

V6

La San Marco



SYM

V6



L'INNOVATIVA MACCHINA DA CAFFÈ CHE CAMBIA LA PROSPETTIVA DEL BAR.

Un modello con la tecnologia di ultima generazione LEVA CLASS® capace di conquistare al primo sguardo. Scocca in acciaio idroformato e vetro temperato per evidenziare le tecnologie esclusive, la ricchezza della componentistica, la meticolosa precisione delle lavorazioni interne.

V6 è il modello, unico nel suo genere, che non finirà mai di sorprenderti.

THE INNOVATIVE COFFEE MACHINE THAT CHANGES THE FACE OF YOUR BAR.

This model includes the latest generation of LEVA CLASS® technology, breathtaking from the first glance. A painted, hydroformed steel and tempered glass chassis highlights the exclusive technology, the advanced components and meticulous precision of the internal workings.

V6 is the model, the only one of its type, which doesn't stop surprising you

V6

Il modello V6 è disponibile unicamente nella versione da 6 Gruppi, assicura un caffè espresso di alta qualità, grazie anche al sistema di estrazione a Leva, apprezzatissimo tra i cultori di caffè e baristi professionisti.

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

The V6 model is only available in the 6 group version, and guarantees high quality espresso thanks also to its Lever extraction method, much appreciated by coffee aficionados and professional baristas. V6 adds a surprising design to the functionality and characteristics of a traditional lever-operated machine, making it a unique example in its genre: a hydroformed steel chassis with a painted finish including tempered glass, lighting of the inside mechanism and the work surface with white LEDs, internal illumination of the glass covers, CLASS chroming of the nozzles and cylinders, a choice of 2 boiler versions, gloss mirror-effect stainless steel or gold-plated copper, pipework made from brass and polished copper with a carbon-look finish for CLASS cylinders, as well as a PID system for electronic control and adjustment of the boiler water temperature.





CARATTERISTICHE TECNICHE:

Versione unica 6 gruppi

- 1) Indicatore livello acqua a LED
- 2) Nr. 2 lance erogazione acqua calda ad azionamento manuale a levetta
- 3) Nr. 4 lance vapore ad azionamento manuale a levetta
- 4) Illuminazione a LED del piano di lavoro e delle parti funzionali della macchina
- 5) Caldaia in 2 varianti a scelta: in acciaio inox lucido o in rame dorato
- 6) Carrozzeria in acciaio Inox verniciato e anti-impronta
- 7) Pannelli in vetro temperato extrachiario da 1 cm illuminati internamente con tecnologia LED bianco
- 8) Regolazione temperatura acqua caldaia tramite sistema PID
- 9) Finitura Carbon Look per i copricilindri CLASS
- 10) Scaldatazze elettrico
- 11) Sistema FTL, regolazione di precisione del vapore
- 12) Lancia vapore fredda con terminale in PEEK



IN OPZIONE

- 13) Motore pompa di carico acqua esterno
- 14) Nuova V-LEVA



TECHNICAL FEATURES:

Single 6 - group version

- 1) LED water level indicator
- 2) 2 manual hot water wands with lever action
- 3) 4 manual steam wands with lever action
- 4) LED illumination of the work surface and the machines operating parts
- 5) A choice of 2 boiler variants: polished stainless steel or golden copper
- 6) Painted anti-fingerprint stainless steel chassis
- 7) Extra-clear 1 cm tempered glass panels, internal illumination with white LED technology
- 8) PID System for boiler temperature regulation
- 9) Carbon-look finish for CLASS cylinder covers
- 10) Electric cup warmer
- 11) Fine Tuning Lever (FTL) system
- 12) Cool touch steam wand with PEEK terminal

OPTIONAL

- 13) External water filling motor-pump
- 14) New V-LEVER

TECNOLOGIA IN EVIDENZA

TECHNICAL HIGHLIGHTS



NUOVA V-LEVA

V-Leva innovativa ed elegante è una leva dall'estetica accattivante che coniuga bellezza ed ergonomia. Un elemento che sicuramente non può passare inosservato, progettato allo scopo di migliorare la soddisfazione dell'utente e l'insieme delle prestazioni del sistema.

NEW V-LEVER

This innovative and elegant lever features a sleek look that combines aesthetics with ergonomics. A device that will not go unnoticed, designed to improve user satisfaction as well as overall system performance.



