

HAND MADE IN  MILANO 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.

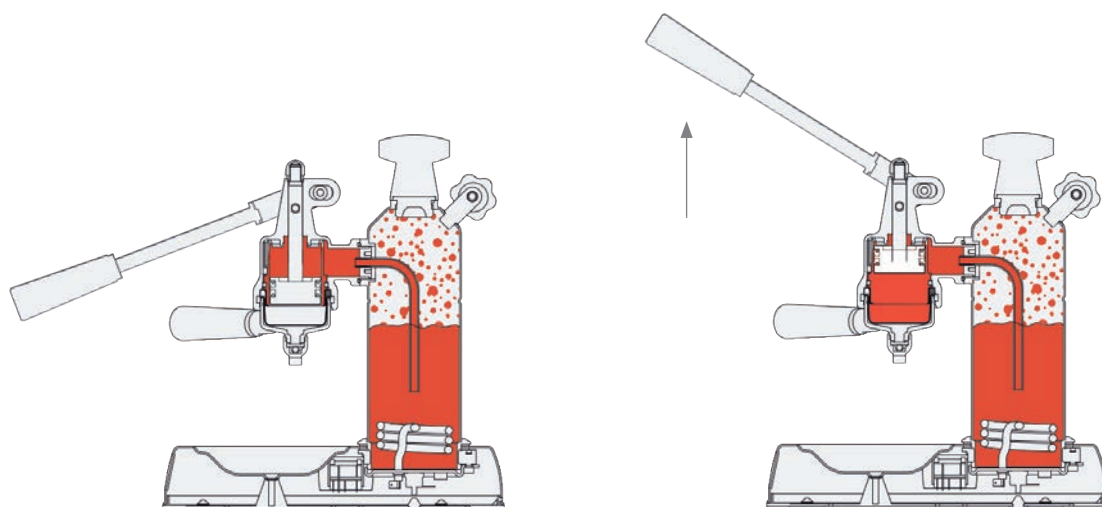
La Pavoni est douée d'un système de qualité et de systèmes de gestion en conformité à la norme ISO 9001:2008; certifiés de la Federation Attestation Italienne systèmes de qualité d'entreprise CISQ.

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.



ISO 9001:2008





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.

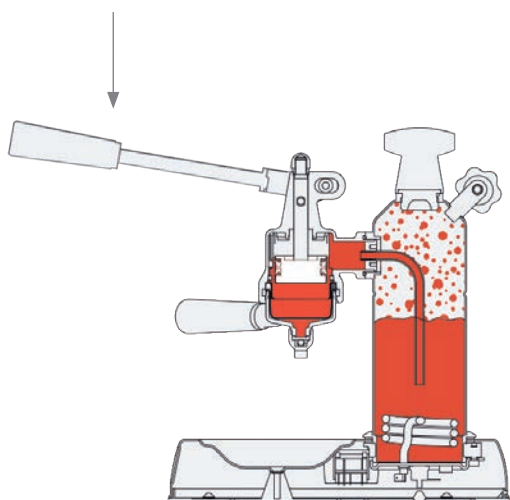
Die Handhebelgeräte machen es möglich die Aromen des Kaffeemehls zum Ausdruck zu bringen.

