COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

## Коммерческое предложение от 15.11.2026

# Кофемашина La Pavoni GENIALE2MBEU, 2 группы, цвет- белый

**Цена с НДС: 435 789 руб.**

Артикул: **656285**

**Есть в наличии**




| | |
|---|---|
| **Гарантия** | 24 мес. |
| **Страна-производитель** | Италия |
| **Тип кофе** | молотый |
| **Разновидность кофемашины** | полуавтоматическая |
| **Объем бойлера, л** | 13 |
| **Количество групп** | 2 |
| **Капучинатор** | Да |
| **Подключение к водопроводу** | Да |
| **Цвет** | белый |
| **Подключение, В** | 380 |
| **Мощность, кВт** | 4.4 |
| **Ширина, мм** | 704 |
| **Глубина, мм** | 515 |
| **Высота, мм** | 550 |
| **Вес (без упаковки), кг** | 70 |
| **Вес (с упаковкой), кг** | 77 |

Кофемашина La Pavoni GENIALE2MBEU серии GENIALE 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, автоматической дозировкой кофе, воды и пара, электрическим нагревом, электрическим подогревом чашек, подсветкой, автоматическим контроллером воды и автомойкой групп. Материал каплесборника - высококачественная нержавеющая сталь AISI 304, материал бойлера - медь.

*В комплекте 3 холдера: 1 с одним носиком и 2 с двумя носиками.*

**Технические характеристики:**

- Дисплей, отображающий температуру в бойлере и время приготовления кофе
- Функция предварительного заваривания - позволяет удалить углекислый газ, который тормозит экстракцию вкусоароматических веществ
- 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
- Ручной сброс термостата безопасности
- Бойлер с теплообменником и передними форсунками для каждой группы
- Манометр для контроля давления в бойлере
- Технология Thermopid для контроля температуры каждой группы и бойлера
- 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.