

HAND MADE IN  MILANO ITALY.



Dal 1905 macchine per caffè

HAUSGERÄTE

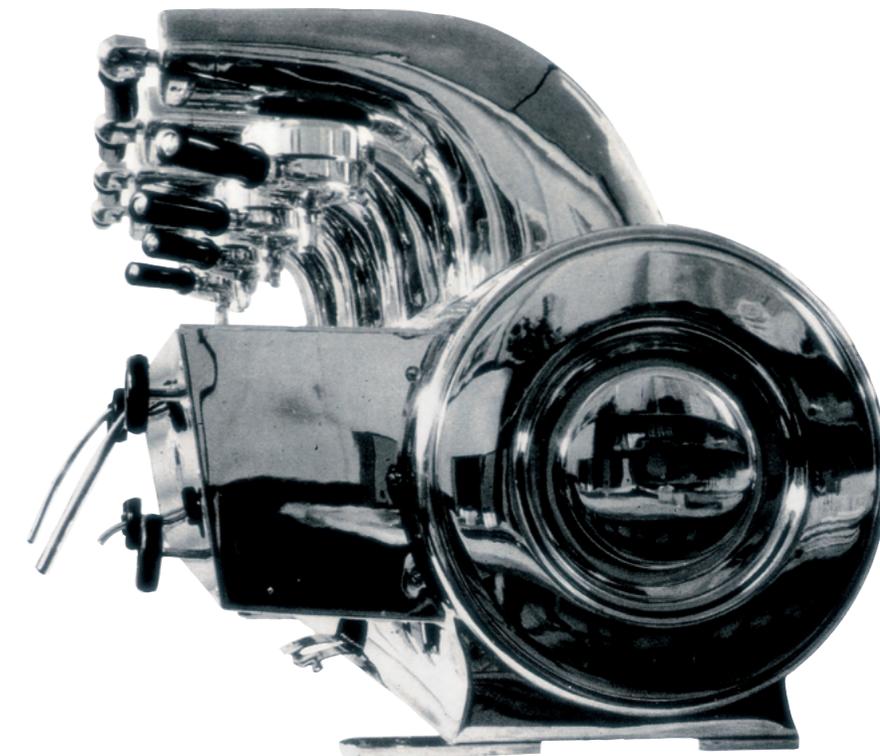
lapavoni.de

Italienische Espresso-Kunst seit 1905

Weltweit steht La Pavoni für "Espresso", eine Marke, die seit über einem Jahrhundert als die italienische Exzellenz in der Herstellung von Kaffeemaschinen anerkannt wird.

Know-how, Kreativität und Stil, das sind die Eigenschaften, die aus der italienischen Identität von la Pavoni entspringen und das Engagement charakterisieren, mit welchem das Unternehmen Kaffeemaschinen zum Leben erweckt.

HAND MADE IN  MILANO ITALY.



ISTANTANEA



BRASILIA
ALBERTI ROSSELLI
VON TITO ANSELMI



BEGINN DER
ZUSAMMENARBEIT
MIT CARLO GALIZZI



ESPRESSO
VON CARLO GALIZZI



CELLINI MODELL



DIAMANTINA



LA CORNUTA



1905

1936

1948

1961

1974

'80s

1998

2005

SMEG
2019

1939

1951

'90s

2002

2009-10



IDEALE



MULTIESPRESSO
KAFFEEMASCHINE



CONCORSO
VON BRUNO MUNARI
UND ENZO MARI



EUROPICCOLA
KAFFEEMASCHINE



PROFESSIONAL
PAVONI IM
MOMA, NYC



BEGINN DER
ZUSAMMENARBEIT
MIT CINI BOERI



BAR AUTOMATIC
VON CARLO GALIZZI



ERWERB VON ISOMAC-ECM

la Pavoni ist eine Marke mit langer Geschichte

Know-how, Kreativität und Stil, das sind die Eigenschaften, die aus der italienischen Identität von la Pavoni entspringen und das Engagement charakterisieren, mit welchem das Unternehmen Kaffeemaschinen zum Leben erweckt. Abgesehen von ästhetischen Gründen ist die Identität von la Pavoni ein Ausdruck seiner italienischen Herkunft und der Tatsache, dass das Unternehmen leidenschaftlich hinter seinem Werk steht. La Pavoni zielt darauf ab, sich mit dem charakteristisch italienischen Design, der innovativen Eleganz und Qualität zu identifizieren.

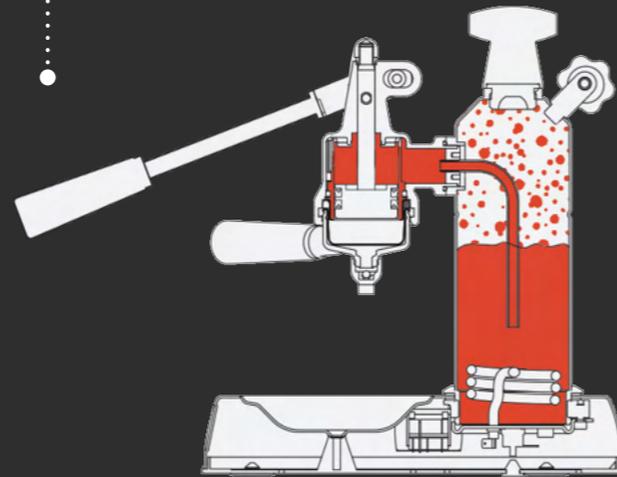


Das Geheimnis eines echten italienischen Espressos

Die Handhebelmaschinen erlauben eine bessere Extraktion des Kaffees. Auf diese Weise erhalten wir "die Crema des Kaffees" bekannt als das wahre Geheimnis des Espresso. Entdecken Sie den Schritt zu einem perfekten Espresso. Während des Vorbrühzyklus erreichen Sie 0,8-1 bar Druck; wenn Sie dann den Hebel nach unten ziehen, sollten Sie einen Druckbereich zwischen 8-9 bar in den folgenden 3-5 Sekunden erreichen; Danach halten Sie den Druck in den folgenden 10 Sekunden nahezu stabil und anschließend wird der Druck automatisch bis zum Ende der Extraktion sinken (nach etwa 25 Sekunden).

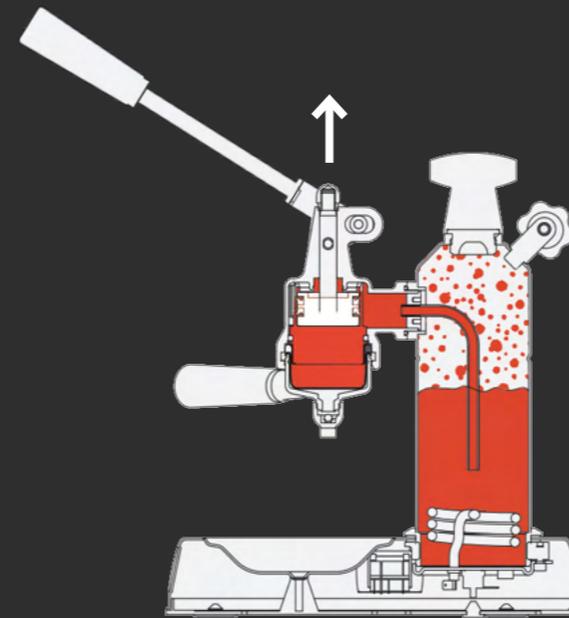
1 Die richtige Temperatur

Füllen Sie das Wasser ein und schalten Sie die Maschine mit dem Hebel nach unten ein. Die Temperaturanzeige leuchtet auf. Wenn sie ausgeht, ist das Gerät einsatzbereit.



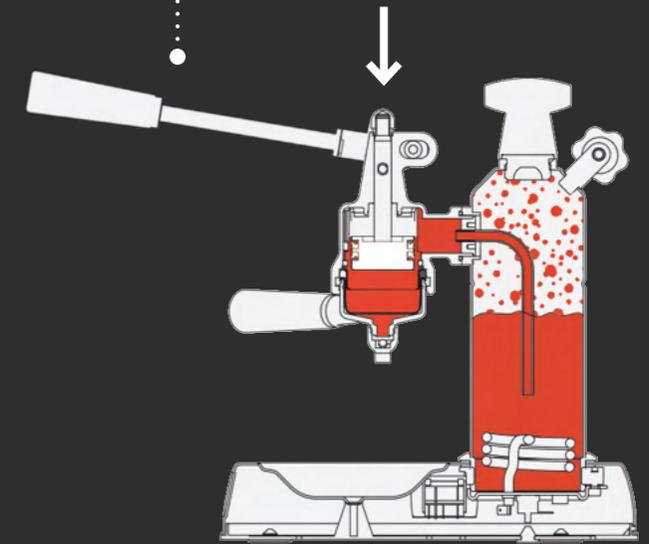
2 Hydraulisches Vorbrühsystem

Indem Sie den Handhebel nach oben bewegen, gelangt das Wasser aus dem Kessel in den Brühkopf. So wird die richtige Temperatur erreicht, das Kaffeemehl wird angefeuchtet und optimal für den Brühprozess vorbereitet.



