

HAND MADE IN  MILANO | ITALY

DOMESTIC LINE



Dal 1905 macchine per caffè

www.lapavoni.com



100⁺ years

Welcome

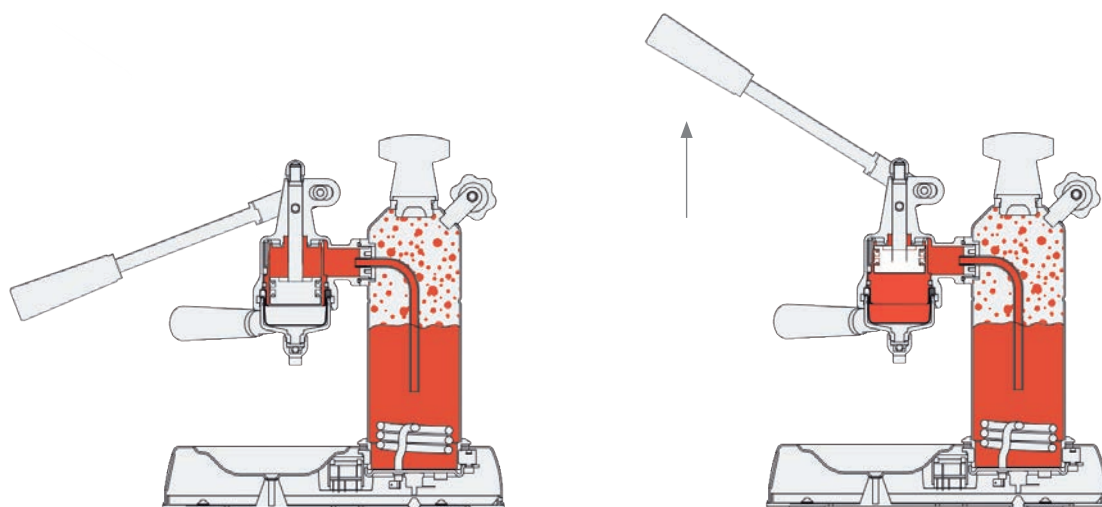
La Pavoni è dotata di un sistema di qualità e di gestioni in conformità alla norma ISO 9001: 2008; certificati dalla federazione certificazione italiana sistema di qualità aziendali CISQ.

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 douée d'un système de qualité et de systèmes de gestion en conformité à la norme ISO 9001:2008; certifiés de la Federation Attestation Italienne systèmes de qualité d'entreprise CISQ.

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





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 de café en poudre.

On peut obtenir la « crème de café » considérée comme le véritable secret de l' Espresso.

Découvrez les étapes pour obtenir un parfait Espresso. L'abaissement du levier avec la bonne intensité, permet d'obtenir la pression pour livrer un café Espresso environ 92° C.

C'est la température idéale pour sortir toutes les meilleures caractéristiques des poudres de café et avoir un arrière-goût substantielle et durable.

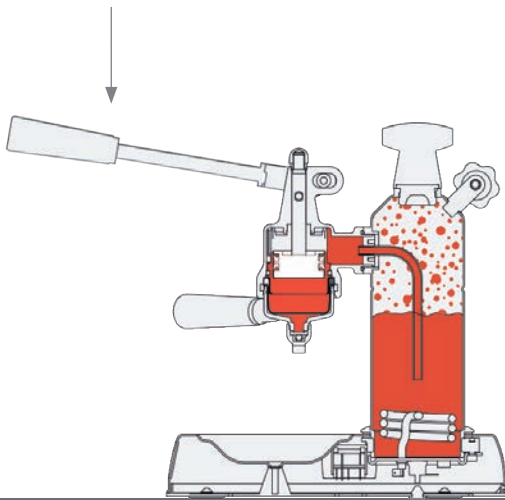
Die Handhebelgeräte machen es möglich die Aromen des Kaffeemehls zum Ausdruck zu bringen.

