

LA SAN MARCO

# Coffee Break

WORLD NEWS — *Special Edition*



## A Host, un ritorno in presenza ricco di sorprese

*At Host a return to in-person attendance with lots of surprises*

Editoriale / Editorial

PAG. 02



### D. COLLECTION PROTAGONISTA A HOST

La San Marco è orgogliosa di partecipare alla 42<sup>°</sup> edizione.

*La San Marco is proud to be taking part in this celebrated event.*



PAG. 04

### ESPRESSO: ISTRUZIONI PER L'USO

Un libro scritto da Andrej Godina, con la collaborazione di Mauro Illiano.

*A book by Andrej Godina, in collaboration with Mauro Illiano.*

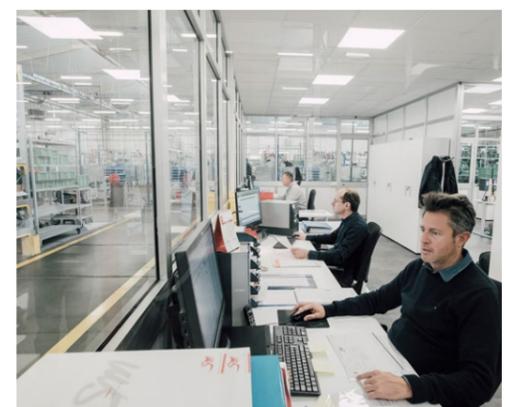


PAG. 07

### NATI PER ESSERE PIONIERI

Sviluppiamo le migliori tecnologie per metterle al vostro servizio.

*We develop the best technologies to put at your service.*



PAG. 12



# UN RITORNO IN PRESENZA RICCO DI SORPRESE

## A RETURN TO IN-PERSON ATTENDANCE WITH LOTS OF SURPRISES



### Appuntamento ad Host per ritrovarci con novità e progetti da condividere.

Carissimi Partner,

È finalmente arrivata la fiera Host, la prima occasione dopo due anni in cui possiamo ritrovarci in presenza tutti assieme!

Mai come durante il periodo pandemico, che contiamo stia ormai volgendo al termine, è stato utile mantenere un approccio collaborativo, in un'ottica di mutuo supporto per il bene di tutti noi anziché di distaccato rapporto tra clienti e fornitore.

Possiamo ora toccare con mano i risultati dei nostri sviluppi di prodotto nella fascia medio-alta di mercato, con la tanto apprezzata collezione "D.", che sta raccogliendo ordini ben superiori alle aspettative, tanto che vi chiediamo un po' di pazienza se, come per tutte le cose belle, bisogna aspettare qualche settimana in più del previsto per riceverla.

Recentemente avrete avuto modo di seguirci tramite i social media negli eventi di cui siamo stati protagonisti, in particolare con la mostra "Cent'anni di design per il caffè" alla Galleria Spazzapan di Gradisca d'Isonzo e con la presentazione della "D. MBV" a Napoli il 27 settembre (esattamente due anni dopo il record di 703 caffè estratti in un'ora, stabilito dal nostro brand ambassador Francesco Costanzo). In quest'ultima era presente un nutrito gruppo di torrefattori e baristi particolarmente esigenti in termini sia di caratteristiche estetiche che prestazionali, i quali ci hanno fatto percepire il loro forte apprezzamento per una macchina elettronica con profilatura di pressione e temperatura in un territorio da sempre orientato alle più tradizionali macchine a leva, settore in cui La San Marco è leader mondiale indiscusso anche grazie al noto sistema di sicurezza "Leva CLASS" (Controlled Lever Anti Shock System), che attuando un ritorno smorzato della leva in ogni condizione le rende di fatto le uniche pienamente conformi agli standard internazionali.

Visitando per il nostro stand troverete anche i prototipi di altre novità, descritte nelle pagine che seguono: la Leva Luxury Multiboiler, che soddisfa i desideri di chi ama l'estrazione a leva, però desidera temperature differenziate tra i gruppi erogatori; la WE2 Combi, nata per accettare sia capsule compostabili che compatibili Nespresso; e la nuova famiglia All In, che segna un nuovo standard di competitività per La San Marco nel settore delle macchine superautomatiche.

Come anticipato nello scorso numero, grazie alla nuova sala addestramento che abbiamo allestito saremo in grado di trasmettervi – in presenza o in remoto – ogni nozione utile alla loro commercializzazione, nonché all'uso e manutenzione. Altri progetti sono in cantiere, perché il mercato non si ferma e La San Marco è sempre attiva per assecondarne le esigenze e, spesso, anticiparle.

In attesa di incontrarvi numerosi e molto motivati, vi auguro di trarre ogni beneficio da questa fiera e di lavorare sempre in stretto contatto con La San Marco, in un'ottica di miglioramento continuo e di consolidamento delle relazioni aziendali e personali.

### Get-together at Host to share news and projects.

Dear Partners,

The Host fair is finally back, giving us all the chance to meet up again for the first time in two years! We hope the pandemic is now drawing to a close, but in such times it has never been so important to maintain a collaborative approach to foster mutual support that will benefit us all, rather than settle for detached relationships between customers and supplier.

We can now see at first hand the results of our product developments in the medium-high end of the market, with the much-appreciated "D." collection. Orders are quite a lot higher than we expected, so we ask you to be patient if – as with all good things – you have to wait a few weeks longer than expected to receive it.

