

COFFEE GRINDER-DOSER

La San Marco



SM

COFFEE GRINDER-DOSER

QUATTRO SOLUZIONI PER UNA MACINATURA PRATICA E ADATTA A TUTTE LE ESIGENZE.

Linee decisive, che tagliano lo spazio e creano piani inclinati, danno vita ad una gamma di prodotti dall'impatto estetico attraente e contemporaneo. L'ampia scelta di soluzioni cromatiche e le differenti caratteristiche funzionali delle 4 varianti di modelli consente il perfetto abbinamento della gamma a tutte le macchine da caffè La San Marco ma non solo.

FOUR NEW AND PRACTICAL COFFEE GRINDING SOLUTIONS
DESIGNED TO MEET YOUR NEEDS.

Clear lines divide the space, creating inclined planes that enliven a range of aesthetically pleasing and contemporary products. The wide selection of colours and different functional characteristics of each of the four models also allows the range to be perfectly configured with La San Marco coffee machines and more.



MACINADOSATORI

1 modello, 4 varianti di macina, 3 modalità di attivazione (manuale, automatica, con timer).

Le varianti SM 92 e SM 97 a macine piane rispettivamente da 64 e 84 mm ideali per adattarsi a diverse esigenze di utilizzo.

La variante SM LK e SM TK rispettivamente a macine misto-coniche e a macine coniche sono invece studiate per adattarsi perfettamente agli alti consumi di caffè.

SERIES OF DOSING COFFEE GRINDERS

1 model, 4 different types of grinding, 3 activation models (manual, automatic and with timer).

Models SM 92 and SM 97, respectively with 64 and 84 mm flat blades, are dosing coffee grinders designed to be used in many different ways.

Models SM LK and SM TK are dosing coffee grinders with mixed-conical and conical blades, that are conceived to perfectly adapt to high coffee volumes.

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 macina.

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 of grinder.

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 grinding 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) Centralina elettronica che controlla l'avvio e l'arresto della macinatura
 - 2) Regolazione tempo di macinatura: 30, 50, 80, 120 secondi
 - 3) Regolazione impostazioni di ripartenza: 6, 12, 18, 24 prelievi
 - 4) Regolazione della dose da 5 a 9 g
 - 5) Capienza del dosatore di 250 gr. con (nei modelli automatici) sistema di arresto automatico
 - 6) Numeratore contadosi
 - 7) Pressino in due versioni intercambiabili
 - 8) Capacità tramoggia 1,2 kg
 - 9) Supporto coppa portafiltro universale
 - 10) 4 tipologie di macine: professionali piane da 64 e 84 mm e coniche e misto-coniche ad alte prestazioni
- OPTIONAL**
- 11) Regolazione dosatore caffè nella configurazione maggiorata da 7 g. a 12 g.
- 1) Electronic control unit controlling grinder start and stop
 - 2) Grinding time setting at 30, 50, 80 or 120 seconds
 - 3) Coffee level restoring after 6, 12, 18 or 24 servings
 - 4) Ground coffee dispenser from 5 to 9 grams per serving
 - 5) Ground-coffee holder of 250 grams capacity, with grinding stop system (on Automatic models)
 - 6) Servings counter mounted on ground coffee holder
 - 7) Tamper available in two interchangeable versions
 - 8) Hopper capacity 1,2 kg
 - 9) Universal support for filter cup holder
 - 10) 4 types of grinding burrs: professional flat plate either 64 or 84 mm, conical and mixed-conical plates with high performance
- IN OPZIONE**
- 11) Regolazione dosatore caffè nella configurazione maggiorata da 7 g. a 12 g.

TECHNICAL FEATURES:



SM 92

SM 92

Macine piane da 64 mm con velocità 1350 giri/minuto. Disponibile nella versione manuale (SM 92), con timer manuale (SM 92/T) e automatica (SM 92/A) con possibilità di programmazione di quattro diversi tempi di macinatura (30, 50, 80 o 120 secondi) e quattro diverse impostazioni di ripartenza (dopo 6, 12, 18 o 24 prelievi).

