

HAND MADE IN  MILANO ITALY.

 **la Pavoni**®

Dal 1905 macchine per caffè



# Секрет настоящего Итальянско кофе espresso.

Страсть, традиции и творчество -  
отличительные черты La Pavoni. С  
1905 года кофемашины эспрессо  
являются миссией компании.

Более 100 лет истории определяют  
La Pavoni в мире!

Что определяет идеальный  
espresso?



КОФЕ (Зерна)

Оборудование  
(Кофемашина и  
кофемолка)

Бариста

## Кофейные плантации и сорта.

Кофе выращивают в основном в тропиках, в так называемом «кофейном поясе», на вершине которого стоит Южная Америка (Бразилия, Колумбия, Эквадор, Перу).

Арабика составляет около 70% мирового производства, робуста - около 28%.

Арабика имеет сладкий, ароматный и кислый вкус, в то время как у робусты более сильный и горький аромат.

По сравнению с робустой, арабика содержит почти на 1/2 или 1/3 меньше кофеина.





Места произрастания кофе



**БРАЗИЛИЯ:** Интенсивный аромат с нотами шоколада и тостов.



**ГВАТЕМАЛА:** Сложный аромат с нотами карамели, меда и цитрусовых.



**ЭФИОПИЯ:** Деликатный аромат с нотами жасмина и цитрусовых.



**КОЛУМБИЯ:** Интенсивный аромат с характерными нотами карамели, шоколада, орехов и сухофруктов



**КОСТА-РИКА:** Элегантный вкус с нотами карамели, меда и ванили, с легким послевкусием поджаренного хлеба



**ИНДИЯ:** Интенсивный и пряный вкус, полнотелый, с отчетливой горчинкой и ярким послевкусием с нотами какао, темного шоколада и поджаренного хлеба.

## Обжарка кофе.

Обжарка кофе - это химический процесс. Во время этого процесса создаются и балансируются кислоты, ароматы и другие компоненты, таким образом, чтобы увеличить кислотность, вкус, послевкусие и тело напитка. Как долго обжаривается кофе, зависит от требуемого уровня обжарки.

Обычно кофе обжаривают в течение 5-8 минут и нагревают до температуры 180 ° C - 240 ° C. Чем светлее обжарка, тем более кислым будет вкус кофе, и чем темнее обжарка, тем оно горче. Таким образом, вкус кофейной смеси в значительной степени определяется процессом обжарки.



## Помол кофе.

При приготовлении кофе очень важна степень помола.

Правильная степень помола зависит от способа приготовления кофе.

6-8 грамм - рекомендуемое количество для одного эспрессо (35 см<sup>3</sup>), и 14-16 грамм для двойного эспрессо, правильное время заваривания составляет около 25 секунд.





## Процесс экстракции кофе.

Кофе эспрессо готовится с использованием горячей воды при температуре около 92 ° C и давлении 8/9 бар.

Лeverным кофемашины, благодаря которым La Pavoni завоевала мировую репутацию, гарантируют наилучшее извлечение аромата кофе, благодаря уменьшению давления во время движения рычага вверх.

Лeverные кофемашины также дают пользователям возможность создавать персональный «профиль давления», цель каждого топ-бариста!



