SERIES NEW 105

La San Marco



Espresso coffee machines since 1920

SERIES NEW 105

NEW 105 T
TOUCH

NEW 105 E
ELECTRONIC

DESIGN DI PRESTIGIO, MASSIMA BONTÀ IN TAZZA.

La serie di macchine per espresso nata dalla prestigiosa 105, disegnata dal celebre Studio Sottsass Associati, aggiornata con gli ultimi accorgimenti tecnologici e con l'introduzione di colori metallizzati e finiture lucide. L'avanzata tecnologia, l'eleganza del design, l'affidabilità dei componenti, la solidità dei materiali della serie NEW 105 garantiscono prestazioni di alto livello e la migliore qualità di caffè estratto.

PRESTIGIOUS DESIGN, TOP QUALITY IN THE CUP.

The coffee machine series inspired by the prestigious 105, designed by the renowned Studio Sottsass Associati, updated with the latest technological features and new metallic colours and glossy finishes. The advanced technology, elegant design, reliable components and sturdy materials of the NEW 105 series all guarantee high-level performance and the best quality of the extracted coffee.



NEW 105 T



NEW 105 E

SERIES NEW 105

La NEW 105 dispone di due modelli, Touch ed Elettronico ognuna disponibile in sei versioni da 2 e 3 gruppi con 3 altezze diverse (standard, intermedia e alta).

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 NEW 105 può essere impreziosita con vari accessori disponibili a catalogo.

NEW 105 SERIES

The NEW 105 series features two models, Touch and Electronic, each available in six versions with 2 and 3 groups with 3 different heights (standard, intermediate and high).

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.

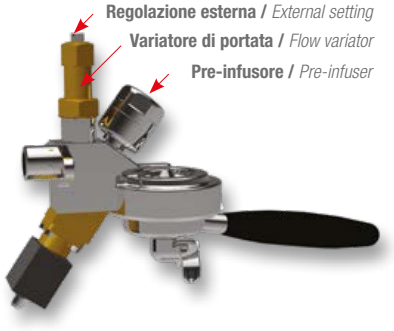
The electronic groups allow the temperature to be adjusted by varying the flow rate. By acting on the individual dispenser group, the temperature can be independently adjusted which allows the operator to fine tune the machine to his liking.

The NEW 105 series can be enhanced with various listed options.

Modelli standard
Standard models

Variatore
di portata

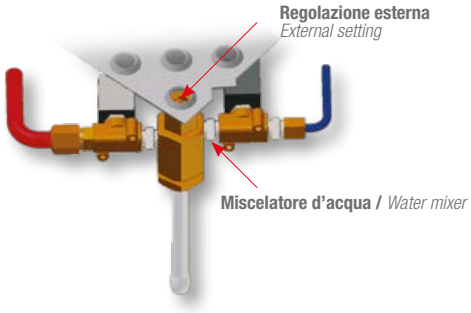
Flow variator



Tutti i modelli
All models

Miscelatore
d'acqua

Water mixer



TECNOLOGIA DTC

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

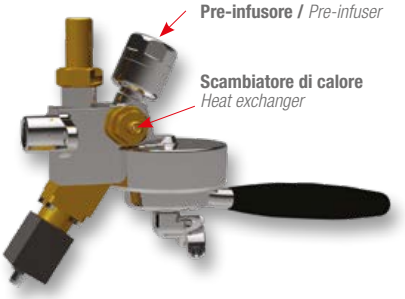
The DTC (Dual Temperature Control) technology used in the electronic groups with volumetric pump, is a thermosiphonic system with pre-infuser and dual heat exchanger, one inside the boiler with a larger diameter and one inside each group: this is a temperature control system particularly suited for coffee shops with high consumption rates and peaks.

The DTC technology is an alternative to each group's temperature regulation system with a flow variator.

Modelli in versione DTC
DTC version model

Scambiatore di calore
nel gruppo

Group heat exchanger





CARATTERISTICHE TECNICHE:

Versioni: da 2 e 3 gruppi

1) Motore pompa di carico acqua interno
2) Indicatore livello acqua a LED
3) Pannello comandi con tastiera touch screen con 4 dosi di caffè programmabili più tasto start/stop per gruppo e display alfanumerico di visualizzazione funzioni (mod. T)
4) Tastiera con 4 dosi di caffè programmabili più tasto start/stop per gruppo (mod E)
5) Nr. 2 dosi acqua programmabili più tasto start/stop
6) Nr. 2 lance vapore ad azionamento manuale a vitone
7) Miscelatore per regolazione temperatura acqua
8) Regolazione di temperatura per singolo gruppo con variatore di portata
9) Ciclo di lavaggio automatico
10) Superficie in acciaio inox anti-impronta
11) Nr. 3 altezza disponibili per piano di lavoro

