

PRESSEMELDUNG

Geislingen/Steige, 18. Juni 2026

La Delecta „Black Edition“ – stilvoller Einstieg in die Welt der italienischen Esspressokultur

SEB Professional Beverage und La San Marco erweitern das Siebträger-Portfolio im Entry-Level-Bereich

Die Einführung in den deutschen Markt des italienischen Siebträgerspezialisten La San Marco geht in die nächste Runde. Nach dem erfolgreichen Marktstart des Flaggschiff-Siebträgers La 125 bringt SEB Professional Beverage mit der La Delecta „Black Edition“ authentische italienische Esspressokultur in das professionelle Einstiegssegment. Dort sorgt die kompakte Siebträgermaschine mit kompromissloser Espressoqualität und einem eleganten Look in mattem Schwarz für perfekte Genussmomente. Das Entry-Level-Modell verfügt über eine intuitive Bedienoberfläche, die eine gleichmäßige und fehlerfreie Ausgabe auf hohem Niveau ermöglicht. So macht La San Marco handwerklich gefertigten Espresso einem breiten Spektrum an Cafés, Bistros und Hotelbars zugänglich.

Der erfolgreiche Markenstart von La San Marco pünktlich zur Intergastra 2026 sendet ein klares Signal: italienische Siebträgermaschinen treffen den Nerv der Hospitality-Branche. Mehr noch, Gastronomen und Betreiber suchen Konzepte, die Effizienz und Espressohandwerk verbinden und einen starken Partner, der beides aus einer Hand bietet. Genau hier setzt SEB Professional Beverage Germany mit der charakterstarken La Delecta an.

La Delecta „Black Edition“ Einstiegsmodell mit Qualitätsauftrag

Der kompakte Single-Boiler-Siebträger La Delecta wurde entwickelt, um perfekten Espresso-Geschmack in Cafés, Bistros und Hotelbars zu bringen. Dafür setzt das Modell auf eine präzise elektronische Temperaturregelung sowie ein intuitives Bedienkonzept. Zusammen gewährleisten sie eine fehlerfreie Ausgabe und konstant perfekte Getränkequalität, Tasse für Tasse. Ein hochwertiges Edelstahlgehäuse mit Antifingerprint-Effekt sowie höhenverstellbare Tassentische für verschiedene Cup-Größen versprechen darüber hinaus maximale Robustheit und Flexibilität im Arbeitsalltag. Wer den eigenen Barista-Alltag noch komfortabler gestalten möchte, setzt auf zusätzliche Features aus der La-San-Marco-Technologiewelt: So ermöglicht die FTL-Funktion eine flexible Steuerung des Dampfauflasses, mit der besonders feinporige Milchschaum-Texturen gelingen. Eine optionale Cool-Touch-Dampflanze reduziert die Gefahr von Verbrühungen im Betrieb und verringert außerdem das Anhaften von Milchresten – leichtere Reinigung inklusive. Für optimale Sicht auch bei gediminten Lichtverhältnissen sorgt eine LED-beleuchtete Arbeitsfläche.

Nicht zuletzt ist die La Delecta in der edlen „Black Edition“ auch optisch ganz auf die Bedürfnisse anspruchsvoller Gastro-Betriebe zugeschnitten. Vollständig in mattem Schwarz gehalten, bietet sie einen gestalterischen Akzent, der hochwertige Theken-Konzepte ebenso aufwertet wie zeitgemäße Café-Designs.

Für jedes Konzept die richtige Maschine

Die La Delecta ergänzt nicht nur das Markenportfolio von La San Marco, sondern spielt auch für die One-Stop-Shop-Strategie von SEB Professional Beverage eine zentrale Rolle. Axel Fähnle, Head of Marketing Germany, erklärt: „Die positive Resonanz auf die La 125 von La San Marco hat gezeigt, wie stark die Nachfrage nach echter italienischer Espresso-Kultur in der deutschen Gastronomie ist. Mit der La Delecta „Black Edition“ machen wir diese Welt auch für Betriebe zugänglich, die trotz schlanker Budgets kompromisslose Handwerksqualität suchen. Genau dafür stehen wir als verlässlicher Partner für die gesamte Hospitality-Branche – mit einem Portfolio, das Kunden die Möglichkeit gibt, jederzeit die richtige Technologie für ihr Konzept und ihre Investitionsbereitschaft zu wählen. Von den Vollautomaten der Marken WMF und Schaerer, hybriden Konzepten wie der WMF espresso NEXT und Curtis Filterkaffeemaschinen bis hin zu traditionellen italienischen Siebträgern.“

Die La Delecta „Black Edition“ von La San Marco ist ab sofort über das Vertriebsnetz von SEB Professional Beverage Germany erhältlich.

Bildanforderung

Bilder können hier heruntergeladen werden: <https://aboutwmf.com/de/download/la-delecta-black-edition-von-la-san-marco/>

Sie können die Bilder auch von unserem Medienportal <https://press-n-relations.amid-pr.com> herunterladen (Suchbegriff: „LSM-La-Delecta“).

Weitere Informationen:

SEB Professional Beverage Germany
Axel Fähnle - Head of Marketing Germany
GBU Professional Coffee Machines
WMF Platz 1 – D-73312 Geislingen
Tel.: +49 73 31 25 7575
presse.pcm@wmf.com
<https://www.groupeseb.com>

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit:

Press'n'Relations GmbH
Nataša Forstner und Monika Nyendick
Magirus-Deutz-Str. 14 – D-89077 Ulm
Tel.: +49 731 146 156 70
wmf@press-n-relations.de
<https://www.press-n-relations.com>

Über La San Marco

Seit der Gründung im Jahr 1920 steht La San Marco für authentische italienische Barista-Kultur, hohe Fertigungstiefe und langlebige Maschinentechnik „Made in Italy“. In der eigenen Manufaktur werden sowohl die ikonischen Handhebelmaschinen – bis heute unverwechselbares Markenzeichen von La San Marco – als auch moderne Siebträgermaschinen für die professionelle Gastronomie gefertigt. Als Teil von SEB Professional Beverage und der Groupe SEB verbindet La San Marco italienisches Handwerk mit dem flächendeckenden Vertriebs- und Servicenetzwerk eines weltweit führenden Anbieters von Getränkezubereitungslösungen.

Über SEB Professional Beverage

Als Teil der Groupe SEB ist SEB Professional Beverage ein weltweit führender Anbieter von Getränkezubereitungslösungen und entwickelt innovative Produkte, die den wachsenden Anforderungen der Gastronomie gerecht werden. Das Markenportfolio mit WMF, Schaerer, Curtis, La San Marco und Zummo setzt Maßstäbe in Qualität, Leistung und Nachhaltigkeit – von erstklassigem Kaffee bis hin zu frisch gepresstem Saft. Seit der Gründung verbindet das Unternehmen modernste Technologie mit der Erfahrung von Verbrauchern und Profis, um jede Tasse und jedes Getränk zu einem besonderen Genusserlebnis zu machen.