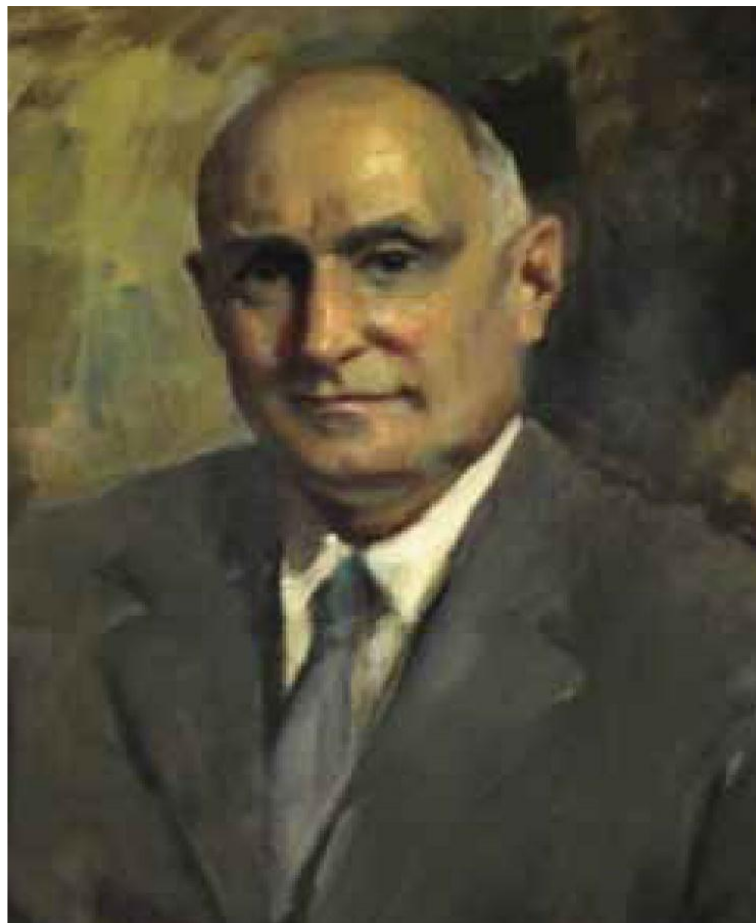


# Более 2,5 миллиардов чашек кофе потребляется в мире каждый

**день.** Продажи кофе - самый  
потребляемый напиток в мире, каждый  
день!

Европейский рейтинг стран, которые  
ежедневно потребляют больше всего  
кофе, возглавляет Финляндия. Во всем  
мире первенство принадлежит  
Соединенным Штатам, где каждый день  
потребляется 400 миллионов чашек  
кофе.

# Предыстория



Основатель компании La Pavoni,  
Дезидерио Павони

Первую эспрессо-машину в 1901 году разработал и запатентовал миланский инженер Луиджи Беццера. Но она была не совершенна: вода нагревалась при помощи горелок, поэтому приготовить стабильный эспрессо было невозможно. Также из-за нестабильного давления горячий кофе выплескивался из рабочей группы, поэтому работать за стойкой порой было опасно.

1904 год — Дезидерио Павони выкупил патент на эспрессо-машину и приобрел компанию Луиджи Беццера. Он усовершенствовал машину Беццера, чтобы она варила настоящий эспрессо.

Именно La Pavoni открыла миру первое поколение коммерческих машин, производящих эспрессо.

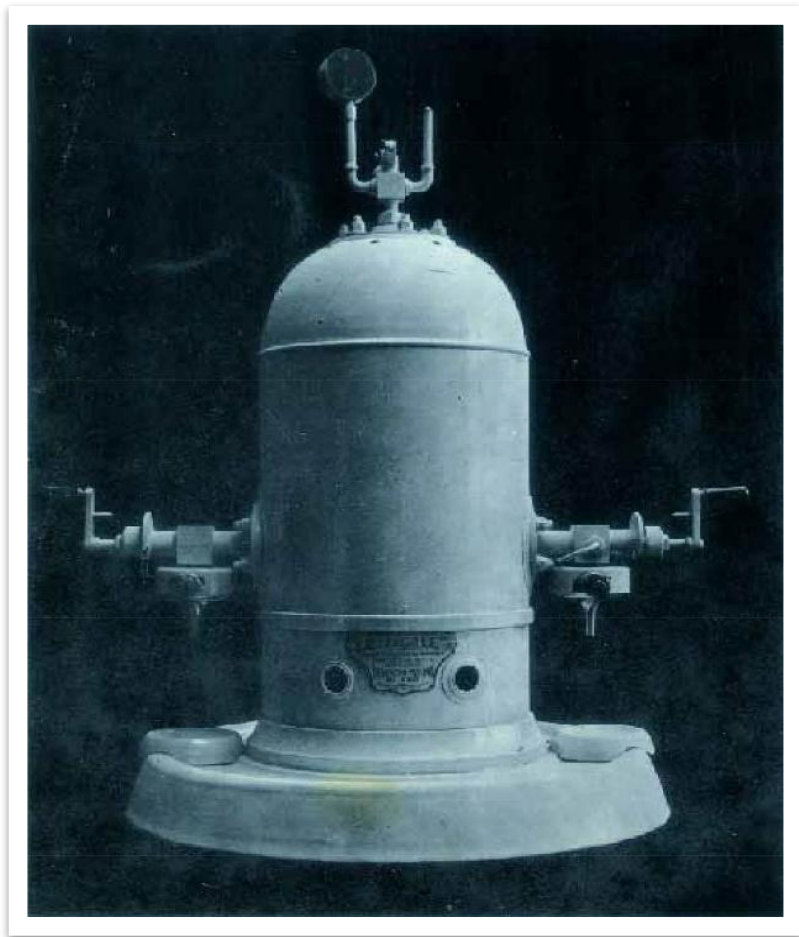
# La Pavoni. История легенды.

La Pavoni была основана в 1905 году Дезидерио Павони в маленькой мастерской в Милане.

Его первым изобретением был держатель фильтра, который привел в дальнейшем к первой кофемашине эспрессо под названием «Идеал».

 **La Pavoni**<sup>®</sup>  
Dal 1905 macchine per caffè

HAND MADE IN  MILANO ITALY



Кофемашина «Ideale»

