

HAND MADE IN  MILANO ITALY.

 **la Pavoni** [®]

Dal 1905 macchine per caffè

PROFESSIONAL LINE

lapavoni.com



Welcome

Passione, tradizione e creatività contraddistinguono la Pavoni dal 1905. La Pavoni trasforma le macchine da caffè in oggetti di lusso e opere d'arte, promuovendo nel mondo il concetto di "Made in Italy" con prodotti che uniscono qualità e design.

La Pavoni, in tutto il mondo, significa "Espresso", un marchio che da oltre un secolo è stato riconosciuto come l'eccellenza italiana nella produzione di macchine da caffè.

Passion, tradition and creativity distinguish la Pavoni since 1905.

La Pavoni transforms coffee machines into luxury objects and artworks, promoting the "Made in Italy" concept in the world with products that combine quality and design.

La Pavoni means "Espresso" all over the world, a brand that for over a century has been recognized as the Italian excellence in the production of coffee machines.



HAND MADE IN  MILANO ITALY.

A close-up, black and white photograph of a hand tamping coffee grounds in a portafilter. The hand is positioned at the top, holding a tamper with a textured handle. The portafilter is held steady by another hand at the bottom right. The background is blurred, showing a coffee machine and a counter. The overall tone is dark and moody.

**The secret of
a real italian
espresso coffee**

La Pavoni History of a legend

ISTANTANEA



BRASILIA
ALBERTI ROSSELLI
BY TITO ANSELMI



LA CORNUTA



1905



IDEALE

1936

1939



MULTIESPRESSO
COFFEE MAKER

1948

1951



CONCORSO
BY BRUNO MUNARI AND
ENZO MARI, D.P. 51

1961



EUROPICCOLA
COFFEE MACHINE

1974



PROFESSIONAL
PAVONI AT
MOMA NYC

La Pavoni fu fondata nel 1905 da Desiderio Pavoni in un piccolo laboratorio di Milano. La sua prima invenzione fu il portafiltro, il quale portò alla realizzazione della prima macchina per caffè espresso chiamata "Ideale"; nel 1948 la Pavoni costruì la prima macchina con caldaia orizzontale.

La Pavoni was founded in 1905 by Desiderio Pavoni in a little workshop in Milan. His first invention was the filter holder, which brought to the first espresso coffee machine called "Ideale", and in 1948 la Pavoni manufactured the first machine with horizontal boiler.

START COLLAB WITH CARLO GALIZZI



ESPRESSO BY CARLO GALIZZI



CELLINI MODEL



DIAMANTINA



'80s

1998

2005

'90s

2002

2009-10

2019

SMEG



START COLLAB WITH CINI BOERI



BAR AUTOMATIC BY CARLO GALIZZI



ISOMAC-ECM ACQUISITION

Know-how, creatività e stile, queste sono le qualità che scaturiscono dall'identità italiana di la Pavoni e caratterizzano l'impegno dell'azienda nel dare vita alle macchine da caffè.

Motivi estetici a parte, l'identità di la Pavoni è espressione delle sue attuali origini italiane e del fatto che l'azienda sia appassionata di ciò che fa. La Pavoni mira a identificare e riflettere le caratteristiche distintive del design italiano come l'originalità di eleganza inventiva e la qualità del prodotto.

Know-how, creativity and style, these are the qualities that spring from la Pavoni's Italian identity and characterise the company's commitment to bringing coffee machines to life.

Aesthetic reasons aside, la Pavoni's identity is an expression of its actual Italian origins and the fact that the company is passionate about what it does. La Pavoni aims to identify and reflect the defining characteristics of Italian design such as inventive elegance originality and product quality.

la Pavoni is a historical Heritage







.....

Leaders in espresso coffee machines

.....



Desiderio & Geniale

10



Diamante

16



New Bar T

22



Bar T

26



Café & Pub

28



Coffee grinders

34

Desiderio & Geniale

A new era



2G PPDES2V

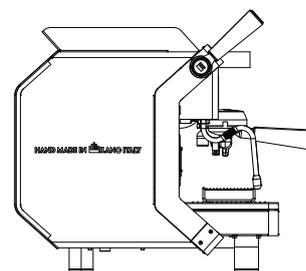
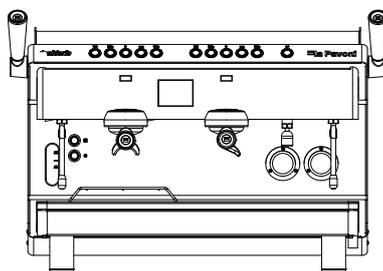
3G PPDES3V

Desiderio V (AUTOMATIC)

Colori: Bianco perla - Grigio scuro
Colours: Pearl white - Dark grey

L'ultima nata tra le macchine commerciali a marchio la Pavoni, la più innovativa e versatile, è la macchina da caffè top di gamma per il settore commerciale. Desiderio è il risultato di un'attenta ricerca volta a implementare funzioni sempre più interessanti per il barista, come il touch screen, utile a programmare tutte le funzioni della macchina.

