

HAND MADE IN  ILANO ITALY.



Dal 1905 macchine per caffè

ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ СЕРИЯ



Добро пожаловать

Страсть, традиции и творчество отличают la Pavoni с 1905 года.

La Pavoni превращает кофемашины в предметы роскоши и произведения искусства, продвигая во всем мире концепцию «Сделано в Италии» с помощью продуктов, сочетающих качество и дизайн.

La Pavoni во всем мире означает «эспрессо» - бренд, который более века был признан итальянским лидером в производстве кофемашин.

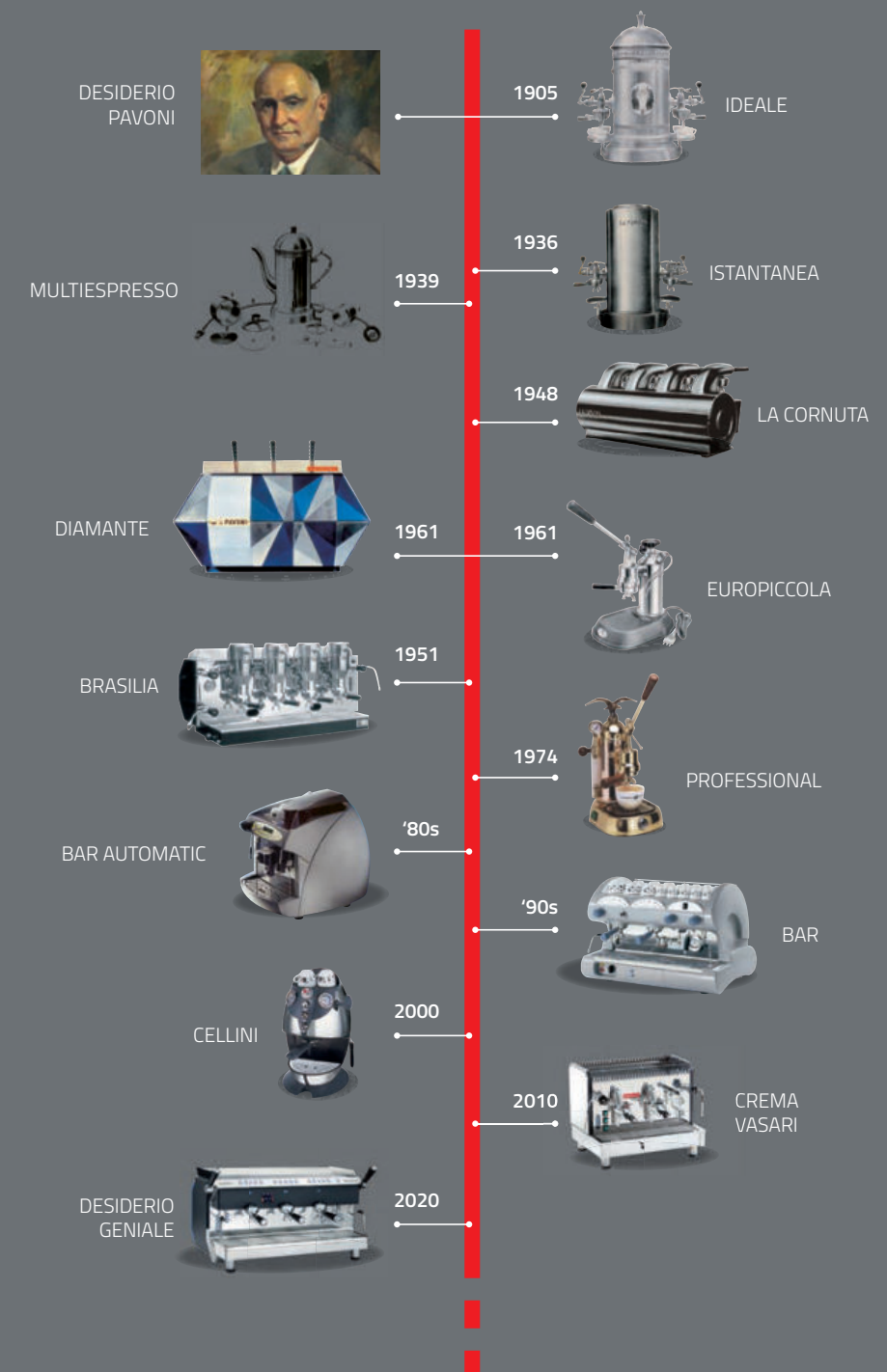
HAND MADE IN  ILANO ITALY.

A black and white photograph showing a close-up of a hand holding a metal tamper over a portafilter. The tamper is being pressed into the coffee grounds in the portafilter. The background is blurred, showing other parts of the coffee machine and a person's hand.

**Секрет
настоящего
итальянского
эспрессо**

La Pavoni была основана в 1905 году Дезидерио Павони в маленькой мастерской в Милане. Его первым изобретением был держатель фильтра, который привел к созданию первой эспрессо кофемашине под названием «Ideale», а в 1948 году Ла Павони изготовил первую кофемашину с горизонтальным бойлером.

La Pavoni История Легенды



Ноу-хау, креативность и стиль - вот качества, которые характеризует итальянский бренд La Pavoni и подтверждает стремление компании вдохнуть жизнь в кофемашины.

