

SMM



LaSanMarco
NEW 105 MULTIBOILER ACT

NEW 105 MULTIBOILER ACT

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

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

La San Marco
Made in Italy 



ANTRACITE
ANTHRACITE

NEW 105 MULTIBOILER ACT (Advanced Concepts in Technology)

New 105 Multiboiler ACT: le ultime tecnologie al servizio dei baristi più esigenti.

L'obiettivo è ambizioso: programmare e controllare con la massima semplicità tutti i principali parametri di funzionamento di una macchina per caffè per raggiungere il massimo livello di qualità in tazza consentito dallo stato dell'arte.

Nella New 105 Multiboiler ACT (Advanced Concepts in Technology), un pannello touch con display grafico a icone permette di accedere con l'immediatezza di uno smartphone, a tutte le funzioni disponibili nel menu di programmazione.

Le temperature dei gruppi di erogazione del caffè, sempre visibili sul display, sono regolabili separatamente, con la possibilità di impostare un profilo di estrazione personalizzato per ogni singola

dose verificando in corso d'opera il mantenimento della temperatura ottimale.

Un sistema elettronico di misurazione della pressione sostituisce il manometro analogico di controllo della pompa e della caldaia dedicata alla produzione di vapore e di acqua calda; una soluzione che, oltre a permettere di schiumare perfettamente il latte, non compromette la stabilità della temperatura dei singoli gruppi di estrazione e fornisce acqua a temperatura costante per il tè.

La macchina, per garantire le migliori performance energetiche, può essere messa rapidamente in stand-by e riattivata con un semplice tocco attraverso la funzione fast warm-up. Grande attenzione anche all'ergonomia, grazie alla scelta tra tre diverse altezze e la possibilità di modificare, attraverso dei led multicolori, l'illuminazione del piano di lavoro.

NEW 105 MULTIBOILER ACT (Advanced Concepts in Technology)

New 105 Multiboiler ACT: new technology at the service of the most demanding baristas.

The goal is ambitious: to programme and control all the main operating parameters of a coffee machine with the greatest of ease to obtain the best degree of quality in the cup permitted by state of the art technology.

In the New 105 Multiboiler ACT (Advanced Concepts in Technology), a touch panel with a graphic icon display allows you the same kind of instant access as a smartphone to all the functions available in the menu.

The temperatures of the coffee dispensing groups, which are always on-screen, can be adjusted separately with the possibility of configuring a personalised extraction profile for every individual

dose and checking that the best temperature is maintained during operation.

An electronic pressure measurement system replaces the analogue pressure gauge controlling the pump and the boiler dedicated to producing steam and hot water. This solution means that not only can milk be frothed perfectly, but the temperature of each individual extraction group remains stable and provides water at a constant temperature for making tea.

To guarantee the best energy performance possible, the machine can be put in stand-by and reactivated with a simple touch of the "fast warm-up" button. A great deal of attention has been paid to the ergonomics as well, thanks to the choice of three different heights and the possibility of modifying the work top lighting with multi-coloured LEDs.



NEW 105 MULTIBOILER H
BIANCO LUCIDO
GLOSSY WHITE

**DISPLAY
DISPLAY**



FUNZIONALITÀ MACCHINA E DISPLAY

- Display touch ad icone da 3.5 pollici
- Visualizzazione digitale delle pressioni a display
- Funzione “stand-by” e “fast warm-up”
- Icona dedicata di visualizzazione temperatura caldaia vapore/acqua calda
- Visualizzazione temperatura caldaia per ogni singolo gruppo
- Curva indicazione stato erogazione ed andamento dell'erogazione stessa in base al profilo prescelto
- Indicazione pressione e temperatura in tempo reale durante l'erogazione
- Preinfusione elettronica per ogni dose
- Programmazione quantità in cm3 (ml) per ogni singola dose caffè
- Programmazione quantità in cm3 (ml) per dose acqua calda
- Regolazione temperatura caldaia caffè per ogni singolo gruppo
- Regolazione temperatura caldaia vapore/acqua calda
- Regolazione manuale della temperatura dell'acqua calda per la preparazione degli infusi
- Regolazione data e ora
- Regolazione accensione e spegnimento automatici
- Illuminazione del piano di lavoro con tecnologia LED multicolori (modifica istantanea illuminazione con un milione di combinazioni colori)
- Indicazione numero totale caffè erogati della macchina
- Indicazione numero totale caffè erogati per ogni gruppo
- Indicazione numero totale caffè erogati per ogni selezione
- Programmazione multilingue (Italiano, Inglese, Francese, Tedesco, Spagnolo)
- Avviso rigenerazione resine filtro addolcitore

