
ERQ100	100 x 100 x 140	1
ERR100	100 x 200 x 75	1
ERQ250	210 x 210 x 75	2.5
ERQ450	210 x 210 x 100	4.5

Disponibili fino ad esaurimento scorte - Subject to availability

Le immagini sono indicative. Il colore dei coperchi potrebbe variare.
The images are not binding. The colours of the lids may change.

Coltelli - Knives



COD.	L* mm	Confezione Pack
CM67785	240	1
CM67783	240	1
CM67777	240	1
CM67791	320	1
CM67793	360	1
CM67779	300	1
CM67781	300	1
CM67737	240	1
CM67739	260	1
CM67741	300	1
CM67743	340	1

Spatole - Spatula



CM67799	250	1
CM64095	150	1
CM64100	200	1
CM64105	250	1
CM64110	300	1
PM64025	250	1

LE MISURE DEI COLTELLI E DELLE SPATOLE SONO RELATIVE ALLA LAMA
DIMENSION OF THE KNIVES AND THE SPATULA ARE RELATED TO THEIR BLADES

Spatole - Spatula

PERSONALIZZABILE
con logo cliente. Contattateci!
CUSTOMIZABLE
with customer logo. Contact us!



COD.	L* mm	Confezione Pack
PM64012	250	1



PM64010	170	1
---------	-----	---



PM64005	110	1
---------	-----	---



PM54128	80	1
PM54129	100	1
PM54130	120	1

LE MISURE DELLE SPATOLE SONO RELATIVE ALLA LAMA - DIMENSION OF THE SPATULA ARE RELATED TO THEIR BLADES

Stampi per pane Bread moulds



Nido d'ape
Honey comb



COD.	Dimensioni mm Size mm	Confezione Pack
NIDO D'APE	140 X 100	1



Tartaruga
Turtle


TARTARUGA	140 X 100	1
-----------	-----------	---

Strumenti - Tools

		COD.	Dim. mm - Size mm	Size in.
SPATTY		SPATTY1	290 x 50 x 10 h	11.4 x 2 x 0.4 h
		SPATTY2	300 x 65 x 12 h	11.8 x 2.5 x 0.47 h

COOKY		COOKY	285 x 65 x 15	11.2 x 2.6 x 0.6 h
-------	---	--------------	---------------	--------------------

		COD.	Dim. mm - Size mm	Size in.
		SPA2	260	10.23
	In gomma con manico in plastica - Rubber with plastic handle			
		SPA4	315	12.4
	In gomma con manico in plastica - Rubber with plastic handle			
	SPA3	315	12.4	
	Completamente in gomma - Completely rubber made			

		COD.	L x H mm	Size in.
SPATOLA ANGOLARE ANGULAR KNIFE		38248	290 x 12	11.4 x 0.47

		COD.	L mm	ø mm	Cap lt.
MESTOLO INOX ST. STEEL LADLE		ME6	300	65	0,07
		ME10	370	100	0,25
		ME12	400	120	0,50

SCHIUMAROLA INOX
ST. STEEL SKIMMER



COD.	L mm	ø mm
SCR16	400	160
SCR18	400	180
SCR20	500	200
SCR24	500	240
SCR28	500	280

FRUSTA INOX
ST. STEEL WHISK



COD.	L mm	ø mm
FT25	250	2,3
FT30	300	2,3
FT35	350	2,3
FT40	400	2,3
FT45	450	2,3
FT50	500	2,3
FT55	550	2,3

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



PERSONALIZZABILE
con logo cliente. Contattateci!
CUSTOMIZABLE
with customer logo. Contact us!

COD.	Cap. lt.	Confezione Pack
CAG 05	0.5	1
CAG1	1	1
CAG2	2	1
CAG3	3	1
CAG5	5	1

IMBUTO IN PLASTICA
PLASTIC FUNNEL



COD.	ø mm	
IMB8	80	1
IMB10	100	1
IMB12	120	1
IMB14	140	1
IMB18	180	1

Strumenti - Tools

	COD.	ø mm	Confezione Pack
PORTAPOSATE CUTLERY TRAY 	CPP	520 x 285 x 95	1
	COPCPP	coperchio~lid	1

	COD.	Cap. lt.	
SESSOLA ALLUMINIO ALUMINIUM SCOOP  <p>PERSONALIZZABILE con logo cliente. Contattateci! CUSTOMIZABLE with customer logo. Contact us!</p>	SEM100	0.10	1
	SEM300	0.30	1
	SEM500	0.50	1
	SEM1000	1	1
	SEM1500	1.5	1
	SEM2000	2	1

	COD.	Cap. lt.	
SESSOLA IN PLASTICA PLASTIC SCOOP  <p>PERSONALIZZABILE con logo cliente. Contattateci! CUSTOMIZABLE with customer logo. Contact us!</p>	SES25	0.0025	1
	SES50	0.0005	1
	SES100	0.10	1
	SES250	0.25	1
	SES500	0.50	1
	SES1000	1	1
	SET150	0.15	1
	SET250	0.25	1
	SET500	0.50	1
	SET750	0.75	1
	SET1000	1	1
	SET2000	2	1

	COD.	L mm	
RASCHIA IN ACCIAIO ST. STEEL RASPS Acciaio blu - Bleu st. steel 	RM13	130	1
	RM16	160	1
	RM18	180	1
	RM20	200	1
	RM22	220	1
	RM24	240	1
	RM28	280	1

PALA IN
ALLUMINIO
ALUMINIUM
SHOVEL



COD.	Dim. mm - Size mm	Confezione Pack
PALA35	350 x 510	1
PALA57	560 x 510	1

PALA IN FERRO
ZINCATO
GALVANIZED IRON
SHOVEL



COD.	Dim. mm - Size mm	Confezione Pack
PALAB57	570 x 550	1

MANICO LEGNO PER PALA - WOODEN HANDLE FOR SHOVEL

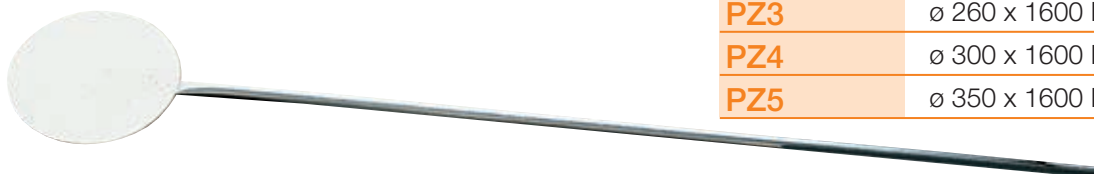
COD.	L. mm	Confezione Pack
MAN20	2000	1
MAN25	2500	1
MAN30	3000	1
MAN40	4000	1

PALA IN LEGNO
WOODEN SHOVEL



COD.	Dim. mm - Size mm	Confezione Pack
PALAF5025	500 x 250	1
PALAF6025	600 x 250	1
PALAF5030	500 x 300	1
PALAF6030	600 x 300	1
PALAF5035	500 x 350	1
PALAF6035	600 x 350	1
PALAF7040	700 x 400	1

PALA PIZZA
PIZZA SHOVEL



COD.	Dim. mm - Size mm	Confezione Pack
PZ1	ø 150 x 1600 L	1
PZ2	ø 200 x 1600 L	1
PZ3	ø 260 x 1600 L	1
PZ4	ø 300 x 1600 L	1
PZ5	ø 350 x 1600 L	1

SPADINO IN LEGNO DURO
SWORD HARD-WOOD



COD.	Dim. mm - Size mm	Confezione Pack
SLD8/400	4000 x 80	1
SDL10/400	4000 x 100	1
SDL12/400	4000 x 120	1
SDL15/400	4000 x 150	1

Strumenti - Tools

Raschietti Scrapers

PERSONALIZZABILE
con logo cliente. Contattateci!
CUSTOMIZABLE
with customer logo. Contact us!



COD. mm
RA1RS 120 x 80



COD. mm
RA7RS 216 x 128



RA2RS 120 x 80



RA8RS 216 x 128



RA3RS 121 x 81



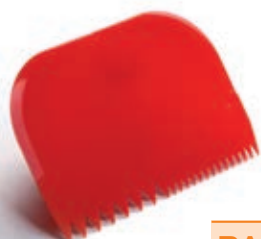
RA9RS 208 x 128



RA4RS 148 x 99



RA10RS 198 x 148



RA5RS 145 x 99



RA6RS 110 x 80



SRP 265 x 125

RULLI FORAPASTA
PASTRY DRILLER ROLLER



COD.	mm	Confezione Pack
RP1	120	1



RP2	65	1
-----	----	---

RULLI TAGLIAPASTA
PASTRY CUTTER



RP3	120	1
-----	-----	---



RP4	65	1
-----	----	---



RP5	65	1
-----	----	---

STAMPO PER
CANNOLI
"CANNOLI" MOULD



COD.	ø mm	L mm
41A	30	120
41B	35	140
41C	40	160



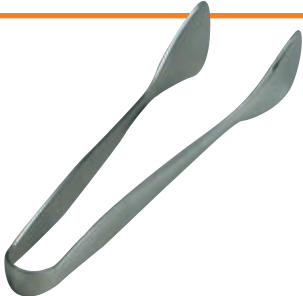




In banda stagnata - in plate made



	ø mm	L mm
40A	20	130
40B	12	180
40C	27	290

In banda stagnata - in plate made

Strumenti - Tools

		COD.	Dim. L mm - Size L mm	Confezione Pack
MOLLA PER DOLCI SWEET SPRING		MD1	165	1
		In acciaio inox - Stainless steel-made		
PINZA PER DOLCI SWEET PLIER		PD1	185	1
		In acciaio inox - Stainless steel-made		
MOLLA PER DOLCI SWEET SPRING		MD2	180	1
		In acciaio inox - Stainless steel-made		
PALETTA INOX PER GELATO ST. STEEL ICE-CREAM PALETTE		PG7TR	250	1
Anche con manici colorati. Available with coloured handle too.		PG3	250	1
		PG4	300	1
		PG7	250	1
		PG8	300	1

FRUSTA
WHISK



COD.	Dim. mm - Size mm	ø mm
FRUSTY	275	70

PENNELLO
BRUSH



COD.	Dim. mm - Size mm
PENNY	255 x 40 x 12

SETACCIO
SIFTER



COD.	ø mm	H mm	Rete Net meshes
SETACCIO P05	240	80	0,5 mm
SETACCIO P1	240	80	1 mm



COD.	ø mm	H mm	Rete Net meshes
SETACCIO G05	300	90	0,5 mm
SETACCIO G1	300	90	1 mm

DECORA
CROSTATE
JAM TARTS
DECORATOR



COD.	ø mm
DCR	300

SPARGIFARINA IN
ACCIAIO INOX
FLOUR AND
SUGAR ST. STEEL
SPREADER



COD.	Rete Net meshes
SF1M	1 mm

Strumenti - Tools

PETTINE CHARLOTTE CHARLOTTE COMB



COD.	Dim. pettine mm Comb size mm	Dim. cornice mm Frame size mm
PCT	705 x 110	570 x 370 x 10

METODO D'UTILIZZO.

