

SERIES 105

La San Marco



Sm

SERIE 105

SERIES 105



DESIGN DI PRESTIGIO, MASSIMA QUALITÀ IN TAZZA.

La serie di macchine per espresso nata dalla prestigiosa 105, disegnata dal celebre Studio Sottsass Associati, aggiornata con gli ultimi accorgimenti tecnologici e con l'introduzione di colori metallizzati e finiture lucide. L'avanzata tecnologia, l'eleganza del design, l'affidabilità dei componenti, la solidità dei materiali della serie 105 garantiscono prestazioni di alto livello e la migliore qualità di caffè estratto.

PRESTIGIOUS DESIGN, TOP QUALITY IN THE CUP.

The coffee machine series 105 has been designed by the renowned Studio Sottsass Associati and updated with the latest technological features and new metallic colours and glossy finishes. The advanced technology, elegant design, reliable components and sturdy materials of the 105 series all guarantee high-level performance and the best quality of the extracted coffee.

La 105 dispone di modelli Multiboiler ACT, Touch ed Elettronico ognuno disponibile in sei versioni da 2 e 3 gruppi con 3 altezze diverse (standard, intermedia e alta). Il modello di punta 105 Multiboiler ACT è dotato di un pannello touch con display grafico a icone che permette di accedere, con l'immediatezza di uno smartphone, a tutte le funzioni disponibili nel menu di programmazione. Le temperature dei gruppi di erogazione del caffè, sempre visibili sul display, sono regolabili separatamente, con la possibilità di impostare un profilo di estrazione personalizzato per ogni singola dose verificando in corso d'opera il mantenimento della temperatura ottimale. Per ogni singola dose è possibile impostare una curva di temperatura tra quattro possibili profili con un range di +/- 2.5°C. 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 a 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. La 105 può essere impreziosita con vari accessori disponibili a catalogo.

I colori metallizzati, le finiture lucide, l'utilizzo di acciaio inox anti-impronta costituiscono le caratteristiche principali della carrozzeria della Serie 105.

105 SERIES

The 105 series features three models, Multiboiler ACT, Touch and Electronic, each available in six versions with 2 and 3 groups with 3 different heights (standard, intermediate and high). In the 105 MULTIBOILER ACT a touch panel with a graphic icon display allows you the same kind of instant access as a smartphone to all the functions available in the menu. The temperatures of the coffee dispensing groups, which are always on-screen, can be adjusted separately with the possibility of configuring a personalised extraction profile for every individual dose and checking that the best temperature is maintained during operation. A temperature curve from four possible profiles with a range +/- 2.5°C can be set for each individual dose. 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 105 series can be enriched with various accessories. The metallic colours, glossy finishes and the use of smudge-proof stainless steel are the main bodywork features of 105 series.

105 MULTIBOILER ACT



105 T TOUCH



105 E ELECTRONIC



105 MULTIBOILER ACT

Bluetooth® Wi-Fi



105 MULTIBOILER ACT 3GR.

TECNOLOGIA ITALIANA, PROMESSA DI QUALITÀ

La 105 MULTIBOILER ACT è disponibile nelle versioni da 2 e 3 gruppi, ognuna disponibile con 3 altezze diverse (standard, intermedia e alta). È dotata di un pannello touch con display grafico a icone che permette di accedere, con l'immediatezza di uno smartphone, a tutte le funzioni disponibili nel menu di programmazione. Le temperature dei gruppi di erogazione del caffè, sempre visibili sul display, sono regolabili separatamente, con la possibilità di impostare un profilo di estrazione personalizzato per ogni singola dose verificando in corso di erogazione il mantenimento della temperatura ottimale. Grande attenzione anche all'ergonomia, grazie alla scelta tra tre diverse altezze e la possibilità di modificare, attraverso dei LED multicolori, l'illuminazione del piano di lavoro.

La 105 MULTIBOILER ACT può essere impreziosita con vari accessori disponibili a catalogo.

Sistema ACT (Advanced Concepts in Technology)

La tecnologia ACT, ovvero l'avanzato sistema di gestione delle nostre macchine Multiboiler, permette il controllo in tempo reale della curva di temperatura di estrazione del caffè. Grazie alla moderna tecnologia che La San Marco ha reso disponibile sui propri modelli Multiboiler il barista, attraverso un moderno display, può programmare e regolare la macchina con semplici e intuitivi comandi. Tutte le funzioni sono inoltre remotabili via Bluetooth utilizzando un qualsiasi dispositivo Android.

ITALIAN TECHNOLOGY, QUALITY PROMISE

The 105 MULTIBOILER ACT is available in the versions with 2 and 3 groups, each available with 3 different work surface heights (standard, intermediate and high). In the 105 MULTIBOILER ACT a touch panel with a graphic icon display allows you the same kind of instant access as a smartphone to all the functions available in the menu. The temperatures of the coffee dispensing groups, which are always on-screen, can be adjusted separately with the possibility of configuring a personalised extraction profile for every individual dose and checking that the best temperature is maintained during operation. A great deal of attention has been paid to the ergonomics as well, thanks to the choice of three different heights and the possibility of modifying the work top lighting with multi-coloured LEDs. The 105 MULTIBOILER ACT can be enhanced with various listed options.

ACT SYSTEM (Advanced Concepts in Technology)

The ACT technology, i.e. the advanced management system of our Multiboiler machines, allows real-time control of the coffee extraction temperature curve. Thanks to the modern technology that La San Marco has made available on its Multiboiler models, the barista, through a modern display, can program and adjust the machine with simple and intuitive controls. All functions can also be managed in remote mode via Bluetooth using any Android device.



