

# BASKET CATALOGUE



# Table of contents

## Inhaltsverzeichnis



Organizzazione con Sistema di Gestione certificato  
Company with Management System certified

ISO 9001:2008



p. 3-5	<b>Pavoni - Engineering - Production</b> <i>Pavoni - Engineering - Herstellung</i>
p. 6-16	<b>Europa 600x400 mm</b>
p. 17-20	<b>Europa 400x300 mm</b>
p. 20-21	<b>Special Models stackable baskets</b> <i>Special Models stapelbare Kisten</i>
p. 22-26	<b>Serie ROTIN</b>
p. 27-29	<b>Serie NORMA</b>
p. 30-31	<b>Customized baskets</b> <i>Beschriftungen</i>
p. 32-37	<b>TERMOBOX</b>
p. 38-39	<b>Racks - Tanks</b> <i>Spülkörbe - Behälter</i>

### ISO UNI EN ISO 9001:2008 Certification

Through a voluntary path of growth and improvement of the company's assets, which focus on the customer, Pavoni Italia obtained the Quality Management System Certification in compliance with the UNI EN ISO 9001:2008 standard from TÜV Rheinland, a German group accredited by SINCERT and recognised at an international level.

All Pavoni Italia's company processes are monitored, included in the Corporate Quality Management System and validated by periodic audits. We believe that Total Quality, monitoring of the company processes and continuous personnel training are distinguishing elements capable of adding real value to the product, with the aim of continually improving the company performances in order to meet the customers' needs.

### ISO UNI EN ISO 9001:2008 Zertifizierung

*Im Zuge eines kundenorientierten Unternehmenswachstums und einer Aufwertung des Unternehmensvermögens hat die Firma Pavoni Italia in Übereinstimmung mit der Norm UNI EN ISO 9001:2008 und dem TÜV Rheinland, einer der weltweit führenden SINCERT Prüfstellen, die Quality Management System Zertifizierung erhalten.*

*Alle betriebsinternen Verfahren und das Qualitätsmanagement der Pavoni Italia werden überwacht und von Prüfstellen regelmäßig kontrolliert.*

*Wir glauben, dass sowohl die umfassende Qualität und Überwachung der Unternehmensverfahren als auch die laufende Fortbildung und Schulung unserer Mitarbeiter grundlegende Elemente sind, um dem Produkt einen wahren Mehrwert zu verleihen, die Unternehmensleistungen laufend zu verbessern und somit den Anforderungen und Bedürfnissen unserer Kunden entsprechen zu können.*

# Description of materials

## Beschreibung der Materialien

### COLOURS/FARBEN:

<b>NT</b>	colour NEUTRAL <i>Farbe NEUTRAL</i>	<b>GR</b>	colour GREY <i>Farbe GRAU</i>	<b>RS</b>	colour RED <i>Farbe ROT</i>
<b>GL</b>	colour YELLOW <i>Farbe GELB</i>	<b>MR</b>	colour BROWN <i>Farbe BRAUN</i>	<b>BN</b>	colour WHITE <i>Farbe WEISS</i>

### MATERIALS/MATERIALEN

**PP** Polypropylene (PP): an extremely resistant and elastic thermoplastic copolymer, with excellent resistance to impact, shrinking and surface hardening. Suitable for applications that require resistance to high temperatures (from -10°C to +110°C).

*Polypropylen (PP): Ein elastisches thermoplastisches Material mit hervorragenden Stoß-, Verformungs- und Verhärtungsfestigkeit der Oberfläche. Besonders für alle Anwendungen geeignet, bei denen hohe Hitzeresistenz gefordert wird (von -20°C bis +90°C).*

**HDPE** High density Polyethylene (HDPE): a thermoplastic that offers excellent impact resistance at low temperatures (from -30°C to +80°C).

*Polyethylen hoher Dichte (HDPE): Thermoplastisches Material mit besonders hoher Kälteresistenz (von -30°C bis +70°C).*

**30** years of leadership in the field of bread and pastry making.

**10** years experience in the manufacturing of household items with a range of products tested and used daily by famous chefs all over Europe.

