

HAND MADE IN  MILANO ITALY.

 **la Pavoni**

URZĄDZENIA DOMOWE

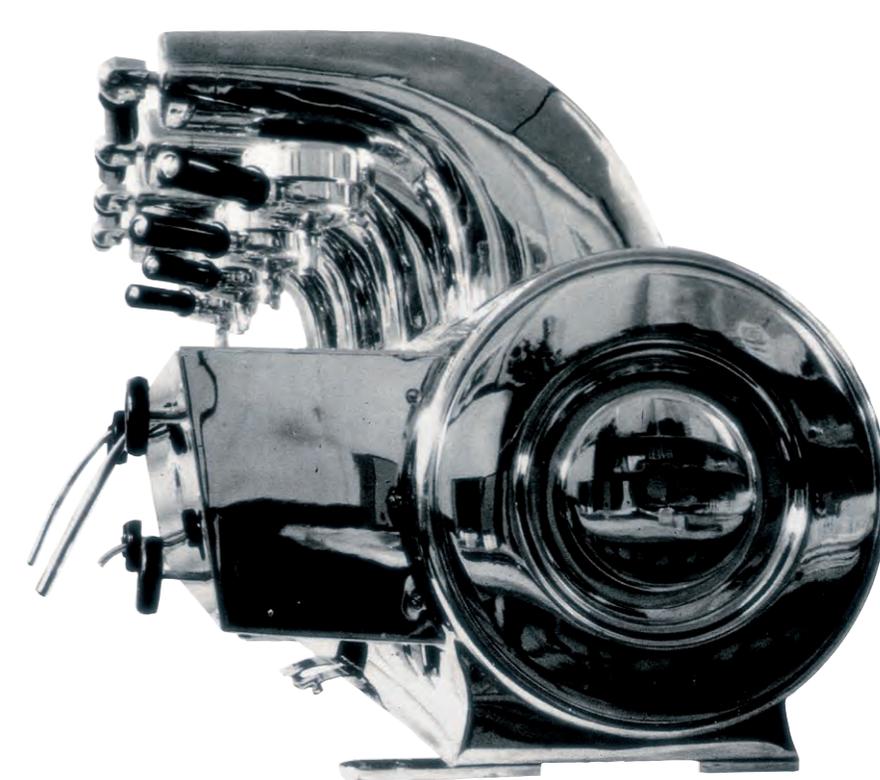
Sztuka parzenia prawdziwego, włoskiego espresso od 1905 roku

La Pavoni to na całym świecie synonim prawdziwego, włoskiego espresso. Pasja i tradycja stanowią nieodzowne elementy, które wyróżniają tę markę. Od 1905 roku, ekspresy do kawy espresso stanowią niezmienny fundament historii firmy, trwale wpisując się w ponad stuletnie dziedzictwo La Pavoni na międzynarodowej scenie.

Zaawansowane know-how, kreatywność i wyrafinowany styl - te cechy wywodzą się z głęboko zakorzenionej włoskiej tożsamości marki La Pavoni, definiując jednocześnie zaangażowanie firmy w kreowanie niezwykłych ekspresów do kawy.

.....

HAND MADE IN  MILANO ITALY.



ISTANTANEA



BRASILIA
ALBERTI ROSSELLI
BY TITO ANSEMI



ROZPOCZĘCIE WSPÓŁPRACY
Z CARLO GALIZZI



ESPRESSO
BY CARLO GALIZZI



CELLINI



DIAMANTINA



LA CORNUTA



1905

1936

1948

1961

1974

'80s

1998

2005

SMEG
2019

1939

1951

'90s

2002

2009-10



IDEALE



EKSPRES
MULTIESPRESSO



CONCORSO
BY BRUNO MUNARI
I ENZO MARI, D.P. 51



EUROPICCOLA



POFESSIONAL
PAVONI
W MOMA NYC



ROZPOCZĘCIE WSPÓŁPRACY
Z CINI BOERI



BAR AUTOMATIC
BY CARLO GALIZZI



NABYCIE ISOMAC-EMC

la Pavoni

Dziedzictwo historyczne La Pavoni

Pomijając aspekty estetyczne, tożsamość La Pavoni jest autentycznym odzwierciedleniem jej włoskiego pochodzenia i pasji, którą firma wkłada w swoją działalność. La Pavoni dąży do identyfikacji i odzwierciedlenia charakterystycznych cech włoskiego wzornictwa, takich jak pomysłowość, elegancja, oryginalność i jakość produktu.

W trakcie swojej historii La Pavoni postanowiła skoncentrować się na jednej, głównej kategorii i robić to w najlepszy możliwy sposób. Ekspresy do kawy La Pavoni nigdy nie podążały za trendami rynku masowego, zawsze jednak zapewniając wysoką jakość produktów, uznawaną na całym świecie. Zdolność do produkcji technologicznie zaawansowanych urządzeń zawsze była ściśle związana z wielką dbałością o ich estetykę, poczynwszy od produkcji najwcześniejszych modeli.

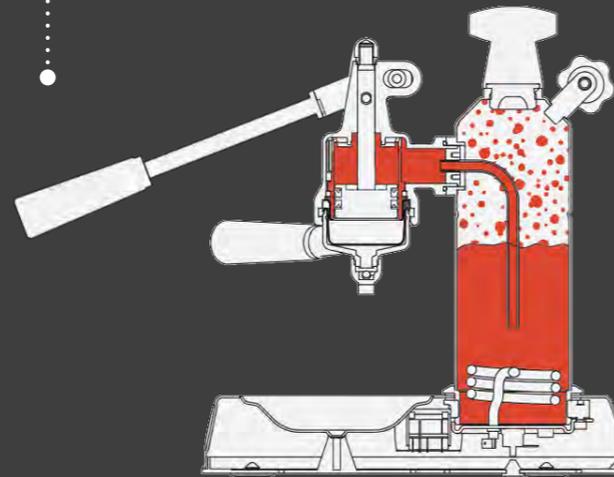


Sekret prawdziwego, włoskiego espresso.

Ekspresy dźwigniowe rewelacyjnie wydobywają esencję z mielonej kawy, umożliwiając uzyskanie charakterystycznej „cremy” – tajemniczego składnika prawdziwego espresso. Poznaj kluczowe etapy przygotowania doskonałego napoju. Podczas fazy preinfuzji, celuj w osiągnięcie ciśnienia na poziomie 0,8-1 bara. Gdy rozpoczniesz opuszczanie dźwigni, dąż do utrzymania ciśnienia w przedziale 6-9 barów w ciągu zaledwie 4-5 sekund. Następnie utrzymuj to ciśnienie przez kolejne 10 sekund, po czym naturalnie pozwól, by opadało aż do zakończenia procesu ekstrakcji, trwającej około 25 sekund. To kluczowe kroki, które doprowadzą Cię do doskonałego espresso.

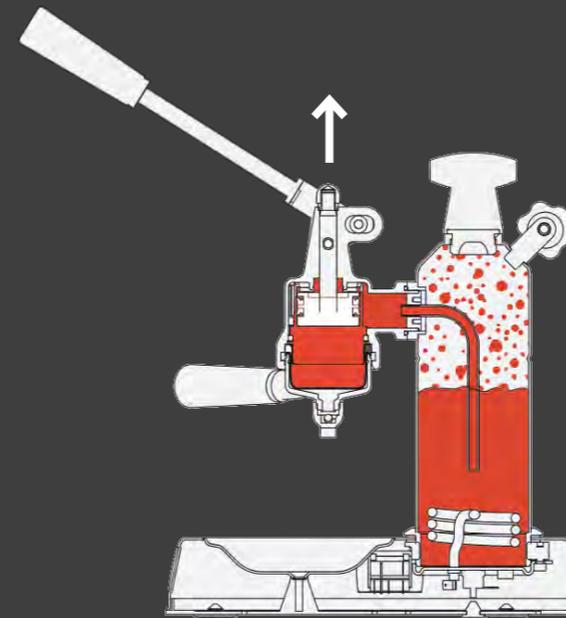
1 Odpowiednia temperatura

Napełnij zbiornik wodą, włącz urządzenie upewniając się, że dźwignia znajduje się w dolnym położeniu. Gdy lampka sygnalizująca optymalną temperaturę pracy urządzenia zgaśnie, ekspres będzie gotowy do parzenia kawy.



