

HAND MADE IN  MILANO ITALY.



Dal 1905 macchine per caffè

COMMERCIAL LINE

lapavoni.com

+10 years

Welcome

Passione, tradizione e creatività contraddistinguono la Pavoni dal 1905. La Pavoni trasforma le macchine da caffè in oggetti di lusso e opere d'arte, promuovendo nel mondo il concetto di "Made in Italy" con prodotti che uniscono qualità e design.

La Pavoni, in tutto il mondo, significa "Espresso", un marchio che da oltre un secolo è stato riconosciuto come l'eccellenza italiana nella produzione di macchine da caffè.

Passion, tradition and creativity distinguish la Pavoni since 1905.

La Pavoni transforms coffee machines into luxury objects and artworks, promoting the concept of "Made in Italy" into the world with products that combine quality and design.

La Pavoni means "Espresso" all over the world, a brand that for over a century has been recognized as the Italian excellence in the production of coffee machines.

HAND MADE IN  MILANO ITALY.

**The secret of
a real italian
espresso coffee**

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 sua 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 its 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





Desiderio & Geniale

10



Diamante

16



Vasari

22



Bar T

26



Caffe & Pub

30



Coffee grinders

38

Leaders in
espresso coffee
machines



Desiderio & Geniale

A new era



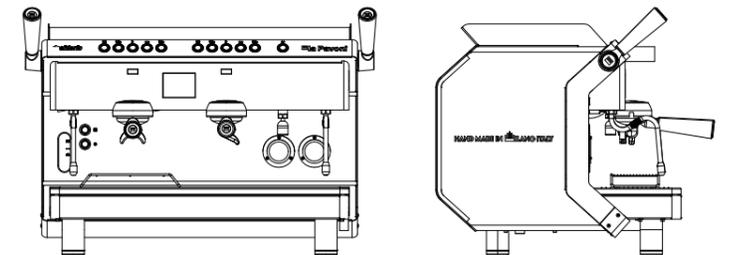
2G PPDES2V 3G PPDES3V

Desiderio V (AUTOMATIC)

L'ultima nata tra le macchine commerciali a marchio la Pavoni, la più innovativa e versatile, è la macchina da caffè top di gamma per il settore commerciale. Desiderio è il risultato di un'attenta ricerca volta a implementare funzioni sempre più interessanti per il barista, come il touch screen, utile a programmare tutte le funzioni della macchina.

The latest, most innovative and versatile of the la Pavoni commercial series machines, the top of the range coffee machine for the commercial sector. Desiderio is the result of painstaking research aimed at implementing increasingly interesting features for the barista, such as the touch screen for programming all the machine functions.

Colori: Bianco perla - Grigio nerastro
Colours: Pearl white - Dark grey



	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Capacità caldaia Boiler capacity	Resistenza Heating element
2 Gruppi/Groups	781 mm	537mm	550mm	11,3 lt	4370 W
3 Gruppi/Groups	990 mm	537mm	550mm	18,3 lt	5465 W

Caratteristiche tecniche | Technical features



- Display touch screen
- Doppio controllo temperatura PID (caldaia e gruppi)
- Luci barista
- Pulsanti luminosi in acciaio
- Pompa volumetrica
- Scaldatazze elettrico
- Contatore erogazioni
- Carrozzeria Inox AISI 304
- Caldaia in rame
- Gruppo la Pavoni

Optionals/Optional: 2, 4, 6, 7

- Touch screen display
- Double PID function (boiler and group)
- Barista lights
- Luminous switches in s.steel
- Rotary pump
- Electrical cup-warmer
- Coffee counter
- Body in s.steel AISI 304
- Boiler in copper
- La Pavoni brewgroup



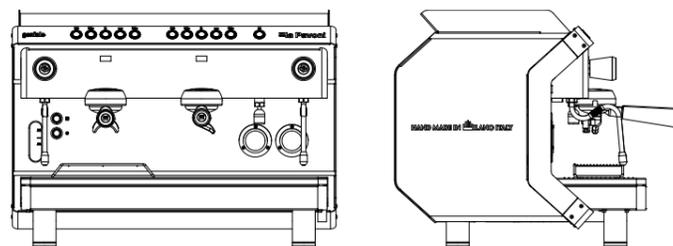
2G PPGEN2V 3G PPGEN3V

Geniale V (AUTOMATIC)

Colori: Bianco perla - Grigio nerastro
Colours: Pearl white - Dark grey

Geniale V, pensata per essere versatile e longeva, offre funzioni peculiari per il barista, come ad esempio l'illuminazione del piano di lavoro e il display LCD che indica la temperatura dei singoli gruppi e il tempo di erogazione del caffè.

Geniale V, designed to be versatile and to provide long-lasting service, offers the barista special functions such as worktop lighting and a LCD display that indicates the temperature of the individual groups and the coffee brewing time.



	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Capacità caldaia Boiler capacity	Resistenza Heating element
2 Gruppi/Groups	704 mm	515mm	550mm	11,3 lt	4370 W
3 Gruppi/Groups	914 mm	515mm	550mm	18,3 lt	5465 W

Caratteristiche tecniche | Technical features

Optionals/Optional: 2, 4, 6, 7



Display LCD	LCD display
Controllo temperatura PID	PID temperature control (boiler)
Luci barista	Barista lights
Pulsanti luminosi in acciaio	Luminous switches in s.steel
Pompa volumetrica	Rotary pump
Scaldatazze elettrico	Electrical cup-warmer
Contatore tempo erogazione	Brewing counter
Carrozzeria Inox AISI 304	Body in s.steel AISI 304
Caldaia in rame	Boiler in copper
Gruppo la Pavoni	La Pavoni brewgroup





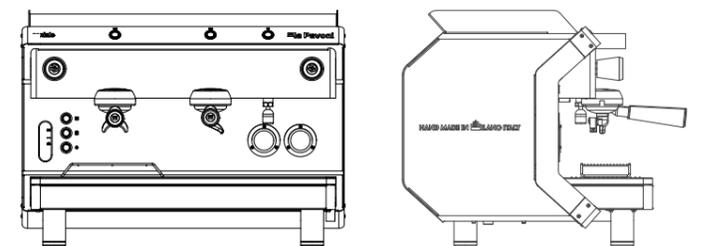
2G PPGEN2M **3G** PPGEN3M

Geniale M (SEMI-AUTOMATIC)

Colori: Bianco perla - Grigio nerastro
Colours: Pearl white - Dark grey

Il modello semiautomatico della famiglia Geniale è interamente prodotto a Milano, vanta una grande semplicità d'uso e grande robustezza. Equipaggiata con tasti in acciaio inox resistenti all'usura, è disponibile in 2 colori.

