

LA SAN MARCO

Coffee Break

WORLD NEWS

Tradizione e innovazione nella stessa macchina.
 Tradition and innovation in the same coffee machine.

DUALE CLASS: DOPPIA PERSONALITÀ DUAL PERSONALITY



Una macchina per caffè espresso di nuova concezione, unica nel suo genere.

An innovative concept espresso coffee machine, unique to its kind.

PAG. 04/05

HISTORICAL COLLECTION

La San Marco mod. 900.
 La prima gemma!

*The La San Marco 900.
 The very first!*



PAG. 03

THE INTERVIEW

Il caffè perfetto secondo i nostri amici torrefattori: Kimbo, Moreno, Passalacqua e Santa Cruz ci svelano i loro segreti.

Perfect coffee according to our friends who roast it: Kimbo, Moreno, Passalacqua and Santa Cruz share their secrets with us.



PAG. 08/09

ABOUT US

MADE Awards



M.A.D.E. AWARDS

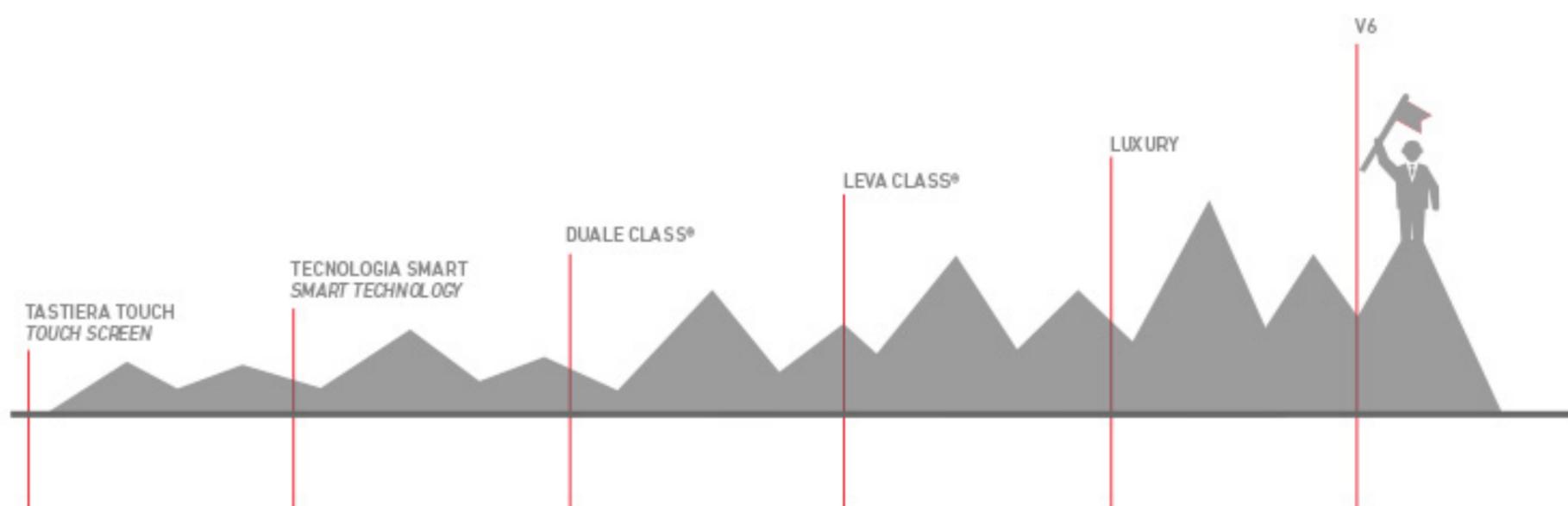
*V6 vince il premio Innovazione 2019.
 V6 wins the Innovation 2019 award.*

PAG. 12

NATI PER ESSERE PIONIERI BORN TO BE PIONEERS

La San Marco ha fatto la storia delle macchine da caffè anticipando i tempi con soluzioni tecniche e tecnologiche innovative. Già negli anni '20 il modello 900 (del quale si parla nella pagina accanto) presentava soluzioni che potevano apparire quasi visionarie. Ma allora stupire era più facile: le aziende che all'inizio del secolo scorso producevano macchine per il caffè si potevano contare sulle dita di una mano. Lo sguardo volto al futuro e lo spirito del pioniere sono sempre compagni di viaggio del brand. Basta guardare agli ultimi dieci anni, per scoprire che sono sei le novità presentate sul mercato che hanno stupito il settore.

La San Marco has made history for coffee machines, at the forefront with innovative technical and technological solutions. Back in the 1920s its 900 model (see opposite) offered solutions that seemed almost visionary. In those days it was easier to impress. Companies producing coffee machines, in the early 20th century, could be counted on the fingers of one hand. A forward-looking drive and a pioneer spirit have always accompanied the brand. Just look at the last ten years, when no less than six new, astounding products have come out on the market.



2010

Primi a introdurre sul mercato un prodotto di serie con la **TASTIERA TOUCH**, l'interfaccia di tipo capacitivo.

*First to bring out on the market a standard product with **TOUCH SCREEN**, so capacitive interface.*

2014

Primi a introdurre la **TECNOLOGIA SMART** di riconoscimento delle coppe portafiltro tramite sensori sul macinacaffè.

*First to introduce **SMART TECHNOLOGY** that recognises the portafilter baskets using sensors on the coffee grinder.*

2015

Primi a introdurre sul mercato la **DUALE CLASS®**, il prodotto che integra il nostro storico gruppo leva in una macchina con tecnologia elettronica.

*First to launch **DUALE CLASS®** on the market, the product that integrates our classic manual lever system in a machine with electronic technology.*

2016

Primi ad introdurre la tecnologia brevettata **LEVA CLASS®**, che ci rende unici nel mondo delle macchine a leva.

