

DUAL  
PERSONALITY



**DUALE** CLASS TECHNOLOGY

La San Marco  
Made in Italy 

**SM**

Tradizione e innovazione  
nella stessa macchina.

*Tradition and innovation  
in the same machine.*

La San Marco presenta una macchina per caffè espresso di nuova progettazione denominata DUALE CLASS. Questa macchina lascia piena libertà all'operatore di preparare caffè e bevande a base di caffè sia utilizzando il sistema a leva - che come è noto consente all'operatore il controllo del profilo di pressione durante l'erogazione - sia quello con pompa volumetrica a 9 bar, il tutto "made all in one". Richiamando il sistema di erogazione a leva, tecnologia nella quale è leader riconosciuta a livello mondiale, La San Marco è l'unica al mondo a disporre della tecnologia CLASS (Controlled Lever Anti-Shock System) che permette a questo noto sistema di estrazione del caffè di essere ancora più apprezzato dagli estimatori. I gruppi elettronici invece permettono la regolazione della temperatura attraverso il variatore di portata. Agendo sul singolo gruppo erogatore è possibile la regolazione indipendente della temperatura consentendo all'operatore una personale messa a punto della macchina. Un'elegante scelta di colori, il design inconfondibile e soprattutto il Doppio Sistema di Erogazione fanno di DUALE la prima del suo genere.

*La San Marco presents a newly designed espresso coffee machine called DUALE CLASS. This machine gives the operator complete freedom to prepare coffee and coffee-based drinks both by using the lever system - which allows the operator to control the pressure when the coffee is being dispensed - and with a 9-bar volumetric pump; for a "made all in one" system. In the field of lever extraction technology in which La San Marco is an acknowledged leader worldwide, it is the only company in the world to have CLASS (Controlled Lever Anti-Shock System) technology meaning this well-known coffee extraction system is appreciated even more among coffee fans. The electronic groups allow the temperature to be adjusted by varying the flow rate. By acting on the individual dispenser group, the temperature can be independently adjusted which allows the operator to fine tune the machine to his liking. The elegant choice of colours, unmistakable design and above all, the Double Dispensing system make DUALE the first of its kind.*




**COLORI / COLORS**


- bianco lucido / glossy white



- cromato / chromed



- nero opaco / matt black

Disponibile nella versione ad un gruppo volumetrico elettronico ed un gruppo leva per la DUALE CLASS a 2 gruppi oppure nella variante a due gruppi elettronici e un pistone meccanico azionato dalla leva per la versione DUALE CLASS a 3 gruppi.

Il sistema DTC (fine controllo della temperatura di erogazione), utilizzato nei gruppi volumetrici elettronici è un sistema a circolazione termosifonica e doppio scambiatore; uno all'interno della caldaia e uno all'interno della testa del gruppo.

Questo è uno dei più sofisticati sistemi di controllo della temperatura disponibili oggi sul mercato, mantenendo la temperatura di erogazione sempre costante anche in situazioni di picchi di consumo in brevi lassi di tempo.

**Limitatore di Portata Vapore**

Le tipiche levette delle lance vapore La San Marco possono essere accoppiate con un sistema opzionale ed aggiuntivo per l'erogazione del vapore, controllo che fornisce una ulteriore variazione e regolazione di potenza del flusso di vapore consentendo la personalizzazione anche di questo importante parametro apprezzato da baristi professionisti del latte art e non solo.

*It is available in the version with one electronic volumetric pump group and one lever group for the DUALE CLASS with two groups or alternatively, with two electronic groups and a mechanical piston activated by the lever for the DUALE CLASS with 3 groups.*

*The DTC system (precise control of the dispensing temperature), used in the electronic volumetric pump groups, is a thermosiphon circulation system and two heat exchangers; one inside the boiler and one inside the head of the group. This is one of the most sophisticated temperature control systems currently on the market, maintaining a constant dispensing temperature even in situations of peak consumption over short periods of time.*

**Steam Flow Rate Limiter**

*The typical levers of the La San Marco steam wands can be combined with an optional, additional system for dispensing steam. This extra control provides a further variation and regulation of the steam output allowing for personalisation of this important feature which is highly valued by baristas who specialise in latte art and more.*