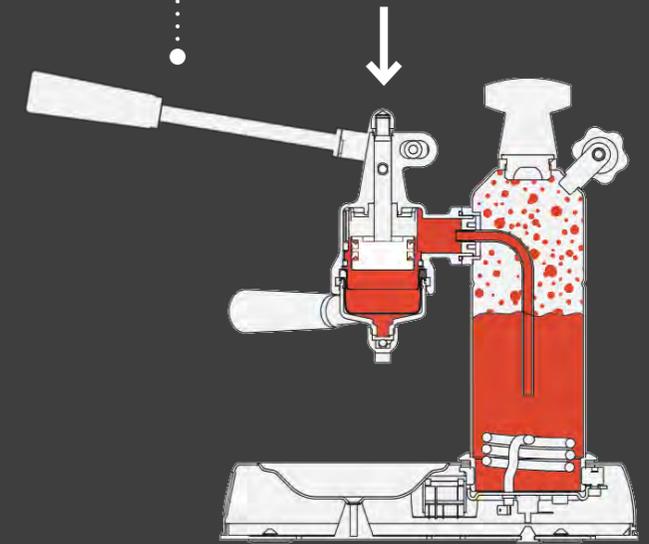
2 Preinfuzja

Podczas preinfuzji, gdy podnosisz dźwignię, woda dostaje się do komory parzenia. Osiąga ona właściwą temperaturę, delikatnie zwilżając zmieloną kawę.



3 Odpowiednie ciśnienie

Gdy opuszczasz dźwignię z odpowiednią intensywnością, osiągasz właściwe ciśnienie, co umożliwi wydobycie wszystkich aromatów kawy i zaparzenie włoskiego espresso.



☰ la Pavoni

Dźwigniowe ekspresy do kawy

Kolekcja ekspresów dźwigniowych to wyjątkowe modele, produkowane w pełni ręcznie w fabryce firmy zlokalizowanej w Mediolanie. Te kultowe urządzenia stanowią istotny element włoskiej historii wzornictwa, której rezultatem jest doskonała sztuka przygotowywania kawy.

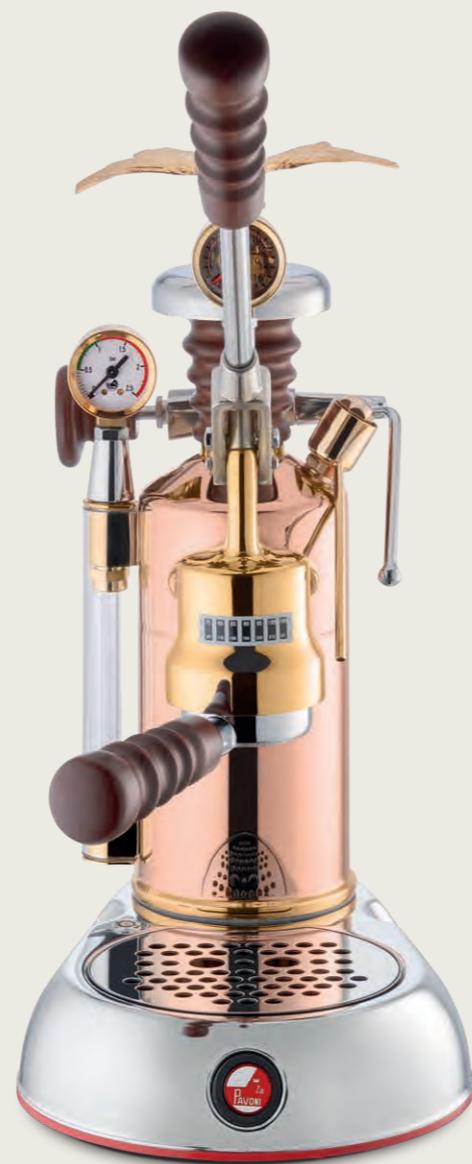
Łącząc w sobie design, tradycję i technologię, ekspresy dźwigniowe oferują doskonałe parzenie, umożliwiając użytkownikom delektowanie się wyjątkową kawą z obfitą „cremą”, jak z małej, włoskiej kawiarni. Proces manualnego parzenia to nie tylko sposób na uzyskanie prawdziwego, włoskiego espresso, lecz także uczta dla zmysłów, umożliwiająca cieszenie się intensywnym, pełnym smakiem kawy.



Dźwigniowy ekspres do kawy

ESPERTO EDOTTO

Ekspres, konkurujący z powodzeniem w segmencie dla znawców espresso, wyróżnia się wskaźnikiem temperatury oraz manometrem umieszczonym na grupie, co zapewnia nieustanną kontrolę nad ciśnieniem podczas procesu parzenia. Szlachetne komponenty i niepowtarzalne detale sprawiają, że ten model jest cennym obiektem designerskim.



LPLESE01



Wykończenie: Edotto **Materiał bojlera:** Miedź
Materiał dźwigni: Drewno **Materiał pokrywki bojlera:** Drewno & Ryton **Kolor:** Miedziany
Aksesoria standardowe: filtry do 1 i 2 filiżanek / filtr „competition”, miarka, tamper ze stali, zestaw do spieniania mleka

DANE TECHNICZNE

Zaparzanie kawy: Tak
 Funkcja pary: Tak
 Pojemność bojlera: 1,1 l
 Manometr bojlera: Tak
 System grzewczy: Pojedynczy bojler



Moc: 950 W
Wysokość: 410 mm
Głębokość: 290 mm
Szerokość: 200 mm
Waga netto: 6,2 kg



Dźwigniowy ekspres do kawy

ESPERTO COMPETENTE

Ekspres, konkurujący z powodzeniem w segmencie dla znawców espresso, wyróżnia się wskaźnikiem temperatury oraz manometrem umieszczonym na grupie, co zapewnia nieustanną kontrolę nad ciśnieniem podczas procesu parzenia. Szlachetne komponenty i niepowtarzalne detale sprawiają, że ten model jest cennym obiektem designerskim.



LPLESC01



Wykończenie: Competente **Materiał bojlera:** Mosiądz
Materiał dźwigni: Drewno **Materiał pokrywki bojlera:** Drewno & Ryton **Kolor:** Złoty
Akcesoria standardowe: filtry do 1 i 2 filiżanek / filtr „competition”, miarka, tamper ze stali, zestaw do spieniania mleka

DANE TECHNICZNE

Zaparzanie kawy: Tak

Funkcja pary: Tak

Pojemność bojlera: 1,1 l

Manometr bojlera: Tak

System grzewczy: Pojedynczy
bojler



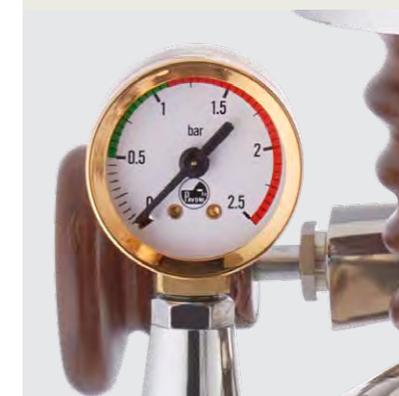
Moc: 950 W

Wysokość: 410 mm

Głębokość: 290 mm

Szerokość: 200 mm

Waga netto: 6,2 kg



la Pavoni

Dźwigniowy ekspres do kawy

ESPERTO ABILE

Ekspres, konkurujący z powodzeniem w segmencie dla znawców espresso, wyróżnia się wskaźnikiem temperatury oraz manometrem umieszczonym na grupie, co zapewnia nieustanną kontrolę nad ciśnieniem podczas procesu parzenia. Szlachetne komponenty i niepowtarzalne detale sprawiają, że ten model jest cennym obiektem designerskim.



