

Classe 9

Um produto
do Rancilio Group

Classe 9

Everyday Performance

 RANCILIO

PORTUGUÊS





Everyday Performance

Classe 9 é uma máquina de café expresso de caldeira única concebida para oferecer um desempenho de alta qualidade, impulsionando a produtividade em localizações de grande volume. Classe 9 combina tecnologias de infusão inovadoras e materiais de ponta num design contemporâneo e de linhas essenciais para combinar com diferentes estilos e ambientes.

Rancilio Classe 9

1

Tecnologia de infusão

Classe 9 combina a assinatura de alta qualidade da Rancilio com a sua escolha de soluções patenteadas e inovadoras para o controlo térmico.



2

Design

Classe 9 destaca-se com o design característico das máquinas de café Rancilio: materiais de primeira qualidade, soluções ergonómicas e um estilo contemporâneo.



3

Interface de fácil utilização

O ecrã digital e os botões de toque suave são concebidos para melhorar o trabalho do barista e a sua velocidade de serviço.



4

Limpeza e manutenção

O ciclo de limpeza automático e o acesso fácil a todos os componentes internos permitem realizar com rapidez as operações diárias e as intervenções de manutenção.

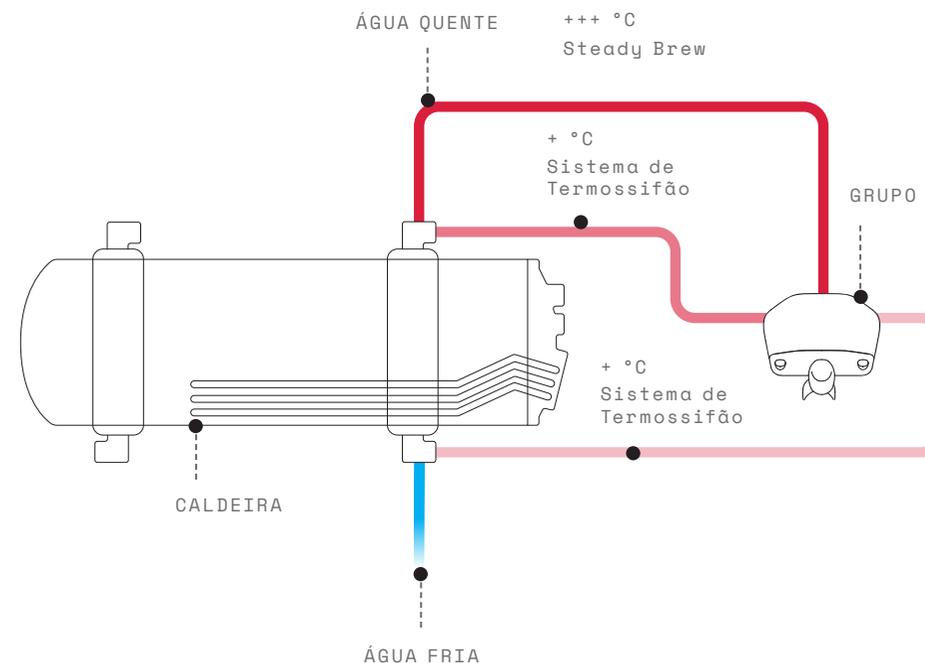
Tecnologia de infusão

Intro

Classe 9 oferece as mais recentes tecnologias de infusão desenvolvidas pela Rancilio para a gama de máquinas de café expresso de caldeira única. Está disponível em 3 versões diferentes: com dosagem automática (USB) ou semi-automática (S) e numa versão manual com alavanca (RE).

Clase 9 RE con sistema de palanca y calefacción de gas

Graças ao sistema de alavanca, Classe 9 RE oferece ao barista a oportunidade de redescobrir a experiência artesanal e ajustar manualmente o tempo de pré-infusão antes de cada extração.



