Produkty Rancilio
2020

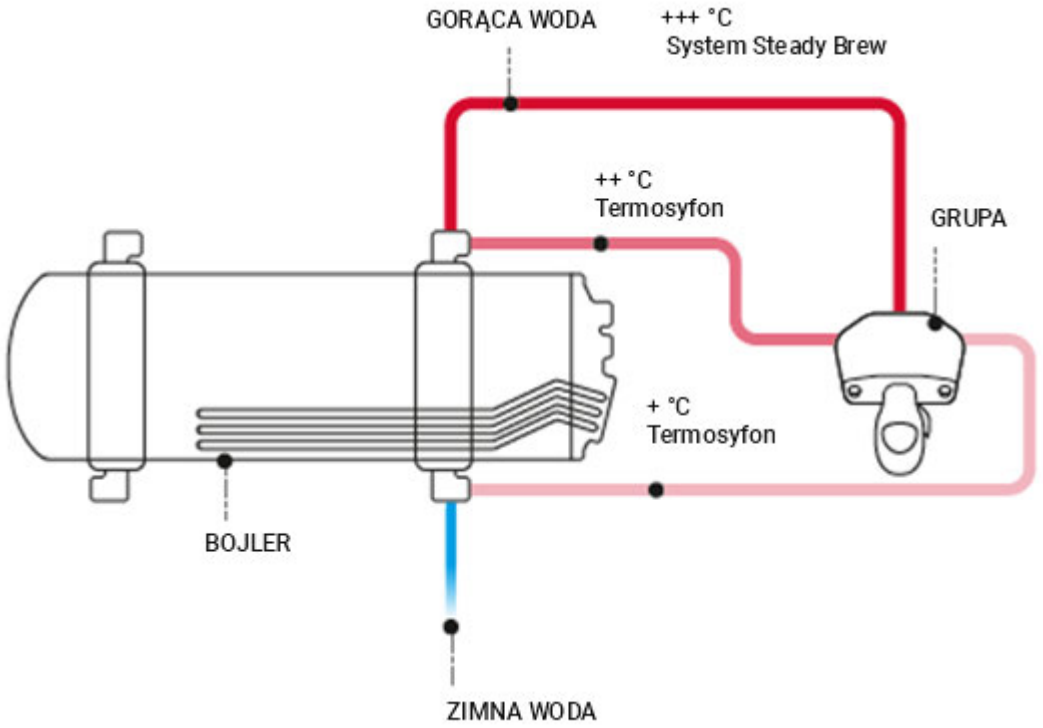
RANCILIO
coffeeing the World

INPLUS
food tools & equipment

System zaparzania

Steady Brew SB version (Classe 5, 7, 9, 11 USB i 20 SB)

SB to podstawowy system termosyfonowy, potrafiący utrzymać stałą temperaturę parzenia zarówno podczas szczytów pracy, jak i przy niskim zużyciu.

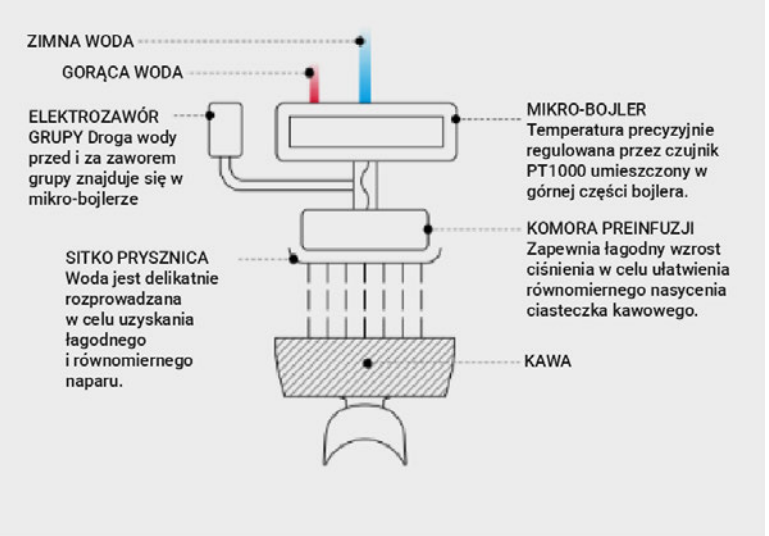


System zaparzania

Niezależne grupy oraz multi-bojlerowy system ASB (Classe 20 ASB)

Każda niezależna grupa wyposażona jest w mikro-bojler o pojemności 150 ml i grzałkę, w celu zagwarantowania najlepszej stabilności termicznej.