LPLESA01



Wykończenie: Abile **Materiał bojlera:** Mosiądz
Materiał dźwigni: Drewno **Materiał pokrywy bojlera:** Drewno & Ryton
Kolor: Chromowany mosiądz
Akcesoria standardowe: filtry do 1 i 2 filiżanek / filtr „competition”, miarka, tamper ze stali, zestaw do spieniania mleka

DANE TECHNICZNE

Zaparzanie kawy: Tak

Funkcja pary: Tak

Pojemność bojlera: 1,1 l

Manometr bojlera: Tak

System grzewczy: Pojedynczy bojler



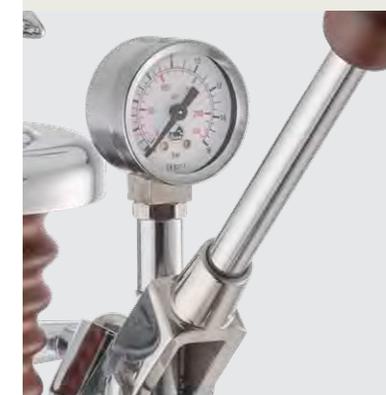
Moc: 950 W

Wysokość: 410 mm

Głębokość: 290 mm

Szerokość: 200 mm

Waga netto: 6,2 kg



la Pavoni

Dźwigniowy ekspres do kawy

EXPO

Złoty design oraz wyjątkowe detale, takie jak orzeł i uchwyt filtra, współgrają z eleganckimi, drewnianymi elementami, tworząc wyjątkową edycję dźwigniowego ekspresu do kawy. To ekskluzywne urządzenie doskonale sprawdzi się w procesie przygotowywania kremowego espresso i puszystego cappuccino.



LPLEXP01



Wykończenie: Expo **Materiał bojlera:** Mosiądz
Materiał dźwigni: Drewno **Materiał pokrywki bojlera:** Drewno & Ryton
Kolor: Stal nierdzewna

Akcesoria standardowe: filtry do 1 i 2 filiżanek, miarka, tamper, zestaw do spieniania mleka

DANE TECHNICZNE

Zaparzanie kawy: Tak

Funkcja pary: Tak

Pojemność bojlera: 1,1 l

Manometr bojlera: Tak

System grzewczy: Pojedynczy
bojler



Moc: 950 W

Wysokość: 350 mm

Głębokość: 290 mm

Szerokość: 200 mm

Waga netto: 6,2 kg



la Pavoni

Dźwigniowy ekspres do kawy

MILANO

Unikalny, stalowy design oraz starannie wykonane detale. Elementy, takie jak orzeł i uchwyt filtra, harmonijnie łączą się ze szlachetnymi, drewnianymi uchwytami, tworząc specjalną edycję dźwigniowego ekspresu do kawy. To ekskluzywne urządzenie nie tylko stanowi wartościowy element wyposażenia, lecz także idealnie sprawdza się w procesie przygotowywania kremowego espresso oraz doskonale puszystego cappuccino.



LPLMLN01



Wykończenie: Expo **Materiał bojlera:** Mosiądz
Materiał dźwigni: Drewno **Materiał pokrywki bojlera:** Drewno & Ryton
Kolor: Stal nierdzewna

Akcesoria standardowe: filtry do 1 i 2 filiżanek, miarka, tamper, zestaw do spieniania mleka

DANE TECHNICZNE

Zaparzanie kawy: Tak

Funkcja pary: Tak

Pojemność bojlera: 1,1 l

Manometr bojlera: Tak

System grzewczy: Pojedynczy
bojler



Moc: 950 W

Wysokość: 350 mm

Głębokość: 290 mm

Szerokość: 200 mm

Waga netto: 6,2 kg



la Pavoni

Dźwigniowy ekspres do kawy

STRADIVARI PROFESSIONAL LUSO

Ekspres o wyjątkowej i harmonijnej linii zainspirowanej skrzypcami, stanowi cenny egzemplarz. Wyposażony w bojler o pojemności 1,1 litra, jest idealnym sprzętem do przygotowywania kremowego espresso oraz doskonale puszystego cappuccino.



LPLSPL01



Wykończenie: Lusso **Materiał bojlera:** Mosiądz
Materiał dźwigni: Bakelit **Materiał pokrywki bojlera:** Drewno & Ryton
Kolor: Chromowany mosiądz
Akcesoria standardowe: filtry do 1 i 2 filiżanek, miarka, tamper, zestaw do spieniania mleka

DANE TECHNICZNE

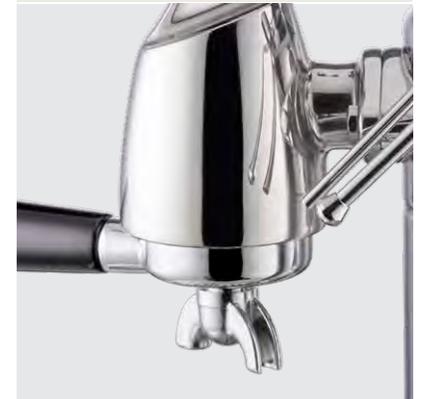
Zaparzanie kawy: Tak

Funkcja pary: Tak

Pojemność bojlera: 1,1 l

Manometr bojlera: Tak

System grzewczy: Pojedynczy
bojler



Moc: 950 W

Wysokość: 350 mm

Głębokość: 290 mm

Szerokość: 200 mm

Waga netto: 5,5 kg



Dźwigniowy ekspres do kawy

PROFESSIONAL LUSSO

Elegancja, jakość i niezawodność to cechy wyróżniające ten kultowy model. Wyposażony w bojler o pojemności 1,1 litra, umożliwia przygotowanie kremowego espresso i doskonałego cappuccino. Wyposażony w manometr wskazujący ciśnienie w bojlerze, gwarantuje precyzyjne przygotowanie kawy espresso, umożliwiając baristom i miłośnikom kawy osiągnięcie doskonałego smaku i aromatu.