IN OPZIONE

12) Sistema DTC, dual temperature control
13) Motore pompa di carico acqua esterno
14) Resistenze potenziate
15) Scaldatazze elettrico con termostato
16) Illuminazione del piano di lavoro con tecnologia LED
17) Nr. 1 lancia vapore automatica (Autosteam)
18) Vassoi a scomparsa (solo versione alta)

TECHNICAL FEATURES:

Versions: with 2 and 3 groups

1) *Internal water filling motor-pump*
2) *LED water level indicator*
3) *Touch screen control panel with 4 programmable coffee doses plus a start/stop button for each group and alphanumeric functions display (T model)*
4) *Keypad with 4 programmable coffee doses, plus one start/stop button for each group (E model)*
5) *No. 2 programmable water doses plus start/stop button*
6) *No. 2 manual steam wands with knob action*
7) *Mixer for water temperature regulation*
8) *Temperature regulation for each single group with flow variator*
9) *Automatic wash cycle*
10) *Smudge-proof stainless steel surfaces*
11) *3 possible work surface heights*

OPTIONAL

12) *Dual Temperature Control (DTC) system*
13) *External water filling motor-pump*
14) *Higher power heating elements*
15) *Electric cup warmer with thermostat*
16) *Work surface with LED technology lighting*
17) *No. 1 automatic steam wand (Autosteam)*
18) *Disappearing trays (high version only)*


122 °C
10 : 28
LA SAN MARCO
105 T

NEW 105 T



105 T 3GR.

ELEGANZA AD ALTA TECNOLOGIA.

Il modello NEW 105 Touch dispone di un pannello comandi di ultima generazione. 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.

HIGH-TECH ELEGANCE.

The NEW 105 Touch model features a latest generation control panel. 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.



NEW 105 T 2GR.



NEW 105 T 2GR.



NEW 105 T 2GR.

NEW 105 T

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Versioni: da 2 e 3 gruppi

1) Motore pompa di carico acqua interno
2) Indicatore livello acqua a led
3) Pannello comandi con tastiera touch screen con 4 dosi di caffè programmabili più tasto start/stop per gruppo e display alfanumerico di visualizzazione funzioni
4) Nr. 1 dose acqua programmabile più tasto start/stop
5) Nr. 2 lance vapore ad azionamento manuale a vitone
6) Miscelatore per regolazione temperatura acqua
7) Regolazione di temperatura per singolo gruppo con variatore di portata
8) Ciclo di lavaggio automatico
9) Superficie in acciaio inox anti-impronta
10) Nr. 3 altezza disponibili per piano di lavoro

TECHNICAL FEATURES:

Versions: with 2 and 3 groups

1) Internal water filling motor-pump
2) LED water level indicator
3) Touch screen control panel with 4 programmable coffee doses plus a start/stop button for each group and alphanumeric functions display
4) No. 1 programmable water dose plus start/stop button
5) No. 2 manual steam wands with knob action
6) Mixer for water temperature regulation
7) Temperature regulation for each single group with flow variator
8) Automatic wash cycle
9) Smudge-proof stainless steel surfaces
10) 3 possible work surface heights



FUNZIONI DISPLAY

- Indicatore temperatura in caldaia
- Regolazione fine della temperatura (+/-1°)
- Programmazione dosi (ml)
- Contatore singole dosi
- Messaggio richiesta manutenzione ordinaria
- Messaggio richiesta depurazione
- Programmazione pre-infusione elettronica
- Programmazione accensione e spegnimento automatico (giornaliero e settimanale)

DISPLAY FUNCTIONS

- *Boiler temperature indicator*
- *Accurate temperature regulation (+/-1°)*
- *Dose programming (ml)*
- *Single dose counter*
- *Routine maintenance request message*
- *Purification request message*
- *Electronic pre-infusion programming*
- *Automatic on/off programming (daily and weekly)*

IN OPZIONE

11) Sistema DTC, dual temperature control
12) Motore pompa di carico acqua esterno
13) Resistenze potenziate
14) Scaldatazze elettrico con termostato
15) Illuminazione del piano di lavoro con tecnologia LED
16) Nr. 1 lancia vapore automatica (Autosteam)
17) Vassoi a scomparsa (solo versione alta)

OPTIONAL

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




122 °C 10 28
LA SAN MARCO



NEW 105 T


105 E

NEW 105 E



NEW 105 E 3GR.

