

DUALE CLASS

La San Marco



SM

DUALE CLASS



DOPPIA PERSONALITÀ. TRADIZIONE E INNOVAZIONE NELLA STESSA MACCHINA.

DUALE CLASS è una macchina per caffè espresso di nuova concezione, unica nel suo genere, che lascia piena libertà all'operatore di preparare caffè e bevande a base di caffè sia utilizzando il sistema tradizionale elettronico con pompa volumetrica a 9 bar sia quello manuale a leva - che come è noto consente all'operatore il controllo del profilo di pressione durante l'erogazione. Il tutto "made all in one".

DUAL PERSONALITY. TRADITION AND INNOVATION IN THE SAME MACHINE.

Duale Class is a newly designed espresso coffee machine, the first of its kind, that gives the operator complete freedom to prepare coffee and coffee-based drinks both by using the traditional electronical with a 9-bar volumetric pump and the manual lever system - which allows the operator to control the pressure when the coffee is being dispensed. For a "made all in one" system.

DUALE CLASS

DUALE CLASS è disponibile nella versione a 2 Gruppi, con un gruppo elettronico a pompa volumetrica ed un gruppo manuale a leva, oppure nella variante a 3 Gruppi con due gruppi elettronici con pompa volumetrica e un gruppo manuale a leva.

Nel campo del sistema di erogazione a leva, tecnologia nella quale è leader riconosciuta a livello mondiale, La San Marco è l'unica al mondo a disporre della tecnologia LEVA CLASS® (Controlled Lever Anti-Shock System) che permette a questo noto sistema di estrazione del caffè di essere ancora più apprezzato dagli estimatori. I gruppi elettronici invece permettono la regolazione della temperatura attraverso il variatore di portata. Agendo sul singolo gruppo erogatore è possibile la regolazione indipendente della temperatura consentendo all'operatore una personale messa a punto della macchina.

La Duale Class può essere impreziosita con vari accessori disponibili a catalogo.

DUALE CLASS

TDUALE CLASS is available in the two groups version, with one electronic volumetric pump group and one lever group or alternatively in the three groups version, with two electronic groups and a mechanical piston activated by the lever.

In the field of lever extraction technology in which La San Marco is an acknowledged leader worldwide, it is the only company in the world to have LEVA CLASS® (Controlled Lever Anti-Shock System) technology meaning this well-known coffee extraction system is appreciated even more among coffee fans.

The electronic groups allow the temperature to be adjusted by varying the flow rate. By acting on the individual dispenser group, the temperature can be independently adjusted which allows the operator to fine tune the machine to his liking.

DUALE CLASS can be enhanced with various listed options.





DUALE CLASS

CARATTERISTICHE TECNICHE:

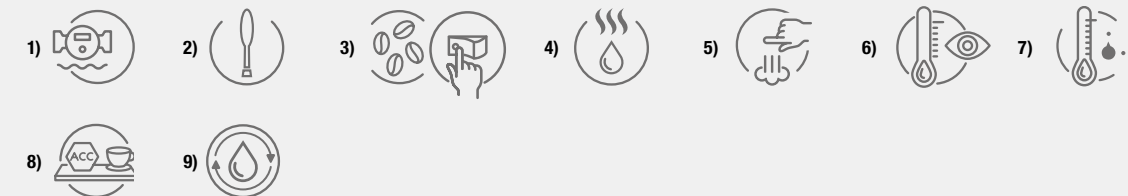
Versioni: da 2 a 3 gruppi

- 1) Motore pompa di carico acqua esterno
- 2) Gruppo singolo a leva
- 3) Tastiera con 4 dosi di caffè programmabili più tasto start/stop per gruppo
- 4) Nr. 1 lancia erogazione acqua calda ad azionamento manuale a levetta
- 5) Nr. 2 lance vapore ad azionamento manuale a levetta
- 6) Indicatore livello acqua a vista
- 7) IGTS Regolazione di temperatura per singolo gruppo elettronico con variatore di portata
- 8) Piano poggia tazzine in acciaio inox
- 9) Ciclo di lavaggio automatico (solo su gruppi elettronici)

TECHNICAL FEATURES:

Versions: with 2 and 3 groups

- 1) External water filling motor-pump
- 2) Single lever group
- 3) Keypad with 4 programmable coffee doses, plus one start/stop button for each group
- 4) No. 1 manual hot water wand with lever action
- 5) No. 2 manual steam wands with lever action
- 6) Visible water level indicator
- 7) IGTS Temperature regulation for each single electronic group with flow variator
- 8) Cup holder surface in stainless steel
- 9) Automatic wash cycle (electronic groups only)



IN OPZIONE

- 10) Sistema DTC, dual temperature control (solo su gruppi elettronici)
- 11) Resistenze potenziate
- 12) Tecnologia di illuminazione del piano di lavoro a LED
- 13) Scaldatazze elettrico
- 14) Nr. 1 lancia vapore automatica (Autosteam)
- 15) Cappuccio copri leva cromato
- 16) Sistema FTL, regolazione di precisione del vapore
- 17) Nuova V-LEVA
- 18) Lancia vapore fredda con terminale in PEEK

OPTIONAL

- 10) Dual Temperature Control (DTC) system (electronic groups only)
- 11) Higher power heating elements
- 12) Work surface with LED lighting technology
- 13) Electric cup warmer
- 14) 1 x automatic steam wand (Autosteam)
- 15) Chrome-plated lever cover
- 16) Fine Tuning Lever (FTL) system
- 17) New V-LEVER
- 18) Cool touch steam wand with PEEK terminal





DUALE 2GR.



DUALE 2GR.



DUALE 3GR.

LEVA CLASS®

CONTROLLED LEVER ANTI-SHOCK SYSTEM



DUALE 2GR.



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 più 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®, la prima innovazione tecnologica brevettata per macchine a leva che migliora l'operazione di estrazione meccanica dell'espresso in totale conformità con gli standard di sicurezza internazionali.

LEVA CLASS® is an exclusive La San Marco patent. A servo braking device that operates during the lever's return stroke to make the bartender's job easier and safer. LEVA CLASS® technology allows the lever to return at low velocity under all operating conditions for ease of use and greater safety. It also simplifies the job of performing a "purge" group wash, with little effort required and no risk to the operator.

LEVA CLASS®, the first patented technological innovation for lever machines to improve mechanical espresso extraction operation in full compliance with international safety standards.



LEVA CLASS

DUALE CLASS

DUALE CLASS

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.

TECNOLOGIA DTC (IN OPZIONE)

La tecnologia DTC (Dual Temperature Control) utilizzata nei gruppi elettronici con pompa volumetrica, è un sistema a circolazione termosifonica con pre-infusore e con doppio scambiatore, uno all'interno della caldaia con diametro maggiorato ed uno all'interno di ogni gruppo: si tratta di un sistema di controllo della temperatura particolarmente indicato per locali alto consumanti e per i picchi di consumo. La tecnologia DTC è alternativa al sistema di regolazione della temperatura del singolo gruppo con variatore di portata.

DTC TECHNOLOGY (OPTIONAL)

The DTC (Dual Temperature Control) technology, used in the electronic groups with volumetric pump, is a thermosiphon-based system with pre-infuser and dual heat exchanger – one inside the boiler with a larger diameter and one inside each group. This temperature control system is particularly suitable for coffee shops with high consumption rates and peak moments. DTC technology is an alternative to installing a temperature regulation system for each group with a flow controller.



IGTS: REGOLATORE DI TEMPERATURA PER SINGOLO GRUPPO

La tecnologia La San Marco che, tramite regolatori di portata a fori calibrati, consente al barista di far esprimere al meglio ogni miscela impostando le temperature dei gruppi singolarmente.

IGTS: INDIVIDUAL GROUP TEMPERATURE SETTING

This La San Marco technology uses calibrated orifice flow rate adjustment devices, enabling the barista to get the best out of each coffee blend by setting group temperatures individually.



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.

