HORECA 2020

pavoni ITALIA

Index

02 Intro

08 Foo'd

14 Appetizer

28 Main Course

40 Dessert

66 Cédric Grolet

72 Technical Data

106 Equipment

HO.
RE.
CA.
EUREKA!

Pavoni Italia entra nel settore Hotellerie, Restaurant & Catering. E lo fa da protagonista.
Una linea completa di stampi in silicone per la ristorazione, adatti alla preparazione di appetizer, portate principali e dessert, oltre ad attrezzature, contenitori e strumenti professionali per la cucina.
Tutti sviluppati con la consulenza e il supporto di Chef dal profilo internazionale, riconosciuti per il proprio talento, competenza e creatività.

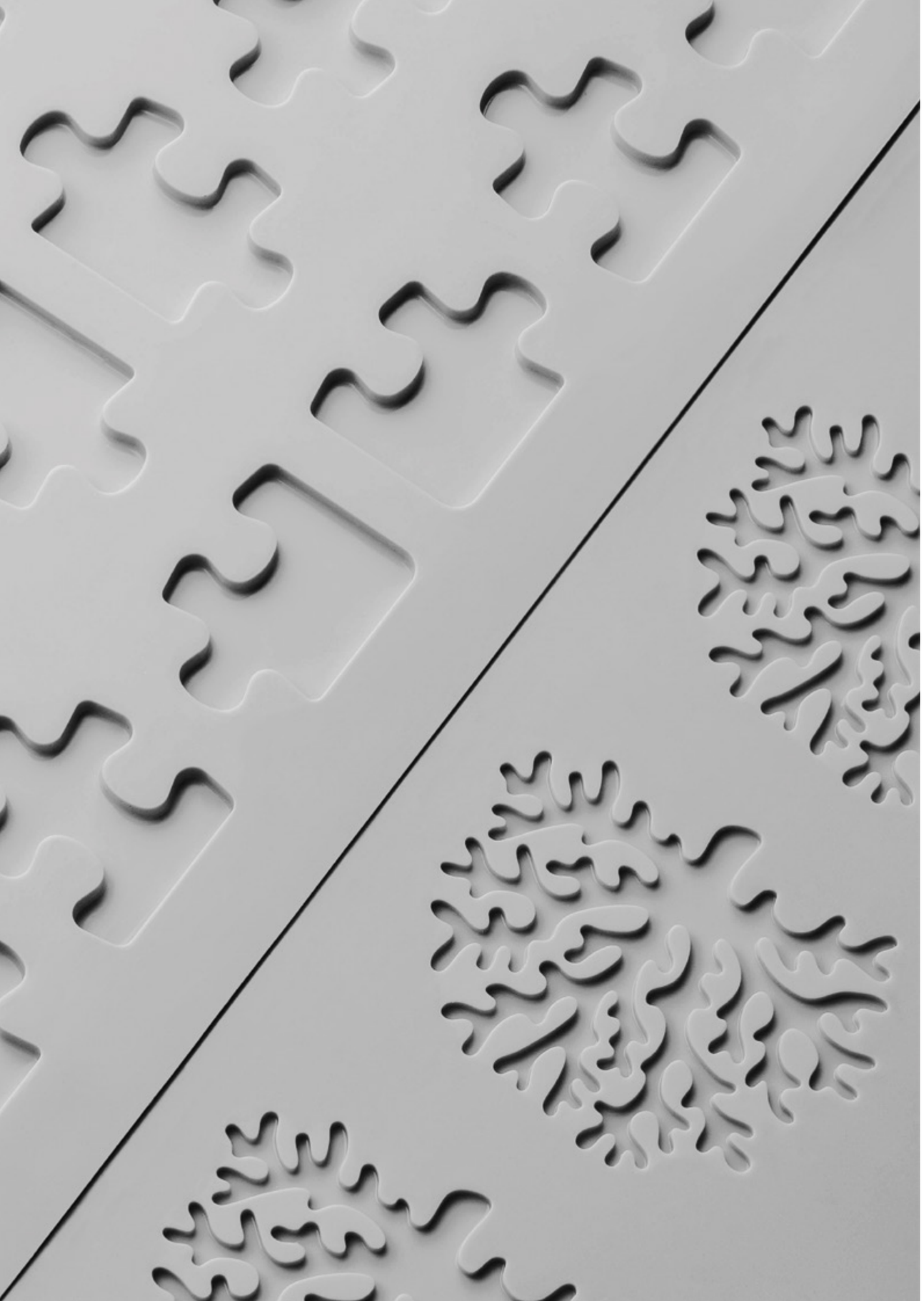
Pavoni Italia enters the Hotel, Restaurant & Catering industry. And does so as a key player.
A complete line of silicone moulds for the food service industry, suitable for the preparation of appetizers, main courses and desserts, as well as equipment, containers and professional tools for the kitchen.
All developed with the advice and support of internationally acclaimed Chefs, renowned for their talent, expertise and creativity.

Innovatori oggi. Inventori da oltre 40 anni.

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

Innovators today. Inventors for over 40 years.

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



PROFESSIONALS FOR PROFESSIONALS.

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

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

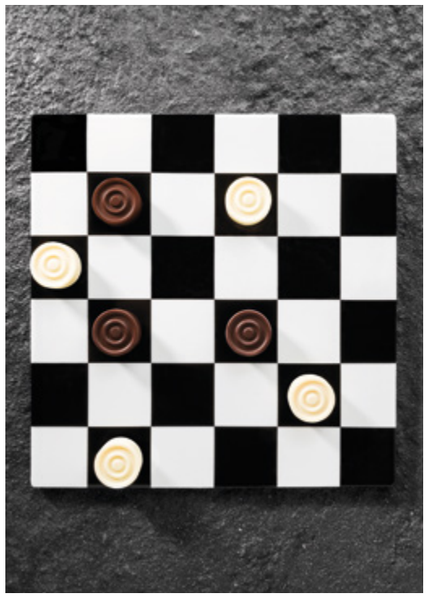
FOOD

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

Ostrica scomposta, piselli e profumo di zenzero - *Disassembled oysters, peas and a hint of ginger* by Davide Oldani
Stampo - *Mould* cod. **GG033** p. 76

Praline con pinoli, mele e uvette - *Pralines with pine nuts, apples and raisins* by Davide Oldani
Stampo - *Mould* cod. **PX4328** p. 75

Mousse di gorgonzola e zafferano su teff germogliato - *Gorgonzola and saffron mousse on the germinated teff* by Davide Oldani
Stampi - *Moulds* cod. **PX4327**, **PX4338** p. 75

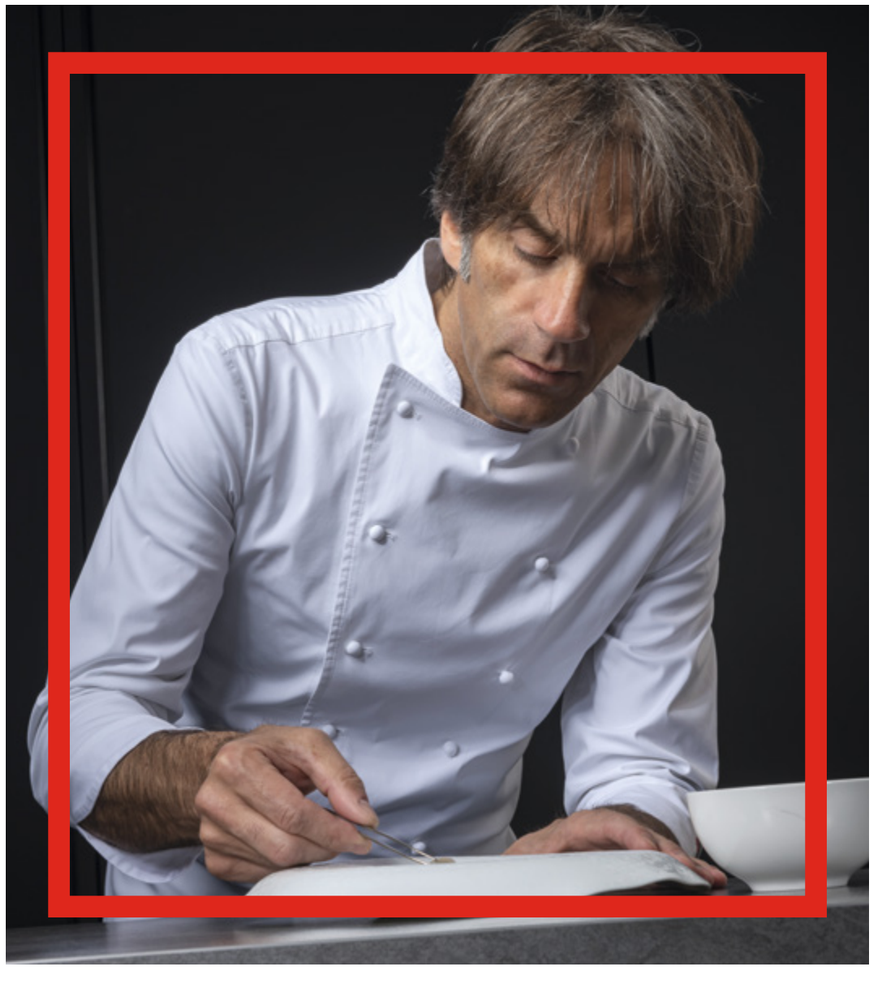


"Gin e tonica" di mare - *Seafood "Gin and tonic"* by Davide Oldani
Stampo - *Mould* cod. **GG032** p. 76

Davide Oldani

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

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



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

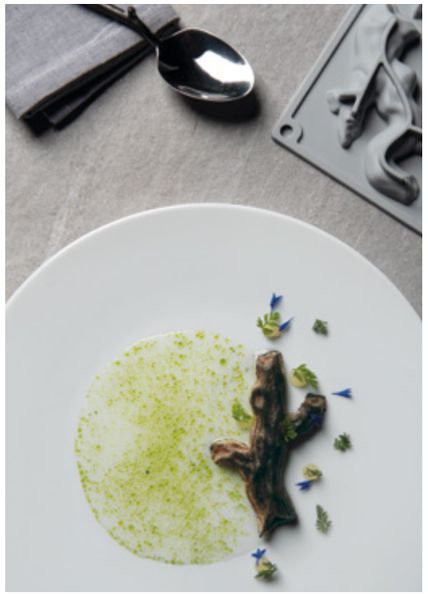
APP
ETI
ZER

Pioppino di sedano rapa e cardoncelli
Pioppino mushroom with celeriac and cardoncelli
by Felix Lo Basso
Stampo - *Mould* cod. **GG025** p. 81

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

Felix Lo Basso

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Leonardo Di Carlo

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

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

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

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

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

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

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

MAIN COURSE

Plin di cappone, rami di fontina e funghi
"Plin di cappone" hand pinched ravioli with capon, fontina cheese and mushrooms
by Paolo Griffa
Stampo - *Mould* cod. **GG031** p. 82

Anatra arrosto ai profumi di bosco e frutti rossi - *Roasted duck with wood flavours and red berries*
by Paolo Griffa
Stampo - *Mould* cod. **GG010** p. 79

