Lever extracted espresso.

The authentic coffee ritual.

A LEVA.
L'AUTENTICO RITO
DEL CAFFÈ.

La San Marco

Lever extracted espresso is unmistakeable.
It tells a unique **story**.

IL CAFFÈ ESTRATTO A LEVA SI RICONOSCE. RACCONTA UNA STORIA UNICA.

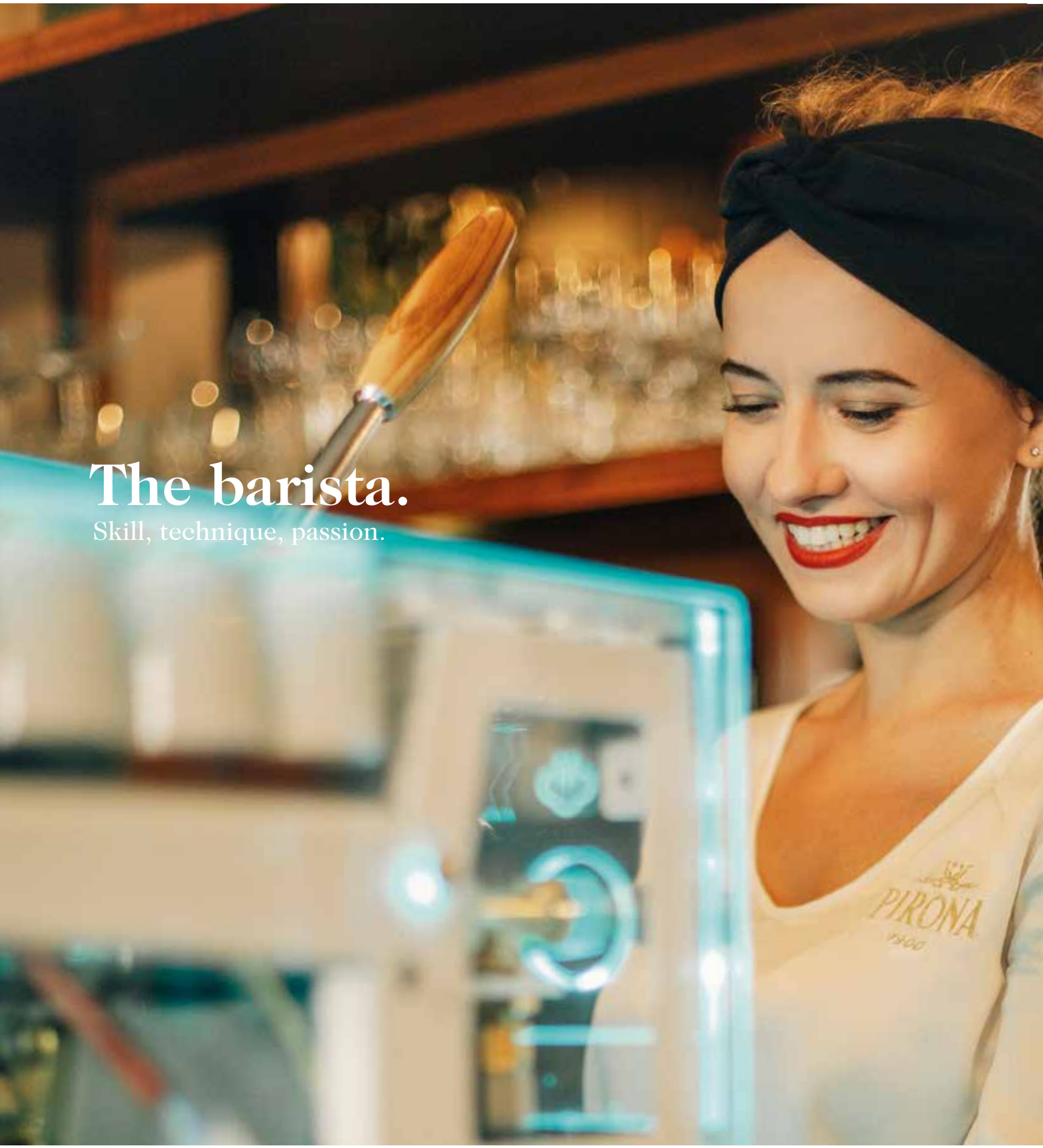
Lever extracted espresso.

The true espresso.

With the invention of lever-driven coffee machines, a great Italian tradition was born: espresso. A unique coffee, appreciated worldwide for its aroma, flavour and creaminess. A captivating and timeless ritual.

A LEVA. COME DIRE CAFFÈ ESPRESSO.

CON LE MACCHINE A LEVA È NATA UNA TRADIZIONE TUTTA ITALIANA: L'ESPRESSO. UN CAFFÈ UNICO E APPREZZATO NEL MONDO PER AROMA, GUSTO E CREMOSITÀ. UN RITO AFFASCINANTE E SENZA TEMPO.



The barista.

Skill, technique, passion.

Lever extracted espresso is unique due to the barista's attention, dedication and precision. Every single cup is the fruit of the barista's skill in adapting each stage of the extraction process according to the blend and to the drinker's preferences.

IL MACCHINISTA. MANO, TECNICA, PASSIONE.

L'ESPRESSO ESTRATTO A LEVA È UNICO PER ATTENZIONE, DEDIZIONE E PRECISIONE. OGNI CAFFÈ È IL RISULTATO DELL'ABILITÀ DEL MACCHINISTA NEL PERSONALIZZARE CIASCUNA FASE DELL'ESTRAZIONE IN BASE ALLA MISCELA E ALLE PREFERENZE DEL PROPRIO OSPITE.

LA LEVA METTE IL MACCHINISTA AL CENTRO DELLA SCENA. A LUI IL COMPITO DI ESALTARE CON PASSIONE TUTTO QUELLO CHE IL CAFFÈ HA DA OFFRIRE E DA RACCONTARE.

The lever puts the barista centre-stage, calling upon him or her to bring out all that the coffee has to offer and to tell.

"Lever extracted espresso is like jazz: you can interpret and adapt it, giving the world something that is truly your own."

RAFFAELE 'LELLO' ROCCHETTI, SENIOR COFFEE MAKER

"LA LEVA È COME IL JAZZ: PUOI INTERPRETARLA E PERSONALIZZARLA, PER DEDICARE AL MONDO QUALCOSA DI VERAMENTE TUO."

RAFFAELE 'LELLO' ROCCHETTI, SENIOR COFFEE MAKER

How to enjoy
excellence.

The time has come to stop for a moment, to dedicate that extra minute to ourselves. Because when the coffee machine is lever-driven, the tasting experience is something altogether different.

COME SI GUSTA L'ECCELLENZA.

È IL MOMENTO DI FERMARSI UN ATTIMO E REGALARE QUALCHE SECONDO IN PIÙ A SE STESSI. PERCHÉ QUANDO LA MACCHINA È A LEVA, ANCHE L'ESPERIENZA DELLA DEGUSTAZIONE È DIFFERENTE.

An espresso to be discovered sip by sip, it will not easily be forgotten. A coffee that tells a story, and once savoured, leaves a sweet and lasting memory on the tongue.

