

ON DEMAND COFFEE GRINDERS

La San Marco



La San Marco

ON DEMAND COFFEE GRINDERS

SMART INSTANT

INSTANT

LE SOLUZIONI DI MACINATURA ON DEMAND. ESTREMA PRECISIONE E VERSATILITÀ.

Gamma di prodotti a macinatura istantanea, con sofisticate soluzioni tecnologiche e innovativi concetti di design, per offrire la migliore qualità per ogni singola dose di caffè. L'ampia scelta di soluzioni cromatiche consente il perfetto abbinamento della gamma a tutte le macchine da caffè La San Marco, ma non solo.



ON DEMAND GRINDING SOLUTIONS. EXTREME PRECISION AND VERSATILITY.

Range of products for instant grinding, with sophisticated technology and innovative design concepts, to offer the highest quality for each individual coffee shot. With a wide choice of colours, the range can be matched perfectly to all La San Marco coffee machines as well as others.

MACINADOSATORI ON DEMAND

2 modelli, SMART INSTANT e INSTANT, ognuno dei quali dispone di tre varianti (SM 92, SM 97 e SM TK). Le varianti SM 92 e SM 97 a macine piane rispettivamente da 64 e 84 mm, la variante SM TK a macine coniche.

L'ampia gamma di colori combinati con l'opzione del frontalino cromato (disponibile su richiesta) garantiscono l'ideale combinazione per ogni progetto d'interni.

ON DEMAND COFFEE GRINDERS

2 models, SMART INSTANT and INSTANT, both of which have three variations (SM 92, SM 97 and SM TK). The SM 92 and SM 97 models are flat burr grinders, 64 and 84 mm respectively, whereas the SM TK is a conical burr grinder. A wide range of colours combined with the option of a chrome front (available on request) guarantee the ideal colour coordination with any interior design.

SISTEMA HAND-FREE

Sistema creato da La San Marco che permette l'auto sostenimento della coppa durante la fase di macinazione di caffè, liberando così le mani dell'operatore.

Il sistema Hands-Free è previsto di serie sui macinadosatori SMART INSTANT (macinatura on demand con riconoscimento automatico della coppa a 1 o 2 beccucci) ed opzionale sui modelli INSTANT (macinatura on demand).



HANDS-FREE SYSTEM

System created by La San Marco which enables the basket to be held in place by itself during the coffee grinding process, therefore leaving the machine user's hands free.

The Hands-Free System comes with the series of SMART INSTANT grinders (on demand grinding that automatically recognises baskets with 1 or 2 spouts) and is an optional for INSTANT models (on demand grinding).

NUOVA GHIERA CENTESIMALE

Ghiera di regolazione che consente di adeguare, con maggiore precisione rispetto al passato, la granulometria del caffè macinato alle condizioni di umidità atmosferica, alla miscela e al tipo di macine.

Esteticamente la nuova ghiera centesimale migliora la leggibilità delle suddivisioni della regolazione attraverso un'etichetta intuitiva che indica con una freccia il verso corretto per regolare la granulometria della macinatura.

Tecnicamente, il nuovo sistema consente di variare la distanza tra le macine con un'accuracy al centesimo di millimetro, permettendo una più efficace estrazione delle sostanze volatili per ottenere un caffè dal profilo aromatico eccellente.



NEW CENTESIMAL RING

Adjustment ring which enables more precise adjustments compared with previous models, in order to match the particle size of the ground coffee to the humidity of the atmosphere, to the coffee blend and to the type burrs.

Aesthetically the new centesimal ring enables the control settings to be read more easily through intuitive labelling which indicates the correct direction with an arrow to regulate the ground particle sizes.

Technically, the new system allows for the distance between the burrs to be adjusted with an accuracy of one hundredth of a millimetre, thus enabling a more efficient extraction of the volatile elements and in turn obtain coffee with a superior aromatic character.



CARATTERISTICHE TECNICHE:

- 1) Sistema Hands-Free
(di serie mod. Smart Instant, in opzione mod. Instant)
- 2) Sensori ottici elettronici infrarossi (mod. Smart Instant)
- 3) Micro switch nel supporto portafiltro per avvio rapido
- 4) Regolazione elettronica delle dosi attraverso la programmazione del tempo di macinazione
- 5) Programma funzione di macinazione continua (max. 3 minuti)
- 6) Contatore dosi singole, contatore dosi doppie, contatore dosi totali
- 7) Pressino disponibile in due versioni intercambiabili (su richiesta senza pressino)
- 8) Capacità tramoggia 1,2 kg
- 9) Supporto portafiltro universale
- 10) 3 tipologie di macine: professionali piane da 64 e 84 mm e coniche ad alte prestazioni