Gnocchi di patate ripieni di fontina e crema di ortiche - *Potatoes gnocchi stuffed with fontina cheese and nettle cream* by Paolo Griffa
Stampi - *Moulds* cod. **PX4314** p. 87, **GG031** p. 82

Coppa di maiale, emulsione di arachidi e mosaico di coste - *Pork neck fillet with peanut emulsion and a chard mosaic* by Paolo Griffa
Stampo - *Mould* cod. **GG014** p. 80

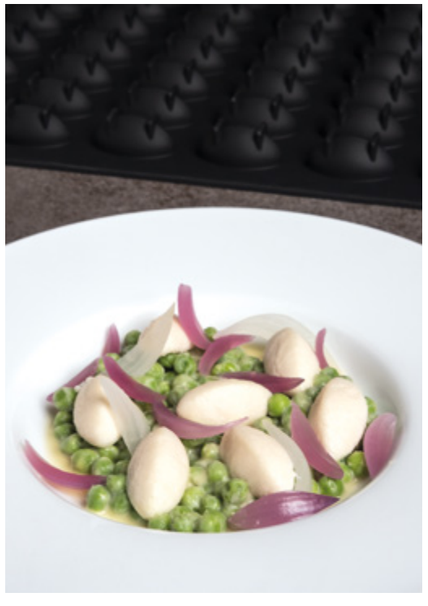
Capriolo, cavolo nero, sassi di lenticchie e cerfoglio tuberoso - *Roe deer, black cabbage, lentil pebbles and parsnip chervil* by Paolo Griffa
Stampo - *Mould* cod. **PX4326** p. 87

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

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

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

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



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

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

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

Paolo Griffa

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Risotto al salto allo zafferano e midollo
"Risotto al salto" sauteed rice with saffron and marrow
by Paolo Griffa
Stampo - *Mould* cod. **GG008** p. 79

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

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

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

DES SERT

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

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

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

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

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

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

Pattingreen: namelaka al cioccolato e tè jasmine, sciroppo d'acero e polline - *Pattingreen: chocolate namelaka, jasmine tea, maple syrup and pollen* by Paolo Griffa
Stampo - *Mould* cod. **GG030** p. 82

Mirtilli e caramello salato - *Blueberries and salted caramel* by Fabrizio Fiorani
Stampi - *Moulds* cod. **TOP14** p. 93, **PX074** p. 86

Aspic di carpaccio di mela, sfoglia caramellata e cremoso al miele - *Apple aspic, caramelized puff pastry and honey cream* by Paolo Griffa
Stampo - *Mould* cod. **GG002** p. 78

Bavarese al pistacchio, gel di mandarino e pop corn di vaniglia - *Pistachio bavarese, tangerine jelly and vanilla pop corn* by Paolo Griffa
Stampi - *Moulds* cod. **GG007** p. 79, **PX4339, PX4314** p. 87

Fabrizio Fiorani

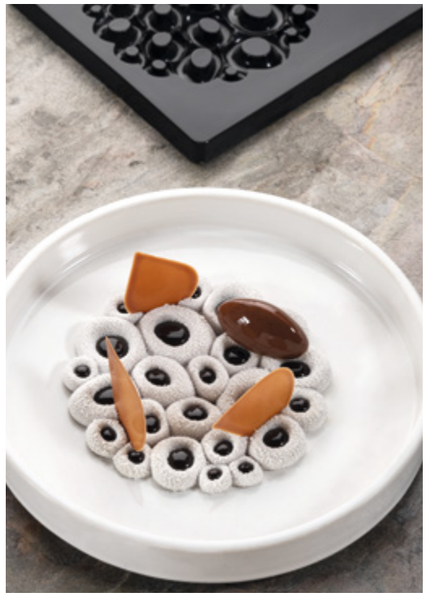
Rompere gli schemi con geometrie eleganti e seducenti. L'incontro fra Fabrizio Fiorani, eletto Best Asia's Pastry Chef nel 2019, e Pavoni Italia ha prodotto la linea di stampi per praline Iconic e tante suggesitioni per dessert al piatto e petit four, attraverso stampi dalla concezione unica.

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

Iconic... What else by Fabrizio Fiorani

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

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



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

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

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

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

Suggestioni d'autunno - *Autumn taste* by Emmanuele Forcone
Stampo - *Mould* cod. **PX4326** p. 87

Orme: spuma al mascarpone e tonka, crumble e dargoncello - *Orme: mascarpone and tonka foam, crumble and tarragon* by Paolo Griffa
Stampo - *Mould* cod. **GG031** p. 82

Omaggio alla selva oscura... vaniglia, alkermes di Santa Maria Novella e cioccolato fondente - *Tribute to the Gloomy Wood... vanilla, Santa Maria Novella Alkermes and dark chocolate* by Fabrizio Fiorani
Stampi - *Moulds* cod. **GG023, GG025, GG026** p. 81, **GG019** p. 80

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

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

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

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

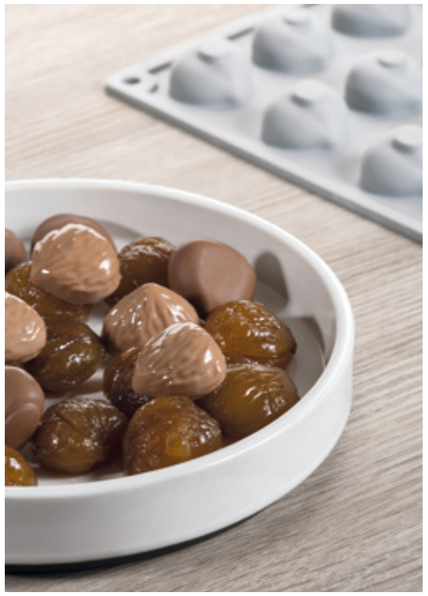
Fave di cacao con ciliegie fresche e canditi - *Cocoa beans with fresh cherries and candied fruit* by Fabrizio Fiorani
Stampi - *Moulds* cod. **TOP12** p. 93, **PX073** p. 86

Emmanuele Forcone

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

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

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



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

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

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

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

Tartelletta inversa con crema e frutta - *Cream and fruit tart* by Leonardo Di Carlo
Stampo - *Mould* cod. **FF4306** p. 95

Bavarese al cocco, brunoise di mango, frutto della passione e gelato alle arachidi - *Coconut bavarese, mango brunoise, passion fruit and peanuts ice cream* by Paolo Griffa
Stampo - *Mould* cod. **GG009** p. 79

Dulcey spumoso, composta di albicocca, frangipane e coriandolo cristallizzato - *Fluffy Dulcey, apricot compote, frangipane and crystallized coriander* by Yann Duytsche (Photo credits: Corina Landa)
Stampo - *Mould* cod. **AF002** p. 89

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

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

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

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

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

Gianluca Fusto

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

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

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

Crostate monoporzione - *Single-serving tarts*
by Gianluca Fusto
Stampi e fasce - *Moulds and bands* p. 98, 99, 100

White Lady: pan di spagna alle mandorle, cremoso al mascarpone e yuzu - *White lady: almonds sponge cake, mascarpone cream and yuzu* by Paolo Griffa
Stampo - *Mould* cod. **GG004** p. 78

Sorbetto al limone con capperi canditi - *Lemon sorbet with candied cappers* by Paolo Griffa
Stampo - *Mould* cod. **GG001** p. 78

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Ciliegie in diverse consistenze - *Textures of cherries* by Fabrizio Fiorani
Stampo - *Mould* cod. **GG016** p. 80

Twister panna cotta alla vaniglia e fragole - *Twister vanilla pannacotta and strawberries* by Paolo Griffa
Stampi - *Moulds* cod. **GG003, GG005** p. 78

Colori e consistenze di pompelmo - *Colors and textures of grapefruits* by Paolo Griffa
Stampo - *Mould* cod. **GG001** p. 78

Doppio babà quadrato con cremoso alla vaniglia e pasticcera - *Squared double babà with vanilla cream* by Leonardo Di Carlo
Stampo - *Mould* cod. **FF4303** p. 95

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

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

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

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

CEDRIC GROLET

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

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

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

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

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

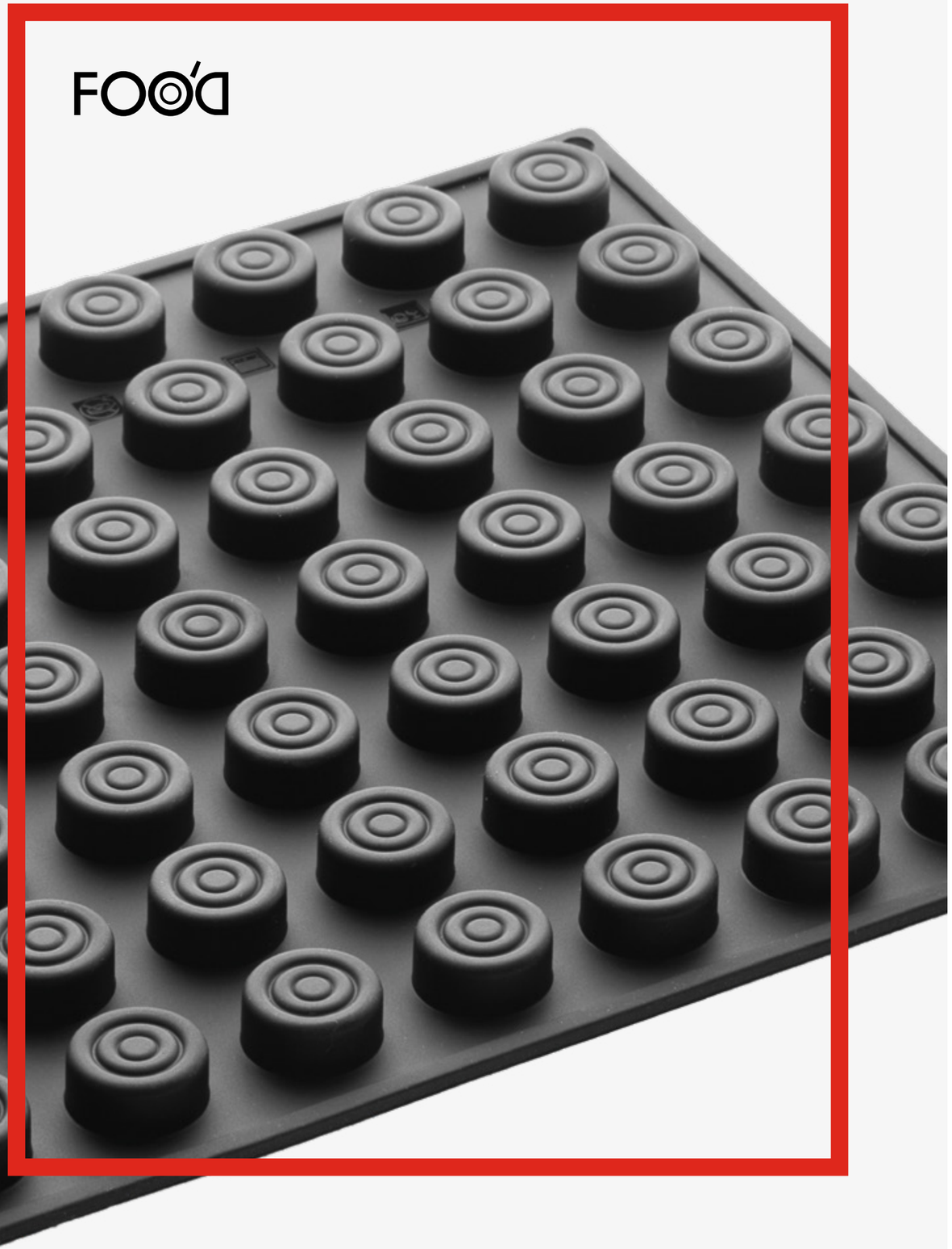
Cédric Grolet

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

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

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

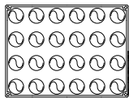
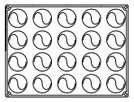
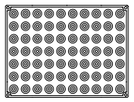
TECHNICAL DATA



