

HAND MADE IN  MILANO ITALY.

COMMERCIAL LINE



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.





COFFEE GRINDERS

FRESCO CAFFÉ
ZIP



ZMD



ZED



FRESCO CAFFÉ

Fresco Caffé M

Macinatura con tasto avvio manuale a pressione.
La dose è gestita dall'operatore che interrompe la macinatura ritirando il portafiltro dal tasto macinatura.

Manual key for grinding. The operator manages the dose stopping the grinding and retracting the filter holder from the support.

Mouture avec un bouton de départ manuel à pression.
L'opérateur gère la dose en interrompant la mouture et retirant le porte filtre du support.

Mahlung mit Manual Start Taste.
Der Mahlvorgang wird durch Herausziehen des Siebträgers aus der Halterung unterbrochen.

Fresco Caffé E

Tasto di selezione dosi (1 dose singola; 1 dose doppia).
Macinatura con tasto avvio manuale a pressione.
La dose è gestita elettronicamente e si interrompe automaticamente al raggiungimento del periodo selezionato.

Key to select the doses (1 single dose; 1 double dose)
Manual key for grinding. The dose is managed in an electronic way and it stops automatically when the selected time is expired.

Bouton de sélection des doses (1 dose individuelle et une dose double)
Mouture avec un bouton de départ manuel à pression.
La dose est gérée électroniquement et s'interrompt automatiquement à la fin du temps sélectionné.

Auswahl Dosierung Taste (Einzeldosis – Doppeldosis)
Mahlung mit Manual Start Taste.
Das Mahlung wird elektronisch geführt, und es wird automatisch unterbrochen nach dem Ablauf der gewünschten Mahl-Zeit.

ZIP

ZIP Base

Macinadosatore semiautomatico con interruttore on/off. Struttura in alluminio pressofuso, motore 4 poli munito di protettore termico con isolamento classe F, macine piane fresate in acciaio temperato, diametro mm. 63,5, velocità giri minuto 1400, potenza motore HP 0,33.

Semiautomatic coffee dosing grinder with on/off switch. Structure in die-cast aluminium, 4 poles motor, equipped with thermal shield with class F insulation, fitted with tempered steel flat milled grinders, diameter 63,5 mm., 1400 R.P.M., motor power 0,33 HP.

Moulin-doseur semi-automatique avec interrupteur on/off. Structure en aluminium soumise à pression, moteur à 4 pôles doté de protecteur thermique avec isolation classe F, meules planes fraisées en acier trempé, diamètre 63,5 mm., 1400 tours/minute, puissance du moteur 0,33 HP.

Halbautomatisches Dosiermahlwerk mit on/ off Schalter. Gehäuse aus aluminium-druckguß, 4-phasen mit Thermosicherung und isolation schutzklasse F, Scheibenmahlwerk aus gehärtetem Stahl, diameter 63,5 mm., Umdrehungen/min.1400, Leistungsfähigkeit 0,33 HP.

ZIP

BASE



ZIP

AUTOMATICO



ZIP Automatico

Macinadosatore automatico con stop a tramoggia piena. Struttura in alluminio pressofuso, motore 4 poli munito di protettore termico con isolamento classe F, macine piane fresate in acciaio temperato, diametro mm. 63,5. Velocità giri/minuto 1400, potenza motore Hp 0,33.

Automatic coffee dosing grinder with automatic stop once the hopper is full. Structure in die-cast aluminium, 4 poles motor, equipped with thermal shield with class F insulation, fitted with tempered steel flat milled grinders, diameter 63,5 mm., 1400 R.P.M., motor power 0,33 HP.

Moulin-doseur automatique avec arrêt automatique à trémie pleine. Structure en aluminium soumise à presse-fusion, moteur à 4 pôles doté de protecteur thermique avec isolation classe F, meules planes fraisées en acier trempé, diamètre 63,5mm., 1400 tours/minute, puissance du moteur 0,33 HP.

Automatische Dosiermahlwerk mit automatischer Abschaltung bei vollen Mahlgutbehälter. Gehäuse aus aluminium-Druckguß, 4-phasen mit Thermosicherung und isolation Schutzklasse F, Scheibenmahlwerk aus gehärtetem Stahl, diameter 63,5 mm., Umdrehungen/min. 1400, Leistungsfähigkeit 0,33 HP.



ZIP Maxi Automatico

Macinadosatore automatico con stop a tramoggia piena. Struttura in alluminio pressofuso, motore 6 poli munito di protettore termico con isolamento classe F, macine piane fresate in acciaio temperato, diametro mm. 63,5, velocità giri minuto 860, potenza motore HP 0,50.

