

NEWS

2019

Il nuovo anno è pieno di dolci novità.
Si arricchisce la Collezione Pavoni. Idee per delizie monoporzione e per torte, design esclusivo per praline e gelato, oltre a un mix di attrezzature allo stato dell'arte. Le novità 2019 Pavoni Italia sono qui.

NEWS

2019

The new year is full of sweet news. The Pavoni Collection has enriched. Ideas for delightful single-serving portions and for cakes, exclusive design for pralines and ice cream, plus a mix of state-of-the-art equipment. The 2019 Pavoni Italia news are here.



PAVONI PROFESSIONAL

La collezione Pavoni si amplia con idee innovative e prodotti dal design unico, realizzati in collaborazione coi migliori professionisti del settore. Una ricerca lunga 40 anni verso la perfezione, con strumenti pensati, disegnati e prodotti per trasformare la pasticceria in design, ogni preparazione in una piccola opera d'arte. Qualità dei materiali, un reparto dedicato alla ricerca e sviluppo, continua innovazione nella forma e nelle soluzioni. Tutto ciò ispira costantemente la nostra produzione, prima di arrivare nelle mani dei professionisti di tutto il mondo.

Ecco le novità di Pavoni. La migliore strumentazione per cioccolato, dessert da cottura e surgelazione, gelateria, insieme a colori e materie prime dedicati al settore alimentare.

The Pavoni collection has broadened with innovative ideas and products with a unique design, created in collaboration with the best professionals in the sector. A 40 years long research towards perfection, with tools designed and produced to transform every preparation in a small work of art. Quality of materials, a department dedicated to research and development, continuous innovation in form and solutions. All this constantly inspires our production, before arriving in the hands of professionals all over the world.

Here are the news of Pavoni. The best equipment for chocolate, baked and frozen desserts, ice cream, along with colors and raw materials dedicated to the food sector.



40 *anni*
STORIA

40 *years*
HISTORY



6.000
ARTICOLI

6,000
ITEMS



20.500 mq
STRUTTURA

20,500 sqm
PREMISES



12.000
CLIENTI

12,000
CUSTOMERS



75% di
AFFARI all'estero

75% of
BUSINESS is abroad

SIAMO I PROFESSIONISTI PER I PROFESSIONISTI

Oltre 6.000 prodotti destinati ai professionisti della pasticceria, gelateria e della ristorazione. Nata nel 1980 come produttrice di contenitori in plastica per il mondo della panificazione, oggi Pavoni Italia è azienda di riferimento nel Mondo. Un marchio italiano con una storia riconosciuta di attenzione alle esigenze dei professionisti, che conosce da vicino la differenza tra semplici strumenti di lavoro e oggetti votati all'eccellenza, capaci di ispirare la creatività di Chef e Pastry Chef.

Per fare questo, ci ispiriamo ai nostri valori. Una reale dedizione al cliente, fatta di ascolto e attenzione. Scelte orientate da coerenza e chiarezza, coadiuvate da una grande capacità produttiva. Un cuore grande, perché amiamo ciò che facciamo. E la consapevolezza di essere scelti dai migliori.

WE ARE PROFESSIONALS FOR PROFESSIONALS

Over 6,000 products for pastry, ice cream and catering professionals. Founded in 1980 as plastic containers producer for the bakery world, today Pavoni Italia is a reference company in the world. An Italian brand with a recognized history of attention to the needs of professionals, who knows closely the difference between simple work tools and objects devoted to excellence, capable of inspiring the creativity of Chefs and Pastry Chefs.

To do this, we are inspired by our values. A real dedication to our customers, made of listening and attention. Choices oriented by consistency and clarity, supported by a large production capacity. A big heart, because we love what we do. And the awareness of being chosen by the best.



BELOVED



Beloved è tutta da amare anche nel suo formato biporzione, pensato per essere condiviso nei momenti speciali. Lo stampo in silicone Pavoflex permette di ridurre i tempi di preparazione senza rinunciare alla perfezione del risultato finale. "Beloved ha una forma iconica. Abbiamo deciso di produrre anche lo stampo Pavoflex per portare lo spettacolare effetto tridimensionale anche in questo formato".