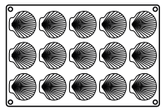
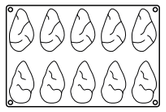
Foo'd si amplia con due nuove idee, direttamente dalla mente creativa di Davide Oldani. Creazioni pensate per una cucina alta ma accessibile, pop ma ricercata, tutta da interpretare. Nate dal fitto confronto tra lo Chef e Pavoni Italia in ricerca del design e dei materiali perfetti, ne sono scaturite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

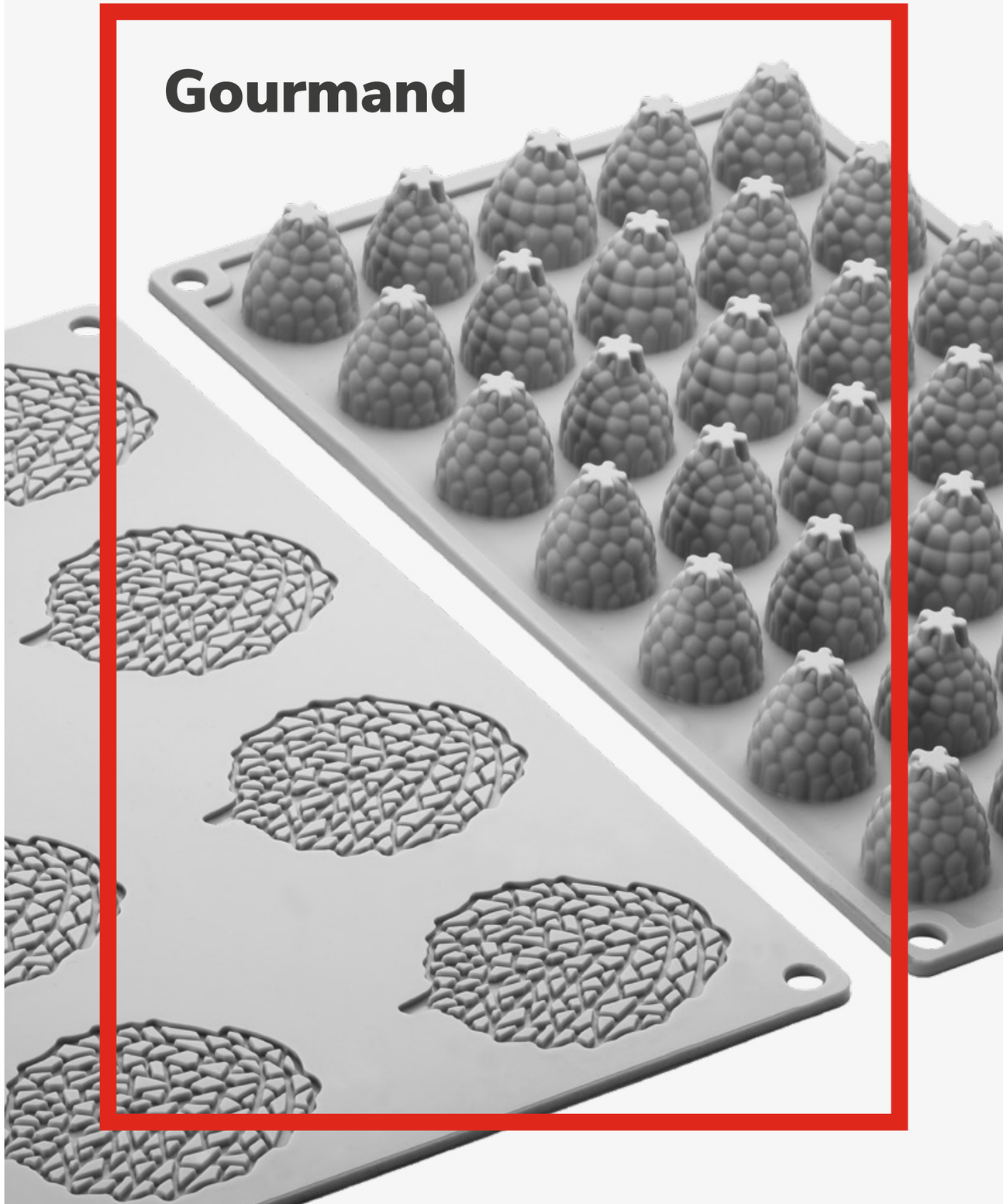
Foo'd expands its line with two new ideas, directly from the creative mind of Davide Oldani. Creations designed for haute, but accessible, cuisine, Pop but still refined, and all open to your interpretation. Inspired by the close collaboration between the Chef and Pavoni Italia in their pursuit of perfect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

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

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

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

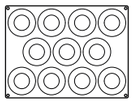
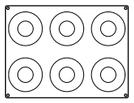
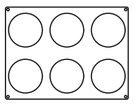
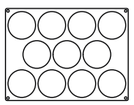
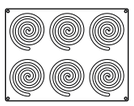
		CODE	NAME	DIM. (mm)	VOL. (ml)	IMPRONTE *INDENTS*
		**GG032**	Scallop	max 50x50x15 h	~ 14	15
		**GG033**	Oyster	max 80x46x21 h	~ 20	10

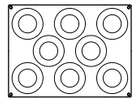
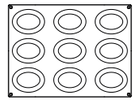
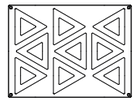
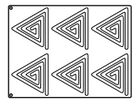
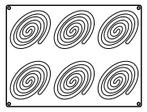


Forme effimere, leggere e organiche. Texture dettagliate, particolari sorprendenti. Una linea di stampi in silicone da utilizzare per pietanze principali, appetizer e dolci. Diverse interpretazioni, da sperimentare per piatti caldi o freddi, che ampliano lo spettro delle soluzioni. E una scintilla unica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

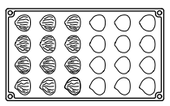
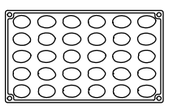
Ephemeral, light and organic shapes. Detailed textures and outstanding details. A line of silicone moulds that can be used for main courses, appetizers and desserts. A wealth of interpretations, to experiment with both hot and cold dishes, enriching the range of possibilities. And a unique spark to unleash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

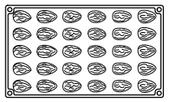
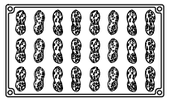
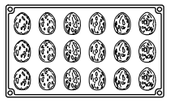
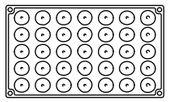
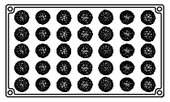
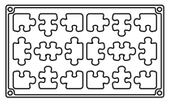
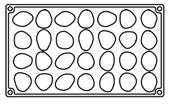
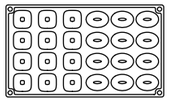
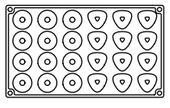
Stampi in silicone 400x300 mm - *Silicone moulds 400x300 mm*

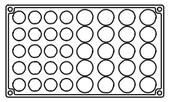
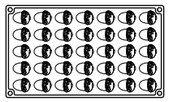
		CODE	NAME	DIM. (mm)	VOL. (ml)	IMPRONTE *INDENTS*
		**GG001**	Anello piccolo *Small ring*	Ø 90x3,5 h	~ 15	11
		**GG002**	Anello grande *Ring*	Ø 110x3,5 h	~ 26	6
		**GG003**	Disco grande *Disc*	Ø 110x3,5 h	~ 33	6
		**GG004**	Disco piccolo *Small disc*	Ø 90x3,5 h	~ 22	11
		**GG005**	Spirale *Spiral*	120x110x3,5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

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

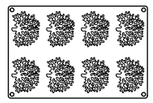
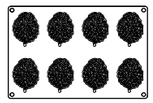
Stampi in silicone 300x175 mm - *Silicone moulds 300x175 mm*

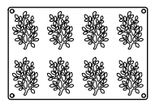
		CODE	NAME	DIM. (mm)	VOL. (ml)	IMPRONTE *INDENTS*
		**GG011**	Chestnut	max 31x27x16 h	~ 6	24
		**GG012**	Olive	max 32x22x18 h	~ 7	30

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

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

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

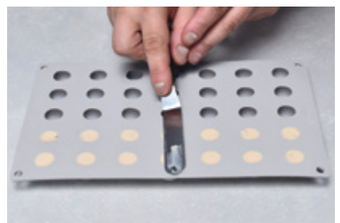
		CODE	NAME	DIM. (mm)	VOL. (ml)	IMPRONTE *INDENTS*
		**GG027**	Coral	max 75x59x2 h	~ 4	8
		GG028	Plume	max 84x38x2 h	~ 2	10
		**GG029**	Leaf	max 73x55x2 h	~ 3	8

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

How to use Gourmand Stampi in silicone 300x200 mm

Silicone moulds 300x200 mm

1. Posiziona gli stampi su una teglia piana. Umidifica leggermente la teglia per avere maggiore aderenza ed eliminare bolle d'aria.

2. Riempi gli stampi con l'impasto: masse montate, creme, mousse, salse, gelatine etc.

3. Stendi l'impasto con l'aiuto di una spatola. Ora puoi cuocere, abbattere o far raffreddare il composto per le tue creazioni.

4. Ora procedi allo smodellaggio. Il consiglio è di tenere gli stampi bassi a faccia in su, flettendoli leggermente, e di aiutarti con una pinzetta. Attenzione, parti sempre da un angolo, soprattutto se il prodotto è fragile.

