

HAND MADE IN  MILANO ITALY.



# РОЖКОВЫЕ КОФЕМАШИНЫ BARETTO, CASA BAR, GRAN CAFFE, DOLCE ESPRESSO

Архангельск (8182)63-90-72  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Волгоград (844)278-03-48  
Вологда (8172)26-41-59  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89  
Иваново (4932)77-34-06  
Ижевск (3412)26-03-58  
Иркутск (395)279-98-46

Казань (843)206-01-48  
Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Кемерово (3842)65-04-62  
Киров (8332)68-02-04  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Липецк (4742)52-20-81  
Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Нижний Новгород (831)429-08-12

Новокузнецк (3843)20-46-81  
Новосибирск (383)227-86-73  
Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16  
Пермь (342)205-81-47  
Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Симферополь (3652)67-13-56

Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13  
Сургут (3462)77-98-35  
Тверь (4822)63-31-35  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)74-02-29  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47

Казахстан (7273)495-231

Таджикистан (992)427-82-92-69

Единый адрес для всех регионов: [pvz@nt-rt.ru](mailto:pvz@nt-rt.ru) || <https://lapavoni.nt-rt.ru/>

# 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, poigné et lance du vapeur en inox professionnel. Buse vapeur anti-brûlures. Interrupteurs à bouton. Manomètre pour la pression de la pompe.

*Kaffee Maschine für Espresso und Cappuccino mit Edelstahl Gerätekorpus. Jumbo Messing Kessel, 300 ml, mit Magnetventil. Siebträger in verchromtem Messing. Professionelle bodenlosen Siebträger in verchromtem Messing. Professionelle Filter 1 Tasse 7.8 gr. Professionelle Filter 2 Tassen 14.16 gr. Dampfahh, Drehknopf und professionelle Edelstahl Dampfdüse. Dampfdüse gegen Sonnenbrand Drucktastenschaltern. Manometers für Pumpen-Druck.*

# Italian Design

Casabar  
CSR



Casa Bar Termo Pid  
CSRPID



# MANUAL MACHINES

# DOLCE ESPRESSO

---

Macchina per caffè espresso e cappuccino con carrozzeria in acciaio inox lucido. Dotata di un programma di regolazione di temperatura del caffè, denominato PID, permette all'utente di regolare la temperatura del caffè tra gli 80° e i 100° C. Interruttori a levetta con led per ogni funzione della macchina. Gruppo, coppa portafiltro e caldaia in ottone per una migliore stabilità termica. Filtro 1 dose bivalente per cialda ESE e caffè macinato. Coppa portafiltro in ottone cromato.

*Espresso coffee machine and cappuccino built with bright stainless steel body. Equipped with PID, a program used to set the coffee temperature. The user can adjust the temperature of the coffee in a range from 80°C to 100°C. Lever switches and leds for each machine function. Gauge to indicate pump pressure. Boiler and group in brass for a better thermal stability. Professional pump pressure gauge.*

Machine à café espresso et cappuccino avec carrosserie en acier inoxydable. Equipée d'un programme de contrôle de la température appelé PID. L'utilisateur régle la température du café entre 80°C et 100°C. Interrupteurs à levier avec un LED pour chaque fonction de la machine. Manomètre indicateur de la pression de la pompe. Groupe et chaudière en laiton pour une meilleure stabilité thermique.

*Kaffee Maschine für Espresso und Cappuccino mit Edelstahl Gerätekorpus. Mit PID: ein Programm Temperaturregulierung des Kaffees. Einstellen der Temperatur des Kaffees zwischen 80°C und 100°C. Hebelschalter mit LED-Lampen für jede Funktion des Gerätes. Pumpenmanometer mit Anzeige für den optimalen Druckaufbau bei Espressozubereitung. Gruppe, Siebträger und Kessel aus Messing für besseren thermischen Stabilität.*

# Italian Design

..... Dolce Espresso pressurizzato  
..... Termo Pid

**DEMPID**



Dolce Espresso  
Termo Pid

**DESPID**







Programma di regolazione di temperatura del caffè denominato PID. L'utente regola la temperatura del caffè tra gli 80°C- 100°C.

*Equipped with PID, a program used to set the coffee temperature. The user can adjust the temperature of the coffee in a range from 80°C to 100°C.*

Equipée d'un programme de contrôle de la température appelé PID. L'utilisateur règle la température du café entre 80°C et 100°C.

*Mit PID: ein Programm Temperaturregulierung des Kaffees. Einstellen der Temperatur des Kaffees zwischen 80°C und 100°C.*

Baretto Steel  
**BRT**

Baretto Steel con elettrovalvola  
**BRTE**





## 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.

*Kaffee Maschine für Espresso und Cappuccino mit Gehäuse aus lackiertem Stahl oder aus Edelstahl.  
Manometers für Pumpen-Druk.  
Gruppe, Siebträger und Kessel aus Messing für besseren thermischen Stabilität.  
Der Filter für 1 Tasse ist für Kaffeemehl und Pods benutzbar,  
Elektroventil vermeidet das nach tropfen am BRTE Modell  
Espresso und Cappuccino direkt 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 goût.

