

Classe 9  
PL-EN

9

 RANCILIO

**IN+PLUS**  
food tools & equipment



## IDEALNA RÓWNOWAGA MIĘDZY DESIGNEM A TECHNOLOGIĄ

Classe 9 to produkt stworzony w oparciu o innowacyjną technologię Rancilio LAB w połączeniu z dążeniem do eleganckiego wzornictwa, nawiązującego do bardziej tradycyjnych form. Najbardziej zaawansowana jest wyposażona w rewolucyjną technologię Xcelsius, która umożliwia dynamiczne zarządzanie temperaturą wody podczas 25/30 sekund parzenia w celu poprawy właściwości organoleptycznych każdej mieszanki lub kawy specjalty.

Classe 9 USB z alfanumerycznym wyświetlaczem gwarantuje precyzyjne, szybkie zarządzanie głównymi ustawieniami ekspresu. Jego ergonomia jest również widoczna w innowacyjnej

klawiaturze Soft Touch z przyciskami szybkiego reagowania i funkcjonalnymi trójkolorowymi światłami pokazującymi różne operacje w toku.

Dostępna jest również prostsza w obsłudze wersja, półautomatyczna Classe 9 S, która gwarantuje najwyższą wydajność i wysoką jakość espresso. Dzięki mechanicznym jednostkom obsługiwanym za pomocą specjalnych dźwigni Classe 9 RE inspirowany jest ekspresami z dawnych lat, oddając hold relacji barista - ekspres, w której każdy gest mówi wiele ze zdecydowanym urokiem retro. Classe 9 RE przywołuje harmonijny rytuał parzenia kawy, wykonywany z pasją przez baristę. Oferte uzupełnia wersja Tall, umożliwiającą użycie wyższych filiżanek do kawy, które zaspokoją międzynarodowe gusta.

## THE PERFECT BALANCE BETWEEN DESIGN AND TECHNOLOGY

Classe 9 is the perfect marriage - a product created using the innovative Rancilio LAB technology combined with the quest for elegant design, revisiting more traditional forms. The most highly evolved version is equipped with the revolutionary Xcelsius technology featuring dynamic water temperature management during the 25/30 seconds of brewing to enhance the organoleptic properties of each blend or single-origin coffee.

Classe 9 USB with its alphanumeric display guarantees precise, rapid management of the main machine settings. Its ergonomics is also evident in the innovative Soft Touch keypad, with rapid-reaction keys and functional three-colour lights showing the various operations in progress. A simpler to use version is also available, the semi-automatic Classe 9 S, that guarantees top performance and high quality espresso.

With its mechanical units operated by special levers, Classe 9 RE is inspired by the machines of yesteryear, paying new homage to the barista/machine relationship in which each gesture speaks volumes, with definite retro appeal. Classe 9 RE evokes the harmonious ritual of coffee performed with passion by the barista. The range is completed by the TALL version, making it possible to use taller glasses for drinks that satisfy international tastes.



**PROFILOWANIE TEMPERATURY XCELSIUS**

Najbardziej zaawansowana wersja ekspresu Classe 9 jest wyposażona w rewolucyjną technologię Xcelsius, która umożliwia dynamiczne zarządzanie temperaturą wody podczas 25/30 sekund parzenia w celu poprawy właściwości organoleptycznych każdej mieszanki lub kawy jednorodnej. Podwyższając lub obniżając temperaturę o maksymalnie 5°, pozwala to na uzyskanie zmian w specyficznych cechach zaparzonej kawy espresso, co znacznie poprawia jakość produktu w filiżance.

Wyróżniająca się i łatwa w użyciu technologia.

Unikalny i opatentowany przez Rancilio LAB system.

A distinctive and easy to use technology.

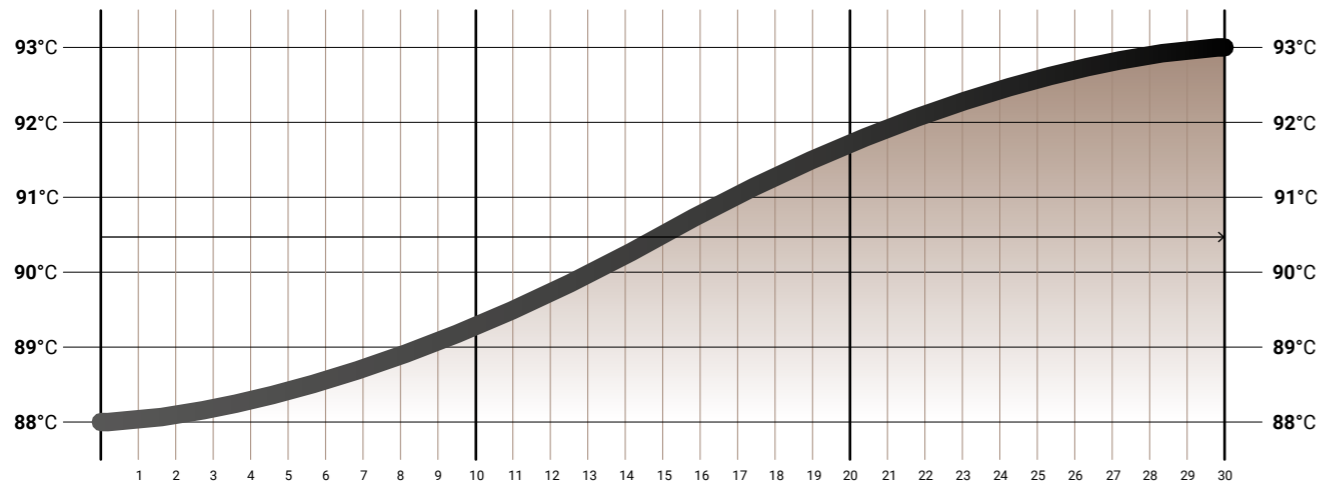
A unique and patented system by Rancilio LAB.

**XCELSIUS TEMPERATURE PROFILING**

The most highly evolved version of the Classe 9 is equipped with the revolutionary Xcelsius technology featuring dynamic water temperature management during the 25/30 seconds of brewing to enhance the organoleptic properties of each blend or single-origin coffee. By increasing or decreasing the temperature by up to 5° (9°F), it allows variations in the specific features of the brewed espresso coffee to be achieved, thus significantly improving the quality of the product in the cup.