SM 92

64 mm flat blades with 1350 rpm motor. Available in the manual version (SM 92), with manual timer (SM 92 T) and in the automatic version (SM 92/A), with the possibility of programming four different times of grinding (30, 50, 80 or 120 seconds) and four different restarting settings (after 6, 12, 18 or 24 servings).



SM 92/T



SM 97

SM 97

Macine piane da 84 mm con velocità 880 giri/minuto. Disponibile nella versione manuale (SM 97) e automatica (SM 97/A) con possibilità di programmazione di quattro diversi tempi di macinatura (30, 50, 80 o 120 secondi) e quattro diverse impostazioni di ripartenza (dopo 6, 12, 18 o 24 prelievi).



SM 97

SM 97

84 mm flat blades with 880 rpm motor. Available in the manual version (SM 97) and in the automatic one (SM 97/A), with the possibility of programming four different times of grinding (30, 50, 80 or 120 seconds) and four different restarting settings (after 6, 12, 18 or 24 servings).





SM LK



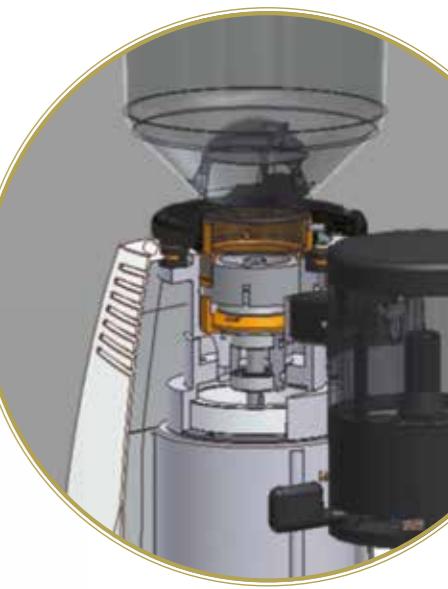
SM LK



SM TK



SM TK

**SM LK**

Macine misto-coniche (due macine piane da 84 mm ed una macina conica con velocità 660 giri/minuto). Disponibile nella versione automatica con possibilità di programmazione di quattro diversi tempi di macinatura (30,50,80 o 120 secondi) e quattro diverse impostazioni di ripartenza (dopo 6, 12, 18 o 24 prelievi).

SM LK

Mixed-conical blades (two 84 mm flat blades and one conical blade). Automatic dosing coffee grinder with the possibility of programming four different times of grinding (30, 50, 80 or 120 seconds) and four different restarting settings (after 6, 12, 18 or 24 servings).

SM TK

Macine coniche. Disponibile nella versione automatica con velocità 400 giri/minuto, con possibilità di programmazione di quattro diversi tempi di macinatura (30, 50, 80 o 120 secondi) e quattro diverse impostazioni di ripartenza (dopo 6, 12, 18 o 24 prelievi).

SM TK

Conical blades. Automatic dosing coffee grinder with the possibility of programming four different times of grinding (30, 50, 80 or 120 seconds) and four different restarting settings (after 6, 12, 18 or 24 servings).

PRESSINO**TAMPER**

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



pressino a sinistra / left tamper

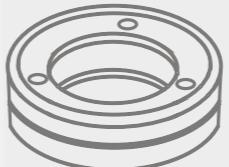
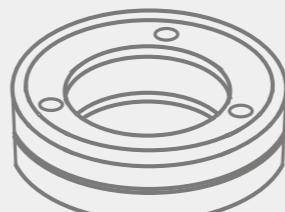
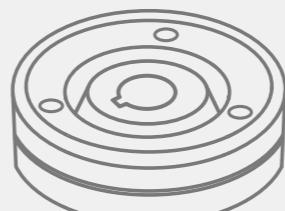
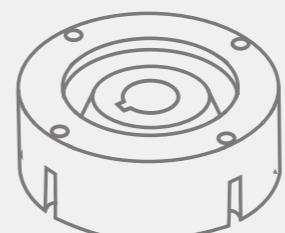
Su richiesta / On request



