

*pavo***FLEX**[®]

A STEP TOWARDS THE FUTURE



MADE IN 

pavoni[®]
ITALIA



pavoni
ITALIA

pavoFLEX®

STAMPI PROFESSIONALI IN SILICONE
PROFESSIONAL SILICONE MOULDS
MOULES FLEXIBLES EN SILICONE
PROFESSIONELLE SILIKONFORMEN
PROFESIONAL MOLDES EN SILICONA
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ СИЛИКОНОВЫЕ ФОРМЫ.



+280°C

-40°C



MADE IN ITALY

COMPANY

30 anni di storia da protagonista sul mercato internazionale nel settore dell'arte bianca e della ristorazione, con prodotti utilizzati dai migliori chefs, maestri pasticceri, scuole ed accademie del mondo. Un'azienda in continua crescita, presente con i propri prodotti in oltre 90 nazioni; questi sono i numeri di Pavoni Italia. Una realtà caratterizzata dalla costante attenzione alla creazione di nuove linee di prodotto, anticipando le tendenze e le esigenze degli operatori professionali più qualificati. Innovazione, tecnologia e stile rappresentano da sempre il valore aggiunto di ogni singolo prodotto Pavoni Italia.

La ricerca, lo sviluppo e la diffusione di prodotti altamente innovativi e di qualità, avendo come focus principale l'utilizzatore finale.

...Ogni giorno sogniamo di fare qualcosa di bello. Ogni giorno facciamo qualcosa di bello per far sognare...

MISSION

SILICONE

Pavoni Italia utilizza per la produzione dei propri prodotti in silicone solo materiale di qualità eccellente, idoneo al contatto con alimenti, completamente atossico, inodore e insapore. La composizione del silicone Pavoni Italia (incluso additivi, pigmenti e colori) rispetta la lista delle sostanze consentite secondo le normative:

- Legislazione americana: US FDA 21CFR177
- Legislazione tedesca: Sezione XV del BfR (Bundesinstitut für Risikobewertung)
- Legislazione italiana: DM n. 104 del 21/3/1973
- Legislazione francese: Arrêté du 25/11/1992

30 years being a leader in the bakery and horeca fields on an international base, with products used by the best chefs, pastry masters, schools and academies in the world. A company constantly growing, with its products sold in more than 90 nations; these figures Pavoni Italia. A company paying a close attention to the development of new product lines, anticipating trends and the requirements of the professionals users. Innovation, technology and style are always the added value of each product from Pavoni Italia.

The research, development and distribution of high innovative and quality products, always focusing the end user.

...Every day we are dreaming to build something beauty. Every day we are making something beauty to let you dream...

Pavoni Italia, in its production cycles, is using only first class raw material which is food safe, non toxic, odourless and tasteless. The composition of Pavoni Italia silicones (incl. additives, pigments and colours) comply with the list of allowed substances, in accordance with the following rules:

- American: US FDA 21CFR177
- German: Chapter XV of BfR (Bundesinstitut für Risikobewertung)
- Italian: DM n. 104 del 21/3/1973
- French: Arrêté du 25/11/1992

30 années vécues en protagoniste sur le marché international dans le secteur de l'art blanc et de la restauration, avec des produits utilisés par les meilleurs chefs cuisiniers, les maîtres pâtisseries, les écoles et les académies du monde. Une entreprise en croissance permanente et présente avec ses produits dans plus de 90 nations;voici quelques chiffres de Pavoni Italia.

C'est une entreprise qui pose une attention constante à la création de nouvelles lignes de produit et qui anticipe les tendances et les besoins des professionnels les plus qualifiés. L'innovation, la technologie et le style sont toujours la valeur ajoutée de chaque produit Pavoni Italia.

Se consacrer à la recherche, au développement et à la diffusion de produits hautement qualitatifs en ayant comme centre d'intérêt le client.

...Tous les jours, nous rêvons de faire quelque chose de beau. Tous les jours, nous faisons quelque chose de beau pour faire rêver...

Seit 30 Jahren im internationalen Markt für Bäckerei- und Konditoreibedarf tätig mit von den besten Chefs, Konditormeistern, Schulen und Akademien angewandten Produkten, ein ständig wachsender Betrieb, in 90 Ländern vertreten, dies sind die Hauptmerkmale von Pavoni Italia. Eine Firma, die der Entwicklung und Realisation von neuen Produktlinien besondere Bedeutung zumisst und den neuen Tendenzen und Ansprüchen der bestqualifizierten Fachleuten zuvorkommt. Innovation, Technologie und Stil sind seit jeher Merkmal jedes einzelnen Pavoni-Produktes.

Forschung, Entwicklung und Vertrieb von innovativen Qualitätsprodukten mit Fokus auf den Endverbraucher.

...Jeden Tag träumen wir davon, etwas Schönes zu verwirklichen. Jeden Tag machen wir etwas Schönes zum Träumen...

30 años de historia como protagonista en el mercado internacional en los sectores de restauración y pastelería, con productos que han sido comprobados y utilizados por los mejores chefs y pasteleros, escuelas y academias del mundo. Una empresa en continuo crecimiento con una atención constante en la creación de nuevas líneas de producto (PAVONI cuenta con su propios productos en 90 naciones). Estos son los números de Pavoni Italia, una realidad caracterizada por su constante atención en la creación de nuevas líneas de producto, adelantándose a las tendencias, satisfaciendo las exigencias de cada uno de los clientes (los más cualificados también). Innovación, tecnología y estilo han representado siempre el valor añadido de cada producto de Pavoni Italia.

La realización de estudios de mercado, el desarrollo y la difusión de productos altamente cualitativos con el cliente como objetivo final.

...Todos los días esperamos realizar algo bonito. Todos los días hacemos algo bello para hacerles soñar...

Компания Pavoni Italia- международный лидер в сфере хлебопечения и оборудования для гостиниц, ресторанов, кафе на протяжении 30 лет. Компания постоянно растет, ее продукция пользуется спросом более чем в 90 странах. В ее качестве убедились лучшие мировые шеф-повара и кондитеры, школы и академии. Pavoni Italia уделяет особое внимание развитию новых серий продукции, предвосхищая тенденции и предугадывая желания профессиональных пользователей. Инновационные технологии и стиль – вот что всегда характеризует продукцию компании Pavoni Italia.

Компания занимается исследованиями, развитием и распространением высококачественной инновационной продукции, созданной для удобства конечного потребителя.

...Каждый день мы мечтаем создать что-то прекрасное. Каждый день мы создаем что-то прекрасное, чтобы Вы могли мечтать...

Pavoni Italia utilise pour la production de ses produits en silicone uniquement du matériel d'excellente qualité, adapté au contact avec les aliments, entièrement atoxique, inodore et insipide. La composition du silicone Pavoni Italia (y compris additifs, pigments et couleurs) respecte la liste des substances autorisées, selon les réglementations:

- **Législation américaine :** US FDA 21CFR177
- **Législation allemande :** Section XV du BfR (Bundesinstitut für Risikobewertung)
- **Législation italienne :** DM n. 104 du 21/3/1973
- **Législation française :** Arrêté du 25/11/1992

Pavoni Italia verwendet für die Produktion ihrer Silikonprodukte nur hochwertiges Material, geeignet für den Kontakt mit Lebensmitteln, geruch- und geschmacklos. Die Zusammensetzung des Silikons von Pavoni Italia (einschl. Zusatzmittel, Pigmente und Farbstoffe) berücksichtigt die Liste der zugelassenen Substanzen gemäss folg. Normen:

- **amerikanische Gesetzesordnung:** US FDA21CFR177
- **deutsche Gesetzesordnung:** Sektion XV des BfR (Bundesinstitut für Risikobewertung)
- **italienische Gesetzesordnung:** DM n. 104 vom 21.3.1973
- **französische Gesetzesordnung:** Arrete vom 25.11.1992

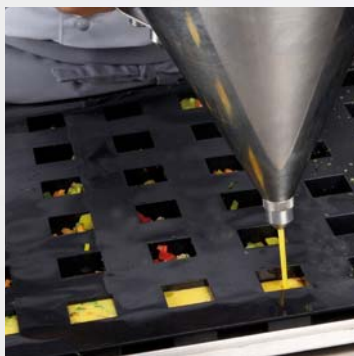
Pavoni Italia usa para la fabricación de sus productos de silicona únicamente material de excelente calidad, idóneo al contacto con alimentos, completamente no tóxico, inodoro e insípido. La composición de la silicona Pavoni Italia (incluido todo aditivo, pigmentación y color) respecta la lista de sustancias permitidas según las normas:

- **Legislación norteamericana:** US FDA 21CFR177
- **Legislación alemana:** Sección XV del BfR (Bundesinstitut für Risikobewertung)
- **Legislación italiana:** DM n. 104 del 21/3/1973
- **Legislación francesa:** Arrete du 25/11/1992

Pavoni Italia, в своем производственном цикле использует только первоклассное исходное сырье, являющееся безопасным для продуктов, нетоксичным, не обладающее ни запахом ни вкусом. Состав силикона Pavoni Italia (включая добавки, пигменты и красители) соответствует списку разрешенных веществ в соответствии с указанными нормами.

