

Coffee Break

LA SAN MARCO WORLD NEWS

SM

Espresso coffee machines since 1920

La San Marco cambia le regole del bar / La San Marco changes the café concept

V6 LA RIVOLUZIONE A 360° V6 ALL - AROUND REVOLUTION

**Presentata a
TriestEspresso Expo
il nuovo gioiello di casa
La San Marco.**

*The jewel in
La San Marco's
crown has debut at
TriestEspresso Expo.*

PAG. 04



ROMA SPACE

La nuova macchina da caffè elettronica super compatta, di grande potenza e dalle performance molto elevate.

The new super compact electronic coffee machine, great power and very high performances.

PAG. 06



LA SAN MARCO REMOTE CONTROL APP

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

The new remote control system App for remotely monitoring coffee machines.

PAG. 06

LO SVILUPPO SOSTENIBILE

THE SUSTAINABLE DEVELOPMENT

Il nostro impegno nel sociale per la valorizzazione del territorio nel rispetto delle persone e dell'ambiente.

Our social commitment for the enhancement of the territory in respect of people and the environment.

PAG. 14

LA SAN MARCO MACCHINE DA CAFFÈ ESPRESSO DAL 1920



La San Marco Spa, con sede a Gradisca D'Isonzo (GO), è un'azienda specializzata nella produzione di macchine per caffè espresso, tradizionali e a capsule, macinadosatori e altre attrezzature professionali per bar, ristoranti e hotel. Con i suoi 106 dipendenti impiegati all'interno dello stabilimento produttivo di Gradisca d'Isonzo e una storia lunga quasi un secolo. La San Marco oggi si posiziona ai vertici dei costruttori mondiali di macchine professionali per caffè.

Fondata nel 1920 a Udine, La San Marco fin dalla sua nascita è stata tra le protagoniste dei più importanti avvenimenti storici della lunga storia del caffè in Italia

Grazie alle sue innovazioni, studiate e messe a punto dall'esperienza, passione e competenza ingegneristico-manifatturiera dal proprio

staff tecnico, è infatti una delle aziende italiane che ha contribuito concretamente ad esportare con successo in tutto il mondo la grande tradizione dell'espresso.

In ogni prodotto de La San Marco tradizione e tecniche quasi centenarie si uniscono alle più innovative contaminazioni tecnologiche contemporanee dando vita ad innovazioni e brevetti che nel corso degli anni hanno contribuito all'evoluzione dell'intero settore. Tra questi si ricordano LEVA CLASS®, la prima innovazione brevettata per macchine a leva che migliora l'estrazione meccanica dell'espresso in totale conformità con gli standard di sicurezza internazionali e ACT, l'avanzato sistema di gestione per le macchine elettroniche multiboiler che, per la prima volta, permette il controllo in tempo reale della curva di temperatura di estrazione del caffè. Ma anche SMART, la linea dei macinadosatori on-demand dotati dell'esclusivo sistema di riconoscimento brevettato La San Marco che consente sempre il rispetto del dosaggio di caffè macinato all'interno del portafiltro e Leva Luxury, l'affascinante macchi-



na a leva rivestita in vetro trasparente che, per la prima volta, mette letteralmente a nudo una macchina da caffè espresso.

Oggi La San Marco produce una vasta gamma di macchine da caffè espresso professionali, apprezzate per l'alta affidabilità, il design ricercato e la qualità attribuita al prodotto in tazzina; macchine da caffè a capsule; macinadosatori e altre attrezzature per bar ristoranti e hotel.



LA SAN MARCO ESPRESSO COFFEE MACHINES SINCE 1920



I nostri modelli che hanno lasciato il segno nella storia delle macchine da caffè. / Our models that left a mark in the coffee machine's history.



La San Marco Spa, based in Gradisca D'Isonzo (GO), is a company specialized in the production of espresso coffee machines, traditional and capsule, doser-grinders, and other professional equipment for bars, restaurants, and hotels. With its 106 employees employed within the production plant of Gradisca d'Isonzo and an almost one-hundred-year-long history, La San Marco is now among the top manufacturers of professional coffee machines in the world.

Founded in 1920 in Udine, La San Marco since its inception has been among the protagonists of the most important historical events of the long history of coffee in Italy

Thanks to its innovations, studied and developed by the experience, passion, and engineering-manufacturing expertise of its technical staff, it is in fact one of the Italian companies that has concretely contributed to successfully export the great tradition of espresso all over the world.

