

HAND MADE IN  MILANO ITALY.

 **la Pavoni** [®]

Dal 1905 macchine per caffè

COMMERCIAL LINE

lapavoni.com

Welcome

In tutto il mondo La Pavoni significa "Espresso",
un marchio che da oltre un secolo è riconosciuto come
l'eccellenza italiana nella produzione di macchine da caffè.

*All over the world La Pavoni means "Espresso",
a brand that for over a century has been recognized as the
Italian excellence in the production of coffee machines.*

HAND MADE IN  MILANO ITALY.

**The real italian
Espresso art
since 1905**



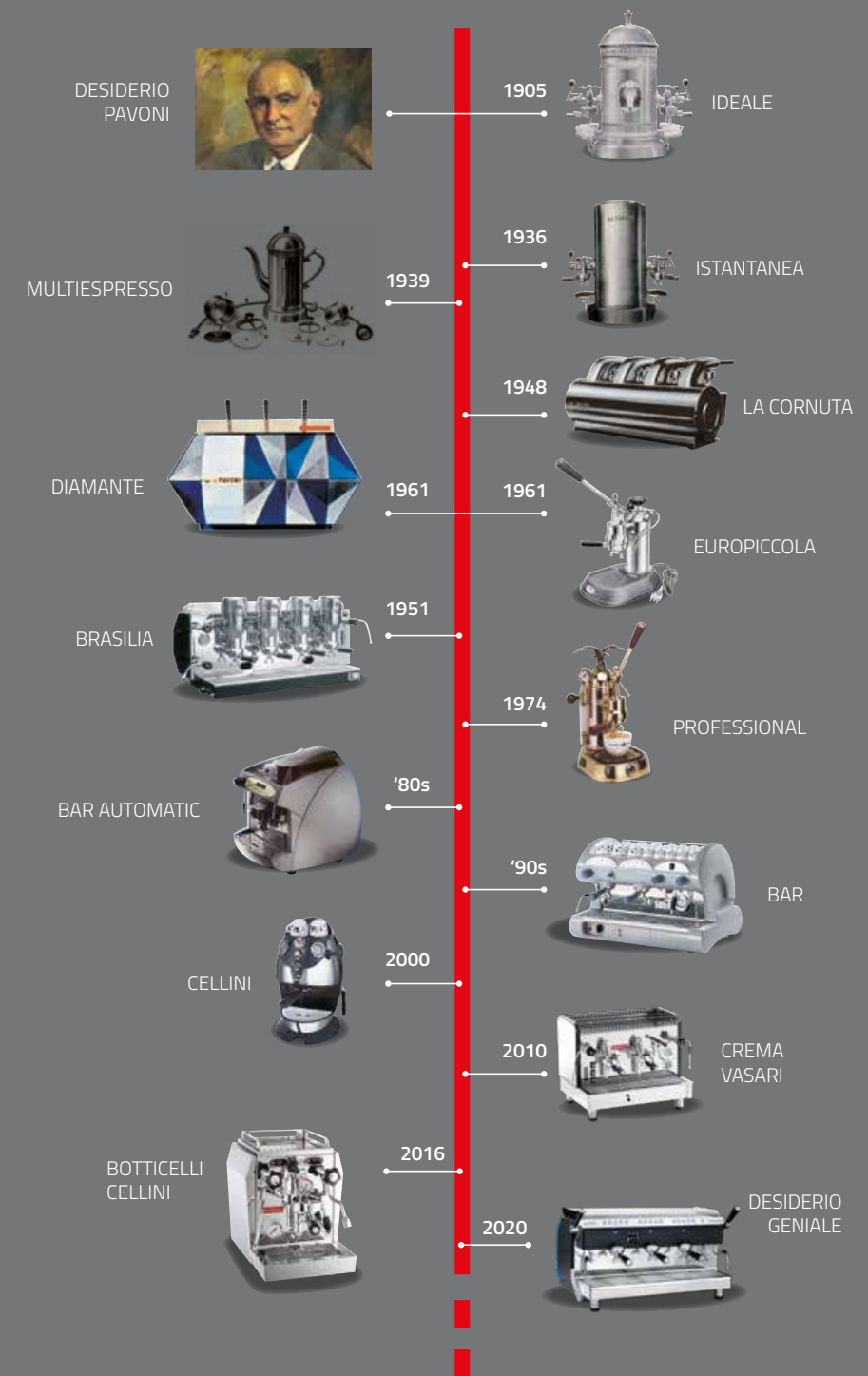
COMMERCIAL LINE

La Pavoni

La Pavoni fu fondata nel 1905 da Desiderio Pavoni in un piccolo laboratorio di Milano. La sua prima invenzione fu il portafiltro, il quale portò alla realizzazione della prima macchina per caffè espresso chiamata "Ideale"; nel 1948 la Pavoni costruì la prima macchina con caldaia orizzontale.

La Pavoni was founded in 1905 by Desiderio Pavoni in a little workshop in Milan. His first invention was the filter holder, which brought to the first espresso coffee machine called "Ideale", and in 1948 la Pavoni manufactured the first machine with horizontal boiler.

La Pavoni History of a legend



Know-how, creatività e stile, queste sono le qualità che scaturiscono dall'identità italiana di la Pavoni e caratterizzano l'impegno dell'azienda nel dare vita alle macchine da caffè. Motivi estetici a parte, l'identità di la Pavoni è espressione delle sue attuali origini italiane e del fatto che l'azienda sia appassionata di ciò che fa. La Pavoni mira a identificare e riflettere le caratteristiche distintive del design italiano come l'originalità di eleganza inventiva e la qualità del prodotto.

Know-how, creativity and style, these are the qualities that spring from la Pavoni's Italian identity and characterise the company's commitment to bringing coffee machines to life.