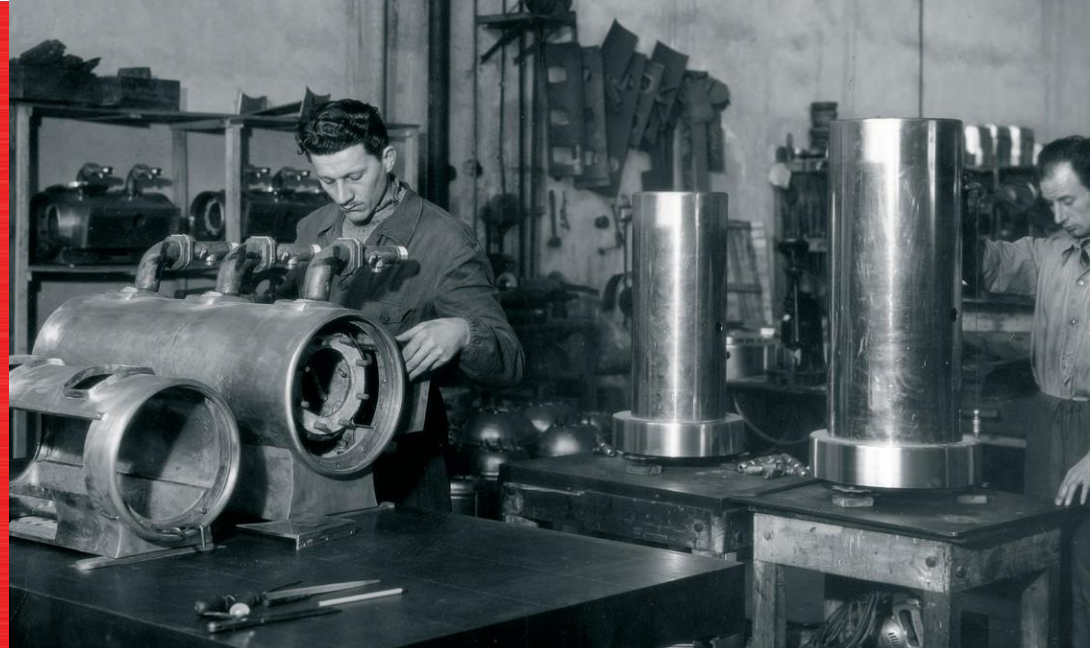
В 1905 Дезидерио Павони создал первую инновационную кофемашину «Ideale». Это была паровая машина с латунным котлом, который нагревался и поддерживался под постоянным давлением газовой плиты, помещенной под котел, и узлами боковой подачи, к которым были прикреплены опоры, внутри которых был размещен фильтр для молотого кофе. Поворачивая ручку, кипящая вода и пар проходили через молотый кофе, содержащийся в фильтре, при 1,5 атм. давление: вам нужно было подождать только одну минуту, и кофе мог бы капать прямо в чашку, готовый к подаче.

До этого во многих странах подобные машины были примитивны: просто большие котлы с носиком, из которого выливали кипящую воду.

# Революционная горизонтальная кофемашина

В 1948 году La Pavoni выпустила свою первую машину с горизонтальным бойлером.

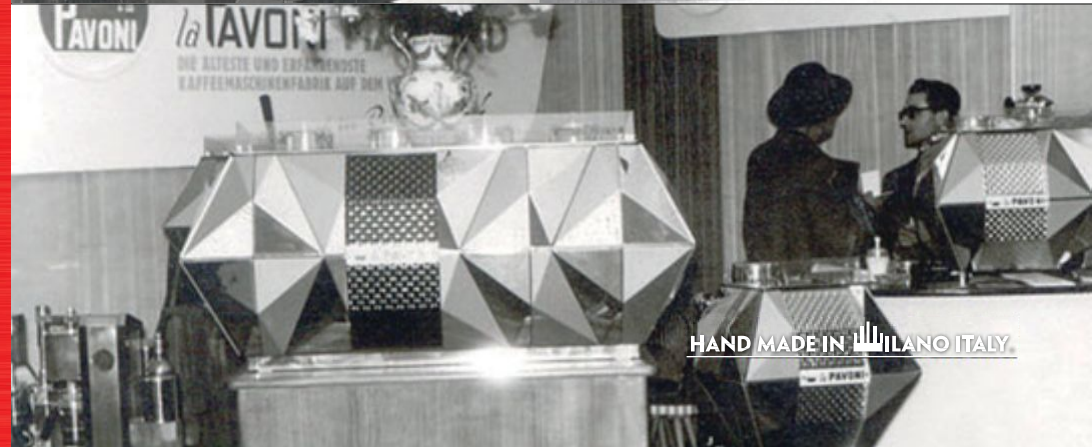
Этот проект был задуман Джо Понти, Антонио Форнароли и Альберто Росселли, чье сотрудничество породило модель 47 под названием LA CORNUTA из-за того, что ее кофезаварочные группы выделяются из центра бойлера.



Джио Понти  
спроектировал  
знаменитую  
кофемашину La  
Cornuta для La Pavoni в  
1948 году.

## Энтузиазм и дизайн.

1956 год ознаменовался созданием серии CONCORSO. Это был проект, разработанный Бруно Мунари и Энцо Мари, где корпус имеет особый дизайн; модульные геометрические детали позволяют создавать машины из более чем одной группы, подчеркивая соответствие цветов.







La Pavoni  
Concorso  
кофемашина,  
разработанная  
Бруно Мунари и  
Энцо Мари.

