

SERIES 100

La San Marco



SM

SERIES 100



STILE ITALIANO, QUALITÀ LA SAN MARCO.

La Serie 100 è la macchina da caffè espresso La San Marco più apprezzata nel mondo grazie all'inconfondibile design e all'alta qualità riconosciuta dal mercato. Tre modelli, infinite le possibilità di personalizzazione con luci e colori. Serie 100: ogni ambiente è ideale per un prodotto così.

ITALIAN STYLE, LA SAN MARCO QUALITY PROMISE.

The 100 series is the La San Marco espresso coffee machine most appreciated throughout the world for its unmistakable design and high quality, recognised by the market. Three models, endless possibilities for personalised lighting and colours. 100 series: every space is perfect for a product like this.

SERIE 100

La Serie 100 dispone di tre modelli, Touch, Elettronico e Semiautomatico, in sei versioni da 1 a 4 gruppi più due versioni da 2 gruppi compatte mod. Sprint.

Le finiture estetiche dell'intera gamma sono impreziosite dall'uso di acciaio inox anti-impronta e pannelli cromati, che conferiscono all'insieme un effetto di finitura a specchio. La perfetta illuminazione del piano di lavoro in opzione crea un effetto scenico che si adatta armoniosamente ad ogni situazione d'arredo.

I materiali utilizzati per la componentistica interna (come ottone, rame e acciaio inox) e carrozzeria sono durevoli, funzionali e di facile pulizia e rispecchiano da sempre gli alti standard di qualità certificata delle macchine per caffè espresso La San Marco.

I gruppi elettronici permettono la regolazione della temperatura attraverso il variatore di portata. Agendo sul singolo gruppo erogatore è possibile la regolazione indipendente della temperatura consentendo all'operatore una personale messa a punto della macchina.

La Serie 100 può essere impreziosita con vari accessori disponibili a catalogo.

100 SERIES

The 100 series features three different models, Touch, Electronic and Semi-automatic, in 6 versions with 1 to 4 groups, plus 2 compact versions with 2 groups, Sprint model.

All finishes in the range are enhanced by the use of smudge-proof stainless steel and chrome-plated panels, which when combined create a mirror-finish effect. The optional perfectly illuminated work surface creates a scenic effect that harmoniously blends in with all types of interior décor.

The materials used for the internal components (including brass, copper and stainless steel) and body are long-lasting, functional and easy to clean, remaining faithful to the certified high-quality standard of La San Marco espresso coffee machines.

The electronic groups allow the temperature to be adjusted by varying the flow rate. By acting on the individual dispenser group, the temperature can be independently adjusted which allows the operator to fine tune the machine to his liking.

The 100 series can be enhanced with various listed options.

100 T
TOUCH

100 E
ELECTRONIC

100 S
SEMI-AUTOMATIC





100 T TOUCH



100 T 3GR.

GIOIELLO DI TECNOLOGIA E DI DESIGN.

Il modello 100 T Touch dispone di una elettronica di ultima generazione che arricchisce un prodotto già vincente. La tastiera capacitiva racchiude un concept innovativo e un design personalizzato finalizzato a un semplice e immediato utilizzo. La retroilluminazione con tecnologia LED garantisce una grafica attraente che concretizza utilità ed estetica prestandosi ad un'ampia libertà espressiva nel design.

A GEM OF TECHNOLOGY AND DESIGN.

The 100 T Touch model features latest generation electronics, which enhance an already winning product. The capacitive touch keypad is based on an innovative concept and features a personalised design, geared towards simple and immediate use. The LED technology back lighting guarantees attractive graphics, combining practicality of use and aesthetics to represent freedom of expression in terms of design.



100 PRACTICAL T



100 SPRINT T



100 T 2GR.



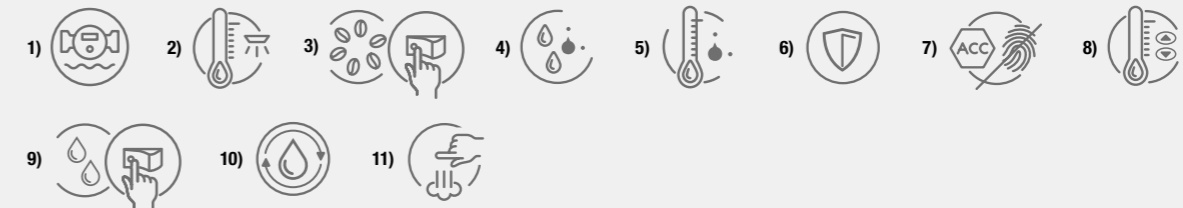
100 T 3GR.

100 T

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Versioni: da 1 a 4 gruppi più 2 versioni a 2 gruppi compatte mod. Sprint

- 1) Motore pompa di carico acqua interno
- 2) Indicatore livello acqua a LED
- 3) Tastiera con 6 dosi di caffè programmabili più tasto start/stop
- 4) Miscelatore per regolazione temperatura acqua (per mod. 2, 3, 4 gruppi)
- 5) IGTS Regolatore di temperatura per singolo gruppo con variatore di portata
- 6) Protezioni laterali del piano di lavoro
- 7) Superficie in acciaio inox anti-impronta
- 8) Regolazione temperatura acqua caldaia tramite sistema PID
- 9) Nr. 2 dosi acqua programmabili più tasto start/stop
- 10) Ciclo di lavaggio automatico
- 11) Nr. 2 lance vapore ad azionamento manuale a levetta



TECHNICAL FEATURES:

Versions: with 1 to 4 groups plus 2 compact versions with 2 groups, Sprint model

- 1) Internal water filling motor-pump
- 2) LED water level indicator
- 3) Keypad with 6 programmable coffee doses, plus one start/stop button for each group
- 4) Mixer for water temperature regulation (for 2, 3, 4 group models)
- 5) IGTS Temperature regulator for each single group with flow variator
- 6) Side protection for work surface
- 7) Smudge-proof stainless steel surfaces
- 8) PID System for boiler temperature regulation
- 9) No. 2 programmable water doses plus start/stop button
- 10) Automatic wash cycle
- 11) No. 2 manual steam delivery levers