The latest, most innovative and versatile of la Pavoni commercial series machines, the top of the range coffee machine for the commercial sector. Desiderio is the result of painstaking research aimed at implementing increasingly interesting features for the barista, such as the touch screen for programming all the machine functions.



	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Capacità caldaia Boiler capacity	Resistenza Heating element
2 Gruppi/Groups	781 mm	537mm	550mm	11,3 lt	4370 W
3 Gruppi/Groups	990 mm	537mm	550mm	18,3 lt	5465 W

Caratteristiche tecniche | Technical features

Optionals/Optional: 2, 4, 6, 7



- Display touch screen
- Doppio controllo temperatura PID (caldaia e gruppi)
- Luci barista
- Pulsanti luminosi in acciaio
- Pompa volumetrica
- Scaldatazze elettrico
- Contatore erogazioni
- Carrozzeria Inox AISI 304
- Caldaia in rame
- Gruppo la Pavoni

- Graphic touch screen display
- Double PID function (boiler and group)
- Barista lights
- Lighted s.steel switches
- Rotary pump
- Electrical cup-warmer
- Brewer counter
- AISI 304 s.steel body
- Copper boiler
- La Pavoni brewgroup



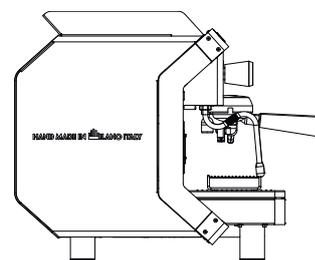
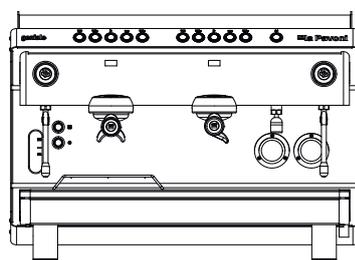
2G PPGEN2V **3G** PPGEN3V

Geniale V (AUTOMATIC)

Colori: Bianco perla - Grigio scuro
Colours: Pearl white - Dark grey

Geniale V, pensata per essere versatile e longeva, offre funzioni peculiari per il barista, come ad esempio l'illuminazione del piano di lavoro e il display LCD che indica la temperatura dei singoli gruppi e il tempo di erogazione del caffè.

Geniale V, designed to be versatile and to provide long-lasting service, offers the barista special functions such as worktop lighting and LCD display that indicates the temperature of each group and the coffee brewing time.



	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Capacità caldaia Boiler capacity	Resistenza Heating element
2 Gruppi/Groups	704 mm	515mm	550mm	11,3 lt	4370 W
3 Gruppi/Groups	914 mm	515mm	550mm	18,3 lt	5465 W

Caratteristiche tecniche | Technical features

Optionals/Optional: 2, 4, 6, 7



Display LCD	LCD display
Controllo temperatura PID	PID temperature control (boiler)
Luci barista	Barista lights
Pulsanti luminosi in acciaio	Lighted s.steel switches
Pompa volumetrica	Rotary pump
Scaldatazze elettrico	Electrical cup-warmer
Contatore tempo erogazione	Brewing counter
Carrozzeria Inox AISI 304	AISI 304 s.steel body
Caldaia in rame	Copper boiler
Gruppo la Pavoni	La Pavoni brewgroup







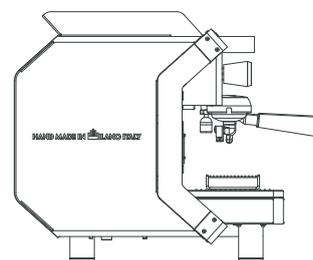
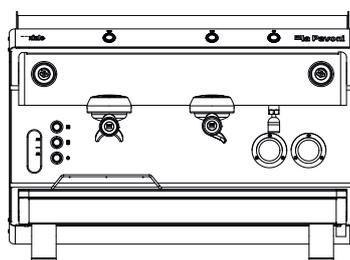
2G PPGEN2M 3G PPGEN3M

Geniale M (SEMI-AUTOMATIC)

Colori: Bianco perla - Grigio scuro
Colours: Pearl white - Dark grey

Il modello semiautomatico della famiglia Geniale è interamente prodotto a Milano, vanta una grande semplicità d'uso e grande robustezza. Equipaggiata con tasti in acciaio inox resistenti all'usura, è disponibile in 2 colori.

The semi-automatic model of the Geniale line is incredibly sturdy, easy to use and entirely manufactured in Milan. Fitted with wear-resistant stainless steel push-buttons, it is available in 2 colours.



