SANREMO®

COFFEEMACHINES

CATALOGO

2016

CATALOGUE



Esperienza, motivazione, affiatamento e passione. Persone. Ecco chi siamo

Experience, courage, determination and passion. People. This is what we are

Grazie ad una lunga storia in questo settore abbiamo imparato a riconoscere quello che fa di una macchina da caffè espresso un prodotto eccezionale, ma soprattutto abbiamo imparato a trasformare ogni nostra macchina in una SANREMO.
Lavoriamo lasciando che ci sia in ogni dettaglio un po' di noi, lasciando trasparire quello in cui crediamo in modo che riusciate a vederlo e viverlo in ogni caffè.
La continua spinta all'innovazione e al miglioramento caratterizza da sempre il modo in cui operiamo e ci ha permesso negli anni di metterci in gioco come una squadra, di collaborare e di imparare l'uno dall'altro rispondendo con audacia a domande che da soli non ci saremmo nemmeno mai posti.
Percorrere sentieri non ancora tracciati per offrire il nostro meglio significa avere il coraggio di non accontentarci mai, di mirare sempre alla conquista di un nuovo obiettivo.
Ogni passo fatto, ogni sentiero intrapreso ci ha portato da ieri a vivere l'oggi per il futuro, come ogni conoscenza e tradizione accumulata nel passato ci ha permesso di presentarvi adesso qualcosa che rimarrà con voi, qualcosa di rivoluzionario e duraturo.

Abbiamo fatto tesoro in tutti questi anni del contributo di chi ha voluto lavorare non per noi ma CON noi; abbiamo cercato persone che condividessero la nostra visione collaborativa del creare, con la nostra stessa sete di futuro e abbiamo trovato chi, nei nostri progetti, ha voluto metterci la firma.
Una semplice tazzina di caffè può unire, può creare un momento di condivisione, di dialogo, una semplice cortesia ma anche il lavoro di ogni giorno; qualsiasi sia il vostro caso vogliamo esservi accanto nel miglior modo immaginabile e con la migliore macchina possibile.
Noi siamo SANREMO.

Thanks to our long-standing experience in this sector, we have learnt to recognise what makes an espresso machine an excellent product and, most of all, we have learnt to make all of our machines worthy of the SANREMO brand.
Our goal is to add a personal touch to every detail, revealing what we stand for, so that you are able to see it and experience it with each coffee.
Our constant drive for innovation and improvement has always characterised the way we work. This has allowed us, over the years, to get together as a team, to collaborate and learn from each other by boldly answering questions that we would never have even brought up alone.
Travelling down roads that have not yet been taken in order to offer the best we can, means never allowing ourselves to be satisfied and to always focus on conquering new goals.
Over the years, every step, every road taken has always led us to experience the present while looking to the future. The knowledge and traditions gained in the past have now allowed us to offer you something that will stay with you, something revolutionary and long-lasting.
In all these years, we have cherished the contribution of all those who have worked not for us but WITH us. We have searched for people who shared our joint vision for creation, with our same drive for future challenges, and we have found people willing to take part in our projects.
A simple cup of coffee can bring people together, creating an opportunity to share experiences, talk, a simple courtesy, but it can also express the passion for everyday work: whatever your situation is, we want to assist you in the best way imaginable, offering you the best coffee machine available.
We are SANREMO.

In Sanremo facciamo della qualità e dell'innovazione tecnologica la nostra bandiera, cerchiamo costantemente di elevare i nostri standard e di ricercare soluzioni sempre migliori per i nostri clienti

The mainstay of Sanremo is high quality and technological innovation: we constantly strive to raise our standards and to always find the best solutions for our business partners

Da questa particolare attenzione nascono le peculiarità che rendono le macchine per caffè espresso Sanremo le più avanguardistiche nel settore; la qualità e la ricerca della perfetta soluzione possibile abbracciano il nostro lavoro in ogni sua fase: dalla progettazione fino ad un doppio collaudo prima di ogni spedizione.
La continua propensione al futuro ha permesso la crescita di un reparto R&D attivo e vivace che ha reso possibile la nascita del progetto "Opera" e di alcune delle feature tecniche più importanti delle nostre macchine: il Control Delivery Sistem (CDS), il sistema RS per il controllo della temperatura e l'utilizzo di materiali innovativi studiati appositamente per garantire la resa migliore in ogni processo, in accordo con le normative vigenti per la sicurezza dei nostri clienti.
L' accessibilità e l'ergonomia di utilizzo sono da sempre una caratteristica che consideriamo di primaria importanza; il crescente panorama elettronico ci ha permesso di creare dei sistemi di controllo che, sebbene siano ogni giorno più sofisticati, permettano ai Baristi di interagire con la macchina in maniera sempre più semplice e efficace; esempi sono i display multifunzione e il controllo tramite tablet dell'Opera.
Dalle piccole migliorie alle importanti innovazioni il fine è quello di permettere a chi utilizza le nostre macchine di sperimentare e ricercare la sfumatura perfetta, l'intensità e il gusto che stavano già immaginando; per farlo abbiamo studiato gruppi indipendenti e migliorato i rubinetti vapore per fornirvi la più ampia scelta di strumenti in modo da lasciarvi liberi di stupire e, perché no, stupirvi.
Quando l'innovazione tecnologica si sposa con un'attenzione al dettaglio si creano delle macchine che non sono semplicemente strumenti da lavoro ma prodotti di grande precisione, design e nati per durare nel tempo.
Speriamo che la cura che dedichiamo alle nostre macchine si rifletta, giorno dopo giorno, nel vostro lavoro e nella vostra soddisfazione.

This special attention leads to the features that make the Sanremo espresso machines the most advanced in the sector. Top quality and the search for the optimal solution are the key elements of our work throughout all stages: from design to the triple testing of each machine before shipping.
Our constant future-oriented approach has allowed an experienced and skilled R&D department to grow, implementing the "Opera" project, in collaboration with the Opera team, and some of the most important technical features of our machines: the Control Delivery System (CDS), an exclusive supply system that allows the three stages of infusion to be monitored, the RS (Realtime Stability) system, which ensures the maximum temperature stability available, and the use of innovative materials designed especially to ensure the best performance in each process, in accordance with current and future regulations in terms of customer safety.
Accessibility and an ergonomic use have always been a prerogative for us. The greater number of options available in the field of technology has allowed us to develop control systems that, despite being increasingly sophisticated, allow Baristas to interact with the machine in a simple and effective way. Some examples are the multi-function display and control via the Opera tablet.
Our goals range from small improvements to major innovations in order to allow those who use our coffee machines to experiment and find the perfect nuance, intensity and flavour that they imagined. To do this, we have studied and developed our products so that we can offer you a vast and comprehensive range of tools to surprise you and, perhaps, to also let you surprise others.
When technological innovation is perfectly combined with attention to detail, machines are created that are not just work tools but also highly accurate products, designed and created to last a long time.
We hope that the attention we pay to our machines is also reflected, day after day, in your work in order to ensure your satisfaction.





Crediamo talmente nel nostro lavoro e lo facciamo con una passione tale che nemmeno i confini geografici ci fermano

We firmly believe in our work and our passion is so strong that even geographical boundaries cannot stop us

Negli anni abbiamo costruito un ricco network di filiali che ci consente di esportare tutto il nostro sapere ed esperienza ovunque sia richiesto. I contatti distribuiti nel mondo ci permettono non solo di riuscire ad arrivare a far conoscere il nostro lavoro nel mondo, ma anche di collaborare, apprendere e coniugare di volta in volta nuove richieste di diverse situazioni e culture con soluzioni ottimali.
L'attenzione che riserviamo alle nostre macchine e al loro ruolo le segue ovunque vadano, trovando in ogni nodo della nostra rete commerciale personale competente che condivide la nostra stessa passione e che crea, collaborando, un network unito non solo dal lavoro, ma da una completa condivisione di valori e finalità.
La determinazione con cui portiamo avanti i nostri obiettivi ci spinge sempre più verso di voi, ci motiva ad esservi anche fisicamente sempre più accanto, aprendo nuovi punti di riferimento in tutto il mondo, andando ben oltre i confini europei e sbarcando per la prima volta oltreoceano negli USA.
Intrecciata in questa stessa filosofia trova posto la nostra attenzione nell'assistenza post-vendita, momento in cui ci mettiamo a vostra completa disposizione perché possiate utilizzare uno qualunque dei nostri prodotti al suo meglio, con la considerazione e cura che si merita, che vi meritate.
Ovunque siate e qualunque sia la vostra necessità sapremo raggiungervi ed aiutarvi ad ottenere il meglio da ciò che abbiamo pensato e creato per voi.

In fact, over the years, we have built an extensive network of branch offices, enabling us to export all our knowledge and experience wherever required. Our contacts around the world allow us not only to promote our work but also to collaborate, learn and combine, from time to time, new applications for different situations and cultures with optimal solutions.
The attention we pay to our machines follows them wherever they go, with experienced staff present in each link of our sales network. This staff shares our same passion and collaborates to create a joint network, in order to share not only our work but also our values and goals.
The determination with which we strive to achieve our goals projects us more and more towards you, encouraging us to be physically closer, establishing new benchmarks in the world, going well beyond Europe and arriving, for the first time, in the USA. In fact, the USA offers much more than just a sales outlet or a partnership: a real Sanremo branch office, a benchmark and training location for the American market and neighbouring markets, bringing all our experience and high quality overseas.
This philosophy goes hand in hand with our attention to after-sales support, with which we offer you all our support so that you can use and fully experience our products, with the consideration and attention they deserve, and that you deserve.
Wherever you are and whatever your needs are, we will reach you and help you obtain the best out of what we have developed and created for you.

Indice
Index

Opera	10
Verona RS	22
Verde	30
Roma	38
Torino	46
Verona TCS	54
Zoe	64
Milano	74
Capri	78
Amalfi	82
Easy Coffee	86
Grinders	90
Accessories	94

SANR

THE REV

SANREMO
Opera
THE REVOLUTION









La rivoluzione nel mondo del caffè

A revolution in the world of coffee

Opera nasce per stupire in ogni dettaglio; l'eccellenza tecnologica si fonde in modo armonioso con le linee del design unico che la contraddistinguono e che la rendono non solamente un'icona di stile, ma che garantiscono al Barista un'ergonomia e una facilità di utilizzo, in ogni singola operazione, incomparabile nel suo genere.
L'unicità di questa macchina da caffè espresso è esaltata ancor più dall' estrema ricercatezza, prestigio ed eleganza degli elementi che la compongono. Il cristallo lavorato che ne racchiude un lato e ne arricchisce la linea, è infatti realizzato dal laboratorio artistico Cristalli Varisco, sinonimo di alta qualità e tradizionale maestria.
La scelta dell'Acciaio Inox come materiale di costruzione è motivata dall'aderenza alle vigenti normative in relazione alla limitazione o eliminazione del rilascio di metalli pesanti (Lead Free); per fornirvi un prodotto non solo duraturo ed efficiente, ma anche Sicuro sotto ogni punto di vista.
Opera è lo strumento migliore per permettervi di creare l'armonia perfetta in una tazzina di caffè.

