

Invicta

A product by
Rancilio Group

Invicta

Prosto do Kawy.

RANCILIO
SPECIALTY

POLISH





Prosto do Kawy.

INVICTA jest niezawodna, stabilna i łatwa w użyciu. Ekspres do kawy z jednym bojlerem o nowoczesnym, prostym designie. INVICTA ma na celu przyspieszenie obsługi i udostępnienie najlepszych technologii ekstrakcji wszystkim baristom dzięki elektronicznemu sterowaniu funkcjami kawy, wody i pary.

Specjalność Rancilio INVICTA

1

Czy wiedziałeś?

Pierwszy Rancilio INVICTA został zaprezentowany pod koniec lat 30. Był to ekspres do kawy zaprojektowany zgodnie z ówczesnymi kryteriami i modą: smukłe, geometryczne linie, stal nierdzewna. W końcu to były lata Art Deco, stylu linearnego, wielkich liniowców oceanicznych i Chrysler Building w Nowym Jorku*.



2

Wydobądź to, co najlepsze z każdej ekstrakcji

INVICTA jest wyposażona w najlepszą technologię kontroli termicznej opracowaną dla ekspresów do kawy z jednym bojlerem.

3

Wszystko na wyciągnięcie ręki

Z ekranu dotykowego łatwo ustawić dawki, dostosować receptury kawy, uruchomić automatyczne czyszczenie grupowe i dostęp do wielopoziomowego menu.



4

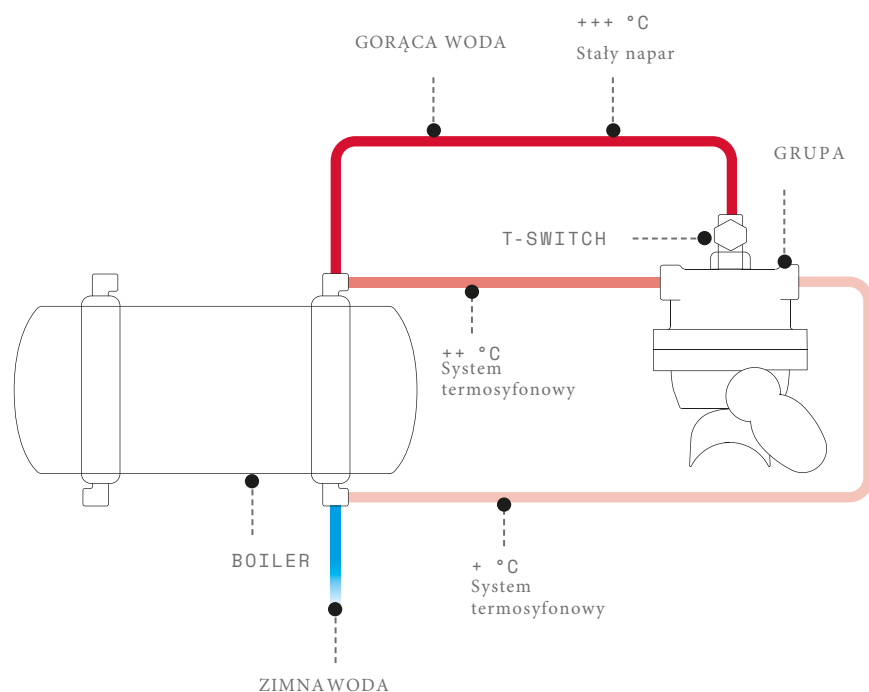
Estetyka i Funkcjonalność

Niepowtarzalny styl, elegancja, ergonomia, trwałe komponenty i korpus ze stali nierdzewnej.



* <https://www.ranciliogroup.com/history/>

Technologia Parzenia kawy



R Stały napar

Utrzymując stabilną temperaturę wody podczas ekstrakcji, Steady Brew gwarantuje doskonałą stabilność termiczną, niezawodność i maksymalną powtarzalność, zarówno w okresach wzmożonego ruchu, jak i w warunkach niskiego zużycia.