*Der Filter für 1 Tasse ist für Kaffeemehl und Pods benutzbar. Die Maschine ist mit einem automatischen druckregulierten Spezialesiebträger (durch den jede Art von Kaffeetab auf den Markt benutzt werden kann) ausgerüstet, der unabhängig von Mahlgrad oder Verwendenden Kaffeemischung immer für cremigen Espresso oder Kaffee sorgt. Der Siebträger Espresso Crema ist mit einem Sieb ausgestattet. Nachdem der Siebträger in den Brühkopf eingespannt wurde und die Kaffe Zubereitung beginnt, wird das Auslaufen des Kaffees mittel ein patentiertes System Unterbrochen und leitet eine Pre-Infusion (Vorbrühung) ein.*

Baretto Steel  
pressurizzato  
**B RTP**



Domestic Line

Baretto nera  
**BRTN**



Baretto nera  
pressurizzato  
**BRTPN**



Gran Caffè  
pressurizzato  
**GCPM**



Gran Caffè nera  
pressurizzato  
**GCPN**



Gran Caffè  
**GCM**



Gran Caffè nera  
**GCM**



## MANUAL MACHINES

	CSR	CSRPID
Carrozzeria in acciaio inox lucidato. Stainless steel shiny bod. Carrosserie en acier. Gehäuse aus lackiertem Stahl	✓	✓
Capacità serbatoio acqua estraibile. Removable water tank. Capacité réservoir d'eau amovible. Kapazität Abnehmbarem Wassertank.	2,9 Lt	2,9 Lt
Erogazione contemporanea di 2 tazze. Brewing of 2 cups of coffee at the same time. Débit de 2 tasses en meme temps. Gleichzeitig Versorgung von 2 Tassen.	✓	✓
Erogatore acqua calda. Hot water supply. Débit eau chaude. Heißwasser-Entnahme.	✓	✓
Erogazione vapore. Steam delivery. Débit de vapeur. Dampferzeugung.	✓	✓
Coppa portafiltro in ottone cromato professionale. Professional Filterholder in brass. Porte-filtre en laiton chromé professionnel. Siebträger in verchromtem Messing.	✓	✓
Coppa portafiltro fascino in ottone cromato professionale. Professional fascino filterholder in chromed brass. Porte-filtre fascino en laiton chromé professionnel. Professionelle bodenlosen Siebträger in verchromtem Messing .	✓	✓
Filtro caffè 1 dose professionale 7- 8 gr. Professional one cuo fulter 7- 8 gr. Filtre professionnel une dose 7- 8 gr. Professionelle Filter 1 Tasse 7- gr.	✓	✓
Filtro caffè 2 dosi professionale 14 -16 gr. Professional two cups filter 14-16 gr. Filtre professionnel deux doses 14 -16 gr. Professionelle Filter 2 Tassen 14 -16 gr.	✓	✓
Rubinetto , manopola e lancia vapore inox professionale. Tap, handle and professional inox steam jet. Robinet, poigné et lance du vapeur en inox professionnel. Dampfhahn, Drehknopf und professionelle Edelstahl Dampfdüse.	✓	✓
Lancia vapore anti scottatura. Steam wand anti sunburn. Buse vapeur anti-brûlures. Dampfdüse gegen Sonnenbrand.	✓	✓
Griglia bacinella in acciaio inox. Stainless steel grill tray. Grille bassin en acier inox. Gitter aus Edelstahl.	✓	✓
Piastra scaldatazze. Active cups. Chauffe tasses. Tassenwärmer.	✓	✓
Spie di controllo. Control spies. Indicateurs de control. Anzeigeleuchte.	✓	✓
Pid System professional . Professional Pid System. Système professionnel Pid. Professionelle Pid System.		✓
Interruttori di comando a bascula. Push button switches. Interrupteurs à bouton. Drucktastenschalter.	✓	
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. Manometers für Pumpen-Druck.	✓	✓
Manometro pressione pompa professionale. Professional Pump pressure gauge. Manomètre pour la pression de la pompe professionnel. Professionelle Manometers für Pumpen-Druck.		✓
Pressione pompa. Pump pressure. Pression de la pompe. Pumpen-Druck.	15 bar	15 bar
Caldia jumbo in ottone da 300 ml con elettrovalvola . Brass jumbo boiler 300 ml with electro valve. Chaudiere jumbo de 300 ml avec electro vanne. Jumbo Messing Kessel, 300 ml, mit Magnetventil.	✓	✓
Pressino caffè in alluminio. Aluminium Coffee tamper. Presse à café en aluminium. Kaffeeandrücke in Aluminium.	✓	✓
Potenza assorbita. Absorbed power. Puissance absorbée. Aufgenommene Leistung.	1200W	1200W
Tensione di alimentazione. Power feeding. Alimentation. Spannungsversorgung.	120Volt 60Hz 220-240Volt 50Hz	120Volt 60Hz 220-240Volt 50Hz
Dimensioni (l x a x p) in mm. Dimensions (w x h x d) in mm. Dimensions (l x h x p) in mm. Abmessungen (BxHxT) in mm.	265x370x295	265x370x295
Peso. Weight. Poids. Gewicht.	14 Kg	14 Kg