LEVA CLASS® CONTROLLED LEVER ANTI-SHOCK SYSTEM

Leva CLASS® è un brevetto esclusivo La San Marco. Un dispositivo servoassistito frenante che interviene durante la corsa di ritorno della leva e rende il lavoro del barista facile e sicuro. L'applicazione della tecnologia Leva CLASS® permette di ridurre la velocità di ritorno della leva in qualsiasi condizione di utilizzo, a beneficio della facilità d'uso della macchina e della sicurezza. Inoltre il lavaggio del gruppo "purge" diviene molto più semplice e non richiede sforzi, eliminando ogni rischio per l'operatore.

LEVA CLASS® CONTROLLED LEVER ANTI-SHOCK SYSTEM

Leva CLASS® is an exclusive La San Marco patent. A servo braking device that intervenes during the lever's return stroke to make the barista's job easy and safe. Leva CLASS® technology slows down the return speed of the lever under all operating conditions, thus enhancing both ease of use and safety. It also simplifies the job of purging the group head, reducing operator strain and eliminating any risk.



LANCIA VAPORE FREDDA

Disponibile come accessorio, la nuova lancia vapore "fredda" in acciaio inox rappresenta uno dei componenti più apprezzati dagli operatori. La tecnologia di nuova generazione e l'insuperabile terminale in PEEK garantiscono l'isolamento termico dell'intera superficie della lancia vapore, evitando qualsiasi rischio di scottatura per il barista, sia durante la montatura del latte sia durante le fasi di pulizia. La lancia fredda è intercambiabile con il modello di lancia standard e può essere utilizzata sia con il classico azionamento del vapore a levetta sia con il nuovo sistema di azionamento FTL.

COOL TOUCH STEAM WAND

Available as an accessory, the new cool touch stainless steel steam wand is one of the components baristas appreciate the most. The new-generation technology is combined with the unbeatable PEEK nozzle to guarantee thermal insulation along the entire length of the wand, preventing any risk of burns for the barista, both when frothing milk and during cleaning. The cool-touch steam wand is interchangeable with the standard model and can be used both with the classic lever steam control and with the new FTL system.



FTL: IL NUOVO SISTEMA DI CONTROLLO PER L'EROGAZIONE DEL VAPORE.

Fine Tuning Lever (FTL) è l'innovazione brevettata per il controllo misto dell'erogazione del vapore. Costituito da una leva di controllo dal design rivisitato che offre notevoli possibilità di regolazione del flusso di vapore, FTL comprende in un unico meccanismo entrambi i sistemi per l'erogazione del vapore già presenti sulle macchine La San Marco: con rotazione dell'impugnatura, e a leva, con movimento verticale e orizzontale. Il nuovo dispositivo consente al barista di controllare, in modo estremamente accurato, la portata di vapore durante la preparazione dei prodotti a base latte. L'estrema precisione nella regolazione della portata è stata resa possibile grazie all'utilizzo di un dispositivo a camme che ha sostituito la semplice regolazione tramite vite-madrevite.

FTL: THE NEW STEAM DELIVERY CONTROL SYSTEM.

Fine Tuning Lever (FTL) is the patented innovation for the unified control of the steam delivery system. FTL presents as a lever with a revamped design, and offers remarkable possibilities for steam flow regulation. A single mechanism drives both steam delivery systems already found on La San Marco machines: either by rotating the handgrip, or using the lever, which works with both vertical and horizontal movement. The new device offers the barista extremely precise control over the amount of steam delivered during the preparation of milk-based products. Ultra-high precision steam delivery is achieved using a cam device, which replaces the classic male-female screw regulation system.

SISTEMA PID

La San Marco ha deciso di dotare V6, il top di gamma tra le macchine a leva, del sistema PID.

Per la prima volta presente su una macchina a leva il controllo PID consente non solo il controllo elettronico della temperatura dell'acqua in caldaia, ma anche la sua agevole regolazione da parte dell'operatore.

PID (acronimo di Proportional-Integral-Derivative) agisce modulando elettronicamente -istante per istante- l'energia fornita alla resistenza, in modo da garantire un controllo assoluto dei valori di temperatura all'interno della caldaia.