Beloved is to be loved even in its format biportion designed to be shared in special moments. The Pavoflex silicone mould allows to reduce preparation times without renouncing the perfection of the final result. "Beloved has an iconic shape. We have decided to produce also the Pavoflex mould to bring the spectacular three-dimensional effect also in this format".

Emmanuele Forcone

Campione del Mondo di Pasticceria
World Pastry Champion



NEW

EMMANUELE FORCONE x **pavoFLEX** 300 X 400

PX4370S

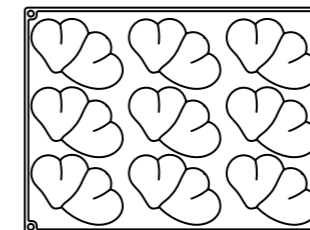
BELOVED

mm 400 x 300

9 impronte / *indents*

mm 198 x 71 x 38 H

Vol: ~ 200 ml



COPPAPASTA incluso
CUTTER included

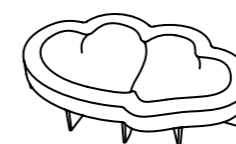
EMMANUELE FORCONE x **pavoCAKE**

KE049S

BELOVED

mm 250 x 140 x 60 H

Vol: ~ 1200 ml



COPPAPASTA incluso
CUTTER included

LOVELY



Un amore così grande. Lovely è ora disponibile anche per la linea Pavocake di tortiere in silicone.
"Lovely è uno stampo che rappresenta il mio stile e la mia firma. Sono sicuro che anche questo grande formato saprà entusiasmare tutti i professionisti!".

A great love. Lovely is now available as Pavocake silicone mould for cake too. "Lovely is a mould that represents my style and my signature. I'm sure that also this format will delight all professionals!".

Antonio Bachour

The Best Chef Awards 2018 - Pastry



BACHOUR

ANTONIO BACHOUR x **pavoFLEX**[®] 300 X 400

PX4363

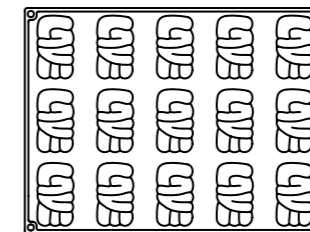
LOVELY

mm 400 x 300

15 impronte / indents

mm 80 x 43 x 36 H

Vol: ~ 90 ml



NEW

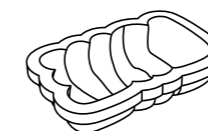
ANTONIO BACHOUR x **pavoCAKE**[®]

KE060

LOVELY

mm 200 x 126 x 50 H

Vol: ~ 1000 ml

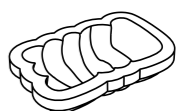


KE061

LOVELY

mm 166 x 103 x 40 H

Vol: ~ 550 ml



PROGETTO CROSTATE



Progetto Crostate è ancora più ricco. Alle fasce inox, teglia, griglia e tappetino Forosil, si aggiungono i nuovi stampi in silicone per crostate monoporzione Pavoflex 300x175. "Progetto crostate vuol dire dare degli strumenti per sviluppare il proprio lato creativo. È qualcosa di più grande, che va oltre lo stampo. La pasticceria deve dare emozioni: solo così possiamo far combaciare l'arte con il nostro lavoro".

Progetto Crostate is even richer. New Pavoflex 300x175 silicone moulds for single-serving tarts perfect the range of stainless steel bands, trays, grids and Forosil pads. "Progetto Crostate means giving tools to develop your creative side. It's something bigger, which goes beyond the mould. Pastry must give emotions: only in this way we can make art match with our work".