Помимо эстетических соображений, идентичность La Pavoni является выражением ее итальянского происхождения и того факта, что компания увлечена своим делом. La Pavoni стремится определить и отразить отличительные характеристики итальянского дизайна, такие как изобретательность, оригинальность и качество продукции.

la Pavoni - историческое наследие



Лидеры в производстве эспрессо кофемашин



Линия
Desiderio & Geniale

10



Линия
Diamante

16



Линия
Bar T

22



Линия
Caffè

26



Линия
Pub

30



Линия
Coffee grinders

34



Desiderio & Geniale

Новая эра



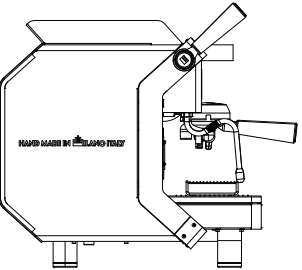
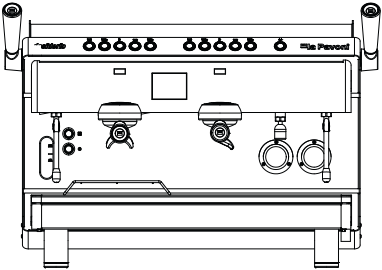
2G DESIDERIO2VB - DESIDERIO2VBEU
DESIDERIO2VN - DESIDERIO2VNEU

3G DESIDERIO3VB - DESIDERIO3VBEU
DESIDERIO3VN - DESIDERIO3VNEU

Desiderio V (АВТОМАТИЧЕСКАЯ)

Цвет: Жемчужно-белый
Черно-серый

Новейшие, самые инновационные и универсальные машины профессиональной серии la Pavoni, лучшие кофемашины для коммерческого сектора. Desiderio - результат кропотливых исследований, направленных на внедрение все более интересных функций для бариста, таких как сенсорный экран для программирования всех функций машины, функция программирования включения/выключения кофемашины, а также «Эко режим» (снижение температуры бойлера и в группах после заданного времени простоя кофемашины).



В комплекте 3 или 4 фильтродержателя (холдера):
2 группы: 1 - с одним носиком и 2 - с двумя носиками
3 группы: 1 - с одним носиком и 3 - с двумя носиками

	Ширина	Глубина	Высота	Объем бойлера	Нагревательный элемент
2 Группы	781 мм	537 мм	550 мм	11,3 л	220/380В, 50Гц, 4,37 кВт
3 Группы	990 мм	537 мм	550 мм	18,3 л	380В, 50Гц, 5,465 кВт

Технические характеристики



- Автоматическая дозировка кофе
- Функция предварительного заваривания
- 4 варианта размера чашки, включая непрерывное заваривание и кнопку остановки
- Многофункциональный сенсорный дисплей с 5 языками на выбор
- PID контроль температуры бойлера и температуры в группах
- Возможность устанавливать разную температуру заваривания в разных группах
- 2/3 литые никелированные латунные группы с вертикальной инфузионной камерой
- 2 паровых пружинных крана и 1 кран подачи горячей воды

- Корпус из нержавеющей стали AISI 304
- Медный бойлер оснащен трансверсально теплообменниками и передними форсунками для каждой группы
- Независимая радиаторная гидравлическая система для каждой группы
- Антивакуумный клапан
- Манометр для контроля давления в бойлере
- Автоматический контроль уровня воды в бойлере
- Электрический подогреватель чашек с подсветкой
- Подсветка "Бариста"
- Автоматический цикл мойки группы



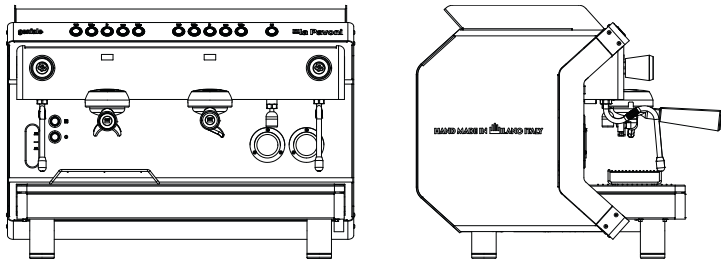
2G GENIALE2VB - GENIALE2VBEU
GENIALE2VN - GENIALE2VNEU

3G GENIALE3VB - GENIALE3VBEU
GENIALE3VN - GENIALE3VNEU

Geniale V (АВТОМАТИЧЕСКАЯ)

Geniale V, разработанный для обеспечения универсальности и длительного обслуживания, предлагает бариста специальные функции, такие как освещение рабочей поверхности и ЖК-дисплей, который показывает температуру каждой группы и время приготовления кофе.

Цвет: Жемчужно-белый
Черно-серый



В комплекте 3 или 4 фильтродержателя (холдера):
2 группы: 1 - с одним носиком и 2 - с двумя носиками
3 группы: 1 - с одним носиком и 3 - с двумя носиками

	Ширина	Глубина	Высота	Объем бойлера	Нагревательный элемент
2 Группы	704 мм	515 мм	550 мм	11,3 л	220/380В, 50Гц, 4,37 кВт
3 Группы	914 мм	515 мм	550 мм	18,3 л	380В, 50Гц, 5,465 кВт

Технические характеристики



Автоматическая дозировка кофе	Медный бойлер оснащен трансверсально теплообменниками и передними форсунками для каждой группы
Функция предварительного заваривания	Независимая радиаторная гидравлическая система для каждой группы
4 варианта размера чашки, включая непрерывное заваривание и кнопку остановки	Антивакуумный клапан, манометр для контроля давления в бойлере
Контроль температуры бойлера системой PID	Автоматический контроль уровня воды в бойлере
2/3 литые никелированные латунные группы с вертикальной инфузионной камерой	Электрический нагрев с ручным сбросом термостата безопасности
Независимый термосифонный контур каждой группы	Электрический подогреватель чашек с подсветкой
2 паровых пружинных крана, 1 пружинный кран подачи горячей воды	Подсветка "Бариста"
	Автоматический цикл мойки группы





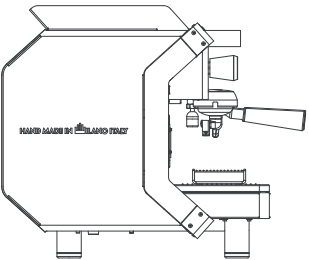
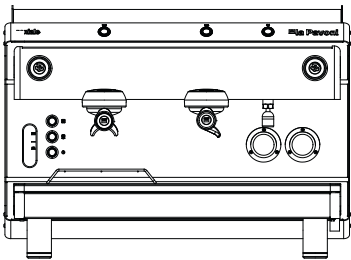
2G GENIALE2MB - GENIALE2MBEU
GENIALE2MN - GENIALE2MNEU

3G GENIALE3MB - GENIALE3MBEU
GENIALE3MN - GENIALE3MNEU

Geniale M (ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКАЯ)

Цвет: Жемчужно-белый
Черно-серый

Полуавтоматическая модель линии Geniale невероятно прочна, проста в использовании и полностью произведена в Милане. Оснащена кнопками из износостойкой нержавеющей стали.



