

HO RE CA 2020



pavoni
ITALIA®

Index

02 	Intro
08 	Foo'd
14 	Appetizer
30 	Main Course
48 	Dessert
80 	Cédric Grolet
86 	Technical Data
118 	Equipment





OUR RECIPE FOR THE FUTURE

Affrontare il futuro del settore Hotellerie, Restaurant & Catering con i migliori ingredienti: la creatività, la qualità e il design.

Pavoni Italia presenta le sue novità dedicate ai professionisti della ristorazione. Una gamma completa di stampi in silicone adatti alla preparazione di appetizer, portate principali e dessert, oltre ad attrezzature, contenitori e strumenti professionali per la cucina. Tutti sviluppati con la consulenza e il supporto di Chef dal profilo internazionale, riconosciuti per il proprio talento, competenza e creatività.

Face the future of the Hotellerie, Restaurant & Catering industry with the best ingredients: creativity, quality and design.

Pavoni Italia presents its novelties dedicated to catering professionals. A complete range of silicone moulds suitable for the preparation of appetizers, main courses and desserts, as well as professional equipment, containers and tools for your kitchen. All developed with the advice and support of international Chefs, recognized for their talent, competence and creativity.

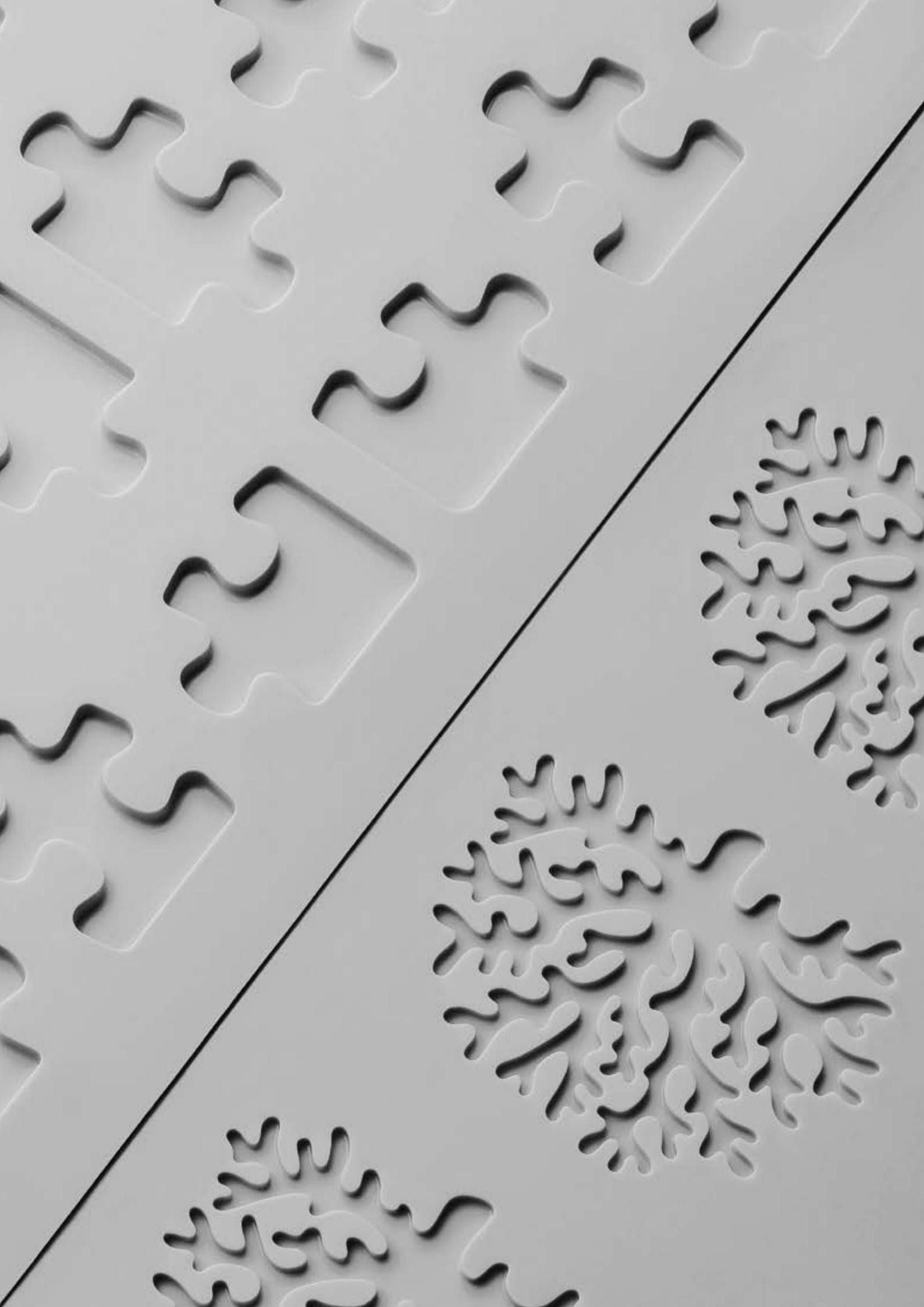
Innovatori oggi. Inventori da oltre 40 anni.

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

Innovators today. Inventors for over 40 years.

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







PROFESSIONALS FOR PROFESSIONALS.



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

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

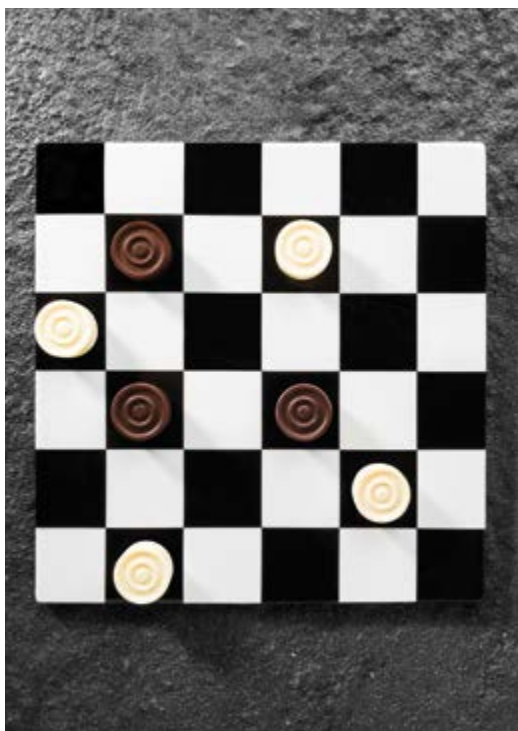




FOÓD



Ostrica al cucchiaino, pistacchio e ciliegie
Spoon oyster, pistachio and cherry by Davide Oldani
Stampo - Mould cod. **GG033** p. 90



Ostrica scomposta, piselli e profumo di zenzero -
Disassembled oysters, peas and a hint of ginger by
Davide Oldani

Stampo - Mould cod. **GG033** p. 90

Praline con pinoli, mele e uvette - *Pralines with pine
nuts, apples and raisins* by Davide Oldani

Stampo - Mould cod. **PX4328** p. 89

Mousse di gorgonzola e zafferano su teff germogliato
- *Gorgonzola and saffron mousse on germinated teff*
by Davide Oldani

Stampi - Moulds cod. **PX4327, PX4338** p. 89

"Gin e tonica" di mare - *Seafood "Gin and tonic"* by
Davide Oldani

Stampo - Mould cod. **GG032** p. 90

Davide Oldani

Più Pop di così: una cucina alta, buona, grande. Foo'd è il frutto di una fitta collaborazione tra Davide Oldani e il team di ricerca Pavoni Italia: una linea di stampi in silicone originali per creare in cucina con idee contemporanee. Davide Oldani è l'inventore della Cucina Pop: ambasciatore Expo, detentore di una stella Michelin e Chef per Casa Italia alle Olimpiadi di Rio 2016.

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





Madeleine salate al profumo di rosmarino e cioccolato - Salted Madeleines with rosemary and chocolate hints
by Davide Oldani
Stampo - Mould cod. **GG032** p. 90



A close-up photograph of a rustic wooden table. On the left, a portion of a white ceramic plate is visible. In the upper right, a silver-colored metal object with intricate, leaf-like cutouts is partially shown. Several fresh green herbs, including flat-leaf parsley and sprigs of evergreen, are scattered across the wood grain. A red rectangular border is superimposed on the image, framing the text and the herbs.

**APP
ETI
ZER**



Stracchino e asparago
Stracchino and asparagus by Franco Aliberti
Stampo - Mould cod. **GG034** p. 95



La mandorla - The almond by Felix Lo Basso
 Stampo - Mould cod. **GG013** p. 94

Mela e foie gras - Apple and foie gras by Felix Lo Basso
 Stampo - Mould cod. **GG016** p. 94

Puzzle di parmigiano e aglio orsino - Parmesan and wild garlic puzzle by Felix Lo Basso
 Stampo - Mould cod. **GG018** p. 94

Debbio di cavolfiore - "Slash-and-burn" cauliflower by Paolo Griffa
 Stampo - Mould cod. **GG023** p. 95



Mousse ai funghi, frolla alla farina di lenticchie e cerfoglio - Mushrooms mousse, with lentil flour and chervil shortcrust by Paolo Griffa
Stampo - Mould cod. **PX303** p. 101

Mousse di patata e bubble al parmigiano - Potatoes mousse and parmesan bubble by Felix Lo Basso
Stampo - Mould cod. **GG011** p. 93

Insalata di patate e lumache di mare - Potatoes and sea snails salad by Paolo Griffa
Stampo - Mould cod. **GG004** p. 92

Pioppino di sedano rapa e cardoncelli - Pioppino mushroom with celeriac and cardoncelli by Felix Lo Basso
Stampo - Mould cod. **GG025** p. 95



Foglie di tobinambur e nocciola - Jerusalem artichoke leaves and hazelnut by Paolo Griffa
Stampo - Mould cod. **GG029** p. 96

Flan di zucca su sablé ai semi di zucca - Pumpkin flan on pumpkin seed sablé by Paolo Griffa
Stampo - Mould cod. **PX074** p. 100

Olive all'ascolana sott'olio - "Olive all'ascolana" stuffed olives in oil by Paolo Griffa
Stampo - Mould cod. **GG012** p. 93

Felix Lo Basso

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

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





Ciocolato di oliva - Olive chocolate by Felix Lo Basso
Stampo - Mould cod. **GG012** p. 93



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

Stampi - Moulds cod. **PX4313** p. 101, **GG001** p. 92



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

Stampo - Mould cod. **GG007** p. 93

Mini savarin amuse-bouche by Paolo Griffa

Stampi - Moulds cod. **PX304** p. 100, **FR073**, **FR074**, **FR075**, **FR076** p. 107

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

Stampo - Mould cod. **FF4301** p. 111

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

Stampo - Mould cod. **GG030** p. 96

Leonardo Di Carlo

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

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





Gira Mondo by Leonardo Di Carlo
Stampo - Mould cod. **FF4308** p. 111



Kefir e piselli
Kefir and peas by Franco Aliberti
Stampo - Mould cod. **GG046** p. 96



Cremino di foie gras, fichi e pan brioche - Foie gras cremino, figs and pan brioche by Paolo Griffa
Stampi - Moulds cod. **PX4315, PX4313** p. 101

Burro di servizio, demi-sel, barbabietola, erbe e olive - Butter quenelles: demi sel, beetroot, herbs and olives by Paolo Griffa
Stampo - Mould cod. **PX073** p. 100

Cocktail shot, Campari e lemon soda, Cosmopolitan e Mojito - Cocktail shots: Campari and lemon soda, Cosmopolitan and Mojito by Paolo Griffa
Stampo - Mould cod. **LS05** p. 105



Fresh salad by Paolo Griffa
Stampo - Mould cod. **GG051** p. 97



Lumache di Gignod - Gignod snails by Paolo Griffa
 Stampo - Mould cod. **GG031** p. 96

Cavolfiori multicolori e salsa bernese - Multicolour
 cauliflowers with Béarnaise sauce by Paolo Griffa
 Stampo - Mould cod. **GG002** p. 92

Carota farcita di capasanta, cocco, lime e camomilla -
 Carrot stuffed with scallop, coconut, lime and camomile
 by Paolo Griffa
 Stampo - Mould cod. **GG028** p. 96





MAIN COURSE



Poir by Paolo Griffa
Stampo - Mould cod. **GG037** p. 95



Anatra arrosto ai profumi di bosco e frutti rossi -
Roasted duck with wood flavours and red berries
by Paolo Griffa

Stampo - Mould cod. **GG010** p. 93

Coppa di maiale, emulsione di arachidi e mosaico di
coste - Pork neck fillet with peanut emulsion and a
chard mosaic by Paolo Griffa