MACHINE AND DISPLAY OPERATIONS

- 3.5” icon touch screen display
- Digital on-screen pressure display
- “Stand-by” and “fast warm-up” mode
- Dedicated icon for displaying steam/hot water boiler temperature
- Boiler temperature display for each individual group
- Dispenser status indication curve and dispenser progress based on the chosen profile
- Real-time pressure and temperature indication during dispensing
- Electronic pre-infusion for every dose
- Programming of quantities in cm3 (ml) for every individual coffee dose
- Programming of quantities in cm3 (ml) for hot water doses
- Coffee boiler temperature adjustment for each individual group
- Steam/hot water boiler temperature adjustment
- Manual hot water temperature adjustment for preparing infusions
- Date and time adjustment
- Automatic on/off adjustment
- Multi-colour LED work top lighting technology (instant lighting variations with a million colour combinations)
- Indication of number of coffees dispensed by the machine
- Indication of number of coffees dispensed for each group
- Indication of number of coffees dispensed for each selection
- Multi-language programming (Italian, English, French, German, Spanish)
- Notification for resin regeneration of water softener filter

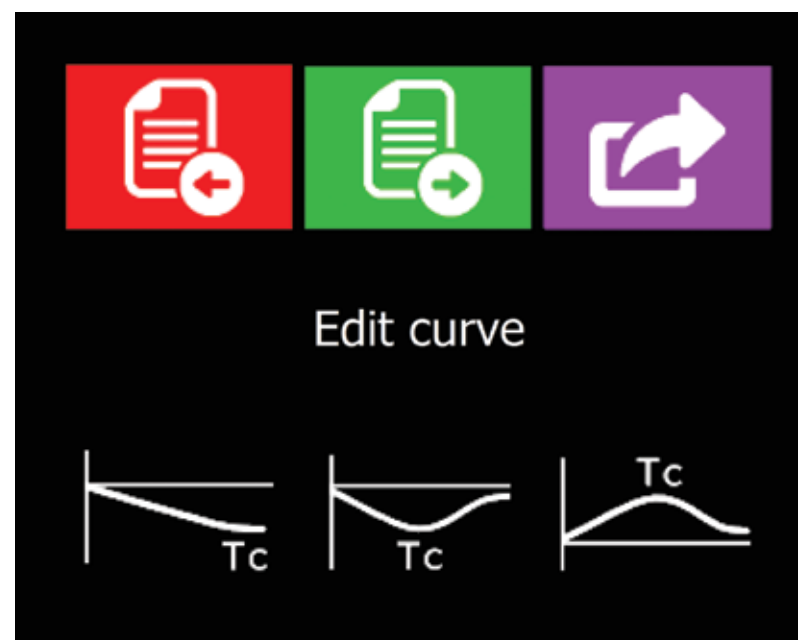
PROFILO DI TEMPERATURA EROGAZIONE PER SINGOLA DOSE

Per ogni singola dose è possibile impostare una curva di temperatura tra quattro possibili profili con un range di +/- 2.5°C. La temperatura impostata sul gruppo erogatore è solo il punto di partenza per ottenere l'estrazione più adatta, grazie hai quattro profili disponibili, anche per i palati più fini e le miscele ricercate.

- Curva a TEMPERATURA costante
- Curva a TEMPERATURA decrescente
- Curva a TEMPERATURA decrescente/crescente
- Curva a TEMPERATURA crescente/decrescente

Ogni curva permette al barista di personalizzare la singola dose di ogni singolo gruppo e di ottenere l'estrazione più adatta per le molteplici qualità e diverse sensazioni che si possono ottenere dal caffè. Una volta impostata la curva desiderata per una dose è possibile verificare durante l'erogazione di caffè che la temperatura di estrazione segua la curva scelta e che la quantità erogata della dose sia quella corretta, il tutto senza aspettare la fine dell'erogazione ma durante la stessa.

La preparazione di un caffè con NEW 105 MULTIBOILER ACT è un dialogo in tempo reale, immediato tra barista e macchina, un concetto nuovo di interazione uomo-macchina.



TEMPERATURE PROFILE FOR DISPENSING SINGLE DOSES

A temperature curve from four possible profiles with a range +/- 2.5°C can be set for every individual dose. The temperature set on the dispenser group is just the starting point for obtaining the best extraction thanks to the four profiles available, even for the most refined palates and sophisticated blends.