A range of **6000** articles managed in a total surface area of around **14000** sqm consisting of a production centre, warehouse and offices. Based in Suisio in the province of Bergamo.

These numbers identify Pavoni Italia, a company in constant growth oriented towards researching and developing new products that offer good value for money and that meet the requirements and dynamics of more and more competitive markets.

Pavoni has been implementing a careful Quality Control Process for many years. Analysis of the production cycle, order management, deliveries, complaints – everything in accordance with high quality standards – make Pavoni Italia a modern company capable of operating in an international environment.

Thanks to partnerships around the world, Pavoni Italia concentrates its business in Europe, Saudi Arabia, Japan, USA and Australia.



**30** Jahren Marktführer im Bereich der Brot- und Konditoreiwarenherstellung.

**10** Jahren Erfahrung in der Haushaltswarenbranche mit einer Reihe an geprüften Produkten, die täglich von namhaften Köchen und Konditoren in ganz Europa verwendet werden.

Ein Produktangebot von etwa **6000** Artikeln wird auf einer Gesamtfläche von etwa **14000 m<sup>2</sup>** verwaltet, darunter Werk, Lager und Bürogebäude. In Suisio, in der Provinz Bergamo.

Das sind die Zahlen von Pavoni Italia, einem Unternehmen, das laufend wächst und stets auf die Erforschung und Entwicklung neuer Produkte mit einem guten Preis-leistungs-Verhältnis setzt, die den Anforderungen eines immer anspruchsvoller und dynamischer werdenden Marktes gerecht werden können.

Bereits seit geraumer Zeit betreibt die Firma Pavoni eine gewissenhafte Qualitätskontrolle. Untersuchung des Produktionszyklus, Auftragsmanagement, Versand, Claims, all das erfolgt im Hinblick auf hohe Qualitätsstandards, die Pavoni Italia zu einem modernen, für den internationalen Wettbewerb geeigneten Unternehmen machen.

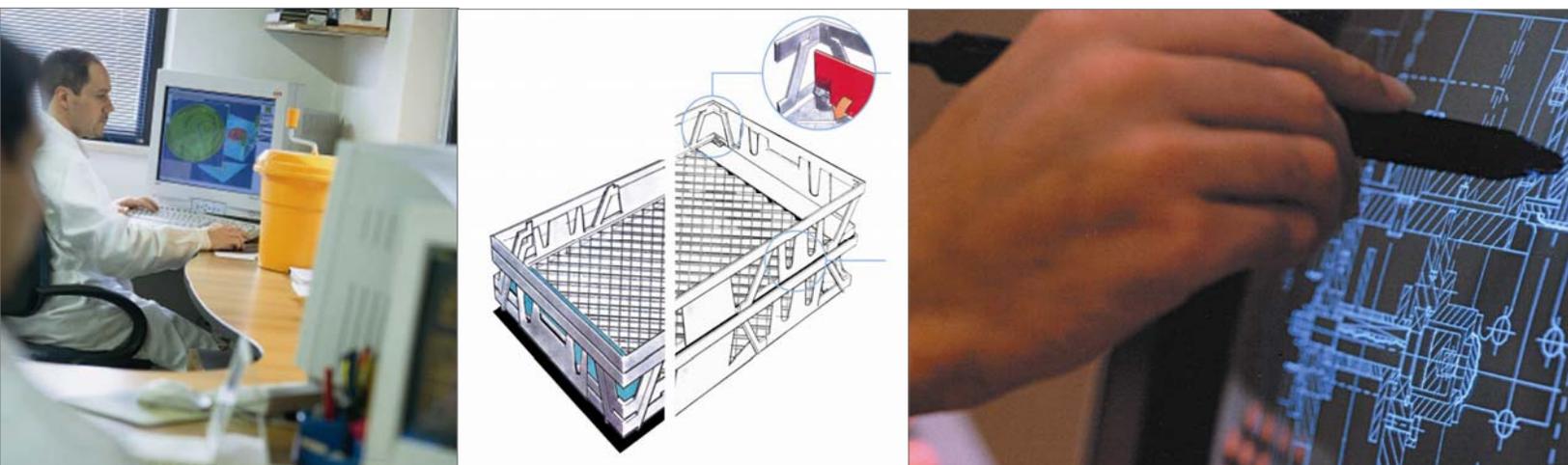
Dank der zahlreichen Kontakte und Partnerschaften in aller Welt konzentriert sich Pavoni Italia geschäftlich hauptsächlich auf Europa, Saudi-Arabien, Japan, die USA und Australien.

