

NEW
105
MULTIBOILER
ACT

La San Marco



SM

Espresso coffee machines since 1920

NEW 105 MULTIBOILER ACT

LE ULTIME TECNOLOGIE AL SERVIZIO DEI BARISTI PIÙ ESIGENTI.

Una macchina di ultima generazione dal design prestigioso che permette di programmare e controllare con la massima semplicità tutti i principali parametri di funzionamento per raggiungere il massimo livello di qualità del caffè in tazza.

NEW TECHNOLOGY AT THE SERVICE OF THE MOST DEMANDING BARISTAS.

A latest generation machine characterised by a prestigious design, allowing simplified programming and control of all main operating parameters to ensure the best quality coffee in the cup.



99

122 °C
MULTIBOILER
1.2 bar
15:40
16.03.16
3.5 bar

106



NEW 105 MULTIBOILER ACT

La NEW 105 MULTIBOILER ACT è disponibile in sei versioni da 2 e 3 gruppi ognuno disponibile con 3 altezze diverse (standard, intermedia e alta).

È dotata di un pannello touch con display grafico a icone che permette di accedere con l'immediatezza di uno smartphone, a tutte le funzioni disponibili nel menu di programmazione.

Le temperature dei gruppi di erogazione del caffè, sempre visibili sul display, sono regolabili separatamente, con la possibilità di impostare un profilo di estrazione personalizzato per ogni singola dose verificando in corso d'opera il mantenimento della temperatura ottimale.

Grande attenzione anche all'ergonomia, grazie alla scelta tra tre diverse altezze e la possibilità di modificare, attraverso dei LED multicolori, l'illuminazione del piano di lavoro.

La NEW 105 MULTIBOILER ACT può essere impreziosita con vari accessori disponibili a catalogo.

SISTEMA ACT (Advanced Concepts in Technology)

Un sistema elettronico di misurazione della pressione sostituisce il manometro analogico di controllo della pompa e della caldaia dedicata alla produzione di vapore e di acqua calda; una soluzione che, oltre a permettere di schiumare perfettamente il latte, non compromette la stabilità della temperatura dei singoli gruppi di estrazione e fornisce acqua a temperatura costante per il tè.

La macchina, per garantire le migliori performance energetiche, può essere messa rapidamente in stand-by e riattivata con un semplice tocco attraverso la funzione fast warm-up.

NEW 105 MULTIBOILER ACT

The NEW 105 MULTIBOILER ACT is available in six versions with 2 and 3 groups, each available with 3 different work surface heights (standard, intermediate and high).

In the NEW 105 MULTIBOILER ACT a touch panel with a graphic icon display allows you the same kind of instant access as a smartphone to all the functions available in the menu.

The temperatures of the coffee dispensing groups, which are always on-screen, can be adjusted separately with the possibility of configuring a personalised extraction profile for every individual dose and checking that the best temperature is maintained during operation.

A great deal of attention has been paid to the ergonomics as well, thanks to the choice of three different heights and the possibility of modifying the work top lighting with multi-coloured LEDs.

The NEW 105 MULTIBOILER ACT can be enhanced with various listed options.

ACT SYSTEM (Advanced Concepts in Technology)

An electronic pressure measurement system replaces the analogue pressure gauge controlling the pump and the boiler dedicated to producing steam and hot water. This solution means that not only can milk be frothed perfectly, but the temperature of each individual extraction group remains stable and provides water at a constant temperature for making tea.

To guarantee the best energy performance possible, the machine can be put in stand-by and reactivated with a simple touch of the "fast warm-up" button.



CARATTERISTICHE TECNICHE:

Versioni: da 2 e 3 gruppi

- 1) Motore pompa di carico acqua interno
- 2) Indicatore livello acqua a LED
- 3) Pannello comandi con tastiera touch screen con 4 dosi di caffè programmabili più tasto start/stop per gruppo e display touch a icone da 3,5"
- 4) Nr. 2 lance vapore ad azionamento manuale a vitone
- 5) Miscelatore per regolazione temperatura acqua
- 6) Superficie in acciaio inox anti-impronta
- 7) Ciclo di lavaggio automatico
- 8) Caldaia per ogni singolo gruppo in acciaio inox: Capacità 0,4 litri
- 9) Caldaia vapore in acciaio inox (mod. 2 gruppi: Capacità 10 litri - mod. 3 gruppi: Capacità 12 litri)
- 10) Illuminazione del piano di lavoro con tecnologia LED multicolori (modifica istantanea illuminazione con un milione di combinazioni colori)
- 11) Nr. 3 altezze disponibili per piano di lavoro

IN OPZIONE

- 12) Connessione da Smartphone o Tablets tramite App via Bluetooth
- 13) Motore pompa di carico acqua esterno
- 14) Scaldatazze elettrico con termostato
- 15) Nr. 1 lancia vapore automatica (Autosteam)
- 16) Vassoi a scomparsa (solo versione alta)

TECHNICAL FEATURES:

Versions: with 2 and 3 groups

- 1) Internal water filling motor-pump
- 2) LED water level indicator
- 3) Touch screen control panel with 4 programmable coffee doses plus a start/stop button for each group and 3.5" touch display with icons
- 4) No. 2 manual steam wands with knob action
- 5) Mixer for water temperature regulation
- 6) Smudge-proof stainless steel surfaces
- 7) Automatic wash cycle
- 8) Boiler for each group in stainless steel: Capacity 0.4 litres
- 9) Steam boiler in stainless steel (2 group models: Capacity 10 litres - 3 group models: Capacity 12 litres)
- 10) Work surface with multicolour LED technology lighting (instant lighting modifications with millions of colour combinations)
- 11) 3 possible work surface heights

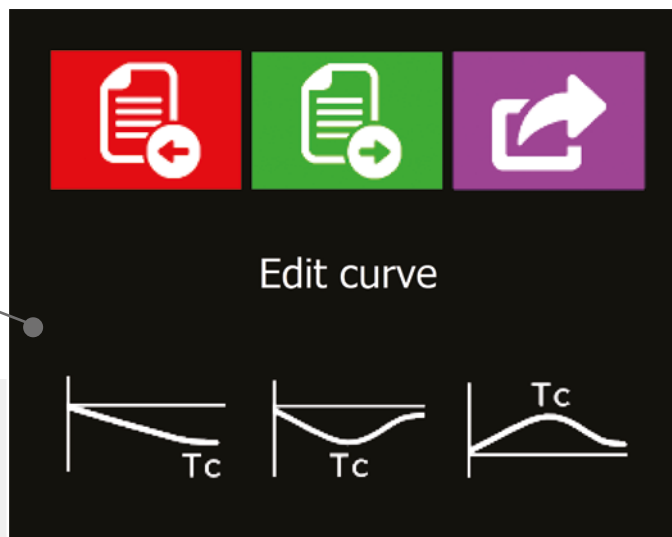
OPTIONAL

- 12) Connection with Smartphone or Tablet via App with Bluetooth
- 13) External water filling motor-pump
- 14) Electric cup warmer with thermostat
- 15) No. 1 automatic steam delivery (Autosteam)
- 16) Disappearing trays (high version only)



- Nr. 4 dosi programmabili per ogni gruppo con tasto start/stop
- Nr. 1 dose acqua programmabile con tasto start/stop
- Regolazione elettronica automatica temperatura caldaia caffè per ogni singolo gruppo (+/-1°)
- Regolazione elettronica automatica temperatura caldaia vapore (+/- 1°)
- Visualizzazione digitale delle pressioni a display
- “Stand-by” e “Fast warm-up”
- Visualizzazione temperatura caldaia vapore/acqua calda
- Visualizzazione temperatura caldaia per ogni singolo gruppo
- Impostazione della curva di temperatura di erogazione per ogni singola dose
- Verifica andamento dell'erogazione in base al profilo prescelto
- Indicazione pressione e temperatura in tempo reale durante l'erogazione
- Preinfusione elettronica per ogni dose
- Programmazione quantità in cm³ (ml) per ogni singola dose caffè
- Programmazione quantità in cm³ (ml) per dose acqua calda
- Regolazione manuale della temperatura dell'acqua calda per la preparazione degli infusi
- Regolazione data e ora
- Regolazione accensione e spegnimento automatici
- Indicazione numero totale caffè erogati dalla macchina
- Indicazione numero totale caffè erogati per ogni gruppo
- Indicazione numero totale caffè erogati per ogni selezione
- Programmazione multilingue (Italiano, Inglese, Francese, Tedesco, Spagnolo)
- Avviso rigenerazione resine filtro addolcitore
- Ciclo di lavaggio automatico

- *No. 4 programmable doses for each group with start/stop button*
- *No. 1 programmable water dose with start/stop button*
- *Automatic electronic regulation of coffee boiler temperature for each group (+/-1°)*
- *Automatic electronic regulation of steam boiler temperature (+/- 1°)*
- *Digital on-screen pressure display*
- *“Stand-by” and “fast warm-up” mode*
- *Steam/hot water boiler temperature display*
- *Boiler temperature display for each individual group*
- *Possibility to set serving temperature curve for each single dose*
- *Check progress of delivery based on the preselected profile*
- *Real-time pressure and temperature indication during dispensing*
- *Electronic pre-infusion for every dose*
- *Programming of quantities in cm³ (ml) for every individual coffee*
- *Programming of quantities in cm³ (ml) for hot water doses*
- *Manual hot water temperature adjustment for preparing infusions*
- *Date and time adjustment*
- *Automatic on/off adjustment*
- *Indication of number of coffees dispensed by the machine*
- *Indication of number of coffees dispensed for each group*
- *Indication of number of coffees dispensed for each selection*
- *Multi-language programming (Italian, English, French, German, Spanish)*
- *Notification for resin regeneration of water softener filter*
- *Automatic wash cycle*



FUNZIONI PANNELLO COMANDI CON TECNOLOGIA TOUCH:

Profilo di temperatura erogazione per singola dose

Per ogni singola dose è possibile impostare una curva di temperatura tra quattro possibili profili con un range di +/- 2.5°C. La temperatura impostata sul gruppo erogatore è solo il punto di partenza per ottenere l'estrazione più adatta, grazie ai quattro profili disponibili, anche per i palati più fini e le miscele ricercate.

