

V6

La San Marco



Sym

V6



L'INNOVATIVA MACCHINA DA CAFFÈ CHE CAMBIA LA PROSPETTIVA DEL BAR.

Un modello con la tecnologia di ultima generazione LEVA CLASS® capace di conquistare al primo sguardo. Scocca in acciaio idroformato e vetro temperato per evidenziare le tecnologie esclusive, la ricchezza della componentistica, la meticolosa precisione delle lavorazioni interne.

V6 è il modello, unico nel suo genere, che non finirà mai di sorprenderti.

THE INNOVATIVE COFFEE MACHINE THAT CHANGES THE FACE OF YOUR BAR.

This model includes the latest generation of LEVA CLASS® technology, breathtaking from the first glance. A painted, hydroformed steel and tempered glass chassis highlights the exclusive technology, the advanced components and meticulous precision of the internal workings.

V6 is the model, the only one of its type, which doesn't stop surprising you

V6

Il modello V6 è disponibile unicamente nella versione da 6 Gruppi, assicura un caffè espresso di alta qualità, grazie anche al sistema di estrazione a Leva, apprezzatissimo tra i cultori di caffè e baristi professionisti.

V6 aggiunge alle funzionalità e caratteristiche di una macchina a leva tradizionale un design sorprendente che la rende unica nel suo genere: carrozzeria in acciaio idroformato con finitura verniciata e vetro temperato, illuminazione interna e del piano di lavoro con spot LED di colore bianco, illuminazione interna del coprigruppo in vetro, cromatura dei gruppi di erogazione e dei cilindri CLASS, caldaia in 2 versioni a scelta tra acciaio inox lucidato a specchio o rame placcato oro, componentistica idraulica in ottone e rame lucidati, finitura in carbon look per i cilindri CLASS e sistema PID per il controllo e la regolazione elettronica della temperatura dell'acqua in caldaia.

V6

The V6 model is only available in the 6 group version, and guarantees high quality espresso thanks also to its Lever extraction method, much appreciated by coffee aficionados and professional baristas. V6 adds a surprising design to the functionality and characteristics of a traditional lever-operated machine, making it a unique example in its genre: a hydroformed steel chassis with a painted finish including tempered glass, lighting of the inside mechanism and the work surface with white LEDs, internal illumination of the glass covers, CLASS chroming of the nozzles and cylinders, a choice of 2 boiler versions, gloss mirror-effect stainless steel or gold-plated copper, pipework made from brass and polished copper with a carbon-look finish for CLASS cylinders, as well as a PID system for electronic control and adjustment of the boiler water temperature.





CARATTERISTICHE TECNICHE:

Versione unica 6 gruppi

- 1) Indicatore livello acqua a LED
- 2) Nr. 2 lance erogazione acqua calda ad azionamento manuale a levetta
- 3) Nr. 4 lance vapore ad azionamento manuale a levetta
- 4) Illuminazione a LED del piano di lavoro e delle parti funzionali della macchina
- 5) Caldaia in 2 varianti a scelta: in acciaio inox lucido o in rame dorato
- 6) Carrozzeria in acciaio Inox verniciato e anti-impronta
- 7) Pannelli in vetro temperato extrachiario da 1 cm illuminati internamente con tecnologia LED bianco
- 8) Regolazione temperatura acqua caldaia tramite sistema PID
- 9) Finitura Carbon Look per i copricilindri CLASS
- 10) Scaldatazze elettrico
- 11) Sistema FTL, regolazione di precisione del vapore
- 12) Lancia vapore fredda con terminale in PEEK



IN OPZIONE

- 13) Motore pompa di carico acqua esterno
- 14) Nuova V-LEVA



TECHNICAL FEATURES:

Single 6 - group version

- 1) LED water level indicator
- 2) 2 manual hot water wands with lever action
- 3) 4 manual steam wands with lever action
- 4) LED illumination of the work surface and the machines operating parts
- 5) A choice of 2 boiler variants: polished stainless steel or golden copper
- 6) Painted anti-fingerprint stainless steel chassis
- 7) Extra-clear 1 cm tempered glass panels, internal illumination with white LED technology
- 8) PID System for boiler temperature regulation
- 9) Carbon-look finish for CLASS cylinder covers
- 10) Electric cup warmer
- 11) Fine Tuning Lever (FTL) system
- 12) Cool touch steam wand with PEEK terminal

OPTIONAL

- 13) External water filling motor-pump
- 14) New V-LEVER

TECNOLOGIA IN EVIDENZA

TECHNICAL HIGHLIGHTS



NUOVA V-LEVA

V-Leva innovativa ed elegante è una leva dall'estetica accattivante che coniuga bellezza ed ergonomia. Un elemento che sicuramente non può passare inosservato, progettato allo scopo di migliorare la soddisfazione dell'utente e l'insieme delle prestazioni del sistema.

NEW V-LEVER

This innovative and elegant lever features a sleek look that combines aesthetics with ergonomics. A device that will not go unnoticed, designed to improve user satisfaction as well as overall system performance.



LEVA CLASS® CONTROLLED LEVER ANTI-SHOCK SYSTEM

Leva CLASS® è un brevetto esclusivo La San Marco. Un dispositivo servoassistito frenante che interviene durante la corsa di ritorno della leva e rende il lavoro del barista facile e sicuro. L'applicazione della tecnologia Leva CLASS® permette di ridurre la velocità di ritorno della leva in qualsiasi condizione di utilizzo, a beneficio della facilità d'uso della macchina e della sicurezza. Inoltre il lavaggio del gruppo "purge" diviene molto più semplice e non richiede sforzi, eliminando ogni rischio per l'operatore.

LEVA CLASS® CONTROLLED LEVER ANTI-SHOCK SYSTEM

Leva CLASS® is an exclusive La San Marco patent. A servo braking device that intervenes during the lever's return stroke to make the barista's job easy and safe. Leva CLASS® technology slows down the return speed of the lever under all operating conditions, thus enhancing both ease of use and safety. It also simplifies the job of purging the group head, reducing operator strain and eliminating any risk.



LANCIA VAPORE FREDDA

Disponibile come accessorio, la nuova lancia vapore "fredda" in acciaio inox rappresenta uno dei componenti più apprezzati dagli operatori. La tecnologia di nuova generazione e l'insuperabile terminale in PEEK garantiscono l'isolamento termico dell'intera superficie della lancia vapore, evitando qualsiasi rischio di scottatura per il barista, sia durante la montatura del latte sia durante le fasi di pulizia. La lancia fredda è intercambiabile con il modello di lancia standard e può essere utilizzata sia con il classico azionamento del vapore a levetta sia con il nuovo sistema di azionamento FTL.

COOL TOUCH STEAM WAND

Available as an accessory, the new cool touch stainless steel steam wand is one of the components baristas appreciate the most. The new-generation technology is combined with the unbeatable PEEK nozzle to guarantee thermal insulation along the entire length of the wand, preventing any risk of burns for the barista, both when frothing milk and during cleaning. The cool-touch steam wand is interchangeable with the standard model and can be used both with the classic lever steam control and with the new FTL system.



FTL: IL NUOVO SISTEMA DI CONTROLLO PER L'EROGAZIONE DEL VAPORE.

Fine Tuning Lever (FTL) è l'innovazione brevettata per il controllo misto dell'erogazione del vapore. Costituito da una leva di controllo dal design rivisitato che offre notevoli possibilità di regolazione del flusso di vapore, FTL comprende in un unico meccanismo entrambi i sistemi per l'erogazione del vapore già presenti sulle macchine La San Marco: con rotazione dell'impugnatura, e a leva, con movimento verticale e orizzontale. Il nuovo dispositivo consente al barista di controllare, in modo estremamente accurato, la portata di vapore durante la preparazione dei prodotti a base latte. L'estrema precisione nella regolazione della portata è stata resa possibile grazie all'utilizzo di un dispositivo a camme che ha sostituito la semplice regolazione tramite vite-madrevite.

FTL: THE NEW STEAM DELIVERY CONTROL SYSTEM.

Fine Tuning Lever (FTL) is the patented innovation for the unified control of the steam delivery system. FTL presents as a lever with a revamped design, and offers remarkable possibilities for steam flow regulation. A single mechanism drives both steam delivery systems already found on La San Marco machines: either by rotating the handgrip, or using the lever, which works with both vertical and horizontal movement. The new device offers the barista extremely precise control over the amount of steam delivered during the preparation of milk-based products. Ultra-high precision steam delivery is achieved using a cam device, which replaces the classic male-female screw regulation system.

SISTEMA PID

La San Marco ha deciso di dotare V6, il top di gamma tra le macchine a leva, del sistema PID.

Per la prima volta presente su una macchina a leva il controllo PID consente non solo il controllo elettronico della temperatura dell'acqua in caldaia, ma anche la sua agevole regolazione da parte dell'operatore.

PID (acronimo di Proportional-Integral-Derivative) agisce modulando elettronicamente -istante per istante- l'energia fornita alla resistenza, in modo da garantire un controllo assoluto dei valori di temperatura all'interno della caldaia.



I vantaggi del sistema PID sono molteplici:

- Ambientali: il controllo PID permette alla macchina di raggiungere un'elevata efficienza energetica e quindi un razionale utilizzo delle sorgenti non rinnovabili.
- Pratici: la regolazione della temperatura dell'acqua in caldaia diventa facile, veloce ed intuitiva e può essere fatta direttamente dall'operatore senza l'intervento di un tecnico;
- Customizzazione dell'espresso: il controllo della temperatura dell'acqua in caldaia è il presupposto di base per un buon caffè espresso; il sistema di regolazione PID consente rapidamente di personalizzare il caffè espresso studiato in base ai gusti dei clienti e alle miscele utilizzate;
- Estetici: l'eliminazione del pressostato e di tutti i suoi componenti esalta il design pulito ed elegante di una macchina come Leva Luxury, caratterizzata dalla scocca in vetro trasparente;

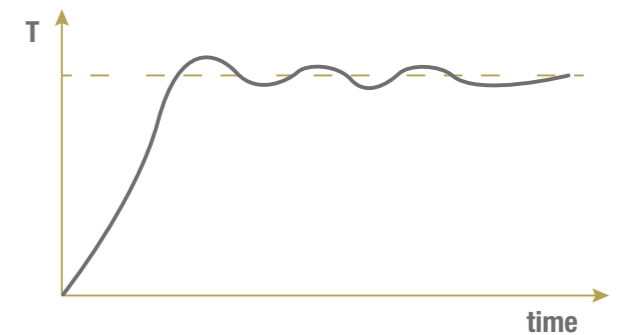
Alle tradizionali 5 "M", i 5 elementi chiave per preparare un caffè espresso a regola d'arte (Miscela, Macinatura, Macchina, Manutenzione, Mano) La San Marco ne aggiunge una sesta: la "M" di Monitoraggio, essenziale per un caffè ancora più buono.

PID SYSTEM

La San Marco has decided to equip V6, the top of the lever machine range, with a PID system.

PID control, fitted for the first time on a lever machine, enables not only electronic control of the temperature of the water in the boiler, but also easy operator regulation.

PID (the acronym for Proportional-Integral-Derivative) acts by electronically modulating -at all times- the energy supplied to the resistance heating, in order to guarantee total control of the temperature values inside the boiler.



The PID system boasts many advantages:

- *Environmental: PID control allows the machine to reach a high level of energy efficiency and therefore a reasonable use of non-renewable sources.*
- *Practical: regulating the water temperature in the boiler becomes easy, quick and intuitive and can be carried out directly by the operator without any intervention by a technician;*
- *Espresso customisation: controlling the water temperature in the boiler is the basic pre-requisite for a good espresso coffee, the PID control system quickly enables espresso coffee to be customised according to customer tastes and the coffee blend used;*
- *Appearance: removing the pressure switch and all of its components enhances the clean and elegant design of a machine like Leva Luxury, characterised by its transparent glass bodywork;*

To the traditional five key elements that go towards preparing a well-made espresso coffee (Blend, Grinding, Machine, Maintenance, Hand), La San Marco adds a sixth: Monitoring, essential for an even better coffee.



SM
V6



GAMMA COLORI

In una macchina così innovativa, anche il colore gioca la sua parte. Le linee morbide e avvolgenti del design sono esaltate da tinte fortemente caratterizzanti. Azzurro Trieste, Nero Lava, Bianco Perla, distinguono i diversi modelli e aggiungono esclusività a una macchina per caffè già unica e differente da tutte le altre.

BIANCO PERLA CLASSIC
CLASSIC PEARL WHITE



NERO LAVA AVANGUARDE
AVANTGARDE LAVA BLACK



AZZURRO TRIESTE ELEGANCE
TRIESTE BLUE ELEGANCE



COLOUR RANGE

In a machine this innovative, even colour plays its part. The soft and inclusive lines of the design are enhanced by extremely characteristic tones. Trieste Blue, Lava Black and Pearl White distinguish the various models from one another and add a exclusive element to an already unique coffee machine, different from any other.



V6

Dati tecnici / Technical data

Modello Model	N. gruppi No. of brewing units	Capacità caldaia (litri) Boiler capacity in litres	Potenza assorbita (W) Power consumption (W)	Peso (kg) Weight (kg)
			Coll. alla rete Power connection	
			Trifase Tri-ph.	
V6	6	24	9000	160

V6

Dimensioni / Dimensions

Modello Model	N. gruppi No. of brewing units			
		A mm	B mm	C mm
		V6	6	1110



Company with certified quality and health and safety management system according to
UNI EN ISO 9001
UNI EN ISO 14001
UNI ISO 45001

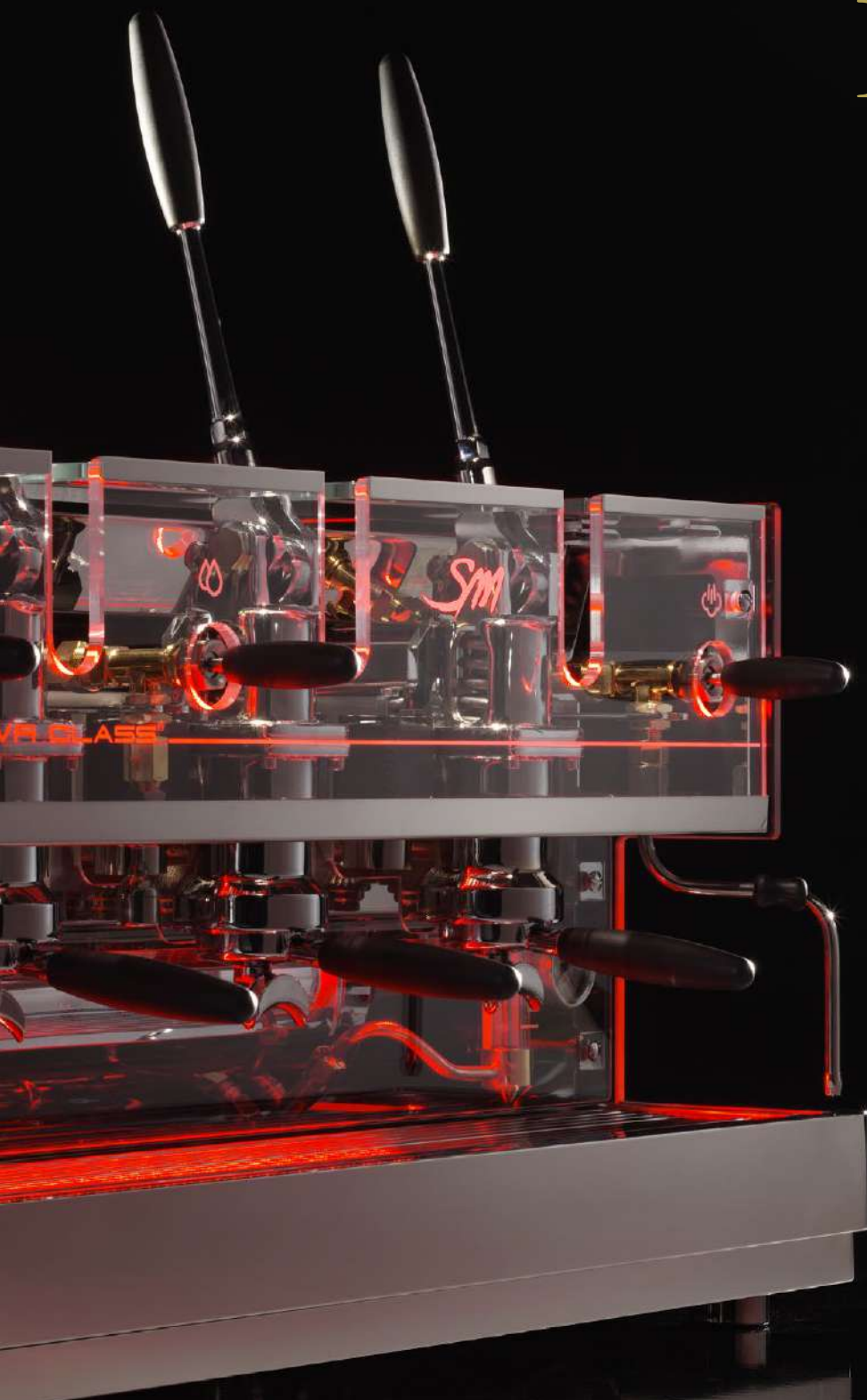
La San Marco S.p.A.

Via Padre e Figlio Venuti, 10
GRADISCA D'ISONZO (GO) - ITALY
Ph. (+39) 0481 967111
Fax: (+39) 0481 960166
www.lasanmarco.com
info@lasanmarco.com
[@lasanmarcospa](https://www.facebook.com/lasanmarcospa)
[lasanmarco_official](https://www.instagram.com/lasanmarco_official)



LEVA LUXURY

La San Marco



SM

LEVA LUXURY



NIENTE DA NASCONDERE, TUTTO PER CONQUISTARVI.

LEVA LUXURY. Un modello con la tecnologia di ultima generazione LEVA CLASS® capace di conquistare al primo sguardo con la sua scocca interamente realizzata in vetro temperato che mette in bella mostra le soluzioni tecnologiche esclusive, la ricchezza della componentistica e la raffinata precisione delle lavorazioni interne.

LEVA LUXURY è un modello di alta gamma di impattante bellezza da ogni angolo di visuale, soluzione ideale per locali di prestigio di tutto il mondo.

NOTHING TO HIDE, EVERYTHING TO WIN YOU OVER.

LEVA LUXURY. A model with the last generation technology LEVA CLASS® able to win you over at the first sight with its body realized entirely in tempered glass that shows the exclusive technological solutions, the richness of its components and the refined precision of the internal processing.

LEVA LUXURY is a model of high range and of impacting beauty from every point of the view, an ideal solution for prestigious bars of the whole world.

LEVA LUXURY

LEVA LUXURY, disponibile in 3 versioni da 2, 3 e 4 Gruppi, assicura un caffè espresso di alta qualità, grazie anche al sistema di estrazione a Leva, apprezzatissimo tra i cultori di caffè e baristi professionisti.

LEVA LUXURY aggiunge alle funzionalità e caratteristiche di una macchina a leva tradizionale un look innovativo che la rende unica nel suo genere: la carrozzeria in vetro, utilizzando la tecnologia LED multicolore, permette di ottenere molteplici effetti cromatici e dal forte impatto emotivo, i colori sono regolabili in modo semplice tramite un telecomando con tastiera touch, la cromatura dei gruppi di erogazione e dei cilindri CLASS, la caldaia in acciaio inox lucidato a specchio, la componentistica idraulica in ottone e rame lucidati, la finitura in carbon look per i cilindri CLASS a richiesta e, per finire, la grande novità di quest'anno: il controllo e la regolazione elettronica della temperatura dell'acqua in caldaia, per la prima volta in una macchina La San Marco.

LEVA LUXURY può essere impreziosita con vari accessori disponibili a catalogo.

LEVA LUXURY

LEVA LUXURY, available in 3 versions, of 2,3 and 4 groups, ensures an espresso coffee of high quality, thanks to the extraction lever system, very appreciated among the cultists of coffee and professional bartenders.

LEVA LUXURY adds an innovative new look to the performance and features of a traditional lever machine that make it one of a kind: its glass body, using multi-coloured LED technology, allows for a variety of colour effects with a strong emotive impact, the colours are easily adjustable by a remote control with a touch keypad, the chrome-plating of the dispensing units and the CLASS cylinders, the mirror-finish polished stainless steel boiler, the hydraulic components in polished copper and brass, on request the carbon look finish for the CLASS cylinders and, to top everything off, the big novelty for this year: the control and electronic regulation of the water temperature in the boiler, for the first time, in a La San Marco machine.

LEVA LUXURY can be embellished with various accessories available in the catalogue.





LEVA LUXURY 2GR.



LEVA LUXURY 3GR.



LEVA LUXURY 4GR.

CARATTERISTICHE TECNICHE:**Versioni: da 2 a 4 Gruppi**

- 1) Indicatore livello acqua a vista
- 2) Nr. 1 lancia erogazione acqua calda ad azionamento manuale a levetta
- 3) Nr. 2 lance vapore ad azionamento manuale a levetta
- 4) Illuminazione a LED multicolore controllata tramite telecomando con tastiera touch
- 5) Caldaia in acciaio inox
- 6) Base monoblocco in acciaio inox lucidato a specchio
- 7) Pannelli in vetro temperato extrachiario da 1 cm illuminati internamente con tecnologia LED multicolore
- 8) Regolazione temperatura acqua caldaia tramite sistema PID

**IN OPZIONE**

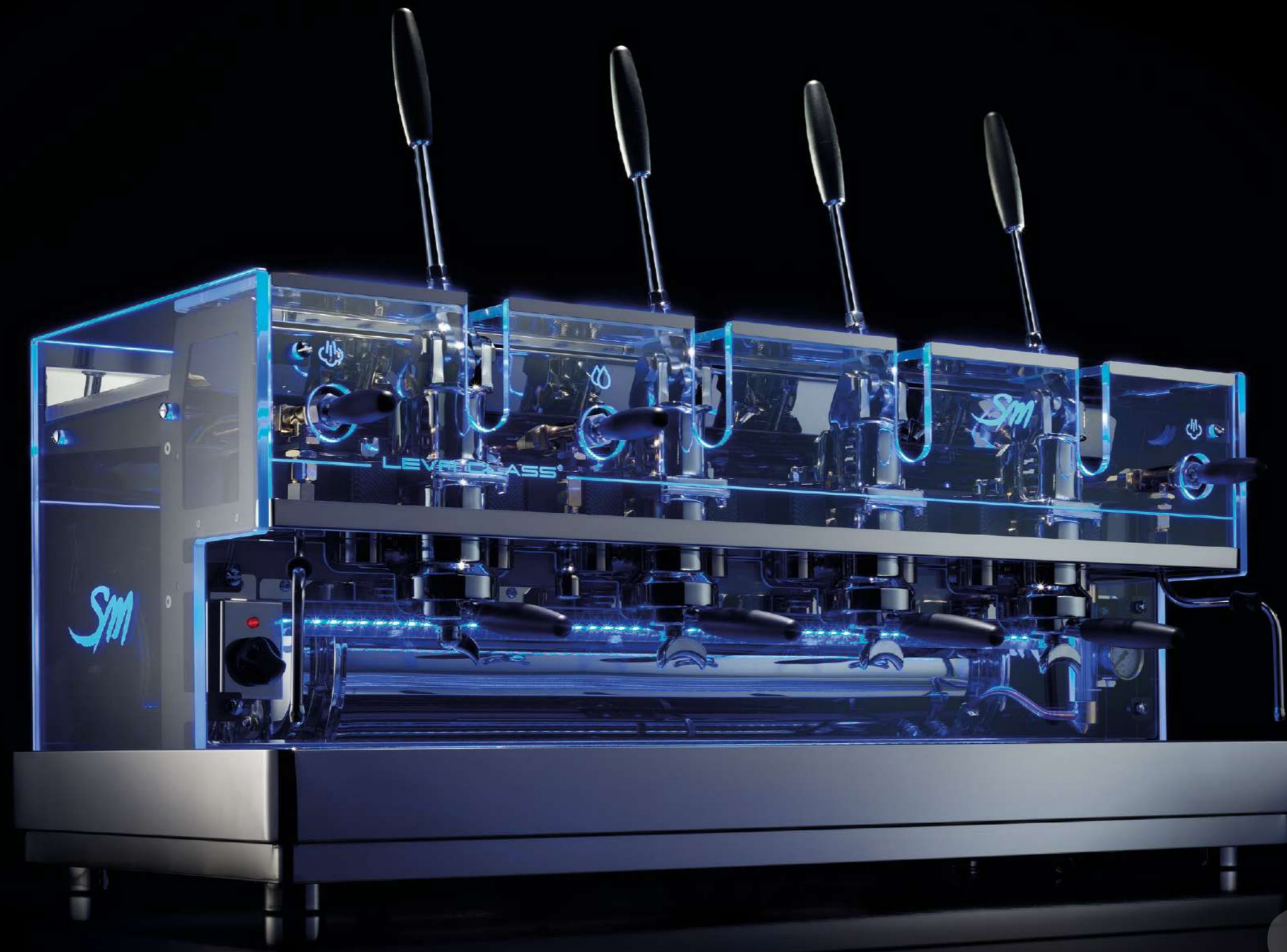
- 9) Motore pompa di carico acqua esterno
- 10) Finitura Carbon Look per i copricilindri CLASS
- 11) Scaldacanze elettrico
- 12) Sistema FTL, regolazione di precisione del vapore
- 13) Nuova V-LEVA
- 14) Resistenze potenziate
- 15) Lancia vapore fredda con terminale in PEEK

**TECHNICAL FEATURES:****Version from 2 to 4 Groups**

- 1) Visible water level indicator
- 2) No. 1 manual hot water wand with lever action
- 3) No. 2 manual steam wands with lever action
- 4) LED multicolour illumination controlled through the remote with the touch keypad
- 5) Steam boiler in stainless steel
- 6) Mono block base in mirror polished stainless steel
- 7) Extra light tempered glass panels of 1 cm lighted entirely with LED multi colour technology
- 8) PID System for boiler temperature regulation

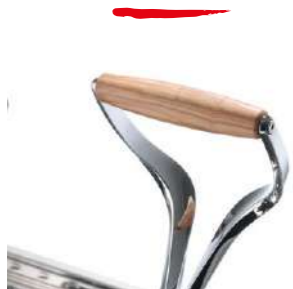
OPTIONAL

- 9) External water filling motor-pump
- 10) Carbon look finish for CLASS cylinder covers
- 11) Electric cup warmer
- 12) Fine Tuning Lever (FTL) system
- 13) New V-LEVER
- 14) High power heating elements
- 15) Cool touch steam wand with PEEK terminal



LEVA LUXURY

LEVA LUXURY



NUOVA V-LEVA

V-Leva innovativa ed elegante è una leva dall'estetica accattivante che coniuga bellezza ed ergonomia. Un elemento che sicuramente non può passare inosservato, progettato allo scopo di migliorare la soddisfazione dell'utente e l'insieme delle prestazioni del sistema.

NEW V-LEVER

This innovative and elegant lever features a sleek look that combines aesthetics with ergonomics. A device that will not go unnoticed, designed to improve user satisfaction as well as overall system performance.



LEVA CLASS® CONTROLLED LEVER ANTI-SHOCK SYSTEM

Leva CLASS® è un brevetto esclusivo La San Marco. Un dispositivo servoassistito frenante che interviene durante la corsa di ritorno della leva e rende il lavoro del barista facile e sicuro. L'applicazione della tecnologia Leva CLASS® permette di ridurre la velocità di ritorno della leva in qualsiasi condizione di utilizzo, a beneficio della facilità d'uso della macchina e della sicurezza. Inoltre il lavaggio del gruppo "purge" diviene molto più semplice e non richiede sforzi, eliminando ogni rischio per l'operatore.

LEVA CLASS® CONTROLLED LEVER ANTI-SHOCK SYSTEM

Leva CLASS® is an exclusive La San Marco patent. A servo braking device that intervenes during the lever's return stroke to make the barista's job easy and safe. Leva CLASS® technology slows down the return speed of the lever under all operating conditions, thus enhancing both ease of use and safety. It also simplifies the job of purging the group head, reducing operator strain and eliminating any risk.



LANCIA VAPORE FREDDA

Disponibile come accessorio, la nuova lancia vapore "fredda" in acciaio inox rappresenta uno dei componenti più apprezzati dagli operatori. La tecnologia di nuova generazione e l'insuperabile terminale in PEEK garantiscono l'isolamento termico dell'intera superficie della lancia vapore, evitando qualsiasi rischio di scottatura per il barista, sia durante la montatura del latte sia durante le fasi di pulizia. La lancia fredda è intercambiabile con il modello di lancia standard e può essere utilizzata sia con il classico azionamento del vapore a levetta sia con il nuovo sistema di azionamento FTL.

COOL TOUCH STEAM WAND

Available as an accessory, the new cool touch stainless steel steam wand is one of the components baristas appreciate the most. The new-generation technology is combined with the unbeatable PEEK nozzle to guarantee thermal insulation along the entire length of the wand, preventing any risk of burns for the barista, both when frothing milk and during cleaning. The cool-touch steam wand is interchangeable with the standard model and can be used both with the classic lever steam control and with the new FTL system.



FTL: IL NUOVO SISTEMA DI CONTROLLO PER L'EROGAZIONE DEL VAPORE.

Fine Tuning Lever (FTL) è l'innovazione brevettata per il controllo misto dell'erogazione del vapore. Costituito da una leva di controllo dal design rivisitato che offre notevoli possibilità di regolazione del flusso di vapore, FTL comprende in un unico meccanismo entrambi i sistemi per l'erogazione del vapore già presenti sulle macchine La San Marco: con rotazione dell'impugnatura, e a leva, con movimento verticale e orizzontale. Il nuovo dispositivo consente al barista di controllare, in modo estremamente accurato, la portata di vapore durante la preparazione dei prodotti a base latte. L'estrema precisione nella regolazione della portata è stata resa possibile grazie all'utilizzo di un dispositivo a camme che ha sostituito la semplice regolazione tramite vite-madrevite.

FTL: THE NEW STEAM DELIVERY CONTROL SYSTEM.

Fine Tuning Lever (FTL) is the patented innovation for the unified control of the steam delivery system. FTL presents as a lever with a revamped design, and offers remarkable possibilities for steam flow regulation. A single mechanism drives both steam delivery systems already found on La San Marco machines: either by rotating the handgrip, or using the lever, which works with both vertical and horizontal movement. The new device offers the barista extremely precise control over the amount of steam delivered during the preparation of milk-based products. Ultra-high precision steam delivery is achieved using a cam device, which replaces the classic male-female screw regulation system.

SISTEMA PID

La San Marco ha deciso di dotare Leva Luxury, il top di gamma tra le macchine a leva, del sistema PID.

Per la prima volta presente su una macchina a leva il controllo PID consente non solo il controllo elettronico della temperatura dell'acqua in caldaia, ma anche la sua agevole regolazione da parte dell'operatore.

PID (acronimo di Proportional-Integral-Derivative) agisce modulando elettronicamente -istante per istante- l'energia fornita alla resistenza, in modo da garantire un controllo assoluto dei valori di temperatura all'interno della caldaia.



I vantaggi del sistema PID sono molteplici:

- Ambientali: il controllo PID permette alla macchina di raggiungere un'elevata efficienza energetica e quindi un razionale utilizzo delle sorgenti non rinnovabili.
- Pratici: la regolazione della temperatura dell'acqua in caldaia diventa facile, veloce ed intuitiva e può essere fatta direttamente dall'operatore senza l'intervento di un tecnico;
- Customizzazione dell'espresso: il controllo della temperatura dell'acqua in caldaia è il presupposto di base per un buon caffè espresso; il sistema di regolazione PID consente rapidamente di personalizzare il caffè espresso studiato in base ai gusti dei clienti e alle miscele utilizzate;
- Estetici: l'eliminazione del pressostato e di tutti i suoi componenti esalta il design pulito ed elegante di una macchina come Leva Luxury, caratterizzata dalla scocca in vetro trasparente;

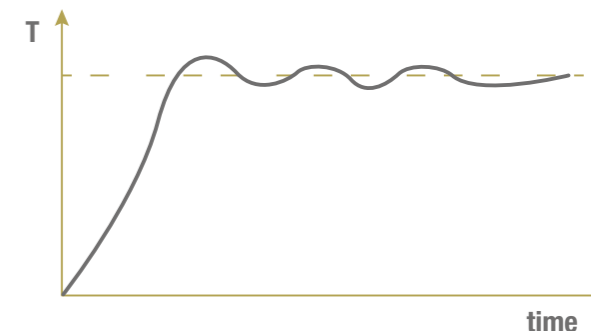
Alle tradizionali 5 "M", i 5 elementi chiave per preparare un caffè espresso a regola d'arte (Miscela, Macinatura, Macchina, Manutenzione, Mano) La San Marco ne aggiunge una sesta: la "M" di Monitoraggio, essenziale per un caffè ancora più buono.

PID SYSTEM

La San Marco has decided to equip Leva Luxury, the top of the lever machine range, with a PID system.

PID control, fitted for the first time on a lever machine, enables not only electronic control of the temperature of the water in the boiler, but also easy operator regulation.