	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Capacità caldaia Boiler capacity	Resistenza Heating element
2 Gruppi/Groups	704 mm	515mm	550mm	11,3 lt	4370 W
3 Gruppi/Groups	914 mm	515mm	550mm	18,3 lt	5465 W

Caratteristiche tecniche | Technical features

Optionals/Optional: 2, 4, 6



Pulsanti luminosi in acciaio

Lighted s.steel switches

Pompa volumetrica

Rotary pump

Scaldatazze elettrico

Electrical cup-warmer

Manometri caldaia e pompa

Boiler and pump pressure gauge

Lance vapore snodabili inox

2 steam wand

Caldaia in rame

Copper boiler

Carrozzeria Inox AISI 304

AISI 304 s.steel body

Gruppo la Pavoni

La Pavoni brewgroup

"LA PAVONI."

Diamante

Extraordinary



2G PPDIA2A

3G PPDIA3A

Diamante SV (AUTOMATIC)

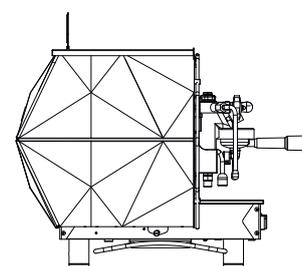
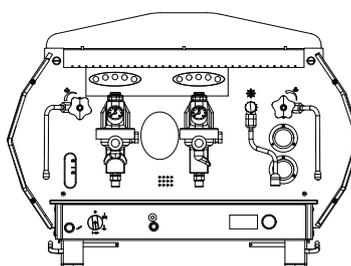
Colori: Inox + Oro
Colours: Stainless Steel + Gold



Diamante è la vera icona di design della famiglia di macchine da caffè commerciali la Pavoni. Nata dal genio di due grandissimi designer italiani, si è rinnovata nel tempo equipaggiandosi con le migliori tecnologie del settore, mantenendo inalterato il suo fascino senza tempo.

La versione SV, elettronica e con dosatura programmabile, viene equipaggiata con il gruppo E61.

Diamante is the true design icon of the la Pavoni commercial coffee machines line. Originally created by the genius of two famous Italian designers, it has been renewed over the years, adding the best technologies available, whilst preserving its timeless charm. The SV electronic version with programmable dosing, is fitted with an E61 group head.



	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Capacità caldaia Boiler capacity	Resistenza Heating element
2 Gruppi/Groups	890 mm	625 mm	650 mm	11,3 lt	4370 W
3 Gruppi/Groups	1110 mm	625 mm	650 mm	18,3 lt	5465 W

Caratteristiche tecniche | Technical features

Optionals/Optional: 4, 6, 7, 8



Pre-infusione elettronica

Electronic Pre-infusion

Pompa volumetrica

Rotary pump

Scaldatazze elettrico

Electrical cup-warmer

Manometri caldaia
e pompa

Boiler and pump pressure
gauge

2 lance vapore snodabili

2 steam wand

1 rubinetto acqua calda

1 hot water tap

Gruppo E61

E61 Group

Caldaia in rame

Copper boiler





2G PPDIA2L

3G PPDIA3L

Diamante L (LEVER)

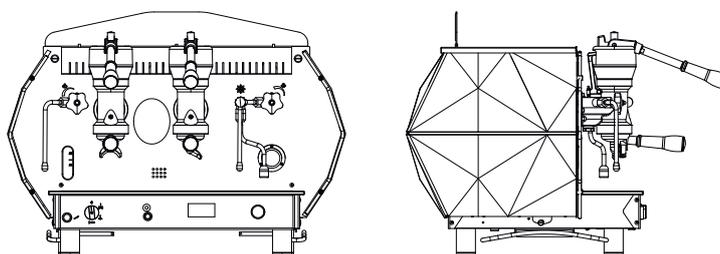
Colori: Inox + Oro
Colours: Stainless Steel + Gold



La versione L della linea Diamante può vantare, tra le altre caratteristiche, il gruppo a doppia molla che garantisce la migliore estrazione del caffè.

Il manometro presente sul gruppo, inoltre, consente di creare e monitorare costantemente il profilo di pressione, per variare a piacimento il gusto del caffè.

In addition to other features, the L version of the Diamante series machines is also fitted with a double spring group that ensures the best coffee extraction. The pressure gauge on the group head also allows you to select and continuously monitor the pressure profile in order to vary the taste of the coffee as required.