IN OPZIONE

- 11) Frontalino cromato

TECHNICAL FEATURES:

- 1) Hands-Free system
(standard on Smart Instant, optional on Instant)
- 2) Electronic infra-red optical sensors (model Smart Instant)
- 3) Micro switch on the porta filter holder for quick start
- 4) Electronic control of doses
by programming the grinding time
- 5) Continuous grinding programme (max 3 minutes)
- 6) Single shot counter, double shot counter, total shot counter
- 7) Tamper available in two interchangeable variations
(without tamper, on request)
- 8) 1,2 kg hopper capacity
- 9) Universal porta filter holder
- 10) 3 types of grinding burrs: professional flat plate either 64 or 84 mm and conical plate with high performance

OPTIONAL

- 11) Chrome front



SMART INSTANT



NUOVO SISTEMA DI MACINATURA ON DEMAND INTELLIGENTE E TECNOLOGICO.

I macinadosatori on-demand dotati dell'esclusivo sistema di riconoscimento brevettato La San Marco che consente sempre il rispetto del dosaggio del caffè macinato all'interno del portafiltro. Sistema Hands-Free di serie. Macine professionali piane da 64 mm (variante SM 92) e 84 mm (variante SM 97) e macine coniche per alte prestazioni (variante SM TK).

NEW ON DEMAND GRINDING SYSTEM, SMART AND TECHNOLOGICALLY ADVANCED.

The on demand coffee grinders equipped with an exclusive La San Marco trademark system which enables the continuous control of the dosing of ground coffee inside the portafilter. Hands-Free system series Professional flat plate grinding burrs with diameter 64 mm (SM 92 variant) and 84 mm (SM 97), and conical plate burrs for high performance (SM TK variant).

SMART. L' AVANGUARDIA TECNOLOGICA

La tecnologia intelligente progettata e sviluppata all'interno del reparto R&D La San Marco che, attraverso due sensori ad infrarossi e un software di rilevazione dedicato, dosa automaticamente il caffè macinato in funzione della coppa portafiltro utilizzata, senza la necessità di alcuna selezione da parte dell'operatore.

Tutti i macinadosatori dotati di tecnologia Smart hanno di serie il dispositivo "Hands-Free", il sistema che sostiene la coppa portafiltro durante la macinatura lasciando le mani libere.

**SMART. THE INNOVATIVE TECHNOLOGY**

The smart technology designed and developed in the R&D department of La San Marco which, equipped with two infra-red sensors and specific detection software, automatically measures the ground coffee according to the portafilter basket used, without needing the grinder operator to select any settings.

All Smart technology grinders have the new "Hands-Free" device as a standard feature, which supports the portafilter basket during grinding and therefore leaves the grinder operators, with their hands free.

**CARATTERISTICHE TECNICHE**

- 1) Sistema Hand-Free
- 2) Sensori ottici elettronici infrarossi
- 3) Micro switch nel supporto portafiltro per avvio rapido
- 4) Regolazione elettronica delle dosi attraverso la programmazione del tempo di macinazione
- 5) Programma funzione di macinazione continua (max. 3 minuti)
- 6) Contatore dosi singole, contatore dosi doppie, contatore dosi totali
- 7) Pressino disponibile in due versioni intercambiabili (su richiesta senza pressino)
- 8) Capacità tramoggia 1,2 kg
- 9) Supporto portafiltro universale
- 10) 3 tipologie di macine: professionali piane da 64 e 84 mm e coniche ad alte prestazioni
- 1) Hands-Free system
- 2) Electronic infra-red optical sensors
- 3) Micro switch on the porta filter holder for quick start
- 4) Electronic control of doses by programming the grinding time
- 5) Continuous grinding programme (max 3 minutes)
- 6) Single shot counter, double shot counter, total shot counter
- 7) Tamper available in two interchangeable variations (without tamper, on request)
- 8) 1,2 kg hopper capacity
- 9) Universal porta filter holder
- 10) 3 types of grinding burrs: professional flat plate either 64 or 84 mm and conical plate with high performance

**IN OPZIONE**

- 11) Frontalino cromato

**TECHNICAL FEATURES:**

- 1) Hands-Free system
- 2) Electronic infra-red optical sensors
- 3) Micro switch on the porta filter holder for quick start
- 4) Electronic control of doses by programming the grinding time
- 5) Continuous grinding programme (max 3 minutes)
- 6) Single shot counter, double shot counter, total shot counter
- 7) Tamper available in two interchangeable variations (without tamper, on request)
- 8) 1,2 kg hopper capacity
- 9) Universal porta filter holder
- 10) 3 types of grinding burrs: professional flat plate either 64 or 84 mm and conical plate with high performance

OPTIONAL

- 11) Chrome front

INSTANT



MACINATURA INSTANTANEA, REGOLAZIONE ELETTRONICA DELLE DOSI.