# Партнерство с известными итальянскими дизайнерами

1948

Cornuta



Giò Ponti

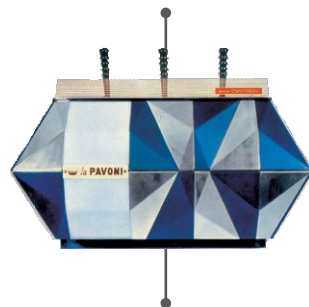
Antonio Fornaroli

Alberto Rosselli

Модель D.P 47, по прозвищу «la Cornuta», с хромированным блестящим цилиндром и изогнутыми «плечами» гармоничной формы, была самой инновацией.

1956

Diamante



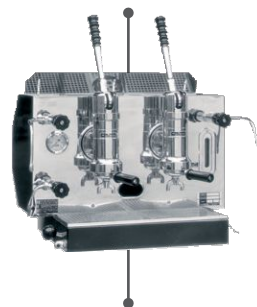
Bruno Munari

Enzo Mari

Проект-победитель конкурса Domus / Casabella - профессиональная машина DIAMANTE. Вставки в предварительно окрашенных металлических листах, которые могут быть объединены в различные цвета.

1961

Brasilia



Alberto Rosselli

Angelo Tito Anselmi

Горизонтальная и модульная структура позволила легко адаптироваться к различным пространственным требованиям.

1990

Opera



Cini Boeri

В 1991 году Cini Boeri разработала OPERA, кофеварку под давлением из нержавеющей стали. Она была сделана из двух отдельных частей: сферический дозатор, навинченный на небольшой бойлер.

С  
'80  
По н.  
В.



Carlo Galizzi

Модель Bar Automatic была разработана в 2002 году Карло Галицци и изготовлена из термопластика. Округлая форма отличалась от обычной квадратной конструкции большинства кофемашин.

 La Pavoni

Dal 1905 macchine per caffè

HAND MADE IN  MILANO ITALY

# Культовая

# Линейка Дворйные кофемашины для дома

Europiccola, разработанный в 1950 году и Professional в 1970 году, являются своего рода зеркалом части истории итальянского дизайна.

Сочетание стиля, качества и надежности. Классический левер постоянно развивается с момента своего появления. Эта машина в основном изготовлена из литой латуни и рассчитана на длительное использование.



# Профессиональные кофемашины

## Процесс приготовления эспрессо, в кофемашине:

1. Помпа подкачивает воду в бойлер.
2. ТЭН нагревает воду в бойлере до 115–120 градусов.
3. Помпа дает давление, чтобы пролить воду через кофейную таблетку.
4. Вода проходит по трубам внутри бойлера, нагревается до температуры 82-94°С градуса. Проходит, но не смешивается с водой в самом бойлере.
5. Вода под давлением проходит через группу, попадает в холдер с молотым кофе.
6. **Кофе экстрагируется под действием воды, давления и температуры** и вытекает из холдера в чашку.

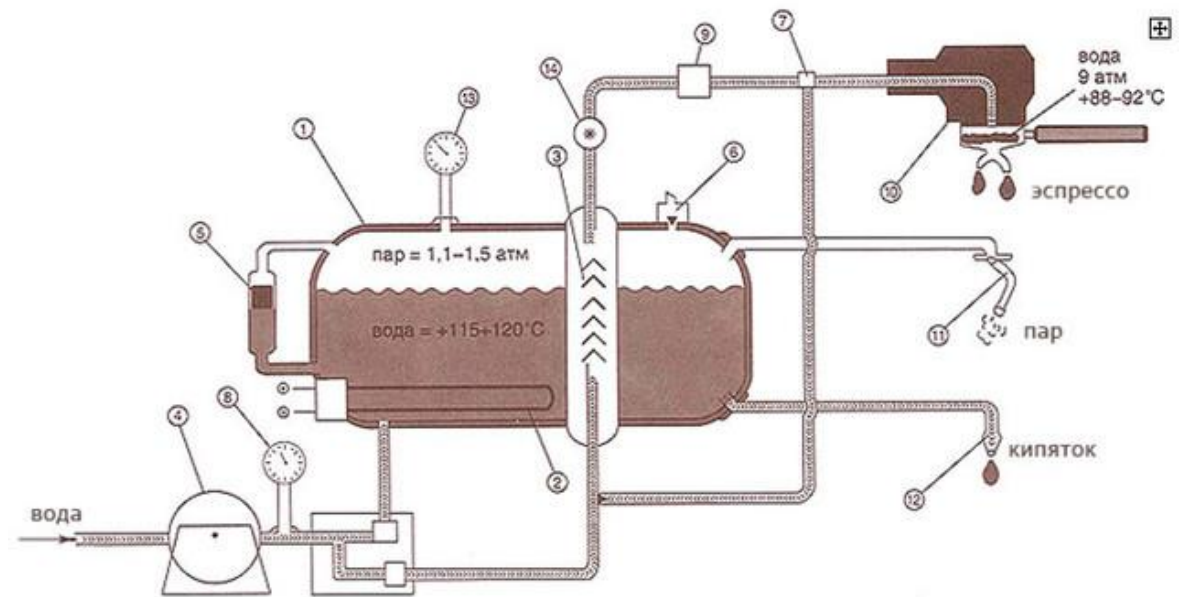


Схема эспрессо-машины

# Профессиональные кофемашины

Что же важно для приготовления идеального эспрессо?

