

Invicta

Invicta

Prosto do
kawy.

IN+PLUS
food tools & equipment

RANCILIO
SPECIALTY





Prosto do kawy.

Invicta to niezawodny, stabilny i łatwy w obsłudze jednokotłowy ekspres do kawy o nowoczesnym, pozbawionym zbędnych elementów wyglądzie. Invicta została zaprojektowana tak, aby przyspieszyć obsługę i udostępnić najlepsze technologie ekstrakcji wszystkim baristom dzięki elektronicznej kontroli funkcji kawy, wody i pary.

Rancilio Specjalty Invicta

1

Czy wiesz, że?

Pierwszy Rancilio Invicta został zaprezentowany pod koniec lat 30. Był to ekspres do kawy zaprojektowany zgodnie z kryteriami i modą tamtych czasów: eleganckie, geometryczne linie, stal nierdzewna. W końcu były to lata Art Deco, stylu linearnego, wielkich liniowców oceanicznych i Chrysler Building w Nowym Jorku*.



INVICTA

2

Wydobądź to, co najlepsze z każdej ekstrakcji

Invicta wyposażona jest w najlepsze technologie kontroli termicznej opracowane dla jednokotłowych ekspresów do kawy.

3

Wszystko w zasięgu ręki

Na ekranie dotykowym łatwo jest ustawić dawki, dostosować przepisy na kawę, uruchomić automatyczne czyszczenie grupy i uzyskać dostęp do różnych menu.



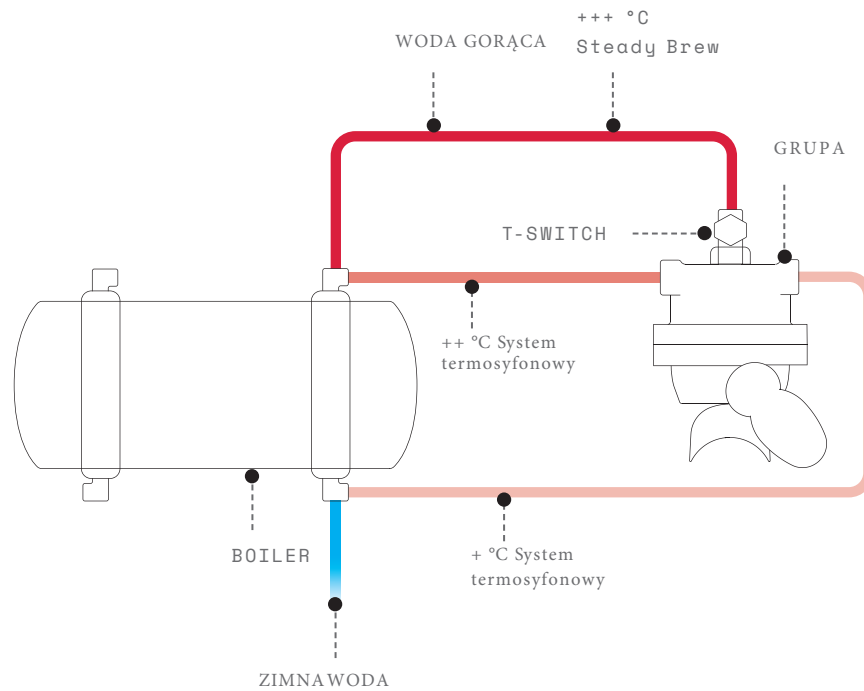
4

Estetyka i funkcjonalność w służbie espresso

Niepowtarzalny styl, elegancja, ergonomia, trwałe komponenty i korpus ze stali nierdzewnej.



Technologi a parzenia



R Steady Brew

Utrzymując stabilną temperaturę wody podczas ekstrakcji, Steady Brew gwarantuje doskonałą stabilność termiczną, niezawodność i maksymalną powtarzalność, zarówno w okresach wzmożonego ruchu, jak i w warunkach niskiego zużycia.

R T-Switch

Dzięki 4-pozycyjnemu przełącznikowi T-Switch można ustawić inną temperaturę ekstrakcji dla każdej grupy, nawet w przypadku ekspresów jednokotłowych. Przy ustawieniu bojlera na 1,0 bar, na każdej grupie można ustawić temperaturę ok. 90°C, 93°C, 96°C lub 99°C i zawsze dostępna jest odpowiednia temperatura ekstrakcji dla każdego rodzaju kawy. Regulacja T-Switch może być przeprowadzona wyłącznie przez wyspecjalizowanych techników podczas instalacji.

