

La San Marco



2025

PRODUCT CATALOG

AUTOMATIC MACHINE

20 / 20 CLASSIC

1GR



メーカー小売価格

~~1,727,000円(税込)~~

1,375,000円^(税込)

バージョン	20/20 CLASSIC
グループ	1
ボイラー(l)	5
寸法(mm 幅×奥行×高)	380x545x470
加熱能力(W)	[単相]2000 [三相]ー
重量(kg)	33

FUNCTION 搭載機能

FTL（各蒸気バルブ）

クールタッチスチームワンド

DTCシステム

カップウォーマー

レバー付き自動スチーム・ワンド オートスチーム

カップホルダー

発熱体を軽減

ボイラー断熱コーティング

直径58mmのグループ

STANDARD COLORS 標準カラー



マット
ブラック



グロッシー
ホワイト



無煙炭
メタル



レッド
メタル



ライトブルー
メタル

OPTION オプション

木製ハンドル

- ・ポルタフィルターハンドル
- ・スチームハンドル

PRODUCT FEATURES

プロ現場向けの王道モデル。 とにかく安定・シンプル

イタリアの老舗メーカーならではの信頼性を持つ業務用の定番シングルボイラー式マシンは、抽出とスチームを一つのボイラーでまかない、抽出量をボタンで事前設定できるため毎回安定した味を提供できます。操作がシンプルでバリスタ経験が少なくても扱いやすく、水道直結タイプのためタンクに水を入れる手間がなく、忙しい営業時でも安心して使用できます。

新しいソフトタッチキーパッド



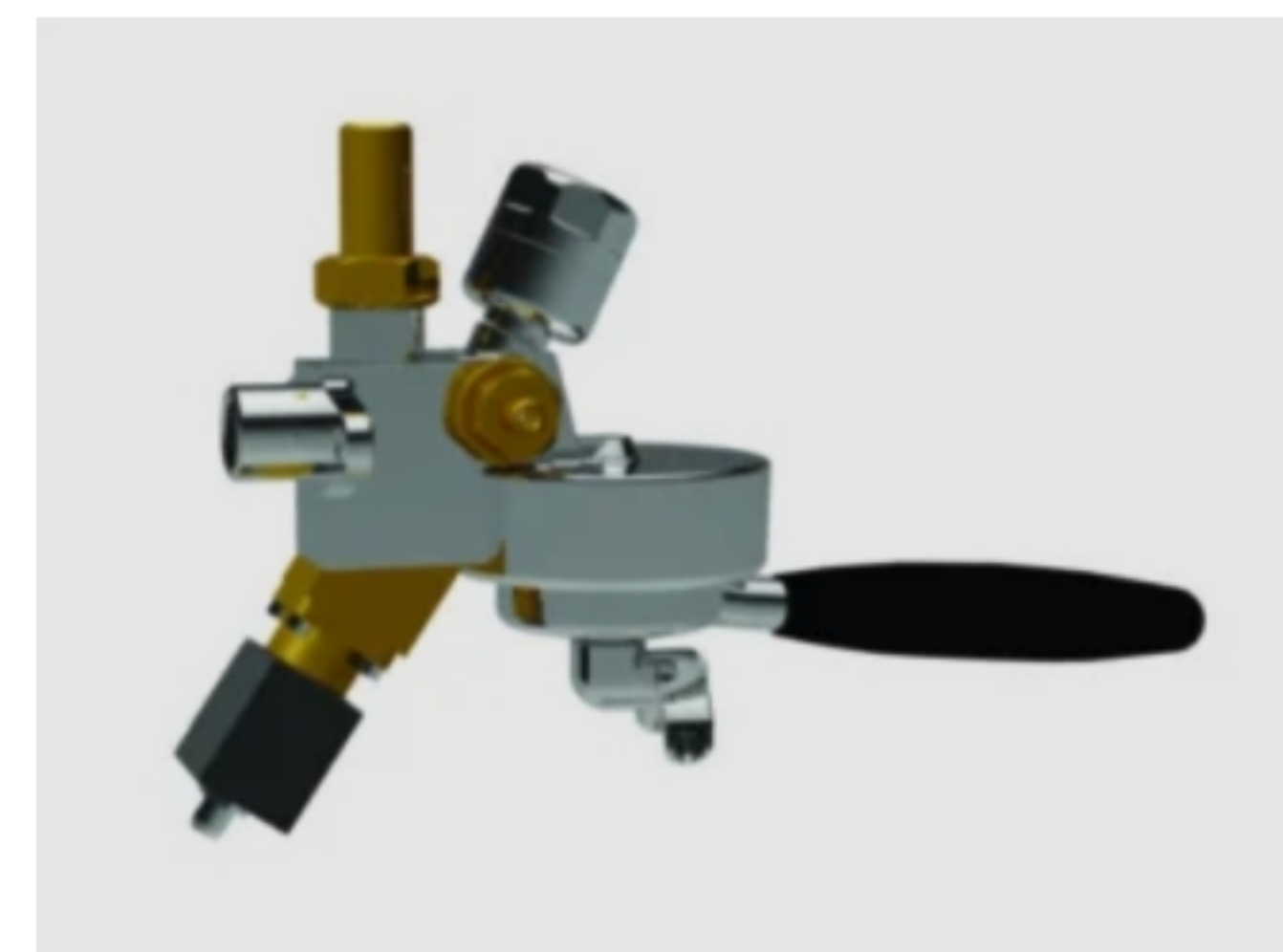
5つのバックライト付き高速応答キーを備えた新しいキーパッド。キーのサイズと直感的なグラフィックにより、マシンのすべての機能を完全かつ簡単に制御できます。4つの事前設定可能な投与量に加えて、各グループの開始/停止キー。キーパッドに組み込まれたLEDは、マシンのステータスとディスペンсされているコーヒーのステータスに関する有用な情報もバリスタに提供します。