FUNZIONI DISPLAY

- Visualizzazione temperatura caldaia
- Regolazione temperatura acqua in caldaia
- Indicazione numero totale caffè erogati dalla macchina
- Indicazione numero totale caffè erogati per ogni selezione
- Indicazione numero totale caffè erogati per ogni gruppo
- Programmazione quantità in cm³ (ml) per ogni singola dose caffè
- Possibilità di attivare la funzione di preinfusione per ogni singolo gruppo

ADDITIONAL DISPLAY FUNCTIONS

- Boiler temperature display
- Boiler water temperature regulation
- Indication of total number of coffees brewed by the machine
- Indication of total number of coffees brewed for each selection
- Indication of total number of coffees brewed by each group
- Quantity programming in cm³ (ml) for each coffee dose
- Possibility to activate pre-infusion for each group

IN OPZIONE

- 12) Sistema DTC, dual temperature control
- 13) Motore pompa di carico acqua esterno (per mod. 2, 3, 4 gruppi)
- 14) Resistenze potenziato (per mod. 2, 3, 4 gruppi)
- 15) Scaldatazze elettrico con termostato (per mod. 2, 3, 4 gruppi)
- 16) Illuminazione del piano di lavoro con tecnologia LED (modifica istantanea illuminazione con un milione di combinazioni colori)
- 17) Nr. 1 lancia vapore automatica (Autosteam)
- 18) App per controllo da remoto via Bluetooth
- 19) Lancia vapore fredda con terminale in PEEK
- 20) Sistema FTL, regolazione di precisione del vapore

OPTIONAL

- 12) Dual Temperature Control (DTC) system
- 13) External water filling motor-pump (for 2, 3, 4 group models)
- 14) Enhanced heating elements (for 2, 3, 4 group models)
- 15) Electric cup warmer with thermostat (for 2, 3, 4 group models)
- 16) Work surface with LED technology lighting (instant lighting modifications with millions of colour combinations)
- 17) 1 x automatic steam wand (Autosteam)
- 18) Bluetooth remote control app
- 19) Cool touch steam wand with PEEK terminal
- 20) Fine Tuning Lever (FTL) system





100 T



100 E ELECTRONIC



ELETTRONICA AL SERVIZIO DELLA VERSATILITÀ.

Il modello 100 E Elettronico ha le stesse funzioni di serie del modello Touch da cui differisce per la tastiera di tipo elettronico e non capacitiva. L'ottimo compromesso di prestazioni e qualità del modello La San Marco più diffuso nel mondo.

ELECTRONICS AT THE SERVICE OF VERSATILITY.

The 100 E Electronic model has the same standard functions as the Touch model, differentiated only by its keypad, which is electronic rather than capacitive. The excellent compromise between performance and quality of La San Marco's most popular model worldwide.



100 PRACTICAL E



100 SPRINT E



100 E 2GR.



100 E 3GR.



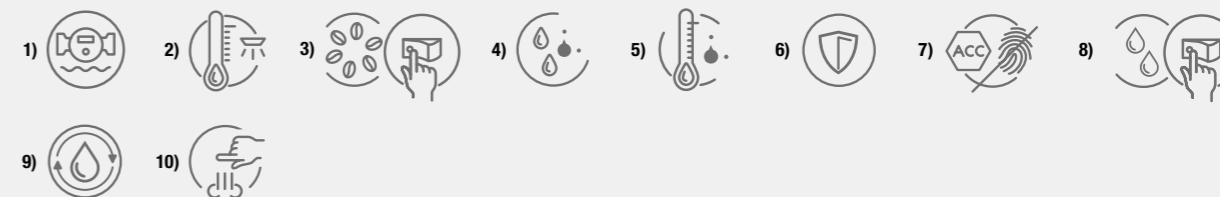
100 E 2GR.

100 E

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Versioni: da 1 a 4 gruppi più 2 versioni a 2 gruppi compatte mod. Sprint

- 1) Motore pompa di carico acqua interno
- 2) Indicatore livello acqua a LED
- 3) Tastiera con 6 dosi di caffè programmabili più tasto start/stop
- 4) Miselatore per regolazione temperatura acqua (per mod. 2, 3, 4 gruppi)
- 5) IGTS Regolatore di temperatura per singolo gruppo con variatore di portata
- 6) Protezioni laterali del piano di lavoro
- 7) Superficie in acciaio inox anti-impronta
- 8) Nr. 2 dosi acqua programmabili più tasto start/stop
- 9) Ciclo di lavaggio automatico
- 10) Nr. 2 lance vapore ad azionamento manuale a levetta



IN OPZIONE

- 11) Sistema DTC, dual temperature control
- 12) Motore pompa di carico acqua esterno (per mod. 2, 3, 4 gruppi)
- 13) Resistenze potenziate (per mod. 2, 3, 4 gruppi)
- 14) Scaldatazze elettrico con termostato (per mod. 2, 3, 4 gruppi)
- 15) Illuminazione del piano di lavoro con tecnologia LED
- 16) Nr. 1 lancia vapore automatica (Autosteam)
- 17) Lancia vapore fredda con terminale in PEEK
- 18) Sistema FTL, regolazione di precisione del vapore



TECHNICAL FEATURES:

Versions: with 1 to 4 groups plus 2 compact versions with 2 groups, Sprint model

- 1) Internal water filling motor-pump
- 2) LED water level indicator
- 3) Keypad with 6 programmable coffee doses, plus one start/stop button for each group
- 4) Mixer for water temperature regulation (for 2, 3, 4 group models)
- 5) IGTS Temperature regulator for each single group with flow variator
- 6) Side protection for work surface
- 7) Smudge-proof stainless steel surfaces
- 8) No. 2 programmable water doses plus start/stop button
- 9) Automatic wash cycle
- 10) No. 2 manual steam delivery levers

OPTIONAL

- 11) Dual Temperature Control (DTC) system
- 12) External water filling motor-pump (for 2, 3, 4 group models)
- 13) Enhanced heating elements (for 2, 3, 4 group models)
- 14) Electric cup warmer with thermostat (for 2, 3, 4 group models)
- 15) Work surface with LED technology lighting
- 16) 1 x automatic steam wand (Autosteam)
- 17) Cool touch steam wand with PEEK terminal
- 18) Fine Tuning Lever (FTL) system

100 S SEMI-AUTOMATIC



100 S 2GR.

PRATICITÀ IN BELLA FORMA.