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

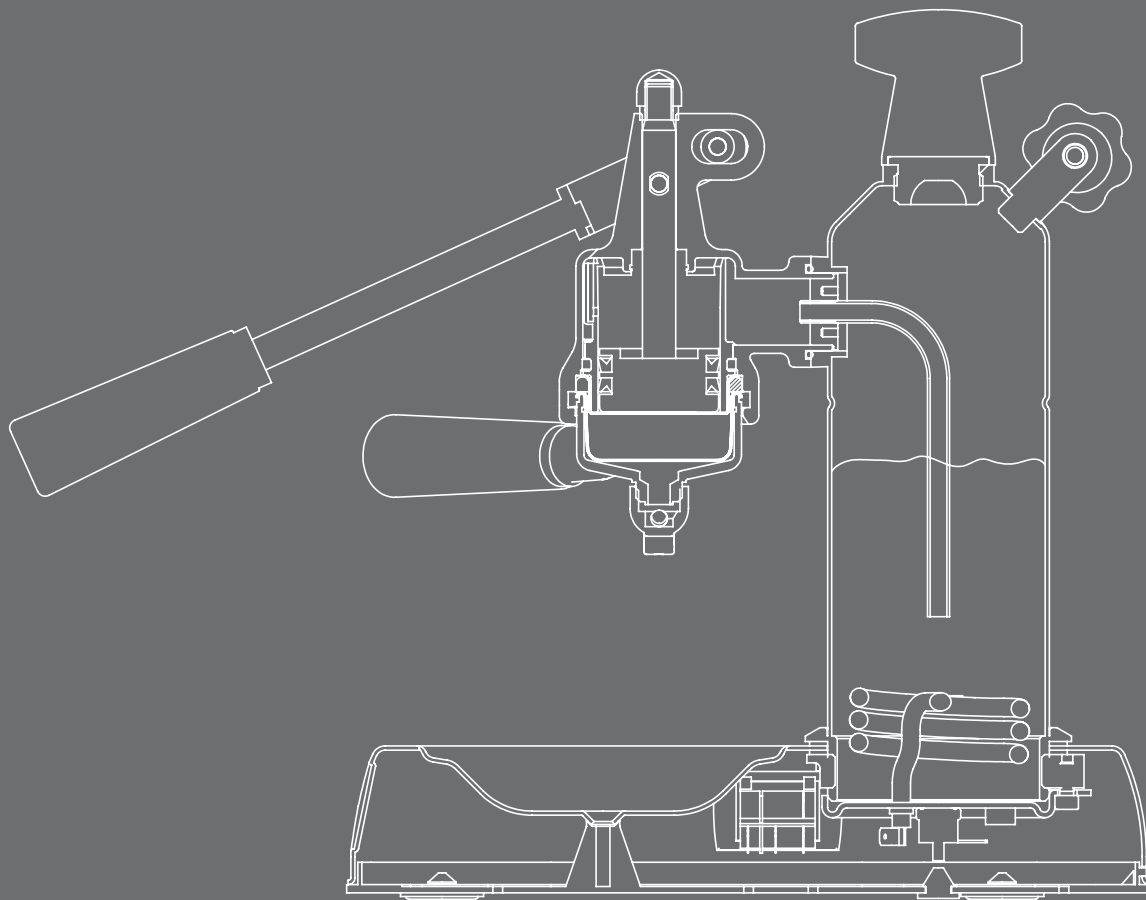


Alzando la leva, l'acqua in caldaia entra nel gruppo erogatore e si miscela con quella più fredda raggiungendo così la giusta temperatura utile a bagnare le polveri di caffè preparandole all'erogazione.

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.

Soulevant le levier, l'eau de la chaudière entre dans le groupe d'infusion et se mélange avec l'eau plus froide. On atteint la bonne température et on baigne les poudres de café pour les préparer au débit.

