

Classe 20

Produkt
Rancilio Group

Classe 20

ZAPARZANIE KAWY STAŁO SIĘ LEPSZE

 RANCILIO

INPLUS
food tools & equipment

POLSKI





ZAPARZANIE KAWY STAŁO SIĘ LEPSZE

Classe 20 podnosi status w branży zarówno pod względem wydajności, jak i funkcjonalności, wprowadzając rewolucyjny system kontroli stabilności temperatury, inteligentny interfejs i zupełnie inne podejście do diagnostyki.

Rancilio Classe 20

1

Technologia zaparzania

Classe 20 łączy charakterystyczną dla Rancilio wysoką jakość z innowacyjnymi rozwiązaniami w zakresie kontroli termicznej.



2

Kawowa inteligencja

Łatwy dostęp do ustawień na wszystkich poziomach oraz zaawansowane funkcje, dzięki którym każda filiżanka będzie dokładnie takiej jakości jakiej oczekujesz.



3

Projekt

Classe 20 wyróżnia się wyglądem, tak jak wszystkie ekspresy do kawy Rancilio

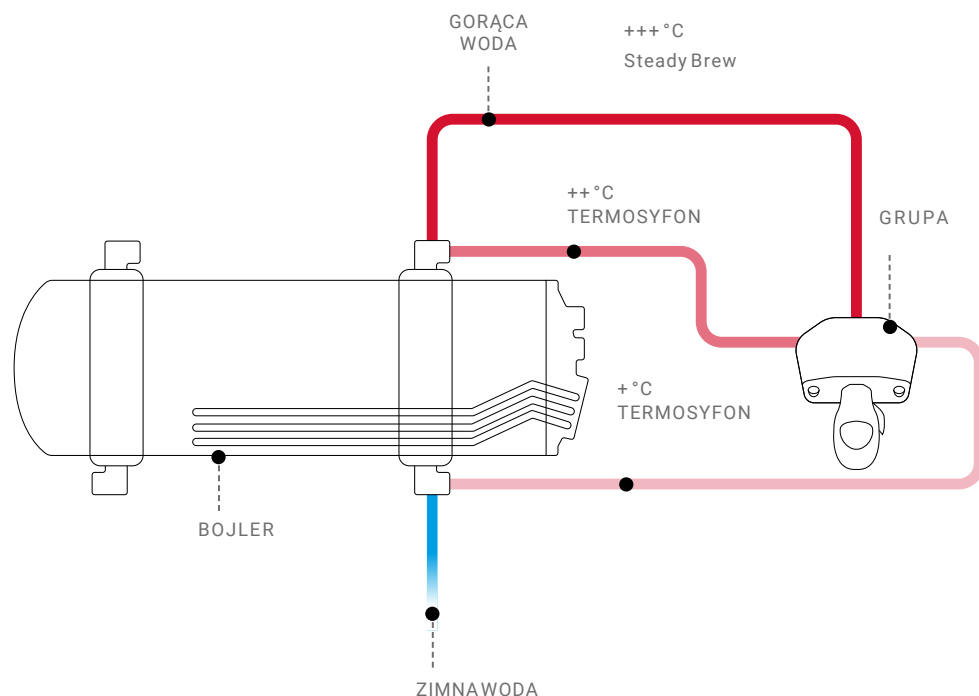
4

Czyszczenie i serwis

Utrzymanie twojego ekspresu w doskonałym stanie jest łatwiejsze niż kiedykolwiek, dzięki innowacyjnym funkcjom zaprojektowanym z myślą o higienie i wygodzie użytkownika.