- Curva a TEMPERATURA costante
- Curva a TEMPERATURA decrescente
- Curva a TEMPERATURA decrescente/crescente
- Curva a TEMPERATURA crescente/decrescente

Ogni curva permette al barista di personalizzare la singola dose di ogni singolo gruppo e di ottenere l'estrazione più adatta per le molteplici qualità e diverse sensazioni che si possono ottenere dal caffè.

Una volta impostata la curva desiderata per una dose è possibile verificare durante l'erogazione di caffè che la temperatura di estrazione segua la curva scelta e che la quantità erogata della dose sia quella corretta, il tutto senza aspettare la fine dell'erogazione ma durante la stessa.

La preparazione di un caffè con NEW 105 MULTIBOILER ACT è un dialogo in tempo reale, immediato tra barista e macchina, un concetto nuovo di interazione uomo-macchina.

TOUCH TECHNOLOGY CONTROL PANEL FUNCTIONS:

Temperature profile for dispensing single doses

A temperature curve from four possible profiles with a range +/- 2.5°C can be set for every individual dose. The temperature set on the dispenser group is just the starting point for obtaining the best extraction thanks to the four profiles available, even for the most refined palates and sophisticated blends.

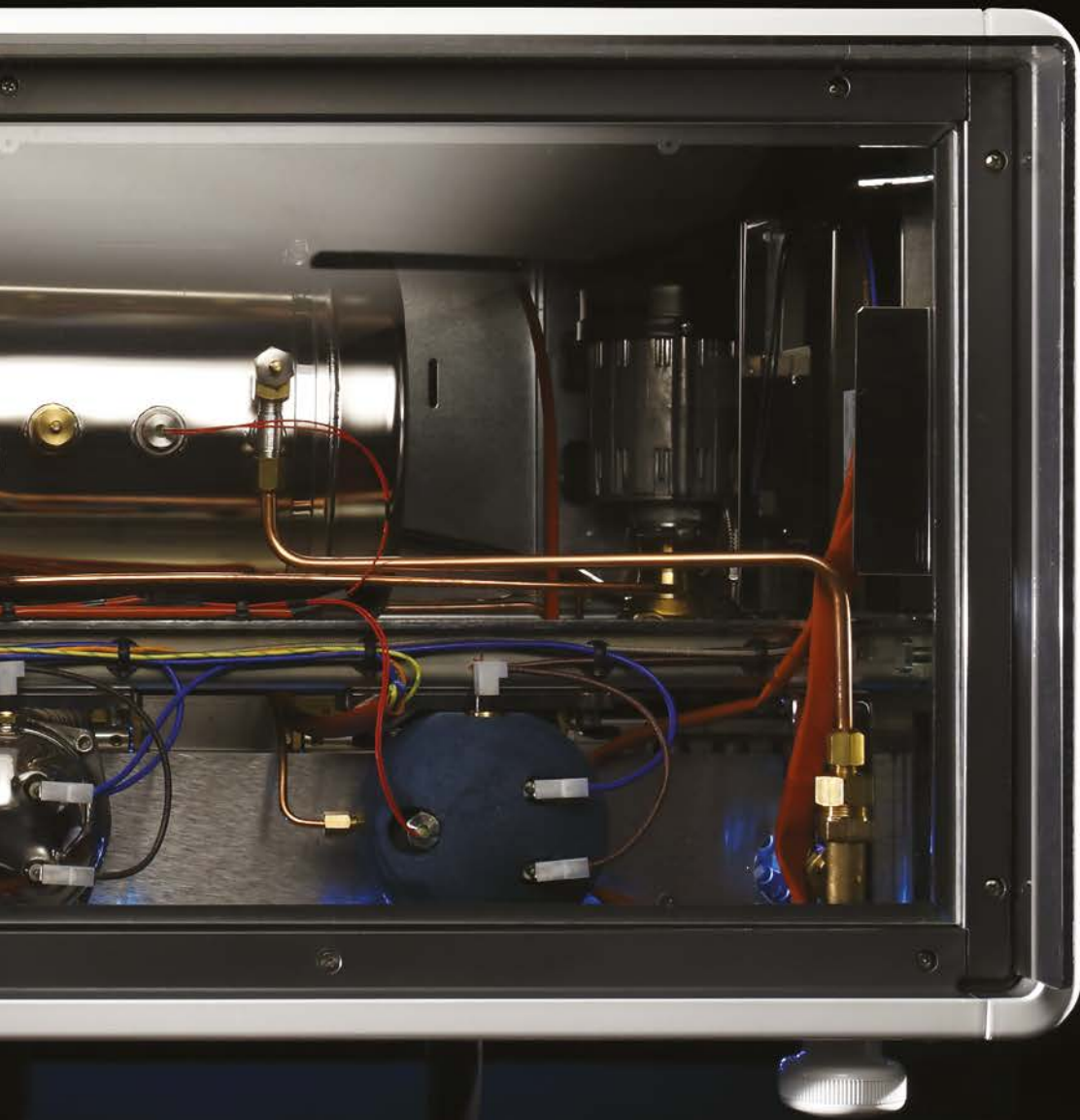
- Constant TEMPERATURE curve*
- Decreasing TEMPERATURE curve*
- Decreasing/increasing TEMPERATURE curve*
- Increasing/decresing TEMPERATURE curve*

Each curve allows the barista to personalise the individual dose of the individual group and to obtain the best extraction for the numerous qualities and different tastes that can be obtained from the coffee.