*First to introduce the patented **LEVA CLASS®** technology, making us world leaders in lever machines.*

2018

Primi a presentare il modello **LUXURY**, la prima macchina da caffè naked con i componenti tutti a vista.

*First to present the **LUXURY** model, the first "naked" coffee machine, with all its parts visible.*

2019

Primi a presentare il modello **V6. PRIMA MACCHINA A DOPPIA BANCATA** a 6 gruppi unico al mondo.

*First to present the **V6 MODEL, A DUAL-SIDED 6-group machine** – first in the world!*



LA SAN MARCO

MODELLO 900 - La prima gemma
900 MODEL - *The very first!*



MODELLO 900
Udine, 1920
2 gruppi - 30 litri

Una macchina a sviluppo verticale con sistema di riscaldamento combinato a carbone ed elettricità. Un modello massiccio ed imponente, costruito in bronzo e rame cromato, ma con linee sobrie ed eleganti, dotata di congegni per l'epoca resistentissimi e assai ergonomici. Innovazione, affidabilità e robustezza, i valori che da sempre identificano il nostro brand.

900 MODEL
1920, Udin
2 groups - 30 liters

A vertical machine with combined coal-and-electricity heating system. This massive, imposing model was made of bronze and chrome-plated copper, but with sober and elegant lines, equipped with workings that were very resistant for the time and quite ergonomic. Innovation, reliability and strength - these values have always identified our brand.

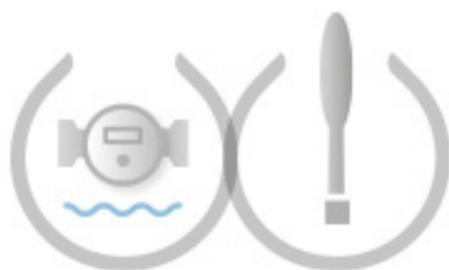


DUALE CLASS

Doppia personalità, tradizione e innovazione nella stessa macchina.
Dual personality, tradition and innovation in the same machine.

+ Una grande macchina con pompa volumetrica elettronica. Una superba macchina con tradizionale gruppo a leva. Insieme per la prima volta in una macchina unica.

DUALE CLASS è una macchina per caffè espresso di nuova concezione, unica nel suo genere, che lascia piena libertà all'operatore di preparare caffè e bevande a base di caffè sia utilizzando il sistema tradizionale elettronico con pompa volumetrica a 9 bar sia quello manuale a leva che come è noto consente all'operatore il controllo del profilo di pressione durante l'erogazione. Il tutto "made all in one".



+ A great machine with an electronic volumetric pump. A superb machine, with traditional lever group. All in one machine, for the first time ever.

DUALE CLASS is a newly designed espresso coffee machine, the first of its kind, that gives the operator complete freedom to prepare coffee and coffee-based drinks both by using the traditional electronic with a 9-bar volumetric pump and the manual lever system - which allows the operator to control the pressure when the coffee is being dispensed. For a "made all in one" system.





+ Caratteristiche tecniche / Technical features

Versioni da 2 (1+1) e 3 (2+1) gruppi.

Versions: with 2 (1+1) and 3 (2+1) groups.



MOTORE POMPA DI CARICO ACQUA
ESTERNO
EXTERNAL WATER FILLING MOTOR-PUMP



GRUPPO SINGOLO A LEVA
SINGLE LEVER GROUP



TASTIERA CON 4 DOSI DI CAFFÈ
PROGRAMMABILI PIÙ TASTO
START/STOP PER GRUPPO
KEYPAD WITH 4 PROGRAMMABLE COFFEE
DOSES, PLUS ONE START/STOP BUTTON
FOR EACH GROUP



NR. 1 LANCIA EROGAZIONE ACQUA
CALDA AD AZIONAMENTO MANUALE
A LEVETTA
NO. 1 MANUAL HOT WATER WAND WITH
LEVER ACTION



NR. 2 LANCIA VAPORE AD AZIONAMENTO
MANUALE A LEVETTA
NO. 2 MANUAL STEAM WANDS WITH
LEVER ACTION



INDICATORE LIVELLO ACQUA A VISTA
VISIBLE WATER LEVEL INDICATOR



REGOLAZIONE DI TEMPERATURA PER
SINGOLO GRUPPO ELETTRONICO
CON VARIATORE DI PORTATA
TEMPERATURE REGULATION FOR EACH
SINGLE ELECTRONIC GROUP WITH FLOW
VARIATOR



PIANO POGGIA TAZZINE
IN ACCIAIO INOX
CUP HOLDER SURFACE
IN STAINLESS STEEL



CICLO DI LAVAGGIO AUTOMATICO
(SOLO SU GRUPPI ELETTRONICI)
AUTOMATIC WASH CYCLE
(ELECTRONIC GROUPS ONLY)



SISTEMA DTC, DUAL TEMPERATURE
CONTROL (SOLO SU GRUPPI
ELETTRONICI) (OPZIONALE)
DUAL TEMPERATURE CONTROL (DTC)
SYSTEM (ELECTRONIC GROUPS ONLY)
(OPTIONAL)



RESISTENZE POTENZIATE (OPZIONALE)
HIGHER POWER HEATING ELEMENTS
(OPTIONAL)



TECNOLOGIA DI ILLUMINAZIONE DEL
PIANO DI LAVORO A LED (OPZIONALE)
WORK SURFACE WITH LED LIGHTING
TECHNOLOGY (OPTIONAL)



SCALDATAZZE ELETTRICO (OPZIONALE)
ELECTRIC CUP WARMER (OPTIONAL)



NR. 1 LANCIA VAPORE AUTOMATICA
(AUTOSTEAM) (OPZIONALE)
NO. 1 AUTOMATIC STEAM WAND
(AUTOSTEAM) (OPTIONAL)



CAPPUCCIO COPRI LEVA CROMATO
(OPZIONALE)
CHROME-PLATED LEVER COVER
(OPTIONAL)



ALTEZZA GRUPPI RIALZATI (+1.5 CM)
(SOLO SU GRUPPI ELETTRONICI)
(OPZIONALE)
RAISED GROUP HEIGHT (+1.5 CM)
(ELECTRONIC GROUPS ONLY) (OPTIONAL)

IL SEGRETO È ANCHE NELLA COPPA. THE SECRET IS ALSO IN THE BASKET.

