



2022/2023

CoffeeBreak

LA SAN MARCO WORLD NEWS

What's
Up Next

**I NUOVI MACINACAFFÈ:
UN CONCENTRATO DI DESIGN
E TECNOLOGIA**

THE NEW COFFEE GRINDERS: A CONCENTRATE OF DESIGN
AND TECHNOLOGY

**DAVID THOMAS:
IL MERCATO NEOZELANDESE**

DAVID THOMAS: THE NEW ZEALAND MARKET

**D.: DA OGGI IL MODELLO DI PUNTA DE
LA SAN MARCO È ANCHE A PULSANTI**

FROM TODAY THE FLAGSHIP MODEL OF LA SAN MARCO
ALSO WITH PUSHBUTTONS

GAMMA GOLD: SEMPRE PIÙ PREZIOSA

GOLD MODELS: MORE AND MORE "PREZIOSA"

LaSanMarco.com

27.10.22

Editoriale di Roberto Nocera. Roberto Nocera's Editorial.

Cari Partner,

eccoci arrivati alla stagione autunno 2022 / inverno 2023, con tante aspettative positive nonostante una situazione congiunturale ancora non eccellente, stavolta per motivi geopolitici con forte impatto sugli scambi internazionali di prodotti energetici, dopo il lungo periodo di moderazione delle attività HO.RE.CA. dovuto alla pandemia.

Sempre attenta alle esigenze dei mercati internazionali, La San Marco introduce la variante della macchina elettronica top di gamma “D.”, anche in versione rialzata, con pulsantiera intonata allo stile della fiancata, avente 2 pulsanti principali e 4 con funzioni aggiuntive, per assecondare le preferenze di ogni barista. A ciò si aggiunge la rivoluzionaria famiglia di macinacaffè di raffinato design, dotata di ben 5 taglie di macine – dalle piane alle coniche passando per le ibride –, di ventilazione forzata e di molte varianti *on demand*, anche con motore a giri variabili, oltre alle più classiche versioni a dosatore meccanico.

Dear Partners,

here we are in the autumn 2022 / winter 2023 season, with many positive expectations despite a still not excellent conjuncture, this time for geopolitical reasons with a strong impact on international trade in energy products, after the long period of slowdown of HO.RE.CA. activities due to the pandemic.

Always attentive to the needs of international markets, La San Marco introduces a new version of the top-of-the-range electronic machine “D.”, also in the raised version, with pushbutton shape matching the style of the sides, divided into 2 main buttons and 4 ones with additional functions, to support the preferences of each barista.

Another premiere is the revolutionary family of coffee grinders of refined design, equipped with 5 different sets of grinding burrs – from flat to conical through hybrid ones –, forced ventilation and many on-demand variants, even with variable speed motors, in addition to more classic versions with mechanical dispenser.

The logo for La San Marco, featuring the letters 'SM' in a stylized, cursive red font.

Coffee Break è l'ambiente in cui trovano spazio sia la condivisione delle innovazioni di casa La San Marco sia i contributi dei nostri clienti ed estimatori. Contributi di grande valore e che sono determinanti per la crescita reputazionale del nostro marchio, in ogni angolo del mondo.

Coffee Break is the environment in which both the sharing of La San Marco's innovations and the contributions of our customers and admirers find space. Contributions of great value and which are decisive for the reputational growth of our brand, in every corner of the world.

In aggiunta a queste novità, la già innovativa variante Multiboiler della Leva Luxury – apprezzatissima nelle pasticcerie grazie alla carrozzeria in vetro – dispone ora in opzione della visualizzazione della pressione di estrazione in funzione del tempo, per poter replicare fedelmente estrazioni particolarmente riuscite. Questa funzionalità viene chiamata “Leva Aumentata”.

Siamo certi che apprezzerete tutte queste novità, che confermano La San Marco, nonostante i suoi 102 anni di vita, come vero pioniere degli sviluppi tecnologici e stilistici, per un'esperienza di caffè sempre al top.

In addition to these launches, the already innovative Multiboiler version of the Leva Luxury – highly appreciated in pastry shops thanks to the glass body – has now in option the display of extraction pressure as a function of time, in order to closely replicate particularly successful extractions. This feature is called “Augmented Lever”.

We are confident that you will appreciate all these innovations, which confirm La San Marco, despite its 102 years of existence, as a true pioneer of technological and stylistic developments, for a coffee experience always at the top.



*“Pionieri degli sviluppi
tecnologici e stilistici.
per un'esperienza di caffè
sempre al top”.*

Roberto Nocera
CEO La San Marco

Pioneers of technological and stylistic developments,
for a coffee experience always at the top.

Sm

Macinacaffè Grinders

La nuova collezione. The new collection



D. Evoluzione in corso D. Evolution in progress

Da oggi il modello di punta de La San Marco è anche a pulsanti
From today, the flagship model of La San Marco is also available with pushbuttons



**Una nuova generazione
di macinacaffè
a complemento
di ogni macchina.
A new generation
of coffee grinders
to complement
any machine.**

Una collezione di macinadosatori e macinacaffè *on demand* che cambia le regole del gioco.