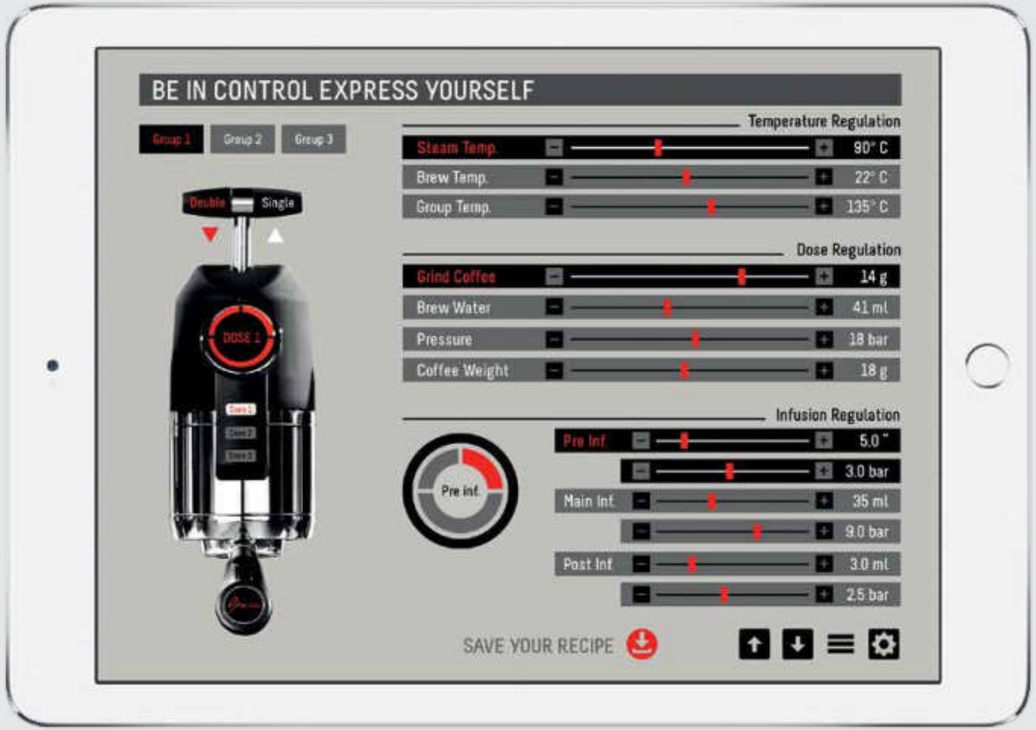
Opera was created to surprise in all its details: technological excellence is perfectly combined with the lines of its unique design, making it stand out and become a style icon. It also ensures ergonomics and user-friendliness in each operation for Baristas, making it unparalleled among those of its kind.
The unique features of this espresso machine are even more enhanced by its extremely sophisticated, prestigious and elegant elements. The crystal that closes it on one side, enhancing its lines, was crafted by the art laboratory Cristalli Varisco, renowned for its high quality and traditional craftsmanship.
The reason for using Stainless Steel as a construction material is due to the need to comply with current standards regarding the limitation or elimination of the release of heavy metals (Lead Free). In this way, we can offer you a product that is not only durable and efficient but also safe from every point of view.
Opera is the best tool that allows you to create a perfectly harmonious cup of coffee.

Ad ogni momento, ad ogni occasione, il suo caffè

Your coffee, at any time and on any occasion

Riuscire a controllare le fasi della preparazione di un caffè è fondamentale per ottenere il miglior risultato possibile per ogni situazione e miscela. Per questo motivo abbiamo dotato l'Opera di alcuni esclusivi sistemi perché fosse possibile adattare la macchina alle proprie esigenze e non il contrario.
Tra le caratteristiche più innovative e importanti troviamo sicuramente il Control Delivery Sistem (il CDS), patent pending sanremo, ovverosia un sistema di erogazione che permette il pieno controllo delle tre fasi di estrazione: la pre- infusione per tempo o per volume calcolato CC senza pressione pompa, l'infusione in cui la pompa fornisce un'opportuna quantità d'acqua a pressione costante decisa e prestabilita dal Barista e la post-infusione in cui la pompa viene disattivata per il tempo necessario per completare l'operazione.
Completa l'Opera il Multiboiler Sistem. Questo sistema è composto da due caldaie: una preheating per regolare la temperatura dell'acqua per il caffè e una principale riservata alla produzione di acqua calda e vapore controllati da un Trasduttore per garantire stabilità termica e piena potenza vapore. Un caffè capace di rispecchiare uno stile unico, il vostro.

Being able to control the preparation stages of a cup of coffee is crucial in order to obtain the best result available for each situation and blend. This is why we have equipped Opera with several exclusive systems, so that the coffee machine can be adapted to your needs and not the other way around.
The most innovative and important features certainly include the Control Delivery System (CDS), patent pending sanremo, i.e. a supply system that allows for full monitoring of the three extraction phases: pre-infusion per time or volume calculated CC without pressure pump, the infusion in which the pump provides a suitable quantity of water with a strong and constant pressure that is pre-established by the Barista, and post-infusion, during which the pump is deactivated for the time necessary to complete the operation.
Opera also features a Multiboiler System. This system consists of two boilers: a pre-heating one to adjust the water temperature for the coffee and a main one for the production of hot water and steam, controlled by a transducer to ensure thermal stability and full steam power.
A cup of coffee which is able to reflect your individual style.



Attraverso il controllo esprimi te stesso

Be in control express yourself

Con l'interfaccia "Be in control express yourself", il barista ha il totale controllo della fase di estrazione del proprio caffè, egli può gestire singolarmente ogni parametro di erogazione secondo la sua esperienza e professionalità.
Temperature Regulation: in pochi secondi si ha la possibilità di gestire con precisione le temperature dei gruppi, dell'acqua caffè e del vapore.
Attraverso lo step Dose Regulation si ha la possibilità di gestire ogni fase dell'estrazione del caffè agendo sul peso del caffè macinato, dose acqua in ml, pressione pompa per ogni singola infusione e nella versione con le bilance anche il controllo del peso dell' espresso erogato in tazza.
Infusion Regulation: con questi parametri si regolano la pressione pompa, il tempo e la quantità di acqua necessaria per gestire al meglio le fasi di pre-infusione, infusione e post-infusione.
Dopo aver perfezionato la Vostra ricetta dell'espresso perfetto potrete salvare il vostro menù di erogazioni nell'archivio e trasferirlo con la connessione Bluetooth in un'altra macchina.

With the interface "Be in control express yourself", the Barista has total control of the extraction phase of his coffee and can manage each dispensing parameter according to his experience and professionalism.
Temperature Regulation: in a few seconds it is possible to manage precisely the groups and water temperature, as well as the steam temperature. Through the parameter Dose Regulation it is possible to manage each coffee extraction phase adjusting the weight of the ground coffee, the water dose in ml., and the pump pressure for each infusion; in the scales version it is even possible to control the espresso's weight in cup.
Infusion Regulation: with these parameters it is possible to adjust the pump pressure, the timing and the required amount of water to better manage the pre-infusion, infusion and post-infusion phases.
Clicking in "saving your recipe" you can save your perfect espresso dispensing menu and transfer it through the Bluetooth connection into another machine.

Una flessibilità tale da adattarsi ad ogni tipo di caffè

Great flexibility to suit any type of coffee

Ogni miscela e tipo di caffè ha esigenze particolari e ha bisogno di attenzioni specifiche per potersi esprimere al suo massimo; per esaltare ogni sfumatura nell'aroma e nel gusto abbiamo creato ogni gruppo dell'Opera perché fosse indipendente e pronto a presentare la vera essenza di ogni caffè.
La nuova e moderna architettura dei gruppi Opera in Acciaio INOX AISI 316L permette di realizzare un espresso sempre perfetto grazie al sistema di bilanciamento termico TEMPCONTROL che consente di impostare separatamente la temperatura dell'acqua per l'erogazione e la temperatura di ogni gruppo in conformità con la miscela o Origine di caffè utilizzata.
Un aiuto ancora maggiore è da ricercarsi nel Pressure Drive , una pompa ad ingranaggi per ogni gruppo che permette la regolazione indipendente della pressione ideale durante la fase di infusione, questo ancor di più rende possibile la completa espressione delle qualità organolettiche della materia prima utilizzata.
Esaltare le diversità è innamorarsi di ogni sfumatura. Un caffè dopo l'altro.

Each blend and type of coffee has its needs and requires specific attention in order to fully express itself: to bring out every nuance of its aroma and flavour, all Opera units have been created to be independent and ready to show the true essence of each coffee.
The new and modern structure of the Opera units made of AISI 316L stainless steel allow you to always make the perfect espresso thanks to a thermal balancing system called TEMPCONTROL, with which the water temperature and the temperature of each unit can be adjusted separately in accordance with the blend or origin of the coffee used.
An even greater support is provided by the Pressure Drive, a gear pump for each unit that ensures independent adjustment of the ideal pressure during the infusion phase, which further brings out the organoleptic qualities of the raw material used.
Enhancing diversity means falling in love with every nuance. Coffee after coffee.

Dati tecnici Opera
Opera Specifications

	2 gruppi 2 groups	3 gruppi 3 groups
capacità caldaia vapore steam boiler capacity	8 lt	8 lt
potenza resistenza caldaia servizi services boiler element power	3.8 kW [230V]	3.8 kW [230V]
potenza pompa esterna external pump power	0.15 kW [230V]	0.15 kW [230V]

	2 gruppi 2 groups	3 gruppi 3 groups
capacità caldaia pre-riscaldamento pre-heating boiler capacity	2.8 lt	2.8 lt
potenza resistenza caldaia pre-riscaldamento pre-heating boiler element power	1.6 kW [230V]	1.6 kW [230V]
potenza scaldatazze cup warmer element power	0.2 kW [230V]	0.25 kW [230V]

	2 gruppi 2 groups	3 gruppi 3 groups
larghezza width	745 mm	1040 mm
profondità depth	654 mm	654 mm
altezza height	440 mm	440 mm





	2 gruppi 2 groups	3 gruppi 3 groups
peso netto net weight	91 kg	113 kg
peso lordo gross weight	138 kg	169.5 kg

	2 gruppi 2 groups	3 gruppi 3 groups
capacità caldaia gruppo group-head capacity	1 lt	1.5 lt
potenza resistenza caldaia gruppo group boiler element power	1.6 kW [230V]	2.4 kW [230V]
potenza resistenza a filo gruppo group wire element power	0.0135 kW [230V]	0.0135 kW [230V]

	2 gruppi 2 groups	3 gruppi 3 groups
voltaggio voltage	230/240/400 3F+N Volt	
potenza assorbita absorbed power	7.7 kW [230V]	8.75 kW [230V]

CE

Modelli
Models

2 gruppi RS
2 groups RS



2 rubinetti vapore 2 steam taps
1 rubinetto acqua 1 water tap
1 portafiltro una tazza 1 1-cup filter holder
2 portafiltri due tazze 2 2-cup filter holders

3 gruppi RS
3 groups RS



2 rubinetti vapore 2 steam taps
1 rubinetto acqua 1 water tap
1 portafiltro una tazza 1 1-cup filter holder
3 portafiltri due tazze 3 2-cup filter holders