In every La San Marco product, tradition and techniques that are almost one hundred years old combine with the most innovative technological advancements of our time, giving rise to innovations and patents that have contributed to the evolution of the entire sector over the years. Among these there is LEVA CLASS®, the first patented innovation for lever machines that improves the mechanical extraction of espresso in total compliance with international safety standards, and ACT, the advanced management system

for multiboiler electronic machines that, for the first time, allows real-time control of the coffee extraction temperature curve. But also SMART, the line of on-demand doser-grinders equipped with the exclusive La San Marco patented recognition system that always keeps the perfect dosage of ground coffee inside the portafilter, and Leva Luxury, the fascinating transparent glass lever machine which, for the first time, has literally laid bare the espresso coffee machine.

Today La San Marco produces a wide range of professional espresso coffee machines, appreciated for their high reliability, the refined design, and the quality attributed to the product in the cup, capsule coffee machines, grinder-dosers, and other equipment for bars, restaurants, and hotels.

V6, LA RIVOLUZIONE A 360° CHE CAMBIA LE REGOLE DEL BAR

Presentata a TriestEspresso Expo il nuovo gioiello di casa La San Marco.



V6 è un modello professionale a leva a doppia bancata, unico nel suo genere, che stravolge le prospettive del bar e promuove una nuova esperienza di consumo del caffè: sempre più conviviale, interattiva e umana. L'esclusivo design, brevettato in collaborazione con Bonetto Design, trae ispirazione dal mondo automobilistico e pone in risalto l'elaborata componentistica interna e la lavorazione della scocca, per un risultato finale che è in sé un tributo al settore del caffè italiano e, in particolare, a quello delle macchine a leva tradizionali.

Sei leve per l'estrazione del caffè e altrettanti gruppi di erogazione, quattro lance a vapore e due per l'erogazione dell'acqua calda, due bancate, due baristi, un'unica macchina. Sono questi i numeri della nuova V6, l'ultimo modello a leva firmato La San Marco, presentata in anteprima mondiale il 25 ottobre, in occasione di TriestEspresso Expo.

La sua struttura a V (dalla quale prende il nome) dà vita a una macchina a doppia bancata che stravolge la prospettiva del bar contemporaneo e mette al centro della scena l'opera del barista, anzi, dei baristi.

“Con V6 abbiamo voluto guardare oltre, verso il futuro delle macchine da caffè, non solo in termini di tecnologia, design e sicurezza, ma anche dal punto di vista dell'esperienza di consumo vera e propria”

- dichiara Roberto Nocera, Direttore Generale La San Marco - “V6 riporta l'arte del fare il caffè al centro della cena e invita a riscoprire il bar come un luogo di socialità, incontro e scambio.”

Il modello è disponibile nella versione da sei gruppi in tre diverse finiture: **bianco perla Classic, nero lava Avanguarda e azzurro Trieste Elegance**. La caldaia è proposta nelle due versioni a scelta acciaio inox lucidato a specchio o rame placcato in oro, la componentistica idraulica è invece in ottone e rame lucidati. A livello tecnologico V6 è dotata del brevetto esclusivo LEVA CLASS® (Controlled Lever Anti-Shock System) e del sistema PID per il controllo e la regolazione elettronica della temperatura dell'acqua in caldaia.

*L*eva Class® V6, making its global debut at TriestEspresso Expo, is the jewel in La San Marco's crown. A professional lever model with a dual-side work area: a one-of-a-kind machine which shakes up the concept of a café, encouraging a new coffee-drinking experience, one that is more social, interactive and personal. The exclusive design, patented in partnership with



Bonetto Design, takes its inspiration from the automotive world, shining the spotlight on elaborate internal components and the design of the bodywork. The end result is in itself a tribute to the Italian coffee industry and above all, to that of traditional lever machines.

Six levers for coffee extraction and six dispensing groups, four steam wands and

V6, ALL-AROUND REVOLUTION THAT CHANGES THE CAFÉ CONCEPT

The jewel in La San Marco's crown has debut at TriestEspresso Expo.

