

HAND MADE IN  ILANO ITALY.

DOMESTIC LINE



Dal 1905 macchine per caffè

lapavoni.com





+10 years

Welcome

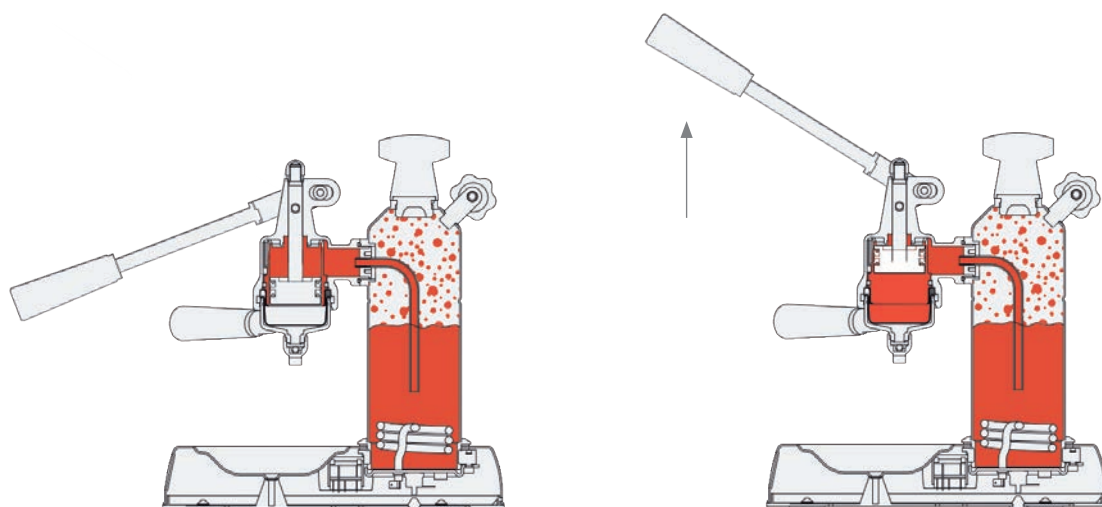
La Pavoni è dotata di un sistema di qualità e di gestioni in conformità alla norma ISO 9001: 2008; certificati dalla federazione certificazione italiana sistema di qualità aziendali CISQ.

La Pavoni is endowed by a quality system and by managements' systems in conformity with the regulation ISO 9001:2008; certified by the Italian Certification Federation, systems of business quality CISQ.

La Pavoni est douée d'un système de qualité et de systèmes de gestion en conformité à la norme ISO 9001:2008; certifiés de la Federation Attestation Italienne systèmes de qualité d'entreprise CISQ.

La Pavoni verfügt über ein Qualitätssystem und über Führungssysteme, die der ISO 9001:2008; Entsprechen, diese ist vor der italienischen Vereinigung für Betriebsqualität CISQ bestätigt.





The secret of a real Italian Espresso Coffee

Le macchine a leva permettono un migliore sfruttamento delle polveri di caffè.

Mediante il loro utilizzo si ottiene la "crema di caffè" considerata il vero segreto dell'espresso. Fondamentale è utilizzare una miscela di caffè di ottima qualità, ben torrefatta e correttamente macinata per macchine da Caffè Espresso.

Abbassando la leva con la giusta intensità si ottiene la pressione per erogare un caffè espresso a circa 92°C, temperatura considerata perfetta per poter estrarre tutte le migliori caratteristiche delle polveri di caffè ed avere un retrogusto consistente e duraturo nel tempo.

The lever machines allow a better exploitation of the coffee powders.

In this way we obtain "the cream of coffee" known as the true secret of the Espresso.

Discover the step to obtain a perfect Espresso.

Lowering the lever with the right intensity, you obtain the pressure to brew an Espresso coffee at about 92° c.

This is the perfect temperature to obtain all the best peculiarities from the coffee powders and to reach a substantial and a long-lasting aftertaste.

Les machines à levier permettent une meilleure exploitation de café en poudre.

On peut obtenir la « crème de café » considérée comme le véritable secret de l' Espresso.

Découvrez les étapes pour obtenir un parfait Espresso. L'abaissement du levier avec la bonne intensité, permet d'obtenir la pression pour livrer un café Espresso environ 92° C.

