

HAND MADE IN  ILANO ITALY.

DOMESTIC LINE



Dal 1905 macchine per caffè

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  ILANO ITALY.

**The real italian
Espresso art
since 1905**



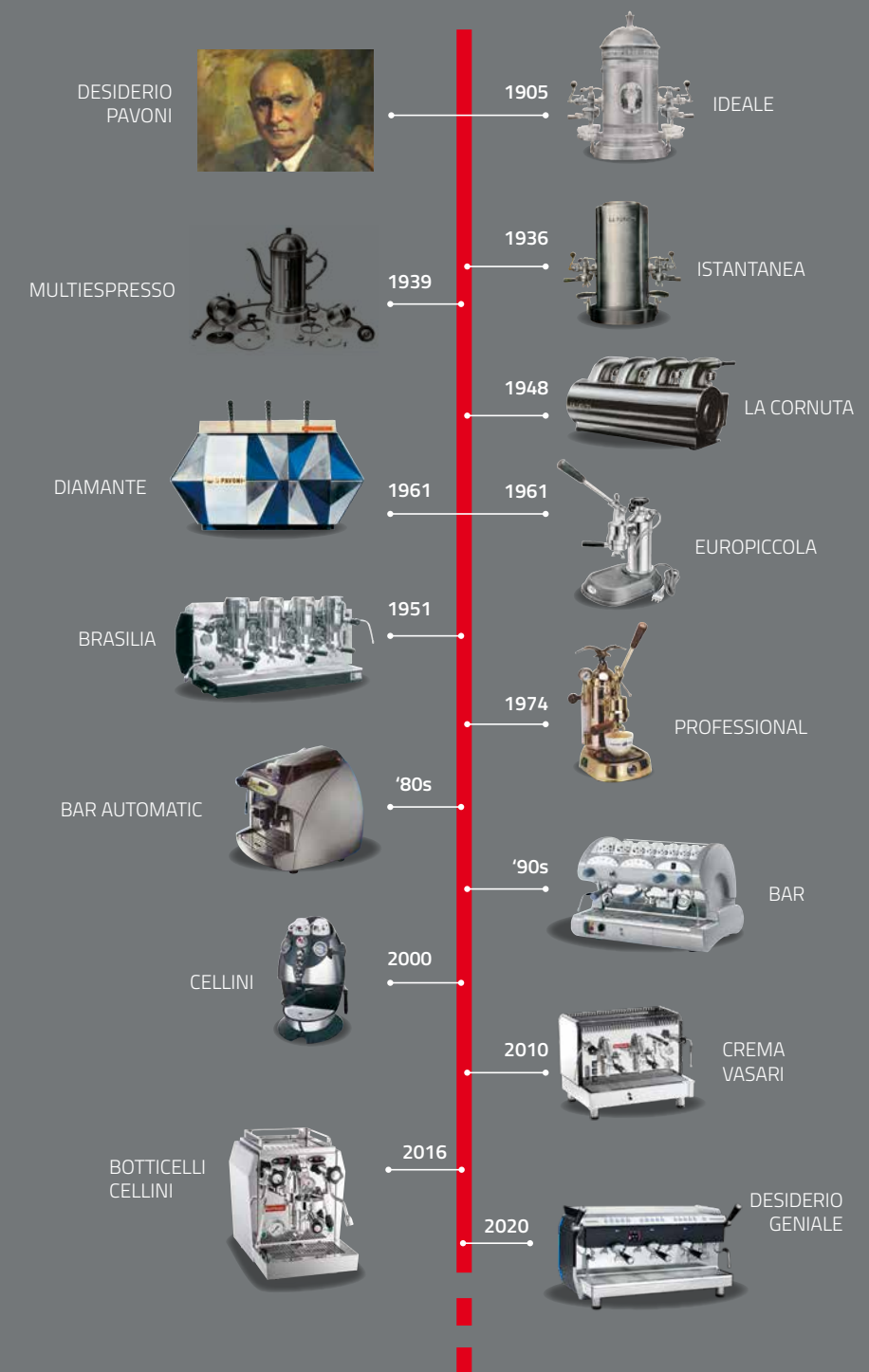
COMMERCIAL LINE

 **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.

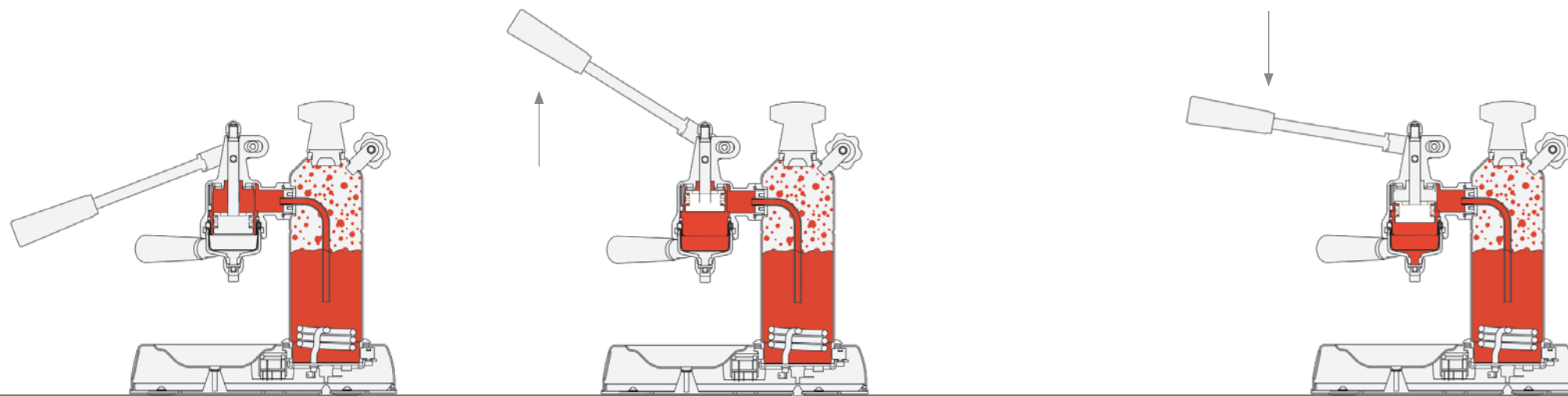
Know-how, creativity and style, these are the qualities that spring from la Pavoni's Italian identity and characterise the company's commitment to bringing coffee machines to life.

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



The hydraulic pre-infusion System



Alzando la leva, l'acqua in caldaia entra nel gruppo erogatore e si miscela con quella più fredda raggiungendo così la giusta temperatura utile a bagnare le polveri di caffè preparandole all'erogazione.

En levant le levier, l'eau pénètre dans la chambre d'infusion et se mélange avec l'eau la plus froide pour atteindre la température idéale, humidifiant ainsi la poudre de café.

Lifting the lever, the water in the boiler enters the brewing group and mixes with the colder water. It reaches the right temperature and damp the coffee powders for the supply.

