

HAND MADE IN  MILANO ITALY.

 **la Pavoni** [®]

Dal 1905 macchine per caffè

БЫТОВАЯ СЕРИЯ

ПРЕЗЕНТАЦИЯ ПРОДУКТА

Культурная линейка

Лeverные кофемашины

Уникальный стиль и культовый дизайн делают их ценным предметом интерьера, способным создавать кремовый эспрессо и пенный капучино на домашней кухне.



ЛЕВЕРНАЯ КОФЕМАШИНА

ПРЕЗЕНТАЦИЯ ПРОДУКТА

Революция

До 50-х годов кофе-крема был тем, чем можно было полакомиться только в кофейне: потребителям пришёлся по душе этот новый вкус.

В 1961 году La Pavoni создала свою первую электрическую кофемашину для домашнего использования. Эта машина могла варить кофе эспрессо и делать горячие напитки, как в кофейнях.

Эта машина называлась EUROPICCOLA.



ЛЕВЕРНАЯ КОФЕМАШИНА

ПРЕЗЕНТАЦИЯ ПРОДУКТА

Революция в наше время

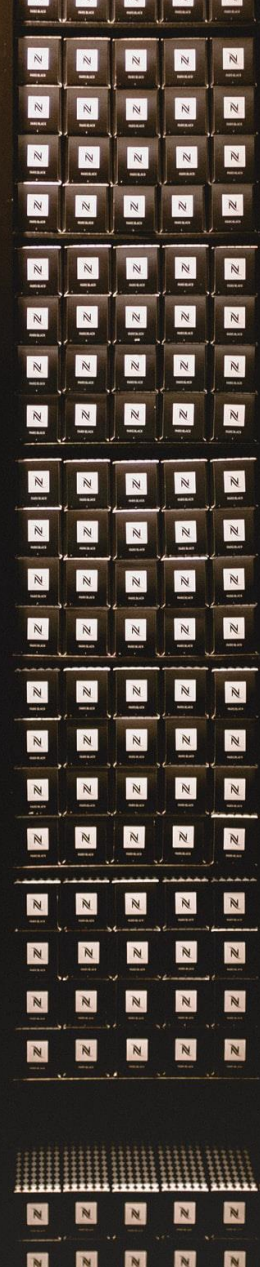
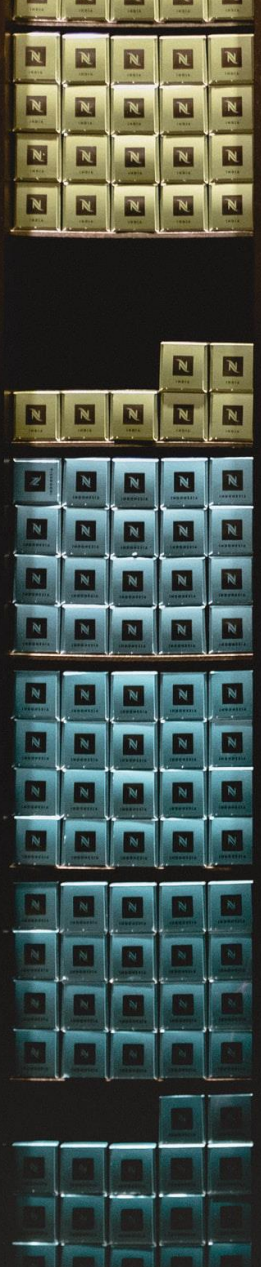
Даже сегодня La Pavoni со своей лeverной кофемашиной позиционирует себя как практичную альтернативу на фоне современных трендов, когда всё унифицировано и делается на скорую руку ...

Даже кофе....



KAVIYE GADİMLERİ
VE İÇİ KUTLU KAVIYE
YIL SONU İNDİMLERİ

KAVIYE GADİMLERİ
VE İÇİ KUTLU KAVIYE
YIL SONU İNDİMLERİ



ЛЕВЕРНАЯ КОФЕМАШИНА ПРЕЗЕНТАЦИЯ ПРОДУКТА

Революция в наше время

В этой машине метод экстракции является основополагающим для улучшения вкусовых ощущений.

Но не только метод экстракции максимально улучшает вкус кофе, для правильной работы необходимо также постоянно экспериментировать с самим напитком, используя различное кофе, давление и т. д.

Ценность заключается в потраченном времени и самоотдаче ...
потому что, чтобы оценить истинную ценность вещей, нужно время.



ЛЕВЕРНАЯ КОФЕМАШИНА

ПРЕЗЕНТАЦИЯ ПРОДУКТА

Жизнь в кайф

Этот продукт идеально подходит для людей, которые предпочитают качество количеству и которые относятся к жизни «пусть-весь-мир-подождёт» в отношении еды, напитков, путешествий и даже кофе.

У этих людей есть общие черты:

- Внимание к деталям
- Изысканный вкус
- Страсть к дизайну
- Они законодатели мод



Современный джентльмен

ЛЕВЕРНАЯ КОФЕМАШИНА

ОСНОВНАЯ СТРУКТУРА



ЛЕВЕРНАЯ КОФЕМАШИНА

КАК ЭТО УСТРОЕНО

Хороший эспрессо - это результат нескольких факторов, которые включают в себя:

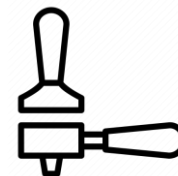
Качество помола



Количество кофе



Давление темпера



Температура воды для заваривания



Время заваривания



Давление экстракции



ЛЕВЕРНАЯ КОФЕМАШИНА

КАК ЭТО УСТРОЕНО



В полуавтоматических кофемашинах эспрессо вы можете запрограммировать многие из этих функций.

Но с ручной машиной вы можете контролировать все.

Давайте посмотрим, как...



ЛЕВЕРНАЯ КОФЕМАШИНА

ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ

ШАГ 1

Правильная температура

Залейте воду и включите машину с опущенным рычагом. Загорится световой индикатор температуры. Когда он погаснет, кофемашина готова к работе. *

В моделях Professional и Stradivari Professional кофемашина готова к работе, когда манометр показывает давление 0,8 бар.



