

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 2

Кофемашина La Pavoni PUB2VN2041EU

Кофемашина La Pavoni PUB2VN2041EU 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 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 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 для каждой группы
- Медный бойлер термически эффективен, обладает антимикробными свойствами и не подвержен коррозии
- 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
- Внутренний электронасос
- Держатель для чашек в верхней части подогревает их, используя тепло, выделяемое бойлером

Дополнительные характеристики:

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

Á
Á
Á Á Ç
D
Á
Á
Á Á Á
ÁÁ

G
î Á
✓
✓
✓
GGÁ Á
HÁ
í €€Á Á
í GGÁ Á
í F€Á
ËÁ ËÁ



Кофемашина La Pavoni PUB2SN

Кофемашина La Pavoni PUB2SN 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 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
- 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 для каждой группы
- Медный бойлер термически эффективен, обладает антимикробными свойствами и не подвержен коррозии
- 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
- 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)	2
Объем бойлера	6 л
Тип кофе	молотый
Капучинатор	✓
Помпа для подачи воды	✓
Подключение к водопроводу	✓
Напряжение	220 В
Мощность	3 кВт
Ширина	522 мм
Глубина	522 мм
Высота	510 мм
Цвет	нерж. сталь, черный
Страна производства	Италия



Кофемашина La Pavoni PUB2MN1598EU

Кофемашина La Pavoni PUB2MN1598EU 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 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
- 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 для каждой группы
- Медный бойлер термически эффективен, обладает антимикробными свойствами и не подвержен коррозии
- 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
- 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 со сменной паровой насадкой
- Внешний электронасос

Á
 Á
 Á Á Ç
 D)
 Á
 Á
 Á Á Á
 G
 î Á
 ✓
 ✓
 GGÁ Á
 HÁ
 í €Á Á
 í GGÁ Á
 í F€Á
 í | ĚÁ
 Ě Ě Á
 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/>