3 Die perfekte Extraktion

Wenn Sie den Hebel mit der richtigen Intensität runterdrücken, erhalten Sie das optimale Druckprofil, um alle Aromen des Kaffees zu entfachen und einen italienischen Espresso zu genießen.



☰ la Pavoni

Handhebelmaschinen für Espressoliebhaber

Bei den Hebelmaschinen handelt es sich um ikonische Modelle, die in der Mailänder Fabrik des Unternehmens vollständig handgefertigt werden. Sie sind ein wichtiger Teil der italienischen Designgeschichte, die die Kaffeezubereitung zu einer köstlichen Kunst gemacht hat.

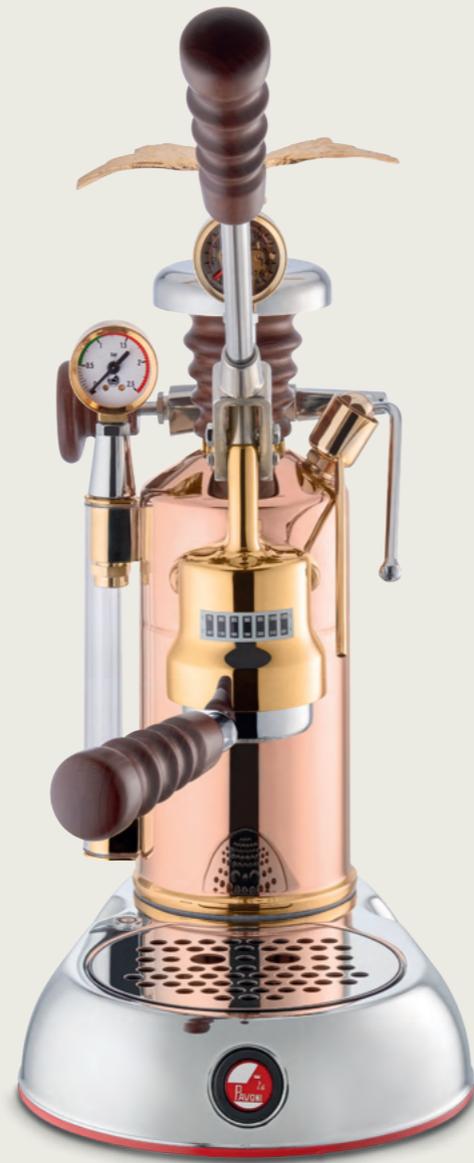
Die perfekte Kombination aus Design, Tradition und Technologie: Die Handhebelmodelle bieten perfekte Zubereitungsmöglichkeiten, die es den Nutzern ermöglichen, einen köstlichen Kaffee mit reichhaltiger 'Crema' aus einer Espressomaschine zu genießen, ohne viel Platz zu benötigen. Tatsächlich vereint die manuelle Zubereitung die Kunst, einen echten Espresso in feinsten italienischer Tradition zuzubereiten, für einen Kaffee mit intensivem, vollmundigem Geschmack.



Espresso Handhebelmaschinen

ESPERTO EDOTTO

Die neuen Handhebelmaschinen für echte
Espressoliebhaber sind wahre Meisterwerke.
Dank der hochwertigen Materialien und dem
Handhebel-Drucksystem können anspruchsvolle
Kaffeegenießer ihren Lieblingsespresso ganz
nach ihrem Geschmack zubereiten.



LPLESE01EU



Ästhetik: Esperto **Material Kessel:** Kupfer
Material Handhebel: Holz **Material Kesselsverschluss:** Holz & Ryton **Farbe:** Kupfer-Gold-Chrom
Serienzubehör: Siebträgeransätze 1 Tasse / 2 Tassen, Competizione,
Fascino (bodenloser), Portionierer Kaffeemehl, Edelstahl-Tamper

TECHNISCHE MERKMALE

Brühgruppe: Ja
Dampflanze: Ja
Kapazität Kessel: 1,6 l
Kesseldruckmanometer: Ja
Brühdrukmanometer: Ja
Brühdruk-Profi-Kontrolle (BPPC): Ja
Kesselsystem: Einkreiser



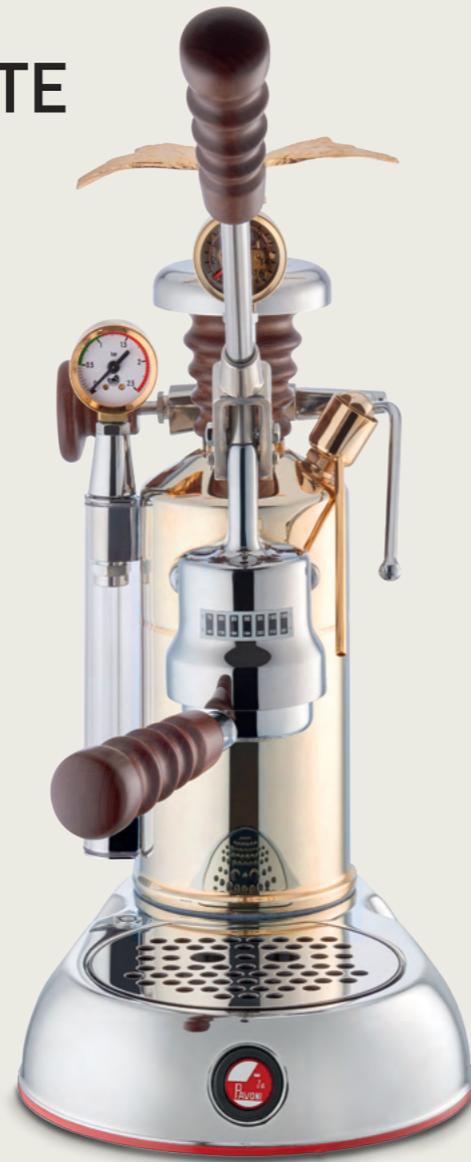
Leistung: 950 W
Produktgröße: 410 mm
Produkttiefe: 290 mm
Produktbreite: 200 mm
Nettogewicht: 6,2 kg



Espresso Handhebelmaschine

ESPERTO COMPETENTE

Die neuen Handhebelmaschinen für echte
Espressoliebhaber sind wahre Meisterwerke.
Dank der hochwertigen Materialien und dem
Handhebel-Drucksystem können anspruchsvolle
Kaffeegenießer ihren Lieblingsespresso ganz
nach ihrem Geschmack zubereiten.



LPLESC01EU



Ästhetik: Esperto **Material Kessel:** Messing
Material Handhebel: Holz **Material Kesselverschluss:** Holz & Ryton **Farbe:** Chrom-Gold
Serienzubehör: Siebträgerensätze 1 Tasse / 2 Tassen, Competizione,
Fascino (bodenloser), Portionierer Kaffeemehl, Edelstahl-Tamper

TECHNISCHE MERKMALE

Brühgruppe: Ja
Dampflanze: Ja
Kapazität Kessel: 1,6 l
Kesseldruckmanometer: Ja
Brühdrukmanometer: Ja
Brühdruk-Profi-Kontrolle (BPPC): Ja
Kesselsystem: Einkreiser



Leistung: 950 W
Produktgröße: 410 mm
Produkttiefe: 290 mm
Produktbreite: 200 mm
Nettogewicht: 6,2 kg



Espresso Handhebelmaschine

ESPERTO ABILE

Die neuen Handhebelmaschinen für echte
Espressoliebhaber sind wahre Meisterwerke.
Dank der hochwertigen Materialien und dem
Handhebel-Drucksystem können anspruchsvolle
Kaffeegenießer ihren Lieblingsespresso ganz
nach ihrem Geschmack zubereiten.



