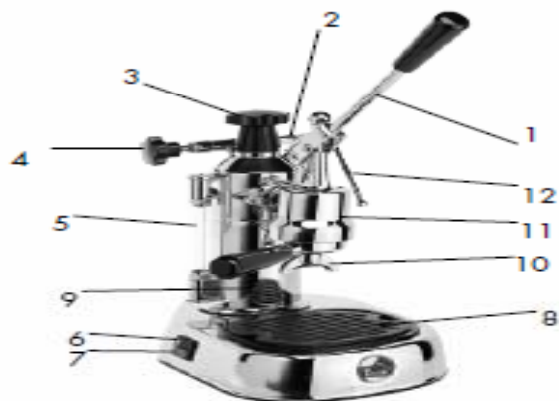


Reingeneering Pavoni

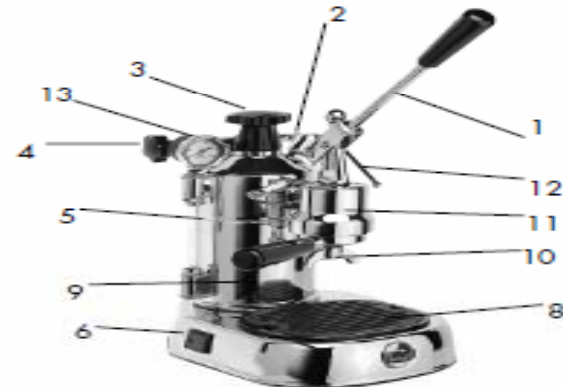


EUROPICCOLA



- 1. Hebel
- 2. Sicherheitsventil - Kondenswasserteller
- 3. Kesselverschluss
- 4. Handrad des Dampfahns
- 5. Sichtfenster/Wasserstandanzeige
- 6. Ein-/Aus-Schalter
- 7. Leuchtanzeige
- 8. Auffangschale mit Abtropfschale
- 9. Kessel
- 10. Siebträger
- 11. Brühsieb
- 12. Dampfdüse

PROFESSIONAL



- 13. Manometer
- 14. Kaffeepulverpresser
- 15. Meßlöffel für die Kaffeedosierung
- 16. Fiter 2 Tassen
- 16a Filter 1 Tasse – Pods Filter
- 17. Cappuccino Automatik
- 18. Halterung der Cappuccino Automatik
- 19. Regulierstift
- 20. Silikonschlauch
- 21. Unterbodenverschluss
- 22. Datenschild



		EUROP.	PROFES.
Einbaumaße:	höhe mm.	320	320
	breite mm.	200	200
	tiefe mm.	290	290
Gewicht: Kg.		5	5,5
Höhe der Espressotassenkapazität:		8	16
Ununterbrochene Dampfbildung in Minuten:		10	15
Kesseldruck: atm		0,8 - 1	0,8 - 1
Widerstand: W		1000	1000
Mittlere Aufheizzeit: Minuten		5	5
Stromversorgung:	120V 60Hz	120V 60Hz	120V 60Hz
	230V 50Hz	230V 50Hz	230V 50Hz
	240V 50Hz	240V 50Hz	240V 50Hz



Allgemeines zu La Pavoni

Der Wasserdruck wird durch Muskelkraft erzeugt.
Hierbei steht der Hebel in der Grundstellung unten und wird nach oben gedrückt.

Am oberen Endpunkt öffnet sich der Boilerzugang und heißes Wasser wird durch den Überdruck im Kessel auf den Kaffeepuck gedrückt.

Mit der Bewegung des Hebels nach unten wird anschließend das heiße Wasser durch den Kaffee gepresst.



Allgemeines zu La Pavoni

- Vorteile:
 - gute Verarbeitung
 - modernes schlichtes Design
 - Pumpendruckmanometer
 - einfache und schnelle Reinigung
 - leiser Betrieb
 - fast keine Verschleißteile, da ohne Pumpe und Magnetventil



Allgemeines zu La Pavoni

- Nachteile
 - Keine Standartsiebe verwendbar
 - ungeeignet für Dauergebrauch
 - Brühgruppe überhitzt nach ein paar Bezügen
 - Bauartbedingte Temperaturinstabilität

