

*Sym*

GIUGNO • JUNE 2023

# CoffeeBreak

LA SAN MARCO WORLD NEWS



New Era

**MACINACAFFÈ:  
INNOVAZIONI TECNOLOGICHE**

COFFEE GRINDERS: TECHNOLOGICAL INNOVATIONS

**ISOLAMENTO TERMICO DELLE CALDAIE:  
RISPARMIO ENERGETICO**

THERMAL INSULATION OF BOILERS: ENERGY SAVING

**D.SCOVERY MASTERCLASS:  
PORTE APERTE AI TORREFATTORI**

D. SCOVERY MASTERCLASS: DOORS OPEN TO ROASTERS

**MACCHINE DA CAFFÈ AEROGRAFATE,  
OPERE UNICHE**

AIR-BRUSHED COFFEE MACHINES, UNIQUE WORKS

# 21.06.23

Editoriale di Roberto Nocera. Roberto Nocera's Editorial.

Cari Lettori,

l'anno è iniziato con una serie di entusiasmanti novità che troverete in questo numero di Coffee Break. La notizia più rilevante è, senza dubbio, l'acquisizione de La San Marco da parte della prestigiosa multinazionale francese Groupe SEB, con sede a Ecully (Francia). Siamo estremamente lieti di far parte di questo gruppo, leader mondiale nel settore degli elettrodomestici. Questo evento epocale rinnova l'entusiasmo dell'intero team de La San Marco proiettandolo verso nuovi straordinari traguardi. L'importante cambiamento porterà l'azienda a dedicarsi ancor più ai mercati globali e alle diverse esigenze presenti in ogni angolo del mondo. La San Marco continuerà perciò, con sempre maggior vigore, a esportare fuori dai confini nazionali il suo rinomato made in Italy.

Dear Readers,

the year began with a series of exciting news that you will find in this edition of Coffee Break. The most relevant news is, without a doubt, the acquisition of La San Marco by the prestigious French multinational Groupe SEB, based in Ecully, France. We are extremely pleased to be part of this group, a world leader in the electrical appliances sector. This momentous event renews the enthusiasm of the entire La San Marco team, projecting it toward extraordinary new goals. The important change will lead the company to focus even more on global markets and the diverse needs found in every corner of the world. La San Marco will therefore continue, with ever greater vigor, to export its renowned Made in Italy products outside the national borders.

<b>EDITORIALE • EDITORIAL</b>	<b>03</b>
<b>PRODOTTO • PRODUCT: MACINACAFFÈ • GRINDERS</b>	<b>08</b>
<b>PRODOTTO • PRODUCT: CALDAIE • BOILERS</b>	<b>12</b>
<b>SOSTENIBILITÀ • SUSTAINABILITY</b>	<b>14</b>
<b>POSTER</b>	<b>15</b>
<b>EVENTI • EVENTS: D.DISCOVERY</b>	<b>19</b>
<b>EVENTI • EVENTS: COFFEE CATION - THAILAND</b>	<b>22</b>
<b>EVENTI • EVENTS: SPORT</b>	<b>24</b>
<b>PILLOLE DI STORIA • HISTORY FACTS: LOLLOBRIGIDA</b>	<b>26</b>
<b>PRODOTTO • PRODUCT: LEVA LUXURY</b>	<b>28</b>
<b>PRODOTTO • PRODUCT: ART MODELS</b>	<b>30</b>



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.

Siamo orgogliosi di ricordare che alla fine del 2022 siamo stati premiati tra le 100 Eccellenze Italiane, un evento patrocinato dalla Presidenza del Consiglio dei Ministri e da altri Ministeri, che ha coinvolto i protagonisti di storie di successo rappresentative nei settori dell'economia, delle scienze, delle arti e della pubblica amministrazione. Siamo stati selezionati da un prestigioso Comitato d'Onore per far parte del volume "100 Eccellenze Italiane".

Le novità non si fermano qui: La San Marco è sempre più impegnata nella sostenibilità ambientale, come testimoniato nel nostro report ambientale. Negli ultimi anni abbiamo lavorato intensamente per ottimizzare l'efficienza energetica delle nostre attività, riducendo così il nostro impatto ambientale.

Inoltre, nei primi mesi del 2023, abbiamo sostenuto numerose iniziative sportive e culturali, poiché crediamo fermamente nei valori della condivisione, della crescita e della solidarietà. Abbiamo anche aperto le porte della nostra azienda per accogliere torrefattori provenienti da tutta Italia, offrendo loro la possibilità di approfondire e condividere le loro conoscenze sul mondo del caffè, grazie alla partecipazione di relatori ed esperti del settore.

We are proud to recall that at the end of 2022 we were awarded among the 100 Italian Excellences, an event sponsored by the Prime Minister and other Ministries, which involved the protagonists of representative success stories in the sectors of the economy, science, arts and public administration. We have been selected by a prestigious Honorary Committee to be part of the volume "100 Italian Excellences".

The news don't stop there: La San Marco is increasingly committed to environmental sustainability, as highlighted in our environmental report. In recent years, we have worked hard to optimize the energy efficiency of our activities, thus reducing our environmental impact.

