
"LA PAVONI„

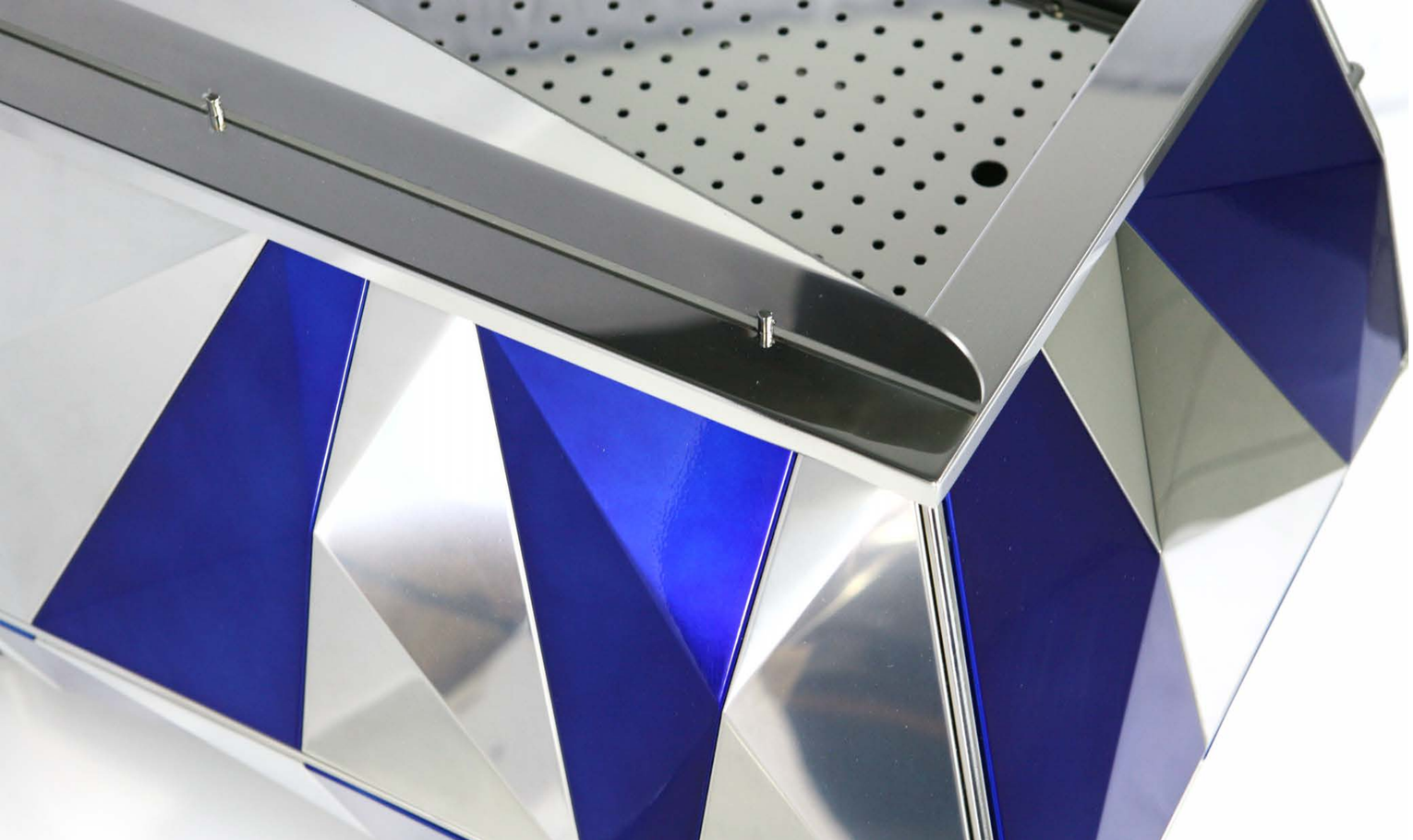
“Il vero design non ha stile,
non ha moda; se l’oggetto è giusto,
dura per sempre.”
Bruno Munari.

1955 Concorso... 2015 Diamante.
The masterpiece is back.

“The real design has no style,
no fashion; if the article is right,
it lasts forever.”
Bruno Munari.

Carrozzeria in acciaio INOX AISI 304
Stainless steel body AISI 304





EXTRAORDINARY CRAFTSMANSHIP

Dall'estro creativo di due grandi designer italiani rinasce Diamante, macchina da bar che rende l'arte di servire buon caffè un momento indimenticabile.

