

# V6

La San Marco



Espresso coffee machines since 1920



# V6



L'INNOVATIVA MACCHINA DA CAFFÈ CHE CAMBIA LA PROSPETTIVA DEL BAR.

Un modello con la tecnologia di ultima generazione LEVA CLASS® capace di conquistare al primo sguardo. Scocca in acciaio idroformato e vetro temperato per evidenziare le tecnologie esclusive, la ricchezza della componentistica, la meticolosa precisione delle lavorazioni interne.  
V6 è il modello, unico nel suo genere, che non finirà mai di sorprenderti.

*THE INNOVATIVE COFFEE MACHINE THAT CHANGES THE FACE OF YOUR BAR.*

*This model includes the latest generation of LEVA CLASS® technology, breathtaking from the first glance. A painted, hydroformed steel and tempered glass chassis highlights the exclusive technology, the advanced components and meticulous precision of the internal workings.  
V6 is the model, the only one of its type, which doesn't stop surprising you.*

*SM*



## V6

Il modello V6 è disponibile unicamente nella versione da 6 Gruppi, assicura un caffè espresso di alta qualità, grazie anche al sistema di estrazione a Leva, apprezzatissimo tra i cultori di caffè e baristi professionisti.

V6 aggiunge alle funzionalità e caratteristiche di una macchina a leva tradizionale un design sorprendente che la rende unica nel suo genere: carrozzeria in acciaio idroformato con finitura verniciata e vetro temperato, illuminazione interna e del piano di lavoro con spot LED di colore bianco, illuminazione interna del coprigruppo in vetro, cromatura dei gruppi di erogazione e dei cilindri CLASS, caldaia in 2 versioni a scelta tra acciaio inox lucidato a specchio o rame placcato oro, componentistica idraulica in ottone e rame lucidati, finitura in carbon look per i cilindri CLASS e sistema PID per il controllo e la regolazione elettronica della temperatura dell'acqua in caldaia.

### 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 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®: La prima innovazione tecnologica brevettata per macchine a leva che migliora l'utilizzo del gruppo meccanico di estrazione in totale conformità con gli standard di sicurezza internazionali.

## V6

*The V6 model is only available in the 6 group version, and guarantees high quality espresso thanks also to its Lever extraction method, much appreciated by coffee aficionados and professional baristas.*

*V6 adds a surprising design to the functionality and characteristics of a traditional lever-operated machine, making it a unique example in its genre: a hydroformed steel chassis with a painted finish including tempered glass, lighting of the inside mechanism and the work surface with white LEDs, internal illumination of the glass covers, CLASS chroming of the nozzles and cylinders, a choice of 2 boiler versions, gloss mirror-effect stainless steel or gold-plated copper, pipework made from brass and polished copper with a carbon-look finish for CLASS cylinders, as well as a PID system for electronic control and adjustment of the boiler water temperature.*

