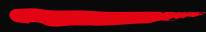
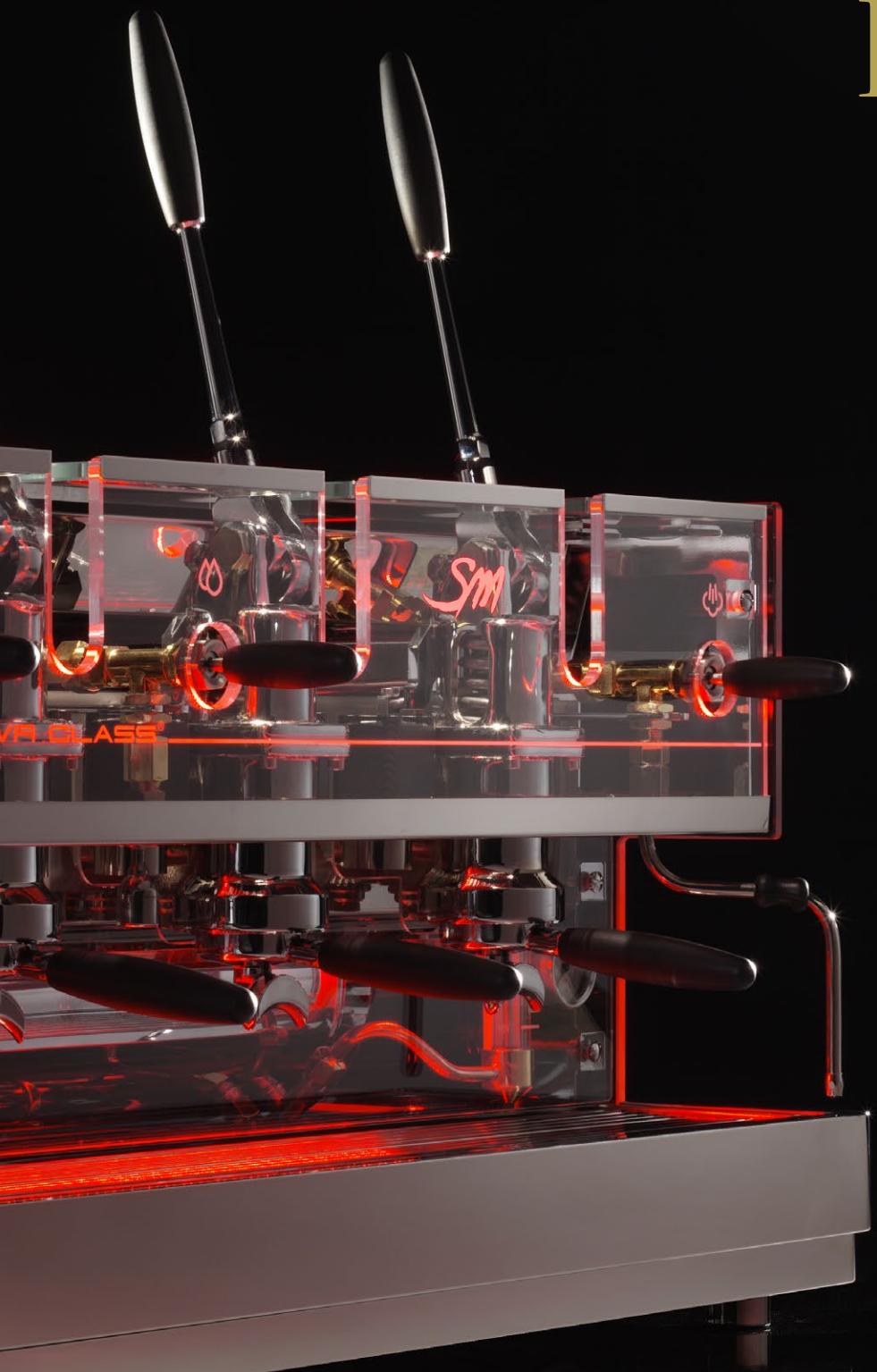


LEVA
LUXURY



La San Marco



Sm

LEVA LUXURY



NIENTE DA NASCONDERE, TUTTO PER CONQUISTARVI.

