

# Pavocake

PAVOCAKE E' UN SISTEMA COMPOSTO DA 6 TORTIERE SINGOLE IN SILICONE, AVENTI TUTTE LA STESSA FORMA ed inserite in un vassoio di policarbonato 600x400 mm, utilizzabile direttamente in abbattitore.

Sono disponibili 10 diverse forme moderne, dal design accattivante tutte con Ø 18 cm.

Pavocake ha il grande vantaggio di poter gestire in modo SINGOLO la fase di produzione e di smodellamento del prodotto, ed in modo MULTIPLO la movimentazione e lo stoccaggio dello stesso, con le singole torte inserite nel loro vassoio e facili da trasportare e muovere come unico prodotto.

PAVOCAKE IS A SYSTEM MADE OF 6 SINGLE SILICONE CAKE MOULDS WITH THE SAME SHAPE and inserted into a polycarbonated tray 600x400 mm (23,62x15,74 in.) which can be directly put into blast chiller.

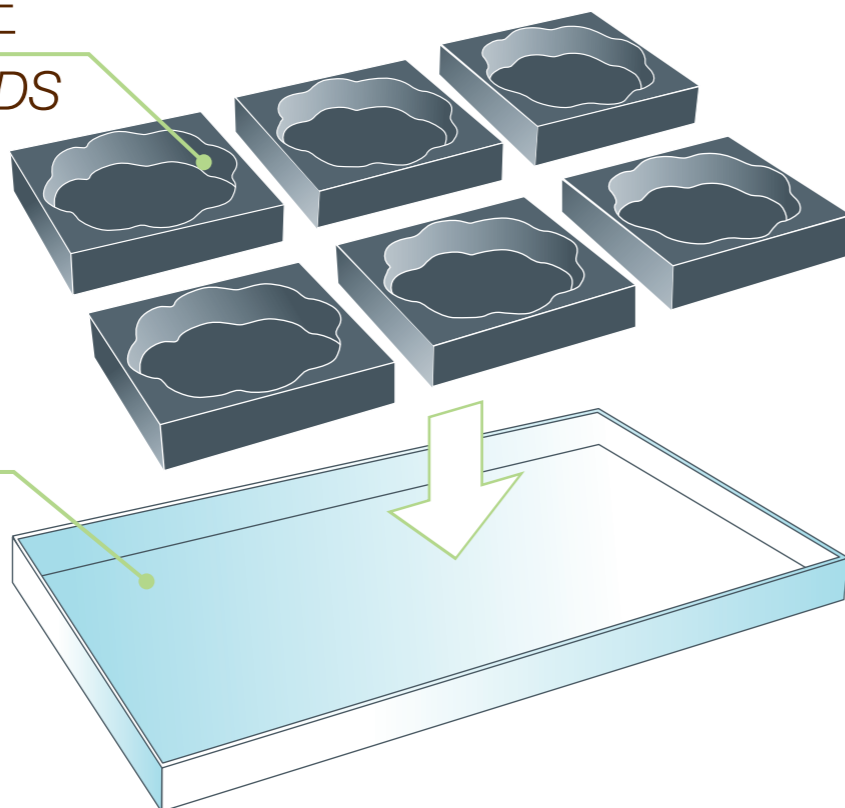
10 different trendy shapes are available. All with diameter 18 cm (7,086 in.)

Pavocake has the great advantage to be dealt in a SINGLE way during production and demoulding phase and in MULTIPLE way during moving and stocking the product, with single cake moulds inserted in the tray and easy to be transported as a unique product.

6 TORTIERE  
CAKE MOULDS

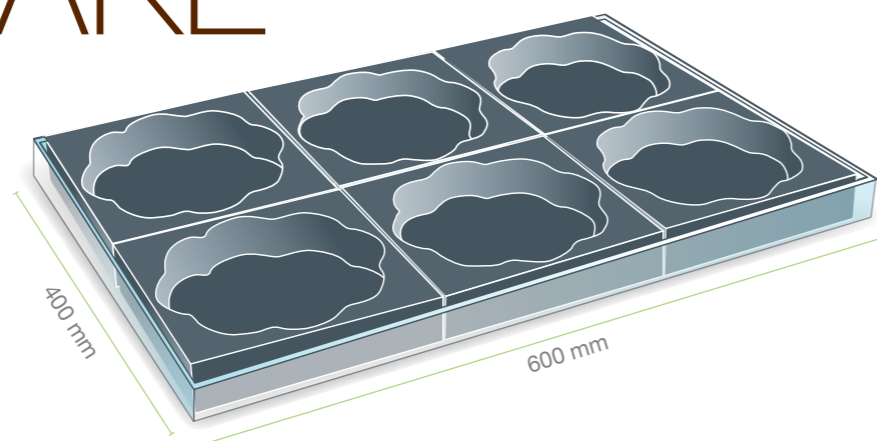
+

1 VASSOIO  
TRAY



=

## PAVOCAKE



### I VANTAGGI DI PAVOCAKE:

- FORMA SINGOLA
- SILICONE
- FACILITÀ DI SFORMATURA
- RAFFREDDAMENTO VELOCE
- DESIGN UNICO

Ogni torta può essere gestita in modo autonomo, durante le fasi di preparazione. Inoltre la singola tortiera consente una sformatura perfetta e veloce rispetto ad un unico stampo multiplo che, nel caso di torte, risulterebbe difficile da gestire.