I vantaggi del sistema PID sono molteplici:

- Ambientali: il controllo PID permette alla macchina di raggiungere un'elevata efficienza energetica e quindi un razionale utilizzo delle sorgenti non rinnovabili.
- Pratici: la regolazione della temperatura dell'acqua in caldaia diventa facile, veloce ed intuitiva e può essere fatta direttamente dall'operatore senza l'intervento di un tecnico;
- Customizzazione dell'espresso: il controllo della temperatura dell'acqua in caldaia è il presupposto di base per un buon caffè espresso; il sistema di regolazione PID consente rapidamente di personalizzare il caffè espresso studiato in base ai gusti dei clienti e alle miscele utilizzate;
- Estetici: l'eliminazione del pressostato e di tutti i suoi componenti esalta il design pulito ed elegante di una macchina come Leva Luxury, caratterizzata dalla scocca in vetro trasparente;

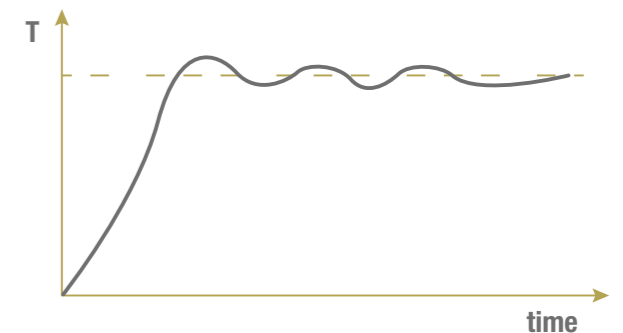
Alle tradizionali 5 "M", i 5 elementi chiave per preparare un caffè espresso a regola d'arte (Miscela, Macinatura, Macchina, Manutenzione, Mano) La San Marco ne aggiunge una sesta: la "M" di Monitoraggio, essenziale per un caffè ancora più buono.

PID SYSTEM

La San Marco has decided to equip V6, the top of the lever machine range, with a PID system.

PID control, fitted for the first time on a lever machine, enables not only electronic control of the temperature of the water in the boiler, but also easy operator regulation.

PID (the acronym for Proportional-Integral-Derivative) acts by electronically modulating -at all times- the energy supplied to the resistance heating, in order to guarantee total control of the temperature values inside the boiler.



The PID system boasts many advantages:

- *Environmental: PID control allows the machine to reach a high level of energy efficiency and therefore a reasonable use of non-renewable sources.*
- *Practical: regulating the water temperature in the boiler becomes easy, quick and intuitive and can be carried out directly by the operator without any intervention by a technician;*
- *Espresso customisation: controlling the water temperature in the boiler is the basic pre-requisite for a good espresso coffee, the PID control system quickly enables espresso coffee to be customised according to customer tastes and the coffee blend used;*
- *Appearance: removing the pressure switch and all of its components enhances the clean and elegant design of a machine like Leva Luxury, characterised by its transparent glass bodywork;*

To the traditional five key elements that go towards preparing a well-made espresso coffee (Blend, Grinding, Machine, Maintenance, Hand), La San Marco adds a sixth: Monitoring, essential for an even better coffee.



SM
V6



GAMMA COLORI

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, Nero Lava, Bianco Perla, distinguono i diversi modelli e aggiungono esclusività a una macchina per caffè già unica e differente da tutte le altre.

COLOUR RANGE

In a machine this innovative, even colour plays its part. The soft and inclusive lines of the design are enhanced by extremely characteristic tones. Trieste Blue, Lava Black and Pearl White distinguish the various models from one another and add a exclusive element to an already unique coffee machine, different from any other.

BIANCO PERLA CLASSIC CLASSIC PEARL WHITE



NERO LAVA AVANGUARDE AVANTGARDE LAVA BLACK



AZZURRO TRIESTE ELEGANCE TRIESTE BLUE ELEGANCE





V6

Dati tecnici / Technical data

Modello Model	N. gruppi No. of brewing units	Capacità caldaia (litri) Boiler capacity in litres	Potenza assorbita (W) Power consumption (W)	Peso (kg) Weight (kg)
			Coll. alla rete Power connection	
			Trifase Tri-ph.	
V6	6	24	9000	160

V6

Dimensioni / Dimensions

Modello Model	N. gruppi No. of brewing units			
		A mm	B mm	C mm
		V6	6	1110



Company with certified quality and health and safety management system according to
UNI EN ISO 9001
UNI EN ISO 14001
UNI ISO 45001

La San Marco S.p.A.

Via Padre e Figlio Venuti, 10
GRADISCA D'ISONZO (GO) - ITALY
Ph. (+39) 0481 967111
Fax: (+39) 0481 960166
www.lasanmarco.com
info@lasanmarco.com
[@lasanmarcospa](https://www.facebook.com/lasanmarcospa)
[lasanmarco_official](https://www.instagram.com/lasanmarco_official)