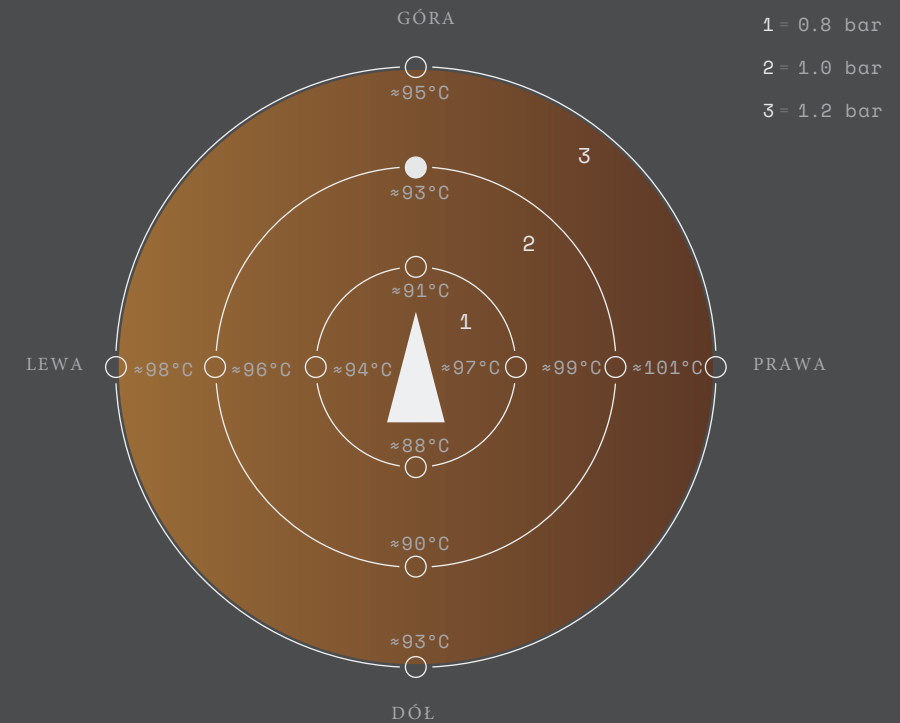
● Opatentowana technologia Rancilio



GRUPAZ IZOLACJĄ
HDP

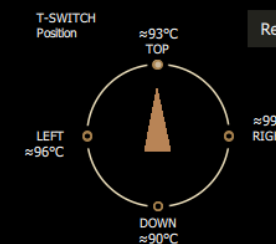
Regulacja T-Switcha

W zależności od ciśnienia w kotle, schemat pokazuje, w którą pozycję należy ręcznie przekręcić T-Switch, aby ustawić żądaną temperaturę na grupie.

