

HAND MADE IN  MILANO ITALY.

COMMERCIAL LINE

 **la Pavoni** [®]
Dal 1905 macchine per caffè

lapavoni.com





+10 years

Welcome

La Pavoni è dotata di un sistema di qualità e di gestioni in conformità alla norma ISO 9001:2008; certificati dalla Federazione Certificazione Italiana sistema di qualità aziendali CISQ.

La Pavoni is endowed by a quality system and by managements' systems in conformity with the regulation ISO 9001:2008; certified by the Italian Certification Federation, systems of business quality CISQ.

La Pavoni est douée d'un système de qualité et de systèmes de gestion en conformité à la norme ISO 9001:2008; certifiés de la Federation Attestation Italienne systèmes de qualité d'entreprise CISQ.

La Pavoni verfügt über ein Qualitätssystem und über Führungssysteme, die der ISO 9001:2008; Entsprechen, diese ist vor der italienischen Vereinigung für Betriebsqualität CISQ bestätigt.





BAR

2G

3G

4G

HOTEL

2G



BAR M

2G

3G

4G

Modello Bar M

Macchina per caffè espresso semiautomatica ad erogazione continua, comando erogazione con interruttore luminoso ed elettrovalvola. Gruppo stampato in ottone nichelato con camera di infusione caffè verticale e sistema di pressurizzazione.

Semi-automatic, continuous brewing espresso coffee machine with push button, power indicator light and electro valve. Press-forged nickeled brass groups with vertical infusion chamber and pressurisation system.

Machine à café espresso semi-automatique à débit continu, bouton avec voyant lumineux et électrovalve. Groupe frappée en laiton nickelé avec chambre d'infusion verticale et système de pressurisation.

Halbautomatische Espressokaffeemaschine mit Dauerauslauf und manueller Dosierung durch Betätigen des Leuchtschalters und Magnetventils. Brühgruppe aus vernickeltem Messing mit vertikale Vorbrühkammer und Überdrucksystem.

2G



2G

3G

4G

BAR S

3G

Modello BAR S

Macchina per caffè espresso semiautomatica ad erogazione continua, comando erogazione a levetta con microinterruttore. Gruppo stampato in ottone cromato con camera d'infusione caffè a valvole.

Semiautomatic continuous brewing espresso coffee machine, controlled by means of a lever and microswitch. Press-forged chromed brass groups with valves infusion chamber.

Machine à café espresso semi-automatique à débit continu; touche du débit à levier avec microinterrupteur. Groupe frappée en laiton chromé avec chambre d'infusion à valves.

Halbautomatische Espressokaffeemaschine mit Dauerauslauf und manueller Dosierung durch Betätigen des Auslaufhebels mit Mikroschalter. Brühgruppe aus verchromtem Messing mit Vorbrühkammer.



BAR L

2G

3G

4G

Modello Bar L

Macchina per caffè espresso a leva con gruppi in ottone cromati, con movimento meccanico. Permettono, grazie ad un apposito dispositivo che controlla l'afflusso al gruppo della sola acqua calda, di mantenere la temperatura di erogazione sempre costante per il miglior sfruttamento del caffè.

Lever espresso coffee machine with chromed brass groups. With mechanical movement. Thanks to a special device which lets the hot water only into the group, keeps the brewing pressure always at the same level for a better exploitation of the coffee.

Machine à café espresso à levier avec des groupes en laiton chromé, actionnés par un mouvement mécanique. Grâce à un dispositif qui contrôle l'entrée au groupe de l'eau chaude seulement, ces groupes gardent toujours la température de débit au même niveau, pour mieux exploiter le café.

Espressokaffeemaschine mit Handhebel und Brühgruppen aus verchromtem Messing, mit manueller Dosierung durch Betätigen des Handhebels. Dank einer speziellen Vorrichtung, die den Heißwasserzulauf kontrolliert, herrscht stets eine konstante Brühtemperatur.



