

HAND MADE IN  ILANO ITALY.

DOMESTIC LINE



Dal 1905 macchine per caffè

lapavoni.com

ESPERTO MODELS

COMPETITION MACHINES FOR ESPRESSO SPECIALISTS





+10 years

Welcome

La Pavoni è dotata di un sistema di qualità e di gestione 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.

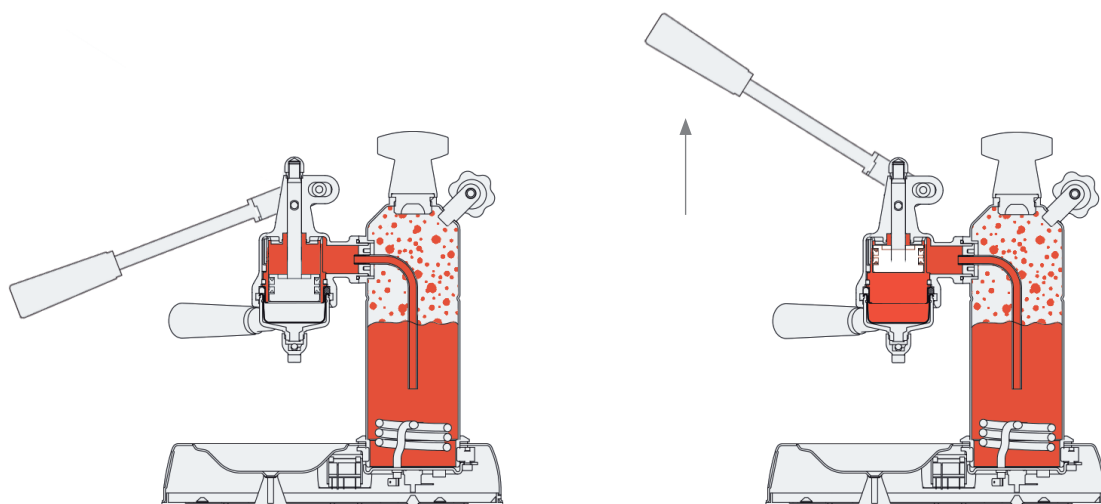
La Pavoni est dotée d'un système de qualité et de gestion en conformité avec la norme 9001:2008 de la Fédération de Certification Italienne, système de gestion de la qualité d'entreprise CISQ.

La Pavoni verfügt über ein Qualitätssystem und über Führungssysteme, die der ISO 9001:2008; Entsprechen, diese ist von der italienischen Vereinigung für Betriebsqualität CISQ bestätigt.



ISO 9001:2008





The secret of a real Italian Espresso Coffee

Le macchine a leva permettono un migliore sfruttamento delle polveri di caffè.

Mediante il loro utilizzo si ottiene la “crema di caffè” considerata il vero segreto dell'espresso. Fondamentale è utilizzare una miscela di caffè di ottima qualità, ben torrefatta e correttamente macinata per macchine da Caffè Espresso.

Abbassando la leva con la giusta intensità si ottiene la pressione per erogare un caffè espresso a circa 92°C, temperatura considerata perfetta per poter estrarre tutte le migliori caratteristiche delle polveri di caffè ed avere un retrogusto consistente e duraturo nel tempo.

The lever machines allow a better exploitation of the coffee powders.

In this way we obtain “the cream of coffee” known as the true secret of the Espresso.

Discover the step to obtain a perfect Espresso.

Lowering the lever with the right intensity, you obtain the pressure to brew an Espresso coffee at about 92° C.

This is the perfect temperature to obtain all the best peculiarities from the coffee powders and to reach a substantial and a long-lasting aftertaste.

Les machines à levier permettent une meilleure exploitation du café moulu.

On obtient ainsi “la crème du café”, considérée comme le véritable secret de l'Espresso.

Découvrez la marche à suivre pour obtenir un Espresso parfait.

En abaissant le levier avec la bonne intensité, vous obtiendrez la pression pour préparer un café Espresso à environ 92°C.

Il s'agit de la température idéale pour obtenir les meilleurs particularités du café moulu et pour atteindre un arrière-goût substantiel et durable.

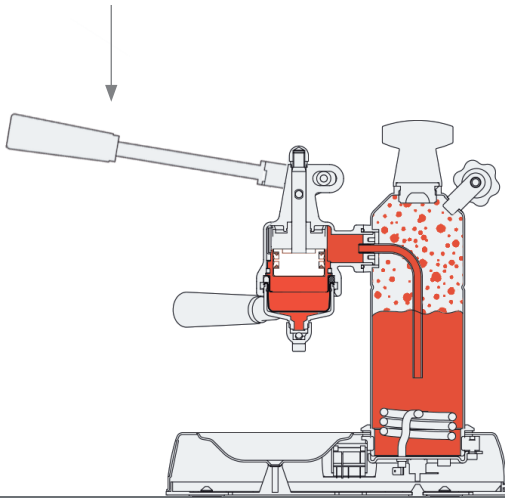
Die Handhebelmaschinen bieten die Möglichkeit alle Aromen des Kaffees so ausgewogen wie möglich aus dem Kaffeemehl zu extrahieren.

Die Crema ist das wahre Geheimnis des Espresso.

Entdecken Sie die Schritte zum perfekten Espresso.

Indem Sie den Handhebel mit der richtigen Geschwindigkeit herunterdrücken, erreichen Sie den optimalen Druck und der Espresso wird bei circa 92° C gebrüht. So werden die Aromastoffe der verwendeten Kaffeebohne perfekt entfaltet.

The hydraulic pre-infusion System

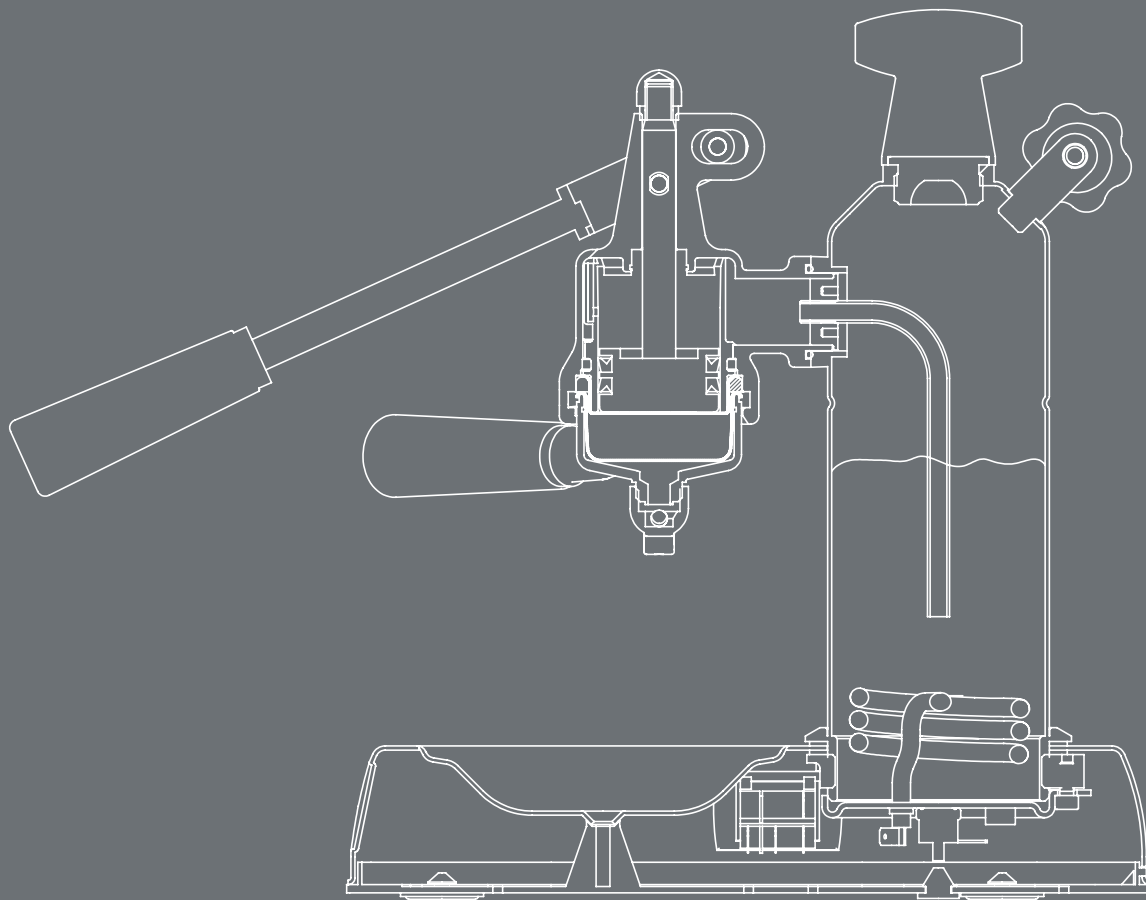


Alzando la leva, l'acqua in caldaia entra nel gruppo erogatore e si miscela con quella più fredda raggiungendo così la giusta temperatura utile a bagnare le polveri di caffè preparandole all'erogazione.

Lifting the lever, the water in the boiler enters the brewing group and mixes with the colder water. It reaches the right temperature and damp the coffee powders for the supply.

En levant le levier, l'eau pénètre dans la chambre d'infusion et se mélange avec l'eau la plus froide pour atteindre la température idéale, humidifiant ainsi la poudre de café.

Indem Sie den Handhebel nach oben betätigen, kommt das Wasser aus dem Kessel in den Brühkopf und mischt sich mit dem kalten Wasser. So wird die richtige Temperatur erreicht, das Kaffeemehl wird angefeuchtet und so optimal für den Brühprozess vorbereitet.





Lo speciale "Cappuccino Automatic" in dotazione alla macchina è composto da un dispositivo che con la massima facilità ed immediatezza aspira automaticamente il latte direttamente dal contenitore, lo vaporizza e lo eroga caldo e perfettamente montato nella tazza.

The "Cappuccino Automatic", on the opening of a valve, automatically and easily sucks the milk directly into the cup.

Cappuccino automatique : Cet accessoire inclus aspire le lait dans le pot à lait et le délivre parfaitement mousseux directement dans la tasse. Ce système garantit une hygiène maximale et un usage facile.

Ohne besonderen Aufwand, wird mit der Cappuccino Automatic die Milch aus dem Behälter angesaugt, erhitzt und dicht aufgeschäumt direkt in die Tasse.

Lancia vapore: permette di avere il latte emulsionato caldo e la preparazione di tea ed altre bevande calde; intercambiabile con il dispositivo "Cappuccino Automatic".

Steam jet: it enables to obtain a frothy, warm milk, as well as tea or any other hot drink; interchangeable with the device "Cappuccino Automatic".

Fonction Vapeur : Toutes les machines sont équipées d'une buse vapeur. Elle permet d'obtenir un lait mousseux et chaud, ainsi que du thé ou toute autre boisson chaude. La fonction vapeur est interchangeable avec le "Cappuccino automatique".

Dampfpflanze: zum Aufschäumen warmer Milch und für die Zubereitung von Tee und anderen warmen Getränken, mit dem Zubehörteil Cappuccino-Automatik auswechselbar.

Il portafiltro Fascino per l'erogazione panoramica permette di ottenere cremosi caffè.

Fascino filter holder allows to obtain creamy espresso coffees.

Le porte-filtre "Fascino" permet d'obtenir des cafés crémeux.

Der bodenloser Fascino Siebträger verleiht dem Espresso die ideale dickflüssige Crema.



