HAND MADE IN WILANO ITALY.



ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ СЕРИЯ



Добро пожаловать

Страсть, традиции и творчество отличают la Pavoni с 1905 года.

La Pavoni превращает кофемашины в предметы роскоши и произведения искусства, продвигая во всем мире концепцию «Сделано в Италии» с помощью продуктов, сочетающих качество и дизайн.

La Pavoni во всем мире означает «эспрессо» - бренд, который более века был признан итальянским лидером в производстве кофемашин.

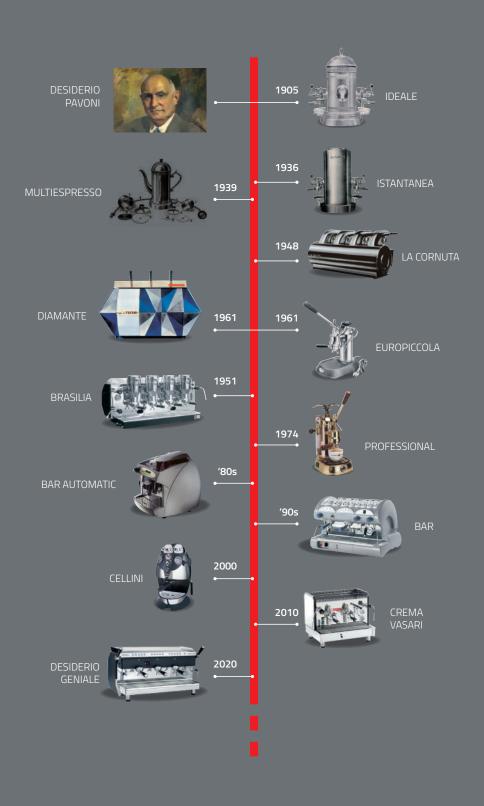
HAND MADE IN WILANO ITALY.





■la Pavoni

La Pavoni была основана в 1905 году Дезидерио Павони в маленькой мастерской в Милане. Его первым изобретением был держатель фильтра, который привел к созданию первой эспрессо кофемашине под названием «Ideale», а в 1948 году La Pavoni изготовил первую кофемашину с горизонтальным бойлером.



Ноу-хау, креативность и стиль - вот качества, которые характеризует итальянский бренд La Pavoni и подтверждает стремление компании вдохнуть жизнь в кофемашины.

Помимо эстетических соображений, идентичность La Pavoni является выражением ее итальянского происхождения и того факта, что компания увлечена своим делом. La Pavoni стремится определить и отразить отличительные характеристики итальянского дизайна, такие как изобретательность, оригинальность и качество продукции.

la Pavoni историческое наследие

















2G DESIDERIO2VB - DESIDERIO2VBEU DESIDERIO2VN - DESIDERIO2VNEU desiderio3VB - desiderio3VBEU desiderio3VNEU

Desiderio V (ABTOMATUYECKAЯ)

Новейшие, самые инновационные и универсальные машины профессиональной серии La Pavoni, лучшие кофемашины для коммерческого сектора. Desiderio-результат кропотливых исследований, направленных на внедрение все более интересных функций для бариста, таких как сенсорный экран для программирования всех функций машины, функция программирования включения/выключения кофемашины, а также «Эко режим» (снижение температуры бойлера и в группах после заданного времени простоя кофемашины).

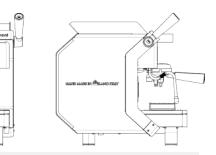
В комплекте 2 или 3 фильтродержателя (холдера):

2 группы: 1 - с одним носиком и 1 - с двумя носиками

3 группы: 1 - с одним носиком и 2 - с двумя носиками

Цвет: Жемчужно-белый Черно-серый





	Ширина	Глубина	Высота	Объем бойлера	Нагревательный элемент
2 Группы	781 мм	537 мм	550 мм	11,3 л	220/380В, 50Гц, 4,37 кВт
3 Группы	990 мм	537 мм	550 мм	18,3 л	380В, 50Гц, 5,465 кВт