pressino a destra / right tamper

MACINE

4 tipologie di macine per le 4 versioni di prodotto: professionali piane da 64 e 84 mm, misto-coniche e coniche ad alte prestazioni. Materiale 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 MISTO-CONICHE DA 84MM / 84 MM MIXED-CONICAL BURRS****MACINE CONICHE / CONICAL BURRS****GRINDS**

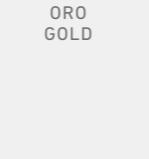
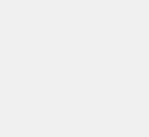
4 burr types for the 4 models of the product: professional flat plate either 64 or 84 mm and conical or mixed conical plate with high performance Special steel material with carbo-nitriding surface hardening treatment.

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**KAFFEEMÜHLE-DOSIERER**

Vier Lösungen für praktisches mahlen. für jede Anforderung. Klare Linien schneiden den Raum und schaffen schräge Ebenen. Das sind die wichtigsten attraktiven ästhetischen Features dieser zeitgenössischen Serie. Das umfangreiche Farbangebot und die unterschiedlichen funktionalen Eigenschaften der 4 Modellvarianten ermöglichen eine perfekte Kombination mit sämtlichen La San Marco Kaffee- und Espressomaschinen sowie anderen Maschinen. 1 Modell, 4 Mahlscheiben-Varianten, 3 Aktivierungsarten (manuell, automatisch, mit Timer). Die Modelle SM 92 (Mahlwerke 64 mm) und SM 97 (Mahlwerke 84 mm) sind Dosiermühlen mit flachen Mahlwerken und haben funktionelle Merkmale, die eigens für die vollkommene Anpassung an die unterschiedlichen Verwendungszwecke entwickelt wurden: SM 92: manuelles Modell - SM 92T: Modell mit manuellem Timer - SM 92/A: Automatikmodell SM 97: manuelles Modell - SM 97/A: Automatikmodell. Die Modelle SM LK (gemischte konische Mahlwerke) und SM TK (konische Mahlwerke) sind automatische Dosiermühlen mit gemischten konischen (LK) und konischen (TK) Mahlwerken und haben funktionelle Merkmale, die eigens für die vollkommene Anpassung an einen hohen Kaffeeverbrauch entwickelt wurden. SM LK: Automatikmodell mit zwei flachen Mahlwerken von 84 mm und einem konischen Mahlwerk. SM TK: Automatikmodell mit konischen Mahlwerken.

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

Neuer einstellring. 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) Elektronisches Steuergerät, das den Start und das Anhalten der Mahlung steuert.
- 2) Einstellung der Mahlzeit: 30, 50, 80, 120 Sekunden
- 3) Einstellung der Neustartzeiten: 6, 12, 18, 24 Entnahmen
- 4) Regulierung des Dosis von 5 bis 9 g
- 5) Fassungsvermögen des Dosierers 250 gr. mit (bei den Automatikmodellen) automatischem Stoppsystem
- 6) Zählwerk der Dosierungen
- 7) Kaffeestopf in zwei austauschbaren Ausführungen
- 8) Trichterfassungsvermögen 1,2 kg
- 9) Halterung Universal-Filtertasche
- 10) 4 Arten von Mahlscheiben: flache Mahlscheiben (64 und 84 mm) gemischten konischen und konischen Hochleistungs-Mahlscheiben

SONDERZUBEHÖR

- 11) Regulierung des Dosis von 7 bis 12 g.