UN ESPRESSO DA SCOPRIRE SORSO DOPO SORSO, DIFFICILE DA DIMENTICARE. UN CAFFÈ CHE RACCONTA UNA STORIA E, UNA VOLTA GUSTATO, LASCIA UN DOLCE E PROLUNGATO RICORDO IN BOCCA.

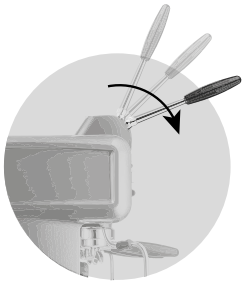
Lever-driven machines.

For superlative coffee extraction.

THE PLEASURE OF A LEVER EXTRACTED COFFEE IS THE FRUIT OF INFALLIBLE MECHANICS, BOASTING OVER SEVENTY YEARS OF HISTORY. SILENT, EASY, INTRIGUING: LEVER EXTRACTION IS A DELIGHT FOR ALL FIVE SENSES.

A LEVA. ESTRAZIONE A REGOLA D'ARTE

LE CARATTERISTICHE DEL CAFFÈ ESTRATTO A LEVA SONO IL RISULTATO DI UNA MECCANICA INFALLIBILE CHE VANTA OLTRE SETTANT'ANNI DI STORIA. SILENZIOSA, FACILE E COINVOLGENTE: L'ESTRAZIONE A LEVA È UNO SPETTACOLO PER TUTTI I SENSI.



INITIATION
ATTACCO

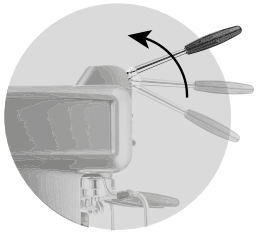
THE HOT WATER ENTERS THE GROUPHEAD AND BEGINS TO PERCOLATE THROUGH THE COFFEE FILTER.

L'ACQUA CALDA ENTRA NEL GRUPPO E INIZIA A PERCOLARE ATTRAVERSO IL PANNELLO DI CAFFÈ.

PRE-INFUSION
PRE-INFUSIONE

PERCOLATION OF THE COFFEE POWDERS IS COMPLETED. THE BARISTA DECIDES THE DURATION OF THE PRE-INFUSION, WHICH ENDS WHEN THE LEVER IS RELEASED.

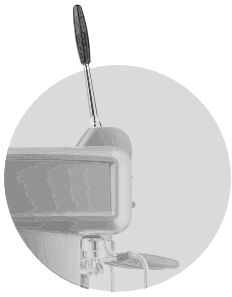
SI COMPLETA LA PERCOLAZIONE DELLE POLVERI DI CAFFÈ. È IL MACCHINISTA A SCEGLIERE LA DURATA DELLA PRE-INFUSIONE CHE TERMINA AL RILASCIO DELLA LEVA.



DELIVERY
EROGAZIONE

THE COFFEE IS DISPENSED, WHILE THE LEVER SLOWLY RETURNS TO ITS ORIGINAL POSITION.

IL CAFFÈ VIENE EROGATO E CONTEMPORANEAMENTE SI ASSISTE AL RITORNO CONTROLLATO DELLA LEVA.



FINISH
ALLUNGO

ALL THE BEST FLAVOUR IS NOW IN THE CUP. THE EXPERT BARISTA PROTECTS IT WITH A TEASPOON FROM THE FINAL, OVER-EXTRACTED DROPS.

LA PARTE MIGLIORE DEL CAFFÈ È ORMAI IN TAZZA. IL MACCHINISTA ESPERTO LA PROTEGGE CON UN CUCCHIAINO DALLE ULTIME GOCCE ESAUSTE.

Lever vs Electronic

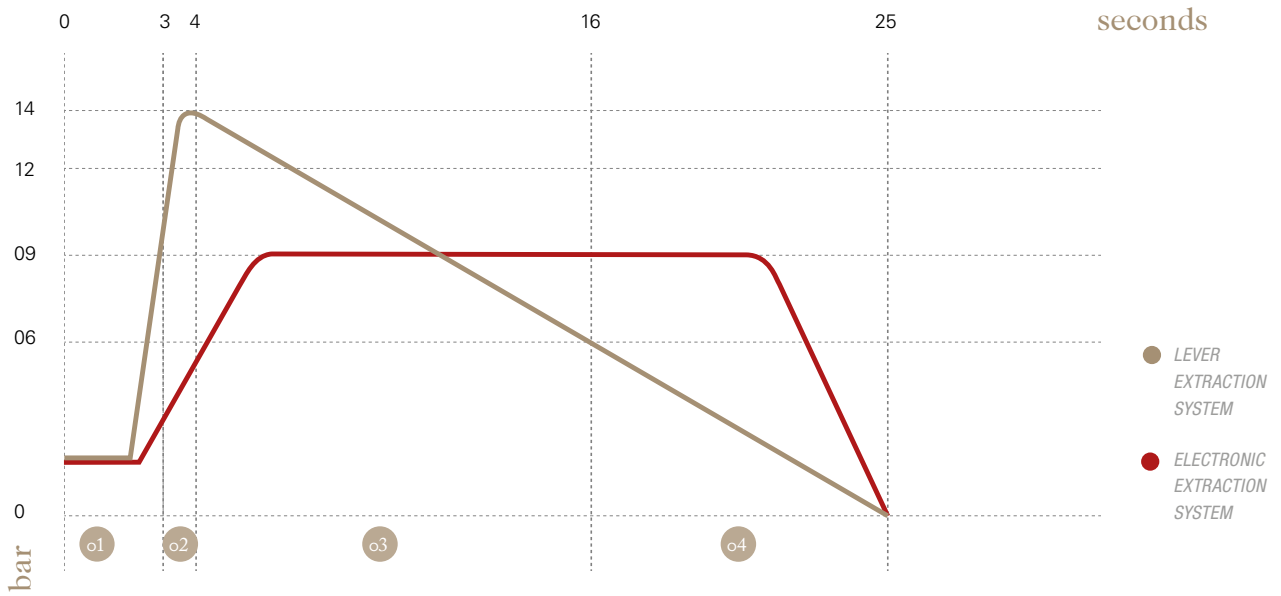
Two different extraction systems.

WHAT MAKES THE LEVER-DRIVEN SYSTEM TRULY UNIQUE ARE THE TWO MAIN ELEMENTS OF THE EXTRACTION PROCESS: THE WATER TEMPERATURE AND THE PRESSURE PROFILE.
THE WATER IS DRAWN DIRECTLY FROM THE BOILER, AND BREWS THE COFFEE AT A TEMPERATURE OF AROUND 120°C, AS AGAINST THE 95°C OF ELECTRONIC MODELS.

LEVA VS ELETTRONICA. DUE SISTEMI DI ESTRAZIONE DIVERSI

A RENDERE DAVVERO UNICO IL SISTEMA A LEVA SONO I DUE ELEMENTI PRINCIPALI DEL PROCESSO DI ESTRAZIONE: LA TEMPERATURA DELL'ACQUA E IL PROFILO DI PRESSIONE.
L'ACQUA, PRELEVATA DIRETTAMENTE DALLA CALDAIA, ENTRA IN INFUSIONE AD UNA TEMPERATURA DI CIRCA 120°C, CONTRO I 95°C DEI MODELLI ELETTRONICI.

