

Classe 9

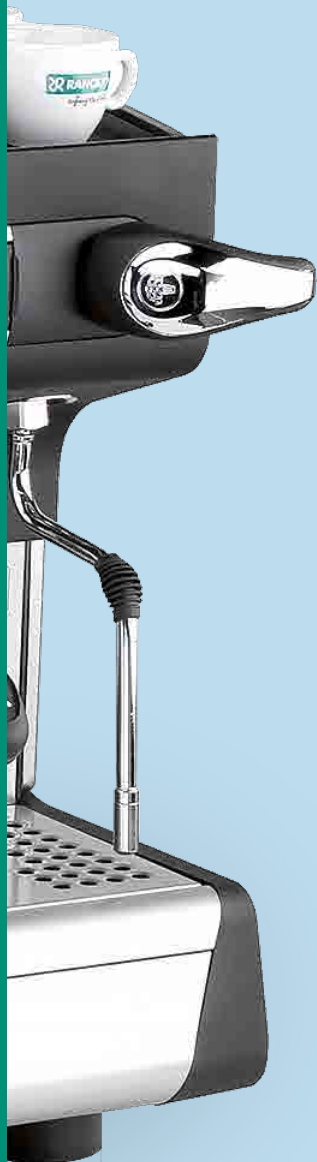
A Product by
Rancilio Group

Classe 9

Codzienna wydajność

 RANCILIO

POLSKI





Codzienna wydajność

Classe 9 to jednobojlerowy ekspres do kawy zaprojektowany z myślą o maksymalnej wydajności i najwyższej jakości w lokalach o dużym natężeniu pracy.

Łączy innowacyjne technologie zaparzania oraz wysokiej klasy materiały z nowoczesnym, czystym wzornictwem, które doskonale wpisuje się w różne style wnętrz i środowiska pracy.

Rancilio Classe 9

1

Technologia zaparzania

Classe 9 łączy charakterystyczną dla Rancilio najwyższą jakość z wyborem opatentowanych, innowacyjnych rozwiązań kontroli temperatury, zapewniając stabilność i powtarzalność ekstrakcji.



2

Design

Classe 9 wyróżnia się ikonowym wzornictwem ekspresów Rancilio: najwyższej jakości materiałami, ergonomicznymi rozwiązaniami oraz nowoczesnym stylem.



3

Przyjazny interfejs użytkownika

Cyfrowy wyświetlacz i przyciski soft-touch zostały zaprojektowane tak, aby usprawnić pracę baristy i zwiększyć szybkość obsługi.



4

Czyszczenie i konserwacja

Automatyczny cykl czyszczenia oraz łatwy dostęp do wszystkich komponentów wewnętrznych umożliwiają szybkie wykonywanie codziennych czynności oraz interwencji serwisowych.

Technologia zaparzania

Wprowadzenie

Classe 9 oferuje najnowsze technologie zaparzania opracowane przez Rancilio dla jedno-bojlerowych ekspresów do espresso. Model dostępny jest w trzech wersjach:

- USB – z automatycznym dozowaniem,
- S – z dozowaniem półautomatycznym,
- RE – wersja manualna z dźwignią.

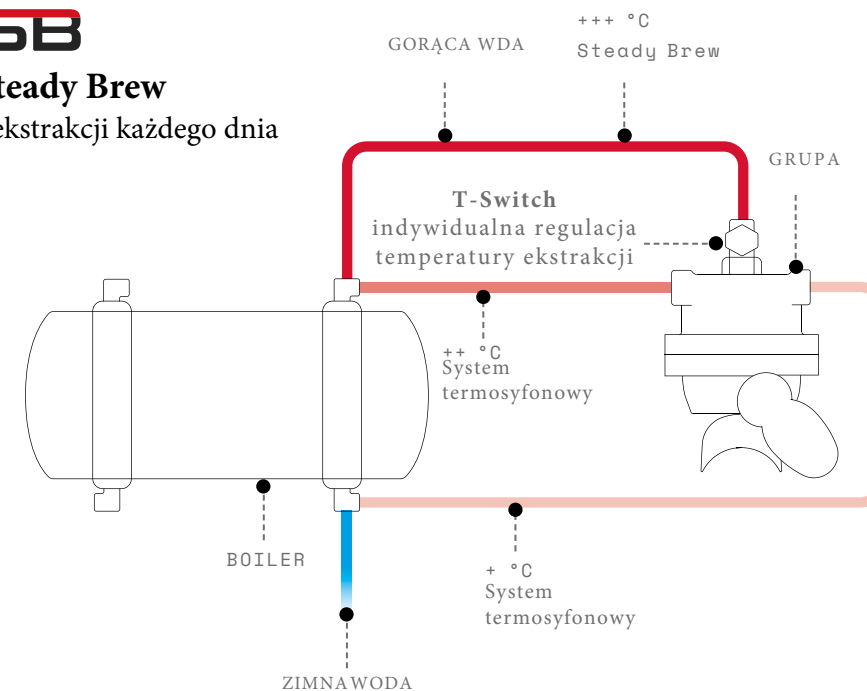
Classe 9 RE z systemem dźwigniowym i podgrzewaniem gazowym