Stampo - Mould cod. **GG014** p. 94

Gnocchi di patate ripieni di fontina e crema di ortiche
- Potatoes gnocchi stuffed with fontina cheese and
nettle cream by Paolo Griffa

Stampi - Moulds cod. **PX4314** p. 101, **GG031** p. 96



Risotto alla spirulina, ricci di mare e aglio nero -
Spirulina risotto with sea urchins and black garlic
by Paolo Griffa

Stampo - Mould cod. **GG027** p. 96

Tartare di fassona e crema di funghi - *Fassona tartare
with mushrooms cream* by Paolo Griffa

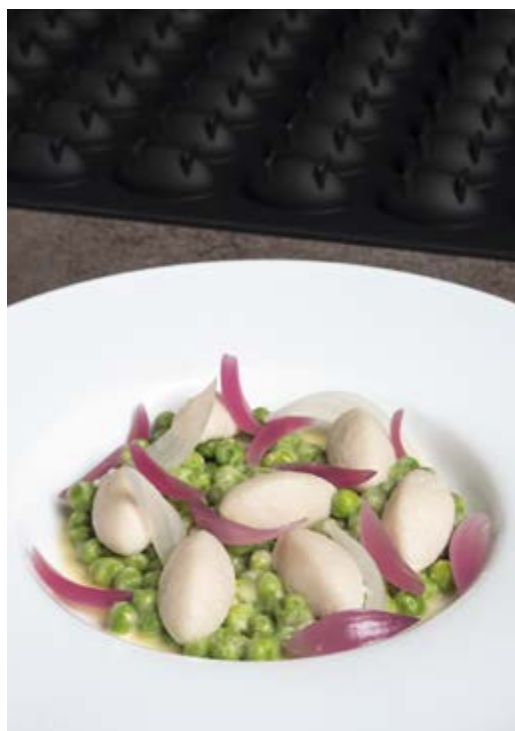
Stampi - Moulds cod. **GG025** p. 95, **GG031** p. 96

Triglia croccante, pastinaca e salsa di caciucco -
Crunchy mullet with parsnip and caciucco sauce
by Paolo Griffa

Stampo - Mould cod. **PX071** p. 100

Risotto di fave, burrata e capesante - *Risotto with
broad beans, stracciatella and scallops* by Paolo Griffa

Stampo - Mould cod. **GG009** p. 93



Salmerino in guazzetto - Trout stew with parsley
by Paolo Griffa

Stampo - Mould cod. **GG005** p. 92

Quenelle di pollo, piselli e cipolle - Chicken quenelles
with peas and onions by Paolo Griffa

Stampo - Mould cod. **PX072** p. 100

Aspic di verdure - Vegetable aspic by Felix Lo Basso

Stampi - Moulds cod. **GG020, GG021** p. 94

Paolo Griffa

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

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





Spaghetti allo scoglio - Spaghetti with seafood
by Paolo Griffa
Stampi - Moulds cod. **GG022** p. 95, **GG027** p. 96



Pomme d'amour by Paolo Griffa
Stampi - Moulds cod. **GG036** p. 95, **GG028** p. 96



Nordick Mackerel (sgombro e barbabietole) - Nordic Mackerel with beetroot by Paolo Griffa
Stampo - Mould cod. **GG003** p. 92

Zucchina 100% - 100% courgette by Franco Aliberti
Stampo - Mould cod. **GG027** p. 96

Pietre di mare con scampo, branzino, ostrica e scorfano - Sea stones with scampi, seabass, oysters and scorpionfish by Felix Lo Basso
Stampo - Mould cod. **GG019** p. 94



Ragoût de coquillage by Paolo Griffa
Stampi - Moulds cod. **GG006** p. 93, **GG027** p. 96

Plin di cappone, rami di fontina e funghi - "Plin di cappone" hand pinched ravioli with capon, fontina cheese and mushrooms by Paolo Griffa
Stampo - Mould cod. **GG031** p. 96

Risotto al salto allo zafferano e midollo - "Risotto al salto" sautéed rice with saffron and marrow by Paolo Griffa
Stampo - Mould cod. **GG008** p. 93



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

Stampi - Moulds cod. **GG017** p. 94, **GG003** p. 92

Capriolo, cavolo nero, sassi di lenticchie e cerfoglio tuberoso - Roe deer, black cabbage, lentil pebbles and parsnip chervil by Paolo Griffa

Stampo - Mould cod. **PX4326** p. 101

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

Stampo - Mould cod. **GG026** p. 95



Brunch apparente: fave e ricotta
Fava beans and ricotta by Franco Aliberti
Stampo - Mould cod. **GG034** p. 95



Girella di nasello e pomodoro - Roulade with hake and tomatoes by Paolo Griffa

Stampo - Mould cod. **GG005** p. 92

Scampi al kaffir, la sua royale e carpaccio di cardoncelli - Kaffir lime scampi, royal sauce and cardoncelli mushroom carpaccio by Paolo Griffa

Stampo - Mould cod. **GG028** p. 96

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

Stampo - Mould cod. **GG014** p. 94

Franco Aliberti

Una cucina semplice e appassionata... e così completamente moderna. Il legame tra Pavoni Italia e Franco Aliberti nasce tutto dai valori: una cucina innamorata della Natura, ricca di conoscenza e in cui nulla viene sprecato. Ne nascono così gli stampi appartenenti alla linea Gourmand ispirati ai prodotti della terra, pensati per sconvolgere la modernità, partendo dalla tradizione.

A simple and passionate cuisine... so much modern. The link between Pavoni Italia and Franco Aliberti stems from values: a cuisine in love with nature, rich in know-how and where nothing is wasted. This is how the moulds belonging to the Gourmand line are born, inspired by the products of the earth, designed to disrupt modernity, starting from tradition.





Coniglio in giardiniera - Pickled rabbit by Franco Aliberti
Stampo - Mould cod. **GG046** p. 96



Pollo, arachidi e sedano rapa
Chicken, peanuts and celeriac by Paolo Griffa
Stampi - Moulds cod. **GG048** p. 97, **GG026** p. 95



Impepata di cozze in cannellone di spaghetti al nero di seppia - Peppered mussels and spaghetti with squid ink
by Paolo Griffa

Stampo - Mould cod. **GG027** p. 96

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

Stampo - Mould cod. **PX4339** p. 101





**DES
SERT**



Banana splash by Paolo Griffa
Stampo - Mould cod. **GG035** p. 95



Mandarino in diverse consistenze - *Textures of mandarin* by Fabrizio Fiorani

Stampo - Mould cod. **GG024** p. 95

Tartelletta con pistacchi e albicocca - *Pistachio and apricot tart* by Leonardo Di Carlo

Stampo - Mould cod. **FF4304** p. 111

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

Stampo - Mould cod. **GG005** p. 92

Fabrizio Fiorani

Rompere gli schemi con idee eleganti e seducenti. L'incontro fra Fabrizio Fiorani, eletto Best Asia's Pastry Chef nel 2019, e Pavoni Italia ha prodotto suggestioni raffinate per dessert al piatto e petit four e il nuovo stampo Balloon, dedicato al settore Ho.re.ca.

Breaking the mould with elegant and seductive ideas. The meeting between Fabrizio Fiorani, elected Asia's Best Pastry Chef in 2019, and Pavoni Italia has produced refined suggestions for plated dessert and petits fours and the new Balloon mould, dedicated to the Ho.re.ca. industry.





Balloon by Fabrizio Fiorani
Stampo - Mould cod. **GG052** p. 96



Dama bianca - *White lady* by Paco Torreblanca
Stampo - Mould cod. **PX073** p. 100

Cremoso al cioccolato gelatina di mandarino e mango
- *Chocolate cream, tangerine jelly and mango* by
Paolo Griffa
Stampo - Mould cod. **GG001** p. 92

Pattingreen: namelaka al cioccolato e tè jasmine,
sciroppo d'acero e polline - *Pattingreen: chocolate
namelaka, jasmine tea, maple syrup and pollen* by
Paolo Griffa

Stampo - Mould cod. **GG030** p. 96



Mirtilli e caramello salato - Blueberries and salted caramel by Fabrizio Fiorani

Stampi - Moulds cod. **TOP14** p. 109, **PX074** p. 100

Aspic di carpaccio di mela, sfoglia caramellata e cremoso al miele - Apple aspic, caramelized puff pastry and honey cream by Paolo Griffa

Stampo - Mould cod. **GG002** p. 92

Bavarese al pistacchio, gel di mandarino e popcorn di vaniglia - Pistachio bavarese, tangerine jelly and vanilla popcorn by Paolo Griffa

Stampi - Moulds cod. **GG007** p. 93, **PX4339**, **PX4314** p. 101

Massimo Bottura

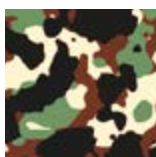
Da un piatto che è già culto, il design per praline dal carattere tutto italiano. Frutto della collaborazione fra Massimo Bottura e Pavoni Italia, la nuova veste di “Camouflage” è qui: lo stile iconico dello Chef modenese, interpretato per il mondo del cioccolato. Arte da mangiare, anche con gli occhi.

From a course that is already a cult, the design for pralines with an all-Italian character. The result of the collaboration between Massimo Bottura and Pavoni Italia, the new “camouflage” look is here: the iconic style of the Modenese Chef, interpreted for the world of chocolate. Art to be eaten, even with your eyes.





Camouflage: una lepre nel bosco - Camouflage: a hare in the woods by Massimo Bottura



SD120

Camouflage



30 fogli per confezione
30 sheets per box



SD4COL

Camouflage



50 fogli per confezione
50 sheets per box

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



Honey by Paolo Griffa
Stampo - Mould cod. **GG047** p. 97



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

Stampi - Moulds cod. **FR073, FR074, FR075, FR076** p. 107

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

Stampi - Moulds cod. **GG002, GG003** p. 92

Eleganza di agrumi e frutta secca - Citrus and dried fruit elegance by Fabrizio Fiorani

Stampi - Moulds cod. **GG020, GG021** p. 94

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

Stampo - Mould cod. **PX3203** p. 102



Albicocche e cioccolato come in una Sacher - Apricots and chocolate, almost a Sacher by Fabrizio Fiorani
Stampi - Moulds cod. **TOP10** p. 109, **PX072** p. 100

Noce, miele di limoni e yogurt - Walnut, lemon honey and yoghurt by Fabrizio Fiorani
Stampo - Mould cod. **GG015** p. 94

Mandorle di Noto con agrumi - Noto almonds with citrus fruits by Fabrizio Fiorani
Stampo - Mould cod. **GG013** p. 94

Puzzle ai 3 cioccolati - 3-chocolates puzzle by Fabrizio Fiorani
Stampo - Mould cod. **GG018** p. 94



Suggestioni d'autunno - Autumn taste by Emanuele Forcone

Stampo - Mould cod. **PX4326** p. 101

Orme: spuma al mascarpone e tonka, crumble e dargoncello - Orme: mascarpone and tonka foam, crumble and tarragon by Paolo Griffa

Stampo - Mould cod. **GG031** p. 96

Omaggio alla selva oscura... vaniglia, alkermes di Santa Maria Novella e cioccolato fondente - Tribute to the Gloomy Wood... vanilla, Santa Maria Novella Alkermes and dark chocolate by Fabrizio Fiorani

Stampi - Moulds cod. **GG023, GG025, GG026** p. 95, **GG019** p. 94



Mousse al caramello, mele saltate e gelato alla vaniglia
Caramel mousse, sautéed apples and vanilla ice cream

by Fabrizio Fiorani

Stampo - Mould cod. **GG052** p. 96



Lampone 3.0 - Raspberries 3.0 by Fabrizio Fiorani
Stampo - Mould cod. **GG017** p. 94



Foresta Nera 2.0 - Black Forest 2.0 by Fabrizio Fiorani
Stampo - Mould cod. **PX3200** p. 102



Composizione di vaniglia e frutti rossi - Red fruits and vanilla composition by Fabrizio Fiorani
Stampi - Moulds cod. **PX4313, PX4314, PX4315, PX4339** p. 101



HeART: lamponi e fava di tonka - HeART: raspberries and Tonka beans by Fabrizio Fiorani
Stampi - Moulds cod. **PX3206** p. 102, **PX074** p. 100

Emmanuele Forcone

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

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





Rosso Passione: fragole, liquore alla vaniglia e nocciole - Red Passion: strawberries, vanilla liqueur and hazelnuts by Fabrizio Fiorani

Stampo - Mould cod. **TOP16** p. 109



Ramo in autunno - Autumn tree by Felix Lo Basso
Stampi - Moulds cod. **GG015** p. 94, **GG023** p. 95



Mandorle, cioccolato bianco, lampone e pompelmo - Almonds, white chocolate, raspberry and grapefruit by Paolo Griffa
Stampo - Mould cod. **GG003** p. 92



