

HAND MADE IN  MILANO ITALY.



КОФЕМАШИНЫ

Commercial Line

Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
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
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
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
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
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
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
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47

Казахстан (7273)495-231

Таджикистан (992)427-82-92-69

Единый адрес для всех регионов: pvz@nt-rt.ru || <https://lapavoni.nt-rt.ru/>





La Pavoni

desiderio
geniale

desiderio

Macchina per caffè espresso a dosatura elettronica, controllo della temperatura dei singoli gruppi e della caldaia con tecnologia Termopid. Display touch screen per la gestione dei comandi di erogazione con quattro livelli di dosatura programmabile. Carrozzeria in acciaio inox AISI 304 e gruppi stampati in ottone cromato.

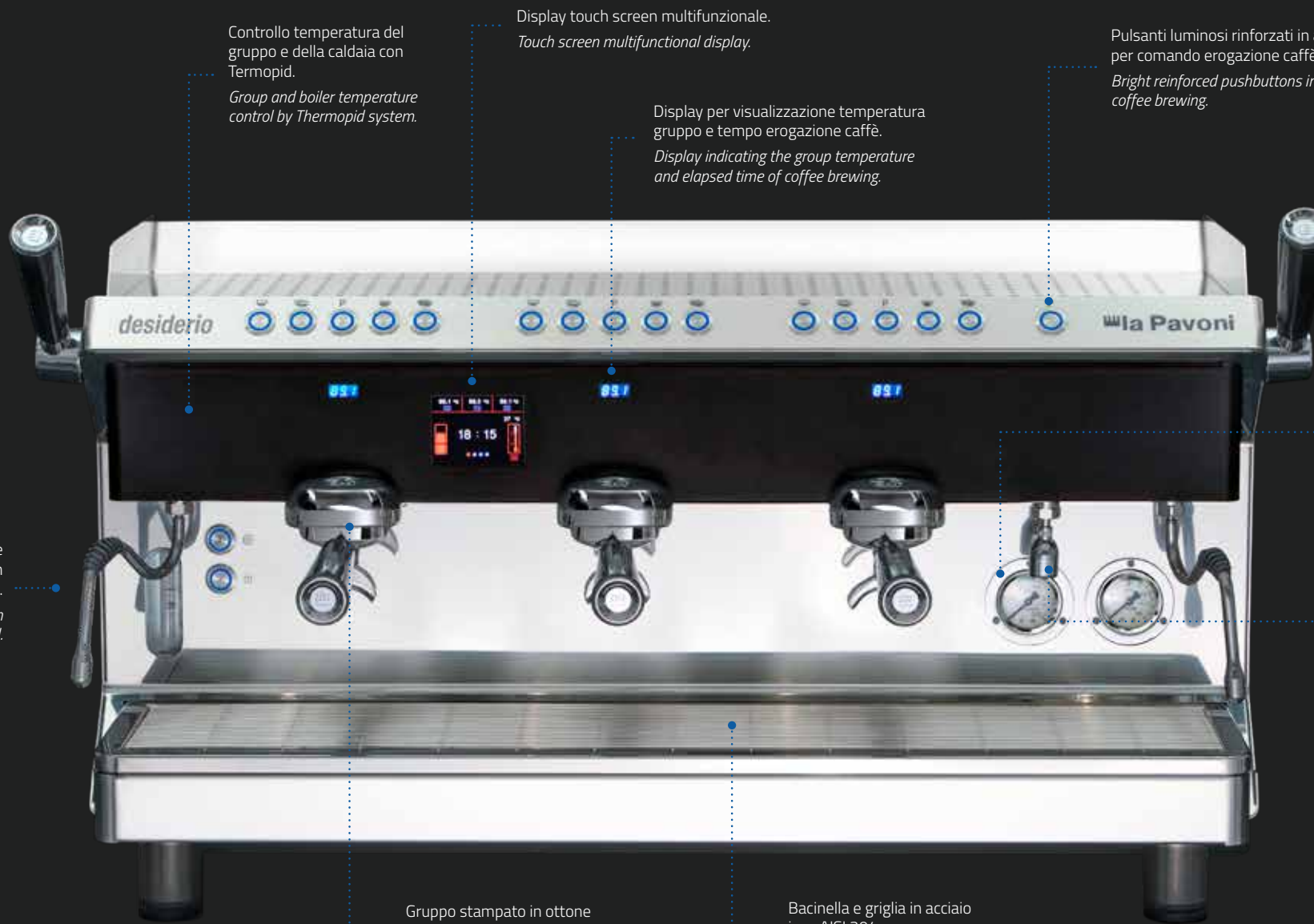
 **la Pavoni**

Espresso coffee machine with electronic dosing, temperature control of each group and boiler by Thermopid technology.

Touch screen display for the programmable coffee settings.

Body in stainless steel AISI 304 and chromed brass groups.





Controllo temperatura del gruppo e della caldaia con Thermopid.
Group and boiler temperature control by Thermopid system.

Display touch screen multifunzionale.
Touch screen multifunctional display.

Pulsanti luminosi rinforzati in acciaio per comando erogazione caffè.
Bright reinforced pushbuttons in steel for coffee brewing.

Display per visualizzazione temperatura gruppo e tempo erogazione caffè.
Display indicating the group temperature and elapsed time of coffee brewing.

Manometri per controllo pressione pompa e caldaia.
Manometers for pump and boiler pressure control.

Lancia snodabile erogazione vapore in acciaio inox.
Flexible steam wand in stainless steel.

Rubinetto erogazione acqua calda.
Hot water tap.

Gruppo stampato in ottone cromato con camera d'infusione verticale.
Press-forged group in chromed brass with vertical infusion chamber.

Bacinella e griglia in acciaio inox AISI 304.
Drip-tray and grid in stainless steel AISI 304.

larghezza | profondità | altezza
width | depth | height

2 GRUPPI/GROUPS	781 mm	537mm	550mm
3 GRUPPI/GROUPS	990 mm	537mm	550mm

geniale V

Macchina per caffè espresso a dosatura elettronica, controllo della temperatura della caldaia con tecnologia Termopid.
Carrozzeria in acciaio inox AISI 304 e gruppi stampati in ottone cromato.
Caldaia in rame dotata di scambiatori di calore trasversali con iniettori anteriori per ogni gruppo.

La Pavoni

Espresso coffee machine with electronic dosing, temperature control of each group and boiler by Thermopid technology.

Body in stainless steel AISI 304 and chromed brass groups.

Copper boiler with transversal heat exchangers and front injectors for each group.



Carrozzeria in acciaio inox
AISI 304.
*Body in stainless steel
AISI 304.*

Pulsanti luminosi rinforzati
in acciaio per comando
erogazione caffè.
*Bright reinforced pushbuttons in
steel for coffee brewing.*

Display per visualizzazione
temperatura caldaia e tempo
erogazione caffè.
*Display indicating the boiler
temperature and elapsed time of
coffee brewing.*

Controllo temperatura della
caldaia con Thermopid.
*Boiler temperature control by
Thermopid system.*

Lancia snodabile
erogazione vapore in
acciaio inox.
*Flexible steam wand in
stainless steel.*

Manometri per
controllo pressione
pompa e caldaia.
*Manometers for pump
and boiler pressure
control.*

Rubinetto
erogazione acqua
calda.
Hot water tap.

Gruppo stampato in ottone
cromato con camera
d'infusione verticale.
*Press-forged group in
chromed brass with vertical
infusion chamber.*

Bacinella e griglia in acciaio
inox AISI 304.
*Drip-tray and grid in stainless
steel AISI 304.*

2 GRUPPI/GROUPS
3 GRUPPI/GROUPS

larghezza width	profondità depth	altezza height
704 mm	515mm	550mm
914 mm	515mm	550mm

geniale M

Macchina per caffè espresso semiautomatica ad erogazione continua, comando erogazione con interruttore luminoso ed elettrovalvola. Gruppo stampato in ottone cromato con camera di infusione caffè verticale e sistema di pressurizzazione.