Quattro piccoli trucchi per aiutarvi a erogare un caffè di qualità e soddisfare le attese del cliente.

Four tips to help you deliver an excellent coffee and keep your customers satisfied.



Manici Ergonomici. *Ergonomic handles.*

Un design particolare ed unico, studiato in ogni dettaglio, per garantire un utilizzo semplice e una presa più comoda e sicura durante tutto l'arco della giornata lavorativa, anche quando la stanchezza si fa sentire.

A unique and special design, studied in every detail, ensures that handles are simple to use and safe and easy to hold, all day long, even when tiredness creeps in.



Manici in legno d'ulivo. *Olive wood handles.*

Tutte le macchine professionali La San Marco possono essere richieste con la dotazione dei manici in legno di ulivo. La proposta nasce dal desiderio di esprimere a livello estetico valori di artigianalità, naturalità e calore. Ma ha anche una valenza tecnica perché garantisce un ottimo bilanciamento della coppa e una buona sensazione tattile al barista durante l'utilizzo.

All La San Marco professional machines can be ordered with handles made of olive wood. This option is based on a desire to express the values of craftsmanship, natural materials and warmth through product aesthetics. But it also makes technical sense, giving the portafilter perfect balance and a pleasant tactile sensation for the barista using it.

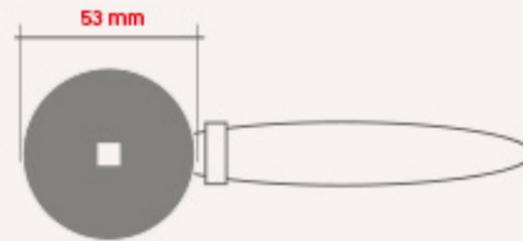




Il dettaglio del marker. The marker – a detail.

Per molti potrebbe sembrare un piccolo insignificante dettaglio. In realtà fornisce un'importante ed immediata informazione attraverso un segno posto nell'aggancio di ogni singolo gruppo. La consistenza del marker nel pannello appena infuso ed estratto indica al barista il corretto quantitativo di caffè inserito nella coppa portafiltro.

To many it might seem an unimportant small detail. Instead, it gives important, instant information, through a mark on each group head. The consistency of the marker for the dose just made tells the barista that the portafilter held the correct amount of coffee.



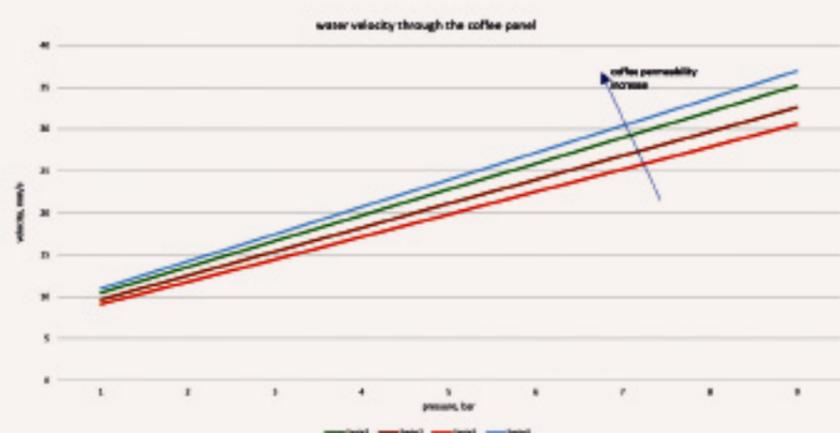
Diametro e altezza della coppa personalizzati

Customised diameter and depth of portafilter baskets.

Diametro ridotto e altezza maggiore caratterizzano la coppa portafiltro delle nostre macchine a gruppi elettronici. Un unicum per gli standard internazionali progettato in base a significative scelte tecniche.

Il minor diametro delle nostre coppe (53 mm contro i 57-58 mm delle altre coppe disponibili sul mercato) consente, a parità di caffè contenuto nel filtro, di aumentare di circa il 19% il tempo a disposizione di ogni molecola d'acqua per assorbire gli olii aromatici e le componenti organolettiche che danno aroma e gusto al caffè in tazzina. (in accordo alla legge di Darcy per la filtrazione lineare). La maggior altezza del pannello di caffè all'interno della coppa consente inoltre una più efficace fase di pre-infusione che ha luogo, come è noto, pochi istanti prima della percolazione vera e propria. L'elevato spessore del pannello di caffè, infatti, una volta bagnato in fase di pre-infusione, contribuisce ad aumentarne la compattezza e a ridurre la porosità, evitando la creazione di canali preferenziali, causa dei ben noti fenomeni di sotto-estrazione del caffè.

LEGGE DI DARCY PER LA FILTRAZIONE LINEARE DARCY'S LAW OF FLUID FLOW



The baskets of our machines with electronic groups are smaller in diameter and deeper. A unique feature for international standards, and a design based on important technical choices.

The smaller diameter of our baskets (53 mm against the 57-58 mm of others available on the market) means that, for the same coffee contained in the filter, there is about 19% more time available for each water molecule to absorb the aromatic oils and organoleptic components that give aroma and taste to the coffee in the cup (according to Darcy's law of fluid flow).

The greater depth of coffee in the basket also makes for improved pre-infusion, which takes place, of course, a few instants before the actual percolation. And the thicker dose of coffee, once dampened in the pre-infusion phase, becomes more compact and less porous, preventing channelling, a common cause of under-extraction of coffee.