- **американскими:** US FDA 21CFR177
- **немецкими:** Chapter XV of BfR (Bundesinstitut für Risikobewertung)
- **итальянскими:** DM n. 104 del 21/3/1973
- **французскими:** Arrête du 25/11/1992





PAVOFLEX® nasce dall'esperienza di Pavoni Italia nella produzione di stampi in silicone per pasticceria e ristorazione.

PAVOFLEX® è una gamma di stampi in silicone da 600x400 mm. ad esclusivo uso professionale, destinata ad essere costantemente rinnovata, proponendo forme sempre innovative ed originali, ideali per esaltare la creatività e realizzare prodotti dolci e salati dal forte impatto.

Il formato di **PAVOFLEX®**, studiato in funzione di un impiego più efficiente delle superfici di cottura, consente una disposizione razionale di più impronte in un unico stampo al fine di ottimizzare i tempi di preparazione. Grazie alla struttura flessibile, alle proprietà antiaderenti ed allo specifico effetto lucido delle cavità si possono realizzare con facilità anche i preparati più impegnativi.

Gli stampi **PAVOFLEX®** possono essere impiegati sia per la surgelazione che per la cottura in forni ventilati, a temperatura statica, su linee automatiche e forni a microonde.

Resistono a temperature molto elevate, da -40 a +280°C e sono lavabili a mano ed in lavastoviglie. **PAVOFLEX®** ha un'eccellente resistenza a cicli di lavaggio ripetuti senza perdere le proprie caratteristiche fisiche.

Gli stampi **PAVOFLEX®** sono realizzati in 100% silicone platinico

PAVOFLEX® is born from the experience of Pavoni Italia in the production of silicon moulds for pastry, restaurants and catering industry.

PAVOFLEX® is a range of 600x400 mm. silicon moulds for an exclusive professional use, designed to be constantly renewed, thanks to more and more innovative and original shapes, in order to improve the creativity and to realize sweet and salted products with a strong impact.

The size of **PAVOFLEX®**, studied according to a more efficient usage of the backing surface, allows a rational disposition of more imprints in a sole mould with the aim to optimize preparation times. Thanks to its flexible structure, its non-stick property and to its specific glossy finishing of cavities, it's really easy to prepare even the most difficult recipes.

The moulds **PAVOFLEX®** can be used for freezing and for cooking in convection or static ovens, automatic lines or microwaves ovens.

PAVOFLEX® withstand high temperatures from -40 up to +280° C and can be washed by hand or into the dishwasher. The moulds resist to frequent washing cycles without losing its physical features.

PAVOFLEX® moulds are made of 100% platinum silicone

02

UTILIZZO

VERSARE IL COMPOSTO NELLO STAMPO.

Per un utilizzo ottimale, posizionare lo stampo **PAVOFLEX®** su griglie o teglie forate al fine di favorire la diffusione del calore durante la cottura. Per sformare il prodotto eseguire una torsione regolare da un angolo al fine di ottenere il miglior risultato. Si consiglia di procedere all'estrazione di prodotti delicati dopo il raffreddamento degli stessi

PUT YOUR PREPARATION INTO THE MOULD.

To use it correctly, place **PAVOFLEX®** mould on grills or perforated trays to improve the heat diffusion. To get the best result in demoulding the product is enough to make a gentle regular torsion starting from the corner. Let cool down the products before demoulding.

PAVOFLEX® né d'après l'expérience de Pavoni Italia dans la production de moules flexibles pour la pâtisserie et la restauration.

PAVOFLEX® est une gamme de moules en silicone 600x400 mm, pour une utilisation exclusivement professionnelle destinée à être continuellement renouvelée avec des formes toujours innovatrices et originelles, idéales pour exalter la créativité et réaliser produits doux et salés avec un fort impact.

Le format du **PAVOFLEX®** créé en fonction d'un emploi plus efficace des surfaces de cuisson, permet une disposition rationnelle de plusieurs empreintes dans un seul moule à fin d'optimiser les temps de préparation. Même les préparations plus compliquées peuvent être facilement réalisées grâce à une structure flexible, aux propriétés anti-adhérents et au particulier effet lucide des cavités.

Les moules **PAVOFLEX®** peuvent être employés soit pour la surgélation soit pour la cuisson dans fours à ventilation à température statique, sur des lignes automatiques ou des micro-ondes. Ils résistent à des températures très élevées, de -40 à +280°C, et sont lavables à la main et au lave-vaisselle. **PAVOFLEX®** possède une excellente résistance à des cycles de lavage répétés sans perdre ses caractéristiques physiques.

Les moules **PAVOFLEX®** sont réalisés à 100% en silicone platinique.

PAVOFLEX® entsteht aus der Erfahrung von Pavoni Italia bei der Herstellung von Silikonformen für das Konditor- und Gaststättengewerbe.

PAVOFLEX® umfasst eine Reihe von Silikonformen zu 600x400 mm, die ausschließlich für den gewerblichen Einsatz vorgesehen sind. Diese Serie unterliegt einer ständigen Aktualisierung durch die Einführung von innovativen und originellen Formen, die der Kreativität für die Herstellung von traumhaften süßen und salzigen Backwaren freien Lauf lassen.

Das Format von **PAVOFLEX®**, das für einen leistungsfähigeren Einsatz der Backoberflächen entwickelt wurde, erlaubt eine rationelle Anordnung mehrerer Formräume in einer gemeinsamen Form zur Optimierung der Vorbereitungszeiten. Dank der flexiblen Struktur, den nicht anhaftenden Eigenschaften und dem speziellen Glanzeffekt der Formräume ist es möglich ohne großen Aufwand auch schwierigere Zubereitungen zu realisieren.

Die Formen **PAVOFLEX®** eignen sich sowohl für den Einsatz in Gefrierschränken, als auch in Umluftöfen, bei statischer Temperatur, auf automatischen Herstellungsbändern und in Mikroöfen.

Diese Produkte sind temperaturfest von -40 bis +280°C und eignen sich für die Hand- und Maschinenwäsche. Die Produkte **PAVOFLEX®** weisen eine ausgezeichnete Waschfestigkeit auf und büßen auch bei häufiger Wäsche nichts von ihren physikalischen Eigenschaften ein.

Die Formen **PAVOFLEX®** werden aus 100%-ig reinem platinischem Silikon hergestellt.

PAVOFLEX® nace de la experiencia de Pavoni Italia en la producción de moldes en silicona para la pastelería y la restauración.

PAVOFLEX® es una gama de moldes en silicona de 600x400mm, de exclusivo uso profesional, destinada a ser constantemente renovada, proponiendo siempre formas innovativas y originales, ideales para exaltar la creatividad y realizar productos dulces y salados de alto impacto.

El formato de **PAVOFLEX®**, estudiado en función del empleo más eficiente de la superficie de cocción, proporciona una disposición racional de más unidades con un solo molde, con la finalidad de optimizar los tiempos de preparación. Gracias a su estructura flexible, a la propiedad antiadherente y al efecto brillante específico de la cavidad se puede realizar con facilidad las más difíciles recetas.

Los moldes **PAVOFLEX®** pueden ser empleados tanto para la congelación como para el horneado en horno ventilado, a temperatura estática, en líneas automáticas y horno microondas. Resisten a temperaturas muy elevadas desde los -40 hasta los +280° C y son lavables a mano y en el lavavajillas. **PAVOFLEX®** tiene una excelente resistencia a frecuentes ciclos de lavado sin perder sus propias características físicas.

Los moldes **PAVOFLEX®** están realizados en 100% de silicona platinica.

PAVOFLEX® создан благодаря опыту Pavoni Italia в производстве силиконовых форм для кондитерских, ресторанов и кейтеринга.

PAVOFLEX® - это серия силиконовых форм размером 600x400 мм исключительно для профессионального использования, ассортимент которых постоянно обновляется благодаря все более и более инновационным и оригинальным формам, что дает большой простор для творчества и позволяет создавать поразительные сладкие и соленые изделия.