Il porta filtro è dotato di un anello "ferma filtro" utile a prevenire la caduta del filtro durante la fase di espulsione dei fondi di caffè. Tutti i modelli a leva hanno in dotazione un filtro 1 dose utilizzabile sia con il caffè macinato che con le cialde standard ESE.

The filter holder is equipped with a ring useful to avoid the filter's fall during the ejection of the coffee grounds. All lever models are equipped with 1 cup filter which can be used both with milled coffee and standard pods ESE.

Le porte-filtre est équipé d'un anneau utile pour éviter la chute du filtre lors de l'éjection du marc de café. Toutes les machines à levier sont équipées d'un filtre une tasse qui peut être utilisé à la fois avec du café moulu et des dosettes ESE.

Der Siebträger hat einen Ring "Sieb-Halter", der den Ausfall des Siebes verhindert, während der Abführung des Kaffeesatzes. Bei jeder Handhebelmaschine ist der 1-Tassen-Sieb, der sowohl mit Kaffeepulver als auch mit Pods ESE benutzbar ist, mitgeliefert.

LEVER MACHINES ESPERTO

Macchine da competizione per gli specialisti dell'Espresso.
I nuovi modelli di punta delle macchine a leva domestiche.
Materiali pregiati e possibilità di controllo costante della pressione di erogazione esercitata abbassando la leva soddisfano anche l'utente più esigente nell'erogare un caffè espresso personalizzato con curve di estrazione ripetibili.

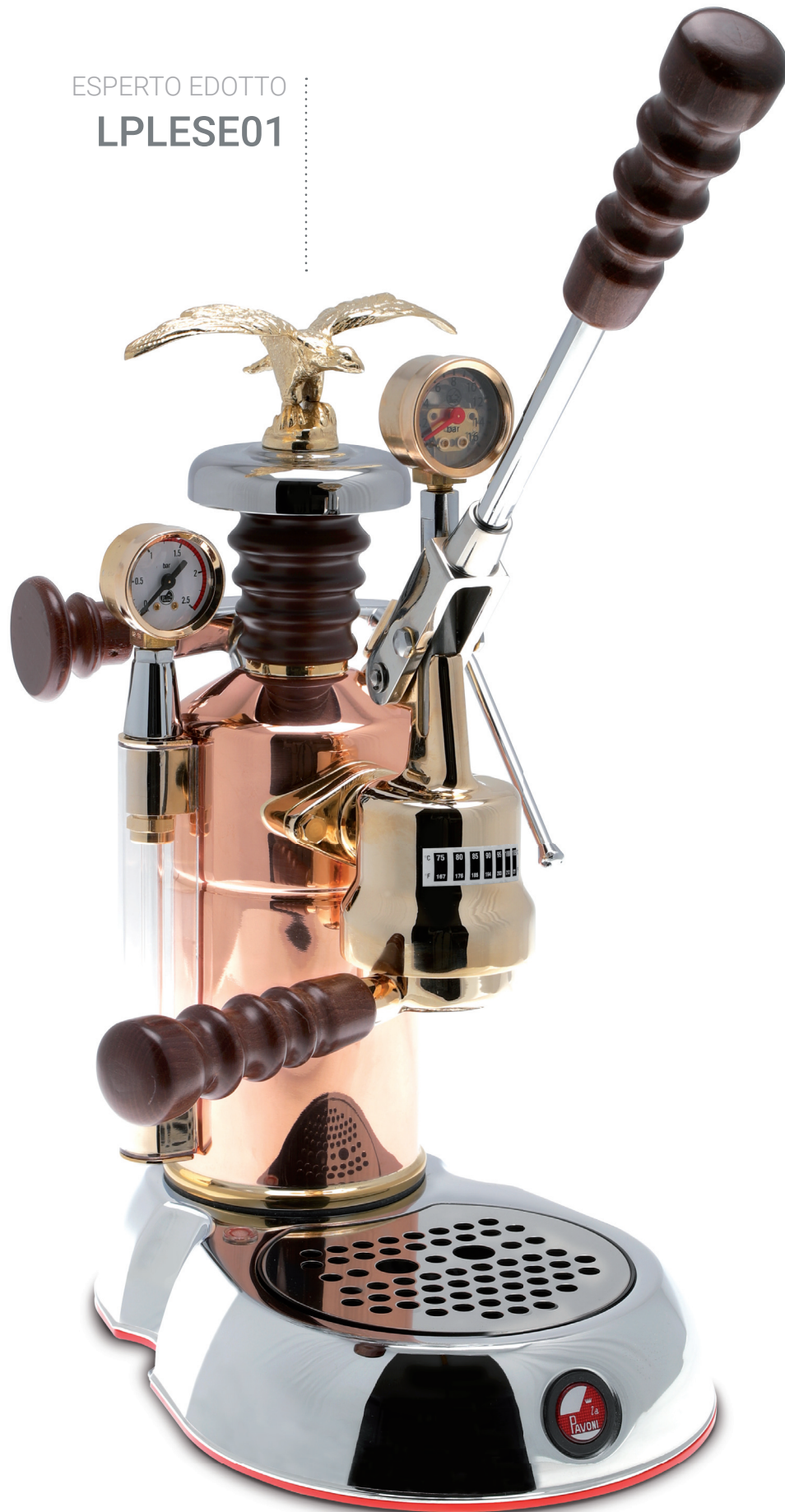
*Competition machines for Espresso specialists.
The cutting edge models of domestic lever machines.
Valuable materials and the chance of a constant monitoring of the brewing pressure carried out by pulling down the lever, allow even the most demanding users to brew a customized espresso through repeatable extraction curves.*

Des machines de compétition pour les spécialistes de l'Espresso.
Des matériaux précieux et la possibilité d'un contrôle constant de l'intensité qui permet d'obtenir une pression parfaite pour extraire tous les arômes du café. Même les utilisateurs les plus exigeants peuvent préparer un Espresso personnalisé.

*Handhebelmaschinen für echte Espresso-Liebhaber.
Die neuen Handhebelmaschinen für den privaten Gebrauch sind wahre Spitzenmodelle.
Dank den hochwertigen Materialien und dem Handhebel-Drucksystem können anspruchsvolle Kaffeegenießer ihren Lieblingsespresso ganz nach ihrem Geschmack zubereiten.*

Italian Design

ESPERTO EDOTTO
LPLESE01



La Pavoni

ESPERTO ABILE
LPLESA01



Il portafiltro Fascino per l'erogazione panoramica permette di ottenere cremosi caffè.

Fascino filter holder allows to obtain creamy espresso coffees.

Le porte-filtre "Fascino" permet d'obtenir des cafés crémeux.

Der bodenloser Fascino Siebträger verleiht dem Espresso die ideale dickflüssige Crema.



Filtri e Doccia "Competizione"

Foratura "Competizione" diametro fori 0,30 mm precisi, omogenei ed uniformi. Filtro elettrolucidato per migliorare la superficie, l'elettrolucidatura elimina gli ossidi di ferro e rende il materiale più inossidabile, liscio e brillante. L'elettrolucidatura agisce anche all'interno dei fori, quindi anche la foratura è migliore rispetto allo standard. Filtri controllati uno ad uno e marchiati La Pavoni.

Filters and Shower "Competizione"

"Competizione" perforation, with precise, even, and uniform 0.30 mm holes. Improved surface by electropolishing process, which eliminates the iron oxide, resulting in a better and shinier material. This process also acts inside the holes, thus improving the perforation compared to standard. Filters are tested one by one, and marked La Pavoni.

Filtres et Douchette "Competizione"

Filtres et grille douchette "Competizione" avec perforations de 0,30 mm régulières et uniformes.

Amélioration de la surface par électropolissage qui élimine l'oxyde de fer, ce qui permet d'obtenir un matériau de meilleure qualité et plus brillant.

Ce processus agit également à l'intérieur des trous, améliorant ainsi la perforation par rapport à la norme.

Les filtres sont testés un par un, et marqués La Pavoni.

Filter und Sieb "Competition"

Bei den Kaffe- und Duschensieben der Serie "Competizione" beträgt die Perforation der Löcher-Durchmesser exakt 0,30 mm. Dank der besonderen Verarbeitung werden Eisenoxide vollständig entfernt, um dem Material rostfreie und glänzende Langlebigkeit zu garantieren. Anders als durch eine herkömmliche Perforation werden auch die inneren Oberflächen des Siebträgers bereinigt. Jeder Filter wird von la Pavoni einzeln geprüft.



Indicatore di temperatura gruppo.

Group temperature indicator.

Indicateur de température de l'unité d'extraction.

Brühgruppe Temperaturanzeige.



Controllo del profilo di pressione di erogazione.
Il manometro posizionato sul gruppo, consente di personalizzare il profilo di pressione di erogazione del caffè espresso.

Brewing pressure profiling control.
The pressure gauge set on the group, allows to customize the brewing pressure profiling of the espresso.

Manomètre BPPC : Grâce à ce manomètre, situé au dessus de l'unité d'extraction, il est possible de vérifier et de modifier la pression de l'eau sur le café lors de l'infusion, permettant d'obtenir un résultat optimal pour chaque type de café.

Das Manometer auf der Brühgruppe zeigt den Brühdruck während des Brühvorgangs.
Somit können anspruchsvolle Kaffeegenießer ihren Lieblingsespresso ganz nach ihrem Geschmack zubereiten.

ESPERTO COMPETENTE
LPLESC01

La Pavoni



LEVER MACHINES SPECIAL EDITION

La Pavoni presenta un nuovo modello dedicato all'evento internazionale 2015: EXPO 2015. Questo modello riunisce i particolari che hanno reso le macchine a leva La Pavoni famose in tutto il mondo. Dalla tradizione nasce un nuovo concetto di macchina da caffè: un modello che non dimentica il passato puntando al futuro. Dotata di portafiltro Fascino per l'erogazione panoramica permette di ottenere cremosi caffè.

La Pavoni introduces a new model dedicated to the 2015 international event: EXPO 2015. This new model combines details that made famous all over the world La Pavoni lever machines. From tradition born a new coffee machine concept: a model that does not forget the past and looks at the future. Equipped with the special Fascino Filter Holder allows to obtain creamy espresso coffees.

La Pavoni présente un nouveau modèle consacré à l'événement international de 2015 : EXPO 2015. Ce nouveau modèle combine des détails qui ont rendu célèbres dans le monde entier les machines à levier La Pavoni. De la tradition est né un nouveau concept de machine à café : un modèle qui n'oublie pas le passé et se tourne vers l'avenir. Equipé du porte-filtre "Fascino", il permet d'obtenir des Expressos crémeux.

Anlässlich der EXPO 2015 präsentierte la Pavoni eine neue Variante seiner legendären Handhebelmaschine. Dieses Modell kombiniert die besten Eigenschaften aller exklusiven Handhebelmaschinen. In dieser Maschine verbinden sich modernste Technologie mit dem Charme und der Ästhetik, die la Pavoni Maschinen schon immer ausgezeichnet haben. Dank eines perfekt geformten Siebträgers können Sie Espresso und Kaffee mit einer wunderschönen Crema zubereiten.

Portafiltro Fascino



Italian Design

Expo 2015
LPLEXP01

La Pavoni



Europiccola
Base Nera
LPLENQ01



Europiccola Lusso
LPLELQ01



Europiccola Lusso
impugnature in legno
LPLELH01



LEVER MACHINES EUROPICCOLA

Dal 1961 Europiccola è la macchina per il caffè per eccellenza. Costruita con i materiali più pregiati è un preziosissimo oggetto d'arredo che permette di ottenere fino ad 8 tazzine di caffè espresso consecutivamente.

