

# SERIES 80

La San Marco



*SM*

# SERIES 80



ELEGANTE CLASSICITÀ, TECNOLOGIA DI NUOVA GENERAZIONE.

Una macchina che dagli anni '80 è sinonimo di qualità che alle classiche lavorazioni e finiture di tipo artigianale abbina una componentistica interna al passo con quelle adottate sia nei modelli elettronici La San Marco più recenti sia nel modello a Leva con la tecnologia di sicurezza brevettata La San Marco LEVA CLASS®.

CLASSIC ELEGANCE, LATEST GENERATION TECHNOLOGY.

A machine, since the 80's has been a synonym of quality, combining classic workmanship and traditional finishes with internal components up to step with those used in both the most recent La San Marco electronic models, and in the Lever model featuring the LEVA CLASS® patented technology for safety.

## SERIE 80

La Serie 80 si compone dei modelli TOP 80, TOP 80 PREZIOSA, 80 PREZIOSA e 80 elettronica più il modello manuale 80 LEVA CLASS®, assistito dalla tecnologia brevettata LEVA CLASS®. Tutti i modelli sono disponibili nella versione a 2 e 3 gruppi. Materiali nobili utilizzati per la componentistica interna (come ottone, rame e acciaio inox) e carrozzeria interamente in acciaio inox con finitura oro, cromata o ottonata. I materiali 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. L'inconfondibile design di questi storici modelli viene esaltato da finiture in metallo lucido e cromato o da preziose verniciature bianco lucido o nero opaco. Nella versione TOP tutte le tastiere sono connesse elettronicamente ad un display grafico che integra la programmazione eseguibile tramite le tastiere. Ciò permette ulteriori impostazioni e regolazioni e fornisce una serie di informazioni di grande utilità per l'operatore.

**Gamma colori.** Nei modelli PREZIOSA la finitura martellata con cupola e leone è disponibile nelle versioni cromata, oro o ottonata. La Serie 80 può essere impreziosita con vari accessori disponibili a catalogo.

## 80 SERIES

The 80 series consists of the TOP 80, TOP 80 PREZIOSA, 80 PREZIOSA and 80 electronic models, as well as the 80 LEVA CLASS® manual model assisted by the patented LEVA CLASS® technology. All models are available in 2 and 3 group versions. Quality materials have been used for the internal components (including brass, copper and stainless steel), whereas the body is made completely of stainless steel with either gold, chrome or brass coating.

The materials are long-lasting, functional and easy to clean, remaining consistent with the certified high-quality standard of La San Marco espresso coffee machines. The unmistakable design of these historic models is enhanced by shiny and chromed metal finishes or by precious glossy white or matt black paint. In the TOP version all the keyboards are electronically connected to a graphic display that integrates the programming that can be carried out using the keyboards. This allows further settings and adjustments and provides a series of information that is very useful for the operator. **Colour range.** In the PREZIOSA models hammered finishing with dome and lion is available in chrome, gold or brass versions. The 80 Series can be enhanced with various listed options.

TOP 80

TOP 80  
PREZIOSA

80  
PREZIOSA

80

80  
LEVA CLASS®





## TOP 80



TOP 80 3GR.

### ELEGANTE CLASSICITÀ, TECNOLOGIA DI NUOVA GENERAZIONE

Top 80 è l'evoluzione tecnologica della storica serie 80. Ad affidabilità, robustezza e raffinata artigianalità si aggiungono innovazioni di ultima generazione: nuove ed ergonomiche tastiere retroilluminate e display grafico che arricchisce le possibilità di programmazione e controllo. Oltre a consentire regolazioni avanzate, il display fornisce infatti utili informazioni quale, ad esempio, l'eventuale necessità di taratura della granulometria e/o grammatura. Tramite display è anche possibile regolare l'illuminazione multicolore a led (bianco/blu/rosso/verde) e l'impostazione fine della temperatura in caldaia, regolata elettronicamente con algoritmo PID. La serie 80 viene proposta nella versione standard con sistema IGTS a variatore di portata, oppure nella versione con sistema opzionale DTC.