ЛЕВЕРНАЯ КОФЕМАШИНА

ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ

ШАГ 2

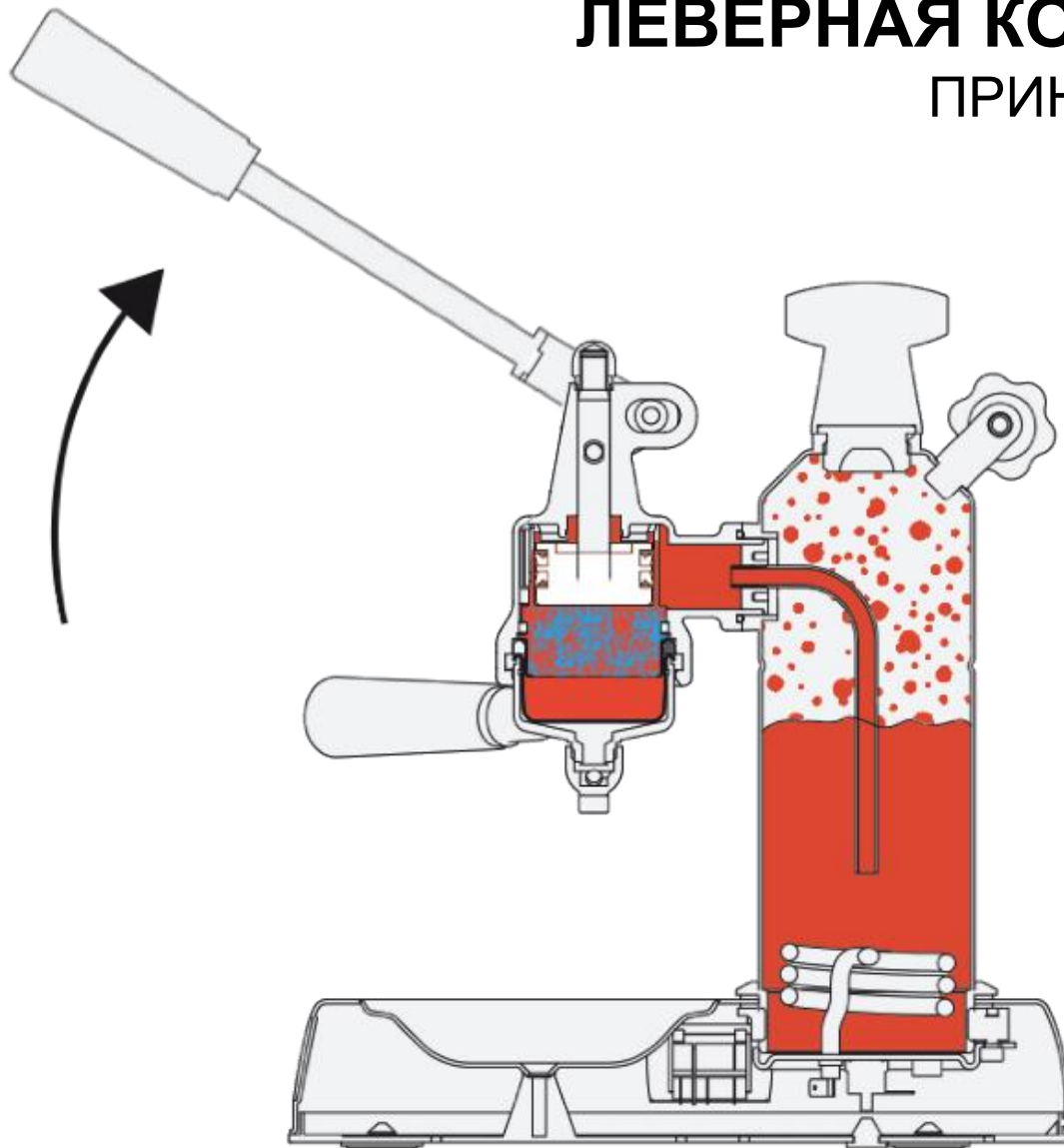
Предсмачивание

Поднимите рычаг вверх - вода поступает в заварочную группу. Она достигает нужной температуры, увлажняя кофейную смесь.



ЛЕВЕРНАЯ КОФЕМАШИНА

ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ



ЛЕВЕРНАЯ КОФЕМАШИНА

ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ

ШАГ 3

Правильная динамика давления

Опуская рычаг вниз с нужной силой, вы можете получить правильную динамику давления для извлечения всех кофейных ароматов и приготовления настоящего итальянского эспрессо.



ЛЕВЕРНАЯ КОФЕМАШИНА

СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

Использование лeverной машины может быть не простым, особенно вначале.
Вот несколько советов по улучшению навыков приготовления в ней кофе:

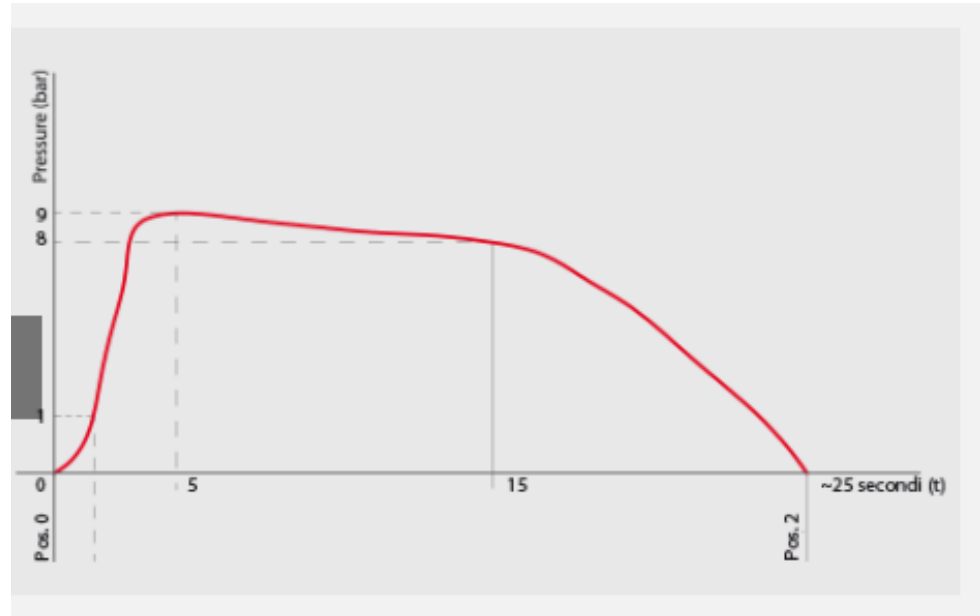
ЛЕВЕРНАЯ КОФЕМАШИНА

СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

1. Изучите правильное давление:

На этапе предсмачивания давление достигает 0,8–1 бар; затем, когда вы начнете опускать рычаг, вы должны достичь диапазона давления в пределах 6-9 бар* в следующие 4-5 секунд.

После этого сохраняйте его почти неизменным в течение следующих 10 секунд, а затем давление снизится естественным образом до конца экстракции (примерно через 25 секунд).



*Давление, указанное для экстракции, является лишь рекомендацией.

Леверная кофемашина позволяет вам создать свою собственную динамику давления во время экстракции.

ЛЕВЕРНАЯ КОФЕМАШИНА

СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

2. Подберите правильную степень помола:

Одной из основных причин, по которой люди обычно считают эти машины сложными в использовании, - является помол кофе. Если слишком крупный: кофе вытекает слишком быстро.

Если слишком мелкий: кофе не вытекает.

Поэтому в процессе обучения придется поэкспериментировать.



ЛЕВЕРНАЯ КОФЕМАШИНА

СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

3. Правильно утрамбуйте молотый кофе.

Если слишком плотно утрамбовать кофе - эспрессо не получится. Если не плотно утрамбовывать - эспрессо будет вытекать слишком быстро, что приведет к получению некрепкого эспрессо без «пенки» сверху.



ЛЕВЕРНАЯ КОФЕМАШИНА

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

Функция Пар

Все машины оснащены капучинатором для получения мгновенного и постоянного пара.

Вы можете начать подачу пара, постепенно поворачивая ручку подачи пара против часовой стрелки.



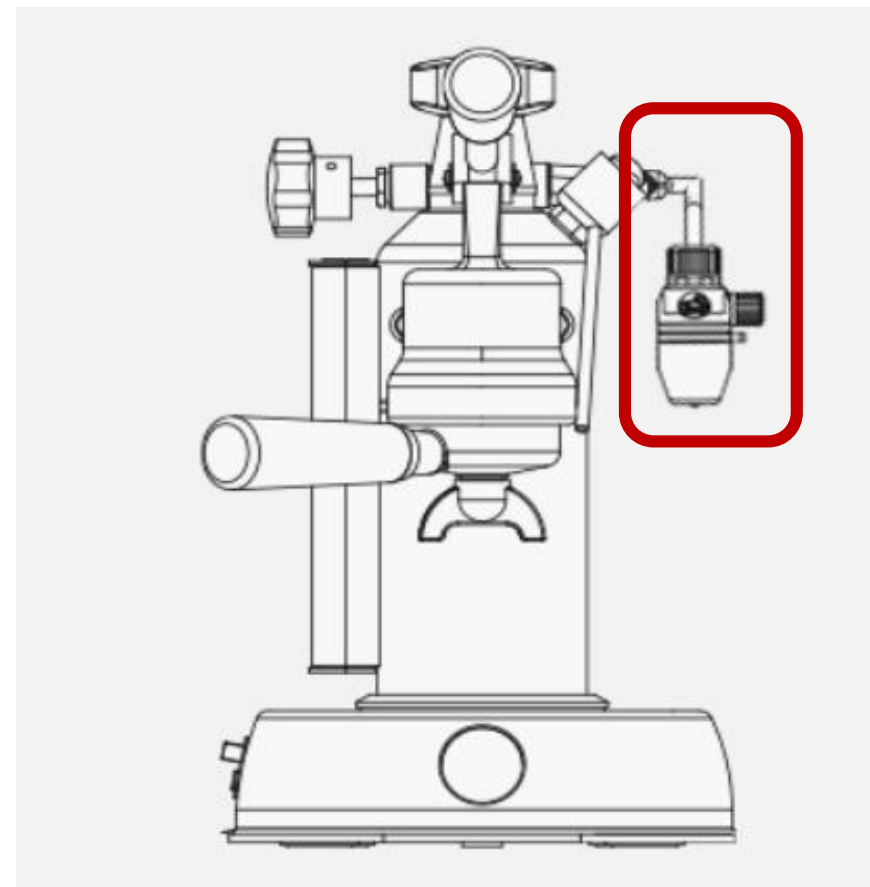
ЛЕВЕРНАЯ КОФЕМАШИНА

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

Автоматическое приготовление капучино

Эта насадка, входящая в комплект поставки, забирает молоко прямо из кувшина для молока, прогревает его и подает в чашке идеально взбитую пену нужной температуры и кремовой консистенции.