Aesthetic reasons aside, la Pavoni's identity is an expression of its actual Italian origins and the fact that the company is passionate about what it does. La Pavoni aims to identify and reflect the defining characteristics of Italian design such as inventive elegance originality and product quality.

la Pavoni is a historical Heritage



Leaders in
espresso coffee
machines



Desiderio & Geniale

10



Diamante

16



Bar T

22



Caffe & Pub

26



Semi Professional

32



Coffee grinders

36



2G DESIDERIO2VBEU
DESIDERIO2VNEU

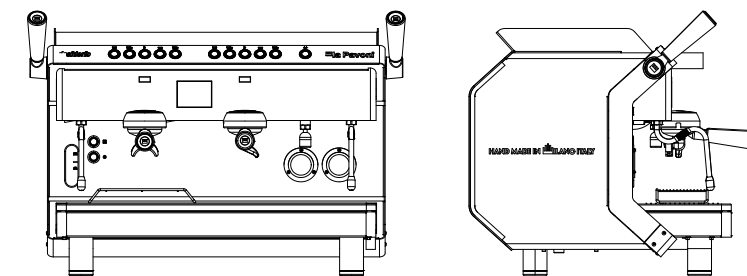
3G DESIDERIO3VBEU
DESIDERIO3VNEU

Desiderio V (AUTOMATIC)

L'ultima nata tra le macchine commerciali a marchio la Pavoni, la più innovativa e versatile, è la macchina da caffè top di gamma per il settore commerciale. Desiderio è il risultato di un'attenta ricerca volta a implementare funzioni sempre più interessanti per il barista, come il touch screen, utile a programmare tutte le funzioni della macchina.

The latest, most innovative and versatile of la Pavoni commercial series machines, the top of the range coffee machine for the commercial sector. Desiderio is the result of painstaking research aimed at implementing increasingly interesting features for the barista, such as the touch screen for programming all the machine functions.

Colori: Bianco perla - Nero
Colours: Pearl white - Black



	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Capacità caldaia Boiler capacity	Resistenza Heating element
2 Gruppi/Groups	781 mm	537mm	550mm	11,3 lt	4370 W
3 Gruppi/Groups	990 mm	537mm	550mm	18,3 lt	5465 W

Caratteristiche tecniche | Technical features

Optionals/Optional: 1, 2, 4, 5



Display touch screen

Doppio controllo temperatura
PID (caldaia e gruppi)

Luci barista

Pulsanti luminosi in acciaio

Pompa volumetrica

Scaldatazze elettrico

Contatore erogazioni

Carrozzeria Inox AISI 304

Caldaia in rame

Gruppo la Pavoni

Touch screen display

Double PID function (boiler
and group)

Barista lights

Luminous switches in s.steel

Rotary pump

Electrical cup-warmer

Coffee counter

Body in s.steel AISI 304

Boiler in copper

La Pavoni brewgroup

Desiderio & Geniale

A new era



2G GENIALE2VBEU
GENIALE2VNEU

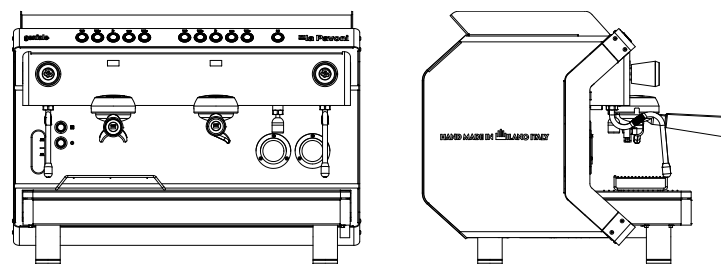
3G GENIALE3VBEU
GENIALE3VNEU

Geniale V (AUTOMATIC)

Colori: Bianco perla - Nero
Colours: Pearl white - Black

Geniale V, pensata per essere versatile e longeva, offre funzioni peculiari per il barista, come ad esempio l'illuminazione del piano di lavoro e il display LCD che indica la temperatura dei singoli gruppi e il tempo di erogazione del caffè.

Geniale V, designed to be versatile and to provide long-lasting service, offers the barista special functions such as worktop lighting and LCD display that indicates the temperature of each group and the coffee brewing time.



	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Capacità caldaia Boiler capacity	Resistenza Heating element
2 Gruppi/Groups	704 mm	515mm	550mm	11,3 lt	4370 W
3 Gruppi/Groups	914 mm	515mm	550mm	18,3 lt	5465 W

Caratteristiche tecniche | Technical features

Optionals/Optional: 1, 2, 4, 5



Display LCD	LCD display
Controllo temperatura PID	PID temperature control (boiler)
Luci barista	Barista lights
Pulsanti luminosi in acciaio	Luminous switches in s.steel
Pompa volumetrica	Rotary pump
Scald tazze elettrico	Electrical cup-warmer
Contatore tempo erogazione	Brewing counter
Carrozzeria Inox AISI 304	Body in s.steel AISI 304
Caldaia in rame	Boiler in copper
Gruppo la Pavoni	La Pavoni brewgroup





2G GENIALE2MBEU
GENIALE2MNEU

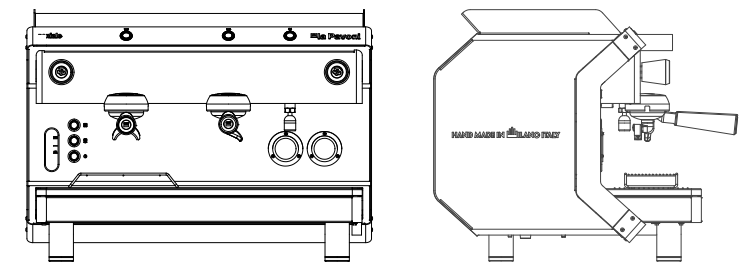
3G GENIALE3MBEU
GENIALE3MNEU

Geniale M (SEMI-AUTOMATIC)

Colori: Bianco perla - Nero
Colours: Pearl white - Black

Il modello semiautomatico della famiglia Geniale è interamente prodotto a Milano, vanta una grande semplicità d'uso e grande robustezza. Equipaggiata con tasti in acciaio inox resistenti all'usura, è disponibile in 2 colori.

The semi-automatic model of the Geniale line is incredibly sturdy, easy to use and entirely manufactured in Milan. Fitted with wear-resistant stainless steel push-buttons, it is available in 2 colours.



