



Classic



La San Marco



*SM*



## 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 CLASSIC 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 CLASSIC can be enhanced with various options listed in the catalogue.*





# 20/20 CLASSIC



20/20 CLASSIC 3GR.

## APPEAL MODERNO, ROBUSTA E SICURA.

È una macchina che vanta funzionalità semplici e immediate. Il modello 20/20 Classic utilizza per ogni gruppo una tastiera a cinque tasti retroilluminati a reazione rapida, ergonomica e funzionale, dalla quale è possibile gestire e programmare in 3 diversi dosaggi il nuovo diffusore di acqua calda dal getto particolarmente uniforme. Dalle tastiere è possibile inoltre programmare la funzione di pre-infusione (essenziale per poter assicurare un alto standard qualitativo dell'espresso in tazzina), avviare i cicli di lavaggio e verificare i conteggi. La gestione del livello acqua in caldaia è automatica e la mancanza d'acqua è segnalata dal segnalatore di livello elettronico. Illuminazione del piano di lavoro a LED a 4 colori programmabili su richiesta. Disponibile anche nella versione salvaspazio Space.

---

## MODERN APPEAL, STURDY AND SAFE.

*This machine offers clear, simple functions. In line with all the electronic models in the collection, 20/20 Classic uses a practical, ergonomic keypad with five backlit rapid-response buttons for each group, which can be used to manage and set three different delivery quantities for the new hot water diffuser with its particularly steady jet. The keypads can also be used to adjust the pre-infusion settings (essential in order to maintain top-quality espresso in every cup), to start the purge cycle and to check the counters. The water level in the boiler is regulated automatically, and an electronic alarm notifies the user when the water gets too low. LED lighting with 4 programmable colours for the worktop on request. Also available in the space-saving version Space.*



20/20 CLASSIC 1GR.



20/20 CLASSIC 2GR.



20/20 SPACE



SALVASPAZIO | SPACE-SAVING



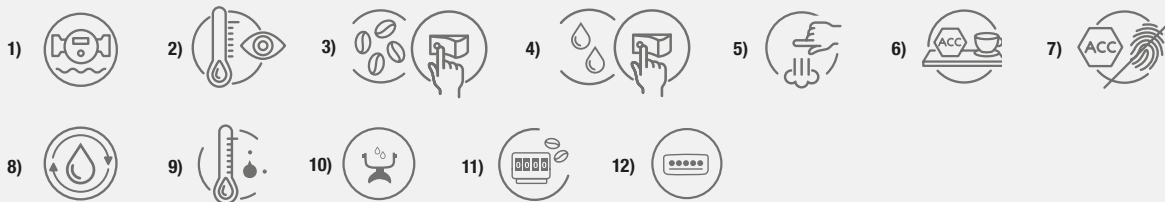
20/20 CLASSIC 3GR.

# 20/20 CLASSIC

## CARATTERISTICHE TECNICHE:

### Versioni: da 1 a 4 gruppi e compatta Space

- 1) Motore pompa di carico acqua interno (per mod. 2, 3, 4 gruppi)
- 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) IGTS Regolazione di temperatura per singolo gruppo con variatore di portata
- 10) Pre-infusione elettronica impostabile da display
- 11) Conteggio dosi totali per gruppi
- 12) Tastiere con tasti soft touch retroilluminati LED bianco



### IN OPZIONE

- 13) Motore-pompa di carico acqua esterno (eccetto mod. Space)
- 14) Sistema FTL, regolazione di precisione del vapore
- 15) Scaldatazze elettrico con termostato (escluse versioni ad 1 gruppo e Space Top)
- 16) Illuminazione del piano lavoro con tecnologia LED (a scelta bianco, blu, rosso, verde, giallo, azzurro, fucsia)
- 17) Nr. 1 lancia vapore automatica (Autosteam - esclusa versione ad 1 gruppo)
- 18) Resistenze potenziate (esclusa versione ad 1 gruppo)
- 19) Lancia vapore fredda con terminale in PEEK
- 20) Sistema DTC, dual temperature control (esclusa versione ad 1 gruppo)
- 21) Fermatazze (esclusa versione a 1 gruppo e mod. Space)



## TECHNICAL FEATURES:

### Versions: with 1 to 4 groups and compact Space

- 1) Internal electric water pump (for 2, 3 and 4 group models)
- 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 plus one start/stop button for each group (except 4-group version)
- 5) 2 x lever-driven steam delivery wands
- 6) Cup stand in stainless steel
- 7) Smudge-proof stainless steel surfaces
- 8) Automatic wash cycle
- 9) IGTS Temperature regulation for each single group with flow controller
- 10) Electronic pre-infusion settable via display
- 11) Total dose counter by group
- 12) White LED backlit soft-touch keypads

### OPTIONAL

- 13) External electric water pump (except Space model)
- 14) Fine Tuning Lever (FTL) system
- 15) Electric cup warmer with thermostat (except 1-group and Space Top versions)
- 16) LED-lit work surface (in a choice of white, blue, red, green, yellow, light blue or fuchsia)
- 17) 1 x automatic steam wand (Autosteam - except 1-group version)
- 18) Enhanced heating elements (except 1-group version)
- 19) Cool touch steam wand with PEEK terminal
- 20) Dual Temperature Control (DTC) system (except 1-group version)
- 21) Cup guard (except 1-group version and Space model)