MOULIN-DOSEUR À CAFÉ

Quatre solutions pour une mouture pratique et adaptée à toutes les exigences. Des lignes nettes, qui coupent l'espace, créent des plans inclinés et donnent vie à une gamme de produits à l'impact esthétique attrayant et contemporain. Le vaste choix de couleurs et les caractéristiques fonctionnelles des 4 modèles permettent d'assortir parfaitement la gamme à toutes les machines à café La San Marco et non seulement. 1 modèle, 4 moutures différentes, 3 modes d'activation (manuel, automatique, minuteur). Les modèles SM 92 (meules de 64 mm) et SM 97 (meules de 84 mm) sont des moulins-dosieurs à meules plates dont les caractéristiques de fonctionnement sont étudiées pour s'adapter parfaitement aux différentes exigences d'emploi : SM 92: modèle manuel - SM 92T: modèle avec minuteur manuel - SM 92/A: modèle automatique SM 97: modèle manuel - SM 97/A: modèle automatique. Les modèles SM LK (meules combinées coniques) et SM TK (meules coniques) sont des moulins-dosieurs automatiques à meules combinées coniques (LK) et coniques (TK), dont les caractéristiques de fonctionnement sont étudiées pour s'adapter parfaitement aux consommations élevées de café. SM LK: modèle automatique à deux meules plates de 84 mm et à une meule conique SM TK: modèle automatique à meules coniques

Gamme de couleurs. La vaste gamme de couleurs disponibles, standard ou sur demande, 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.

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) Centrale électrique contrôlant la mise en marche et l'arrêt de la mouture
- 2) Réglage de la durée de mouture: 30, 50, 80, 120 secondes
- 3) Réglage de la mise en marche: 6, 12, 18, 24 prélevements
- 4) Réglage du dosage de 5 à 9 g
- 5) Capacité du doseur de 250 g. Avec système d'arrêt automatique (sur les modèles automatiques)
- 6) Compteur de doses
- 7) Pressoir selon deux versions interchangeables
- 8) Capacité trémie 1,2 kg
- 9) Support porte-filtre universel
- 10) 4 types de meules : professionnelles plates de 64 et 84 mm, combinées coniques et coniques hautes performances

EN OPTION

- 11) Réglage du dosage de 7 à 12 g.

DOSIFICADORA DE CAFÉ**Cuatro soluciones para una moledura práctica y adaptada a todas las exigencias**

Líneas decididas, que cortan el espacio y crean niveles inclinados, dan vida a una gama de productos de impacto estético, atractivo y contemporáneo. La amplia selección de soluciones cromáticas y las diferentes características funcionales de las 4 variantes de modelos permite la perfecta combinación de la gama a todas las máquinas de café La San Marco pero no solo. 1 modelo, 4 variantes de molido, 3 modalidades de activación (manual, automática, con timer). Los modelos SM 92 (muelas 64 mm) y SM 97 (muelas de 84 mm) son molinillos dosificadores de muelas planas, dotados de características funcionales estudiadas para adaptarse perfectamente a las distintas necesidades de uso: SM 92: modelo manual - SM 92T: modelo con temporizador manual - SM 92/A: modelo automático SM 97: modelo manual - SM 97/A: modelo automático. Los modelos SM LK (muelas mixto cónicas) y SM TK (muelas cónicas) son molinillos dosificadores automáticos con muelas mixto cónicas (LK) y cónicas (TK), dotados de características funcionales estudiadas para adaptarse perfectamente a los altos consumos de café. SM LK: modelo automático con dos muelas planas de 84 mm y una muela cónica SM TK: modelo automático con muelas cónicas

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

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) Central eléctrica que controla el arranque y la parada del molido
- 2) Regulación tiempo de molido: 30, 50, 80, 120 segundos
- 3) Regulación configuraciones de arranque: 6, 12, 18, 24 extracciones
- 4) Regulación de la dosis de 5 a 9 g
- 5) Capacidad del dosificador de 250 g. con sistema de parada automática (en los modelos automáticos)
- 6) Numerador contador de dosis
- 7) Apisonador en dos versiones intercambiables
- 8) Capacidad tolva 1,2 kg
- 9) Soporte copa portafiltro universal
- 10) 4 tipos de molinillos: profesionales planas de 64 y 84 mm, mixto cónicas y cónicas de altas prestaciones

OPCIONAL

- 11) Regulación de la dosis de 7 a 12 g.



