

Classe 11

Produkt
Rancilio Group

Classe 11

PO PROSTU
DO PRZODU

 RANCILIO
IN+PLUS
food tools & equipment

POLSKI





PO PROSTU DO PRZODU

Ekspres do kawy Rancilio Classe 11 na nowo definiuje interakcję barista-ekspres. Zainspirowany językiem smartfonów Classe 11 wyróżnia się wysokimi standardami technologii zaparzania kawy, designu i ergonomicznych rozwiązań.

Rancilio Classe 11

1

Technologia
parzenia

Pełna kontrola nad ekstrakcją kawy: wyraż swoje doświadczenie bez ograniczeń, dzięki zaawansowanym, profesjonalnym funkcjom ekspresu Classe 11.



INPLUS
food tools & equipment

2

Inteligentny
interfejs

Innowacyjna technologia to twój sekretny składnik, z komputerem pokładowym i dokładnym systemem menu pozwalającym na kontrolę jakości w każdej filiżance.



3

Moc do projektowania

Dbłość o szczegóły i styl inspirowany motoryzacją sprawiają, że Classe 11 wyróżnia się dynamicznymi liniami, wytrzymałością i dużą funkcjonalnością.



4

Urodzony by być zielonym

Zaawansowane funkcje sprawiają, że Classe 11 wyróżnia się innowacyjnością, wydajnością energetyczną i zarządzaniem ciepłem.



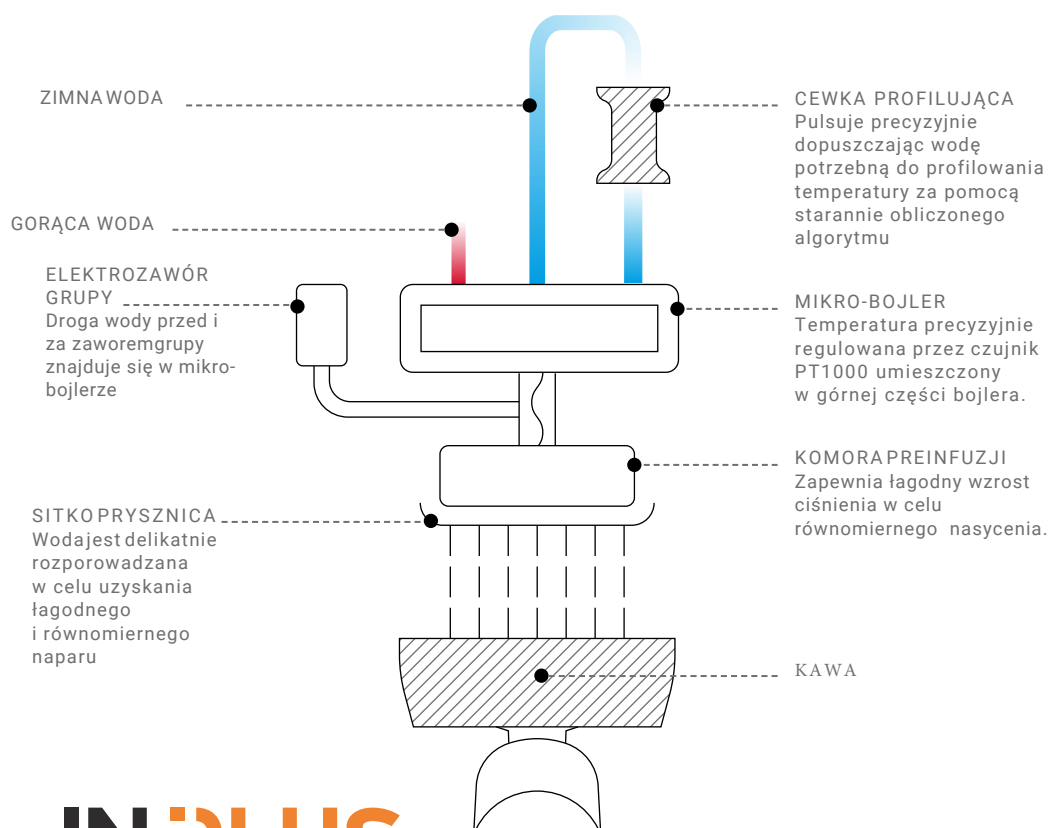
Technologia parzenia

Niezależne grupy i system multi-bojlerowy

Każda niezależna grupa wyposażona jest w mikrobojler i dwa elementy grzewcze, aby zagwarantować stabilność temperatury wody jak i grupy, oferując maksymalną dokładność przy każdej filiżance.