LPLESA01EU



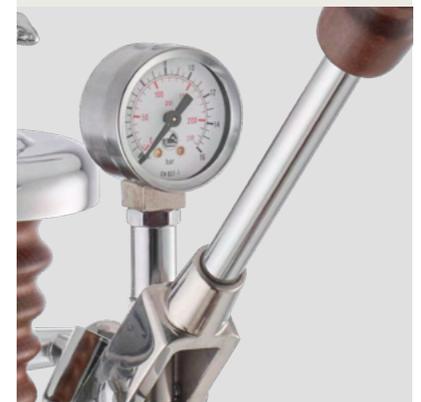
Ästhetik: Esperto **Material Kessel:** Messing
Material Handhebel: Holz **Material Kesselsverschluss:** Holz & Ryton **Farbe:** Chrom
Serienzubehör: Siebträgerinsätze 1 Tasse / 2 Tassen, Competizione,
Fascino (bodenloser), Portionierer Kaffeemehl, Edelstahl-Tamper

TECHNISCHE MERKMALE

Brühgruppe: Ja
Dampflanze: Ja
Kapazität Kessel: 1,6 l
Kesseldruckmanometer: Ja
Brühdrukmanometer: Ja
Brühdruk-Profi-Kontrolle (BPPC): Ja
Kesselsystem: Einkreiser



Leistung: 950 W
Produktgröße: 410 mm
Produkttiefe: 290 mm
Produktbreite: 200 mm
Nettogewicht: 6,2 kg



Espresso Handhebelmaschinen

EXPO

Die goldenen Design-Akzente und unverwechselbaren Details, wie der Adler und der Filterhalter, vereint mit hochwertigen Holzgriffen, zeichnen diese Sonderedition der Handhebelmaschine aus. Ein wertvolles Interior-Piece für cremige Espressos und luftige Cappuccinos.



LPLEXP01EU



Ästhetik: Esperto **Material Kessel:** Messing
Material Handhebel: Holz **Material Kesselsverschluss:** Holz & Ryton **Farbe:** Gold-Chrom
Serienzubehör: Siebträgerensätze 1 Tasse / 2 Tassen, Competizione, Fascino (bodenloser), Portionierer Kaffeemehl, Tamper

TECHNISCHE MERKMALE

Brühgruppe: Ja
Dampflanze: Ja
Kapazität Kessel: 1,6 l
Kesseldruckmanometer: Ja
Brühdrukmanometer: Ja
Brühdruk-Profi-Kontrolle (BPPC): Ja
Kesselsystem: Einkreiser



Leistung: 950 W
Produktgröße: 350 mm
Produkttiefe: 290 mm
Produktbreite: 200 mm
Nettogewicht: 6,2 kg



Espresso Handhebelmaschinen

MILANO

Das Edelstahl-Design und die unverwechselbaren Details, wie der Adler und der Filterhalter, vereint mit hochwertigen Holzgriffen, zeichnen diese Sonderedition der Handhebelmaschine aus. Ein wertvolles Interior-Piece für cremige Espressos und luftige Cappuccinos.



LPLMLN01EU



Ästhetik: Esperto **Material Kessel:** Messing
Material Handhebel: Holz **Material Kesselsverschluss:** Holz & Ryton **Farbe:** Chrom
Serienzubehör: Siebträgerensätze 1 Tasse / 2 Tassen, Competizione, Fascino (bodenloser), Portionierer Kaffeemehl, Tamper

TECHNISCHE MERKMALE

Brühgruppe: Ja
Dampflanze: Ja
Kapazität Kessel: 1,6 l
Kesseldruckmanometer: Ja
Kesselsystem: Einkreiser



Leistung: 950 W
Produktgröße: 350 mm
Produkttiefe: 290 mm
Produktbreite: 200 mm
Nettogewicht: 6,2 kg



Espresso Handhebelmaschinen

STRADIVARI PROFESSIONAL LUSO

Inspiziert von der charakteristischen Form einer Violine besticht die Stradivari durch ihren bogenförmigen Handhebel. Sie steht für das perfekte Zusammenspiel modernster Technik mit Design, bei der der zeitgemäße Komfort nicht zu kurz kommt: Dank der integrierten Dampfplanze, lässt sich, wie von einem echten Barista, ein perfekter Milchschaum über die 3-Loch-Düse herstellen.



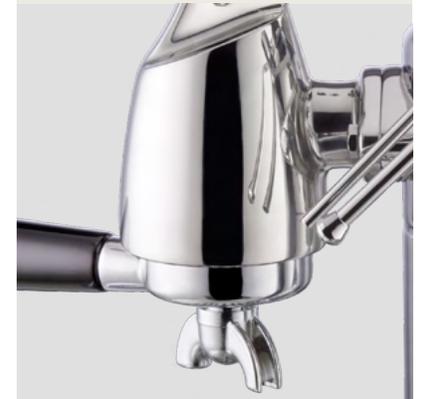
LPLSPL01EU



Ästhetik: Esperto **Material Kessel:** Messing
Material Handhebel: Holz **Material Kesselsverschluss:** Holz & Ryton **Farbe:** Chrom
Serienzubehör: Siebträgerensätze 1 Tasse / 2 Tassen, Portionierer Kaffeemehl, Tamper

TECHNISCHE MERKMALE

Brühgruppe: Ja
Dampfplanze: Ja
Kapazität Kessel: 1,6 l
Kesseldruckmanometer: Ja
Kesselsystem: Einkreiser



Leistung: 950 W
Produktgröße: 350 mm
Produkttiefe: 290 mm
Produktbreite: 200 mm
Nettogewicht: 5,5 kg

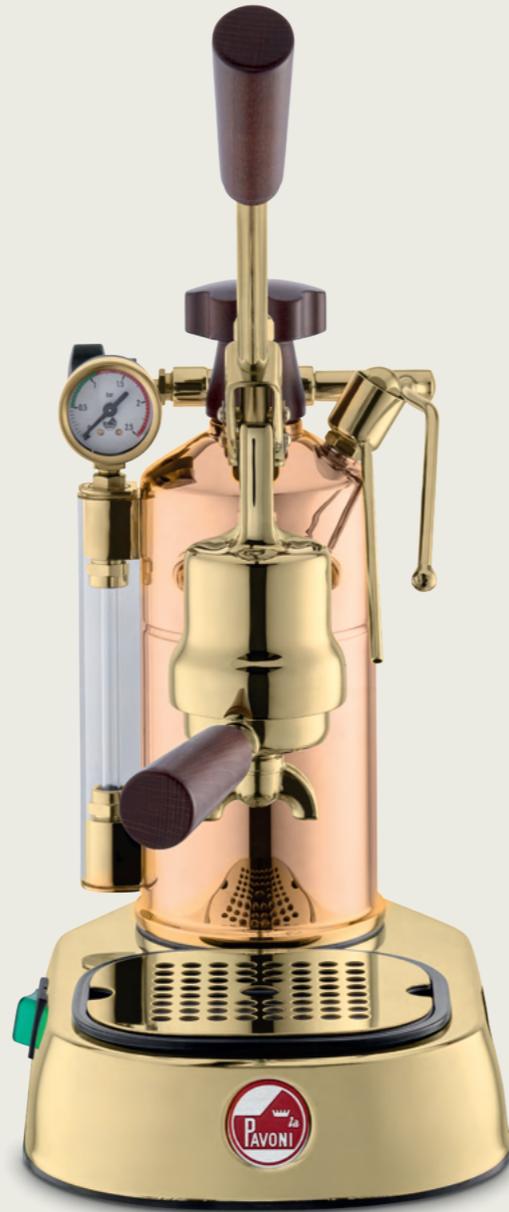


 La Pavoni

Espresso Handhebelmaschinen

PROFESSIONAL KUPFER-GOLD

Wertvolle Materialien, Eleganz, Qualität und Zuverlässigkeit machen das Professional Kupfer-Gold-Modell zu einem unverwechselbaren Designobjekt – einer Handhebelmaschine für die perfekte Zubereitung von Espresso. Ausgestattet mit einem Manometer, das den Druck im Kessel anzeigt, garantiert sie eine perfekte Ausgabe von Espresso.



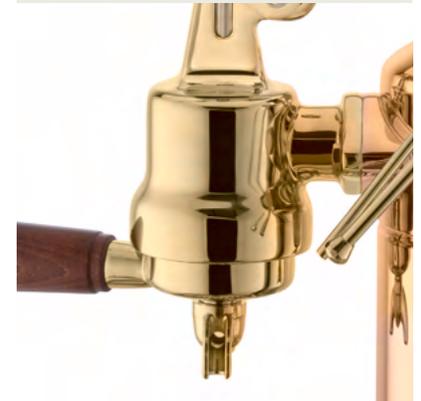
LPLPRG01EU



Ästhetik: Kupfer/Gold **Material Kessel:** Kupfer
Material Handhebel: Holz **Material Kesselsverschluss:** Holz & Ryton **Farbe:** Kupfer-Gold
Serienzubehör: Siebträgerensätze 1 Tasse / 2 Tassen, Portionierer Kaffeemehl, Tamper

TECHNISCHE MERKMALE

Brühgruppe: Ja
Dampflanze: Ja
Kapazität Kessel: 1,6 l
Kesseldruckmanometer: Ja
Kesselsystem: Einkreiser



Leistung: 950 W
Produktgröße: 350 mm
Produkttiefe: 290 mm
Produktbreite: 200 mm
Nettogewicht: 5,5 kg



 La Pavoni

Espresso Handhebelmaschinen

PROFESSIONAL LUSSO

Eleganz, Qualität, Zuverlässigkeit: das sind die Eigenschaften des Modells Professional seit dem Jahr 1974. Dieses Gerät ist mit einem Kesseldruckmanometer ausgestattet und zaubert einen hervorragenden Espresso, Kaffee oder Cappuccino.