DUALE CLASS

Doppelte Persönlichkeit. Tradition und Innovation in nur einer Maschine.
DUALE CLASS ist eine einzigartige Espressomaschine mit einem neuen Konzept, die dem Bediener beim Zubereiten von Kaffee und anderen kaffeehaltigen Getränken sowohl unter Verwendung des traditionellen elektrischen Systems mit volumetrischer Pumpe mit 9 bar als auch unter Verwendung des manuellen Systems mit Hebel, mit dem der Bediener - wie bereits bekannt - den Druck bei der Ausgabe regeln kann, vollkommene Freiheit einräumt. Dabei ist alles „Made all in one“.
DUALE CLASS ist in der Version mit zwei Gruppen mit einer elektronischen Gruppe mit volumetrischer Pumpe und einer manuellen Gruppe mit Hebel oder in der Version mit drei Gruppen mit zwei elektronsichen Gruppen mit volumetrischer Pumpe und einer manuellen Gruppe mit Hebel erhältlich. Im Bereich des Ausgabesystems mit Hebel - einer Technologie, bei der La San Marco als Weltmarktführer anerkannt ist - bietet das Unternehmen die weltweit einzigartige Technologie CLASS® (Controlled Lever Anti-Shock System) an, die dafür sorgt, dass dieses bekannte Kaffee-Ausgabesystem von den Anwendern noch mehr geschätzt wird. Die elektronischen Gruppen ermöglichen hingegen die Einstellung der Temperatur über den Durchflussregler. Wird die einzelne Ausgabegruppe betätigt, kann die Temperatur unabhängig eingestellt werden, wodurch der Bediener die Maschine selbst perfektionieren kann.
Farbpalette. Das unvergleichliche Retro-Design dieses Modells wird durch Oberflächen aus glänzendem und verchromtem Metall oder durch hochwertige Lackierungen in Weiß Hochglanz oder mattem Schwarz besonders hervorgehoben.

DUALE CLASS

Double personality Tradition et innovation dans une même machine.
DUALE CLASS est une machine à café de nouvelle conception, unique en son genre, qui laisse la liberté à l'opérateur de préparer des cafés et des boissons à base de café en utilisant le système traditionnel électronique avec pompe volumétrique à 9 bars ou celui manuel à levier qui lui permet de contrôler le profil de pression pendant le débit, le tout « made all in one ».
DUALE CLASS est disponible dans la version à 2 groupes, avec un groupe électronique à pompe volumétrique et un groupe manuel à levier, ou bien dans la version à 3 groupes avec deux groupes électroniques à pompe volumétrique et un groupe manuel à levier. Dans le domaine du système de distribution à levier (technologie pour laquelle elle est reconnue au niveau mondial) La San Marco est l'unique au monde à disposer de la technologie LEVA CLASS® (Controlled Lever Anti-Shock System) permettant à ce système d'extraction du café d'être encore plus apprécié par les amateurs Les groupes électroniques, en revanche, permettent de régler la température à travers le variateur de débit. En agissant sur chaque groupe de distribution il est possible de régler la température en permettant à l'opérateur une mise au point personnelle de la machine.

Gamme des couleurs. Le design unique de ces modèles historiques est exalté par les finitions en métal brillant et chromé ou par de précieuses peintures couleurs blanc brillant ou noir opaque.

DUALE CLASS

Doble personalidad. Tradición e innovación en la misma máquina.
DUALE CLASS es una máquina para café expreso de nueva ideación, única en su género, que deja libertad plena al operador de preparar café y bebidas a base de café ya sea usando el sistema electrónico tradicional con bomba volumétrica de 9 bares o con el sistema manual de palanca - el cual le permite al operador controlar el perfil de presión durante el suministro, todo esto "made all in one".
DUALE CLASS está disponible en la versión de 2 grupos, con un grupo electrónico con bomba volumétrica y un grupo manual de palanca, o bien en la versión de 3 grupos con dos grupos electrónicos con bomba volumétrica y un grupo manual de palanca.En el sector del sistema de suministro por palanca, la tecnología por la que la empresa es líder reconocido a nivel mundial, La San Marco es la única en el mundo que dispone de la tecnología LEVA CLASS® (Controlled Lever Anti-Shock System) que hace que este sistema de extracción de café sea aún más apreciado por los estimadores. En cambio, los grupos electrónicos permiten regular la temperatura por medio de un regulador de capacidad. Actuando en el grupo de suministro individual es posible efectuar la regulación independiente de la temperatura, dándole al operador la posibilidad de realizar en la máquina un ajuste personal.

Gama de colores. El inconfundible y memorable diseño de este modelo está enmarcado por acabados de metal brillante y cromado o por refinadas pinturas blanco brillante o negro mate.