The semi-automatic model of the Geniale line is incredibly sturdy, simple to use and is manufactured entirely in Milan. Fitted with wear-resistant stainless steel push-buttons and available in 2 colours.



	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Capacità caldaia Boiler capacity	Resistenza Heating element
2 Gruppi/Groups	704 mm	515mm	550mm	11,3 lt	4370 W
3 Gruppi/Groups	914 mm	515mm	550mm	18,3 lt	5465 W

Caratteristiche tecniche | Technical features

Optionals/Optional: 2, 4, 6



Pulsanti luminosi in acciaio	Luminous switches in s.steel
Pompa volumetrica	Rotary pump
Scaldatasse elettrico	Electrical cup-warmer
Manometri caldaia e pompa	Boiler and pump manometers
Lance vapore snodabili in inox	Swivelling steam wands in s.steel
Caldaia in rame	Copper boiler
Carrozzeria Inox AISI 304	Body in s.steel AISI 304
Gruppo la Pavoni	La Pavoni brewgroup



2G PPDIA2A 3G PPDIA3A

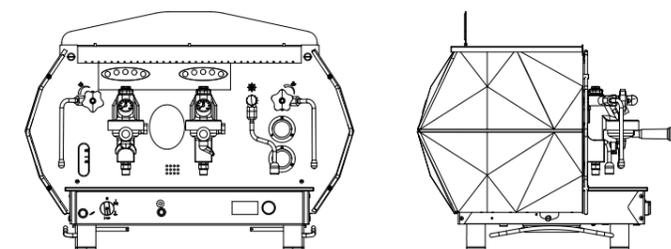
Diamante SV (AUTOMATIC)

Diamante è la vera icona di design della famiglia di macchine da caffè commerciali la Pavoni. Nata dal genio di due grandissimi designer italiani, si è rinnovata nel tempo equipaggiandosi con le migliori tecnologie del settore, mantenendo inalterato il suo fascino senza tempo.

La versione SV, elettronica e con dosatura programmabile, viene equipaggiata con il gruppo E61 "a levetta".

Diamante is the true design icon of the la Pavoni commercial coffee machine line. Originally created by the genius of two famous Italian designers, it has been renewed over the years, adding the best technologies available, whilst preserving its timeless charm. The SV electronic version with programmable dosing, is fitted with an E61 group head.

Colori: Inox + Blu - Oro - Rosso
Colours: Stainless Steel + Blue - Gold - Red



	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Capacità caldaia Boiler capacity	Resistenza Heating element
2 Gruppi/Groups	890 mm	625 mm	650 mm	11,3 lt	4370 W
3 Gruppi/Groups	1110 mm	625 mm	650 mm	18,3 lt	5465 W

Caratteristiche tecniche | Technical features

Optionals/Optional: 4, 6, 7, 8



Pre-infusione elettronica	Electronic Pre-infusion
Pompa volumetrica	Rotary pump
Scaldatazze elettrico	Electrical cup-warmer
Manometri caldaia e pompa	Boiler and pump manometers
2 lance vapore snodabili	2 swivelling steam wands
1 rubinetto acqua calda	1 hot water tap
Gruppo E61	E61 Group
Caldaia in rame	Boiler in copper

Diamante

Extraordinary



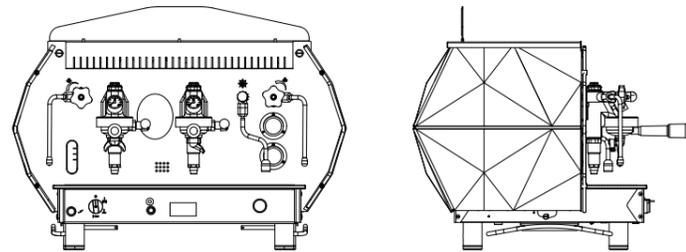
2G PPDIA2S 3G PPDIA3S

Diamante S (SEMI-AUTOMATIC)

Colori: Inox + Blu - Oro - Rosso
Colours: Stainless Steel + Blue - Gold - Red

Stile e ricercatezza dei materiali nel modello Diamante S, macchina per caffè espresso semiautomatica ad erogazione continua, comando erogazione a levetta con microinterruttore e sistema di circolazione idraulica termosifonica indipendente per ogni gruppo.

The Diamante S model is renowned for its style and refined materials. This semi-automatic continuous brewing espresso coffee machine is lever and micro-switch controlled and has an independent thermosyphon water circulation system for each group.



	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Capacità caldaia Boiler capacity	Resistenza Heating element
2 Gruppi/Groups	890 mm	625 mm	650 mm	11,3 lt	4370 W
3 Gruppi/Groups	1110 mm	625 mm	650 mm	18,3 lt	5465 W

Caratteristiche tecniche | Technical features

Optionals/Optional: 4, 6, 7, 8



Gruppo E61	E61 Group
Funzione di preinfusione	Manual Preinfusion
Pompa volumetrica	Rotary Pump
Scaldatazze elettrico	Electrical Cup-Warmer
Manometri caldaia e pompa	Boiler And Pump Manometers
2 Lance vapore snodabili, 1 rubinetto acqua calda	2 Swivelling Steam Wands, 1 Hot Water Tap
Riscaldamento a gas optional (senza scaldatazze)	Gas Heating Optional (Without Cup-Warmer)
Caldaia in rame	Boiler in copper