Dzięki zastosowaniu systemu dźwigniowego, Classe 9 RE pozwala bariście powrócić do rzemieślniczego stylu pracy i ręcznie regulować czas preinfuzji przed każdą ekstrakcją.


SB

Steady Brew

stabilność ekstrakcji każdego dnia



Steady Brew (tylko wersje USB i S)

- R** Technologia Rancilio Steady Brew (SB) stanowi rozwinięcie tradycyjnego systemu termosyfonowego. Wprowadza zestaw innowacyjnych rozwiązań zaprojektowanych w celu poprawy wydajności jedno-bojlerowych ekspresów Rancilio. Dzięki stabilnej temperaturze wody podczas ekstrakcji, Steady Brew zapewnia:

- doskonałą stabilność termiczną,
- wysoką niezawodność,
- maksymalną powtarzalność rezultatów zarówno w godzinach szczytu, jak i przy mniejszym obciążeniu.

- Opatentowana technologia Rancilio

T-Switch (tylko wersje USB i S)

Dzięki 4-pozycyjnemu przełącznikowi T-Switch możliwe jest ustawienie różnej temperatury ekstrakcji dla każdej grupy zaparzającej, nawet w jedno-bojlerowych ekspresach do kawy.

Przy bojlerze ustawionym na ciśnienie 1,0 bar dla każdej grupy można wybrać jedną z temperatur:

- ok. 88°C
- 90°C
- 93°C
- 97°C

Dzięki temu zawsze dostępna jest optymalna temperatura ekstrakcji dla każdego rodzaju kawy.

Regulacja systemu T-Switch może być wykonywana wyłącznie przez wyspecjalizowanych techników podczas instalacji ekspresu.

Para i woda

C-Lever

Zawór pary C-Lever obsługiwany jest poprzez obrót pokrętła o zaledwie 25°.

- Obrót w górę – zawór pozostaje otwarty.
- Obrót w dół – zawór otwiera się i zamyka automatycznie po zwolnieniu.

Rozwiązanie to zapewnia precyzyjną kontrolę pary, większy komfort pracy oraz szybką i bezpieczną obsługę w intensywnych warunkach barowych.



R iSteam (tylko wersja USB)

Automatyczna dysza pary iSteam wyposażona jest w dwa programowalne przyciski, którym można przypisać następujące funkcje:

- Cappuccino – podgrzewanie i spienianie mleka,
- Latte – samo podgrzewanie mleka.

System iSteam umożliwia szybkie i powtarzalne przygotowanie napojów mlecznych, zapewniając stałą jakość oraz komfort pracy, nawet mniej doświadczonym baristom.

OTWARTE



STOP



OTWARTE/ZAMKNIĘTE

25° Obrótu
(górze – dół)



Dysze pary Cool Touch (chłodna w dotyku)

Ergonomiczne dysze pary typu Cool Touch umożliwiają całkowicie bezpieczną pracę, minimalizując ryzyko poparzeń i zwiększając komfort użytkownika, nawet podczas intensywnej eksploatacji.

