

ON DEMAND COFFEE GRINDERS

La San Marco



ON DEMAND COFFEE GRINDERS

SMART INSTANT

INSTANT

LE SOLUZIONI DI MACINATURA ON DEMAND. ESTREMA PRECISIONE E VERSATILITA'.

Gamma di prodotti a macinatura istantanea, dalle sofisticate soluzioni tecnologiche e innovativi concetti di design, per offrire la migliore qualità per ogni singola dose di caffè. L'ampia scelta di soluzioni cromatiche consente il perfetto abbinamento della gamma a tutte le macchine da caffè La San Marco ma non solo.

ON DEMAND GRINDING SOLUTIONS. EXTREME PRECISION AND VERSATILITY.

Range of products for instant grinding, with sophisticated technology and innovative design concepts, to offer the highest quality for each individual coffee shot. With a wide choice of colours, the range can be matched perfectly to all La San Marco coffee machines as well as others.



SMART
INSTANT



INSTANT

MACINADOSATORI ON DEMAND

2 modelli, SMART INSTANT e INSTANT, ognuno dei quali dispone di tre varianti (SM 92, SM 97 e SM TK). Le varianti SM 92 e SM 97 a macine piane rispettivamente da 64 e 84 mm, la variante SM TK a macine coniche.

L'ampia gamma di colori combinati con l'opzione del frontalino cromato (disponibile su richiesta) garantiscono l'ideale combinazione per ogni progetto d'interni.

SISTEMA HANDS FREE

Sistema creato da La San Marco che permette l'auto sostenimento della coppa durante la fase di macinazione di caffè, liberando così le mani dell'operatore.

Il sistema Hands Free è previsto di serie sui macinadosatori SMART INSTANT (macinatura on demand con riconoscimento automatico della coppa a 1 o 2 beccucci) ed opzionale sui modelli INSTANT (macinatura on demand).



NUOVA GHIERA CENTESIMALE

Ghiera di regolazione che consente di adeguare, con maggiore precisione rispetto al passato, la granulometria del caffè macinato alle condizioni di umidità atmosferica, alla miscela e al tipo di macine.

Esteticamente la nuova ghiera centesimale migliora la leggibilità delle suddivisioni della regolazione attraverso un'etichetta intuitiva che indica con una freccia il verso corretto per regolare la granulometria della macinatura.

Tecnicamente, il nuovo sistema consente di variare la distanza tra le macine con un'accuratezza al centesimo di millimetro, permettendo una più efficace estrazione delle sostanze volatili per ottenere un caffè dal profilo aromatico eccellente.

ON DEMAND COFFEE GRINDERS

2 models, SMART INSTANT and INSTANT, both of which have three variations (SM 92, SM 97 e SM TK).

The SM 92 and SM 97 models are flat plate grinders, 64 and 84 mm respectively, whereas the SM TK is a conical plate grinder.

A wide range of colours combined with the option of a chrome front (available on request) guarantee the ideal colour coordination with any internal design.

HANDS FREE SYSTEM

System created by La San Marco which enables the basket to be held in place by itself during the coffee grinding process, therefore leaving the machine user's hands free.

The Hands Free System comes with the series of SMART INSTANT grinders (on demand grinding that automatically recognises baskets with 1 or 2 spouts) and is an optional for INSTANT models (on demand grinding).

NEW CENTESIMAL RING

Adjustment ring which enables more precise adjustments compared with previous models, in order to match the particle size of the ground coffee to the humidity of the atmosphere, to the coffee blend and to the type of grinder.

Aesthetically the new centesimal ring enables the control settings to be read more easily through intuitive labelling which indicates the correct direction with an arrow to regulate the grinding particle sizes.

Technically, the new system allows for the distance between the burrs to be adjusted with an accuracy of one hundredth of a millimetre, thus enabling a more efficient extraction of the volatile elements and in turn obtain coffee with a superior aromatic character.





