

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](mailto:pvz@nt-rt.ru) || <https://lapavoni.nt-rt.ru/>

# Технические характеристики на профессиональные кофемашины GENIALE 3

## Кофемашина La Pavoni GENIALE3MBEU

Кофемашина La Pavoni GENIALE3MBEU 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 4 холдера: 1 с одним носиком и 3 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)	3
Объем бойлера	21 л
Тип кофе	молотый
Материал корпуса	нерж. сталь
Напряжение	380 В
Мощность	5.465 кВт
Ширина	914 мм
Глубина	515 мм
Высота	550 мм
Цвет	белый
Страна производства	Италия

## Кофемашина La Pavoni GENIALE3MNEU

Кофемашина La Pavoni GENIALE3MNEU 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 4 холдера: 1 с одним носиком и 3 с двумя носиками.

## Особенности:

- Н о и о о е о и
- е иси те оси онн онт о
- инн е н о е о и :
- о н
- н о и о е о
- е т и е с и н е с н сб осо те ост т бе о сности
- е т и е с и о о е те е с о с е т о
- о е сте ооб енни о и е е ни и о с н и о
- но ет онт о ени бо е е
- то ти е с и онт о он о бо е е
- е иси и то н и и е с систе о
- обес е и ет но е н и и о о се бо е е т те е о
- о етс но е н ст би н те е т о бе но с
- е е енн о те е т о ото е о т о е ит ест с ессо
- нти н н ет бе о е н е и и о н е и ости от
- о и об тно о т б
- ие ст н е но и и ото ени о е
- иб и ст но н о и

## Основные характеристики

Разновидность кофемашины	полуавтоматическая
Количество групп (рожковые кофемашины)	3
Объем бойлера	21 л
Тип кофе	молотый
Материал корпуса	нерж. сталь
Напряжение	380 В
Мощность	5.465 кВт
Ширина	914 мм
Глубина	515 мм
Высота	550 мм
Цвет	черный
Страна производства	Италия



## Кофемашина La Pavoni GENIALE3VBEU

Кофемашина La Pavoni GENIALE3MNEU 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 4 холдера: 1 с одним носиком и 3 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)	3
Объем бойлера	21 л
Тип кофе	молотый
Материал корпуса	нерж. сталь
Напряжение	380 В
Мощность	5.465 кВт
Ширина	914 мм
Глубина	515 мм
Высота	550 мм
Цвет	белый
Страна производства	Италия



## Кофемашина La Pavoni GENIALE3VNEU

Кофемашина La Pavoni GENIALE3VNEU 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 4 холдера: 1 с одним носиком и 3 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 Ç  
D  
Á  
Á  
Á

H  
GFÁ

Ë  
H €Á  
í È í Á  
JFI Á  
í Fí Á  
í í €Á

Á



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/>**