

Брошюра на продукцию компании La San Marco

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: azx@nt-rt.ru || сайт: <https://lasanmarco.nt-rt.ru/>



La San Marco's Lollobrigida, inspired by Gina Lollobrigida, has become an icon of the 1950s, celebrated for its design and cultural-historical significance in the world of Italian espresso. This machine represents a symbol of Made in Italy and is highly sought after by global collectors.

BEFORE THE 1950S, COFFEE EXTRACTION WAS BASED ON WATER/STEAM PERCOLATING THROUGH GROUND COFFEE, WITH MODERATE PRESSURE AND HIGH TEMPERATURE, RESULTING IN A BITTER AND SOMETIMES BURNT FLAVOR. THIS METHOD WAS SIMILAR TO THAT USED BY THE MOCHA TODAY. HOWEVER, WITH THE INTRODUCTION OF LOLLOBRIGIDA, THE WORLD DISCOVERED THE FIRST TRUE ITALIAN ESPRESSO, WITH A BIPHASIC DRINK CHARACTERIZED BY AN OVERPOWERING CREMA AND INTENSE BODY, A BALANCE BETWEEN ACID, SWEET, AND BITTER FLAVORS, AND A PLEASANT AFTERTASTE. THIS SUCCESS WAS MADE POSSIBLE BY THE INNOVATIVE MECHANICAL SYSTEM CONTROLLED BY THE BARISTA-OPERATED LEVER, WHICH OFFERED HIGH WATER PRESSURE AND CONTROLLED TEMPERATURE.

THIS SYSTEM, THE RESULT OF ITALIAN CREATIVITY AND, IN PARTICULAR, THAT OF LA SAN MARCO'S IN-HOUSE TECHNICIANS, CAN BE FOUND IN THE LOLLOBRIGIDA MODEL AND IN THE COFFEE MACHINE MODEL CALLED ATLANTIC, CREATED BY THE SAME COMPANY IN THE MID-1940S. SO CALLED BECAUSE IT WAS INSTALLED IN THE BARS OF THE LUXURY SHIPS THAT SAILED THE ATLANTIC OCEAN IN THOSE YEARS.

LA LOLLOBRIGIDA DI LA SAN MARCO, ISPIRATA DA GINA LOLLOBRIGIDA, È DIVENTATA UN'ICONA DEGLI ANNI '50, CELEBRE PER IL SUO DESIGN E SIGNIFICATO STORICO-CULTURALE NEL MONDO DELL'ESPRESSO ITALIANO. QUESTA MACCHINA RAPPRESENTA UN SIMBOLO DEL MADE IN ITALY ED È ALTAMENTE RICERCATA DAI COLLEZIONISTI GLOBALI.

PRIMA DEGLI ANNI '50, L'ESTRAZIONE DEL CAFFÈ SI BASAVA SULLA PERCOLAZIONE DI ACQUA E VAPORE ATTRAVERSO IL CAFFÈ MACINATO, CON PRESSIONE MODERATA E ALTA TEMPERATURA, RISULTANDO IN UN SAPORE AMARO E A VOLTE BRUCIATO. QUESTO METODO ERA SIMILE A QUELLO UTILIZZATO DALLA MOKA OGGI. TUTTAVIA, CON L'INTRODUZIONE DELLA LOLLOBRIGIDA, IL MONDO HA SCOPERTO IL PRIMO VERO ESPRESSO ITALIANO, CON UNA BEVANDA BIFASICA CARATTERIZZATA DA UNA CREMA SOVRASTANTE E UN CORPO INTENSO, UN EQUILIBRIO TRA I GUSTI ACIDO, DOLCE E AMARO, E UN RETROGUSTO PIACEVOLE. QUESTO SUCCESSO FU RESO POSSIBILE GRAZIE AL SISTEMA MECCANICO INNOVATIVO CONTROLLATO DALLA LEVA AZIONATA DAL BARISTA, CHE OFFRIVA UNA PRESSIONE DELL'ACQUA ELEVATA E UNA TEMPERATURA CONTROLLATA.

QUESTO SISTEMA, FRUTTO DELLA CREATIVITÀ ITALIANA E, IN PARTICOLARE, DI QUELLA DEI TECNICI DI CASA LA SAN MARCO, LO RITROVIAMO NEL MODELLO LOLLOBRIGIDA E NEL MODELLO DI MACCHINA DA CAFFÈ DENOMINATO ATLANTIC, CREATO DALLA STESSA AZIENDA A METÀ ANNI '40. CHIAMATO COSÌ PERCHÉ INSTALLATA NEI BAR DELLE NAVI DI LUSO CHE IN QUEGLI ANNI SOLCAVANO L'OCEANO ATLANTICO.