Размер **PAVOFLEX®**, разработанный с учетом наиболее эффективного использования выпекаемой поверхности, позволяет рационально разместить больше ячеек в одной форме, с целью уменьшить время приготовления. Благодаря своей гибкой структуре, антипригарным свойствам и своей особой гладкой полировке ячеек можно с легкостью готовить самые сложные рецепты.

Формы **PAVOFLEX®** могут быть использованы для замораживания и для выпечки в обычных стационарных духовых шкафах, на поточно-автоматических линиях или в микроволновых печах.

PAVOFLEX® выдерживает высокие температуры от -40 до +280° C, формы можно мыть вручную или в посудомоечной машине. Формы выдерживают частые моющие циклы без потери своих физических качеств.

PAVOFLEX® формы сделаны из 100% платинового силикона.

VERSER LA COMPOSITION DANS LE MOULE.

Pour une utilisation optimale, positionner le moule **PAVOFLEX®** sur des grilles ou des plats perforés afin de favoriser la diffusion de la chaleur pendant la cuisson. Pour démouler le produit, effectuer une torsion régulière à partir d'un angle afin d'obtenir le meilleur résultat. On conseille de procéder au démoulage des produits délicats une fois qu'ils ont refroidi.

DAS GEMISCH IN DIE FORM GIESSEN.

Für einen optimalen Einsatz die Form **PAVOFLEX®** auf Gitter oder Lochbleche zu einer besseren Wärmeverbreitung während dem Backen stellen. Das Biegen einer Ecke erlaubt ein perfektes und problemloses Ausformen der Backwaren. Leicht brüchige Backwaren sollten erst nach deren Erkalten ausgeformt werden.

VERTER LA MEZCLA EN EL MOLDE.

Para un mejor uso posicionar el molde **PAVOFLEX®** sobre una rejilla o fuente con agujeros para favorecer la difusión del calor durante la cocción. Para desmoldar el producto realizar una torsión regular desde un ángulo para obtener un mejor resultado. Se aconseja proceder a la extracción de los productos delicados después de que éstos se han enfriado bien.

ДЛЯ НОРМАЛЬНОГО ТЕПЛООБМЕНА ПОМЕСТИТЕ ФОРМУ PAVOFLEX® НА РЕШЕТКУ ИЛИ НА ПЕРФОРИРОВАННЫЙ ПРОТИВЕНЬ.

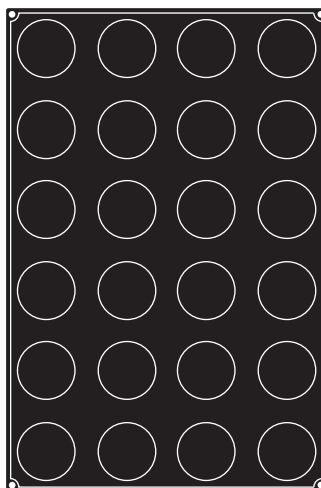
Для нормального теплообмена поместите форму **PAVOFLEX®** на решетку или на перфорированный противень. Чтобы добиться хорошего результата при извлечении готового продукта из формы достаточно легкого равномерного подкручивания с углов. Дайте продукту остыть, прежде чем вынимать его из формы.

Cubo Mignon / PX012



pavoFLEX®

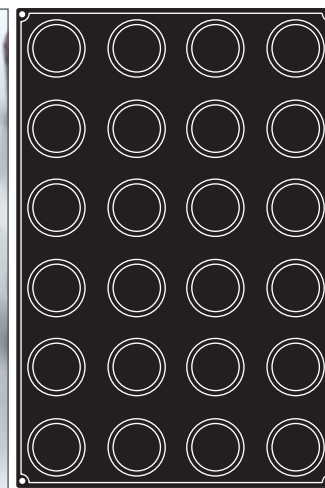
STAMPI PROFESSIONALI IN SILICONE
PROFESSIONAL SILICONE MOULDS
MOULES FLEXIBLES EN SILICONE
PROFESSIONELLE SILIKONFORMEN
PROFESSIONAL MOLDES EN SILICONA
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ СИЛИКОНОВЫЕ ФОРМЫ.



Semisfera / PX001
VOLUME: 120 ml.



24 IMPRONTE / INDENTS
DIAM.: 70 mm. h 40 mm.

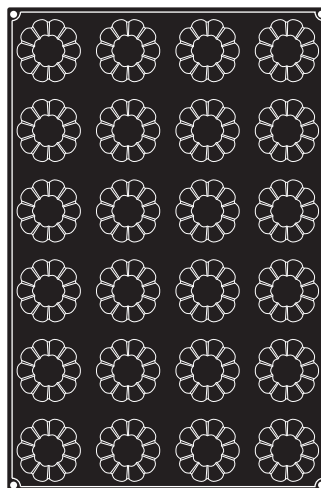


Muffin / PX002
VOLUME: 130 ml.



24 IMPRONTE / INDENTS
DIAM.: 70 mm. h 40 mm.

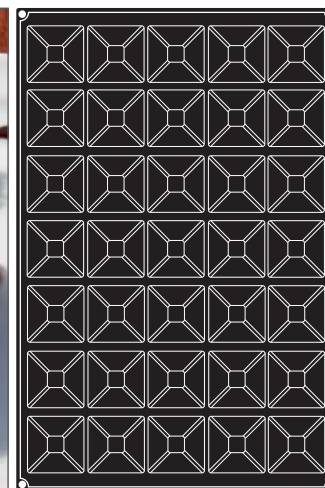
05



Briochette / PX003
VOLUME: 100 ml.



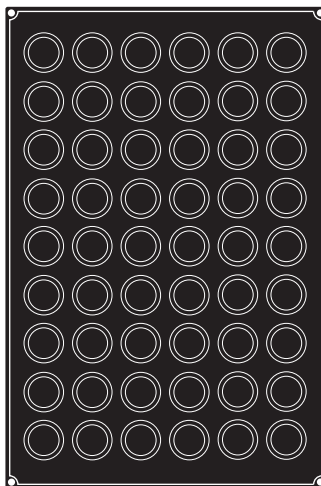
24 IMPRONTE / INDENTS
DIAM.: 79 mm. h 37 mm.



Piramide / PX004
VOLUME: 80 ml.



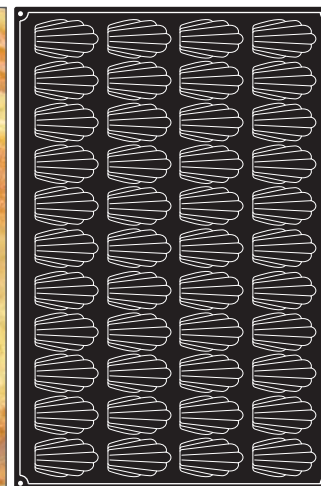
24 IMPRONTE / INDENTS
DIM.: 70x70 mm. h 45 mm.



Mini Muffin / PX005
VOLUME: 45 ml.



54 IMPRONTE / INDENTS
DIAM.: 50 mm. h 28 mm.

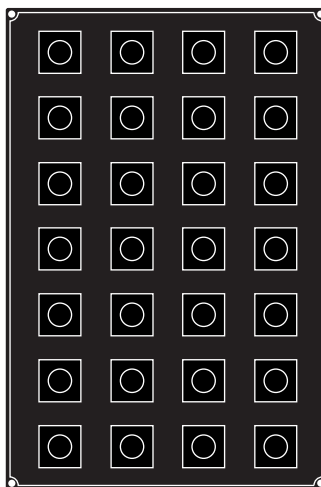


Madeleine / PX006
VOLUME: 35 ml.



44 IMPRONTE / INDENTS
DIM.: 78x45 mm. h 18 mm.

06



Cubo / PX007
VOLUME: 115 ml.



28 IMPRONTE / INDENTS
DIM.: 50x50 mm. h 50 mm.



Orsetto / PX008
VOLUME: 80 ml.



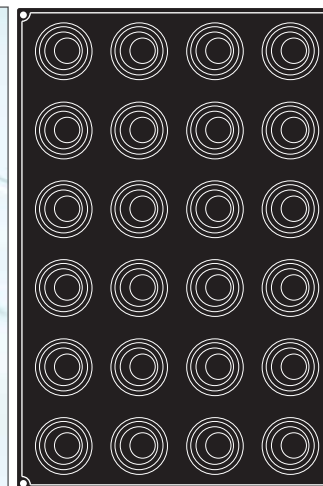
20 IMPRONTE / INDENTS
DIM.: 90x78 mm. h 20 mm.



