



**La Pavoni**

*desiderio*  
**geniale**

## 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 Termopid.

*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.*

larghezza | profondità | altezza  
*width | depth | height*

2 GRUPPI/GROUPS

704 mm

515mm

550mm

3 GRUPPI/GROUPS

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>			



# 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](mailto:espresso@lapavoni.it)

[www.lapavoni.com](http://www.lapavoni.com)

**HAND MADE IN  MILANO ITALY**