LA SAN MARCO

Coffee Break

WORLD NEWS

Special Edition

220 collection

ELEGANTE SEMPLICITÀ
GRACEFUL SEMPLICITY

4 modelli, differenti caratteristiche e sistemi,
un unico design per un design unico.

4 models, different characteristics and systems,
one unique design.

LEVER EXTRACTION SYSTEM

Un caffè unico e apprezzato nel mondo per aroma, gusto e cremosità.
A unique coffee, appreciated worldwide for its aroma, flavour and creaminess.

PAG. 10_17

FINE TUNING LEVER

Il nuovo sistema di controllo per l'erogazione del vapore.
The new steam delivery control system.

FTL
FINE TUNING LEVER

PAG. 19

RED CARPET FOR THE NEW STARS

In anteprima, in Fiera, tutti i modelli della nuova collezione 20/20.
Premiere at the Trade Fair of all the models in the new 20/20 Collection.

20/20 collection

20/20 TOP

Elegante, essenziale, la punta di diamante.
Elegant, essential, the leading edge.

20/20 TOP è il modello elettronico di punta della nuova collezione 20/20, dotata di display dal design moderno, illuminazione del piano di lavoro a LED multicolori e regolazione elettronica automatica della temperatura in caldaia. 20/20 TOP utilizza una nuova tastiera, ergonomica e funzionale, retroilluminata per ogni gruppo. Tutte le tastiere sono connesse elettronicamente ad un display grafico che integra la programmazione eseguibile dalle stesse tastiere. Ciò permette ulteriori impostazioni e regolazioni e fornisce una serie di informazioni di grande utilità per l'operatore. Disponibile come optional il nuovo brevetto FTL (Fine Tuning Lever). 20/20 TOP dispone di 1 modello Elettronico nelle versioni 2, 3 e 4 gruppi.

20/20 TOP is the premier electronic model in the new 20/20 Collection, featuring a display with a modern design, RGB LED lighting for the worktop and automatic electronic regulation of the water temperature in the boiler. 20/20 TOP uses a practical new ergonomic keypad with back lighting for each group. Each keypad is connected electronically with a graphic display with extra commands. This means further settings and controls can be offered, together with a range of useful information for the operator. Optionals: new patent FTL (Fine Tuning Lever). 20/20 TOP is available in 2, 3 and 4 group versions.

20/20 LEVA

Stile all'avanguardia, estrazione tradizionale.
Cutting-edge style, traditional extraction.

Il modello a leva della 20/20 Collection è disponibile nelle versioni da 1, 2, 3 e 4 Gruppi con scaldatazze a vapore di serie tranne per la versione 1 gruppo. I modelli 2, 3 e 4 gruppi dispongono di una lancia per l'acqua calda e di due lance per il vapore, il modello da 1 gruppo dispone di una lancia per l'acqua calda e di una lancia per il vapore. La gestione del livello acqua in caldaia è automatica e la mancanza acqua è segnalata dal segnalatore di livello elettronico. Il modello presenta come optional tutte le principali novità tecniche dei modelli Leva top di gamma La San Marco: il Sistema PID, lo scaldatazze elettrico, l'illuminazione LED del piano di lavoro, la nuova LEVA V. Dispone di LEVA CLASS®, il brevetto innovativo La San Marco che migliora la sicurezza nell'uso della leva durante l'estrazione meccanica del caffè espresso in totale conformità con gli standard internazionali.

The lever-driven model from the 20/20 Collection comes in 1, 2, 3 and 4 group versions, with a steam cup heater as standard except in the 1 group version. The 2,3 and 4 group models feature a hot water wand and two steam wands, while the single-group model has one hot water wand and one steam wand. The water level in the boiler is regulated automatically, and an electronic alarm notifies the user when the water gets too low. 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 new V LEVER. Featuring LEVA CLASS®, La San Marco's innovative patent that makes lever use during the mechanical extraction of espresso coffee safer, to meet the most exacting international standards.

20/20 CLASSIC

Appeal moderno, robusta e sicura.
Modern appeal, sturdy and safe.