 **La Pavoni**

Semi-automatic, continuous brewing espresso coffee machine with illuminated push-buttons and solenoid valve.

Press-forged chromed-brass groups with vertical infusion chamber and pressurisation system.



Carrozzeria in acciaio inox
AISI 304.
*Body in stainless steel
AISI 304.*

Pulsanti luminosi rinforzati
in acciaio per comando
erogazione caffè.
*Bright reinforced pushbuttons in
steel for coffee brewing.*

geniale

la Pavoni

Lancia snodabile
erogazione vapore in
acciaio inox.
*Flexible steam wand in
stainless steel.*

Manometri per
controllo pressione
pompa e caldaia.
*Manometers for pump
and boiler pressure
control.*

Rubinetto
erogazione acqua
calda.
Hot water tap.

Gruppo stampato in ottone
cromato con camera
d'infusione verticale.
*Press-forged group in
chromed brass with vertical
infusion chamber.*

Bacinella e griglia in acciaio
inox AISI 304.
*Drip-tray and grid in stainless
steel AISI 304.*

2 GRUPPI/GROUPS
3 GRUPPI/GROUPS

larghezza | profondità | altezza
width | depth | height

704 mm | 515mm | 550mm
914 mm | 515mm | 550mm

PRINCIPALI CARATTERISTICHE TECNICHE <i>MAIN TECHNICAL FEATURES</i>	GENIALE M	GENIALE V	DESIDERIO
Gruppo stampato in ottone cromato con camera di infusione caffè verticale e sistema di pressurizzazione <i>Press-forged groups in chromed brass, with vertical infusion chamber and pressurisation system</i>	✓	✓	✓
Sistema di circolazione idraulica termosifonica indipendente per ogni gruppo <i>Independent thermosyphonic circuit each group</i>	✓	✓	
Caldaia in rame dotata di scambiatore di calore trasversale con iniettori anteriori per ogni gruppo <i>Boiler in copper equipped with transversal heat exchangers and front injectors for each group</i>	✓	✓	✓
Display touch screen multifunzione, 5 lingue selezionabili (italiano, inglese, francese, tedesco, spagnolo) <i>Touch- screen multi-functional display, with 5 selectable languages (Italian, English, French, German, Spanish)</i>			✓
Controllo temperatura caldaia con sistema PID <i>Boiler temperature control with PID system</i>		✓	✓
Controllo temperatura gruppi erogazione con sistema PID <i>Groups temperature control with PID system</i>			✓
Programmazione di quattro dosature per ogni gruppo <i>Four programmable doses for each group</i>		✓	✓
Pulsante carico manuale acqua in caldaia <i>Manual boiler water charge button</i>	✓	✓	✓
Scaldatazze elettrico <i>Electrical cup-warmer</i>	✓	✓	✓
Interruttore luminoso scaldatazze <i>Bright cup-warmer switch</i>	✓	✓	✓
Dispositivo anti-vuoto <i>Anti-vacuum valve</i>	✓	✓	✓
Manometro per il controllo della pressione caldaia <i>Manometer for the boiler pressure control</i>	✓	✓	✓
Manometro per il controllo della pressione pompa <i>Manometer for pump pressure control</i>	✓	✓	✓
Funzione di pre-infusione <i>Pre-infusion function</i>		✓	✓
Autolivello elettronico <i>Electronic automatic water level</i>	✓	✓	✓
Vetrolivello per controllo riempimento acqua <i>Glass water level control</i>	✓	✓	✓
Due lancia vapore snodabili inox <i>Two flexible stainless steel steam wands</i>	✓	✓	✓
Rubinetto erogazione acqua calda <i>Hot water dispenser</i>	✓	✓	✓
Riscaldamento elettrico con termostato di sicurezza <i>Electrical heating with safety thermostat</i>	✓	✓	✓
Elettropompa interna di serie <i>Internal rotary pump included</i>	✓	✓	✓
Accensione e spegnimento automatico con timer <i>Automatic switch-on/off with timer</i>			✓
Funzione "Eco" (riduzione temperatura caldaia e gruppi dopo tempo impostato inattività macchina) <i>"Eco" function (decrease of boiler and groups temperature after a set time of idleness)</i>			✓
Illuminazione zona lavoro barista <i>Barista lights</i>		✓	✓
Ciclo lavaggio gruppi automatico <i>Automatic group cleaning cycle</i>		✓	✓
Voltaggio: V 230 – V. 230/3 – V 400/3N (50/60 Hz) <i>Voltage: V 230 – V. 230/3 – V 400/3N (50/60 Hz)</i>			
Resistenza: 2 gruppi 4370 W – 3 gruppi 5465 W <i>Heating element: 2 groups 4370 W – 3 groups 5465 W</i>			
Capacità caldaia: 2 gruppi lt 13 – 3 gruppi lt 21 <i>Boiler capacity: 2 groups 13 L – 3 groups 21 L</i>			
Colori: Grigio RAL 7021; Bianco RAL 1013 <i>Colours: Gray RAL 7021; White RAL 1013</i>			

DIAMANTE

"LA PAVONI."

Carrozzeria in acciaio INOX AISI 304
Stainless steel body AISI 304





Protagonista di questa macchina è la carrozzeria, in lamiera metallica preverniciata, formata da elementi geometrici e modulari che, composti tra loro, variandone il numero ed il colore danno vita a macchine di diversa lunghezza e ai più vari accostamenti cromatici.

A leading role for this machine was played by the framework in pre-painted sheet metal, formed by geometrical and modular elements which, once combined together, by varying the number and colour, created machines in different lengths and the most varied colour combinations.



EXTRAORDINARY CRAFTSMANSHIP

Dall'estro creativo di due grandi designer italiani rinasce Diamante, macchina da bar che rende l'arte di servire buon caffè un momento indimenticabile.

Perfetta sintesi di stile e genialità, Diamante ritorna nelle versioni a 2 o 3 gruppi, automatica, semiautomatica e a leva, con un cuore tecnologico completamente rinnovato ma con un'estetica fedele al modello nato negli anni '50.

Le finiture più accurate e i materiali selezionati offrono al pubblico più esigente una macchina per il caffè dal design inimitabile e senza tempo.

By the creativity of two great Italian designers reborns Diamante, bar coffee machine that makes the art of serving good coffee an unforgettable moment.

A perfect blend of style and genius, Diamante returns in the versions at 2 or 3 groups, automatic, semi automatic and lever, with a technological heart completely renewed but with a faithful aesthetic to the model born in the fifties.

The most accurate finishing and the selected materials offer to the most demanding public a coffee machine with an unique and timeless design.



2GR L



2GR S



2GR SV



3GR L



3GR S



3GR SV



Caldia in rame dotata di scambiatore di calore trasversale con iniettori anteriori per ogni gruppo

Boiler in copper equipped with transversal heat exchangers and front injectors for each group

Gruppo stampato in ottone cromato con camera di infusione caffè a valvole

Press forged chromed brass groups with valves infusion chamber



Controllo del profilo
di pressione di erogazione.

Brewing pressure
profiling control.