C'est la température idéale pour sortir toutes les meilleures caractéristiques des poudres de café et avoir un arrière-goût substantielle et durable.

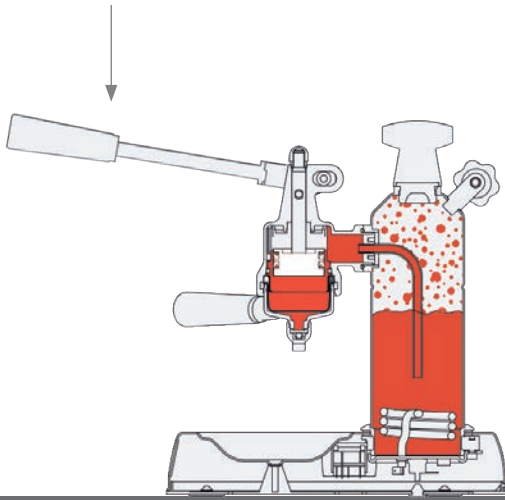
Die Handhebelgeräte machen es möglich die Aromen des Kaffeemehls zum Ausdruck zu bringen.

Die Crema ist das wahre Geheimnis des Espresso.

Entdecken Sie die Schritte zum perfekten Espresso.

Indem Sie den Handhebel mit der richtigen Geschwindigkeit herunterdrücken, erreichen Sie den optimalen Druck und der Espresso wird bei circa 92° C gebrüht. So werden die Aromastoffe der verwendeten Kaffeebohne perfekt entfaltet.