The Pavoni Engineering Division analyses the entire manufacturing process of a product: the machinery, various technical requirements, design, real production costs. Only after this careful analysis are the estimates formulated and the products designed. Customers are protected against any unpleasant surprises: their product will have "that" cost and will "obtain" that result.

The Engineering Division follows and verifies the cost of the manufactured products even during the various production phases. It intervenes to make technical improvements aimed at optimising the final performances. The products are designed according to the contents and design. The division acts and intervenes on the functional prototypes during the actual design and study phase of the manufactured product making any modifications necessary, thus minimising the modification costs and work times.

The entire design project of a product is stored on magnetic supports: drawings, models, costs, technical improvements for easy consultation. The design criteria, even if they undergo significant changes in relation to the requested product, are based on clarity, simplification and linearity.

On our part, these choices are made possible by a deep professional culture and by long and diversified experiences in this field.



Die Engineering Abteilung von Pavoni nimmt eine genaue Untersuchung des gesamten Fertigungsverfahrens eines Produktes von den Maschinen über die technischen Anforderungen und das Design bis hin zu den tatsächlichen Produktionskosten vor. Erst nach dieser gewissenhaften Auswertung werden Angebote erstellt und die gewünschten Produkte entworfen. So braucht der Kunde in puncto Kosten und Ergebnis keine unangenehmen Überraschungen zu fürchten.

Auch während der einzelnen Herstellungsphasen werden die Kosten von Engineering Abteilung überprüft. Im Bereich des Möglichen werden technische Verbesserungen vorgenommen, um somit das Endprodukt zu optimieren.

Alle Artikel werden im Hinblick auf Inhalt und Design entworfen. Während der Planungs- und Entwurfsphase werden Prototypen und Musterteile erstellt, an denen dann die etwaigen Veränderungen vorgenommen werden, wodurch die Bearbeitungszeiten und -Kosten deutlich reduziert werden.

Die gesamte Projektstudie eines Produkts wird auf Magnet-Datenträgern archiviert, damit man in die Zeichnungen, Modelle, Kosten und technischen Verbesserungen jederzeit Einsicht nehmen kann. Alle Entwurfskriterien, die natürlich je nach Produkt deutlich voneinander abweichen können, folgen einem gemeinsamen Grundprinzip: Klarheit, Einfachheit und Linearität.

Voraussetzung für das Umsetzen dieser Unternehmensphilosophie war eine umfassende professionelle Kultur und eine breitgefächerte Branchenerfahrung.

## Basket Production

For over 30 years, Pavoni Italia has been producing a complete range of polyethylene and polypropylene containers in its factory in Suisio (BG) for the bread and pastry making industry and food industry in general.

The injection moulding line guarantees extreme quality and precision, combined with production performances that allow producing over 1.5 million pieces per annum, for a total of 3000 tonnes of raw material transformed.

The Pavoni baskets come in various sizes and heights to meet diverse needs, ensuring durability, ease of handling and high levels of hygiene.

### Lean Production of baskets and containers

The production department of baskets and containers operates on a continuous cycle that focuses on the quality of the products, using certified raw materials in an environment where specific ISO management procedures and lean production processes co-exist allowing the production personnel to operate under conditions of Total Quality.

The quality treatment of the product, its validation and the reduction of the set-up and mould/version change times are only some of the main operating methods that guarantee a flexible production cycle capable of meeting any type of personalisation requested by the customer. The production flow is based on optimising the planning process, which follows special Lean Production Guidelines to create the final products within extremely competitive times without sacrificing the final quality.