Barista może łatwo ustawić temperaturę parzenia (stałą) dla każdej grupy.



System zaparzania

TP (Classe 11 Xcelsius i RS1) –

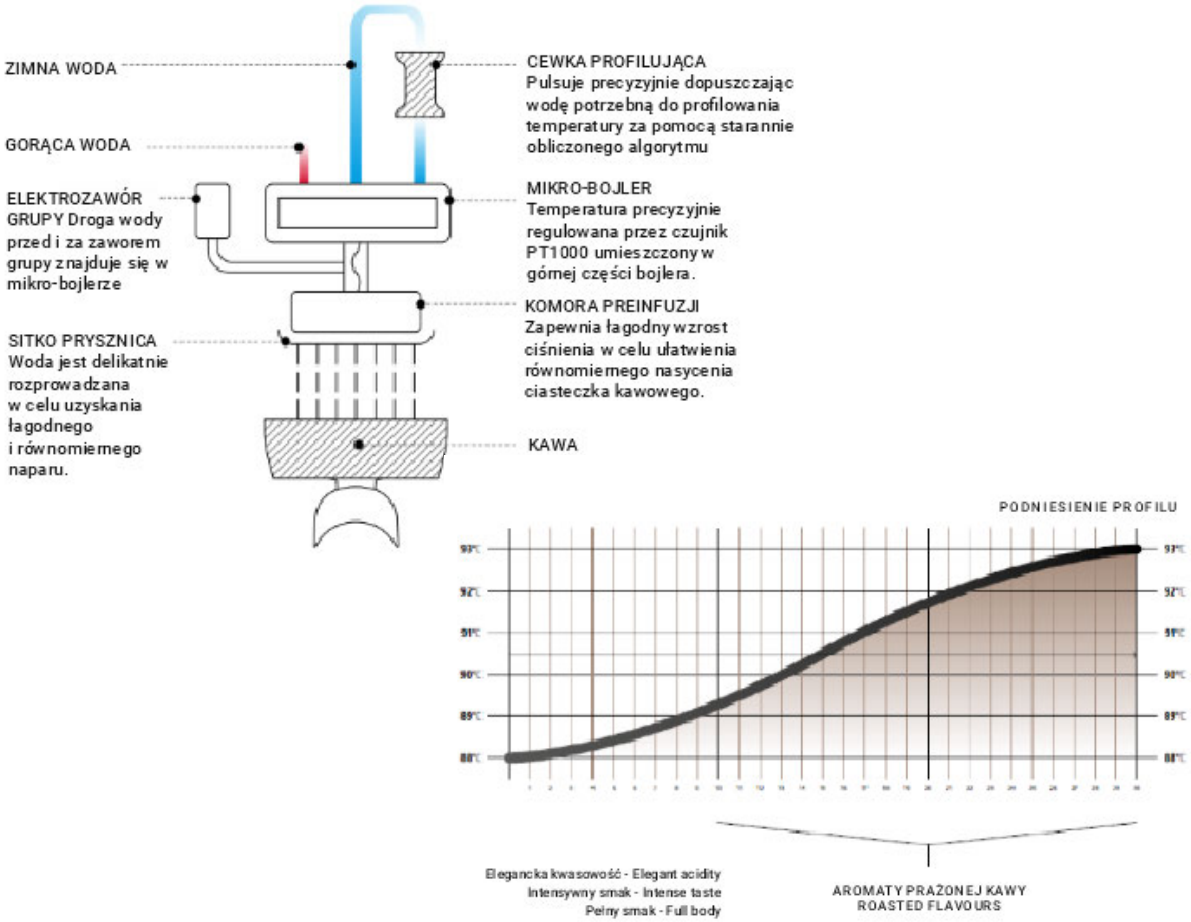
Każda niezależna grupa wyposażona jest w mikro-bojler o pojemności 150 ml i grzałkę, w celu zagwarantowania najlepszej stabilności termicznej.