3G



BAR M / S / L	BAR M	BAR S	BAR L
Gruppo stampato in ottone nichelato con camera di infusione caffè verticale e sistema di pressurizzazione. Groups made with press-forged brass and chrome plated, with vertical infusion chamber and pressurisation system. Groupe frappée en laiton nickelé avec chambre d'infusion verticale et système de pressurisation. Gedruckte Gruppe aus vernickelte Messing mit stechend Kaffeefusionsraum und Drucksystem.	✓		
Gruppo stampato in ottone cromato con camera di infusione caffè a valvole. Press forged chromed brass groups with valves infusion chamber. Groupe frappée avec chambre d'infusion à valves. Brühgruppen aus verchromtem Messing mit Vorbrühkammer.		✓	
Gruppo in ottone cromato con movimento meccanico. Chromed brass group with mechanical movement. Groupe en laiton chromé avec mouvement mécanique. Brühgruppen aus verchromten Messing, mit manueller Dosierung durch Betätigen des Handhebels.			✓
Caldaia in rame dotata di scambiatore di calore trasversale con iniettori anteriori per ogni gruppo. Boiler in copper equipped with transversal heat exchangers and front injectors for each group. Chaudière en cuivre, dotée d'échangeurs transversaux de chaleur avec injecteurs antérieurs pour chaque groupe. Boiler aus Kupfer mit transversalen Wärmeaustauschsystem mit vornen Injectoren für jeden Gruppen.	✓	✓	
Sistema di circolazione idraulica termosifonica indipendente per ogni gruppo. Independent radiator hydraulic system for every group. Système de circulation de l'eau à thermo-siphon indépendante pour chaque groupe. Wasserkreislaufsystem mit separatem Heißwasserzulauf zu jeder Brühgruppe.	✓	✓	
Pulsante carico manuale acqua in caldaia. Manual boiler water charge button. Bouton pour la charge manuelle de l'eau dans la chaudière. Schalter Wasserstandsregler im Boiler.	✓	✓	✓
Scald tazze elettrico indipendente con indicatore luminoso. Independent electrical cups warmer with warning light. Chauffe tasses électrique indépendant avec indicateur lumineux. Elektrischer Tassenwärmer mit Lichtanzeige.	○	○	○
Dispositivo anti-vuoto. Anti-vacuum valve. Dispositif anti-appel. Antivakuumschutz.	✓	✓	✓
Manometro doppia scala per il controllo della pressione pompa e caldaia. Double scale gauge for pump and boiler pressure control. Manomètre à double échelle pour le contrôle de la pression de la pompe et de la chaudière. Manometer mit doppelter Skala zur Kontrolle des Pumpen- und Boilerdrucks.	✓		
Manometro per il controllo della pressione caldaia. Manometer for the boiler pressure control. Manomètre pour le contrôle de la pression en chaudière. Manometer zur Kontrolle des Kesseldrucks.		✓	✓
Funzione di Pre-infusione. Pre-infusion function. Fonction de pre-infusion. Vor-Infusion Funktion.	✓		
Erogazione acqua calda miscelata. Mixed hot water endowment. Débit d'eau chaude. Gemischte Heißes Wasser – Entnahme.	✓		
Autolivello elettronico. Electronic automatic water level. Niveau automatique électronique. Elektronischer Wasserstandsregler.	○	○	○
Controllo a vista del livello acqua. Water level control with sight glass. Contrôle a vue du niveau de l'eau. Wasserstandsregler mit Wasserstandsanzeige.	✓	✓	✓
Una lancia vapore snodabile. One flexible steam jet. Une lance vapeur réglable. Dampfahn schwenkbar.	✓	✓	✓
Seconda lancia vapore snodabile. Second flexible steam jet. Deuxième lance vapeur articulable. Zweiter Dampfahn schwenkbar.	○	○	○
Un rubinetto erogazione acqua calda con lancia snodabile. One hot water tap with flexible jet. Un robinet débit eau chaude avec lance vapeur réglable. Heißwasser-auslauf schwenkbar.	✓	✓	✓
Cappuccino Automatic BAR. Cappuccino Automatic BAR. Cappuccino Automatic BAR. Cappuccino Automatic BAR.	○	○	○
Maniglie telescopiche per trasporto macchina. Telescopic handles for the machine carriage. Poignées télescopiques pour le transport de la machine. Ausziehbare Transportgriffe.	✓	✓	✓
Riscaldamento elettrico con termostato di sicurezza. Electrical heating up with safety thermostat. Chauffage électrique avec thermostat de sécurité. Elektrische Heizung mit Sicherheitsthermostat.	✓	✓	✓
Riscaldamento a Gas. Gas heating. Chauffage à Gaz. Gas-Heizung.	○	○	○
Elettropompa: interna di serie. Electropump: internal included. Electropompe: interne de série. Elektropumpe: serienmäßig intern.	✓	✓	
Colori: Rosso Rubino, Grigio Metallizzato, Nero Dorato. Colours: Ruby Red, Metal Grey, Golden Black. Couleurs: Rouge Rubis, Gris Métallisé, Noir Doré. Farben: Rubin Rot, Grau Metallisiert, Schwarz Vergoldet.	✓	✓	✓
Voltaggio: V. 230 – V. 230/3 – V. 400/3N (50/60 Hz.). Voltage: V. 230 – V. 230/3 – V. 400/3N (50/60 Hz.). Voltage: V. 230 – V. 230/3 – V. 400/3N (50/60 Hz.). Spannungsversorgung: V. 230 – V. 230/3 – V. 400/3N (50/60 Hz.).	✓	✓	✓
Resistenza - W. Heating element - Resistance - W. Anschlußleistung: 2 g 4370 W. – 3 g 5465 W. – 4 g 6555	✓	✓	✓
Larghezza: L mm - profondità: P mm - altezza: A mm. Width: L mm - depth: P mm - height: A mm. Largeur: L mm - profondeur: P mm - hauteur: A mm. Breite: L mm - Tiefe: P mm - Höhe: A mm.	2G 780 x 555 x 530 3G 990 x 555 x 530 4G 1200 x 555 x 530	2G 780 x 555 x 530 3G 990 x 555 x 530 4G 1200 x 555 x 530	2G 780 x 555 x 530 3G 990 x 555 x 530 4G 1200 x 555 x 530

HAND MADE IN  MILANO ITALY.

+10 years

La Pavoni S.p.A. - via Privata Gorizia, 7 - 20098 San Giuliano Milanese (MI) - Italy
Telefono +39 02 98217.1 - Fax +39 02 9821787
www.lapavoni.com e-mail: espresso@lapavoni.it

lapavoni.com