I macinadosatori INSTANT si caratterizza per velocità e precisione: macinatura istantanea con regolazione elettronica della dose. Macine professionali piane da 64 mm (mod SM 92) e 84 mm (mod SM 97) e macine coniche per alte prestazioni (mod SM TK).

INSTANT GRINDING, ELECTRONIC MEASURE CONTROL.

The INSTANT grinding is defined by high speed and precision: instant grinding with electronic control of measures. Professional flat plate grinding burrs with diameter of 64 mm (SM 92 model) and 84 mm (SM 97 model) and conical plate burrs for high performance (SM TK model).



NOTA TECNICA

Tempi indicativi di macinazione (dose caffè 7,5 g.)
SM 92 INSTANT: 3 s.
SM 97 INSTANT: 2,2 s.
SM TK INSTANT: 1,5 s.

TECHNICAL NOTE

Suggested grinding times (7,5g measure of coffee)
SM 92 INSTANT: 3 s.
SM 97 INSTANT: 2.2 s.
SM TK INSTANT: 1.5 s.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- 1) Micro switch nel supporto portafiltro per avvio rapido
- 2) Regolazione elettronica delle dosi attraverso la programmazione del tempo di macinazione
- 3) Programma funzione di macinazione continua (max. 3 minuti)
- 4) Contatore dosi singole, contatore dosi doppie, contatore dosi totali
- 5) Pressino disponibile in due versioni intercambiabili (su richiesta senza pressino)
- 6) Capacità tramoggia 1,2 kg
- 7) Supporto portafiltro universale
- 8) 3 tipologie di macine: professionali piane da 64 e 84 mm e coniche ad alte prestazioni

TECHNICAL FEATURES:

- 1) Micro switch on the porta filter holder for quick start
- 2) Electronic control of doses by programming the grinding time
- 3) Continuous grinding programme (max 3 minutes)
- 4) Single shot counter, double shot counter, total shot counter
- 5) Tamper available in two interchangeable variations (without tamper, on request)
- 6) 1,2 kg hopper capacity
- 7) Universal porta filter holder
- 8) 3 types of grinding burrs: professional flat plate either 64 or 84 mm and conical plate with high performance



IN OPZIONE

- 9) Sistema Hands Free
- 10) Frontalino cromato: a richiesta

OPTIONAL

- 9) Hands Free system
- 10) Chrome front: on request



INSTANT



SM 92



SM 92



SM 97



SM 97



SM TK



SM TK

INSTANT

PRESSINO

Fornito di serie montato a sinistra oppure su richiesta montato a destra o escluso. Realizzato in tecnopoliomerio ad elevate caratteristiche fisico-mecaniche conformi alle normative internazionali per il contatto con gli alimenti.

**TAMPER**

Supplied as standard mounted on the left or on request mounted on the right or without. Made from technopolymer material with superior physical and mechanical properties which comply with international standards for handling food products.



Su richiesta / On request



pressino a sinistra / left tamper

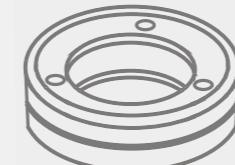
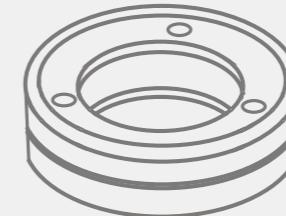
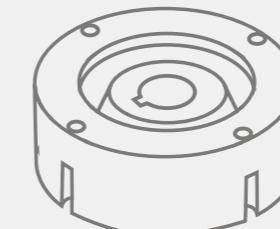


pressino a destra / right tamper

senza pressino / without tamper

MACINE

3 tipologie di macine per le 3 versioni di prodotto: professionali piane da 64 e 84 mm e coniche ad alte prestazioni. Realizzati in acciaio speciale con trattamento di indurimento superficiale di carbonitruzione.

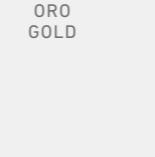
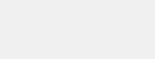
MACINE PIANE DA 64 MM / 64 MM FLAT BURRS**MACINE PIANE DA 84 MM / 84 MM FLAT BURRS****MACINE CONICHE / CONICAL BURRS**

GAMMA COLORI

L'ampia gamma di colori disponibili, di serie o su richiesta, combinati con l'opzione del frontalino cromato esaltano l'originalità della linea e l'unicità del design e garantiscono l'ideale combinazione macinadosatore/macchina su ogni progetto d'interni.

