



EUROPICCOLA + PROFESSIONAL

NEW

Novità! Nuovo filtro per cialda (ESE).
News! New filter for pod (ESE).
Nouveauté! Nouveau filtre pour dosette (ESE).
Neuerung! Neue Filter für Pods (ESE).



Europiccola, disegnata nel lontano 1950 e Professional nel 1970, sono due prodotti che riflettono uno spaccato della storia italiana del design.

Europiccola, designed in 1950 and Professional, in 1970, are a sort of mirror of a part of the Italian design history.

Europiccola, projetée en 1950, et Professional, en 1970, sont des produits qui reflètent une partie de l'histoire italienne du design.

Europiccola, deren Design auf das ferne 1950 zurückgeht, und Professional aus dem Jahre 1970 sind zwei Erzeugnisse, die einen Querschnitt durch die italienische Designgeschichte verkörpern.

Professional. Un punto di incontro tra eleganza, qualità ed affidabilità. Oltre all'espresso personalizzato, la macchina consente di ottenere cappuccini schiumosi.

A combination of style, quality and reliability. In addition to making an espresso "just as you want it", this machine is equipped with the new "Cappuccino Automatic" attachment, which ensures the perfect cappuccino every time.

Un point de rencontre parmi élégance, qualité et affidabilité. Au - déla d'un espresso personnalisé, la machine permet d'obtenir de mousseux cappuccinos.

Ein Treffpunkt für Eleganz, Qualität und Zuverlässigkeit Neben ganz persönlichen Espresso kann man mit dieser Maschine auch schäumende Cappuccino zubereiten.

EN
EUROPICCOLA



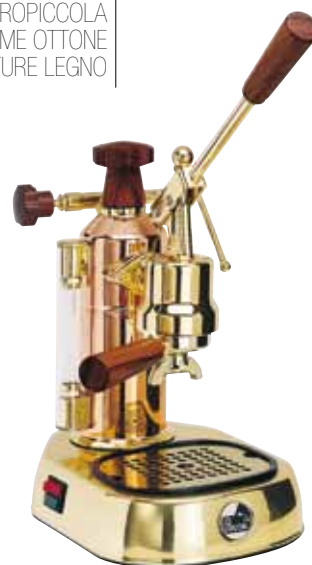
EL
EUROPICCOLA
LUSSO



ELH
EUROPICCOLA
LUSSO
IMPUGNATURE LEGNO



ERH
EUROPICCOLA
RAME OTTONE
IMPUGNATURE LEGNO



Europiccola. La macchina a leva che non conosce mode. Costruita con materiali pregiati, non teme le incrostazioni di calcare, limitando gli interventi di manutenzione ordinaria. Il modello Europiccola permette di ottenere 8 tazze di caffè espresso consecutivamente.

The classic lever machine continuously evolving since its introduction. This machine is largely constructed of cast brass and is built to last. The large boiler ensures that limescale deposits have minimal effect, meaning minimum maintenance is needed. This model enables to deliver 8 cups of espresso continuously.

La machine à levier qui ne connaît pas les modes. Réalisée avec des matériaux de très bonne qualité, ne craigne pas le calcaire, en limitant donc les interventions d'entretien ordinaires. Le modèle Europiccola permet de distribuer 8 tasses de café espresso consécutivement.

Eine Handhebelmaschine. Die immer in Trend liegt. Zur Konstruktion dieses Gerätes werden hochwertige Materialien verwendet, dadurch wird die Anfälligkeit für Verkalkungen reduziert und eine Langlebigkeit des Gerätes garantiert. Das Modell Europiccola hat eine Boilerkapazität für 8 Tassen Espresso.

PL
PROFESSIONAL
LUSSO



PLH
PROFESSIONAL
LUSSO
IMPUGNATURE LEGNO



PRH
PROFESSIONAL
RAME OTTONE
IMPUGNATURE LEGNO



PDH
PROFESSIONAL
ORO 18 CARATI
IMPUGNATURE LEGNO



Oro 18 carati. I modelli Europiccola e Professional rappresentano la massima espressione di tecnologia e materiali pregiati, dorati in oro zecchino. Un prezioso oggetto d'arredo per espressi cremosi e cappuccini schiumosi.