Leoncino / **PX009**
VOLUME: 90 ml.



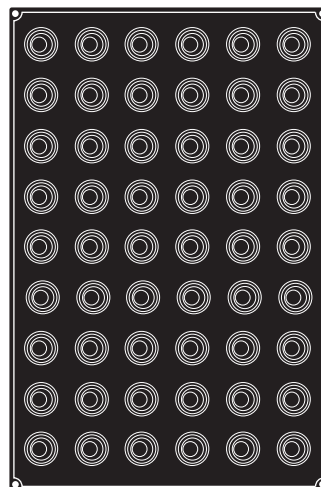
20 IMPRONTE / INDENTS
DIM.: 90x87 mm. h 20 mm.



Babele / **PX010**
VOLUME: 130 ml.



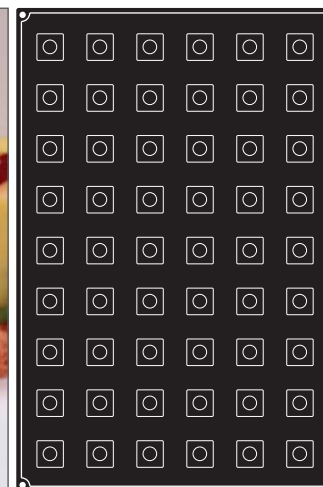
24 IMPRONTE / INDENTS
DIAM.: 68 mm. h 50 mm.



Babele Mignon / **PX011**
VOLUME: 25 ml.



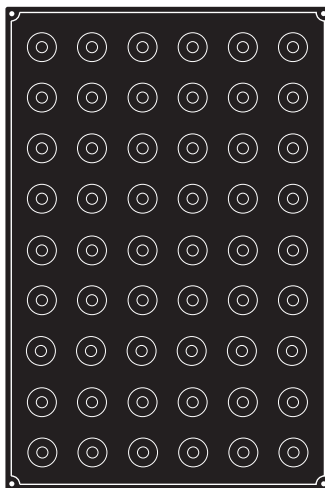
54 IMPRONTE / INDENTS
DIAM.: 40 mm. h 30 mm.



Cubo Mignon / **PX012**
VOLUME: 25 ml.



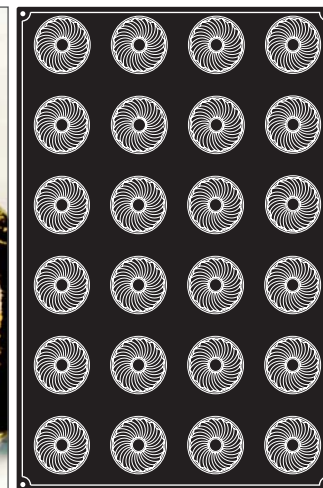
54 IMPRONTE / INDENTS
DIM.: 30x30 mm. h 30 mm.



Cilindro Mignon / PX013
VOLUME: 25 ml.



54 IMPRONTE / INDENTS
DIAM.: 35 mm. h 35 mm.

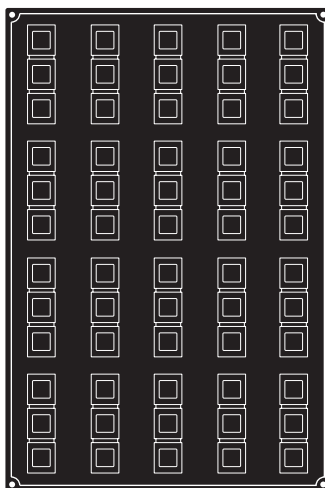


Mini Guglhupf / PX014
VOLUME: 70 ml.

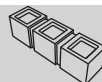


24 IMPRONTE / INDENTS
DIAM.: 70 mm. h 33 mm.

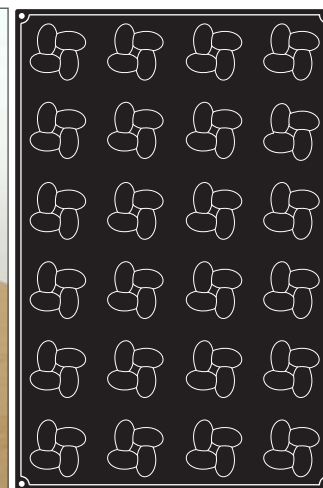
08



Trittico / PX015
VOLUME: 115 ml.



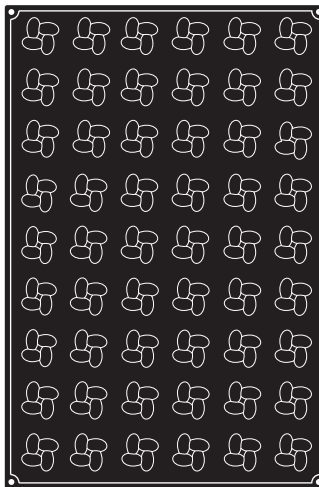
20 IMPRONTE / INDENTS
DIM.: 120x32 mm. h 32 mm.



Intrigo / PX016
VOLUME: 100 ml.



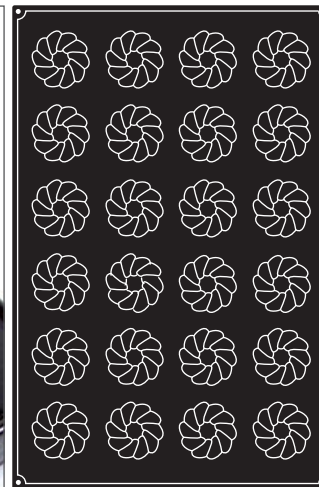
24 IMPRONTE / INDENTS
DIAM.: 70 mm. h 42 mm.



Intrigo Mignon / PX017
VOLUME: 25 ml.



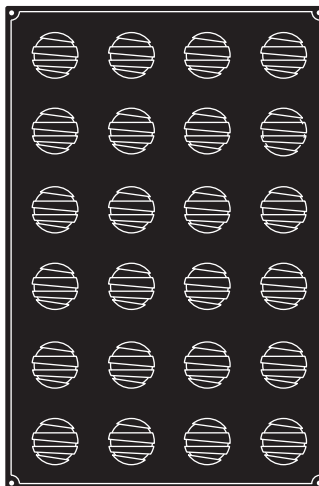
54 IMPRONTE / INDENTS
DIAM.: 40 mm. h 28 mm.



Fantasia / PX018
VOLUME: 120 ml.



24 IMPRONTE / INDENTS
DIAM.: 75 mm. h 48 mm.



Rigo / PX019
VOLUME: 115 ml.



24 IMPRONTE / INDENTS
DIAM.: 60 mm. h 45 mm.



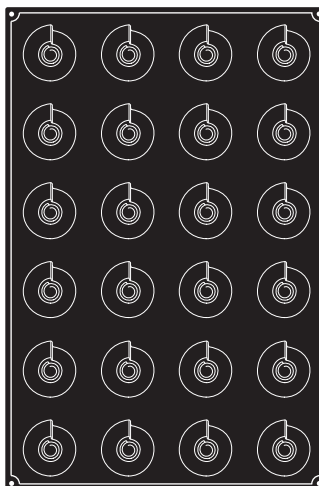
Rigo Mignon / PX020
VOLUME: 25 ml.



54 IMPRONTE / INDENTS
DIAM.: 35 mm. h 30 mm.

Love / PX032

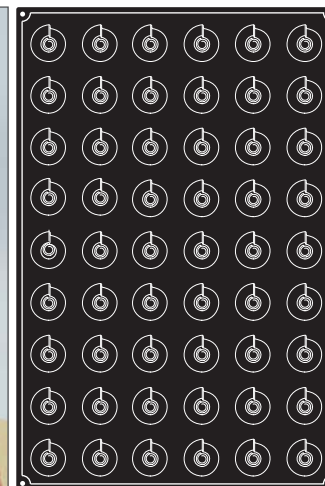




Cono / PX021
VOLUME: 125 ml.



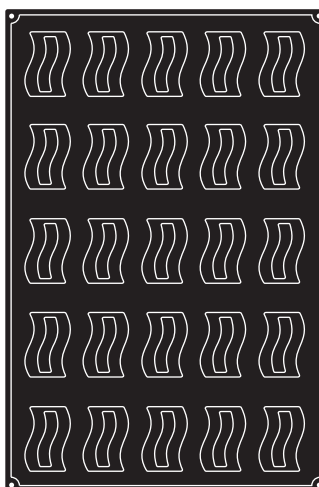
24 IMPRONTE / INDENTS
DIAM.: 65 mm. h 70 mm.



Cono Mignon / PX022
VOLUME: 30 ml.