- Constant TEMPERATURE curve
- Decreasing TEMPERATURE curve
- Decreasing/increasing TEMPERATURE curve
- Increasing/decreasing TEMPERATURE curve

Each curve allows the barista to personalise the individual dose of the individual group and to obtain the best extraction for the numerous qualities and different tastes that can be obtained from the coffee. Once the desired curve has been configured for a dose, you can check that the extraction temperature follows the chosen curve while the coffee is being dispensed and that the quantity of the dose dispensed is correct: all in real-time without having to wait until the end of the process.

Preparing a coffee with NEW 105 MULTIBOILER ACT is a real-time, on-the-spot interchange between the barista and the machine: a new concept of man-machine interaction.



VERSIONI DISPONIBILI PER NEW 105 MULTIBOILER ACT
VERSION AVAILABLE FOR NEW 105 MULTIBOILER ACT



NEW 105 MULTIBOILER ACT



NEW 105 MULTIBOILER ACT I



NEW 105 MULTIBOILER ACT H

COLORI
COLORS

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.

The metallic colours, gloss finishes and the use of fingerprint proof stainless steel are the main features of the bodywork of the NEW 105 series. The cutting-edge technology, elegant design, reliability of the components and the strength of the materials of the NEW 105 series guarantee a high level of performance and the best quality of the extracted coffee.



Bianco lucido
Glossy white



Grigio metallizzato
Metallic gray



Antracite metallizzato
Metallic anthracite



Nero opaco
Matt black



Rosso metallizzato
Metallic red



Azzurro metallizzato
Metallic sky blue

DATI TECNICI / TECHNICAL DATA

	Gruppi erogazione caffè Multiboliler Coffee serving units Multiboliler	Lance prelievo vapore Steam wands	Lance prelievo acqua calda Hot water wands	Capacità caldaia vapore e acqua (L) Steam and water boiler capacity (L)	Capacità caldaia caffè (L) Coffee boiler capacity (L)	Peso (Kg) Weight (Kg)	Larghezza (cm) Width (cm)	Altezza (cm) Height (cm)	Profondità (cm) Depth (cm)	Potenza installata (W) Installed power (W)			
										Resistenza caldaia Heating element		Motore pompa interno Built-in motor pump	Scaldia tazze * Cup heater *
										Monofase Single - phase	Trifase Tri - phase		
NEW 105 M ACT 2gr.	2	2	1	10	2 x 0,4	66	79	51,5	53,5	5300	275	100	
NEW 105 M ACT 3gr.	3	2	1	12	3 x 0,4	78	103	51,5	53,5	7250	275	125	
NEW 105 IM ACT 2gr.	2	2	1	10	2 x 0,4	66	79	53,5	53,5	5300	275	100	
NEW 105 IM ACT 3gr.	3	2	1	12	3 x 0,4	78	103	53,5	53,5	7250	275	125	
NEW 105 HM ACT 2gr.	2	2	1	10	2 x 0,4	72	79	61	53,5	5300	275	100	
NEW 105 HM ACT 3gr.	3	2	1	12	3 x 0,4	88	103	61	53,5	7250	275	125	

- Autolivello elettronico
- Tastiera con tecnologia touch screen
- 4 dosi programmabili per ogni gruppo con tasto funzione semiautomatica
- Dose acqua programmabile con tasto funzione semiautomatica
- Miscelatore per regolazione temperatura acqua calda
- 2 erogatori manuali per lancia vapore
- Indicatore temperatura in caldaia per ogni singolo gruppo e per caldaia vapore sempre visibile su tastiere e display
- Regolazione elettronica automatica temperatura per ogni singolo gruppo (+/-1°) tramite slider touch
- Regolazione elettronica automatica temperatura caldaia vapore (+/-1°) tramite display touch
- Motore-pompa interno da 275 W (esterno su richiesta da 300 W)
- Caldaia singolo gruppo in acciaio inox: Capacità 0.45 litri - Resistenza 1250 W
- Caldaia vapore in acciaio inox mod. 2 gruppi: Capacità 10 litri - Resistenza 2800 W
- Caldaia vapore in acciaio inox mod. 3 gruppi: Capacità 12 litri - Resistenza 3500 W

- Electronic autofill
- Keypad with touch screen technology
- 4 programmable doses for each group with semi-automatic function button.
- Programmable water dose with semi-automatic function button
- Mixer for regulating hot water temperature
- 2 steam wands with manual function
- Boiler temperature indicator for each individual group and for the steam boiler, always visible on the keypad and display
- Automatic electronic temperature adjustment for each individual group (+/-1°) via a touch slider control
- Automatic electronic temperature adjustment for steam boiler (+/-1°) via a touch display
- Internal 275 W motor-pump (300 W external version on request)
- Stainless steel single boiler group: Capacity 0.45 litres – Resistance 1250 W
- Stainless steel steam boiler mod. 2 groups: Capacity 10 litres - Resistance 2800 W
- Stainless steel steam boiler mod. 3 groups: Capacity 12 litres - Resistance 3500 W