**CARATTERISTICHE TECNICHE**

- Colori: cromato, nero opaco, bianco lucido
- Autolivello elettronico
- Gruppo singolo a leva
- Due tastiere con cinque pulsanti per i gruppi elettronici (Duale 3 gruppi: 2 + 1)
- Una tastiera con cinque pulsanti per i gruppi elettronici (Duale 2 gruppi: 1 + 1)
- Quattro dosi programmabili per ogni gruppo con tasto funzione semiautomatica
- Una lancia acqua calda manuale
- Due lance vapore manuali
- Livello ottico
- Manometro per pressione caldaia
- Regolazione temperatura dei gruppi elettronici

**OPTIONAL:**

- DTC (Controllo a Doppia Temperatura)
- Tecnologia di illuminazione del piano di lavoro a LED (colori a scelta tra bianco, rosso, verde, blue, giallo)
- Scaldatazze elettrico
- Lancia vapore automatica termostata
- Sistema di regolazione del flusso di vapore
- Cappuccio copri Leva cromato

**A RICHIESTA:**

- Versione gruppi rialzati: 1,5 cm (escluso gruppo Leva)

**TECHNICAL FEATURES**

- Colours: chrome, matt black, glossy white
- Electronic autofill
- Single lever group
- Two keypads with five buttons for the electronic groups (2 + 1)
- One keypad with five buttons for the electronic groups (1 + 1)
- Four programmable doses for each group with semi-automatic function button
- Manual hot water wand
- Two manual steam wands
- Optical level
- Boiler pressure gauge
- Temperature adjustment of the electronic groups

**OPTIONAL:**

- DTC (Dual Temperature Control)
- LED work top lighting technology (choice of colours between white, red, green, blue, yellow)
- Electric cup warmer
- Automatic steam wand with thermostat
- Steam output regulation

**ON REQUEST:**

- Version with raised groups: 15 cm (excluding the lever group)

**DATI TECNICI / TECHNICAL DATA**

	Gruppi erogazione caffè Coffee serving units	Gruppi erogazione caffè DTC * Coffee serving units DTC *	Gruppi erogazione caffè a Leva Coffee serving units Leva	Lance prelievo vapore Steam wands	Lance prelievo acqua calda Hot water wands	Capacità caldaia (L) Boiler capacity (L)	Peso (Kg) Weight (Kg)	Larghezza (cm) Width (cm)	Altezza (cm) Height (cm)	Profondità (cm) Depth (cm)	Monofase Single - phase	Trifase STri - phase	Motore pompa esterno External motorpump	Scalda tazze * Cup heater *
<b>2 GRUPPI / 2 GROUPS</b>	1	1	1	2	1	14	80	78	80	53	3500/4500	300	100	
<b>3 GRUPPI / 3 GROUPS</b>	2	2	1	2	1	20	89	97	80	53	5500/7000	300	125	

DUAL PERSONALITY



**DUALE** CLASS TECHNOLOGY





## DUALE CLASS

Das Unternehmen La San Marco präsentiert die neu entwickelte Espressomaschine mit dem Namen DUALE CLASS. Diese Maschine lässt dem Bediener maximale Freiheit bei der Zubereitung von Kaffee und kaffeehaltigen Getränken: sowohl bei der Verwendung des Hebelsystems, das - wie bereits bekannt - dem Bediener die Steuerung des Druckprofils während der Ausgabe ermöglicht, als auch bei der Verwendung des Systems mit volumetrischer Pumpe mit 9 Bar. Beide Systeme sind in der Maschine „made all in one“ enthalten. Um noch einmal auf das Hebelbrühsystem zurückzukommen, mit dem das Unternehmen zu einem anerkannten Weltmarktführer wurde, sei angemerkt, dass die Maschinen von La San Marco als einzige über die Technologie CLASS (Controlled Lever Anti-Shock System) verfügen, durch die dieses bekannte Kaffee-Zubereitungssystem von Kennern noch mehr geschätzt wird. Die Elektrogruppen ermöglichen hingegen das Einstellen der Temperatur über den Durchflussregler. An den einzelnen Ausgabegruppen kann die Temperatur unabhängig eingestellt werden, wodurch die bedienende Person die Möglichkeit hat, die Maschine persönlich einzustellen. Die elegante Auswahl an verschiedenen Farben, das unvergleichliche Design und vor allem das doppelte Ausgabesystem machen die Maschine DUALE zur ersten ihrer Art.