Appoggiare il telaio sul tappetino SPV e stendere il biscuit charlotte uniformemente, posizionare il pettine sul telaio e tirarlo verso di sé.

INSTRUCTIONS TO USE.

Put the frame on SPV pad. Spread uniformly the charlotte biscuit. Place the comb on its frame between the guides and draw towards you.

PETTINE COMBS



COD.	Descrizione - Description
PETTINE	Pettine con 5 fasce in gomma alimentare a doppio decoro. Comb provided with 5 rubber blades suitable for food each with 2 different decorations.

1. Spatolare uniformemente la pasta decoro su SPV.
2. Appoggiare il pettine e tirare nella direzione desiderata. Passare in congelatore.
3. Stendere uniformemente il biscuit aiutandosi con la raplette. Cuocere in forno a 230° C per 8 minuti.
4. Appoggiare il biscuit su un foglio e togliere delicatamente il tappetino SPV.

1. Spread uniformly the decorating paste on our SPV (silicone tray).
2. Using the comb rake in the chosen direction. Put it in a freezer.
3. By using our raplette spread the biscuit on the motif obtained. Bake in your oven at 230° C for 8 minutes.
4. Place the biscuit on a greaseproof paper and carefully remove the SPV pad.

PETTINE IN PLASTICA PLASTICS COMBS



PTP05	Pettine con fascia in gomma alimentare a doppio decoro. Lunghezza 700 mm Rubben blade, each with double decoration lenght 700 mm.
--------------	---

Disponibile fino ad esaurimento scorte - Subject to availability

RAPLETTE



COD.	
RAPLETTE	Attrezzo per stesura biscuit. Raplette to spread biscuit.

TAGLIA BISCUIT CUTTING BISCUIT



DECODIM Attrezzo taglia biscuit. Permette di tagliare perfettamente diverse strisce di biscuit dello spessore desiderato in brevissimo tempo. (580x390 mm).

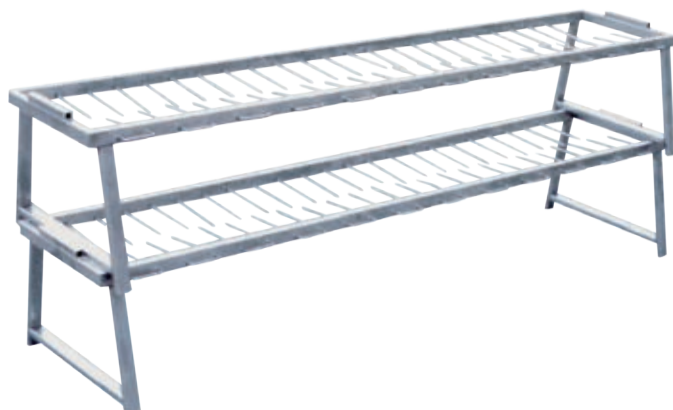
Cutting-biscuit tool to allow a quick and perfect cutting of several stripes of biscuit in the wished thickness. (580x390 mm).

Girapanettoni - Turn panettoni

È un rivoluzionario girapanettoni ideato per risolvere i problemi di spazio nei laboratori, agganciando contemporaneamente diverse pezzature di panettoni, colombe, veneziane etc. Inoltre lo può utilizzare una sola persona, senza alcun aiuto riuscendo a sovrapporre più telai fino a 150 kg di panettoni. Realizzato in acciaio inox. Giroio è il vostro salvaspazio.

Thanks to this new tool used to turn "panettoni", by coupling at the same time "panettoni, colombe and veneziane", you will save space in your working-room.

Many trays, till 150 kg. of "panettoni", can be stacked. Completely made of st. steel.



COD.	Dimensioni mm Size mm
------	--------------------------

GIROIO P	1650 x 380
-----------------	------------

GIROIO G	2150 x 380
-----------------	------------

APRISCATOLE PROFESSIONALE DA BANCO PROFESSIONAL TIN-OPENER



AP1

Strumenti - Tools

		COD.	Dim. mm - Size mm	Confezione Pack
SPAZZOLONE BIG BRUSH		SP2	300	1
		In ottone e misto - Wood and brass		



SP3	300	1
Solo ottone - Only brass		

		COD.	Dim. mm - Size mm	Confezione Pack
SPAZZOLA BRUSH		SP1	430	1
		Con manico. In pura setola in crine. With handle Pure horsehair bristle.		

SP1	430	1
------------	-----	---

		COD.	L mm - Size mm	Confezione Pack
PENNELLO PER DOLCI CAKE BRUSH		34063	40	1
		43753	60	1
		43763	75	1

34063	40	1
43753	60	1
43763	75	1

		COD.	Dim. mm - Size mm
GUANTO ANTICALORE GLOVE		GUANTO/A	150
		A tre dita, resistente all'abrasione, agli strappi ed ai tagli. 3 fingers resistant to abrasion, tears and cuts.	

GUANTO/A	150
-----------------	-----

A tre dita, resistente all'abrasione, agli strappi ed ai tagli.
3 fingers resistant to abrasion, tears and cuts.

Tutti i nostri guanti sono marchiati CE e rispecchiano i requisiti essenziali di salute e sicurezza secondo le direttive europee 89 / 686 / C.E.E. Hanno una resistenza al calore per contatto fino a 350° C per 20 secondi.

All our gloves have the brand CE and respect the basic requirements concerning health and security according to the European Directives 89 / 686 / C.E.E. They are heat resistant to a temperature +350° C for 20 seconds.

DECORI PER CIOCCOLATO CHOCOLATE'S DECORATIONS



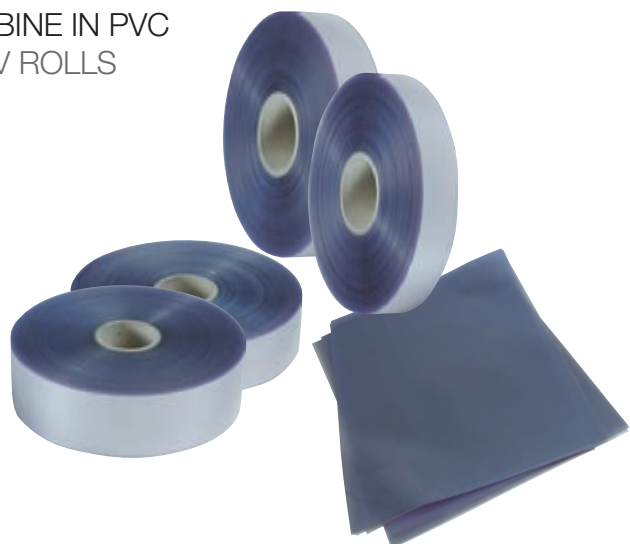
CIOCOGRÌ

Inserendo l'impasto composto da: riso soffiato, filetti di mandorle caramellate, cioccolato temperato e burro di cacao, si ottengono velocemente squisite grignottine.

By filling it up with a mixture composed by: puffed rice, caramelized almond ribbons, tempered chocolate and cocoa butter, you can quickly get delicious grignottines.

* Disponibile fino ad esaurimento scorte - * Subject to availability

BOBINE IN PVC
PCV ROLLS



COD.	H mm	Spessore - Thickness
BB25	25	100 micron
BB30	30	100 micron
BB35	35	100 micron
BB4	40	100 micron
BB45	45	100 micron
BB5	50	100 micron
BB6	60	100 micron

Bobine da 200 mt, in PVC, disponibili in diverse altezze.
PVC rolls, 200 mt. length, available in different heights.

COD.	Dim. mm - Size mm
FA64	600 x 400

Confezione da 100 fogli in PVC.
100 PVC sheets.
Spessore 100 micron

TAMPONE IN GOMMA
ALIMENTARE
FOOD RUBBEN COMB



COD.	Dim. mm - Size mm
TFL10	100
TFL15	150

* Disponibile fino ad esaurimento scorte - * Subject to availability

BOTTIGLIA
BOTTLE

PERSONALIZZABILE
con logo cliente. Contattateci!
CUSTOMIZABLE
with customer logo. Contact us!



Descrizione - Description	
BOTTIGLIA	Bottiglia per bagna da 1 lt., con scala graduata. Sono possibili personalizzazioni. 1 lt. punch bottle with doser and graduated scale It can be customized.

COLINO
STRAINER



COLINO	Colino a pistone inox con supporto St. steel funnel with support
---------------	---

Per stampi gelatine vedere pag. 50
For jelly moulds page 50

Strumenti - Tools

ATTREZZI

TOOLS



COD.

Descrizione - Description

SFP

Serie completa di 10 pezzi.
Forchettine per pralineria con filo in acciaio inox.
Complete 10 pcs. range.
Praline fork with st. steel wire.

Acquistabili anche singolarmente, con i relativi codici.
Individually purchased too, with related codes.

CAREMELLIZZATORE INOX ST. STEEL CARAMEL MAKER



COD.

Watt

Dim. mm - Size mm

CRM1

1500

230

CRM2

1000

120

Per qualsiasi tipo di prodotto da caramellare.
Si spolvera di zucchero semolato o a velo, quando il caramellizzatore é incandescente, passarlo sul prodotto da caramellare (millefoglie, mousse, bavaresi, desserts, monoporzioni, etc...)
For any product to caramelize. Pour sugar and, when the caramel-maker is very hot pass it on the product to caramelize (mousses, desserts, etc...)

CRM1

CRM2

TERMOMETRI THERMOMETERS



COD.

Descrizione - Description

TH5986S

Termometro tascabile digitale, a lettura immediata, sonda cavo, memorie. Campo di misurazione da -50°C a + 260°C.
Pocket digital thermometer, immediate reading, drill, memories. Measuring range from -50°C to +260°C.

TH5989

Termometro tascabile digitale, sonda fissa in acciaio inox, a lettura immediata. Campo di misurazione: da - 50°C a + 150°C.
Pocket digital thermometer, fixed st. steel drill, immediate reading. Measuring range from - 50°C to + 150°C.

