

DOSER COFFEE GRINDERS

La San Marco



SM

 Espresso coffee machines since 1920

DOSER

COFFEE GRINDERS

QUATTRO SOLUZIONI PER UNA MACINATURA PRATICA E ADATTA A TUTTE LE ESIGENZE.

Linee decise, che tagliano lo spazio e creano piani inclinati, danno vita ad una gamma di prodotti dall'impatto estetico attraente e contemporaneo. L'ampia scelta di soluzioni cromatiche e le differenti caratteristiche funzionali delle 4 varianti di modelli consente il perfetto abbinamento della gamma a tutte le macchine da caffè La San Marco ma non solo.

*FOUR NEW AND PRACTICAL COFFE GRINDING SOLUTIONS
DESIGNED TO MEET YOUR NEEDS.*

Clear lines divide the space, creating inclined planes that enliven a range of aesthetically pleasing and contemporary products. The wide selection of colours and different functional characteristics of each of the four models also allows the range to be perfectly configured with La San Marco coffee machines and more.



MACINADOSATORI

1 modello, 4 varianti di macina, 3 modalità di attivazione (manuale, automatica, con timer).

Le varianti SM 92 e SM 97 a macine piane rispettivamente da 64 e 84 mm ideali per adattarsi a diverse esigenze di utilizzo.

La varianti SM LK e SM TK rispettivamente a macine misto coniche e a macine coniche sono invece studiate per adattarsi perfettamente agli alti consumi di caffè.

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.

SERIES OF DOSING COFFEE GRINDERS

1 model, 4 different types of grinding, 3 activation models (manual, automatic and with timer).

Models SM 92 and SM 97, respectively with 64 and 84 mm flat blades, are dosing coffee grinders designed to be used in many different ways.

Models SM LK and SM TK are dosing coffee grinders with mixed conical and conical blades, that are conceived to perfectly adapt to high coffee volumes.

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 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) Centralina elettronica che controlla l'avvio e l'arresto della macinatura
- 2) Regolazione tempo di macinatura: 30, 50, 80, 120 secondi
- 3) Regolazione impostazioni di ripartenza: 6, 12, 18, 24 prelievi
- 4) Regolazione della dose da 5 a 9 gr.
- 5) Capienza del dosatore di 250 gr. con (nei modelli automatici) sistema di arresto automatico
- 6) Numeratore contadosi
- 7) Pressino in due versioni intercambiabili
- 8) Capacità tramoggia 1,2 Kg
- 9) Supporto coppa portafiltro universale
- 10) 4 tipologie di macine: professionali piane da 64 e 84 mm e coniche e misto coniche ad alte prestazioni

IN OPZIONE

- 11) Regolazione della dose da 6 a 10 gr.

TECHNICAL FEATURES:

- 1) Electronic control unit controlling grinder start and stop
- 2) Grinding time setting at 30, 50, 80 or 120 seconds
- 3) Coffee level restoring after 6, 12, 18 or 24 servings
- 4) Ground coffee dispenser from 5 to 9 grams per serving
- 5) Ground-coffee holder of 250 grams capacity, with grinding stop system (on Automatic models)
- 6) Servings counter mounted on ground coffee holder
- 7) Tamper available in two interchangeable versions
- 8) Hopper capacity 1,2 Kg
- 9) Universal support for filter cup holder
- 10) 4 types of grinding burrs: professional flat plate either 64 or 84 mm, conical and mixed conical plates with high performance

OPTIONAL

- 11) Ground coffee dispenser in the larger serving configuration, from 6 to 10 gr.



SM 92

SM 92

Macine piane da 64 mm con motore a 1350 giri. Disponibile nella versione manuale (SM 92), con timer manuale (SM 92/T) e automatica (SM 92/A) con possibilità di programmazione di quattro diversi tempi di macinatura (30, 50, 80 o 120 secondi) e quattro diverse impostazioni di ripartenza (dopo 6,12,18 o 24 prelievi).



SM 92/T

SM 92

64 mm flat blades with 1350 rpm motor. Available in the manual version (SM 92), with manual timer (SM 92 T) and in the automatic version (SM 92/A), with the possibility of programming four different times of grinding (30, 50, 80 or 120 seconds) and four different restarting settings (after 6, 12, 18 or 24 servings).



SM 97

SM 97

Macine piane da 84 mm con motore a 880 giri. Disponibile nella versione manuale (SM 97) e automatica (SM 97/A) con possibilità di programmazione di quattro diversi tempi di macinatura (30, 50, 80 o 120 secondi) e quattro diverse impostazioni di ripartenza (dopo 6,12,18 o 24 prelievi).