Cheesecake e spezie - Spicy cheesecake by Paolo Griffa
Stampo - Mould cod. **GG006** p. 93



Monte Bianco in 10 g - 10 grams Mont Blanc by Fabrizio Fiorani
Stampo - Mould cod. **GG011** p. 93



Tartelletta inversa con crema e frutta - Cream and fruit tart by Leonardo Di Carlo

Stampo - Mould cod. **FF4306** p. 111

Bavarese al cocco, brunoise di mango, frutto della passione e gelato alle arachidi - Coconut bavarese, mango brunoise, passion fruit and peanuts ice cream by Paolo Griffa

Stampi - Moulds cod. **GG009** p. 93, **GG014** p. 94

Dulcey spumoso, composta di albicocca, frangipane e coriandolo cristallizzato - Fluffy Dulcey, apricot compote, frangipane and crystallized coriander by Yann Duytsche (Photo credits: Corina Landa)

Stampo - Mould cod. **AF002** p. 105



In the forest by Paolo Griffo

Stampi - Moulds cod. **GG050** p. 97, **GG023** p. 95



Lamponi, fragole e cioccolato bianco - Raspberries, strawberries and white chocolate by Fabrizio Fiorani
Stampi - Moulds cod. **AF001, AF002** p. 105

Zafferano, ciliegie e mandorla - Saffron, cherries and almonds by Fabrizio Fiorani
Stampo - Mould cod. **GG016** p. 94

Puzzle di fragola e panna - Strawberry and cream puzzle by Fabrizio Fiorani
Stampo - Mould cod. **GG018** p. 94

Fave di cacao con ciliegie fresche e canditi - Cocoa beans with fresh cherries and candied fruit by Fabrizio Fiorani
Stampi - Moulds cod. **TOP12** p. 109, **PX073** p. 100

Gianluca Fusto

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

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





Crostate monoporzione - *Single-serving tarts* by Gianluca Fusto

Stampi - Moulds cod. **PX3200, PX3204, PX3207** p. 102

Scopri Progetto Crostate nel catalogo Pavoni Italia Pastry. - Discover Progetto Crostate in Pavoni Italia Pastry catalogue.



Colori e consistenze di pompelmo - Colours and textures of grapefruit by Paolo Griffa

Stampo - Mould cod. **GG001** p. 92

White Lady: pan di spagna alle mandorle, cremoso al mascarpone e yuzu - White Lady: almonds sponge cake, mascarpone cream and yuzu by Paolo Griffa

Stampo - Mould cod. **GG004** p. 92

Sorbetto al limone con capperi canditi - Lemon sorbet with candied cappers by Paolo Griffa

Stampo - Mould cod. **GG001** p. 92

Iconic... What else by Fabrizio Fiorani

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

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



Cremino di arachidi e sale di Cervia - Peanut and Cervia salt cremino by Fabrizio Fiorani
Stampo - Mould cod. **GG014** p. 94

Trium-cioccolato, cremoso ai tre cioccolati e fogli di pera - Trium-chocolate, three chocolate cream and pear foils by Paolo Griffa
Stampo - Mould cod. **GG008** p. 93

Panna cotta di banana e cioccolato, mousse al caramel mou, lamponi e riso soffiato - Banana and chocolate panna cotta, caramel mousse, raspberries and puffed rice by Paolo Griffa
Stampo - Mould cod. **GG010** p. 93



Autumn on ice by Paolo Griffa
Stampo - Mould cod. **GG049** p. 97



Tartelletta inversa con mousse al lampone - Raspberry
mousse tart by Leonardo Di Carlo

Stampo - Mould cod. **FF4308** p. 111

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

Stampi - Moulds cod. **AF001, AF002, AF003** p. 105

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

Stampo - Mould cod. **GG027** p. 96

Eunji Lee

Una sintesi unica di delicatezza orientale, eleganza europea e creatività americana. Tra Pavoni Italia e la Chef premiata due stelle Michelin Eujii Lee è subito scattata la scintilla: interpretazioni innovative per la nuova forma della linea Gourmand, dal pieno realismo e dal carattere vivace. Un design tutto da scoprire e adattare al tuo stile.

A unique synthesis of oriental delicacy, European elegance and American creativity. The spark ignited immediately between Pavoni Italia and the two Michelin-starred Chef Eujii Lee: innovative interpretations for the new shape of the Gourmand line, with full realism and a lively character. A design to be discovered and adapted to your style.





Baby banana by Eunji Lee (Photo credits: Dan Ahn)
Stampo - Mould cod. **GG035** p. 95



Ciliegie in diverse consistenze - Textures of cherries
by Fabrizio Fiorani

Stampo - Mould cod. **GG016** p. 94

Twister panna cotta alla vaniglia e fragole - Twister
vanilla pannacotta and strawberries by Paolo Griffa

Stampi - Moulds cod. **GG003, GG005** p. 92

Doppio babà quadrato con cremoso alla vaniglia e
pasticcera - Squared double babà with vanilla cream
by Leonardo Di Carlo

Stampo - Mould cod. **FF4303** p. 111

Cheesecake d'autunno - Autumn cheesecake by Paolo
Griffa

Stampo - Mould cod. **GG028** p. 96



Triangolo di yogurt, polline e sambuco - Yoghurt, pollen and edelflower triangle by Paolo Griffa
Stampo - Mould cod. **GG008** p. 93

Layer di cioccolato, caffè e nocciola, gelato alla nocciola in foglia d'oro - Chocolate, coffee and hazelnut layers, hazelnut ice cream and gold foil by Paolo Griffa
Stampo - Mould cod. **GG029** p. 96

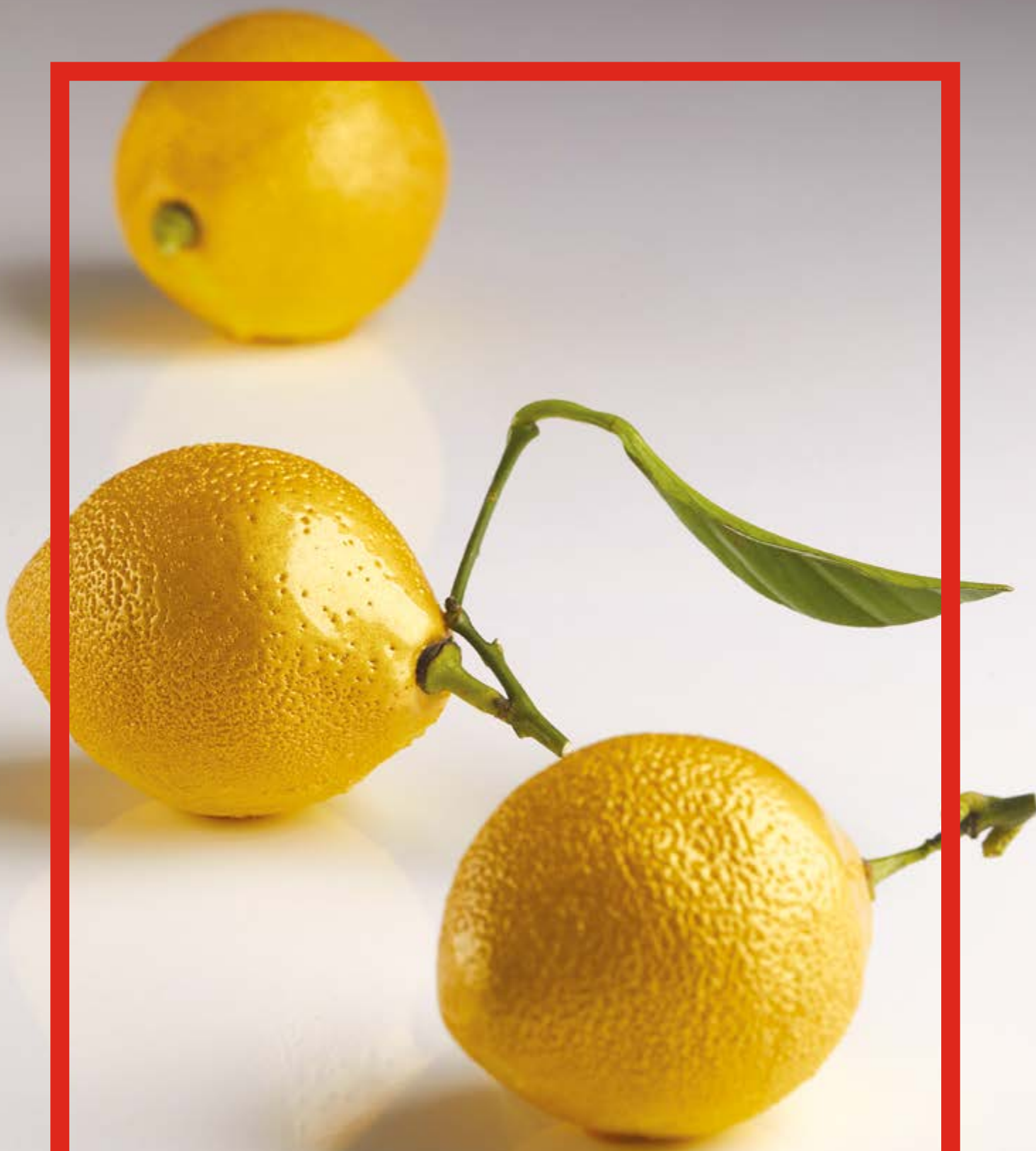
Liason di agrumi con supreme di arancia - Citrus liaison with orange supreme by Paolo Griffa
Stampo - Mould cod. **GG006** p. 93

Cappuccino nelle langhe - Langhe Cappuccino by Paolo Griffa
Stampo - Mould cod. **GG001** p. 92





GÉDRIC GROLET



Citron by Cédric Grolet
Stampo - Mould cod. **AF006** p. 114



Noisette by Cédric Grolet
Stampo - Mould cod. **AF008** p. 114

Marron by Cédric Grolet
Stampo - Mould cod. **AF007** p. 114

Tartelette Marron by Cédric Grolet
Stampi - Moulds cod. **PX4357** p. 115

Tartelette Citron by Cédric Grolet
Stampi - Moulds cod. **PX4359** p. 115

Cédric Grolet

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

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





Tartellette Noisette by Cédric Grolet
Stampi - Moulds cod. **PX4358** p. 115





TECH NICAL DATA

FOOD



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

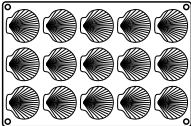
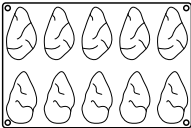
Foo'd expands its line with two new ideas, directly from the creative mind of Davide Oldani. Creations designed for haute, but accessible, cuisine, Pop but still refined, and all open to your interpretation. Inspired by the close collaboration between the Chef and Pavoni Italia in their pursuit of perfect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