Schaltplan

S1 Hauptschalter

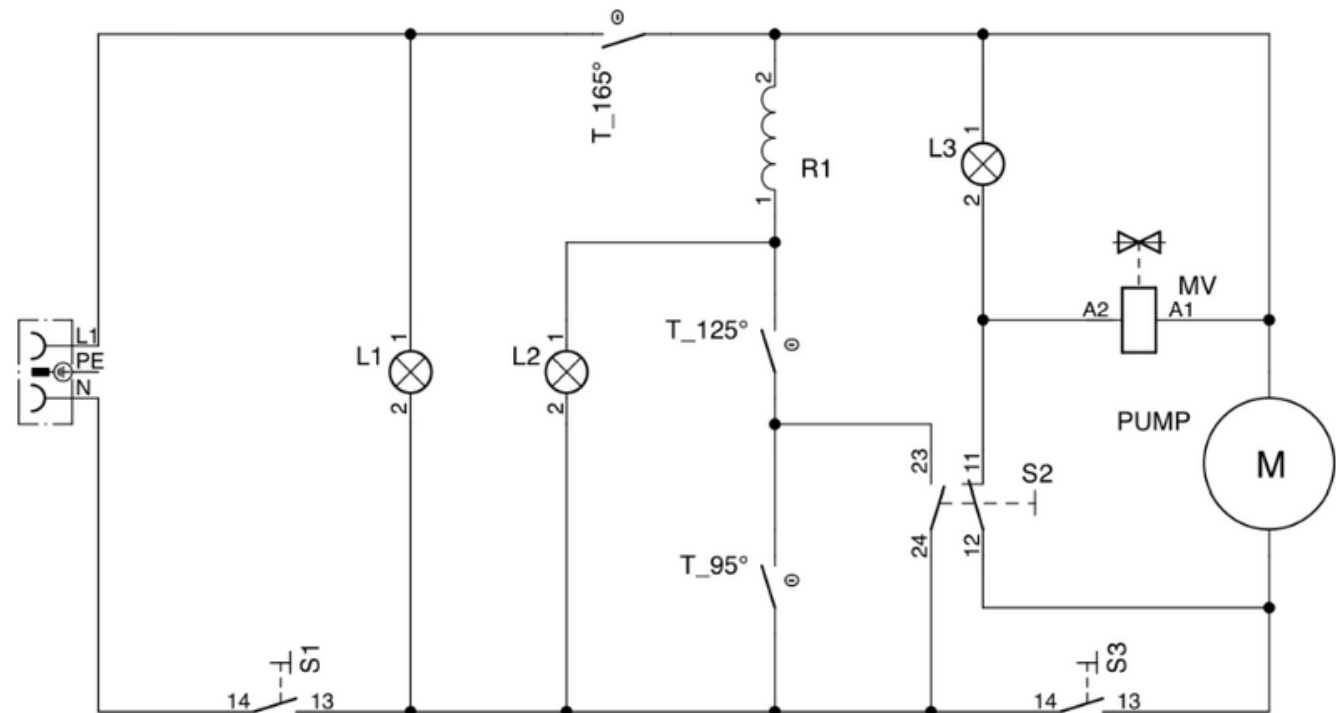
S2 Schalter für
Dampfentnahme

S3 Bezugsschalter

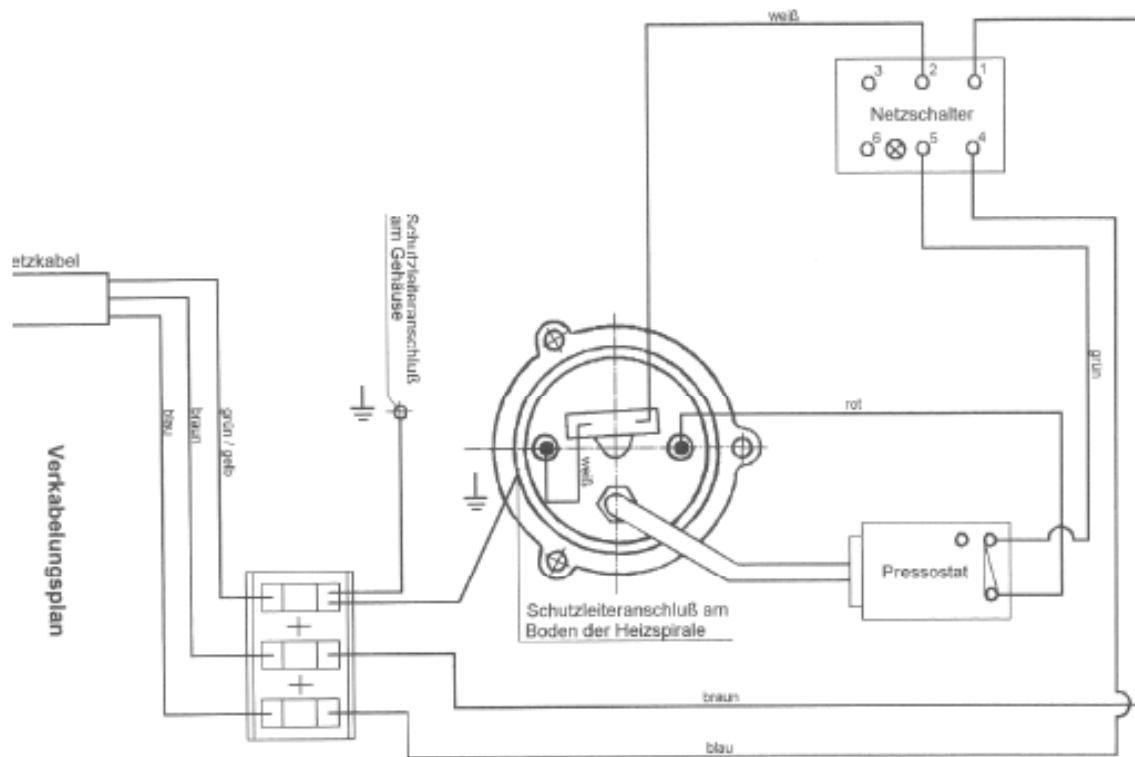
L1 Betriebsleuchte

L2 Temperaturleuchte
(an = Temperatur
erreicht)