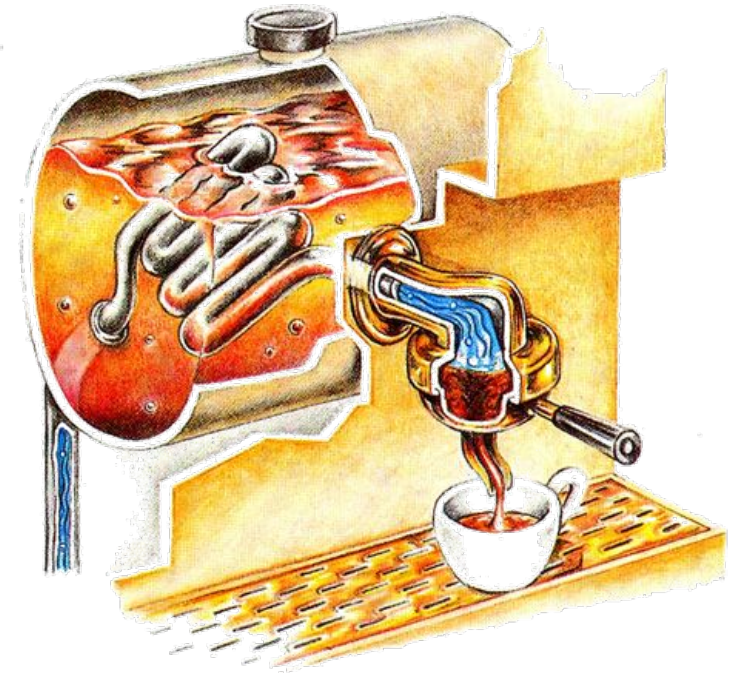
**Стабильная температура нагрева воды 88 - 92°C:**  
более низкая температура помогает проявиться ярким нотам, а более высокая – добавляет во вкус горечи, однако, при слишком низкой температуре кофе будет кислить.

**Стабильное давление:**

Для приготовления эспрессо безупречным считается давление в 9 бар в рожке. При высоком давлении создается крема, то есть тонкая пена, которая выполняет множество функций. Прежде всего, обогащает аромат кофе и помогает ему сохраняться.

**Время (скорость) пролива:**

Правильная степень помола и скорость пролива на выходе дают ароматный, вкусный кофе нужной крепости. Время пролива варьируется от 23 до 30 секунд.



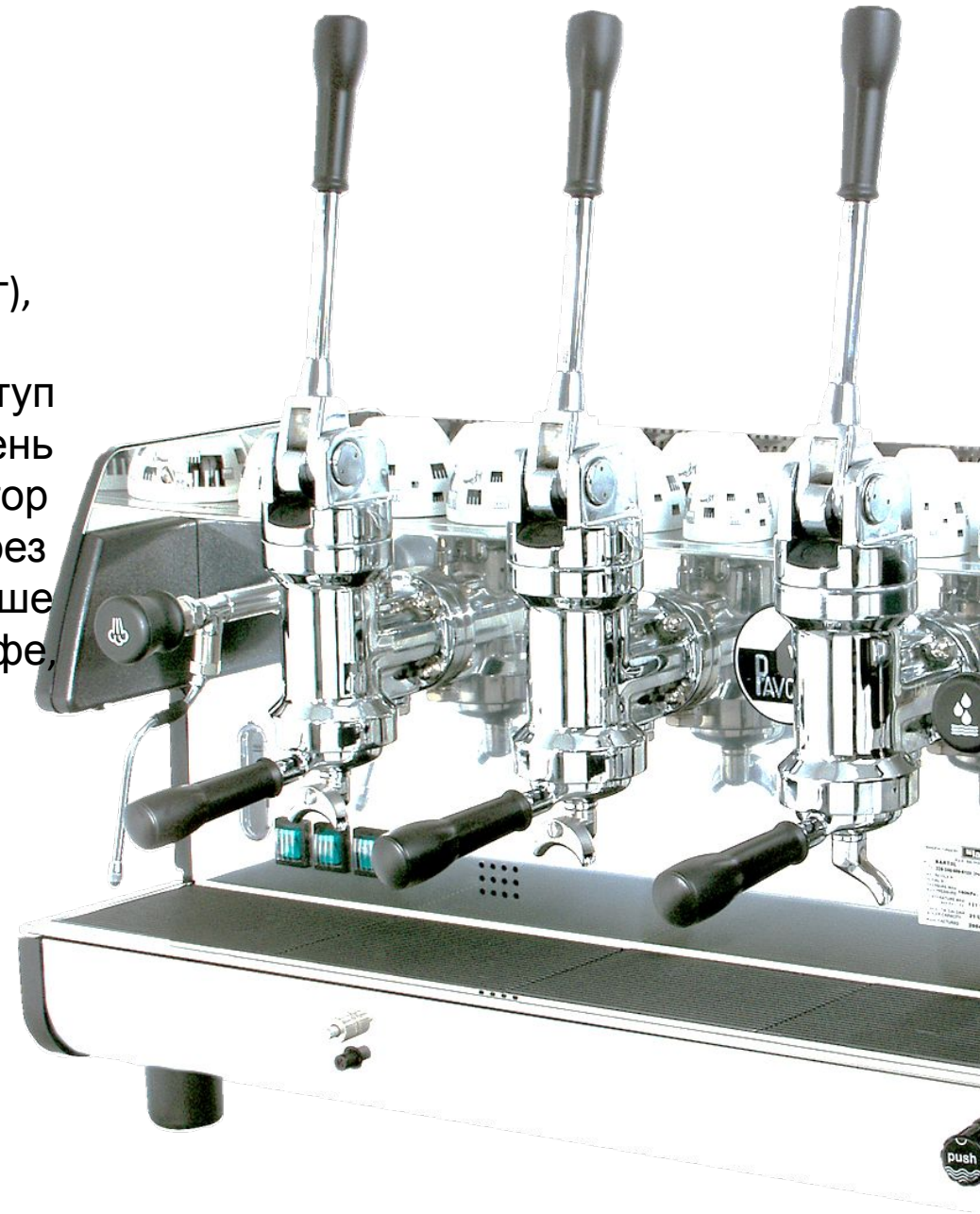
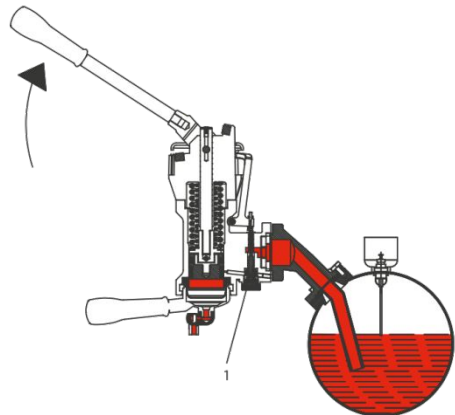
# Профессиональные кофемашины