You may have recently had the chance to follow us on social media and our high-profile appearances, particularly the "Cent'anni di design per il caffè" (One hundred years of coffee design) exhibition at the Spazzapan Gallery in Gradisca d'Isonzo and the presentation of the "D. MBV" in Naples on 27 September (exactly two years after our brand ambassador Francesco Costanzo set the coffee-making record of 703 espressos extracted in one hour). Attending the latter event was a sizeable group of coffee roasters and baristas who were particularly exacting in terms of aesthetics and performance. Their emphatic appreciation of this electronic machine equipped with pressure and temperature profiling was encouraging, considering that the Naples area has always leaned towards the more traditional lever machines, in which sector La San Marco is undisputed world leader, a position earned not least because of its famous "Leva CLASS" (Controlled Lever Anti Shock System) safety system, which features a dampened lever return in all conditions, making the machines the only ones that are fully compliant with international standards.

Visiting our stand you will also find the prototypes of other new products, which are described in the following pages: the Leva Luxury Multiboiler, which satisfies people who love lever extraction but want different temperatures between dispensing groups; the WE2 Combi, designed to accept compostable and Nespresso-compatible capsules; and the new All In family, which marks a new standard of competitiveness for La San Marco in the bean-to-cup machines class.

As mentioned in the last issue, our newly fitted-out training room will allow us to demonstrate to you – either in person or remotely – useful ideas on the marketing, use and maintenance of the machines. We do have other projects in the pipeline, because the market never stands still and La San Marco works continuously to meet and often anticipate its needs.

Here's to meeting you in large numbers and highly motivated.

I hope you draw every possible benefit from this fair and, equally, hope to see you working closely with La San Marco, in anticipation of ongoing improvement and the strengthening of business and personal relationships.

**Dante Monastero**

Sales & Marketing Director La San Marco S.p.A.

# LE SOLIDE FONDAMENTA DI UNA STORIA DI SUCCESSO

## THE SOLID FOUNDATIONS OF A SUCCESS STORY

**Dal 1920 La San Marco si impegna ogni giorno per offrire il meglio a chi cerca l'eccellenza dell'espresso italiano.**

**Le sue macchine da caffè sono un punto di riferimento per tutto il settore e sono il risultato di una storia aziendale che nasce da valori solidi, veri e propri pilastri portanti di tutta l'azienda.**

*Since 1920, La San Marco has striven daily to offer the best to those who seek excellence in Italian espresso coffee.*

*Its coffee machines are a benchmark for the whole industry and are the consequence of a company history whose sound and solid values are the true pillars of the entire company.*

# 1920



### INNOVAZIONE COME ATTITUDINE

#### INNOVATION AS AN ATTITUDE

La San Marco ha depositato nel corso degli anni 15 brevetti, molti dei quali hanno segnato lo stato dell'arte nel settore, consentendo ai prodotti di essere apprezzati in oltre 120 nazioni.

*La San Marco has filed 15 patents over the years, many of which have been state-of-the-art in the sector, allowing the products to be appreciated in over 120 countries.*



### ITALIANITÀ COME ESSENZA

#### ITALIANNES AS ESSENCE

"Made in Italy" per La San Marco non è solo una collocazione produttiva, ma uno stile di vita da seguire. L'intera produzione, sottoposta a rigidi controlli qualitativi, è italiana, come gli ingegneri e i designer La San Marco, maestri della forma che riescono ad unire l'arte della manualità con la tecnologia e le qualità delle materie prime.

*For La San Marco, the "Made in Italy" label is not just a production location, but a lifestyle to follow.*

*The company's entire output, subject to strict quality controls, is Italian, as are the La San Marco engineers and designers, masters of form who are skilled in melding craftsmanship, technology and quality raw materials.*



### RESPONSABILITÀ COME DEDIZIONE

#### RESPONSIBILITY AS DEDICATION

Da sempre la cura del personale, dell'ambiente e delle comunità sono centro del processo produttivo aziendale. I principali progressi e risultati conseguiti in tali ambiti chiave contribuiscono attivamente al Bilancio di Sostenibilità del gruppo.

*Care for our staff, the environment and our communities has always been at the heart of the company's production process. The main progress and achievements in these key areas form an active contribution to the group Sustainability Report.*

# D. COLLECTION PROTAGONISTA AD HOST 2021

## D. COLLECTION CENTRE STAGE AD HOST 2021

La San Marco è orgogliosa di partecipare alla 42° edizione della celebre manifestazione di Milano.

*La San Marco is proud to be taking part in the 42nd edition of this celebrated event in Milan.*



In occasione del più importante appuntamento fieristico del settore HORECA, finalmente di nuovo in presenza a FieraMilano Rho (22-26 ottobre 2021), La San Marco presenta come protagonista dello stand l'ultima e innovativa D. Collection, oggetto del desiderio per chi ama l'arte del caffè e si lascia conquistare dalla tecnologia all'avanguardia.

Previsti, durante le giornate di evento, approfondimenti e masterclass dedicate ai visitatori. Momenti che permetteranno di apprezzare un design pulito, linee fluide d'ispirazione automotive e dettagli curati in ogni minimo particolare, uniti a profili di pressione personalizzabili, creati per calibrare un'estrazione ideale come quella delle macchine a leva.