105 MULTIBOILER ACT.



105 MULTIBOILER ACT 3GR.



105 MULTIBOILER ACT

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Versioni: da 2 e 3 gruppi

- 1) Motore pompa di carico acqua interno
- 2) Indicatore livello acqua a LED
- 3) Pannello comandi con tastiera touch screen con 4 dosi di caffè programmabili più tasto start/stop per gruppo e display touch a icone da 3,5"
- 4) Nr. 2 lance vapore ad azionamento manuale a vitone
- 5) Miscelatore per regolazione temperatura acqua
- 6) Superficie in acciaio inox anti-impronta
- 7) Ciclo di lavaggio automatico
- 8) Caldaia per ogni singolo gruppo in acciaio inox: Capacità 0,4 litri
- 9) Caldaia vapore in acciaio inox (mod. 2 gruppi: Capacità 10 litri - mod. 3 gruppi: Capacità 12 litri)
- 10) Illuminazione del piano di lavoro con tecnologia LED multicolore (modifica istantanea illuminazione con un milione di combinazioni colori)
- 11) Nr. 3 altezze disponibili per piano di lavoro



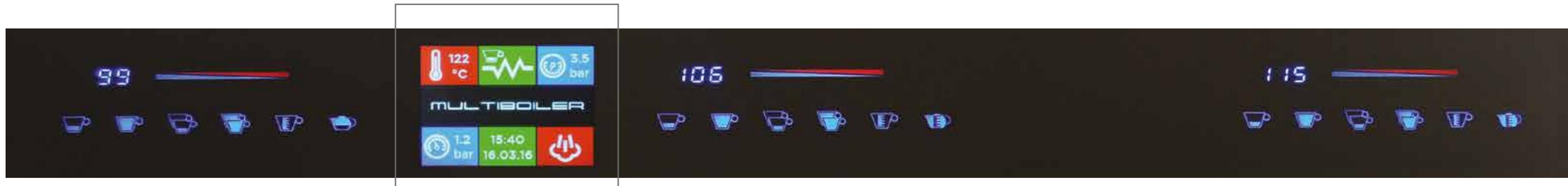
IN OPZIONE

- 12) Connessione da Smartphone o Tablets tramite App via Bluetooth /Wi-Fi
- 13) Motore pompa di carico acqua esterno
- 14) Scaldatzze elettrico con termostato
- 15) Nr. 1 lancia vapore automatica (Autosteam)
- 16) Vassoi a scomparsa (solo versione alta)
- 17) Resistenze potenziate



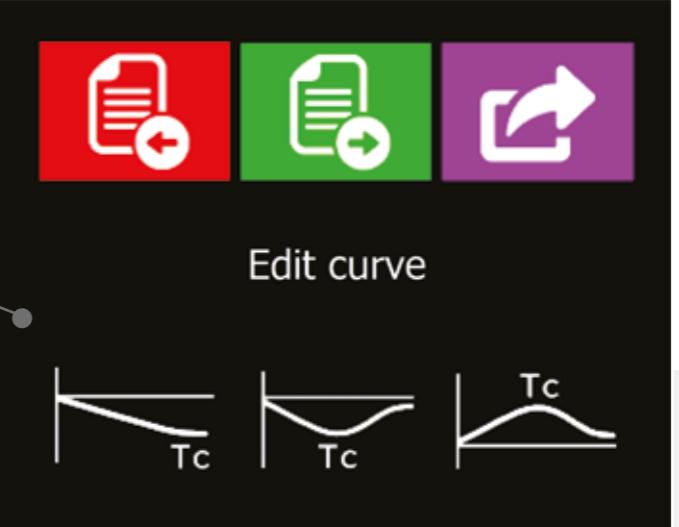
OPTIONAL

- 12) Connection with Smartphone or Tablet via App with Bluetooth /Wi-Fi
- 13) External water filling motor-pump
- 14) Electric cup warmer with thermostat
- 15) No. 1 x automatic steam wand (Autosteam)
- 16) Disappearing trays (high version only)
- 17) Higher power heating elements



- Nr. 4 dosi programmabili per ogni gruppo con tasto start/stop
- Nr. 1 dose acqua programmabile con tasto start/stop
- Regolazione elettronica automatica temperatura caldaia caffè per ogni singolo gruppo (+/- 1 C°)
- Regolazione elettronica automatica temperatura caldaia vapore (+/- 1 C°)
- Visualizzazione digitale delle pressioni a display
- "Stand-by" e "Fast warm-up"
- Visualizzazione temperatura caldaia vapore/acqua calda
- Visualizzazione temperatura caldaia per ogni singolo gruppo
- Impostazione della curva di temperatura di erogazione per ogni singola dose
- Verifica andamento dell'erogazione in base al profilo prescelto
- Indicazione pressione e temperatura in tempo reale durante l'erogazione
- Preinfusione elettronica per ogni dose
- Programmazione quantità in cm³ (ml) per ogni singola dose caffè
- Programmazione quantità in cm³ (ml) per dose acqua calda
- Regolazione manuale della temperatura dell'acqua calda per la preparazione degli infusi
- Regolazione data e ora
- Regolazione accensione e spegnimento automatici
- Indicazione numero totale caffè erogati dalla macchina
- Indicazione numero totale caffè erogati per ogni gruppo
- Indicazione numero totale caffè erogati per ogni selezione
- Programmazione multilingue (Italiano, Inglese, Francese, Tedesco, Spagnolo)
- Avviso rigenerazione resine filtro addolcitore
- Ciclo di lavaggio automatico