Il modello 100 S Semiautomatica dispone di un tasto start/stop per gruppo. Anche la Serie 100 S utilizza il sistema a circolazione termosifonica con preinfusore e variatore di portata (regolabile direttamente dall'esterno della carrozzeria) che permette di variare la temperatura di erogazione per ogni singolo gruppo in funzione della miscela di caffè. Ciò lascia inalterata la temperatura in caldaia e quindi la capacità di produrre acqua calda e vapore.

— PRACTICALITY IN A BEAUTIFUL FORM.

The 100 S Semi-automatic series features one start/stop button for each group. The 100 S also uses the thermosiphoning system with pre-infuser and flow variator (adjustable from the external body), which allows the brewing temperature of each single group to be varied depending on the coffee mix used, without altering the boiler temperature and therefore the capacity to produce hot water and steam.



100 PRACTICAL S



100 SPRINT S



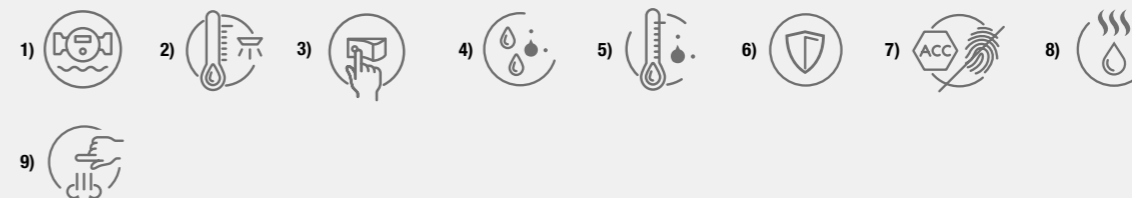
100 S 3GR.

100 S

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Versioni: da 1 a 4 gruppi più 2 versioni a 2 gruppi compatte mod. Sprint

- 1) Motore pompa di carico acqua interno
- 2) Indicatore livello acqua a LED
- 3) Tasto start/stop per gruppo
- 4) Miscelatore per regolazione temperatura acqua (per mod. 2, 3, 4 gruppi)
- 5) IGTS Regolatore di temperatura per singolo gruppo con variatore di portata
- 6) Protezioni laterali del piano di lavoro
- 7) Superficie in acciaio inox anti-impronta
- 8) Nr. 1 lancia erogazione acqua calda ad azionamento manuale a levetta
- 9) Nr. 2 lance vapore ad azionamento manuale a levetta



TECHNICAL FEATURES:

Versions: with 1 to 4 groups plus 2 compact versions with 2 groups, Sprint model

- 1) Internal water filling motor-pump
- 2) LED water level indicator
- 3) Start/stop button for each group
- 4) Mixer for water temperature regulation (for 2, 3, 4 group models)
- 5) IGTS Temperature regulator for each single group with flow variator
- 6) Side protection for work surface
- 7) Smudge-proof stainless steel surfaces
- 8) No. 1 manual water delivery lever
- 9) No. 2 manual steam delivery levers

IN OPZIONE

- 10) Sistema DTC, dual temperature control
- 11) Motore pompa di carico acqua esterno (per mod. 2, 3, 4 gruppi)
- 12) Resistenze potenziata (per mod. 2, 3, 4 gruppi)
- 13) Scaldatazze elettrico con termostato (per mod. 2, 3, 4 gruppi)
- 14) Illuminazione del piano di lavoro con tecnologia LED
- 15) Nr. 1 lancia vapore automatica (Autosteam)
- 16) Lancia vapore fredda con terminale in PEEK
- 17) Sistema FTL, regolazione di precisione del vapore



OPTIONAL

- 10) Dual Temperature Control (DTC) system
- 11) External water filling motor-pump (for 2, 3, 4 group models)
- 12) Enhanced heating elements (for 2, 3, 4 group models)
- 13) Electric cup warmer with thermostat (for 2, 3, 4 group models)
- 14) Work surface with LED technology lighting
- 15) 1 x automatic steam wand (Autosteam)
- 16) Cool touch steam wand with PEEK terminal
- 17) Fine Tuning Lever (FTL) system

SERIES 100

TECNOLOGIA IN EVIDENZA TECHNICAL HIGHLIGHTS



TASTIERA CON TECNOLOGIA TOUCH CAPACITIVA (MODELLO 100 T)

La tecnologia touch capacitiva permette la gestione di comandi senza parti in movimento creando un ambiente multisensoriale e un nuovo rapporto con la quotidianità. La sostituzione di componenti tradizionali con altri innovativi touch screen permette di eliminare gli attuatori meccanici e metallici delle tastiere tradizionali assicurando maggiore affidabilità, durata e protezione da problemi di natura meccanica. Intuitiva e semplice, personalizzabile e programmabile, alla sua praticità la tastiera touch unisce il fascino e la versatilità di comunicazione dei device odierni. Il principio elettronico che presiede alla tecnologia touch screen capacitiva adottata nelle tastiere si basa sul controllo della variazione del campo elettrico che agisce sullo schermo in modo analogo al funzionamento degli smartphone e tablet di ultima generazione.

KEYBOARD WITH CAPACITIVE TOUCH TECHNOLOGY (100 T MODEL)

Capacitive touch technology allows the management of commands without moving parts, creating a multi-sensory environment and a new relationship with everyday life. The replacement of traditional components with other innovative touch screens allows the elimination of the mechanical and metal actuators of traditional keyboards, ensuring greater reliability, durability, and protection from mechanical problems. Intuitive and simple, customizable and programmable, to its practicality the touch keyboard combines the charm and the communication versatility of today's devices. The electronic principle behind the capacitive touch screen technology adopted in keyboards is based on the control of the variation of the electric field that acts on the screen in a similar way to the functioning of the latest generation smartphones and tablets.