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



COFFEE GRINDERS

Kube Mill
KBM



Jolly

JL

● Chrome

JN

● Black

JR

● Copper



Jolly Dosato

JDL

● Chrome

JDN

● Black

JDR

● Copper



GRINDER HOLDER

Base con cassetto

BX



Design elegante con ideazione sistema a palafitta per un effetto di leggerezza che compensa la solidità ed il peso della base. Base in acciaio inox AISI 304 con finitura scotch bright e bordi rifilati. N° 6 colonne metalliche cromate distanziatrici Ø 30mm.

Elegant design with a new pilework system to obtain a lightness effect which covers the solidity and the weight of the plinth. Stainless steel plinth AISI 304 with scotch bright trimmings. N. 6 spacers metal chromed columns 30 mm diameter.

Design élégant avec un système à palafitte pour un effet de légèreté qui compense la solidité et le poids de la base. Base en acier inoxydable AISI 304 avec finition brillante et bordures ébarbées.

N. 6 soutiens métalliques chromés d'entretoisement diamètre 30 mm.

Elegantes Design in, Pfahlbau-System-Planung um eine Wirkung von Leichtigkeit zu erzeugen, und die Solidität um das Gewicht des Gerätes zu tragen. Der Gerätefuß passt sich elegant an die Grundplatte an. 6 Stück Metallstützen mit Durchmesser 30 mm Abstand voneinander.

Base Set

BL



Base Set

BN



Jolly Dosato
JDL

Professional Lusso
PL



Base Set
BL



TECHNICAL SHEET

COFFE GRINDERS

	
	KUBE MILL
Capacita' contenitore Hopper capacity Capacite du recipient Behälter kapazität	300 gr
Potenza motore Motor power Puissance moteur Leistungsfähigkeit	10 WAT
Diametro macine / Millstone diam. / Diametre meules/ Diameter Der mahlscheiben	38 mm
Larghezza / profondità / altezza Width / depth / height Largeur / profondeur / hauteur Breite / Tiefe / Höhe	130/200/310
Peso/Weight/Poids/Gewicht	3,0 kg

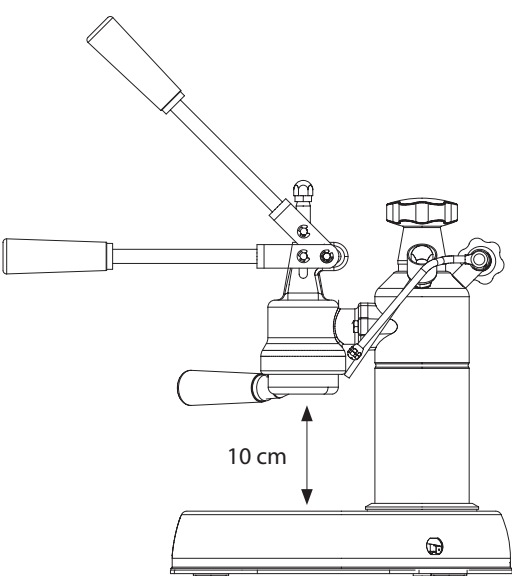
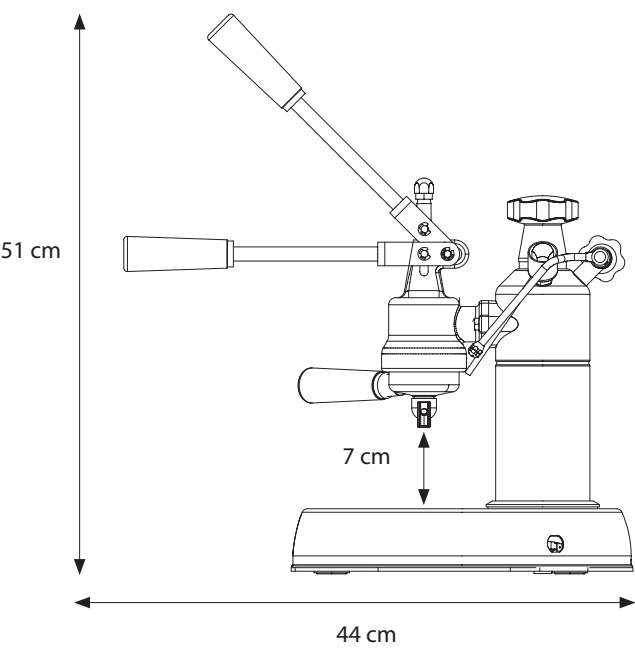
COFFE GRINDERS