Once the desired curve has been configured for a dose, you can check that the extraction temperature follows the chosen curve while the coffee is being dispensed and that the quantity of the dose dispensed is correct: all in real-time without having to wait until the end of the process.

Preparing a coffee with NEW 105 MULTIBOILER ACT is a real-time, on-the-spot interchange between the barista and the machine: a new concept of man-machine interaction.





NEW 105 MULTIBOILER ACT

SIM



99

122 °C

3.5 bar

106

MULTIBOILER

1.2 bar 15:40 16.03.16





GAMMA COLORI

I colori metallizzati, le finiture lucide, l'utilizzo di acciaio inox anti-impronta conferiscono grande fascino e appeal al modello NEW 105 MULTIBOILER ACT.

L'avanzata tecnologia, l'eleganza del design, l'affidabilità dei componenti, la solidità dei materiali garantiscono prestazioni di alto livello e la migliore qualità di caffè estratto.

COLOUR RANGE

The metallic colours, glossy finishes and the use of smudge-proof stainless steel all add to the incredible attraction and appeal of the NEW 105 MULTIBOILER ACT model.

Advanced technology, elegant design, reliable components and sturdy materials all guarantee high-level performance and the best quality of the extracted coffee.



ROSSO MT
RED MT



AZZURRO MT
BLUE MT



GRIGIO MT
GREY MT



ANTRACITE MT
ANTHRACITE MT

Finiture in opzione *Optional finishing*



NERO OPACO
MATT BLACK



BIANCO LUCIDO
GLOSSY WHITE

ALTEZZE PIANO DI LAVORO

La NEW 105 MULTIBOILER ACT è disponibile in 3 versioni di altezze del piano di lavoro (standard, intermedia e alta).

Vassoi a scomparsa nella versione alta permettono l'uso della macchina anche per tazzine da caffè espresso tradizionale.

WORK SURFACE HEIGHTS

The NEW 105 MULTIBOILER ACT is available with 3 different work surface heights (standard, intermediate and high).

Disappearing trays in the high version allow use of the machine even with traditional espresso cups.

NEW 105 M ACT



NEW 105 IM ACT



NEW 105 HM ACT





Die Neuesten Technologien im Dienste der Anspruchsvollsten Baristas. Eine Maschine der neuesten Generation mit prestigeträchtigem Design, das die Programmierung und Steuerung aller wichtigen Funktionsparameter mit maximaler Einfachheit ermöglicht, um die höchste Qualität von Kaffee in der Tasse zu erzielen. Der New 105 MULTIBOILER ACT ist in sechs Versionen mit 2 und 3 Gruppen erhältlich, von denen jede in drei verschiedenen Höhen ausgeführt werden kann (Standard, mittel und hoch). Bei der Maschine NEW 105 MULTIBOILER ACT (Advanced Concepts in Technology) ermöglicht ein Touchscreen mit grafischem Display mit Symbolen den unmittelbaren Zugriff über ein Smartphone auf alle im Einstellungs-Menü vorhandenen Funktionen. Die Temperaturen der Kaffee-Ausgabegruppen, die stets am Display angezeigt werden, sind getrennt voneinander regulierbar. Darüber hinaus besteht die Möglichkeit für jede einzelne Portion ein Zubereitungsprofil anzulegen und während der Zubereitung die Aufrechterhaltung der Idealtemperatur zu überprüfen. Besondere Bedeutung kommt dank der Wahlmöglichkeit zwischen drei verschiedenen Höhen und dank der Möglichkeit anhand der bunten LEDs die Beleuchtung der Arbeitsfläche zu ändern, auch der Ergonomie zu. Die NEW 105 MULTIBOILER ACT kann mit verschiedenen, im Katalog verfügbaren Zubehörteilen ausgestattet werden.

Farbpalette. Metallic-Farben, glänzende Oberflächen und die Verwendung von Edelstahl mit Anti-Fingerabdruck-Beschichtung verleihen dem Modell NEW 105 MULTIBOILER ACT besonderen Zauber und Appeal. Die fortschrittliche Technologie, die Eleganz des Designs, die Zuverlässigkeit der Bauteile und die Stabilität der Materialien garantieren beste Kaffeequalität.

System Act. Ein elektronisches Druckmesssystem ersetzt das analoge Manometer zur Kontrolle der Pumpe und des Kessels, der der Dampf- und Warmwassererzeugung dient; eine Lösung, die nicht nur für perfekten Milchschaum sorgt, sondern auch die Stabilität der Temperatur einzelner Ausgabegruppen aufrechterhält und Teewasser mit konstanter Temperatur abgibt. Um die bestmöglichen Energieleistungen zu garantieren, kann die Maschine rasch in den Stand-by-Modus versetzt und durch einfaches Berühren anhand der Funktion Fast Warm-Up wieder in Betrieb genommen werden.

Profil der Ausgabetemperatur je Einzelner Portion. Für jede einzelne Portion kann eine Temperaturkurve aus vier verschiedenen Profilen mit einem Ausgabegruppe eingestellte Temperatur ist lediglich der Ausgangspunkt, um dank der vier verfügbaren Profile auf für besonders sensible Gaumen und besonders raffinierte Mischungen die am besten geeignete Zubereitung zu erhalten.

