



ON DEMAND COFFEE GRINDERS

Mahllösungen on demand. Höchste präzision und vielseitigkeit. Technologisch ausgereifte Produktpalette im innovativen Design mit Direktmahl-Funktion (Mahlen on demand) für höchste Qualität jeder einzelnen Abgabe. Das umfangreiche Farbangebot ermöglicht eine perfekte Kombination mit sämtlichen La San Marco Kaffee- und Espressomaschinen sowie anderen Maschinen. Die Serie besteht aus 2 Modellen, Smart Instant und Instant, die jeweils in drei Varianten erhältlich sind (SM 92, SM 97 und SM TK). Die Varianten SM 92 und SM 97 verfügen über flache Mahlscheiben (64 bzw. 84 mm), während die SM TK mit konischen Mahlscheiben ausgestattet ist. Die umfangreiche Farbpalette und die verchromte Front (auf Anfrage) garantieren Kombinationsmöglichkeiten mit jedem Einrichtungsprojekt.

Farbpalette. Die zahlreichen Farben, die serienmäßig oder auf Anfrage erhältlich sind, betonen in Verbindung mit der verchromten Front die Originalität der klaren Linien und das einzigartige Design. Dosiermühle/Maschine lassen sich perfekt mit jedem Einrichtungsprojekt kombinieren.

Smart-technologie. Die aus der F&E-Abteilung von La San Marco stammende intelligente Technologie verfügt über zwei Infrarotsensoren und eine entsprechende Erkennungssoftware. Anhand dieser Features wird der gemahlene Kaffee automatisch je nach verwendetem Siebträger dosiert, ohne dass der Benutzer irgendwelche Einstellungen vorzunehmen hat. Alle mit der Smart-Technologie ausgestatteten Dosiermühlen sind serienmäßig mit der neuartigen „hands-free“-Vorrichtung erhältlich, sodass der Siebträger während des Mahlvorgangs eingehängt bleibt und der Benutzer beide Hände frei hat.

„Hands-Free“-bedienung. Durch das von La San Marco entwickelte System bleibt der Siebträger während des Mahlvorgangs eingehängt und der Benutzer hat dadurch beide Hände frei. Das „hands-free“-System ist serienmäßig bei den Dosiermühlen SMART INSTANT (Mahlen on demand mit automatischer Siebträger-Erkennung mit 1 oder 2 Ausgießern dank des exklusiven patentierten Systems von La San Marco) und als Sonderzubehör bei den INSTANT-Modellen (Mahlen von demand) erhältlich.



ON DEMAND COFFEE GRINDERS

Les solutions de mouture a la demande extreme precision et flexibilité. Gamme de produits à mouture instantanée, des solutions technologiques sophistiquées et des concepts de design innovants pour offrir la meilleure qualité à chaque dose de café. Le vaste choix de solutions chromatiques permet de coordonner la gamme à toutes les machines à café La San Marco et pas seulement. La série compte 2 modèles : Smart Instant et Instant et chacun d'entre eux est disponible dans trois versions (SM 92, SM 97 et SM TK). Les versions SM 92 et SM 97 sont équipées de meules plates respectivement de 64 et 84 mm et la version SM TK est dotée d'un moulin à meule conique. La vaste gamme de couleurs associée à l'option de la façade chromée (disponible sur demande) offre la combinaison idéale pour tout projet d'intérieur.

Gamme de couleurs. La vaste gamme de couleurs disponibles, standard ou sur demande, associée à l'option de façade chromée exalte l'originalité de la ligne et le caractère unique du design et garantit la combinaison idéale broyeur-doseur/machine quel que soit le projet d'intérieur.

Technologie smart. La technologie intelligente conçue et développée par le service R&D La San Marco utilise deux capteurs infrarouges et un logiciel de détection spécifique, dose automatiquement le café moulu en fonction de la coupe porte-filtre utilisée, sans la nécessité d'aucune sélection de la part de l'opérateur. Tous les broyeurs-doseurs dotés de la technologie Smart ont, de série, le nouveau dispositif «mains libres», le système qui supporte la coupe porte-filtre pendant la mouture en laissant les mains libres.

Système mains libres. Système créé par La San Marco qui permet le support autonome de la coupe pendant la phase de mouture du café, libérant ainsi les mains de l'opérateur. Le système Mains Libres est prévu comme équipement standard sur les broyeurs-doseurs SMART INSTANT (mouture sur demande avec reconnaissance automatique de la coupe à 1 ou 2 becs grâce au système exclusif de reconnaissance breveté de La San Marco) et est en option sur les modèles INSTANT (mouture sur demande).