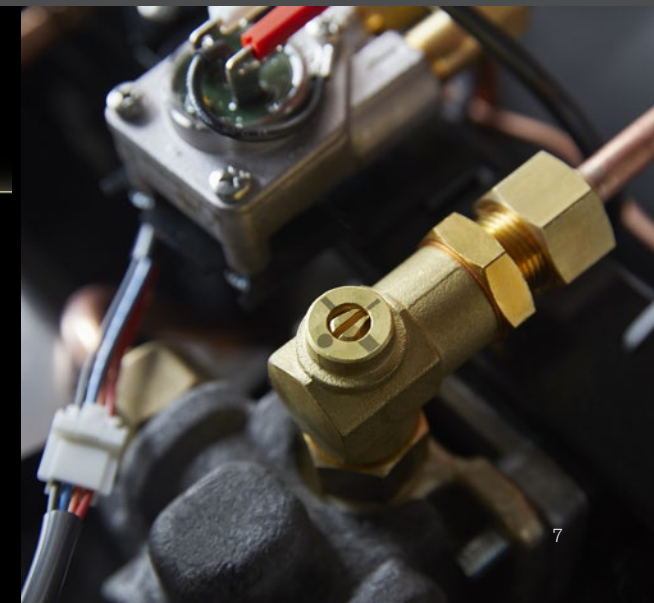


T-SWITCH REFERENCE TEMP

G1	93°C
G2	96°C
G3	99°C
- +	

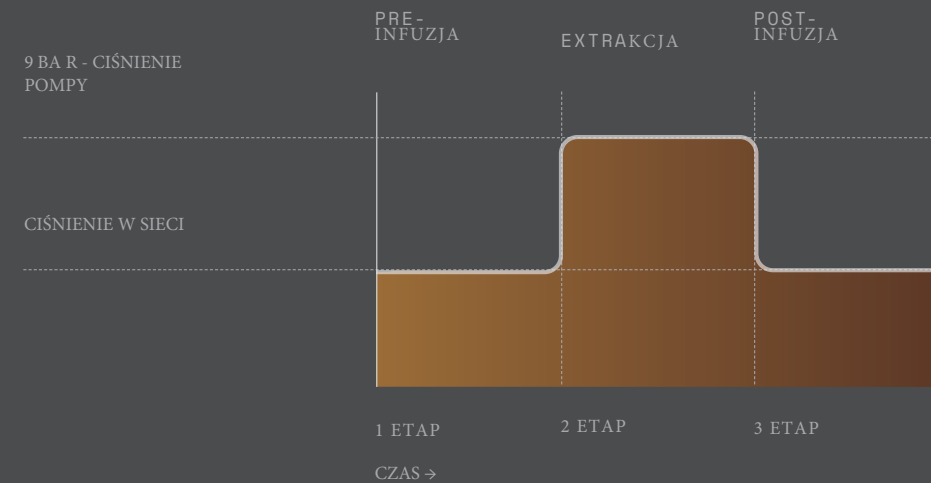


Pressure: 1.00bar



R Pre-Infuzja and Post-Infuzja

Barista może zmieniać ciśnienie wody zarówno w początkowej fazie (pre-infuzja), jak i w końcowej (post-infuzja) procesu ekstrakcji, wybierając pomiędzy ciśnieniem sieciowym a ciśnieniem pompy, a także regulować czas trwania wszystkich etapów (pre-infuzja, ekstrakcja, post-infuzja).



• Opatentowana technologia Rancilio

Korzyści

Podczas Pre-Infuzji:

- Zwilżenie zmielonej kawy na całej powierzchni.
- Zmniejszanie ryzyka wystąpienia kanałowania

Podczas ekstrakcji:

- Ekstrakcja z liniowym przepływem przy stałym ciśnieniu
- Uzyskamy intensywny, złożony, pełny smak w filiżance

Podczas Post-Infuzji:

- Redukuje gorycz i cierpkość



Para i woda

Dwupozycyjne pokrętko pary

Obrót pokrętki o 25° w lewo powoduje, że kran pozostaje otwarty, natomiast obrót w prawo powoduje jego automatyczne otwieranie i zamykanie (funkcja "Purge").

● Opatentowana technologia Rancilio

R X-Tea

Z poziomu ekranu dotykowego można zaprogramować dwie różne dawki wody i wybrać poziom temperatury dla każdej z nich. Dostępnych jest 8 poziomów, aby zapewnić, że woda będzie zawsze w idealnej temperaturze dla wszystkich rodzajów herbaty lub naparu.

Dysze parowe Cool Touch

Ergonomiczne dysze parowe cool touch do pracy w pełnym bezpieczeństwie. Końcówki parowe zostały zaprojektowane tak, aby zapewnić równomierne dostarczanie pary i zminimalizować kondensację wody.



Określone miejsce na siatce, w którym można umieścić dyszę parową podczas czyszczenia*



* tylko przy wysokości kratki ściekowej ustawionej na 100-120 mm

Interfejs

Ekran dotykowy 4,3"

Szybki i łatwy dostęp do wszystkich ustawień maszyny. Istnieją 2 rodzaje interfejsu - "easy" z tylko głównymi ustawieniami i "tech" dla bardziej doświadczonych baristów - oraz 3 różne menu dedykowane dla baristów, kierowników i techników.

Głowica z dedykowanym wyświetlaczem

Dedykowany wyświetlacz dla każdej grupy z timerem i paskiem postępu dla czasu trwania dozowania i odliczania do ekstrakcji.

1 DAWKA
KAWY

2 DOZY
KAWY

Przycisk END DISPENSING
BUTTON również programowalny
jako:

- FUNKCJA PŁUKANIA
można ustawić w zakresie
od 0 do 5"
- CIĄGŁE ODMIERZANIE
przytrzymując dłużej niż 1"



Tryb manualny

Dla bardziej doświadczonych baristów można aktywować tryb ręczny, aby ręcznie zarządzać czasem trwania faz preinfuzji, ekstrakcji i postinfuzji za pomocą przycisków nad grupą.



