

LA SAN MARCO

Coffee Break

WORLD NEWS

Performance elevate, grande potenza / High power, great performance

LA SERIE ROMA ADESSO É COMPLETA THE ROMA SERIES IS COMPLETE



La perfetta compagna di lavoro da oggi in 4 versioni.

The perfect working companion, now in four versions.

PAG. 02/03



HIGHLIGHTS 2019

Tutte le novità tecniche ed estetiche messe in campo dall'azienda a partire da Gennaio 2019.

All the technical and aesthetic updates introduced by the company from January 2019.

PAG. 08/09

INTERVISTA A MARCO BONETTO DI BONETTO DESIGN

INTERVIEW WITH MARCO BONETTO OF BONETTO DESIGN

60 anni di attività, oltre 1.000 progetti realizzati, la collaborazione con La San Marco. Marco Bonetto ci svela come è nato il progetto V6.

60 years in business, over 1,000 projects completed, the partnership with La San Marco. Marco Bonetto reveals how the V6 project was conceived.

PAG. 10/11



SPECIAL OFFER REMOTE CONTROL APP

Gratis il controllo da remoto per acquisti di una nostra macchina entro Settembre 2019.

Free remote control system for our machines purchased before September 2019.

PAG. 12

ROMA SERIES

Affidabilità e robustezza di sempre, da oggi ancora più compatta.
Reliable and rugged as ever, and now even more compact.



La San Marco Roma è una macchina da caffè espresso elettronica pensata per i bar ad alta frequentazione. La San Marco Roma è da oggi disponibile nelle versioni da 1,2 e 3 gruppi più il modello compatto Space da 2 Gruppi con caldaia da 8 lt. La San Marco Roma vanta funzionalità davvero semplici e immediate che ne fanno una perfetta compagna di lavoro.

The San Marco Roma is an electronic espresso coffee machine designed for busy bars. Initially provided in the variant with 2 groups, now the series has expanded with the integration in the range of Roma 1 and 3 groups and the Space version, the compact 8-liter 2 Groups. The San Marco Roma boasts very simple and immediate features that make it a perfect work companion.



ROMA 1 GR.



ROMA SPACE



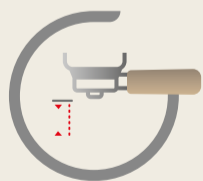
ROMA 2 GR.



ROMA 3 GR.

HIGHLIGHTS

ALTEZZA GRUPPI
 RIALZATI DI SERIE
 (+1,5 CM)
 GROUP HEIGHT
 RAISED STANDARD
 (+1,5 CM)



TASTIERA
 MULTIFUNZIONE
 MULTI-FUNCTION
 KEYPAD

Tastiera con 4+1 dosi di caffè programmabili e 1 tasto dose acqua calda programmabile per gruppo.

Keypad with 4 programmable coffee doses plus start/stop and programmable hot water button for each group.



PRE INFUSIONE
 ELETTRONICA
 IMPOSTABILE
 DA TASTIERA
 SET PRE-INFUSION
 FROM THE KEYPAD

Gestibile direttamente dalle tastiere la funzione di pre-infusione è essenziale per poter assicurare un alto standard qualitativo dell'espresso in tazza.

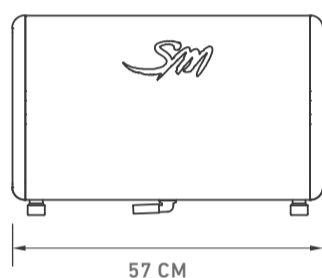
Managed directly from the control panel, the pre-infusion is essential for guaranteeing quality espresso in the cup.



ROMA SPACE

LA PIÙ COMPATTA MACCHINA
LA SAN MARCO TRA LE PIÙ
COMPATTE DEL MERCATO MONDIALE
SOLO 57 CM DI LARGHEZZA.
CALDAIA DA 8 LT.

THE MOST COMPACT LA SAN MARCO
MACHINE IS AMONG THE MOST
COMPACT IN THE WORLD,
AT JUST 57 CM WIDE.
8 LT. BOILER.



super compatta
very small size

Caratteristiche tecniche / Technical features



MOTORE POMPA DI CARICO
ACQUA INTERNO
(MOTORE ESTERNO ROMA 1 GR.)
INTERNAL WATER FILLING
MOTOR-PUMP (EXTERNAL FOR ROMA 1 GR.)