FACILITÀ DI UTILIZZO, PRESTAZIONI DI QUALITÀ.

Il modello NEW 105 E Elettronica 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 di alto prestigio e design.

EASE OF USE WITH QUALITY PERFORMANCE.

The NEW 105 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 prestigious design model.



NEW 105 E 2GR.



NEW 105 E 2GR.



NEW 105 E 3GR.



NEW 105 E 3GR.

NEW 105 E

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Versioni: da 2 e 3 gruppi

1) Motore pompa di carico acqua interno
2) Indicatore livello acqua a led
3) Tastiera touch screen con 4 dosi di caffè programmabili più tasto start/stop per gruppo
4) Nr. 2 dosi acqua programmabili più tasto start/stop
5) Nr. 2 lance vapore ad azionamento manuale a vitone
6) Miscelatore per regolazione temperatura acqua
7) Regolazione di temperatura per singolo gruppo con variatore di portata
8) Ciclo di lavaggio automatico
9) Superficie in acciaio inox anti-impronta
10) Nr. 3 altezza disponibili per piano di lavoro

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. 2 programmable water doses plus start/stop button*
5) *No. 2 manual steam wands with knob action*
6) *Mixer for water temperature regulation*
7) *Temperature regulation for each single group with flow variator*
8) *Automatic wash cycle*
9) *Smudge-proof stainless steel surfaces*
10) *3 possible work surface heights*



IN OPZIONE

11) Sistema DTC, dual temperature control
12) Motore pompa di carico acqua esterno
13) Resistenze potenziate
14) Scaldatazze elettrico con termostato
15) Illuminazione del piano di lavoro con tecnologia LED
16) Nr. 1 lancia vapore automatica (Autosteam)
17) Vassoi a scomparsa (solo versione alta)

OPTIONAL

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



ALTEZZE PIANO DI LAVORO

La Serie NEW 105 è disponibile in 3 versioni di altezze del piano di lavoro (standard, intermedia e alta).

Vassoi a scomparsa nella versione alta permettono l'uso della macchina anche per tazzine da caffè espresso tradizionale.

WORK SURFACE HEIGHTS

The NEW 105 series is available with 3 different work surface heights (standard, intermediate and high).

Disappearing trays in the high version allow use of the machine even with traditional espresso cups.

NEW 105 T / E



NEW 105 IT / IE



NEW 105 HT / HE





GAMMA COLORI

I colori metallizzati, le finiture lucide, l'utilizzo di acciaio inox anti-impronta costituiscono le caratteristiche principali della carrozzeria della Serie NEW 105.

COLOUR RANGE

The metallic colours, glossy finishes and the use of smudge-proof stainless steel all add to the incredible attraction and appeal of the NEW 105 series.



ROSSO MT
RED MT



AZZURRO MT
BLUE MT



GRIGIO MT
GREY MT



ANTRACITE MT
ANTHRACITE MT

Finiture in opzione *Optional finishing*



NERO OPACO
MATT BLACK



BIANCO LUCIDO
GLOSSY WHITE

BAUREIHE NEW 105

Prestigeträchtiges Design, maximale Qualität in der Tasse. Die Serie an Espressomaschinen, die aus der prestigeträchtigen 105 entstanden und vom berühmten Studio Sottass Associati entworfen wurden, versehen mit den neuesten technologischen Entwicklungen und in Metallic-Farben und mit glänzenden Oberflächen gestaltet.Die fortschrittliche Technologie, die Eleganz des Designs, die Zuverlässigkeit der Bauteile und die Stabilität der Materialien der Serie NEW 105 garantieren beste Kaffeequalität. Die New 105 ist in den beiden Modellen Touch und Elettronico erhältlich, die wiederum in sechs Versionen mit 2 und 3 Gruppen und 3 verschiedenen Höhen (Standard, mittel und hoch) gefertigt werden. Die ästhetische Veredelung der gesamten Baureihe wird noch einmal durch die Verwendung von Edelstahl mit Anti-Fingerabdruck-Beschichtung 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 NEW 105 kann mit verschiedenen, im Katalog verfügbaren Zubehörteilen ausgestattet werden.

Farbpalette. Metallic-Farben, glänzende Oberflächen und die Verwendung von Edelstahl mit Anti-Fingerabdruck-Beschichtung sind die Haupteigenschaften des Gehäuses der Serie NEW 105.