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

*LEVA CLASS® 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.*

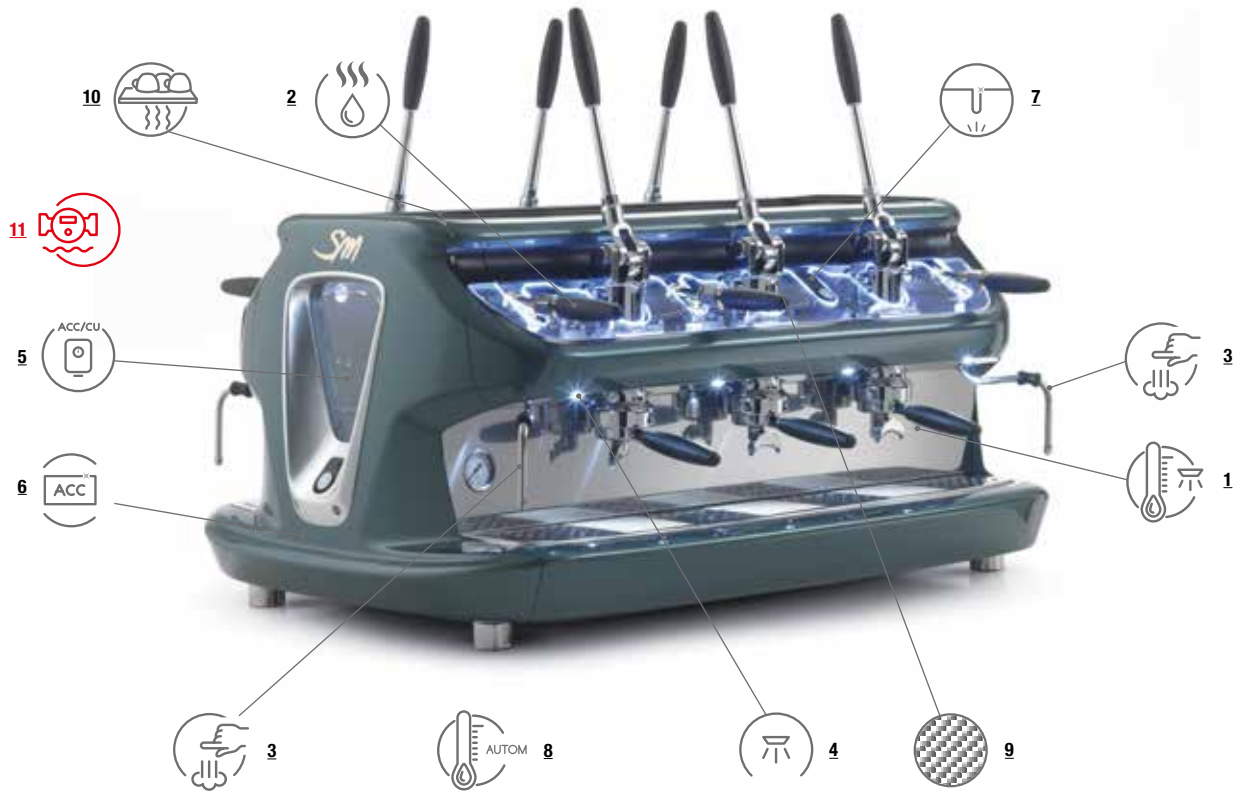
*The use of LEVA CLASS® technology makes it possible to slow down the return of the lever in all conditions, improving the machine's ease of use and safety.*

*Moreover, the "purge" group wash is made even more simple, minimising strain and eliminating risks to the operator.*

*LEVA CLASS®: The first patented technological innovation for lever machines that improves the use of the mechanical extraction group in total compliance with international safety standards.*

## LEVA CLASS® CONTROLLED LEVER ANTI-SHOCK SYSTEM





## CARATTERISTICHE TECNICHE:

### Versione unica 6 gruppi

- 1) Indicatore livello acqua a LED
- 2) Nr. 2 lance erogazione acqua calda ad azionamento manuale a levetta
- 3) Nr. 4 lance vapore ad azionamento manuale a levetta
- 4) Illuminazione a LED del piano di lavoro e delle parti funzionali della macchina
- 5) Caldaia in 2 varianti a scelta: in acciaio inox lucido o in rame dorato
- 6) Carrozzeria in acciaio Inox verniciato e anti-impronta
- 7) Pannelli in vetro temperato extrachiaro da 1 cm illuminati internamente con tecnologia LED bianco
- 8) Regolazione temperatura acqua caldaia controllata elettronicamente
- 9) Finitura Carbon Look per i copricilindri CLASS
- 10) Scaldatazze elettrico

#### IN OPZIONE

- 11) Motore pompa di carico acqua esterno

## TECHNICAL FEATURES:

### Single 6 - group version

- 1) LED water level indicator
- 2) 2 manual hot water wands with lever action
- 3) 4 manual steam wands with lever action
- 4) LED illumination of the work surface and the machines operating parts
- 5) A choice of 2 boiler variants: polished stainless steel or golden copper
- 6) Painted anti-fingerprint stainless steel chassis
- 7) Extra-clear 1 cm tempered glass panels, internal illumination with white LED technology
- 8) Electronically controlled boiler water temperature regulation
- 9) Carbon-look finish for CLASS cylinder covers
- 10) Electric cup warmer

#### OPTIONAL

- 11) External water filling motor-pump

## SISTEMA PID

La San Marco ha deciso di dotare V6, il top di gamma tra le macchine a leva, del sistema PID.