*The HORECA sector's most important trade fair is finally back at FieraMilano Rho (22-26 October 2021). To mark the occasion, pride of place on the La San Marco stand will go to the latest and innovative D. Collection – a veritable object of desire for those who love the art of coffee and are enthralled by cutting-edge technology.*

*In-depth analyses and masterclasses for visitors will be held during the fair days. These encounters will allow attendees to appreciate the collection's clean design, fluid, automotive-inspired lines and painstaking levels of detail; not to mention the customisable pressure profiles, created to calibrate extraction for results that compare with lever machines.*

D., una macchina innovativa disponibile in 3 modelli, D. MB V, D. MB T e D. C T, in versione 2 o 3 erogatori, tutti presenti in 3 differenti colori, pensati per adattarsi al meglio allo stile dei locali che la ospiteranno: Bianco Perla con profili color rame per gli ambienti più eleganti, Marrone Coffee con profili color rame per un mood caldo e accogliente, Verde British con profili viola per spazi giovani e dinamici.

Nella collezione D., il perfetto equilibrio tra forma e funzione, bellezza e performance, crea un capolavoro di tecnologia ed eleganza, pensato per regalare a chi la utilizza esperienze sensoriali uniche.

*D. – an innovative machine available in three models: D. MB V, D. MB T and D. C T, in two or three-dispenser versions and all available in three different colours, designed to perfectly suit the style of its host venue: Pearl White with copper-coloured profiles for the more elegant surroundings, Coffee Brown with copper-coloured profiles for a warm, cosy mood, and British Green with purple profiles for young, dynamic spaces.*

*The D. collection offers the perfect balance of form and function and of beauty and performance. A masterpiece of technology and elegance, designed to assure a unique sensory experience for those who use it.*

## i modelli



## the machines

### D. MBV

Modello di punta della collezione, è una macchina multiboiler con pressure profiling, temperature profiling e comandi touch.

*The collection's flagship model is a multiboiler machine with pressure profiling, temperature profiling and touch controls.*

### D. MB T

Gemella della D. MBV, è una multiboiler con temperature profiling e comandi touch.

*The twin of the D. MBV, this is a multiboiler with temperature profiling and touch controls.*

### D. C T

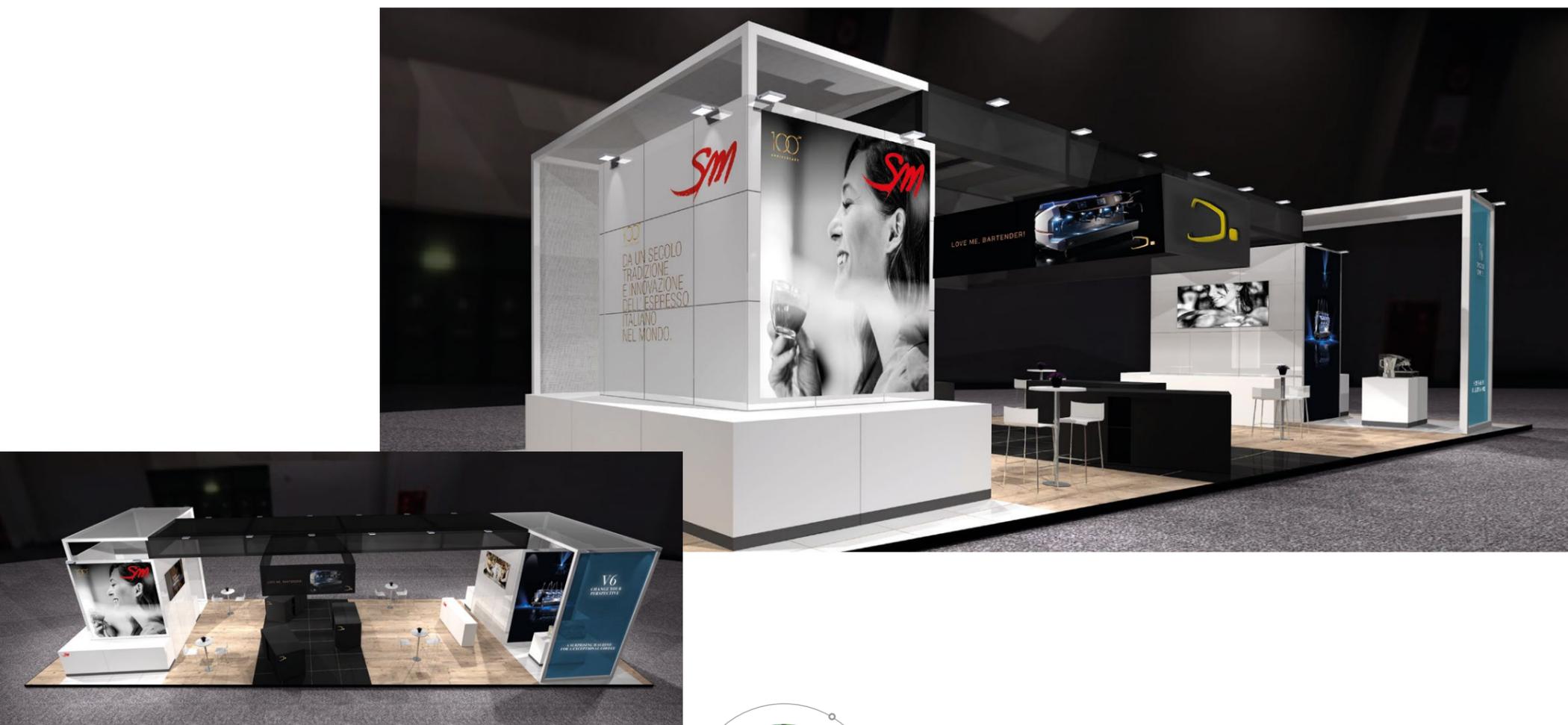
È un modello "touch" a caldaia unica con scambiatori, pensato per i baristi che prediligono la semplicità di utilizzo.