BRONZO MET.
BRONZE MET.ANTRACITE MET.
ANTHRACITE MET.AZZURRO MET.
LIGHT BLUE MET.ROSSO MET.
RED MET.NERO
BLACKNERO LAVA MET.
LAVA BLACK MET.BIANCO LUCIDO
GLOSSY WHITEBIANCO PERLA
PEARL WHITEMARRONE CAFFÈ
COFFEE BROWN**COLOUR RANGE**

The wide range of colours available, in the standard range or bespoke on request, combined with the option of a chrome front, enhance the originality of the line and together with the uniqueness of the the design guarantee the ideal colour coordination of coffee grinder/ machine with any bar design.

**Finiture in opzione
Optional finishing**VERDE PASTELLO
PASTEL GREENCROMATO
CHROMEDGRIGIO MET.
GREY MET.ORO
GOLDMATT BLACK
MATT BLACKVERDE BRITISH
BRITISH GREEN**ON DEMAND COFFEE GRINDERS**

Mahlösungen on demand. Höchste präzision und vielseitigkeit. Technologisch ausgereifte Produktpalette im innovativen Design mit Direktmahl-Funktion (Mahlen on demand) für höchste Qualität jeder einzelnen Abgabe. Das umfangreiche Farbangebot ermöglicht eine perfekte Kombination mit sämtlichen La San Marco Kaffee- und Espressomaschinen sowie anderen Maschinen. Die Serie besteht aus 2 Modellen, Smart Instant und Instant, die jeweils in drei Varianten erhältlich sind (SM 92, SM 97 und SM TK). Die Varianten SM 92 und SM 97 verfügen über flache Mahlscheiben (64 bzw. 84 mm), während die SM TK mit konischen Mahlscheiben ausgestattet ist. Die umfangreiche Farbauswahl und die verchromte Front (auf Anfrage) garantieren Kombinationsmöglichkeiten mit jedem Einrichtungsprojekt.

Farbauswahl. Die zahlreichen Farben, die serienmäßig oder auf Anfrage erhältlich sind, betonen in Verbindung mit der verchromten Front die Originalität der klaren Linien und das einzigartige Design. Dosierröhre/Maschine lassen sich perfekt mit jedem Einrichtungsprojekt kombinieren.

Smart-technologie. Die aus der F&E-Abteilung von La San Marco stammende intelligente Technologie verfügt über zwei Infratursensoren und eine entsprechende Erkennungssoftware. Anhand dieser Features wird der gemahlene Kaffee automatisch je nach verwendeter Siebträger dosiert, ohne dass der Benutzer irgendwelche Einstellungen vorzunehmen hat. Alle mit der Smart-Technologie ausgestatteten Dosierröhren sind serienmäßig mit der neuartigen „hands-free“-Vorrichtung erhältlich, sodass der Siebträger während des Mahlvorgangs eingehängt bleibt und der Benutzer beide Hände frei hat.

„Hands-Free“-bedienung. Durch das von La San Marco entwickelte System bleibt der Siebträger während des Mahlvorgangs eingehängt und der Benutzer hat dadurch beide Hände frei. Das „hands-free“-System ist serienmäßig bei den Dosierröhren SMART INSTANT (Mahlen on demand mit automatischer Siebträger-Erkennung mit 1 oder 2 Ausgabern dank des exklusiven patentierten Systems von La San Marco) und als Sonderzubehör bei den INSTANT-Modellen (Mahlen von demand) erhältlich.

Neuer einstellung. Ring zur noch präziseren Regulierung der Körnung des gemahlenen Kaffees je nach Luftfeuchtigkeit, Mischung und Mahlscheiben. Verbesserte Ablesemöglichkeit der verschiedenen Einstellungen durch ein intuitiv erkennbares Schild, das mit einem Pfeil die korrekte Richtung zur Mahlstärkenregulierung anzeigt. Durch das neue System lässt sich der Abstand zwischen den Mahlscheiben mit einer Genauigkeit im Hundertstel-Millimeter-Bereich anpassen; dadurch lassen sich flüchtige Substanzen noch effizienter extrahieren und das Ergebnis ist ein aromatischer Kaffee von hervorragender Qualität.