Per la prima volta presente su una macchina a leva il controllo PID consente non solo il controllo elettronico della temperatura dell'acqua in caldaia, ma anche la sua agevole regolazione da parte dell'operatore.

PID (acronimo di Proportional-Integral-Derivative) agisce modulando elettronicamente -istante per istante- l'energia fornita alla resistenza, in modo da garantire un controllo assoluto dei valori di temperatura all'interno della caldaia.



I vantaggi del sistema PID sono molteplici:

- **Ambientali:** il controllo PID permette alla macchina di raggiungere un'elevata efficienza energetica e quindi un razionale utilizzo delle sorgenti non rinnovabili.
- **Pratici:** la regolazione della temperatura dell'acqua in caldaia diventa facile, veloce ed intuitiva e può essere fatta direttamente dall'operatore senza l'intervento di un tecnico;
- **Customizzazione dell'espresso:** il controllo della temperatura dell'acqua in caldaia è il presupposto di base per un buon caffè espresso; il sistema di regolazione PID consente rapidamente di personalizzare il caffè espresso studiato in base ai gusti dei clienti e alle miscele utilizzate;
- **Estetici:** l'eliminazione del pressostato e di tutti i suoi componenti esalta il design pulito ed elegante di una macchina come Leva Luxury, caratterizzata dalla scocca in vetro trasparente;

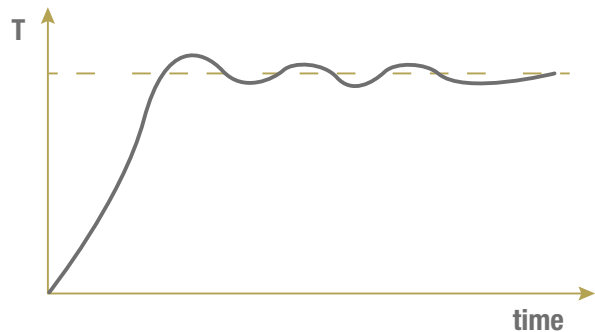
Alle tradizionali 5 "M", i 5 elementi chiave per preparare un caffè espresso a regola d'arte (Miscela, Macinatura, Macchina, Manutenzione, Mano) La San Marco ne aggiunge una sesta: la "M" di Monitoraggio, essenziale per un caffè ancora più buono.

## PID SYSTEM

La San Marco has decided to equip V6, the top of the lever machine range, with a PID system.

PID control, fitted for the first time on a lever machine, enables not only electronic control of the temperature of the water in the boiler, but also easy operator regulation.

PID (the acronym for Proportional-Integral-Derivative) acts by electronically modulating -at all times - the energy supplied to the resistance heating, in order to guarantee total control of the temperature values inside the boiler.



The PID system boasts many advantages:

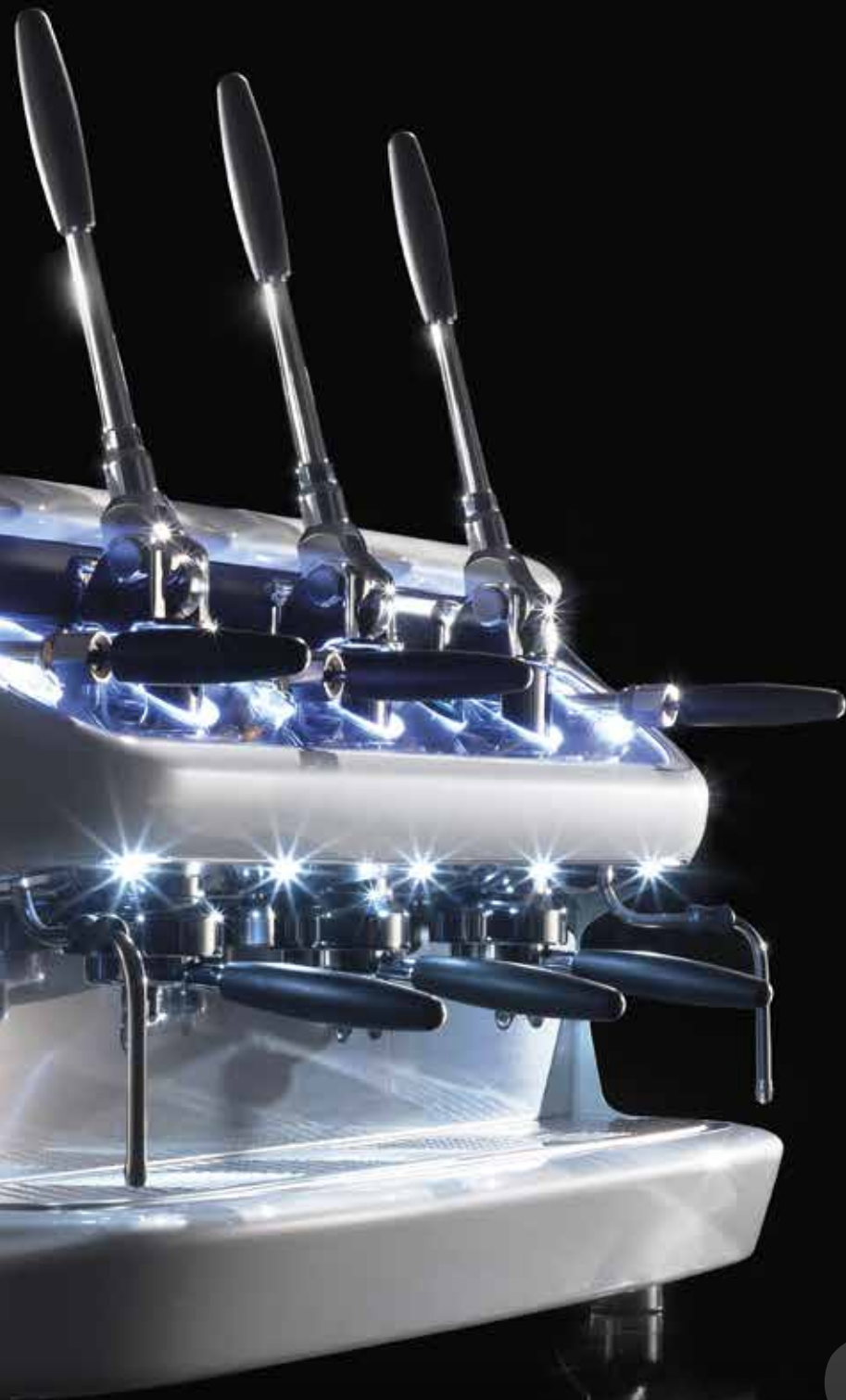
- **Environmental:** PID control allows the machine to reach a high level of energy efficiency and therefore a reasonable use of non-renewable sources.
- **Practical:** regulating the water temperature in the boiler becomes easy, quick and intuitive and can be carried out directly by the operator without any intervention by a technician;
- **Espresso customisation:** controlling the water temperature in the boiler is the basic pre-requisite for a good espresso coffee, the PID control system quickly enables espresso coffee to be customised according to customer tastes and the coffee blend used;
- **Appearance:** removing the pressure switch and all of its components enhances the clean and elegant design of a machine like Leva Luxury, characterised by its transparent glass bodywork;

To the traditional five key elements that go towards preparing a well-made espresso coffee (Blend, Grinding, Machine, Maintenance, Hand), La San Marco adds a sixth: Monitoring, essential for an even better coffee.









*Sim*  
V6







## GAMMA COLORI

In una macchina così innovativa, anche il colore gioca la sua parte. Le linee morbide e avvolgenti del design sono esaltate da tinte fortemente caratterizzanti. Azzurro Trieste, Nero Lava, Bianco Perla, distinguono i diversi modelli e aggiungono esclusività a una macchina per caffè già unica e differente da tutte le altre.

