

SM



LaSanMarco
BAR EQUIPMENT / ATTREZZATURE BAR

*Un mito italiano...
...un piacere senza confini.*

*An Italian myth...
...a pleasure without borders.*

Ci sono marchi, prodotti, fabbriche che misteriosamente disegnano il paesaggio della memoria collettiva del nostro secolo. La San Marco è appunto un nome che accende i ricordi e attiva la memoria degli appassionati di macchine per caffè espresso. Nello storico marchio del leone alato la cultura tecnica e la progettualità non sono solo tradizione, ma realtà quotidiana, esperienza che si rinnova ogni giorno. È la presenza di questo spirito che si esprime nel lavoro dei progettisti e dei tecnici che immaginano, studiano e realizzano le macchine per caffè espresso La San Marco. Un'azienda che ha accompagnato, dal 1920 ad oggi, con le proprie macchine, le tappe e gli avvenimenti salienti del secolo, una brillante realtà italiana, che ha esportato con successo in tutto il mondo la grande tradizione dell'espresso italiano e che oggi, attraverso una consolidata organizzazione e un'efficiente rete commerciale, si posiziona ai vertici dei costruttori mondiali di macchine per caffè espresso.



There are brands, products, factories that mysteriously mark the collective consciousness of our times.

La San Marco is in fact one of those names that awaken the recollections of espresso coffee lovers.

In the historical winged-lion mark, technical problem-solving and design are not only tradition but a daily reality, a constantly renewing experience. This is the spirit expressed in the work of the designers and technicians who conceive, study and build the La San Marco espresso coffee machines. Since 1920, the La San Marco machines have marked the historical milestones of this century, developing with uninterrupted continuity the technology and performance of the field; a brilliant Italian name that has successfully exported the great espresso tradition all over the world and that now, through a consolidated organization and an efficient commercial network, is positioned among the top ranks of world manufacturers of espresso coffee machines.

LaSanMarco

MADE IN ITALY

SERIE LAVA BICCHIERI

SERIES GLASS WASHERS



71F



59F



67F



71F



83F



Il marchio Aqualine contraddistingue questa innovativa gamma di lavabicchieri/lavatazzine e lavapiatti costruita interamente in acciaio inox 18/10 AISI 304 ed alla quale è stato recentemente modificato il frontalino con una nuova estetica. La gamma si compone di 4 modelli (59, 67, 71 e 83) che coprono le esigenze dei locali in relazione allo spazio disponibile ed alle caratteristiche di lavaggio richieste.

The brand Aqualine marks this innovating range of glass-, cups- and dish-washers wholly manufactured in stainless steel 18/10 AISI 304, which has been recently modified in the front side with a new design. The range is made up of 4 models (59, 67, 71 and 83) satisfying the requirements of shops considering available space and required washing features.



INTERNO mod. 59F / INSIDE mod. 59F



INTERNO mod. 67F / INSIDE mod. 67FR



INTERNO mod. 71F / INSIDE mod. 71F



59F



67F



71F



83F

MODELLO	POTENZA MAX ESERCIZIO (kw)	POTENZA POMPA (w)	CESTO (mm)	CONSUMO ACQUA CICLO (lt)	DURATA TOTALE CICLO
MODEL	MAX OPERATION POWER (kw)	PUMP POWER (w)	RACK (mm)	WATER CONSUMPTION FOR CYCLE (lt)	TOTAL WASH CYCLE
59 F	2,80	190	35X35	2	120
59 FD	2,80	190	35X35	2	120
59 FR	2,80	190	Ø 35	2	120
59 FRD	2,80	190	Ø 35	2	120
67 F	2,90	240	38,5X38,5	2	120
67 FD	2,90	240	38,5X38,5	2	120
67 FR	2,90	240	Ø 38,5	2	120
67 FRD	2,90	240	Ø 38,5	2	120
71 F	2,90	200	45x45	2,5	120
71 FD	2,90	200	45x45	2,5	120
83 F	3,50	470	50x50	3	90/150
BASE FOR 83 F					

D = Depuratore incorporato F = Cestello fisso quadrato FR = Cestello fisso rotondo
D = Built-in softener F = Fix squared basket FR = Fix round basket

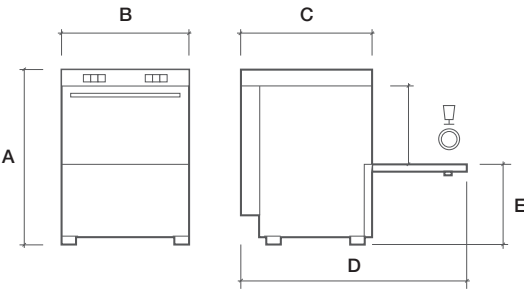
I modelli sono disponibili con cesto fisso quadrato (F) o cesto fisso rotondo (FR) e come optional con depuratore incorporato (FD e FRD).