R Steady Brew (apenas versões USB e S)

A tecnologia Rancilio Steady Brew (SB) é a evolução do sistema tradicional de termosifão e introduz um conjunto de características inovadoras concebidas para melhorar o desempenho de todas as máquinas de café expresso de caldeira única. Ao manter a temperatura da água estável durante a extração, o Steady Brew garante uma excelente estabilidade térmica, fiabilidade e máxima repetibilidade, tanto em períodos de grande atividade como em condições de baixo consumo.

- Tecnologia Patentada Rancilio

T-Switch (apenas versões USB e S)

Gracias al pomo T-Switch de 4 posiciones, se puede ajustar una temperatura de extracción diferente para cada grupo, incluso para las máquinas de café de una sola caldera. Con la caldera regulada a 1,0 bar, en cada grupo es posible ajustar una temperatura de aproximadamente 88°C, 93°C, 96°C o 98°C y tener siempre la temperatura de extracción adecuada para cada tipo de café. El ajuste del T-Switch sólo puede ser realizado por técnicos especializados durante la instalación, retirando el calentatazas.

Vapor e Água

C-Lever

A válvula de vapor C-lever é acionada rodando o botão apenas 25°. Ao virá-lo para cima, a válvula permanece aberta. Ao virá-lo para baixo, a válvula abre-se e fecha-se automaticamente quando é libertada.

R iSteam (apena versão USB)

A lança de vapor automática iSteam possui dois botões, ambos programáveis com as seguintes funções: "Cappuccino", para aquecer e espumar leite, ou "Latte", para aquecer apenas.

- Tecnologia Patentada Rancilio



ABRIR



PARA



ABRIR/FECHAR

Rotação 25°
(cima - baixo)



Lança de vapor cool touch

A lança de vapor cool touch é isolada termicamente com um revestimento de proteção de camada dupla.

X-Tea (apena versão USB)

Os baristas podem programar as doses de água e os níveis de temperatura através da interface de ecrã tátil digital.

Desenho

Esculpida pela luz

As laterais em aço de Classe 9 apresentam um eixo de luz que corre ao longo da extremidade frontal. O aço brilhante e os reflexos criam um efeito apelativo, fazendo da máquina a estrela de qualquer restaurante ou bar. A base e as tampas laterais em aço e alumínio acetinado foram modeladas com a máxima atenção ao detalhe e ergonomia.

Luzes LED

As luzes LED brancas posicionadas sob as cabeças do grupo proporcionam uma excelente iluminação para a área de trabalho.



Porta-filtro ergonómico

El portafiltro de latón con mango ergonómico de plástico está diseñado para equilibrar el peso y puede alojar filtros de café de hasta 21 g de capacidad. Práctico y manejable, garantiza la máxima estabilidad en el prensado y facilita el trabajo del barman. Los mangos de los portafiltros pueden personalizarse con pegatinas y las picos se pueden desenroscar.

Escalda-chávenas (com botão de liga/desliga)

O escalda-chávenas mantém as chávenas de café expresso e cappuccino sempre à temperatura certa, independentemente das condições meteorológicas.

Versões Tall (apenas versões USB e S)

A Classe 9 Tall possui uma área de trabalho mais alta e pode acomodar chávenas até 14,5 cm de altura. Também possui uma placa extraível para chávenas de café expresso tradicionais.



Sistema de iluminação (apenas na versão USB)

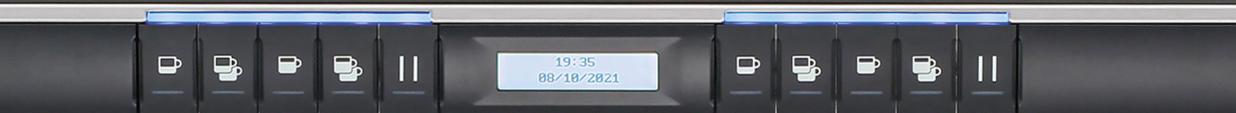
Monitorize o estado da máquina num relance, uma vez que as luzes RGB instaladas por cima do painel de controlo mudam de cor e de impulso:

- Azul fixo: a máquina está pronta a ser utilizada.
- Azul intermitente: a máquina está na fase de preparação
- Verde: ciclo de limpeza concluído

Interface de fácil utilização

Configurações fáceis

Um painel de controlo de fácil utilização e uma interface gráfica intuitiva asseguram um controlo total sobre cada função, deixando assim os baristas livres para empregar ao máximo o seu talento criativo.



