

SM

La San Marco



E·LUXURY
COLLECTION

Quando il caffè incontra il design
When coffee meets design



**MACCHINA PER CAFFÈ ESPRESSO
E.LUXURY MBV E MB**

Tecnologia Multi Boiler MBV con controllo elettronico dei profili di pressione e temperatura
Tecnologia Multi Boiler MB con controllo elettronico del profilo di temperatura

Le trasparenze di questa macchina Luxury, ottenute tramite una carrozzeria in vetro temperato, catturano l'attenzione e permettono di ammirare le soluzioni tecnologiche adottate. La disposizione razionale dei componenti e la raffinata precisione dell'assemblaggio delle parti interne, tipiche delle macchine La San Marco, conferiscono un risultato finale elegante, raffinato e di classe.

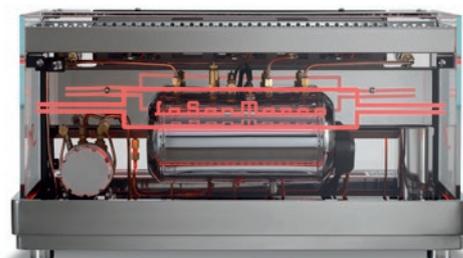
L'estetica innovativa del modello è caratterizzata da dettagli di grande appeal tra cui l'infinita varietà di colori della carrozzeria in vetro, resa possibile da un sistema di illuminazione LED RGB integrato.

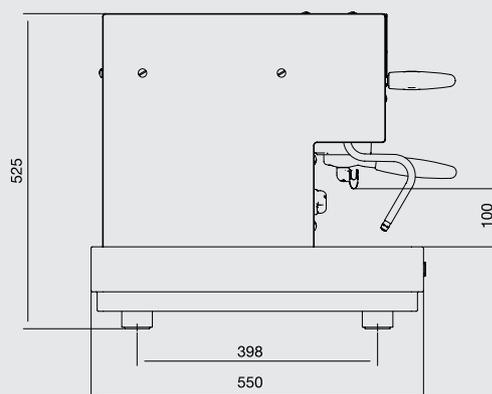
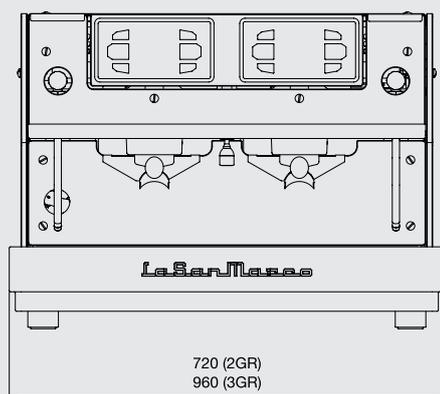
**ESPRESSO COFFEE MACHINE
E.LUXURY MBV AND MB**

MBV Multi Boiler technology with electronic control of pressure and temperature profiles
MB Multi Boiler technology with electronic control of temperature profile

The transparencies of this Luxury machine, obtained through a tempered glass bodywork, capture the attention and allow you to admire the technological solutions adopted, the rational use of the components and the refined precision of the assembly of the internal parts, typical of La San Marco machines, for an elegant, refined and classy final result.

The model's innovative look is characterised by highly appealing details including the infinite variety of colours of the glass bodywork, made possible by an integrated RGB LED lighting system.





MODELLO MODEL	GRUPPI EROGAZIONE CAFFÈ COFFEE BREWING UNITS	LANCE PRELIEVO VAPORE STEAM WANDS	LANCE PRELIEVO ACQUA CALDA HOT WATER WANDS	CAPACITÀ CALDAIE BOILER CAPACITY	DIMENSIONI DIMENSIONS	PESO WEIGHT	POTENZA INSTALLATA INSTALLED POWER		
							(W)		
							RESISTENZA CALDAIA BOILER HEATER	MOTORE POMPA INTERNO INTERNAL MOTOR PUMP	SCALDATAZZE CUPWARMER
	(N°)	(N°)	(N°)	(L)	(MM LXPXH)	(KG)	MONOFASE SINGLEPHASE	TRIFASE THREEPHASE	(OPTIONAL)
E.LUXURY MBV 2GR	2	2	1	12+2x0.4	720x550x525	85	2800+2x1250		100
E.LUXURY MBV 3GR	3			12+3x0.4	960x550x525	111	3500+2x1250		140
E.LUXURY MB 2GR	2	2	1	12+2x0.4	720x550x525	85	2800+2x1250		100
E.LUXURY MB 3GR	3			12+3x0.4	960x550x525	111	3500+2x1250		140