Четыре решения для обеспечения практичности помола, удовлетворяющего любые потребности.

Решительный силуэт, рассекающий пространство и создающий наклонные плоскости, отличает эту линейку изделий с эффектным, привлекательным и современным дизайном. Богатая цветовая палитра и разнообразие функциональных характеристик 4-х вариантов модели обеспечивают идеальное сочетание этой серии со всеми кофемашинами La San Marco и не только. 1 модель, 4 варианта жерновов, 3 способа включения (ручной, автоматический, с таймером). Варианты SM 92 и SM 97 с плоскими жерновами диаметром 64 и 84 мм соответственно, идеально подходят для адаптации к различным потребностям использования: SM 92: ручная версия - SM 92T: с ручным таймером - SM 92/A: автоматическая версия SM 97: ручная версия - SM 97/A: автоматическая версия. Варианты же SM LK и SM TK с комбинированными коническими (LK) и коническими (TK) жерновами соответственно, предназначены для применений с высоким расходом кофе. SM LK: автоматическая версия с двумя плоскими жерновами 84 мм и одним коническим жерновом. SM TK: автоматическая версия с коническими жерновами.

Цветовая гамма. Подчеркивает оригинальность линии и уникальность дизайна и обеспечивает идеальное сочетание кофемолки-дозатора/кофемашины в любом интерьере.

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.

咖啡磨豆机 计量



四种满足所有实用研磨需求的解决方案。

将空间切分并生成斜面的清晰线条，使一系列美观的现代产品充满活力。系列美观的现代产品充满活力。该系列的4种研磨机型号均具有多种颜色选择和不同功能特征，可以与所有La San Marco咖啡机等完美组合。1种款型，4种研磨，3种激活方式(手动、自动、带定时器)。SM 92和SM 97型号研磨机分别使用64mm和84mm的平刀磨盘，适用于不同的使用需求：SM 92：手动款 - SM 92T：带手动定时器款 - SM 92 / A：自动款 SM 97：手动款 - SM 97 / A：自动款。而带有混合锥形磨盘(LK)和锥形磨盘(TK)的SM LK型号和SM TK型号，则专为高咖啡消耗量而设计。SM LK型号：具有两个84mm平刀磨盘和一个锥形磨盘的自动款。SM TK型号：具有锥形磨盘的自动款。

多色系列。既增强了线条的独创性和设计的独特性，并确保了研磨机/咖啡机与室内设计完美协调。

新的百分刻度盘相比以前，调节刻度盘可以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。

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。

قهوة قابلة للتعديل على حجم التقطيع



- (1) وحدة تحكم إلكترونية والتي تتحكم في بدء تشغيل الطحن وإيقاف خطوط محددة، والتي تقطع المساحة وتخلق مستويات مائلة، مما يُتيح تشكيلة من المنتجات ذات تأثير جمالي وعاصرة. إن الاختيار الواسع للحلول اللونية والمواصفات الوظيفية المختلفة يبعد 4 بسائل من
- (2) ضبط وقت الطحن: 30، 40، 50، 60، 80، 120 ثانية
- (3) ضبط إعدادات إعادة التشغيل: 6، 12، 18، 24، 36، 48، 72، 96، 120، 144، 168، 240 ثانية
- (4) ضبط المطرقة من 5 إلى 9 جرام
- (5) سعة موزع الجرعات 250 جرام ومزود بنظام الإيقاف الآلي (في الموديلات الأوتوماتيكية)
- (6) عدد الجرعات
- (7) مكبس بإصدارين قابلين للتبديل فيما بينهما
- (8) سعة الصوقة 1.2 كجم
- (9) دعامة كأس حامل مرشح عالمية
- (10) 4 أنواع من المطاحن: الاحترافية المسطحة مقاس 64 و 84 مم والمخروطية والمخروطية المختلطة ذات معدلات الأداء العالية

- في الخيارات**
(11) ضبط وزن جرعات القهوة في التهيئة المكثفة من 7 إلى 12 جم.

