



 **RANCILIO**

 **GIORGIO** GRUPO

www.DistribuidoraGiorgio.com
@Rancilio_ve @GrupoGiorgio

RANCILIO Classe 5

Minimalismo práctico de inspiración industrial y una estética contemporánea representan los puntos fuertes de la Classe 5. Una máquina que transforma la esencialidad y la elegancia en sus características distintivas.



Rancilio C5 disponible en 2 Versions:

- (USB) Dosificador Automático
- (S) Dosificador Semi-automático



Tecnología de preparación

Patented technologies for thermal control make Classe 5 one of the most powerful single boiler espresso machines in its category.

Inteligencia al servicio del café

Fácil acceso a los ajustes en todos los niveles y funciones avanzadas para asegurar que cada taza tenga exactamente la calidad que desea.

Aptitud Ecológica

La racionalización de todas las fases del proceso de industrialización referente a los componentes internos y externos atestigua el compromiso ecológico y ambiental concreto de Rancilio Group a lo largo de toda su cadena de producción.



MAX CUP HEIGHT
14.5 cm / 5.7 in

Características Principales

La Classe 5 ofrece soluciones para el vapor que son sumamente simples de utilizar con vistas a garantizar los mejores resultados.

C-lever

Incorpora una llave de mando especial de diseño ergonómico con función open-stay y open-close. Para accionar la válvula solo hay que rotarla 25 grados: el movimiento hacia arriba activa la salida del vapor y hace que permanezca activa, mientras que el movimiento hacia abajo permite regular la intensidad del vapor. Al soltar la válvula se cierra automáticamente.

Tecnología patentada Rancilio

iSteam

(de serie en la versión S)

Ofrece 2 posibilidades de erogación: la primera es para calentar y la segunda simultáneamente monta la leche. Su forma ergonómica y su facilidad de uso garantizan siempre una crema de leche perfecta de altísima calidad, para un capuchino hecho a la perfección.

Tecnología patentada Rancilio



Colores



- Negro antracita
- Gris piedra
- Blanco hielo

Características Técnicas

Características Básicas

| | | |
|---|--|---|
| <p>1GR / Semi Automática</p>  | <ul style="list-style-type: none"> Ancho: 41 cm. Profundidad: 54 cm. Alto: 52cm. Peso: 37 Kg. Voltaje 120 V  HYDRO HUB  ERGO FILTER HOLDER  GRID SYSTEM | <ul style="list-style-type: none"> Un tubo para calentar la leche. Tubo erogador de agua caliente para el té. Materiales: Acero Inoxidable y paneles ABS en Nylon. Capacidad en caldera de 4lts. Carga de agua automática. Versión Tanque bajo pedido |
| <p>2 Grupos</p>  | <ul style="list-style-type: none"> Ancho: 77 cm. Profundidad: 54 cm. Alto: 52 cm Peso: 74 kg. Voltaje 120 V / 220-240 V  HYDRO HUB  ERGO FILTER HOLDER  GRID SYSTEM | <ul style="list-style-type: none"> Dos grupos para el café constituidos por: <ol style="list-style-type: none"> Dos tubos para calentar la leche Un tubo erogador de agua caliente para el té. Materiales: Acero Inoxidable y paneles ABS en Nylon. Capacidad en caldera de 11litros. Carga de agua automática. Disponible versión a gas. |
| <p>2 Grupos Compact</p>  | <ul style="list-style-type: none"> Ancho: 61 Profundidad: 54 cm. Alto: 55 cm. Peso: 50 Kg Voltaje 120 V / 220-240 V  HYDRO HUB  ERGO FILTER HOLDER  GRID SYSTEM | <ul style="list-style-type: none"> Dos grupos para el café constituidos por: <ol style="list-style-type: none"> Dos tubos para calentar la leche Un tubo erogador de agua caliente para el té. Materiales: Acero Inoxidable y paneles ABS en Nylon. Capacidad en caldera de 5 litros. Carga de agua automática. |
| <p>3 Grupos</p>  | <ul style="list-style-type: none"> Ancho: 101 cm. Profundidad: 54 cm. Alto: 52 cm. Peso: 85 Kg Voltaje 220-240 V  HYDRO HUB  ERGO FILTER HOLDER  GRID SYSTEM | <ul style="list-style-type: none"> Dos tubos para calentar la leche Un tubo erogador de agua caliente para el té. Materiales: Acero Inoxidable y paneles ABS en Nylon. Color gris metalizado. Capacidad en caldera de 16lts. Carga de agua automática. |



MAX CUP HEIGHT
14.5 cm / 5.7 in

Rancilio

Clase 5 USB

2 Grupos



Características Técnicas:

- Alto: 52 cm
- Profundidad: 54 cm.
- Ancho: 77 cm.
- Peso: 74 Kg
- Voltaje 220-240 V

Características Básicas:

- Dos grupos para el café constituidos por:
 - Dos tubos para calentar la leche.
 - Un tubo erogador de agua caliente para el té.
- Materiales: Acero Inoxidable y paneles ABS en Nylon.
- Capacidad en caldera de 11litros.
- Carga de agua automática.