Il design completamente nuovo, curato dallo Studio Bonetto, si distingue per una silhouette slanciata ed elegante che segue il family feeling delle nuove linee La San Marco. Le innovazioni non si fermano certo solo all'involucro esterno: macine completamente ridisegnate, brevetti esclusivi e tanta tecnologia rendono la collezione un unicum sul mercato.

A collection of on-demand coffee grinders and grinder-dosers that changes the rules of the game. The completely new design, curated by Studio Bonetto, is distinguished by a slender and elegant silhouette that follows the family feeling of the new La San Marco style. The innovations certainly are not limited to the outer casing: completely redesigned grinding burrs, exclusive patents and a lot of technology make the collection unique on the market.

Design

La scocca, ispirata all'estetica delle automobili sportive, è composta da elementi flottanti su un corpo compatto e permette quindi un ampio margine di personalizzazione e completa modularità. Per la prima volta viene introdotta anche una versione compatta mini per consumi contenuti o per prodotti specialty che non richiedono grande produttività.

Design

The body, inspired by the aesthetics of sports cars, is made up of elements attached to a compact frame and therefore allows high degree of customization and complete modularity. For the first time a smaller, "mini" version is also introduced for reduced consumption or for specialty products that do not require great productivity.

Tecnologia

Oltre al consolidato sistema Hands-Free e alla nostra tecnologia SMART di riconoscimento automatico delle coppe portafiltro, sono numerose le novità tecniche sviluppate e brevettate per questa collezione, come la ghiera di regolazione a scala micrometrica, il sistema convogliatore, o ancora il sistema di raffreddamento a ventilazione. Un combinato di design e tecnologia unico che permette una più efficace estrazione delle sostanze volatili per un caffè dal profilo aromatico eccellente.

Technology

In addition to the consolidated Hands-Free system and our SMART automatic recognition technology of single/double portafilters, there are numerous technical innovations developed and patented for this collection, such as the adjustment ring with micrometric scale, the conveyor system, or even the cooling system with forced ventilation. A combination of unique design and technology that allows a more effective extraction of volatile substances for a coffee with an excellent aromatic profile.



Un concentrato di design e tecnologia. A concentrate of design and technology.

Hands-Free

Il sistema creato da La San Marco che permette l'auto sostenimento della coppa durante la fase di macinazione di caffè, liberando così le mani dell'operatore. Il sistema Hands-Free è previsto di serie sui macinadosatori SMART INSTANT ed è opzionale sui modelli INSTANT.

Hands-Free

The system developed by La San Marco that allows the cup to be self-supported during the coffee grinding phase, thus freeing the operator's hands. The Hands-Free system is standard on SMART INSTANT grinders and is optional on INSTANT models.



NEW! Ghiera di regolazione

Realizzata in tecnopolimero arricchito di nanoparticelle metalliche, per un aspetto e percezione tattile paragonabile al metallo, ha il vantaggio di una maggiore leggerezza. Consente inoltre di variare la distanza tra le macine con un'accuratezza micrometrica, e può essere regolata anche durante la macinatura in totale sicurezza, grazie alla tecnologia brevettata da La San Marco.

NEW! Adjustment ring

Made of techno polymer enriched with metal nanoparticles, for an appearance and tactile perception comparable to metal, it has the advantage of reduced weight. It also allows to adjust the gap between grinding burrs with micrometric accuracy, even while grinding, in total safety, thanks to La San Marco's patented technology.

NEW! Su esclusivo brevetto La San Marco, il

sistema di convogliatore a vibrazione per i modelli on-demand migliora la precisione nella ripetitività della costanza delle dosi. Questo sistema permette una più efficace uscita del macinato riducendo al minimo il residuo di caffè all'interno della camera di macinazione.

NEW! Based on an exclusive La San Marco patent, the **vibrating conveyor system** for on-demand models improves accuracy in the repetitiveness of the dosing. This system allows a more effective expulsion of the ground coffee, by minimizing the residual quantity that remains inside the grinding chamber.

Tecnologia SMART

Sviluppata in esclusiva da La San Marco, consiste nel riconoscimento automatico delle coppe portafiltro a 1 o 2 beccucci grazie a due sensori ad infrarossi e ad un software di rilevazione dedicato, per una dosatura accurata in funzione della coppa portafiltro utilizzata, senza la necessità di alcuna selezione da parte dell'operatore.

