



La San Marco







LINEE DECISE CHE RACCONTANO UN DESIGN DALLA FORTE PERSONALITÀ.

Una macchina dai volumi fluidi, ma allo stesso tempo scolpiti, capaci di esaltare una elegante semplicità senza ostentazione. I fianchi laterali, parte fondamentale del design, sono stati pensati per creare una sensazione di robustezza e compattezza dell'insieme macchina con linee caratterizzanti. Lo stesso approccio è stato utilizzato per definire le estetiche dei dettagli dell'interfaccia utente, con una particolare attenzione all'usabilità e alla visibilità dei comandi. 20/20 TOP può essere impreziosita con vari accessori disponibili a catalogo.



BOLD GEOMETRIES TO GIVE A STRONG, CHARACTERFUL DESIGN.

A machine with flowing, sculptural volumes that highlight its elegant yet unostentatious simplicity. The side panels are a fundamental part of the design, with distinctive lines conceived to convey the robustness and solidity of the machine as a whole. The same approach was used to define the aesthetic of the user interface, with a particular eye to the visibility and user-friendliness of the controls. 20/20 TOP can be enhanced with various options listed in the catalogue.





20/20 TOP



20/20 TOP 3GR.

ELEGANTE, ESSENZIALE, IL MODELLO DI PUNTA DELLA COLLEZIONE 20/20.

È il modello elettronico di punta della nuova collezione 20/20, dotato di display dal design moderno, illuminazione del piano di lavoro a LED a 4 colori programmabili e regolazione elettronica automatica della temperatura in caldaia. 20/20 Top utilizza per ogni gruppo una nuova tastiera a cinque tasti retroilluminati a reazione rapida. Tutte le tastiere sono collegate ad un nuovo display grafico che integra ed amplia la programmazione eseguibile dalle stesse tastiere. Ciò permette all'operatore un completo controllo delle prestazioni e dei parametri di funzionamento della macchina e del macinadosatore ad esso collegato.

Disponibile anche nella versione salvaspazio Space Top.



ELEGANT, ESSENTIAL, THE LEADING LIGHT OF THE 20/20 COLLECTION.

This is the premier electronic model in the new 20/20 Collection, featuring a display with a modern design, LED lighting with 4 programmable colours for the worktop and automatic electronic regulation of the boiler temperature. 20/20 Top uses a practical new ergonomic keypad with five backlit rapid-response keys for each group. Each keypad is connected to a new graphic display with extra commands. This gives the operator complete control over the settings and performance of the machine and the grinder/dispenser. Also available in the space-saving version Space Top.



20/20 TOP 2GR.



SALVASPAZIO | SPACE-SAVING

20/20 SPACE TOP



20/20 TOP 3GR.



20/20 TOP

CARATTERISTICHE TECNICHE:

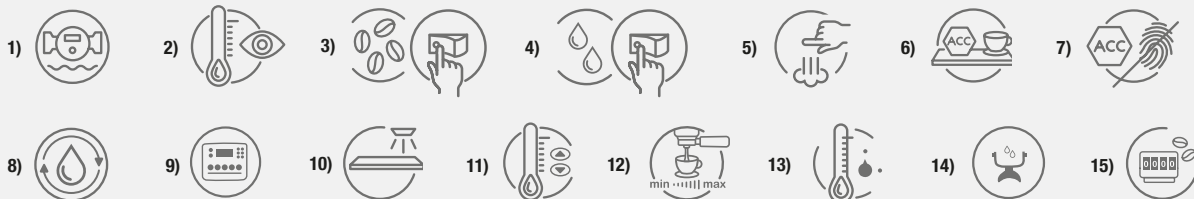
Versioni: 2, 3, 4 gruppi e compatta Space Top

- 1) Motore pompa di carico acqua interno
- 2) Indicatore livello acqua a LED
- 3) Tastiera con 4 dosi di caffè programmabili più tasto start/stop per ogni gruppo
- 4) Lancia acqua calda a 2 dosi programmabili (esclusa versione a 4 gruppi) più tasto start/stop per ogni gruppo
- 5) Nr. 2 lance vapore ad azionamento manuale a levetta
- 6) Piano poggia-tazzine in acciaio inox
- 7) Superficie in acciaio inox anti-impronta
- 8) Ciclo di lavaggio automatico
- 9) Display e tastiere con tasti soft touch retroilluminati LED bianco
- 10) Illuminazione del piano lavoro con tecnologia LED a 4 colori programmabili (bianco, blu, rosso, verde)
- 11) Regolazione temperatura acqua caldaia tramite sistema PID
- 12) Misuratore di portata caffè con avviso verifica macinatura/dose
- 13) IGTS Regolazione di temperatura per singolo gruppo con variatore di portata
- 14) Pre-infusione elettronica impostabile da display
- 15) Conteggio dosi totali per gruppi

TECHNICAL FEATURES:

Versions: 2, 3, 4 groups and compact Space Top

- 1) Internal electric water pump
- 2) LED water level indicator
- 3) Keypad with 4 programmable coffee doses, plus one start/stop button for each group
- 4) Hot water tap with 2 programmable doses (except 4-group version), plus one start/stop button for each group
- 5) 2 x manual steam delivery levers
- 6) Cup stand in stainless steel
- 7) Smudge-proof stainless steel surfaces
- 8) Automatic wash cycle
- 9) White LED backlit display and keypads with soft touch buttons
- 10) Work surface with LED lighting in 4 programmable colours (white, blue, red, green)
- 11) PID system for boiler temperature regulation
- 12) Coffee flow rate control with grinding/dose check alert
- 13) IGTS Temperature regulation for each group with flow controller
- 14) Electronic pre-infusion settable via display
- 15) Total dose counter by group



IN OPZIONE

- 16) Motore-pompa di carico acqua esterno (esclusa versione Space Top)
- 17) Sistema FTL, regolazione di precisione del vapore
- 18) Scaldatazze elettrico con termostato (esclusa versione Space Top)
- 19) Nr. 1 lancia vapore automatica (Autosteam)
- 20) Resistenze potenziate
- 21) Sistema DTC, dual temperature control
- 22) Lancia vapore fredda con terminale in PEEK
- 23) Fermatazze (esclusa versione a 1 gruppo e mod. Space Top)

OPTIONAL

- 16) External electric water pump (except Space Top version)
- 17) Fine Tuning Lever (FTL) system for precision steam control
- 18) Electric cup warmer with thermostat (except Space Top version)
- 19) 1 x automatic steam wand (Autosteam)
- 20) Enhanced heating elements
- 21) Dual Temperature Control (DTC) system
- 22) Cool touch steam wand with PEEK terminal
- 23) Cup guard (except 1-group version and Space Top model)





TECNOLOGIA IN EVIDENZA

TECHNICAL HIGHLIGHTS



DISPLAY GRAFICO

Nuovo display progettato da La San Marco per dare all'operatore un reale controllo delle prestazioni e dei parametri di funzionamento della macchina, tutto a disposizione sulla punta delle dita del barista: la programmazione delle dosi, della temperatura in caldaia gestita dal controllore PID, dei cicli di depurazione, l'attivazione della modalità di risparmio energetico e, per finire, il controllo dei parametri di funzionamento del macinadosatore.

GRAPHIC DISPLAY

The new display designed by La San Marco gives baristas real control over the machine's performance and working parameters, right at their fingertips. They can programme dosages, boiler temperature (controlled using a PID system), cleaning cycles, energy-saving mode activation, and finally, the settings for the grinder.



TECNOLOGIA DTC (OPTIONAL)

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.



MISURATORE DI PORTATA DEL CAFFÈ CON AVVISO VERIFICA MACINATURA/DOSE

È il sistema che, nel corso di ogni erogazione, misura il dato reale di portata del caffè estratto e lo confronta con l'intervallo ideale stabilito in fase di programmazione. Nel caso in cui il dato reale non rientri tra i parametri min. e max. dell'intervallo, un avviso sul display segnalerà al barista l'anomalia, invitandolo ad intervenire sugli elementi determinanti per la corretta estrazione (la granulometria data dalla macinatura, la dose di caffè presente nel filtro e la pressatura). Il sistema, già adottato in precedenti modelli "Top" La San Marco, si è dimostrato essere un valido supporto al lavoro del barista nella preparazione del caffè, permettendogli di ottenere il massimo dalla materia prima e far vivere al cliente un'appagante esperienza sensoriale.

COFFEE FLOW RATE CONTROL WITH GRINDING/DOSE CHECK ALERT

Each time coffee is delivered, this system measures the current flow rate, and compares it with the ideal parameters selected at the time of programming. If the measured rate does not fall between the minimum and maximum parameters, a warning on the display will advise the barista of the anomaly, so that steps can be taken to restore the correct extraction (adjusting the particle size of the grind, the dose of coffee in the filter and the tamping pressure). This system, tried and tested in previous "Top" La San Marco models, has proved to offer useful support to the barista's work, ensuring the coffee beans can give their very best, and the customer can enjoy a rewarding sensory experience.



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.



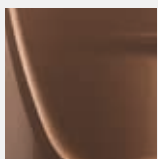


GAMMA COLORI

Al design attuale e pulito, ma deciso, La San Marco ha voluto abbinare un'ampia scelta di colori a finitura lucida o metallizzata. 20/20 TOP si veste così di 10 colori offerti di serie, tra i quali spiccano le due new entry: il verde pastello e il bronzo. Su richiesta, il modello può essere ordinato a finitura cromata.

COLOUR RANGE

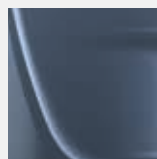
To go with the contemporary, clean, resolute design, La San Marco has chosen a wide selection of colours in a glossy or metallic finish. 20/20 TOP is now available in ten colours as standard, including two sleek new entries: pastel green and bronze. On request, the model is also available in a chrome finish.



