

HAND MADE IN  MILANO ITALY.



Dal 1905 macchine per caffè

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



## Bienvenue

*Passion, tradition et créativité caractérisent La Pavoni depuis 1905.*

*La Pavoni transforme les machines à café en objets de luxe et en œuvres d'art, en faisant la promotion du "Made in Italy" dans le monde avec des produits qui allient qualité et design.*

*La Pavoni signifie "Espresso" dans le monde entier, une marque qui, depuis plus d'un siècle, est reconnue comme l'excellence italienne dans la production de machines à café.*

**HAND MADE IN  MILANO ITALY.**



Desiderio

6



Geniale

8



Diamante

10



Bar T

14



Café

16



Pub

18



Broyeurs

20

# La Pavoni : L' Histoire d'une Légende

*La Pavoni a été fondée en 1905 par Desiderio Pavoni dans un petit atelier à Milan. Sa première invention fut le porte-filtre, qui donna naissance à la première machine à café espresso appelée "Ideale". En 1948, la Pavoni fabriqua sa première machine à chaudière horizontale.*



DESIDERIO  
PAVONI



1905



IDEALE

MULTIESPRESSO



1939

1936



ISTANTANEA

1948



LA CORNUTA

DIAMANTE



1961

1961



EUROPICCOLA

BRASILIA



1951

1974



PROFESSIONAL

BAR AUTOMATIC



'80s

'90s



BAR

CELLINI



2000

2010

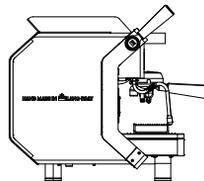
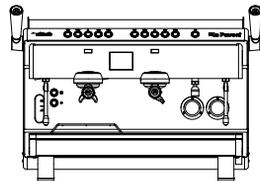


CREMA  
VASARI

DESIDERIO  
GENIALE



2020



## Desiderio V (AUTOMATIQUE)

*Desiderio est la dernière née des machines commerciales de La Pavoni, la plus innovante et la plus polyvalente. Desiderio est le résultat d'une recherche minutieuse visant à mettre en œuvre des fonctions de plus en plus intéressantes pour le barista, comme l'écran tactile, utile pour programmer toutes les fonctions de la machine.*

|           | Largeur | Profondeur | Hauteur | Capacité<br>chaudière | Résistance | Blanc nacré         | Gris foncé          |
|-----------|---------|------------|---------|-----------------------|------------|---------------------|---------------------|
| 2 Groupes | 781 mm  | 537 mm     | 550 mm  | 11,3 lt               | 4370 W     | <b>DESIDERIO2VB</b> | <b>DESIDERIO2VN</b> |
| 3 Groupes | 990 mm  | 537 mm     | 550 mm  | 18,3 lt               | 5465 W     | <b>DESIDERIO3VB</b> | <b>DESIDERIO3VN</b> |

## Caractéristiques techniques :

Options : 2, 4, 6, 7\*

Écran tactile

Double contrôle de température PID (chaudières et unités)

Lumières pour Barista

Touches lumineuses en acier

Pompe volumétrique

Chauffe-tasses électrique

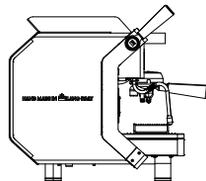
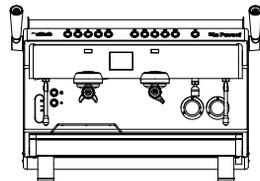
Repose-tasses à café

Corps Inox AISI 304

Chaudière en cuivre

Groupe La Pavoni





## Geniale V (AUTOMATIQUE)

Le modèle, Geniale V, est conçu pour être polyvalent et pour offrir un service durable, offrant au barista des fonctions spéciales telles que l'éclairage du plan de travail et un écran LCD qui indique la température des différents groupes et le temps de préparation du café.