ON DEMAND COFFEE GRINDERS

Las soluciones de molidura por encargo. extrema precisión y versatilidad. Gama de productos de molidura instantánea, de sofisticadas soluciones tecnológicas e innovadores conceptos de diseño, para ofrecer la mejor calidad para cada dosis de café individual. La amplia selección de soluciones cromáticas permite la perfecta combinación de la gama a todas las máquinas de café La San Marco pero no solo. La serie se compone de 2 modelos, Smart Instant e Instant, cada uno de los cuales dispone de tres variantes (SM 92, SM 97 e SM TK). Las variantes SM 92 y SM 97 con molinillos planos respectivamente de 64 y 84 mm, la variante SM TK con molinillos cónicos. La amplia gama de colores combinados con la opción del frontal cromado (disponible bajo pedido) garantizan la combinación ideal para todo diseño de interiores.

Gama de colores. La amplia gama de colores disponibles, de serie o bajo pedido, combinados con la opción del frontal cromado exaltan la originalidad de la línea y la unicidad del diseño y garantizan la combinación ideal molinillo dosificador/máquina en cada diseño de interiores.

Tecnología smart. La tecnología inteligente diseñada y desarrollada dentro del departamento de R&D La San Marco que, a través de dos sensores infrarrojos y un software de detección específico, dosifica automáticamente el café molido en función de la copa portafiltro utilizada, sin la necesidad de ninguna selección por parte del operador. Todos los molinillos dosificadores dotados de tecnología Smart tienen de serie el nuevo dispositivo "hands free", el sistema que sostiene la copa portafiltro durante la molidura dejando las manos libres.

Sistema hands free. Sistema creado por La San Marco que permite el auto sostenimiento de la copa durante la fase de molidura de café, liberando así las manos del operador. El sistema Hands Free está previsto de serie en los molinillos dosificadores SMART INSTANT (molidura por encargo con reconocimiento automático de la copa de 1 o 2 picos gracias al exclusivo sistema de reconocimiento patentado La San Marco) y opcional en los modelos INSTANT (molidura por encargo).

Neuer einstellring. Ring zur noch präziseren Regulierung der Körnung des gemahlenen Kaffees je nach Luftfeuchtigkeit, Mischung und Mahlscheiben. Verbesserte Ablesemöglichkeit der verschiedenen Einstellungen durch ein intuitiv erkennbares Schild, das mit einem Pfeil die korrekte Richtung zur Mahlstarke-regulierung anzeigt. Durch das neue System lässt sich der Abstand zwischen den Mahlscheiben mit einer Genauigkeit im Hundertstel-Millimeter-Bereich anpassen; dadurch lassen sich flüchtige Substanzen noch effizienter extrahieren und das Ergebnis ist ein aromatischer Kaffee von hervorragender Qualität.

1) „Hands-Free“-Bedienung (serienmäßig Mod. Smart Instant, Sonderzubehör Mod. Instant)

2) Optoelektronische IR-Sensoren (Mod. Smart Instant)

3) Mikroschalter am Siebträgerhalter für Schnellstart

4) Elektronische Dosieranpassung über Mahlzeitprogrammierung

5) Programm für kontinuierliche Mahlfunktion (max. 3 Minuten)

6) Einzeldosis-Zähler, Doppel-Dosis-Zähler, Gesamt-Dosis-Zähler

7) Tamper in zwei austauschbaren Versionen erhältlich (auf Anfrage ohne Tamper)

8) Behälterkapazität 1200 kg

9) Universalhalter für Siebträger

10) 3 Arten von Mahlscheiben: flache Mahlscheiben (64 und 84 mm) und konische Hochleistungs-Mahlscheiben

SONDERZUBEHÖR

11) Verchromte Front auf Anfrage

Nouvelle bague. Bague de réglage qui permet d'adapter, avec une plus grande précision par rapport au passé, la granulométrie du café moulu en fonction des conditions d'humidité atmosphérique, du mélange et du type de meule. Du point de vue esthétique, la nouvelle bague améliore la lisibilité des divisions du réglage grâce à une étiquette qui indique, avec une flèche, la bonne direction pour régler la granulométrie de la mouture. Du point de vue technique, le nouveau système permet de modifier la distance entre les meules avec une précision au centième de millimètre, pour permettre une extraction plus efficace des substances volatiles et ainsi obtenir un café au profil aromatique excellent.