DUALE CLASS

Double personality Tradition et innovation dans une même machine.
DUALE CLASS est une machine à café de nouvelle conception, unique en son genre, qui laisse la liberté à l'opérateur de préparer des cafés et des boissons à base de café en utilisant le système traditionnel électronique avec pompe volumétrique à 9 bars ou celui manuel à levier qui lui permet de contrôler le profil de pression pendant le débit, le tout « made all in one ».
DUALE CLASS est disponible dans la version à 2 groupes, avec un groupe électronique à pompe volumétrique et un groupe manuel à levier, ou bien dans la version à 3 groupes avec deux groupes électroniques à pompe volumétrique et un groupe manuel à levier. Dans le domaine du système de distribution à levier (technologie pour laquelle elle est reconnue au niveau mondial) La San Marco est l'unique au monde à disposer de la technologie LEVA CLASS® (Controlled Lever Anti-Shock System) permettant à ce système d'extraction du café d'être encore plus apprécié par les amateurs Les groupes électroniques, en revanche, permettent de régler la température à travers le variateur de débit. En agissant sur chaque groupe de distribution il est possible de régler la température en permettant à l'opérateur une mise au point personnelle de la machine.

Doble personalidad. Tradición e innovación en la misma máquina.
DUALE CLASS es una máquina para café expreso de nueva ideación, única en su género, que deja libertad plena al operador de preparar café y bebidas a base de café ya sea usando el sistema electrónico tradicional con bomba volumétrica de 9 bares o con el sistema manual de palanca - el cual le permite al operador controlar el perfil de presión durante el suministro, todo esto "made all in one".
DUALE CLASS está disponible en la versión de 2 grupos, con un grupo electrónico con bomba volumétrica y un grupo manual de palanca, o bien en la versión de 3 grupos con dos grupos electrónicos con bomba volumétrica y un grupo manual de palanca.En el sector del sistema de suministro por palanca, la tecnología por la que la empresa es líder reconocido a nivel mundial, La San Marco es la única en el mundo que dispone de la tecnología LEVA CLASS® (Controlled Lever Anti-Shock System) que hace que este sistema de extracción de café sea aún más apreciado por los estimadores. En cambio, los grupos electrónicos permiten regular la temperatura por medio de un regulador de capacidad. Actuando en el grupo de suministro individual es posible efectuar la regulación independiente de la temperatura, dándole al operador la posibilidad de realizar en la máquina un ajuste personal.

Gama de colores. El inconfundible y memorable diseño de este modelo está enmarcado por acabados de metal brillante y cromado o por refinadas pinturas blanco brillante o negro mate.

<p>VERSION: MIT 2 BIS 3 GRUPPEN</p> <p>1) Außenliegende Wasserladepumpe einschl. Motor</p> <p>2) Einzelne Hebelgruppe</p> <p>3) Tastatur mit 4 programmierbaren Kaffeedosierungen sowie eine Start-/Stopp-Taste je Gruppe</p> <p>4) 1 Stk. manuell mit Hebel betätigter Hahn für Heißwasser</p> <p>5) 2 Stk. manuell mit Hebel betätigte Dampföhne</p> <p>6) Sichtbare Wasserstandanzeig</p> <p>7) IGTS Temperaturregulierung mittels Durchflussregler für jede einzelne Elektrogruppe</p> <p>8) Tassenablage aus Edelstahl</p> <p>9) Automatischer Reinigungszyklus (nur bei elektronischen Gruppen)</p>
<p>SONDERZUBEHÖR</p> <p>10) System DTC, Dual Temperature Control (nur bei elektronischen Gruppen)</p> <p>11) Verbesserte Heizelemente</p> <p>12) LED-Beleuchtungstechnologie für die Arbeitsfläche</p> <p>13) Elektrischer Tassenwärmer</p> <p>14) 1 Stk. automatischer Dampfahn (Autosteam)</p> <p>15) Verchromte Abdeckhaube für Hebel</p> <p>16) System FTL, Präzisionseinstellung für Dampf</p> <p>17) Neuer Hebel V-LEVA</p> <p>18) Kalte Dampfspritze mit Endstück aus PEEK</p>