SMART technology

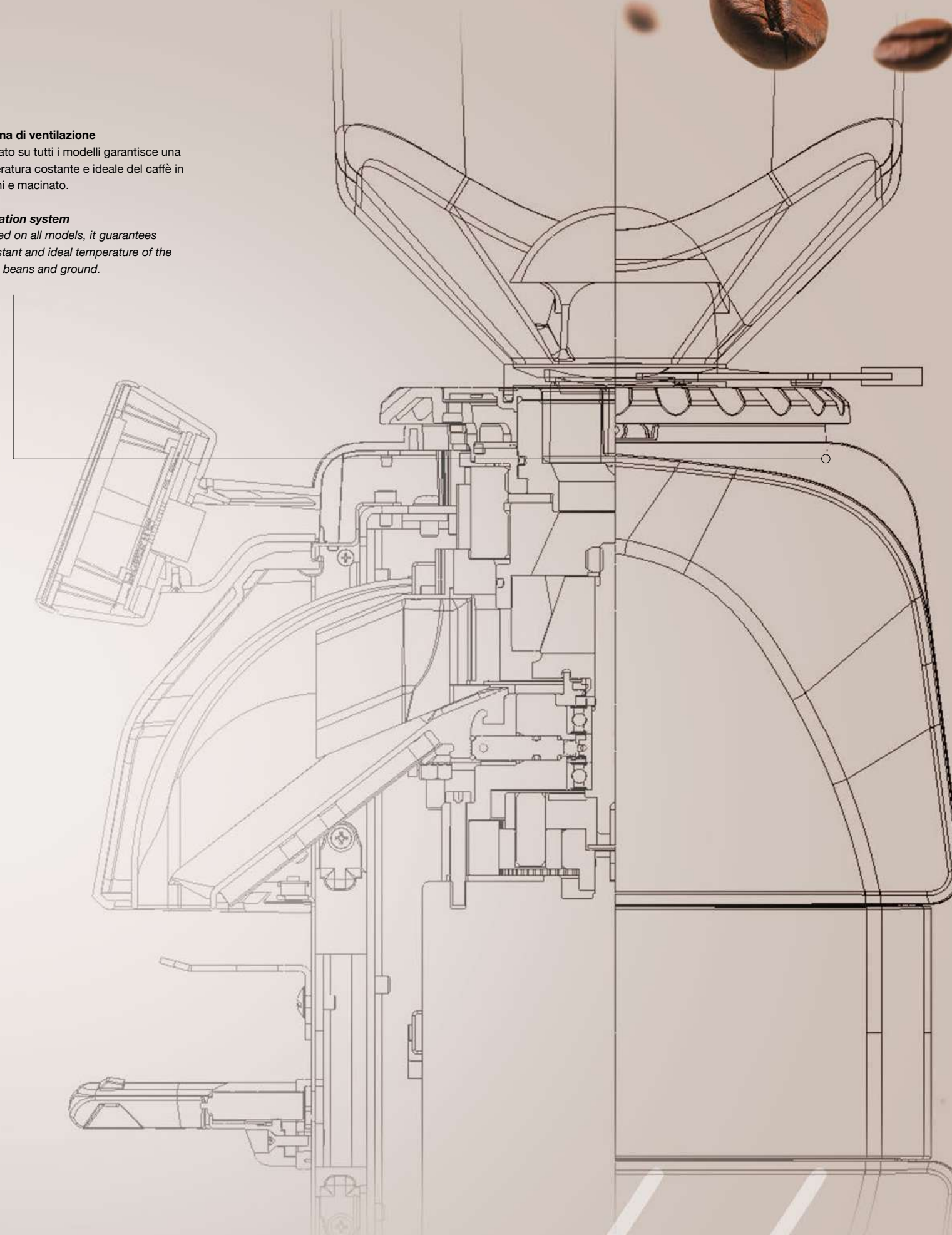
Developed exclusively by La San Marco, it consists in the automatic recognition of the portafilters with either 1 or 2 spouts, thanks to two infrared sensors and a dedicated detection software, for accurate dosing according to the portafilter used, without the need for any selection by the operator.

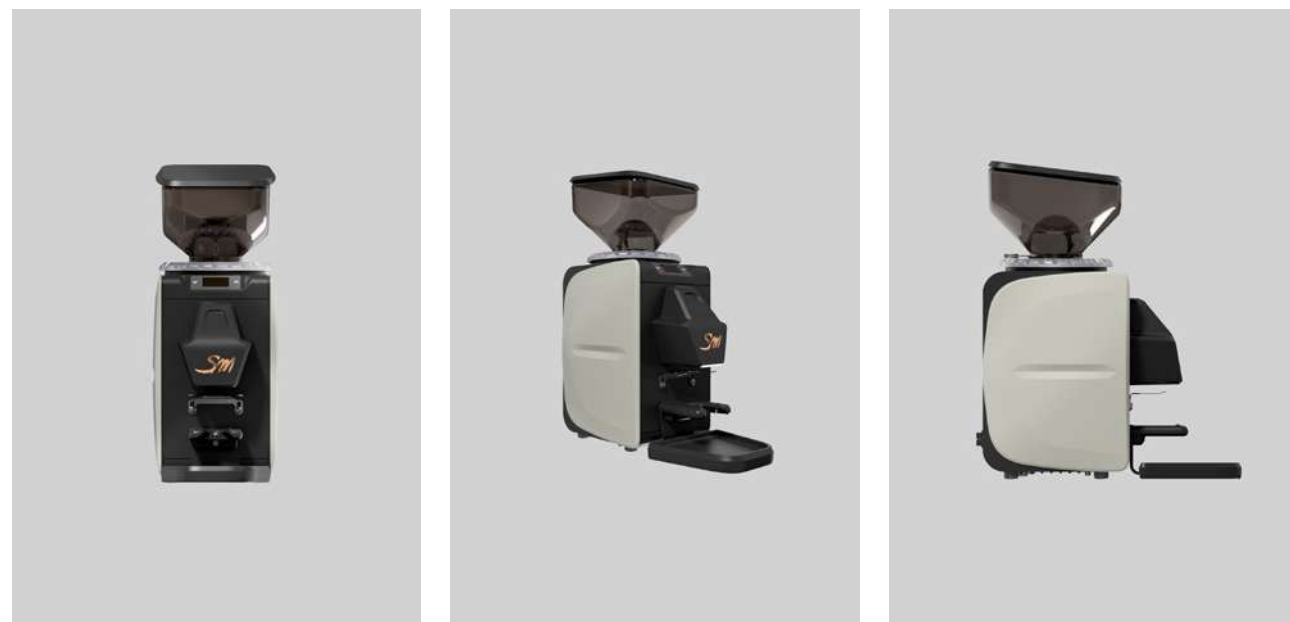
Sistema di ventilazione

Installato su tutti i modelli garantisce una temperatura costante e ideale del caffè in chicchi e macinato.