|           | Largeur | Profondeur | Hauteur | Capacité<br>chaudière | Résistance | Blanc nacré       | Gris foncé        |
|-----------|---------|------------|---------|-----------------------|------------|-------------------|-------------------|
| 2 Groupes | 704 mm  | 515 mm     | 550 mm  | 11,3 lt               | 4370 W     | <b>GENIALE2VB</b> | <b>GENIALE2VN</b> |
| 3 Groupes | 914 mm  | 515 mm     | 550 mm  | 18,3 lt               | 5465 W     | <b>GENIALE3VB</b> | <b>GENIALE3VN</b> |

## Caractéristiques techniques :

Options : 2, 4, 6, 7\*

Écran LCD

Double contrôle de température PID (chaudières et unités)

Lumières pour Barista

Touches lumineuses en acier

Pompe volumétrique

Chauffe-tasses électrique

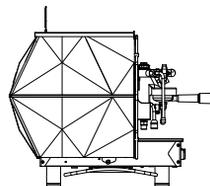
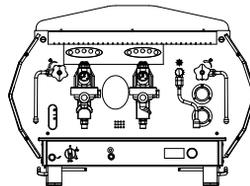
Repose-tasses à café

Corps Inox AISI 304

Chaudière en cuivre

Groupe La Pavoni





## Diamante SV (AUTOMATIQUE)

*Diamante est la véritable icône du design de la gamme de machines à café La Pavoni. Né du génie de deux grands designers italiens, le modèle été rénové au fil des ans, en y ajoutant les meilleures technologies disponibles, tout en conservant son charme intemporel. La version électronique SV avec dosage programmable, est équipée d'une tête de groupe E61.*

|           | Largeur | Profondeur | Hauteur | Capacité<br>chaudière | Résistance | Acier inox<br>+ Rouge | Acier inox<br>+ Bleu | Acier inox<br>+ Or  |
|-----------|---------|------------|---------|-----------------------|------------|-----------------------|----------------------|---------------------|
| 2 Groupes | 781 mm  | 537 mm     | 550 mm  | 11,3 lt               | 4370 W     | <b>DIA2SV (ROSSO)</b> | <b>DIA2SV (BLU)</b>  | <b>DIA2SV (ORO)</b> |
| 3 Groupes | 990 mm  | 537 mm     | 550 mm  | 18,3 lt               | 5465 W     | <b>DIA3SV (ROSSO)</b> | <b>DIA3SV (BLU)</b>  | <b>DIA3SV (ORO)</b> |

## Caractéristiques techniques :

Options : 4, 6, 7, 8\*

Pré-infusion électronique

Pompe rotative

Chauffe-tasses électrique

Manomètres de la chaudière et de la pompe

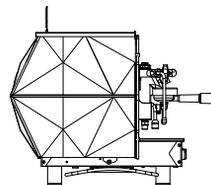
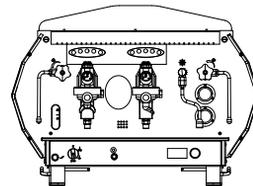
2 buses vapeur pivotantes

1 robinet d'eau chaude

Groupe E61

Chaudière en cuivre





## Diamante L (LEVIER)

*En plus d'autres caractéristiques, la version L des machines de la série Diamante est également équipée d'un groupe à double ressort qui assure la meilleure extraction du café. Le manomètre situé sur la tête du groupe permet également de sélectionner et de contrôler en permanence le profil de pression afin de varier le goût du café selon les besoins.*

|           | Largeur | Profondeur | Hauteur | Capacité<br>chaudière | Résistance | Acier inox<br>+ Rouge | Acier inox<br>+ Bleu | Acier inox<br>+ Or |
|-----------|---------|------------|---------|-----------------------|------------|-----------------------|----------------------|--------------------|
| 2 Groupes | 890 mm  | 625 mm     | 650 mm  | 11,5 lt               | 4370 W     | <b>DIA2L (ROSSO)</b>  | <b>DIA2L (BLU)</b>   | <b>DIA2L (ORO)</b> |
| 3 Groupes | 1110 mm | 625 mm     | 650 mm  | 19,9 lt               | 5465 W     | <b>DIA3L (ROSSO)</b>  | <b>DIA3L (BLU)</b>   | <b>DIA3L (ORO)</b> |