Система обеспечивает максимальную гигиену и простоту использования.



ЛЕВЕРНАЯ КОФЕМАШИНА МОДЕЛЬ EUROPICCOLA

1. Europiccola

Модель Europiccola, разработанная в 1960 году, и модель Professional, в 1970 году, являются отражением части истории итальянского дизайна.

Сочетание стиля, качества и надежности.





ЛЕВЕРНАЯ КОФЕМАШИНА МОДЕЛЬ EUROPICCOLA

Основные характеристики

- Емкость резервуара для воды: 0,8 л, что соответствует 8 чашкам
- Индикатор уровня воды
- Функция Пар
- Световой индикатор достижения температуры
- Мощность 950 Вт

Аксессуары в комплекте

- Паровая трубка с 3 отверстиями
- Профессиональный портафильтр (холдер)
- Автоматический капучинатор (не входит в LPLENQ)
- Стандартный фильтр на 1 чашку
- Фильтр на 2 чашки
- Мерная ложка для кофе
- Темпер

Цвет / материал / отделка

- Корпус и заварочный блок из латуни
- Стальная основа и рычаг
- Ручка, поворотный переключатель и крышка из бакелита или дерева

ЛЕВЕРНАЯ КОФЕМАШИНА МОДЕЛЬ EUROPICCOLA



**Europiccola Lusso/
Черное основание
LPLENQ01EU**



**Europiccola
Lusso
LPLELQ01EU**

ЛЕВЕРНАЯ КОФЕМАШИНА МОДЕЛИ PROFESSIONAL



2. Professional

С 1974 года модель Europiccola Professional выставляется в Музее современного искусства в Нью-Йорке.

ЛЕВЕРНАЯ КОФЕМАШИНА МОДЕЛИ PROFESSIONAL



Основные характеристики

- Емкость резервуара для воды: 1,6 л, что соответствует 16 чашкам
- Индикатор уровня воды
- Функция Пар
- **Манометр давления в бойлере**
- Световой индикатор достижения температуры
- Мощность 950 Вт

Аксессуары в комплекте

- Паровая трубка с 3 отверстиями
- Профессиональный портафильтр (холдер)
- Автоматический капучинатор
- Стандартный фильтр на 1 чашку
- Фильтр на 2 чашки
- Мерная ложка для кофе
- Темпер

Цвет / материал / отделка

- Корпус и заварочный блок из латуни
- Стальная основа и рычаг
- Ручка, поворотный переключатель и крышка из бакелита или дерева

ЛЕВЕРНАЯ КОФЕМАШИНА

МОДЕЛИ PROFESSIONAL

Манометр давления в бойлере

В моделях Professional есть манометр, показывающий давление в бойлере. Это помогает пользователю определить, когда машина прогрета и готова к подаче кофе.

Оптимальное давление для бойлера 0,7-0,8 бар.



ЛЕВЕРНАЯ КОФЕМАШИНА

МОДЕЛИ PROFESSIONAL



**Professional
Lusso**
LPLPLQ01EU



**Professional Lusso/
Деревянные ручки**
LPLPLH01EU

БЫТОВАЯ СЕРИЯ

ПРЕЗЕНТАЦИЯ ПРОДУКТА



Кофемолка

Идеальное измельчительное оборудование для заваривания качественного кофе в домашних условиях.

КОФЕМОЛКА

ПРЕЗЕНТАЦИЯ ПРОДУКТА



Jolly Dosato
LPGJDL01EU



Kube Mill
LPGKBM01EU

КОФЕМОЛКА

МОДЕЛЬ KUBE MILL



КОФЕМОЛКА

МОДЕЛЬ KUBE MILL - ОСНОВНАЯ КОНСТРУКЦИЯ

Кофемолка с коническими
жерновами из
нержавеющей стали

Емкость для зерен 300 г

Ручка для регулировки
помола кофейных зерен

Кнопка включения для
мгновенного начала помола

Корпус из нержавеющей стали

Держатель для портафилтра (холдера)



КОФЕМОЛКА

МОДЕЛЬ KUBE MILL - ПРИНЦИП РАБОТЫ

Как с ней работать

- Наполните емкость для кофейных зерен необходимым количеством кофе
- С помощью ручки отрегулируйте желаемый уровень помола кофе:
 - Чтобы получить кофе грубого помола, поверните ручку регулятора против часовой стрелки
 - Для получения более мелкого уровня помола кофе поверните ручку по часовой стрелке
- Чтобы начать помол кофе, нажмите портафильтром (холдером) на микропереключатель кофемолки
- Как только наберется желаемое количество кофе, прекратите нажимать на микропереключатель кофемолки - помол автоматически остановится.



КОФЕМОЛКА МОДЕЛЬ KUBE MILL



Основные характеристики

- Емкость для кофейных зерен 300 г
- Кофемолка с коническими жерновами (диаметром 38 мм)
- Ручка регулировки степени помола
- Кнопка микропереключателя
- Мощность 100 Вт

Цвет / материал / отделка

- Корпус из хромированной нержавеющей стали
- Емкость для кофейных зерен из поликарбоната

ΚΟΦΕΜΟΛΚΑ

ΜΟΔΕΛΉ JOLLY DOSATO



КОФЕМОЛКА

МОДЕЛЬ JOLLY DOSATO - ОСНОВНАЯ КОНСТРУКЦИЯ

Кофемолка с плоскими жерновами из нержавеющей стали

Емкость для зерен 250 г

Шкала регулировки

Контейнер для молотого кофе

Рычаг дозирования

Держатель для портафильтра (холдера)

Кнопка включения/выключения помола



КОФЕМОЛКА

МОДЕЛЬ JOLLY DOSATO - ПРИНЦИП РАБОТЫ

Как с ней работать - помол кофе

- Наполните емкость для кофейных зерен необходимым количеством кофе.
- Чтобы отрегулировать желаемый уровень помола кофе, сверьтесь со шкалой и:
 - Поверните емкость для зерен по часовой стрелке, чтобы выставить уровень более мелкого помола кофе
 - Поверните емкость для зерен против часовой стрелки, чтобы выставить уровень более крупного помола кофе
- Чтобы начать помол, включите кнопку включения, и кофемолка начнет работать автоматически.
- После того, как желаемое количество зерен будет измельчено, нажмите на кнопку выключения, чтобы остановить кофемолку.



КОФЕМОЛКА

МОДЕЛЬ JOLLY DOSATO - ПРИНЦИП РАБОТЫ

Как с ней работать - Дозировка кофе:

- После измельчения кофе попадает в контейнер для молотого кофе.
- Чтобы заполнить портафильтр (холдер) молотым кофе:
 - Поместите портафильтр (холдер) в центрирующее устройство
 - Медленно потяните дозирующий рычаг как можно сильнее
- Одним движением в портафильтр будет дозировано точное количество молотого кофе для одной порции напитка.