GRUPA MOSIĘŻNA
Z IZOLACJĄ HDPE

R T-Switch

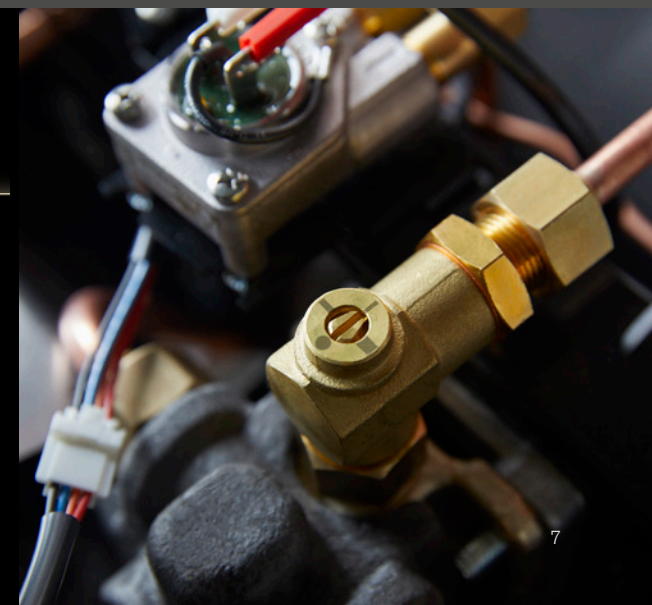
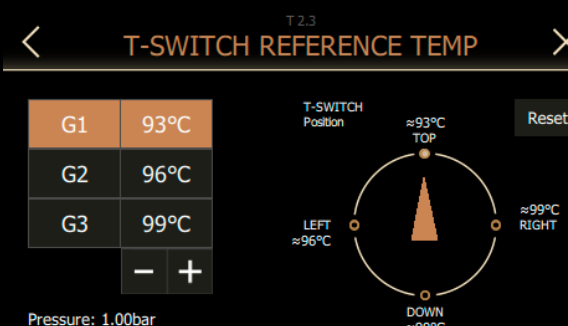
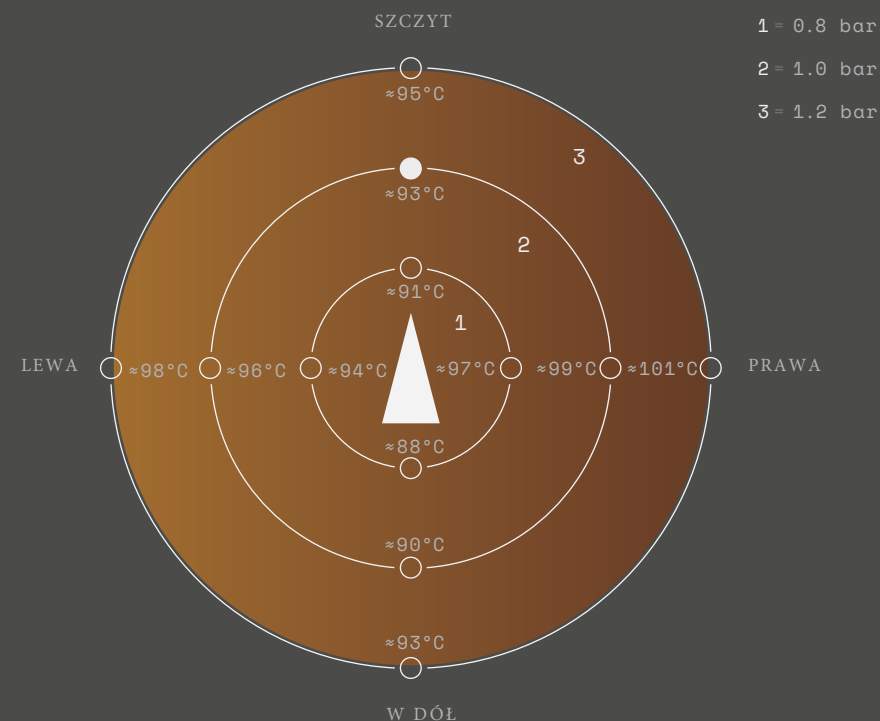
Dzięki 4-pozycyjnemu przełącznikowi T-Switch można ustawić inną temperaturę ekstrakcji dla każdej grupy, nawet w przypadku ekspresów z jednym bojlerem. Przy ustawieniu kotła na 1,0 bar ciśnienia. W każdej grupie można ustawić 90°C, 93°C, 96°C lub 99°C, a odpowiednia temperatura ekstrakcji jest zawsze dostępna dla każdego rodzaju kawy. Przełącznik T-Switch może być regulowany tylko przez wyspecjalizowanych techników podczas instalacji.

● Rancilio Patented Technology

Regulacje przełącznika typu T

W zależności od ciśnienia w kotle, schemat pokazuje, w jakiej pozycji znajduje się T-Switch

należy obracać ręcznie, aby ustawić żądaną temperaturę na grupie.