PREINFUSIONE IMPOSTABILE
DA TASTIERA
SET PRE-INFUSION FROM THE KEYPAD



SCALDATAZZE ELETTRICO
PER 2 E 3 GR. (OPZIONALE)
ELECTRIC CUP WARMER FOR 2
AND 3 GR. MODELS (OPTIONAL)



TASTIERA CON 4 DOSI DI CAFFÈ
PROGRAMMABILI PIÙ TASTO
START/STOP E TASTO DOSE PER ACQUA
CALDA PROGRAMMABILE PER GRUPPO
KEYPAD WITH 4 PROGRAMMABLE
COFFEE DOSES PLUS START/STOP
AND PROGRAMMABLE HOT WATER BUTTON
FOR EACH GROUP



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



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



CICLO DI LAVAGGIO AUTOMATICO
AUTOMATIC WASH CYCLE



SUPERFICIE IN ACCIAIO INOX
ANTI-IMPRONTA
SMUDGE-PROOF STAINLESS STEEL
SURFACES



ALTEZZA GRUPPI RIALZATI (+1,5 CM)
GROUP HEIGHT RAISED (+1.5 CM)

V6

Il primo modello a leva a 6 Gruppi simmetrico, l'unico ALL AROUND.
The first symmetrical 6-groups lever machine, the only one ALL AROUND.



Carrozzeria verniciata in acciaio idroformato e vetro temperato per evidenziare le tecnologie esclusive, ricchezza della componentistica, meticolosa precisione delle lavorazioni interne. V6, è disponibile solo nella versione a 6 Gruppi e assicura un caffè espresso di alta qualità grazie anche al sistema di estrazione a Leva apprezzatissimo tra i cultori di caffè e baristi professionisti.

Apainted, hydroformed steel and tempered glass chassis highlights the exclusive technology, the advanced components and meticulous precision of the internal workings. The V6 model is only available in the 6 group version, and guarantees high quality espresso thanks also to its lever extraction method, much appreciated by coffee aficionados and professional baristas.



NERO LAVA AVANGUARDE
BLACK LAVA AVANTGARDE



BIANCO PERLA CLASSIC
PEARL WHITE CLASSIC



AZZURRO TRIESTE ELEGANCE
TRIESTE PALE BLUE ELEGANCE



HIGHLIGHTS



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.

An exclusive La San Marco patent.

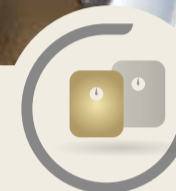
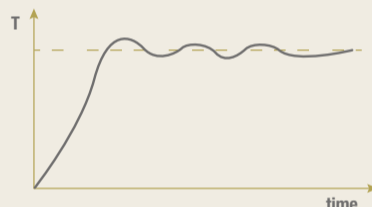
A servo braking device that operates during the lever's return stroke to make the bartender's job easy and safe. LEVA CLASS® technology allows the lever to return at low velocity under all operating conditions for ease of use and greater safety.



SISTEMA PID PID SYSTEM

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

The PID system has been introduced for the first time in a lever coffee machine. It allows not only the electronic control of the water in the boiler, but also to easily adjust it.



FINITURA CALDAIA BOILER FINISHES

Caldaia in 2 versioni a scelta tra acciaio inox lucidato a specchio o rame placcato oro.

The boiler comes in two different versions, with a choice of mirror-finish stainless steel or gold-plated copper.

Caratteristiche tecniche / Technical features



INDICATORE LIVELLO ACQUA A LED
LED WATER LEVEL INDICATOR



CARROZZERIA IN ACCIAIO INOX
VERNICIATO E ANTI-IMPRONTA
PAINTED ANTI-FINGERPRINT
STAINLESS STEEL CHASSIS



SCALDATAZZE ELETTRICO
ELECTRIC CUP WARMER



NR. 2 LANCE EROGAZIONE ACQUA CALDA
AD AZIONAMENTO MANUALE A LEVETTA
NR. 2 MANUAL HOT WATER WANDS
WITH LEVER ACTION



PANNELLI IN VETRO TEMPERATO
EXTRACHIARO DA 1 CM ILLUMINATI
INTERNAMENTE CON TECNOLOGIA
LED BIANCO
EXTRA-CLEAR 1 CM TEMPERED GLASS
PANELS, INTERNAL ILLUMINATION WITH
WHITE LED TECHNOLOGY



LEVA CLASS®
CONTROLLED LEVER
ANTI-SHOCK SYSTEM



NR. 4 LANCE VAPORE AD AZIONAMENTO
MANUALE A LEVETTA
NR. 4 MANUAL STEAM WANDS
WITH LEVER ACTION



REGOLAZIONE TEMPERATURA
ACQUA CALDAIA CONTROLLATA
ELETTRONICAMENTE
ELECTRONICALLY CONTROLLED BOILER
WATER TEMPERATURE REGULATION



MOTORE POMPA DI CARICO
ACQUA ESTERNO (OPZIONALE)
EXTERNAL WATER FILLING
MOTOR-PUMP (OPTIONAL)



ILLUMINAZIONE A LED DEL PIANO DI
LAVORO E DELLE PARTI FUNZIONALI
DELLA MACCHINA
LED ILLUMINATION OF THE WORK SURFACE
AND THE MACHINES OPERATING PARTS



FINITURA CARBON LOOK PER
I COPRICILINDRI CLASS
CARBON-LOOK FINISH FOR CLASS
CYLINDER COVERS



CALDAIA IN 2 VARIANTI A SCELTA:
IN ACCIAIO INOX LUCIDO O IN RAME
DORATO
A CHOICE OF 2 BOILER VARIANTS:
POLISHED STAINLESS STEEL OR GOLDEN
COPPER

TOP 80

L'evoluzione tecnologica della storica serie NEW 80.
The technological evolution of the historic NEW 80 series.