GESTIONE DA REMOTO TRAMITE APP VIA E-MAIL E BLUETOOTH (MODELLO TOUCH)

Il modello 100 Touch dispone di un APP dedicata (scaricabile da questa pagina del sito) per gestire la macchina da remoto in maniera immediata, semplice ed intuitiva. Attraverso l'App l'utente, che dispone di una username ed una password assegnata, non solo può configurare, gestire e controllare la macchina in prima persona via Bluetooth, ma anche far monitorare e ottimizzare il funzionamento e l'efficienza della stessa attraverso l'analisi di dati operativi e statistici registrati, a sua disposizione, anche da grandi distanze da destinatari autorizzati tramite e-mail.

REMOTE CONTROL THROUGH APP VIA E-MAIL AND BLUETOOTH (TOUCH MODEL)

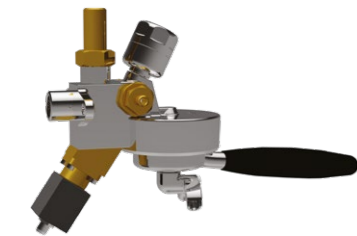
The 100 Touch model has a dedicated APP to manage the machine remotely in an immediate, simple, and intuitive way. Through the App, the users, who have an assigned username and password, can not only configure, manage, and control the machine by himself via Bluetooth, but also to monitor and optimize its operation and efficiency through the analysis of recorded operational and statistical data at their disposal even from great distances by authorized recipients via e-mail.

TECNOLOGIA DTC (IN OPZIONE)

La tecnologia DTC (Dual Temperature Control) utilizzata nei gruppi elettronici con pompa volumetrica, è un sistema a circolazione termosifonica con pre-infusore e con doppio scambiatore, uno all'interno della caldaia con diametro maggiorato ed uno all'interno di ogni gruppo: si tratta di un sistema di controllo della temperatura particolarmente indicato per locali alto consumanti e per i picchi di consumo. La tecnologia DTC è alternativa al sistema di regolazione della temperatura del singolo gruppo con variatore di portata.

DTC TECHNOLOGY (OPTIONAL)

The DTC (Dual Temperature Control) technology, used in the electronic groups with volumetric pump, is a thermosiphon-based system with pre-infuser and dual heat exchanger – one inside the boiler with a larger diameter and one inside each group. This temperature control system is particularly suitable for coffee shops with high consumption rates and peak moments. DTC technology is an alternative to installing a temperature regulation system for each group with a flow controller.



IGTS: REGOLATORE DI TEMPERATURA PER SINGOLO GRUPPO

La tecnologia La San Marco che, tramite regolatori di portata a fori calibrati, consente al barista di far esprimere al meglio ogni miscela impostando le temperature dei gruppi singolarmente.

IGTS: INDIVIDUAL GROUP TEMPERATURE SETTING

This La San Marco technology uses calibrated orifice flow rate adjustment devices, enabling the barista to get the best out of each coffee blend by setting group temperatures individually.



LANCIA VAPORE FREDDA

Disponibile come accessorio, la nuova lancia vapore "fredda" in acciaio inox rappresenta uno dei componenti più apprezzati dagli operatori. La tecnologia di nuova generazione e l'insuperabile terminale in PEEK garantiscono l'isolamento termico dell'intera superficie della lancia vapore, evitando qualsiasi rischio di scottatura per il barista, sia durante la montatura del latte sia durante le fasi di pulizia. La lancia fredda è intercambiabile con il modello di lancia standard e può essere utilizzata sia con il classico azionamento del vapore a levetta sia con il nuovo sistema di azionamento FTL.

COOL TOUCH STEAM WAND

Available as an accessory, the new cool touch stainless steel steam wand is one of the components baristas appreciate the most. The new-generation technology is combined with the unbeatable PEEK nozzle to guarantee thermal insulation along the entire length of the wand, preventing any risk of burns for the barista, both when frothing milk and during cleaning. The cool-touch steam wand is interchangeable with the standard model and can be used both with the classic lever steam control and with the new FTL system.



FTL: IL NUOVO SISTEMA DI CONTROLLO PER L'EROGAZIONE DEL VAPORE.

Fine Tuning Lever (FTL) è l'innovazione brevettata per il controllo misto dell'erogazione del vapore. Costituito da una leva di controllo dal design rivisitato che offre notevoli possibilità di regolazione del flusso di vapore, FTL comprende in un unico meccanismo entrambi i sistemi per l'erogazione del vapore già presenti sulle macchine La San Marco: con rotazione dell'impugnatura, e a leva, con movimento verticale e orizzontale. Il nuovo dispositivo consente al barista di controllare, in modo estremamente accurato, la portata di vapore durante la preparazione dei prodotti a base latte. L'estrema precisione nella regolazione della portata è stata resa possibile grazie all'utilizzo di un dispositivo a camme che ha sostituito la semplice regolazione tramite vite-madrevite.

FTL: THE NEW STEAM DELIVERY CONTROL SYSTEM.

Fine Tuning Lever (FTL) is the patented innovation for the unified control of the steam delivery system. FTL presents as a lever with a revamped design, and offers remarkable possibilities for steam flow regulation. A single mechanism drives both steam delivery systems already found on La San Marco machines: either by rotating the handgrip, or using the lever, which works with both vertical and horizontal movement. The new device offers the barista extremely precise control over the amount of steam delivered during the preparation of milk-based products. Ultra-high precision steam delivery is achieved using a cam device, which replaces the classic male-female screw regulation system.