CARATTERISTICHE TECNICHE:

- 1) Sistema Hands Free
(di serie mod. Smart Instant, in opzione mod. Instant)
- 2) Sensori ottici elettronici infrarossi (mod. Smart Instant)
- 3) Micro switch nel supporto portafiltro per avvio rapido
- 4) Regolazione elettronica delle dosi attraverso la programmazione del tempo di macinazione
- 5) Programma funzione di macinazione continua (max. 3 minuti)
- 6) Contatore dosi singole, contatore dosi doppie, contatore dosi totali
- 7) Pressino disponibile in due versioni intercambiabili (su richiesta senza pressino)
- 8) Capacità tramoggia da 1,200 kg
- 9) Supporto portafiltro universale
- 10) 3 tipologie di macine: professionali piane da 64 e 84 mm e coniche ad alte prestazioni

IN OPZIONE

- 11) Frontalino cromato

TECHNICAL FEATURES:

- 1) Hands Free system
(standard on Smart Instant, optional on Instant)
- 2) Electronic infra-red optical sensors (model Smart Instant)
- 3) Micro switch on the porta filter holder for quick start up
- 4) Electronic control of measures by programming the grinding time
- 5) Continuous grinding programme (max 3 minutes)
- 6) Single shot counter, double shot counter, total shot counter
- 7) Tamper available in two interchangeable variations (without tamper, on request)
- 8) 1,200 kg hopper capacity
- 9) Universal porta filter holder
- 10) 3 types of grinding burrs: professional flat plate either 64 or 84 mm and conical plate with high performance

OPTIONAL

- 11) Chrome front: on request



SMART INSTANT



NUOVO SISTEMA DI MACINATURA ON DEMAND INTELLIGENTE E TECNOLOGICO.

I macinadosatori on-demand dotati dell'esclusivo sistema di riconoscimento brevettato La San Marco che consente sempre il rispetto del dosaggio del caffè macinato all'interno del portafiltro. Sistema Hands Free di serie. Macine professionali piane da 64 mm (variante SM 92) e 84 mm (variante SM 97) e macine coniche per alte prestazioni (variante SM TK).

NEW ON DEMAND GRINDING SYSTEM, SMART AND TECHNOLOGICALLY ADVANCED.

The on demand coffee grinders equipped with an exclusive La San Marco trademark system which enables the continuous control of the measure of ground coffee inside the porta filter. Hands Free system series Professional flat plate grinding burrs of 64 mm (SM 92 variant) and 84 mm (SM 97) and conical plate burrs for high performance (SM TK variant).

SMART. L' AVANGUARDIA TECNOLOGICA

La tecnologia intelligente progettata e sviluppata all'interno del reparto R&D La San Marco che, attraverso due sensori infrarossi e un software di rilevazione dedicato, dosa automaticamente il caffè macinato in funzione della coppa portafiltro utilizzata, senza la necessità di alcuna selezione da parte dell'operatore.

Tutti i macinadosatori dotati di tecnologia Smart hanno di serie il nuovo dispositivo "Hands Free", il sistema che sostiene la coppa portafiltro durante la macinatura lasciando le mani libere.



SMART. THE INNOVATIVE TECHNOLOGY

The smart technology designed and developed in the R&D department of La San Marco which, equipped with two infra-red sensors and specific detection software, automatically measures the ground coffee according to the porta filter basket used, without needing the grinder operator to select any settings.

All Smart technology grinders have the new "Hands Free" option as a standard feature, which supports the porta filter basket during grinding and therefore leaves the grinder operator with their hands free.



**NOTA TECNICA**

Tempi indicativi di macinazione (dose caffè 7,5 g.)

SM 92 INSTANT: 3 s.

SM 97 INSTANT: 2,2 s.

SM TK INSTANT: 1,5 s.

TECHNICAL NOTE

Suggested grinding times (7,5g measure of coffee)

SM 92 INSTANT: 3 s.

SM 97 INSTANT: 2.2 s.