La Serie TOP 80 è la versione potenziata e dal grande effetto scenico della New 80 con in più un'elettronica aggiornata allo stato dell'arte, nuove tastiere ed un display attraverso il quale l'operatore può controllare e programmare i parametri di funzionamento della macchina. La Serie TOP 80 è disponibile nei modelli TOP 80 e TOP 80 Preziosa entrambi nella versione automatica elettronica a due e tre gruppi con erogazione del caffè a dosaggio elettronico, capace di memorizzare fino a quattro dosi diverse per ogni gruppo.

The Series TOP 80 is the upgraded, visually stunning version of the previous New 80 Preziosa, featuring gleaming gold-plated bodywork, state-of-the-art electronics, revamped keypads and a display through which the operator can control and program the machine's operating parameters. TOP 80 Gold Preziosa is available in two models, TOP 80 e TOP 80 Preziosa, both in the automatic two- and three-group electronic version with electronic coffee dosing, storing up to four different doses for each group.



TOP 80 GLOSSY WHITE 3GR.



TOP 80 PREZIOSA CHROMED 2GR.

+ HIGHLIGHTS



NUOVA TASTIERA ELETTRONICA RETROILLUMINATA NEW ELECTRONIC BACKLIT KEYPAD

La Serie TOP 80 adotta un'ergonomica e funzionale tastiera retroilluminata per ogni gruppo. Tutte le tastiere sono connesse elettronicamente ad un display grafico che integra la programmazione eseguibile tramite le tastiere. Ciò permette ulteriori impostazioni e regolazioni e fornisce una serie di informazioni di grande utilità per l'operatore.

The TOP 80 series features an ergonomic and practical backlit keypad for each group. All keypads are electronically connected to a graphic display, which integrates the programmes that can be set from the keypads. This allows additional settings and regulation and offers a series of information that is very useful to the user.



FINITURA GOLD GOLD FINISHES

La Serie TOP 80 nelle versioni Elettronica, Preziosa è la prima per La San Marco ad essere proposta con la carrozzeria placcata oro.

The TOP 80 series, in the Elettronica and Preziosa versions, is the first La San Marco product to be presented with gold-plated casing.



CUPOLA E LEONE DI SERIE NELLA VERSIONE PREZIOSA DOME AND LION AS STANDARD IN THE PREZIOSA VERSION

In dotazione di serie per il modello TOP 80 PREZIOSA, in opzione sul modello TOP 80. Finitura cromata, placcato oro o rame.

Available for the model TOP 80 PREZIOSA, optional for the model TOP 80. Finishes in chrome-plated, painted brass and gold-plated.

+ Caratteristiche tecniche / Technical features

- | | | | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | MOTORE POMPA DI CARICO ACQUA INTERNO
INTERNAL WATER FILLING MOTOR-PUMP |  | SUPERFICIE IN ACCIAIO INOX ANTI-IMPRONTA
SMUDGE-PROOF STAINLESS STEEL SURFACES |  | SISTEMA DTC, DUAL TEMPERATURE CONTROL (OPZIONALE)
DUAL TEMPERATURE CONTROL (DTC) SYSTEM (OPTIONAL) |
|  | INDICATORE LIVELLO ACQUA A LED
LED WATER LEVEL INDICATOR |  | CICLO DI LAVAGGIO AUTOMATICO
AUTOMATIC WASH CYCLE |  | CONTATORE ACQUA INGRESSO MACCHINA (OPZIONALE)
WATER DELIVERY METER (OPTIONAL) |
|  | TASTIERA CON 4 DOSI DI CAFFÈ PROGRAMMABILI PIÙ TASTO START/STOP PER GRUPPO
KEYPAD WITH 4 PROGRAMMABLE COFFEE DOSES PLUS START/STOP BUTTON FOR EACH GROUP |  | DISPLAY E TASTIERA RETROILLUMINATI A LED
LED BACKLIT DISPLAY AND KEYPAD |  | MOTORE-POMPA DI CARICO ACQUA ESTERNO (OPZIONALE)
EXTERNAL WATER FILLING MOTOR-PUMP (OPTIONAL) |
|  | NR. 2 DOSI DI ACQUA PROGRAMMABILI PIÙ TASTO START/STOP
NR. 2 PROGRAMMABLE WATER DOSES PLUS START/STOP BUTTON |  | ILLUMINAZIONE DEL PIANO LAVORO CON TECNOLOGIA LED
WORK SURFACE WITH LED TECHNOLOGY LIGHTING |  | RESISTENZE POTENZIATE PER MOD. 2, 3, GR. (OPZIONALE)
HIGHER POWER HEATING ELEMENTS FOR 2 AND 3 GR. MODELS (OPTIONAL) |
|  | NR. 2 LANCE VAPORE AD AZIONAMENTO MANUALE A LEVETTA
NR. 2 MANUAL STEAM WANDS WITH LEVER ACTION |  | REGOLAZIONE TEMPERATURA ACQUA CALDAIA CONTROLLATA ELETTRONICAMENTE
ELECTRONICALLY CONTROLLED BOILER WATER TEMPERATURE REGULATION |  | SCALDATAZZE ELETTRICO CON TERMOSTATO PER MOD. 2, 3, GR. (OPZIONALE)
ELECTRIC CUP WARMER FOR 2 AND 3 GR. MODELS (OPTIONAL) |
|  | PIANO POGGIA TAZZINE IN ACCIAIO INOX
CUP HOLDER SURFACE IN STAINLESS STEEL |  | REGOLAZIONE DI TEMPERATURA PER SINGOLO GRUPPO CON VARIATORE DI PORTATA
TEMPERATURE REGULATOR FOR EACH SINGLE GROUP WITH FLOW VARIATOR |  | NR. 1 LANCIA VAPORE AUTOMATICA (AUTOSTEAM) (OPZIONALE)
NO. 1 AUTOMATIC STEAM DELIVERY (AUTOSTEAM) (OPTIONAL) |
| | | | |  | ALTEZZA GRUPPI RIALZATI (+1,5 CM) (OPZIONALE)
RAISED GROUP HEIGHT (+1.5 CM) (OPTIONAL) |