COMPARISON OF PRESSURE CURVES
CURVE DI PRESSIONE A CONFRONTO



UNLIKE THE ELECTRONIC EXTRACTION SYSTEM, IN THE LEVER-DRIVEN SYSTEM THE EXTRACTION PRESSURE IS NOT CONSTANT:

- 01 IT BEGINS GENTLY, AS THE FIRST DROPS OF HOT WATER REACH THE COFFEE FILTER DURING THE PRE-INFUSION.
- 02 IT PEAKS AT 12/14 BAR AS DELIVERY BEGINS.
- 03 DURING DELIVERY, IT GRADUALLY DROPS BACK DOWN TO 6 BAR.
- 04 DURING THE FINISH, IT FALLS FROM 6 TO 0 BAR IN A MATTER OF SECONDS.

A DIFFERENZA DEL SISTEMA DI ESTRAZIONE ELETTRONICO, NEL SISTEMA A LEVA LA PRESSIONE DI ESTRAZIONE NON È COSTANTE:

- 01 *È DELICATA ALL'INIZIO, CON LE PRIME GOCCE DI ACQUA CALDA CHE RAGGIUNGONO IL PANNELLO DI CAFFÈ DURANTE LA FASE DI PRE-INFUSIONE.*
- 02 *RAGGIUNGE IL PICCO DI 12/14 BAR ALL'INIZIO DELL'EROGAZIONE.*
- 03 *DURANTE L'EROGAZIONE SCENDE PROGRESSIVAMENTE FINO A 6 BAR.*
- 04 *IN FASE DI ALLUNGO PASSA DA 6 A 0 BAR IN POCHI SECONDI.*

In the cup
only the best of coffee.

IN TAZZA. SOLO IL MEGLIO DEL CAFFÈ.

THE HOT TEMPERATURE AND HIGH PRESSURE COMBINE TO ACTIVATE AN EMULSION PROCESS THAT GIVES A PERFECT ESPRESSO: THICK, CREAMY AND VELVETY.

L'AZIONE COMBINATA TRA ALTA TEMPERATURA E PRESSIONE ELEVATA CREA UN PROCESSO DI EMULSIONE E CONSENTE DI OTTENERE UN ESPRESSO CON UNA CREMA PERFETTA, DENSA E VELLUTATA.

LEVER EXTRACTED ESPRESSO PASSES THROUGH A FINE MESH AND SHOWER, WHICH ENABLES IT TO RETAIN ITS AROMA AND ALL THE FRAGRANCE OF THE COFFEE EXTRACT FOR LONGER.

LA CREMA DEL CAFFÈ A LEVA, A MAGLIE STRETTE E OCCHIATURA FINE, TRATTIENE PIÙ A LUNGO L'AROMA E I PROFUMI DELL'ESTRATTO.

+ full-bodied

CORPOSO

THE LEVER EXTRACTION SYSTEM GIVES A HIGHER CONCENTRATION OF COFFEE PARTICLES DISSOLVED IN THE WATER, MAKING FOR A FULL-BODIED AND BEAUTIFULLY STRUCTURED ESPRESSO.

CON IL SISTEMA DI ESTRAZIONE A LEVA SI OTTIENE UNA MAGGIORE CONCENTRAZIONE DI PARTICELLE DI CAFFÈ DISCIOLTE NELL'ACQUA, PER UN ESPRESSO CORPOSO E STRUTTURATO.

+ delicate

DELICATO

THANKS TO THE RAPID DROP IN PRESSURE DURING THE FINAL PHASE, THE UNPLEASANT BITTER NOTES FROM THE OVER-EXTRACTED COFFEE GROUNDS DO NOT REACH THE CUP. WHAT YOU ARE LEFT WITH IS THE PURE NECTAR OF A REAL ESPRESSO COFFEE.

GRAZIE AL DRASTICO CALO DI PRESSIONE IN FASE FINALE, SI EVITANO LE SGRADEVOLI NOTE AMARE DELLA MISCELA ORMAI ESAUSTA. A RESTARE IN TAZZA È SOLO IL VERO NETTARE DEL CAFFÈ ESPRESSO.

Leva class®

Patented, guaranteed safety.

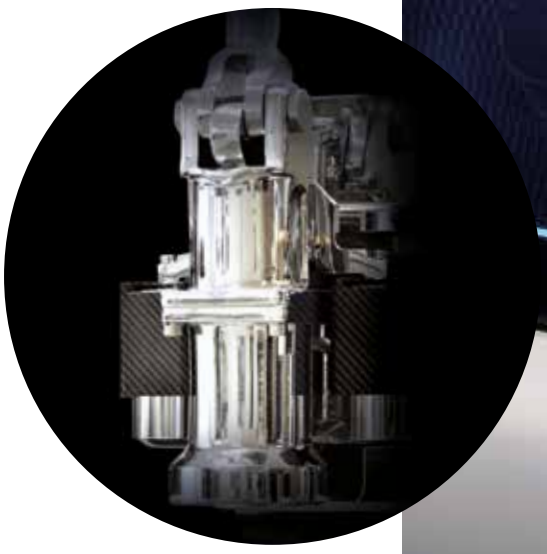
LA SAN MARCO'S INNOVATIVE PATENT MAKES THE MECHANICAL EXTRACTION OF ESPRESSO COFFEE SAFER, TO MEET THE MOST EXACTING INTERNATIONAL STANDARDS.