IGTS個人グループの温度設定



La San Marcoテクノロジーは、キャリブレーションされたオリフィス流量調整デバイスを介して、バーテンダーがグループの温度を個別に設定することにより、すべてのコーヒーブレンドに最高の表現をさせることを可能にします。

DTCテクノロジー（オプション）



容積式ポンプを備えた電子グループで使用するDTC（Dual Temperature Control）テクノロジーは、プレインフューザーとデュアル熱交換器を備えた熱サイフォンベースのシステムです。1つはより大きな直径のボイラー内に、もう1つは各グループ内にあります。この温度制御システムは、消費率が高くピークモーメントが高いコーヒーショップに特に適しています。DTCテクノロジーは、フローコントローラーを使用して各グループに温度調節システムを設置する代替の方法です。

AUTOMATIC MACHINE

20 / 20 PLUG & PLAY

1GR



メーカー小売価格
~~1,573,000円(税込)~~
1,265,000円^(税込)

バージョン	LA 20/20 PLUG & PLAY
グループ	1
ボイラー(l)	2,8+0,3
寸法(mm 幅×奥行×高)	380x545x470
加熱能力(W)	[単相]2000 [三相]ー
重量(kg)	30

FUNCTION 搭載機能

給水コネクション

FTL（各蒸気バルブ）

クールタッチスチームワンド

STANDARD COLORS 標準カラー



OPTION オプション

木製ハンドル
・ポルタフィルターハンドル
・スチームハンドル

PRODUCT FEATURES

小規模開業や省スペースにピッタリ！
持ち運びも可能な高性能マシン

コーヒー抽出とスチームを独立ボイラーで制御できるデュアルボイラー仕様で、水道工事不要の内蔵タンク式（直結も可）を採用。抽出温度やプリインフュージョンも細かく設定でき、家庭用電源対応モデルは開業前のテスト運用にも便利です。さらに豊富なカラーバリエーションで店舗デザインにも合わせやすい点が魅力です。