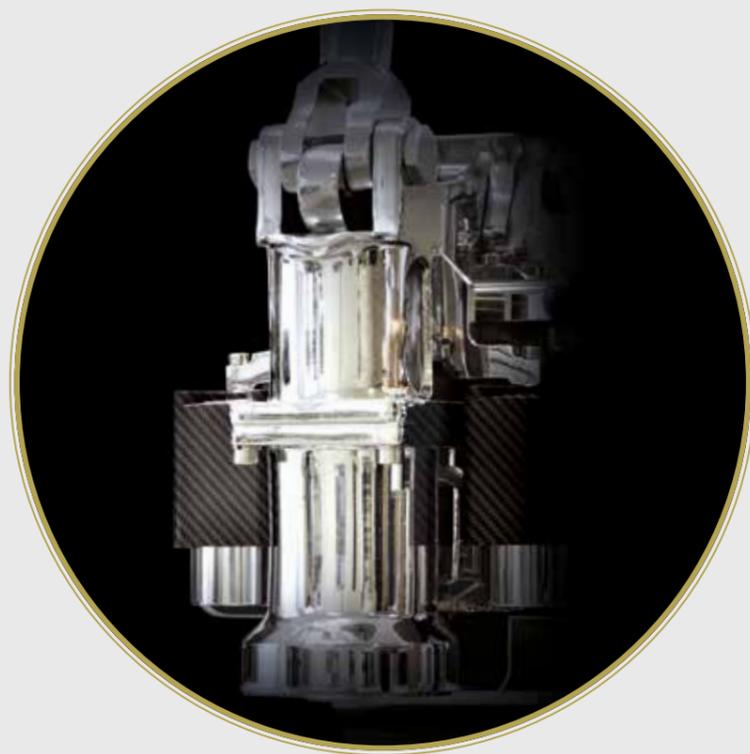
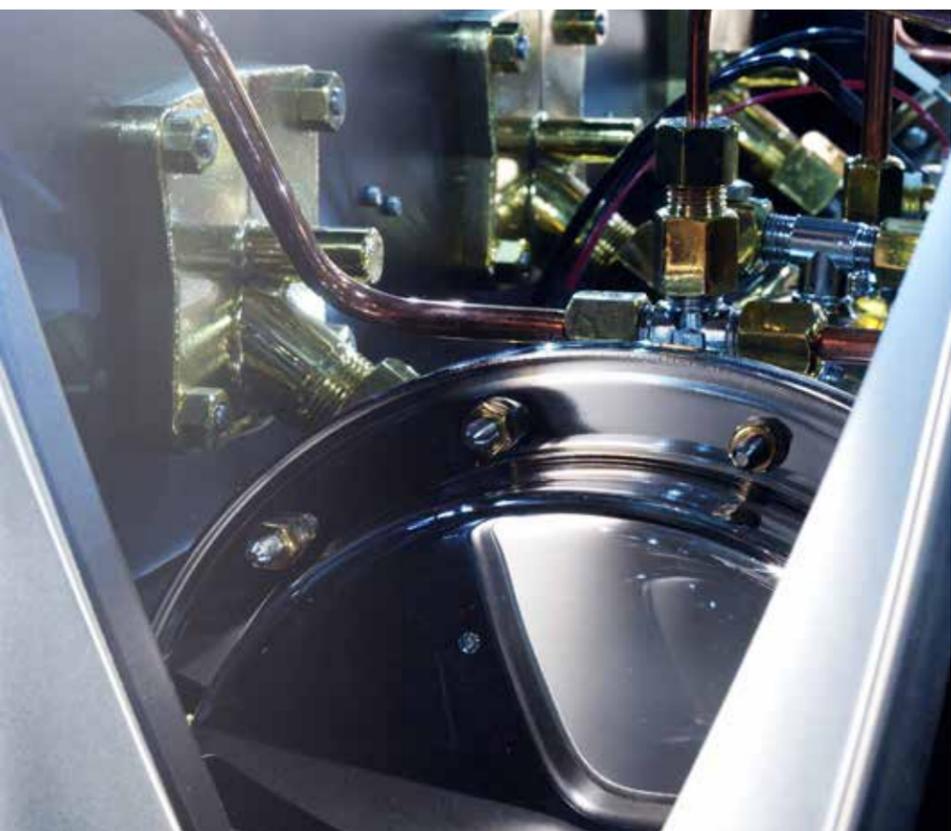
two for dispensing hot water, a dual-sided work area for two baristas, one single machine. These are the figures behind the new V6, the latest lever machine by La San Marco that made its world premiere on October 25, during the TriestEspresso Expo. Its V-shaped structure (hence the name) forms a double-sided machine which shakes up the idea of a contemporary café and places the work of the barista, or in this case baristas, centre stage.