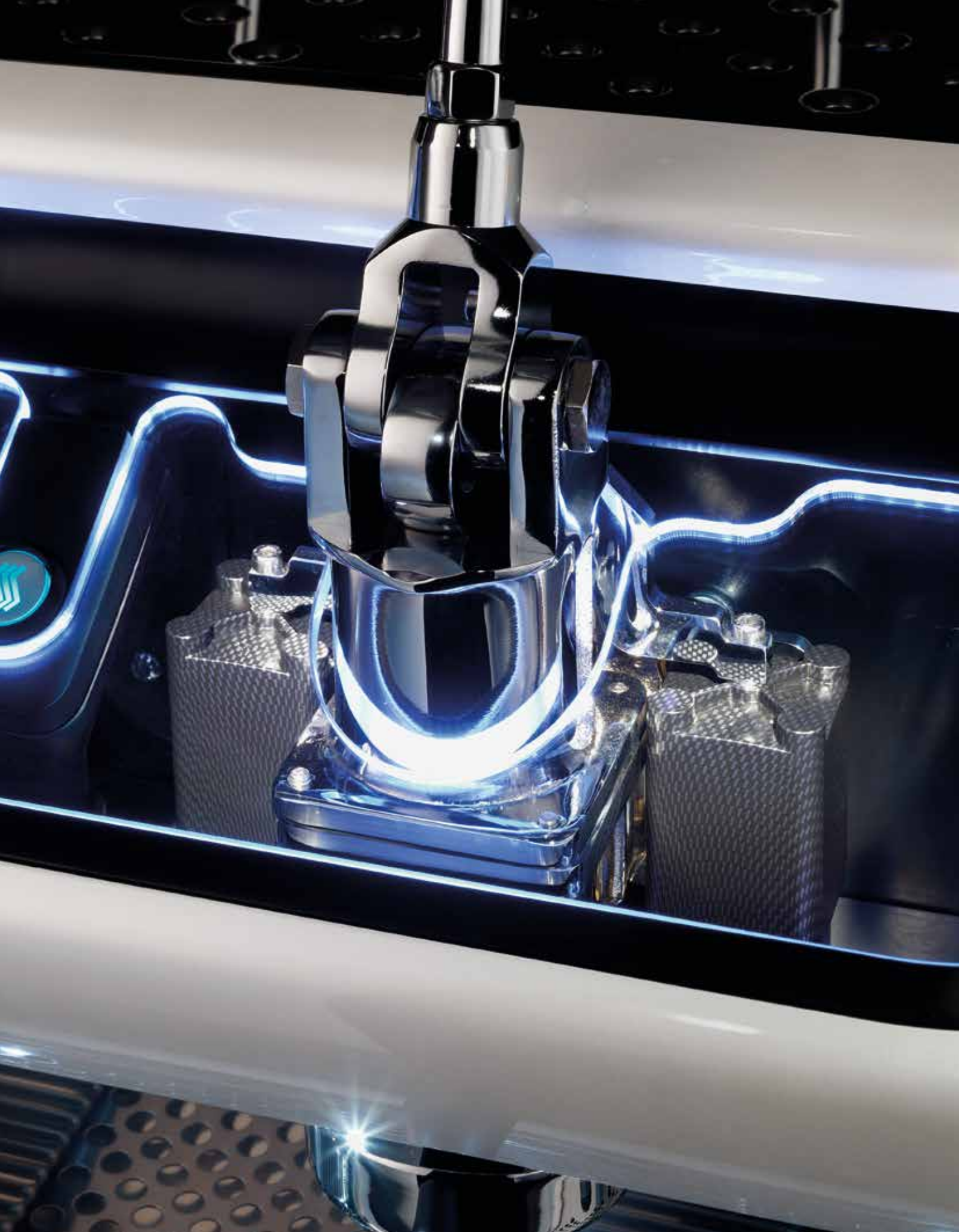
WITH ITS SERVO-ASSISTED BRAKING DEVICE, LEVA CLASS® (CONTROLLED LEVER ANTI-SHOCK SYSTEM) SLOWS DOWN THE LEVER'S RETURN STROKE IN ALL USAGE CONDITIONS. THIS TAKES THE STRAIN OUT OF THE BARISTA'S JOB, SO THAT ANY NUMBER OF ESPRESSO COFFEES CAN BE SERVED EFFORTLESSLY AND IN COMPLETE SAFETY.

LEVA CLASS® . SICUREZZA BREVETTATA E GARANTITA.

BREVETTO INNOVATIVO LA SAN MARCO CHE MIGLIORA LA SICUREZZA NELL'USO DELLA LEVA DURANTE L'ESTRAZIONE MECCANICA DEL CAFFÈ ESPRESSO IN TOTALE CONFORMITÀ CON GLI STANDARD INTERNAZIONALI.

GRAZIE A UN DISPOSITIVO SERVOASSISTITO FRENANTE, LEVA CLASS® (CONTROLLED LEVER ANTI-SHOCK SYSTEM) RIDUCE LA VELOCITÀ DI RITORNO DELLA LEVA IN QUALSIASI CONDIZIONE DI UTILIZZO. IL LAVORO DEL MACCHINISTA VIENE COSÌ AGEVOLATO E PERMETTE DI REALIZZARE NUMERI IMPORTANTI DI CAFFÈ ESPRESSO SENZA SFORZO E IN ASSOLUTA SICUREZZA.





Less maintenance time.

More coffee time.

THE MORE YOU USE A LEVER-DRIVEN MACHINE, THE MORE YOU WILL LOVE IT.
A TRUE CHAMPION OF RELIABILITY: IT GIVES SO MUCH AND ASKS FOR SO LITTLE, PARTICULARLY WHEN IT COMES TO MAINTENANCE. THE LACK OF ELECTRONIC COMPONENTS AND OF A MOTOR-DRIVEN PUMP MEANS LESS NEED FOR TECHNICAL INTERVENTION.

EVEN KEEPING IT CLEAN IS EASY! THIS IS ONE OF THE STRENGTHS OF THE SYSTEM, AND MEANS THAT THE QUALITY OF THE COFFEE YOU OFFER ALSO INCLUDES ITS HYGIENE. BECAUSE WITH LEVA CLASS® THE GROUPHEAD IS AUTOMATICALLY PURGED AFTER EVERY CUP.

MENO TEMPO PER LA MANUTENZIONE.
PIÙ TEMPO PER IL CAFFÈ.

UNA MACCHINA A LEVA PIÙ LAVORA E PIÙ SI FA APPREZZARE. UN VERO CAMPIONE DI AFFIDABILITÀ: DÀ TANTO E CHIEDE POCO, A COMINCIARE DALLA MANUTENZIONE. L'ASSENZA DI COMPONENTI ELETTRONICI E DEL MOTORE A POMPA RIDUCE GLI INTERVENTI DI ASSISTENZA TECNICA.

ANCHE MANTENERLA PULITA RICHIEDE POCHISSIMO IMPEGNO. È UNO DEI PUNTI FORTI DEL SISTEMA E PERMETTE DI OFFRIRE UN CAFFÈ DI QUALITÀ ANCHE SOTTO L'ASPETTO DELL'IGIENE. PERCHÉ CON LEVA CLASS® IL LAVAGGIO DEL GRUPPO (O "PURGE") AVVIENE AUTOMATICAMENTE AD OGNI EROGAZIONE.

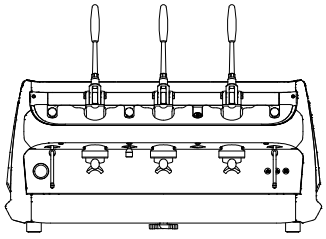
V6

The innovative coffee machine that changes the look of your bar.

A MODEL THAT CAN WIN HEARTS AT THE FIRST GLANCE. A PAINTED, HYDROFORMED STEEL CHASSIS AND TEMPERED GLASS TO HIGHLIGHT ITS EXCLUSIVE TECHNOLOGY, SPLENDID COMPONENTS AND THE METICULOUS PRECISION OF ITS INTERNAL PROCESSES. V6 IS ONE OF A KIND, A MODEL THAT WILL CONTINUE TO IMPRESS FOR YEARS TO COME.

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

UN MODELLO CAPACE DI CONQUISTARE AL PRIMO SGUARDO. CARROZZERIA VERNICIATA IN ACCIAIO IDROFORMATO E VETRO TEMPERATO PER EVIDENZIARE LE TECNOLOGIE ESCLUSIVE, RICCHEZZA DELLA COMPONENTISTICA, METICOLOSA PRECISIONE DELLE LAVORAZIONI INTERNE. V6 È IL MODELLO, UNICO NEL SUO GENERE, CHE NON FINIRÀ MAI DI SORPRENDERTI.