SCHEDA TECNICA TECHNICAL SHEET

S SV L

Gruppo stampato in ottone cromato con camera di infusione caffè a valvole. Press forged chromed brass groups with valves infusion chamber.	●		
Gruppo stampato in ottone cromato con camera di infusione caffè verticale e sistema di pressurizzazione. Groups made with press-forged brass and chrome plated, with vertical infusion chamber and pressurization system.		●	
Gruppo in ottone cromato con movimento meccanico. Chromed brass group with mechanical movement.			●
Sistema di circolazione idraulica termosifonica indipendente per ogni gruppo. Independent radiator hydraulic system for every group.	●	●	
Controllo del profilo di pressione di erogazione. Brewing pressure profiling control.	●	●	●
Caldaia in rame dotata di scambiatore di calore trasversale con iniettori anteriori per ogni gruppo. Boiler in copper equipped with transversal heat exchangers and front injectors for each group.	●	●	
Pulsante carico manuale acqua in caldaia. Manual boiler water charge button.	●	●	●
Scaldacanze elettrico indipendente con indicatore luminoso. Independent electrical cups warmer with warning light.		●	
Dispositivo anti-vuoto. Anti-vacuum valve.	●	●	●
Manometro per il controllo della pressione caldaia. Manometer for the boiler pressure control.	●	●	●
Manometro per il controllo della pressione pompa. Gauge for pump pressure control.	●	●	
Funzione di Pre-infusione. Pre-infusion function.		●	
Autolivello elettronico. Electronic automatic water level.	●	●	●
Controllo a vista del livello acqua. Water level control with sight glass.	●	●	●
Due lance vapore snodabili. Two flexible steam jet.	●	●	●
Un rubinetto erogazione acqua calda con lancia snodabile. One hot water tap with flexible jet.	●	●	●
Maniglie telescopiche per trasporto macchina. Telescopic handles for the machine carriage.	●	●	●
Riscaldamento elettrico con termostato di sicurezza. Electrical heating up with safety thermostat.	●	●	●
Riscaldamento a Gas. Gas heating.	●		●
Elettropompa: interna di serie. Electropump: internal included.	●	●	
Colori: Rosso, Blu. Colours: Red, blue.	●	●	●
Voltaggio: V. 230 - V. 230/3 - V. 400/3N (50/60 Hz.). Voltage: V. 230 - V. 230/3 - V. 400/3N (50/60 Hz.).	●	●	●
Resistenza: 2 gruppi 4370 W. - 3 gruppi 5465 W. Heating element: 2 groups 4370 W. - 3 groups 5465 W.	●	●	●
Capacità caldaia. Boiler capacity.		2 GR lt. 14 3 GR lt. 22,5	
Larghezza: L mm - profondità: P mm - altezza: A mm. Width: L mm - depth: P mm - height: A mm		2 GR 890 x 625 x 650 3 GR 1110 x 625 x 650	

CREMA

2G

3G

4G



2G

2G

3G

4G

CREMA VPID



4G



Modello Crema VPID

Macchina per caffè espresso elettronica, dosatura volumetrica programmabile, comando erogazione digitale a membrana e microprocessore, pulsantiera con 4 selezioni dose caffè e tasto per erogazione continua e stop per ogni gruppo. Gruppo stampato in ottone cromato con camera di infusione caffè verticale e sistema di pressurizzazione. Gruppi riscaldati autonomamente con controllo elettronico della temperatura (PID System).

Electronic programmable dosing espresso machine with digital control pad and micr processor. Four cup size selections including continuous brewing and a stop button. Pressforged chromed brass groups with vertical infusion chamber and pressurisation system. Groups independently heated with electronic temperature control (PID System).

Machine à café électronique avec dosage programmable; commande débit café par clavier à membrane et microprocesseur; quatre dosages programmables du café, touche pour débit continu et arrêt pour chaque groupe. Groupe frappée en laiton chromé avec chambre d'infusion verticale et système de pressurisation. Groupes chauffées de façon autonome avec contrôle électronique de la température (système PID).

Elektronische Espresso-Kaffeemaschine mit programmierbarer volumetrischer Dosis. Digitale Mikroprozessorsteuerung mit Bedienpanel für vier verschiedene Kaffeeportionen. Brühgruppe aus Messing verchromt mit vertikale Vorbrühkammer und Überdrucksystem. Gruppen unabhängig voneinander aus Messing mit elektronischer Temperaturregelung (PID System) erhitzt.

CREMA V PID	2 GR	3 GR	4 GR
Gruppo stampato in ottone cromato con camera di infusione caffè verticale e sistema di pressurizzazione. Groups made with press-forged brass and chrome plated, with vertical infusion chamber and pressurisation system. Groupe frappée en laiton chromé avec chambre d'infusion verticale et système de pressurisation. Gedruckte Gruppe aus verchromtem Messing mit stechend Kaffeinfusionsraum und Drucksystem.	✓	✓	✓
Sistema di circolazione idraulica termosifonica indipendente per ogni gruppo. Independent radiator hydraulic system for every group. Système de circulation de l'eau à thermo-siphon indépendante pour chaque groupe. Wasserkreislaufsystem mit separatem Heißwasserzulauf zu jeder Brühgruppe.			
Caldaia in rame dotata di scambiatore di calore trasversale con iniettori anteriori per ogni gruppo. Boiler in copper equipped with transversal heat exchangers and front injectors for each group. Chaudière en cuivre, dotée d'échangeurs transversaux de chaleur avec injecteurs antérieurs pour chaque groupe. Boiler aus Kupfer mit transversalen Wärmeaustauschsystem mit vornen Injectoren für jeden Gruppen.	✓	✓	✓
Pid System	✓	✓	✓
Pulsante carico manuale acqua in caldaia. Manual boiler water charge button. Bouton pour la charge manuelle de l'eau dans la chaudière. Schalter Wasserstandsregler im Boiler.	✓	✓	✓
Scaldatasse elettrico. Electrical cups warmer. Chauffe tasses électrique. Elektrischer Tassenwärmer.	✓	✓	✓
Dispositivo anti-vuoto. Anti-vacuum valve. Dispositif anti-appel. Antivakuumschutz.	✓	✓	✓
Manometro per il controllo della pressione caldaia. Manometer for the boiler pressure control. Manomètre pour le contrôle de la pression en chaudière. Manometer zur Kontrolle des Kesseldrucks.	✓	✓	✓
Manometro per il controllo della pressione pompa. Gauge for pump pressure control. Manomètre pour le contrôle de la pression de la pompe. Manometer für die Steuerung der Pumpendruck.	✓	✓	✓
Funzione di Pre-infusione. Pre-infusion function. Fonction de pre-infusion. Vor-Infusion Funktion.	✓	✓	✓
Autolivello elettronico. Electronic automatic water level. Niveau automatique électronique. Elektronischer Wasserstandsregler.	✓	✓	✓
Controllo a vista del livello acqua. Water level control with sight glass. Contrôle a vue du niveau de l'eau. Wasserstandsregler mit Wasserstandsanzeige.	✓	✓	✓
Due lancia vapore snodabile. Two flexible steam jet. Deux lance vapeur réglable. Zwei Dampfdufen schwenken.	✓	✓	✓
Un rubinetto erogazione acqua calda con lancia snodabile. One hot water tap with flexible jet. Un robinet débit eau chaude avec lance vapeur réglable. Heißwasserauslauf schwendkbar.	✓	✓	✓
Riscaldamento elettrico con termostato di sicurezza. Electrical heating up with safety thermostat. Chauffage électrique avec thermostat de sécurité. Elektrische Heizung mit Sicherheitsthermostat.	✓	✓	✓
Riscaldamento a Gas. Gas heating. Chauffage à Gaz. Gas-Heizung.			
Elettropompa: interna di serie. Electropump: internal included. Electropompe: interne de série. Elektropumpe: serienmäßig intern.	✓	✓	✓
Colori. Colours. Couleurs. Farben.	Rosso, Blu, Inox. Red, blue, inox. Rouge, Bleu, Inox. Rot, Blau, inox.		
Voltaggio: V. 230 – V. 230/3 – V. 400/3N (50/60 Hz.). Voltage: V. 230 – V. 230/3 – V. 400/3N (50/60 Hz.). Voltage: V. 230 – V. 230/3 – V. 400/3N (50/60 Hz.). Spannungsversorgung: V. 230 – V. 230/3 – V. 400/3N (50/60 Hz.).	✓	✓	✓
Resistenza: 2 gruppi 4370 W. – 3 gruppi 5465 W. Heating element: 2 groups 4370 W. – 3 groups 5465 W. Resistance: 2 groupes 4370 W. – 3 groupes 5465 W. Anschlußleistung: 2 gruppen 4370 W. – 3 gruppen 5465 W.	✓	✓	✓
Capacità caldaia. Boiler capacity. Chaudière capacité. Kessel Fähigkeit.	14 lt.	22,5 lt.	30,0 lt.
Larghezza: L mm - profondità: P mm - altezza: A mm. Width: L mm - depth: P mm - height: A mm. Largeur: L mm - profondeur: P mm - hauteur: A mm. Breite: L mm - Tiefe: P mm - Höhe: A mm.	678 x 532 x 550	888 x 532 x 550	1098 x 532 x 550