Perfetta sintesi di stile e genialità, Diamante ritorna nelle versioni a 2 o 3 gruppi, automatica, semiautomatica e a leva, con un cuore tecnologico completamente rinnovato ma con un'estetica fedele al modello nato negli anni '50.

Le finiture più accurate e i materiali selezionati offrono al pubblico più esigente una macchina per il caffè dal design inimitabile e senza tempo.

By the creativity of two great Italian designers reborns Diamante, bar coffee machine that makes the art of serving good coffee an unforgettable moment.

A perfect blend of style and genius, Diamante returns in the versions at 2 or 3 groups, automatic, semi automatic and lever, with a technological heart completely renewed but with a faithful aesthetic to the model born in the fifties.

The most accurate finishing and the selected materials offer to the most demanding public a coffee machine with an unique and timeless design.

Italian Design

La Pavoni serie Concorso è nata da un concorso indetto fra tutti gli ingegneri, architetti e progettisti italiani.

The Pavoni Concorso range was born from a Competition announced to all italian engineers, architects and designers.





Protagonista di questa macchina è la carrozzeria, in lamiera metallica preverniciata, formata da elementi geometrici e modulari che, composti tra loro, variandone il numero ed il colore danno vita a macchine di diversa lunghezza e ai più vari accostamenti cromatici.

A leading role for this machine was played by the framework in pre-painted sheet metal, formed by geometrical and modular elements which, once combined together, by varying the number and colour, created machines in different lengths and the most varied colour combinations.

Gruppo stampato in ottone cromato con camera di infusione caffé a valvole

Press forged chromed brass groups with valves infusion chamber





2GR L



2GR S



2GR SV



3GR L



3GR S



3GR SV





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

Controllo del profilo
di pressione di erogazione.

Brewing pressure
profiling control.







SCHEDA TECNICA
TECHNICAL SHEET

	S	SV	L
Gruppo stampato in ottone cromato con camera di infusione caffè a valvole. Press forged chromed brass groups with valves infusion chamber.	●		
Gruppo stampato in ottone cromato con camera di infusione caffè verticale e sistema di pressurizzazione. Groups made with press-forged brass and chrome plated, with vertical infusion chamber and pressurization system.		●	
Gruppo in ottone cromato con movimento meccanico. Chromed brass group with mechanical movement.			●
Sistema di circolazione idraulica termosifonica indipendente per ogni gruppo. Indipendent radiator hydraulic system for every group.	●	●	
Controllo del profilo di pressione di erogazione. Brewing pressure profiling control.	●	●	●
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.	●	●	
Pulsante carico manuale acqua in caldaia. Manual boiler water charge button.	●	●	●
Scaldatazze elettrico indipendente con indicatore luminoso. Independent electrical cups warmer with warning light.		●	
Dispositivpo anti-vuoto. Anti-vacuum valve.	●	●	●
Manometro per il controllo della pressione caldaia. Manometer for the boiler pressure control.	●	●	●
Manometro per il controllo della pressione pompa. Gauge for pump pressure control.	●	●	
Funzione di Pre-infusione. Pre–infusion function.		●	
Autolivello elettronico. Electronic automatic water level.	●	●	●
Controllo a vista del livello acqua. Water level control with sight glass.	●	●	●
Due lance vapore snodabili. Two flexible steam jet.	●	●	●
Un rubinetto erogazione acqua calda con lancia snodabile. One hot water tap with flexible jet.	●	●	●
Maniglie telescopiche per trasporto macchina. Telescopic handles for the machine carriage.	●	●	●
Riscaldamento elettrico con termostato di sicurezza. Electrical heating up with safety thermostat.	●	●	●
Riscaldamento a Gas. Gas heating.	●		●
Elettropompa: interna di serie. Electropump: internal included.	●	●	
Colori: Rosso, Blu. Colours: Red, blue.	●	●	●
Voltaggio: V. 230 – V. 230/3 – V. 400/3N (50/60 Hz.). Voltage: V. 230 – V. 230/3 – V. 400/3N (50/60 Hz.).	●	●	●
Resistenza: 2 gruppi 4370 W. – 3 gruppi 5465 W. Heating element: 2 groups 4370 W. – 3 groups 5465 W.	●	●	●
Capacità caldaia. Boiler capacity.	2 GR lt. 14 3 GR lt. 22,5		
Larghezza: L mm - profondità: P mm - altezza: A mm. Width: L mm - depth: P mm - height: A mm	2 GR 890 x 625 x 650 3 GR 1110 x 625 x 650		



"LA PAVONI"

+110 years

HAND MADE IN MILANO ITALY.

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