Ustawienie dozowania i Plug&Brew

Bariści mogą zaprogramować do 4 różnych dawek kaw dla każdej grupy. Dzięki opcji Plug&Brew dozowanie i główne funkcje są domyślnie załadowane podczas instalacji i gotowe do użycia.



R Profilowanie temperatury

Profilowanie temperatury to technologia opracowana w celu poprawy właściwości sensorycznych każdej kawy, dynamicznie dostosowując temperaturę wody podczas 25-30 sekundowego procesu parzenia: zwiększając lub zmniejszając tę temperaturę o maksymalnie 5°, można zmienić cechy espresso co pozwala uzyskać znaczną poprawę jakości produktu w filiżance.

- Opatentowana technologia Rancilio



PARA I WODA



Rotacja o 25°
(góra - dół)

OTWARTY



STOP



OTWARTY / ZAMKNIĘTY

R Dźwignia C

Dźwignie pary C obsługuje się obracając pokrętkę tylko o 25°. Obracając je do góry zawór pozostanie otwarty. Obracając pokrętkę w dół, zawór otwiera się i automatycznie zamyka po zwolnieniu.



R iSteam

Dysza iSteam posiada dwa przyciski: "Cappuccino" do podgrzewania i spieniania mleka lub "Latte" tylko do podgrzewania.

- Opatentowana technologia Rancilio

Dysza pary
Cool Touch

Dysza pary Cool Touch jest izolowana termicznie z podwójną powłoką ochronną.

R X-Tea

Bariści mogą programować dozowanie wody i poziomy temperatury za pomocą cyfrowego interfejsu ekranu dotykowego.



INTELIĞENTNY INTERFEJS

Komputer pokładowy

Ciesz się pełną kontrolą nad funkcjami swojego Classe 11, dzięki komputerowi pokładowemu i jego użytecznemu panelowi sterowania z ekranem dotykowym o przekątnej 5,7 cala.



System napędowy Rancilio

System napędowy Rancilio zapewnia trzy różne, chronione hasłem menu, aby zaoferować najlepsze doświadczenie użytkownika dla baristów, menadżerów i techników.

Standard Quality Espresso

Po włączeniu funkcji SQE bariści mogą kontrolować czas każdej ekstrakcji, aby zagwarantować taką samą ilość w każdej filiżance.

Moc do projektowania



Mocna i elegancka postawa

Eleganckie boki i dynamiczne kontury Classe 11 przywołują na myśl silną sylwetkę i mocną osobowość. Tył urządzenia podkreśla jakość użytych materiałów, takich jak stal nierdzewna i jest wyposażony w estetyczne diody LED. Dbłość o szczegóły i spójność potwierdza wylot w stylu samochodowym na tylnej ścianie i mocne tylne nóżki, zaprojektowane tak, aby podkreślić solidność modelu. Pokrywy grupowe mają asymetryczny kształt, aby uczynić ten obszar wydajnym i funkcjonalnym. Obszar roboczy wykonany ze stali nierdzewnej posiada boczne zderzaki, prawdziwy znak rozpoznawczy Rancilio.

Kolory

Wspaniała osobowość sprawia, że Classe 11 jest idealnym wyposażeniem dla wielu różnych barów i restauracji. Jego trzy opcje kolorystyczne pozwalają na dostosowanie do każdego stylu projektowania.

- Czarny
- Mroźny brąz
- Perłowa biel



Ergonomiczna kolba

Kolba jest wyposażona w ergonomiczny uchwyt, zaprojektowany tak, aby umożliwić baristom płynne ruchy nadgarstków dla maksymalnego komfortu.

IN+PLUS
food tools & equipment

System oświetlenia

Różne kolory i miganie są przypisane do różnych stanów ekspresu, pozwala to na monitorowanie co się dzieje na pierwszy rzut oka.