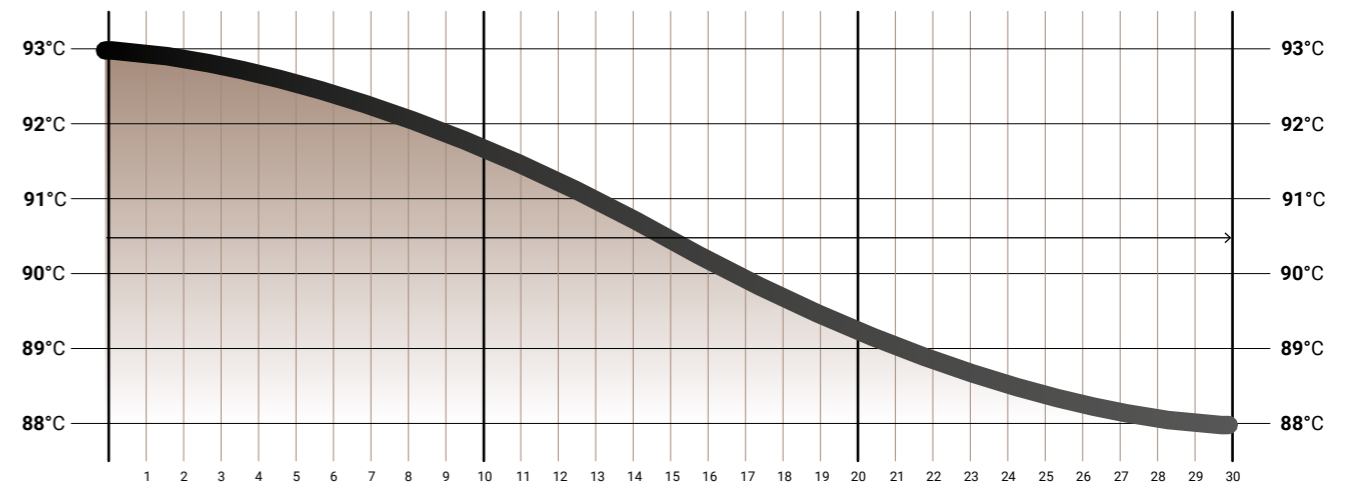
**PROFILOWANIE W GÓRĘ**



Elegancka kwasowość - *Elegant Acidity*  
Intensywny smak - *Intense taste*  
Pełne ciało - *Full body*

**AROMATY PRAŻONEJ KAWY**  
*ROASTED FLAVOURS*

**PROFILOWANIE W DÓŁ**



**AROMATY ŚWIEŻEJ KAWY**  
*FRESH FLAVOURS*

Intensywna kwasowość - *Intense Acidity*  
Delikatny smak - *Elegant taste*  
Zrównoważone ciało - *Balanced body*



#### ROZWIĄZANIA DLA PARY I WODY

**Dźwignia C** (patent Rancilio - standardowo montowana w wersjach USB i Xcelsius USB) to specjalne pokrętko do kontroli pary z funkcjami open-stay (otwarcie i stały wylot pary) oraz open-close (ręczna regulacja intensywności wylotu pary).

**iSteam** (patent Rancilio - opcjonalnie dla C9 USB i C9 USB Xc) to w pełni automatyczna dysza do wytwarzania pary. Posiada dwa przyciski wyboru: program "Cappuccino", który podgrzewa i spienia mleko oraz "Latte", który tylko je podgrzewa.

**YouSteam** (standardowo montowany w wersji S) to ręczna dysza pary z funkcją podgrzewania i jednoczesnego podgrzewania i spieniania mleka.

**Cool Touch** (opcja dla wszystkich wersji) to izolowana termicznie dysza pary, która pozwala uniknąć ryzyka przypadkowego kontaktu z wysoką temperaturą.

**4 Tea** to opatentowany system zarządzania gorącą wodą, który zapewnia dwa różne ustawienia temperatury i programowalne dozowanie.

#### STEAM AND WATER SOLUTIONS

**C-Lever** (a Rancilio Patent – fitted as standard to the USB and Xcelsius USB versions) is a special steam control knob with open-stay (open and remain active the brewing) and open-close (manual regulation of the brewing intensity) functions.

**iSteam** (a Rancilio Patent - optional for C9 USB and C9 USB Xc) is fully-automatic steam wand. It has two selection keys: the "Cappuccino" program that heats and froths the milk and the "Latte" program, which only heats it.

**You Steam**, (fitted as standard to the S version) is a manual steam wand with heating function and simultaneous heating and frothing function.

**Cool Touch** (optional for all versions) is thermally insulated steam wand that makes possible to avoid the risk of any accidental contact given the high operating temperatures.

**4 Tea** is a patented hot water management system that provides two different temperature settings and programmable doses.

#### CZYSZCZENIE

Funkcja Easy Clean to całkowicie zautomatyzowany, inteligentny system czyszczenia jednostek zaparzających, który skraca czas poświęcony na to zadanie i pozwala zachować najwyższą jakość kawy. Dioda LED na klawiaturze prowadzi użytkownika ekspresu przez rutynowe czynności konserwacyjne.

#### CLEANING

The Easy Clean function is a completely automated smart system for cleaning the brewing units, thus reducing the time spent on this task and maintaining a top quality brew. The LED light on the keypad guides the machine user through routine maintenance operations.



### ELEGANCJA I ERGONOMIA

Górny panel sterowania jest z wytrzymałego, odpornego na zarysowania polimeru, który obramowuje panel dotykowy, umożliwiając barście łatwe wybieranie klawiszy poprzez oparcie dłoni na pływającym panelu.

Funkcjonalne oświetlenie RGB na pokrywach grup zapewnia szybką, łatwą do zrozumienia informację wizualną. Szeroki obszar roboczy Classe 9 jest praktyczny w użyciu, otoczony wytrzymałymi, zaawansowanymi technologicznie polimerowymi obudowami.