In der Version mit einer elektronischen volumetrischen Gruppe und einer Hebelgruppe für die DUALE CLASS mit 2 Gruppen oder in der Version mit zwei elektronischen Gruppen und einem mechanischen Kolben, der vom Hebel angetrieben wird, für die Version DUALE CLASS mit 3 Gruppen erhältlich. Das System DTC (dessen Zweck die Kontrolle der Ausgabetemperatur ist), das in den elektronischen volumetrischen Gruppen angewendet wird, ist ein Heißwasser-Kreislaufsystem mit zwei Tauschern, einer davon im Inneren des Kessels und einer im Inneren des oberen Teils der Gruppe. Hierbei handelt es sich um eines der raffiniertesten, heute am Markt erhältlichen Systeme zur Temperaturkontrolle, bei dem die Ausgabetemperatur stets konstant gehalten wird - auch in Situationen, in denen ein hoher Bedarf innerhalb von kurzen Zeitabschnitten gegeben ist. Begrenzer der Dampfkapazität Die für die Dampfdufen von La San Marco typischen Hebel können mit einem optionalen und zusätzlichen System zur Dampfausgabe gekoppelt werden. Diese Art der Kontrolle sorgt für eine zusätzliche Variation und Regulierung der Dampfkapazität und ermöglicht auch die Personalisierung dieses wichtigen Parameters, der nicht nur von Baristas und Profis der Latte Art geschätzt wird.

## PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- Farben: Verchromt, Schwarz matt, Weiß glänzend
- Elektronische Kesselfüllung
- Einzelne Hebelgruppe
- Zwei Tastaturen mit fünf Knöpfen für die Elektrogruppen (Duale 3 gr: 2 + 1)
- Ein Tastatur mit fünf Knöpfen für die Elektrogruppen (Duale 2 gr: 1 + 1)
- Vier programmierbare Portionen für jede Gruppe anhand einer Taste mit halbautomatischer Funktion
- Eine manuelle steuerbare Heißwasserausgabe
- Zwei manuelle steuerbare Dampfausgaben
- Optische Wasserniveau
- Manometer für den Druck im Kessel
- Regulierung der Temperatur der Elektrogruppen

### OPTIONAL:

- DTC (Kontrolle bei doppelter Temperatur)
- Technologie zur Beleuchtung der Arbeitsfläche mittels LED (folgende Farben sind wählbar: Weiß, Rot, Grün, Blau, Gelb)
- Elektrischer Tassenwärmer
- Automatische, thermostatgesteuerte Dampfausgabe
- System zur Regulierung des Dampfdruckes
- Verchromte Hebelabdeckung

### AUF WUNSCH:

- Version mit 1,5 cm höheren Gruppen (exklusive Hebelgruppe)



## DUALE CLASS

La San Marco présente une machine à café expresso d'un nouveau concept appelée DUALE CLASS. Cette machine laisse la liberté totale à l'opérateur de préparer le café et des boissons à base de café soit en utilisant le système à levier (qui, comme on le sait, permet à l'opérateur de contrôler le profil de pression pendant l'écoulement) soit le système à pompe volumétrique à 9 bars, le tout réalisé sur le mode «tout en un». Rappelant le système à levier, technologie dans laquelle la société est le leader incontesté au niveau mondial, La San Marco est la seule à disposer de la technologie CLASS (Controlled Lever Anti-Shock System) qui permet à ce système d'extraction du café reconnu d'être encore plus apprécié par les passionnés. Quant aux groupes électroniques, ceux-ci permettent le réglage de la température à l'aide du variateur de débit. En agissant sur un seul groupe de distribution, il est possible de régler la température indépendamment, ce qui permet à l'opérateur une mise au point personnalisée de la machine. Un choix élégant de couleurs, le design unique et surtout le Double Système de Débit, font de DUALE la première machine en son genre.

Disponible dans la version à un groupe volumétrique électronique et un groupe à levier pour la DUALE CLASS à 2 groupes ou dans la variante à deux groupes électroniques et un piston mécanique actionné par le levier pour la version DUALE CLASS à 3 groupes. Le système DTC (contrôle précis de la température de débit), utilisé dans les groupes volumétriques électroniques est un système à circulation thermosiphonique et double échangeur : un à l'intérieur de la chaudière et un à l'intérieur de la tête du groupe. Il s'agit-là d'un des systèmes de contrôle de la température les plus sophistiqués actuellement disponibles sur le marché, dans la mesure où ce dernier maintient la température de débit toujours constante, y compris dans des situations de pics de consommation sur un bref laps de temps. Limiteur de débit de vapeur Les typiques tirettes des buses de vapeur La San Marco peuvent être associées à un système en option et supplémentaire pour le débit de vapeur. Ce contrôle fournit une nouvelle variation et un nouveau réglage de la puissance de débit de vapeur ce qui permet la personnalisation, également, de cet important paramètre apprécié des barmen professionnels du latte art et, pas seulement.