Wersja Tall

Classe 11 Tall ma wyższą powierzchnię roboczą i może pomieścić filiżanki o wysokości 14,5 cm. Posiada również wyjmowaną płytę wznoszącą dla tradycyjnych filiżanek espresso.



Znaczenie światła

Wielokolorowe diody LED RGB umieszczone z przodu pokrywy grupowej pomagają bariście natychmiast zorientować się w stanie pracy urządzenia:

Stały niebieski

Ekspres jest gotowy do pracy (w wersji Xcelsius jest to kolor czerwony)

Migający niebieski

Ekspres jest w trakcie parzenia (w wersji Xcelsius jest to kolor czerwony)

Zielony

Trwa cykl czyszczenia

Migający czerwony

Urządzenie nie jest gotowe do pracy

Urodzony by być zielonym

Oszczędność energii

Izolowany bojler i inteligentne zarządzanie energią pozwalają zaoszczędzić do 20% energii w trybie czuwania. Poprzez zarządzanie różnymi poziomami wody w bojlerze, stosunek wody do pary może być zoptymalizowany w celu osiągnięcia doskonałej wydajności parzenia w warunkach dużego obciążenia (tryb Performance) lub maksymalnych oszczędności w warunkach niskiego zużycia (tryb Eco).

Podgrzewacz filiżanek

Podgrzewacz filiżanek posiada specjalny element grzewczy, który gwarantuje równomierny rozkład temperatury na całej powierzchni kratki. Pięć poziomów temperatury jest regulowanych przez specjalny czujnik.

Advanced Boiler Management

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



CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Easy Clean

Easy clean zapewnia inteligentne zarządzanie procesem czyszczenia jednostki zaparzącej, czyniąc go całkowicie automatycznym i umożliwiając zaprogramowanie 3 automatycznych cykli czyszczenia dziennie, ustawienie opcjonalnego zatrzymania urządzenia, jeśli czyszczenie nie zostało wykonane oraz przeglądanie historii cyklu czyszczenia.

Design przyjazny technologii

Łatwy dostęp do części wewnętrznych upraszcza czynności konserwacyjne i wsparcie techniczne.

Snap&Share

Snap&Share to aplikacja czytająca kody QR, która pozwala użytkownikom na udostępnienie parametrów technicznych Classe 11, śledzenie czynności konserwacyjnych, monitorowanie zużycia i rejestrację nowego produktu w celu aktywacji gwarancji.

Hydro Hub

Hydro Hub jest innowacyjnym systemem do kompleksowego i zintegrowanego zarządzania układem hydraulicznym. Hydro Hub działa jak płytki obwodu dla systemu dostarczania wody do ekspresu, upraszczając przepływ wody i redukując liczbę punktów połączeń. To innowacyjne rozwiązanie ułatwia operacje techniczne, zapewniając jednocześnie maksymalne bezpieczeństwo podczas konserwacji.