SM TK INSTANT: 1.5 s.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- 1) Sistema Hands Free
- 2) Sensori ottici elettronici infrarossi
- 3) Micro switch nel supporto portafiltro per avvio rapido
- 4) Regolazione elettronica delle dosi attraverso la programmazione del tempo di macinazione
- 5) Programma funzione di macinazione continua (max. 3 minuti)
- 6) Contatore dosi singole, contatore dosi doppie, contatore dosi totali
- 7) Pressino disponibile in due versioni intercambiabili (su richiesta senza pressino)
- 8) Capacità tramoggia da 1,200 kg
- 9) Supporto portafiltro universale
- 10) 3 tipologie di macine: professionali piane da 64 e 84 mm e coniche ad alte prestazioni

TECHNICAL FEATURES:

- 1) *Hands Free system*
- 2) *Electronic infra-red optical sensors*
- 3) *Micro switch on the porta filter holder for quick start up*
- 4) *Electronic control of measures by programming the grinding time*
- 5) *Continuous grinding programme (max 3 minutes)*
- 6) *Single shot counter, double shot counter, total shot counter*
- 7) *Tamper available in two interchangeable variations (without tamper, on request)*
- 8) *1,200 kg hopper capacity*
- 9) *Universal porta filter holder*
- 10) *3 types of grinding burrs: professional flat plate either 64 or 84 mm and conical plate with high performance*

**IN OPZIONE**

- 11) Frontalino cromato

**OPTIONAL**

- 11) Chrome front: on request

INSTANT



MACINATURA INSTANTANEA, REGOLAZIONE ELETTRONICA DELLE DOSI.

I macinadosatori INSTANT si caratterizza per velocità e precisione: macinatura istantanea con regolazione elettronica della dose. Macine professionali piane da 64 mm (mod SM 92) e 84 mm (mod SM 97) e macine coniche per alte prestazioni (mod SM TK).

INSTANT GRINDING, ELECTRONIC MEASURE CONTROL.

The INSTANT grinding is defined by high speed and precision: instant grinding with electronic control of measures. Professional flat plate grinding burrs of 64 mm (SM 92 model) and 84 mm (SM 97 model) and conical plate burrs for high performance (SM TK model).



NOTA TECNICA

Tempi indicativi di macinazione (dose caffè 7,5 g.)

SM 92 INSTANT: 3 s.

SM 97 INSTANT: 2,2 s.

SM TK INSTANT: 1,5 s.

TECHNICAL NOTE

Suggested grinding times (7,5g measure of coffee)

SM 92 INSTANT: 3 s.

SM 97 INSTANT: 2.2 s.

SM TK INSTANT: 1.5 s.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- 1) Micro switch nel supporto portafiltro per avvio rapido
- 2) Regolazione elettronica delle dosi attraverso la programmazione del tempo di macinazione
- 3) Programma funzione di macinazione continua (max. 3 minuti)
- 4) Contatore dosi singole, contatore dosi doppie, contatore dosi totali
- 5) Pressino disponibile in due versioni intercambiabili (su richiesta senza pressino)
- 6) Capacità tramoggia da 1,200 kg
- 7) Supporto portafiltro universale
- 8) 3 tipologie di macine: professionali piane da 64 e 84 mm e coniche ad alte prestazioni

TECHNICAL FEATURES:

- 1) Micro switch on the porta filter holder for quick start up
- 2) Electronic control of measures by programming the grinding time
- 3) Continuous grinding programme (max 3 minutes)
- 4) Single shot counter, double shot counter, total shot counter
- 5) Tamper available in two interchangeable variations (without tamper, on request)
- 6) 1,200 kg hopper capacity
- 7) Universal porta filter holder
- 8) 3 types of grinding burrs: professional flat plate either 64 or 84 mm and conical plate with high performance



IN OPZIONE

- 9) Sistema Hands Free
- 10) Frontalino cromato: a richiesta

OPTIONAL

- 9) Hands Free system
- 10) Chrome front: on request





SM 92



SM 92



SM 97



SM 97



SM TK



SM TK

PRESSINO

Fornito di serie montato a sinistra oppure su richiesta montato a destra o escluso. Materiale in tecnopolimero ad elevate caratteristiche fisico-meccaniche conforme alle normative internazionali per il contatto con gli alimenti.