“With the V6 we want to go one step further, towards the future of coffee machines, not just in terms of technology, design and safety, but also from the point of view of a genuine consumer experience”

- states Roberto Nocera, CEO of La San Marco - “The V6 puts the art of coffee-making back in the spotlight and is an invitation to rediscover the café as a place in which to socialise, meet with friends and exchange ideas.”

The model is available in the six-group version with three different finishes: pearl white Classic, black lava Avant-garde and Trieste pale blue Elegance.

The boiler comes in two different versions, with a choice of mirror-finish stainless steel or gold-plated copper while the hydraulic components are made of polished brass and copper. On a technological level, the V6 has an exclusive LEVA CLASS® (Controlled Lever Anti-Shock System) patent and PID system to control and electronically adjust the water temperature in the boiler.



LEVA CLASS® Controlled Lever Anti-Shock System

La prima innovazione tecnologica brevettata per macchine a leva che migliora l'estrazione meccanica del caffè espresso in totale conformità con gli standard di sicurezza internazionali.

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.

The first patented technological innovation for lever machines to improve mechanical espresso extraction in full compliance with international safety standards.

LEVA CLASS® is an exclusive La San Marco patent. A servo braking device that operates during the lever's return stroke to make the bartender's job easy and safe.

LEVA CLASS® technology allows the lever to return at low velocity under all operating conditions for ease of use and greater safety.

It also simplifies the job of performing a “purge” group wash, with little effort required and no risk to the operator.

ROMA SPACE LA SUPER COMPATTA ROMA SPACE THE VERY COMPACT SIZE

Dimensioni ridotte ma grande potenza ed alte prestazioni.
Small size but powerful and high-performance coffee machine.

Da Febbraio 2019 la Serie Roma sarà integrata con 2 nuove versioni da 1 e 3 Gr più la nuova versione compatta Space. Queste nuove macchine elettroniche sostituiranno i modelli 85 E che usciranno di produzione insieme ai modelli semiautomatici 85 S.

In particolare ROMA SPACE, assoluta novità per La San Marco, è la nuova macchina da caffè elettronica di grande potenza e dalle performance molto elevate, pur presentandosi nella versione molto compatta (solo 570 mm di larghezza).

ROMA SPACE presenta 2 lance vapore, 2 dosi automatiche di acqua calda programmabili, il nuovo diffusore di acqua calda, la caldaia in acciaio inox (ideale per particolari esigenze alimentari), un design pulito ed elegante, enfatizzato dalle tastiere retroilluminate.

From February 1st, the Roma Series will be integrated with 2 new versions of 1 and 3 Gr, plus the new compact Space version.

These new electronic machines will replace the 85 E models that will no longer be produced together with the semi-automatic models 85 S.

The new ROMA SPACE, an absolute first for La San Marco, despite its very compact size (only 570 mm wide), is a powerful and high-performing electronic coffee machine.

ROMA SPACE boasts 2 steam arms, 2 programmable water automatic portions, the new hot water diffuser, stainless steel boiler (ideal for particular hygiene requirements) and a clean and elegant design, emphasised by the backlit keyboards.



LA SAN MARCO REMOTE CONTROL

Il nuovo sistema di controllo da remoto per macchine da caffè.
The new remote control system App for coffee machines.

Nasce il nuovo sistema Remote Control App firmato La San Marco, per il monitoraggio da remoto delle macchine da caffè. Disponibile al momento per i modelli automatici New 105 MB ACT e 100 Touch, il nuovo sistema si avvale di una comoda App che consente all'utente non più solo di connettersi via Bluetooth alla propria macchina da caffè per monitorare i dati statistici ed eventualmente reimpostare i parametri operativi della macchina, ma di condividerli anche con altri utenti autorizzati e ricevere assistenza tecnica in tempo reale, anche da grandi distanze.

Tra le funzioni di monitoraggio previste dal nuovo applicativo La San Marco, rientrano anche la programmazione della manutenzione, la verifica dei consumi, degli allarmi e dei cicli di utilizzo.