Indem Sie den Handhebel nach oben betätigen, kommt das Wasser aus dem Kessel in den Brühkopf und mischt sich mit dem kalten Wasser. So wird die richtige Temperatur erreicht, das Kaffeemehl wird angefeuchtet und so optimal für den Brühprozess vorbereitet.

The secret of a real Italian Espresso Coffee

Le macchine a leva permettono un migliore sfruttamento delle polveri di caffè.

Mediante il loro utilizzo si ottiene la "crema di caffè" considerata il vero segreto dell'espresso. Fondamentale è utilizzare una miscela di caffè di ottima qualità, ben torrefatta e correttamente macinata per macchine da Caffè Espresso.

Abbassando la leva con la giusta intensità si ottiene la pressione per erogare un caffè espresso a circa 92°C, temperatura considerata perfetta per poter estrarre tutte le migliori caratteristiche delle polveri di caffè ed avere un retrogusto consistente e duraturo nel tempo.

The lever machines allow a better exploitation of the coffee powders.

In this way we obtain "the cream of coffee" known as the true secret of the Espresso.

Discover the step to obtain a perfect Espresso.

Lowering the lever with the right intensity, you obtain the pressure to brew an Espresso coffee at about 92° C. This is the perfect temperature to obtain all the best peculiarities from the coffee powders and to reach a substantial and a long-lasting aftertaste.

Les machines à levier permettent une meilleure exploitation du café moulu.

On obtient ainsi "la crème du café", considérée comme le véritable secret de l'Espresso.

Découvrez la marche à suivre pour obtenir un Espresso parfait.

En abaissant le levier avec la bonne intensité, vous obtiendrez la pression pour préparer un café Espresso à environ 92°C.

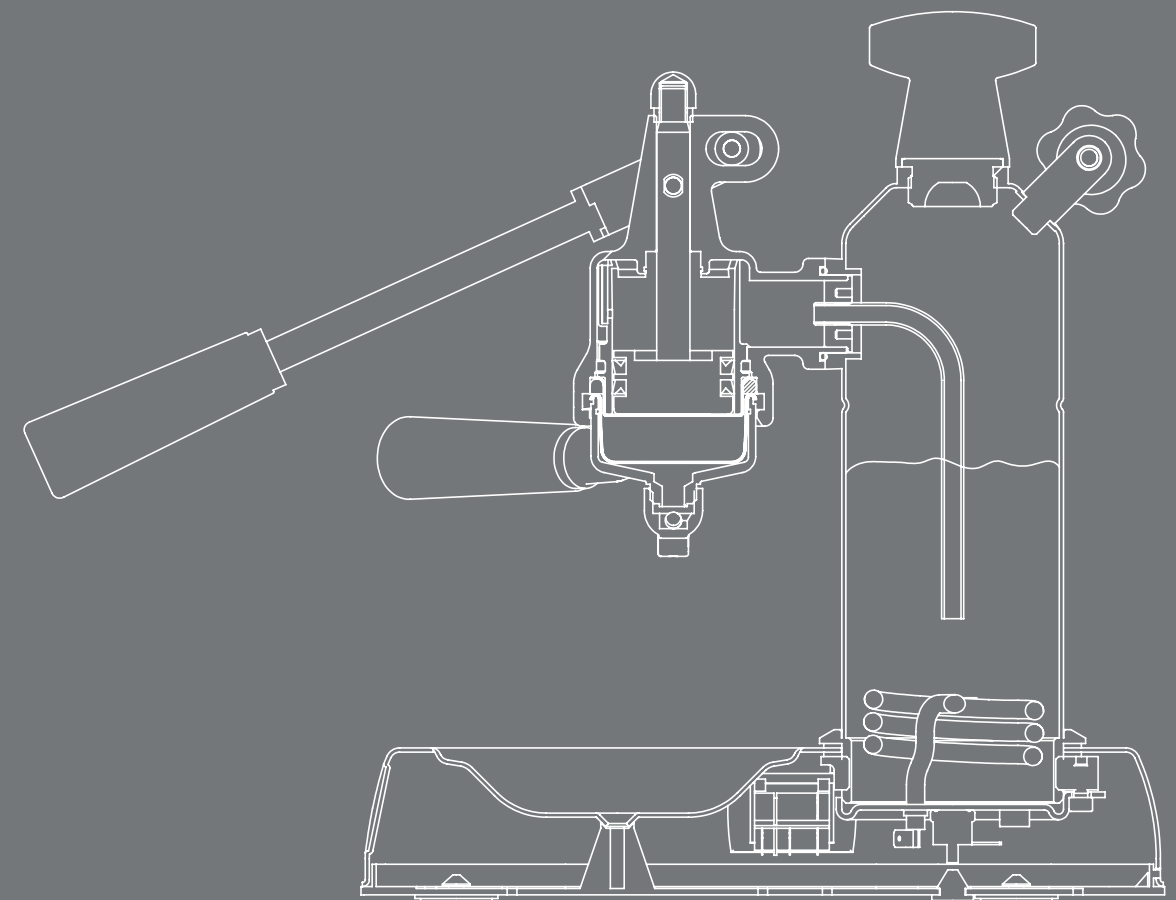
Il s'agit de la température idéale pour obtenir les meilleurs particularités du café moulu et pour atteindre un arrière-goût substantiel et durable.

Die Handhebelmaschinen bieten die Möglichkeit alle Aromen des Kaffees so ausgewogen wie möglich aus dem Kaffeemehl zu extrahieren.

Die Crema ist das wahre Geheimnis des Espresso.

Entdecken Sie die Schritte zum perfekten Espresso.

Indem Sie den Handhebel mit der richtigen Geschwindigkeit herunterdrücken, erreichen Sie den optimalen Druck und der Espresso wird bei circa 92° C gebrüht. So werden die Aromastoffe der verwendeten Kaffeebohne perfekt entfaltet.





Lancia vapore: permette di avere il latte emulsionato caldo e la preparazione di tea ed altre bevande calde; intercambiabile con il dispositivo "Cappuccino Automatic".

Steam jet: it enables to obtain a frothy, warm milk, as well as tea or any other hot drink; interchangeable with the device "Cappuccino Automatic".

Fonction Vapeur : Toutes les machines sont équipées d'une buse vapeur. Elle permet d'obtenir un lait moussieux et chaud, ainsi que du thé ou toute autre boisson chaude. La fonction vapeur est interchangeable avec le "Cappuccino automatique".

Dampfplanze: zum Aufschäumen warmer Milch und für die Zubereitung von Tee und anderen warmen Getränken, mit dem Zubehörteil Cappuccino-Automatik auswechselbar.



Il portafiltro Fascino per l'erogazione panoramica permette di ottenere cremosi caffè.

Fascino filter holder allows to obtain creamy espresso coffees.

Le porte-filtre "Fascino" permet d'obtenir des cafés crémeux.

Der bodenloser Fascino Siebträger verleiht dem Espresso die ideale dickflüssige Crema.



Il porta filtro è dotato di un anello "ferma filtro" utile a prevenire la caduta del filtro durante la fase di espulsione dei fondi di caffè. Tutti i modelli a leva hanno in dotazione un filtro 1 dose utilizzabile sia con il caffè macinato che con le cialde standard ESE.