Jest jeszcze bardziej przyjazna dla użytkownika dzięki białym diodom LED, które perfekcyjnie ją oświetlają.

Stalowe boki Classe 9 wyposażone są w strumień światła biegnący wzdłuż przedniej krawędzi.

### ELEGANCE AND ERGONOMICS

The upper control panel is made of a tough scratch-resistant polymer that frames the touch panel, enabling the barista to select the keys with ease by just resting a hand on the floating panel. The functional RGB lights on the groupcovers provide rapid, easy-to-understand visual information. The wide Classe 9 working area is practical to use, flanked by tough, high-tech polymer bumpers. It is made even more user-friendly by the white LEDs that light it up to perfection. The steel sides of the Classe 9 feature a shaft of light running along the front edge.

---

## CONNECT

Jest to zdalny system telemetryczny, który szybko i dokładnie monitoruje całą rodzinę ekspresów zainstalowanych w różnych lokalizacjach.

Celem jest zapewnienie pełnego obrazu godzinowego zużycia kawy, gorącej wody i pary, w razie potrzeby modyfikując parametry pracy każdego urządzenia bez konieczności interwencji na miejscu ułatwiając szybkie rozwiązanie problemu.

## ZIELONY

Sercem ekspresu jest jego bojler, a bojler Classe 9 jest wyposażony w izolowaną osłonę, która pozwala na oszczędność energii do 20% w trybie czuwania.

System ABM.07 (Advanced Boiler Management) gwarantuje wysoką stabilność termiczną podczas parzenia kawy przy jednoczesnym wykorzystaniu wody i pary.

Co więcej, niezależne jednostki zaparzające dostępne dzięki systemowi Xcelsius pozwalają uzyskać znaczne oszczędności energii.

---

## CONNECT

It is the remote telemetry system that quickly and accurately monitors the whole family of machines installed in different locations.

The aim is to provide a complete picture of the hourly consumption of coffee, hot water and steam, if necessary modifying the operating parameters of each machine without on-site intervention and to facilitate fast problem-solving.

## GREEN

The heart of a coffee machine is its boiler and the Classe 9 boiler is fitted with an insulated covering that allows an energy saving of up to 20% in stand-by mode. The ABM.07 (Advanced Boiler Management) system guarantees high thermal stability when coffee is being brewed while water and steam are being used. Furthermore, the independent brewing units available thanks to the Xcelsius system achieve significant energy savings.



# CLASSE 9 USB XCELSIUS

## DANE TECHNICZNE

### INTERFEJS UŻYTKOWNIKA

Wielofunkcyjny komputer pokładowy z wyświetlaczem i portem USB  
Niskonapięciowe sterowniki parzenia 24 V  
Diody LED obszaru roboczego  
Funkcjonalne diody LED na pokrywach grup  
Boczne oświetlenie estetyczne

### OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII

Izolowany bojler  
Niezależne zarządzanie jednostką zaparządzającą (tylko w wersji Xcelsius) ABM.07

### MULTIMEDIA I ŁĄCZNOŚĆ

Connect

### UKŁAD HYDRAULICZNY

Hydro Hub  
Niezależne wymienniki ciepła  
Wbudowana pompa wolumetryczna  
Manometr kontrolny ciśnienia w bojlerze  
Manometr kontrolny ciśnienia w pompie  
Jednostki zaparządzające niskonapięciowe 24 V

### CECHY STANDARDOWE

1 kolba z pojedynczą wylewką  
1 kolba z podwójną wylewką  
2 dysze pary Cool Touch z Dźwignią C  
1 mieszacz gorącej wody z dwoma przyciskami do (4TEA) programowalnego dozowania sterowanego czasem i/lub temperaturą  
Regulowany elektryczny podgrzewacz filiżanek  
Gumowe ruszty na podstawie do podgrzewacza filiżanek  
Ślepe sitka do czyszczenia.  
Regulowane nóżki

### DODATKOWE FUNKCJE NA ŻĄDANIE

iSteam (dysza pary z programowalnym czujnikiem temperatury)  
Cool Touch (dysza pary)  
Adapter do kapsulek i szaszetek

### AKCESORIA

Zmiękcacz wody  
Młynek dozujący

### MATERIAŁY

Korpus z aluminium i stali nierdzewnej

## TECHNICAL FEATURES

### USER INTERFACE

Multifunction on-board computer with Display and USB port  
24 V low voltage brewing controls  
Working area LEDs  
Functional LEDs on group covers  
Side aesthetic lights

### ENERGY SAVING

Insulated boiler  
Independent brewing unit management (Xcelsius version only) ABM.07

### MULTIMEDIA and CONNECTIVITY

CONNECT

### HYDRAULIC SYSTEM

Hydro Hub  
Independent heat exchangers  
Built-in volumetric pump  
Pump pressure control gauge  
Boiler pressure control gauge  
24 V low voltage brewing units

### STANDARD FEATURES

1 filter-holder for two coffees per brewing unit  
1 filter-holder for one coffee  
2 cool-touch steam wands with C-Lever  
1 hot water mixer with 2 buttons for (4TEA) programmable time and/or temperature controlled dosing  
Adjustable electric Cup warmer  
Rubber grids for cup warmer tray  
Cleaning discs  
Adjustable feet

### EXTRA FEATURES ON REQUEST

iSteam (steam wand with programmable temperature sensor)  
Cool Touch (steam wand)  
Pods and caps adaptor

### ACCESSORIES

Water softener  
Dosing grinder

### MATERIALS

Aluminium and stainless steel body



## CLASSE 9USB XCELSIUS 2GR

<b>Wymiary (Sz×G×W) - Dimensions (W×D×H)</b> 750×540×523 mm - 29.5×21.3×20.6 cali	<b>Waga - Weight</b> 66 kg - 145.5 lb
<b>Moc bojlera - Boiler power</b> 4300 W	<b>Bojler - Boiler</b> 11 l - (2.4 gal <sub>uk</sub> )
<b>Napięcie - Voltage</b> 220-240 V / 380-415 V (3N)	<b>Częstotliwość - Frequency</b> 50/60 Hz
<b>Moc mikrobojlera - Micro-Boiler power</b> 250 W dla każdej grupy - for each group	