LEVA LUXURY. Un modello con la tecnologia di ultima generazione

LEVA CLASS® capace di conquistare al primo sguardo con la sua 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.

NOTHING TO HIDE, EVERYTHING TO WIN YOU OVER.

LEXA LUXURY. A model with the last generation technology

LEVA CLASS® able to win you over at the first sight with its body realized entirely in tempered glass that shows the exclusive technological solutions, the richness of its components and the refined precision of the internal processing.

LEVA LUXURY is a model of high range and of impacting beauty from every point of the view, an ideal solution for prestigious bars of the whole world.

LEVA LUXURY

LEVA LUXURY, disponibile in 3 versioni da 2, 3 e 4 Gruppi, assicura un caffè espresso di alta qualità, grazie anche al sistema di estrazione a Leva, apprezzatissimo tra i cultori di caffè e baristi professionisti.

LEVA LUXURY aggiunge alle funzionalità e caratteristiche di una macchina a leva tradizionale un look innovativo che la rende unica nel suo genere: la carrozzeria in vetro, utilizzando la tecnologia LED multicolore, permette di ottenere molteplici effetti cromatici e dal forte impatto emotivo, i colori sono regolabili in modo semplice tramite un telecomando con tastiera touch, la cromatura dei gruppi di erogazione e dei cilindri CLASS, la caldaia in acciaio inox lucidato a specchio, la componentistica idraulica in ottone e rame lucidati, la finitura in carbon look per i cilindri CLASS a richiesta e, per finire, la grande novità di quest'anno: il controllo e la regolazione elettronica della temperatura dell'acqua in caldaia, per la prima volta in una macchina La San Marco.

LEVA LUXURY può essere impreziosita con vari accessori disponibili a catalogo.

LEVA LUXURY

LEVA LUXURY, available in 3 versions, of 2,3 and 4 groups, ensures an espresso coffee of high quality, thanks to the extraction lever system, very appreciated among the cultists of coffee and professional bartenders.

LEVA LUXURY adds an innovative new look to the performance and features of a traditional lever machine that make it one of a kind: its glass body, using multi-coloured LED technology, allows for a variety of colour effects with a strong emotive impact, the colours are easily adjustable by a remote control with a touch keypad, the chrome-plating of the dispensing units and the CLASS cylinders, the mirror-finish polished stainless steel boiler, the hydraulic components in polished copper and brass, on request the carbon look finish for the CLASS cylinders and, to top everything off, the big novelty for this year: the control and electronic regulation of the water temperature in the boiler, for the first time, in a La San Marco machine.

LEVA LUXURY can be embellished with various accessories available in the catalogue.





LEVA LUXURY 2GR.



LEVA LUXURY 3GR.



LEVA LUXURY 4GR.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Versioni: da 2 a 4 Gruppi

- 1) Indicatore livello acqua a vista
- 2) Nr. 1 lancia erogazione acqua calda ad azionamento manuale a levetta
- 3) Nr. 2 lance vapore ad azionamento manuale a levetta
- 4) Illuminazione a LED multicolore controllata tramite telecomando con tastiera touch
- 5) Caldaia in acciaio inox
- 6) Base monoblocco in acciaio inox lucidato a specchio
- 7) Pannelli in vetro temperato extrachiaro da 1 cm illuminati internamente con tecnologia LED multicolore
- 8) Regolazione temperatura acqua caldaia tramite sistema PID



IN OPZIONE

- 9) Motore pompa di carico acqua esterno
- 10) Finitura Carbon Look per i copricilindri CLASS
- 11) Scaldatazzine elettrico
- 12) Sistema FTL, regolazione di precisione del vapore
- 13) Nuova V-LEVA
- 14) Resistenze potenziate
- 15) Lancia vapore fredda con terminale in PEEK