LPLPLQ01



Wykończenie: Lusso **Materiał bojlera:** Mosiądz
Materiał dźwigni: Bakelit **Materiał pokrywki bojlera:** Drewno & Ryton
Kolor: Stal nierdzewna

Akcesoria standardowe: filtry do 1 i 2 filiżanek, miarka, tamper, zestaw do spieniania mleka

DANE TECHNICZNE

Zaparzanie kawy: Tak

Funkcja pary: Tak

Pojemność bojlera: 1,1 l

Manometr bojlera: Tak

System grzewczy: Pojedynczy
bojler



Moc: 950 W

Wysokość: 350 mm

Głębokość: 290 mm

Szerokość: 200 mm

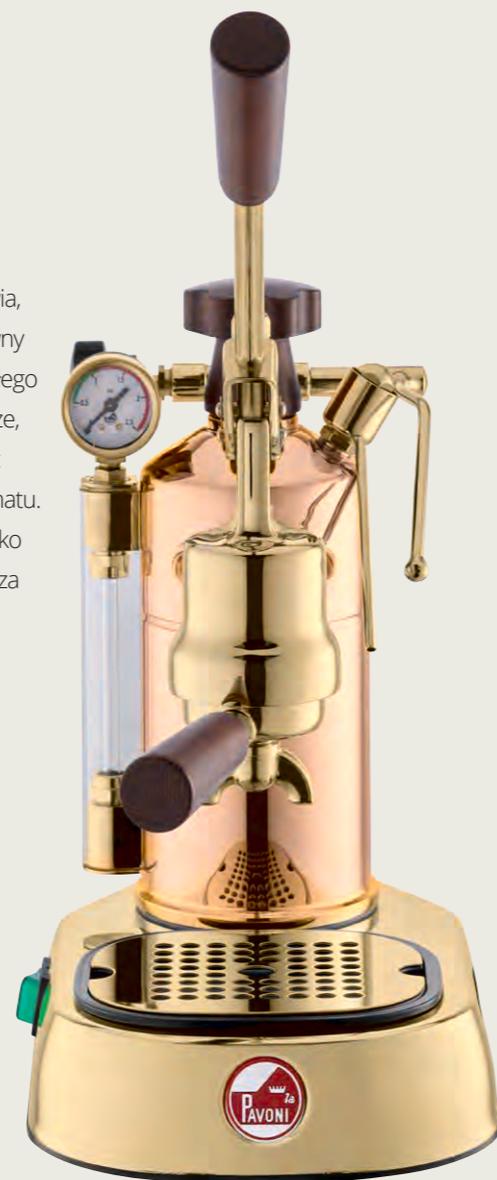
Waga netto: 5,5 kg



Dźwigniowy ekspres do kawy

PROFESSIONAL RAME GOLD

Profesjonalny model Rame Gold wyróżnia się szlachetnymi materiałami, elegancją, wysoką jakością i niezawodnością, co sprawia, że staje się niepowtarzalnym obiektem designerskim. To ekskluzywny ekspres dźwigniowy, zaprojektowany z myślą o uzyskaniu doskonałego espresso. Wyposażony w manometr wskazujący ciśnienie w bojlerze, gwarantuje precyzyjne przygotowanie kawy espresso, umożliwiając baristom i miłośnikom kawy osiągnięcie doskonałego smaku i aromatu. Jego harmonia designu i funkcjonalności sprawia, że stanowi nie tylko narzędzie do parzenia kawy, ale również estetyczny element wnętrza dla prawdziwych koneserów.



LPLPRG01



Wykończenie: Rame Gold **Materiał bojlera:** Miedź
Materiał dźwigni: Drewno **Materiał pokrywy bojlera:** Drewno & Ryton
Kolor: Miedziany

Akcesoria standardowe: filtry do 1 i 2 filiżanek, miarka, tamper, zestaw do spieniania mleka

DANE TECHNICZNE

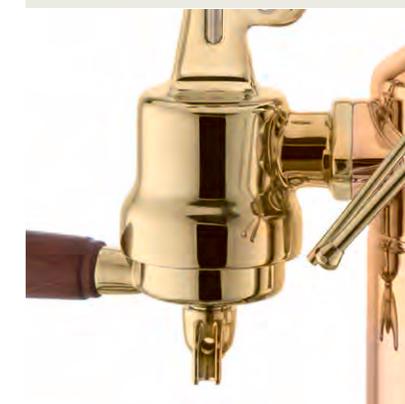
Zaparzanie kawy: Tak

Funkcja pary: Tak

Pojemność bojlera: 1,1 l

Manometr bojlera: Tak

System grzewczy: Pojedynczy bojler



Moc: 950 W

Wysokość: 350 mm

Głębokość: 290 mm

Szerokość: 200 mm

Waga netto: 5,5 kg



Dźwigniowy ekspres do kawy

STRADIVARI LUSSO

Ekspres o wyjątkowej i harmonijnej linii zainspirowanej skrzypcami, stanowi cenny egzemplarz. Wyposażony w bojler o pojemności 0,8 litra, jest idealnym sprzętem do przygotowywania kremowego espresso oraz doskonałego cappuccino.



LPLSTL01



Wykończenie: Lusso **Materiał bojlera:** Mosiądz
Materiał dźwigni: Bakelit **Materiał pokrywki bojlera:** Drewno & Ryton
Kolor: Chromowany mosiądz
Akcesoria standardowe: filtry do 1 i 2 filiżanek, miarka, tamper, zestaw do spieniania mleka

DANE TECHNICZNE

Zaparzanie kawy: Tak

Funkcja pary: Tak

Pojemność bojlera: 0,8 l

System grzewczy: Pojedynczy bojler



Moc: 950 W

Wysokość: 320 mm

Głębokość: 290 mm

Szerokość: 200 mm

Waga netto: 5,5 kg



La Pavoni

Dźwigniowy ekspres do kawy

EUROPICCOLA LUSSO

Elegancja, jakość i niezawodność to wyróżniające cechy tego kultowego modelu. Wyposażony w bojler o pojemności 0,8 litra, umożliwia przygotowanie kremowego espresso i doskonałego cappuccino.



LPLELQ01



Wykończenie: Lusso **Materiał bojlera:** Mosiądz
Materiał dźwigni: Bakelit **Materiał pokrywki bojlera:** Drewno & Ryton
Kolor: Chromowany mosiądz

Akcesoria standardowe: filtry do 1 i 2 filiżanek, miarka, tamper, zestaw do spieniania mleka

DANE TECHNICZNE

Zaparzanie kawy: Tak

Funkcja pary: Tak

Pojemność bojlera: 0,8 l

System grzewczy: Pojedynczy
bojler



Moc: 950 W

Wysokość: 320 mm

Głębokość: 290 mm

Szerokość: 200 mm

Waga netto: 5,5 kg



 La Pavoni

Półprofesjonalne ekspresy do kawy

Modele półprofesjonalne to ekspresy do kawy stworzone, aby sprostać oczekiwaniom najbardziej wymagających użytkowników, przenosząc atmosferę włoskiej kawiarni prosto do Twojej kuchni. Oprócz wyjątkowego designu, te urządzenia oferują profesjonalną wydajność w kompaktowych rozmiarach. Są doskonałe dla tych, którzy pragną smaku prawdziwej kawy espresso, równie kremowej jak ta serwowana w najlepszych, włoskich kawiarniach.

Modele półprofesjonalne gwarantują najwyższy poziom kontroli nad procesem parzenia, zapewniając jednocześnie wyjątkową wydajność dzięki precyzyjnej kontroli temperatury bojlera. To gwarantuje utrzymanie stabilnej temperatury dozowanej wody, dostosowanej do różnych mieszanek kawy, co przekłada się na doskonałe rezultaty w filiżance.



Półprofesjonalny ekspres do kawy DIAMANTINA

Diamantina reprezentuje elitę ekspresów półprofesjonalnych, stanowiąc klejnot w tej kategorii. Wzoruje się na stylistyce historycznego modelu „Concorso”, jednak w nowoczesnej interpretacji.

Jest to ręcznie składany model, oparty na technologii podwójnego bojlera z elektroniczną regulacją temperatury. Staranne wykonanie i dbałość o najmniejsze detale sprawiają, że Diamantina staje się obiektem pożądania dla prawdziwych entuzjastów wyjątkowych ekspresów.