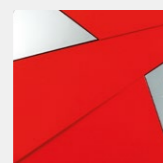


GAMMA COLORI

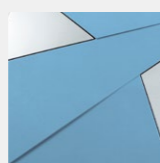
Look aggressivo, ampia gamma di colori disponibili di serie o su richiesta, finiture cromate: sono queste le caratteristiche estetiche della Serie 100 che esaltano l'originalità della linea e l'unicità del design di una macchina molto apprezzata nel mondo.

COLOUR RANGE

An aggressive look, a broad range of available colours, either standard or on request, chrome-plated finishes: these are the aesthetic characteristics of the 100 series, highlighting the originality of the line and the uniqueness of the design, in a machine highly appreciated throughout the world.



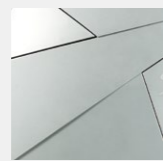
ROSSO MT
RED MT



AZZURRO MT
SKY BLUE MT



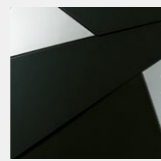
BIANCO LUCIDO
GLOSSY WHITE



GRIGIO MT
GREY MT



ANTRACITE MT
ANTHRACITE MT



NERO OPACO
MATT BLACK

BAUREIHE 100

Italianischer Stil, Qualität La San Marco. Aufgrund des unverwechselbaren Designs und die von den Kunden anerkannte hohe Qualität ist die Baureihe 100 die beliebteste Espresso-Kaffeemaschine von La San Marco. Drei Modelle und unzählige Gestaltungsmöglichkeiten mittels Licht und Farben. Baureihe 100: Jede Umgebung eignet sich für ein Produkt dieser Art. Die Baureihe 100 verfügt über drei Modelle: Touch, Elettronico (Elektronisch) und Semiautomatico (Halbautomatisch) mit sechs Versionen: 1 bis 4 Gruppen und 2 Versionen mit 2 kompakten Gruppen Mod. Sprint. Die ästhetische Veredelung der gesamten Baureihe wird noch einmal durch die Verwendung von Edelstahl gegen Fingerabdrücke und verchromten Platten, die einen Spiegeleffekt erzeugen, verstärkt. Die optimale Beleuchtung der Arbeitsfläche (Sonderausstattung) schafft eine malerische Wirkung, die sich harmonisch in jeden Einrichtungsstil passt. Die für die inneren Komponenten verwendeten Materialien (wie Messing, Kupfer oder rostfreiem Stahl) haben eine lange Lebensdauer, sind funktionell und leicht zu reinigen und erfüllen immer die hohen Qualitätsstandards für die sich die Espresso-Kaffeemaschinen von La San Marco auszeichnen. Die Baureihe 100 kann mit verschiedenen, im Katalog verfügbaren Zubehörteilen ausgestattet werden.

Farbpalette. Ansprechende Optik, eine breite serienmäßig oder auf Anfrage verfügbare Farbpalette und eine verchromte Veredelung sind die ästhetischen Merkmale der Baureihe 100. Diese Originalität der Linie und die Einzigartigkeit des Designs sind auch ein Grund dafür, dass sie sich weltweit großer Beliebtheit erfreut.

DTC-Technologie. Die Technologie DTC (Dual Temperature Control) ist ein Thermosiphon-Wasserkreislaufsystem mit Vorbrühgruppe und doppeltem Austauscher, einer mit vergrößertem Durchmesser im Inneren des Kessels und einer innerhalb jeder Gruppe. Es handelt sich hierbei um ein System zur Temperaturkontrolle, das sich besonders für Lokale mit hohem Verbrauch oder bei Verbrauchsspitzen eignet. Die DTC-Technologie ersetzt das System der Temperaturregulierung der einzelnen Gruppe mittels Durchflussregler.

VERSIONEN: 1 BIS 4 GRUPPEN UND 2 VERSIONEN MIT 2 KOMPAKTEN GRUPPEN MOD. SPRINT

- 1) Innenliegende Wasserladepumpe einschl. Motor
- 2) LED-Wasserstandanzeige
- 3) Tastatur mit 6 programmierbaren Kaffeedosierungen sowie eine Start-/Stopp-Taste für die Gruppe (Start-/Stopp-Taste nur für das Modell S)
- 4) Mischer zur Temperaturregulierung des Wassers (für die Mod mit 2-3-4 Gruppen)
- 5) IGTS Temperaturregler mittels Durchflussregler für jede einzelne Gruppe
- 6) Seitliche Schutzabdeckungen für die Arbeitsfläche
- 7) Edelstahloberfläche gegen Fingerabdrücke
- 8) Temperaturregulierung des Wassers im Kessel
- 9) Nr. 2 programmierbare Kaffeedosierungen sowie eine Start-/Stopp-Taste (für die Mod. T und E)
- 10) Automatischer Reinigungszyklus (nur für die Modelle T und E)
- 11) Nr. 2 manuell mit Hebel betätigte Dampfhähne

SONDERZUBEHÖR

- 12) DTC-System, dual temperature control
- 13) Außenliegende Wasserladepumpe einschl. Motor (für Mod. mit 2-3-4 Gruppen)
- 14) Verstärkte Widerstände (für Mod. mit 2-3-4 Gruppen)
- 15) Elektrischer Tassenwärmer mit Thermostat (für Mod. mit 2-3-4 Gruppen)
- 16) Beleuchtung der Arbeitsfläche mittels LED-Technologie
- 17) Nr. 1 automatischer Dampfhahn (Autosteam)
- 18) Carbon look Oberflächen
- 19) Kalte Dampfspritze mit Endstück aus PEEK
- 20) System FTL, Präzisionseinstellung für Dampf

SÉRIE 100

Style italien, qualité La San Marco. La Série 100 est la machine à café expresso La San Marco la plus appréciée au monde grâce à son design unique et à sa grande qualité reconnue sur le marché. Trois modèles, et des possibilités de personnalisation infinies à travers les lumières et les couleurs. Série 100: chaque lieu est idéal pour accueillir ce produit. La Série 100 dispose de trois modèles, Touch, Électronique et Semi-automatique, en six versions de 1 à 4 groupes plus 2 versions compactes de 2 groupes, mod. Sprint. Les finitions esthétiques de toute la gamme sont enrichies par l'acier inox qui ne laisse pas de traces et les panneaux chromés qui donne à l'ensemble un effet miroir. L'éclairage parfait du plan de travail, fourni en option, crée un effet optique qui s'adapte harmonieusement à tous les aménagements. Les matériaux employés pour les composants internes (laiton, cuivre et acier inox) et la carrosserie sont durables, fonctionnels et faciles à nettoyer et ils répondent depuis toujours aux hauts standards de qualité certifiée des machines pour café expresso La San Marco. La Série 100 peut être enrichie de nombreux accessoires disponibles sur catalogue.

