

RANCILIO

SPECIALTY



IN+PLUS
food tools & equipment

RS1

Bądź zainspirowany.
Zaparzaj inaczej.



WSPANIAŁA KAWA W PROSTYM WYDANIU

RS1 pomaga profesjonalistom w przygotowaniu lepszej kawy, oferując najnowocześniejszą technologię parzenia połączoną z doświadczeniem Rancilio i unikalną konstrukcją, czego efektem jest łatwy w obsłudze ekspres do kawy o doskonałej wartości.

BĄDŹ ZAINSPIROWANY ZAPARZAJ INACZEJ



1

NAJNOWOCZEŚNIEJSZA TECHNOLOGIA ZAPARZANIA KAWY

Nieźródlna kontrola temperatury podczas ekstrakcji pozwala bariście na precyzyjne dostrojenie każdej kawy, co skutkuje podaniem lepszej porcji.

2

UNIKALNA KONSTRUKCJA

Zapewnia baristom większą ergonomię, co skutkuje krótszym czasem przygotowania i lepszą obsługą klienta.



3

DOSWIADCZENIE RANCILIO

Doświadczenie Rancilio wykorzystują naszą bogatą historię, doskonałość i niezawodność.



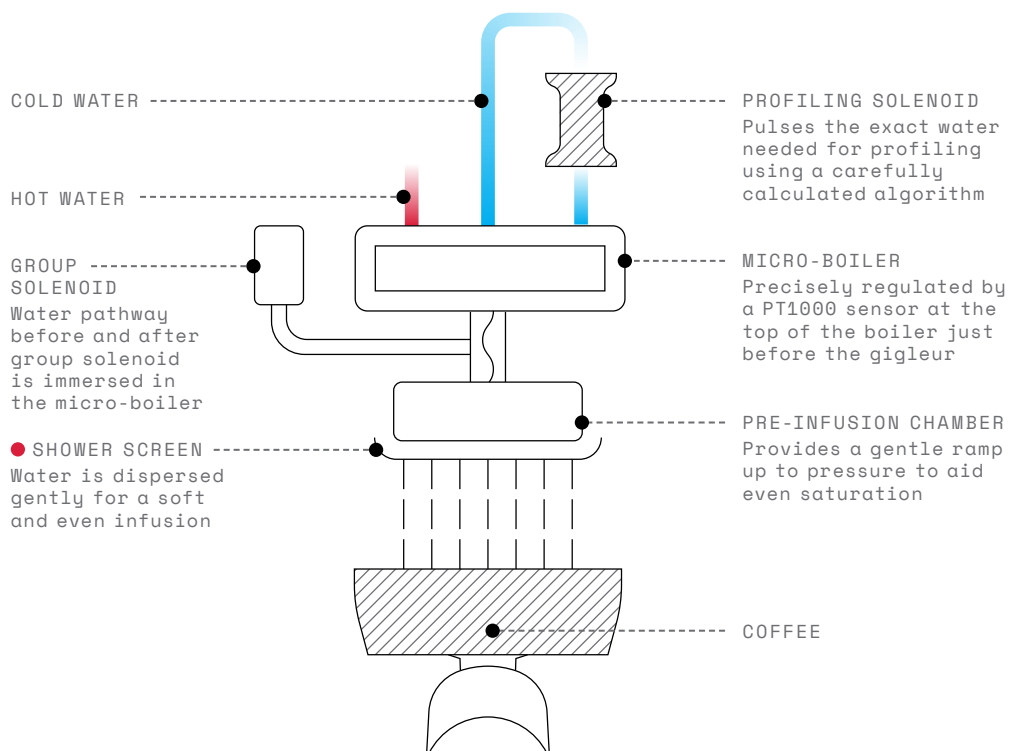
NAJNOWOCZEŚNIEJSZA TECHNOLOGIA ZAPARZANIA KAWY

INNOWACYJNA HYDRAULIKA GRUPY ZAPARZAJĄCEJ

RS1 posiada innowacyjną grupę zaparządzającą, która maksymalizuje wydajność i może wprowadzać świeżą wodę do mikrobojlera przy każdej porcji.

SYSTEM MULTI-BOJLEROWY

Każda grupa ze stali nierdzewnej zawiera mikrobojler i dwa elementy grzewcze, maksymalizując dokładność i stabilność termiczną zarówno dla temperatury wody jak i grupy.