TECHNOLOGIA ZAPARZANIA



WSTĘP

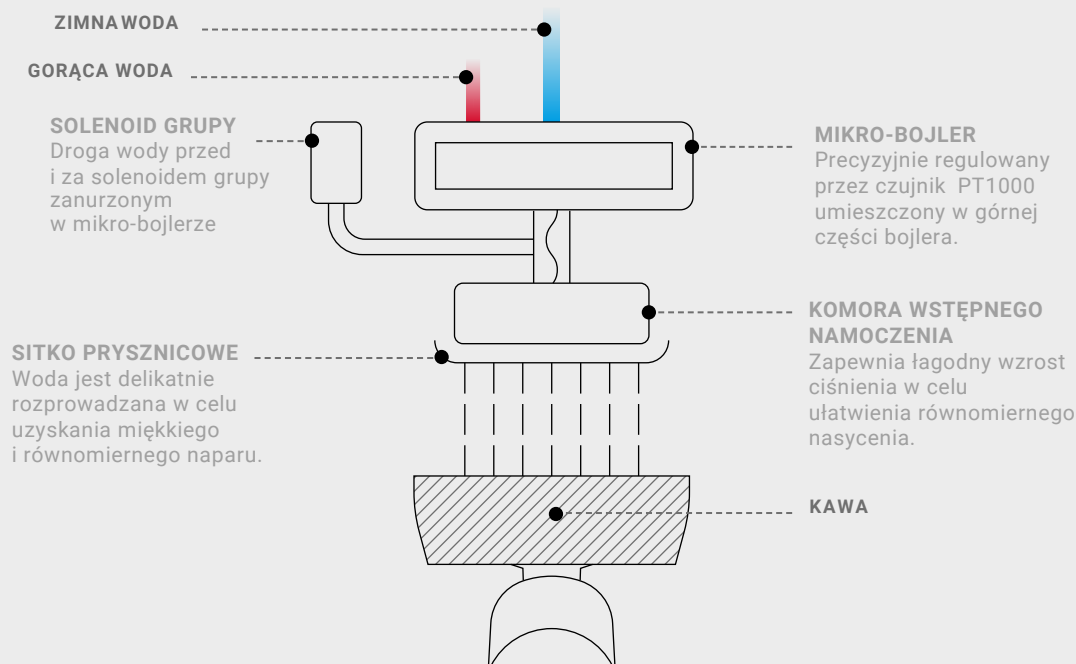
Classe 20 jest dostępny w dwóch wersjach z różnymi systemami kontroli termicznej opracowanymi przez pracownie Rancilio. Classe 20 SB wprowadza patent Steady Brew, Classe 20 ASB prezentuje innowacyjny system wielobojlerowy z niezależnymi grupami.

R Steady Brew Wersja SB

SB to rozwiązanie technologiczne, które rewolucjonizuje system hydrauliczny ekspresów do kawy Rancilio. Utrzymując stałą temperaturę wody, gwarantuje maksymalną powtarzalność ekstrakcji, zarówno podczas szczytu pracy, jak i w warunkach niskiego zużycia. Temperatura dla każdej grupy może być regulowana podczas instalacji.

Advanced Steady Brew Wersja ASB

Każda niezależna grupa jest wyposażona w mikrowentylator i element grzewczy, aby zagwarantować stabilność termiczną zarówno dla temperatury wody jak i grupy, oferując maksymalną dokładność przy każdej filiżance. W wersji ASB bariści mogą ustawić różne temperatury wody dla każdej grupy za pomocą interfejsu.



PARA I WODA



Dysza pary Cool Touch

Dysza pary Cool Touch jest izolowana termicznie za pomocą podwójnej powłoki ochronnej.

IN+PLUS
food tools & equipment

R X-Tea

Bariści mogą zaprogramować dozowanie wody i wysokość temperatury za pomocą cyfrowego interfejsu z ekranem dotykowym.

R Dźwignia C

Dźwignia C uruchamiana jest przez obrót tylko o 25°. Obracając ją do góry zawór pozostaje otwarty. Obrót w dół powoduje otwarcie zaworu i jego automatyczne zamknięcie po zwolnieniu.

R iSteam

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

- Opatentowana technologia Rancilio



KAWOWA INTELEGENCJA

Interfejs ekranu dotykowego

Dzięki łatwemu w obsłudze ekranowi dotykowemu o przekątnej 4,3 cala bariści mogą regulować ustawienia kawy i wody oraz kontrolować wszystkie

6 dostępnych języków: angielski, włoski, niemiecki, francuski, hiszpański, portugalski



Grupy z dedykowanymi wyświetlaczami (tylko w wersji ASB)

dedykowany wyświetlacz we wszystkich grupach z timerem dla każdej porcji, wskaźnikiem temperatury ekstrakcji oraz zintegrowane uczucie kliknięcia przycisku, aby rozpocząć lub zatrzymać zaparzenie.