## ТИПЫ

### ГРУПП:

**Лeverная** – хромированная латунная группа, механическая. Давление воды на кофе в ней создаёт поршень, соединенный с рычагом (lever (англ.) - рычаг), на который нажимает бариста.

В нерабочем состоянии поршень перекрывает доступ воды к группе. Оператор поднимает рычаг — поршень поднимается - вода поступает в группу — оператор медленно опускает рычаг, продавливая воду через кофе в холдере. Такие кофемашины помогают лучше осуществлять тактильную связь между бариста и кофе, творцами и их творческим материалом.

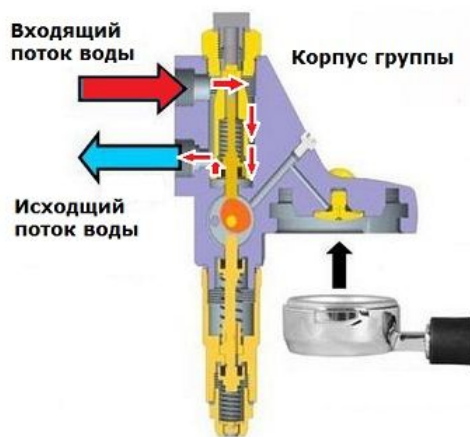


# Профессиональные кофемашины

## ТИПЫ

### ГРУПП:

**E61, Faema** – литая никелированная латунная группа с вертикальной инфузионной камерой и системой предварительного заваривания кофейной таблетки. Рабочая температура группы E61 поддерживается за счет циркулирующей воды, которая прогревается в теплообменнике бойлера и движется через приемный и возвратный патрубок внутри корпуса группы по кольцевой схеме. Горячая вода выходит из верхней части теплообменника и по трубке попадает в блок варки, там ее температура понижается, и остывшая вода снова попадает в нижнюю часть теплообменника по возвратной трубке. В ходе этого цикла вода нагревает группу изнутри, поддерживая её постоянную рабочую температуру.



# La Pavoni – преимущества:

**Идеальная стабильность температуры - независимая радиаторная гидравлическая система для каждой группы** обеспечивает равномерную циркуляцию воды по всему бойлеру. В результате получается равномерная, стабильная температура воды без карманов с переменной температурой, которые могут повредить качеству эспрессо.

**Медный бойлер** – термически эффективен, обладает антимикробными свойствами и не подвержен коррозии, оснащен теплообменниками и передними форсунками для каждой группы.

**Высокое качество литых кофейных групп** – полностью исключает любое капание из группы.

**Антивакуумный клапан** удаляет любые кофейные или водяные жидкости от промывки обратно в паровую трубку.

**Объемное дозирование** - запрограммировано с определенными измерениями объема воды, так что каждый эспрессо извлекается с этими точными характеристиками. Ваши бариста могут гордиться тем, что каждый напиток, который они подают, так же хорош, как и предыдущий, и ваши клиенты будут ассоциировать ваш бизнес с непревзойденным совершенством.