L3 Bezugsleuchte



Schaltplan

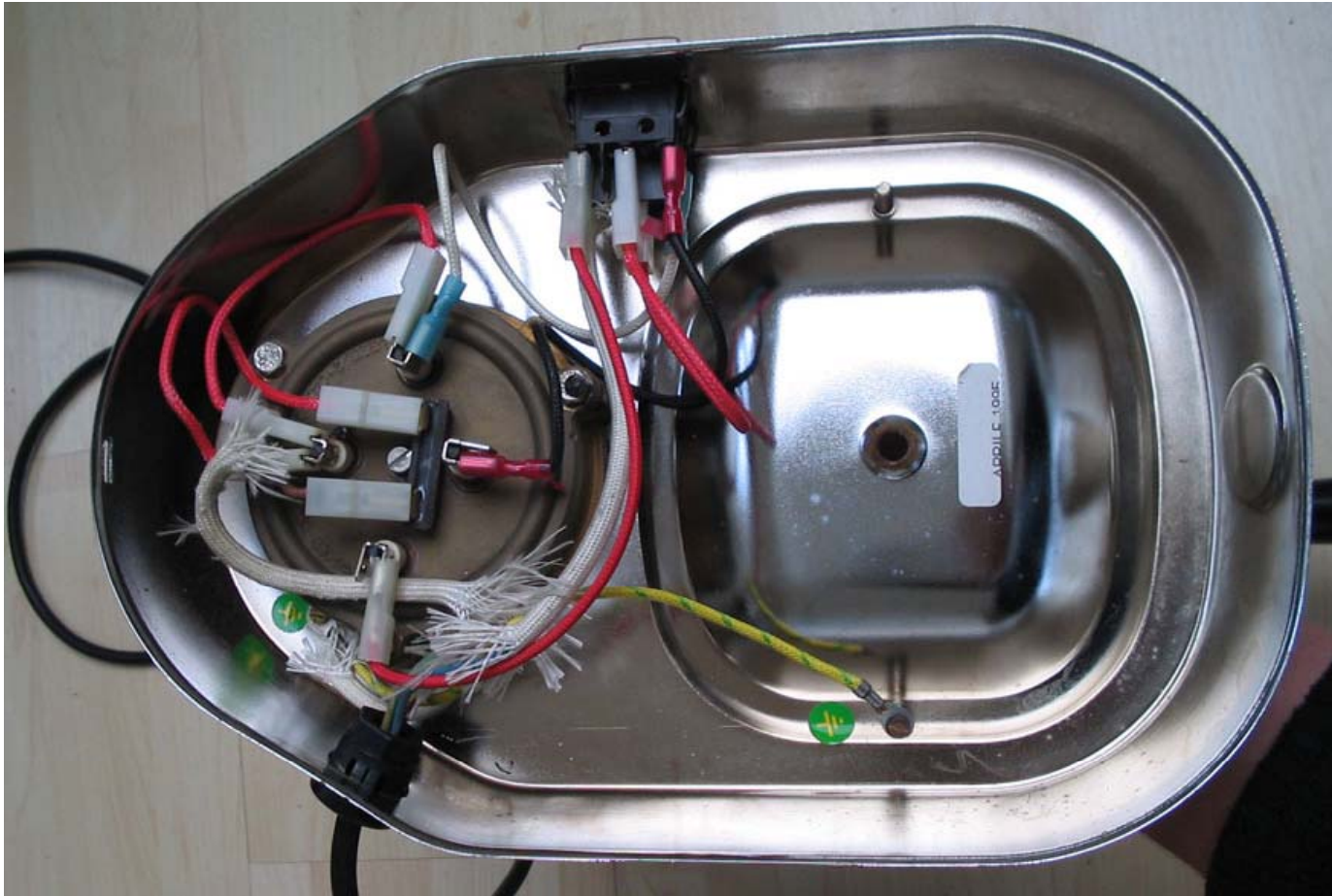


Pressostatensteuerung

Netzschalter mit
Kontrollleuchte