Diamante



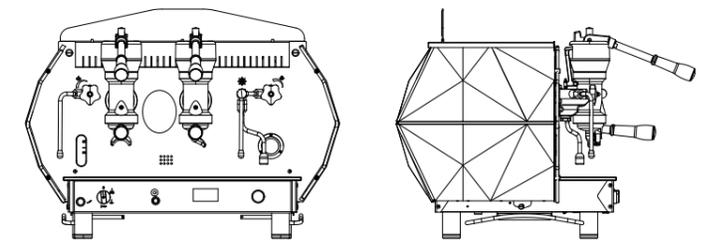
2G PPDIA2L 3G PPDIA3L

Diamante L (LEVER)

La versione L della linea Diamante può vantare, tra le altre caratteristiche, il gruppo a doppia molla che garantisce la migliore estrazione del caffè. Il manometro presente sul gruppo, inoltre, consente di creare e monitorare costantemente il profilo di pressione, per variare a piacimento il gusto del caffè.

In addition to other features, the L version of the Diamante series machines is also fitted with a double spring group that ensures the best coffee extraction. The pressure gauge on the group head also allows you to select and continuously monitor the pressure profile in order to vary the taste of the coffee as required.

Colori: Inox + Blu - Oro - Rosso
Colours: Stainless Steel + Blue - Gold - Red



	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Capacità caldaia Boiler capacity	Resistenza Heating element
2 Gruppi/Groups	890 mm	625 mm	650 mm	11,5 lt	4370 W
3 Gruppi/Groups	1110 mm	625 mm	650 mm	19,9 lt	5465 W

Caratteristiche tecniche | Technical features

Optionals/Optional: 2, 4, 6



Gruppo a leva con doppia molla	Lever group with double spring
Senza pompa	No pump
Scaldatazze elettrico o riscaldamento a gas (in aggiunta a quello elettrico)	Electrical cup-warmer or gas heating (in addition to electrical one)
Manometro caldaia	Boiler manometer
2 lance vapore snodabili	2 swivelling steam wands
1 rubinetto acqua calda	1 hot water tap
Caldaia in rame	Boiler in copper
Riscaldamento a gas optional (senza scaldatazze)	Gas heating optional (without cup-warmer)

La Pavoni



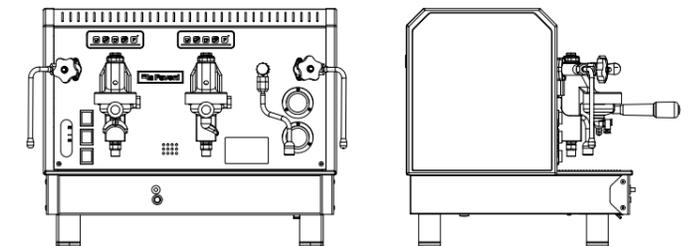
2G PPVAS2A 3G PPVAS3A

Vasari SV (AUTOMATIC)

Colori: Inox - Nero
Colours: Stainless Steel - Black

Dal nome del grande artista Giorgio Vasari, versatile e dalle forme compatte, 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. Equipaggiata con il gruppo E61 "a levetta" è interamente costruita in acciaio inox.

This versatile and compact electronic espresso coffee machine takes its name from the famous artist Giorgio Vasari. It features programmable volumetric dosing, digital control pad and microprocessor, four cup size selections including continuous brewing and a stop button for each group. Made entirely of stainless steel and equipped with an E61 group head.



	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Capacità caldaia Boiler capacity	Resistenza Heating element
2 Gruppi/Groups	678 mm	522 mm	550 mm	11,3 lt	4370 W
3 Gruppi/Groups	888 mm	522 mm	550 mm	18,3 lt	5465 W

Caratteristiche tecniche | Technical features

Optionals/Optional: 4, 6, 7, 8



Gruppo E61	E61 group
Funzione di preinfusione	Manual preinfusion
Pompa volumetrica	Rotary pump
Scaldatazze elettrico	Electrical cup-warmer
Manometri caldaia e pompa	Boiler and pump manometers
2 Lance vapore snodabili, 1 rubinetto acqua calda	2 Swivelling steam wands, 1 hot water tap
Caldaia in rame	Boiler in copper

Vasari
Elegance



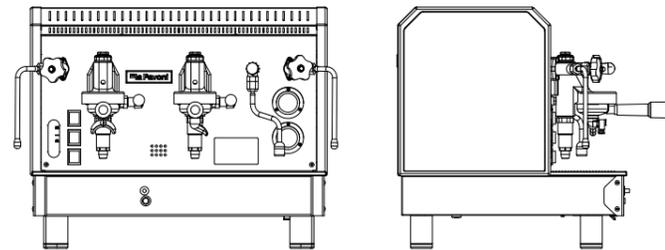
2G PPVAS2S 3G PPVAS3S

Vasari S (SEMI-AUTOMATIC)

Colori: Inox - Nero
Colours: Stainless Steel - Black

Il modello S semiautomatica ad erogazione continua della linea Vasari monta il famoso gruppo E61 "a levetta" con microinterruttore.

The Vasari model S semi-automatic continuous brewing espresso coffee machine is fitted with the renowned "lever" type E61 group head with micro-switch.