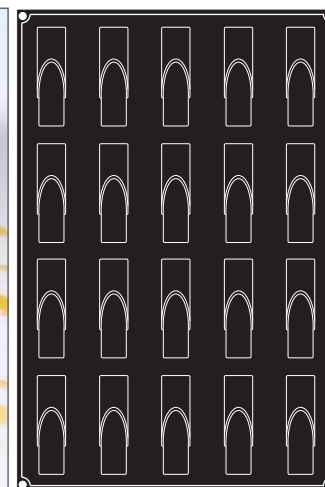
54 IMPRONTE / INDENTS
DIAM.: 40 mm. h 43 mm.



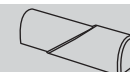
Ondina / PX023
VOLUME: 130 ml.



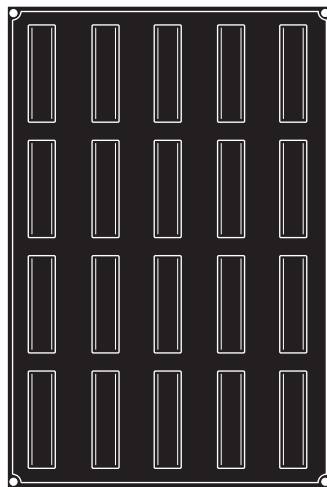
25 IMPRONTE / INDENTS
DIM.: 80x45 mm. h 40 mm.



Flow / PX024
VOLUME: 100 ml.



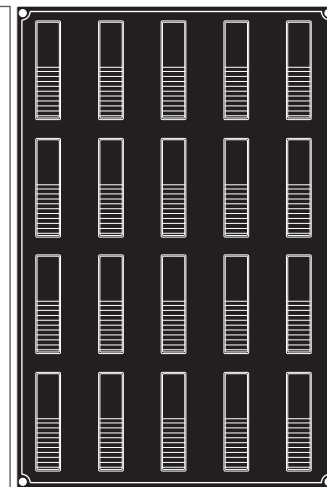
20 IMPRONTE / INDENTS
DIM.: 120x33 mm. h 32 mm.



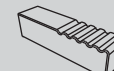
Soft / PX025
VOLUME: 115 ml.



20 IMPRONTE / INDENTS
DIM.: 120x32 mm. h 38 mm.

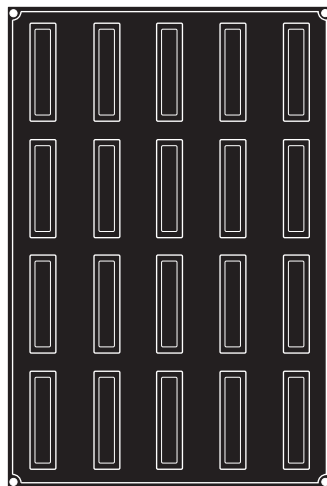


Log / PX026
VOLUME: 110 ml.

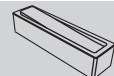


20 IMPRONTE / INDENTS
DIM.: 120x30 mm. h 32 mm.

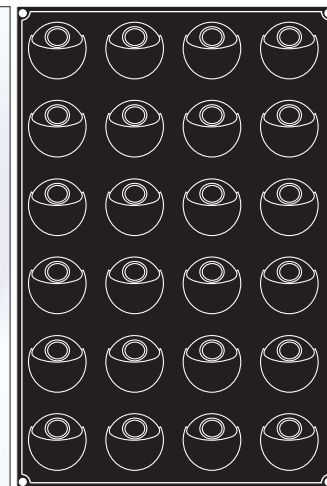
12



Libra / PX027
VOLUME: 110 ml.



20 IMPRONTE / INDENTS
DIM.: 120x30 mm. h 35 mm.

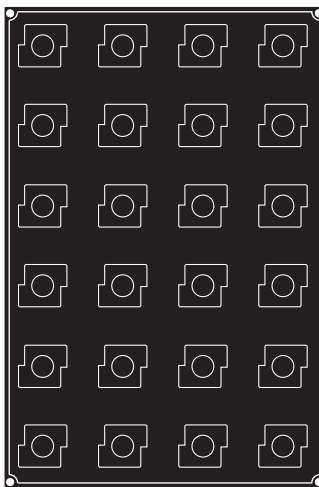


Eclisse / PX029
VOLUME: 110 ml.



24 IMPRONTE / INDENTS
DIAM.: 72 mm. h 41,5 mm.

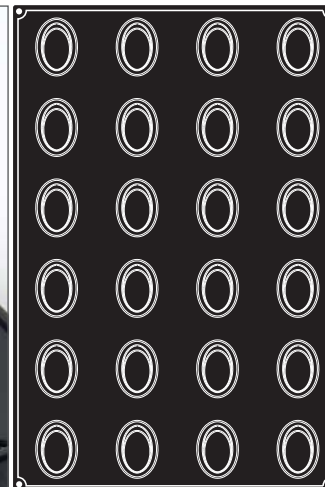
NEW



Tekno / PX030
VOLUME: 115 ml.



24 IMPRONTE / INDENTS
DIM.: 58x50 mm. h 50 mm.



Parentesi / PX031
VOLUME: 100 ml.



24 IMPRONTE / INDENTS
DIM.: 72x52 mm. h 44 mm.

NEW

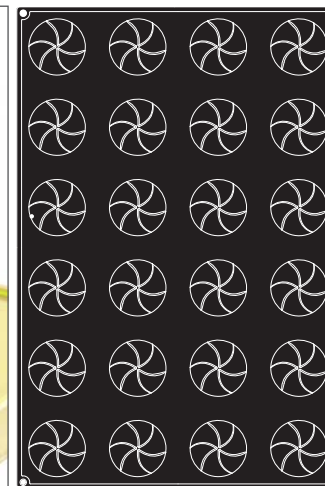


Love / PX032
VOLUME: 110 ml.



24 IMPRONTE / INDENTS
DIM.: 78x77 mm. h 34 mm.

NEW

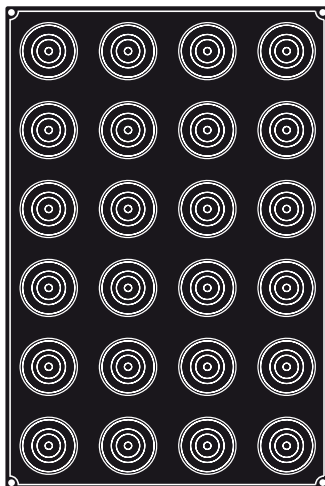


Vertigo / PX033
VOLUME: 110 ml.



24 IMPRONTE / INDENTS
DIAM.: 70 mm. h 44 mm.

NEW

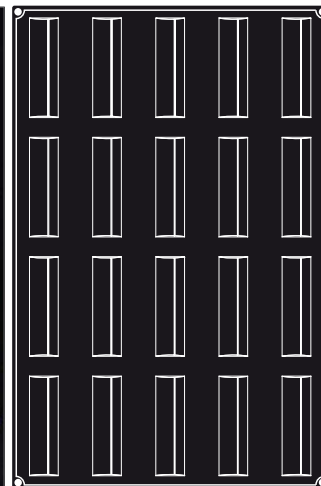


Ring / **PX034**
VOLUME: 110 ml.



24 IMPRONTE / INDENTS
DIAM.: 70 mm. h 50 mm.

NEW



Move / **PX035**
VOLUME: 110 ml.

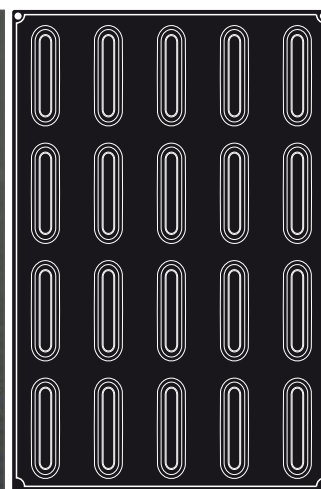


20 IMPRONTE / INDENTS
DIM.: 120x35 mm. h 36 mm.

14



NEW



Round / **PX036**
VOLUME: 100 ml.



20 IMPRONTE / INDENTS
DIM.: 123x35 mm. h 32 mm.

WWW.PAVONITALIA.COM

La visita del sito web dell'azienda consente di essere costantemente aggiornati sugli eventi, le novità, i consigli e le ricette esclusive di rinomati Chefs e Maestri Pasticcieri oltre alla consultazione di tutti i cataloghi e la documentazione tecnica relativa ai prodotti Pavoni Italia.

