

Sm



La San Marco
NEW 105

An Italian myth...
...a pleasure without borders.

*Un mito italiano...
...un piacere senza confini.*



La San Marco
Made in Italy 

NEW 105 TOUCH



NEW 105 TOUCH 2gr.

Espresso coffee machines Series 105, designed by famous Sottsass Associati Studio, has been updated with the introduction of metallized colours and polished finishing.

La San Marco most recent technology has been applied to New 105 Series: the flow variator that gives the possibility to modify the brewing temperature in every group in NEW 105 version and DTC system, dual temperature control, applied in NEW 105 DTC.

New 105 Touch coffee machine is NEW 105 series top model.

In New 105 Touch autosteam wand is available as an option.

La serie di macchine per espresso 105, disegnata dal celebre Studio Sottsass Associati, è stata aggiornata con l'introduzione di colori metallizzati e finiture lucide.

Alla serie NEW 105 è stata applicata la più recente tecnologia La San Marco, tra cui il variatore di portata che permette di gestire diverse temperature per ogni singolo gruppo nella versione NEW 105 e il sistema DTC, controllo duale della temperatura, applicato nella NEW 105 DTC.

La macchina caffè New 105 Touch è il modello di punta della serie NEW 105.

Nella New 105 Touch è disponibile come opzione la lancia vapore automatica.

NEW 105 TOUCH

Display settings

- boiler temperature indicator
- temperature fine regulation (+/-1°)
- doses programming (ml)
- single doses counter
- ordinary maintenance request message
- water softening request message
- electronic pre-infusion programming
- automatic switching on/off (daily and weekly)
- automatic steam wand (optional):
milk temperature programming

Funzionalità 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)
- lancia vapore automatica (optional):
programmazione temperatura latte



NEW 105 TOUCH 2gr.



NEW 105 E



NEW 105 E 2gr.

Espresso coffee machines Series 105, designed by famous Sottsass Associati Studio, have been updated with the introduction of metallized colours and polished finishing.

La San Marco most recent technology has been applied to New 105 Series: the flow variator that gives the possibility to modify the brewing temperature in every group in NEW 105 version and DTC system, dual temperature control, applied in NEW 105 DTC.

La serie di macchine per espresso 105, disegnata dal celebre Studio Sottsass Associati, è stata aggiornata con l'introduzione di colori metallizzati e finiture lucide.

Alla serie NEW 105 è stata applicata la più recente tecnologia La San Marco, tra cui il variatore di portata che permette di gestire diverse temperature per ogni singolo gruppo nella versione NEW 105 e il sistema DTC, controllo duale della temperatura, applicato nella NEW 105 DTC.

NEW 105 E



NEW 105 E 3gr.

NEW 105

Series NEW 105 adapts a thermosiphonic circulation system with pre-infuser and flow variator. The flow variator (adjustable directly from outside the machine body) gives the possibility to modify the brewing temperature in every group with relation to the used coffee blend without changing the temperature in the boiler and therefore the capacity to produce hot water and steam.

NEW 105 DTC

DTC system (dual temperature control) used in NEW 105 DTC is a thermosiphonic circulation system with pre-infuser and double heater exchanger, one inside the boiler with bigger diameter and one inside every group: it is La San Marco most sophisticated temperature control system particularly indicated to high consumption coffee shops and for peaks of consumption.

NEW 105

La serie NEW 105 utilizza un sistema a circolazione termosifonica con preinfusore e variatore di portata. Il variatore di portata (regolabile direttamente dall'esterno della carrozzeria) permette di variare la temperatura di erogazione per ogni singolo gruppo in funzione della miscela di caffè utilizzata lasciando inalterata la temperatura in caldaia e quindi la capacità di produrre acqua calda e vapore.

NEW 105 DTC

Il sistema DTC (dual temperature control) utilizzato nella NEW 105 DTC è un sistema a circolazione termosifonica con preinfusore e con doppio scambiatore, uno all'interno della caldaia con diametro maggiorato ed uno all'interno di ogni gruppo: si tratta del sistema di controllo della temperatura più sofisticato della La San Marco particolarmente indicato per locali alto consumanti e per i picchi di consumo.

VERSIONS AVAILABLE FOR 105 TOUCH - 105 E VERSIONI DISPONIBILI PER 105 TOUCH - 105 E

NEW 105



NEW 105 I



NEW 105 H



FINISHES AND COLOURS

FINITURE E COLORI

Metallized colours, polished finishing, anti-finger stainless steel are the main characteristics of NEW 105 body. Series NEW 105 advanced technology, design elegance, components reliability, materials solidity guarantee high level performances and the best brewed coffee quality.

I colori metallizzati, le finiture lucide, l'utilizzo di acciaio inox anti-impronta costituiscono le caratteristiche principali della carrozzeria della serie NEW 105. L'avanzata tecnologia, l'eleganza del design, l'affidabilità dei componenti, la solidità dei materiali della serie NEW 105 garantiscono prestazioni di alto livello e la migliore qualità di caffè estratto.



