

HAND MADE IN  MILANO ITALY.

COMMERCIAL LINE

 **la Pavoni** <sup>®</sup>  
Dal 1905 macchine per caffè

[lapavoni.com](http://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.*





# CAFÉ

2G

# PUB

1G

2G



2G

# CAFÈ V

2G



## Modello Café V

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

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

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

Elektronische Espresso-Kaffeemaschine mit programmierbarer volumetrischer Dosierung. Digitale Mikroprozessorsteuerung mit Bedienpanel für vier verschiedene Kaffeeportionen und Dauerauslauf mit Stoptaste pro Brühgruppe. Brühgruppe aus vernickeltem Messing mit vertikale Vorbrühkammer und Überdrucksystem.

# CAFÉ M

2G

## Modello Café 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 Espresso-Kaffeemaschine mit Dauerauslauf und manueller Dosierung durch Betätigen des Leuchtschalters und Magnetventils. Brühgruppe aus vernickeltem Messing mit vertikale Vorbrühkammer und Überdrucksystem.







CAFÈ V / M	CAFÈ V	CAFÈ M
Gruppo stampato in ottone nichelato con camera di infusione caffè verticale e sistema di pressurizzazione. Groups made with press-forged brass and chrome plated, with vertical infusion chamber and pressurisation system. Groupe frappée en laiton nickelé avec chambre d'infusion verticale et système de pressurisation. Gedruckte Gruppe aus vernickelte Messing mit stechend-Kaffeefusionsraum und Drucksystem.	✓	✓
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. 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.	✓	✓
Scaldatasse elettrico indipendente con indicatore luminoso. Independent electrical cups warmer with warning light. Chauffe tasses électrique indépendant avec indicateur lumineux. Elektrischer Tassenwärmer mit Lichtanzeige.	○	○
Dispositivo anti-vuoto. Anti-vacuum valve. Dispositif anti-vide. Antivakuumschutz.	✓	✓
Manometro per il controllo della pressione caldaia. Manometer for boiler pressure control. Manomètre pour le contrôle de la pression de la chaudière. Manometer zur Kontrolle des Kessel-drucks.	✓	✓
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 ressort 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.	✓	✓
Secondo rubinetto vapore. Second steam tap. Deuxième robinet vapeur. Zweiter Dampfahn.	○	○
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 austauschbarer 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.	✓	✓
Colori: Rosso Rubino, Grigio Metallizzato, Nero Dorato. Colours: Ruby Red, Metal Grey, Golden Blak. Couleurs: Rouge Rubis, Gris Métallisé, Noir Doré. Farben: Rubin Rot, Grau Metallisiert, Schwarz Vergoldet.	✓	✓
Voltaggio: 120 V. 60 Hz. – 230 V. 50/60 Hz – V. 400/3N 50/60 Hz. Voltage: 120 V. 60 Hz. – 230 V. 50/60 Hz – V. 400/3N 50/60 Hz. Voltage: 120V. 60 Hz. – 230V. 50/60 Hz – V. 400/3N 50/60 Hz. Spannungsversorgung: 120V. 60 Hz. – 230V. 50/60 Hz – V. 400/3N 50/60 Hz.	✓	✓
Resistenza: 120 V. 2 gruppi: 2000 W. – 230 V. 2 gruppi: 3000 W. Heating element: 120 V. 2 groups: 2000 W. – 230 V. 2 groups: 3000 W. Résistance: 120 V. 2 groupes: 2000 W. – 230 V. 2 groupes: 3000 W. Anschlußleistung: 120 V. 2 Gruppen: 2000 W. – 230 V. 2 Gruppen: 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.	2G 700 x 555 x 530	2G 700 x 555 x 530

**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](http://www.lapavoni.com) e-mail: [espresso@lapavoni.it](mailto:espresso@lapavoni.it)

[lapavoni.com](http://lapavoni.com)