

PRALINE MOULDS



pavoni
ITALIA®



Stampi per praline

L'arte del cioccolato a disposizione di tutti i professionisti, interpretata dai più grandi pasticciere. Stampi pensati per stupire nella forma e nella funzione. Linee capaci di trasformare un momento di piacere in un'esperienza a tutto tondo. Resistenza, stabilità e praticità per far diventare ogni prodotto un inseparabile strumento di lavoro, nelle tue mani.

Praline Moulds

The art of chocolate interpreted by the greatest pastry chefs and made available to all professionals. Moulds designed to amaze in both form and function. Lines capable of transforming a simple moment of pleasure into an all-round experience. Resistance, stability and practicality to make every product an indispensable work tool, in your very own hands.

Bonbons





Antonio Bachour x Praline Moulds

L'arte della pralina. Bonbons è la linea di stampi per praline nata dalla fantasia di Antonio Bachour e dalla progettazione Pavoni Italia. Linee morbide, giocose, dal gusto pop: un tocco di novità da interpretare in ventuno inimitabili creazioni.

The art of praline. Bonbons is a line of praline moulds, fruit of the imagination of Antonio Bachour and the design of Pavoni Italia. Soft, playful lines with a note of pop: a fresh twist to be interpreted in twenty-one inimitable creations.

Dimensione stampo
Mould size: mm 275x135

21 impronte per stampo
21 indents per mould

BPA free



PC38

mm 44x24x20 h
+/- 10 g



PC39

mm 38x26x18 h
+/- 10 g



PC40

mm 33x28x20 h
+/- 10 g



PC41

mm 43x25x17 h
+/- 10 g



PC42

mm 41x24x20 h
+/- 10 g



PC43

mm 36x25x20 h
+/- 10 g



PC44

mm 35x24x17 h
+/- 10 g



PC45

Ø mm 30x16 h
+/- 10 g



PC46

mm 40x18x16 h
+/- 10 g



PC47

mm 27x27x15 h
+/- 10 g



PC48

mm 42x21x18 h
+/- 10 g



PC56

mm 31x26x16 h
+/- 10 g



PC57

mm 33x26x16 h
+/- 10 g



PC58

mm 33x29x17 h
+/- 10 g



PC59

mm 26x26x16 h
+/- 10 g



PC60

mm 33x22x16 h
+/- 10 g



PC61

mm 33x27x17 h
+/- 10 g



PC62

mm 34x22x16 h
+/- 10 g



PC63

mm 30x29x17 h
+/- 10 g



PC64

mm 26x26x16 h
+/- 10 g



PC65

mm 28x28x18 h
+/- 10 g



Guarda il video dedicato a **Bonbons** sul canale Youtube di Pavoni Italia

Watch the video "**Bonbons**" on Pavoni Italia's Youtube channel



Iconic





Fabrizio Fiorani x Praline Moulds

La prima pralina col vuoto al centro. Iconic è un must. Un'idea che nasce dal desiderio di rompere gli schemi creando qualcosa di unico, tra cinque forme geometriche pure e l'innovazione tecnica del foro passante svasato, dal team di ricerca Pavoni Italia.

The first praline with a hole through its centre. Iconic is a must. An idea that stems from the desire to break the patterns by creating something unique, among five pure geometric shapes and the technical innovation of the countersunk through-hole by the Pavoni Italia research and development team.

Dimensione stampo
Mould size: mm 275x135

21 impronte per stampo
21 indents per mould

BPA free



PC49

mm 33x30x15 h
+/- 10 g



PC51

mm 26x26x16 h
+/- 10 g



PC52

mm 31x29x16 h
+/- 10 g



PC53

Ø mm 28x16 h
+/- 10 g



PC55

mm 29x30x16 h
+/- 10 g



Guarda il video dedicato a **Iconic** sul canale Youtube di Pavoni Italia

Watch the video "**Iconic**" on Pavoni Italia's Youtube channel





Abyss





Daide Comaschi x Praline Moulds

Linee e volumi ispirati dalle grandi architetture naturali. Abyss spacca la pralina al centro, tracciando la linea per interpretazioni eleganti e raffinate. La massima armonizzazione fra alta pasticceria e design, in un incontro unico fra il Campione del Mondo Davide Comaschi e Pavoni Italia.

