

*SM*  
La San Marco



**Series 100**

*SM*

La San Marco New Hundred  
**LIGHT YEARS AHEAD**

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



**Series 100**

*SM*

La San Marco  
Made in Italy 



La San Marco New Hundred  
**LIGHT YEARS AHEAD**

**100 E**

SM



100 E 2gr.

Aggressive look and metallic colours: these are the main aesthetic characteristics of 100 series that highlight lines originality and design unicuity.

Metallic colours (anthracite, grey, red and sky blue) and satiny finishing match perfectly. On request (optional) chrome finishing are available, particularly elegant in anthracite/chromed and grey/chromed combinations.







100 E

100 E



100 Practical E



100 E 2gr.



100 E 3gr.

**100 E**

Series 100 adapts a thermosiphonic circulation system with pre-infuser and flow variator. The flow variator (adjustable directly from outside the machine body) gives the possibility to modify the brewing temperature in every group with relation to the used coffee blend without changing the temperature in the boiler and therefore the capacity to produce hot water and steam.

**100 E DTC**

DTC system (dual temperature control) used in 100 DTC is a thermosiphonic circulation system with pre-infuser and double heater exchanger, one inside the boiler with bigger diameter and one inside every group: it is La San Marco most sophisticated temperature control system particularly indicated to high consumption coffee shops and for consumption peaks.

- models: from 1 to 4 groups and compact model 2 groups (100 Sprint E)
- 6 programmable coffee doses for every group with semiautomatic function
- lighting bar indicating coffee brewing
- 2 programmable water doses with semiautomatic function
- mixer regulating water temperature
- single group temperature setting by flow variator (100 E)
- DTC system - dual temperature control (100 E DTC)
- electronic autofill: standard
- double protected working base
- built-in motor pump (external on request models 2-3-4 groups)
- higher power heating elements: optional (models 2-3-4 groups)
- cup warmer with thermostat: optional (models 2-3-4 groups)
- chrome finishing: optional



anthracite/chromed



grey



anthracite



sky blue



red



grey/chromed



100 E 2gr.



100 Sprint E



La San Marco New Hundred  
LIGHT YEARS AHEAD

100 S



100 S 2gr.

Aggressive look and metallic colours: these are the main aesthetic characteristics of 100 series that highlight lines originality and design unicity.

Metallic colours (anthracite, grey, red and sky blue) and satiny finishing match perfectly. On request (optional) chrome finishing are available, particularly elegant in anthracite/chromed and grey/chromed combinations.







100 S

100 S



100 Practical S



100 S 2gr.



100 S 3gr.

**100 S**

Series 100 adapts a thermosiphonic circulation system with pre-infuser and flow variator. The flow variator (adjustable directly from outside the machine body) gives the possibility to modify the brewing temperature in every group with relation to the used coffee blend without changing the temperature in the boiler and therefore the capacity to produce hot water and steam.

**100 S DTC**

DTC system (dual temperature control) used in 100 DTC is a thermosiphonic circulation system with pre-infuser and double heater exchanger, one inside the boiler with bigger diameter and one inside every group: it is La San Marco most sophisticated temperature control system particularly indicated to high consumption coffee shops and for consumption peaks.

- models: from 1 to 4 groups and compact model 2 groups (100 Sprint S)
- single group semiautomatic function
- single group temperature setting by flow variator (100 S)
- DTC system, dual temperature control, (100 S DTC)
- electronic autofill: standard
- double protected working base
- built-in motor pump (external on request models 2-3-4 groups)
- higher power heating elements: optional (models 2-3-4 groups)
- cup warmer with thermostat: optional (models 2-3-4 groups)
- chrome finishing: optional



red



grey



anthracite



sky blue



anthracite/chromed



grey/chromed



100 S 2gr.



100 Sprint S





Look aggressivo, colori metallizzati: queste sono le caratteristiche estetiche della serie 100 che evidenziano l'originalità della linea e l'unicità del design.

La serie 100 utilizza un sistema a circolazione termosifonica con preinfusore e variatore di portata. Il variatore di portata (regolabile direttamente dall'esterno della carrozzeria) permette di variare la temperatura di erogazione per ogni singolo gruppo in funzione della miscela di caffè utilizzata lasciando inalterata la temperatura in caldaia e quindi la capacità di produrre acqua calda e vapore. Il sistema DTC (dual temperature control) utilizzato nella 100 DTC è un sistema a circolazione termosifonica con preinfusore e con doppio scambiatore, uno all'interno della caldaia con diametro maggiorato ed un all'interno di ogni gruppo: si tratta del sistema di controllo della temperatura più sofisticato della La San Marco particolarmente indicato per locali alto consumanti e per i picchi di consumo.