The filter holder is equipped with a ring useful to avoid the filter's fall during the ejection of the coffee grounds. All lever models are equipped with 1 cup filter which can be used both with milled coffee and standard pods ESE.

Le porte-filtre est équipé d'un anneau utile pour éviter la chute du filtre lors de l'éjection du marc de café. Toutes les machines à levier sont équipées d'un filtre une tasse qui peut être utilisé à la fois avec du café moulu et des dosettes ESE.

Der Siebträger hat einen Ring "Sieb-Halter", der den Ausfall des Siebes verhindert, während der Abführung des Kaffeesatzes. Bei jeder Handhebelmaschine ist der 1-Tassen-Sieb, der sowohl mit Kaffeepulver als auch mit Pods ESE benutzbar ist, mitgeliefert.

LEVER MACHINES

ESPERTO

Macchine da competizione per gli specialisti dell'Espresso.
I nuovi modelli di punta delle macchine a leva domestiche.
Materiali pregiati e possibilità di controllo costante della pressione di erogazione esercitata abbassando la leva soddisfano anche l'utente più esigente nell'erogare un caffè espresso personalizzato con curve di estrazione ripetibili.

*Competition machines for Espresso specialists.
The cutting edge models of domestic lever machines.
Valuable materials and the chance of a constant monitoring of the brewing pressure carried out by pulling down the lever, allow even the most demanding users to brew a customized espresso through repeatable extraction curves.*

Des machines de compétition pour les spécialistes de l'Espresso.
Des matériaux précieux et la possibilité d'un contrôle constant de l'intensité qui permet d'obtenir une pression parfaite pour extraire tous les arômes du café. Même les utilisateurs les plus exigeants peuvent préparer un Espresso personnalisé.

*Handhebelmaschinen für echte Espresso-Liebhaber.
Die neuen Handhebelmaschinen für den privaten Gebrauch sind wahre Spitzenmodelle.
Dank den hochwertigen Materialien und dem Handhebel-Drucksystem können anspruchsvolle Kaffeegenießer ihren Lieblingsespresso ganz nach ihrem Geschmack zubereiten.*

Italian Design

ESPERTO EDOTTO
LPLESE01



ESPERTO ABILE
LPLESA01



Il portafiltro Fascino per l'erogazione panoramica permette di ottenere cremosi caffè.
Fascino filter holder allows to obtain creamy espresso coffees.
Le porte-filtre "Fascino" permet d'obtenir des cafés crémeux.
Der bodenloser Fascino Siebträger verleiht dem Espresso die ideale dickflüssige Crema.



Filtri e Doccia "Competizione"

Foratura "Competizione" diametro fori 0,30 mm precisi, omogenei ed uniformi. Filtro elettrolucidato per migliorare la superficie, l'elettrolucidatura elimina gli ossidi di ferro e rende il materiale più inossidabile, liscio e brillante. L'elettrolucidatura agisce anche all'interno dei fori, quindi anche la foratura è migliore rispetto allo standard. Filtri controllati uno ad uno e marchiati la Pavoni.

Filters and Shower "Competizione"

"Competizione" perforation, with precise, even, and uniform 0.30 mm holes. Improved surface by electropolishing process, which eliminates the iron oxide, resulting in a better and shinier material. This process also acts inside the holes, thus improving the perforation compared to standard. Filters are tested one by one, and marked la Pavoni.

Filtres et Douchette "Competizione"

Filtres et grille douchette "Competizione" avec perforations de 0,30 mm régulières et uniformes. Amélioration de la surface par électropolissage qui élimine l'oxyde de fer, ce qui permet d'obtenir un matériau de meilleure qualité et plus brillant. Ce processus agit également à l'intérieur des trous, améliorant ainsi la perforation par rapport à la norme. Les filtres sont testés un par un, et marqués la Pavoni.

Filter und Sieb "Competition"

Bei den Kaffee- und Duschensieben der Serie "Competition" beträgt die Perforation der Löcher-Durchmesser exakt 0,30 mm. Dank der besonderen Verarbeitung werden Eisenoxide vollständig entfernt, um dem Material rostfreie und glänzende Langlebigkeit zu garantieren. Anders als durch eine herkömmliche Perforation werden auch die inneren Oberflächen des Siebträgers bereinigt. Jeder Filter wird von la Pavoni einzeln geprüft.

LEVER MACHINES SPECIAL EDITION

La Pavoni presenta un nuovo modello dedicato all'evento internazionale 2015: EXPO 2015. Questo modello riunisce i particolari che hanno reso le macchine a leva La Pavoni famose in tutto il mondo. Dalla tradizione nasce un nuovo concetto di macchina da caffè: un modello che non dimentica il passato puntando al futuro. Dotata di portafiltro Fascino per l'erogazione panoramica permette di ottenere cremosi caffè.

La Pavoni introduces a new model dedicated to the 2015 international event: EXPO 2015. This new model combines details that made famous all over the world La Pavoni lever machines. From tradition born a new coffee machine concept: a model that does not forget the past and looks at the future. Equipped with the special Fascino Filter Holder allows to obtain creamy espresso coffees.

La Pavoni présente un nouveau modèle consacré à l'événement international de 2015: EXPO 2015. Ce nouveau modèle combine des détails qui ont rendu célèbres dans le monde entier les machines à levier La Pavoni. De la tradition est né un nouveau concept de machine à café : un modèle qui n'oublie pas le passé et se tourne vers l'avenir. Equipé du porte-filtre "Fascino", il permet d'obtenir des Expressos crémeux.

Anlässlich der EXPO 2015 präsentierte la Pavoni eine neue Variante seiner legendären Handhebelmaschine. Dieses Modell kombiniert die besten Eigenschaften aller exklusiven Handhebelmaschinen. In dieser Maschine verbinden sich modernste Technologie mit dem Charme und der Ästhetik, die la Pavoni Maschinen schon immer ausgezeichnet haben. Dank eines perfekt geformten Siebträgers können Sie Espresso und Kaffee mit einer wunderschönen Crema zubereiten.

Italian Design

Expo 2015
LPLEXP01



Europiccola
Base Nera
LPLENQ01



Europiccola Lusso
LPLELQ01



Europiccola Lusso
impugnatura in legno
LPLELH01



LEVER MACHINES EUROPICCOLA

Dal 1961 Europiccola è la macchina per il caffè per eccellenza. Costruita con i materiali più pregiati è un preziosissimo oggetto d'arredo che permette di ottenere fino ad 8 tazzine di caffè espresso consecutivamente.

Since 1961 Europiccola is considered the espresso coffee machine for excellence. Built with the finest materials is a valuable furniture piece that enables to deliver 8 cups of espresso continuously.

Depuis 1961, Europiccola est la machine à café par Excellence. Réalisée avec des matériaux nobles comme l'acier inox, elle représente une pièce de valeur qui permet d'obtenir 8 tasses de café en continu.