Lines and shapes inspired by the great natural structures. Abyss splits the praline in the centre, tracing the line for elegant and refined expressions. The ultimate balance between haute patisserie and design, in a unique collaboration between the World Champion Davide Comaschi and Pavoni Italia.

Dimensione stampo
Mould size: mm 275x135

18 impronte per stampo
18 indents per mould

BPA free



PC66

mm 31x31x12,5 h
+/- 10 g

designed by
Giuseppe Tortato



PC67

Ø mm 33x12,5 h
+/- 10 g



PC68

mm 41x24x12,5 h
+/- 10 g



PC69

mm 39x20x12,5 h
+/- 10 g



Guarda il video dedicato a **Abyss** sul canale
Youtube di Pavoni Italia

Watch the video "**Abyss**" on Pavoni Italia's
Youtube channel





Innovation



Dimensione stampo
Mould size: mm 275x135

BPA free



PC36

Ø mm 25x25 h
+/- 10 g

21 impronte
21 indents



PC23

mm 18x18x20 h
+/- 10 g

21 impronte
21 indents
by Davide Comaschi



PC01

mm 14x37x19 h
+/- 10 g

21 impronte
21 indents



PC02

mm 17x37x17 h
+/- 10 g

21 impronte
21 indents



PC03

mm 15x37x15 h
+/- 10 g

21 impronte
21 indents



PC04

mm 15x37x19 h
+/- 10 g

21 impronte
21 indents



PC05

mm 17x37x17 h
+/- 10 g

21 impronte
21 indents



PC06

mm 16x37x16 h
+/- 10 g

21 impronte
21 indents

PC07

mm 17x37x17 h
+/- 10 g

21 impronte
21 indents

PC08

Ø mm 30x18 h
+/- 10 g

21 impronte
21 indents

PC09

Ø mm 30x18 h
+/- 10 g

21 impronte
21 indents

PC10

mm 32x23x19 h
+/- 10 g

21 impronte
21 indents

PC11

Ø mm 30x17 h
+/- 10 g

21 impronte
21 indents

PC12

mm 30x30x18 h
+/- 10 g

21 impronte
21 indents

PC13

mm 22x22x20 h
+/- 10 g

21 impronte
21 indents

PC14

Ø mm 26x16 h
+/- 10 g

21 impronte
21 indents

PC15

mm 26x23x21 h
+/- 10 g

21 impronte
21 indents

PC16

Ø mm 31x20 h
+/- 10 g

21 impronte
21 indents

Heart Design

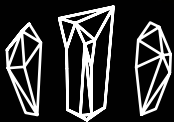
by Davide Comaschi

3 forme diverse in ogni stampo, per formare 5 cuori completi.
3 different shapes per mould to create 5 whole hearts.

Dimensione stampo - Mould size: mm 275x135

15 impronte per stampo - 15 indents per mould

BPA free



PC50

+/- 13 g



Guarda il video dedicato a **Heart Design** sul canale Youtube di Pavoni Italia

Watch the video "**Heart Design**" on Pavoni Italia's Youtube channel



**PC17**

mm 30x30x17 h
+/- 10 g

21 impronte
21 indents

**PC18**

Ø mm 28x17 h
+/- 10 g

21 impronte
21 indents

**PC19**

mm 22x18x28 h
+/- 10 g

24 impronte
24 indents

**PC20**

mm 22x21x28 h
+/- 10 g

24 impronte
24 indents

**PC21**

mm 18x18x28 h
+/- 10 g

24 impronte
24 indents

**PC22**

Ø mm 21x28 h
+/- 10 g

24 impronte
24 indents

**PC37**

Ø mm 26x23,5 h
+/- 10 g

21 impronte
21 indents

Il numero di impronte si intende per stampo
The number of indents is per mould

A top-down view of various artisanal chocolate pieces scattered on a rustic wooden surface. The chocolates include round pieces in dark, medium, and light brown tones, some with embossed patterns. There are also rectangular pieces, some with a grid of embossed designs. A single dark brown square piece with a cross-like embossed pattern is positioned in the center. The entire scene is framed by a thick red border.