HIGHLIGHTS 2019

Scopri i principali aggiornamenti tecnici ed estetici che La San Marco vi propone da gennaio 2019.

Discover all the main technical and aesthetic updates presented by La San Marco from January 2019.

+ Tasti led per monitorare il livello dell'acqua LED buttons to monitor water level

Da gennaio 2019, tutte le macchine da caffè espresso La San Marco sono dotate di una serie di tasti retroilluminati per il monitoraggio dell'acqua in caldaia. Un'innovazione tecnologica che permette di verificare e gestire in modo pratico e immediato il livello dell'acqua nella macchina.

From January 2019, all La San Marco espresso machines come as standard with backlit buttons to monitor the water level in the boiler. This technological innovation offers an immediate, hassle-free way to check the machine's water level.

ora di serie
now standard



Il motore pompa è interno di serie The internal pump motor comes as standard

Nelle nostre macchine, il motore pompa di carico dell'acqua da oggi diventa interno, rendendo così estremamente semplici le dinamiche di intervento di regolazione e di assistenza. Per venire incontro alle specifiche esigenze dei clienti, resterà comunque possibile richiedere la dotazione esterno.

In our machines, the motor for the water pump is now internal, making regulation and assistance extremely simple and efficient. In order to meet the specific demands of our clients, it will still be possible to order a machine fitted with an external pump motor.

ora di serie
now standard





Serie New 80. La nuova tastiera è retroilluminata
New 80 Series. New backlit keypad



La Serie New 80 da oggi è di serie con la nuova tastiera retroilluminata per ogni gruppo. Una soluzione ergonomica e funzionale, che aggiunge alla praticità anche un tocco di raffinatezza.

The New 80 Series now comes as standard with the new backlit keypad for each brewing unit. A functional and ergonomic solution that combines practicality with a touch of elegance.



Nuova finitura Gold
New Gold finish

Gold is the new black! È finalmente disponibile la nuova colorazione oro non solo per la nuova Serie TOP 80, ma anche per tutta la Serie New 80 e per l'intera linea di Macinadosatori. Sempre più preziosi, sempre più coordinati!

Gold is the new black! The new gold colour is finally available not only for the new TOP 80 series, but also for the entire New 80 series as well as the whole dosing grinder line. Increasingly elegant, increasingly coordinated!



V6 LA SAN MARCO:

Intervista a Marco Bonetto di Bonetto Design.
Interview with Marco Bonetto from Bonetto Design

Bonetto Design: 60 anni di attività e oltre 1000 progetti che hanno fatto la storia del design industriale italiano...

Bonetto Design nasce nel 1958 con Rodolfo Bonetto, uno dei padri storici del design italiano. Da 35 anni ormai ho il privilegio di condurre questa attività realizzando progetti di design in svariati settori industriali. La nostra filosofia progettuale è quella di creare prodotti non solo belli ma anche innovativi. In questi anni abbiamo realizzato prodotti (circa 1.200) di grande successo, alcuni dei quali sono diventati delle vere e proprie icone nel design (si pensi all'orologio-sveglia Sfericlock, al televisore Autovox Linea 1 o al telefono pubblico Rotor). Ogni progetto nuovo è, per me e per il mio team, una vera e propria sfida. L'obiettivo è sempre quello di creare un prodotto che sorprenda la gente e sia un successo per i nostri clienti.

Tra tanti nomi illustri, ora anche quello de La San Marco: cosa rende così speciale questa collaborazione?