Seit 1961 ist die Europiccola die Kaffeemaschine schlechthin. Dank den hochwertigen Materialien ist diese Kaffeemaschine ein echter Hingucker in jeder Küche und kann bis zu 8 Espresso nacheinander zubereiten.

Italian Design

LEVER MACHINES PROFESSIONAL

Dal 1974 eleganza, qualità, affidabilità sono racchiuse nel modello Professional. Questa macchina dotata di manometro indicatore della pressione in caldaia garantisce una perfetta erogazione del caffè espresso e permette di ottenere cappuccini cremosi.

Elegance, quality, reliability are contained in Professional model since 1974. This machine is equipped with boiler pressure gauge and grants a perfect espresso coffee brewing and creamy cappuccinos.

Elégance, qualité et fiabilité sont les caractéristiques principales du modèle "Professionnal" depuis 1974. Ce modèle dispose d'un manomètre qui indique la pression de la chaudière et permet à l'utilisateur final d'identifier quand la machine est prête à être utilisée.

Eleganz, Qualität, Zuverlässigkeit: das sind die Eigenschaften des Modells Professional seit dem Jahr 1974. Dieses Gerät ist mit einem Manometer ausgestattet und zeigt den Kesseldruck an. Auch hiermit kann ein hervorragender Espresso, Kaffee oder Cappuccino zubereitet werden.

Italian Design

Professional Lusso
LPLPLQ01



Professional Lusso
impugnatura in
legno
LPLPLH01



Professional Rame Gold
LPLPRG01



SEMI PROFESSIONAL

Macchine per caffè espresso e cappuccino semi-professionali. Carrozzeria in acciaio inox AISI 304. Gruppo stampato in ottone cromato con camera di infusione caffè a valvole. Lancia vapore e acqua calda anti scottatura. Questa linea di prodotti è appositamente pensata per soddisfare gli appassionati più esigenti e tutti coloro che vogliono ottenere un caffè cremoso come al bar. L'ampia gamma offre agli utilizzatori finali la possibilità di effettuare la propria scelta in base alle esigenze specifiche.

Semi Professional espresso coffee and cappuccino machines. Stainless steel frame AISI 304. Press forged chromed brass groups with valves infusion chamber. Steam and hot water wands anti sunburn. This products line has been specially designed to satisfy the most demanding enthusiasts and all those who want to get a creamy coffee like the one in the coffee shop, the wide range offers to end-users the possibility to make their own choice based on specific needs.

Machines à café Espresso et Cappuccino semi-professionnelles. Corps en acier inox AISI 304. Groupe en laiton chromé forgé à la presse avec chambre d'infusion. Buse à vapeur et eau chaude anti-brûlures. Cette ligne de produits a été spécialement conçue pour satisfaire les amateurs les plus exigeants et tous ceux qui souhaitent déguster un café crémeux comme celui servi au café. La large gamme offre aux utilisateurs la possibilité de faire leur propre choix en fonction de besoins spécifiques.

Semiprofessionelle Espresso- und Cappuccinomaschine. Edelstahlgehäuse AISI 304. Druckguss gefertigte, verchromte Messing-Brühgruppen mit ventilsteuertem Vorbrühkammer. Dampf- und Heißwasserlanze mit Verbrühungsschutz. Diese Produktlinie wurde speziell für alle anspruchsvollen Kaffeeliebhaber entwickelt, die einen echten Espresso wie in Italien genießen und flexible Bedienungsfunktionen je nach persönlichem Bedarf zu schätzen wissen.

Italian Design

Botticelli Specialty
LPSGEG03



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. Mediante l'utilizzo della leva di regolazione "BPPC" è possibile variare in tempo reale la pressione dell'acqua esercitata sul caffè durante l'erogazione ottenendo un risultato in tazza ottimale con ogni tipo di miscela. Il manometro sul gruppo consente di leggere il profilo di pressione di erogazione dell'espresso. Migliore stabilità della temperatura con la caldaia caffè indipendente controllata mediante Termopid. Maggiore erogazione vapore ed acqua calda con la caldaia indipendente controllata mediante Termopid.

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. During the coffee brewing, the water pressure on the coffee puck can be adjusted with the "BPPC" mechanism, obtaining this way the best result in the cup with every variety of coffee beans. The pressure profile can be controlled real-time with the gauge fit on the brew-group. Better thermostability of the independent coffee boiler, controlled by PID system. Higher steam and hot water performances, with independent boiler controlled by PID system.



Botticelli Specialty est la nouvelle machine à café Espresso pour les baristas passionnés qui désirent obtenir à la maison un Espresso crémeux comme dans un café.
Machine à double chaudière, avec système "BPPC" (Brewing Pressure Profiling Control), équipée d'un manomètre et d'un support double filtre professionnel "Competizione".
Pendant la préparation, la pression de l'eau sur le café peut être réglée avec le mécanisme "BPPC", ce qui permet d'obtenir de cette façon, le meilleur résultat dans la tasse avec chaque variété de grains de café.
La pression peut être contrôlée en temps réel grâce à la jauge montée sur l'unité d'infusion. Le PID est un thermostat digital qui contrôle la température à l'intérieur de la chaudière. Il fonctionne en chauffant les éléments puis en arrêtant la chauffe, de façon continue plusieurs centaines de fois par minutes afin d'atteindre la température souhaitée.
Il est possible d'augmenter le rendement de la vapeur et de l'eau chaude grâce à la chaudière indépendante contrôlée par le système PID.

Botticelli Specialty ist die neue Espresso-Kaffeemaschine für leidenschaftliche Espresso-Liebhaber, die einen genauso perfekten Espresso wie in einer italienischen Bar genießen möchten. Kaffeemaschine mit Dualboiler mit BPPC-System (Brühdruksteuerung in Echtzeit direkt an Brühgruppe), speziellen Kaffee- und Duschensieben der Serie Competizione ausgestattet. Beim Kaffeebrühen kann das Wasser durch das BPPC-System nachgesteuert werden, um je nach Kaffeesorte ein optimales Ergebnis zu erzielen. Der Brühdruk kann in Echtzeit dank des Manometers auf der Brühgruppe gesteuert werden. Dabei wurde durch das PID-System auch die thermische Stabilität des Kaffeekessels verbessert. Dank dem separaten PID-gesteuerten Wasserkessel bleibt somit auch die Heißwasser- und Dampftemperatur stabil.

Botticelli Dual Boiler LPSGEV03



Il modello Botticelli Dual Boiler è una macchina per caffè espresso e cappuccino dotata del dispositivo per il controllo della temperatura denominato PID.
Migliore stabilità della temperatura con la caldaia caffè indipendente controllata mediante PID.
Maggiore erogazione vapore ed acqua calda con la caldaia indipendente controllata mediante PID.
L'elettro pompa rotativa professionale con possibilità di utilizzo con serbatoio o collegamento alla rete idrica completano le avanzate caratteristiche tecniche di questo modello.