Artisanal

Dimensione stampo - Mould size: mm 275x135

21 impronte per stampo - 21 indents per mould

BPA free

Tonde - Round



PC100

Ø mm 28x14 h
+/- 10 g



PC101

Ø mm 28x14 h
+/- 10 g



PC102

Ø mm 28x14 h
+/- 10 g



PC113

Ø mm 28x14 h
+/- 10 g

Rettangolari - Rectangular



PC106

mm 37x16x14 h
+/- 10 g



PC107

mm 37x16x14 h
+/- 10 g



PC108

mm 37x16x14 h
+/- 10 g



PC114

mm 37x16x14 h
+/- 10 g

Ovali - Oval



PC109

mm 37x21x14 h
+/- 10 g



PC110

mm 37x21x14 h
+/- 10 g



PC111

mm 37x21x14 h
+/- 10 g



PC115

mm 37x21x14 h
+/- 10 g

Quadrate - Square



PC103

mm 26x26x13 h
+/- 10 g



PC104

mm 26x26x13 h
+/- 10 g



PC105

mm 26x26x13 h
+/- 10 g



PC112

mm 26x26x13 h
+/- 10 g

Tradition



Dimensione stampo
Mould size: mm 275x135

BPA free

SP1001S



mm 33x21x16 h
+/- 10 g

21 impronte
21 indents

SP1002S



Ø mm 23x16 h
+/- 8 g

21 impronte
21 indents

SP1003S



mm 35x26x19 h
+/- 12 g

24 impronte
24 indents

SP1024S



Ø mm 25x17 h
+/- 8 g

21 impronte
21 indents

SP1025S



mm 18x28x16 h
+/- 8 g

24 impronte
24 indents

SP1032S



mm 32x21x13 h
+/- 7 g

24 impronte
24 indents

SP1045S



mm 28x25x17 h
+/- 11 g

24 impronte
24 indents

SP1064S



mm 32x21x14 h
+/- 8 g

24 impronte
24 indents

SP1082S

mm 32x19x16 h
+/- 10 g

30 impronte
30 indents

SP1156S

mm 30x15x12 h
+/- 6 g

30 impronte
30 indents

SP1214S

mm 25x28x15 h
+/- 8 g

24 impronte
24 indents

SP1219S

mm 22x18x13 h
+/- 5 g

24 impronte
24 indents

SP1244S

mm 32x22x14 h
+/- 10 g

24 impronte
24 indents

SP1327S

mm 28x18x13 h
+/- 6 g

24 impronte
24 indents

SP1334S

mm 27x16x13 h
+/- 6 g

24 impronte
24 indents

Il numero di impronte si intende per stampo
The number of indents is per mould



Magnetic



Concepite per la realizzazione di praline stampate con fogli serigrafati.
Designed for the creation of pralines printed with silkscreened sheets.

Dimensione stampo
Mould size: mm 275x135

15 impronte per stampo
15 indents per mould

BPA free



MM11

Ø mm 30
+/- 13 g



MM12

mm 35x30
+/- 15 g



MM13

mm 30x30
+/- 13 g



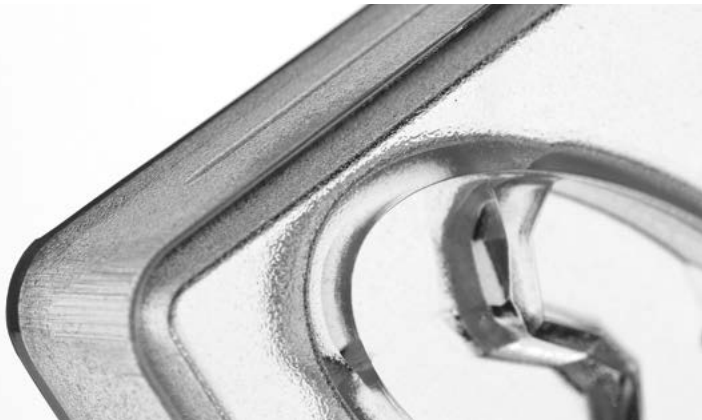
MM14

Ø mm 30
+/- 10 g

Caratteristiche e norme di utilizzo:

- Range di utilizzo compreso fra -40°C e $+120^{\circ}\text{C}$.
- Resistenza.
- Stabilità dimensionale.
- Estrema resistenza alla frattura sotto carico.
- Si consiglia il lavaggio a mano o in lavastoviglie con detersivi neutri.
- È importante non utilizzare mai 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:

- Use range between -40°C and +120°C.
- Resistance.
- Dimensional stability.
- Extreme resistance to stress at break.
- We advice hand or machine washing with neutral detergents.
- It is important not to use abrasive tools for cleaning, because they can turn sparkling parts dull.
- Never dry in microwaves machine.
- Never 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