LPLPLQ01EU



Ästhetik: Lusso **Material Kessel:** Messing
Material Handhebel: Bakelit **Material Kesselschluss:** Bakelit & Rytan **Farbe:** Chrom
Sonderzubehör: Siebträgeransätze 1 Tasse / 2 Tassen, Portionierer Kaffeemehl, Tamper

TECHNISCHE MERKMALE

Brühgruppe: Ja
Dampflanze: Ja
Kapazität Kessel: 1,6 l
Kesseldruckmanometer: Ja
Kesselsystem: Einkreiser



Leistung: 950 W
Produktgröße: 350 mm
Produkttiefe: 290 mm
Produktbreite: 200 mm
Nettogewicht: 5,5 kg



Espresso Handhebelmaschinen

STRADIVARI LUSSO

Inspiziert von der charakteristischen Form einer Violine besticht die Stradivari durch ihren bogenförmigen Handhebel. Sie steht für das perfekte Zusammenspiel modernster Technik mit Design, bei der der zeitgemäße Komfort nicht zu kurz kommt.



LPLSTL01EU



Ästhetik: Lusso **Material Kessel:** Messing
Material Handhebel: Bakelit **Material Kesselverschluss:** Bakelit & Ryton **Farbe:** Chrom
Sonderzubehör: Siebträgeransätze 1 Tasse / 2 Tassen, Portionierer Kaffeemehl, Tamper

TECHNISCHE MERKMALE

Brühgruppe: Ja
Dampflanze: Ja
Kapazität Kessel: 0,8 l
Kesseldruckmanometer: Ja
Kesselsystem: Einkreiser



Leistung: 950 W
Produktgröße: 320 mm
Produkttiefe: 290 mm
Produktbreite: 200 mm
Nettogewicht: 5,5 kg



 La Pavoni

Espresso Handhebelmaschinen

EUROPICCOLA LUSSO

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



LPLELQ01EU



Ästhetik: Competente **Material Kessel:** Messing
Material Handhebel: Bakelit **Material Kesselverschluss:** Bakelit & Rytan **Farbe:** Chrom
Serienzubehör: Siebträgerensätze 1 Tasse / 2 Tassen, Portionierer Kaffeemehl, Tamper

TECHNISCHE MERKMALE

Brühgruppe: Ja
Dampflanze: Ja
Kapazität Kessel: 0,8 l
Kesseldruckmanometer: Ja
Kesselsystem: Einkreiser



Leistung: 950 W
Produktgröße: 320 mm
Produkttiefe: 290 mm
Produktbreite: 200 mm
Nettogewicht: 5,5 kg



 la Pavoni

Semi-Professionelle Kaffeemaschine

Die Modelle der Serie Semi-Professional sind Espressomaschinen, die den Ansprüchen der größten Kaffeeliebhaber gerecht werden und die Atmosphäre einer italienischen Kaffeebar in die eigene Küche bringen. Neben ihrem einzigartigen Design bieten sie professionelle Leistung in kompakter Größe, ideal für alle, die einen echten Espresso so cremig wie in den besten italienischen Kaffeebars trinken möchten.

Die Semi-Professionellen Espressomaschinen bieten höchste Kontrolle über den Brühvorgang und liefern dank der Temperaturregelung des Kessels eine außergewöhnliche Leistung. Diese garantiert thermische Stabilität beim Ausgeben des Wassers, abgestimmt auf verschiedene Kaffeesorten, sowie für die Dampfversorgung.



Semi-Professionelle Kaffeemaschinen

DIAMANTINA

Die Diamantina ist das Juwel der Semi-Professionellen Reihe. Sie greift stilistische Merkmale des historischen Modells ‚Concorso‘ auf und interpretiert sie auf moderne Weise neu. Handgefertigt Stück für Stück, basiert sie auf einer Dual-Boiler-Technologie mit doppelter, elektronischer Thermo-PID-Steuerung für die getrennte Kaffee-/Dampftemperatur. Die Liebe zum Detail macht sie zu einem Objekt für wahre Liebhaber von besonderen Espressomaschinen.



LPSDIG03EU



Gehäuse: Edelstahl & Gold-Design **Oberfläche:** Hochglanz
Serienzubehör: Siebträgerensätze 1 Tasse / 2 Tassen, Competizione, Portionierer Kaffeemehl, Reinigungsbürste, Edelstahl-Tamper, Wasserzulauf-/Ablaufschlauch (Festwasseranschluss)

TECHNISCHE MERKMALE

Kesselsystem: Dual Boiler
Material Kessel: Kupfer & Messing
Kapazität Kessel (Kaffee): 0,6 l
Kapazität Kessel (Dampf): 1,8 l
Kapazität Wassertank: 1,9 l
Professionelles PID-System: Ja
Pumpe: Rotation



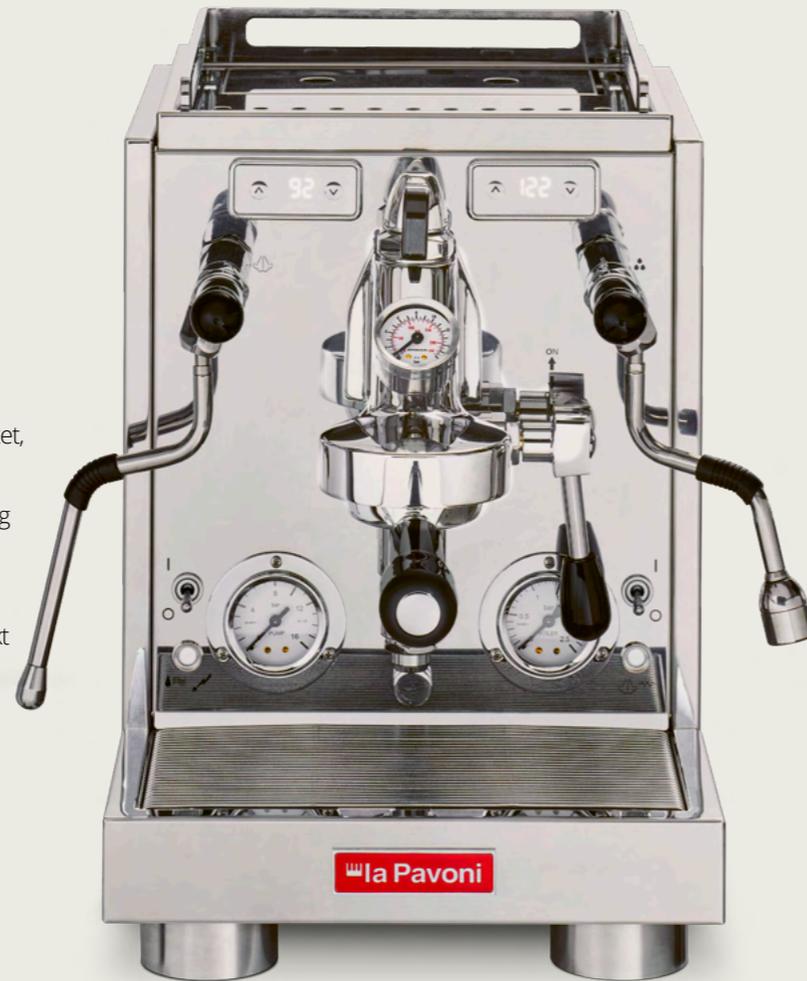
Leistung: 2380 W
Produktgröße: 550 mm
Produkttiefe: 510 mm
Produktbreite: 515 mm
Nettogewicht: 45 kg



Semi-Professionelle Kaffeemaschinen

NEW BOTTICELLI SPECIALITY

Die Botticelli Speciality Dualboiler ist eine Semi-Professionelle Siebträgermaschine für die Zubereitung von Espresso und allen weiteren Arten von Kaffeespezialitäten. Mit der Dampfplanze ist das Aufschäumen von Milch für Espresso-Macchiato, Cappuccino oder Latte Macchiato dank der beiden innovativen Kipphebel möglich. Mit den zwei Thermo-PID Steuerungen des Dualboilers, ist eine konstante Temperaturstabilität bei der Zubereitung des Kaffees, wie auch der Dampffunktion gewährleistet, da die beiden Kessel so jeweils den richtigen Druck speziell für die Dampffunktion bzw. Heißwasserbezug erzeugen. Die Maschine verfügt über zwei Manometer zur Kontrolle des Pumpendruck und des Kesseldrucks sowie über ein drittes Manometer direkt an der Brühgruppe zur Kontrolle des optimalen Brühvorgangs.



