

HAND MADE IN  MILANO ITALY.

COMMERCIAL LINE

 **la Pavoni** [®]
Dal 1905 macchine per caffè

lapavoni.com





+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.





CREMA

2G

3G

4G



2G

2G

3G

4G

CREMA VPID



4G



Modello Crema VPID

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 cromato con camera di infusione caffè verticale e sistema di pressurizzazione. Gruppi riscaldati autonomamente con controllo elettronico della temperatura (PID System).

Electronic programmable dosing espresso machine with digital control pad and micr processor. Four cup size selections including continuous brewing and a stop button. Pressforged chromed brass groups with vertical infusion chamber and pressurisation system. Groups independently heated with electronic temperature control (PID 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 chromé avec chambre d'infusion verticale et système de pressurisation. Groupes chauffées de façon autonome avec contrôle électronique de la température (système PID).

Elektronische Espresso-Kaffeemaschine mit programmierbarer volumetrischer Dosis. Digitale Mikroprozessorsteuerung mit Bedienpanel für vier verschiedene Kaffeeportionen. Brühgruppe aus Messing verchromt mit vertikale Vorbrühkammer und Überdrucksystem. Gruppen unabhängig voneinander aus Messing mit elektronischer Temperaturregelung (PID System) erhitzt.

CREMA V PID	2 GR	3 GR	4 GR
Gruppo stampato in ottone cromato 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 chromé avec chambre d'infusion verticale et système de pressurisation. Gedruckte Gruppe aus verchromtem Messing mit stechend Kaffeinfusionsraum und Drucksystem.	✓	✓	✓
Sistema di circolazione idraulica termosifonica indipendente per ogni gruppo. Independent 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.			
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.	✓	✓	✓
Pid System	✓	✓	✓
Pulsante carico manuale acqua in caldaia. Manual boiler water charge button. Bouton pour la charge manuelle de l'eau dans la chaudière. Schalter Wasserstandsregler im Boiler.	✓	✓	✓
Scaldatasse elettrico. Electrical cups warmer. Chauffe tasses électrique. Elektrischer Tassenwärmer.	✓	✓	✓
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 per il controllo della pressione pompa. Gauge for pump pressure control. Manomètre pour le contrôle de la pression de la pompe. Manometer für die Steuerung der Pumpendruck.	✓	✓	✓
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.	✓	✓	✓
Due lancia vapore snodabile. Two flexible steam jet. Deux lance vapeur réglable. Zwei Dampfdufen schwenken.	✓	✓	✓
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.	✓	✓	✓
Riscaldamento elettrico con termostato di sicurezza. Electrical heating up with safety thermostat. Chauffage électrique avec thermostat de sécurité. Elektrische Heizung mit Sicherheitsthermostat.	✓	✓	✓
Riscaldamento a Gas. Gas heating. Chauffage à Gaz. Gas-Heizung.			
Elettropompa: interna di serie. Electropump: internal included. Electropompe: interne de série. Elektropumpe: serienmäßig intern.	✓	✓	✓
Colori. Colours. Couleurs. Farben.	Rosso, Blu, Inox. Red, blue, inox. Rouge, Bleu, Inox. Rot, Blau, inox.		
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.	✓	✓	✓
Capacità caldaia. Boiler capacity. Chaudière capacité. Kessel Fähigkeit.	14 lt.	22,5 lt.	30,0 lt.
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.	678 x 532 x 550	888 x 532 x 550	1098 x 532 x 550

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

lapavoni.com