- No. 4 programmable doses for each group with start/stop button
- No. 1 programmable water dose with start/stop button
- Automatic electronic regulation of coffee boiler temperature for each group (+/- 1 C°)
- Automatic electronic regulation of steam boiler temperature (+/- 1 C°)
- Digital on-screen pressure display
- "Stand-by" and "fast warm-up" mode
- Steam/hot water boiler temperature display
- Boiler temperature display for each individual group
- Possibility to set serving temperature curve for each single dose
- Check progress of delivery based on the preselected profile
- Real-time pressure and temperature indication during dispensing
- Electronic pre-infusion for every dose
- Programming of quantities in cm³ (ml) for every individual coffee
- Programming of quantities in cm³ (ml) for hot water doses
- Manual hot water temperature adjustment for preparing infusions
- Date and time adjustment
- Automatic on/off adjustment
- Indication of number of coffees dispensed by the machine
- Indication of number of coffees dispensed for each group
- Indication of number of coffees dispensed for each selection
- Multi-language programming (Italian, English, French, German, Spanish)
- Notification for resin regeneration of water softener filter
- Automatic wash cycle



FUNZIONI PANNELLO COMANDI CON TECNOLOGIA TOUCH:

Profilo di temperatura erogazione per singola dose

Per ogni singola dose è possibile impostare una curva di temperatura tra quattro possibili profili con un range di +/- 2.5°C. La temperatura impostata sul gruppo erogatore è solo il punto di partenza per ottenere l'estrazione più adatta, grazie ai quattro profili disponibili, anche per i palati più fini e le miscele più ricercate.

Curva a TEMPERATURA costante
Curva a TEMPERATURA decrescente
Curva a TEMPERATURA decrescente/crescente
Curva a TEMPERATURA crescente/decresciente

Ogni curva permette al barista di personalizzare la singola dose di ogni singolo gruppo e di ottenere l'estrazione più adatta per le molteplici qualità e diverse sensazioni che si possono ottenere dal caffè.

Una volta impostata la curva desiderata per una dose è possibile verificare durante l'erogazione di caffè che la temperatura di estrazione segua la curva scelta e che la quantità erogata della dose sia quella corretta, il tutto senza aspettare la fine dell'erogazione, ma durante la stessa.

La preparazione di un caffè con 105 MULTIBOILER ACT è un dialogo in tempo reale, immediato tra barista e macchina, un concetto nuovo di interazione uomo-macchina.

TOUCH TECHNOLOGY CONTROL PANEL FUNCTIONS:

Dispensing temperature profile for single doses

A temperature curve from four possible profiles with a range +/- 2.5°C can be set for each individual dose. The temperature set on the dispenser group is just the starting point for obtaining the best extraction thanks to the four profiles available, even for the most refined palates and sophisticated blends.

Constant TEMPERATURE curve
Decreasing TEMPERATURE curve
Decreasing/increasing TEMPERATURE curve
Increasing/decreasing TEMPERATURE curve

Each curve allows the barista to personalise the individual dose of each group and to obtain the best extraction for the numerous qualities and different tastes that can be obtained from the coffee.

Once the desired curve has been configured for a dose, you can check that the extraction temperature follows the chosen curve while the coffee is being dispensed and that the quantity of the dose dispensed is correct: all in real-time without having to wait until the end of the process.

Preparing a coffee with 105 MULTIBOILER ACT is a real-time, on-the-spot interchange between the barista and the machine: a new concept of man-machine interaction.



105 T TOUCH



105 T 3GR.

ELEGANZA AD ALTA TECNOLOGIA.

Il modello 105 Touch dispone di un pannello comandi di ultima generazione. 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.

HIGH-TECH ELEGANCE.

The 105 Touch model features a latest generation control panel. 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.



NEW 105 T 2GR.



NEW 105 T 2GR.



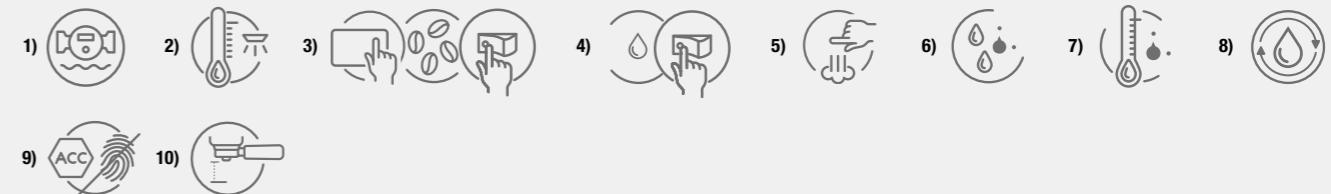
NEW 105 T 2GR.

105 T

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Versioni: da 2 e 3 gruppi

- 1) Motore pompa di carico acqua interno
- 2) Indicatore livello acqua a led
- 3) Pannello comandi con tastiera touch screen con 4 dosi di caffè programmabili più tasto start/stop per gruppo e display alfanumerico di visualizzazione funzioni
- 4) Nr. 1 dose acqua programmabile più tasto start/stop
- 5) Nr. 2 lance vapore ad azionamento manuale a vitone
- 6) Miscelatore per regolazione temperatura acqua
- 7) Regolazione di temperatura per singolo gruppo
- 8) Ciclo di lavaggio automatico
- 9) Superficie in acciaio inox anti-impronta
- 10) Nr. 3 altezza disponibili per piano di lavoro



FUNZIONI DISPLAY

- Indicatore temperatura in caldaia
- Regolazione fine della temperatura (+/-1°)
- Programmazione dosi (ml)
- Contatore singole dosi
- Messaggio richiesta manutenzione ordinaria
- Messaggio richiesta depurazione
- Programmazione pre-infusione elettronica
- Programmazione accensione e spegnimento automatico (giornaliero e settimanale)