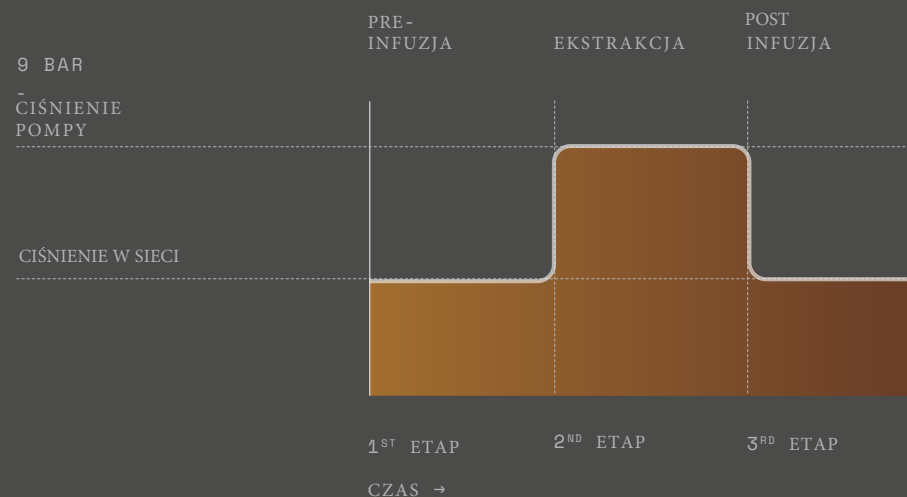




R Wstępna infuzja i Po infuzji

Barista może zmieniać ciśnienie wody zarówno w początkowej fazie (przed infuzją), jak i w końcowej fazie (po infuzji) procesu ekstrakcji, wybierając między ciśnieniem sieciowym a pompą

Ciśnienie, a także czas trwania wszystkich etapów (pre-infuzja, ekstrakcja, post-infuzja) można dostosować wg indywidualnych potrzeb.



Rancilio Patented Technology

Korzyści

Podczas infuzji wstępnej:

- Zwilża równomiernie krążek z zmieloną kawą
- Zmniejsza ryzyko channelingu,

Podczas ekstrakcji:

- Ekstrakcja z przepływem liniowym w odpowiedniej temp. i stałym ciśnieniu,
- Uzyskasz intensywny, złożony, pełny smak w filiżance,

Podczas postinfuzji:

- Zmniejszy gorycz i cierpkość



Para i Woda

Dwupozycyjne pokrętło pary

Obrót pokrętła o 25° w lewo powoduje, że zawór pozostaje otwarty, natomiast obrót w prawo automatycznie go otwiera i zamyka (funkcja „Purge”).

● Rancilio Patented Technology



R X-Tea

Z poziomu ekranu dotykowego możesz zaprogramować dwie różne dawki wody i wybrać poziom temperatury dla każdej z nich. Dostępnych jest 8 poziomów, aby zapewnić, że woda ma zawsze idealną temperaturę dla wszystkich rodzajów herbaty lub naparu.

Chłodny dotyk rurki parownika

Ergonomiczne dysze parowe z chłodnym dotykiem zapewniają całkowite bezpieczeństwo pracy. Końcówki parownika zostały zaprojektowane tak, aby zapewnić równomierne dostarczanie pary i zminimalizować kondensację wody.



Określona przestrzeń na siatce, w której można umieścić dyszę pary podczas czyszczenia*



* tylko przy wysokości tacy ociekowej ustawionej na 100-120 mm

Interfejs

4.3" Ekran dotykowy

Szybki i łatwy dostęp do wszystkich ustawień maszyny. Tam są 2 rodzaje interfejsu - „łatwy” z tylko głównymi ustawieniami i „tech” dla bardziej doświadczonych baristów - oraz 3 różne menu dedykowane baristom, managerom i technikom.

Sterowanie grupy z Dedykowanym wyświetlaczem

Dedykowany wyświetlacz dla każdej grupy z timerem i paskiem postępu dla czasu dozowania i odliczania do płukania.

1 DOZA
KAWY

2 DOZY
KAWY

PRZYCIŚK KONIEC
DOZOWANIA
programowalny również jako:

- FUNKCJA SPŁUKIWANIA można ustawić pomiędzy 0" i 5"
- CIĄGŁE ODPRĘŻANIE poprzez przytrzymanie dłużej niż 1"



Tryb ręczny

Bardziej doświadczeni bariści mogą aktywować tryb ręczny, aby ręcznie zarządzać czasem trwania faz przed infuzją, ekstrakcji i po infuzji za pomocą przycisków nad grupą.