VASARI

2G

3G

4G



La Pavoni

2G 3G 4G

VASARI L

2G



Modello Vasari L

Macchina per caffè espresso a leva con gruppi in ottone cromati, con movimento meccanico. Permettono, grazie ad un apposito dispositivo che controlla l'afflusso al gruppo della sola acqua calda, di mantenere la temperatura di erogazione sempre costante per il miglior sfruttamento del caffè.

Lever espresso coffee machine with chromed brass groups with mechanical movement. Thanks to a special device which lets the hot water only into the group, keeps the brewing pressure always at the same level for a better exploitation of the coffee.

Machine à café espresso à levier avec des groupes en laiton chromé, actionnés par un mouvement mécanique. Grâce à un dispositif qui contrôle l'entrée au groupe de l'eau chaude seulement, ces groupes gardent toujours la température de débit au même niveau, pour mieux exploiter le café.

Espressokaffeemaschine mit Handhebel und Brühgruppen aus verchromtem Messing, mit manueller Dosierung durch Betätigen des Handhebels. Dank einer speziellen Vorrichtung, die den Heißwasserzulauf kontrolliert, herrscht stets eine konstante Brühtemperatur.

VASARI L	2 GR	3 GR	4 GR
Gruppo in ottone cromato con movimento meccanico. Chromed brass group with mechanical movement. Groupe en laiton chromé avec mouvement mécanique. Brühgruppen aus verchromten Messing, mit manueller Dosierung durch Betätigen des Handhebels.	✓	✓	✓
Pulsante carico manuale acqua in caldaia. Manual boiler water charge button. Bouton pour la charge manuelle de l'eau dans la chaudière. Schalter Wasserstandsregler im Boiler.	✓	✓	✓
Scaldatazze elettrico. Electrical cups warmer. Chauffe tasses électrique. Elektrischer Tassenwärmer.			
Dispositivo anti-vuoto. Anti-vacuum valve. Dispositif anti-appel. Antivakuumschutz.	✓	✓	✓
Manometro per il controllo della pressione caldaia. Manometer for the boiler pressure control. Manomètre pour le contrôle de la pression en chaudière. Manometer zur Kontrolle des Kesseldrucks.	✓	✓	✓
Manometro per il controllo della pressione pompa. Gauge for pump pressure control. Manomètre pour le contrôle de la pression de la pompe. Manometer für die Steuerung der Pumpendruck.			
Funzione di Pre-infusione. Pre-infusion function. Fonction de pre-infusion. Vor-Infusion Funktion.			
Autolivello elettronico. Electronic automatic water level. Niveau automatique électronique. Elektronischer Wasserstandsregler.	✓	✓	✓
Controllo a vista del livello acqua. Water level control with sight glass. Contrôle a vue du niveau de l'eau. Wasserstandsregler mit Wasserstandsanzeige.	✓	✓	✓
Due lancia vapore snodabile. Two flexible steam jet. Deux lance vapeur réglable. Zwei Dampfdüsen schwenken.	✓	✓	✓
Un rubinetto erogazione acqua calda con lancia snodabile. One hot water tap with flexible jet. Un robinet débit eau chaude avec lance vapeur réglable. Heißwasserauslauf schwendkbar.	✓	✓	✓
Riscaldamento elettrico con termostato di sicurezza. Electrical heating up with safety thermostat. Chauffage électrique avec thermostat de sécurité. Elektrische Heizung mit Sicherheitsthermostat.	✓	✓	✓
Riscaldamento a Gas. Gas heating. Chauffage à Gaz. Gas-Heizung.	○	○	○
Elettropompa: interna di serie. Electropump: internal included. Electropompe: interne de série. Elektropumpe: serienmäßig intern.			
Colori. Colours. Couleurs. Farben.	Nero, Inox. Black, inox. Noir, Inox. Schwarz, inox.		
Voltaggio: V. 230 – V. 230/3 – V. 400/3N (50/60 Hz.). Voltage: V. 230 – V. 230/3 – V. 400/3N (50/60 Hz.). Voltage: V. 230 – V. 230/3 – V. 400/3N (50/60 Hz.). Spannungsversorgung: V. 230 – V. 230/3 – V. 400/3N (50/60 Hz.).	✓	✓	✓
Resistenza: 2 gruppi 4370 W. – 3 gruppi 5465 W. Heating element: 2 groups 4370 W. – 3 groups 5465 W. Resistance: 2 groupes 4370 W. – 3 groupes 5465 W. Anschlussleistung: 2 gruppen 4370 W. – 3 gruppen 5465 W.	✓	✓	✓
Capacità caldaia. Boiler capacity. Chaudière capacité. Kessel Fähigkeit.	14 lt.	22,5 lt.	30,0 lt.
Larghezza: L mm - profondità: P mm - altezza: A mm. Width: L mm - depth: P mm - height: A mm. Largeur: L mm - profondeur: P mm - hauteur: A mm. Breite: L mm - Tiefe: P mm - Höhe: A mm.	678 x 522 x 550	888 x 522 x 550	1098 x 522 x 550

BAR

2G

3G

4G

HOTEL

2G



2G



2G

3G

4G

BAR V

Modello BAR V

Macchina per caffè espresso elettronica, dosatura volumetrica programmabile, comando erogazione digitale a membrana e microprocessore, pulsantiera con 4 selezioni dose caffè e tasto per erogazione continua e stop per ogni gruppo. Comando lancia acqua calda a pulsante con dosatura volumetrica; comando scaldatasse elettrico. Gruppo stampato in ottone nichelato con camera di infusione caffè verticale e sistema di pressurizzazione.

Electronic programmable dosing espresso machine with digital control pad and microprocessor. Four cup size selections including continuous brewing and a stop button. Hot water jet controlled by a push-button with automatic release; electrical cups-warmer. Press-forged nicked brass groups with vertical infusion chamber and pressurisation system.

4G



Machine à café électronique avec dosage programmable; commande débit café par clavier à membrane et microprocesseur; quatre dosages programmables du café, touche pour débit continu et arrêt pour chaque groupe. Contrôle du robinet de l'eau chaude par bouton-poussoir à dosage volumétrique; chauffe-tasses électrique. Groupe frappée en laiton nickelé avec chambre d'infusion verticale et système de pressurisation.

Elektronische espressokaffeemaschine mit programmierbarer volumetrischer Dosierung. Digitale Microprozessorsteuerung mit Bedienpanel für vier verschiedene Kaffeeportionen. Dauerauslauf und Stoptaste pro Brühgruppe. Heißwasserdrücktaster mit volumetrischer Dosierung, elektrische Tassenwarmerdrücktaster. Brühgruppe aus vernickeltem Messing mit vertikale Vorbrühkammer und Überdrucksystem.