Inteligentne spłukiwanie

Automatyczne "Płukanie" może być włączone po ustawionym przedziale czasowym od ostatniej operacji dozowania. Funkcja ta utrzymuje grupę w odpowiedniej temperaturze i poprawia stabilność termiczną.



Design

Ergonomiczny portafiltr

Portafiltr z chromowanego mosiądzu, z ergonomicznym uchwytem z tworzywa sztucznego zaprojektowanym w celu zrównoważenia wagi, mieści filtry do kawy do pojemności 21g, zapewnia stabilność podczas ubijania i ułatwia ruchy nadgarstka baristy.



SAMOSTOJĄCY

Portafiltr leży płasko, gdy spoczywa na blacie kuchennym.



WYMIENNE WYLEWKI

Można je odkręcić w celu łatwego czyszczenia

Odbojniki

Odbojniki są zaprojektowane aby chronić pokrywy grupy przed przypadkowym uderzeniem, gdy barista zaczepia i odczepia portafiltr od grupy.

Światła LED

Oświetlenie LED skupione na obszarze roboczym zapewnia maksymalną widoczność filiżanek podczas parzenia kawy.

Taca ociekowa z regulacją wysokości

Regulowana wysokość, wyjmowana taca ociekowa ułatwia pracę ze wszystkimi rozmiarami kubków.



Niski profil korpusu

Kompaktowa, niskoprofilowa obudowa zaprojektowana w celu ułatwienia interakcji z klientem i operacji serwisowych.

Pod maszyną znajduje się duża przestrzeń (h 90 mm), która jest przydatna do przechowywania wag lub innych narzędzi pracy w zasięgu ręki.

KORPUS ZE STALI NIERDZEWNEJ



Doświadczenie Rancilio

Automatyczne włączanie i wyłączenie

Harmonogram automatycznego włączania urządzenia oraz godziny pracy mogą być spersonalizowane dla każdego dnia tygodnia.



Easy Clean (łatwe czyszczenie)

Cykle czyszczenia i płukania grupowego są automatyczne i można je aktywować z poziomu ekranu dotykowego. Można ustawić alarm dzienny, który przypomina użytkownikom o aktywacji cyklu czyszczenia. Możliwe jest również ustawienie opcjonalnego bloku maszynowego, jeśli czyszczenie nie zostanie wykonane oraz wyświetlenie historii wszystkich wykonanych czynności.

R Zaawansowane zarządzanie kotłem (ABM)

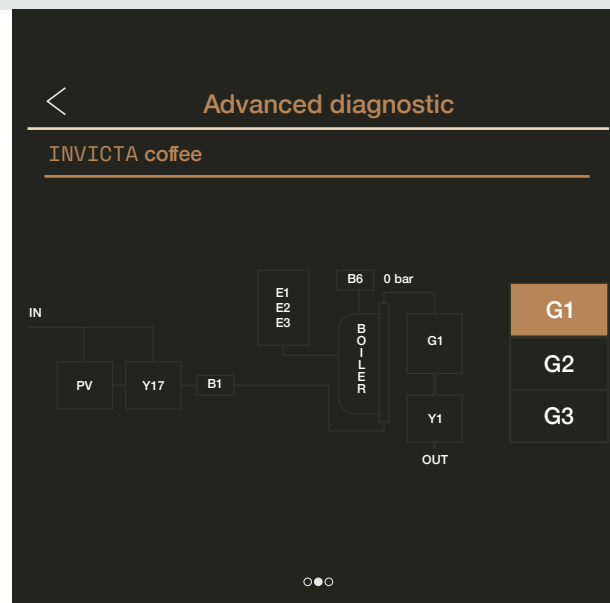
ABM to specjalne oprogramowanie opracowane w celu poprawy wydajności maszyny w warunkach intensywnego użytkowania. Podczas jednoczesnego parzenia espresso, dozowania wody i parzenia mleka, ABM włącza element grzewczy, aby uprzedzić wszelkie spadki temperatury i zapewnić stały poziom ogrzewania. ABM umożliwia również kontrolę absorpcji mocy przez ekspres, redukując ją do 2/3 normalnej wartości gdy dostępność energii jest niska.