### CLASSIC ELEGANCE, LATEST GENERATION TECHNOLOGY

*Top 80 is the technological evolution of the historic 80 series. In addition to reliability, robustness, and refined craftsmanship, innovations of the latest generation are joined: new and ergonomic backlit keyboards and graphic display that enriches the programming and control possibilities. While allowing advanced settings, the display provides indeed useful information such as, for example, the possible need to calibrate the grain size and/or gram weight. Through the display it is also possible to adjust the multicoloured led lighting (white/blue/red/green) and the fine setting of the temperature in the boiler, electronically controlled through PID algorithm. The 80 series is proposed in the standard version with IGTS system using a flow variator, or in the optional version with DTC system.*



TOP 80 2GR.



TOP 80 3GR.

## TOP 80

### CARATTERISTICHE TECNICHE:

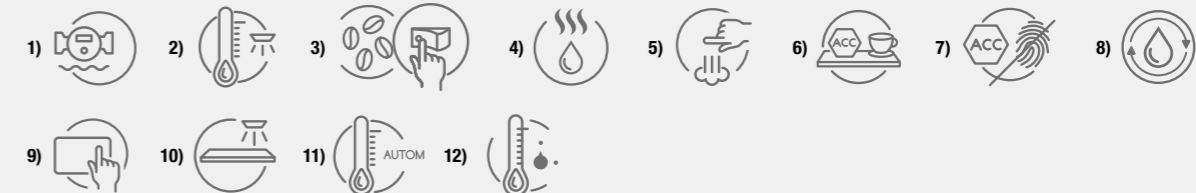
#### Versioni: da 2 e 3 gruppi

- 1) Motore pompa di carico acqua interno
- 2) Indicatore livello acqua a LED
- 3) Tastiera con 4 dosi di caffè programmabili più tasto start/stop per gruppo
- 4) Nr. 1 lancia erogazione acqua calda ad azionamento manuale a levetta
- 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) Display e tastiera retroilluminati a LED
- 10) Illuminazione del piano lavoro con tecnologia LED a 4 colori programmabili (bianco, blu, rosso, verde)
- 11) Regolazione temperatura acqua caldaia controllata elettronicamente
- 12) Regolazione di temperatura per singolo gruppo con variatore di portata

### 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. 1 manual water delivery lever
- 5) No. 2 manual steam delivery levers
- 6) Cup holder surface in stainless steel
- 7) Smudge-proof stainless steel surfaces
- 8) Automatic wash cycle
- 9) LED backlit display and keypad
- 10) Work surface with LED technology lighting and 4 programmable colours (white, blue, red, green)
- 11) Automatic electronic regulation of boiler temperature
- 12) Temperature regulation for each single group with flow variator

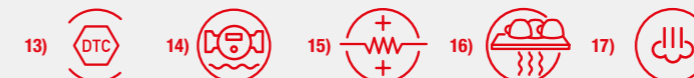


#### IN OPZIONE

- 13) Sistema DTC, dual temperature control
- 14) Motore-pompa di carico acqua esterno
- 15) Resistenze potenziate
- 16) Scaldatazze elettrico con termostato
- 17) Nr. 1 lancia vapore automatica (Autosteam)

#### OPTIONAL

- 13) Dual Temperature Control (DTC) system
- 14) External water filling motor-pump
- 15) High power heating elements
- 16) Electric cup warmer with thermostat
- 17) No. 1 automatic steam delivery wand (Autosteam)



## TOP 80 PREZIOSA



TOP 80 PREZIOSA 2GR.

### ELEGANTE CLASSICITÀ, TECNOLOGIA DI NUOVA GENERAZIONE

Top 80 Preziosa cromata in ottone cromato, martellato e lucidato, con cupola e leone, è l'evoluzione della storica 80 Preziosa, disponibile anche dorata come Top 80 Preziosa Gold. Ad affidabilità, robustezza e raffinata artigianalità si aggiungono nuove ed ergonomiche tastiere retroilluminate e display grafico che arricchisce le possibilità di programmazione e controllo. Ciò permette regolazioni avanzate ed utili informazioni quale, ad es., l'eventuale necessità di taratura della granulometria e/o grammatura. Tramite display è anche possibile regolare l'illuminazione multicolore a led (bianco/blu/rosso/verde) e l'impostazione fine della temperatura in caldaia, regolata elettronicamente con algoritmo PID.