1. *Place the moulds on a flat baking tray. For stencil moulds, slightly moisten the silicone for a better hold and to eliminate any air bubbles.*

2. *Fill the moulds with the mixture: whipped mixes, creams, mousses, sauces, jellies etc.*

3. *Use a spatula to spread the mixture. You can now cook, chill or cool the mixture for your creations.*

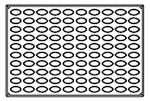
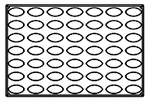
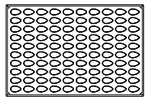
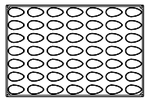
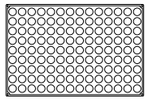
4. *You can then remove the mould. We recommend keeping stencil moulds face up, flexing them slightly with the help of some small kitchen tongs. Be careful, always start from a corner, especially if the product is fragile.*

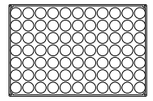
Pavoflex

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

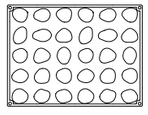
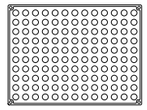
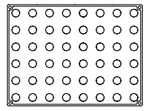
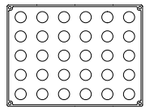
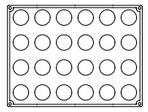
Creativity has a flexible nature. Pavoflex silicone moulds are the starting point of every great idea in the kitchen: innovative shapes with perfect definition to create both savoury and sweet dishes. Ideal for use in ovens and blast chillers, at temperatures from -40°C to +250°C.

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

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

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

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

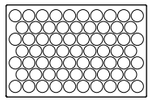
	CODE	NAME	DIM. (mm)	VOL. (ml)	IMPRONTE *INDENTS*
	**PX4326**	Zen	max 38x25x18 h	~ 18	30
	**PX4339**	Sphere	Ø 15	~ 2	130
	**PX4314**	Sphere	Ø 20	~ 4	48
	**PX4313**	Sphere	Ø 30	~ 14	30
	**PX4315**	Sphere	Ø 40	~ 33	24

Pavoduo

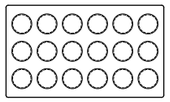
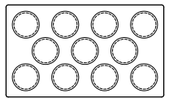
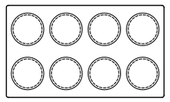
Un'idea a tutto tondo. Dall'unione delle due parti dello stampo è facile e veloce creare forme tridimensionali complete, sotto ogni punto di vista. Un'accoppiata vincente, per creazioni che sanno stupire.

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

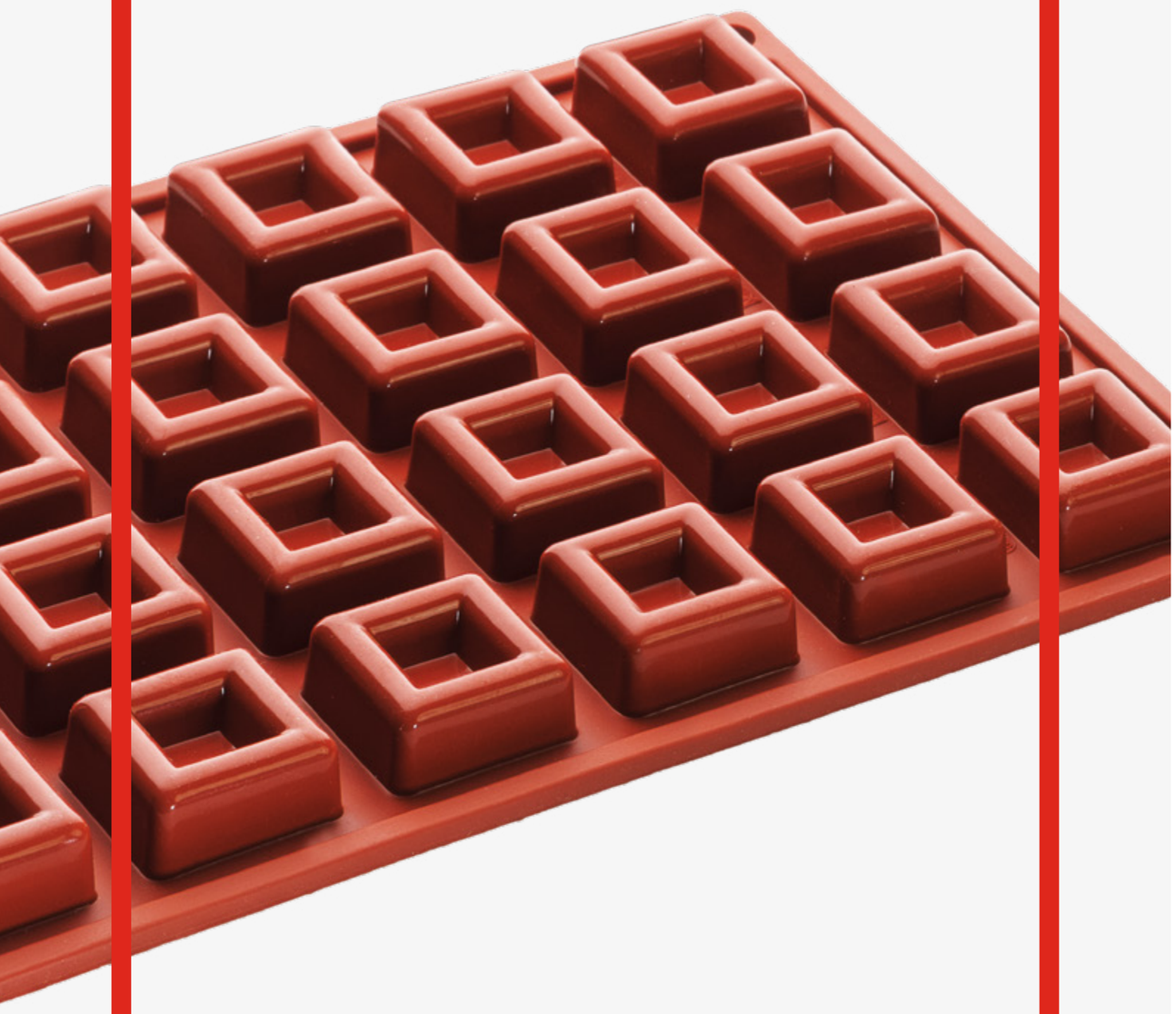
Stampi accoppiati in silicone 290x190 mm
Double silicone moulds 290x190 mm

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

Stampi accoppiati in silicone 300x175 mm
Double silicone moulds 300x175 mm

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

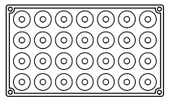
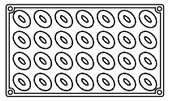
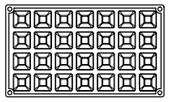
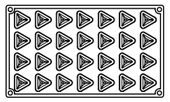
Formaflex



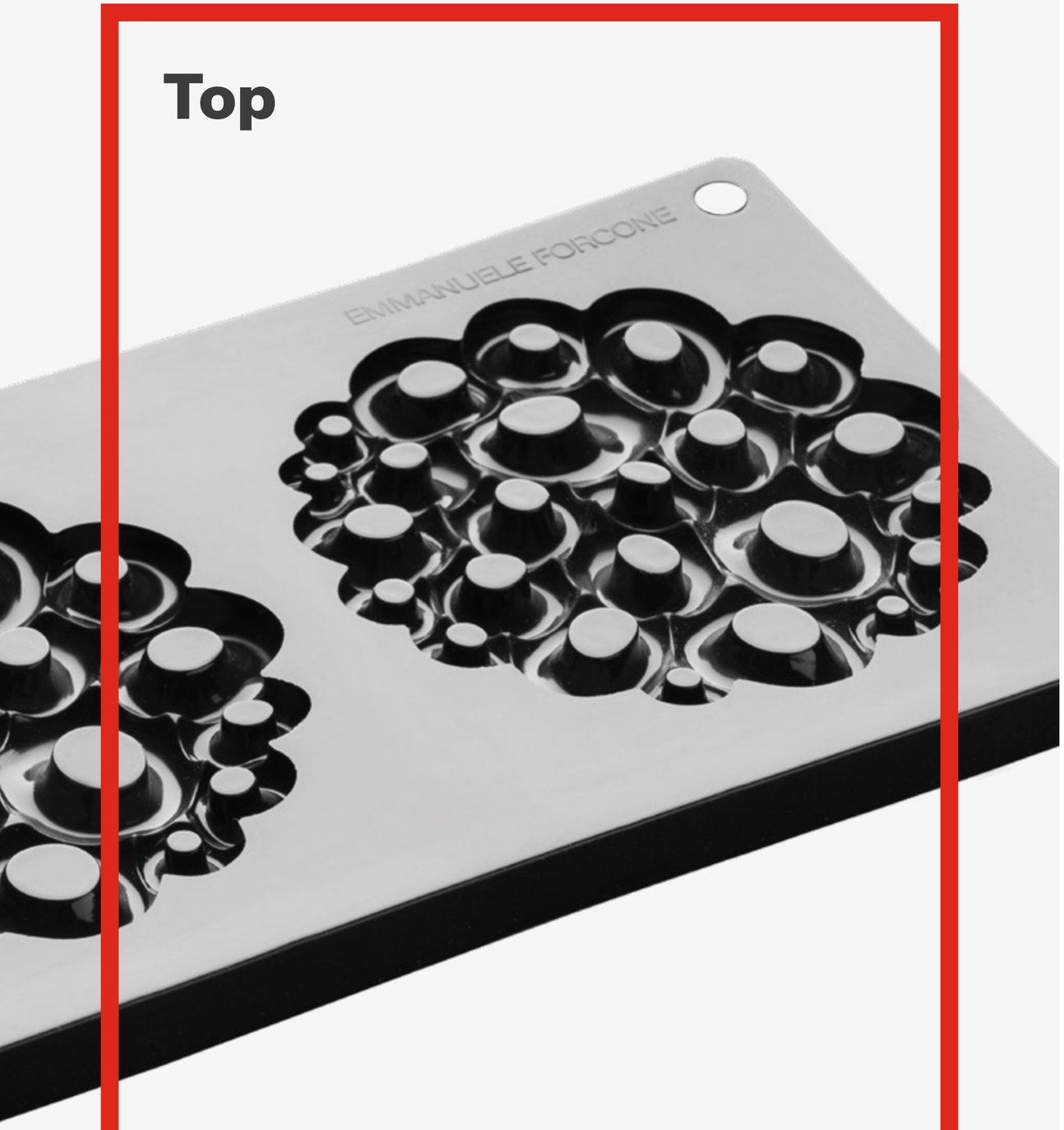
La versatilità è modulare. Gli stampi in silicone Formaflex multiporzione corrispondono per dimensione a 1/3 di una teglia Gastronorm e 1/4 di una teglia 600x400. La garanzia di una perfetta compatibilità con le attrezzature professionali e la massima ottimizzazione del tuo lavoro in cucina, per non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

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

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

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

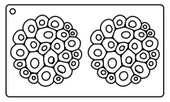
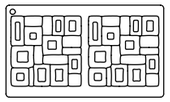
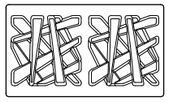
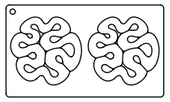
Top