Kurve mit konstanter TEMPERATUR

Kurve mit sinkender TEMPERATUR

Kurve mit sinkender/steigender TEMPERATUR

Kurve mit steigender/sinkender TEMPERATUR

Jede Kurve ermöglicht dem Barista die einzelne Menge jeder einzelnen Gruppe einzustellen und die für die verschiedenen Sorten und Eindrücke, die durch Kaffee entstehen können, am besten geeignete Zubereitung zu wählen. Nachdem die gewünschte Kurve für eine Portion gewählt wurde, kann während der Kaffeeausgabe überprüft werden, ob die Zubereitungstemperatur der ausgewählten Kurve entspricht, und ob die für die Portion ausgegebene Menge richtig ist. Dabei muss nicht gewartet werden, bis die Ausgabe beendet ist, sondern die Überprüfung ist während der Ausgabe möglich. Die Zubereitung eines Kaffees mit der Maschine NEW 105 MULTIBOILER ACT ist ein Dialog in Echtzeit, der unmittelbar zwischen Barista und Kaffeemaschine stattfindet: ein neues Konzept von Interaktion zwischen Mensch und Maschine.

Höhe Arbeitsflächen. Die NEW 105 MULTIBOILER ACT ist mit einer Arbeitsfläche in drei verschiedenen Höhen (Standard, mittel und hoch) erhältlich. Die einklappbaren Schalen in der hohen Version ermöglichen die Verwendung der Maschine auch mit traditionellen Espressotassen.

VERSIONEN: MIT 2 UND 3 GRUPPEN

- 1) Innenliegende Wasserladepumpe einschl. Motor
- 2) LED-Wasserstandanzeige
- 3) Bedienpaneel mit Touchscreen-Tastatur, vier einstellbaren Kaffeedosierungen und Taste Start/Stop je Gruppe sowie Touchdisplay mit Symbolen mit 3,5 Zoll
- 4) 2 Stk. manuell mit Hauptspindel betätigte Dampfhähne
- 5) Mischer zur Temperaturregelung des Wassers
- 6) Edelstahl Oberfläche gegen Fingerabdrücke
- 7) Automatischer Reinigungszyklus
- 8) Kessel für jede Gruppe aus Edelstahl: Fassungsvermögen 0,4 Liter
- 9) Dampfkessel aus Edelstahl (Mod. 2 Gruppen: Fassungsvermögen 10 Liter - Mod. 3 Gruppen: Fassungsvermögen 12 Liter)
- 10) Beleuchtung der Arbeitsfläche mittels LED-Technologie (Momentan ändern, um die Beleuchtung mit einer Million Farbkombinationen)
- 11) Die Arbeitsfläche ist in drei verschiedenen Höhen erhältlich.

SONDERZUBEHÖR

- 12) Verbindung zu Smartphone oder Tablet mittels App via Bluetooth
- 13) Außenliegende Wasserladepumpe einschl. Motor
- 14) Verstärkte Widerstände
- 15) Elektrischer Tassenwärmer mit Thermostat
- 16) Beleuchtung der Arbeitsfläche mittels LED-Technologie
- 17) Nr. 1 automatischer Dampfhahn (Autosteam)
- 18) Einklappbare Schalen (nur bei der hohen Version)

FUNKTIONEN DES BEDIENPANEELS MIT TOUCH-TECHNOLOGIE

- Vier programmierbare Portionen für jede Gruppe anhand einer Taste mit halbautomatischer Funktion.
- Die Wassermenge ist mit einer Taste mit halbautomatischer Funktion programmierbar
- Automatische elektronische Temperaturregelung des Kaffeekessels für jede einzelne Gruppe (+/- 1°)
- Automatische elektronische Temperaturregelung des Dampfkessels (+/- 1°)
- Digitale Anzeige des Drucks am Display
- Funktionen „Stand-by“ und „Fast Warm-up“
- Anzeige der Temperatur Dampfkessel/Warmwasser
- Anzeige der Temperatur des Kessels für jede einzelne Gruppe
- Einstellung der Temperaturkurve für die Ausgabe für jede einzelne Dosis
- Überprüfung der Ausgabe abhängig vom vorgewählten Profil
- Angabe von Druck und Temperatur während der Ausgabe in Echtzeit
- Elektronisches Vorbrühen für jede Portion
- Einstellung der Menge in cm³ (ml) für jede einzelne Portion Kaffee
- Einstellung der Menge in cm³ (ml) für jede Portion Warmwasser
- Manuelle Regulierung der Warmwassertemperatur zur Zubereitung von Tees
- Einstellung von Datum und Uhrzeit
- Einstellung des automatischen Ein- und Ausschaltens
- Angabe der Gesamtanzahl an mit der Maschine zubereiteten Kaffees
- Angabe der Gesamtanzahl an mit jeder Gruppe zubereiteten Kaffees
- Angabe der Gesamtanzahl an mit jeder Auswahl zubereiteten Kaffees
- Mehrsprachige Programmierung (Italienisch, Englisch, Französisch, Deutsch, Spanisch)
- Hinweis zum Austausch der Kunstharze des Kalkfilters
- Automatischer Reinigungszyklus

NEW 105 MULTIBOILER ACT



Les technologies de pointe au service des barmen les plus exigeants. Une machine de dernière génération au design prestigieux qui permet de programmer et contrôler de manière extrêmement simple les principaux paramètres de fonctionnement pour obtenir un café d'excellente qualité.