Технические характеристики











Автоматическая дозировка кофе

00000 0

Функция предварительного заваривания

4 варианта размера чашки, включая непрерывное заваривание и кнопку остановки

Многофункциональный сенсорный дисплей с 5 языками на выбор

PID контроль температуры бойлера и температуры в группах

Возможность устанавливать разную температуру заваривания в разных группах

2/3 литые никелированные латунные группы с вертикальной инфузионной камерой

2 паровых пружинных крана и 1 кран подачи горячей воды

Корпус из нержавеющей стали AISI 304

Медный бойлер оснащен трансверсально теплообменниками и передними форсунками для каждой группы

Независимая радиаторная гидравлическая система для каждой группы

Антивакуумный клапан

Манометр для контроля давления в бойлере

Автоматический контроль уровня воды в бойлере

Электрический подогреватель чашек с подсветкой

Подсветка "Бариста"

Автоматический цикл мойки группы





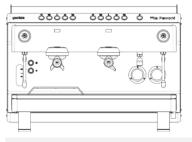


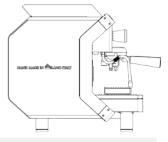
Geniale V (ABTOMATUYECKAЯ)

Цвет: Жемчужно-белый Черно-серый



Geniale V, разработанный для обеспечения универсальности и длительного обслуживания, предлагает бариста специальные функции, такие как освещение рабочей поверхности и ЖК-дисплей, который показывает температуру каждой группы и время приготовления кофе.





	Ширина	Глубина	Высота	Объем бойлера	Нагревательный элемент
2 Группы	704 мм	515 мм	550 мм	11,3 л	220/380В, 50Гц, 4,37 кВт
3 Группы	914 мм	515 мм	550 мм	18,3 л	380В, 50Гц, 5,465 кВт

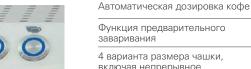
В комплекте 2 или 3 фильтродержателя (холдера): 2 группы: 1 - с одним носиком и 1 - с двумя носиками 3 группы: 1 - с одним носиком и 2 - с двумя носиками

Технические характеристики









4 варианта размера чашки, включая непрерывное заваривание и кнопку остановки

Контроль температуры бойлера системой PID

2/3 литые никелированные латунные группы с вертикальной инфузионной камерой

Независимый термосифонный контур каждой группы

2 паровых пружинных крана, 1 пружинный кран подачи горячей воды

Медный бойлер оснащен трансверсально теплообменниками и передними форсунками для каждой группы

Независимая радиаторная гидравлическая система для каждой группы

Антивакуумный клапан, манометр для контроля давления в бойлере

Автоматический контроль уровня воды в бойлере

Электрический нагрев с ручным сбросом термостата безопасности

Электрический подогреватель чашек с подсветкой

Подсветка "Бариста"

Автоматический цикл мойки группы









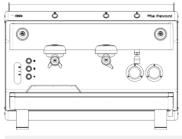
2G GENIALE2MB - GENIALE2MBEU GENIALE2MN - GENIALE2MNEU 3G GENIALE3MB - GENIALE3MBEU GENIALE3MN - GENIALE3MNEU

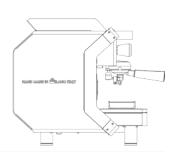
Geniale M (ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКАЯ)

Полуавтоматическая модель линии Geniale невероятно прочна, проста в использовании и полностью произведена в Милане.

Оснащена кнопками из износостойкой нержавеющей стали.

В комплекте 2 или 3 фильтродержателя (холдера): 2 группы: 1 - с одним носиком и 1 - с двумя носиками 3 группы: 1 - с одним носиком и 2 - с двумя носиками





Цвет: Жемчужно-белый

Черно-серый

	Ширина	Глубина	Высота	Объем бойлера	Нагревательный элемент
2 Группы	704 мм	515 мм	550 мм	11,3 л	220/380В, 50Гц, 4,37 кВ1
3 Группы	914 мм	515 мм	550 мм	18,3 л	380В, 50Гц, 5,465 кВт

Технические характеристики







Ручная дозировка кофе, воды и пара

2/3 литые никелированные латунные группы с вертикальной инфузионной камерой

Независимый термосифонный контур каждой группы

2 паровых крана

1 кран подачи горячей воды

Медный бойлер оснащен трансверсально теплообменниками и передними форсунками для каждой группы Независимая радиаторная гидравлическая система для каждой группы