Innanzitutto ho trovato molto particolare il primo approccio: La San Marco si è rivelata fin da subito una realtà caratterizzata da concretezza, grande professionalità e competenza. Caratteristiche d'eccellenza, non sempre facili da trovare. Si tratta inoltre di un'azienda con una grande storia alle spalle, riconosciuta a livello internazionale come leader nella tradizione italiana del caffè espresso. Quello del caffè è ormai un rito diffuso in tutto il mondo e i professionisti di questo settore ricercano strumenti che, oltre alla qualità, si sappiano distinguere anche in termini di design, funzionalità ed ergonomia. Non dimentichiamoci infatti che queste macchine sono un serio strumento di lavoro e che quotidianamente devono erogare centinaia, a volte migliaia di caffè.

Parliamo del progetto V6. Storia vuole che l'idea di una struttura a V sia nata un giorno d'estate del 2016 quando l'Ing. Nocera, Direttore Generale de La San Marco, trovandosi nell'area di montaggio delle macchine all'interno dello stabilimento di Gradisca d'Isonzo, fu catturato dall'immagine di due macchine a tre leve posizionate casualmente l'una a fianco all'altra, a effetto speculare. Da qui la grande intuizione ed il desiderio di dare forma a una macchina da caffè a doppia bancata, secondo lo schema dei V6 automobilistici, sulla quale potessero lavorare due operatori simultaneamente. Qual è stata la vostra reazione quando La San Marco vi ha commissionato questo progetto?

Stupore, ma allo stesso tempo grande entusiasmo, poiché la V6 rappresentava una tipologia totalmente nuova di macchina per espresso. Già dopo il primo incontro con l'Ing. Nocera, la mia mente ha iniziato velocemente a ideare possibili configurazioni di design e questo mi ha consentito, altrettanto rapidamente, di direzionare i miei collaboratori verso la giusta strada da percorrere. Il fatto poi di poter creare un filo conduttore con il mondo automotive, nel quale operiamo da anni, è stato per noi molto interessante. Se da un lato il collegamento con il linguaggio di un motore a V è stato quindi immediato, dall'altro ci siamo dovuti impegnare molto per creare superfici leggere, in grado di non appesantire troppo la macchina, già imponente di suo.



Ci parli del design di questa macchina.

Il nostro lavoro si è concentrato nel coniugare i concetti di eleganza, purezza, precisione, tradizione meccanica e automotive. Le linee sono scolpite e importanti, ma mantengono al tempo stesso una certa leggerezza grazie alle diverse finestre trasparenti, in un perfetto equilibrio dei pesi. Scolpita e muscolosa, V6 trasmette tutta la potenza di un motore pulsante. La scocca in acciaio idroformato, con finitura verniciata e vetro temperato, mette in luce la grande abilità tecnica de La San Marco nella lavorazione dei materiali e richiama l'attenzione sulla ricchezza della componentistica e la meticolosa precisione delle lavorazioni interne.

Doppia bancata di lavoro e ben sei leve per l'estrazione manuale dell'espresso: V6 è stata da tutti definita una vera e propria "rivoluzione" a 360° per il mondo delle macchine da caffè professionali. Forse perché porta con sé un nuovo modo di vivere il bar?

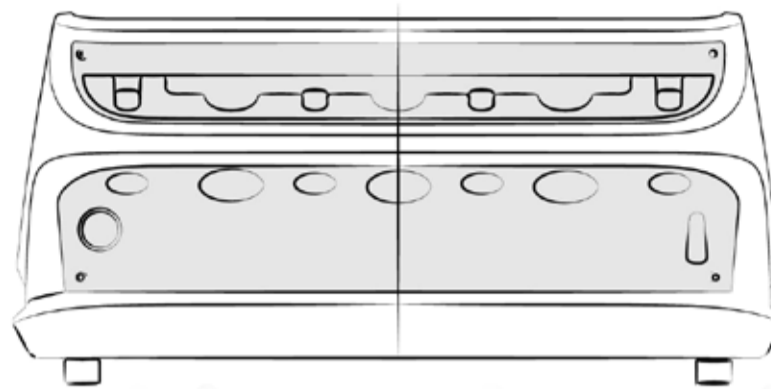
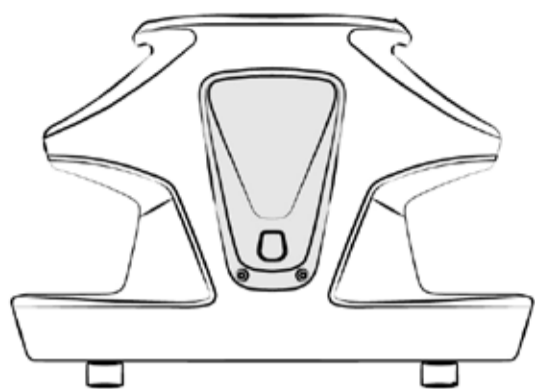
Certamente il fatto di presentare due zone di operatività contrapposte è una grande innovazione. Ed è proprio nella sua capacità di promuovere nuove abitudini di utilizzo e di consumo che V6 rappresenta un oggetto di design e un'icona del futuro.

