

desiderio
geniale

desiderio

Macchina per caffè espresso a dosatura elettronica, controllo della temperatura dei singoli gruppi e della caldaia con tecnologia Termopid.
Display touch screen per la gestione dei comandi di erogazione con quattro livelli di dosatura programmabile.
Carrozzeria in acciaio inox AISI 304 e gruppi stampati in ottone cromato.

la Pavoni

Espresso coffee machine with electronic dosing, temperature control of each group and boiler by Thermopid technology.
Touch screen display for the programmable coffee settings.
Body in stainless steel AISI 304 and chromed brass groups.



Controllo temperatura del gruppo e della caldaia con Termopid.

Group and boiler temperature control by Thermopid system.

Display touch screen multifunzionale.

Touch screen multifunctional display.

Display per visualizzazione temperatura gruppo e tempo erogazione caffè.

Display indicating the group temperature and elapsed time of coffee brewing.

Pulsanti luminosi rinforzati in acciaio per comando erogazione caffè.

Bright reinforced pushbuttons in steel for coffee brewing.



Manometri per controllo pressione pompa e caldaia.

Manometers for pump and boiler pressure control.

Lancia snodabile erogazione vapore in acciaio inox.

Flexible steam wand in stainless steel.

Rubinetto erogazione acqua calda.

Hot water tap.

Gruppo stampato in ottone cromato con camera d'infusione verticale.

Press-forged group in chromed brass with vertical infusion chamber.

Bacinella e griglia in acciaio inox AISI 304.

Drip-tray and grid in stainless steel AISI 304.

	larghezza / *width*	profondità / *depth*	altezza / *height*
2 GRUPPI/GROUPS	781 mm	537mm	550mm
3 GRUPPI/GROUPS	990 mm	537mm	550mm

geniale V

Macchina per caffè espresso a dosatura elettronica, controllo della temperatura della caldaia con tecnologia Termopid.
Carrozzeria in acciaio inox AISI 304 e gruppi stampati in ottone cromato.
Caldaia in rame dotata di scambiatori di calore trasversali con iniettori anteriori per ogni gruppo.

la Pavoni

Espresso coffee machine with electronic dosing, temperature control of each group and boiler by Thermopid technology.
Body in stainless steel AISI 304 and chromed brass groups.
Copper boiler with transversal heat exchangers and front injectors for each group.



Carrozzeria in acciaio inox AISI 304.

Body in stainless steel AISI 304.

Pulsanti luminosi rinforzati in acciaio per comando erogazione caffè.

Bright reinforced pushbuttons in steel for coffee brewing.

Display per visualizzazione temperatura caldaia e tempo erogazione caffè.

Display indicating the boiler temperature and elapsed time of coffee brewing.

Controllo temperatura della caldaia con Termopid.

Boiler temperature control by Thermopid system.



Manometri per controllo pressione pompa e caldaia.

Manometers for pump and boiler pressure control.

Lancia snodabile erogazione vapore in acciaio inox.

Flexible steam wand in stainless steel.

Rubinetto erogazione acqua calda.

Hot water tap.

Gruppo stampato in ottone cromato con camera d'infusione verticale.

Press-forged group in chromed brass with vertical infusion chamber.

Bacinella e griglia in acciaio inox AISI 304.

Drip-tray and grid in stainless steel AISI 304.

	larghezza / *width*	profondità / *depth*	altezza / *height*
2 GRUPPI/GROUPS	704 mm	515mm	550mm
3 GRUPPI/GROUPS	914 mm	515mm	550mm

geniale M

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

la Pavoni

Semi-automatic, continuous brewing espresso coffee machine with illuminated push-buttons and solenoid valve.
Press-forged chromed-brass groups with vertical infusion chamber and pressurisation system.



Carrozzeria in acciaio inox AISI 304.

Body in stainless steel AISI 304.

Pulsanti luminosi rinforzati in acciaio per comando erogazione caffè.

Bright reinforced pushbuttons in steel for coffee brewing.



Manometri per controllo pressione pompa e caldaia.

Manometers for pump and boiler pressure control.

Lancia snodabile erogazione vapore in acciaio inox.

Flexible steam wand in stainless steel.

Rubinetto erogazione acqua calda.

Hot water tap.

Gruppo stampato in ottone cromato con camera d'infusione verticale.

Press-forged group in chromed brass with vertical infusion chamber.

Bacinella e griglia in acciaio inox AISI 304.

Drip-tray and grid in stainless steel AISI 304.

	larghezza / *width*	profondità / *depth*	altezza / *height*
2 GRUPPI/GROUPS	704 mm	515mm	550mm
3 GRUPPI/GROUPS	914 mm	515mm	550mm

PRINCIPALI CARATTERISTICHE TECNICHE *MAIN TECHNICAL FEATURES*	GENIALE M	GENIALE V	DESIDERIO
Gruppo stampato in ottone cromato con camera di infusione caffè verticale e sistema di pressurizzazione *Press-forged groups in chromed brass, with vertical infusion chamber and pressurisation system*	✓	✓	✓
Sistema di circolazione idraulica termosifonica indipendente per ogni gruppo *Independent thermosyphonic circuit each group*	✓	✓	
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*	✓	✓	✓
Display touch screen multifunzione, 5 lingue selezionabili (italiano, inglese, francese, tedesco, spagnolo) *Touch- screen multi-functional display, with 5 selectable languages (Italian, English, French, German, Spanish)*			✓
Controllo temperatura caldaia con sistema PID *Boiler temperature control with PID system*		✓	✓
Controllo temperatura gruppi erogazione con sistema PID *Groups temperature control with PID system*			✓
Programmazione di quattro dosature per ogni gruppo *Four programmable doses for each group*		✓	✓
Pulsante carico manuale acqua in caldaia *Manual boiler water charge button*	✓	✓	✓
Scaldatazze elettrico *Electrical cup-warmer*	✓	✓	✓
Interruttore luminoso scaldatazze *Bright cup-warmer switch*	✓	✓	✓
Dispositivo 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 *Manometer for pump pressure control*	✓	✓	✓
Funzione di pre-infusione *Pre–infusion function*		✓	✓
Autolivello elettronico *Electronic automatic water level*	✓	✓	✓
Vetrolivello per controllo riempimento acqua *Glass water level control*	✓	✓	✓
Due lancie vapore snodabili inox *Two flexible stainless steel steam wands*	✓	✓	✓
Rubinetto erogazione acqua calda *Hot water dispenser*	✓	✓	✓
Riscaldamento elettrico con termostato di sicurezza *Electrical heating with safety thermostat*	✓	✓	✓
Elettropompa interna di serie *Internal rotary pump included*	✓	✓	✓
Accensione e spegnimento automatico con timer *Automatic switch-on/off with timer*			✓
Funzione "Eco" (riduzione temperatura caldaia e gruppi dopo tempo impostato inattività macchina) *"Eco" function (decrease of boiler and groups temperature after a set time of idleness)*			✓
Illuminazione zona lavoro barista *Barista lights*		✓	✓
Ciclo lavaggio gruppi automatico *Automatic group cleaning cycle*		✓	✓
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: 2 gruppi lt 13 – 3 gruppi lt 21 *Boiler capacity: 2 groups 13 L – 3 groups 21 L*			
Colori: Grigio RAL 7021; Bianco RAL 1013 *Colours: Gray RAL 7021; White RAL 1013*			

la Pavoni

HAND MADE IN MILANO ITALY.

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

www.lapavoni.com