Barista może łatwo ustawić dla każdej grupy żądany profil temperatury.

Profilowanie temperatury

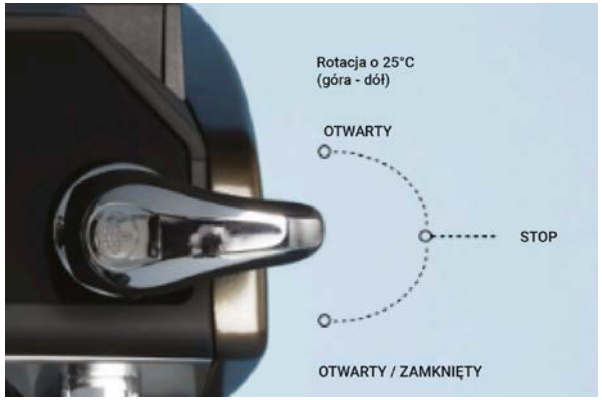
Profilowanie temperatury to technologia przeznaczona do dynamicznej regulacji temperatury wody w zakresie 5°C podczas 25-30 sekundowego procesu zaparzania, aby osiągnąć znaczną poprawę jakości produktu w filiżance.

https://www.youtube.com/watch?v=N1AWmstSHpM



Para i gorąca woda

- *Zawór parowy (opcjonalnie dla Klasy 5 i 7; standardowo dla Klasy 9, 11 i 20):* Zawór parowy z dźwignią C jest obsługiwany przez obrócenie pokrętła tylko o 25°. Obracając go do góry, zawór pozostaje otwarty. Obracając go w dół, zawór otwiera się i automatycznie zamyka po zwolnieniu.



- *Zimna dysza pary (opcjonalnie dla Klasy 5, 7, 9 i 20 SB; standardowo dla Klasy 11, 20 ASB and RS1): Dysza pary jest izolowana termicznie dwuwarstwową powłoką ochronną.*

- *ISTEAM (opcjonalnie dla Klasy 5, 7, 9 ,11 i 20): opatentowana dysza parowa, która automatycznie podgrzewa mleko do ustawionej temperatury i je spienia*
- *X-Tea (standardowo dla Klasy 9, 11, 20 i RS1):* 3 zaprogramowane temperatury wody do herbaty

ABM - Zaawansowane Zarządzanie Bojlerem

Standard w Klasie 9,11, 20 oraz RS1

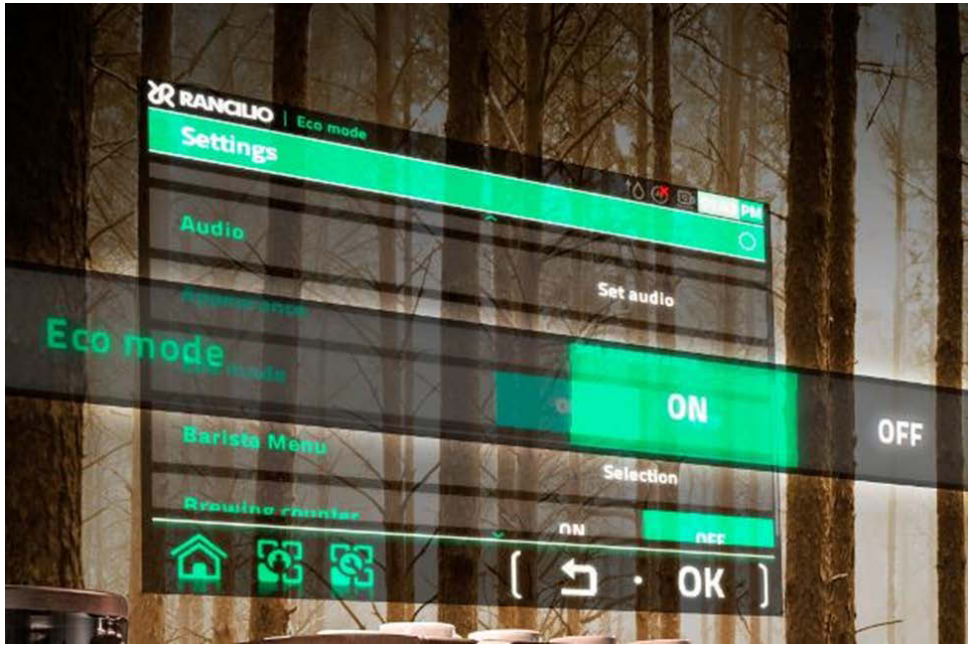
ABM to specjalne oprogramowanie opracowane w celu poprawy wydajności maszyny w warunkach intensywnej eksploatacji. Podczas jednoczesnego parzenia espresso, nalewania wody i spieniania mleka, ABM włącza element grzewczy, aby zapobiec spadkom ciśnienia poniżej ustawionej wartości, a tym samym zapewnić stały poziom ogrzewania.
ABM pozwala również na kontrolę zużycia energii przez maszynę, zmniejszając go do 2/3 normalnej wartości, gdy dostępność zasilania jest niska.