*This is a "touch" model with a single boiler with exchangers, designed for baristas who prefer simplicity of use.*

## Ogni giorno le masterclass all'interno dello stand. Masterclasses every day at the stand.

La San Marco ha allestito nel suo stand tre postazioni che saranno occupate, durante tutta la durata della fiera, dai tre baristi Francesco Costanzo, Edoardo Beltramini e Jan Robert Brinck, che insegneranno ai partecipanti come gestire le differenti impostazioni dei parametri di estrazione disponibili con D., per ottenere il migliore espresso da ogni tipo di miscela.

La San Marco has set up three stations on its stand for duration of the fair, to be manned by the three baristas Francesco Costanzo, Edoardo Beltramini and Jan Robert Brinck. They will teach attendees how to manage the various extraction parameter settings of the D. to get the best espresso from every kind of blend.



Nato a Napoli, Francesco Costanzo lavora nel settore caffeicolo dal 1997. Ha ottenuto sia il Titolo di Mastro Tostatore con Andrej Godina di SCA, sia il Titolo Green and Sensory con Mauro Illiano di Coffee Experience, e vanta numerose partecipazioni a fiere ed eventi SCA. Da Settembre 2019 è detentore del maggior numero di caffè estratti in un'ora, 703, e da questo traguardo ha tratto ispirazione per scrivere il libro autobiografico "Una vita in una tazza di caffè", edito da Streetlib Editore. Ad oggi è Presidente dell'Associazione Maestri dell'Espresso Napoletano e titolare del 'Caffè Costanzo', una caffetteria micro roastery Speciality coffee, situata a Frattaminore, Napoli.

Naples-born Francesco Costanzo has worked in the coffee industry since 1997. He obtained the Master Roaster qualification with Andrej Godina of SCA and the Green and Sensory title with Mauro Illiano of Coffee Experience, and has participated in numerous SCA trade shows and events. As of September 2019, he holds the record holder for the highest number of coffees extracted in an hour – an amazing 703 – and has drawn inspiration from this achievement to write an autobiography, entitled "Una vita in una tazza di caffè", published by Streetlib Editore. He is currently President of the Associazione Maestri dell'Espresso Napoletano and is owner of "Caffè Costanzo", a speciality coffee micro-roastery in Frattaminore, province of Naples.



Giovane talento del settore, nel 2016 partecipa al Concorso Espresso Italiano Champion ottenendo anche, nello stesso anno, il titolo di Maestro Barista, dopo aver frequentato l'Università del Caffè Illy a Trieste. Da allora ha lavorato per diverse realtà in Friuli Venezia Giulia e al di fuori, iniziando l'attività di consulente per differenti locali e acquisendo ottime conoscenze sul mondo della caffetteria.

A rising young talent in the industry, he took part in the Espresso Italiano Champion Competition in 2016 and in the same year qualified as a Master Barista after attending the Università del Caffè Illy in Trieste. Since then he has worked for different concerns in Friuli Venezia Giulia and beyond and also offers consulting services for various establishments, all the while honing his skills and knowledge of all things coffee.

**Edoardo  
Beltramini**



Dal 2016 collabora con Espresso Academy Firenze occupandosi di formazione e, dal 2017, ha iniziato a sviluppare un corso per tecnici manutentori di macchine espresso. Consulente per l'apertura di nuove caffetterie e torrefazioni in diversi luoghi del mondo, ha iniziato ad occuparsi di selezione e controllo qualità dei caffè per Torrefazione Mokaflor Srl, lavoro che gli ha permesso di fare tanta pratica di analisi sensoriale sia in cupping che in espresso.

He has worked as a trainer with Espresso Academy Florence since 2016 and in 2017 began developing a course for espresso machine maintenance technicians. Having been a consultant for the opening of new coffee shops and roasteries in various parts of the world, he then gained a position supervising coffee selection and quality control for Torrefazione Mokaflor Srl, a job that gives him ample practice in sensory analysis, both for cupping and espresso.

**Jan Robert  
Brinck**

# D. SENSORY MASTERCLASS

## D. SENSORY MASTERCLASS

Il workshop dedicato all'estrazione di eccellenza.

*The workshop dedicated to extraction excellence.*



Cinque intense giornate di studio, di attività e di deliziosi assaggi. Grazie alla varietà dei suoi profili di estrazione – costantemente adattabili per coniugarsi al meglio alla tipologia di caffè utilizzato – D. diventa protagonista della Sensory Masterclass firmata La San Marco.

L'evento, svolto in collaborazione con i coffee expert Andrej Godina e Mauro Illiano, con la partecipazione eccezionale di Francesco Costanzo, barista dei record, è stato un vero e proprio laboratorio sperimentale, durante il quale il team di esperti, consulenti e assaggiatori professionisti, coordinato da Andrej Godina, ha condotto una lunga serie di test e sessioni di assaggio volti a individuare i profili di estrazione ideali dell'espresso per le diverse tipologie di caffè, appositamente tostati per l'occasione e che rappresentano i caffè presenti in commercio.

I risultati della ricerca sono stati pubblicati in un manuale per il barista a firma di Andrej Godina con collaborazione di Mauro Illiano.