<p>VERSIONS : DE 2 À 3 GROUPES</p> <p>1) Moteur pompe de chargement eau externe</p> <p>2) Groupe simple à levier</p> <p>3) Clavier avec 4 doses de café programmables plus touche start/stop pour chaque groupe</p> <p>4) 1 lance distribution eau chaude à actionnement manuel par levier</p> <p>5) 2 lances vapeur à actionnement manuel par levier</p> <p>6) Indicateur niveau eau visuel</p> <p>7) IGTS Réglage de température pour chaque groupe électronique avec variateur de débit</p> <p>8) Plan appui-tasses en acier inox</p> <p>9) Cycle de lavage automatique (seulement sur les groupes électroniques).</p>
<p>EN OPTION</p> <p>10) Système DTC, dual temperature control (seulement sur les groupes électroniques)</p> <p>11) Résistances renforcées</p> <p>12) Technologie d'éclairage du plan de travail à LED</p> <p>13) Chauffe-tasses électrique</p> <p>14) 1 lance vapeur automatique (Autosteam)</p> <p>15) Cache-levier chromé</p> <p>16) Système FTL, réglage de précision dela vapeur</p> <p>17) Nouveau levier V-LEVA</p> <p>18) Lance vapeur froide avec extrémité en PEEK</p>

<p>VERSIONES: DE 2 A 3 GRUPOS</p> <p>1) Motor de la bomba de carga de agua externo</p> <p>2) Grupo simple de palanca</p> <p>3) Teclado con 4 dosis de café programables más tecla de start/stop por grupo</p> <p>4) N° 1 lanza de pulverización de agua caliente con accionamiento manual con palanca</p> <p>5) N° 2 lanzas de vapor con accionamiento manual con palanca</p> <p>6) Indicador del nivel de agua a la vista</p> <p>7) IGTS Regulación de la temperatura para cada grupo electrónico con regulador de capacidad</p> <p>8) Superficie de apoyo de las tazas de acero inoxidable</p> <p>9) Ciclo de lavado automático (solo en grupos electrónicos)</p>
<p>OPCIONAL</p> <p>10) Sistema DTC, dual temperature control (solo en grupos electrónicos)</p> <p>11) Resistencias potenciadas</p> <p>12) Iluminación de la superficie de trabajo con tecnología LED</p> <p>13) Calentador de tazas eléctrico</p> <p>14) Nr. 1 lanza vapor automática (Autosteam)</p> <p>15) Capuchón protector palanca cromado</p> <p>16) Sistemas FTL, regulación de precisión del vapor</p> <p>17) Nueva palanca V-LEVA</p> <p>18) Lance vapeur froide avec extrémité en PEEK</p>

DUALE CLASS

ДВОЙНОЕ ПРЕИМУЩЕСТВО. ТРАДИЦИИ И ИННОВАЦИИ В ОДНОЙ КОФЕМАШИНЕ.

DUALE CLASS – это новая, уникальная в своем роде концепция кофемашины для эспрессо, которая предоставляет пользователю полную свободу в приготовлении кофе и напитков на его основе, с использованием как традиционной электронной системы с объемным насосом на 9 бар, так и ручной системы с рычагами, которая, как известно, позволяет оператору контролировать параметры давления при подаче. Это модель «все в одном».
DUALE CLASS доступна в версии с 2 группами, электронной группой с объемным насосом и ручной рычажной группой, либо в варианте с 3 группами: с двумя электронными группами с объемным насосом и одной ручной рычажной группой. Компания La San Marco является признанным мировым лидером в технологии рычажной системы дозирования и единственной компанией в мире, располагающей технологией LEVA CLASS® (Controlled Lever Anti-Shock System), благодаря которой знатоки кофе еще больше ценят эту известную систему заварки кофе. В свою очередь, электронные группы с помощью вариатора расхода позволяют регулировать температуру. Воздействуя на конкретный дозирующий блок, можно отдельно регулировать температуру, что позволяет пользователю самостоятельно настраивать машину. Модель DUALE CLASS может быть дополнена различными принадлежностями, которые представлены в каталоге.

Цветовая гамма. Неповторимый легендарный дизайн модели подчеркивается глянцевой и хромированной металлизированной отделкой либо ценной глянцевой белой или черной матовой краской.