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.



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.



*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.*



“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 SÉ
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.





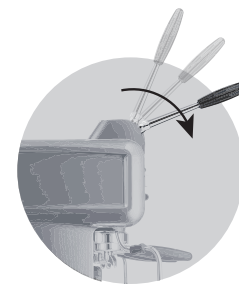
Lever-driven machines.

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

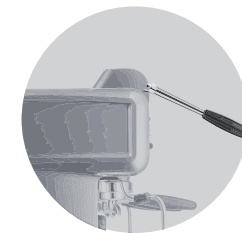
LE CARATTERISTICHE DEL CAFFÈ ESTRATTO A LEVA SONO IL RISULTATO DI UNA MECCANICA INFALLIBILE CHE VANTA OLTRE SETTANT'ANNI DI STORIA. SILENZIOSA, FACILE E COINVOLGENTE: L'ESTRAZIONE A LEVA È UNO SPETTACOLO PER TUTTI I SENSI.



INITIATION *ATTACCO*

HOT WATER ENTERS THE GROUPHEAD AND STARTS WETTING THE COFFEE PUCK.

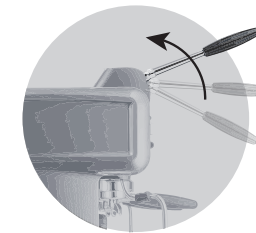
L'ACQUA CALDA ENTRA NEL GRUPPO E INIZIA A BAGNARE IL PANETTO DI CAFFÈ.



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.

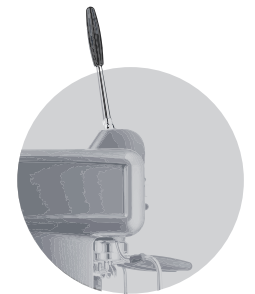
SI COMPLETA LA PERCOLAZIONE DELLE POLVERI DI CAFFÈ. È IL MACCHINISTA A SCEGLIERE LA DURATA DELLA PRE-INFUSIONE CHE TERMINA AL RILASCIO DELLA LEVA.



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 *CONCLUSIONE*

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

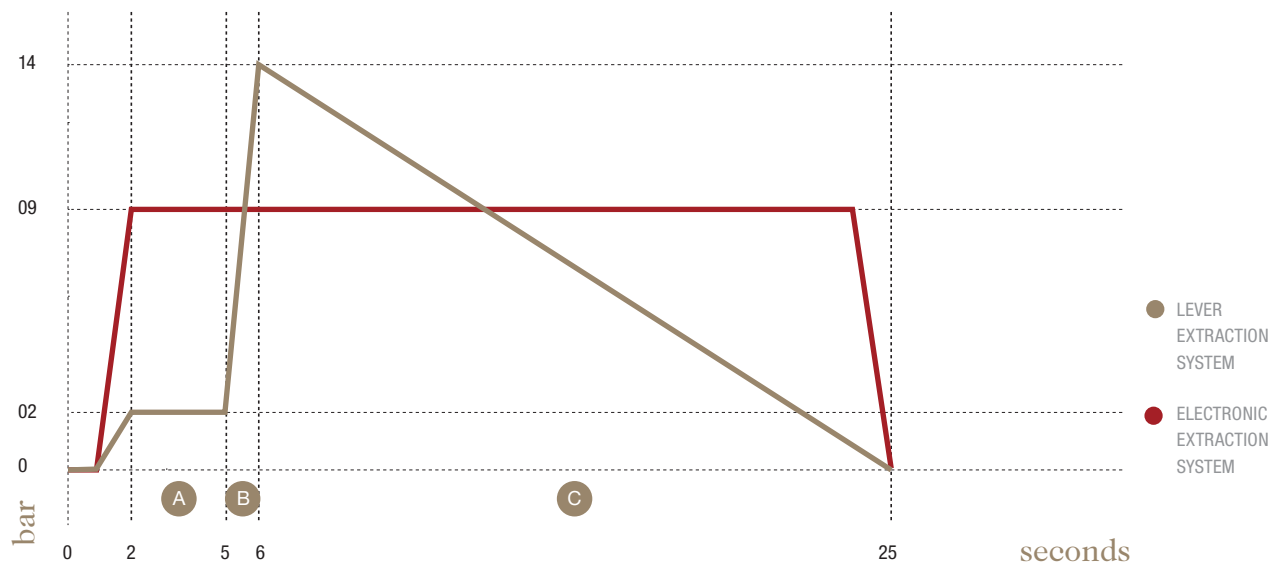
LA PARTE MIGLIORE DEL CAFFÈ È ORMAI IN TAZZA. IL MACCHINISTA ESPERTO LA PROTEGGE CON UN CUCCHIAINO DALLE ULTIME GOCCE ESAUSTE.