## CLASSE 9USB XCELSIUS 3GR

<b>Wymiary (Sz×G×W) - Dimensions (W×D×H)</b> 990×540×523 mm - 39.0×21.3×20.6 cali	<b>Waga - Weight</b> 79 kg - 174.2 lb
<b>Moc bojlera - Boiler power</b> 5400 W	<b>Bojler - Boiler</b> 16 l - (3.5 gal <sub>uk</sub> )
<b>Napięcie - Voltage</b> 220-240 V / 380-415 V (3N)	<b>Częstotliwość - Frequency</b> 50/60 Hz
<b>Moc mikrobojlera - Micro-Boiler power</b> 250 W dla każdej grupy - for each group	

## CLASSE 9USB XCELSIUS 4GR

<b>Wymiary (Sz×G×W) - Dimensions (W×D×H)</b> 1230×540×523 mm - 48.3×21.3×20.6 cali	<b>Waga - Weight</b> 96 kg - 211.6 lb
<b>Moc bojlera - Boiler power</b> 5400 W	<b>Bojler - Boiler</b> 22 l - (4.8 gal <sub>uk</sub> )
<b>Napięcie - Voltage</b> 220-240 V / 380-415 V (3N)	<b>Częstotliwość - Frequency</b> 50/60 Hz
<b>Moc mikrobojlera - Micro-Boiler power</b> 250 W dla każdej grupy - for each group	

## CECHY STANDARDOWE STANDARD-FEATURES

DŹWIGNIA C	PLUG & BREW	ERGONOMICZNA KOLBA
4-TEA GORĄCA WODA	EASY CLEAN	RUSZT
ABM.07	HYDRO HUB	PODGRZEWACZ FILIŻANEK
V-FLEX	OŚWIETLENIE LED	KAPSUŁKI I FILIŻANKI
EASY FIX	SOFT TOUCH	

## OPCJONALNIE ON DEMAND

I-STEAM
COOL TOUCH
CLOUD CONNECT
KAPSUŁKI I FILIŻANKI

# CLASSE 9 USB

## DANE TECHNICZNE

### INTERFEJS UŻYTKOWNIKA

Wielofunkcyjny komputer pokładowy z wyświetlaczem i portem USB  
Niskonapięciowe sterowniki parzenia 24 V  
Diody LED obszaru roboczego  
Funkcjonalne diody LED na pokrywach grup  
Boczne oświetlenie estetyczne

### OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII

Izolowany bojler  
ABM.07

### MULTIMEDIA I ŁĄCZNOŚĆ

Connect

### UKŁAD HYDRAULICZNY

Hydro Hub  
Niezależne wymienniki ciepła  
Wbudowana pompa wolumetryczna  
Manometr kontrolny ciśnienia w bojlerze  
Manometr kontrolny ciśnienia w pompie  
Jednostki zaparzające niskonapięciowe  
24 V

### CECHY STANDARDOWE

1 kolba z pojedynczą wylewką  
1 kolba z podwójną wylewką  
2 dysze pary Cool Touch z Dźwignią C  
1 mieszacz gorącej wody z dwoma przyciskami do (4TEA) programowalnego dozowania sterowanego czasem i/lub temperaturą

Regulowany elektryczny podgrzewacz filiżanek  
Gumowe ruszty na podstawie do podgrzewacza filiżanek  
Ślepe sitka do czyszczenia  
Regulowane nóżki

### DODATKOWE FUNKCJE NA ŻĄDANIE

iSteam (dysza pary z programowalnym czujnikiem temperatury)  
Cool Touch (dysza pary)  
Adapter do kapsulek i saszetek

### AKCESORIA

Zmiękcacz wody  
Młynek dożujący

### MATERIAŁY

Korpus z aluminium i stali nierdzewnej

## TECHNICAL FEATURES

### USER INTERFACE

Multifunction on-board computer with Display and USB port  
24 V low voltage brewing controls  
Working area LEDs  
Functional LEDs on group covers  
Side aesthetic lights

### ENERGY SAVING

Insulated boiler  
ABM.07

### MULTIMEDIA and CONNECTIVITY

CONNECT

### HYDRAULIC SYSTEM

Hydro Hub  
Independent heat exchangers  
Built-in volumetric pump  
Pump pressure control gauge  
Boiler pressure control gauge  
24 V low voltage brewing units

### STANDARD FEATURES

1 filter-holder for two coffees per brewing unit  
1 filter-holder for one coffee  
2 cool-touch steam wands with C-Lever  
1 hot water mixer with 2 buttons for (4TEA) programmable time and/or temperature controlled dosing  
Adjustable electric Cup warmer  
Rubber grids for cup warmer tray  
Cleaning discs  
Adjustable feet

### EXTRA FEATURES ON REQUEST

iSteam (steam wand with programmable temperature sensor)  
Cool Touch (steam wand)  
Pods and caps adaptor

### ACCESSORIES

Water softener  
Dosing grinder

### MATERIALS

Aluminium and stainless steel body



## CLASSE 9USB 2GR

<b>Wymiary (SxGxW) - Dimensions (WxDxH)</b> 750x540x523 mm - 29.5x21.3x20.6 cali	<b>Waga - Weight</b> 66 kg - 145.5 lb
<b>Moc bojlera - Boiler power</b> 4300 W	<b>Bojler - Boiler</b> 11 l - (2.4 gal <sub>UK</sub> )
<b>Napięcie - Voltage</b> 220-240 V / 380-415 V (3N)	<b>Częstotliwość - Frequency</b> 50/60 Hz



## CLASSE 9USB 3GR

<b>Wymiary (SxGxW) - Dimensions (WxDxH)</b> 990x540x523 mm - 39.0x21.3x20.6 cali	<b>Waga - Weight</b> 79 kg - 174.2 lb
<b>Moc bojlera - Boiler power</b> 6000 W	<b>Bojler - Boiler</b> 16 l - (3.5 gal <sub>UK</sub> )
<b>Napięcie - Voltage</b> 220-240 V / 380-415 V (3N)	<b>Częstotliwość - Frequency</b> 50/60 Hz