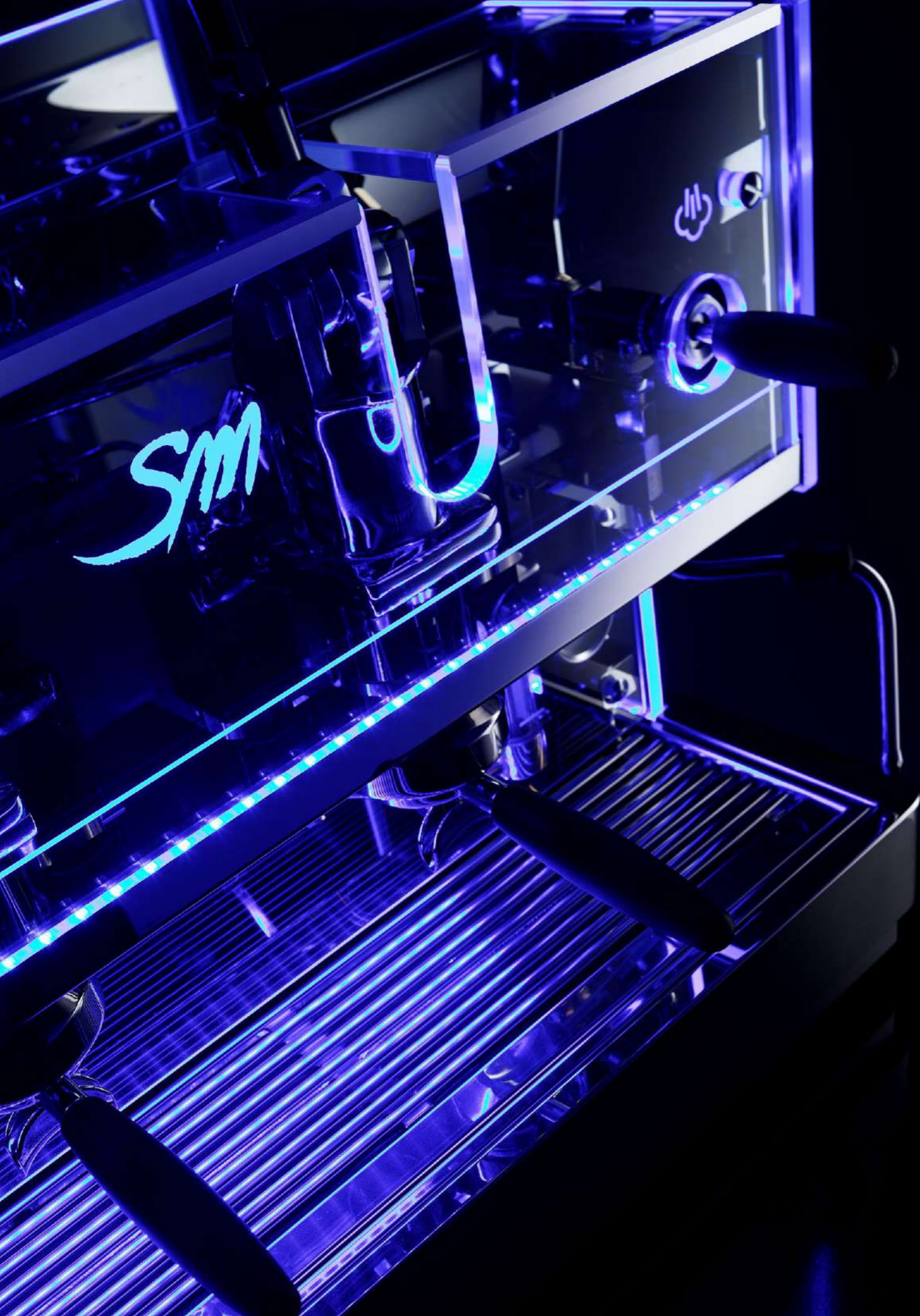
PID (the acronym for Proportional-Integral-Derivative) acts by electronically modulating -at all times- the energy supplied to the resistance heating, in order to guarantee total control of the temperature values inside the boiler.



The PID system boasts many advantages:

- *Environmental: PID control allows the machine to reach a high level of energy efficiency and therefore a reasonable use of non-renewable sources.*
- *Practical: regulating the water temperature in the boiler becomes easy, quick and intuitive and can be carried out directly by the operator without any intervention by a technician;*
- *Espresso customisation: controlling the water temperature in the boiler is the basic pre-requisite for a good espresso coffee, the PID control system quickly enables espresso coffee to be customised according to customer tastes and the coffee blend used;*
- *Appearance: removing the pressure switch and all of its components enhances the clean and elegant design of a machine like Leva Luxury, characterised by its transparent glass bodywork;*

To the traditional five key elements that go towards preparing a well-made espresso coffee (Blend, Grinding, Machine, Maintenance, Hand), La San Marco adds a sixth: Monitoring, essential for an even better coffee.



GAMMA COLORI

Il look innovativo del modello già impreziosito dall'illuminazione a LED multicolore dei pannelli in vetro viene esaltato dal telaio con finitura estetica con laterali e supporti disponibili in un'ampia gamma di colorazioni. La linea di dosatori e macinadosatori abbinata può essere personalizzata con gli stessi colori disponibili per la Leva Luxury.

COLOUR RANGE

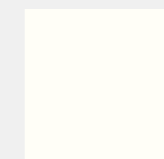
The innovative look of the model already embellished by the multi colour LED illumination is exalted by the structure with aesthetic finish with lateral parts and supports available in a wide range of colours. The line of coffee grinders and coffee grinders on demand can be customized with the same colors available for the Leva Luxury coffee machine.



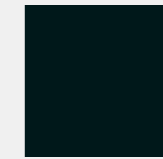
ROSSO MET.
RED MET.



AZZURRO MET.
LIGHT BLUE MET.

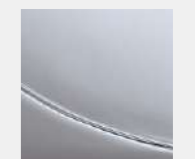


BIANCO
WHITE



NERO
BLACK

Finiture in opzione
Optional finish



CROMATO
CHROMED

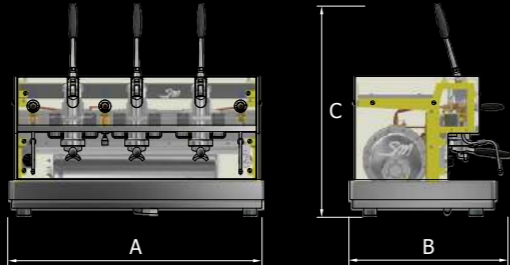
LEVA LUXURY

Dati tecnici / Technical data

Modello Model	N. gruppi No. of brewing units	Capacità caldaia (litri) Boiler capacity in litres	Potenza assorbita (w) Power consumption (w)		Peso (kg) Weight (kg)
			Coll. alla rete Power connection		
			Monof. Single ph.	Trifase Tri-ph.	
LEVA LUXURY 2 GR	2	12	3500/4500		85
LEVA LUXURY 3 GR	3	19	5500/7000		105
LEVA LUXURY 4 GR	4	25	7000	7000/9000	125

LEVA LUXURY

Dimensioni / Dimensions

Modello Model	N. gruppi No. of brewing units			
		A mm	B mm	C mm
		LEVA LUXURY 2 GR	2	720
LEVA LUXURY 3 GR	3	960	550	525+275
LEVA LUXURY 4 GR	4	1200	550	525+275





Company with certified quality and health and safety management system according to
UNI EN ISO 9001
UNI EN ISO 14001
UNI ISO 45001

La San Marco S.p.A.

Via Padre e Figlio Venuti, 10
GRADISCA D'ISONZO (GO) - ITALY
Ph. (+39) 0481 967111
Fax: (+39) 0481 960166
www.lasanmarco.com
info@lasanmarco.com
[@lasanmarcospa](https://www.facebook.com/lasanmarcospa)
[lasanmarco_official](https://www.instagram.com/lasanmarco_official)



S.M.
COLLECTION

La San Marco



SM

D. COLLECTION



FORMA E FUNZIONE IN PERFETTA ARMONIA

L'oggetto del desiderio per chi ama l'arte del caffè e si lascia conquistare dalla tecnologia all'avanguardia. Pulizia del design, linee fluide di ispirazione automotive, cura dei dettagli. Profili di pressione e temperatura personalizzabili per calibrare un'estrazione ideale, come quella delle macchine a leva. Forma e funzione, bellezza e performance, insieme in una macchina innovativa che offre ai migliori baristi del mondo il piacere della guida e della sfida, il potere di regalare esperienze sensoriali uniche.

FORM AND FUNCTION IN PERFECT HARMONY

The object of desire for those who love the art of coffee and let themselves be enchanted by cutting-edge technology. Clean design, fluid, automotive-inspired lines, attention to detail. Customisable pressure and temperature profiles to fine-tune ideal extraction, as in lever coffee machines. Form and function, beauty and performance, combined in an innovative machine that offers the best baristas in the world the pleasure of the challenge and of driving, the power to craft unique sensory experiences.

UN GIOIELLO IN TRE VERSIONI

D. Collection è disponibile in 3 versioni: multiboiler (“MBV” e “MB”) o a caldaia unica con scambiatori (“C”), nelle varianti a 2 o 3 gruppi, con quadro comandi touch screen 5” (“T”). **D. MBV** integra la tecnologia pressure profiling, che permette al barista una regolazione precisa del profilo di pressione, impostabile per ogni dose di ogni gruppo di erogazione caffè. Riassumendo:

D. MBV: multiboiler con pressure profiling e temperature profiling, comandi touch

D. MB T: multiboiler con temperature profiling, comandi touch

D. C T: a caldaia unica con scambiatori, comandi touch

A JEWEL IN THREE VERSIONS

D. Collection is available in 3 versions: multi-boiler (“MBV” and “MB”) or single-boiler with heat exchangers (“C”), in the variants with 2 or 3 dispenser groups, with 5” touch screen control panel (“T”). **D.MBV** incorporates pressure profiling technology, which allows the barista to precisely regulate the pressure profile, adjustable for every dose in each coffee dispenser group. In summary:

D. MBV: multi-boiler with pressure profiling and temperature profiling, touch controls

D. MB T: multi-boiler with temperature profiling, touch controls

D. C T: single-boiler with heat exchangers, touch controls

 **MBV**
MULTIBOILER VARIANT

 **MB T**
MULTIBOILER

 **C T**
CLASSIC





D. MBV/D. MB T



D. MBV 3GR.

DESIGN ED ELEGANZA D'ISPIRAZIONE AUTOMOTIVE

Un prodotto che nasce all'insegna di eleganza, tradizione e leggerezza. Linee scolpite d'ispirazione automotive, finiture verniciate nei laterali e con effetto gomma soft touch nella cornice superiore, nella base inferiore e nella pannellatura posteriore. L'acciaio lucido antifinger contraddistingue le parti funzionali, e particolari in tonalità rame (o viola nella colorazione British Green) incorniciano pannello tastiera e carrozzeria.

Il piano appoggia tazzine in acciaio inox è contornato da profili illuminati da LED bianchi, che si aggiungono a quelli posizionati nella parte inferiore, studiati per una perfetta illuminazione del piano di lavoro.

AUTOMOTIVE-INSPIRED DESIGN AND ELEGANCE

A product created in the spirit of elegance, tradition, and lightness. Sculpted, automotive-inspired lines, lacquered side-finishings, and a soft-touch rubber effect on the upper frame, in the lower base, and in the rear panelling.

The functional parts feature anti-fingerprint polished steel, and copper-hued detailing (or purple, in the British Green model) frames the keypad panel and chassis.

The stainless steel cup-warming surface is contoured with white LED-lit illuminated profiles, which add to those positioned in the lower part, designed to provide perfect lighting to the worktop.



D. MBV 2GR.



D. MB T 3GR.



D. MB T 2GR.

D. MBV/D. MB T

CARATTERISTICHE TECNICHE:

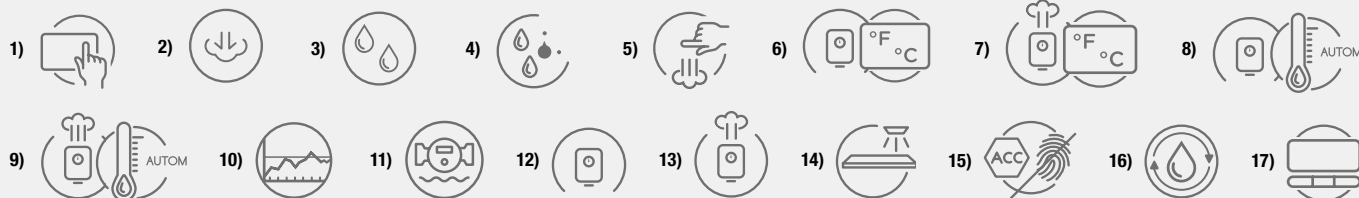
Versioni: da 2 e 3 gruppi

- 1) Pannello comandi con tecnologia touch screen con un display 5" per gruppo con 4 dosi programmabili per ogni gruppo più tasto start/stop (max. 0,5 litri)
- 2) Tasto "purge" per lavaggio gruppo prima di ogni erogazione
- 3) 2 Dosi acqua calda programmabile (singola e doppia)
- 4) Miscelatore per regolazione temperatura acqua
- 5) 2 Lance vapore ad azionamento manuale a levetta
- 6) Visualizzazione temperatura caldaia singolo gruppo
- 7) Visualizzazione temperatura e pressione caldaia vapore/acqua calda
- 8) Regolazione elettronica automatica temperatura per ogni singolo gruppo (+/-0,1°C)
- 9) Regolazione elettronica automatica temperatura caldaia vapore/acqua calda (+/-1°C)
- 10) Programmazione profili di pressione (solo per mod. D. MBV)
- 11) Motore-pompa interno da 330 W raffreddato ad acqua (esterno su richiesta da 300 W raffreddato ad aria) (solo per mod. D. MBV)
- 12) Caldaia singolo gruppo in acciaio inox Capacità 0.4 litri - Resistenza 1250 W
- 13) Caldaia vapore in acciaio inox versione 2 e 3 gruppi: Capacità 12 litri - Resistenza 3000 W
- 14) Illuminazione del piano di lavoro con tecnologia LED bianco
- 15) Superficie in acciaio inox anti-impronta
- 16) Ciclo di lavaggio automatico
- 17) Controllo dose durante erogazione tramite barra di riempimento a tre colori (blu, verde, rosso)

TECHNICAL CHARACTERISTICS:

Versions: with 2 and 3 groups

- 1) Touch screen control panel with 5" display per group, with 4 programmable doses for each dispenser group plus a semi-automatic start/stop function button (max. 0.5 litres)
- 2) "Purge" button to wash the dispenser group before every brew
- 3) 2x Programmable doses of hot water (single and double)
- 4) Mixer tap with manual adjustment of hot water temperature
- 5) 2x Manual levered steam wands
- 6) Single-group boiler temperature and pressure display
- 7) Steam/hot water boiler temperature and pressure display
- 8) Automatic electronic temperature regulation for each individual group (+/-0.1°C)
- 9) Automatic electronic temperature regulation for steam/hot water boiler (+/-1°C)
- 10) Pressure profile programming (only for D. MBV)
- 11) Built-in 330 W water-cooled motor-pump (external 300 W air-cooled version on request) (only for D. MBV)
- 12) Single-group stainless steel boiler Capacity 0.4 litres - Heating element 1250W
- 13) Stainless steel steam/hot water boiler, 2 and 3 groups version: 12 litres capacity - heating element 3000 W
- 14) Worktop lighting with white LED technology
- 15) Anti-fingerprint stainless steel surface
- 16) Automatic wash cycle
- 17) Dose control during brew through three-colour filling bar (blue, green, red)



IN OPZIONE

- 18) Macchina standard con Nr. 2 altezze disponibili per piano di lavoro 8 cm oppure 10 cm
- 19) Scaldacanze elettrico da 100 W (2 gruppi) e 125 W (3 gruppi)
- 20) Lancia vapore automatica termostata (Autosteam)
- 21) Connessione da Smartphone o Tablets tramite App via Bluetooth/Wi-Fi
- 22) Sistema FTL, regolazione di precisione del vapore
- 23) Lancia vapore fredda con terminale in PEEK
- 24) Maniglie in legno

OPTIONAL

- 18) Standard machine with 2 available heights for the worktop: 8 cm or 10 cm
- 19) Electric cup-warmer, 100 W (2 groups) and 125 W (3 groups)
- 20) Automatic steam wand (Autosteam)
- 21) Connection with Smartphone or Tablet via App with Bluetooth/Wi-Fi
- 22) FTL: Fine Tuning Lever system for precise steam regulation
- 23) Cool touch steam wand with PEEK terminal
- 24) Wooden handles







SM
D. MB T

198°F 92.3°C

1x

SYM

The control panel features a central 'SYM' logo in a stylized, cursive font. Surrounding the logo are several circular icons: a coffee cup, a teapot, a coffee cup with a spoon, a coffee cup with a spoon, a coffee cup, and a downward arrow. The temperature settings '198°F' and '92.3°C' are displayed on the left and right sides respectively. A '1x' multiplier is shown above the logo.

D. C T



D. C T 2GR.

LA BELLEZZA DELLA FUNZIONALITÀ

Un modello “touch” con tutto il fascino della collezione D., pensato per i baristi che prediligono la semplicità di utilizzo. D. C T offre la tecnologia a caldaia singola con scambiatori di calore e sistema meccanico IGTS, messo a punto dal reparto R&D La San Marco per permettere, anche con la soluzione tecnica più tradizionale, la regolazione della temperatura di ogni singolo gruppo in autonomia rispetto alla temperatura della caldaia, per consentire a questa di fornire un vapore saturo e secco, ideale per una buona microschiumatura del latte, senza penalizzare l'estrazione del caffè.

THE BEAUTY OF FUNCTIONALITY

A “touch” model with all the charm of the D. collection, designed for baristas who prefer ease of use. D. C T offers single boiler technology with heat exchangers and IGTS mechanical system, developed by the La San Marco R&D department to allow, even with the most traditional technical solution, the regulation of the temperature of each single group independently from the temperature of the boiler, to allow it to provide saturated and dry steam, ideal for good micro-foaming of the milk, without penalizing the coffee extraction.



D. C T 3GR.



D. C T 3GR.



D. C T 2GR.

D. C T

CARATTERISTICHE TECNICHE:

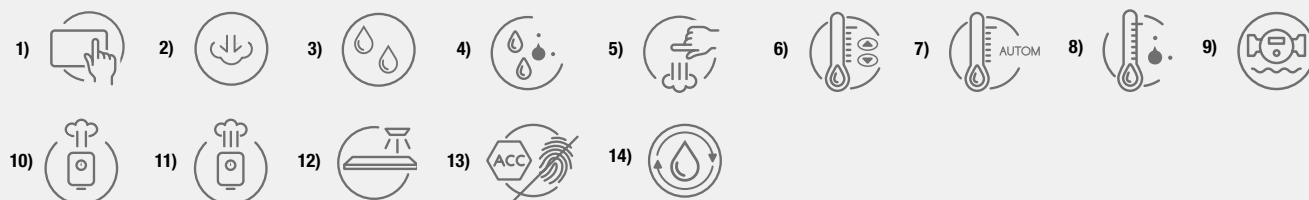
Versioni: da 2 e 3 gruppi

- 1) Pannello comandi con tecnologia touch screen con un display 5" per gruppo con 4 dosi programmabili per ogni gruppo più tasto start/stop (max. 0,5 litri)
- 2) Tasto "purge" per lavaggio gruppo prima di ogni erogazione
- 3) 2 Dosi acqua calda programmabile (singola e doppia)
- 4) Miscelatore manuale per regolazione temperatura acqua calda
- 5) 2 Lance vapore ad azionamento manuale a levetta
- 6) Visualizzazione temperatura e pressione caldaia
- 7) Regolazione elettronica automatica temperatura (+/-1°C)
- 8) IGTS: regolatore di temperatura per singolo gruppo
- 9) Motore-pompa interno da 275 W (esterno su richiesta da 300 W)
- 10) Caldaia in acciaio inox versione 2 gruppi: Capacità 12 litri - Resistenza 3500 W
- 11) Caldaia in acciaio inox versione 3 gruppi: Capacità 19 litri - Resistenza 5500 W
- 12) Illuminazione del piano di lavoro con tecnologia LED bianco
- 13) Superficie in acciaio inox anti-impronta
- 14) Ciclo di lavaggio automatico

TECHNICAL CHARACTERISTICS:

Versions: with 2 and 3 groups

- 1) Touch screen control panel with 5" display per group, with 4 programmable doses for each dispenser group plus a semi-automatic start/stop function button (max. 0.5 litres)
- 2) "Purge" button to wash the dispenser group before every brew
- 3) 2x Programmable doses of hot water (single and double)
- 4) Manual mixing tap for hot water temperature regulation
- 5) 2x Manual levered steam wands
- 6) Boiler temperature and pressure display
- 7) Automatic electronic temperature regulation (+/-1°C)
- 8) IGTS Temperature regulation for single group with flow regulator
- 9) Internal 275W motor-pump (300W external version on request)
- 10) Stainless steel boiler (2-group version): Capacity 12 litres Heating element 3500 W
- 11) Stainless steel boiler (3-group version): Capacity 19 litres Heating element 5500 W
- 12) Worktop lighting with white LED technology
- 13) Anti-fingerprint stainless steel
- 14) Automatic wash cycle



IN OPZIONE

- 15) Macchina standard con Nr. 2 altezze disponibili da piano di lavoro: 8 cm oppure 10 cm
- 16) Resistenze potenziate: versione 2 gr. con 4500 W – versione 3 gr. con 7000 W
- 17) Scaldavivande elettrico con termostato da 100W (2 gruppi) e 125 W (3 gruppi)
- 18) Lancia vapore automatica termostata (autosteam)
- 19) Connessione da Smartphone o Tablets tramite App via Bluetooth/Wi-Fi
- 20) Sistema FTL, regolazione di precisione del vapore
- 21) Lancia vapore fredda con terminale in PEEK
- 22) Maniglie in legno

OPTIONAL

- 15) Standard machine with 2 available heights for the worktop: 8 cm or 10 cm
- 16) High power heating elements: 2 groups version 4500 W – 3 groups version with 7000 W
- 17) Electric cup-warmer, 100W (2 groups) and 125W (3 groups)
- 18) Automatic steam wand (Autosteam)
- 19) Connection with Smartphone or Tablet via App with Bluetooth/Wi-Fi
- 20) FTL: Fine Tuning Lever system for precise steam regulation
- 21) Cool touch steam wand with PEEK terminal
- 22) Wooden handles



TOUCH SCREEN 5": TECNOLOGIA E SEMPLICITÀ D'USO, PER LA MASSIMA PERSONALIZZAZIONE

5" TOUCH SCREEN: TECHNOLOGY AND EASE OF USE, FOR MAXIMUM CUSTOMISATION



SCHERMATA D.



D. SCREEN HOME SCREEN

- Schermata principale per ogni singolo gruppo facile e intuitiva
 - Visualizzazione temperatura caldaia per ogni singolo gruppo
 - Visualizzazione temperatura caldaia vapore/acqua calda
 - Impostazione profilo di temperatura per ogni singola dose (mod. D. MBV and D. MB)
 - Grafico profili temperatura con barra indicazione stato erogazione e contatore secondi per ogni singola dose selezionata
 - Programmazione quantità in ml per ogni singola dose caffè
 - Programmazione quantità in secondi per ogni singola dose acqua
 - Regolazione temperatura caldaia per ogni singolo gruppo
 - Regolazione temperatura caldaia vapore/acqua calda
 - Regolazione data e ora
 - Regolazione accensione e spegnimento automatici
 - Indicazione numero totale caffè erogati della macchina
 - Indicazione numero totale caffè erogati per ogni gruppo
 - Indicazione numero totale caffè erogati per ogni selezione
 - Programmazione multilingue (Italiano, Inglese, Francese, Tedesco, Spagnolo)
 - Avviso rigenerazione resine filtro addolcitore
 - Impostazione range min e max controllo dose/macinatura
 - Impostazione profilo di pressione per ogni singola dose (mod. MBV)
 - Grafico profili pressione e temperatura con barra indicazione stato erogazione e contatore secondi per ogni singola dose selezionata (mod. MBV)
 - Tasto accensione/spegnimento scaldacqua - (optional)
 - Tasto accensione/spegnimento lancia vapore automatica termostata Autosteam - (optional)
- *User friendly, intuitive touch screen display for each individual group*
 - *Boiler temperature display for each individual group*
 - *Steam/hot water boiler temperature display*
 - *Temperature profile setting for each individual dose (mod. D. MBV and D. MB)*
 - *Temperature profile graph with brew status indicator bar and second counter for each selected individual dose*
 - *Quantity programming in ml for each individual coffee dose*
 - *Quantity programming in seconds for each individual water dose*
 - *Boiler temperature regulation for each individual group*
 - *Steam/hot water boiler temperature regulation*
 - *Date and time settings*
 - *Automatic on/off regulation*
 - *Indication of total number of coffees brewed by the machine*
 - *Indication of total number of coffees brewed by each group*
 - *Indication of total number of coffees brewed for each selection*
 - *Multi-language programming (Italian, English, French, German, Spanish)*
 - *Water softening unit resin regeneration warning*
 - *Coffee flow rate control with grinding/dose check alert*
 - *Setting pressure profile for each individual dose (only for D. MBV)*
 - *Pressure and temperature profiles graph with brew status indicator bar and seconds counter for each individual selected dose (only for D. MBV)*
 - *Cup-warmer on/off button - (optional)*
 - *Automatic thermostated Autosteam on/off button - (optional)*



PENSATO PER PERMETTERE AI BARISTI DI REGALARE ESPERIENZE SENSORIALI UNICHE.

DESIGNED TO ALLOW BARISTAS TO CRAFT UNIQUE SENSORY EXPERIENCES.

PROGRAMMAZIONE DOSI CON PROFILAZIONE TEMPERATURA E PRESSIONE

Impostazione profilo di temperatura per ogni dose (mod. MBV e MB)

Per ogni singola dose è possibile impostare un profilo di temperatura dedicato.

Quattro possibili profili di temperatura:

- Profilo TEMPERATURA costante
- Profilo TEMPERATURA decrescente
- Profilo TEMPERATURA decrescente/crescente
- Profilo TEMPERATURA crescente/decrescente

Impostazione profilo di pressione per ogni dose (mod. MBV)

Per ogni singola dose è possibile impostare un profilo di temperatura e di pressione dedicato.

Tre possibili profili di pressione standard (pressione regolabile ± 0.1 bar da 0 a 14 bar).

- Profilo PRESSIONE "TRADIZIONALE"
(preinfusione + erogazione a pressione costante 9 bar)
- Profilo PRESSIONE "LEVA"
(preinfusione + erogazione a pressione massima, poi decrescente)
- Profilo PRESSIONE "LEVA EXTENDED"
(preinfusione + erogazione a pressione massima a tempo esteso, poi decrescente)

In aggiunta un profilo di pressione tecnico con impostazione parametri di tempo e pressione del profilo mediante tabella pre-impostabile dal menu tecnico. Ogni combinazione di profili temperatura e pressione permette al barista di personalizzare ogni singola dose e di ottenere l'estrazione più adatta per le molteplici qualità e diverse sensazioni che si possono ottenere dal caffè.

Visualizzazione dei profili di temperatura e pressione e controllo quantità erogata durante tutte le erogazioni di caffè

Una volta impostati i profili desiderati per una dose è possibile verificare durante una erogazione di caffè che la temperatura e la pressione di estrazione seguano il profilo scelto e che la quantità erogata della dose sia quella corretta, il tutto senza aspettare la fine dell'erogazione ma in tempo reale durante la stessa.

L'estrazione del caffè diventa un dialogo in tempo reale tra barista e macchina, con lo scopo di aumentare l'interazione uomo-macchina per raggiungere il miglior prodotto in tazza.

DOSE PROGRAMMING WITH TEMPERATURE AND PRESSURE PROFILES

Setting temperature profile for each dose (mod. D. MBV and D. MB)

It is possible to set a dedicated temperature profile for each individual dose.

Four possible temperature profiles:

- Constant TEMPERATURE profile
- Decreasing TEMPERATURE profile
- Decreasing/increasing TEMPERATURE profile
- Increasing/decreasing TEMPERATURE profile

Individual dose pressure profiling (mod. D. MBV)

It is possible to set a dedicated temperature and pressure profile for each individual dose.

Three possible standard pressure profiles (pressure adjustable ± 0.1 bar between 0 and 14 bar)

- "TRADITIONAL" PRESSURE profile
(pre-infusion + constant brew pressure, 9 bar)
- "LEVER-LIKE" PRESSURE profile
(pre-infusion + maximum brew pressure, then decreasing)
- "LEVER-LIKE EXTENDED" PRESSURE profile
(pre-infusion + extended time max. brew pressure, then decreasing)

Additionally, a technical pressure profile with time and pressure parameter profile settings via pre-settable chart in the technical menu. Each combination of temperature and pressure profiles allows the barista to personalise the individual dose and obtain the most suitable brew for the many qualities and different sensations that can be extracted from coffee.

Temperature and pressure profile display and control of brew quantity during all coffee brews

Once the desired profiles have been set, it is possible to check during a brew that the brew temperature and pressure follow the chosen profile, and that the quantity of the dose brewed is correct, all without waiting for the end of the brew but in real time, during the brew.

The brewing of coffee becomes a real-time dialogue between barista and machine, with the purpose of increasing human-machine interaction to achieve the best product in the cup.

D. COLLECTION

TECNOLOGIA IN EVIDENZA

TECHNOLOGY IN THE SPOTLIGHT



TASTIERA CON TECNOLOGIA TOUCH CAPACITIVA

La tecnologia touch capacitiva permette la gestione di comandi senza parti in movimento creando un ambiente multisensoriale e un nuovo rapporto con la quotidianità. La sostituzione di componenti tradizionali con altri innovativi touch screen permette di eliminare gli attuatori meccanici e metallici delle tastiere tradizionali assicurando maggiore affidabilità, durata e protezione da problemi di natura meccanica. Intuitiva e semplice, personalizzabile e programmabile, alla sua praticità la tastiera touch unisce il fascino e la versatilità di comunicazione dei device odierni. Il principio elettronico che presiede alla tecnologia touch screen capacitiva adottata nelle tastiere si basa sul controllo della variazione del campo elettrico che agisce sullo schermo in modo analogo al funzionamento degli smartphone e tablet di ultima generazione.

KEYPAD WITH CAPACITIVE TOUCH TECHNOLOGY

Capacitive touch technology enables the management of commands without moving parts, creating a multi-sensory environment and a new relationship with everyday life. The replacement of traditional components with other innovative touch screens enables the elimination of mechanical and metallic actuators from traditional keypads ensuring higher reliability, lifespan, and protection from mechanical problems. Intuitive and simple, customisable and programmable, the touchpad combines its practicality with the charm and versatility of communication through today's devices. The electronic principle behind the capacitive touch screen technology used in the keypads is based on controlling the variation of the electrical field acting on the screen in a similar way to the functioning of state-of-the-art smartphones and tablets.



GESTIONE DA REMOTO TRAMITE APP VIA BLUETOOTH + E-MAIL O WI-FI

D. COLLECTION dispone di un 'APP dedicata per gestire la macchina da remoto in maniera immediata, semplice ed intuitiva. Attraverso l'App l'utente, che dispone di una username ed una password assegnata, non solo può configurare, gestire e controllare la macchina in prima persona via Bluetooth/Wi-Fi, ma anche far monitorare e ottimizzare il funzionamento e l'efficienza della stessa attraverso l'analisi di dati operativi e statistici registrati, a sua disposizione, anche da grandi distanze da destinatari autorizzati tramite e-mail.

REMOTE CONTROL THROUGH AN APP VIA BLUETOOTH + E-MAIL OR WI-FI

D. COLLECTION comes with a dedicated APP (downloadable from our website) to remotely control the machine in an immediate, simple, and intuitive way. Through this App the User, who is assigned a username and password, can not only set up, manage, and control the machine first-hand via Bluetooth/Wi-Fi, but they can also monitor and optimise its performance and efficiency through analysis of the recorded operational and statistical data, which are available even at a great distance to authorised recipients via email.



IGTS: REGOLATORE DI TEMPERATURA PER SINGOLO GRUPPO (MOD. D. C T)

La tecnologia La San Marco che, tramite regolatori di temperatura a fori calibrati, consente al barista di far esprimere al meglio ogni miscela impostando le temperature dei gruppi singolarmente.

IGTS: INDIVIDUAL GROUP TEMPERATURE SETTING (MOD. D. C T)

La San Marco's technology, through calibrated flow regulators, allows the barista to give each mix its best expression by setting the temperatures of groups individually.



LANCIA VAPORE FREDDA

Disponibile come accessorio, la nuova lancia vapore “fredda” in acciaio inox rappresenta uno dei componenti più apprezzati dagli operatori. La tecnologia di nuova generazione e l’insuperabile terminale in PEEK garantiscono l’isolamento termico dell’intera superficie della lancia vapore, evitando qualsiasi rischio di scottatura per il barista, sia durante la montatura del latte sia durante le fasi di pulizia. La lancia fredda è intercambiabile con il modello di lancia standard e può essere utilizzata sia con il classico azionamento del vapore a levetta sia con il nuovo sistema di azionamento FTL.

COOL TOUCH STEAM WAND

Available as an accessory, the new, stainless steel “cold” steam nozzle is one of the components most appreciated by operators. This cutting-edge technology and the unrivalled PEEK terminal ensure the thermal insulation of the entire steam nozzle, avoiding any risk of scalding for the barista, both when heating milk and during cleaning. The cold nozzle is interchangeable with the standard nozzle model and can be used with both classic levered steam activation and the new FTL activation system.



FTL: IL NUOVO SISTEMA DI CONTROLLO PER L'EROGAZIONE DEL VAPORE.

Fine Tuning Lever (FTL) è l’innovazione brevettata per il controllo misto dell’erogazione del vapore. Costituito da una leva di controllo dal design rivisitato che offre notevoli possibilità di regolazione del flusso di vapore, FTL comprende in un unico meccanismo entrambi i sistemi per l’erogazione del vapore già presenti sulle macchine La San Marco: con rotazione dell’impugnatura, e a leva, con movimento verticale e orizzontale. Il nuovo dispositivo consente al barista di controllare, in modo estremamente accurato, la portata di vapore durante la preparazione dei prodotti a base latte. L’estrema precisione nella regolazione della portata è stata resa possibile grazie all’utilizzo di un dispositivo a camme che ha sostituito la semplice regolazione tramite vite-madrevite.