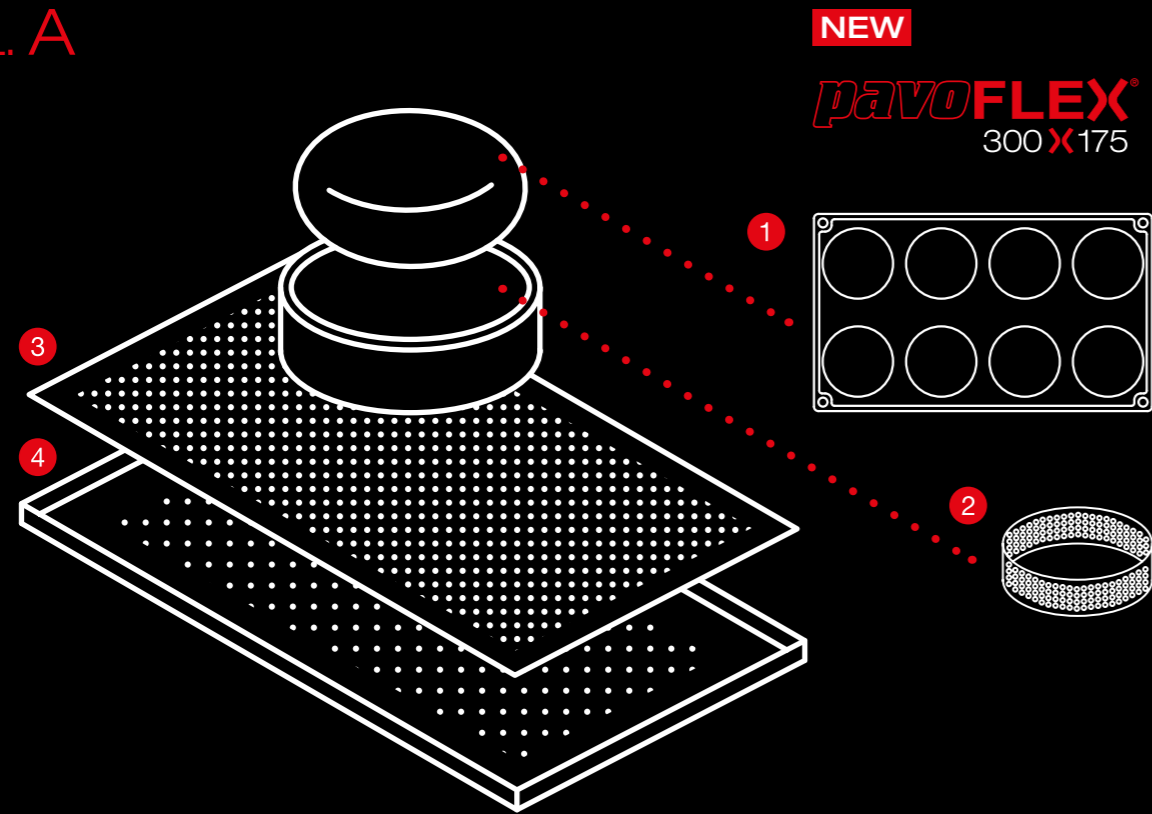
Gianluca Fusto

FUSTO
MILANO



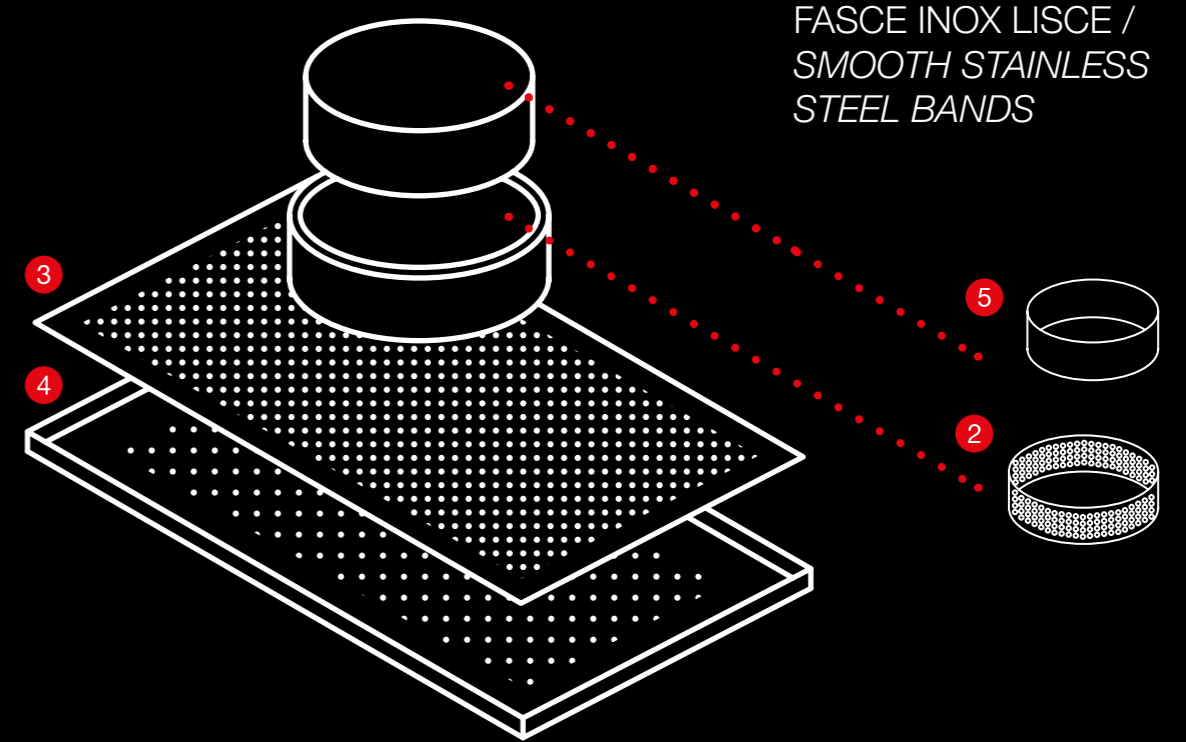
PROGETTO CROSTATE / HOW TO USE

SOL. A



- 1 STAMPI IN SILICONE PER CROSTATE MONOPORZIONE / SILICONE MOULD FOR SINGLE-SERVING TARTS
- 2 FASCE INOX MICROFORATE PER CROSTATE MONOPORZIONE / MICRO PERFORATED STAINLESS STEEL BANDS FOR SINGLE-SERVING TARTS
- 3 TAPPETINO FOROSIL IN SILICONE MICROFORATO / FOROSIL SILICONE MICRO PERFORATED PAD
- 4 TEGLIA IN ALLUMINIO MICROFORATA O GRIGLIA / MICRO PERFORATED ALUMINIUM TRAY OR GRID

SOL. B



- 5 FASCE INOX LISCE PER CROSTATE MONOPORZIONE / SMOOTH STAINLESS STEEL BANDS FOR SINGLE-SERVING TARTS
- 2 FASCE INOX MICROFORATE PER CROSTATE MONOPORZIONE / MICRO PERFORATED STAINLESS STEEL BANDS FOR SINGLE-SERVING TARTS
- 3 TAPPETINO FOROSIL IN SILICONE MICROFORATO / FOROSIL SILICONE MICRO PERFORATED PAD
- 4 TEGLIA IN ALLUMINIO MICROFORATA O GRIGLIA / MICRO PERFORATED ALUMINIUM TRAY OR GRID

2

FASCE INOX MICROFORATE PER CROSTATE MONOPORZIONE

Prodotto di punta di questo progetto, ideale per realizzare una frolla perfetta. La presenza dei microfori assicura una cottura omogenea, evitando il collasso dei bordi e una doratura ottimale dei fondi.

MICRO PERFORATED STAINLESS STEEL BANDS FOR SINGLE-SERVING TARTS

The key product of this system to create a perfect shortcrust pastry. The presence of micro holes allows the shortcrust pastry to hang onto the frame, avoiding the borders to collapse during baking and a perfect browning of the basis.