Griglie per decoro

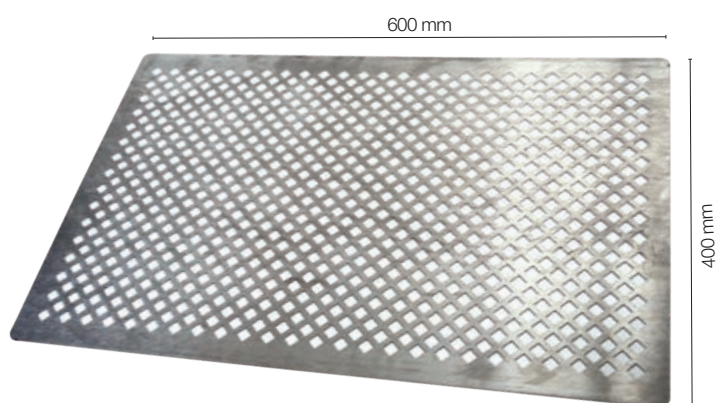
Stainless steel grills for decorations

COME UTILIZZARE LE GRIGLIE DECORO

Appoggiare la griglia sul tappeto SPV.
Spatolare la pasta decoro uniformemente.
Passare in congelatore.
Stendere il biscuit aiutandosi con la raplette o con il telaio.
Cuocere in forno a 230° per 8 minuti, appoggiare il biscuit su un foglio e togliere delicatamente l'SPV.

ISTRUCTIONS TO USE OUR GRILLS

Place the grill on the SPV.
Spread uniformly the decorating paste.
Put it in a freezer.
By using our raplette or our frame spread uniformly your biscuit.
Bake in your oven at 230° for 8 minutes.
Place the biscuit on a greaseproof paper and remove carefully the SPV tray.



GD1



GD2



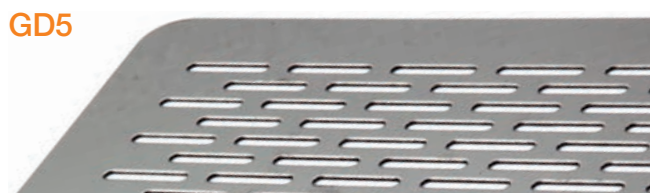
GD3



GD4



GD5



GD6



GD7



GD8



ATTREZZATURE - EQUIPMENT

Aladin

lampada per zucchero - sugar lamp

COD.

ALADIN

- Struttura e piano di lavoro in acciaio inox.
Stainless steel structure and working plan
- Lampada a infrarossi con 3 potenze selezionabili:
Infrared lamp with 3 selecting powers:
500-1000-1500 W
- Completamente smontabile. Cavo di alimentazione incluso.
Fully removable. Lighting cable included.

Piano di lavoro - Working plan:
mm 610 x 410
Ingombro - Size:
mm 610 x 410 x 500 H
Peso - Weight: 6,4 kg



Sculpture in zucchero artistico realizzate da Davide Malizia.
Artistic sugar creations made by Davide Malizia.



PIANO RISCALDATO
HEATED SURFACE



COD.

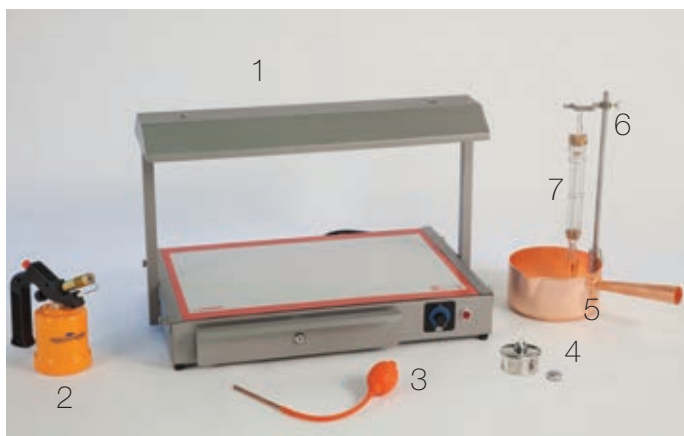
PIANO/R

Ideale per la lavorazione del cioccolato e per la serigrafia.
Caratteristiche tecniche: Piano completamente in acciaio inox a specchio, dim. 730 x 650 mm; con regolatore di temperatura da 0 °C a + 80 °C.

Suitable for working with chocolate and silkscreen printing.
Technical features: Mirrored st. steel surface, dim. 730 x 650 mm, temperature controller from 0° to + 80 °C.



LAMPADA PER ZUCCHERO
SUGAR LAMP



LAMPADA

Interamente in acciaio inox, completa di cassetto porta attrezzi, variatore di potenza e n° 2 resistenze porcellanate.
Completely st. steel made, provided with drawer for tools, power converter and nr. 2 glazed resistances.

Potenza - Power: 1000 watt

Tensione d'esercizio - Voltage: 230 volt

Piano di lavoro - Working area: mm 600 x 400

Peso - Weight: 5 kg

Descrizione immagine - Picture description:

- 1) Art. LAMPADA - LAMP
- 2) Cannello con accensione automatica
Torch with automatic ignition
- 3) Pompetta con terminale in rame
Pump with copper end
- 4) Art. BAZ boccetta alcool con stoppino
St. steel bottle with alcohol wick
- 5) Art. CZ20 casseruola in rame - Copper bowl
- 6) Art. RG1 reggi caramellometro
Holder for thermometer
- 7) Caramellometro con gabbia
Thermometer with housing

PISTOLA
ELETTRICA PER
CIOCCOLATO
ELECTRIC GUN
FOR CHOCOLATE

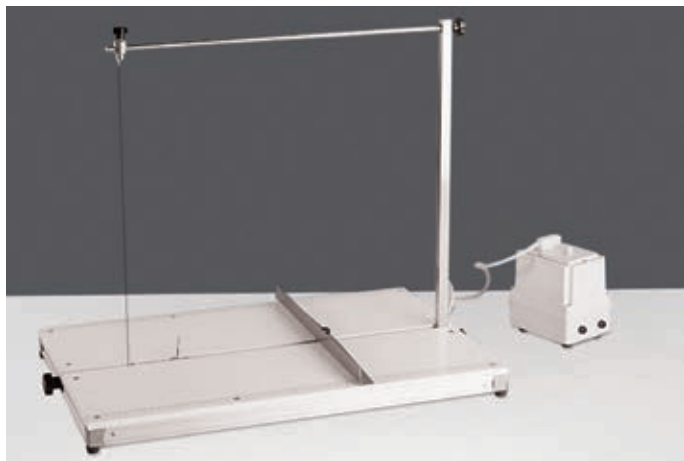


W200

Capacità 0.8 lt. con regolatore di polverizzazione;
60 watt di potenza, 220 Volt.
Capacity 0.8 lt. pulverization regulating mechanism, power 60 watt, 220 Volt.

Attrezzature - Equipment

MACCHINA TAGLIA POLISTIROLO POLYSTYRENE CUTTING MACHINE



COD.

MTP

Permette di realizzare con la massima facilità e velocità qualsiasi figura in polistirolo: cilindri, coni, cubi, etc. Indispensabile per la realizzazione di torte monumentali. It allows easily and quickly the creation of a lot of polystyrene shapes, cylinders, cones, cubics, etc. It's absolutely necessary to create monumental cakes.

Caratteristiche tecniche:

Tensione di esercizio: 230 volt
Disponibile a richiesta: 110 volt
Potenza assorbita: 126 watt
Dimensioni: piano utile 700 x 450 mm completamente smontabile.
Altezza: 500 mm
Peso: 5 kg
La macchina viene fornita con variatore di potenza.

Technical features:

Voltage: 230 volt.
Available on request: 110 volt
Power: 126 watt
Dimensions: working space 700 x 450 mm.
It can be completely dismantled.
Height= 500 mm
Weight: 5 kg
The machine is provided with power converter.

KIT AEROGRAFO KIT AIRBRUSH



AEROGRAFO

Composto da: aeropenna a doppia azione, altamente professionale, completamente in acciaio inox; tubo in gomma con attacchi rapidi; compressore 220 volt, motore non a bagno d'olio e quindi idoneo al contatto con sostanze alimentari, pressione di uscita 2,5 bar
Composed by st. steel made double action airbrush, hose (no clamp is needed), compressor 220 volt, with non oil engine suitable for foods, outgoing pressure 2,5 bar.

RG2

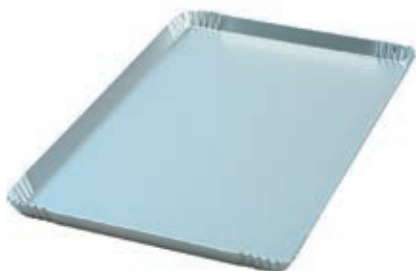
Sostegno per aeropenna
Air brush support

PIATTI E VASSOI

PLATES AND TRAYS

VASSOIO DA ESPOSIZIONE DISPLAY TRAY

Per esporre in vetrina pasticceria fresca e pralineria in genere.
To display fresh pastries and pralines.

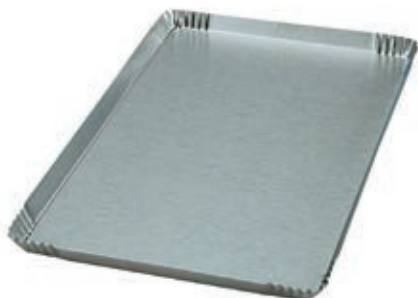


COD. Dim. mm - Size mm

VE1A	305 x 225 x 20
VE2A	375 x 245 x 20
VE3A	480 x 310 x 20
VE4A	600 x 400 x 20

Disponibile a richiesta min. 10 pezzi.
Available on request min. 10 pieces.

ALLUMINIO OXALIZZATO ALUMINIUM



VE1	305 x 225 x 20
VE2	375 x 245 x 20
VE3	480 x 310 x 20
VE4	600 x 400 x 20

Disponibile a richiesta min. 10 pezzi.
Available on request min. 10 pieces.

ALLUMINIO OXALIZZATO VERSIONE ORO ALUMINIUM GOLDEN VERSION



VE1G	305 x 225 x 20
VE2G	375 x 245 x 20
VE3G	480 x 310 x 20
VE4G	600 x 400 x 20

Disponibile a richiesta min. 10 pezzi.
Available on request min. 10 pieces.





TAGLIAPASTA E FASCE INOX

DOUGH CUTTER AND INOX FRAMES

Placche per pastafrolla

Tagliapasta

Tagliapasta in banda stagnata

Fasce inox

Rullo tagliapasta croissants

Tagliapasta per vol-au-vent

Tagliapasta estensibile inox

Plastic cookies cutter

Dough cutter

Dough cutter

Stainless steel bands

Cutting roller for croissants

Pastry cutter for croissants

St. Steel extensible pastry cutter



Ph. Paolo Picciotto / www.italiangourmet.it

Placche per pastafrolla Plastic cookies cutter

Facili da usare permettono un gran risparmio di tempo. Ideali per la preparazione di biscotti, pizzette, salatini e basi per pasticcini.

Easy to use, they allow a great saving of time. Suitable to prepare cookies, pizzas, savoury biscuit and pastry bases.