ADDITIONAL DISPLAY FUNCTIONS

- Boiler temperature indicator
- Accurate temperature regulation (+/-1°)
- Dose programming (ml)
- Single dose counter
- Routine maintenance request message
- Purification request message
- Electronic pre-infusion programming
- Automatic on/off programming (daily and weekly)

IN OPZIONE

- 11) Sistema DTC, dual temperature control
- 12) Motore pompa di carico acqua esterno
- 13) Resistenze potenziate
- 14) Scaldavivande elettrico con termostato
- 15) Illuminazione del piano di lavoro con tecnologia LED
- 16) Nr. 1 lancia vapore automatica (Autosteam)
- 17) Vassoi a scomparsa (solo versione alta)

OPTIONAL

- 11) Dual Temperature Control (DTC) system
- 12) External water filling motor-pump
- 13) Higher power heating elements
- 14) Electric cup warmer with thermostat
- 15) Work surface with LED technology lighting
- 16) No. 1 automatic steam wand (Autosteam)
- 17) Disappearing trays (high version only)





Sm 105 T



105 E



105 E 3GR.

FACILITÀ DI UTILIZZO, PRESTAZIONI DI QUALITÀ.

Il modello 105 E Elettronica 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 di alto prestigio e design.

EASE OF USE WITH QUALITY PERFORMANCE.

The 105 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 prestigious design model.



105 E 2GR.



105 E 3GR.



105 E 2GR.



105 E 3GR.

105 E

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Versioni: da 2 e 3 gruppi

- 1) Motore pompa di carico acqua interno
- 2) Indicatore livello acqua a LED
- 3) Tastiera touch screen con 4 dosi di caffè programmabili più tasto start/stop per gruppo
- 4) Nr. 2 dosi acqua programmabili più tasto start/stop
- 5) Nr. 2 lance vapore ad azionamento manuale a vitone
- 6) Miscelatore per regolazione temperatura acqua
- 7) Regolazione di temperatura per singolo gruppo
- 8) Ciclo di lavaggio automatico
- 9) Superficie in acciaio inox anti-impronta
- 10) Nr. 3 altezza disponibili per piano di lavoro

TECHNICAL FEATURES:

Versions: with 2 and 3 groups

- 1) Internal water filling motor-pump
- 2) LED water level indicator
- 3) Keypad with 4 programmable coffee doses, plus one start/stop button for each group
- 4) No. 2 programmable water doses plus start/stop button
- 5) No. 2 manual steam wands with knob action
- 6) Mixer for water temperature regulation
- 7) Temperature regulation for each single group
- 8) Automatic wash cycle
- 9) Smudge-proof stainless steel surfaces
- 10) 3 possible work surface heights



IN OPZIONE

- 11) Sistema DTC, dual temperature control
- 12) Motore pompa di carico acqua esterno
- 13) Resistenze potenziate
- 14) Scaldavetri elettrico con termostato
- 15) Illuminazione del piano di lavoro con tecnologia LED
- 16) Nr. 1 lancia vapore automatica (Autosteam)
- 17) Vassoi a scomparsa (solo versione alta)

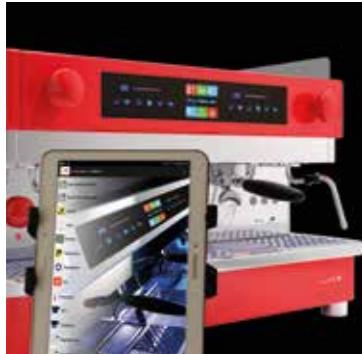
OPTIONAL

- 11) Dual Temperature Control (DTC) system
- 12) External water filling motor-pump
- 13) Higher power heating elements
- 14) Electric cup warmer with thermostat
- 15) Work surface with LED technology lighting
- 16) No. 1 automatic steam wand (Autosteam)
- 17) Disappearing trays (high version only)



SERIES 105

TECNOLOGIA IN EVIDENZA — TECHNICAL HIGHLIGHTS



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 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.

TECNOLOGIA IN EVIDENZA — TECHNICAL HIGHLIGHTS



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.

ALTEZZE PIANO DI LAVORO

La Serie 105 è disponibile in 3 versioni di altezze del piano di lavoro (standard, intermedia e alta).

Vassoi a scomparsa nella versione alta permettono l'uso della macchina anche per tazzine da caffè espresso tradizionale.

WORK SURFACE HEIGHTS

The 105 series is available with 3 different work surface heights (standard, intermediate and high).

Disappearing trays in the high version allow use of the machine even with traditional espresso cups.

105 M ACT /T /E**105 IM ACT /T /E****105 HM ACT /T /E****GAMMA COLORI**

I colori metallizzati, le finiture lucide, l'utilizzo di acciaio inox anti-impronta conferiscono grande fascino e appeal alla Serie 105.

L'avanzata tecnologia, l'eleganza del design, l'affidabilità dei componenti, la solidità dei materiali garantiscono prestazioni di alto livello e la migliore qualità di caffè estratto.

COLOUR RANGE

The metallic colours, glossy finishes and the use of smudge-proof stainless steel all add to the incredible attraction and appeal of the 105 series.

Advanced technology, elegant design, reliable components and sturdy materials all guarantee high-level performance and the best quality of the extracted coffee.