LPSDIG03



Materiał obudowy: Stal nierdzewna & Złoto, **Wykończenie obudowy:** Polerowane
Akcesoria standardowe: filtry do 1 i 2 filiżanek, filtr ślepy, miarka, pędzelek do czyszczenia, tamper ze stali

DANE TECHNICZNE

Rodzaj bojlera: Podwójny

Materiał bojlera: Miedź & Mosiądz

Pojemność bojlera kawy: 0,6 l

Pojemność bojlera pary: 1,8 l

Zbiornik na wodę: 1,9 l

Regulacja temperatury PID: Tak



Moc: 2400 W

Wysokość: 510 mm

Głębokość: 500 mm

Szerokość: 540 mm

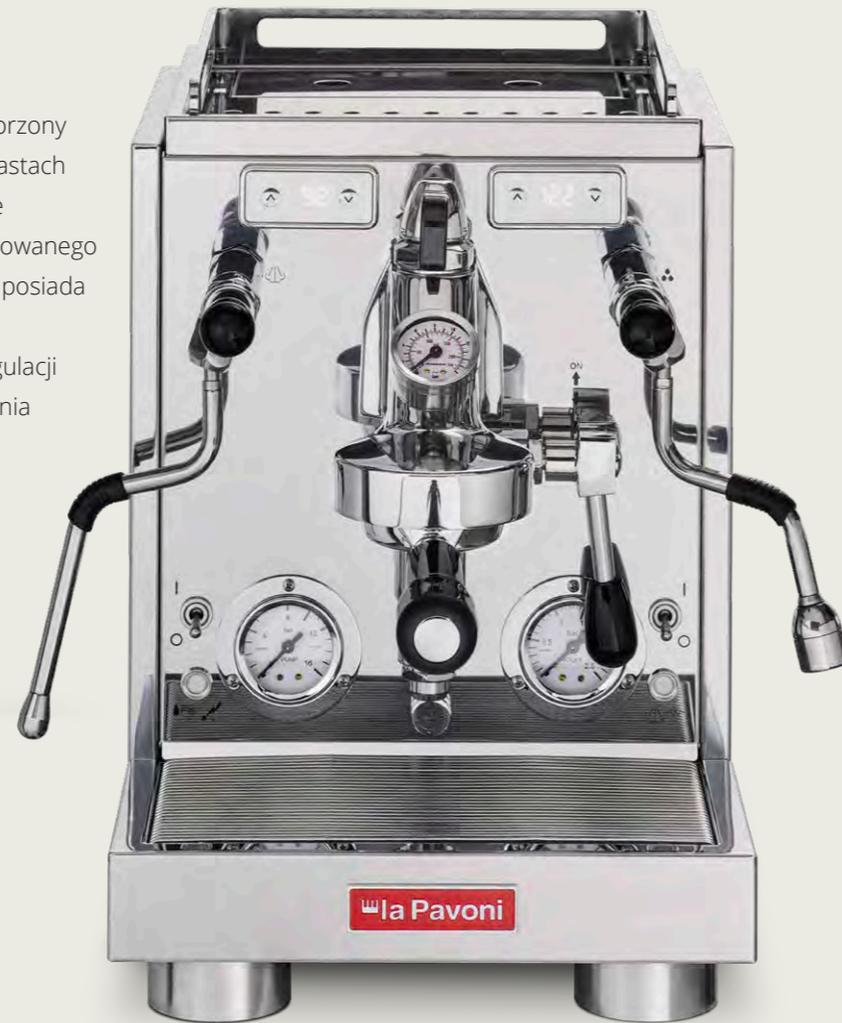
Waga netto: 35 kg



Półprofesjonalny ekspres do kawy

BOTTICELLI SPECIALITY

Botticelli Speciality to ekspres do kawy stworzony z myślą o najbardziej wymagających entuzjastach espresso, pragnących osiągnąć perfekcyjne kremowe espresso, podobne do tego serwowanego w profesjonalnych kawiarniach. Ten model posiada podwójny bojler oraz system BPPC, a także wyposażony jest w grupę z możliwością regulacji ciśnienia i filtry typu competition, co zapewnia optymalne rezultaty w filiżance, niezależnie od rodzaju używanej mieszanki kawy.



LPSBSS03



Materiał obudowy: Stal nierdzewna, **Wykończenie obudowy:** Polerowane
Akcesoria standardowe: filtry do 1 i 2 filiżanek, filtr ślepy, miarka, pędzelek do czyszczenia, tamper

DANE TECHNICZNE

Rodzaj bojlera: Podwójny

Materiał bojlera: Miedź & Mosiądz

Pojemność bojlera kawy: 0,6 l

Pojemność bojlera pary: 1,8 l

Zbiornik na wodę: 2,9 l

Regulacja temperatury PID: Tak



Moc: 2380 W

Wysokość: 410 mm

Głębokość: 420 mm

Szerokość: 295 mm

Waga netto: 31 kg



Półprofesjonalny ekspres do kawy

BOTTICELLI EVOLUTION

Botticelli Evolution to ekspres do kawy espresso i cappuccino, który został wyposażony w elektroniczną regulację temperatury. Ten innowacyjny system gwarantuje stabilność temperatury wody oraz pary, co przekłada się na doskonałą jakość przygotowywanej kawy.



LPSBVS03



Materiał obudowy: Stal nierdzewna, **Wykończenie obudowy:** Polerowane
Akcesoria standardowe: filtry do 1 i 2 filiżanek, filtr ślepy, miarka, pędzelek do czyszczenia, tamper

DANE TECHNICZNE

Rodzaj bojlera: Podwójny

Materiał bojlera: Miedź & Mosiądz

Pojemność bojlera kawy: 0,6 l

Pojemność bojlera pary: 1,8 l

Zbiornik na wodę: 2,9 l

Regulacja temperatury PID: Tak



Moc: 2380 W

Wysokość: 410 mm

Głębokość: 420 mm

Szerokość: 295 mm

Waga netto: 31 kg



La Pavoni

Półprofesjonalny ekspres do kawy

CELLINI EVOLUTION BLACK

Ekspres półprofesjonalny wyposażony w miedziany bojler z mosiężnym kołnierzem, z zewnętrzną izolacją, zapewniającą większą stabilność termiczną oraz oszczędność energii.



LPSCVB01



Materiał obudowy: Stal nierdzewna, **Wykończenie obudowy:** Lakierowane na czarno
Akcesoria standardowe: filtry do 1 i 2 filiżanek, filtr ślepy, miarka, pędzelek do czyszczenia, tamper

