

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
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
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курган (3522)50-90-47
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
Ноябрьск(3496)41-32-12

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
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саранск (8342)22-96-24
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

Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

pvz@nt-rt.ru || <https://lapavoni.nt-rt.ru/>

Технические характеристики на профессиональные кофемашины BAR T 2

Кофемашина La Pavoni BART2LN2119EU

Кофемашина La Pavoni BART2LN2119EU серии BAR T используется на предприятиях общественного питания и торговли, в офисах, а также в домашних условиях для приготовления чая, кофе и кофейных напитков. Модель оснащена 2 хромированными латунными группами.

В комплект поставки входят 3 холдера: 1 с одним носиком и 2 с двумя носиками.



Особенности:

- Непрерывное заваривание
- Ручная дозировка кофе, воды и пара
- Кнопка залива воды вручную
- Краны для горячей воды и пара:
- 2 паровых крана
- 1 кран подачи горячей воды
- Электрический нагрев с ручным сбросом термостата безопасности
- Трехполюсной защитный термостат
- Высокое качество литых кофейных групп полностью исключает любое капание из группы
- Бойлер с теплообменником и передними форсунками для каждой группы
- Медный бойлер термически эффективен, обладает антимикробными свойствами и не подвержен коррозии
- Двойная шкала для контроля давления помпы и бойлера
- Контроль уровня воды с помощью смотрового стекла
- Независимая радиаторная гидравлическая система для каждой группы - обеспечивает равномерную циркуляцию воды по всему бойлеру, в результате чего получается равномерная, стабильная температура воды без карманов с переменной температурой, которые могут повредить качеству эспрессо
- Антивакуумный клапан - удаляет любые кофейные или водяные жидкости от промывки обратно в паровую трубку
- Внутренний электронасос
- 2 кнопки включения с индикаторными подсветками
- Держатель для чашек в верхней части подогревает их, используя тепло, выделяемое бойлером



Опции (заказываются отдельно):

- Автоматическая панель для капучино
- Независимый электрический подогреватель чашек с сигнальной лампой
- Автоматический электронный контроль уровня воды
- Подогрев на газу
- Внешний электронасос

Кофемашина La Pavoni BART2MN1596EU

Кофемашина La Pavoni BART2MN1596EU серии BAR T используется на предприятиях общественного питания и торговли, в офисах, а также в домашних условиях для приготовления чая, кофе и кофейных напитков. Модель оснащена 2 литыми никелированными латунными группами с вертикальной инфузионной камерой. Бойлер выполнен из меди.

В комплект поставки входят 3 холдера: 1 с одним носиком и 2 с двумя носиками.

Особенности:

- Непрерывное заваривание
- Ручная дозировка кофе, воды и пара
- Кнопка залива воды вручную
- Краны для горячей воды и пара:
- 2 паровых крана
- 1 кран подачи горячей воды
- Электрический нагрев с ручным сбросом термостата безопасности
- Трехполюсной защитный термостат
- Высокое качество литых кофейных групп полностью исключает любое капание из группы
- Бойлер с теплообменником и передними форсунками для каждой группы
- Медный бойлер термически эффективен, обладает антимикробными свойствами и не подвержен коррозии
- Двойная шкала для контроля давления помпы и бойлера
- Контроль уровня воды с помощью смотрового стекла
- Независимая радиаторная гидравлическая система для каждой группы - обеспечивает равномерную циркуляцию воды по всему бойлеру, в результате чего получается равномерная, стабильная температура воды без карманов с переменной температурой, которые могут повредить качеству эспрессо
- Антивакуумный клапан - удаляет любые кофейные или водяные жидкости от промывки обратно в паровую трубку
- Внутренний электронасос
- 2 кнопки включения с индикаторными подсветками
- Держатель для чашек в верхней части подогревает их, используя тепло, выделяемое бойлером



Опции (заказываются отдельно):

- Автоматическая панель для капучино
- Независимый электрический подогреватель чашек с сигнальной лампой
- Автоматический электронный контроль уровня воды
- Подогрев на газу
- Внешний электронасос

Кофемашина La Pavoni BART2V2087EU

Кофемашина La Pavoni BART2V2087EU серии BAR T используется на предприятиях общественного питания и торговли, в офисах, а также в домашних условиях для приготовления чая, кофе и кофейных напитков. Модель оснащена 2 литыми никелированными латунными группами с вертикальной инфузионной камерой. Бойлер выполнен из меди.