X-Tea Woda na herbatę (tylko wersja USB)

R Barista może zaprogramować objętość porcji gorącej wody oraz wybrać jeden z dwóch poziomów temperatury, korzystając z cyfrowego wyświetlacza. Rozwiązanie to zapewnia precyzję, powtarzalność i wygodę przy przygotowywaniu herbaty oraz innych napojów na bazie gorącej wody.

- Opatentowana technologia Rancilio

Design

Rzeźbiony światłem

Stalowe boki ekspresu Classe 9 wyróżnia pas światła biegnący wzdłuż przedniej krawędzi. Połyskująca stal i gra refleksów tworzą efektowny wygląd, dzięki któremu urządzenie staje się centralnym punktem każdego baru i restauracji. Podstawa oraz boczne osłony wykonane ze stali i satynowanego aluminium zostały zaprojektowane z najwyższą dbałością o detale i ergonomię, łącząc estetykę z funkcjonalnością.

Oświetlenie LED

Grupy zaparzące wyposażone są w wydajne oświetlenie LED, które skutecznie doświetla obszar roboczy, zapewniając maksymalną widoczność i komfort pracy baristy.



System sygnalizacji świetlnej

(tylko wersja USB)

System oświetlenia RGB, umieszczony nad panelem sterowania, umożliwia natychmiastową kontrolę stanu ekspresu. Zmiana koloru i pulsowanie świateł pozwalają jednym spojrzeniem ocenić aktualny tryb pracy urządzenia.

- **Stale niebieskie światło** – ekspres gotowy do pracy
- **Migające niebieskie światło** – proces zaparzania
- **Zielone światło** – cykl czyszczenia

Ergonomiczna kolba

Kolba z chromowanego mosiądzu, wyposażona w ergonomiczny uchwyt z tworzywa sztucznego, została zaprojektowana tak, aby optymalnie wyważyć ciężar. Umożliwia stosowanie sitek o pojemności do 21 g, zapewnia stabilność podczas tampingu oraz odciąża nadgarstek baristy w trakcie pracy.

- Uchwyty kolb mogą być personalizowane.

Podgrzewacz filiżanek

(z przyciskiem włączania/wyłączania)

Podgrzewacz filiżanek utrzymuje filiżanki do espresso i cappuccino w optymalnej temperaturze przez cały czas, gwarantując idealne warunki serwowania napojów.

Wersje Tall

(tylko wersje USB i S)

Classe 9 Tall oferuje powiększoną przestrzeń roboczą, umożliwiającą stosowanie filiżanek i kubków o wysokości do 14,5 cm.

Model wyposażony jest również w wysuwaną podstawkę pod filiżanki, przeznaczoną do tradycyjnych filiżanek do espresso, co zwiększa elastyczność i komfort pracy.



Intuicyjny interfejs użytkownika

Łatwa konfiguracja

Przyjazny panel sterowania oraz intuicyjny interfejs zapewniają pełną kontrolę nad wszystkimi funkcjami ekspresu, pozwalając baristom w pełni skupić się na kreatywności i jakości przygotowywanych napojów.



Cyfrowy wyświetlacz z menu ustawień (tylko wersja USB)

Cyfrowy wyświetlacz umożliwia bieżącą kontrolę wszystkich parametrów ekstrakcji kawy w czasie rzeczywistym, zapewniając precyzję ustawień oraz pełną powtarzalność procesu parzenia.



Klawiatura Soft-Touch (tylko wersje USB i S)

Ergonomia ekspresu Classe 9 znajduje odzwierciedlenie w klawiaturze typu soft-touch z szybko reagującymi przyciskami, wykonanymi z wytrzymałego i odpornego na zarysowania polimeru.