La sua è una funzione che oserei definire "disruptive", dal forte valore sociale, non solo perché riporta l'arte del fare il caffè al centro della scena e conferisce il giusto tributo alla professionalità del barista, ma anche perché invita a riscoprire il bar come luogo di socialità e di incontro. V6 invita a sedersi intorno al bancone e godere a pieno il rito del caffè, magari scambiando qualche chiacchiera ed entrando in contatto reale con il vicino di tavolo o con il barista. Ma non solo: V6 affascina anche per il suo gioco di luci e trasparenze che la portano ad essere osservata a lungo.

Il locale perfetto dove metterla in scena?

Giro il mondo per lavoro e devo dire che ho una vera e propria predilezione per i locali pubblici, dai bar alle lounge iper moderne. V6 La San Marco sarebbe perfetta ad esempio all'interno dello Sky Bar di Bangkok o nell'Ozone Bar a Hong Kong. Ma anche in un bar tradizionale come Cova a Milano, dove creerebbe un interessante elemento di incontro fra tradizione e innovazione. In generale, comunque, per questa macchina immagino un locale scenografico, dove ogni dettaglio è curato e ogni prodotto presente è un valore aggiunto.





Bonetto Design: 60 years in business and over 1000 projects that have made Italian industrial design history...

Bonetto Design started in 1958 with Rodolfo Bonetto, one of the historic fathers of Italian design. For 35 years now I have had the privilege of running this business and developing design projects in many different sectors of industry. Our design philosophy is to create products that are not only beautiful but also innovative.

Over the years we have created a number of highly successful products (around 1,200), some of which have become design icons in their own right (just think of the Sfericlock alarm clock, the Autovox Linea 1 television or Rotor public phone). Every new project poses a real challenge for me and my team. Our objective has always been to create a product that people find amazing and is successful for our customers.

The many distinguished names now also include La San Marco: what makes this collaboration so special?

To begin with, I found the initial approach very special: La San Marco immediately proved to be a company that demonstrated pragmatism, great professionalism and competence. These are aspects of excellence that you don't come across every day. It's also a company that has an outstanding history and is acknowledged internationally as a leader in the Italian espresso coffee tradition. The coffee ritual has now spread all over the world and professionals in this industry are looking for tools that provide quality and excel in terms of design, functionality and ergonomics. Let's not forget in fact that these machines are serious working instruments that have to produce hundreds, and sometimes thousands, of cups of coffee every day.

Let's talk about the V6 project. The story goes that the idea of a V structure came about on a summer's day in 2016 when Mr Nocera, the General Manager of La San Marco, happened to be in the area where the machines are assembled in the Gradisca d'Isonzo factory. His attention was caught by the image of two three-lever machines randomly placed side by side, producing a mirror effect. This led to his great intuition and desire to design a coffee machine featuring two groups, following the V6 arrangement in cars, which two people could operate simultaneously. What was your reaction when La San Marco commissioned you to develop this project?

Astonishment, but at the same time great enthusiasm, because the V6 represented a completely new type of espresso machine. As soon as my first meeting with Mr Nocera was over, my mind quickly started to come up with possible design configurations and this enabled me to just as quickly point my co-workers in the right direction. Then the fact of being able to create a theme that had parallels with the automotive sector, in which we have been working for years, was highly intriguing for us. While on the one hand the reference to the V engine was immediate, on the other it took a great deal of effort to create lightweight surfaces that would not excessively weigh down the machine, which by itself was already substantial.

Tell us about the design of this machine.

Our work focused on combining the concepts of elegance, purity, precision and mechanical as well as automotive tradition. The lines are sculptured and impressive, nevertheless, the several transparent windows allow it to maintain a certain lightness, a perfect balance in weight. The sculptured, muscular V6 conveys all the power of a throbbing engine. The hydro-formed steel body, with painted finishes and tempered glass, highlights La San Marco's great technical skill in working materials and draws attention to the wealth of components and the painstaking precision of the internal workings.