## CARACTERISTIQUES

- Couleurs : chromé, noir mat, blanc brillant
- Réglage du niveau électronique
- Groupe à un seul levier
- Deux claviers de 5 boutons pour les groupes électroniques (Duale 3 gr : 2 + 1)
- Un clavier de 5 boutons pour les groupes électroniques (Duale 2 gr : 1 + 1)
- Quatre doses programmables pour chaque groupe avec touche fonction semi-automatique
- Une buse d'eau chaude manuelle
- Deux buses de vapeur manuelles
- Niveau optique
- Manomètre pour pression de la chaudière
- Réglage de la température dans les groupes électroniques

### OPTIONS:

- DTC (Contrôle double de la température)
- Eclairage à LED du plan de travail (couleurs au choix entre blanc, rouge, vert, bleu et jaune)
- Chauffe-tasses électrique
- Buse de vapeur automatique avec thermostat
- Système de réglage du débit de vapeur
- Capuchon pour couvrir le levier chromé

### SUR DEMANDE:

- Version avec groupes relevés : 1,5 cm (sauf groupe à levier)

**DUALE CLASS**

La San Marco presenta una máquina para café expreso de nuevo diseño denominada DUALE CLASS. Esta máquina deja libertad plena al operador de preparar café y bebidas a base de café utilizando tanto el sistema de palanca - que como se sabe permite al operador el control del perfil de presión durante la dosificación - como con el de bomba volumétrica a 9 bar, todo "made all in one". Recordando el sistema de dosificación con palanca, tecnología en la cual es líder reconocida a nivel mundial, La San Marco es la única en disponer de la tecnología CLASS (Controlled Lever Anti-Shock System) que permite a este conocido sistema de extracción del café ser todavía más apreciado por los conocedores. Los grupos electrónicos, permiten en cambio, la regulación de la temperatura mediante el variador de caudal. Actuando en el grupo dosificador es posible la regulación independiente de la temperatura permitiendo al operador una puesta a punto personal de la máquina. Un elegante selección de colores, el diseño inconfundible y sobre todo el Doble Sistema de Dosificación hacen de DUALE la primera en su género.

Disponible en la versión de un grupo volumétrico electrónico y un grupo palanca para la DUALE CLASS, de 2 grupos o en la variante de dos grupos electrónicos y un pistón mecánico accionado por la palanca para la versión DUALE CLASS de 3 grupos. El sistema DTC (fin control de la temperatura de dosificación), utilizado en los grupos volumétricos electrónicos es un sistema de circulación termosifónica y doble intercambiador; uno dentro de la caldera y uno dentro de la cabecera del grupo. Este es un de los más sofisticados sistemas de control de la temperatura disponibles hoy en el mercado, manteniendo la temperatura de dosificación siempre constante incluso en situaciones de picos de consumo en breves lapsos de tiempo. Limitador de Caudal Vapor Las típicas palanquitas de las lanza vapor La San Marco pueden ser acopladas con un sistema opcional y adicional para la dosificación del vapor, control que suministra una variación adicional y regulación de potencia del flujo de vapor permitiendo además la personalización de este importante parámetro apreciado por barman profesionales no solo del Latte Art.

**CARACTERÍSTICAS**

- Colores: cromado, negro mate, blanco brillante
- Autonivel electrónico
- Grupo individual con palanca
- Dos teclados con cinco pulsadores para los grupos electrónicos (versión 2 +1)
- Un teclado con cinco pulsadores para el grupo electrónico (versión 1 +1)
- Cuatro dosis programables para cada grupo con tecla función semiautomática
- Una lanza agua caliente manual
- Dos lanzas vapor manuales
- Nivel óptico
- Manómetro para presión caldera
- Regulación temperatura de los grupos electrónicos

**OPCIONAL:**

- DTC (Doble Control de la Temperatura)
- Tecnología de iluminación de la encimera con LED (colores a elegir entre blanco, rojo, verde, azul, amarillo)
- Calientatazas eléctrico
- Lanza vapor automática con termostato
- Sistema de regulación del flujo de vapor
- Capucha cubre palanca cromada

**BAJO PEDIDO:**

- Versión grupos realizados: 1,5 cm (excluido grupo Palanca)



La San Marco. Wherever you go.



La San Marco  
Made in Italy 

*SM*

**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](http://www.lasanmarco.com) - [info@lasanmarco.com](mailto:info@lasanmarco.com)