Furthermore, in the first months of 2023, we supported numerous sporting and cultural initiatives, as we firmly believe in the values of sharing, growth and solidarity. We have also opened the doors of our company to welcome roasters from all over Italy, offering them the opportunity to deepen and share their knowledge on the world of coffee, thanks to the participation of speakers and industry experts.



*La San Marco mette a disposizione  
il suo know how e la sua tecnologia  
per la ricerca del caffè perfetto.  
Dal chicco alla tazzina*

**Roberto Nocera**  
General Manager La San Marco

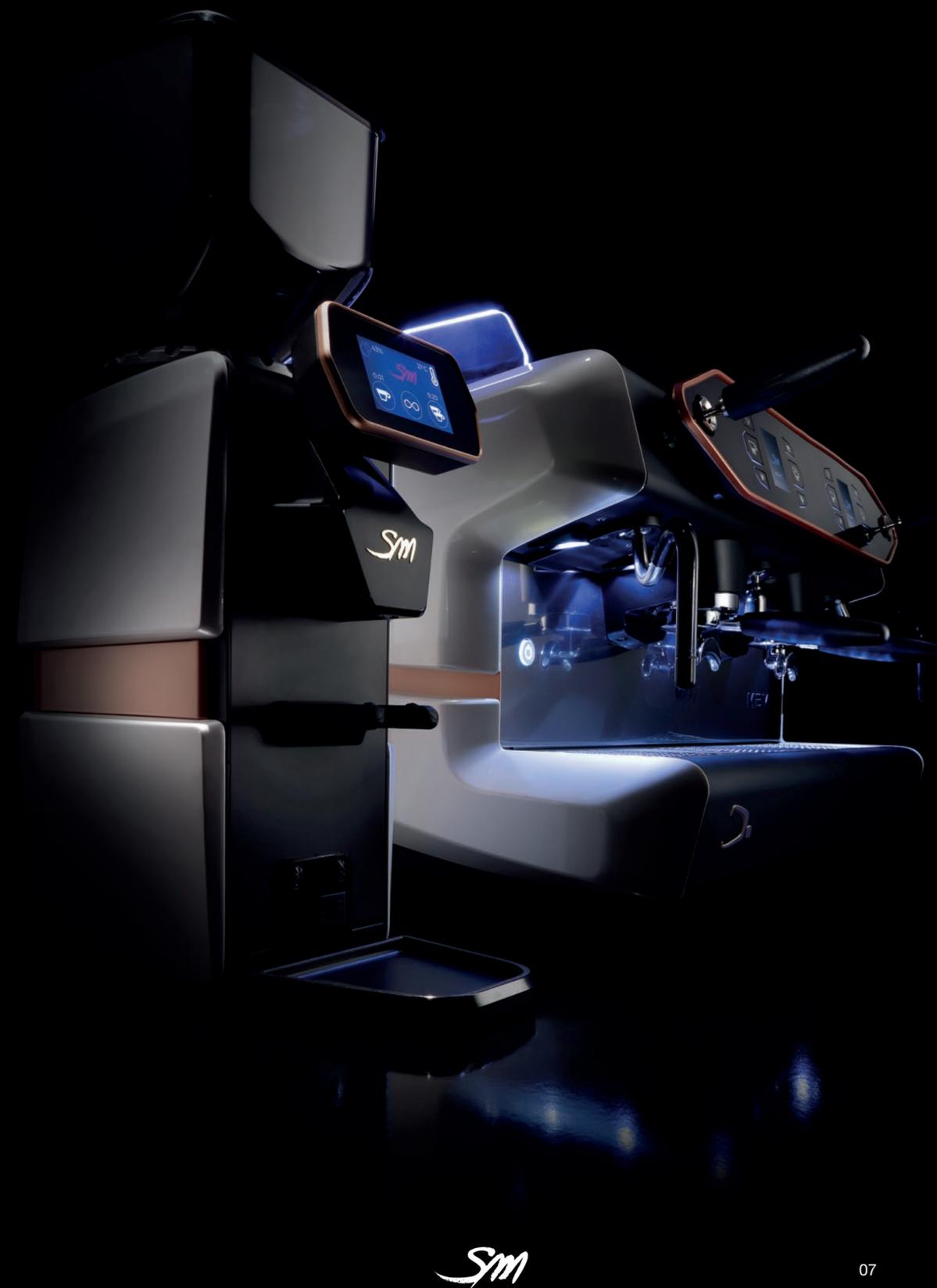
La San Marco makes its know-how and technology  
available for the search for the perfect coffee.  
From bean to cup

# Macinacaffè Grinders

Innovazione. Innovation.

La nuova collezione di macinacaffè La San Marco è stata progettata per offrire agli appassionati del mondo del caffè tutte le funzionalità che lo stato dell'arte della tecnologia oggi mette disposizione. Tra le caratteristiche tecniche di maggior spicco sono da citare il controllo della velocità di rotazione delle macine, la regolazione della macinatura con sistema stepless, le macine zero retention e l'Air Cleaned Blades, l'innovativo sistema di pulizia delle macine a fine processo di macinatura. La nuova collezione non è solo tecnologia, è anche straordinaria eleganza e stile italiano, elementi fondanti del family line aziendale.

La San Marco's new collection of coffee grinders is designed to offer coffee enthusiasts all the features that state-of-the-art technology makes available today. Among the most outstanding technical features are the grinding speed control, stepless grinder adjustment, zero retention grinders, and Air Cleaned Blades, the innovative grind cleaning system at the end of the grinding process. The new collection is not only technology, it is also extraordinary elegance and Italian style, the founding elements of the company's family line.