The Botticelli Dual Boiler is a dual boiler espresso cappuccino machine with Pid temperature control. Better temperature stability with the dedicated and independent espresso boiler and Pid control. Better and increased level of steam pressure and hot water supply through the dedicated and independent service boiler controlled by Pid. Full Commercial rotary pump and the option of direct water connection or water tank supply complete the technical advanced main characteristics.

Le modèle professionnel « Botticelli Dual Boiler » est une machine à café espresso et à cappuccino à deux chaudières équipée d'un dispositif de contrôle de la température appelé PID.
Amélioration de la stabilité de la température grâce à une chaudière à café indépendante contrôlée par PID.
Augmentation de la production de vapeur et d'eau chaude grâce à une chaudière indépendante contrôlée par PID.
La pompe rotative électrique professionnelle, avec la possibilité d'utilisation du réservoir ou du raccordement au réseau d'eau, complète les caractéristiques techniques avancées de ce modèle.

Dieses Modell ist eine Kaffeemaschine für Espresso und Cappuccino mit zwei separaten PID-gesteuerten Boilern. Dank zwei separaten Kesseln wird die Temperaturstabilität bei der Zubereitung des Kaffees deutlich erhöht. Somit kann der Extra-Heißwasserkessel den richtigen Druck speziell für Heißwasser und Dampf erreichen. Zu den wichtigsten Vorteilen der Maschine gehören auch die Rotationspumpe sowie der optionale Leitungswasseranschluss.

Botticelli Evoluzione Pid
LPSGEV02



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. Caldaia in rame con flangia in ottone. Caldaia con isolamento esterno per una migliore stabilità termica e risparmio energetico. Due manometri professionali uno per il controllo della pressione pompa e l'altro per la pressione in caldaia che garantiscono il corretto processo di estrazione. Elettropompa rotativa professionale per una maggiore pressione di erogazione.

Botticelli Evoluzione Pid is an espresso cappuccino machine with a crono-electronic digital and adjustable temperature control either for brewing temperature stability for different coffee blend or service steam supply. The machine is equipped with a copper and insulated boiler for energy saving and increased thermal stability. Twin manometers to check both pump and boiler pressure to control the correct brewing extraction process. Full commercial rotary pump for stronger pressure brewing supply.

La machine Botticelli Evoluzione Pid est une machine à Espresso et Cappuccino avec un contrôle numérique et réglable de la température pour stabiliser la température de la chaudière en fonction des différents cafés souhaités ou de la vapeur demandée. La machine est équipée d'une chaudière en cuivre et isolée pour une économie d'énergie et une stabilité thermique accrue. Deux manomètres sont disponibles sur la machine pour vérifier la pression de la pompe et de la chaudière afin de contrôler le bon processus d'extraction du café. La machine est également équipée d'une pompe rotative complète pour une extraction à plus forte pression.

Botticelli Evoluzione Pid ist eine Kaffeemaschine für Espresso und Cappuccino mit PID Brüh-temperatursteuerung. So wird die Temperatur speziell für bestimmte Kaffeesorten sowie für die separate Dampferzeugung stabil gehalten. Die Maschine verfügt über einen Wasserkessel aus Kupfer mit Flansche aus Messing und ist optimal thermoisoliert für eine bessere Temperaturstabilität und einen niedrigeren Energieverbrauch. Sie ist außerdem mit 2 Manometern für die Kontrolle des Pumpendrucks und des Kesseldrucks ausgestattet, um den Erzeugungsprozess auf optimalen Werten zu garantieren. Dabei leistet die elektrische Rotationspumpe einen höheren Druck bei der Zubereitung des Kaffees.



Cellini Evoluzione
LPSCOV01



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. Due manometri professionali uno per il controllo della pressione pompa e l'altro per la pressione in caldaia che garantiscono il corretto processo di estrazione, l'elettro pompa rotativa professionale con possibilità di utilizzo con serbatoio o collegamento alla rete idrica, il pressostato meccanico commerciale completano le avanzate caratteristiche tecniche di questo modello.

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. Twin manometers to check both pump and boiler pressure to control the correct brewing extraction process, full Commercial rotary pump and the option of direct water connection or water tank supply, the mechanical grade pressostat complete the technical advanced main characteristics of this model.

Le modèle Cellini Evoluzione a une chaudière en cuivre avec une bride en laiton. Chaudière avec isolation extérieure pour une plus grande stabilité thermique et des économies d'énergie. Cadre et butées en acier inoxydable AISI 304. Deux manomètres professionnels, l'un pour le contrôle de la pression de la pompe et l'autre pour la pression de la chaudière, qui garantissent le processus d'extraction du café. L'électropompe rotative professionnelle avec la possibilité de l'utiliser avec un réservoir ou de la raccorder au réseau d'eau ainsi que le pressostat à pression mécanique complètent les caractéristiques techniques avancées de ce modèle.

Das Cellini Evoluzione-Modell ist mit einem thermoisolierten Wasserkessel aus Kupfer für bessere Temperaturstabilität und niedrigeren Energieverbrauch ausgestattet. Das Gehäuse ist aus AISI304-Edelstahl und die Maschine besitzt einen Edelstahl-Tassenwärmer. Sie verfügt über zwei Manometer zur Kontrolle des Pumpen- und Kesseldrucks für einen optimalen Brühvorgang. Zu den wichtigsten Produkteigenschaften gehören auch die Rotationspumpe, die Leitungswasseranschluss-Option und der mechanische Druckschalter.

Cellini Classic
LPSCCC01



I modelli Cellini sono dotati di caldaia in rame con flangia in ottone. Caldaia con isolamento esterno per una maggiore stabilità termica e risparmio energetico. Telaio in acciaio inox AISI 304. Il manometro per il controllo della pressione pompa garantisce il corretto processo di estrazione. Pompa a vibrazione ULKA e pressostato MATER (modello LPSCCC01) o SIRAI (modello LPSCCEM01) completano le caratteristiche della macchina.

The Cellini Classic machines are equipped with a copper and insulated boiler for energy saving and increased thermal stability. Stainless steel frame AISI 304. Single manometer to check pump pressure to control the correct brewing extraction process. Features ULKA vibrating pump and MATER pressostat (model LPSCCC01) or SIRAI (model LPSCCEM01).

Les machines Cellini sont équipées d'une chaudière en cuivre et isolée pour une économie d'énergie et une stabilité thermique accrue. Le corps est en acier inox AISI 304. Un seul manomètre est disponible pour contrôler la pression de la pompe afin de maîtriser le processus d'extraction du café. La machine comprend une pompe à vibration "Ulka" et un pressostat "Mater" (modèle LPSCCC01) ou SIRAI (modèle LPSCCEM01) pour maintenir constante la pression de l'eau.

Das Cellini-Modell sind mit einem thermoisolierten Wasserkessel aus Kupfer für bessere Temperaturstabilität und niedrigeren Energieverbrauch. Das Gehäuse ist aus AISI304-Edelstahl. Die Maschine verfügt über ein Manometer zur Kontrolle des Pumpendrucks für einen optimalen Erzeugungsprozess. Zu den Haupt-Features gehören auch die ULKA-Vibrationspumpe und der MATER-Druckschalter (modell LPSCCC01) oder SIRAI (modell LPSCCEM01).