DANE TECHNICZNE

Rodzaj bojlera: Podwójny

Materiał bojlera: Miedź & Mosiądz

Pojemność bojlera kawy: 0,6 l

Pojemność bojlera pary: 1,8 l

Zbiornik na wodę: 2,9 l

Regulacja temperatury PID: Tak



Moc: 2380 W

Wysokość: 410 mm

Głębokość: 420 mm

Szerokość: 295 mm

Waga netto: 31 kg

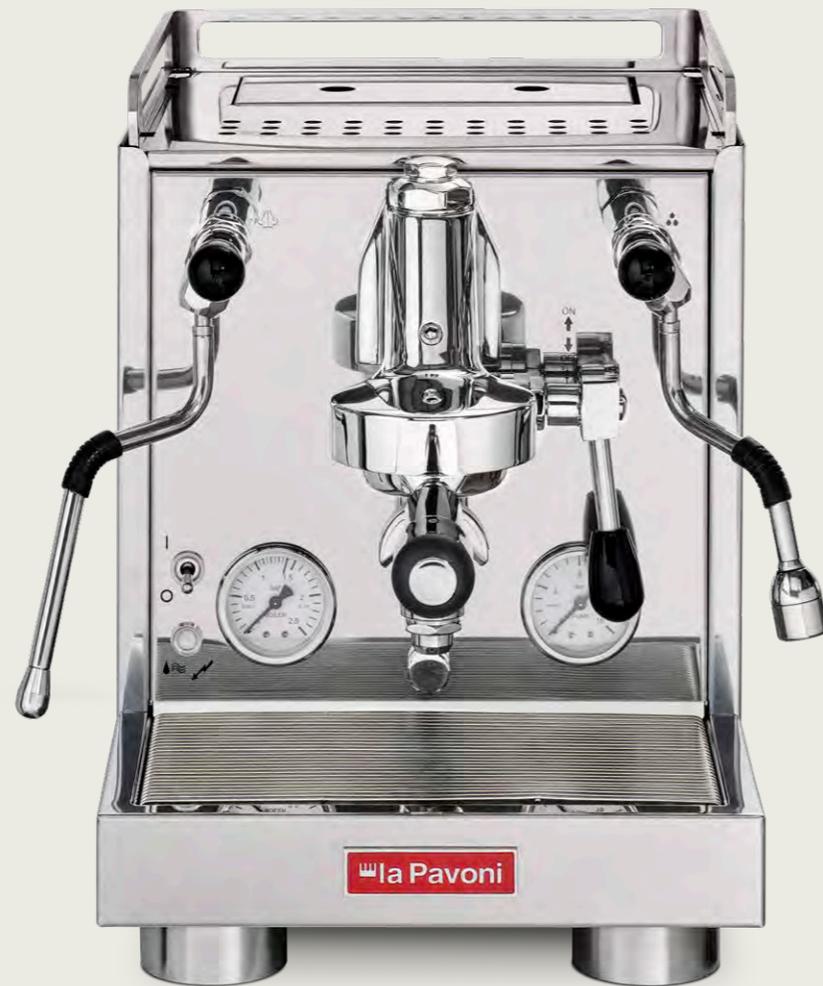


la Pavoni

Półprofesjonalny ekspres do kawy

CELLINI EVOLUTION

Ekspres półprofesjonalny wyposażony w miedziany bojler z mosiężnym kołnierzem, z zewnętrzną izolacją, zapewniającą większą stabilność termiczną oraz oszczędność energii.



LPSCVS01



Materiał obudowy: Stal nierdzewna, **Wykończenie obudowy:** Polerowane
Akcesoria standardowe: filtry do 1 i 2 filiżanek, filtr ślepy, miarka, pędzelek do czyszczenia, tamper

DANE TECHNICZNE

Rodzaj bojlera: Podwójny

Materiał bojlera: Miedź & Mosiądz

Pojemność bojlera kawy: 0,6 l

Pojemność bojlera pary: 1,8 l

Zbiornik na wodę: 2,9 l

Regulacja temperatury PID: Tak



Moc: 2380 W

Wysokość: 410 mm

Głębokość: 420 mm

Szerokość: 295 mm

Waga netto: 31 kg



la Pavoni

Półprofesjonalny ekspres do kawy

CELLINI CLASSIC BLACK

Ekspres półprofesjonalny wyposażony w miedziany bojler z mosiężnym kołnierzem, z zewnętrzną izolacją, zapewniającą większą stabilność termiczną oraz oszczędność energii.



LPSCCB01



Materiał obudowy: Stal nierdzewna, **Wykończenie obudowy:** Lakierowane na czarno
Akcesoria standardowe: filtry do 1 i 2 filiżanek, filtr ślepy, miarka, pędzelek do czyszczenia, tamper

DANE TECHNICZNE

Rodzaj bojlera: Pojedynczy

Materiał bojlera: Miedź & Mosiądz

Pojemność bojlera: 1,8 l

Zbiornik na wodę: 2,9 l

Grupa zaparzająca: E61



Moc: 1400 W

Wysokość: 365 mm

Głębokość: 430 mm

Szerokość: 295 mm

Waga netto: 23 kg



la Pavoni

Półprofesjonalny ekspres do kawy

CELLINI CLASSIC

Ekspres półprofesjonalny wyposażony w miedziany bojler z mosiężnym kołnierzem, z zewnętrzną izolacją, zapewniającą większą stabilność termiczną oraz oszczędność energii.



LPSCCS01



Materiał obudowy: Stal nierdzewna, **Wykończenie obudowy:** Polerowane
Akcesoria standardowe: filtry do 1 i 2 filiżanek, filtr ślepy, miarka, pędzelek do czyszczenia, tamper

DANE TECHNICZNE

Rodzaj bojlera: Pojedynczy

Materiał bojlera: Miedź & Mosiądz

Pojemność bojlera: 1,8 l

Zbiornik na wodę: 2,9 l

Grupa zaparząjąca: E61



Moc: 1400 W

Wysokość: 365 mm

Głębokość: 430 mm

Szerokość: 295 mm

Waga netto: 23 kg



La Pavoni

Półprofesjonalny ekspres do kawy

MINI CELLINI BLACK

Ekspres półprofesjonalny wyposażony
w bojler ze stali nierdzewnej.



LPSCCB01



Materiał obudowy: Stal nierdzewna, **Wykończenie obudowy:** Lakierowane na czarno

Akcesoria standardowe: filtry do 1 i 2 filiżanek, filtr ślepy, miarka,
pędzelek do czyszczenia, tamper

DANE TECHNICZNE

Rodzaj bojlera: Pojedynczy

Materiał bojlera: Miedź & Mosiądz

Pojemność bojlera: 0,8 l

Zbiornik na wodę: 2,9 l

Grupa zaparzająca: E61



Moc: 1400 W

Wysokość: 370 mm

Głębokość: 430 mm

Szerokość: 240 mm

Waga netto: 20 kg



 La Pavoni

Półprofesjonalny ekspres do kawy

MINI CELLINI

Ekspres półprofesjonalny wyposażony
w bojler ze stali nierdzewnej.



LPSMCS01



Materiał obudowy: Stal nierdzewna, **Wykończenie obudowy:** Polerowane
Akcesoria standardowe: filtry do 1 i 2 filiżanek, filtr ślepy, miarka,
pędzelek do czyszczenia, tamper

DANE TECHNICZNE

Rodzaj bojlera: Pojedynczy

Materiał bojlera: Miedź & Mosiądz

Pojemność bojlera: 0,8 l

Zbiornik na wodę: 2,9 l

Grupa zaparzająca: E61



Moc: 1400 W

Wysokość: 370 mm

Głębokość: 430 mm

Szerokość: 240 mm

Waga netto: 20 kg



 La Pavoni

Kolbowe ekspresy do kawy

La Pavoni prezentuje szeroką gamę modeli kolbowych, umożliwiając wybór spośród różnorodnych rozwiązań zaprojektowanych z myślą o zaspokojeniu oczekiwań miłośników kawy espresso.

Wszystkie dostępne z polerowanym lub lakierowanym korpusem ze stali nierdzewnej, mosiężną grupą zaparządzającą, profesjonalnym uchwytem filtra i dedykowanym bojlerem, dla zachowania stabilnej temperatury. Modele kolbowe łączą w sobie najwyższe umiejętności rzemieślnicze La Pavoni, gwarantując doskonałą jakość kawy espresso.



Kolbowe ekspresy do kawy

CASA BAR PID

Ekspres kolbowy z korpusem z polerowanej stali nierdzewnej wyposażony w elektroniczną regulację temperatury, który pozwala użytkownikowi dostosować temperaturę kawy w zakresie od 80° do 100°C.