Standard Quality Espresso

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

Rancilio Drive System

Rancilio Drive System zapewnia trzy różne chronione hasłem menu oferując najlepszą obsługę dla baristów i serwisantów.



Design i ochrona środowiska

Mocna i elegancka postawa

Masywna obudowa ekspresu wzbogacona biegnącym wzdłuż zakrzywionych boków i górnej części panelu sterowania oświetleniem. Jakość materiałów takich jak stal i satynowe aluminium, nadają przestrzeni roboczej wyrazisty wygląd i sprawiają, że Classe 20 wyróżnia się charakterystycznym dla ekspresów Rancilio wzornictwem.



Oszczędność energii

Izolowany bojler pary, inteligentne zarządzanie energią i opcjonalny tryb niskiego poboru mocy wyłączający jeden z trzech elementów grzewczych.

Ergonomiczna kolba

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

Podgrzewacz filiżanek

Podgrzewacz filiżanek ma 5 poziomów temperatury ustawianych za pomocą ekranu dotykowego gwarantując optymalne rozprowadzenie ciepła po całej powierzchni.

Advanced Boiler Management

ABM to specjalny system opracowany w celu poprawy wydajności ekspresu w warunkach intensywnego użytkowania. Podczas jednoczesnego zaparzania espresso, wydawania wody i parzenia mleka, ABM włącza element grzewczy, aby uprzedzić wszelkie spadki temperatury i zapewnić stały poziom ogrzewania. ABM pozwala również kontrolować pobór mocy, redukując go do 2/3 normalnej wartości, gdy dostępność energii jest niska.



Oświetlenie

Estetyczne oświetlenie RGB na panelach bocznych, na pokrywach grup i nad panelem sterowania, może być dostosowane do indywidualnych potrzeb z różną intensywnością i w różnych kolorach. Głowice grup są bogato oświetlone przez diody LED, które rzucają światło na obszar roboczy.



Czyszczenie i serwis

Easy Clean

Easy clean zapewnia inteligentne zarządzanie procesem czyszczenia ekspresu, 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.

Zaawansowana diagnostyka

Menu "Techniczne" zawiera funkcję "Serwis", która pozwala użytkownikowi przetestować wszystkie systemy ekspresu, jednym dotknięciem można sprawdzić czy wszystkie części są w dobrym stanie technicznym oraz zlokalizować usterkę bez konieczności sprawdzania elementów wewnętrznych.



SZYBKE MENU: PRZESUŃ
DWOMA PALCAMI W PRAWO, ABY
PRZEJŚĆ DO SZYBKIEGO MENU



Hydro Hub

Hydro Hub to innowacyjny system do kompleksowego i zintegrowanego zarządzania obwodem hydraulicznym ekspresu. Hydro Hub upraszcza przepływ wody i redukuje liczbę połączeń. To innowacyjne rozwiązanie ułatwia operacje techniczne, zapewniając jednocześnie maksymalne bezpieczeństwo podczas serwisowania.