В комплекте 3 или 4 фильтродержателя (холдера):
2 группы: 1 - с одним носиком и 2 - с двумя носиками
3 группы: 1 - с одним носиком и 3 - с двумя носиками

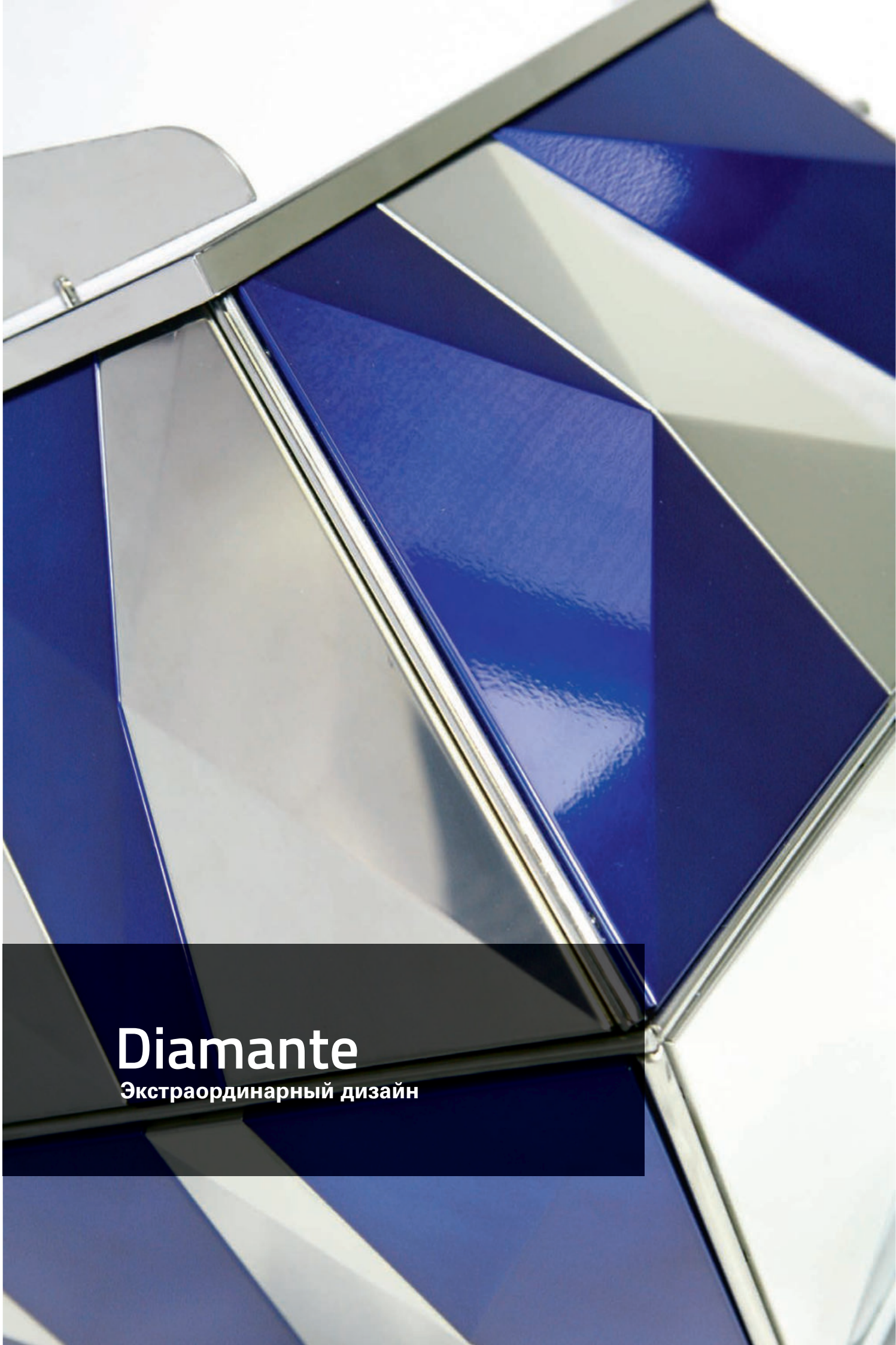
	Ширина	Глубина	Высота	Объем бойлера	Нагревательный элемент
2 Группы	704 мм	515 мм	550 мм	11,3 л	220/380В, 50Гц, 4,37 кВт
3 Группы	914 мм	515 мм	550 мм	18,3 л	380В, 50Гц, 5,465 кВт

Технические характеристики



- Ручная дозировка кофе, воды и пара
- 2/3 литые никелированные латунные группы с вертикальной инфузионной камерой
- Независимый термосифонный контур каждой группы
- 2 паровых крана
- 1 кран подачи горячей воды
- Медный бойлер оснащен трансверсально теплообменниками и передними форсунками для каждой группы

- Независимая радиаторная гидравлическая система для каждой группы
- Антивакуумный клапан, манометр для контроля давления в бойлере
- Автоматический контроль уровня воды в бойлере
- Электрический нагрев с ручным сбросом термостата безопасности
- Электрический подогреватель чашек с подсветкой



Diamante

Экстраординарный дизайн



2G DIA2SV - DIA2SV1667EU
DIA2SV - DIA2SV1618EU
DIA2SV - DIA2SV1928EU

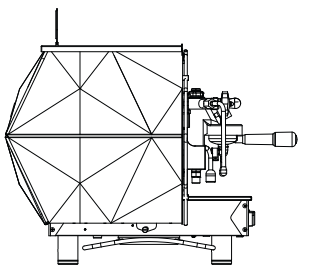
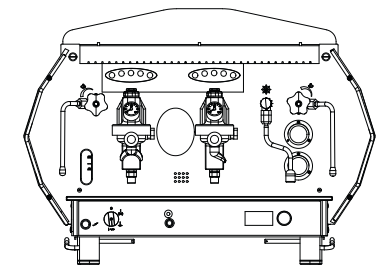
3G DIA3SV - DIA3SV1619EU
DIA3SV - DIA3SV1620EU
DIA3SV - DIA3SV1995EU

Цвет: нержавеющая сталь + синий-
золотой - красный



Diamante SV (АВТОМАТИЧЕСКАЯ)

Diamante - настоящая икона дизайна профессиональных кофемашин la Pavoni. Первоначально созданная двумя гениальными известными итальянскими дизайнерами, кофемашин обновлялась на протяжении многих лет, добавляя лучшие доступные технологии, сохраняя при этом свое очарование.