COFFEE GRINDERS

Cilindro
LPGGRI01

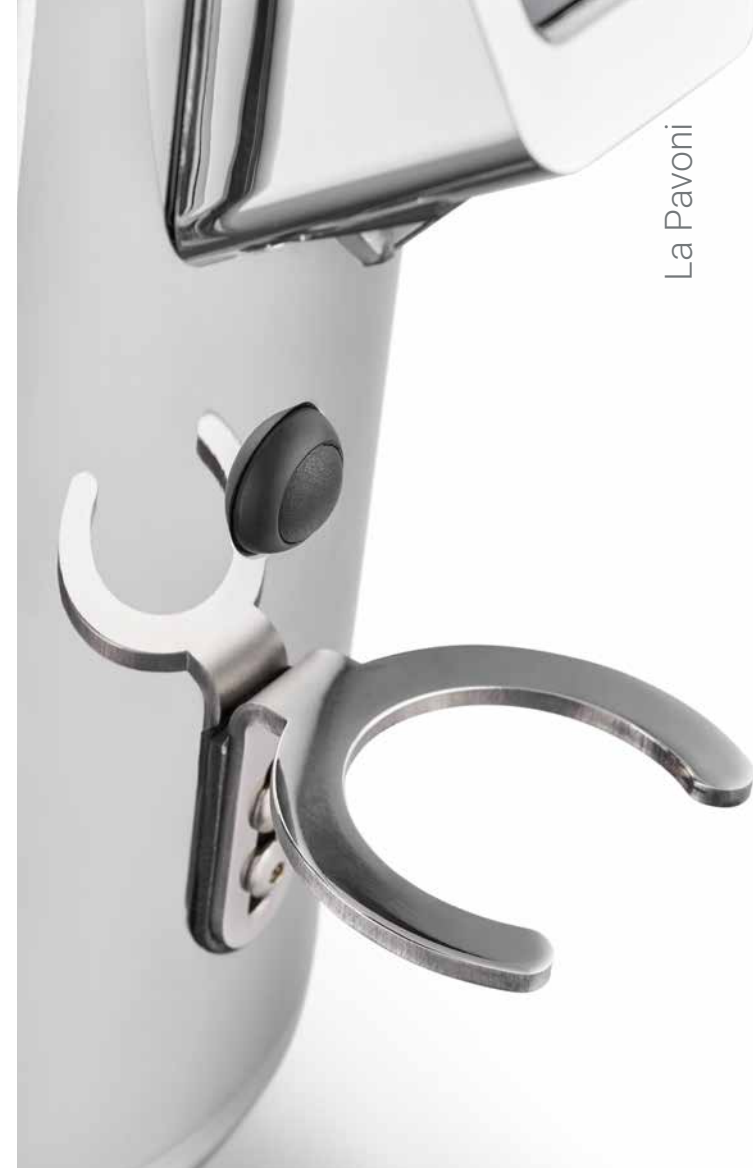


Nuovo macinacaffè la Pavoni dalle linee morbide ed eleganti, corpo in alluminio cromato, campana in Tritan da 500 g e display LCD per la selezione dei diversi programmi di macinatura.

New la Pavoni grinder with elegant design, body in chromed aluminum, bean hopper in Tritan 500 g capacity, LCD display for selection of different grinding programs.

Nouveau moulin à café la Pavoni avec un design élégant, corps en aluminium chromé, trémie en Tritan capacité 500 g, display LCD pour la sélection des différents programmes de mouture.

Neue la Pavoni Mühle mit elegantem Design, Körper aus verchromtem Aluminium, Bohnenbehälter in Tritan 500 g Fassungsvermögen, LCD-Display zur Auswahl verschiedener Mahlprogramme.



TECHNICAL SHEET

LEVER MACHINES

	LPLESA01 LPLESE01	LPLELH01 LPLELQ01 LPLENQ01	LPLEXP01 LPPLQ01 LPPLRG01
Capacità della caldaia litri. Boiler capacity liters. Capacité de la chaudière (en litres). Wasserkesselvolumen in Liter.	1,6	0,8	1,6
Numero tazze espresso erogate. Number of cups of espresso brewed. Nombre de tasses de café distribuées. Wasserkesselvolumen in Tassen.	16	8	16
Erogazione vapore. Steam delivery. Débit de vapeur. Dampferzeugung.	15 min.	10 min.	15 min.
Pressione in caldaia. Boiler pressure. Pression dans la chaudière. Kesseldruck.	0,7-0,8 bar	0,7-0,8 bar	0,7-0,8 bar
Valvola di sicurezza. Safety valve. Soupape de sécurité. Sicherheitsventil.	✓	✓	✓
Rubinetto vapore con dispositivo intercambiabile tubo vapore . / Cappuccino Automatic. Steam tap with interchangeable device steam pipe. / Cappuccino Automatic. Buse vapeur avec tuyau à dispositif interchangeable. / Cappuccino automatique. Dampflanze austauschbar mit Dampflanze.	✓	✓	✓
Lancia vapore con ugello a 3 fori Ø 1,2 mm. Steam wand with nozzle 3 holes Ø 1,2 mm. Buse vapeur à 3 trous ø 1,2 mm. Dampflanze mit Düse 3-Löcher Ø 1,2 mm.		✓	✓
Lancia vapore con ugello a 1 foro Ø 1,5 mm. Steam wand with nozzle 1 hole Ø 1,5 mm. Buse vapeur à 1 trou ø 1,5 mm. Dampflanze mit Düse 1-Loch Ø 1,5 mm.	✓		
Lancia vapore con ugello a 1 foro Ø 2 mm. Steam wand with nozzle 1 hole Ø 2 mm. Buse vapeur à 1 trou ø 2 mm. Dampflanze mit Düse 1-Loch Ø 2 mm.	✓		
Manometro per il controllo della pressione caldaia. Manometer for the boiler pressure control. Manomètre pour le contrôle de la pression de la chaudière. Kesseldruckmanometer.	✓		✓
BPPC SYSTEM Controllo del profilo di pressione di erogazione. Brewing pressure profiling control. Vérification de la pression de l'eau. Überprüfung des Pumpendrucks bei der Kaffeezubereitung.	✓		
Indicatore di temperatura gruppo. Group temperature indicator. Indicateur de température de l'unité d'extraction. Temperaturanzeige der Brühgruppe.	✓		
Coppa portafiltro professionale. Professional filter holder. Porte-filtre professionnel. Professioneller Siebträger.	✓	✓	✓
Coppa portafiltro fascino professionale. Professional fascino filter holder. Porte-filtre "fascino" professionnel. Bodenloser "fascino" Siebträger.	✓		LPLEXP01