Caratteristiche
Features

acqua calda dosata e miscelata dosed and mixed hot water	●
acqua calda programmabile programmable hot water	●
app barista controllo parametri erogazione barista's app with extraction parameters control	●
app tecnico gestione programmazione macchina technician's app with programming machine control	○
autospegnimento programmabile programmable auto power off	●
display gruppo multifunzione multifunction group display	●
funzione risparmio energetico energy saving function	●
gruppi inox AISI 316L stainless steel group AISI 316L	●
indicatore LED livello di caldaia LED boiler level indicator	●
indicatore temperatura caldaia vapore steam boiler temperature indicator	●
lancia vapore inox cool touch stainless steel cool touch steam wand	●
leva gruppo ergonomica ergonomic group level	●
pompa ad ingranaggi individuale per gruppo individual gear pump for each group	●
pompa esterna volumetrica external volumetric pump	○
portafiltro inox stainless steel filterholder	●
post infusione elettronica programmabile electronic programmable post-infusion	●
pre infusione elettronica programmabile electronic programmable post-infusion	●
regolatore di pressione pressure regulator	●
regolazione temperatura T1 acqua caffè T1 coffee water temperature regulator	●
regolazione temperatura T2 gruppo T2 group temperature regulator	●
soft pre infusione attivabile soft pre-infusion activatable	●
tablet per programmazione tablet for programming	●
telecontrollo con bluetooth bluetooth remote control	●
temperatura scaldatazze programmabile programmable cup warmer temperature	●
visualizzazione pressione pompa singolo gruppo pressure visualization for each group	●
Sistema bilance brew ratio brew ratio scales system	○
programmazione mediante connessione USB programming through USB connection	●
trasduttore di pressione per controllo vapore electronic pressostat for steam control	●

di serie ●
standard

a richiesta ○
on request





Colori
Colours

acciaio inox
stainless steel

nero
black

Progetto Opera
The Opera Project

Opera nasce da un'idea che ha fatto il giro del mondo. Più di tre anni fa un pensiero rivoluzionario ha permesso ad un gruppo di persone di riunirsi, abbattendo barriere geografiche e valorizzando l'eterogeneità dei singoli background, per concepire una macchina da caffè unica e destinata a segnare una svolta epocale e duratura in tutto il settore.
Per la prima volta degli esperti e professionisti del mondo del caffè, i veri e ultimi utilizzatori delle nostre macchine, sono stati inclusi in tutto il percorso che ha portato alla nascita di Opera, dai brainstorming iniziali, attraverso la realizzazione pratica fino agli ultimi ritocchi.
Opera parla di noi, della nostra esperienza, determinazione e passione in ogni dettaglio.
Opera nasce da un sogno senza confini.
Per voi.

Opera was created from an idea that has become global. Over three years ago, thanks to a revolutionary concept, a group of people got together, breaking down geographical barriers and focusing on the diversity of individual backgrounds in order to design a unique coffee machine that would make a major, long-lasting impact in the entire sector.
For the first time ever, experts and professionals in the world of coffee, the real and most recent users of our coffee machines, have been involved in the entire process that led to the creation of Opera, from the initial brainstorming stage through to its implementation and final touches.
Opera is about us, our experience, determination and passion in every detail.
Opera was born from a dream with no boundaries.
Especially for you.









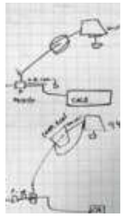


















Opera, the revolution

Concepita dall'esperienza e dai desideri
di un team di eccellenze.
Realizzata perché fosse innovativa
sotto ogni punto di vista.
Creata per voi.

Conceived from the experience and wishes
of an excellence team.
Made to be innovative under any aspect.
Created for you.

SANR

Verona

REALTIME

SANREMO

Verona RS

REALTIME STABILITY





Creata per il podio
Designed for the podium

Verona RS possiede tutte le qualità, tecnologiche ed estetiche, per essere una fuoriserie.
Il design rinnovato e aggiornato, esaltato da un'illuminazione studiata ad hoc, le conferisce un'aria accattivante e di impatto che, insieme all'omologazione WCE (World Coffee Events) la fa salire di diritto sul gradino più alto del podio ad ogni performance.
L' EnergySavingSystem inoltre rappresenta un importante optional di questa macchina; questo particolare sistema permette infatti di assicurare un risparmio energetico del 30% rispetto alle macchine da caffè espresso tradizionali sfruttando un connubio di nuovi materiali isolanti, tecniche costruttive specifiche e un avanzato studio nel software integrato.

Verona RS has all the technological features and aesthetic qualities of a custom-built machine.
Its renewed and updated design, enhanced by custom-made lighting, gives it an attractive and strong look that, together with WCE (World Coffee Events) recognition, brings it to the top step of the podium with every performance.
The Energy Saving System is also a key optional feature of this machine: this system ensures 30% energy savings compared to traditional espresso machines by combining new insulating materials, specific construction techniques and an in-depth study of the integrated software.

Realtime Stability
Realtime Stability

Sotto una scocca dal piglio sportivo è il motore a fare davvero la differenza.
Il sistema RS permette di impostare, separatamente per ogni gruppo, la temperatura delle caldaie caffè in conformità con la miscela e/o con la singola origine utilizzata. L'unità di controllo gestisce tre differenti livelli di lettura della temperatura, garantendo in questo modo altissimi livelli di stabilità termica, con una variazione di ±0,2C, e piena potenza di vapore.
Per garantire una performance ancora più spettacolare RS riesce a garantire una completa indipendenza tra erogazione di caffè e vapore, facendo in modo che le due azioni non si influenzino a vicenda compromettendo la buona riuscita del risultato finale. Ogni gruppo di erogazione possiede inoltre una caldaia dedicata mentre quella principale è riservata alla produzione di acqua calda e vapore.
Con il sistema flowactive (preinfusione controllata), unitamente al sofisticato sistema elettronico, si è voluto ricreare in chiave moderna e migliorata la gloriosa tradizione dell'erogazione del gruppo a Leva incrementando sensibilmente la percentuale di estrazione e il TDS.

Under a sporty-looking shell, the motor is what makes a real difference.
The RS system allows the temperature of the coffee boilers to be set separately for each unit according to the blend and/or the individual origin used. The control unit manages three different temperature reading levels, thus ensuring the highest levels of thermal stability, with a variation of ±0.2C and full steam power.
To ensure an even more spectacular performance, RS guarantees fully separate dispensing of coffee and steam, making sure that the two actions do not interfere with one another , compromising the final result.
Moreover, each dispensing unit has its own boiler, whereas the main boiler is specifically dedicated to the production of hot water and steam.
With the flowactive system (controlled pre-infusion), together with the sophisticated electronic system, the aim was to modernise and improve the glorious tradition that involved the dispensing of the unit with a lever, thus significantly increasing the percentage of extraction and TDS.





Optional di serie
Standard optional features

Per offrire all'utilizzatore il massimo comfort e facilità di utilizzo Verona RS è dotata di un display multifunzione SMARTouch che permette all'operatore di interagire, in modo semplice e intuitivo, con il menù Barista e le sue funzioni principali.
Le due lance di vapore Cold Touch coniugano la sicurezza di lavorare senza pericolo di scottature con tutta la versatilità di due beccucci diversi per portata e numero di fori (STD o Latte Art optional).

In order to offer the user the best comfort and ease of use available, Verona RS has been equipped with a multi-function SMARTouch screen that allows the operator to interact, in a simple and intuitive way, with the Barista menu and its main functions.
The two Cold Touch steam taps combine the safety of working without the risk of burns with all the versatility of two spouts that are different in terms of flow and number of holes (STD or Latte Art optional).

In aggiunta a ciò, grazie ad un innovativo sistema che utilizza un mix di aria e vapore, vi garantiamo la possibilità di creare, ad ogni utilizzo, la migliore e consistente crema di latte per un cappuccino sempre perfetto.

Furthermore, thanks to an innovative system that combines both air and steam, with each use you can consistently make high-quality frothed milk, so you can always have a perfect cappuccino.

Dati tecnici Verona RS
Verona RS Specifications

	2 gruppi 2 groups	3 gruppi 3 groups
capacità caldaia vapore steam boiler capacity	8.6 lt	14 lt
potenza res. caldaia vapore steam boiler power	3.5 kW [230V]	3.5 kW [230V]
potenza pompa pump power	0.2 kW [230V]	0.2 kW [230V]

	2 gruppi 2 groups	3 gruppi 3 groups
larghezza width	820 mm	1050 mm
profondità depth	610 mm	610 mm
altezza height	590 mm	590 mm





	2 gruppi 2 groups	3 gruppi 3 groups
peso netto net weight	68 kg	85 kg
peso lordo gross weight	74 kg	91 kg

	2 gruppi 2 groups	3 gruppi 3 groups
voltaggio voltage	120 / 220-240 / 380-415 Volt	
potenza assorbita absorbed power	5.2 kW [230V]	5.9 kW [230V]

	2 gruppi 2 groups	3 gruppi 3 groups
capacità caldaia caffè RS boiler capacity	1 lt	1.5 lt
potenza resistenza erogatore caffè RS boiler element power	0.5 kW [230V]	0.5 kW [230V]
capacità scambio erogatore thè exchanger capacity	0.6 lt	0.9 lt

Modelli
Models

2 gruppi RS
2 groups RS



2 rubinetti vapore 2 steam taps
1 rubinetto acqua 1 water tap
1 portafiltro una tazza 1 1-cup filter holder
2 portafiltri due tazze 2 2-cup filter holders

3 gruppi RS
3 groups RS



2 rubinetti vapore 2 steam taps
1 rubinetto acqua 1 water tap
1 portafiltro una tazza 1 1-cup filter holder
3 portafiltri due tazze 3 2-cup filter holders

Caratteristiche
Features

display touch multifunzione multi-functional "touch" display	●
temperatura gruppi programmabile separatamente groups temperature programmable independently	●
temperatura scaldatazze programmabile programmable cup warmer temperature	●
soft pre infusione programmabile programmable soft pre-infusion	●
indicatore di livello caldaia boiler level indicator	●
conta caffè elettronico electronic coffee counter	●
autospegnimento programmabile programmable auto power off	●
acqua calda dosata e miscelata dosed and mixed hot water	●
auto steam auto steam	○
indicatore luminoso di macchina in tensione power on light	●
manometro unico doppia scala single double-scale pressure gauge	●
piedini regolabili in altezza height adjustable feet	●
pompa volumetrica incorporata built-in volumetric pump	●
pompa volumetrica esterna external volumetric pump	○

di serie
standard ●

a richiesta
on request ○

Colori
Colours

nero opaco matte nero
bianco white







Verona RS, realtime stability

La riscoperta delle linee classiche
per un motore totalmente inedito.
La massima stabilità termica
dietro ad un volto rinnovato.
A brand new engine behind classic lines.
A renewed look for the top heat stability ever.

YouTube

Backstage video

SANREMO

VERDE

New Recycle Idea

New Rec





Verde di nome e di fatto
Green and eco-friendly

La tipicità e la forza di questa innovativa macchina da caffè espresso risiedono nei materiali utilizzati per la sua costruzione.
I pannelli che la rivestono e che racchiudono tutta la sua personalità sono creati in un materiale speciale ottenuto riciclando fondi di caffè e aggiungendo solamente un particolare tipo di resina 100% naturale, per creare, da questo connubio, una struttura non solo eco-friendly, ma caratterizzata dalla consueta qualità e durevolezza che contraddistinguono il nostro marchio.
Le manopole vapore e l'impugnatura dei portafiltri, inoltre, sono ottenuti dal riciclaggio di bancali di legno uniti a resina, per garantire dettagli sostenibilmente unici.