Models Europiccola and Professional represent the best expression in terms of technology and valuable materials. Pure-gold-plated, they are a precious piece of furniture for creamy espresso coffees and foamy cappuccinos.

Les modèles Europiccola et Professional représentent l'expression la plus haute de technologie combinée avec des matériaux précieux. Dorés en or pur, ils sont une précieuse pièce de décoration pour des cafés et cappuccinos crémeux.

Die Modelle Europiccola und Professional verkörpern den höchsten Ausdruck von Technologie und edel Materialien. Mit Überzug aus Dukatengold, ein kostbarer Einrichtungsgegenstand für cremige Espresso und schäumende Cappuccino.



SET PROFESSIONAL - PL/JDL/BL

Il porta filtro è dotato di un anello “ferma filtro” utile a prevenire la caduta del filtro durante la fase di espulsione dei fondi di caffè. Tutti i modelli a leva hanno in dotazione un filtro 1 dose utilizzabile sia con il caffè macinato che con le cialde standard ESE.

The filter holder is equipped with a ring useful to avoid the filter's fall during the ejection of the coffee grounds. All lever models are equipped with 1 cup filter which can be used both with milled coffee and standard pods ESE.

Le porte filtre est doué d'une bague qui arrête et prévient la chute du filtre pendant la phase d'éjection des marcs de café. Tous les modèles à levier sont équipés d'un filtre 1 dose utilisable soit avec le café moulu que avec les dosettes standard ESE.

Der Siebträger hat einen Ring „Sieb-Halter“, der den Ausfall des Siebes verhindert, während der Abführung des Kaffeesatzes. In Jeder Hebelmaschine, ist der 1-Tassen-Sieb, sowohl mit Kaffeepulver als auch Pods ESE benutzbar.

395307

395308



327057



2953019



2953017



2953010

Alzando la leva che comanda il pistone, all'interno del gruppo, si ottiene la pre-infusione, l'erogazione dell'espresso avviene abbassando la leva, dosando opportunamente la pressione sulla stessa si ha uno sfruttamento ottimale delle polveri di caffè e l'erogazione di espressi personalizzati per tutti i gusti.

By lifting the lever one raises a piston inside the group, allowing water under pressure to infuse the coffee in the filter holder. The lever is then lowered, causing the piston to force the water through the coffee into the cup. The user therefore can vary the speed at which the water passes through the coffee, ensuring it is made exactly according to his own requirements.

Lancia vapore: permette di avere il latte emulsionato caldo e la preparazione di tea ed altre bevande calde; intercambiabile con il dispositivo "Cappuccino Automatic".

Steam jet: it enables to obtain a frothy, warm milk, as well as tea or any other hot drink; interchangeable with the device "Cappuccino Automatic".

Lance vapeur: elle permet d'obtenir un lait chaud, émulsionné, aussi que du thé et toute autre boisson chaude; interchangeable avec le dispositif "Cappuccino Automatic".

Dampfrohr: zum Aufschäumen warmer Milch und für die Zubereitung von Tee und anderen warmen Getränken, mit dem Zubehörteil "Cappuccino Automatic" auswechselbar.

En soulevant le levier qui commande le piston à l'intérieur du groupe, on obtient la pré-infusion: le café est débité en abaissant le levier; en dosant opportunément la pression de ce dernier, on a une exploitation optimale des poudres de café et le débit de cafés espresso personnalisés selon tous les goûts.

Die Vorbrüfung wird durch Hockdrücken des Handhebels erzielt. Die Espressobrühung erfolgt durch Herunterdrücken des Hebels, somit wird das heiß Wasser durch das zuvor aufgequollene Kaffeemehl gepresst. Die manuelle Druckerzeugung durch Herunterdrücken des Handhebels verleiht dem Espresso ein individuelles zubereitungsgebrnis.

Lo speciale "Cappuccino Automatic" in dotazione alla macchina è composto da un dispositivo che con la massima facilità ed immediatezza aspira automaticamente il latte direttamente dal contenitore, lo vaporizza e lo eroga caldo e perfettamente montato nella tazza.

The "Cappuccino Automatic", on the opening of a valve, automatically and easily sucks the milk directly into the cup.

Le spécial Cappuccino Automatic duquel la machine est dotée, est composé par un dispositif qui, par une extrême facilité et instantanéité, aspire automatiquement le lait directement du récipient, le vaporise et le distribue chaud et parfaitement mousseux dans la tasse.