*Five intensive days of study, activities and delicious tastings. With its variety of constantly adaptable extraction profiles that perfectly match the type of coffee used, the D. is undoubtedly the star of the La San Marco Sensory Masterclass.*

*The event, jointly held with coffee experts Andrej Godina and Mauro Illiano and featuring record-breaking barista Francesco Costanzo, witnessed some real experimental laboratory sessions. The team of experts, consultants and professional tasters, coordinated by Andrej Godina, conducted a long series of tests and tasting sessions aimed at identifying the ideal espresso extraction profiles for different types of coffee, specially roasted for the event and*

*corresponding to coffees available on the market. The results of the activities were published in a manual for baristas, written by Andrej Godina in collaboration with Mauro Illiano.*

# "ESPRESSO: ISTRUZIONI PER L'USO. LA TECNOLOGIA D. AL SERVIZIO DEL BARISTA" "ESPRESSO: INSTRUCTIONS FOR USE." TECHNOLOGY AT THE SERVICE OF THE BARISTA

Un libro scritto da Andrej Godina, con la collaborazione di Mauro Illiano.

*A book by Andrej Godina, in collaboration with Mauro Illiano.*

Scritto a seguito del percorso D. Sensory Masterclass, "Espresso: istruzioni per l'uso. La tecnologia D. al servizio del barista." è un vero e proprio breviario realizzato per tutti coloro che vogliono scoprire i segreti dell'espresso e della nuova D. Collection, una macchina esclusiva, destinata a diventare un'icona del settore.

Andrej Godina, autore della pubblicazione, ha dichiarato: "Sarà un vero e proprio plusvalore per tutti coloro che sceglieranno di estrarre i loro espressi con la nuova 'D.' in quanto consentirà, in modo semplice e intuitivo e a chiunque, di individuare il profilo di estrazione ideale per tutte le occasioni".

Il volume celebra inoltre la lunga storia di La San Marco attraverso il racconto delle sue innovative tecnologie, che le hanno permesso di diventare leader mondiale e punto di riferimento nel settore del caffè.

*Written following the D. Sensory Masterclass, "Espresso: instructions for use. Technology at the service of the barista", it is a go-to reference for anyone who wants to discover the secrets of espresso and the new D. Collection, an exclusive machine destined to become an icon in the industry.*

*Andrej Godina, author of the publication, said: "It will be a boon for everyone who wants to extract their espressos with the new "D.", as it will provide a simple and intuitive guide that anyone can use to identify the perfect extraction profile for all occasions".*

*The book also celebrates the long history of La San Marco through the story of its innovative technologies, which have led it to becoming a world leader and benchmark in the coffee industry.*



## L'autore - Author Andrej Godina

Nato e cresciuto a Trieste, all'inizio della sua carriera svolge l'attività di perito merceologo nel Porto del capoluogo del Friuli Venezia Giulia. Nel 1997 segue il suo primo corso di assaggio del caffè e nel 2000 è socio alla SCAE - Speciality Coffee Association of Europe. Conseguisce il PhD in Scienza, Tecnologia ed Economia nell'Industria del Caffè presso l'Università di Trieste con una tesi di dottorato sull'analisi sensoriale del caffè espresso. Ad oggi, è un formatore autorizzato SCA, precedentemente membro della commissione Sensory Skills di SCA, è consulente dell'International Coffee Organization per l'organizzazione dell'evento sul caffè del Youth20 del G20 ed è autore di numerosi articoli e manuali sul caffè.

*Born and bred in Trieste, he began his career working as a commodities inspector in the Port of the Friuli Venezia Giulia capital. He did his first coffee tasting course in 1997 and in 2000 became a member of the SCAE - Speciality Coffee Association of Europe. He went on to obtain a PhD in Science, Technology and Economics in the Coffee Industry from the University of Trieste with a thesis on the sensory analysis of espresso coffee. A former member of the SCA Sensory Skills Committee, he is currently an authorised SCA trainer and a consultant to the International Coffee Organization for the G20 Youth20 coffee event. He has written numerous articles and manuals on the subject of coffee.*

LOVE ME, BARTENDER!



100<sup>SM</sup>  
ANNIVERSARY

lasanmarcospa

lasanmarco\_official

lasanmarco.com



La San Marco celebrates with  its first 100 years of history.

An object of desire for those who love the art of coffee and who are won over by pioneering technology. Clean design, flowing, automotive-inspired lines and attention to detail. Customisable pressure profiles and temperature settings for perfectly calibrated extraction, just like lever machines. Form and function, beauty and performance coming together in an innovative machine that offers the world's best baristas the pleasure and challenge of driving – a machine with the power to give unique sensory experiences. More than a new model, the new benchmark.