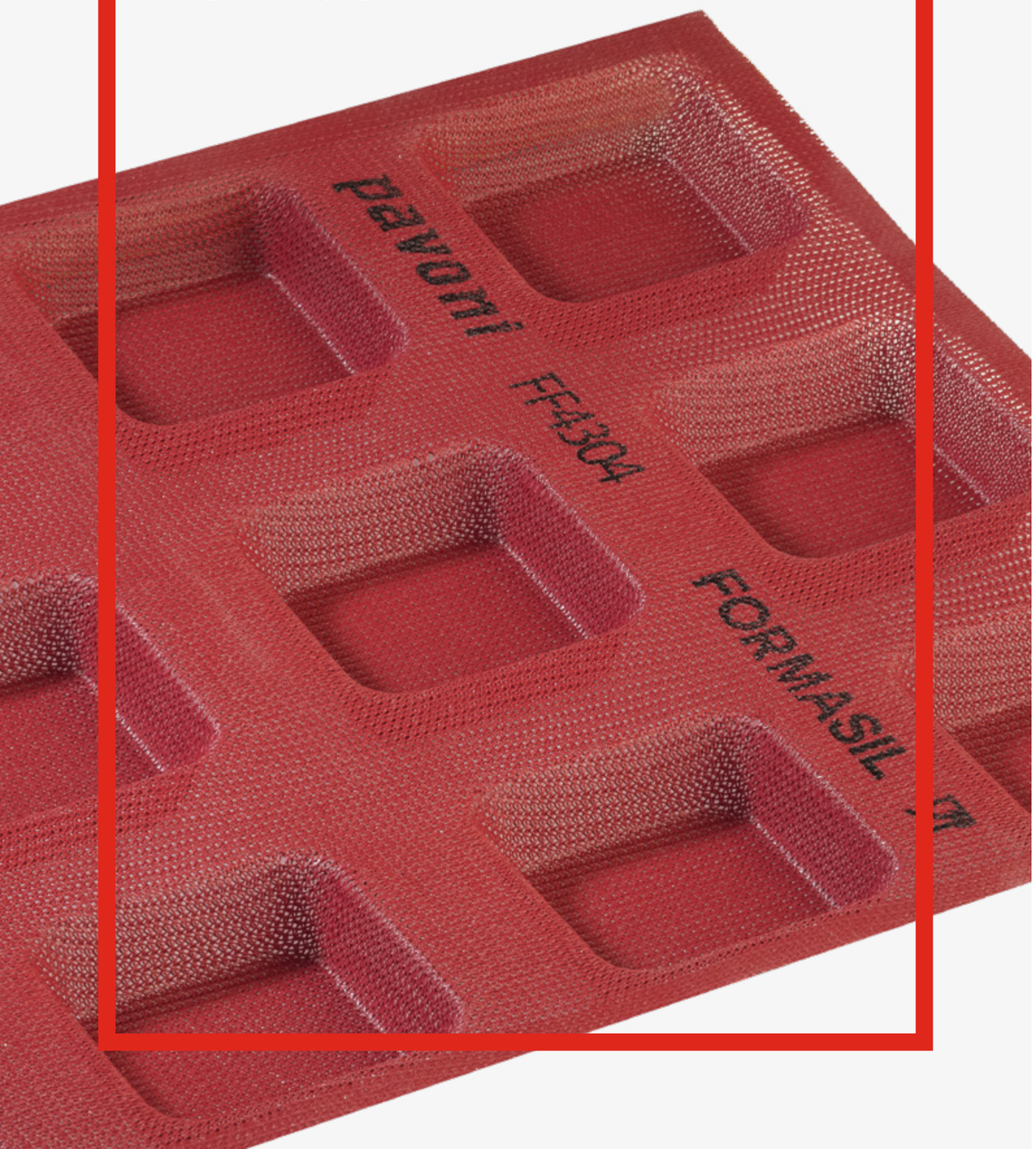
Il tocco in più è... Top! Gli stampi in silicone, nati in collaborazione con Emmanuele Forcone, sono la finitura per piatti dal carattere inequivocabile. Trame e texture dall'ispirazione geometrica e organica, capaci di valorizzare ogni creazione.

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

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

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

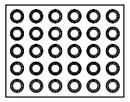
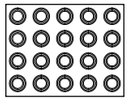
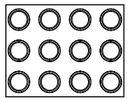
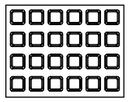
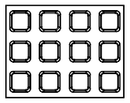
Formasil



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

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

Stampi microforati in silicone e fibra di vetro 400x300 mm
Micro-perforated silicone and glass fibre moulds 400x300 mm

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

How to use
Stampi microforati in silicone e fibra di vetro 400x300 mm
Micro-perforated silicone and glass fibre moulds 400x300 mm

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

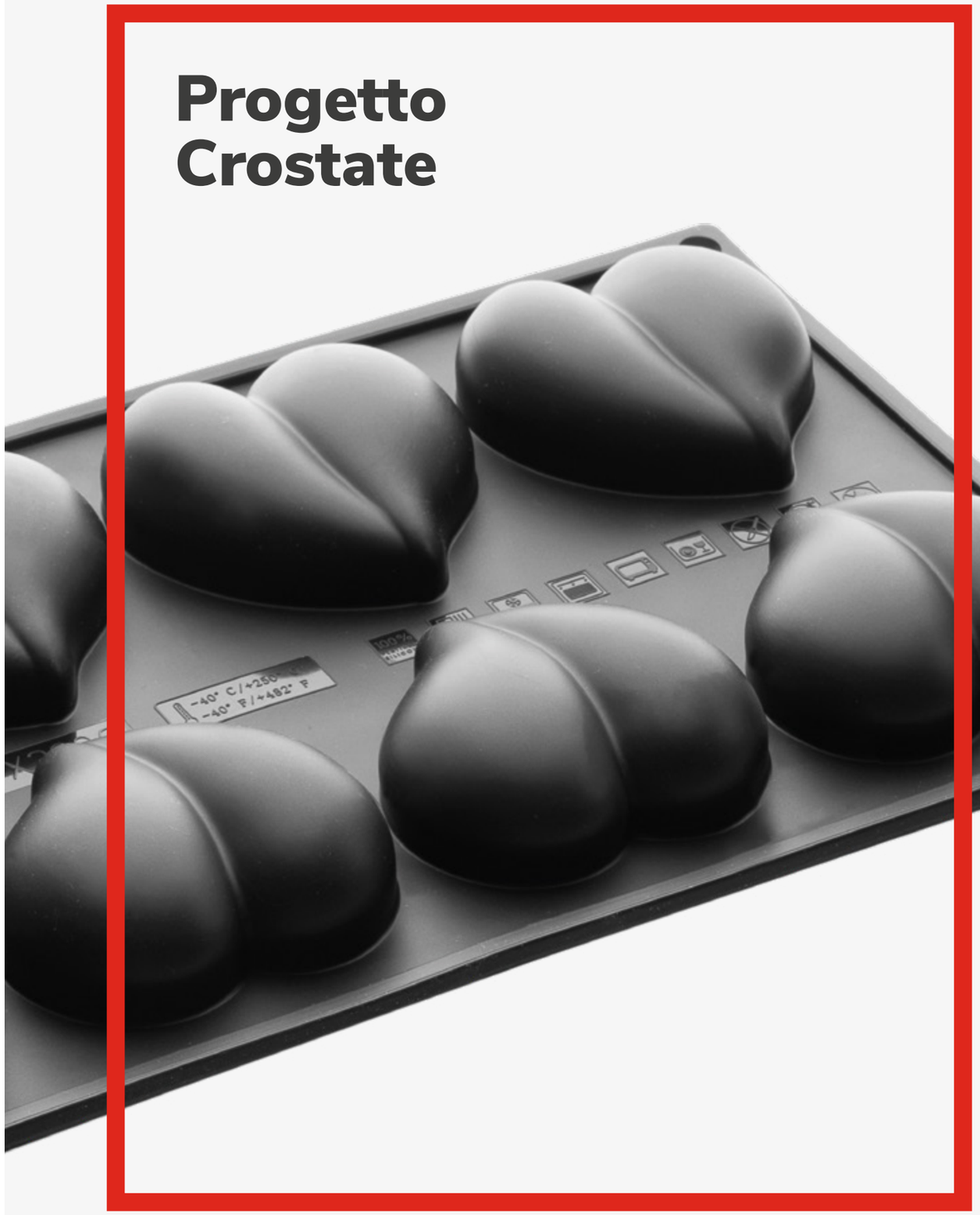
2. L'inserimento della frolla con Formasil è comodo e veloce. Ti permette una cottura uniforme, senza collasso dei bordi o formazione di bolle.

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

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

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

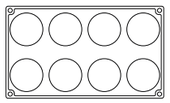
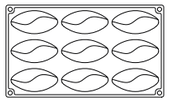
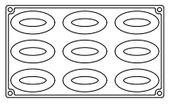
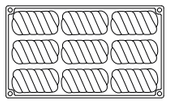
3. *Formasil moulds can also be used in a surprising way. Place the mould on a flat surface face down to make perfectly risen puff pastry tartlets. You just need to place the ready-cut dough on top of the convex surface of the mould. You can then garnish however you wish once cooking is finished.*

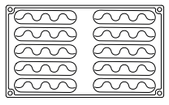
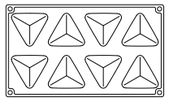
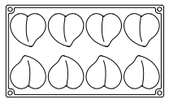
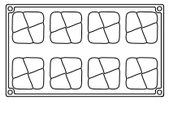


Progetto Crostate è il kit creativo composto da fasce inox lisce e microforate, stampi in silicone monoporzione, teglia, griglia e tappetino Forosil. Un modo unico per creare costate monoporzione, classiche e moderne, una soluzione per decorare in modo elegante con favolosi top dall'effetto tridimensionale.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