ROSSO MT
RED MT



AZZURRO MT
BLUE MT



GRIGIO MT
GREY MT



ANTRACITE MT
ANTHRAHITE MT



NERO OPACO
MATT BLACK



BIANCO LUCIDO
GLOSSY WHITE

Finiture in opzione Optional finishing



Prestigeträchtiges Design, maximale Qualität in der Tasse. Die Serie an Espressomaschinen, die aus der prestigeträchtigen 105 entstanden und vom berühmten Studio Sottsass Associati entworfen wurden, versehen mit den neuesten technologischen Entwicklungen und in Metallic-Farben und mit glänzenden Oberflächen gestaltet. Die fortschrittliche Technologie, die Eleganz des Designs, die Zuverlässigkeit der Bauteile und die Stabilität der Materialien der Serie 105 garantieren beste Kaffeegüte. Die 105 ist in den Modellen MULTIBOILER ACT (Advanced Concepts in Technology), Touch und Elektronisch erhältlich, die wiederum in sechs Versionen mit 2 und 3 Gruppen und 3 verschiedenen Höhen (Standard, mittel und hoch) gefertigt werden.

Bei dem Spitzmodell 105 Multiboiler ACT ermöglicht ein Touchscreen mit grafischem Display mit Symbolen den unmittelbaren Zugriff über ein Smartphone auf alle im Einstellungsmenü vorhandenen Funktionen. Die Temperaturen der Kaffee-Ausgabegruppen, die stets am Display angezeigt werden, sind getrennt voneinander regulierbar. Darüber hinaus besteht die Möglichkeit für jede einzelne Portion ein Zubereitungsprofil anzulegen und während der Zubereitung die Aufrechterhaltung der Idealtemperatur zu überprüfen. Für jede Einzelportion ist es möglich, eine Temperaturkurve zwischen vier möglichen Profilen mit einem Bereich von +/- 2,5°C einzustellen. Die ästhetische Veredelung der gesamten Baureihe wird noch einmal durch die Verwendung von Edelstahl mit Anti-Fingerabdruck-Beschichtung und chromierten Platten, die einen Spiegel-Effekt 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 Edelstahl) 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 105 kann mit verschiedenen, im Katalog verfügbaren Zubehörteilen ausgestattet werden.

Farbauswahl. Metallic-Farben, glänzende Oberflächen und die Verwendung von Edelstahl mit Anti-Fingerabdruck-Beschichtung sind die Hauptmerkmale des Gehäuses der Serie 105.



Diseño de prestigio, calidad máxima en la taza. La serie de máquinas para espresso que nace de la prestigiosa 105, diseñada por el renombrado Studio Sottsass Associati, actualizada con los últimos detalles tecnológicos y con la introducción de colores metálicos y acabados brillantes. La tecnología avanzada, la elegancia del diseño, la fiabilidad de los componentes, la robustez de los materiales de la serie 105 garantizan prestaciones de alto nivel y la mejor calidad de café extraído. La 105 cuenta con modelos Multiboiler ACT, Táctil y Electrónico, cada uno disponible en seis versiones de 2 y 3 grupos con 3 alturas diferentes (estándar, media y alta). El modelo superior 105 MULTIBOILER ACT (Advanced Concepts in Technology), está equipado con un panel touch con display gráfico con iconos que permite acceder con la rapidez de un smartphone, a todas las funciones disponibles en el menú de programación. Las temperaturas de los grupos de dosificación del café, siempre visibles en el display, son ajustables por separado, con la posibilidad de configurar un perfil de extracción personalizado para cada dosis verificando en curso el mantenimiento de la temperatura óptima. Para cada dosis es posible configurar una curva de temperatura entre cuatro posibles perfiles con un rango de +/- 2,5°C. 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 espresso La San Marco. La 105 puede ser embellecida con diferentes accesorios disponibles en el catálogo.

Gama de colores. Los colores metálicos, los acabados brillantes, el empleo de acero inoxidable antihuellas son las características principales del bastidor de la Serie 105.

- VERSIONI: DA 2 E 3 GRUPPI**
- 1) Motor de la bomba de carga de agua interna
 - 2) Indicador del nivel de agua a LED
 - 3) Panel de control con teclado táctil con 4 dosis de café programables más tecla de start/stop por grupo y pantalla alfanumérica de visualización de funciones (mod. T)
 - 4) Panel de control con teclado táctil con 4 dosis de café programables más tecla de start/stop por grupo y pantalla táctil de iconos de 3,5"
 - 5) Teclado con 4 dosis de café programables más tecla de start/stop para el grupo (mod. E)
 - 6) Nr. 2 dosis de agua programables más tecla de start/stop
 - 7) Nr. 2 lanas de vapor con accionamiento manual de husillo
 - 8) Mezclador para regulación de la temperatura de agua
 - 9) Regulación de la temperatura para cada grupo
 - 10) Ciclo de lavado automático
 - 11) Superficie de acero inoxidable antihuellas
 - 12) Nr. 3 alturas disponibles para superficie de trabajo
 - 13) Caldera individual por grupo en acero inoxidable: Capacidad 0,4 litros (mod. multiboiler ACT)
 - 14) Caldera vapor en acero inoxidable (mod. 2 grupos: Capacidad 10 litros - mod. 3 grupos: Capacidad 12 litros) (mod. multiboiler ACT)
 - 15) Iluminación de la superficie de trabajo con tecnología LED (cambio instantáneo de la iluminación con un millón de combinaciones de colores) (mod. multiboiler ACT)

- EN OPTION**
- 16) Sistema DTC, dual temperature control (versioni T ed E)
 - 17) Conexión desde smartphone o tableta mediante App via Bluetooth (mod. multiboiler ACT)
 - 18) Motor bomba de carga de agua externa
 - 19) Calentador de tazas eléctrico con termostato
 - 20) Iluminación de la superficie de trabajo con tecnología LED (mod. T y E)
 - 21) 1 lanza vapor automática (Autosteam)