Ventilation system

Installed on all models, it guarantees a constant and ideal temperature of the coffee beans and ground.





**Ampia gamma di modelli
per tre diverse declinazioni
di collezione e quattro
tipologie di macine.**

**Wide range of models for
three different sizes within the
collection and four types of
grinding burrs.**

La collezione comprende una serie di macinacaffè con dosatore ad azionamento manuale a leva, una serie di macinacaffè INSTANT con modelli on-demand e display LCD, fino alla serie top di macinacaffè SMART INSTANT con modelli on-demand e display touch 3,5" con riconoscimento automatico della coppa portafiltro.

The collection includes a series of coffee grinders with manually operated lever dispenser, a series of INSTANT coffee grinders with on-demand models and LCD displays, up to the top series of SMART INSTANT coffee grinders with on-demand models and 3.5" touchscreen display, with automatic recognition of the single/double portafilter.



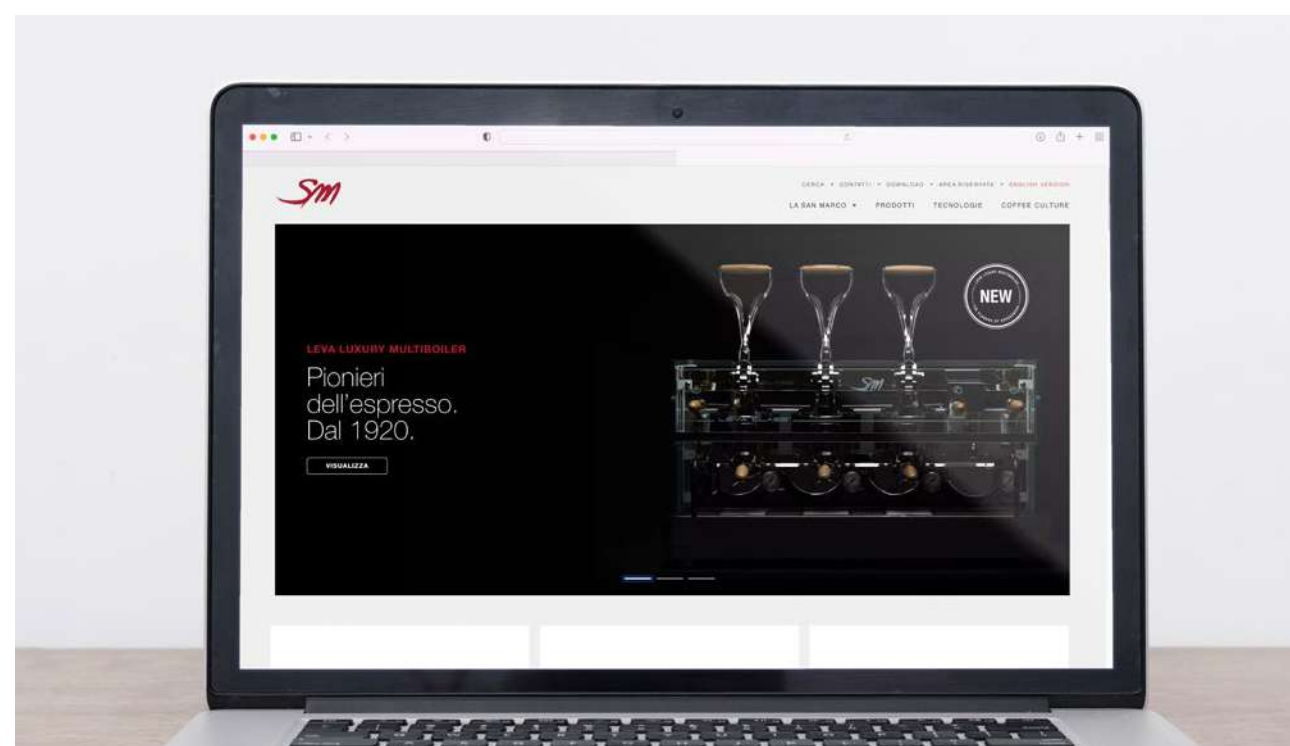
Nei modelli Variant, è possibile impostare anche la velocità di regolazione della macinatura. In questo modo il barista potrà trovare la corretta combinazione di regolazione della macinatura e velocità delle macine più adatta alla miscela utilizzata. Inoltre è possibile impostare la modalità reverse control che permette una migliore pulizia e precisione, eliminando i residui di macinazione delle precedenti dosi.

