LPSCVS01EU

Produkfamilie	Espresso-Kaffeemaschine
Produkttyp	Semi-Professionelle Kaffeemaschine



Ästhetik

Ästhetik	Evolution
Farbe	Edelstahl
Oberfläche	Poliert/Satiniert
Material des Kessels	Kupfer
Serie	Cellini
Material der Brühgruppe	Messing
Farbe der Brühgruppe	Chrom
Material der Heißwasserlanze	Edelstahl Cool-Touch
Material der Dampflanze	Edelstahl Cool-Touch
Material der Auffangschale	Edelstahl
Material des Tassenträgers	Edelstahl
Bedienung Dampf/Heißwasser	Kipphebel
Material Bedienung	Kunststoff Schwarz

Programme / Funktionen

Anzeige Wassermangel/Tank	Ja

Technische Eigenschaften

Wassertankkapazität	2.9 l
Boiler Typ	Zweikreiser (Kessel mit Wärmetauscher)
Abnehmbarer Wassertank	Ja
Boiler Capacity	1.8 l
Art der Pumpe	Rotation
Kesseldruckmanometer	Ja
Pumpendruckmanometer	Ja
Siebträger ø innen	58 mm
Kontrollleuchte Kesseltemperatur	Ja
Abnehmbare Tropfschale	Ja
Druckschalter zur Temperaturstabilisierung des Wasserkessels	Ja
Brühgruppe	E61

Pumpendruck	8 - 9 bar	**Elektronische Wasserstandregelung**	Ja
Festwasseranschluss	Ja	**Anti-Vakuumventil**	Ja
Restwasserrückführung	Ja	**Tassenwärmer**	Passiv
		Dampflanze	Ja
		Heißwasserlanze	Ja, Cool-Touch

Serienzubehör

Siebträgereinsatz	1 Tasse 7g/ 2 Tassen 14g/ Blindsieb	**Siebträger**	1 Auslauf, 2 Ausläufe
Reinigungsbürste	Ja	**2x Extra Dichtungen für Brühgruppe**	Ja
Tamper	Ja	**Wasserzulaufschlauch**	Ja
Portionierer für Kaffeemehl	Ja	**Wasserablaufschlauch**	Ja

Elektrischer Anschluss

Max. Leistungsaufnahme	1520 W	**Länge des Netzkabels**	1.8 m
Spannung	220-240 V	**Netzstecker**	(F;E) Schuko
Frequenz	50/60 Hz		

Logistik-Informationen

Produkttiefe	430 mm	**Tiefe Transportverpackung**	400 mm
Produktbreite	295 mm	**Höhe Transportverpackung**	550 mm
Produkthöhe	380 mm	**Nettogewicht**	23.000 kg
Abmessungen Produkt (HxBxT)	430x295x380 mm	**Bruttogewicht**	29.400 kg
Breite Transportverpackung	510 mm		

Kompatibel Zubehör



LPAAPROBL01

Schwarze Barista-Schürze mit la Pavoni-Logo. Eine praktische Fronttasche und verstärkte Lederträger machen sie zu einem funktionellen Must-Have-Accessoire.



LPACEVRO01

Kompatibel mit den Semi-Professionellen Espressomaschinen Cellini Evolution, Cellini Evolution PID und Botticelli Specialty, erhältlich in Eiche. Ein exklusives Set, das sowohl elegant als auch ergonomisch ist.



LPACUPGL01

Ein Set von 6 Tassen und Untertassen mit la Pavoni-Logo, erhältlich in Keramik oder Glas, in der perfekten Größe für Cappuccino.



LPADOSRD01

La Pavoni Edelstahl-Leveller-Tamper mit ergonomischem Design für eine gleichmäßige Verteilung des Kaffees, für eine optimale Extraktion und gleichbleibende Ergebnisse. Erhältlich in rot und schwarz.



LPAJUGSS01

350 ml Edelstahl-Milchkännchen, mit la Pavoni-Logo: für die perfekte Milchkaffee-Kunst.



LPACEVNC01

Kompatibel mit den Semi-Professionellen Espressomaschinen Cellini Evolution, Cellini Evolution PID und Botticelli Specialty, erhältlich in Canaletto-Walnuss. Ein exklusives Set, das sowohl elegant als auch ergonomisch ist.



LPACUPCE01

6 Keramik-Espresso-Tassen mit Untertassen, um einen perfekten Espresso wie an der Bar zu genießen



LPADOSBL01

La Pavoni Edelstahl-Leveller-Tamper mit ergonomischem Design für eine gleichmäßige Verteilung des Kaffees, für eine optimale Extraktion und gleichbleibende Ergebnisse. Erhältlich in rot und schwarz.



LPAFLOWM01

Kit Brühdruckmanometer + BPPC-Drehregler, kompatibel mit Semi-Pro-Espressomaschinen, zur Einstellung des Wasserflusses für eine perfekte Kaffeeextraktion.



LPAKEYBL01

Schlüsselanhänger mit La Pavoni-Logo, erhältlich in Schwarz oder Rot.



LPAKEYRD01

Schlüsselanhänger mit La Pavoni-Logo, erhältlich in Schwarz oder Rot.



LPAPREPR01

Edelstahl-Tamper, 58 mm Durchmesser, passend für alle Semi-Pro-Espressomaschinen.



LPAMUGCE01

Ein Set von 6 Tassen und Untertassen mit la Pavoni-Logo, erhältlich in Keramik oder Glas, die perfekte Größe für Cappuccino



LPASBOBC01

„Fascino" oder bodenloser Portafilter aus schwarzem Chrom für Semi-Professionelle Espressomaschinen, 58 mm Durchmesser, ergonomisch und funktional für präzise, professionelle Kaffeeextraktion.