		
	JOLLY	JOLLY DOSATO
Capacita' contenitore Hopper capacity Capacite du recipient Behälter kapazität	250 gr	250 gr
Potenza motore Motor power Puissance moteur Leistungsfähigkeit	95 WAT	95 WAT
Giri / minuto R.P.M. Tours par minute Umdrehungen pro minute	1400	1400
Diametro macine / Millstone diam. / Diametre meules/ Diameter Der mahlscheiben	50 mm	50 mm
Larghezza / profondità / altezza Width / depth / height Largeur / profondeur / hauteur Breite / Tiefe / Höhe	130/230/300 mm	135/250/305 mm
Peso/Weight/Poids/Gewicht	4,0 kg	4,5 kg

GRINDER HOLDER

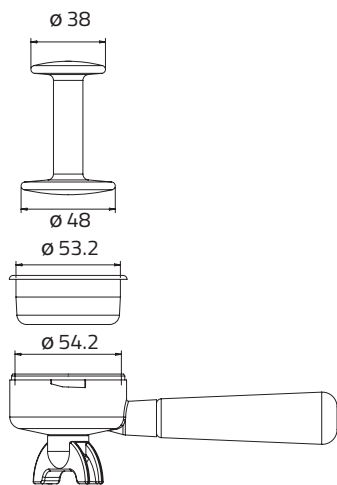
		
	BASE CON CASSETTO	BASE
Larghezza / profondità / altezza Width / depth / height Largeur / profondeur / hauteur Breite / Tiefe / Höhe	300/365/75 mm	515/360/70 mm
Peso/Weight/Poids/Gewicht	10,4 kg	10,4 kg

LEVER MACHINES DIMENSIONS

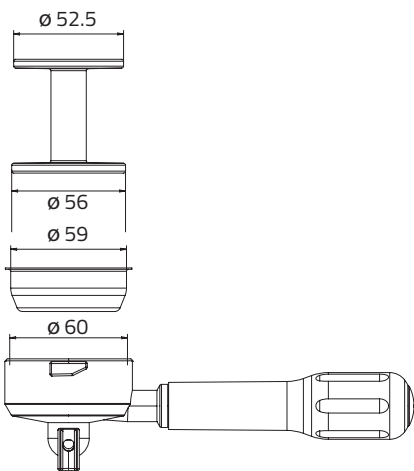


FILTER HOLDERS

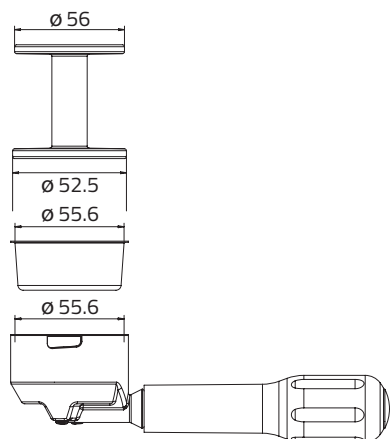
All Lever models



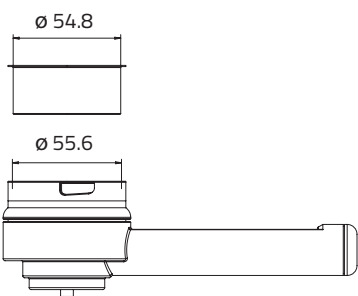
Domus Bar, Puccino models



Dolce Espresso , Gran Caffé
Standar filter holder



Dolce Espresso , Gran Caffé
Pressurized filter holder



HAND MADE IN  ILANO | ITALY

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

www.lapavoni.com