## CLASSE 9USB 4GR

<b>Wymiary (SxGxW) - Dimensions (WxDxH)</b> 1230x540x523 mm - 48.3x21.3x20.6 cali	<b>Waga - Weight</b> 96 kg - 211.6 lb
<b>Moc bojlera - Boiler power</b> 6000 W	<b>Bojler - Boiler</b> 22 l - (4.8 gal <sub>UK</sub> )
<b>Napięcie - Voltage</b> 220-240 V / 380-415 V (3N)	<b>Częstotliwość - Frequency</b> 50/60 Hz

## CECHY STANDARDOWE STANDARD-FEATURES

DŹWIGNIA C	PLUG & BREW	ERGONOMICZNA KOLBA	I-STEAM
4-TEA GORĄCA WODA	EASY CLEAN	RUSZT	COOL TOUCH
ABM.07	HYDRO HUB	PODGRZEWACZ FILIŻANEK	CLOUD CONNECT
V-FLEX	OŚWIETLENIE LED	KAPSUŁKI I FILIŻANKI	
EASY FIX	SOFT TOUCH		

## OPCJONALNIE ON DEMAND



# CLASSE 9 USB XCELSIUS TALL

## DANE TECHNICZNE

### INTERFEJS UŻYTKOWNIKA

Wielofunkcyjny komputer pokładowy z wyświetlaczem i portem USB  
Niskonapięciowe sterowniki parzenia 24 V  
Diody LED obszaru roboczego  
Funkcjonalne diody LED na pokrywach grup  
Boczne oświetlenie estetyczne

### OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII

Izolowany bojler  
Niezależne zarządzanie jednostką zaparządzającą (tylko w wersji Xcelsius) ABM.07

### MULTIMEDIA I ŁĄCZNOŚĆ

Connect

### UKŁAD HYDRAULICZNY

Hydro Hub  
Niezależne wymienniki ciepła  
Wbudowana pompa wolumetryczna  
Manometr kontrolny ciśnienia w boilerze  
Manometr kontrolny ciśnienia w pompie  
Jednostki zaparządzające niskonapięciowe 24 V

### CECHY STANDARDOWE

1 kolba z pojedynczą wylewką  
1 kolba z podwójną wylewką  
2 dysze pary Cool Touch z Dźwignią C  
1 mieszacz gorącej wody z dwoma przyciskami do (4TEA) programowalnego dozowania sterowanego czasem i/lub temperaturą  
Zdejmowana płyta do espresso  
Gumowe ruszty  
Ślepe sitka do czyszczenia  
Regulowane nóżki

### DODATKOWE FUNKCJE NA ŻĄDANIE

iSteam (dysza pary z programowalnym czujnikiem temperatury)  
Cool Touch (dysza pary)  
Adapter do kapsulek i saszetek

### AKCESORIA

Zmiękcacz wody  
Młynek dozujący

### MATERIAŁY

Korpus z aluminium i stali nierdzewnej

## TECHNICAL FEATURES

### USER INTERFACE

Multifunction on-board computer with Display and USB port  
24 V low voltage brewing controls  
Working area LEDs  
Functional LEDs on groupcovers  
Side aesthetic lights

### ENERGY SAVING

Insulated boiler  
Independent brewing unit management (Xcelsius version only) ABM.07

### MULTIMEDIA and CONNECTIVITY CONNECT

### HYDRAULIC SYSTEM

Hydro Hub  
Independent heat exchangers  
Built-in volumetric pump  
Pump pressure control gauge  
Boiler pressure control gauge  
24 V low voltage brewing units

### STANDARD FEATURES

1 filter-holder for two coffees per brewing unit  
1 filter-holder for one coffee  
2 cool-touch steam wands with C-Lever  
1 hot water mixer with 2 buttons for (4TEA) programmable time and/or temperature controlled dosing  
Extractable rise plate for espresso  
Rubber grids  
Cleaning discs  
Adjustable feet

### EXTRA FEATURES ON REQUEST

iSteam (steam wand with programmable temperature sensor)  
Cool Touch (steam wand)  
Pods and caps adaptor

### ACCESSORIES

Water softener  
Dosing grinder


### MATERIALS

Aluminium and stainless steel body



## CLASSE 9USB XCELSIUS 2GR TALL


<b>Wymiary (Sz×G×W) - Dimensions (W×D×H)</b> 750×540×523 mm - 29.5×21.3×20.6 cali	<b>Waga - Weight</b> 66 kg - 145.5 lb
<b>Moc bojlera - Boiler power</b> 4300 W	<b>Bojler - Boiler</b> 11 l - (2.4 gal <sub>uk</sub> )
<b>Napięcie - Voltage</b> 220-240 V / 380-415 V (3N)	<b>Częstotliwość - Frequency</b> 50/60 Hz
<b>Moc mikrobojlera - Micro-Boiler power</b> 250 W dla każdej grupy - for each group	

 MAKS. WYSOKOŚĆ FILIŻANEK  
14.5 cm / 5.7 cali

















## CLASSE 9USB XCELSIUS 3GR TALL





<b>Wymiary (Sz×G×W) - Dimensions (W×D×H)</b> 990×540×523 mm - 39.0×21.3×20.6 cali	<b>Waga - Weight</b> 79 kg - 174.2 lb
<b>Moc bojlera - Boiler power</b> 5400 W	<b>Bojler - Boiler</b> 16 l - (3.5 gal <sub>uk</sub> )
<b>Napięcie - Voltage</b> 220-240 V / 380-415 V (3N)	<b>Częstotliwość - Frequency</b> 50/60 Hz
<b>Moc mikrobojlera - Micro-Boiler power</b> 250 W dla każdej grupy - for each group	

 MAKS. WYSOKOŚĆ FILIŻANEK  
14.5 cm / 5.7 cali

## CECHY STANDARDOWE STANDARD-FEATURES

 DŹWIGNIA C	 PLUG & BREW	 ERGONOMICZNA KOLBA
 4-TEA GORĄCA WODA	 EASY CLEAN	 RUSZT
 ABM.07	 HYDRO HUB	 CLOUD CONNECT
 V-FLEX	 OŚWIETLENIE LED	 KAPSUŁKI I FILIŻANKI
 EASY FIX	 SOFT TOUCH	