BAR V / D	BAR V	BAR D
Gruppo stampato in ottone nichelato con camera di infusione caffè verticale e sistema di pressurizzazione. Groups made with press-forged brass and chrome plated, with vertical infusion chamber and pressurisation system. Groupe frappée en laiton nickelé avec chambre d'infusion verticale et système de pressurisation. Gedruckte Gruppe aus vernickelte Messing mit stechend Kaffeefusionsraum und Drucksystem.	✓	✓
Caldia in rame dotata di scambiatore di calore trasversale con iniettori anteriori per ogni gruppo. Boiler in copper equipped with transversal heat exchangers and front injectors for each group. Chaudière en cuivre, dotée d'échangeurs transversaux de chaleur avec injecteurs antérieurs pour chaque groupe. Boiler aus Kupfer mit transversalen Wärmeaustauschsystem mit vornen Injectoren für jeden Gruppen.	✓	✓
Sistema di circolazione idraulica termosifonica indipendente per ogni gruppo. Independent radiator hydraulic system for every group. Système de circulation de l'eau à thermo-siphon indépendante pour chaque groupe. Wasserkreislaufsystem mit separatem Heißwasserzulauf zu jeder Brühgruppe.	✓	✓
Pulsante carico manuale acqua in caldaia. Manual boiler water charge button. Bouton pour la charge manuelle de l'eau dans la chaudière. Schalter Wasserstandsregler im Boiler.	✓	✓
Scald tazze elettrico indipendente con indicatore luminoso. Independent electrical cups warmer with warning light. Chauffe tasses électrique indépendant avec indicateur lumineux. Elektrischer Tassenwärmer mit Lichtanzeige.	○	✓
Dispositivo anti-vuoto. Anti-vacuum valve. Dispositif anti-appel. Antivakuumschutz.	✓	✓
Manometro doppia scala per il controllo della pressione pompa e caldaia. Double scale gauge for pump and boiler pressure control. Manomètre à double échelle pour le contrôle de la pression de la pompe et de la chaudière. Manometer mit doppelter Skala zur Kontrolle des Pumpen- und Boilerdrucks.	✓	✓
Funzione di Pre-infusione. Pre-infusion function. Fonction de pre-infusion. Vor-Infusion Funktion.	✓	✓
Erogazione acqua calda miscelata. Mixed hot water endowment. Débit d'eau chaude. Gemischte Heißes Wasser – Entnahme.	✓	✓
Autolivello elettronico. Electronic automatic water level. Niveau automatique électronique. Elektronischer Wasserstandsregler.	✓	✓
Controllo a vista del livello acqua. Water level control with sight glass. Contrôle a vue du niveau de l'eau. Wasserstandsregler mit Wasserstandsanzeige.	✓	✓
Una lancia vapore snodabile. One flexible steam jet. Une lance vapeur réglable. Dampfahn schwenkbar.	✓	✓
Seconda lancia vapore snodabile. Second flexible steam jet. Deuxième lance vapeur articulable. Zweiter Dampfahn schwenkbar.	○	✓
Un rubinetto erogazione acqua calda con lancia snodabile. One hot water tap with flexible jet. Un robinet débit eau chaude avec lance vapeur réglable. Heißwasserauslauf schwendkbar.	✓	✓
Cappuccino Automatic BAR. Cappuccino Automatic BAR. Cappuccino Automatic BAR. Cappuccino Automatic BAR.	○	○
Maniglie telescopiche per trasporto macchina. Telescopic handles for the machine carriage. Poignées télescopiques pour le transport de la machine. Ausziehbare Transportgriffe.	✓	✓
Riscaldamento elettrico con termostato di sicurezza. Electrical heating up with safety thermostat. Chauffage électrique avec thermostat de sécurité. Elektrische Heizung mit Sicherheitsthermostat.	✓	✓
Riscaldamento a Gas. Gas heating. Chauffage à Gaz. Gas-Heizung.	○	○
Display visualizzazioni funzioni contatori di erogazione. Functions display and distribution counters. Display des fonctions et compteurs de débit. Funktionsdisplay und Zähler Kaffe Zubereitungen.		✓
Elettropompa: interna di serie. Electropump: internal included. Electropompe: interne de série. Elektropumpe: serienmäßig intern.	✓	✓
Colori: Rosso Rubino, Grigio Metallizzato, Nero Dorato. Colours: Ruby Red, Metal Grey, Golden Black. Couleurs: Rouge Rubis, Gris Métallisé, Noir Doré. Farben: Rubin Rot, Grau Metallisiert, Schwarz Vergoldet.	✓	✓
Voltaggio: V. 230 – V. 230/3 – V. 400/3N (50/60 Hz.). Voltage: V. 230 – V. 230/3 – V. 400/3N (50/60 Hz.). Voltage: V. 230 – V. 230/3 – V. 400/3N (50/60 Hz.). Spannungversorgung: V. 230 – V. 230/3 – V. 400/3N (50/60 Hz.).	✓	✓
Resistenza - W. Heating element - Resistance - W. Anschlußleistung: 2 g 4370 W. – 3 g 5465 W. – 4 g 6555	✓	✓
Larghezza: L mm - profondità: P mm - altezza: A mm. Width: L mm - depth: P mm - height: A mm. Largeur: L mm - profondeur: P mm - hauteur: A mm. Breite: L mm - Tiefe: P mm - Höhe: A mm.	2G 780 x 555 x 530 3G 990 x 555 x 530 4G 1200 x 555 x 530	2G 780 x 555 x 530 3G 990 x 555 x 530 4G 1200 x 555 x 530

BART

2G

3G



2G

3G

BART L

Modello BART L

Macchina per caffè espresso a leva con gruppi in ottone cromati, con movimento meccanico. Permettono, grazie ad un apposito dispositivo che controlla l'afflusso al gruppo della sola acqua calda, di mantenere la temperatura di erogazione sempre costante per il miglior sfruttamento del caffè.

Lever espresso coffee machine with chromed brass groups, with mechanical movement. Thanks to a special device which lets the hot water only into the group, keeps the brewing pressure always at the same level for a better exploitation of the coffee.

Machine à café espresso à levier avec des groupes en laiton chromé, actionnés par un mouvement mécanique. Grâce à un dispositif qui contrôle l'entrée au groupe de l'eau chaude seulement, ces groupes gardent toujours la température de débit au même niveau, pour mieux exploiter le café.

Espressokaffeemaschine mit Handhebel und Brühgruppen aus verchromtem Messing, mit manueller Dosierung durch Betätigen des Handhebels. Dank einer speziellen Vorrichtung, die den Heißwasserzulauf kontrolliert, herrscht stets eine konstante Brühtemperatur.



BART M

2G

3G

Modello BarT M

Macchina per caffè espresso semiautomatica ad erogazione continua, comando erogazione con interruttore luminoso ed elettrovalvola. Gruppo stampato in ottone nichelato con camera di infusione caffè verticale e sistema di pressurizzazione.

Semi-automatic, continuous brewing espresso coffee machine with push button, power indicator light and electro valve. Press-forged nicked brass groups with vertical infusion chamber and pressurisation system.

Machine à café espresso semi-automatique à débit continu, bouton avec voyant lumineux et électrovalve. Groupe frappée en laiton nickelé avec chambre d'infusion verticale et système de pressurisation.

Halbautomatische Espressokaffeemaschine mit Dauerauslauf und manueller Dosierung durch Betätigen des Leuchtschalters und Magnetventils. Brühgruppe aus vernickeltem Messing mit vertikale Vorbrühkammer und Überdrucksystem



2G

3G

BART V

2G



Modello BART V

Macchina per caffè espresso elettronica, dosatura volumetrica programmabile, comando erogazione digitale a membrana e microprocessore, pulsantiera con 4 selezioni dose caffè e tasto per erogazione continua e stop per ogni gruppo. Gruppo stampato in ottone nichelato con camera di infusione caffè verticale e sistema di pressurizzazione.