## Nuove macine Zero Retention. New Zero Retention grinders.

Nuove macine studiate per eliminare tutte le parti dove potrebbe accumularsi e permanere del caffè macinato residuo. In questo modo ogni ciclo di macinatura non sarà contaminato da residui di macinatura delle precedenti erogazioni, assicurando una ottima qualità in tazzina.

New grinders designed to eliminate all parts where residual ground coffee could accumulate and remain. In this way, each grinding cycle will not be contaminated by grinding residues from previous dispensing, ensuring excellent quality in the cup.



### Air Cleaned Blades System

Nella versione smart sarà possibile per i modelli denominati SMART-V impostare la modalità reverse control che permette una migliore pulizia della camera di macinazione garantendo una migliore precisione nella dose ed eliminando i residui di macinazione delle precedenti dosi.

Il sistema prevede a fine erogazione la rotazione in senso opposto del gruppo di macinazione, in questo modo non viene macinato caffè e il residuo di caffè macinato presente nel gruppo di macinazione viene completamente espulso dal gruppo di macinazione attraverso il convogliatore.

In the smart version it will be possible for the models called SMART-V to set the reverse control mode which allows better cleaning of the grinding chamber, guaranteeing better precision in the dose and eliminating the grinding residues of the previous doses.

At the end of cycle, the system provides for the rotation of the grinding group in the opposite direction, in this way no coffee is ground and the ground coffee residue present in the grinding group is completely expelled from the grinding group through the conveyor.



#### NUOVO CONVOGLIATORE

Rivoluzione nel settore del caffè: nuovo sistema di convogliamento a vibrazione brevettato per la precisione delle dosi. Nuovo sistema di convogliatore – Brevettato – a vibrazione per i modelli on-demand per migliorare 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 CONVEYOR

Revolution in the coffee sector: new patented vibration conveying system for precise doses. New vibrating conveyor system – Patented – for on-demand models to improve the precision in the repetitiveness of the constancy of the doses. This system allows for a more effective outlet of the ground coffee, minimizing the coffee residue inside the grinding chamber.

## Ghiera con regolazione Stepless. Ring with stepless adjustment.



Ghiera di regolazione della macinatura con tecnologia stepless 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 dell'impostazione della regolazione attraverso una indicazione visiva con scala micrometrica e un riferimento preciso assoluto della posizione di zero. Una freccia indica il verso corretto per regolare la granulometria della macinatura. Inoltre la nuova ghiera consente di variare la distanza tra le macine in modo continuo con un'accuratezza micrometrica, permettendo una più efficace estrazione delle sostanze volatili per ottenere un caffè dal profilo aromatico eccellente. La ghiera di regolazione è realizzata in tecnopolimero con nanoparticelle metalliche che conferiscono un aspetto e una percezione al tatto paragonabile ad un particolare realizzato in materiale metallico. Il nuovo sistema di regolazione – brevettato – è completamente svincolato dalle macine e quindi permette di effettuare la regolazione anche durante la macinatura in totale sicurezza.

Adjustment ring that allows you to adjust the granulometry of the coffee with greater precision than in the past.

Aesthetically, the new ring improves the readability of the adjustment setting through a visual indication with a micrometer scale and an absolute precise reference of the zero position. An arrow indicates the correct direction to adjust the grain size of the grind. In addition, the new ring allows you to vary the distance between the burrs continuously with micrometric accuracy, allowing for more effective extraction of volatile substances to obtain a coffee with an excellent aromatic profile.

The adjustment ring is made of technopolymer with metal nanoparticles which give an appearance and a tactile perception comparable to a detail made of metal material. The new regulation system – patented – is completely independent from the grinders and therefore allows you to make adjustments even during grinding in total safety.



## Controllo velocità macinazione. Grinding speed control.

Nella versione smart sarà possibile per i modelli denominati SMART-V impostare la velocità di macinazione in un range da 400 a 1200 rpm (giri/minuto) con step di 50 rpm. In questo modo il barista potrà trovare la corretta combinazione di regolazione della macinatura e velocità delle macine più adatta alla miscela utilizzata.



In the smart version it will be possible for the models called SMART-V to set the grinding speed in a range from 400 to 1200 rpm (revolutions/minute) with steps of 50 rpm.

In this way, the barista will be able to find the correct combination of grinding adjustment and grinder speed that best suits the blend used.

## Cooling system.

Sistema di raffreddamento del gruppo di macinazione a ventilazione forzata disponibile di serie per tutti i prodotti.

Forced ventilation cooling system of the grinding unit available as standard for all products.

# Isolamento termico delle caldaie

## Thermal insulation of boilers

Tra le nostre ultime innovazioni c'è l'isolamento termico delle caldaie delle macchine da caffè La San Marco. Questa soluzione tecnologica consente di mantenere una temperatura ideale all'interno della caldaia, evitando inutili dispersioni di calore. Inoltre, grazie a questo intervento, le nostre macchine utilizzano meno energia per il riscaldamento. Ne consegue una riduzione dei costi operativi per i nostri clienti.