- 1) „Hands-Free“-Bedienung (serienmäßig Mod. Smart Instant, Sonderzubehör Mod. Instant)
- 2) Optoelektronische IR-Sensoren (Mod. Smart Instant)
- 3) Mikroschalter am Siebträgerhalter für Schnellstart
- 4) Elektronische Dosieranpassung über Mahlzeitprogrammierung
- 5) Programm für kontinuierliche Mahlfunktion (max. 3 Minuten)
- 6) Einzeldosis-Zähler, Doppel-Dosis-Zähler, Gesamt-Dosis-Zähler
- 7) Tamper in zwei austauschbaren Versionen erhältlich (auf Anfrage ohne Tamper)
- 8) Behälterkapazität 1,2 kg
- 9) Universalhalter für Siebträger
- 10) 3 Arten von Mahlscheiben: flache Mahlscheiben (64 und 84 mm) und konische Hochleistungs-Mahlscheiben
- 11) Verchromte Front auf Anfrage

SONDERZUBEHÖR**11) Verchromte Front auf Anfrage****ON DEMAND COFFEE GRINDERS**

Les solutions de mouture à la demande extreme précision et flexibilité. Gamme de produits à mouture instantanée, des solutions technologiques sophistiquées et des concepts de design innovants pour offrir la meilleure qualité à chaque dose de café. Le vaste choix de solutions chromatiques permet de coordonner la gamme à toutes les machines à café La San Marco et pas seulement. La série compte 2 modèles : Smart Instant et Instant et chacun d'entre eux est disponible dans trois versions (SM 92, SM 97 et SM TK). Les versions SM 92 et SM 97 sont équipées de meules plates respectivement de 64 et 84 mm et la version SM TK est dotée d'un moulin à meule conique. La vaste gamme de couleurs associée à l'option de la façade chromée (disponible sur demande) offre la combinaison idéale pour tout projet d'intérieur.

Gamme de couleurs. La vaste gamme de couleurs disponibles, standard ou sur demande, associée à l'option de façade chromée exalte l'originalité de la ligne et le caractère unique du design et garantit la combinaison idéale broyeur-doseur/machine quel que soit le projet d'intérieur.

Technologie smart. La technologie intelligente conçue et développée par le service R&D La San Marco utilise deux capteurs infrarouges et un logiciel de détection spécifique, dose automatiquement le café moulu en fonction de la coupe porte-filtre utilisée, sans la nécessité d'aucune sélection de la part de l'opérateur. Tous les broyeurs-doseurs dotés de la technologie Smart ont, de série, le nouveau dispositif «mains libres», le système qui supporte la coupe porte-filtre pendant la mouture en laissant les mains libres.

Système mains libres. Système créé par La San Marco qui permet le support autonome de la coupe pendant la phase de mouture du café, libérant ainsi les mains de l'opérateur. Le système Mains Libres est prévu comme équipement standard sur les broyeurs-doseurs SMART INSTANT (mouture sur demande avec reconnaissance automatique de la coupe à 1 ou 2 bacs grâce au système exclusif de reconnaissance breveté de La San Marco) et est en option sur les modèles INSTANT (mouture sur demande).

Nouvelle bague. Bague de réglage qui permet d'adapter, avec une plus grande précision par rapport au passé, la granulométrie du café moulu en fonction des conditions d'humidité atmosphérique, du mélange et du type de meule. Du point de vue esthétique, la nouvelle bague améliore la lisibilité des divisions du réglage grâce à une étiquette qui indique, avec une flèche, la bonne direction pour régler la granulométrie de la mouture. Du point de vue technique, le nouveau système permet de modifier la distance entre les meules avec une précision au centième de millimètre, pour permettre une extraction plus efficace des substances volatiles et ainsi obtenir un café au profil aromatique excellent.

- 1) Système Mains Libres (de série mod. Smart Instant, en option sur mod. Instant)
- 2) Capteurs optiques électroniques infrarouges (mod. Smart Instant)
- 3) Minirupteur dans le support porte-filtre pour un démarrage rapide
- 4) Réglage électronique des doses avec la programmation du temps de mouture
- 5) Programme fonction de mouture continue (max. 3 minutes)
- 6) Compteur de doses simples, compteur de doses doubles, compteur total doses
- 7) Pressoir disponible dans deux versions interchangeables (sans pressoir, sur demande)
- 8) Capacité trémie de 1,2 kg,
- 9) Support porte-filtre universel
- 10) 3 types de meules : professionnelles plates de 64 et 84 mm et coniques hautes performances

EN OPTION**11) Façade chromée sur demande****ON DEMAND COFFEE GRINDERS**

Las soluciones de moledura por encargo. extrema precisión y versatilidad. Gama de productos de moledura instantánea, de sofisticadas soluciones tecnológicas e innovadores conceptos de diseño, para ofrecer la mejor calidad para cada dosis de café individual. La amplia selección de soluciones cromáticas permite la perfecta combinación de la gama a todas las máquinas de café La San Marco pero no solo. La serie se compone de 2 modelos, Smart Instant e Instant, cada uno de los cuales dispone de tres variantes (SM 92, SM 97 e SM TK). Las variantes SM 92 y SM 97 con molinillos planos respectivamente de 64 y 84 mm, la variante SM TK con molinillos cónicos. La amplia gama de colores combinados con la opción del frontal cromado (disponible bajo pedido) garantizan la combinación ideal para todo diseño de interiores.

