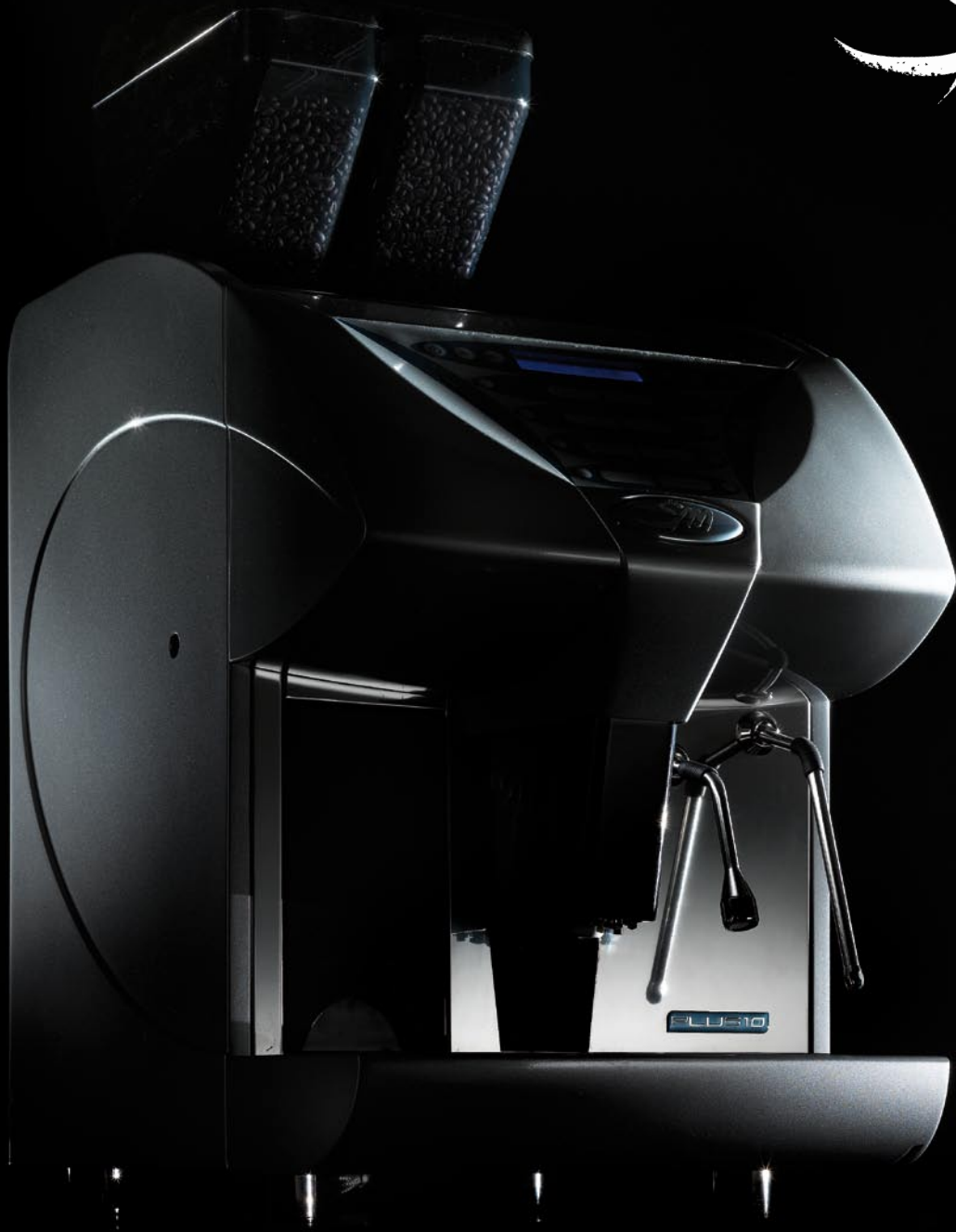


SM
La San Marco



Plus 10

SM

PLUS 10

Sm



New Fully Automatic PLUS 10 coffee machine .

A modern synthesis of technological development and quality of coffee in the cup, true Italian design and ongoing tradition

Nueva máquina de café Súper Automática PLUS 10.

Una síntesis moderna entre desarrollo tecnológico y calidad en la taza de café, combinando el verdadero diseño italiano y una tradición que continúa.





Sophisticated coffee extraction system designed to guarantee genuine espresso and cappuccino, reliability and programming flexibility, taking into account critical factors (such as volume, temperature, quantity of coffee, milk and hot water).

Sofisticado sistema de extracción del café para garantizar fiabilidad, flexibilidad de la programación en relación con los factores críticos (volumen, temperatura, cantidad de café, de leche y de agua caliente), además de un excelente expreso o capuchino.