XF11

mm 100 x 55 x 20 H

abbinabile a / combined with PX3201 or X17



XF15

mm 125 x 30 x 20 H

abbinabile a / combined with PX3204 or X21



XF12

mm 95 x 55 x 20 H

abbinabile a / combined with PX3202 or X18



XF16

mm 85 x 75 x 20 H

abbinabile a / combined with PX3205 or X22



XF13

mm 90 x 50 x 20 H

abbinabile a / combined with PX3203 or X19



XF7020

mm Ø 70 x 20 H

abbinabile a / combined with PX3200 or X0602



XF14

mm 75 x 70 x 20 H

abbinabile a / combined with PX3206 or X20



XFO656520

mm 65 x 65 x 20 H

abbinabile a / combined with PX3207 or X37



NEW

GIANLUCA FUSTO x **pavoflex** 300X175

1

STAMPI IN SILICONE PER CROSTATE MONOPORZIONE 300X175 mm

Una nuova linea di stampi in silicone per arricchire crostate monoporzione. Otto differenti forme per creare raffinate sagome tridimensionali, ispirate al mondo del design.

SILICONE MOULD FOR SINGLE-SERVING TARTS 300X175 mm

A new line of silicone moulds to enhance single-serving tarts. Eight different designs to create refined three-dimensional shapes, inspired by the world of design.

PX3201

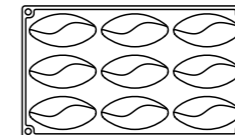
SHELL

9 impronte / indents

mm 86 x 41 x 22 H

Vol: ~ 43 ml

abbinabile a / combined with XF11



PX3204

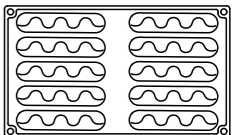
SAND

10 impronte / indents

mm 115 x 24 x 20 H

Vol: ~ 38 ml

abbinabile a / combined with XF15



PX3202

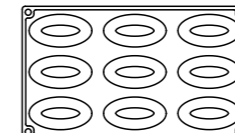
CAMEO

9 impronte / indents

mm 81 x 41 x 19 H

Vol: ~ 42 ml

abbinabile a / combined with XF12



PX3205

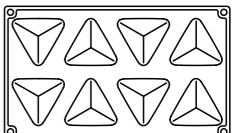
PYRAMID

8 impronte / indents

mm 66 x 60 x 28 H

Vol: ~ 46 ml

abbinabile a / combined with XF16



PX3203

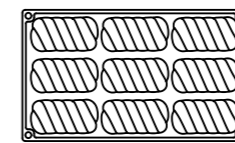
SPRING

9 impronte / indents

mm 84 x 41 x 20 H

Vol: ~ 50 ml

abbinabile a / combined with XF13



PX3200

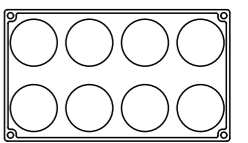
ROUND

8 impronte / indents

mm Ø 60 x 20 H

Vol: ~ 48 ml

abbinabile a / combined with XF7020



PX3206

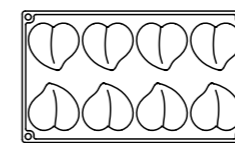
HEART

8 impronte / indents

mm 65 x 60 x 21 H

Vol: ~ 46 ml

abbinabile a / combined with XF14



PX3207

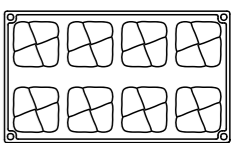
ROCK

8 impronte / indents

mm 55 x 55 x 23 H

Vol: ~ 54 ml

abbinabile a / combined with XFO656520



5

FASCE INOX LISCE PER CROSTATE MONOPORZIONE

Per creare strati e inserimenti a misura perfettamente compatibili con le fasce forate.

SMOOTH STAINLESS STEEL FRAMES FOR SINGLE-SERVING TARTS

To create layers, perfectly compatible with the micro perforated bands.