SM 97

SM 97

84 mm flat blades with 880 rpm motor. Available in the manual version (SM 97) and in the automatic one (SM 97/A), with the possibility of programming four different times of grinding (30, 50, 80 or 120 seconds) and four different restarting settings (after 6, 12, 18 or 24 servings).



SM LK



SM LK

SM LK

Macine misto coniche (due macine piane da 84 mm ed una macina conica). Disponibile nella versione automatica con possibilità di programmazione di quattro diversi tempi di macinatura (30,50, 80 or 120 secondi) e quattro diverse impostazioni di ripartenza (dopo 6,12,18 o 24 prelievi).

SM LK

Mixed conical blades (two 84 mm flat blades and one conical blade). Automatic dosing coffee grinder with the possibility of programming four different times of grinding (30, 50, 80 or 120 seconds) and four different restarting settings (after 6, 12, 18 or 24 servings).



SM TK

SM TK

Macine coniche Disponibile nella versione automatica con possibilità di programmazione di quattro diversi tempi di macinatura (30, 50, 80 or 120 secondi) e quattro diverse impostazioni di ripartenza (dopo 6,12,18 o 24 prelievi).



SM TK

SM TK

Conical blades. Automatic dosing coffee grinder with the possibility of programming four different times of grinding (30, 50, 80 or 120 seconds) and four different restarting settings (after 6, 12, 18 or 24 servings).

PRESSINO

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



pressino a sinistra / left tamper

TAMPER

Supplied as standard mounted on the left or on request mounted on the right. Made from Technopolymer material with superior physical and mechanical properties which comply with international standards for handling food products.

Su richiesta / On request



pressino a destra / right tamper

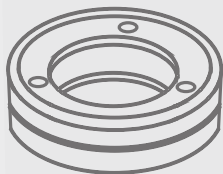
MACINE

4 tipologie di macine per le 4 versioni di prodotto: professionali piane da 64 e 84 mm, misto coniche e coniche ad alte prestazioni. Materiale in acciaio speciale con trattamento di indurimento superficiale di carbonitrurazione.

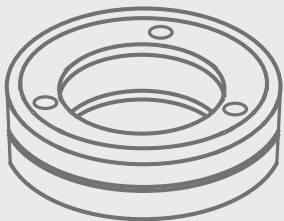
GRINDS

4 burr types for the 4 models of the product: professional flat plate either 64 or 84 mm and conical or mixed conical plate with high performance Special steel material with carbo-nitriding surface hardening treatment.

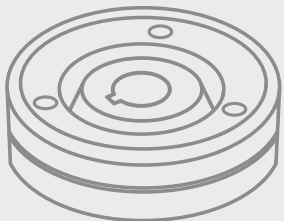
MACINE PIANE DA 64 MM / 64 MM FLAT PLATES



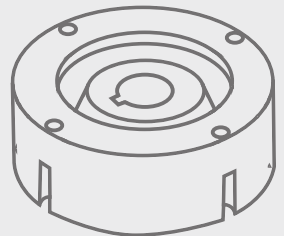
MACINE PIANE DA 84 MM / 84 MM FLAT PLATES



MACINE MISTO CONICHE DA 84MM / 84 MM MIXED CONICAL PLATES



MACINE CONICHE / CONICAL PLATES





GAMMA COLORI

L'ampia gamma di colori disponibili, di serie o su richiesta, esalta 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 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 interior design.