	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Capacità caldaia Boiler capacity	Resistenza Heating element
2 Gruppi/Groups	890 mm	625 mm	650 mm	11,5 lt	4370 W
3 Gruppi/Groups	1110 mm	625 mm	650 mm	19,9 lt	5465 W

Caratteristiche tecniche | Technical features

Optionals/Optional: 2, 4, 6



Gruppo a leva
con doppia molla

Senza pompa

Scaldatasse elettrico

Manometro caldaia

2 lance vapore snodabili

1 rubinetto acqua calda

Caldaia in rame

Riscaldamento a gas optional
(senza scaldatasse)

Double spring lever group

No pump

Electrical cup-warmer

Boiler manometer

2 steam wand

1 hot water tap

Copper boiler

Gas heating optional (without
cup-warmer)





New Bar T

Traditional



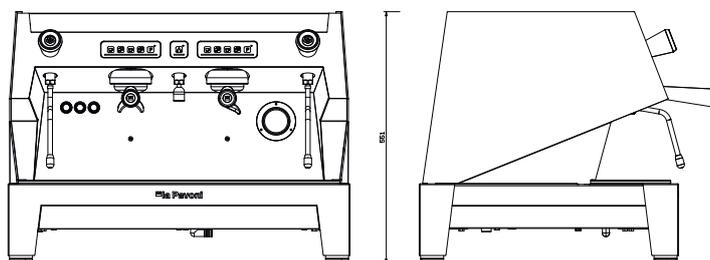
2G PPNBT2V

New Bar T

Colori: Nero
Colours: Black

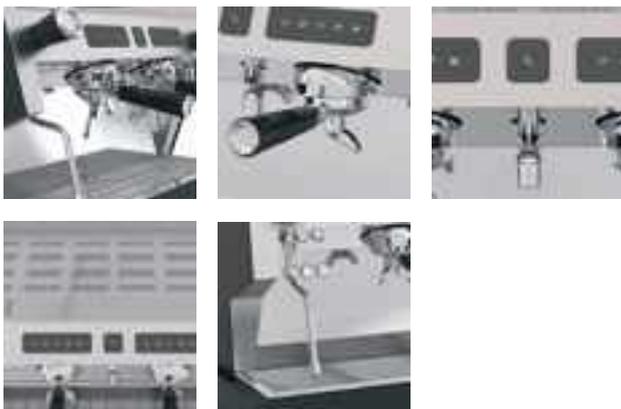
Un nuovo accattivante design per uno dei prodotti più iconici della gamma la Pavoni. Finiture matt, contrasti di acciaio lucido e satinato su una nuova ergonomia.

A new eye-catching design for one of the most iconic products in the Pavoni range. Matt finishing, polished and satin steel on a new ergonomomy.



	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Capacità caldaia Boiler capacity	Resistenza Heating element
2 Gruppi/Groups	740 mm	560 mm	550 mm	11,3 lt	

Caratteristiche tecniche | Technical features



Gruppo la Pavoni

Gruppi rialzati

Preinfusione elettronica

Pompa volumetrica

Manometro doppia scala

2 lance vapore snodabili cool touch

Miscelatore acqua con doccia snodabile

Caldaia in rame

Scaldatasse elettrico

La Pavoni brewgroup

High coffee groups

Electronic preinfusion

Rotary pump

Double scale manometer for pump and boiler

Cool touch steam wand

Water mixed wand

Copper boiler

Electrical cup warmer



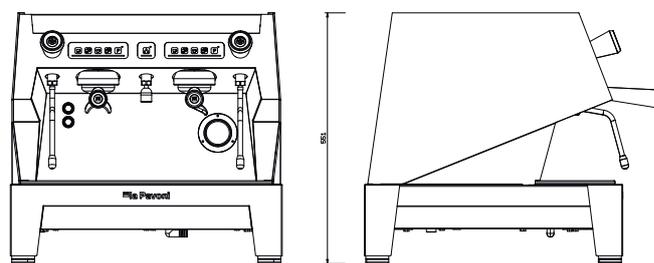
2G PPBTC2V

New Bar T compact

Colori: Nero
Colours: Black

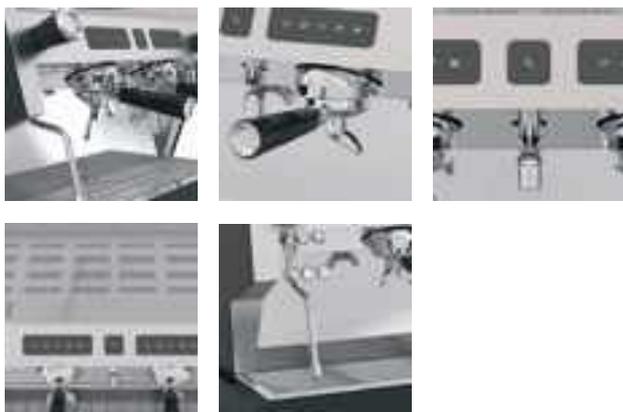
Un nuovo accattivante design per uno dei prodotti più iconici della gamma la Pavoni. Finiture matt, contrasti di acciaio lucido e satinato su una nuova ergonomia.

A new eye-catching design for one of the most iconic products in the Pavoni range. Matt finishing, polished and satin steel on a new ergonomomy.