Infatti, dopo un'attenta analisi, abbiamo rilevato che l'utilizzo di una macchina da caffè La San Marco porta a un risparmio fino al 30%. L'isolamento termico delle caldaie ha un duplice beneficio. Da un lato, permette di risparmiare energia e di ridurre i costi di esercizio, offrendo un vantaggio economico concreto. Dall'altro, contribuisce alla sostenibilità ambientale, riducendo le emissioni di CO<sup>2</sup> associate al consumo di energia.

La San Marco continuerà a investire in soluzioni sostenibili e a mettere costantemente in atto strategie volte a migliorare la qualità dei propri prodotti e ridurre l'impatto ambientale.

Siamo fermamente impegnati nel fare la nostra parte per contribuire a un futuro più ecologico.

Among our latest innovations is the thermal insulation of La San Marco coffee machine boilers. This technological solution makes it possible to maintain an ideal temperature inside the boiler, avoiding unnecessary heat loss. In addition, thanks to this intervention, our machines use less energy for heating. The result is a reduction in operating costs for our customers.

In fact, after careful analysis, we found that using a La San Marco coffee machine leads to savings of up to 30%. The thermal insulation of boilers has a twofold benefit. First, it saves energy and reduces operating costs, providing a real economic benefit. Then, it contributes to environmental sustainability by reducing CO<sup>2</sup> emissions associated with energy consumption.

La San Marco will continue to invest in sustainable solutions and continuously implement strategies to improve the quality of its products and reduce its environmental impact.

We are firmly committed to doing our part to contribute to a greener future.

Try our new boiler insulation  
to **generate savings** up to

**30%**



**ENVIRONMENTAL INNOVATIONS**

*SM*

# Rispetto per l'ambiente e risparmio energetico

Respect for the environment  
and energy saving

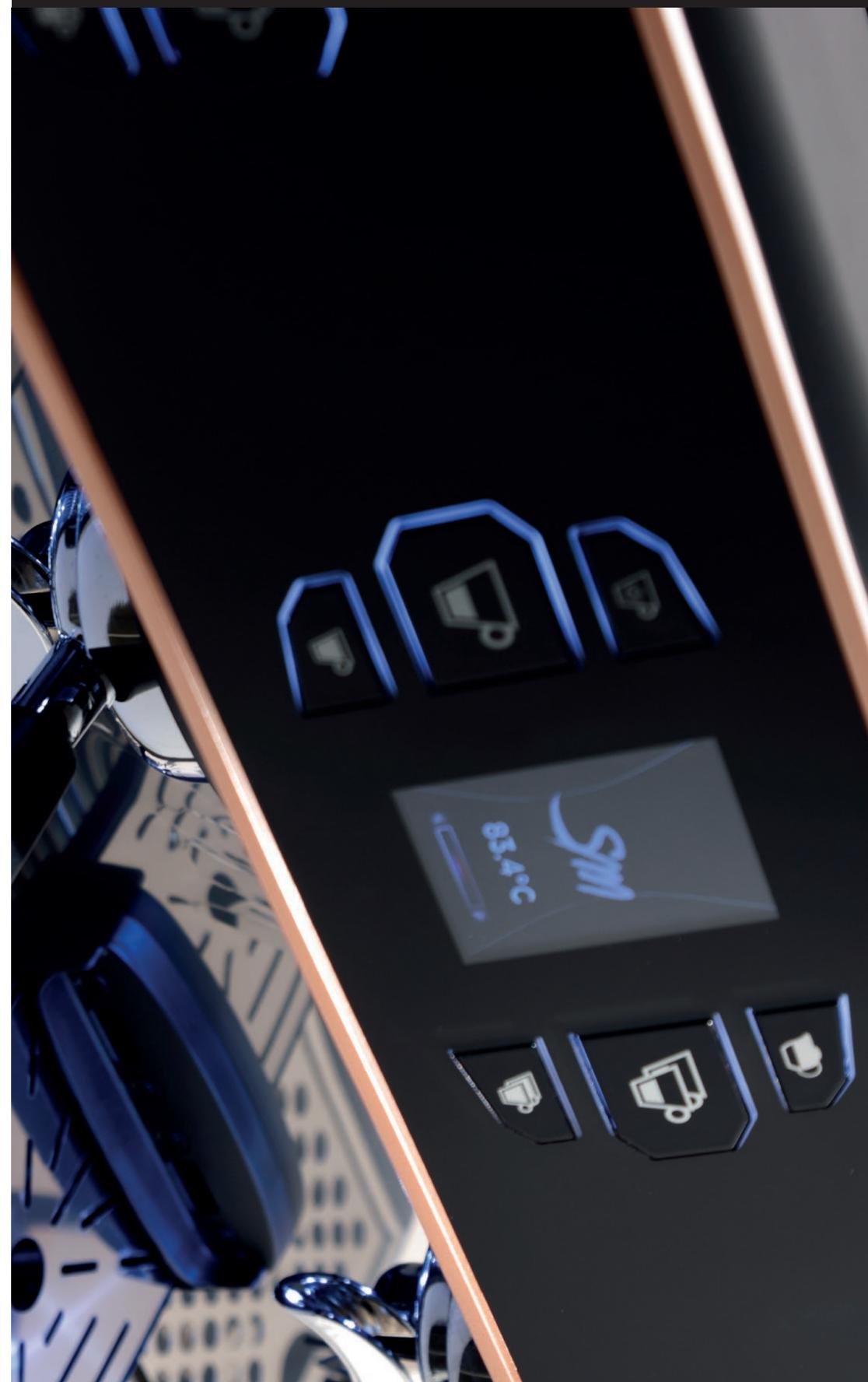
**Per noi la qualità  
deve andare di  
pari passo con la  
sostenibilità.  
Per un futuro  
migliore.  
For us, quality  
must go hand  
in hand with  
sustainability.  
For a better future.**