Oszczędzanie energii

Standard w Klasie 11, 20 i RS1

Bojler wyposażony jest w potrójną sondę poziomu, która pozwala zarządzać niższym poziomem wody w bojlerze i zmniejszyć zużycie energii, gdy urządzenie jest ustawione w trybie Eco.

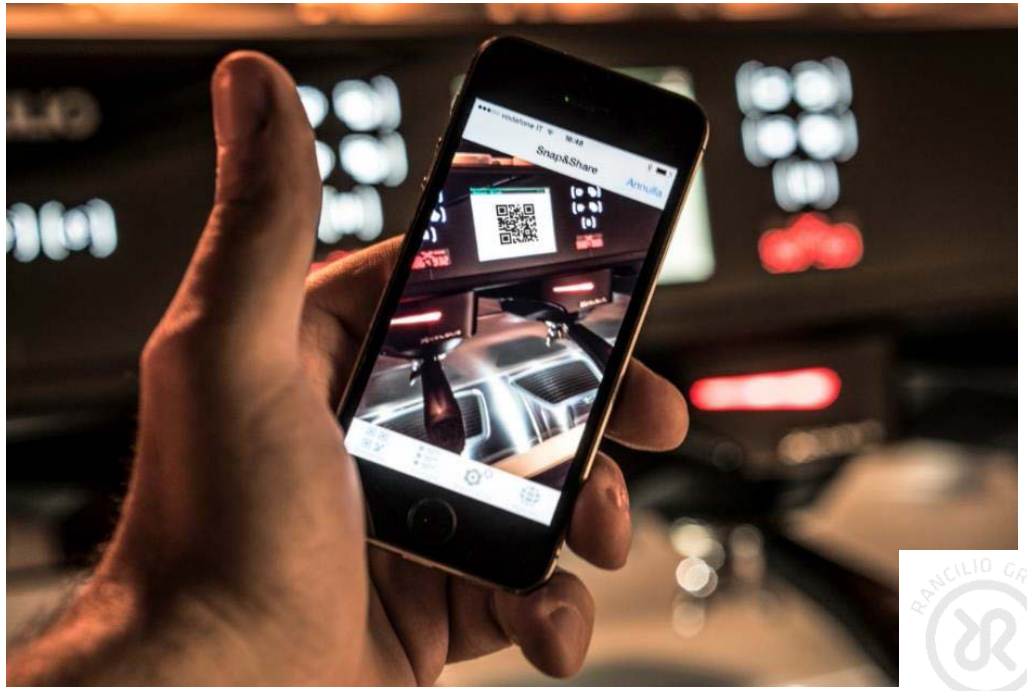
Barista może łatwo aktywować i dezaktywować tryb Eco na ekranie dotykowym.



Snap&Share

Standard w Klasie 11, 20 i RS1

Snap&Share to aplikacja do odczytu kodów QR, która umożliwia użytkownikom udostępnianie ustawień technicznych ekspresu do kawy, śledzenie czynności konserwacyjnych, monitorowanie zużycia i rejestrowanie nowych produktów w celu aktywacji gwarancji.



