LE PAVONI®

Professional Machines

MADE IN pavoni® ITALIA

La linea **LE PAVONI** rappresenta quanto di meglio si possa trovare sul mercato in relazione alle piccole macchine per la pasticceria e la ristorazione in genere. Una gamma completa, moderna, rivolta agli operatori professionali ed alle aziende. Da sempre riconosciute per la propria affidabilità, **LE PAVONI** si arricchiscono sempre di nuovi ritrovati tecnologici per offrire un prodotto qualitativamente superiore, di grande efficienza e durata. Si tratta di macchine di facile e pratico utilizzo, studiate negli ingombri e nel design in collaborazione con gli operatori del settore per risolvere le più ampie e diversificate esigenze del loro lavoro. Macchine sulle quali investire per chiunque voglia migliorare la propria attività. Le macchine PAVONI ITALIA SpA risultano progettate e realizzate nel rispetto delle normative:
-EN 60204-1 (sicurezza delle macchine-sicurezza elettrica)
-EN 12852 (sicurezza e igiene delle macchine per l'industria alimentare)
La dichiarazione di conformità n° 059/08, fornita in allegato alla macchina, attesta che la marcatura CE è stata applicata con riferimento a:
- direttiva 2004/108/CE del 15/12/2004
- direttiva 2006/95/CE del 12/12/2006
Le macchine sono conformi al sistema di certificazione GOST R
Ogni singola macchina è sottoposta a rigorosi collaudi in ottemperanza agli standard qualitativi interni di fabbricazione, ispirati alla norma UNI EN ISO 9001:2000. Se non diversamente indicato, ogni macchina è garantita 1 anno.

As far as small pastry appliances are concerned, LE PAVONI range is the best solution you can find on the market. A complete and modern range suitable for professionals, craftsmen and small industries. Well know thanks to their reliability, LE PAVONI get more and more bettered by new technical features to offer high quality, really efficient and late lasting machines. They are simple and practical. Each machine has been designed according to the users' needs in order to solve all their requirements.
Tools basically studied to improve your business and save time, money and labour.
PAVONI ITALIA S.p.A. designs and manufactures its machines in full observance of the following standards:
- EN 60204-1 (machine safety – electrical safety);
- EN 12852 (safety and hygiene of machines for the food industry).
The conformity declaration no. 059/08, supplied as an enclosure with the machine, certifies that the CE mark has been applied with reference to:
- directive 2004/108/CE dated 15/12/2004
- directive 2006/95/CE dated 12/12/2006
The machines are in compliance with the certification system GOST R
Each machine is subjected to rigorous tests in fulfilment of internal manufacturing quality standards, complying with standard UNI EN ISO 9001:2000. If not indicated, each machine has a 1 year guarantee.

АИ30

INDICE/*INDEX*

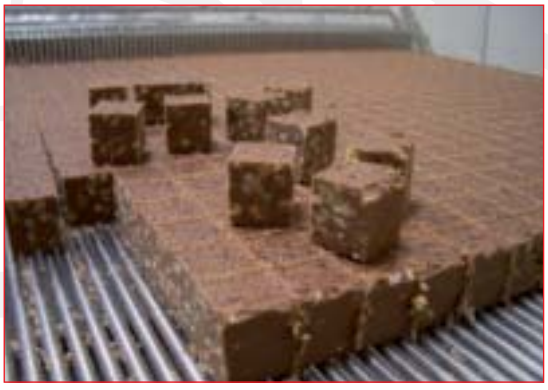
LIRA	pag. 1
PAVOMIX	pag. 2
POWER MIX PROFESSIONAL	pag. 3
MINITEMPER	pag. 4
TEMPERPLUS	pag. 5
NEW DOSIPLUS	pag. 6
ACCESSORI & BECCUCCI/*ACCESSORIES & SPOUTS*	pag. 7
CIOCOSPRITZ	pag. 8
COOKMATIC	pag. 9
COOKMATIC - PIASTRE/*PLATES*	pag. 10
OVOSPRAY	pag. 12
SPRAY DYNAMIC	pag. 13
SPRAY GEL VPM	pag. 14
SPRAY GEL TWIN	pag. 15
ROLLERBISCUIT	pag. 16
GLASSICE	pag. 17
CHITARRA	pag. 18
CHITARRA DOPPIO TAGLIO/*DOUBLE CUTTING*	pag. 19
SPIATTINA	pag. 20
CUTTER	pag. 21
DOSIEMME	pag. 22
DOSIMINI	pag. 22
MICROONDE/*MICROWAVES OVENS*	pag. 22
DECOBASSINA	pag. 23
PELAMELE ELETTRICO/*ELECTRIC FRUIT PEELER*	pag. 23
MANDAPASTA FV400/FV500	pag. 23
FRANTUMATORI/*BREAD CRUSHERS*	pag. 24
VEGA	pag. 25

LIRA

Lo strumento ideale per tutta la pasticceria e la "pralineria" al taglio.
The best solution for all the pastry and pralines cutting requirements

La nuova taglierina elettrica semiautomatica consente il taglio di ogni massa dura, anche contenente mandorle, nocciole e frutta secca in genere. Tagli veloci e perfetti con notevole risparmio di tempo. LIRA è stata appositamente realizzata per la produzione al taglio di:
Cremini - Nocciolati - Torroni morbidi - Ganaches - Piccola pasticceria - Gelatine - Biscotteria - Marzapane

The new electric cutter allows the cutting of any hard mix, also containing almonds, hazelnuts and dried fruits in general. Fast and perfect cuts, saving time. LIRA has been developed for the production of:
Soft chocolates made from chocolate and derivatives - Torrone - Ganaches - Small Pastry Products - Jellys Biscuits - Marzipan



Struttura in acciaio inox
Dimensioni quadro di taglio: 40x40 cm
Carrello opzionale in acciaio inox

Stainless steel structure
Size cutting framework: 40x40 cm
Stainless steel optional trolley

Caratteristiche tecniche/*Technical features*	
Dimensioni *Dimensions*	900x500 mm H = 250 mm.
Peso *Weight*	40 kg
Potenza *Power*	0,09 KW
Tensione di esercizio *Voltage*	220/250 VOLT AC - HZ: 50/60

Telai di taglio/*Cutting frames*	
Codice/Code	**Interasse fili/wire wheelbase**
LT10	1 cm.
LT15	1,5 cm.
LT20	2 cm.
LT25	2,5 cm.
LT30	3 cm.
LT35	3,5 cm.
LT40	4 cm.
LT45	4,5 cm.
LT50	5 cm.
LT60	6 cm.

PAVOMIX

Un piccolo strumento di grande utilità
A small instrument of great utility

La mescolatrice planetaria da banco Pavomix è una macchina professionale di estrema compattezza e solidità, realizzata in fusione di alluminio.

Rappresenta l'ideale strumento di lavoro per qualsiasi cucina, luogo di ristorazione oppure per gelaterie, laboratori di pasticcerie, panifici e pizzerie. Indispensabile per tutti gli operatori professionali che pretendono la praticità abbinata alla funzionalità ed all'efficienza.

The bench planetary mixer Pavomix is a professional machine of extreme compactness and solidity, made in aluminium casting.

Ideal as a working instrument for any kitchen, restoration point or for ice-cream shops, pastry laboratories, bakeries and pizzeria. Essential for all of those who want practical use combined with functionality and efficiency.

- **Capacità di lavoro pari a 0,75 kg. d'impasto**
- Struttura in fusione di alluminio
- Ribaltamento testa
- Vasca in acciaio inox
- Vasca supplementare disponibile a richiesta
- Griglia protezione vasca
- Microinterruttore di sicurezza per arresto automatico utensile
- Variatore elettronico di velocità
- 3 utensili: frusta, spatola, gancio
- Pulsanti marcia/arresto
- Conformità norme CE

- ***0,75 kg. dough capacity***
- *Structure in aluminium casting*
- *Tilting of head*
- *Bowl in stainless steel*
- *Additional bowl available on demand*
- *Safety protection guard*
- *Micro-switch for automatic stopping of tool*
- *Electronic variable speed*
- *3 tools: whisk, blade, hook*
- *Stop/start buttons*
- *Conformity with CE norms*

Caratteristiche tecniche/*Technical features*	
Dimensioni *Dimensions*	230x410 mm H = 420 mm
Peso *Weight*	19 kg
Capacità vasca *Bowl's capacity*	6,5 lt
Potenza *Power*	500 watt
N° giri/minuto planetario *Planetary revolution/minute*	da/from 63 a/up to 235
Tensione di esercizio *Voltage*	220/240 volt 50/60 Hz.

Frusta
Whisk

Gancio
Hook

Spatola
Blade

pavoni® ITALIA

POWER MIX PROFESSIONAL

Una vera impastatrice planetaria professionale da banco da 10 lt
A real 10 lt professional bench planetary mixer

POWER MIX possiede tutte le qualità delle impastatrici mescolatrici planetarie di maggiori dimensioni: robustezza e solidità. Il variatore elettronico consente una grande flessibilità nella scelta della velocità e nello stesso tempo un'estrema precisione nella regolazione della stessa: è possibile adottare per ogni lavorazione la giusta velocità senza scatti od arresti per cambio di marcia. Le operazioni di aggancio - sgancio degli utensili sono estremamente facilitate dall'ampia corsa della vasca.