Ecrã digital com menu de configurações (apenas versão USB)

Ecrã digital para controlar todos os parâmetros de extração de café em tempo real.



Teclado de toque suave (apenas nas versões USB e S)

A ergonomia de Classe 9 reflete-se no teclado de toque suave com botões de resposta rápida, feito de um polímero forte e resistente a riscos.



Limpeza e manutenção

Easy clean

O Easy Clean (Limpeza Fácil) gere inteligentemente o processo de limpeza das cabeças de grupo, para que possam realizar tudo automaticamente. O barista só precisa de iniciar o ciclo e a máquina efetua automaticamente as operações de lavagem e enxaguamento. O Easy Clean também permite programar um alarme diário para avisar o utilizador da necessidade de um ciclo de limpeza, definir um bloqueio opcional na máquina no caso de falhar um ciclo de lavagem e visualizar o histórico de todos os ciclos de lavagem realizados.

Grid System

As grelhas removíveis da bandeja das chávenas são feitas de um polímero resistente a riscos, o que as torna convenientemente laváveis na máquina de lavar louça. São projetadas para permitir que os resíduos de café fluam diretamente para a bandeja de drenagem, mantendo a área de trabalho limpa.



R ABM (apenas na versão USB)

O ABM é um software específico desenvolvido para melhorar o desempenho da máquina em condições de uso intensivo. Quando se prepara um café expresso, se distribui água e se vaporiza leite simultaneamente, o ABM liga o elemento de aquecimento para evitar quedas de pressão abaixo do valor predefinido, evitando assim quedas de temperatura para garantir níveis de aquecimento constantes. O ABM também permite o controlo do consumo de energia da máquina, reduzindo-o para 2/3 do valor normal onde a disponibilidade de energia é baixa.

- Tecnologia Patenteada Rancilio

Snap&Share

O Snap&Share é uma aplicação de leitura de código QR que permite aos utilizadores partilhar as definições técnicas da sua máquina de café, acompanhar as operações de manutenção, controlar o consumo e registar novos produtos para ativar a garantia.

Ativação/desligamento programados (apenas versão USB)

É possível definir o horário de acendimento automático e as horas de funcionamento para cada dia da semana.

Classe 9

USB / USB Tall

Principais características

PADRÃO



- + ECRÃ DIGITAL (COM MENU DE CONFIGURAÇÕES)
- + STEADY BREW
- + X-TEA (8 LEVELS)
- + C-LEVER
- + PORTA-FILTROS ERGONÓMICOS DE LATÃO
- + LUZES LED (ÁREA DE TRABALHO, PAINÉIS LATERAIS)
- + LUZES RGB (PAINEL DE CONTROLO)
- + ABM
- + ACTIVAÇÃO/DESLIGAMENTO PROGRAMADOS
- + EASY CLEAN
- + GRID SYSTEM

OPCIONAL



- + T-SWITCH
- + LANÇA DE VAPOR COOL TOUCH
- + ISTEAM
- + ESCALDA-CHÁVENAS (COM BOTÃO DE LIGA/DESLIGA)
- + PODS&CAPS (CONFORME OS SISTEMAS DISPONÍVEIS)
- + CONNECT (INFO SOBRE PEDIDO)