### CE 2023/2006 Reg

The moulding department operates in accordance with the CE 2023/2006 Regulation on Good Manufacturing Practices. The qualification of suppliers, of the raw materials, the storage and sanitisation of the work environment are essential operations for creating final products that conform to the requirements of suitability to come in direct contact with food. Our Guidelines consist of Specific Operating Instructions for the department, procedures to combat physical, chemical and biological contamination, strict hygienic standards on the production staff, on the plants and on the work environment. They focus on creating products that comply with the community regulations in force (CE 1935/2004 Reg. and CE 2002/72 Directive) and that allow us to meet the strictest certifying requirements in compliance with the current standards and regulations.



## Kistenherstellung

Seit mehr als 30 Jahren produziert Pavoni Italia im Werk in Suisio (BG) eine umfassende Produktpalette an Polyethylen- und Polypropylen-Behältern für den Transport von Brot- und Konditoreiwaren und die Lebensmittelindustrie im Allgemeinen.

Die Spritzgussanlage gewährleistet Spitzenqualität, Präzision und beachtliche Produktionsleistungen von mehr als 1,5 Millionen Teilen pro Jahr, wobei insgesamt 3000 Tonnen Rohstoffe verarbeitet werden.

Die Kisten von Pavoni wurden mit unterschiedlichen Abmessungen und Höhen so entworfen, dass sie unterschiedlichen Anforderungen gerecht werden und gleichzeitig **Stauchwiderstand**, einfache und praktische Handhabung sowie Hygiene gewährleisten.

### Lean Production bei der Herstellung von Kisten und Behältern

Die Abteilung für die Herstellung von Kisten und Behältern arbeitet in puncto Qualität auf vollen Touren und verwendet zertifizierte Rohstoffe in einem Umfeld, in dem spezielle ISO Fertigungsverfahren und Lean Production Maßnahmen dafür sorgen, dass die Mitarbeiter der Abteilung höchste Qualität gewährleisten.

Die qualitative Fertigung des Produkts, die Prüfung und die reduzierten Einspann- und Formatwechselzeiten sind nur einige der grundlegenden Betriebsmethoden, die eine flexible und in jeder Hinsicht kundenspezifische Produktion ermöglichen.

Der Produktionsfluss der Abteilung ist auf ein optimiertes Planning ausgerichtet, das uns durch bestimmte Lean Production Grundzüge die Möglichkeit bietet, unserer Produkte in vergleichsweise kurzer Zeit herzustellen, ohne jedoch die Qualität des Endprodukts zu beeinträchtigen.

### Verordnung 2023/2006 EG

Die Spritzgussabteilung arbeitet in Übereinstimmung mit den Vorgaben der Verordnung 2023/2006 EG über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände. Die Qualität von Lieferanten, Rohstoffen, Lagerung und Hygienisierung des Betriebsbereiches sind grundlegende Voraussetzungen, um Waren in Übereinstimmung mit den Vorgaben der Richtlinien für die Berührung mit Lebensmitteln herzustellen. Spezielle Betriebsvorschriften in der Abteilung, Bekämpfungspläne gegen verunreinigende physikalische, chemische und biologische Stoffe, strenge Hygienevorschriften für Personal, Anlagen und Betriebsstätte sind unsere Leitfäden, um unsere Waren gemäß der geltenden strengen Europarichtlinien (Verordnung 1935/2004 EG und Richtlinie 2002/72 EG) herzustellen.

# TERMOBOX

**HACCP approved containers for transporting hot and cold food. Heat drop >1°C/h**  
**HACCP-genormte Behälter zum Transport von heißen und kalten Lebensmitteln.**  
**Wärmeverlust >1°C/h**

The Pavoni Termobox containers are designed to maintain the temperature of food above or below the ambient temperature, or at a pre-set constant temperature.

Made of expanded polypropylene, Termobox perfectly insulates food and beverages.

Light, without protrusions and sharp edges, they are durable and perfectly hygienic and do not absorb odours.

They are also ideal for transporting bulk products and for coming into direct contact with food substances.

All the Termobox containers come with lid and are stackable.

Easy to clean: they can be washed in hot water or in a dishwasher. Compatible with industrial washing and disinfection procedures.