20/20 collection

É una macchina che vanta funzionalità davvero semplici e immediate. 20/20 Classic utilizza una nuova tastiera, ergonomica e funzionale, retroilluminata per ogni gruppo. A livello di componenti tecniche, è dotata di un nuovo diffusore di acqua calda dal getto particolarmente uniforme che può essere gestito e programmato in 3 diversi dosaggi, dalla relativa tastiera. Dalle stesse tastiere è possibile 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 acqua è segnalata dal segnalatore di livello elettronico. Disponibili come optional il nuovo brevetto FTL (Fine Tuning Lever) e l'illuminazione LED del piano di lavoro. 20/20 Classic è prevista nelle versioni da 1, 2 e 3 gruppi.

This machine offers truly quick and simple functions. 20/20 Classic uses a practical new ergonomic keypad with back lighting for each group. In terms of technical components, these machines feature a new hot water diffuser with a particularly even jet, which can be managed and set to three different delivery quantities using the keypad. The keypads can also be used to adjust the pre-infusion settings (essential in order to maintain a 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. Optionals: the new patent FTL (Fine Tuning Lever) and LED lighting on the worktop. 20/20 Classic is available in 1, 2 and 3 group versions.

20/20 SPACE

La compatta di grande potenza e grandi performance.
The compact, extremely powerful, high-performance machine.

È una nuova macchina da caffè elettronica a 2 Gruppi di grande potenza e dalle performance elevate, pur presentandosi nella versione molto compatta (solo 570 mm di larghezza). 20/20 SPACE presenta due lance vapore, tre dosi automatiche di acqua calda programmabili, il nuovo diffusore di acqua calda, la caldaia in acciaio inox e le nuove tastiere retroilluminate in stile 20/20. Disponibile come optional il nuovo brevetto FTL (Fine Tuning Lever).

The new 20/20 SPACE, despite its compact dimensions (just 570 mm wide) is a powerful, high-performance two-group electronic coffee machine. With two steam wands, three adjustable automatic water quantities, the new hot water diffuser, stainless steel boiler, and new backlit keypads in true 20/20 style. Optionals: new patent FTL (Fine Tuning Lever).

ONE UNIQUE DESIGN

"Stile avanzato, si ispira alla regolarità delle geometrie tonde".
"Cutting-edge style, drawing inspiration from smooth, rounded geometrical shapes".

BONETTO
DESIGN-CENTER

Una collezione con un design bello da vedere contestualizzato nell'ambiente bar dove esprime tecnologia professionale ed eleganza. I volumi sono 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.

A beautifully-designed machine that perfectly sets off any bar, conveying a sense of professional technology and elegance. Its flowing, sculptural volumes 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 NEW V LEVER

Un design che richiama storici modelli La San Marco.
A design that recalls historic La San Marco models.

Elemento particolare e innovativo, la nuova leva a V con il suo design racchiude uno stile unico che mostra tre importanti caratteristiche: due richiami storici ai modelli La San Marco (Lollobrigida e Disco Volante) e uno al mondo automotive. I volumi con un appeal moderno, fluido e semplice rendono l'oggetto comodo all'utilizzo attraverso un'ergonomia studiata appositamente per ridurre la fatica da parte dell'operatore.

The new V lever is a distinctive and innovative element with a design that encapsulates a unique style and conveys three vital characteristics: two references to historic La San Marco models (Lollobrigida and Disco Volante) and one to the automotive world. Its simple, modern form has flow and appeal, and is particularly user-friendly, thanks to the special ergonomic design conceived to reduce strain.

A LEVA. L'AUTENTICO RITO DEL CAFFÈ
LEVER. THE AUTHENTIC COFFEE RITUAL

Con le macchine a leva è nata una tradizione tutta italiana: l'espresso. Un caffè unico e apprezzato nel mondo per aroma, gusto e cremosità. Un rito affascinante e senza tempo.

With the invention of lever-driven coffee machines, a great Italian tradition was born: espresso. A unique coffee, appreciated worldwide for its aroma, flavour and creaminess. A captivating and timeless ritual.

LA LEVA È COME IL JAZZ
LEVER EXTRACTED ESPRESSO IS LIKE JAZZ

Volendo ricercare la differenza profonda, essenziale, quasi ancestrale tra il mondo delle macchine a leva e quello delle macchine automatiche potremmo ricorrere ad una metafora musicale, ed in particolare alla differenza esistente tra l'esecuzione di uno spartito di musica classica ed uno di musica jazz.

Un elemento chiave che definisce il jazz è l'improvvisazione. Questo elemento è un processo creativo che permette al musicista jazz di dare importanza al ritmo e all'improvvisazione sul tema base. I musicisti classici, invece, spesso eseguono le note musicali esattamente come scritto sulla pagina di un compositore.