FTL: THE NEW STEAM DELIVERY CONTROL SYSTEM.

Fine Tuning Lever (FTL) is the patented innovation for mixed control of the steam nozzle. Comprising a redesigned control lever that offers significant possibilities for regulating the flow of steam, FTL includes, in a single mechanism, both steam dispensing systems already present on La San Marco machines: with rotation of the handle, and levered, with vertical and horizontal motion. The new device allows the barista to control, in an extremely accurate way, the flow of steam during the preparation of milk-based products. The extreme precision in flow regulation was made possible thanks to the use of a cammed device that has replaced simple regulation via screw-lead screw.



PRESSURE PROFILING (MOD. D. MBV)

La versione top di gamma di D propone la configurazione multiboiler con variazione continua della pressione e della temperatura. Controllare la pressione dell’acqua consente di riprodurre in ambiente elettronico il tradizionale processo di erogazione a leva dove l’andamento varia attraverso fasi di crescita e di diminuzione nel tempo di erogazione. Il barista esperto ha la possibilità di lavorare con il profilo classico a leva oppure creare, grazie all’azione di un motore asincrono e di un sistema di elettrovalvole proporzionali, un profilo diverso secondo il tipo di caffè utilizzato.

PRESSURE PROFILING (MOD. D. MBV)

The top-of-the-range version of D. offers the multi-boiler configuration with continuous pressure and temperature variation. Controlling the water pressure allows to reproduce the traditional lever dispensing process in an electronic environment where the trend varies through phases of growth and decrease over the delivery time. The experienced barista can work with the classic lever profile or create, thanks to the action of an asynchronous motor and a system of proportional solenoid valves, a different profile according to the type of coffee used.

SM



GAMMA COLORI

D. è disponibile in 3 colori, pensati per adattarsi al meglio allo stile dei locali che la ospiteranno: Bianco Perla con profili color rame per gli ambienti più eleganti, Marrone Caffè con profili color rame per un mood caldo e accogliente, Verde British con profili viola per spazi giovani e dinamici.

RANGE OF COLOURS

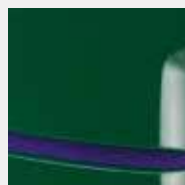
D. is available in 3 colours, designed to adapt beautifully to the style of the spaces where they are installed: Pearl White with copper-hued profiles for the most elegant places, Brown Coffee with copper-hued profiles for a warm and welcoming mood, British Green with purple profiles for young and dynamic spaces.



BIANCO PERLA
PEARL WHITE



MARRONE CAFFÈ
COFFEE BROWN



VERDE BRITISH
BRITISH GREEN



FORM UND FUNKTIONALITÄT IN PERFEKTER HARMONIE: Das Objekt der Begierde für alle, die die Kunst des Kaffees lieben und sich von modernster Technik erobert lassen. Schlichtes Design, fließende Linien mit automobiler Inspiration, Liebe zum Detail. Anpassbare Druck- und Temperaturprofile zur Kalibrierung einer idealen Extraktion, wie bei Hebelmaschinen. Form und Funktionalität, Schönheit und Leistung, vereint in einer innovativen Maschine, die den besten Baristas der Welt Bedienungskomfort und die Herausforderung bietet, einzigartige sensorische Erlebnisse zu vermitteln..

VERSIONI: DA 2 E 3 GRUPPI

- 1) Bedienfeld mit Touchscreen-Technologie mit 5"-Display pro Gruppe mit 4 programmierbaren Dosierungen für jede Gruppe plus Start/Stop-Taste
- 2) „Purge“-Taste zur Gruppen-Reinigung vor jeder Ausgabe
- 3) 2 programmierbare Heißwasser-Dosierungen (einfach und doppelt)
- 4) Mischer zur Temperaturregelung des Wassers
- 5) 2 Stk. manuell mit Hebel bedienbare Dampfhähne
- 6) Einzelgruppen-Kesseltemperaturanzeige und Dampf-/Heißwasser-Kesseltemperatur- und Druckanzeige (D. MBV und D. MB)
- 7) Kesseltemperatur- und Druckanzeige (D. C)
- 8) Automatische elektronische Temperaturregelung für jede einzelne Gruppe und für die Dampf-/Heißwasserkesseltemperatur (D. MBV und D. MB)
- 9) Druckprofilprogrammierung (nur für D. MBV)
- 10) Interne 330 W wassergekühlte Motorpumpe (extern, 300 W, luftgekühlt, auf Anfrage) (D. MBV)
- 11) Interne 275 W Motorpumpe (extern, 300 W, auf Anfrage) (D. MB und D. C)
- 12) Einzelgruppen-Kessel aus Edelstahl, Fassungsvermögen 0,4 Liter - Heizleistung 1250 W (D. MBV und D. MB)
- 13) Edelstahl-Dampfkessel Version 2 und 3 Gruppen: Fassungsvermögen 12 Liter - Heizleistung 3000 W (D. MBV und D. MB)

EIN SCHMUCKSTÜCK IN DREI VERSIONEN:

Die **D. Kollektion** ist in 3 Versionen erhältlich:

- D. MBV:** Multiboiler mit Druckprofilierung und Temperaturprofilierung, Touch-Bedienung
D. MB T: Multiboiler mit Temperaturprofilierung, Touch-Bedienung
D. C T: Einzelkessel mit Wärmetauschern, Touch-Bedienung

- 14) Edelstahl-Kessel Version 2 Gruppen: Fassungsvermögen 12 Liter - Heizleistung 3500 W (D. C) Version 3 Gruppen: Fassungsvermögen 19 Liter - Heizleistung 5500 W (D. C)
- 15) Beleuchtung der Arbeitsfläche mit weißer LED-Technologie
- 16) Anti-Fingerprint-Edelstahloberfläche
- 17) Automatischer Reinigungszyklus
- 18) Dosierkontrolle bei der Dosierung durch dreifarbenen Fortschrittsbalken (blau, grün, rot)

OPTIONAL

- 19) Maschine in 2 verfügbaren Arbeitshöhen über Auflagegitter: standard 8 cm / erhöht 10 cm
- 20) Elektrischer Tassenwärmer 100 W (2 Gruppen) / 125 W (3 Gruppen)
- 21) Automatischer, thermostatgesteuerter Dampfspritze (Autosteam)
- 22) Verbindung von Smartphone oder Tablet durch App über Bluetooth / Wi-Fi
- 23) FTL-System, präzise Dampfregeleung
- 24) Kalter Dampfspritze mit Endstück aus PEEK
- 25) Griffe aus Holz
- 26) Verstärkte Heizleistung (D. C)



FORME ET FONCTION EN PARFAITE HARMONIE: L'objet du désir de ceux qui aiment l'art du café et sont conquis par la technologie de pointe. Design épuré, lignes fluides d'inspiration automobile, soucis du détail. Profils de pression et de température personnalisables pour calibrer une extraction idéale, comme celle des machines à levier. Forme et fonction, beauté et performance, réunies dans une machine innovante qui offre aux meilleurs baristas du monde le plaisir de gouverner et de relever les défis, le pouvoir de faire vivre des expériences sensorielles uniques.

VERSIONS: DE 2 ET 3 GROUPES

- 1) Panneau de commande à écran tactile avec un écran de 5" pour groupe avec 4 doses programmables pour chaque groupe plus un bouton marche/arrêt
- 2) Bouton «purge» pour un lavage groupé avant chaque distribution
- 3) 2 doses d'eau chaude programmables (simple et double)
- 4) Mélangeur pour le réglage de la température de l'eau
- 5) 2 lances vapeur avec commande manuelle par levier
- 6) Affichage de la température et de la pression de la chaudière pour chaque groupe et affichage de la température et de la pression de la chaudière à vapeur/eau chaude (D. MBV et D. MB)
- 7) Affichage de la température et de la pression de la chaudière (D. C)
- 8) Contrôle électronique automatique de la température de chaque groupe et de la température de la chaudière vapeur/eau chaude (D. MBV et D. MB)
- 9) Programmation du profil de pression (uniquement pour D. MBV)
- 10) Moteur-pompe interne de 330 W refroidi par eau (externe de 300 W refroidi par air sur demande) (D. MBV)
- 11) Moteur-pompe interne de 275 W (externe de 300 W sur demande) (D. MB et D. C)
- 12) Chaudière en acier inoxydable pour chaque groupe de capacité 0,4 litres - résistance 1250 W (D. MBV et D. MB)
- 13) Chaudière à vapeur en acier inoxydable version 2 et 3 groupes: capacité 12 litres - résistance 3000 W (D. MBV et D. MB)

UN BIJOU EN TROIS VERSIONS:

La **collection D.** est disponible en 3 versions:

- D. MBV:** multiboiler avec profilage de pression et profilage de température, commandes tactiles
D. MB T: multiboiler avec profilage de température, commandes tactiles
D. C T: à chaudière simple avec échangeurs, commandes tactiles

- 14) Chaudière en acier inoxydable, version 2 groupes: capacité 12 litres - résistance 3500 W (D. C); version 3 groupes: capacité de 19 litres - Élément chauffant de 5500 W (D. C)
- 15) Éclairage du plan de travail avec technologie LED blanche
- 16) Surface en acier inox anti-empreintes
- 17) Cycle de lavage automatique
- 18) Contrôle du dosage pendant la distribution grâce à une barre de remplissage tricolore (bleu, vert, rouge)

EN OPTION

- 19) Machine avec 2 hauteurs utiles disponibles: standard 8 cm / surélevée 10 cm
- 20) Chauffe-tasses électrique de puissance 100 W (2 groupes) / 125 W (3 groupes)
- 21) Lance vapeur thermostatique automatique (autosteam)
- 22) Connexion à partir d'un Smartphone ou d'une tablette au moyen d'une application via Bluetooth / Wi-Fi
- 23) Système FTL, régulation précise de la vapeur
- 24) Lance vapeur froide avec terminal PEEK
- 25) Poignées en bois
- 26) Résistances plus puissantes (D. C)



FORMA Y FUNCIÓN EN PERFECTA ARMONÍA: Objeto del deseo para quien ama el arte del café y se deja conquistar por la tecnología de avanzada. Diseño elegante, líneas fluidas de inspiración automovilística, cuidado en los detalles. Perfiles de presión y temperatura personalizables para calibrar una extracción ideal como las cafeteras de palanca. Forma y función, belleza y rendimiento, juntos en una máquina innovadora que ofrece a los mejores baristas del mundo el placer del manejo y el desafío, el poder de regalar experiencias sensoriales únicas.

VERSIONES: DE 2 Y 3 UNIDADES

- 1) Panel de control de tecnología pantalla táctil, con display de 5" por unidad, con 4 dosis programables para cada unidad y botones start/stop
- 2) Botón "purge" para el lavado de la unidad antes de cada suministro
- 3) 2 dosis programables de agua caliente (simple y doble)
- 4) Mezclador para regulación de la temperatura del agua
- 5) 2 lanzas de vapor y accionamiento manual con palanca
- 6) Visualización temperatura de caldera, unidad simple y visualización de temperatura más presión de la caldera vapor/agua caliente (D. MBV y D. MB)
- 7) Visualización de temperatura y presión de caldera (D. C)
- 8) Regulación electrónica automática de temperatura para cada unidad y temperatura de la caldera vapor/agua caliente (D. MBV y D. MB)
- 9) Programación de perfiles de presión (solo para D. MBV)
- 10) Motor de bomba interna de 330 W refrigerado por agua (externo bajo pedido de 300 W refrigerado por aire) (D. MBV)
- 11) Motor de bomba interna de 275 W (externo bajo pedido de 300 W) (D. MB y D. C)
- 12) Caldera simple, unidad de acero inoxidable, Capacidad de 0.4 litros - Resistencia de 1.250 W (D. MBV y D. MB)
- 13) Caldera a vapor de acero inoxidable versión de 2 y 3 unidades: Capacidad de 12 litros Resistencia de 3000 W (D. MBV y D. MB)

UNA JOYA EN TRES VERSIONES:

D. Collection se encuentra disponible en 3 versiones:

- D. MBV:** multiboiler con pressure profiling y temperature profiling, mandos táctiles
D. MB T: multiboiler con temperature profiling y mandos táctiles
D. C T: de caldera única con intercambiadores y mandos táctiles

- 14) Caldera de acero inoxidable versión de 2 unidades: Capacidad de 12 litros - Resistencia de 3.500 W (D.C) versión de 3 unidades: Capacidad de 19 litros - Resistencia de 5.500 W (D.C)
- 15) Iluminación de la superficie de trabajo con tecnología LED blanca
- 16) Superficie de acero inoxidable antihuellas
- 17) Ciclo de lavado automático
- 18) Control de dosis durante el suministro mediante barra de llenado de tres colores (azul, verde, rojo)

OPCIONALES

- 19) Máquina estándar con 2 alturas disponibles para superficie de trabajo de 8 cm (levantada a 10 cm)
- 20) Calentador de tazas eléctrico de 100 W (2 unidades) y 125 W (3 unidades)
- 21) Lanza de vapor automática con termostato (autosteam)
- 22) Conexión a Smartphone o Tablet mediante App via Bluetooth / Wi-Fi
- 23) Sistema FTL, regulación de precisión del vapor
- 24) Lanza de vapor fría con terminal en PEEK
- 25) Mangos de madera
- 26) Resistencias potenciadas (D. C)

ИДЕАЛЬНАЯ ГАРМОНИЯ ДИЗАЙНА И ФУНКЦИОНАЛЬНОСТИ:

Предмет вождения ценителей искусства приготовления кофе с применением передовых технологий. Чистота линий и форм, навеянных автомобильным дизайном, тщательность исполнения всех деталей. Настраиваемые профили давления и температуры обеспечивают идеальную экстракцию, такую же как у левых кофемашин. Дизайн и функциональность, красота и эффективность объединены в одной инновационной кофемашине, благодаря которой лучшие бармены мира получат удовольствие от ее „вождения“ и смогут

продемонстрировать свое мастерство, даря уникальные сенсорные ощущения.

ШЕДЕВР В ТРЕХ ИСПОЛНЕНИЯХ:

Коллекция D. доступна в 3 версиях:

D. MBV: мультибойлер с профилированием давления и температуры, сенсорное управление

D. MB T: мультибойлер с профилированием температуры, сенсорное управление

D. C T: один бойлер с теплообменниками, сенсорное управление

ВЕРСИИ: С 2 И 3 ГРУППАМИ

- 1) Панель управления с сенсорным экраном диагональю 5" на группу, с 4 программируемыми порциями на каждую группу, плюс кнопка старт / стоп
- 2) Кнопка "purge" для промывки группы перед каждым приготовлением
- 3) 2 программируемые дозы горячей воды (одинарная и двойная)
- 4) Смеситель для регулирования температуры воды
- 5) 2 насадки выпуска пара с ручным рычажным приводом
- 6) Визуализация температуры бойлера отдельной группы, а также температуры и давления бойлера для пара / горячей воды (D. MBV и D. MB)
- 7) Визуализация температуры и давления бойлера (D. C)
- 8) Автоматическое электронное регулирование температуры для каждой отдельной группы, а также температуры бойлера для пара / горячей воды (D. MBV и D. MB)
- 9) Программирование профилей давления (только для D. MBV)
- 10) Внутренний мотор с помпой 330 Вт с водяным охлаждением (по запросу – внешний 300 Вт с воздушным охлаждением) (D. MBV)
- 11) Внутренний мотор с помпой 275 Вт (по запросу – внешний 300 Вт) (D. MBV и D. C)
- 12) Мотор на одну группу из нержавеющей стали, объем 0,4 литра - ТЭН 1250 Вт (D. MBV и D. MB)
- 13) Бойлер для пара из нержавеющей стали в версии 2 и 3 группы: объем 12 литров - ТЭН 3000 Вт (D. MBV и D. MB)

- 14) Бойлер из нержавеющей стали версия 2 группы: объем 12 литров - ТЭН 3500 Вт (D. C), версия 3 группы: объем 19 литров - ТЭН 5500 Вт (D. C)
- 15) Подсветка рабочей поверхности с использованием "белых" светодиодов
- 16) Нержавеющая поверхность из нержавеющей стали
- 17) Автоматический цикл промывки
- 18) Контроль порции во время приготовления по трехцветной индикаторной полосе заполнения (синий, зеленый, красный)

ОПЦИОНАЛЬНО:

- 19) Стандартное исполнение с 2 уровнями рабочей поверхности 8 см (приподнятая 10 см)
- 20) Электронагреватель для чашек 100 Вт (2 группы) и 125 Вт (3 группы)
- 21) Автоматический термостатированный капучинатор (Autosteam)
- 22) Подключение к смартфону или планшету через приложение по Bluetooth / Wi-Fi
- 23) Система FTL, точная настройка подачи пара
- 24) Холодный капучинатор с наконечником из PEEK
- 25) Деревянные ручки
- 26) Нагревательные элементы повышенной мощности (D. C)

完美和谐的形式与功能

热爱咖啡艺术人士的理想之品，让尖端技术征服你。简洁的设计，灵感源于汽车的流畅线条，对细节的关注。可个性化定制压力和温度曲线以获得理想的冲煮效果，如同手柄式咖啡机。形式与功能、美感与性能，融合在一台创新的咖啡机中，为世界上最好的咖啡师提供引导和挑战的乐趣，赋予独特感官体验的力量。

三个版本的宝藏咖啡机

D.系列有3种版本：

D. MBV: 可调节压力曲线和温度曲线的多个锅炉，触屏控制

D. MB T: 可调节温度曲线的多个锅炉，触屏控制

D. C T: 仅有一个带换热器的锅炉，触屏控制

版本：2个和3个冲煮组件

- 1) 触屏技术控制面板，每个冲煮组件配一个5英寸屏幕，每个组件可调节4种剂量，并配有启动/停止按钮
- 2) “冲洗”按钮用于在每次冲煮之前冲洗组件
- 3) 可调节的2个剂量热水 (单和双)
- 4) 用于调节水温的混合器
- 5) 2个带手动杠杆操作的蒸汽棒
- 6) 显示每个冲煮组件的锅炉温度，显示蒸汽/热水锅炉的温度和压力 (D. MBV 和 D. MB)
- 7) 显示锅炉温度和压力 (D. C)
- 8) 可自动电子调节每个冲煮组件的温度和蒸汽/热水锅炉温度 (D. MBV 和 D. MB)
- 9) 设置压力曲线 (仅适用于D. MBV)
- 10) 330 W水冷式内置电机-泵 (300 W空气冷却式外置型按要求提供) (D. MBV)
- 11) 275 W内置电机-泵 (300 W外置型按要求提供) (D. MBV和D. C)
- 12) 单个冲煮组件0.4升容量不锈钢锅炉 - 1250 W电阻 (D. MBV和D. MB)
- 13) 2个和3个冲煮组件版本不锈钢蒸汽锅炉：12升容量 - 3000 W电阻 (D. MBV和D. MB)

- 14) 2个冲煮组件版本的不锈钢锅炉：12升容量 - 3500 W电阻 (D.C) 3个冲煮组件版本：19升容量 - 5500 W电阻 (D.C)
- 15) 白色Led技术工作台照明
- 16) 防指纹不锈钢表面
- 17) 自动冲洗循环
- 19) 冲煮期间通过三色进度条 (蓝色，绿色，红色) 控制剂量

选配

- 19) 标准机器具有2种高度用于8 cm工作台 (加高10 cm)
- 20) 电热杯盖，2个组件100 W，3个组件125 W
- 21) 恒温自动蒸汽喷嘴 (Autosteam)
- 22) 从智能手机或平板电脑的App通过蓝牙和WiFi进行连接
- 23) FTL系统，调节蒸汽压力
- 24) 带PEEK端头的蒸汽冷喷嘴
- 25) 木质手柄
- 26) 增强电阻 (D. C)

الشكل والوظيفة في انسجام تام

إنها محل رغبة من يعشقون فن القهوة ومن تتملك أنفسهم التكنولوجيا الرائدة. نظافة التصميم، الخطوط الانسيابية المستهلكة من السيارات، العناية بالتفاصيل. ملفات الضغط ودرجة الحرارة قابلة للتخصيص من أجل معايرة الاستخراج المثالي، مثل الاستخراج الناتج من الماكينة التي تعمل بالرافعة. الشكل والوظيفة الجمال والأداء، معاً في ماكينة مبتكرة والتي توفر أفضل نادلي العالم متعة القيادة المستقلة بدون إعدادات مسبقة والتجدي، بالإضافة إلى القدرة على إهداء

جوهره في ثلاثة إصدارات

الخبرات الحسية الفريدة من نوعها.

D. المشيكله متاحة في 3 إصدارات:

D. MBV: غلاية متعددة مع تنميط الضغط وتنميط درجة الحرارة، أوامر التحكم تعمل باللمس

D. MB T: غلايات متعددة مع تنميط درجة الحرارة، أوامر التحكم تعمل باللمس

D. C T: الغلاية الوحيدة المزودة بمبادلات حرارية، أوامر التحكم تعمل باللمس

الإصدارات: 2 و 3 مجموعات

- 1) لوحة التحكم تعمل بتكنولوجيا اللمس مع شاشة 5" لكل مجموعة مع 4 جرعات قابلة للبرمجة لكل مجموعة بالإضافة إلى مفتاح بدء التشغيل/الإيقاف
- 2) مفتاح "PURGE" "التطهير" لغسيل المجموعة قبل كل صب
- 3) جرعتان من الماء الساخن قابلتان للبرمجة (منفردة ومزدوجة)
- 4) خلط من أجل ضبط حرارة الماء
- 5) عدد 2 قاذف بخار بتشغيل يدوي بواسطة رافعة
- 6) عرض درجة حرارة غلاية كل مجموعة على حدة وعرض درجة حرارة وضغط غلاية البخار/الماء الساخن (D. MB و D. MBV)
- 7) عرض درجة حرارة وضغط الغلاية (D. C)
- 8) الضبط الإلكتروني الأوتوماتيكي لدرجة الحرارة لكل مجموعة على حدة ودرجة حرارة غلاية البخار/الماء الساخن (D. MB و MBV)
- 9) برمجة ملفات الضغط (فقط في D. MBV)
- 10) مضخة-محرك داخلي بقدرة 330 واط يتم تبريده بالماء (خارجي حسب الطلب بقدرة 300 واط يتم تبريده بالهواء) (D. MBV)
- 11) مضخة-محرك داخلي بقدرة 275 واط (خارجي حسب الطلب بقدرة 300 واط) (D. C و D. MB)
- 12) غلاية مجموعة منفردة من الفولاذ المقاوم للصدأ سعة 0.4 لتر - مقاومة 1250 واط (D. MB و D. MBV)
- 13) غلاية بخار من الفولاذ المقاوم للصدأ الإصدار 2 و 3 مجموعات: السعة 12 لتر - المقاومة 3000 واط (D. MB و D. MBV)

14) غلاية من الفولاذ المقاوم للصدأ بالإصدار 2 مجموعة: السعة 12 لتر - المقاومة 3500 واط (D. C) بالإصدار 3 مجموعات:

السعة 19 لتر - المقاومة 5500 واط (D. C)

15) إضاءة سطح العمل بتقنية اللميد الأبيض

16) السطح مصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ المانع للبقع

17) دورة غسيل أوتوماتيكية

18) مراقبة الجرعة أثناء الصب عن طريق شريط امتلاء بثلاثة ألوان (أزرق، أخضر، أحمر)

اختيارياً

19) ماكينة قياسية بارتفاعين متاحة لسطح عمل 8 سم (ارتفاع 10 سم)

20) سخان الفناجين الكهربائي 100 واط (مجموعتان) و 125 واط (3 مجموعات)

21) قاذف البخار الأوتوماتيكي المزود بترموستات (بخار أوتوماتيكي)

22) التوصيل من هاتف ذكي أو جهاز لوحي بواسطة التطبيق عبر WIFI و BLUETOOTH

23) نظام FTL، ضبط دقيق للبخار

24) قاذف بخار بارد مع طرف من البولي إيثير إيثير كيتون (PEEK)

25) مقاييس من الخشب

26) مقاومات معززة (D. C)

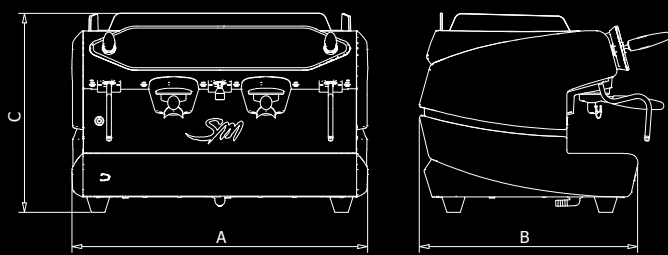
D. COLLECTION

Dati tecnici / Technical data

Modello Model	N. gruppi No. of brewing units	Capacità caldaia (litri) Boiler capacity (litres)	Potenza assorbita (W) Power consumption (W)				Peso (kg) Weight (kg)
			Potenza riscaldante Heating power		Pompa Pump	Scaldatazze (optional) Cup heater (optional)	
			Monofase Single ph.	Trifase Three-phase			T
D. MBV 2GR	2	12+2x0.4	5500	5500	330	100	72
D. MBV 3GR	3	12+3x0.4	7250	7250	330	125	88
D. MB T 2GR	2	12+2x0.4	5500	5500	275	100	72
D. MB T 3GR	3	12+3x0.4	7250	7250	275	125	88
D. C T 2GR	2	12	5500	5500	275	100	72
D. C T 3GR	3	19	7250	7250	275	125	88

D. COLLECTION

Dimensioni / Dimensions

Modello Model	N. gruppi No. of brewing units			
		A mm	B mm	C mm
D. MBV/MB T/C T 2GR	2	765	570	515
D. MBV/MB T/C T 3GR	3	1005	570	515





Company with certified quality and health and safety management system according to
UNI EN ISO 9001
UNI EN ISO 14001
UNI ISO 45001

La San Marco S.p.A.

Via Padre e Figlio Venuti, 10
GRADISCA D'ISONZO (GO) - ITALY
Ph. (+39) 0481 967111
Fax: (+39) 0481 960166
www.lasanmarco.com
info@lasanmarco.com
[@lasanmarcospa](https://www.facebook.com/lasanmarcospa)
[lasanmarco_official](https://www.instagram.com/lasanmarco_official)



 collection



La San Marco







ELEGANTE SEMPLICITÀ

4 modelli, 14 versioni in totale, differenti caratteristiche e sistemi, un unico design per un design unico. Una collezione con un design bello da vedere contestualizzato nell'ambiente bar, dove esprime tecnologia professionale ed eleganza.



GRACEFUL SIMPLICITY

4 models, a total of 14 versions, a range of characteristics and systems, one single, unique design. A beautifully-designed collection that perfectly sets off any bar, conveying a sense of professional technology and elegance.

LINEE DECISE CHE RACCONTANO UN DESIGN DALLA FORTE PERSONALITÀ.

Una macchina dai volumi fluidi, ma allo stesso tempo scolpiti, capaci di esaltare una elegante semplicità senza ostentazione. I fianchi laterali, parte fondamentale del design, sono stati pensati per creare una sensazione di robustezza e compattezza dell'assieme macchina con linee caratterizzanti. Lo stesso approccio è stato utilizzato per definire le estetiche dei dettagli dell'interfaccia utente, con una particolare attenzione all'usabilità e alla visibilità dei comandi. La Collezione 20/20 può essere impreziosita con vari accessori disponibili a catalogo.



BOLD GEOMETRIES TO GIVE A STRONG, CHARACTERFUL DESIGN.

A machine with flowing, sculptural volumes that highlight its elegant yet unostentatious simplicity. The side panels are a fundamental part of the design, with distinctive lines conceived to convey the robustness and solidity of the machine as a whole. The same approach was used to define the aesthetic of the user interface, with a particular eye to the visibility and user-friendliness of the controls. The 20/20 Collection can be enhanced with various options listed in the catalogue.





20/20 TOP



20/20 TOP 3GR.

ELEGANTE, ESSENZIALE, IL MODELLO DI PUNTA DELLA COLLEZIONE 20/20.

È il modello elettronico di punta della nuova collezione 20/20, dotato di display dal design moderno, illuminazione del piano di lavoro a LED a 4 colori programmabili e regolazione elettronica automatica della temperatura in caldaia. 20/20 Top utilizza per ogni gruppo una nuova tastiera a cinque tasti retroilluminati a reazione rapida. Tutte le tastiere sono collegate ad un nuovo display grafico che integra ed amplia la programmazione eseguibile dalle stesse tastiere. Ciò permette all'operatore un completo controllo delle prestazioni e dei parametri di funzionamento della macchina e del macinadosatore ad esso collegato.

Disponibile anche nella versione salvaspazio Space Top.



ELEGANT, ESSENTIAL, THE LEADING LIGHT OF THE 20/20 COLLECTION.

This is the premier electronic model in the new 20/20 Collection, featuring a display with a modern design, LED lighting with 4 programmable colours for the worktop and automatic electronic regulation of the boiler temperature. 20/20 Top uses a practical new ergonomic keypad with five backlit rapid-response keys for each group. Each keypad is connected to a new graphic display with extra commands. This gives the operator complete control over the settings and performance of the machine and the grinder/dispenser. Also available in the space-saving version Space Top.



20/20 TOP 2GR.



SALVASPAZIO | SPACE-SAVING

20/20 SPACE TOP



20/20 TOP 3GR.



20/20 TOP

CARATTERISTICHE TECNICHE:

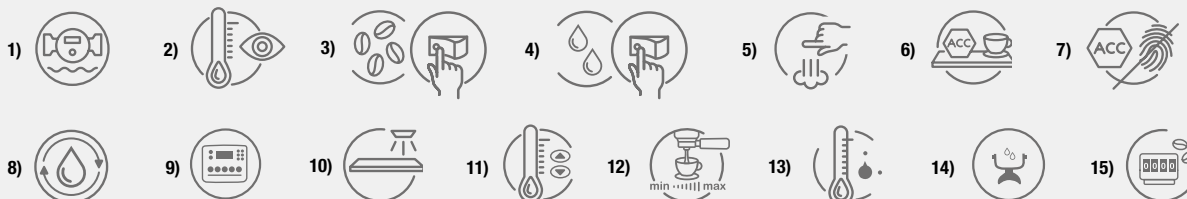
Versioni: 2, 3, 4 gruppi e compatta Space Top

- 1) Motore pompa di carico acqua interno
- 2) Indicatore livello acqua a LED
- 3) Tastiera con 4 dosi di caffè programmabili più tasto start/stop per ogni gruppo
- 4) Lancia acqua calda a 2 dosi programmabili (esclusa versione a 4 gruppi) più tasto start/stop per ogni gruppo
- 5) Nr. 2 lance vapore ad azionamento manuale a levetta
- 6) Piano poggia-tazzine in acciaio inox
- 7) Superficie in acciaio inox anti-impronta
- 8) Ciclo di lavaggio automatico
- 9) Display e tastiere con tasti soft touch retroilluminati LED bianco
- 10) Illuminazione del piano lavoro con tecnologia LED a 4 colori programmabili (bianco, blu, rosso, verde)
- 11) Regolazione temperatura acqua caldaia tramite sistema PID
- 12) Misuratore di portata caffè con avviso verifica macinatura/dose
- 13) IGTS Regolazione di temperatura per singolo gruppo con variatore di portata
- 14) Pre-infusione elettronica impostabile da display
- 15) Conteggio dosi totali per gruppi

TECHNICAL FEATURES:

Versions: 2, 3, 4 groups and compact Space Top

- 1) Internal electric water pump
- 2) LED water level indicator
- 3) Keypad with 4 programmable coffee doses, plus one start/stop button for each group
- 4) Hot water tap with 2 programmable doses (except 4-group version), plus one start/stop button for each group
- 5) 2 x manual steam delivery levers
- 6) Cup stand in stainless steel
- 7) Smudge-proof stainless steel surfaces
- 8) Automatic wash cycle
- 9) White LED backlit display and keypads with soft touch buttons
- 10) Work surface with LED lighting in 4 programmable colours (white, blue, red, green)
- 11) PID system for boiler temperature regulation
- 12) Coffee flow rate control with grinding/dose check alert
- 13) IGTS Temperature regulation for each group with flow controller
- 14) Electronic pre-infusion settable via display
- 15) Total dose counter by group



IN OPZIONE

- 16) Motore-pompa di carico acqua esterno (esclusa versione Space Top)
- 17) Sistema FTL, regolazione di precisione del vapore
- 18) Scaldatazze elettrico con termostato (esclusa versione Space Top)
- 19) Nr. 1 lancia vapore automatica (Autosteam)
- 20) Resistenze potenziate
- 21) Sistema DTC, dual temperature control
- 22) Lancia vapore fredda con terminale in PEEK
- 23) Fermatazze (esclusa versione a 1 gruppo e mod. Space Top)

OPTIONAL

- 16) External electric water pump (except Space Top version)
- 17) Fine Tuning Lever (FTL) system for precision steam control
- 18) Electric cup warmer with thermostat (except Space Top version)
- 19) 1 x automatic steam wand (Autosteam)
- 20) Enhanced heating elements
- 21) Dual Temperature Control (DTC) system
- 22) Cool touch steam wand with PEEK terminal
- 23) Cup guard (except 1-group version and Space Top model)





20/20 CLASSIC



20/20 CLASSIC 3GR.

APPEAL MODERNO, ROBUSTA E SICURA.