## Caractéristiques techniques :

Options : 2, 4, 6\*

Groupe de leviers avec double ressort

Pas de pompe

Chauffe-tasse électrique ou chauffage au gaz (en plus de l'électrique)

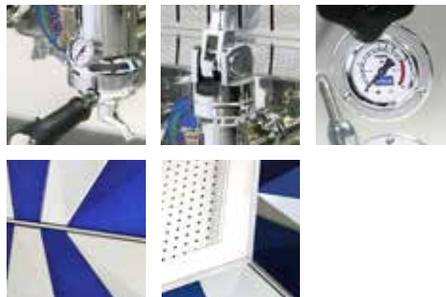
Manomètres de chaudière

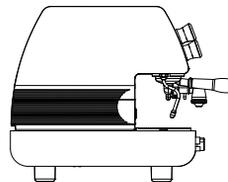
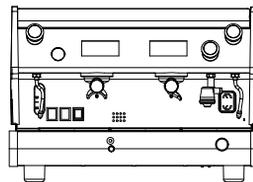
2 buses vapeur pivotantes

1 robinet d'eau chaude

Chaudière en cuivre

Chauffage au gaz en option (sans chauffe-tasses)





## Bar T V (AUTOMATIQUE)

*Le modèle Bar T V est incontestablement le best-seller de toutes les machines à café de La Pavoni. Machine à café espresso électronique traditionnelle mais innovante, avec dosage volumétrique programmable et clavier de commande numérique. Tête de groupe en laiton nickelé forgé sous pression avec une chambre d'infusion verticale et un système de pressurisation.*

|           | Largeur | Profondeur | Hauteur | Capacité<br>chaudière | Résistance | Rouge  | Noir  |
|-----------|---------|------------|---------|-----------------------|------------|---|---|
| 2 Groupes | 700 mm  | 522 mm     | 510 mm  | 11,3 lt               | 4370 W     | <b>BART2V</b>   | <b>BART2VN</b>  |
| 3 Groupes | 900 mm  | 522 mm     | 510 mm  | 18,3 lt               | 5465 W     | <b>BART3V</b>   | <b>BART3VN</b>  |

## Caractéristiques techniques :

Options : 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8\*

Groupe de leviers avec double ressort

Pas de pompe

Chauffe-tasse électrique ou chauffage au gaz (en plus de l'électrique)

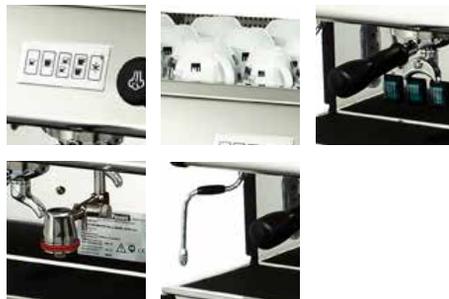
Manomètres de chaudière

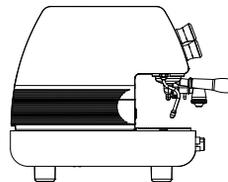
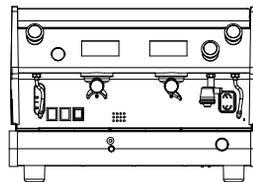
2 buses vapeur pivotantes

1 robinet d'eau chaude

Chaudière en cuivre

Chauffage au gaz en option (sans chauffe-tasses)





## Cafè V (AUTOMATIQUE)

Conçue pour les bars et restaurants de taille moyenne, le modèle Cafè V est une machine à café compacte qui allie simplicité d'utilisation et facilité d'entretien.