DESCRIZIONE TECNICA

La tecnologia Multiboiler consente una regolazione della temperatura ad alta precisione per ogni caldaia di ogni singolo gruppo di erogazione del caffè. La temperatura viene impostata in modo semplice e intuitivo tramite il display touch di ogni singolo gruppo di erogazione del caffè.

La caldaia per vapore e acqua calda è dotata di regolazione elettronica automatica della temperatura.

La temperatura può essere facilmente impostata tramite il display touch della prima tastiera (primo gruppo di erogazione del caffè).

Il pannello di controllo è realizzato in alluminio con finitura anodizzata nera lucida.

Il pannello è costituito da una tastiera con finitura superficiale nera lucida per ogni gruppo di erogazione del caffè.

Ogni tastiera in un singolo gruppo è incorniciata da una smussatura color alluminio lucido.

I pulsanti di dosaggio hanno una retroilluminazione a LED bianca.

Ogni tastiera di ogni gruppo caffè è dotata di un display touch screen a colori da 2,8".

L'innovativa combinazione di tasti meccanici soft touch e display touch consente un utilizzo facile e intuitivo nonché una facile programmazione delle impostazioni della macchina.

TECHNICAL DESCRIPTION

Multi Boiler technology allows for high-precision temperature regulation for each boiler of each individual coffee brewing group.

The temperature is set simply and intuitively using the touch display of each individual coffee brewing group.

The steam and hot water boiler is equipped with automatic electronic temperature regulation.

The temperature can be easily set using the touch display of the first keyboard (First coffee brewing group).

The control panel is made of aluminum with a glossy black anodized finish.

The panel consists of a keyboard with a glossy black surface finish for each coffee brewing group.

Each keyboard in a single group is framed by a glossy aluminum-colored chamfer.

The dose buttons have a white LED backlight.

Each keypad of each coffee brewing group is equipped with a 2.8" color touch screen display.

The innovative combination of soft touch mechanical keys and touch display allows for easy and intuitive use as well as easy programming of the machine settings.

CARATTERISTICHE TECNICHE PRODOTTO DI SERIE

- Riempimento automatico elettronico dell'acqua
- Pannello di controllo con 6 pulsanti con retroilluminazione a LED bianchi per ogni gruppo di erogazione caffè
- Touch screen con display da 2,8" per ogni gruppo di erogazione caffè
- 4x pulsanti di dose programmabili per ogni gruppo di erogazione caffè (singolo corto, singolo lungo, doppio corto e doppio lungo)
- Pulsante "Purge" per il lavaggio del gruppo di erogazione prima di ogni erogazione, uno per ogni gruppo di erogazione caffè
- Dosi programmabili di acqua calda, una per ogni gruppo di erogazione caffè
- Miscelatore con regolazione manuale della temperatura dell'acqua calda per lancia acqua
- 2x lance vapore manuali a leva
- Viene visualizzata la temperatura della caldaia di ogni gruppo di erogazione caffè
- La temperatura e la pressione della caldaia vapore e acqua calda vengono visualizzate nel menu del primo gruppo caffè visualizzato
- Regolazione elettronica automatica della temperatura per ogni gruppo di erogazione caffè (+/-0,1°C)
- Regolazione elettronica automatica della temperatura per caldaia vapore e acqua calda (± 1 °C)
- Programmazione profilo pressione (solo per macchine MBV)
- Ciclo di lavaggio automatico per ogni singolo gruppo caffè
- Controllo dose durante l'erogazione tramite barra di riempimento a tre colori (blu, verde, rosso)
- Pompa integrata con motore da 330 W raffreddata ad acqua
- Caldaia in acciaio inox per singolo gruppo caffè Capacità 0,4 litri - Resistenza 1250W
- Caldaia vapore/acqua calda in acciaio inox, versione 2 gruppi: capacità 12 litri - resistenza 2800W
- Caldaia vapore/acqua calda in acciaio inox, versione 3 gruppi: capacità 12 litri - resistenza 3500W
- Illuminazione a led multicolore della carrozzeria in vetro gestita tramite telecomando con tastiera touch
- Utilizzo di acciaio inox lucido per tutte le parti esposte della carrozzeria.
- Pannelli in vetro temperato extra chiaro di alta qualità
- Macchina standard con altezza disponibile per il piano di lavoro di 10 cm (ugelli standard)