	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Capacità caldaia Boiler capacity	Resistenza Heating element
2 Gruppi/Groups	678 mm	522 mm	550 mm	11,3 lt	4370 W
3 Gruppi/Groups	888 mm	522 mm	550 mm	18,3 lt	5465 W

Caratteristiche tecniche | Technical features

Optionals/Optional: 4, 6, 7, 8



Gruppo E61	E61 group
Funzione di preinfusione	Manual preinfusion
Pompa volumetrica	Rotary pump
Scaldatazze elettrico	Electrical cup-warmer
Manometri caldaia e pompa	Boiler and pump manometers
2 Lance vapore snodabili, 1 rubinetto acqua calda	2 Swivelling steam wands, 1 hot water tap
Riscaldamento a gas optional (senza scaldatazze)	Gas heating optional (without cup-warmer)
Caldaia in rame	Boiler in copper



2G PPVAS2L 3G PPVAS3L

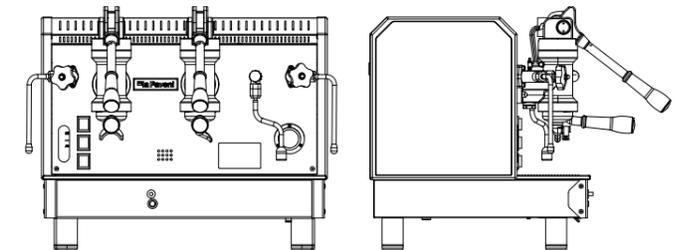
Vasari L (LEVER)

Colori: Inox - Nero
Colours: Stainless Steel - Black

Macchina per caffè espresso a leva con gruppi in ottone cromati, con movimento meccanico. L'inconfondibile linea della famiglia di macchine da caffè commerciali modello Vasari sposa nella versione L il classico gruppo a leva la Pavoni.

Lever espresso machine with chrome-plated brass groups and mechanical movement.

The L version of the unmistakable Vasari commercial coffee machine line merges with the classic la Pavoni lever group.



	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Capacità caldaia Boiler capacity	Resistenza Heating element
2 Gruppi/Groups	678 mm	522 mm	550 mm	11,5 lt	4370 W
3 Gruppi/Groups	888 mm	522 mm	550 mm	19,9 lt	5465 W

Caratteristiche tecniche | Technical features

Optionals/Optional: 2, 4, 6, 7, 8



Gruppo a leva	Lever group
Senza pompa	No pump
Scaldatazze elettrico	Electrical cup-warmer
Manometri caldaia e pompa	Boiler and pump manometers
2 lance vapore snodabili, 1 rubinetto acqua calda	2 swivelling steam wands, 1 hot water tap
Riscaldamento a gas optional (no scaldatazze)	Gas heating optional (no cup-warmer)
Caldaia in rame	Boiler in copper



Bar T

Traditional



2G PPBAT2V 3G PPBAT3V

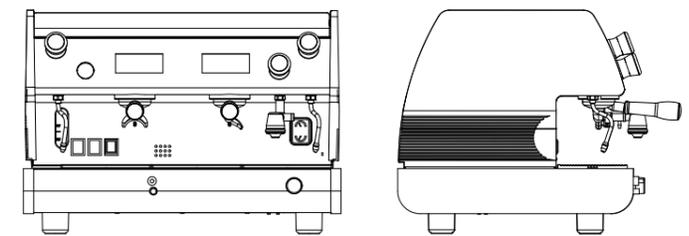
Colori: Rosso rubino - Nero dorato - Bianco
Colours: Ruby red - Golden black - White

Bar T V (AUTOMATIC)

Bar T V è la vera best seller tra le macchine commerciali la Pavoni. Tradizionale ma innovativa, questa macchina per caffè espresso elettronica con dosatura volumetrica programmabile e comando erogazione digitale. Gruppo stampato in ottone nichelato con camera di infusione caffè verticale e sistema di pressurizzazione.

Bar T V is unquestionably the best seller of all the la Pavoni commercial coffee machines. Traditional yet innovative electronic espresso coffee machine with programmable volumetric dosing and a digital control pad.

Press-forged nickel-plated brass group head with a vertical infusion chamber and pressurization system.



	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Capacità caldaia Boiler capacity	Resistenza Heating element
2 Gruppi/Groups	700 mm	522 mm	510 mm	11,3 lt	4370 W
3 Gruppi/Groups	900 mm	522 mm	510 mm	18,3 lt	5465 W

Caratteristiche tecniche | Technical features

Optionals/Optional: 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8



Gruppo la Pavoni	La Pavoni brewgroup
Preinfusione elettronica	Electronic preinfusion
Pompa volumetrica	Rotary pump
Manometro doppia scala caldaia e pompa	Double scale boiler and pump manometer
2 lance vapore snodabili	2 swivelling steam wands
Rubinetto acqua calda con lancia snodabile	Hot water tap with swivelling wand
Caldaia in rame	Boiler in copper
Scaldatazze elettrico	Electrical cup-warmer

COMMERCIAL LINE



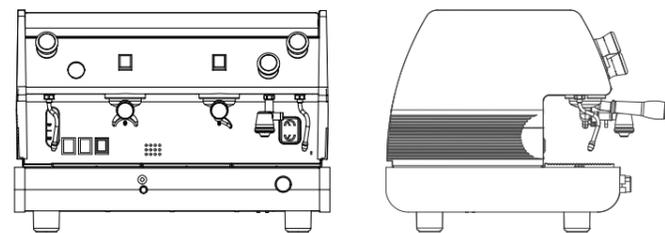
2G PPBAT2M 3G PPBAR3M

Bar T M (SEMI-AUTOMATIC)

Colori: Rosso rubino - Nero dorato - Bianco
Colours: Ruby red - Golden black - White

La versione semiautomatica della linea Bar T è dotata di comando erogazione con interruttore luminoso ed elettrovalvola.

The semi-automatic version of the Bar T line with an illuminated brewing control switch and solenoid valve.



	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Capacità caldaia Boiler capacity	Resistenza Heating element
2 Gruppi/Groups	700 mm	522 mm	510 mm	11,3 lt	4370 W
3 Gruppi/Groups	900 mm	522 mm	510 mm	18,3 lt	5465 W

Caratteristiche tecniche | Technical features

Optionals/Optional: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8



Funzione di preinfusione	Manual preinfusion
Pompa volumetrica	Rotary pump
Scaldatazze elettrico	Electrical cup-warmer
Manometro doppia scala caldaia e pompa	Double scale boiler and pump manometer
2 Lance vapore snodabili	2 Swivelling steam wands
Rubinetto acqua calda con lancia snodabile	Hot water tap with swivelling wand
Caldaia in rame	Boiler in copper
Riscaldamento a gas optional	Gas heating optional

la Pavoni



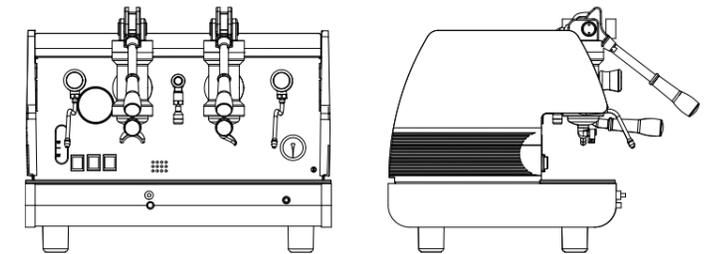
2G PPBAT2L 3G PPBAR3L

Bar T L (LEVER)

Colori: Rosso rubino - Nero dorato - Bianco
Colours: Ruby red - Golden black - White

Predisposta per il riscaldamento a gas, Bar T L offre tutta la qualità delle macchine da caffè commerciali la Pavoni grazie alla dotazione dell'inconfondibile gruppo a leva.