VERSIONEN: MIT 2 UND 3 GRUPPEN

1) **Innenliegende Wasserladepumpe einschl. Motor**
2) **LED-Wasserstandanzeige**
3) **Tastatur mit 4 programmierbaren Kaffeedosierungen sowie eine Start-/Stopp-Taste je Gruppe (Mod. E)**
4) **Bedienpaneel mit Touchscreen-Tastatur, vier einstellbaren Kaffeedosierungen und Taste Start/Stopp je Gruppe sowie alphanumerisches Display zur Anzeige der Funktionen (Mod. T)**
5) **2 Stk. programmierbare Kaffeedosierungen sowie eine Start-/Stopp-Taste**
6) **2 Stk. manuell mit Hauptspindel betätigte Dampfhähne**
7) **Mischer zur Temperaturregelung des Wassers**
8) **Temperaturregulierung mittels Durchflussregler für jede einzelne Gruppe**
9) **Automatischer Reinigungszyklus**
10) **Edelstahloberfläche gegen Fingerabdrücke**
11) **Die Arbeitsfläche ist in drei verschiedenen Höhen erhältlich.**

SONDERZUBEHÖR

12) **DTC-System, dual temperature control**
13) **Außenliegende Wasserladepumpe einschl. Motor**
14) **Verbesserte Heizelemente**
15) **Elektrischer Tassenwärmer mit Thermostat**
16) **Beleuchtung der Arbeitsfläche mittels LED-Technologie**
17) **1 Stk. automatischer Dampfhahn (Autosteam)**
18) **Einklappbare Schalen (nur bei der hohen Version)**

SÉRIE NEW 105

Design prestigieux, un concentré de délice dans une tasse. La série de machines à expresso née de la prestigieuse série 105, dessinée par le célèbre Studio Sottsass Associati, perfectionnée avec les dernières nouveautés technologiques et avec l'introduction de couleurs métallisées et finitions brillantes. La technologie avancée, l'élégance du design, la fiabilité des composants, la solidité des matériaux de la série NEW 105 garantissent de hautes prestations et la meilleure qualité de café. La série New 105 dispose de deux modèles (tactile et électronique) tous deux disponibles en six versions de 2 et 3 groupes avec 3 hauteurs différentes (standard, moyenne et haute). Les finitions esthétiques de toute la gamme sont enrichies par l'acier inox qui ne laisse pas de traces et les panneaux chromés qui donnent 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 NEW 105 peut être enrichie avec de nombreux accessoires disponibles sur catalogue.

Gamme des couleurs. Les couleurs métallisées, les finitions brillantes, l'utilisation d'acier inox anti-traces sont les caractéristiques principales de la carrosserie de la série NEW 105.

VERSIONS : DE 2 ET 3 GROUPES

1) **Moteur pompe de chargement eau interne**
2) **Indicateur niveau eau à LED**
3) **Clavier avec 4 doses de café programmables plus touche start/stop pour chaque groupe (mod. E)**
4) **Panneau de commande avec clavier tactile avec 4 doses de café programmables plus touche start/stop pour chaque groupe et écran alphanumérique d'affichage des fonctions (mod. T)**
5) **2 doses d'eau programmables plus touche start/stop**
6) **2 lances vapeur à actionnement manuel à manette**
7) **Mélangeur pour réglage température eau**
8) **Réglage de température pour chaque groupe avec variateur de débit**
9) **Cycle de lavage automatique**
10) **Surface en acier inox qui ne laisse pas de traces**
11) **3 hauteurs disponibles pour le plan de travail**

EN OPTION

12) **Système DTC, dual temperature control**
13) **Moteur pompe de chargement eau externe**
14) **Résistances renforcées**
15) **Chauffe-tasses électrique avec thermostat**
16) **Éclairage du plan de travail avec technologie LED**
17) **1 lance vapeur automatique (Autosteam)**
18) **Plateaux coulissants (seulement pour la version haute)**

SERIES NEW 105

Diseño de prestigio, calidad máxima en la taza. La serie de máquinas para expreso que nace de la prestigiosa 105, diseñada por el renombrado Studio Sottsass Associati, actualizada con los últimos detalles tecnológicos y con la introducción de colores metálicos y acabados brillantes. La tecnología avanzada, la elegancia del diseño, la fiabilidad de los componentes, la robustez de los materiales de la serie NEW 105 garantizan prestaciones de alto nivel y la mejor calidad de café extraído. La New 105 cuenta con dos modelos, Táctil, Electrónico, cada una disponible en seis versiones de 2 y 3 grupos con 3 alturas diferentes (estándar, media y alta). 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 NEW 105 puede ser embellecida con diferentes accesorios disponibles en el catálogo.