**Termobox is suitable for temperatures between -40°C and +120°C**

The graphs below indicate the hot and cold temperatures that Termobox can maintain.

*Die Thermobox-Behälter von Pavoni werden verwendet, um die transportierten Lebensmittel über oder unter Raumtemperatur zu halten bzw. für eine bestimmte, gleichbleibende Temperatur zu sorgen.*

*Die aus Polypropylenschaum gefertigten Thermoboxen sorgen für eine perfekte Wärmeisolierung von Getränken und Speisen.*

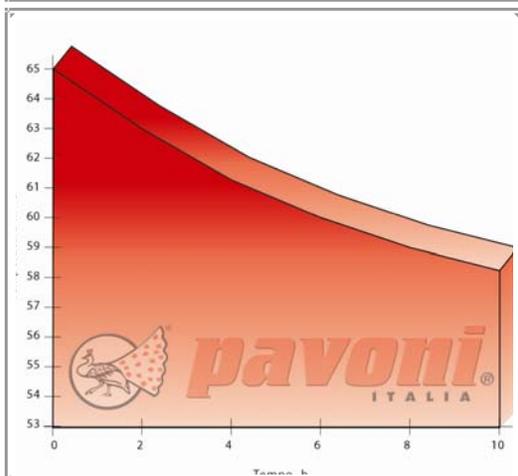
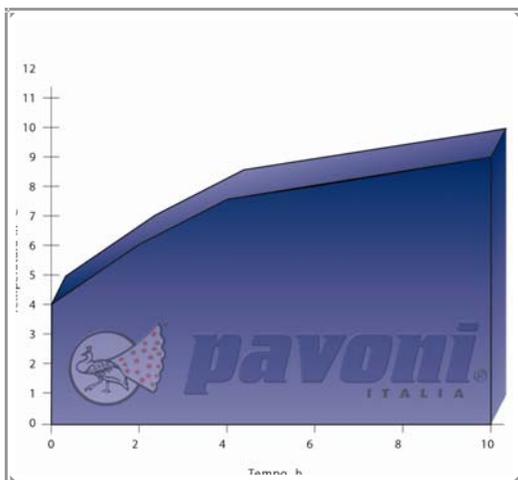
*Sie sind leicht, haben keine spitzen Ecken und Kanten, sind besonders dauerhaft, hygienisch einwandfrei und geruchsabweisend. Sie eignen sich somit zum Transport von nicht abgepackter Ware und sind für den direkten Kontakt mit Lebensmittel zugelassen.*

*Alle Thermoboxen werden mit passendem Deckel geliefert und sind stapelbar.*

*Reinigungsfreundlich: Einfach mit warmem Wasser oder in der Spülmaschine reinigen. Zur industriellen Reinigung und Desinfektion geeignet.*

**Anwendungsbereich der Thermoboxen von -40°C bis +120°C**

*Nachstehend folgt eine graphische Darstellung der Temperaturen, die mit Thermobox beibehalten werden können.*



# TERMOBOX CT64 600x400 mm

Thermal containers measuring 600x400 mm for transporting Gastronorm food bowls  
*Thermo-Behälter 600x400 mm für den Transport von Gastronorm-Wannen*



<b>CT6414</b>	
Stacking dimensions:	595x390x142 mm
Internal dimensions:	535x330x82 mm
Volume:	16 lt.
<b>CT6418</b>	
Stacking dimensions:	595x390x177 mm
Internal dimensions:	535x330x117mm
Volume:	21 lt.
<b>CT6422</b>	
Stacking dimensions:	595x390x227 mm
Internal dimensions:	535x330x167 mm
Volume:	29 lt.
<b>CT6428</b>	
Stacking dimensions:	595x390x277 mm
Internal dimensions:	535x330x217mm
Volume:	38 lt.

Each Termodox container can be used with a separator complete with eutectic plates (iceboxes) for allowing the internal temperature to be maintained for a longer period of time. The separators come with holes for allowing the cold air to pass through. Separators are supplied on request.