V-Flex

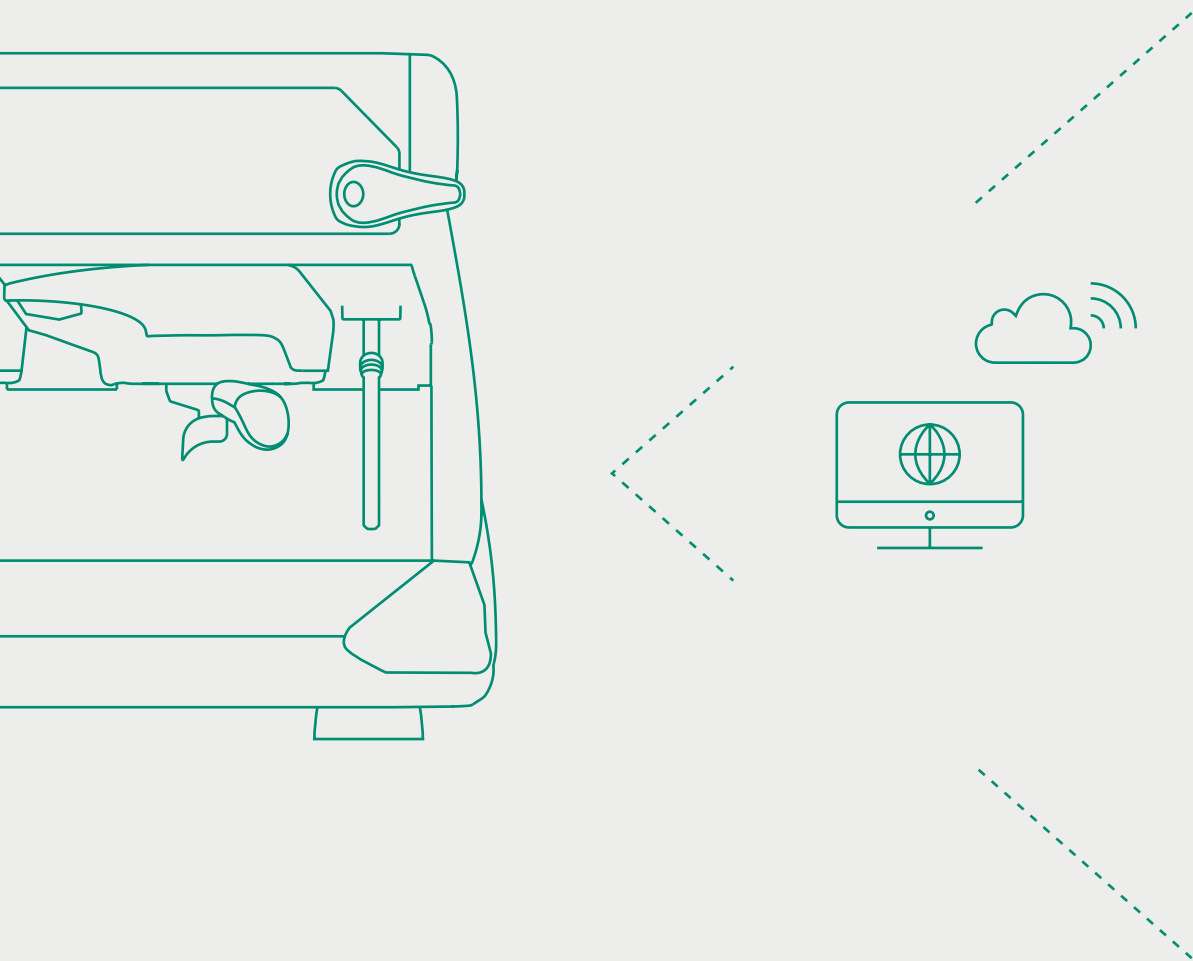
V-Flex jest samodostosowującym się systemem, który harmonizuje napięcie robocze Classe 11 z wahaniami napięcia w sieci zasilającej. Funkcja ta zapewnia bezbłędną instalację i zapobiega problemom spowodowanym wahaniami napięcia zasilającego.

System rusztów

Wyjmowane ruszty tacki na filiżanki wykonane są z odpornego na zarysowania polimeru, dzięki czemu można je wygodnie myć w zmywarce. Zostały zaprojektowane tak, aby pozostałości po kawie spływały bezpośrednio do tacki ociekowej, utrzymując obszar roboczy w czystości.



Connect



System telemetryczny

Connect: zdalny system telemetryczny do regulacji wszystkich parametrów, sprawdzania statystyk i zapewnienia optymalnej funkcjonalności.

Czas na połączenie

Connect to zdalny system telemetryczny do monitorowania wszystkich operacji wykonywanych przez pojedynczy ekspres do kawy lub przez ich cały zestaw. Dzięki Connect można regulować ustawienia podawania kawy, analizować statystyki zużycia oraz odczytywać wszelkie komunikaty związane z pomocą techniczną i konserwacją.