Electronic programmable dosing espresso machine with digital control pad and microprocessor. Four cup size selections including continuous brewing and a stop button. Press-forged nicked brass groups with vertical infusion chamber and pressurisation system.

Machine à café électronique avec dosage programmable; commande débit café par clavier à membrane et microprocesseur; quatre dosages programmables du café, touche pour débit continu et arrêt pour chaque groupe. Groupe frappée en laiton nickelé avec chambre d'infusion verticale et système de pressurisation.

Elektronische Espresso-Kaffeemaschine mit programmierbarer volumetrischer Dosierung. Digitale Mikroprozessorsteuerung mit Bedienpanel für vier verschiedene Kaffeeportionen. Brühgruppe aus vernickeltem Messing mit vertikale Vorbrühkammer und Überdrucksystem.

BART L / M / V	BART L	BART M	BART V
Gruppo stampato in ottone nichelato con camera di infusione caffè verticale e sistema di pressurizzazione. Groups made with press-forged brass and chrome plated, with vertical infusion chamber and pressurisation system. Groupe frappée en laiton nickelé avec chambre d'infusion verticale et système de pressurisation. Gedruckte Gruppe aus vernickelte Messing mit stechend Kaffeefusionsraum und Drucksystem.		✓	✓
Gruppo in ottone cromato con movimento meccanico. Chromed brass group with mechanical movement. Groupe en laiton chromé avec mouvement mécanique. Brühgruppen aus verchromten Messing, mit manueller Dosierung durch Betätigen des Handhebels.	✓		
Caldaia in rame dotata di scambiatore di calore trasversale con iniettori anteriori per ogni gruppo. Boiler in copper equipped with transversal heat exchangers and front injectors for each group. Chaudière en cuivre, dotée d'échangeurs transversaux de chaleur avec injecteurs antérieurs pour chaque groupe. Boiler aus Kupfer mit transversalen Wärmeaustauschsystem mit vornen Injectoren für jeden Gruppen.		✓	✓
Sistema di circolazione idraulica termosifonica indipendente per ogni gruppo. Independent radiator hydraulic system for every group. Système de circulation de l'eau à thermo-siphon indépendante pour chaque groupe. Wasserkreislaufsystem mit separatem Heißwasserzulauf zu jeder Brühgruppe.		✓	✓
Pulsante carico manuale acqua in caldaia. Manual boiler water charge button. Bouton pour la charge manuelle de l'eau dans la chaudière. Schalter Wasserstandsregler im Boiler.	✓	○	○
Scald tazze elettrico indipendente con indicatore luminoso. Independent electrical cups warmer with warning light. Chauffe tasses électrique indépendant avec indicateur lumineux. Elektrischer Tassenwärmer mit Lichtanzeige.	○	○	○
Dispositivo anti-vuoto. Anti-vacuum valve. Dispositif anti-appel. Antivakuumschutz.	✓	✓	✓
Manometro per il controllo della pressione caldaia. Manometer for the boiler pressure control. Manomètre pour le contrôle de la pression en chaudière. Manometer zur Kontrolle des Kesseldrucks.	✓		
Manometro doppia scala per il controllo della pressione pompa e caldaia. Double scale gauge for pump and boiler pressure control. Manomètre à double échelle pour le contrôle de la pression de la pompe et de la chaudière. Manometer mit doppelter Skala zur Kontrolle des Pumpen- und Boilerdrucks.		✓	✓
Funzione di Pre-infusione. Pre-infusion function. Fonction de pre-infusion. Vor-Infusion Funktion.			✓
Autolivello elettronico. Electronic automatic water level. Niveau automatique électronique. Elektronischer Wasserstandsregler.	○	○	✓
Controllo a vista del livello acqua. Water level control with sight glass. Contrôle a vue du niveau de l'eau. Wasserstandsregler mit Wasserstandsanzeige.	✓	✓	✓
Una lancia vapore snodabile. One flexible steam jet. Une lance vapeur réglable. Dampfahn schwenkbar.	✓	✓	✓
Seconda lancia vapore snodabile. Second flexible steam jet. Deuxième lance vapeur articulable. Zweiter Dampfahn schwenkbar.	○	○	○
Un rubinetto erogazione acqua calda con lancia snodabile. One hot water tap with flexible jet. Un robinet débit eau chaude avec lance vapeur réglable. Heißwasserauslauf schwendkbar.	✓	✓	✓
Cappuccino Automatic BAR. Cappuccino Automatic BAR. Cappuccino Automatic BAR. Cappuccino Automatic BAR.	○	○	○
Riscaldamento elettrico con termostato tripolare di sicurezza a riarmo manuale. Electrical heating up with three poles manual reset safety thermostat. Chauffage électrique avec thermostat de sécurité à trois pôles à rétablissement manuel. Elektrische Heizung mit dreipolig manuell rückstellbarem Sicherheitsthermostat.	✓	✓	✓
Riscaldamento a Gas. Gas heating. Chauffage à Gaz. Gas-Heizung.	○	○	○
Elettropompa: interna di serie; esterna a richiesta. Electropump: internal included; external on request. Electropompe: interne de série; externe sur demande. Elektropumpe: serienmäßig intern; extern auf Anfrage.		✓	✓
Colori: Rosso Rubino, Grigio Metallizzato, Nero Dorato. Colours: Ruby Red, Metal Grey, Golden Black. Couleurs: Rouge Rubis, Gris Métallisé, Noir Doré. Farben: Rubin Rot, Grau Metallisiert, Schwarz Vergoldet.	✓	✓	✓
Voltaggio: V. 230 – V. 230/3 – V. 400/3N (50/60 Hz.). Voltage: V. 230 – V. 230/3 – V. 400/3N (50/60 Hz.). Voltage: V. 230 – V. 230/3 – V. 400/3N (50/60 Hz.). Spannungsversorgung: V. 230 – V. 230/3 – V. 400/3N (50/60 Hz.).	✓	✓	✓
Resistenza: 2 gruppi 4370 W. – 3 gruppi 5465 W. Heating element: 2 groups 4370 W. – 3 groups 5465 W. Resistance: 2 groupes 4370 W. – 3 groupes 5465 W. Anschlußleistung: 2 gruppen 4370 W. – 3 gruppen 5465 W.	✓	✓	✓
Larghezza: L mm - profondità: P mm - altezza: A mm. Width: L mm - depth: P mm - height: A mm. Largeur: L mm - profondeur: P mm - hauteur: A mm. Breite: L mm - Tiefe: P mm - Höhe: A mm.	2G 700 x 522 x 510 3G 900 x 522 x 510	2G 700 x 522 x 510 3G 900 x 522 x 510	2G 700 x 522 x 510 3G 900 x 522 x 510

CAFÉ

2G

PUB

1G

2G



2G

CAFÈ V

2G



Modello Café V

Macchina per caffè espresso elettronica, dosatura volumetrica programmabile, comando erogazione digitale a membrana e microprocessore, pulsantiera con 4 selezioni dose caffè e tasto per erogazione continua e stop per ogni gruppo. Gruppo stampato in ottone nichelato con camera di infusione caffè verticale e sistema di pressurizzazione.

Electronic programmable dosing espresso machine with digital control pad and microprocessor. Four cup size selections including continuous brewing and a stop button. Press-forged nicked brass groups with vertical infusion chamber and pressurisation system.

Machine à café électronique avec dosage programmable; commande débit café par clavier à membrane et microprocesseur; quatre dosages programmables du café, touche pour débit continu et arrêt pour chaque groupe. Groupe frappée en laiton nickelé avec chambre d'infusion verticale et système de pressurisation.

Elektronische Espresso-Kaffeemaschine mit programmierbarer volumetrischer Dosierung. Digitale Mikroprozessorsteuerung mit Bedienpanel für vier verschiedene Kaffeeportionen und Dauerauslauf mit Stoptaste pro Brühgruppe. Brühgruppe aus vernickeltem Messing mit vertikale Vorbrühkammer und Überdrucksystem.