EASY CLEAN



HYDRO HUB



SOFT TOUCH



ERGO FILTER HOLDER



GRID SYSTEM

Rancilio

Classe 7 USB



Solidez absoluta, un aspecto estilizado y elementos de alto contenido innovador: he aquí la síntesis de la nueva Classe 7. Un proyecto que surge con la intención de proponer al mercado un producto de carácter fuerte y definido para su segmento.

TECNOLOGÍA AVANZADA

La versión más evolucionada, equipada con tecnología USB, permite una gestión rápida y precisa de los principales ajustes de la máquina. El teclado con iconos retroiluminados por luces de led blancas otorga a la máquina una gran ergonomía.

PRÁCTICA Y SENCILLA

El tamaño de los botones con tecnología SoftTouch y su diseño gráfico inmediato acompañan al barman en sus actividades cotidianas, simplificando y aligerando su carga de trabajo.

GREEN ATTITUDE

La caldera aislada de la Classe 7 permite un ahorro de energía en standby de alrededor de un 20%. La función de encendido apagado automático incrementa sus prestaciones green.

SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE FÁCIL Y RÁPIDO

La mayor parte de las operaciones de asistencia técnica podrán llevarse a cabo desde la parte delantera de la máquina, desmontando con gran desenvoltura y facilidad la cubeta o el panel frontal.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Ancho: 101 cm.
- Profundidad: 54 cm.
- Alto: 52cm.
- Peso: 85 Kg.
- Voltaje 220-240 V
- Capacidad de la caldera: 16 litros.
- Intercambiadores de calor independientes
- Calentamiento eléctrico
- Bomba volumétrica incorporada Manómetro de control de la presión en la caldera
- Manómetro de control de la presión de la bomba
- Control electrónico temperatura - presión caldera
- Ordenador incorporado multifunción con Display y puerto USB
- Luces LED para iluminación de la zona de trabajo, luces LED funcionales en los cubregrupos



EQUIPAMIENTOS ESTÁNDAR

- 1 portafiltro para dos cafés para cada grupo 1 portafiltro para un café
- 2 dispensadores de vapor
- 1 dispensador de agua caliente con dosificación de tiempo programable
- Discos para lavado Pies regulables



MAX CUP HEIGHT
14.5 cm / 5.7 in



RANCILIO

Classe 9 S

Classe 9 ofrece las últimas tecnologías de preparación desarrolladas por Rancilio para la gama de máquinas de café expreso de una única caldera.



Modelada por la luz

Los laterales de acero de la Classe 9 presentan un haz de luz que recorre la parte central. El acero brillante y los reflejos crean un efecto atractivo, haciendo que la máquina sea la estrella del espectáculo en cualquier restaurante o bar. La base y las partes laterales de acero y aluminio satinado han sido modeladas con el máximo cuidado por el detalle y la ergonomía.

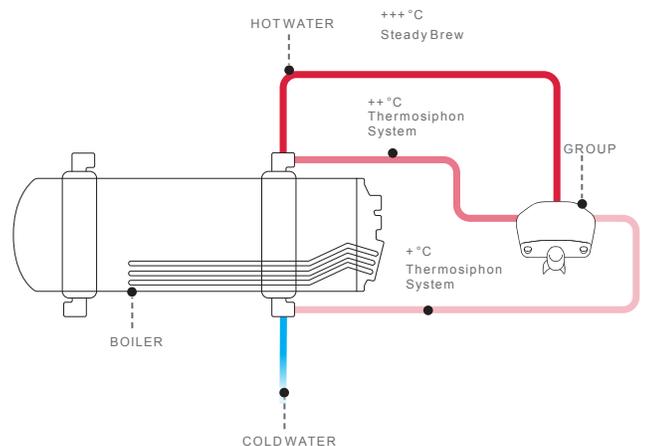


Steady Brew

La tecnología Rancilio Steady Brew (SB) es la evolución del sistema tradicional de termosifón e introduce un conjunto de características innovadoras diseñadas para mejorar el rendimiento de todas las máquinas de café expreso de Rancilio de una sola caldera.

Al mantener estable la temperatura del agua durante la extracción, Steady Brew garantiza una excelente estabilidad térmica, fiabilidad y máxima repetibilidad, tanto en periodos de mucho trabajo como en condiciones de uso reducido.

Rancilio Tecnología Patentada



Mantenimiento y Limpieza

El ciclo de limpieza automático y el fácil acceso a todos los componentes internos permiten realizar las operaciones diarias y las intervenciones de servicio con rapidez.