SÉRIE 105



Design prestigieux, un concentré de délice dans une tasse. La série de machines à expresso née de la prestigieuse série 105, dessinée par le célèbre Studio Sottsass Associati, perfectionnée avec les dernières nouveautés technologiques et avec l'introduction de couleurs métallisées et finitions brillantes. La technologie avancée, l'élegance du design, la fiabilité des composants, la solidité des matériaux de la série 105 garantissent de hautes prestations et la meilleure qualité de café. La série New 105 dispose de modèles Multiboiler ACT, tactile et électronique tous deux disponibles en six versions de 2 et 3 groupes avec 3 hauteurs différentes (standard, moyenne et haute). Le top model 105 MULTIBOILER ACT (Advanced Concepts in Technology) est doté d'un écran tactile graphique à icônes permettant d'accéder, avec la rapidité d'un Smartphone, à toutes les fonctions disponibles dans le menu de programmation. Les températures des groupes de débit du café, toujours visibles sur l'écran, peuvent être réglées séparément, avec la possibilité de configurer un profil d'extraction personnalisé pour chaque dose tout en vérifiant, en cours d'opération, le maintien de la température optimale. Pour chaque dose, il est possible de configurer une courbe de température entre quatre profils possibles, avec une plage de +/- 2,5°C. Les finitions esthétiques de toute la gamme sont enrichies par l'acier inox qui ne laisse pas de traces et les panneaux chromés qui donnent 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 (laton, 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 espresso La San Marco. La série 105 peut être enrichie avec de nombreux accessoires disponibles sur catalogue.

Gamme des couleurs. Les couleurs métallisées, les finitions brillantes, l'utilisation d'acier inox anti-traces sont les caractéristiques principales de la carrosserie de la série 105.

VERSIONS: 2 ET 3 GROUPES

- 1) Moteur pompe de chargement eau interne
- 2) Indicateur niveau eau à LED
- 3) Panneau de commande avec clavier tactile avec 4 doses de café programmables plus touche start/stop pour chaque groupe et écran alphanumérique d'affichage des fonctions (mod. T)
- 4) Panneau de commande avec clavier tactile avec 4 doses de café programmables plus touche start/stop pour chaque groupe et écran à icônes de 3,5" (mod. Multiboiler ACT)
- 5) Clavier avec 4 doses de café programmables plus touche start/stop pour chaque groupe (mod. E)
- 6) 2 doses d'eau programmables plus touche start/stop
- 7) 2 lances vapeur à actionnement manuel à manette
- 8) Mélangeur pour réglage température eau
- 9) Réglage de température pour chaque groupe
- 10) Cycle de lavage automatique
- 11) Surface en acier inox qui ne laisse pas de traces
- 12) 3 hauteurs disponibles pour le plan de travail
- 13) Chaudière pour chaque groupe en acier inox : Capacité 0,4 litres (mod. Multiboiler ACT)
- 14) Chaudière vapeur en acier inox (mod. 2 groupes : Capacité 10 litres - mod. 3 groupes: Capacité 12 litres)
- 15) Éclairage du plan de travail avec technologie LED (Instantané changement l'éclairage avec un million de combinaisons de couleurs); (mod. Multiboiler ACT)

EN OPTION

- 16) Système DTC, dual temperature control (mod. T et E)
- 17) Connection par smartphone ou tablette au moyen de App avec Bluetooth (version Multiboiler ACT)
- 18) Moteur pompe de chargement eau externe
- 19) Chauffe-tasses électrique avec thermostat
- 20) Éclairage du plan de travail avec technologie LED (mod. T et E)
- 21) 1 lance vapeur automatique (Autosteam)

СЕРИЯ 105

ПРЕСТИЖНЫЙ ДИЗАЙН, МАКСИМУМ УДОВОЛЬСТВИЯ В ВАШЕЙ ЧАШКЕ.

Серия кофемашин для эспрессо, созданная на основе престижной модели 105, разработанная знаменитой Studio Sottsass Associati и обновленная с учетом новейших технологий и использованием металлизированных цветов и глянцевой отделки. Передовые технологии, элегантный дизайн, надежность компонентов, прочность материалов серии 105 обеспечивают высокие эксплуатационные характеристики и наилучшее качество приготовленного кофе. Серия 105 включает модели Multiboiler ACT, Touch и Electronic, каждая из которых доступна в шести версиях: с 2 и 3 группами с 3 различными значениями высоты (стандартная, средняя и высокая). Топовая модель серии 105 Multiboiler ACT оснащена сенсорной панелью с графическим дисплеем с иконками, которая позволяет мгновенно, как со смартфона, получить доступ ко всем функциям меню программирования. Значения температуры групп подачи кофе, которые всегда отображаются на дисплее, можно регулировать отдельно, с возможностью настройки персонализированных параметров заварки для каждой отдельной дозы и проверкой поддержания оптимальной температуры во время работы. Для каждой разовой дозы можно выбрать температурную кривую из четырех возможных профилей диапазоном +/- 2,5 °C. 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 вписывается в любой интерьер. 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 105 может быть дополнена различными принадлежностями, которые представлены в каталоге.

Цветовая гамма. Металлизированные оттенки, глянцевая отделка, использование нержавеющей стали, на которой не остается отпечатков пальцев – основные характеристики корпуса кофемашин серии 105.