DUALE CLASS

Double personality Tradition et innovation dans une même machine.
DUALE CLASS est une machine à café de nouvelle conception, unique en son genre, qui laisse la liberté à l'opérateur de préparer des cafés et des boissons à base de café en utilisant le système traditionnel électronique avec pompe volumétrique à 9 bars ou celui manuel à levier qui lui permet de contrôler le profil de pression pendant le débit, le tout « made all in one ».
DUALE CLASS est disponible dans la version à 2 groupes, avec un groupe électronique à pompe volumétrique et un groupe manuel à levier, ou bien dans la version à 3 groupes avec deux groupes électroniques à pompe volumétrique et un groupe manuel à levier. Dans le domaine du système de distribution à levier (technologie pour laquelle elle est reconnue au niveau mondial) La San Marco est l'unique au monde à disposer de la technologie LEVA CLASS® (Controlled Lever Anti-Shock System) permettant à ce système d'extraction du café d'être encore plus apprécié par les amateurs Les groupes électroniques, en revanche, permettent de régler la température à travers le variateur de débit. En agissant sur chaque groupe de distribution il est possible de régler la température en permettant à l'opérateur une mise au point personnelle de la machine.

Doble personalidad. Tradición e innovación en la misma máquina.
DUALE CLASS es una máquina para café expreso de nueva ideación, única en su género, que deja libertad plena al operador de preparar café y bebidas a base de café ya sea usando el sistema electrónico tradicional con bomba volumétrica de 9 bares o con el sistema manual de palanca - el cual le permite al operador controlar el perfil de presión durante el suministro, todo esto "made all in one".
DUALE CLASS está disponible en la versión de 2 grupos, con un grupo electrónico con bomba volumétrica y un grupo manual de palanca, o bien en la versión de 3 grupos con dos grupos electrónicos con bomba volumétrica y un grupo manual de palanca.En el sector del sistema de suministro por palanca, la tecnología por la que la empresa es líder reconocido a nivel mundial, La San Marco es la única en el mundo que dispone de la tecnología LEVA CLASS® (Controlled Lever Anti-Shock System) permitiendo a este sistema de extracción de café sea aún más apreciado por los estimadores. En cambio, los grupos electrónicos permiten regular la temperatura por medio de un regulador de capacidad. Actuando en el grupo de suministro individual es posible efectuar la regulación independiente de la temperatura, dándole al operador la posibilidad de realizar en la máquina un ajuste personal.

Gamme des couleurs. Le design unique de ces modèles historiques est exalté par les finitions en métal brillant et chromé ou par de précieuses peintures couleurs blanc brillant ou noir opaque.

DUALE CLASS

Double personality Tradition et innovation dans une même machine.
DUALE CLASS est une machine à café de nouvelle conception, unique en son genre, qui laisse la liberté à l'opérateur de préparer des cafés et des boissons à base de café en utilisant le système traditionnel électronique avec pompe volumétrique à 9 bars ou celui manuel à levier qui lui permet de contrôler le profil de pression pendant le débit, le tout « made all in one ».
DUALE CLASS est disponible dans la version à 2 groupes, avec un groupe électronique à pompe volumétrique et un groupe manuel à levier, ou bien dans la version à 3 groupes avec deux groupes électroniques à pompe volumétrique et un groupe manuel à levier. Dans le domaine du système de distribution à levier (technologie pour laquelle elle est reconnue au niveau mondial) La San Marco est l'unique au monde à disposer de la technologie LEVA CLASS® (Controlled Lever Anti-Shock System) permettant à ce système d'extraction du café d'être encore plus apprécié par les amateurs Les groupes électroniques, en revanche, permettent de régler la température à travers le variateur de débit. En agissant sur chaque groupe de distribution il est possible de régler la température en permettant à l'opérateur une mise au point personnelle de la machine.