# La Pavoni – преимущества:

**Термостабильность кофейных групп** - обеспечивает постоянную температуру и предварительное заваривание кофейной таблетки, что позволяет получать стабильные, сбалансированные порции кофе.

**Функция предварительного смачивания** (заваривание) кофейной таблетки поможет удалить углекислый газ, который тормозит экстракцию вкусо-ароматических веществ.

**Кнопка залива воды вручную** – позволяет принудительно заполнить бойлер, ускоряет работу бариста.

**Легкий доступ к компонентам** машины за счет специально разработанной внутренней конструкции с медным бойлером с поперечными теплообменниками (легко вынимается для доступа к компонентам машины).

**Телескопические ручки** для транспортировки машины в моделях DIAMANTE позволяют без лишних сложностей перенести кофемашину с места на место, актуально при выездных мероприятиях.

**Улучшенная комплектация** всех моделей (см следующий слайд)

# la Pavoni – комплектация:

## Кофемашина на 1 группу:



- ✓ 2 холдера (фильтродержателя):
- ✓ 1 шт. с одним носиком
- ✓ 1 шт. с двумя носиками
- ✓ 1 слепой фильтр для очистки группы
- ✓ 1 кран подачи пара
- ✓ 1 кран подачи горячий ВОДЫ

## Кофемашина на 2 группы:



- ✓ 3 холдера (фильтродержателя):
- ✓ 1 шт. с одним носиком
- ✓ 2 шт. с двумя носиками
- ✓ 1 слепой фильтр для очистки группы
- ✓ 2 крана подачи пара
- ✓ 1 кран подачи горячий ВОДЫ

## Кофемашина на 3 группы:



- ✓ 4 холдера (фильтродержателя):
- ✓ 1 шт. с одним носиком
- ✓ 3 шт. с двумя носиками
- ✓ 1 слепой фильтр для очистки группы
- ✓ 2 крана подачи пара
- ✓ 1 кран подачи горячий ВОДЫ

# Экстраординар Diamante

Творчество двух великих итальянских дизайнеров возрождает Diamante, барную кофемашину, которая делает искусство подачи хорошего кофе незабываемым моментом.

Идеальное сочетание стиля и гениальности, Diamante возвращается в версиях в 2 или 3 группах, автоматических, полуавтоматических и лeverных, с полностью обновленным технологическим сердцем, но с верной эстетикой модели, родившейся в 50-х годах.



# DIAMANTE



## Типы кофемашин:

- Полуавтоматические S (непрерывного приготовления, управляемые с помощью рычага и микровыключателя);
- Программируемые SV (дозированные кофемашины с электронным управлением и микропроцессором);
- Леверные L эспрессо кофемашины;

## Количество групп (объем бойлера):

- 2 группы (14 л);
- 3 группы (22,5 л);

## Технические характеристики:

- 2 паровых крана из нерж. стали;
- кран подачи горячей воды;
- манометр для контроля давления в бойлере;
- манометр для контроля давления в помпе (в S и SV);
- подогрев чашек (в S и SV);
- функция предварительного заваривания (только в SV);
- антивакуумный клапан;
- электронный автоматический датчик уровня воды;
- визуальный контроль уровня воды;
- кнопка залива воды вручную;
- телескопические ручки для транспортировки;
- электропитание 220/380В, 50Гц, 4,37 кВт (2гр)/5,46 кВт(3гр).

# Почувствуй

## PUB, BAR T, VASARI, CAFÉ

Столетний опыт La Pavoni дает жизнь идеальному сочетанию инноваций и технологий на службе профессионалов эспрессо в линейке кофемашин.

На профессиональном рынке, помимо традиционных лeverных и полуавтоматических машин представлены электронные модели и модели с объемным дозированием.



# Модельный ряд

PUB



BART



CAFE



VASARI



# PUB



## Типы кофемашин:

- Полуавтоматические М (непрерывного приготовления с кнопкой);
- Полуавтоматические S (непрерывного приготовления с рычагом и микропереключателем)
- Программируемые V (дозированные кофемашины с электронным управлением);

## Количество групп (объем бойлера):

- 1 группа M/S/V (6,5 л);
- 2 группы M/S/V (6 л);

## Технические характеристики:

- 1 паровой кран (поворотный на 360С°);
- 1 кран подачи горячей воды (поворотный на 360С°) с защитой от брызг;
- манометр для контроля давления в бойлере;
- антивакуумный клапан;
- автоматический контроль уровня воды в бойлере (M, V);
- автоматическая дозировка кофе (V);
- электропитание 220/380В, 50Гц, 1,5 кВт (1гр)/ 3 кВт(2гр).