КОФЕМОЛКА

МОДЕЛЬ JOLLY DOSATO



Основные характеристики

- Емкость для кофейных зерен 250 г
- Емкость для молотого кофе 250 г
- Кофемолка с плоскими жерновыми
- Возможность регулировать степень помола
- Мощность 95 Вт

Цвет / материал / отделка

- Корпус из пластика и хромированной стали
- Емкость для кофейных зерен из пластика

КОФЕМОЛКА

ПРЕЗЕНТАЦИЯ ПРОДУКТА



Jolly Dosato

Основные характеристики

Kube Mill

Жернова

Тип кофемолки

Жернова

Плоские

Тип жернов

Конические

250 г

Объем емкости для зерен

300 г

250 г

Объем контейнера для молотого кофе

-

Пробуем на практике

Советы по приготовлению

Размер помола

Мелкий*

Количество кофе

7-8 g (Одна порция)*
14-16 (Две порции)*

Температура воды для заваривания

90°-95°C

Давление экстракции

7-9 Бар *

Время предсмачивания

3-5 сек*

Время заваривания

20-25 сек

* устанавливается индивидуально

Пробуем на практике

Рецепт приготовления эспрессо

- **Размер помола:** 0.20-0.25 (модель Jolly Dosato)
- **Доза кофе:** 14.5 г (± 0.5 г)
- **Кофе:** The Dark Side of Modoetia (HMC) 100% Арабика смесь
- **Расчет времени:**
 - 15 минут прогрева всей машины (около 90 градусов Цельсия)
 - 5 секунд предсмачивания (не меньше)** 23 - 25 секунд экстракции

Давление (бар):

После предварительной инфузии удерживайте давление 7 бар в течение 7-10 секунд, затем постепенно уменьшайте до конца экстракции.



Пробуем на практике

Рецепт приготовления капучино (советы)

Вот несколько простых правил приготовления отличного вспененного молока:

- Выбирайте свежее и цельное молоко
- Рекомендуемая температура молока перед обработкой паром 5°C
- Наливайте в ёмкость необходимое количество, чтобы в следующий раз у вас был свежий продукт.
- Температура пропаренного молока должна быть не выше 65°C.
- Для приготовления классического итальянского капучино его количество должно быть следующим:
 - 25-35 мл кофе
 - 125-155 мл вспененного молока
 - 1-2 см молочной пены сверху

БЫТОВАЯ СЕРИЯ

ПРЕЗЕНТАЦИЯ ПРОДУКТА

Высокая производительность

Полупрофессиональные машины SEMI-PRO

Кофемашины эспрессо для энтузиастов
- домашних бариста, которые хотят пить
вкусный эспрессо, как в кофейнях.



КОФЕМАШИНЫ SEMI-PRO

ОСНОВНАЯ СТРУКТУРА

Пассивный подогреватель чашек

Корпус из нержавеющей стали

Паровая трубка

Манометр давления бойлера

Съемный поддон для
сбора капель



PID термостат

Манометр для
заварочного блока

Заварочный блок E61

Манометр давления
помпы

Выход воды

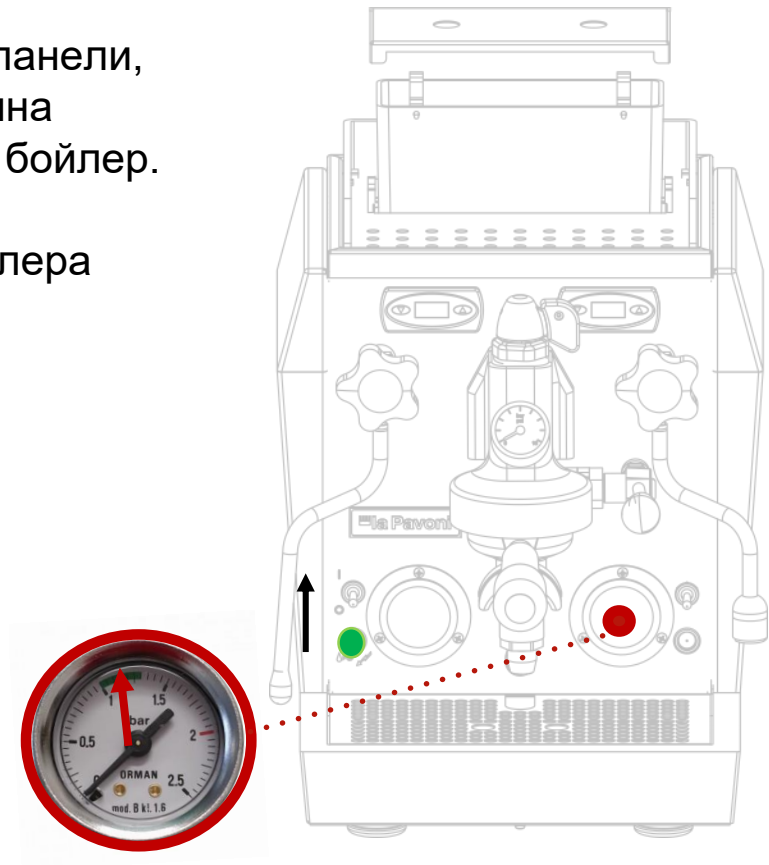
КОФЕМАШИНЫ SEMI-PRO

ПРИНЦИП РАБОТЫ

Включение прибора

Нажмите выключатель питания на передней панели, чтобы включить кофемашину. При этом машина автоматически начнет заполнять и нагревать бойлер.

Машина готова к работе, когда манометр бойлера достигает отметки 1,1-1,2 бар*.



* Положение манометра зависит от модели

КОФЕМАШИНЫ SEMI-PRO

ПРИНЦИП РАБОТЫ

Приготовление кофе

Шаг 1- Подготовка кофе

Засыпьте в фильтр необходимое количество кофе на 1 или 2 чашки в зависимости от выбранного фильтра.

Выровняйте кофе и уплотните его темпером, а ладонью удалите остатки кофе с краёв фильтра.



КОФЕМАШИНЫ SEMI-PRO

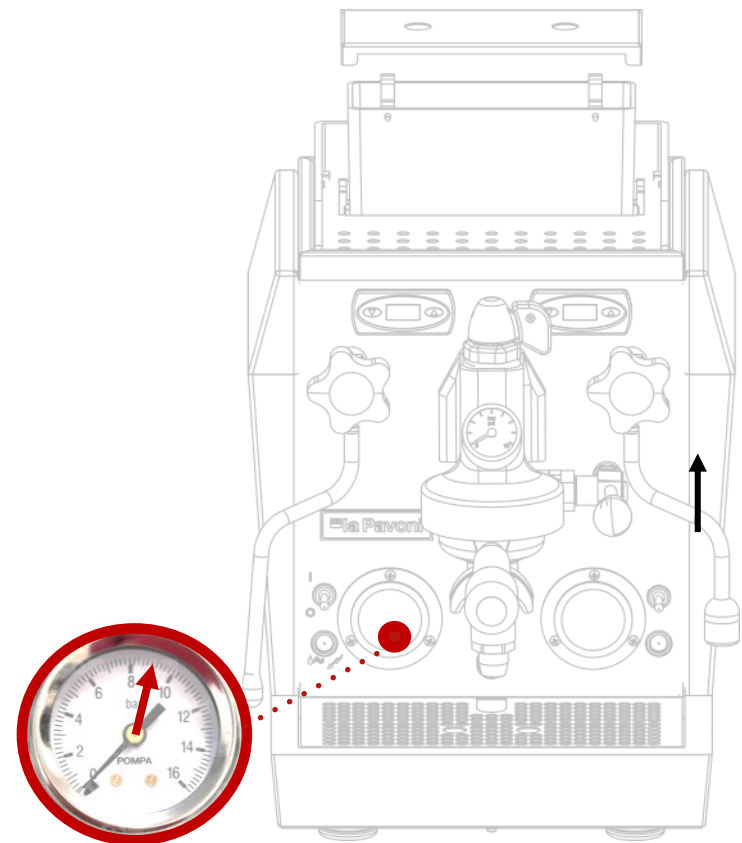
ПРИНЦИП РАБОТЫ

Приготовление кофе

Шаг 2 - Экстракция кофе
Вставьте портафильтр (холдер) в заварочный блок, сдвинув его вправо, чтобы закрепить.

Поставьте чашки и начните подачу кофе, переместив рычаг блока заваривания вверх. В это время давление на манометре помпы должно быть в пределах 8-9 бар.

Как только необходимое количество кофе будет приготовлено, опустите рычаг блока заваривания вниз, чтобы остановить экстракцию.