### CLASSIC ELEGANCE, LATEST GENERATION TECHNOLOGY

*Top 80 Preziosa chromed with chromed brass body, hammered and polished, with dome and lion, is the evolution of the historic 80 Preziosa, also available in gold-plated finishing as Top 80 Preziosa Gold. In addition to reliability, robustness, and refined craftsmanship, new and ergonomic backlit keyboards and graphic display are joined, to enrich the programming and control possibilities. This allows advanced settings and useful information e.g. the possible need to calibrate the grain size and/or gram weight. Through the display it is also possible to adjust the multicoloured led lighting (white/blue/red/green) and the fine setting of the temperature in the boiler, electronically controlled through PID algorithm.*



TOP 80 PREZIOSA 2GR.

## TOP 80 PREZIOSA

### CARATTERISTICHE TECNICHE:

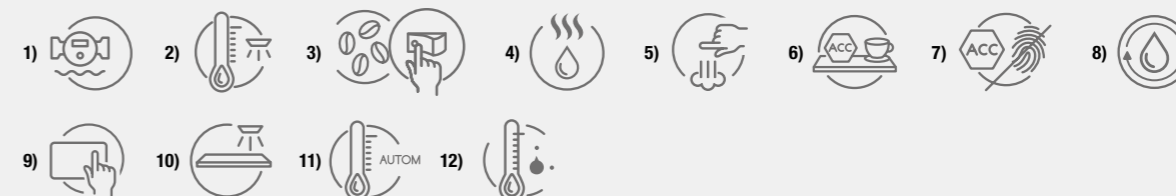
#### Versioni: da 2 e 3 gruppi

- 1) Motore pompa di carico acqua interno
- 2) Indicatore livello acqua a LED
- 3) Tastiera con 4 dosi di caffè programmabili più tasto start/stop per gruppo
- 4) Nr. 1 lancia erogazione acqua calda ad azionamento manuale a levetta
- 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) Display e tastiera retroilluminati a LED
- 10) Illuminazione del piano lavoro con tecnologia LED a 4 colori programmabili (bianco, blu, rosso, verde)
- 11) Regolazione temperatura acqua caldaia controllata elettronicamente
- 12) Regolazione di temperatura per singolo gruppo con variatore di portata

### 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. 1 manual water delivery lever
- 5) No. 2 manual steam delivery levers
- 6) Cup holder surface in stainless steel
- 7) Smudge-proof stainless steel surfaces
- 8) Automatic wash cycle
- 9) LED backlit display and keypad
- 10) Work surface with LED technology lighting and 4 programmable colours (white, blue, red, green)
- 11) Automatic electronic regulation of boiler temperature
- 12) Temperature regulation for each single group with flow variator



#### IN OPZIONE

- 13) Sistema DTC, dual temperature control
- 14) Contatore acqua ingresso macchina
- 15) Motore-pompa di carico acqua esterno (eccetto mod. Sprint)
- 16) Resistenze potenziate
- 17) Scaldatasse elettrico con termostato
- 18) Nr. 1 lancia vapore automatica (Autosteam)

#### OPTIONAL

- 13) Dual Temperature Control (DTC) system
- 14) Water delivery meter
- 15) External water filling motor-pump
- 16) High power heating elements
- 17) Electric cup warmer with thermostat
- 18) No. 1 automatic steam delivery wand (Autosteam)



# 80 PREZIOSA



80 PREZIOSA CROMATA 2GR.

## UN CLASSICO APPREZZATO NEL MONDO.

80 PREZIOSA è una macchina con carrozzeria realizzata interamente in acciaio, martellato e lucido, con cupola e leone, nelle due versioni di ottone cromato (PREZIOSA CROMATA) o verniciato (PREZIOSA OTTONE). È disponibile nella versione automatica elettronica a 2 e 3 gruppi con erogazione del caffè a dosaggio elettronico capace di memorizzare 4 dosi diverse per ogni gruppo. La serie 80 viene proposta nella versione standard con sistema IGTS a variatore di portata, oppure nella versione con sistema opzionale DTC.