<p>الإصدارات 2 و 3 مجموعات</p> <p>1) محرك مضخة لشحن المياه الخارجية</p> <p>2) مجموعة رافعة فردية</p> <p>3) لوحة مفاتيح 4 جرعات بن قابلة للبرمجة بالإضافة إلى زر تشغيل / إيقاف لكل مجموعة</p> <p>4) عدد 1 فوهة صرف الماء الساخن يدويًا برافعة</p> <p>5) عدد 2 فوهات بخار تعمل يدويًا برافعة</p> <p>6) مؤشر مرئي لمستوى الماء</p> <p>7) تنظيم درجة الحرارة لكل مجموعة إلكترونية مفردة بنظام IGTS</p> <p>8) مسند للفنجان من الصلب المقاوم للصدأ</p> <p>9) دورة الغسيل الأوتوماتيكي (للوحدات الإلكترونية فقط)</p>
<p>في الخيارات</p> <p>10) نظام DTC, تحكم مزدوج في درجة الحرارة (في المجموعات الإلكترونية فقط)</p> <p>11) المقاومات المحسنة</p> <p>12) تقنية LED لإضاءة سطح العمل</p> <p>13) سخان الفنجانين الكهربائي</p> <p>14) عدد 1 فوهة بخار أوتوماتيكية (أوتوستيم)</p> <p>15) غطاء رافعة من الكروم</p> <p>16) نظام FTL ضبط دقيق للبخار</p> <p>17) V-LEVA جديدة</p> <p>18) رمح بخار بارد مع طرف نهائي من PEEK</p>

<p>VERSIONS: С 2 И 3 ГРУППАМИ</p> <p>1) Внешний двигатель насоса заливки воды</p> <p>2) Одна рычажная группа</p> <p>3) Клавиатура с 4 программируемыми дозами кофе плюс кнопка пуск/стоп для каждой группы</p> <p>4) 1 насадка выпуска горячей воды с ручным рычажным приводом</p> <p>5) 2 насадки выпуска пара с ручным рычажным приводом</p> <p>6) Визуальный индикатор уровня воды</p> <p>7) Регулировка температуры для отдельных групп с системой IGTS</p> <p>8) Поверхность для чашек из нержавеющей стали</p> <p>9) Цикл автоматической мойки (только на электронных группах)</p>
<p>ОПЦИИ</p> <p>10) Система DTC (dual temperature control, двухтемпературное управление) (только на электронных группах)</p> <p>11) Усиленные нагреватели</p> <p>12) Светодиодная подсветка рабочей поверхности</p> <p>13) Электрический подогреватель чашек</p> <p>14) 1 автоматическая насадка выпуска пара (Autosteam)</p> <p>15) Хромированная крышка для рычага</p> <p>16) Система FTL, точная регулировка пара</p> <p>17) Новый рычаг V-LEVA</p> <p>18) Холодная насадка выпуска пара с наконечником из ПЭК</p>

<p>VERSIONS : DE 2 À 3 GROUPES</p> <p>1) Moteur pompe de chargement eau externe</p> <p>2) Groupe simple à levier</p> <p>3) Clavier avec 4 doses de café programmables plus touche start/stop pour chaque groupe</p> <p>4) 1 lance distribution eau chaude à actionnement manuel par levier</p> <p>5) 2 lances vapeur à actionnement manuel par levier</p> <p>6) Indicateur niveau eau visuel</p> <p>7) IGTS Réglage de température pour chaque groupe électronique avec variateur de débit</p> <p>8) Plan appui-tasses en acier inox</p> <p>9) Cycle de lavage automatique (seulement sur les groupes électroniques).</p>
<p>EN OPTION</p> <p>10) Système DTC, dual temperature control (seulement sur les groupes électroniques)</p> <p>11) Résistances renforcées</p> <p>12) Technologie d'éclairage du plan de travail à LED</p> <p>13) Chauffe-tasses électrique</p> <p>14) 1 lance vapeur automatique (Autosteam)</p> <p>15) Cache-levier chromé</p> <p>16) Système FTL, réglage de précision dela vapeur</p> <p>17) Nouveau levier V-LEVA</p> <p>18) Lance vapeur froide avec extrémité en PEEK</p>