TECHNICAL FEATURES:

Version from 2 to 4 Groups

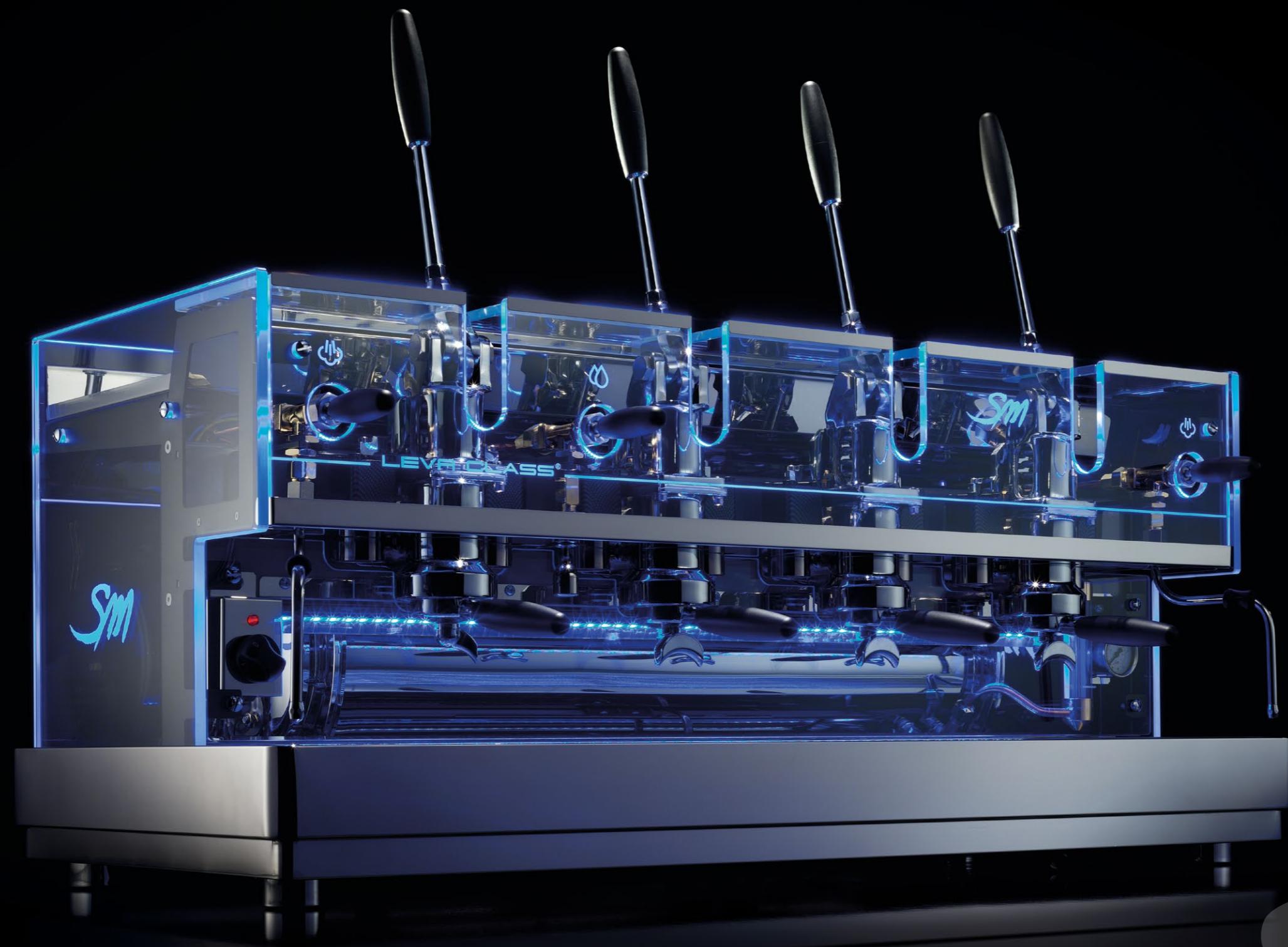
- 1) Visible water level indicator
- 2) No. 1 manual hot water wand with lever action
- 3) No. 2 manual steam wands with lever action
- 4) LED multicolour illumination controlled through the remote with the touch keypad
- 5) Steam boiler in stainless steel
- 6) Mono block base in mirror polished stainless steel
- 7) Extra light tempered glass panels of 1 cm lighted entirely with LED multi colour technology
- 8) PID System for boiler temperature regulation