Ohne besonderen Aufwand, wird mit der Cappuccino Automatic die Milch aus dem Behälter angesaugt, erhitzt und dicht aufgeschäumt direkt in die Tasse.





STRADIVARI

NEW

Novità! Nuovo filtro per cialda (ESE).
 News! New filter for pod (ESE).
 Nouveauté! Nouveau filtre pour dosette (ESE).
 Neuerung! Neue Filter für Pods (ESE).



Dopo il successo del modello Europiccola (1950) e Professional (1970) nasce Stradivari (2005), una macchina che sintetizza le forme più pure e la tecnica più affidabile grazie alla centenaria esperienza La Pavoni.

After the success of the model Europiccola (1950) and Professional (1970), comes Stradivari (2005), a machine that synthesizes the most pure shape and the most reliable technics thanks to the centenarian experience of La Pavoni.

Après le succès du model Europiccola (1950) et Professional (1970) naît Stradivari (2005), une machine qui synthétise les formes les plus pures et la technique la plus fiable grâce à l'expérience centenaire de La Pavoni.

Nach dem Erfolg der Europiccola (1950) und der Professional (1970) wurde das Modell „Stradivari (2005) entwickelt. Eine Handelhebelmaschine, die dank der hundertjährigen Erfahrung von La Pavoni klarere Formen und technische Zuverlässigkeit verspricht.



SET STRADIVARI - SPL/BX



Il modello Stradivari abbinato alla base set sono la risposta funzionale alle esigenze del consumatore.

The model Stradivari together the plinth are the functional answer to the consumer's need.

Le model Stradivari avec la base set sont la réponse fonctionnelle aux exigences du consommateur.

Das Modell „Stradivari“ ist mit der Grundplatte La Pavoni kombinierbar.

Il modello Stradivari è stato studiato ispirandosi al violino, strumento musicale per eccellenza reso opera d'arte dal famoso liutaio di Cremona Antonio Stradivari.

La base richiama la cassa armonica del violino, la leva l'archetto. Il tutto per procurare un piacere estetico, funzionale e prestazionale.

The model Stradivari has been studied drawing inspiration from the violin, sole musical instrument, became a work of art thanks to the famous lute-maker lived in Cremona, Antonio Stradivari. The plinth remind to the violin case and the lever to the bow.

The result is to obtain a performance and an aesthetic and functional pleasure.

Le model Stradivari a été étudié s'inspirant au violon, instrument de musique par excellence, devenu une oeuvre d'art grâce au fameux luthier de Cremona, Antonio Stradivari. La base rappelle la caisse du violon et le levier l'archet.

Le résultat c'est d'obtenir une performance et un plaisir esthétique et fonctionnel.

Das Modell "Stradivari" hat sich vom Saiteninstrument die Violine inspirieren lassen. Das hervorragende Saiteninstrument wurde vom berühmten Geiger Antonio Stradivari aus Cremona hergestellt.

Das Gehäuseunterteil symbolisiert den Schallboden einer Violine und der geschwungene Handhebel einen Violinenbogen. Das Gesamtbild verschafft ein ästhetisches und funktionelles Vergnügen.



STL - STRADIVARI LUSO



SPL - STRADIVARI PROFESSIONAL LUSO



SPH - STRADIVARI PROFESSIONAL LUSO IMPUGNATURE LEGNO

STRADIVARI GRAN ROMANTICA



NEW

Novità! Nuovo filtro per cialda (ESE).
 News! New filter for pod (ESE).
 Nouveauté! Nouveau filtre pour dosette (ESE).
 Neuerung! Neue Filter für Pods (ESE).



Macchina per caffè espresso e cappuccino ad erogazione manuale a leva.

Lever manual brewing espresso and cappuccino coffee machine.

Machine à café espresso et cappuccino à débit manuel à levier.

Hand-hebelmaschine für Kaffee und Cappuccino.





GRAN ROMANTICA



NEW

Novità! Nuovo filtro per cialda (ESE).
News! New filter for pod (ESE).
Nouveauté! Nouveau filtre pour dosette (ESE).
Neuerung! Neue Filter für Pods (ESE).



Macchina per caffè espresso e cappuccino
ad erogazione manuale a leva.