ВЕРСИИ: С 2 И 3 ГРУППАМИ

- 1) Двигатель насоса внутренней заливки воды
- 2) Светодиодный индикатор уровня воды
- 3) Панель управления с сенсорной клавиатурой с 4 программируемыми дозами кофе плюс кнопка пуск/стоп для каждой группы и буквенно-цифровой дисплей для отображения функций (mod. T)
- 4) Панель управления с сенсорной клавиатурой с 4 программируемыми дозами кофе, плюс кнопка пуск/стоп для каждой группы и сенсорный дисплей с иконками диагональю 3,5 дюйма (версия Multiboiler ACT)
- 5) Клавиатура с 4 программируемыми дозами кофе плюс кнопка пуск/стоп для каждой группы (mod. E)
- 6) 2 программируемых дозы воды плюс кнопка пуск/стоп
- 7) 2 насадки выпуска пара ручного управления нажимным винтом
- 8) Смеситель для регулировки температуры воды
- 9) Регулировка температуры для отдельных групп с вариатором расхода
- 10) Цикл автоматической мойки
- 11) Поверхность из нержавеющей стали, на которой не остается отпечатков пальцев
- 12) 3 высоты от рабочей поверхности
- 13) Бойлер из нержавеющей стали для каждой отдельной группы: емкость 0,4 литра (версия Multiboiler ACT)
- 14) Паровой бойлер из нержавеющей стали: мод. с 2 группами: емкость 10 литров; мод. с 3 группами: емкость 12 литров) (версия Multiboiler ACT)
- 15) Подсветка рабочей поверхности с использованием многоцветной светодиодной технологии: мгновенная смена подсветки с миллионом цветовых комбинаций (версия Multiboiler ACT)

ОПЦИИ

- 16) Система DTC (dual temperature control, двухтемпературное управление) (версии T и E)
- 17) Подключение со смартфона или планшета по Bluetooth через приложение (версия Multiboiler ACT)
- 18) Внешний двигатель насоса заливки воды
- 19) Электрический подогреватель чашек с терmostatom
- 20) Светодиодная подсветка рабочей поверхности
- 21) 1 автоматическая насадка выпуска пара (Autosteam)

优秀的设计，杯中的最优品质。

该系列意式咖啡机源自于著名的105，由著名的Sottsass Associati工作室设计，采用了最新的技术设备，并引入了金属色和光亮的表面。先进的技术、优雅的设计、可靠的部件、坚固的材料，保证了105系列的高水平性能和最佳的咖啡萃取品质。105系列有多锅炉ACT型、触摸型和电子型，各有2组和3组六个版本，具有3种不同高度（标准型、中间型和高型）。顶级型号105 Multiboiler ACT配备了三个带图形图标显示的触摸屏，可以通过智能手机来直接访问编程菜单中的所有功能。咖啡冲泡组的温度在显示屏上始终可见，并且可单独调整，可为每个剂量设置自定义的萃取曲线，检查是否保持最佳温度。对于每个单独剂量，可以在四种可能的曲线中设置温度曲线，范围为+/- 2.5°C。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。105系列可以通过产品目录中的各种附件来增强其性能。

颜色范围。金属色、抛光处理以及防指纹不锈钢的使用是105系列机身的主要特点。

- 版本：2和3组
- 1) 内部充水泵电机
 - 2) LED水位指示器
 - 3) 带触摸屏键盘的控制面板，具有4个可编程的咖啡剂量，还配有每组的启动/停止按钮和字母数字显示功能（T机型）
 - 4) 控制面板带有触摸屏键盘，4个可编程咖啡剂量，每组的启动/停止按钮，以及3.5" 图标触摸显示屏（多锅炉ACT机型）
 - 5) 键盘上有4个可编程的咖啡剂量和每组的启动/停止按钮（E机型）
 - 6) 2个可编程水剂量，加启动/停止按钮
 - 7) 2个手动螺旋操作的蒸汽棒
 - 8) 调节水温的混合器
 - 9) 每个单组的温度控制都有流量变化器
 - 10) 自动清洗循环
 - 11) 防指纹不锈钢表面
 - 12) 3种高度的工作台面可选
 - 13) 每个单组的不锈钢锅炉：容量0.4升（ACT多锅炉版本）
 - 14) 不锈钢蒸汽锅炉：2组机型：容量10升；3组机型：容量12升）（ACT多锅炉版本）
 - 15) 采用LED技术的工作台面照明：一百万种颜色组合的即时灯光变化（ACT多锅炉版本）
- 选购项**
- 16) DTC系统·双温度控制（T和E版本）
 - 17) 通过蓝牙App连接智能手机或平板电脑（ACT多锅炉版本）
 - 18) 外置装水泵电机
 - 19) 带温控器的电子暖杯器
 - 20) 采用LED技术的工作台面照明
 - 21) 1个自动蒸汽棒（Autosteam）