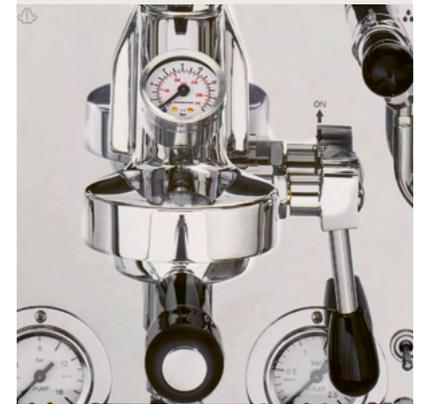
LPSBSS03EU



Gehäuse: Edelstahl **Oberfläche:** Hochglanz
Serienzubehör: Siebträgerensätze 1 Tasse / 2 Tassen, Competizione, Portionierer Kaffeeemehl, Reinigungsbürste, Edelstahl-Tamper, Wasserzulauf-/ Ablaufschlauch (Festwasseranschluss)

TECHNISCHE MERKMALE

Kesselsystem: Dual Boiler
Material Kessel: Kupfer & Messing
Kapazität Kessel (Kaffee): 0,6 l
Kapazität Kessel (Dampf): 1,8 l
Kapazität Wassertank: 2,9 l
Professionelles PID-System: Ja
Pumpe: Rotation



Leistung: 2380 W
Produktgröße: 410 mm
Produkttiefe: 420 mm
Produktbreite: 295 mm
Nettogewicht: 31kg



Semi-Professionelle Kaffeemaschinen

NEW BOTTICELLI EVOLUTION

Die Botticelli Evoluzione ist eine Semi-Professionelle Espressomaschine mit doppelter Thermo-PID-Steuerung des Dualboilers für eine konstante Temperaturstabilität bei der Zubereitung verschiedener Kaffeespezialitäten, wie auch der Dampffunktion.



LPSBVS03EU



Gehäuse: Edelstahl **Oberfläche:** Hochglanz

Serienzubehör: Siebträgerensätze 1 Tasse / 2 Tassen, Portionierer Kaffeemehl, Reinigungsbürste, Tamper, Wasserzulauf-/Ablaufschlauch (Festwasseranschluss)

TECHNISCHE MERKMALE

Kesselsystem: Dual Boiler

Material Kessel: Kupfer & Messing

Kapazität Kessel (Kaffee): 0,6 l

Kapazität Kessel (Dampf): 1,8 l

Kapazität Wassertank: 2,9 l

Professionelles PID-System: Ja

Pumpe: Rotation



Leistung: 2380 W

Produktgröße: 410 mm

Produkttiefe: 420 mm

Produktbreite: 295 mm

Nettogewicht: 31kg



Semi-Professionelle Kaffeemaschinen

NEW CELLINI EVOLUTION

Eine Semi-Professionelle Espressomaschine ausgestattet mit Kupferkessel und Messingflansch, sowie externer Isolierung für eine verbesserte thermische Stabilität und Energieeinsparung. Das Gehäuse in Schwarz-Matt, wie auch die indirekt beheizte obere Tassenablage aus hochglanzpoliertem Edelstahl runden das hochwertige Finish ab. Die Bedienung für Dampf und Heißwasser erfolgt über innovative Kippshebel.



LPSCVB01EU



Gehäuse: Edelstahl **Oberfläche:** Schwarz-Matt
Serienzubehör: Siebträgerensätze 1 Tasse / 2 Tassen, Portionierer Kaffeemehl, Reinigungsbürste, Tamper, Wasserzulauf-/Ablaufschlauch (Festwasseranschluss)

TECHNISCHE MERKMALE

- Kesselsystem:** Zweikreiser mit Wärmetauscher
- Material Kessel:** Kupfer & Messing
- Kapazität Kessel:** 1,8 l
- Kapazität Wassertank:** 2,9 l
- Brühgruppe:** E61
- Pumpe:** Rotation



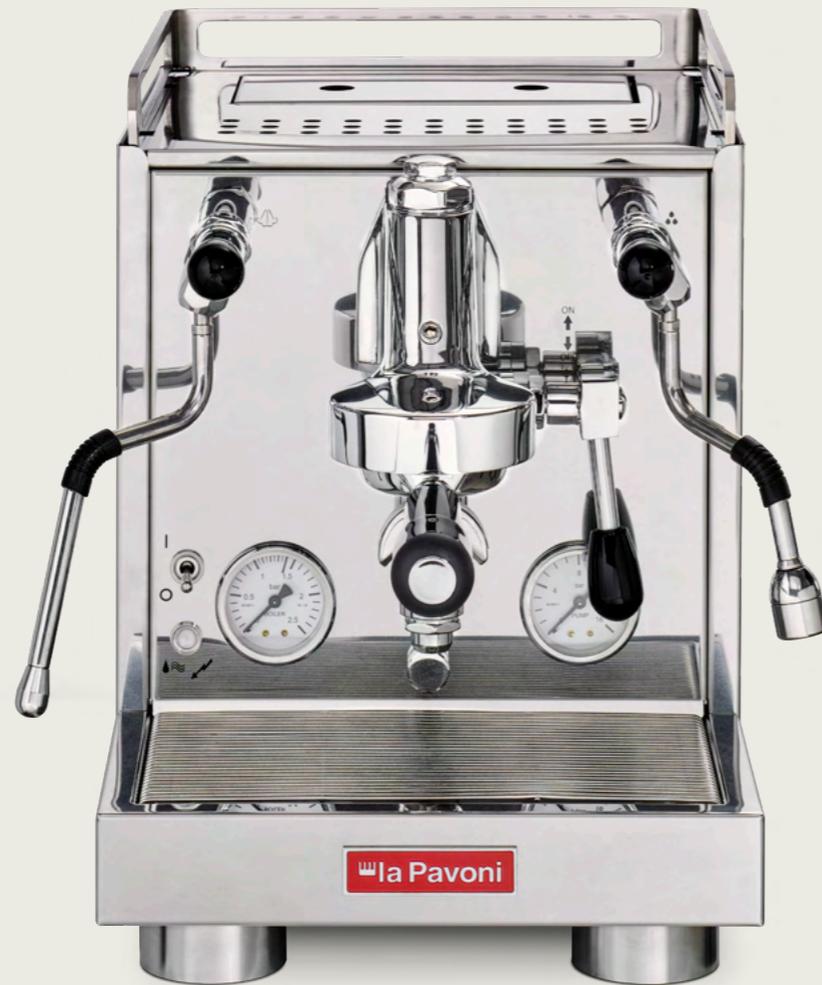
- Leistung:** 1400 W
- Produktgröße:** 390 mm
- Produkttiefe:** 295 mm
- Produktbreite:** 295 mm
- Nettogewicht:** 28 kg



Semi-Professionelle Kaffeemaschinen

NEW CELLINI EVOLUTION

Eine Semi-Professionelle Espressomaschine ausgestattet mit Kupferkessel und Messingflansch, mit externer Isolierung für eine verbesserte thermische Stabilität und Energieeinsparung. Das Gehäuse, wie auch die indirekt beheizte obere Tassenablage aus hochglanzpoliertem Edelstahl runden das hochwertige Finish ab. Die Bedienung für Dampf und Heißwasser erfolgt über innovative Kipphebel.



LPSCVS01EU



Gehäuse: Edelstahl **Oberfläche:** Hochglanz

Serienzubehör: Filtereinsätze 1 Tasse / 2 Tassen, Portionierer Kaffeemehl, Reinigungsbürste, Tamper, Wasserzulauf-/Ablaufschlauch (Festwasseranschluss)

TECHNISCHE MERKMALE

Kesselsystem: Zweikreiser mit Wärmetauscher

Material Kessel: Kupfer & Messing

Kapazität Kessel: 1,8 l

Kapazität Wassertank: 2,9 l

Brühgruppe: E61

Pumpe: Rotation



Leistung: 1520 W

Produktgröße: 380 mm

Produkttiefe: 430 mm

Produktbreite: 295 mm

Nettogewicht: 29 kg



Semi-Professionelle Kaffeemaschinen

CELLINI CLASSIC BLACK

Eine Semi-Professionelle Espressomaschine ausgestattet mit Kupferkessel und Messingflansch, mit externer Isolierung für eine verbesserte thermische Stabilität und Energieeinsparung.