Designed to be heated with gas, the Bar T L, with the unmistakable lever type group head offers all the quality of the la Pavoni commercial coffee machines.



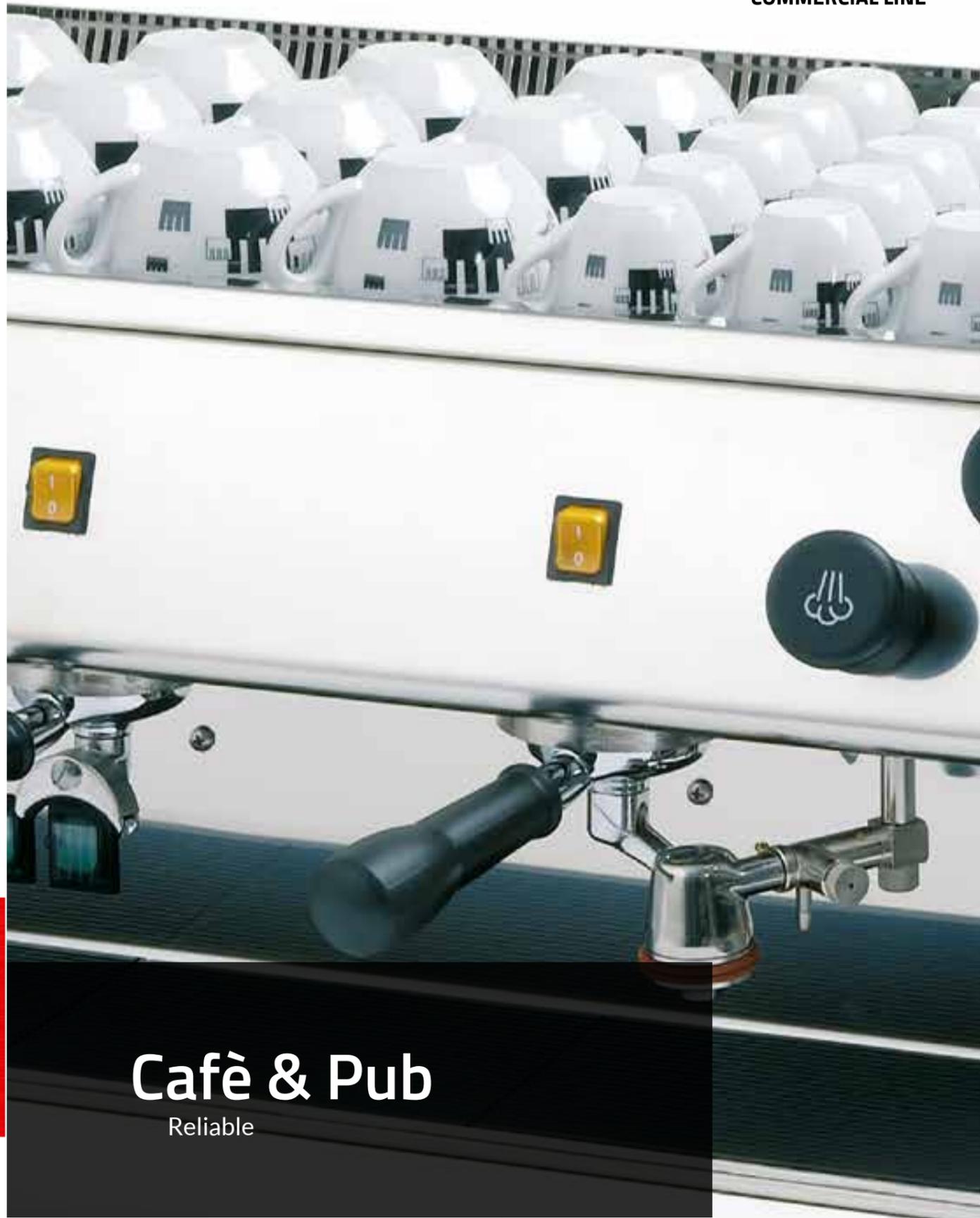
	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Capacità caldaia Boiler capacity	Resistenza Heating element
2 Gruppi/Groups	700 mm	522 mm	510 mm	11,5 lt	4370 W
3 Gruppi/Groups	900 mm	522 mm	510 mm	19,9 lt	5465 W

Caratteristiche tecniche | Technical features

Optionals/Optional: 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8



Gruppo a leva	Lever group
Senza pompa	No pump
Scaldatazze elettrico	Electrical cup-warmer
Manometro caldaia	Boiler manometer
2 Lance vapore snodabili, 1 rubinetto acqua calda	2 Swivelling steam wands, 1 hot water tap
Caldaia in rame	Boiler in copper
Riscaldamento a gas	Gas heating



Cafè & Pub

Reliable



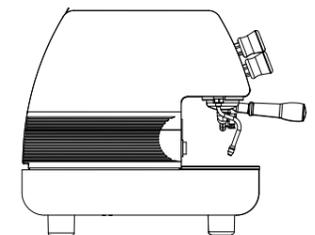
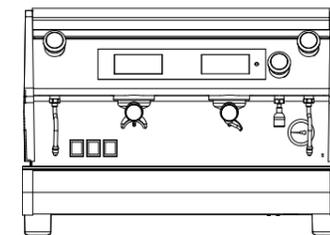
2G PPCA2V

Cafè V (AUTOMATIC)

Pensata per locali e strutture di medie dimensioni, Cafè V è una macchina da caffè compatta che unisce semplicità di utilizzo e facilità di manutenzione. Disponibile solo nella versione a due gruppi.