Антивакуумный клапан, манометр для контроля давления в бойлере

Автоматический контроль уровня воды в бойлере

Электрический нагрев с ручным сбросом термостата безопасности

Электрический подогреватель чашек с подсветкой





Diamante SV (АВТОМАТИЧЕСКАЯ)

Цвет: нержавеющая сталь + синийзолотой - красный

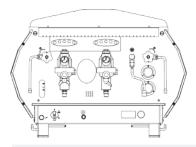


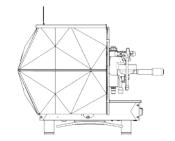




Diamante- настоящая икона дизайна профессиональных кофемашин La Pavoni. Первоначально созданная двумя гениальными известнми итальянскими дизайнерами, кофемашина обновлялась на протяжении многих лет, добавляя лучшие доступные технологии, сохраняя при

В комплекте 2 или 3 фильтродержателя (холдера): 2 группы: 1 - с одним носиком и 1 - с двумя носиками 3 группы: 1 - с одним носиком и 2 - с двумя носиками





	Ширина	Глубина	Высота	Объем бойлера	Нагревательный элемент
2 Группы	890 мм	625 мм	650 мм	11,3 л	220/380В, 50Гц, 4,37 кВт
3 Группы	1110 мм	625 мм	650 мм	18,3 л	220/380В, 50Гц, 5,46 кВт

Технические характеристики



этом свое очарование.











Функция предварительного заваривания

4 варианта размера чашки, включая непрерывное заваривание и кнопку остановки

2/3 литые никелированные латунные группы с вертикальной инфузионной камерой

2 паровых крана из нерж. стали

1 кран подачи горячей воды

Независимая радиаторная гидравлическая система для каждой группы

Контроль уровня воды с помощью смотрового стекла

Электронный автоматический датчик уровня воды

Медный бойлер оснащен теплообменниками и передними форсунками для каждой группы

Подогрев чашек

Кнопка залива воды вручную

Антивакуумный клапан

Двойная шкала для контроля давления помпы и бойлера

Телескопические ручки для транспортировки машины

Электрический нагрев с ручным сбросом термостата безопасности





Diamante L (ЛЕВЕРНАЯ)

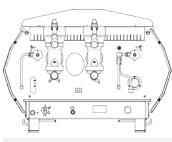
В дополнение к другим функциям, версия L кофемашин серии Diamante также оснащена двойной пружинной группой, которая обеспечивает наилучшую экстракцию кофе. Манометр на группе также позволяет вам выбирать и постоянно контролировать профиль давления, чтобы при необходимости изменять вкус кофе.

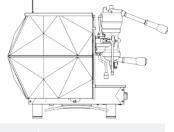
В комплекте 2 или 3 фильтродержателя (холдера): 2 группы: 1 - с одним носиком и 1 - с двумя носиками 3 группы: 1 - с одним носиком и 2 - с двумя носиками Цвет: нержавеющая сталь + синийзолотой - красный











	Ширина	Глубина	Высота	Объем бойлера	Нагревательный элемент
2 Группы	890 мм	625 мм	650 мм	11,5 л	220/380В, 50Гц, 4,37 кВт
3 Группы	1110 мм	625 мм	650 мм	19,9 л	220/380В, 50Гц, 5,46 кВт

Технические характеристики











Функция предварительного заваривания

Подключение к воде

2-е/3-и хромированные латунные групппы

2 паровых крана из нерж. стали

1 кран подачи горячей воды

Электронный автоматический датчик уровня воды

Кнопка залива воды вручную

Антивакуумный клапан, шкала для контроля давления бойлера

Контроль уровня воды с помощью смотрового стекла

Телескопические ручки для транспортировки машины

Электрический нагрев с ручным сбросом термостата безопасности







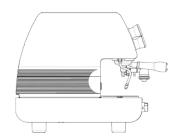


2G BART2V - BART2V2087EU BART2VN - BART2VN2301EU 3G BART3V - BART3V2302EU BART3VN - BART3VN2120EU

Bar T V (ABTOMATUYECKAЯ)

BarTV – настоящий бестселлер среди всех кофемашин La Pavoni. Традиционная, но при этом не менее инновационная автоматическая кофемашина для приготовления эспрессо с программируемой автоматической дозировкой кофе.

