

2020 collection

La San Marco



Sim



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



20/20 TOP 2GR.



SALVASPAZIO | SPACE-SAVING



20/20 SPACE TOP



20/20 TOP 3GR.

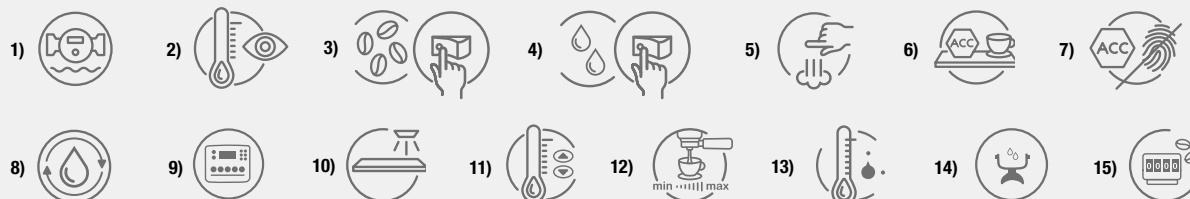


20/20 TOP

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



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)



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

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



20/20 CLASSIC 1GR.



20/20 CLASSIC 2GR.



20/20 SPACE



SALVASPAZIO | SPACE-SAVING



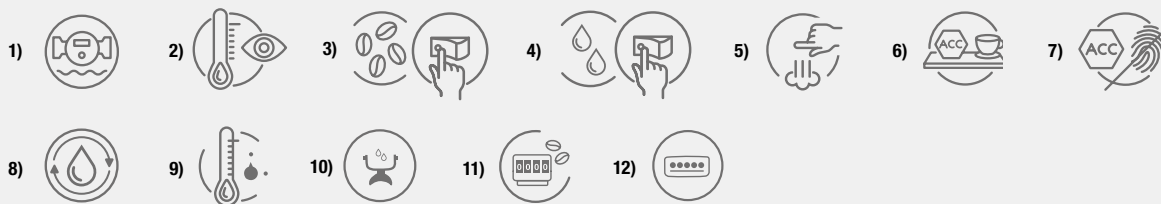
20/20 CLASSIC 3GR.

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) Scaldatasse 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)

NEXT



120°C ——— 22:33
LA SAN MARCO

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:

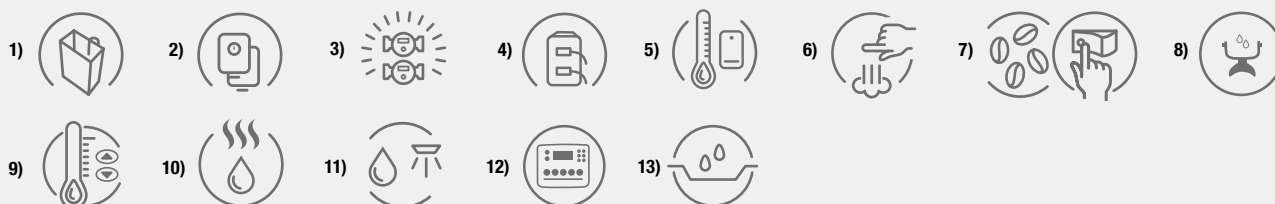
Versione compatta da 1 gruppo

- 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

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



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

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







220 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



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

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)

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 macinadossatore.

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.



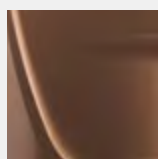


GAMMA COLORI

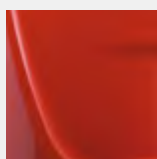
Al design attuale e pulito, ma deciso, La San Marco ha voluto abbinare un'ampia scelta di colori a finitura lucida o metallizzata. La Collezione 20/20 si veste così di 10 colori offerti di serie, tra i quali spiccano le due new entry: il verde pastello e il bronzo. Su richiesta, il modello può essere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

COLOUR RANGE

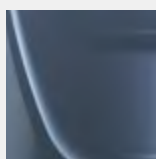
To go with the contemporary, clean, resolute design, La San Marco has chosen a wide selection of colours in a glossy or metallic finish. The 20/20 collection is now available in ten colours as standard, including two sleek new entries: pastel green and bronze. On request, the model is also available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