Designed for medium-sized premises and businesses, Cafè V is a compact coffee machine that combines both ease of use and ease of maintenance. Available only in the two-group head version.

Colori: Rosso rubino - Nero dorato - Bianco
Colours: Ruby red - Golden black - White



	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Capacità caldaia Boiler capacity	Resistenza Heating element
2 Gruppi/Groups	700 mm	555 mm	530 mm	7,8 lt	2000 W

Caratteristiche tecniche | Technical features

Optionals/Optional: 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8



- Gruppo la Pavoni
- Pompa volumetrica
- Manometro caldaia
- 2 Lance vapore snodabili
- Rubinetto acqua calda
- Caldaia in rame
- Optional: Scaldatazze elettrico

- La pavoni brewgroup
- Rotary pump
- Boiler manometer
- 2 Swivelling steam wands
- Hot water tap
- Boiler in copper
- Optional: electrical cup-warmer



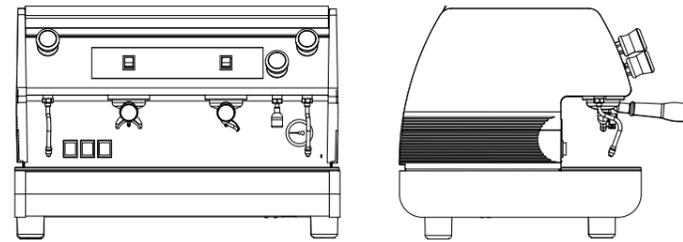
2G PPAF2M

Cafè M (SEMI-AUTOMATIC)

Il modello semiautomatico della linea Cafè è equipaggiato con due gruppi stampati in ottone nichelato con camera di infusione caffè verticale e sistema di pressurizzazione.

This semi-automatic model of the Cafè line has two press-forged nickel-plated brass group heads with a vertical infusion chamber and pressurization system.

Colori: Rosso rubino - Nero dorato - Bianco
Colours: Ruby red - Golden black - White



	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Capacità caldaia Boiler capacity	Resistenza Heating element
2 Gruppi/Groups	700 mm	555 mm	530 mm	7,8 lt	2000 W

Caratteristiche tecniche | Technical features

Optionals/Optional: 2, 3, 4, 5, 6, 7



Gruppo la Pavoni	La Pavoni brewgroup
Pompa volumetrica	Rotary pump
Manometro caldaia	Boiler manometer
2 Lance vapore snodabili	2 Swivelling steam wands
Rubinetto acqua calda	Hot water tap
Caldaia in rame	Boiler in copper
Optional: Scaldatasse elettrico	Optional: electrical cup-warmer





1G PPPUB1V 2G PPPUB2V

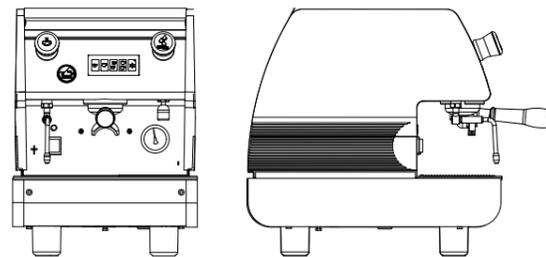
Pub V (AUTOMATIC)

Pub è la macchina da caffè professionale dedicata ai piccoli esercizi, B&B, piccole caffetterie e agriturismi che vogliono offrire ai loro clienti la massima qualità del caffè italiano in spazi ridotti.

La versione V elettronica della linea Pub è dotata di dosatura volumetrica programmabile.

Pub is the professional coffee machine specifically designed for small businesses, B&Bs, small cafés and farm accommodations that wish to offer their customers the highest quality of Italian coffee in a small space. The V electronic version of the Pub line features programmable volumetric dosing.

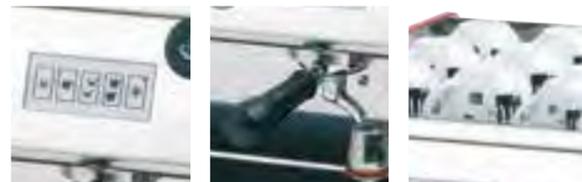
Colori: Rosso rubino - Nero dorato - Bianco
Colours: Ruby red - Golden black - White



	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Capacità caldaia Boiler capacity	Resistenza Heating element
1 Gruppo/Group	380 mm	522 mm	510 mm	4,3 lt	1500 W
2 Gruppi/Groups	500 mm	522 mm	510 mm	4,9 lt	1500 W

Caratteristiche tecniche | Technical features

Optionals/Optional: 2, 4, 5, 6, 7



Macchine compatte 1 o 2 gruppi (larghezza 50 cm)	1 or 2 group compact machines (50 cm large)
Pompa volumetrica	Rotary pump
Manometro caldaia	Boiler manometer
1 Lancia vapore snodabile	1 Swivelling steam wand
Rubinetto acqua calda	Hot water tap
Caldaia in rame	Boiler in copper



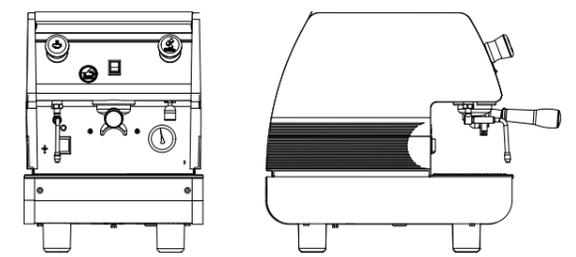
1G PPPUB1M 2G PPPUB2M

Pub M (SEMI-AUTOMATIC)

La versione semiautomatica della fortunata linea PUB. 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.