LEVER MACHINES

	LPLESA01 LPLESE01	LPLELH01 LPLELQ01 LPLENQ01	LPLEXP01 LPPLQ01 LPLPRG01
Filtro standard 1 tazza 7g - 2 tazza 14g. Standard filter 1 cup 7g - 2 tazza 14g. Filtre standard 1 tasse 7g - 2 tasses 14g. Filter standard 1 Tasse 7g - 2 tazza 14g.		✓	✓
Filtro competizione 1 tazza 9g - 2 tazze 14/16g. Competition filter 1 cup 9g - 2 cups 14/16g. Filtre "Competizione" 1 tasse 9g - 2 tasses 14/16g. Filter Serie Competizione 1 Tasse 9g -2 Tassen 14/16g.	✓		
Filtro competizione da 20g. Competition filter 20g. Filtre "Competizione" 20g. Filter Serie Competizione 20g.	✓		
Doccia standard. Standard shower. Douchette standard. Duschensieb standard.		✓	✓
Doccia Competizione con filtrazione di 200 µm. Competition shower with 200 µm filtering capacity. Douchette "Competizione" avec filtration de 200 µm. Duschensieb Serie Competizione mit Filtermembran 200 µm.	✓	✓	✓
Indicatore livello acqua. Water level indicator. Indicateur du niveau de l'eau. Wasserstandsanzeige.	✓	✓	✓
Interruttore on / off. On / off switch. Interrupteur marche / arrêt. Ein / Ausschalter.	✓	✓	✓
Cappuccino Automatic.	✓		
Spia di temperatura. Control pilot temperature. Indicateur de température. Temperaturanzeige.	✓	EUROPICCOLA	EUROPICCOLA PROFESSIONAL
Termostato di sicurezza a riarmo. Manual reset safety thermostat. Thermostat de sécurité qui peut être rétabli manuellement . Rückstellbare Thermosicherung.	✓	✓	✓
Pressostato per mantenere la pressione costante in caldaia. Pressurestat to keep a constant pressure in the boiler. Pressostat pour garder une pression constante dans la chaudière. Druckschalter zur Temperaturstabilisierung des Wasserkessels.	✓	✓	✓
Resistenza: 950 W Heating element: 950 W Résistance: 950 W Leistung: 950 W	✓	✓	✓
Larghezza / profondità / altezza Width / depth / height Largeur / profondeur / hauteur Breite / Tiefe / Höhe	200X290X410	200X290X320	200X290X350
Peso / Weight / Poids / Gewicht	6,2 Kg	5,5 Kg	6,5 Kg
Alimentazione / Power feeding / Alimentation / Spannung und Frequenz	220-240V 50/60Hz; 120V 60Hz		



SEMI PROFESSIONAL

	LPSCCC01	LPSCOV01	LPSGEV02	LPSGEV03	LPSGEG03
Carrozzeria in acciaio inox lucidato (AISI 304). Stainless steel shiny body (AISI 304). Corps en acier inox brillant (AISI 304). Gehäuse aus Edelstahl (AISI 304.)	✓	✓	✓	✓	✓
Gruppo stampato in ottone cromato con camera di infusione caffè a valvole. Press forged chromed brass groups with valves infusion chamber. Groupe en laiton chromé forgé à la presse avec chambre d'infusion. Brühgruppen aus verchromtem Messing mit Vorbrühkammer.	✓	✓	✓	✓	✓
BPPC SYSTEM Controllo del profilo di pressione di erogazione. Brewing pressure profiling control. Vérification de la pression de l'eau. Überprüfung des Pumpendrucks bei der Kaffeezubereitung.					✓
Sistema a doppia caldaia per un ottimo caffè e vapore / acqua calda più performanti. Dual boiler system for optimum coffe and steam / hot water performances. Système à double chaudière pour un café optimal et une vapeur/eau chaude performantes. Doppelkesselanlage für optimale Temperatur und Druck bei Kaffee und Dampf/Heißwasser.				✓	✓
Caldaia in rame dotata di scambiatore di calore trasversale. Capacità Litri 1,8. Boiler in copper equipped with transversal heat exchanger. Capacity 1,8 lt. Chaudière en cuivre dotée d'un échangeur thermique. Capacité de 1,8 litres. Wasserkessel aus Kupfer mit transversalem Wärmeaustauschsystem. Kapazität 1,8 Liter.	✓	✓	✓		
Caldaia caffè : 0,6 lt (1000W – 220-240Vac) - (850W - 120Vac). Coffee Boiler: 0,6 lt (1000W – 220-240Vac) - (850W - 120Vac). Chaudière café: 0,6 lt (1000W – 220-240Vac) - (850W - 120Vac). Kaffee-Kupferkesselkapazität: 0,6 lt (1000W – 220-240Vac) - (850W - 120Vac).				✓	✓
Caldaia servizi: 1,8 lt (1300W – 220-240Vac) - (850W - 120Vac). Sevice boiler: 1,8 lt (1300W – 220-240Vac) - (850W - 120Vac). Chaudière de service: 1,8 lt (1300W – 220-240Vac) - (850W - 120Vac). Dampf / Heißwasser-Kesselkapazität: 1,8 lt (1300W – 220-240Vac) - (850W - 120Vac).				✓	✓
Elettro-pompa rotativa professionale (non pompa a vibrazione) con regolazione della pressione esterna. Electro professional rotary pump (not vibration type pump) with external pressure adjustment. Pompe rotative électro-professionnelle (pas de pompe à vibrations) avec réglage de la pression externe. Professionelle Rotationspumpe (nicht Vibrationspumpe) mit externem Druckeinstellung.		✓	✓	✓	✓
Pompa a vibrazione 15 bar. 15 bar vibration pump. Pompe à vibration 15 bar. Vibrationspumpe 15 bar.	✓				
Capacità serbatoio acqua 2,9 litri. Possibilità di collegamento a rete idrica tramite tubo flessibile in acciaio inox mediate apposito interruttore. Water supply 2,9 litre fresh water reservoir or alternatively by turning the control switch, steel braided direct water connection. Capacité du réservoir d'eau de 2,9 litres. Possibilité de connexion à l'alimentation en eau via le commutateur en acier inox flexible. Fassungsvermögen Wassertank 2,9 Liter. Umschaltung von Frischwassertank auf Festwasseranschluss über flexiblen Zulaufschlauch.		✓	✓	✓	✓
Controllo elettronico livello serbatoio acqua. Electronic control reservoir water level. Contrôle électronique du niveau de l'eau dans le réservoir. Elektronische Steuerung des Wasserstandes.	✓	✓	✓	✓	✓
Autolivello elettronico. Electronic automatic water level. Niveau de l'eau automatique et électronique. Elektronischer Wasserstandsregler.	✓	✓	✓	✓	✓
Dispositivo anti-vuoto. Anti – vacuum valve. Valve anti-vide. Anti-Vakuumventil.	✓	✓	✓	✓	✓
Lancia vapore anti scottatura. Steam wand anti sunburn. Buse vapeur anti-brûlures. Dampfpflanze mit Verbrühungsschutz.	✓	✓	✓	✓	✓
Lancia acqua calda anti scottatura. Hot water outlet anti burn. Sortie d'eau chaude anti-brûlures. Heißwasserlanze mit Verbrühungsschutz.	✓	✓	✓	✓	✓

