La Pavoni presenta la nuova gamma Cellini e punta sul segmento professionale

e29f776e-325c-4e71-bcb6-aa374d27ecc4

Consumatori esperti, baristi domestici ma soprattutto realtà hospitality alla ricerca di soluzioni compatte ma performanti. Sono questi i target della nuova gamma Cellini che La Pavoni ha portato al recente World of Coffee di Bruxelles insieme a una nuova macchina professionale a due gruppi, il cui debutto sul mercato è previsto tra la fine del 2026 e l'inizio del 2027. L'iniziativa segna l'avvio di un più ampio percorso strategico con cui l'azienda punta a rafforzare il proprio ruolo nel segmento professionale.

La nuova gamma semi professionale

La nuova gamma Cellini è pensata per chi non cerca semplicemente una macchina da caffè, ma uno strumento di precisione per interpretare il caffè. Tecnologia, controllo e attenzione all'estrazione si integrano in soluzioni progettate per garantire prestazioni elevate e affidabilità costante, trasformando il gesto quotidiano del barista in un'esperienza autentica e personale. In perfetto stile La Pavoni, la tecnologia incontra il design: materiali, forniture e dettagli trasformano le nuove Cellini in oggetti identitari, pensati per diventare il cuore della coffee station domestica.

Quote

Negli ultimi anni stiamo osservando un cambiamento profondo nel modo in cui viene vissuto il caffè: cresce il desiderio di portare anche in ambito domestico un'esperienza che un tempo apparteneva esclusivamente al bar, con strumenti più evoluti e un controllo sempre maggiore sul risultato in tazza. – dichiara. Con la gamma Cellini abbiamo voluto rispondere a questa evoluzione, introducendo nelle case tecnologie e standard di estrazione professionali, capaci di coniugare innovazione, precisione e heritage italiano. In questo contesto, la partecipazione a diverse tappe del World of Coffee ha sancito un passaggio fondamentale nel nostro percorso di crescita internazionale e ci consente di avvicinarci

a mercati sempre più attenti alla qualità e alla cultura dell’estrazione, dove possiamo offrire un’esperienza autentica e distintiva.

Alessio Pezzoni, Amministratore Delegato La Pavoni

Compatta e sofisticata, **Mini Cellini X** incarna l’eccellenza di una macchina professionale. Con scambiatore di calore e sistema PID integrati, prepara caffè e latte insieme, sempre alla temperatura ideale. Il sistema PID e il manometro a doppia scala lavorano insieme per offrire un controllo preciso di temperatura e pressione, garantendo estrazioni sempre stabili e impeccabili, mentre il portafiltro professionale da 58 mm assicura estrazioni omogenee e un caffè dall’aroma ricco e bilanciato. Mini Cellini X è disponibile in **tre colorazioni:** steel, white matte e black matte.

Affidabile e precisa in ogni dettaglio, **Cellini EVO PID** è dotata di una caldaia con scambiatore di calore che permette di preparare simultaneamente caffè e latte a una temperatura sempre costante, grazie al **sistema PID**. Manometro a doppia scala e lancia a vapore completano l’esperienza, garantendo un **risultato professionale e impeccabile**. Disponibile in **tre colorazioni** – steel, white matte e black matte – Cellini EVO PID è una soluzione in grado di migliorare la costanza del risultato in tazza, con particolare attenzione alla gestione della temperatura, alla qualità dei materiali e alla semplicità d’uso.

Pensata per chi cerca l’eccellenza senza compromessi, **Cellini Dual** dispone di una doppia caldaia con controllo elettronico e doppio PID, che assicurano precisione su caffè e vapore, per preparazioni impeccabili. Manometro integrato e sistema BPPC permettono di monitorare la pressione, garantendo estrazioni sempre controllate e di qualità.

In grado di fornire prestazioni professionali a portata di mano, **Cellini Specialty** assicura prestazioni professionali e risultati sempre eccellenti. Il sistema a doppia caldaia mantiene un calore uniforme e costante, consentendo di preparare contemporaneamente espresso e latte montato, con risultati rapidi e professionali. Il doppio sistema PID, invece, controlla con estrema precisione la temperatura di caffè e vapore, garantendo stabilità termica e attenzione totale su ogni estrazione.

Il percorso internazionale di La Pavoni

La presentazione della gamma Cellini nei principali appuntamenti internazionali dedicati al caffè conferma il percorso di crescita globale intrapreso da La Pavoni. Tra le tappe più significative, il **World**

Coffee Festival di San Diego ha rappresentato un momento particolarmente rilevante, dal momento che ha permesso al brand di portare per la prima volta oltreoceano il suo know-how e la sua interpretazione dell'autentica cultura italiana dell'espresso, aprendo un nuovo capitolo nel percorso di internazionalizzazione.

Da allora, la presenza di La Pavoni nei più importanti eventi del settore si è consolidata e, dopo la partecipazione al Nordic Coffee Fest e ad altre manifestazioni europee di riferimento, **il brand è stato recentemente protagonista anche a Bruxelles** per la tappa belga del World of Coffee, dove ha avuto l'opportunità di incontrare professionisti, partner e appassionati provenienti da tutto il mondo.