	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Capacità caldaia Boiler capacity	Resistenza Heating element
2 Gruppi/Groups	704 mm	515mm	550mm	11,3 lt	4370 W
3 Gruppi/Groups	914 mm	515mm	550mm	18,3 lt	5465 W

Caratteristiche tecniche | Technical features

Optionals/Optional: 1, 2, 4



- | | |
|--------------------------------|-----------------------------------|
| Pulsanti luminosi in acciaio | Luminous switches in s.steel |
| Pompa volumetrica | Rotary pump |
| Scaldatasse elettrico | Electrical cup-warmer |
| Manometri caldaia e pompa | Boiler and pump manometers |
| Lance vapore snodabili in inox | Swivelling steam wands in s.steel |
| Caldaia in rame | Copper boiler |
| Carrozzeria Inox AISI 304 | Body in s.steel AISI 304 |
| Gruppo la Pavoni | La Pavoni brewgroup |



2G DIA2SV1667EU
DIA2SV1618EU
DIA2SV1928EU

3G DIA3SV1619EU
DIA3SV1620EU
DIA3SV1995EU

Colori: Inox + Blu - Oro - Rosso
Colours: Stainless Steel + Blue - Gold - Red

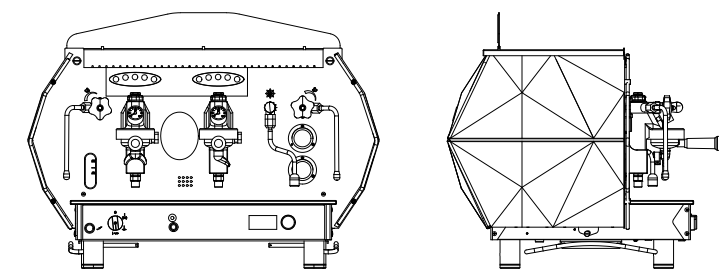


Diamante SV (AUTOMATIC)

Diamante è la vera icona di design della famiglia di macchine da caffè commerciali la Pavoni. Nata dal genio di due grandissimi designer italiani, si è rinnovata nel tempo equipaggiandosi con le migliori tecnologie del settore, mantenendo inalterato il suo fascino senza tempo.

La versione SV, elettronica e con dosatura programmabile.

Diamante is the true design icon of the la Pavoni commercial coffee machines line. Originally created by the genius of two famous Italian designers, it has been renewed over the years, adding the best technologies available, whilst preserving its timeless charm. The SV electronic version with programmable dosing.



	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Capacità caldaia Boiler capacity	Resistenza Heating element
2 Gruppi/Groups	890 mm	625 mm	650 mm	11,3 lt	4370 W
3 Gruppi/Groups	1110 mm	625 mm	650 mm	18,3 lt	5465 W

Caratteristiche tecniche | Technical features

Optionals/Optional: 2, 4, 5, 6



Pre-infusione elettronica	Electronic Pre-infusion
Pompa volumetrica	Rotary pump
Scaldatasse elettrico	Electrical cup-warmer
Manometri caldaia e pompa	Boiler and pump manometers
2 lance vapore snodabili	2 swivelling steam wands
1 rubinetto acqua calda	1 hot water tap
Gruppo E61	E61 Group
Caldaia in rame	Boiler in copper

Diamante

Extraordinary





2G DIA2L2052EU
DIA2L2418EU
DIA2L2400EU

3G DIA3L2419EU
DIA3L1982EU
DIA3L2401EU

Colori: Inox + Blu - Oro - Rosso
Colours: Stainless Steel + Blue - Gold - Red

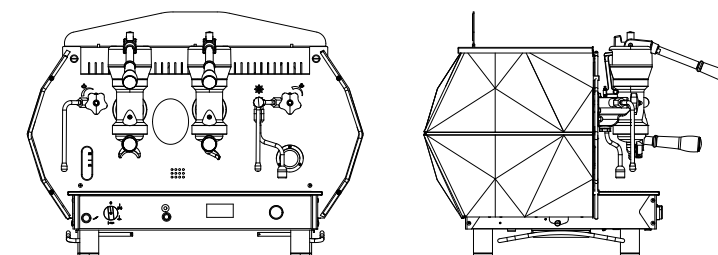


Diamante L (LEVER)

La versione a leva della linea Diamante può vantare, tra le altre caratteristiche, il gruppo a doppia molla che garantisce la migliore estrazione del caffè.

Il manometro presente sul gruppo, inoltre, consente di creare e monitorare costantemente il profilo di pressione, per variare a piacimento il gusto del caffè.

In addition to other features, the lever version of the Diamante series machines is also fitted with a double spring group that ensures the best coffee extraction. The pressure gauge on the group head also allows you to select and continuously monitor the pressure profile in order to vary the taste of the coffee as required.



	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Capacità caldaia Boiler capacity	Resistenza Heating element
2 Gruppi/Groups	890 mm	625 mm	650 mm	11,5 lt	4370 W
3 Gruppi/Groups	1110 mm	625 mm	650 mm	19,9 lt	5465 W

Caratteristiche tecniche | Technical features

Optionals/Optional: 1, 2, 4



Gruppo a leva
con doppia molla

Senza pompa

Scaldatasse elettrico

Manometro caldaia

2 lance vapore snodabili

1 rubinetto acqua calda

Caldaia in rame

Lever group with
double spring

No pump

Electrical cup-warmer

Boiler manometer

2 swivelling steam wands

1 hot water tap

Boiler in copper



Bar T

Traditional



2G BART2V2087EU
BART2VN2301EU

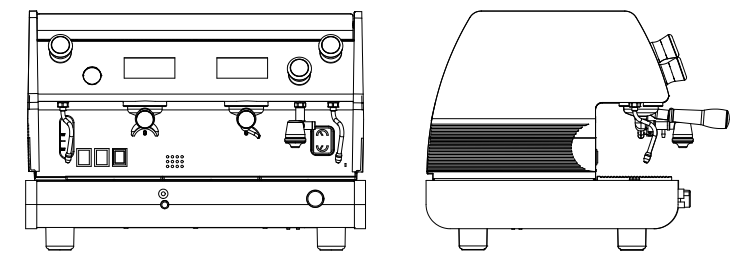
3G BART3V2302EU
BART3VN2120EU

Colori: Rosso rubino - Nero dorato - Bianco
Colours: Ruby red - Golden black - White

Bar T V (AUTOMATIC)

Bar T V è la vera best seller tra le macchine commerciali la Pavoni. Tradizionale ma innovativa, questa macchina per caffè espresso elettronica con dosatura volumetrica programmabile e comando erogazione digitale. Gruppo stampato in ottone nichelato con camera di infusione caffè verticale e sistema di pressurizzazione.

