

# SPV ●

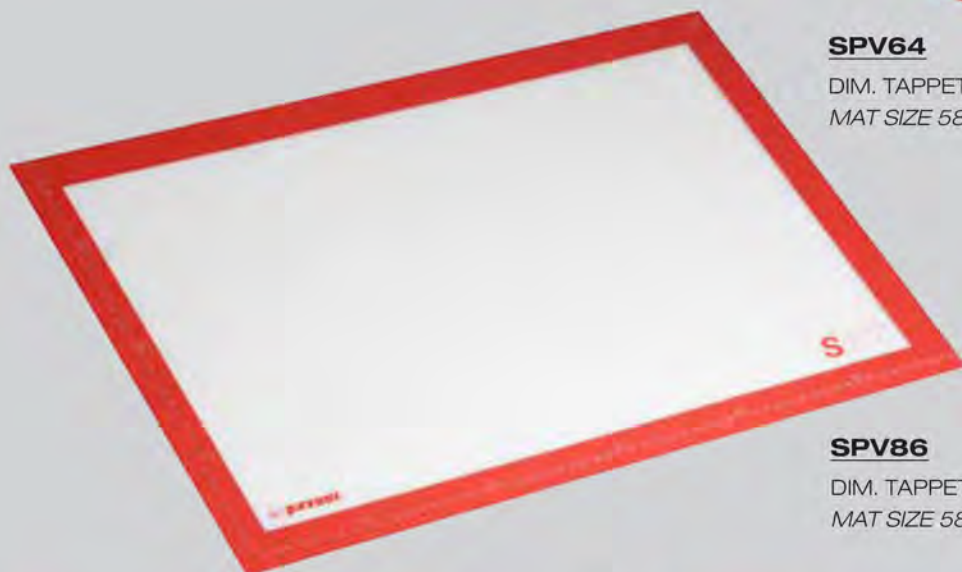
## SPV53

DIM. TAPPETO 520 X 315 mm / DIM. TEGLIA 530 X 325 mm  
MAT SIZE 520 X 315 mm / TRAY SIZE 530 X 325 mm



## SPV64

DIM. TAPPETO 585 X 385 mm / DIM. TEGLIA 600 X 400 mm  
MAT SIZE 585 X 385 mm / TRAY SIZE 600 X 400 mm



## SPV86

DIM. TAPPETO 585 X 385 mm / DIM. TEGLIA 600 X 400 mm  
MAT SIZE 585 X 385 mm / TRAY SIZE 600 X 400 mm



### LA MASSIMA ANTIADERENZA PER I MASSIMI RISULTATI

SPV® è la nuova linea di tappetini antiaderenti in silicone ideata da Pavoni Italia ed è adatta sia per la cottura sia per la surgelazione di prodotti da pasticceria, gelateria, ristorazione e per l'industria dolciaria in genere. Ogni tappetino è realizzato in tessuto di vetro rivestito da silicone alimentare su entrambi i lati; grazie alla propria "naturale" antiaderenza non scivola sul piano di lavoro e non necessita di essere ingrassato. SPV® può essere utilizzato per realizzare prodotti di pasticceria da cuocere su teglie e per altre numerose applicazioni; rappresenta infatti lo strumento ideale sul quale lavorare lo zucchero, il cioccolato, il caramello, realizzare decorazioni per dolci da pasticceria e per spianare ogni tipologia di pasta senza dover infarinare. SPV® può essere utilizzato a temperature da -40°C a +280°C ed è idoneo all'impiego in forni statici, forni ventilati, forni automatici ed in forni a microonde. Il tappetino deve essere posto su una griglia o su di una placca preferibilmente forata. Non richiede una particolare manutenzione e può essere pulito semplicemente con acqua calda ed una spugna morbida. La linea di tappetini SPV® si compone di due referenze, SPV53 - mm. 520x315, misura "Gastronorm" per il settore Horeca e SPV64 - mm. 585x385 per il settore Arte Bianca. Ogni tappetino può essere inoltre personalizzato con marchi e loghi. SPV® è conforme alle legislazioni europee ed americane riguardanti i materiali atti al contatto con sostanze alimentari.

### THE MAXIMUM NON-STICKNESS FOR THE BEST OUTCOME

SPV® is the new line of non-stick silicone mats conceived by Pavoni Italia. It is perfect to be used either for baking or freezing processes of products realized by patisseries, ice-cream parlours, restaurant and confectionery industries. Every mat is made of glass fiber and coated on both sides with silicon for foodstuffs. Thanks to its non-sticking feature, it does not slip and there is no need to grease it. SPV® can be used to make pastry products that are ready to be cooked on trays and for other several applications; in fact it is the ideal tool on which to work sugar, chocolate, caramel, to create decorations for cakes and for rolling out any kind of dough without using flour. SPV® resists to temperatures from -40°C to +280°C and it's suitable to be used in static, ventilated, automatic or microwave ovens. The mat must be placed on a grill or a perforated tray. It can be simply cleaned up using a soft sponge under hot running water. The SPV® line includes two references, SPV64 - 585x385 mm. and SPV53 - 520x315 mm, a "Gastronorm" size for the Ho.re.ca sector. On demand, every mat can be also customized with company logos. SPV® is in compliance with European and American rules concerning materials foodstuff.