X17

mm 90 x 45 x 20 H

abbinabile a / combined with XF11



X21

mm 115 x 20 x 20 H

abbinabile a / combined with XF15



X18

mm 85 x 45 x 20 H

abbinabile a / combined with XF12



X22

mm 75 x 65 x 20 H

abbinabile a / combined with XF16



X19

mm 80 x 40 x 20 H

abbinabile a / combined with XF13



X0602

mm Ø 60 x 20 H

abbinabile a / combined with XF7020



X20

mm 65 x 60 x 20 H

abbinabile a / combined with XF14



X37

mm 55 x 55 x 20 H

abbinabile a / combined with XFO656520



ACCESSORI / ACCESSORIES

3

TAPPETINO IN SILICONE MICROFORATO

Grazie alla sua antiaderenza è il complemento perfetto da abbinare alla teglia. La presenza dei microfori facilita la distribuzione ottimale del calore.

SILICONE MICRO PERFORATED PAD

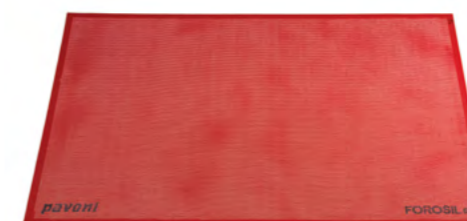
Thanks to its non-stick properties, it is the perfect complement for the tray. The micro holes help the optimal distribution of heat.

FOROSIL64

mm 585 x 385

FOROSIL43

mm 385 x 285



4

TEGLIA IN ALLUMINIO MICROFORATA O GRIGLIA

Con i suoi microfori la teglia permette una migliore distribuzione del calore, e una cottura e resa ottimale del prodotto finito.

MICRO PERFORATED ALUMINIUM TRAY OR GRID

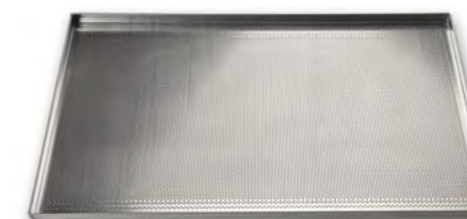
Thanks to its micro holes, the tray allows a better distribution of heat, for an optimal baking and a perfect finished product.

JF06040D20P00G

mm 600 x 400 x 20 H

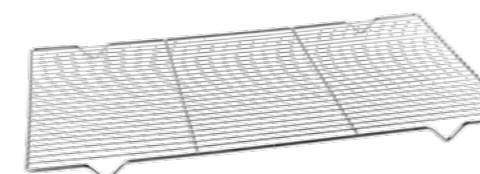
JF04030D20P00G

mm 400 x 300 x 20 H



GLA64

mm 600 x 400



ABYSS



Abyss è la nuova linea di stampi per praline preziose e raffinate, dalle linee e volumi ispirati dalle grandi architetture naturali. "La linea Abyss di stampi per praline armonizza alta pasticceria e design: forme pure ed essenziali, ispirate dalle profondità marine, che lasciano spazio alla creatività e all'interpretazione dei professionisti".

Abyss is the new line of moulds for precious and refined pralines, with lines and volumes inspired by the great natural architecture. "The Abyss praline moulds line harmonizes pastry and design: pure and essential shapes, inspired by the sea depths, which leave room for creativity and professional interpretation".

