



# PLUS TOUCH

L'EVOLUZIONE TECNOLOGICA  
DELLE SUPERAUTOMATICHE  
LA SAN MARCO.

*SM*



**La San Marco**, da sempre pioniera nel proporre soluzioni innovative e tecnologicamente avanzate capaci di esaltare la grande tradizione italiana del caffè ed esportarla in tutto il mondo, presenta grandi novità anche all'interno della sua gamma di macchine superautomatiche per bar, ristoranti e hotel. Si tratta di Plus Touch, un prodotto sviluppato per rendere ancora più facile e intuitivo l'utilizzo da parte dell'utente finale.

La linea è composta dai modelli **Plus 5 Touch** e **Plus 7 Touch**. La grande novità è rappresentata dal nuovo **display Touch Screen da 7"** personalizzabile, che consente di selezionare agevolmente la bevanda da preparare. Attraverso la nuova interfaccia grafica, che riprende lo stile e i colori dell'interfaccia delle altre macchine Touch La San Marco, la preparazione delle bevande diventa infatti estremamente semplice e la loro scelta ancora più intuitiva grazie alle icone di nuova generazione create ad hoc e alla possibilità di impostare un elevato numero di lingue.

Per entrambi i modelli è possibile caricare fino a **20 bevande differenti**, personalizzabili per tipologia (a base caffè, latte, solubili o acqua calda) e per numero (ogni pagina può contenere da un minimo di 4 bevande fino ad un massimo di 10).

Grazie al **sistema di lavaggio integrato** tutte le operazioni di pulizia sono completamente automatiche, riducendo drasticamente i tempi da parte dell'operatore.

Inoltre, tramite un'uscita USB, possono essere caricati video, messaggi promozionali, musica o istruzioni grafiche da associare a ogni bevanda. La programmazione impostata può a sua volta essere clonata su altre macchine tramite chiave USB.

La nuova **serie Plus Touch** si presenta nell'elegante colore nero e si caratterizza per il design che richiama le forme del chicco di caffè, enfatizzato dalla nuova tastiera Touch e messo in risalto da una cornice cromata. Per entrambe le varianti sono confermate le dotazioni di base dell'intera serie (doppio macinino e doppia tramoggia, contenitore del prodotto in polvere, cappuccinatore ecc.) e la possibilità di configurazione completa con tutti gli altri optional, quali il frigo e lo scaldatazze.



## CARATTERISTICHE TECNICHE:

### PLUS 5 Touch

- 1) Due macinini: capacità 0,60 kg cadauno
- 2) Contenitore prodotto in polvere: capacità 2 L
- 3) Capacità caldaia caffè 1 L
- 4) Capacità caldaia acqua calda e vapore 1 L
- 5) Mixer
- 6) Utilizzo latte fresco
- 7) Acqua calda addizionabile in tazza per caffè americano
- 8) Display 7" Touch screen
- 9) Sportellino per caffè decaffeinato
- 10) Beccuccio regolabile in altezza da 95 a 155 mm
- 11) Cicli automatici di lavaggio per il gruppo caffè, il mixer e il cappuccinatore
- 12) Sistema di uscita automatica fondi: 60 caffè
- 13) Bacinella scarico acqua: capacità 2 L
- 14) Peso netto 38 Kg
- 15) Peso lordo 45 Kg
- 16) Dimensioni: L 324 x P 560 x H 717 mm

#### IN OPZIONE

- 17) Pompa latte MTT che consente di erogare bevande a base latte alla temperatura desiderata e garantire una schiuma in tazza eccellente
- 18) Contenitore solubile maggiorato 3.0 L
- 19) Serratura con chiave per tramoggia e contenitore
- 20) Scarico fondi caffè diretto
- 21) Scarico acqua diretto
- 22) Gettoniera + box

### PLUS 7 Touch

- 1) Due macinini: capacità tramoggia 1,3 kg cadauno
- 2) Contenitore prodotto in polvere: capacità 2 L
- 3) Capacità caldaia caffè 1,3 L
- 4) Capacità caldaia acqua calda e vapore 1,8 L
- 5) Utilizzo latte fresco
- 6) Acqua calda addizionabile in tazza per caffè americano
- 7) Miscelatore acqua fredda per tè
- 8) Display 7" Touch screen
- 9) Sportellino per caffè decaffeinato
- 10) Beccuccio regolabile in altezza da 94 a 194 mm
- 11) Cicli automatici di lavaggio per il gruppo caffè, il mixer e il cappuccinatore
- 12) Sistema di uscita automatica fondi: 60 caffè
- 13) Bacinella scarico acqua: capacità 2 L
- 14) Peso netto 48 Kg
- 15) Peso lordo 55 Kg
- 16) Dimensioni: L 324 x P 560 x H 814 mm

#### IN OPZIONE

- 17) Pompa latte MTT che consente di erogare bevande a base latte alla temperatura desiderata e garantire una schiuma in tazza eccellente
- 18) Contenitore solubile maggiorato 3.0 L
- 19) Serratura con chiave per tramoggia e contenitore
- 20) Scarico fondi caffè diretto
- 21) Scarico acqua diretto
- 22) Gettoniera + box



Azienda con sistema di gestione qualità, ambiente,  
salute e sicurezza certificato secondo le norme  
UNI EN ISO 9001  
UNI EN ISO 14001  
UNI ISO 45001

### **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)

[f @lasanmarcospa](https://www.facebook.com/lasanmarcospa)

The logo consists of the letters 'S' and 'M' in a bold, red, cursive script. The 'S' is larger and more prominent, with a long, sweeping tail that extends to the left. The 'M' is smaller and positioned to the right of the 'S'.