Since 1961 Europiccola is considered the espresso coffee machine for excellence. Built with the finest materials is a valuable furniture piece that enables to deliver 8 cups of espresso continuously.

Depuis 1961, Europiccola est la machine à café par Excellence. Réalisée avec des matériaux nobles comme l'acier inox, elle représente une pièce de valeur qui permet d'obtenir 8 tasses de café en continu.

Seit 1961 ist die Europiccola die Kaffeemaschine schlechthin. Dank den hochwertigen Materialien ist diese Kaffeemaschine ein echter Hingucker in jeder Küche und kann bis zu 8 Espresso nacheinander zubereiten.

Italian Design

LEVER MACHINES PROFESSIONAL

Dal 1974 eleganza, qualità, affidabilità sono racchiuse nel modello Professional. Questa macchina dotata di manometro indicatore della pressione in caldaia garantisce una perfetta erogazione del caffè espresso e permette di ottenere cappuccini cremosi.

Elegance, quality, reliability are contained in Professional model since 1974. This machine is equipped with boiler pressure gauge and grants a perfect espresso coffee brewing and creamy cappuccinos.

Elégance, qualité et fiabilité sont les caractéristiques principales du modèle "Professionnal" depuis 1974. Ce modèle dispose d'un manomètre qui indique la pression de la chaudière et permet à l'utilisateur final d'identifier quand la machine est prête à être utilisée.

Eleganz, Qualität, Zuverlässigkeit: das sind die Eigenschaften des Modells Professional seit dem Jahr 1974. Dieses Gerät ist mit einem Manometer ausgestattet und zeigt den Kesseldruck an. Auch hiermit kann ein hervorragender Espresso, Kaffee oder Cappuccino zubereitet werden.

Italian Design

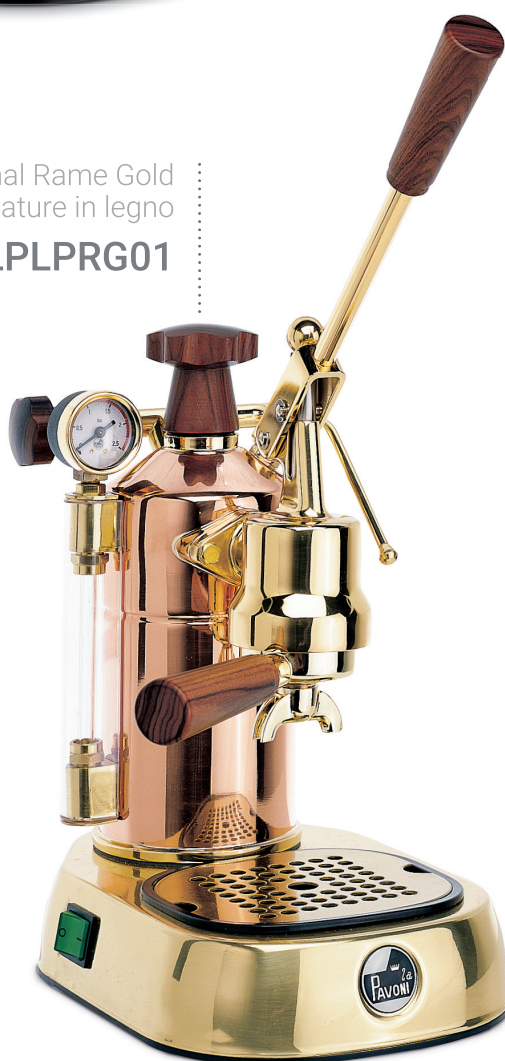
Professional Lusso
LPLPLQ01



Professional Lusso
impugnatura in
legno
LPLPLH01



Professional Rame Gold
impugnatura in legno
LPLPRG01



Stradivari Lusso
LPLSTL01



Stradivari Lusso
impugnature in legno
LPLSTH01



LEVER MACHINES STRADIVARI

Il modello Stradivari è stato studiato ispirandosi al violino, strumento musicale per eccellenza reso opera d'arte dal famoso liutaio di Cremona Antonio Stradivari. La base richiama la cassa armonica del violino, la leva l'archetto. Il tutto per procurare un piacere estetico, funzionale e prestazionale.

The model Stradivari has been studied drawing inspiration from the violin, sole musical instrument, became a work of art thanks to the famous lute-maker lived in Cremona, Antonio Stradivari. The plinth remind to the violin case and the lever to the bow. The result is to obtain a performance and an aesthetic and functional pleasure.

Le modèle Stradivari tire son nom d'Antonio Stradivari, le célèbre luthier qui vivait à Crémone, en Italie. Le socle rappelle un étui à violon et le levier un archet. Le résultat, c'est d'obtenir une performance, couplée à un plaisir esthétique et fonctionnel.

Das Modell 'Stradivari' ist inspiriert durch die weltberühmten Saiteninstrumente des Geigenbauers Antonio Stradivari aus Cremona. Das Gehäuseunterteil symbolisiert den Schallboden einer Violine und der geschwungene Handhebel einen Violinenbogen. So entsteht ein ästhetisches und funktionales Gesamtbild, dass an die einzigartige Handwerkskunst einer Stradivari erinnert.

Italian Design

Stradivari Professional
Lusso
LPLSPL01



Stradivari Professional Lusso
impugnature in legno
LPLSPH01



SEMI PROFESSIONAL

Macchine per caffè espresso e cappuccino semi-professionali. Carrozzeria in acciaio inox AISI 304. Gruppo stampato in ottone cromato con camera di infusione caffè a valvole. Lancia vapore e acqua calda anti scottatura.

Questa linea di prodotti è appositamente pensata per soddisfare gli appassionati più esigenti e tutti coloro che vogliono ottenere un caffè cremoso come al bar.

L'ampia gamma offre agli utilizzatori finali la possibilità di effettuare la propria scelta in base alle esigenze specifiche.

Semi Professional espresso coffee and cappuccino machines. Stainless steel frame AISI 304. Press forged chromed brass groups with valves infusion chamber. Steam and hot water wands anti sunburn.

This products line has been specially designed to satisfy the most demanding enthusiasts and all those who want to get a creamy coffee like the one in the coffee shop, the wide range offers to end-users the possibility to make their own choice based on specific needs.

Machines à café Espresso et Cappuccino semi-professionnelles. Corps en acier inox AISI 304. Groupe en laiton chromé forgé à la presse avec chambre d'infusion.

Buse à vapeur et eau chaude anti-brûlures.

Cette ligne de produits a été spécialement conçue pour satisfaire les amateurs les plus exigeants et tous ceux qui souhaitent déguster un café crémeux comme celui servi au café. La large gamme offre aux utilisateurs la possibilité de faire leur propre choix en fonction de besoins spécifiques.

Semiprofessionelle Espresso- und Cappuccinomaschine. Edelstahlgehäuse AISI 304. Druckguss gefertigte, verchromte Messing-Brühgruppen mit ventilgesteuertem Vorbrühkammer.

Dampf- und Heißwasserlanze mit Verbrühungsschutz.

Diese Produktlinie wurde speziell für alle anspruchsvollen Kaffeeliebhaber entwickelt, die einen echten Espresso wie in Italien genießen und flexible Bedienungsfunktionen je nach persönlichem Bedarf zu schätzen wissen.

Italian Design

Botticelli Specialty
LPSGEG03

La Pavoni



Botticelli Specialty è la macchina da caffè espresso realizzata per soddisfare gli appassionati più esigenti che vogliono ottenere un caffè cremoso come al bar.

Macchina a doppia caldaia dotata di sistema "BPPC" (Brewing Pressure Profiling Control), con doccia gruppo erogazione e filtri da competizione. Mediante l'utilizzo della leva di regolazione "BPPC" è possibile variare in tempo reale la pressione dell'acqua esercitata sul caffè durante l'erogazione ottenendo un risultato in tazza ottimale con ogni tipo di miscela. Il manometro sul gruppo consente di leggere il profilo di pressione di erogazione dell'espresso. Migliore stabilità della temperatura con la caldaia caffè indipendente controllata mediante Termopid. Maggiore erogazione vapore ed acqua calda con la caldaia indipendente controllata mediante Termopid.

Botticelli Specialty is the new espresso coffee machine for enthusiast home-barista, who want delicious espresso like in coffee bars. Dual boiler machine, with "BPPC" system (Brewing Pressure Profiling Control), equipped with competition shower screen and filters on the brewgroup. During the coffee brewing, the water pressure on the coffee puck can be adjusted with the "BPPC" mechanism, obtaining this way the best result in the cup with every variety of coffee beans. The pressure profile can be controlled real-time with the gauge fit on the brew-group. Better thermostability of the independent coffee boiler, controlled by PID system. Higher steam and hot water performances, with independent boiler controlled by PID system.



Botticelli Specialty est la nouvelle machine à café Espresso pour les baristas passionnés qui désirent obtenir à la maison un Espresso crémeux comme dans un café.

Machine à double chaudière, avec système "BPPC" (Brewing Pressure Profiling Control), équipée d'un manomètre et d'un support double filtre professionnel "Competizione".

Pendant la préparation, la pression de l'eau sur le café peut être réglée avec le mécanisme "BPPC", ce qui permet d'obtenir de cette façon, le meilleur résultat dans la tasse avec chaque variété de grains de café.

La pression peut être contrôlée en temps réel grâce à la jauge montée sur l'unité d'infusion. Le PID est un thermostat digital qui contrôle la température à l'intérieur de la chaudière. Il fonctionne en chauffant les éléments puis en arrêtant la chauffe, de façon continue plusieurs centaines de fois par minutes afin d'atteindre la température souhaitée.

Il est possible d'augmenter le rendement de la vapeur et de l'eau chaude grâce à la chaudière indépendante contrôlée par le système PID.

Botticelli Specialty ist die neue Espresso-Kaffeemaschine für leidenschaftliche Espresso-Liebhaber, die einen genauso perfekten Espresso wie in einer italienischen Bar genießen möchten.

Kaffeemaschine mit Dualboiler mit BPPC-System (Brühdruksteuerung in Echtzeit direkt an Brühgruppe), speziellen Kaffee- und Duschensieben der Serie Competizione ausgestattet. Beim Kaffeebrühen kann das Wasser durch das BPPC-System nachgesteuert werden, um je nach Kaffeesorte ein optimales Ergebnis zu erzielen.

Der Brühdruk kann in Echtzeit dank des Manometers auf der Brühgruppe gesteuert werden. Dabei wurde durch das PID-System auch die thermische Stabilität des Kaffeekessels verbessert. Dank dem separaten PID-gesteuerten Wasserkessel bleibt somit auch die Heißwasser- und Dampftemperatur stabil.

Botticelli Dual Boiler
LPSGEV03

La Pavoni



Il modello Botticelli Dual Boiler è una macchina per caffè espresso e cappuccino dotata del dispositivo per il controllo della temperatura denominato PID.

Migliore stabilità della temperatura con la caldaia caffè indipendente controllata mediante PID.

Maggiore erogazione vapore ed acqua calda con la caldaia indipendente controllata mediante PID.

L'elettro pompa rotativa professionale con possibilità di utilizzo con serbatoio o collegamento alla rete idrica completano le avanzate caratteristiche tecniche di questo modello.

The Botticelli Dual Boiler is a dual boiler espresso cappuccino machines with Pid temperature control.

Better temperature stability with the dedicated and independent espresso boiler and Pid control. Better and increased level of steam pressure and hot water supply through the dedicated and independent service boiler controlled by Pid.