Besuchen Sie uns auf unserer Firmen-Website. Sie finden die neuesten Veranstaltungen, Neuigkeiten, Ratschläge und exklusive Rezepte renommierter Chefs und Konditormeister und natürlich alle unsere Kataloge und die technische Dokumentation der Produkte Pavoni Italia.

Visiting the Company's website one can be constantly updated on events, news, tips and exclusive recipes exclusive by renowned Chefs and Pastry Masters in addition to the downloading of all the catalogues and the technical documentation concerning Pavoni Italia products.

En el sitio web de la empresa se pueden encontrar toda la información actualizada, novedades, consejos y recetas exclusivas de Chefs y Maestros Pasteleros de renombre además de todos los catálogos y la documentación técnica relativa a los productos Pavoni Italia.

En visitant le site web de l'entreprise, vous trouverez toutes les mises à jour, les nouveautés, les conseils et les recettes exclusives de Chefs et Maîtres Pâtisseries renommés ainsi que tous les catalogues et la documentation technique se rapportant aux produits Pavoni Italia.

Посетите вебсайт компании Pavoni Italia, чтобы быть в курсе последних событий, новостей, эксклюзивных рецептов от знаменитых кондитеров. Кроме того с сайта можно скачивать все каталоги и техническую документацию, касающуюся продукции компании Pavoni Italia.

Vertigo / PX033





Un innovativo ed originale "sistema di packaging" è stato appositamente studiato per dare una concreta risposta alle diffuse esigenze di confezionamento delle monoporzioni. Pavoni Italia è consapevole di quanto sia importante creare valore aggiunto, offrendo una veste "elegante ed al contempo pratica a prodotti di qualità. Questa linea di packaging, essenziale e minimalista, rappresenta dunque la soluzione ideale per lo stoccaggio ed il trasporto delle monoporzioni.

A groundbreaking and original "packaging system has been expressly designed to give a concrete answer to the widespread packing needs of monoportions. Pavoni Italia is aware of the importance of adding value to the quality products, offering a smart and, at the same time, practical packing. This essential and minimal packaging line is the best solution for stocking and transporting the monoportions.

Un "système de conditionnement" innovant et original a été spécialement étudié pour apporter une réponse concrète aux exigences de plus en plus fréquentes de conditionnement des mono-portion. Consciente de l'importance de créer une valeur ajoutée, Pavoni Italia habille ses produits de qualité de façon à la fois élégante et pratique. Cette ligne de conditionnement, essentielle et minimaliste, représente donc la solution idéale pour le stockage et le transport des mono-portion.

pavoFLEX®

Ein innovatives und originelles "Packaging System" wurde eigens entwickelt, um der verbreiteten Anforderung der Konfektionierung von Einzelportionen Rechnung zu tragen. Pavoni Italia ist sich der Bedeutung von zusätzlichen Werten bewusst und bietet eine elegante und doch praktische Verkleidung für Qualitätsprodukte an. Dieses wesentliche und minimale Packaging stellt die ideale Lösung für die Lagerung und den Transport von Einzelportionen dar.

Un innovador y original "sistema de envasado" se ha estudiado para dar una respuesta concreta a las difundidas exigencias de envasado de las porciones individuales. Pavoni Italia es consciente de cuanto sea importante crear un valor agregado, ofreciendo un aspecto "elegante" y al mismo tiempo una solución práctica para los productos de calidad. Ésta línea de envasado, esencial y minimalista, representa por lo tanto la solución ideal para el envasado y transporte de las porciones individuales.

Передовая и оригинальная система упаковки специально разработана, чтобы удовлетворить потребность в упаковке штучных изделий. Pavoni Italia уверены в важности придания эффектного внешнего вида качественному продукту и поэтому предлагают элегантную и одновременно практичную упаковку. Эта минимальная упаковочная линия - лучшее решение для хранения и транспортировки штучных изделий.

1



KS15 dim.: 135x42 h 50 mm

PACK PER 1 PEZZO
PACKAGING FOR 1 PIECE
CONF. DA 100 PEZZI
BOX FOR 100 PIECES

2



KS21 dim.: 87x139 h 54 mm

PACK PER 2 PEZZI
OUTERBOX FOR 2 PIECES
CONF. DA 50 PEZZI
BOX FOR 50 PIECES

4



KS22 dim.: 87x139 h 104 mm

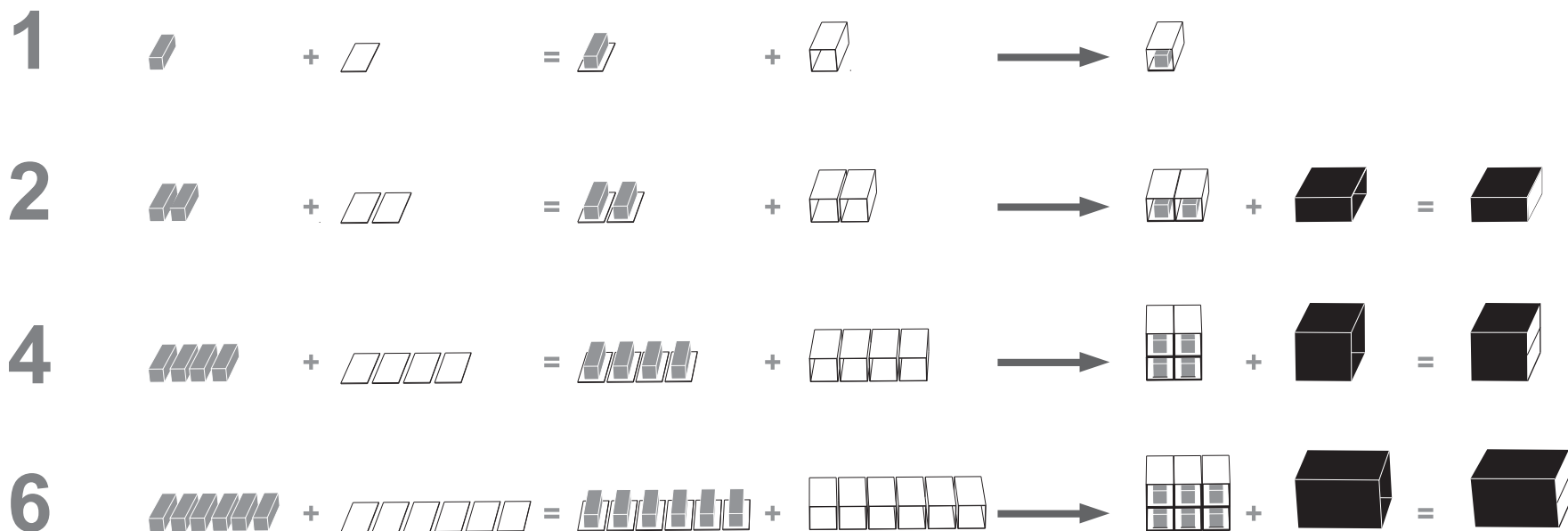
PACK PER 4 PEZZI
OUTERBOX FOR 4 PIECES
CONF. DA 50 PEZZI
BOX FOR 50 PIECES

6



KS23 dim.: 129x139 h 140 mm

PACK PER 6 PEZZI
OUTERBOX FOR 6 PIECES
CONF. DA 50 PEZZI
BOX FOR 50 PIECES



LEGENDA / LEGEND



MONOPORZIONE
MONOPORTION



VASSOIO VC1 / VC2
TRAY



FASCIA TRASPARENTE
PVC OUTERBOX



FASCIA IN CARTONE
CARTON OUTERBOX

VC1 VASSOIO ORO PER MONOPORZIONE

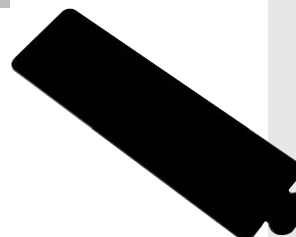
MONOPORTION GOLD TRAY

Dim.: 140 x 40 mm.
Ogni Confezione contiene 200 pezzi
Each box contains 200 pieces

VC2 VASSOIO NERO PER MONOPORZIONE

MONOPORTION BLACK TRAY

Dim.: 140 x 40 mm.
Ogni Confezione contiene 200 pezzi
Each box contains 200 pieces