Gamme des couleurs. Style agressif, vaste gamme de couleurs disponibles en version standard ou sur demande, finitions chromées: voici les caractéristiques esthétiques de la série 100 qui exaltent l'originalité de la ligne et l'unicité du design d'une machine très appréciée au monde.

Technologie DTC. La technologie DTC (Dual Temperature Control) est un système à circulation à thermosiphon avec préinfuseur et avec double échangeur, un à l'intérieur de la chaudière avec un diamètre augmenté et un à l'intérieur de chaque groupe: il s'agit d'un système de contrôle de la température particulièrement indiqué pour les locaux à grande consommation et pour les pics de consommation. La technologie DTC remplace le système de réglage de la température du groupe individuel avec un variateur de débit.

VERSIONS: DE 1 À 4 GROUPES PLUS 2 VERSIONS À 2 GROUPES COMPACTES MOD. SPRINT

- 1) Moteur pompe de chargement eau interne
- 2) Indicateur niveau eau à LED
- 3) Clavier avec 6 doses de café programmables plus une touche start/stop pour chaque groupe (seulement touche start/stop pour le modèle S)
- 4) Mélangeur pour réglage température eau (pour mod. 2-3-4 groupes)
- 5) IGTS Régulateur de température pour chaque groupe avec variateur de débit
- 6) Protections latérales du plan de travail
- 7) Surface en acier inox qui ne laisse pas de traces
- 8) Réglage de la température de l'eau dans la chaudière
- 9) N. 2 doses eau programmables plus touche start/stop (pour mod. T et E)
- 10) Cycle de lavage automatique (seulement pour modèles T et E)
- 11) N. 2 lances vapeur à actionnement manuel par levier

EN OPTION

- 12) Système DTC, dual temperature control
- 13) Moteur pompe de chargement eau externe (pour mod. 2-3-4 groupes)
- 14) Résistances potentialisées (pour mod. 2-3-4 groupes)
- 15) Chauffe-tasses électrique avec thermostat (pour mod. 2-3-4 groupes)
- 16) Éclairage du plan de travail avec technologie LED
- 17) N. 1 lance vapeur automatique (Autosteam)
- 18) Finitions carbon look
- 19) Lance vapeur froide avec extrémité en PEEK
- 20) Système FTL, réglage de précision de la vapeur

SERIES 100

Estilo italiano, calidad La San Marco. La Serie 100 es la máquina de café expresso La San Marco más apreciada del mundo gracias al inconfundible diseño y a la alta calidad reconocida por el mercado. Tres modelos, infinitas las posibilidades de personalización con luces y colores. Serie 100: cada ambiente es ideal para un producto de este tipo. La Serie 100 cuenta con tres modelos, Touch, Electrónico y Semiautomático, en seis versiones: de 1 a 4 grupos más 2 versiones de 2 grupos compactas mod. Sprint. Los acabados estéticos de toda la gama son embellecidos por el uso de acero inoxidable anti huella y paneles cromados, que aportan al conjunto un efecto de acabado tipo espejo. La iluminación perfecta de la superficie de trabajo opcional crea un efecto escénico que se adapta armoniosamente a todo tipo de decoración. Los materiales utilizados para los componentes internos (como latón, cobre y acero inoxidable) y carrocería son duraderos, funcionales y fáciles de limpiar y reflejan desde siempre las normativas de calidad certificada de las máquinas para café expresso La San Marco. La Serie 100 puede ser embellecida con diferentes accesorios disponibles en el catálogo.

Gama de colores. Look agresivo, amplia gama de colores disponibles de serie o bajo pedido, acabados cromados: estas son las características estéticas de la serie 100 que exaltan la originalidad de la línea y la unicidad del diseño de una máquina muy apreciada en el mundo.

Tecnología DTC. La tecnología DTC (Dual Temperature Control) es un sistema con circulación termosifónica con preinfusor y con doble intercambiador, uno dentro de la caldera con diámetro aumentado y uno dentro de cada grupo: se trata de un sistema de control de la temperatura especialmente indicado para locales con un alto consumo y para los picos de consumo. La tecnología DTC va a sustituir el sistema de regulación de la temperatura de cada grupo con variador de capacidad.

VERSIONES: DE 1 A 4 GRUPOS MÁS 2 VERSIONES CON 2 GRUPOS COMPACTOS MOD. SPRINT

- 1) Motor de la bomba de carga de agua interna
- 2) Indicador del nivel de agua a LED
- 3) Teclado con 6 dosis de café programables más tecla start/stop por grupo (solo tecla start/stop para el modelo S)
- 4) Mezclador para regulación de la temperatura de agua (para mod. 2-3-4 grupos)
- 5) IGTS Regulador de la temperatura para cada grupo con variados de capacidad
- 6) Protecciones laterales de la superficie de trabajo
- 7) Superficie de acero inoxidable anti-huella
- 8) Regulación de la temperatura de agua en la caldera
- 9) 2 dosis de agua programables más tecla de start/stop (para mod. T y E)
- 10) Ciclo de lavado automático (solo para modelos T y E)
- 11) 2 lanzas de vapor con accionamiento manual con palanca

OPCIONAL

- 12) Sistema DTC, dual temperature control
- 13) Motor bomba de carga de agua externa (para mod. 2-3-4 grupos)
- 14) Resistencias potenciadas (para mod. 2-3-4 grupos)
- 15) Calentador de tazas eléctrico con termostato (para mod. 2-3-4 grupos)
- 16) Iluminación de la superficie de trabajo con tecnología LED
- 17) 1 lanza vapor automática (Autosteam)
- 18) Acabado carbon look
- 19) Lance vapeur froide avec extrémité en PEEK
- 20) Sistemas FTL, regulación de precisión del vapor

ИТАЛЬЯНСКИЙ СТИЛЬ, КАЧЕСТВО LA SAN MARCO.

