

CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL SPECIFICATIONS CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES TECHNISCHE DATEN	SIM	STE	SMO	
Carrozzeria in acciaio verniciato, con serbatoio acqua trasparente estraibile, capacità 2,8 litri (pari a circa 60 tazze di espresso) Painted steel body, with removable transparent water tank, capacity 2,8 lt. (approximativ 60 cups of espresso) Carcasse en acier peint, avec réservoir transparent de l'eau qui peut être extrait, capacité 2,8 lt., (correspondante à 60 tasses de café espresso) Gehäuse aus lackiertem Stahl, entnehmbarer transparenter Wassertank mit Fassungsvermögen von 2,8 Liter (entsprechend etwa 60 Espresso Tassen)	●	●	----	
Carrozzeria in acciaio inox, con serbatoio acqua trasparente estraibile, capacità 2,8 litri (pari a circa 60 tazze di espresso) Stainless steel body, with removable transparent water tank, capacity 2,8 lt. (approximativ 60 cups of espresso) Carcasse en acier inox, avec réservoir transparent de l'eau qui peut être extrait, capacité 2,8 lt., (correspondante à 60 tasses de café espresso) Gehäuse aus Edelstahl, entnehmbarer transparenter Wassertank mit Fassungsvermögen von 2,8 Liter (entsprechend etwa 60 Espresso Tassen)	----	----	●	
Portafiltro pressurizzato automatico Automatic filter holder Portefiltre pressurisé automatique Siebträger mit automatischem Druckaufbau	●	●	●	
Filtro speciale per singole porzioni di caffè in bustina (cialde) Special filter for single cups of coffee in bags (pods) Filtre special pour des doses individuelles de café en sachets (doses) Separates Sieb für die Kaffeezubereitung mit E.S.E. Espresso Servings	●	●	●	
Rubinetto vapore con dispositivo intercambiabile Turbo Cappuccino / Cappuccino Automatic Steam tap with interchangeable device Turbo Cappuccino / Cappuccino Automatic Robinet de vapeur avec dispositif interchangeable Turbo Cappuccino / Cappuccino Automatic Dampfhahn mit austauschbarer Vorrichtung Turbo Cappuccino / Cappuccino Automatic	●	●	●	
Caldaia in acciaio inox con elemento riscaldante a 900 W, termostato caffè, termostato vapore, valvola di sicurezza sulla caldaia, termoprotettore sulla pompa, termostato di sicurezza con riarmo manuale Stainless steel boiler with 900 W heating element, coffee and steam thermostats, safety valve on the boiler, thermoprotector on the pump, manual reset safety thermostat. Chaudière en acier inox avec résistance à 900 W, thermostat du café et de la vapeur, valve de sécurité sur la chaudière, thermoprotecteur sur la pompe, thermostat de sécurité à rétablissement manuel Boiler aus rostfreiem Edelstahl mit 900 Watt Heizung Kaffee u. Dampfthermostat, Sicherheitsventil am Boiler, Thermoschutzung zu Pumpe, rückstellbarer Sicherheitsthermostat.	●	●	●	
Coperchio scaldatasse in acciaio inox Cups-warmer lid in stainless steel Couverture du chauffe-tasses en acier inox Tassenabstellfläche aus Edelstahl	●	----	----	
Piastra scaldatasse attiva per mantenere le tazze sempre calde Active cups-warmer plate to keep the cups always warm Chauffe-tasses active pour maintenir les tasses toujours chaudes Tassenwärmer, um die Tassen immer warm zu haben	----	●	●	
Pressione massima della pompa: 15 bar; assorbimento: 50 W Maximum pressure of the pump: 15 bar; absorption: 50 W Pression maximale de la pompe: 15 bar; absorption: 50 W Maximaler Pumpendruck: 15 bar, Leistung: 50 W	●	●	●	
Tempo medio di riscaldamento, compreso scaldatasse: 5 minuti circa Average heating time, cups-warmer included: 5 minutes around Temps moyen de chauffage, chauffe-tasses compris: environ 5 minutes Durchschn. dauer der Vorbeheizung einschließlich Tassenvorwärmung: ca. 5 Minuten	●	●	●	
Larghezza: 225 mm, profondità: 270 mm, altezza: 290 mm Width: 225 mm, depth: 270 mm, height: 290 mm Largeur: 225 mm, profondeur: 270 mm, hauteur: 290 mm Breite: 225 mm, Tiefe: 270 mm, Höhe: 290 mm	●	●	●	
Peso: 7,2 kg. Weight: 7,2 kg. Poids: 7,2 kg. Gewicht: 7,2 Kg.	●	●	●	
Lunghezza cavo alimentazione: 1300 mm. Power cable length: 1300 mm. Longueur du câble d'alimentation: 1300 mm. Länge Netzkabel: 1300 mm.	●	●	●	
Alimentazione: 230 V. - 50 Hz., oppure 120 V. - 60 Hz. Power feeding: 230 V. - 50 Hz., or 120 V. - 60 Hz. Alimentation: 230 V. - 50 Hz., ou 120 V. - 60 Hz. Spannungsversorgung: 230 V. - 50 Hz. - oder 120 V. - 60 Hz.	●	●	●	
Accessori Supplied with Dotation Zubehör	Misurino per dosatura caffè : adattatore e filtro 1 dose per cialde Coffee measuring spoon : adapter and filter 1 dose for pods Mésure pour le dosage du café : adaptateur et filtre 1 dose pour pastilles Kaffeemesslöffel : Siebeinlage für Pods und Sieb für 1 dosis Pods Cappuccino Automatic	●	●	●
	----	●	●	