Lever vs Electronic

Two different extraction systems.

TWO ELEMENTS MAKE THE LEVER EXTRACTION SYSTEM TRULY UNIQUE: THE UNIFORMITY OF WATER TEMPERATURE DURING BREWING, GUARANTEED BY DRAWING WATER DIRECTLY FROM THE BOILER; AND THE MECHANICAL PRESSURE PROFILING, CHARACTERISED BY HIGH INITIAL VALUES, AROUND 12-14 BAR, TO BEST EXTRACT THE FINEST ORGANOLEPTIC SUBSTANCES CONTAINED IN FRESHLY GROUND COFFEE, AND VERY LOW PRESSURE VALUES TOWARDS THE END OF THE BREWING, AROUND 1-2 BAR ONLY, TO AVOID THE EXTRACTION OF UNPLEASANT BITTER SUBSTANCES THAT WOULD COME FROM THE EXHAUSTED COFFEE POWDER.

COMPARISON OF PRESSURE CURVES
CURVE DI PRESSIONE A CONFRONTO



OPPOSITELY TO WHAT HAPPENS WITH THE ELECTRONIC EXTRACTION SYSTEM, IN THE LEVER SYSTEM THE BREWING PRESSURE IS NOT CONSTANT.

- A** PRESSURE IS LOW AT THE BEGINNING, WHEN THE FIRST WATER DROPS REACH THE COFFEE PUCK AND WET IT IN THE PREINFUSION PHASE.
- B** NEXT, IT REACHES A VALUE OF 12 - 14 BAR IN THE EARLY STAGES OF BREWING.
- C** AFTER REACHING THE PEAK, THE PRESSURE GRADUALLY DECREASES UP TO THE ATMOSPHERIC PRESSURE AT THE END OF BREWING.

LEVA VS ELETTRONICA. DUE SISTEMI DI ESTRAZIONE DIVERSI

A RENDERE DAVVERO UNICO IL SISTEMA DI ESTRAZIONE A LEVA SONO ESSENZIALMENTE DUE ELEMENTI: LA COSTANZA DELLA TEMPERATURA DI ESTRAZIONE DEL CAFFÈ, GARANTITA DAL PRELIEVO DELL'ACQUA DIRETTAMENTE DALLA CALDAIA, E IL PROFILO DI PRESSIONE, CARATTERIZZATO DA VALORI INIZIALI ALTI, INTORNO AI 12-14 BAR, PER ESTRARRE AL MEGLIO LE SOSTANZE ORGANOLETTICHE CONTENUTE NEL CAFFÈ APPENA MACINATO, E DA VALORI MOLTO BASSI DI PRESSIONE, INTORNO A 1-2 BAR, VERSO LA FINE DELL'ESTRAZIONE, QUANDO DALLA POLVERE DI CAFFÈ ESAURITA SI RISCHIEREBBE L'ESTRAZIONE DELLE SOSTANZE AMARE MANTENENDO ALTA LA PRESSIONE DI ESTRAZIONE.

CONTRARIAMENTE A QUANTO ACCADE CON IL SISTEMA DI ESTRAZIONE ELETTRONICO, NEL SISTEMA A LEVA LA PRESSIONE DI EROGAZIONE NON È COSTANTE.

- A** LA PRESSIONE È BASSA ALL'INIZIO, QUANDO LE PRIME GOCCE D'ACQUA RAGGIUNGONO IL PANETTO DI CAFFÈ E LA BAGNANO NELLA FASE DI PREINFUSIONE.
- B** SUCCESSIVAMENTE RAGGIUNGE UN VALORE DI 12 - 14 BAR NELLE PRIME FASI DI EROGAZIONE.
- C** DOPO AVER RAGGIUNTO IL PICCO, LA PRESSIONE DIMINUISCE GRADUALMENTE FINO ALLA PRESSIONE ATMOSFERICA DI FINE EROGAZIONE.



In the cup

only the best of coffee.

IN TAZZA. SOLO IL MEGLIO DEL CAFFÈ.

