

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 GENIALE 2

Кофемашина La Pavoni GENIALE2MB

Кофемашина La Pavoni | Ла Павони GENIALE2MB предназначена для использования как в коммерческих целях (в кафе, барах, магазинах), так и в офисных, а также в домашних условиях. Данная кофемашина применяется для приготовления чая, кофе и кофейных напитков. Модель оснащена двумя литыми никелированными латунными группами с вертикальной инфузионной камерой. Бойлер из меди. Высокое качество кофейных групп исключает любое капание из группы.



Общие характеристики

Производитель	La Pavoni
Тип	Рожковая
Страна производства	Италия

Характеристики для оборудования

Объем бойлера, л	13
Модель	GENIALE
Тип кофе	Молотый
Количество групп	2
Количество бойлеров, шт	1
Рабочее напряжение кофемашины	220/380
Капучинатор	Есть
Материал	Нержавеющая сталь
Кран для кипятка	Есть
Кран для подачи пара	Есть
Материал заварной группы	Латунь с независимым термоконтуром
Материал рожка	Металл (Никель)
Мощность кофемашины (кВт)	4,37
Напряжение (В)	Мультифазная

Кофемашина La Pavoni GENIALE2VNEU

Кофемашина La Pavoni GENIALE2VNEU серии GENIALE 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. Каплесборник с решеткой выполнен из нержавеющей стали AISI 304, бойлер - из меди.

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

Особенности:

- Дисплей, отображающий температуру в бойлере и время приготовления кофе
- 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
- Независимый термосифонный контур каждой группы
- Пружинные краны для горячей воды и пара:
- 2 паровых крана
- 1 кран подачи горячей воды
- Электрический нагрев с ручным сбросом термостата безопасности
- Электрический подогреватель чашек с подсветкой
- Бойлер с теплообменником и передними форсунками для каждой группы
- Манометр для контроля давления в бойлере
- Автоматический контроль уровня воды в бойлере
- Технология Thermorid для контроля температуры каждой группы и бойлера
- Автоматический цикл мойки группы
- 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
- Подсветка "Бариста"
- Яркие стальные кнопки для приготовления кофе
- Гибкий стальной кран для подачи пара

Á
Á
Á Á
Á Á
Á Á
Á Á
Á Á

G
FHÁ
Á ĚÁ
ÁGGÁ ĚÁ
H ĚÁ
I ĚÁ Á
Ī ĚÁ Á
Í FÍ Á Á
Í Í ĚÁ Á
Á



Кофемашина La Pavoni GENIALE2VBEU

Кофемашина La Pavoni GENIALE2VBEU серии GENIALE 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. Каплесборник с решеткой выполнен из нержавеющей стали AISI 304, бойлер - из меди.

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

Особенности:

- Дисплей, отображающий температуру в бойлере и время приготовления кофе
- 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
- Независимый термосифонный контур каждой группы
- Пружинные краны для горячей воды и пара:
- 2 паровых крана
- 1 кран подачи горячей воды
- Электрический нагрев с ручным сбросом термостата безопасности
- Электрический подогреватель чашек с подсветкой
- Бойлер с теплообменником и передними форсунками для каждой группы
- Манометр для контроля давления в бойлере
- Автоматический контроль уровня воды в бойлере
- Технология Thermorid для контроля температуры каждой группы и бойлера
- Автоматический цикл мойки группы
- 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
- Подсветка "Бариста"
- Яркие стальные кнопки для приготовления кофе
- Гибкий стальной кран для подачи пара

Основные характеристики

Разновидность кофемашины	автоматическая
Количество групп (рожковые кофемашины)	2
Объем бойлера	13 л
Тип кофе	молотый
Материал корпуса	нерж. сталь
Напряжение	220 В, 380 В
Мощность	4.7 кВт
Ширина	704 мм
Глубина	515 мм
Высота	550 мм
Цвет	белый
Страна производства	Италия



'@UDUj cbj'; 9B5 @&JB9I

Кофемашина La Pavoni GENIALE2VNEU серии GENIALE 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. Каплесборник с решеткой выполнен из нержавеющей стали AISI 304, бойлер - из меди.

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

Особенности:

- Дисплей, отображающий температуру в бойлере и время приготовления кофе
- 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
- Независимый термосифонный контур каждой группы
- Пружинные краны для горячей воды и пара:
- 2 паровых крана
- 1 кран подачи горячей воды
- Электрический нагрев с ручным сбросом термостата безопасности
- Электрический подогреватель чашек с подсветкой
- Бойлер с теплообменником и передними форсунками для каждой группы
- Манометр для контроля давления в бойлере
- Автоматический контроль уровня воды в бойлере
- Технология Thermorid для контроля температуры каждой группы и бойлера
- Автоматический цикл мойки группы
- 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
- Подсветка "Бариста"
- Яркие стальные кнопки для приготовления кофе
- Гибкий стальной кран для подачи пара

Основные характеристики

Разновидность кофемашины	автоматическая
Количество групп (рожковые кофемашины)	2
Объем бойлера	13 л
Тип кофе	молотый нерж.
Материал корпуса	сталь 220 В,
Напряжение	380 В
Мощность	4.7 кВт
Ширина	704 мм
Глубина	515 мм
Высота	550 мм
Цвет	черный
Страна производства	Италия



Кофемашина La Pavoni GENIALE2MNEU

Кофемашина La Pavoni GENIALE2MNEU серии GENIALE 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. Каплесборник с решеткой выполнен из нержавеющей стали AISI 304, бойлер - из меди.

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

Особенности:

- Ручная дозировка кофе, воды и пара
- Независимый термосифонный контур каждой группы
- Пружинные краны для горячей воды и пара:
- 2 паровых крана
- 1 кран подачи горячей воды
- Электрический нагрев с ручным сбросом термостата безопасности
- Электрический подогреватель чашек с подсветкой
- Бойлер с теплообменником и передними форсунками для каждой группы
- Манометр для контроля давления в бойлере
- Автоматический контроль уровня воды в бойлере
- 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
- Яркие стальные кнопки для приготовления кофе
- Гибкий стальной кран для подачи пара

Основные характеристики

Разновидность кофемашины	полуавтоматическая
Количество групп (рожковые кофемашины)	2
Объем бойлера	13 л
Тип кофе	молотый
Материал корпуса	нерж. сталь
Напряжение	220 В, 380 В
Мощность	4.7 кВт
Ширина	704 мм
Глубина	515 мм
Высота	550 мм
Цвет	черный
Страна производства	Италия



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/>