The unique features and strength of this innovative espresso machine lie in the materials used for its construction.
The cover panels, which enclose all its fine details, are made with a special material obtained by recycling coffee grounds and adding only a specific type of 100% natural resin. From this combination, a machine was developed, which is not only eco-friendly but also features the usual quality and durability typical of our brand.
We also offer sustainable and unique details: the steam knobs and filter-holder handles are made of a material derived from recycled wooden pallets with resin.

Naturalmente tecnologica
Eco-friendly technology

L'aspetto è green, l'anima eco-friendly, il cuore quello di una vera Sanremo: Verde è infatti dotata di tutto il meglio della tecnologia e di caratteristiche all'avanguardia.
Il sistema RS (Realtime stability) che permette di impostare separatamente la temperatura dell'acqua per l'erogazione e la temperatura di ogni gruppo, in conformità alla miscela o origine di caffè utilizzata, rende ancor più unica questa macchina che vanta inoltre un sistema di pre-infusione gestito elettronicamente rendendo possibile, e facile, programmare il tempo di bagnabilità del pannello di caffè.
L'unità di controllo (CPU) gestisce 3 differenti livelli di lettura termica, garantendo altissimi livelli di stabilità termica con una variazione di ±0,2 °C e piena potenza vapore.

With its green look and eco-friendly nature, it is a true Sanremo coffee machine: in fact, Verde is equipped with advanced technology and the best features available.
The RS (Realtime Stability) system, which allows the temperature of water dispensing and the temperature of each unit to be adjusted separately, according to the blend or origin of the coffee used, makes this machine even more special. It also has an electronic pre-infusion system, which allows the wettability time of the coffee panel to be programmed easily.
The control unit (CPU) manages 3 different levels of thermal reading, ensuring the highest levels of thermal stability with a variation of ±0.2 °C and full steam power.





100% Verde
100% Green

Vivere Verde oltre i suoi confini è poter beneficiare dell'EnergySavingSystem che permette un risparmio energetico del 40% in standby e del 30% in esercizio rispetto alle macchine da caffè espresso tradizionali; questo grazie allo studio di nuove tecniche costruttive, materiali di isolamento sempre più perfomanti e un avanzato software integrato.

Green Living beyond borders also means being able to benefit from an Energy Saving System that allows for 40% energy savings in stand-by and 30% energy savings during use compared to traditional espresso machines, achieved by studying new construction techniques, increasingly well performing insulation materials and an advanced integrated software.

Verde è una macchina friendly sia verso l'ambiente che verso l'utilizzatore il quale, grazie al display multifunzioni SMARTouch, riesce ad interagire direttamente con le funzioni principali del menu Barista in modo semplice e intuitivo.

Verde is not only eco-friendly but also user-friendly, since, thanks to a multi-function SMARTouch screen, the user can interact directly with the main functions of the Barista menu in a simple and intuitive way.

Dati tecnici Verde
Verde Specifications

capacità caldaia vapore steam boiler capacity	8.6 lt
potenza res. caldaia vapore steam boiler power	3.5 kW [230V]
potenza pompa pump power	0.2 kW [230V]

larghezza width	680 mm
profondità depth	550 mm
altezza height	530 mm





peso netto net weight	68 kg
peso lordo gross weight	74 kg

capacità caldaia caffè TCS boiler capacity	0,5 lt
potenza resistenza erogatore caffè TCS boiler element power	0.5 kW [230V]
capacità scambio erogatore thè exchanger capacity	0.33 lt

voltaggio voltage	220-240 Volt
potenza assorbita absorbed power	5.25 kW [230V]

CE

Modelli
Models

2 gruppi RS
2 groups RS



2 rubinetti vapore 2 steam taps	
1 rubinetto acqua 1 water tap	
1 portafiltro una tazza 1 1-cup filter holder	
2 portafiltri due tazze 2 2-cup filter holders	

Caratteristiche
Features

acqua calda programmabile elettronicamente hot water can be programmed electronically	•
acqua miscelata mixed water	•
autolivello elettronico electronic automatic level	•
caldaie e tubature in rame copper boiler and pipes	•
carico caldaia automatico automatic boiler refill	•
conta caffè elettronico electronic coffee counter	•
indicatore luminoso di macchina in tensione power on light	•
manometro unico doppia scala single double-scale pressure gauge	•
piedini regolabili in altezza height adjustable feet	•
pompa volumetrica incorporata built-in volumetric pump	•
pompa volumetrica esterna external volumetric pump	○
pre infusione elettronica attivabile pre-infusion selection	•
relè statico per regolazione temperatura caldaia Static relay for boiler's temperature set up	•
scaldatazze cup warmer	•

di serie
standard •

a richiesta
on request ○

Colori
Colours

caffèfflverde
coffeefflgreen







Verde, new recycle idea

Dal riciclo nasce una nuova idea: una macchina tecnologicamente avanzata e creata per avere una piccola impronta sull' ambiente, molto piccola, quanto un chicco di caffè.

From recycle a brand new idea: a technically advanced machine with a small ecological footprint, very small, like a coffee bean.

YouTube

Backstage video

SANREMO

ROMA

THE ARCHITECT









Rigore ed eleganza
Rigour and elegance

Roma nasce sulle linee che la compongono, cattura l'occhio con il fascino di un progetto perfettamente compiuto.
Quando la costruzione riesce a parlare per sé sono i materiali a dare una sfumatura di carattere; Roma è infatti disponibile in due versioni che accentuano, ognuna a suo modo, la particolarità e il prestigio di questa macchina: la variante in cristallo e quella in legno Wengé, due declinazioni di uno stile unico, elegante e di prestigio.
I dettagli retroilluminati completano ed esaltano la forma portando Roma a rappresentare una vera icona di design.

Roma is the result of a composition of lines, captivating the eye with the charm of a perfectly accomplished project.
When a machine is able to speak for itself, the materials used give it a touch of character. In fact, Roma is available in two versions that highlight, each in its own way, the special and precious details of this machine: the version in crystal and that in Wenge wood are two variations of a unique, elegant and prestigious style.
The backlit details complement and enhance its shape, making Roma a true design icon.

Tecnologica, Concretezza, Stabilità
Technology, Practicality, Stability

Oltre le linee, le geometrie di questa rigorosa struttura troviamo il pilastro e la forza di questa macchina: la tecnologia TCS (Temperature Control System).
Questa avanzata tecnologia si compone di una caldaia dedicata per ogni gruppo di erogazione in aggiunta a quella tradizionale per la produzione di acqua per le bevande calde; unitamente a questo un controllo elettronico, con sensibilità di ±0,5°C, garantisce una stabilità e precisione nella temperatura molto elevate.
La costanza termica è così garantita in qualsiasi condizione di lavoro: sia nei momenti di maggiore intensità, sfruttando a pieno tutte le potenzialità della macchina, come la temperatura dell'acqua di erogazione impostabile singolarmente per ogni gruppo; sia nei periodi di minor attività in cui è possibile disattivare singolarmente i gruppi al momento inutilizzati, con un considerevole risparmio energetico per l'utilizzatore.
Il particolare circuito idraulico permette infine di usufruire sempre di acqua pulita e cristallina per la preparazione di bevande calde.

In addition to the lines and the geometry of this sturdy machine, its mainstay and strength is the TCS (Temperature Control System) technology.
This cutting-edge technology consists of a dedicated boiler for each brewing unit, in addition to the traditional one for producing water for hot drinks, as well as electronic control, with a sensitivity of ±0.5°C, ensuring stability and accuracy at very high temperatures.
A constant temperature is thus ensured in any working condition: at times of greater intensity, by fully exploiting all the potentials of the machine, such as the water dispensing temperature, which can be adjusted individually for each unit and, at times of lower activity, in which units not used at the moment can be deactivated individually, with significant energy savings for the user.
The special hydraulic circuit also allows clean, crystal clear water to always be used for preparing hot drinks.

Complementi
Accessories

La possibilità di usufruire del Service Bluetooth System, un sistema bluetooth di gestione dei parametri di assistenza tecnica tramite smartphone e applicazione dedicata per tablet, rende Roma ancora più completa e capace di accompagnare al meglio l'utilizzatore in ogni sua esigenza.

The opportunity to use the Bluetooth System Service, a Bluetooth system that manages the technical support parameters via smartphone and a dedicated app for tablets, makes Roma even more complete and capable of meeting all user requirements in the best possible way.

Per rendere il suo lavoro ancor più memorabile abbiamo studiato le lance vapore in modo che potessero presentarvi ogni volta il miglior risultato nella realizzazione della crema di latte per i vostri cappuccini, donandole la consistenza perfetta utilizzando una combinazione di aria e vapore.

To make it work even better, we have developed the steam taps so that, every time, they are able to make the best frothed milk for your cappuccinos, with the perfect consistency, thanks to a combination of air and steam.

Dati tecnici Roma
Roma Specifications

	2 gruppi 2 groups	3 gruppi 3 groups
capacità caldaia vapore steam boiler capacity	8.6 lt	14 lt
potenza res. caldaia vapore steam boiler power	2.95-4.9 kW [230V]	2.95 kW [230V]
potenza pompa pump power	0.2 kW [230V]	0.2 kW [230V]

	2 gruppi 2 groups	3 gruppi 3 groups
larghezza width	850 mm	1080 mm
profondità depth	560 mm	560 mm
altezza height	555 mm	555 mm





	2 gruppi 2 groups	3 gruppi 3 groups
peso netto net weight	88 kg	112 kg
peso lordo gross weight	94 kg	115 kg

	2 gruppi 2 groups	3 gruppi 3 groups
capacità caldaia caffè TCS boiler capacity	0.56 lt	0.84 lt
potenza resistenza erogatore caffè TCS boiler element power	2 kW [230V]	3 kW [230V]
capacità scambio erogatore thè exchanger capacity	0.6 lt	0.9 lt

	2 gruppi 2 groups	3 gruppi 3 groups
voltaggio voltage	120 / 220-240 / 380-415 Volt	
potenza assorbita absorbed power	5.35-7.3 kW [230V]	6.4 kW [230V]

Modelli
Models

2 gruppi TCS
2 groups TCS



- 2 rubinetti vapore
2 steam taps
- 1 rubinetto acqua
1 water tap
- 1 portafiltro una tazza
1 1-cup filter holder
- 2 portafiltri due tazze
2 2-cup filter holders

3 gruppi TCS
3 groups TCS



- 2 rubinetti vapore
2 steam taps
- 1 rubinetto acqua
1 water tap
- 1 portafiltro una tazza
1 1-cup filter holder
- 3 portafiltri due tazze
3 2-cup filter holders

Caratteristiche
Features

acqua calda programmabile elettronicamente hot water can be programmed electronically	●
acqua miscelata mixed water	●
auto steam auto steam	○
autolivello elettronico electronic automatic level	●
caldaie e tubature in rame copper boiler and pipes	●
carico caldaia automatico automatic boiler refill	●
conta caffè elettronico electronic coffee counter	●
indicatore luminoso di macchina in tensione power on light	●
luci spot spot light	●
manometro unico doppia scala single double-scale pressure gauge	●
piedini regolabili in altezza height adjustable feet	○
pompa volumetrica incorporata built-in volumetric pump	●
pompa volumetrica esterna external volumetric pump	○
pre infusione elettronica attivabile pre-infusion selection	●
relè statico per regolazione temperatura caldaia Static relay for boiler's temperature set up	●
scaldatazze cup warmer	●
telecomando con bluetooth bluetooth control remote	○

di serie
standard ●

a richiesta
on request ○

Colori
Colours

- nero
nero
- biancofflwengè
whitefflwengè
- biancofflnero
whitefflblack
- cristallo
crystal







Roma, The Architect

Un progetto che parla di eleganza
e design in ogni sua linea.
Fondamenta solide di una tecnologia
nuova e performante.
Elegance behind rigorous lines.
A new and performing technology
with solid foundations.