THE HIGH 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 HAS A SMOOTH
AND FINE-BUBBLED CREMA, 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.*

+ creamy
CREMOSO

+ fragrant
AROMATICO

+ full-bodied
CORPOSO

+ delicate
DELICATO

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.*

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 SGRADREVOLI NOTE
AMARE DELLA MISCELA ORMAI ESAUSTA.
A RESTARE IN TAZZA È SOLO IL VERO NETTARE
DEL CAFFÈ ESPRESSO.*

Leva CLASS®

Patented, guaranteed safety.

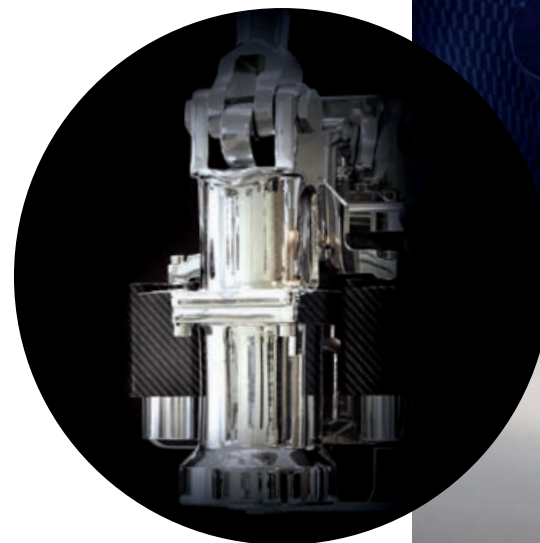
LA SAN MARCO'S INNOVATIVE PATENT MAKES THE MECHANICAL EXTRACTION OF ESPRESSO COFFEE SAFER, TO MEET THE MOST EXACTING INTERNATIONAL FULLY SAFE

WITH ITS 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 ASSISTITO 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 DELLA POMPA MOTORIZZATA 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.

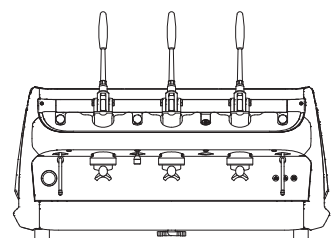
V6

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.*





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.



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 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.



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



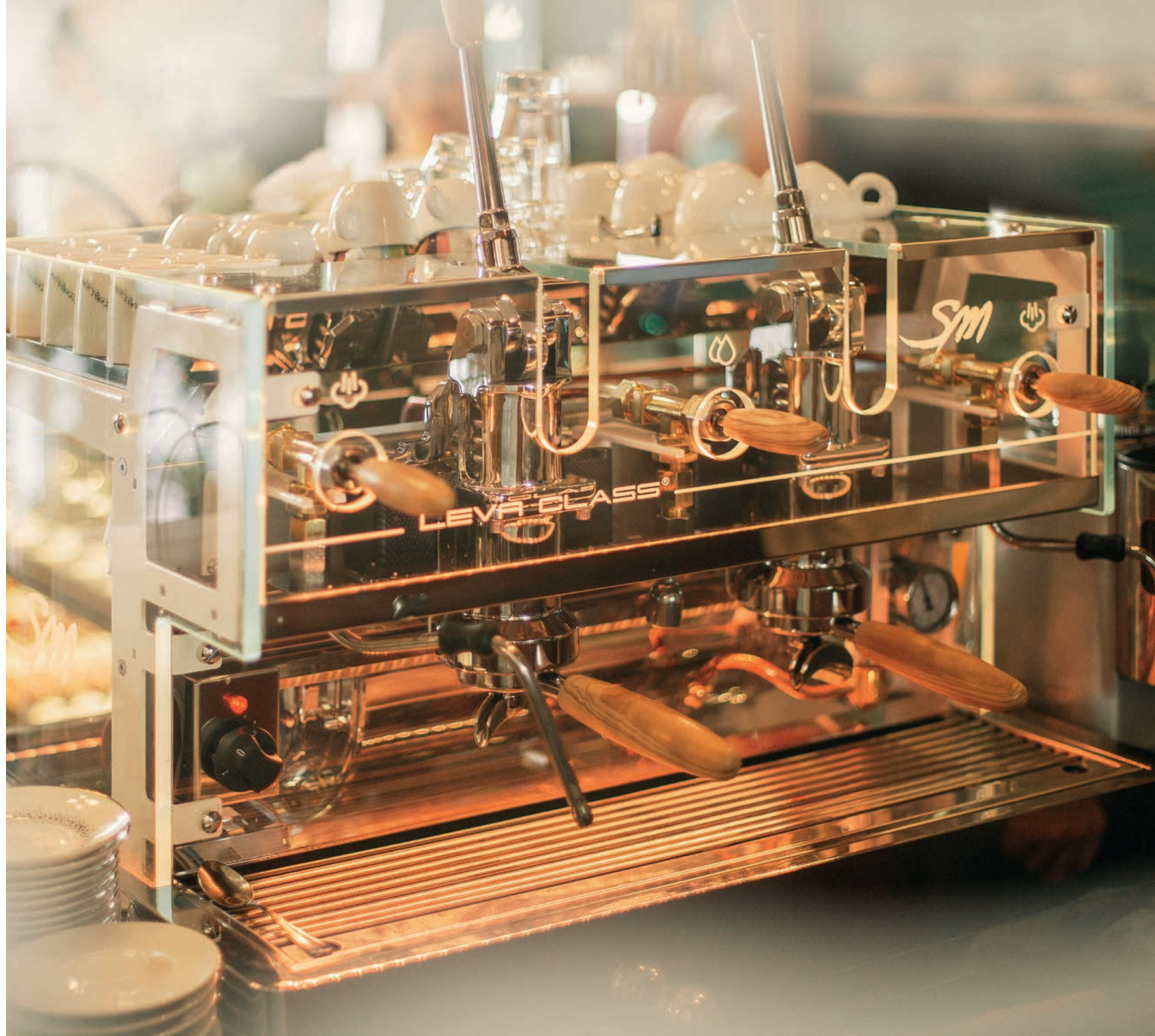
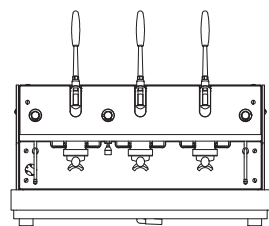
Leva Luxury