KORZYŚCI

- | | |
|--|--|
| 
1
KONTROLA W CZASIE
RZECZYWISTYM | 
2
OBNIŻONE KOSZTA
OBSŁUGI |
| 
3
OPTIMALIZACJA
SPRZEDAŻY | 
4
KONSERWACJA
PREDYKCYJNA |
| 
5
PLIKI
W CHMURZE | 
6
ALARMY |
| 
7
CIĄGŁE
POŁĄCZONY | 
6
DANE ZUŻYCIA |

Classe 11 USB Xcelsius

CECHY GŁÓWNE

STANDARD



- + PROFILOWANIE TEMPERATURY
- + SYSTEM MULTI-BOJLEROWY
- + INTERFEJS Z EKRANEM DOTYKOWYM
- + STANDARD QUALITY ESPRESSO
- + PLUG&BREW
- + X-TEA
- + DYSZA PARY COOL TOUCH
- + DŹWIGNIA C
- + DEDYKOWANY WYŚWIETLACZ GRUPY
- + OŚWIETLENIE LED
- + SYSTEM RUSZTÓW
- + ABM
- + PODGRZEWACZ FILIŻANEK
- + TRYB OSZCZĘDNY
- + EASY FIX
- + EASY CLEAN
- + HYDRO HUB
- + SNAP&SHARE
- + PORT USB
- + V-FLEX

OPCJONLANIE



- + iSTEAM
- + CONNECT

SZCZEGÓŁY

2GR

Sz X G X W
800 x 600 x 540 mm
31.5 x 23.6 x 21.2 cali

WAGA
85 kg / 187.4 lb

MOC CAŁKOWITA
5450 W

NAPIĘCIE
220-240
380-415 (3N)

CZĘSTOTLIWOŚĆ
50-60 Hz

POJEMNOŚĆ BOJLERA
11 l / 2.4 gal UK /
2.9 gal US

POJEMNOŚĆ MIKRO-BOJLERA
15 cl / 5.3 oz UK
/ 5.1 oz US

POZIOM HAŁASU PODCZAS
UŻYTKOWANIA
< 70 db

3GR

Sz X G X W
1040 x 600 x 540 mm
40.9 x 23.6 x 21.2 cali

WAGA
100 kg / 220.5 lb

MOC CAŁKOWITA
6840 W

NAPIĘCIE
220-240
380-415 (3N)

CZĘSTOTLIWOŚĆ
50-60 Hz

POJEMNOŚĆ BOJLERA
16 l / 3.5 gal UK /
4.2 gal US

POJEMNOŚĆ MIKRO-BOJLERA
15 cl / 5.3 oz UK
/ 5.1 oz US

POZIOM HAŁASU PODCZAS
UŻYTKOWANIA
< 70 db

4GR

Sz X G X W
1280 x 600 x 540 mm
50.4 x 23.6 x 21.2 in

WAGA
115 kg / 253.5 lb

MOC CAŁKOWITA
7200 W

NAPIĘCIE
220-240
380-415 (3N)

CZĘSTOTLIWOŚĆ
50-60 Hz

POJEMNOŚĆ BOJLERA
22 l / 4.8 gal UK /
5.8 gal US

POJEMNOŚĆ MIKRO-BOJLERA
15 cl / 5.3 oz UK
/ 5.1 oz US

POZIOM HAŁASU PODCZAS
UŻYTKOWANIA
< 70 db

MATERIAŁY

KORPUS

Odlew aluminiowy



PANEL STEROWANIA

Odporne na wstrząsy szkło hartowane

POKRYWY GRUPY

Stop metali odlewany ciśnieniowo

KOLORY

-  + MROŹNY BRĄZ
-  + CZARNY
-  + PERŁOWA BIEL

Classe 11 USB

GŁÓWNE CECHY

STANDARD



- + INTERFEJS Z EKRANEM DOTYKOWYM
- + STANDARD QUALITY ESPRESSO
- + PLUG&BREW
- + X-TEA
- + DYSZA PARY COOL TOUCH
- + DŹWIGNIA C
- + OŚWIETLENIE LED
- + SYSTEM RUSZTÓW
- + ABM
- + PODGRZEWACZ FILIŻANEK
- + TRYB OSZCZĘDNY
- + EASY FIX
- + EASY CLEAN
- + HYDRO HUB
- + SNAP&SHARE
- + PORT USB
- + V-FLEX

OPCJONALNIE



- + STEADY BREW
- + iSTEAM
- + CONNECT

SZCZEGÓŁY

2GR

Sz X G X W
800 x 600 x 540 mm
31.5 x 23.6 x 21.2 cali

WAGA
85 kg / 187.4 lb

MOC CAŁKOWITA
4950 W

NAPIĘCIE
220-240
380-415 (3N)