YouTube

Backstage video

SANREMO

TORINO

GOOD SOUND





Un sound di altri tempi.
A sound of the past

Un design che supera il livello puramente visivo, un'estetica che racchiude i modelli dei sistemi audio anni '60 e una presenza che riesce a coniugare tempi passati e moderna solidità.
Torino è una macchina che sa distinguersi.
Una visione più completa di ogni dettaglio è resa possibile dall' illuminazione delle luci Spotlight che le conferisce l'aria vibrante di una nota in sospeso. La qualità e l'affidabilità Sanremo non hanno mai avuto voce migliore.

A design that is not just aesthetically appealing but also comprises the models of audio systems used in the 1960s, combining past times with modern sturdiness.
Torino is a machine that stands out from the crowd. All details are fully visible thanks to spotlights, which give it a vibrant look resembling a suspended note. With this machine, Sanremo quality and reliability are able to express themselves to the fullest.

Meccaniche d'autore.
Top-quality mechanics

La qualità del risultato del caffè in tazza viene garantita dall'uso del tradizionale sistema a scambiatori di calore con circolazione termosifonica e gruppi con preinfusione statica, che permettono una costante stabilità termica.
Per riuscire a venire incontro alle preferenze e le esigenze dei Baristi abbiamo realizzato questa macchine in due versioni: la versione Sed e la versione Sap.
La versione Sed permette all'utilizzatore una programmazione delle dosi tramite una pulsantiera, garantendo un sistema di dosaggio elettronico.
La versione Sap si distingue nella programmazione semiautomatica, l'erogazione continua è controllata dal pulsante on/off.

The quality of a cup of coffee is ensured thanks to the use of the traditional heat exchanger system with thermosyphon circulation and units with static pre-infusion, which allow for constant thermal stability.
In order to meet the preferences and needs of Baristas, we have developed two versions of this machine: the Sed version and the Sap version.
The Sed version allows the user to program the doses by means of a push-button, ensuring an electronic dosing system.
The Sap version, instead, offers semi-automatic programming, continuous dispensing is controlled by means of an on/off button.





Bonus Track.
Bonus Track.

Per riuscire ad assistervi nel migliore dei modi nella preparazione dei vostri cappuccini, abbiamo studiato e progettato le lance vapore in modo che, grazie ad un mix unico di aria e vapore, riuscissero a garantirvi la consistenza ideale della crema di latte perfetta.

In order to assist you in the best possible way when preparing your cappuccino, we have developed and designed the steam taps so that, thanks to a unique mix of air and steam, you can obtain perfect frothed milk with the ideal consistency.

In aggiunta alle già straordinarie caratteristiche di cui dispone Torino possiamo trovare il Service Bluetooth System, un esclusivo sistema bluetooth, che consente di gestire i parametri di assistenza tecnica, tenere traccia del numero di caffè erogati con il solo e semplice utilizzo di uno smartphone o tablet con applicazione dedicata.

In addition to its other outstanding features, Torino offers a Bluetooth System Service, an exclusive Bluetooth system that allows you to manage technical support parameters and to keep track of the number of coffees dispensed simply by using a smartphone or tablet with a dedicated app.

Dati tecnici Torino
Torino Specifications

	2 gruppi 2 groups	3 gruppi 3 groups
larghezza width	780 mm	1010 mm
profondità depth	590 mm	590 mm
altezza height	580 mm	580 mm

	2 gruppi 2 groups	3 gruppi 3 groups
peso netto net weight	63 kg	81 kg
peso lordo gross weight	71 kg	85 kg

	2 gruppi 2 groups	3 gruppi 3 groups
capacità caldaia vapore steam boiler capacity	12 lt	19 lt
potenza res. caldaia vapore steam boiler power	2.95-4.9 kW [230V]	5.6 kW [230V]
potenza pompa pump power	0.2 kW [230V]	0.2 kW [230V]





	2 gruppi 2 groups	3 gruppi 3 groups
voltaggio voltage	120 / 220-240 / 380-415 Volt	
potenza assorbita absorbed power	3.15-5.1 kW [230V]	5.8 kW [230V]

Modelli
Models

2 gruppi SED-SAP
2 groups SED-SAP



- 2 rubinetti vapore
  2 steam taps
- 1 rubinetto acqua
  1 water tap
- 1 portafiltro una tazza
  1 1-cup filter holder
- 2 portafiltri due tazze
  2 2-cup filter holders

3 gruppi SED-SAP
3 groups SED-SAP



- 2 rubinetti vapore
  2 steam taps
- 1 rubinetto acqua
  1 water tap
- 1 portafiltro una tazza
  1 1-cup filter holder
- 3 portafiltri due tazze
  3 2-cup filter holders

Caratteristiche
Features

	SED	SAP
acqua calda programmabile elettronicamente hot water can be programmed electronically	●	
autolivello elettronico electronic automatic level	●	●
caldaie e tubature in rame copper boiler and pipes	●	●
carico caldaia automatico automatic boiler refill	●	●
carico caldaia manuale manual boiler refill	●	●
circuito di sicurezza manuale manual safety circuit	●	●
conta caffè elettronico electronic coffee counter	○	
indicatore corretta temperatura di infusione correct brewing temperature indicator	●	●
indicatore di livello caldaia boiler level indicator	●	●
indicatore luminoso di macchina in tensione power on light	●	●
luci spot spot lights	○	○
manometro caldaia boiler pressure gauge		
manometro pompa pump pressure gauge	●	●
piedini regolabili in altezza height adjustable feet	●	●
pompa volumetrica incorporata built-in volumetric pump	●	●
pompa volumetrica esterna external volumetric pump	○	○
pre infusione elettronica disattivabile pre-infusion selection	●	
scaldatazze cup warmer	○	○
telecontrollo con bluetooth bluetooth control remote	○	

di serie / standard ●
a richiesta / on request ○

Colori
Colours

- biancofflrosso / whitefflred
- arancione / orange
- bianco / white
- biancofflnero / whitefflblack
- nero / black







Torino, Good sound

Un design d'epoca che tocca
le note del piacere estetico.
Una tecnologia perfettamente accordata
al servizio di un risultato sempre eccellente.
A note of artistic pleasure
behind a vintage design.
Technology perfectly tuned
with a perfect result.

YouTube

Backstage video

SANREMO

Verona

classic retro





Fuoriserie d’epoca dal cuore moderno
A vintage custom-made machine with a modern heart

Un design unico, il sogno stilistico di un passato classico, la fusione delle icone automobilistiche americane anni 60’ e tutta la potenza e l’affidabilità di una modernissima Sanremo: ecco a voi Verona TCS.
L’anima scattante racchiusa dentro le morbide forme di un telaio d’epoca rendono Verona TCS un connubio perfetto tra eleganza retrò e tecnologia all’avanguardia.
Ogni dettaglio è pensato per offrirvi un’icona di stile con la solida e costante garanzia Sanremo.

A unique design, the stylistic dream of a traditional past, the fusion of American automotive icons of the 1960s, and all the power and reliability of a modern Sanremo machine: this is Verona TCS.
Thanks to its speedy core enclosed within the soft shapes of a vintage frame, Verona TCS is a perfect combination of retro elegance and cutting-edge technology.
All details have been designed to offer you a style icon, a sound and constant guarantee of Sanremo quality.

Motore TCS
TCS motor

L’avanzata tecnologia TCS (Temperature Control System), l’anima di questa macchina, consiste nella presenza di una caldaia dedicata per ogni gruppo erogatore di caffè, oltre a quella tradizionale per la produzione di vapore ed acqua per le bevande calde.
Un controllo elettronico ad alta tecnologia (sensibilità ±0,5 °C ca.) garantisce ad ogni gruppo una stabilità e una precisione di temperatura molto elevata.
E’ possibile, inoltre, impostare la temperatura dell’acqua di erogazione di ogni singolo gruppo, adattandola alle caratteristiche del caffè che si vuole utilizzare, per ottenere il miglior risultato possibile.
Con l’accensione automatica programmabile e disattivando ogni singolo gruppo temporaneamente inutilizzato si creano importanti economie per l’utilizzatore.
Il particolare circuito idraulico, infine, consente di ottenere sempre acqua pulita e cristallina per la preparazione delle bevande calde.

The advanced TCS (Temperature Control System) technology, the core of this machine, consists of a boiler for each coffee dispensing unit, in addition to the traditional one for the production of steam and water for hot beverages.
High-tech electronic control (sensitivity of approx. ± 0.5°C) ensures high stability and temperature accuracy for each unit.
The temperature of the water dispensed for each individual unit can also be adjusted, adapting it to the characteristics of the coffee to be used in order to obtain the best result possible.
With the programmable automatic switch-on and by deactivating each individual unit that is temporarily unused, substantial savings are ensured for the user.
Finally, the special hydraulic circuit always provides crystal clear, clean water for preparing hot beverages.





Una macchina multiaccessoriata
A multi-accessory machine

Un’ importante caratteristica che rende Verona TCS una fuoriserie sia nell’aspetto che nella versatilità risiede nelle sue lance vapore che, utilizzando un esclusivo mix di aria e vapore, permettono di creare e ottenere ad ogni utilizzo la perfetta schiuma per il vostro cappuccino, che salirà di diritto in cima al podio.

An important feature that makes Verona TCS stand out in terms of appearance and versatility lies in its steam taps, which, by using an exclusive mix of air and steam, allow you to create and obtain the perfect foam for your cappuccino, always ranking in first place.

Il Service Bluetooth System, infine, permette di gestire i parametri di assistenza tecnica tramite bluetooth semplicemente utilizzando uno smartphone o un tablet dotato di applicazione dedicata. Un pit-stop su misura per ogni evenienza.

The Bluetooth System Service manages the technical support parameters simply by using a smartphone or a tablet with a dedicated app.
A pit-stop tailored for any occasion.