## OPCJONALNIE ON DEMAND

 I-STEAM
 COOL TOUCH
 CLOUD CONNECT
 KAPSUŁKI I FILIŻANKI



## CLASSE 9USB XCELSIUS 4GR TALL

<b>Wymiary (Sz×G×W) - Dimensions (W×D×H)</b> 1230×540×523 mm - 48.3×21.3×20.6 cali	<b>Waga - Weight</b> 96 kg - 211.6 lb
<b>Moc bojlera - Boiler power</b> 5400 W	<b>Bojler - Boiler</b> 22 l - (4.8 gal <sub>uk</sub> )
<b>Napięcie - Voltage</b> 220-240 V / 380-415 V (3N)	<b>Częstotliwość - Frequency</b> 50/60 Hz
<b>Moc mikrobojlera - Micro-Boiler power</b> 250 W dla każdej grupy - for each group	

 MAKS. WYSOKOŚĆ FILIŻANEK  
14.5 cm / 5.7 cali

# CLASSE 9 USB TALL

## DANE TECHNICZNE

### INTERFEJS UŻYTKOWNIKA

Wielofunkcyjny komputer pokładowy z wyświetlaczem i portem USB  
Niskonapięciowe sterowniki parzenia 24 V  
Diody LED obszaru roboczego  
Funkcjonalne diody LED na pokrywach grup  
Boczne oświetlenie estetyczne

### OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII

Izolowany bojler  
ABM.07

### MULTIMEDIA I ŁĄCZNOŚĆ

Connect

### UKŁAD HYDRAULICZNY

Hydro Hub  
Niezależne wymienniki ciepła  
Wbudowana pompa wolumetryczna  
Manometr kontrolny ciśnienia w boilerze  
Manometr kontrolny ciśnienia w pompie  
Jednostki zaparzające niskonapięciowe  
24 V

### CECHY STANDARDOWE

1 kolba z pojedynczą wylewką  
1 kolba z podwójną wylewką  
2 dysze pary Cool Touch z Dźwignią C  
1 mieszacz gorącej wody z dwoma przyciskami do (4TEA) programowalnego dozowania sterowanego czasem i/lub temperaturą  
Regulowany elektryczny podgrzewacz filiżanek  
Zdemontowana płyta do espresso  
Gumowe ruszty na podstawie do podgrzewacza filiżanek  
Ślepe sitka do czyszczenia  
Regulowane nóżki

### DODATKOWE FUNKCJE NA ŻĄDANIE

iSteam (dysza pary z programowalnym czujnikiem temperatury)  
Cool Touch (dysza pary)  
Adapter do kapsułek i saszetek

### AKCESORIA

Zmiękcacz wody  
Młynek dozujący

### MATERIAŁY

Korpus z aluminium i stali nierdzewnej

## TECHNICAL FEATURES

### USER INTERFACE

Multifunction on-board computer with Display and USB port  
24 V low voltage brewing controls  
Working area LEDs  
Functional LEDs on group covers  
Side aesthetic lights

### ENERGY SAVING

Insulated boiler  
ABM.07

### MULTIMEDIA and CONNECTIVITY

### HYDRAULIC SYSTEM

Hydro Hub  
Independent heat exchangers  
Built-in volumetric pump  
Pump pressure control gauge  
Boiler pressure control gauge  
24 V low voltage brewing units

### STANDARD FEATURES

1 filter-holder for two coffees per brewing unit  
1 filter-holder for one coffee  
2 cool-touch steam wands with C-Lever  
1 hot water mixer with 2 buttons for (4TEA) programmable time and/or temperature controlled dosing  
Adjustable electric Cup warmer  
Extractable rise plate for espresso  
Rubber grids for cup warmer tray  
Cleaning discs  
Adjustable feet

### EXTRA FEATURES ON REQUEST

iSteam (steam wand with programmable temperature sensor)  
Cool Touch (steam wand)  
Pods and caps adaptor

### ACCESSORIES

Water softener  
Dosing grinder

### MATERIALS

Aluminium and stainless steel body



## CLASSE 9USB 2GR TALL

<b>Wymiary (Sz×G×W) - Dimensions (W×D×H)</b> 750×540×523 mm - 29.5×21.3×20.6 cali	<b>Waga - Weight</b> 66 kg - 145.5 lb
<b>Moc bojlera - Boiler power</b> 4300 W	<b>Bojler - Boiler</b> 11 l - (2.4 gal <sub>UK</sub> )
<b>Napięcie - Voltage</b> 220-240 V / 380-415 V (3N)	<b>Częstotliwość - Frequency</b> 50/60 Hz



MAKS. WYSOKOŚĆ FILIŻANEK  
14.5 cm / 5.7 cali



## CLASSE 9USB 3GR TALL

<b>Wymiary (Sz×G×W) - Dimensions (W×D×H)</b> 990×540×523 mm - 39.0×21.3×20.6 cali	<b>Waga - Weight</b> 79 kg - 174.2 lb
<b>Moc bojlera - Boiler power</b> 6000 W	<b>Bojler - Boiler</b> 16 l - (3.5 gal <sub>UK</sub> )
<b>Napięcie - Voltage</b> 220-240 V / 380-415 V (3N)	<b>Częstotliwość - Frequency</b> 50/60 Hz



MAKS. WYSOKOŚĆ FILIŻANEK  
14.5 cm / 5.7 cali



## CLASSE 9USB 4GR TALL

<b>Wymiary (Sz×G×W) - Dimensions (W×D×H)</b> 1230×540×523 mm - 48.3×21.3×20.6 cali	<b>Waga - Weight</b> 96 kg - 211.6 lb
<b>Moc bojlera - Boiler power</b> 6000 W	<b>Bojler - Boiler</b> 22 l - (4.8 gal <sub>UK</sub> )
<b>Napięcie - Voltage</b> 220-240 V / 380-415 V (3N)	<b>Częstotliwość - Frequency</b> 50/60 Hz



