

CHOCO BAR MOULDS



pavoni
ITALIA®



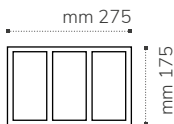
Stampi per tavolette di cioccolato

Dalla forma essenziale della tavoletta una serie di interpretazioni eleganti, sofisticate e innovative. I nuovi stampi per tavolette di cioccolato sono frutto del talento di pasticceri internazionali e del team di ricerca Pavoni Italia per dare un look unico alla tua idea di cioccolato. Design eccezionali e pregiati, da vivere seguendo il tuo stile.

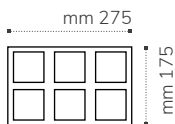
Choco Bar Moulds

From the essential shape of the chocolate bar comes a series of elegant, sophisticated and innovative interpretations. The new moulds for chocolate bars are the result of the talent of international Pastry Chefs and Pavoni Italia R&D team, united to give a unique look to your idea of chocolate. Exceptional and precious design, to be interpreted according to your style.

Choco Bar Moulds 100 g



Choco Bar Moulds 50 g







Vincent Vallée x Choco Bar Moulds

Il cioccolato è passione pura. Stampi che guardano alla forma in modo assoluto, catturando per originalità, precisione ed eleganza. Design unici e coraggiosi, che si aggiungono alla gamma sviluppata in collaborazione con il World Chocolate Master 2015, per chi ama essere avanti al proprio tempo.

*Chocolate is pure passion.
The new moulds for chocolate bars - developed by 2015 World Chocolate Master Vincent Vallée in collaboration with Pavoni Italia R&D team - have their core in the accurate essentiality. Unique and bold designs, for those who aim to be ahead.*

Dimensione stampo
Mould size: mm 275x175

BPA free



PC5009

Moulin

by Vincent Vallée

mm 154x77x14 h
~ 100 g

3 impronte - indents

NEW



PC5014

Mini Moulin

by Vincent Vallée

mm 70x70x14 h
~ 50 g

6 impronte - indents

NEW





PC5007

Flow

by Vincent Vallée

mm 154x77x8 h

~ 100 g

3 impronte - indents

NEW





PC5008

Target

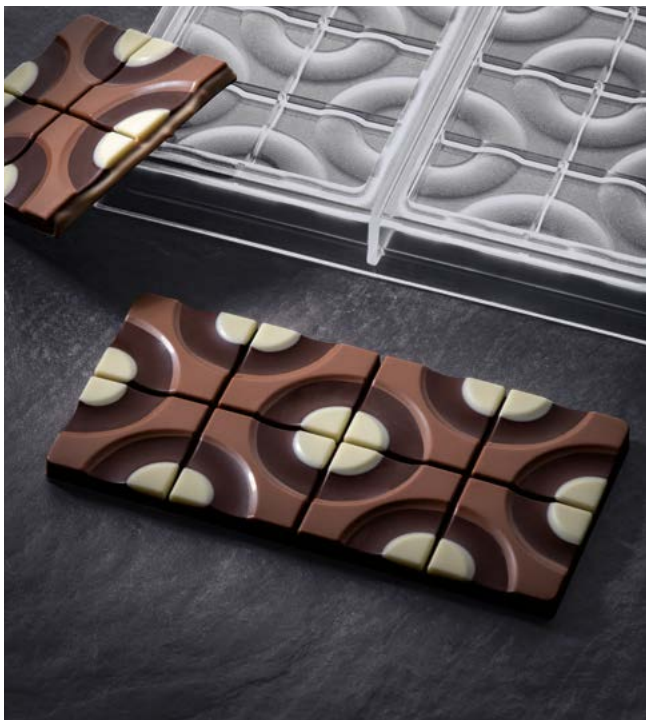
by Vincent Vallée

mm 154x77x8 h

~ 100 g

3 impronte - indents

NEW





PC5004

Fragment

by Vincent Vallée

mm 155x77x10 h

~ 100 g

3 impronte - indents





PC5005

Edelweiss

by Vincent Vallée

mm 155x77x10 h

~ 100 g

3 impronte - indents





PC5006

Pavé

by Vincent Vallée

mm 155x78x10 h

~ 100 g

3 impronte - indents







Fabrizio Fiorani x Choco Bar Moulds

Originalità, inventiva, ecletticità.

Fabrizio Fiorani è stato nominato Best Asia Pastry Chef 2019 e nei design sviluppati in collaborazione con Pavoni Italia si capisce il perché: la voglia di osare è sempre equilibrata da uno stile essenziale. I nuovi stampi sono pronti ad arricchire la tua proposta di cioccolato in vetrina.

Originality, inventiveness, eclecticism.

Fabrizio Fiorani has been named 2019 Best Asia's Pastry Chef and you understand why, just by taking a look at the designs developed in collaboration with Pavoni Italia: the desire to dare is always balanced by an essential style. They are ready to enrich your chocolate proposal in your window.