COD.

PF1	ø mm 90	20 forme - moulds	
PF2/A	ø mm 40	104 forme - moulds	
PF5/A	ø mm 40	95 forme - moulds	
PF3/A	ø mm 40	95 forme - moulds	

COD.

PF2	ø mm 45	72 forme - moulds	
PF5	ø mm 45	60 forme - moulds	
PF3	ø mm 53	53 forme - moulds	
PF6	ø mm 48	95 forme - moulds	

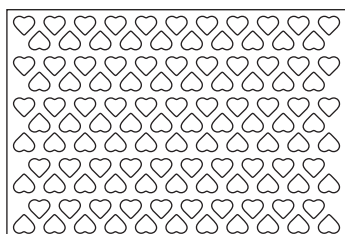
Placche per pastafrolla Plastic cookies cutter

COD.

PF6/A

ø mm 40

116 forme - moulds

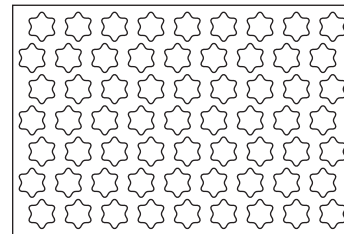


COD.

PF4

ø mm 60

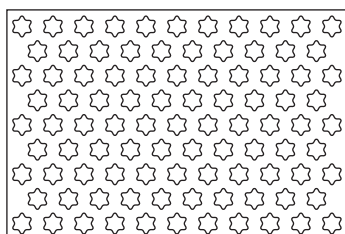
63 forme - moulds



PF4/A

ø mm 40

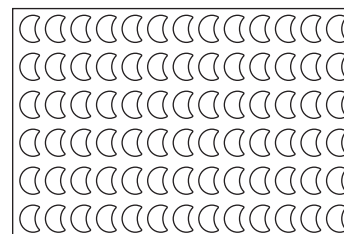
95 forme - moulds



PF7

ø mm 48

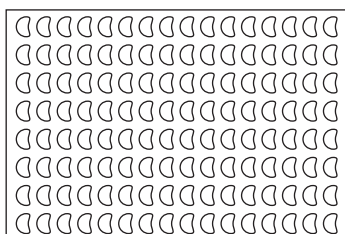
78 forme - moulds



PF7/A

ø mm 40

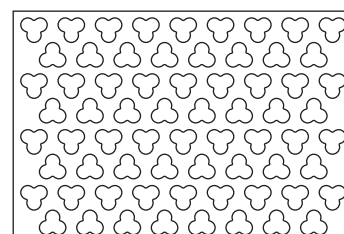
128 forme - moulds



PF8

ø mm 50

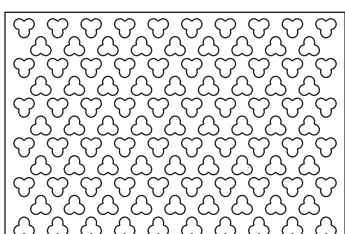
68 forme - moulds



PF8/A

ø mm 40

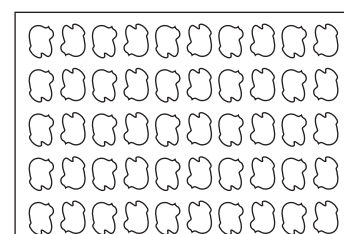
105 forme - moulds



PF11

ø mm 60

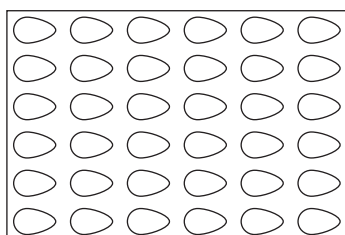
50 forme - moulds



PF10

ø mm 60

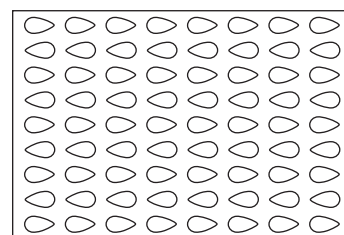
36 forme - moulds



PF10/A

ø mm 51

70 forme - moulds

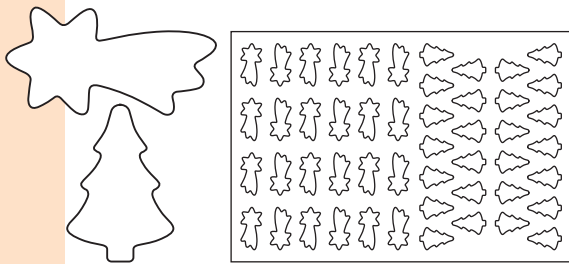


COD.

PF9

ø mm 80/66

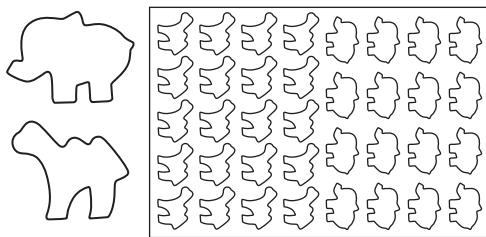
50 forme - moulds



PF14

ø mm 75/80

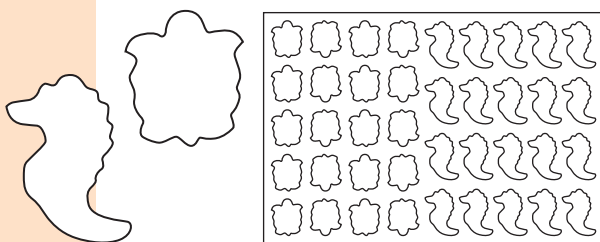
20/16 forme - moulds



PF16

ø mm 68/78

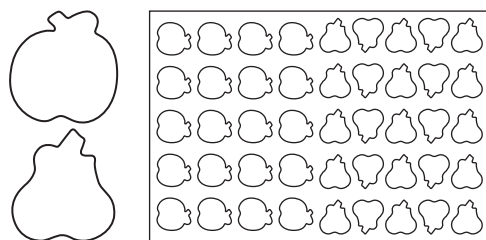
20/20 forme - moulds



PF15

ø mm 65/63

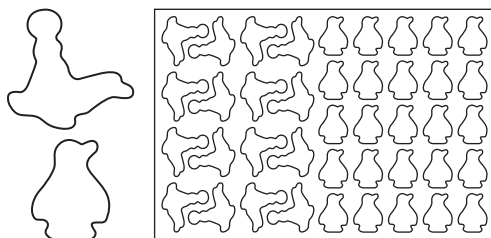
20/25 forme - moulds



PF18

ø mm 75/70

16/25 forme - moulds



PF300

ø mm 45/52/50/56/57

64 forme - moulds

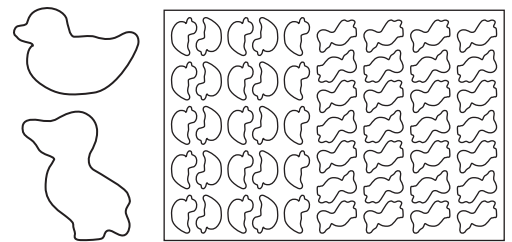


COD.

PF17

ø mm 70/72

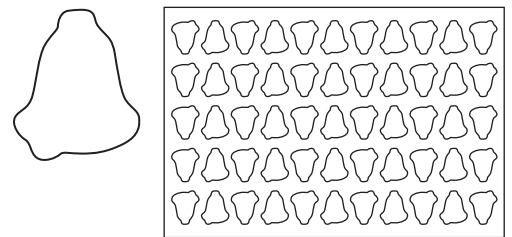
25/28 forme - moulds



PF12

ø mm 60

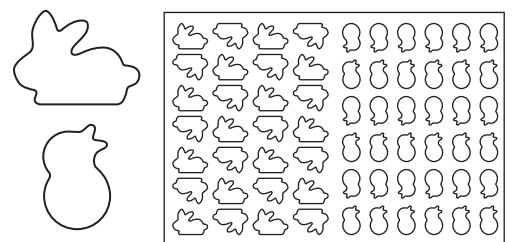
55 forme - moulds



PF13

ø mm 60/50

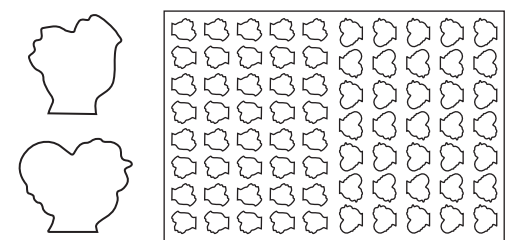
28/36 forme - moulds



PF200

ø mm 40/50

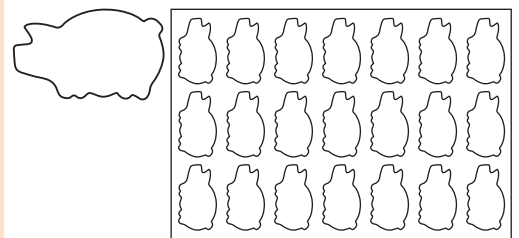
40/35 forme - moulds



PF201

ø mm 110

21 forme - moulds



Tagliapasta Dough cutter

Forma Moulds COD. Dimensione Size mm H mm

Cuore Heart

TP895 100 30
TP896 120 30



Gatto Cat

TP856 80 x 65 30



Pesce Fish

TP858 80 x 35 30



Colomba Dove

TP855 80 x 50 30
TP74B 150 x 70 35



Forma Moulds COD. Dimensione Size mm H mm

Stella Star

TP867 90 30
TP866 125 30



Rondine Swallow

TP850 80 x 65 30



Cane Dog

TP854 80 x 55 30



Gallo Cock

TP853 80 x 65 30



Tagliapasta in banda stagnata

Dough cutter

Forma Moulds	COD.	n. forme n. moulds	mm
Cerchi lisci Smooth circle	STP53B	9	da/from 20 a 80



Forma Moulds	COD.	n. forme n. moulds	mm
Cerchi festonati Festoned circle	STP52B	9	da/from 20 a 105



Forma Moulds	COD.	n. forme n. moulds	mm
Cerchi lisci robusti Strong smooth circles	STP540B	12	da/from 22 a 110



Forma Moulds	COD.	n. forme n. moulds	mm
Cerchi festonati Festooned circles	STP52D	14	da/from 20 a 105



Forma Moulds	COD.	n. forme n. moulds	mm
Cerchi festonati robusti Strong festoned circles	STP54B	12	da/from 20 a 110



Forma Moulds	COD.	n. forme n. moulds	mm
Ovali festonati Festooned oval	STP60B	9	da/from 25 a 80



Tagliapasta in banda stagnata Dough cutter

Forma Moulds	COD.	n. forme n. moulds	mm
Ovali lisci Smooth oval	STP61B	9	da/from 27 a 85