Gama de colores. La amplia gama de colores disponibles, de serie o bajo pedido, combinados con la opción del frontal cromado exaltan la originalidad de la línea y la unicidad del diseño y garantizan la combinación ideal molinillo dosificador/máquina en cada diseño de interiores.

Tecnología smart. La tecnología inteligente diseñada y desarrollada dentro del departamento de R&D La San Marco que, a través de dos sensores infrarrojos y un software de detección específico, dosifica automáticamente el café molido en función de la copa portafiltro utilizada, sin la necesidad de ninguna selección por parte del operador. Todos los molinillos dosificadores dotados de tecnología Smart tienen de serie el nuevo dispositivo "hands free", el sistema que sostiene la copa portafiltro durante la moledura dejando las manos libres.

Sistema hands free. Sistema creado por La San Marco que permite el auto sostenimiento de la copa durante la fase de moledura de café, liberando así las manos del operador. El sistema Hands Free está previsto de serie en los molinillos dosificadores SMART INSTANT (moledura por encargo con reconocimiento automático de la copa de 1 o 2 picos gracias al exclusivo sistema de reconocimiento patentado La San Marco) y opcional en los modelos INSTANT (moledura por encargo).

Nuevo manguito. Manguito de regulación que permite adecuar, con mayor precisión respecto al pasado, la granulometría del café molido a las condiciones de humedad atmosférica, a la mezcla y al tipo de molinillo. Estéticamente el nuevo manguito mejora la legibilidad de las subdivisiones de la regulación mediante una etiqueta intuitiva que indica con una flecha el sentido correcto para regular la granulometría de la moledura. Técnicamente, el nuevo sistema permite variar la distancia entre el molinillo con cuidado al centésimo milímetro, permitiendo una extracción más eficaz de las sustancias volátiles para obtener un café de perfil aromático excelente.

- 1) Sistema Hands Free (de serie mod. Smart Instant, en opción mod. Instant)
- 2) Sensores ópticos infrarrojos (mod. Smart Instant)
- 3) Micro switch en el soporte portafiltro para encendido rápido
- 4) Regulación electrónica de las dosis a través de la programación del tiempo de moledura
- 5) Programa función de moledura continua (máx. 3 minutos)
- 6) Contador dosis individuales, contador dosis dobles, contador dosis totales
- 7) Prensador disponible en dos versiones intercambiables (bajo pedido sin prensador)
- 8) Capacidad tolva de 1,2 kg,
- 9) Soporte portafiltro universal
- 10) 3 tipos de molinillos: profesionales planas de 64 y 84 mm y cónicas de altas prestaciones

OPCIONAL**11) Frontal cromado: bajo pedido**



Технические решения для помола On Demand. Абсолютная точность и необыкновенная гибкость. Ассортимент оборудования для прямого помола с использованием передовых технологических решений и инновационных концепций дизайна, обеспечивающего непревзойденное качество каждой порции кофе. Широкий выбор цветовых решений позволяет идеально сочетать кофемолки из ассортимента со всеми кофемашинами La San Marco и не только. Серия состоит из 2-х моделей, SMART INSTANT и INSTANT, каждая из которых представлена в трех вариантах (SM 92 и SM 97 и SM TK). Вариант SM 97 с плоскими жерновами диаметром 64 и 84 мм соответственно, вариант SM TK с коническими жерновами. Богатая палитра цветов с возможностью хромированной передней панели (доступной по запросу) обеспечивает безупречное оформление интерьера.

Цветовая гамма. Широкая гамма цветов, доступных в стандартной комплектации или по запросу, в комбинации с возможностью хромированной передней панели подчеркивают оригинальность линии и уникальность дизайна и обеспечивают идеальное сочетание кофемолки-дозатора/кофемашины в любом интерьере.

Умная технология. Интеллектуальная технология, задуманная и разработанная в отделе исследований и разработок La San Marco, при помощи двух инфракрасных датчиков и специальной программы для распознавания автоматически дозирует молотый кофе в зависимости от используемой чаши холдера, без необходимости вмешательства оператора. Все кофемолки-дозаторы с умной технологией Smart в стандартной комплектации оснащены новыми устройствами Hands Free („свободные руки“) – системой, удерживающей чашу холдера во время помола, оставляя руки свободными.

Система Hands Free. Система, созданная компанией La San Marco, обеспечивает удержание чаши холдера в процессе помола кофе, освобождая таким образом руки оператора. Система Hands Free входит в стандартную комплектацию кофемолок с дозатором SMART INSTANT (помол On Demand с автоматическим распознаванием холдера с 1 или 2 носиками) и является опциональной для моделей INSTANT (помол On Demand).