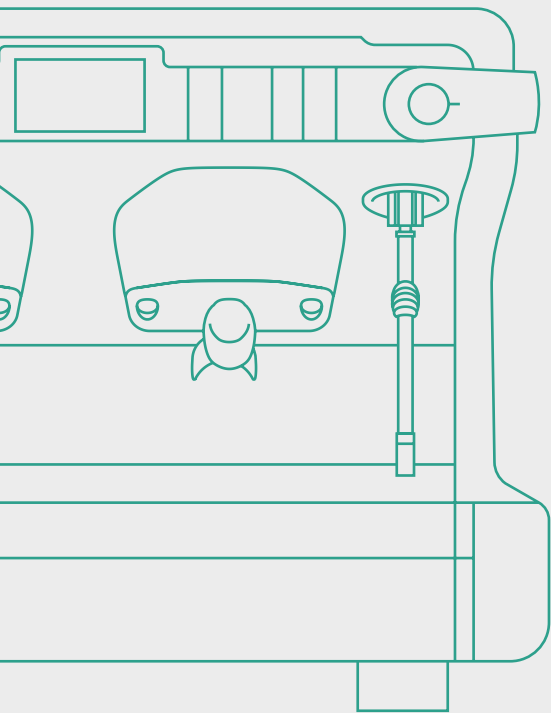
Grid System

Wyjmowane ruszty pod filiżanki są wykonane z odpornego na zarysowania polimeru, dzięki czemu można je myć w zmywarce. Są one zaprojektowane tak, aby pozostałości kawy spływały bezpośrednio do rynienki ściekowej utrzymując obaszar roboczy w czystości.

Snap&Share

Snap&Share to aplikacja czytająca kody QR, która pozwala użytkownikom na udostępnianie parametrów technicznych Classe 20, śledzenie czynności serwisowych, monitorowanie zużycia, i rejestrację nowego produktu w celu aktywacji gwarancji.

Connect



System telemetryczny

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

Time to Connect

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

Korzyści

- | | | | |
|--|--------------------------------|--|--|
| | 1 | | 2 |
| | KONTROLA W CZASIE RZECZYWISTYM | | OBNIŻONE KOSZTY OBSŁUGI |
| | 3 | | 4 |
| | OPTIMALIZACJA SPTZEDAŻY | | ZAPOBIEGAWCZE SERWISOWANIE |
| | 5 | | 6 |
| | PLIKI W CHMURZE | | ALARMY |
| | 7 | | 8 |
| | CIĄGŁE POŁĄCZENIE | | DANE ZUŻYCIA
IN+PLUS
food tools & equipment |

Classe 20 ASB

Główne cechy

STANDARD



- + ADVANCED STEADY BREW
- + SYSTEM MULTIBOJLEROWY
- + EKRAN DOTYKOWY
- + STANDARD QUALITY ESPRESSO
- + PLUG&BREW
- + X-TEA
- + DŹWIGNIA C
- + DYSZA PARY COOL TOUCH
- + WYSWIETLACZ GRUPY
- + OŚWIETLENIE LED (OBSZAR ROBOCZY)
- + OŚWIETLENIE RGB (OSŁONY GRUP, PANEL STEROWANIA PANELE BOCZNE)
- + GRID SYSTEM
- + PODGRZEWACZ FILIŻANEK
- + ABM
- + EASY FIX
- + EASY CLEAN
- + HYDRO HUB
- + SNAP&SHARE
- + PORT USB
- + V-FLEX

OPCJONALNIE

- + ISTEAM
- + KAPSUŁKI I SASZETKI
- + CONNECT



INPLUS
food tools & equipment

Szczegóły

2GR

Sz × G × W
775 × 568 × 550 mm
30.5 × 22.4 × 21.6 in

WAGA
74 kg / 163.1 lb

MOC CAŁKOWITA
5210 – 5350 W
(220 – 240V~/380-415V3N~, 50–60 Hz)

5210 – 5350 W
(220 – 240V~, 60 Hz)

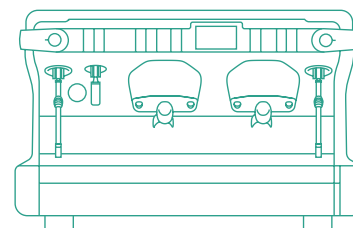
NAPIĘCIE
220-240 V / 380-415 V (3N)

CZĘSTOTLIWOŚĆ
50-60 Hz

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

POJEMNOŚĆ MIKROBOJLERA
15 cl / 5.3 oz UK / 5.1 oz US

POZIOM HAŁASU PODCZAS
UŻYTKOWANIA
< 70 db



3GR

Sz × G × W
1015 × 568 × 550 mm
40 × 22.4 × 21.6 in

WAGA
85 kg / 187.4 lb

MOC CAŁKOWITA
6560 – 6730 W
(220 – 240V~/380-415V3N~, 50–60 Hz)

6560 – 6730 W
(220 – 240V~, 60 Hz)