La San Marco si impegna da anni nel rispetto dell'ambiente e nel risparmio energetico. Abbiamo adottato soluzioni sostenibili, come la sostituzione dell'illuminazione a incandescenza con quella a LED e l'utilizzo di un packaging in cartone completamente riciclabile. Abbiamo ridotto le ore di accensione dell'impianto di riscaldamento e limitato la produzione di rifiuti pericolosi, registrando un risparmio netto del 27% dal 2020 al 2021. Continueremo a investire in soluzioni innovative per favorire l'efficienza energetica e contribuire a un futuro sostenibile.

La San Marco has been committed to the environment and energy conservation for years. We have adopted sustainable solutions, such as replacing incandescent lighting with LED and using fully recyclable cardboard packaging. We have reduced the hours the heating system is turned on and limited the generation of hazardous waste, finding a net savings of 27 percent from 2020 to 2021.

We will continue to invest in innovative solutions to promote energy efficiency and contribute to a sustainable future.



# Pionieri dell'espresso. Dal 1920.



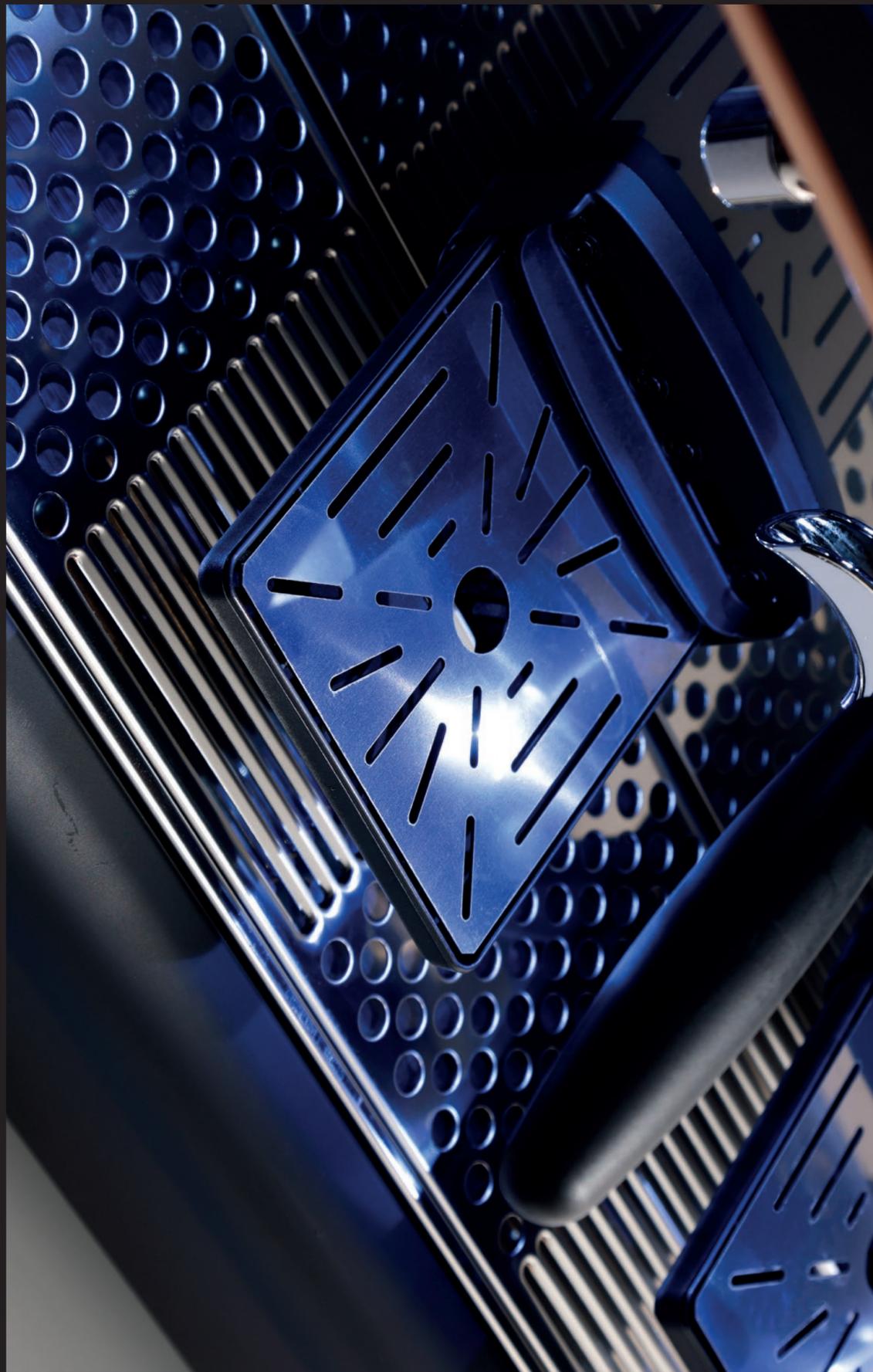
Passione, innovazione e ricerca dell'eccellenza  
per creare il caffè perfetto.



lasanmarco.com



**SM**  
La San Marco



# D.Discovery Masterclass



La San Marco ha aperto le porte ai migliori torrefattori d'Italia per un evento unico: la "D.DISCOVERY Masterclass". Questa straordinaria occasione ha offerto l'opportunità di approfondire il mondo del caffè attraverso la partecipazione di tre relatori d'eccezione.