La série NEW 105 MULTIBOILER ACT est disponible en six versions de 2 et 3 groupes tous disponibles avec 3 hauteurs différentes (standard, moyenne et haute). La NEW 105 MULTIBOILER ACT (Advanced Concepts in Technology) est dotée d'un écran tactile graphique à icônes permettant d'accéder, avec la rapidité d'un Smartphone, à toutes les fonctions disponibles dans le menu de programmation. Les températures des groupes de débit du café, toujours visibles sur l'écran, peuvent être réglées séparément, avec la possibilité de configurer un profil d'extraction personnalisé pour chaque dose tout en vérifiant, en cours d'opération, le maintien de la température optimale. Une grande attention a également été prêté à l'ergonomie ; grâce à la possibilité de choisir entre différentes hauteurs et la faculté de modifier l'éclairage du plan de travail avec les LED multicolores. La NEW 105 MULTIBOILER ACT peut être enrichie avec de nombreux accessoires disponibles sur catalogue.

Gamme des couleurs. Les couleurs métallisées, les finitions brillantes, l'utilisation d'acier inox anti-traces donnent extrêmement de charme au modèle NEW 105 MULTIBOILER ACT. La technologie avancée, l'élégance du design, la fiabilité des composants, la solidité des matériaux garantissent de hautes prestations et la meilleure qualité de café.

VERSIONS : DE 2 ET 3 GROUPES

- 1) Moteur pompe de chargement eau interne
- 2) Indicateur niveau eau à LED
- 3) Panneau de commande avec clavier tactile avec 4 doses de café programmables plus touche start/stop pour chaque groupe et écran à icônes de 3,5"
- 4) 2 lances vapeur à actionnement manuel à manette
- 5) Mélangeur pour réglage température eau
- 6) Surface en acier inox qui ne laisse pas de traces
- 7) Cycle de lavage automatique
- 8) Chaudière pour chaque groupe en acier inox : Capacité 0,4 litres
- 9) Chaudière vapeur en acier inox (mod. 2 groupes : Capacité 10 litres - mod. 3 groupes : Capacité 12 litres)
- 10) Éclairage du plan de travail avec technologie LED (Instantané changement l'éclairage avec un million de combinaisons de couleurs)
- 11) 3 hauteurs disponibles pour le plan de travail

EN OPTION

- 12) Connexion depuis Smartphone ou tablette via Appli et Bluetooth
- 13) Moteur pompe de chargement eau externe
- 14) Résistances potentialisées
- 15) Chauffe-tasses électrique avec thermostat
- 16) Éclairage du plan de travail avec technologie LED
- 17) N. 1 lance vapeur automatique (Autosteam)
- 18) Plateaux coulissants (seulement pour la version haute)



System Act. Un système électronique de mesure de la pression remplace le manomètre analogique de contrôle de la pompe et de la chaudière servant à produire la vapeur et l'eau chaude. Une solution qui, en plus de permettre de produire une mousse de lait parfaite, ne compromet pas la stabilité de la température de chacun des groupes d'extraction et fournit une eau à température constante pour le thé. Pour garantir les meilleures performances énergétiques possibles, la machine peut être rapidement mise en veille et réactivée, simplement en la touchant, avec la fonction fast warmup.

Profil de température de débit pour chaque dose. Pour chaque dose, il est possible de configurer une courbe de température entre quatre profils possibles, avec une plage de +/- 2,5°C. La température configurée sur le groupe de débit est uniquement le point de départ pour obtenir l'extraction la plus adaptée, grâce aux quatre profils disponibles, également pour les palais les plus raffinés et les mélanges les plus recherchés.

Courbe à TEMPERATURE constante

Courbe à TEMPERATURE décroissante

Courbe à TEMPERATURE décroissante / croissante

Courbe à TEMPERATURE croissante / décroissante

Chaque courbe permet au barman de personnaliser chaque dose de chaque groupe afin d'obtenir l'extraction la plus adaptée aux multiples qualités et aux différentes sensations qu'il est possible d'obtenir avec le café. Une fois que la courbe souhaitée pour une dose a été configurée, il est possible de vérifier, pendant l'écoulement du café, que la température d'extraction suit la courbe choisie et que la quantité écoulée de la dose est correcte; le tout sans attendre la fin du débit mais durant ce dernier. La préparation d'un café avec NEW 105 MULTIBOILER ACT est un dialogue en temps réel et immédiat entre le barman et la machine, un nouveau concept d'interaction homme-machine.

Hauteurs du Plan de Travail. La série New 105 Multiboiler Act est disponible en 3 versions de hauteurs du plan de travail (standard, moyenne et haute). Les plateaux coulissants de la version haute permettent d'utiliser la machine pour les tasses à café expresso traditionnelles.