	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Capacità caldaia Boiler capacity	Resistenza Heating element
2 Gruppi/Groups	595 mm	560 mm	560 mm	7,8 lt	2000 W

Caratteristiche tecniche | Technical features



Gruppo la Pavoni

Gruppo rialzato

Preinfusione elettronica

Pompa volumetrica

Manometro doppia scala

2 lance vapore snodabili cool touch

Miscelatore acqua con doccia snodabile

Caldaia in rame

Scaldatazze elettrico

La Pavoni brewgroup

High coffee groups

Electronic preinfusion

Rotary pump

Double scale manometer for pump and boiler

Cool touch steam wand

Water mixed wand

Copper boiler

Electrical cup warmer





Bar T

Traditional



2G PPBAT2V

3G PPBAT3V

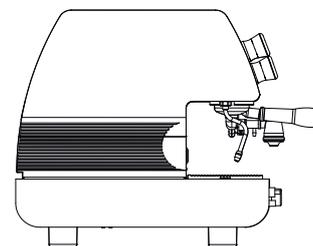
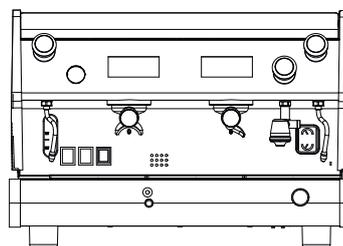
Bar T V (AUTOMATIC)

Colori: Rosso rubino - Nero dorato
Colours: Ruby red - Golden black



Bar T V è la vera best seller tra le macchine commerciali la Pavoni. Tradizionale ma innovativa, questa macchina per caffè espresso elettronica con dosatura volumetrica programmabile e comando erogazione digitale. Gruppo stampato in ottone nichelato con camera di infusione caffè verticale e sistema di pressurizzazione.

Bar T V is unquestionably the best seller of all la Pavoni and digital control pad. commercial coffee machines. Traditional yet innovative electronic espresso coffee machine with programmable volumetric dosing and a digital control pad. Press-forged nickel-plated brass group head with a vertical infusion chamber and pressurization system.



	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Capacità caldaia Boiler capacity	Resistenza Heating element
2 Gruppi/Groups	700 mm	522 mm	510 mm	11,3 lt	4370 W
3 Gruppi/Groups	900 mm	522 mm	510 mm	18,3 lt	5465 W

Caratteristiche tecniche | Technical features

Optionals/Optional: 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8



Gruppo la Pavoni

Preinfusione elettronica

Pompa volumetrica

Manometro doppia scala
caldaia e pompa

2 lance vapore snodabili

Rubinetto acqua calda con
lancia snodabile

Caldaia in rame

Scaldatazze elettrico

La Pavoni brewgroup

Electronic preinfusion

Rotary pump

Boiler and pump pressure
gauge

2 steam wand

1 hot water tap

Copper boiler

Electrical cup-warmer

Café & Pub

Reliable



2G PPCAF2V

Café V (AUTOMATIC)

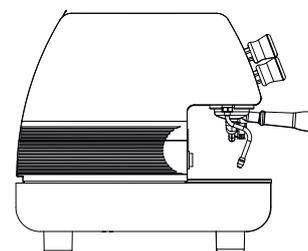
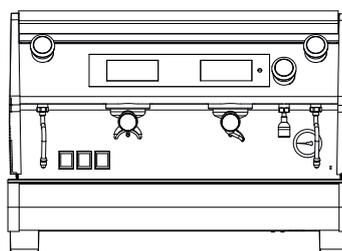
Colori: Rosso rubino - Nero dorato
Colours: Ruby red - Golden black



Pensata per attività di medie dimensioni, Café V è una macchina da caffè che unisce semplicità di utilizzo e facilità di manutenzione.

Disponibile solo nella versione a due gruppi.

Designed for medium-sized premises and businesses, Café V is a user-friendly machine combined with easy maintenance, available in two-groups version only.



	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Capacità caldaia Boiler capacity	Resistenza Heating element
2 Gruppi/Groups	700 mm	555 mm	530 mm	7,8 lt	2000 W

Caratteristiche tecniche | Technical features

Optionals/Optional: 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8



Gruppo la Pavoni
Pompa volumetrica
Manometro caldaia
2 Lance vapore snodabili
Rubinetto acqua calda
Caldaia in rame
Optional: Scald tazze elettrico

La pavoni brewgroup
Rotary pump
Boiler pressure gauge
2 steam wand
Hot water tap
Copper boiler
Optional: electrical cup-warmer



2G PPCAF2M

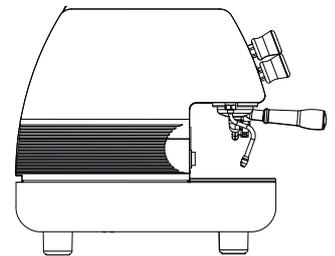
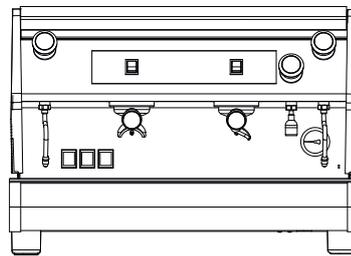
Cafè M (SEMI-AUTOMATIC)

Colori: Rosso rubino - Nero dorato
Colours: Ruby red - Golden black



Il modello semiautomatico della linea Cafè è equipaggiato con due gruppi stampati in ottone nichelato con camera di infusione caffè verticale e sistema di pressurizzazione.

