

MISSION

La ricerca, lo sviluppo e la diffusione di prodotti altamente innovativi e di qualità, avendo come focus principale l'utilizzatore finale.

The research, development and distribution of high innovative and quality products, always focusing the end user.



CHI SIAMO

WHO WE ARE



PAVONI ITALIA opera da 30 anni nel settore dell'arte bianca e ristorazione; è una delle più importanti aziende italiane produttrici di macchine e attrezzature professionali dedicate a questi settori. I destinatari finali delle diverse linee di prodotti sono sia aziende artigiane di media e piccola dimensione sia grandi industrie alimentari a livello nazionale e internazionale.

L'obiettivo principale della Pavoni è la qualità totale; notevoli risorse sono destinate al controllo di qualità nella progettazione, produzione e collaudo prima della spedizione al cliente finale.

Accanto alle fasi di produzione, Pavoni Italia ha sviluppato una vasta rete distributiva che consente un approccio innovativo e creativo al mercato, per individuare nuove opportunità di prodotti e clienti.

Costante attenzione è dedicata alla creazione di nuove linee di prodotti, al rapporto ottimale qualità-prezzo e al completamento della gamma di prodotti offerta. La gamma completa della produzione comprende circa 6000 articoli.

Pavoni Italia dispone inoltre di un "Servizio Engineering", il quale è in grado di soddisfare qualsiasi esigenza nella realizzazione di nuovi prodotti progettati su misura del cliente.

PAVONI ITALIA has been working for 30 years in the bakery and catering field and is one of the most important Italian companies manufacturing appliances and professional tools particularly for these fields. Small and medium companies as well as big domestic and international food industries are end users of our range.

Quality is our main target; many resources have been set aside for quality control in planning, manufacturing and testing before final delivery. In order to identify new products and customers, Pavoni Italia has developed an extensive distribution system allowing an innovative and resourceful approach to the market.

We pay close attention to the creation and introduction of new ranges, to the best quality - price ratio. Our range contains about 6000 items.

Pavoni Italia has also an "Engineering Department" able to custom design any of our items to suit individual customers requirements.

IL MARCHIO ROSSO PIU' FAMOSO NELL'ARTE BIANCA

DOVE SIAMO

WHERE WE ARE



PAVONI ITALIA ha concentrato la propria sede operativa, i reparti di produzione e il magazzino a Suisio, in provincia di Bergamo, agevolando così il contatto e una efficace collaborazione tra le diverse funzioni operative aziendali, finalizzati prevalentemente alla soddisfazione del cliente. Il cliente può quindi avvalersi di un fornitore "partner", in grado di soddisfare ogni sua esigenza di servizio.

La struttura produttiva, il magazzino e gli uffici occupano una superficie di 14.000 metri quadrati.

La progettazione, che si avvale di moderne work station 3D, fornisce ai reparti di produzione un valido supporto tecnico e qualitativo nella realizzazione dei prodotti; i reparti di stampaggio e quelli di carpenteria leggera sono dotati di macchinari e tecnologie di ultima generazione.

La combinazione di elevati standard qualitativi di produzione e di un sistema informativo adeguato consentono la soddisfazione degli ordini acquisiti rispettando i livelli di qualità e i tempi richiesti dal mercato. Pavoni Italia ha distributori in tutto il mondo; in particolare in Europa, Paesi Arabi e Stati Uniti, ma è presente anche in Africa e Australia. Circa il 70% del nostro volume d'affari è realizzato all'estero.

PAVONI ITALIA has concentrated its business premises, production and warehouse in Suisio near Bergamo, in order to facilitate contact and effective co-operation among all different operational areas in the Company. In this way customers get a supplier "partner" able to satisfy all service requirements. Our production facility, warehouse and offices take up a surface of 14000 square metres.

Modern work station 3 D assisted design, gives an effective technical and qualitative support in manufacturing, injecting section and light metal structural work department are equipped with modern generation machinery and latest technologies. Order processing complying with quality levels and delivery times according to market requirements are made possible by trade-off between high quality standards in manufacturing and adequate monitoring system.

Pavoni Italia has retailers all over the world, mostly concentrated in Europe, Saudi Arabia and USA, but also in Africa and Australia. Export makes up about 70% of our turnover.



Economical, solid and durable

Absolutely safe and in compliance with CE standards, has been designed and produced with high quality and high technology materials: metal parts are made of stainless steel and aluminium and gears are of shockproof and wear-proof thermoplastic resin.

Simple and pleasant to use

Just place clean vegetables in the basket and turn the handle. Water is automatically collected on the bottom to be drained off later into the kitchen sink.

The 25 lt model is fitted with a small tube for direct water discharge; the tube is housed in the special seat on the bottom of the dryer.

25 lt

12 lt

Economico, robusto e duraturo

Totalmente sicuro a norme CE, è stato progettato e realizzato con l'esclusivo impiego di materiali di elevata qualità e tecnologia. Le parti metalliche sono in alluminio e acciaio inox, gli ingranaggi sono in resina termoplastica antiurto e antiusura.

Semplice, si usa con piacere

Basta riporre la verdura lavata nel cestello e ruotare la manovella. L'acqua si raccoglie automaticamente sul fondo per essere poi comodamente versata nel lavandino.



Articolo	Capac.	H mm	Ø mm	Peso kg
GREENMATIC 12	lt. 12	430	330	2,8
GREENMATIC 25	lt. 25	520	430	4

Il modello da 25 litri ha anche la possibilità di scarico diretto dell'acqua residua; è sufficiente applicare una cannetta nell'apposita sede posta sul fondo dello stesso.

ASCIUGAVERDURE *vegetables dryer*

“La qualità del prodotto, tenuta in massima considerazione, è il fulcro attorno al quale ruotano ed agiscono tutti gli elementi che animano la PAVONI Italia S.p.A. ed i suoi collaboratori.”

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**

The quality of the product is the fulcrum around which all PAVONI's members and cooperators work and operate.

All Pavoni Italia articles are made of materials that are suitable for coming into contact with foodstuffs, in compliance with new law provisions.

**The photographs in this catalogue are not binding.
Weights, measurements and colours may be subject to variations.**



PAVONI ITALIA S.p.A.

Via E. Fermi, s.n. - 24040 SUISIO (BG) - ITALY

Chiamate nazionali: Tel. 035 49 34 111 - Fax 035 49 48 200

International call: Tel. +39 035 49 34 111 - Fax +39 035 49 48 200

<http://www.pavonitalia.com> - e-mail: info@pavonitalia.com