MODELLO MODEL MODELE MODELL	CAPACITA' CONTENITORE HOPPER CAPACITY CAPACITÉ DU RECIPIENT BEHÄLTER KAPAZITÄT	POTENZA MOTORE MOTOR POWER PUISSANCE MOTEUR LEISTUNGSFÄHIGKEIT	GIRI / MINUTO RPM TOURS PAR MINUTE UMDREHUNGEN PRO MINUTE	DIAMETRO MACINE MILLSTONE DIAM. DIAMÈTRE MEULES DIAMETER DER MAHLSCHEIBEN	ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR HÖHE	LARGHEZZA WIDTH LARGEUR BREITE	PROFONDITA' DEPTH PROFONDEUR TIEFE	PESO WEIGHT POIDS GEWICHT
JOLLY	250 GR.	95 WATT	1400	50 mm.	300 mm.	130 mm.	230 mm.	4,0 Kg.
JOLLY DOSATO	250 GR.	95 WATT	1400	50 mm.	305 mm.	135 mm.	250 mm.	4,5 Kg.



MODELLO MODEL MODELE MODELL	LARGHEZZA WIDTH LARGEUR BREITE	ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR HÖHE	PROFONDITA' DEPTH PROFONDEUR TIEFE
BASE PER SET (IN METALLO) PLINTH (IN METAL) BASE POUR SET (IN METAL) GRUNDPLATTE FÜR SET (AUS METALL)	515 mm.	70 mm.	360 mm.