SM

V6

IN ADDITION TO THE PRACTICALITY AND PERFORMANCE OF A TRADITIONAL LEVER-DRIVEN MACHINE, V6 FEATURES A STUNNING DESIGN UNLIKE ANY OTHER: A HYDROFORMED STEEL CHASSIS WITH A PAINTED FINISH AND TEMPERED GLASS, WHITE LED SPOTLIGHTS FOR THE INTERIOR AND WORKTOP, INTERNAL LIGHTING FOR THE GLASS GROUP COVER, CHROME-PLATED GROUPHEADS AND CLASS CYLINDERS, A CHOICE OF TWO OPTIONS FOR THE BOILER – POLISHED STAINLESS STEEL OR GOLD-PLATED COPPER –, POLISHED COPPER AND BRASS PIPEWORK AND FITTINGS, A CARBON-LOOK FINISH FOR THE CLASS CYLINDERS AND PID SYSTEM FOR THE CONTROL AND ELECTRONIC REGULATION OF THE WATER TEMPERATURE INSIDE THE BOILER.

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.

ALL-ROUND REVOLUTION

RIVOLUZIONE A 360°

THE FIRST SYMMETRICAL LEVER-DRIVEN MACHINE WITH 6 GROUPS, AND THE ONLY DUAL-SIDED MODEL.

IL PRIMO MODELLO A LEVA A 6 GRUPPI SIMMETRICO, L'UNICO 'ALL-ROUND'.

BOILER FINISHES

FINITURA CALDAIA

THE BOILER COMES IN A CHOICE OF MIRROR-FINISH STAINLESS STEEL OR GOLD-PLATED COPPER.

CALDAIA IN 2 VERSIONI A SCELTA TRA ACCIAIO INOX LUCIDATO A SPECCHIO O RAME PLACCATO ORO.

V6

WITH SUCH AN INNOVATIVE MACHINE, COLOUR ALSO COMES INTO PLAY. THE SOFT, SCULPTED LINES OF THIS DESIGN ARE DRAWN OUT BY THE HIGHLY DISTINCTIVE COLOURWAYS. TRIESTE BLUE ELEGANCE, AVANGUARDE LAVA BLACK AND CLASSIC PEARL WHITE ARE THE HALLMARK COLOURS OF THE DIFFERENT MODELS, ADDING TO THE EXCLUSIVITY OF THIS ALREADY-UNIQUE COFFEE MACHINE.

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 ELEGANCE, NERO LAVA AVANGUARDE, BIANCO PERLA CLASSIC, DISTINGUONO I DIVERSI MODELLI E AGGIUNGONO ESCLUSIVITÀ A UNA MACCHINA PER CAFFÈ GIÀ UNICA E DIFFERENTE DA TUTTE LE ALTRE.

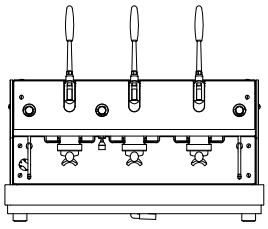
Leva Luxury

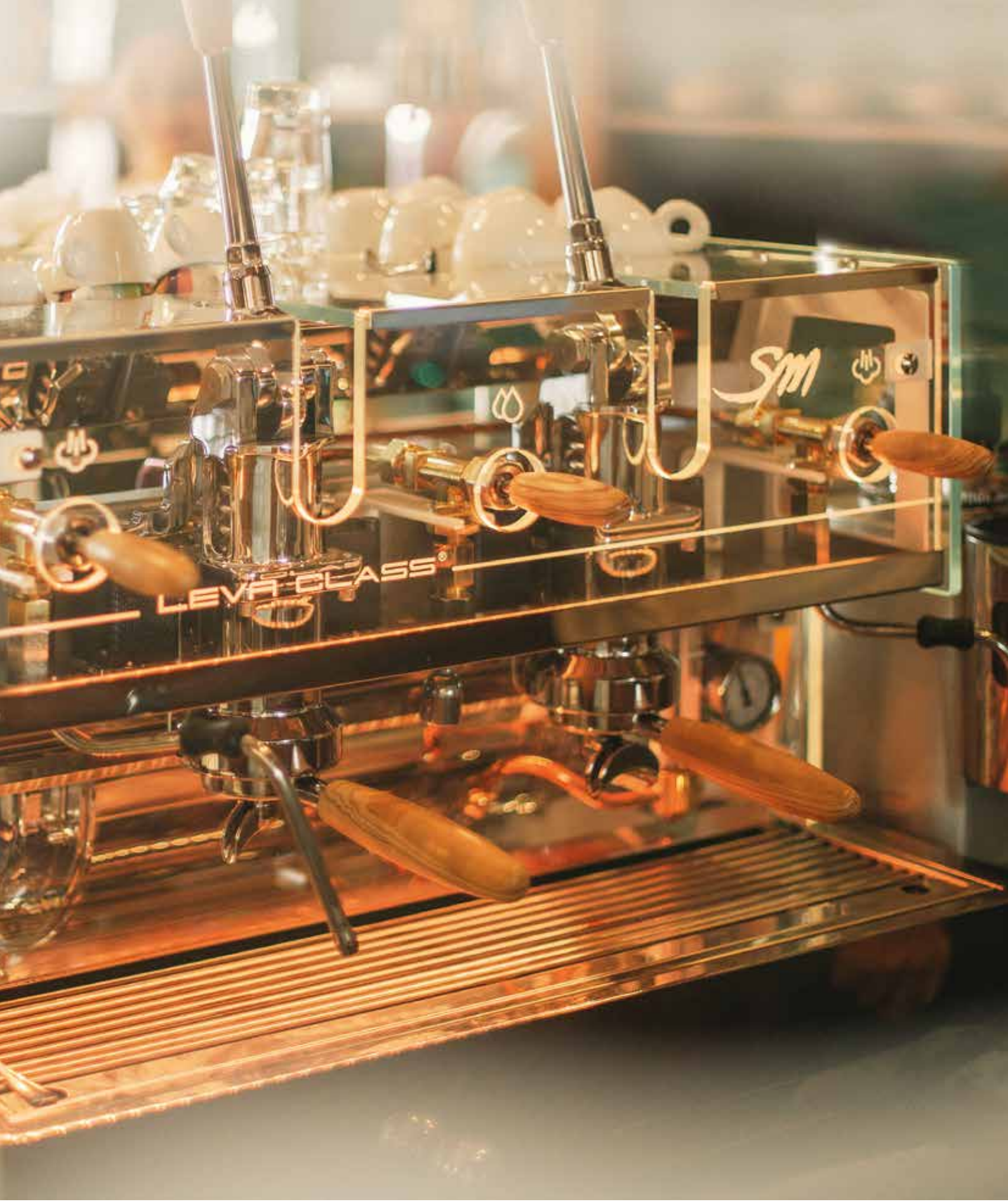
No secrets, pure cup-and-sorcery.

WITH ITS ALLOVER TEMPERED-GLASS CHASSIS, THIS MODEL SHOWS THE WHOLE WORLD THE BEAUTY OF ITS EXCLUSIVE TECHNOLOGY, SPLENDID COMPONENTS AND THE ELEGANT PRECISION OF ITS INTERNAL PROCESSES. LEVA LUXURY IS A HIGH-END MODEL, STRIKINGLY BEAUTIFUL FROM ALL ANGLES, AND THE IDEAL SOLUTION FOR PRESTIGIOUS BARS AND CAFÉS AROUND THE GLOBE.