The semi-automatic version of the successful PUB line. Semi-automatic continuous delivery espresso coffee machine with illuminated brewing control switch and solenoid valve. Press-forged nickel-plated brass group head with a vertical infusion chamber and pressurization system.

Colori: Rosso rubino - Nero dorato - Bianco
Colours: Ruby red - Golden black - White



	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Capacità caldaia Boiler capacity	Resistenza Heating element
1 Gruppo/Group	380 mm	522 mm	510 mm	4,3 lt	1500 W
2 Gruppi/Groups	500 mm	522 mm	510 mm	4,9 lt	1500 W

Caratteristiche tecniche | Technical features

Optionals/Optional: 2, 4, 5, 6, 7



Macchine compatte 1 o 2 gruppi (larghezza 50 cm)	1 or 2 group compact machines (50 cm large)
Pompa volumetrica	Rotary pump
Manometro caldaia	Boiler manometer
1 Lancia vapore snodabile	1 Swivelling steam wand
Rubinetto acqua calda	Hot water tap
Caldaia in rame	Boiler in copper



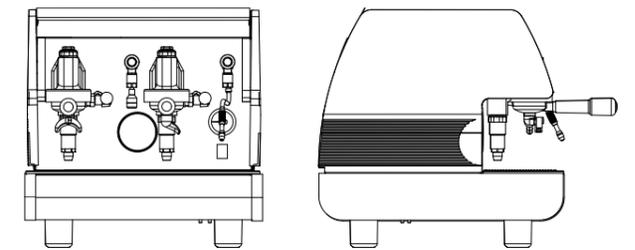
1G PPPUB15 2G PPPUB25

Pub S (SEMI-AUTOMATIC)

Colori: Rosso rubino - Nero dorato - Bianco
Colours: Ruby red - Golden black - White

Il modello Pub S è dotata del gruppo E61 "a levetta". Macchina per caffè espresso semiautomatica ad erogazione continua, comando erogazione a levetta con microinterruttore. Gruppo stampato in ottone cromato con camera d'infusione caffè a valvole.

The Pub S model is fitted with a "lever" type E61 group head. Semi-automatic continuous brewing espresso coffee machine, with lever and micro-switch brewing control. Press-forged chrome-plated brass group head with valved infusion chamber.



	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Capacità caldaia Boiler capacity	Resistenza Heating element
1 Gruppo/Group	380 mm	522 mm	510 mm	4,3 lt	1500 W
2 Gruppi/Groups	500 mm	522 mm	510 mm	4,9 lt	1500 W

Caratteristiche tecniche | Technical features



Optionals/Optional: 2, 4, 5, 6, 7	
Macchine compatte 1 o 2 gruppi (larghezza 50 cm)	1 or 2 group compact machines (50 cm large)
Pompa volumetrica	Rotary pump
Manometro caldaia	Boiler manometer
1 Lancia vapore snodabile	1 Swivelling steam wand
Rubinetto acqua calda	Hot water tap
Caldaia in rame	Boiler in copper

Coffe Grinders

Freshness



COMMERCIAL LINE



Zip ZED

Colori: Rosso rubino - Nero dorato - Bianco
Colours: Ruby red - Golden black - White



Zip Zed è il macinino la Pavoni "on demand" che, grazie alla macinatura istantanea, garantisce un caffè sempre fresco e fragrante.

Zip Zed is the La Pavoni "on demand" coffee grinder which always guarantees fresh and fragrant coffee.

	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height
ZED	200 mm	530 mm	320 mm

Caratteristiche tecniche | Technical features



Macinacaffè istantaneo programmabile

Tramoggia: 1 Kg

Macine piane: 63,5 mm

Giri al minuto: 1.400

Potenza motore: 0,33 HP

Produzione: 6 Kg/h

Automatic, on-demand grinder, programmable dosing

Hopper: 1 Kg

Flat burrs: 63,5 mm

Rpm: 1.400

Motor power: 0,33 HP

Production: 6 Kg/h



Zip BASE

Colori: Rosso rubino - Nero dorato - Bianco
Colours: Ruby red - Golden black - White



La velocità nella preparazione della miscela di caffè rende ZIP Base il modello ideale per i locali che vantano grande e continua affluenza.

The speed at which the coffee blend is prepared makes ZIP Base the ideal model for busy businesses with a continuous flow of customers.

	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height
BASE	200 mm	530 mm	320 mm

Caratteristiche tecniche | Technical features



Macinadosatore semiauto- matico	Semi-automatic grinder-doser
Tramoggia: 1 Kg	Hopper: 1 Kg
Macine piane: 63,5 mm	Flat burrs: 63,5 mm
Giri al minuto: 1.400	Rpm: 1.400
Potenza motore: 0,33 HP	Motor power: 0,33 HP
Produzione: 6 Kg/h	Production: 6 Kg/h

Optionals/ Optional

1. Riscaldamento a gas	1. Gas Heating
2. Portafiltro ribassato	2. Lowered filter-holder
3. Scald tazze elettrico	3. Electrical cup-warmer
4. Pressino Inox	4. Tamper in stainless steel
5. Portafiltro 2 vie aggiuntivo	5. Additional 2 cups filter-holder
6. Portafiltro Fascino	6. Fascino filter-holder
7. Addolcitore manuale 8L (macchine 1-2 gruppi)	7. Water softener 8L (1-2 groups machines)
8. Addolcitore manuale 12L (macchine 3 gruppi)	8. Water softener 12L (3 groups machines)

La Pavoni è entrata a far parte del Gruppo Smeg nel 2019. Smeg dal 1948 progetta e produce elettrodomestici Made in Italy avvalendosi della collaborazione di architetti di fama internazionale. Parte della linea produttiva è dedicata alla linea professionale Smeg Foodservice per ristorazione e bar.

La Pavoni joined the smeg Group in 2019. Since 1948, Smeg has been designing and producing Made in Italy household appliances with the collaboration of internationally renowned architects. Part of the production line is dedicated to the Smeg Foodservice professional line for restaurants and bars.