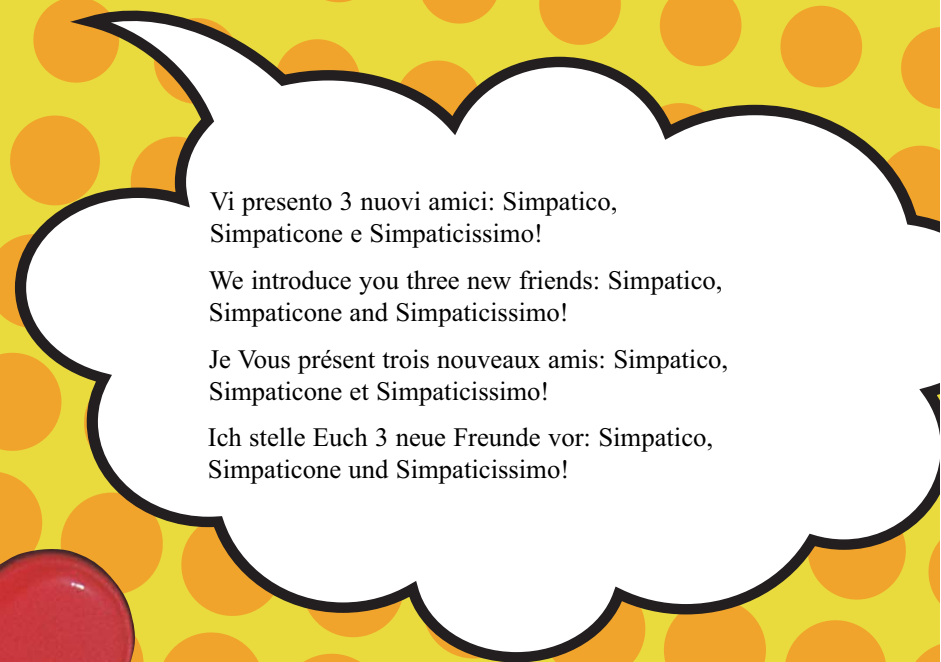


SIMPATICO  
SIMPATICISSIMO  
SIMPATICONE

L'espresso giovane si beve a casa!  
The "young" espresso is home made!  
Le Jeune espresso se boive à la maison!  
Heute trinkt man Espresso zuhause!

 **La Pavoni**®

Dal 1905 macchine per caffè



Vi presento 3 nuovi amici: Simpatico,  
Simpaticone e Simpaticissimo!

We introduce you three new friends: Simpatico,  
Simpaticone and Simpaticissimo!

Je Vous présent trois nouveaux amis: Simpatico,  
Simpaticone et Simpaticissimo!

Ich stelle Euch 3 neue Freunde vor: Simpatico,  
Simpaticone und Simpaticissimo!

Ehi ragazzi... andiamo al bar a bere un buon espresso!  
Ehi guys... let's go out for a nice espresso!  
Ehi, garçons... allons boire un bon espresso!  
Hallo Jungs... gehen wir in die Bar einen guten Espresso trinken!

Non c'è bisogno di andare al bar! Ecco l'espresso!  
We don't need to go out! Here is your espresso!  
Il ne faut pas sortir pour goûter un bon café!  
Et voilà ton Espresso!  
Es ist nicht nötig in die Bar zu gehen!  
Den Espresso kannst Du hier haben!

...perché non un buon cappuccino?!  
...why don't we have a nice cappuccino?!  
...et pourquoi pas un bon cappuccino?!  
...Und wie wär's mit einem guten Cappuccino?!

...che ne dite di una golosa cioccolata calda?  
...what about a savory hot chocolate?  
...que pensez Vous d'une bonne chocolat chaude?  
...Was haltet Ihr von einer leckeren  
heissen Schokolade?



STE



SIM



SMO

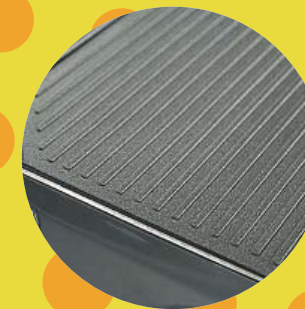
...non per mettermi sul piedistallo...  
 ma con l'amico Jolly accanto a mè, avrete sempre un caffè  
 macinato fresco e aromatico

...Don't set me on a pedestal...  
 but with my friend Jolly close to me you will always get a fresh and aromatic grind-  
 ed espresso

...je ne voudrais pas faire l'important  
 mais avec mon ami Jolly à côté de moi, Vous avez toujours un café moulu frais et  
 aromatique

...Ich will mich ja nicht selbst loben, aber...  
 mit mein Freund Jolly neben mir können Sie immer haben  
 einen frischer Mahlung und einen Aromatisch Kaffee

Simpatico, Simpaticone, Simpaticissimo... macchine per un gustoso espresso fatto in casa!  
 Simpatico, Simpaticone, Simpaticissimo... machines à café pour un savoureux espresso de ménage!  
 Simpatico, Simpaticone, Simpaticissimo... coffee machines for a savoury home made espresso!  
 Simpatico, Simpaticone, Simpaticissimo... Das sind die Geräte für einen guten selbstgemachten Espresso!