Glossy white
Bianco lucido



Metallic gray
Grigio metalizzato



Metallic anthracite
Antracite metalizzato



Matt black
Nero opaco



Metallic red
Rosso metalizzato



Metallic sky blue
Azzurro metalizzato

TECHNICAL DATA

DATI TECNICI

- Models: 2 and 3 groups
 - 4 programmable coffee doses for every group with semiautomatic function
 - 2 programmable water doses with semiautomatic function
 - Mixer regulating water temperature
 - Single group temperature setting by flow variator
 - DTC system - dual temperature control
(105 E DTC - 105 TOUCH DTC)
 - Electronic autofill: standard
 - Built-in motor pump (external on request)
 - Higher power heating elements: optional
 - Cup warmer with thermostat: optional
 - Versioni: 2 e 3 gruppi
 - 4 dosi caffè programmabili per gruppo con tasto funzione semiautomatica
 - 2 dosi acqua programmabili con tasto funzione semiautomatica
 - Miscelatore per regolazione temperatura acqua
 - Regolazione temperatura per singolo gruppo con variatore di portata
 - Sistema DTC, dual temperature control,
(105 E DTC - 105 TOUCH DTC)
 - Autolivello elettronico di serie
 - Motore pompa interno (esterno su richiesta)
 - Resistenze potenziate: optional
 - Scaldatazzze con termostato: optional

	Coffee serving units		Power installed (W) Potenza installata (W)	
	Coffee serving units <i>Gruppi erogazione caffè</i>	Coffee serving units DTC (optional) <i>Gruppi erogazione caffè DTC (optional)</i>	Single-phase <i>Monofase</i>	Tri-phase <i>Trifase</i>
NEW 105 2	2	2	2	275
NEW 105 3	3	3		
NEW 105 I 2	2	2		
NEW 105 I 3	3	3		
NEW 105 H 2	2	2		
NEW 105 H 3	3	3		
				300

SERIE NEW 105 TOUCH



Die Serie der Espresso-Kaffeemaschine 105 mit dem Design des bekannten Unternehmens Sottsass Associati, wurde durch die Einführung der metallisierten Farben und glänzenden Ausführungen aktualisiert.

Für die Serie NEW 105 wurde die neueste Technologie der La San Marco verwendet, darunter auch der Flussmengenwandler, mit dem beim Modell NEW 105 verschiedene Temperaturen für jede einzelne Gruppe eingestellt werden können und das DTC-System, Dualsteuerung der Temperatur, die für NEW 105 DTC eingesetzt wird. Die Kaffeemaschine New 105 Touch ist das Spitzenmodell der Serie NEW 105. Bei New 105 Touch ist als Option die automatische Dampfdüse lieferbar.

Displayfunktionen New 105 Touch

- Temperaturanzeige des Kessels
- Feineinstellung der Temperatur (+/-1°)
- Mengenprogrammierung (cc)
- Zählung der Einzelmengen
- Hinweis auf die fällige normale Wartung
- Hinweis auf die fällige Reinigung
- Programmierung des elektronischen Vorbrühens
- Programmierung der automatischen Ein- und Ausschaltung (täglich und wöchentlich)
- Automatische Dampfdüse (optional): Programmierung der Milchtemperatur

SERIE NEW 105 E



Die Serie NEW 105 benutzt ein Heißwasserumlaufsystem mit Vorbrühen und Flussmengenwandler. Der Flussmengenwandler (der direkt von außerhalb des Gerätegehäuses einstellbar ist) erlaubt es, die Ausgabeterminatur für jede einzelne Ausgabevorrichtung je nach der benutzten Kaffeemischung zu variieren und lässt dabei die Temperatur im Kessel und somit die Fähigkeit, Warmwasser und Dampf zu erzeugen, unverändert. Das System DTC (Dual Temperature Control), das in der NEW 105 DTC benutzt wird, ist ein Heißwasserumlaufsystem mit Vorbrühen und doppeltem Wärmetauscher, einer im Inneren des Kessels mit vergrößertem Durchmesser und einer im Inneren jeder Ausgabevorrichtung: Es handelt sich um das fortschrittlichste Temperatursteuersystem der Firma La San Marco und ist besonders für Lokale mit hohem Konsum und für Konsumspitzen geeignet.

- Ausführungen: 2 und 3 Ausgabevorrichtungen
- 4 Portionen Kaffee pro Ausgabevorrichtung programmierbar mit Taste halbautomatische Funktion
- 2 Portionen Wasser programmierbar mit Taste halbautomatische Funktion
- Mischbatterie für die Einstellung der Wassertemperatur
- Temperaturinstellung für einzelne Ausgabevorrichtung mit Flussmengenwandler
- System DTC, Dual Temperature Control, (105 E DTC)
- Elektronische Füllstandsauswahl serienmäßig
- Pumpenmotor eingebaut (extern auf Anfrage)
- Verstärkte Heizwiderstände: optional
- Tassenwärmer mit Thermostat: optional



La série de machines à café espresso 105, dessinée par le célèbre Studio Sottsass Associati, a été mise à jour par l'introduction de coloris métallisés et de finitions brillantes.

