COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 19.11.2026

Кофемашина La Pavoni DESIDERIO3VNEU, цвет черный

Цена с НДС: 724 260 руб.

Артикул: **284148**

Под заказ



Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип кофе	молотый
Разновидность кофемашины	автоматическая
Объем бойлера, л	21
Количество групп	3
Капучинатор	Да
Подключение к водопроводу	Да
Цвет	черный
Подключение, В	380
Мощность, кВт	5.5
Ширина, мм	914
Глубина, мм	515
Высота, мм	550
Вес (без упаковки), кг	98
Вес (с упаковкой), кг	113

Кофемашина La Pavoni DESIDERIO3VNEU серии DESIDERIO используется на предприятиях общественного питания, торговли, пищевых производствах и в домашних условиях для приготовления различного чая, кофе и кофейных напитков. Модель оснащена 2 литыми группами из никелированной латуни с вертикальной инфузионной камерой. Материал каплесборника - высококачественная нержавеющая сталь AISI 304, материал бойлера - медь.

В комплекте 4 холдера: 1 с одним носиком и 3 с двумя носиками.

Технические характеристики:

- Многофункциональный сенсорный дисплей с 5 языками на выбор (итальянский, французский, английский, немецкий, испанский)
- Дисплей, отображающий температуру в бойлере и время приготовления кофе
- Автоматическая дозировка кофе, воды и пара
- Функция предварительного заваривания - позволяет удалить углекислый газ, который тормозит экстракцию вкусоароматических веществ
- Функция программирования включения/выключения

- "Эко режим" - снижение температуры бойлера и в группах после заданного времени простоя
- Возможность установки разной температуры заваривания в каждой группе
- 4 варианта размера чашки, включая непрерывное заваривание и кнопку остановки
- Независимый термосифонный контур каждой группы
- Пружинные краны для горячей воды и пара:
    - 2 паровых крана
    - 1 кран подачи горячей воды
- Электрический нагрев с ручным сбросом термостата безопасности
- Электрический подогреватель чашек с подсветкой
- Бойлер с теплообменником и передними форсунками для каждой группы
- Манометр для контроля давления в бойлере
- Автоматический контроль уровня воды в бойлере
- Технология Thermopid для контроля температуры каждой группы и бойлера
- Автоматический цикл мойки группы
- Независимая радиаторная гидравлическая система для каждой группы - обеспечивает равномерную циркуляцию воды по всему бойлеру, в результате чего получается равномерная, стабильная температура воды без карманов с переменной температурой, которые могут повредить качеству эспрессо
- Антивакуумный клапан - удаляет любые кофейные или водяные жидкости от промывки обратно в паровую трубку
- Подсветка "Бариста"
- Яркие стальные кнопки для приготовления кофе
- Гибкий стальной кран для подачи пара

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.