**SEPARATORE 64**      **595x390x60 mm**

*Für alle Termodox-Behälter sind des Weiteren Raumteiler mit Kühlakkus erhältlich, die für ein noch längeres Beibehalten der Innentemperatur sorgen. Eine Bohrung in den Raumteilern sorgt für eine korrekte Kälteverteilung. Die Raumteiler sind auf Anfrage erhältlich*

**SEPARATORE 64**      **595x390x60 mm**



# TERMOBOX CT75 685x485 mm

Thermal containers measuring 685x485 mm for transporting 600x400 mm containers

Thermo-Behälter 685x485 mm zum Transport von 600x400 mm Behälter



CT7514

Stacking dimensions: 685x485x145 mm  
Internal dimensions: 625x425x80 mm  
Volume: 21 lt.

CT7518

Stacking dimensions: 685x485x185 mm  
Internal dimensions: 625x425x120 mm  
Volume: 32 lt.

CT7522

Stacking dimensions: 685x485x225 mm  
Internal dimensions: 625x425x160 mm  
Volume: 42 lt.

CT7526

Stacking dimensions: 685x485x265 mm  
Internal dimensions: 625x425x200 mm  
Volume: 53 lt.

CT7532

Stacking dimensions: 685x485x325 mm  
Internal dimensions: 625x425x260 mm  
Volume: 69 lt.

CT7536

Stacking dimensions: 685x485x365 mm  
Internal dimensions: 625x425x300 mm  
Volume: 80 lt.

SEPARATORE 75

685x485x60 mm



# TERMOBOX CTPIZZA

Thermal containers for transporting pizzas and bottles  
*Thermo-Behälter zum Transport von Pizza und Flaschen*



The lid can be rotated by 90° for complete or partial thermal insulation, allowing the steam produced by the hot pizzas to escape.

The extractable cross-base can be used as a separator to insulate the product against humidity.

*Die kreuzförmige, herausnehmbare Unterlage kann auch als Raumteiler verwendet werden und sorgt für eine entsprechende Wärmeisolierung.*

CT4418/3

Stacking dimensions: 410x410x180 mm  
Internal dimensions: 350x350x120 mm  
Volume: 15 lt.

CT4424/5

Stacking dimensions: 410x410x240 mm  
Internal dimensions: 350x350x185 mm  
Volume: 23 lt.

CT4434/8

Stacking dimensions: 410x410x340 mm  
Internal dimensions: 350x350x285 mm  
Volume: 35 lt.

CT4441/10

Stacking dimensions: 410x410x410 mm  
Internal dimensions: 350x350x350 mm  
Volume: 43 lt.

*Indem der Deckel um 90° gedreht wird, wird eine vollständige oder teilweise Wärmeisolierung erzielt, wobei der Dampf heißer Pizzas austreten kann.*



# TERMOBOX CTGEL

Specifically designed to transport ice-cream tubs  
*Speziell für den Transport von Speiseeisbehältern*



Available in two heights, CTGEL is suitable for transporting ice-cream in 1/3 Gastronorm tubs. The fixed dividers create in-between spaces for easy extraction of the tubs and for containing the iceboxes (2 for each package included).

## CTGEL

Stacking dimensions: 600x400x205 mm  
Internal dimensions: 528x338x120 mm

## CTGEL/G

Stacking dimensions: 600x400x255 mm  
Internal dimensions: 528x338x170 mm

*Ist in zwei Höhen erhältlich und speziell für den Transport von 1/3 Gastronorm Speiseeisbehältern bestimmt. Durch die festen Raumteiler werden Innenfächer geschaffen, aus denen sich die Eisbehälter leicht herausnehmen lassen und die Platz für Kühlakkus bieten (pro Packung 2 St. inbegriffen).*