Finiture in opzione Optional finishing



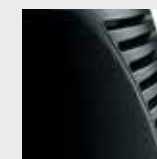
ROSSO
RED



GRIGIO
GREY



BLU
BLUE



NERO
BLACK



BEIGE
BEIGE



BIANCO SATINATI
SATIN WHITE



CROMATO
CHROMED



NERO OPACO
MATT BLACK



BIANCO LUCIDO
GLOSSY WHITE



AZZURRO NAZIONALE
BLUE NAZIONALE



ROSSO MT
RED MT



AZZURRO MT
SKY BLUE MT



ANTRACITE MT
ANTHRACITE MT



GRIGIO MT
GREY MT



DOSER COFFEE GRINDERS

Vier lösungen für praktisches mahlen. für jede anforderung. Klare Linien schneiden den Raum und schaffen schräge Ebenen. Das sind die wichtigsten attraktiven ästhetischen Features dieser zeitgenössischen Serie. Das umfangreiche Farbangebot und die unterschiedlichen funktionalen Eigenschaften der 4 Modellvarianten ermöglichen eine perfekte Kombination mit sämtlichen La San Marco Kaffee- und Espressomaschinen sowie anderen Maschinen. 1 Modell, 4 Mahlscheiben-Varianten, 3 Aktivierungsarten (manuell, automatisch, mit Timer). Die Modelle SM 92 (Mahlwerke 64 mm) und SM 97 (Mahlwerke 84 mm) sind Dosiermühlen mit flachen Mahlwerken und haben funktionelle Merkmale, die eigens für die vollkommene Anpassung an die unterschiedlichen Verwendungszwecke entwickelt wurden: SM 92: manuelles Modell - SM 92T: Modell mit manuellem Timer – SM 92/A: Automatikmodell SM 97: manuelles Modell - SM 97/A: Automatikmodell. Die Modelle SM LK (gemischte konische Mahlwerke) und SM TK (konische Mahlwerke) sind automatische Dosiermühlen mit gemischten konischen (LK) und konischen (TK) Mahlwerken und haben funktionelle Merkmale, die eigens für die vollkommene Anpassung an einen hohen Kaffeeverbrauch entwickelt wurden. SM LK: Automatikmodell mit zwei flachen Mahlwerken von 84 mm und einem konischen Mahlwerk. SM TK: Automatikmodell mit konischen Mahlwerken.

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

Neuer einstellring. Ring zur noch präziseren Regulierung der Körnung des gemahlenen 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 Mahlstärkenregulierung anzeigt.



DOSER COFFEE GRINDERS

Quatre solutions pour une mouture pratique et adaptée à toutes les exigences. Des lignes nettes, qui coupent l'espace, créent des plans inclinés et donnent vie à une gamme de produits à l'impact esthétique attrayant et contemporain. Le vaste choix de couleurs et les caractéristiques fonctionnelles des 4 modèles permettent d'assortir parfaitement la gamme à toutes les machines à café La San Marco et non seulement. 1 modèle, 4 moutures différentes, 3 modes d'activation (manuel, automatique, minuteur). Les modèles SM 92 (meules de 64 mm) et SM 97 (meules de 84 mm) sont des moulins-doseurs à meules plates dont les caractéristiques de fonctionnement sont étudiées pour s'adapter parfaitement aux différentes exigences d'emploi : SM 92: modèle manuel - SM 92T: modèle avec minuteur manuel – SM 92/A : modèle automatique SM 97: modèle manuel - SM 97/A: modèle automatique Les modèles SM LK (meules combinées coniques) et SM TK (meules coniques) sont des moulins-doseurs automatiques à meules combinées coniques (LK) et coniques (TK), dont les caractéristiques de fonctionnement sont étudiées pour s'adapter parfaitement aux consommations élevées de café. SM LK: modèle automatique à deux meules plates de 84 mm et à une meule Conique SM TK: modèle automatique à meules coniques

Gamme de couleurs. La vaste gamme de couleurs disponibles, standard ou sur demande, 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.

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



DOSER COFFEE GRINDERS

Cuatro soluciones para una molidura práctica y adaptada a todas las exigencias

Líneas decididas, que cortan el espacio y crean niveles inclinados, dan vida a una gama de productos de impacto estético, atractivo y contemporáneo. La amplia selección de soluciones cromáticas y las diferentes características funcionales de las 4 variantes de modelos permite la perfecta combinación de la gama a todas las máquinas de café La San Marco pero no solo. 1 modelo, 4 variantes de molido, 3 modalidades de activación (manual, automática, con timer). Los modelos SM 92 (muelas 64 mm) y SM 97 (muelas de 84 mm) son molinillos dosificadores de muelas planas, dotados de características funcionales estudiadas para adaptarse perfectamente a las distintas necesidades de uso: SM 92: modelo manual - SM 92T: modelo con temporizador manual – SM 92/A: modelo automático SM 97: modelo manual - SM 97/A: modelo automático. Los modelos SM LK (muelas mixto cónicas) y SM TK (muelas cónicas) son molinillos dosificadores automáticos con muelas mixto cónicas (LK) y cónicas (TK), dotados de características funcionales estudiadas para adaptarse perfectamente a los altos consumos de café. SM LK: modelo automático con dos muelas planas de 84 mm y una muela Cónica SM TK: modelo automático con muelas cónicas

Gama de colores. La amplia gama de colores disponibles, de serie o bajo pedido, exalta la originalidad de la línea y la unicidad del diseño y garantizan la combinación ideal molinillo dosificador/máquina en cada diseño de interiores.