QUALI SONO LE REGOLE PER UN CAFFÈ PERFETTO? WHAT ARE THE RULES FOR A PERFECT COFFEE?

Intervista ai nostri amici torrefattori.
Interview with our coffee-roasting friends.

KIMBO®

Caffè Kimbo
Gregory Calabretta
Kimbo coffee specialist



Vai alla video intervista
Go to the video interview



Il caffè perfetto secondo Caffè Kimbo

Per erogare un buon caffè noi suggeriamo semplicemente di seguire la regola delle 5 M: utilizzare una buona Miscela, utilizzare una buona Macchina, eseguire periodicamente la Manutenzione (e comunque tenerla pulita), sapere gestire la Macinatura e infine avere una buona Mano, un operatore in grado di sfruttare la macchina in tutte le sue potenzialità. Solo una perfetta combinazione delle 5 M porta ad un risultato di alta qualità.

The perfect coffee according to Caffè Kimbo

Kimbo suggest to follow the "5 rules" for a good coffee. You have to know well the blends you use, you need to know your coffee machine, you need to know how to maintain your coffee machine and how to properly clean it, you need to know how to change grindings and, of course, the last rule concerns the skills, knowing how to use the machine. You have to know how to use of the "5 rules" together to obtain the perfect coffee.

Il caffè perfetto secondo Caffè Passalacqua

Per noi il caffè perfetto nasce dal connubio di due elementi fondamentali: materia prima e macchina per l'estrazione del caffè. Da 70 anni, il nostro sforzo principale sta nella ricerca e nella selezione dei migliori caffè verdi di tutto il mondo. Attualmente acquistiamo 14 diverse tipologie di caffè di altissima qualità nel mondo e, in questo modo, produciamo le nostre 12 miscele per il bar. Gli altri elementi fondamentali per un caffè perfetto sono le macchine che devono essere all'avanguardia e di alta qualità e i macchinisti con la loro abilità.

The perfect coffee according to Caffè Passalacqua

For us the perfect coffee comes from the combination of two fundamental elements: prime raw beans and machinery for coffee extraction. For 70 years, Passalacqua has focused its efforts on the search and selection of the best green coffee beans in the world. We can currently buy 14 different types of the highest quality coffees in the world and, in this way, we are able to build our 12 blends for espresso bars. Another key element for a perfect espresso is the work of the baristas with their machines. You need cutting-edge, high quality machines, and skills of the baristas.



s. Passalacqua
s.p.a.

Caffè Passalacqua
Francesco Lo Vasto
CFO and Sales Director



Vai alla video intervista
Go to the video interview



Caffè MORENO

Caffè Moreno
Claudio Percuoco
CEO



Vai alla video intervista
Go to the video interview



Il caffè perfetto secondo Caffè Moreno

Chiaramente noi produciamo miscele della classica tradizione napoletana. Per noi il caffè perfetto è fatto soprattutto con macchine a leva, la cui caratteristica tecnica permette di erogare un prodotto di alta qualità, leggero, corposo e di gusto. Questo è il motivo della lunga collaborazione con La San Marco che ci ha permesso di raggiungere una riconoscibilità nazionale ed internazionale per l'eccellenza del nostro prodotto.

The perfect coffee according to Caffè Moreno

We produce blends following the most classic, Neapolitan tradition. In our opinion, perfect coffee is made using the lever machine. Its technical characteristics allow us to deliver a high-quality espresso that is light, full-bodied and tasty. For this reason Caffè Moreno has a long-standing collaboration with La San Marco that has helped us to gain national and international recognition for the excellence of our product.

Il caffè perfetto secondo Caffè Santa Cruz

Per noi il caffè perfetto è quello classico dell'espresso napoletano con una percentuale del 70% di Arabica e del 30% di Robusta. Questa miscela riproduce il nostro modello di caffè perfetto: corposo in tazza, con un aroma deciso e un gusto persistente al palato. Inoltre per noi è importante anche la macchina, e per questo lavoriamo con La San Marco, azienda alla quale ci accumulano valori come tradizione e passione.

The perfect coffee according to Caffè Santa Cruz

For us the perfect coffee is a classic Neapolitan espresso, 70% Arabica and 30% Robusta. The blend reflects our preference for full-bodied coffee with an intense aroma and a lingering finish. Furthermore, the machine is also important to us, and for this reason we work with La San Marco, a company to which shares values like tradition and passion.



Caffè Santacruz
Domenico Sileo
Sales Manager



Vai alla video intervista
Go to the video interview

"LA SAN MARCO È LA MIA CASA" "LA SAN MARCO IS MY HOME"

Anselmo, 42 anni di carriera.
Anselmo, 42 years of experience.



Anselmo, partiamo dall'inizio: come è cominciata la tua avventura professionale in La San Marco?

Era il 1977, io avevo 22 anni e stavo cercando un lavoro. Allora di opportunità ce n'erano davvero molte e infatti ricevetti ben tre diverse offerte di lavoro. Le prime due erano da parte di due storiche – e tutt'ora molto note – aziende multinazionali della provincia. La terza invece era di una piccola realtà di nome La San Marco. L'azienda era appena stata acquisita da un nuovo Gruppo, vi si respirava grande entusiasmo e si intravedevano grandi potenzialità di crescita, anche personale. Tutto ciò mi conquistò da subito e fu così che iniziò la mia avventura.

Quali ruoli hai ricoperto in azienda?

Ho iniziato come disegnatore tecnico, poi progettista. Dopo qualche anno sono passato alla gestione dei magazzini, alla certificazione e mantenimento del sistema qualità, alla gestione della produttività e della contabilità industriale. È stato un percorso bellissimo, durante il quale ho potuto seguire da vicino l'intero ciclo produttivo La San Marco, dalla lavorazione di una lamiera alla creazione di una macchina, fino alla fase di supporto post vendita. Un'integrazione verticale ormai rara da trovare nelle aziende.