The hydraulic pre-infusion System

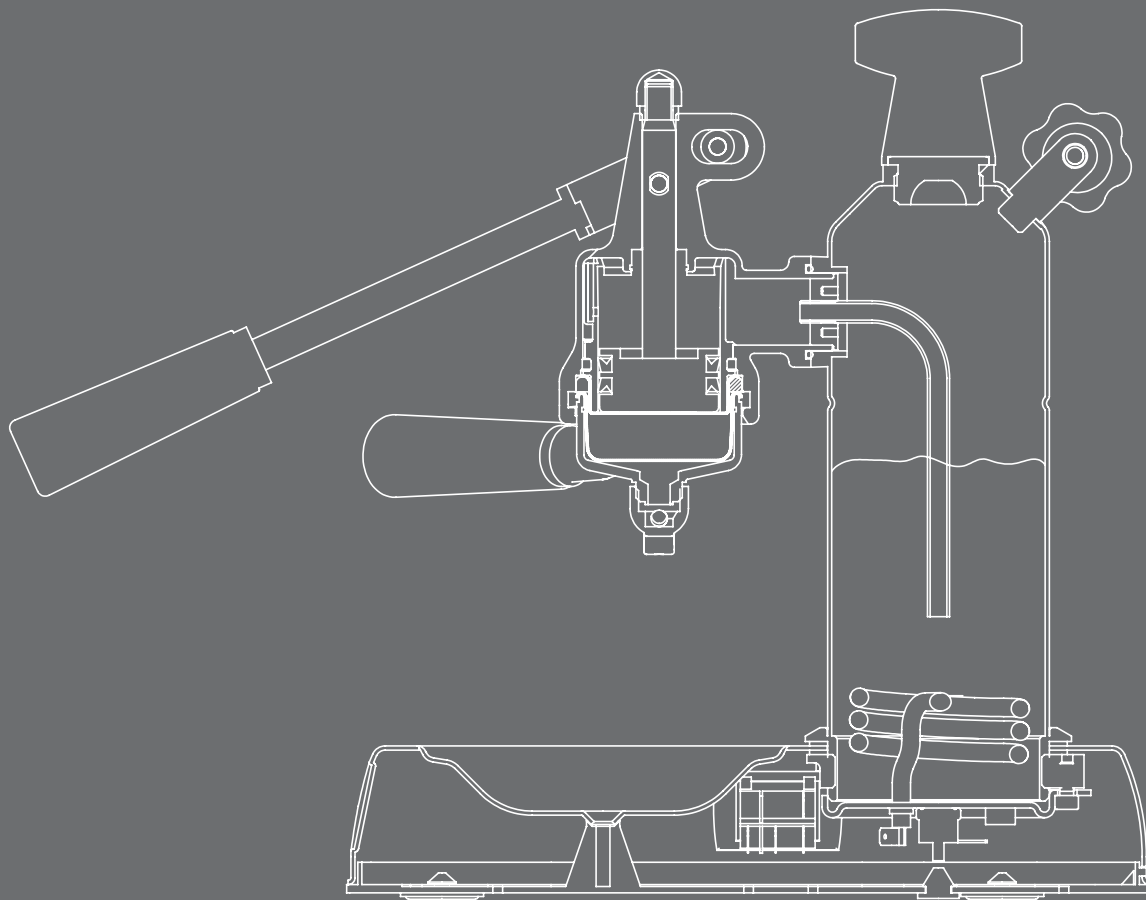


Alzando la leva, l'acqua in caldaia entra nel gruppo erogatore e si miscela con quella più fredda raggiungendo così la giusta temperatura utile a bagnare le polveri di caffè preparandole all'erogazione.

Lifting the lever, the water in the boiler enters the brewing group and mixes with the colder water. It reaches the right temperature and damp the coffee powders for the supply.

Soulevant le levier, l'eau de la chaudière entre dans le groupe d'infusion et se mélange avec l'eau plus froide. On atteint la bonne température et on baigne les poudres de café pour les préparer au débit.

Indem Sie den Handhebel nach oben betätigen, kommt das Wasser aus dem Boiler in den Brühkopf und mischt sich mit dem kalten Wasser. So wird die richtige Temperatur erreicht, das Kaffeemehl wird angefeuchtet und so optimal auf die Kaffeezubereitung vorbereitet.



SPECIAL EDITION

La Pavoni presenta tre nuovi modelli dedicati all'evento internazionale 2015: LA GRANDE BELLEZZA, EXPO 2015 e MILANO 2015. Questi tre modelli riuniscono i particolari che hanno reso le macchine a leva la Pavoni famose in tutto il mondo. Dalla tradizione nasce un nuovo concetto di macchina da caffè: un modello che non dimentica il passato puntando al futuro. Dotata di portafiltro fascino per l'erogazione panoramica permette di ottenere cremosi caffè.

La Pavoni introduces three new models dedicated to the 2015 international event: LA GRANDE BELLEZZA, EXPO 2015 and MILANO 2015. These new models combine details that made famous all over the world La Pavoni lever machines. From tradition born a new coffee machine concept: a model that does not forget the past and looks at the future. Equipped with the special Fascino Filter Holder allows to obtain creamy espresso coffees.

La Pavoni présente trois nouveaux modèles pour l'événement international 2015: LA GRANDE BELLEZZA, EXPO 2015 e MILANO 2015. Ces trois modèles contiennent les détails qui ont fait célèbres les machines à levier La Pavoni dans le monde. Par la tradition est né un nouveau concept de machine à café: un modèle qui n'oublie pas le passé et regarde le futur. Ce modèle est doté d'un porte-filtre spécial (Fascino) qui garantit café crémeux.

La Pavoni stellt aufgrund des internationalen Events in 2015 drei neue Modelle vor: LA GRANDE BELLEZZA, EXPO 2015 e MILANO 2015. Diese drei Modelle vereinigen die Eigenschaften der exklusiven La Pavoni Handhebelmodelle, die inzwischen weltweit bekannt sind. Aus der Tradition entsteht ein neues Konzept für eine Kaffeemaschine: ein Modell für die Zukunft, ohne die Vergangenheit zu vergessen. Mit einem formvollendeten Siebträger ist es möglich Espresso und Kaffee mit einer hervorragenden Crema zu machen.

Portafiltro fascino



Italian Design

Expo 2015
EXP



Europiccola Lusso
EL



EUROPICCOLA

Dal 1961 Europiccola è la macchina per il caffè per eccellenza. Costruita con i materiali più pregiati è un preziosissimo oggetto d'arredo che permette di ottenere fino ad 8 tazzine di caffè espresso consecutivamente.

Since 1961 Europiccola is considered the espresso coffee machine for excellence. Built with the finest materials is a valuable furniture piece that enables to deliver 8 cups of espresso continuously.

Depuis 1961 Europiccola est la machine à café par excellence. Réalisé avec des matériaux de haute qualité est une précieux pièce de décoration qui permet de distribuer 8 tasses de café espresso consécutivement.