**D. collection. Form and function in perfect harmony.**

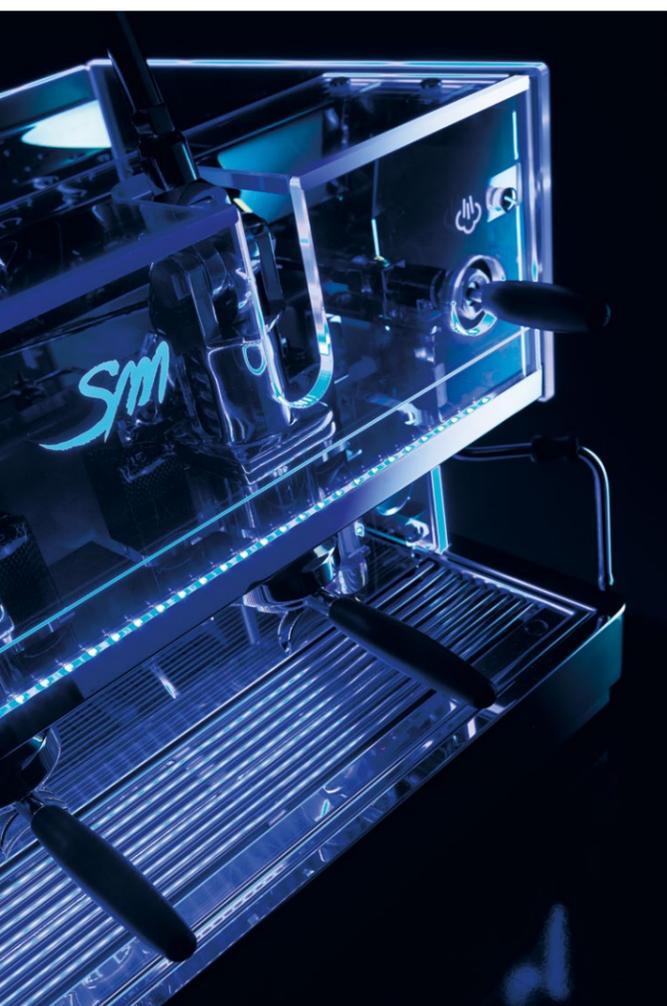
New

# LEVA LUXURY MULTIBOILER

## LEVA LUXURY MULTIBOILER

La macchina che consente la massima autonomia  
nella regolazione della temperatura.

*The machine that allows maximum autonomy  
in temperature regulation.*



Leva Luxury Multiboiler consente al barista di ottenere una regolazione precisa della temperatura per ogni caldaia di ciascun singolo gruppo. La temperatura, infatti, può essere impostata in modo semplice e intuitivo agendo sulla tastiera dedicata. Il modello presenta un look innovativo le cui trasparenze, ottenute tramite una scocca in vetro temperato, catturano l'attenzione e consentono di ammirare le soluzioni tecnologiche, la ricchezza della componentistica e la raffinata precisione delle lavorazioni interne tipiche delle macchine La San Marco, per un risultato finale impattante e di gran classe.

La macchina non manca, inoltre, di particolari dal forte appeal, quale l'infinita varietà di colorazioni della carrozzeria in vetro, resa possibile da un sistema integrato di illuminazione a Led RGB.

*Leva Luxury Multiboiler allows the barista to obtain a precise temperature regulation for each boiler of each individual group. The temperature can in fact be set in a simple and intuitive way by using the dedicated keyboard.*

*The model has an innovative look whose transparencies, obtained through a tempered glass body, capture the attention and allow you to admire the technological solutions, the richness of the components and the refined precision of the internal manufactures typical of La San Marco machines, for an impactful and classy final result.*

*The machine is also not lacking in details with a strong appeal, such as the infinite variety of colors of the glass body, made possible by an integrated RGB LED lighting system.*

## LEVA CLASS

Un dispositivo essenziale ed esclusivo per la sicurezza.  
*An essential and exclusive safety device.*



### UNA TECNOLOGIA ALL'AVANGUARDIA PER TUTTE LE MACCHINE A LEVA LA SAN MARCO.

La San Marco è da sempre un'azienda attenta ai principi etici e, per questo, si impegna al massimo per garantire ai suoi operatori la maggior sicurezza possibile.

Un impegno che si è concretizzato nella scelta di impostare su tutte le sue macchine a leva precedenti all'immissione sul mercato del sistema di sicurezza LEVA CLASS®, il kit LEVA CLASS® che è disponibile dal 2016 come retrofit, essendo stato sviluppato non solo per macchine di nuova costruzione, ma anche per aggiornare quelle precedenti, RICONDIZIONATE, all'introduzione di tale essenziale ed esclusivo dispositivo di sicurezza.

Dopo svariati anni di utilizzo, infatti, tutte le macchine a leva possono aver bisogno di una revisione che deve comprendere anche l'aggiornamento della componentistica tecnologica, per garantire sempre la massima sicurezza a chi la utilizza.

### STATE-OF-THE-ART TECHNOLOGY FOR ALL SAN MARCO LEVER MACHINES.

*La San Marco has always been a company that has held its principles dear and for this reason it does its utmost to guarantee maximum safety for its staff. This commitment has led to the decision to add a feature to all its lever machines designed before the release of the LEVA CLASS® safety system: the LEVA CLASS® kit. Available since 2016 as a retrofit, it was developed not only for newly built machines, but also as a RECONDITIONING upgrade to earlier units made before the introduction of this essential and exclusive safety device. After several years of use, all lever machines may in fact need an overhaul that must also include the updating of the technological components, in order to ensure maximum safety for users.*



# NATI PER ESSERE PIONIERI BORN TO BE PIONEERS

Sviluppiamo le migliori tecnologie per metterle al vostro servizio.  
*We develop the best technologies to put at your service.*

Da sempre, in ogni suo prodotto, La San Marco coniuga una lunga esperienza con le più innovative soluzioni tecnologiche, dando vita ad aggiornamenti e brevetti che nel corso degli anni hanno contribuito all'evoluzione dell'intero settore.

*With each of its products, La San Marco has always fused long experience with the most innovative technological solutions, coming up with improvements and patents that have spearheaded the development of the entire industry over the years.*

**PRIMI AD INTRODURRE  
LA TECNOLOGIA  
BREVETTATA LEVA  
CLASS®** che ci rende  
unici nel mondo delle  
macchine a leva.