Al pari della musica Jazz le macchine a leva consentono al barista professionista di improvvisare o per meglio dire personalizzare ogni estrazione in tempo reale, adattando
il prodotto in tazzina ai diversi gusti dei clienti.
Nelle macchine automatiche "lo spartito" è già scritto e contenuto nel software di gestione della macchina, personalizzabile anch'esso, questo è vero, ma certamente in tempi molto meno rapidi. Invece, nelle macchine a leva, altrimenti note come macchine a pistone, tramite il sapiente movimento della leva medesima si dà la possibilità al barista esperto di caratterizzare, erogazione dopo erogazione, il ciclo di infusione e la legge di variazione della pressione durante l'erogazione in modo istantaneo e semplice, ottenendo prodotti in tazzina dedicati ad ogni palato.

If we were seeking to understand the profound, essential, almost atavistic difference between lever-driven and automatic coffee machines, we might make use of a musical metaphor, and in particular, the difference between the performance of a classical music score and a jazz piece.

One of the key defining elements of jazz is improvisation. This is a creative process that allows the jazz musician to accentuate the rhythm by extemporising over a given progression. In contrast, classical musicians often perform the notes exactly as written on the page by the composer.

Like jazz, lever-driven machines enable the professional barista to improvise, or rather, to customise each extraction on the spot, adapting the product in the cup to customers' different tastes. In automatic machines, the "score" is pre-written, and contained in the program that controls the machine. It can, of course, still be customised, but certainly not as quickly. With lever-driven (aka manual) machines, on the other hand, the expert barista can skilfully handle the lever so as to adjust each cup to the drinker's taste. Time after time, subtle variations in the infusion cycle and in pressure applied during delivery can offer different characteristics immediately, directly and simply.

IL MACCHINISTA. MANO, TECNICA, PASSIONE
THE BARISTA. SKILL, TECHNIQUE, PASSION

L'espresso a leva è unico per attenzione, dedizione e precisione. Ogni caffè è il risultato dell'abilità del macchinista nel personalizzare ciascuna fase dell'estrazione in base alla miscela e alle preferenze del proprio ospite. La leva mette il macchinista al centro della scena. A lui il compito di esaltare con passione tutto quello che il caffè ha da offrire e da raccontare.

Lever extracted espresso is unique due to the barista's attention, dedication and precision. Every single cup is the fruit of the barista's skill in adapting each stage of the extraction process according to the blend and to the drinker's preferences.

COME SI GUSTA L'ECCELLENZA
HOW TO ENJOY EXCELLENCE

È il momento di fermarsi un attimo e dedicare qualche secondo in più a se stessi. Per ché quando la macchina è a leva, anche l'esperienza della degustazione è differente.

The time has come to stop for a moment, to dedicate that extra minute to ourselves. Because when the coffee machine is lever-driven, the tasting experience is something altogether different.

Un espresso da scoprire sorso dopo sorso, difficile da dimenticare. Un caffè che racconta una storia e, una volta gustato, lascia un dolce e prolungato ricordo in bocca.

An espresso to be discovered sip by sip, it will not easily be forgotten. A coffee that tells a story, and once savoured, leaves a sweet and lasting memory on the tongue.

ESTRAZIONE A REGOLA D'ARTE
A SUPERLATIVE COFFEE EXTRACTION

Le caratteristiche del caffè a leva sono il risultato di una meccanica infallibile che vanta oltre settant'anni di storia. Silenziosa, facile e coinvolgente: l'estrazione a leva è uno spettacolo per tutti i sensi.

The pleasure of a lever extracted espresso is the fruit of infallible mechanics, boasting over seventy years of history. Silent, easy, intriguing: lever extraction is a delight for all five senses.

ATTACCO

L'acqua calda entra nel gruppo e inizia a percolare attraverso il pannello di caffè.

INITIATION

The hot water enters the grouphead and begins to percolate through the coffee filter.

PRE-INFUSIONE

Si completa la percolazione delle polveri di caffè. È il macchinista a scegliere la durata della pre-infusione che termina al rilascio della leva.

PRE-INFUSION

Percolation of the coffee powders is completed. The barista decides the duration of the pre-infusion, which ends when the lever is released.