Heizung 230V / 1000W
(altes
Sicherheitsthermostat)

Bilder



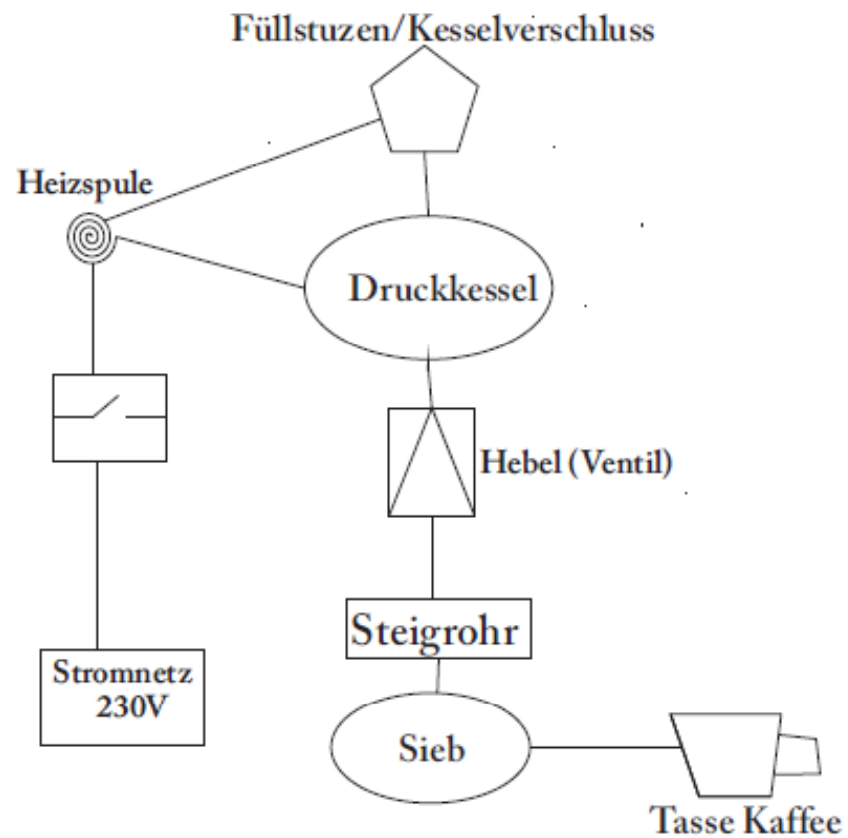
Bilder



[illegible]