グラフィックディスプレイ



La San Marcoによって設計された新しいディスプレイにより、バリスタはマシンのパフォーマンスと動作パラメータを指先で実際に制御できます。投与量、ボイラー温度（PIDシステムを使用して制御）の洗浄サイクル、省エネモードのアクティブ化、そして最後にグラインダーの設定をプログラムできます。

新しいソフトタッチキーパッド



5つのバックライト付き高速応答キーを備えた新しいキーパッド。キーのサイズと直感的なグラフィックにより、マシンのすべての機能を完全かつ簡単に制御できます。4つの事前設定可能な投与量に加えて、各グループの開始/停止キー。キーパッドに組み込まれたLEDは、マシンのステータスとディスペンスされているコーヒーのステータスに関する有用な情報もバリスタに提供します。

ダブル内部5 + 0,45リットルタンク



2つの内部タンクを備えた設計により、合計5リットルと0.45リットルを効率的に使い分け可能。安定した抽出用の大容量タンクと、瞬時の加熱や補助機能に活用される小容量タンクが連動し、常に最適な温度と水量を維持します。これにより、長時間の連続使用でも安定したパフォーマンスを実現し、バリスタは抽出に集中できます。

AUTOMATIC MACHINE

LA DELECTA

2GR

メーカー小売価格

~~1,958,000円(税込)~~

1,078,000円^(税込)

バージョン	LA DELECTA
グループ	2
ボイラー(l)	10
寸法(mm 幅×奥行×高)	720x470x507
加熱能力(W)	[单相]3000 [三相]3500
重量(kg)	48



FUNCTION 搭載機能

FTL（各蒸気バルブ）

クールタッチスチームワンド

カップウォーマー

ボイラー断熱コーティング

PIDシステム

直径58mmのグループ

STANDARD COLORS 標準カラー



マット
ブラック

グロッシー
ホワイト

OPTION オプション

木製ハンドル

- ・ポルタフィルターハンドル
- ・スチームハンドル



PRODUCT FEATURES

プロの性能を、
誰もが手にできるエスプレッソマシン

今回ラ・サンマルコが新たに開発した2連エスプレッソマシンは、スピード、使いやすさ、メンテナンスのしやすさに注力し設計。最新のテクノロジー、革新的なデザイン、ヒートエクステンジャー、1つの給湯ノズル、2つのスチームノズルを備えたプロフェッショナルなパフォーマンスが特徴です。デザイン性とプロフェッショナルで最高の機能をこのディレクタで体感することができ、非常に手ごろな価格のモデルとして誕生させました。

