La Pavoni porta a Host il restyling di Diamante

20231012111231savethedatelapavonihostmilano12-17ottobre2023-1eea9c33

La Pavoni prenderà parte **alla 43esima edizione di HostMilano**, L'azienda, fondata a Milano nel 1905 da Desiderio Pavoni e nota anche per essere stata la prima in Italia a industrializzare le macchine da caffè espresso, partecipa alla manifestazione **con una gamma di prodotti completamente rinnovata.**

Creazioni made in Italy realizzate a mano coniugando design, materiali della tradizione e tecnica. Chiari esempi sono Desiderio e Geniale: macchine professionali di nuova generazione che si distinguono per la possibilità di customizzare molteplici parametri, tra cui temperature, accensione e profili di preinfusione.

Il pezzo principale della fiera è rappresentato dal **restyling di Diamante**, macchina La Pavoni risalente al 1956 concepita dal talento di Bruno Munari ed Enzo Mari, protagonisti dell'arte, del design e della grafica del XX secolo. Una macchina realizzata a mano che si presenta **rivista in chiave moderna con due nuove declinazioni di colore**.
Nuovissime, e tra i pezzi più importanti che l'azienda porta a HostMilano 2023, anche le macchine professionali **Bar T** e **Bar T Compact**, macchine tradizionali con caldaia in rame e gruppo La Pavoni rialzato per venire incontro alle più variegate esigenze dei cultori dell’espresso. Rivolta ai professionisti anche la nuova gamma di macinini Zip Pro con telaio in alluminio, macine piatte, interfaccia utente touch e sistema micrometrico di regolazione.

La Pavoni porta a Host pure una rinnovata gamma di macchine domestiche semi-professionali. **Casabar**, compatta ed essenziale realizzata interamente in acciaio con caldaia in ottone e portafiltro semi-professionale; **Minicellini**, estremamente compatta, con caldaia singola in acciaio e un rapido pronto all’uso; **Cellini**, macchina con un doppio circuito e caldaia in rame in piena sintonia con la tradizione delle macchine espresso italiane.
Senza dimenticare poi il nuovo macinino in alluminio **Kube Mill** con macine in acciaio e ghiera

brevettata easy setting che in funzione del tipo di caffè (espresso, turco, moka eccetera) aiuta l'utente al migliore settaggio delle macine. Ci sono anche: **Cellini Evo**, evoluzione della Cellini contraddistinta da doppio manometro, pompa rotativa e leve al posto delle classiche manopole, **Botticelli e Botticelli Specialty**, entrambe con doppia caldaia in rame e sistema PID di regolazione della temperatura. Fino ad arrivare a **Diamantina**, versione domestica semi-professionale della Concorso di Munari & Mari, con doppia caldaia in rame, ed **Esperto Milano**, reinterpretazione della macchina a leva Esperto in versione full chrome e legno nero.