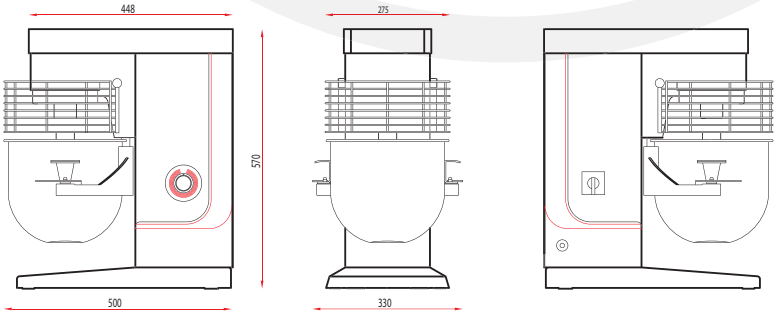
POWER MIX has all the qualities of the bigger planetary mixers: toughness and strength. The electronic frequency inverter allows a great flexibility in the choice of speed and, at the same time, an extreme precision in the adjusting phases: it's possible to fix the right processing speed and change it without stops due to the change of the speed. The tools fixing and releasing operations are extremely facilitate by the wide run of the bowl.

- **Capacità di lavoro pari a 4 kg. d'impasto**
- Colonna portante, testa e piedistallo in acciaio inox
- Vasca da 10 litri realizzata in acciaio inox
- Motorizzazione con variatore di frequenza
- Griglia di protezione della vasca
- Microinterruttore di sicurezza per arresto automatico
- 3 utensili in alluminio in dotazione: uncino, spatola e frusta

- ***4 kg. dough capacity***
- *Stainless steel column, head and pedestal*
- *10 liters stainless steel bowl*
- *Engine with electronic frequency inverter*
- *Protection guard*
- *Micro-switch for automatic stopping of tool*
- *3 aluminium tools included: hook, spatula and whisk*

GARANZIA GARANTIA GUARANTEE GARANTIE ANNI 2 YEARS

Vasca supplementare disponibile a richiesta/*Additional bowl available on request*



Frusta
Whisk

Uncino
Hook

Spatola
Blade

Caratteristiche tecniche/*Technical features*	
Dimensioni *Dimensions*	330x500 mm H = 570 mm
Peso *Weight*	35 kg
Capacità vasca *Bowl's capacity*	10 lt
Potenza *Power*	750 watt
N° giri/minuto planetario *Planetary revolution/minute*	da/from 40 a/up to 160
Tensione di esercizio *Voltage*	230 volt

pavoni ITALIA

MINITEMPER

Una vera temperatrice per cioccolato
A real chocolate tempering unit

Minitemper è una vera temperatrice per cioccolato, anche se di piccole dimensioni; la sola differenza dalle temperatrici di maggiore capienza è data dall'impianto di raffreddamento che è ad aria fredda e non ad acqua fredda.

Tempera il cioccolato anche in piccolissime quantità, aiutandoVi nei lavori di glassatura dove i consumi di materie prime sono talmente ridotti da non giustificare l'accensione di una temperatrice grande, di conseguenza favorisce il cambio veloce dei vari gusti e colori del cioccolato avvalendosi dell'opportunità di avere le bacinelle intercambiabili.

L'utilizzo è semplice e tecnicamente rispondente alle Vostre esigenze di lavorazione con grande precisione e semplicità.

Even if small, Minitemper is a real tempering unit for chocolate; the sole difference in comparison to larger tempering unit is the cold air cooling system, used instead of cold water.

It tempers also a small quantity of chocolate; it is suitable also for icing where the use of a small quantity of ingredients would not justify the use of a big tempering unit. Interchangeable bowls allow a quick change of different flavours and colours of chocolate.

Easy to use it will help you to work easily and precisely.

GARANZIA GUARANTEE GARANTIE GARANTIA ANNI 2 YEARS

Bacinella intercambiabile
Interchangeable bowl

Pannello di controllo
Control Panel

Caratteristiche tecniche/*Technical features*	
Tensione di esercizio *Voltage*	230 volt 50 Hz.
Disponibile a richiesta *Available on request*	240 volt 50 Hz./110 volt 60 Hz.
Potenza assorbita *Power*	300 watt
Dimensioni *Dimensions*	420x400 mm H = 400 mm
Peso *Weight*	26 kg
Capacità della bacinella *Bowl's capacity*	5 lt - 3 kg

pavoni® ITALIA

TEMPERPLUS

La più piccola temperatrice professionale
The smallest professional tempering

Macchina temperatrice da banco adatta per laboratori di pasticceria, gelateria ed horeca.

Temperplus è stata studiata per sciogliere e temperare ogni tipo di cioccolato, l'utilizzo è facile e di veloce apprendimento.

Il temperaggio diretto in coclea permette di avere in qualsiasi momento fluidità nel cioccolato ed un'ottima unione dei cristalli, al fine di rendere il prodotto finale di ottima qualità.

Over-the-counter tempering machine model suitable for confectionery and ice-cream laboratories and horeca.

Temperplus is an easy to operate machine, born to melt and temper any kind of chocolate.

The direct tempering in the Archimedean screw makes it possible to have fluid chocolate and a perfect union of the crystals any time in order to obtain a top-quality final product.

- Vasca cioccolato: riscaldata e con termostato, struttura e agitatore in acciaio inox
- Capacità vasca: Kg 5
- Produzione oraria: 15 Kg/ora
- Coclea ed agitatore: vasca estraibile per una facile pulizia e cambio colore cioccolato
- Quadro comando CE: studiato per una veloce lettura e di semplice utilizzo
- Gruppo frigorifero: raffreddamento forzato ad aria
- Termostati controllo temperatura: sistema PID CONTROL ad alta precisione

- *Chocolate tub: heated with thermostat, stainless steel structure and mixer*
- *Tub Capacity: Kg 5*
- *Production per hour: 15 Kg/hour*
- *Archimedean screw and tub: extractable for easy cleaning and chocolate colour change*
- *CE switchboard: easy to read and operate*
- *Refrigerating unit: air cooling system by pump*
- *Temperature control thermostat: high precision PID CONTROL*

Caratteristiche tecniche/*Technical features*	
Tensione di esercizio *Voltage*	220 volt 50 Hz.
Potenza *Power*	0,70 KW
Dimensioni *Dimensions*	480x440 mm H = 360 mm
Peso *Weight*	25 kg

pavoni ITALIA

NEW DOSIPLUS

La tecnologia più elevata per il corretto dosaggio
Elevated technology for a correct dosing

New Dosiplus è un'apparecchiatura studiata per il dosaggio di cioccolato, miele, confettura marmellata e creme, particolarmente adatta per creme di cioccolato e nocciola.

La macchina è dotata di una scocca in acciaio inox AISI 304; essa include la più avanzata tecnologia su scheda elettronica per assicurare affidabilità e facilità d'uso.

Le numerose funzioni di lavoro, in modalità manuale o automatica consentono di variare rapidamente le quantità di prodotto da dosare.

New Dosiplus aumenta la produttività ed i profitti migliorando l'aspetto e l'uniformità dei prodotti da forno. Uno strumento indispensabile in ogni laboratorio di pasticceria.

New Dosiplus is a machine designed for measuring out chocolate, honey, jam and creams of all types.

The machine is equipped with an AISI 304 stainless steel body; this incorporates some of the most advanced circuit board technology to ensure reliability and easy use.

The various working functions, manual or automatic, quickly enable the changing of the quantity to be dosed.

New Dosiplus increases productivity and profit, improving the appearance and uniformity of bakery products. A tool really indispensable in each pastry shop.

GARANZIA GARANTÍA GUARANTEE GARANTIE ANNI 2 YEARS

Per riempire krapfen, cannoli siciliani, con crema a base di ricotta. Per brioche con crema al cioccolato particolarmente densa.

To fill krapfen, Sicilian cannoli with ricotta. Suitable for brioches with thick chocolate cream.

Caratteristiche tecniche/*Technical features*	
Tensione di esercizio *Voltage*	230 volt 50 Hz.
Disponibile a richiesta *Available on request*	240 volt 50 Hz./110 volt 60 Hz.
Potenza assorbita *Power*	250 watt
Dimensioni (con tramoggia) *Dimensions (with hopper)*	420x320 mm H = 590 mm
Tramoggia standard *Standard hopper*	8 lt.
Disponibile con tramoggia da *Available with hopper*	15 lt.
Peso *Weight*	22 kg

pavoni® ITALIA

ACCESSORI/*ACCESSORIES*

FS-3305
Adattatore a due uscite per gruppo tramoggia ad un'uscita
Double spout adapter to single spout filler unit

F-3141
Beccuccio adattore, uscita singola
Universal extension, single spout
ø 22,2 mm
Lunghezza/Length 160 mm

P-3026
Comando a pedale
Foot controller pad

BECCUCCI/*SPOUTS*

Uscita singola - Applicabili direttamente sul gruppo tramoggia/*Single spouts - Directly applicable on the filler unit*

F-3101
Beccuccio per croissants punta tripla, uscita singola
Triple point, single spout
ø 6 mm x 3
Dimensioni/Dimensions 25mm

F-3097
Beccuccio per bignè e cannoncini mignon
Plain 30° point spout
ø 8 mm
Lunghezza/Length 57 mm

F-3339
Beccuccio per bignè e cannoncini
Plain spout
ø 6 mm
Lunghezza/Length 41 mm