الأربع حلول للحصول على طحن عملي ومناسب لكافة الاحتياجات.

خطوط محددة، والتي تقطع المساحة وتخلق مستويات مائلة، مما يُتيح تشكيلة من المنتجات ذات تأثير جمالي وعاصرة. إن الاختيار الواسع للحلول اللونية والمواصفات الوظيفية المختلفة يبعد 4 بسائل من المطاحن، 3، 6، 12، 18، 24، 36، 48، 72، 96، 120، 144، 168، 240 ثانية. SM 92 و SM 97 مع مؤقت، بعدد 4 بسائل من المطاحن، 3، 6، 12، 18، 24، 36، 48، 72، 96، 120، 144، 168، 240 ثانية. SM 92/A: الإصدار الآلي (في الموديلات الأوتوماتيكية)، SM 97/A: الإصدار الآلي (في الموديلات الأوتوماتيكية)، بينما تحت درجة الحرارة المئوية 25°C، على التوالي بمطاحن مختلطة مخروطية (LK) وبمطاحن مخروطية (TK) للتوافق بشكل مثالي مع معدلات الاستهلاك العالمية من القهوة. SM LK: الإصدار الآلي (في الموديلات الأوتوماتيكية)، بينما تحت درجة الحرارة المئوية 25°C، على التوالي بمطاحن مختلطة مخروطية (LK) وبمطاحن مخروطية (TK) للتوافق بشكل مثالي مع معدلات الاستهلاك العالمية من القهوة. SM TK: الإصدار الآلي (في الموديلات الأوتوماتيكية)، بينما تحت درجة الحرارة المئوية 25°C، على التوالي بمطاحن مختلطة مخروطية (LK) وبمطاحن مخروطية (TK) للتوافق بشكل مثالي مع معدلات الاستهلاك العالمية من القهوة. تشكيلة الألوان، تُبرز أسلالة الخط وتفرد التصميم وتضمن التوافق المثالي بين مطحنة القهوة/الماكينة مع أي تصميم داخلي.

حلقة مثوية جديدة. حلقة ضبط تسمح بتكييف بدقة أكبر من الماضي، حجم حبيبات البن المطحون على طروف الطوبية الجبوبة وعلى الخلطة نوع المطاحن.

من الناحية الجمالية، فإن الحلقة المثوية الجديدة تحسن من قابلية القراءة تقسيمات الضبط الفرعية من خلال ملصق بدبوبي والذي يشير بواسطة سهم إلى الاتجاه الصحيح لضبط حجم حبيبات الطحن.

من الناحية التقنية، يسمح النظام الجديد بتنويع المسافة بين المطاحن بدقة تبلغ جزء من المائة من المليمتر، مما يسمح باستخراج أكثر فعالية لم Produkty.

COFFEE GRINDER-DOSER

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 MANUAL								
SM 92 T MANUAL TIMER	1350	350	8,5	Piane Flat	64	1350	72	13,8
SM 92 A AUTOMATIC								
SM 97 MANUAL	880	460	13	Piane Flat	84	880	69	13,8
SM 97 A AUTOMATIC								
SM LK AUTOMATIC	660	440	13	Miste Mixed	84	660	73	18,6
SM TK AUTOMATIC	1350	650	18	Coniche Conical	/	400	68	17

COFFEE GRINDER-DOSER

Dimensioni / Dimensions

Modello Model	A mm	B mm	C mm
SM 92	355	200	570
SM 97	355	200	570
SM TK	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](#)

A large, red, stylized logo consisting of the letters 'Sm' in a flowing, cursive script.