*Lever manual brewing espresso and
cappuccino coffee machine.*

Machine à café espresso et cappuccino
à débit manuel à levier.

*Hand-hebelmaschine für Kaffee und
Cappuccino.*



LEVER MACHINES

	EUROPICCOLA	PROFESSIONAL	STRADINARI	STRADINARI PROFESSIONAL	GRAND ROMANTICA
Capacità della caldaia litri Boiler capacity liters Capacité de la chaudière litres Boilerinhalt Liter	0,80	1,6	0,80	1,6	1,6
Numero tazze espresso erogate Number of cups of espresso brewed Nombre de tasses de café distribuées Boilerkapazität in Tassen	8	16	8	16	16
Erogazione vapore Steam delivery Débit de vapeur Dampferzeugung	10min.	15min.	10min.	15min.	15min.
Pressione in caldaia Boiler pressure Pression dans la chaudière Boilerdruck	0,7 - 0,8 bar	0,7 - 0,8 bar	0,7 - 0,8 bar	0,7 - 0,8 bar	0,7 - 0,8 bar
Tempo medio riscaldamento Average heating time Temps moyen de chauffage Durchschnittliche Aufheizzeit	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.
Valvola di sicurezza Safety valve Soupape de sécurité Sicherheitsventil	■	■	■	■	■
Rubinetto vapore con dispositivo intercambiabile tubo vapore / Cappuccino Automatic (optional nei modelli con base verniciata) Steam tap with interchangeable device steam pipe / Cappuccino Automatic (not supplied with painted base models) Robinet vapeur avec dispositif interchangeable tuyau vapeur / Cappuccino Automatic (en option sur les modèles à l'embase vernie) Dampfahn austauschbar mit "Cappuccino Automatic" (optional bei Modellen mit schwarzlackierter Basis)	■	■	■	■	■
Manometro Pressure gauge Manomètre Manometer		■		■	■
Indicatore di livello Water level indicator Indicateur du niveau de l'eau Wasserstandsanzeige	■	■	■	■	■
Interruttore on / off on / off switch Interrupteur on / off Ein / Ausschalter	■	■	■	■	■
Spia di accensione Indicator light Lampe témoin d'allumage Kontrolleuchte	■	■	■	■	■
Spia di temperatura Control pilot temperature Indicateur de température Temperatur anzeiger					
Termostato di sicurezza a riarmo Manual reset safety thermostat Thermostat de sécurité qui peut être rétabli manuellement Rückstellbare Thermo-sicherung	■	■	■	■	■
Pressostato per mantenere la pressione costante in caldaia Pressurestat to keep a constant pressure in the boiler Pressostat pour garder une pression constante dans la chaudière Pressostat zur Konstanthaltung des Boilerdrucks	■	■	■	■	■
Resistenza: 1000 W Heating element: 1000 W Resistance: 1000 W Leistung: 1000 W	■	■	■	■	■
Larghezza: 200 mm - profondità: 290 mm - altezza: 320 mm (altezza 350 mm Romantica+Grand Romantica) Width: 200 mm - depth: 290 mm - height: 320 mm (height 350 mm Romantica+Grand Romantica) Largeur: 200 mm - profondeur: 290 mm - hauteur: 320 mm (hauteur 350 mm Romantica+Grand Romantica) Breite: 200 mm - Tiefe: 290 mm - Höhe: 320 mm (Höhe 350 mm Romantica+Grand Romantica)	■	■	■	■	■
Peso Weight Poids Gewicht	5,5kg	6kg	5,5kg	6kg	6,5kg
Alimentazione: 230 V 50 Hz, oppure 120 V 60 Hz Power feeding: 230 V 50 Hz, or 120 V 60 Hz Alimentation: 230 V 50 Hz, ou 120 V 60 Hz Spannungsversorgung: 230 V 50 Hz, oder 120 V 60 Hz	■	■	■	■	■



Tutti i modelli a leva versione 230-240 Volt sono certificati con il marchio di Qualità IMQ.
All lever models 230-240 Volt version are certified by IMQ quality trademark.
Tous les modèles à levier 230-240 Volt sont certifiés avec le label de qualité IMQ.
Jede Hebelmaschine 230-240 V ist mit einem Qualitätsprüfungsschein IMQ ausgestattet.



ISO 9001:2008