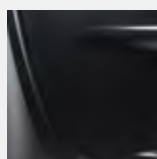
BRONZO
BRONZE



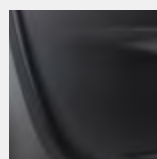
ROSSO MET.
MET. RED



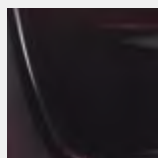
AZZURRO MET.
MET. LIGHT BLUE



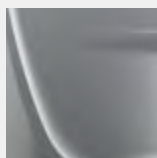
NERO
BLACK



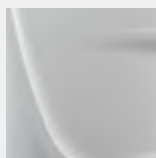
NERO OPACO
MATT BLACK



NERO LAVA
LAVA BLACK



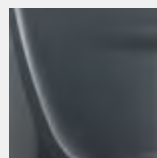
GRIGIO MET.
MET. GREY



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 Temperaturregelung 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 Multiboiler-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'ÉLEGANCE 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/Stopp für jede Brühgruppe
- 4) Heißwasserspritze mit 2 programmierbaren Dosierungen (außer Modell mit 4 Gruppen) plus Taste Start/Stopp 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) Temperaturregelung 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 multibouilloir 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-empainte
- 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 equipada 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 temperature 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 эспresso в чашках), запускать циклы мойки и проверять подсчеты.

20/20 PLUG&PLAY мультибойлерная кофемашинка, 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 левверной технологии Leva CLASS® 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 COLLECTION

ЮВОНАМ

Всего четыре модели (TOP, CLASSIC, PLUG&PLAY, LEVA) и 14 вариантов, с различными характеристиками и системами, 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 эспresso в чашках), запускать циклы мойки и проверять подсчеты.

20/20 PLUG&PLAY мультибойлерная кофемашинка, 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 левверной технологии Leva CLASS® 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 левверной технологии Leva CLASS® 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 остаются 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) Диспенсер 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 остаются отпечатков пальцев
- 6) Новый кохух 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

Электронные модели (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 остаются 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) Диспенсер 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

الميزات التقنية للنماذج الإلكترونية (TOP و CLASSIC)

- (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 موضوعة 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 أسقيي بتحكم إلكتروني
- (15) عد الجرعات الشاملة وبموجب المجموعات

إختباريا

- (16) محرك مضخة تعبئة الماء خارجي (باستثناء النماذج SPACE)
- (17) نظام FTL، ضبط دقيق للبخار
- (18) سخانة فنانجين 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 فنانجين تعمل بالبخار (باستثناء النموذج ذو المجموعة الفريدة)
- (5) سطح من الفولاذ إينوكس مقاوم للبصمات
- (6) كارتير رافعة جديد مع تثبيت خلفي

إختباريا

- (7) محرك مضخة تعبئة الماء خارجي
- (8) سخانة فنانجين 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 ، Classic ، Top ، Plug&Play ،) ، 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.

الألوان الجانبية، التي هي جزء مهم من التصميم، تم التفكير بها لخلق الشعور بالمتانة والتماصك 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، و 4 مجموعات بالإضافة إلى النموذج المدمج Space Top. النوع TOP 20/20 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، و 4 مجموعات بالإضافة إلى النموذج المدمج Space . الجهاز Classic 20/20 يستخدم لكل مجموعة لوحة مفاتيح مع خمسة مفاتيح بإنارة خلفية سريعة المفعول، مريحة وعملية، والتي من خلالها من الممكن إدارة وبرمجة موزع الماء الساخن الجديد النفثات ذو التيار المنتظم بشكل خاص في 3 جرعات مختلفة. من خلال لوحة المفاتيح من الممكن برمجة فعالية الترشيح الأسقيي (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، هيئات المبيت والإفطار أو مباشرة في المنزل. مجهز بخزان داخلي يمكن تعبئته يدوياً أو من خلال وصل مباشر بأنابيب المياه. النموذج الجديد بإمكانه إستخدام القهوة المطحونة وكذلك الأقراص B.S.E. (Easy Serving Espresso) وباستخدام عناصر ملائمة من بإمكانه إستخدام الكبسولات أيضا.

LEVA 20/20 هو النموذج العامل بالاستخراج التقليدي. متوفر بالنماذج مع 1، 2، 3، و 4 مجموعات مع سخانة فنانجين 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 الفنانجين 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 لاعم 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.

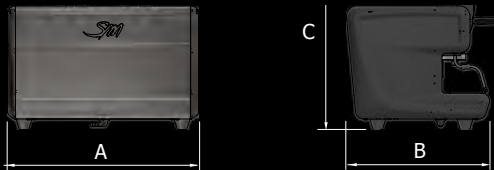
20/20 ELETTRONICHE

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

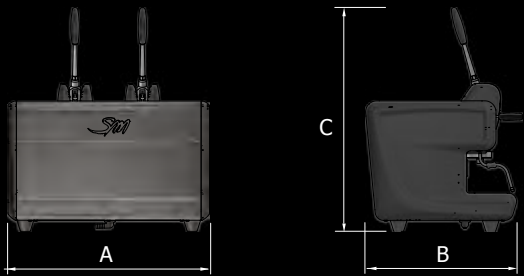
20/20 LEVA

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)