# BAR T



## Типы кофемашин:

- Программируемые V (дозировочные кофемашины с электронным управлением);
- Полуавтоматические M (непрерывного приготовления с кнопкой);
- Леверные L эспрессо кофемашины;

## Количество групп (объем бойлера):

- 2 группы (10 л)
- 3 группы (22,5 л)

## Технические характеристики:

- кран подачи горячей воды;
- визуальный контроль уровня воды;
- антивакуумный клапан;
- 2 паровых крана из нержавеющей стали (L, M, V);
- электронный автоматический датчик уровня воды (V);
- манометр для контроля давления в бойлере (L);
- двойная шкала для контроля давления помпы и бойлера (M, V);
- кнопка залива воды вручную в бойлер (L, M, V);
- функция предварительного заваривания (V);
- электропитание 220/380В, 50Гц, 4,37 кВт (2гр)/5,46 кВт(3гр);



# CAFE



## Типы кофемашин:

- Полуавтоматические CAFE2M (непрерывного приготовления с кнопкой);
- Программируемые CAFE2V (дозировочные кофемашины с электронным управлением);

## Количество групп (объем бойлера):

- 2 группы (10 л);

## Технические характеристики:

- 2 литые никелированные латунные группы с вертикальной инфузионной камерой и системой наддува;
- независимая радиаторная гидравлическая система для каждой группы;
- 2 паровых крана (поворотный на 360С°);
- 1 кран подачи горячей воды (поворотный на 360С°) с защитой от брызг;
- манометр для контроля давления в бойлере;
- антивакуумный клапан;
- автоматический контроль уровня воды в бойлере;
- кнопка залива воды вручную;
- электропитание 220/380В, 50Гц, 3 кВт;
- (ШхГхВ) 700х555х530 мм;

# VASARI

## Типы кофемашин:

- Полуавтоматические S (непрерывного приготовления, управляемые с помощью рычага и микровыключателя);
- Программируемые SV (дозированные кофемашины с электронным управлением и микропроцессором);
- Леверные L эспрессо кофемашины;

## Количество групп (объем бойлера):

- 2 группы (14 л);
- 3 группы (22,5 л);

## Технические характеристики:

- 2 паровых крана из нерж. стали;
- кран подачи горячей воды;
- манометр для контроля давления в бойлере;
- манометр для контроля давления в помпы (в S и SV);
- подогрев чашек (в S и SV);
- функция предварительного заваривания (только в SV);
- антивакуумный клапан;
- электронный автоматический датчик уровня воды;
- визуальный контроль уровня воды;
- кнопка залива воды вручную;
- электропитание 220/380В, 50Гц, 4,37 кВт (2гр)/5,46 кВт(3гр).



# Новая эра

## DESIDERIO & GENIALE

Инновации и совершенный дизайн –  
элементы,  
характеризующие новые  
профессиональные модели.

Новые кофемашины с электронным  
дозированием и контролем  
температуры групп и бойлера с  
технологией Termopid,  
доступны в версии с 2 и 3 группами,  
и в 2 цветах.

Классические линии из нержавеющей  
стали Aisi 304.

Корпус с инновационным дизайном  
с такими элементами, как  
светодиодная отделка и кнопками с  
подсветкой. Полный контроль машины  
при помощи сенсорного дисплея для  
контроля дозирования.



# Профессиональная линия Desiderio - Geniale

DESIDERIO



## Ключевые отличия

- Температура в группах и в бойлере контролируется при помощи Thermorid.
- Дисплей отображает температуру в группе и прошедшее время приготовления кофе.
- Touch screen многофункциональный дисплей.
- Яркие усиленные кнопки из стали для приготовления кофе.

# Профессиональная линия Desiderio - Geniale

GENIALE



## Ключевые отличия

- Дисплей отображает температуру бойлера и прошедшее время приготовления кофе.
- Температура бойлера контролируется системой Thermopid.
- Яркие усиленные кнопки из стали для приготовления кофе.

# КОФЕМОЛКИ

## Кофемолки:



- Полуавтоматическая **ZIP Base**. Конструкция из литого алюминия, 4-полюсный двигатель, оснащен тепловым экраном с изоляцией класса F, оснащен плоско-шлифовальными станками из закаленной стали, диаметр 63,5 мм., 1400 об. / Мин., Мощность двигателя 0,33 л.с.
- Автоматическая кофемолка **ZIP Automatic** с автоматической остановкой после заполнения бункера. Конструкция из литого алюминия, 4-полюсный двигатель, оснащенный тепловым экраном с изоляцией класса F, оснащенный плоско-шлифовальными станками из закаленной стали, диаметр 63,5 мм., 1400 р.п., мощность двигателя 0,33 л.с.
- Автоматическая кофемолка **ZIP MAXI AUTOMATICO** с автоматической остановкой после заполнения бункера. Конструкция из литого алюминия, 6-полюсный двигатель, оснащен тепловым экраном с изоляцией класса F, оснащен плоско-шлифовальными станками из закаленной стали, диаметр 63,5 мм., 860 об. / Мин., Мощность двигателя 0,50 л.с.
- Кофемолка автомат **ZED** для свежего помола (без бункера). переключатель вкл / выкл; Конструкция из литого алюминия, 6-полюсный двигатель, оснащен тепловым экраном с изоляцией класса F, оснащен плоско-шлифовальными станками из закаленной стали, диаметр 63,5 мм., 1400 об. / Мин., Мощность двигателя 0,33 л.с. Регулируемая доза кофе от 5 до 8 гр. Производительность в час: 6 кг.