* Положение манометра зависит от модели

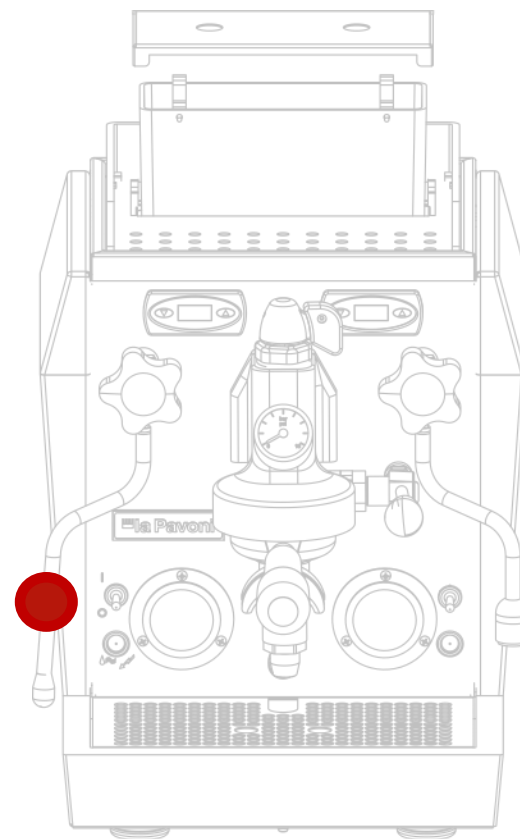
КОФЕМАШИНЫ SEMI-PRO

ПРИНЦИП РАБОТЫ

Пар

Налейте молоко в емкость, погрузите в него паровую трубку и медленно поверните ручку подачи пара против часовой стрелки.

Затем поверните ручку, открыв полностью подачу пара, чтобы выпустить большое количество пара, который доведет молоко до желаемого уровня пены.



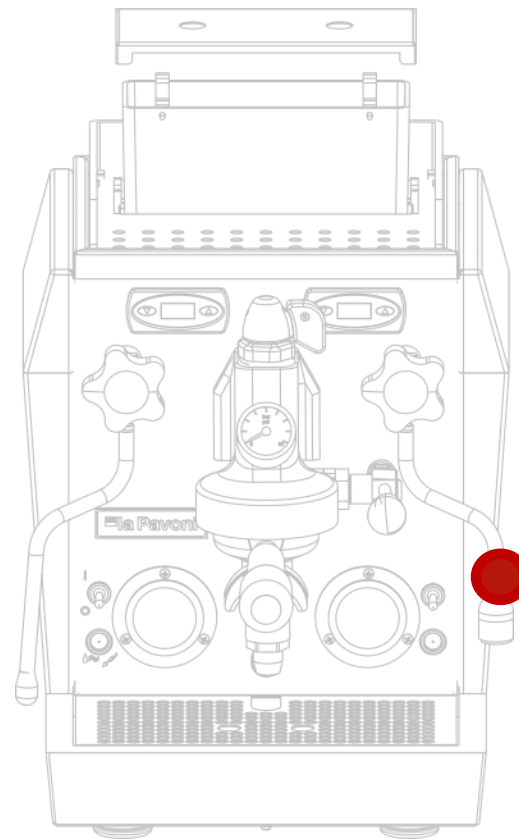
КОФЕМАШИНЫ SEMI-PRO

ПРИНЦИП РАБОТЫ

Горячая вода

Поставьте емкость под насадку для горячей воды и поверните ручку подачи горячей воды против часовой стрелки, чтобы налить горячую воду.

Когда у вас будет достаточно горячей воды, поверните ручку по часовой стрелке, чтобы остановить подачу.



КОФЕМАШИНЫ SEMI-PRO

АССОРТИМЕНТ



Серия Cellini



Серия Botticelli

КОФЕМАШИНЫ SEMI-PRO

АССОРТИМЕНТ CELLINI



1.Серия Cellini

КОФЕМАШИНЫ SEMI-PRO

АССОРТИМЕНТ CELLINI



Cellini Classic



Cellini Evoluzione

КОФЕМАШИНЫ SEMI-PRO

ACCORTIMENT CELLINI

Cellini Classic



Основные характеристики

- Одинарный бойлер объемом 1,8 л
- Вибрационная помпа
- Съёмный резервуар для воды объемом 2,9 л
- Манометр бойлера и блока заваривания
- Заварочный блок E61
- Съёмный поддон для сбора капель
- Пассивный подогреватель чашек
- Паровая трубка и выход воды с защитой от ожога
- Мощность 1400 Вт

КОФЕМАШИНЫ SEMI-PRO

ACCORTIMENT CELLINI

Cellini Classic



Аксессуары в комплекте

- Фильтр для 1-й и 2-х чашек
- Темпер
- Мерная ложка для кофе
- Слепой (глухой) фильтр
- Щетка для чистки
- Прокладка портафильтра
- Профессиональный одинарный и двойной портафильтр (холдер)

Цвет / материал / отделка

- Корпус из нержавеющей стали, полированный
- Паровая трубка и выход для воды из нержавеющей стали
- Поддон для сбора капель из нержавеющей стали
- Группа из пресованной хромированной латуни с камерой заваривания

КОФЕМАШИНЫ SEMI-PRO

ACCORTIMENT CELLINI

Cellini Evoluzione



Основные характеристики

- Одинарный бойлер объемом 1,8 л
- Роторная помпа
- Съёмный резервуар для воды объемом 2,9 л
- Манометр помпы, бойлера и блока заваривания
- Заварочный блок E61
- Съёмный поддон для сбора капель
- Пассивный подогреватель чашек
- Паровая трубка и выход воды с защитой от ожога
- Мощность 1520 Вт

КОФЕМАШИНЫ SEMI-PRO

АССОРТИМЕНТ CELLINI

Cellini Evoluzione



Аксессуары в комплекте

- Фильтр для 1-й и 2-х чашек
- Темпер
- Мерная ложка для кофе
- Слепой (глухой) фильтр
- Щетка для чистки
- Прокладка портафильтра
- Профессиональный одинарный и двойной портафильтр (холдер)

Цвет / материал / отделка

- Корпус из нержавеющей стали, полированный
- Паровая трубка и выход для воды из нержавеющей стали
- Поддон для сбора капель из нержавеющей стали
- Группа из пресованной хромированной латуни с камерой заваривания