В комплекте 2 или 3 фильтродержателя (холдера): 2 группы: 1 - с одним носиком и 1 - с двумя носиками 3 группы: 1 - с одним носиком и 2 - с двумя носиками



Цвет: черный - красный

	Ширина	Глубина	Высота	Объем бойлера	Нагревательный элемент
2 Группы	700 мм	522 мм	510 мм	14 л	220/380В, 50Гц, 4,37 кВт
3 Группы	900 мм	522 мм	510 мм	22,5 л	220/380В, 50Гц, 5,47 кВт

Технические характеристики











Автоматическая дозировка кофе, воды и пара

Функция предварительного заваривания

4 варианта размера чашки, включая непрерывное заваривание и кнопку остановки

2/3 литые никелированные латунные группы с вертикальной инфузионной камерой

Пружинные краны для горячей воды и пара (2 паровых крана, 1 кран подачи горячей воды)

Двойная шкала для контроля давления помпы и бойлера

Медный бойлер

Независимая радиаторная гидравлическая система для каждой группы

Антивакуумный клапан

Электронный автоматический датчик уровня воды

Кнопка залива воды вручную

Контроль уровня воды с помощью смотрового стекла

Электрический подогреватель чашек

Трехполюсной защитный термостат



2G BART2M- BART2M1595EU BART2MN - BART2MN1596EU

3G BART3M - BART3M2371EU BART3MN - BART3MN2170EU

Bar T M (ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКАЯ)

В полуавтоматической версии линии Bar T пролив кофе активируется переключателем с подсветкой.

В комплекте 2 или 3 фильтродержателя (холдера): 2 группы: 1 - с одним носиком и 1 - с двумя носиками 3 группы: 1 - с одним носиком и 2 - с двумя носиками



Цвет: черный - красный

	Ширина	Глубина	Высота	Объем бойлера	Нагревательный элемент
2 группы	700 мм	522 мм	510 мм	14 л	220/380В, 50Гц, 4,37 кВт
3 группы	900 мм	522 мм	510 мм	22,5 л	220/380В, 50Гц, 5,47 кВт

Технические характеристики









Ручная дозировка кофе, воды и пара

2/3 литые никелированные латунные группы с вертикальной инфузионной камерой

2 паровых крана из нерж. стали

1 кран подачи горячей воды

Двойная шкала для контроля давления помпы и бойлера

Антивакуумный клапан, двойная шкала для контроля давления помпы и бойлера Медный бойлер оснащен теплообменниками и передними форсунками для каждой группы

Независимая радиаторная гидравлическая система для каждой группы

Кнопка залива воды вручную

Контроль уровня воды с помощью смотрового стекла

Электрический подогреватель чашек

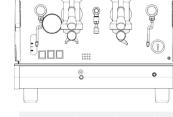
Трехполюсной защитный термостат

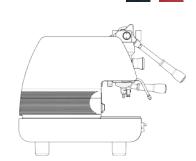


2G BART2L- BART2L997EU BART2LN - BART2LN2119EU 3G BART3L - BART3L1133EU BART3LN - BART3LN1823EU

Bar T L (ЛЕВЕРНАЯ)

BarT L предлагает все качества профессиональных кофемашин La Pavoni благодаря ручной дозировке кофе.





Цвет: черный - красный

	Ширина	Глубина	Высота	Объем бойлера	Нагревательный элемент
2 Группы	700 мм	522 мм	510 мм	14 л	220/380В, 50Гц, 4,37 кВт
3 Группы	900 мм	522 мм	510 мм	22,5 л	220/380В, 50Гц, 5,47 кВт

В комплекте 2 или 3 фильтродержателя (холдера): 2 группы: 1 - с одним носиком и 1 - с двумя носиками 3 группы: 1 - с одним носиком и 2 - с двумя носиками

Технические характеристики











Ручная дозировка кофе, воды и пара

2/3 литые никелированные латунные группы с вертикальной инфузионной камерой

2 паровых крана из нерж. стали

1 кран подачи горячей воды

Манометр для контроля давления в бойлере

Медный бойлер

Кнопка залива воды вручную

Контроль уровня воды с помощью смотрового стекла

Электрический подогреватель чашек

Трехполюсной защитный термостат

Антивакуумный клапан





CAFE2V - CAFE2V1720EU CAFE2VN - CAFE2VN1658EU

Cafe V (ABTOMATUYECKAЯ)

Cafe V, предназначенная для предприятий среднего размера, представляет собой удобную в использовании машину в сочетании с простым обслуживанием, доступную только в версии с двумя группами.