Davide Comaschi

 **DAVIDE COMASCHI**
Chocolate designer

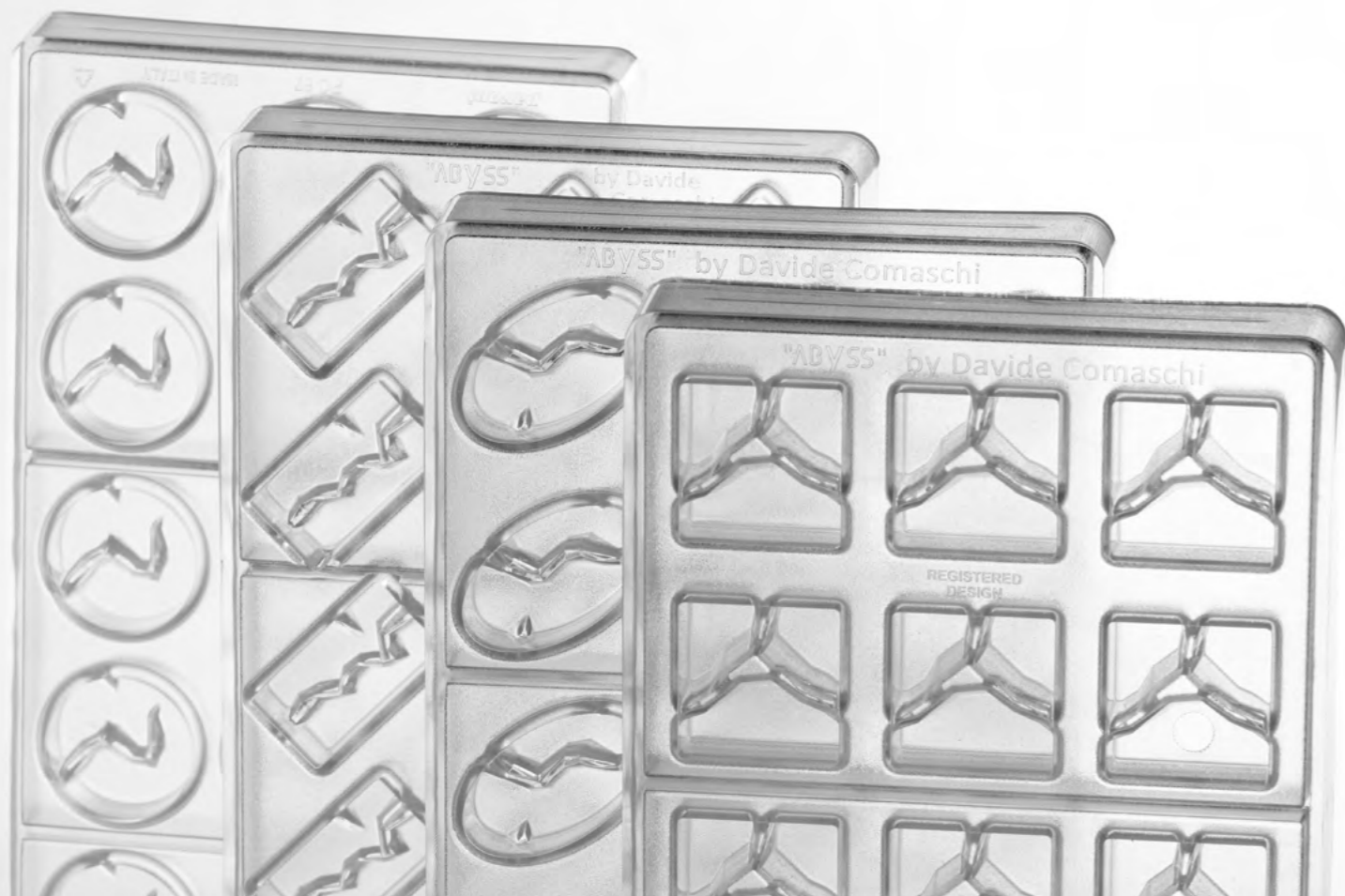

DAVIDE COMASCHI
Chocolate designer



NEW

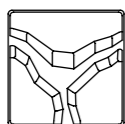
ABYSS

Dimensione stampo / Mould size
275 x 135 mm
18 pezzi per stampo / pcs per mould



PC66

mm 31 x 31 x 12,5 H
+/- 10 gr



PC67

Ø mm 33 x 12,5 H
+/- 10 gr



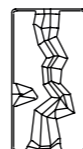
PC68

mm 41 x 24 x 12,5 H
+/- 10 gr



PC69

mm 39 x 20 x 12,5 H
+/- 10 gr



pavoflex®
300 X 400



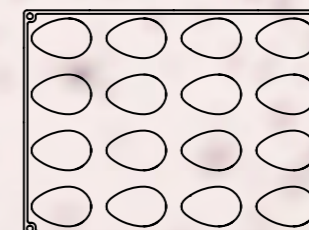
NEW

PX4369

MONO QUENELLE

mm 400 x 300

16 impronte / indents
mm 77 x 51 x 42 H
Vol: ~ 90 ml



TOP ICE



STAMPO IN SILICONE PER VASCHETTE GELATO

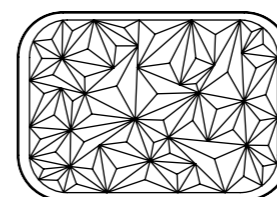
Top Ice è la linea di stampi in silicone per la decorazione delle vaschette gelato. Il modo nuovo, semplice e rapido di creare una vetrina capace di catturare lo sguardo. Cinque trame diverse, tutte da interpretare in modo personale, per dare a ogni gelato l'aspetto che si merita.

SILICONE MOULD FOR GELATO PANS

Top Ice is the line of silicone moulds for decorating ice cream pans. The new, simple and quick way to create a window able to catch the eye. Five different textures, all to be interpreted and decorated in a personal way, to give each ice cream the look it deserves.

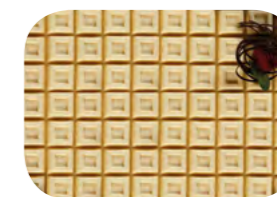
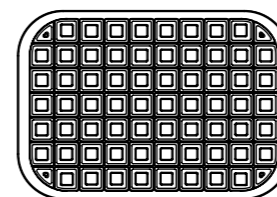