Bar T V is unquestionably the best seller of all la Pavoni and digital control pad. commercial coffee machines. Traditional yet innovative electronic espresso coffee machine with programmable volumetric dosing and a digital control pad. Press-forged nickel-plated brass group head with a vertical infusion chamber and pressurization system.



	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Capacità caldaia Boiler capacity	Resistenza Heating element
2 Gruppi/Groups	700 mm	522 mm	510 mm	11,3 lt	4370 W
3 Gruppi/Groups	900 mm	522 mm	510 mm	18,3 lt	5465 W

Caratteristiche tecniche | Technical features

Optionals/Optional: 1, 2, 3, 4, 5, 6



Gruppo la Pavoni	La Pavoni brewgroup
Preinfusione elettronica	Electronic preinfusion
Pompa volumetrica	Rotary pump
Manometro doppia scala caldaia e pompa	Double scale boiler and pump manometer
2 lance vapore snodabili	2 swivelling steam wands
Rubinetto acqua calda con lancia snodabile	Hot water tap with swivelling wand
Caldaia in rame	Boiler in copper
Scaldacanze elettrico	Electrical cup-warmer



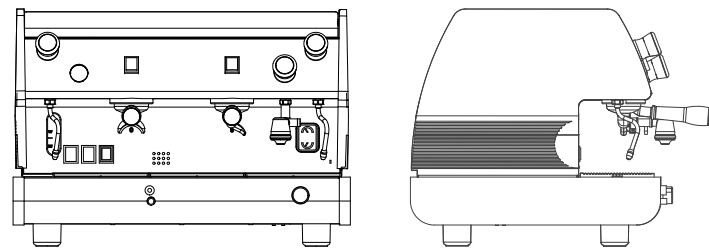
2G BART2M1595EU
BART2MN1596EU

Bar T M (SEMI-AUTOMATIC)

La versione semiautomatica della linea Bar T è dotata di comando erogazione con interruttore luminoso ed elettrovalvola.

The semi-automatic version of Bar T line is activated by an illuminated switch and solenoid valve.

Colori: Rosso rubino - Nero dorato - Bianco
Colours: Ruby red - Golden black - White



	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Capacità caldaia Boiler capacity	Resistenza Heating element
2 Gruppi/Groups	700 mm	522 mm	510 mm	11,3 lt	4370 W

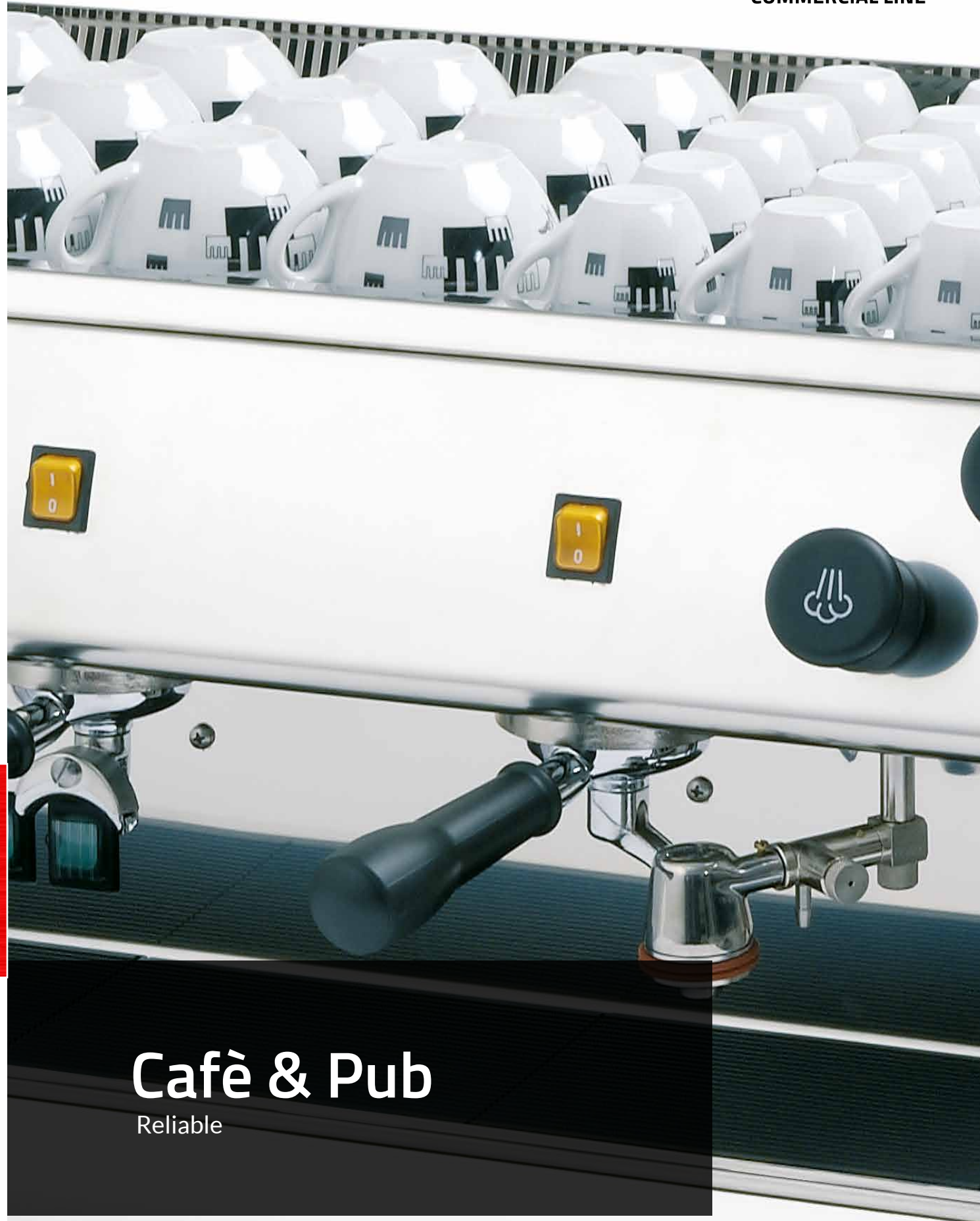
Caratteristiche tecniche | Technical features