NEW 105 MULTIBOILER ACT

Las últimas tecnologías al servicio de los barman más exigentes. Una máquina de última generación con un diseño único que permite programar y controlar con sencillez máxima todos los principales parámetros de funcionamiento para lograr un nivel máximo de calidad del café en taza. La NEW 105 MULTIBOILER ACT está disponible en seis versiones de 2 y 3 grupos, cada uno disponible con 3 alturas diferentes (estándar, media y alta). En NEW 105 MULTIBOILER ACT (Advanced Concepts in Technology), un panel touch con display gráfico con iconos permite acceder con la rapidez de un smartphone, a todas las funciones disponibles en el menú de programación. Las temperaturas de los grupos de dosificación del café, siempre visibles en el display, son ajustables por separado, con la posibilidad de configurar un perfil de extracción personalizado para cada dosis verificando en curso el mantenimiento de la temperatura óptima. Gran atención también a la ergonomía, gracias a la selección entre tres diversas alturas y la posibilidad de modificar, mediante los leds multicolores, la iluminación de la encimera. La NEW 105 MULTIBOILER ACT puede ser embellecida con diferentes accesorios disponibles en el catálogo.

Gama Colores. Los colores metálicos, los acabados brillantes, el empleo de acero inoxidable antihuellas aportan gran encanto y belleza al modelo NEW 105 MULTIBOILER ACT. La tecnología avanzada, la elegancia del diseño, la fiabilidad de los componentes, la robustez de los materiales garantizan prestaciones de alto nivel y la mejor calidad de café extraído.

System Act. Un sistema electrónico de medida de la presión sustituye el manómetro analógico de control de la bomba y de la caldera dedicada a la producción de vapor y de agua caliente; una solución que, además de permitir espumar perfectamente la leche, no compromete la estabilidad de la temperatura de los grupos de extracción y suministra agua a temperatura constante para el té. La máquina, para garantizar los mejores rendimientos energéticos, puede ser puesta rápidamente en stand-by y reactivada con un simple toque mediante la función fast warm-up.

Perfil de temperatura dosificación para dosis individual. Para cada dosis es posible configurar una curva de temperatura entre cuatro posibles perfiles con un rango de +/- 2,5°C. La temperatura configurada en el grupo dosificador es solo el punto de partida para obtener la extracción más apta, gracias a los cuatro perfiles disponibles, incluso para los paladares más finos y las mezclas rebuscadas.

Curva a TEMPERATURA constante

Curva a TEMPERATURA decreciente

Curva a TEMPERATURA decreciente/ascendente

Curva a TEMPERATURA ascendente/decreciente

Cada curva permite al camarero personalizar la dosis de cada grupo y obtener la extracción más apta para las múltiples calidades y diversas sensaciones que se pueden obtener del café. Una vez configurada la curva deseada para una dosis es posible verificar durante la dosificación de café que la temperatura de extracción siga la curva escogida y que la cantidad dosificada de la dosis sea la correcta, todo sin esperar el final de la dosificación sino durante la misma. La preparación de un café con NEW 105 MULTIBOILER ACT es un diálogo en tiempo real, inmediato entre el barman y la máquina, un concepto nuevo de interacción hombre-máquina.

Alturas superficies de trabajo. La NEW 105 MULTIBOILER ACT está disponible en 3 versiones de altura diferente de la superficie de trabajo (estándar, media y alta). Las bandejas abatibles en la versión alta permiten usar la máquina incluso con las tazas para café expreso tradicional.

FUNCIONES PANNEAUX DE COMMANDE AVEC TECHNOLOGIE TACTILE

- 4 doses programmables pour chaque groupe avec touche fonction semi-automatique.
- Dose d'eau programmable avec touche fonction semi-automatique
- Réglage électronique automatique température chaudière café pour chaque groupe (+/- 1°)
- Réglage électronique automatique température chaudière vapeur (+/- 1°)
- Affichage numérique des pressions, sur l'écran.
- Fonction «veille» et «fast warm-up»
- Affichage de la température de la chaudière vapeur/eau chaude
- Affichage de la température de la chaudière pour chaque groupe
- Réglage de la courbe de température de débit pour chaque dose
- Contrôle de l'évolution du débit selon le profil choisi
- Indication de la pression et de la température, en temps réel, pendant la phase de débit
- Pré-infusion électronique pour chaque dose
- Programmation de la quantité en cm3 (ml) pour chaque dose de café
- Programmation de la quantité en cm3 (ml) par dose d'eau chaude
- Réglage manuel de la température de l'eau chaude pour la préparation des infusions
- Réglage de la date et de l'heure
- Réglage de l'allumage et de l'arrêt automatiques
- Indication du nombre total de café préparés par la machine
- Indication du nombre total de café préparés par chaque groupe
- Indication du nombre total de café préparés par sélection
- Programmation multilingue (Italien, Anglais, Français, Allemand, Espagnol)
- Avertissement régénération résines filtre adoucisseur
- Cycle de lavage automatique



VERSIONES: DE 2 A 3 GRUPOS

- 1) Motor de la bomba de carga de agua interna
- 2) Indicador del nivel de agua a LED
- 3) Panel de control con teclado táctil con 4 dosis de café programables más tecla de start/stop por grupo y pantalla táctil de iconos de 3,5"
- 4) N° 2 lanzas de vapor con accionamiento manual de husillo
- 5) Mezclador para regulación de la temperatura de agua
- 6) Superficie de acero inoxidable anti-huella
- 7) Ciclo de lavado automático
- 8) Caldera individual por grupo en acero inoxidable: Capacidad 0,4 litros
- 9) Caldera vapor en acero inoxidable (mod. 2 grupos: Capacidad 10 litros - mod. 3 grupos: Capacidad 12 litros)
- 10) Iluminación de la superficie de trabajo con tecnología LED (cambio instantáneo de la iluminación con un millón de combinaciones de colores)
- 11) Nr. 3 alturas disponibles para superficie de trabajo