Full Commercial rotary pump and the option of direct water connection or water tank supply complete the technical advanced main characteristics.

Le modèle professionnel « Botticelli Dual Boiler » est une machine à café espresso et à cappuccino à deux chaudières équipée d'un dispositif de contrôle de la température appelé PID.

Amélioration de la stabilité de la température grâce à une chaudière à café indépendante contrôlée par PID.

Augmentation de la production de vapeur et d'eau chaude grâce à une chaudière indépendante contrôlée par PID.

La pompe rotative électrique professionnelle, avec la possibilité d'utilisation du réservoir ou du raccordement au réseau d'eau, complète les caractéristiques techniques avancées de ce modèle.

Dieses Modell ist eine Kaffeemaschine für Espresso und Cappuccino mit zwei separaten PID-gesteuerten Boilern. Dank zwei separaten Kesseln wird die Temperaturstabilität bei der Zubereitung des Kaffees deutlich erhöht. Somit kann der Extra-Heißwasserkessel den richtigen Druck speziell für Heißwasser und Dampf erreichen. Zu den wichtigsten Vorteilen der Maschine gehören auch die Rotationspumpe sowie der optionale Leitungswasseranschluss.

Botticelli Evoluzione Pid
LPSGEV02



Botticelli Evoluzione Pid è una macchina per caffè espresso e cappuccino dotata di un dispositivo cronoelettronico che consente la regolazione ed il controllo della temperatura garantendo la stabilità termica dell'erogazione acqua per differenti miscele di caffè e per l'erogazione vapore. Caldaia in rame con flangia in ottone. Caldaia con isolamento esterno per una migliore stabilità termica e risparmio energetico. Due manometri professionali uno per il controllo della pressione pompa e l'altro per la pressione in caldaia che garantiscono il corretto processo di estrazione. Elettropompa rotativa professionale per una maggiore pressione di erogazione.

Botticelli Evoluzione Pid is an espresso cappuccino machines with a cronoelctronic digital and adjustable temperature control either for brewing temperature stability for different coffee blend or service steam supply. The machine is equipped with a copper and insulated boiler for energy saving and increased thermal stability. Twin manometers to check both pump and boiler pressure to control the correct brewing extraction process. Full commercial rotary pump for stronger pressure brewing supply.

La machine Botticelli Evoluzione Pid est une machine à Espresso et Cappuccino avec un contrôle numérique et réglable de la température pour stabiliser la température de la chaudière en fonction des différents cafés souhaités ou de la vapeur demandée. La machine est équipée d'une chaudière en cuivre et isolée pour une économie d'énergie et une stabilité thermique accrue. Deux manomètres sont disponibles sur la machine pour vérifier la pression de la pompe et de la chaudière afin de contrôler le bon processus d'extraction du café. La machine est également équipée d'une pompe rotative complète pour une extraction à plus forte pression.

Botticelli Evoluzione Pid ist eine Kaffeemaschine für Espresso und Cappuccino mit PID Brühtemperatursteuerung. So wird die Temperatur speziell für bestimmte Kaffeesorten sowie für die separate Dampferzeugung stabil gehalten. Die Maschine verfügt über einen Wasserkessel aus Kupfer mit Flansche aus Messing und ist optimal thermoisoliert für eine bessere Temperaturstabilität und einen niedrigeren Energieverbrauch. Sie ist außerdem mit 2 Manometern für die Kontrolle des Pumpendruck und des Kesseldrucks ausgestattet, um den Erzeugungsprozess auf optimalen Werten zu garantieren. Dabei leistet die elektrische Rotationspumpe einen höheren Druck bei der Zubereitung des Kaffees.



Botticelli Evoluzione

LPSGEV01



Il modello Botticelli Evoluzione è dotato di caldaia in rame con flangia in ottone. Caldaia con isolamento esterno per una maggiore stabilità termica e risparmio energetico. Telaio e fermatazze in acciaio inox AISI 304.

Due manometri professionali uno per il controllo della pressione pompa e l'altro per la pressione in caldaia che garantiscono il corretto processo di estrazione, l'elettropompa rotativa professionale con possibilità di utilizzo con serbatoio o collegamento alla rete idrica, il pressostato meccanico commerciale completano le avanzate caratteristiche tecniche di questo modello.

The Botticelli Evoluzione machine is equipped with a copper and insulated boiler for energy saving and increased thermal stability. Stainless steel frame AISI 304 and stainless steel cupsframe. Twin manometers to check both pump and boiler pressure to control the correct brewing extraction process, full Commercial rotary pump and the option of direct water connection or water tank supply, the mechanical grade pressostat complete the technical advanced main characteristics of this model.

Le modèle Botticelli Evoluzione a une chaudière en cuivre avec une bride en laiton. Chaudière avec isolation extérieure pour une plus grande stabilité thermique et des économies d'énergie. Cadre et butées en acier inoxydable AISI 304. Deux manomètres professionnels, l'un pour le contrôle de la pression de la pompe et l'autre pour la pression de la chaudière, qui garantissent le processus d'extraction du café. L'électropompe rotative professionnelle avec la possibilité de l'utiliser avec un réservoir ou de la raccorder au réseau d'eau ainsi que le pressostat à pression mécanique complètent les caractéristiques techniques avancées de ce modèle.

Das Botticelli Evoluzione-Modell ist mit einem thermoisolierten Wasserkessel aus Kupfer für eine bessere Temperaturstabilität und niedrigeren Energieverbrauch ausgestattet. Das Gehäuse ist aus AISI304-Edelstahl und die Maschine verfügt über einen Edelstahl-Tassenwärmer. Sie besitzt zwei Manometer zur Kontrolle des Pumpendrucks und Kesseldrucks für einen optimalen Brühvorgang. Zu den wichtigsten Produkteigenschaften gehören auch die Rotationspumpe, die Leitungswasseranschluss-Option und der mechanische Druckschalter.

Botticelli Premium
LPSGIM01

La Pavoni



Il modello Botticelli Premium è dotato di caldaia in rame con flangia in ottone. Caldaia con isolamento esterno per una maggiore stabilità termica e risparmio energetico. Telaio in acciaio inox AISI 304. Il manometro per il controllo della pressione pompa garantisce il corretto processo di estrazione. Pressostato meccanico commerciale.

The Botticelli Premium machine is equipped with a copper and insulated boiler for energy saving and increased thermal stability. Stainless steel frame AISI 304. Single manometer to check pump pressure to control the correct brewing extraction process. Mechanical commercial grade pressostat.

Le modèle Botticelli Premium possède une chaudière en cuivre avec une bride en laiton. Chaudière avec isolation extérieure pour une plus grande stabilité thermique et des économies d'énergie. Cadre en acier inoxydable AISI 304. Un manomètre pour contrôler la pression de la pompe garantit le bon déroulement de l'extraction. Pressostat à pression mécanique.

Das Botticelli Premium-Modell verfügt über einen Wasserkessel aus Kupfer mit Flansche aus Messing. Der Kessel ist optimal thermoisoliert für eine bessere Temperaturstabilität und einen niedrigeren Energieverbrauch. Dabei erlaubt das Manometer die Steuerung des Pumpendrucks für einen optimalen Erzeugungsprozess. Die Maschine ist auch mit mechanischem Druckschalter ausgestattet.

Cellini Evoluzione
LPSCOV01



Il modello Cellini Evoluzione è dotato di caldaia in rame con flangia in ottone. Caldaia con isolamento esterno per una maggiore stabilità termica e risparmio energetico. Telaio e fermatazze in acciaio inox AISI 304. Due manometri professionali uno per il controllo della pressione pompa e l'altro per la pressione in caldaia che garantiscono il corretto processo di estrazione, l'elettro pompa rotativa professionale con possibilità di utilizzo con serbatoio o collegamento alla rete idrica, il pressostato meccanico commerciale completano le avanzate caratteristiche tecniche di questo modello.

The Cellini Evoluzione machine is equipped with a copper and insulated boiler for energy saving and increased thermal stability. Stainless steel frame AISI 304 and stainless steel cupsframe. Twin manometers to check both pump and boiler pressure to control the correct brewing extraction process, full Commercial rotary pump and the option of direct water connection or water tank supply, the mechanical grade pressostat complete the technical advanced main characteristics of this model.

Le modèle Cellini Evoluzione a une chaudière en cuivre avec une bride en laiton. Chaudière avec isolation extérieure pour une plus grande stabilité thermique et des économies d'énergie. Cadre et butées en acier inoxydable AISI 304. Deux manomètres professionnels, l'un pour le contrôle de la pression de la pompe et l'autre pour la pression de la chaudière, qui garantissent le processus d'extraction du café. L'électropompe rotative professionnelle avec la possibilité de l'utiliser avec un réservoir ou de la raccorder au réseau d'eau ainsi que le pressostat à pression mécanique complètent les caractéristiques techniques avancées de ce modèle.

Das Cellini Evoluzione-Modell ist mit einem thermoisolierten Wasserkessel aus Kupfer für bessere Temperaturstabilität und niedrigeren Energieverbrauch ausgestattet. Das Gehäuse ist aus AISI304-Edelstahl und die Maschine besitzt einen Edelstahl-Tassenwärmer. Sie verfügt über zwei Manometer zur Kontrolle des Pumpen- und Kesseldrucks für einen optimalen Brühvorgang. Zu den wichtigsten Produkteigenschaften gehören auch die Rotationspumpe, die Leitungswasseranschluss-Option und der mechanische Druckschalter.

Cellini Classic
LPSCCC01

Cellini Premium
LPSCEM01



I modelli Cellini sono dotati di caldaia in rame con flangia in ottone. Caldaia con isolamento esterno per una maggiore stabilità termica e risparmio energetico.

Telaio in acciaio inox AISI 304. Il manometro per il controllo della pressione pompa garantisce il corretto processo di estrazione. Pompa a vibrazione ULKA e pressostato MATER (modello LPSCCC01) o SIRAI (modello LPSCEM01) completano le caratteristiche della macchina.

The Cellini Classic machines are equipped with a copper and insulated boiler for energy saving and increased thermal stability. Stainless steel frame AISI 304. Single manometer to check pump pressure to control the correct brewing extraction process. Features ULKA vibrating pump and MATER pressostat (model LPSCCC01) or SIRAI (model LPSCEM01).

Les machines Cellini sont équipées d'une chaudière en cuivre et isolée pour une économie d'énergie et une stabilité thermique accrue. Le corps est en acier inox AISI 304.

Un seul manomètre est disponible pour contrôler la pression de la pompe afin de maîtriser le processus d'extraction du café. La machine comprend une pompe à vibration "Ulka" et un pressostat "Mater" (modèle LPSCCC01) ou SIRAI (modèle LPSCEM01) pour maintenir constante la pression de l'eau.

Das Cellini-Modell sind mit einem thermoisolierten Wasserkessel aus Kupfer für bessere Temperaturstabilität und niedrigeren Energieverbrauch. Das Gehäuse ist aus AISI304-Edelstahl. Die Maschine verfügt über ein Manometer zur Kontrolle des Pumpendruckes für einen optimalen Erzeugungsprozess. Zu den Haupt-Features gehören auch die ULKA-Vibrationspumpe und der MATER-Druckschalter (modell LPSCCC01) oder SIRAI (modell LPSCEM01).

COMBINED MACHINES

Macchina per caffè di dimensioni compatte con carrozzeria in acciaio inox. Manometro indicatore pressione pompa. Macinacaffè regolabile in 7 posizioni incorporato nella macchina. Ampio scaldavivande in acciaio inox. Domus Bar: la scelta semi professionale per l'espresso ed il cappuccino.

