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

CERTIFIED IQNet MANAGEMENT SYSTEM


1a
PAVONI

CAFÉ

2G

PUB

1G 2G



1G 2G

PUB V

2G



Modello Pub 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 cups size selections including continuous brewing and a stop button. Press-forged nickeled brass groups with vertical infusion chamber and pressurisation system.

Machine à café espresso électronique, dosage volumétrique programmable, commande débit café par clavier à membrane et microprocesseur, commande avec 4 dosages programmables du café, une 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 und Dauerauslauf mit Stoptaste pro Brühgruppe. Brühgruppe aus vernickeltem Messing mit vertikale Vorbrühkammer und Überdrucksystem.

PUB EV

1G

Modello Pub EV

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. Serbatoio acqua estraibile.

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

Machine à café espresso électronique, dosage volumétrique programmable, commande débit café par clavier à membrane et microprocesseur, commande avec 4 dosages programmables du café, une touche pour débit continu et arrêt pour chaque groupe. Groupe frappée en laiton nickelé avec chambre d'infusion verticale et système de pressurisation. Réservoir d'eau amovible.

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

1G





1G

1G

PUB EL

Modello Pub E L

Macchina per caffè espresso a leva con gruppo in ottone cromato, con movimento meccanico. Permette, 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 Vorrichtung, die den Heißwasserzulauf kontrolliert, herrscht stets eine konstante Brühtemperatur.

PUB M

2G

Modello Pub 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



1G



1G

PUB EM

Modello Pub EM

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. Serbatoio acqua estraibile.

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. Removable water tank.

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. Réservoir d'eau amovible.

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

TECHNICAL SHEET

PUB	PUB EL	PUB EM	PUB EV	PUB M	PUB 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 pressurization 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 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 mechanique. Brühgruppen aus verchromtem 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. Independant radiator hydraulic system for every group. Système de circulation de l'eau à thermosiphon indépendant pour chaque groupe. Wasserkreislaufsystem mit Einzel Heißwasserzulauf zu jeden Brühgruppe.		✓	✓	✓	✓
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.	✓	✓	✓	✓	✓
Regolatore automatico elettronico del livello acqua in caldaia. Automatic electronic water level control in the boiler. Régulateur automatique électronique du niveau d'eau dans la chaudière. Automatische Regulierung des Wasserstands im Kessel	✓	✓	✓	✓	✓
Rubinetti a molla per erogazione acqua calda e vapore; 1 lancia vapore snodabile a 360°, 1 lancia acqua calda snodabile a 360° con dispositivo antispruzzo. Spring taps for hot water and steam; one 360° swivelling steam nozzle, one 360° swivelling hot water nozzle with anti-splash device. Robinets à resort pour eau chaude et vapeur: 1 tuyau vapeur orientable à 360°, 1 tuyau eau chaude orientable à 360° avec dispositif anti-jet. Federrückstellhähne zur Heißwasser- und Dampfausgabe; 1 um 360° drehbare Dampfdüse, 1 um 360° drehbare Heißwasserdüse mit Spritzwasserschutz.	✓	✓	✓	✓	✓
Cappuccino Automatic Bar con lancia vapore intercambiabile. Cappuccino Automatic Bar with interchangeable steam nozzle. Cappuccino Automatic Bar avec tuyau vapeur interchangeable. Cappuccino Automatic Bar mit ausfauschbarer Dampfdüse				○	○
Cappuccino Automatic (Linea Famiglia) con lancia vapore intercambiabile. Cappuccino Automatic (Domestic Line) with interchangeable steam nozzle. Cappuccino Automatic (Ligne Domestic) avec tuyau vapeur interchangeable. Cappuccino Automatic (Haushaltsgeräte) mit ausfauschbarer Dampfdüse.	✓	✓	✓		
Riscaldamento elettrico con termostato di sicurezza a riarmo manuale. Electrical heating up with manual reset safety thermostat. Chauffage électrique avec thermostat de sécurité à rétablissement manuel. Elektrische Heizung mit manuell rückstellbarem Sicherheitsthermostat.	✓	✓	✓	✓	✓
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.				✓	✓
Pompa a vibrazione potenza 50 W., portata 15 litri/ora con valvola di autoinnesco. Vibration pump power 50 W., flow 15 litres/hour with self-priming valve. Pompe à vibration puissance 50 W., débit 15 litres/heure avec valve auto-amorçante. Vibrationspumpe Leistung 50 W., Pumpleistung 15 Liter/Std. mit selbstentzünden Valve.	✓	✓	✓		
Serbatoio acqua trasparente estraibile, capacità 2,9 litri (Solo per modelli senza attacco a rete). Removable transparent water tank, capacity 2,9 litres (Only for type without connection to water mains). Réservoir d'eau transparent amovible, capacité 2,9 litres (Seulement pour models sans connexion au réseau principal de l'eau). Transparenter, herausnehmbarer Wassertank, Fassungsvermögen 2,9 Liter (Nur für Modell ohne netz anschluss).	✓	✓	✓		
Dispositivo di sicurezza con spia luminosa per mancanza acqua nel serbatoio (Solo per modelli senza attacco a rete). Safety device with warning light for water lack (Only for type without connection to water mains). Dispositif de sécurité avec témoin lumineux pour absence d'eau dans le réservoir (Seulement pour models sans connexion au réseau principal de l'eau). Sicherheitsvorrichtung mit Kontrollanzeige für fehlendes Wassertank (Nur für Modell ohne netz anschluss).	✓	✓	✓		
Collegamento alla rete idrica (Solo per modelli senza serbatoio acqua). Connection to water mains (Only for type without water tank). Raccordement au réseau principal de l'eau (Seulement pour models sans réservoir de l'eau). Anschluss an die Wasserleitung (Nur Für Modell ohne Wasser Tank).	✓	✓	✓	✓	✓
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: 120 V. 60 Hz. – 230 V. 50/60 Hz. Voltage: 120 V. 60 Hz. – 230 V. 50/60 Hz. Voltage: 120 V. 60 Hz. – 230 V. 50/60 Hz. Spannung: 120 V. 60 Hz. – 230 V. 50/60 Hz.	✓	✓	✓	✓	✓
Resistenza:1 Gruppo 120 V. 1500 W. – 230 V. 1500 W. Heating element: 1 Group 120 V. 1500 W. – 230 V. 1500 W. Résistance: 1 Groupe 120 V. 1500 W. – 230 V. 1500 W. Anschlußleistung: 1 Gruppe 120 V. 1500 W. – 230 V. 1500 W.	✓	✓	✓	✓	✓
Resistenza: 2 Gruppi 120 V. 1500 W. – 230 V. 3000 W. Heating element: 2 Groups 120 V. 3000 W. – 230 V. 3000 W. Résistance: 2 Groupes 120 V. 3000 W. – 230 V. 3000 W. Anschlußleistung: 2 Gruppen 120 V. 3000 W. – 230 V. 3000 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.	1G 380 x 522 x 510	1G 380 x 522 x 510	1G 380 x 522 x 510	1G 380x522x510 2G 500x522x510	1G 380x522x510 2G 500x522x510

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