## A TIMELESS CLASSIC APPRECIATED WORLDWIDE.

80 PREZIOSA is a machine whose body is made entirely of hammered and polished steel, with dome and lion, in either a chrome-plated brass (PREZIOSA CROMATA) or painted version (PREZIOSA OTTONE). It is available in an automatic electronic version with 2 and 3 groups, with electronically dosed coffee delivery and the possibility to save 4 different doses for each group. The 80 series is proposed in the standard version with IGTS system using a flow variator, or in the optional version with DTC system.



80 PREZIOSA CROMATA 2GR.



80 PREZIOSA OTTONE 2GR.



80 PREZIOSA OTTONE 2GR.

## 80 PREZIOSA

### CARATTERISTICHE TECNICHE:

**Versioni: da 2 a 3 gruppi**

- 1) Motore-pompa di carico acqua interno
- 2) Indicatore livello acqua a vista
- 3) Tastiera con 4 dosi caffè programmabili per gruppo più tasto start/stop per gruppo
- 4) Nr. 1 lancia erogazione acqua calda ad azionamento manuale a levetta
- 5) Nr. 2 lance vapore ad azionamento manuale a levetta
- 6) Piano tazzine in acciaio inox
- 7) Regolazione di temperatura per singolo gruppo
- 8) Ciclo di lavaggio automatico
- 9) Cupola in ottone cromato (PREZIOSA CROMATA) o cupola in ottone verniciato (PREZIOSA OTTONE)

### TECHNICAL FEATURES:

**Versions: with 2 and 3 groups**

- 1) Internal water filling motor-pump
- 2) Visible water level indicator
- 3) Keypad with 4 programmable coffee doses per group plus one start/stop button for each group
- 4) No. 1 manual hot water wand with lever action
- 5) No. 2 manual steam wands with lever action
- 6) Cup holder surface in stainless steel
- 7) Temperature regulation for each single group
- 8) Automatic wash cycle
- 9) Dome in chrome-plated brass (PREZIOSA CROMATA) or painted brass (PREZIOSA OTTONE)



#### IN OPZIONE

- 10) Sistema DTC, dual temperature control
- 11) Resistenze potenziato
- 12) Scaldatazze elettrico con termostato
- 13) Illuminazione del piano di lavoro con tecnologia LED
- 14) Nr. 1 lancia vapore automatica (Autosteam)
- 15) Motore-pompa di carico acqua esterno

#### OPTIONAL

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



80 PREZIOSA CROMATA 2GR.





80 PREZIOSA





80



80 2GR.

### TECNICA RAFFINATA, FINITURE ARTIGIANALI.

80 è una macchina con carrozzeria realizzata interamente in acciaio con finiture cromate o verniciate bianco lucido o nero opaco. È disponibile nella versione automatica elettronica a 2 e 3 gruppi con erogazione del caffè a dosaggio elettronico capace di memorizzare 4 dosi diverse per ogni gruppo. La serie 80 viene proposta nella versione standard con sistema IGTS a variatore di portata, oppure nella versione con sistema opzionale DTC.

### SOPHISTICATED TECHNIQUES, TRADITIONAL FINISHES.

*80 is a machine whose body is made entirely of steel with chrome-plated, glossy white or matt black painted finishes. It is available in an automatic electronic version with 2 and 3 groups, with electronically dosed coffee delivery and the possibility to save 4 different doses for each group.*

*The 80 series is proposed in the standard version with IGTS system using a flow variator, or in the optional version with DTC system.*



80 2GR.



80 2GR.



80 2GR.



80 3GR.

80

## CARATTERISTICHE TECNICHE:

Versioni: da 2 a 3 gruppi

- 1) Motore-pompa di carico acqua interno
- 2) Indicatore livello acqua a vista
- 3) Tastiera con 4 dosi caffè programmabili per gruppo più tasto start/stop per gruppo
- 4) Nr. 1 lancia erogazione acqua calda ad azionamento manuale a levetta
- 5) Nr. 2 lance vapore ad azionamento manuale a levetta
- 6) Piano tazzine in acciaio inox
- 7) Regolazione di temperatura per singolo gruppo
- 8) Ciclo di lavaggio automatico