Czyszczenie i konserwacja

Easy Clean

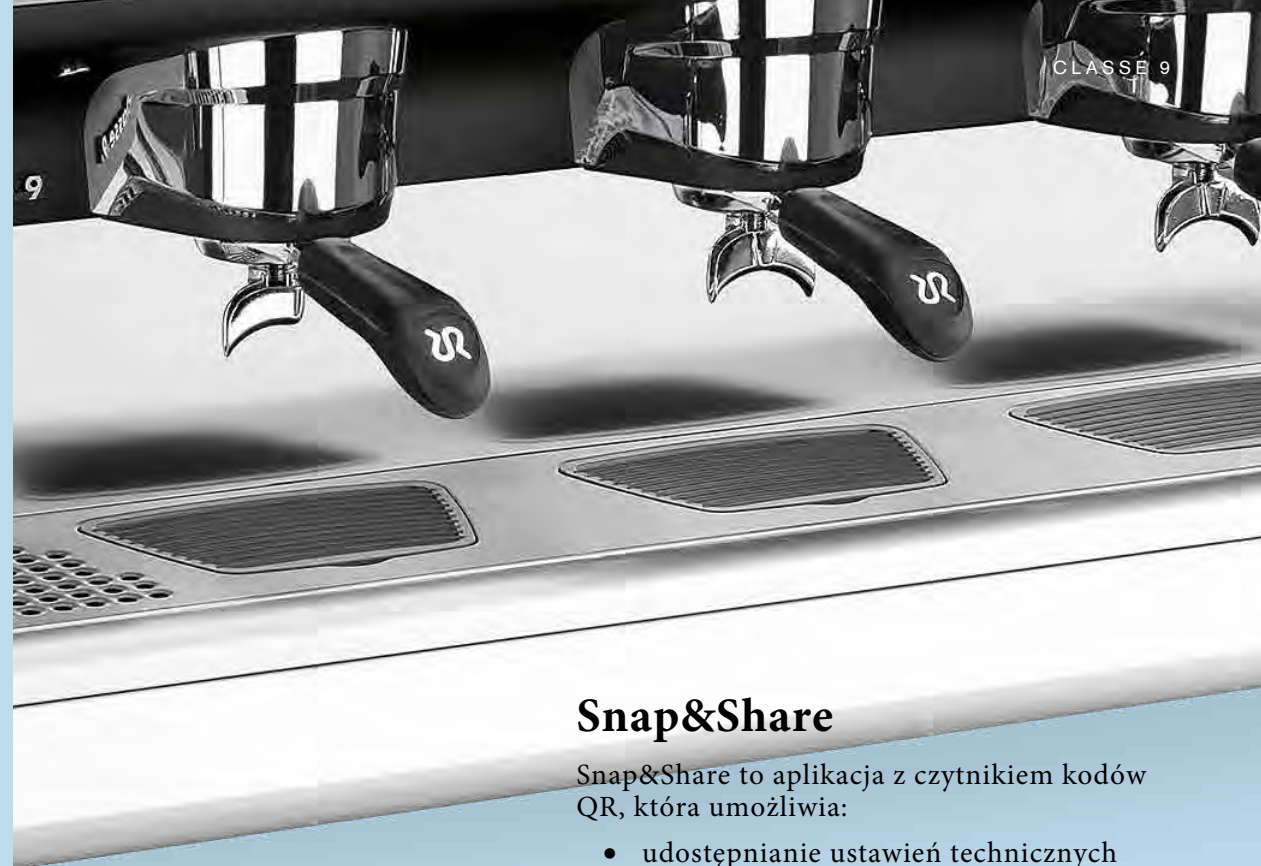
System Easy Clean zarządza procesem czyszczenia grup zaparzających, umożliwiając jego w pełni automatyczne wykonanie. Barista musi jedynie uruchomić cykl, a ekspres samodzielnie przeprowadzi płukanie i mycie. Easy Clean pozwala również:

- zaprogramować codzienne przypomnienie o konieczności wykonania czyszczenia,
- ustawić opcjonalną blokadę pracy ekspresu do momentu zakończenia cyklu czyszczenia,
- przeglądać historię wszystkich wykonanych cykli czyszczenia.

Rozwiązanie to zwiększa higienę, niezawodność i trwałość ekspresu, a także ułatwia codzienną obsługę.

System kratki ociekowej

Wymowane kratki tacy na filiżanki wykonane są z odpornego na zarysowania polimeru, dzięki czemu można je bezpiecznie myć w zmywarce. Zaprojektowano je tak, aby resztki kawy spływały bezpośrednio do tacy ociekowej, co pozwala utrzymać czystość i porządek w obszarze roboczym.