In the Variant models, it is also possible to set the grinding adjustment speed. The barista can thereby find the correct combination of granulometry and speed, i.e. the best suited for the coffee blend used. Also it is possible to set the reverse mode to allow better cleaning and precision, eliminating the residues of the previous doses.



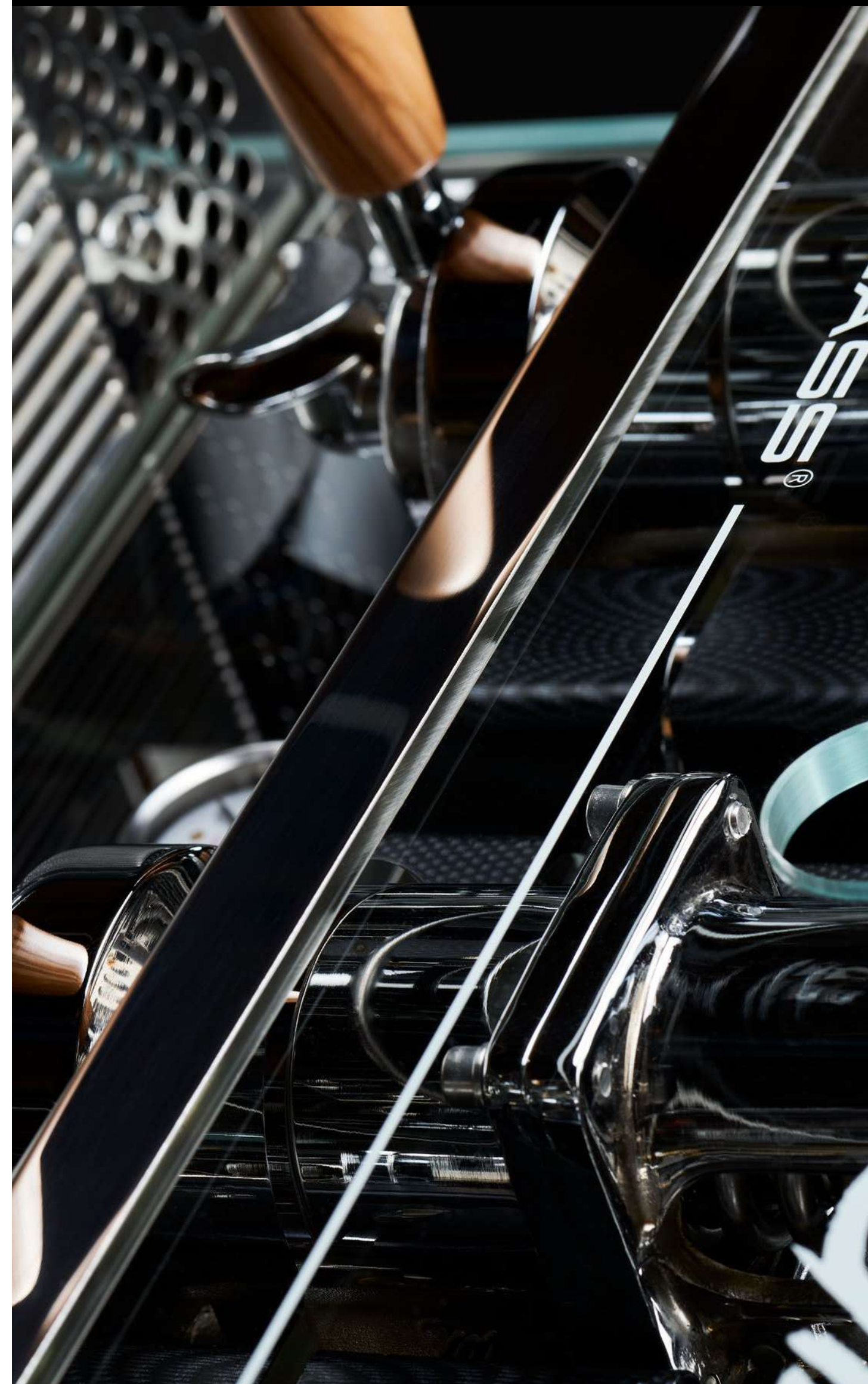
Una nuova identità digitale

A new digital identity



È online il nuovo sito, nato per raccontare in modo più coinvolgente i nostri prodotti e per accompagnare l'utente nel mondo La San Marco: un mondo ricco di esperienze e professionalità da condividere. Il sito propone un look and feel completamente rivisitato, attraverso grandi immagini suggestive che sottolineano il design inconfondibile delle macchine La San Marco, e le innovazioni esclusive che si celano all'interno di una carrozzeria sempre più sofisticata. L'esperienza di navigazione invita alla scoperta dei prodotti con schede tecniche, immagini e nuovi dettagli sulle tecnologie di ultima generazione impiegate per la produzione. La nuova sezione "Coffee Culture" introduce ai temi e argomenti più consultati e utili per ogni professionista, per una sempre più diffusa cultura del caffè espresso.

The new website is online, fully refreshed to describe our products in a more engaging way and to accompany the user in the world of La San Marco: a world full of experiences and professionalism to share. The website offers a completely refurbished look and feel, through large suggestive images that emphasize the unmistakable design of La San Marco machines, and the exclusive innovations that are hidden within an increasingly sophisticated bodywork. The browsing experience invites to discover all products with technical data sheets, images and new details on the latest generation technologies used for production. The new "Coffee Culture" section introduces the most consulted and useful topics for every professional, for an ever more widespread culture of espresso coffee.



