



WE2

BUONO COME AL BAR. FACILE COME A CASA.
BAR-QUALITY ESPRESSO, EASY AS NEVER BEFORE.



SM

WE2



La San Marco presenta **WE2**, una macchina professionale a due gruppi per capsule monodose, compatta, veloce e facile da usare, per preparare un caffè eccellente e cremoso nei ristoranti, nei grandi uffici, durante eventi e anche laddove l'affluenza sia discontinua o non sia presente personale specializzato. Compatibile con un'ampia gamma di capsule prodotte dalle maggiori marche di caffè italiane e internazionali, semplice da pulire e mantenere, **WE2** offre elevate performance qualitative. Tre caldaie in acciaio 316L – due per il caffè e una per l'acqua calda e il vapore – e l'addolcitore di serie, permettono la preparazione del cappuccino e di altre bevande calde.

*To complete its range, La San Marco presents **WE2**, a professional two-group machine for single-use capsules. It is compact, fast and easy to use for the preparation of excellent, creamy coffee in restaurants, large offices, events, outlets with uneven customer affluence or lacking specialized staff.*

*Compatible with a wide range of capsules manufactured by major Italian and international brands, easy to clean and maintain, the **WE2** offers a high-quality performance. Three 316L-steel boilers – two for coffee and one for steam and hot water – and the incorporated water softener allow the preparation of cappuccino and other hot drinks.*





Tecnologia, design innovativo e prestazioni da macchina professionale abbinata alla facilità d'uso delle comode capsule monodose sono le caratteristiche peculiari della **WE2**, compatta macchina due gruppi per caffè espresso 100% Made in Italy. Le due tastiere retroilluminate consentono l'utilizzo della macchina in modo semplice e intuitivo. L'ampia base portatazzine che funge anche da piano scaldatazze, la lancia vapore, la lancia per l'acqua calda assieme al capiente serbatoio estraibile ed il cappuccinatore (optional) sono alcune delle dotazioni della macchina. La possibilità di servire un ottimo espresso dalla cremosità sempre perfetta, dosato e controllato termicamente, unita alla disponibilità pressoché illimitata di vapore, rendono la **WE2** una vera piccola professionale dal look accattivante e ne fanno anche un oggetto modernissimo, alta espressione di design italiano.



*Technology, innovative design and professional level performances together with the easy to use single dose capsules are the special features of **WE2**, compact two group espresso coffee machine 100% Made in Italy.*

The two backlit keyboards make possible to access the machine in a simple and intuitive way.

The wide cup holder base, to be used also as cup warmer surface, the steam wand, the hot water wand, the large removable 5 liters capacity tank and the optional milk frother are some of the machine's features.

*The possibility of serving a good espresso with an always perfect amount of creaminess, dosed and thermally controlled, together with almost unlimited availability of steam, makes **WE2** a real small professional capsule coffee machine with an attractive look also representing a modern, high expression of state-of-the-art technology and Italian design.*

CARATTERISTICHE TECNICHE


- 1) Serbatoio acqua interno estraibile da 5 litri
- 2) Due caldaie gruppi erogazione caffè in acciaio inossidabile AISI 316L
- 3) Caldaia acqua calda e vapore in acciaio inossidabile AISI 316L
- 4) Tre pompe a vibrazione (due per i gruppi erogazione caffè da 40W e una per il carico acqua caldaia vapore da 26W)
- 5) Addolcitore sostituibile interno del serbatoio
- 6) Regolazione elettronica della temperatura per ogni singolo gruppo erogazione caffè, modificabile dalla tastiera (min. 86° - max 98°)
- 7) 2 tastiere a cinque pulsanti retroilluminate (una per ogni singolo gruppo di erogazione caffè)
- 8) 2 dosi programmabili (dose corta e dose lunga) e tasto funzione semiautomatica (continuo) per ogni gruppo erogazione caffè
- 9) Tasto di preinfusione per ogni singolo gruppo
- 10) 1 erogatore manuale a levetta per lancia acqua calda
- 11) 1 erogatore manuale a levetta per lancia vapore
- 12) Possibilità di spegnere uno o entrambi i gruppi erogazione caffè da tastiera
- 13) Possibilità di spegnere la caldaia acqua calda/vapore da tastiera
- 14) Cassetto contenitore capsule esauste (capacità c.ca 40 capsule)
- 15) Avviso di svuotamento contenitore capsule esauste
- 16) Vaschetta recupero acqua
- 17) Utilizzo di acciaio inox anti-impronta e ABS per la carrozzeria

TECHNICAL FEATURES

- 1) 5 liters removable internal water tank
- 2) Two coffee boilers in stainless steel AISI 316L
- 3) Hot water/steam boiler made of stainless steel AISI 316L
- 4) Three vibration pumps (two for the coffee dispensing units 40W and one for the load water in steam boiler 26W)
- 5) Replaceable water softener inside of the tank
- 6) Electronic temperature control for each coffee group, adjustable from the keyboard (min. 86° - max 98°)
- 7) 2 Keyboards with five backlit buttons (one each brewing unit)
- 8) 2 programmable doses (short dose and long dose) or semiautomatic key (continuous) for each coffee group
- 9) Pre-infusion button for each group
- 10) 1 manual hot water dispenser lever
- 11) 1 manual steam wand dispenser lever
- 12) Possibility to switch off one or both coffee groups from keyboard
- 13) Possibility to switch off the hot water/steam boiler from keyboard
- 14) Coffee capsule drawer capacity: 40 capsules
- 15) Notice of emptying the container of exhausted capsule
- 16) Water recovery tank
- 17) Fingerprint proof stainless steel and ABS bodywork

WE2

Dati tecnici / Technical data

	Gruppi erogazione caffè Coffee serving units	Lance prelievo vapore Steam wands	Lance prelievo acqua calda Hot water wands	Capacità caldaia gruppi caffè (L) Coffee boiler capacity (L)	Capacità caldaia acqua e vapore (L) Hot water boiler capacity (L)	Capacità serbatoio acqua (L) Water tank capacity (L)	Peso (Kg) Weight (Kg)	Larghezza (cm) Width (cm)	Altezza (cm) Height (cm)	Profondità (cm) Depth (cm)	Potenza assorbita (W) Power installed (W)	Capacità cassetto raccolta capsule Coffee capsule drawer capacity
WE2	2	1	1	2x0,3	3	5	41	60,5	47,5	47,5	3250	40



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)