- La NEW 105 M ACT, versione con altezze standard anche per tutte le altre gamme La San Marco, ha un'altezza utile di 7,5 cm (2.7pollici).
- La NEW 105 IM ACT è la versione intermedia indicata per chi ha l'esigenza di utilizzare tazze per un'altezza utile di 9,5 cm (3.5 pollici).
- La NEW 105 HM ACT è la versione alta, indicata per chi ha necessità di utilizzare tazze alte per un'altezza utile di 17cm (6.7 pollici).

Vassoi a scomparsa permettono l'uso della macchina anche per tazzine da caffè espresso tradizionale.

- The NEW 105 MACT, in a version with standard heights as for the rest of the La San Marco range, has an effective height of 7.5 cm (2.7 inches).
- The NEW 105 IM ACT is the intermediate version, perfect for anyone who needs to use a cup with an effective height of 9.5 cm (3.5 inches)
- The NEW 105 HM ACT is the high-end version, perfect for anyone who needs to use tall cups with an effective height of 17 cm (6.7 inches.).

Concealed trays mean you can use the machine with traditional espresso coffee cups as well.



NEW 105 MULTIBOILER ACT



NEW 105 MULTIBOILER ACT (*Advanced Concepts in Technology*)

New 105 Multiboiler ACT: Die neuesten Technologien im Dienste der anspruchsvollsten Baristas. Das Ziel ist hoch gesteckt: Alle wichtigsten Funktionsparameter einer Kaffeemaschine mit maximaler Einfachheit programmieren und steuern zu können, um die maximale, aufgrund des Stands der Technik mögliche Qualität in der Tasse zu haben.

Bei der Maschine New 105 Multiboiler ACT (Advanced Concepts in Technology) ermöglicht ein Touchscreen mit grafischem Display mit Symbolen den unmittelbaren Zugriff über ein Smartphone auf alle im Einstellungsmenü vorhandenen Funktionen.

Die Temperaturen der Kaffee-Ausgabegruppen, die stets am Display angezeigt werden, sind getrennt voneinander regulierbar. Darüber hinaus beseht die Möglichkeit für jede einzelne Portion ein Zubereitungsprofil anzulegen und während der Zubereitung die Aufrechterhaltung der Idealtemperatur zu überprüfen.

Ein elektronisches Druckmesssystem ersetzt das analoge Manometer zur Kontrolle der Pumpe und des Kessels, der der Dampf- und Warmwassererzeugung dient; eine Lösung, die nicht nur für perfekten Milchschaum sorgt, sondern auch die Stabilität der Temperatur einzelner Ausgabegruppen aufrechterhält und Teewasser mit konstanter Temperatur abgibt.

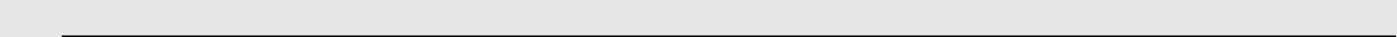
Um die bestmöglichen Energieleistungen zu garantieren, kann die Maschine rasch in den Stand-by-Modus versetzt und durch einfaches Berühren anhand der Funktion Fast Warm-Up wieder in Betrieb genommen werden. Besondere Bedeutung kommt dank der Wahlmöglichkeit zwischen drei verschiedenen Höhen und dank der Möglichkeit anhand der bunten LEDs die Beleuchtung der Arbeitsfläche zu ändern, auch der Ergonomie zu.

FUNKTIONEN VON MASCHINE UND DISPLAY

- 3,5"-Touchscreen mit Symbolen
- Digitale Anzeige des Drucks am Display
- Funktionen „Stand-by“ und “Fast Warm-up“
- Eigenes Symbol zur Anzeige der Temperatur des Dampf-/Warmwasserkessels
- Anzeige der Temperatur des Kessels für jede einzelne Gruppe
- Kurve zur Angabe des Ausgabestatus und des Fortschritts der Ausgabe selbst in Abhängigkeit vom vorab ausgewählten Profil
- Angabe von Druck und Temperatur während der Ausgabe in Echtzeit
- Elektronisches Vorbrühen für jede Portion
- Einstellung der Menge in cm3 (ml) für jede einzelne Portion Kaffee
- Einstellung der Menge in cm3 (ml) für jede Portion Warmwasser
- Regulierung der Temperatur des Kaffeekessels für jede einzelne Gruppe
- Regulierung der Temperatur des Kessels für Dampf/ Heisswasser
- Manuelle Regulierung der Warmwassertemperatur zur Zubereitung von Tees
- Einstellung von Datum und Uhrzeit
- Einstellung des automatischen Ein- und Ausschaltens
- Beleuchtung der Arbeitsfläche mit LED-Technologie in bunten Farben (unverzügliche Änderung der Beleuchtung mit einer Million Farbkombinationen)
- Angabe der Gesamtanzahl an mit der Maschine zubereiteten Kaffees
- Angabe der Gesamtanzahl an mit jeder Gruppe zubereiteten Kaffees
- Angabe der Gesamtanzahl an mit jeder Auswahl zubereiteten Kaffees
- Mehrsprachige Programmierung (Italienisch, Englisch, Französisch, Deutsch, Spanisch)
- Hinweis zum Austausch der Kunstharze des Kalkfilters