SEMI PROFESSIONAL

	LPSCCC01	LPSCOV01	LPSGEV02	LPSGEV03	LPSGEG03
Manometro per il controllo della pressione caldaia. Manometer for the boiler pressure control. Manomètre pour la commande de la pression de la chaudière. Kesseldruckmanometer.	✓	✓	✓	✓	✓
Manometro per il controllo della pressione pompa. Gauge for pump pressure control. Manomètre pour contrôler la pompe de pression. Pumpendruckmanometer.		✓	✓	✓	✓
Pid System professional. Professional Pid System. Système professionnel PID. Professionelles PID-System.			✓	✓	✓
Pressostato commerciale SIRAI. Pressure switch commercial SIRAI. Pressostat SIRAI commercial. Druckschalter SIRAI.		✓			
Pressostato Mater. Pressure switch Mater. Pressostat Mater. Druckschalter Mater.	✓				
Termostato di sicurezza a riarmo. Manual reset safety thermostat . Thermostat de sécurité qui peut être rétabli manuellement. Rückstellbare Thermosicherung.	✓	✓	✓	✓	✓
Larghezza / profondità / altezza Width / depth / height Largeur / profondeur / hauteur Breite / Tiefe / Höhe	LPSCCC01 330 x 430 x 395 (mm)				
Larghezza / profondità / altezza Width / depth / height Largeur / profondeur / hauteur Breite / Tiefe / Höhe	LPSCOV01 300 x 430 x 410 (mm)				
Larghezza / profondità / altezza Width / depth / height Largeur / profondeur / hauteur Breite / Tiefe / Höhe	LPSGEV03 - LPSGEV02 - LPSGEG03 330 x 425 x 425 (mm)				
Tensione di alimentazione. Power feeding. Alimentation. Spannung und Frequenz.	220-240 Volt 50Hz 120 Volt 60Hz				
Potenza assorbita. Absorbed power. Puissance absorbée. Spannung, Frequenz und elektrischer Gesamtanschlusswert.	LPSCCC01 220-240 Volt 50Hz 120 Volt 60Hz 1400W				
Potenza assorbita. Absorbed power. Puissance absorbée. Spannung, Frequenz und elektrischer Gesamtanschlusswert.	LPSCOV01 - LPSGEV02 220-240 Volt 50Hz 120 Volt 60Hz 1520W				
Potenza assorbita. Absorbed power. Puissance absorbée. Spannung, Frequenz und elektrischer Gesamtanschlusswert.	LPSGEV03 - LPSGEG03 220-240 Volt 50Hz 2400W				
Potenza assorbita. Absorbed power. Puissance absorbée. Spannung, Frequenz und elektrischer Gesamtanschlusswert.	LPSGEV03 - LPSGEG03 120 Volt 60Hz 1800W				

SEMI PROFESSIONAL

	LPSCCC01	LPSCOV01	LPSGEV02	LPSGEV03	LPSGEG03
Portafiltro Fascino. Fascino filter holder. Porte-filtre "Fascino". Bodenloser Fascino Portafilter.					✓
Portafiltro a 2 Tazze. Filter 2 cup. Porte-filtre 2 tasses. Siebträger, zwei Tassen.	✓	✓	✓	✓	✓
Portafiltro 1 Tazza. Filter 1 cup. Porte-filtre 1 tasse. Siebträger, eine Tasse.	✓	✓	✓	✓	
Filtro Competizione 16 gr. Competition filter 16 g. Porte-filtre 1 tasse. Sieb Competizione, 16g.					✓
Filtro Competizione 20 gr. Competition filter 20 g. Filtre "Competizione" 20g. Sieb Competizione, 20g.					✓
Filtro 1 Tazza7 gr. Filter 1 cup 7 g. Filtre 1 tasse 7g. Sieb, eine Tasse, 7g.	✓	✓	✓	✓	
Filtro 2 Tazze 16 gr. Filter 2 cup 16 g. Filtre 2 tasses 16g. Sieb, zwei Tassen, 16g.	✓	✓	✓	✓	
Pressino Caffè Inox. Tamper inox. Tasseur en acier inox. Edelstahltamper.					✓
Pressino Nero. Tamper plastic. Tasseur noir. Kunststofftamper Schwarz.	✓	✓	✓	✓	
Misurino Caffè. Coffee scoop. Dosage du café. Kaffeemesslöffel.	✓	✓	✓	✓	✓
Filtro Cieco. Blind filter. Filtre "Cieco". Reinigungssieb.	✓	✓	✓	✓	✓
Spazzolino per pulitura gruppo erogazione. Cleaning brush. Brosse de nettoyage pour le groupe. Reinigungsbürste für Brühgruppe.	✓	✓	✓	✓	✓
Tubo per scarico acqua. Silicone water drainage hose. Tuyau de vidange de l'eau. Wasserablaufschauch.		✓	✓	✓	✓
Tubo collegamento rete idrica. Tube for connecting to the water supply. Tuyau de raccordement au réseau d'eau. Wasseranschlussschlauch.		✓	✓	✓	✓
Guarnizioni Sottocoppa (2). Group head gasket (2). Joints d'étanchéité. 2 x Extra-Brühgruppendichtungen.	✓	✓	✓	✓	✓

COFFE GRINDERS

	LPGGRI01
Materiale corpo in alluminio cromato, colore cromo.	✓
Materiale contenitore chicchi	Triton
Materiale machine Acciaio Temperato	✓
Centratore portafiltro	✓
Display	✓
Capacità tramoggia Hopper capacity. CCapacité du réservoir. Kapazität Bohnenbehälter.	500 g
Tipologia macine / Flat burrs	Piane in acciaio rinforzato/ Flat burrs in hardened steel
Diametro macine / Millstone diam / Diamètre de la meule / Durchmesser Mahlwerk	50 mm
Macinacaffè con macinatura micrometrica regolabile. Coffee grinder with stepless micrometric regulation. Broyeur à café avec réglage de la mouture. Kaffeemühle mit einstellbarem Mahlgrad.	✓
Regolazione micrometrica continua	✓
Funzioni Display	Settaggio tempo / Dose Continua / Dose Doppia / Dose Singola Single dose / Double Dose / Continuous Mode / Time setting
Potenza. Power. Puissance. Elektrischer Gesamtanschlusswert.	310 W
Tensione (V)	220-240 V
Tipo di spina . Plug.	(F;E) Schuko
Frequenza Hz .	50/60 Hz
Lunghezza cavo di alimentazione.	140cm
Larghezza / profondità / altezza Width / depth / height Largeur / profondeur / hauteur Breite / Tiefe / Höhe	154x230x410 mm
Larghezza del prodotto imballato/ profondità del prodotto imballato / altezza del prodotto imballato Packed width / Packaged depth / Height packed	400x200x400 mm
Peso netto / Net Weight	5,300 Kg
Peso lordo /Gross Weight	6,700 Kg

HAND MADE IN  ILANO 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
www.lapavoni.com e-mail: espresso@lapavoni.it

lapavoni.com