L'evento si è svolto a Gradisca d'Isonzo il 13 e 14 aprile e consisteva in una giornata di formazione dedicata alla condivisione di opinioni e competenze tra i relatori e i partecipanti. Ogni relatore ha approfondito un tema specifico legato alla preparazione del caffè di qualità, spaziando dalle modalità di estrazione ai parametri di impostazione della macchina.

La San Marco has opened its doors to the best coffee roasters in Italy for a unique event: the "D.DISCOVERY Masterclass". This extraordinary occasion offered the opportunity to explore the world of coffee through the participation of three exceptional speakers.

The event took place in Gradisca d'Isonzo on 13 and 14 April and consisted of a training day dedicated to sharing opinions and skills between speakers and participants. Each speaker explored a specific topic related to the preparation of quality coffee, ranging from the extraction methods to the machine setting parameters.





Mauro Iliano



Andrej Godina



Francesco Costanzo

Mauro Iliano, fondatore dell'Accademia "Napoli Coffee Experience" e degustatore specializzato per l'Associazione Italiana Sommelier di Napoli, ha tenuto una lezione sulle nuove tendenze del caffè espresso italiano. La sua esperienza e la sua passione hanno fornito uno sguardo privilegiato sulle evoluzioni del caffè espresso nel nostro Paese.

Andrej Godina, esperto e trainer autorizzato dalla Specialty Coffee Association, ha approfondito la tecnologia di estrazione del caffè espresso italiano e l'impatto che i diversi parametri possono avere sul suo sapore. Grazie alla sua vasta conoscenza tecnico-scientifica, ha illustrato come ottimizzare l'estrazione per ottenere il massimo risultato.

Francesco Costanzo, detentore del record mondiale del 2019 per il maggior numero di tazzine di caffè espresso estratte in 60 minuti e amministratore delegato di Caffè Costanzo, ha proposto una lezione sulla riscoperta della tecnologia di estrazione a leva. Attraverso assaggi in parallelo e l'utilizzo di tecnologie innovative, Costanzo ha dimostrato come questa metodologia possa influenzare il gusto del caffè.

Mauro Iliano, founder of the "Napoli Coffee Experience" Academy and specialized taster for the Italian Sommelier Association of Naples, held a lesson on the new trends in Italian espresso coffee. His experience and his passion have provided a privileged look at the evolution of espresso coffee in our country.

Andrej Godina, expert and trainer authorized by the Specialty Coffee Association, delved into the extraction technology of Italian espresso coffee and the impact that the different parameters can have on its flavour. Thanks to his vast technical-scientific knowledge, he illustrated how to optimize the extraction to obtain the maximum result. Francesco Costanzo, holder of the 2019 world record for the most cups of espresso coffee extracted in 60 minutes and CEO of Caffè Costanzo, gave a lesson on the rediscovery of lever extraction technology. Through parallel tastings and the use of innovative technologies, Costanzo demonstrated how this methodology can influence the taste of coffee.

*Un buon caffè non nasce dalla fortuna, ma dal percorso che compie dal chicco alla tazzina*

A good coffee does not come from luck, but from the journey it takes from the bean to the cup



Durante l'evento, La San Marco ha presentato i suoi prodotti di punta e ha offerto un'esperienza multisensoriale ai partecipanti. Inoltre, è stata organizzata una visita all'azienda agricola Castelvecchio per una degustazione comparativa tra vino e caffè, arricchendo ulteriormente il programma dell'evento. La "D.discovery Masterclass" è stata un successo straordinario, testimoniando l'impegno costante de La San Marco nell'eccellenza del caffè. La collaborazione con professionisti di alto livello ha contribuito a creare un evento memorabile e significativo per gli appassionati del settore.

During the event, La San Marco presented its flagship products and offered a multi-sensory experience to the participants. Furthermore, a visit to the Castelvecchio farm was organized for a comparative tasting of wine and coffee, further enriching the event programme. The "D.discovery Masterclass" was an extraordinary success, testifying to La San Marco's constant commitment to coffee excellence. Collaboration with top-level professionals helped create a memorable and meaningful event for industry enthusiasts.

# La San Marco al “Coffee Cation”

## La San Marco at the “Coffee Cation”



### La San Marco alla conquista del “Coffee Cation” in Thailandia!

La passione per il caffè e l’arte dell’espresso si sono unite in un evento imperdibile: il Leva Contest Speed 2023. Per la prima volta, La San Marco ha portato questa prestigiosa competizione in Thailandia, rendendola internazionale. Le fasi eliminatorie si sono svolte il 3 giugno 2023, seguite dalla tanto attesa finale il 4 giugno. Durante queste giornate, gli appassionati del caffè hanno avuto l’opportunità di ammirare le straordinarie abilità dei baristi, che hanno dimostrato una tecnica professionale impeccabile abbinata a una velocità di esecuzione impressionante. Ma la vera protagonista di questa competizione è stata la nostra macchina 20/20 Leva, il cuore pulsante di ogni squadra partecipante.