EROGAZIONE

Il caffè viene erogato e contemporaneamente si assiste al ritorno controllato della leva.

DELIVERY

The coffee is dispensed, while the lever slowly returns to its original position.

ALLUNGO

La parte migliore del caffè è ormai in tazza. Il macchinista esperto la protegge con un cucchiaino dalle ultime gocce esauste.

FINISH

All the best flavour is now in the cup. The expert barista protects it with a teaspoon from the final, over-extracted drops.

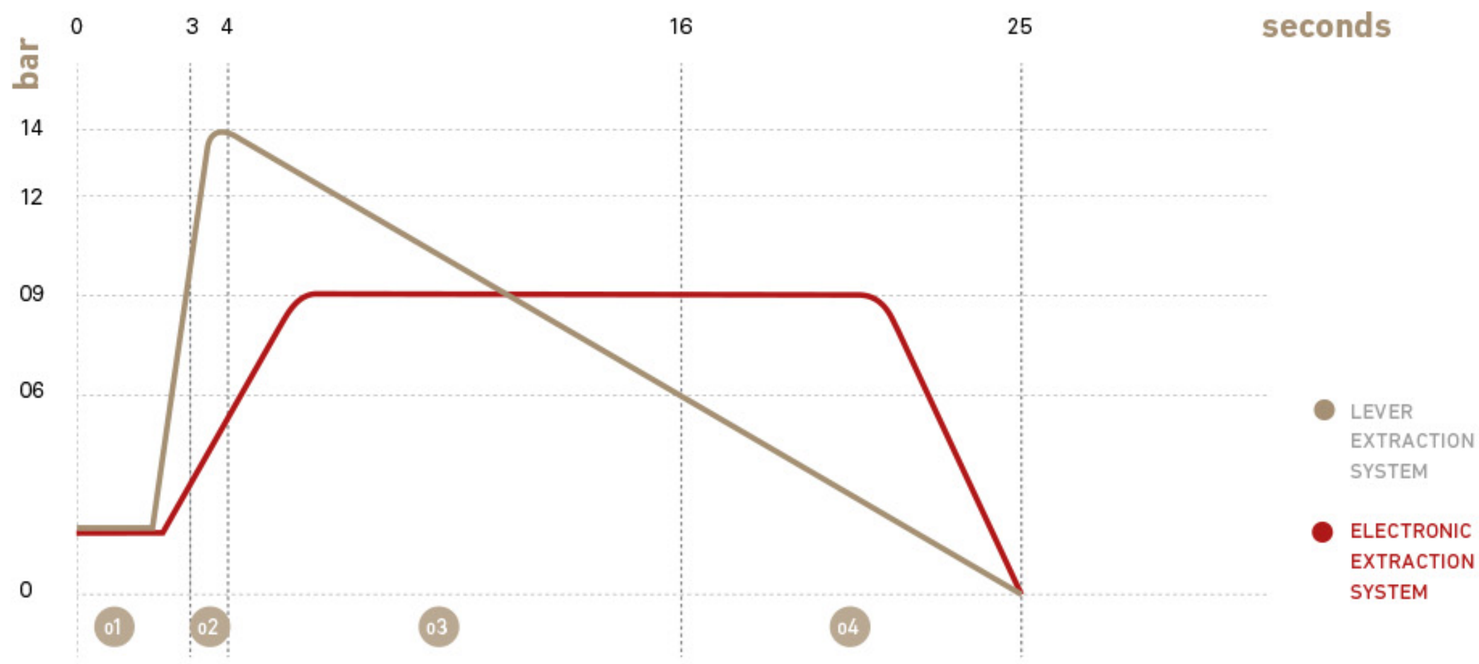
A rendere davvero unico il sistema a leva sono i due elementi principali del processo di estrazione: la temperatura dell'acqua e il profilo di pressione.

TEMPERATURA DELL'ACQUA
L'acqua, prelevata direttamente dalla caldaia, entra in infusione ad una temperatura di circa 120°C, contro i 95°C dei modelli elettronici.

What makes the lever-driven system truly unique are the two main elements of the extraction process: the water temperature and the pressure profile.

WATER TEMPERATURE
The water is drawn directly from the boiler, and brews the coffee at a temperature of around 120°C, as against the 95°C of electronic models.