LPMCSR02



Materiał obudowy: Stal nierdzewna

Akcesoria standardowe: filtry do 1 i 2 filiżanek, miarka, pędzelek do czyszczenia, tamper

DANE TECHNICZNE

Rodzaj bojlera: Pojedynczy

Jednostka zaparzająca: Mosiądz

Regulacja temperatury PID: Tak

Zbiornik na wodę: 3 l

Ciśnienie pompy: 15 bar



Moc: 1320 W

Wysokość: 370 mm

Głębokość: 295 mm

Szerokość: 265 mm

Waga netto: 8 kg



Kolbowe ekspresy do kawy

DOMUS BAR

Kompaktowy ekspres do kawy z korpusem ze stali nierdzewnej, wyposażony w manometr, wbudowany młynek do kawy z możliwością regulacji stopnia zmielenia, duży podgrzewacz do filiżanek i wymowany zbiornik na wodę. Domus Bar to półprofesjonalny wybór do przygotowywania doskonałego espresso i cappuccino w domowym zaciszu.



LPCDMB02



Materiał obudowy: Stal nierdzewna

Akcesoria standardowe: filtry do 1 i 2 filiżanek, filtr na kawę w saszetkach, tamper

DANE TECHNICZNE

Rodzaj bojlera: Pojedynczy

Jednostka zaparzająca: Mosiądz

Pojemnik na kawę: 130 g

Zbiornik na wodę: 2,7 l

Ciśnienie pompy: 15 bar



Moc: 1320 W

Wysokość: 370 mm

Głębokość: 250 mm

Szerokość: 300 mm

Waga netto: 10,5 kg



la Pavoni

Kolbowe ekspresy do kawy

CASA BAR BLACK

Ekspres do kawy espresso i cappuccino ze stalowym korpusem w kolorze czarnym i kompaktową konstrukcją. Manometr oraz przełączniki z diodami LED dla każdej funkcji ekspresu zapewniają doskonale espresso we własnym domu.



LPMCBN01



Materiał obudowy: Stal nierdzewna (Czarny mat)

Aksesoria standardowe: filtry do 1 i 2 filiżanek, miarka, pędzelek do czyszczenia, tamper

DANE TECHNICZNE

Rodzaj bojlera: Pojedynczy

Jednostka zaparzająca: Mosiądz

Materiał obudowy: Stal nierdzewna

Zbiornik na wodę: 2,9 l

Ciśnienie pompy: 15 bar



Moc: 950 W

Wysokość: 320 mm

Głębokość: 270 mm

Szerokość: 220 mm

Waga netto: 8 kg



la Pavoni

Kolbowe ekspresy do kawy

CASA BAR STEEL

Ekspres do kawy espresso i cappuccino ze stalowym korpusem ze stali nierdzewnej i kompaktową konstrukcją.

Manometr oraz przełączniki z diodami LED dla każdej funkcji ekspresu zapewniają doskonałe espresso we własnym domu.



LPMCBS01



Materiał obudowy: Stal nierdzewna

Akcesoria standardowe: filtry do 1 i 2 filiżanek, miarka, pędzelek do czyszczenia, tamper

DANE TECHNICZNE

Rodzaj bojlera: Pojedynczy

Jednostka zaparzająca: Mosiądz

Materiał obudowy: Stal nierdzewna

Zbiornik na wodę: 2,9 l

Ciśnienie pompy: 15 bar



Moc: 950 W

Wysokość: 320 mm

Głębokość: 270 mm

Szerokość: 220 mm

Waga netto: 8 kg



La Pavoni

Młynki do kawy

Droga do doskonałej kawy rozpoczyna się od precyzyjnego zmielenia ziaren. Otrzymanie aromatycznej mieszanki kawy, odpowiednio zmielonej, jest kluczowe jeśli pragniesz delektować się prawdziwie wyjątkowym espresso w zaciszu swojego domu.

Wykorzystanie profesjonalnych młynków do kawy La Pavoni umożliwia prawdziwym pasjonatom kawy rozkoszowanie się własną, ulubioną, świeżo zmieloną mieszanką.

Młynki do kawy La Pavoni zostały starannie zaprojektowane, aby sprostać oczekiwaniom prawdziwych kawowych entuzjastów, którzy pragną doznać najświeższego smaku i jednolitego aromatu.



La Pavoni

Młynek do kawy

CILINDRO

Młynek do kawy La Pavoni wyróżnia się delikatnymi i eleganckimi kształtami. Posiada chromowany, aluminiowy korpus oraz 500 g pojemnik na ziarna wykonany z Tritan. Dodatkowo wyposażony jest w wyświetlacz LCD, umożliwiający wybór różnych programów mielenia.



LPGGRI01



Kolor: Chrom

DANE TECHNICZNE

Pojemnik na kawę: 500 g

Regulacja stopnia zmielenia kawy: Tak

Materiał obudowy: Aluminium

Wyświetlacz: Tak

Typ żaren: płaskie

Średnica żaren: 50 mm



Moc: 310 W

Wysokość: 410 mm

Głębokość: 230 mm

Szerokość: 154 mm

Waga netto: 5,3 kg



Młynek do kawy

KUBE MILL

Aluminiowy korpus, 300 g pojemnik na ziarna, płaskie żarna o średnicy 50 mm, regulacja mikrometryczna z łatwym ustawianiem, zapewniająca idealne mielenie kawy.



LPGKBN02

LPGKBS02



Materiał obudowy: Aluminium

DANE TECHNICZNE

Pojemnik na kawę: 300 g

Regulacja stopnia zmielenia kawy: Tak

Typ żaren: Płaskie

Średnica żaren: 50 mm



Moc: 310 W

Wysokość: 330 mm

Głębokość: 190 mm

Szerokość: 130 mm

Waga netto: 5 kg



Aksesoria



FIGURKA ORŁA

LPAAQUCR01 - CHROM
LPAAQUDO01 - ŻŁOTO



DZBANEK NA MLEKO 350 ML

LPJUGSS01



OZDOBNA TACKA OCIEKOWA

LPAGPELS01



OZDOBNA TACKA OCIEKOWA

LPAGPSTS01



**ZESTAW UCHWYTÓW DO
EKSPRESÓW DŹWIGNIOWYCH**

LPAHANLWO01 - DREWNO
LPAHANLBL01 - CZARNY
LPAHANLRD01 - CZERWONY



**DYSTRYBUTOR
DO KAWY DO EKSPRESÓW
PÓŁPROFESJONALNYCH**

LPADOSBL01 - CZARNY
LPADOSRD01 - CZERWONY



**TAMPER ZE STALI
NIERDZEWNEJ DO EKSPRESÓW
DŹWIGNIOWYCH**

LPAPRELE01



**TAMPER ZE STALI
NIERDZEWNEJ DO EKSPRESÓW
PÓŁPROFESJONALNYCH**

LPAPREPR01

Dźwigniowe ekspresy do kawy



INFORMACJE OGÓLNE	Model	LPLELQ01	LPLPLQ01	LPLPRG01	LPLSTL01
WYKOŃCZENIE	Kolekcja	Europiccola	Professional	Professional	Stradivari Europiccola
	Wykończenie	Lusso	Lusso	Rame Gold	Lusso
	Materiał bojlera	Mosiądz	Mosiądz	Miedź	Mosiądz
	Materiał dźwigni	Bakelit	Bakelit	Drewno	Bakelit
	Materiał korka bojlera	Bakelit & Ryton	Bakelit & Ryton	Drewno & Ryton	Bakelit & Ryton
FUNKCJE	Zaparzanie kawy	Tak, ręczne	Tak, ręczne	Tak, ręczne	Tak, ręczne
	Funkcja gorącej pary	Tak	Tak	Tak	Tak
DANE TECHNICZNE	Pojemność bojlera	0,8 l	1,1 l	1,1 l	0,8 l
	Manometr bojlera	Nie	Tak	Tak	Nie
	Manometr zaparzacza	Nie	Nie	Nie	Nie
PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE DANE LOGISTYCZNE	Moc	950 W	950 W	950 W	950 W
	SxGxW	200x290x320	200x290x350	200x290x350	200x290x350
	Waga netto	5,5 kg	6,5 kg	6,5 kg	5,5 kg