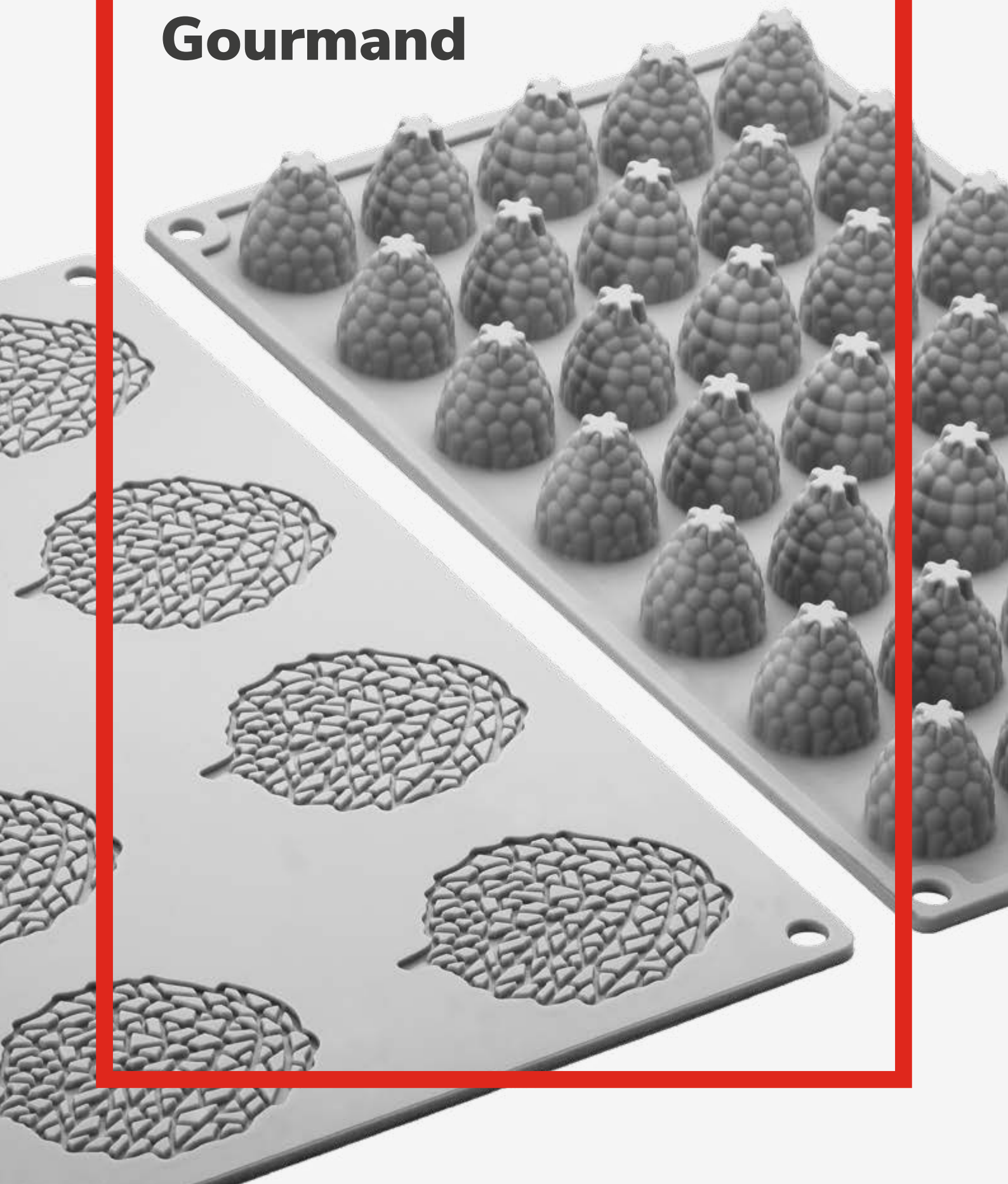
Stampi in silicone 400x300 mm - Silicone moulds 400x300 mm

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

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

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

Gourmand



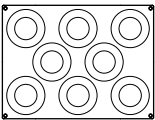
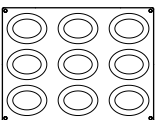
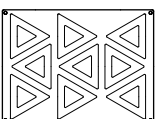
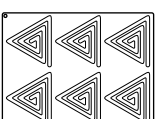
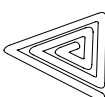
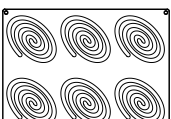
Forme effimere, leggere e organiche. Texture dettagliate, particolari sorprendenti. Una linea di stampi in silicone da utilizzare per pietanze principali, appetizer e dolci. Diverse interpretazioni, da sperimentare per piatti caldi o freddi, che ampliano lo spettro delle soluzioni. E una scintilla unica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

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

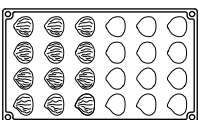
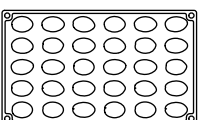


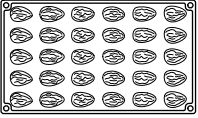
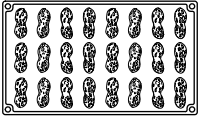
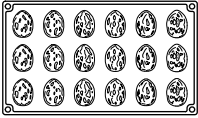
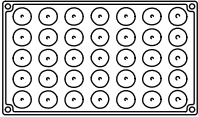
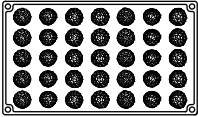
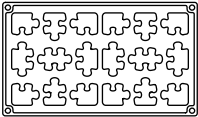
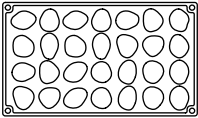
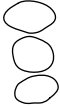
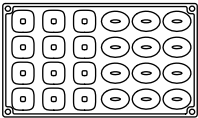
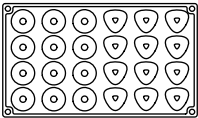
Stampi in silicone 400x300 mm - Silicone moulds 400x300 mm

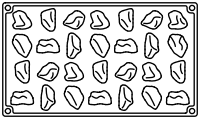
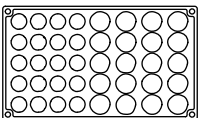
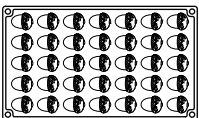
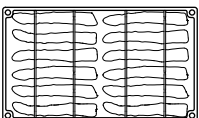
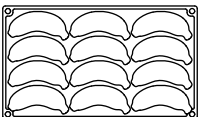
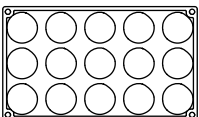
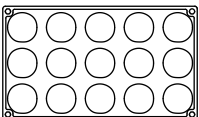
		CODE	NAME	DIM. (mm)	VOL. (ml)	IMPRONTE INDENTS
		GG001	Anello piccolo Small ring	Ø 90x3,5 h	~ 15	11
		GG002	Anello grande Ring	Ø 110x3,5 h	~ 26	6
		GG003	Disco grande Disc	Ø 110x3,5 h	~ 33	6
		GG004	Disco piccolo Small disc	Ø 90x3,5 h	~ 22	11
		GG005	Spirale Spiral	120x110x3,5 h	~ 15	6

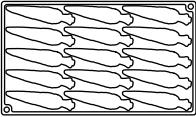
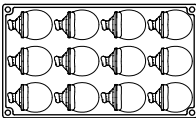
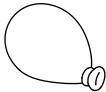
		CODE	NAME	DIM. (mm)	VOL. (ml)	IMPRONTE INDENTS
		GG006	Tondo Round	Ø 100x10 h	~ 50	8
		GG007	Ovale Oval	105x80x10 h	~ 33	9
		GG008	Triangolo Triangle	120x10x10 h	~ 40	9
		GG009	Spirale triangolo Triangular spiral	135x120x5 h	~ 25	6
		GG010	Spirale ovale Oval spiral	138x95x6 h	~ 28	6

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

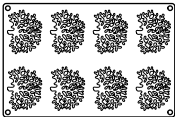
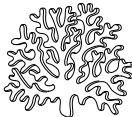
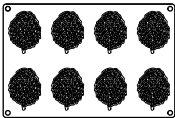
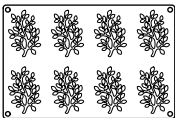
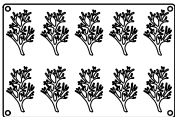
		CODE	NAME	DIM. (mm)	VOL. (ml)	IMPRONTE INDENTS
		GG011	Chestnut	max 31x27x16 h	~ 6	24
		GG012	Olive	max 32x22x18 h	~ 7	30

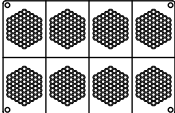
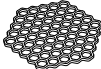
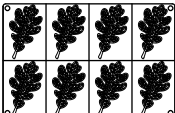
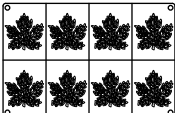
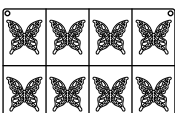
		CODE	NAME	DIM. (mm)	VOL. (ml)	IMPRONTE INDENTS
		GG013	Almond	max 34x21x11 h	~ 4	30
		GG014	Peanut	max 47x19x16 h	~ 7	24
		GG015	Nutshell	max 38x28x16 h	~ 8	18
		GG016	Cherry	max Ø 26x12 h	~ 8	35
		GG017	Berry	max Ø 24x27 h	~ 7	35
		GG018	Puzzle	90x90x4 h (9 pcs)	~ 31 (9 pcs)	18
		GG019	Stone	max 36x28x15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

		CODE	NAME	DIM. (mm)	VOL. (ml)	IMPRONTE INDENTS
		NEW GG022	Gravel	max 39x29x18 h	~ 6	28
		GG023	Tree	max 120x69x18 h	~ 32	6
		GG024	Mandarin	max 38x22x15 h	~ 5	30
		GG025	Mushroom	max 28x29x27 h (fungo completo whole mushroom)	~ 8	20 fungo completo whole mushroom
		GG026	Nut	max 31x23x19 h	~ 6	35
		NEW GG034	Asparagus	max 129x19x14 h	~ 15	12
		NEW GG035	Baby banana	90x40,5x25 h	~ 40	12
		NEW GG036	Gala (apple)	Ø 45x37,5 h	~ 46	15
		NEW GG037	Kaiser (pear)	Ø 43x55 h	~ 46	15

		CODE	NAME	DIM. (mm)	VOL. (ml)	IMPRONTE INDENTS
		NEW GG046	Carrot	105,5x21x16 h	~ 15	15
		NEW GG052	Balloon	66x43x34 h	~ 47	12

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

		CODE	NAME	DIM. (mm)	VOL. (ml)	IMPRONTE INDENTS
		GG027	Coral	max 75x59x2 h	~ 4	8
		GG028	Plume	max 84x38x2 h	~ 2	10
		GG029	Leaf	max 73x55x2 h	~ 3	8
		GG030	Bonsai	max 80x55x2 h	~ 3	8
		GG031	Wood	max 78x48x2 h	~ 2	10

		CODE	NAME	DIM. (mm)	VOL. (ml)	IMPRONTE INDENTS
		NEW GG047	Honeycomb	67,5x60,5x2 h	~ 2	8
		NEW GG048	Oak tree	98x53x2 h	~ 3	8
		NEW GG049	Maple	66x62,5x2 h	~ 3	8
		NEW GG050	Mariposa L	60x58x2 h	~ 2	8
		NEW GG051	Mariposa S	40x39x2 h	~ 1	12



Guarda i video dedicati a **Gourmand** sul canale Youtube di Pavoni Italia
 Watch the videos **"Gourmand"** on Pavoni Italia's Youtube channel

How to use Gourmand

Stampi in silicone 400x300 mm, 300x175 mm e 300x200

Silicone moulds 400x300 mm, 300x175 mm and 300x200



1. Posiziona gli stampi su una superficie piana, umidifica leggermente la teglia per avere maggiore aderenza ed eliminare bolle d'aria. Gli stampi Gourmand 400x300 mm sono pensati anche per essere tagliati, al fine di ricavarne comode porzioni.

2. Riempi gli stampi con il preparato, creme, mousse, salse, triti etc. e aiutati a livellare il contenuto dello stampo con una spatola. Ora puoi porre lo stampo in abbattitore, forno o congelatore.

3. Effettua lo smodellaggio con lo stampo a faccia in giù. Puoi aiutarti partendo da un angolo e spingendo delicatamente con il pollice il contenuto verso l'esterno. Il consiglio è di tenere gli stampi bassi a faccia in su, flettendoli leggermente: aiutati con una pinzetta per lo smodellaggio. Attenzione, parti sempre da un angolo, soprattutto se il prodotto è fragile.

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

2. Fill the moulds with the mixture: creams, mousses, sauces, jellies, minces, etc. and use se a spatula to level the content of the mould. Now you can put the mould in a blast chiller, oven or freezer.

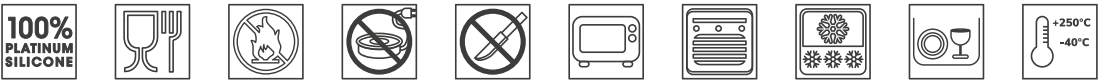
4. Demould with the indents facing down. Try starting from a corner and adding a little pressure gently with your thumb pushing the content outward. We recommend keeping stencil moulds face up, flexing them slightly with the help of some small kitchen tongs. Be careful, always start from a corner, especially if the product is fragile.

Pavoflex



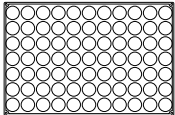
La creatività ha un'anima flessibile. Gli stampi Pavoflex in silicone sono il punto di partenza di ogni grande idea in cucina: forme dalla perfetta definizione per realizzare creazioni salate o dolci. Ideali in forno ed abbattitore, con temperature da -40°C a +250°C.