内部ステンレス鋼のポンプ

耐久性と安定性に優れたステンレス製ポンプを内蔵。長時間の使用でも安定した圧力を維持し、常に理想的な抽出を実現します。

10Lのステンレス製ボイラー（警報機付き）

大容量10Lのステンレスボイラーを搭載。警報機能により水量不足や異常を即座に知らせ、安心して使用できます。

4種のプログラム設定可能なボタン

抽出量やレシピを事前に設定できるプログラムボタンを4種類搭載。ワンタッチで安定した品質を再現できます。

自動パージサイクル

抽出後に自動でパージを行い、グループ内を清潔に保つ機能。メンテナンスの手間を大幅に軽減します。

各グループに手動のスタート/ストップボタン

直感的な操作が可能な手動ボタンを各グループに搭載。バリスタの意図に合わせた柔軟な抽出が行えます。

指紋防止加工のステンレスボディ

美しいステンレス仕上げに指紋防止加工を施し、常に清潔で高級感ある外観を保ちます。

8～14mmの間で調整可能なライザー

カップサイズに応じて高さを調整できるライザーを装備。エスプレッソからマグカップまで幅広く対応します。

LEVA MACHINE

20 / 20 LEVA

1~4GR



FUNCTION 搭載機能

FTL（各蒸気バルブ）

クールタッチスチームワンド

PIDシステム

LEL（低労力レバー）

QDS（急速排出システム）

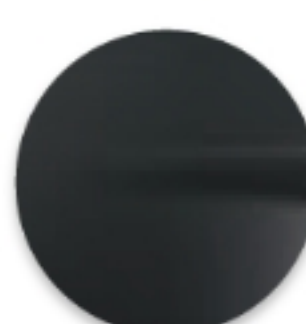
電気カップウォーマー

外部モーターポンプ

レバー付き自動スチームワンド

ボイラー断熱コーティング

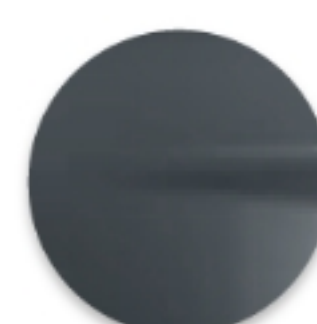
STANDARD COLORS 標準カラー



マット
ブラック



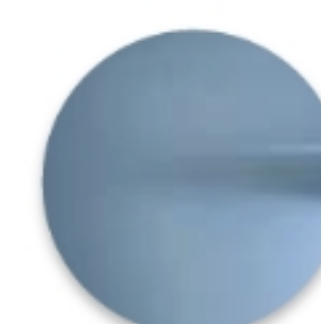
グロッシー
ホワイト



無煙炭
メタル



レッド
メタル



ライトブルー
メタル

グループ	メーカー小売価格	販売価格
1	2,222,000円(税込)	1,782,000円(税込)
2	2,596,000円(税込)	2,079,000円(税込)
3	3,036,000円(税込)	2,431,000円(税込)
4	3,630,000円(税込)	2,904,000円(税込)

バージョン	LA 20/20 PLUG & PLAY
グループ	1/2/3/4
ボイラー(l)	5/12/19/25
寸法(mm 幅×奥行×高)	380x545x470+345 720x545x470+345 960x545x470+345 1200x545x470+345
加熱能力(W)	[单相]3000 [三相]ー [单相]3500 / 4500 [三相]3500 / 4500 [单相]5500 / 7000 [三相]5500 / 7000 [单相]7000 [三相]7000 / 9000
重量(kg)	47/68/88/112
カップヒーター	標準搭載（1GR除く）



1GR



2GR



3GR



4GR

OPTION オプション

木製ハンドル

- ・抽出レバー
- ・ボルトフィルターハンドル
- ・スチームハンドル
- ・ウォーターハンドル

PRODUCT FEATURES

まるで職人のようなこだわりのある
エスプレッソをご提供



New features

新機能
NEW

L.E.L System (Low Effort Lever)