105 系列是

الإصدارات: 2 و 3 مجموعات

- 1) محرك مضخة تحميل المياه الداخلية
- 2) مؤشر LED للمستوى الماء
- 3) لوحة تحكم مزودة بلوحة مقاقيج تعمل باللمس مع 4 جرعات قهوة قابلة للبرمجة بالإضافة إلى زر بدء /إيقاف لكل مجموعة وشاشة أبجدية رقمية لإظهار الوظائف (موデル T)
- 4) لوحة تحكم مزودة بلوحة مقاقيج تعمل باللمس مع 4 جرعات بن قابلة للبرمجة بالإضافة إلى زر بدء /إيقاف لكل مجموعة وشاشة تعمل باللمس مقاس 3.5 بوصة (إصدار ACT متعدد الغلايات)
- 5) لوحة مقاقيج بها 4 جرعات بن قابلة للبرمجة بالإضافة إلى زر بدء /إيقاف لكل مجموعة (موデル E)
- 6) عددة 2 جرعاة من الماء قابلين للبرمجة بالإضافة إلى زر التشغيل/الإيقاف
- 7) عددة 2 فوهة بخار تعمل بدولماً مع مسمار ملولب كبير
- 8) خلاط لتنظيم درجة حرارة الماء
- 9) ضبط درجة الحرارة لكل مجموعة على حده مع مغير التدفق
- 10) دوران الغسيل الآوتوماتيكي
- 11) سطح من الصلب المقاوم للبقع
- 12) عدد 3 ارتقادات متوفرة من سطح العمل
- 13) غالية لكل مجموعة من سبيكة صاب ايونوكس: سعة 0.4 لتر (إصدار متعدد الغلايات ACT)
- 14) غالية بخار من الصلب المقاوم للصدأ: موديل 2 مجموعة: سعة 10 لترات؛ موديل 3 مجموعات: سعة 12 لترًا (إصدار ACT متعدد الغلايات)
- 15) إضافة سطح العمل بتقنية LED متعددة الألوان: تغيير فوري لإضافة مع مليون مجموعة ألوان (إصدار ACT متعدد الغلايات)

في الخيارات

- (16) إنظام DTC، تحكم مزدوج في درجة الحرارة (إصدارات T و E)
- (17) الاتصال من الهاتف الذكي أو الجهاز اللوحي عبر التطبيق من خلال البلوتوث (إصدار ACT متعدد الغلايات)
- (18) محرك مضخة لشحن المياه الخارجية
- (19) سخان الفنجان الكهربائي مع ترمومتر LED
- (20) إضافة سطح العمل بتقنية (أوتوصيم)
- (21) عددة 1 فوهة بخار آوتوماتيكية (أوتوصيم)

SERIE 105

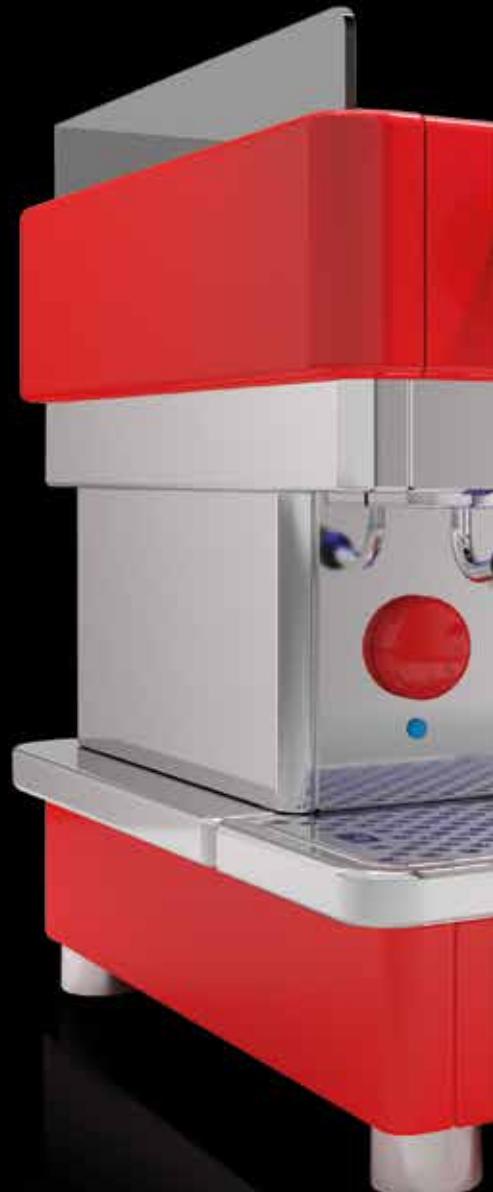
Dati Tecnici / Technical Data

Modello Model	N. gruppi No. of brewing units	Capacità caldaia Boiler capacity in litres	Capacità caldaia caffè (litri) Coffee boiler capacity (litres)	Potenza assorbita (W) Power consumption (W)		Peso (Kg) Weight (Kg)	
				Potenza riscaldante Heating power			
				Monofase Single ph.	Trifase Three-ph.		
105 M ACT 2	2	10	2x0,4	5300	275	100	
105 M ACT 3	3	12	3x0,4	7250	275	125	
105 IM ACT 2	2	10	2x0,4	5300	275	100	
105 IM ACT 3	3	12	3x0,4	7250	275	125	
105 HM ACT 2	2	10	2x0,4	5300	275	100	
105 HM ACT 3	3	12	3x0,4	7250	275	125	
105 2	2	12	-	3500/4500	275	100	
105 3	3	19	-	5500	5500/7000	275	
105 I 2	2	12	-	3500/4500	275	100	
105 I 3	3	19	-	5500	5500/7000	275	
105 H 2	2	12	-	3500/4500	275	100	
105 H 3	3	19	-	5500	5500/7000	275	

SERIE 105

Dimensioni / Dimensions

Modello Model	N. gruppi No. of brewing units			
		A mm	B mm	C mm
105 M ACT 2	2	790	535	515
105 M ACT 3	3	1030	535	515
105 IM ACT 2	2	790	535	535
105 IM ACT 3	3	1030	535	535
105 HM ACT 2	2	790	535	610
105 HM ACT 3	3	1030	535	610
105 2	2	790	535	515
105 3	3	1030	535	515
105 I 2	2	790	535	535
105 I 3	3	1030	535	535
105 H 2	2	790	535	610
105 H 3	3	1030	535	610



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)

Sm