Optionals/Optional: 1, 2, 3, 4, 5, 6



Funzione di preinfusione	Manual preinfusion
Pompa volumetrica	Rotary pump
Scaldatazze elettrico	Electrical cup-warmer
Manometro doppia scala caldaia e pompa	Double scale boiler and pump manometer
2 Lance vapore snodabili	2 Swivelling steam wands
Rubinetto acqua calda con lancia snodabile	Hot water tap with swivelling wand
Caldaia in rame	Boiler in copper





Cafè & Pub

Reliable



2G CAFE2V1720EU
CAFE2VN1658EU
CAFE2VB2348EU

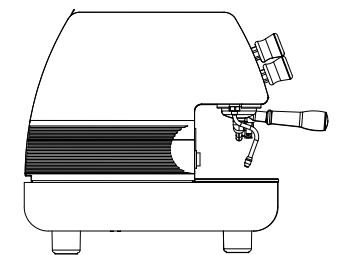
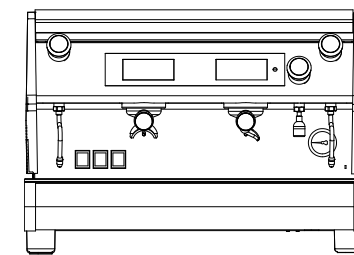
Cafè V (AUTOMATIC)

Pensata per attività di medie dimensioni, Cafè V è una macchina da caffè che unisce semplicità di utilizzo e facilità di manutenzione.

Disponibile solo nella versione a due gruppi.

Designed for medium-sized premises and businesses, Cafè V is a user-friendly machine combined with easy maintenance, available in two-groups version only.

Colori: Rosso rubino - Nero dorato - Bianco
Colours: Ruby red - Golden black - White



	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Capacità caldaia Boiler capacity	Resistenza Heating element
2 Gruppi/Groups	700 mm	555 mm	530 mm	7,8 lt	2000 W

Caratteristiche tecniche | Technical features

Optionals/Optional: 1, 2, 3, 4, 5, 6



Gruppo la Pavoni

Pompa volumetrica

Manometro caldaia

2 Lance vapore snodabili

Rubinetto acqua calda

Caldaia in rame

La pavoni brewgroup

Rotary pump

Boiler manometer

2 Swivelling steam wands

Hot water tap

Boiler in copper



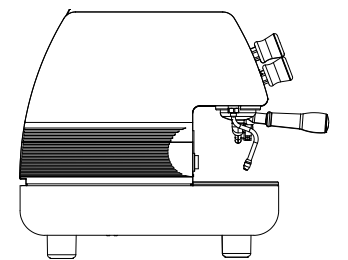
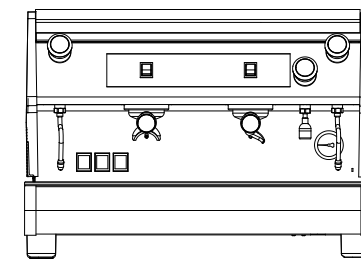
2G CAFE2M1657EU
CAFE2MN2002EU

Cafè M (SEMI-AUTOMATIC)

Colori: Rosso rubino - Nero dorato
Colours: Ruby red - Golden black

Il modello semiautomatico della linea Cafè è equipaggiato con due gruppi stampati in ottone nichelato con camera di infusione caffè verticale e sistema di pressurizzazione.

This semiautomatic model of Cafè series has two press-forged nickel-plated brass group heads with a vertical infusion chamber and pressurization system.



	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Capacità caldaia Boiler capacity	Resistenza Heating element
2 Gruppi/Groups	700 mm	555 mm	530 mm	7,8 lt	2000 W

Caratteristiche tecniche | Technical features

Optionals/Optional: 1, 2, 3, 4, 5



Gruppo la Pavoni	La Pavoni brewgroup
Pompa volumetrica	Rotary pump
Manometro caldaia	Boiler manometer
2 Lance vapore snodabili	2 Swivelling steam wands
Rubinetto acqua calda	Hot water tap
Caldaia in rame	Boiler in copper



1G PUB1V1755EU
PUB1VN1867EU
PUB1VB2451EU

2G PUB2V2324EU
PUB2VN2041EU
PUB2VB2347EU

1G PUB1M1863EU
PUB1MN1839EU

2G PUB2M1651EU
PUB2MN1598EU

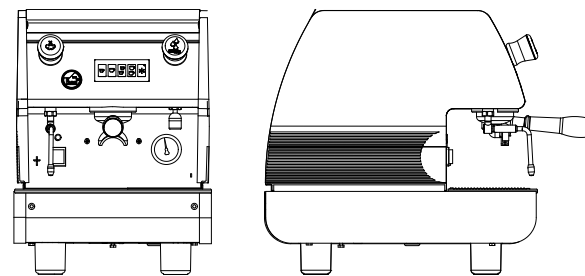
Pub V (AUTOMATIC)

Pub è la macchina da caffè professionale dedicata ai piccoli esercizi, B&B, piccole caffetterie e agriturismi che vogliono offrire ai loro clienti la massima qualità del caffè italiano in spazi ridotti.

La versione V elettronica della linea Pub è dotata di dosatura volumetrica programmabile.

Pub is the professional coffee machine specifically designed for small businesses, B&Bs, small cafés and farm accommodations that wish to offer their customers the highest quality of Italian coffee in a small space. The V electronic version of the Pub line features programmable volumetric dosing.