ALFA43X

- Costruzione in acciaio inox
 - Camera di cottura smaltata
 - Regolazione manuale del termostato e del timer
 - Porta fredda con doppio vetro, completamente apribile
 - N.1 ventola
 - Piedini regolabili
- Dotazione: n.4 teglie in alluminio piane (mod.3820)

- *Stainless steel construction*
 - *Enamelled cooking chamber*
 - *Thermostat and timer manual setting*
 - *Double glazed cool door, which can be completely opened*
 - *1 fan*
 - *Adjustable feet*
- Provided: 4 flat aluminium trays (mod.3820)*

UG405DM

Le Lavabicchieri con cesto 400x400 mm sono disponibili nelle versioni con altezza 670 o 710 mm, ed offrono una luce utile di 330 mm adatta anche ai calici di maggiori dimensioni. I modelli della serie UG405 sono disponibili anche con sistema di risciacquo HTR.

The Glasswashers with 400x400 mm basket are available with 670 or 710 mm height, and offer a wide usable height of 330 mm, for larger glasses. The UG405 range models are also available with the HRT rinse system.

ALFA43X

Dimensione (LxPxH) <i>Dimensions (WxDxH)</i>	602x584x537 mm
Capacità e dimensione teglie <i>Trays capacity and dimensions</i>	4 teglie 435x320 mm 4 trays 435x320 mm
Distanza tra le teglie <i>Distance between trays</i>	80 mm
Apertura porta <i>Door opening</i>	Basculante <i>Tilting</i>
Pannello di controllo <i>Control panel</i>	Elettromeccanico <i>Electromechanical</i>
Regolazione termostato <i>Thermostat setting range</i>	50 - 250°C
Regolazione timer <i>Timer setting range</i>	1 - 60' + Manuale 1 - 60' + <i>Manual</i>
Alimentazione elettrica- Potenza assorbita <i>Power supply / Power installed</i>	230V 1N 50Hz / 3.0 kW
Funzioni di cottura <i>Cooking functions</i>	Ventilato <i>Fan</i>

UG405DM

Struttura <i>Construction</i>	Acciaio inox AISI 304 <i>AISI 304 stainless steel</i>
Pannello di controllo <i>Control panel</i>	Elettronico / Electronic
N. programmi <i>Programs</i>	3
Cesti ora <i>Basket per hour</i>	40/24/15
Dimensioni cesto <i>Basket dimension</i>	400x400 mm
Altezza utile carico <i>Usable height</i>	300 mm
Dosatore brillantante/ Dosatore detergente <i>Detergent and rinse aid pumps</i>	Pompa peristaltica a regolazione elettronica <i>Peristaltic pump with electronic control</i>
Sistema di lavaggio <i>Washing system</i>	Pompa di lavaggio con sistema 'Soft Start' <i>Wash pump with soft start system</i>
Consumo di acqua per ciclo <i>Water consumption</i>	2,3 lt.
Alimentazione elettrica- Potenza assorbita <i>Electrical connection</i>	230V/1/50 - 3 kW
Dimensioni esterne (LxPxH) <i>Dimensions (WxDxH)</i>	440x530x710 mm

RISCIACQUO OTTIMALE / TOP WASHING PERFORMANCE

Una serie di caratteristiche tecniche e specifiche del progetto, come ad esempio l'innovativo sistema di risciacquo ad alte temperature "HTR" (High Temperature Rinse), garantiscono risultati eccellenti. La considerevole altezza utile della porta, prerogativa di tutta la gamma, assicura la massima flessibilità d'uso per il lavaggio di tutti i diversi tipi di stoviglie.

A number of technical and design-specific features, such as the innovative rinsing system "HTR" (pressure increase), guarantee excellent rinsing performance under all conditions of use. The considerable usable wash height across all the range ensures a swivelling use for all types of wash items.



SISTEMA "SOFT START" / "SOFT START" WASHING SYSTEM

Tutti i modelli ECOLINE sono provvisti del sistema Soft Start che controlla la pressione del getto di lavaggio. Per evitare di rompere o scheggiare le stoviglie più delicate, il getto d'acqua iniziale entra ad una pressione inferiore per poi raggiungere gradatamente la normale forza di lavaggio.

All models in the ECOLINE range have an electronic "Soft Start" system to control the washing pump's power. To protect glasses and the more delicate dishes, the water jet enters initially at a lower pressure to gradually arrive at full power after a few moments.



ADDOLCITORE INTEGRATO A RIGENERAZIONE CONTINUA / CONTINUOUS REGENERATION SOFTENER

Grazie al sistema innovativo della rigenerazione continua, le resine dell'addolcitore si rigenerano durante la fase di lavaggio, evitando così il fermo macchina. Nei modelli dedicati, la spia presente sul pannello comandi indica solo la necessità di rabboccare il sale. Questo innovativo sistema garantisce che ogni lavaggio venga effettuato con acqua addolcita, offrendo maggiore protezione contro il calcare.

With the innovative continuous regeneration softener the regeneration of the resins occurs during the washing phase thus avoiding downtime. In dedicated models, the light on the control panel only indicates the need to top up the salt. This innovative system guarantees the proper washing water quality, and provides more protection against scale.



DETERGENTE E BRILLANTANTE: DOSAGGIO OTTIMALE / ELIMINATION OF WASTE

Tutti i modelli sono dotati di dosatore detergente e brillantante peristaltico, controllato elettronicamente. Questi dispositivi permettono un dosaggio più preciso e ponderato dei prodotti chimici, evitandone gli sprechi e garantendo di conseguenza un notevole risparmio nell'operatività della macchina. La regolazione del dosaggio si effettua direttamente tramite il pannello comandi, in grammi/litro.

All Smeg dishwasher models are equipped with electronically controlled peristaltic detergent and rinsing agent dispensers. This allows the elimination of waste through precise dosing of chemicals.

lapavoni.com

la Pavoni spa
via Privata Gorizia, 7 - San Giuliano Milanese (MI) - Italy
Telefono +39 02 98217.1 - Fax +39 02 9821787
e-mail: espresso@lapavoni.it