

2024

New Arrivals



Chi siamo

Our Story

Siamo i professionisti per i professionisti

La collezione Pavoni Italia è caratterizzata da idee innovative e prodotti dal design unico, realizzati in collaborazione coi migliori professionisti del settore. Una ricerca lunga oltre 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 i prodotti Pavoni. La migliore strumentazione per cioccolato, dessert da cottura e surgelazione, gelateria, insieme a colori e materie prime dedicati al settore alimentare.

Oltre 7.000 prodotti destinati ai professionisti della pasticceria, gelateria e della ristorazione. Nata nel 1980 come produttrice di contenitori in plastica per il mondo della panificazione, oggi Pavoni Italia è azienda di riferimento nel Mondo. Un marchio italiano con una storia riconosciuta di attenzione alle esigenze dei professionisti, che conosce da vicino la differenza tra semplici strumenti di lavoro e oggetti votati all'eccellenza, capaci di ispirare la creatività di Chef e Pastry Chef. Per fare questo, ci ispiriamo ai nostri valori. Una reale dedizione al cliente, fatta di ascolto e attenzione. Scelte orientate da coerenza e chiarezza, coadiuvate da una grande capacità produttiva. Un cuore grande, perché amiamo ciò che facciamo. E la consapevolezza di essere scelti dai migliori.

We are the professionals for the professionals

Pavoni Italia collection is characterised by innovative ideas and unique design products, realised in collaboration with the best professionals of the sector. More than 40 years long research towards perfection, with tools conceived, designed and produced to turn pastry into design, every preparation into a little work of art. Quality materials, a department dedicated to research and development, continuous innovation in form and solutions. All this constantly inspires our production, before reaching the hands of professionals all over the world. Here are the Pavoni products. The best equipment for chocolate, baking and freezing desserts, ice-cream, together with colours and raw materials dedicated to the food industry.

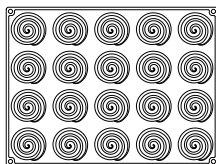
More than 7.000 products destined to the professionals of pastry, ice-cream and catering. Founded in 1980 as a manufacturer of plastic containers for the bakery world, today Pavoni Italia is a reference company in the World. An Italian brand with a recognized history of attention to the needs of professionals, which knows closely the difference between simple working tools and objects devoted to excellence, able to inspire the creativity of Chefs and Pastry Chefs. To do this, we are inspired by our values. A real dedication to the customer, made up of listening and attention. Choices guided by consistency and clarity, aided by a great production capacity. A big heart, because we love what we do.

Nuovi arrivi
New arrivals





Pavoflex 400×300 mm



PX43108
Volupté
by Maxence Barbot

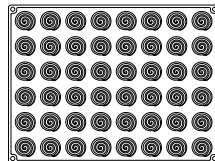
Ø mm 60×55 h
~ 120 ml
20 impronte / indents



Guarda i video sul canale
Youtube di Pavoni Italia
Watch the videos on Pavoni
Italia's Youtube channel



Pavoflex 400×300 mm

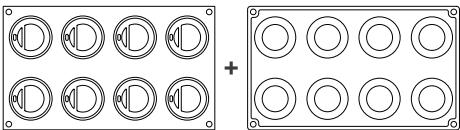


PX43109
Volupté
by Maxence Barbot

Ø mm 35×30 h
~ 20 ml
48 impronte / indents



Kit stampi in silicone 300×175 mm /
Silicone moulds kit 300×175 mm



PX3222S
Mug
by Antonio Bachour

Coperchio / Lid
Ø mm 60×10 h
~ 20 ml
8 impronte / indents

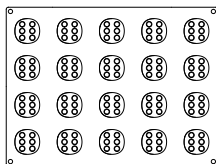
Tazza / Mug
Ø mm 55×60 h
~ 97 ml
8 impronte / indents



Guarda i video sul canale Youtube di Pavoni Italia
Watch the videos on Pavoni Italia's Youtube channel



Pavoflex 400×300 mm



PX43107
Dado
by Karim Bourgi

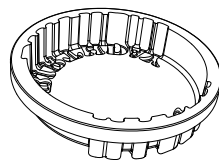
mm 50×50×50 h
~ 120 ml
20 impronte / indents



Guarda i video sul canale Youtube di Pavoni Italia
Watch the videos on Pavoni Italia's Youtube channel



Pavocake



KE096
Happy Birthday

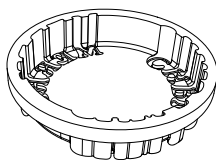
Ø mm 190×45 h
~ 1100 ml



Guarda i video sul canale Youtube di Pavoni Italia
Watch the videos on Pavoni Italia's Youtube channel



Pavocake

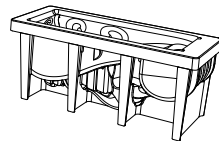


KE097
Merry Christmas

Ø mm 190×45 h
~ 1100 ml



Pavocake

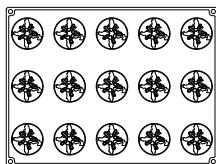


KE098
Wish

mm 250×80×110 h
~ 1350 ml



Pavoflex 400×300 mm



PX43113
Panettone
by Vincenzo Tiri

Ø mm 55×65 h
~ 130 ml
15 impronte / indents

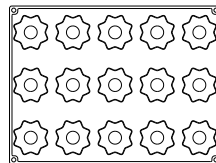


Guarda i video sul canale
Youtube di Pavoni Italia
Watch the videos on Pavoni
Italia's Youtube channel