- Versioni: da 1 a 4 gruppi e modello compatto 2 gruppi (100 Sprint E, 100 Sprint S)
- 6 dosi caffè programmabili per gruppo con tasto funzione semiautomatica (100 E)
- Barra luminosa indicazione erogazione caffè (100 E)
- 2 dosi acqua programmabili con tasto funzione semiautomatica (100 E)
- Miscelatore per regolazione temperatura acqua (100 E)
- Tasto funzione semiautomatica per gruppo (100 S)
- Regolazione temperatura per singolo gruppo con variatore di portata (100 E - 100 S)
- Sistema DTC, dual temperature control, (100 E DTC – 100 S DTC)
- Autolivello elettronico di serie
- Doppia protezione piano di lavoro
- Motore pompa interno (esterno su richiesta per modelli 2-3-4 gruppi)
- Resistenze potenziata: optional (per modelli 2-3-4 gruppi)
- Scaldatasse con termostato: optional (per modelli 2-3-4 gruppi)
- Finiture cromate: optional



Look agressif, couleurs métallisées: ce sont les caractéristiques esthétiques de la série 100 qui mettent en évidence l'originalité de la ligne et le caractère unique du design.

La série 100 utilise un système à circulation par thermosiphon avec pré-infuseur et variateur de débit. Le variateur de débit (réglable directement depuis l'extérieur de la carrosserie) permet de varier la température de production pour chaque groupe en fonction du mélange de café utilisé, en laissant inaltérée la température de la chaudière et donc la capacité de produire de l'eau chaude et de la vapeur.

Le système DTC (dual temperature control) utilisé dans la 100 DTC est un système à circulation par thermosiphon avec pré-infuseur et avec double échangeur, un à l'intérieur de la chaudière avec un diamètre augmenté et un à l'intérieur de chaque groupe: il s'agit du système de contrôle de la température le plus sophistiqué de La San Marco particulièrement indiqué pour les établissements avec une forte consommation et pour les pics de consommation.

- Versions: de 1 à 4 groupes et modèle compact 2 groupes (100 Sprint E, 100 Sprint S)
- 6 doses de café programmables par groupe avec touche fonction semiautomatique (100 E)
- Barre lumineuse d'indication de production du café (100 E)
- 2 doses d'eau programmables avec touche fonction semiautomatique (100 E)
- Mélangeur pour réglage de la température de l'eau (100 E)
- Touche fonction semiautomatique par groupe (100 S)
- Réglage de la température pour chaque groupe avec variateur de débit (100 E - 100 S)
- Système DTC, dual temperature control, (100 E DTC – 100 S DTC)
- Niveau automatique électronique de série
- Double protection plan de travail
- Moteur pompe interne (externe sur demande pour modèles 2-3-4 groupes)
- Résistances renforcées: en option (pour modèles 2-3-4 groupes)
- Chauffe-tasses avec thermostat: en option (pour modèles 2-3-4 groupes)
- Finitions chromées: en option



Aggressiver Look, metallisierte Farben: das sind die ästhetischen Merkmale der Serie 100, die die Unverwechselbarkeit der Linie und die Einmaligkeit des Designs hervorheben.

Die Serie 100 benutzt ein Heißwasserumlaufsystem mit Vorbrüher und Flussmengenwandler. Der Flussmengenwandler (der direkt von außerhalb des Gerätegehäuses einstellbar ist) erlaubt es, die Ausgabetemperatur für jede einzelne Ausgabevorrichtung je nach der benutzten Kaffeemischung zu variieren und lässt dabei die Temperatur im Kessel und somit die Fähigkeit, Warmwasser und Dampf zu erzeugen, unverändert.

Das System DTC (Dual Temperature Control), das in der 100 DTC benutzt wird, ist ein Heißwasserumlaufsystem mit Vorbrüher und doppeltem Wärmetauscher, einer im Inneren des Kessels mit vergrößertem Durchmesser und einer im Inneren jeder Ausgabevorrichtung: Es handelt sich um das fortschrittlichste Temperatursteuersystem der Firma La San Marco und ist besonders für Lokale mit hohem Konsum und für Konsumspitzen geeignet.