PROFIL DER AUSGABETEMPERATUR JE EINZELNER PORTION

Für jede einzelne Portion kann eine Temperaturkurve aus vier verschiedenen Profilen mit einem Umfang von +/- 2,5°C ausgewählt werden. Die an der



NEW 105 MULTIBOILER ACT (*Advanced Concepts in Technology*)

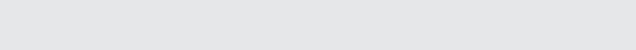
New 105 Multiboiler ACT : les technologies de pointe au service des barmen les plus exigeants. L'objectif est ambitieux : programmer et contrôler, le plus simplement possible, tous les principaux paramètres de fonctionnement d'une machine à café afin d'obtenir le niveau maximale de qualité dans la tasse possible dans l'état actuel de la technique.

La New 105 Multiboiler ACT (Advanced Concepts in Technology) est dotée d'un écran tactile graphique à icônes permettant d'accéder, avec la rapidité d'un Smartphone, à toutes les fonctions disponibles dans le menu de programmation.

Les températures des groupes de débit du café, toujours visibles sur l'écran, peuvent être réglées séparément, avec la possibilité de configurer un profil d'extraction personnalisé pour chaque dose tout en vérifiant, en cours d'opération, le maintien de la température optimale.

Un système électronique de mesure de la pression remplace le manomètre analogique de contrôle de la pompe et de la chaudière servant à produire la vapeur et l'eau chaude. Une solution qui, en plus de permettre de produire une mousse de lait parfaite, ne compromet pas la stabilité de la température de chacun des groupes d'extraction et fournit une eau à température constante pour le thé.

Pour garantir les meilleures performances énergétiques possibles, la machine peut être rapidement mise en veille et réactivée, simplement en la touchant, avec la fonction fast warm-up. Une grande attention a également été prêtée à l'ergonomie ; grâce à la possibilité de choisir entre différentes hauteurs et la faculté de modifier l'éclairage du plan de travail avec les LED multicolores.



Ausgabegruppe eingestellte Temperatur ist lediglich der Ausgangspunkt, um dank der vier verfügbaren Profile auf für besonders sensible Gaumen und besonders raffinierte Mischungen die am besten geeignete Zubereitung zu erhalten.

Kurve mit konstanter TEMPERATUR
Kurve mit sinkender TEMPERATUR

Kurve mit sinkender/steigender TEMPERATUR

Kurve mit steigender/sinkender TEMPERATUR

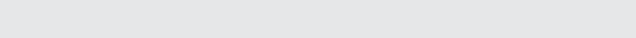
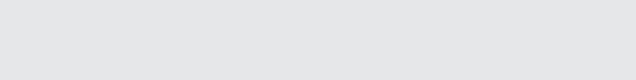
Jede Kurve ermöglicht dem Barista die einzelne Menge jeder einzelnen Gruppe einzustellen und die für die verschiedenen Sorten und Eindrücke, die durch Kaffee entstehen können, am besten geeignete Zubereitung zu wählen.

Nachdem die gewünschte Kurve für eine Portion gewählt wurde, kann während der Kaffeeausgabe überprüft werden, ob die Zubereitungstemperatur der ausgewählten Kurve entspricht, und ob die für die Portion ausgegebene Menge richtig ist. Dabei muss nicht gewartet werden, bis die Ausgabe beendet ist, sondern die Überprüfung ist während der Ausgabe möglich.

Die Zubereitung eines Kaffees mit der Maschine NEW 105 MULTIBOILER ACT ist ein Dialog in Echtzeit, der unmittelbar zwischen Barista und Kaffeemaschine stattfindet: ein neues Konzept von Interaktion zwischen Mensch und Maschine.

