

Il la Pavoni
geniale





geniale M

Macchina per caffè espresso semiautomatica ad erogazione continua, comando erogazione con interruttore luminoso ed elettrovalvola.
Gruppo stampato in ottone cromato con camera di infusione caffè verticale e sistema di pressurizzazione.

la Pavoni

Semi-automatic, continuous brewing espresso coffee machine with illuminated push-buttons and solenoid valve.

Press-forged chromed-brass groups with vertical infusion chamber and pressurisation system.





PRINCIPALI CARATTERISTICHE TECNICHE <i>MAIN TECHNICAL FEATURES</i>	GENIALE V
Gruppo stampato in ottone cromato con camera di infusione caffè verticale e sistema di pressurizzazione <i>Press-forged groups in chromed brass, with vertical infusion chamber and pressurisation system</i>	✓
Sistema di circolazione idraulica termosifonica indipendente per ogni gruppo <i>Independent thermosyphonic circuit each group</i>	✓
Caldaia in rame dotata di scambiatore di calore trasversale con iniettori anteriori per ogni gruppo <i>Boiler in copper equipped with transversal heat exchangers and front injectors for each group</i>	✓
Display touch screen multifunzione, 5 lingue selezionabili (italiano, inglese, francese, tedesco, spagnolo) <i>Touch-screen multi-functional display, with 5 selectable languages (Italian, English, French, German, Spanish)</i>	
Controllo temperatura caldaia con sistema PID <i>Boiler temperature control with PID system</i>	✓
Controllo temperatura gruppi erogazione con sistema PID <i>Groups temperature control with PID system</i>	
Programmazione di quattro dosature per ogni gruppo <i>Four programmable doses for each group</i>	✓
Pulsante carico manuale acqua in caldaia <i>Manual boiler water charge button</i>	✓
Scaldatazzze elettrico <i>Electrical cup-warmer</i>	✓
Interruttore luminoso scaldatazzze <i>Bright cup-warmer switch</i>	✓
Dispositivo anti-vuoto <i>Anti-vacuum valve</i>	✓
Manometro per il controllo della pressione caldaia <i>Manometer for the boiler pressure control</i>	✓
Manometro per il controllo della pressione pompa <i>Manometer for pump pressure control</i>	✓
Funzione di pre-infusione <i>Pre-infusion function</i>	✓
Autolivello elettronico <i>Electronic automatic water level</i>	✓
Vetrolivello per controllo riempimento acqua <i>Glass water level control</i>	✓
Due lance vapore snodabili inox <i>Two flexible stainless steel steam wands</i>	✓
Rubinetto erogazione acqua calda <i>Hot water dispenser</i>	✓
Riscaldamento elettrico con termostato di sicurezza <i>Electrical heating with safety thermostat</i>	✓
Elettropompa interna di serie <i>Internal rotary pump included</i>	✓
Accensione e spegnimento automatico con timer <i>Automatic switch-on/off with timer</i>	
Funzione "Eco" (riduzione temperatura caldaia e gruppi dopo tempo impostato inattività macchina) <i>"Eco" function (decrease of boiler and groups temperature after a set time of idleness)</i>	
Illuminazione zona lavoro barista <i>Barista lights</i>	✓
Ciclo lavaggio gruppi automatico <i>Automatic group cleaning cycle</i>	✓
Voltaggio: V 230 – V. 230/3 – V 400/3N (50/60 Hz) <i>Voltage: V 230 – V. 230/3 – V 400/3N (50/60 Hz)</i>	
Resistenza: 2 gruppi 4370 W – 3 gruppi 5465 W <i>Heating element: 2 groups 4370 W – 3 groups 5465 W</i>	
Capacità caldaia: 2 gruppi lt 13 – 3 gruppi lt 21 <i>Boiler capacity: 2 groups 13 L – 3 groups 21 L</i>	
Colori: Grigio RAL 7021; Bianco RAL 1013 <i>Colours: Gray RAL 7021; White RAL 1013</i>	

La Pavoni

HAND MADE IN MILANO ITALY.

La Pavoni S.p.A. - via Privata Gorizia, 7 - 20098 San Giuliano Milanese (MI) - Italy

Telefono +39 02 98217.1 - Fax +39 02 9821787

e-mail: espresso@lapavoni.it

www.lapavoni.com

HAND MADE IN MILANO ITALY