按需咖啡磨豆机



满足需求的研磨解决方案极高的精确度和多功能性

拥有成熟技术解决方案和创新设计理念的一系列速磨产品，为每一剂咖啡提供最佳品质。具有多种颜色选择，可以与所有La San Marco咖啡机等完美组合。该系列包括 SMART INSTANT 和 INSTANT 2 个款型，每个款型都细分为三个型号(SM 92、SM 97 和 SM TK)。SM 92 和 SM 97 型号研磨机分别使用 64mm 和 84mm 的平面磨盘，而 SM TK 型号则使用锥形磨盘。多种颜色与面板镀铬选项相结合(按需提供)确保与室内设计完美协调。

多色系列可按标准或按要求提供多种颜色选择，结合面板镀铬选项，既增强了线条的独创性和设计的独特性，又确保了研磨机/咖啡机与室内设计完美协调。

智能技术由 La San Marco 研发部门设计和开发的智能技术，通过两个红外传感器和一个专用检测软件，根据所使用的过滤器杯自动分配咖啡粉，无需操作员进行任何选择。所有具备智能技术的研磨机都配备了新的“免提”装置，该装置系统在研磨过程中可以支撑过滤器杯，从而释放双手。

免提系统La San Marco设计的该系统可以在研磨过程中支撑过滤器杯，从而释放操作员的双手。免提系统是 SMART INSTANT 型号的标准配置(按需研磨，可自动识别有1或2个出水嘴)和INSTANT型号的可选配置(按需研磨)。

新的百分刻度盘调节刻度盘可以比以前更精准地根据大气湿度条件、混合和研磨类型调整研磨咖啡的颗粒度。

بلط ا دن ع ن ح طل اب موق ت ق وق ن ح اط م

- 1) نظام حر اليدين (بشكل قياسي في الموديل SMART INSTANT، وبشكل اختياري في الموديل INSTANT)
 - 2) مستشعرات بصرية متقدمة بالأشعة تحت الحمراء
 - 3) مفتاح دقيق في دعامة حامل المرشح لبدء التشغيل السريع
 - 4) ضبط إلكتروني للجرعات من خلال برمجة زن الطحن
 - 5) بزانج وظيفة الطحن المستمر (بعد أقصى 3 دقائق)
 - 6) عداد الجرعات المتفردة، عداد الجرعات المزدوجة، عداد الجرعات الإجمالية
 - 7) مكبس متاح في إصدارات قابلين للتبديل فيما بينهما (حسب الطلب بدون مكبس)
 - 8) سعة الصومعة 1.200 كجم
 - 9) دعامة حامل مرشح عالمية
 - 10) 3 أنواع من المطاحن: احترافية مسطحة 64 و 84 مم ومحروطة عالية الأداء
- في الخيارات**
- 11) واجهة مطابقة بالكرم

Новое градуированное кольцо. Регулирующее кольцо обеспечивает более точную по сравнению с предыдущими моделями регулировку гранулометрии молотого кофе в зависимости от влажности воздуха, кофейной смеси и типа жерновов. Новый дизайн градуированного кольца улучшает удобочитаемость делений благодаря интуитивно понятной наклейке со стрелкой, указывающей правильное направление для регулировки тонкости помола.

С технической точки зрения новая система позволяет изменять расстояние между жерновами с точностью до сотой миллиметра, что обеспечивает более эффективное извлечение летучих компонентов и получение кофе с превосходным вкусо-ароматическим профилем.

- 1) Система Hands Free (в стандартной комплектации для мод. Smart Instant, опционально для мод. Instant)
- 2) Электронные инфракрасные оптические датчики
- 3) Микровыключатель на держателе холдера для быстрого запуска
- 4) Электронная регуировка доз через настройку времени помола
- 5) Функция непрерывного помола (макс. 3 минуты)
- 6) Счетчик единичных порций, счетчик двойных порций, счетчик общего количества порций
- 7) Темпер доступен в двух взаимозаменяемых версиях (по запросу без темпера)
- 8) Емкость бункера 1,2 кг
- 9) Универсальный держатель холдера
- 10) 3 типа жерновов: профессиональные плоские 64 и 84 мм и высокоеффективные конические

ОПЦИИ

- 11) Хромированная передняя панель.