Colori: Rosso rubino - Nero dorato - Bianco
Colours: Ruby red - Golden black - White



	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Capacità caldaia Boiler capacity	Resistenza Heating element
1 Gruppo/Group	380 mm	522 mm	510 mm	6,5 lt	1500 W
2 Gruppi/Groups	500 mm	522 mm	510 mm	5,8 lt	1500 W

Caratteristiche tecniche | Technical features

Optionals/Optional: 1, 2, 3, 4, 5



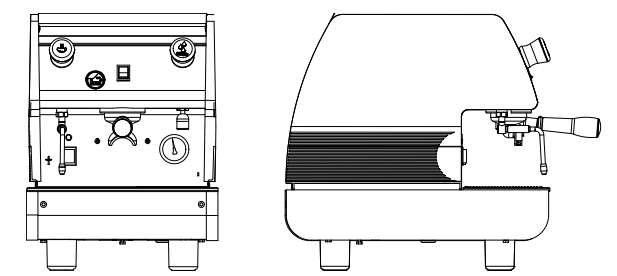
Macchine compatte 1 o 2 gruppi (larghezza 50 cm)	1 or 2 group compact machines (50 cm large)
Pompa volumetrica	Rotary pump
Manometro caldaia	Boiler manometer
1 Lancia vapore snodabile	1 Swivelling steam wand
Rubinetto acqua calda	Hot water tap
Caldaia in rame	Boiler in copper

Pub M (SEMI-AUTOMATIC)

La versione semiautomatica della fortunata linea PUB. 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.

The semi-automatic version of the successful PUB line. Semi-automatic continuous brewing espresso coffee machine with illuminated brewing control switch and solenoid valve. Press-forged nickel-plated brass group head with a vertical infusion chamber and pressurization system.

Colori: Rosso rubino - Nero dorato
Colours: Ruby red - Golden black



	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Capacità caldaia Boiler capacity	Resistenza Heating element
1 Gruppo/Group	380 mm	522 mm	510 mm	6,5 lt	1500 W
2 Gruppi/Groups	500 mm	522 mm	510 mm	5,8 lt	1500 W

Caratteristiche tecniche | Technical features

Optionals/Optional: 1, 2, 3, 4, 5



Macchine compatte 1 o 2 gruppi (larghezza 50 cm)	1 or 2 group compact machines (50 cm large)
Pompa volumetrica	Rotary pump
Manometro caldaia	Boiler manometer
1 Lancia vapore snodabile	1 Swivelling steam wand
Rubinetto acqua calda	Hot water tap
Caldaia in rame	Boiler in copper

COMMERCIAL LINE

La Pavoni



1G LPSGEV03UK

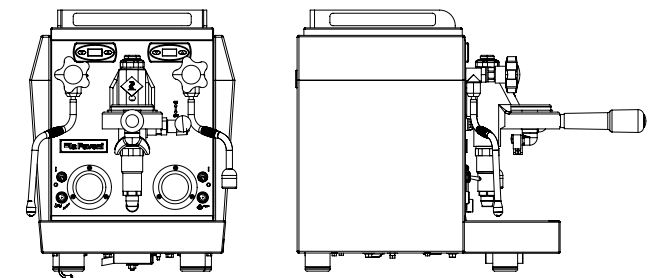
Botticelli Specialty (SEMI-PROFESSIONAL)

Colori: Acciaio inox lucidato
Colours: Acier inox brillant

Botticelli Specialty è la macchina da caffè espresso realizzata per soddisfare gli appassionati più esigenti che vogliono ottenere un caffè cremoso come al bar. Macchina a doppia caldaia dotata di sistema "BPPC" (Brewing Pressure Profiling Control), con doccia gruppo erogazione e filtri da competizione.

Botticelli Specialty is the new espresso coffee machine for enthusiast home-barista, who want delicious espresso like in coffee bars.

Dual boiler machine, with "BPPC" system (Brewing Pressure Profiling Control), equipped with competition shower screen and filters on the brewgroup.



	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Capacità caldaia Boiler capacity	Resistenza Heating element
1 Gruppo/Group	330 mm	425 mm	425 mm	Coffee Boiler: 0,6 lt Service boiler: 1,8 lt	Coffee Boiler: 1000W Service boiler: 1300W

Caratteristiche tecniche | Technical features



Macchine compatte 1 gruppo
(larghezza 50 cm)

Autolivello elettronico

Manometro caldaia

Lancia acqua calda anti
scottatura

Sistema a doppia caldaia

1 group compact machine
(50 cm width)

Electronic automatic water
level

Boiler manometer

Hot water outlet anti burn

Dual boiler system

Semi Professional

Compact



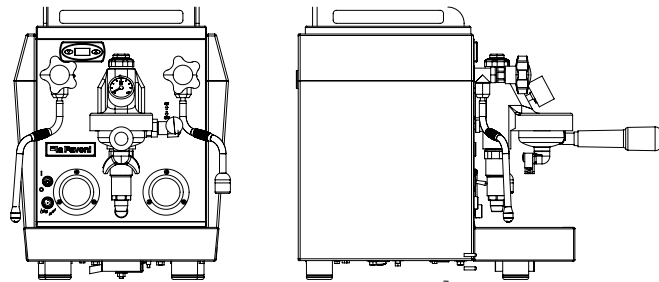
1G LPSGEV02UK

Botticelli Evoluzione Pid (SEMI-PROFESSIONAL)

Colori: Acciaio inox lucidato
Colours: Acier inox brillant

Botticelli Evoluzione Pid è una macchina per caffè espresso e cappuccino dotata di un dispositivo cronoelettronico che consente la regolazione ed il controllo della temperatura garantendo la stabilità termica dell'erogazione acqua per differenti miscele di caffè e per l'erogazione vapore.

Botticelli Evoluzione Pid is an espresso cappuccino machines with a cronoelectronic digital and adjustable temperature control either for brewing temperature stability for different coffee blend or service steam supply.