Snap&Share

Snap&Share to aplikacja z czytnikiem kodów QR, która umożliwia:

- udostępnianie ustawień technicznych ekspresu do espresso,
- monitorowanie czynności serwisowych i konserwacyjnych,
- kontrolę zużycia,
- rejestrację nowych urządzeń w celu aktywacji gwarancji.

Automatyczne włączanie i wyłączenie (tylko wersja USB)

Funkcja ta umożliwia ustawienie automatycznej godziny włączenia ekspresu oraz harmonogramu pracy dla każdego dnia tygodnia, zwiększając wygodę użytkownika i efektywność energetyczną.

Izolowany bojler

Izolowany bojler ogranicza zużycie energii oraz zwiększa stabilność termiczną, zapewniając bardziej efektywną i ekonomiczną pracę ekspresu.

ABM (tylko wersja USB)

ABM to specjalistyczne oprogramowanie opracowane w celu zwiększenia wydajności ekspresu w warunkach intensywnej eksploatacji. Podczas jednoczesnego:

- parzenia espresso,
- poboru gorącej wody,
- spieniania mleka,

system ABM automatycznie uruchamia grzałkę, zapobiegając spadkom ciśnienia poniżej ustawionej wartości, a tym samym eliminuje wahania temperatury, zapewniając stały poziom grzania. ABM umożliwia również kontrolę zużycia energii, redukując pobór mocy do 2/3 wartości nominalnej w miejscach o ograniczonej dostępności mocy elektrycznej.

Opatentowana technologia Rancilio

Classe 9

USB / USB Tall

Kluczowe cechy

STANDARD



- ✓ Podgrzewacz filiżanek (z przyciskiem włączania/wyłączania)
- ✓ Cyfrowy wyświetlacz (z menu ustawień)
- ✓ Steady Brew
- ✓ X-Tea (8 poziomów)
- ✓ C-Lever
- ✓ Ergonomiczna kolba z mosiądzu
- ✓ Oświetlenie LED (obszar roboczy, panele boczne)
- ✓ Oświetlenie RGB (panel sterowania)
- ✓ ABM
- ✓ Izolowany bojler
- ✓ Automatyczne włączanie i wyłączanie
- ✓ Easy Clean
- ✓ System kratki ociekowej

OPCJA



- ✓ T-Switch
- ✓ Dysza pary CoolTouch
- ✓ iSteam
- ✓ Pods & Caps (zgodnie z dostępnymi systemami)
- ✓ Connect (szczegóły na zapytanie)

Specyfikacja techniczna

2GR/2GR TALL

Szer. × gł. × wys.
750x540x523 mm

WAGA

68 kg

BOILER

11 L

ZASILANIE

110 V, 60 Hz
3200 W
220-240 V, 50-60 Hz 4950 W
380-415 V (3N), 50-60 Hz
4950 W

ZASILANIE WODĄ

Podłączenie do sieci
wodociągowej

Poziom hałas podczas
pracy < 70 dB

3GR/3GR TALL

Szer. × gł. × wys.
990x540x523 mm

WAGA

85 kg

BOILER

16 L

ZASILANIE

220-240 V, 50-60 Hz 6750 W
380-415 V (3N), 50-60 Hz
7100 W
208-220 V, 60 Hz
5300 W
240 V, 60 Hz
6720 W

ZASILANIE WODĄ

Podłączenie do sieci
wodociągowej

Poziom hałas podczas pracy
< 70 dB

4 GR/4 GR TALL

Szer. × gł. × wys.
1230x540x523 mm

WAGA

96 kg

BOILER

22 L

ZASILANIE

220-240 V, 50-60 Hz 6800 W
380-415 V (3N), 50-60 Hz
7200 W
208-220 V, 60 Hz
6500 W
240 V, 60 Hz
7200 W

ZASILANIE WODĄ

Podłączenie do sieci
wodociągowej

Poziom hałas podczas prac
< 70 dB

KOLORY



✓ INOX/CZARNY

MATERIAŁY

✓ Stal nierdzewna

✓ Aluminium

Wersja Tall



Maksymalna wysokość
filiżanki: 14,5 cm

Classe 9 S

Kluczowe cechy

STANDARD



- ✓ Steady Brew
- ✓ C-Lever
- ✓ Ergonomiczna kolba z mosiądzu
- ✓ Oświetlenie LED (obszar roboczy, panele boczne)
- ✓ Izolowany bojler
- ✓ Easy Clean
- ✓ System kratki ociekowej