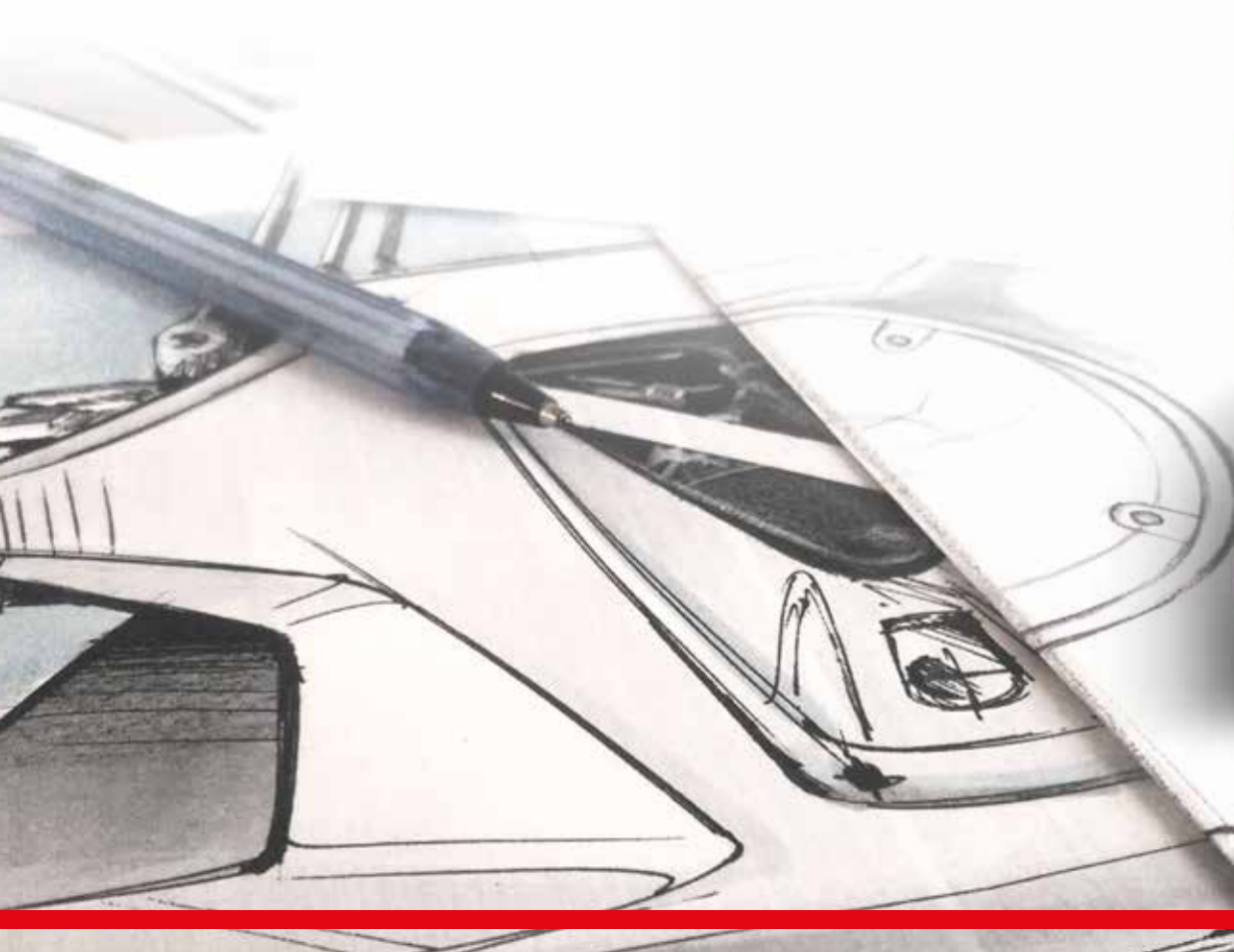
Two work groups and as many as six levers for pulling espressos manually: V6 has been defined by everyone as a full-blown 360-degree "revolution" in the professional coffee machine world. Is that perhaps because it provides a new coffee bar experience?

Certainly the fact that it features two operating areas opposite each other is hugely innovative. And it is precisely its ability to promote new user and consumer habits that makes the V6 a design object and future icon. I would go so far as to define its function as "disruptive" with a strong social value, not only because it brings the art of coffee making back into the limelight and rightly pays tribute to the professionalism of the barman, but also because it invites us to rediscover the bar as a place for socialising and meeting people.

V6 invites you to sit around the bar and enjoy the coffee ritual to the full, perhaps whilst chatting to and interacting in the real world with the person sitting next to you or the barman. But that's not all: people find the way V6 plays on light and transparency fascinating and they can't take their eyes away from it.

What kind of location would provide the perfect setting?

I travel the world on business and I must say that I have a great liking for public drinkeries, whether bars or ultramodern lounges. V6 La San Marco would be perfect for example in the Sky Bar in Bangkok or Ozone Bar in Hong Kong. But also in traditional bars, like Cova in Milan, where it would create an interesting link between tradition and innovation. But generally speaking, for this machine I can imagine a spectacular location where care is taken over every detail and every product featured provides added value.