È una macchina che vanta funzionalità semplici e immediate. Come tutti i modelli elettronici della collezione 20/20, anche il modello 20/20 Classic utilizza per ogni gruppo una tastiera a cinque tasti retroilluminati a reazione rapida, ergonomica e funzionale, dalla quale è possibile gestire e programmare in 3 diversi dosaggi il nuovo diffusore di acqua calda dal getto particolarmente uniforme. Dalle tastiere è possibile inoltre programmare la funzione di pre-infusione (essenziale per poter assicurare un alto standard qualitativo dell'espresso in tazzina), avviare i cicli di lavaggio e verificare i conteggi.

La gestione del livello acqua in caldaia è automatica e la mancanza d'acqua è segnalata dal segnalatore di livello elettronico.

Disponibile anche nella versione salvaspazio Space.



MODERN APPEAL, STURDY AND SAFE.

This machine offers clear, simple functions. In line with all the electronic models in the collection, 20/20 Classic uses a practical, ergonomic keypad with five backlit rapid-response buttons for each group, which can be used to manage and set three different delivery quantities for the new hot water diffuser with its particularly steady jet.

The keypads can also be used to adjust the pre-infusion settings (essential in order to maintain top-quality espresso in every cup), to start the purge cycle and to check the counters. The water level in the boiler is regulated automatically, and an electronic alarm notifies the user when the water gets too low.

Also available in the space-saving version Space.



20/20 CLASSIC 1GR.



20/20 CLASSIC 2GR.



20/20 SPACE



SALVASPAZIO | SPACE-SAVING



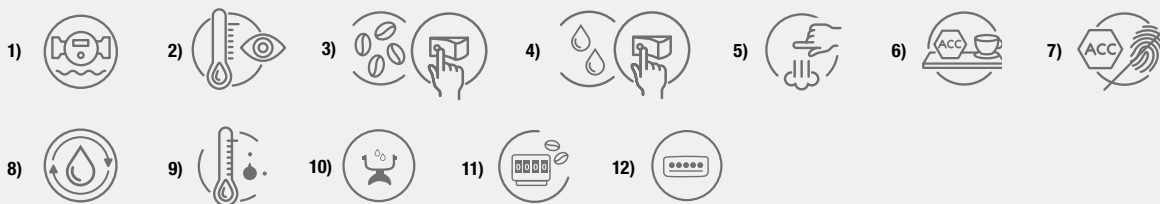
20/20 CLASSIC 3GR.

20/20 CLASSIC

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Versioni: da 1 a 4 gruppi e compatta Space

- 1) Motore pompa di carico acqua interno (per mod. 2, 3, 4 gruppi)
- 2) Indicatore livello acqua a LED
- 3) Tastiera con 4 dosi di caffè programmabili più tasto start/stop per ogni gruppo
- 4) Lancia acqua calda a 2 dosi programmabili (esclusa versione a 4 gruppi) più tasto start/stop per ogni gruppo
- 5) Nr. 2 lance vapore ad azionamento manuale a levetta
- 6) Piano poggia-tazzine in acciaio inox
- 7) Superficie in acciaio inox anti-impronta
- 8) Ciclo di lavaggio automatico
- 9) IGTS Regolazione di temperatura per singolo gruppo con variatore di portata
- 10) Pre-infusione elettronica impostabile da display
- 11) Conteggio dosi totali per gruppi
- 12) Tastiere con tasti soft touch retroilluminati LED bianco



IN OPZIONE

- 13) Motore-pompa di carico acqua esterno (eccetto mod. Space)
- 14) Sistema FTL, regolazione di precisione del vapore
- 15) Scaldatazze elettrico con termostato (escluse versioni ad 1 gruppo e Space Top)
- 16) Illuminazione del piano lavoro con tecnologia LED (a scelta bianco, blu, rosso, verde, giallo, azzurro, fucsia)
- 17) Nr. 1 lancia vapore automatica (Autosteam - esclusa versione ad 1 gruppo)
- 18) Resistenze potenziate (esclusa versione ad 1 gruppo)
- 19) Lancia vapore fredda con terminale in PEEK
- 20) Sistema DTC, dual temperature control (esclusa versione ad 1 gruppo)
- 21) Fermatazze (esclusa versione a 1 gruppo e mod. Space)



TECHNICAL FEATURES:

Versions: with 1 to 4 groups and compact Space

- 1) Internal electric water pump (for 2, 3 and 4 group models)
- 2) LED water level indicator
- 3) Keypad with 4 programmable coffee doses, plus one start/stop button for each group
- 4) Hot water tap with 2 programmable doses plus one start/stop button for each group (except 4-group version)
- 5) 2 x lever-driven steam delivery wands
- 6) Cup stand in stainless steel
- 7) Smudge-proof stainless steel surfaces
- 8) Automatic wash cycle
- 9) IGTS Temperature regulation for each single group with flow controller
- 10) Electronic pre-infusion settable via display
- 11) Total dose counter by group
- 12) White LED backlit soft-touch keypads

OPTIONAL

- 13) External electric water pump (except Space model)
- 14) Fine Tuning Lever (FTL) system
- 15) Electric cup warmer with thermostat (except 1-group and Space Top versions)
- 16) LED-lit work surface (in a choice of white, blue, red, green, yellow, light blue or fuchsia)
- 17) 1 x automatic steam wand (Autosteam - except 1-group version)
- 18) Enhanced heating elements (except 1-group version)
- 19) Cool touch steam wand with PEEK terminal
- 20) Dual Temperature Control (DTC) system (except 1-group version)
- 21) Cup guard (except 1-group version and Space model)

120°C  22:33
LA SAN MARCO

NEXT



MENU

ESC



20/20 PLUG&PLAY



20/20 PLUG&PLAY

VERSATILITÀ E FACILITÀ D'USO PER IL MODELLO MULTI-BOILER A UN GRUPPO.

È una macchina maneggevole ad 1 gruppo di grande precisione nell'estrazione del caffè grazie alla doppia caldaia, adatta a molteplici destinazioni d'uso: non solo bar, ma anche uffici, piccoli ristoranti, B&B o direttamente a casa. È dotata di display dal design moderno, nuova tastiera a cinque tasti retroilluminati a reazione rapida.

20/20 Plug&Play è disponibile nella versione con serbatoio interno, riempibile manualmente, oppure con collegamento diretto alla rete idrica. Lo speciale beccuccio di erogazione garantisce un ottimo caffè, caratterizzato da una crema spessa e persistente.

Il nuovo modello può utilizzare caffè macinato, capsule o anche cialde Easy Serving Espresso.



VERSATILITY AND EASE OF USE WITH THIS ONE-GROUP MULTI-BOILER MODEL.

This 1-group machine is easy to use, with a double boiler for extremely precise coffee extraction, and is suitable for a wide range of uses: from bars to offices, small restaurants and B&Bs, and even at home. It comes with a sleek, modern display and a new backlit rapid-response five-button keypad. 20/20 Plug&Play is also available in a version with an internal tank that can be filled manually or connected directly to the mains network.

The special delivery nozzle ensures excellent coffee, with a thick, persistent cream.

The new model can use ground coffee, capsules or even Easy Serving Espresso filters pods.



20/20 PLUG&PLAY

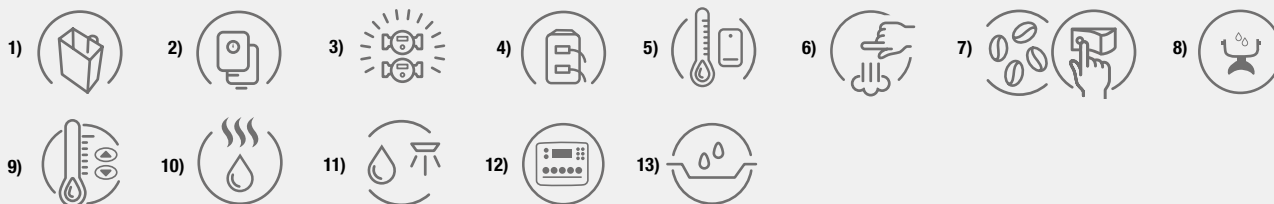


20/20 PLUG&PLAY

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Versione compatta da 1 gruppo

- 1) Serbatoio interno da 5 litri
- 2) Nr. 2 caldaie (caldaia caffè e caldaia acqua/vapore) in acciaio inox
- 3) Nr. 2 pompe a vibrazione
- 4) Nr. 2 addolcitori (uno per caldaia) all'interno del serbatoio
- 5) Regolazione elettronica della temperatura programmabile da display
- 6) Nr. 1 lancia vapore ad azionamento manuale a levetta
- 7) Tastiera con 4 dosi di caffè programmabili più tasto start/stop per gruppo
- 8) Pre-infusione elettronica impostabile da display
- 9) Regolazione temperatura acqua caldaia tramite sistema PID
- 10) Nr. 1 lancia erogazione acqua calda ad azionamento manuale a levetta
- 11) Segnalazione mancanza acqua nel serbatoio
- 12) Display e tastiere con tasti soft touch retroilluminati LED bianco
- 13) Vaschetta recupero liquidi sotto piano di lavoro



IN OPZIONE

- 14) Autolivello per collegamento diretto a rete idrica con predisposizione scarico diretto
- 15) Sistema FTL, regolazione di precisione del vapore
- 16) Lancia vapore fredda con terminale in PEEK



TECHNICAL FEATURES:

Compact 1-group version

- 1) Internal 5-litre tank
- 2) 2 x boilers (coffee boiler and water/steam boiler) in stainless steel
- 3) 2 x vibration pumps
- 4) 2 x water softeners (one per boiler) inside the tank
- 5) Electronic temperature regulation, programmed using the display
- 6) 1 x lever-driven steam wand
- 7) Keypad with 4 programmable coffee doses, plus one start/stop button for each group
- 8) Electronic pre-infusion settable via display
- 9) PID system for boiler temperature regulation
- 10) 1 x lever-driven hot water tap
- 11) Water tank empty indicator
- 12) White LED backlit soft-touch keypad and display
- 13) Drip tray under worktop

OPTIONAL

- 14) Automatic levelling for direct connection to water supply network, direct-drainage-ready
- 15) Fine Tuning Lever (FLT) system
- 16) Cool touch steam wand with PEEK terminal





 collection

SM



20/20 LEVA



20/20 LEVA 3GR.

STILE ALL'AVANGUARDIA, ESTRAZIONE TRADIZIONALE.

Il modello è disponibile nelle versioni a 1, 2, 3 e 4 gruppi con scaldatasse a vapore di serie tranne per la versione ad 1 gruppo. Dispone di tecnologia Leva CLASS® e presenta come optional tutte le principali novità tecniche dei modelli Leva top di gamma La San Marco: il Sistema PID, lo scaldatasse elettrico, l'illuminazione LED del piano di lavoro, ed in opzione l'innovativa ed elegante V-LEVA, dall'estetica accattivante che coniuga bellezza ed ergonomia.

CUTTING-EDGE STYLE, TRADITIONAL EXTRACTION.

This model comes in 1-, 2-, 3- and 4-group versions, with a steam cup heater as standard except in the 1-group version, and featuring Leva CLASS® technology. All the main technical innovations featured in La San Marco's high-end lever-driven models are available optionally on this model: PID system, electric cup warmer, LED lighting for the worktop, and the optional new V-LEVER, innovative and elegant, with a sleek look that combines aesthetics with ergonomics.



20/20 LEVA 1GR.



20/20 LEVA 2GR.



20/20 LEVA 3GR.



20/20 LEVA 4 GR.

20/20 LEVA

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Versioni: da 1 a 4 gruppi

- 1) Indicatore livello acqua a LED
- 2) Nr. 1 lancia erogazione acqua calda ad azionamento manuale a levetta
- 3) Nr. 2 lance vapore ad azionamento manuale a levetta
- 4) Scaldatazze a vapore (per mod. 2, 3, 4 gruppi)
- 5) Superficie in acciaio inox anti-impronta
- 6) Nuovo carter leva con fissaggio posteriore



IN OPZIONE

- 7) Nr. 1 lancia vapore automatica (Autosteam - esclusa versione ad 1 gruppo)
- 8) Motore-pompa di carico acqua esterno
- 9) Scaldatazze elettrico (per mod. 2, 3, 4 gruppi)
- 10) Regolazione temperatura acqua caldaia tramite sistema PID (per mod. 2, 3, 4 gruppi)
- 11) Sistema FTL, regolazione di precisione del vapore
- 12) Nuova V-LEVA
- 13) Resistenze potenziate (per mod. 2, 3, 4 gruppi)
- 14) Lancia vapore fredda con terminale in PEEK
- 15) Fermatazze (per mod. 2, 3, 4 gruppi)



TECHNICAL FEATURES:

Versions: with 1 to 4 groups

- 1) LED water level indicator
- 2) 1 x lever-driven hot water tap
- 3) 2 x lever-driven steam wands
- 4) Steam cup warmer (for 2, 3 and 4-group models)
- 5) Smudge-proof stainless steel surfaces
- 6) New rear-attaching lever cover

OPTIONAL

- 7) 1 x automatic steam wand (Autosteam - except 1-group version)
- 8) External electric water pump
- 9) Electric cup warmer (for 2, 3 and 4-group models)
- 10) PID system for boiler temperature regulation (for 2, 3 and 4-group models)
- 11) Fine Tuning Lever (FTL) system
- 12) New V-LEVER
- 13) Enhanced heating elements (for 2, 3 and 4-group models)
- 14) Cool touch steam wand with PEEK terminal
- 15) Cup guard (for 2, 3 and 4-group models)



TECNOLOGIA IN EVIDENZA

TECHNICAL HIGHLIGHTS



DISPLAY GRAFICO (MODELLI ELETTRONICI 20/20 TOP E P&P)

Nuovo display progettato da La San Marco per dare all'operatore un reale controllo delle prestazioni e dei parametri di funzionamento della macchina, tutto a disposizione sulla punta delle dita del barista: la programmazione delle dosi, della temperatura in caldaia gestita dal controllore PID, dei cicli di depurazione, l'attivazione della modalità di risparmio energetico e, per finire, il controllo dei parametri di funzionamento del macinadosatore.

GRAPHIC DISPLAY (ELECTRONIC MODELS 20/20 TOP AND P&P)

The new display designed by La San Marco gives baristas real control over the machine's performance and working parameters, right at their fingertips. They can programme dosages, boiler temperature (controlled using a PID system), cleaning cycles, energy-saving mode activation, and finally, the settings for the grinder.



TECNOLOGIA DTC (IN OPZIONE MOD TOP E CLASSIC)

La tecnologia DTC (Dual Temperature Control) utilizzata nei gruppi elettronici con pompa volumetrica, è un sistema a circolazione termosifonica con pre-infusore e con doppio scambiatore, uno all'interno della caldaia con diametro maggiorato ed uno all'interno di ogni gruppo: si tratta di un sistema di controllo della temperatura particolarmente indicato per locali alto consumanti e per i picchi di consumo. La tecnologia DTC è alternativa al sistema di regolazione della temperatura del singolo gruppo con variatore di portata.

DTC TECHNOLOGY (OPTIONAL FOR TOP AND CLASSIC MODELS)

The DTC (Dual Temperature Control) technology, used in the electronic groups with volumetric pump, is a thermosyphon-based system with pre-infuser and dual heat exchanger – one inside the boiler with a larger diameter and one inside each group. This temperature control system is particularly suitable for coffee shops with high consumption rates and peak moments. DTC technology is an alternative to installing a temperature regulation system for each group with a flow controller.



IGTS: REGOLATORE DI TEMPERATURA PER SINGOLO GRUPPO (MODELLI ELETTRONICI)

La tecnologia La San Marco che, tramite regolatori di portata a fori calibrati, consente al barista di far esprimere al meglio ogni miscela impostando le temperature dei gruppi singolarmente.

IGTS: INDIVIDUAL GROUP TEMPERATURE SETTING (ELECTRONIC MODELS)

This La San Marco technology uses calibrated orifice flow rate adjustment devices, enabling the barista to get the best out of each coffee blend by setting group temperatures individually.



MISURATORE DI PORTATA DEL CAFFÈ CON AVVISO VERIFICA MACINATURA/DOSE (20/20 TOP)

È il sistema che, nel corso di ogni erogazione, misura il dato reale di portata del caffè estratto e lo confronta con l'intervallo ideale stabilito in fase di programmazione. Nel caso in cui il dato reale non rientri tra i parametri min. e max. dell'intervallo, un avviso sul display segnalerà al barista l'anomalia, invitandolo ad intervenire sugli elementi determinanti per la corretta estrazione (la granulometria data dalla macinatura, la dose di caffè presente nel filtro e la pressatura). Il sistema, già adottato in precedenti modelli "Top" La San Marco, si è dimostrato essere un valido supporto al lavoro del barista nella preparazione del caffè, permettendogli di ottenere il massimo dalla materia prima e far vivere al cliente un'appagante esperienza sensoriale.

COFFEE FLOW RATE CONTROL WITH GRINDING/DOSE CHECK ALERT (20/20 TOP)

Each time coffee is delivered, this system measures the current flow rate, and compares it with the ideal parameters selected at the time of programming. If the measured rate does not fall between the minimum and maximum parameters, a warning on the display will advise the barista of the anomaly, so that steps can be taken to restore the correct extraction (adjusting the particle size of the grind, the dose of coffee in the filter and the tamping pressure). This system, tried and tested in previous "Top" La San Marco models, has proved to offer useful support to the barista's work, ensuring the coffee beans can give their very best, and the customer can enjoy a rewarding sensory experience.



NUOVA V-LEVA (20/20 LEVA)

V-Leva innovativa ed elegante è una leva dall'estetica accattivante che coniuga bellezza ed ergonomia. Un elemento che sicuramente non può passare inosservato, progettato allo scopo di migliorare la soddisfazione dell'utente e l'insieme delle prestazioni del sistema.

NEW V-LEVER (20/20 LEVA)

This innovative and elegant lever features a sleek look that combines aesthetics with ergonomics. A device that will not go unnoticed, designed to improve user satisfaction as well as overall system performance.



LEVA CLASS® CONTROLLED LEVER ANTI-SHOCK SYSTEM (20/20 LEVA)

Leva CLASS® è un brevetto esclusivo La San Marco. Un dispositivo servoassistito frenante che interviene durante la corsa di ritorno della leva e rende il lavoro del barista facile e sicuro. L'applicazione della tecnologia Leva CLASS® permette di ridurre la velocità di ritorno della leva in qualsiasi condizione di utilizzo, a beneficio della facilità d'uso della macchina e della sicurezza. Inoltre il lavaggio del gruppo "purge" diviene molto più semplice e non richiede sforzi, eliminando ogni rischio per l'operatore.

LEVA CLASS® CONTROLLED LEVER ANTI-SHOCK SYSTEM (20/20 LEVA)

Leva CLASS® is an exclusive La San Marco patent. A servo braking device that intervenes during the lever's return stroke to make the barista's job easy and safe. Leva CLASS® technology slows down the return speed of the lever under all operating conditions, thus enhancing both ease of use and safety. It also simplifies the job of purging the group head, reducing operator strain and eliminating any risk.



LANCIA VAPORE FREDDA

Disponibile come accessorio, la nuova lancia vapore "fredda" in acciaio inox rappresenta uno dei componenti più apprezzati dagli operatori. La tecnologia di nuova generazione e l'insuperabile terminale in PEEK garantiscono l'isolamento termico dell'intera superficie della lancia vapore, evitando qualsiasi rischio di scottatura per il barista, sia durante la montatura del latte sia durante le fasi di pulizia. La lancia fredda è intercambiabile con il modello di lancia standard e può essere utilizzata sia con il classico azionamento del vapore a levetta sia con il nuovo sistema di azionamento FTL.

COOL TOUCH STEAM WAND

Available as an accessory, the new cool touch stainless steel steam wand is one of the components baristas appreciate the most. The new-generation technology is combined with the unbeatable PEEK nozzle to guarantee thermal insulation along the entire length of the wand, preventing any risk of burns for the barista, both when frothing milk and during cleaning. The cool-touch steam wand is interchangeable with the standard model and can be used both with the classic lever steam control and with the new FTL system.



FTL: IL NUOVO SISTEMA DI CONTROLLO PER L'EROGAZIONE DEL VAPORE.

Fine Tuning Lever (FTL) è l'innovazione brevettata per il controllo misto dell'erogazione del vapore. Costituito da una leva di controllo dal design rivisitato che offre notevoli possibilità di regolazione del flusso di vapore, FTL comprende in un unico meccanismo entrambi i sistemi per l'erogazione del vapore già presenti sulle macchine La San Marco: con rotazione dell'impugnatura, e a leva, con movimento verticale e orizzontale. Il nuovo dispositivo consente al barista di controllare, in modo estremamente accurato, la portata di vapore durante la preparazione dei prodotti a base latte. L'estrema precisione nella regolazione della portata è stata resa possibile grazie all'utilizzo di un dispositivo a camme che ha sostituito la semplice regolazione tramite vite-madrevite.

FTL: THE NEW STEAM DELIVERY CONTROL SYSTEM.

Fine Tuning Lever (FTL) is the patented innovation for the unified control of the steam delivery system. FTL presents as a lever with a revamped design, and offers remarkable possibilities for steam flow regulation. A single mechanism drives both steam delivery systems already found on La San Marco machines: either by rotating the handgrip, or using the lever, which works with both vertical and horizontal movement. The new device offers the barista extremely precise control over the amount of steam delivered during the preparation of milk-based products. Ultra-high precision steam delivery is achieved using a cam device, which replaces the classic male-female screw regulation system.



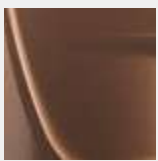


GAMMA COLORI

Al design attuale e pulito, ma deciso, La San Marco ha voluto abbinare un'ampia scelta di colori a finitura lucida o metallizzata. La Collezione 20/20 si veste così di 10 colori offerti di serie, tra i quali spiccano le due new entry: il verde pastello e il bronzo. Su richiesta, il modello può essere ordinato a finitura cromata.

COLOUR RANGE

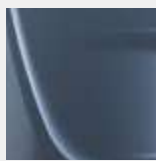
To go with the contemporary, clean, resolute design, La San Marco has chosen a wide selection of colours in a glossy or metallic finish. The 20/20 collection is now available in ten colours as standard, including two sleek new entries: pastel green and bronze. On request, the model is also available in a chrome finish.



BRONZO
BRONZE



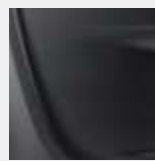
ROSSO MET.
MET. RED



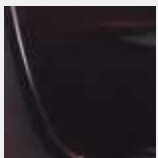
AZZURRO MET.
MET. LIGHT BLUE



NERO
BLACK



NERO OPACO
MATT BLACK



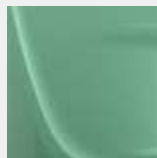
NERO LAVA
LAVA BLACK



GRIGIO MET.
MET. GREY



BIANCO LUCIDO
GLOSSY WHITE



VERDE PASTELLO
PASTEL GREEN



ANTRACITE MET.
MET. ANTHRACITE

Finiture in opzione Optional finish



CROMATO
CHROME

EINFACH MIT ELEGANZ

4 Modelle (Top, Classic, Plug&Play, Leva), 14 Ausführungen, verschiedene Eigenschaften und Systeme, exklusive Optik mit exklusiver Wirkung. Eine Kollektion im attraktiven Design, perfekt für jedes Café, um professionelle Technik mit Eleganz zum Ausdruck zu bringen.

Die Seitenwände, wesentlicher Teil im Design, vermitteln mit ihren charakteristischen Linien die Robustheit und kompakte Bauweise der ganzen Maschine. Nach dem gleichen Konzept werden auch die ästhetischen Details der Benutzerschnittstelle definiert, die auf praktischen Gebrauch und gute Sichtbarkeit der Bedienungstasten ausgelegt ist. Die Kollektion 20/20 kann durch verschiedenes Zubehör, das im Katalog angeboten wird, bereichert werden.

20/20 TOP ist das elektronische Topmodell der neuen Kollektion 20/20, ausgestattet mit einem Display im modernen Design, programmierbarer LED-Beleuchtung der Arbeitsplatte in 4 Farben, automatischer, elektronischer Temperatursteuerung im Kessel durch PID-Regler. Erhältlich in den Versionen 2, 3 und 4 Brühgruppen plus Kompaktausführung Space Top. 20/20 TOP nutzt für jede Brühgruppe eine neue Tastatur: hintergrundbeleuchtet, ergonomisch und praktisch; ist außerdem mit einem grafischen Display ausgestattet, mit dem die Programmierung durch Einstellungen und zusätzliche Informationen ergänzt wird.

20/20 CLASSIC ist eine Espressomaschine mit einfachen, intuitiven Funktionen. Erhältlich in den Versionen 1, 2, 3 und 4 Brühgruppen plus Kompaktausführung Space mit 2 Brühgruppen. 20/20 Classic nutzt für jede Brühgruppe eine neue Tastatur: hintergrundbeleuchtet, ergonomisch und praktisch. Ausgestattet mit einer neuen Heißwasserdüse mit einem besonders gleichmäßigen Strahl, steuerbar aus der entsprechenden Tastatur und programmierbar für 2 Dosierungen plus manueller Betätigung Start-Stopp. Aus den Tastaturen der Gruppen können die Funktion Vor-Brühung programmiert (wichtig für einen Espresso in der Tasse auf hohem Qualitätsniveau), die Reinigungszyklen gestartet und das Zählwerk überprüft werden.

20/20 PLUG&PLAY ist eine handliche Multi-boiler-Maschine mit 1 Brühgruppe und präziser Dampf- und Heißwasserregelung, geeignet für vielseitige Verwendung: nicht nur für Lokale, auch für Büros, kleine Restaurants, B&B oder aber für den Haushalt. Ausgestattet mit einem Innenbehälter, von Hand zu füllen, oder direkt an die Wasserleitung anzuschließen. Das neue Modell kann mit gemahlenem Kaffee oder ESE-Pads (Easy Serving Espresso Pads) bzw. mittels Adapter auch mit Kapseln verwendet werden.

20/20 LEVA ist ein Modell mit klassischer Ausgabe. Erhältlich in den Versionen mit 1, 2, 3 oder 4 Brühgruppen, serienmäßig Tassenwärmer mit Dampf (außer Version 1 Gruppe). Ausgeführt in der Technologie Leva CLASS®, kann auf Wunsch mit allen wichtigsten technischen Neuheiten der Hebel-Top-Modelle La San Marco ausgestattet werden: PID-Regler, elektrischer Tassenwärmer, FTL und Cool Touch, LED-Beleuchtung der Arbeitsplatte, neuer Hebel V-LEVA, innovativ und elegant.

Angebotene Farben. Das moderne Design in klaren, aber kraftvollen Linien, ergänzt La San Marco durch eine breite Auswahl an Farben in den Versionen glänzend oder metallic. So gibt es die Kollektion 20/20 serienmäßig in 10 Farben, darunter zwei neue: Pastellgrün und Bronze. Auf Wunsch kann das Modell auch in verchromter Ausführung geliefert werden.

20/20 COLLECTION

L'ÉLÉGANCE DE LA SIMPLICITÉ

4 modèles (Top, Classic, Plug&Play, Leva), 14 versions en tout, différentes caractéristiques et systèmes, un look unique pour un attrait unique. Une collection avec un design réussi contextualisé dans l'espace bar où elle exprime la technologie professionnelle et l'élégance.

Les joues latérales, partie fondamentale du design, ont été conçues pour créer une sensation de robustesse et de compacité de l'ensemble de la machine avec des lignes distinctives. La même approche a été utilisée pour définir l'esthétique des détails de l'interface utilisateur, avec une attention particulière pour la fonctionnalité et la visibilité des commandes. La Collection 20/20 peut être complétée avec différents accessoires disponibles en catalogue.

20/20 TOP est le modèle électronique de pointe de la nouvelle collection 20/20, équipée d'un afficheur au design moderne, d'éclairage programmable du plan de travail par LED à 4 couleurs et réglage électronique automatique de la température dans la chaudière avec contrôle PID. Elle est disponible dans les versions à 2, 3 et 4 groupes plus la version compacte à 2 groupes Space Top. 20/20 TOP utilise pour chaque groupe un nouveau clavier, rétroéclairé, ergonomique et fonctionnel ; elle dispose également d'un afficheur graphique qui complète la programmation avec des réglages et des informations supplémentaires.

20/20 CLASSIC est une machine possédant des fonctions simples et immédiates. Elle est disponible dans les versions à 1, 2, 3 et 4 groupes plus la version compacte à 2 groupes Space. 20/20 Classic utilise pour chaque groupe un nouveau clavier, rétroéclairé, ergonomique et fonctionnel. Elle est équipée d'un nouveau diffuseur d'eau chaude muni d'un jet particulièrement uniforme qui peut être géré sur le clavier avec 2 dosages programmables plus l'actionnement manuel start-stop. Les différents claviers des groupes permettent de programmer également la fonction de pré-infusion (essentielle pour assurer un haut standard qualitatif de l'expresso dans la tasse), lancer les cycles de lavage et vérifier les comptages.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN ELEKTRONISCHE MODELLE (TOP UND CLASSIC)

- 1) Eingebaute Motorpumpe zum Einfüllen von Wasser
- 2) Wasserstandanzeige mit LED
- 3) Tastatur mit 4 programmierbaren Kaffeedosierungen plus Taste Start/Stop für jede Brühgruppe
- 4) Heißwasserspritze mit 2 programmierbaren Dosierungen (außer Modell mit 4 Gruppen) plus Taste Start/Stop für jede Brühgruppe
- 5) 2 Dampfspritzen mit manueller Hebelbetätigung
- 6) Tassenablage aus rostfreiem Stahl
- 7) Oberfläche aus Anti-Fingerprint-Edelstahl
- 8) Automatischer Reinigungszyklus
- 9) Display und Tastaturen mit Soft-Touch-Tasten, hintergrundbeleuchtet mit weißen LED (Display nur im Modell TOP)
- 10) Beleuchtung der Arbeitsplatte mit LED-Technologie in 4 programmierbaren Farben (weiß, blau, rot, grün) (serienmäßig nur im Modell TOP)
- 11) Steuerung der Wassertemperatur im Kessel mittels PID-Regler (nur Modell TOP)
- 12) Kaffeemengenmesser mit Prüfmeldung Mahlvorgang/Dosis (nur Modell TOP)
- 13) Temperatursteuerung für einzelne Brühgruppe mit Durchflusswandler (IGTS)
- 14) Elektronisch gesteuerte Vor-Brühung
- 15) Zählwerk Dosierungen gesamt und pro Gruppe

AUF WUNSCH

- 16) Externe Motorpumpe zum Einfüllen von Wasser (außer Modelle Space)
- 17) System FTL, Präzisionseinstellung für Dampf
- 18) Elektrischer Tassenwärmer mit Thermostat (außer Modell 1 Brühgruppe und Modelle Space)
- 19) 1 automatische Dampfspritze (Autosteam)
- 20) Verstärkte Heizwiderstände (außer Modell 1 Brühgruppe und Modelle Space)
- 21) System DTC (Dual Temperature Control)
- 22) Kalte Dampfspritze mit Endstück aus PEEK
- 23) Tassenabgrenzer (außer Modell 1 Brühgruppe und Modelle Space)

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN MODELL LEVA

- 1) Wasserstandanzeige mit LED
- 2) 1 Heißwasserspritze mit manueller Hebelbetätigung
- 3) 2 Dampfspritzen mit manueller Hebelbetätigung
- 4) Tassenwärmer mit Dampf (außer Modell 1 Brühgruppe)
- 5) Oberfläche aus Anti-Fingerprint-Edelstahl
- 6) Neues Gehäuse für Hebel mit rückwärtiger Befestigung

AUF WUNSCH

- 7) Externe Motorpumpe zum Einfüllen von Wasser
- 8) Elektrischer Tassenwärmer
- 9) Steuerung Wassertemperatur im Kessel mittels PID-Regler
- 10) System FTL, Präzisionseinstellung für Dampf
- 11) Neuer Hebel V-LEVA
- 12) Verstärkte Heizwiderstände (für Mod. 2, 3, 4 Brühgruppen)
- 13) Kalte Dampfspritze mit Endstück aus PEEK

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES MODÈLES ÉLECTRONIQUES (TOP ET CLASSIC)

- 1) Moteur pompe de remplissage eau intérieur
- 2) Indicateur niveau d'eau par LED
- 3) Clavier avec 4 doses de café programmables plus touche start/stop pour chaque groupe
- 4) Lance d'eau chaude à 2 doses programmables (sauf version à 4 groupes) plus touche start/stop pour chaque groupe
- 5) 2 lances vapeur à actionnement manuel par levier
- 6) Plan d'appui tasses en acier inox
- 7) Surface en acier inox anti-empreinte
- 8) Cycle de lavage automatique
- 9) Afficheur et claviers avec touches soft-touch rétroéclairées led blanche (afficheur prévu uniquement dans le modèle TOP)
- 10) Éclairage du plan de travail avec technologie LED à 4 couleurs programmables (blanc, bleu, rouge, vert) (standard uniquement dans le modèle TOP)
- 11) Réglage température eau chaudière par PID (uniquement modèle TOP)
- 12) Mesureur de débit café avec avis contrôle mouture/dose (uniquement modèle TOP)
- 13) Réglage de température pour chaque groupe avec variateur de débit (IGTS)
- 14) Pré-infusion à contrôle électronique
- 15) Comptage doses totales et par groupes

EN OPTION

- 16) Moteur pompe de remplissage eau extérieur (sauf pour les versions Space)
- 17) Système FTL, réglage de précision de la vapeur
- 18) Chauffe-tasses électrique avec thermostat (sauf pour la version à 1 groupe et les versions Space)
- 19) 1 lance vapeur automatique (Autosteam)
- 20) Résistances renforcées (sauf pour la version à 1 groupe et les versions Space)
- 21) Système DTC, Dual Temperature Control
- 22) Lance vapeur froide avec extrémité en PEEK
- 23) Rebord bloque-tasses (sauf pour la version à 1 groupe et les versions Space)

20/20 PLUG&PLAY est une machine multiboiler maniable, à 1 groupe, précise dans le réglage de la vapeur et de l'eau chaude, adaptée à de nombreux contextes : dans les bars mais aussi dans les bureaux, petits restaurants, B&B ou directement à la maison. Elle est équipée d'un réservoir intérieur, remplissable manuellement, ou raccordée directement au service d'eau. Le nouveau modèle peut utiliser du café moulu et des dosettes Easy Serving Espresso et même des capsules en utilisant un adaptateur.