Qual è stato il ruolo che ti ha dato maggiori gratificazioni?

Come progettista sono orgoglioso di aver contribuito alla creazione della prima lavabicchieri La San Marco. Siamo stati anche i primi a portare l'elettronica nelle macchine da caffè espresso: sono un nostro brevetto, ad esempio, le prime centraline per il controllo delle elettrovalvole.

Il tuo ricordo più bello?

Ne ho davvero tanti. Il più toccante però risale al luglio 1980, periodo di forte crescita per l'azienda e per l'intero mercato delle macchine da caffè. La storica sede di Udine non era più adatta ad ospitarci: avevamo problemi produttivi e logistici che rischiavano di rallentarci. Fu grazie ad un'intuizione e al coraggio dell'allora AD Sig. Pietro Cussigh che decisero di trasferire l'azienda a Gradisca d'Isonzo (GO) e di farlo nel minor tempo possibile per non perdere ordini e fatturato. Venne quindi richiesta la collaborazione di tutti e il riscontro fu immediato: dall'AD all'ultimo degli operai assunti, tutti partecipammo attivamente al trasporto materiale di piccoli e grandi pezzi nella nuova sede. Il risultato fu incredibile: in soli 2 mesi il trasferimento di uomini, uffici e macchinari era completato. A settembre eravamo già di nuovo operativi. Fu un vero momento di svolta: l'azienda riprese a crescere senza sosta, fino ad arrivare alle dimensioni di oggi.

Anselmo, let's start from the beginning – how did your adventure working at La San Marco begin?

It was in 1977. I was 22 years old and looking for a job. In those days there was plenty of choice and I actually received three different job offers. The first two were from two historic – and still famous – multinational companies in the province. The third was from a small firm called La San Marco. It had just been acquired by a new group, there was a great air of enthusiasm and one could glimpse huge potential for growth, including my personal growth. All this immediately inspired me and that was the beginning of my adventure.

Which jobs have you done in the company?

I began as a draughtsman, then designer. After a few years I went on to manage the warehouses, the certification and maintenance of quality control, then to productivity and cost accounting. It was a wonderful journey, which enabled me to see at close quarters the entire production cycle of La San Marco, from processing the sheet metal to creating a machine, right through to after-sales support. It is rare, now, to experience such vertical integration in companies.

Which role gave you most satisfaction?

As a designer I'm proud to have contributed to the creation of the first La San Marco glass washer. And we were the first to apply electronics to espresso coffee machines – we patented, for example, the first ECUs.

Your most treasured memory?

There are so many. But the most moving is from July 1980, a period of strong growth for the company and for the entire coffee machine market. Our historic premises in Udine were no longer big enough, and we had production and logistic problems that risked holding us back. Thanks to his intuition and courage, our M.D. at that time, Pietro Cussigh, decided to move the company to Gradisca d'Isonzo (GO) and to do this as fast as possible to avoid losing orders and turnover. So we were all asked to collaborate and the response was instant: from the M.D. down to the newest worker, everyone took an active part in moving large and small items to the new premises. The result was incredible – in just 2 months, staff, offices and machinery had been moved. By September we were up and running again. It was a real turning point. The company began to grow and grow, until it reached its current dimensions.

Come ha visto cambiare negli anni l'azienda?

L'azienda è nata come una piccola officina, all'inizio producevamo prodotti di fascia media, compatibilmente con il know-how e le strutture di allora. Negli anni successivi, con l'avvento delle nuove tecnologie e di professionalità più evolute, il livello della produzione La San Marco è cresciuto molto, raggiungendo standard di eccellenza tecnica e qualitativa altissimi. Tra i risultati più recenti, i modelli Leva Luxury e V6, macchine che sul mercato hanno molto da dire in termini di qualità e prestigio.

Cosa significa per te La San Marco?

Sicuramente casa, perché metà della mia vita l'ho vissuta qui dentro. Ma anche perché mi ha dato la possibilità di creare una casa tutta mia, una famiglia e di godere di una vita agiata. E poi significa anche etica, affidabilità, serietà e passione. Gli stessi valori che differenziano in tutto il mondo ogni macchina da caffè La San Marco.

Qual è il tuo modello La San Marco preferito?

Tra i più recenti, senz'altro la V6, una macchina straordinaria, che ha dentro tutto: design, finiture di qualità, tecnologia, il miglior sistema di estrazione (quello a la leva) e la tecnologia Leva Class, unica sul mercato. È inoltre l'unica macchina da caffè al mondo bilaterale o, come ci piace definirlo in azienda, all-round. Bellissima, un vero top di gamma. Tra quelli del passato invece, scelgo il modello Serie 100, progettato nel 2005. Si tratta di un modello che ha dato il via ad una linea totalmente nuova e performante, molto apprezzata dal mercato e diversa da tutte le altre sia a livello tecnico che estetico. Dal punto di vista tecnico, in particolare, il modello si è sempre prodotto bene e velocemente, non ha mai avuto problemi. Il che incide non poco nella valutazione di eccellenza che ne faccio.

What changes have you seen in the company over the years?

The company began as a small workshop. Initially we were making middle-of-the-road products, compatible with the know-how and structures of the time. In the years that followed, with the advent of new technologies and more evolved professionalism, La San Marco's production level rose considerably, reaching extremely high standards of technical and qualitative excellence. Recent results include the Leva Luxury and V6 models, whose quality and prestige are having great impact on the market.

What does La San Marco mean for you?

Home, certainly, because I've lived half my life in here. But also because it has enabled me to create my own home and family and to enjoy a comfortable lifestyle. And then, it stands for ethics, reliability, professionalism and passion. The same values that make every La San Marco coffee machine stand out, all over the world.

Which is your favourite La San Marco model?

Of the most recent ones, the V6, without doubt. It's an extraordinary machine that has everything: design, quality finish, technology, the best extraction system (the lever) and Leva Class technology, unique on the market. And it's also the only dual-sided coffee machine in the world or, as we like to say here, 'all-round'. Stunning, really top of the range.