## IN OPZIONE

- 9) Sistema DTC, dual temperature control
- 10) Resistenze potenziata
- 11) Scaldatasse elettrico con termostato
- 12) Illuminazione del piano di lavoro con tecnologia LED
- 13) Nr. 1 lancia vapore automatica (Autosteam)
- 14) Cupola liscia cromata
- 15) Motore-pompa di carico acqua esterno



## TECHNICAL FEATURES:

Versions: with 2 and 3 groups

- 1) Internal water filling motor-pump
- 2) Visible water level indicator
- 3) Keypad with 4 programmable coffee doses per group plus one start/stop button for each group
- 4) No. 1 manual hot water wand with lever action
- 5) No. 2 manual steam wands with lever action
- 6) Cup holder surface in stainless steel
- 7) Temperature regulation for each single group
- 8) Automatic wash cycle

## OPTIONAL

- 9) Dual Temperature Control (DTC) system
- 10) Higher power heating elements
- 11) Electric cup warmer with thermostat
- 12) Work surface with LED technology lighting
- 13) No. 1 automatic steam wand (Autosteam)
- 14) Chrome-plated smooth dome
- 15) External water filling motor-pump

## 80 LEVA CLASS®



80 LEVA CLASS® 2GR.

### LA TRADIZIONE DELLA MACCHINA A LEVA UNITA ALLA TECNOLOGIA UNICA DI LEVA CLASS®.

80 LEVA CLASS® è una macchina equipaggiata con l'innovativa tecnologia LEVA CLASS®, il sistema ideato e brevettato da La San Marco che migliora l'utilizzo del gruppo meccanico di estrazione in totale conformità con gli standard di sicurezza internazionali. 80 LEVA CLASS® è una macchina con carrozzeria realizzata interamente in acciaio con finiture cromate o verniciate bianco lucido o nero opaco. È disponibile nella versione a 2 e 3 gruppi con scaldatazze a vapore ed autolivello di serie. Tutti i modelli dispongono di una lancia per l'acqua calda e di due lance per il vapore.

### ALL TRADITION OF THE LEVER MACHINE COMBINED WITH UNIQUE LEVA CLASS® TECHNOLOGY.

80 LEVA CLASS® is a machine equipped with innovative LEVA CLASS® technology, the system designed and patented by La San Marco, which improves the use of the mechanical extraction group in total compliance with international safety standards. 80 LEVA CLASS® is a machine whose body is made entirely of steel with chrome-plated, glossy white or matt black painted finishes. It is available in versions with 2 or 3 groups with steam cup warmer and automatic level supplied standard. All models include a hot water wand and two steam wands.



80 LEVA CLASS® 2GR.



80 LEVA CLASS® 2GR.



80 LEVA CLASS® 3GR.

**LEVA CLASS® (Controlled Lever Anti-Shock System)**

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 più 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 riduce gli sforzi, eliminando ogni rischio per l'operatore.

**LEVA CLASS® (Controlled Lever Anti-Shock System)**

*This is a La San Marco exclusive patent. The system consists in a servo-assisted braking device triggered during the lever return, making a barista's work easier and safer. The use of LEVA CLASS® technology makes it possible to slow down the return of the lever in all conditions, improving the machine's ease of use and safety. Moreover, the "purge" group wash is made even more simple, minimising strain and eliminating risks to the operator.*

**80 LEVA CLASS®****CARATTERISTICHE TECNICHE:****Versioni: da 2 a 3 gruppi**

- 1) Indicatore livello acqua a vista
- 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

**IN OPZIONE**

- 5) Motore pompa di carico acqua esterno
- 6) Scaldatazze elettrico
- 7) Cappuccio copri leva cromato

**TECHNICAL FEATURES:****Version with 2 and 3 Groups**

- 1) Visible water level indicator
- 2) No. 1 manual hot water wand with lever action
- 3) No. 2 manual steam wands with lever action
- 4) Steam cup warmer

**OPTIONAL**

- 5) External water filling motor-pump
- 6) Electric cup warmer
- 7) Chrome-plated lever cover

# SERIES 80

## TECNOLOGIA IN EVIDENZA TECHNICAL HIGHLIGHTS



### DISPLAY GRAFICO

Nuovo display progettato da La San Marco per dare all'operatore un reale controllo delle prestazioni e dei parametri di funzionamento della macchina, tutto a disposizione sulla punta delle dita del barista: la programmazione delle dosi, della temperatura in caldaia gestita dal controllore PID, dei cicli di depurazione, l'attivazione della modalità di risparmio energetico e, per finire, il controllo dei parametri di funzionamento del macinadosatore.

