



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'assieme 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 LEVA 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 LEVA can be enhanced with various options listed in the catalogue.







SM



20/20 LEVA



20/20 LEVA 3GR.

STILE ALL'AVANGUARDIA, ESTRAZIONE TRADIZIONALE.

Il modello è disponibile nelle versioni a 1, 2, 3 e 4 gruppi con scaldatasse a vapore di serie tranne per la versione ad 1 gruppo. Dispone di tecnologia Leva CLASS® e presenta come optional tutte le principali novità tecniche dei modelli Leva top di gamma La San Marco: il Sistema PID, lo scaldatasse elettrico, l'illuminazione LED del piano di lavoro, ed in opzione l'innovativa ed elegante V-LEVA, dall'estetica accattivante che coniuga bellezza ed ergonomia.



CUTTING-EDGE STYLE, TRADITIONAL EXTRACTION.

This model comes in 1-, 2-, 3- and 4-group versions, with a steam cup heater as standard except in the 1-group version, and featuring Leva CLASS® technology. All the main technical innovations featured in La San Marco's high-end lever-driven models are available optionally on this model: PID system, electric cup warmer, LED lighting for the worktop, and the optional new V-LEVER, innovative and elegant, with a sleek look that combines aesthetics with ergonomics.



20/20 LEVA 1GR.



20/20 LEVA 2GR.



20/20 LEVA 3GR.



20/20 LEVA 4 GR.

20/20 LEVA

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Versioni: da 1 a 4 gruppi

- 1) Indicatore livello acqua a LED
- 2) Nr. 1 lancia erogazione acqua calda ad azionamento manuale a levetta
- 3) Nr. 2 lance vapore ad azionamento manuale a levetta
- 4) Scaldatazze a vapore (per mod. 2, 3, 4 gruppi)
- 5) Superficie in acciaio inox anti-impronta
- 6) Nuovo carter leva con fissaggio posteriore

TECHNICAL FEATURES:

Versions: with 1 to 4 groups

- 1) LED water level indicator
- 2) 1 x lever-driven hot water tap
- 3) 2 x lever-driven steam wands
- 4) Steam cup warmer (for 2, 3 and 4-group models)
- 5) Smudge-proof stainless steel surfaces
- 6) New rear-attaching lever cover



IN OPZIONE

- 7) Nr. 1 lancia vapore automatica (Autosteam - esclusa versione ad 1 gruppo)
- 8) Motore-pompa di carico acqua esterno
- 9) Scaldatazze elettrico (per mod. 2, 3, 4 gruppi)
- 10) Regolazione temperatura acqua caldaia tramite sistema PID (per mod. 2, 3, 4 gruppi)
- 11) Sistema FTL, regolazione di precisione del vapore
- 12) Nuova V-LEVA
- 13) Resistenze potenziate (per mod. 2, 3, 4 gruppi)
- 14) Lancia vapore fredda con terminale in PEEK
- 15) Fermatazze (per mod. 2, 3, 4 gruppi)

OPTIONAL

- 7) 1 x automatic steam wand (Autosteam - except 1-group version)
- 8) External electric water pump
- 9) Electric cup warmer (for 2, 3 and 4-group models)
- 10) PID system for boiler temperature regulation (for 2, 3 and 4-group models)
- 11) Fine Tuning Lever (FTL) system
- 12) New V-LEVER
- 13) Enhanced heating elements (for 2, 3 and 4-group models)
- 14) Cool touch steam wand with PEEK terminal
- 15) Cup guard (for 2, 3 and 4-group models)





TECNOLOGIA IN EVIDENZA

TECHNICAL HIGHLIGHTS



NUOVA V-LEVA

V-Leva innovativa ed elegante è una leva dall'estetica accattivante che coniuga bellezza ed ergonomia. Un elemento che sicuramente non può passare inosservato, progettato allo scopo di migliorare la soddisfazione dell'utente e l'insieme delle prestazioni del sistema.

NEW V-LEVER

This innovative and elegant lever features a sleek look that combines aesthetics with ergonomics. A device that will not go unnoticed, designed to improve user satisfaction as well as overall system performance.



LEVA CLASS® CONTROLLED LEVER ANTI-SHOCK SYSTEM

Leva CLASS® è un brevetto esclusivo La San Marco. Un dispositivo servoassistito frenante che interviene durante la corsa di ritorno della leva e rende il lavoro del barista facile e sicuro. L'applicazione della tecnologia Leva CLASS® permette di ridurre la velocità di ritorno della leva in qualsiasi condizione di utilizzo, a beneficio della facilità d'uso della macchina e della sicurezza. Inoltre il lavaggio del gruppo "purge" diviene molto più semplice e non richiede sforzi, eliminando ogni rischio per l'operatore.

LEVA CLASS® CONTROLLED LEVER ANTI-SHOCK SYSTEM

Leva CLASS® is an exclusive La San Marco patent. A servo braking device that intervenes during the lever's return stroke to make the barista's job easy and safe. Leva CLASS® technology slows down the return speed of the lever under all operating conditions, thus enhancing both ease of use and safety. It also simplifies the job of purging the group head, reducing operator strain and eliminating any risk.



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.