OPCJA



- ✓ T-Switch
- ✓ Dysza pary Cool Touch
- ✓ Podgrzewacz filiżanek (z przyciskiem włączania/wyłączania)
- ✓ Pods & Caps (zgodnie z dostępnymi systemami)

Specyfikacja techniczna

2GR	3GR	4GR
Szer. × gł. × wys. 750x540x523 mm	Szer. × gł. × wys. 990x540x523 mm	Szer. × gł. × wys. 1230x540x523 mm
WAGA 68 kg	WAGA 85 kg	WAGA 96 kg
BOILER 11 L	BOILER 16 L	BOILER 22 L
ZASILANIE 220-240 V, 50-60 Hz 4950 W 380-415 V (3N), 50-60 Hz 4950 W	ZASILANIE 220-240 V, 50-60 Hz 6750 W 380-415 V (3N), 50-60 Hz 7100 W 208-220 V, 60 Hz 5300 W 240 V, 60 Hz 6720 W	ZASILANIE 220-240 V, 50-60 Hz 6800 W 380-415 V (3N), 50-60 Hz 7200 W 208-220 V, 60 Hz 6500 W 240 V, 60 Hz 7200 W
Zasilanie wodą Podłączenie do sieci wodociągowej	Zasilanie wodą Podłączenie do sieci wodociągowej	Zasilanie wodą Podłączenie do sieci wodociągowej
Poziom hałasu podczas pracy < 70 dB	Poziom hałasu podczas pracy < 70 dB	Poziom hałasu podczas pracy < 70 dB

KOLORY

- ✓ INOX / CZARNY

MATERIAŁY

- ✓ Stal nierdzewna
- ✓ Aluminium

Classe 9 RE

Kluczowe cechy

STANDARD



- ✓ C-Lever
- ✓ Podgrzewacz filiżanek (z przyciskiem włączania/wyłączania)
- ✓ Ergonomiczna kolba z mosiądzu
- ✓ Oświetlenie LED (obszar roboczy, panele boczne)
- ✓ Izolowany bojler
- ✓ System kratki ociekowej
- ✓ Podgrzewanie gazowe

OPCJA



- ✓ Dysza pary Cool Touch
- ✓ Pods & Caps (zgodnie z dostępnymi systemami)

Specyfikacja techniczna

2GR

Szer. × gł. × wys.
750x540x523 mm

WAGA

66 kg

BOILER

11 L

ZASILANIE

220-240 V (3N), 50-60 Hz
4950 W
380-415 V (3N), 50-60 Hz
4950 W

Zasilanie wodą

Podłączenie do sieci
wodociągowej

Poziom hałasu podczas
pracy < 70 dB

3GR

Szer. × gł. × wys.
990x540x523 mm

WAGA

80 kg

BOILER

16 L

ZASILANIE

220-240 V (3N), 50-60 Hz
6750 W
380-415 V (3N), 50-60 Hz
6750 W

Zasilanie wodą

Podłączenie do sieci
wodociągowej

Poziom hałasu podczas
pracy < 70 dB

KOLORY



- ✓ INOX/CZARNY

MATERIAŁY

- ✓ Stal nierdzewna
- ✓ Aluminium

Łączność

system komunikacji

(szczegóły dostępne na zapytanie)

Moc dla Twojego biznesu kawowego

Niezależnie od wielkości Twojej organizacji, najważniejsze jest to, że chcesz rozwijać swój biznes kawowy. Connect pomaga efektywnie wykorzystywać dane generowane przez ekspresy do kawy oraz wspiera Cię w rozwoju w kierunku biznesu opartego na danych. To czas, aby zyskać przewagę konkurencyjną na każdym rynku, na którym działasz.