Dati tecnici Verona
Verona Specifications

	2 gruppi TCS 2 groups tcs	2 gruppi SED-SAP 2 groups SED-SAP	3 gruppi TCS 3 groups TCS	3 gruppi SED-SAP 3 groups SED-SAP	4 gruppi TCS 4 groups TCS	4 gruppi SED-SAP 4 groups SED-SAP
capacità caldaia vapore steam boiler capacity	8.6 lt	12 lt	14 lt	19 lt	14 lt	22.6 lt
potenza res. caldaia vapore steam boiler power	2.95-4.9 kW [230V]	2.95-4.9 kW [230V]	2.95 kW [230V]	5.6 kW [230V]	2.95 kW [230V]	5.6 kW [230V]
potenza pompa pump power	0.2 kW [230V]	0.2 kW [230V]	0.2 kW [230V]	0.2 kW [230V]	0.2 kW [230V]	0.2 kW [230V]

	2 gruppi 2 groups	3 gruppi 3 groups	4 gruppi 4 groups
larghezza width	820 mm	1050 mm	1320 mm
profondità depth	610 mm	610 mm	610 mm
altezza height	590 mm	590 mm	590 mm





	2 gruppi 2 groups	3 gruppi 3 groups	4 gruppi 4 groups
peso netto net weight	68 kg	85 kg	109 kg
peso lordo gross weight	74 kg	91 kg	116 kg

	2 gruppi TCS 2 groups TCS	3 gruppi TCS 3 groups TCS	4 gruppi TCS 4 groups TCS
capacità caldaia caffè TCS boiler capacity	0.56 lt	0.84 lt	1.12 lt
potenza resistenza erogatore caffè TCS boiler element power	2 kW [230V]	3 kW [230V]	4 kW [230V]
capacità scambio erogatore thè exchanger capacity	0.6 lt	0.9 lt	0.9 lt

	2 gruppi TCS 2 groups tcs	2 gruppi SED-SAP 2 groups SED-SAP	3 gruppi TCS 3 groups TCS	3 gruppi SED-SAP 3 groups SED-SAP	4 gruppi TCS 4 groups TCS	4 gruppi SED-SAP 4 groups SED-SAP
voltaggio voltage	120 / 220-240 / 380-415 Volt					
potenza assorbita absorbed power	5.15-7.1 kW [230V]	3.15-5.1 kW [230V]	6.15 kW [230V]	5.8 kW [230V]	7.15 kW [230V]	5.8 kW [230V]

Modelli
Models

2 gruppi TCS-SED-SAP
2 groups TCS-SED-SAP



2 rubinetti vapore 2 steam taps
1 rubinetto acqua 1 water tap
1 portafiltro una tazza 1 1-cup filter holder
2 portafiltri due tazze 2 2-cup filter holders

3 gruppi TCS-SED-SAP
3 groups TCS-SED-SAP



2 rubinetti vapore 2 steam taps
1 rubinetto acqua 1 water tap
1 portafiltro una tazza 1 1-cup filter holder
3 portafiltri due tazze 3 2-cup filter holders

4 gruppi TCS-SED-SAP
4 groups TCS-SED-SAP



2 rubinetti vapore 2 steam taps
1 rubinetto acqua 1 water tap
1 portafiltro una tazza 1 1-cup filter holder
4 portafiltri due tazze 4 2-cup filter holders

Caratteristiche
Features

	TCS	SED	SAP
acqua calda programmabile elettronicamente hot water can be programmed electronically	●	●	
acqua miscelata mixed water	○	○	
auto steam auto steam	○	○	
autolivello elettronico electronic automatic level	●	●	●
autolivello elettronico electronic automatic level	●	●	●
caldaie e tubature in rame copper boiler and pipes	●	●	●
carico caldaia automatico automatic boiler refill	●	●	●
carico caldaia manuale manual boiler refill	●	●	●
circuito di sicurezza manuale manual safety circuit	●	●	●
conta caffè elettronico electronic coffee counter	○	○	
indicatore di livello caldaia boiler level indicator	●	●	●
indicatore luminoso di macchina in tensione power on light	●	●	●
manometro unico doppia scala single double-scale pressure gauge	●	●	●
piedini regolabili in altezza height adjustable feet	●	●	●
pompa volumetrica incorporata built-in volumetric pump	●	●	●
pompa volumetrica esterna external volumetric pump	○	○	○
pre infusione elettronica disattivabile pre-infusion selection	●	●	
relè statico per la regolazione temperatura caldaia static relay for the boiler's temperature set up	●	●	
scaldatazze cup warmer	●	○	○
telecontrollo con bluetooth bluetooth control remote	○	○	

di serie ●
a richiesta ○

Colori
Colours

bianco perla pearl white	argento silver
bianco white	nero black
rosso red	nero opaco matte black





Dati tecnici Verona Tall
Verona Tall Specifications

	2 gruppi 2 groups	3 gruppi 3 groups
larghezza width	820 mm	1050 mm
profondità depth	610 mm	610 mm
altezza height	650 mm	650 mm

	2 gruppi 2 groups	3 gruppi 3 groups
peso netto net weight	75 kg	95 kg
peso lordo gross weight	82 kg	101 kg

	2 gruppi TCS 2 groups tcs	2 gruppi SED-SAP 2 groups SED-SAP	3 gruppi TCS 3 groups TCS	3 gruppi SED-SAP 3 groups SED-SAP
capacità caldaia vapore steam boiler capacity	8.6 lt	12 lt	14 lt	19 lt
potenza res. caldaia vapore steam boiler power	2.95-4.9 kW [230V]	2.95-4.9 kW [230V]	2.95 kW [230V]	5.6 kW [230V]
potenza pompa pump power	0.2 kW [230V]	0.2 kW [230V]	0.2 kW [230V]	0.2 kW [230V]





	2 gruppi TCS 2 groups TCS	3 gruppi TCS 3 groups TCS
capacità caldaia caffè TCS boiler capacity	0.56 lt	0.84 lt
potenza resistenza erogatore caffè TCS boiler element power	2 kW [230V]	3 kW [230V]
capacità scambio erogatore thè exchanger capacity	0.6 lt	0.9 lt

	2 gruppi TCS 2 groups tcs	2 gruppi SED-SAP 2 groups SED-SAP	3 gruppi TCS 3 groups TCS	3 gruppi SED-SAP 3 groups SED-SAP
voltaggio voltage	120 / 220-240 / 380-415 Volt			
potenza assorbita absorbed power	5.15-7.1 kW [230V]	3.15-5.1 kW [230V]	6.15 kW [230V]	5.8 kW [230V]

Modelli
Models

2 gruppi TCS-SED-SAP
2 groups TCS-SED-SAP



2 rubinetti vapore 2 steam taps
1 rubinetto acqua 1 water tap
1 portafiltro una tazza 1 1-cup filter holder
2 portafiltri due tazze 2 2-cup filter holders

3 gruppi TCS-SED-SAP
3 groups TCS-SED-SAP



2 rubinetti vapore 2 steam taps
1 rubinetto acqua 1 water tap
1 portafiltro una tazza 1 1-cup filter holder
3 portafiltri due tazze 3 2-cup filter holders

Caratteristiche
Features

	TCS	SED	SAP
acqua calda programmabile elettronicamente hot water can be programmed electronically	●	●	
acqua miscelata mixed water	○	○	
auto steam auto steam	○	○	
autolivello elettronico electronic automatic level	●	●	●
autolivello elettronico electronic automatic level	●	●	●
caldaie e tubature in rame copper boiler and pipes	●	●	●
carico caldaia automatico automatic boiler refill	●	●	●
carico caldaia manuale manual boiler refill	●	●	●
circuito di sicurezza manuale manual safety circuit	●	●	●
conta caffè elettronico electronic coffee counter	○	○	
indicatore di livello caldaia boiler level indicator	●	●	●
indicatore luminoso di macchina in tensione power on light	●	●	●
manometro unico doppia scala single double-scale pressure gauge	●	●	●
piedini regolabili in altezza height adjustable feet	●	●	●
pompa volumetrica incorporata built-in volumetric pump	●	●	●
pompa volumetrica esterna external volumetric pump	○	○	○
pre infusione elettronica disattivabile pre-infusion selection	●	●	
relè statico per la regolazione temperatura caldaia static relay for the boiler's temperature set up	●	●	
scaldatazze cup warmer	●	○	○
telecontrollo con bluetooth bluetooth control remote	○	○	

di serie ● standard
a richiesta ○ on request

Colori
Colours

- bianco perla — pearl white
- bianco — white
- rosso — red
- argento — silver
- nero — black
- nero opaco — matte black







Verona TCS, Classic retrò

Una carrozzeria dal sapore classico,
uno scattante cuore all'avanguardia.
Un' icona in ogni suo dettaglio.
Classic shapes with a modern
and responsive heart.
An icon, in every detail.

YouTube

Backstage video

SANR

SANREMO

ZOE

PERFECT SQUARE

PERFECT





Variopinta solidità
Colourful solidity

La coincidenza del telaio con la scocca rende Zoe una macchina unica nel suo genere e incredibilmente solida, l'aggiunta di una gamma di colori accesi tra cui scegliere la incorona poi come modello di versatilità.
Oltre alla resistenza, la particolarità che caratterizza Zoe permette di assicurarvi delle spese di revisione e mantenimento estremamente contenute, perché né i segni del tempo né dell'usura possano impedire a questo concentrato di tecnologia di mostrarsi sempre al suo meglio. Rimettere completamente a nuovo Zoe, infatti, è semplice ed economico, nessun costoso ricambio pezzi o spese accessorie, una verniciatura del colore che preferite e Zoe è pronta per tornare a stupirvi.
Zoe, con la sua poliedricità e compattezza, riuscirà sicuramente ad integrarsi in qualsiasi ambiente, spiccando con una personalità e originalità unica, quella di cui vorrete colorarla.

The fact that its frame and shell coincide makes Zoe a unique and incredibly sturdy machine among those of its kind. Moreover, the addition of a range of bright colours to choose from makes it extremely versatile.
In addition to its resistance, Zoe's unique features ensure very low revision and maintenance costs, since neither time nor wear can prevent this concentration of technology from always giving its best. In fact, renewing Zoe completely is simple and cheap, since no expensive spare parts or additional charges are necessary. You can paint Zoe the colour you like and, once again, it is ready to surprise you. With its versatility and compact size, Zoe can easily be fitted into any environment, standing out with its unique character and original features, those that you will choose.

Una versatile tavolozza
A versatile palette

Grazie alla presenza di un tradizionale sistema a scambiatori di calore con circolazione termosifonica e gruppi, che permettono una costante stabilità termica, Zoe riesce a garantire un caffè di qualità ad ogni erogazione.
Zoe è disponibile in due diverse versioni:

Versione Sed
Questa versione della macchina permette all'utilizzatore una programmazione delle dosi tramite una pulsantiera, garantendo un sistema di dosaggio elettronico.

Versione Sap
La particolarità di questa tipologia di macchina consiste nella programmazione semiautomatica, l'erogazione continua è controllata dal pulsante on/off.

Per dare infine un tocco da maestro vi forniamo, infine, delle lance vapore che grazie ad un esclusivo mix di aria e vapore vi permetteranno di presentare il cappuccino perfetto, senza compromessi.

Thanks to the presence of a traditional heat exchanger system with thermosyphon circulation and units, allowing for constant thermal stability, Zoe is able to guarantee top-quality coffee every time.
Zoe is available in two different versions:

Sed version
This version of the machine allows the doses to be programmed by the user, thanks to a button panel, guaranteeing an electronic dosing system.

Sap version
The special feature of this type of machine is its semi-automatic programming, in which continuous dispensing is controlled by an on/off button.

Finally, to add a master's touch, we provide steam taps, which, thanks to an exclusive mix of air and steam, will allow you to make the perfect cappuccino, with no compromises.