В комплект поставки входят 3 холдера: 1 с одним носиком и 2 с двумя носиками.

Особенности:

- Электронная программируемая дозирующая кофемашина
- Цифровая панель управления и микропроцессор
- Автоматическая дозировка кофе, воды и пара
- Функция предварительного заваривания - позволяет удалить углекислый газ, который тормозит экстракцию вкусоароматических веществ
- 4 варианта размера чашки, включая непрерывное заваривание и кнопку остановки
- Кнопка залива воды вручную
- Краны для горячей воды и пара:
 - 2 паровых крана
 - 1 кран подачи горячей воды
- Электрический нагрев с ручным сбросом термостата безопасности
- Трехполюсной защитный термостат
- Высокое качество литых кофейных групп полностью исключает любое капание из группы
- Бойлер с теплообменником и передними форсунками для каждой группы
- Медный бойлер термически эффективен, обладает антимикробными свойствами и не подвержен коррозии
- Двойная шкала для контроля давления помпы и бойлера
- Контроль уровня воды с помощью смотрового стекла
- Электронный автоматический датчик уровня воды
- Независимая радиаторная гидравлическая система для каждой группы - обеспечивает равномерную циркуляцию воды по всему бойлеру, в результате чего получается равномерная, стабильная температура воды без карманов с переменной температурой, которые могут повредить качеству эспрессо
- Антивакуумный клапан - удаляет любые кофейные или водяные жидкости от промывки обратно в паровую трубку
- Внутренний электронасос
- Держатель для чашек в верхней части подогревает их, используя тепло, выделяемое бойлером



Опции (заказываются отдельно):

- Автоматическая панель для капучино
- Независимый электрический подогреватель чашек с сигнальной лампой
- Подогрев на газу
- Внешний электронасос

Кофемашина La Pavoni BART2VN2301EU

Кофемашина La Pavoni BART2VN2301EU серии BAR T используется на предприятиях общественного питания и торговли, в офисах, а также в домашних условиях для приготовления чая, кофе и кофейных напитков. Модель оснащена 2 литыми никелированными латунными группами с вертикальной инфузионной камерой. Бойлер выполнен из меди.

Особенности:

- Электронная программируемая дозирующая кофемашина
- Цифровая панель управления и микропроцессор
- Автоматическая дозировка кофе, воды и пара
- Функция предварительного заваривания - позволяет удалить углекислый газ, который тормозит экстракцию вкусоароматических веществ
- 4 варианта размера чашки, включая непрерывное заваривание и кнопку остановки
- Кнопка залива воды вручную
- Краны для горячей воды и пара:
- 2 паровых крана
- 1 кран подачи горячей воды
- Электрический нагрев с ручным сбросом термостата безопасности
- Трехполюсной защитный термостат
- Высокое качество литых кофейных групп полностью исключает любое капание из группы
- Бойлер с теплообменником и передними форсунками для каждой группы
- Медный бойлер термически эффективен, обладает антимикробными свойствами и не подвержен коррозии
- Двойная шкала для контроля давления помпы и бойлера
- Контроль уровня воды с помощью смотрового стекла
- Электронный автоматический датчик уровня воды
- Независимая радиаторная гидравлическая система для каждой группы - обеспечивает равномерную циркуляцию воды по всему бойлеру, в результате чего получается равномерная, стабильная температура воды без карманов с переменной температурой, которые могут повредить качеству эспрессо
- Антивакуумный клапан - удаляет любые кофейные или водяные жидкости от промывки обратно в паровую трубку
- Внутренний электронасос
- Держатель для чашек в верхней части подогревает их, используя тепло, выделяемое бойлером



Опции (заказываются отдельно):

- Автоматическая панель для капучино
- Независимый электрический подогреватель чашек с сигнальной лампой
- Подогрев на газу
- Внешний электронасос

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
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
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курган (3522)50-90-47
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
Ноябрьск(3496)41-32-12

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
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саранск (8342)22-96-24
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

Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

pvz@nt-rt.ru || <https://lapavoni.nt-rt.ru/>