No secrets,
pure cup-and-enchantment.

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.

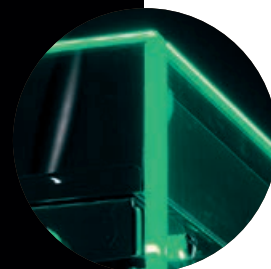
UN MODELLO CON LA SCOCCA INTERAMENTE REALIZZATA IN VETRO TEMPERATO CHE METTE IN BELLA MOSTRA LE SOLUZIONI TECNOLOGICHE ESCLUSIVE, LA RICCHEZZA DELLA COMPONENTISTICA E LA RAFFINATA PRECISIONE DELLE LAVORAZIONI INTERNE. LEVA LUXURY È UN MODELLO DI ALTA GAMMA DI IMPATTANTE BELLEZZA DA OGNI ANGOLO DI VISUALE,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





Leva 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 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.



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.*



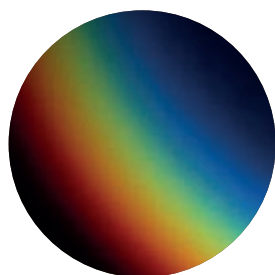
PID SYSTEM *SISTEMA PID*

BOILER WITH ELECTRONICALLY CONTROLLED WATER TEMPERATURE REGULATION.

*REGOLAZIONE TEMPERATURA
ACQUA CALDAIA CONTROLLATA
ELETTRONICAMENTE.*

LEVA LUXURY, 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, 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.

Leva Luxury



THE INNOVATIVE AESTHETICS OF THIS MODEL, ALREADY EMBELLISHED WITH GLASS PANELS LIT UP WITH RGB LED LIGHTING, IS FURTHER ENHANCED WITH A WIDE RANGE OF COLOUR FINISHES FOR THE FRAME, FROM THE SIDE BARS TO THE SUPPORTS. THE LINE OF COMPATIBLE GRINDERS 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 MACINACAFFÈ E MACINADOSATORI ABBINATA PUÒ ESSERE PERSONALIZZATA CON GLI STESSI COLORI DISPONIBILI PER LA LEVA LUXURY.





Leva Luxury

Multiboiler



CONTROLLED LEVER ANTI-SHOCK SYSTEMS

THE FIRST LA SAN MARCO
PATENTED TECHNOLOGICAL
INNOVATION FOR LEVER
MACHINES TO IMPROVE
MECHANICAL ESPRESSO
EXTRACTION

*LA PRIMA INNOVAZIONE
TECNOLOGICA BREVETTATA
DA LA SAN MARCO PER
MACCHINE A LEVA CHE
MIGLIORA L'UTILIZZO DEL
GRUPPO MECCANICO DI
ESTRAZIONE*

THE MULTIBOILER TECHNOLOGY, APPLIED FOR THE FIRST TIME ON
A LEVER MACHINE, ALLOWS INDIVIDUAL – AS WELL AS EXTREMELY
PRECISE (THANKS TO THE PID CONTROLLER) – TEMPERATURE
ADJUSTMENT FOR EACH DISPENSING GROUP.