## COLOUR RANGE

*In a machine this innovative, even colour plays its part. The soft and inclusive lines of the design are enhanced by extremely characteristic tones. Trieste Blue, Lava Black and Pearl White distinguish the various models from one another and add a exclusive element to an already unique coffee machine, different from any other.*

### BIANCO PERLA CLASSIC CLASSIC PEARL WHITE



### NERO LAVA AVANGUARDE AVANTGARDE LAVA BLACK



### AZZURRO TRIESTE ELEGANCE TRIESTE BLUE ELEGANCE





### Ein Modell mit der neuesten Technologie LEVA CLASS, das schon beim ersten Anblick überzeugt.

LEVA CLASS V6 verfügt nicht nur über die Funktionalität und Eigenschaften einer traditionellen Maschine mit Hebel, sondern auch über ein überraschendes Design, das für Einzigartigkeit sorgt: Das Gehäuse aus innenhochdruckumformtem Stahl mit lackierter Oberfläche und gehärtetem Glas. Innenbeleuchtung und Beleuchtung der Arbeitsfläche mit weißen LED-Spots, Innenbeleuchtung der Abdeckung aus Glas, Verchromung der Hähne und der Zylinder CLASS, Kessel in 2 Versionen - nach Wahl aus spiegelglänzend poliertem Edelstahl oder aus vergoldetem Kupfer, die Hydraulikkomponenten aus poliertem Messing und Kupfer, die Oberfläche in Carbon Look für die Zylinder CLASS und das System PID zur Steuerung und elektrischen Einstellung der Wassertemperatur im Kessel. LEVA CLASS® (Controlled Lever Anti-Shock System) ist ein exklusives Patent der La San Marco. Ein Gerät mit verstärkter Bremskraft, das während des Rücklaufs des Hebels eingreift und für Einfachheit und Sicherheit bei der Arbeit des Barista sorgt. Die Anwendung der Technologie LEVA CLASS® ermöglicht das Reduzieren der Rücklaufgeschwindigkeit des Hebels unter jeder Verwendungsbedingung, wodurch die Maschine einfacher und unter erhöhter Sicherheit verwendet werden kann. Darüber hinaus wird die Reinigung der Gruppe „Purge“ deutlich vereinfacht und erfordert keinen Kraftaufwand mehr. So wird jedes Risiko für den Bediener beseitigt. LEVA CLASS®: Die erste patentierte technologische Innovation für Maschinen mit Hebel, die die Verwendung der mechanischen Ausgabegruppe in vollkommener Übereinstimmung mit internationalen Sicherheitsstandards verbessert. SYSTEM PID La San Marco hat sich dazu entschieden den Hebel V6, das Flaggschiff unter den Maschinen mit Hebel, mit dem System PID auszustatten. Erstmals verfügt eine Maschine mit Hebel über die PID-Steuerung, wodurch nicht nur die elektronische Steuerung der Wassertemperatur im Kessel, sondern auch eine bequeme Einstellung des Bereichs, in dem der Bediener tätig ist, möglich. PID (Akronym für Proportional-Integral-Derivative) funktioniert, indem die vom Heizelement gelieferte

Energie - Schritt für Schritt- elektronisch moduliert wird, um eine absolute Kontrolle der Temperaturen im Inneren des Kessels zu garantieren.

**Farbpalette.** Bei einer derart innovativen Maschine spielt auch die Farbe eine wichtige Rolle. Die weichen und umhüllenden Linien des Designs werden durch stark kennzeichnende Farben betont. Azzurro Trieste, Nero Lava und Bianco Perla kennzeichnen die verschiedenen Modelle und verleihen einer bereits einzigartigen Kaffeemaschine, die sich von allen anderen unterscheidet, Exklusivität.