## MANUAL MACHINES

	BARETTO	GRAN CAFFÈ	DOLCE ESPRESSO	BARETTO BRTE
Carrozzeria in acciaio verniciato Painted steel body Carrosserie en acier peint Gehäuse aus lackiertem Stahl	BRTN BRTPN	GCN GCPN		
Carrozzeria in acciaio inox lucidato Stainless steel shiny bod Carrosserie en acier Gehäuse aus lackiertem Stahl	BRT BRTP	GCM GCPM	DESPID DEMPID	BRTE
Capacità serbatoio acqua estraibile Removable water tank Capacité recevoir d'eau amovible/Kapazität Abnehmbarem Wassertank	3 lt	3 lt	3 lt	3 lt
Erogazione contemporanea di 2 tazze Brewing of 2 cups of coffee at the same time Débit de 2 tasses en meme temps Gleichzeitig Versorgung von 2 Tassen	✓	✓	✓	✓
Erogatore acqua calda / Hot water supply / Débit eau chaude / Heißwasser-Entnahme	✓	✓	✓	✓
Erogazione vapore / Steam delivery / Débit de vapeur / Dampferzeugung	✓	✓	✓	✓
Coppa portafiltro in ottone cromato Filterholder in brass Porte-filtre en laiton chromé Siebträger in verchromtem Messing	BRT BRTN	GCM GCN	DESPID	BRTE
Portafiltro pressurizzato automatico Automatic pressurized filter holder Portefiltre pressurisé automatique Automatische Drucksiebträger	BRTP BRTPN	GCPM GCPN	DEMPID	
Griglia bacinella in acciaio inox / Stainless steel grill tray Grille bassin en acier inox / Gitter aus Edelstahl	✓	✓	✓	✓
Piastra scaldatazze / Active cups / Chauffe tasses / Tassenwärmer	✓	✓	✓	✓
Spie di controllo / Control spies / Indicateurs de control / Anzeigeleuchte	✓	✓	✓	✓
Pid System			✓	
Elettrovalvola anti gocciolamento / Automatic anti-drip valve Electrovalve anti-gouttes / Magnetventil zum Schutz gegen Tropfenbildung				✓
Interruttori di comando a pulsante / Push button switches Interrupteurs à bouton / Drucktastenschaltern	BRTN BRTPN	GCN GCPN		
Interruttori a comando a levetta / Lever control swithces Interrupteur à levier / kipphhebelschalter	BRT BRTP	GCM GCPM	✓	✓
Manometro pressione pompa / Pump pressure gauge Manomètre pour la pression de la pompe / Manometers für Pumpen-Druck	BRT BRTP	GCM GCPM	DEMPID	BRTE
Pressione pompa / Pump pressure / Pression de la pompe / Pumpen-Druck	15 bar	15 bar	15 bar	15 bar
Caldaia in ottone / Brass boiler / Chaudière en laiton / Boiler aus Messing	✓	✓	✓	✓
Misurino caffè / Coffee measure Mesure pour le dosage du café / Kaffeemesslöffel	✓	✓	✓	✓
Pressino caffè / Coffee tamper / Presse à café / Kaffeeandricke	✓	✓	✓	✓
Cappuccino Automatic	BRT BRTP	GCM GCPM	DEMPID	BRTE
Potenza assorbita / Absorbed power Puissance absorbée / Aufgenommene Leistung	950 W	950 W	950 W	950 W
Tensione di alimentazione / Power feeding / Alimentation 7 Spannungsversorgung	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 (l x h x p) in mm / Abmessungen (BxHxT) in mm	210 x 350 x 275 mm	220 x 335 x 235 mm	250 x 335 x 275 mm	210 x 350 x 275 mm
Peso / Weight / Poids 7 Gewicht	8 kg	8 kg	9,3 kg	8 kg

**По вопросам продажи и поддержки обращайтесь:**

Архангельск (8182)63-90-72  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Волгоград (844)278-03-48  
Вологда (8172)26-41-59  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89  
Иваново (4932)77-34-06  
Ижевск (3412)26-03-58  
Иркутск (395)279-98-46

Казань (843)206-01-48  
Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Кемерово (3842)65-04-62  
Киров (8332)68-02-04  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Липецк (4742)52-20-81  
Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Нижегород (831)429-08-12

Новокузнецк (3843)20-46-81  
Новосибирск (383)227-86-73  
Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16  
Пермь (342)205-81-47  
Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Симферополь (3652)67-13-56

Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13  
Сургут (3462)77-98-35  
Тверь (4822)63-31-35  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)74-02-29  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47

Казахстан (7273)495-231

Таджикистан (992)427-82-92-69

**Единый адрес для всех регионов: [pvz@nt-rt.ru](mailto:pvz@nt-rt.ru) || <https://lapavoni.nt-rt.ru/>**