**DUALE**  
Doppia personalità,  
tradizione e  
innovazione nella  
stessa macchina

**FIRST TO INTRODUCE  
THE PATENTED LEVA  
CLASS® TECHNOLOGY**  
that makes us unique  
in the world of lever  
machines.

**DUALE**  
Dual personality,  
tradition and  
innovation in the  
same machine.

**PRIMI A INTRODURRE  
LA TECNOLOGIA SMART**  
di riconoscimento delle  
coppe portafiltro.

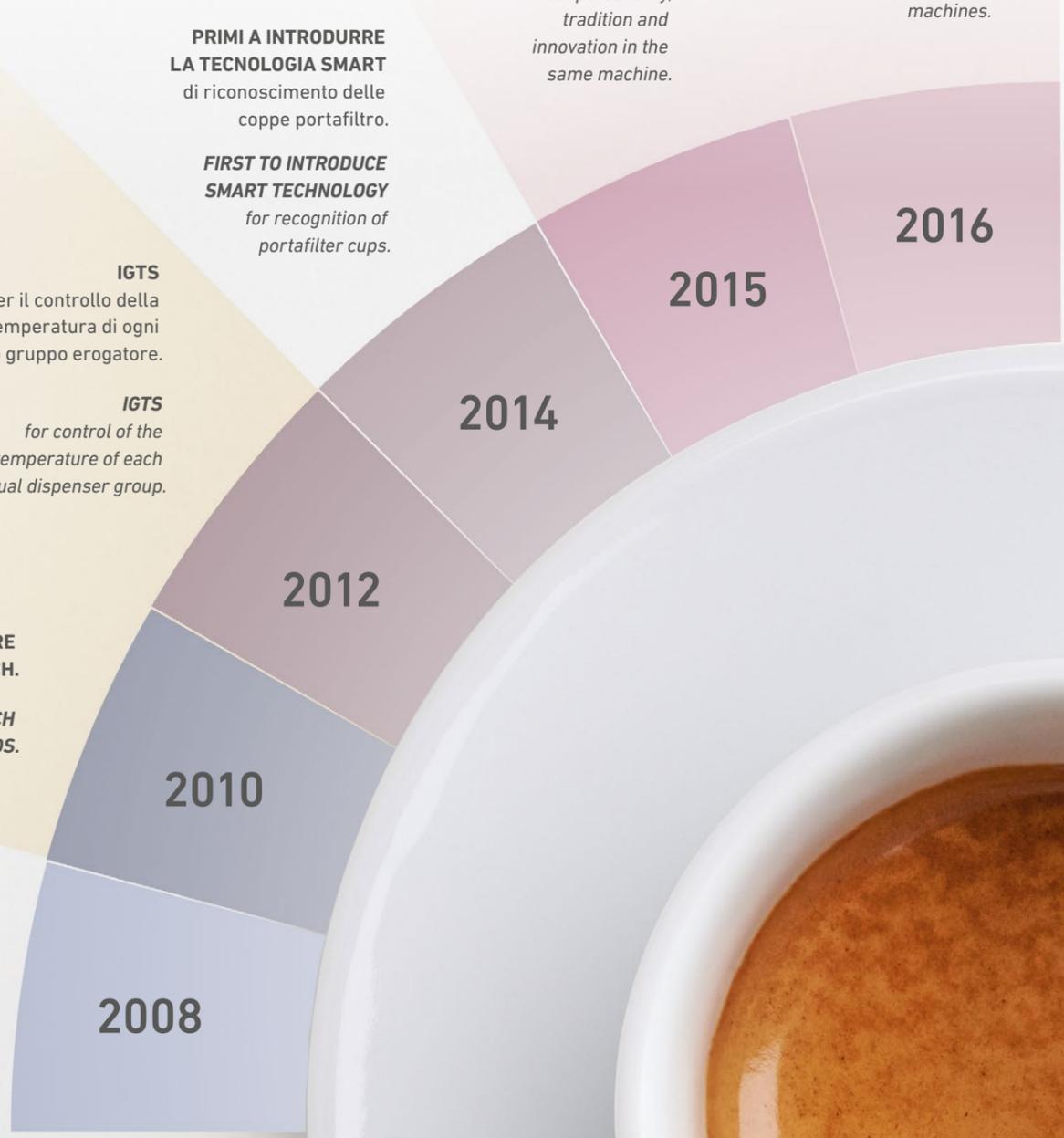
**FIRST TO INTRODUCE  
SMART TECHNOLOGY**  
for recognition of  
portafilter cups.

**IGTS**  
per il controllo della  
temperatura di ogni  
singolo gruppo erogatore.

**IGTS**  
for control of the  
temperature of each  
individual dispenser group.

**TASTIERE  
CAPACITIVE TOUCH.  
CAPACITIVE TOUCH  
KEYPADS.**

**CONTROLLO ELETTRONICO DEL  
LIVELLO H2O IN CALDAIA.  
ELECTRONIC CONTROL OF H2O  
LEVEL IN THE BOILER.**



Brevetto - Patent



2014

**TECNOLOGIA SMART®**  
Sistema di macinatura on demand intelligente e tecnologico (Smart Instant)

**SMART TECHNOLOGY®**  
On demand grinding system, smart and technologically advanced (Smart Instant)

Brevetto - Patent



2016

**LEVA CLASS®**  
Dispositivo servoassistito frenante di ritorno della leva (Controlled Lever Anti-Shock System)

**LEVA CLASS®**  
Servo breaking device during lever's return stroke (Controlled Lever Anti-Shock System)

Brevetto - Patent



2020

**FINE TUNING LEVER®**  
Attuatore per rubinetto vapore per macchina da caffè (dispositivo di erogazione FTL)

**FINE TUNING LEVER®**  
Coffee machine steam baffle regulator (FTL dispensing device)

NUOVA GHIERA CENTESIMALE.