Dimensione stampo

Mould size: mm 275x175

BPA free



PC5011

Camouflage

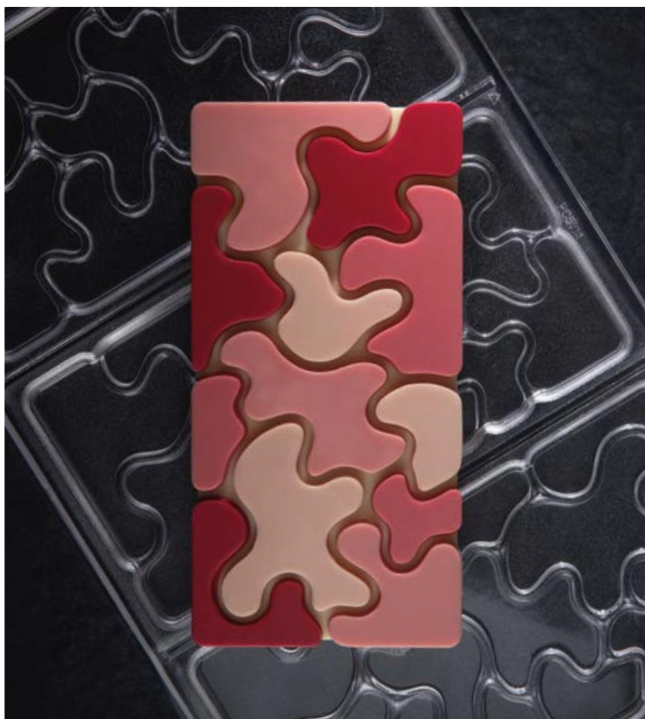
by Fabrizio Fiorani

mm 154x77x8 h

~ 100 g

3 impronte - indents

NEW





PC5010

Bricks

by Fabrizio Fiorani

mm 154x77x9 h

~ 100 g

3 impronte - indents

NEW



PC5013

Mini Bricks

by Fabrizio Fiorani

mm 70x70x10,5 h

~ 50 g

6 impronte - indents

NEW





PC5012

Pixie

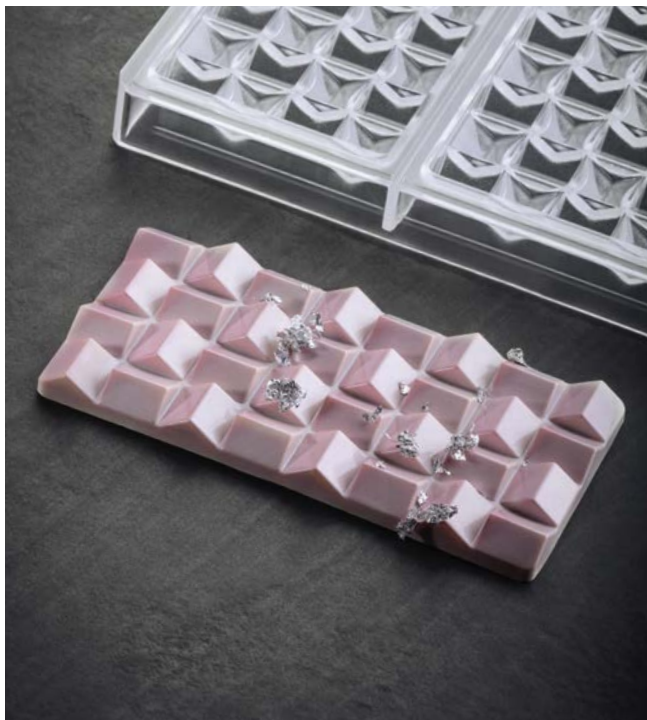
by Fabrizio Fiorani

mm 154x77x11 h

~ 100 g

3 impronte - indents

NEW





PC5002

Crush

by Fabrizio Fiorani

mm 155x77x10 h

~ 100 g

3 impronte - indents





PC5001

Sparkling

by Fabrizio Fiorani

mm 150x77x12 h

~ 100 g

3 impronte - indents





PC5003

Ola

by Fabrizio Fiorani

mm 155x77x10 h

~ 100 g

3 impronte - indents



Guarda il video dedicato a **Choco Bar Moulds by Fabrizio Fiorani** sul canale Youtube di Pavoni Italia



Watch the video **Choco Bar Moulds by Fabrizio Fiorani** on Pavoni Italia's Youtube channel



Antonio Bachour x Choco Bar Moulds

Lovely è amore a prima vista.

Da uno dei più noti pasticceri internazionali, una dichiarazione di passione verso il cioccolato. Un design dal sapore Pop, semplice e dall'impatto garantito, ideale per festeggiare San Valentino così come ogni occasione speciale.

Lovely is love at first sight.

From one of the best worldwide known Pastry Chef, a statement of passion towards chocolate. A design with a Pop flavour, simple and with great impact, ideal for celebrating Valentine's day as well as any special occasion.

Dimensione stampo

Mould size: mm 275x175

BPA free



PC5000

Lovely

by Antonio Bachour

mm 150x76x10 h

~ 100 g

3 impronte - indents

Caratteristiche e norme di utilizzo:

- Resistenza ad acidi minerali, grassi, oli ed alcool.
- Estrema stabilità dimensionale.
- Notevole resistenza alla frattura sotto carico.
- Range di utilizzo compreso fra -40°C e $+120^{\circ}\text{C}$.
- Si consiglia il lavaggio a mano o in lavastoviglie con detergenti neutri.
- Non utilizzare strumenti abrasivi per la pulizia poiché tenderebbero a opacizzare le parti lucide dello stampo.
- Non asciugare in forno a microonde.
- Non utilizzare vicino a fonti dirette di calore né direttamente su fiamme.

Il Servizio Qualità Pavoni Italia ha messo a punto per questa linea di prodotti un controllo assiduo e costante su ogni singolo pezzo, allo scopo di garantire un prodotto di eccellenza, privo di difetti e imperfezioni.



Technical features and use:

- Mineral acid, fats, oil and alcohol resistance.
- Extreme dimensional stability.
- Hard resistance to stress at break.
- Use range between -40°C and $+120^{\circ}\text{C}$.
- We advice hand or machine washing with neutral detergents.
- Do not use abrasive tools for cleaning, because they can turn sparkling parts dull.
- Do not dry in microwaves machine.
- Do not use next to direct heat sources, neither directly on flames.

The Pavoni Quality Service sets up for this line a continuous hard check upon each single piece, in order to grant an excellent product, without any imperfection or defect.





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