КОФЕМАШИНЫ SEMI-PRO

АССОРТИМЕНТ CELLINI



Cellini Classic

Основные характеристики

Cellini Evoluzione

Бойлер

Система нагрева

Бойлер

Есть

Теплообменник

Есть

1.8 л

Объем бойлера

1.8 л

Вибрационная

Тип помпы

Роторная

Нет

Манометр помпы

Есть

Есть

Манометр бойлера

Есть

Нерж.сталь

Материал корпуса

Нерж.сталь

2.9 л

Объем резервуара для воды

2.9 л

КОФЕМАШИНЫ SEMI-PRO

АССОРТИМЕНТ CELLINI

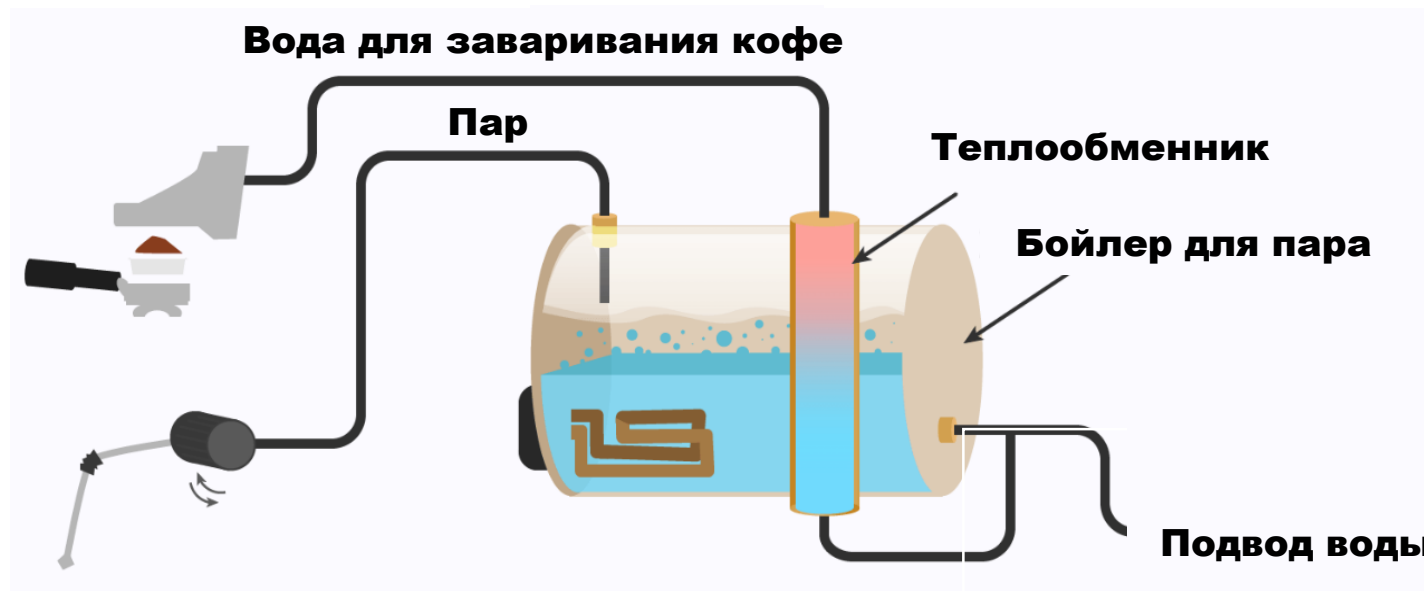
Одинарный бойлер с теплообменником

В этой системе пар и горячая вода нагреваются в одном бойлере, но циркулируют отдельно. Вода внутри бойлера подогрета до температуры пара.

В то же время внутри находится еще один, меньший, «бойлер»: трубка теплообменника, проходящая через основной бойлер.

Когда требуется экстракция кофе, помпа будет выталкивать холодную и свежую воду из емкости для воды; вода проходит через теплообменник и нагревается до температуры, необходимой для экстракции кофе.

С помощью этой системы можно одновременно варить кофе и использовать пар.



КОФЕМАШИНЫ SEMI-PRO

АССОРТИМЕНТ CELLINI

Вибрационная и роторная помпы

Чтобы вода могла пробиться через плотно утрамбованный слой мелко помолотого кофе, прибору необходимо давление (8-9 бар).

В настоящее время кофемашины эспрессо оснащены помпами, разделенными на две основные категории:

- Вибрационная помпа: меньше по размеру, недорогая и ее легче заменить.
- Роторная помпа: тише, обеспечивает более стабильное давление и обычно имеет более длительный срок службы.

Тем не менее, важно отметить, что оба типа обеспечивают приготовление превосходного эспрессо.

КОФЕМАШИНЫ SEMI-PRO

АССОРТИМЕНТ BOTTICELLI



2. Серия Botticelli

- Одинарный бойлер с теплообменником
- Двойной бойлер

КОФЕМАШИНЫ SEMI-PRO

АССОРТИМЕНТ BOTTICELLI

Оди́нарный бойлер



**Botticelli
Premium**



**Botticelli
Evoluzione**



**Botticelli Evoluzione
PID**

КОФЕМАШИНЫ SEMI-PRO

АССОРТИМЕНТ BOTTICELLI

Botticelli Premium



Основные характеристики

- Одинарный бойлер объемом 1,8 л
- Вибрационная помпа
- Съёмный резервуар для воды объемом 2,9 л
- Манометр помпы, бойлера и блока заваривания
- Заварочный блок E61
- Съёмный поддон для сбора капель
- Пассивный подогреватель чашек
- Паровая трубка и выход воды с защитой от ожога
- Мощность 1400 Вт

Аксессуары в комплекте

- Фильтр для 1-й и 2-х чашек
- Темпер
- Мерная ложка для кофе
- Слепой (глухой) фильтр
- Щетка для чистки
- Прокладка портафильтра
- Профессиональный одинарный и двойной портафильтр (холдер)

Цвет / материал / отделка

- Корпус из нержавеющей стали, полированный
- Паровая трубка и выход для воды из нержавеющей стали
- Поддон для сбора капель из нержавеющей стали
- Группа из пресованной хромированной латуни с камерой заваривания

КОФЕМАШИНЫ SEMI-PRO

ASSORTIMENTO BOTTICELLI

Botticelli Evoluzione



Основные характеристики

- Одинарный бойлер объемом 1,8 л
- Роторная помпа
- Съёмный резервуар для воды объемом 2,9 л
- Манометр помпы, бойлера и блока заваривания
- Заварочный блок E61
- Съёмный поддон для сбора капель
- Пассивный подогреватель чашек
- Паровая трубка и выход воды с защитой от ожога
- Мощность 1520 Вт

Аксессуары в комплекте

- Фильтр для 1-й и 2-х чашек
- Темпер
- Мерная ложка для кофе
- Слепой (глухой) фильтр
- Щетка для чистки
- Прокладка портафильтра
- Профессиональный одинарный и двойной портафильтр (холдер)

Цвет / материал / отделка

- Корпус из нержавеющей стали, полированный
- Паровая трубка и выход для воды из нержавеющей стали
- Поддон для сбора капель из нержавеющей стали
- Группа из пресованной хромированной латуни с камерой заваривания

КОФЕМАШИНЫ SEMI-PRO

АССОРТИМЕНТ BOTTICELLI

Botticelli Premium PID



Основные характеристики

- Одинарный бойлер объемом 1,8 л
- Роторная помпа
- Съёмный резервуар для воды объемом 2,9 л
- Возможно прямое подключение к воде
- Манометр помпы, бойлера и блока заваривания
- Заварочный блок E61
- Съёмный поддон для сбора капель
- Пассивный подогреватель чашек
- Паровая трубка и выход воды с защитой от ожога
- PID-регулятор температуры бойлера
- Мощность 1520 Вт

Аксессуары в комплекте

- Фильтр для 1-й и 2-х чашек
- Темпер
- Мерная ложка для кофе
- Слепой (глухой) фильтр
- Щетка для чистки
- Прокладка портафильтра
- Профессиональный одинарный и двойной портафильтр (холдер)

Цвет / материал / отделка

- Корпус из нержавеющей стали, полированный
- Паровая трубка и выход для воды из нержавеющей стали
- Поддон для сбора капель из нержавеющей стали
- Группа из пресованной хромированной латуни с камерой заваривания

КОФЕМАШИНЫ SEMI-PRO

АССОРТИМЕНТ BOTTICELLI



Основные характеристики	Botticelli Premium	Botticelli Evoluzione	Botticelli Evoluzione PID
<i>Система нагрева</i>	Бойлер	Бойлер	Бойлер
<i>Объем бойлера</i>	1.8 л	1.8 л	1.8 л
<i>Теплообменник</i>	Есть	Есть	Есть
<i>Тип помпы</i>	Вибрационная	Роторная	Роторная
<i>Манометр помпы</i>	Нет	Есть	Есть
<i>Манометр бойлера</i>	Есть	Есть	Есть
<i>PID регулятор</i>	Нет	Нет	Есть
<i>Прямое подключение к воде</i>	Нет	Есть	Есть
<i>Резервуар для воды</i>	Есть	Есть	Есть
<i>Объем резервуара для воды</i>	2,9 л	2,9 л	2,9 л