La San Marco

Pionieri dell'espresso.

Pioneers of Espresso

sm



Passione, innovazione e ricerca dell'eccellenza
per creare il caffè perfetto.

Passion, innovation and pursuit of excellence to create the perfect coffee



[lasanmarco.com](https://www.lasanmarco.com)



La San Marco



Nuovi spazi per l'Academy

New spaces for the Academy



Crescono i servizi educativi che La San Marco mette a disposizione dei propri clienti: un nuovo spazio è stato dedicato alle attività di formazione in azienda per accogliere corsi di specializzazione e workshop tecnici destinati alla rete vendita, ai clienti, baristi e appassionati. Ricerca e formazione in La San Marco vanno infatti di pari passo: la collaborazione con i più importanti caffesperti per lo sviluppo di macchine sempre più performanti contribuisce anche alla diffusione capillare di una cultura dell'espresso presso i protagonisti del settore e i consumatori finali. La San Marco da tempo ha deciso di puntare in queste attività al fine di mettere a disposizione gli strumenti e le macchine migliori per valorizzare la materia prima e il saper fare degli uomini.

The educational services that La San Marco makes available to its customers are growing: a new space is dedicated to training activities in the company to accommodate specialization courses and technical workshops for the sales network, customers, baristas and coffee enthusiasts. Research and training in fact, go hand in hand La San Marco: the collaboration with the most important coffee experts for the development of increasingly performing machines also contributes to the widespread diffusion of espresso culture among the protagonists of the sector and final consumers. The San Marco has decided long ago to focus on such activities in order to provide the best tools and machines to enhance the raw material and the know-how of the operators.



Artigiani di oggi

Artisans
of today

La San Marco ha sede da più di 100 anni nel Friuli-Venezia Giulia dove produce tutte le sue macchine.

La sua produzione, infatti, non è delocalizzabile perché profondamente legata al sapere di chi vi lavora e alla cultura del caffè che caratterizza la regione. I suoi circa cento dipendenti, impiegati all'interno dello stabilimento produttivo di Gradisca d'Isonzo, provengono quasi esclusivamente dal territorio circostante, dove l'azienda è radicata. Il saper fare di ognuno di loro è la linfa vitale dell'azienda e la loro gratificazione lavorativa è parte fondante della filosofia aziendale, che affida loro la soddisfazione di assumere un ruolo di protagonisti nella realizzazione della singola macchina. Non esiste infatti il lavoro in catena di montaggio, ogni operatore possiede una propria postazione nella quale è responsabile dell'assemblaggio della macchina stessa.

Una peculiarità, questa, che presto verrà esaltata con l'inserimento della firma di chi ha realizzato ogni singola macchina. In questo modo, ogni pezzo diviene unico e strettamente legato a chi, con dedizione e attenzione, ha contribuito alla sua creazione. Il benessere aziendale e la connessione profonda di ogni collaboratore con il proprio lavoro passano anche per le piccole cose: in tutto lo stabilimento sono presenti macchine degli ultimi modelli realizzati, che ogni lavoratore può utilizzare per erogare il proprio espresso.

La San Marco has been active in Friuli-Venezia Giulia for over 100 years and here it still manufactures all its machines. The production, in fact, cannot be delocalized because it is deeply connected to the attitude of those who work here and to the coffee culture that characterizes the region. Its approximately hundred employees, active within the production plant in Gradisca d'Isonzo, come almost exclusively from the surroundings. The know-how of each of them is the lifeblood of the company and their work gratification is a fundamental part of the company philosophy, which entrusts them with the satisfaction of taking on a leading role in the creation of each single machine. Indeed, there is no assembly chain, every operator has his/her own workstation where he/she is fully responsible for the assembly of the machine itself. This is a peculiarity that is enhanced with the signature of the person who assembled the machine. In this way, each piece of equipment becomes unique and closely linked to those who, with dedication and attention, contributed to its creation. The well-being of the company and the deep connection of each employee with their work also involve apparently minor things: in all the factory there are machines of the latest models made there, which each worker can use to brew their own espresso.

*Ogni pezzo diviene
unico e strettamente
legato a chi, con
dedizione e attenzione,
ha contribuito alla
sua creazione.*



Each piece becomes unique and closely linked to those who, with dedication and attention, contributed to its creation.

Disco Volante, ovvero S.M.T./250

Disco Volante, or S.M.T./250

Macchina del 1952, caratterizzata al tempo da innovativi contenuti tecnologici. Le linee avveniristiche sono opera del celebre Gino Valle e il design riprende la forma di un disco volante. La scritta del marchio viene illuminata da un neon inserito dall'interno della carrozzeria. Disponibile, in abbinamento, il macinadosatore coordinato. Prodotta da La San Marco come risposta alla forte concorrenza del settore, si trasformò rapidamente in un prodotto di grande successo. Ne sono state prodotte tre serie.