Seit 1961 ist die Europiccola die Kaffeemaschine schlechthin. Aus hochwertigsten Materialien und als wertvolles und sehenswertes Gerät in der Wohnung kann man bis zu 8 Espressi in Folge machen.

TC : Tazza ceramica
Cappuccino



TE : Tazza ceramica
Caffé



Italian Design

Il portafiltro fascino per l'erogazione panoramica permette di ottenere cremosi caffè.

Fascino filter holder allows to obtain creamy espresso coffees.

Le Porte filtre Fascino permet d'obtenir des cafés creux.

Das Gerät ist ideal um Espresso und Kaffee mit einer hervorragenden Crema zu machen.



Il porta filtro è dotato di un anello "ferma filtro" utile a prevenire la caduta del filtro durante la fase di espulsione dei fondi di caffè. Tutti i modelli a leva hanno in dotazione un filtro 1 dose utilizzabile sia con il caffè macinato che con le cialde standard ESE.

The filter holder is equipped with a ring useful to avoid the filter's fall during the ejection of the coffee grounds. All lever models are equipped with 1 cup filter which can be used both with milled coffee and standard pods ESE.

Le porte filtre est doué d'une bague qui arrête et prévienne la chute du filtre pendant la phase d'éjection des marcs de café. Tous les modèles à levier sont équipés d'un filtre 1 dose utilisable soit avec le café moulu que avec les dosettes standard ESE.

Der Siebträger hat einen Ring „Sieb-Halter“, der den Ausfall des Siebes verhindert, während der Abführung des Kaffeesatzes. In Jeder Hebelmaschine, ist der 1-Tassen-Sieb, sowohl mit Kaffeepulver als auch Pods ESE benutzbar.

PROFESSIONAL

Eleganza, qualità, affidabilità sono racchiuse nel modello Professional dal 1974. Questa macchina dotata di manometro indicatore della pressione in caldaia garantisce una perfetta erogazione del caffè espresso e permette di ottenere cappuccini cremosi.

Elegance, quality, reliability are contained in Professional model since 1974. This machine is equipped with boiler pressure gauge and grants a perfect espresso coffee brewing and creamy cappuccinos.

Élégance, qualité, fiabilité sont contenus dans le modèle Professional depuis 1974. Cette machine est équipée de manomètre pour garder la pression de la chaudière et garantit un espresso parfait et crémeux cappuccinos.

Eleganz, Qualität, Zuverlässigkeit, das sind die Eigenschaften des Modells Professional seit dem Jahr 1974.

Dieses Gerät ist mit einem Manometer ausgestattet und zeigt den Druckaufbau an. Auch hiermit kann ein hervorragender Espresso, Kaffee oder Cappuccino zubereitet werden.

AGC : Aquila Cromata



Italian Design

Professional Lusso
impugnatura in legno

PLH





Lo speciale "Cappuccino Automatic" in dotazione alla macchina è composto da un dispositivo che con la massima facilità ed immediatezza aspira automaticamente il latte direttamente dal contenitore, lo vaporizza e lo eroga caldo e perfettamente montato nella tazza.

The "Cappuccino Automatic", on the opening of a valve, automatically and easily sucks the milk directly into the cup.

Le spécial Cappuccino Automatic duquel la machine est dotée, est composé par un dispositif qui, par une extrême facilité et instantanéité, aspire automatiquement le lait directement du récipient, le vaporise et le distribue chaud et parfaitement mousseux dans la tasse.

Ohne besonderen Aufwand, wird mit der Cappuccino Automatic die Milch aus dem Behälter angesaugt, erhitzt und dicht aufgeschäumt direkt in die Tasse.

Lancia vapore: permette di avere il latte emulsionato caldo e la preparazione di tea ed altre bevande calde; intercambiabile con il dispositivo "Cappuccino Automatic".

Steam jet: it enables to obtain a frothy, warm milk, as well as tea or any other hot drink; interchangeable with the device "Cappuccino Automatic".

Lance vapeur: elle permet d'obtenir un lait chaud, émulsionné, aussi que du thé et toute autre boisson chaude; interchangeable avec le dispositif "Cappuccino Automatic".

Dampfrohr: zum Aufschäumen warmer Milch und für die Zubereitung von Tee und anderen warmen Getränken, mit dem Zubehörteil "Cappuccino Automatic" auswechselbar.