### GRAPHIC DISPLAY

The new display designed by La San Marco gives baristas real control over the machine's performance and working parameters, right at their fingertips. They can programme dosages, boiler temperature (controlled using a PID system), cleaning cycles, energy-saving mode activation, and finally, the settings for the grinder.

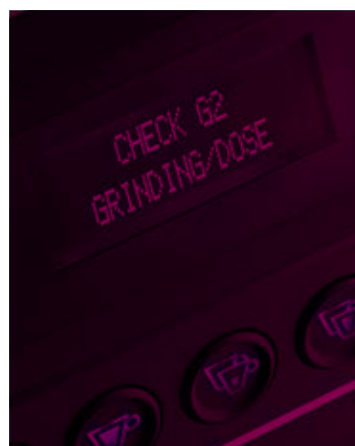


### LEVA CLASS® CONTROLLED LEVER ANTI-SHOCK SYSTEM

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.



### MISURATORE DI PORTATA DEL CAFFÈ CON AVVISO VERIFICA MACINATURA/DOSE

È il sistema che, nel corso di ogni erogazione, misura il dato reale di portata del caffè estratto e lo confronta con l'intervallo ideale stabilito in fase di programmazione. Nel caso in cui il dato reale non rientri tra i parametri min. e max. dell'intervallo, un avviso sul display segnalerà al barista l'anomalia, invitandolo ad intervenire sugli elementi determinanti per la corretta estrazione (la granulometria data dalla macinatura, la dose di caffè presente nel filtro e la pressatura). Il sistema, già adottato in precedenti modelli "Top" La San Marco, si è dimostrato essere un valido supporto al lavoro del barista nella preparazione del caffè, permettendogli di ottenere il massimo dalla materia prima e far vivere al cliente un'appagante esperienza sensoriale.

### COFFEE FLOW RATE CONTROL WITH GRINDING/DOSE CHECK ALERT

Each time coffee is delivered, this system measures the current flow rate, and compares it with the ideal parameters selected at the time of programming. If the measured rate does not fall between the minimum and maximum parameters, a warning on the display will advise the barista of the anomaly, so that steps can be taken to restore the correct extraction (adjusting the particle size of the grind, the dose of coffee in the filter and the tamping pressure). This system, tried and tested in previous "Top" La San Marco models, has proved to offer useful support to the barista's work, ensuring the coffee beans can give their very best, and the customer can enjoy a rewarding sensory experience.



### 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.



### 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

L'inconfondibile design di questi storici modelli viene esaltato da finiture in metallo lucido e cromato o da preziose verniciature bianco lucido o nero opaco.

Nei modelli PREZIOSA la finitura martellata con cupola e leone è disponibile nelle versioni cromata, oro o ottonata.

## COLOUR RANGE

The unmistakable design of these historical models is enhanced by the glossy metal and chrome-plated or precious glossy white and matt black painted finishes.

In the PREZIOSA models, the hammered finish with dome and lion is available in either a chrome-plated, gold or brass-plated version.