This semiautomatic model of Cafè series has two press-forged nickel-plated brass group heads with a vertical infusion chamber and pressurization system.



	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Capacità caldaia Boiler capacity	Resistenza Heating element
2 Gruppi/Groups	700 mm	555 mm	530 mm	7,8 lt	2000 W

Caratteristiche tecniche | Technical features

Optionals/Optional: 2, 3, 4, 5, 6, 7



Gruppo la Pavoni
Pompa volumetrica
Manometro caldaia
2 Lance vapore snodabili
Rubinetto acqua calda
Caldaia in rame
Optional: Scald tazze elettrico

La Pavoni brewgroup
Rotary pump
Boiler pressure gauge
2 steam wand
Hot water tap
Copper boiler
Optional: electrical cup-warmer





1G PPPUB1V 2G PPPUB2V

Pub V (AUTOMATIC)

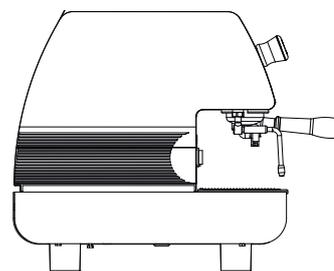
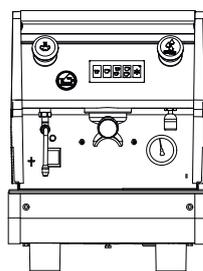
Colori: Rosso rubino - Nero dorato
Colours: Ruby red - Golden black



Pub è la macchina da caffè professionale dedicata ai piccoli esercizi, B&B, piccole caffetterie e agriturismi che vogliono offrire ai loro clienti la massima qualità del caffè italiano in spazi ridotti.

La versione V elettronica della linea Pub è dotata di dosatura volumetrica programmabile.

Pub is the professional coffee machine specifically designed for small businesses, B&Bs, small cafés and farm accommodations that wish to offer their customers the highest quality of Italian coffee in a small space. The V electronic version of the Pub line features programmable volumetric dosing.



	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Capacità caldaia Boiler capacity	Resistenza Heating element
1 Gruppo/Group	380 mm	522 mm	510 mm	4,3 lt	1500 W
2 Gruppi/Groups	500 mm	522 mm	510 mm	4,9 lt	1500 W

Caratteristiche tecniche | Technical features

Optionals/Optional: 2, 4, 5, 6, 7



Macchine compatte 1 o 2 gruppi (larghezza 50 cm)

Pompa volumetrica

Manometro caldaia

1 Lancia vapore snodabile

Rubinetto acqua calda

Caldaia in rame

1 or 2 group compact machines (50 cm large)

Rotary pump

Boiler pressure gauge

1 steam wand

Hot water tap

Copper boiler



1G PPPUB1M **2G** PPPUB2M

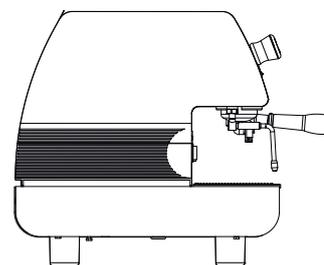
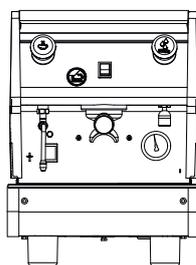
Pub M (SEMI-AUTOMATIC)

Colori: Rosso rubino - Nero dorato
Colours: Ruby red - Golden black



La versione semiautomatica della fortunata linea PUB. Macchina per caffè espresso semiautomatica ad erogazione continua, comando erogazione con interruttore luminoso ed elettrovalvola. Gruppo stampato in ottone nichelato con camera di infusione caffè verticale e sistema di pressurizzazione.

The semi-automatic version of the successful PUB line. Semi-automatic continuous brewing espresso coffee machine with illuminated brewing control switch and solenoid valve. Press-forged nickel-plated brass group head with a vertical infusion chamber and pressurization system.