OPTIONAL NON INCLUSI NELLE MACCHINE STANDARD

- Macchina con altezza utile per il piano di lavoro di 9 cm (ugelli lunghi)
- Gruppi erogazione caffè diametro 58 mm
- Scaldavivande elettrico, 100 W (2 gruppi) e 140 W (3 gruppi)
- Lancia vapore automatica (autosteam)
- 2x Sistema di leva di regolazione fine (FTL) per un controllo preciso del vapore
- Lancia vapore cool touch
- Manici in legno
- Connessione con smartphone o tablet tramite app con bluetooth

FUNZIONALITÀ DISPLAY

- Schermata menù programmazione facile e intuitiva sul primo gruppo erogatore
- Visualizzazione temperatura per ogni gruppo caffè caldaia
- Visualizzazione temperatura per caldaia vapore e acqua calda
- Impostazione profilo temperatura per ogni dose caffè
- Grafico profilo pressione (solo macchine MBV) e temperatura con barra indicatore stato della portata e contasecondi per ogni singola dose caffè selezionata
- Programmazione quantità in ml per ogni singola dose caffè.
- Programmazione quantità in secondi per ogni singola dose acqua.
- Impostazione temperatura per ogni caldaia gruppo erogazione caffè
- Impostazione temperatura per caldaia vapore e acqua calda
- Regolazione data e ora
- Impostazione autospegnimento e autoaccensione automatica della macchina
- Contatore caffè totali erogati dalla macchina
- Contatore caffè totali erogati da ogni gruppo caffè
- Contatore caffè totali erogati da ogni dose gruppo caffè
- Lingua di programmazione (italiano, inglese, francese, tedesco, spagnolo)
- Messaggio avviso sostituzione filtro addolcitore
- Impostazione dell'intervallo minimo e massimo per il controllo della dose/ macinatura da utilizzare durante la preparazione del caffè
- Pulsante di accensione dello scaldavivande - (opzionale)
- Pulsante di accensione dell'autosteam - (opzionale)

TECHNICAL FEATURES OF THE SERIES PRODUCT

- Electronic water auto fill
- Control panel with 6 buttons with white LED backlit for each coffee brewing group
- Touch screen with 2.8" display for each coffee brewing group
- 4x programmable dose buttons for each coffee brewing group (single short, single long, double short and double long)
- "Purge" button to wash the dispensing unit before every brew, one for each coffee brewing group
- Programmable doses of hot water, one for each coffee brewing group
- Mixer with manual adjustment of the hot water temperature for water wand
- 2x Manual levered steam wands
- The boiler temperature of each coffee brewing group is displayed
- The steam and hot water boiler temperature and pressure is displayed on the menu of first display coffee group
- Automatic electronic temperature adjustment for each coffee brewing group (+/-0.1°C)
- Automatic electronic temperature adjustment for steam and hot water boiler (± 1 °C)
- Pressure profile programming (only for MBV machines)
- Automatic washing cycle for each single coffee brewing group
- Dose control during brew through three-colour filling bar (blue, green, red)
- Built-in 330 W water-cooled motor-pump
- Single coffee brewing group stainless steel boiler Capacity 0.4 litres - Heating element 1250W
- Stainless steel steam/hot water boiler, 2 groups version: 12 liters capacity - heating element 2800W
- Stainless steel steam/hot water boiler, 3 groups version: 12 liters capacity - heating element 3500W
- Led multicolour illumination of the glass bodywork controlled through the remote with the touch keypad
- Use of polished stainless steel for all exposed body parts
- High quality extra light tempered glass panels
- Standard machine with available height for the worktop of 10 cm (standard nozzles)