В комплекте 3 или 4 фильтродержателя (холдера):
2 группы: 1 - с одним носиком и 2 - с двумя носиками
3 группы: 1 - с одним носиком и 3 - с двумя носиками

	Ширина	Глубина	Высота	Объем бойлера	Нагревательный элемент
2 Группы	890 мм	625 мм	650 мм	11,3 л	220/380В, 50Гц, 4,37 кВт
3 Группы	1110 мм	625 мм	650 мм	18,3 л	220/380В, 50Гц, 5,46 кВт

Технические характеристики



Функция предварительного заваривания

4 варианта размера чашки, включая непрерывное заваривание и кнопку остановки

2/3 литые никелированные латунные группы с вертикальной инфузионной камерой

2 паровых крана из нерж. стали

1 кран подачи горячей воды

Независимая радиаторная гидравлическая система для каждой группы

Контроль уровня воды с помощью смотрового стекла

Электронный автоматический датчик уровня воды

Медный бойлер оснащен теплообменниками и передними форсунками для каждой группы

Подогрев чашек

Кнопка залива воды вручную

Антивакуумный клапан

Двойная шкала для контроля давления помпы и бойлера

Телескопические ручки для транспортировки машины

Электрический нагрев с ручным сбросом термостата безопасности



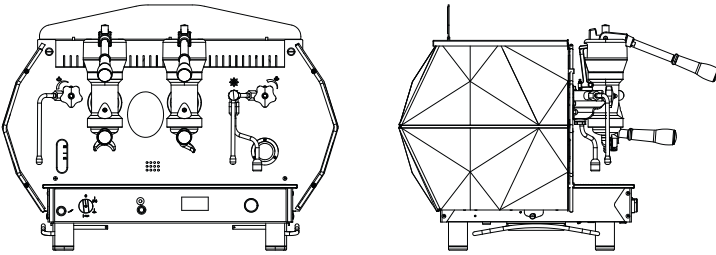
2G DIA2L - DIA2L2052EU
DIA2L - DIA2L2418EU
DIA2L - DIA2L2400EU

3G DIA3L - DIA3L2419EU
DIA3L - DIA3L1982EU
DIA3L - DIA3L2401EU

Diamante L (ЛЕВЕРНАЯ)

В дополнение к другим функциям, версия L кофемашин серии Diamante также оснащена двойной пружинной группой, которая обеспечивает наилучшую экстракцию кофе. Манометр на группе также позволяет вам выбирать и постоянно контролировать профиль давления, чтобы при необходимости изменять вкус кофе.

Цвет: нержавеющая сталь + синий-золотой - красный



В комплекте 3 или 4 фильтродержателя (холдера):
2 группы: 1 - с одним носиком и 2 - с двумя носиками
3 группы: 1 - с одним носиком и 3 - с двумя носиками

	Ширина	Глубина	Высота	Объем бойлера	Нагревательный элемент
2 Группы	890 мм	625 мм	650 мм	11,5 л	220/380В, 50Гц, 4,37 кВт
3 Группы	1110 мм	625 мм	650 мм	19,9 л	220/380В, 50Гц, 5,46 кВт

Технические характеристики



Функция предварительного заваривания	Антивакуумный клапан, шкала для контроля давления бойлера
Подключение к воде	Контроль уровня воды с помощью смотрового стекла
2-е/3-и хромированные латунные группы	Телескопические ручки для транспортировки машины
2 паровых крана из нерж. стали	Электрический нагрев с ручным сбросом термостата безопасности
1 кран подачи горячей воды	
Электронный автоматический датчик уровня воды	
Кнопка залива воды вручную	





Bar T

Качество



2G BART2V - BART2V2087EU
BART2VN - BART2VN2301EU

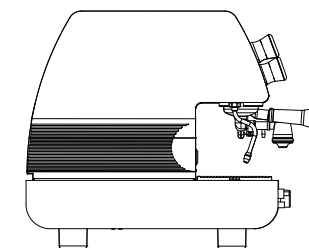
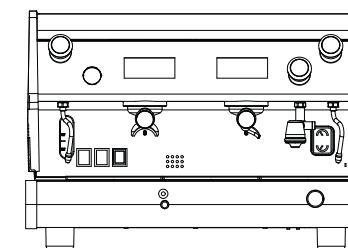
3G BART3V - BART3V2302EU
BART3VN - BART3VN2120EU

Bar T V (АВТОМАТИЧЕСКАЯ)

Цвет: черный - красный



Bar TV – настоящий бестселлер среди всех кофемашин La Pavoni. Традиционная, но при этом не менее инновационная автоматическая кофемашин для приготовления эспрессо с программируемой автоматической дозировкой кофе.



В комплекте 3 или 4 фильтеродержателя (холдера):
2 группы: 1 - с одним носиком и 2 - с двумя носиками
3 группы: 1 - с одним носиком и 3 - с двумя носиками

	Ширина	Глубина	Высота	Объем бойлера	Нагревательный элемент
2 Группы	700 мм	522 мм	510 мм	14 л	220/380В, 50Гц, 4,37 кВт
3 Группы	900 мм	522 мм	510 мм	22,5 л	220/380В, 50Гц, 5,47 кВт

Технические характеристики



Автоматическая дозировка кофе, воды и пара

Функция предварительного заваривания

4 варианта размера чашки, включая непрерывное заваривание и кнопку остановки

2/3 литые никелированные латунные группы с вертикальной инфузионной камерой

Пружинные краны для горячей воды и пара (2 паровых крана, 1 кран подачи горячей воды)