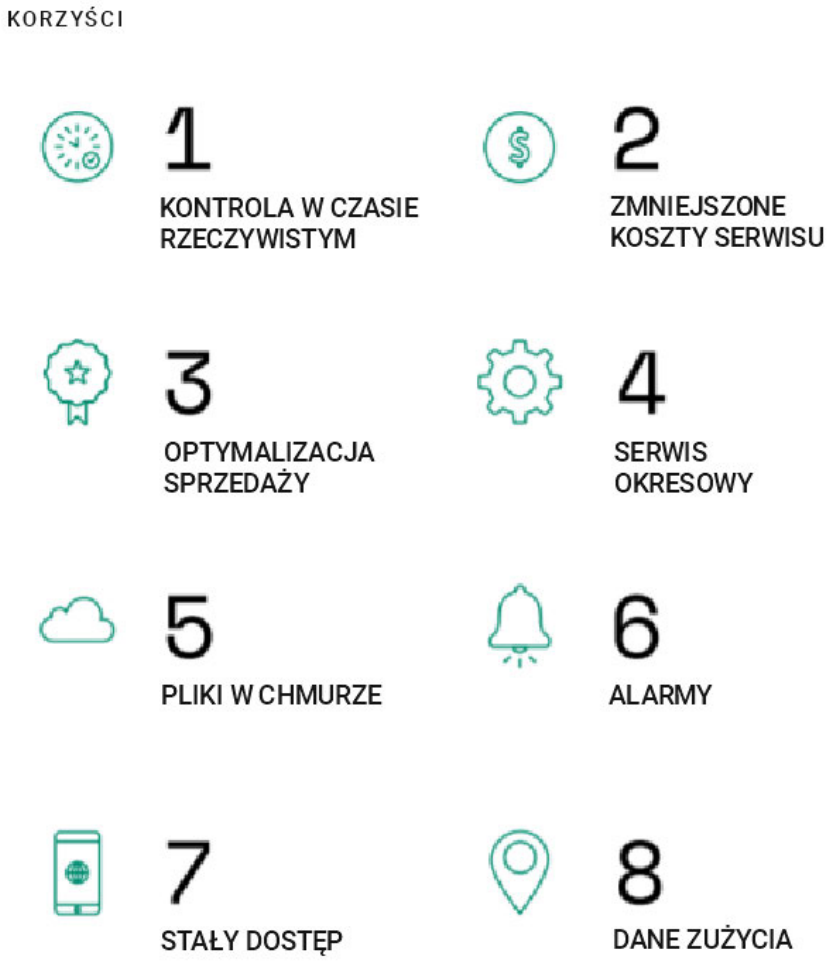
Wejście USB

Wejścia USB, które zostały umieszczone we wszystkich maszynach Rancilio umożliwiają wczytywanie kart pamięci, ustawienie dozowania, wydawanie komunikatów alarmowych, wgrywanie ustawień dozowania do maszyny, jak także aktualizację oprogramowania.

System Connect

System jako opcja dodatkowa dla wszystkich modeli

Connect to potężne rozwiązanie IoT opracowane przez Rancilio Group, które umożliwia gromadzenie i łatwą analizę wszystkich istotnych danych generowanych przez pojedynczy ekspres do kawy lub całą flotę. Za pomocą konfigurowalnego pulpitu nawigacyjnego z widżetami, tabelami i wykresami Connect zapewnia gotowy do użycia cyfrowy zestaw narzędzi do monitorowania kluczowych parametrów wydajności w czasie rzeczywistym i wzmocnienia całej branży kawowej.