Forma Moulds	COD.	n. forme n. moulds	mm
Quadrati lisci Smooth square	STP59	6	da/from 30 a 65



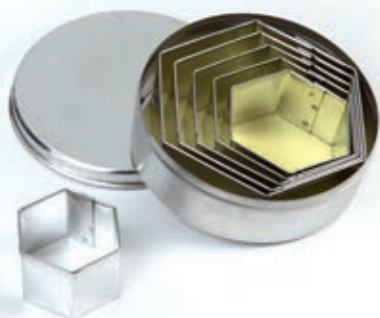
Forma Moulds	COD.	n. forme n. moulds	mm
Quadrati festonati Festooned square	STP58	5	da/from 35 a 80



Forma Moulds	COD.	n. forme n. moulds	mm
Rombo lisci Smooth rhombus	STPROML	5	da/from 50 a 115



Forma Moulds	COD.	n. forme n. moulds	mm
Esagono liscio Smooth hexagon	STP55L	6	da/from 45 a 90



Forma Moulds	COD.	n. forme n. moulds	mm
Goccia liscia Smooth drop	STP57	6	da/from 45 a 95



Forma Moulds	COD.	n. forme n. moulds	mm
Cuore liscio Smooth heart	STP64	6	da/from 40 a 80



Forma Moulds	COD.	n. forme n. moulds	mm
Cuore festonati Festooned heart	STP64F	5	da/from 35 a 100



Stella liscia Smooth star	STP65	6	da/from 45 a 85
------------------------------	--------------	---	--------------------



Mezzaluna liscia Smooth half-moon	STP54L	6	da/from 30 a 65
---	---------------	---	--------------------



Fiore liscio Smooth flower	STP67	6	da/from 40 a 95
-------------------------------	--------------	---	--------------------



Trifoglio liscio Smooth clover	STP66	6	da/from 40 a 90
-----------------------------------	--------------	---	--------------------



Tagliapasta in banda stagnata

Dough cutter

Forma Moulds	COD.	n. forme n. moulds	mm
Foglia festonata Festooned leaf	STP62	5	da/from 50 a 110



Animali Animal	STP31	10	
-------------------	--------------	----	--



Lettere alfabeto Letters	STP33	26	
-----------------------------	--------------	----	--



Mix misto Mix shapes	STP46	8	
-------------------------	--------------	---	--



Forma Moulds	COD.	n. forme n. moulds	mm
Foglia liscia Smooth leaf	STP63	6	da/from 50 a 95



Forme Natale Christmas shapes	STP44	4	
----------------------------------	--------------	---	--



Numeri Numbers	STP34	9	100
-------------------	--------------	---	-----



Sagome diverse Fancy	STP30A	12	
-------------------------	---------------	----	--



Forma Moulds	COD.	n. forme n. moulds
Sagome diverse Fancy	STP30B	12



Forma Moulds	COD.	n. forme n. moulds
Sagome diverse Fancy	STP30C	12



Sagome diverse Fancy	STP30D	12
-------------------------	---------------	----



KIT 6 mini coppapasta Kit 6 mini coppapasta	STP00	6
--	--------------	---



Tagliapasta - pastry cutter

Lama in acciaio inox impugnatura in gomma.

Stainless steel blade with rubber handle.



Lama liscia
Smooth blade

COD.	Dimensione Size	Confezione Pack
TP5	ø mm 55	1



Lama festonata
Festooned blade

COD.	Dimensione Size	Confezione Pack
TP6	ø mm 55	1




Lama liscia
Smooth blade

COD.	Dimensione Size	Confezione Pack
TP7	ø mm 97	1

Fasce inox

Stainless steel bands

	COD.	H mm	ø mm	Spessore Thickness
Cerchio* Round*	X1202	20	120	15/10
	X1402	20	140	15/10
	X1602	20	160	15/10
	X1802	20	180	15/10
	X2002	20	200	15/10
	X2202	20	220	15/10
	X2402	20	240	15/10
	X2602	20	260	15/10
	X2802	20	280	15/10
	X3910	40	100	15/10
	X3912	40	120	15/10
	X3914	40	140	15/10
	X3916	40	160	15/10
	X3918	40	180	15/10
	X3920	40	200	15/10
	X3922	40	220	15/10
	X3924	40	240	15/10
	X3926	40	260	15/10
	X3928	40	280	15/10
	X3930	40	300	15/10
	X3932	40	320	15/10
	X3934	40	340	15/10
	X3936	40	360	15/10
	X4010	50	100	15/10
	X4012	50	120	15/10
	X4014	50	140	15/10
	X4016	50	160	15/10
	X4018	50	180	15/10
	X4020	50	200	15/10
	X4022	50	220	15/10
	X4024	50	240	15/10
	X4026	50	260	15/10
	X4028	50	280	15/10
	X4030	50	300	15/10
	X4032	50	320	15/10
X4034	50	340	15/10	
X4036	50	360	15/10	



*A richiesta si possono realizzare misure particolari (quantità min. 20 pz).
*On request you can do special measures (min. quantity 20 pieces).



Triangolo
Triangle

COD.	H mm	mm	Spessore Thickness
X3720	40	200	10/10
X3723	40	230	10/10
X3726	40	260	10/10



Rettangolo*
Rectangle*

X411836	40	170 x 350	20/10
X413040	40	290 x 390	20/10
X414060	40	390 x 590	20/10
X421836	50	170 x 350	20/10
X423040	50	290 x 390	20/10
X424060	50	390 x 590	20/10

*A richiesta si possono realizzare misure particolari (quantità min. 20 pz).
*On request you can do special measures (min. quantity 20 pieces).



Cuore
Heart

X7718	40	180	10/10
X7720	40	200	10/10
X7722	40	220	10/10
X7724	40	240	10/10
X7726	40	260	10/10



Mezza sfera
Half sphere

S3312	60	120	10/10
S3314	70	140	10/10
S3316	80	160	10/10
S3318	90	180	10/10
S3320	100	200	10/10



Piramide
Pyramide

S2309	60	90	15/10
S2312	80	120	15/10
S2315	100	150	15/10
S2317	120	170	15/10
S2319	130	190	15/10



Triangolo bombato
Curved triangle

X0618	40	180	10/10
X0622	40	220	10/10
X0624	40	240	10/10
X0626	40	260	10/10

Fasce inox

Stainless steel bands



Virgola
Comma

COD.	H mm	mm	Spessore Thickness
X0120	40	200	10/10
X0125	40	250	10/10
X0130	40	300	10/10



Oblunga
Oblonge

X3522	40	220	10/10
X3526	40	260	10/10
X3530	40	300	10/10



Goccia
Drop

X2720	40	220	10/10
X2723	40	230	10/10
X2726	40	260	10/10
X2730	40	300	10/10
X2733	40	330	10/10



Triangolo ondine
Triangle waves

X4920	40	200	10/10
X4923	40	230	10/10
X4926	40	260	10/10



Tronco di piramide
Pyramide base

X6818	40	180	10/10
X6821	40	210	10/10
X6824	40	240	10/10
X6827	40	270	10/10



Ottagono
Octagon

X7014	40	140	10/10
X7016	40	160	10/10
X7018	40	180	10/10
X7020	40	200	10/10
X7022	40	220	10/10
X7024	40	240	10/10
X7026	40	260	10/10



Quadrato ondivine
Square waves

COD.	H mm	mm	Spessore Thickness
X4818	40	180	10/10
X4820	40	200	10/10
X4823	40	230	10/10



Triangolo smussato
Triangle

X2920	40	200	10/10
X2923	40	230	10/10
X2926	40	260	10/10

Tagliapasta - Cutter

	COD.	mm	
Rullo tagliapasta croissants Cutting roller for croissants	RC1	70 x 100	Manico in plastica Plastic handle
	RC2	110 x 150	
	RC3	180 x 140	
	RC4	180 x 200	
	RC5	140 x 200	
	RC6	55 x 70	

RC3D	180 x 140	Manico in plastica Plastic handle
RC4D	180 x 200	

COD.	Esterno ø mm Stacking ø mm	Interno ø mm Internal ø mm
TV1	80	56
TV2	68	46
TV3	58	40
TV4	40	24

TV5	63	40
------------	----	----

TV7	82	54
------------	----	----

COD.	ø mm	Lame lisce Smooth blades	Lame festonate Festooned blades
TPO1	55	5	-
TPO2	55	7	-
TPO3	55	5	5
TPO4	55	7	7

Tagliapasta
estensibile inox
St. steel
extensible pastry
cutter



Gomma su richiesta
Rubber on request

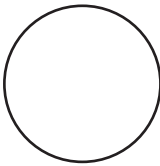
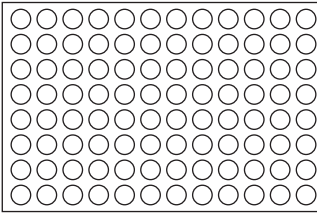
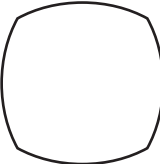
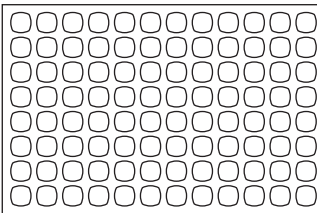

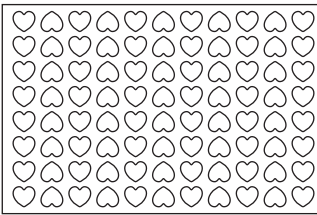
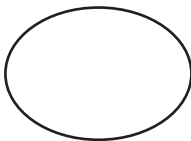
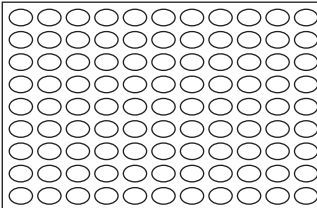


CHABLON DA FORNO BAKING CHABLON

In silicone spessore 4 mm.
Colare l'impasto negli appositi fori e livellare;
mettere la teglia con lo chablon direttamente
in forno e cuocere.
Lo chablon non permetterà all'impasto,
durante la cottura, di dilatarsi, producendo
così forme perfette.

Silicone made, thickness 4 mm.
Pour the mixture in the holes and level it, put
the tray with the chablon in the oven and
bake it.
The chablon will not allow the product to
expand and you will get perfect shapes.