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 nueva 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.

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) **Elektronisches Steuergerät, das den Start und das Anhalten der Mahlung steuert.**
- 2) **Einstellung der Mahlzeit: 30, 50, 80, 120 Sekunden**
- 3) **Einstellung der Neustartzeiten: 6,12, 18, 24 Entnahmen**
- 4) **Regulierung des Dosis von 5 bis 9 gr.**
- 5) **Fassungsvermögen des Dosierers 250 gr. mit (bei den Automatikmodellen) automatischem Stoppsystem**
- 6) **Zählwerk der Dosierungen**
- 7) **Kaffeestopfer in zwei austauschbaren Ausführungen**
- 8) **Trichterfassungsvermögen 1,2 Kg**
- 9) **Halterung Universal-Filtertasse**
- 10) **4 Arten von Mahlscheiben: flache Mahlscheiben (64 und 84 mm) gemischten konischen und konische Hochleistungs-Mahlscheiben**

- SONDERZUBEHÖR**
- 11) **Regulierung des Dosis von 6 bis 10 gr.**

précision au centième de millimètre, pour permettre une extraction plus efficace des substances volatiles et ainsi obtenir un café au profil aromatique excellent.

- 1) **Centrale électronique contrôlant la mise en marche et l'arrêt de la mouture**
- 2) **Réglage de la durée de mouture: 30, 50, 80, 120 secondes**
- 3) **Réglage de la mise en marche: 6, 12, 18, 24 prélèvements**
- 4) **Réglage du dosage de 5 à 9 g.**
- 5) **Capacité du doseur de 250 g. Avec système d'arrêt automatique (sur les modèles automatiques)**
- 6) **Compteur de doses**
- 7) **Pressoir selon deux versions interchangeables**
- 8) **Capacité trémie 1,2 Kg**
- 9) **Support porte-filtre universel**
- 10) **4 types de meules : professionnelles plates de 64 et 84 mm, combinées coniques et coniques hautes performances**

- EN OPTION**
- 11) **Réglage du dosage de 6 à 10 g.**

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) **Central electrónica que controla el arranque y la parada del molido**
- 2) **Regulación tiempo de molido: 30, 50, 80, 120 segundos**
- 3) **Regulación configuraciones de arranque: 6.12, 18, 24 extracciones**
- 4) **Regulación de la dosis de 5 a 9 g.**
- 5) **Capacidad del dosificador de 250 g. con sistema de parada automática (en los modelos automáticos)**
- 6) **Numerador contador de dosis**
- 7) **Apisonador en dos versiones intercambiables**
- 8) **Capacidad tolva 1,2 Kg**
- 9) **Soporte copa portafiltro universal**
- 10) **4 tipos de molinillos: profesionales planas de 64 y 84 mm, mixto cónicas y cónicas de altas prestaciones**

- OPCIONAL**
- 11) **Regulación de la dosis de 6 a 10 g.**

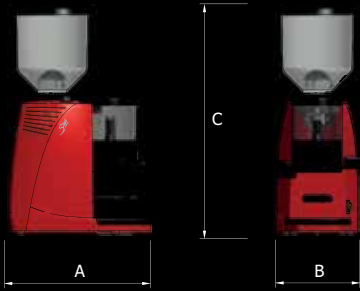
DOSER COFFEE GRINDERS

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 Mahleistung Kg/h Capacidad de molidura Kg/h	Tipo di macchina Type of grinders Type de broyeurs Art der mahlsteine Tipo de muelas	Dimensione macine ømm Grinder size ømm Dimension broyeurs ømm Größe der mahlsteine ømm Dimension muelas ømm	Velocità macine 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 MANUAL	1350	350	8,5	Piane Flat Plats Flach Planas	64	1350	72	13,8
SM 92 T MANUAL TIMER								
SM 92 A AUTOMATIC								
SM 97 MANUAL	880	460	13	Piane Flat Plats Flach Planas	84	880	69	13,8
SM 97 A AUTOMATIC								
SM LK AUTOMATIC	660	440	13	Miste Mixed Mixtes Gemischt Mixtas	84	660	73	18,6
SM TK AUTOMATIC	1350	650	18	Coniche Conical Coniques Konisch Cónicas	/	400	68	17

DOSER COFFEE GRINDERS

Dimensioni / *Dimensions*

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



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