これまで“力仕事”だったレバー操作が、なんと従来比30%の軽量化を実現。指一本でもスッと引けるほど軽やかで、女性でも驚くほどスムーズに操作可能。

New features

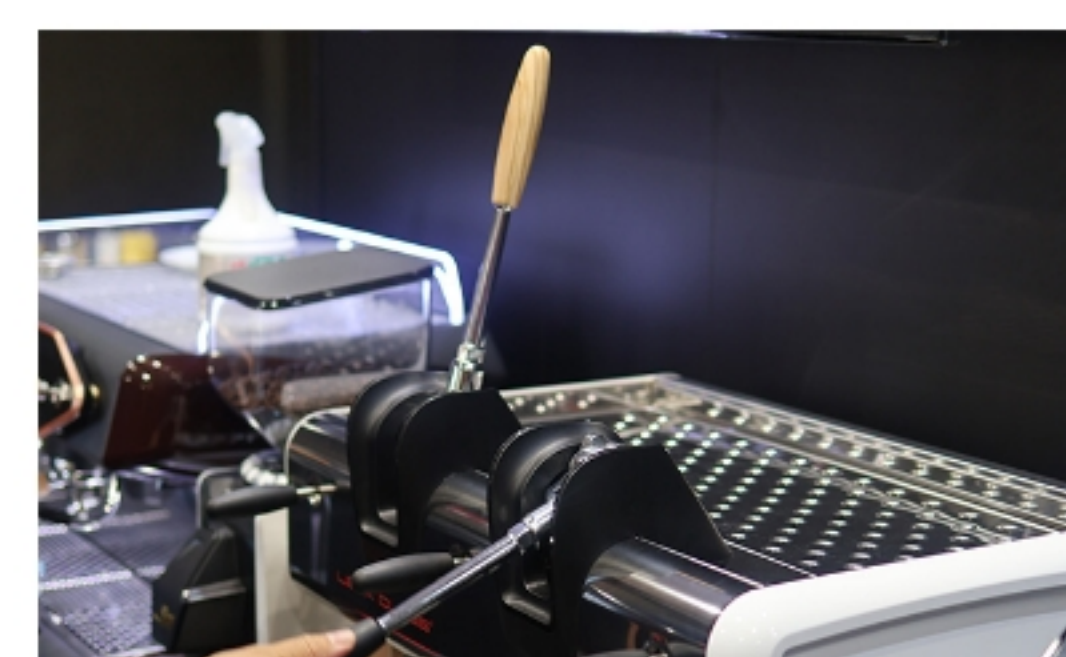
新機能
NEW

Q.D.S (Quick Discharge System)

従来のレバーマシンでは、抽出後に圧力が抜けるまで待つ必要がありましたが、今回の新モデルではスイッチひとつでグループ圧力を瞬時にリリース。抽出が終わったその瞬間から、すぐに次の作業に取りかけられる革新的な機能を搭載。



LEVA CLASS® 搭載の安心・安全の レバー制御



ラ サンマルコは、国際安全基準に準拠して機械的エスプレッソ抽出を改善するためのレバーマシンの技術革新の特許を取得しました。

水位が低くなると警報アラーム搭載



給水タンク内の水量が一定以下になると自動的に警報音でお知らせ。抽出が途切れる前に手軽な補充が可能です。

スプリングによる圧力抽出の為、モーター故障がない



スプリング機構による抽出圧の発生により、モーターを使用せず安定した圧力を確保。モーター故障のリスクを大幅に低減し、長期にわたり信頼性の高いパフォーマンスを維持します。

Mission

最高・最良のマシン選び

私たちの使命は絶え間なく改良を重ね、高品質で信頼性が高く、安全で使い勝手のいいマシンを作り続けることです。競争力が問われるこのエスプレッソ業界の先陣を切るべく最新技術を積極的に開発、そして採用しエスプレッソマシンメーカーのパイオニアとして進み続けます。

Vision

イタリアの卓越性を世界に。

世界中の業界のリファレンス・ブランドになること。これが私たちの誓いであり、増え続ける新たな開発要求に応えようと努力する理由です。私たちは、ますます最先端の技術とエレガントで機能的なデザインを研究しています。

Concept

1920年以来、ラ サンマルコは卓越したエスプレッソマシンを製造してきました。

ラ サンマルコは、伝統的なレバー式エスプレッソマシンの分野におけるリーダーとして知られている。また、伝統的なマシン、自動マシン、半自動マシン、カプセルマシン、グラインダー、その他バー、レストラン、ホテル向けの業務用機器を幅広く製造し、世界中に販売している。

IEI公式認定マシン

イタリアエスプレッソ協会(IEI)の公式認定マシンとして登録されたラ・サンマルコは、その卓越した抽出技術と伝統的な風味を忠実に再現する品質の高さが正式に評価された証です。



Antonio Tamburrino vincitore
delle selezioni regionali
Antonio Tamburrino winner
of the regional selections





LA SAN MARCO SHOWROOM OPEN



本場イタリアのエスプレッソマシンブランド「LA SAN MARCO」が、日本初のショールームをついにオープン！熟練職人の技が詰まったマシンを実際に見て、触れて、味わえる空間。本場が誇る深い香りと至高の一杯を、ここでじっくりご体感ください。

LA SAN MARCO S.P.A 日本正規代理店

株式会社 M&Mトレーディング

代表者 毛利 謙介

住所 〒511-0903 三重県桑名市大山田3-7-23

電話またはメールでご予約ください

完全予約制



0594-31-6388



info@best-coffee.jp