MAKS. WYSOKOŚĆ FILIŻANEK  
14.5 cm / 5.7 cali

## CECHY STANDARDOWE STANDARD-FEATURES

DŹWIGNIA C	PLUG & BREW	ERGONOMICZNA KOLBA	I-STEAM
4-TEA GORĄCA WODA	EASY CLEAN	RUSZT	COOL TOUCH
ABM.07	HYDRO HUB	PODGRZEWACZ FILIŻANEK	CLOUD CONNECT
V-FLEX	OŚWIETLENIE LED	KAPSUŁKI I FILIŻANKI	
EASY FIX	SOFT TOUCH		

## OPCJONALNIE ON DEMAND

# CLASSE 9 s

## DANE TECHNICZNE

### INTERFEJS UŻYTKOWNIKA

Niskonapięciowe sterowniki parzenia  
24 V  
Diody LED obszaru roboczego  
Boczne oświetlenie estetyczne

### OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII

Izolowany bojler

### UKŁAD HYDRAULICZNY

Hydro Hub  
Niezależne wymienniki ciepła  
Wbudowana pompa wolumetryczna  
Manometr kontrolny ciśnienia w boilerze  
Manometr kontrolny ciśnienia w pompie  
Regulacja ciśnienia w boilerze z presostatem  
Jednostki zaparzące 230 V

### CECHY STANDARDOWE

1 kolba z pojedynczą wylewką  
1 kolba z podwójną wylewką  
2 dysze pary Cool Touch z Dźwignią C  
1 mieszacz gorącej wody  
Elektryczny podgrzewacz filiżanek  
Gumowe ruszty na podstawie do podgrzewacza filiżanek  
Ślepe sitka do czyszczenia  
Regulowane nóżki

### DODATKOWE FUNKCJE NA ŻĄDANIE

youSteam (ręczna dysza pary)  
Cool Touch (dysza pary)  
Adapter do kapsułek i saszetek

### AKCESORIA

Zmiękcacz wody  
Młynek dozujący

### MATERIAŁY

Korpus z aluminium i stali nierdzewnej

## TECHNICAL FEATURES

### USER INTERFACE

24 V low voltage brewing controls  
Working area LEDs  
Side aesthetic lights

### ENERGY SAVING

Insulated boiler

### HYDRAULIC SYSTEM

Hydro Hub  
Independent heat exchangers  
Built-in volumetric pump  
Pump pressure control gauge  
Boiler pressure control gauge  
Boiler pressure control with pressurestat  
230 V brewing units

### STANDARD FEATURES

1 filter-holder for two coffees per brewing unit  
1 filter-holder for one coffee  
2 cool-touch steam wands with C-Lever  
1 hot water mixer  
Electric Cup warmer  
Rubber grids for cup warmer tray  
Cleaning discs  
Adjustable feet

### EXTRA FEATURES ON REQUEST

youSteam (manual steam wand)  
Cool Touch (steam wand)  
Pods and caps adaptor

### ACCESSORIES

Water softener  
Dosing grinder

### MATERIALS

Aluminium and stainless steel body

## CECHY STANDARDOWE STANDARD-FEATURES

	DŹWIGNIA C		ERGONOMICZNA KOLBA
	EASY CLEAN		RUSZT
	HYDRO HUB		PODGRZEWACZ FILIŻANEK
	OŚWIETLENIE LED		KAPSUŁKI I FILIŻANKI
	SOFT TOUCH		

## OPCJONALNIE ON DEMAND

	YOU-STEAM
	COOL TOUCH
	KAPSUŁKI I FILIŻANKI



## CLASSE 9S 2GR

<b>Wymiary (Sz×G×W) - Dimensions (W×D×H)</b> 750×540×523 mm - 29.5×21.3×20.6 cali	<b>Waga - Weight</b> 66 kg - 145.5 lb
<b>Moc bojlera - Boiler power</b> 4300 W	<b>Bojler - Boiler</b> 11 l - (2.4 gal <sub>UK</sub> )
<b>Napięcie - Voltage</b> 220-240 V / 380-415 V (3N)	<b>Częstotliwość - Frequency</b> 50/60 Hz



## CLASSE 9S 3GR

<b>Wymiary (Sz×G×W) - Dimensions (W×D×H)</b> 990×540×523 mm - 39.0×21.3×20.6 cali	<b>Waga - Weight</b> 79 kg - 174.2 lb
<b>Moc bojlera- Boiler power</b> 6000 W	<b>Bojler - Boiler</b> 16 l - (3.5 gal <sub>UK</sub> )
<b>Napięcie - Voltage</b> 220-240 V / 380-415 V (3N)	<b>Częstotliwość - Frequency</b> 50/60 Hz



## CLASSE 9S 4GR

<b>Wymiary (Sz×G×W) - Dimensions (W×D×H)</b> 1230×540×523 mm - 48.3×21.3×20.6 cali	<b>Waga - Weight</b> 96 kg - 211.6 lb
<b>Moc bojlera - Boiler power</b> 6000 W	<b>Bojler - Boiler</b> 22 l - (4.8 gal <sub>UK</sub> )
<b>Napięcie - Voltage</b> 220-240 V / 380-415 V (3N)	<b>Częstotliwość - Frequency</b> 50/60 Hz

Informacje na temat dostępnych certyfikatów produktów można znaleźć na stronie [www.ranciliogroup.com](http://www.ranciliogroup.com)  
For info on available Products' Certifications please visit [www.ranciliogroup.com](http://www.ranciliogroup.com)

# CLASSE 9 RE

## DANE TECHNICZNE

### INTERFEJS UŻYTKOWNIKA

Grupa mechaniczna z całkowicie ręczną obsługą RE (Rancilio Ergazione)  
Diody LED obszaru roboczego  
Boczne oświetlenie estetyczne

### UKŁAD HYDRAULICZNY

Hydro Hub  
Niezależne wymienniki ciepła  
Wbudowana pompa wolumetryczna  
Manometr kontrolny ciśnienia w bojlerze  
Manometr kontrolny ciśnienia w pompie  
Regulacja ciśnienia w bojlerze z presostatem  
Jednostki zaparzające 230 V