F-3095
Beccuccio pieno, uscita singola
Plain, single spout
ø 8 mm
Lunghezza/Length 111 mm

F-3090
Beccuccio per marmellate, uscita singola
Blueberry, single spout
ø 12 mm
Lunghezza/Length 82,5 mm

F-3055
Beccuccio per cannoli, uscita singola
Plain "Cannoli", single spout
ø 14 mm
Lunghezza/Length 76 mm

F-3067
Beccuccio pieno
Plain spout
ø 22,2 mm
Lunghezza/Length 178 mm

F-3091
Beccuccio pieno
Plain spout
ø 12 mm
Lunghezza/Length 127 mm

F-3094
Beccuccio pieno, uscita singola
Plain single spout
ø 12 mm
Lunghezza/Length 89 mm

Uso con adattatore
Use *with adapter*
F-3141

F-3212
Beccuccio per farciture basi tonde, uscita singola
Bread roll, single spout
ø 90 mm 12 fori/holes

Uscita doppia - Applicabili con l'adattatore FS-3305/*Double spouts - Applicable with the adapter FS-3305*

F-3013
Beccuccio pieno, uscita doppia
Eclair-plain, double spout
ø 12 mm
Lunghezza/Length 127 mm

F-3064
Beccuccio per farciture profonde uscita doppia/*Plain double spout*
ø 8 mm
Lunghezza/Length 111 mm

F-3076
Beccuccio per bignè e cannoncini mignon, uscita doppia
Plain 30° point, double spout
ø 8 mm
Lunghezza/Length 57 mm

F-3081
Beccuccio per krapfen, uscita doppia/*Donuts, double spout*
ø 6,4 mm
Lunghezza/Length 41 mm

F-3011
Beccuccio standard, uscita doppia/*Standard double spout*
ø 12 mm
Lunghezza/Length 89 mm

F-3014
Beccuccio per marmellate uscita doppia
Jams double spout
ø 12 mm
Lunghezza/Length 82,5 mm

F-3066
Beccuccio per mignon, uscita doppia/*Plain double spout*
ø 6 mm
Lunghezza/Length 41 mm

Beccucci ricopritori per:
Spouts layering for:
F-3141 - FS-3148
opzionali/optional

F-2418 l. 60 mm
F-2861 l. 30 mm

FS-3148
Tubo flessibile/*Flexible tube assy*
Lunghezza/Length 1000 mm
Utilizzo con ogni beccuccio
Usable with each spout

Riduttore per tubo flessibile
Reducer for flexible tube
FS-3148
opzionale/optional

F-3187
Beccuccio riduttore allungato
Dripless extended assy, valve

Riduttore per tubo flessibile
Reducer for flexible tube
FS-3148
opzionale/optional

F-3147
Beccuccio riduttore allungato
Dripless extended assy, valve

Adattatori per/*Adapters for*
F-3141 - FS-3148
opzionali/optional

FS-2739 ø 14 mm
FS-2740 ø 5 x 10 mm
FS-2760 ø 12 mm
F-2887 ø 9,5 mm

pavoni ITALIA

CIOCOSPRITZ

Erogatore per cioccolato e surrogato
Dispenser for chocolate and surrogate

L'erogatore Ciocospritz è stato realizzato per risolvere il problema della nebulizzazione del cioccolato e del surrogato. Il prodotto viene aspirato direttamente dal contenitore e pompato fino alla pistola: aria compressa e prodotto vengono regolati separatamente per ottenere un risultato ottimale.

Vantaggi:

- Cioccolato e surrogato sempre pronto all'uso
- Temperatura costante
- Compatto e semplice da usare
- Molteplici possibilità di impiego
- Realizzazioni di effetti decorativi particolari: • effetto velluto • effetto polvere di cacao • effetto neve • effetto granulato • effetto buccia d'arancia • righe, punti, etc.
- Per coperture lisce diluizione dal 10% al 20% con burro cacao (cioccolato) o cocco idrogenato (surrogato di cioccolato).

Carrello - opzionale
Trolley - optional

The Ciocospritz dispenser has been studied to solve chocolate and surrogate nebulization. The product is taken directly from the container and pumped to the gun. To get the best result air and product pressure can be separately adjusted.

Advantages:

- *Chocolate and surrogate always ready to use*
- *Uniform temperature*
- *Compact and easy to use*
- *Can be used in many different ways*
- *Realization of many decorative effects like: velvet, cocoa powder, orange peel, granulated, snow result, stripes, points...*
- *To get smooth coverings dilute from 10% to 20% with cocoa butter or hydrogenated coconut (chocolate surrogate).*

GARANZIA GARANTIA GUARANTEE GARANTIE ANNI 2 YEARS

Compressore - opzionale
Air compressor - optional

Caratteristiche tecniche/Technical features	
Tensione di esercizio *Voltage*	230 volt 50 Hz.
Disponibile a richiesta *Available on request*	240 volt 50 Hz./110 volt 60 Hz.
Potenza assorbita *Power*	250 watt
Dimensioni (senza carrello) *Dimensions (without trolley)*	420x400 mm H = 400 mm
Peso (senza carrello) *Weight (without trolley)*	20 kg

Caratteristiche tecniche/*Technical features*	
Tensione di esercizio *Voltage*	230 volt 50 Hz.
Pressione max di lavoro *Max working pressure*	8 Bar - 116 Psi
Potenza resa *Output Power*	1 Hp - 0,75 kW
Dimensioni *Dimensions*	600x270 mm H = 570 mm
Peso *Weight*	22 kg

pavoni® ITALIA

COOKMATIC

Per la produzione di basi per tartellette dolci e salate
To produce sweet and salt pastry bases

Cookmatic è una macchina ideata per la produzione di basi per tartellette, pastafrolla dolce e salata di varie forme e misure grazie alle piastre intercambiabili. Tramite l'accoppiamento delle due piastre (riscaldate) e di una semplice pallina di pasta, otterrete delle tartellette pronte per essere farcite e decorate a piacere.

Cookmatic è una macchina semplice all'uso, grazie anche al software elettronico di cui è dotata che consente la massima precisione nelle cotture: basta impostare la temperatura desiderata (che apparirà sul display) e il tempo necessario per la cottura del vostro impasto. Mettere le dosi di impasti nelle varie formine,chiudere le piastre con gli appositi manici atermici e premere START.
Un segnale acustico vi avviserà a cottura avvenuta al termine del tempo da voi selezionato. Il prodotto ottenuto avrà quindi le caratteristiche qualitative ed il gusto della vostra pastafrolla, ma con costi di produzione decisamente più bassi. Infatti una sola persona è in grado di produrre circa 700 tartellette mignon in un'ora, stampate e cotte.

Per particolari esigenze, riducendo i tempi di cottura, si possono produrre tartellette precotte al 50-70% per poi poterle farcire con creme o ripieni diversi, ultimando la cottura in forno.

CookMatic is a machine conceived to make pastry bases, sweet and savoury short pastry, savoury puff pastry of different shapes and sizes by virtue of its interchangeable plates. By the coupling of the two heated plates and a simple little piece of dough, you can obtain pastries ready to be stuffed and decorated according to your taste.

CookMatic is a machine which is easy to use, thanks to the electronic software during cooking processes you can reach maximum precision. You just have to set the required temperature (which will appear on the display) and the time necessary to cook your dough. Put the doses of dough into the machine, close the plates with their heatless handle and push START. An acoustic signal will inform you when the selected cooking time is reached. Quality and taste of your short pastry will be the same having lower production cost. With our machine a single person can make about 700 small pastries per hour, moulded and cooked.

For specific needs, reducing cooking time, you can get 50 – 70 % precooked pastry to be stuffed later with cream or different filling and finish their cooking in the oven.

GARANZIA GARANTÍA GARANTIE GUARANTEE ANNI 2 YEARS

Caratteristiche tecniche/*Technical features*	
Tensione di esercizio *Voltage*	230 volt
Disponibile a richiesta *Available on request*	240 volt / 110 volt
Potenza assorbita *Power*	3200 watt
Dimensioni *Dimensions*	530x440 mm H = 380 mm
Peso *Weight*	26 kg
Peso di una coppia di piastre *One plate's couple weight*	11 kg

pavoni ITALIA

Tipologie delle piastre - *Type of plates*

Cookmatic monta due piastre di cottura: piastra superiore e piastra inferiore, entrambe rivestite di un materiale speciale (P.T.F.E.) specifico per i prodotti che vanno a contatto con gli alimenti.Le piastre di cottura sono intercambiabili a coppie (maschio e femmina) e sono fornite su richiesta, proprio per soddisfare le esigenze più eterogenee: hanno forme, misure e profili di vari disegni.

Two baking plates, an upper and a lower one, are put onto the Cookmatic machine. The plates are covered in a special P.T.F.E. material specific for products that come into contact with foodstuffs. Interchangeable pairs of male and female plates can be supplied on request, to satisfy various requirements: they contain moulds in a variety of shapes, measurements and designs.