CAFÉ M

2G

Modello Café M

Macchina per caffè espresso semiautomatica ad erogazione continua, comando erogazione con interruttore luminoso ed elettrovalvola. Gruppo stampato in ottone nichelato con camera di infusione caffè verticale e sistema di pressurizzazione.

Semi-automatic, continuous brewing espresso coffee machine with push button, power indicator light and electro valve. Press-forged nickeled brass groups with vertical infusion chamber and pressurisation system.

Machine à café espresso semi-automatique à débit continu, bouton avec voyant lumineux et électrovalve. Groupe frappée en laiton nickelé avec chambre d'infusion verticale et système de pressurisation.

Halbautomatische Espresso-Kaffeemaschine mit Dauerauslauf und manueller Dosierung durch Betätigen des Leuchtschalters und Magnetventils. Brühgruppe aus vernickeltem Messing mit vertikale Vorbrühkammer und Überdrucksystem.



2G

CAFÉ V / M	CAFÈ V	CAFÈ M
Gruppo stampato in ottone nichelato con camera di infusione caffè verticale e sistema di pressurizzazione. Groups made with press-forged brass and chrome plated, with vertical infusion chamber and pressurisation system. Groupe frappée en laiton nickelé avec chambre d'infusion verticale et système de pressurisation. Gedruckte Gruppe aus vernickelte Messing mit stechend-Kaffeefusionsraum und Drucksystem.	✓	✓
Caldaia in rame dotata di scambiatore di calore trasversale con iniettori anteriori per ogni gruppo. Boiler in copper equipped with transversal heat exchangers and front injectors for each group. Chaudière en cuivre, dotée d'échangeurs transversaux de chaleur avec injecteurs antérieurs pour chaque groupe. Boiler aus Kupfer mit transversalen Wärmeaustauschsystem mit vornen Injectoren für jeden Gruppen.	✓	✓
Sistema di circolazione idraulica termosifonica indipendente per ogni gruppo. Independent radiator hydraulic system for every group. Système de circulation de l'eau à thermo-siphon indépendante pour chaque groupe. Wasserkreislaufsystem mit separatem Heißwasserzulauf zu jeder Brühgruppe.	✓	✓
Scaldatasse elettrico indipendente con indicatore luminoso. Independent electrical cups warmer with warning light. Chauffe tasses électrique indépendant avec indicateur lumineux. Elektrischer Tassenwärmer mit Lichtanzeige.	○	○
Dispositivo anti-vuoto. Anti-vacuum valve. Dispositif anti-vide. Antivakuumschutz.	✓	✓
Manometro per il controllo della pressione caldaia. Manometer for boiler pressure control. Manomètre pour le contrôle de la pression de la chaudière. Manometer zur Kontrolle des Kessel-drucks.	✓	✓
Regolatore automatico elettronico del livello acqua in caldaia. Automatic electronic water level control in the boiler. Régulateur automatique électronique du niveau d'eau dans la chaudière. Automatische Regulierung des Wasserstands im Kessel.	✓	✓
Rubinetti a molla per erogazione acqua calda e vapore; 1 lancia vapore snodabile a 360°, 1 lancia acqua calda snodabile a 360° con dispositivo antispruzzo. Spring taps for hot water and steam; one 360° swivelling steam nozzle, one 360° swivelling hot water nozzle with anti-splash device. Robinets à ressort pour eau chaude et vapeur: 1 tuyau vapeur orientable à 360°, 1 tuyau eau chaude orientable à 360° avec dispositif anti-jet. Federrückstellhähne zur Heißwasser- und Dampfausgabe; 1 um 360° drehbare Dampfdüse, 1 um 360° drehbare Heißwasserdüse mit Spritzwasserschutz.	✓	✓
Secondo rubinetto vapore. Second steam tap. Deuxième robinet vapeur. Zweiter Dampfahn.	○	○
Cappuccino Automatic BAR con lancia vapore intercambiabile. Cappuccino Automatic BAR with interchangeable steam nozzle. Cappuccino Automatic BAR avec tuyau vapeur interchangeable. Cappuccino Automatic BAR mit austauschbarer Dampfdüse.	○	○
Riscaldamento elettrico con termostato di sicurezza a riarmo manuale. Electrical heating up with manual reset safety thermostat. Chauffage électrique avec thermostat de sécurité à rétablissement manuel. Elektrische Heizung mit manuell rückstellbarem Sicherheitsthermostat.	✓	✓
Elettropompa: interna di serie; esterna a richiesta. Electropump: internal included; external on request. Electropompe: interne de série; externe sur demande. Elektropumpe: serienmäßig intern; extern auf Anfrage.	✓	✓
Colori: Rosso Rubino, Grigio Metallizzato, Nero Dorato. Colours: Ruby Red, Metal Grey, Golden Blak. Couleurs: Rouge Rubis, Gris Métallisé, Noir Doré. Farben: Rubin Rot, Grau Metallisiert, Schwarz Vergoldet.	✓	✓
Voltage: 120 V. 60 Hz. – 230 V. 50/60 Hz – V. 400/3N 50/60 Hz. Voltage: 120V. 60 Hz. – 230V. 50/60 Hz – V. 400/3N 50/60 Hz. Spannungsversorgung: 120V. 60 Hz. – 230V. 50/60 Hz – V. 400/3N 50/60 Hz.	✓	✓
Resistenza: 120 V. 2 gruppi: 2000 W. – 230 V. 2 gruppi: 3000 W. Heating element: 120 V. 2 groups: 2000 W. – 230 V. 2 groups: 3000 W. Résistance: 120 V. 2 groupes: 2000 W. – 230 V. 2 groupes: 3000 W. Anschlußleistung: 120 V. 2 Gruppen: 2000 W. – 230 V. 2 Gruppen: 3000 W.	✓	✓
Larghezza: L mm - profondità: P mm - altezza: A mm. Width: L mm - depth: P mm - height: A mm. Largeur: L mm - profondeur: P mm - hauteur: A mm. Breite: L mm - Tiefe: P mm - Höhe: A mm.	2G 700 x 555 x 530	2G 700 x 555 x 530

COFFEE GRINDERS

FRESCO CAFFÉ
ZIP



ZMD



ZED



FRESCO CAFFÉ

Fresco Caffé M

Macinatura con tasto avvio manuale a pressione.
La dose è gestita dall'operatore che interrompe la macinatura ritirando il portafiltro dal tasto macinatura.

Manual key for grinding. The operator manages the dose stopping the grinding and retracting the filter holder from the support.

Mouture avec un bouton de départ manuel à pression.
L'opérateur gère la dose en interrompant la mouture et retirant le porte filtre du support

Mahlung mit Manual Start Taste.
Der Mahlvorgang wird durch Herausziehen des Siebträgers aus der Halterung unterbrochen.

Fresco Caffé E

Tasto di selezione dosi (1 dose singola; 1 dose doppia).
Macinatura con tasto avvio manuale a pressione .
La dose è gestita elettronicamente e si interrompe automaticamente al raggiungimento del periodo selezionato.

Key to select the doses (1 single dose; 1 double dose)
Manual key for grinding. The dose is managed in an electronic way and it stops automatically when the selected time is expired.

Bouton de sélection des doses (1 dose individuelle et une dose double)
Mouture avec un bouton de départ manuel à pression.
La dose est gérée électroniquement et s'interrompt automatiquement à la fin du temps sélectionné.

Auswahl Dosierung Taste (Einzeldosis - Doppeldosis)
Mahlung mit Manual Start Taste.
Das Mahlung wird elektronisch geführt, und es wird automatisch unterbrochen nach den Ablauf der gewünschten Mahl-Zeit.

