



La Pavoni

desiderio
geniale

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.*

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





La Pavoni

HAND MADE IN  MILANO ITALY.

La Pavoni S.p.A. - via Privata Gorizia, 7 - 20098 San Giuliano Milanese (MI) - Italy

Telefono +39 02 98217.1 - Fax +39 02 9821787

e-mail: espresso@lapavoni.it

www.lapavoni.com

HAND MADE IN  MILANO ITALY