PIASTRA "A"
Profilo festonato
13 impronte tonde grandi
Ø sup. 68 mm
H 18.5 mm
spess. pareti 4 mm
spess. fondo 6 mm

PLATE "A"
Festooned 13 big round moulds
Ø up to 68 mm
H 18.5 mm
border thickness 4 mm
bottom thickness 6 mm

PIASTRA "B"
Profilo festonato
30 impronte tonde medie
Ø sup. 47 mm
H 15 mm
spess. pareti 3 mm
spess. fondo 4.5 mm

PLATE "B"
Festooned 30 medium round moulds
Ø up to 47 mm
H 15 mm
border thickness 3 mm
bottom thickness 4.5 mm

PIASTRA "C"
Profilo festonato
15 impronte barchetta grande
dimensioni 70 x 58 mm
H 16 mm
spess. pareti 4 mm
spess. fondo 6 mm

PLATE "C"
Festooned 15 big oval moulds
Dimensions 70 x 58 mm
H 16 mm
border thickness 4 mm
bottom thickness 6 mm

PIASTRA "D"
Profilo liscio
30 impronte tonde mignon
Ø sup. 41 mm
H 16 mm
spess. pareti 4 mm
spess. fondo 6 mm

PLATE "D"
Smooth 30 mignon round moulds
Ø up to 41 mm
H 16 mm
border thickness 4 mm
bottom thickness 6 mm

PIASTRA "E"
Profilo festonato
30 impronte barchetta mignon
dimensioni 68 x 34 mm
H 15 mm
spess. pareti 3 mm
spess. fondo 5 mm

PLATE "E"
Festooned 30 mignon oval moulds
Dimensions 68 x 34 mm
H 15 mm
border thickness 3 mm
bottom thickness 5 mm

PIASTRA "F"
Profilo festonato
8 impronte tonde grandi
Ø sup. 90 mm
H 21 mm
spess. pareti 3 mm
spess. fondo 6 mm

PLATE "F"
Festooned 8 big round moulds
Ø up to 90 mm
H 21 mm
border thickness 3 mm
bottom thickness 6 mm

PIASTRA "G"
Profilo festonato
25 impronte quadro
dimensioni 45 x 45 mm
H 15 mm
spess. pareti 3 mm
spess. fondo 5 mm

PLATE "G"
Festooned 25 square moulds
Dimensions 45 x 45 mm
H 15 mm
border thickness 3 mm
bottom thickness 5 mm

PIASTRA "H"
Profilo festonato
16 impronte stella
dimensioni 64 x 64 mm
H 19 mm
spess. pareti 3 mm
spess. fondo 5 mm

PLATE "H"
Festooned 16 star moulds
Dimensions 64 x 64 mm
H 19 mm
border thickness 3 mm
bottom thickness 5 mm

pavoni® ITALIA

COOKMATIC

PIASTRA "I"
Profilo festonato
30 impronte cuore
dimensioni 47 x 50 mm
H 18 mm
spess. pareti 3 mm
spess. fondo 5 mm

PLATE "I"
Festooned 30 heart moulds
Dimensions 47 x 50 mm
H 18 mm
border thickness 3 mm
bottom thickness 5 mm

PIASTRA "L"
Cialde con incrocio
4 impronte
dimensioni 170 x 142 mm
H 2.5 mm

PLATE "L"
Wafer with cross
4 moulds
Dimensions 170 x 142 mm
H 2.5 mm

PIASTRA "M"
Profilo liscio
30 impronte ovale
dimensioni 57 x 39 mm
H 14.5 mm
spess. pareti 4 mm
spess. fondo 4 mm

PLATE "M"
Smooth 30 oval moulds
Dimensions 57 x 39 mm
H 14.5 mm
border thickness 4 mm
bottom thickness 4 mm

PIASTRA "N"
Profilo liscio
30 impronte noce
dimensioni 40 x 34 mm
H 18.5 mm
spess. pareti 3 mm
spess. fondo 3.5 mm

PLATE "N"
Smooth 30 walnut shape moulds
Dimensions 40 x 34 mm
H 18.5 mm
border thickness 3 mm
bottom thickness 3.5 mm

PIASTRA "O"
Profilo liscio
30 impronte tonda media
Ø sup. 42 mm
H 17 mm
spess. pareti 3.5 mm
spess. fondo 4 mm

PLATE "O"
Smooth 30 medium
round moulds
Ø sup. 42 mm
H 17 mm
border thickness 3.5 mm
bottom thickness 4 mm

PIASTRA "P"
Profilo liscio
30 impronte quadrate
dimensioni 34 x 34 mm
H 19 mm
spess. pareti 3 mm
spess. fondo 4 mm

PLATE "P"
Smooth form 30 square moulds
Dimensions 34 x 34 mm
H 19 mm
border thickness 3 mm
bottom thickness 4 mm

PIASTRA "Q"
Profilo liscio
35 impronte rettangolari
dimensioni 52 x 29 mm
H 16 mm
spess. pareti 3 mm
spess. fondo 4 mm

PLATE "Q"
Smooth form
35 rectangular moulds
Dimensions 52 x 29 mm
H 16 mm
border thickness 3 mm
bottom thickness 4 mm

PIASTRA "R"
Profilo liscio
30 impronte "cucchiaino"
dimensioni 68 x 33 mm
H 15 mm
spess. pareti 4 mm
spess. fondo 4 mm

PLATE "R"
Smooth form
30 spoon shaped moulds
Dimensions 68 x 33 mm
H 15 mm
border thickness 4 mm
bottom thickness 4 mm

pavoni® ITALIA

OVOSPRAY

Per spruzzare, senza fumi, l'uovo sui dolci
To spray egg on cakes without nebulization

L'erogatore Ovospray è stato realizzato per spruzzare senza fumi, uovo, bagna su brioches e pan di spagna oppure nebulizzare olio o staccante su stampi e teglie.

Il prodotto viene aspirato direttamente dal contenitore e pompato fino alla pistola: aria compressa e prodotto da spruzzare arrivano simultaneamente al diffusore della pistola, nebulizzandolo finemente.

La pressione dell'aria e del liquido vengono regolati separatamente per ottenere un risultato ottimale.

The Ovospray dispenser has been created to spray egg on cakes or oil on moulds and baking pans without nebulization in the air.

The product is taken directly from the container and pumped to the gun: compressed air and product to spray come together to the gun's dispenser and are simultaneously sprayed.

To get the best result, air-pressure and liquid-pressure can be separately adjusted.

L'erogatore OVOSPRAY può essere fornito con compressore incorporato oppure senza, pronto per l'allaccio all'impianto centralizzato dell'aria compressa del vostro laboratorio.

The OVOSPRAY dispenser can be supplied with incorporated compressor or without, ready to be connected to the central compressed-air system of your working-room.

Caratteristiche tecniche/*Technical features*	
Tensione di esercizio *Voltage*	230 volt 50 Hz.
Disponibile a richiesta *Available on request*	240 volt 50 Hz./110 volt 60 Hz.
Potenza assorbita *Power*	1100 watt
Pressione aria *Air pressure:*	regolabile da 0.5 bar a 4.5 bar *adjustable from 0.5 bar to 4.5 bar*
Pressione d'aspirazione del prodotto: *Intake pressure:*	regolabile da 0.5 bar a 4.5 bar *adjustable from 0.5 bar to 4.5 bar*
Dimensioni *Dimensions*	650x500 mm H = 1000 mm
Peso (con compressore) *Weight (with air compressor)*	60 kg
Peso (senza compressore) *Weight (without air compressor)*	40 kg

SPRAY DYNAMIC

L'erogatore polivalente da banco
The bench versatile dispenser

Spray Dynamic è un erogatore polivalente dalle dimensioni compatte in grado di fornire prestazioni elevate. La macchina è dotata di una pistola erogatrice e può essere impiegata per spruzzare gelatine a caldo oppure liquidi freddi quali bagne e liquori.

Spray Dynamic dispone di un proprio compressore e di una potente caldaia per il riscaldamento del prodotto, entrambi posizionati all'interno della macchina; l'aspirazione della gelatina o del liquido avviene direttamente dal contenitore. L'impiego di Spray Dynamic consente di ottenere una distribuzione del prodotto realmente uniforme, ottimizzando i tempi di preparazione e la quantità di prodotto utilizzata. Il pannello di controllo sfrutta una tecnologia avanzata di programmazione e visualizza il valore della temperatura che può essere impostato manualmente.

Spray Dynamic è una macchina pensata per agevolare il lavoro quotidiano degli operatori nel rispetto delle normative igieniche e della massima facilità d'uso e pulizia.

Disponibile carrello opzionale in acciaio inox
Available stainless steel optional trolley
Dimensioni/Dimensions:
400x400 mm H 800 mm

Spray Dynamic is a versatile dispenser, with a compact size and high performance. The machine is provided with a spray gun and can be used for both spraying warm any kind of jelly and cold fluids as liquor bath or liquid sugar.

Spray Dynamic has an own compressor and a powerful heater inside the machine; the jelly or the liquor bath are sucked out of the pack. The use of Spray Dynamic allows to obtain a really uniform distribution of the product, saving time and material to be sprayed. The control panel has been conceived with an advanced programming technology and it also shows the adjustable temperature level.

Spray Dynamic is a machine studied to improved the daily working of all the professional users, respecting hygiene regulations, safe use and easy cleaning requirements.