Серия 100 – это самая популярная кофемашина для приготовления эспрессо La San Marco в мире благодаря неповторимому дизайну и высокому качеству, признанному на рынке. Это три модели с неограниченными возможностями персонализации за счет цветовой гаммы и подсветки. Такой продукт идеально подойдет для любого пространства. Серия 100 включает три модели: сенсорную, электронную и полуавтоматическую в версиях от 1 до 4 групп, а также две версии с 2 компактными группами мод. Sprint. Внешняя отделка всего ассортимента дополнена элементами из нержавеющей стали и хромированными панелями с эффектом зеркальной отделки, на которых не остается отпечатков пальцев. Идеальная подсветка рабочей поверхности (опция) создает изумительный эффект, который гармонично смотрится в любом интерьере. Внутренние компоненты и корпус кофемашины выполнены из прочных, функциональных материалов (таких как латунь, медь и нержавеющая сталь), которые легко чистятся и соответствуют высоким стандартам сертифицированного качества кофемашин La San Marco. Серия 100 может быть дополнена различными принадлежностями, которые представлены в каталоге.

Цветовая гамма. Агрессивный дизайн, богатая цветовая гамма как в стандартной комплектации, так и по запросу, хромированная отделка – все это особенности серии 100, подчеркивающие оригинальность этой линейки и уникальность дизайна машины, пользующейся популярностью во всем мире.

100系列是

意大利风格·LA SAN MARCO品质。

100系列是La San Marco在世界范围内最受欢迎的意式咖啡机，这得益于其独特的设计和市场认可的高品质。三种模式，灯光和颜色均可无限制制。该产品是每个环境的理想选择。100系列具有3种型号，分别是触摸式，电子式和半自动式，分为1至4组的版本；还有型号为Sprint的带有2个紧凑组的两个版本。整个系列的外观，通过使用防指纹不锈钢和镀铬面板，使整体呈现出镜面效果。可选购的台面，照明效果完美，营造出一种场景化的效果，和谐地适应任何装修环境。内部组件（如黄铜、铜和不锈钢）和机身所使用的材料经久耐用、功能齐全、易于清洁，始终体现了La San Marco意式咖啡机的高标准认证质量。100系列可以通过产品目录中的各种附件来增强其性能。

霸气的外观，多种颜色可作为标准配置或根据要求提供，镀铬处理：这些都是100系列的外观特征，增强了该系列的原创性和机器设计的独特性，在全世界范围内受到高度赞赏。

100 طرازات

الإصدارات: من 1 إلى 4 مجموعات بالإضافة إلى نسختين مع مجموعتين مدمجتين موديل سبرينت SPRINT.

- 1) محرك مضخة تحميل المياه الداخلية
- 2) مؤشر LED لمستوى الماء
- 3) لوحة مفاتيح بها 6 جرعات بن قابلة للبرمجة بالإضافة إلى زر بدء / إيقاف لكل مجموعة (زر بدء / إيقاف فقط لموديل S)
- 4) خلاط لتنظيم درجة حرارة الماء (لموديلات 2، 3، 4 مجموعات)
- 5) منظم درجة الحرارة لكل مجموعة على حده بنظام IGTS
- 6) الحماية الجانبية لسطح العمل
- 7) سطح من الصلب المقاوم للبقع
- 8) تعديل درجة حرارة مياه الغلاية التي يتم التحكم فيها إلكترونياً (لموديل T)
- 9) عدد 2 جرعة من الماء قابلتين للبرمجة بالإضافة إلى مفتاح بدء / إيقاف (لموديلات T و E)
- 10) دورة الغسيل الأوتوماتيكي (لموديلات T و E)
- 11) عدد 2 فوهات بخار تعمل يدوياً برافعة

في الخيارات

- 12) انظام DTC (تحكم مزدوج في درجة الحرارة)
- 13) محرك مضخة لشحن المياه الخارجية
- 14) المقاومات المحسنة (لموديل 2، 3، 4 مجموعات)
- 15) جهاز تسخين الفناجين الكهربائي مع ثرموستات (لموديل 2، 3، 4 مجموعات)
- 16) إضاءة سطح العمل بتقنية LED
- 17) عدد 1 فوهة بخار أوتوماتيكية (أوتوستيم)
- 18) تشطيب بمظهر الكربون
- 19) رمح بخار يارد مع طرف نهائي من PEEK
- 20) نظام FTL ضبط دقيق للبخار

VERSIONI: OT 1 DO 4 GRUPPI PIU' 2 VERSIONI S 2 COMPATTI GRUPPI MOD. SPRINT

- 1) Двигатель насоса внутренней заливки воды
- 2) Светодиодный индикатор уровня воды
- 3) Клавиатура с 6 программируемыми дозами кофе плюс кнопка пуск/стоп для каждой группы (только кнопка пуск/стоп для модели S)
- 4) Смеситель для регулировки температуры воды (для мод. с 2, 3, 4 группами)
- 5) Регулятор температуры для отдельных групп с системой IGTS
- 6) Боковая защита рабочей поверхности
- 7) Поверхность из нержавеющей стали, на которой не остается отпечатков пальцев
- 8) Регулятор температуры горячей воды в бойлере с электронным управлением (для мод. T)
- 9) 2 программируемых дозы воды плюс кнопка старт/стоп (для мод. T и E)
- 10) Цикл автоматической мойки (для мод. T и E)
- 11) 2 насадки выпуска пара с ручным рычажным приводом