<p>VERSIONES: DE 2 A 3 GRUPOS</p> <p>1) Motor de la bomba de carga de agua externo</p> <p>2) Grupo simple de palanca</p> <p>3) Teclado con 4 dosis de café programables más tecla de start/stop por grupo</p> <p>4) N° 1 lanza de pulverización de agua caliente con accionamiento manual con palanca</p> <p>5) N° 2 lanzas de vapor con accionamiento manual con palanca</p> <p>6) Indicador del nivel de agua a la vista</p> <p>7) IGTS Regulación de la temperatura para cada grupo electrónico con regulador de capacidad</p> <p>8) Superficie de apoyo de las tazas de acero inoxidable</p> <p>9) Ciclo de lavado automático (solo en grupos electrónicos)</p>
<p>OPCIONAL</p> <p>10) Sistema DTC, dual temperature control (solo en grupos electrónicos)</p> <p>11) Resistencias potenciadas</p> <p>12) Iluminación de la superficie de trabajo con tecnología LED</p> <p>13) Calentador de tazas eléctrico</p> <p>14) Nr. 1 lanza vapor automática (Autosteam)</p> <p>15) Capuchón protector palanca cromado</p> <p>16) Sistemas FTL, regulación de precisión del vapor</p> <p>17) Nueva palanca V-LEVA</p> <p>18) Lance vapeur froide avec extrémité en PEEK</p>

شخصية مزدوجة. التراث والابتكار في الماكينة نفسها.

دوال كلاس DUALE CLASS هي ماكينة صنع قهوة إسبرسو بمفهوم جديد، فريدة من نوعها، مما يمنح المشغل الحرية الكاملة لتحضير القهوة والمشروبات القائمة على القهوة باستخدام النظام الإلكتروني التقليدي مع مضخة حجمية 9 بار ونظام الرافعة اليدوية، والمعروفة بأنها تسمح للمشغل بالتحكم في شكل الضغط أثناء صرف القهوة. الكل "صنع الكل في واحد". تتوفر DUALE CLASS في الإصدار المكون من مجموعتين، منها مجموعة إلكترونية مزودة بمضخة حجمية ومجموعة أخرى يدوية برافعة، أو في تنويعة من 3 مجموعات مع مجموعتين إلكترونيتين بمضخة حجمية ومجموعة يدوية برافعة. في مجال نظام صرف القهوة بالرافعة، وهي تقنية تعتبر لسان ماركو رائدة عالميًا فيها ، هي الوحيدة في العالم التي تمتلك تقنية LEVA CLASS (نظام التحكم المضاد للصدامت) التي تتيح لهذا النظام المشهور لصرف القهوة أن يحظى بتقدير أكبر من قبل الخبراء. من ناحية أخرى، تسمح الوحدات الإلكترونية بتعديل درجة الحرارة من خلال مغير التدفق. من خلال العمل على وحدة صرف القهوة الفردية، يمكن ضبط درجة الحرارة بشكل مستقل، مما يسمح للمشغل بهيئة الماكينة نهئية شخصية. يمكن تزيينDUALECLASS بمختلف الملحقات المتوفرة في الكتالوج. نطاق الألوان. تم تحسين التصميم التاريخي الذي لا لبس فيه لهذا الطراز من خلال تشطيبات معدنية مصقولة ومطلية بالكروم أو طلاء ثمين أبيض لامع أو أسود غير لامع.



GAMMA COLORI

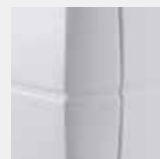
L'inconfondibile storico design di questo modello viene esaltato da finiture in metallo lucido e cromato o da preziose verniciature bianco lucido o nero opaco.

COLOUR RANGE

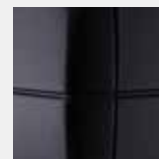
The unmistakable design of these historical models is enhanced by the glossy metal and chrome-plated or precious glossy white and matt black painted finishes.



CROMATO
CHROMED



BIANCO LUCIDO
GLOSSY WHITE



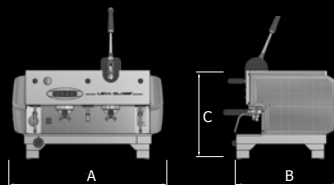
NERO OPACO
MATT BLACK



DUALE CLASS

Dati tecnici e dimensioni / Technical data and dimensions

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)	Dimensioni (mm)		
			Coll. alla rete Power connection		Pompa Pump	Scaldatasze (optional) Cup heater (optional)		A mm	B mm	C mm
			Monof. Single ph.	Trifase Tri-ph.						
DUALE CLASS 2	2	14	3500/4500	3500/4500	300	-	69	780	530	800
DUALE CLASS 3	3	20	5500/7000	5500/7000	300	-	74	970	530	800





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)