Il silicone platinico degli stampi Pavocake resiste da -40°C a +280°C e si presta facilmente a qualsiasi realizzazione sia di prodotto cotto che surgelato. E' inoltre estremamente igienico e si può lavare in lavastoviglie.

Le tortiere Pavocake in silicone, grazie all'estrema flessibilità di questo materiale, consentono una perfetta smodellabilità di qualsiasi forma anche elaborata, previo completo ciclo di abbattimento. Il silicone si staccherà come una pelle, lasciando un prodotto perfettamente fedele alla forma originale.

Ogni singolo stampo pur essendo autoportante è caratterizzato da pareti sottili e volutamente svuotate nella parte inferiore, in modo da accelerare e rendere omogeneo il processo di abbattimento.

Le forme Pavocake sono caratterizzate da un design moderno e piacevole che solo questa linea può dare. Ogni forma Pavocake è debitamente registrata.

SEVERAL THE ADVANTAGES COMING FROM SUCH SYSTEM:

**SINGLE SHAPE:** each cake can be independently managed, in baking as well as freezing or ice cream filling. Moreover, the single cake lets a perfect and quick demoulding in comparison with an unique mould with indents which, in case of cakes, becomes hard to deal with.

**SILICONE:** platinum silicone Pavocake resists from -40°C to +280°C and is ideal to create any product, baked or frozen. It is extremely hygienic and can be washed in dishwasher.

**EASE OF DEMOULDING:** Silicone Pavocake cake moulds, thanks to the high flexibility of this material, let a perfect demoulding of any elaborate shape, once the blast chiller cycle is completed. The silicone will remove like the skin and will leave a perfect product, identical to the original shape.

**QUICK COOLING:** the mould is featured with thin walls and properly reduced in the back parts, in order to accelerate and make homogeneous the process of blast chilling.

**UNIQUE DESIGN:** Pavocake shapes are featured by a modern and nice design which only this product line can offer. Each Pavocake shape has a registered design.



# Inserti

## Insert

# PX061

600 x 400 mm  
23.6 x 15.7 in.

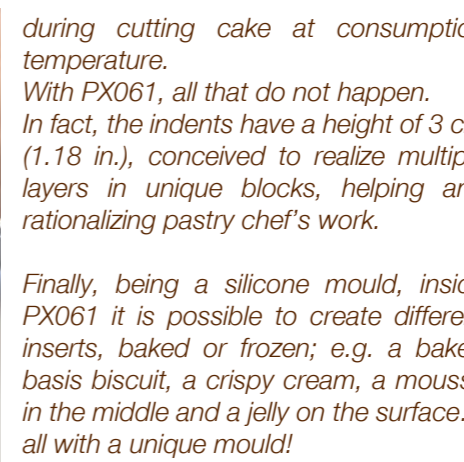


DISCHI PER INSERIMENTO  
PAVOFLEX PX061

A completamento del sistema Pavocake, Pavoni presenta PX061, uno stampo in silicone, dimensione 600x400 mm, avente 6 impronte per la creazione di dischi da inserimento.

Le impronte hanno un diametro di 16 cm, perfetto per essere inseriti all'interno delle torte Pavocake (aventi diametro 18 cm). Normalmente quando si assembla una torta moderna si devono gestire gli interni singolarmente con tutti i problemi che ne conseguono: lunghi tempi di preparazione e attesa di stabilizzazione dei livelli prima di poter procedere alla fase successiva; possibilità di creazione di condensa tra gli strati che ne pregiudicherà la loro unione causando inevitabilmente una separazione in fase di taglio della torta a

temperatura di consumo. Con PX061 tutto ciò non succede. Infatti, le impronte hanno un'altezza di 3 cm, appositamente studiata per realizzare inserti a più strati in blocchi unici, agevolando e razionalizzando il lavoro del professionista. Infine, trattandosi di uno stampo in silicone, all'interno di PX061 è possibile creare inserti diversi uno dall'altro, sia di cottura che surgelazione: ad esempio un biscuit cotto di base, una crema croccante, una mousse intermedia, una gelatina in superficie....etc. Tutto con un solo stampo!