GARANZIA GUARANTEE GARANTIE GARANTIE ANNI 2 YEARS

Caratteristiche principali

- Dimensioni compatte
- Prestazioni elevate
- Elevata flessibilità d'impiego
- Costruzione in acciaio inox
- Rispetto delle norme HACCP
- Ridotta manutenzione
- Design originale ed innovativo
- Pannello di controllo di facile programmazione

Special features

- *Space saving machine*
- *High performance*
- *Versatile and useful*
- *Stainless steel built*
- *Regulations accordance*
- *Easy maintenance*
- *Original design*
- *High technology control panel*

Caratteristiche tecniche/*Technical features*	
Temperatura di esercizio *Temperature*	Regolabile fino a 92 °C Adjustable up to 92 °C
Massima pressione di spruzzo *Maximum spray pressure*	3,2 bar
Numero pistole erogatrici *Number of spray guns*	n.1
Numero caldaie *Number of heaters*	n.1
Capacità d'erogazione *Glaze output*	400 cc/min
Potenza riscaldante *Heating power*	1500 watt
Potenza totale necessaria *Total power*	1700 watt
Tensione *Voltage*	230/240 volt - 50 Hz.
Dimensioni *Dimensions*	400 x 370 mm H = 440 mm
Peso *Weight*	30 kg

pavoni ITALIA

SPRAY GEL VPM

L'erogatrice di gelatina, compatta e potente
The compact, powerful jelly dispenser

La caldaia ermetica della Spray Gel VPM permette un rapido riscaldamento, accorciando i tempi di attesa; non sono più necessari i rabbocchi d'acqua a fine giornata e il risparmio di energia è assicurato.

Dotato frontalmente di innesto rapido ad aria compressa e grazie al compressore più potente, il nuovo erogatore può essere sfruttato per diverse applicazioni: pistola per cioccolato, aerografo e tutte quelle attrezzature che necessitano di aria compressa.

La scocca costruita interamente in acciaio inox permette una facile e rapida pulizia.

The Spray Gel VPM hermetic boiler provides fast heating, reducing waiting time; it is no longer necessary to top up the water at the end of the day and energy saving is guaranteed.

Fitted at the front with a fast compressed air joint and thanks to the more powerful compressor, the jelly dispenser can be used for various applications: gun for chocolate, airbrush and all those that need compressed air.

The body is built entirely in stainless steel making it easy and fast to clean.

Pannello di controllo
Control panel

GARANZIA GARANTIA GUARANTEE GARANTIE ANNI 2 YEARS

Il contenitore della gelatina viene riposto nella parte superiore della macchina aprendo l'apposito sportello. L'aspirazione dalla confezione ed il diretto invio al circuito riscaldante evita il contatto con l'aria, garantendo la massima igiene.

The jelly container is stored in the top of the machine by opening the special hatch. Because the jelly is sucked from the pack and sent straight to the heating circuit it does not come into contact with the air, guaranteeing maximum hygiene.

Caratteristiche tecniche/*Technical features*	
Tensione di esercizio *Voltage*	230 volt 50 Hz.
Disponibile a richiesta *Available on request*	240 volt 50 Hz./110 volt 60 Hz.
Potenza assorbita *Power*	2700 watt
Dimensioni *Dimensions*	450x420 mm H = 1100 mm
Peso *Weight*	70 kg

pavoni® ITALIA

SPRAY GEL TWIN

L'unica macchina dotata di due pistole di erogazione
The only sprayer provided with two dispensing guns

Spray Gel Twin è dotata di due pistole di erogazione che consentono di spruzzare il prodotto sia a caldo (gelatina) sia a freddo (bagna).
L'aspirazione avviene direttamente dai contenitori ed i prodotti vengono inviati agli erogatori, evitando il contatto con l'aria a garanzia della massima igiene. La scocca è interamente costruita in acciaio inox e permette una facile e rapida pulizia. Spray Gel Twin è inoltre dotata di una caldaia ermetica che consente un rapido riscaldamento.
A seconda dell'utilizzo e delle specifiche esigenze di lavorazione la macchina può essere fornita nelle seguenti versioni:

- **SPRAY GEL-TWIN/C** per un doppio utilizzo a caldo.
La macchina è dotata di due pistole aventi i tubi di aspirazione di colore rosso per l'erogazione di gelatina. Con questa versione due operatori possono lavorare contemporaneamente sulla stessa macchina erogando gelatine di gusti differenti (ad es. fragola e albicocca o fragola e neutra).

- **SPRAY GEL-TWIN/F** per l' utilizzo caldo-freddo. Il prodotto gelatina è erogato dalla pistola posta sul lato destro della macchina e collegata al tubo di aspirazione di colore rosso; viceversa il prodotto bagna o liquidi è erogato dalla pistola collocata sul lato sinistro con il tubo di aspirazione di colore azzurro. La presenza della doppia pistola consente dunque di lavorare contemporaneamente a diverse applicazioni nel modo più efficace ed efficiente possibile.

SPRAY GEL TWIN/F
Per l' utilizzo caldo-freddo.
For heated/cold dispensing.

Spray Gel Twin is provided with two dispensing guns. In this way you can dispense the heated product (jelly) and the cold product as well (syrup and liquors). The sucking process comes from the packs and the products goes direct to the dispensers, avoiding the contact with the air guaranteeing the maximum hygiene. The body is built entirely in stainless steel, making it easy and fast to clean. The machine is available in two different versions for a personal and specific spraying:

*- **SPRAY GEL- TWIN/C** for a double heated dispensing. The machine is provided with two guns with the red sucker for the jelly dispensing. Two operators can easily work at the same time spraying different kinds of jelly (e. g.: strawberry and apricots or strawberry and neutral).*

*- **SPRAY GEL- TWIN/F** for heated/cold dispensing. The jelly is dispensed by the gun on the right sideof the machine connected to the red sucker; otherwise the syrups and liquors are dispensed by the gun on the left side with the blue sucker. Thanks to the double gun two operators can easily work together in the most effective and efficient way.*

GARANTÍA GARANZIA GUARANTEE GARANTIE
ANNI 2 YEARS

Piano estraibile
Sliding plane

SPRAY GEL TWIN/C
Versione per il doppio utilizzo a caldo.
For a double heated dispensing.

Caratteristiche tecniche/*Technical features*	
Dimensioni *Dimensions*	520x500 mm H = 1100 mm
Larghezza con le due pistole *Width with two guns.*	650 mm
Peso *Weight*	*80 kg*
Capacità di erogazione *Dispensing capacity*	450 cc. al minuto/*minute*
Pressione di erogazione *Dispensing pressure*	da 2,5-3,0 bar a 5,5 bar. *adjustable from 2,5-3,0 bar to 5,5 bar.*
Temperatura di lavoro *Working temperature*	Fino a /up to 95°C.

pavoni® ITALIA

ROLLERBISCUIT

Lo strumento ideale per stendere tutti i tipi di biscuit

The best equipment designed to spread all the kind of biscuit

Rollerbiscuit è uno strumento studiato per permettere di stendere tutti i tipi di biscuit e/o masse di pari densità con una velocità ed una precisione davvero uniche.
I vantaggi che si ottengono con l'impiego di Rollerbiscuit sono numerosi:
Nella stesura del biscuit si impiega circa 1/4 del tempo normalmente impiegato con il metodo tradizionale, a tutto vantaggio della qualità del prodotto.
Il prodotto ottenuto è estremamente regolare sia in altezza sia in larghezza e di conseguenza anche in cottura. Si stendono biscuit adatti ad ogni tipo di utilizzo ma soprattutto per la preparazione di mignon da taglio e di tronchetti.
Il funzionamento è totalmente meccanico; Rollerbiscuit dispone di pratiche tacche di regolazione per l'altezza del biscuit ed un regolatore centrale che permette di memorizzare il livello selezionato in modo da poter chiudere lo sportello (e di riportarlo velocemente all'altezza desiderata) quando si smette di tirare il foglio di carta da forno e si posiziona il biscuit sulle teglie.

Rollerbiscuit è costruito interamente in acciaio inox, è facilmente smontabile e può essere lavato in lavastoviglie.

Caratteristiche tecniche/*Technical features*	
Articolo *Item*	**Rollerbiscuit**
Dimensioni *Dimension*	400x475 mm H = 315 mm

Rotolo di carta da forno*

*Paper roll**

Art.	L. mt	H mm
RR200	200	400

*fornito separatamente/sold separately

Rollerbiscuit is an equipment designed to spread quickly and with an unique precision all the kind of biscuit and masses with the same density.
With its use there are many advantages:
Spreading the biscuit it takes a quarter of the time requested by working in the traditional way. This is a real advantage for the quality of the final product.
The product obtained with Rollerbiscuit is very regular, either regarding the height or the lenght; it' s possible to spread biscuit that can be used for each kind of pastry product.
The working is totally mechanic and Rollerbiscuit has practical heels of regulation for the height of the biscuit and a regulator in the middle. This allows to memorize the selected level when the door is closed (and fastly bring it back to the wished height) when the pulling of the sheet of paper is stopped and the biscuit can be placed down on the tray.

Rollerbiscuit is entirely manufactured in stainless steel, it is easy demountable and can be washed in the dishwasher.