TAMPER

Supplied as standard mounted on the left or on request mounted on the right or without. Made from technopolymer material with superior physical and mechanical properties which comply with international standards for handling food products.



pressino a sinistra / left tamper

Su richiesta / On request



senza pressino / without tamper



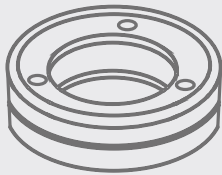
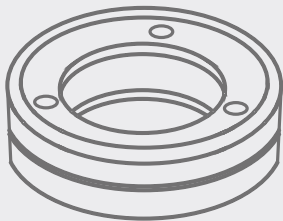
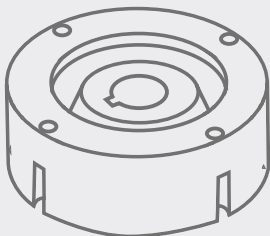
pressino a destra / right tamper

MACINE

3 tipologie di macine per le 3 versioni di prodotto: professionali piane da 64 e 84 mm e coniche ad alte prestazioni. Materiale in acciaio speciale con trattamento di indurimento superficiale di carbonitrurazione.

GRINDS

3 burr types for the 3 models of the product: professional flat plate either 64 or 84 mm and conical plate with high performance
Special steel material with carbo-nitriding surface hardening treatment.

MACINE PIANE DA 64 MM / 64 MM FLAT PLATES**MACINE PIANE DA 84 MM / 84 MM FLAT PLATES****MACINE CONICHE / CONICAL PLATES**



GAMMA COLORI

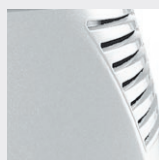
L'ampia gamma di colori disponibili, di serie o su richiesta, combinati con l'opzione del frontalino cromato esaltano l'originalità della linea e l'unicità del design e garantiscono l'ideale combinazione macinadosatore/macchina su ogni progetto d'interni.

COLOUR RANGE

The wide range of colours available, in the standard range or bespoke on request, combined with the option of a chrome front, enhance the originality of the line and together with the uniqueness of the the design guarantee the ideal colour coordination of coffee grinder/machine with any internal kitchen design.



ROSSO
RED



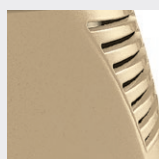
GRIGIO
GREY



BLU
BLUE



NERO
BLACK



BEIGE
BEIGE



BIANCO SATINATI
SATIN WHITE



CROMATO
CHROMED



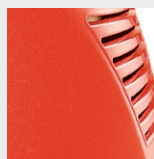
NERO OPACO
MATT BLACK



BIANCO LUCIDO
GLOSSY WHITE



AZZURRO NAZIONALE
SKY BLUE



ROSSO MT
RED MT



AZZURRO MT
SKY BLUE MT



ANTRACITE MT
ANTHRACITE MT



GRIGIO MT
GREY MT

Finiture in opzione Optional finishing

ON DEMAND COFFEE GRINDERS

Mahlösungen on demand. Höchste präzision und vielseitigkeit. Technologisch ausgereifte Produktpalette im innovativen Design mit Direktmahl-Funktion (Mahlen on demand) für höchste Qualität jeder einzelnen Abgabe. Das umfangreiche Farbangebot ermöglicht eine perfekte Kombination mit sämtlichen La San Marco Kaffee- und Espressoemaschinen sowie anderen Maschinen. Die Serie besteht aus 2 Modellen, Smart Instant und Instant, die jeweils in drei Varianten erhältlich sind (SM 92, SM 97 und SM TK). Die Varianten SM 92 und SM 97 verfügen über flache Mahlscheiben (64 bzw. 84 mm), während die SM TK mit konischen Mahlscheiben ausgestattet ist. Die umfangreiche Farbpalette und die verchromte Front (auf Anfrage) garantieren Kombinationsmöglichkeiten mit jedem Einrichtungsprojekt.

Farbpalette. Die zahlreichen Farben, die serienmäßig oder auf Anfrage erhältlich sind, betonen in Verbindung mit der verchromten Front die Originalität der klaren Linien und das einzigartige Design. Dosiermühle/Maschine lassen sich perfekt mit jedem Einrichtungsprojekt kombinieren.