### TOP 80 PREZIOSA - 80 PREZIOSA



CROMATO  
CHROMED

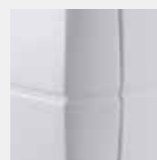
ORO  
GOLD

OTTONE  
BRASS

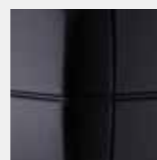
### TOP 80 - 80 - 80 LEVA CLASS®



CROMATO  
CHROMED



BIANCO LUCIDO  
GLOSSY WHITE



NERO OPACO  
MATT BLACK

## BAUREIHE 80

**Baureihe 80 - Elegante Klassik, Technologie der neuesten Generation.** Eine Maschine, die seit mehr als 30 Jahren als Synonym für Qualität gilt und eine klassische Verarbeitung sowie handwerkliche Oberflächen mit Innenbauteilen, die auch für die neuesten elektronischen Modelle sowohl mit Hebel als auch mit der neuen patentierten Technologie LEVA CLASS® von La San Marco verwendet werden, kombiniert. Die Baureihe 80 besteht aus den elektronischen Modellen TOP 80, TOP 80 PREZIOSA, 80 PREZIOSA, 80 (elektronisch) sowie aus dem manuellen Modell 80 LEVA CLASS® in Kombination mit der neuen Technologie LEVA CLASS®. Alle Modelle sind in der Version mit 2 oder 3 Gruppen verfügbar. Die inneren Komponenten werden nur aus den besten Materialien (wie Messing, Kupfer und rostfreier Edelstahl) hergestellt. Der Aufbau besteht zur Gänze aus rostfreiem Edelstahl mit einer verchromten oder mit Messing überzogenen Oberfläche. Die Materialien haben eine lange Lebensdauer, sind funktionell und leicht zu reinigen und erfüllen stets die hohen Qualitätsstandards für die sich die Espresso-Kaffeemaschinen von La San Marco auszeichnen. Die Baureihe 80 kann mit verschiedenen, im Katalog verfügbaren Zubehörteilen ausgestattet werden.

**Farbpalette.** Das unverwechselbare Design dieser historischen Modelle wird durch glänzende und verchromte Metalloberflächen oder durch wertvolle Farbe glänzend weiß oder mattschwarz verstärkt. In der TOP-Version sind alle Tastaturen elektronisch mit einem Grafikdisplay verbunden, das die Programmierung integriert, die mit den Tastaturen ausgeführt werden kann. Bei den PREZIOSA-Modellen ist das gehämmerte Finish mit Kuppel und Löwe in den Versionen Chrom, Gold oder Messing erhältlich.

### VERSION: MIT 2 BIS 3 GRUPPEN

- 1) Außenliegende Wasserladepumpe (optional für das Modell 80 LEVA CLASS®)
- 2) Sichtbare Wasserstandanzeige
- 3) Tastatur mit 4 programmierbaren Kaffeedosierungen je Gruppe sowie eine Start-/Stopp-Taste je Gruppe (außer beim Modell 80 LEVA CLASS®)
- 4) 1 Stk. manuell mit Hebel betätigter Hahn für Heißwasser
- 5) 2 Stk. manuell mit Hebel betätigte Dampfhähne
- 6) Tassenablage aus Edelstahl
- 7) Temperaturregelung für einzelne Gruppe mit Durchflussregler (außer beim Modell 80 LEVA CLASS®)
- 8) Automatischer Reinigungsvorgang (außer beim Modell 80 LEVA CLASS®)

### SONDERZUBEHÖR

- 9) Beleuchtung der Arbeitsfläche mittels LED-Technologie mit 4 programmierbaren Farben (Weiß, Blau, Rot, Grün)
- 10) Nr. 2 programmierbare Kaffeedosierungen sowie eine Start-/Stopp-Taste
- 11) Elektronisch-automatische Regulierung der Temperatur im Kessel
- 12) Display und Tastatur LED-hinterbeleuchtet

## SÉRIE 80

**Série 80- Élégante et classique, technologie de nouvelle génération.** Une machine qui depuis plus de trente ans est synonyme de qualité et associe aux fabrications classiques et aux finitions artisanales des composants internes au pas avec ceux adoptés sur les derniers modèles électroniques La San Marco et sur le modèle à levier avec la nouvelle technologie brevetée La San Marco LEVA CLASS®. La série 80 est composée des modèles électroniques TOP 80, TOP 80 PREZIOSA, 80 PREZIOSA, 80 electronic et le modèle manuel 80 LEVA CLASS®, assisté par la nouvelle technologie LEVA CLASS®. Tous les modèles sont disponibles dans la version à 2 et 3 groupes. Matériaux de qualité employés pour les composants internes (laiton, cuivre et acier inox) et carrosserie entièrement en acier inox avec finition chromée et laitonée. Les matériaux 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 80 peut être enrichie avec de nombreux accessoires disponibles sur catalogue.