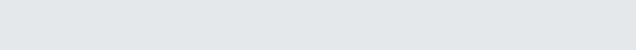
- Elektronische Wasserniveau
- Tastatur mit Touchscreen-Technologie
- Vier programmierbare Portionen für jede Gruppe anhand einer Taste mit halbautomatischer Funktion.
- Die Wassermenge ist mit einer Taste mit halbautomatischer Funktion programmierbar
- Mischer zur Regulierung der Warmwassertemperatur
- Zwei manuelle Dampf-Abgabehähne
- Stets an Tastaturen und Display sichtbare Temperaturanzeige im Kessel für jede einzelne Gruppe und für den Dampfkessel
- Automatische elektronische Regulierung der Temperatur für jede einzelne Gruppe (+/- 1°) mittels Touchslider
- Automatische elektronische Regulierung der Temperatur für den Dampfkessel (+/- 1°) mittels Touchdisplay
- Interne Motorpumpe mit 275 W (Externe auf Wunsch mit 300 W)
- Dampfkessel für einzelne Gruppe aus Edelstahl: Fassungsvermögen 0,45 Liter - Widerstand 1.250 W
- Dampfkessel aus Edelstahl Mod. 2 Gruppen: Fassungsvermögen 10 Liter - Widerstand 2.800 W
- Dampfkessel aus Edelstahl Mod. 3 Gruppen: Fassungsvermögen 12 Liter - Widerstand 3.500 W

- Die NEW 105 M ACT, Version mit Standardhöhen auch für alle anderen Serien von La San Marco, verfügt über eine Nutzhöhe von 7,5 cm (2,7 Zoll).
 - Die NEW 105 IM ACT ist eine mittelhohe Version, die insbesondere für all jene geeignet ist, die Tassen mit einer Nutzhöhe von 9,5 cm (3,5 Zoll) verwenden.
 - Die NEW 105 HM ACT ist eine hohe Version, die insbesondere für all jene geeignet ist, die Tassen mit einer Nutzhöhe von 17 cm (6,7 Zoll) verwenden.
- Ausziehbare Tablettets ermöglichen die Verwendung der Maschine auch für traditionelle Espressoatessen.



FONCTIONS DE LA MACHINE ET ECRAN

- Ecran tactile à icônes de 3,5 pouces
- Affichage numérique des pressions, sur l'écran.
- Fonction «veille» et «fast warm-up»
- Icône spécifique pour affichage de la température de la chaudière vapeur/eau chaude
- Affichage de la température de la chaudière pour chaque groupe
- Courbe d'indication de l'avancement du débit et de l'évolution de ce denier en fonction du profil choisi.
- Indication de la pression et de la température, en temps réel, pendant la phase de débit
- Pré-infusion électronique pour chaque dose
- Programmation de la quantité en cm3 (ml) pour chaque dose de café
- Programmation de la quantité en cm3 (ml) par dose d'eau chaude
- Réglage de la température de la chaudière pour chaque groupe
- Réglage de la température de la chaudière vapeur/eau chaude
- Réglage manuel de la température de l'eau chaude pour la préparation des infusions
- Réglage de la date et de l'heure
- Réglage de l'allumage et de l'arrêt automatiques
- Eclairage du plan de travail avec technologie LED multicolores (modification instantanée de l'éclairage avec un million de combinaisons de couleurs)
- Indication du nombre total de café préparés par la machine
- Indication du nombre total de café préparés par chaque groupe
- Indication du nombre total de café préparés par sélection
- Programmation multilingue (Italien, Anglais, Français, Allemand, Espagnol)
- Avertissement régénération résines filtre adoucisseur



PROFIL DE TEMPERATURE DE DEBIT POUR CHAQUE DOSE
Pour chaque dose, il est possible de configurer une courbe de température entre

quatre profils possibles, avec une plage de +/- 2,5°C. La température configurée sur le groupe de débit est uniquement le point de départ pour obtenir l'extraction la plus adaptée, grâce aux quatre profils disponibles, également pour les palais les plus raffinés et les mélanges les plus recherchés.

Courbe à TEMPERATURE constante

Courbe à TEMPERATURE décroissante

Courbe à TEMPERATURE décroissante / croissante

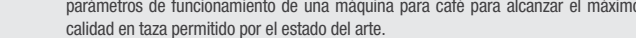
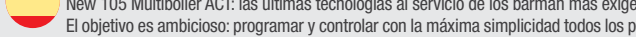
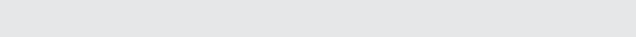
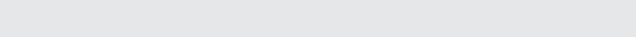
Courbe à TEMPERATURE croissante / décroissante

Chaque courbe permet au barman de personnaliser chaque dose de chaque groupe afin d'obtenir l'extraction la plus adaptée aux multiples qualités et aux différentes sensations qu'il est possible d'obtenir avec le café.