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

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

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

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

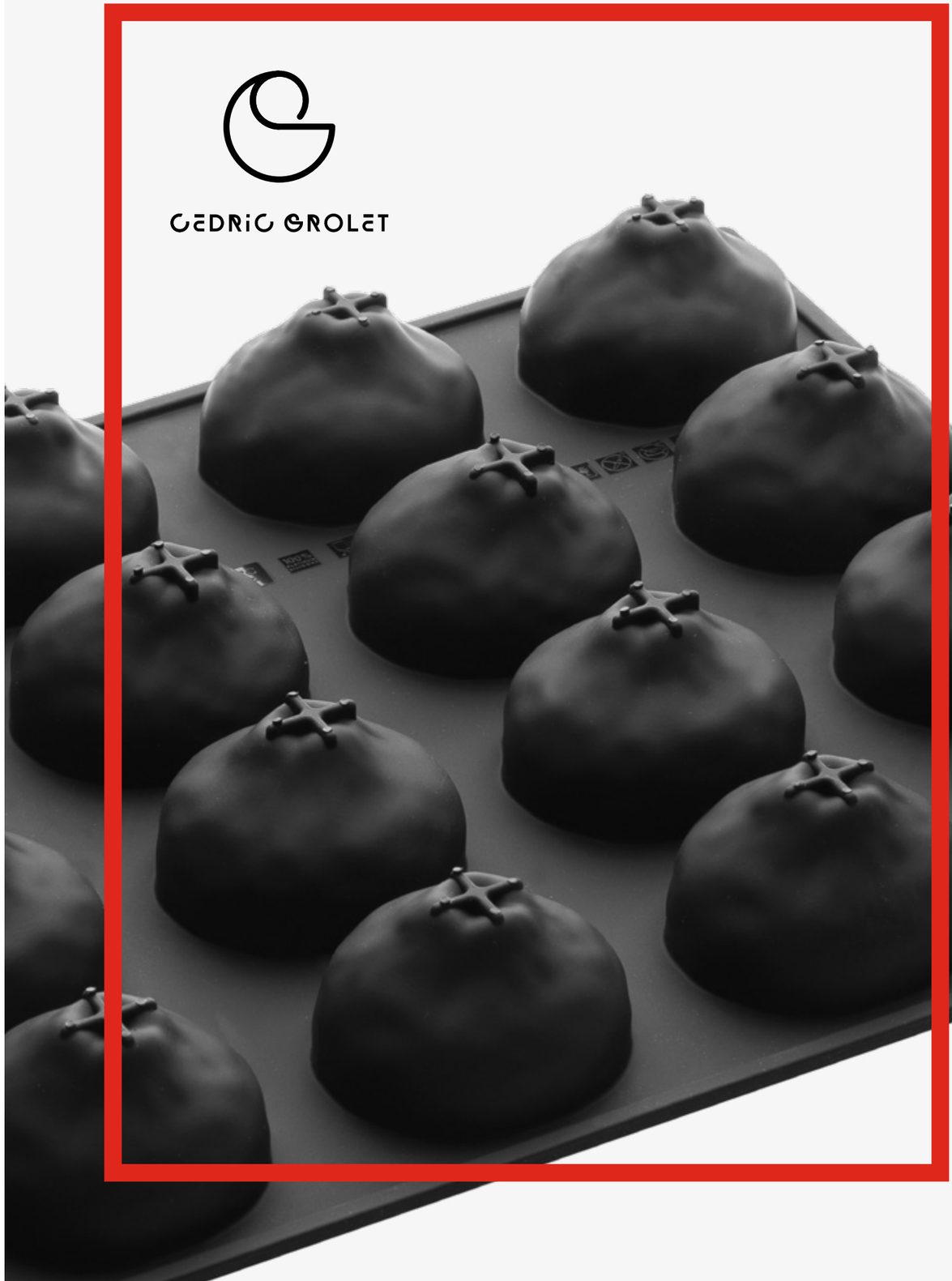
Fasce inox microforate - *Micro perforated stainless steel bands*

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

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

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

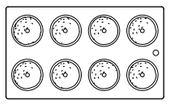
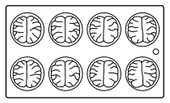
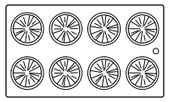
Watch the videos "Progetto Crostate" on Pavoni Italia's Youtube channel



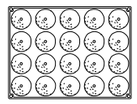
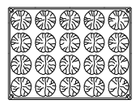
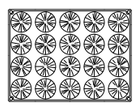
Tutto comincia con un sogno. La linea Cédric Grolet for Pavoni, dal World's best Pastry Chef 2018, propone per ognuno dei 3 soggetti - il limone, il marrone e la nocciola - due tipologie di stampi in silicone per mono tart e monoporzioni in grado di realizzare diversi tipi di creazioni dal dettaglio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

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

Stampi accoppiati in silicone doppio 300x175 mm
Double silicone moulds 300x175 mm

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

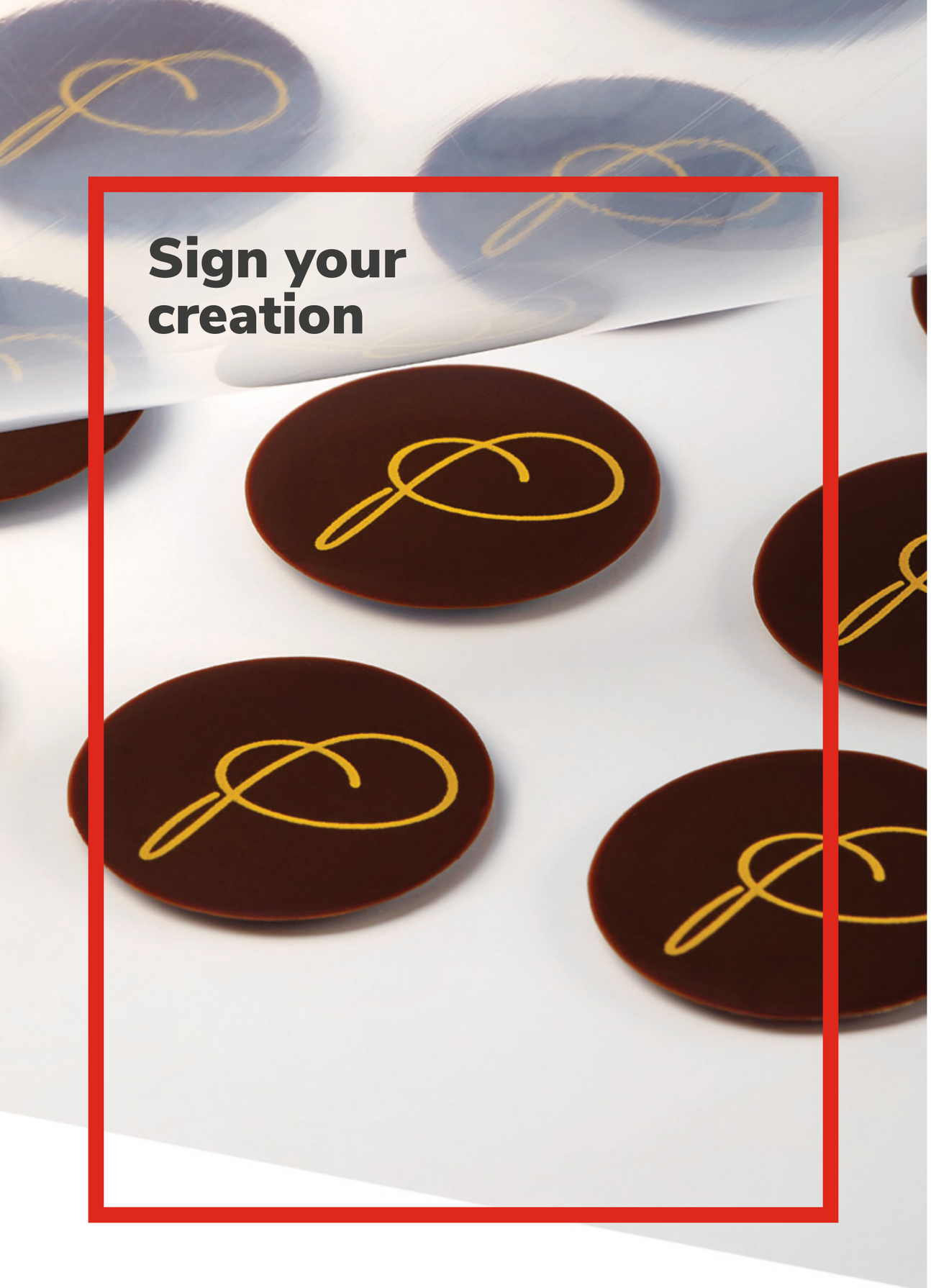
Stampi in silicone 400x300 mm - *Silicone moulds 400x300 mm*

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

*abbinabili a / *combined with* **XF7020**

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

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



Sign your creation

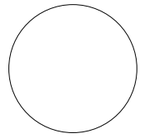
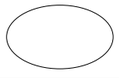
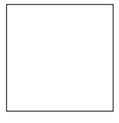
Il modo migliore di metterci la firma, la tua. La linea di placchette in cioccolato extrasottili Sign Your Creation di Pavoni Italia permette di apporre il tuo logo o firma su tanti prodotti diversi. Come fatte a mano per un perfetto binomio tra artigianalità ed eleganza. Scrivi a info@pavonitalia.com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

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

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

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

Placchette in cioccolato extrafini - *Extrathin chocolate plaques*

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

EQU IPM ENT

Colours and Decorations

Dolce Velluto 400 ml

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

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

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

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

Stardust 10 g

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

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

CODE	COLOUR
S01	ruby
S02	gold
S03	silver

Scopri tutta la gamma di colori a tua disposizione nel catalogo Pavoni Italia Pastry 2020.
Discover the whole range of colours and decorations in Pavoni Italia Pastry 2020 catalogue.

Fogli - *Sheets*

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

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

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

Scaglie - *Flakes*

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

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

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

Pro Series

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

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

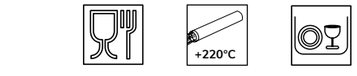
Fruste - *Whisks*

NEW

Manico extra grip
Extra grip handle

Acciaio flessibile e indeformabile
Shape retaining and flexible steel

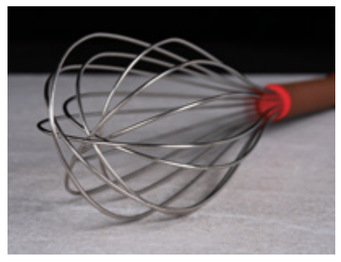
Giuntura a tenuta stagna
Watertight joint

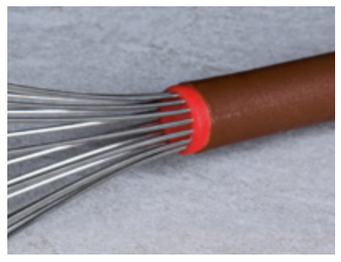


CODE	LUNGHEZZA *LENGTH* (mm)	LUNGHEZZA MANICO *HANDLE LENGTH* (mm)
FT250	250	105
FT350	350	135
FT450	450	205

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

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



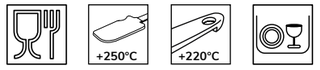


Spatole - *Spatulas*

Pulisci bordi
Edge cleaner

Appiglio
Hang-on

Supporto igienico
Hygienic support



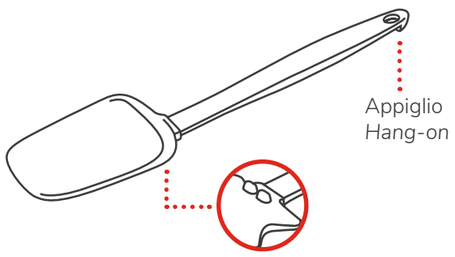
NEW

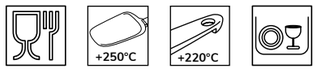
CODE	LUNGHEZZA *LENGTH* (mm)	LUNGHEZZA MANICO *HANDLE LENGTH* (mm)
SP300	360	250
SP301	260	170