Zoe Compact
Zoe Compact

Spingersi sempre un passo più avanti verso il cliente è il motivo per cui abbiamo voluto creare Zoe Compact; tutta la personalità, tecnologia e performances di alto livello di Zoe in un formato ancor più compatto e capace di adattarsi con il suo carattere e presenza unici anche agli spazi più ristretti, per permettervi di apprezzare questo piccolo gioiello senza limitazioni.

The reason we wanted to create Zoe Compact is to always take things one step further in order to meet customer requirements. Its features, technology and high level of performance are now available in an even more compact format and, thanks to its unique character and size, it can also be adapted to smaller spaces, so you can appreciate this little gem with no limitations.

Dati tecnici Zoe
Zoe Specifications

	1 gruppo 1 group	2 gruppi 2 groups	3 gruppi 3 groups
capacità caldaia vapore steam boiler capacity	4.5 lt	10 lt	14 lt
potenza res. caldaia vapore steam boiler power	2.15-2.6 kW [230V]	2.95-4.9 kW [230V]	5.6 kW [230V]
potenza pompa pump power	0.2 kW [230V]	0.2 kW [230V]	0.2 kW [230V]

	1 gruppo 1 group	2 gruppi 2 groups	3 gruppi 3 groups
larghezza width	530 mm	720 mm	950 mm
profondità depth	528 mm	528 mm	528 mm
altezza height	537 mm	537 mm	537 mm





	1 gruppo 1 group	2 gruppi 2 groups	3 gruppi 3 groups
peso netto net weight	41 kg	55.1 kg	69 kg
peso lordo gross weight	45 kg	59.1 kg	73 kg

	1 gruppo 1 group	2 gruppi 2 groups	3 gruppi 3 groups
voltaggio voltage	120 / 220-240 / 380-415 Volt		
potenza assorbita absorbed power	2.35-2.6 kW [230V]	3.15-5.1 kW [230V]	5.8 kW [230V]

Modelli
Models

1 gruppo SED-SAP
1 group SED-SAP



1 rubinetto vapore 1 steam tap
1 rubinetto acqua 1 water tap
1 portafiltro una tazza 1 1-cup filter holder
1 portafiltro due tazze 1 2-cup filter holder

2 gruppi SED-SAP
2 groups SED-SAP



2 rubinetti vapore 2 steam taps
1 rubinetto acqua 1 water tap
1 portafiltro una tazza 1 1-cup filter holder
2 portafiltri due tazze 2 2-cup filter holders

3 gruppi SED-SAP
3 groups SED-SAP



2 rubinetti vapore 2 steam taps
1 rubinetto acqua 1 water tap
1 portafiltro una tazza 1 1-cup filter holder
3 portafiltri due tazze 3 2-cup filter holders

Caratteristiche
Features

	SED	SAP
acqua calda programmabile elettronicamente hot water can be programmed electronically	●	
autolivello elettronico electronic automatic level	●	●
caldaie e tubature in rame copper boiler and pipes	●	●
carico caldaia automatico automatic boiler refill	●	●
circuito di sicurezza manuale manual safety circuit	○	
conta caffè elettronico electronic coffee counter	○	
indicatore luminoso di macchina in tensione power on light	●	●
manometro unico doppia scala single double-scale pressure gauge	●	●
piedini regolabili in altezza height adjustable feet	●	●
pompa volumetrica incorporata built-in volumetric pump	●	●
pompa volumetrica esterna external volumetric pump	○	○
pre infusione elettronica disattivabile pre-infusion selection	●	
scaldatazze cup warmer	○	○
telecontrollo con bluetooth bluetooth control remote	○	

di serie
standard ●

a richiesta
on request ○

Colori
Colours

- biancofflviola / whitefflpurple
- biancofflrosso / whitefflred
- biancoffverde / whitefflgreen
- biancoffgiallo / whitefflyellow
- biancofflnero / whitefflblack
- biancofflnero opaco / whitefflmatte black
- nero / black





Dati tecnici Zoe Compact
Zoe Compact Specifications

capacità caldaia vapore steam boiler capacity	7 lt
potenza res. caldaia vapore steam boiler power	2.5 kW [230V]
potenza pompa pump power	0.2 kW [230V]

larghezza width	530 mm
profondità depth	528 mm
altezza height	543 mm





peso netto net weight	46 kg
peso lordo gross weight	50 kg

voltaggio voltage	120 / 220-240 Volt
potenza assorbita absorbed power	2.7 kW [230V]

Modelli
Models

2 gruppi SED-SAP
2 groups SED-SAP



2 rubinetti vapore 2 steam taps	
1 rubinetto acqua 1 water tap	
1 portafiltro una tazza 1 1-cup filter holder	
2 portafiltri due tazze 2 2-cup filter holders	

Caratteristiche
Features

	SED	SAP
acqua calda programmabile elettronicamente hot water can be programmed electronically	●	
autolivello elettronico electronic automatic level	●	●
caldaie e tubature in rame copper boiler and pipes	●	●
carico caldaia automatico automatic boiler refill	●	●
circuito di sicurezza manuale manual safety circuit	○	
conta caffè elettronico electronic coffee counter	○	
indicatore luminoso di macchina in tensione power on light	●	●
manometro unico doppia scala single double-scale pressure gauge	●	●
piedini regolabili in altezza height adjustable feet	●	●
pompa volumetrica incorporata built-in volumetric pump	●	●
pompa volumetrica esterna external volumetric pump	○	○
pre infusione elettronica disattivabile pre-infusion selection	●	
scaldatazze cup warmer	○	○
telecontrollo con bluetooth bluetooth control remote	○	

di serie
standard ●
a richiesta
on request ○

Colori
Colours

biancofflviola whitefflpurple	biancofflnero whitefflblack
biancofflrosso whitefflred	biancofflnero opaco whitefflmatte black
biancofflverde whitefflgreen	nero black
biancofflgiallo whitefflyellow	







Zoe, Perfect square

Un concentrato di tecnologia
in una scintilla di colore.
La tavolozza più versatile e performante
fusa a regola d'arte con un telaio innovativo.
A colorful spark of pure technology.
Artistic solidity from the most versatile
and performing palette.

YouTube

Backstage video

SANREMO

MILANO

CURVED LINES



Dati tecnici Milano LX
Milano LX Specifications

	2 gruppi 2 groups	3 gruppi 3 groups
larghezza width	704 mm	935 mm
profondità depth	550 mm	550 mm
altezza height	573 mm	573 mm

	2 gruppi 2 groups	3 gruppi 3 groups
peso netto net weight	62 kg	79.5 kg
peso lordo gross weight	64 kg	85 kg

	2 gruppi 2 groups	3 gruppi 3 groups
capacità caldaia vapore steam boiler capacity	12 lt	19 lt
potenza res. caldaia vapore steam boiler power	2.95-4.9 kW [230V]	5.6 kW [230V]
potenza pompa pump power	0.2 kW [230V]	0.2 kW [230V]





	2 gruppi 2 groups	3 gruppi 3 groups
voltaggio voltage	120 / 220-240 / 380-415 Volt	
potenza assorbita absorbed power	3.15-5.1 kW [230V]	5.8 kW [230V]

Modelli
Models

2 gruppi SED-SAP
2 groups SED-SAP



2 rubinetti vapore 2 steam taps
1 rubinetto acqua 1 water tap
1 portafiltro una tazza 1 1-cup filter holder
2 portafiltri due tazze 2 2-cup filter holders

3 gruppi SED-SAP
3 groups SED-SAP



2 rubinetti vapore 2 steam taps
1 rubinetto acqua 1 water tap
1 portafiltro una tazza 1 1-cup filter holder
3 portafiltri due tazze 3 2-cup filter holders

Caratteristiche
Features

	SED	SAP
acqua calda programmabile elettronicamente hot water can be programmed electronically	●	
autolivello elettronico electronic automatic level	●	●
caldaie e tubature in rame copper boiler and pipes	●	●
carico caldaia automatico automatic boiler refill	●	●
carico caldaia manuale manual boiler refill	●	●
circuito di sicurezza manuale manual safety circuit	●	●
conta caffè elettronico electronic coffee counter	○	
indicatore di livello caldaia boiler level indicator	●	●
indicatore luminoso di macchina in tensione power on light	●	●
manometro unico doppia scala single double-scale pressure gauge	●	●
piedini regolabili in altezza height adjustable feet	●	●
pompa volumetrica incorporata built-in volumetric pump	●	●
pompa volumetrica esterna external volumetric pump	○	○
pre infusione elettronica disattivabile pre-infusion selection	●	
scaldatazze cup warmer	○	○
telecontrollo con bluetooth bluetooth control remote	○	

di serie
standard ●

a richiesta
on request ○

Colori
Colours

bianco perla pearl white	blu blue
argento silver	arancione orange
rosso red	nero black





SANREMO

CAPRI

EASY FIT



Dati tecnici Capri
Capri Specifications

capacità caldaia vapore steam boiler capacity	10 lt
potenza res. caldaia vapore steam boiler power	2.95-4.9 kW [230V]
potenza pompa pump power	0.2 kW [230V]

larghezza width	600 mm
profondità depth	485 mm
altezza height	535 mm





peso netto net weight	49 kg
peso lordo gross weight	53 kg

voltaggio voltage	120 / 220-240 / 380-415 Volt
potenza assorbita absorbed power	3.15-5.1 kW [230V]

Modelli
Models

2 gruppi SED-SAP
2 groups SED-SAP



2 rubinetti vapore 2 steam taps	
1 rubinetto acqua 1 water tap	
1 portafiltro una tazza 1 1-cup filter holder	
2 portafiltri due tazze 2 2-cup filter holders	

Caratteristiche
Features

	SED	SAP
autolivello elettronico electronic automatic level	●	●
caldaie e tubature in rame copper boiler and pipes	●	●
carico caldaia automatico automatic boiler refill	●	●
conta caffè elettronico electronic coffee counter	○	
indicatore di livello caldaia boiler level indicator	●	●
manometro unico doppia scala single double-scale pressure gauge	●	●
piedini regolabili in altezza height adjustable feet	●	●
pompa volumetrica incorporata built-in volumetric pump	●	●
pompa volumetrica esterna external volumetric pump	○	○
pre infusione elettronica disattivabile pre-infusion selection	●	
telecontrollo con bluetooth bluetooth control remote	○	

di serie
standard ●
a richiesta
on request ○

Colori
Colours

bianco white	blu blue
rosso red	nero black





SANREMO

AMALFI

INTERNATIONAL IDEA



Dati tecnici Amalfi
Amalfi Specifications

capacità caldaia vapore steam boiler capacity	12 lt
potenza res. caldaia vapore steam boiler power	2.95-4.9 kW [230V]
potenza pompa pump power	0.2 kW [230V]

larghezza width	645 mm
profondità depth	525 mm
altezza height	600 mm





peso netto net weight	57 kg
peso lordo gross weight	61 kg

capacità caldaia caffè TCS boiler capacity	0,5 lt
potenza resistenza erogatore caffè TCS boiler element power	0.5 kW [230V]
capacità scambio erogatore thè exchanger capacity	0.33 lt

voltaggio voltage	120 / 220-240 / 380-415 Volt
potenza assorbita absorbed power	3.15-5.1 kW [230V]