1

KS16 dim.: 90x90 h 90 mm

PACK PER 1 PEZZO
PACKAGING FOR 1 PIECE
 CONF. DA 40 PEZZI
 BOX FOR 40 PIECES

2

KS17 dim.: 180x90 h 90 mm

PACK PER 2 PEZZI
PACKAGING FOR 2 PIECES
 CONF. DA 20 PEZZI
 BOX FOR 20 PIECES

3

KS13 dim.: 274x92 h 95 mm

PACK PER 3 PEZZI
PACKAGING FOR 3 PIECES
 CONF. DA 20 PEZZI
 BOX FOR 20 PIECES

4

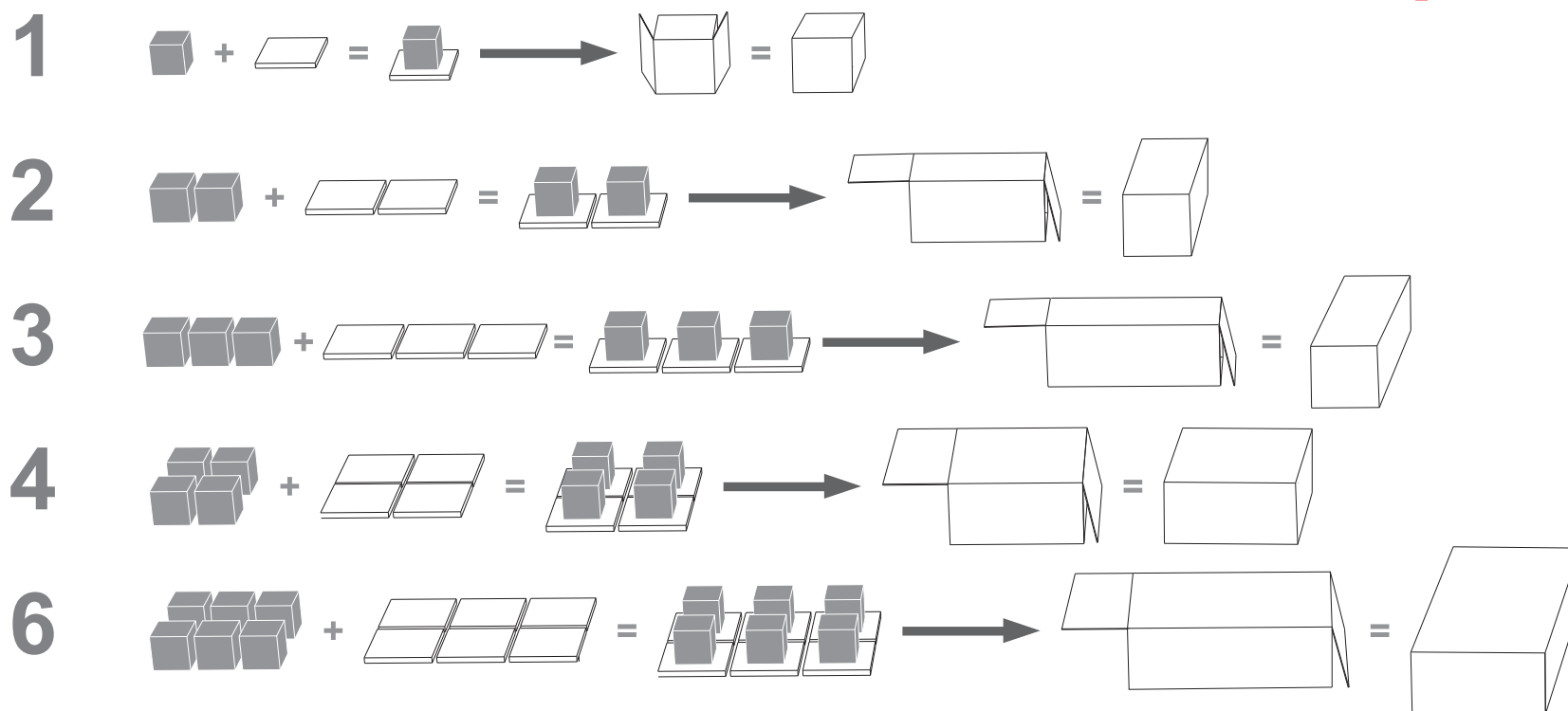
KS18 dim.: 180x180 h 90 mm

PACK PER 4 PEZZI
PACKAGING FOR 4 PIECES
 CONF. DA 20 PEZZI
 BOX FOR 20 PIECES

6

KS19 dim.: 270x180 h 90 mm

PACK PER 6 PEZZI
PACKAGING FOR 6 PIECES
 CONF. DA 20 PEZZI
 BOX FOR 20 PIECES



LEGENDA / LEGEND



MONOPORZIONE
MONOPORTION



VASSOIO VC1 / VC2
TRAY



SCATOLA
PACKAGING

VC4 VASSOIO QUADRATO ORO LUCIDO PER MONOPORZIONE

MONOPORTION GOLD TRAY

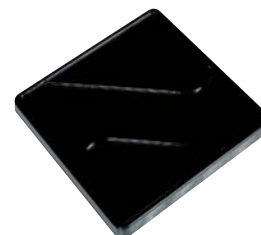
Dim.: 85 x 85 mm, h 7 mm
Ogni confezione contiene 250 pezzi
Each box contains 250 pieces



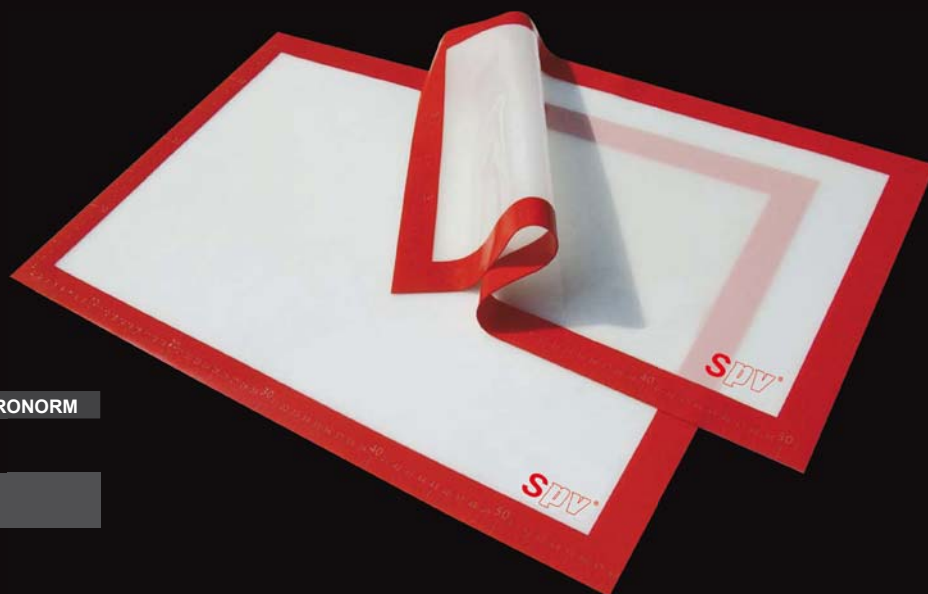
VC5 VASSOIO QUADRATO NERO LUCIDO PER MONOPORZIONE

MONOPORTION BLACK TRAY

Dim.: 85 x 85 mm, h 7 mm
Ogni confezione contiene 250 pezzi
Each box contains 250 pieces



SPV®



ARTICOLO ITEM	DIMENSIONI MM. MAT SIZES MM.	DIMENSIONI DELLA TEGLIA MM. TRAY SIZES MM.	GASTRONORM
SPV53	520 x 315	530 x 325	GN 1/1
SPV64	585 x 385	600 x 400	—

20

LA MASSIMA ANTIADERENZA PER I MASSIMI RISULTATI

SPV® è la nuova linea di tappetini antiaderenti in silicone ideata da Pavoni Italia ed è adatta sia per la cottura sia per la surgelazione di prodotti da pasticceria, gelateria, ristorazione e per l'industria dolciaria in genere. Ogni tappetino è realizzato in tessuto di vetro rivestito da silicone alimentare su entrambi i lati; grazie alla propria "naturale" antiaderenza non scivola sul piano di lavoro e non necessita di essere ingrassato.

SPV® può essere utilizzato per realizzare prodotti di pasticceria da cuocere su teglie e per altre numerose applicazioni; rappresenta infatti lo strumento ideale sul quale lavorare lo zucchero, il cioccolato, il caramello, realizzare decorazioni per dolci da pasticceria e per spianare ogni tipologia di pasta senza dover infarinare.