NIENTE DA NASCONDERE, TUTTO PER CONQUISTARVI.

UN MODELLO CON LA SCOCCA INTERAMENTE REALIZZATA IN VETRO TEMPERATO CHE METTE IN BELLA MOSTRA LE SOLUZIONI TECNOLOGICHE ESCLUSIVE, LA RICCHEZZA DELLA COMPONENTISTICA E LA RAFFINATA PRECISIONE DELLE LAVORAZIONI INTERNE. LEVA LUXURY È UN MODELLO DI ALTA GAMMA DI IMPATTANTE BELLEZZA DA OGNI ANGOLO DI VISUALE, SOLUZIONE IDEALE PER LOCALI DI PRESTIGIO DI TUTTO IL MONDO.




LEVA CLASS®
SM

Leva Luxury

LEVA LUXURY IS AVAILABLE IN 3 VERSIONS, WITH 2, 3 OR 4 GROUPS. IN ADDITION TO THE PRACTICALITY AND PERFORMANCE OF A TRADITIONAL LEVER-DRIVEN MACHINE, LEVA LUXURY FEATURES AN INNOVATIVE AESTHETIC UNLIKE ANY OTHER: THE GLASS CHASSIS USES RGB LED TECHNOLOGY TO OFFER A VAST RANGE OF BREATH-TAKING COLOUR EFFECTS, WHICH CAN BE EASILY ADJUSTED USING A TOUCH-SENSITIVE REMOTE CONTROL. THE GROUPHEADS AND CLASS CYLINDERS ARE CHROME-PLATED, THE BOILER IS IN MIRROR-FINISH STAINLESS STEEL, THE PIPEWORK AND FITTINGS ARE IN POLISHED COPPER AND BRASS, AND THE CLASS CYLINDERS ARE OPTIONALLY AVAILABLE IN A CARBON-LOOK FINISH. AND FINALLY, A GREAT NEW FEATURE: ELECTRONIC CONTROL AND REGULATION OF THE WATER TEMPERATURE INSIDE THE BOILER.

LEVA LUXURY, DISPONIBILE IN 3 VERSIONI DA 2, 3 E 4 GRUPPI. LEVA LUXURY AGGIUNGE ALLE FUNZIONALITÀ E CARATTERISTICHE DI UNA MACCHINA A LEVA TRADIZIONALE UN LOOK INNOVATIVO CHE LA RENDE UNICA NEL SUO GENERE: LA CARROZZERIA IN VETRO, UTILIZZANDO LA TECNOLOGIA LED MULTICOLORE, PERMETTE DI OTTENERE MOLTEPLICI EFFETTI CROMATICI E DAL FORTE IMPATTO EMOTIVO, I COLORI SONO REGOLABILI IN MODO SEMPLICE TRAMITE UN TELECOMANDO CON TASTIERA TOUCH, LA CROMATURA DEI GRUPPI DI EROGAZIONE E DEI CILINDRI CLASS, LA CALDAIA IN ACCIAIO INOX LUCIDATO A SPECCHIO, LA COMPONENTISTICA IDRAULICA IN OTTONE E RAME LUCIDATI, LA FINITURA IN CARBON LOOK PER I CILINDRI CLASS A RICHIESTA E, PER FINIRE, UNA GRANDE NOVITÀ: IL CONTROLLO E LA REGOLAZIONE ELETTRONICA DELLA TEMPERATURA DELL'ACQUA IN CALDAIA.

TEMPERED GLASS

VETRO TEMPERATO

EXTRA-CLEAR 1-CM TEMPERED GLASS PANELS LIT-UP INTERNALLY USING RGB LED TECHNOLOGY.

PANNELLI IN VETRO TEMPERATO EXTRACHIARO DA 1 CM ILLUMINATI INTERNAMENTE CON TECNOLOGIA LED MULTICOLORE.

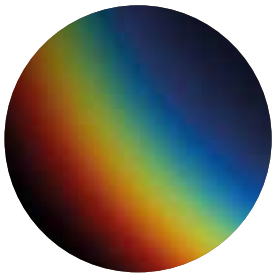
PID SYSTEM

SISTEMA PID

BOILER WITH ELECTRONICALLY CONTROLLED WATER TEMPERATURE REGULATION.

REGOLAZIONE TEMPERATURA ACQUA CALDAIA CONTROLLATA ELETTRONICAMENTE.

Leva Luxury



THE INNOVATIVE AESTHETIC OF THIS MODEL, ALREADY EMBELLISHED WITH GLASS PANELS LIT UP WITH RGB LED LIGHTING, IS FURTHER ENHANCED WITH A WIDE RANGE OF COLOURED FINISHES FOR THE FRAME, FROM THE SIDE BARS TO THE SUPPORTS. THE LINE OF COMPATIBLE DISPENSERS AND GRINDER-DISPENSERS CAN BE CUSTOMIZED IN THE SAME COLOUR RANGE AS THE LEVA LUXURY MODEL.

IL LOOK INNOVATIVO DEL MODELLO GIÀ IMPREZIOSITO DALL'ILLUMINAZIONE A LED MULTICOLORE DEI PANNELLI IN VETRO VIENE ESALTATO DAL TELAIO CON FINITURA ESTETICA CON LATERALI E SUPPORTI DISPONIBILI IN UN'AMPIA GAMMA DI COLORAZIONI. LA LINEA DI DOSATORI E MACINADOSATORI ABBINATA PUÒ ESSERE PERSONALIZZATA CON GLI STESSI COLORI DISPONIBILI PER LA LEVA LUXURY.

LEVER CLASS

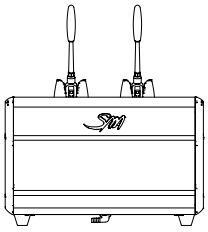
20/20 Leva

Cutting-edge style, traditional extraction.

20/20 LEVA IS THE SUCCESSOR OF THE 85 LEVA CLASS MODEL. BEAUTIFULLY RESTYLED IN PARTNERSHIP WITH BONETTO DESIGN, 20/20 LEVA FEATURES STRIKINGLY SIMPLE, ELEGANT LINES. WITH SMOOTH, SCULPTURAL FORMS AND ROUNDED CORNERS, THE OVERALL EFFECT IS ONE OF GREAT HARMONY. THE MODEL IS PART OF THE 20/20 SERIES BY THE COMPANY FROM GRADISCA D'ISONZO, THE FIRST TO BE CONCEIVED AND CREATED AS A COMPLETE COLLECTION.

STILE ALL'AVANGUARDIA, ESTRAZIONE TRADIZIONALE.

20/20 LEVA È L'EREDE DEL MODELLO 85 LEVA CLASS. FRUTTO DI UN ATTENTO RESTYLING IN COLLABORAZIONE CON BONETTO DESIGN, LE FORME DI 20/20 LEVA COLPISCONO PER SEMPLICITÀ ED ELEGANZA. I VOLUMI SONO SCOLPITI E REGOLARI, MENTRE GLI SPIGOLI TONDEGGIANTI CREANO UN EFFETTO DI GRANDE ARMONIA. IL MODELLO FA PARTE DELLA SERIE 20/20, LA PRIMA COLLEZIONE COMPLETA FIRMATA DALLA CASA DI GRADISCA D'ISONZO.