Disponible uniquement dans la version à deux groupes de tête.

|           | Largeur | Profondeur | Hauteur | Capacité chaudière | Résistance | Rouge  | Noir    |
|-----------|---------|------------|---------|--------------------|------------|--------|---------|
| 2 Groupes | 700 mm  | 555 mm     | 530 mm  | 7,8 lt             | 2000 W     | CAFE2V | CAFE2VN |

## Caractéristiques techniques :

Options : 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8\*

Groupe de brassage La Pavoni

Pompe rotative

Manomètres de chaudière

2 buses vapeur pivotantes

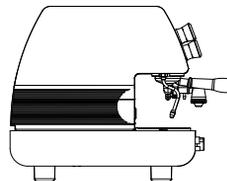
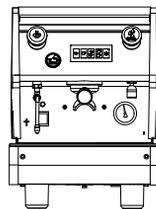
Robinet d'eau chaude

Chaudière en cuivre

Option : chauffe-tasses électrique



\*voir tableau des options à la fin du catalogue



## Pub V (AUTOMATIQUE)

*Pub est la machine à café professionnelle dédiée aux petites entreprises, aux B&B, aux petits cafés et aux centres de vacances qui souhaitent offrir à leurs clients un café italien de la plus haute qualité dans des espaces réduits.*

*La version électronique V de la ligne Pub est équipée d'un dosage volumétrique programmable.*

|           | Largeur | Profondeur | Hauteur | Capacité<br>chaudière | Résistance | Rouge  | Noir  |
|-----------|---------|------------|---------|-----------------------|------------|---|--|
| 1 Groupe  | 380 mm  | 522 mm     | 510 mm  | 4,3 lt                | 1500 W     | PUB1V   | PUB1VN   |
| 2 Groupes | 500 mm  | 522 mm     | 510 mm  | 4,9 lt                | 1500 W     | PUB2V   | PUB2VN   |

## Caractéristiques techniques :

Options : 2, 4, 5, 6, 7\*

Groupe de leviers avec double ressort

Pas de pompe

Chauffe-tasse électrique ou chauffage au gaz (en plus de l'électrique)

Manomètres de chaudière

2 buses vapeur pivotantes

1 robinet d'eau chaude

Chaudière en cuivre

Chauffage au gaz en option (sans chauffe-tasses)





## Zip ZED (MOULIN ON-DEMAND)

*Zip Zed est le broyeur à café "sur-mesure" de La Pavoni qui garantit toujours un café frais et intense grâce à la mouture instantanée.*

|      | Largeur | Profondeur | Hauteur | Noir  | Rouge  |
|------|---------|------------|---------|--|---|
| Base | 200 mm  | 530 mm     | 320 mm  | ZEDN   | ZED   |

### Caractéristiques techniques :

Broyeur automatique, sur-mesure

Dosage programmable

Trémie : 1 Kg

Meules plates : 63,5 mm

Vitesse de rotation : 1.400

Puissance du moteur : 0,33 HP

Production : 6 Kg/h



## Zip BASE (MOULIN MANUEL)

*La rapidité avec laquelle le mélange de café est préparé fait du broyeur ZIP Base, le modèle idéal, pour les restaurants très fréquentés avec un flux continu de clients.*

|      | Largeur | Profondeur | Hauteur | Noir  | Rouge  |
|------|---------|------------|---------|--|---|
| Base | 200 mm  | 530 mm     | 320 mm  | ZBND2350M  | ZBRR2350M   |

### Caractéristiques techniques :

Broyeur doseur semi-automatique

Trémie : 1 Kg

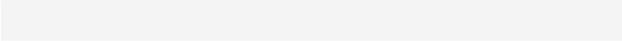
Meules plates : 63,5 mm

Vitesse de rotation : 1.400

Puissance du moteur : 0,33 HP

Production : 6 Kg/h

## Options :

- 
1. Chauffage au gaz

---

  2. Porte-filtre abaissé

---

  3. Chauffe-tasses électrique

---

  4. Pressoir en acier inoxydable

---

  5. Porte-filtre supplémentaire de 2 tasses

---

  6. Porte-filtre Fascino

---

  7. Adoucisseur d'eau 8L (1-2 groupes de machines)

---

  8. Adoucisseur d'eau 12L (machines 3 groupes)

---



lapavoni.com

**La Pavoni**

9 rue Linus Carl Pauling - 76131 Mont-Saint-Aignan - France

02.32.12.14.14 - [contact.pro@lapavoni.fr](mailto:contact.pro@lapavoni.fr)