Pavoflex 400×300 mm



PX43114
Pandoro
by Vincenzo Tiri

Ø mm 65×65 h
~ 120 ml
15 impronte / indents



Guarda i video sul canale
Youtube di Pavoni Italia
Watch the videos on Pavoni
Italia's Youtube channel







Stampi termoformati /
Thermoformed moulds

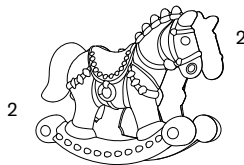


KT219
Garland

Ø mm 180×55 h
~ 200 g



Stampi termoformati /
Thermoformed moulds



KT221
Rocking Horse

mm 175×55×155 h
~ 200 g

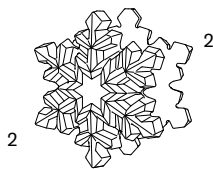


Guarda i video sul canale
Youtube di Pavoni Italia
Watch the videos on Pavoni
Italia's Youtube channel





Stampi termoformati /
Thermoformed moulds



KT220
Fiocco di Neve

mm 160×180×45 h
~ 200 g



Stampi per tavolette /
Choco bar moulds



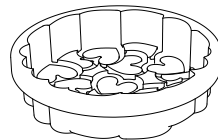
PC5067
Xmas Snowman
by Fabrizio Fiorani

mm 154×77×9 h
~ 100 g
3 impronte / indents
Dimensione stampo /
Mould size: mm 275×175
BPA free





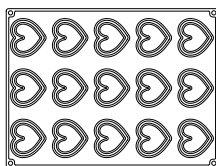
Pavocake



KE099
Eros 2.0
by Emmanuele Forcone
Ø mm 180×45 h
~ 1000 ml



Pavoflex 400×300 mm



PX43111
Eros 2.0
by Emmanuele Forcone

Ø mm 70×60×40 h
~ 130 ml
15 impronte / indents



Guarda i video sul canale
Youtube di Pavoni Italia
Watch the videos on Pavoni
Italia's Youtube channel





Stampi termoformati /
Thermoformed moulds



KT222
Barocco

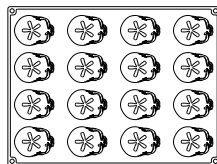
mm 150×150×65 h
~ 200 g



Guarda i video sul canale Youtube di Pavoni Italia
Watch the videos on Pavoni Italia's Youtube channel



Pavoflex 400×300 mm



PX43110
Skull
by Fabrizio Fiorani

mm 50×70×60 h
~ 120 ml
16 impronte / indents



Stampi per tavolette /
Choco bar moulds

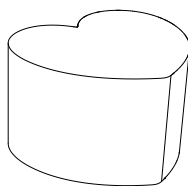


PC5068
Calaca
by Fabrizio Fiorani

mm 154x77x9 h
~ 100 g
3 impronte / indents
Dimensione stampo /
Mould size: mm 275x175
BPA free



Stampo in acciaio inox /
Stainless steel mould



CV04
Cuore
Croissant geometrici /
Geometric croissants

mm 80×70×50 h



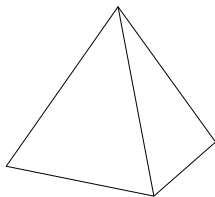
Scarica il ricettario
Download the recipe book



Guarda i video sul canale Youtube di Pavoni Italia
Watch the videos on Pavoni Italia's Youtube channel

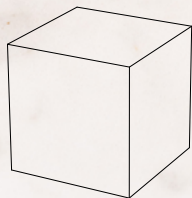


Stampo in acciaio inox /
Stainless steel mould



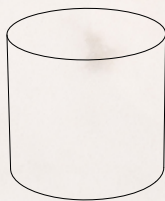
CV5
Piramide
Croissant geometrici /
Geometric croissants

mm 85×85×85 h



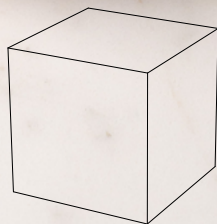
CV1
Cubo
Croissant geometrici /
Geometric croissants

mm 60×60×60 h



CV2
Cilindro
Croissant geometrici /
Geometric croissants

mm Ø 65×60 h



CV3
Cubo
Croissant geometrici /
Geometric croissants

mm 70×70×70 h

Sac à poche monouso / Disposable piping bags

ÉLITE PRO, prodotto dall'iconico colore rosso Pavoni Italia, è in 100% polietilene food contact bassa densità.

La sua superficie interna liscia facilita la fuoriuscita del prodotto; all'esterno il suo speciale materiale "no slip" antiscivolo consente un'ottima presa e facilità d'impiego. /

ÉLITE PRO, produced in the iconic red color Pavoni Italia, is made of 100% polyethylene food contact low density material.

Its smooth inner surface facilitates the product's release; on the outside its special "non slip" material allows excellent grip and ease of use.

Code	Dimension (mm)	Spessore Thickness (µm)	Pcs per box
ELITEPRO45	460×280	80	100
ELITEPRO55	540×320	80	100
ELITEPRO60	600×390	80	100



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