	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Capacità caldaia Boiler capacity	Resistenza Heating element
1 Gruppo/Group	330 mm	425 mm	425 mm	1,8 lt	1400W

Caratteristiche tecniche | Technical features



Elettro-pompa rotativa professionale con regolazione della pressione esterna
Capacità serbatoio acqua 2,9 litri
Autolivello elettronico
1 Lancia vapore snodabile
Lancia vapore anti scottatura
Manometro per il controllo della pressione pompa

Electro professional rotary pump with external pressure adjustment
Water container 2.9 liter
Electronic automatic water level
1 Swivelling steam wand
Cold steam wand
Gauge for pump pressure control



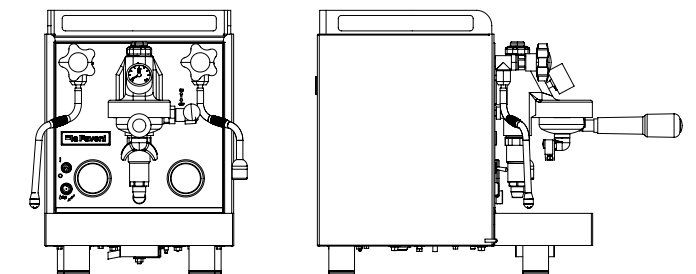
1G LPSCOV01EU

Cellini Evoluzione (SEMI-PROFESSIONAL)

Colori: Acciaio inox lucidato
Colours: Acier inox brillant

Il modello Cellini Evoluzione è dotato di caldaia in rame con flangia in ottone. Caldaia con isolamento esterno per una maggiore stabilità termica e risparmio energetico. Telaio e fermatazze in acciaio inox AISI 304.

*The Cellini Evoluzione machine is equipped with a copper and insulated boiler for energy saving and increased thermal stability.
Stainless steel frame AISI 304 and stainless steel cupsframe.*



	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Capacità caldaia Boiler capacity	Resistenza Heating element
1 Gruppo/Group	300 mm	425 mm	410 mm	1,8 lt	1400W

Caratteristiche tecniche | Technical features



Termostato di sicurezza a riarmo
Elettro-pompa rotativa professionale
Autolivello elettronico
Lancia acqua calda anti scottatura
Dispositivo anti-vuoto

Manual reset safety thermostat
Professional rotary pump
Electronic automatic water level
Hot water outlet anti burn
Anti - vacuum valve

COMMERCIAL LINE

Coffee Grinders

Freshness



La Pavoni



Zip ZED

Colori: Rosso rubino - Nero dorato - Bianco
Colours: Ruby red - Golden black - White



Zip Zed è il macinino la Pavoni "on demand" che, grazie alla macinatura istantanea, garantisce un caffè sempre fresco e fragrante.

Zip Zed is the La Pavoni "on demand" coffee grinder which always guarantees fresh and fragrant coffee.

	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height
ZED	200 mm	530 mm	320 mm

Caratteristiche tecniche | Technical features



Macinacaffè istantaneo programmabile	Automatic, on-demand grinder, programmable dosing
Tramoggia: 1 Kg	Hopper: 1 Kg
Macine piane: 63,5 mm	Flat burrs: 63,5 mm
Giri al minuto: 1.400	Rpm: 1.400
Potenza motore: 0,33 HP	Motor power: 0,33 HP
Produzione: 6 Kg/h	Production: 6 Kg/h



Cilindro

Colori: Cromo
Colours: Chrome

Nuovo macinacaffè on demand la Pavoni, dalle linee morbide ed eleganti, corpo in alluminio cromato, tramoggia in Tritan e display touch LCD per la selezione delle dosature di caffè; regolazione micrometrica continua della macinatura.

New on demand grinder la Pavoni, with elegant design, body in chromed aluminium, bean hopper in Tritan and LCD touch display for setting the dosing programmes; stepless micrometric grinding regulation.

	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height
LPGGRI01	154 mm	230 mm	410 mm

Caratteristiche tecniche | Technical features



Macinacaffè con macinatura micrometrica regolabile

Tipologia macine: Macine piane in acciaio rinforzato

Diametro macine: 50 mm

Frequenza Hz: 50/60 Hz

Potenza: 310 W

Capacità tramoggia: 600 g

Coffee grinder with stepless micrometric regulation

Type of grinders: Flat burrs in hardened steel

Burrs diameter: 50 mm

Frequency Hz: 50/60 Hz

Power: 310 W

Hopper capacity: 600 g





Optionals/ Optional

1. Portafiltro ribassato	1. Lowered filter-holder
2. Pressino Inox	2. Tamper in stainless steel
3. Portafiltro 2 vie aggiuntivo	3. Additional 2 cups filter-holder
4. Portafiltro Fascino	4. Fascino filter-holder
5. Addolcitore manuale 8L (macchine 1-2 gruppi)	5. Water softener 8L (1-2 groups machines)
6. Addolcitore manuale 12L (macchine 3 gruppi)	6. Water softener 12L (3 groups machines)

Zip BASE

Colori: Rosso rubino - Nero dorato - Bianco
 Colours: Ruby red - Golden black - White



La velocità nella preparazione della miscela di caffè rende ZIP Base il modello ideale per i locali che vantano grande e continua affluenza.

The speed at which the coffee blend is prepared makes ZIP Base the ideal heavy-duty model for businesses with major flow of customers.

	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height
BASE	200 mm	530 mm	320 mm

Caratteristiche tecniche | Technical features



Macinadosatore semiauto- matico	Semi-automatic grinder-doser
Tramoggia: 1 Kg	Hopper: 1 Kg
Macine piane: 63,5 mm	Flat burrs: 63,5 mm
Giri al minuto: 1.400	Rpm: 1.400
Potenza motore: 0,33 HP	Motor power: 0,33 HP
Produzione: 6 Kg/h	Production: 6 Kg/h

COMMERCIAL LINE

La Pavoni è entrata a far parte del Gruppo Smeg nel 2019. Smeg dal 1948 progetta e produce elettrodomestici Made in Italy avvalendosi della collaborazione di architetti di fama internazionale. Parte della linea produttiva è dedicata alla gamma professionale Smeg Foodservice per ristorazione e bar.

La Pavoni joined the smeg Group in 2019. Since 1948, Smeg has been designing and producing Made in Italy household appliances with the collaboration of internationally renowned architects. Part of the production line is dedicated to Smeg Foodservice commercial range for restaurants and bars.