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

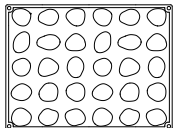
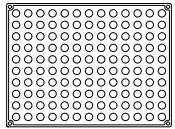
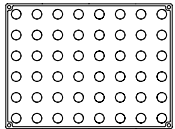
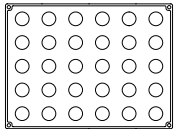
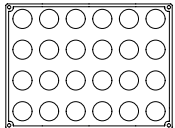


Stampi in silicone 600x400 mm - Silicone moulds 600x400 mm

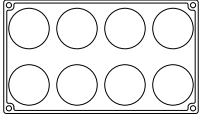
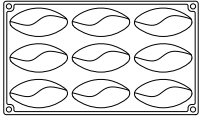
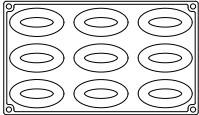
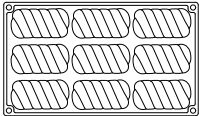
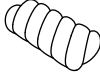
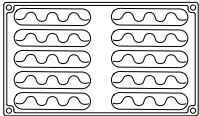
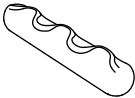
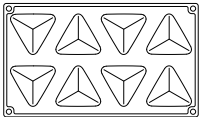
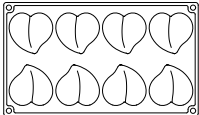
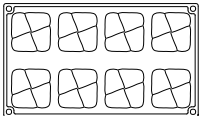
	CODE	NAME	DIM. (mm)	VOL. (ml)	IMPRONTE INDENTS
	PX072	Mini quenelle	Ø 42x20x20 h	~ 8	100
	PX071	Quenelle	Ø 66x33x30 h	~ 32	49
	PX074	Mini quenelle tonda - round	Ø 42x22x17 h	~ 9	100
	PX073	Quenelle tonda - round	Ø 66x35x26 h	~ 34	49
	PX304	Mini hemisphere	Ø 30x18 h	~ 10	126

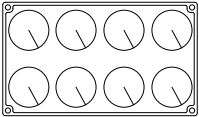
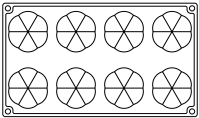
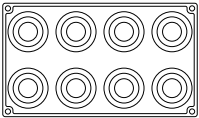
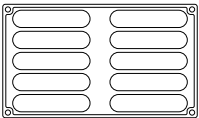
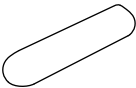
	CODE	NAME	DIM. (mm)	VOL. (ml)	IMPRONTE INDENTS
	PX303	Hemisphere	Ø 42x21 h	~ 20	77

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

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

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

		CODE	NAME	DIM. (mm)	VOL. (ml)	IMPRONTE INDENTS
		PX3200	Round	Ø 60x20 h	~ 48	8
		PX3201	Shell	86x41x22 h	~ 43	9
		PX3202	Cameo	81x41x19 h	~ 42	9
		PX3203	Spring	84x41x20 h	~ 50	9
		PX3204	Sand	115x24x20 h	~ 38	10
		PX3205	Pyramid	66x60x28 h	~ 46	8
		PX3206	Heart	65x60x21 h	~ 46	8
		PX3207	Rock	55x55x23 h	~ 54	8

		CODE	NAME	DIM. (mm)	VOL. (ml)	IMPRONTE INDENTS
		NEW PX3208	Frisbee	Ø 60x28 h	~ 48	8
		NEW PX3209	Charm	Ø 60x21,5 h	~ 46	8
		NEW PX3210	Step	Ø 60x32 h	~ 49,5	8
		NEW PX3211	Pill	117x24,5x19,5 h	~ 40	10

Pavoduo



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

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



Stampi accoppiati in silicone 290x190 mm

Double silicone moulds 290x190 mm

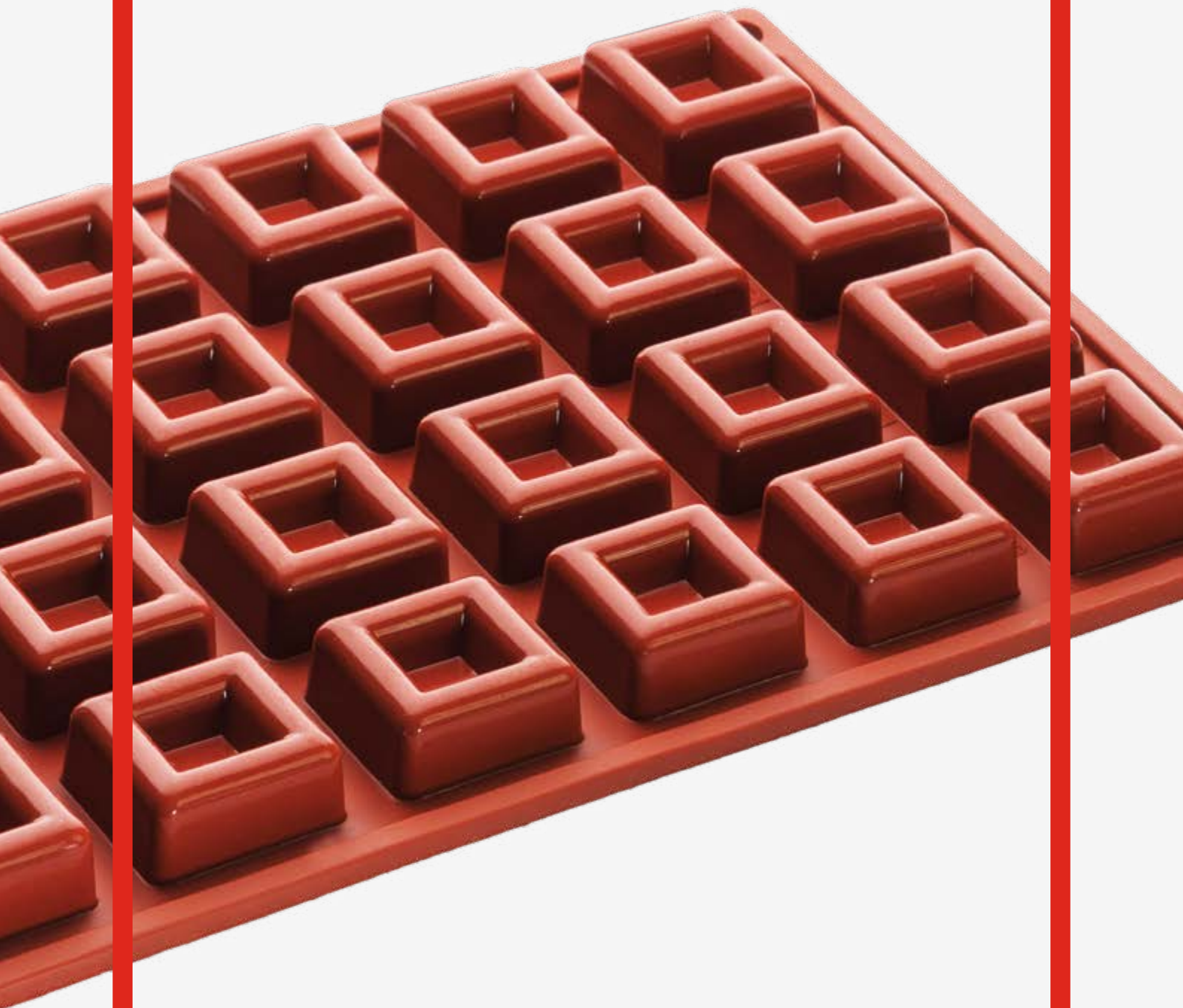
	CODE	NAME	DIM. (mm)	VOL. (ml)	IMPRONTE INDENTS
	LS05	Sphere	Ø 25	~ 8	67

Stampi accoppiati in silicone 300x175 mm

Double silicone moulds 300x175 mm

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

Formaflex

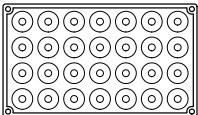
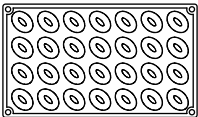
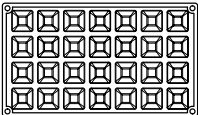
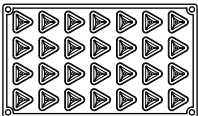


La versatilità è modulare. Gli stampi in silicone Formaflex multiporzione corrispondono per dimensione a 1/3 di una teglia Gastronorm e 1/4 di una teglia 600x400 mm. La garanzia di una perfetta compatibilità con le attrezzature professionali e la massima ottimizzazione del tuo lavoro in cucina, per non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

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



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

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

Top

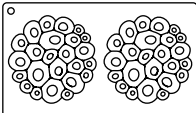
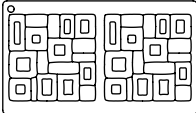
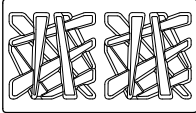
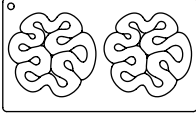


Il tocco in più è... Top! Gli stampi in silicone, nati in collaborazione con Emmanuele Forcone, sono la finitura per piatti dal carattere inequivocabile. Trame e texture dall'ispirazione geometrica e organica, capaci di valorizzare ogni creazione.

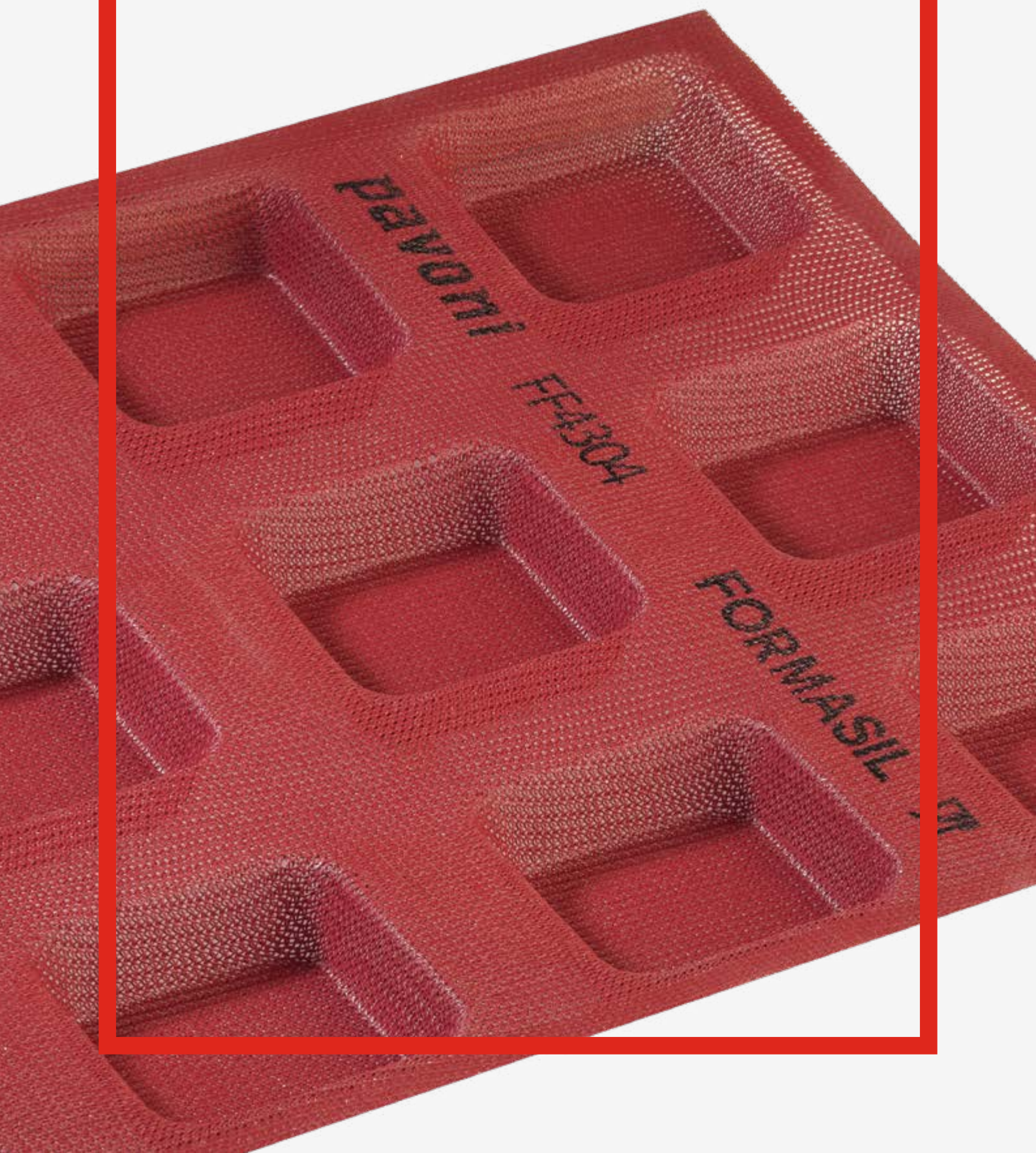
The extra touch is... Top! These silicone moulds, created in collaboration with Emmanuele Forcone, are the finishing touch for dishes with an unmistakable character. Ideas and textures inspired by geometric and organic shapes, capable of enhancing every creation.