Domus Bar Elettronica Dosata: dosatura automatica della quantità di caffè.

Funzione Pre-Infusione elettronica programmabile.

Espresso machine compactly built with stainless steel body. Water pressure gauge. Built in grinder with seven adjustable position. Wide cup warmer. Domus Bar: the semi professional choice for an espresso and cappuccino.

Electronic Domus Bar: automatic dosage of the coffee quantity.

Electronic programmable pre – infusion function.

Machine à café compacte avec carrosserie en acier inox. Manomètre pour l'indication de la pression de la pompe. Moulin à café réglable en 7 différentes positions incorporé dans la machine. Grand chauffe-tasse en acier inox. Domus Bar: la choix semi professionnelle pour l'espresso et le cappuccino.

Domus Bar Electronique Dosée: dosage automatique de la quantité du café.

Kaffeemaschine mit Edelstahl-Gehäuse. Manometer für Anzeige des Pumpendruckes. integrierte Kaffeemühle auf 7 Mahlstufen einstellbar. geräumiger Tassenwärmer aus Edelstahl.

Domus Bar: die professionelle Lösung für Espresso und Cappuccino. Domus Bar elektronische Dosierung: automatische Dosierung für jede Kaffeemenge.

Elektronische Funktion Pre-Infusion programmierbar.

Italian Design

Domus Bar
DMB



MANUAL MACHINES

CASABAR

Macchina per caffè espresso e cappuccino con carrozzeria in acciaio inox lucido. Caldaia jumbo in ottone da 300 ml con elettrovalvola. Coppa portafiltro in ottone cromato professionale. Coppa portafiltro fascino in ottone cromato professionale. Filtro caffè 1 dose professionale 7-8 gr. Filtro caffè 2 dosi professionale 14-16 gr. Rubinetto, manopola e lancia vapore inox professionale. Lancia vapore anti scottatura. Interruttori di comando a bascula. Manometro pressione pompa.

Espresso coffee machine and cappuccino built with bright stainless steel body. Brass jumbo boiler 300 ml with electro valve. Professional Filterholder in brass. Professional fascino filterholder in chromed brass, Professional one cup filter 7-8 gr. Professional two cups filter 14-16 gr. Tap, handle and professional inox steam jet. Steam wand anti sunburn. Push button switches. Pump pressure gauge.

Machine à café espresso et cappuccino avec carrosserie en acier inoxydable. Chaudière jumbo de 300 ml avec électro vanne. Porte-filtre en laiton chromé professionnel. Porte-filtre fascino en laiton chromé professionnel. Filtre professionnel une dose 7-8 gr. Filtre professionnel deux doses 14-16 gr. Robinet, poignée et lance du vapeur en inox professionnel. Buse vapeur anti-brûlures. Interrupteurs à bouton. Manomètre pour la pression de la pompe.

Das Modell Casabar ist eine Kaffeemaschine für Espresso und Cappuccino mit Edelstahlgehäuse sowie einem extra großen Messing-Wasserkessel (300 ml) mit Magnetventil. Dank des PID-Systems kann die Temperatur des Wasser im Kessel immer genau gesteuert werden. Die Kaffeemaschine ist mit einem professionellen Siebträger aus verchromtem Messing, einem Extra Fascino-Siebträger und zwei professionellen Filtern (1 Tasse 7-8g / 2 Tassen 14-16g) ausgestattet. Zu den weiteren Produktvorteilen gehören ein Heißwasserhahn, eine professionelle Edelstahl-Dampflanze mit Verbrühungsschutz und Drehknopf, drei Kipphebelschalter und ein Manometer zur Pumpendruck-Kontrolle.

Italian Design

Casa Bar Termo Pid
LPMCSR02



Baretto Steel
LPMBRT05



MANUAL MACHINES

BARETTO
GRAN CAFFÈ

Macchine per caffè espresso e cappuccino con carrozzeria in acciaio o lamiera verniciata. Manometro indicatore della pressione pompa. Gruppo e caldaia in ottone per una migliore stabilità termica. Filtro 1 dose bivalente sia per l'utilizzo con cialda ESE che per il classico caffè macinato. Elettrovalvola antigocciolamento del gruppo erogatore sul modello BRTE. L'espresso ed il cappuccino del Bar a casa tua.

Espresso coffee machines and cappuccino built in stainless steel or painted sheet body. Pump pressure gauge. Group and boiler in brass for a better thermal stability. One cup filter for both ESE pods and ground coffee. A solenoid valve prevents the leaking from the group on BRTE model. The espresso and cappuccino like the ones at the coffee shop but tested at home.

Machines à café espresso et cappuccino avec carrosserie en acier inoxydable et en tôle vernie. Manomètre indicateur de la pression de la pompe. Groupe, porte-filtre et chaudière en laiton pour une meilleure stabilité thermique. Filtre 1 dose bivalent pour dosette standard ESE et pour café moulu. Une électrovalve empêche l'égouttement du groupe sur le modèle BRTE. L'espresso et le cappuccino du Bar chez vous.

Das Baretto-Modell ist eine Kaffeemaschine für Espresso und Cappuccino mit Edelstahlgehäuse. Sie verfügt über ein Manometer zur Anzeige des Pumpendruckes und über einen Wasserkessel aus Messing für eine bessere Temperaturstabilität. Der Standardfilter ist sowohl für gemahlenen Kaffee als auch für ESE-Kaffeepads geeignet. Dieses Modell ist außerdem mit einem Antitropf-Ventil ausgestattet. Mit der Baretto-Maschine genießen Sie nun einen echten Barista-Espresso auch zu Hause.

Italian Design



La coppa portafiltro “espresso crema” pressurizzato automatico in ottone, già predisposta per l'utilizzo con ogni tipo di cialda in commercio, consente di ottenere espressi cremosi e ricchi di sapore. Il portafiltro “espresso crema”, corredato di un unico filtro per il caffè macinato, con il movimento di inserimento nel gruppo, chiude l'erogazione del caffè per mezzo di un sistema brevettato e consente una pre-infusione sotto pressione che estrae dal caffè macinato tutto l'aroma ed il gusto.

Brass, pressurized, automatic filter holder espresso crema already fitted to use all kind of pods on the market. It guarantees creamy and tasty coffee. The Espresso crema filter holder, fitted with one only filter for ground coffee, by hooking it to the group, stops the brewing process by means of a patented system and enables a pre-infusion under pressure which takes out all the flavour and taste from the coffee.

Filtre 1 dose bivalent pour dosette standard ESE et pour café moulu. Le porte-filtre pressurisé automatique espresso crema predisposé pour l'emploi de tout genre de dose sur le marché permet d'obtenir des cafés espresso cremeux et savoureux. Le porte-filtre “espresso crema” équipé d'un seul filtre pour le café moulu, en l'accrochant au group, ferme la distribution du café par moyen d'un système breveté et permet une pre-infusion sous pression qui extrait du café moulu tout l'arome et le gout.

Der 1-Tasse-Filter ist sowohl für Kaffeemehl als auch für Kaffeepads geeignet. Die Maschine ist mit einem automatisch druckregulierten Spezialesiebträger für Kaffeemehl oder Kaffeepads ausgestattet, der unabhängig vom Mahlgrad oder der Kaffeesorte stets für eine optimale Crema sorgt. Die Einführung des Siebträgers aktiviert automatisch die Kaffeezubereitung: dabei sorgt das spezielle Vorbrühungssystem für eine kurze Befeuchtung des Kaffeemehls unter Druck, um die Aromen noch vor dem eigentlichen Brühvorgang am besten zur Entfaltung zu bringen.

Gran Caffè
steel pressurizzato

LPMGCM03



Gran Caffè
steel
LPMGCM01



Gran Caffè nera
LPMGCN01



COFFEE GRINDERS

Cilindro
LPGGRI01



Nuovo macinacaffè la Pavoni dalle linee morbide ed eleganti, corpo in alluminio cromato, campana in Tritan da 500 g e display LCD per la selezione dei diversi programmi di macinatura.

New La Pavoni grinder with elegant design, body in chromed aluminum, bean hopper in Tritan 500 g capacity, LCD display for selection of different grinding programs.

Nouveau moulin à café La Pavoni avec un design élégant, corps en aluminium chromé, trémie en Tritan capacité 500 g, display LCD pour la sélection des différents programmes de mouture.

Neue La Pavoni Mühle mit elegantem Design, Körper aus verchromtem Aluminium, Bohnenbehälter in Tritan 500 g Fassungsvermögen, LCD-Display zur Auswahl verschiedener Mahlprogramme



La Pavoni



Kube Mill
LPLKBM01



Jolly Dosato
LPLJDL01

TECHNICAL SHEET

LEVER MACHINES

	ESPERTO	8 cups	16 cups
Capacità della caldaia litri. Boiler capacity liters. Capacité de la chaudière (en litres) Wasserkesselvolumen in Liter.	1,6	0,8	1,6
Numero tazze espresso erogate. Number of cups of espresso brewed. Nombre de tasses de café distribuées. Wasserkesselvolumen in Tassen.	16	8	16
Erogazione vapore. Steam delivery. Débit de vapeur. Dampferzeugung.	15 min.	10 min.	15 min.
Pressione in caldaia. Boiler pressure. Pression dans la chaudière. Kesseldruck.	0,7-0,8 bar	0,7-0,8 bar	0,7-0,8 bar
Valvola di sicurezza. Safety valve. Soupape de sécurité. Sicherheitsventil.	✓	✓	✓
Rubinetto vapore con dispositivo intercambiabile tubo vapore. / Cappuccino Automatic. Steam tap with interchangeable device steam pipe. / Cappuccino Automatic. Buse vapeur avec tuyau à dispositif interchangeable. / Cappuccino automatique Dampflanze austauschbar mit Dampflanze.	✓	✓	✓
Lancia vapore con ugello a 3 fori Ø 1,2 mm. Steam wand with nozzle 3 holes Ø 1,2 mm. Buse vapeur à 3 trous Ø 1,2 mm Dampflanze mit Düse 3-Löcher Ø 1,2 mm.		✓	✓
Lancia vapore con ugello a 1 foro Ø 1,5 mm. Steam wand with nozzle 1 hole Ø 1,5 mm. Buse vapeur à 1 trou Ø 1,5 mm Dampflanze mit Düse 1-Loch Ø 1,5 mm.	✓		
Lancia vapore con ugello a 1 foro Ø 2 mm. Steam wand with nozzle 1 hole Ø 2 mm. Buse vapeur à 1 trou Ø 2 mm Dampflanze mit Düse 1-Loch Ø 2 mm.	✓		
Manometro per il controllo della pressione caldaia. Manometer for the boiler pressure control. Manomètre pour le contrôle de la pression de la chaudière. Kesseldruckmanometer.	✓		✓
BPPC SYSTEM Controllo del profilo di pressione di erogazione. Brewing pressure profiling control. Vérification de la pression de l'eau. Überprüfung des Pumpendrucks bei der Kaffeezubereitung.	✓		
Indicatore di temperatura gruppo. Group temperature indicator. Indicateur de température de l'unité d'extraction. Temperaturanzeige der Brühgruppe.	✓		
Coppa portafiltro professionale. Professional filter holder. Porte-filtre professionnel. Professioneller Siebträger.	✓	✓	✓
Coppa portafiltro fascino professionale. Professional fascino filter holder. Porte-filtre "fascino" professionnel. Bodenloser "Fascino" Siebträger.	LPLESE01 LPLESC01 LPLESA01		LPLEXP01