● Opatentowana technologia Rancilio



Zaawansowana diagnostyka

Menu "Techniczne" zawiera funkcję "Serwis" umożliwiającą użytkownikom szybkie sprawdzenie z poziomu ekranu dotykowego, czy wszystkie obwody i różne komponenty (pompy, zawory elektromagnetyczne, elementy grzejne, czujniki, przepływomierze) są w dobrym stanie technicznym.



Kolory i wyposażenie dodatkowe

Kolory standardowe

Invicta dostępna jest w 3 kolorach standardowych.

- INOX
- BLACK
- WHITE



Kolory na życzenie (opcja)

Panele zewnętrzne ze stali nierdzewnej mogą być malowane w innych kolorach w zależności od wymagań klienta.*.

Podgrzewacz filiżanek z czujnikiem temperatury (opcja)

Podgrzewacz do kubków z 5 różnymi poziomami temperatury regulowanymi za pomocą ekranu dotykowego.



Portafilter z drewnianym uchwytem (opcja)

Portafiltre z dębowymi uchwytemi są dostępne opcjonalnie dla wersji 2- i 3-grupowych (katalog części zamiennych).



Informacje i ceny na życzenie.

Invicta w Liczbach

Kluczowe cechy

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE



- + INTERFEJS Z EKRANEM DOTYKOWYM
- + CYFROWY WYŚWIETLACZ (NA GRUPĘ)
- + STEADY BREW
- + T-SWITCH
- + PRE-INFUZJA I POST-INFUZJA
- + SMART FLUSH
- + X-TEA (8 POZIOMÓW)
- + COOL TOUCH STEAM WAND
- + DWUPOZYCYJNE POKRĘTŁO PARY
- + ERGONOMICZNY PORTAFILTR
- + TACKA OCIEKOWA Z REGULACJĄ WYSOKOŚCI
- + OŚWIETLENIE LEDOWE
- + ABM
- + AUTO ON-OFF
- + EASY CLEAN
- + ZAAWANSOWANA DIAGNOSTYKA
- + SNAP&SHARE

OPCJONALNIE



- + PODGRZEWACZ FILIŻANEK (Z CZUJNIKIEM TEMPERATURY)
- + PORTAFILTR Z DREWNIANYM UCHWYTEM (KATALOG CZĘŚCI ZAMIENNYCH)
- + CONNECT (SYSTEM TELEMETRYCZNY)

DANE TECHNICZNE

2GR

SZ x G x W
817x600x450 mm
32.16x23.62x17.72 in

WAGA
75 kg / 165.35 lb

BOILER
11 l / 2.4 gal UK

PRĄD ZASILAJĄCY
220 – 240 V~ / 380-415V3N~,
50–60 Hz
4600 W

DOSTAWA WODY
Stałe przyłącze wody

WYSOKOŚĆ TACY OCIEKOWEJ
80-100-120 mm / 3-4-5 in

POZIOM HAŁASU PODCZAS
UŻYTKOWANIA
< 70 db

3GR

SZ x G x W
1057x600x450 mm
41.61x23.62x17.72 in

WAGA
90 kg / 198.41 lb

BOILER
16 l / 3.5 gal UK

PRĄD ZASILAJĄCY
220 – 240 V~ / 380-415V3N~,
50–60 Hz
5400 W
220 – 240 V~ / 380-415V3N~,
50–60 Hz
6000 W

DOSTAWA WODY
Stałe przyłącze wody

WYSOKOŚĆ TACY OCIEKOWEJ
80-100-120 mm / 3-4-5
POZIOM HAŁASU PODCZAS
UŻYTKOWANIA
< 70 db

Kolory

-  INOX
-  CZARNY
-  BIAŁY

Materiały

- + STAL NIERDZEWNA
- + ZAMAK
- + PLASTIK
- + NBR

Connect

Moc w Twoim biznesie kawowym

Nie ma znaczenia, jakiej wielkości jest Twoja organizacja, ważne jest tylko to, że chcesz usprawnić swój biznes kawowy. Connect pomaga efektywnie wykorzystać z danych generowanych przez ekspresy do kawy i wspierać Cię w drodze do stania się firmą opartą na danych. Nadszedł czas aby uzyskać przewagę konkurencyjną na każdym rynku, na którym na którym działasz.