Machine dated 1952, characterized by innovative technological contents for that time. The futuristic lines come from the pencil of the famous designer Gino Valle and the design takes the shape of a flying saucer. The logo is illuminated by a neon inserted in the body. The coordinated coffee grinder is available in combination with the machine. Produced by La San Marco as a response to the strong competition in the sector, it quickly became a highly successful product. Three series were produced.

Design by Gino Valle

Gino Valle (1923 – 2003) è stato un architetto e designer italiano. Durante la sua lunga carriera professionale ha collaborato con grande aziende dell'industria italiana, realizzando memorabili opere di design di prodotto e di immagine coordinata. Tra i numerosi riconoscimenti ricevuti ricordiamo il premio Compasso d'Oro per l'orologio Cifra 5 (produzione Solari & C S.p.A) e il Compasso d'Oro alla carriera nel 2002.

Gino Valle (1923 - 2003) was an Italian architect and designer. During his long career he has collaborated with renowned companies in the Italian industry, creating memorable product design and corporate identity works. Among the numerous awards received we can mention the Golden Compass award for the "Cifra 5" clock (produced by Solari & C S.p.A) and the Golden Compass for his career in 2002.



1952 OFFICINE ROMANUT

David Thomas

Il mercato neozelandese. News from New Zealand

D. David Thomas e La San Marco: una partnership di lunga durata. Quali sono stati gli incontri importanti che ti hanno avvicinato alla cultura dell'espresso italiano e a La San Marco?

R. Alla fine degli anni '80 c'erano alcune vecchie macchine La San Marco che erano arrivate da Sydney. All'epoca c'erano pochissime macchine da caffè espresso in Nuova Zelanda, quindi mi ricordavo del marchio. La mia ex moglie aveva conosciuto una delle figlie di Goppion (grandi torrefattori a Treviso) in una scuola di lingua spagnola. Andammo a trovarli nel '96. Il signor Goppion mi portò a una fiera al Lido di Venezia, dove mi presentò Marco Casasola. All'epoca ero proprietario di Atomic Coffee Roasters. La scena neozelandese dello specialty coffee era appena iniziata e stavamo cercando un fornitore di macchine. Dopo un po' di perseveranza, ci fu assegnato il ruolo di distributore La San Marco in Nuova Zelanda.

D. Cominciamo dai fondamentali: qual è l'apprezzamento dell'espresso italiano nel mercato neozelandese?

R. La cultura del caffè in Nuova Zelanda è basata sull'espresso, ma l'80-90% dei caffè sono preparati con il latte. Quindi, anche se la cultura dell'espresso è importante, in realtà sono pochissime le persone che bevono l'espresso così com'è.

D. In generale, quali sono le tendenze del vostro mercato per le macchine da caffè espresso?

R. L'estetica è molto importante, più del prezzo. Ai clienti piacciono la multiboiler, la carrozzeria in metallo, i pulsanti. C'è grande fiducia nei touch pad e grande attenzione a un design moderno ed elegante.

Q. David Thomas and La San Marco: a long-lasting partnership. What were the important encounters that brought you closer to the Italian espresso culture and La San Marco?

A. In the late '80s there were a few older La San Marco machines which had come over from Sydney. There were very few espresso machines in New Zealand at that time, so I was aware of the brand. My ex-wife had met one of the Goppion daughters (large coffee roasters in Treviso) at a Spanish language school. We were visiting the family in Treviso in about '96. Signor Goppion took me to a trade show on Venice Lido Island where I was introduced to Marco Casasola. At the time I owned Atomic Coffee Roasters. The New Zealand specialty coffee scene was just starting, and we were looking for a machine supplier. After a bit of perseverance, we were appointed a distributor in New Zealand.

Q. Let's start with the basics: what is the appreciation of Italian espresso in the New Zealand market?

A. The coffee culture in New Zealand is espresso based, but 80-90% of the coffees made are with milk. So, while the espresso culture is important, very few people drink straight espresso.

Q. In general, what are the trends in your market for espresso machines?

A. Aesthetics is are very important, more than price. So, customers like the multi-boiler, the metal casing, and the buttons. There is great confidence in touch pads and a great focus on modern, elegant design.



David Thomas

D. Quali ritiene siano gli elementi differenzianti più apprezzati dei prodotti La San Marco?

R. I prodotti La San Marco sono visti come affidabili, robusti, a un prezzo corretto e con una buona assistenza.

D. Quanto è importante la promozione di una cultura diffusa del caffè da parte delle aziende produttrici di macchine da espresso?

R. Credo che sia molto importante, soprattutto per molti giovani baristi coinvolti o interessati alle competizioni gare e ai contest di settore. I produttori devono ascoltare la community del caffè e devono proporre macchine che la community vuole usare. Bisogna seguire le tendenze!

D. Come pensa che l'esperienza del caffè cambierà o migliorerà negli anni futuri per il mercato neozelandese?

R. Molti torrefattori si stanno muovendo verso gli "specialty "brew bar", anche se la maggior parte dei consumatori chiede un prodotto "flat white". La tendenza sarà quella di avere baristi molto preparati, concentrandosi allo stesso tempo sull'integrazione di sistemi di monitoraggio e controllo e sulla regolazione dei parametri.