	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Capacità caldaia Boiler capacity	Resistenza Heating element
1 Gruppo/Group	380 mm	522 mm	510 mm	4,3 lt	1500 W
2 Gruppi/Groups	500 mm	522 mm	510 mm	4,9 lt	1500 W

Caratteristiche tecniche | Technical features

Optionals/Optional: 2, 4, 5, 6, 7



Macchine compatte 1 o 2 gruppi (larghezza 50 cm)

Pompa volumetrica

Manometro caldaia

1 Lancia vapore snodabile

Rubinetto acqua calda

Caldaia in rame

1 or 2 group compact machines (50 cm large)

Rotary pump

Boiler pressure gauge

1 steam wand

Hot water tap

Copper boiler



Coffee Grinders

Freshness



ZIP PRO CROMO: PGZIP2BC00



ZIP PRO BLACK: PGZIP2BN01

Zip Pro

Il macinino "on demand" zip pro garantisce una macinatura ideale grazie alla regolazione micrometrica brevettata e all'interfaccia utente touch di ultima generazione.

Zip Pro "on demand" grinder ensures an ideal grinding thanks to its patented micrometric adjustment and its state-of-the-art touch user interface.

Colori: Nero dorato - Cromato
Colours: Golden black - Cromo



	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height
ZIP PRO	232 mm	304 mm	559 mm

Caratteristiche tecniche | Technical features



Macinacaffè istantaneo programmabile

Touch display retroilluminato

Campana chicchi 1,4kg

Macine piatte 65mm

Consumo 280W

Produzione 12kg/h

Automatic, on-demand grinder, programmable dosing

Backlighted touch display

Bean container 1,4kg

Flat burrs 65mm

Power 280W

Producton 12kg/h



Cilindro

Colori: Cromo
Colours: Chrome

Nuovo macinacaffè on demand la Pavoni, dalle linee morbide ed eleganti, corpo in alluminio cromato, tramoggia in Tritan e display touch LCD per la selezione delle dosature di caffè; regolazione micrometrica continua della macinatura.

New on demand grinder la Pavoni, with elegant design, body in chromed aluminium, bean hopper in Tritan and LCD touch display for setting the dosing programmes; stepless micrometric grinding regulation.

	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height
LPGGRI01	154 mm	230 mm	410 mm

Caratteristiche tecniche | Technical features



Macinacaffè con macinatura micrometrica regolabile

Tipologia macine: Macine piane in acciaio rinforzato

Diametro macine: 50 mm

Frequenza Hz: 50/60 Hz

Potenza: 310 W

Capacità tramoggia: 600 g

Coffee grinder with stepless micrometric regulation

Type of grinders: Flat burrs in hardened steel

Burrs diameter: 50 mm

Frequency Hz: 50/60 Hz

Power: 310 W

Hopper capacity: 600 g

Optionals/ Optional

1. Riscaldamento a gas	1. Gas Heating
2. Portafiltro ribassato	2. Lowered filter-holder
3. Scald tazze elettrico	3. Electrical cup-warmer
4. Pressino Inox	4. Tamper in stainless steel
5. Portafiltro 2 vie aggiuntivo	5. Additional 2 cups filter-holder
6. Portafiltro Fascino	6. Fascino filter-holder
7. Addolcitore manuale 8L (macchine 1-2 gruppi)	7. Water softener 8L (1-2 groups machines)
8. Addolcitore manuale 12L (macchine 3 gruppi)	8. Water softener 12L (3 groups machines)

La Pavoni è entrata a far parte del Gruppo Smeg nel 2019. Smeg dal 1948 progetta e produce elettrodomestici Made in Italy avvalendosi della collaborazione di architetti di fama internazionale. Parte della linea produttiva è dedicata alla gamma professionale Smeg Foodservice per ristorazione e bar.

La Pavoni joined the smeg Group in 2019. Since 1948, Smeg has been designing and producing Made in Italy household appliances with the collaboration of internationally renowned architects. Part of the production line is dedicated to Smeg Foodservice commercial range for restaurants and bars.





ALFA43X

- Costruzione in acciaio inox
 - Camera di cottura smaltata
 - Regolazione manuale del termostato e del timer
 - Porta fredda con doppio vetro, completamente apribile
 - N.1 ventola
 - Piedini regolabili
- Dotazione: n.4 teglie in alluminio piane (mod.3820)

- *Stainless steel construction*
 - *Enamelled cooking chamber*
 - *Thermostat and timer manual setting*
 - *Double glazed cool door, which can be completely opened*
 - *1 fan*
 - *Adjustable feet*
- Provided: 4 flat aluminium trays (mod.3820)*

ALFA43X

Dimensione (LxPxH) <i>Dimensions (WxDxH)</i>	602x584x537 mm
Capacità e dimensione teglie <i>Trays capacity and dimensions</i>	4 teglie 435x320 mm 4 trays 435x320 mm
Distanza tra le teglie <i>Distance between trays</i>	80 mm
Apertura porta <i>Door opening</i>	Basculante <i>Tilting</i>
Pannello di controllo <i>Control panel</i>	Elettromeccanico <i>Electromechanical</i>
Regolazione termostato <i>Thermostat setting range</i>	50 - 250°C
Regolazione timer <i>Timer setting range</i>	1 - 60' + Manuale 1 - 60' + Manual
Alimentazione elettrica- Potenza assorbita <i>Power supply / Power installed</i>	230V 1N 50Hz / 3.0 kW
Funzioni di cottura <i>Cooking functions</i>	Ventilato <i>Fan</i>

SPG405M



Le Lavastoviglie con cesto 400x400 mm sono disponibili nelle versioni con altezza 670 o 710 mm, ed offrono una luce utile di 330 mm adatta anche ai carichi di maggiori dimensioni.