#### EINZIGE VERSION MIT 6 GRUPPEN

- 1) Wasserfüllstandsanzeige mit LED
- 2) 2 Stk. manuell mit Hebel betätigter Hahn für Heißwasser
- 3) 4 Stk. manuell mit Hebel betätigte Dampfhähne
- 4) LED-Beleuchtung der Arbeitsfläche und der funktionellen Teile der Maschine  
Kessel aus Edelstahl
- 5) Kessel in 2 Varianten nach Wahl: Aus glänzendem Edelstahl oder aus vergoldetem Kupfer
- 6) Gehäuse aus lackiertem Stahl
- 7) Platten aus gehärtetem Glas Extrachiaro mit einer Stärke von 1 cm,  
innen mit der Technologie mit weißen LED beleuchtet
- 8) Die Einstellung der Wassertemperatur im Kessel wird elektronisch gesteuert
- 9) Carbon-Look-Oberfläche für die Zylinderabdeckungen CLASS
- 10) Elektrischer Tassenwärmer

#### SONDERZUBEHÖR

- 11) Außenliegende Wasserladepumpe einschl. Motor



### Un modèle avec la technologie de dernière génération LEVA CLASS capable de séduire au premier regard.

LEVA CLASS V6 ajoute aux fonctions et aux caractéristiques d'une machine à levier traditionnelle un design surprenant qui la rend unique dans son genre : la carrosserie en acier hydroformé avec peinture de finition et verre trempé. Éclairage intérieur et du plan de travail avec spots LED de couleur blanche, éclairage intérieur du cache-groupe en verre, chromage des groupes de distribution et des cylindres CLASS, chaudière en 2 versions au choix, en acier inox réfléchissant ou en cuivre plaqué or, composants hydrauliques en laiton et en cuivre polis, finition carbon look pour les cylindres CLASS et système PID pour le contrôle et le réglage électronique de la température de l'eau dans la chaudière. LEVA CLASS® (Controlled Lever Anti-Shock System) C'est un brevet exclusif La San Marco. Un dispositif de freinage servo-assisté qui intervient pendant la course de retour du levier et rend le travail du barman plus simple et plus sûr. L'application de la technologie LEVA CLASS® permet de réduire la vitesse de retour du levier quelles que soient les conditions d'utilisation, ce qui facilite l'utilisation de la machine et améliore sa sécurité. Par ailleurs, le lavage du groupe „purge“ devient beaucoup plus simple, ne requiert aucun effort et élimine ainsi tout risque pour l'opérateur. LEVA CLASS® : La première innovation technologique brevetée pour machines à levier qui améliore l'utilisation du groupe mécanique d'extraction tout en respectant pleinement les standards de sécurité internationaux. SYSTÈME PID La San Marco a décidé de doter Leva V6, le haut de gamme des machines à levier, du système PID. Pour la première fois présent sur une machine à levier, le contrôle PID permet non seulement le contrôle électronique de la température de l'eau dans la chaudière, mais aussi son réglage facile par l'opérateur. PID (acronyme de Proportional-Integral-Derivative) agit en modulant électroniquement – instant par instant – l'énergie fournie à la résistance, de manière à garantir un contrôle absolu des valeurs de

température à l'intérieur de la chaudière.

**Gamme des couleurs.** Dans une machine si innovante, même la couleur joue un rôle important. Les lignes souples et évocatrices du design sont exaltées par des teintes très originales. Bleu Trieste, Noir Lave, Blanc Perlé caractérisent les différents modèles et rendent exclusive une machine à café déjà unique et différente à tous les égards.

#### VERSION UNIQUE 6 GROUPES

- 1) Indicateur de niveau d'eau à LED
- 2) 2 Lances de distribution eau chaude à actionnement manuel par levier
- 3) 4 lances à vapeur à actionnement manuel par levier
- 4) Éclairage LED du plan de travail et des éléments fonctionnels de la machine
- 5) 2 variantes de chaudière au choix : en acier inox poli ou en cuivre plaqué or
- 6) Carrosserie en acier peint
- 7) Panneaux en verre trempé extra clair de 1 cm,  
éclairés à l'intérieur grâce à la technologie LED blanc
- 8) Réglage de la température de l'eau de la chaudière, contrôlée électroniquement
- 9) Finition Carbon Look pour les cache-cylindres CLASS
- 10) Chauffe-tasses électrique