EXTRACTION SPECIALISTS

1021 Grey Linn
Auckland
New Zealand

Q. What do you consider to be the most appreciated distinctive elements of La San Marco products?

A. La San Marco is seen as reliable, robust, well-priced, and well-supported.

Q. How important is the promotion of widespread coffee culture by espresso machine companies?

A. I think it is very important, especially for many young baristas involved or interested in barista competitions. Producers must listen to the coffee community. They must produce a machine that the community wants to use. Follow the trends!

Q. How do you think the coffee experience will change or improve in future years for the New Zealand market?

A. There is a move by many roasters to set up Specialty "brew bars", although most consumers want a "flat white". The trend will be to have trained baristas while focusing on built-in monitoring, self-checking and adjusting parameters.

I migliori in sfida a Napoli

The best in challenge in Naples



Una gara all'ultimo caffè.

Si è svolto il 18 settembre a Napoli l'ultimo Leva Contest, la competizione di velocità che ha visto i migliori professionisti provare a battere il record di maggior numero di caffè estratti in un'ora. La competizione, svoltasi a Napoli, è stata un momento di forte adrenalina e emozione; tuttavia, il risultato stabilito da Francesco Costanzo è rimasto imbattuto. In questo contesto, ha giocato un ruolo importante La San Marco ha fornito ai concorrenti le macchine a leva della serie 20/20 dotate del sistema Leva Class® (Controlled Lever Anti-Shock System). La gara in questione si è tenuta a Napoli e non a caso: è la patria del caffè, luogo in cui regnano sovrane le tradizioni di un tempo, le usanze e le maestranze. In più, il Comune di Napoli ha promosso questo contest, organizzato dall'Associazione dei Maestri dell'Espresso Napoletano. Grande attesa anche per i prossimi Leva Contest e Leva Sensory Contest, che si terranno in occasione della fiera TriestEspresso (27-29 ottobre) e del salone Gustus a Napoli (20-22 novembre), dove La San Marco continuerà ad essere presente come sponsor tecnico delle competizioni.

A race for the last coffee.

The latest Leva Contest took place on 18th September in Naples, it was a speed competition that saw the best professionals try to beat the record for the highest number of coffees extracted in one hour. The competition had moments of strong adrenaline and emotion; however, the result established by Francesco Costanzo remained unbeaten. In this context, La San Marco has played an important role in supplying competitors with lever machines of the 20/20 series equipped with the Leva Class® system (Controlled Lever Anti-Shock System). The competition in question was held in this city not by chance: it is the homeland of coffee, a place where the traditions of the past, habits and operators' skills are at uppermost level. In addition, the Municipality of Naples has promoted this contest, organized by the Association of Neapolitan Espresso Masters. Great expectations also for the next Leva Contest and Leva Sensory Contest, which will be held on the occasion of the TriestEspresso Expo (27th-29th October) and the Gustus exhibition again in Naples (20th-22nd November), where La San Marco will continue to be present as a technical sponsor of the competitions.



*Napoli: il luogo in cui regnano
sovrane le tradizioni di un tempo.
le usanze e le maestranze.*

Naples: the place where the traditions of the past, habits and operators' skills are at uppermost level.

SM



Nuova D. a pulsanti: evoluzione elettronica

Tutta la tecnologia della collezione D.
in un solo tocco.

**New D. with buttons:
electronic evolution**

All the technology of the D. collection
in a single touch.

Il nuovo modello della collezione di punta firmata La San Marco propone un pannello con tastiera a pulsanti tradizionali retroilluminati e un display touch screen 2.8" per ogni gruppo di erogazione. L'innovativa combinazione di tasti meccanici e display touch permette un intuitivo utilizzo oltre a una facile programmazione delle impostazioni della macchina. Ognuno dei display touch fornisce in modo semplice una serie di informazioni di grande utilità per l'utilizzatore. Per un'ancora maggiore praticità, con pochi tocchi al display del primo gruppo è possibile accedere a tutte le funzioni disponibili.

The new model of the La San Marco's flagship collection offers a panel with traditional backlit pushbuttons and a 2.8" touch screen display for each brewing group. The innovative combination of mechanical keys and touch display allows intuitive use as well as easy programming of the machine settings. Each of the touch displays provides a valuable and user friendly set of information. For even greater convenience, with a few taps on the display of the first group one can access all the available functions.

Gamma Gold.

Sempre più Preziosa

Gold models. More and more Preziosa



Un omaggio di grande effetto scenico alla grandeur veneziana e alla tradizione dell'espresso: la macchina Top 80 Preziosa rappresenta una versione aggiornata e potenziata della precedente New 80, 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. Il risultato è una perfetta combinazione tra elegante classicità e tecnologia di ultima generazione.

A highly scenic homage to Venetian grandeur and the tradition of espresso: the Top 80 Preziosa machine represents an updated and enhanced version of the previous New 80, with respect to which it sports a sparkling gold-plated bodywork, electronics updated to the state of the art, new keyboards and a display through which the operator can control and program the operating parameters of the machine.

On the same display, the operator also receives, in real time, information about the correct brewing of coffee. The result is a perfect combination of elegant classicism and latest generation technology.





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



L'etichetta FSC® su questo prodotto garantisce un uso responsabile delle risorse forestali del mondo.
The FSC® label on this product ensures responsible use of the world's forest resources.