Smart Flash

Inteligentne płukanie

Po włączeniu funkcji Smart Flush czas trwania spłukiwania zmienia się w zależności od czasu, jaki upłynął od ostatniej dostawy kawy. Ta funkcja utrzymuje grupę w odpowiedniej temperaturze i poprawia stabilność termiczną.



Design

Ergonomiczny Portafilter

Chromowany mosiężny portafilter z ergonomiczną rączką z tworzywa sztucznego zaprojektowaną w celu zrównoważenia ciężaru, mieści filtry do kawy o pojemności do 21 g. Zapewnia stabilność podczas wyciskania i ułatwia bariście ruchy nadgarstka.



SAMOPOZIOMUJĄCA

Kolba leży płasko, gdy spoczywa na blacie.



ZDEJMOWANE WYLEWKI

Można je odkręcić w celu łatwego czyszczenia

Niski profil Korpusu

Kompaktowy, niskoprofilowy korpus zaprojektowany w celu ułatwienia interakcji z klientem i operacji serwisowych. Pod maszyną znajduje się duża przestrzeń (wys. 90 mm), która jest przydatna do przechowywania wagi lub innych narzędzi roboczych w zasięgu ręki.

NIERDZEWNY
KORPUS STALOWY

Zderzak (ochroniacz grupy)

Zderzaki są zaprojektowane aby chronić pokrywy grupy przed przypadkowym uderzeniem, gdy barista zaczepia i odczepia kolbę od grupy.

Światła LED

Światła LED skupione na obszarze roboczym zapewniają maksymalną widoczność filiżanek podczas parzenia kawy.

Taca ociekowa z możliwością dostosowania wysokości

Wymowana taca ociekowa z regulacją wysokości, ułatwia pracę ze wszystkimi rozmiarami filiżanek.



Fachowość Rancilio

Automatyczne włączanie i wyłączanie

Harmonogram automatycznego włączania urządzenia oraz godziny pracy mogą być spersonalizowane dla każdego dnia tygodnia.



Łatwy do czyszczenia

Cykle czyszczenia i płukania grupy są automatyczne i można je aktywować za pomocą ekranu dotykowego. Można ustawić codzienny alarm przypominający użytkownikom o aktywacji cyklu czyszczenia. Możliwe jest również ustawienie opcjonalnego blokowania maszyny, jeśli czyszczenie nie ma miejsca. Możliwe wyświetlanie historii wszystkich wykonanych czynności.

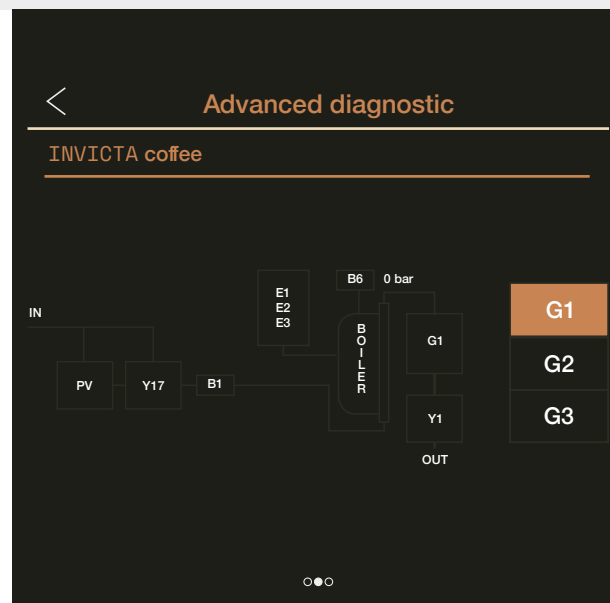
R Zaawansowany kocioł Zarządzanie (ABM)

ABM to specjalne oprogramowanie opracowane w celu poprawy wydajności maszyny w warunkach intensywnego użytkowania. Podczas jednoczesnego parzenia espresso, nalewania wody i spieniania mleka, ABM włącza element grzejny, aby zapobiec wszelkim spadkom temperatury i zapewnić stały poziom grzania. ABM pozwala również kontrolować pobór mocy przez maszynę, zmniejszając go do 2/3 normalnej wartości gdzie dostępność energii jest niska.