COD.	Forma - Shape	Impronte Holes
CHT	Tondo Round 	96 
CHQ	Quadrato Square 	96 
CHC	Cuore Heart 	88 
CHO	Ovale Oval 	99 

ALZATE - CAKE STANDS

Ottone - Brass



COD. ø Piani / Levels

760001L	310 mm (4)
	270 mm (1)
	230 mm (1)

Dim. / Size: mm 1030 x 1100



COD. ø Piani / Levels

760003L	390 mm (2)
	350 mm (1)
	310 mm (1)
	270 mm (1)
	230 mm (1)
	230 mm (1)

Dim. / Size: mm 1020 x 1100



COD. ø Piani / Levels

760002L	270 mm (10)
----------------	-------------

Dim. / Size: mm 1010 x 1100

Acciaio - Steel



7 piani rettangolari con base
7 levels rectangular plates with base

COD. ø Piani / Levels

ALZATA7R	160 x 160 mm
	185 x 225 mm
	210 x 290 mm
	235 x 355 mm
	260 x 420 mm
	285 x 485 mm
	310 x 550 mm

Dim. / Size: mm 550 x 310 H mm 1060



6 Piani - 6 levels

COD. ø Piani / Levels

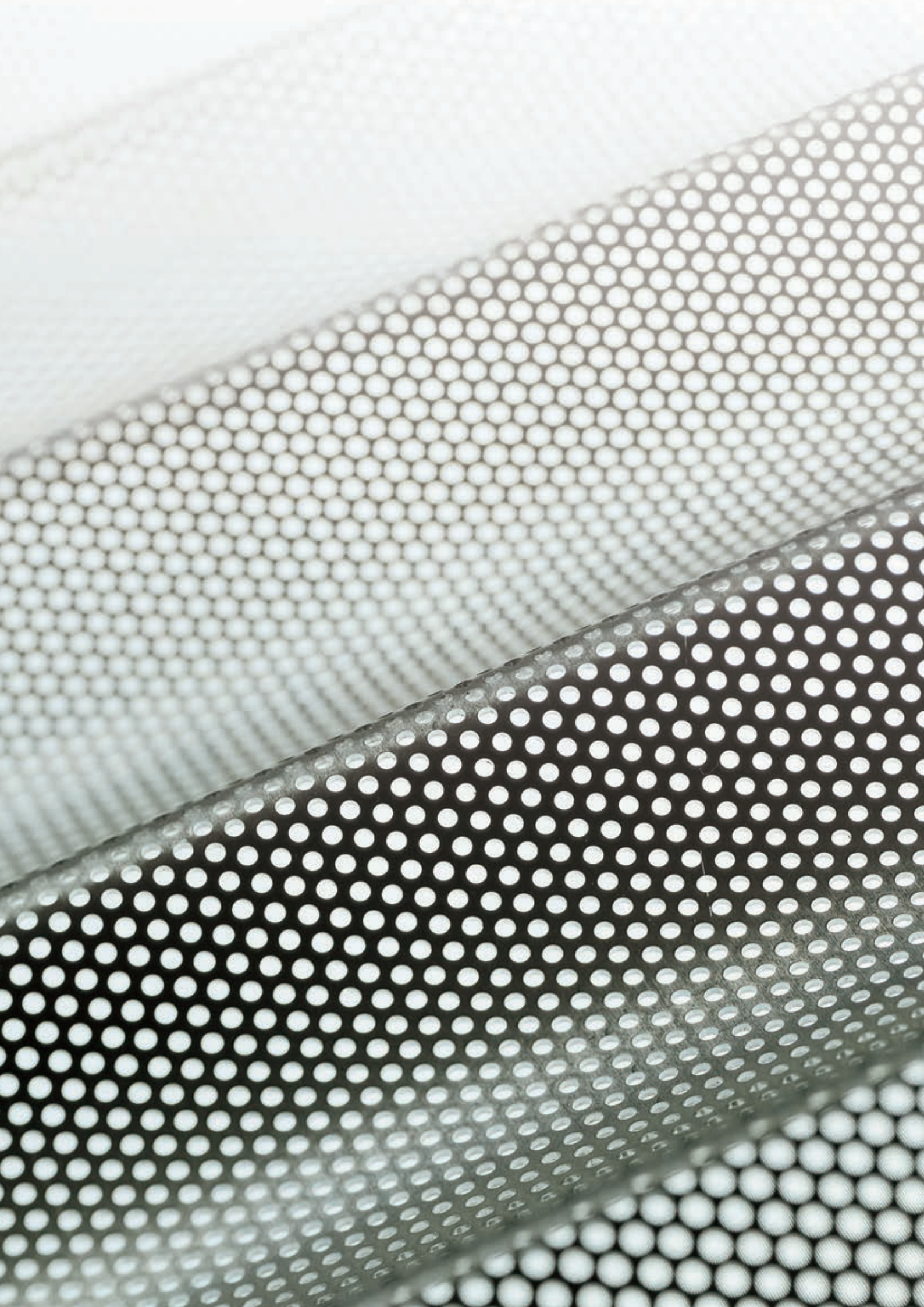
ALZATAC6A	200 (2)
	260 (2)
	320 (2)



Piani tondi - Round plates

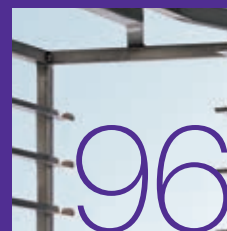
COD. nr. Piani ø Piani
nr. Levels ø Levels

ALZATAT4	4	200 / 260 / 320
		/ 400
ALZATAT5	5	200 / 260 / 320 / 400 / 450
ALZATAT6	6	200 / 260 / 320 / 400 / 450 / 500
ALZATAT7	6	160 / 200 / 260 / 320 / 400 / 450



Teglie e carrelli

Professional equipment



CARRELLI

TROLLEYS



TEGLIE

TRAYS

CARRELLI TROLLEYS

Modelli e dimensioni a richiesta. Articoli personalizzati per ogni esigenza.

Items and sizes available on demand. Customized items according to every needs.



Carrelli per forni in acciaio inox
In acciaio inox AISI 304 tubolare da 25 mm, spessore 1,5 mm
Trolleys suitable for rotor ovens st. steel
St. steel AISI 304 tubular 25 mm, thickness 1,5 mm



Carrelli portateglie
Carrelli portateglie per celle 18 piani in acciaio inox AISI 304 SP. Tubolari ripiani 15/10 In acciaio inox AISI 304 tubolare da 25 mm spessore 1,5 mm
Trolleys for trays
Trolleys suitable for fridge compartments 18 levels, st. steel AISI 304 tubular 25 mm, thickness 1,5 mm

DETTAGLI STRUTTURALI - STRUCTURAL DETAILS



Guide angolari in acciaio inox AISI 304
St. steel AISI 304 angular slides



Particolare cuscinetti
Bearing detail



Ruote termiche resistenti ad alta temperatura
Thermal wheels resistant to high temperature

CARRELLI PORTA MARNE TROLLEYS SUITABLE FOR CARRYING DOLLIES



Base con marne in acciaio
AISI 304
Containers base for dollies
in st. steel AISI 304



Carrelli a pioli esecuzione
in acciaio inox

Semplici: posti fissi 15/20

Doppi: posti fissi 30/40

Ottimi per velocizzare le
operazioni all'interno del
laboratorio.

Trolleys with hooks in
st. steel


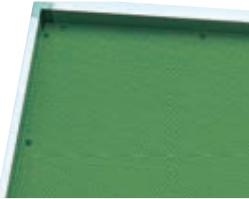



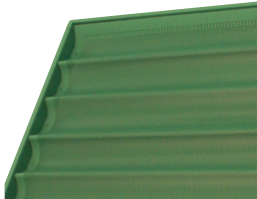

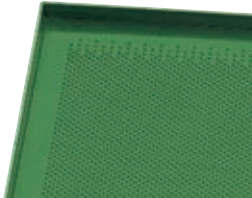
Simple: 15/20 tray seats



Double: 30/40 tray seats









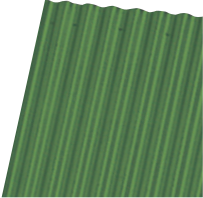
To speed up the work in the
laboratory.

TEGLIE - TRAYS

Modelli e dimensioni a richiesta. Articoli personalizzati per ogni esigenza.
 Items and sizes available on demand. Customized items according to every needs.

	Descrizione / Description	SP	Dettaglio rivestimento Teflon Teflon detail
	Teglie piane Flat trays version	15/10	
	Teglie ondulazione trasversale Transversally trays	10/10	
	Teglie ondulazione longitudinale Longitudinally trays	10/10	
	Teglie piane con bordo di piega Flat trays with moulded border	15/10	

Descrizione / Description	SP	H mm	Bordi Borders	Dettaglio / Detail
	15/10	10 20 30 40	4	
Teglie in lega di alluminio peralluman idoneo per la teflonatura Disponibili senza rivestimento, siliconate, rivestite con Teflon verde (5 mani). Trays in aluminium alloy peralluman ideal for teflon coverings Available in raw aluminium, silicone, green teflon (5 layers).				

	Descrizione / Description	SP	H mm	Bordi Borders	Dettaglio / Detail
	<p>Teglie in alluminio. Disponibili senza rivestimento, siliconate. Trays in aluminium. Available in raw aluminium, silicone.</p>	12/10	10 20 30 40	4	
	<p>Teglie in lamiera alluminata. Disponibili senza rivestimento, siliconate, rivestite con Teflon verde (5 mani). Trays in aluminate. Available in raw aluminium, silicone, green teflon (5 layers).</p>	8/10	10 20 30 40	4	
SP					
	<p>Teglie in lamiera alluminata a canali. Disponibili senza rivestimento, siliconate, rivestite con Teflon verde (5 mani). Aluminate trays thickness, with channels. Available in raw aluminium, silicone, green teflon (5 layers).</p>	6/10			
	<p>Teglie lamiera alluminata a canali con maniglia. Disponibili senza rivestimento, siliconate, rivestite con Teflon verde (5 mani). Aluminate trays corrugated version thickness, with handles. Available in raw aluminium, silicone, green teflon (5 layers).</p>	6/10			
	<p>Teglie grissini in lamiera alluminata Disponibili senza rivestimento, siliconate, rivestite con Teflon verde (5 mani). Aluminate bread stick trays. Available in raw aluminium, silicone, green teflon (5 layers).</p>	8/10			

TEGLIE PIZZA E PASTICCERIA

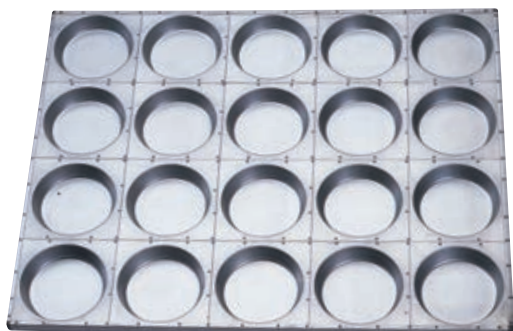
TRAYS FOR PIZZA AND PASTRY

Modelli e dimensioni a richiesta. Articoli personalizzati per ogni esigenza

Items and sizes available on demand. Customized items according to every needs.