Modelli
Models

2 gruppi SED
2 groups SED



2 rubinetti vapore 2 steam taps
1 rubinetto acqua 1 water tap
1 portafiltro una tazza 1 1-cup filter holder
2 portafiltri due tazze 2 2-cup filter holders

Caratteristiche
Features

	SAP
autolivello elettronico electronic automatic level	●
caldaie e tubature in rame copper boiler and pipes	●
carico caldaia automatico automatic boiler refill	●
conta caffè elettronico electronic coffee counter	○
indicatore di livello caldaia boiler level indicator	●
manometro unico doppia scala single double-scale pressure gauge	●
piedini regolabili in altezza height adjustable feet	●
pompa volumetrica incorporata built-in volumetric pump	●
pompa volumetrica esterna external volumetric pump	○
pre infusione elettronica disattivabile pre-infusion selection	●
telecontrollo con bluetooth bluetooth control remote	○

di serie
standard ●
a richiesta
on request ○

Colori
Colours

rosso red
blu blue
nero black





SANR

EASY

ANY

ANYW

SANREMO

EASY COFFEE

ANYTIME
ANYWHERE



Dati tecnici Treviso
Treviso Specifications

	TREVISO	TREVISO LX
capacità caldaia vapore steam boiler capacity	1.05 lt	1.8 lt
potenza res. caldaia vapore steam boiler power	1.3 kW (230V)	1.5 kW (230V)
potenza res. caldaia vapore steam boiler power	0.048 kW (230V)	0.12 kW (230V)



larghezza width	332 mm
profondità depth	460 mm
altezza height	451 mm

	TREVISO	TREVISO LX
voltaggio voltage	220-240 Volt	220-240 Volt
potenza assorbita absorbed power	1.35 kW (230V)	1.55 kW (230V)

	TREVISO	TREVISO LX
peso netto net weight	21.2 kg	22.8 kg
peso lordo gross weight	23.9 kg	25.6 kg

Colori
Colours

acciaio inox con profili brillanti
stainless steel with bright shapes

Caratteristiche
Features

	TREVISO	TREVISO LX
allacciamento rete idrica plumbing hook-up		•
autolivello elettronico electronic automatic level	•	•
caldaie e tubature in rame copper boiler and pipes	•	•
cappuccinatore cappuccino maker	o	o
indicatore luminoso di macchina in tensione power on light	•	•
leva infusione caffè coffee brewing level	•	•
manometro unico single manometer	•	•
pompa a vibrazione vibrating pump	•	
pompa rotativa rotating pump		•
serbatoio acqua da 3,4 lt 3,4 Lt water tank	•	

di serie
standard •

a richiesta
on request o

Dati tecnici Goccia
Goccia Specifications

	CAPSULE CAPSULE	+ VAPORE + STEAM	CIALDA POD	+ VAPORE + STEAM
peso netto net weight	13.7 kg	14.6 kg	12.5 kg	13.5 kg
peso lordo gross weight	14.8 kg	13.7 kg	13.6 kg	14.6 kg



larghezza width	230 mm
profondità depth	347 mm
altezza height	407 mm

	CAPSULE CAPSULE	+ VAPORE + STEAM	CIALDA POD	+ VAPORE + STEAM
voltaggio voltage	220-240 Volt			
potenza resistenza power	0.9 kW	1.9 kW	0.55 kW	1.55 kW

Colori
Colours

bianco
white

argento
silver

rosso
red

Caratteristiche
Features

GOCCIA nasce dal desiderio di concedersi un momento di puro piacere, dall'esigenza di gustare un caffè buono come al bar in ogni momento.
Nel portare l'eccellenza nella distribuzione automatica di caffè ancora più vicino a voi, abbiamo ideato GOCCIA in modo che fosse stilisticamente e tecnologicamente unica, affidabile e in pieno stile Sanremo.
Gli accorgimenti tecnici che la contraddistinguono sono tutti voltati a farla diventare la vostra migliore alleata nel concedervi una preziosa pausa, comprendono: il doppio circuito di erogazione dell'acqua, che permette di mantenere inalterata la qualità organolettica di ogni consumazione, senza contaminazione di residui e un sistema che minimizza la formazione di calcare e che renderà GOCCIA ancora più duratura.
Infine, nelle versioni vapore, un doppio scambiatore di calore, uno dedicato esclusivamente alla produzione di acqua calda e l'altro a quella di vapore continuo, vi permetteranno, in sinergia con un moderno cappuccinatore automatico, di gustare un ottimo Cappuccino a regola d'arte.
È disponibile in tre versioni:
- cialda diametro 38
- cialda diametro 44
- capsula in plastica

GOCCIA was born from the desire to enjoy a moment of pure pleasure, from the need to taste good coffee like at a café, at any time.
In order to bring the excellence and experience that characterise our professional machines to the automatic coffee distribution sector, we developed GOCCIA so that it would stand out for its unique look, technology and reliability, in full Sanremo style.
It incorporates many technical features, which are all aimed at making it your best way of enjoying a pleasant break: a double water delivery system, which retains the organoleptic quality of each coffee and prevents contamination with residues, and a system that greatly reduces the formation of limescale, considerably prolonging the life cycle of the machine.
Finally, the steam versions also have a double heat exchanger, one dedicated exclusively to producing hot water and the other to producing continuous steam to obtain genuine Italian cappuccino, thanks to the modern automatic cappuccino maker. It is available in three versions:
- 38 diameter pod
- 44 diameter pod
- plastic capsule

SANREMO
GRINDERS
STARDUST



Dati tecnici Grinders
Grinders Specifications

Regolazione della macinatura micrometrica continua
Regolazione macinatura con ghiera graduata
Dotato di contabattute

Continuous micrometric grinding regulation
Grinding regulation with graduated ring
With counter

bianco white
rosso red
nero black
nero opaco matte black
giallo yellow
viola purple



bianco white
bianco perla pearl white
arancione orange
rosso red
argento silver
alluminio aluminium
cromato chrome
nero black



bianco white
bianco perla pearl white
rosso red
argento silver
alluminio aluminium
nero black



bianco white
bianco perla pearl white
argento silver
alluminio aluminium
nero black



bianco white
bianco perla pearl white
rosso red
argento silver
cromato chrome
nero opaco matte black
nero black



corpo bianco white body
+ camicia cover
nero black
rosso red
nero opaco matte black
viola purple
verde green
giallo yellow



corpo alluminio aluminium body
+ camicia cover
nero black



Caratteristiche
Features

	SR40	SR50	SR60	SR60C	SR70	SR80	SR90	SR95
larghezza width	190 mm	230 mm	240 mm	190 mm	230 mm	160 mm	230 mm	230 mm
profondità depth	240 mm	270 mm	390 mm	240 mm	270 mm	290 mm	290 mm	290 mm
altezza height	475 mm	615 mm	670 mm	475 mm	610 mm	510 mm	590 mm	590 mm
voltaggio voltage	230 Volt	230 Volt	230 Volt	230 Volt	230 Volt	230 Volt	230 Volt	230 Volt
capacità campana bell housing capacity	0.6 kg	1.5 kg	1.5 kg	1.5 kg	1.5 kg	1.2 kg	1.5 kg	1.5 kg
potenza motore motor power	250 W	350 W	650 W	750 W	350 W	300 W	350 W	350 W
giri macine [50 Hz] rpm [50 Hz]	1400 rpm	1350 rpm		450 rpm	1350 rpm	1400 rpm	1400 rpm	1400 rpm
giri macine [60 Hz] rpm [60 Hz]	1600 rpm	1550 rpm	1550 rpm	500 rpm	1550 rpm	1600 rpm	1600 rpm	1600 rpm
macine piane level gridwheels	Ø 58 mm	Ø 64 mm	Ø 83 mm			Ø 63 mm	Ø 83 mm	Ø 83 mm
macine coniche conic gridwheels				Ø 63 mm				
macine ingorde electronic gridwheels					Ø 64 mm			
regolazione dose quantity adjustment		5.5-8 gr	5.5-8 gr	5.5-8 gr		4-8 gr		
automatico automatic	•	•	•	•		•		
manuale manual		•				•		
istantaneo on demand	•				•			
peso netto net weight	10 kg	14 kg	20.5 kg	20.5 kg	14 kg	10.5 kg	13 kg	13 kg

SANREMO

ACCESSORIES

not only coffee



Lattiera Bianca
White milk jug



versioni versions	35 cl	50 cl	75 cl

Lattiera Acciaio
Stainless Steel milk jug



versioni versions	35 cl	50 cl	75 cl

Lattiera Nera
Black milk jug



versioni versions	35 cl	50 cl	75 cl

Pressino
Coffee Tamper



	diametro diameter	larghezza width	profondità depth	altezza height
pressino in alluminio aluminium coffee tamper	58 mm			75 mm
pressino in acciaio e legno smaltato steel and "glazed" wood coffee tamper	58 mm			90 mm
porta pressino coffee tamper holder	75 mm			18 mm
porta gruppo tamping stand		178 mm	140 mm	60 mm

Dati tecnici Lavabicchieri
Glass-Washers Specifications



	SR 100	SR 200	SR 300	SR 400
peso netto net weight	26 kg	30 kg	32 kg	34 kg

	SR 100	SR 200	SR 300	SR 400
voltaggio voltage	230 V	230 V	230 V	230 V
potenza assorbita absorbed power	2.0-3.8 kW (230 V)	2.1-3.9 kW (230 V)	2.0-3.9 kW (230 V)	2.1-4.1 kW (230 V)

	SR 100	SR 200	SR 300	SR 400
altezza bicchiere glass height	220 mm	270 mm	260 mm	320 mm
ciclo di lavaggio washing cicle	120 sec	120 sec	120 sec	120 sec
bicchieri/ora glasses/hour	1000 pcs	1000 pcs	1500 pcs	1500 pcs

	SR 100	SR 200	SR 300	SR 400
larghezza width	415 mm	415 mm	465 mm	465 mm
profondità depth	480 mm	480 mm	500 mm	500 mm
altezza height	600 mm	660 mm	650 mm	710 mm

Caratteristiche
Features

termostato 30-90 °C 30-90 °C thermostat	●
manopola graduata in °C handle with °C scale	●
luci spia pilot lights	●
pulsantiera start-riscacquo start rinse push button	●
interruttore on/off boiler boiler on/off switch	●
timer 120 sec. 120 sec. timer	●
girante di lavaggio e risciacquo completa di bussole wash and rise rotor complete with bushes	●
dosatore brillantante rinse doser	●
pannello comandi command panel	●
piedini regolabili adjustable foot	●
supporto per cesto rotondo round basket support	○
cesto inclinato per bicchieri birra angled basket for beer glasses	○
dosatore di detergente elettrico adjustable electric	○

SANREMO®
COFFEEMACHINES

SANREMO coffee machines s.r.l.
Via G. Bortolan, 52
31050 Vascon di Carbonera (TV)
tel. +39 0422 448900
fax +39 0422 448935
info@sanremomachines.com
www.sanremomachines.com

© 2015 Sanremo, Treviso

I dati e le illustrazioni contenute nel presente catalogo hanno puramente valore indicativo. L'azienda si riserva di effettuare senza preavviso modifiche di carattere tecnico-costruttivo.

Concept Rational Feelings s.r.l.s.
Stampato in Italia da Grafica78

SANREMO®

COFFEEMACHINES

CATALOGO

2016

CATALOGUE