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

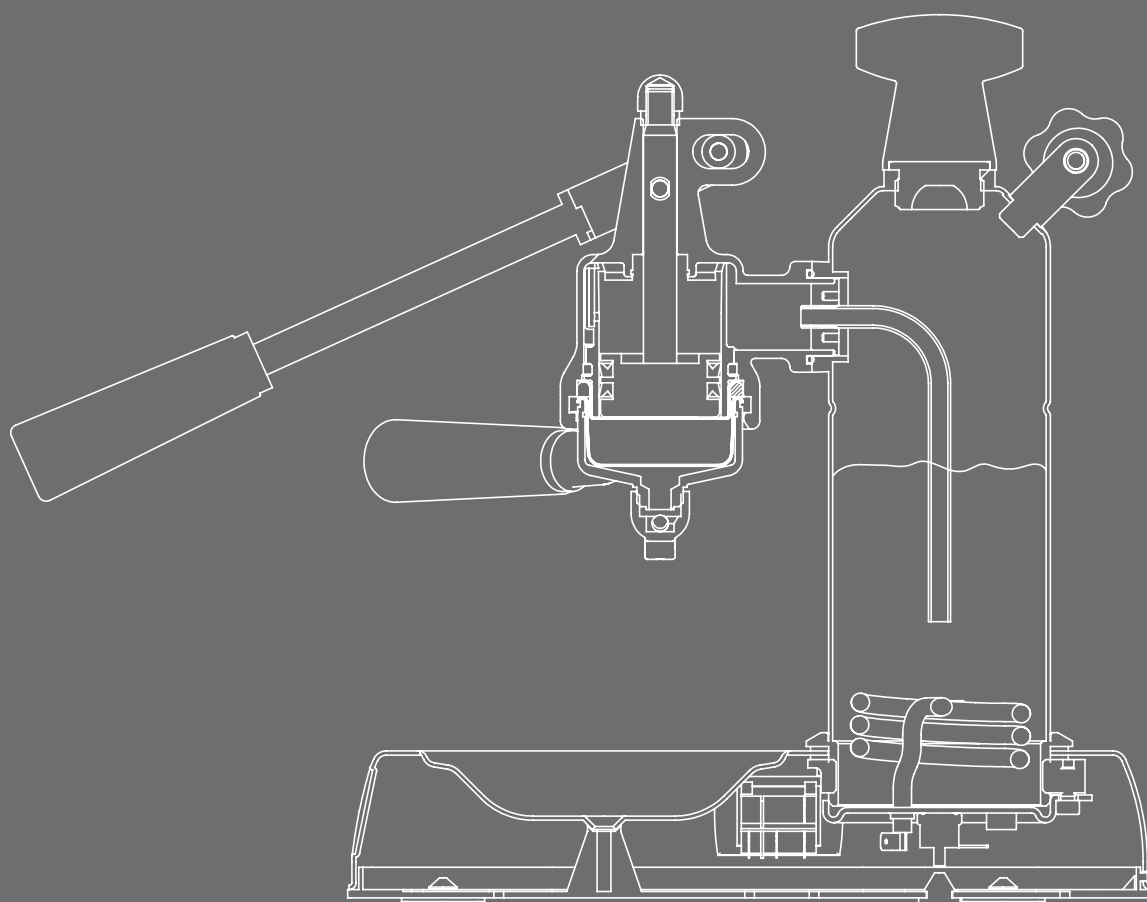


Alzando la leva, l'acqua in caldaia entra nel gruppo erogatore e si miscela con quella più fredda raggiungendo così la giusta temperatura utile a bagnare le polveri di caffè preparandole all'erogazione.

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.



DOMUS BAR

Macchina per caffè di dimensioni compatte con carrozzeria in acciaio inox. Manometro indicatore pressione pompa. Macinacaffè regolabile in 7 posizioni incorporato nella macchina. Ampio scaldatasse in acciaio inox. Domus Bar: la scelta semi professionale per l'espresso ed il cappuccino.

Domus Bar Elettronica Dosata : dosatura automatica della quantità di caffè.
Funzione Pre-Infusione elettronica programmabile.

Espresso machine compactly built with stainless steel body. Water pressure gauge. Built in grinder with seven adjustable position. Wide cup warmer. Domus Bar: the semi professional choice for an espresso and cappuccino.

*Electronic Domus Bar: automatic dosage of the coffee quantity.
Electronic programmable pre - infusion function.*

Machine à café compacte avec carrosserie en acier inox. Manomètre pour l'indication de la pression de la pompe. Moulin à café réglable en 7 différentes positions incorporé dans la machine. Grand chauffe-tasse en acier inox. Domus Bar: la choix semi professionnelle pour l'espresso et le cappuccino.

Domus Bar Electronique Dosée: dosage automatique de la quantité du café.

Kaffeemaschine mit Edelstahl-Gehäuse. Manometer für Anzeige des Pumpendrucks. integrierte Kaffeemühle auf 7 Mahlstufen einstellbar. geräumiger Tassenwärmer aus Edelstahl. Domus Bar: die professionelle Lösung für Espresso und Cappuccino. Domus Bar elektronische Dosierung: automatische Dosierung für jede Kaffeemenge.

Elektronische Funktion Pre-Infusion programmierbar.

Italian Design

Domus Bar
DMB



Domus Bar PID
DMB PID





Programma di regolazione di temperatura del caffè denominato PID. L'utente regola la temperatura del caffè tra gli 80°- 100°.

Equipped with PID, a program used to set the coffee temperature. The user can adjust the temperature of the coffee in a range from 80c° to 100c°.

Equipée d'un programme de contrôle de la température appelé PID. L'utilisateur règle la température du café entre 80° et 100°

Mit PID: ein Programm Temperaturregulierung des Kaffees. Einstellen der Temperatur des Kaffees zwischen 80° und 100° C.

Tasti selezione caffè 1 e 2 tazze. Selezione acqua calda. Dosatura automatica della quantità di caffè. Funzione Pre-Infusione elettronica programmabile.

Two buttons to select 1 and 2 cups coffee. One button to select hot water. Automatic dosage of the coffee quantity. Electronic programmable pre - infusion function.

Deux boutons pour la sélection du café 1 et 2 tasses. Un bouton pour la sélection de l'eau chaude. Dosage automatique de la quantité du café. Fonction de pré - infusion électronique programmable.

Bedienungstaste für 1 oder 2 Tassen. Automatische Dosierung für jede Kaffeemenge Bedienungstaste für warmes Wasser. Elektronische Funktion Pre-Infusion programmierbar.

Domus Bar Dosata
DED



Domus Bar Dosata TermoPid
DEDPID