NEW CENTESIMAL GRINDER RING.

**LA SAN MARCO REMOTE CONTROL APP**

Il nuovo sistema di controllo da remoto per il monitoraggio delle macchine da caffè.

**THE LA SAN MARCO REMOTE CONTROL APP**

The new remote control system for monitoring coffee machines.

**SISTEMA ELETTRONICO PID PER MACCHINA A LEVA.**

**ELECTRONIC PID SYSTEM FOR LEVER MACHINES.**

2017

2018

2018

2019

2020

2021

**V6**

Il primo modello a leva a 6 gruppi simmetrico, l'unico ALL AROUND.

**V6**

The first symmetrical 6-group lever model – the only ALL AROUND machine.

COLLEZIONE 20/20

20/20 COLLECTION

**LA SAN MARCO CELEBRA CON D.**  
i suoi primi 100 anni di storia.

**LA SAN MARCO CELEBRATES WITH D.**  
its first 100 years of history.

New

## WE2-COMBI

La nuova macchina due gruppi per caffè espresso in capsule monodose.  
*The new two-group coffee machine for espresso in single-dose capsules.*



Prodotta e distribuita da La San Marco, WE2-COMBI è una macchina veloce, facile da usare e semplice nella manutenzione.

Tecnologia, design innovativo e prestazioni da macchina professionale, abbinate alla facilità d'uso delle capsule monodose, sono le caratteristiche peculiari di questa macchina dotata di tre caldaie, due dedicate al caffè e una all'acqua, di due tastiere retroilluminate e di altre caratteristiche che la rendono comoda e funzionale.

La possibilità di servire un ottimo espresso dalla cremosità sempre perfetta, dosato e controllato termicamente, unita alla disponibilità praticamente illimitata di vapore, rendono questa macchina un vero gioiello con un nuovo look accattivante e ne fanno anche un oggetto modernissimo, un altro esempio di prodotto La San Marco che rappresenta l'alta espressione del design italiano.

*Produced and distributed by La San Marco, WE2-COMBI is a fast machine, easy to use and simple in its maintenance. Technology, innovative design and performances of professional machine, combined with the ease of use of single-dose capsules, are the peculiar characteristics of this machine equipped with three boilers, two dedicated to coffee and one to water, two backlit keyboards and other features that make it comfortable and functional.*

*The possibility of serving an excellent espresso with an always perfect creaminess, dosed and thermally controlled, combined with the practically unlimited availability of steam, make this machine a real jewel with a new captivating look and also make it a very modern object, another example of a La San Marco product which represents the high expression of Italian design.*



CAPUSLE COMPATIBILI NESPRESSO



CAPUSLE COMPOSTABILI NESPRESSO



FAP



**UNA MACCHINA ADATTA PER TUTTE LE OCCASIONI.**

Questa compatta macchina due gruppi è adatta sia per capsule compatibili Nespresso sia per quelle compostabili. È possibile ottenere la miglior erogazione per l'espresso italiano grazie alla regolazione delle pratiche mensole inseribili a magneti. Al contempo, la rimozione di queste ultime consente di utilizzare comodamente il bicchiere d'asporto per gustare un "coffee to go" durante le attività quotidiane.

**A MACHINE SUITABLE FOR ALL OCCASIONS.**

*This compact two-group machine is suitable for both Nespresso compatible and compostable capsules. It is possible to obtain the best delivery for Italian espresso thanks to the adjustment of the practical magnetic insertable shelves. At the same time, the removal of these shelves allows you to comfortably use the take-away cup to enjoy a "coffee to go" during daily activities.*

# ALL IN 100 E 300

## ALL IN 100 AND 300

La nuova compatta superautomatica con differenti erogazioni.  
*The new superautomatic compact with differentiated dispensing.*



ALL IN 100 e 300 è l'ultimo modello delle superautomatiche presentato da La San Marco. Questa macchina touch screen, creata per le utenze di moderato consumo, è stata realizzata in due varianti differenti: la prima con una prestazione giornaliera orientativa di 100 erogazioni e la seconda, con circa 300 prestazioni al giorno. Pensata per adattarsi bene ad uffici, bed and breakfast, piccoli hotel e utenze domestiche evolute, ALL IN presenta uno schermo touch screen personalizzabile e consente un'ampia scelta tra 32 bevande. La disponibilità della versione senza allaccio idrico con serbatoio maggiorato la rende utilizzabile in qualsiasi posizione dotata di solo collegamento elettrico.

ALL IN 100 and 300 is the latest superautomatic model presented by La San Marco. This touch screen machine was created for moderate consumption users and comes in two variants: the first one is capable of giving approximately 100 deliveries per day and the second about 300 deliveries per day.

Designed to suit offices, bed and breakfasts, small hotels and advanced households, ALL IN features a customisable touch screen and gives a wide choice of 32 drink variations. It is available in a version without water connection but with a larger-size tank, making it usable in locations with electrical connection only.

# All In 100

# All In 300



ALL IN 100



ALL IN 100 BIG TANK



ALL IN 300



ALL IN 300 POWDER



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



lasanmarco.com