В комплекте 2 фильтродержателя (холдера): 2 группы: 1 - с одним носиком и 1 - с двумя носиками



Цвет: черный - красный

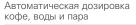
Технические характеристики











Функция предварительного заваривания

4 варианта размера чашки, включая непрерывное заваривание и кнопку остановки

2 литые никелированные латунные группы с вертикальной инфузионной камерой

Пружинные краны для горячей воды и пара

2 паровых крана (поворотный на 360°)

1 кран подачи горячей воды

Медный бойлер

— Независимая радиаторная гидравлическая система для каждой группы

Манометр для контроля давления в бойлере

Аавтоматический контроль уровня воды в бойлере

Электрический нагрев с ручным сбросом термостата . безопасности



27



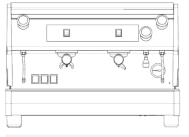
2G CAFE2M - CAFE2M1657EU CAFE2MN - CAFE2MN2002EU

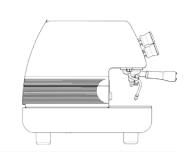
Cafe M (ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКАЯ)

Цвет: черный - красный



Полуавтоматическая модель линии Cafe оснащена двумя никелированными латунными группами с вертикальной инфузионной камерой.





	Ширина	Глубина	Высота	Объем бойлера	Нагревательный элемент
2 группы	700 мм	555 мм	530 мм	10 л	220/380В, 50Гц, 3 кВт

В комплекте 2 фильтродержателя (холдера): 2 группы: 1 - с одним носиком и 1 - с двумя носиками

Технические характеристики









2 литые никелированные латунные группы с вертикальной инфузионной камерой и системой наддува

Пружинные краны для горячей воды и пара

2 паровых крана (поворотные на 360°)

1 кран подачи горячей воды (поворотный на 360°) с защитой от брызг Медный бойлер оснащен теплообменниками и передними форсунками для каждой группы

Независимая радиаторная гидравлическая система для каждой группы

Антивакуумный клапан

Манометр для контроля давления в бойлере

Автоматический контроль уровня воды в бойлере

Электрический нагрев с ручным сбросом термостата безопасности





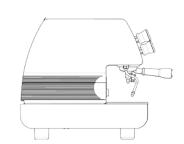




PUB2V - PUB2V2324EU PUB2VN - PUB2VN2041EU

PUB V (ABTOMATUYECKAЯ)

Pub V, предназначенная для предприятий небольшого размера. Удобна и проста в использовании.



Цвет: черный - красный

	Ширина	Глубина	Высота	Объем бойлера	Нагревательный элемент
2 Группы	500 мм	522 мм	510 мм	6 л	220В, 50Гц, 3 кВт

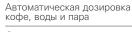
В комплекте 2 фильтродержателя (холдера): 2 группы: 1 - с одним носиком и 1 - с двумя носиками

Технические характеристики









Функция предварительного заваривания

4 варианта размера чашки, включая непрерывное заваривание и кнопку остановки

2 литые никелированные латунные группы с вертикальной инфузионной камерой

Пружинные краны для горячей воды и пара

- 1 паровых крана (поворотный на 360°)
- 1 кран подачи горячей воды

Медный бойлер

Независимая радиаторная гидравлическая система для каждой группы

Манометр для контроля давления в бойлере

Аавтоматический контроль уровня воды в бойлере

Электрический нагрев с ручным сбросом термостата безопасности





PUB2M - PUB2M1651EU PUB2MN - PUB2MN1598EU

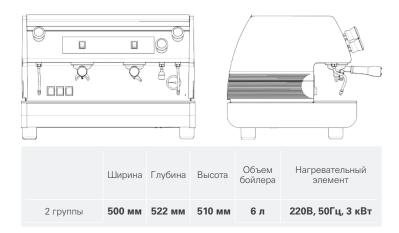
PUB М (ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКАЯ)

Цвет: черный - красный



Полуавтоматическая модель линии Pub оснащена двумя никелированными латунными группами с вертикальной инфузионной камерой и системой наддува.