1) Système Mains Libres (de série mod. Smart Instant, en option sur mod. Instant)

2) Capteurs optiques électroniques infrarouges (mod. Smart Instant)

3) Minirupteur dans le support porte-filtre pour un démarrage rapide

4) Réglage électronique des doses avec la programmation du temps de mouture

5) Programme fonction de mouture continue (max. 3 minutes)

6) Compteur de doses simples, compteur de doses doubles, compteur total doses

7) Pressoir disponible dans deux versions interchangeables (sans pressoir, sur demande)

8) Capacité trémie de 1,200 kg,

9) Support porte-filtre universel

10) 3 types de meules : professionnelles plates de 64 et 84 mm et coniques hautes performances

EN OPTION

11) Façade chromée sur demande

Nuevo manguito. Manguito de regulación que permite adecuar, con mayor precisión respecto al pasado, la granulometría del café molido a las condiciones de humedad atmosférica, a la mezcla y al tipo de molinillo. Estéticamente el nueva manguito mejora la legibilidad de las subdivisiones de la regulación mediante una etiqueta intuitiva que indica con una flecha el sentido correcto para regular la granulometría de la molidura. Técnicamente, el nuevo sistema permite variar la distancia entre el molinillo con cuidado al centésimo milímetro, permitiendo una extracción más eficaz de las sustancias volátiles para obtener un café de perfil aromático excelente.

1) Sistema Hands Free (de serie mod. Smart Instant, en opción mod. Instant)

2) Sensores ópticos infrarrojos (mod. Smart Instant)

3) Micro switch en el soporte portafiltro para encendido rápido

4) Regulación electrónica de las dosis a través de la programación del tiempo de molidura

5) Programa función de molidura continua (máx. 3 minutos)

6) Contador dosis individuales, contador dosis dobles, contador dosis totales

7) Prensador disponible en dos versiones intercambiables (bajo pedido sin prensador)

8) Capacidad tolva de 1,200 kg,

9) Soporte portafiltro universal

10) 3 tipos de molinillos: profesionales planas de 64 y 84 mm y cónicas de altas prestaciones

OPCIONAL

11) Frontal cromado: bajo pedido

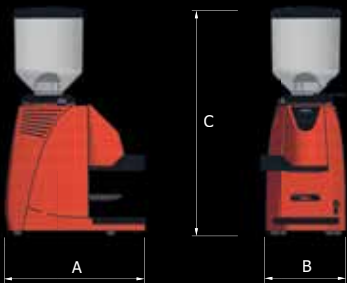
ON DEMAND COFFEE GRINDERS

Dati tecnici / Technical data

Modello Model Modèle Modell Modelo	Velocità motore / giri/min Motor speed / RPM Vitesse moteur / tours/min Drehzahl motor / Upm Velocidad motor / giro/min	Potenza assorbita (w) Motor power (w) Puissance moteur (w) Motor-leistung (w) Poteicia motor (w)	Capacità macinazione Kg/h Grinding capacity Kg/h Capacité de mouture Kg/h Mahleistung Kg/h Capacidad de molidura Kg/h	Tipo di macchina Type of grinders Type de broyeurs Art der mahlsteine Tipo de muelas	Dimensione macine ømm Grinder size ømm Dimension broyeurs ømm Größe der mahlsteine ømm Dimension muelas ømm	Velocità macine giri/min Grinder speed RPM Vitesse broyeurs tours/min Mahl-geschwin-digkeit Upm Velocidad muelas giro/min	Emissione sonora dB A Noise level dB A Émission sonore dB A Schall-pegel dB A Emisión sonora dB A	Peso (Kg) Weight (kg) Poids (kg) Gewicht (kg) Peso (kg)
SM 92 SMART INSTANT INSTANT	1350	350	8,5	Piane Flat Plats Flach Planas	64	1350	72	13,8
SM 97 SMART INSTANT INSTANT	880	460	13	Piane Flat Plats Flach Planas	84	880	69	13,8
SM TK SMART INSTANT INSTANT	1350	650	18	Coniche Conical Coniques Konisch Cónicas	/	400	68	17

ON DEMAND COFFEE GRINDERS

Dimensioni / Dimensions

Modello Model Modèle Modell Modelo			
	A mm	B mm	C mm
SM 92 SMART INSTANT INSTANT	200	355	570
SM 97 SMART INSTANT INSTANT	200	355	570
SM TK SMART INSTANT INSTANT	200	355	610