Двойная шкала для контроля давления помпы и бойлера

Медный бойлер

Независимая радиаторная гидравлическая система для каждой группы

Антивакуумный клапан

Электронный автоматический датчик уровня воды

Кнопка залива воды вручную

Контроль уровня воды с помощью смотрового стекла

Электрический подогреватель чашек

Трехполюсный защитный термостат

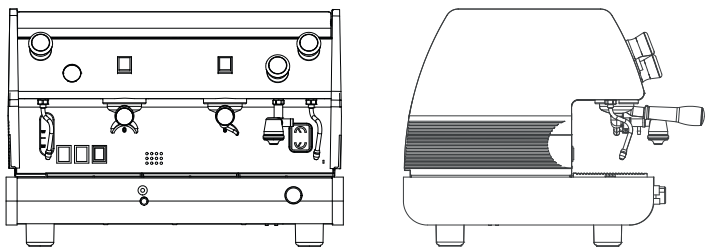


2G BART2M- BART2M1595EU
BART2MN - BART2MN1596EU

3G BART3M - BART3M2371EU
BART3MN - BART3MN2170EU

Bar T M (ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКАЯ)

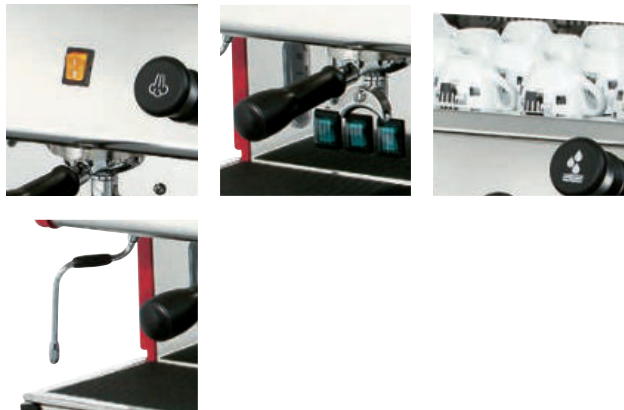
В полуавтоматической версии линии Bar T пролив кофе активируется переключателем с подсветкой.



	Ширина	Глубина	Высота	Объем бойлера	Нагревательный элемент
2 группы	700 мм	522 мм	510 мм	14 л	220/380В, 50Гц, 4,37 кВт
3 группы	900 мм	522 мм	510 мм	22,5 л	220/380В, 50Гц, 5,47 кВт

В комплекте 3 или 4 фильтродержателя (холдера):
2 группы: 1 - с одним носиком и 2 - с двумя носиками
3 группы: 1 - с одним носиком и 3 - с двумя носиками

Технические характеристики



Ручная дозировка кофе, воды и пара

2/3 литые никелированные латунные группы с вертикальной инфузионной камерой

2 паровых крана из нерж. стали

1 кран подачи горячей воды

Двойная шкала для контроля давления помпы и бойлера

Антивакуумный клапан, двойная шкала для контроля давления помпы и бойлера

Медный бойлер оснащен теплообменниками и передними форсунками для каждой группы

Независимая радиаторная гидравлическая система для каждой группы

Кнопка залива воды вручную

Контроль уровня воды с помощью смотрового стекла

Электрический подогреватель чашек

Трехполюсной защитный термостат

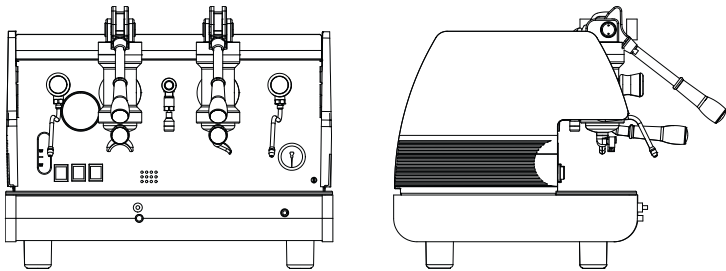


2G BART2L- BART2L997EU
BART2LN - BART2LN2119EU

3G BART3L - BART3L1133EU
BART3LN - BART3LN1823EU

Bar T L (ЛЕВЕРНАЯ)

Bar T L предлагает все качества профессиональных кофемашин La Pavoni благодаря ручной дозировке кофе.



	Ширина	Глубина	Высота	Объем бойлера	Нагревательный элемент
2 Группы	700 мм	522 мм	510 мм	14 л	220/380В, 50Гц, 4,37 кВт
3 Группы	900 мм	522 мм	510 мм	22,5 л	220/380В, 50Гц, 5,47 кВт

В комплекте 3 или 4 фильтродержателя (холдера):
2 группы: 1 - с одним носиком и 2 - с двумя носиками
3 группы: 1 - с одним носиком и 3 - с двумя носиками

Технические характеристики



Ручная дозировка кофе, воды и пара

2/3 литые никелированные латунные группы с вертикальной инфузионной камерой

2 паровых крана из нерж. стали

1 кран подачи горячей воды

Манометр для контроля давления в бойлере

Медный бойлер

Кнопка залива воды вручную

Контроль уровня воды с помощью смотрового стекла

Электрический подогреватель чашек

Трехполюсной защитный термостат

Антивакуумный клапан



Cafè
Надежность



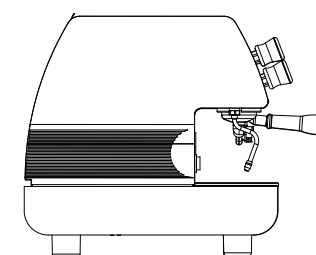
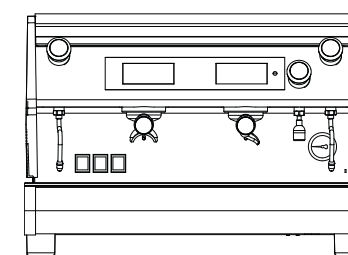
2G CAFE2V - CAFE2V1720EU
CAFE2VN - CAFE2VN1658EU

Цвет: черный - красный



Cafe V (АВТОМАТИЧЕСКАЯ)

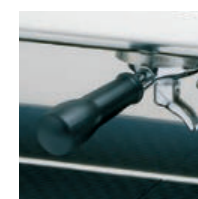
Cafe V, предназначенная для предприятий среднего размера, представляет собой удобную в использовании машину в сочетании с простым обслуживанием, доступную только в версии с двумя группами.