OPTIONAL

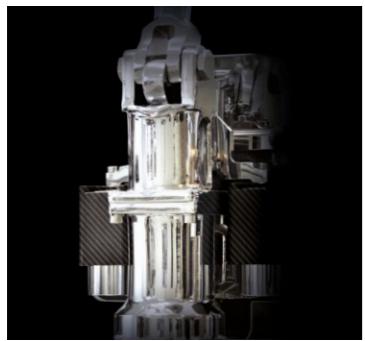
- 9) External water filling motor-pump
- 10) Carbon look finish for CLASS cylinder covers
- 11) Electric cup warmer
- 12) Fine Tuning Lever (FTL) system
- 13) New V-LEVER
- 14) High power heating elements
- 15) Cool touch steam wand with PEEK terminal





LEVA LUXURY

LEVA LUXURY



TECNOLOGIA IN EVIDENZA

TECHNICAL HIGHLIGHTS

NUOVA V-LEVA

V-Leva innovativa ed elegante è una leva dall'estetica accattivante che coniuga bellezza ed ergonomia. Un elemento che sicuramente non può passare inosservato, progettato allo scopo di migliorare la soddisfazione dell'utente e l'insieme delle prestazioni del sistema.

NEW V-LEVER

This innovative and elegant lever features a sleek look that combines aesthetics with ergonomics. A device that will not go unnoticed, designed to improve user satisfaction as well as overall system performance.

LEVA CLASS® CONTROLLED LEVER ANTI-SHOCK SYSTEM

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. Inoltre il lavaggio del gruppo "purge" diviene molto più semplice e non richiede sforzi, eliminando ogni rischio per l'operatore.

LEVA CLASS® CONTROLLED LEVER ANTI-SHOCK SYSTEM

Leva CLASS® is an exclusive La San Marco patent. A servo braking device that intervenes during the lever's return stroke to make the barista's job easy and safe. Leva CLASS® technology slows down the return speed of the lever under all operating conditions, thus enhancing both ease of use and safety. It also simplifies the job of purging the group head, reducing operator strain and eliminating any risk.

LANCIA VAPORE FREDDA

Disponibile come accessorio, la nuova lancia vapore "fredda" in acciaio inox rappresenta uno dei componenti più apprezzati dagli operatori. La tecnologia di nuova generazione e l'insuperabile terminale in PEEK garantiscono l'isolamento termico dell'intera superficie della lancia vapore, evitando qualsiasi rischio di scottatura per il barista, sia durante la montatura del latte sia durante le fasi di pulizia. La lancia fredda è intercambiabile con il modello di lancia standard e può essere utilizzata sia con il classico azionamento del vapore a levetta sia con il nuovo sistema di azionamento FTL.

COOL TOUCH STEAM WAND

Available as an accessory, the new cool touch stainless steel steam wand is one of the components baristas appreciate the most. The new-generation technology is combined with the unbeatable PEEK nozzle to guarantee thermal insulation along the entire length of the wand, preventing any risk of burns for the barista, both when frothing milk and during cleaning. The cool-touch steam wand is interchangeable with the standard model and can be used both with the classic lever steam control and with the new FTL system.

FTL: IL NUOVO SISTEMA DI CONTROLLO PER L'EROGAZIONE DEL VAPORE.