- Ausführungen: von 1 bis 4 Ausgabevorrichtungen und kompaktes Modell 2 Ausgabevorrichtungen (100 Sprint E, 100 Sprint S)
- 6 Portionen Kaffee pro Ausgabevorrichtung programmierbar mit Taste halbautomatische Funktion (100 E)
- Leuchteleiste für die Anzeige der Kaffeeausgabe (100 E)
- 2 Portionen Wasser programmierbar mit Taste halbautomatische Funktion (100 E)
- Mischbatterie für die Einstellung der Wassertemperatur (100 E)
- Taste halbautomatische Funktion für Ausgabevorrichtung (100 S)
- Temperatureinstellung für einzelne Ausgabevorrichtung mit Flussmengenwandler (100 E - 100 S)
- System DTC, Dual Temperature Control, (100 E DTC – 100 S DTC)
- Elektronische Füllstandsautomatik serienmäßig
- Doppelter Schutz der Arbeitsfläche
- Pumpenmotor eingebaut (extern auf Anfrage für die Modelle 2-3-4 Ausgabevorrichtungen)
- Verstärkte Heizwiderstände: optional (für Modelle 2-3-4 Ausgabevorrichtungen)
- Tassenwärmer mit Thermostat: optional (für Modelle 2-3-4 Ausgabevorrichtungen)
- Chromfinish: optional



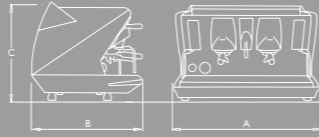
Look agresivo y colores metalizados: estas son las características estéticas de la serie 100, que ponen de relieve la originalidad de la línea y el carácter único del diseño.

La serie 100 utiliza un sistema de circulación termosifónica con pre-infusor y variador de caudal. El variador de caudal (regulable directamente desde fuera de la carcasa) permite modificar la temperatura de suministro para cada uno de los grupos, en función de la mezcla de café utilizada, dejando inalterada la temperatura de la caldera y por tanto la capacidad de producir agua caliente y vapor.

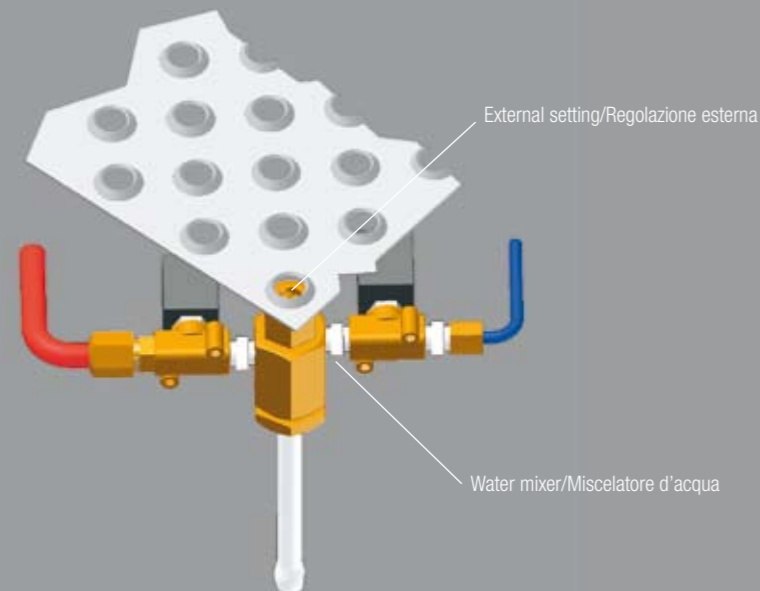
El sistema DTC (dual temperature control) utilizado en la 100 DTC es un sistema de circulación termosifónica con pre-infusor y con doble intercambiador, uno dentro de la caldera con diámetro incrementado y otro dentro de cada grupo: se trata del sistema de control de la temperatura más sofisticado de La San Marco, especialmente indicado para locales de alto consumo, para los momentos de mayor consumo.

- Versiones: de 1 a 4 grupos y modelo compacto de 2 grupos (100 Sprint E, 100 Sprint S)
- 6 dosis de café programables para grupo con botón de funcionamiento semiautomático (100 E)
- Barra luminosa de indicación del suministro de café (100 E)
- 2 dosis de agua programables con botón de funcionamiento semiautomático (100 E)
- Mezclador para la regulación de temperatura del agua (100 E)
- Botón de funcionamiento semiautomático para grupo (100 S)
- Regulación de temperatura para cada grupo con variador de caudal (100 E - 100 S)
- Sistema DTC, dual temperature control, (100 E DTC – 100 S DTC)
- Autonivel electrónico de serie
- Doble protección superficie de trabajo
- Motor de bomba interno (externo bajo pedido para modelos de 2-3-4 grupos)
- Resistencias potenciadas: opcional (para modelos de 2-3-4 grupos)
- Calienta-tazas con termostato: opcional (para modelos de 2-3-4 grupos)
- Acabados cromados: opcional