	ESPERTO	8 cups	16 cups
Filtro standard 1 tazza 7g - 2 tazza 14g. Standard filter 1 cup 7g - 2 tazza 14g. Filtre standard : 1 tasse 7g - 2 tasses 14g. Filter standard 1 Tasse 7g - 2 tazza 14g.		✓	✓
Filtro competizione 1 tazza 9g - 2 tazze 14/16g. Competition filter 1 cup 9g - 2 cups 14/16g. Filtre "Competizione" : 1 tasse 9g - 2 tasses 14/16g. Filter Serie Competizione 1 Tasse 9g - 2 Tassen 14/16g.	✓		
Filtro competizione da 20g. Competition filter 20g. Filtre "competizione" : 20g. Filter Serie Competizione 20g.	✓		
Doccia standard. Standard shower. Douchette standard. Duschensieb standard.		✓	✓
Doccia Competizione con filtrazione di 200 µm. Competition shower with 200 µm filtering capacity. Douchette "competizione" avec filtration de 200 µm. Duschensieb Serie Competizione mit Filtermembran 200 µm.	✓		
Indicatore livello acqua. Water level indicator. Indicateur du niveau de l'eau . Wasserstandsanzeige.	✓	✓	✓
Interruttore on / off. On / off switch. Interrupteur marche / arrêt. Ein / Ausschalter.	✓	✓	✓
Cappuccino Automatic.	✓	✓	✓
Spia di temperatura. Control pilot temperature. Indicateur de température. Temperaturanzeige.	✓	EUROPICCOLA	EUROPICCOLA PROFESSIONAL
Termostato di sicurezza a riarmo. Manual reset safety thermostat. Thermostat de sécurité qui peut être rétabli manuellement . Rückstellbare Therмосicherung.	✓	✓	✓
Pressostato per mantenere la pressione costante in caldaia. Pressurestat to keep a constant pressure in the boiler. Pressostat pour garder une pression constante dans la chaudière. Druckschalter zur Temperaturstabilisierung des Wasserkessels.	✓	✓	✓
Resistenza: 950 W Heating element: 950 W Résistance : 950 W. Leistung: 950 W	✓	✓	✓
Larghezza / profondità / altezza Width / depth / height Largeur / profondeur / hauteur Breite / Tiefe / Höhe	200X290X410	200X290X320	200X290X350
Peso / Weight / Poids / Gewicht	6,2 Kg	5,5 Kg	6,5 Kg
Alimentazione / Power feeding / Alimentation / Spannung und Frequenz	220-240V 50/60Hz; 120V 60Hz		

8 cups: models LPLELH01 - LPLELQ01 - LPLENQ01 - LPLSTL01 - LPLSTH01

16 cups: models LPLEXP01 - LPLPLQ01 - LPLPLG01 - LPLPRG01 - LPLSPH01 - LPLSPL01
LPLESA01 - LPLESC01 - LPLESE01



SEMI PROFESSIONAL

	LPSCCC01	LPSCOV01	LPSGIM01	LPSGEV01	LPSGEV02	LPSGEV03	LPSGEG03	LPSCEM01
Carrozzeria in acciaio inox lucidato. (AISI 304). Stainless steel shiny body. (AISI 304). Corps en acier inox brillant (AISI 304). Gehäuse aus Edelstahl. (AISI 304.)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Gruppo stampato in ottone cromato con camera di infusione caffè a valvole. Press forged chromed brass groups with valves infusion chamber. Groupe en laiton chromé forgé à la presse avec chambre d'infusion. Brühgruppen aus verchromtem Messing mit Vorbrühkammer.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
BPPC SYSTEM Controllo del profilo di pressione di erogazione. Brewing pressure profiling control. Vérification de la pression de l'eau. Überprüfung des Pumpendrucks bei der Kaffeezubereitung.							✓	
Sistema a doppia caldaia per un ottimo caffè e vapore / acqua calda più performanti. Dual boiler system for optimum coffe and steam / hot water performances. Système à double chaudière pour un café optimal et une vapeur/eau chaude performantes. Doppelkesselanlage für optimale Temperatur und Druck bei Kaffee und Dampf/Heißwasser.						✓	✓	
Caldaia in rame dotata di scambiatore di calore trasversale. Capacità Litri 1,8. Boiler in copper equipped with transversal heat exchanger. Capacity 1,8 lt. Chaudière en cuivre dotée d'un échangeur thermique. Capacité de 1,8 litres. Wasserkessel aus Kupfer mit transversalem Wärmeaustauschsystem. Kapazität 1,8 Liter.	✓	✓	✓	✓	✓			✓
Caldaia caffè : 0,6 lt (1000W – 220-240Vac) - (850W – 120Vac) Coffee Boiler: 0,6 lt (1000W – 220-240Vac) - (850W – 120Vac) Chaudière café: 0,6 lt (1000W – 220-240Vac) - (850W – 120Vac) Kaffee-Kupferkesselkapazität: 0,6 lt (1000W – 220-240Vac) - (850W – 120Vac)						✓	✓	
Caldaia servizi: 1,8 lt (1300W – 220-240Vac) - (850W – 120Vac) Service boiler: 1,8 lt (1300W – 220-240Vac) - (850W – 120Vac) Chaudière de service: 1,8 lt (1300W – 220-240Vac) - (850W – 120Vac) Dampf / Heißwasser-Kesselkapazität: 1,8 lt (1300W – 220-240Vac) - (850W – 120Vac)						✓	✓	
Elettro-pompa rotativa professionale (non pompa a vibrazione) con regolazione della pressione esterna. Electro professional rotary pump (not vibration type pump) with external pressure adjustment. Pompe rotative électro-professionnelle (pas de pompe à vibrations) avec réglage de la pression externe. Professionelle Rotationspumpe (nicht Vibrationspumpe) mit externem Druckeinstellung.		✓		✓	✓	✓	✓	
Pompa a vibrazione 15 bar. 15 bar vibration pump. Pompe à vibration 15 bar. Vibrationspumpe 15 bar.	✓		✓					✓
Capacità serbatoio acqua 2,9 litri. Possibilità di collegamento a rete idrica tramite tubo flessibile in acciaio inox mediante apposito interruttore. Water supply 2.9 litre fresh water reservoir or alternatively by turning the control switch, steel braided direct water connection. Capacité du réservoir d'eau de 2,9 litres. Possibilité de connexion à l'alimentation en eau via le commutateur en acier inox flexible. Fassungsvermögen Wassertank 2,9 Liter. Umschaltung von Frischwassertank auf Festwasseranschluss über flexiblen Zulaufschlauch.		✓		✓	✓	✓	✓	
Controllo elettronico livello serbatoio acqua. Electronic control reservoir water level. Contrôle électronique du niveau de l'eau dans le réservoir. Elektronische Steuerung des Wasserstandes.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Autolivello elettronico. Electronic automatic water level. Niveau de l'eau automatique et électronique. Elektronischer Wasserstandsregler.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Dispositivo anti-vuoto. Anti – vacuum valve. Valve anti-vide. Anti-Vakuumventil.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Lancia vapore anti scottatura. Steam wand anti sunburn. Buse vapeur anti-brûlures. Dampfzange mit Verbrühungsschutz.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Lancia acqua calda anti scottatura. Hot water outlet anti burn. Sortie d'eau chaude anti-brûlures. Heißwasserlanze mit Verbrühungsschutz.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

	LPSCCC01	LPSCOV01	LPSGIM01	LPSGEV01	LPSGEV02	LPSGEV03	LPSGEG03	LPSCEM01
Manometro per il controllo della pressione caldaia. Manometer for the boiler pressure control. Manomètre pour la commande de la pression de la chaudière. Kesseldruckmanometer.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Manometro per il controllo della pressione pompa. Gauge for pump pressure control. Manomètre pour contrôler la pompe de pression. Pumpendruckmanometer.		✓		✓	✓	✓	✓	
Pid System professional. Professional Pid System.Système professionnel PID. Professionelles PID-System.					✓	✓	✓	
Pressostato commerciale SIRAI. Pressure switch commercial SIRAI. Pressostat SIRAI commercial. Druckschalter SIRAI.		✓	✓	✓				✓
Pressostato Mater. Pressure switch Mater. Pressostat Mater. Druckschalter Mater.	✓							
Termostato di sicurezza a riarmo. Manual reset safety thermostat . Thermostat de sécurité qui peut être rétabli manuellement. Rückstellbare Thermosicherung.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Larghezza / profondità / altezza Width / depth / height Largeur / profondeur / hauteur Breite / Tiefe / Höhe	LPSCCC01 - LPSCEM01 330 x 430 x 395 (mm)							
Larghezza / profondità / altezza Width / depth / height Largeur / profondeur / hauteur Breite / Tiefe / Höhe	LPSCOV01 300 x 430 x 410 (mm)							
Larghezza / profondità / altezza Width / depth / height Largeur / profondeur / hauteur Breite / Tiefe / Höhe	LPSGEV01 330 x 425 x 410 (mm)							
Larghezza / profondità / altezza Width / depth / height Largeur / profondeur / hauteur Breite / Tiefe / Höhe	LPSGIM01 330 x 425 x 395 (mm)							
Larghezza / profondità / altezza Width / depth / height Largeur / profondeur / hauteur Breite / Tiefe / Höhe	LPSGEV03 - LPSGEV02 - LPSGEG03 330 x 425 x 425 (mm)							
Tensione di alimentazione. Power feeding. Alimentation. Spannung und Frequenz.	220-240 Volt 50Hz 120 Volt 60Hz							
Potenza assorbita. Absorbed power. Puissance absorbée. Spannung, Frequenz und elektrischer Gesamtanschlusswert.	LPSCCC01 - LPSGIM01 220-240 Volt 50Hz 120 Volt 60Hz 1400W							
Potenza assorbita. Absorbed power. Puissance absorbée. Spannung, Frequenz und elektrischer Gesamtanschlusswert.	LPSGEV01 - LPSCOV01 - LPSGEV02 220-240 Volt 50Hz 120 Volt 60Hz 1520W							
Potenza assorbita. Absorbed power. Puissance absorbée. Spannung, Frequenz und elektrischer Gesamtanschlusswert.	LPSGEV03 - LPSGEG03 220-240 Volt 50Hz 2400W							
Potenza assorbita. Absorbed power. Puissance absorbée. Spannung, Frequenz und elektrischer Gesamtanschlusswert.	LPSGEV03 - LPSGEG03 120 Volt 60Hz 1800W							