TOP100 ICEBERG

mm 361,5 x 251,5 x 21 H
Vol: ~ 740 ml



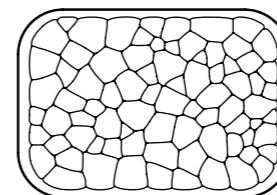
TOP101 TABLET

mm 361,5 x 251,5 x 18,5 H
Vol: ~ 985 ml



TOP102 CORAL

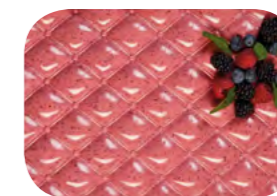
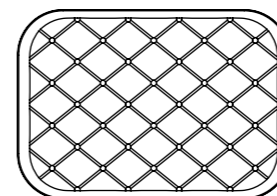
mm 361,5 x 251,5 x 21,5 H
Vol: ~ 1090 ml



NEW

TOP103 SOFA

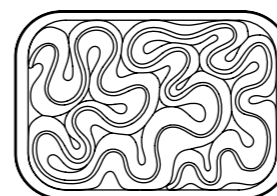
mm 361,5 x 251,5 x 21 H
Vol: ~ 929 ml



NEW

TOP104 DUNE

mm 361,5 x 251,5 x 21 H
Vol: ~ 840 ml



INDICE ALFABETICO / ALPHABETICAL INDEX

NEW NUOVI PRODOTTI / NEW PRODUCTS

Articolo / Item	Pag.
FOROSIL43	19
FOROSIL64	19
GLA64	19
JF04030D20P00G	19
JF06040D20P00G	19
KE049S	7
■ KE060	9
■ KE061	9
■ PC66	24
■ PC67	24
■ PC68	24
■ PC69	24
■ PX3200	17
■ PX3201	17
■ PX3202	17
■ PX3203	17
■ PX3204	17
■ PX3205	17
■ PX3206	17
■ PX3207	17
PX4363	9
■ PX4369	25
■ PX4370S	7
TOP100	27
TOP101	27
TOP102	27
■ TOP103	27
■ TOP104	27
X0602	18
X17	18
X18	18
X19	18
X20	18
X21	18
X22	18
X37	18
XF11	16
XF12	16
XF13	16
XF14	16
XF15	16
XF16	16
XF7020	16
XFO656520	16

Scopri tutta la gamma su / *Discover our Collection*
www.pavonitalia.com

Guarda i video su / *Watch the videos on*
www.youtube.com/PAVONITALIASPA



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



Pavoni Italia S.p.A.

via E. Fermi, s.n. - 24040 Suisio BG Italia
Tel. + 39 035 49 34 111 - Fax +39 035 49 48 200
info@pavonitalia.com
www.pavonitalia.com