В комплекте 3 фильтродержателя (холдера):
2 группы: 1 - с одним носиком и 2 - с двумя носиками

	Ширина	Глубина	Высота	Объем бойлера	Нагревательный элемент
2 Группы	700 мм	555 мм	530 мм	10 л	220/380В, 50Гц, 3 кВт

Технические характеристики



Автоматическая дозировка кофе, воды и пара

Функция предварительного заваривания

4 варианта размера чашки, включая непрерывное заваривание и кнопку остановки

2 литые никелированные латунные группы с вертикальной инфузионной камерой

Пружинные краны для горячей воды и пара

2 паровых крана (поворотный на 360 °)

1 кран подачи горячей воды

Медный бойлер

Независимая радиаторная гидравлическая система для каждой группы

Манометр для контроля давления в бойлере

Автоматический контроль уровня воды в бойлере

Электрический нагрев с ручным сбросом термостата безопасности



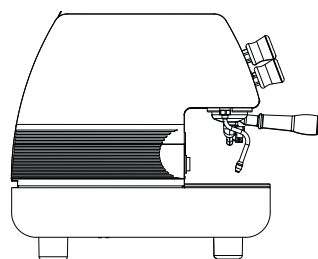
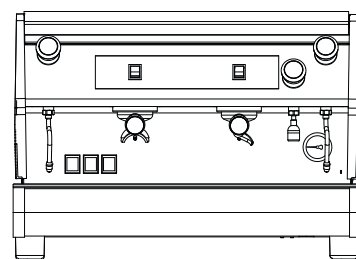
2G CAFE2M - CAFE2M1657EU
CAFE2MN - CAFE2MN2002EU

Cafe M (ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКАЯ)

Цвет: черный - красный



Полуавтоматическая модель линии Cafe оснащена двумя никелированными латунными группами с вертикальной инфузионной камерой.



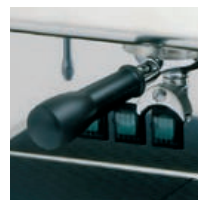
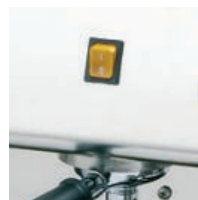
	Ширина	Глубина	Высота	Объем бойлера	Нагревательный элемент
2 группы	700 мм	555 мм	530 мм	10 л	220/380В, 50Гц, 3 кВт

В комплекте 3 фильтродержателя (холдера):

2 группы: 1 - с одним носиком и 2 - с двумя носиками



Технические характеристики



Ручная дозировка кофе, воды и пара

2 литые никелированные латунные группы с вертикальной инфузионной камерой и системой наддува

Пружинные краны для горячей воды и пара

2 паровых крана (поворотные на 360 °)