SEMI PROFESSIONAL

	LPSCCC01	LPSCOV01	LPSGIM01	LPSGEV01	LPSGEV02	LPSGEV03	LPSGEG03	LPSCEM01
Portafiltro Fascino. Fascino filter holder. Porte-filtre "Fascino". Bodenloser Fascino Portafilter.							✓	
Portafiltro a 2 Tazze. Filter 2 cup. Porte-filtre 2 tasses. Siebträger, zwei Tassen.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Portafiltro 1 Tazza. Filter 1 cup. Porte-filtre 1 tasse. Siebträger, eine Tasse.	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓
Filtro Competizione 16 gr. Competition filter 16 g. Porte-filtre 1 tasse. Sieb Competizione, 16g.							✓	
Filtro Competizione 20 gr. Competition filter 20 g. Filtre "Competizione" 20g. Sieb Competizione, 20g.							✓	
Filtro 1 Tazza 7 gr. Filter 1 cup 7 g. Filtre 1 tasse 7g. Sieb, eine Tasse, 7g.	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓
Filtro 2 Tazze 16 gr. Filter 2 cup 16 g. Filtre 2 tasses 16g. Sieb, zwei Tassen, 16g.	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓
Pressino Caffè Inox. Tamper inox. Tasseur en acier inox. Edelstahl-tamper.							✓	
Pressino Nero. Tamper plastic. Tasseur noir. Kunststofftamper Schwarz.	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓
Misurino Caffè. Coffee scoop. Dosage du café. Kaffeemesslöffel.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Filtro Cieco. Blind filter. Filtre "Cieco". Reinigungssieb.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Spazzolino per pulitura gruppo erogazione. Cleaning brush. Brosse de nettoyage pour le groupe. Reinigungsbürste für Brühgruppe.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Tubo per scarico acqua. Silicone water drainage hose. Tuyau de vidange de l'eau. Wasserablaufschlauch.		✓		✓	✓	✓	✓	
Tubo collegamento rete idrica. Tube for connecting to the water supply. Tuyau de raccordement au réseau d'eau. Wasseranschlussschlauch.		✓		✓	✓	✓	✓	
Guarnizioni Sottocoppa (2). Group head gasket (2). Joints d'étanchéité. 2 x Extra-Brühgruppensdichtungen.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

COMBINED MACHINES

	DMB
Carrozzeria in acciaio inox lucidato, con serbatoio acqua estraibile, capacità 2,7 litri. Stainless steel shiny body, with removable water tank, 2,7 liter capacity. Carrosserie en acier, avec réservoir d'eau transparent amovible, capacité de 2,7 litre. Gehäuse aus lackiertem Stahl, abnehmbarer Klarsicht-Wassertank, Fassungsvermögen 2,7.	✓
Coperchio scaldatasse in acciaio inox. Cups warmer lid in stainless steel. Couvercle du chauffe tasses en acier inox. Tassenabstellfläche aus Edelstahl.	✓
Macinacaffè con macinatura regolabile; capacità contenitore caffè: 150 g. Coffee grinder with adjustable grinding; coffee bean hopper capacity: 150 g. Moulin à café avec moulure réglable; capacité récipient café: 150 g. Kaffeemühle mit einstellbarem Mahlgrad, Fassungsvermögen Kaffeebohnenbehälter: 150 g.	✓
Caldaia in ottone con elemento riscaldante a 1000 W, termostato caffè, termostato vapore, valvola di sovrappressione, termoprotezione sulla pompa. Brass boiler with 1000 W heating element, coffee thermostat, steam thermostat, safety valve, pump overheat protection. Chaudière en acier avec éléments chauffants à 1000 W, thermostat café, thermostat vapeur, valve de surpression, thermoprotecteur sur la pompe. Boiler aus Stahl mit Heizelementen 1000 W, Thermostat Kaffee, Thermostat Wasserdampf, Überdruckventil, Thermo-schutzschalter Wasserpumpe.	✓
Rubinetto vapore con dispositivo intercambiabile turbo vapore / Cappuccino Automatic. Steam tap with interchangeable with turbo steam device / Cappuccino Automatic. Robinet vapeur interchangeable avec le turbo vapeur / Cappuccino Automatic. Dampfrohr Austauschbar mit „Turbo“- Dampfrohr / Cappuccino Automatic.	✓
Livello acqua visibile./Visible water level./Niveau de l'eau visible./Wasserstandsanzeige.	✓
Dosatura automatica quantità caffè 1 e 2 dosi. / Automatic dosage coffee 1 and 2 dose. Dosage automatique quantité de café 1 et 2 doses. / Automatischer Dosierung für 1 und 2 Tassenkaffee.	
Funzione Pre-Infusione /Pre-infusion function /Fonction de pre-infusion /Vor-Infusion Funktion	
Pid System	
Cappuccino Automatic	✓
Erogazione contemporanea di 1 o 2 tazze. Brewing of 1 or 2 cups of coffee at the same time. Débit de 1 et 2 tasses en meme temps. Gleichzeitig Versorgung von 1 und 2 Tassen.	✓
Erogatore acqua calda / Erogazione vapore Hot water supply / Steam supply Débit eau chaude / Débit de vapeur Heißwasser-Entnahme / Dampf-Entnahme	✓
Spie di controllo /Control spies /Indicateur de control /Anzeigeleuchte	✓
Tastiera comando a membrana / Keyboard Clavier de fonction / Digitale Befehlstaste zur Kaffeezubereitung	
Interruttori comando a levetta / Lever control switches / Interrupteur à levier / Kipphebelschalter	✓
Cavo alimentazione con presa a connettore / Main cable with plug to connector Cable d'alimentation /Ausziehbares Netzkabel.	✓
Manometro pressione pompa /Pump pressure gauge Manomètre pour la pression de la pompe /Manometers für Pumpen-Druck	✓
Pressione pompa /Pump pressure Pression de la pompe / Pumpen-Druck	15 bar
Elettrovalvola anti gocciolamento / Anti – drip electrovalve Electrovalve anti-goutte / Magnetventil gegen Tropfen-Bildung	✓
Gruppo e coppa portafiltro in ottone cromato. Group and filteholder in brass. Groupe et porte-filtre en laiton chromé. Gruppe und Siebträger in verchromtem Messing.	✓
Coppa portafiltro con Filtro 1 tazza / cialde e 2 tazze Filterholder with 1 cup filter / pods and 2 cups Porte-filtre avec filtre 1 tasse / dosettes et 2 tasses Siebträger mit Sieb für 1 Tasse / Poods und 2 Tassen	✓
Peso / Weight / Poids / Gewicht	10,4 kg
Larghezza / profondità / altezza - Width / depth / height Largeur / profondeur / hauteur - Breite / Tiefe / Höhe	310/ 260 /375 mm
Tensione di alimentazione /Power feeding /Alimentation /Spannungsversorgung	230-240V 50Hz , 120V 60Hz

MANUAL MACHINES

	LPMCSR02
Carrozzeria in acciaio inox lucidato. Stainless steel shiny body. Corps en acier inox. Gehäuse aus Edelstahl.	✓
Capacità serbatoio acqua estraibile. Removable water tank. Capacité du réservoir d'eau amovible. Volumen des abnehmbaren Wassertanks.	2,9 Lt
Erogazione contemporanea di 2 tazze. Brewing of 2 cups of coffee at the same time. Distribution de 2 tasses simultanément. Gleichzeitige 2-Tassen-Kaffeezubereitung.	✓
Erogatore acqua calda. Hot water supply. Débit de l'eau chaude. Heißwasser-Funktion.	✓
Erogazione vapore. Steam delivery. Distribution de vapeur. Dampffunktion.	✓
Coppa portafiltro in ottone cromato professionale. Professional Filterholder in brass. Porte-filtre professionnel en laiton. Siebträger ausv verchromtem Messing.	✓
Coppa portafiltro fascino in ottone cromato professionale. Professional fascino filterholder in chromed brass. Porte-filtre professionnel "Fascino" en laiton chromé. Professionelle bodenlosen Siebträger aus verchromtem Messing .	✓
Filtro caffè 1 dose professionale 7- 8 gr. Professional one cup filter 7- 8 gr. Filtre professionnel 1 tasse 7-8g. Professioneller Sieb, eine Tasse, 7 - 8g.	✓
Filtro caffè 2 dosi professionale 14 -16 gr. Professional two cups filter 14- 16 gr. Filtre professionnel 2 tasses 14-16g. Professioneller Sieb, zwei Tassen, 14 - 16g	✓
Rubinetto, manopola e lancia vapore inox professionale. Tap, handle and professional inox steam jet. Levier, poignée et buse vapeur en acier inox. Dampfhahn, Drehknopf und professionelle Edelstahl-Dampfpflanze.	✓
Lancia vapore anti scottatura. Steam wand anti sunburn. Buse vapeur anti-brûlure. Dampfpflanze mit Verbrühungsschutz.	✓
Griglia bacinella in acciaio inox. Stainless steel grill tray. Plateau de chauffe en acier inox. Edelstahl-Tassenrost.	✓
Piastra scaldatasse. Active cups. Chauffe-tasses. Tassenwärmer.	✓
Spie di controllo. Control spies. Indicateur de contrôle. Anzeigeleuchte.	✓
Pid System professional . Professional Pid System. Système professionnel PID. Professionelles PID-System.	✓
Interruttori di comando a bascula. Push button switches. Interrupteur à bascule. Drucktastenschaltern.	
Interruttori a comando a levetta. Lever control switches. Interrupteur à levier. Kipphebelschalter.	✓
Manometro pressione pompa. Pump pressure gauge. Manomètre pour la pression de la pompe. Pumpendruckmanometer.	✓
Manometro pressione pompa professionale. Professional Pump pressure gauge. Manomètre pour la pression de la pompe professionnelle. Professionelles Pumpendruckmanometer.	✓
Pressione pompa. Pump pressure. Pression de la pompe. Pumpendruck.	15 bar
Caldia jumbo in ottone da 300 ml con elettrovalvola . Brass jumbo boiler 300 ml with electro valve. Chaudière "Jumbo" de 300 ml avec electrovanne. Messing-Wasserkessel, 300 ml, mit Magnetventil.	✓
Pressino caffè in alluminio. Aluminium Coffee tamper. Tasseur de café en aluminium. Kaffeetamper aus Aluminium.	✓
Potenza assorbita. Absorbed power. Alimentation. Elektrischer Gesamtanschlusswert.	1200W
Tensione di alimentazione. Power feeding. Puissance absorbée. Spannung und Frequenz .	120Volt 60Hz 220-240Volt 50Hz
Dimensioni (l x a x p) in mm. Dimensions (w x h x d) in mm. Dimensions (LxHxP) en mm. Abmessungen (BxHxT) in mm.	265x370x295
Peso. Weight. Poids. Gewicht.	14 Kg