### CECHY STANDARDOWE

1 kolba z pojedynczą wylewką  
1 kolba z podwójną wylewką  
2 dysze pary Cool Touch z Dźwignią C  
1 mieszacz gorącej wody  
Ogrzewanie gazowe  
Elektryczny podgrzewacz filiżanek  
Gumowe ruszty na podstawce do podgrzewacza filiżanek  
Ślepe sitka do czyszczenia  
Regulowane nóżki

### DODATKOWE FUNKCJE NA ŻĄDANIE

youSteam (ręczna dysza pary)  
Cool Touch (dysza pary)  
Adapter do kapsulek i saszetek

### AKCESORIA

Zmiękcacz wody  
Młynek dozujący

### MATERIALY

Korpus z aluminium i stali nierdzewnej

## TECHNICAL FEATURES

### USER INTERFACE

Mechanical group with totally manual action RE (Rancilio Erogazione)  
Working area LEDs  
Side aesthetic lights

### HYDRAULIC SYSTEM

Hydro Hub  
Independent heat exchangers  
Built-in volumetric pump  
Boiler pressure control gauge  
Boiler pressure control with pressurestat  
230 V brewing units

### STANDARD FEATURES

1 filter-holder for two coffees per brewing unit  
1 filter-holder for one coffee  
2 cool-touch steam wands with C-Lever  
1 hot water mixer  
Gas heating  
Electric Cup warmer  
Rubber grids for cup warmer tray  
Cleaning discs  
Adjustable feet

### EXTRA FEATURES ON REQUEST

youSteam (manual steam wand)  
Cool Touch (steam wand)  
Pods and caps adaptor

### ACCESSORIES

Water softener  
Dosing grinder

### MATERIALS

Aluminium and stainless steel body



## CLASSE 9RE 2GR

<b>Wymiary (Sz×G×W) - Dimensions (W×D×H)</b> 750×563×523 mm - 29.5×22.2×20.6 cali	<b>Waga - Weight</b> 66 kg - 145.5 lb
<b>Moc bojlera - Boiler power</b> 4300 W	<b>Bojler - Boiler</b> 11 l - (2.4 gal <sub>UK</sub> )
<b>Napięcie - Voltage</b> 220-240 V / 380-415 V (3N)	<b>Częstotliwość - Frequency</b> 50/60 Hz



## CLASSE 9RE 3GR

<b>Wymiary (Sz×G×W) - Dimensions (W×D×H)</b> 990×563×523 mm - 39.0×22.2×20.6 in	<b>Waga - Weight</b> 79 kg - 174.2 lb
<b>Moc bojlera - Boiler power</b> 6000 W	<b>Bojler - Boiler</b> 16 l - (3.5 gal <sub>UK</sub> )
<b>Napięcie - Voltage</b> 220-240 V / 380-415 V (3N)	<b>Częstotliwość - Frequency</b> 50/60 Hz

## CECHY STANDARDOWE STANDARD-FEATURES

	DŹWIGNIA C		RUSZT
	EASY CLEAN		PODGRZEWACZ FILIŻANEK
	HYDRO HUB		OGRZEWANIE GAZOWE
	OŚWIETLENIE LED		
	ERGONOMICZNA KOLBA		

## OPCJONALNIE ON DEMAND

	YOU-STEAM
	COOL TOUCH
	KAPSUŁKI I FILIŻANKI

# KONTAKT / CONTACTS

SIEDZIBA GŁÓWNA, ZAKŁAD PRODUKCYJNY I CENTRA BADAWCZO-ROZWOJOWE

## Rancilio Group S.p.A. con socio unico

Viale della Repubblica 40  
20015 Villastanza di Parabiago (MI) -  
Italy Ph. +39 0331 408200  
Fax +39 0331 551437  
info@ranciliogroup.com

## Egro Suisse AG

Bahnhofstrasse 66  
5605 Dottikon -  
Switzerland Ph. +41 (0)56  
616 95 95 Fax +41 (0)56  
616 95 97 info-  
ch@ranciliogroup.com

## LOKALIZACJE ODDZIAŁÓW NA CAŁYM ŚWIECIE

### Spain

Rancilio Group España, S.A.  
Gran Vía de Carlos III, 84 3ª-Edificio  
Trade 08028 Barcelona - Spain  
Ph. +34 902 884 275  
Ph. +34 934 923 414  
Fax +34 934 965 701  
info-es@ranciliogroup.com

### Portugal

Rancilio Group Portugal Lda  
Rua José Vicente Gonçalves n°14-  
Armaz.-2 Parque Industrial do Seixal  
2840-048 Aldeia de Paio Pires-Seixal  
Lisboa - Portugal  
Ph. +351 21 493 52 58

Rua Nova Urbanização do  
Cavaco 76 4470-264 Maia -  
Porto - Portugal Ph. + 351 22 010  
14 19  
Fax + 351 22 010 14 20  
info-pt@ranciliogroup.com

### Germany

Rancilio Group Deutschland  
GmbH Isenburg - Park  
Schleussnerstr. 90  
63263 Neu-Isenburg - Germany  
Ph. +49 (0)6102 799030  
info-de@ranciliogroup.com

### Switzerland

Egro Suisse AG  
Bahnhofstrasse 66  
5605 Dottikon -  
Switzerland Ph. +41 (0)56  
616 95 95 Fax +41 (0)56  
616 95 97  
www.egrosuisse.ch

### USA/Canada

Rancilio Group North America Inc.  
1340 Internationale Parkway / Suite  
200 Woodridge, IL 60517 - U.S.A.  
Ph. +1 630 914 7900  
Fax +1 630 914 7901  
Toll Free: +1 877 726 2454  
www.ranciliogroupna.com

[www.ranciliogroup.com](http://www.ranciliogroup.com)



[www.facebook.com/RancilioGroup](https://www.facebook.com/RancilioGroup)



[Rancilio Group Channel](#)



<https://instagram.com/ranciliogroup/>

**RANCILIO**GROUP

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence

**IN+PLUS**  
food tools & equipment

Autoryzowany dystrybutor Rancilio Group

43-211 Piasek ul. Słowackiego 41  
+48 730 850 156

[www.rancilio.com.pl](http://www.rancilio.com.pl) [info@rancilio.com.pl](mailto:info@rancilio.com.pl)

PL - EN  
COD. 90011218 |  
02-2017