

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 PUB 1

Кофемашина La Pavoni PUB1ESN

Кофемашина La Pavoni PUB1ESN серии PUB используется на предприятиях общественного питания и торговли, в офисах, а также в домашних условиях для приготовления чая, кофе и кофейных напитков. Модель оснащена 1 литой никелированной латунной группой с вертикальной инфузионной камерой. Бойлер выполнен из меди.

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

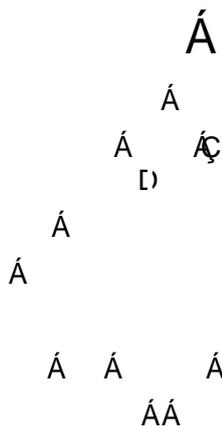


Особенности:

- Непрерывное заваривание
- Управление при помощи рычага и микровыключателя
- Ручная дозировка кофе, воды и пара
- Пружинные краны для горячей воды и пара:
- 1 паровой кран (поворотный на 360°)
- 1 кран подачи горячей воды (поворотный на 360°) с защитой от брызг
- Кнопка залива воды вручную
- Автоматический капучинатор со сменной паровой насадкой
- 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
- Медный бойлер термически эффективен, обладает антимикробными свойствами и не подвержен коррозии
- Манометр для контроля давления в бойлере
- Контроль уровня воды с помощью смотрового стекла
- Радиаторная гидравлическая система - 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
- Вибрационный насос со самовсасывающимся клапаном
- Держатель для чашек в верхней части подогревает их, используя тепло, выделяемое бойлером

Дополнительные характеристики:

- Производительность насоса: 15 л/ч
- Мощность насоса: 0,05 кВт



F
I Á



GGÁ Á

FĚ Á

í GGÁ Á

í GGÁ Á

í F€Á

Ě Ě Á

Á



Кофемашина La Pavoni PUB1MN

Кофемашина La Pavoni PUB1MN серии PUB используется на предприятиях общественного питания и торговли, в офисах, а также в домашних условиях для приготовления чая, кофе и кофейных напитков. Модель оснащена 1 литой никелированной латунной группой с вертикальной инфузионной камерой. Бойлер выполнен из меди.

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

Особенности:

- Непрерывное заваривание
- Ручная дозировка кофе, воды и пара
- Пружинные краны для горячей воды и пара:
- 1 паровой кран (поворотный на 360°)
- 1 кран подачи горячей воды (поворотный на 360°) с защитой от брызг
- Электрический нагрев с ручным сбросом термостата безопасности
- Высокое качество литых кофейных групп полностью исключает любое капание из группы
- Бойлер с теплообменником и передними форсунками
- Медный бойлер термически эффективен, обладает антимикробными свойствами и не подвержен коррозии
- Манометр для контроля давления в бойлере
- Автоматический контроль уровня воды в бойлере
- Радиаторная гидравлическая система - 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
- Кнопка включения с индикаторной подсветкой
- Держатель для чашек в верхней части подогревает их, используя тепло, выделяемое бойлером

Опции (заказываются отдельно):

- Автоматическая панель для капучино со сменной паровой насадкой
- Внешний электронасос

Основные характеристики

Разновидность кофемашины	полуавтоматическая
Количество групп (рожковые кофемашины)	1
Объем бойлера	6.5 л
Тип кофе	молотый
Капучинатор	✓
Помпа для подачи воды	✓
Напряжение	220 В
Мощность	1.5 кВт
Ширина	380 мм
Глубина	522 мм
Высота	510 мм
Вес (без упаковки)	36 кг
Цвет	нерж. сталь, черный



Кофемашина La Pavoni PUB1SN

Кофемашина La Pavoni PUB1MN серии PUB используется на предприятиях общественного питания и торговли, в офисах, а также в домашних условиях для приготовления чая, кофе и кофейных напитков. Модель оснащена 1 литой никелированной латунной группой с вертикальной инфузионной камерой. Бойлер выполнен из меди.

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

Особенности:

- Непрерывное заваривание
- Управление при помощи рычага и микровыключателя
- Ручная дозировка кофе, воды и пара
- Пружинные краны для горячей воды и пара:
- 1 паровой кран (поворотный на 360°)
- 1 кран подачи горячей воды (поворотный на 360°) с защитой от брызг
- Электрический нагрев с ручным сбросом термостата безопасности
- Высокое качество литых кофейных групп полностью исключает любое капание из группы
- Бойлер с теплообменником и передними форсунками
- Медный бойлер термически эффективен, обладает антимикробными свойствами и не подвержен коррозии
- Манометр для контроля давления в бойлере
- Автоматический контроль уровня воды в бойлере
- Радиаторная гидравлическая система - 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 со сменной паровой насадкой
- Внешний электронасос

Основные характеристики

Разновидность кофемашины	полуавтоматическая
Количество групп (рожковые кофемашины)	1
Объем бойлера	4 л
Тип кофе	молотый
Капучинатор	✓
Помпа для подачи воды	✓
Напряжение	220 В
Мощность	1.5 кВт
Ширина	522 мм
Глубина	522 мм
Высота	510 мм
Вес (без упаковки)	36 кг
Цвет	нерж. сталь, черный



Кофемашина La Pavoni PUB1VN

Кофемашина La Pavoni PUB1VN серии PUB используется на предприятиях общественного питания и торговли, в офисах, а также в домашних условиях для приготовления чая, кофе и кофейных напитков. Модель оснащена 1 литой никелированной латунной группой с вертикальной инфузионной камерой. Бойлер выполнен из меди.

В комплект поставки входят 2 холдера: с одним и 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
- Пружинные краны для горячей воды и пара:
- 1 паровой кран (поворотный на 360°)
- 1 кран подачи горячей воды (поворотный на 360°) с защитой от брызг
- Электрический нагрев с ручным сбросом термостата безопасности
- Высокое качество литых кофейных групп полностью исключает любое капание из группы
- Бойлер с теплообменником и передними форсунками
- Медный бойлер термически эффективен, обладает антимикробными свойствами и не подвержен коррозии
- Манометр для контроля давления в бойлере
- Автоматический контроль уровня воды в бойлере
- Радиаторная гидравлическая система - 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 со сменной паровой насадкой
- Внешний электронасос

Основные характеристики

Разновидность кофемашины	автоматическая
Количество групп (рожковые кофемашины)	1
Объем бойлера	6.5 л
Тип кофе	молотый
Капучинатор	✓
Помпа для подачи воды	✓
Подключение к водопроводу	✓
Напряжение	220 В
Мощность	1.5 кВт
Ширина	380 мм
Глубина	522 мм
Высота	510 мм
Цвет	нерж. сталь, 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/>