Semplice da utilizzare e dotata di un'iconografia intuitiva, La San Marco Remote Control App può essere scaricata gratuitamente su tutti i dispositivi mobili Android (smartphone

o tablet) direttamente dal nuovo sito www.lasanmarco.com

The new Remote Control App by La San Marco is now available for remotely monitoring coffee machines. Currently available for the automatic models New 105 MB ACT and



TOP 80 GOLD PREZIOSA

Un omaggio a uno dei modelli più iconici e amati in tutto il mondo.
A tribute to one of the most iconic and beloved models in the world.

Top 80 è la versione potenziata e dal grande effetto scenico della New 80 Preziosa, rispetto alla quale sfoggia una scintillante carrozzeria placcata in oro, un'elettronica aggiornata allo stato dell'arte, nuove tastiere ed un display attraverso il quale l'operatore può controllare e programmare i parametri di funzionamento della macchina. Tramite lo stesso display l'operatore riceve anche, in tempo reale, informazioni riguardo la corretta erogazione di caffè. La carrozzeria, realizzata interamente in ottone e acciaio inox, è sovrastata dall'inconfondibile

cupola in ottone, a sua volta proposta in versione placcata oro.

Top 80 Gold Preziosa è disponibile nella versione automatica elettronica a due e tre gruppi con erogazione del caffè a dosaggio elettronico, capace di memorizzare fino a quattro dosi diverse per ogni gruppo.

Top 80 Gold Preziosa is the upgraded, visually stunning version of the New 80 Preziosa, featuring gleaming gold-plated bodywork, state-of-the-art electronics, revamped

keypads and a display through which the operator can control and program the machine's operating parameters. The same display also provides the operator with information about correct coffee brewing. The bodywork, made entirely of brass and stainless steel, is surmounted by the unmistakable brass dome, which is, in turn, gold-plated.

Top 80 Gold Preziosa is available in the automatic two- and three-group electronic version with electronic coffee dosing, storing up to four different doses for each group.



REMOTE CONTROL APP

per il monitoraggio delle macchine da caffè.
for remotely monitoring coffee machines.



The new monitoring functions offered by the La San Marco app also include maintenance scheduling, checks on consumption, alarms and usage cycles.

The La San Marco Remote Control App is easy to use with intuitive icons and can be downloaded free on any mobile Android device (smartphones and tablets) directly from the new website www.lasanmarco.com

100 Touch, the new system uses a handy app which allows users not only to connect to their machine via Bluetooth to monitor statistics and reset operating parameters, if necessary, but also to share them with other authorised users and receive technical support in real time, even from a distance.



SISTEMA ELETTRONICO PID PER MACCHINE A LEVA PID ELECTRONIC SYSTEM FOR LEVER MACHINES

L'innovativo sistema di regolazione elettronica dell'acqua.
The innovative electronic water control system.

Da Ottobre 2018 La San Marco ha introdotto per la prima volta l'innovativo sistema di regolazione elettronica dell'acqua in caldaia (PID) in due modelli a leva, rispettivamente la nuova V6 e l'esclusiva Leva Luxury. Il sistema PID (acronimo di Proportional-Integral-Derivative) permette non solo il controllo elettronico dell'acqua in caldaia ma anche la sua agevole regolazione. Esso agisce modulando elettronicamente l'energia fornita alla resistenza, in modo da mantenere sempre costante la temperatura e va così a sostituire l'attuale pressostato. Molti i vantaggi derivanti, non solo a livello di risparmio energetico ed economico, ma anche a livello pratico.

Grazie al sistema PID la regolazione della temperatura dell'acqua in caldaia diventa facile, veloce ed intuitiva e può essere effettuata senza l'intervento di un tecnico

Il sistema consente inoltre di realizzare un caffè espresso studiato in base al gusto desiderato e alle specifiche caratteristiche della miscela utilizzata. Infine, l'eliminazione del pressostato e di tutti i suoi componenti esalta il puro design della macchina, per un risultato dall'estetica vincente.

Since October 2018, La San Marco has introduced for the first time the innovative electronic control of the temperature of the water in the boiler (PID) in two lever models, respectively the new V6 and the exclusive Luxury Lever. The PID system (acronym for Proportional-Integral-Derivative) not only allows you to control the water in the boiler, but also to easily adjust it. It acts by electronically modulating the energy supplied to the heating element, so the temperature remains constant, effectively replacing the current pressure switch. Many are the benefits, not only for energy and cost savings, but also from a practical point of view.