20/20 LEVA est le modèle à extraction traditionnelle. La machine est disponible dans les versions à 1, 2, 3 et 4 groupes avec chauffe-tasses à la vapeur (standard sauf pour la version à 1 groupe). Elle dispose de technologie Leva CLASS® et présente en option toutes les principales nouveautés techniques des modèles Leva haut de gamme La San Marco : système PID, chauffe-tasses électrique, FTL et Cool Touch, éclairage LED du plan de travail et V-LEVA, le nouveau levier innovant et élégant.

Gamme de couleurs. Au design actuel et épuré mais bien affirmé, La San Marco a voulu associer un vaste choix de couleurs avec finition brillante ou métallisée. La Collection 20/20 se pare ainsi de 10 couleurs standard, parmi lesquelles deux nouveautés : le vert pastel et le bronze. Sur demande, le modèle peut être commandé dans la finition chromée.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES MODÈLE LEVA

- 1) Indicateur niveau d'eau par LED
- 2) 1 lance eau chaude à actionnement manuel par levier
- 3) 2 lances vapeur à actionnement manuel par levier
- 4) Chauffe-tasses par vapeur (sauf pour la version à 1 groupe)
- 5) Surface en acier inox anti-empreinte
- 6) Nouveau carter levier avec fixation arrière

EN OPTION

- 7) Moteur-pompe de remplissage eau extérieur
- 8) Chauffe-tasses électrique
- 9) Réglage température eau chaudière par système PID
- 10) Système FTL, réglage de précision de la vapeur
- 11) Nouveau levier V-LEVA
- 12) Résistances renforcées (pour modèle à 2, 3, 4 groupes)
- 13) Lance vapeur froide avec extrémité en PEEK

20/20 COLLECTION

ELEGANTE SIMPLICIDAD

4 modelos (Top, Classic, Plug&Play y Leva), 14 versiones en total, características y sistemas diferentes, un estilo único para un atractivo único. Una colección con un diseño hermoso que se exhibe contextualizado en el ambiente del bar donde expresa tecnología profesional y elegancia.

Los paneles laterales, parte fundamental del diseño, han sido diseñados para crear una sensación de robustez y solidez de la máquina en su conjunto, con líneas características. Se ha utilizado el mismo enfoque para definir la estética de los detalles de la interfaz del usuario, prestando especial atención a la facilidad de uso y visibilidad de los mandos. La Colección 20/20 puede ser embellecida con varios accesorios disponibles en el catálogo. 20/20 TOP es el modelo electrónico puntero de la nueva colección 20/20, equipado con una pantalla de diseño moderno, iluminación programable del plano de trabajo por led de 4 colores y regulación electrónica automática de la temperatura en la caldera con control PID. Está disponible en versiones de 2, 3 y 4 grupos, además de la versión compacta de 2 grupos Space Top. 20/20 TOP utiliza un nuevo teclado retroiluminado, ergonómico y funcional para cada grupo; además dispone de una pantalla gráfica que integra la programación con regulaciones e información adicional.

20/20 CLASSIC es una máquina con funcionalidades simples e inmediatas. Está disponible en versiones de 1, 2, 3 y 4 grupos, además de la versión compacta de 2 grupos Space. 20/20 Classic utiliza un nuevo teclado retroiluminado, ergonómico y funcional para cada grupo. Está equipada con un nuevo difusor de agua caliente de chorro particularmente uniforme que puede ser controlado desde el teclado correspondiente con 2 dosificaciones programables más el accionamiento manual de arranque y parada. Desde cada uno de los teclados de los grupos se puede programar la función de pre-infusión (esencial para asegurar un alto nivel de calidad del expés en el pocillo), iniciar los ciclos de lavado y comprobar los recuentos.

20/20 PLUG&PLAY es una máquina multi-caldera de 1 grupo, fácil de manejar y precisa en la regulación de vapor y del agua caliente, adecuada para múltiples usos: no sólo bares, sino también oficinas, pequeños restaurantes, B&B o directamente en casa. Puede estar equipada con un tanque interno, que puede ser llenado manualmente, o con conexión directa a la red de agua. El nuevo modelo puede usar café molido y cápsulas de Easy Serving Espresso y también otras cápsulas a través de un adaptador.

20/20 LEVA es el modelo de extracción tradicional. Está disponible en versiones de 1, 2, 3 y 4 grupos con calentatazas por vapor de serie (excepto la versión de 1 grupo). Está equipado con la tecnología Leva CLASS® y presenta, como opción, todas las principales innovaciones técnicas de los modelos Leva de gama alta de La San Marco: el sistema PID, el calentatazas eléctrico, el FTL y el Cool Touch, la iluminación de LED del plano de trabajo, la nueva palanca V-LEVA, innovadora y elegante.

Gama de colores. Al diseño actual, impecable y de carácter, La San Marco ha querido combinar una amplia gama de colores con un acabado brillante o metalizado. La Colección 20/20 se viste así con 10 colores que se ofrecen de serie, entre los que destacan las dos novedades: el verde pastel y el bronce. Bajo demanda, el modelo se puede encargar con acabado cromado.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LOS MODELOS ELECTRÓNICOS (TOP Y CLASSIC)

- 1) Motor bomba interno para la carga de agua
- 2) Indicador del nivel de agua por LED
- 3) Teclado con 4 dosis de café programables más botón de inicio/parada para cada grupo
- 4) Lanza de agua caliente de 2 dosis programables (excepto la versión de 4 grupos) más botón de inicio/parada para cada grupo
- 5) 2 lanzas de vapor de accionamiento manual con palanca
- 6) Plano de apoyo de acero inoxidable para los pocillos
- 7) Superficie de acero inoxidable antihuella
- 8) Ciclo de lavado automático
- 9) Pantalla y teclados con teclas táctiles blancas retroiluminadas por LED (pantalla suministrada sólo en el modelo TOP)
- 10) Iluminación del plano de trabajo con tecnología de LED de 4 colores programables (blanco, azul, rojo, verde) (estándar sólo en el modelo TOP)
- 11) Regulación de la temperatura del agua de la caldera por PID (sólo modelo TOP)
- 12) Medidor de flujo de café con aviso de control del molido/dosis (sólo modelo TOP)
- 13) Regulación de temperatura para cada grupo con variador de caudal (IGTS)
- 14) Preinfusión de control electrónico
- 15) Recuento de dosis totales y por grupos

EN OPCIÓN

- 16) Motor bomba externo para la carga de agua (excepto en las versiones Space)
- 17) Sistemas FTL, regulación de precisión del vapor
- 18) Calientatazas eléctrico con termostato (excepto las versiones de 1 grupo y las versiones Space)
- 19) 1 lanza de vapor automática (Autosteam)
- 20) Resistencias potenciadas (excepto la versión de 1 grupo y las versiones Space)
- 21) Sistema DTC –Dual temperture control
- 22) Lanza de vapor fría con terminal en PEEK
- 23) Tope para tazas (excepto la versión de 1 grupo y las versiones Space)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL MODELO LEVA

- 1) Indicador del nivel de agua por led
- 2) 1 lanza de distribución del agua caliente de accionamiento manual por palanca
- 3) 2 lanzas de vapor de accionamiento manual de palanca
- 4) Calientatazas a vapor (excepto la versión de 1 grupo)
- 5) Superficie de acero inoxidable antihuella
- 6) Nuevo cárter palanca con fijación posterior

EN OPCIÓN

- 7) Motor bomba externo para cargar el agua
- 8) Calientatazas eléctrico
- 9) Regulación de la temperatura del agua de la caldera mediante sistema PID
- 10) Sistema FTL, regulación de precisión del vapor
- 11) Nueva palanca V-LEVA
- 12) Resistencias potenciadas (para modelo de 2, 3 y 4 grupos)
- 13) Lanza de vapor fría con terminal en PEEK

ЭЛЕГАНТНАЯ ПРОСТОТА

4 модели (Top, Classic, Plug&Play, Leva), всего 14 модификаций, разные характеристики и системы, общий дизайн и единый стиль. Коллекция выглядит очень эстетично и прекрасно вписывается в интерьер бара, символизируя профессиональную технологию и элегантность.

Боковые стороны, очень важные с точки зрения дизайна, создают впечатление прочности и компактности машины своими выразительными очертаниями. Тот же подход использован для деталей внешнего вида интерфейса пользователя; особое внимание уделено удобству и хорошей видимости органов управления. Коллекцию 20/20 можно обогатить различными принадлежностями, предлагаемыми в каталоге. 20/20 TOP электронная модель, главная в новой коллекции 20/20, оснащена дисплеем современного дизайна, светодиодной подсветкой рабочей плоскости с 4 программируемыми цветами и автоматическим электронным регулятором температуры в бойлере с управлением ПИД. Предлагается в модификациях с 2, 3 и 4 группами плюс компактная модификация Space Top. Каждая группа 20/20 TOP оборудована эргономичной и функциональной клавиатурой нового типа с подсветкой. 20/20 CLASSIC машина с простыми и понятными функциями. Предлагается в модификациях с 1, 2, 3 и 4 группами плюс компактная модификация Space Top. Каждая группа 20/20 Classic оборудована эргономичной и функциональной клавиатурой с пятью клавишами и подсветкой быстрого реагирования; с нее можно управлять новым диспенсером горячей воды с особо равномерной струей, программируя 3 разных дозировки. С клавиатуры можно программировать функцию предсмачивания (что необходимо для гарантии высокого качества эспрессо в чашках), запускать циклы мойки и проверять подсчеты.

20/20 PLUG&PLAY мультибойлерная кофемашина, удобная в обращении с 1 группой и точная в регулировке пара и горячей воды, подходит для различных условий: не только в баре, но и в офисах, небольших ресторанах, B&B или прямо дома. Она оборудована внутренним баком, который заполняется вручную или присоединяется непосредственно к водопроводу. Новая модель работает как с молотым кофе, так и с таблетками E.S.E. (Easy Serving Espresso), а при наличии адаптера и с капсулами.

20/20 LEVA модель с традиционной экстракцией. Предлагается в модификациях с 1, 2, 3 и 4 группами с паровым подогревом чашек в стандартной конфигурации (отсутствует в модификации с 1 группой). Работает по рычажной технологии Leva CLASSIC® и может оснащаться дополнительно всеми главными техническими новинками моделей Leva top бренда La San Marco: система ПИД, электрический подогрев чашек, тонкая настройка FTL и паровой кран с изоляцией Cool touch, светодиодная подсветка рабочей поверхности, новый, инновационный и элегантный, рычаг V-LEVA.

ЦВЕТОВАЯ ПАЛИТРА. С актуальным дизайном простых, но решительных линий La San Marco решила сочетать богатый выбор расцветок с глянцевой или металлизированной отделкой. Для коллекции 20/20 предлагаются 10 стандартных цветов, среди которых выделяются два новых: пастельный и бронзовый. По запросу модель можно заказать с хромированной отделкой.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ЭЛЕКТРОННЫХ МОДЕЛЕЙ (TOP И CLASSIC)

- 1) Внутренний двигатель помпы заливки воды
- 2) Индикатор уровня воды на светодиодах
- 3) Клавиатура 4 клавишами программирования дозировки кофе плюс клавиша пуск/стоп для каждой группы
- 4) Диспенсер горячей воды с 2 программируемыми дозами (исключая модификацию с 4 группами) плюс клавиша пуск/стоп для каждой группы
- 5) 2 насадки выпуска пара с ручным рычажковым приводом
- 6) Подставка для чашек из нержавеющей стали
- 7) Поверхность из нержавеющей стали, на которой не остается отпечатков пальцев
- 8) Цикл автоматической мойки
- 9) Дисплей и клавиатуры с клавишами с эластичным покрытием и белой светодиодной подсветкой (дисплей предусмотрен только для модели TOP)
- 10) Подсветка рабочей поверхности светодиодами 4 программируемых цветов (белый, синий, красный, зеленый) (по умолчанию только в модели TOP)
- 11) Регулятор температуры воды в бойлере типа ПИД (только модель TOP)
- 12) Измеритель расхода кофе с предупреждением о проверке помола/дозы (только модель TOP)
- 13) Регулятор температуры для отдельных групп с вариатором расхода (IGTS)
- 14) Предсмачивание таблетки с электронным управлением
- 15) Подсчет общего числа доз и доз по группам

ОПЦИИ

- 16) Внешний двигатель помпы заливки воды (за исключением модификаций Space)
- 17) Система FTL, точная регулировка пара
- 18) Электрический подогреватель чашек с выключателем температуры (за исключением модификации с 1 группой и модификаций Space)
- 19) 1 автоматическая насадка выпуска пара (Autosteam)
- 20) Усиленные сопротивления (за исключением модификации с 1 группой и модификаций Space)
- 21) Система DTC, двухтемпературное управление
- 22) Холодная насадка выпуска пара с наконечником из ПЭЭК
- 23) Защитный барьер для чашек

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ РЫЧАЖНОЙ МОДЕЛИ

- 1) Индикатор уровня воды на светодиодах
- 2) 1 диспенсер горячей воды с ручным рычажковым приводом
- 3) 2 насадки выпуска пара с ручным рычажковым приводом
- 4) Паровой подогреватель чашек (за исключением модификации с 1 группой)
- 5) Поверхность из нержавеющей стали, на которой не остается отпечатков пальцев
- 6) Новый кожух рычага с задним креплением

ОПЦИИ

- 7) Внешний двигатель помпы заливки воды
- 8) Электрический подогреватель чашек
- 9) Регулятор температуры воды в бойлере типа ПИД
- 10) Система FTL, точная регулировка пара
- 11) Новый рычаг V-LEVA
- 12) Усиленные сопротивления (для мод. 2, 3, 4 группы)
- 13) Холодная насадка выпуска пара с наконечником из ПЭЭК

20/20 COLLECTION

Универсальность

Всего четыре модели (TOP, CLASSIC, PLUG&PLAY, LEVA) и 14 вариантов, каждая с уникальными характеристиками и системой, единый дизайн и стиль. Коллекция выглядит очень эстетично и прекрасно вписывается в интерьер бара, символизируя профессиональную технологию и элегантность.

Боковые стороны, очень важные с точки зрения дизайна, создают впечатление прочности и компактности машины своими выразительными очертаниями. Тот же подход использован для деталей внешнего вида интерфейса пользователя; особое внимание уделено удобству и хорошей видимости органов управления. Коллекцию 20/20 можно обогатить различными принадлежностями, предлагаемыми в каталоге. 20/20 TOP электронная модель, главная в новой коллекции 20/20, оснащена дисплеем современного дизайна, светодиодной подсветкой рабочей плоскости с 4 программируемыми цветами и автоматическим электронным регулятором температуры в бойлере с управлением ПИД. Предлагается в модификациях с 2, 3 и 4 группами плюс компактная модификация Space Top. Каждая группа 20/20 TOP оборудована эргономичной и функциональной клавиатурой нового типа с подсветкой. 20/20 CLASSIC машина с простыми и понятными функциями. Предлагается в модификациях с 1, 2, 3 и 4 группами плюс компактная модификация Space Top. Каждая группа 20/20 Classic оборудована эргономичной и функциональной клавиатурой с пятью клавишами и подсветкой быстрого реагирования; с нее можно управлять новым диспенсером горячей воды с особо равномерной струей, программируя 3 разных дозировки. С клавиатуры можно программировать функцию предсмачивания (что необходимо для гарантии высокого качества эспрессо в чашках), запускать циклы мойки и проверять подсчеты.

20/20 PLUG&PLAY мультибойлерная кофемашина, удобная в обращении с 1 группой и точная в регулировке пара и горячей воды, подходит для различных условий: не только в баре, но и в офисах, небольших ресторанах, B&B или прямо дома. Она оборудована внутренним баком, который заполняется вручную или присоединяется непосредственно к водопроводу. Новая модель работает как с молотым кофе, так и с таблетками E.S.E. (Easy Serving Espresso), а при наличии адаптера и с капсулами.

20/20 LEVA модель с традиционной экстракцией. Предлагается в модификациях с 1, 2, 3 и 4 группами с паровым подогревом чашек в стандартной конфигурации (отсутствует в модификации с 1 группой). Работает по рычажной технологии Leva CLASSIC® и может оснащаться дополнительно всеми главными техническими новинками моделей Leva top бренда La San Marco: система ПИД, электрический подогрев чашек, тонкая настройка FTL и паровой кран с изоляцией Cool touch, светодиодная подсветка рабочей поверхности, новый, инновационный и элегантный, рычаг V-LEVA.

ЦВЕТОВАЯ ПАЛИТРА. С актуальным дизайном простых, но решительных линий La San Marco решила сочетать богатый выбор расцветок с глянцевой или металлизированной отделкой. Для коллекции 20/20 предлагаются 10 стандартных цветов, среди которых выделяются два новых: пастельный и бронзовый. По запросу модель можно заказать с хромированной отделкой.

20/20 LEVA рычажная модель с традиционной экстракцией. Предлагается в модификациях с 1, 2, 3 и 4 группами с паровым подогревом чашек в стандартной конфигурации (отсутствует в модификации с 1 группой). Работает по рычажной технологии Leva CLASSIC® и может оснащаться дополнительно всеми главными техническими новинками моделей Leva top бренда La San Marco: система ПИД, электрический подогрев чашек, тонкая настройка FTL и паровой кран с изоляцией Cool touch, светодиодная подсветка рабочей поверхности, новый, инновационный и элегантный, рычаг V-LEVA.

Технические характеристики электронных моделей (TOP и CLASSIC)

- 1) Внутренний двигатель помпы заливки воды
- 2) Индикатор уровня воды на светодиодах
- 3) Клавиатура 4 клавишами программирования дозировки кофе плюс клавиша пуск/стоп для каждой группы
- 4) Диспенсер горячей воды с 2 программируемыми дозами (исключая модификацию с 4 группами) плюс клавиша пуск/стоп для каждой группы
- 5) 2 насадки выпуска пара с ручным рычажковым приводом
- 6) Подставка для чашек из нержавеющей стали
- 7) Поверхность из нержавеющей стали, на которой не остается отпечатков пальцев
- 8) Цикл автоматической мойки
- 9) Дисплей и клавиатуры с клавишами с эластичным покрытием и белой светодиодной подсветкой (дисплей предусмотрен только для модели TOP)
- 10) Подсветка рабочей поверхности светодиодами 4 программируемых цветов (белый, синий, красный, зеленый) (по умолчанию только в модели TOP)
- 11) Регулятор температуры воды в бойлере типа ПИД (только модель TOP)
- 12) Измеритель расхода кофе с предупреждением о проверке помола/дозы (только модель TOP)
- 13) Регулятор температуры для отдельных групп с вариатором расхода (IGTS)
- 14) Предсмачивание таблетки с электронным управлением
- 15) Подсчет общего числа доз и доз по группам

ОПЦИИ

- 16) Внешний двигатель помпы заливки воды (за исключением модификаций Space)
- 17) Система FTL, точная регулировка пара
- 18) Электрический подогреватель чашек с выключателем температуры (за исключением модификации с 1 группой и модификаций Space)
- 19) 1 автоматическая насадка выпуска пара (Autosteam)
- 20) Усиленные сопротивления (за исключением модификации с 1 группой и модификаций Space)
- 21) Система DTC, двухтемпературное управление
- 22) Холодная насадка выпуска пара с наконечником из ПЭЭК
- 23) Защитный барьер для чашек

备CLASS@拉杆技术，并且还可选配LA SAN MARCO公司所有高端拉杆款式的最新技术：PID系统、电热式杯加热器、FTL 系统和酷触开关、工作台LED照明灯以及创新和优美的新式V-LEVA。
颜色
针对时尚、简洁和干练的设计风格，LA SAN MARCO公司希望将多种色彩与光亮或金属漆的饰面搭配组合。因此，20/20系列提供多达10种颜色的标准配色，其中有两种新的颜色最为突出，即：柔绿色和青铜色。客户还可以订购表面镀铬的款式。

LEVA拉杆型号的技术特性

- 1) LED水位指示器
- 2) 1个手动拉杆式热水喷管
- 3) 2个手动拉杆式蒸汽喷管
- 4) 蒸汽式杯加热器 (1组的款式除外)
- 5) 防污不锈钢表面
- 6) 新款后固定拉杆罩

选配

- 7) 外部注水泵机
- 8) 电热式杯加热器
- 9) 通过PID系统调节热水器温度
- 10) 蒸汽精确调节FTL系统
- 11) 新式V-LEVA
- 12) 增强型加热装置 (适用2组、3组和4组款式)
- 13) 配有PEEK端头的冷触式蒸汽管

20/20 COLLECTION

المميزات التقنية للنماذج الإلكترونية (CLASSIC و TOP)

- 1) محرك مضخة تعبئة الماء داخلي
- 2) مشير لمستوى الماء يعمل بمصباح LED
- 3) لوحة مفاتيح مع 4 معايير قهوة قابلة للبرمجة مع زر START/STOP لكل مجموعة.
- 4) رمح ماء ساخن ذو 2 معايير قابلة للبرمجة (باستثناء النموذج ذو 4 مجموعات) مع زر START/STOP لكل مجموعة
- 5) عدد 2 رمح بخار بتشغيل يدوي بواسطة مقبض
- 6) سطح موضعة الفنجان من الفولاذ إينوكس
- 7) سطح من الفولاذ إينوكس مقاوم للبصمات
- 8) مدار غسيل أوتوماتيكي
- 9) شاشة عرض ولوحات مفاتيح مع أزرار لمسية لطيفة منارة خلفيا بمصابيح LED بضوء أبيض (شاشة العرض متوفرة فقط في النموذج TOP)
- 10) إنارة لسطح العمل مع تكنولوجيا LED مع 4 ألوان قابلة للبرمجة (أبيض، كحلي، أحمر، أخضر) (نموذجيا فقط في النموذج TOP)
- 11) ضبط درجة حرارة ماء السخان بواسطة نظام PID (فقط النموذج TOP)
- 12) مقياس لكمية القهوة مع تنبيه للتحقق من عملية الطحن / المعيار (فقط النموذج TOP)
- 13) ضبط درجة الحرارة لمجموعة واحدة مع متغير معدل التدفق (IGTS)
- 14) ترشيح أسيفي بتحكم إلكتروني
- 15) عد الجرعات الشاملة وبموجب المجموعات

إختياريا

- 16) محرك مضخة تعبئة الماء خارجي (باستثناء النماذج SPACE)
- 17) نظام FTL، ضبط دقيق للبخار
- 18) سخانة فناجين كهربائية مع مقياس حرارة (باستثناء النموذج ذو 1 مجموعة والنماذج SPACE)
- 19) عدد 1 رمح بخار أوتوماتيكي (AUTOSTEAM)
- 20) مقاومات كهربائية مقواة (باستثناء النموذج ذو 1 مجموعة والنماذج SPACE)
- 21) نظام DTC، تحكم مزدوج لدرجة الحرارة (DUAL TEMPERATURE CONTROL)
- 22) رمح بخار بارد مع طرف نهائي من PEEK
- 23) حامل أكواب

المميزات التقنية للنموذج LEVA

- 1) مشير لمستوى الماء يعمل بمصباح LED
- 2) عدد رمح توزيع ماء ساخن بتشغيل يدوي بواسطة مقبض
- 3) عدد 2 رمح بخار بتشغيل يدوي بواسطة مقبض
- 4) سخانة فناجين تعمل بالبخار (باستثناء النموذج ذو المجموعة الفريدة)
- 5) سطح من الفولاذ إينوكس مقاوم للبصمات
- 6) كارت رافعة جديد مع تثبيت خلفي

إختياريا

- 7) محرك مضخة تعبئة الماء خارجي
- 8) سخانة فناجين كهربائية
- 9) ضبط درجة حرارة ماء السخان بواسطة نظام PID
- 10) نظام FTL ضبط دقيق للبخار
- 11) V-LEVA جديدة
- 12) مقاومات كهربائية مقواة (لنماذج 2،3،4 مجموعات)
- 13) رمح بخار بارد مع طرف نهائي من PEEK

بساطة أنيقة

4 أنواع (Leva ، Plug&Play ، Classic ، Top) ، 14 نموذج بالكامل، ميزات وأنظم مختلفة، نمط وحيد لجاذبية فريدة من نوعها. مجموعة ذات تصميم جميل للرؤية في سياق متناسب مع بيئة المقهى أينما تعبر عن التكنولوجيا المهنية و الأناقة.

الألواح الجانبية، التي هي جزء مهم من التصميم، تم التفكير بها لخلق الشعور بالمتانة والتماسك المميز للجهاز كليا بلامح مميزة وفريدة. نفس النهج تم استخدامه لتحديد جماليات تفاصيل واجهة المستخدم ، مع إيلاء اهتمام خاص تجاه سهولة الاستخدام ووضوح رؤية عناصر التحكم. المجموعة 20/20 من الممكن تجميعها بعناصر إضافية مختلفة متوفرة في الكاتالوج الخاص.

TOP 20/20 هو النموذج الإلكتروني الأرقى للمجموعة 20/20 الجديدة ، وهو مزود بشاشة عرض حديثة التصميم، وإنارة لسطح العمل باستخدام مصابيح LED مع 4 ألوان قابلة للبرمجة وضبط إلكتروني أوتوماتيكي لدرجة حرارة السخانة مع نظام تحكم PID. متوفر بنماذج ذوي 2، 3، 4 مجموعات بالإضافة إلى النموذج المدمج Space Top. النموذج يستخدم لكل مجموعة لوحة مفاتيح جديدة، منارة خلفيا، مريحة وعملية.

CLASSIC 20/20 هو جهاز يتميز بوظائف بسيطة وفورية. متوفر بنماذج ذوي 1، 2، 3، 4 مجموعات بالإضافة إلى النموذج المدمج Space . الجهاز Classic 20/20 يستخدم لكل مجموعة لوحة مفاتيح مع خمسة مفاتيح بإنارة خلفية سريعة المعقول، مريحة وعملية، والتي من خلالها من الممكن إدارة وبرمجة موزع الماء الساخن الجديد النفاث ذو التيار المنتظم بشكل خاص في 3 جرعات مختلفة. من خلال لوحة المفاتيح من الممكن برمجة فعالية الترشيح الأسيفي (الضروري لضمان معايير الجودة العالية لقهوة الإكسبريسو في الفنجان)، تفعيل مدارات الغسيل والتحقق من الأعداد).

PLUG&PLAY 20/20 هو جهاز متعدد السخانات، سهل الاستخدام مع مجموعة واحدة ودقيقة في ضبط البخار والماء الساخن ، ومناسب للاستخدامات المتعددة: ليس فقط في المقاهي، ولكن أيضا في المكاتب، المطاعم الصغيرة، هيثات المبيت والإفطار أو مباشرة في المنزل. مجهز بخزان داخلي يمكن تعبئته يدوياً أو من خلال وصل مباشر بأنابيب المياه. النموذج الجديد بإمكانه استخدام القهوة المطحونة وكذلك الأفراس **B.S.E. (Easy Serving Espresso)** وباستخدام عناصر ملائمة من بإمكانه استخدام الكبسولات أيضا.

LEVA 20/20 هو النموذج العامل بالاستخراج التقليدي. متوفر بالنماذج مع 1، 2، 3 و 4 مجموعات مع سخانة فناجين تعمل بالبخار متوفرة (باستثناء النموذج ذو المجموعة الفريدة). لديه تقنية Leva CLASS* ويقدم خيار جميع الابتكارات التقنية الرئيسية لموديلات Leva top من مجموعة أجهزة الشركة La San Marco: نظام PID، مدفئة الفناجين الكهربائية، FTL و Cool touch ، إضاءة باستخدام مصابيح LED لسطح العمل، V-LEVA جديدة، مبتكرة وأنيقة.

مجموعة الألوان

بالإضافة إلى التصميم الحالي اللطيف، الشركة La San Marco أرادت تنسيق مجموعة واسعة من الألوان بكامل لامع أو معدني. المجموعة 20/20 ترتدي هكذا 10 ألوان متوفرة نموذجيا، من بينها يبرزان اللونان الحديثان: الأخضر الباستيل والبرونزي. بموجب الطلب، من الممكن طلب النموذج بكامل مطلي بالكروم.

20/20 ELETTRONICHE

Dati tecnici / Technical data

Modello Model	N. gruppi No. of brewing units	Capacità caldaia (litri) Boiler capacity (litres)	Potenza assorbita (W) Power consumption (W)		Potenza pompa (W) Pump power (W)	Peso (kg) Weight (kg)
			Collegamento alla rete Power connection			
			Monofase Single-phase	Trifase Three-phase		
20/20 TOP 2	2	12	3500/4500	3500/4500	275	56
20/20 SPACE TOP	2	8	3000	3500	275	49
20/20 TOP 3	3	19	5500/7000	5500/7000	275	66
20/20 TOP 4	4	25	7000	7000/9000	275	94
20/20 CLASSIC 1	1	5	2000	-	EXTERNAL ONLY 300	33
20/20 CLASSIC 2	2	12	3500/4500	3500/4500	275	56
20/20 SPACE	2	8	3000	3500	275	49
20/20 CLASSIC 3	3	19	5500/7000	5500/7000	275	66
20/20 CLASSIC 4	4	25	7000	7000/9000	275	94
20/20 PLUG&PLAY	1	2,5+0,35	2000	-	2x50	32

20/20 ELETTRONICHE

Dimensioni / Dimensions

Modello Model	N. gruppi No. of brewing units			
		A mm	B mm	C mm
20/20 TOP 2	2	720	545	470
20/20 SPACE TOP	2	570	545	470
20/20 TOP 3	3	960	545	470
20/20 TOP 4	4	1200	545	470
20/20 CLASSIC 1	1	380	545	470
20/20 CLASSIC 2	2	720	545	470
20/20 SPACE	2	570	545	470
20/20 CLASSIC 3	3	960	545	470
20/20 CLASSIC 4	4	1200	545	470
20/20 PLUG&PLAY	1	380	545	470


20/20 LEVA

Dati tecnici / Technical data

Modello Model	N. gruppi No. of brewing units	Capacità caldaia (litri) Boiler capacity (litres)	Potenza assorbita (W) Power consumption (W)		Peso (kg) Weight (kg)
			Collegamento alla rete Power connection		
			Monofase Single-phase	Trifase Three-phase	
20/20 LEVA 1	1	5	2000	-	47
20/20 LEVA 2	2	12	3500/4500	3500/4500	68
20/20 LEVA 3	3	19	5500/7000	5500/7000	88
20/20 LEVA 4	4	25	7000	7000/9000	112

20/20 LEVA

Dimensioni / Dimensions

Modello Model	N. gruppi No. of brewing units			
		A mm	B mm	C mm
20/20 LEVA 1	1	380	545	470+345
20/20 LEVA 2	2	720	545	470+345
20/20 LEVA 3	3	960	545	470+345
20/20 LEVA 4	4	1200	545	470+345



Company with certified quality and health
and safety management system according to
UNI EN ISO 9001
UNI EN ISO 14001
UNI ISO 45001

La San Marco S.p.A.

Via Padre e Figlio Venuti, 10
GRADISCA D'ISONZO (GO) - ITALY
Ph. (+39) 0481 967111
Fax: (+39) 0481 960166
www.lasanmarco.com
info@lasanmarco.com
[@lasanmarcospa](https://www.facebook.com/lasanmarcospa)
[lasanmarco_official](https://www.instagram.com/lasanmarco_official)



SERIES 100

La San Marco



SM

SERIES 100



STILE ITALIANO, QUALITÀ LA SAN MARCO.

La Serie 100 è la macchina da caffè espresso La San Marco più apprezzata nel mondo grazie all'inconfondibile design e all'alta qualità riconosciuta dal mercato. Tre modelli, infinite le possibilità di personalizzazione con luci e colori. Serie 100: ogni ambiente è ideale per un prodotto così.

ITALIAN STYLE, LA SAN MARCO QUALITY PROMISE.

The 100 series is the La San Marco espresso coffee machine most appreciated throughout the world for its unmistakable design and high quality, recognised by the market. Three models, endless possibilities for personalised lighting and colours. 100 series: every space is perfect for a product like this.

SERIE 100

La Serie 100 dispone di tre modelli, Touch, Elettronico e Semiautomatico, in sei versioni da 1 a 4 gruppi più due versioni da 2 gruppi compatte mod. Sprint.

Le finiture estetiche dell'intera gamma sono impreziosite dall'uso di acciaio inox anti-impronta e pannelli cromati, che conferiscono all'insieme un effetto di finitura a specchio. La perfetta illuminazione del piano di lavoro in opzione crea un effetto scenico che si adatta armoniosamente ad ogni situazione d'arredo.

I materiali utilizzati per la componentistica interna (come ottone, rame e acciaio inox) e carrozzeria sono durevoli, funzionali e di facile pulizia e rispecchiano da sempre gli alti standard di qualità certificata delle macchine per caffè espresso La San Marco.

I gruppi elettronici permettono la regolazione della temperatura attraverso il variatore di portata. Agendo sul singolo gruppo erogatore è possibile la regolazione indipendente della temperatura consentendo all'operatore una personale messa a punto della macchina.