La partecipazione al “Coffee Cation” in Thailandia è stata un successo straordinario. Abbiamo avuto l’opportunità di condividere la nostra esperienza e la nostra passione per il caffè con una platea internazionale, dimostrando ancora una volta il nostro impegno nell’eccellenza nel mondo del caffè.

### La San Marco conquers the “Coffee Cation” in Thailand!

The passion for coffee and the art of espresso have come together in an unmissable event: the Leva Contest Speed 2023. For the first time, La San Marco has brought this prestigious competition to Thailand, making it international. The preliminary rounds were held on June 3, 2023, followed by the long-awaited finals on June 4. During these days, coffee enthusiasts had the opportunity to admire the extraordinary skills of the baristas, who demonstrated impeccable professional technique combined with impressive speed of execution. But the real protagonist of this competition was our 20/20 Leva machine, the beating heart of each participating team. Participation in the “Coffee Cation” in Thailand was an outstanding success. We had the opportunity to share our experience and passion for coffee with an international audience, demonstrating once again our commitment to excellence in the world of coffee.



**Gli eventi sportivi e i valori di solidarietà rappresentano un pilastro fondamentale per La San Marco.**  
**Sporting events and the values of solidarity represent a fundamental pillar for La San Marco.**



Coppa del Mondo di sci nordico in Val di Fiemme  
 Nordic Ski World Cup in Val di Fiemme



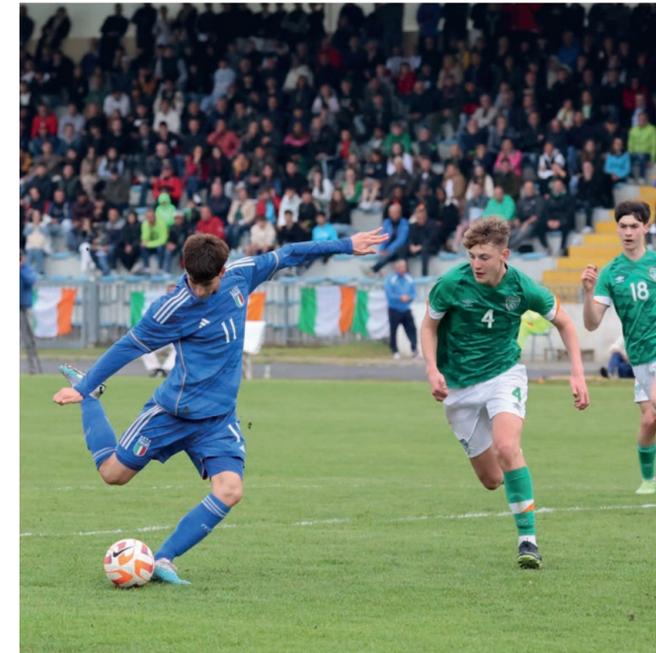
Polisportiva Nordest - Gradisca d'Isonzo

Siamo convinti che lo sport sia uno strumento potente per promuovere uno stile di vita sano, l'inclusione sociale e lo sviluppo del senso di appartenenza. Valori come il fair play, il rispetto reciproco e il lavoro di squadra sono in sintonia con la nostra filosofia aziendale. Sosteniamo con orgoglio eventi di prestigio che incarnano tali principi.

Come sponsor tecnico, abbiamo contribuito al successo della Coppa del Mondo di sci nordico in Val di Fiemme (TN), offrendo una piattaforma internazionale per atleti e giornalisti di tutto il mondo. Inoltre, come sponsor principale del rinomato "Torneo delle Nazioni" di Gradisca d'Isonzo, promuoviamo l'amicizia, il dialogo e la solidarietà tra i popoli attraverso il calcio giovanile. Infine, la nostra sponsorizzazione della squadra di basket in carrozzina Polisportiva Nordest - Gradisca d'Isonzo rappresenta il nostro impegno nell'ispirare e sostenere atleti che superano le sfide con determinazione e resilienza, simboli di inclusione e coraggio.

We are convinced that sport is a powerful tool for promoting a healthy lifestyle, social inclusion and the development of a sense of belonging. Values such as fair play, mutual respect and teamwork are in tune with our corporate philosophy. We proudly support prestigious events that embody these principles.

As technical sponsor, we contributed to the success of the Nordic Ski World Cup in Val di Fiemme (TN), offering an international platform for athletes and journalists from all over the world. Furthermore, as the main sponsor of the renowned "Nations Tournament" in Gradisca d'Isonzo, we promote friendship, dialogue and solidarity between peoples through youth football. Finally, our sponsorship of the Polisportiva Nordest - Gradisca d'Isonzo wheelchair basketball team represents our commitment to inspiring and supporting athletes who overcome challenges with determination and resilience, symbols of inclusion and courage.