	LPLSPL01	LPLMLN01	LPLEXP01	LPLESA01	LPLESC01	LPLESE01
	Stradivari Professional	Milano	Expo	Esperto	Esperto	Esperto
	Lusso	Abile	Abile	Abile	Competente	Edotto
	Mosiądz	Mosiądz	Mosiądz	Mosiądz	Mosiądz	Miedź
	Bakelit	Drewno	Drewno	Drewno	Drewno	Drewno
	Bakelit & Ryton	Drewno & Ryton	Drewno & Ryton	Drewno & Ryton	Drewno & Ryton	Drewno & Ryton
	Tak, ręczne	Tak, ręczne	Tak, ręczne	Tak, ręczne	Tak, ręczne	Tak, ręczne
	Tak	Tak	Tak	Tak	Tak	Tak
	1,1 l	1,1 l	1,1 l	1,1 l	1,1 l	1,1 l
	Tak	Tak	Tak	Tak	Tak	Tak
	Nie	Nie	Nie	Tak	Tak	Tak
	950 W	950 W	950 W	950 W	950 W	950 W
	200x290x350	200x290x410	200x290x410	200x290x410	200x290x410	200x290x410
	6,5 kg	6,2 kg	6,2 kg	6,2 kg	6,2 kg	6,2 kg

Półprofesjonalne ekspresy do kawy



INFORMACJE OGÓLNE	Model	LPSMCS01	LPSMCB01	LPSCCS01
WYKOŃCZENIE	Kolekcja	Mini Cellini	Mini Cellini	Cellini
	Materiał obudowy	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna
	Wykończenie obudowy	Polerowane	Lakierowane na czarno	Polerowane
DANE TECHNICZNE	System grzewczy	Pojedynczy bojler	Pojedynczy bojler	Bojler & wymiennik ciepła
	Materiał bojlera	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna	Miedź
	Pojemność bojlera	0,8 l	0,8 l	1,8 l
	Pojemność bojlera kawy	Nie dotyczy	Nie dotyczy	Nie dotyczy
	Pojemność bojlera pary	Nie dotyczy	Nie dotyczy	Nie dotyczy
	Grupa zaparzająca	E61	E61	E61
	Rodzaj pompy	Wibracyjna	Wibracyjna	Wibracyjna
	Ciśnienie pompy	15 bar (max)	15 bar (max)	15 bar (max)
	Presostat			Mater
	PID temperatury kawy	Nie	Nie	Nie
	PID temperatury pary	Nie	Nie	Nie
	Manometr ciśnienia pompy	Nie	Nie	Nie
	Manometr ciśnienia bojlera	Tak	Tak	Tak
	Pojemność zbiornika na wodę	2,9 l	2,9 l	2,9 l
System BPPC	Nie	Nie	Nie	
PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE DANE LOGISTYCZNE	Moc	1400 W	1400 W	1400 W
	SxGxW	240x420x370	240x420x370	240x420x370
	Waga netto	20 kg	20 kg	23 kg

	LPSCCB01	LPSCV501	LPSCVB01	LPSBVS03	LPSBSS03	LPSDIG03
	Cellini	Cellini	Cellini	Botticelli	Botticelli	Diamantina
	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna & Złoty
	Lakierowane na czarno	Polerowane	Lakierowane na czarno	Polerowane	Polerowane	Polerowane
	Bojler & wymiennik ciepła	Bojler & wymiennik ciepła	Bojler & wymiennik ciepła	Podwójny bojler	Podwójny bojler	Podwójny bojler
	Miedź	Miedź	Miedź	Miedź	Miedź	Miedź
	1,8 l	0,8 l	0,8 l	Nie dotyczy	Nie dotyczy	Nie dotyczy
	Nie dotyczy	Nie dotyczy	Nie dotyczy	0,6 l	0,6 l	0,6 l
	Nie dotyczy	Nie dotyczy	Nie dotyczy	1,8 l	1,8 l	1,8 l
	E61	E61	E61	E61	E61	E61
	Wibracyjna	Rotacyjna	Rotacyjna	Rotacyjna	Rotacyjna	Rotacyjna
	15 bar (max)	Nie dotyczy	Nie dotyczy	Nie dotyczy	Nie dotyczy	Nie dotyczy
	Mater	Sirai	Sirai			
	Nie	Nie	Nie	Tak	Tak	Tak
	Nie	Nie	Nie	Tak	Tak	Tak
	Nie	Tak	Tak	Tak	Tak	Tak
	Tak	Tak	Tak	Tak	Tak	Tak
	2,9 l	2,9 l	2,9 l	2,9 l	2,9 l	1,9 l
	Nie	Nie	Nie	Nie	Tak	Tak
	1400 W	1520 W	1520 W	2400 W	2400 W	2400 W
	295x430x370	295x430x380	295x430x380	300x450x415	300x450x415	510x500x540
	23 kg	28 kg	28 kg	28 kg	28 kg	35 kg

Kolbowe ekspresy do kawy



INFORMACJE OGÓLNE	Model	LPMCBS01	LPMCBN01
WYKOŃCZENIE	Kolekcja	Casa Bar	Casa Bar
	Materiał obudowy	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna
DANE TECHNICZNE	System grzewczy	Pojedynczy bojler	Pojedynczy bojler
	Pojemność bojlera	0,22-0,25 l	0,22-0,25 l
	Rodzaj pompy	Wibracyjna	Wibracyjna
	Ciśnienie pompy	15 bar	15 bar
	Regulacja temperatury PID	Nie	Nie
	Pojemność zbiornika na wodę	2,9 l	2,9 l
	Typ żaren		
	Średnica żaren		
	Pojemność pojemnika na kawę		
PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE DANE LOGISTYCZNE	Moc	950 W	950 W
	SxGxW	220x298x268	220x298x268
	Waga netto	8 kg	8 kg

LPMCSR02	LPCDMB02
Casa Bar Termo Pid	Domus Bar
Stal nierdzewna	Stal nierdzewna
Pojedynczy bojler	Pojedynczy bojler
0,3 l	0,25 l
Wibracyjna	Wibracyjna
15 bar	15 bar
Tak	
2,9 l	2,7 l
	Stożkowe (stal nierdzewna)
	38 mm
	130 g
1300 W	950 W
295x430x370	300x370x250
14 kg	10,2 kg

Młynki do kawy



INFORMACJE OGÓLNE	Model	LPGGRI01	LPGKBN02
WYKOŃCZENIE	Kolekcja	Cilindro	Kube Mill
	Materiał obudowy:	Aluminium	Aluminium
DANE TECHNICZNE	Materiał pojemnika na kawę	Tritan	Tritan
	Pojemność pojemnika na kawę	500 g	300 g
	Wyświetlacz	Tak	Nie
	Regulacja stopnia zmielenia kawy	Tak	Tak
	Typ żaren	Płaskie	Płaskie
	Średnica żaren	50 mm	50 mm
PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE DANE LOGISTYCZNE	Moc	310 W	310 W
	SxGxW	154x230x410	130x190x330
	Waga netto	5,3 kg	5 kg

Model	LPGKBS02
Kolekcja	Kube Mill
Materiał obudowy:	Aluminium
Materiał pojemnika na kawę	Tritan
Pojemność pojemnika na kawę	300 g
Wyświetlacz	Nie
Regulacja stopnia zmielenia kawy	Tak
Typ żaren	Płaskie
Średnica żaren	50 mm
Moc	310 W
SxGxW	130x190x330
Waga netto	5 kg

smeg.com/pl/la-pavoni