L'utilizzo di ROLLERBISCUIT richiede un solo operatore ed è estremamente facile ed immediato:
The use of ROLLERBISCUIT demands only a single operator and it is extremely easy and immediate:

1 Rovesciare la montata di biscuit nella tramoggia.
Turn upside down the mounted biscuit inside the hopper.

2 Posizionare lo sportello all'altezza desiderata.
set the door at the wished height.

3 Tirare la carta per tutta la lunghezza del piano di lavoro.
pull the paper for all the length of the work plan.

4 Con l'aiuto di un bisturi tagliare il foglio della stessa lunghezza della teglia.
cut the sheet of the same length of the tray with the aid of a knife.

pavoni® ITALIA

GLASSICE

Per una glassatura perfetta senza sprechi
For perfect icing without waste

Veloce, pratica ed innovativa, la glassatrice vi permetterà di glassare in modo perfettamente uniforme i vostri prodotti, senza il minimo spreco di materia prima. Basta con il vecchio sistema della forchettina nel pentolino, che richiede diverse ore di tempo prezioso! Ora possiamo glassare 100 paste mignon ogni 15 secondi. Non è necessario pulire la macchina ad ogni cambio di colore. È la soluzione ideale per ogni esigenza delle pasticcerie artigianali.

Quick, practical and innovative, the icing unit will allow you to glaze your cakes in a perfectly uniform way without wasting the primary ingredient. Stop with the old system using the fork and the small sauce pan, wasting many hours of precious time. Now you can glaze 100 mignon pastries in 15 seconds and without cleaning the unit each time you change colour. This is the best solution for all needs of small pastry shops.

Caratteristiche tecniche/*Technical features*	
Tensione di esercizio *Voltage*	230 volt 50 Hz
Disponibile a richiesta *Available on request*	240 volt 50 Hz/110 volt 60 Hz
Potenza assorbita *Power*	1500 watt
Dimensioni *Dimensions*	1100x600 mm H = 600 mm
Peso *Weight*	50 kg

100 paste in 15 secondi.
100 mignon pastries in 15 seconds.

GARANZIA GARANTIE GUARANTEE GARANTIE ANNI 2 YEARS

Metodo d'utilizzo
Use

Recipiente di grandi dimensioni da riempire con cioccolato, zucchero, fondant, etc.

Large basin to be filled with chocolate, sugar, fondant, etc.

Facile da usare: con un semplice gesto della mano glassa 100 paste mignon in 15 secondi.

Easy to use: a simple movement of the hand to glaze 100 mignon pastries in 15 seconds.

La vaschetta di recupero permette di non sprecare il prodotto usato per la glassatura.

The bowl underneath collects the dripping product.

Possibilità d'utilizzo
Using opportunities:

L'ampia base di lavoro consente la glassatura di prodotti con le più svariate forme e dimensioni.

Its large working base allows to glaze products of different shapes and dimensions.

È possibile glassare con diversi colori senza dover pulire la macchina ad ogni cambio di prodotto.

It is not necessary to clean the unit each time you change your glazing colour.

Una volta glassato il prodotto, si può intervenire con ulteriori decori senza levare i manufatti dalla glassatrice.

Once the product is glazed you can continue decorating without washing the machine.

pavoni® ITALIA

CHITARRA

La miglior soluzione per il taglio di porzioni con la medesima dimensione

The best solution to get cuts of the same size

La Chitarra è completa di 3 telai con i seguenti interassi dei fili:
mm 22,5
mm 30
mm 37,5

La dimensione utile per il taglio è di 400x400 mm

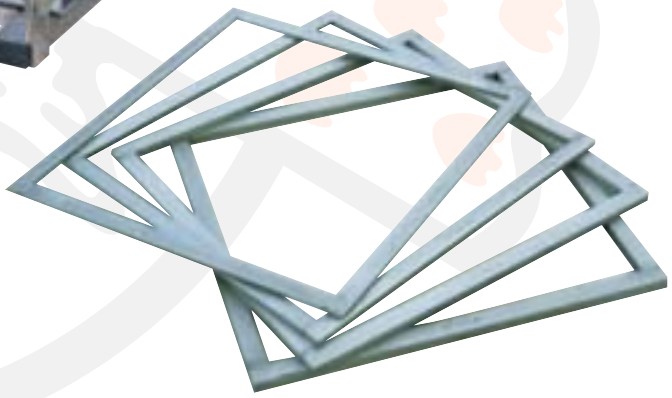
The Chitarra is provided with 3 frames with the following wire wheelbase:
mm 22,5
mm 30
mm 37,5

The *cutting dimension is 400x400 mm*

Caratteristiche tecniche/*Technical features*	
Articolo *Item*	Chitarra
Dimensioni *Dimensions*	600x550 mm

Kit corde/*strings*

Art.	N. corde/*strings*
K8C	8
K10C	10



Quadri inox Ganache per Chitarra.

St. steel frames to prepare Ganache for Chitarra.

Art.	Dim. mm	H mm
QG3	400x400	3
QG5	400x400	5
QG10	400x400	10
QG15	400x400	15

Carrello inox per Chitarra
e Chitarra doppio taglio.

St. steel trolley for Chitarra and double Chitarra.

Art.	Dim. mm	H mm
CCH	700x600	850

pavoni® ITALIA

CHITARRA DOPPIO TAGLIO

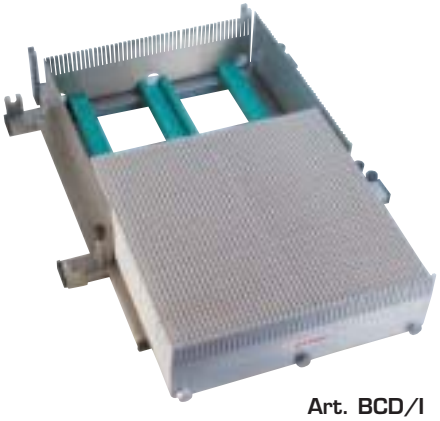
La Chitarra doppio taglio con base di taglio in alluminio alimentare è completamente smontabile per una pulizia e manutenzione più facile. È possibile scegliere tra 5 differenti telai, da acquistare separatamente, tutti perfettamente compatibili con la base BCD/I. Dimensione utile per il taglio 400x400 mm

La base BCD/I per Chitarra doppia è fornita senza telai.

To allow an easy cleaning and keeping our Chitarra with double cutting can be completely dismantled. You can choose among 5 different frames, to buy separately. Cutting dimension 400x400 mm

BCD/I is not provided with frames.

Art.	**Dim.** mm	**H** mm
BCD/I	620x550	150

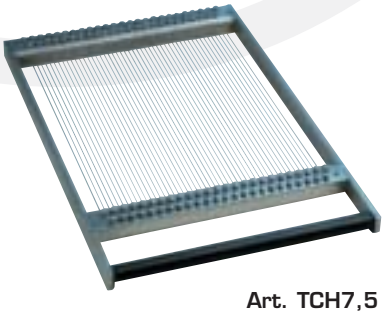


Art. BCD/I

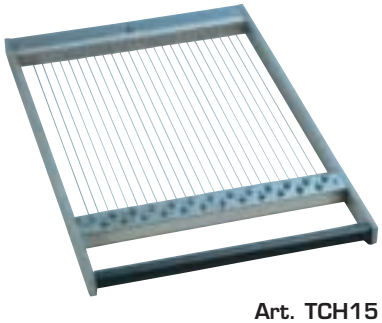
Telai

Frames

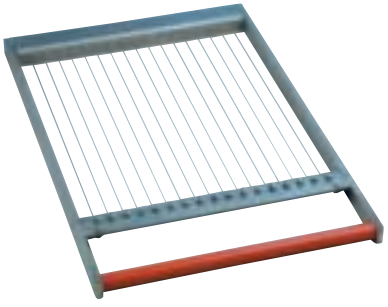
Articolo *Item*	**Interasse fili (mm)** *wire wheelbase (mm)*
TCH7,5	7,5
TCH15	15
TCH22,5	22,5
TCH30	30
TCH37,5	37,5



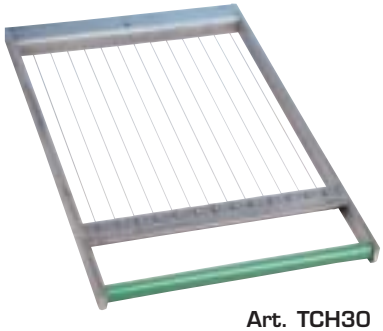
Art. TCH7,5



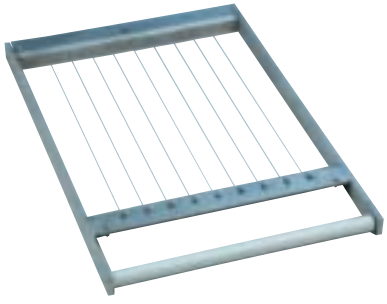
Art. TCH15



Art. TCH22,5



Art. TCH30



Art. TCH37,5

SPIATTINA

La soluzione ideale per preparare e servire al momento ogni tipo di piatto

The perfect solution to prepare and serve at the same time every kind of dish

Con Spiattina anche i piatti più elaborati possono essere preparati in modo veloce e perfetto.