Thanks to the PID system, adjusting the boiler water temperature is easy, fast and intuitive and can be performed without the intervention of a technician

The system also makes it possible to produce an espresso coffee based on the desired taste and specific characteristics of the blend used. Lastly, the overall design of the machine from a purely aesthetic standpoint is greatly enhanced by eliminating the pressure switch and all its components.



V6

CHANGE YOUR
PERSPECTIVE



A SURPRISING MACHINE
FOR AN EXCEPTIONAL COFFEE

LEVA CLASS®

Controlled Lever Anti-Shock System



More information on
www.lasanmarco.com

 [lasanmarcospa](https://www.facebook.com/lasanmarcospa)
 [lasanmarco_official](https://www.instagram.com/lasanmarco_official)



Espresso coffee machines since 1920 

La San Marco info@lasanmarco.com

SERIE SMART INSTANT

Nuovo sistema di macinatura on demand intelligente e tecnologico.
New on demand grinding system, intelligent and technologically advanced.

La serie dei 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 millimetri (variante SM 92) e 84 millimetri (variante SM 97) e macine coniche per alte prestazioni (variante SM TK).

The series of on demand coffee grinders equipped with an exclusive La San Marco trademark system which enables the continuous control of the measure of ground coffee inside the porta filter. Hands free system series.

Professional flat plate grinding burrs of 64mm (SM 92 variant) and 84mm (SM 97) and conical plate burrs for high performance (SM TK variant).

SMART

Patented Detection System



Tecnologia innovativa.

La tecnologia intelligente progettata e sviluppata all'interno del reparto R&D La San Marco che, attraverso due sensori 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 nuovo dispositivo "hands free", il sistema che sostiene la coppa portafiltro durante la macinatura lasciando le mani libere.

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 porta filter basket used, without needing the grinder operator to select any settings. All Smart technology grinders have the new "hands free" option as a standard feature, which supports the porta filter basket during grinding and therefore leaves the grinder operator with their hands free.





***Hands Free il sistema pratico e sicuro che aiuta a lavorare meglio.
Hands Free the convenient, safe system that helps to work better.***

L' Hands Free è il sistema creato da La San Marco che permette l'auto sostenimento della coppa nell'apposito alloggiamento dei nostri macinadosatori durante la fase di macinazione di caffè, liberando così le mani dell'operatore. Il sistema Hands Free è offerto come opzione sui modelli INSTANT (macinatura on demand) e previsto di serie sui macinadosatori La San Marco SMART INSTANT (macinatura on demand con riconoscimento automatico della coppa a 1 o 2 beccucci).

L'Hands Free de La San Marco è munito di un sistema di regolazione della forza di sgancio della coppa, regolazione semplice e precisa attuabile tarando la forza di compressione di due molle tramite viti di regolazione, facilmente accessibili.



Hands Free is the system devised by La San Marco for portafilter self-support inside the doser-grinder casing, leaving the operator's hands free during the coffee-grinding stage. The Hands Free system is optional on INSTANT (on-demand grinding) models, and a standard feature on La San Marco SMART INSTANT doser-grinders (on-demand grinding with automatic detection of 1- or 2-spout portafilters).

Hands Free by La San Marco comes with a portafilter release tension adjustment system; adjustment is quickly and accurately performed by calibrating the compressive force of two springs using easily accessible adjusting screws.



Nuova ghiera centesimale: la regolazione diventa più intuitiva e più precisa.

New centesimal grind adjustment ring: regulation just got more intuitive and precise.

Con la nuova ghiera centesimale de La San Marco la regolazione diventa più intuitiva e più precisa. 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 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'accuratezza al centesimo di millimetro, permettendo una più efficace estrazione delle sostanze volatili per ottenere un caffè dal profilo aromatico eccellente.

With the new centesimal grind adjustment ring by La San Marco regulation just got more intuitive and precise. 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.



PLUS TOUCH, L'EVOLUZIONE TECNOLOGICA DELLE SUPERAUTOMATICHE

PLUS TOUCH, THE EVOLUTION OF FULLY AUTOMATIC TECHNOLOGY

Grandi novità anche all'interno della gamma di macchine superautomatiche per bar, ristoranti e hotel. Si tratta di Plus Touch, un prodotto sviluppato per rendere ancora più facile e intuitivo l'utilizzo da parte dell'utente finale.