Dotata di portafiltri  
 pressurizzato automatico  
 Espresso Crema, consente di  
 ottenere espressi cremosi e  
 ricchi di sapore  
 indipendentemente dal tipo di  
 macinatura e di miscela usati.  
 Il portafiltra è inoltre predi-  
 sposto per l'utilizzo di tutti i  
 tipi di cialde in carta, morbide  
 o pressate.

The machine is fitted with an  
 automatic pressurised filter  
 holder espresso crema, which  
 guarantees a "crema" on the  
 coffee, no matter what coffee  
 blend or grind is used. The  
 filter holder can use all kinds  
 of coffee pods in paper, soft  
 or pressed.

La machine est dotée du  
 porte-filtre pressurise  
 automatique espresso crema,  
 qui permet d'obtenir des cafés  
 espresso crémeux,  
 indépendamment du genre  
 de mouture et de mélange  
 employés. Le porte-filtre  
 est prédisposé en outre pour  
 l'emploi des pastilles de café  
 de tous les genres, celles en  
 papier, moelleuses ou  
 pressées.

Die Maschine ist mit einem  
 automatischen  
 druckregulierten  
 Spezielsiebträger Espresso  
 Crema ausgerüstet, der una-  
 bhängig vom Mahlgrad oder  
 verwendeten Kaffeemischung  
 immer für cremigen Espresso  
 sorgt.  
 Der Siebträger ist außer-  
 dem für die Benutzung von  
 Kaffeetabs jeder art (sowie  
 weich als auch gepresst) geei-  
 gnet.

Lo speciale turbo  
 cappuccino, grazie  
 all'effetto turbina,  
 permette di avere il latte  
 emulsionato caldo e ricco di  
 schiuma e la preparazione di  
 tea ed altre bevande calde.

The special Turbo  
 Cappuccino, thanks to the tur-  
 bine effect,  
 enables warm and frothy milk,  
 as well as tea and some other  
 hot drinks to be obtained  
 easily.

Le special Turbo Cappuccino,  
 grâce à l'effet turbine, permet  
 d'obtenir un lait chaud,  
 émulsionné et mousseux, et de  
 préparer du the et toute autre  
 boisson chaude.

Der Spezielle Turbo  
 Cappuccino  
 ermöglicht – dank der  
 starken Verwibelung von  
 Milch – einen schönen dichten  
 Milchschaum, ebenso geei-  
 gnet für die Zubereitung von  
 Tee und anderen warmen  
 Getränken.

Il Cappuccino Automatic  
 aspira automaticamente il  
 latte direttamente dal con-  
 tenitore, lo vaporizza e lo  
 eroga caldo e  
 perfettamente montato nella  
 tazza; escludendo la manua-  
 lità  
 dell'operatore, garantisce la  
 massima igiene.

The Cappuccino Automatic  
 system immediately takes the  
 milk directly from its  
 container, delivering it  
 perfectly frothed and heated  
 into the cup; this system ensu-  
 res the maximum  
 hygiene, requiring no manual  
 dexterity from the operator.

Le Cappuccino Automatic  
 aspire automatiquement le  
 lait, le vaporise et le fait  
 sortir chaud et parfaitement  
 mousseux dans la tasse; en  
 excluant toute opération  
 manuelle, assure le  
 maximum d'hygiène.

Die Cappuccino Automatic  
 saugt die Milch aus dem  
 Behälter an, erhitzt sie und  
 gibt Sie direkt aufgeschäu-  
 mt in die Tasse. In der  
 Anwendung, ist sie einfach  
 und hygienisch.

La macchina è dotata di una  
 piastra scald tazze attiva per  
 mantenere le tazze  
 sempre calde.

The machine is fitted with an  
 active cups warming plate to  
 keep the cups always warm.

La machine est dotée d'un  
 chauffe tasses active pour  
 maintenir les tasses toujours  
 chaudes.

Die Maschine ist mit einem  
 tassenwärmer wersetzen, um  
 die tassen immer warm zu  
 haben.