# TROLLEYS

## WÄGEN

### CARE/P

Trolley for CT64 and CTGEL thermobox containers

### CARE/P

Wagen für Thermobox Serie CT64 und CTGEL

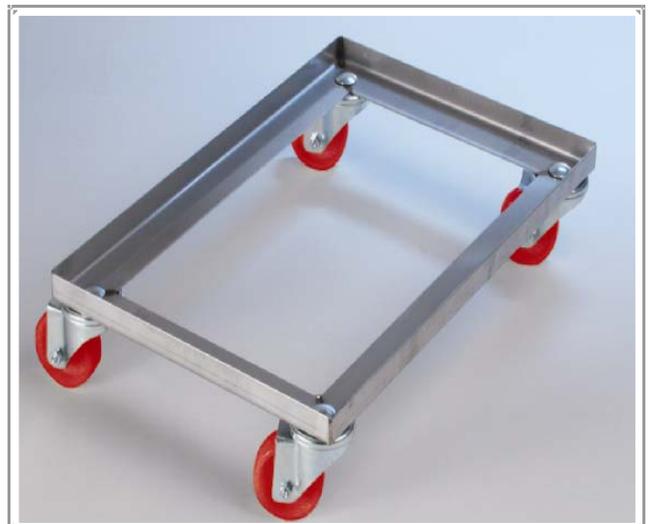


### CAR75/I

Trolley for thermobox serie CT75

### CAR75/I

Wagen für thermobox serie CT75



# VERTICAL BOX

Thermal containers for food with front loading and opening

*Thermo-Behälter für Lebensmittel, die sich an der Vorderseite öffnen und beladen lassen.*



**VB64**

Stacking dimensions: 720x600x630 mm  
Internal dimensions: 600x400x500 mm

**VBGN**

Stacking dimensions: 650x500x610 mm  
Internal dimensions: 540x340x480 mm

9 shelves for 60x40 cm trays  
*9 Ablagen für 60x40 cm Bleche*

12 shelves for Gastronorm containers  
*12 Ablagen für Gastronorm-Behälter*



Easy to open and close  
even when stacked

*Auch gestapelte Behälter  
lassen sich einfach öffnen  
und schließen*



Hinge  
*Scharnier*



Interlocking closure  
*Federverschluss*

# RACKS

## SPÜLKÖRBE



**CBU**  
 Universal open basis  
 500x500x100 h mm



**CB09**  
 Rack with 9 divisions  
 500x500x100 h mm



**CB16**  
 Rack with 16 divisions  
 500x500x100 h mm



**CB25**  
 Rack with 25 divisions  
 500x500x100 h mm



**CB36**  
 Rack with 36 divisions  
 500x500x100 h mm



**CB49**  
 Rack with 49 divisions  
 500x500x100 h mm



**CBV**  
 Small dishes rack  
 500x500x100 h mm



**CBVA**  
 Open side trays rack  
 500x500x100 h mm



**CBP**  
 Flatware rack  
 500x500x100 h mm



# RACKS

## SPÜLKÖRBE



**CRU**  
Universal open rise  
500x500x50 h mm



**CR09**  
Rise with 9 divisions  
500x500x50 h mm



**CR16**  
Rise with 16 divisions  
500x500x50 h mm



**CR25**  
Rise with 25 divisions  
500x500x50 h mm



**CR36**  
Rise with 36 divisions  
500x500x50 h mm



**CR49**  
Rise with 49 divisions  
500x500x50 h mm



**CCOP**  
Standard rack's lid  
500x500x50 h mm



**CPOS**  
Cutterly rack 8 div.  
500x500x50 h mm

# TANKS

## BEHÄLTER

**VS2 NNT**      800x600x680 mm (ext.) lt. 210

**VS4 NNT**      950x700x830 mm (ext.) lt. 400

**VS6 NNT**      1200x920x830 mm (ext.) lt. 650

High resistant containers for mixtures and dough with rounded and reinforced edges. Smooth walls for making cleaning easier. Available with wheels and with special trolleys for tipping over.

*Hochresistenter Teigbehälter mit abgerundeten und verstärkten Rändern. Glatte, reinigungsfreundliche Seitenwände. Mit Rädern und speziellen Kipperwägen erhältlich.*





Pavoni Italia S.p.A.  
Via E.Fermi s.n.  
24040 Suisio (BG) Italia  
tel. +39 035 49 34 111 fax +39 035 49 48 200  
info@pavonitalia.com www.pavonitalia.com