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

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

Formasil



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

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



Stampi microforati in silicone e fibra di vetro 400x300 mm

Micro-perforated silicone and glass fibre moulds 400x300 mm

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

How to use

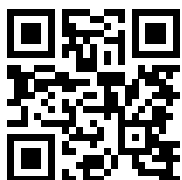
Stampi microforati in silicone e fibra di vetro 400x300 mm

Micro-perforated silicone and glass fibre moulds 400x300 mm



1. Puoi utilizzare Formasil in tanti modi. Appoggia lo stampo su una superficie comoda a faccia in su e riempi le forme con un sac à poche.
2. L'inserimento dell'impasto con Formasil è comodo e veloce. Ti permette una cottura uniforme, senza collasso dei bordi o formazione di bolle.
3. Formasil può essere utilizzato anche in modo sorprendente. Poni lo stampo su una superficie piana a faccia in giù per ottenere tartellette inverse perfettamente lievitate. Ti basta apporre la pasta già tagliata al di sopra delle forme convesse dello stampo. Guarnisci a piacere una volta terminata la cottura.

1. Formasil moulds can be used in a variety of ways. Place the mould face up on a suitable surface and fill the shapes with a piping bag.
2. Inserting the dough with Formasil moulds is quick and easy. It allows you to cook evenly, without the edges crumbling or the formation of bubbles.
3. Formasil moulds can also be used in a surprising way. Place the mould on a flat surface face down to make perfectly risen puff pastry tartlets. You just need to place the ready-cut dough on top of the convex surface of the mould. You can then garnish however you wish once cooking is finished.



Guarda il video **Formasil** sul canale Youtube di Pavoni Italia
Watch the video **Formasil** on Pavoni Italia's Youtube channel

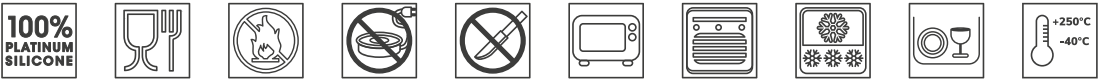


GEDRIC GROLET



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

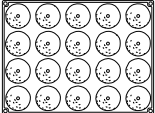
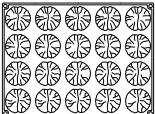
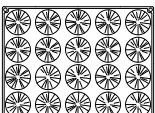
It all starts with a dream. The Cédric Grolet for Pavoni line – by the World's Best Pastry Chef 2018 – offers each of the 3 fruits - lemon, chestnut and hazelnut - two types of silicone moulds, for single-serving tarts and portions, for making different types of creations with extraordinary details,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



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

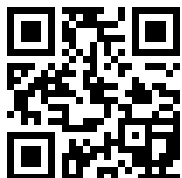
		CODE	NAME	DIM. (mm)	VOL. (ml)	IMPRONTE INDENTS
		AF006	Citron	Ø 53x70 h	~ 85	8
		AF007	Marron	Ø 53x55 h	~ 85	8
		AF008	Noisette	Ø 54x60 h	~ 82	8

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

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

*abbinabili a / combined with **XF7020**

vedi catalogo Pavoni Italia Pastry / see Pavoni Italia Pastry catalogue.



Guarda i video dedicati a **Cédric Grolet** sul canale Youtube di Pavoni Italia
Watch the videos **Cédric Grolet** on Pavoni Italia's Youtube channel

**Sign your
creation**



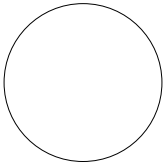
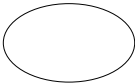
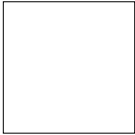
Il modo migliore di metterci la firma, la tua. La linea di placchette in cioccolato extrasottili "Sign Your Creation" di Pavoni Italia permette di apporre il tuo logo o firma su tanti prodotti diversi. Come fatte a mano per un perfetto binomio tra artigianalità ed eleganza. Scrivi a info@pavonitalia.com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

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

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

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

Placchette in cioccolato extrafini - Extra-thin chocolate plaques

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





**EQU
IPM
ENT**

Colours and Decorations



Palette di concentrati naturali

Natural extract palette

NEW

Seasons è la palette a base di concentrati naturali, tra i quali cartamo, zucca, succo di barbabietola e molti altri, sviluppata in collaborazione con il Campione del Mondo di Pasticceria Emmanuele Forcone. Una gamma di "colori non colori", vegan friendly, sostenibile e amica della natura, dall'estrema versatilità, ampia gamma cromatica, dal gusto moderno, contemporaneo e naturale. Una novità disponibile sia a base burro di cacao sia in polvere. Una gamma nuova, una tavolozza unica e ricca di sfumature.

A palette based on natural concentrates, among which safflower, pumpkin, beetroot juice and many others developed in cooperation with the World Pastry Champion Emmanuele Forcone. A range of "colours non colours" which are vegan friendly, sustainable and eco-friendly, with extreme versatility, wide colour range, flavourless but with a modern and contemporary approach. An innovation available both as cocoa butter and as powder. A new range, a unique and rich palette of nuances.

Concentrati naturali a base burro di cacao 200 g

Cocoa butter natural concentrates 200 g

La palette di concentrati vegetali Seasons è disponibile a base burro di cacao per la colorazione di masse di cioccolato, per l'applicazione diretta a spruzzo o pennello su stampi, acetati e fogli chitarra, oppure all'interno di glasse o finiture ad effetto velluto. Un arcobaleno naturale vegan friendly capace di dare carattere e colore a praline, tavolette, torte, petit four e tanto altro ancora.

Seasons, the vegetable concentrate palette, is available as cocoa butter based range for colouring chocolate masses, to be sprayed or brushed on moulds, acetates and guitar sheets, for colouring your glazes or even for velvet effect finishing. A whole natural rainbow, totally vegan friendly, capable of giving character and colour to your pralines, choco bars, cakes, petit fours and much more.



CODE	COLOUR	
NC01*	verde mela apple green	
NC02*	verde green	
NC03*	azzurro light blue	
NC04*	giallo yellow	
NC05*	rosso ciliegia cherry red	
NC06*	arancione orange	

CODE	COLOUR	
NC07*	viola purple	
NC08*	marrone fondente dark brown	
NC09*	rosa pink	
NC10*	rosso red	
NC11*	marrone latte milk cocoa	

*Colori AZO free - AZO free colours.



Concentrati naturali in polvere 80 g

Powdered natural concentrates 80 g

Seasons aggiunge un tocco in più alle tue preparazioni. Glasse, impasti, creme, farciture, frolle, viennoiserie: sono solo alcuni degli usi possibili di Seasons. Concentrati vegetali a base di alga spirulina, zucca, barbabietola e molti altri: una palette tutta naturale che darà un look personale alle preparazioni, con tante variazioni cromatiche.

Seasons adds an extra touch to your preparations. Icing, doughs, creams, fillings, shortcrust pastry, viennoiserie: these are just some of Seasons many uses. Plant extracts based of spirulina algae, pumpkin, beetroot and many others: a whole natural palette which will give a personal touch to your preparations, with many colour variations.



CODE	COLOUR	
NCP01*	verde mela apple green	
NCP02*	verde green	
NCP03*	azzurro light blue	
NCP04*	giallo yellow	
NCP05*	rosso ciliegia cherry red	

CODE	COLOUR	
NCP06*	arancione orange	
NCP07*	viola purple	
NCP08*	marrone fondente dark brown	
NCP09*	rosa pink	
NCP10*	rosso red	

*Colori AZO free - AZO free colours.



Le qualità di Seasons

Seasons' plus

- 100% prodotto naturale;
- vegan friendly;
- OGM free;
- AZO free;
- concentrati naturali selezionati accuratamente.

- 100% natural product;
- vegan friendly;
- GMO free;
- AZO free;
- carefully selected natural concentrates.



Dolce Velluto 400 ml

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

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



CODE	COLOUR	
DV1	rosso red	
DV2	arancione orange	
DV3	giallo yellow	
DV4	rosa pink	
DV5*	marrone scuro dark brown	
DV6	marrone chiaro light brown	
DV7*	bianco white	

CODE	COLOUR	
DV8	pistacchio pistachio	
DV9*	azzurro light blue	
DV12	rosso ciliegia red cherry	
DV14	nero black	
DV15	NEW blu tiffany blue tiffany	
DV16*	NEW argento silver	
DV17	NEW oro gold	

*Colori AZO free - AZO free colours.



Stardust 10 g

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

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



CODE	COLOUR	
S01*	rubino ruby	
S02*	oro gold	
S03*	argento silver	

*Colori AZO free - AZO free colours.



Scopri tutta la gamma di colori a tua disposizione nel catalogo Pavoni Italia Pastry.

Discover the whole range of colours and decorations in Pavoni Italia Pastry catalogue.

Fogli - Sheets

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

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



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

Scaglie - Flakes

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

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



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

Tools

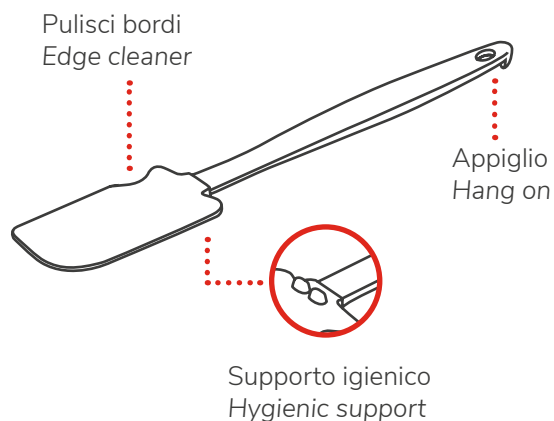


Pro Series

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

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

Spatole - Spatulas



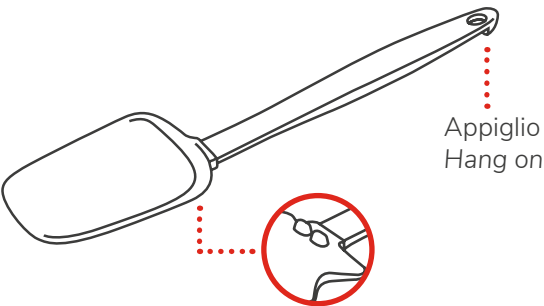
CODE	LUNGHEZZA LENGTH (mm)	LUNGHEZZA MANICO HANDLE LENGTH (mm)
SP300	360	250
SP301	260	170

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

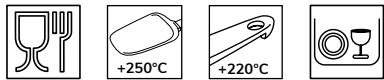
Made of platinum silicone, resistant up to 250°C. Small details that make the difference: "hang on" handle for an easy support during the preparations, edge cleaner groove to scrape the mixture and extra grip handle, resistant up to 220°C, for the best ease of use. The joint between the blade and the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



Cucchiaini - Spoons



Supporto igienico
Hygienic support



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

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

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



Vassoi per monoporzioni

Single-serving trays

Vassoi per monoporzioni: belli, pratici e indispensabili per servire al meglio le vostre creazioni. Disponibili nei colori bianco, nero, trasparente e, a richiesta, anche personalizzati.

Single-serving trays: beautiful, practical and must have to serve your creations at your best. Available in white, black and transparent colour, but also customized on demand.