Smart-technologie. Die aus der F&E-Abteilung von La San Marco stammende intelligente Technologie verfügt über zwei Infrarotsensoren und eine entsprechende Erkennungssoftware. Anhand dieser Features wird der gemahlene Kaffee automatisch je nach verwendetem Siebträger dosiert, ohne dass der Benutzer irgendwelche Einstellungen vorzunehmen hat. Alle mit der Smart-Technologie ausgestatteten Dosiermühlen sind serienmäßig mit der neuartigen „hands-free“-Vorrichtung erhältlich, sodass der Siebträger während des Mahlvorgangs eingehängt bleibt und der Benutzer beide Hände frei hat.

„Hands-Free“-bedienung. Durch das von La San Marco entwickelte System bleibt der Siebträger während des Mahlvorgangs eingehängt und der Benutzer hat dadurch beide Hände frei. Das „hands-free“-System ist serienmäßig bei den Dosiermühlen SMART INSTANT (Mahlen on demand mit automatischer Siebträger-Erkennung mit 1 oder 2 Ausgießern dank des exklusiven patentierten Systems von La San Marco) und als Sonderzubehör bei den INSTANT-Modellen (Mahlen von demand) erhältlich.

Neuer einstellung. Ring zur noch präziseren Regulierung der Körnung des gemahlene Kaffees je nach Luftfeuchtigkeit, Mischung und Mahlscheiben. Verbesserte Ablesemöglichkeit der verschiedenen Einstellungen durch ein intuitiv erkennbares Schild, das mit einem Pfeil die korrekte Richtung zur Mahlstarke-regulierung anzeigt. Durch das neue System lässt sich der Abstand zwischen den Mahlscheiben mit einer Genauigkeit im Hundertstel-Millimeter-Bereich anpassen; dadurch lassen sich flüchtige Substanzen noch effizienter extrahieren und das Ergebnis ist ein aromatischer Kaffee von hervorragender Qualität.

- 1) „Hands-Free“-Bedienung (serienmäßig Mod. Smart Instant, Sonderzubehör Mod. Instant)
- 2) Optoelektronische IR-Sensoren (Mod. Smart Instant)
- 3) Mikroschalter am Siebträgerhalter für Schnellstart
- 4) Elektronische Dosieranpassung über Mahlzeitprogrammierung
- 5) Programm für kontinuierliche Mahlfunktion (max. 3 Minuten)
- 6) Einzeldosis-Zähler, Doppel-Dosis-Zähler, Gesamt-Dosis-Zähler
- 7) Tamper in zwei austauschbaren Versionen erhältlich (auf Anfrage ohne Tamper)
- 8) Behälterkapazität 1200 kg
- 9) Universalhalter für Siebträger
- 10) 3 Arten von Mahlscheiben: flache Mahlscheiben (64 und 84 mm) und konische Hochleistungs-Mahlscheiben

SONDERZUBEHÖR

- 11) Verchromte Front auf Anfrage

ON DEMAND COFFEE GRINDERS

Les solutions de mouture a la demande extreme precision et flexibilité. Gamme de produits à mouture instantanée, des solutions technologiques sophistiquées et des concepts de design innovants pour offrir la meilleure qualité à chaque dose de café. Le vaste choix de solutions chromatiques permet de coordonner la gamme à toutes les machines à café La San Marco et pas seulement. La série compte 2 modèles : Smart Instant et Instant et chacun d'entre eux est disponible dans trois versions (SM 92, SM 97 et SM TK). Les versions SM 92 et SM 97 sont équipées de meules plates respectivement de 64 et 84 mm et la version SM TK est dotée d'un moulin à meule conique. La vaste gamme de couleurs associée à l'option de la façade chromée (disponible sur demande) offre la combinaison idéale pour tout projet d'intérieur.

Gamme de couleurs. La vaste gamme de couleurs disponibles, standard ou sur demande, associée à l'option de façade chromée exalte l'originalité de la ligne et le caractère unique du design et garantit la combinaison idéale broyeur-doseur/machine quel que soit le projet d'intérieur.