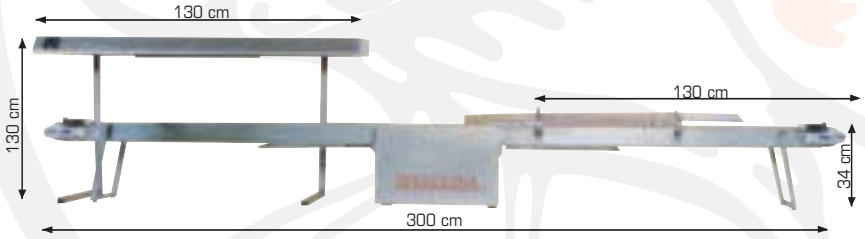
Tanti vantaggi al ristorante e nel banqueting

Ogni piatto viene servito nelle migliori condizioni di presentazione. Giusta consistenza, perfetta temperatura, nessuna ossidazione. Grazie a Spiattina si azzerano gli intervalli di tempo tra la preparazione dei piatti e il servizio in tavola. Sono così garantiti il miglior risultato e la massima igiene. Drastica riduzione dell'ingombro su carrelli portapiatti, tavoli, celle, etc. Massima libertà di composizione, anche la più elaborata, grazie all'ottimizzazione dei tempi e dei metodi di preparazione. Sensibile riduzione del tempo di servizio. Immagine di efficienza e prestigio nell'organizzazione del servizio.

With Spiattina even the most elaborate dishes can be quickly and perfectly prepared.

A lot of advantages in restaurant and banqueting

Every plate is served in the best way: correct consistance, perfect temperature, no oxidation. Thanks to Spiattina no more waiting time between food preparation and service allowing the best result and maximum hygiene. No more trolleys, tables, fridges. Maximum creative freedom preparation time and method are optimized. Shorter service time. Image of efficiency and professionalism in service organisation.



Caratteristiche tecniche / *Technical features*

Spiattina	***Spiattina***
Tensione di esercizio: 230 volt 50 Hz.	*Voltage: 230 volt 50 Hz.*
Disponibile a richiesta: 240 volt 50 Hz/110 volt 60 Hz	*Available on request 240 volt 50 Hz/110 volt 60 Hz*
Potenza assorbita: 150 watt	*Power: 150 watt*
Dimensioni: 650 X 500 mm H= 1700 mm (chiusa)	*Dimensions: 650 X 500 mm H= 1700 mm (close)*
Dimensioni: 500 X 3000 mm H= 340 mm (aperta)	*Dimensions: 500 X 3000 mm H= 340 mm (open)*
Dimensioni: 500 X 3000 mm H= 1300 mm (aperta con lampada)	*Dimensions: 500 X 3000 mm H= 1300 mm (open with lamp)*
Peso: 70 kg	*Weight: 70 kg*
Lampada	***Lamp***
Tensione: 220 volt	*Voltage: 220 volt*
Potenza: 1200 watt	*Power: 1200 watt*
Assorbimento: 5.5 ampere	*Absorption: 5.5 ampere*

Bastano alcuni secondi e pochi semplici gesti per renderla operativa e terminato il servizio Spiattina risulta facilmente trasportabile e di minimo ingombro.

Few seconds and some easy acts are enough to make it working. Spiattina is easy to move and really compact.

pavoni® ITALIA

CUTTER

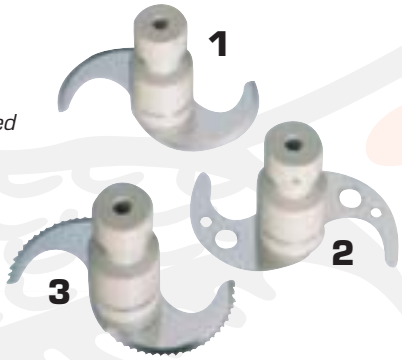
Pratici e semplici da usare
Practical and easy to use

Formidabili tritatutto per preparare granella di nocciole, mandorle tritate, ed inoltre una grande quantità di prodotti di normale utilizzo nel laboratorio. Ottime macchine per la preparazione di salse di frutta e verdura, gelatine di frutta e piccoli impasti.

Excellent tools for mincing nuts, almonds and many other ingredients normally used in pastry working rooms. Also excellent for preparing sauces, fruit jellies and small mixtures.

Lame/*Blades*

1) Lama di serie
Standard blade, normally supplied
2) Lama a richiesta
Blade, on request
3) Lama a richiesta
Blade, on request



CUTTC4

Dimensioni/*Dimensions:*
380x320x270 mm
Velocità/*Speed:* 2600 g/m
Vasca/*Bowl*: lt 3,5
Motore/*Engine:* Hp 0,5

CUTTC4VV

Dimensioni/*Dimensions*:
380x320x270 mm
Velocità/*Speed*:
1100-2600 g/m
Vasca/*Bowl*: lt 3,5
Motore/*Engine* Hp: 0,5

CUTTC15

Dimensioni/*Dimensions*:
420x445x1030 mm
Velocità/*Speed*:
1400-2800 g/m
Vasca/*Bowl*: lt 15
Motore/*Engine* Hp: 2,5

CUTTC15DV

Dimensioni/*Dimensions*:
420x445x1030 mm
Velocità/*Speed*:
1400-2800 g/m
Vasca/*Bowl*: lt 15
Motore/*Engine* Hp:
2,2 + 3
2 velocità/*2 speeds*

CUTTC6

Dimensioni/*Dimensions*:
380x320x320 mm
Velocità/*Speed*:
2600 g/m
Vasca/*Bowl*: lt 5,5
Motore/*Engine* Hp: 0,5

CUTTC6VV

Dimensioni/*Dimensions*:
380x320x320 mm
Velocità/*Speed*:
1100-2600 g/m
Vasca/*Bowl*: lt 5,5
Motore/*Engine* Hp: 0,5

CUTTC9VV

Dimensioni/*Dimensions*:
470x330x400 mm
Velocità/*Speed*:
1100-2600 g/m
Vasca/*Bowl*: lt 9
Motore/*Engine* Hp: 0,5

DOSIEMME

Dosatrice manuale con stantuffo in acciaio inox
Manual Dosingmeter composed of st. steel piston

Dotazione: N° 3 iniettori + valvolina + guarnizione + chiave
Equipment: N° 3 injectors + valve + gasket + wrench

Caratteristiche tecniche/*Technical features*	
Tramoggia *Feeder unit*	7 lt
Peso *Weight*	7,2 kg
Pistone *Piston*	Ø 31 mm
Dose *Doses*	da/from 1 a/up 60 gr
Larghezza *Widht*	370 mm
Altezza *Height*	520 mm

DOSIMINI

Dosatrice manuale con stantuffo in acciaio inox
Manual Dosingmeter composed of st. steel piston

Dotazione: N° 3 iniettori + valvolina + guarnizione + chiave
Equipment: N° 3 injectors + valve + gasket + wrench

Caratteristiche tecniche/*Technical features*	
Tramoggia *Feeder unit*	3 lt
Peso *Weight*	2,7 kg
Pistone *Piston*	Ø 24 mm
Dose *Doses*	da/from 1 a/up 12 gr
Larghezza *Widht*	250 mm
Altezza *Height*	440 mm

MICROONDE

Forni digitali a microonde - *Digital microwave ovens*

Forni digitali, in acciaio inox, con piano in vetroceramica sigillato, 20 memorie programmabili e 10 livelli di cottura. Timer da 60 minuti. Raffreddamento automatico dei componenti elettrici. Sistema di distribuzione delle microonde ad antenna rotante con due magnetron per i modelli **MASTER 1400D** e **MASTER 1800D.**

St. steel microwave ovens with sealed ceramic/glass surface, 20 programmable memories and 10 baking levels. 60 minute timer. Automatic cooling of electrical components.
*Microwave distribution system with rotating feeler. Models **MASTER 1400D** and **MASTER 1800D** provided with 2 magnetrons.*

MASTER 1000D	
Dimensioni *Dimensions*	425 x 559 x H 343 mm
Capacità *Capacity:*	17 lt
Potenza *Power*	1000 watt
Alimentazione *Voltage*	230 volt

MASTER 1400D	
Dimensioni *Dimensions*	425 x 559 x H 343 mm
Capacità *Capacity:*	17 lt
Potenza *Power*	1400 watt
Alimentazione *Voltage*	230 volt

MASTER 1800D	
Dimensioni *Dimensions*	425 x 564 x H 343 mm
Capacità *Capacity:*	17 lt
Potenza *Power*	1800 watt
Alimentazione *Voltage*	230 volt

DECOBASSINA

Per tostare la frutta secca - *To toast dried fruit*

Macchina per la realizzazione di prodotti pralinati, zucchero caramellato di mandorle, arachidi, noci e nocciole, frutta secca, ricoperti di gianduia o cioccolato, e altre specialità per confetteria.

Alimentazione: 220 V 50/60 Hz
Potenza assorbita 170 W
Disponibile con attacco a metano od a gas
Telaio di ferro zincato
Contenitore in rame
Capacità di lavorazione:da 2 a 8 Kg.
Dimensioni: cm. 55x67x74h
Peso: kg 32

Producing coated sweets: almond burnt sugar, peanuts, nuts, hazel-nuts and dried fruit coated with chocolate or Gianduia and other confectionery specialities.