La linea è composta dai modelli Plus 5 Touch e Plus 7 Touch. La grande novità è rappresentata dal nuovo display Touch Screen da 7" personalizzabile, che consente di selezionare agevolmente la bevanda da preparare. Attraverso la nuova interfaccia grafica, la preparazione delle bevande diventa infatti estremamente semplice e la loro scelta ancora più intuitiva grazie alle icone di nuova generazione create ad hoc e alla possibilità di impostare un elevato numero di lingue.

Per entrambi i modelli è possibile caricare fino a 20 bevande differenti, personalizzabili per tipologia (a base caffè, latte, solubili o acqua calda) e per nu-

mero (ogni pagina può contenere da un minimo di 4 bevande fino ad un massimo di 10).

Grazie al sistema di lavaggio integrato tutte le operazioni di pulizia sono completamente automatiche, riducendo drasticamente i tempi da parte dell'operatore.

La nuova serie Plus Touch si presenta nell'elegante colore nero e si caratterizza per il design che richiama le forme del chicco di caffè, enfatizzato dalla nuova tastiera Touch e messo in risalto da una cornice cromata.

Great news also within the range of fully automatic machines for bars, restaurants and hotels. It's the Plus Touch, a product developed to make use by the end user even more simple and intuitive.

The line includes the following models: Plus

5 Touch and Plus 7 Touch. Big news is represented by the new customizable Touch Screen 7" display, which allows to easily select the drink to prepare. The new graphical interface, the preparation of drinks therefore becomes extremely simple, and selecting them even more intuitive thanks to the especially created new generation icons, and the possibility to set multiple languages.

Up to 20 different drinks can be loaded on to both models, can be personalised by type (coffee-based, milk-based, soluble or hot water) and by number (each page can contain from a minimum of 4 to a maximum of 10 drinks). Thanks to the integrated cleaning system, all cleaning operations are entirely automated, drastically reducing operator workload. The new Plus Touch series comes in an elegant black colour and



has a design that is reminiscent of the shape of a coffee bean, emphasised by the Touch control panel, and exalted by a chrome frame.

100 TOUCH

GEM OF DESIGN AND TECHNOLOGY.



Our flagship model worldwide, enhanced by a touch-sensitive state-of-the-art display. A model that makes a statement with its stylish design and premium finish. **100 Touch: Italian style, La San Marco quality promise.**

Espresso coffee machines since 1920

La San Marco info@lasanmarco.com



SVILUPPO SOSTENIBILE E IMPEGNO NEL SOCIALE

THE SUSTAINABLE DEVELOPMENT AND SOCIAL COMMITMENT



Progetto Caffè Bruno. *Caffè Bruno Project.*

Il Progetto Caffè Bruno in Thailandia è un esempio di un'esperienza sociale molto gratificante a livello umano per l'intera azienda. Abbiamo donato le macchine da caffè automatiche de La San Marco ai missionari che operano nel nord-ovest della Thailandia. Ciò ha portato alla creazione di una rete economica e sociale che consente a 400 famiglie di creare posti di lavoro grazie al caffè e permettere ai loro figli di accedere al diritto allo studio.

The Caffè Bruno Project in Thailand is an example of a very rewarding social experience on a human level for the entire company. We donated La San Marco automatic coffee machines to missionaries operating in north-western Thailand. This led to the creation of an economic and social network enabling 400 families to create jobs with coffee and send their children to school using the proceeds from the business.



Salvaguardia dell'ambiente e risparmio energetico.

Environmental care and energy saving.