- pompa di lavaggio potenziata
- mulinello inferiore rotante per lavaggio e risciacquo
- mulinello superiore di risciacquo rotante (mod. 59 e 67)
- dosatore brillantante peristaltico di serie
- componenti elettrici ed idraulici ad accesso frontale
- porta isolata e a doppia parete
- sicurezza: arresto ciclo con l'apertura porta
- risciacquo ad acqua pulita, direttamente dalla rete idrica
- pulsantiera a membrana con display (mod. 67-71-83)

The models are available with square fixing basket (F) or round fixing basket (FR) and with built-in water softener on request (FD and FRD).

- powerful wash pump with large flow
- lower rotating wash and rinse arm
- upper rotating rinse arm (mod. 59 and 67)
- standard peristaltic rinse-aid dispenser
- electric and hydraulic components accessible from the front side
- insulated double skinned door
- cycle stop with door opening
- final rinse uses fresh water feed from the incoming water supply
- membrane key board with display

MODELLO	59F 59FR	69F 69FR	71F	83F	83FZ
MODEL	59F 59FR	69F 69FR	71F	83F	83FZ
A	mm 590	670	715	820	1220
B	mm 400	435	525	575	575
C	mm 475	530	555	605	605
D	mm 710	820	895	1005	1005
E	mm 290	290	335	370	370
	mm 190	255	280	325	325
	mm /	270	290	365	365



SERIE FABBRICATORI DI GHIACCIO
SERIES ICE MAKERS



SMGE 35

- SMGE / 25:** Produzione di ghiaccio in 24 ore fino a Kg 25.
- Raffreddamento unità condensatrice ad aria (SMGE/25 A) o ad acqua (SMGE/25 W) a richiesta.
- SMGE / 25:** Ice produced per 24 hours up to Kg 25.
- Air cooling of condensing unit (SMGE/25 A) or water cooling (SMGE/25 W).
- SMGE / 35:** Produzione di ghiaccio in 24 ore fino a Kg 37.
- Raffreddamento unità condensatrice ad aria (SMGE/35 A) o ad acqua (SMGE/35 W) a richiesta.
- SMGE / 35:** Ice produced per 24 hours up to Kg 37.
- Air cooling of condensing unit (SMGE/35 A) or water cooling (SMGE/35 W).
- SMGE / 50:** Produzione di ghiaccio in 24 ore fino a Kg 50.
- Raffreddamento unità condensatrice ad aria (SMGE/50 A) o ad acqua (SMGE/50 W) a richiesta.
- SMGE / 50:** Ice produced per 24 hours up to Kg 50.
- Air cooling of condensing unit (SMGE/50 A) or water cooling (SMGE/50 W).



SMGE 35

SMGE 25

SMGE 50

MODELLO	POTENZA FRIGO (W)	POTENZA ASSORB. (W)	DIMENSIONI mm (L x P x H)	CAPACITA DEPOSITO	PRODUZIONE PER CICLO	PRODUZIONE GIORNALIERA
MODEL	COOLING POWER (W)	ABSORBED POWER (W)	DIMENSION mm (L x P x H)	STORAGE CAPACITY	PRODUCED FOR CYCLE	DAILY ICE PRODUCTION
SMGE 25 A	475	265	400x545x690	10 KG 588 PCS	15 PCS	25 KG
SMGE 25 W	475	220	400x545x690	10 KG 588 PCS	15 PCS	25 KG
SMGE 35 A	782	350	450x545x690	12 KG 706 PCS	20 PCS	37 KG
SMGE 35 W	782	300	450x545x690	12 KG 706 PCS	20 PCS	37 KG
SMGE 50 A	718	370	500x585x880	21 KG 1235 PCS	35 PCS	50 KG
SMGE 50 W	718	280	500x585x880	21 KG 1235 PCS	35 PCS	50 KG

A = Raffreddamento ad Aria / A = Air Cooled
W = Raffreddamento ad Acqua / W = Water Cooled