Une fois que la courbe souhaitée pour une dose a été configurée, il est possible de vérifier, pendant l'écoulement du café, que la température d'extraction suit la courbe choisie et que la quantité écoulée de la dose est correcte; le tout sans attendre la fin du débit mais durant ce dernier.

La préparation d'un café avec NEW 105 MULTIBOILER ACT est un dialogue en temps réel et immédiat entre le barman et la machine, un nouveau concept d'interaction homme-machine.

Les couleurs métallisées, les finitions brillantes, l'utilisation de l'acier inox anti-empreintes, constituent les caractéristiques principales du châssis de la série NEW 105. La technologie avancée, l'élégance du design, la fiabilité des composants et la solidité des matériaux de la série NEW 105 garantissent des prestations de haut niveau et une qualité exceptionnelle du café extrait.

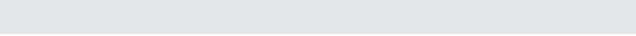
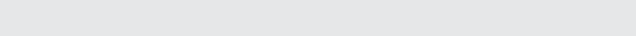
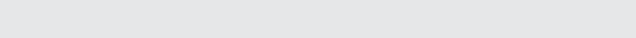
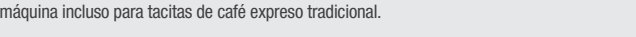
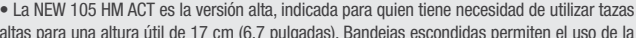
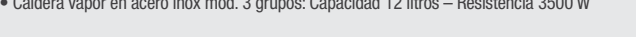
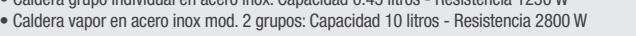
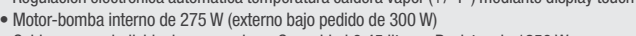
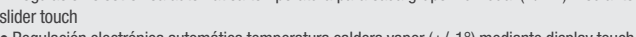
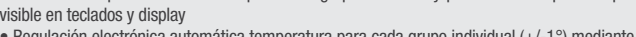
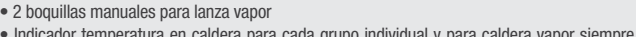
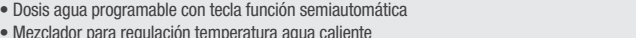
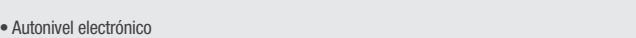
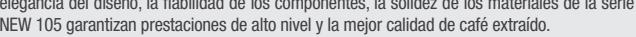
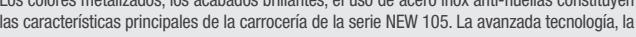
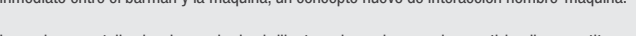
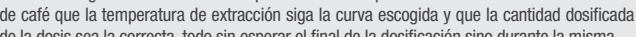
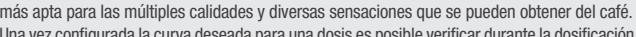
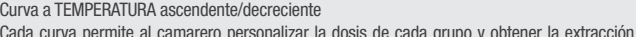
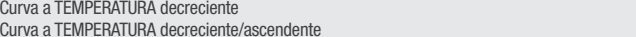
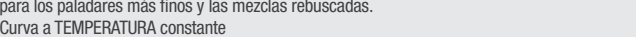
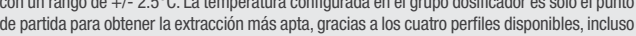
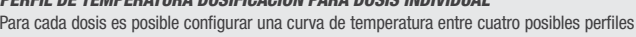
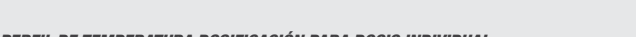
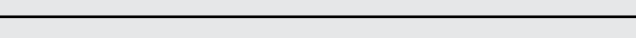
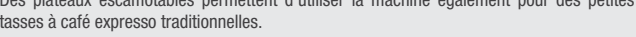
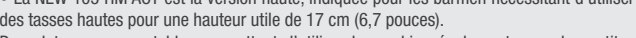
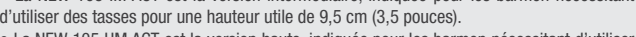
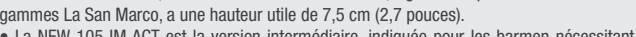
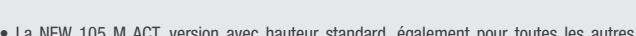
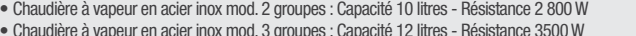
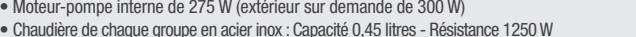
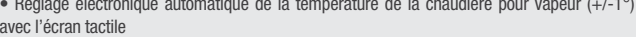
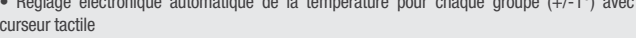
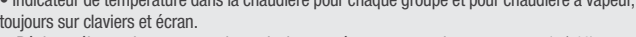
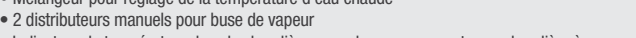
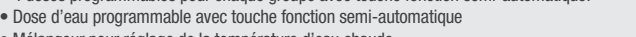
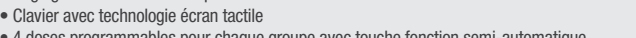
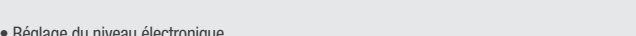
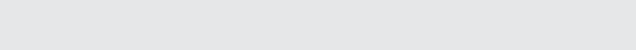
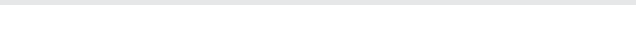
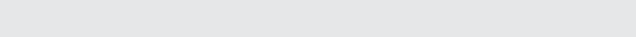
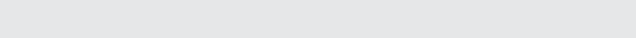
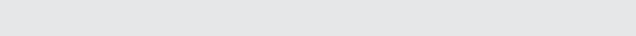
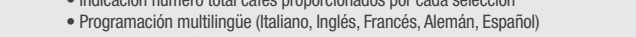
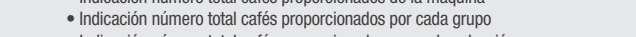
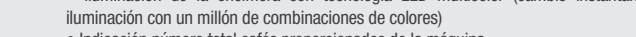
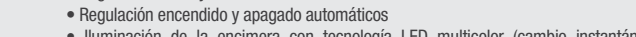
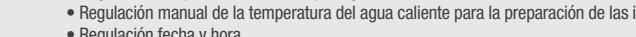
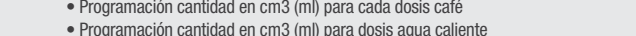
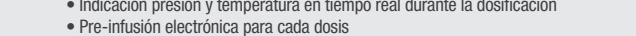
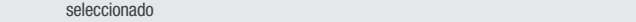
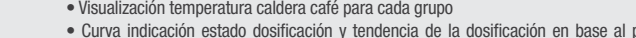
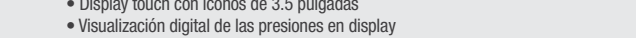