Ablaufplan

Schaltplan Pavoni Handhebelmaschine

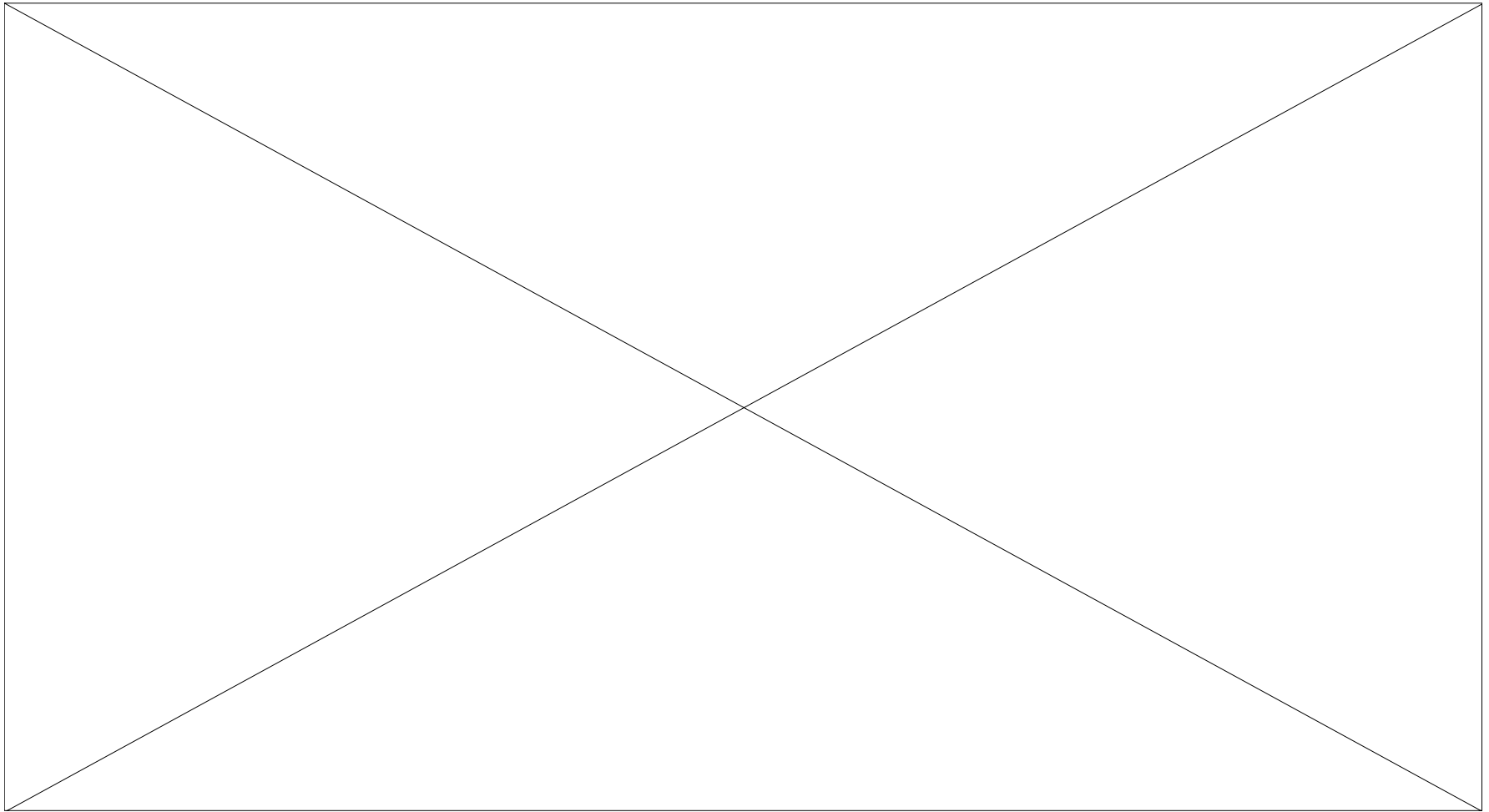




Zusammenfassung

- Vorbrüfung wird durch Hochdrücken des Handhebels erreicht
- Die Espressobrüfung erfolgt durch Herunterdrücken des Hebels, somit wird das heiße Wasser durch das zuvor aufgequollene Kaffeemehl gepresst.
- Die manuelle Druckerzeugung durch Herunterdrücken des Handhebels verleiht dem Espresso ein individuelles Zubereitungsergebnis.

Video



Quellen

- <http://www.kaffeewiki.de>
- <http://www.kaffee-netz.de/reparatur-und-wartung/8775-schaltplan-f-r-pavoni-europiccola.html>
- http://www.espressomaschinendoctor.de/download/schaltplan_pavoni_europiccola.pdf
- <http://www.lapavoni.it>
- http://www.stoll-espresso.de/shop_content.php?cmcID=300