Of past models I would choose the 100 Series, designed in 2005. This model was the start of a totally new, high-performance line, very popular on the market and different from all other machines on a technical and aesthetic level. From the technical point-of-view, this model was fast and simple to produce. It never gave me problems. And this is a key factor in my evaluation of its excellence.

Now you have more free time, often spent travelling, how do you feel when around the world you happen on a La San Marco machine?

I do travel quite a lot and, being Italian, I often go into a cafe and ask for an espresso.

**Ora che hai un po' più di tempo libero e ti capita di viaggiare più spesso, cosa provi quando in giro per il mondo ti imbatti in un modello La San Marco?**

In effetti viaggio abbastanza e, da buon italiano, mi capita spesso di entrare in un bar e di chiedere un espresso. Quando trovo un modello La San Marco, ovviamente provo grande soddisfazione e anche un po' di emozione. Chi ha scelto una macchina La San Marco indirettamente ha scelto un po' anche me ed il lavoro che ho svolto in azienda.

Parlando di caffè, come e quando ti piace berlo?

Ristretto e forte, magari con una leggera correzione. Il quando invece non è fondamentale, l'importante è che sia buono e quindi fatto con una buona macchina.

La tua a casa qual è?

Ho una piccola macchina professionale La San Marco. Ogni mattina, appena sveglio, il mio rituale consiste nell'accenderla, attendere che si scaldi e prepararmi il primo caffè della giornata. È un'abitudine che mi regala buon umore e mi aiuta a partire con il piede giusto.

When I find a La San Marco model, I of course feel great satisfaction and also a little emotion. Whoever chose that La San Marco machine, indirectly, in some sense, also chose me and the work I did in the company.

Talking of coffee, how and when do you like to drink it?

A short, strong shot, perhaps with a dash of something in it. When doesn't really matter. The important thing is that it's good and so made using a good machine.

Your machine at home?

I've got a small professional La San Marco machine. Every morning as soon as I wake up, my ritual is to turn it on, wait for it to warm up, and then make my first coffee of the day. It's a habit that puts me in a good mood and helps me start with my best foot forward.

M.A.D.E. AWARDS

La San Marco V6 vince nella categoria INNOVAZIONE e TECNOLOGIA.
The La San Marco V6 won the INNOVATION and TECHNOLOGY category.



89
 exhibitors



Giunto alla 13ª edizione, il prestigioso contest parigino ha premiato la nostra V6 al termine di una lunga selezione che ha visto in gara 89 espositori, con 162 innovazioni, 30 delle quali giunte in nomination. La giuria di esperti che ha decretato il successo del nuovo modello La San Marco ha motivato il premio per l'originalità, l'ergonomicità ed il design della macchina.

At the end of a long selection process involving 89 exhibitors, with 162 innovations, 30 of which were nominated, the prestigious Paris contest, now in its 13th edition, present the award to our V6. The justification given by the jury of experts for making the award to the successful La San Marco model cited its originality, ergonomics and design.

162
 innovations

1
 winner

The winner is
La San Marco
V6



BE PART OF THE STORY



CERCHIAMO VECCHI AMICI DELLA FAMIGLIA LA SAN MARCO!

POSSIEDI UNA MACCHINA DA CAFFÈ
O UN MACINADOSATORE LA SAN MARCO
DA OLTRE 15 ANNI?

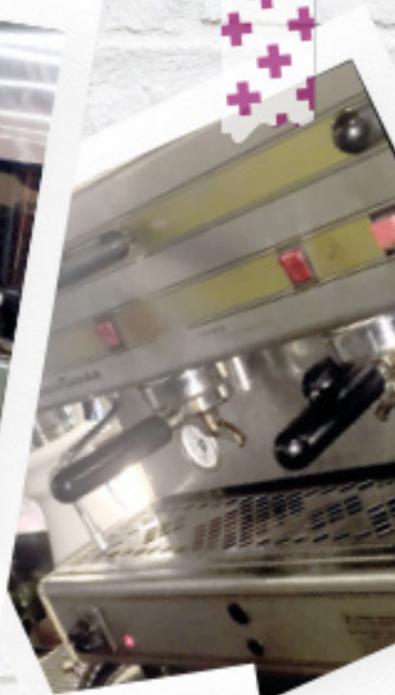
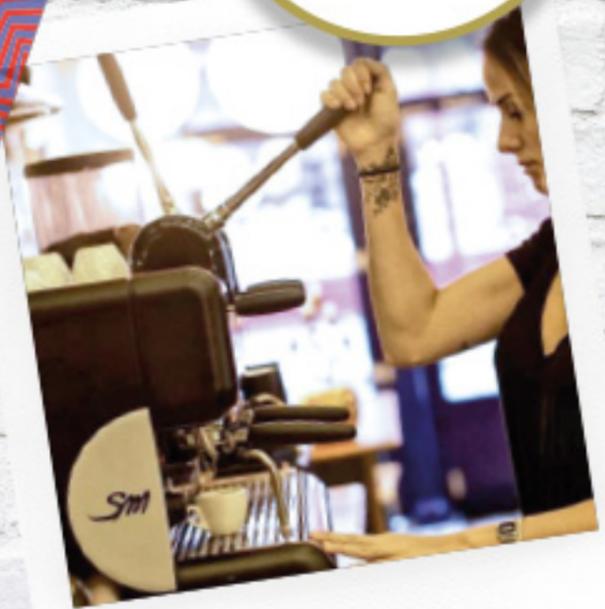
Fotografali e condividi con noi lo scatto sui nostri canali social, utilizzando l'hashtag [#lasanmarco100](#). Le immagini più belle saranno inserite nel reference book "100 anni di gusto" che ripercorrerà la storia di un brand di successo. Queste inoltre saranno pubblicate sui nostri canali social.