Voltage: 220 V 50/60 Hz
Power: 170 W
Available with methan or propan gas
Zinc-plated iron frame
Copper basin
Production capacity: from 2 up to 8 Kg.
Size: cm. 55x67x74h
Weight: kg 32

PELAMELE

Pelamele elettrico - *Electrical fruit peeler*

Veloce, facile da usare, evita sprechi di materiale.Il frutto viene sbucciato, tagliato a fette e il torsolo tolto; resta quindi pronto per essere utilizzato a piacere.
Movimento meccanico.
Dimensioni: 420x150 mm H = 210 mm

It is easy, quick to use and avoids waste.
The fruit is peeled and sliced, ready to be used for decoration or filling. Mechanical movement.
Dim. 420 x 150 mm H = 210 mm

MANDAPASTA FV400/FV500

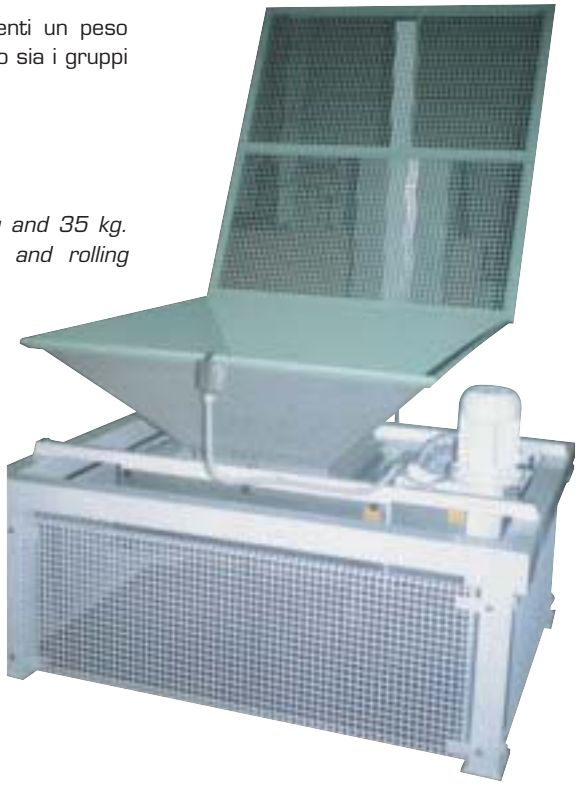
Ideale per formare filoni di pasta aventi un peso compreso tra i 5 e i 35 kg
Designed to create dough parts weighting between 5 and 35 kg

Questa macchina è stata studiata appositamente per formare filoni di pasta aventi un peso compreso tra i 5 kg ed i 35 kg. Particolarmente adatta ad alimentare in automatico sia i gruppi per la lavorazione del pane avvolto, sia per impianti di cilindratura o laminazione.

Alta precisione nel formare filoni di pasta.

This machine has been conceived to create dough parts weighting between 5 kg and 35 kg. Particularly suitable for automatically feeding both groups for bread working and rolling systems.

High precision in making dough parts.



Caratteristiche tecniche/*Technical features*	
Tensione di esercizio *Voltage*	230/380 volt 50 Hz. trifase
Potenza assorbita *Power*	550 watt (FV400) 750 watt (FV500)
Dimensioni FV400 *Dimensions FV400*	1220x1120 mm H = 1200 mm
Dimensioni FV500 *Dimensions FV500*	1520x1460 mm H = 1300 mm
Peso *Weight*	350 kg

pavoni® ITALIA

FRANTUMATORI E MACINAPANE

SG

Questo macinapane industriale è nato per la macinazione di grandi quantità di prodotti secchi da forno (pane, grissini, biscotteria). La camera di macinazione e la grande tramoggia sono prodotte interamente in acciaio inox, con una capacità di carico di 35 kg, con la possibilità di alimentazione automatica con lo specifico caricatore a nastro.La potenza del motore è di 5.5 HP, le lame sono prodotte in acciaio speciale ad alta resistenza e bilanciate elettronicamente. Possono sostenere un lavoro praticamente gravoso, con alta produzione.

The feeder unit, suitable for contain 35 kg of dry bread, and the grinding chamber of this machine are made of st. steel. It is suitable for grinding dry bread and all sorts of dry baked products. With automatic loading possibility thanks to the specific conveyor belt. The 5,5 Hp motor and the grinding blades unit, made of a special, electronically balanced st. steel, allows high production.

Caratteristiche tecniche/*Technical features*			
Motore trifase *Treephase Motor*	HP 5.5	Dimensioni *Dimensions*	970 x 700 H = 1670 mm
Alimentazione Voltage	220/380 volt; 50 Hz	Tramoggia Voltage	970x700 mm
Potenza assorbita *Power*	5500 watt	Altezza bocca di scarico *Height of deischarge outles*	750 mm
Produzione oraria *Output per hour*	400/450 kg	Peso *Weight*	280 kg

GARANZIA GUARANTEE GARANTIE GARANTIA ANNI 2 YEARS

Caratteristiche tecniche/*Technical features*	
Motore trifase *Threephase motor*	1.0 HP
Alimentazione *Voltage*	220/380 volt Hz. 50
Produzione oraria *Output per hour*	150/200 kg/h
Dimensioni *Dimensions*	500 x 500 mm H 950 mm
Peso *Weight*	25 kg

TORNADOS

Interamente in Acciaio Inox nelle parti a contatto con il pane. Specifico per grattuggiare pane secco, grissini, prodotti secchi da forno. Ha tre filtri per la scelta della granulometria. La tramoggia è dotata di due paratie inclinate e disassate, di un microinterruttore rispondente alle attuali norme di sicurezza.

The parts in contact with bread are entirely of st.steel. It is made in conformity with current safety regulations.

GARANZIA GUARANTEE GARANTIE GARANTIA ANNI 2 YEARS

GARANZIA GUARANTEE GARANTIE GARANTIA ANNI 2 YEARS

SUPERGHIBLI

Per la macinazione di pane secco e di tutti i prodotti secchi da forno. Tramoggia di carico e camera di macinazione in Acciaio Inox. Il gruppo di lame di macinazione, bilanciate elettronicamente, è in acciaio speciale ad alta resistenza. La tramoggia di carico è dotata di un cono di protezione per le norme antifortunistiche. Dotato di tre filtri per la scelta della granulometria.

The feeder unit and the grinding chamber of this machine are made of st. steel. It is particularly suitable for grinding dry bread and all sort of dry bakery products, such as bread-sticks and dry biscuits.
The grinding blades unit is made of a special highly resistant steel, and it is electronically balanced. This machine is supplied with three easily perlacing filters, to choose the granulometry of the final product.

Caratteristiche tecniche/*Technical features*	
Motore trifase *Threephase motor*	3.0 HP
Alimentazione *Voltage*	220/380 volt Hz. 50
Produzione oraria *Output per hour*	250/300 kg/h
Dimensioni *Dimensions*	550 x 680 mm H 1350 mm
Tramoggia *Hopper*	60 cm Ø
Peso *Weight*	80 kg

pavoni® ITALIA

FRANTUMATORI

FPG 1200

Frantumatore per pane grosso. Per ottenere una perfetta e rapida essicazione del pane grosso (filoni e pagnotte con pezzatura superiore ad 1 kg) è necessaria una prefrantumazione che lo riduca in pezzi da 30/50 gr. in modo d'accellerare l'evaporazione. A questo scopo è stato realizzato FPG 1200 che è in grado di frantumare pagnotte e filoni freschi o essicati fino a 2,5 kg dipeso, con una produzione oraria di1000/2000 kg.

Bread crusher for large pieces of bread. To completely and quickly dry large pieces of bread you must crush this bread in smaller pieces 30/50 gr. FPG 1200 can crush fresh and dry bread weighing up to 2,5 kg with Hr/production 1000/2000 kg

Caratteristiche tecniche/*Technical features*	
Motore *Motor*	HP 5.5 - Hz. 50 220/380 volt
Riduttore *Adapter*	a vite senza fine in bagno d'olio *screw adapter without end in oil bath*
Peso *Weight*	280 kg
Dimensioni *Dimensions*	900 x 800 H = 1600 mm

GARANZIA GARANTIA GUARANTEE GARANTIE ANNI 2 YEARS

VEGA

Per riempire automaticamente sacchetti preformati
To fill automatically preformed plastic bags

Questa macchina è studiata per il riempimento automatico di sacchetti preformati, in materiale plastico termosaldabile, con dosaggi compresi tra 100 gr e 400 gr di prodotto.
Adatta per pane grattuggiato e prodotti sfarinati granulari.

Dosingmeter designed for automatically filling-plastic bags with grinded bread, semolina and granular products in general.

GARANZIA GARANTIA GUARANTEE GARANTIE ANNI 2 YEARS

Tavolo C/*S*
Acciao inox
Stainless steel

Dimensioni mm ***Dimension*** *mm*	**H** mm
450 x 450	850

Sigillatrice/*Sealer*

Dimensioni mm ***Dimension*** *mm*	**H** mm
300 x 300	250

Caratteristiche tecniche/*Technical features*	
Tensione d'esercizio *Voltage*	220/380 volt; 50 Hz.
Motore trifase *Threephase Motor*	0,12 HP
Dimensioni *Dimensions*	400 x 500 H = 850 mm
Peso *Weight*	30 kg

pavoni® ITALIA

deplepav09 - 9000

Tutti gli articoli PAVONI ITALIA sono realizzati con materiali idonei al contatto di sostanze alimentari in conformità alle 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 of materials that are suitable for coming into contact with foodstuffs, in compliance with law provisions.

The photographs in this catalogue are non binding.
Weights, measurements and colours may be subject to variations.

pavoni® ITALIA

PAVONI ITALIA S.p.A.
Via E. Fermi, s.n. - 24040 SUISIO (BG) - ITALY
Chiamate nazionali: Tel. 035 49 34 111 - Fax 035 49 48 200
International call: Tel. +39 035 49 34 111 - Fax +39 035 49 48 200
http://www.pavonitalia.com - e-mail: info@pavonitalia.com