1 кран подачи горячей воды (поворотный на 360 °) с защитой от брызг

Медный бойлер оснащен теплообменниками и передними форсунками для каждой группы

Независимая радиаторная гидравлическая система для каждой группы

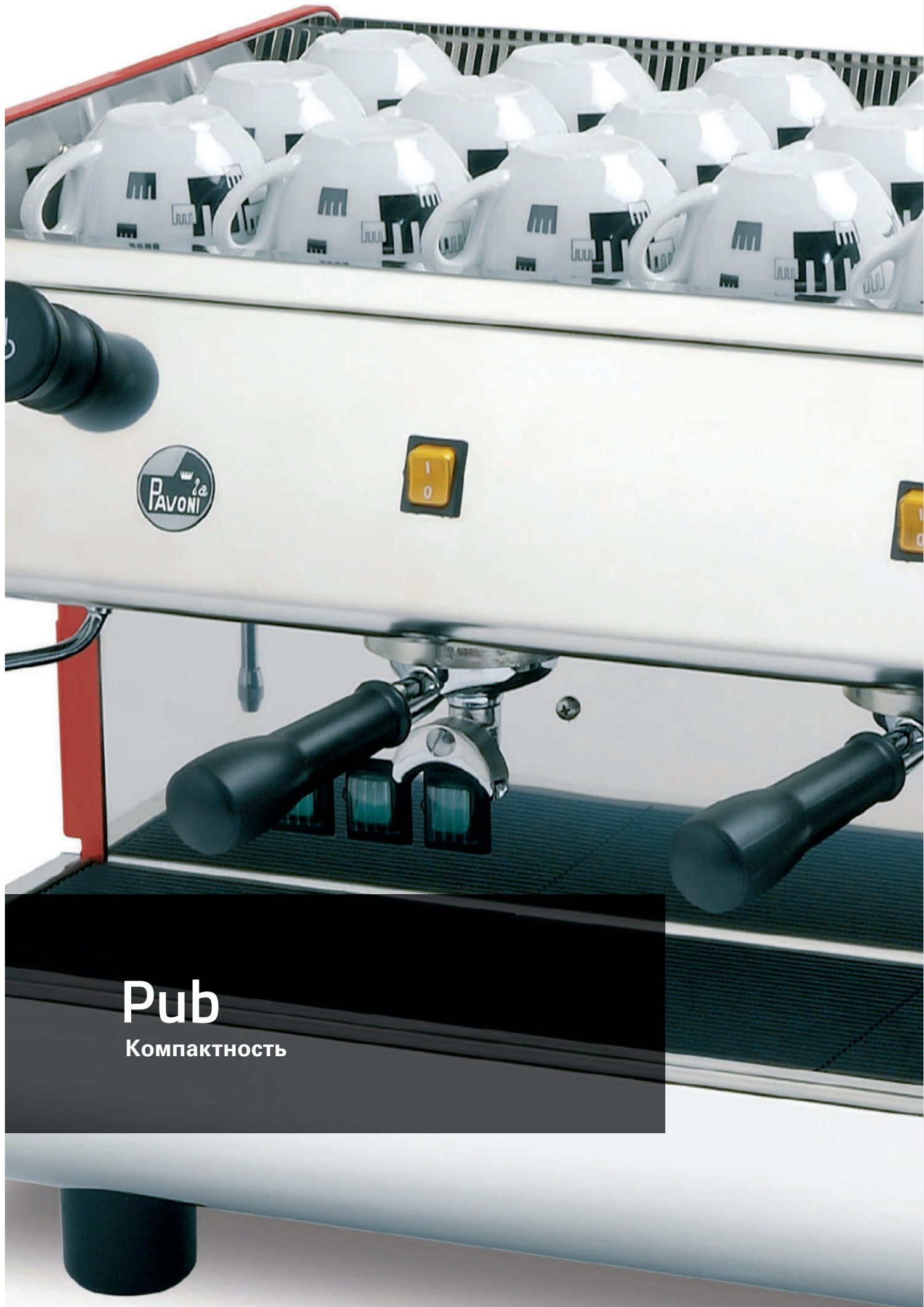
Антивакуумный клапан

Манометр для контроля давления в бойлере

Автоматический контроль уровня воды в бойлере

Электрический нагрев с ручным сбросом термостата безопасности





Pub
Компактность

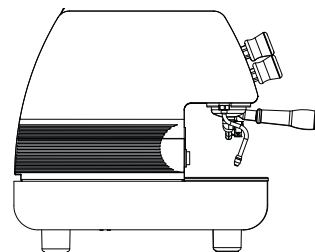
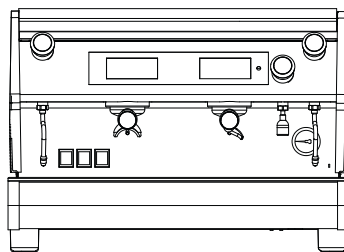


2G PUB2V - PUB2V2324EU
PUB2VN - PUB2VN2041EU

PUB V (АВТОМАТИЧЕСКАЯ)

Pub V, предназначенная для предприятий небольшого размера. Удобна и проста в использовании.

Цвет: черный - красный



В комплекте 3 фильтродержателя (холдера):
2 группы: 1 - с одним носиком и 2 - с двумя носиками

	Ширина	Глубина	Высота	Объем бойлера	Нагревательный элемент
2 Группы	500 мм	522 мм	510 мм	6 л	220В, 50Гц, 3 кВт

Технические характеристики



Автоматическая дозировка кофе, воды и пара

Функция предварительного заваривания

4 варианта размера чашки, включая непрерывное заваривание и кнопку остановки

2 литые никелированные латунные группы с вертикальной инфузионной камерой

Пружинные краны для горячей воды и пара

1 паровых крана (поворотный на 360 °)

1 кран подачи горячей воды

Медный бойлер

Независимая радиаторная гидравлическая система для каждой группы

Манометр для контроля давления в бойлере

Автоматический контроль уровня воды в бойлере

Электрический нагрев с ручным сбросом термостата безопасности

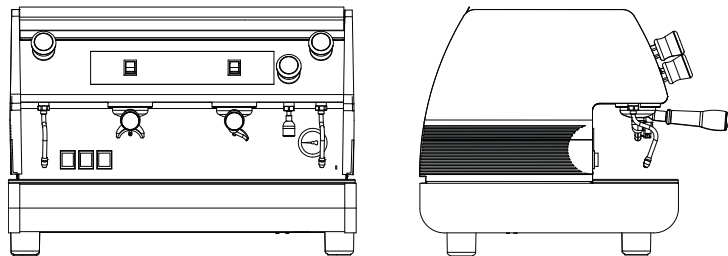


2G PUB2M - PUB2M1651EU
PUB2MN - PUB2MN1598EU

PUB M (ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКАЯ)

Цвет: черный - красный

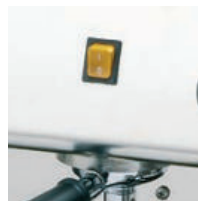
Полуавтоматическая модель линии Pub оснащена двумя никелированными латунными группами с вертикальной инфузионной камерой и системой наддува.



В комплекте 3 фильтродержателя (холдера):
2 группы: 1 - с одним носиком и 2 - с двумя носиками

	Ширина	Глубина	Высота	Объем бойлера	Нагревательный элемент
2 группы	500 мм	522 мм	510 мм	6 л	220В, 50Гц, 3 кВт

Технические характеристики



Ручная дозировка кофе, воды и пара	Медный бойлер оснащен теплообменниками и передними форсунками для каждой группы
2 литые никелированные латунные группы с вертикальной инфузионной камерой и системой наддува	Независимая радиаторная гидравлическая система для каждой группы
Пружинные краны для горячей воды и пара	Антивакуумный клапан
1 паровых крана (поворотные на 360 °)	Манометр для контроля давления в бойлере
1 кран подачи горячей воды (поворотный на 360 °) с защитой от брызг	Автоматический контроль уровня воды в бойлере
	Электрический нагрев с ручным сбросом термостата безопасности



КОФЕМОЛКИ



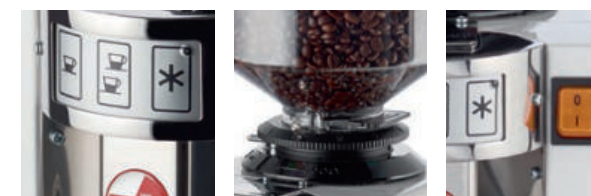
ZEDNEU

Кофемолка La Pavoni ZEDN - это кофемолка, которая всегда гарантирует свежий и ароматный кофе.

Цвет: Черный - Белый

	Ширина	Глубина	Высота
ZEDNEU	200 мм	530 мм	320 мм

Технические характеристики



Автоматическая кофемолка, программируемая дозировка	Конструкция из литого алюминия
Емкость контейнера зерен: 1 кг	6-полюсный двигатель
Диаметр 63,5 мм	Оснащен тепловым экраном с изоляцией класса F
1400 об. / Мин.	Оснащен плоско-шлифовальными станками из закаленной стали
Мощность двигателя: 0,33 л.с.	Электропитание 250 В. 60 Гц. - 220 В. 50/60 Гц. - 220 В. 50 Гц. - 380 В. 50 Гц.
Производительность в час: 6 кг.	
Регулируемая доза кофе от 5 до 8 гр.	