COMPARISON OF PRESSURE CURVES
CURVE DI PRESSIONE A CONFRONTO



PROFILO DI PRESSIONE
A differenza del sistema di estrazione elettronico, nel sistema a leva la pressione di estrazione non è costante:

- o1 È delicata all'inizio, con le prime gocce di acqua calda che raggiungono il pannello di caffè durante la fase di pre-infusione.
- o2 Raggiunge il picco di 12/14 bar all'inizio dell'erogazione.
- o3 Durante l'erogazione scende progressivamente fino a 6 bar.
- o4 In fase di allungo passa da 6 a 0 bar in pochi secondi.

PRESSURE PROFILE
Unlike the electronic extraction system, in the lever-driven system the extraction pressure is not constant:

- o1 *It begins gently, as the first drops of hot water reach the coffee filter during the pre-infusion.*
- o2 *It peaks at 12/14 bar as delivery begins.*
- o3 *During delivery, it gradually drops back down to 6 bar.*
- o4 *During the finish, it falls from 6 to 0 bar in a matter of seconds.*

IN TAZZA. SOLO IL MEGLIO DEL CAFFÈ
IN THE CUP. ONLY THE BEST OF COFFEE

CREMOSO

L'azione combinata tra alta temperatura e pressione elevata crea un processo di emulsione e consente di ottenere un espresso con una crema perfetta, densa e vellutata.

+ CREAMY

The hot temperature and high pressure combine to activate an emulsion process that gives a perfect espresso: thick, creamy and velvety.

CORPOSO

Con il sistema di estrazione a leva si ottiene una maggiore concentrazione di particelle di caffè disciolte nell'acqua, per un espresso corposo e strutturato.

+ FULL BODIED

The lever extraction system gives a higher concentration of coffee particles dissolved in the water, making for a full-bodied and beautifully structured espresso.

AROMATICO

La crema del caffè a leva, a maglie strette e occhiatura fine, trattiene più a lungo l'aroma e i profumi dell'estratto.

+ FRAGRANT

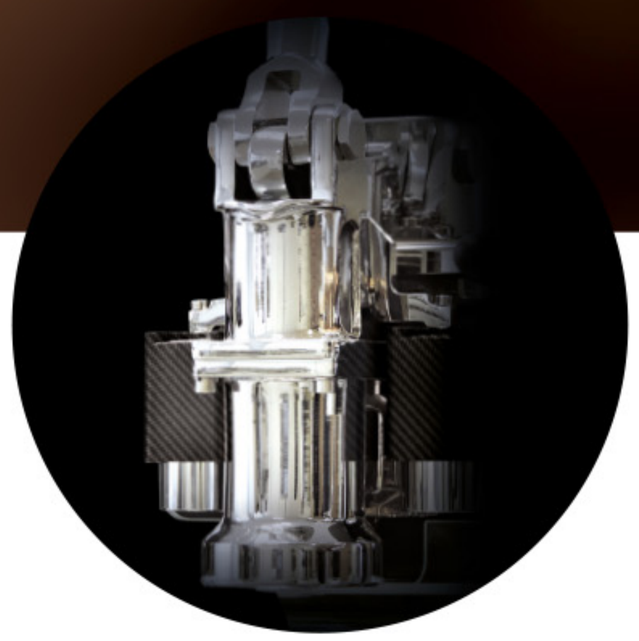
Lever extracted espresso passes through a fine mesh and shower, which enables it to retain its aroma and all the fragrance of the coffee extract for longer.

DELICATO

Grazie al drastico calo di pressione in fase finale, si evitano le sgradevoli note amare della miscela ormai esausta. A restare in tazza è solo il vero nettare del caffè espresso.

+ DELICATE

Thanks to the rapid drop in pressure during the final phase, the unpleasant bitter notes from the over-extracted coffee grounds do not reach your cup. What you are left with is the pure nectar of a real espresso coffee.



Class System

Brevetto innovativo La San Marco che migliora la sicurezza nell'uso della leva durante l'estrazione meccanica del caffè espresso in totale conformità con gli standard internazionali. Grazie a un dispositivo servoassistito frenante, LEVA CLASS® (Controlled Lever Anti-Shock System) riduce la velocità di ritorno della leva in qualsiasi condizione di utilizzo. Il lavoro del macchinista viene così agevolato e permette di realizzare numeri importanti di caffè espresso senza sforzo e in assoluta sicurezza.