Fine Tuning Lever (FTL) è l'innovazione brevettata per il controllo misto dell'erogazione del vapore. Costituito da una leva di controllo dal design rivisitato che offre notevoli possibilità di regolazione del flusso di vapore, FTL comprende in un unico meccanismo entrambi i sistemi per l'erogazione del vapore già presenti sulle macchine La San Marco: con rotazione dell'impugnatura, a leva, con movimento verticale e orizzontale. Il nuovo dispositivo consente al barista di controllare, in modo estremamente accurato, la portata di vapore durante la preparazione dei prodotti a base latte. L'estrema precisione nella regolazione della portata è stata resa possibile grazie all'utilizzo di un dispositivo a camme che ha sostituito la semplice regolazione tramite vite-madrevite.

FTL: THE NEW STEAM DELIVERY CONTROL SYSTEM.

Fine Tuning Lever (FTL) is the patented innovation for the unified control of the steam delivery system. FTL presents as a lever with a revamped design, and offers remarkable possibilities for steam flow regulation. A single mechanism drives both steam delivery systems already found on La San Marco machines: either by rotating the handgrip, or using the lever, which works with both vertical and horizontal movement. The new device offers the barista extremely precise control over the amount of steam delivered during the preparation of milk-based products. Ultra-high precision steam delivery is achieved using a cam device, which replaces the classic male-female screw regulation system.

SISTEMA PID

La San Marco ha deciso di dotare Leva Luxury, il top di gamma tra le macchine a leva, del sistema PID.

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.

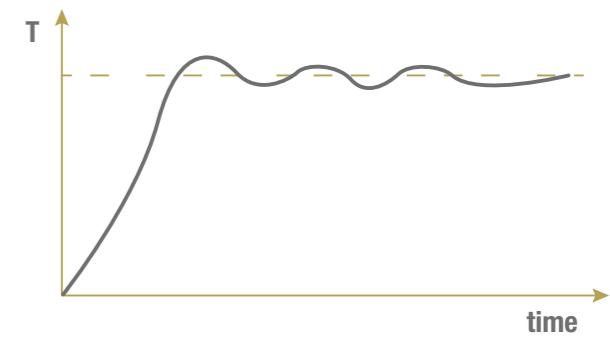
PID (acronimo di Proportional-Integral-Derivative) agisce modulando elettronicamente -istante per istante- l'energia fornita alla resistenza, in modo da garantire un controllo assoluto dei valori di temperatura all'interno della caldaia.

PID SYSTEM

La San Marco has decided to equip Leva Luxury, the top of the lever machine range, with a PID system.

PID control, fitted for the first time on a lever machine, enables not only electronic control of the temperature of the water in the boiler, but also easy operator regulation.

PID (the acronym for Proportional-Integral-Derivative) acts by electronically modulating -at all times - the energy supplied to the resistance heating, in order to guarantee total control of the temperature values inside the boiler.



I vantaggi del sistema PID sono molteplici:

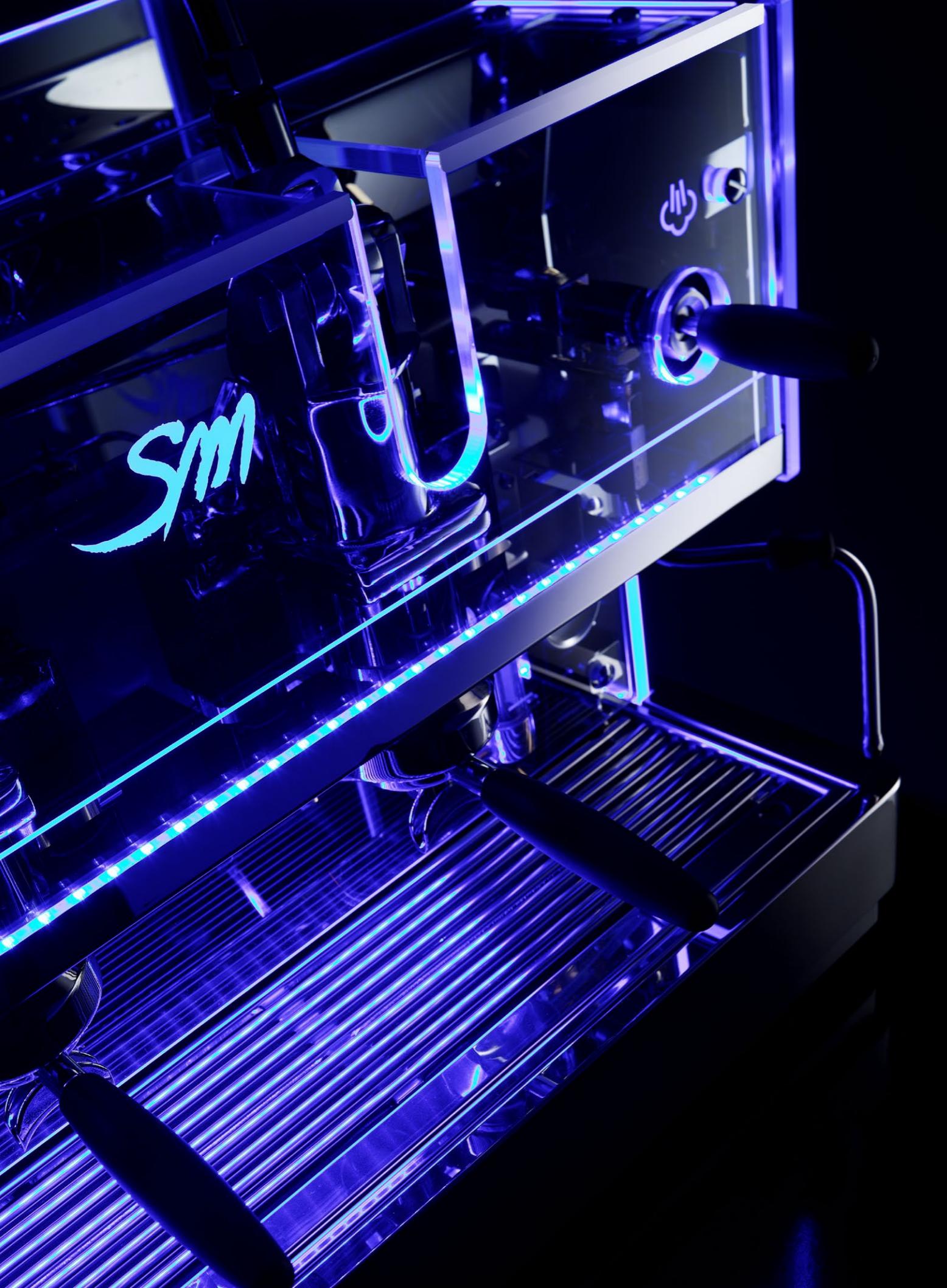
- Ambientali: il controllo PID permette alla macchina di raggiungere un'elevata efficienza energetica e quindi un razionale utilizzo delle sorgenti non rinnovabili.
- Pratici: la regolazione della temperatura dell'acqua in caldaia diventa facile, veloce ed intuitiva e può essere fatta direttamente dall'operatore senza l'intervento di un tecnico;
- Customizzazione dell'espresso: il controllo della temperatura dell'acqua in caldaia è il presupposto di base per un buon caffè espresso; il sistema di regolazione PID consente rapidamente di personalizzare il caffè espresso studiato in base ai gusti dei clienti e alle miscele utilizzate;
- Estetici: l'eliminazione del pressostato e di tutti i suoi componenti esalta il design pulito ed elegante di una macchina come Leva Luxury, caratterizzata dalla scocca in vetro trasparente;

Alle tradizionali 5 "M", i 5 elementi chiave per preparare un caffè espresso a regola d'arte (Miscela, Macinatura, Macchina, Manutenzione, Mano) La San Marco ne aggiunge una sesta: la "M" di Monitoraggio, essenziale per un caffè ancora più buono.