OPTIONAL NOT INCLUDED IN STANDARD MACHINE

- Machine with available height for the worktop of 9 cm (long nozzles)
- Coffee brewing groups diameter of 58mm
- Electric cup-warmer, 100 W (2 groups) and 140 W (3 groups)
- Automatic steam wand (autosteam)
- 2x Fine tuning lever (FTL) system for precision steam control
- Cool touch steam wand
- Wooden handles
- Connection with smartphone or tablet via app with bluetooth

DISPLAY FEATURES

- Easy and intuitive programming menu screen on the first dispensing group
- Temperature displayed for each boiler coffee group
- Temperature displayed for steam and hot water boiler
- Setting the temperature profile for each coffee dose
- Pressure (only MBV machines) and temperature profile graph with flow rate status indicator bar and seconds counter for each single coffee dose selected
- Programming of quantity in ml for each single coffee dose
- Programming quantity in seconds for each single water dose
- Temperature setting for each boiler of coffee brewing group
- Temperature setting for steam and hot water boiler
- Date and time adjustment
- Setting of automatic auto-off and auto-on of the machine
- Counter of total coffees brewed by the machine
- Counter of total coffees brewed by each coffee group
- Counter of total coffees brewed by each dose of the coffee group
- Programming language (Italian, English, French, German, Spanish)
- Water softener filter replacement warning message
- Min and max range setting for dose/grinding control to use during coffee brewing
- Cup warmer power button - (optional)
- Autosteamer power button - (optional)

IMPOSTAZIONE PROFILO DI TEMPERATURA PER OGNI DOSE DI CAFFÈ

Per ogni singola dose di caffè è possibile impostare un profilo di temperatura dedicata.

Sono disponibili quattro possibili curve di temperatura:



Profilo TEMPERATURA COSTANTE
(range regolazione ± 0.1 °C temperatura Tset)



Profilo TEMPERATURA DECRESCENTE
(range regolazione ± 0.1 °C fino a Tset - 2.5 °C)



Profilo TEMPERATURA DECRESCENTE/CRESCENTE
(range regolazione ± 0.1 °C fino a Tset - 2.5 °C)



Profilo TEMPERATURA CRESCENTE/DECRESCENTE
(range regolazione ± 0.1 °C fino a Tset + 2.5 °C)

Ogni profilo di temperatura consente al barista di personalizzare la dose singola di caffè in tazza. In questo modo l'utente ottiene l'estrazione più adatta alle diverse qualità di chicchi di caffè con il miglior risultato in termini di gusto.

VISUALIZZAZIONE DEL PROFILO DI TEMPERATURA E CONTROLLO QUANTITÀ EROGATA DURANTE TUTTE LE EROGAZIONI DI CAFFÈ



Una volta impostato per una dose il profilo di temperatura desiderato è possibile verificare durante una erogazione di caffè che la temperatura di estrazione segua il profilo scelto e che la quantità erogata della dose sia quella corretta, il tutto senza aspettare la fine dell'erogazione ma in tempo reale durante la stessa. L'estrazione del caffè diventa un dialogo in tempo reale tra barista e macchina, con lo scopo di aumentare l'interazione uomo-macchina per raggiungere il miglior prodotto in tazza.

IMPOSTAZIONE PROFILO DI PRESSIONE PER OGNI DOSE

Per ogni singola dose di caffè è possibile impostare un profilo di pressione dedicato.

Sono disponibili tre possibili profili di pressione standard (pressione regolabile ± 0.1 bar da 0 a 14 bar)



Profilo PRESSIONE TRADIZIONALE
(tempo preinfusione + pressione erogazione costante)



Profilo PRESSIONE LEVA
(tempo preinfusione + pressione erogazione massima)



Profilo PRESSIONE LEVA ESTESA
(tempo preinf. + pressione erogazione + tempo estensione press.)