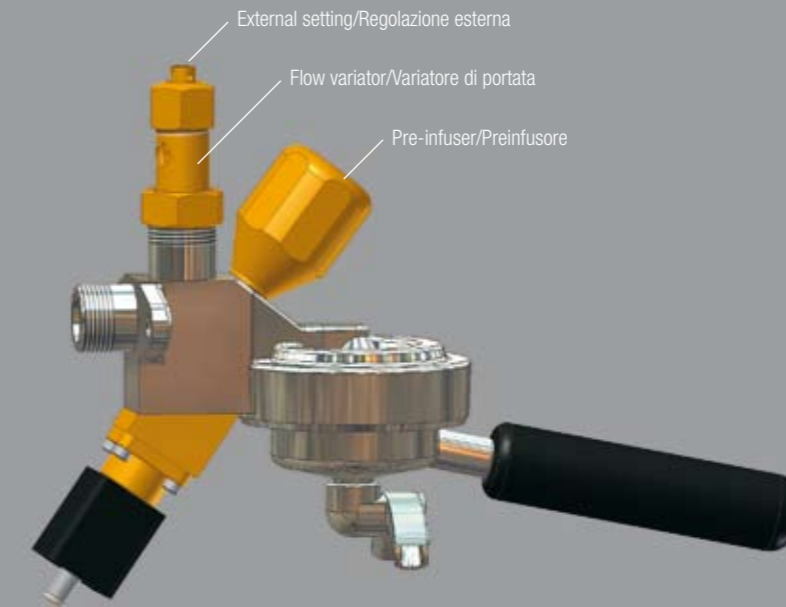
# 100 Technical Data/Dati Tecnici

Modello Model Modèle Modell Modelo	N. gruppi No. of brewing units N. grupes Anzel Gruppen N. grupos	Capacità caldaia (litri) Boiler capacity in litres Capacité chaudière Litres Kesselinhalt liter Capacid. calder a litros	Potenza assorbita (w) Power consumption (w) Puissance absorbé (w) Leistungsaufnahme (w) Potência absorvida (w)				Pompa Pump Pompe Pumpe Bomba	Scaldatazze (optional) Cup heater (optional) Chauffe tasses (option) Tassen-wär mer (auf Wu.) Calienta tazas (facultat.)	Peso (kg) Weight (kg) Poids (kg) Gewicht (kg) Peso (kg)			
			Coll. alla rete Power connection Connexion au rés Netzanschluß Conexión en red		A mm	B mm				C mm		
			Monof. Single ph. Monoph. Einh. Monof.	Trifase Tri-ph. Triph. Dreiph. Triás.								
100 PRACTICAL E/S	1	3	2000	-	275	-	39	410	570	515		
100 SPRINT E/S	2	5	3000	4500	275	-	56	650	570	515		
100 E/S	2	12	3500 - 4500	3500 - 4500	300	200	60	735	570	515		
	3	19	5500 - 7000	5500 - 7000	300	200	74	975	570	515		
	4	25	7000	7000 - 9000	300	280	94	1215	570	515		

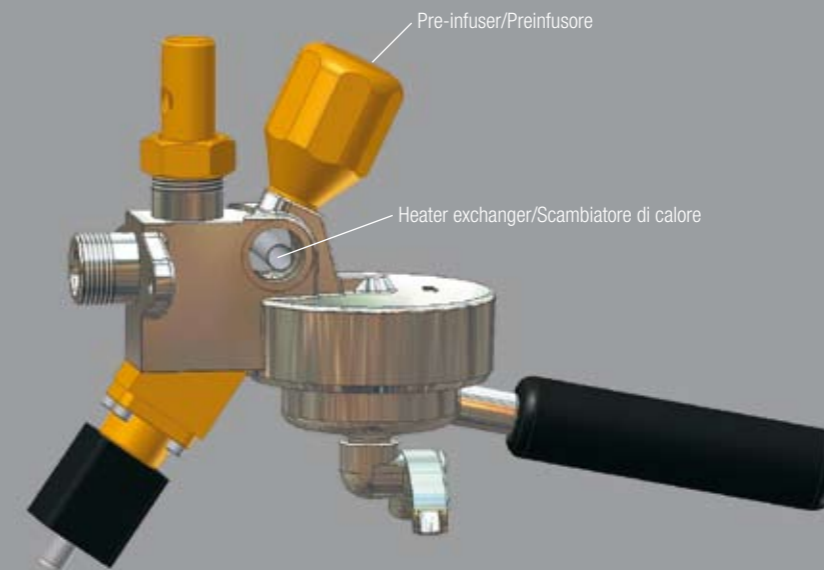
## 100 E - 100 E DTC Water mixer/Miscelatore d'acqua



## 100 E - 100 S Flow variator/Variatore di portata



## 100 E DTC - 100 S DTC Group heater exchanger/Scambiatore di calore nel gruppo





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](http://www.lasanmarco.com) [info@lasanmarco.com](mailto:info@lasanmarco.com)