L'on a appliquée à la série NEW 105, la technologie La San Marco la plus récente, dont le variateur de débit qui permet de gérer plusieurs températures pour chaque groupe dans la version NEW 105 et le système DTC, contrôle dual de la température, appliquée à la NEW 105 DTC.

La machine à café New 105 Touch est le modèle de pointe de la série NEW 105. La New 105 Touch a comme option disponible la buse vapeur automatique

Fonctions afficheur New 105 Touch

- Indicateur de la température dans la chaudière
- réglage fin de la température (+/-1°)
- programmation des doses (cc)
- compteur de chaque dose
- message demande d'entretien ordinaire
- message demande épuration
- programmation pré-infusion électronique
- programmation mise en marche et arrêt automatique (quotidien et hebdomadaire)
- buse vapeur automatique (en option): programmation température du lait



La série NEW 105 utilise un système à circulation par thermosiphon avec pré-infuseur et variateur de débit. Le variateur de débit (réglable directement depuis l'extérieur de la carrosserie) permet de varier la température de production pour chaque groupe en fonction du mélange de café utilisé, en laissant inaltérée la température de la chaudière et donc la capacité de produire de l'eau chaude et de la vapeur. Le système DTC (dual temperature control) utilisé dans la NEW 105 DTC est un système à circulation par thermosiphon avec pré-infuseur 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 du système de contrôle de la température le plus sophistiqué de La San Marco particulièrement indiqué pour les établissements avec une forte consommation et pour les pics de consommation

- Versions: 2 et 3 groupes
- 4 doses de café programmables par groupe avec touche fonction semiautomatique
- 2 doses d'eau programmables avec touche fonction semiautomatique
- Mélangeur pour réglage de la température de l'eau
- Réglage de la température pour chaque groupe avec variateur de débit
- Système DTC, dual temperature control, (105 E DTC)
- Niveau automatique électronique de série
- Moteur pompe interne (externe sur demande)
- Résistances renforcées: en option
- Chauffe-tasses avec thermostat: en option



La serie de máquinas para expreso 105, diseñada por el célebre Studio Sottsass Associati, se ha actualizado con la introducción de colores metalizados y acabados brillantes.

A la serie NEW 105 se ha aplicado la tecnología más reciente de La San Marco, como el variador de caudal que permite gestionar distintas temperaturas para cada grupo en la versión NEW 105, y el sistema DTC, control dual de la temperatura, aplicado en la NEW 105 DTC.

La máquina de café NEW 105 Touch es el modelo insignia de la serie NEW 105. En la NEW 105 Touch está disponible, de manera opcional, la lanza de vapor automática.

Funciones de display de NEW 105 Touch

- Indicador de temperatura en la caldera.
- Regulación fina de la temperatura (+/-1°).
- Programación de dosis (cc).
- Contador de dosis únicas.
- Mensaje de demanda de mantenimiento ordinario.
- Mensaje de demanda de depuración.
- Programación pre-infusión electrónica.
- Programación encendido y apagado automáticos (diario y semanal).
- Lanza de vapor automática (opcional): programación de la temperatura de la leche.



La serie NEW 105 utiliza un sistema de circulación termosifónica con pre-infusor y variador de caudal. El variador de caudal (regulable directamente desde fuera de la carcasa) permite modificar la temperatura de suministro para cada uno de los grupos, en función de la mezcla de café utilizada, dejando inalterada la temperatura de la caldera y por tanto la capacidad de producir agua caliente y vapor. El sistema DTC (dual temperature control) utilizado en la NEW105 DTC es un sistema de circulación termosifónica con pre-infusor y con doble intercambiador, uno dentro de la caldera con diámetro incrementado y otro dentro de cada grupo: se trata del sistema de control de la temperatura más sofisticado de La San Marco, especialmente indicado para locales de alto consumo, para los momentos de mayor consumo

- Versiones: 2 y 3 grupos
- 4 dosis de café programables para grupo con botón de funcionamiento semiautomático
- 2 dosis de agua programables con botón de funcionamiento semiautomático
- Mezclador para la regulación de temperatura del agua
- Regulación de temperatura para cada grupo con variador de caudal
- Sistema DTC, dual temperature control, (105 E DTC)
- Autonivel electrónico de serie
- Motor de bomba interna (externo bajo pedido)
- Resistencias potenciadas: opcional
- Calienta-tazas con termostato: opcional

La San Marco. Wherever you go.



La San Marco
Made in Italy 



La San Marco spa

Via Padre e Figlio Venuti, 10 - 34072 Gradisca D'Isonzo (GO) - ITALY
Tel. (+39) 0481 967111 - Fax (+39) 0481 960166
www.lasanmarco.com info@lasanmarco.com