La San Marco's innovative patent makes the mechanical extraction of espresso coffee safer, to meet the most exacting international standards. With its servo-assisted braking device, LEVA CLASS®(Controlled Lever Anti-Shock System) slows down the lever's return stroke in all usage conditions. This takes the strain out of the barista's job, so that any number of espresso coffees can be served effortlessly and in complete safety.

LA COLLEZIONE
THE COLLECTION

Oltre al modello 20/20 Leva presentato nelle pagine precedenti, questi gli altri modelli consolidati La San Marco che utilizzano il sistema di estrazione a LEVA CLASS®.

In addition to the 20/20 Leva model presented on the previous pages, these are the other well-established La San Marco models that use the LEVA CLASS® extraction system.

V6

L'INNOVATIVA MACCHINA DA CAFFÈ CHE CAMBIA LA PROSPETTIVA DEL BAR.

Un modello capace di conquistare al primo sguardo. Il primo modello a leva a 6 gruppi simmetrico, l'unico "all-round". Carrozzeria verniciata in acciaio idroformato e vetro temperato per evidenziare le tecnologie esclusive, ricchezza della componentistica, la meticolosa precisione delle lavorazioni interne. V6 è il modello, unico nel suo genere, che non finirà mai di sorprenderti.

THE INNOVATIVE COFFEE MACHINE THAT CHANGES THE LOOK OF YOUR BAR.

A model that can win hearts at the first glance. The first symmetrical lever-driven machine with 6 groups, and the only dual-sided model. A painted, hydroformed steel chassis and tempered glass to highlight its exclusive technology, splendid components and the meticulous precision of its internal processes. V6 is one of a kind, a model that will continue to impress for years to come.

Leva Luxury

NIENTE DA NASCONDERE, TUTTO PER CONQUISTARVI.

Un modello con la scocca interamente realizzata in vetro temperato che mette in bella mostra le soluzioni tecnologiche esclusive, la ricchezza della componentistica e la raffinata precisione delle lavorazioni interne. LEVA LUXURY è un modello di alta gamma di impattante bellezza da ogni angolo di visuale, soluzione ideale per locali di prestigio di tutto il mondo.

NO SECRETS, PURE CUP-AND-SORCERY.

With its allover tempered-glass chassis, this model shows the whole world the beauty of its exclusive technology, splendid components and the elegant precision of its internal processes. LEVA LUXURY is a high-end model, strikingly beautiful from all angles, and the ideal solution for prestigious bars and cafés around the globe.

New 80 Leva

**ELEGANTE CLASSICITÀ,
TECNOLOGIA DI NUOVA GENERAZIONE.**

Una macchina che da oltre trent'anni è sinonimo di qualità che alle classiche lavorazioni e finiture di tipo artigianali abbina una componentistica interna al passo con le più moderne tecnologie.

CLASSIC ELEGANCE, NEXT-GENERATION TECHNOLOGY.

For over thirty years, this machine has been renowned for its quality. Now in addition to its classic workmanship and traditional finishes, it also features internal components in line with the latest technology.

LA SAN MARCO INTRODUCE PRO-FONDI®
LA SAN MARCO INTRODUCES PRO-FONDI®

L'innovativo sistema per la pulizia istantanea del filtro caffè.
The innovative system to instantly clean your coffee filter.

SILENZIOSO
FACILE
ERGONOMICO
PULITO

PRO-FONDI® è un sistema rotativo a basso voltaggio che estrae i fondi per caduta eliminando il rumore della battuta e, ottimizzando la pulizia del filtro, migliora il risultato in tazza. È un sistema brevettato molto facile da usare che migliora e velocizza la pulizia del filtro: basta inserire il portafiltro nell'apposita fessura per estrarlo perfettamente pulito dopo appena un secondo.

Con PRO-FONDI® niente più battute su cassette e tramogge, eliminato il rischio di microtraumi a mano, polso e avambraccio. Il sistema inoltre garantisce libertà di movimento al barista (niente più cassetti e tramogge aperti in pedana) e grazie al suo sistema di raccolta, i fondi di caffè esausto cadono per gravità nel sacchetto posto sotto il dispositivo, l'igiene massima in pedana (sopra e sotto).

PRO-FONDI® significa anche risparmio: in termini di ore lavorative annue per la facile e veloce pulizia del portafiltro, in termini costi di manutenzione e assistenza per le ridotte sostituzioni filtri e guarnizioni della macchina da caffè.