"Torneo delle Nazioni" di Gradisca d'Isonzo  
 "Nations Tournament" in Gradisca d'Isonzo



La San Marco continuerà a sostenere eventi di prestigio, promuovendo i valori dello sport e della solidarietà, e contribuendo alla crescita e allo sviluppo delle comunità sportive. Crediamo fermamente che l'impegno nel promuovere uno stile di vita attivo, sano e solidale possa generare un impatto positivo nella società e continueremo a fare la nostra parte per sostenere questa causa..

La San Marco will continue to support prestigious events, promoting the values of sport and solidarity, and contributing to the growth and development of sporting communities. We firmly believe that the commitment to promote an active, healthy and supportive lifestyle can generate a positive impact in society and we will continue to do our part to support this cause.

# Omaggio alla Lollobrigida

## Tribute to Lollobrigida

### Un Tributo alla Bellezza e alla Passione per il Caffè

### A Tribute to the Beauty and Passion for Coffee

Gina Lollobrigida, icona del cinema e della bellezza, ha avuto una profonda connessione con il caffè. Tra le nostre macchine storiche, il modello "Lollobrigida" si distingue per la sua eleganza e raffinatezza, dedicato proprio alla bellezza senza tempo dell'attrice.

Nel 1953, Gina Lollobrigida ha aperto il Moka Bar, il primo espresso bar di Londra in 23 Frith Street, nel quartiere di Soho.

La macchina "Lollobrigida" è proprio un omaggio a questa sua dedizione nel promuovere la cultura del caffè, trasportandoci nella magia di un'epoca in cui il caffè era un rituale sociale. Inoltre, siamo orgogliosi di condividere che questa iconica macchina è stata esposta con successo alla mostra "Italia Cinquanta. Moda e design" a Gorizia, celebrando lo stile italiano degli anni '50 e la rinascita economica del nostro Paese. Questa esposizione ha permesso di apprezzare l'eleganza della macchina da caffè "Lollobrigida", autentico simbolo del design italiano.

Gina Lollobrigida, an icon of film and beauty, had a deep connection with coffee. Among our historic machines, the "Lollobrigida" model stands out for its elegance and refinement, dedicated precisely to the actress' timeless beauty. In 1953 London's first espresso Moka Bar opened at 23 Frith Street, Soho by Gina Lollobrigida.

The "Lollobrigida" machine is a tribute to her dedication to promoting the culture of coffee, transporting us to the magic of an era in which coffee was a social ritual. In addition, we are proud to share that this iconic machine has been successfully exhibited at the exhibition "Italia Cinquanta. Fashion and Design" in Gorizia, celebrating the Italian style of the years 1950s and the economic rebirth of our country. This exhibition allowed us to appreciate the elegance of the coffee machine "Lollobrigida," an authentic symbol of Italian design.





**Leva Luxury Multiboiler**  
**Niente da nascondere**  
**Leva Luxury Multiboiler**  
**Nothing to hide**

La tecnologia multiboiler, applicata per la prima volta su una macchina a leva, permette una regolazione della temperatura individuale per ogni singolo gruppo erogatore, oltre che estremamente precisa (grazie al controllore PID).

Le seducenti trasparenze di Leva Luxury mb, disponibile nella versione A 2 gruppi e 3 gruppi erogatori, sono ottenute tramite una scocca in vetro temperato con integrato sistema di illuminazione a led multicolore e consentono di ammirare le soluzioni tecnologiche, la raffinatezza della componentistica lucidata a specchio e l'accuratezza degli assemblaggi.

Multiboiler technology, applied for the first time on a lever machine, allows individual temperature control for each dispensing group, as well as extremely precise (thanks to the PID controller).

The seductive transparencies of Leva Luxury mb, which is available in 2-group and 3-group dispenser versions, are achieved through a tempered glass body with integrated multicolor LED lighting system, and allow one to admire the technological solutions, the refinement of the mirror-polished components and the accuracy of the assemblies.



**Le macchine da caffè  
La San Marco sono opere  
d'arte che trasformano il tuo  
ambiente in uno spazio di  
stile e personalità.  
La San Marco coffee  
machines are works of  
art that transform your  
environment into a space of  
style and personality.**

Grazie alle incredibili decorazioni aerografate realizzate dall'artista Salvatore Cosentino e dagli aerografisti della AIR (Aerografisti Italiani Riuniti), le nostre macchine diventano vere e proprie opere uniche. Durante il Sigep 2023, abbiamo avuto il piacere di esporre una macchina da caffè decorata, suscitando grande interesse e curiosità tra i visitatori. Se desideri una macchina da caffè davvero unica, contattaci per realizzare la tua visione artistica. Esplora l'arte, l'eccellenza e il gusto del caffè con le macchine da caffè aerografate La San Marco, che offrono non solo una straordinaria esperienza di caffè, ma anche l'opportunità di esprimere la tua personalità attraverso un design unico.

Thanks to the incredible airbrushed decorations created by artist Salvatore Cosentino and the airbrush artists of AIR (Aerografisti Italiani Riuniti), our machines become unique works. During Sigep 2023, we had the pleasure of exhibiting a decorated coffee machine, arousing great interest and curiosity among visitors. If you want a truly unique coffee machine, contact us to realize your artistic vision. Explore the art, excellence and taste of coffee with La San Marco airbrushed coffee machines, which offer not only an extraordinary coffee experience, but also the opportunity to express your personality through unique design.



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.