LPSCCB01EU



Gehäuse: Edelstahl **Oberfläche:** Schwarz-Matt
Serienzubehör: Siebträgerensätze 1 Tasse / 2 Tassen, Portionierer Kaffeemehl, Reinigungsbürste, Tamper

TECHNISCHE MERKMALE

Kesselsystem: Zweikreiser mit Wärmetauscher
Material Kessel: Kupfer & Messing
Kapazität Kessel: 1,8 l
Kapazität Wassertank: 2,9 l
Brühgruppe: E61
Pumpe: Vibration



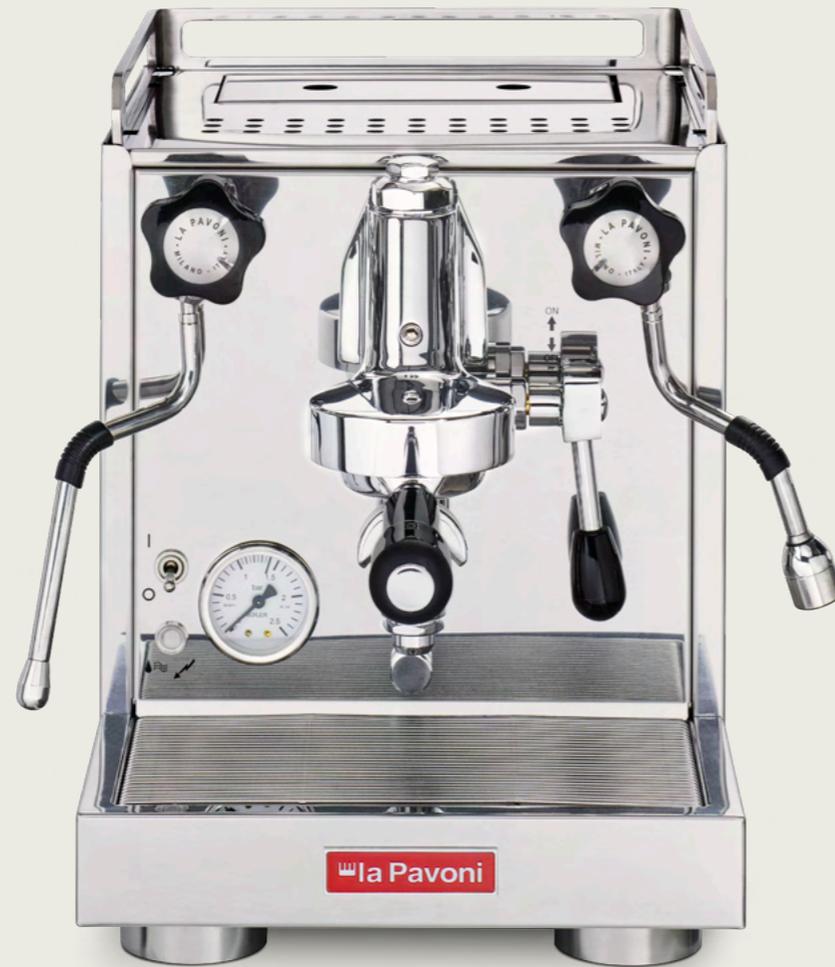
Leistung: 1400 W
Produktgröße: 365 mm
Produkttiefe: 430 mm
Produktbreite: 295 mm
Nettogewicht: 23 kg



Semi-Professionelle Kaffeemaschinen

NEW CELLINI CLASSIC

Eine Semi-Professionelle Espressomaschine ausgestattet mit Kupferkessel und Messingflansch, sowie externer Isolierung für eine verbesserte thermische Stabilität und Energieeinsparung. Das Gehäuse, wie auch die indirekt beheizte obere Tassenablage aus hochglanzpoliertem Edelstahl runden das hochwertige Finish ab.



LPSCCS01EU



Gehäuse: Edelstahl **Oberfläche:** Hochglanz
Serienzubehör: Siebträgerensätze 1 Tasse / 2 Tassen, Portionierer Kaffeemehl, Reinigungsbürste, Tamper

TECHNISCHE MERKMALE

- Kesselsystem:** Zweikreiser mit Wärmetauscher
- Material Kessel:** Kupfer & Messing
- Kapazität Kessel:** 1,8 l
- Kapazität Wassertank:** 2,9 l
- Brühgruppe:** E61
- Pumpe:** Vibration



- Leistung:** 1400 W
- Produktgröße:** 365 mm
- Produkttiefe:** 430 mm
- Produktbreite:** 295 mm
- Nettogewicht:** 23 kg



Semi-Professionelle Kaffeemaschinen

MINI CELLINI BLACK

Eine Semi-Professionelle Espressomaschine ausgestattet mit einem Edelstahlkessel und einem Gehäuse in Schwarz-Matt. Dank des schlanken Designs und einer Breite von nur 24 cm findet diese Espressomaschine in jeder Küche Platz.



LPSMCB01EU



Gehäuse: Edelstahl **Oberfläche:** Schwarz-Matt
Serienzubehör: Siebträgerensätze 1 Tasse / 2 Tassen, Portionierer Kaffeemehl, Reinigungsbürste, Tamper

TECHNISCHE MERKMALE

Kesselsystem: Zweikreiser mit Wärmetauscher

Material Kessel: Edelstahl

Kapazität Kessel: 0,8 l

Kapazität Wassertank: 2,9 l

Brühgruppe: E61

Pumpe: Vibration



Leistung: 1400 W

Produktgröße: 370 mm

Produkttiefe: 430 mm

Produktbreite: 240 mm

Nettogewicht: 20 kg



Semi-Professionelle Kaffeemaschinen

MINI CELLINI

Eine Semi-Professionelle Espressomaschine ausgestattet mit einem Edelstahlkessel und einem Gehäuse aus hochglanzpoliertem Edelstahl. Dank des schlanken Designs und einer Breite von nur 24 cm findet diese Espressomaschine in jeder Küche Platz.



LPSMCS01EU



Gehäuse: Edelstahl **Oberfläche:** Schwarz-Matt
Serienzubehör: Siebträgerensätze 1 Tasse / 2 Tassen, Portionierer Kaffeemehl, Reinigungsbürste, Tamper

TECHNISCHE MERKMALE

Kesselsystem: Zweikreiser mit Wärmetauscher

Material Kessel: Edelstahl

Kapazität Kessel: 0,8 l

Kapazität Wassertank: 2,9 l

Brühgruppe: E61

Pumpe: Vibration



Leistung: 1400 W

Produktgröße: 370 mm

Produkttiefe: 430 mm

Produktbreite: 240 mm

Nettogewicht: 20 kg



 La Pavoni

Manuelle Kaffeemaschinen

La Pavoni präsentiert die umfangreiche Auswahl an kompakten Siebträgermaschinen, die es ermöglichen, zwischen verschiedenen Lösungen zu wählen, die jeden Wunsch eines Espresso-Kaffeeliebhabers erfüllen.

Alle kompakten Siebträgermaschinen sind mit poliertem oder lackiertem Edelstahlgehäuse, Messing-Brühgruppe, professionellem Filterhalter und dediziertem Kessel erhältlich: Die Modelle vereinen das Beste aus dem Know-how von La Pavoni und garantieren den bestmöglichen Espresso sowie herausragende thermische Stabilität.



Kompakte Siebträgermaschine
mit integrierter Kaffeemühle

NEW DOMUS BAR

Die neue Domusbar vereint Mühle und Siebträgermaschine in einem Gerät - der Inbegriff von Komfort. Sie ist durch das kompakte Design für jede Küche geeignet, ohne dabei auf Eleganz und Ästhetik zu verzichten. So können Sie Ihren Espresso zu Hause noch entspannter genießen!



LPCDMB02EU



Gehäuse: Edelstahl-Hochglanz

Serienzubehör: Siebträgerensätze 1 Tasse / 2 Tassen, Kaffee-Pads, Tamper

TECHNISCHE MERKMALE

Kesselsystem: Einkreiser

Kapazität Bohnenbehälter: 130 g

Kapazität Wassertank: 2,7 l

Pumpendruck: 15 bar

Pumpe: Vibration

Typ Mahlwerk: Kegel

Durchmesser Mahlwerk: 38 mm



Leistung: 950 W

Produktgröße: 370 mm

Produkttiefe: 250 mm

Produktbreite: 300 mm

Nettogewicht: 10,5 kg



Kompakte Siebträgermaschinen **CASA BAR PID**

Das Modell Casabar ist eine kompakte Kaffeemaschine für Espresso und Cappuccino. Das Edelstahlgehäuse sowie der extra große Messing-Wasserkessel (300 ml) mit Magnetventil sind nur zwei Vorteile von vielen. Dank des professionellen Thermo PID-Systems kann die Temperatur des Wassers im Kessel immer genau gesteuert werden. Die Kaffeemaschine ist mit einem professionellen Siebträger aus verchromtem Messing, und zwei professionellen Filtern (1 Tasse 7-8 g / 2 Tassen 14 -16 g) ausgestattet. Zu den weiteren Produktvorteilen gehören eine Dampf-/Heißwasserlanze mit Verbrühungsschutz und ein Manometer für die Kontrolle des Pumpendrucks.