The PID system boasts many advantages:

- Environmental: PID control allows the machine to reach a high level of energy efficiency and therefore a reasonable use of non-renewable sources.
- Practical: regulating the water temperature in the boiler becomes easy, quick and intuitive and can be carried out directly by the operator without any intervention by a technician;
- Espresso customisation: controlling the water temperature in the boiler is the basic pre-requisite for a good espresso coffee, the PID control system quickly enables espresso coffee to be customised according to customer tastes and the coffee blend used;
- Appearance: removing the pressure switch and all of its components enhances the clean and elegant design of a machine like Leva Luxury, characterised by its transparent glass bodywork;

To the traditional five key elements that go towards preparing a well-made espresso coffee (Blend, Grinding, Machine, Maintenance, Hand), La San Marco adds a sixth: Monitoring, essential for an even better coffee.



GAMMA COLORI

Il look innovativo del modello già impreziosito dall'illuminazione a LED multicolore dei pannelli in vetro viene esaltato dal telaio con finitura estetica con laterali e supporti disponibili in un'ampia gamma di colorazioni. La linea di dosatori e macinadosatori abbinata può essere personalizzata con gli stessi colori disponibili per la Leva Luxury.



COLOUR RANGE

The innovative look of the model already embellished by the multi colour LED illumination is exalted by the structure with aesthetic finish with lateral parts and supports available in a wide range of colours. The line of coffee grinders and coffee grinders on demand can be customized with the same colors available for the Leva Luxury coffee machine.



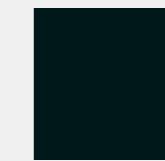
ROSSO MET.
RED MET.



AZZURRO MET.
LIGHT BLUE MET.

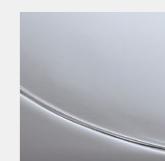


BIANCO
WHITE



NERO
BLACK

Finiture in opzione
Optional finish



CROMATO
CHROMED

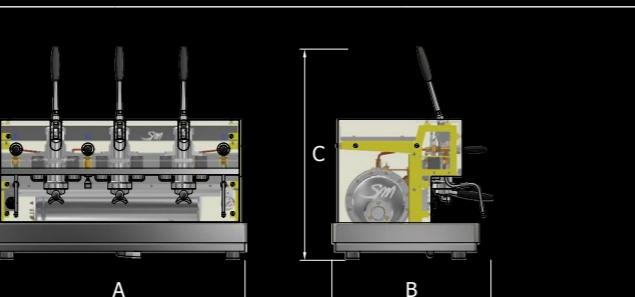
LEVA LUXURY

Dati tecnici / Technical data

Modello Model	N. gruppi No. of brewing units	Capacità caldaia (litri) Boiler capacity in litres	Potenza assorbita (w) Power consumption (w)	Peso (kg) Weight (kg)	
			Coll. alla rete Power connection		
			Monof. Single ph.	Trifase Tri-ph.	
LEVA LUXURY 2 GR	2	12	3500/4500	85	
LEVA LUXURY 3 GR	3	19	5500/7000	105	
LEVA LUXURY 4 GR	4	25	7000	7000/9000	125

LEVA LUXURY

Dimensioni / Dimensions

Modello Model	N. gruppi No. of brewing units			
		A mm	B mm	C mm
LEVA LUXURY 2 GR	2	720	550	525+275
LEVA LUXURY 3 GR	3	960	550	525+275
LEVA LUXURY 4 GR	4	1200	550	525+275





Company with certified quality and health
and safety management system according to
UNI EN ISO 9001
UNI EN ISO 14001
UNI ISO 45001

La San Marco S.p.A.

Via Padre e Figlio Venuti, 10
GRADISCA D'ISONZO (GO) - ITALY

Ph. (+39) 0481 967111

Fax: (+39) 0481 960166

www.lasanmarco.com

info@lasanmarco.com

[f @lasanmarcospa](#)

[@ lasanmarco_official](#)

A large, stylized red 'Sm' logo, identical to the one on the machine, is positioned at the bottom left of the page.