Colores



- Negro
- Acero inoxidable



RANCILIO

Classe 9 S USB



2 Grupos



USB



MAX CUP HEIGHT
14.5 cm / 5.7 in

Características Técnicas:

- Ancho: 75 cm.
- Profundidad: 54 cm.
- Alto: 52cm.
- Peso: 74 Kg.
- Voltaje 220-240 V

Características Básicas:

- * Carrocería en Aluminio y cuerpo de acero inoxidable.
- * Capacidad de la caldera: 11 litros.
- * Calientatazas incluido.
- * Iluminación decorativa en los laterales del equipo.

Características Técnicas:

- Ancho: 99 cm.
- Profundidad: 54 cm.
- Alto: 52cm.
- Peso: 85 Kg.
- Voltaje 220-240 V

Características Básicas:

- * Carrocería en Aluminio y cuerpo de acero inoxidable.
- * Capacidad de la caldera: 16 litros.
- * Calientatazas incluido.
- * Iluminación decorativa en los laterales del Equipo.

Equipamiento de Serie:

- * Un portafiltro de dos tazas por grupo.
- * Un soporte de Filtro de 1 Taza.
- * Dos varas de vapor.
- * Un dispensador de agua caliente.
- * Cuchara medidora y discos de limpieza.
- * Patas niveladoras.

3 Grupos



MAX CUP HEIGHT
14.5 cm / 5.7 in

RANCILIO

Classe 20



Características Principales

C-lever

La válvula de vapor C-Lever se acciona girando el pomo solo 25°.

iSteam

La lanza iSteam tiene dos botones: «Cappuccino» para calentar y cremar la leche, o «Latte» para calentarla solamente.

Tecnología patentada Rancilio

X-Tea

Los baristas pueden programar las cantidades de agua y los niveles de temperatura a través del interfaz digital de pantalla táctil.

Lanza de vapor cool touch

La lanza de vapor cool touch está aislada térmicamente con una doble capa protectora.

Tecnología de preparación

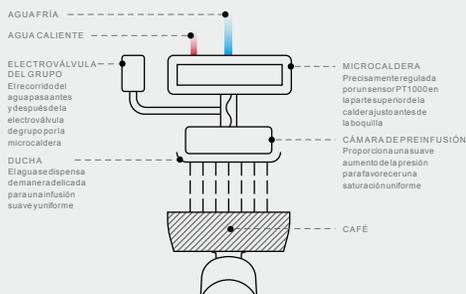
Classe 20 combina la alta calidad de Rancilio con su elección de soluciones innovadoras para el control térmico.

Inteligencia al servicio del café

Fácil acceso a los ajustes en todos los niveles y funciones avanzadas para asegurar que cada taza tenga exactamente la calidad que desea.

Limpieza y mantenimiento

Mantener su máquina en perfectas condiciones es más fácil que nunca, con características innovadoras diseñadas pensando en la higiene y la experiencia del usuario.

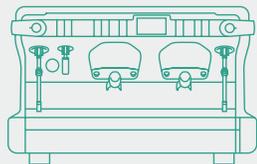




Clase 20

Características Técnicas

2 grupos



A X P X A

775 x 568 x 550 mm
30.5 x 22.4 x 21.6 in

PESO
74 kg / 163.1 lb

POTENCIA TOTAL
5210 – 5350 W

TENSIÓN
220-240 V / 380-415 V (3N)

FRECUENCIA
50-60 Hz

CAPACIDAD DE LA CALDERA
11 l / 2.4 gal UK / 2.9 gal US

CAPACIDAD DE LA MICROCALDERA
15 cl / 5.3 oz UK / 5.1 oz US

NIVEL DE RUIDO DURANTE EL USO
< 70 db

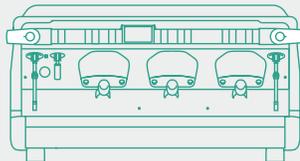
Materiales y luces

BANDEJA SUPERIOR
Acero inoxidable

PANEL FRONTAL
Acero inoxidable pintado de negro

CUBIERTA DEL PANEL
Aluminio

3 grupos



A X P X A

1015 x 568 x 550 mm
40 x 22.4 x 21.6 in

PESO
85 kg / 187.4 lb

POTENCIA TOTAL
6560 – 6730 W

TENSIÓN
220-240 V / 380-415 V (3N)

FRECUENCIA
50-60 Hz

CAPACIDAD DE LA CALDERA
16 l / 3.5 gal UK / 4.2 gal US

CAPACIDAD DE LA MICROCALDERA
15 cl / 5.3 oz UK / 5.1 oz US

NIVEL DE RUIDO DURANTE EL USO
< 70 db

PANELES LATERALES
Plástico y acero inoxidable

PANEL TRASERO
Verniciato FE

LUCES

LED estándar RGB estándar



MAX CUP HEIGHT
14.5 cm / 5.7 in



RANCILIO

Speciality

RS1

La RS1 ayuda a los baristas profesionales a ofrecer una mejor experiencia gracias a la tecnología de extracción más avanzada del mercado, temperature profiling, y un diseño pensado al milímetro para ofrecer el mejor entorno de trabajo al barista.