VP2NR

mm 130x38
nero - black
Scatola da - Box of 250 pcs

VP2BN

mm 130x38
bianco - white
Scatola da - Box of 250 pcs

VP2T

mm 130x38
trasparente - transparent
Scatola da - Box of 250 pcs



VP1NR

mm 80x80
nero - black
Scatola da - Box of 250 pcs

VP1BN

mm 80x80
bianco - white
Scatola da - Box of 250 pcs

VP1T

mm 80x80
trasparente - transparent
Scatola da - Box of 250 pcs



VP3NR

Ø mm 80
nero - black
Scatola da - Box of 250 pcs

VP3BN

Ø mm 80
bianco - white
Scatola da - Box of 250 pcs

VP3T

Ø mm 80
trasparente - transparent
Scatola da - Box of 250 pcs



Forosil

Tappetino in silicone microforato - Micro-perforated silicone mat

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

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



CODE	DIMENSION (mm)
------	----------------

FOROSIL43	385x285
------------------	---------

FOROSIL53	520x315
------------------	---------

FOROSIL64	585x385
------------------	---------

SPV

Tappetino in silicone - Silicone mat

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

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



CODE	DIMENSION (mm)
------	----------------

SPV43	385x285
-------	---------

SPV53	520x315
-------	---------

SPV64	585x385
-------	---------

Élite

Sac à poche monouso - Disposable piping bags

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

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



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



Sac à poche - Piping bags

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

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



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

Powerflex

Sac à poche - Piping bags

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

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



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



Bocchette in acciaio - Stainless steel piping tips

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

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

Tonda - Round



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

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

Stella punta fine - Small star



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

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

Stella punta larga - Large star



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

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

Fiore - Flower



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

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

Delizia - Delizia



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

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

St. Honoré - St. Honoré



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

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

Bobine in PVC - PVC rolls

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

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



CODE	ALTEZZA HEIGHT (mm)
BB4	40
BB5	50

Fogli in PVC - PVC sheets

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

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



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

FlyChoc

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

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

Foglia larga - Large leaf



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

Foglia - Leaf



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

Piuma - Feather



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

Raschietti - Scrapers

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

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

	<table><tr><th>CODE</th><th>DIMENSION (mm)</th></tr><tr><td>RA1RS</td><td>120x80</td></tr></table>	CODE	DIMENSION (mm)	RA1RS	120x80		<table><tr><th>CODE</th><th>DIMENSION (mm)</th></tr><tr><td>RA2RS</td><td>120x80</td></tr></table>	CODE	DIMENSION (mm)	RA2RS	120x80
CODE	DIMENSION (mm)										
RA1RS	120x80										
CODE	DIMENSION (mm)										
RA2RS	120x80										
	<table><tr><th>CODE</th><th>DIMENSION (mm)</th></tr><tr><td>RA3RS</td><td>121x81</td></tr></table>	CODE	DIMENSION (mm)	RA3RS	121x81		<table><tr><th>CODE</th><th>DIMENSION (mm)</th></tr><tr><td>RA4RS</td><td>148x99</td></tr></table>	CODE	DIMENSION (mm)	RA4RS	148x99
CODE	DIMENSION (mm)										
RA3RS	121x81										
CODE	DIMENSION (mm)										
RA4RS	148x99										
	<table><tr><th>CODE</th><th>DIMENSION (mm)</th></tr><tr><td>RA5RS</td><td>145x99</td></tr></table>	CODE	DIMENSION (mm)	RA5RS	145x99		<table><tr><th>CODE</th><th>DIMENSION (mm)</th></tr><tr><td>RA6RS</td><td>110x80</td></tr></table>	CODE	DIMENSION (mm)	RA6RS	110x80
CODE	DIMENSION (mm)										
RA5RS	145x99										
CODE	DIMENSION (mm)										
RA6RS	110x80										
	<table><tr><th>CODE</th><th>DIMENSION (mm)</th></tr><tr><td>RA7RS</td><td>216x128</td></tr></table>	CODE	DIMENSION (mm)	RA7RS	216x128		<table><tr><th>CODE</th><th>DIMENSION (mm)</th></tr><tr><td>RA8RS</td><td>216x128</td></tr></table>	CODE	DIMENSION (mm)	RA8RS	216x128
CODE	DIMENSION (mm)										
RA7RS	216x128										
CODE	DIMENSION (mm)										
RA8RS	216x128										
	<table><tr><th>CODE</th><th>DIMENSION (mm)</th></tr><tr><td>RA9RS</td><td>208x128</td></tr></table>	CODE	DIMENSION (mm)	RA9RS	208x128		<table><tr><th>CODE</th><th>DIMENSION (mm)</th></tr><tr><td>RA10RS</td><td>198x148</td></tr></table>	CODE	DIMENSION (mm)	RA10RS	198x148
CODE	DIMENSION (mm)										
RA9RS	208x128										
CODE	DIMENSION (mm)										
RA10RS	198x148										
	<table><tr><th>CODE</th><th>DIMENSION (mm)</th></tr><tr><td>SRP</td><td>265x125</td></tr></table>	CODE	DIMENSION (mm)	SRP	265x125						
CODE	DIMENSION (mm)										
SRP	265x125										

Rulli taglia o forapasta - Pastry dockers

Rulli tagliapasta e forapasta.

Pastry cutters and roller dockers.



CODE	DIMENSION (mm)
RP1	120



CODE	DIMENSION (mm)
RP2	65



CODE	DIMENSION (mm)
RP3	120



CODE	DIMENSION (mm)
RP4	65



CODE	DIMENSION (mm)
RP5	65

Setacci - Sieves

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

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



CODE	Ø (mm)	ALTEZZA HEIGHT (mm)	RETE NET MESHERS (mm)
SETACCIOP05	240	80	0,5
SETACCIOP1	240	80	1
SETACCIOP05	300	90	0,5
SETACCIOP1	300	90	1

Bottiglia - Bottle

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



CODE	CAPACITY (lt)
BOTTIGLIA	1

Caraffe - Jugs

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



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

CODE	CAPACITY (lt)
CAG3	3
CAG5	5

Pennelli - Cake brushes



CODE	DIMENSION (mm)
34063	40
43753	60
43763	75

Guanti anticalore - Heat-resistant gloves

Resistenza al calore per contatto fino a 350°C per 20 secondi.
It can withstand contact with temperatures up to 350°C for 20 seconds.



CODE	LUNGHEZZA LENGTH (mm)
GUANTO/A	365

Asciugaverdure - Vegetable dryer

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

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



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

Cestelli - Racks



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

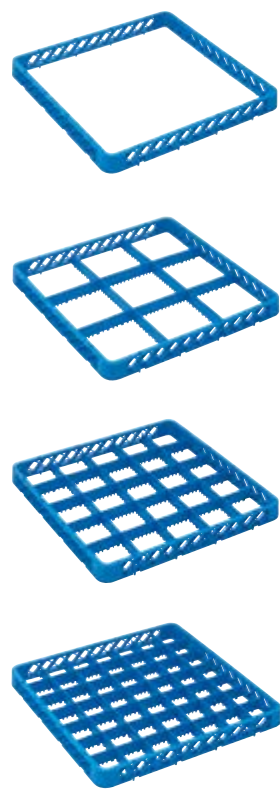
Resistant to impact and high temperatures. Light and easy to handle, easily stackable. Specially designed with large openings for optimal water circulation, avoiding the build-up of detergent and speeding up drying.

Basi per cestelli - Base racks



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

Rialzi - Extenders



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

Accessori per cestelli - Accessories for racks



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

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



CODE	DESCRIPTION
CARCL	Carrello inox - Stainless steel trolley



CODE	DESCRIPTION
CARCLM	Carrello inox con maniglione - Stainless steel trolley with handle

Griglie porta piatti - Dish racks

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

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



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

Teglie - Trays

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

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

Teglia piana forata in alluminio - Perforated trays in aluminium



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

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



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

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

Teglia piana piena in alluminio - Flat trays in aluminium



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

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



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

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

Teglia piana piena in lamiera alluminata - Flat trays in aluminated steel



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

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



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

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

Pilly



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



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



CODE	PCS PER KIT
PILLY4	4

Carrelli fissi - Fixed trolleys

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

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

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



CODE	DIMENSION (mm)	ALTEZZA HEIGHT (mm)	PIANI LEVELS	DISTANZA PIANI LEVEL SPACING (mm)
Y106040C18SF	600x400	1850	18	90
Y108060C18SF	800x600	1850	18	90

Carrello portateglie a pioli - Trolley with hooks



CODE	DIMENSION (mm)	ALTEZZA HEIGHT (mm)	PIANI LEVELS	DISTANZA PIANI LEVEL SPACING (mm)
Y106040P20SF	600x400	1870	20	80
Y106040P40DF	600x400	1870	40	80

Carrello per forno - Trolley for ovens



Ruote termiche resistenti ad alte temperature.

Thermal wheels resistant to high temperatures.



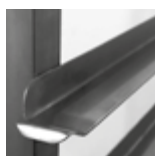
Carrello porta marne - Trolley for carrying dollies



Estremità guide angolari - Angular guides



chiusa
closed



aperta
open



chiusa aperta
closed open

Cookmatic

Macchina ideata per la produzione di basi, per tartellette o pastafrolla dolce e salata, di varie forme e misure grazie alle piastre intercambiabili. Tramite l'accoppiamento delle due piastre puoi ottenere tartellette perfette per dimensione e cottura.

Semplice all'uso grazie all'impostazione della temperatura e del tempo per la cottura del vostro impasto. Facile da pulire. Adatta alla produzione in continuo per diverse ore.

Machine perfect for preparing bases for tartlets and sweet and savoury pastries in various shapes and sizes thanks to its interchangeable plates. The combination of the two plates ensures the production of perfectly cooked and formed tartlets.

Easy to use thanks to the accurate cooking temperature and time setting. Easy to clean. Suitable for continuous production for several hours.

Garanzia 2 anni
2 years guarantee



Le piastre Cookmatic sono disponibili in un'ampia varietà di forme e disegni. Consulta il catalogo Macchine.

Cookmatic plates are available in a wide variety of shapes and designs. Browse the Machines catalogue.

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

Plastic Containers



Legenda - Legend

Materiali - Materials



Polietilene alta densità HDPE - High density polyethylene HDPE

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

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



Polietilene bassa densità LLDPE - Low density polyethylene LLDPE

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

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



Polipropilene PP - Polypropylene PP

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

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



EPP

Polipropilene espanso, con eccellenti proprietà di isolamento termico.

Foam polypropylene is endowed with optimal heat insulation properties.



ABS

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

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



Altri - Other materials

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

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

Acciaio Inox AISI 304 - AISI 304 stainless steel

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

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

Simboli - Symbols



Sovrapponibili - Stackable



Inseribili - Nesting



Coperchio - Lid



Carrello - Trolley

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

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

Serie Europa - Europa Series

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

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



Legenda maniglie - Handles legend



Legenda fondi - Bottoms legend

I **fondi lisci** A - S sono fondi piani ideali per lo scorrimento silenzioso su sistemi automatizzati di produzione e movimentazione.

Il **fondo forato** F è un fondo a retinatura traspirante, per il passaggio di aria e liquidi, ideale per contenere prodotti di piccole dimensioni.

I **fondi rinforzati** B - I - T sono fondi chiusi altamente resistenti alla deformazione; il fondo B è adatto alla sovrapposizione di contenitori 400x300 mm.

The **smooth bottoms** A – S are flat bottoms ideal for ensuring low noise during handling by automated production and handling systems.

The **bottom** F features a **perforated** screening solution for the passage of air and liquids. Ideal for containing small products.

The **reinforced bottoms** B – I – T are closed bottoms highly resistant to deformation. Bottom B is suitable for stacking 400x300 mm containers.

Fondi lisci - Smooth bottoms



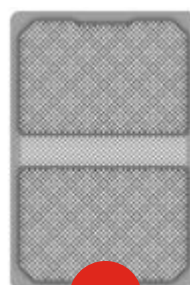
A



S

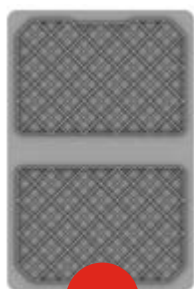
400x300 mm

Fondi forati - Perforated bottoms



F

Fondi rinforzati - Reinforced bottoms



B



I



T

400x300 mm

Serie Europa - Europa Series

600x400 mm



Serie E Performance - E Series Performance

Fondo chiuso e pareti chiuse - Closed bottom and closed sides



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

Serie E Light - E Series Light

Fondo chiuso e pareti chiuse - Closed bottom and closed sides



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

Serie EF - EF Series

Fondo forato e pareti forate - Perforated bottom and perforated sides



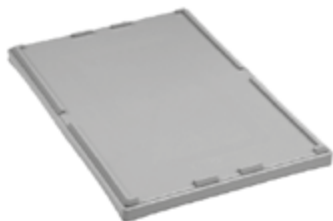
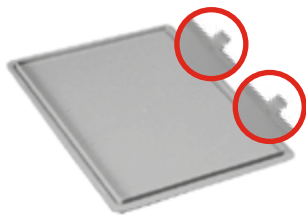
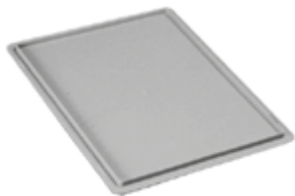
CODE	FONDO BOTTOM	DIM. INTERNE INSIDE DIM. (mm)	VOL (lt)	4MC	PCS PER PALLET	COLOUR
EF6407	F	565x365x55	11	•	160	
EF6410	F	565x365x85	17	•	110	



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

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

Coperchi - Lids



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

Carrelli - Trolleys



CODE
CARE/P

Carrello in plastica.
Plastic trolley.



CODE
CARE/I

Carrello inox.
Stainless steel trolley.