Automatic coffee dosing grinder with automatic stop once the hopper is full. Structure in die-cast aluminium, 6 poles motor, equipped with thermal shield with class F insulation, fitted with tempered steel flat milled grinders, diameter 63,5 mm., 860 R.P.M., motor power 0,50 HP.

Moulin-doseur automatique avec arrêt automatique à récipient plein. Structure en aluminium soumise à presse-fusion, moteur à 6 pôles doté de protecteur thermique avec isolation classe F, meules planes fraisées en acier trempé, diamètre 63,5 mm., 860 tours/minute, puissance du moteur 0,50 HP.

Automatisches Dosiermahlwerk mit automatischer Abschaltung bei vollen Mahlgutbehälter. Gehäuse aus aluminium-druckguß, 6-phasen mit Thermosicherung und isolation Schutzklasse F, Scheibenmahlwerk aus gehärtetem Stahl, diameter 63,5 mm., Umdrehungen/min. 860, Leistungsfähigkeit 0,50 HP.

GRINDERS	ZIP BASE	ZIP AUTOM.	ZIP MAXI AUTOM.
Macinadosatore semiautomatico. Semiautomatic coffee dosing grinder. Moulin-doseur semiautomatique. Halbautomatisches Dosiermahlwerk.	✓		
Macinadosatore automatico. Automatic coffee dosing grinder. Moulin-doseur automatique. Automatisches Dosiermahlwerk.		✓	✓
Carrozzeria alluminio pressofuso. Die-cast aluminium body. Carcasse en aluminium presse-fondu. Gehäuse aus Aluminium-Druckguß.	✓	✓	✓
Macine piane Ø 63,5 mm. Flat grindstones Ø 63,5 mm. Meules plates Ø 63,5. Mahlwerk flach Ø 63,5 mm.	✓	✓	✓
Spia luminosa apparecchio sotto tensione. Lamp warning of under power appliance. Lampe témoin appareil sous tension. Einschalt-Kontrolllampe.	✓	✓	✓
Dispositivo di sicurezza arresto motore. Safety device to stop the motor. Dispositif de sécurité arrêt moteur. Sicherheitsausschaltung für Motor.	✓	✓	✓
Dispositivo automatico di arresto a tramoggia piena. Automatic stop once the hopper is full. Arrêt automatique à trémie pleine. Automatische Abschaltung bei vollem Mahlgutbehälter.		✓	✓
Capacità contenitore caffè in grani (Kg.). Capacity of the coffee bean container (Kg.). Capacité de la trémie (Kg.). Fassungsvermögen des Kaffeebohnenbehälters (Kg.).	1	1	1
Produttività ora (Kg.). Output for hour (Kg.). Productivité par heure (Kg.). Stundenleistung (Kg.).	6	6	6
Potenza motore (HP). Motor power (HP). Puissance du moteur (HP). Leistung des motors (HP).	0,33	0,33	0,33
Giri minuto. R.P.M. Tours par minute. Umdrehungen pro minute.	1400	1400	860
Regolazione dose da 5 a 8 grammi. Adjustable coffee dose from 5 to 8 gr. Réglage de dose de café de 5 a 8 grammes. Einstellmöglichkeit der Dosiermenge von 5 bis 8 gr.	✓	✓	✓
Peso (Kg.). Weight (Kg.). Poids (Kg.). Gewicht (Kg.).	13	13	13
Colori: rosso rubino, grigio metallizzato, nero dorato. Colours: Ruby Red, Metal Grey, Golden Black. Couleurs: rouge rubis, gris métallisé, noir doré. Farben: Rubin Rot, Grau Metallisiert, Schwarz Vergoldet.	✓	✓	✓
Voltaggio: 120 V. 60 Hz. – 230 V. 50/60 Hz. – 240 V. 50 Hz. – 400 V. 50 Hz. Voltage: 120 V. 60 Hz. – 230 V. 50/60 Hz. – 240 V. 50 Hz. – 400 V. 50 Hz. Spannung: 120 V. 60 Hz. – 230 V. 50/60 Hz. – 240 V. 50 Hz. – 400 V. 50 Hz.	✓	✓	✓
Larghezza: L mm - profondità: P mm - altezza: A mm. Width: L mm - depth: P mm - height: A mm. Largeur: L mm - profondeur: P mm - hauteur: A mm. Breite: L mm - Tiefe: P mm - Höhe: A mm.	200 x 530 x 320	200 x 530 x 320	200 x 530 x 320

HAND MADE IN  ILANO ITALY.

+10 years

La Pavoni S.p.A. - via Privata Gorizia, 7 - 20098 San Giuliano Milanese (MI) - Italy
Telefono +39 02 98217.1 - Fax +39 02 9821787
www.lapavoni.com e-mail: espresso@lapavoni.it

lapavoni.com