● Projekt na miarę dla Rancilio

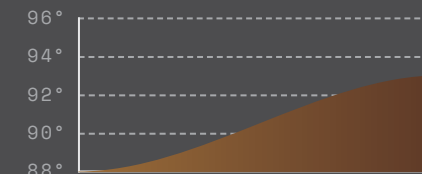


ZAAWANSOWANE PROFILOWANIE TEMPERATURY

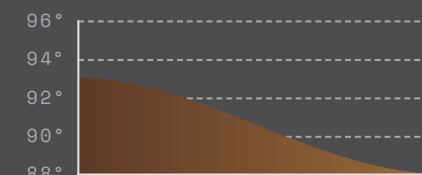
Dzięki dokładnej kontroli profilu temperatury ekstrakcji espresso, bariści otrzymują precyzyjne narzędzie do uwalniania potencjału smakowego każdej pojedynczej kawy.

● Patent Rancilio

PROFILE UP



PROFILE DOWN



TIME →

ZMIENNA DŹWIGNIA PARY

Dysza pary jest wyposażona w funkcję oczyszczania oraz dwie programowalne pozycje z każdej strony, idealne do przełączania pomiędzy różnymi rozmiarami dzbanków i rodzajami mleka.



UNIKALNA KONSTRUKCJA

KOLBA

Nowe kolby ze stali nierdzewnej, wyważone, miękkie w dotyku z ergonomicznym uchwytem. Zaprojektowane tak, aby płasko przylegały do podłoża, zapewniając stabilne ubijanie.



SAMOSTOJĄCA KOLBA
spoczywa płasko na podłożu



WYMIENNE WYLEWKI
można je odkręcić w celu
łatwiejszego czyszczenia

GRUPA Z DEDYKOWANYM WYŚWIETLACZEM

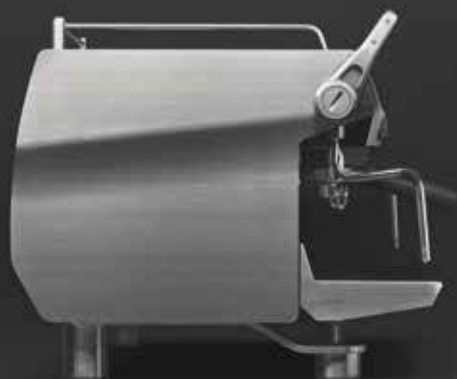
Dedykowany wyświetlacz dla każdej grupy z cyfrowym zegarem i temperaturą ekstrakcji. Grupy cechują się także uproszczonym uruchamianiem i bogatym oświetleniem zapewnionym przez diody LED.



NISKO OSADZONA OBUDOWA

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

IN+PLUS
food tools & equipment



DOŚWIADCZENIE RANCILIO

CYFROWY INTERFEJS Z EKRANEM DOTYKOWYM

Dziesięć lat rozwoju i projektowania interfejsów baristów. Umożliwia szybki i łatwy dostęp do wszystkich programów za pomocą cyfrowego ekranu dotykowego.



PRZYJAZNA DLA TECHNIKI KONSTRUKCJA Z TRYBEM EKOLOGICZNYM

Łatwy dostęp do regulacji pompy i elementów wewnętrznych rozmieszczonych tak, aby przyspieszyć czynności serwisowe. Izolowany bojler pary z programowalnym odnawianiem wody, trybem niskiego zużycia energii i trybem ekologicznym.

PRZYCISKI WODY

Dwa przyciski wody z programowalnymi poziomami dozowania i temperatury.



DYSZA PARY COOL TOUCH

Dysza pary Cool Touch zapewnia łatwość manewrowania, a nowe opatentowane dysze pozwalają na bardziej równomierne wytwarzanie pary.

IN+PLUS
food tools & equipment



BLIŻSZE SPOJRZENIE



1. Opatentowane przez Rancilio Zaawansowane profilowanie temperatury
2. Innowacyjna hydraulika grupy
3. System multi-bojlerowy
4. Zmienna dźwignia pary
5. Dysza pary Cool Touch
6. Dwa przyciski wody (programowalne z poziomami temperatury)

7. Niezależne grupy
8. Cyfrowy interfejs z ekranem dotykowym
9. Doskonałe oświetlenie dzięki diodom LED
10. Podświetlane przyciski
11. Kompaktowa konstrukcja
12. Dedykowane wyświetlacze dla grup (z zegarem i temperaturą ekstrakcji)

13. Kolby o zrównoważonej wadze (Soft Touch z wygodnym uchwytem)
14. Podgrzewacz filiżanek (5 poziomów)
15. Wyjmowana taca ociekowa (regulacja wysokości dla wszystkich filiżanek)
16. Dwa porty USB (do ładowania smartfonów i wag)
17. Izolowany bojler pary