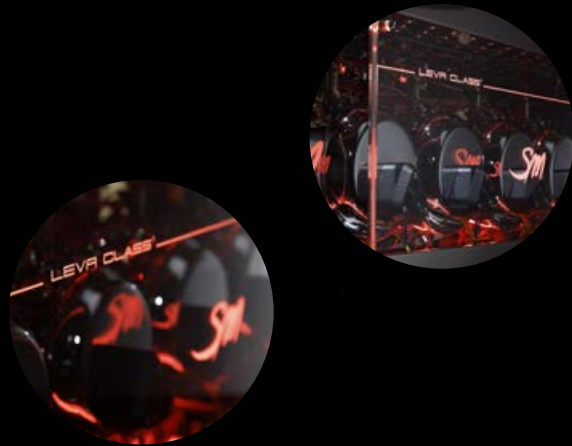
THE SEDUCTIVE TRANSPARENCIES OF LEVA LUXURY MB
ARE OBTAINED THROUGH A TEMPERED GLASS SHELL WITH
INTEGRATED MULTICOLOUR LED LIGHTING SYSTEM, AND LET YOU
ADMIRE THE TECHNOLOGICAL SOLUTIONS, THE REFINEMENT OF
THE MIRROR POLISHED COMPONENTS AND THE ACCURACY IN THE
ASSEMBLY.

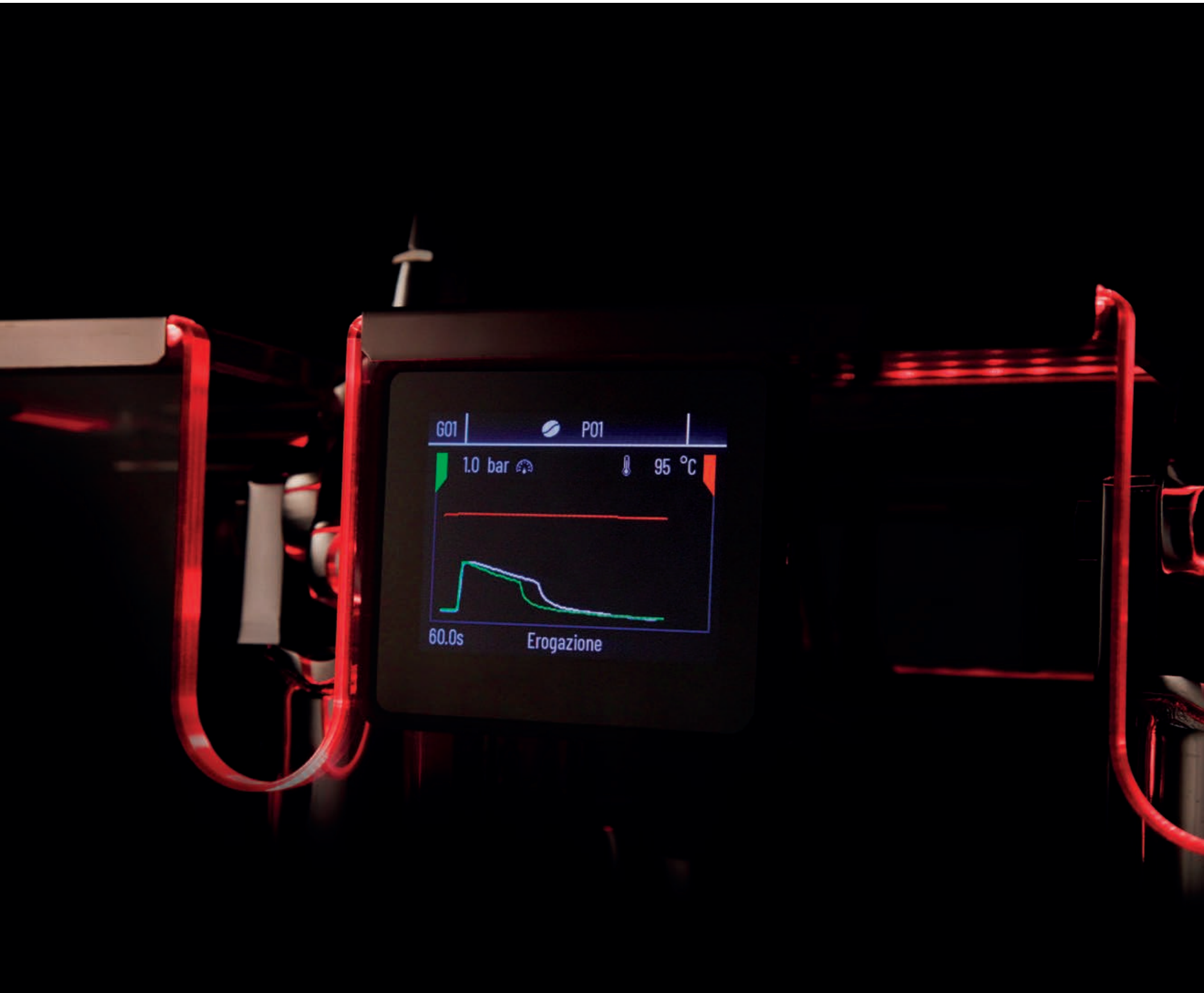
*LA TECNOLOGIA MULTIBOILER, APPLICATA PER LA PRIMA VOLTA
SU UNA MACCHINA A LEVA, PERMETTE UNA REGOLAZIONE
DELLA TEMPERATURA INDIVIDUALE PER OGNI SINGOLO GRUPPO
EROGATORE, OLTRE CHE ESTREMAMENTE PRECISA (GRAZIE AL
CONTROLLORE PID).*