LEVACLASS

LEVACLASS

20/20 Leva

GRACEFUL SIMPLICITY
ELEGANTE SEMPLICITÀ

A NEW LOOK INSPIRED BY THE HARMONY OF ROUNDED GEOMETRICAL FORMS.

ESTETICA RINNOVATA CHE SI ISPIRA ALLA REGOLARITÀ DELLA GEOMETRIA TONDA.

MODERN APPEAL
FASCINO MODERNO

THE NEW LEVER COVERS WITH THEIR SOFT, ROUNDED LINES.

I NUOVI COPRILEVA DALLE LINEE MORBIDE E TONDEGGIANTI.

20/20 LEVA IS AVAILABLE IN 4 VERSIONS, FROM 1 TO 4 GROUPS. THE 2-, 3- AND 4-GROUP MODELS COME WITH ONE HOT WATER WAND, TWO STEAM WANDS AND A CUP WARMER ALL AS STANDARD. THE WATER LEVEL IN THE BOILER IS CONTROLLED AUTOMATICALLY; AN ELECTRONIC LEVEL ALARM NOTIFIES THE USER WHEN THE LEVEL IS TOO LOW. THE 1-GROUP MODEL COMES WITH ONE HOT WATER WAND AND A SINGLE STEAM WAND. ALL THE MAIN TECHNICAL INNOVATIONS FEATURED IN LA SAN MARCO'S HIGH-END LEVER-DRIVEN MODELS ARE AVAILABLE OPTIONALLY ON THE 20/20 LEVA: PID SYSTEM, ELECTRIC CUP WARMER, LED LIGHTING FOR THE WORKTOP.

20/20 LEVA È DISPONIBILE IN 4 VERSIONI DA 1 A 4 GRUPPI. I MODELLI 2, 3 E 4 GRUPPI SONO DOTATI DI UNA LANCIA PER L'ACQUA CALDA, DI DUE LANCE PER IL VAPORE E LO SCALDATAZZE A VAPORE DI SERIE. LA GESTIONE DEL LIVELLO ACQUA IN CALDAIA È AUTOMATICA E LA MANCANZA DI ACQUA È INDICATA DAL SEGNALATORE DI LIVELLO ELETTRONICO. IL MODELLO 1 GRUPPO È DOTATO DI UNA LANCIA PER L'ACQUA CALDA E DI 1 SOLA LANCIA PER IL VAPORE. 20/20 LEVA PRESENTA COME OPTIONAL TUTTE LE PRINCIPALI NOVITÀ TECNICHE DEI MODELLI LEVA TOP DI GAMMA LA SAN MARCO: IL SISTEMA PID, LO SCALDATAZZE ELETTRICO, L'ILLUMINAZIONE LED DEL PIANO DI LAVORO.

LEVACLASS

20/20 Leva

THE NEW DESIGN IS ENHANCED WITH COLOURED SIDE PANELS IN A GLOSSY FINISH (EXCEPT FOR THE BLACK SIDES, WHICH ARE MATTE). IN ADDITION TO THE HISTORIC LA SAN MARCO COLOURS (RED, PALE BLUE, GREY, ANTHRACITE, WHITE AND MATTE BLACK), 20/20 LEVA IS ALSO PROPOSED IN BRONZE AND GREEN.

IL NUOVO DESIGN VIENE ESALTATO DAL TRATTAMENTO CROMATICO DELLE FIANCATE CHE PRESENTANO UNA FINITURA LUCIDA (SOLO LA FIANCATA IN NERO È PREVISTA IN VERSIONE OPACA). AI COLORI STORICI LA SAN MARCO (ROSSO, AZZURRO, GRIGIO, ANTRACITE, BIANCO, NERO OPACO), 20/20 LEVA AFFIANCA NUOVE PROPOSTE CROMATICHE IN BRONZO E VERDE.

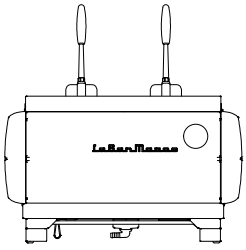
New 80 Leva

Classic elegance, next-generation technology.

FOR OVER THIRTY YEARS, THIS MACHINE HAS BEEN RENOWNED FOR ITS QUALITY. NOW IN ADDITION TO ITS CLASSIC WORKMANSHIP AND TRADITIONAL FINISHES, IT ALSO FEATURES INTERNAL COMPONENTS IN LINE WITH THE LATEST TECHNOLOGY.

ELEGANTE CLASSICITÀ, TECNOLOGIA DI NUOVA GENERAZIONE.

UNA MACCHINA CHE DA OLTRE TRENT'ANNI È SINONIMO DI QUALITÀ CHE ALLE CLASSICHE LAVORAZIONI E FINITURE DI TIPO ARTIGIANALI ABBINA UNA COMPONENTISTICA INTERNA AL PASSO CON LE PIÙ MODERNE TECNOLOGIE.



La San Marco

New 80 Leva

NEW 80 LEVA IS AVAILABLE IN 2- AND 3-GROUP VERSIONS WITH STEAM CUP WARMER AND AUTOMATIC LEVEL CONTROL AS STANDARD. ALL MODELS INCLUDE A HOT WATER WAND AND TWO STEAM WANDS. THE UNMISTAKABLE DESIGN OF THESE HISTORIC MODELS IS ENHANCED WITH A CHOICE OF FINISHES: POLISHED METAL AND CHROME PLATING, OR GLOSSY WHITE OR MATT BLACK PAINT.

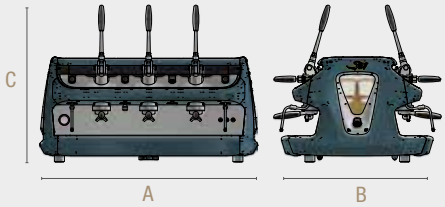
NEW 80 LEVA È DISPONIBILE NELLA VERSIONE A 2 E 3 GRUPPI CON SCALDATAZZE A VAPORE ED AUTOLIVELLO DI SERIE. TUTTI I MODELLI DISPONGONO DI UNA LANCIA PER L'ACQUA CALDA E DI DUE LANCE PER IL VAPORE. L'INCONFONDIBILE DESIGN DI QUESTI STORICI MODELLI VIENE ESALTATO DA FINITURE IN METALLO LUCIDO E CROMATO O DA PREZIOSE VERNICIATURE BIANCO LUCIDO O NERO OPACO.