WE ARE LOOKING FOR OLD FRIENDS OF THE LA SAN MARCO FAMILY!

DO YOU HAVE A LA SAN MARCO COFFEE
MACHINE OR DOSING GRINDER THAT
IS OVER 15 YEARS OLD?

Take a photo and share it with us on our social networks, using the hashtag [#lasanmarco100](#). The best pictures will be included in the reference book "100 years of flavour" which will relate the story of a successful brand. They will also be published on our social networks.

 [@lasanmarcospa](#)
 [lasanmarco_official](#)



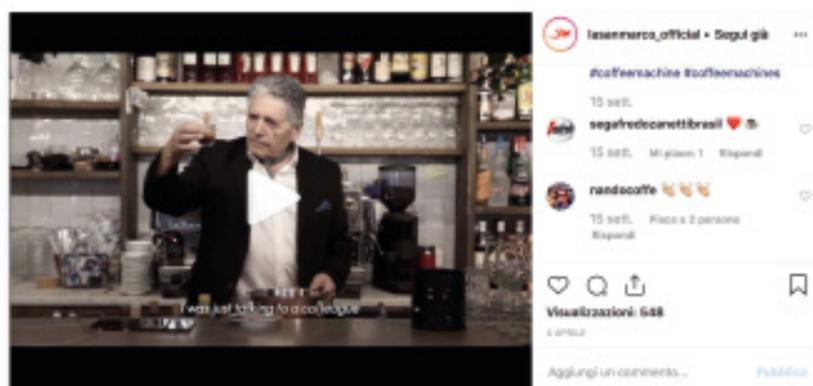
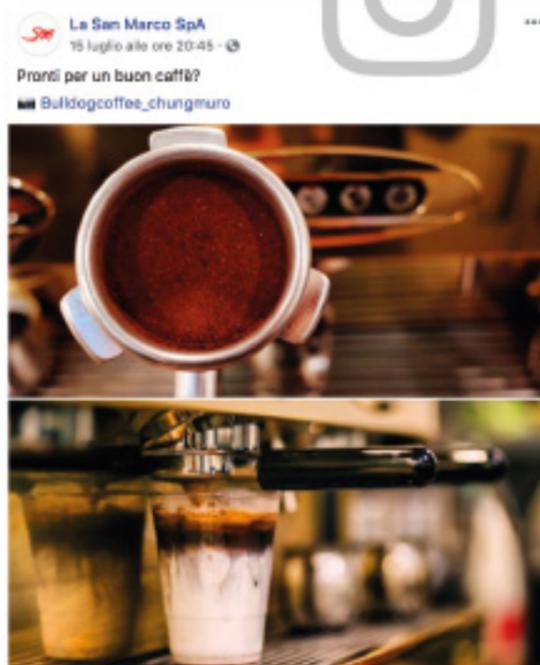
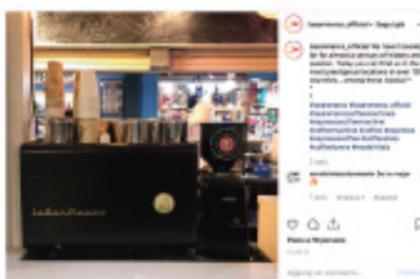
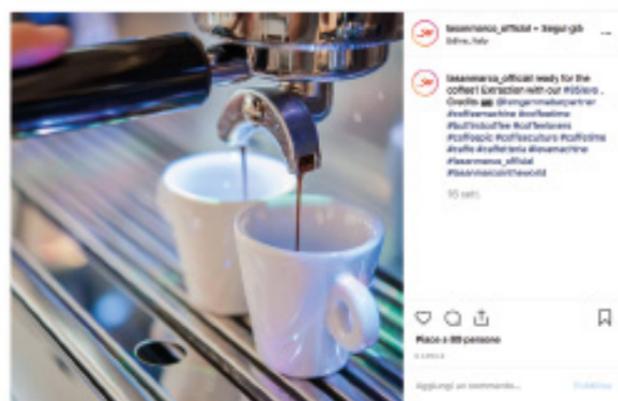
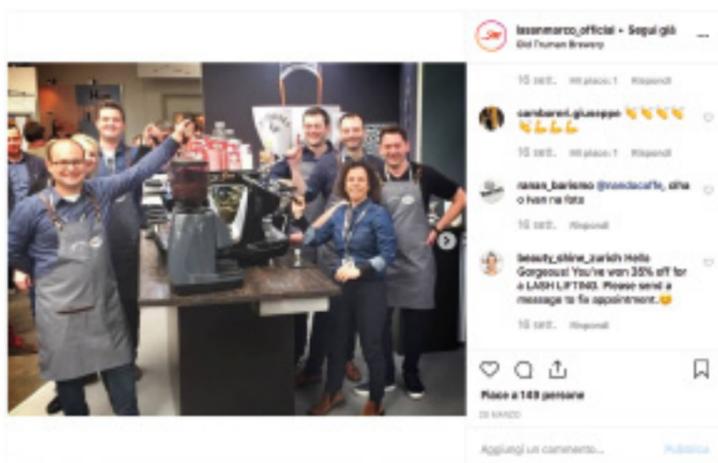
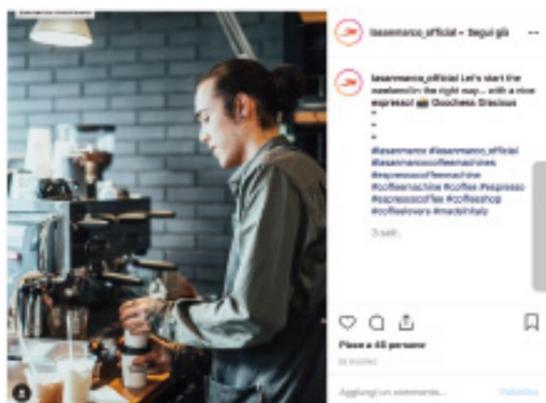
LA SAN MARCO SOCIAL WALL