Rancilio

RS1

INPLUS
food tools & equipment

RS1

- **inteligentny interfejs** z ekranem dotykowym 4.3”
- system multi-bojlerowy
- **głowice grupowe** z dedykowanymi wyświetlaczami pokazującymi ustawiony profil temperatury grupowej i dwoma programowalnymi przyciskami dozowania
- manometr pompy
- wejście USB do pobierania liczników dozowań, ustawień dozowań i komunikatów alarmowych
- regulowana wysokość tacki ociekowej (3 pozycje)
- światła ledowe (obszar pracy)
- izolowany bojler w celu zwiększenia oszczędności energii
- podgrzewacz do filiżanek

Rancilio

Classe 11

INPLUS
food tools & equipment

Classe 11 XCelsius

- **inteligentny interfejs** z ekranem dotykowym 4.3”
- system multi-bojlerowy
- **głowice grupowe** z dedykowanymi wyświetlaczami pokazującymi ustawiony profil temperatury grupowej i czterema programowalnymi przyciskami dozowania
- automatyczne czyszczenie
- manometr pompy
- wejście USB do pobierania liczników dozowań, ustawień dozowań i komunikatów alarmowych
- dostępny również w wersji podwyższonej
- światła ledowe (obszar pracy)
- izolowany bojler w celu zwiększenia oszczędności energii
- podgrzewacz do filiżanek

Classe 11 USB

- **inteligentny interfejs** z ekranem dotykowym 4.3”
- **system multi-bojlerowy**
- **głowice grupowe** z czterema programowalnymi przyciskami dozowania
- automatyczne czyszczenie
- manometr pompy
- wejście USB do pobierania liczników dozowań, ustawień dozowań i komunikatów alarmowych
- dostępny również w wersji podwyższonej
- światła ledowe (obszar pracy)
- izolowany bojler w celu zwiększenia oszczędności energii
- podgrzewacz do filiżanek

Classe 11

Model	Wymiary SZ x G x W mm	Waga kg	Wymiary bojlera (L)	Mikro-bojler(ml)	Zasilanie (W)	Napięcie
Classe 11 USB 2 GR	800x600x540	80	11	-	4.300	230V – 380V (3 ph)
Classe 11 USB 3 GR	1.040x600x540	100	16	-	6.000	230V – 380V (3 ph)
Classe 11 USB 4 GR	1.280x600x540	112	22	-	6.000	230V – 380V (3 ph)
Classe 11 Xcelsius 2 GR	800x600x540	82	11	140	5.350	230V – 380V (3 ph)
Classe 11 Xcelsius 3 GR	1.040x600x540	103	16	140	6.730	230V – 380V (3 ph)
Classe 11 Xcelsius 4 GR	1.280x600x540	116	22	140	6.980	230V – 380V (3 ph)

Classe 20

INPLUS
food tools & equipment

Classe 20 ASB

- **inteligentny interfejs** z ekranem dotykowym 4.3”
- **system multi-bojlerowy**
- **głowice grupowe** z dedykowanymi wyświetlaczami pokazującymi ustawiony profil temperatury grupowej oraz czas pracy
- cztery programowalne przyciski dozowania
- automatyczne czyszczenie
- manometr pompy
- wejście USB do pobierania liczników dozowań, ustawień dozowań i komunikatów alarmowych
- dostępny również w wersji podwyższonej
- światła ledowe (obszar pracy)
- izolowany bojler w celu zwiększenia oszczędności energii
- podgrzewacz do filiżanek

Classe 20 SB

- **inteligentny interfejs** z ekranem dotykowym 4.3”
- **inteligentna diagnostyka** sterowana za pomocą ekranu dotykowego w celu sprawdzenia funkcjonowania podzespołów i znalezienia usterek
- cztery programowalne przyciski dozowania
- automatyczne czyszczenie
- manometr pompy
- wejście USB do pobierania liczników dozowań, ustawień dozowań i komunikatów alarmowych
- dostępny również w wersji podwyższonej
- światła ledowe (obszar pracy)
- izolowany bojler w celu zwiększenia oszczędności energii

Classe 20

Model	Wymiary SZ x G x W mm	Wymiary bojlera (L)	Wymiary bojlera (L)	Mikro-bojler(ml)	Zasilanie (W)	Napięcie
Classe 20 SB 2 GR	750x540x523	68	11	-	4.300	230V – 380V (3 ph)
Classe 20 SB 3 GR	990x540x523	83	16	-	6.000	230V – 380V (3 ph)
Classe 20 ASB 2 GR	750x540x523	74	11	140	5.350	230V – 380V (3 ph)
Classe 20 ASB 3 GR	990x540x523	85	16	140	6.730	230V – 380V (3 ph)