*LE SEDUCENTI TRASPARENZE DI LEVA LUXURY MB SONO
OTTENUTE TRAMITE UNA SCOCCA IN VETRO TEMPERATO CON
INTEGRATO SISTEMA DI ILLUMINAZIONE A LED MULTICOLORE E
CONSENTONO DI AMMIRARE LE SOLUZIONI TECNOLOGICHE, LA
RAFFINATEZZA DELLA COMPONENTISTICA LUCIDATA A SPECCHIO E
L'ACCURATEZZA DEGLI ASSEMBLAGGI.*

Leva Luxury

Aumentata





Leva Luxury

Aumentata

THE LATEST MODEL DEVELOPED AND ENGINEERED BY LA SAN MARCO IN ITS COLLECTION OF MECHANICAL MACHINES IS THE ONE CALLED “AUGMENTED LEVER”. THIS NAME DESIGNATES A MULTIBOILER MACHINE WITH INTEGRAL DIGITAL SCREENS, ONE FOR EACH GROUP, WITH BOTH DISPLAYING AND RECORDING FEATURES, TO TRACK THE PRESSURE PROFILES GENERATED BY THE MOVEMENTS OF THE EXPERIENCED BARISTA WHO ACTIVATES THE LEVER.

IN ADDITION TO THE PRESSURE PROFILE, THE DISPLAYS SHOW, IN REAL TIME, ALSO THE EVOLUTION OF THE WATER TEMPERATURE IN THE SINGLE GROUPS DURING THE BREWING PHASES. THESE INNOVATIVE CHARACTERISTICS ALLOW BARISTAS TO EXTRACT THE BEST FROM ANY COFFEE, WHETHER BLEND OR SINGLE ORIGIN, EVEN SPECIALTY ONES, THEREBY GUARANTEEING UNIFORM RESULTS AND HIGHLIGHTING THEIR PROFESSIONALITY.

L'ULTIMO MODELLO CREATO DA LA SAN MARCO, ALL'INTERNO DELLA PROPRIA COLLEZIONE DI MACCHINE A PISTONI, È LA LEVA AUMENTATA. UNA MACCHINA MULTIBOILER CON UN DISPLAY, INTEGRATO IN OGNI SINGOLO GRUPPO, IN GRADO DI VISUALIZZARE E REGISTRARE I PROFILI DI PRESSIONE GENERATI DALLA MACCHINA A SEGUITO DEI SAPIENTI MOVIMENTI DEL BARISTA CHE AZIONA LA LEVA.

ASSIEME ALLA VISUALIZZAZIONE DEL PROFILO DI PRESSIONE IL DISPLAY DI CIASCUN GRUPPO EROGATORE MOSTRA, IN TEMPO REALE, ANCHE I VALORI DI TEMPERATURA DURANTE L'ESTRAZIONE. QUESTE CARATTERISTICHE INNOVATIVE PERMETTONO DI OTTENERE IL MASSIMO DA OGNI MISCELA, MONO-ORIGINE O SPECIALTY, GARANTENDO RISULTATI UNIFORMI IN ESTRAZIONE ED ESALTANDO LA PROFESSIONALITÀ DEI BARISTI.

