

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 полупрофессиональные кофемашины BOTTICELLI EVOLUZIONE

Botticelli Evoluzione - это машина для приготовления эспрессо и капучино, оснащенная электронным устройством, которое позволяет регулировать и контролировать температуру, обеспечивая термическую стабильность подачи воды для различных сортов кофе и для подачи пара, для идеального кофе. Группа заваривания E61.

Кофемашина имеет номинальную мощность 2380 Вт и оборудована двойным бойлером, включая один бойлер для кофе из меди и один сервисный бойлер, также из меди. PID-регуляторы температуры обеспечивают точный контроль как для кофе, так и для пара.



В комплекте поставляются фильтры для одной и двух чашек, профессиональный холдер и трубка для подачи пара с защитой от ожогов. Кофемашина подключается к сети с помощью вилки Schuko и работает от напряжения 220-240 В.

Стильный и функциональный, этот аппарат является идеальным выбором для любителей кофе, ценящих качество и профессиональный подход к приготовлению напитков. Группа заваривания E61.

Особенности

Группа заваривания E61

Группа заваривания E61, изобретенная в 1961 году компанией Faema, стала революционной в приготовлении кофе, установив новый стандарт качества. Особенностью E61 является использование термосифона в хромированной латунной конструкции, что обеспечивает выдающуюся термическую стабильность: устройство долго нагревается и медленно остывает, что важно для поддержания температуры. Даже спустя 61 год, E61 по-прежнему популярна благодаря простоте ремонта и доступности запчастей. Однако устройство может подвергаться износу из-за множества движущихся частей. E61 поддерживает пассивную предварительную инфузию, позволяющую равномерно распределить воду и обеспечить лучшую экстракцию эспрессо, а также контролировать время предварительной инфузии перед началом экстракции.

Манометр помпы

Манометр помпы в кофемашине позволяет контролировать давление, которое помпа оказывает на воду при прохождении через кофейный порошок, критически важное для оптимальной экстракции вкусовых качеств кофе. Обычно идеальное давление составляет около 9 бар. В отличие от него, манометр заварочной группы отображает давление внутри бойлера, что помогает регулировать температуру воды для заваривания. Этот манометр важен для поддержания постоянной температуры, что необходимо для равномерного и качественного приготовления напитков. Оба инструмента необходимы для точной настройки процесса приготовления кофе.

Манометр для бойлера

Манометр необходим для измерения давления в бойлере. В процессе приготовления кофе бариста всегда должен следить за ними. Нормальным давлением для бойлера является показатель в 1 Бар, если же вы наблюдаете давление превышающее 2 Бар, то это показатель неисправности вашей кофемашины. В этом случае необходимо перестать использовать устройство и обратиться в специализированный сервисный центр.

Двойной бойлер

Двойные бойлеры в кофемашинах позволяют точно контролировать температуру для заваривания кофе и вспенивания молока, что критически важно для качества напитков. Они ускоряют процесс приготовления, позволяя одновременно готовить кофе и молочную пену, и увеличивают продуктивность, обрабатывая больше заказов без задержек. Изготовлены из нержавеющей стали, бойлеры скрыты в корпусе, оптимизируя пространство.

Роторная помпа

Роторная помпа в кофемашинах La Pavoni обеспечивает стабильное давление, необходимое для оптимальной экстракции ароматов и вкусов кофе. Это особенно ценно в коммерческих условиях, где машины используются интенсивно. Помпы этого типа изготовлены из высококачественных материалов и спроектированы так, чтобы выдерживать высокие нагрузки, что делает их идеальным выбором для кафе и ресторанов. Кроме того, роторные помпы работают значительно тише вибрационных, создавая комфортную атмосферу. Они также имеют возможность регулировки давления, позволяя бариста точно настроить процесс приготовления под конкретный вид кофе.

Техническое описание La Pavoni LPSBVS03EU Botticelli Evoluzione

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- EAN-код: 8010072252568
- Семейство продуктов: Эспрессо кофемашина
- Тип: Полупрофессиональная кофемашина
- Мощность: 2380 Вт

ЭСТЕТИКА

- Цвет: Нержавеющая сталь
- Отделка: Глянцевый
- Эстетика: Evoluzione
- Серия: Botticelli
- Цвет корпуса: Полированная нержавеющая сталь
- Материал корпуса: Нержавеющая сталь
- Материал держателя чашек: Сталь
- Материал капучинатора: Нержавеющая сталь - холодное прикосновение
- Материал носика подачи горячей воды: Нержавеющая сталь - холодное прикосновение
- Тип группы: E61
- Материал сварочного блока: Латунный
- Цвет сварочного блока: Хромированный
- Тип ручки: Роторная

ПРОГРАММЫ/ФУНКЦИИ

- Функция приготовления кофе: Да
- Функция подачи пара: Да
- Функция подачи горячей воды для заваривания чая и других напитков: Да
- Уведомление о низком уровне воды: Да

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Прессостат: Да
- Система нагрева: Двойной бойлер
- Материал бойлера для кофе: Медь
- Материал сервисного бойлера: Медь
- Объем сервисного бойлера: 1,8 л
- Объем бойлера для кофе: 0,6 л
- Тип помпы: Роторная
- Давление помпы: 20 bar
- Объем емкости для воды: 2.9 л
- Съёмный контейнер для воды: Да
- Подключение к водопроводу: Да
- Манометр помпы: Да
- Манометр бойлера: Да
- PID-регулятор температуры кофе: Да
- PID-регулятор температуры пара: Да
- Световой индикатор температуры: Да
- Подогреватель чашек: Пассивный
- Насадка для подачи пара: Да, с защитой от ожогов
- Насадка для подачи горячей воды: Да

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

- Напряжение: 220-240 В
- Частота тока: 50/60 Гц
- Длина электрического кабеля: 1,8 м

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/>