CZĘSTOTLIWOŚĆ
50-60 Hz

POJEMNOŚĆ BOJLERA
11 l / 2.4 gal UK /
2.9 gal US

POZIOM HAŁASU PODCZAS
UŻYTKOWANIA
< 70 db

3GR

Sz X G X W
1040 x 600 x 540 mm
40.9 x 23.6 x 21.2 cali

WAGA
100 kg / 220.5 lb

MOC CAŁKOWITA
6750 W

NAPIĘCIE
220-240
380-415 (3N)

CZĘSTOTLIWOŚĆ
50-60 Hz

POJEMNOŚĆ BOJLERA
16 l / 3.5 gal UK /
4.2 gal US

POZIOM HAŁASU PODCZAS
UŻYTKOWANIA
< 70 db

4GR

Sz X G X W
1280 x 600 x 540 mm
50.4 x 23.6 x 21.2 cali

WAGA
115 kg / 253.5 lb

MOC CAŁKOWITA
6800 W

NAPIĘCIE
220-240
380-415 (3N)

CZĘSTOTLIWOŚĆ
50-60 Hz

POJEMNOŚĆ BOJLERA
22 l / 4.8 gal UK /
5.8 gal US

POZIOM HAŁASU PODCZAS
UŻYTKOWANIA
< 70 db

MATERIAŁY

KORPUS

Odlew aluminiowy

PANEL STEROWANIA

Odporne na wstrząsy szkło hartowane

POKRYWY GRUPY

Stop metali odlewany ciśnieniowo

KOLORY

-  + MROŻNY BRĄZ
-  + CZARNY
-  + PERŁOWA BIEL

IN+PLUS
food tools & equipment

Classe 11

USB Xcelsius Tall

GŁÓWNE CECHY

STANDARD



- + PROFILOWANIE TEMPERATURY
- + SYSTEM MULTI-BOJLEROWY
- + INTERFEJS Z EKRANEM DOTYKOWYM
- + STANDARD QUALITY ESPRESSO
- + PLUG&BREW
- + X-TEA
- + DYSZA PARY COOL TOUCH
- + DŹWIGNIA C
- + DEDYKOWANY WYŚWIETLACZ GRUPY
- + OŚWIETLENIE LED
- + SYSTEM RUSZTÓW
- + ABM
- + PODGRZEWACZ FILIŻANEK
- + TRYB OSZCZĘDNY
- + EASY FIX
- + EASY CLEAN
- + HYDRO HUB
- + SNAP&SHARE
- + PORT USB
- + V-FLEX

OPCJONALNIE



- + iSTEAM
- + CONNECT

SZCZEGÓŁY

2GR

Sz X G X W
 800 x 600 x 540 mm
 31.5 x 23.6 x 21.2 cali

WAGA
 85 kg / 187.4 lb

MOC CAŁKOWITA
 5450 W

NAPIĘCIE
 220-240
 380-415 (3N)

CZĘSTOTLIWOŚĆ
 50-60 Hz

POJEMNOŚĆ BOJLERA
 11 l / 2.4 gal UK /
 2.9 gal US

POJEMNOŚĆ MIKRO-BOJLERA
 15 cl / 5.3 oz UK
 / 5.1 oz US

POZIOM HAŁASU PODCZAS
 UŻYTKOWANIA
 < 70 db

3GR

Sz X G X W
 1040 x 600 x 540 mm
 40.9 x 23.6 x 21.2 cali

WAGA
 100 kg / 220.5 lb

MOC CAŁKOWITA
 6840 W

NAPIĘCIE
 220-240
 380-415 (3N)

CZĘSTOTLIWOŚĆ
 50-60 Hz

POJEMNOŚĆ BOJLERA
 16 l / 3.5 gal UK /
 4.2 gal US

POJEMNOŚĆ MIKRO-BOJLERA
 15 cl / 5.3 oz UK
 / 5.1 oz US

POZIOM HAŁASU PODCZAS
 UŻYTKOWANIA
 < 70 db

4GR

Sz X G X W
 1280 x 600 x 540 mm
 50.4 x 23.6 x 21.2 cali

WAGA
 115 kg / 253.5 lb

MOC CAŁKOWITA
 7200 W

NAPIĘCIE
 220-240
 380-415 (3N)