ZIP

ZIP Base

Macinadosatore semiautomatico con interruttore on/off. Struttura in alluminio pressofuso, motore 4 poli munito di protettore termico con isolamento classe F, macine piane fresate in acciaio temperato, diametro mm. 63,5, velocità giri minuto 1400, potenza motore HP 0,33.

Semiautomatic coffee dosing grinder with on/off switch. Structure in die-cast aluminium, 4 poles motor, equipped with thermal shield with class F insulation, fitted with tempered steel flat milled grinders, diameter 63,5 mm., 1400 R.P.M., motor power 0,33 HP.

Moulin-doseur semi-automatique avec interrupteur on/off. Structure en aluminium soumise à pression, moteur à 4 pôles doté de protecteur thermique avec isolation classe F, meules planes fraisées en acier trempé, diamètre 63,5 mm., 1400 tours/minute, puissance du moteur 0,33 HP.

Halbautomatisches Dosiermahlwerk mit on/ off Schalter. Gehäuse aus aluminium-druckguß, 4-phasen mit Thermosicherung und isolation schutzklasse F, Scheibenmahlwerk aus gehärtetem Stahl, diameter 63,5 mm., Umdrehungen/min.1400, Leistungsfähigkeit 0,33 HP.

ZIP BASE



ZIP AUTOMATICO



ZIP

MAXI AUTOMATICO

ZIP Automatico

Macinadosatore automatico con stop a tramoggia piena. Struttura in alluminio pressofuso, motore 4 poli munito di protettore termico con isolamento classe F, macine piane fresate in acciaio temperato, diametro mm. 63,5. Velocità giri/minuto 1400, potenza motore Hp 0,33.

Automatic coffee dosing grinder with automatic stop once the hopper is full. Structure in die-cast aluminium, 4 poles motor, equipped with thermal shield with class F insulation, fitted with tempered steel flat milled grinders, diameter 63,5 mm., 1400 R.P.M, motor power 0,33 HP.

Moulin-doseur automatique avec arrêt automatique à trémie pleine. Structure en aluminium soumise à presse-fusion, moteur à 4 pôles doté de protecteur thermique avec isolation classe F, meules planes fraisées en acier trempé, diamètre 63,5mm., 1400 tours/minute, puissance du moteur 0,33 HP.

Automatische Dosiermahlwerk mit automatischer Abschaltung bei vollen Mahlgutbehälter. Gehäuse aus aluminium-Druckguß, 4-phasen mit Thermosicherung und isolation Schutzklasse F, Scheibenmahlwerk aus gehärtetem Stahl, diameter 63,5 mm., Umdrehungen/min. 1400, Leistungsfähigkeit 0,33 HP.



ZIP Maxi Automatico

Macinadosatore automatico con stop a tramoggia piena. Struttura in alluminio pressofuso, motore 6 poli munito di protettore termico con isolamento classe F, macine piane fresate in acciaio temperato, diametro mm. 63,5, velocità giri minuto 860, potenza motore HP 0,50.

Automatic coffee dosing grinder with automatic stop once the hopper is full. Structure in die-cast aluminium, 6 poles motor, equipped with thermal shield with class F insulation, fitted with tempered steel flat milled grinders, diameter 63,5 mm., 860 R.P.M., motor power 0,50 HP.

Moulin-doseur automatique avec arrêt automatique à récipient plein. Structure en aluminium soumise à presse-fusion, moteur à 6 pôles doté de protecteur thermique avec isolation classe F, meules planes fraisées en acier trempé, diamètre 63,5 mm., 860 tours/minute, puissance du moteur 0,50 HP.

Automatisches Dosiermahlwerk mit automatischer Abschaltung bei vollen Mahlgutbehälter. Gehäuse aus aluminium-druckguß, 6-phasen mit Thermosicherung und isolation Schutzklasse F, Scheibenmahlwerk aus gehärtetem Stahl, diameter 63,5 mm., Umdrehungen/min. 860, Leistungsfähigkeit 0,50 HP.

GRINDERS	ZIP BASE	ZIP AUTOM.	ZIP MAXI AUTOM.
Macinadosatore semiautomatico. Semiautomatic coffee dosing grinder. Moulin-doseur semiautomatique. Halbautomatisches Dosiermahlwerk.	✓		
Macinadosatore automatico. Automatic coffee dosing grinder. Moulin-doseur automatique. Automatisches Dosiermahlwerk.		✓	✓
Carrozzeria alluminio pressofuso. Die-cast aluminium body. Carcasse en aluminium presse-fondu. Gehäuse aus Aluminium-Druckguß.	✓	✓	✓
Macine piane Ø 63,5 mm. Flat grindstones Ø 63,5 mm. Meules plattes Ø 63,5. Mahlwerk flach Ø 63,5 mm.	✓	✓	✓
Spia luminosa apparecchio sotto tensione. Lamp warning of under power appliance. Lampe témoin appareil sous tension. Einschalt-Kontrollampe.	✓	✓	✓
Dispositivo di sicurezza arresto motore. Safety device to stop the motor. Dispositif de sécurité arrêt moteur. Sicherheitsausschaltung für Motor.	✓	✓	✓
Dispositivo automatico di arresto a tramoggia piena. Automatic stop once the hopper is full. Arrêt automatique à trémie pleine. Automatische Abschaltung bei vollem Mahlgutbehälter.		✓	✓
Capacità contenitore caffè in grani (Kg.). Capacity of the coffee bean container (Kg.). Capacité de la trémie (Kg.). Fassungsvermögen des Kaffeebohnenbehalters (Kg.).	1	1	1
Produttività ora (Kg.). Output for hour (Kg.). Productivité par heure (Kg.). Stundenleistung (Kg.).	6	6	6
Potenza motore (HP). Motor power (HP). Puissance du moteur (HP). Leistung des motors (HP).	0,33	0,33	0,33
Giri minuto. R.P.M. Tours par minute. Umdrehungen pro minute.	1400	1400	860
Regolazione dose da 5 a 8 grammi. Adjustable coffee dose from 5 to 8 gr. Réglage de dose de café de 5 a 8 grammes. Einstellmöglichkeit der Dosiermenge von 5 bis 8 gr.	✓	✓	✓
Peso (Kg.). Weight (Kg.). Poids (Kg.). Gewicht (Kg.).	13	13	13
Colori: rosso rubino, grigio metallizzato, nero dorato. Colours: Ruby Red, Metal Grey, Golden Black. Couleurs: rouge rubis, gris métallisé, noir doré. Farben: Rubin Rot, Grau Metallisiert, Schwarz Vergoldet.	✓	✓	✓
Voltaggio: 120 V. 60 Hz. – 230 V. 50/60 Hz. – 240 V. 50 Hz. – 400 V. 50 Hz. Voltage: 120 V. 60 Hz. – 230 V. 50/60 Hz. – 240 V. 50 Hz. – 400 V. 50 Hz. Voltage: 120 V. 60 Hz. – 230 V. 50/60 Hz. – 240 V. 50 Hz. – 400 V. 50 Hz. Spannung: 120 V. 60 Hz. – 230 V. 50/60 Hz. – 240 V. 50 Hz. – 400 V. 50 Hz.	✓	✓	✓
Larghezza: L mm - profondità: P mm - altezza: A mm. Width: L mm - depth: P mm - height: A mm. Largeur: L mm - profondeur: P mm - hauteur: A mm. Breite: L mm - Tiefe: P mm - Höhe: A mm.	200 x 530 x 320	200 x 530 x 320	200 x 530 x 320

По вопросам продажи и поддержки обращайтесь:

Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
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
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
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
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
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
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
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47

Казахстан (7273)495-231

Таджикистан (992)427-82-92-69

Единый адрес для всех регионов: pvz@nt-rt.ru || <https://lapavoni.nt-rt.ru/>