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

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

Cucchiai - *Spoons*



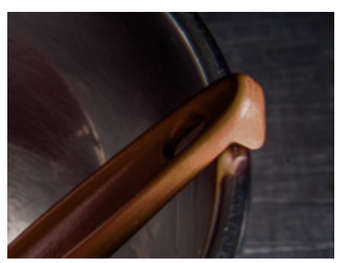


NEW

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

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

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



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

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

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

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

SPV
Tappetino in silicone - *Silicone mat*

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

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

CODE	DIMENSION (mm)
SPV43	385x285
SPV53	520x315
SPV64	585x385

Élite
Sac à poche monouso - *Disposable piping bags*

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

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

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

Powerflex
Sac à poche - *Piping bags*

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

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

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

Sac à poche - *Piping bags*

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

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

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

Bocchette in acciaio - *Stainless steel piping tips*

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

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

Tonda - *Round*

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

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

Stella punta fine - *Small star*

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

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

Stella punta larga - *Large star*

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

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

Fiore - *Flower*

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

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

Delizia - *Delizia*

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

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

St. Honoré - *St. Honoré*

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

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

Bobine in PVC - *PVC rolls*

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

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

CODE	ALTEZZA *HEIGHT* (mm)
BB4	40
BB5	50

Fogli in PVC - *PVC sheets*

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

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

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

FlyChoc

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

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

Foglia larga - *Large Leaf*

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

Foglia - *Leaf*

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

Piuma - *Feather*

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

Raschietti - *Scrapers*

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

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

CODE	DIMENSION (mm)
RA1RS	120x80

CODE	DIMENSION (mm)
RA2RS	120x80

CODE	DIMENSION (mm)
RA3RS	121x81

CODE	DIMENSION (mm)
RA4RS	148x99

CODE	DIMENSION (mm)
RA5RS	145x99

CODE	DIMENSION (mm)
RA6RS	110x80

CODE	DIMENSION (mm)
RA7RS	216x128

CODE	DIMENSION (mm)
RA8RS	216x128

CODE	DIMENSION (mm)
RA9RS	208x128

CODE	DIMENSION (mm)
RA10RS	198x148

CODE	DIMENSION (mm)
SRP	265x125

Rulli taglia o forapasta - *Pastry dockers*

Rulli taglia pasta e forapasta.

Pastry cutters and roller dockers.

CODE	DIMENSION (mm)
RP1	120

CODE	DIMENSION (mm)
RP2	65

CODE	DIMENSION (mm)
RP3	120

CODE	DIMENSION (mm)
RP4	65

CODE	DIMENSION (mm)
RP5	65

Setacci - *Sieves*

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

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

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

Bottiglia - *Bottle*

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

CODE	CAPACITY (lt)
BOTTIGLIA	1

Caraffe - *Jugs*

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

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

CODE	CAPACITY (lt)
CAG3	3
CAG5	5

Pennelli - *Cake brushes*

CODE	DIMENSION (mm)
34063	40
43753	60
43763	75

Guanto anticalore - *Heat-resistant glove*

A tre dita, resistente all'abrasione, agli strappi ed ai tagli.
Il nostro guanto marchiato CE rispecchia i requisiti essenziali di salute e sicurezza secondo le direttive europee 89 / 686 / C.E.E. Ha una resistenza al calore per contatto fino a 350° C per 20 secondi.

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

CODE	LUNGHEZZA *LENGTH* (mm)
GUANTO/A	365

Asciugaverdure - *Vegetable dryer*

Economico, robusto e sicuro, realizzato a norma CE. Le parti metalliche sono in alluminio ed acciaio inox, gli ingranaggi sono in resina termoplastica antiurto e antiusura.
Il modello da 25 lt. ha anche la possibilità di scarico diretto dell'acqua residua: è sufficiente applicare la cannetta nell'apposita sede posta sul fondo dello stesso.

Affordable, robust and safe, and made according to CE standards. The metal parts are made of aluminium and stainless steel, the internal components are made of shockproof and wear-resistant thermoplastic resin.
The 25 lt model also offers the possibility of directly draining residual water: simply insert the hose in the slot on the base.

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

Cestelli - *Racks*

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

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

Basi per cestelli - *Base racks*

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

Rialzi - *Extenders*

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

Accessori per cestelli - *Accessories for racks*

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

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

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

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

Griglie porta piatti - *Dish racks*

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

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

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

Teglie - *Trays*

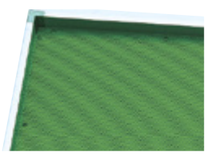
Una gamma di teglie solide e robuste, resistenti alla deformazione: forate e piene, rivestite in teflon, in alluminio e in lamiera, con dimensioni e bordi differenti.

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

Teglia piana forata in alluminio - *Perforated trays in aluminium*

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

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



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

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

Teglia piana piena in alluminio - *Flat trays in aluminium*

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

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

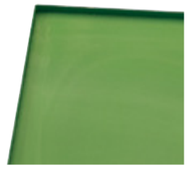
CODE	DIMENSION (mm)	ALTEZZA BORDI *EDGES HEIGHT* (mm)	SPESSORE *THICKNESS*
JH06040D20P00V*	600x400	20	15/10

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

Teglia piana piena in lamiera alluminata - *Flat trays in aluminate steel*

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

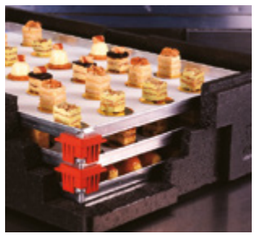
Rivestite in Teflon verde 5 mani - *5 layers of green teflon*



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

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

Pilly



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

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

CODE	PCS PER KIT
PILLY4	4

Carrelli fissi - *Fixed trolleys*

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

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

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

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

Carrello portateglie a pioli - *Trolley with hooks*

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

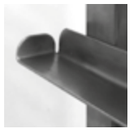
Carrello per forno - *Trolley for ovens*

Ruote termiche resistenti ad alta temperatura.

Thermal wheels resistant to high temperature.

Carrello porta marne - *Trolley for carrying dollies*

Estremità guide angolari - *Angular guides*



chiusa
closed

aperta
open

chiusa aperta
closed open

Cookmatic

Macchina ideata per la produzione di basi, per tartellette o pastafrolla dolce e salata, di varie forme e misure grazie alle piastre intercambiabili. Tramite l'accoppiamento delle due piastre puoi ottenere tartellette perfette per dimensione e cottura.
Semplice all'uso grazie all'impostazione della temperatura e del tempo per la cottura del vostro impasto. Facile da pulire. Adatta alla produzione in continuo per diverse ore.

Machine perfect for preparing bases for tartlets and sweet and savoury pastries in various shapes and sizes thanks to its interchangeable plates. The combination of the two plates ensures the production of perfectly cooked and formed tartlets.
Easy to use thanks to the accurate cooking temperature and time setting. Easy to clean. Suitable for continuous production for several hours.

Garanzia 2 anni
2 years guarantee

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

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

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

Legenda - *Legend*

Materiali - *Materials*

Polietilene alta densità HDPE - *High density polyethylene HDPE*

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

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

Polietilene bassa densità LLDPE - *Low density polyethylene LLDPE*

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

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

Polipropilene PP - *Polypropylene PP*

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

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

EPP

Polipropilene espanso, con eccellenti proprietà di isolamento termico.

Foam polypropylene is endowed with optimal heat insulation properties.

ABS

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

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

Altri - *Other materials*

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

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

Acciaio Inox AISI 304 - *AISI 304 stainless steel*

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

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

Simboli - *Symbols*

Sovrapponibili - *Stackable*

Inseribili - *Nesting*

Coperchio - *Lid*

Carrello - *Trolley*

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

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

Serie Europa - *Europa Series*

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

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

Legenda maniglie - *Handles legend*

MC Maniglie chiuse
Closed handles

ME Maniglie esterne
External handles

MP Maniglie passanti
Hole handles

Legenda Fondi - *Bottoms legend*

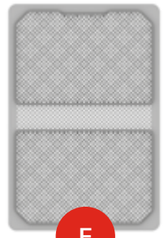
I **fondi lisci** A - S sono fondi piani ideali per lo scorrimento silenzioso su sistemi automatizzati di produzione e movimentazione.
Il **fondo forato** F è un fondo a retinatura traspirante, per il passaggio di aria e liquidi, ideale per contenere prodotti di piccole dimensioni.
I **fondi rinforzati** B - I - T sono fondi chiusi altamente resistenti alla deformazione; il fondo B è adatto alla sovrapposizione di contenitori 400x300 mm.

*The **smooth bottoms** A – S are flat bottoms ideal for ensuring low noise during handling by automated production and handling systems.*
*The **bottom** F features a **perforated** screening solution for the passage of air and liquids. Ideal for containing small products.*
*The **reinforced bottoms** B – I – T are closed bottoms highly resistant to deformation. Bottom B is suitable for stacking 400x300 mm containers.*

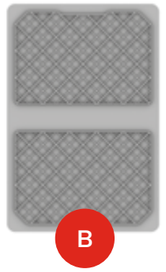
Fondi lisci - *Smooth Bottoms*

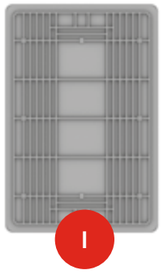
400x300 mm

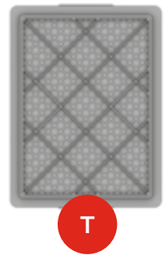
Fondi forati - *Perforated Bottoms*



Fondi rinforzati - *Reinforced Bottoms*







400x300 mm

Serie Europa - *Europa Series* 600x400 mm

Serie E Performance - *E Series Performance*

Fondo chiuso e pareti chiuse - *Closed bottom and closed sides*

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

Serie E Light - *E Series Light*

Fondo chiuso e pareti chiuse - *Closed bottom and closed sides*

CODE	FONDO BOTTOM	DIM. INTERNE INSIDE DIM. (mm)	VOL (lt)	4MC	PCS PER PALLET	COLOUR
E6407L	**A**	565x365x70	14	•	160	
E6409L	**A**	565x365x85	17	•	110	

Serie EF - *EF Series*

Fondo forato e pareti forate - *Perforated bottom and perforated sides*

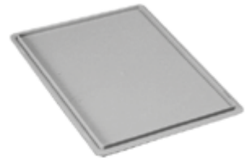
CODE	FONDO BOTTOM	DIM. INTERNE INSIDE DIM. (mm)	VOL (lt)	4MC	PCS PER PALLET	COLOUR
EF6407	**F**	565x365x55	11	•	160	
EF6410	**F**	565x365x85	17	•	110	

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

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

Coperchi - *Lids*

PP 5



CODE	DIM. ESTERNE OUTSIDE DIM. (mm)	PCS PER PALLET	COLOUR	
COPE64N	600x400x20	700		Coperchio da appoggio *Lid providing support*
COPEN64	610x410x45	700		Con bordo avvolgente *With upturned lip*

Carrelli - *Trolleys*

ABS 6

CODE

CARE/P

Carrello in plastica.

Plastic trolley.

CODE

CARE/I

Carrello inox.

Stainless steel trolley.