RANCILIOGROUP.COM/CONNECT

KORZYŚCI



1

U
PRZYJAZNY DLA
UŻYTKOWNIKA
PULPIT



2

M
ŁATWE ZARZĄDZANIE
FLOTĄ



3

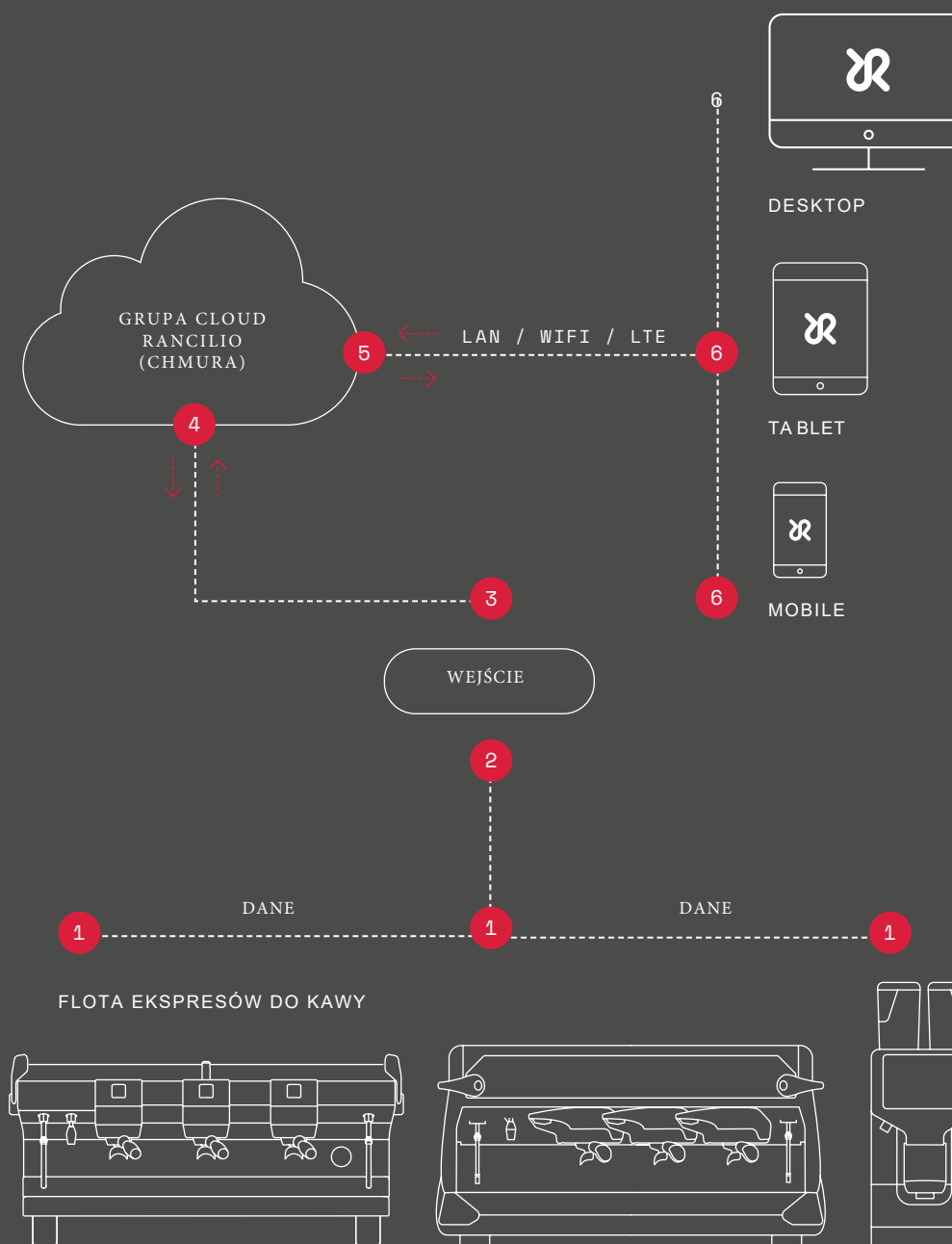
ZWIĘKSZENIE
EFEKTYWNOŚCI
USŁUG



4

I
ZWIĘKSZENIE
WYDAJNOŚCI
PRZEDSIĘBIORSTW
A

Jak to działa



INPLUS

food tools & equipment

Autoryzowany dystrybutor Rancilio Group

43-211 Piasek ul. Słowackiego 41

+48 730 850 156

info@ranciliodystrybutor.pl

www.ranciliodystrybutor.pl

 RANCILIO GROUP

ranciliogroup.com



an Ali Group company



The Spirit of Excellence