

Cafetera Semiprofesional La Pavoni BOTTICELLI EVOLUTION

La cafetera semiprofesional **La Pavoni Botticelli Evolution** es una cafetera semiprofesional de doble caldera diseñada para quienes buscan resultados de nivel barista con tecnología profesional. Equipada con grupo de extracción **E61**, bomba rotativa, control independiente de temperatura mediante sistema **PID** y conexión directa a la red hidráulica o depósito de agua, ofrece una estabilidad térmica excepcional y una extracción consistente en cada taza.

Su construcción en acero inoxidable, componentes profesionales y sistema Dual Boiler permiten preparar simultáneamente espresso y leche texturizada, convirtiéndola en una excelente opción para coffee bars, oficinas premium, hoteles boutique y entusiastas del café de especialidad.

Descripción corta:

Cafetera semi profesional **Dual Boiler** con grupo de extracción **E61**, **bomba rotativa y control PID independiente**, diseñada para lograr espresso de nivel barista con excelente estabilidad térmica. Su construcción en acero inoxidable y conexión a red hidráulica o depósito permiten preparar simultáneamente espresso y leche texturizada, ideal para **coffee bars, oficinas premium, hoteles boutique y café de especialidad**.

Detalles

Marca: La Pavoni

Tipo de Equipo: Cafetera Semiprofesional

Tipo de Preparación: Bebidas con base en espresso: espresso, cappuccino, latte, espresso americano, flat white, mocha y otras especialidades de café.

País de Fabricación: Italia 

Garantía: 1 año

Código de Fabricante: LPSBVS03EU

SKU: 003/014/0001

Características Técnicas

Sistema de calderas: Dual Boiler

Funciones

- Grupo profesional **E61** de latón cromado.
- Sistema **Dual Boiler** para mayor estabilidad térmica.
- Control de temperatura **PID** independiente para café.
- Control de temperatura **PID** independiente para vapor.
- Bomba rotativa profesional.
- Conexión directa a la red hidráulica o depósito de agua.
- Depósito de agua removible.
- Manómetro para caldera.
- Manómetro para bomba.
- Presión de bomba de **8 a 9 bares**.
- Varillas de vapor y agua **Cool Touch**.

- Sistema automático de control de nivel de agua.
- Válvula antivacío.
- Salida independiente de agua caliente.
- Portafiltro profesional de **58 mm**.

Especificaciones Eléctricas

Voltaje: 220–240 V 120v

Frecuencia: 50 / 60 Hz

Potencia: 2,380 W 1520W

Longitud del cable: 1.8 m

Tipo de clavija: Europeo

Capacidad de Producción

Capacidad del depósito de agua: 2.9 litros

Caldera para vapor: 1.8 litros

Caldera para café: 0.6 litros

Diámetro del portafiltro: 58 mm

Dimensiones y Peso

Peso: 31 kg

Dimensiones: 51 × 30 × 41.5 cm (Fondo × Ancho × Alto)

Uso recomendado para

- Coffee Bars
- Cafeterías boutique
- Restaurantes
- Hoteles boutique
- Oficinas premium
- Showrooms
- Amantes del café de especialidad
- Uso semiprofesional de alto desempeño

Envíos

Envíos a todo México 

El tiempo y costo de envío varían según la ubicación y el código postal de destino.

Pólizas y garantías

- Garantía de **1 año** contra defectos de fabricación.

- Extensión de garantía hasta **2 años** al adquirir tu póliza de mantenimiento anual con **GRUPPO Berlingo®**.
- Producto sujeto a cambio de precio sin previo aviso.