# TECNOLOGIA IN EVIDENZA

---

## TECHNICAL HIGHLIGHTS



### 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 thermosyphon-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.*

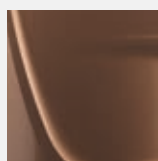


## GAMMA COLORI

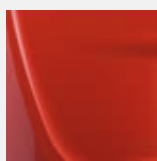
Al design attuale e pulito, ma deciso, La San Marco ha voluto abbinare un'ampia scelta di colori a finitura lucida o metallizzata. 20/20 CLASSIC si veste così di 10 colori offerti di serie, tra i quali spiccano le due new entry: il verde pastello e il bronzo. Su richiesta, il modello può essere ordinato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

## COLOUR RANGE

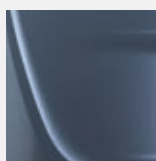
To go with the contemporary, clean, resolute design, La San Marco has chosen a wide selection of colours in a glossy or metallic finish. 20/20 CLASSIC is now available in ten colours as standard, including two sleek new entries: pastel green and bronze. On request, the model is also available in a chrome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



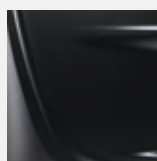
BRONZO  
BRONZE



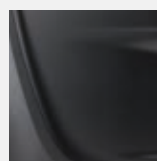
ROSSO MET.  
MET. RED



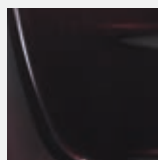
AZZURRO MET.  
MET. LIGHT BLUE



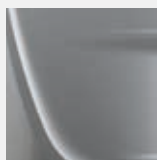
NERO  
BLACK



NERO OPACO  
MATT BLACK



NERO LAVA  
LAVA BLACK



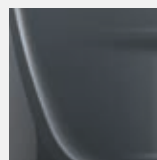
GRIGIO MET.  
MET. GREY



BIANCO LUCIDO  
GLOSSY WHITE

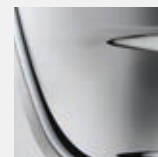


VERDE PASTELLO  
PASTEL GREEN



ANTRACITE MET.  
MET. ANTHRACITE

### Finiture in opzione Optional finish



CROMATO  
CHROME





## 20/20 CLASSIC

### 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 CLASSIC peut être complétée avec différents accessoires disponibles en catalogue.

20/20 CLASSIC est une machine possédant des fonctions simples et immédiates. Elle est disponible dans les versions à 1, 2, 3 et 4 groupes plus la version compacte à 2 groupes Space. 20/20 Classic utilise pour chaque groupe un nouveau clavier, rétroéclairé, ergonomique et fonctionnel. Elle est équipée d'un nouveau diffuseur d'eau chaude muni d'un jet particulièrement uniforme qui peut être géré sur le clavier avec 2 dosages programmables plus l'actionnement manuel start-stop. Les différents claviers des groupes permettent de programmer également la fonction de pré-infusion (essentielle pour assurer un haut standard qualitatif de l'expresso dans la tasse), lancer les cycles de lavage et vérifier les comptages.

**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 CLASSIC 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 CLASSIC

- 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) Réglage de température pour chaque groupe avec variateur de débit (IGTS)
- 10) Pré-infusion à contrôle électronique
- 11) Comptage doses totales et par groupes

### EN OPTION


- 12) Moteur pompe de remplissage eau extérieur (sauf pour les versions Space)
- 13) Système FTL, réglage de précision de la vapeur
- 14) Chauffe-tasses électrique avec thermostat (sauf pour la version à 1 groupe et les versions Space)
- 15) Éclairage du plan de travail avec technologie LED
- 16) 1 lance vapeur automatique (Autosteam)
- 17) Résistances renforcées (sauf pour la version à 1 groupe et les versions Space)
- 18) Système DTC, Dual Temperature Control
- 19) Lance vapeur froide avec extrémité en PEEK
- 20) Rebord bloque-tasses (sauf pour la version à 1 groupe et les versions Space)

## 20/20 CLASSIC

### 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 CLASSIC 1	1	5	2000	-	EXTERNAL ONLY 300	33
20/20 CLASSIC 2	2	12	3500/4500	3500/4500	275	56
20/20 SPACE	2	8	3000	3500	275	49
20/20 CLASSIC 3	3	19	5500/7000	5500/7000	275	66
20/20 CLASSIC 4	4	25	7000	7000/9000	275	94

### Dimensioni / Dimensions

Modello Model	N. gruppi No. of brewing units			
		A	B	C
		mm	mm	mm
20/20 CLASSIC 1	1	380	545	470
20/20 CLASSIC 2	2	720	545	470
20/20 SPACE	2	570	545	470
20/20 CLASSIC 3	3	960	545	470
20/20 CLASSIC 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](http://www.lasanmarco.com)  
[info@lasanmarco.com](mailto:info@lasanmarco.com)  
[@lasanmarcospa](https://www.facebook.com/lasanmarcospa)  
[lasanmarco\\_official](https://www.instagram.com/lasanmarco_official)