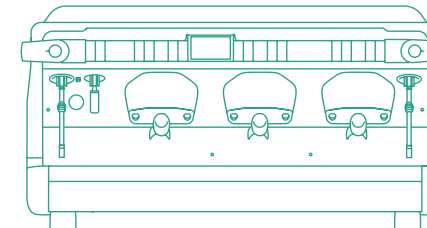
NAPIĘCIE
220-240 V / 380-415 V (3N)

CZĘSTOTLIWOŚĆ
50-60 Hz

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

POJEMNOŚĆ MIKROBOJLERA
15 cl / 5.3 oz UK / 5.1 oz US

POZIOM HAŁASU PODCZAS
UŻYTKOWANIA
< 70 db



Materiały i oświetlenie

RAMA GÓRNA
Stal nierdzewna

PANEL PRZEDNI
Stal nierdzewna malowana
na czarno

POKRYWA PANELU
Aluminium

PANELE BOCZNE
Plastik i stal nierdzewna

PANEL TYLNY
stal malowana
OŚWIETLENIE
LED standard
RGB standard

Classe 20 SB

Key Features

STANDARD



- + STEADY BREW
- + DOTYKOWY INTERFEJS
- + STANDARD QUALITY ESPRESSO
- + PLUG&BREW
- + X-TEA
- + DŹWIGNIA C
- + OŚWIETLENIE LED (PANEL STEROWANIA, PANELE BOCZNE, OBSZAR ROBOCZY) + OŚWIETLENIE RGB (OSŁONY GRUP)
- + GRID SYSTEM
- + ABM
- + EASY FIX
- + EASY CLEAN
- + HYDRO HUB
- + SNAP&SHARE
- + PORT USB
- + V-FLEX

OPCJONALNIE



- + iSTEAM
- + DYSZA PARY COOL TOUCH
- + OŚWIETLENIE RGB (PANEL STEROWANIA, PANELE BOCZNE)
- + KAPSUŁKI I SASZETKI
- + PODGRZEWACZ FILIŻANEK
- + CONNECT

Szczegóły

2GR

Sz × G × W
 775 × 568 × 550 mm
 30.5 × 22.4 × 21.6 in

WAGA
 74 kg / 163.1 lb

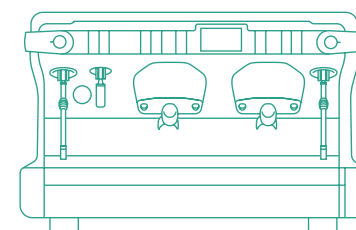
MOC CAŁKOWITA
 4710 – 4850 W
 (220 – 240V~/380-415V3N~, 50–60 Hz)

4710 – 4850 W
 (220 – 240V~, 60 Hz)

NAPIĘCIE
 220-240 V / 380-415 V (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 × G × W
 1015 × 568 × 550 mm
 40 × 22.4 × 21.6 in

WAGA
 85 kg / 187.4 lb

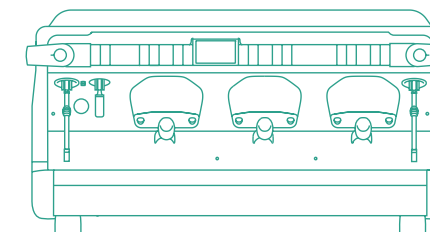
MOC CAŁKOWITA
 6410 – 6580 W
 (220 – 240V~/ 380-415V3N~, 50 – 60 Hz)

5410 – 5580 W
 (220 – 240V~, 60 Hz)

NAPIĘCIE
 220-240 V / 380-415 V (3N)

CZĘSTOTLIWOŚĆ
 50-60 Hz
 POJEMNOŚĆ BOJLERA
 16 l / 3.5 gal UK / 4.2 gal US

POZIOM HAŁASU PODCZAS
 UŻYTKOWANIA
 < 70 db



Materiały i oświetlenie

RAMA GÓRNA
 Stal nierdzewna

PANEL PRZEDNI
 Stal nierdzewna
 malowana na czarno

POKRYWA PANELU
 Aluminium

PANELE BOCZNE
 Plastik i stal nierdzewna

PANEL TYLNY
 Stal

OŚWIETLENIE
 LED (standard)
 RGB (opcjonalnie)



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

www.rancilio-group.pl