В комплекте 2 фильтродержателя (холдера): 2 группы: 1 - с одним носиком и 1 - с двумя носиками



Технические характеристики









Ручная дозировка кофе, воды и пара

2 литые никелированные латунные группы с вертикальной инфузионной камерой и системой наддува

Пружинные краны для горячей

1 паровых крана (поворотные на 360°)

1 кран подачи горячей воды (поворотный на 360°) с защитой от брызг

Медный бойлер оснащен теплообменниками и передними форсунками для каждой группы

Независимая радиаторная гидравлическая система для каждой группы

Антивакуумный клапан

Манометр для контроля давления в бойлере

Автоматический контроль уровня воды в бойлере

Электрический нагрев с ручным сбросом термостата безопасности









ZEDNEU

Кофемолка La Pavoni ZEDN- это кофемолка, которая всегда гарантирует свежий и ароматный кофе.

Цвет: Черный - Белый



	Ширина	Глубина	Высота
ZEDNEU	200 мм	530 мм	320 мм

Технические характеристики







Автоматическая кофемолка, программируемая дозировка

Емкость контейнера зерен: 1 кг

Диаметр 63,5 мм

1400 об. / Мин.

Мощность двигателя: 0,33 л.с.

Производительность в час: 6 кг.

Регулируемая доза кофе от 5 до 8 гр.

Конструкция из литого алюминия

6-полюсный двигатель

Оснащен тепловым экраном с изоляцией класса F

Оснащен плоскошлифовальными станками из закаленной стали

Электропитание 250 В. 60 Гц.-220 В. 50/60 Гц.- 220 В. 50 Гц. - 380 В. 50 Гц.



ZIP BASE

Кофемолка полуавтомат с переключателем. Скорость приготовления кофейной смеси делает ZIP Base идеальной сверхмощной моделью для предприятий с большим потоком клиентов. Цвет: Красный - Черный - Белый



	Ширина	Глубина	Высота
ZIP BASE	200 мм	530 мм	320 мм

Технические характеристики







Полуавтоматическая кофемолка-дозатор

Емкость для зерен: 1 кг

Плоские борфрезы: 63,5 мм

Об/мин: 1.400

Мощность мотора: 0,33 л.с.

Производительность: 6 кг/ч

Конструкция из литого алюминия

Тепловым экраном с изоляцией класса F

Оснащен плоскошлифовальными станками из закаленной стали

Электропитание 120 В. 60 Гц. - 220 В. 50/60 Гц. - 220 В. 50 Гц. - 380 В. 50 Гц

Вес: 13 кг



ZIP MAXI Automatico

Цвет: Черный

ΝΙЙ

Кофемолка La Pavoni ZIP- это кофемолка, которая всегда гарантирует свежий и ароматный кофе.

	Ширина	Глубина	Высота
ZBRR2350M	200 мм	530 мм	320 мм

Технические характеристики







Автоматическая кофемолка, программируемая дозировка

Емкость контейнера зерен: 1 кг

Диаметр 63,5 мм

860 об. / Мин.

Мощность двигателя 0,50 л.с.

Переключатель вкл / выкл

Регулируемая доза кофе от 5 до 8 гр.

Вес: 13 кг

Конструкция из литого алюминия

6-полюсный двигатель

Оснащен тепловым экраном с изоляцией класса F

Оснащен плоскошлифовальными станками из закаленной стали

Электропитание 120 В. 60 Гц.-220 В. 50/60 Гц.- 220 В. 50 Гц. - 380 В. 50 Гц. La Pavoni присоединилась к компании Smeg в 2019 году. С 1948 года Smeg разрабатывает и производит бытовую технику Made in Italy в сотрудничестве с всемирно известными архитекторами.

Часть производственной линии предназначена для профессионального ассортимента Smeg Foodservice для ресторанов и баров.