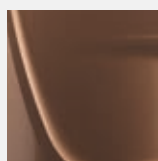


GAMMA COLORI

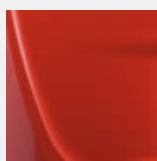
Al design attuale e pulito, ma deciso, La San Marco ha voluto abbinare un'ampia scelta di colori a finitura lucida o metallizzata. 20/20 LEVA si veste così di 10 colori offerti di serie, tra i quali spiccano le due new entry: il verde pastello e il bronzo. Su richiesta, il modello può essere ordinato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

COLOUR RANGE

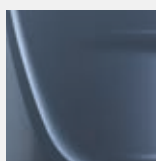
To go with the contemporary, clean, resolute design, La San Marco has chosen a wide selection of colours in a glossy or metallic finish. 20/20 LEVA is now available in ten colours as standard, including two sleek new entries: pastel green and bronze. On request, the model is also available in a chrome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



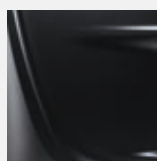
BRONZO
BRONZE



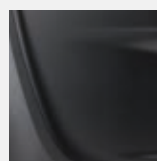
ROSSO MET.
MET. RED



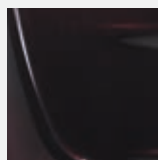
AZZURRO MET.
MET. LIGHT BLUE



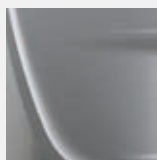
NERO
BLACK



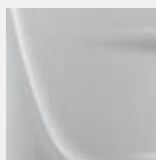
NERO OPACO
MATT BLACK



NERO LAVA
LAVA BLACK



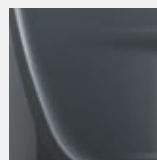
GRIGIO MET.
MET. GREY



BIANCO LUCIDO
GLOSSY WHITE



VERDE PASTELLO
PASTEL GREEN



ANTRACITE MET.
MET. ANTHRACITE

Finiture in opzione Optional finish



CROMATO
CHROME



20/20 LEVA

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 LEVA peut être complétée avec différents accessoires disponibles en catalogue.

20/20 LEVA est le modèle à extraction traditionnelle. La machine est disponible dans les versions à 1, 2, 3 et 4 groupes avec chauffe-tasses à la vapeur (standard sauf pour la version à 1 groupe). Elle dispose de technologie Leva CLASS® et présente en option toutes les principales nouveautés techniques des modèles Leva haut de gamme La San Marco : système PID, chauffe-tasses électrique, FTL et Cool Touch, éclairage LED du plan de travail et V-LEVA, le nouveau levier innovant et élégant.

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 LEVA 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 MODÈLE LEVA

- 1) Indicateur niveau d'eau par LED
- 2) 1 lance eau chaude à actionnement manuel par levier
- 3) 2 lances vapeur à actionnement manuel par levier
- 4) Chauffe-tasses par vapeur (sauf pour la version à 1 groupe)
- 5) Surface en acier inox anti-empreinte
- 6) Nouveau carter levier avec fixation arrière

EN OPTION

- 7) Moteur-pompe de remplissage eau extérieur
- 8) Chauffe-tasses électrique
- 9) Réglage température eau chaudière par système PID
- 10) Système FTL, réglage de précision de la vapeur
- 11) Nouveau levier V-LEVA
- 12) Résistances renforcées (pour modèle à 2, 3, 4 groupes)
- 13) Lance vapeur froide avec extrémité en PEEK

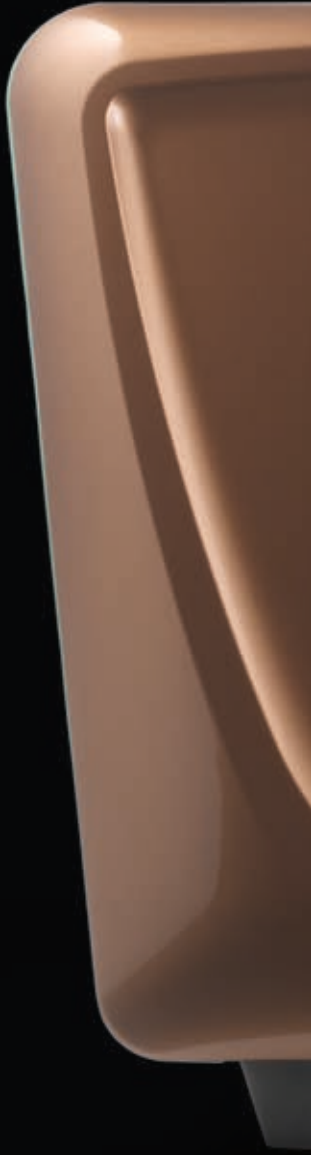
20/20 LEVA

Dati tecnici / Technical data

Modello Model	N. gruppi No. of brewing units	Capacità caldaia (litri) Boiler capacity (litres)	Potenza assorbita (W) Power consumption (W)		Peso (kg) Weight (kg)
			Collegamento alla rete Power connection		
			Monofase Single-phase	Trifase Three-phase	
20/20 LEVA 1	1	5	2000	-	47
20/20 LEVA 2	2	12	3500/4500	3500/4500	68
20/20 LEVA 3	3	19	5500/7000	5500/7000	88
20/20 LEVA 4	4	25	7000	7000/9000	112

Dimensioni / Dimensions

Modello Model	N. gruppi No. of brewing units			
		A mm	B mm	C mm
20/20 LEVA 1	1	380	545	470+345
20/20 LEVA 2	2	720	545	470+345
20/20 LEVA 3	3	960	545	470+345
20/20 LEVA 4	4	1200	545	470+345



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)