Technologie smart. La technologie intelligente conçue et développée par le service R&D La San Marco utilise deux capteurs infrarouges et un logiciel de détection spécifique, dose automatiquement le café moulu en fonction de la coupe porte-filtre utilisée, sans la nécessité d'aucune sélection de la part de l'opérateur. Tous les broyeurs-doseurs dotés de la technologie Smart ont, de série, le nouveau dispositif « mains libres », le système qui supporte la coupe porte-filtre pendant la mouture en laissant les mains libres.

Système mains libres. Système créé par La San Marco qui permet le support autonome de la coupe pendant la phase de mouture du café, libérant ainsi les mains de l'opérateur. Le système Mains Libres est prévu comme équipement standard sur les broyeurs-doseurs SMART INSTANT (mouture sur demande avec reconnaissance automatique de la coupe à 1 ou 2 becs grâce au système exclusif de reconnaissance breveté de La San Marco) et est en option sur les modèles INSTANT (mouture sur demande).

Nouvelle bague. Bague de réglage qui permet d'adapter, avec une plus grande précision par rapport au passé, la granulométrie du café moulu en fonction des conditions d'humidité atmosphérique, du mélange et du type de meule. Du point de vue esthétique, la nouvelle bague améliore la lisibilité des divisions du réglage grâce à une étiquette qui indique, avec une flèche, la bonne direction pour régler la granulométrie de la mouture. Du point de vue technique, le nouveau système permet de modifier la distance entre les meules avec une précision au centième de millimètre, pour permettre une extraction plus efficace des substances volatiles et ainsi obtenir un café au profil aromatique excellent.

- 1) Système Mains Libres (de série mod. Smart Instant, en option sur mod. Instant)
- 2) Capteurs optiques électroniques infrarouges (mod. Smart Instant)
- 3) Minirupteur dans le support porte-filtre pour un démarrage rapide
- 4) Réglage électronique des doses avec la programmation du temps de mouture
- 5) Programme fonction de mouture continue (max. 3 minutes)
- 6) Compteur de doses simples, compteur de doses doubles, compteur total doses
- 7) Pressoir disponible dans deux versions interchangeables (sans pressoir, sur demande)
- 8) Capacité trémie de 1,200 kg,
- 9) Support porte-filtre universel
- 10) 3 types de meules : professionnelles plates de 64 et 84 mm et coniques hautes performances

EN OPTION

- 11) Façade chromée sur demande

ON DEMAND COFFEE GRINDERS

Las soluciones de molidura por encargo. extrema precisión y versatilidad. Gama de productos de molidura instantánea, de sofisticadas soluciones tecnológicas e innovadores conceptos de diseño, para ofrecer la mejor calidad para cada dosis de café individual. La amplia selección de soluciones cromáticas permite la perfecta combinación de la gama a todas las máquinas de café La San Marco pero no solo. La serie se compone de 2 modelos, Smart Instant e Instant, cada uno de los cuales dispone de tres variantes (SM 92, SM 97 e SM TK). Las variantes SM 92 y SM 97 con molinillos planos respectivamente de 64 y 84 mm, la variante SM TK con molinillos cónicos. La amplia gama de colores combinados con la opción del frontal cromado (disponible bajo pedido) garantizan la combinación ideal para todo diseño de interiores.

Gama de colores. La amplia gama de colores disponibles, de serie o bajo pedido, combinados con la opción del frontal cromado exaltan la originalidad de la línea y la unidad del diseño y garantizan la combinación ideal molinillo dosificador/máquina en cada diseño de interiores.

Tecnología smart. La tecnología inteligente diseñada y desarrollada dentro del departamento de R&D La San Marco que, a través de dos sensores infrarrojos y un software de detección específico, dosifica automáticamente el café molido en función de la copa portafiltro utilizada, sin la necesidad de ninguna selección por parte del operador. Todos los molinillos dosificadores dotados de tecnología Smart tienen de serie el nuevo dispositivo "hands free", el sistema que sostiene la copa portafiltro durante la molidura dejando las manos libres.