In aggiunta è possibile impostare un profilo di pressione tecnico con impostazione parametri di tempo e pressione del profilo mediante tabella pre-impostabile dal menu tecnico.

Ogni profilo di temperatura e pressione consente al barista di personalizzare la dose singola di caffè in tazza. In questo modo l'utente ottiene l'estrazione più adatta alle diverse qualità di chicchi di caffè con il miglior risultato in termini di gusto.

VISUALIZZAZIONE DEI PROFILI DI TEMPERATURA E PRESSIONE E CONTROLLO QUANTITÀ EROGATA DURANTE TUTTE LE EROGAZIONI DI CAFFÈ



Una volta impostati per una dose i profili di pressione e temperatura desiderati è possibile verificare durante una erogazione di caffè che la temperatura e la pressione di estrazione seguano il profilo scelto e che la quantità erogata della dose sia quella corretta, il tutto senza aspettare la fine dell'erogazione ma in tempo reale durante la stessa. L'estrazione del caffè diventa un dialogo in tempo reale tra barista e macchina, con lo scopo di aumentare l'interazione uomo-macchina per raggiungere il miglior prodotto in tazza.

SETTING THE TEMPERATURE PROFILE FOR EACH DOSE OF COFFEE

For each single dose of coffee it is possible to set a temperature profile.
Four temperature profiles are available



CONSTANT TEMPERATURE profile
(adjustment range ± 0.1 °C temperature of Tset)



DECREASING TEMPERATURE profile
(adjustment range ± 0.1 °C until Tset - 2.5 °C)



DECREASING/INCREASING TEMPERATURE profile
(adjustment range ± 0.1 °C until Tset - 2.5 °C)



INCREASING/DECREASING TEMPERATURE profile
(adjustment range ± 0.1 °C until Tset + 2.5 °C)

Each temperature profile allows the barista to customize the single dose of coffee in the cup. In this way the user obtains the most suitable extraction for the different qualities of coffee beans with the best result in terms of taste.

DISPLAYING THE TEMPERATURE PROFILE AND THE CONTROL OF THE QUANTITY DURING ALL COFFEE DOSE BREWED



Once the desired temperature profile has been set for a dose, it is possible to check during a coffee dispensing, that the extraction temperature follows the chosen profile and that the quantity of the dose dispensed is the correct one, all without waiting for the end of the brewing but in real time. Coffee brewing becomes a real-time dialogue between barista and machine, with the aim of increasing human-machine interaction to achieve the best product in the cup.

SETTING THE PRESSURE PROFILE FOR EACH DOSE OF COFFEE (ONLY FOR MBV MACHINES)

For each single dose of coffee it is possible to set a pressure profile.

Three pressure profiles are available (adjustment pressure range ± 0.1 bar from 0 to 14 bar)



TRADITIONAL PRESSURE profile
(preinfusion time + constant pressure during coffee brewing)



LEVA PRESSURE profile
(preinfusion time + maximum pressure)



LEVA EXTENDED PRESSURE profile
(preinf. time + maximum pressure + extension of max pressure time)

In addition is available a technical pressure profile with time and pressure profile parameter settings via a pre-settable table from the technical menu. Each temperature and pressure profile allows the barista to customize the single dose of coffee in the cup.

In this way the user obtains the most suitable extraction for the different qualities of coffee beans with the best result in terms of taste.

DISPLAYING THE TEMPERATURE, PRESSURE PROFILE AND THE CONTROL OF THE QUANTITY DURING ALL COFFEE DOSE BREWED



Once the desired temperature and pressure profiles has been set for a dose, it is possible to check during a coffee dispensing, that the extraction temperature follows the chosen profile and that the quantity of the dose dispensed is the correct one, all without waiting for the end of the brewing but in real time. Coffee brewing becomes a real-time dialogue between barista and machine, with the aim of increasing human-machine interaction to achieve the best product in the cup.