La Serie 100 può essere impreziosita con vari accessori disponibili a catalogo.

100 SERIES

The 100 series features three different models, Touch, Electronic and Semi-automatic, in 6 versions with 1 to 4 groups, plus 2 compact versions with 2 groups, Sprint model.

All finishes in the range are enhanced by the use of smudge-proof stainless steel and chrome-plated panels, which when combined create a mirror-finish effect. The optional perfectly illuminated work surface creates a scenic effect that harmoniously blends in with all types of interior décor.

The materials used for the internal components (including brass, copper and stainless steel) and body are long-lasting, functional and easy to clean, remaining faithful to the certified high-quality standard of La San Marco espresso coffee machines.

The electronic groups allow the temperature to be adjusted by varying the flow rate. By acting on the individual dispenser group, the temperature can be independently adjusted which allows the operator to fine tune the machine to his liking.

The 100 series can be enhanced with various listed options.

100 T
TOUCH

100 E
ELECTRONIC

100 S
SEMI-AUTOMATIC





100 T TOUCH



100 T 3GR.

GIOIELLO DI TECNOLOGIA E DI DESIGN.

Il modello 100 T Touch dispone di una elettronica di ultima generazione che arricchisce un prodotto già vincente. La tastiera capacitiva racchiude un concept innovativo e un design personalizzato finalizzato a un semplice e immediato utilizzo. La retroilluminazione con tecnologia LED garantisce una grafica attraente che concretizza utilità ed estetica prestandosi ad un'ampia libertà espressiva nel design.

A GEM OF TECHNOLOGY AND DESIGN.

The 100 T Touch model features latest generation electronics, which enhance an already winning product. The capacitive touch keypad is based on an innovative concept and features a personalised design, geared towards simple and immediate use. The LED technology back lighting guarantees attractive graphics, combining practicality of use and aesthetics to represent freedom of expression in terms of design.



100 PRACTICAL T



100 SPRINT T



100 T 2GR.



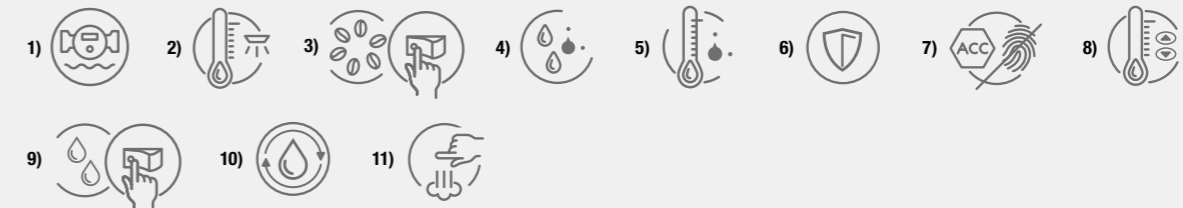
100 T 3GR.

100 T

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Versioni: da 1 a 4 gruppi più 2 versioni a 2 gruppi compatte mod. Sprint

- 1) Motore pompa di carico acqua interno
- 2) Indicatore livello acqua a LED
- 3) Tastiera con 6 dosi di caffè programmabili più tasto start/stop
- 4) Miscelatore per regolazione temperatura acqua (per mod. 2, 3, 4 gruppi)
- 5) IGTS Regolatore di temperatura per singolo gruppo con variatore di portata
- 6) Protezioni laterali del piano di lavoro
- 7) Superficie in acciaio inox anti-impronta
- 8) Regolazione temperatura acqua caldaia tramite sistema PID
- 9) Nr. 2 dosi acqua programmabili più tasto start/stop
- 10) Ciclo di lavaggio automatico
- 11) Nr. 2 lance vapore ad azionamento manuale a levetta



TECHNICAL FEATURES:

Versions: with 1 to 4 groups plus 2 compact versions with 2 groups, Sprint model

- 1) Internal water filling motor-pump
- 2) LED water level indicator
- 3) Keypad with 6 programmable coffee doses, plus one start/stop button for each group
- 4) Mixer for water temperature regulation (for 2, 3, 4 group models)
- 5) IGTS Temperature regulator for each single group with flow variator
- 6) Side protection for work surface
- 7) Smudge-proof stainless steel surfaces
- 8) PID System for boiler temperature regulation
- 9) No. 2 programmable water doses plus start/stop button
- 10) Automatic wash cycle
- 11) No. 2 manual steam delivery levers

FUNZIONI DISPLAY

- Visualizzazione temperatura caldaia
- Regolazione temperatura acqua in caldaia
- Indicazione numero totale caffè erogati dalla macchina
- Indicazione numero totale caffè erogati per ogni selezione
- Indicazione numero totale caffè erogati per ogni gruppo
- Programmazione quantità in cm³ (ml) per ogni singola dose caffè
- Possibilità di attivare la funzione di preinfusione per ogni singolo gruppo

ADDITIONAL DISPLAY FUNCTIONS

- Boiler temperature display
- Boiler water temperature regulation
- Indication of total number of coffees brewed by the machine
- Indication of total number of coffees brewed for each selection
- Indication of total number of coffees brewed by each group
- Quantity programming in cm³ (ml) for each coffee dose
- Possibility to activate pre-infusion for each group

IN OPZIONE

- 12) Sistema DTC, dual temperature control
- 13) Motore pompa di carico acqua esterno (per mod. 2, 3, 4 gruppi)
- 14) Resistenze potenziato (per mod. 2, 3, 4 gruppi)
- 15) Scaldacupe elettrico con termostato (per mod. 2, 3, 4 gruppi)
- 16) Illuminazione del piano di lavoro con tecnologia LED (modifica istantanea illuminazione con un milione di combinazioni colori)
- 17) Nr. 1 lancia vapore automatica (Autosteam)
- 18) App per controllo da remoto via Bluetooth
- 19) Lancia vapore fredda con terminale in PEEK
- 20) Sistema FTL, regolazione di precisione del vapore

OPTIONAL

- 12) Dual Temperature Control (DTC) system
- 13) External water filling motor-pump (for 2, 3, 4 group models)
- 14) Enhanced heating elements (for 2, 3, 4 group models)
- 15) Electric cup warmer with thermostat (for 2, 3, 4 group models)
- 16) Work surface with LED technology lighting (instant lighting modifications with millions of colour combinations)
- 17) 1 x automatic steam wand (Autosteam)
- 18) Bluetooth remote control app
- 19) Cool touch steam wand with PEEK terminal
- 20) Fine Tuning Lever (FTL) system





SM
100 T



100 E ELECTRONIC



ELETTRONICA AL SERVIZIO DELLA VERSATILITÀ.

Il modello 100 E Elettronico ha le stesse funzioni di serie del modello Touch da cui differisce per la tastiera di tipo elettronico e non capacitiva. L'ottimo compromesso di prestazioni e qualità del modello La San Marco più diffuso nel mondo.

ELECTRONICS AT THE SERVICE OF VERSATILITY.

The 100 E Electronic model has the same standard functions as the Touch model, differentiated only by its keypad, which is electronic rather than capacitive. The excellent compromise between performance and quality of La San Marco's most popular model worldwide.



100 PRACTICAL E



100 SPRINT E



100 E 2GR.



100 E 3GR.



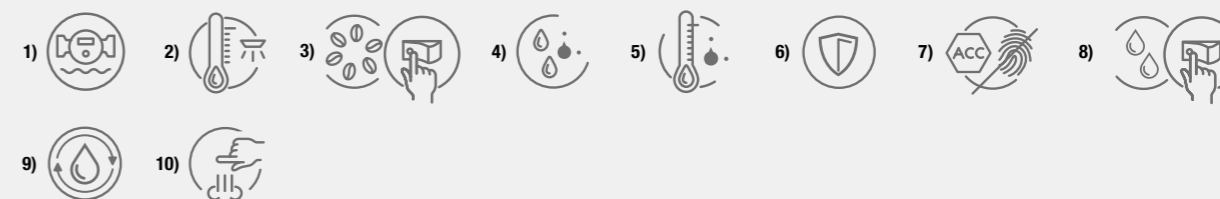
100 E 2GR.

100 E

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Versioni: da 1 a 4 gruppi più 2 versioni a 2 gruppi compatte mod. Sprint

- 1) Motore pompa di carico acqua interno
- 2) Indicatore livello acqua a LED
- 3) Tastiera con 6 dosi di caffè programmabili più tasto start/stop
- 4) Miselatore per regolazione temperatura acqua (per mod. 2, 3, 4 gruppi)
- 5) IGTS Regolatore di temperatura per singolo gruppo con variatore di portata
- 6) Protezioni laterali del piano di lavoro
- 7) Superficie in acciaio inox anti-impronta
- 8) Nr. 2 dosi acqua programmabili più tasto start/stop
- 9) Ciclo di lavaggio automatico
- 10) Nr. 2 lance vapore ad azionamento manuale a levetta



IN OPZIONE

- 11) Sistema DTC, dual temperature control
- 12) Motore pompa di carico acqua esterno (per mod. 2, 3, 4 gruppi)
- 13) Resistenze potenziate (per mod. 2, 3, 4 gruppi)
- 14) Scaldatazze elettrico con termostato (per mod. 2, 3, 4 gruppi)
- 15) Illuminazione del piano di lavoro con tecnologia LED
- 16) Nr. 1 lancia vapore automatica (Autosteam)
- 17) Lancia vapore fredda con terminale in PEEK
- 18) Sistema FTL, regolazione di precisione del vapore



TECHNICAL FEATURES:

Versions: with 1 to 4 groups plus 2 compact versions with 2 groups, Sprint model

- 1) Internal water filling motor-pump
- 2) LED water level indicator
- 3) Keypad with 6 programmable coffee doses, plus one start/stop button for each group
- 4) Mixer for water temperature regulation (for 2, 3, 4 group models)
- 5) IGTS Temperature regulator for each single group with flow variator
- 6) Side protection for work surface
- 7) Smudge-proof stainless steel surfaces
- 8) No. 2 programmable water doses plus start/stop button
- 9) Automatic wash cycle
- 10) No. 2 manual steam delivery levers

OPTIONAL

- 11) Dual Temperature Control (DTC) system
- 12) External water filling motor-pump (for 2, 3, 4 group models)
- 13) Enhanced heating elements (for 2, 3, 4 group models)
- 14) Electric cup warmer with thermostat (for 2, 3, 4 group models)
- 15) Work surface with LED technology lighting
- 16) 1 x automatic steam wand (Autosteam)
- 17) Cool touch steam wand with PEEK terminal
- 18) Fine Tuning Lever (FTL) system



100 S SEMI-AUTOMATIC



100 S 2GR.

PRATICITÀ IN BELLA FORMA.

Il modello 100 S Semiautomatica dispone di un tasto start/stop per gruppo. Anche la Serie 100 S utilizza il sistema a circolazione termosifonica con preinfusore e variatore di portata (regolabile direttamente dall'esterno della carrozzeria) che permette di variare la temperatura di erogazione per ogni singolo gruppo in funzione della miscela di caffè. Ciò lascia inalterata la temperatura in caldaia e quindi la capacità di produrre acqua calda e vapore.

— PRACTICALITY IN A BEAUTIFUL FORM.

The 100 S Semi-automatic series features one start/stop button for each group. The 100 S also uses the thermosiphoning system with pre-infuser and flow variator (adjustable from the external body), which allows the brewing temperature of each single group to be varied depending on the coffee mix used, without altering the boiler temperature and therefore the capacity to produce hot water and steam.



100 PRACTICAL S



100 SPRINT S



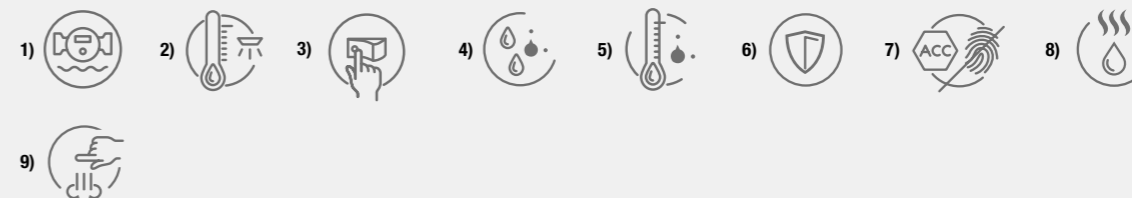
100 S 3GR.

100 S

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Versioni: da 1 a 4 gruppi più 2 versioni a 2 gruppi compatte mod. Sprint

- 1) Motore pompa di carico acqua interno
- 2) Indicatore livello acqua a LED
- 3) Tasto start/stop per gruppo
- 4) Miscelatore per regolazione temperatura acqua (per mod. 2, 3, 4 gruppi)
- 5) IGTS Regolatore di temperatura per singolo gruppo con variatore di portata
- 6) Protezioni laterali del piano di lavoro
- 7) Superficie in acciaio inox anti-impronta
- 8) Nr. 1 lancia erogazione acqua calda ad azionamento manuale a levetta
- 9) Nr. 2 lance vapore ad azionamento manuale a levetta



IN OPZIONE

- 10) Sistema DTC, dual temperature control
- 11) Motore pompa di carico acqua esterno (per mod. 2, 3, 4 gruppi)
- 12) Resistenze potenziata (per mod. 2, 3, 4 gruppi)
- 13) Scaldatazze elettrico con termostato (per mod. 2, 3, 4 gruppi)
- 14) Illuminazione del piano di lavoro con tecnologia LED
- 15) Nr. 1 lancia vapore automatica (Autosteam)
- 16) Lancia vapore fredda con terminale in PEEK
- 17) Sistema FTL, regolazione di precisione del vapore



TECHNICAL FEATURES:

Versions: with 1 to 4 groups plus 2 compact versions with 2 groups, Sprint model

- 1) Internal water filling motor-pump
- 2) LED water level indicator
- 3) Start/stop button for each group
- 4) Mixer for water temperature regulation (for 2, 3, 4 group models)
- 5) IGTS Temperature regulator for each single group with flow variator
- 6) Side protection for work surface
- 7) Smudge-proof stainless steel surfaces
- 8) No. 1 manual water delivery lever
- 9) No. 2 manual steam delivery levers

OPTIONAL

- 10) Dual Temperature Control (DTC) system
- 11) External water filling motor-pump (for 2, 3, 4 group models)
- 12) Enhanced heating elements (for 2, 3, 4 group models)
- 13) Electric cup warmer with thermostat (for 2, 3, 4 group models)
- 14) Work surface with LED technology lighting
- 15) 1 x automatic steam wand (Autosteam)
- 16) Cool touch steam wand with PEEK terminal
- 17) Fine Tuning Lever (FTL) system

SERIES 100

TECNOLOGIA IN EVIDENZA TECHNICAL HIGHLIGHTS



TASTIERA CON TECNOLOGIA TOUCH CAPACITIVA (MODELLO 100 T)

La tecnologia touch capacitiva permette la gestione di comandi senza parti in movimento creando un ambiente multisensoriale e un nuovo rapporto con la quotidianità. La sostituzione di componenti tradizionali con altri innovativi touch screen permette di eliminare gli attuatori meccanici e metallici delle tastiere tradizionali assicurando maggiore affidabilità, durata e protezione da problemi di natura meccanica. Intuitiva e semplice, personalizzabile e programmabile, alla sua praticità la tastiera touch unisce il fascino e la versatilità di comunicazione dei device odierni. Il principio elettronico che presiede alla tecnologia touch screen capacitiva adottata nelle tastiere si basa sul controllo della variazione del campo elettrico che agisce sullo schermo in modo analogo al funzionamento degli smartphone e tablet di ultima generazione.

KEYBOARD WITH CAPACITIVE TOUCH TECHNOLOGY (100 T MODEL)

Capacitive touch technology allows the management of commands without moving parts, creating a multi-sensory environment and a new relationship with everyday life. The replacement of traditional components with other innovative touch screens allows the elimination of the mechanical and metal actuators of traditional keyboards, ensuring greater reliability, durability, and protection from mechanical problems. Intuitive and simple, customizable and programmable, to its practicality the touch keyboard combines the charm and the communication versatility of today's devices. The electronic principle behind the capacitive touch screen technology adopted in keyboards is based on the control of the variation of the electric field that acts on the screen in a similar way to the functioning of the latest generation smartphones and tablets.



GESTIONE DA REMOTO TRAMITE APP VIA E-MAIL E BLUETOOTH (MODELLO TOUCH)

Il modello 100 Touch dispone di un APP dedicata (scaricabile da questa pagina del sito) per gestire la macchina da remoto in maniera immediata, semplice ed intuitiva. Attraverso l'App l'utente, che dispone di una username ed una password assegnata, non solo può configurare, gestire e controllare la macchina in prima persona via Bluetooth, ma anche far monitorare e ottimizzare il funzionamento e l'efficienza della stessa attraverso l'analisi di dati operativi e statistici registrati, a sua disposizione, anche da grandi distanze da destinatari autorizzati tramite e-mail.

REMOTE CONTROL THROUGH APP VIA E-MAIL AND BLUETOOTH (TOUCH MODEL)

The 100 Touch model has a dedicated APP to manage the machine remotely in an immediate, simple, and intuitive way. Through the App, the users, who have an assigned username and password, can not only configure, manage, and control the machine by himself via Bluetooth, but also to monitor and optimize its operation and efficiency through the analysis of recorded operational and statistical data at their disposal even from great distances by authorized recipients via e-mail.

TECNOLOGIA DTC (IN OPZIONE)

La tecnologia DTC (Dual Temperature Control) utilizzata nei gruppi elettronici con pompa volumetrica, è un sistema a circolazione termosifonica con pre-infusore e con doppio scambiatore, uno all'interno della caldaia con diametro maggiorato ed uno all'interno di ogni gruppo: si tratta di un sistema di controllo della temperatura particolarmente indicato per locali alto consumanti e per i picchi di consumo. La tecnologia DTC è alternativa al sistema di regolazione della temperatura del singolo gruppo con variatore di portata.

DTC TECHNOLOGY (OPTIONAL)

The DTC (Dual Temperature Control) technology, used in the electronic groups with volumetric pump, is a thermosiphon-based system with pre-infuser and dual heat exchanger – one inside the boiler with a larger diameter and one inside each group. This temperature control system is particularly suitable for coffee shops with high consumption rates and peak moments. DTC technology is an alternative to installing a temperature regulation system for each group with a flow controller.



IGTS: REGOLATORE DI TEMPERATURA PER SINGOLO GRUPPO

La tecnologia La San Marco che, tramite regolatori di portata a fori calibrati, consente al barista di far esprimere al meglio ogni miscela impostando le temperature dei gruppi singolarmente.

IGTS: INDIVIDUAL GROUP TEMPERATURE SETTING

This La San Marco technology uses calibrated orifice flow rate adjustment devices, enabling the barista to get the best out of each coffee blend by setting group temperatures individually.



LANCIA VAPORE FREDDA

Disponibile come accessorio, la nuova lancia vapore "fredda" in acciaio inox rappresenta uno dei componenti più apprezzati dagli operatori. La tecnologia di nuova generazione e l'insuperabile terminale in PEEK garantiscono l'isolamento termico dell'intera superficie della lancia vapore, evitando qualsiasi rischio di scottatura per il barista, sia durante la montatura del latte sia durante le fasi di pulizia. La lancia fredda è intercambiabile con il modello di lancia standard e può essere utilizzata sia con il classico azionamento del vapore a levetta sia con il nuovo sistema di azionamento FTL.

COOL TOUCH STEAM WAND

Available as an accessory, the new cool touch stainless steel steam wand is one of the components baristas appreciate the most. The new-generation technology is combined with the unbeatable PEEK nozzle to guarantee thermal insulation along the entire length of the wand, preventing any risk of burns for the barista, both when frothing milk and during cleaning. The cool-touch steam wand is interchangeable with the standard model and can be used both with the classic lever steam control and with the new FTL system.



FTL: IL NUOVO SISTEMA DI CONTROLLO PER L'EROGAZIONE DEL VAPORE.

Fine Tuning Lever (FTL) è l'innovazione brevettata per il controllo misto dell'erogazione del vapore. Costituito da una leva di controllo dal design rivisitato che offre notevoli possibilità di regolazione del flusso di vapore, FTL comprende in un unico meccanismo entrambi i sistemi per l'erogazione del vapore già presenti sulle macchine La San Marco: con rotazione dell'impugnatura, e a leva, con movimento verticale e orizzontale. Il nuovo dispositivo consente al barista di controllare, in modo estremamente accurato, la portata di vapore durante la preparazione dei prodotti a base latte. L'estrema precisione nella regolazione della portata è stata resa possibile grazie all'utilizzo di un dispositivo a camme che ha sostituito la semplice regolazione tramite vite-madrevite.

FTL: THE NEW STEAM DELIVERY CONTROL SYSTEM.

Fine Tuning Lever (FTL) is the patented innovation for the unified control of the steam delivery system. FTL presents as a lever with a revamped design, and offers remarkable possibilities for steam flow regulation. A single mechanism drives both steam delivery systems already found on La San Marco machines: either by rotating the handgrip, or using the lever, which works with both vertical and horizontal movement. The new device offers the barista extremely precise control over the amount of steam delivered during the preparation of milk-based products. Ultra-high precision steam delivery is achieved using a cam device, which replaces the classic male-female screw regulation system.



GAMMA COLORI

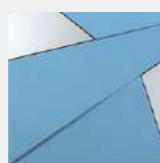
Look aggressivo, ampia gamma di colori disponibili di serie o su richiesta, finiture cromate: sono queste le caratteristiche estetiche della Serie 100 che esaltano l'originalità della linea e l'unicità del design di una macchina molto apprezzata nel mondo.

COLOUR RANGE

An aggressive look, a broad range of available colours, either standard or on request, chrome-plated finishes: these are the aesthetic characteristics of the 100 series, highlighting the originality of the line and the uniqueness of the design, in a machine highly appreciated throughout the world.



ROSSO MT
RED MT



AZZURRO MT
SKY BLUE MT



BIANCO LUCIDO
GLOSSY WHITE



GRIGIO MT
GREY MT



ANTRACITE MT
ANTHRACITE MT



NERO OPACO
MATT BLACK

BAUREIHE 100

Italianischer Stil, Qualität La San Marco. Aufgrund des unverwechselbaren Designs und die von den Kunden anerkannte hohe Qualität ist die Baureihe 100 die beliebteste Espresso-Kaffeemaschine von La San Marco. Drei Modelle und unzählige Gestaltungsmöglichkeiten mittels Licht und Farben. Baureihe 100: Jede Umgebung eignet sich für ein Produkt dieser Art. Die Baureihe 100 verfügt über drei Modelle: Touch, Elettronico (Elektronisch) und Semiautomatico (Halbautomatisch) mit sechs Versionen: 1 bis 4 Gruppen und 2 Versionen mit 2 kompakten Gruppen Mod. Sprint. Die ästhetische Veredelung der gesamten Baureihe wird noch einmal durch die Verwendung von Edelstahl gegen Fingerabdrücke und verchromten Platten, die einen Spiegeleffekt erzeugen, verstärkt. Die optimale Beleuchtung der Arbeitsfläche (Sonderausstattung) schafft eine malerische Wirkung, die sich harmonisch in jeden Einrichtungsstil passt. Die für die inneren Komponenten verwendeten Materialien (wie Messing, Kupfer oder rostfreiem Stahl) haben eine lange Lebensdauer, sind funktionell und leicht zu reinigen und erfüllen immer die hohen Qualitätsstandards für die sich die Espresso-Kaffeemaschinen von La San Marco auszeichnen. Die Baureihe 100 kann mit verschiedenen, im Katalog verfügbaren Zubehörteilen ausgestattet werden.

Farbpalette. Ansprechende Optik, eine breite serienmäßig oder auf Anfrage verfügbare Farbpalette und eine verchromte Veredelung sind die ästhetischen Merkmale der Baureihe 100. Diese Originalität der Linie und die Einzigartigkeit des Designs sind auch ein Grund dafür, dass sie sich weltweit großer Beliebtheit erfreut.

DTC-Technologie. Die Technologie DTC (Dual Temperature Control) ist ein Thermosiphon-Wasserkreislaufsystem mit Vorbrühgruppe und doppeltem Austauscher, einer mit vergrößertem Durchmesser im Inneren des Kessels und einer innerhalb jeder Gruppe. Es handelt sich hierbei um ein System zur Temperaturkontrolle, das sich besonders für Lokale mit hohem Verbrauch oder bei Verbrauchsspitzen eignet. Die DTC-Technologie ersetzt das System der Temperaturregulierung der einzelnen Gruppe mittels Durchflussregler.

SÉRIE 100

Style italien, qualité La San Marco. La Série 100 est la machine à café expresso La San Marco la plus appréciée au monde grâce à son design unique et à sa grande qualité reconnue sur le marché. Trois modèles, et des possibilités de personnalisation infinies à travers les lumières et les couleurs. Série 100: chaque lieu est idéal pour accueillir ce produit. La Série 100 dispose de trois modèles, Touch, Électronique et Semi-automatique, en six versions de 1 à 4 groupes plus 2 versions compactes de 2 groupes, mod. Sprint. Les finitions esthétiques de toute la gamme sont enrichies par l'acier inox qui ne laisse pas de traces et les panneaux chromés qui donne à l'ensemble un effet miroir. L'éclairage parfait du plan de travail, fourni en option, crée un effet optique qui s'adapte harmonieusement à tous les aménagements. Les matériaux employés pour les composants internes (laiton, cuivre et acier inox) et la carrosserie sont durables, fonctionnels et faciles à nettoyer et ils répondent depuis toujours aux hauts standards de qualité certifiée des machines pour café expresso La San Marco. La Série 100 peut être enrichie de nombreux accessoires disponibles sur catalogue.

Gamme des couleurs. Style agressif, vaste gamme de couleurs disponibles en version standard ou sur demande, finitions chromées: voici les caractéristiques esthétiques de la série 100 qui exaltent l'originalité de la ligne et l'unicité du design d'une machine très appréciée au monde.

Technologie DTC. La technologie DTC (Dual Temperature Control) est un système à circulation à thermosiphon avec préinfuseur et avec double échangeur, un à l'intérieur de la chaudière avec un diamètre augmenté et un à l'intérieur de chaque groupe: il s'agit d'un système de contrôle de la température particulièrement indiqué pour les locaux à grande consommation et pour les pics de consommation. La technologie DTC remplace le système de réglage de la température du groupe individuel avec un variateur de débit.

SERIES 100

Estilo italiano, calidad La San Marco. La Serie 100 es la máquina de café espresso La San Marco más apreciada del mundo gracias al inconfundible diseño y a la alta calidad reconocida por el mercado. Tres modelos, infinitas las posibilidades de personalización con luces y colores. Serie 100: cada ambiente es ideal para un producto de este tipo. La Serie 100 cuenta con tres modelos, Touch, Electrónico y Semiautomático, en seis versiones: de 1 a 4 grupos más 2 versiones de 2 grupos compactas mod. Sprint. Los acabados estéticos de toda la gama son embellecidos por el uso de acero inoxidable anti huella y paneles cromados, que aportan al conjunto un efecto de acabado tipo espejo. La iluminación perfecta de la superficie de trabajo opcional crea un efecto escénico que se adapta armoniosamente a todo tipo de decoración. Los materiales utilizados para los componentes internos (como latón, cobre y acero inoxidable) y carrocería son duraderos, funcionales y fáciles de limpiar y reflejan desde siempre las normativas de calidad certificada de las máquinas para café espresso La San Marco. La Serie 100 puede ser embellecida con diferentes accesorios disponibles en el catálogo.

Gama de colores. Look agresivo, amplia gama de colores disponibles de serie o bajo pedido, acabados cromados: estas son las características estéticas de la serie 100 que exaltan la originalidad de la línea y la unicidad del diseño de una máquina muy apreciada en el mundo.

Tecnología DTC. La tecnología DTC (Dual Temperature Control) es un sistema con circulación termosifónica con preinfusor y con doble intercambiador, uno dentro de la caldera con diámetro aumentado y uno dentro de cada grupo: se trata de un sistema de control de la temperatura especialmente indicado para locales con un alto consumo y para los picos de consumo. La tecnología DTC va a sustituir el sistema de regulación de la temperatura de cada grupo con variador de capacidad.

VERSIONI: 1 BIS 4 GRUPPEN UND 2 VERSIONI MIT 2 KOMPAKTEN GRUPPEN MOD. SPRINT

- 1) Innenliegende Wasserladepumpe einschl. Motor
- 2) LED-Wasserstandanzeige
- 3) Tastatur mit 6 programmierbaren Kaffeedosierungen sowie eine Start-/Stopp-Taste für die Gruppe (Start-/Stopp-Taste nur für das Modell S)
- 4) Mischer zur Temperaturregulierung des Wassers (für die Mod mit 2-3-4 Gruppen)
- 5) IGTS Temperaturregler mittels Durchflussregler für jede einzelne Gruppe
- 6) Seitliche Schutzabdeckungen für die Arbeitsfläche
- 7) Edelstahloberfläche gegen Fingerabdrücke
- 8) Temperaturregulierung des Wassers im Kessel
- 9) Nr. 2 programmierbare Kaffeedosierungen sowie eine Start-/Stopp-Taste (für die Mod. T und E)
- 10) Automatischer Reinigungszyklus (nur für die Modelle T und E)
- 11) Nr. 2 manuell mit Hebel betätigte Dampfhähne

SONDERZUBEHÖR

- 12) DTC-System, dual temperature control
- 13) Außenliegende Wasserladepumpe einschl. Motor (für Mod. mit 2-3-4 Gruppen)
- 14) Verstärkte Widerstände (für Mod. mit 2-3-4 Gruppen)
- 15) Elektrischer Tassenwärmer mit Thermostat (für Mod. mit 2-3-4 Gruppen)
- 16) Beleuchtung der Arbeitsfläche mittels LED-Technologie
- 17) Nr. 1 automatischer Dampfhahn (Autosteam)
- 18) Carbon look Oberflächen
- 19) Kalte Dampfspritze mit Endstück aus PEEK
- 20) System FTL, Präzisionseinstellung für Dampf

VERSIONS: DE 1 À 4 GROUPES PLUS 2 VERSIONS À 2 GROUPES COMPACTES MOD. SPRINT

- 1) Moteur pompe de chargement eau interne
- 2) Indicateur niveau eau à LED
- 3) Clavier avec 6 doses de café programmables plus une touche start/stop pour chaque groupe (seulement touche start/stop pour le modèle S)
- 4) Mélangeur pour réglage température eau (pour mod. 2-3-4 groupes)
- 5) IGTS Régulateur de température pour chaque groupe avec variateur de débit
- 6) Protections latérales du plan de travail
- 7) Surface en acier inox qui ne laisse pas de traces
- 8) Réglage de la température de l'eau dans la chaudière
- 9) N. 2 doses eau programmables plus touche start/stop (pour mod. T et E)
- 10) Cycle de lavage automatique (seulement pour modèles T et E)
- 11) N. 2 lances vapeur à actionnement manuel par levier

EN OPTION

- 12) Système DTC, dual temperature control
- 13) Moteur pompe de chargement eau externe (pour mod. 2-3-4 groupes)
- 14) Résistances potentialisées (pour mod. 2-3-4 groupes)
- 15) Chauffe-tasses électrique avec thermostat (pour mod. 2-3-4 groupes)
- 16) Éclairage du plan de travail avec technologie LED
- 17) N. 1 lance vapeur automatique (Autosteam)
- 18) Finitions carbon look
- 19) Lance vapeur froide avec extrémité en PEEK
- 20) Système FTL, réglage de précision de la vapeur

VERSIONES: DE 1 A 4 GRUPOS MÁS 2 VERSIONES CON 2 GRUPOS COMPACTOS MOD. SPRINT

- 1) Motor de la bomba de carga de agua interna
- 2) Indicador del nivel de agua a LED
- 3) Teclado con 6 dosis de café programables más tecla start/stop por grupo (solo tecla start/stop para el modelo S)
- 4) Mezclador para regulación de la temperatura de agua (para mod. 2-3-4 grupos)
- 5) IGTS Regulador de la temperatura para cada grupo con variados de capacidad
- 6) Protecciones laterales de la superficie de trabajo
- 7) Superficie de acero inoxidable anti-huella
- 8) Regulación de la temperatura de agua en la caldera
- 9) 2 dosis de agua programables más tecla de start/stop (para mod. T y E)
- 10) Ciclo de lavado automático (solo para modelos T y E)
- 11) 2 lanzas de vapor con accionamiento manual con palanca

OPCIONAL

- 12) Sistema DTC, dual temperature control
- 13) Motor bomba de carga de agua externa (para mod. 2-3-4 grupos)
- 14) Resistencias potenciadas (para mod. 2-3-4 grupos)
- 15) Calentador de tazas eléctrico con termostato (para mod. 2-3-4 grupos)
- 16) Iluminación de la superficie de trabajo con tecnología LED
- 17) 1 lanza vapor automática (Autosteam)
- 18) Acabado carbon look
- 19) Lance vapeur froide avec extrémité en PEEK
- 20) Sistemas FTL, regulación de precisión del vapor

ИТАЛЬЯНСКИЙ СТИЛЬ, КАЧЕСТВО LA SAN MARCO.