ALFA43X



ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

Внутренняя камера эмалированная Регулируемый термостат и таймер Охлаждаемая дверца с двойным остеклением Внутреннее стекло легко снимается для удобства мойки Конструкция из нержавеющей стали

УПРАВЛЕНИЕ

Электромеханическое управление

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Количество вентиляторов: 1

КОМПЛЕКТАЦИЯ

4 алюминиевых противня (модель 3820)

ALFA43X		
Внешние размеры (ШхГхВ)	602х584х537 мм	
Вместимость и размеры противней	4 уровня 450 x 320 мм	
Открывание дверцы	Горизонтальное	
Тип управления	Электромеханический	
Режимы приготовления Конвекция	Конвекция	
Расстояние между уровнями	80 мм	
Регулирование термостата	50-250°C	
Регулирование таймера 1-60'+ ручной	1- 60'+ ручной	
Электропитание	230B 1N 50Гц / 3,0кВт	

UG405DM



ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ

Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 (одинарные стенки)

Изолированная дверь с двойной стенкой

Цельнотянутый внутренний бак с закругленными углами

Цельнотянутые направляющие для корзин

Автозапуск цикла мойки при закрытии двери (активирует сервисинженер)

Бойлер с возможностью полного слива воды Термостоп для соблюдения требования ХАССП

особенности мойки

3 программы мойки: короткая 90", средняя 150", длинная 240"

Система "Мягкий старт"

Система ополаскивания с атмосферным бойлером и

насосом ополаскивания HTR

3-х ступенчатая система фильтрации

Функция «ЧИСТАЯ ВОДА» для смены воды в моечном баке после каждого цикла мойки

UG405DM	
Размеры кассеты	400х400мм
Тип управления	Электронный
Кассеты в час	40 / 24 / 15
Полезная высота загрузки	310 мм
Потребление воды за цикл	2,3 л
Бак: Вместимость / мощность	8 л / 2,0 кВт
Бойлер: Вместимость / мощность	4 л / 2,3 кВт
Энергопотребление / Максимальная потребляемая мощность	230B 1N 50Гц / 3 кВт
Внешние размеры (ШхГхВ)	440х530х710мм

МАКСИМАЛЬНАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ МОЙКИ

Ряд технических и конструктивных особенностей, таких как инновационная система ополаскивания «HTR» (температура посуды достигает 70°C как минимум в течении 1 минуты), гарантируют отличные результаты ополаскивания при любых условиях использования. Значительная полезная высота мойки во всем диапазоне обеспечивает максимальную гибкость использования для мытья различных типов посуды.



СИСТЕМА МОЙКИ «МЯГКИЙ СТАРТ»

Все модели серии ECOLINE оснащены электронной системой «Soft Start» для управления мощностью насоса мойки. Чтобы защитить стаканы и более хрупкую посуду, струя воды сначала поступает с более низким давлением, а через несколько секунд постепенно достигает полной мощности.



ВСТРОЕННЫЙ ВОДОУМЯГЧИТЕЛЬ НЕПРЕРЫВНОГО ЦИКЛА

С инновационным водоумягчителем непрерывного цикла регенерация смолы происходит во время фазы мойки, что позволяет избежать простоев. В специальных моделях индикатор на панели управления указывает только на необходимость добавления соли. Эта инновационная система гарантирует надлежащее качество промывочной воды, при каждой стирке используется умягченная вода, что обеспечивает дополнительную защиту от известкового налета.



МОЮЩИЕ СРЕДСТВА И ОПОЛАСКИВАТЕЛИ: ОПТИМАЛЬНАЯ ДОЗИРОВКА

Все модели оснащены перистальтическим дозатором моющего и ополаскивающего средства с электронным управлением. Эти устройства позволяют более точно и продуманно дозировать химические продукты, избегая отходов и, следовательно, гарантируя значительную экономию при эксплуатации машины. Дозировка регулируется непосредственно через панель управления, в граммах/литрах.



Lapavoni.com/ru

ООО «СМЕГ Руссия» Россия
117105, Москва г, вн. тер. г. муниципальный округ Донской,
Варшавское ш, дом 1А, помещение 22/6, офис А-615
Тел. 8 800 707-00-29
e-mail: foodservice@smeg.ru