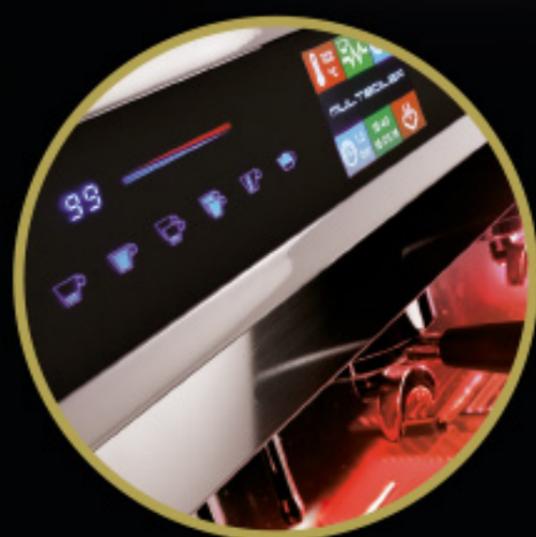
REMOTE CONTROL APP

A monitored coffee machine is not only a long-lasting machine but it's also more safe and performing. Discover more about our App that helps you understand the state of health of your La San Marco: <http://bit.ly/2UBWv3r>

2 days • 18 hrs ago



NEW 105 MULTIBOILER ACT



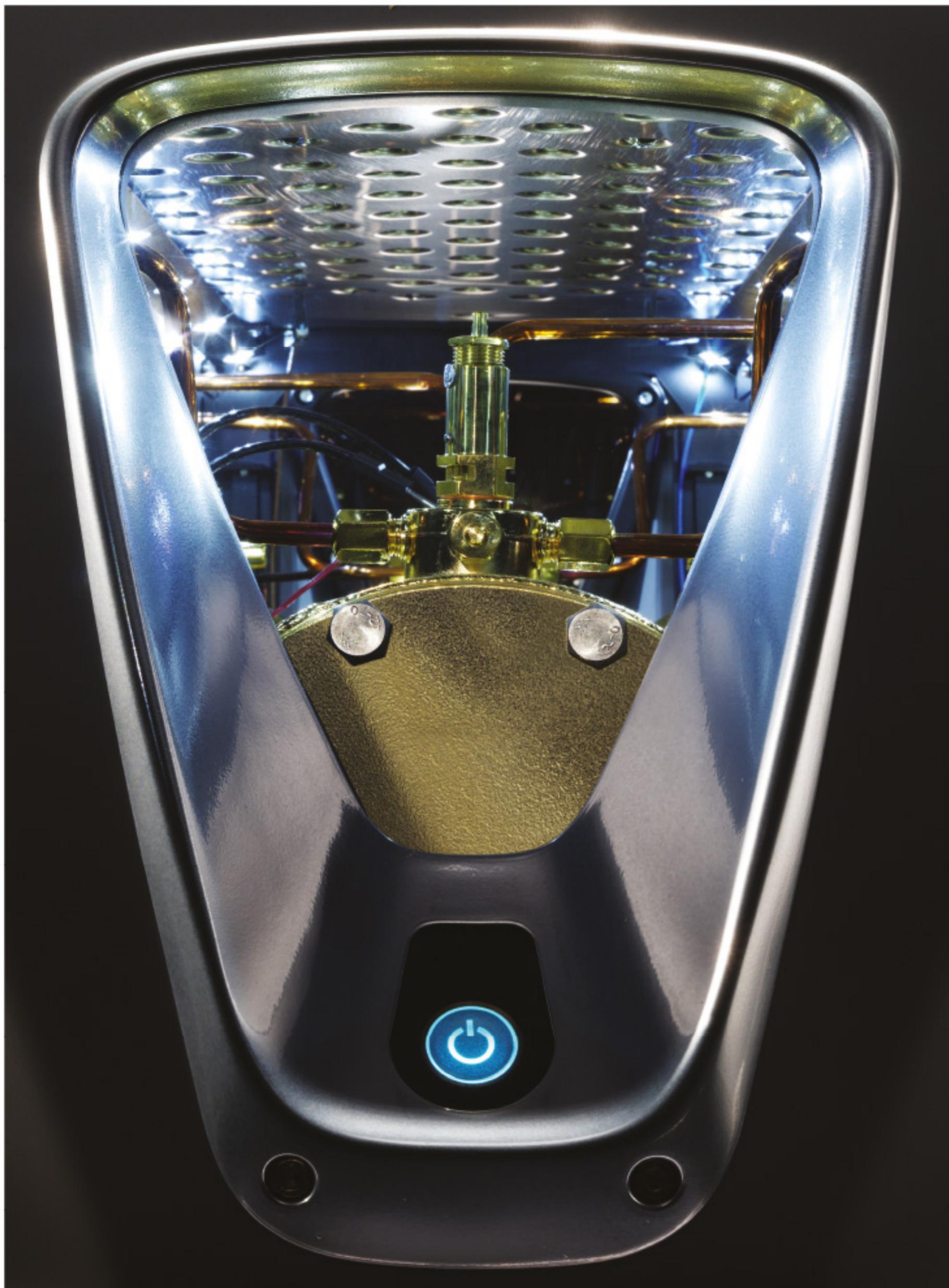
Multiple profiles, catering for every taste. A boiler for each dispensing unit. Temperature profile setting via App and real-time control. Details that make all the difference.

NEW 105 MULTIBOILER ACT: Italian technology, La San Marco quality promise.



La San Marco
info@lasanmarco.com





Progetto editoriale / Editorial plan by PUBLIMARKET®



La San Marco spa
GRADISCA D'ISONZO (GO) - ITALY
Ph. (+39) 0481 967111
info@lasanmarco.com
@lasanmarcospa
@lasanmarco_official



lasanmarco.com



FSC® C121608