MANUAL MACHINES

	LPMGCM03	LPMGCM01	LPMBRT05	LPMGCN01
Carrozzeria in acciaio inox lucidato. Stainless steel shiny body. Corps en acier inox. Gehäuse aus Edelstahl.	LPMGCM03	LPMGCM01	LPMBRT05	LPMGCN01
Carrozzeria in acciaio verniciato. Painted steel body. Carrosserie en acier peint. Gehäuse aus lackiertem Stahl	✓			✓
Capacità serbatoio acqua estraibile. Removable water tank. Capacité réservoir d'eau amovible. Kapazität des abnehmbaren Wassertanks.	3 lt	3 lt	3 lt	3 lt
Erogazione contemporanea di 2 tazze. Brewing of 2 cups of coffee at the same time. Distribution de 2 tasses simultanément. Zubereitung von zwei Tassen Kaffee gleichzeitig.	✓	✓	✓	✓
Erogatore acqua calda. Hot water supply. Distribution de l'eau chaude. Heißwasser-Funktion.	✓	✓	✓	✓
Erogazione vapore. Steam delivery. Débit de vapeur. Dampf-Funktion.	✓	✓	✓	✓
Coppa portafiltro in ottone cromato. Filterholder in brass. Porte-filtre en laiton chromé. Siebträger aus verchromtem Messing.		LPMGCM01	LPMBRT05	✓
Portafiltro pressurizzato automatico. Automatic pressurized filter holder. Porte-filtre pressurisé automatique. Automatisch druckregulierender Spezialsiebträger.	LPMGCM03			
Griglia bacinella in acciaio inox. Stainless steel grill tray. Plateau de chauffe en acier inox. Tassenträger aus Edestahl.	✓	✓	✓	✓
Piastra scaldatasse. Active cups. Chauffe-tasses. Tassenwärmer.	✓	✓	✓	✓
Spie di controllo. Control spies. Indicateur de contrôle. Anzeigeleuchte.	✓	✓	✓	✓
Elettrovalvola anti gocciolamento. Automatic anti-drip valve. Electrovalve anti-gouttes. Anti-Tropf-Magnetventil.			✓	
Interruttori a comando a levetta. Lever control switches. Interrupteur à levier. Kipphebelschalter.	LPMGCM03	LPMGCM01	✓	
Manometro pressione pompa. Pump pressure gauge. Manomètre pour la pression de la pompe. Pumpendruckmanometer.	LPMGCM03	LPMGCM01	LPMBRT05	
Pressione pompa. Pump pressure. Pression de la pompe. Pumpendruck.	15 bar	15 bar	15 bar	15 bar
Caldaia in ottone. Brass boiler. Chaudière en laiton. Wasserkessel aus Messing.	✓	✓	✓	✓
Misurino caffè. Coffee measure. Dosage du café. Kaffeetamper.	✓	✓	✓	✓
Pressino caffè. Coffee tamper. Tasseur de café. Kaffeedrücke.		✓	✓	✓
Cappuccino Automatic. Cappuccino Automatic. Cappuccino automatique. Cappuccino-Automatik.	LPMGCM03	LPMGCM01	LPMBRT05	
Potenza assorbita. Absorbed power. Puissance absorbée. Elektrischer Gesamtanschlusswert.	950 W	950 W	950 W	950 W
Tensione di alimentazione. Power feeding. Alimentation. Spannung und Frequenz.	230-240V 50Hz, 120V 60Hz	230-240V 50Hz, 120V 60Hz	230-240V 50Hz, 120V 60Hz	230-240V 50Hz, 120V 60Hz
Dimensioni (l x a x p) in mm. Dimensions (w x h x d) in mm. Dimensions (LxHxP) en mm. Abmessungen (BxHxT) in mm.	220 x 335 x 235 mm	220 x 335 x 235 mm	210 x 350 x 275 mm	220 x 355 x 235 mm
Peso. Weight. Poids. Gewicht.	8 kg	8 kg	8 kg	8 kg

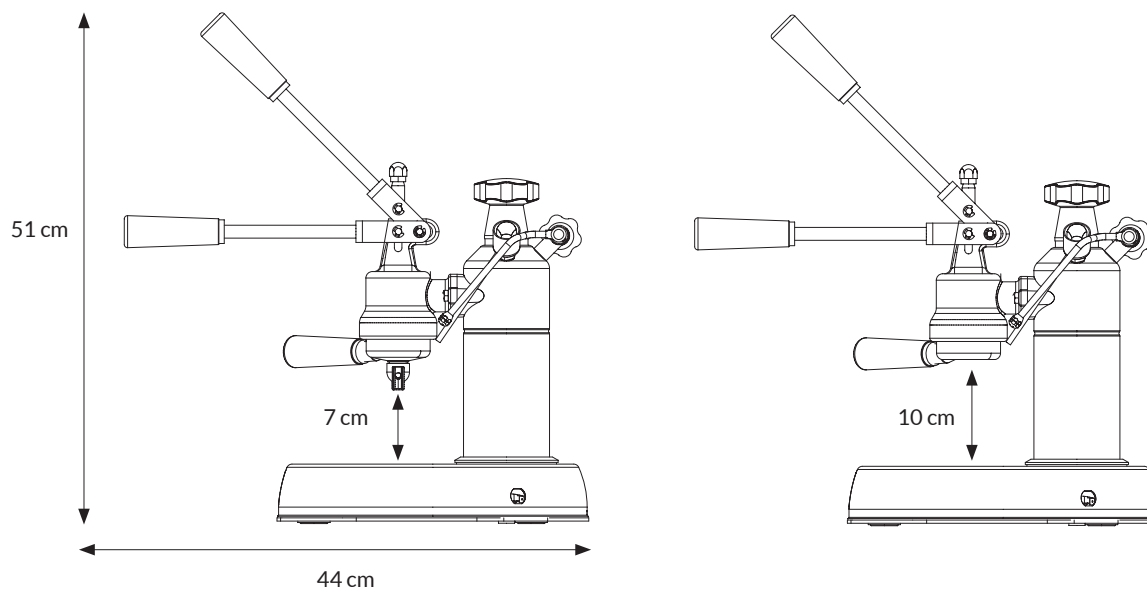
COFFE GRINDERS

	LPGGRI01
Materiale corpo in alluminio cromato, colore cromo.	✓
Materiale contenitore chicchi	Triton
Materiale machine Acciaio Temperato	✓
Centratore portafiltro	✓
Display	✓
Capacità tramoggia Hopper capacity. Capacité du réservoir. Kapazität Bohnenbehälter.	500 g
Tipologia macine / Flat burrs	Piane in acciaio rinforzato/ Flat burrs in hardened steel
Diametro macine / Millstone diam / Diamètre de la meule / Durchmesser Mahlwerk	50 mm
Macinacaffè con macinatura micrometrica regolabile. Coffee grinder with stepless micrometric regulation. Broyeur à café avec réglage de la mouture. Kaffeemühle mit einstellbarem Mahlgrad.	✓
Regolazione micrometrica continua	✓
Funzioni Display	Settaggio tempo / Dose Continua / Dose Doppia / Dose Singola Single dose / Double Dose / Continuous Mode / Time setting
Potenza. Power. Puissance. Elektrischer Gesamtanschlusswert.	310 W
Tensione (V)	220-240 V
Tipo di spina Plug	(F;E) Schuko
Frequenza Hz	50/60 Hz
Lunghezza cavo di alimentazione	140cm
Larghezza / profondità / altezza Width / depth / height Largeur / profondeur / hauteur Breite / Tiefe / Höhe	154x230x410 mm
Larghezza del prodotto imballato/ profondità del prodotto imballato / altezza del prodotto imballato Packed width / Packaged depth / Height packed	400x200x400 mm
Peso netto / Net Weight	5,300 Kg
Peso lordo /Gross Weight	6,700 Kg

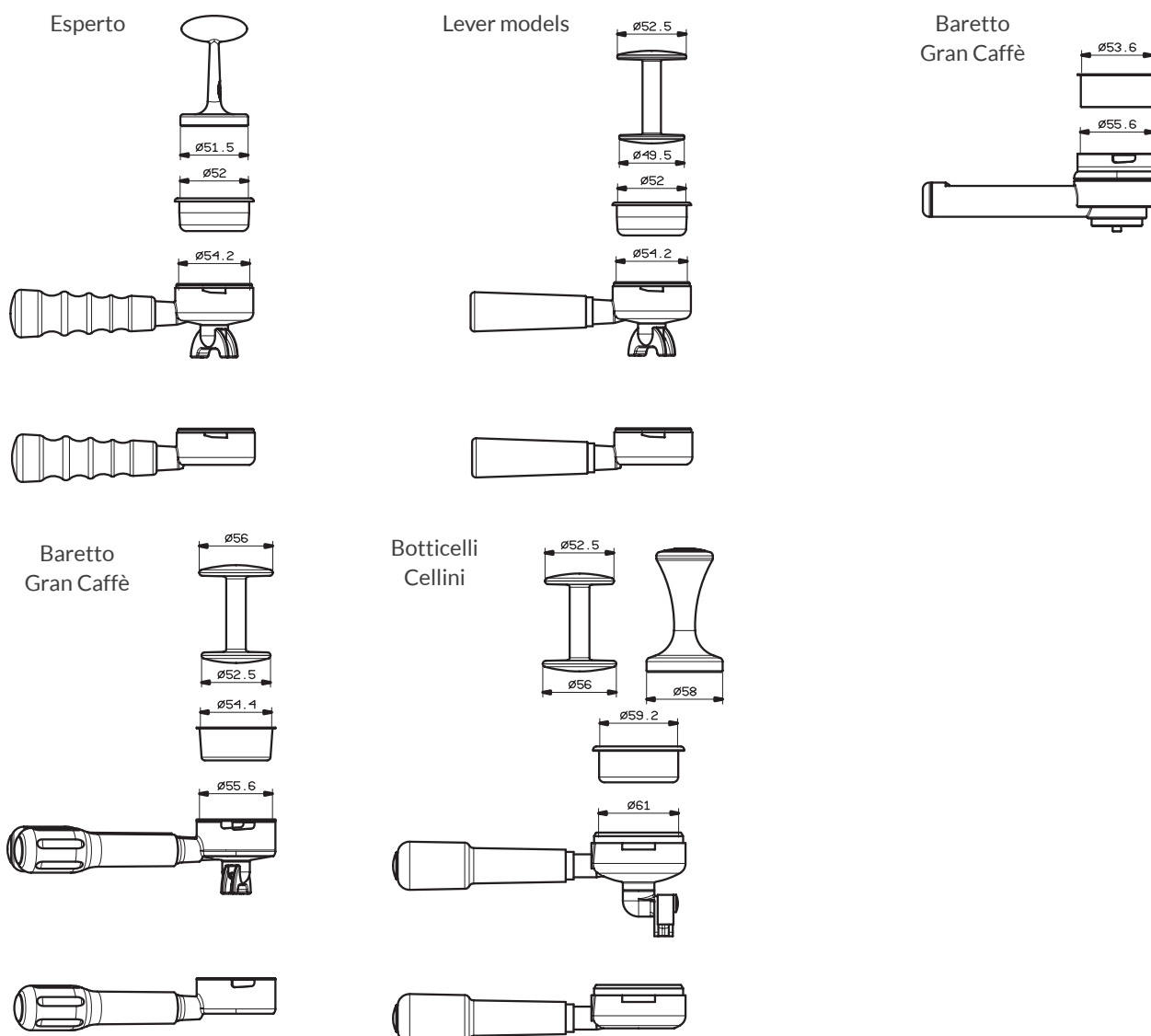
COFFE GRINDERS

	LPLKBM01	LPLJDL01
Carrozzeria in acciaio inox lucidato, AISI 304. Stainless steel shiny body, AISI 304. Corps en acier inox brillant, AISI 304. Gehäuse aus Edelstahl, AISI 304.	✓	
Dosatura automatica quantità caffè 1 e 2 dosi . Automatic dosage coffee 1 and 2 dose. Corps en acier inox brillant, AISI 304. Automatischer Dosierung für 1 und 2 Tassen Kaffee.		
Macinacaffè con macinatura regolabile. Coffee grinder with adjustable grinding. Broyeur à café avec réglage de la mouture. Kaffeemühle mit einstellbarem Mahlgrad.	✓	✓
Capacità contenitore. Hopper capacity. Capacité du réservoir. Kapazität Bohnenbehälter.	300 gr	250 gr
Giri/minuto. R.P.M. Tours par minute . Umdrehungen / Minute.	1340 rpm	1400 rpm
Potenza. Power. Puissance. Elektrischer Gesamtanschlusswert.	120 W	190 W
Diametro macine / Millstone diam / Diamètre de la meule / Durchmesser Mahlwerk	38 mm	50 mm
Alimentazione Power feeding Alimentation Spannung und Frequenz	220-240V 50/60Hz 120V 60Hz	220-240V 50/60Hz 120V 60Hz
Larghezza / profondità / altezza Width / depth / height Largeur / profondeur / hauteur Breite / Tiefe / Höhe	130x200x310 mm	135x250x305 mm
Peso / Weight / Poids / Gewicht	3,0 Kg	4,5 Kg

LEVER MACHINES DIMENSIONS



FILTER HOLDERS DIMENSIONS



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 e-mail: espresso@lapavoni.it