#### EN OPTION

- 11) Moteur pompe de chargement eau externe



### Un modelo con la tecnología de última generación LEVA CLASS capaz de conquistar a primera vista.

LEVA CLASS V6 añade a las funcionalidades y características de una máquina con palanca tradicional un diseño sorprendente que la hace única en su género: la carrocería de acero hidroformado con acabado pintado y vidrio templado. Iluminación interna y de la superficie de trabajo con spot LED de color blanco, iluminación interna del cubregupo de vidrio, el cromado de los grupos de suministro y de los cilindros CLASS, la caldera en 2 versiones a elección entre acero inoxidable espejado o cobre chapado oro, los componentes hidráulicos de latón y cobre brillantes, acabado en carbon look para los cilindros CLASS y sistema PID para el control y la regulación electrónica de la temperatura del agua en la caldera. LEVA CLASS® (Controlled Lever Anti-Shock System) Patentada exclusivamente por La San Marco. Un dispositivo servoasistido frenante que interviene durante la carrera de retorno de la palanca, lo que hace el trabajo del camarero más sencillo y seguro. La aplicación de la tecnología LEVA CLASS® permite reducir la velocidad de retorno de la palanca en cualquier condición de uso, en beneficio de la sencillez de uso de la máquina y de la seguridad. Además, el lavado del grupo "purge" resulta mucho más sencillo y no requiere ningún esfuerzo, eliminando así todo riesgo para el operador. LEVA CLASS®: La primera innovación tecnológica patentada para máquinas de palanca que mejora el uso del grupo mecánico de extracción, en pleno acuerdo con los estándares internacionales de seguridad SISTEMA PID La San Marco ha decidido equipar Leva V6, e top de la gama entre las máquinas con palanca, del sistema PID. Por primera vez presente sobre una máquina con palanca el control PID permite no el control electrónico de la temperatura del agua en la caldera, sino también su fácil regulación por parte del operador. PID (acrónimo de Proportional-Integral-Derivative) actúa modulando electrónicamente – instante tras instante – la energía suministrada a la resistencia, de modo de garantizar un control absoluto de los valores de temperatura en el interior de la caldera.

**Gama de colores.** En una máquina tan innovadora, también el color juega su papel. Las líneas suaves y envolventes del diseño son exaltadas por colores muy caracterizantes. Azul Trieste, Negro Lava, Blanco Perla, caracterizan los diferentes modelos y añaden exclusividad a una máquina de café única y diferente de todas las demás.

#### VERSION UNIQUE 6 GROUPES

- 1) Indicador de nivel de agua a LED
- 2) 2 Lanzas de pulverización de agua caliente con accionamiento manual con palanca
- 3) 4 lanzas de vapor con accionamiento manual con palanca
- 4) Iluminación a LED de la superficie de trabajo y de las partes funcionales de la máquina
- 5) Caldera con 2 variantes a elección: en acero inoxidable brillante o en cobre chapado oro
- 6) Carrocería de acero pintado
- 7) Paneles de vidrio templado extraclaro de 1 cm iluminados internamente  
con tecnología LED blanco
- 8) Regulación de la temperatura de agua de la caldera controlada electrónicamente
- 9) Acabado Carbon Look para los cubrecilindros CLASS
- 10) Calentador de tazas eléctrico

#### EN OPTION

- 11) Motor de la bomba de carga de agua externo

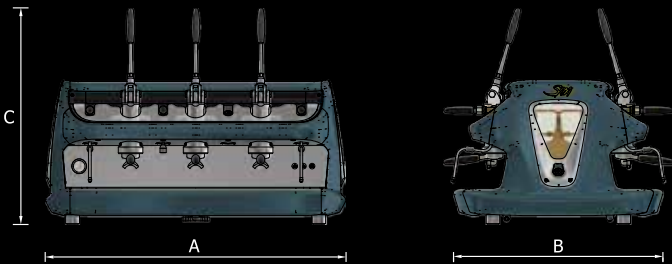
## V6

### 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	
			Trifase Tri-ph. Triph. Dreiph. Triás.	
V6	6	24	9000	160

## V6

### 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
		V6	6	1110



Company with certified quality and health and safety management system according to  
UNI EN ISO 9001  
UNI EN ISO 14001  
BS OHSAS 18001

**La San Marco spa**

Via Padre e Figlio Venuti, 10 - 34072  
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)



Espresso coffee machines since 1920