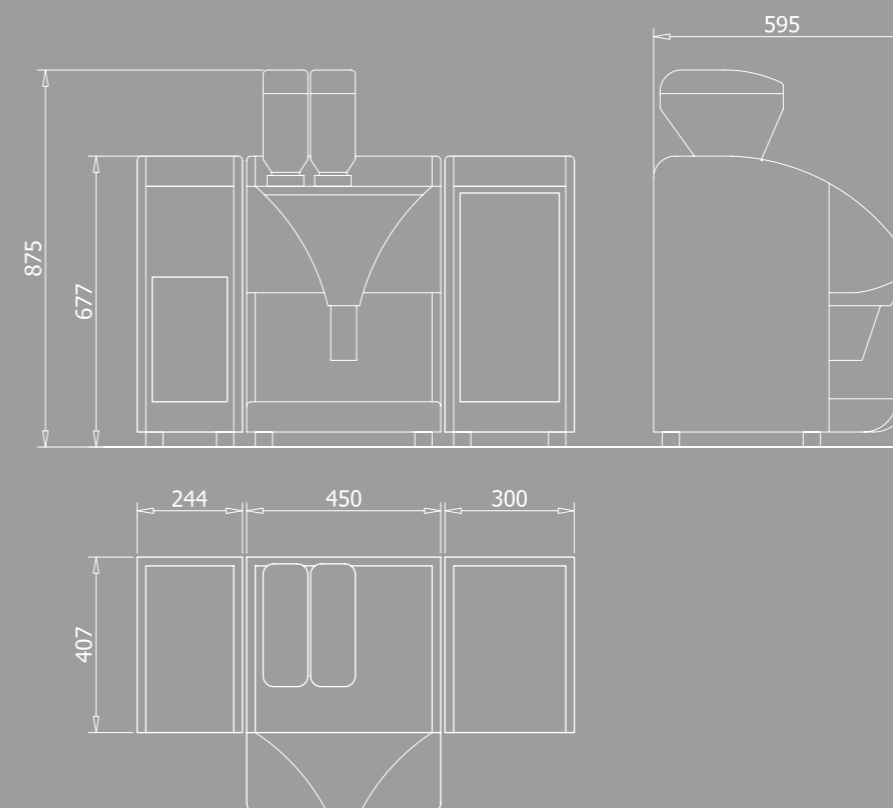
Technical Characteristics

- Full Automatic coffee machine
- Hourly capacity: up to 240 coffee cups
- Two bean hoppers of 1,3 Kg. capacity each
- Automatic milk frother for milk foaming and steaming - double outlet included
- Single and double dose for 8 main selection buttons, programmable as desired for any coffee and milk-based drink such as espresso, espresso macchiato, coffee, cappuccino, caffelatte, latte, latte macchiato
- Height of coffee output adjustable up to 180 mm
- Hot water and steam to customize and prepare additional beverages on the side
- Decaf inlet
- Extra hot water volume delivered directly into coffee cups (by-pass)
- Automatic self cleaning functions for the coffee group and the milk frother
- Spent grounds bin: over 100 coffee grounds
- Control of number of deliveries with possibility of machine shutdown
- Coffee boiler (1,8 lt.) 2000 W - higher power on demand 2800 W
- Steam boiler (4 lt.) 3500 W - higher power on demand 4500 W
- Other components 980 W
- Possibility setting two boilers heated in alternated or in combined function
- 230 Volt 50/60 Hz monophas/triphase - 400 Volt 50/60 Hz triphase
- Weight: 53 kg
- ETL certified



Características técnicas

- Máquina con grupo de café automático
- Producción por hora: hasta 240 tazas de café
- Dos tolvas de café en grano de 1,3 Kg. cada una
- Capucinador automático para café cortado, café macchiato, leche caliente y capuchino
- 8 programas de bebidas para dosis simples o dobles, programable al gusto para cada tipo de bebida a base de café y/o leche: expreso, cortado, café largo, capuchino, café con leche, leche, leche machito
- Altura de salida de café hasta de 180 Mm.
- Agua caliente y vapor
- Entrada independiente para café molido
- Posibilidad de añadir agua calinete al café (by pass)
- Función de lavado automático para el grupo y el capucinador
- Capacidad del recipiente para posos: mas de 100 café
- Control del numero de cafés con posibilidad de bloquear la máquina
- Caldera café (1,8 lt.) 2000 W – opcional 2800 W
- Caldera vapor (4 lt.) 3500 W – opcional 4500 W
- Otros componentes 980 W
- Posibilidad de programar dos calderas en función combinada o alternada.
- 230 Volt 50/60 Hz monofase/trifase – 400 Volt trifase
- Peso: 53 Kg.



La San Marco. Wherever you go.



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