OPCIONAL

- 12) Conexión desde Smartphone o Tabletas mediante App vía Bluetooth
- 13) Motor bomba de carga de agua externa
- 14) Resistencias potenciadas
- 15) Calentador de tazas eléctrico con termostato
- 16) Iluminación de la superficie de trabajo con tecnología LED
- 17) 1 lanza vapor automática (Autosteam)
- 18) Bandejas abatibles (solo versión alta)

FUNCIONES PANEL DE MANDOS CON TECNOLOGÍA TÁCTIL

- 4 dosis programables para cada grupo con tecla función semiautomática
- Dosis agua programable con tecla función semiautomática
- Regulación electrónica automática de la temperatura de la caldera café para cada uno de los grupos (+/- 1°)
- Regulación electrónica automática temperatura caldera vapor (+/- 1°)
- Visualización digital de las presiones en display
- Función "stand-by" y "fast warm-up"
- Visualización temperatura caldera vapor/agua caliente
- Visualización temperatura caldera café para cada grupo
- Configuración de la curva de temperatura de suministro por cada dosis
- Control del suministro según el perfil seleccionado
- Indicación presión y temperatura en tiempo real durante la dosificación
- Pre-infusión electrónica para cada dosis
- Programación cantidad en cm3 (ml) para cada dosis café
- Programación cantidad en cm3 (ml) para dosis agua caliente
- Regulación manual de la temperatura del agua caliente para la preparación de las infusiones
- Regulación fecha y hora
- Regulación encendido y apagado automáticos
- Indicación número total cafés proporcionados de la máquina
- Indicación número total cafés proporcionados por cada grupo
- Indicación número total cafés proporcionados por cada selección
- Programación multilingüe (Italiano, Inglés, Francés, Alemán, Español)
- Aviso regeneración resinas filtro descalcificador
- Ciclo de lavado automático

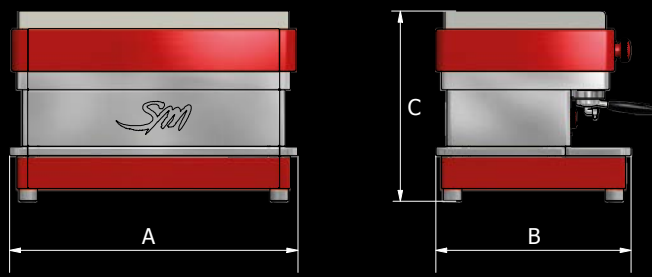
NEW 105 MULTIBOILER ACT

Dati Tecnici / Technical Data

Modello Model Modèle Modell Modelo	N. gruppi No. of brewing units N. grupes Anzl. Gruppen N. grupos	Capacità caldaia (litri) Boiler capacity in litres Capacité chaudière Litres Kesselinhalt Liter Capacidad del caldera café a litros	Capacità caldaia caffè (litri) Coffee boiler capacity (litres) Fassungsvermögen des Kaffeekessels (Liter) Capacidad del caldera café (litros)	Potenza assorbita (w) Power consumption (w) Puissance absorbé (w) Leistungsaufnahme (w) Potência absorbida (w)			Peso (kg) Weight (kg) Poids (kg) Gewicht (kg) Peso (kg)	
				Coll. alla rete Power connection Connexion au rés Netzanschluß Conexión en red		Pompa Pump Pompe Pumpe Bomba		Scaldatazze (optional) Cup heater (optional) Chauffe tasses (option) Tassenwärmer (auf Wu.) Calienta tazas (facultat.)
				Monof. Single ph. Monoph. Einh. Monof.	Trifase Tri-ph. Triph. Dreiph. Triás.			
NEW 105 M ACT 2	2	10	2x0,4	5300		275	100	72
NEW 105 M ACT 3	3	12	3x0,4	7250		275	125	88
NEW 105 IM ACT 2	2	10	2x0,4	5300		275	100	75
NEW 105 IM ACT 3	3	12	3x0,4	7250		275	125	90
NEW 105 HM ACT 2	2	10	2x0,4	5300		275	100	79
NEW 105 HM ACT 3	3	12	3x0,4	7250		275	125	97

NEW 105 MULTIBOILER ACT

Dimensioni / Dimensions

Modello Model Modèle Modell Modelo	N. gruppi No. of brewing units N. grupes Anzl. Gruppen N. grupos			
		A mm	B mm	C mm
NEW 105 M ACT 2	2	790	535	515
NEW 105 M ACT 3	3	1030	535	515
NEW 105 IM ACT 2	2	790	535	535
NEW 105 IM ACT 3	3	1030	535	535
NEW 105 HM ACT 2	2	790	535	610
NEW 105 HM ACT 3	3	1030	535	610



Company with certified quality and health and safety management system according to
UNI EN ISO 9001
UNI EN ISO 14001
BS OHSAS 18001

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)



Espresso coffee machines since 1920