● Rancilio Patented Technology

Zaawansowana diagnostyka

W menu „Technik” znajduje się funkcja „Serwis”, dzięki której użytkownicy mogą szybko sprawdzić, czy wszystkie obwody i różne komponenty (pompy, elektrozawory, elementy grzejne, czujniki, przepływomierze) są sprawne z poziomu ekranu dotykowego.



Kolory i opcjonalne dodatki

Standardowe kolory

Invicta jest dostępna w 3 standardowych kolorach:

- INOX
- CZARNY
- BIAŁY



Kolory na zamówienie (Opcja)

Panele ze stali nierdzewnej mogą być pomalowane na inne kolory w zależności od wymagań klienta.*

Podgrzewacz do filiżanek z czujnikiem temperatury (Opcja)

Podgrzewacz do filiżanek z 5 różnymi poziomami temperatury regulowanymi za pomocą ekranu dotykowego.



Portafiltr z drewnianym uchwytem (Opcja)

Kolby z uchwytami dębowymi są dostępne jako wyposażenie dodatkowe dla wersji 2- i 3-grupowej (katalog części zamiennych).



* informacje i ceny na zapytanie.

Invicta w liczbach

Kluczowe cechy:

STANDARD



- + INTERFEJS Z EKRANEM DOTYKOWYM
- + WYŚWIETLACZ CYFROWY (NA GRUPĘ)
- + STEADY BREW (GRUPY Z MOSIĄDZU Z IZOLACJĄ HDP)
- + T-SWITCH
- + PREINFUZJA I POINFUZJA
- + INTELIGENTNE PŁUKANIE
- + X-HERBATY (8 POZIOMÓW)
- + ZIMNE PAROWNIKI
- + POKRĘTŁO PARY W DWÓCH POZYCJACH
- + ERGONOMICZNY PORTAFILTER
- + TACKA OCIEKOWA Z REGULACJĄ WYSOKOŚCI
- + ŚWIATŁA LED (PRACA REA)
- + BM
- + AUTOMATYCZNE WŁĄCZANIE-WYŁĄCZANIE
- + ŁATWE CZYSZCZENIE
- + ZAAWANSOWANA DIAGNOSTYKA
- + PRZYCIĄGNIJ I UDOSTĘPNIJ

OPCJA



- + PODGRZEWACZE FILIŻANEK (Z CZUJNIKIEM TEMPERATURY)
- + PORTAFILTER Z DREWNIANYM UCHWYTEM (KATALOG CZĘŚCI ZAMIENNYCH)
- + POŁĄCZ (SYSTEM TELEMETRYCZNY)

Dane techniczne:

2GR

W X D X H
817x600x450 mm
32.16x23.62x17.72 in

WAGA
75 kg / 165.35 lb

BOILER
11 l / 2.4 gal UK

ZASILACZ
220 – 240 V~ / 380-415V3N~,
50–60 Hz
4600 W

ZAOPATRZENIE W WODĘ
Stałe przyłącze wody

WYSOKOŚĆ OCIEKACZA
80-100-120 mm / 3-4-5 in

POZIOM HAŁASU PODCZAS

UŻYTKOWANIA
< 70 db

3GR

W X D X H
1057x600x450 mm
41.61x23.62x17.72 in

WAGA
90 kg / 198.41 lb

BOILER
16 l / 3.5 gal UK

ZASILACZ
220 – 240 V~ / 380-415V3N~,
50–60 Hz
5400 W

220 – 240 V~ / 380-415V3N~,
50–60 Hz
6000 W

ZAOPATRZENIE W WODĘ
Stałe przyłącze wody

WYSOKOŚĆ OCIEKACZA
80-100-120 mm / 3-4-5 in

POZIOM HAŁASU PODCZAS

UŻYTKOWANIA
< 70 db

KOLORY

-  INOX
-  CZARNY
-  BIAŁY

Materialy

- + STAL NIERDZEWNA
- + ZAMAK
- + PLASTIK
- + NBR

POŁĄCZENIE

"Connect"

Moc dla Ciebie Biznes kawowy

Nie ma znaczenia, jaka jest wielkość Twojej organizacji, jedyną ważną rzeczą jest to, że chcesz ulepszyć swój biznes kawowy. Connect pomaga w efektywnym wykorzystaniu danych generowanych przez ekspresy do kawy i wspiera Cię w rozwijaniu własnej podróży, stając się firmą opartą na danych. Nadszedł czas, aby zyskać przewagę konkurencyjną na jakimkolwiek rynku, na którym działasz.