SMGE 25

SMGE 35

SMGE 50



INTERNO / INSIDE SMGE 25



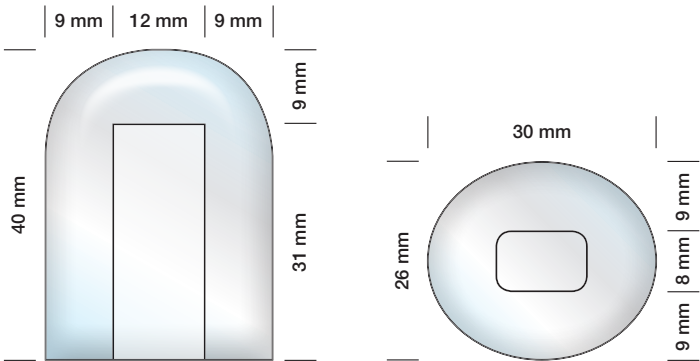
INTERNO / INSIDE SMGE 35



INTERNO / INSIDE SMGE 50

Cubetto cavo con ampia superficie refrigerante per un rapido raffreddamento dei liquidi.

Hollow shaped ice cube with wide refrigerated surface for fast beverage cooling.



PRODUZIONE DI GHIACCIO / RAFFREDDAMENTO AD ARIA						
ICE PRODUCTION / AIR COOLED UNIT						
AMBIENTE AMBIENT		ARIA / AIR				
		°C/ °F	32°/ 90°	21°/ 70°	15°/ 60°	15°/ 60°
	SMG E25	10°/ 50°	21 KG	23 KG	24 KG	25 KG
		21°/ 70°	17 KG	19 KG	20 KG	21 KG
		32°/ 90°	13 KG	14 KG	15 KG	21 KG
		38°/ 100°	11 KG	12 KG	12 KG	13 KG
	SMG E35	10°/ 50°	30 KG	33 KG	36 KG	37 KG
		21°/ 70°	28 KG	30 KG	33 KG	34 KG
		32°/ 90°	24 KG	26 KG	27 KG	28 KG
		38°/ 100°	22 KG	24 KG	25 KG	26 KG
	SMG E50	10°/ 50°	43 KG	46 KG	48 KG	50 KG
		21°/ 70°	38 KG	43 KG	45 KG	46 KG
		32°/ 90°	34 KG	37 KG	38 KG	39 KG
		38°/ 100°	28 KG	31 KG	32 KG	34 KG

PRODUZIONE DI GHIACCIO / RAFFREDDAMENTO AD ACQUA						
ICE PRODUCTION / WATER COOLED UNIT						
AMBIENTE AMBIENT		ACQUA / WATER				
		°C/ °F	32°/ 90°	21°/ 70°	15°/ 60°	15°/ 60°
	SMG E25	10°/ 50°	19 KG	20 KG	22 KG	23 KG
		21°/ 70°	17 KG	18 KG	19 KG	20 KG
		32°/ 90°	16 KG	18 KG	18 KG	19 KG
		38°/ 100°	16 KG	17 KG	17 KG	18 KG
	SMG E35	10°/ 50°	29 KG	32 KG	33 KG	35 KG
		21°/ 70°	28 KG	31 KG	32 KG	33 KG
		32°/ 90°	27 KG	29 KG	30 KG	32 KG
		38°/ 100°	26 KG	28 KG	29 KG	30 KG
	SMG E50	10°/ 50°	44 KG	46 KG	47 KG	48 KG
		21°/ 70°	40 KG	42 KG	44 KG	45 KG
		32°/ 90°	37 KG	38 KG	40 KG	41 KG
		38°/ 100°	35 KG	36 KG	38 KG	39 KG

Il sistema di produzione a palette con evaporatore a peduncoli è l'unico sistema in grado di garantire il corretto funzionamento del fabbricatore di ghiaccio anche in presenza di acque particolarmente dure ricche di calcare ed impurità. Il nuovo sensore di livello acqua permette una migliore gestione della dimensione del cubetto.

The paddle technology system with fingers evaporator is the only system able to guarantee the perfect functioning of the machine despite hard water or water rich in limestone and impurities. New water level sensor allows customer to better manage cube size.



SERIE DEPURATORI D'ACQUA

SERIES WATER SOFTENERS



DEPURATORE MANUALE
MANUAL WATER SOFTENER



DEPURATORE MANUALE BY PASS
BY PASS MANUAL WATER SOFTENER



DEPURATORE AUTOMATICO
AUTOMATIC WATER SOFTENER

MODELLO
MODEL

DEPURATORE AUTOMATICO
AUTOMATIC WATER SOFTENER

DEPURATORE LT 8 BY PASS "PER MODELLI 1,2 GRUPPI"
WATER SOFTENER LT 8 BY PASS "FOR 1/2 GROUPS"

DEPURATORE LT 12 BY PASS "PER MODELLI 3,4 GRUPPI"
WATER SOFTENER LT 12 BY PASS "FOR 3/4 GROUPS"