Zip BASE

Кофемолка полуавтомат с переключателем. Скорость приготовления кофейной смеси делает ZIP Base идеальной сверхмощной моделью для предприятий с большим потоком клиентов.

Цвет: Красный - Черный - Белый



	Ширина	Глубина	Высота
ZIP BASE	200 мм	530 мм	320 мм

Технические характеристики



Полуавтоматическая кофемолка-дозатор	Конструкция из литого алюминия
Емкость для зерен: 1 кг	Тепловым экраном с изоляцией класса F
Плоские борфрезы: 63,5 мм	Оснащен плоско-шлифовальными станками из закаленной стали
Об/мин: 1.400	Электропитание 120 В. 60 Гц. - 220 В. 50/60 Гц. - 220 В. 50 Гц. - 380 В. 50 Гц
Мощность мотора: 0,33 л.с.	Вес: 13 кг
Производительность: 6 кг/ч	

La Pavoni присоединилась к компании Smeg в 2019 году. С 1948 года Smeg разрабатывает и производит бытовую технику Made in Italy в сотрудничестве с всемирно известными архитекторами.

Часть производственной линии предназначена для профессионального ассортимента Smeg Foodservice для ресторанов и баров.

 **smeg**
FOODSERVICE



ALFA43X



ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

Внутренняя камера эмалированная
Регулируемый термостат и таймер
Охлаждаемая дверца с двойным остеклением
Внутреннее стекло легко снимается для удобства мойки
Конструкция из нержавеющей стали

УПРАВЛЕНИЕ

Электромеханическое управление

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Количество вентиляторов: 1

КОМПЛЕКТАЦИЯ

4 алюминиевых противня (модель 3820)

UG405DM



ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ

Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 (одинарные стенки)
Изолированная дверь с двойной стенкой
Цельнотянутый внутренний бак с закругленными углами
Цельнотянутые направляющие для корзин
Автозапуск цикла мойки при закрытии двери (активирует сервисинженер)
Бойлер с возможностью полного слива воды
Термостоп для соблюдения требования ХАССП

ОСОБЕННОСТИ МОЙКИ

3 программы мойки: короткая 90", средняя 150", длинная 240"
Система "Мягкий старт"
Система ополаскивания с атмосферным бойлером и насосом ополаскивания HTR
3-х ступенчатая система фильтрации
Функция «ЧИСТАЯ ВОДА» для смены воды в моечном баке после каждого цикла мойки

ALFA43X

Внешние размеры (ШхГхВ)	602x584x537 мм
Вместимость и размеры противней	4 уровня 450 x 320 мм
Открывание дверцы	Горизонтальное
Тип управления	Электромеханический
Режимы приготовления Конвекция	Конвекция
Расстояние между уровнями	80 мм
Регулирование термостата	50-250°C
Регулирование таймера 1 - 60'+ ручной	1 - 60'+ ручной
Электропитание	230В 1N 50Гц / 3,0кВт

UG405DM

Размеры кассеты	400x400мм
Тип управления	Электронный
Кассеты в час	40 / 24 / 15
Полезная высота загрузки	310 мм
Потребление воды за цикл	2,3 л
Бак: Вместимость / мощность	8 л / 2,0 кВт
Бойлер: Вместимость / мощность	4 л / 2,3 кВт
Энергопотребление / Максимальная потребляемая мощность	230В 1N 50Гц / 3 кВт
Внешние размеры (ШхГхВ)	440x530x710мм

МАКСИМАЛЬНАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ МОЙКИ

Ряд технических и конструктивных особенностей, таких как инновационная система ополаскивания «HTR» (R (температура посуды достигает 70°C как минимум в течении 1 минуты)), гарантируют отличные результаты ополаскивания при любых условиях использования. Значительная полезная высота мойки во всем диапазоне обеспечивает максимальную гибкость использования для мытья различных типов посуды.



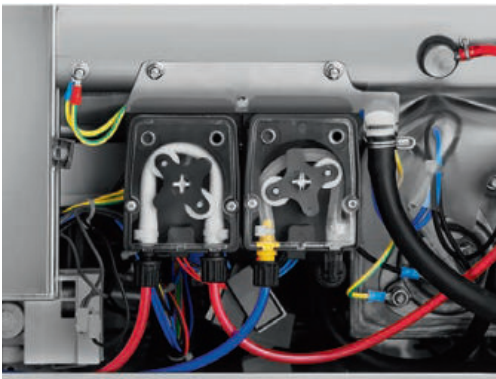
СИСТЕМА МОЙКИ «МЯГКИЙ СТАРТ»

Все модели серии ECOLINE оснащены электронной системой «Soft Start» для управления мощностью насоса мойки. Чтобы защитить стаканы и более хрупкую посуду, струя воды сначала поступает с более низким давлением, а через несколько секунд постепенно достигает полной мощности.



ВСТРОЕННЫЙ ВОДОУМЯГЧИТЕЛЬ НЕПРЕРЫВНОГО ЦИКЛА

С инновационным водоумягчителем непрерывного цикла регенерация смолы происходит во время фазы мойки, что позволяет избежать простоев. В специальных моделях индикатор на панели управления указывает только на необходимость добавления соли. Эта инновационная система гарантирует надлежащее качество промывочной воды, при каждой стирке используется умягченная вода, что обеспечивает дополнительную защиту от известкового налета.



МОЮЩИЕ СРЕДСТВА И ОПОЛАСКИВАТЕЛИ: ОПТИМАЛЬНАЯ ДОЗИРОВКА

Все модели оснащены перистальтическим дозатором моющего и ополаскивающего средства с электронным управлением. Эти устройства позволяют более точно и продуманно дозировать химические продукты, избегая отходов и, следовательно, гарантируя значительную экономию при эксплуатации машины. Дозировка регулируется непосредственно через панель управления, в граммах/литрах.

Lapavoni.com/ru

ООО «СМЕГ Россия» Россия

**117105, Москва г, вн. тер. г. муниципальный округ Донской,
Варшавское ш, дом 1А, помещение 22/6, офис А-615**

Тел. 8 800 707-00-29

e-mail: foodservice@smeg.ru