Rancilio

Classe 9

INPLUS
food tools & equipment

Classe 9 USB Standardowe właściwości

MAKS. WYSOKOŚĆ FILIŻANEK 14.5 cm

- cztery programowalne przyciski dozowania
- automatyczne czyszczenie
- manometry pompy i bojlera
- wejście USB do pobierania liczników dozowań, ustawień dozowań i komunikatów alarmowych
- dostępny również w wersji podwyższonej
- wyświetlacz LCD
- światła ledowe (obszar pracy)
- podgrzewacz do filiżanek

Classe 9 USB

Model	Wymiary SZ x G x W mm	Waga (kg)	Pojemność bojlera (L)	Moc (W)	Napięcie
Classe 9 USB 2 GR	750x540x523	68	11	4.300	230V – 380V (3 ph)
Classe 9 USB 3 GR	990x540x523	83	16	6.000	230V – 380V (3 ph)
Classe 9 USB 4 GR	1230x540x523	96	22	6.000	230V – 380V (3 ph)

Rancilio

Classe 7

INPLUS
food tools & equipment

Classe 7 USB Standardowe wyposażenie

MAKS. WYSOKOŚĆ FILIŻANEK 14.5 cm

- cztery programowalne przyciski dozowania
- automatyczne czyszczenie
- manometry pompy i bojlera
- wejście USB do pobierania liczników dozowań, ustawień dozowań i komunikatów alarmowych
- dostępny również w wersji podwyższonej
- wyświetlacz LCD
- światła ledowe (obszar pracy)
- izolowany bojler w celu zwiększenia oszczędności energii
- kolory: czarny antracyt, lodowo-biały

Classe 7 USB

Model	Wymiary SZ x G x W mm	Waga kg	Pojemność bojlera (L)	Moc (W)	Napięcie
Classe 7 USB 2 GR	770x540x520	57	11	4.300	230V – 380V (3 ph)
Classe 7 USB 3 GR	1010x540x520	72	16	6.000	230V – 380V (3 ph)

Rancilio

Classe 5

INPLUS
food tools & equipment

Classe 5 USB Standardowe właściwości

MAKS. WYSOKOŚĆ FILIŻANEK 14.5 cm

- cztery programowalne przyciski dozowania
- automatyczne czyszczenie
- manometry pompy i bojlera
- wejście USB do pobierania liczników dozowań, ustawień dozowań i komunikatów alarmowych
- dostępny również w wersji podwyższonej
- kolory: czarny antracyt, lodowo-biały

Classe 5 USB

Model	Wymiary SZ x G x W mm	Waga (kg)	Pojemność bojlera (L)	Moc (W)	Napięcie
Classe 5 USB 1 GR	410x540x520	35	4	1.600	230V
Classe 5 USB Compact 2 GR	610x540x520	50	5	3.000	230V – 380V (3 ph)
Classe 5 USB 2 GR	770x540x520	56	11	4.300	230V – 380V (3 ph)
Classe 5 USB 3 GR	1010x540x520	68	16	6.000	230V – 380V (3 ph)

Kryo

MD

INPLUS
food tools & equipment

Kryo 65

Wspólne cechy

- Frezy o średnicy 64 mm
- Produkcja 7-9 kg/h
- Dawkę można regulować w zakresie od 0,19 do 0,35 uncji (5,5-10 g)
- Pojemność dozownika kawy 1,3 kg

Kryo 65 AT/ST

- **Układ chłodzenia komory mielenia** (patent Rancilio Lab)
- **Żarna mielące o długotrwałej żywotności** ze specjalną powłoką “ThermoSteel”
- **Pokrętło regulacji mikrometrycznej mielenia** podświetlone na pomarańczowo
- **Dźwignia dozownika z satynowanego aluminium z SoftGrip**
- **Samocentrujący widelec z uchwytem porta-filtra** i ergonomicznym ubijakiem
- **Duża wyjmowana taca zbiorcza** do szybkiego i bezproblemowego czyszczenia

Dostępny w wersji automatycznej (AT) lub wersji semi-automatycznej (ST)