**Gamme des couleurs.** Le design incomparable de ces modèles historiques est mis en valeur par des finitions en métal brillant et chromé ou par une précieuse peinture blanche brillante ou noire mate. Dans la version TOP, tous les claviers sont connectés électroniquement à un afficheur graphique qui intègre la programmation qui peut être effectuée à l'aide des claviers. Dans les modèles PREZIOSA, la finition martelée avec dôme et lion est disponible en versions chromée, dorée ou laiton.

### VERSIONS : DE 2 À 3 GROUPES

- 1) Moteur-pompe de chargement eau externe (en option pour le modèle 80 LEVA CLASS®)
- 2) Indicateur niveau eau visuel
- 3) Clavier avec 4 doses de café programmables plus touche start/stop pour chaque groupe (à l'exception du modèle 80 LEVA CLASS®)
- 4) 1 lance distribution eau chaude à actionnement manuel par levier
- 5) N. 2 lances vapeur à actionnement manuel par levier
- 6) Plan appui-tasses en acier inox
- 7) Réglage de température pour chaque groupe avec variateur de débit (à l'exception du modèle 80 LEVA CLASS®)
- 8) Cycle de lavage automatique (à l'exception du modèle 80 LEVA CLASS®)

### EN OPTION

- 9) Éclairage du plan de travail avec technologie LED à 4 couleurs programmables (blanc, bleu, rouge, vert)
- 10) N. 2 doses eau programmables plus touche start/stop
- 11) Réglage électronique automatique de la température chaudière
- 12) Afficheur et clavier avec éclairage de fond à LED

## SERIES 80

**Serie 80- Elegante armonía, tecnología de nueva generación.** Una máquina que desde hace más de treinta años es sinónimo de calidad, que a la elaboración y a los acabados de tipo artesanal combina componentes internos que siguen el paso de aquellos utilizados ya sea en los modelos electrónicos La San Marco más recientes o en el modelo de palanca con la nueva tecnología patentada La San Marco LEVA CLASS®. La Serie 80 está compuesta por los modelos electrónicos TOP 80, TOP 80 PREZIOSA, 80 PREZIOSA, 80 electronic y el modelo manual 80 LEVA CLASS®, asistido por la nueva tecnología LEVA CLASS®. Todos los modelos están disponibles en las versiones de 2 y 3 grupos. Materiales nobles utilizados para los componentes internos (como latón, cobre y acero inoxidable) y bastidor completamente en acero inoxidable con acabado cromado o latonado. Los materiales 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 80 puede ser embellecida con diferentes accesorios disponibles en el catálogo.

**Gama de colores.** El inconfundible diseño de estos modelos históricos se ve reforzado por acabados metálicos brillantes y cromados o por una preciosa pintura blanca brillante o negra mate. En la versión TOP todos los teclados están conectados electrónicamente a un display gráfico que integra la programación que se puede realizar mediante los teclados. En los modelos PREZIOSA, el acabado martillado con cúpula y león está disponible en versiones cromado, dorado o latón.

### VERSIONES: DE 2 A 3 GRUPOS

- 1) Motor de la bomba de carga de agua externo (opcional para el modelo 80 LEVA CLASS®)
- 2) Indicador del nivel de agua a la vista
- 3) Teclado con 4 dosis de café programables más tecla start/stop por grupo (excluido el modelo 80 LEVA CLASS®)
- 4) Nr. 1 lanza de pulverización de agua caliente con accionamiento manual con palanca
- 5) Nr. 2 lanzas de vapor con accionamiento manual con palanca
- 6) Superficie de apoyo de las tazas de acero inoxidable
- 7) Regulación de la temperatura para cada grupo con regulador de capacidad (excluido el modelo 80 LEVA CLASS®)
- 8) Ciclo de lavado automático (excluido el modelo 80 LEVA CLASS®)

### OPCIONAL

- 9) Iluminación de la superficie de trabajo con tecnología LED de 4 colores programables (blanco, azul, rojo y verde)
- 10) 2 dosis de agua programables más tecla de start/stop
- 11) Regulación electrónica automática de la temperatura de la caldera
- 12) Display y teclado con iluminación trasera a LED







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)