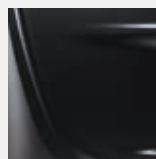
BRONZO
BRONZE



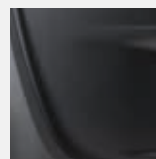
ROSSO MET.
MET. RED



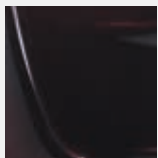
AZZURRO MET.
MET. LIGHT BLUE



NERO
BLACK



NERO OPACO
MATT BLACK



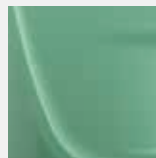
NERO LAVA
LAVA BLACK



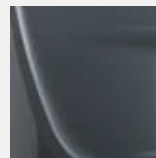
GRIGIO MET.
MET. GREY



BIANCO LUCIDO
GLOSSY WHITE



VERDE PASTELLO
PASTEL GREEN



ANTRACITE MET.
MET. ANTHRACITE

Finiture in opzione Optional finish



CROMATO
CHROME



20/20 TOP

L'ÉLÉGANCE DE LA SIMPLICITÉ

Les joues latérales, partie fondamentale du design, ont été conçues pour créer une sensation de robustesse et de compacité de l'ensemble de la machine avec des lignes distinctives. La même approche a été utilisée pour définir l'esthétique des détails de l'interface utilisateur, avec une attention particulière pour la fonctionnalité et la visibilité des commandes. 20/20 TOP peut être complétée avec différents accessoires disponibles en catalogue.

20/20 TOP est le modèle électronique de pointe de la nouvelle collection 20/20, équipée d'un afficheur au design moderne, d'éclairage programmable du plan de travail par LED à 4 couleurs et réglage électronique automatique de la température dans la chaudière avec contrôle PID. Elle est disponible dans les versions à 2, 3 et 4 groupes plus la version compacte à 2 groupes Space Top. 20/20 TOP utilise pour chaque groupe un nouveau clavier, rétroéclairé, ergonomique et fonctionnel ; elle dispose également d'un afficheur graphique qui complète la programmation avec des réglages et des informations supplémentaires.

Gamme de couleurs. Au design actuel et épuré mais bien affirmé, La San Marco a voulu associer un vaste choix de couleurs avec finition brillante ou métallisée. 20/20 TOP se pare ainsi de 10 couleurs standard, parmi lesquelles deux nouveautés : le vert pastel et le bronze. Sur demande, le modèle peut être commandé dans la finition chromée.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES MODÈLES TOP

- 1) Moteur pompe de remplissage eau intérieur
- 2) Indicateur niveau d'eau par LED
- 3) Clavier avec 4 doses de café programmables plus touche start/stop pour chaque groupe
- 4) Lance d'eau chaude à 2 doses programmables (sauf version à 4 groupes) plus touche start/stop pour chaque groupe
- 5) 2 lances vapeur à actionnement manuel par levier
- 6) Plan d'appui tasses en acier inox
- 7) Surface en acier inox anti-empreinte
- 8) Cycle de lavage automatique
- 9) Afficheur et claviers avec touches soft-touch rétroéclairées led blanche
- 10) Éclairage du plan de travail avec technologie LED à 4 couleurs programmables (blanc, bleu, rouge, vert)
- 11) Réglage température eau chaudière par PID
- 12) Mesureur de débit café avec avis contrôle mouture/dose
- 13) Réglage de température pour chaque groupe avec variateur de débit (IGTS)
- 14) Pré-infusion à contrôle électronique
- 15) Comptage doses totales et par groupes

EN OPTION

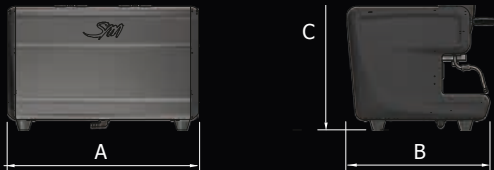
- 16) Moteur pompe de remplissage eau extérieur (sauf pour la version Space Top)
- 17) Système FTL, réglage de précision de la vapeur
- 18) Chauffe-tasses électrique avec thermostat (sauf pour la version Space Top)
- 19) 1 lance vapeur automatique (Autosteam)
- 20) Résistances renforcées (sauf pour la version Space Top)
- 21) Système DTC, Dual Temperature Control
- 22) Lance vapeur froide avec extrémité en PEEK
- 23) Rebord bloque-tasses (sauf pour la version Space Top)

20/20 TOP

Dati tecnici / Technical data

Modello Model	N. gruppi No. of brewing units	Capacità caldaia (litri) Boiler capacity (litres)	Potenza assorbita (W) Power consumption (W)		Potenza pompa (W) Pump power (W)	Peso (kg) Weight (kg)
			Collegamento alla rete Power connection			
			Monofase Single-phase	Trifase Three-phase		
20/20 TOP 2	2	12	3500/4500	3500/4500	275	56
20/20 SPACE TOP	2	8	3000	3500	275	49
20/20 TOP 3	3	19	5500/7000	5500/7000	275	66
20/20 TOP 4	4	25	7000	7000/9000	275	94

Dimensioni / Dimensions

Modello Model	N. gruppi No. of brewing units			
		A mm	B mm	C mm
20/20 TOP 2	2	720	545	470
20/20 SPACE TOP	2	570	545	470
20/20 TOP 3	3	960	545	470
20/20 TOP 4	4	1200	545	470



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)