INSERT DISKS PAVOFLEX PX061

To complete the Pavocake system, Pavoni presents PX061, a silicone mould 600x400 mm (23.62x15.74 in.) with 6 indents to create insert cake disks.

The indents have a diameter of 16 cm (6.29 in.), perfect to be inserted in Pavocake moulds (diameter 18 cm 7.086 in.)

Usually when the pastry chef assembles a modern cake, he has to manage individually each single insert. Many problems can follow: very long time of preparation and waiting time to stable the levels before going on to second phase; risk of frost among the layers, which can compromise their union and create an unavoidable separation

during cutting cake at consumption temperature.

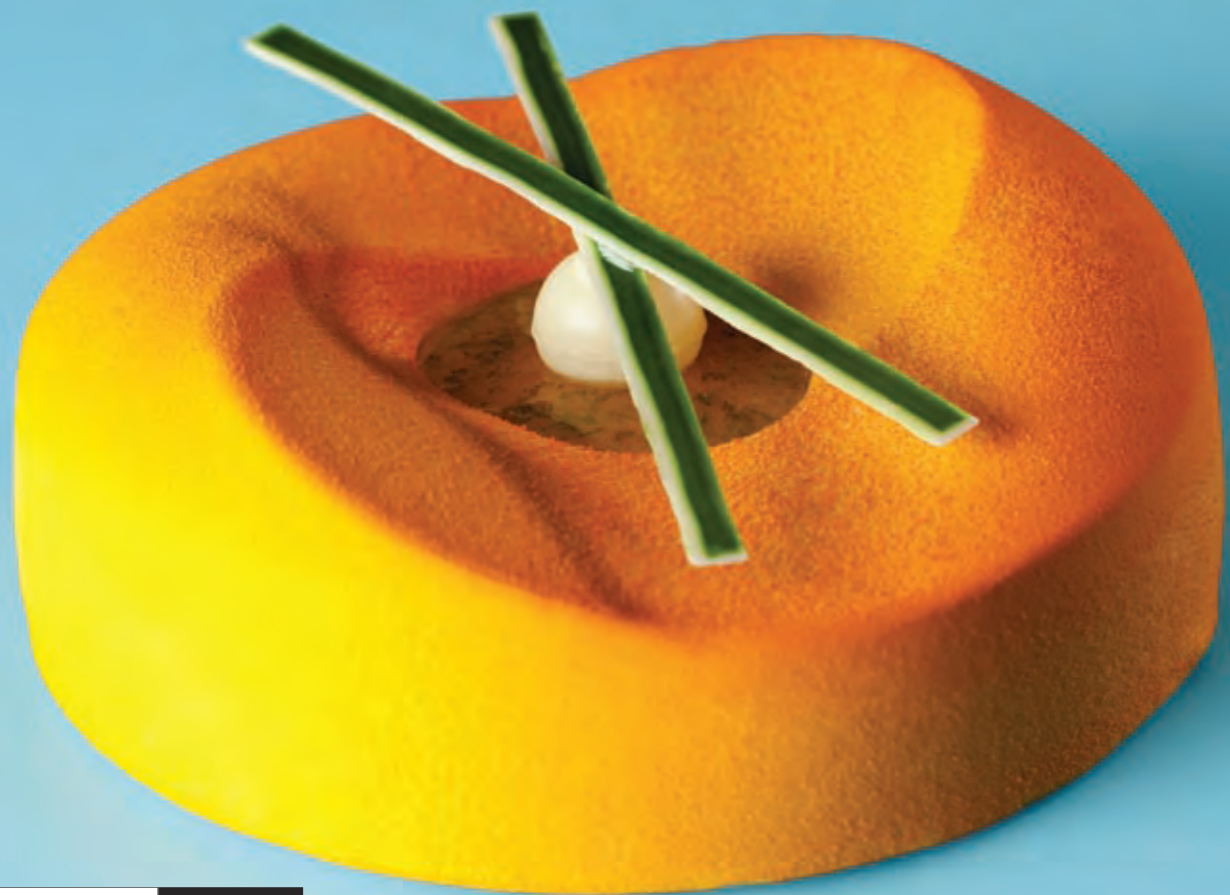
With PX061, all that do not happen. In fact, the indents have a height of 3 cm (1.18 in.), conceived to realize multiple layers in unique blocks, helping and rationalizing pastry chef's work.

Finally, being a silicone mould, inside PX061 it is possible to create different inserts, baked or frozen; e.g. a baked basis biscuit, a crispy cream, a mousse in the middle and a jelly on the surface... all with a unique mould!



# PK 003

Ø 180 H 60 mm  
Ø 7.08 H 2.36 in.  
6 pcs + vassoio / tray



REGISTERED DESIGN

# PK 004

Ø 180 H 45 mm  
Ø 7.08 H 1.77 in.  
6 pcs + vassoio / tray



REGISTERED DESIGN