Gama de colores. Los colores metálicos, los acabados brillantes, el empleo de acero inoxidable antihuellas son las características principales del bastidor de la Serie NEW 105.

VERSIONES: DE 2 Y 3 GRUPOS

1) **Motor de la bomba de carga de agua interna**
2) **Indicador del nivel de agua a LED**
3) **Teclado con 4 dosis de café programables más tecla de start/stop para el grupo (mod E)**
4) **Panel de control con teclado táctil con 4 dosis de café programables más tecla de start/stop por grupo y pantalla alfanumérica de visualización de funciones (mod. T)**
5) **Nr. 2 dosis de agua programables más tecla de start/stop**
6) **Nr. 2 lanzas de vapor con accionamiento manual de husillo**
7) **Mezclador para regulación de la temperatura de agua**
8) **Regulación de la temperatura para cada grupo con variados de capacidad**
9) **Ciclo de lavado automático**
10) **Superficie de acero inoxidable antihuellas**
11) **Nr. 3 alturas disponibles para superficie de trabajo**

OPCIONAL

12) **Sistema DTC, dual temperature control**
13) **Motor de la bomba de carga de agua externo**
14) **Resistencias potenciadas**
15) **Calentador de tazas eléctrico con termostato**
16) **Iluminación de la superficie de trabajo con tecnología LED**
17) **Nr. 1 lanza vapor automática (Autosteam)**
18) **Bandejas abatibles (solo versión alta)**

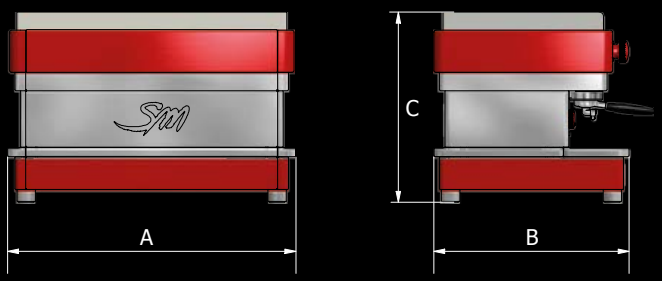
SERIES NEW 105

Dati tecnici / *Technical data*

Modello Model Modèle Modell Modelo	N. gruppi No. of brewing units N. grupes Anzl. Gruppen N. grupos	Capacità caldaia (litri) Boiler capacity in litres Capacité chaudiére Litres Kesselinhalt Liter Capacid. calder a litros	Potenza assorbita (w) Power consumption (w) Puissance assorbé (w) Leistungsaufnahme (w) Potência absorbida (w)				Peso (kg) Weight (kg) Poids (kg) Gewicht (kg) Peso (kg)
			Coll. alla rete Power connection Connexion au rés Netzanschluß Conexión en red		Pompa Pump Pompe Pumpe Bomba	Scaldatazze (optional) Cup heater (optional) Chauffe tasses (option) Tassenwärmer (auf Wu.) Calienta tazas (facultat.)	
			Monof. Single ph. Monoph. Einph. Monof.	Trifase Tri-ph. Triph. Dreiph. TriáS.			
NEW 105 2	2	12	3500/4500		275	100	62
NEW 105 3	3	19	5500	5500/7000	275	125	81
NEW 105 I 2	2	12	3500/4500		275	100	63
NEW 105 I 3	3	19	5500	5500/7000	275	125	82
NEW 105 H 2	2	12	3500/4500		275	100	67
NEW 105 H 3	3	19	5500	5500/7000	275	125	83

SERIES NEW 105

Dimensioni / *Dimensions*

Modello Model Modèle Modell Modelo	N. gruppi No. of brewing units N. grupes Anzl. Gruppen N. grupos			
		A mm	B mm	C mm
NEW 105 2	2	790	535	515
NEW 105 3	3	1030	535	515
NEW 105 I 2	2	790	535	535
NEW 105 I 3	3	1030	535	535
NEW 105 H 2	2	790	535	610
NEW 105 H 3	3	1030	535	610

LSM_NEW105_00_0917 PUBBLIMARKET



Company with certified quality and health and safety management system according to
UNI EN ISO 9001
UNI EN ISO 14001
BS OHSAS 18001

La San Marco spa
Via Padre e Figlio Venuti, 10 - 34072
GRADISCA D'ISONZO (GO) - ITALY
Ph. (+39) 0481 967111
Fax: (+39) 0481 960166
www.lasanmarco.com
info@lasanmarco.com
@lasanmarcospa

Espresso coffee machines since 1920