КОФЕМАШИНЫ SEMI-PRO

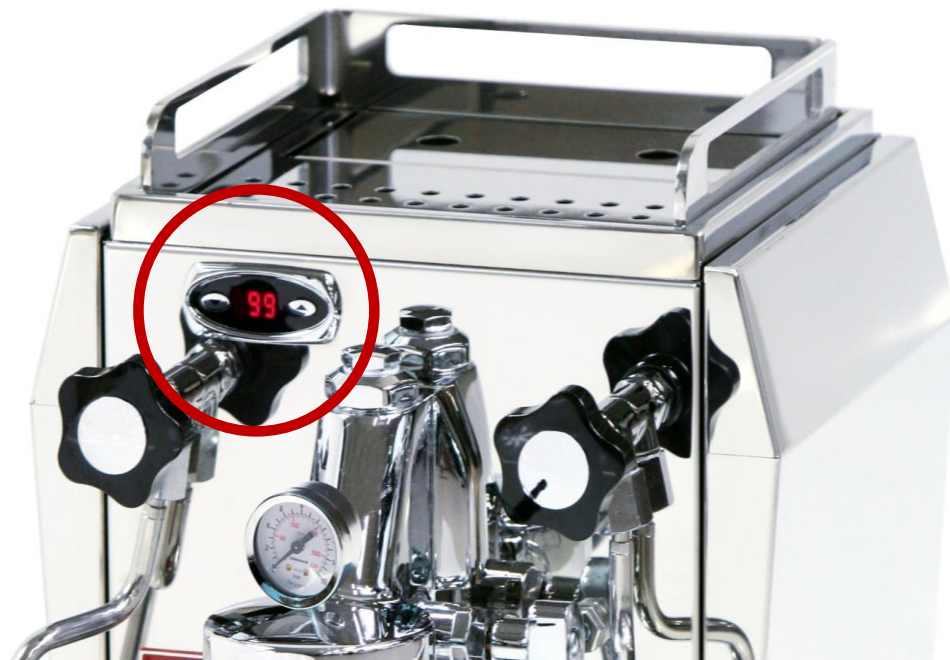
АССОРТИМЕНТ BOTTICELLI

PID:

PID - это цифровой термостат, который контролирует температуру внутри котла.

Принцип работы PID заключается в том, что нагревательный элемент непрерывно включается и выключается несколько сотен раз в минуту, чтобы достичь заданной температуры.

Заданная температура PID бойлера (одинарного) 122°C.





КОФЕМАШИНЫ SEMI-PRO

АССОРТИМЕНТ BOTTICELLI

PID:

Однако можно изменить заданную температуру, выполнив следующие действия:

- Нажмите кнопку  ; как только на дисплее появится надпись «PRG» нажмите кнопку 
- Как только на дисплее отображается температура, с помощью кнопок вы можете установить желаемую температуру, начиная от минимальной 110°С до максимальной 133°С.
- через 3 сек. после нажатия последней кнопки введенная температура запоминается, и на дисплее отображается заданная температура



КОФЕМАШИНЫ SEMI-PRO

АССОРТИМЕНТ BOTTICELLI

Двойной бойлер



Botticelli Evoluzione
PID - двойной бойлер



Botticelli Specialty

КОФЕМАШИНЫ SEMI-PRO

АССОРТИМЕНТ BOTTICELLI

Botticelli Evoluzione
PID – Двойной бойлер



Основные характеристики

- Двойной бойлер
 - Бойлер для кофе объемом 0,8 л
 - Бойлер для пара объемом 1,6 л
- Роторная помпа
- Съёмный резервуар для воды объемом 2,9 л
- Возможно прямое подключение к воде
- Манометр помпы, бойлера и блока заваривания
- Заварочный блок E61
- Съёмный поддон для сбора капель
- Пассивный подогреватель чашек
- Паровая трубка и выход воды с защитой от ожога
- PID-регулятор температуры бойлера
- Мощность 2400 Вт

КОФЕМАШИНЫ SEMI-PRO

АССОРТИМЕНТ BOTTICELLI

Botticelli Evoluzione PID - Двойной бойлер



Аксессуары в комплекте

- Фильтр для 1-й и 2-х чашек
- Темпер
- Мерная ложка для кофе
- Слепой (глухой) фильтр
- Щетка для чистки
- Прокладка портафильтра
- Профессиональный одинарный и двойной портафильтр (холдер)

Цвет / материал / отделка

- Корпус из нержавеющей стали, полированный
- Паровая трубка и выход для воды из нержавеющей стали
- Поддон для сбора капель из нержавеющей стали
- Группа из пресованной хромированной латуни с камерой заваривания

КОФЕМАШИНЫ SEMI-PRO

АССОРТИМЕНТ BOTTICELLI

Botticelli Specialty



Основные характеристики

- Двойной бойлер
 - Бойлер для кофе объемом 0,8 л
 - Бойлер для пара объемом 1,6 л
- Роторная помпа
- Съёмный резервуар для воды объемом 2,9 л
- Возможно прямое подключение к воде
- Манометр помпы, бойлера и блока заваривания
- Заварочный блок E61
- Съёмный поддон для сбора капель
- Пассивный подогреватель чашек
- Паровая трубка и выход воды с защитой от ожога
- PID-регулятор температуры бойлера
- Мощность 2400 Вт

КОФЕМАШИНЫ SEMI-PRO

АССОРТИМЕНТ BOTTICELLI

Botticelli Specialty



Аксессуары в комплекте

- Фильтр для 1-й и 2-х чашек
- Темпер
- Мерная ложка для кофе
- Слепой (глухой) фильтр
- Щетка для чистки
- Прокладка портафильтра
- Профессиональный двойной портафильтр (холдер)
- Портафильтр «Fascino»

Цвет / материал / отделка

- Корпус из нержавеющей стали, полированный
- Паровая трубка и выход для воды из нержавеющей стали
- Поддон для сбора капель из нержавеющей стали
- Группа из пресованной хромированной латуни с камерой заваривания

КОФЕМАШИНЫ SEMI-PRO

АССОРТИМЕНТ BOTTICELLI



Botticelli 2B PID	Основные характеристики	Botticelli Guru
Двойной бойлер	<i>Система нагрева</i>	Двойной бойлер
0.6 л	<i>Объем бойлера для заваривания кофе</i>	0.6 л
1.8 л	<i>Объем бойлера для пара</i>	1.8 л
Роторная	<i>Тип помпы</i>	Роторная
Есть	<i>Прямое подключение к воде</i>	Есть
Нет	<i>Система ВРРС</i>	Есть
Есть	<i>PID для заваривания кофе</i>	Есть
Есть	<i>PID для пара</i>	Есть
Есть	<i>Манометр помпы</i>	Есть
Есть	<i>Манометр бойлера</i>	Есть

КОФЕМАШИНЫ SEMI-PRO

АССОРТИМЕНТ VOTTICELLI

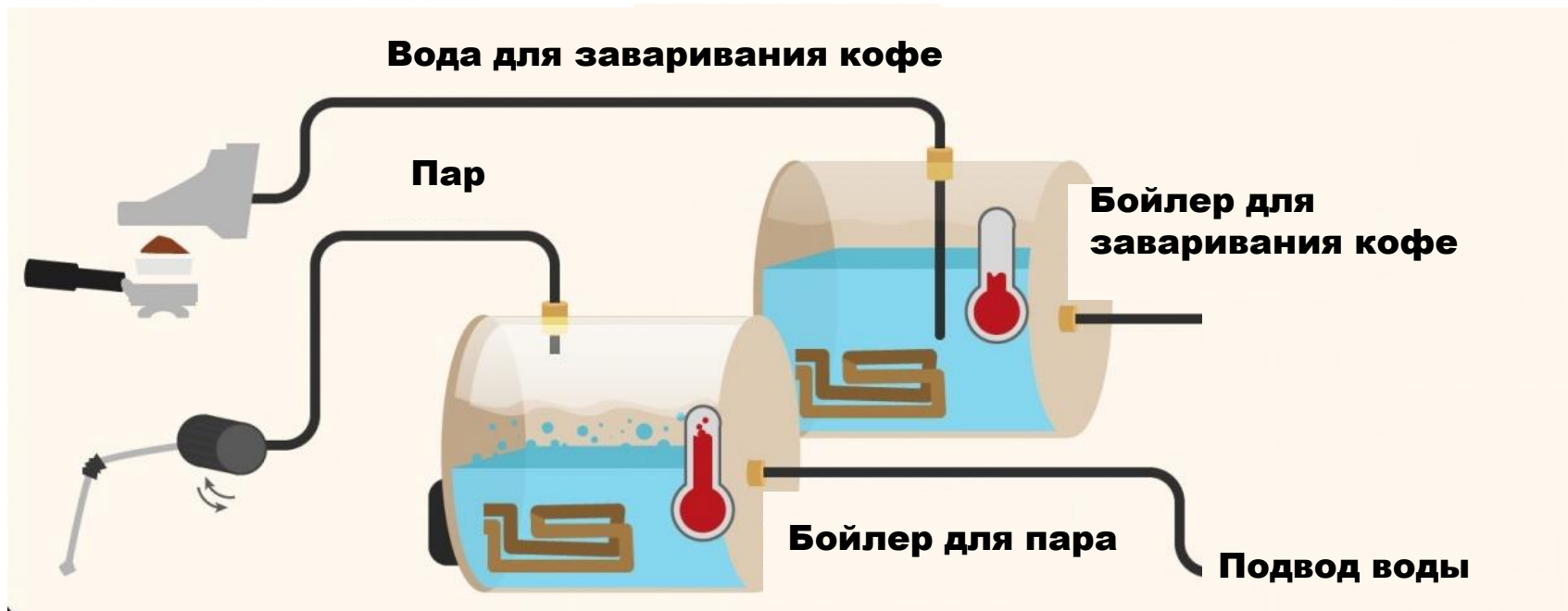
Двойной бойлер

В этой системе пар и горячая вода (для заваривания) нагреваются в двух отдельных бойлерах.