DEPURATORE LT 8 "PER MODELLI 1,2 GRUPPI"
WATER SOFTENER LT 8 "FOR 1/2 GROUPS"

DEPURATORE LT 12 "PER MODELLI 3,4 GRUPPI"
WATER SOFTENER LT 12 "FOR 3/4 GROUPS"

DEPURATORE BRITA PURITY C 150 ST
WATER SOFTENER BRITA PURITY C 150 ST

DEPURATORE BRITA PURITY C 300 ST
WATER SOFTENER BRITA PURITY C 300 ST

DEPURATORE BRITA PURITY C 500 ST
WATER SOFTENER BRITA PURITY C 500 ST



DEPURATORE BRITA PURITY C
BRITA PURITY C WATER SOFTENER

GRUPPO MULTIPLO SM/ N

SM/ N MULTIPLE UNIT



MODELLO
MODEL

GRUPPO MULTIPLO INOX MOD. SM/N
MULTIPLE UNIT IN STAINLESS STEEL MOD. SM/N

- Gruppo 4 servizi: Frullati - Frappé - Spremute - Tritaghiaccio
- Carrozzeria in acciaio inox, con 2 bicchieri intercambiabili
- Frullino con motore a 2 velocità: 8000 e 12000 giri
- Tritaghiaccio e Spremute: motore HP 0.5 a 1400 giri
- Misure d'ingombro: larghezza 230 mm, profondità 500 mm, altezza 510 mm
- Peso 20 Kg.

- 4-purpose group: mixing, shaking, squeezing, crushing ice
- body fully made of polished stainless steel with two interchangeable beakers
- mixer with 2 speed motor 8000 and 12000 r.p.m.
- Ice crusher and squeezer: motor 0.50 HP, 1400 r.p.m.
- overall size: width 230 mm; depth back to front 500 mm; height 510 mm;
- weight 20 Kgs.

MONTAPANNA SM/ 2LT

SM/ 2LT WHIPPING CREAM MACHINE

- Perfetta refrigerazione per le più elevate garanzie igieniche
 - Pompa rotativa in acciaio inox
 - Valvola aria autopulente in acciaio inox
 - Labirinto in un solo pezzo
 - Carrozzeria, vasca, parti in contatto con la panna, in acciaio inox
 - Vasca estraibile, capacità 2 litri
 - Regolazione per il miglior rapporto volume/consistenza
 - Componenti e comandi di immediata accessibilità
 - Erogazione rapida, manuale e continua
 - Produzione oraria 100 litri
 - Lavaggio e sanitizzazione con risciacquo e pressione.
- *perfect cooling for the highest standards of hygiene*
 - *stainless-steel rotary pump*
 - *self-cleaning stainless-steel air valves*
 - *one-piece telescopic labyrinth*
 - *stainless-steel housing, tub and parts in contact with the cream*
 - *removable 2- litre tub*
 - *optimal adjustment of volume/consistency balance*
 - *ready access to components and controls*
 - *fast continuous manual feeding*
 - *high output: 100 litres per hour*
 - *washing and sanitization with pressure rinsing.*



MODELLO	POTENZA	DIMENSIONI (L x P x H mm)	POMPA MOTORE
MODEL	POWER	DIMENSIONS (L x P x H mm)	PUMP MOTOR
MONTAPANNA MOD. SM/2LT WHIPPING-CREAM MACHINE MOD. SM/2LT	220/50/1-0,3KW-4 AMP.	250X414X400	0,27 HP

SERIE PIASTRE FUTURE GRILL

SERIES FUTURE GRILL PLATES



MODELLO	POTENZA (w)	PIANO DI LAVORO mm	DIMENSIONI mm (L x P x H)	PESO (KG)
MODEL	POWER (w)	WORKING SURFACE mm	DIMENSION mm (L x P x H)	WEIGHT (KG)
P1/ L - P1/R	1550	240X255	450x270x240 aperta / open: 500H	15
P1 ½ L	2100	355X255	380x435x240 aperta / open: 500H	21
P1 ½ R	2100	355X255	380x435x240 aperta / open: 500H	21
PIASTRA DOPPIA / P/2L - P/2R - P/2LR PLATE DOUBLE / P/2L - P/2R - P/2LR	3000	500X255	515x435x240 aperta / open: 500H	31

La San Marco. Wherever you go.



La San Marco
Made in Italy 



La San Marco spa
Via Padre e Figlio Venuti, 10 - 34072 Gradisca D'Isonzo (GO) - ITALY
Tel. (+39) 0481 967111 - Fax (+39) 0481 960166
www.lasanmarco.com info@lasanmarco.com