OPZIONI

- 12) Система DTC (Dual Temperature Control, двухтемпературное управление)
- 13) Внешний двигатель насоса заливки воды
- 14) Усиленные нагреватели (для мод. с 2, 3, 4 группами)
- 15) Электрический подогреватель чашек с термостатом (для мод. с 2, 3, 4 группами)
- 16) Светодиодная подсветка рабочей поверхности
- 17) 1 автоматическая насадка выпуска пара (Autosteam)
- 18) Угльно-черная отделка (carbon look)
- 19) Холодная насадка выпуска пара с наконечником из ПЭЭК
- 20) Система FTL, точная регулировка пара

版本：从1到4组，加上2个版本的2个紧凑组SPRINT型号

- 1) 内部充水泵电机
- 2) LED水位指示器
- 3) 键盘上有6个可编程的咖啡剂量和每组的启动/停止按钮 (S机型只有启动/停止按钮)
- 4) 水温调节混合器 (适用于2、3、4组机型)
- 5) 带IGTS系统的单机温度调节器
- 6) 工作台面的侧面保护
- 7) 防指纹不锈钢表面
- 8) 电控锅炉水温调节 (适用于T机型)
- 9) 2个可编程水剂量外加启动/停止按钮 (适用于T和E机型)
- 10) 自动清洗循环 (适用于T和E机型)
- 11) 2个带手动杠杆操作的蒸汽棒

选项

- 12) DTC (双温控) 系统
- 13) 外置装水泵电机
- 14) 增强型加热元件 (适用于2、3、4组机型)
- 15) 带温控器的电子暖杯器 (适用于2、3、4组机型)
- 16) 采用LED技术的工作台面照明
- 17) 1个自动蒸汽棒 (Autosteam)
- 18) 碳纤维外观处理
- 19) 配有PEEK端头的冷触式蒸汽管
- 20) 蒸汽精确调节FTL系统

الأسلوب الإيطالي ، جودة LA SAN MARCO (لا سان ماركو).

طرازات 100 هي ماكينة صنع قهوة الإسبريسو لا سان ماركو الأكثر شهرة في العالم بفضل تصميمها المميز الذي لا تخطؤه العين والجودة العالية التي يعترف بها السوق. ثلاثة موديلات تحتوي على ما لا يحصى من إمكانيات الشخصنة بالأضواء والألوان. أي بيئة تعتبر مثالية لمثل هذا المنتج. تحتوي السلسلة 100 على ثلاثة موديلات، تاتش Touch والكترونيك Electronico وسمي اوتوماتيكي Semiautomatico بإصدارات من 1 إلى 4 مجموعات بالإضافة إلى نسختين بمجموعتين مدمجتين، موديل سبرينت Sprint. يتم تحسين اللمسات النهائية الجمالية للمجموعة بأكملها من خلال استخدام الصلب المقاوم للصدأ المقاوم للبقع والألواح المطلية بالكروم، والتي تعطي تأثير المرأة الحقيقي. تخلق الإضاءة المثالية لسطح العمل، خيار، تأثيراً خلاباً يتكيف بشكل متناغم مع أي أسلوب في التأثيث. والخامات المستخدمة للمكونات الداخلية (مثل النحاس الأحمر والنحاس الأصفر والصلب المقاوم للصدأ) والهيكلم متينة وعملية وسهلة التنظيف وتعكس دائماً المعايير العالية للجودة المعتمدة لماكينات قهوة الإسبريسو من لاسان ماركو. يمكن تزيين طرازات 100 بمختلف الملحقات المتوفرة في الكتالوج. نطاق الألوان. مظهر جريء، ومجموعة واسعة من الألوان المتاحة بشكل قياسي أو عند الطلب، وتشطيبات مطلية بالكروم: هذه هي الخصائص الجمالية لسلسلة 100 التي تعزز أصالة خط الإنتاج وتفرّد تصميم ماكينة تحظى بتقدير كبير في العالم.

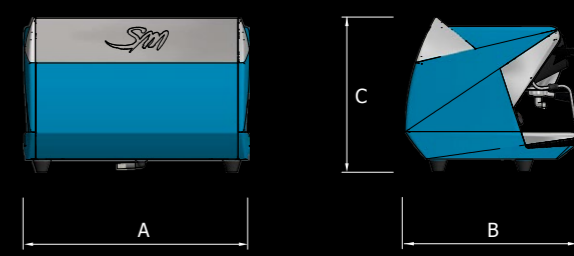
SERIES 100

Dati tecnici / Technical data

Modello Model	N. gruppi No. of brewing units	Capacità caldaia (litri) Boiler capacity in litres	Potenza assorbita (w) Power consumption (w)				Peso (kg) Weight (kg)		
			Coll. alla rete Power connection		Pompa Pump	Scaldatazze (optional) Cup heater (optional)	S	E	T
			Monof. Single ph.	Trifase Tri-ph.					
100 PRACTICAL	1	3	2000	-	275	-	38	39	40
100 SPRINT	2	5	3000	4500	275	-	48	51	51
100 SPRINT	2	10	2800	4200	275	-	53	54	54
100 2	2	12	3500-4500	3500-4500	275	100	57	60	60
100 3	3	19	5500	5500-7000	275	125	72	73	73
100 4	4	25	-	7000-9000	275	150	93	95	95

SERIES 100

Dimensioni / Dimensions

Modello Model	N. gruppi No. of brewing units			
		A mm	B mm	C mm
100 PRACTICAL	1	410	570	515
100 SPRINT	2	650	570	515
100 SPRINT	2	650	570	515
100 2	2	735	570	515
100 3	3	975	570	515
100 4	4	1215	570	515



Company with certified quality and health
and safety management system according to
UNI EN ISO 9001
UNI EN ISO 14001
UNI ISO 45001

La San Marco S.p.A.

Via Padre e Figlio Venuti, 10
GRADISCA D'ISONZO (GO) - ITALY
Ph. (+39) 0481 967111
Fax: (+39) 0481 960166
www.lasanmarco.com
info@lasanmarco.com
[@lasanmarcospa](https://www.facebook.com/lasanmarcospa)
[lasanmarco_official](https://www.instagram.com/lasanmarco_official)