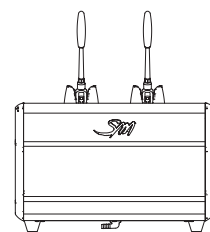
20/20 Leva

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 ONE 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.





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.

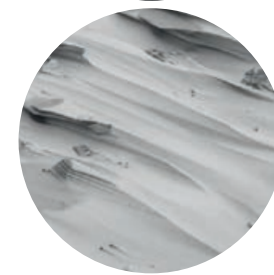
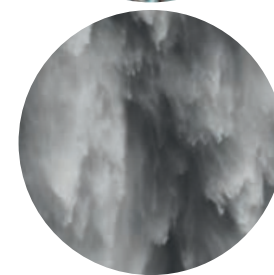
20/20 LEVA È DISPONIBILE IN 4 VERSIONI DA 1 A 4 GRUPPI. I MODELLI 2, 3 E 4 GRUPPI SONO DOTATI DI UNA LANCIA PER L'ACQUA CALDA, DI DUE LANCE PER IL VAPORE E LO SCALDATAZZE A VAPORE DI SERIE. LA GESTIONE DEL LIVELLO ACQUA IN CALDAIA È AUTOMATICA E LA MANCANZA DI ACQUA È INDICATA DAL SEGNALE DI LIVELLO 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.



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 AVAILABLE IN OPTIONAL FINISHES LIKE 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, ANTHRACITE, BIANCO, NERO OPACO), 20/20 LEVA AFFIANCA NUOVE PROPOSTE CROMATICHE OPZIONALI COME BRONZO E VERDE.



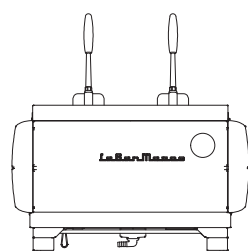
New 80 Leva

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.



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.

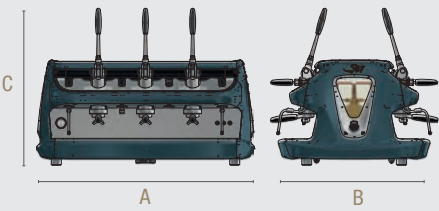
NEW 80 LEVA È DISPONIBILE NELLA VERSIONE A 2 E 3 GRUPPI CON SCALDATAZZE A VAPORE ED AUTOLIVELLO DI SERIE. TUTTI I MODELLI DISPONGONO DI UNA LANCIA PER L'ACQUA CALDA E DI DUE LANCE PER IL VAPORE. L'INCONFONDIBILE DESIGN DI QUESTI STORICI MODELLI VIENE ESALTATO DA FINITURE IN METALLO LUCIDO E CROMATO O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



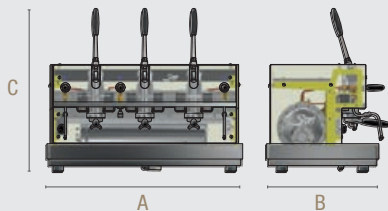
Technical data and dimensions

DATI TECNICI E DIMENSIONI

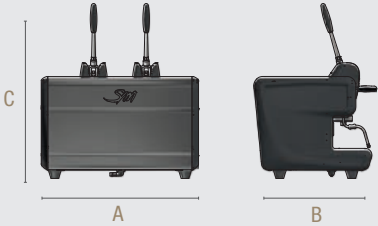
V6

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

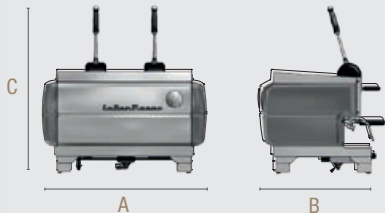
LEVA LUXURY - LEVA LUXURY MULTIBOILER - LEVA LUXURY AUMENTATA

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			A mm	B mm	C mm
			SINGLE PH. MONOFASE	TRI-PH. TRIFASE				
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
LEVA LUXURY 2 GR MULTIBOLIER	2	2x5 + 1x6	6500	6500	85	720	550	525+275
LEVA LUXURY 3 GR MULTIBOLIER	3	3x5 + 1x6	8500	8500	105	960	550	525+275
LEVA LUXURY 2 GR AUMENTATA	2	2x5 + 1x6	6500	6500	85	720	550	525+275
LEVA LUXURY 3 GR AUMENTATA	3	3x5 + 1x6	8500	8500	105	960	550	525+275

2o/2o 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			A	B	C
			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			A	B	C
			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

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47