RS1 2GR / 2 GRUPY

Sz × G × W
840 × 600 × 463 mm
33 × 24 × 18 in

WAGA
95 kg / 209.4 lb

MOC CAŁKOWITA

5600 W

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

RS1 3GR / 3 GRUPY

Sz × G × W
1084 × 600 × 463 mm
43 × 24 × 18 in

WAGA
110kg / 242.5 lb

MOC CAŁKOWITA

6750 W

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

DANE OGÓLNE

GLĘBOKOŚĆ POW. ROBOCZEJ
180 mm / 7.0 in

WYSOKOŚĆ POD EKSPRESEM
90 mm / 3.5 in

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

NAPIĘCIE
220-240 V / 380-415 V (3N)

CZĘSTOTLIWOŚĆ

50/60 Hz

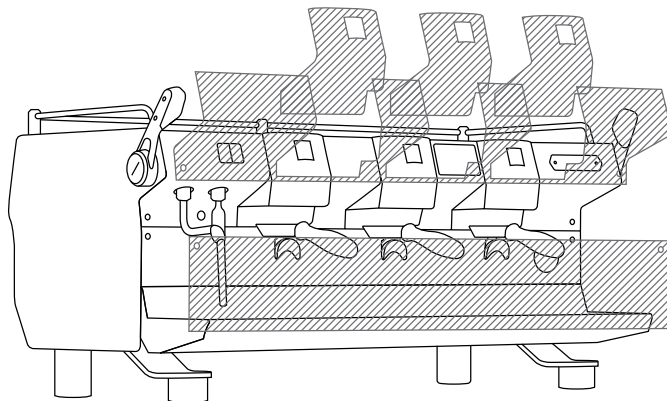
POJEMNOŚĆ MIKROBOJLERA
0.14 l / 0.03 gal UK / 0.04 gal US

*Opcjonalnie: należy zgłosić w momencie zakupu

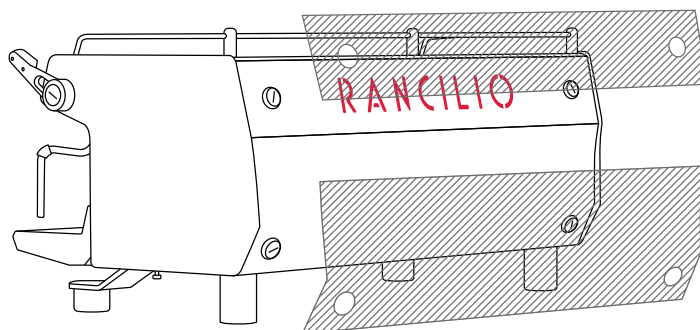
WSZECHSTRONNA ELASTYCZNOŚĆ

Wszystkie panele ze stali nierdzewnej można łatwo zdemontować, dostosować do potrzeb klienta, pomalować lub oznaczyć marką.

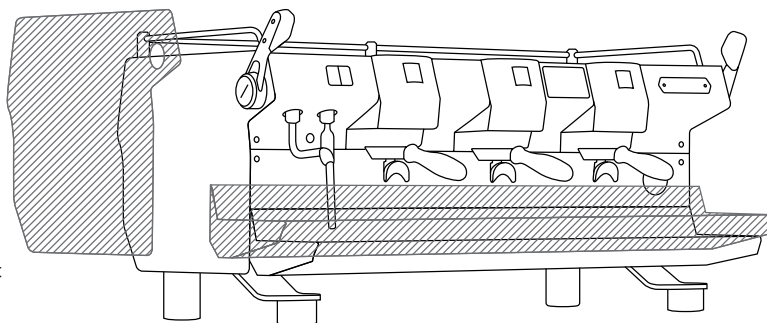
Przednie panele



Tylne panele



Panele boczne i taca ociekowa



Modyfikacje są wykonywane przez firmę zewnętrzną, która nie jest powiązana z Rancilio.



KOLBA I DŹWIGNIA PARY

Rączka kolby i gumowe uchwyty dźwigni pary mogą być wykonane z drewna lub innych materiałów.



DZIEDZICTWO

Rancilio Speciality dziedziczy głęboką wiedzę zdobytą przez Rancilio dzięki ponad dziewięćdziesięcioletniemu doświadczeniu w projektowaniu, produkcji i sprzedaży ekspresów do kawy.

GLOBALNA SIEĆ.

LOKALNE DOŚWIADCZENIE

Grupa Rancilio działa w ponad stu krajach na całym świecie z globalną siecią sprzedaży i pięcioma oddziałami.

IN+PLUS
food tools & equipment

Autoryzowany dystrybutor Rancilio Group

43-211 Piasek ul. Stowackiego 41

+48 730 850 156

info@rancilio.com.pl

www.rancilio.com.pl

RANCILIO GROUP

@@ranciliospecialty
ranciliospecialty.com

an Ali Group company



The Spirit of Excellence

PL 90011251 | 04-2019