NEW 105 MULTIBOILER ACT (*Advanced Concepts in Technology*)
New 105 Multiboiler ACT: las últimas tecnologías al servicio de los barman más exigentes. El objetivo es ambicioso: programar y controlar con la máxima simplicidad todos los principales parámetros de funcionamiento de una máquina para café para alcanzar el máximo nivel de calidad en taza permitido por el estado del arte.

En New 105 Multiboiler ACT (Advanced Concepts in Technology), un panel touch con display gráfico con iconos permite acceder con la rapidez de un smartphone, a todas las funciones disponibles en el menú de programación.

Las temperaturas de los grupos de dosificación del café, siempre visibles en el display, son ajustables por separado, con la posibilidad de configurar un perfil de extracción personalizado para cada dosis verificando en curso el mantenimiento de la temperatura óptima.

Un sistema electrónico de medida de la presión sustituye el manómetro analógico de control de la bomba y de la caldera dedicada a la producción de vapor y de agua caliente; una solución que, además de permitir espumar perfectamente la leche, no compromete la estabilidad de la temperatura de los grupos de extracción y suministra agua a temperatura constante para el té. La máquina, para garantizar los mejores rendimientos energéticos, puede ser puesta rápidamente en stand-by y reactivada con un simple toque mediante la función fast warm-up. Gran atención también a la ergonomía, gracias a la selección entre tres diversas alturas y la posibilidad de modificar, mediante los leds multicolores, la iluminación de la encimera.



La San Marco. Wherever you go.



La San Marco
Made in Italy 

A stylized, handwritten-style logo consisting of the letters 'S' and 'M' in a dark blue color. The 'S' is large and loops around the 'M', which is smaller and positioned to the right.

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