The logo features the word "smeg" in a bold, lowercase, sans-serif font, with a cluster of five white circles of varying sizes to its left. Below "smeg" is the word "FOODSERVICE" in a smaller, uppercase, sans-serif font.



ALFA43X

- Costruzione in acciaio inox
 - Camera di cottura smaltata
 - Regolazione manuale del termostato e del timer
 - Porta fredda con doppio vetro, completamente apribile
 - N.1 ventola
 - Piedini regolabili
- Dotazione: n.4 teglie in alluminio piane (mod.3820)

- *Stainless steel construction*
 - *Enamelled cooking chamber*
 - *Thermostat and timer manual setting*
 - *Double glazed cool door, which can be completely opened*
 - *1 fan*
 - *Adjustable feet*
- Provided: 4 flat aluminium trays (mod.3820)*

SPG405M

Le Lavastoviglie con cesto 400x400 mm sono disponibili nelle versioni con altezza 670 o 710 mm, ed offrono una luce utile di 330 mm adatta anche ai carichi di maggiori dimensioni. Modello dotato di sistema di risciacquo HTR.

The Dishwashers with 400x400 mm basket are available with 670 or 710 mm height, and offer a wide usable height of 330 mm, for larger products. This models are available with the HRT rinse system.

ALFA43X

Dimensione (LxPxH) <i>Dimensions (WxDxH)</i>	602x584x537 mm
Capacità e dimensione teglie <i>Trays capacity and dimensions</i>	4 teglie 435x320 mm 4 trays 435x320 mm
Distanza tra le teglie <i>Distance between trays</i>	80 mm
Apertura porta <i>Door opening</i>	Basculante <i>Tilting</i>
Pannello di controllo <i>Control panel</i>	Elettromeccanico <i>Electromechanical</i>
Regolazione termostato <i>Thermostat setting range</i>	50 - 250°C
Regolazione timer <i>Timer setting range</i>	1 - 60' + Manuale 1 - 60' + <i>Manual</i>
Alimentazione elettrica- Potenza assorbita <i>Power supply / Power installed</i>	230V 1N 50Hz / 3.0 kW
Funzioni di cottura <i>Cooking functions</i>	Ventilato <i>Fan</i>

SPG405M

Struttura <i>Construction</i>	Acciaio inox AISI 304 <i>AISI 304 stainless steel</i>
Pannello di controllo <i>Control panel</i>	Elettronico / Electronic
N. programmi <i>Programs</i>	3
Cesti ora <i>Basket per hour</i>	40
Dimensioni cesto <i>Basket dimension</i>	400x400 mm
Altezza utile carico <i>Usable height</i>	300 mm
Dosatore brillantante/ Dosatore detergente <i>Detergent and rinse aid pumps</i>	Pompa peristaltica a regolazione elettronica <i>Peristaltic pump with electronic control</i>
Sistema di lavaggio <i>Washing system</i>	Pompa di lavaggio con sistema 'Soft Start' <i>Wash pump with soft start system</i>
Consumo di acqua per ciclo <i>Water consumption</i>	2,3 lt.
Alimentazione elettrica- Potenza assorbita <i>Electrical connection</i>	230V/1/50 - 3 kW
Dimensioni esterne (LxPxH) <i>Dimensions (WxDxH)</i>	440x555x695 mm

RISCIACQUO OTTIMALE / TOP WASHING PERFORMANCE

Una serie di caratteristiche tecniche e specifiche del progetto, come ad esempio l'innovativo sistema di risciacquo ad alte temperature "HTR" (High Temperature Rinse), garantiscono risultati eccellenti. La considerevole altezza utile della porta, prerogativa di tutta la gamma, assicura la massima flessibilità d'uso per il lavaggio di tutti i diversi tipi di stoviglie.

A number of technical and design-specific features, such as the innovative rinsing system "HTR" (pressure increase), guarantee excellent rinsing performance under all conditions of use. The considerable usable wash height across all the range ensures a swivelling use for all types of wash items.



SISTEMA "SOFT START" / "SOFT START" WASHING SYSTEM

Tutti i modelli ECOLINE sono provvisti del sistema Soft Start che controlla la pressione del getto di lavaggio. Per evitare di rompere o scheggiare le stoviglie più delicate, il getto d'acqua iniziale entra ad una pressione inferiore per poi raggiungere gradatamente la normale forza di lavaggio.

All models in the ECOLINE range have an electronic "Soft Start" system to control the washing pump's power. To protect glasses and the more delicate dishes, the water jet enters initially at a lower pressure to gradually arrive at full power after a few moments.



ADDOLCITORE INTEGRATO A RIGENERAZIONE CONTINUA / CONTINUOUS REGENERATION SOFTENER

Grazie al sistema innovativo della rigenerazione continua, le resine dell'addolcitore si rigenerano durante la fase di lavaggio, evitando così il fermo macchina. Nei modelli dedicati, la spia presente sul pannello comandi indica solo la necessità di rabboccare il sale. Questo innovativo sistema garantisce che ogni lavaggio venga effettuato con acqua addolcita, offrendo maggiore protezione contro il calcare.

With the innovative continuous regeneration softener the regeneration of the resins occurs during the washing phase thus avoiding downtime. In dedicated models, the light on the control panel only indicates the need to top up the salt. This innovative system guarantees the proper washing water quality, and provides more protection against scale.



DETERGENTE E BRILLANTANTE: DOSAGGIO OTTIMALE / ELIMINATION OF WASTE

Tutti i modelli sono dotati di dosatore detergente e brillantante peristaltico, controllato elettronicamente. Questi dispositivi permettono un dosaggio più preciso e ponderato dei prodotti chimici, evitandone gli sprechi e garantendo di conseguenza un notevole risparmio nell'operatività della macchina. La regolazione del dosaggio si effettua direttamente tramite il pannello comandi, in grammi/litro.

All Smeg dishwasher models are equipped with electronically controlled peristaltic detergent and rinsing agent dispensers. This allows the elimination of waste through precise dosing of chemicals.

lapavoni.com

la Pavoni spa

via Privata Gorizia, 7 - San Giuliano Milanese (MI) - Italy

Telefono +39 02 98217.1 - Fax +39 02 9821787

e-mail: espresso@lapavoni.it