Special Offer



PRICE LIST
~~450€~~

DAL 1 MARZO AL 30 SETTEMBRE SE ACQUISTI UN MODELLO TRA

< NEW 105 ACT / 100 TOUCH >



IN OMAGGIO



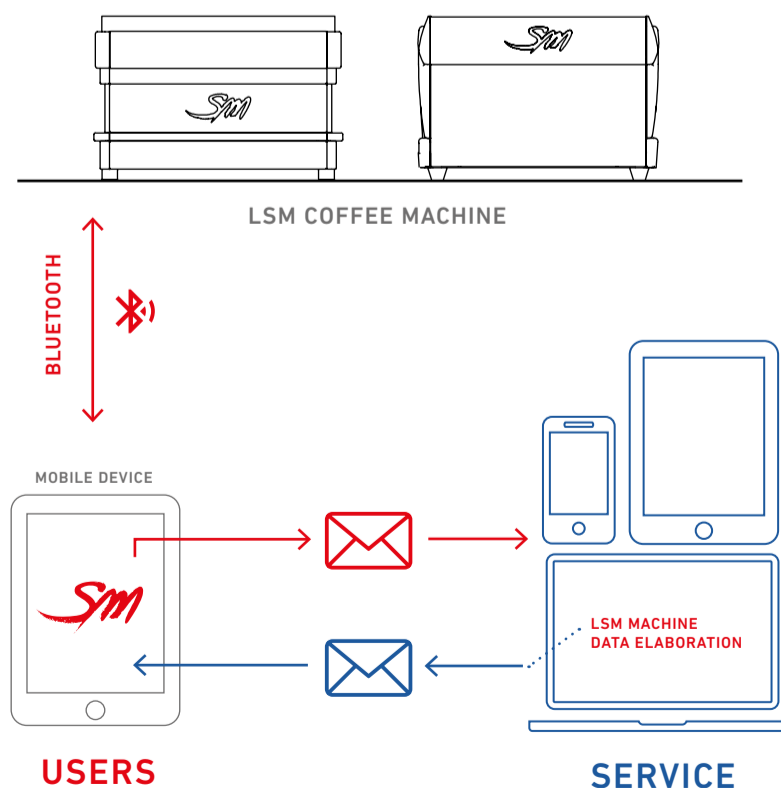
LA PREDISPOSIZIONE PER IL CONTROLLO DA REMOTO TRAMITE L'APP!

FROM 1 MARCH TO 30 SEPTEMBER, IF YOU BUY EITHER THE NEW 105 ACT OR THE 100 TOUCH,
IT WILL AUTOMATICALLY COME EQUIPPED WITH A REMOTE CONTROL SYSTEM
AT NO EXTRA COST, USING OUR APP!



Il nuovo sistema Remote Control App firmato La San Marco è un applicativo per il monitoraggio da remoto delle macchine da caffè. Il nuovo sistema consente all'utente non più solo di connettersi via Bluetooth alla propria macchina da caffè per monitorare i dati statistici ed eventualmente reimpostare i parametri operativi della macchina, ma di condividerli anche con altri utenti autorizzati e ricevere assistenza tecnica in tempo reale, anche da grandi distanze. Tra le funzioni di monitoraggio previste dal nuovo applicativo La San Marco, rientrano anche la programmazione della manutenzione, la verifica dei consumi, degli allarmi e dei cicli di utilizzo.

The new Remote Control App system created by La San Marco is a remote monitoring software for our coffee machines. The new system means users can not only connect to their coffee machine via Bluetooth to monitor statistical data and if necessary reset the machine's operating parameters, but also share them with other authorized users and receive real-time technical assistance, regardless of the distance. Among the monitoring functions included in the new La San Marco app are maintenance planning, and controls for consumption, alarms and cycles of use.





CERCHIAMO VECCHI AMICI DELLA FAMIGLIA LA SAN MARCO!

100
years
of flavour

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, ANTEPONENDO 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.

VAI SU [LASANMARCO.COM/BEPARTOFTHESTORY](#) E SCOPRI COME DIVENTARE UFFICIALMENTE PARTE DELLA NOSTRA FAMIGLIA.

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.

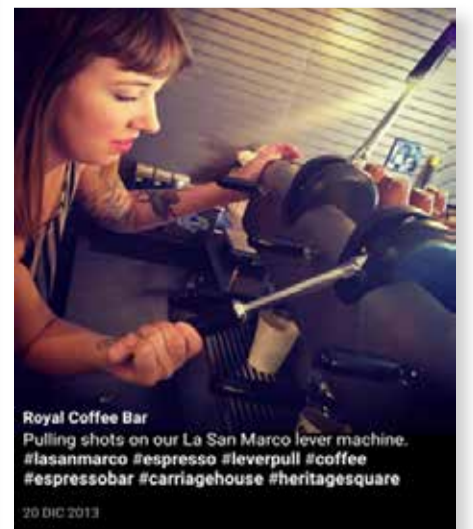
VISIT [LASANMARCO.COM/BEPARTOFTHESTORY](#) TO FIND OUT HOW TO OFFICIALLY BECOME PART OF THE FAMILY!



SM



LA SAN MARCO SOCIAL WALL



LEVA LUXURY
NOTHING TO HIDE



A model with the last generation technology LEVA CLASS® able to win you over at the first sight. The body realized entirely in tempered glass shows the technological solutions, the richness of its components and the refined precision of the internal processing; The innovative look and the countless colour varieties of the glass body machine, made possible by Led RGB technology, make Leva Luxury a truly unique and appealing machine.

LEVA LUXURY: the ideal solution for prestigious bars and cafes all over the world.





Espresso coffee machines since 1920



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



lasanmarco.com