Serie Europa - Europa Series 400x300 mm



Serie E - E Series

Fondo chiuso e pareti chiuse - Closed bottom and closed sides



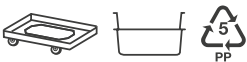
CODE	FONDO BOTTOM	DIM. INTERNE INSIDE DIM. (mm)	VOL (lt)	2ME	PCS PER PALLET	COLOUR
E4312	T	370x270x117	12	•	180	
	S	370x270x117	12	•	180	
E4317	T	370x270x167	17	•	130	
	S	370x270x167	17	•	130	
E4322	T	370x270x217	22	•	100	
	S	370x270x217	22	•	100	
E4332	T	370x270x317	32	•	70	
	S	370x270x317	32	•	70	

Coperchi - Lids



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

Serie S - S Series



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

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

Serie SL - SL Series

Fondo chiuso e pareti chiuse - Closed bottom and closed sides



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

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

Coperchi - Lids



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

Serie SLX - SLX Series

Fondo chiuso e pareti chiuse - Closed bottom and closed sides



CODE	DIM. ESTERNE OUTSIDE DIM. (mm)	DIM. INTERNE INSIDE DIM. (mm)	VOL (lt)	PCS PER PALLET
SLX1	657x455x83	600x400x72	18	135

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

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

Serie I - I Series



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

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

Serie I - I Series

Fondo chiuso e pareti chiuse - Closed bottom and closed sides



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

Serie IC - IC Series

Fondo chiuso e pareti forate - Closed bottom and perforated sides



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

Coperchi - Lids



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

Termobox



Termobox

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

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



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



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



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



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



Lavabili in lavastoviglie. - *Dishwasher safe.*



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



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



Termobox a caricamento dall'alto Top-loader Termobox

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

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

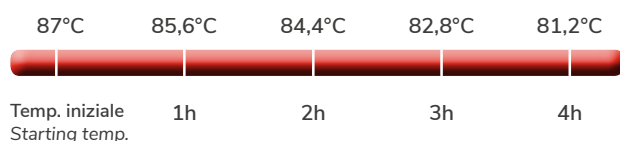


Facile carico e scarico con i comodi incavi nelle pareti interne
Easy to load and unload with conveniently grooved inner sides

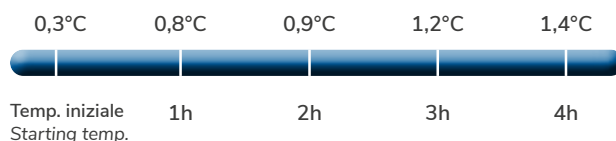
Manici ergonomici per movimentazione in sicurezza
Ergonomic handles for safe handling

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

Conservazione di cibi caldi - Storage of hot food



Conservazione di cibi freddi - Storage of cold food



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

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

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



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



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

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



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



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

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



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

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

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



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



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



Termobox a caricamento frontale Front-loader Termobox

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

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



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

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

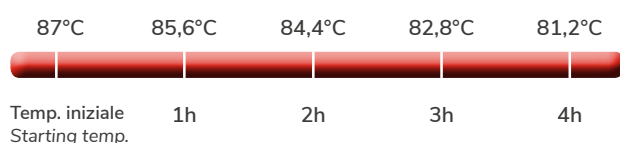
Semplice identificazione utilizzando l'apposito spazio per etichette
Simply identifiable using the space provided for labels

Facile movimentazione in sicurezza con comode impugnature perimetrali
Easy to handle in safe conditions, thanks to the perimetral hand grips

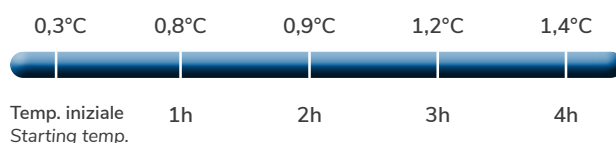
Accesso a 270° facilitato dall'ampia apertura dello sportello. Chiusura rinforzata
Opening at 270° access to the products facilitated by the door that can be fully opened
Reinforced closure

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

Conservazione di cibi caldi - Storage of hot food



Conservazione di cibi freddi - Storage of cold food



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

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

Senza guide - Without rails



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

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

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

* Vedere gli accessori. - * See the accessories.

Con 6 guide - With 6 rails



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

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

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

Con 9 guide - With 9 rails



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

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

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

Con guide regolabili - With adjustable rails



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

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

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

* Guide aggiuntive possono essere acquistate separatamente. Vedere gli accessori.

* Additional rails may be purchased separately. See the accessories.

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



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

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



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

Accessori - Accessories

Kit di guide regolabili - Adjustable rails kit

per TB7569 - for TB7569



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

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

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

Kit di guide - Rails kit

KITR per KITADJR - KITR for KITADJR



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

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

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

Carrelli - Trolleys

CODE	
CARE/P	per - for TB6426, TB6432, TB6432N
CARE75/I	per - for TB7527, TB7537
CARTB7569	per - for TB7569
CARTB6448-6463	per - for TB6448 e TB6463

Carrelli per impilare e trasportare diverse unità in una sola volta e in tutta sicure

Trolleys for safely stacking and transporting various units as one operation.

Piastre per freddo - Icing boxes



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

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

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

Piastre per caldo - Eutectic plates



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

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

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

Etichette identificative - Labels for identification



CODE

IDL5

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

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

Grazie a:
Thanks to:



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



Franco
Aliberti



Massimo
Bottura



Leonardo
Di Carlo



Yann
Duytsche



Fabrizio
Fiorani



Emmanuele
Forcone



Gianluca
Fusto



Paolo
Griffa



Cédric
Grolet



Eunji
Lee



Felix
Lo Basso



Davide
Oldani



Paco
Torreblanca



Andrea
Tortora

Indice alfabetico - Alphabetical index

CODE	PAG	CODE	PAG	CODE	PAG	CODE	PAG
125/2	133	14020	131	CH7	136	E6432B2ME+2MC	154
125/4	133	14030	131	CH8	136	E6432B2MP+2MC	154
125/6	133	14040	131	CH9	136	E6435B2MP+2MC	154
125/8	133	14050	131	CH10	136	E6441I2MP+2MC	154
125/10	133	14060	131	COPE43N C/G	157	E6445I2ME	154
125/12	133	14070	131	COPE43N S/G	157	E6445I2MP+2MC	154
125/14	133	14080	131	COPE64N	156	EF6407F4MC	155
125/16	133	14090	131	COPE64N C/G	156	EF6410F4MC	155
125/18	133	34063	139	COPEN64	156	ELITE45	131
125/20	133	43753	139	COP14	159	ELITE55	131
126/2	133	43763	139	COP16N	159	ELITE60	131
126/4	133	AF001	105	COPSL	158	FA64	135
126/6	133	AF002	105	CP3226	169	FF4301	111
126/8	133	AF003	105	CP5332	169	FF4303	111
126/10	133	AF006	114	CPOS	142	FF4304	111
126/12	133	AF007	114	CR09	142	FF4306	111
126/14	133	AF008	114	CR16	142	FF4308	111
126/16	133	ARGENTO	124	CR25	142	FOROSIL43	129
126/18	133	ARGENTO SC	124	CR36	142	FOROSIL53	129
126/20	133	BB4	135	CR49	142	FOROSIL64	129
127/2	133	BB5	135	CRU	142	FR073	107
127/4	133	BOTTIGLIA	139	DV1	123	FR074	107
127/6	133	CAG05	139	DV2	123	FR075	107
127/8	133	CAG1	139	DV3	123	FR076	107
127/10	133	CAG2	139	DV4	123	GG001	92
127/12	133	CAG3	139	DV5	123	GG002	92
127/14	133	CAG5	139	DV6	123	GG003	92
127/16	133	CARCL	143	DV7	123	GG004	92
127/18	133	CARCLM	143	DV8	123	GG005	92
127/20	133	CARE/I	156	DV9	123	GG006	93
128/2	134	CARE/P	156-168	DV12	123	GG007	93
128/4	134	CARE75/I	168	DV14	123	GG008	93
128/6	134	Carrello per forno	148	DV15	123	GG009	93
128/8	134	Carrello porta marne	148	DV16	123	GG010	93
128/10	134	CARSL/I	158	DV17	123	GG011	93
128/12	134	CARTB7569	168	E4312S2ME	157	GG012	93
128/14	134	CARTB6448-6463	168	E4312T2ME	157	GG013	94
128/16	134	CB09	141	E4317S2ME	157	GG014	94
128/18	134	CB16	141	E4317T2ME	157	GG015	94
128/20	134	CB25	141	E4322S2ME	157	GG016	94
131/10	134	CB36	141	E4322T2ME	157	GG017	94
131/12	134	CB49	141	E4332S2ME	157	GG018	94
131/14	134	CBP	141	E4332T2ME	157	GG019	94
131/16	134	CBU	141	E6407A4MC	154	GG020	94
131/18	134	CBV	141	E6407LA4MC	155	GG021	94
131/20	134	CBVA	141	E6409LA4MC	155	GG022	95
131/22	134	CCOP	142	E6410A4MC	154	GG023	95
133/20	134	CH1	136	E6413A4MC	154	GG024	95
133/25	134	CH2	136	E6415B2MP+2MC	154	GG025	95
133/30	134	CH3	136	E6420B2MP+2MC	154	GG026	95
133/35	134	CH4	136	E6426B2ME+2MC	154	GG027	96
133/40	134	CH5	136	E6426B2MP+2MC	154	GG028	96
14010	131	CH6	136	E6429B2MP+2MC	154	GG029	96

CODE	PAG	CODE	PAG	CODE	PAG	CODE	PAG
GG030	96	NC03	121	PX4314	101	TOP12	109
GG031	96	NC04	121	PX4315	101	TOP14	109
GG032	90	NC05	121	PX4326	101	TOP16	109
GG033	90	NC06	121	PX4327	89	VP1BN	128
GG034	95	NC07	121	PX4328	89	VP1NR	128
GG035	95	NC08	121	PX4338	89	VP1T	128
GG036	95	NC09	121	PX4339	101	VP2BN	128
GG037	95	NC10	121	PX4357	115	VP2NR	128
GG046	96	NC11	121	PX4358	115	VP2T	128
GG047	97	NCP01	122	PX4359	115	VP3BN	128
GG048	97	NCP02	122	RA1RS	137	VP3NR	128
GG049	97	NCP03	122	RA2RS	137	VP3T	128
GG050	97	NCP04	122	RA3RS	137	YI06040C18SF	147
GG051	97	NCP05	122	RA4RS	137	YI06040P20SF	147
GG052	96	NCP06	122	RA5RS	137	YI06040P40DF	147
GREENMATIC12	140	NCP07	122	RA6RS	137	YI08060C18SF	147
GREENMATIC25	140	NCP08	122	RA7RS	137		
GRIGLIA26	143	NCP09	122	RA8RS	137		
GRIGLIA32	143	NCP10	122	RA9RS	137		
GUANTO/A	140	NEWCOOKMATICPAV	149	RA10RS	137		
HP5332	169	ORO	124	RP1	138		
I10	159	ORO SC	124	RP2	138		
I4	159	P004/105	117	RP3	138		
I6N	159	P020	117	RP4	138		
IC10	159	P041/136	117	RP5	138		
IC4	159	P096	117	S01	123		
IC6	159	P109	117	S02	123		
IDL5	169	P110	117	S03	123		
JF04030D20P00G	144	P150	117	SETACCIOG05	138		
JF04030D20P00V	144	P168	117	SETACCIOG1	138		
JF06040D20P00G	144	P170	117	SETACCIOP05	138		
JF06040D20P00V	144	P203	117	SETACCIOP1	138		
JF08060D20P00G	144	P205	117	SL1	158		
JF08060D20P00V	144	P216	117	SL2	158		
JH04030D20P00G	145	P418	117	SL3	158		
JH04030D30P00G	145	PILLY4	146	SLX1	158		
JH06040D20P00G	145	PW040	132	SP300	126		
JH06040D20P00V	145	PW045	132	SP301	126		
JH06040D30P00G	145	PW050	132	SP302	127		
JH06040D40P00G	145	PX071	100	SP303	127		
JH08060D20P00G	145	PX072	100	SPV43	130		
JS04030D20P00G	145	PX073	100	SPV53	130		
JS04030D20P00V	146	PX074	100	SPV64	130		
JS06040D10P00G	145	PX303	101	SRP	137		
JS06040D10P00V	146	PX304	100	TB4326	163		
JS06040D20P00G	145	PX3200	102	TB4332	163		
JS06040D20P00V	146	PX3201	102	TB6426	163		
JS06040D30P00G	145	PX3202	102	TB6432	163		
JS06040D30P00V	146	PX3203	102	TB6432N	163		
JS06040D40P00G	145	PX3204	102	TB6448	167		
JS06040D40P00V	146	PX3205	102	TB6463	167		
JS08060D20P00G	145	PX3206	102	TB7527	164		
JS08060D20P00V	146	PX3207	102	TB7537	164		
KITADJR	168	PX3208	103	TB7569	166		
KITR	168	PX3209	103	TB7569ADJR	167		
LS05	105	PX3210	103	TB7569R6	166		
NC01	121	PX3211	103	TB7569R9	166		
NC02	121	PX4313	101	TOP10	109		

▣ Nuovi prodotti - New products

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

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



Pavoni Italia S.p.a.

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



Management
System
ISO 9001:2015



www.tuv.com
ID 9105056998