LPMCSR02EU



Gehäuse: Edelstahl-Hochglanz
Serienzubehör: Siebträgerensätze 1 Tasse / 2 Tassen, Portionierer Kaffeemehl, Reinigungsbürste, Tamper

TECHNISCHE MERKMALE

Kesselsystem: Einkreiser
Professionelles PID-System: Ja
Kapazität Wassertank: 3,0 l
Pumpendruck: 15 bar
Pumpe: Vibration



Leistung: 1320 W
Produktgröße: 370 mm
Produkttiefe: 295 mm
Produktbreite: 265 mm
Nettogewicht: 8 kg



Kompakte Siebträgermaschinen

NEW CASA BAR BLACK

Eine Espresso- und Cappuccino-Kaffeemaschine mit Gehäuse aus schwarzem Edelstahl und kompaktem Design. Pumpendruckanzeige, Kippschalter mit LEDs für jede Maschinenfunktion, für einen perfekten Espresso auch zu Hause.



LPMCBN01EU

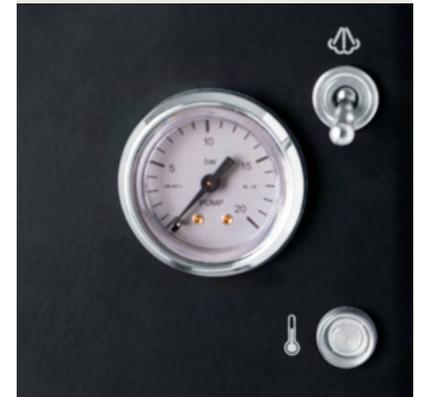


Gehäuse: Edelstahl Schwarz-Matt

Serienzubehör: Filter 1 Tasse / 2 Tassen, Portionierer Kaffeemehl, Reinigungsbürste, Tamper

TECHNISCHE MERKMALE

Kesselsystem: Einkreiser
Material Gehäuse: Edelstahl
Kapazität Wassertank: 2,9 l
Pumpendruck: 15 bar
Pumpe: Vibration



Leistung: 950 W
Produktgröße: 320 mm
Produkttiefe: 270 mm
Produktbreite: 220 mm
Nettogewicht: 8 kg



Kompakte Siebträgermaschinen

NEW CASA BAR STEEL

Das Modell Casabar ist eine kompakte Kaffeemaschine für Espresso und Cappuccino. Das Edelstahlgehäuse sowie der extra große Messing-Wasserkessel (300 ml) mit Magnetventil sind nur zwei Vorteile von vielen. Dank des PID-Systems kann die Temperatur des Wassers im Kessel immer genau gesteuert werden. Die Kaffeemaschine ist mit einem Siebträger aus verchromten Messing und zwei professionellen Filtern (1 Tasse 7-8 g / 2 Tassen 14 - 16 g) ausgestattet. Zu den weiteren Produktvorteilen gehören eine Dampf-/Heißwasserlanze mit Verbrühungsschutz und ein Manometer für die Kontrolle des Pumpendrucks.



LPMCBS01EU



Gehäuse: Edelstahl

Serienzubehör: Filter 1 Tasse / 2 Tassen, Portionierer Kaffeemehl, Reinigungsbürste, Tamper

TECHNISCHE MERKMALE

Kesselsystem: Einkreiser
Material Gehäuse: Edelstahl
Kapazität Wassertank: 2,9 l
Pumpendruck: 15 bar
Pumpe: Vibration



Leistung: 950 W
Produktgröße: 320 mm
Produkttiefe: 270 mm
Produktbreite: 220 mm
Nettogewicht: 8 kg



la Pavoni

Kaffeemühlen

Grundvoraussetzung für einen exzellenten Kaffee sind natürlich frisch gemahlene Kaffeebohnen: Die Kaffeemühlen von la Pavoni überzeugen mit ihren stufenlos einstellbaren Mahlwerken, welche das Herzstück einer guten Kaffeemühle sind. Wie schnell und fein die Kaffeebohnen gemahlen werden, ist ausschlaggebend für den perfekten Espresso in der Tasse.



la Pavoni

Kaffeemühle

CILINDRO

Die Kaffeemühle von la Pavoni im eleganten und weichen Design, einem verchromten Aluminium Gehäuse, einem Kaffeebohnenbehälter aus Tritan und einer Kapazität von 500 g sowie das LED-Display mit Touch Bedienung und Timer ermöglichen die perfekte Auswahl an verschiedenen Mühl-Programmen.



LPGGRI01EU



Farbe: Chrom hochglanzpoliert

TECHNISCHE MERKMALE

Kapazität Bohnenbehälter: 500 g

Material Gehäuse: Aluminium

LCD-Display: Ja

Typ Mahlwerk: Scheibe

Durchmesser Mahlwerk: 50 mm



Leistung: 310 W

Produktgröße: 410 mm

Produkttiefe: 230 mm

Produktbreite: 154 mm

Nettogewicht: 5,3 kg



Kaffeemühle

NEW KUBE MILL

Die Mühle überzeugt mit einem Aluminiumgehäuse, 300 g Bohnenbehälter, 50 mm flache Mahlscheiben, mikrometrischer Einstellung mit einfacher Anpassung für perfektes, sofortiges Mahlen.



LPGKBS02EU

LPGKBN02EU



Gehäusematerial: Aluminium-Druckguss, Oberfläche in Chrom oder in Schwarz-Matt

TECHNISCHE MERKMALE

Kapazität Bohnenbehälter: 300 g

Mahlwerk: Scheibe

Mahlscheibe: ø 50 mm



Leistung: 310 W

Produktgröße: 310 mm

Produkttiefe: 190 mm

Produktbreite: 130 mm

Nettogewicht: 3,0 kg



SONDERZUBEHÖR



ADLER
LPAAQUDO01 - GOLD-DESIGN
LPAAQUCR01 - CHROM-DESIGN



EDELSTAHL-TAMPER Ø 51 MM FÜR HANDHEBELMASCHINEN
LPAPRELE01



DESIGN-TASSENTRÄGER „PAVONE“ FÜR HANDHEBELMASCHINE (STRADIVARI, ESPERTO UND EXPO)
LPAGPSTS01



EDELSTAHL-LEVELER (Ø 58 MM) MIT LOGO FÜR SEMI-PROFESSIONELLE KAFFEEMASCHINE
LPADOSRD01 - ROT
LPADOSBL01 - SCHWARZ



6 KERAMIK-CAPPUCCINO-TASSEN MIT UNTERTASSEN, WEISS, LA PAVONI-LOGO IN ROT
LPAMUGCE01



6 GLAS-ESPRESSO-TASSEN MIT UNTERTASSEN, TRANSPARENT, LA PAVONI-LOGO IN ROT
LPACUPGL01



4-TLG. ECHTHOLZ-SET AUS GEBEIZTER NUSSBAUM-BÜCHE FÜR HANDHEBELMASCHINE
LPAHANLW001 - BRAUN
LPAHANLRD01 - ROT
LPAHANLBL01 - SCHWARZ



DESIGN-TASSENTRÄGER „PAVONE“ FÜR HANDHEBELMASCHINEN PROFESSIONAL UND EUROPICCOLA
LPAGPELS01



EDELSTAHL-TAMPER Ø 58 MM FÜR SEMI-PROFESSIONELLE ESPRESSOMASCHINE
LPAPREPR01



BARISTA-SCHÜRZE, SCHWARZ MIT BRAUNEN LEDER-APPLIKATIONEN
LPAAPROBL01



6 KERAMIK-ESPRESSO-TASSEN MIT UNTERTASSEN, WEISS, LA PAVONI-LOGO IN ROT
LPACUPCE01



EDELSTAHL-MILCHKÄNNCHEN 350 ML MIT LOGO
LPAJUGSS01

Handhebelmaschinen



		LPLESE01EU	LPLESC01EU	LPLESA01EU	LPLEXP01EU
DESIGN	Serie	Esperto	Esperto	Esperto	Esperto
	Ästhetik	Edotto	Competente	Abile	Abile
	Material Kessel	Kupfer	Messing	Messing	Messing
	Material Handhebel	Holz	Holz	Holz	Holz
	Material Kesselverschluss	Holz & Ryton	Holz & Ryton	Holz & Ryton	Holz & Ryton
FUNKTIONEN	Brühgruppe	Ja, Manueller Druckausgleich	Ja, Manueller Druckausgleich	Ja, Manueller Druckausgleich	Ja, Manueller Druckausgleich
	Dampflanze	Ja	Ja	Ja	Ja
TECHNISCHE MERKMALE	Kapazität Kessel	1,6 l	1,6 l	1,6 l	1,6 l
	Kesseldruckmanometer	Ja	Ja	Ja	Ja
	Brühdrukmanometer	Ja	Ja	Ja	Nein
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS LOGISTISCHE INFORMATIONEN	Leistung	950 W	950 W	950 W	950 W
	BxTxH	200 x 290 x 410	200 x 290 x 410	200 x 290 x 350	200 x 290 x 350
	Nettogewicht	6,2 Kg	6,2 Kg	6,2 Kg	6,2 Kg