RANCILIOGROUP.COM/CONNECT

KORZYŚCI



1

Intuicyjny panel (dashboard) użytkownika



2

Łatwe zarządzanie flotą urządzeń



3

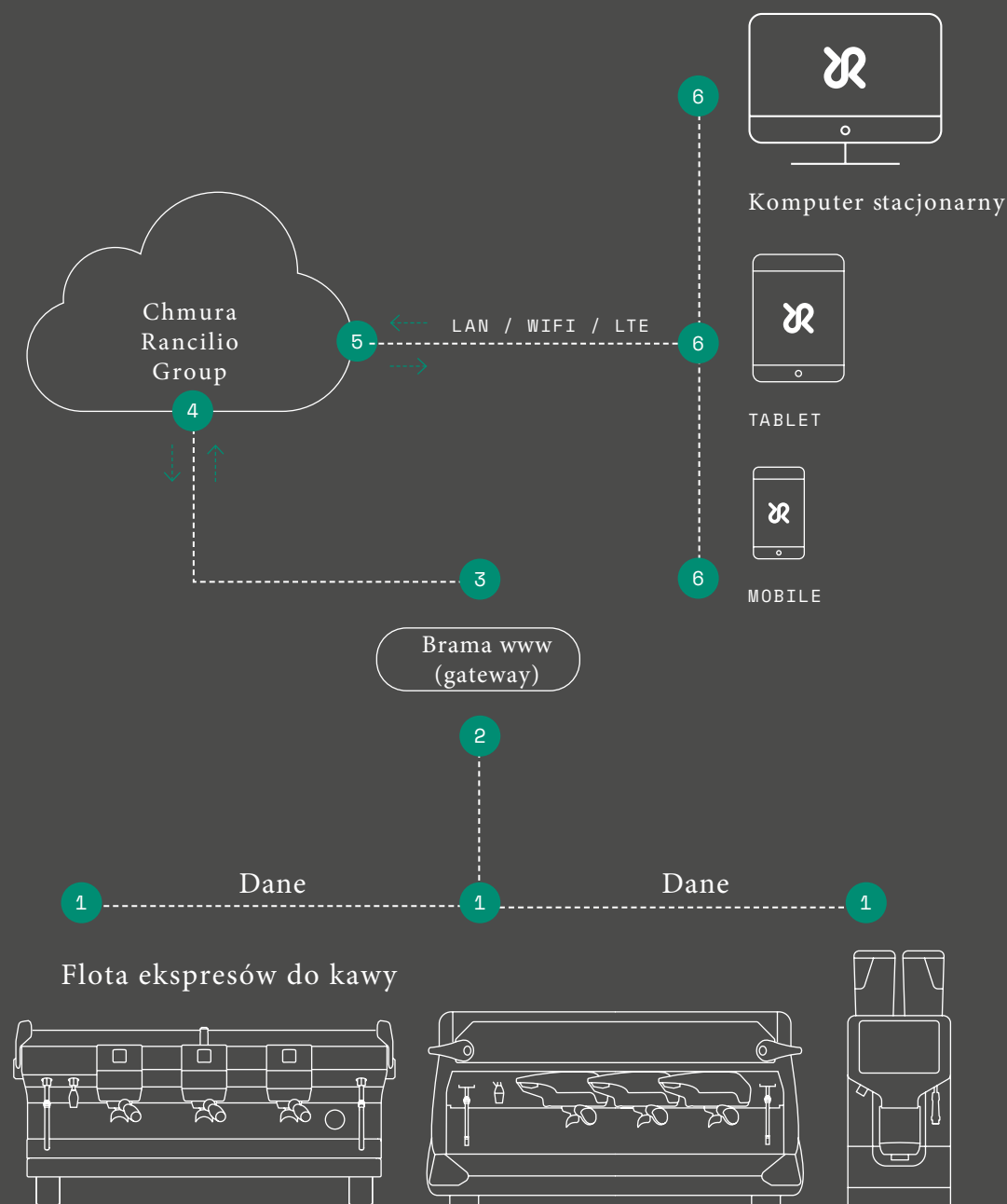
Zwiększenie efektywności obsługi



4

Zwiększenie wydajności biznesu

Jak to działa



Dystrybucja w Polsce:

GOODO

... people for coffee ...

www.goodo.pl

tel: +48 601 55 77 51

 **RANCILIO**GROUP

ranciogroup.com



an Ali Group company



The Spirit of Excellence