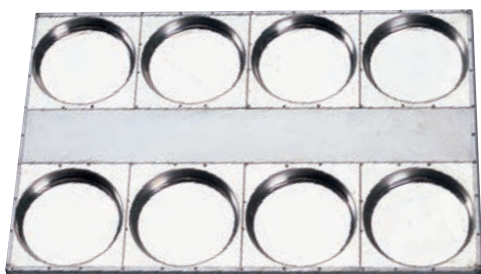
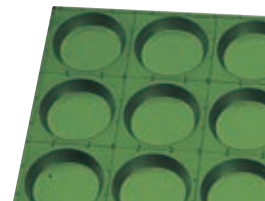
Dettaglio
rivestimento Teflon
Teflon detail

Descrizione / Description



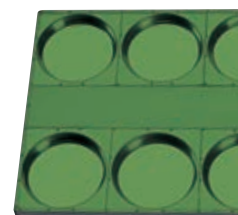
Teglie pizza
Pizza trays

Disponibili senza rivestimento, siliconate, rivestite con Teflon verde (5 mani).
Available in raw aluminium, silicone, green teflon (5 layers).



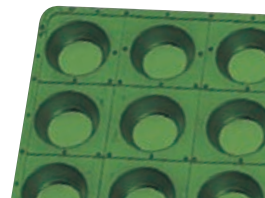
Teglie pizza
standard
Standard
pizza trays

Disponibili senza rivestimento, siliconate, rivestite con Teflon verde (5 mani).
Available in raw aluminium, silicone, green teflon (5 layers).



Teglie per
pasticceria
Trays for
pastry

Teglie con 40 stampi per pasticceria. Disponibili senza rivestimento, siliconate, rivestite con Teflon verde (5 mani).
Baking pans with 40 moulds for pastry.
Available in raw aluminium, silicone, green teflon (5 layers).



STAMPI E TORTIERE MOULDS AND CAKE MOULDS

SP



Stampi pan carré in lamiera alluminata.
Disponibili grezze e con Teflon verde (5 mani). Con coperchio.
Aluminate bread moulds.
Available rough and green teflon coated (5 layers). With lid.

6-8/10



Tortiere tonde in alluminio.
Round cake pans in aluminium.



Tortiere tonde in lamiera alluminata.
Round aluminate cake pans.

A richiesta - minimo ordine 10 pezzi.
on demand - 10 pieces minimum.




Applicazione teflon su teglie usate.
Teflon coating for used trays.



Edizioni - Editions

	COD.	Formato Size	pagine pages	Lingua Language
Cresci. L'arte della pasta lievitata. Iginio Massari Achille Zoia	Cresci	21 x 29,7 cm	300	Inglese Spagnolo
		Un libro attento ai minimi particolari, unico nella storia mondiale della pasticceria lievitata. Un lavoro nato con decenni di esperienze catalogate, da due uomini che amano il proprio lavoro. Stile e tecnica si fondono in simbiosi creando ricette di grande qualità e ottimo gusto.		A really painstaking book, unique in the world-wide history of leavened pastry. A work coming out from decennial experiences of two men who love their job. Style and technique blend in harmony creating recipes of great quality and goodness.

Opere Nereo Cambrosio	Opere	21 x 29,7 cm	152	Italiano
		Nereo Cambrosio ci guida nel mondo artistico del pane. La sua testimonianza è anche un consiglio commerciale per abbellire le vetrine e per abituare i clienti ad un gioioso consumo del pane. Il linguaggio è semplice ed umile come si conviene ad un artista che non vuole distanze con i colleghi.		Nereo Cambrosio brings us in the artistic bread world. His testimony is also a commercial suggestion to make the shop windows nicer and, why not, to accustom your customers to cheerful bread use. The language is really easy and modest, usual from an artist who does not want to get distances from his colleagues.

Monumenta

Iginio Massari
Luigi Biasetto



Monumenta

23,5 x 33,3 cm

280 ca

Italiano
Inglese

Un libro unico nella storia della pasticceria. Idee, tecnica e stile si fondono in vere e proprie sculture rappresentate con qualità editoriale di pari valore. Schemi, ricette e consigli aiutano ad eseguire con semplicità le opere.

A unique book in the confectionery history. Ideas, techniques and styles are blend in real sculptures presented by an editorial quality with same value. Drafts, recipes and suggestions help in developing easily the works.

Programma

Iginio Massari



Programma

23,5 x 33,3 cm

344

Italiano

Il libro "Programma" rappresenta uno dei più completi trattati dedicati alla pasticceria moderna e tradizionale. Le ricette illustrate sono il frutto di anni di lavoro di Iginio Massari, primo Relais Desserts italiano, e riguardano una produzione "dolce" e "salata". "Programma" suggerisce stili e metodi di altissima qualità suddivisi con proposte mirate ai diversi periodi dell'anno.

This book is one of the most complete treatises concerning the modern and traditional pastry-making confectionery. The inside recipes are the result of many years of working of Mr. Iginio Massari, the first Italian Relais Desserts, and they concern both pastry and salted production. "Programma" suggests top quality styles and methods for any proposal here divided according to the year's season.

Armonie

Mickaël Azouz
Iginio Massari



Armonie

22 x 32 cm

300

Italiano

Un'opera innovativa, soprattutto senza confini geografici. Il campione del mondo Mickaël Azouz, presidente fondatore de "La Grande Fête du chocolat" francese, e Iginio Massari, primo Relais Dessert d'Italia, presentano un libro tutto dedicato al cioccolato. Oltre mille chilometri di distanza, due Paesi, due culture, con un unico inedito messaggio. Un omaggio al proprio lavoro, indagato in ogni dettaglio.

An innovative work, without any geographical borders. The world champion Mickaël Azouz, promoter president of "La Grande Fête du chocolat", and Iginio Massari, the first Italian Relais Dessert, are proposing a book completely dedicated to chocolate. More than thousand kilometres distance, two Countries, two cultures, with a unique and unpublished message. A premium to his work, carefully investigated in each detail.

Pensieri

Marì Damiani
Massari



Pensieri

22 x 32 cm

216

Italiano
Turco

Pensieri è lo strumento di lavoro quotidiano per quanti desiderino perfezionare le proprie confezioni. I suggerimenti di Marì Damiani, unanimamente riconosciuta per la sua estrosa manualità, sono facili da adattare ai diversi gusti e personalizzazioni, spaziando dalle vetrine ai singoli pezzi che le compongono.

Pensieri is the daily working tool for all the people who wish to improve their wrappings. The suggestions of Marì Damiani, known everywhere for her fanciful manual ability, are easy to fit to different senses and personalizations, going from shop window to each single piece composing it.

INDICE ALFABETICO

ALPHABETICAL INDEX

Articolo Pag. Articolo Pag.

CONTENITORI

Bidoni	36
Cassonetti	37
Cestelli	31
Cestelli carrelli	32
Europa 400x300 coperchi	15
Europa 400x300 E	15
Europa 400x300 EC	15
Europa 400x300 EF	15
Europa 600x400 carrelli	12
Europa 600x400 coperchi	09
Europa 600x400 E	09
Europa 600x400 EC	10
Europa 600x400 EF	11
Europa 600x400 griglie	12
Europa 600x400 superleggera	13
Europa Double	14
Versioni Speciali	14
Grancasse	33
Grancasse carrelli	33
Grancasse coperchi	33
Mastelli	36
Serie N	29
Serie NC	29
Serie NF	29
Pallet	34
Pattumiere	37
Carrelli RF per hamburger	26
Coperchi Serie R	28
Serie R	27
Serie RC	28
Serie RF	28
Serie per hamburger	26
Secchi	36
Serie AF	14
Serie I	24
Serie IC	24
Serie S	22
Serie S coperchi	23
Serie SL	23
Serie SL coperchi	23
Termobox carrello CARE/P	20
Termobox carrello CARE75/I	20
Termobox CT64	18
Termobox CT75	18
Termobox CTGEL	19
Termobox CTPIZZA	19
Termobox SEPARATORE64	20
Termobox SEPARATORE75	20
Vasche	33
Vasche carrelli	33
Vasche coperchi	33
Vertical Box VB64	21
Vertical Box VBGN	21

ATTREZZATURE

Alzate acciaio	93
Alzate ottone	93
Apriscatole	69
Asciugaverdure Greenmatic	54
Bacinella fondo piatto inox	56
Bacinella per planetaria inox	56
Bacinella sferica inox	56
Bacinelle in plastica	57
Base appoggio inox	56
Bastardella inox	56
Bobine in PVC	71
Bocchette acciaio delizia	40
Bocchette acciaio fiore	40
Bocchette acciaio St.Honoré	40
Bocchette acciaio stella	40
Bocchette acciaio tonde	40
Bocchette plastica set	42
Bocchette plastica stella	42
Bocchette plastica tonde	42
Bocchette policarbonato	41
Bottiglia per bagna	71
Caraffe plastica	61
Caramellizzatore	72
Casseruola in rame	56
Chablon da forno in silicone	92
Ciocognè per grignottine in cioccolato	70
Colino	71
Coltelli in acciaio	58
Contenitori ermetici	57
Decora crostate	67
Espositore sac a poche e bocchette	45
Fasce inox torte cerchi	88
Fasce inox torte cuore	89
Fasce inox torte goccia	90
Fasce inox torte mezza sfera	89
Fasce inox torte oblunga	90
Fasce inox torte ottagonale	90
Fasce inox torte piramide	89
Fasce inox torte quadrato ondine	91
Fasce inox torte rettangolo	89
Fasce inox torte triangolo	89
Fasce inox torte triangolo bombato	89
Fasce inox torte triangolo ondine	90
Fasce inox torte triangolo smussato	91
Fasce inox torte tronco piramide	90
Fasce inox torte virgola	90
Forchettine per praliniera	72
Frusta inox	61
Frusta silicone	67