У каждого бойлера есть функция:

- Один из них будет заварочным бойлером, установленным на более низкую температуру (90°C - 95°C)
- Второй из них будет паровым бойлером с гораздо более высокой температурой (120°C - 130°C)

Держа их отдельно, пользователь будет полностью контролировать температуру заваривания и она будет более стабильна в процессе использования.



КОФЕМАШИНЫ SEMI-PRO

АССОРТИМЕНТ BOTTICELLI

Двойной PID:

Модель Botticelli с двойным бойлером имеет 2 PID:

- Один указывает температуру воды для кофе (заданная температура 92°C)
- Второй - температуру воды для пара (заданная температура 122°C).

Таким образом вы можете установить желаемую температуру:

- Диапазон температур бойлера для пара: мин. 110°C - макс. 127°C
- Диапазон температур бойлера для кофе: мин. 80°C - макс. 133°C



КОФЕМАШИНЫ SEMI-PRO

АССОРТИМЕНТ BOTTICELLI

ВРРС:

Благодаря рычагу ВРРС, расположенному в верхней части заварочного блока, можно изменять давление воды, оказываемое на кофе во время заваривания, для получения наилучшего результата с каждым типом кофе.

Чтобы изменить динамику давления во время подачи, поверните рычаг вправо или влево, чтобы соответственно увеличить или уменьшить оказываемое давление.



КОФЕМАШИНА С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

ПРЕЗЕНТАЦИЯ ПРОДУКТА

Кофемашина с ручным управлением

Кофемашина для приготовления эспрессо и капучино, с корпусом из нержавеющей стали или из окрашенного металла. Латунная группа, портафильтр (холдер) и бойлер для лучшей стабильности температуры. Компактные кофемашины для приготовления такого же вкусного эспрессо и капучино, как в кофейне, только дома.



КОФЕМАШИНА С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

ПРЕЗЕНТАЦИЯ ПРОДУКТА

Резервуар для воды

Панель управления

Манометр давления

Портафильтр (холдер)

Поддон для сбора капель

Корпус из нержавеющей стали

Ручка выпуска пара

Индикатор уровня воды

Сопло подачи пара



КОФЕМАШИНА С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

ПРЕЗЕНТАЦИЯ ПРОДУКТА

Управление

Переключатель вкл / выкл

Переключатель подачи кофе

Переключатель функции пара

Ручка выпуска пара



КОФЕМАШИНА С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

ПРЕЗЕНТАЦИЯ ПРОДУКТА

Baretto Steel



Casa Bar Termo
PID



Gran Caffè Steel



Gran Caffè Steel
Pressur



КОФЕМАШИНА С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

ПРЕЗЕНТАЦИЯ ПРОДУКТА

Baretto Steel



Основные характеристики

- Система нагрева с одним бойлером
- Давление 15 бар
- Съёмный резервуар для воды объемом 3 л
- Панель управления с 3 переключателями:
 - Подача кофе
 - Подача пара
 - Вкл/Выкл
- Манометр помпы
- Съёмный поддон для сбора капель
- Пассивный подогреватель чашек
- Мощность 950 Вт

Аксессуары в комплекте

- Фильтр для 1-й и 2-х чашек
- Фильтр для кофеподов
- Темпер
- Мерная ложка для кофе
- Слепой (глухой) фильтр
- Портафильтр
- Автоматический капучинатор

Цвет / материал / отделка

- Корпус из нержавеющей стали, полированный
- Паровая трубка из нержавеющей стали
- Поддон для сбора капель из нержавеющей стали и пластика

КОФЕМАШИНА С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

ПРЕЗЕНТАЦИЯ ПРОДУКТА

Gran Caffè Steel



Основные характеристики

- Система нагрева с одним бойлером
- Давление 15 бар
- Съёмный резервуар для воды объемом 3 л
- Панель управления с 3 переключателями:
 - Подача кофе
 - Подача пара
 - Вкл/Выкл
- Манометр помпы
- Съёмный поддон для сбора капель
- Пассивный подогреватель чашек
- Мощность 950 Вт

Аксессуары в комплекте

- Фильтр для 1-й и 2-х чашек
- Фильтр для кофеподов
- Темпер
- Мерная ложка для кофе
- Портафильтр

Цвет / материал / отделка

- Корпус из нержавеющей стали, полированный
- Паровая трубка из нержавеющей стали
- Поддон для сбора капель из нержавеющей стали и пластика

КОФЕМАШИНА С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

ПРЕЗЕНТАЦИЯ ПРОДУКТА

Gran Caffè Steel Press



Основные характеристики

- Система нагрева с одним бойлером
- Давление 15 бар
- Съёмный резервуар для воды объемом 3 л
- Панель управления с 3 переключателями:
 - Подача кофе
 - Подача пара
 - Вкл/Выкл
- Манометр помпы
- Автоматический портафильтр
- Съёмный поддон для сбора капель
- Пассивный подогреватель чашек
- Мощность 950 Вт

Аксессуары в комплекте

- Фильтр для 1-й и 2-х чашек
- Фильтр для кофеподов
- Темпер
- Мерная ложка для кофе
- Автоматический портафильтр

Цвет / материал / отделка

- Корпус из нержавеющей стали, полированный
- Паровая трубка из нержавеющей стали
- Поддон для сбора капель из нержавеющей стали и пластика

КОФЕМАШИНА С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

ПРЕЗЕНТАЦИЯ ПРОДУКТА

Casa Bar Termo PID



Основные характеристики

- Система нагрева с одним бойлером
- Давление 15 бар
- Съёмный резервуар для воды объемом 3 л
- Панель управления с 3 переключателями:
 - Подача кофе
 - Подача пара
 - Вкл/Выкл
- PID-регулятор температуры
- Манометр помпы
- Съёмный поддон для сбора капель
- Пассивный подогреватель чашек
- Мощность 1200 Вт

Аксессуары в комплекте

- Фильтр для 1-й и 2-х чашек
- Слепой (глухой) фильтр
- Темпер
- Мерная ложка для кофе
- Портафильтр с двойным носиком
- Портафильтр Fascino

Цвет / материал / отделка

- Корпус из нержавеющей стали, полированный
- Паровая трубка из нержавеющей стали
- Поддон для сбора капель из нержавеющей стали и пластика

КОФЕМАШИНЫ С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

ПРЕЗЕНТАЦИЯ ПРОДУКТА



Основные характеристики	Gran Caffè Steel	Gran Caffè Steel Press.	Baretto Steel	Casa Bar Termo Pid
Система нагрева	Бойлер	Бойлер	Бойлер	Бойлер
Объем бойлера	0.22-0.25 л	0.22-0.25 л	0.22-0.25 л	0.22-0.25 л
Тип помпы	вибрационная	вибрационная	вибрационная	вибрационная
Манометр помпы	есть	есть	есть	есть
PID	нет	нет	нет	есть
Объем резервуара для воды	3 л	3 л	3 л	2.9 л
Портафильтр «под давлением»	нет	есть	нет	нет