Sistema hands free. Sistema creado por La San Marco que permite el auto sostenimiento de la copa durante la fase de molidura de café, liberando así las manos del operador. El sistema Hands Free está previsto de serie en los molinillos dosificadores SMART INSTANT (molidura por encargo con reconocimiento automático de la copa de 1 o 2 picos gracias al exclusivo sistema de reconocimiento patentado La San Marco) y opcional en los modelos INSTANT (molidura por encargo).

Nuevo manguito. Manguito de regulación que permite adecuar, con mayor precisión respecto al pasado, la granulometría del café molido a las condiciones de humedad atmosférica, a la mezcla y al tipo de molinillo. Estéticamente el nuevo manguito mejora la legibilidad de las subdivisiones de la regulación mediante una etiqueta intuitiva que indica con una flecha el sentido correcto para regular la granulometría de la molidura. Técnicamente, el nuevo sistema permite variar la distancia entre el molinillo con cuidado al centésimo milímetro, permitiendo una extracción más eficaz de las sustancias volátiles para obtener un café de perfil aromático excelente.

- 1) Sistema Hands Free (de serie mod. Smart Instant, en opción mod. Instant)
- 2) Sensores ópticos infrarrojos (mod. Smart Instant)
- 3) Micro switch en el soporte portafiltro para encendido rápido
- 4) Regulación electrónica de las dosis a través de la programación del tiempo de molidura
- 5) Programa función de molidura continua (máx. 3 minutos)
- 6) Contador dosis individuales, contador dosis dobles, contador dosis totales
- 7) Prensaador disponible en dos versiones intercambiables (bajo pedido sin prensaador)
- 8) Capacidad tolva de 1,200 kg,
- 9) Soporte portafiltro universal
- 10) 3 tipos de molinillos: profesionales planas de 64 y 84 mm y cónicas de altas prestaciones

OPCIONAL

- 11) Frontal cromado: bajo pedido

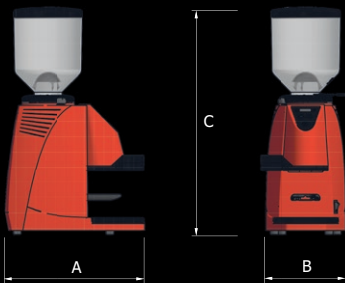
ON DEMAND COFFEE GRINDERS

Dati tecnici / Technical data

Modello Model Modèle Modell Modelo	Velocità motore / giri/min Motor speed / RPM Vitesse moteur / tours/min Drehzahl motor / Upm Velocidad motor / giro/min	Potenza assorbita (w) Motor power (w) Puissance moteur (w) Motor-leistung (w) Potencia motor (w)	Capacità macinazione Kg/h Grinding capacity Kg/h Capacité de mouture Kg/h Mahlleistung Kg/h Capacidad de molidura Kg/h	Tipo di macchina Type of grinders Type de broyeurs Art der mahlsteine Tipo de muelas	Dimensione macchina ømm Grinder size ømm Dimension broyeurs ømm Größe der mahlsteine ømm Dimension muelas ømm	Velocità machine giri/min Grinder speed RPM Vitesse broyeurs tours/min Mahl-geschwin-digkeit Upm Velocidad muelas giro/min	Emissione sonora dB A Noise level dB A Émission sonore dB A Schall-pegel dB A Emisión sonora dB A	Peso (Kg) Weight (Kg) Poids (Kg) Gewicht (Kg) Peso (Kg)
SM 92 SMART INSTANT INSTANT	1350	350	8,5	Piane Flat Plats Flach Planas	64	1350	72	13,8
SM 97 SMART INSTANT INSTANT	880	460	13	Piane Flat Plats Flach Planas	84	880	69	13,8
SM TK SMART INSTANT INSTANT	1350	650	18	Coniche Conical Coniques Konisch Cónicas	/	400	68	17

ON DEMAND COFFEE GRINDERS

Dimensioni / Dimensions

Modello Model Modèle Modell Modelo			
	A mm	B mm	C mm
SM 92 SMART INSTANT INSTANT	355	200	570
SM 97 SMART INSTANT INSTANT	355	200	570
SM TK SMART INSTANT INSTANT	355	200	610



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 spa

Via Padre e Figlio Venuti, 10 - 34072
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)

LSM