QUIET
EASY
ERGONOMIC
MESS-FREE

PRO-FONDI®
innovation

PRO-FONDI® is a low-voltage rotating system that removes coffee grounds with the aid of gravity, eliminating the noise of banging the portafilter and, by optimising filter cleaning, it also improves the results in the cup. This patented system is very easy to use, and cleans the filter better and quicker: simply insert the portafilter into the slot, then pull it out again just a second later, spotlessly clean.

With PRO-FONDI®, no more banging on knockboxes and bash bars, which means no more risk of micro-trauma to the hand, wrist and forearm. The system also offers the barista greater freedom of movement (no more open drawers and bash bars in your workspace) and thanks to its collection system, the used coffee grounds fall straight into the bag below the device, for maximum hygiene behind the bar (both on and under the floor).

PRO-FONDI® also saves money: in terms of annual working hours spent cleaning the portafilter, and of maintenance and call-out costs due to the reduced need to replace filters and seals on your coffee machine.

La San Marco offre 2 soluzioni d'installazione

PRO-FONDI IN con fissaggio al bancone tramite foratura dello stesso. (Cod. CPCVAR0250)

PRO-FONDI OUT (esterno): posizionamento del pro-fondi esternamente al bancone (solitamente agganciato al piedino della macchina o posizionato sotto il macinadosatore. (Cod. CPCVAR0260)

La San Marco offers two installation proposals:

PRO-FONDI IN attached to the counter, requires drilling of counter. (Cod. CPCVAR0250)

PRO-FONDI OUT (external): the Pro-fondi is positioned to the exterior of the counter (generally attached to the foot of the machine, or installed under the grinder/ dispenser. (Cod. CPCVAR0260)

FINE TUNING LEVER

Il nuovo sistema di controllo per l'erogazione del vapore.
The new steam delivery control system.

Il Fine Tuning Lever è la nuova innovazione tecnologica brevettata da La San Marco che mette a disposizione contemporaneamente le funzionalità dei due sistemi per l'erogazione del vapore già presenti sulle proprie macchine: a vitone e a levetta.

Fisicamente il prodotto è costituito da una levetta che offre alcuni accorgimenti ergonomici (maggiori dimensioni e scanalature sul manico) per essere comodamente utilizzata anche come una manopola.

Con questa nuova tecnologia, l'erogazione del vapore può essere controllata indifferentemente attraverso due modalità: rotazione dell'impugnatura per ottenere la funzionalità del meccanismo a vitone o movimento in senso orizzontale o verticale per ottenere la funzionalità del sistema storico a levetta.

The Fine Tuning Lever is the new technological innovation patented by La San Marco, which simultaneously offers the advantages of the two steam delivery systems already found on its machines: knobs and levers.

Physically, the product presents as a lever, but it offers a number of ergonomic adjustments (larger size and grooved handle) so that it can be comfortably used as a knob too.

With this new technology, steam delivery can be controlled equally well using two different methods: by turning the handgrip to activate the knob-style screw mechanism, or by moving it horizontally or vertically for the traditional lever mechanism.

FTL
FINE TUNING LEVER

I VANTAGGI DELLA TECNOLOGIA FTL:

- Viene consentita la precisa regolazione della quantità di vapore erogato tipica dell'azionamento a vitone;
- Vengono mantenute praticità e rapidità tipiche dell'azionamento a levetta (erogazioni ad impulso e nelle erogazioni "on-off");
- Il flusso di vapore può essere mantenuto con l'intensità desiderata senza la presenza dell'operatore;
- le dimensioni del rubinetto risultano contenute e comunque perfettamente intercambiabili alle dimensioni del sistema a levetta attuale;

THE ADVANTAGES OF FTL TECHNOLOGY:

- *Allows the precise regulation of the quantity of steam delivered, typical of knob-activated systems;*
- *Maintains the practicality and speed typical of lever systems (pulse and "on-off" delivery);*
- *The flow of steam can be maintained at the desired intensity ven without the presence of the barista;*
- *The valve is compact in size, and perfectly equates with the dimensions of the current lever system.*

Progetto editoriale / *Editorial plan by* PUBBLIMARKET®

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

lasanmarco.com

FSC
www.fsc.org
MISTO
Carta da fonti gestite in maniera responsabile
FSC® C121606