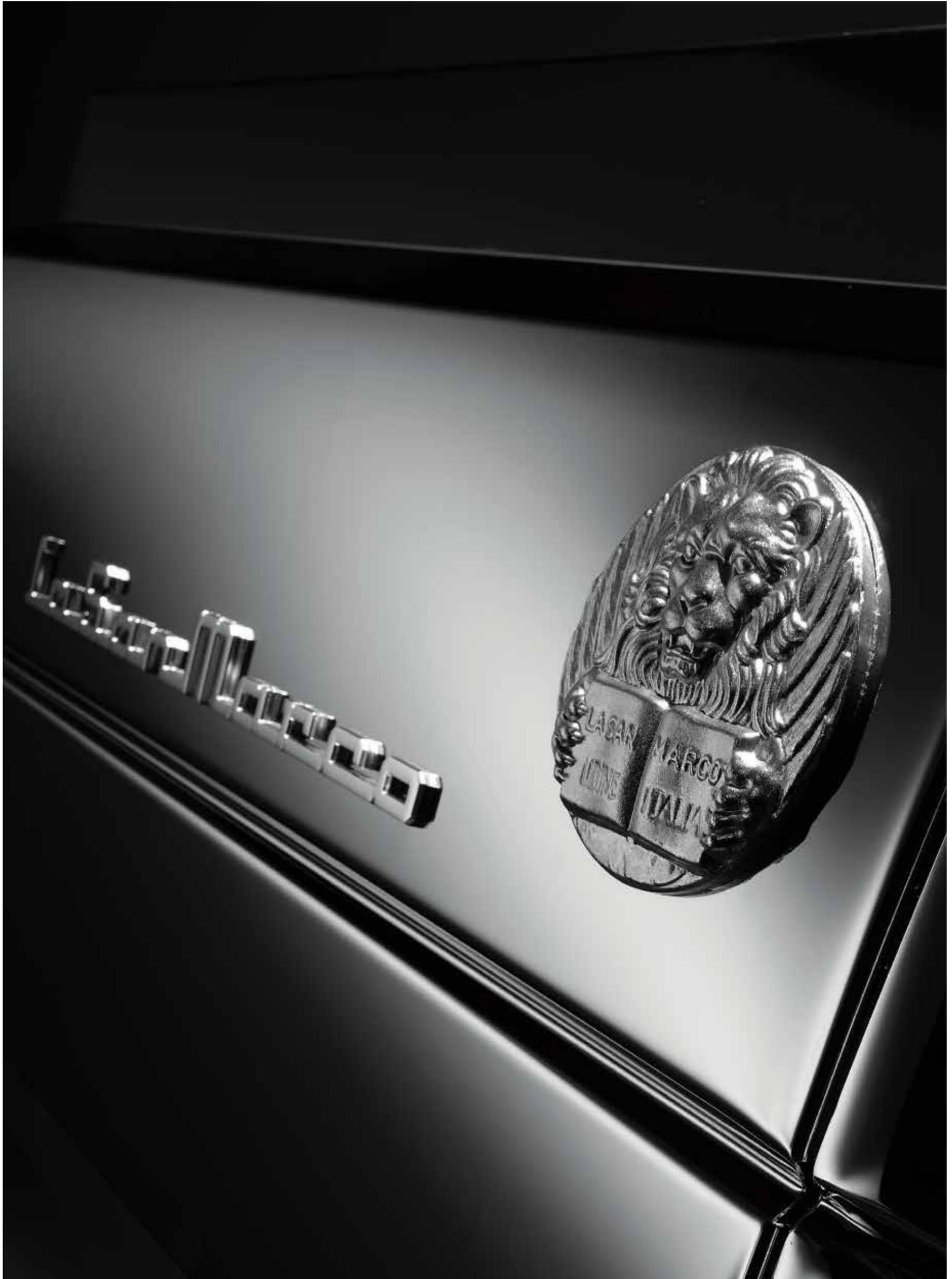
La scelta del rispetto ambientale e del risparmio energetico sono valori fondamentali per la nostra azienda. Per ogni nostro prodotto, abbiamo scelto di utilizzare i materiali più riciclabili, senza nulla togliere alle prestazioni. Attraverso un reporting periodico, monitoriamo costantemente il processo di smaltimento dei nostri scarti di lavorazione e dei vecchi modelli, verificando la correttezza del processo di recupero. Negli ultimi anni, abbiamo intensificato la ricerca e l'adozione di tecnologie a bassa intensità di consumo.

Environmental care and energy saving are fundamental values for our company. We believe in using as many recyclable materials as possible in all our products, without impacting performance. We use periodic reporting to provide continuous monitoring of disposal processes for waste materials and old models, and to verify that recovery processes operate as intended. In recent years we have intensified efforts to identify and adopt low energy technologies.



SIAMO NEI PIÙ IMPORTANTI BAR, RISTORANTI E CLUBS WE ARE IN THE WORLD'S TOP BARS, RESTAURANTS AND CLUBS





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



lasanmarco.com