Girapanettoni	69
Griglie per decoro	73
Guanto anticalore	70
Guanto in silicone	55
Imbuto plastica	61
Kit aerografo	76
Aladin lampada per zucchero	74
Lampada per zucchero	75
Macchina taglia polistirolo	76
Mestolo inox	60
Molle per dolci	66
Pala alluminio	63
Pala ferro zincato	63
Pala legno	63
Pala pizza	63
Palette inox per gelato	66
Pavoflon	47
Pennello per dolci	70
Penna silicone	67
Pettine Charlotte	68
Pettine fasce in gomma	68
Pettine in plastica	68
Piano riscaldato	75
Pilly	55
Pinze per dolci	66
Pistola per cioccolato	75
Placche per pastafrolla	79
Portaposate	62
Raplette	68
Raschia acciaio	62
Raschiotti	64
Rulli forapasta	65
Rulli tagliapasta	65
Sac a poche in tela plastificata	44
Sac a poche monouso	44
Sac a poche Powerflex	43
Schiumarola inox	61
Sessole alluminio	62
Sessole plastica	62
Setacci	67
Spadino legno	63
Spargifarina	67
Spatole angolari	60
Spatole in acciaio	59
Spatole in plastica	60
Spatole in silicone	60
Spazzola	70
Spazzolone	70
Stampi in silicone per gelatine	48
Stampi per pane nido d'ape	59
Stampi per pane tartaruga	59
Stampo per cannoli	65
Taglia biscuit	69
Tagliapasta estensibile	91
Tagliapasta inox a rotella	87
Tagliapasta per croissant	91
Tagliapasta set	83
Tagliapasta singolo cane	82
Tagliapasta singolo colomba	82
Tagliapasta singolo cuore	82
Tagliapasta singolo gallo	82
Tagliapasta singolo gatto	82
Tagliapasta singolo pesce	82
Tagliapasta singolo rondine	82
Tagliapasta singolo stella	82
Tagliapasta vuol a vent	91
Tampone gomma alimentare	71
Tappetini SPV	46
Tazzone inox	56
Teglie per mignon	53
Teglie per monoporzione	51
Termometri	72
Vasso porta sac a poche	45
Vaso inox in alluminio	77

TEGLIE E CARRELLI

Carrelli a pioli	97
Carrelli per forni	96
Carrelli porta marme	97
Carrelli porta teglie	96
Stampi pan carré	101
Teglie in alluminio	98
Teglie in lamiera alluminata	99
Teglie per pasticceria	100
Teglie per pizza	100
Tortiere tonde in alluminio	101

EDIZIONI

Armonie	103
Cresci	102
Monumenta	103
Opere	102
Pensieri	103
Programma	103

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.

Item Pag. Item Pag.

CONTAINERS

Big Boxes	33
Big Boxes lids	33
Big Boxes trolleys	33
Bins	36
Dustbin	37
Europa 400x300 E	15
Europa 400x300 EC	15
Europa 400x300 EF	15
Europa 400x300 lid	15
Europa 600x400 carry dishes	12
Europa 600x400 E	09
Europa 600x400 EC	10
Europa 600x400 EF	11
Europa 600x400 lids	09
Europa 600x400 superlight	13
Europa 600x400 trolleys	12
Europa Double	14
Special Versions	14
Serie N	29
Serie NC	29
Serie NF	29
Pails	36
Pallet	34
Racks	31
Racks trolleys	32
Serie R lids	28
Serie R	27
Serie RC	28
Serie RF	28
Serie for hamburger buns	26
Rotin trolleys RF for hamburger	26
Rubbish bin	37
Serie AF	14
Serie I	24
Serie IC	24
Serie S	22
Serie S lids	23
Serie SL	23
Serie SL lids	23
Tanks	33
Tanks lids	33
Tanks trolleys	33
Termobox CT64	18
Termobox CT75	18
Termobox CTGEL	19
Termobox CTPIZZA	19
Termobox SEPARATORE64	20
Termobox SEPARATORE75	20
Termobox trolley CARE/P	20
Termobox trolley CARE75/I	20
Tubs	33
Vertical Box VB64	21
Vertical Box VBGN	21

EQUIPMENT

Airbrush kit	76
Basin and bowl st. steel support	56
Basin plastic	57
Basin st. steel flat bottom	56
Basin st. steel for planetary machine	56
Basin st. steel rounded	56
Bottle for punch	71
Bowl st. steel	56
Bread mould honey comb	59
Bread mould turtle	59
Brush	70
Brush big size	70
Brush for sweet	70
Brush in silicone	67
Cake brass stands	93
Cake inox stands	93
Cannoli mould	65
Carafe plastic	61
Caramel maker st. steel	72
Chablon for oven in silicone	92
Ciocognè to create chocolate grignottines	70
Comb Charlotte	68
Comb food rubber	68
Comb in plastic	68
Comb with rubber blades	68
Containers hermetic sealing	57
Cup st. steel	56
Cutlery tray	62
Cutter for biscuit	69
Cutter for croissant	91
Cutter for pastry extensible	91
Cutter for pastry with roll	87
Cutter in plastic for cookies	79
Dough cutter set	83
Dough cutter single cat	82
Dough cutter single cock	82
Dough cutter single dog	82
Dough cutter single dove	82
Dough cutter single fish	82
Dough cutter single heart	82
Dough cutter single star	82
Dough cutter single swallow	82
Dough cutter single vuol a vent	91
Expositor for sac a poche and tubes	45
Flour st. steel spreader	67
Forks for pralines	72
Frame st. steel cake beveled triangle	88-90
Frame st. steel cake circle	88
Frame st. steel cake comma	88-90

Frame st. steel cake curved triangle	88-90
Frame st. steel cake drop	88-90
Frame st. steel cake half sphere	88-90
Frame st. steel cake heart	88-90
Frame st. steel cake oblonge	88-90
Frame st. steel cake octagon	88-90
Frame st. steel cake pyramid	88-90
Frame st. steel cake pyramid base	88-90
Frame st. steel cake rectangular	88-90
Frame st. steel cake square waves	88-90
Frame st. steel cake triangle	88-90
Frame st. steel cake waves triangle	88-90
Funnel plastic	61
Glove silicone	55
Glove warmproof	70
Greenmatic vegetables dryer	54
Grills for decorations	73
Gun for chocolate	75
Heated surface	75
Ice cream st. steel palette	66
Jam tarts decorator	67
Knives st. steel	58
Ladle st. steel	59
Panettoni turner	69
Pavoflon	47
Pilly	55
Plier for sweet	66
Polystyrene cutting machine	76
PVC rolls	71
Raplette	68
Rasp st. steel	62
Roller pastry cutter	65
Roller pastry drill	65
Sac a poche disposable	44
Sac a poche in plastic canvas	44
Sac a poche Powerflex	43
Sac a poche sustaining jar	45
Saucepan copper	56
Scoop aluminium	62
Scoop plastic	62
Scrapers	64
Shovel aluminium	63
Shovel galvanized iron	63
Shovel pizza	63
Shovel wood	63
Sifter	67
Silicone jelly moulds	48
Skimmer st. steel	61
Spatula angle	60
Spatula in plastic	60
Spatula in silicone	60
Spatula in st. steel	59
SPV pads	46
Strainer	71
Aladin sugar lamp	74
Sugar lamp	75
Sweet spring	66
Sword in hard wood	63
Thermometers	72
Tin-opener	69
Trays aluminium	77
Trays for mignon	53
Trays for monoporzione	51
Tubes plastic round	42
Tubes plastic star	42
Tubes policarbonated	41
Tubes st. steel Delizia	40
Tubes st. steel flower	40
Tubes st. steel kit	40
Tubes st. steel round	40
Tubes st. steel St.Honoré	40
Tubes st. steel star	40
Whisk silicone	67
Whisk st. steel	61

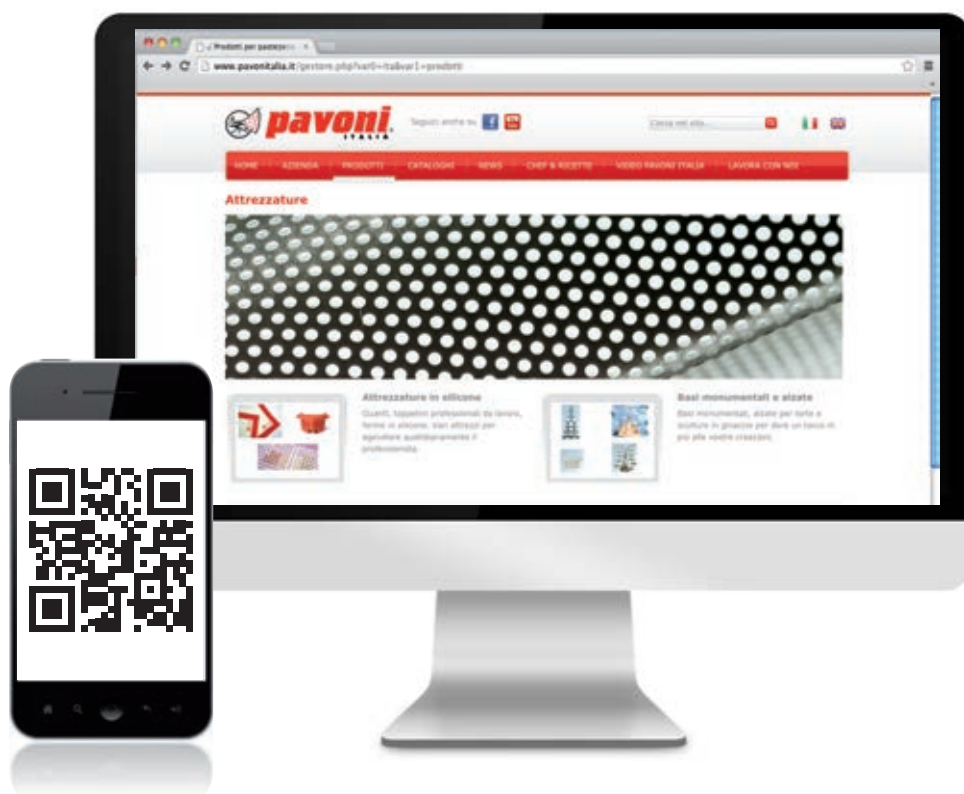
TRAYS AND TROLLEYS

Bread moulds aluminate	101
Cake mould round aluminium	98
Trays aluminate	99
Trays aluminium	98
Trays for pastry	100
Trays for pizza	100
Trolleys for carrying dollies	97
Trolleys for ovens	96
Trolleys to carry trays	96
Trolleys with hooks	97

EDITIONS

Armonie	103
Cresci	102
Monumenta	103
Opere	102
Pensieri	103
Programma	103

All PAVONI ITALIA articles are made in materials that are suitable for coming into contact with new law provisions. The photographs in this catalogue are not binding. Weights and measurements may be subject to variations.



<https://www.facebook.com/PavoniProfessional>
<http://www.youtube.com/PAVONITALIASPA>
<http://instagram.com/pavonitalia>
<https://twitter.com/pavonitalia>
<http://it.pinterest.com/pavonitalia/>

PAVONI ITALIA S.p.A. è sponsor ufficiale di:



PAVONI ITALIA S.P.A. | VIA E. FERMI, S.N. 24040 SUISSO BG ITALIA
 TEL. +39 035 49 34 111 | FAX +39 035 49 48 200
 INFO@PAVONITALIA.COM | WWW.PAVONITALIA.COM



Organizzazione con sistema di gestione certificato
ISO 9001:2008