*Modello dotato di sistema di risciacquo HTR.
The Dishwashers with 400x400 mm basket are available with 670 or 710 mm height, and offer a wide usable height of 330 mm, for larger products.
This models are available with the HRT rinse system.*

SPG405M

Struttura <i>Construction</i>	Acciaio inox AISI 304 <i>AISI 304 stainless steel</i>
Pannello di controllo <i>Control panel</i>	Elettronico / Electronic
N. programmi <i>Programs</i>	3
Cesti ora <i>Basket per hour</i>	40
Dimensioni cesto <i>Basket dimension</i>	400x400 mm
Altezza utile carico <i>Usable height</i>	300 mm
Dosatore brillantante/ Dosatore detergente <i>Detergent and rinse aid pumps</i>	Pompa peristaltica a regolazione elettronica <i>Peristaltic pump with electronic control</i>
Sistema di lavaggio <i>Washing system</i>	Pompa di lavaggio con sistema 'Soft Start' <i>Wash pump with soft start system</i>
Consumo di acqua per ciclo <i>Water consumption</i>	2,3 lt.
Alimentazione elettrica- Potenza assorbita <i>Electrical connection</i>	230V/1/50 - 3 kW
Dimensioni esterne (LxDxH) <i>Dimensions (WxDxH)</i>	440x555x695 mm

RISCIACQUO OTTIMALE / TOP WASHING PERFORMANCE

Una serie di caratteristiche tecniche e specifiche del progetto, come ad esempio l'innovativo sistema di risciacquo ad alte temperature "HTR" (High Temperature Rinse), garantiscono risultati eccellenti. La considerevole altezza utile della porta, prerogativa di tutta la gamma, assicura la massima flessibilità d'uso per il lavaggio di tutti i diversi tipi di stoviglie.

A number of technical and design-specific features, such as the innovative rinsing system "HTR" (pressure increase), guarantee excellent rinsing performance under all conditions of use. The considerable usable wash height across all the range ensures a swivelling use for all types of wash items.



SISTEMA "SOFT START" / "SOFT START" WASHING SYSTEM

Tutti i modelli ECOLINE sono provvisti del sistema Soft Start che controlla la pressione del getto di lavaggio. Per evitare di rompere o scheggiare le stoviglie più delicate, il getto d'acqua iniziale entra ad una pressione inferiore per poi raggiungere gradatamente la normale forza di lavaggio.

All models in the ECOLINE range have an electronic "Soft Start" system to control the washing pump's power. To protect glasses and the more delicate dishes, the water jet enters initially at a lower pressure to gradually arrive at full power after a few moments.



ADDOLCITORE INTEGRATO A RIGENERAZIONE CONTINUA / CONTINUOUS REGENERATION SOFTENER

Grazie al sistema innovativo della rigenera continua, le resine dell'addolcitore si rigenerano durante la fase di lavaggio, evitando così il fermo macchina. Nei modelli dedicati, la spia presente sul pannello comandi indica solo la necessità di rabboccare il sale. Questo innovativo sistema garantisce che ogni lavaggio venga effettuato con acqua addolcita, offrendo maggiore protezione contro il calcare.

With the innovative continuous regeneration softener the regeneration of the resins occurs during the washing phase thus avoiding downtime. In dedicated models, the light on the control panel only indicates the need to top up the salt. This innovative system guarantees the proper washing water quality, and provides more protection against scale.



DETERGENTE E BRILLANTANTE: DOSAGGIO OTTIMALE / ELIMINATION OF WASTE

Tutti i modelli sono dotati di dosatore detergente e brillantante peristaltico, controllato elettronicamente. Questi dispositivi permettono un dosaggio più preciso e ponderato dei prodotti chimici, evitandone gli sprechi e garantendo di conseguenza un notevole risparmio nell'operatività della macchina. La regolazione del dosaggio si effettua direttamente tramite il pannello comandi, in grammi/litro.

All Smeg dishwasher models are equipped with electronically controlled peristaltic detergent and rinsing agent dispensers. This allows the elimination of waste through precise dosing of chemicals.

lapavoni.com

la Pavoni spa

via Privata Gorizia, 7 - San Giuliano Milanese (MI) - Italy

Telefono +39 02 98217.1 - Fax +39 02 9821787

e-mail: espresso@lapavoni.it