		LPLMLN01EU	LPLSPL01EU	LPLPRG01EU	LPLPLQ01EU	LPLSTL01EU	LPLELQ01EU
DESIGN	Serie	Esperto	Stradivari Professional	Professional	Professional	Stradivari Europiccola	Europiccola
	Ästhetik	Milano	Lusso	Kupfer-Gold	Lusso	Lusso	Lusso
	Material Kessel	Messing	Messing	Kupfer	Messing	Messing	Messing
	Material Handhebel	Holz	Bakelit	Holz	Bakelit	Bakelit	Bakelit
	Material Kesselverschluss	Holz & Ryton	Bakelit & Ryton	Holz & Ryton	Bakelit & Ryton	Bakelit & Ryton	Bakelit & Ryton
	FUNKTIONEN	Brühgruppe	Ja, Manueller Druckausgleich				
TECHNISCHE MERKMALE	Dampflanze	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja
	Kapazität Kessel	1,6 l	1,6 l	1,6 l	1,6 l	0,8 l	0,8 l
	Kesseldruckmanometer	Ja	Ja	Ja	Ja	Nein	Nein
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS LOGISTISCHE INFORMATIONEN	Brühdrukmanometer	Nein	Nein	Nein	Nein	Nein	Nein
	Leistung	950 W	950 W	950 W	950 W	950 W	950 W
	BxTxH	200 x 290 x 350	200 x 290 x 350	200 x 290 x 350	200 x 290 x 350	200 x 290 x 320	200 x 290 x 320
Nettogewicht	6,2 Kg	5,5 Kg	5,5 Kg	5,5 Kg	5,5 Kg	5,5 Kg	

Semi-Professionelle Kaffemaschinen



ALLGEMEIN	Code	LPSDIG03EU	LPSBSS03EU	LPSBVS03EU	LPSCVB01EU
ÄSTHETIK	Serie	Diamantina	New Botticelli	New Botticelli	New Cellini Evolution
	Material Gehäuse	Edelstahl & Gold	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
	Oberfläche	Hochglanz	Hochglanz	Hochglanz	Schwarz-Matt
TECHNISCHE MERKMALE	Kesselsystem	Dual Boiler	Dual Boiler	Dual Boiler	Kessel & Wärmetauscher (Zweikreiser)
	Kessel Material	Kupfer & Messing	Kupfer & Messing	Kupfer & Messing	Kupfer & Messing
	Kapazität Kessel	-	-	-	1,8 l
	Kapazität Kessel (Kaffee)	0,6 l	0,6 l	0,6 l	-
	Kapazität Kessel (Dampf)	1,8 l	1,8 l	1,8 l	-
	Brühgruppe	E61	E61	E61	E61
	Pumpe	Rotationspumpe	Rotationspumpe	Rotationspumpe	Rotationspumpe
	Pumpendruck	20 bar	20 bar	20 bar	20 bar
	Druckschalter	-	-	-	Sirai
	Thermo-PID-Steuerung	Ja/doppelt	Ja/doppelt	Ja/doppelt	Nein
	Pumpendruckmanometer	Ja	Ja	Ja	Ja
	Kesseldruckmanometer	Ja	Ja	Ja	Ja
	Kapazität Wassertank	1,9 l	3,0 l	2,9 l	2,9 l
Brühdrucksteuerung BPPC	Ja	Ja	Nein	Nein	
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS LOGISTISCHE INFORMATIONEN	Leistung	2380 W	2380 W	2380 W	1520 W
	BxTxH	515 x 510 x 550	295 x 420 x 410	295 x 420 x 410	295 x 430 x 390
	Nettogewicht	45 Kg	31 Kg	31 Kg	29 Kg

	LPSCCB01EU	LPSCVS01EU	LPSCCS01EU	LPSMCB01EU	LPSMCS01EU
	New Cellini Black	New Cellini	New Cellini	Mini Cellini Black	Mini Cellini
	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
	Schwarz-Matt	Hochglanz	Hochglanz	Schwarz-Matt	Hochglanz
	Kessel & Wärmetauscher (Zweikreiser)	Kessel & Wärmetauscher (Zweikreiser)	Kessel & Wärmetauscher (Zweikreiser)	Einkreiser	Einkreiser
	Kupfer & Messing	Kupfer & Messing	Kupfer & Messing	Edelstahl	Edelstahl
	1,8 l	1,8 l	1,8 l	0,8 l	0,8 l
	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-
	E61	E61	E61	E61	E61
	Vibrationspumpe	Rotationspumpe	Vibrationspumpe	Vibrationspumpe	Vibrationspumpe
	15 bar	20 bar	15 bar	15 bar	15 bar
	Mater	Sirai	Mater	-	-
	Nein	Nein	Nein	Nein	Nein
	Nein	Ja	Nein	Nein	Nein
	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja
	2,9 l	2,9 l	2,9 l	2,9 l	2,9 l
	Nein	Nein	Nein	Nein	Nein
	1400 W	1520 W	1400 W	1400 W	1400 W
	295 x 430 x 365	295 x 430 x 380	295 x 430 x 365	240 x 430 x 370	240 x 430 x 370
	23 Kg	29 Kg	23 Kg	20 Kg	20 Kg

Manuelle Kaffeemaschinen



ALLGEMEIN	Code	LPCDMB02EU	LPMCSR02EU
ÄSTHETIK	Serie	New Domus Bar	Casa Bar Thermo Pid
	Material Gehäuse	Edelstahl	Edelstahl
TECHNISCHE MERKMALE	Kesselsystem	Einkreiser	Einkreiser
	Kapazität Kessel	0,25 l	0,3 l
	Pumpe	Vibrationspumpe	Vibrationspumpe
	Pumpendruck	15 bar	15 bar
	Thermo-PID-Steuerung	-	Ja/einfach
	Kapazität Wassertank	2,7 l	3,0 l
	Typ Mahlwerk	Kegel	-
	Durchmesser Mahlwerk	38 mm	-
Kapazität Bohnenbehälter	130 g	-	
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS LOGISTISCHE INFORMATIONEN	Leistung	950 W	1320 W
	BxTxH	300 x 250 x 370	265 x 295 x 370
	Nettogewicht	10,5 Kg	8 Kg

LPMCBN01EU	LPMCBS01EU
New Casa Bar	New Casa Bar
Edelstahl	Edelstahl
Einkreiser	Einkreiser
0,22-0,25 l	0,22-0,25 l
Vibrationspumpe	Vibrationspumpe
15 bar	15 bar
Nein	Nein
2,9 l	2,9 l
-	-
-	-
-	-
950 W	950 W
220 x 270 x 320	220 x 270 x 320
8 Kg	8 Kg

Kaffeemühle



ALLGEMEIN	Code	LPGGRI01EU	LPGKBS02EU	LPGKBN02EU
DESIGN	Serie	Cilindro	New Kube Mill	New Kube Mill
	Material Gehäuse	Aluminium	Aluminium-Druckguss	Aluminium-Druckguss
TECHNISCHE MERKMALE	Material Kaffeebohnenbehälter	Tritan	Tritan	Tritan
	Kapazität Kaffeebohnenbehälter	500 g	300 g	300 g
	LCD-Display	Ja	Nein	Nein
	Kaffeemühle mit einstellbarem Mahlgrad	Ja	Ja	Ja
	Typ Mahlwerk	Scheibe	Scheibe	Scheibe
	Durchmesser Mahlwerk	50 mm	50 mm	50 mm
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS LOGISTISCHE INFORMATIONEN	Leistung	310 W	310 W	310 W
	BxTxH	154 x 230 x 410	130 x 190 x 310	130 x 190 x 310
	Nettogewicht	5,3 Kg	3,0 Kg	3,0 Kg

lapavoni.de

SMEG Deutschland GmbH - Landshuter Allee 12 - 80637 München
Tel.: 089/92 33 48-0 - Fax: 089/92 33 48-19
www.smeg.de e-mail: smeg@smeg.de