在外观方面，新的百分刻度盘通调整细分的易读性，刻度盘上带有箭头指示正确方向来调整研磨的颗粒度。

在技术方面，新系统允许以0.01毫米的精度调整磨盘间距，从而更有效地提取挥发性物质以获得香气浓郁的咖啡。

- 1) 免提系统(Smart Instant型号的标准配置, Instant型号的可选配置)
- 2) 红外电子光学传感器
- 3) 过滤器支架中的微动开关，用于快速启动
- 4) 通过研磨时间程序电子调节剂量
- 5) 连续研磨功能程序(最多3分钟)
- 6) 单剂量计数器、双剂量计数器、总剂量计数器
- 7) 提供两款可替换的压粉器(按要求可不提供压粉器)
- 8) 咖啡豆箱容量: 1.2千克
- 9) 通用过滤器杯支架
- 10) 3种类型的研磨: 专业的64mm和84mm平面磨盘以及高性能锥形磨盘

可选

- 11) 镀铬面板

Hollow طحن حسب الطلب. دقة متناهية وعدد الاستخدامات.

تشكلة من المنتجات ذات الطحن الفوري، تميز بحلول تكنولوجيا متطرفة ومفاهيم تصميم مبتكرة، من أجل تقديم أفضل جودة لكل جرعة قهوة على حدة. إن الاختيار الواسع للحلول الونية يتيح التوافق المثالي للشكيلة مع كافة ماكينات قهوة La San Marco وغيرها تتكون السلسلة من موديلين، SMART INSTANT و SMART TK، يمتلك كل منها ثلاثة بدائل (SM 92 و SM 97 و SM TK). يمتلك البديلان SM 97 و SM 92 مطاحن مسطحة 64 و 84 مم على التوالي، بينما يمتلك البديل TK مطاحن مخروطية، ضمن التشكيلة الواسعة من الأواني الممزوجة مع خيار الواجهة المطلية بالكرم (متاحة حسب الطلب)، التوافق المثالي مع أي تصميم داخلي. تشكيلة الأولى، تعمل التشكيلة الواسعة من الأواني المتاحة، التقاسية أو حسب الطلب، الممزوجة مع خيار الواجهة المطلية بالكرم على إبراز أصالة الخط وفرد التصميم وتضمن التوافق المثالي لمطحنة القهوة/المكينة مع أي تصميم داخلي.

الเทคโนโลยيا الذكاء، التكنولوجيا الذكاء المصممة والمطورة داخل قسم البحث والتطوير في

وأتوهانكيها بناءً على كأس حامل المرشح بالأشعة تحت الحمراء وبرنامج كشف مخصص، بمعايرة جرعات البن المطحون الذي يدعم كأس حامل المرشح أثناء الطحن، مع ترك اليدين في وضع حر

نظام حر اليدين، إنه نظام شاشة لـ La San Marco والذي يسمح بالتحكم الذكي للأكاس أثناء مرحلة طحن البن، مع تحرير يدي المشغل على هذا النحو يتم التجهيز بنظام حر اليدين بشكل قياسي في جهاز الـ "جهاز الجديد حر اليدين" وهو النظام

اختياري على موديلات INSTANT (الطحن عند الطلب)، حلقة ضبط تسمح بذكاء أكبر من الماضي، حجم حبيبات البن المطحون على

ظروف الرطوبة الجوية وعلى الخلطة ونوع المطاحن، من الناحية الجمالية، فإن الحلقة المتنية الجديدة تحسن من قابلية قراءة تقسيمات الضبط الفرعية من خلال

ملصق بدبوبي والذي يشير بواسطة سهم إلى الاتجاه الصحيح لضبط حجم حبيبات الطحن.

ما يسمح باستخراج أكثر فعالية للمواد الطيرية من المطاحن بدقة تبلغ جزء من المائة من المليمتر.

Dati tecnici / Technical data

Modello Model	Velocità motore / giri/min Motor speed / RPM	Potenza assorbita (W) Motor power (W)	Capacità macinazione, Kg/h Grinding capacity, Kg/h	Tipo di macine Type of grinders	Dimensione macine ømm Grinder size ømm	Velocità macine giri/min Grinder speed RPM	Emissione sonora dB A Noise level dB A	Peso (Kg) Weight (kg)
SM 92	1350	350	8,5	Piane Flat	64	1350	72	13,8
SM 97	880	460	13	Piane Flat	84	880	69	13,8
SM TK	1350	650	18	Coniche Conical	/	400	68	17

Dimensioni / Dimensions

Modello Model	A mm	B mm	C mm
SM 92 SMART INSTANT INSTANT	355	200	570
SM 97 SMART INSTANT INSTANT	355	200	570
SM TK SMART INSTANT INSTANT	355	200	610



Company with certified quality and health
and safety management system according to
UNI EN ISO 9001
UNI EN ISO 14001
BS OHSAS 18001

La San Marco spa

Via Padre e Figlio Venuti, 10 - 34072
GRADISCA D'ISONZO (GO) - ITALY
Ph. (+39) 0481 967111
Fax: (+39) 0481 960166
www.lasanmarco.com
info@lasanmarco.com
 @lasanmarcospa

Sm

