



BAUREIHE 100

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

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

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



SÉRIE 100

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

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

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



SERIES 100

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

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

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

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

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

SONDERZUBEHÖR

- 12) DTC-System, dual temperature control
- 13) Außenliegende Wasserladepumpe einschl. Motor (für Mod. mit 2-3-4 Gruppen)
- 14) Verstärkte Widerstände (für Mod. mit 2-3-4 Gruppen)
- 15) Elektrischer Tassenwärmer mit Thermostat (für Mod. mit 2-3-4 Gruppen)
- 16) Beleuchtung der Arbeitsfläche mittels LED-Technologie
- 17) Nr. 1 automatischer Dampfhahn (Autosteam)

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

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

EN OPTION

- 12) Système DTC, dual temperature control
- 13) Moteur pompe de chargement eau externe (pour mod. 2-3-4 groupes)
- 14) Résistances potentialisées (pour mod. 2-3-4 groupes)
- 15) Chauffe-tasses électrique avec thermostat (pour mod. 2-3-4 groupes)
- 16) Éclairage du plan de travail avec technologie LED
- 17) N. 1 lance vapeur automatique (Autosteam)

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

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

OPCIONAL

- 12) Sistema DTC, dual temperature control
- 13) Motor bomba de carga de agua externa (para mod. 2-3-4 grupos)
- 14) Resistencias potenciadas (para mod. 2-3-4 grupos)
- 15) Calentador de tazas eléctrico con termostato (para mod. 2-3-4 grupos)
- 16) Iluminación de la superficie de trabajo con tecnología LED
- 17) 1 lanza vapor automática (Autosteam)

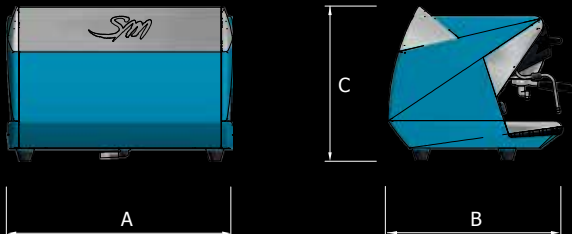
SERIES 100

Dati tecnici / Technical data

Modello Model Modèle Modell Modelo	N. gruppi No. of brewing units N. grupes Anzl. Gruppen N. grupos	Capacità caldaia (litri) Boiler capacity in litres Capacité chaudière Litres Kesselinhalt Liter Capacid. calder a litros	Potenza assorbita (w) Power consumption (w) Puissance absorbé (w) Leistungsaufnahme (w) Potência absorbida (w)				Peso (kg) Weight (kg) Poids (kg) Gewicht (kg) Peso (kg)
			Coll. alla rete Power connection Connexion au rés Netzanschluß Conexión en red		Pompa Pump Pompe Pumpe Bomba	Scaldatazze (optional) Cup heater (optional) Chauffe tasses (option) Tassenwärmer (auf Wu.) Calienta tazas (facultat.)	
			Monof. Single ph. Monoph. Einh. Monof.	Trifase Tri-ph. Triph. Dreiph. Triás.			
100 PRACTICAL	1	3	2000	-	275	-	41
100 SPRINT	2	5	3000	4500	275	-	53
100 SPRINT	2	10	2800	4200	275	-	55
100 2	2	12	3500-4500	3500-4500	275	100	62
100 3	3	19	5500	5500-7000	275	125	75
100 4	4	24	-	7000-9000	275	150	97

SERIES 100

Dimensioni / Dimensions

Modello Model Modèle Modell Modelo	N. gruppi No. of brewing units N. grupes Anzl. Gruppen N. grupos			
		A mm	B mm	C mm
100 PRACTICAL	1	410	570	515
100 SPRINT	2	650	570	515
100 SPRINT	2	650	570	515
100 2	2	735	570	515
100 3	3	975	570	515
100 4	4	1215	570	515