CZĘSTOTLIWOŚĆ
 50-60 Hz

POJEMNOŚĆ BOJLERA
 22 l / 4.8 gal UK /
 5.8 gal US

POJEMNOŚĆ MIKRO-BOJLERA
 15 cl / 5.3 oz UK
 / 5.1 oz US

POZIOM HAŁASU PODCZAS
 UŻYTKOWANIA
 < 70 db

MATERIAŁY

KORPUS

Odlew aluminiowy


PANEL STEROWANIA

Odporne na wstrząsy szkło hartowane

POKRYWY GRUPY

Stop metali odlewany ciśnieniowo

KOLORY

-  + MROŻNY BRĄZ
-  + CZARNY
-  + PERŁOWA BIEL

WERSJA TALL



MAKS. WYSOKOŚĆ
 FILIŻANEK
 14.5 cm / 5.7 cali

Classe 11 USB Tall

GŁÓWNE CECHY

STANDARD



- + INTERFEJS Z EKRANEM DOTYKOWYM
- + STANDARD QUALITY ESPRESSO
- + PLUG&BREW
- + X-TEA
- + DYSZA PARY COOL TOUCH
- + DŹWIGNIA C
- + OŚWIETLENIE LED
- + SYSTEM RUSZTÓW
- + ABM
- + PODGRZEWACZ FILIŻANEK
- + TRYB OSZCZĘDNY
- + EASY FIX
- + EASY CLEAN
- + HYDRO HUB
- + SNAP&SHARE
- + PORT USB
- + V-FLEX

OPCJONALNIE



- + STEADY BREW
- + iSTEAM
- + CONNECT

SZCZEGÓŁY

2GR

Sz X G X W
800 x 600 x 540 mm
31.5 x 23.6 x 21.2 cali

WAGA
85 kg / 187.4 lb

MOC CAŁKOWITA
4950 W

NAPIĘCIE
220-240
380-415 (3N)

CZĘSTOTLIWOŚĆ
50-60 Hz

POJEMNOŚĆ BOJLERA
11 l / 2.4 gal UK /
2.9 gal US

POZIOM HAŁASU PODCZAS
UŻYTKOWANIA
< 70 db

3GR

Sz X G X W
1040 x 600 x 540 mm
40.9 x 23.6 x 21.2 cali

WAGA
100 kg / 220.5 lb

MOC CAŁKOWITA
6750 W

NAPIĘCIE
220-240
380-415 (3N)

CZĘSTOTLIWOŚĆ
50-60 Hz

POJEMNOŚĆ BOJLERA
16 l / 3.5 gal UK /
4.2 gal US

POZIOM HAŁASU PODCZAS
UŻYTKOWANIA
< 70 db

4GR

Sz X G X W
1280 x 600 x 540 mm
50.4 x 23.6 x 21.2 cali

WAGA
115 kg / 253.5 lb

MOC CAŁKOWITA
6800 W

NAPIĘCIE
220-240
380-415 (3N)

CZĘSTOTLIWOŚĆ
50-60 Hz

POJEMNOŚĆ BOJLERA
22 l / 4.8 gal UK /
5.8 gal US

POZIOM HAŁASU PODCZAS
UŻYTKOWANIA
< 70 db


MATERIAŁY

KORPUS
Odlew aluminiowy

PANEL STEROWANIA
Odporne na wstrząsy szkło hartowane

POKRYWY GRUP
Stop metali odlewany ciśnieniowo

KOLORY

-  + MROŹNY BRĄZ
-  + CZARNY
-  + PERŁOWA BIEL

WERSJA TALL



MAKS. WYSOKOŚĆ
FILIŻANEK
14.5 cm / 5.7 in

INPLUS

food tools & equipment

Autoryzowany dystrybutor Rancilio Group

43-211 Piasek ul. Słowackiego 41

+48 730 850 156

www.rancilio.com.pl info@rancilio.com.pl

 **RANCILIO** GROUP

ranciliogroup.com



an Ali Group company



The Spirit of Excellence