La San Marco

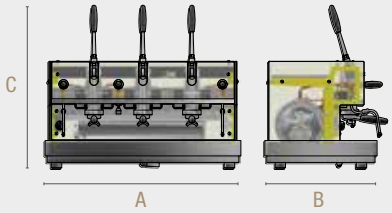
Technical data and dimensions

DATI TECNICI E DIMENSIONI

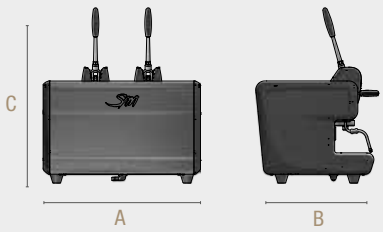
V6

MODEL *MODELLO*	NO. OF BREWING UNITS *N. GRUPPI*	BOILER CAPACITY IN LITRES *CAPACITÀ CALDAIA (LITRI)*	POWER CONSUMPTION (W) *POTENZA ASSORBITA (W)* / POWER CONNECTION *COLL. ALLA RETE*	WEIGHT (KG) *PESO (KG)*			
			TRI-PH. *TRIFASE*		A mm	B mm	C mm
V6	*6*	*24*	*9000*	*160*	*1110*	*770*	*540+260*

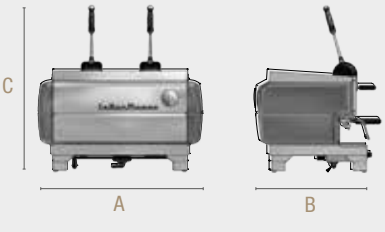
LEVA LUXURY

MODEL *MODELLO*	NO. OF BREWING UNITS *N. GRUPPI*	BOILER CAPACITY IN LITRES *CAPACITÀ CALDAIA (LITRI)*	POWER CONSUMPTION (W) *POTENZA ASSORBITA (W)* / POWER CONNECTION *COLL. ALLA RETE*		WEIGHT (KG) *PESO (KG)*			
			SINGLE PH. *MONOFASE*	TRI-PH. *TRIFASE*		A mm	B mm	C mm
LEVA LUXURY 2 GR	*2*	*12*	*3500/4500*		*85*	*720*	*550*	*525+275*
LEVA LUXURY 3 GR	*3*	*19*	*5500/7000*		*105*	*960*	*550*	*525+275*
LEVA LUXURY 4 GR	*4*	*24*	*7000*	*7000/9000*	*125*	*1200*	*550*	*525+275*

20/20 LEVA

MODEL *MODELLO*	NO. OF BREWING UNITS *N. GRUPPI*	BOILER CAPACITY IN LITRES *CAPACITÀ CALDAIA (LITRI)*	POWER CONSUMPTION (W) *POTENZA ASSORBITA (W)*		WEIGHT (KG) *PESO (KG)*			
			POWER CONNECTION *COLL. ALLA RETE*					
			SINGLE PH. *MONOFASE*	TRI-PH. *TRIFASE*		A mm	B mm	C mm
20/20 LEVA 1	*1*	*5*	*2000*	*-*	*47*	*380*	*545*	*470+345*
20/20 LEVA 2	*2*	*12*	*3500*	*3500/4500*	*68*	*720*	*545*	*470+345*
20/20 LEVA 3	*3*	*19*	*5500*	*5500/7000*	*88*	*960*	*545*	*470+345*
20/20 LEVA 4	*4*	*25*	*7000*	*7000/9000*	*112*	*1200*	*545*	*470+345*

NEW 80 LEVA

MODEL *MODELLO*	NO. OF BREWING UNITS *N. GRUPPI*	BOILER CAPACITY IN LITRES *CAPACITÀ CALDAIA (LITRI)*	POWER CONSUMPTION (W) *POTENZA ASSORBITA (W)*		WEIGHT (KG) *PESO (KG)*			
			POWER CONNECTION *COLL. ALLA RETE*					
			SINGLE PH. *MONOFASE*	TRI-PH. *TRIFASE*		A mm	B mm	C mm
NEW 80 LEVA 2	*2*	*12*	*3500/4500*		*68*	*780*	*530*	*525+275*
NEW 80 LEVA 3	*3*	*19*	*5500/7000*		*88*	*970*	*530*	*525+275*

La San Marco

A hundred years of tradition and innovation in italian espresso around the world.

EVERY DAY FOR THE PAST CENTURY, WE HAVE CONTINUED TO STRIVE TO OFFER THE VERY BEST TO THOSE SEEKING EXCELLENT ITALIAN ESPRESSO. TRADITIONAL AND CAPSULE MACHINES, GRINDER-DISPENSERS AND OTHER PROFESSIONAL EQUIPMENT FOR BARS, RESTAURANTS AND HOTELS.
UNFAILINGLY FEATURING A STYLE THAT HAS ALWAYS GIVEN US THE EDGE, ENABLING US TO OFFER PRODUCTS THAT ARE AESTHETICALLY ATTRACTIVE, AS WELL AS RELIABLE AND EASY TO USE.

LA SAN MARCO.
THE PAST, PRESENT AND FUTURE OF ITALIAN ESPRESSO.

DA UN SECOLO TRADIZIONE E INNOVAZIONE DELL' ESPRESSO ITALIANO NEL MONDO.

OGNI GIORNO SI RINNOVA IL NOSTRO IMPEGNO A OFFRIRE IL MEGLIO A CHI CERCA L'ECCELLENZA DELL'ESPRESSO ITALIANO. MACCHINE TRADIZIONALI E A CAPSULE, MACINADOSATORI E ALTRE APPARECCHIATURE PROFESSIONALI PER BAR, RISTORANTI ED HOTEL. IN COMUNE, UNO STILE CHE DA SEMPRE FA LA DIFFERENZA E CHE CI PERMETTE DI OFFRIRE PRODOTTI BELLI DA VEDERE, AFFIDABILI E MOLTO FACILI DA USARE.

LA SAN MARCO.
IL PASSATO, IL PRESENTE E IL FUTURO DELL'ESPRESSO ITALIANO.

NEW YORK
SEATTLE
MIAMI
HONOLULU
MONTREAL
TORONTO
BOGOTÁ
MEXICO CITY
RIO DE JANEIRO
BUENOS AIRES
LIMA
SANTIAGO DE CHILE
SYDNEY
PERTH
MELBOURNE
AUCKLAND
SINGAPORE CITY

JAKARTA
BANGKOK
DENPASAR
MANILA
BEIJING
SEOUL
SHANGHAI
TOKYO
KUALA LUMPUR
HO CHI MINH CITY
ULAN BATOR
KATHMANDU
PHNOM PENH
HONG KONG
TEHERAN
BAKU
DUBAI

DOHA
CAIRO
TRIPOLI
ALGIERSTUNIS
CASABLANCA
NAIROBI
LAGOS
YAOUNDÉ
CAPE TOWN
JOHANNESBURG
MAPUTO
ANTANANARIVO
PARIS
MUNICH
BERLIN
ROME
VENICE

BUDAPEST
STOCKHOLM
REYKJAVÍK
ISTANBUL
TEL AVIV
MOSCOW
KIEV
PERM
WARSAW
COPENHAGEN
MADRID
BARCELONA
VALENCIA
LISBON
AMSTERDAM
BRUSSELS

Thanks to: Pasticceria Caffè Pirona (Trieste),
Caffè Contarena (Udine),
Pasticceria Caffetteria Castellarin (Udine),
Caffè Zanarini (Bologna).

Art Direction: Pubblimarket2

LA SAN MARCO SPA
GRADISCA D'ISONZO (GO) - ITALIA
PH. (+39) 0481 967111
WWW.LASANMARCO.COM
INFO@LASANMARCO.COM
@LASANMARCOSPA
LASANMARCO_OFFICIAL

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

www.lasanmarco.com