PAVONI PROFESSIONAL

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

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

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

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

ABYSS

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

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

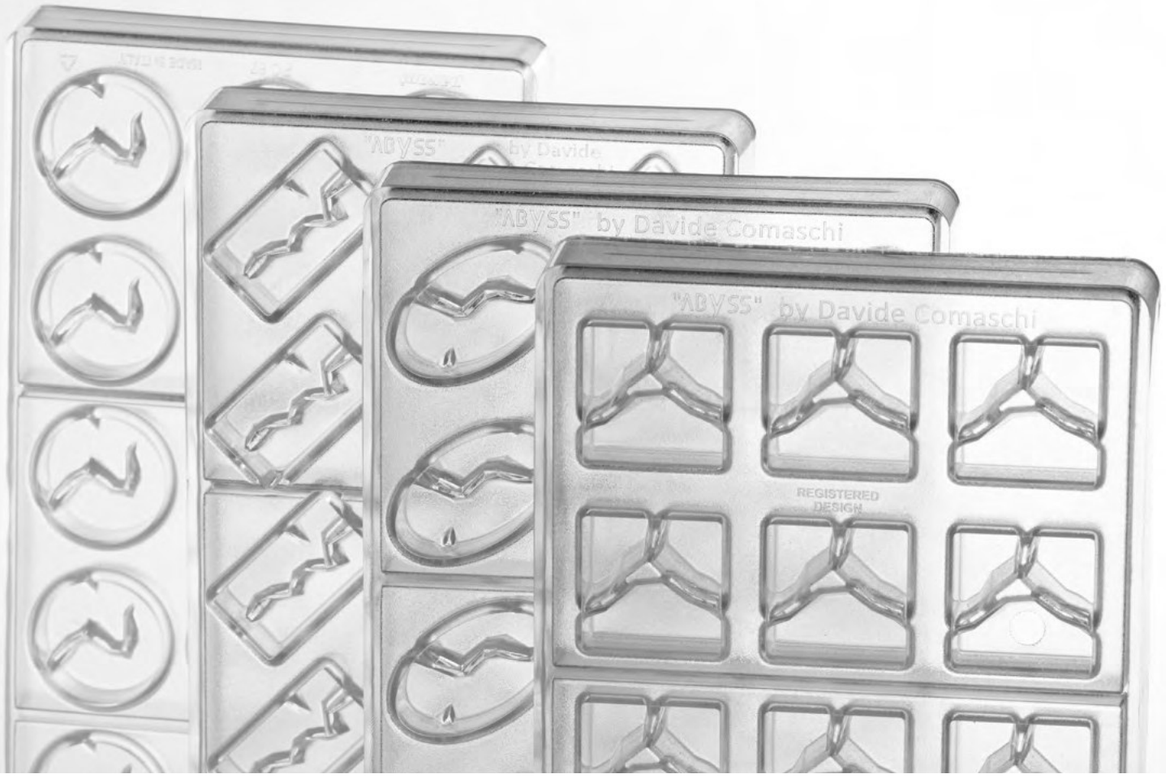
Davide Comaschi

DAVIDE COMASCHI
Chocolate designer

NEW

ABYSS

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



PC66

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

PC67

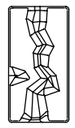
Ø mm 33 x 12,5 H
+/- 10 gr

PC68

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

PC69

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



pavoFLEX®
300 X 400

NEW

PX4369

MONO QUENELLE

mm 400 x 300

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

Photo credits: Cnudde NV