SPV® può essere utilizzato a temperature da -40°C a +280°C ed è idoneo all'impiego in forni statici, forni ventilati, forni automatici ed in forni a microonde. Il tappetino deve essere posto su una griglia o su di una placca preferibilmente forata. Non richiede una particolare manutenzione e può essere pulito semplicemente con acqua calda ed una spugna morbida. La linea di tappetini SPV® si compone di due referenze, SPV53 – mm. 520x315, misura "Gastronorm" per il settore Horeca e SPV64 – mm. 585x385 per il settore Arte Bianca. Ogni tappetino può essere inoltre personalizzato con marchi e loghi.

SPV® è conforme alle legislazioni europee ed americane riguardanti i materiali atti al contatto con sostanze alimentari.

THE MAXIMUM NON-STICKNESS FOR THE BEST OUTCOME

SPV® is the new line of silicone non-stick mats conceived by Pavoni Italia and it's suitable to be used for baking and freezing processes for pastry, restoration, ice-cream and confectionery industry generally. Every mats is realized in fiber glass, coated on both sides with silicon suitable to get in touch with food. Being naturally non-sticky by itself, it does not slip and there is no need to grease it.

SPV® can be used in order to realize pastry products shop to be cooked on trays and for other various applications; it represents in fact the ideal instrument on which to work sugar, chocolate, caramel, to create decorations for cakes and for rolling out any kind of dough without using flour.

SPV® resists to temperatures from -40°C to +280°C and it's suitable to be used in static, ventilated, automatic or microwave ovens. The mat must be placed on a grill or a perforated tray. It can be simply cleaned up using a soft sponge under hot running water. The SPV® line includes two references, SPV64 - 585x385 mm. and SPV53 - 520x315 mm., a "Gastronorm" size for the Ho.re.ca sector. On demand, every mat can be also customized with company logos.

SPV® is in compliance with European and American rules concerning materials suitable to get in touch with food.

PARFAITEMENT ANTI-ADHÉRENTE POUR DES RÉSULTATS OPTIMAUX

SPV® est la nouvelle ligne de toiles de cuisson anti-adhérentes en silicone réalisée par Pavoni Italia qui convient aussi bien à la cuisson qu'à la surgélation des pâtisseries, produits glaciers, produits de restauration et pour la confiserie en général. Chaque toile de cuisson est réalisée en tissu de verre revêtu de silicone alimentaire sur les deux faces ; grâce à ses propriétés anti-adhérentes « naturelles », la toile ne glisse pas sur le plan de travail et n'a pas besoin d'être graissée.

La toile **SPV®** peut être utilisée pour réaliser des viennoiseries et pâtisseries à cuisiner sur des plaques et pour un grand nombre d'autres emplois ; elle est en effet idéale pour travailler le sucre, le chocolat, le caramel, pour réaliser des pièces de décor et pour étaler toutes sortes de pâtes sans fariner.

La toile **SPV®** peut être utilisée à des températures allant de -40°C à +280°C, dans des fours statiques, ventilés, automatiques et fours micro-ondes, en la posant sur une grille ou sur une plaque, de préférence perforée. Elle ne nécessite aucun entretien particulier et peut être nettoyée tout simplement avec de l'eau chaude et une éponge douce. La ligne de toiles de cuisson SPV® comprend deux références : SPV53 – 520x315 mm, dimensions 1/1 « Gastronorm » pour le secteur Horeca, et SPV64 – 585x385 mm pour le secteur boulangerie-pâtisserie. Chaque toile de cuisson peut également être personnalisée avec des marques et logos.

La toile **SPV®** est conforme aux législations européennes et américaines concernant les matières à usage alimentaire.



MAXIMALE HAFTLOSIGKEIT FÜR MAXIMALE ERGEBNISSE.

SPV® ist die neue Serie für nichtanhaftende Silikonunterlagen, die von Pavoni Italia sowohl für das Backen, als auch für das Einfrieren von Konditoreiprodukten, Eisspezialitäten, für das Gaststättengewerbe und allgemein für die Süßwarenindustrie entwickelt wurde. Die Unterlagen bestehen aus Glasgewebe, das auf beiden Seiten mit lebensmittelgeeignetem Silikon verkleidet ist. Dank ihren "natürlichen" nichthaftenden Eigenschaften sind diese Unterlagen rutschfest und brauchen kein Einfetten.

SPV® ist für den Einsatz zur Herstellung von Backwaren auf Blechen und zahlreichen weiteren Anwendungen vorgesehen; ideal zur Verarbeitung von Zucker, Schokolade und Karamell, zur Realisierung von Dekorationen für Konditorwaren und zum Ausrollen aller Teigarten ohne Mehlbestäubung.

SPV® kann bei Temperaturen von -40°C bis +280°C eingesetzt werden und eignet sich für den Einsatz in statischen und automatischen Backöfen, in Umluftöfen und Mikroöfen. Die Unterlage auf ein Gitter oder vorzugsweise auf ein Lochblech legen. Es ist keine besondere Wartung erforderlich, Waschen mit heißem Wasser und einem weichen Schwamm genügt.

Die Unterlagenserie **SPV®** umfasst zwei Referenzen: SPV53 – mm. 520x315, Abmessung "Gastronorm" für den Sektor Horeca und SPV64 – mm. 585x385 für den Sektor Weiße Kunst. Jede Unterlage kann mit persönlich gestaltetem Markennamen und Logo versehen werden.

SPV® entspricht den europäischen und amerikanischen Normen für Material, das mit Lebensmittel in Berührung kommt.

LA MAXIMA ANTIADHERENCIA PARA EL MAXIMO RESULTADO

SPV® es la nueva línea de hojas antiadherentes en silicona ideada por Pavoni Italia y es apta tanto para la congelación de productos de pastelería, heladería y restauración como para la industria de pastelería en general. Cada hoja está realizada en tejido de cristal recubierto de silicona alimentaria por los dos lados; gracias a la naturaleza propia antiadherente no resbala sobre la mesa de trabajo y no necesita ser engrasada.

SPV® puede ser utilizado para elaborar productos de pastelería de horno encima de una bandeja, y para otras numerosas aplicaciones; así representa un instrumento ideal en el cual trabajar el azúcar, el chocolate, el caramelo, realizar decoraciones para pastelería y para estirar cada tipo de masa sin tener que enharinarla.

SPV® puede utilizarse a temperaturas entre -40° C y 280° C y es idóneo para su uso en hornos estáticos, hornos ventilados, hornos automáticos y en hornos microondas. La hoja hay que ponerla sobre una rejilla o sobre una bandeja preferiblemente forrada. No requiere ninguna manutención especial y puede limpiarse simplemente con agua caliente y una esponja suave. La línea de hojas **SPV®** se compone de dos referencias. SPV53- mm. 520x315, medida "Gastronorm" para el sector Horeca y SPV64- mm.585x385 para el sector Pastelería. Cada hoja puede ser personalizada con una marca o logo.

SPV® esta conforme a la legislación europea y americana respecto a los materiales que deben estar en contacto con las sustancias alimenticias.

МАКСИМАЛЬНЫЕ АНТИПРИГАРНЫЕ СВОЙСТВА ДЛЯ ДОСТИЖЕНИЯ НАИЛУЧШЕГО РЕЗУЛЬТАТА.

SPV® - это новая линия силиконовых антипригарных ковриков, разработанных Pavoni Italia, которые можно использовать для выпечки, заморозки теста, расстойки, изготовления мороженого, производства кондитерских изделий в целом. Коврик выполнен из стекловолокна, покрытого с каждой стороны силиконом. Материал по своей природе обладает антипригарными свойствами, не скользит, не нуждается в смазке.

SPV® может использоваться для создания изделий из теста, которые готовятся на противнях, а также для других целей. Фактически **SPV®** представляет собой идеальное приспособление для работы с сахаром, шоколадом, карамелью, для декорирования тортов и раскатки любого вида теста без использования муки.

SPV® выдерживает температуры от -40°C до +280°C и подходит для использования в стационарных, вентилируемых, автоматических или микроволновых печах. Коврик нужно расположить на решетке или перфорированном противне. Моется теплой водой с помощью мягкой губки. Серия **SPV®** включает в себя два наименования - SPV64 - 585x385 мм и SPV53 - 520x315 мм размер "Gastronorm" для использования на кухнях в гостиницах, ресторанах, кафе. По желанию заказчика на каждый коврик может быть нанесен логотип компании.

SPV® соответствует европейским и американским нормам, установленным для материалов, используемых в пищевой промышленности.

***pavo*FLEX®**

A STEP TOWARDS THE FUTURE



PAVONI ITALIA S.p.A.

Via E. Fermi, s.n. - 24040 SUIGIO (BG) - ITALY
Tel. +39 (035) 49 34 111 - Fax +39 (035) 49 48 200
www.pavonitalia.com - info@pavonitalia.com