RANCILIOGROUP.COM/CONNECT

KORZYŚCI



1

PRZYJAZNY DLA
UŻYTKOWNIKA



2

Z ŁATWOŚCIĄ
ZARZĄDZAJ SWOJĄ
FLOTĄ



3

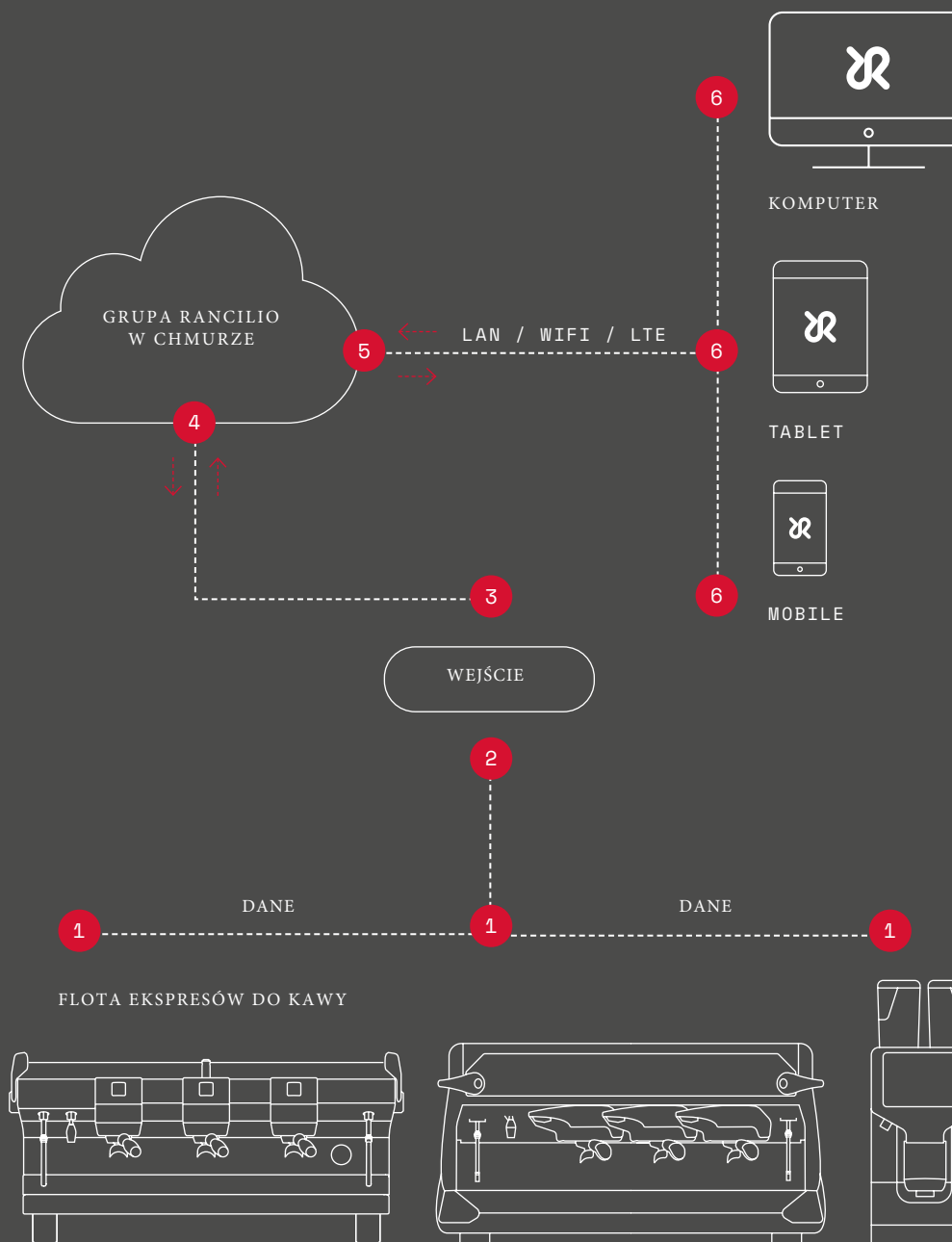
ZWIĘKSZ
WYDAJNOŚĆ
USŁUG



4

ZWIĘKSZ
WYDAJNOŚĆ
BIZNESOWĄ

Jak to działa





rancioliogroup.com



DYSRYBUCJA W POLSCE
GOODO Sp. z o.o.



The Spirit of Excellence