TECNOLOGÍA DE EXTRACCIÓN SIN PRECEDENTES

El control de temperatura a lo largo de la extracción permite al barista sacar lo mejor de cada grano, resultando en el perfil de taza perfecto.

INNOVADORA HIDRÁULICA DE GRUPO

La RS1 cuenta con una tecnología de grupo capaz de introducir agua fresca dentro del micro-boiler (micro-caldera) en cada extracción.



SISTEMA MULTI-BOILER

Cada grupo de acero inoxidable contiene una micro-boiler y 2 resistencias calefactoras, maximizando la precisión y estabilidad térmica tanto del agua como del cuerpo de grupo.

DISEÑO DE PERFIL BAJO

Compacta, con un diseño de baja altura para facilitar la interacción con el cliente y el movimiento de un lado a otro de la barra.

LEVA DE VAPOR CON POTENCIA VARIABLE

La entrega de presión de vapor cuenta con una función de purga y dos posiciones programables a cada lateral de la máquina. Diseñado para el uso con distintos tamaños de jarras y tipos de leche.



INTERFÁZ CON PANTALLA TÁCTIL

10 años desarrollando y diseñando menús para el barista. Permite un acceso rápido y sencillo a toda la programación.

LANZAS DE VAPOR COOL TOUCH

Las lanzas Cool touch permiten un total agarre sin miedo a quemarse. Nuevas puntas de lanza para una mejor difusión del vapor.

AGUA PARA INFUSIONES

Doble botonera con temperatura y volumen programable para cada botón.

ADVANCED TEMPERATURE PROFILING

Mediante el control del perfil de temperatura durante la extracción, el barista cuenta con una herramienta única para extraer el máximo potencial de cada origen o blend de café. Tecnología patentada Rancilio



RANCILIO

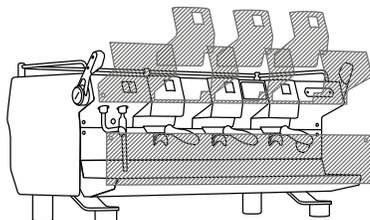
Speciality

RS1

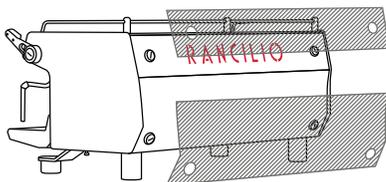


FLEXIBILIDAD TOTAL

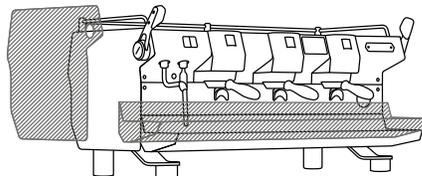
PANELES FRONTALES



PANELES TRASEROS



PANELES LATERALES Y BANDEJA DE GOTEO



La personalización no es desarrollada por Rancilio Group.

Todos los paneles de acero inoxidable pueden ser fácilmente retirados y personalizados para cumplir las demandas de los clientes.

Características Técnicas

RS1 3GR / 3 GRUPOS
LxPxA
1084 x 600 x 463 mm

PESO
110kg

POTENCIA
6750 W

CAPACIDAD DE CALDERA
16 l / 3.5 gal

PROFUNDIDAD ÁREA DE TRABAJO
180 mm

ALTURA BAJO MÁQUINA
90 mm

ALTURA DE LA BANDEJA DE GOTEO
80"-100"-120 mm

VOLTAGE
220-240 V / 380-415 V (3N)



MAX CUP HEIGHT
14.5 cm / 5.7 in



1. Perfil de temperatura patentado Rancilio
2. Hidráulica de grupo innovadora
3. Sistema multi-boiler
4. Potencia de vapor variable
5. Lanzas de vapor cool touch
6. Dos botones para agua
7. Grupos de erogación independientes
8. Interfaz con pantalla digital
9. Iluminación de zona con luces LED
10. Botones retroiluminados
11. Diseño compacto
12. Pantalla para cada grupo (cronómetro, temperatura)
13. Portafiltros equilibrados (superficie suave y ergonómica)
14. Calientatazas (cinco niveles de temperatura)
15. Bandeja de goteo extraíble (con 3 posiciones de altura)
16. Dos puertos USB (para recargar balanzas y teléfonos)
17. Caldera principal con aislamiento



www.DistribuidoraGiorgio.com

@Rancilio_ve

@GrupoGiorgio