Серия 100 – это самая популярная кофемашина для приготовления эспрессо La San Marco в мире благодаря неповторимому дизайну и высокому качеству, признанному на рынке. Это три модели с неограниченными возможностями персонализации за счет цветовой гаммы и подсветки. Такой продукт идеально подойдет для любого пространства. Серия 100 включает три модели: сенсорную, электронную и полуавтоматическую в версиях от 1 до 4 групп, а также две версии с 2 компактными группами мод. Sprint. Внешняя отделка всего ассортимента дополнена элементами из нержавеющей стали и хромированными панелями с эффектом зеркальной отделки, на которых не остается отпечатков пальцев. Идеальная подсветка рабочей поверхности (опция) создает изумительный эффект, который гармонично смотрится в любом интерьере. Внутренние компоненты и корпус кофемашины выполнены из прочных, функциональных материалов (таких как латунь, медь и нержавеющая сталь), которые легко чистятся и соответствуют высоким стандартам сертифицированного качества кофемашин La San Marco. Серия 100 может быть дополнена различными принадлежностями, которые представлены в каталоге.

Цветовая гамма. Агрессивный дизайн, богатая цветовая гамма как в стандартной комплектации, так и по запросу, хромированная отделка – все это особенности серии 100, подчеркивающие оригинальность этой линейки и уникальность дизайна машины, пользующейся популярностью во всем мире.

100系列是

意大利风格·LA SAN MARCO品质。

100系列是La San Marco在世界范围内最受欢迎的意式咖啡机，这得益于其独特的设计和市场认可的高品质。三种模式，灯光和颜色均可无限制制。该产品是每个环境的理想选择。100系列具有3种型号，分别是触摸式，电子式和半自动式，分为1至4组的版本；还有型号为Sprint的带有2个紧凑组的两个版本。整个系列的外观，通过使用防指纹不锈钢和镀铬面板，使整体呈现出镜面效果。可选购的台面，照明效果完美，营造出一种场景化的效果，和谐地适应任何装修环境。内部组件（如黄铜、铜和不锈钢）和机身所使用的材料经久耐用、功能齐全、易于清洁，始终体现了La San Marco意式咖啡机的高标准认证质量。100系列可以通过产品目录中的各种附件来增强其性能。

霸气的的外观，多种颜色可作为标准配置或根据要求提供，镀铬处理：这些都是100系列的外观特征，增强了该系列的原创性和机器设计的独特性，在全世界范围内受到高度赞赏。

100 طرازات

الإصدارات: من 1 إلى 4 مجموعات بالإضافة إلى نسختين مع مجموعتين مدمجتين موديل سبرينت SPRINT.

- 1) محرك مضخة تحميل المياه الداخلية
- 2) مؤشر LED لمستوى الماء
- 3) لوحة مفاتيح بها 6 جرعات بن قابلة للبرمجة بالإضافة إلى زر بدء / إيقاف لكل مجموعة (زر بدء / إيقاف فقط لموديل S)
- 4) خلاط لتنظيم درجة حرارة الماء (لموديلات 2، 3، 4 مجموعات)
- 5) منظم درجة الحرارة لكل مجموعة على حده بنظام IGTS
- 6) الحماية الجانبية لسطح العمل
- 7) سطح من الصلب المقاوم للبقع
- 8) تعديل درجة حرارة مياه الغلاية التي يتم التحكم فيها إلكترونياً (لموديل T)
- 9) عدد 2 جرعة من الماء قابلتين للبرمجة بالإضافة إلى مفتاح بدء / إيقاف (لموديلات T و E)
- 10) دورة الغسيل الأوتوماتيكي (لموديلات T و E)
- 11) عدد 2 فوهات بخار تعمل يدوياً برافعة

في الخيارات

- 12) انظام DTC (تحكم مزدوج في درجة الحرارة)
- 13) محرك مضخة لشحن المياه الخارجية
- 14) المقاومات المحسنة (لموديل 2، 3، 4 مجموعات)
- 15) جهاز تسخين الفناجين الكهربائي مع ثرموستات (لموديل 2، 3، 4 مجموعات)
- 16) إضاءة سطح العمل بتقنية LED
- 17) عدد 1 فوهة بخار أوتوماتيكية (أوتوستيم)
- 18) تشطيب بمظهر الكربون
- 19) رمح بخار يارد مع طرف نهائي من PEEK
- 20) نظام FTL ضبط دقيق للبخار

VERSIONI: OT 1 DO 4 GRUPPI PIU' 2 VERSIONI S 2 COMPATTI GRUPPI MOD. SPRINT

- 1) Двигатель насоса внутренней заливки воды
- 2) Светодиодный индикатор уровня воды
- 3) Клавиатура с 6 программируемыми дозами кофе плюс кнопка пуск/стоп для каждой группы (только кнопка пуск/стоп для модели S)
- 4) Смеситель для регулировки температуры воды (для мод. с 2, 3, 4 группами)
- 5) Регулятор температуры для отдельных групп с системой IGTS
- 6) Боковая защита рабочей поверхности
- 7) Поверхность из нержавеющей стали, на которой не остается отпечатков пальцев
- 8) Регулятор температуры горячей воды в бойлере с электронным управлением (для мод. T)
- 9) 2 программируемых дозы воды плюс кнопка старт/стоп (для мод. T и E)
- 10) Цикл автоматической мойки (для мод. T и E)
- 11) 2 насадки выпуска пара с ручным рычажным приводом

OPZIONI

- 12) Система DTC (Dual Temperature Control, двухтемпературное управление)
- 13) Внешний двигатель насоса заливки воды
- 14) Усиленные нагреватели (для мод. с 2, 3, 4 группами)
- 15) Электрический подогреватель чашек с термостатом (для мод. с 2, 3, 4 группами)
- 16) Светодиодная подсветка рабочей поверхности
- 17) 1 автоматическая насадка выпуска пара (Autosteam)
- 18) Угльно-черная отделка (carbon look)
- 19) Холодная насадка выпуска пара с наконечником из ПЭЭК
- 20) Система FTL, точная регулировка пара

版本：从1到4组，加上2个版本的2个紧凑组SPRINT型号

- 1) 内部充水泵电机
- 2) LED水位指示器
- 3) 键盘上有6个可编程的咖啡剂量和每组的启动/停止按钮 (S机型只有启动/停止按钮)
- 4) 水温调节混合器 (适用于2、3、4组机型)
- 5) 带IGTS系统的单机温度调节器
- 6) 工作台面的侧面保护
- 7) 防指纹不锈钢表面
- 8) 电控锅炉水温调节 (适用于T机型)
- 9) 2个可编程水剂量外加启动/停止按钮 (适用于T和E机型)
- 10) 自动清洗循环 (适用于T和E机型)
- 11) 2个带手动杠杆操作的蒸汽棒

选项

- 12) DTC (双温控) 系统
- 13) 外置装水泵电机
- 14) 增强型加热元件 (适用于2、3、4组机型)
- 15) 带温控器的电子暖杯器 (适用于2、3、4组机型)
- 16) 采用LED技术的工作台面照明
- 17) 1个自动蒸汽棒 (Autosteam)
- 18) 碳纤维外观处理
- 19) 配有PEEK端头的冷触式蒸汽管
- 20) 蒸汽精确调节FTL系统

الأسلوب الإيطالي ، جودة LA SAN MARCO (لا سان ماركو).

طرازات 100 هي ماكينة صنع قهوة الإسبريسو لا سان ماركو الأكثر شهرة في العالم بفضل تصميمها المميز الذي لا تخطؤه العين والجودة العالية التي يعترف بها السوق. ثلاثة موديلات تحتوي على ما لا يحصى من إمكانيات الشخصنة بالأضواء والألوان. أي بيئة تعتبر مثالية لمثل هذا المنتج. تحتوي السلسلة 100 على ثلاثة موديلات، تاتش Touch والكترونيك Electronico وسيمي اوتوماتيكي Semiautomatico بإصدارات من 1 إلى 4 مجموعات بالإضافة إلى نسختين بمجموعتين مدمجتين، موديل سبرينت Sprint. يتم تحسين اللمسات النهائية الجمالية للمجموعة بأكملها من خلال استخدام الصلب المقاوم للصدأ المقاوم للبقع والألواح المطلية بالكروم، والتي تعطي تأثير المرأة الحقيقي. تخلق الإضاءة المثالية لسطح العمل، خياراً، تأثيراً خلاباً يتكيف بشكل متناغم مع أي أسلوب في التأثيث. والخامات المستخدمة للمكونات الداخلية (مثل النحاس الأحمر والنحاس الأصفر والصلب المقاوم للصدأ) والهيكلم متينة وعملية وسهلة التنظيف وتعكس دائماً المعايير العالية للجودة المعتمدة لماكينات قهوة الإسبريسو من لاسان ماركو. يمكن تزيين طرازات 100 بمختلف الملحقات المتوفرة في الكتالوج. نطاق الألوان. مظهر جريء، ومجموعة واسعة من الألوان المتاحة بشكل قياسي أو عند الطلب، وتشطيبات مطلية بالكروم: هذه هي الخصائص الجمالية لسلسلة 100 التي تعزز أصالة خط الإنتاج وتفرّد تصميم ماكينة تحظى بتقدير كبير في العالم.

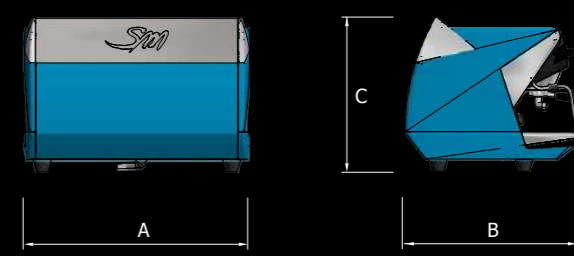
SERIES 100

Dati tecnici / Technical data

Modello Model	N. gruppi No. of brewing units	Capacità caldaia (litri) Boiler capacity in litres	Potenza assorbita (w) Power consumption (w)				Peso (kg) Weight (kg)		
			Coll. alla rete Power connection		Pompa Pump	Scaldatazze (optional) Cup heater (optional)	S	E	T
			Monof. Single ph.	Trifase Tri-ph.					
100 PRACTICAL	1	3	2000	-	275	-	38	39	40
100 SPRINT	2	5	3000	4500	275	-	48	51	51
100 SPRINT	2	10	2800	4200	275	-	53	54	54
100 2	2	12	3500-4500	3500-4500	275	100	57	60	60
100 3	3	19	5500	5500-7000	275	125	72	73	73
100 4	4	25	-	7000-9000	275	150	93	95	95

SERIES 100

Dimensioni / Dimensions

Modello Model	N. gruppi No. of brewing units			
		A mm	B mm	C mm
100 PRACTICAL	1	410	570	515
100 SPRINT	2	650	570	515
100 SPRINT	2	650	570	515
100 2	2	735	570	515
100 3	3	975	570	515
100 4	4	1215	570	515



Company with certified quality and health
and safety management system according to
UNI EN ISO 9001
UNI EN ISO 14001
UNI ISO 45001

La San Marco S.p.A.

Via Padre e Figlio Venuti, 10
GRADISCA D'ISONZO (GO) - ITALY
Ph. (+39) 0481 967111
Fax: (+39) 0481 960166
www.lasanmarco.com
info@lasanmarco.com
[@lasanmarcospa](https://www.facebook.com/lasanmarcospa)
[lasanmarco_official](https://www.instagram.com/lasanmarco_official)



SERIES 80

La San Marco



SM

SERIES 80



ELEGANTE CLASSICITÀ, TECNOLOGIA DI NUOVA GENERAZIONE.

Una macchina che dagli anni '80 è sinonimo di qualità che alle classiche lavorazioni e finiture di tipo artigianale abbina una componentistica interna al passo con quelle adottate sia nei modelli elettronici La San Marco più recenti sia nel modello a Leva con la tecnologia di sicurezza brevettata La San Marco LEVA CLASS®.

CLASSIC ELEGANCE, LATEST GENERATION TECHNOLOGY.

A machine, since the 80's has been a synonym of quality, combining classic workmanship and traditional finishes with internal components up to step with those used in both the most recent La San Marco electronic models, and in the Lever model featuring the LEVA CLASS® patented technology for safety.

SERIE 80

La Serie 80 si compone dei modelli TOP 80, TOP 80 PREZIOSA, 80 PREZIOSA e 80 elettronica più il modello manuale 80 LEVA CLASS®, assistito dalla tecnologia brevettata LEVA CLASS®. Tutti i modelli sono disponibili nella versione a 2 e 3 gruppi. Materiali nobili utilizzati per la componentistica interna (come ottone, rame e acciaio inox) e carrozzeria interamente in acciaio inox con finitura oro, cromata o ottonata. I materiali sono durevoli, funzionali e di facile pulizia e rispecchiano da sempre gli alti standard di qualità certificata delle macchine per caffè espresso La San Marco. L'inconfondibile design di questi storici modelli viene esaltato da finiture in metallo lucido e cromato o da preziose verniciature bianco lucido o nero opaco. Nella versione TOP tutte le tastiere sono connesse elettronicamente ad un display grafico che integra la programmazione eseguibile tramite le tastiere. Ciò permette ulteriori impostazioni e regolazioni e fornisce una serie di informazioni di grande utilità per l'operatore.

Gamma colori. Nei modelli PREZIOSA la finitura martellata con cupola e leone è disponibile nelle versioni cromata, oro o ottonata. La Serie 80 può essere impreziosita con vari accessori disponibili a catalogo.

80 SERIES

The 80 series consists of the TOP 80, TOP 80 PREZIOSA, 80 PREZIOSA and 80 electronic models, as well as the 80 LEVA CLASS® manual model assisted by the patented LEVA CLASS® technology. All models are available in 2 and 3 group versions. Quality materials have been used for the internal components (including brass, copper and stainless steel), whereas the body is made completely of stainless steel with either gold, chrome or brass coating.

The materials are long-lasting, functional and easy to clean, remaining consistent with the certified high-quality standard of La San Marco espresso coffee machines. The unmistakable design of these historic models is enhanced by shiny and chromed metal finishes or by precious glossy white or matt black paint. In the TOP version all the keyboards are electronically connected to a graphic display that integrates the programming that can be carried out using the keyboards. This allows further settings and adjustments and provides a series of information that is very useful for the operator. **Colour range.** In the PREZIOSA models hammered finishing with dome and lion is available in chrome, gold or brass versions. The 80 Series can be enhanced with various listed options.

TOP 80

TOP 80
PREZIOSA

80
PREZIOSA

80

80
LEVA CLASS®





TOP 80



TOP 80 3GR.

ELEGANTE CLASSICITÀ, TECNOLOGIA DI NUOVA GENERAZIONE

Top 80 è l'evoluzione tecnologica della storica serie 80. Ad affidabilità, robustezza e raffinata artigianalità si aggiungono innovazioni di ultima generazione: nuove ed ergonomiche tastiere retroilluminate e display grafico che arricchisce le possibilità di programmazione e controllo. Oltre a consentire regolazioni avanzate, il display fornisce infatti utili informazioni quale, ad esempio, l'eventuale necessità di taratura della granulometria e/o grammatura. Tramite display è anche possibile regolare l'illuminazione multicolore a led (bianco/blu/rosso/verde) e l'impostazione fine della temperatura in caldaia, regolata elettronicamente con algoritmo PID. La serie 80 viene proposta nella versione standard con sistema IGTS a variatore di portata, oppure nella versione con sistema opzionale DTC.

CLASSIC ELEGANCE, LATEST GENERATION TECHNOLOGY

Top 80 is the technological evolution of the historic 80 series. In addition to reliability, robustness, and refined craftsmanship, innovations of the latest generation are joined: new and ergonomic backlit keyboards and graphic display that enriches the programming and control possibilities. While allowing advanced settings, the display provides indeed useful information such as, for example, the possible need to calibrate the grain size and/or gram weight. Through the display it is also possible to adjust the multicoloured led lighting (white/blue/red/green) and the fine setting of the temperature in the boiler, electronically controlled through PID algorithm. The 80 series is proposed in the standard version with IGTS system using a flow variator, or in the optional version with DTC system.



TOP 80 2GR.



TOP 80 3GR.

TOP 80

CARATTERISTICHE TECNICHE:

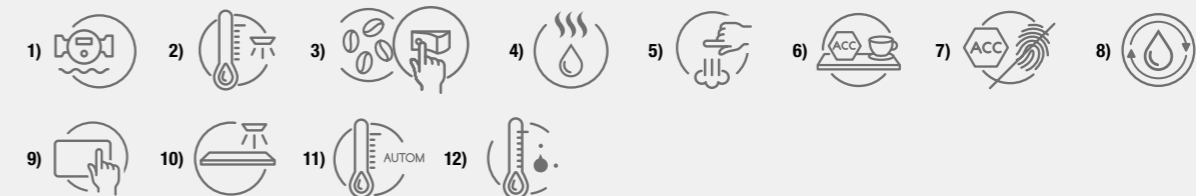
Versioni: da 2 e 3 gruppi

- 1) Motore pompa di carico acqua interno
- 2) Indicatore livello acqua a LED
- 3) Tastiera con 4 dosi di caffè programmabili più tasto start/stop per gruppo
- 4) Nr. 1 lancia erogazione acqua calda ad azionamento manuale a levetta
- 5) Nr. 2 lance vapore ad azionamento manuale a levetta
- 6) Piano poggia tazzine in acciaio inox
- 7) Superficie in acciaio inox anti-impronta
- 8) Ciclo di lavaggio automatico
- 9) Display e tastiera retroilluminati a LED
- 10) Illuminazione del piano lavoro con tecnologia LED a 4 colori programmabili (bianco, blu, rosso, verde)
- 11) Regolazione temperatura acqua caldaia controllata elettronicamente
- 12) Regolazione di temperatura per singolo gruppo con variatore di portata

TECHNICAL FEATURES:

Versions: with 2 and 3 groups

- 1) Internal water filling motor-pump
- 2) LED water level indicator
- 3) Keypad with 4 programmable coffee doses, plus one start/stop button for each group
- 4) No. 1 manual water delivery lever
- 5) No. 2 manual steam delivery levers
- 6) Cup holder surface in stainless steel
- 7) Smudge-proof stainless steel surfaces
- 8) Automatic wash cycle
- 9) LED backlit display and keypad
- 10) Work surface with LED technology lighting and 4 programmable colours (white, blue, red, green)
- 11) Automatic electronic regulation of boiler temperature
- 12) Temperature regulation for each single group with flow variator



IN OPZIONE

- 13) Sistema DTC, dual temperature control
- 14) Motore-pompa di carico acqua esterno
- 15) Resistenze potenziate
- 16) Scaldatazze elettrico con termostato
- 17) Nr. 1 lancia vapore automatica (Autosteam)

OPTIONAL

- 13) Dual Temperature Control (DTC) system
- 14) External water filling motor-pump
- 15) High power heating elements
- 16) Electric cup warmer with thermostat
- 17) No. 1 automatic steam delivery wand (Autosteam)



TOP 80 PREZIOSA



TOP 80 PREZIOSA 2GR.

ELEGANTE CLASSICITÀ, TECNOLOGIA DI NUOVA GENERAZIONE

Top 80 Preziosa cromata in ottone cromato, martellato e lucidato, con cupola e leone, è l'evoluzione della storica 80 Preziosa, disponibile anche dorata come Top 80 Preziosa Gold. Ad affidabilità, robustezza e raffinata artigianalità si aggiungono nuove ed ergonomiche tastiere retroilluminate e display grafico che arricchisce le possibilità di programmazione e controllo. Ciò permette regolazioni avanzate ed utili informazioni quale, ad es., l'eventuale necessità di taratura della granulometria e/o grammatura. Tramite display è anche possibile regolare l'illuminazione multicolore a led (bianco/blu/rosso/verde) e l'impostazione fine della temperatura in caldaia, regolata elettronicamente con algoritmo PID.

CLASSIC ELEGANCE, LATEST GENERATION TECHNOLOGY

Top 80 Preziosa chromed with chromed brass body, hammered and polished, with dome and lion, is the evolution of the historic 80 Preziosa, also available in gold-plated finishing as Top 80 Preziosa Gold. In addition to reliability, robustness, and refined craftsmanship, new and ergonomic backlit keyboards and graphic display are joined, to enrich the programming and control possibilities. This allows advanced settings and useful information e.g. the possible need to calibrate the grain size and/or gram weight. Through the display it is also possible to adjust the multicoloured led lighting (white/blue/red/green) and the fine setting of the temperature in the boiler, electronically controlled through PID algorithm.



TOP 80 PREZIOSA 2GR.

TOP 80 PREZIOSA

CARATTERISTICHE TECNICHE:

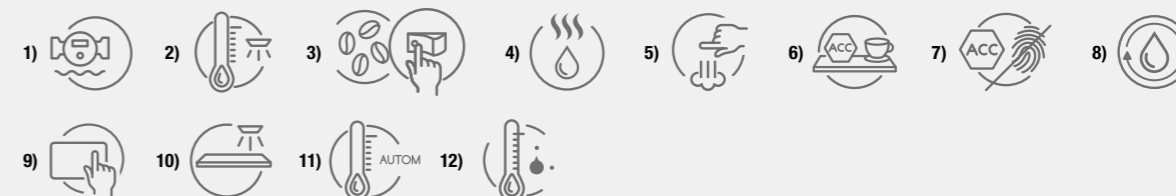
Versioni: da 2 e 3 gruppi

- 1) Motore pompa di carico acqua interno
- 2) Indicatore livello acqua a LED
- 3) Tastiera con 4 dosi di caffè programmabili più tasto start/stop per gruppo
- 4) Nr. 1 lancia erogazione acqua calda ad azionamento manuale a levetta
- 5) Nr. 2 lance vapore ad azionamento manuale a levetta
- 6) Piano poggia tazzine in acciaio inox
- 7) Superficie in acciaio inox anti-impronta
- 8) Ciclo di lavaggio automatico
- 9) Display e tastiera retroilluminati a LED
- 10) Illuminazione del piano lavoro con tecnologia LED a 4 colori programmabili (bianco, blu, rosso, verde)
- 11) Regolazione temperatura acqua caldaia controllata elettronicamente
- 12) Regolazione di temperatura per singolo gruppo con variatore di portata

TECHNICAL FEATURES:

Versions: with 2 and 3 groups

- 1) Internal water filling motor-pump
- 2) LED water level indicator
- 3) Keypad with 4 programmable coffee doses, plus one start/stop button for each group
- 4) No. 1 manual water delivery lever
- 5) No. 2 manual steam delivery levers
- 6) Cup holder surface in stainless steel
- 7) Smudge-proof stainless steel surfaces
- 8) Automatic wash cycle
- 9) LED backlit display and keypad
- 10) Work surface with LED technology lighting and 4 programmable colours (white, blue, red, green)
- 11) Automatic electronic regulation of boiler temperature
- 12) Temperature regulation for each single group with flow variator



IN OPZIONE

- 13) Sistema DTC, dual temperature control
- 14) Contatore acqua ingresso macchina
- 15) Motore-pompa di carico acqua esterno (eccetto mod. Sprint)
- 16) Resistenze potenziate
- 17) Scaldatazze elettrico con termostato
- 18) Nr. 1 lancia vapore automatica (Autosteam)

OPTIONAL

- 13) Dual Temperature Control (DTC) system
- 14) Water delivery meter
- 15) External water filling motor-pump
- 16) High power heating elements
- 17) Electric cup warmer with thermostat
- 18) No. 1 automatic steam delivery wand (Autosteam)



80 PREZIOSA



80 PREZIOSA CROMATA 2GR.

UN CLASSICO APPREZZATO NEL MONDO.

80 PREZIOSA è una macchina con carrozzeria realizzata interamente in acciaio, martellato e lucido, con cupola e leone, nelle due versioni di ottone cromato (PREZIOSA CROMATA) o verniciato (PREZIOSA OTTONE). È disponibile nella versione automatica elettronica a 2 e 3 gruppi con erogazione del caffè a dosaggio elettronico capace di memorizzare 4 dosi diverse per ogni gruppo. La serie 80 viene proposta nella versione standard con sistema IGTS a variatore di portata, oppure nella versione con sistema opzionale DTC.

A TIMELESS CLASSIC APPRECIATED WORLDWIDE.

80 PREZIOSA is a machine whose body is made entirely of hammered and polished steel, with dome and lion, in either a chrome-plated brass (PREZIOSA CROMATA) or painted version (PREZIOSA OTTONE). It is available in an automatic electronic version with 2 and 3 groups, with electronically dosed coffee delivery and the possibility to save 4 different doses for each group. The 80 series is proposed in the standard version with IGTS system using a flow variator, or in the optional version with DTC system.



80 PREZIOSA CROMATA 2GR.



80 PREZIOSA OTTONE 2GR.



80 PREZIOSA OTTONE 2GR.

80 PREZIOSA

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Versioni: da 2 a 3 gruppi

- 1) Motore-pompa di carico acqua interno
- 2) Indicatore livello acqua a vista
- 3) Tastiera con 4 dosi caffè programmabili per gruppo più tasto start/stop per gruppo
- 4) Nr. 1 lancia erogazione acqua calda ad azionamento manuale a levetta
- 5) Nr. 2 lance vapore ad azionamento manuale a levetta
- 6) Piano tazzine in acciaio inox
- 7) Regolazione di temperatura per singolo gruppo
- 8) Ciclo di lavaggio automatico
- 9) Cupola in ottone cromato (PREZIOSA CROMATA) o cupola in ottone verniciato (PREZIOSA OTTONE)

TECHNICAL FEATURES:

Versions: with 2 and 3 groups

- 1) *Internal water filling motor-pump*
- 2) *Visible water level indicator*
- 3) *Keypad with 4 programmable coffee doses per group plus one start/stop button for each group*
- 4) *No. 1 manual hot water wand with lever action*
- 5) *No. 2 manual steam wands with lever action*
- 6) *Cup holder surface in stainless steel*
- 7) *Temperature regulation for each single group*
- 8) *Automatic wash cycle*
- 9) *Dome in chrome-plated brass (PREZIOSA CROMATA) or painted brass (PREZIOSA OTTONE)*



IN OPZIONE

- 10) Sistema DTC, dual temperature control
- 11) Resistenze potenziate
- 12) Scaldatazze elettrico con termostato
- 13) Illuminazione del piano di lavoro con tecnologia LED
- 14) Nr. 1 lancia vapore automatica (Autosteam)
- 15) Motore-pompa di carico acqua esterno

OPTIONAL

- 10) *Dual Temperature Control (DTC) system*
- 11) *Higher power heating elements*
- 12) *Electric cup warmer with thermostat*
- 13) *Work surface with LED technology lighting*
- 14) *No. 1 automatic steam wand (Autosteam)*
- 15) *External water filling motor-pump*



80 PREZIOSA CROMATA 2GR.



80 PREZIOSA





80



80 2GR.

TECNICA RAFFINATA, FINITURE ARTIGIANALI.

80 è una macchina con carrozzeria realizzata interamente in acciaio con finiture cromate o verniciate bianco lucido o nero opaco. È disponibile nella versione automatica elettronica a 2 e 3 gruppi con erogazione del caffè a dosaggio elettronico capace di memorizzare 4 dosi diverse per ogni gruppo. La serie 80 viene proposta nella versione standard con sistema IGTS a variatore di portata, oppure nella versione con sistema opzionale DTC.

SOPHISTICATED TECHNIQUES, TRADITIONAL FINISHES.

80 is a machine whose body is made entirely of steel with chrome-plated, glossy white or matt black painted finishes. It is available in an automatic electronic version with 2 and 3 groups, with electronically dosed coffee delivery and the possibility to save 4 different doses for each group.

The 80 series is proposed in the standard version with IGTS system using a flow variator, or in the optional version with DTC system.



80 2GR.



80 3GR.



80 2GR.



80 2GR.

80

CARATTERISTICHE TECNICHE:

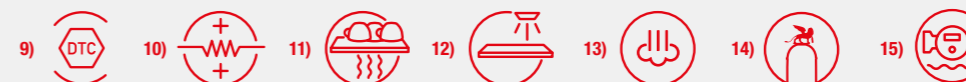
Versioni: da 2 a 3 gruppi

- 1) Motore-pompa di carico acqua interno
- 2) Indicatore livello acqua a vista
- 3) Tastiera con 4 dosi caffè programmabili per gruppo più tasto start/stop per gruppo
- 4) Nr. 1 lancia erogazione acqua calda ad azionamento manuale a levetta
- 5) Nr. 2 lance vapore ad azionamento manuale a levetta
- 6) Piano tazzine in acciaio inox
- 7) Regolazione di temperatura per singolo gruppo
- 8) Ciclo di lavaggio automatico



IN OPZIONE

- 9) Sistema DTC, dual temperature control
- 10) Resistenze potenziata
- 11) Scaldatasse elettrico con termostato
- 12) Illuminazione del piano di lavoro con tecnologia LED
- 13) Nr. 1 lancia vapore automatica (Autosteam)
- 14) Cupola liscia cromata
- 15) Motore-pompa di carico acqua esterno



TECHNICAL FEATURES:

Versions: with 2 and 3 groups

- 1) Internal water filling motor-pump
- 2) Visible water level indicator
- 3) Keypad with 4 programmable coffee doses per group plus one start/stop button for each group
- 4) No. 1 manual hot water wand with lever action
- 5) No. 2 manual steam wands with lever action
- 6) Cup holder surface in stainless steel
- 7) Temperature regulation for each single group
- 8) Automatic wash cycle

OPTIONAL

- 9) Dual Temperature Control (DTC) system
- 10) Higher power heating elements
- 11) Electric cup warmer with thermostat
- 12) Work surface with LED technology lighting
- 13) No. 1 automatic steam wand (Autosteam)
- 14) Chrome-plated smooth dome
- 15) External water filling motor-pump

80 LEVA CLASS®



80 LEVA CLASS® 2GR.

LA TRADIZIONE DELLA MACCHINA A LEVA UNITA ALLA TECNOLOGIA UNICA DI LEVA CLASS®.

80 LEVA CLASS® è una macchina equipaggiata con l'innovativa tecnologia LEVA CLASS®, il sistema ideato e brevettato da La San Marco che migliora l'utilizzo del gruppo meccanico di estrazione in totale conformità con gli standard di sicurezza internazionali. 80 LEVA CLASS® è una macchina con carrozzeria realizzata interamente in acciaio con finiture cromate o verniciate bianco lucido o nero opaco. È disponibile nella versione a 2 e 3 gruppi con scaldatazze a vapore ed autolivello di serie. Tutti i modelli dispongono di una lancia per l'acqua calda e di due lance per il vapore.

ALL TRADITION OF THE LEVER MACHINE COMBINED WITH UNIQUE LEVA CLASS® TECHNOLOGY.

80 LEVA CLASS® is a machine equipped with innovative LEVA CLASS® technology, the system designed and patented by La San Marco, which improves the use of the mechanical extraction group in total compliance with international safety standards. 80 LEVA CLASS® is a machine whose body is made entirely of steel with chrome-plated, glossy white or matt black painted finishes. It is available in versions with 2 or 3 groups with steam cup warmer and automatic level supplied standard. All models include a hot water wand and two steam wands.



80 LEVA CLASS® 2GR.



80 LEVA CLASS® 2GR.



80 LEVA CLASS® 3GR.

LEVA CLASS® (Controlled Lever Anti-Shock System)

È un brevetto esclusivo La San Marco. Un dispositivo servoassistito frenante che interviene durante la corsa di ritorno della leva e rende il lavoro del barista più facile e sicuro. L'applicazione della tecnologia LEVA CLASS® permette di ridurre la velocità di ritorno della leva in qualsiasi condizione di utilizzo, a beneficio della facilità d'uso della macchina e della sicurezza. Inoltre il lavaggio del gruppo "purge" diviene molto più semplice e riduce gli sforzi, eliminando ogni rischio per l'operatore.

LEVA CLASS® (Controlled Lever Anti-Shock System)

This is a La San Marco exclusive patent. The system consists in a servo-assisted braking device triggered during the lever return, making a barista's work easier and safer. The use of LEVA CLASS® technology makes it possible to slow down the return of the lever in all conditions, improving the machine's ease of use and safety. Moreover, the "purge" group wash is made even more simple, minimising strain and eliminating risks to the operator.

**80 LEVA CLASS®****CARATTERISTICHE TECNICHE:****Versioni: da 2 a 3 gruppi**

- 1) Indicatore livello acqua a vista
- 2) Nr. 1 lancia erogazione acqua calda ad azionamento manuale a levetta
- 3) Nr. 2 lance vapore ad azionamento manuale a levetta
- 4) Scaldatazze a vapore

**IN OPZIONE**

- 5) Motore pompa di carico acqua esterno
- 6) Scaldatazze elettrico
- 7) Cappuccio copri leva cromato

**TECHNICAL FEATURES:****Version with 2 and 3 Groups**

- 1) Visible water level indicator
- 2) No. 1 manual hot water wand with lever action
- 3) No. 2 manual steam wands with lever action
- 4) Steam cup warmer

OPTIONAL

- 5) External water filling motor-pump
- 6) Electric cup warmer
- 7) Chrome-plated lever cover

SERIES 80

TECNOLOGIA IN EVIDENZA TECHNICAL HIGHLIGHTS



DISPLAY GRAFICO

Nuovo display progettato da La San Marco per dare all'operatore un reale controllo delle prestazioni e dei parametri di funzionamento della macchina, tutto a disposizione sulla punta delle dita del barista: la programmazione delle dosi, della temperatura in caldaia gestita dal controllore PID, dei cicli di depurazione, l'attivazione della modalità di risparmio energetico e, per finire, il controllo dei parametri di funzionamento del macinadosatore.

GRAPHIC DISPLAY

The new display designed by La San Marco gives baristas real control over the machine's performance and working parameters, right at their fingertips. They can programme dosages, boiler temperature (controlled using a PID system), cleaning cycles, energy-saving mode activation, and finally, the settings for the grinder.



LEVA CLASS® CONTROLLED LEVER ANTI-SHOCK SYSTEM

Leva CLASS® è un brevetto esclusivo La San Marco. Un dispositivo servoassistito frenante che interviene durante la corsa di ritorno della leva e rende il lavoro del barista facile e sicuro. L'applicazione della tecnologia Leva CLASS® permette di ridurre la velocità di ritorno della leva in qualsiasi condizione di utilizzo, a beneficio della facilità d'uso della macchina e della sicurezza. Inoltre il lavaggio del gruppo "purge" diviene molto più semplice e non richiede sforzi, eliminando ogni rischio per l'operatore.

