HAND MADE IN MILANO ITALY.

COMMERCIAL LINE

la Pavoni®

Dal 1905 macchine per caffè

lapavoni.com


AVONI



+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.

CE

CISQ ISO 9001:2008

IQNet CERTIFIED MANAGEMENT SYSTEM


1a
PAVONI

BART

2G 3G



2G 3G

BART L



Modello BART 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 mechanique. 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 Vor- richtung, die den Heißwasserzulauf kontrolliert, herrscht stets eine konstante Brühtemperatur.

BART M

2G 3G

Modello BarT 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 3G

BART V

2G



Modello BART V

Macchina per caffè espresso elettronica, dosatura volumetrica programmabile, comando erogazione digitale a membrana e microprocessore, pulsantiera con 4 selezioni dose caffè e tasto per erogazione continua e stop per ogni gruppo. Gruppo stampato in ottone nichelato con camera di infusione caffè verticale e sistema di pressurizzazione.

Electronic programmable dosing espresso machine with digital control pad and microprocessor. Four cup size selections including continuous brewing and a stop button. Press-forged nickeled brass groups with vertical infusion chamber and pressurisation system.

Machine à café électronique avec dosage programmable; commande débit café par clavier à membrane et microprocesseur; quatre dosages programmables du café, touche pour débit continu et arrêt pour chaque groupe. Groupe frappée en laiton nickelé avec chambre d'infusion verticale et système de pressurisation.

Elektronische Espressokaffeemaschine mit programmierbarer volumetrischer Dosierung. Digitale Microprozessorsteuerung mit Bedienpanel für vier veschiedene Kaffeeportionen. Brühgruppe aus vernickeltem Messing mit vertikale Vorbrühkammer und Überdrucksystem.

TECHNICAL SHEET

BAR T L / M / V	BART L	BART M	BART V
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 Kaffeeinfusionsraum und Drucksystem.		✓	✓
Gruppo in ottone cromato con movimento meccanico. Chromed brass group with mechanical movement. Groupe en laiton chromé avec mouvement mechanique. 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. Indipendent 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 Wasserstands-regler im Boiler.	✓	○	○
Scaldatazze elettrico indipendente con indicatore luminoso. Independent electrical cups warmer with warning light. Chauffe tasses éléctrique indépendant avec indicateur lumineux. Elektrischer Tassenwärmer mit Lichtanzeige.	○	○	○
Dispositivo anti-vuoto. Anti-vacuum valve. Dispositif anti-appel. Antivakuumschutz.	✓	✓	✓
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.	✓		
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.		✓	✓
Funzione di Pre-infusione. Pre–infusion function. Fonction de pre-infusion. Vor-Infusion Funktion.			✓
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 réglabe. Dampfhahn schwenkbar.	✓	✓	✓
Seconda lancia vapore snodabile. Second flexible steam jet. Deuxième lance vapeur articulable. Zweiter Dampfhahn 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. Heißwasserauslauf schwendkbar.	✓	✓	✓
Cappuccino Automatic BAR. Cappuccino Automatic BAR. Cappuccino Automatic BAR. Cappuccino Automatic BAR.	○	○	○
Riscaldamento elettrico con termostato tripolare di sicurezza a riarmo manuale. Electrical heating up with three poles manual reset safety thermostat. Chauffage électrique avec thermostat de sécurité à trois pôles à rétablissement manuel. Elektrische Heizung mit dreipolig manuell rückstellbarem Sicherheitsthermostat.	✓	✓	✓
Riscaldamento a Gas. Gas heating. Chauffage à Gaz. Gas-Heizung.	○	○	○
Elettropompa: interna di serie; esterna a richiesta. Electropump: internal included; external on request. Electropompe: interne de série; externe sur demande. Elektropumpe: serienmäßig intern; extern auf Anfrage.		✓	✓
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: 2 gruppi 4370 W. – 3 gruppi 5465 W. Heating element: 2 groups 4370 W. – 3 groups 5465 W. Resistance: 2 groupes 4370 W. – 3 groupes 5465 W. Anschlußleistung: 2 gruppen 4370 W. – 3 gruppen 5465 W.	✓	✓	✓
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 700 x 522 x 510 3G 900 x 522 x 510	2G 700 x 522 x 510 3G 900 x 522 x 510	2G 700 x 522 x 510 3G 900 x 522 x 510

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

1P234 - Rev 1

lapavoni.com