Kryo 65 OD

- Wersja **On Demand**
- **Dozowanie uruchamiane za pomocą przycisku start umieszczonego na panelu bądź poprzez umieszczenie kolby w uchwycie**
- **3 programowalne dozowania:** pojedyncze, podwójne i specjalne
- **Ergonomiczny, multi funkcjonalny interfejs użytkownika**
- **Obudowa z odlewanego ciśnieniowo aluminium**
- **Wysokowydajne żarna mielące ze stali nierdzewnej poddanej obróbce ThermoSteel**
- **Regulacja mikrometryczna** z blokadą przed przypadkowym obrotem
- **Leje z poliwęglanu spożywczego**
- **Widelec z regulacją wysokości do obsługi bez użycia rąk**

Ekspresy dla domowych użytkowników

INPLUS
food tools & equipment

Silvia PRO

Model

- wersja S z tankiem

Standardowe wyposażenie:

- Wyświetlacz
- Elektroniczna kontrola temperatury wody do kawy (PID)
- Elektronicznie sterowany niezależny kocioł parowy (PID)
- Wskaźnik pustego zbiornika
- System Easy Clean
- Opcjonalnie Pody i Kapsułki

- **Wymiary**
- Wysokość 390 mm
- Szerokość 250 mm
- Głębokość 420 mm

Silvia PRO – właściwości

Niezależna grupa zaparzająca z ustawieniem temperatury wody na wyświetlaczu (0,3 l; 1,100 W)

Wylewka wody z zaworem elektromagnetycznym

Łatwa regulacja wysokości rusztu (od 8 do 10 cm od wylewek) -> możliwość umieszczenia wagi

Wyświetlacz programowania, funkcja chronometru podczas parzenia i funkcja automatycznego „budzenia”

Przycisk stop-start do obsługi procesu parzenia kawy

Bojler parowy/wodny z możliwością niezależnego włączenia/wyłączenia oraz ustawienia temperatury na wyświetlaczu (1l; 1000W)

Profesjonalna dysza spieniająca ze stali nierdzewnej

Silvia PRO

- Wysokiej jakości profesjonalny sprzęt i wytrzymałe komponenty
- **Elektroniczna kontrola temperatury wody w bojlerze do kawy za pomocą wewnętrznego PID** (wyświetlacza cyfrowego) zapewnia niezwykle precyzyjną stabilność temperatury.
- Sonda temperatury w bojlerze parowym dla idealnego spieniania
- **Regulacja temperatury wody** i temperatury pary za pomocą wyświetlacza (KLAWISZE + i -)
- **2 oddzielne bojlery,** oba wyposażone w PID: bojler dedykowany do podgrzewania wody oraz bojler parowy

Silvia & Silvia Black

Liniowy design ekspresu nawiązuje do słynnych profesjonalnych ekspresów do kawy Rancilio, które zainspirowały Silvię i zawsze gwarantowały najwyższej jakości espresso. Silvia jest idealna do każdego rodzaju wystroju i oferuje całkowicie profesjonalny poziom wydajności i niezawodności. Dostępny również w modelu Silvia Black.

Rocky

ROCKY z dozownikiem

- żarna mielące o średnicy 50 mm
- 300g pojemnik na ziarna kawy
- regulowane dozowanie kawy c. 6 gramów
- wydajność: 2,5 - 3,5 kg/h

ROCKY SD bez dozownika

- żarna mielące o średnicy
- 300 g pojemnik na ziarna kawy
- wydajność: 2,5 - 3,5 kg/h

RANCILIO GROUP

INPLUS food tools & equipment

Autoryzowany dystrybutor Rancilio Group

43-211 Piasek ul. Słowackiego 41
+48 730 850 156
info@rancilio.com.pl

RANCILIO coffeeing the World

www.rancilio.com.pl

Siedziba główna, zakład produkcyjny i centra badawczo-rozwojowe

Rancilio Group S.p.A.

Viale della Repubblica 40

20015 Villastanza di Parabiago (MI) – Italy
Ph. +39 0331 408200

Egro Suisse AG
Bahnhofstrasse 66
5605 Dottikon – Switzerland
Ph. +41 (0)56 616 95 95