LEVA CLASS® CONTROLLED LEVER ANTI-SHOCK SYSTEM

Leva CLASS® is an exclusive La San Marco patent. A servo braking device that intervenes during the lever's return stroke to make the barista's job easy and safe. Leva CLASS® technology slows down the return speed of the lever under all operating conditions, thus enhancing both ease of use and safety. It also simplifies the job of purging the group head, reducing operator strain and eliminating any risk.



MISURATORE DI PORTATA DEL CAFFÈ CON AVVISO VERIFICA MACINATURA/DOSE

È il sistema che, nel corso di ogni erogazione, misura il dato reale di portata del caffè estratto e lo confronta con l'intervallo ideale stabilito in fase di programmazione. Nel caso in cui il dato reale non rientri tra i parametri min. e max. dell'intervallo, un avviso sul display segnalerà al barista l'anomalia, invitandolo ad intervenire sugli elementi determinanti per la corretta estrazione (la granulometria data dalla macinatura, la dose di caffè presente nel filtro e la pressatura). Il sistema, già adottato in precedenti modelli "Top" La San Marco, si è dimostrato essere un valido supporto al lavoro del barista nella preparazione del caffè, permettendogli di ottenere il massimo dalla materia prima e far vivere al cliente un'appagante esperienza sensoriale.

COFFEE FLOW RATE CONTROL WITH GRINDING/DOSE CHECK ALERT

Each time coffee is delivered, this system measures the current flow rate, and compares it with the ideal parameters selected at the time of programming. If the measured rate does not fall between the minimum and maximum parameters, a warning on the display will advise the barista of the anomaly, so that steps can be taken to restore the correct extraction (adjusting the particle size of the grind, the dose of coffee in the filter and the tamping pressure). This system, tried and tested in previous "Top" La San Marco models, has proved to offer useful support to the barista's work, ensuring the coffee beans can give their very best, and the customer can enjoy a rewarding sensory experience.



TECNOLOGIA DTC (IN OPZIONE)

La tecnologia DTC (Dual Temperature Control) utilizzata nei gruppi elettronici con pompa volumetrica, è un sistema a circolazione termosifonica con pre-infusore e con doppio scambiatore, uno all'interno della caldaia con diametro maggiorato ed uno all'interno di ogni gruppo: si tratta di un sistema di controllo della temperatura particolarmente indicato per locali alto consumanti e per i picchi di consumo. La tecnologia DTC è alternativa al sistema di regolazione della temperatura del singolo gruppo con variatore di portata.

DTC TECHNOLOGY (OPTIONAL)

The DTC (Dual Temperature Control) technology, used in the electronic groups with volumetric pump, is a thermosyphon-based system with pre-infuser and dual heat exchanger – one inside the boiler with a larger diameter and one inside each group. This temperature control system is particularly suitable for coffee shops with high consumption rates and peak moments. DTC technology is an alternative to installing a temperature regulation system for each group with a flow controller.



IGTS: REGOLATORE DI TEMPERATURA PER SINGOLO GRUPPO

La tecnologia La San Marco che, tramite regolatori di portata a fori calibrati, consente al barista di far esprimere al meglio ogni miscela impostando le temperature dei gruppi singolarmente.

IGTS: INDIVIDUAL GROUP TEMPERATURE SETTING

This La San Marco technology uses calibrated orifice flow rate adjustment devices, enabling the barista to get the best out of each coffee blend by setting group temperatures individually.



LANCIA VAPORE FREDDA

Disponibile come accessorio, la nuova lancia vapore "fredda" in acciaio inox rappresenta uno dei componenti più apprezzati dagli operatori. La tecnologia di nuova generazione e l'insuperabile terminale in PEEK garantiscono l'isolamento termico dell'intera superficie della lancia vapore, evitando qualsiasi rischio di scottatura per il barista, sia durante la montatura del latte sia durante le fasi di pulizia. La lancia fredda è intercambiabile con il modello di lancia standard e può essere utilizzata sia con il classico azionamento del vapore a levetta sia con il nuovo sistema di azionamento FTL.

COOL TOUCH STEAM WAND

Available as an accessory, the new cool touch stainless steel steam wand is one of the components baristas appreciate the most. The new-generation technology is combined with the unbeatable PEEK nozzle to guarantee thermal insulation along the entire length of the wand, preventing any risk of burns for the barista, both when frothing milk and during cleaning. The cool-touch steam wand is interchangeable with the standard model and can be used both with the classic lever steam control and with the new FTL system.



FTL: IL NUOVO SISTEMA DI CONTROLLO PER L'EROGAZIONE DEL VAPORE.

Fine Tuning Lever (FTL) è l'innovazione brevettata per il controllo misto dell'erogazione del vapore. Costituito da una leva di controllo dal design rivisitato che offre notevoli possibilità di regolazione del flusso di vapore, FTL comprende in un unico meccanismo entrambi i sistemi per l'erogazione del vapore già presenti sulle macchine La San Marco: con rotazione dell'impugnatura, e a leva, con movimento verticale e orizzontale. Il nuovo dispositivo consente al barista di controllare, in modo estremamente accurato, la portata di vapore durante la preparazione dei prodotti a base latte. L'estrema precisione nella regolazione della portata è stata resa possibile grazie all'utilizzo di un dispositivo a camme che ha sostituito la semplice regolazione tramite vite-madrevite.

FTL: THE NEW STEAM DELIVERY CONTROL SYSTEM.

Fine Tuning Lever (FTL) is the patented innovation for the unified control of the steam delivery system. FTL presents as a lever with a revamped design, and offers remarkable possibilities for steam flow regulation. A single mechanism drives both steam delivery systems already found on La San Marco machines: either by rotating the handgrip, or using the lever, which works with both vertical and horizontal movement. The new device offers the barista extremely precise control over the amount of steam delivered during the preparation of milk-based products. Ultra-high precision steam delivery is achieved using a cam device, which replaces the classic male-female screw regulation system.



GAMMA COLORI

L'inconfondibile design di questi storici modelli viene esaltato da finiture in metallo lucido e cromato o da preziose verniciature bianco lucido o nero opaco.

Nei modelli PREZIOSA la finitura martellata con cupola e leone è disponibile nelle versioni cromata, oro o ottonata.

COLOUR RANGE

The unmistakable design of these historical models is enhanced by the glossy metal and chrome-plated or precious glossy white and matt black painted finishes.

In the PREZIOSA models, the hammered finish with dome and lion is available in either a chrome-plated, gold or brass-plated version.

TOP 80 PREZIOSA - 80 PREZIOSA



CROMATO
CHROMED

ORO
GOLD

OTTONE
BRASS

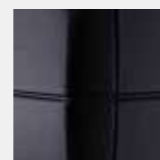
TOP 80 - 80 - 80 LEVA CLASS®



CROMATO
CHROMED



BIANCO LUCIDO
GLOSSY WHITE



NERO OPACO
MATT BLACK

BAUREIHE 80

Baureihe 80 - Elegante Klassik, Technologie der neuesten Generation. Eine Maschine, die seit mehr als 30 Jahren als Synonym für Qualität gilt und eine klassische Verarbeitung sowie handwerkliche Oberflächen mit Innenbauteilen, die auch für die neuesten elektronischen Modelle sowohl mit Hebel als auch mit der neuen patentierten Technologie LEVA CLASS® von La San Marco verwendet werden, kombiniert. Die Baureihe 80 besteht aus den elektronischen Modellen TOP 80, TOP 80 PREZIOSA, 80 PREZIOSA, 80 (elektronisch) sowie aus dem manuellen Modell 80 LEVA CLASS® in Kombination mit der neuen Technologie LEVA CLASS®. Alle Modelle sind in der Version mit 2 oder 3 Gruppen verfügbar. Die inneren Komponenten werden nur aus den besten Materialien (wie Messing, Kupfer und rostfreier Edelstahl) hergestellt. Der Aufbau besteht zur Gänze aus rostfreiem Edelstahl mit einer verchromten oder mit Messing überzogenen Oberfläche. Die Materialien haben eine lange Lebensdauer, sind funktionell und leicht zu reinigen und erfüllen stets die hohen Qualitätsstandards für die sich die Espresso-Kaffeemaschinen von La San Marco auszeichnen. Die Baureihe 80 kann mit verschiedenen, im Katalog verfügbaren Zubehörteilen ausgestattet werden.

Farbpalette. Das unverwechselbare Design dieser historischen Modelle wird durch glänzende und verchromte Metalloberflächen oder durch wertvolle Farbe glänzend weiß oder mattschwarz verstärkt. In der TOP-Version sind alle Tastaturen elektronisch mit einem Grafikdisplay verbunden, das die Programmierung integriert, die mit den Tastaturen ausgeführt werden kann. Bei den PREZIOSA-Modellen ist das gehämmerte Finish mit Kuppel und Löwe in den Versionen Chrom, Gold oder Messing erhältlich.

VERSION: MIT 2 BIS 3 GRUPPEN

- 1) Außenliegende Wasserladepumpe (optional für das Modell 80 LEVA CLASS®)
- 2) Sichtbare Wasserstandanzeige
- 3) Tastatur mit 4 programmierbaren Kaffeedosierungen je Gruppe sowie eine Start-/Stopp-Taste je Gruppe (außer beim Modell 80 LEVA CLASS®)
- 4) 1 Stk. manuell mit Hebel betätigter Hahn für Heißwasser
- 5) 2 Stk. manuell mit Hebel betätigte Dampfhähne
- 6) Tassenablage aus Edelstahl
- 7) Temperaturregelung für einzelne Gruppe mit Durchflussregler (außer beim Modell 80 LEVA CLASS®)
- 8) Automatischer Reinigungsvorgang (außer beim Modell 80 LEVA CLASS®)

SONDERZUBEHÖR

- 9) Beleuchtung der Arbeitsfläche mittels LED-Technologie mit 4 programmierbaren Farben (Weiß, Blau, Rot, Grün)
- 10) Nr. 2 programmierbare Kaffeedosierungen sowie eine Start-/Stopp-Taste
- 11) Elektronisch-automatische Regulierung der Temperatur im Kessel
- 12) Display und Tastatur LED-hinterbeleuchtet

SÉRIE 80

Série 80- Élégante et classique, technologie de nouvelle génération. Une machine qui depuis plus de trente ans est synonyme de qualité et associe aux fabrications classiques et aux finitions artisanales des composants internes au pas avec ceux adoptés sur les derniers modèles électroniques La San Marco et sur le modèle à levier avec la nouvelle technologie brevetée La San Marco LEVA CLASS®. La série 80 est composée des modèles électroniques TOP 80, TOP 80 PREZIOSA, 80 PREZIOSA, 80 electronic et le modèle manuel 80 LEVA CLASS®, assisté par la nouvelle technologie LEVA CLASS®. Tous les modèles sont disponibles dans la version à 2 et 3 groupes. Matériaux de qualité employés pour les composants internes (laiton, cuivre et acier inox) et carrosserie entièrement en acier inox avec finition chromée et laitonée. Les matériaux sont durables, fonctionnels et faciles à nettoyer et ils répondent depuis toujours aux hauts standards de qualité certifiée des machines pour café espresso La San Marco.

La Série 80 peut être enrichie avec de nombreux accessoires disponibles sur catalogue.

Gamme des couleurs. Le design incomparable de ces modèles historiques est mis en valeur par des finitions en métal brillant et chromé ou par une précieuse peinture blanche brillante ou noire mate. Dans la version TOP, tous les claviers sont connectés électroniquement à un afficheur graphique qui intègre la programmation qui peut être effectuée à l'aide des claviers. Dans les modèles PREZIOSA, la finition martelée avec dôme et lion est disponible en versions chromée, dorée ou laiton.

VERSIONS : DE 2 À 3 GROUPES

- 1) Moteur-pompe de chargement eau externe (en option pour le modèle 80 LEVA CLASS®)
- 2) Indicateur niveau eau visuel
- 3) Clavier avec 4 doses de café programmables plus touche start/stop pour chaque groupe (à l'exception du modèle 80 LEVA CLASS®)
- 4) 1 lance distribution eau chaude à actionnement manuel par levier
- 5) N. 2 lances vapeur à actionnement manuel par levier
- 6) Plan appui-tasses en acier inox
- 7) Réglage de température pour chaque groupe avec variateur de débit (à l'exception du modèle 80 LEVA CLASS®)
- 8) Cycle de lavage automatique (à l'exception du modèle 80 LEVA CLASS®)

EN OPTION

- 9) Éclairage du plan de travail avec technologie LED à 4 couleurs programmables (blanc, bleu, rouge, vert)
- 10) N. 2 doses eau programmables plus touche start/stop
- 11) Réglage électronique automatique de la température chaudière
- 12) Afficheur et clavier avec éclairage de fond à LED

SERIES 80

Serie 80- Elegante armonía, tecnología de nueva generación. Una máquina que desde hace más de treinta años es sinónimo de calidad, que a la elaboración y a los acabados de tipo artesanal combina componentes internos que siguen el paso de aquellos utilizados ya sea en los modelos electrónicos La San Marco más recientes o en el modelo de palanca con la nueva tecnología patentada La San Marco LEVA CLASS®. La Serie 80 está compuesta por los modelos electrónicos TOP 80, TOP 80 PREZIOSA, 80 PREZIOSA, 80 electronic y el modelo manual 80 LEVA CLASS®, asistido por la nueva tecnología LEVA CLASS®. Todos los modelos están disponibles en las versiones de 2 y 3 grupos. Materiales nobles utilizados para los componentes internos (como latón, cobre y acero inoxidable) y bastidor completamente en acero inoxidable con acabado cromado o latonado. Los materiales son duraderos, funcionales y fáciles de limpiar y reflejan desde siempre las normativas de calidad certificada de las máquinas para café espresso La San Marco. La Serie 80 puede ser embellecida con diferentes accesorios disponibles en el catálogo.

Gama de colores. El inconfundible diseño de estos modelos históricos se ve reforzado por acabados metálicos brillantes y cromados o por una preciosa pintura blanca brillante o negra mate. En la versión TOP todos los teclados están conectados electrónicamente a un display gráfico que integra la programación que se puede realizar mediante los teclados. En los modelos PREZIOSA, el acabado martillado con cúpula y león está disponible en versiones cromado, dorado o latón.

VERSIONES: DE 2 A 3 GRUPOS

- 1) Motor de la bomba de carga de agua externo (opcional para el modelo 80 LEVA CLASS®)
- 2) Indicador del nivel de agua a la vista
- 3) Teclado con 4 dosis de café programables más tecla start/stop por grupo (excluido el modelo 80 LEVA CLASS®)
- 4) Nr. 1 lanza de pulverización de agua caliente con accionamiento manual con palanca
- 5) Nr. 2 lanzas de vapor con accionamiento manual con palanca
- 6) Superficie de apoyo de las tazas de acero inoxidable
- 7) Regulación de la temperatura para cada grupo con regulador de capacidad (excluido el modelo 80 LEVA CLASS®)
- 8) Ciclo de lavado automático (excluido el modelo 80 LEVA CLASS®)

OPCIONAL

- 9) Iluminación de la superficie de trabajo con tecnología LED de 4 colores programables (blanco, azul, rojo y verde)
- 10) 2 dosis de agua programables más tecla de start/stop
- 11) Regulación electrónica automática de la temperatura de la caldera
- 12) Display y teclado con iluminación trasera a LED

СЕРИЯ 80

КЛАССИЧЕСКАЯ ЭЛЕГАНТНОСТЬ, ТЕХНОЛОГИИ НОВОГО ПОКОЛЕНИЯ.

Кофемашин, которая более сорока лет является синонимом качества и сочетает в себе классические элементы и отделку крафтового дизайна с внутренними компонентами на уровне тех, что используются как в последних электронных моделях La San Marco, так и в рычажных моделях с новой запатентованной технологией La San Marco LEVA CLASS®.

Серия 80 состоит из моделей TOP 80, TOP 80 PREZIOSA, 80 PREZIOSA и 80, а также модели 80 LEVA CLASS® с ручным управлением, оснащенной новой технологией LEVA CLASS®. Все модели доступны в версиях с 2 и 3 группами. благородные материалы внутренних компонентов (такие как латунь, медь и нержавеющая сталь) и корпус, полностью изготовленный из нержавеющей стали с хромированной или латунной отделкой либо покрытием в золотом цвете. Это прочные, функциональные и легко чистящиеся материалы, неизменно отражающие высокие стандарты сертифицированного качества кофемашин для эспрессо La San Marco. неповторимый дизайн этих легендарных моделей подчеркнут глянцевой хромированной металлической отделкой либо ценной глянцевой белой или черной матовой краской. В версии TOP все клавиатуры электронно подключены к графическому дисплею программирования, которое можно осуществлять с помощью клавиатур. Это позволяет выполнять последующую настройку и регулировку и предоставляет пользователю много полезной информации.

Цветовая гамма. Для моделей PREZIOSA ковровая отделка с куполом и львом доступна в хромированном, золотом или латунированном исполнении. Серия 80 может быть дополнена различными принадлежностями, которые представлены в каталоге.

80系列是

优雅的古典主义, 新一代的技术。

四十多年来, 这台机器一直是质量的代名词, 它结合了经典的手工艺类型做工和内部组件的精细加工处理, 与最新的La San Marco电子型号和采用新专利La San Marco LEVA CLASS®技术的Leva型号保持统一。

80系列包括TOP 80、TOP 80 PREZIOSA、80 PREZIOSA和80型号, 再加上由新的LEVA CLASS®技术辅助的手动80 LEVA CLASS®型号。所有机型均有2组和3组的版本。内部部件采用贵重材料 (如黄铜、铜和不锈钢), 机身完全采用不锈钢, 并进行镀金、镀铬或镀铜处理。材料经久耐用, 功能齐全, 易于清洁, 始终体现了La San Marco意式咖啡机的高标准认证品质。抛光和镀铬金属饰面, 珍贵的亮白或哑黑漆面, 使这些历史悠久的型号体现出更加独特的设计。在TOP版本中, 所有的键盘都通过电子方式连接到图形显示器上, 该显示器集成了可以通过键盘进行的编程。这样可以进行进一步的设置和调整, 并为操作者提供一系列非常有用的信息。颜色范围。

在PREZIOSA型号中, 带圆顶和狮子锤形的外表有镀铬、镀金或镀铜三种版本。80系列可以通过产品目录中的各种附件来增强其性能。

طرازات 80

الإصدارات 2 و 3 مجموعات	
1	محرك مضخة تحميل الماء الخارجي (اختياري للموديل 80 LEVA CLASS)
2	مؤشر LED لمستوى الماء
3	لوحة مفاتيح بها 4 جرات بن قابلة للبرمجة لكل مجموعة بالإضافة إلى مفتاح بدء / إيقاف لكل مجموعة (فيما عدا موديل 80 LEVA CLASS)
4	عدد 1 فوهة صرف الماء الساخن يدويًا برافعة
5	عدد 2 فوهات بخار تعمل يدويًا برافعة
6	سطح فجاجين من الصلب المقاوم للصدأ
7	تنظيم درجة الحرارة لكل مجموعة على حد مع مغير التدفق (باستثناء موديل 80 LEVA CLASS)
8	دورة الغسيل الأوتوماتيكي (فيما عدا موديل 80 LEVA CLASS)
9	إضاءة سطح العمل بتقنية LED بأربعة ألوان قابلة للبرمجة (أبيض، أزرق، أحمر، أخضر) (إصدارات طرازات TOP)
10	عدد جرعتين من الماء قابلين للبرمجة بالإضافة إلى زر البدء / الإيقاف (إصدارات TOP)
11	ضبط درجة حرارة مياه الغلاية التي يتم التحكم فيها إلكترونيًا (إصدارات TOP)
12	شاشة بإضاءة خلفية (إصدارات TOP)

VERSIONI: C 2 И 3 ГРУППАМИ	
1)	Внешний двигатель насоса заливки воды (опция для мод. 80 LEVA CLASS®)
2)	Светодиодный индикатор уровня воды
3)	Клавиатура с 4 программируемыми дозами кофе для каждой группы плюс кнопка пуск/стоп для каждой группы (кроме мод. 80 LEVA CLASS®)
4)	1 насадка выпуска горячей воды с ручным рычажным приводом
5)	2 насадки выпуска пара с ручным рычажным приводом
6)	Поверхность для чашек из нержавеющей стали
7)	Регулировка температуры для отдельных групп с вариатором расхода (кроме мод. 80 LEVA CLASS®)
8)	Цикл автоматической мойки (кроме мод. 80 LEVA CLASS®)
9)	Подсветка рабочей поверхности светодиодами 4 программируемых цветов (белый, синий, красный, зеленый) (стандартная комплектация для моделей TOP)
10)	2 программируемых дозы воды плюс кнопка пуск/стоп (модели TOP)
11)	Регулятор температуры воды в бойлере с электронным управлением (модели TOP)
12)	Дисплей с подсветкой (модели TOP)

ОПЦИИ	
13)	Система DTC (dual temperature control, двухтемпературное управление) (кроме мод. 80 LEVA CLASS®)
14)	Усиленные нагреватели
15)	Электрический подогреватель чашек
16)	Светодиодная подсветка рабочей поверхности (стандартная комплектация для моделей TOP)
17)	1 автоматическая насадка выпуска пара (Autosteam)
18)	Счетчик воды на входе в машину (модель TOP)

版本: 2组和3组	
1)	外置装水泵电机(80 LEVA CLASS®型号可选)
2)	LED水位指示器
3)	键盘上具有每组4个可编程咖啡剂量, 加上每组的启动/停止按钮 (不包括80 LEVA CLASS®型号)
4)	1个热水输送器, 手动杠杆操作
5)	2个带手动杠杆操作的蒸汽棒
6)	不锈钢咖啡杯台
7)	各单组的温度控制与流量变化器 (不包括80 LEVA CLASS®型号)
8)	自动清洗循环 (不包括80 LEVA CLASS®型号)
9)	工作台面照明采用LED技术, 有4种可编程颜色 (白、蓝、红、绿) (TOP版本系列)
10)	2个可编程水剂量, 加启动/停止按钮 (TOP版本)
11)	电控锅炉水温调节 (TOP版)
12)	背光显示 (TOP版本)

选购项	
13)	DTC系统, 双温控 (不包括80 LEVA CLASS®型号)
14)	增强型加热元件
15)	电子暖杯器
16)	采用LED技术的工作台面照明 (TOP版本系列)
17)	1个自动蒸汽棒 (Autosteam)
18)	机器进水口的水表 (TOP版本)
20)	蒸汽精确调节FIL系统

الكلاسيكية الأنيقة، جيل جديد من التكنولوجيا.

ماكينة ظلت لأكثر من أربعين عامًا مرادفًا للجودة التي تجمع بين الكلاسيكية والتشطيبات ذات الطابع الحرفي اليدوي مع المكونات الداخلية المتماشية مع تلك المعتمدة في أحدث طرازات لسان ماركو الإلكترونية وفي طراز الرافعة مع التكنولوجيا الجديدة من لسان ماركو الحاصلة على براءة اختراع ليفا كلاس. تتكون سلسلة طرازات 80 من طرازات TOP 80 و TOP 80 PREZIOSA و PREZIOSA 80 بالإضافة إلى الطراز اليدوي 80 LEVA CLASS, بمساعدة تقنية ليفا كلاس LEVA CLASS الجديدة. جميع الموديلات متوفرة باصدار 2 و 3 مجموعات. الخامات الثمينة المستخدمة للمكونات الداخلية (مثل النحاس الأحمر والنحاس الأصفر والصلب المقاوم للصدأ) وهيكلي الهيكل بالكامل من الصلب المقاوم للصدأ مع تشطيب ذهبي أو كروم أو نحاسي. الخامات متينة وعملية وسهلة التنظيف وتعكس دائمًا المعايير العالية للجودة المعتمدة لآلات الإسبريسو من لسان ماركو. تم تعزيز التصميم الذي لا ليس فيه لهذه النماذج التاريخية من خلال التشطيبات المعدنية اللمعة والكروم أو الطلاء الثمين الأبيض اللامع أو الأسود غير اللامع. في الإصدار TOP, يتم توصيل جميع لوحات المفاتيح إلكترونيًا بشاشة عرض جرافيكية تشمل على البرمجيات التي يمكن تنفيذها باستخدام لوحات المفاتيح. يتيح ذلك مزيدًا من الإعدادات والتعديلات ويوفر مجموعة متنوعة من المعلومات ذات فائدة كبيرة للمشغل. نطاق الألوان. في طرازات PREZIOSA, يتوفر التشطيب المطروق بالقبة وأسد سان ماركو في إصدارات مطلية بالكروم أو الذهب أو النحاس. يمكن تزيين طرازات 80 بمختلف الملحقات المتوفرة في الكاتالوج.

TOP 80 PREZIOSA / 80 PREZIOSA

Dati tecnici e dimensioni / Technical data and dimensions

Modello Model	N. gruppi No. of brewing units	Capacità caldaia (litri) Boiler capacity in litres	Potenza assorbita (W) Power consumption (W)				Peso (kg) Weight (kg)			
			Potenza riscaldante Heating power		Pompa Pump	Scaldatazze (optional) Cup heater (optional)		A mm	B mm	C mm
			Monofase Single ph.	Trifase Three-ph.						
TOP 80 PREZIOSA 2	2	12	3500/4500	3500/4500	275	100	62	780	530	910
TOP 80 PREZIOSA 3	3	19	5500/7000	5500/7000	275	125	74	970	530	910
80 PREZIOSA 2	2	12	3500/4500	3500/4500	275	100	62	780	530	910
80 PREZIOSA 3	3	19	5500/7000	5500/7000	275	125	74	970	530	910

TOP 80 / 80

Dati tecnici e dimensioni / Technical data and dimensions

Modello Model	N. gruppi No. of brewing units	Capacità caldaia (litri) Boiler capacity in litres	Potenza assorbita (W) Power consumption (W)				Peso (kg) Weight (kg)			
			Potenza riscaldante Heating power		Pompa Pump	Scaldatazze (optional) Cup heater (optional)		A mm	B mm	C mm
			Monofase Single ph.	Trifase Three-ph.						
TOP 80 2	2	12	3500/4500	3500/4500	275	100	52	780	530	485
TOP 80 3	3	19	5500/7000	5500/7000	275	125	64	970	530	485
80 2	2	12	3500/4500	3500/4500	275	100	52	780	530	485
80 3	3	19	5500/7000	5500/7000	275	125	64	970	530	485

80 LEVA CLASS®

Dati tecnici e dimensioni / Technical data and dimensions

Modello Model	N. gruppi No. of brewing units	Capacità caldaia (litri) Boiler capacity in litres	Potenza assorbita (W) Power consumption (W)				Peso (kg) Weight (kg)			
			Potenza riscaldante Heating power		Pompa Pump	Scaldatazze (optional) Cup heater (optional)		A mm	B mm	C mm
			Monofase Single ph.	Trifase Three-ph.						
80 LEVA 2	2	12	3500/4500	3500/4500	-	100	68	780	530	800
80 LEVA 3	3	19	5500/7000	5500/7000	-	125	88	970	530	800



Company with certified quality and health
and safety management system according to
UNI EN ISO 9001
UNI EN ISO 14001
UNI ISO 45001

La San Marco S.p.A.

Via Padre e Figlio Venuti, 10
GRADISCA D'ISONZO (GO) - ITALY
Ph. (+39) 0481 967111
Fax: (+39) 0481 960166
www.lasanmarco.com
info@lasanmarco.com
[@lasanmarcospa](https://www.facebook.com/lasanmarcospa)
[lasanmarco_official](https://www.instagram.com/lasanmarco_official)



ALL IN 100

ALL IN 300

La San Marco



The SM logo, rendered in a stylized, red, brush-stroke font.

ALL IN 100

LA COMPATTA SUPERAUTOMATICA TOUCH SCREEN PER LE UTENZE DI MODERATO CONSUMO

Con una prestazione giornaliera orientativa di 100 erogazioni, si adatta bene ad uffici, bed and breakfast, piccoli hotel e utenze domestiche evolute. Lo schermo touch screen è personalizzabile e consente un'ampia scelta tra 32 bevande. La disponibilità della versione senza allaccio idrico con serbatoio maggiorato la rende utilizzabile in qualsiasi posizione dotata di solo collegamento elettrico.

THE COMPACT TOUCH SCREEN BEAN-TO-CUP MACHINE FOR MODERATE CONSUMPTION USERS

With a daily performance of about 100 brewing doses, it matches the typical requirements of offices, b&bs, small hotels, and demanding domestic environments. The touch screen display can be customized and allows choosing from a 32 beverage menu. The free-standing version with big tank is ideal for any location having only electricity available and no water line connection.



ALL IN 100



ALL IN 100 BIG TANK

ACCESSORI / ACCESSORIES



ALL IN 300

LA COMPATTA SUPERAUTOMATICA TOUCH SCREEN PER LE UTENZE DI ELEVATO CONSUMO

Con una prestazione giornaliera orientativa di 300 erogazioni, si adatta bene a hotel medio-grandi, mense aziendali, tavole calde, stazioni di servizio. Lo schermo touch screen è personalizzabile e consente un'ampia scelta tra 32 bevande. La disponibilità della lancia per acqua calda con caldaia separata e di una versione con dosatori di prodotti in polvere la rende particolarmente fruibile in locali a consumo misto di caffetteria ed altre bevande.

THE COMPACT TOUCH SCREEN BEAN-TO-CUP MACHINE FOR HIGH CONSUMPTION USERS

With a daily performance of about 300 brewing doses, it matches the typical requirements of medium-large hotels, canteens, self-service counters, and service stations. The touch screen display can be customized and allows choosing from a 32 beverage menu. The hot water wand with separate boiler and the availability of a version with powder ingredients dosers makes it very appreciated in bars with consumption of both coffee based and other beverages.



ALL IN 300



ALL IN 300 POWDER

ACCESSORI / ACCESSORIES



CARATTERISTICHE TECNICHE: /TECHNICAL FEATURES:

ALL IN 100

- 1) Produzione giornaliera consigliata/advised daily output: 100 bevande / 100 beverages
- 2) Produzione oraria di acqua calda/hourly hot water output: 15 L
- 3) Capacità tramoggia caffè/beans hopper capacity: 1,2 kg
- 4) Capacità contenitore fondi/grounds container capacity: approx. 700 g
- 5) Capacità serbatoio acqua esterno/external water tank capacity: ALL IN 100 big tank 8 L
- 6) Potenza/power: 2.750 W-3.300 W
- 7) Voltaggio/voltage: 220-240 V
- 8) Frequenza/frequency: 50/60 Hz
- 9) Sistema riscaldamento: Thermoblock

CARATTERISTICHE TECNICHE: /TECHNICAL FEATURES:

ALL IN 300

- 1) Produzione giornaliera consigliata/advised daily output: 300 bevande / 300 beverages
- 2) Produzione oraria di acqua calda/hourly hot water output: 27 L
- 3) Capacità tramoggia caffè/beans hopper capacity: 2 x 1,2 kg
- 4) Capacità tramoggia solubili: latte in polvere 600 g; cioccolato in polvere 1000 g/powder products hopper capacity: milk powder 600 g; chocolate powder 1000 g
- 5) Capacità contenitore fondi/grounds container capacity: approx. 700 g
- 6) Capacità serbatoio acqua interno/internal water tank capacity: 4 L
- 7) Potenza/power: 2.700 W-3.100 W
- 8) Voltaggio/voltage: 220-240 V
- 9) Frequenza/frequency: 50/60 Hz
- 10) Capacità caldaia ad accumulo/boiler capacity: 1 x 0,8 L (caffè e acqua calda/coffee and hot water); 1 x 0,8 L (vapore/steam)


ALL IN 100 / ALL IN 300

Dati tecnici / *Technical data*

Modello Model	N. gruppi No. of brewing units	Capacità giornaliera Daily capacity	Peso netto (kg) Net weight (kg)
ALL IN 100	1	100 bevande / 100 beverages	15
ALL IN 100 BIG TANK	1	100 bevande / 100 beverages	17
ALL IN 300	1	300 bevande / 300 beverages	45
ALL IN 300 POWDER	1	300 bevande / 300 beverages	45

ALL IN 100 / ALL IN 300

Dimensioni / *Dimensions*

Modello Model	N. gruppi No. of brewing units			
		A mm	B mm	C mm
ALL IN 100	1	300	500	580
ALL IN 100 BIG TANK	1	410	500	580
ALL IN 300	1	340	540	830
ALL IN 300 POWDER	1	340	540	830

ACCESSORI / ACCESSORIES

REFRIGERATORE LATTE 8 L / *MILK COOLER 8 L*. Dimensioni / *Dimensions* w 22 x d 52 x h 46 - Peso/Weight 16,5 kg

SCALDATAZZE CON REFRIGERATORE LATTE 3,5 L / *CUP WARMER WITH MILK COOLER 3.5 L*. Dimensioni / *Dimensions* w 31 x d 43 x h 64 - Peso/Weight 30 kg

CONNETTIVITÀ WI-FI / *WI-FI CONNECTIVITY*



Company with certified quality and health and safety management system according to
 UNI EN ISO 9001
 UNI EN ISO 14001
 UNI ISO 45001

La San Marco S.p.A.

Via Padre e Figlio Venuti, 10
 GRADISCA D'ISONZO (GO) - ITALY
 Ph. (+39) 0481 967111
 Fax: (+39) 0481 960166
 www.lasanmarco.com
 info@lasanmarco.com
 f @lasanmarcospa
 i lasanmarco_official