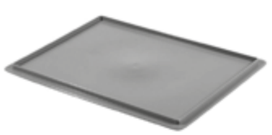
Serie Europa - *Europa Series* 400x300 mm

Serie E - *E Series*

Fondo chiuso e pareti chiuse - *Closed bottom and closed sides*

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

Coperchi - *Lids*



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

Serie S - *S Series*

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

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

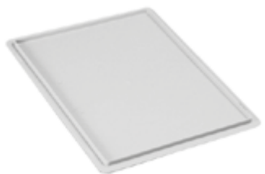
Serie SL - *SL Series*

Fondo chiuso e pareti chiuse - *Closed bottom and closed sides*

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

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

Coperchi - *Lids*



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

Serie SLX - *SLX Series*

Fondo chiuso e pareti chiuse - *Closed bottom and closed sides*

NEW

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

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

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

Serie I - *I Series*

LLDPE

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

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

Serie I - *I Series*

Fondo chiuso e pareti chiuse - *Closed bottom and closed sides*

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

Serie IC - *IC Series*

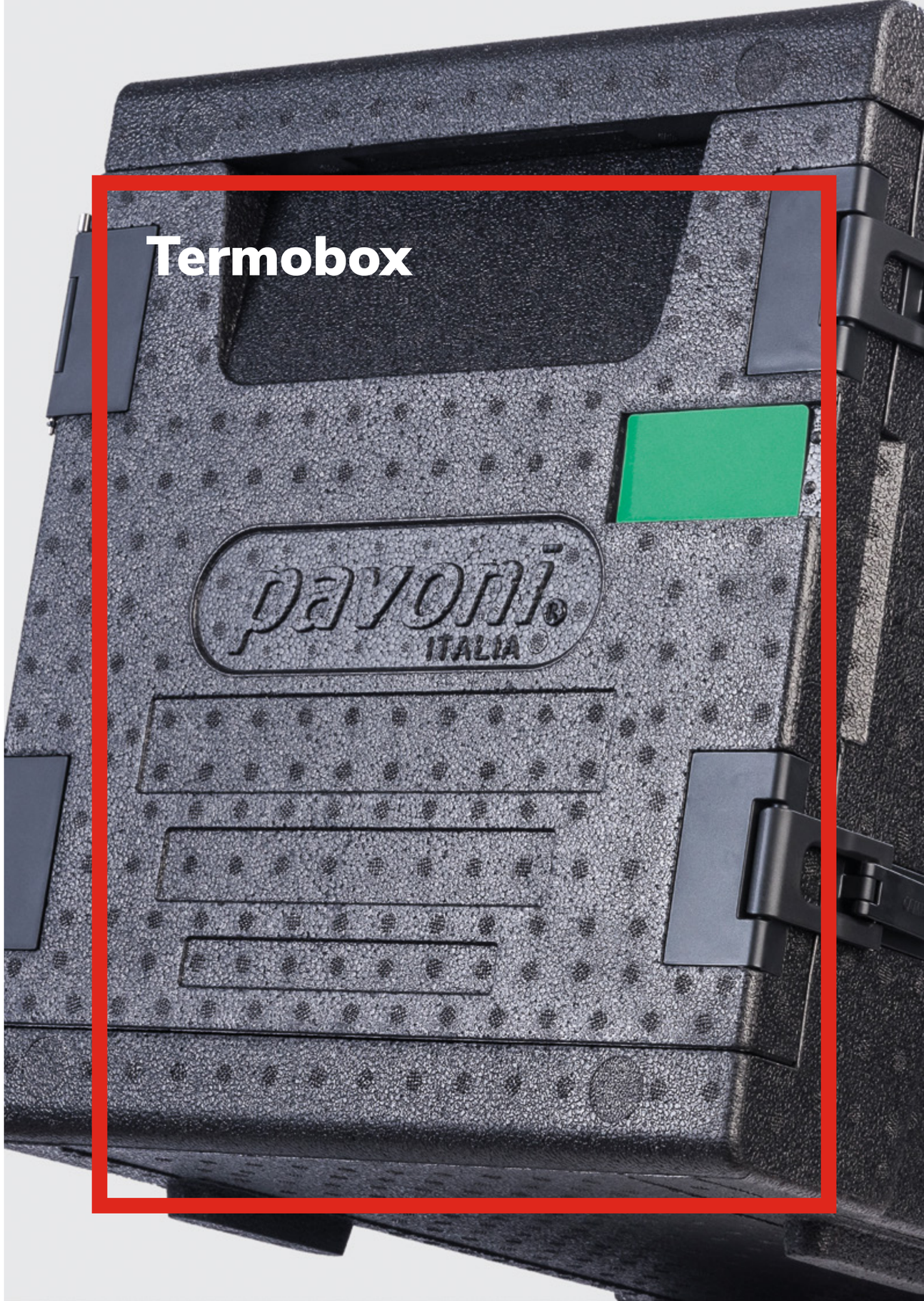
Fondo chiuso e pareti forate - *Closed bottom and perforated sides*

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

Coperchi - *Lids*

LLDPE

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



Termobox

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

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

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

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

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

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

Lavabili in lavastoviglie. - *Dishwasher safe.*

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

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

Termobox a caricamento dall'alto
Top-loader termobox

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

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

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

Manici ergonomici per movimentazione in sicurezza
Ergonomic handles *for safe handling*

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

Conservazione di cibi caldi - *Storage of hot food*

Temp. iniziale *Starting temp.*	1h	2h	3h	4h
87°C	85,6°C	84,4°C	82,8°C	81,2°C

Conservazione di cibi freddi - *Storage of cold food*

Temp. iniziale *Starting temp.*	1h	2h	3h	4h
0,3°C	0,8°C	0,9°C	1,2°C	1,4°C

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Termobox a caricamento frontale
Front-loader termobox

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

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

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

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

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

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

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

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

Conservazione di cibi caldi - *Storage of hot food*

87°C	85,6°C	84,4°C	82,8°C	81,2°C
Temp. iniziale *Starting temp.*	1h	2h	3h	4h

Conservazione di cibi freddi - *Storage of cold food*

0,3°C	0,8°C	0,9°C	1,2°C	1,4°C
Temp. iniziale *Starting temp.*	1h	2h	3h	4h

Nota: Si otterranno i migliori risultati caricando le bacinelle a temperature comprese fra 82°C e 88°C. Il caricamento di bacinelle in metallo a temperature superiori ai 120°C può causare danni al contenitore.
NB: The best results are obtained by loading the trays at a temperature in the 82°C-88°C range. Temperatures higher than 120°C may damage the container.

Senza guide - *Without rail*

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

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

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

* Vedere gli accessori. - * See the accessories.

Con 6 guide - *With 6 rails*

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

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

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

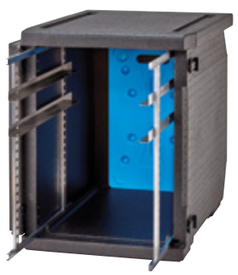
Con 9 guide - *With 9 rails*

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

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

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

Con guide regolabili - *With adjustable rails*



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

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

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

* Guide aggiuntive possono essere acquistate separatamente. Vedere gli accessori.
* *Additional rails may be purchased separately. See the accessories.*

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

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

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

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

Accessori - *Accessories*

Kit di guide regolabili - *Adjustable rails kit*

per TB7569 - *for TB7569*

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

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

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

Kit di guide - *Rails kit*

KITR per KITADJR - *KITR for KITADJR*

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

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

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

Carrelli - *Trolleys*

CODE	76 ABS
CARE/P	

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

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

CODE
CARE75/I

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

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

Piastre per freddo - *Icing Boxes*

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

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

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

Piastre per caldo - *Eutectic plates*

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

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

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

Etichette identificative - *Labels for identification*

CODE
IDL5

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

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

Termobox Pizza - *Pizza termobox*

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

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

CTPIZZA termobox - *CTPIZZA termobox*

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

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

Grazie a:
Thanks to:

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

Franco
Aliberti

Leonardo
Di Carlo

Yann
Duytsche

Fabrizio
Fiorani

Emmanuele
Forcone

Gianluca
Fusto

Paolo
Griffa

Cédric
Grolet

Felix
Lo Basso

Davide
Oldani

Paco
Torreblanca

Andrea
Tortora

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

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

Concept and graphic design by De Rosa Associates
Printed by CPZ

Indice alfabetico - *Alphabetical index*

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

CODE	PAG
GG030 □	82
GG031 □	82
GG032 □	76
GG033 □	76
GREENMATIC12	127
GREENMATIC25	127
GRIGLIA26	130
GRIGLIA32	130
GUANTO/A	127
HP5332	156
I10	146
I4	146
I6N	146
IC10	146
IC4	146
IC6	146
IDL5	156
JF04030D20P00G	131
JF04030D20P00V	131
JF06040D20P00G	131
JF06040D20P00V	131
JF08060D20P00G	131
JF08060D20P00V	131
JH04030D20P00G	132
JH04030D30P00G	132
JH06040D20P00G	132
JH06040D20P00V	132
JH06040D30P00G	132
JH06040D40P00G	132
JH08060D20P00G	132
JS04030D20P00G	132
JS04030D20P00V	133
JS06040D10P00G	132
JS06040D10P00V	133
JS06040D20P00G	132
JS06040D20P00V	133
JS06040D30P00G	132
JS06040D30P00V	133
JS06040D40P00G	132
JS06040D40P00V	133
JS08060D20P00G	132
JS08060D20P00V	133
KITADJR	155
KITR	155
LS05	89
ORO	110
ORO SC	110
P004/105	105
P020	105
P041/136	105
P096	105
P109	105
P110	105
P150	105
P168	105
P170	105
P203	105
P205	105
P216	105
P418	105
PILLY4	133
PW040	118
PW045	118
PW050	118
PX071	86
PX072	86
PX073	86
PX074	86
PX303	87
PX304	86
PX3200	98
PX3201	98
PX3202	98
PX3203	98
PX3204	99
PX3205	99
PX3206	99
PX3207	99
PX4313	87
PX4314	87
PX4315	87
PX4326	87
PX4327	75
PX4328	75
PX4338	75
PX4339	87
PX4357	103
PX4358	103
PX4359	103
RA1RS	124
RA2RS	124
RA3RS	124
RA4RS	124
RA5RS	124
RA6RS	124
RA7RS	124
RA8RS	124
RA9RS	124
RA10RS	124
RP1	125
RP2	125
RP3	125
RP4	125
RP5	125
S01	109
S02	109
S03	109
SETACCIOG05	125
SETACCIOG1	125
SETACCIOP05	125
SETACCIOP1	125
SL1	145
SL2	145
SL3	145
SLX1 □	145
SP300 □	113
SP301 □	113
SP302 □	114
SP303 □	114
SPV43	116
SPV53	116
SPV64	116
SRP	124
TB4326	150
TB4332	150
TB6426	150
TB6432	150
TB6432N	150
TB6448	154
TB6463	154
TB7527	151
TB7537	151
TB7569	153
TB7569ADJR	154
TB7569R6	153
TB7569R9	153
TOP10	93
TOP12	93
TOP14	93
TOP16	93
XF11	99
XF12	99
XF13	100
XF14	100
XF15	100
XF16	100
XF7020	99
XFO656520	100
YI06040C18SF	134
YI06040P20SF	134
YI06040P40DF	134
YI08060C18SF	134

□ Nuovi prodotti - *New products*

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

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

CATHORECA2020

Pavoni Italia S.p.a.

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

TÜVRheinland CERTIFIED
Management System
ISO 9001:2015
www.tuv.com
ID 9105056998