Especificações técnicas

2GR/2GR TALL

L X P X A
750x540x523 mm
29.5x21.3x20.6 in

PESO
68 kg / 149.9 lb

CALDEIRA
11 l
2.4 gal UK

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

ABASTECIMENTO DE ÁGUA
Ligação à rede de água

NÍVEL DE RUÍDO DURANTE
O USO
< 70 dB

3GR/3GR TALL

L X P X A
990x540x523 mm
39.0x21.3x20.6 in

PESO
85 kg / 187.4 lb

CALDEIRA
16 l
3.5 gal UK

ALIMENTAÇÃO DE ENERGIA
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

ABASTECIMENTO DE ÁGUA
Ligação à rede de água

NÍVEL DE RUÍDO DURANTE
O USO
< 70 dB

4 GR/4 GR TALL

L X P X A
1230x540x523 mm
48.3x21.3x20.6 in

PESO
96 kg / 211.6 lb

CALDEIRA
22 l
4.8 gal UK

ALIMENTAÇÃO DE ENERGIA
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

ABASTECIMENTO DE ÁGUA
Ligação à rede de água

NÍVEL DE RUÍDO DURANTE
O USO
< 70 dB

Cor

 + INOX / PRETO

Materiais

+ AÇO INOXIDÁVEL
+ ALUMÍNIO

Versões Tall



ALTURA MÁXIMA DA CHÁVENA
14.5 cm / 5.7 in

Classe 9 S

Principais características

PADRÃO



- + STEADY BREW
- + C-LEVER
- + PORTA-FILTROS ERGONÓMICOS DE LATÃO
- + LUZES LED (ÁREA DE TRABALHO, PAINÉIS LATERAIS)
- + EASY CLEAN
- + GRID SYSTEM

OPCIONAL



- + T-SWITCH
- + LANÇA DE VAPOR COOL TOUCH
- + ESCALDA-CHÁVENAS (COM BOTÃO DE LIGA/DESLIGA)
- + PODS&CAPS (CONFORME OS SISTEMAS DISPONÍVEIS)

Especificações técnicas

2GR/2GR	3GR/3GR	4 GR/4 GR
L X P X A 750x540x523 mm 29.5x21.3x20.6 in	L X P X A 990x540x523 mm 39.0x21.3x20.6 in	L X P X A 1230x540x523 mm 48.3x21.3x20.6 in
PESO 68 kg / 149.9 lb	PESO 85 kg / 187.4 lb	PESO 96 kg / 211.6 lb
CALDEIRA 11 l 2.4 gal UK	CALDEIRA 16 l 3.5 gal UK	CALDEIRA 22 l 4.8 gal UK
ALIMENTAÇÃO DE ENERGIA 110 V, 60 Hz 3200 W 220-240 V, 50-60 Hz 4950 W 380-415 V (3N), 50-60 Hz 4950 W	ALIMENTAÇÃO DE ENERGIA 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	ALIMENTAÇÃO DE ENERGIA 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
ABASTECIMENTO DE ÁGUA Ligação à rede de �gua	ABASTECIMENTO DE ÁGUA Ligação à rede de �gua	ABASTECIMENTO DE ÁGUA Ligação à rede de �gua
NÍVEL DE RUÍDO DURANTE O USO < 70 dB	NÍVEL DE RUÍDO DURANTE O USO < 70 dB	NÍVEL DE RUÍDO DURANTE O USO < 70 dB

Cor

- + INOX / PRETO

Materiais

- + AÇO INOXIDÁVEL
- + ALUMÍNIO

Classe 9 RE

Principais características

PADRÃO



- + C-LEVER
- + ESCALDA-CHÁVENAS (COM BOTÃO DE LIGA/DESLIGA)
- + PORTA-FILTROS ERGONÓMICOS DE LATÃO
- + LUZES LED (ÁREA DE TRABALHO, PAINÉIS LATERAIS)
- + GRID SYSTEM
- + AQUECIMENTO A GÁS

OPCIONAL



- + LANÇA DE VAPOR COOL TOUCH
- + (CONFORME OS SISTEMAS DISPONÍVEIS)

Especificações técnicas

2GR

L X P X A
750x540x523 mm
29.5x21.3x20.6 in

PESO
66 kg / 145.5 lb

CALDEIRA
11 l / 2.4 gal UK

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

ABASTECIMENTO DE ÁGUA
Ligação à rede de água

NÍVEL DE RUÍDO DURANTE
O USO
< 70 dB

3GR

L X P X A
990x540x523 mm
39.0x21.3x20.6 in

PESO
80 kg / 176.4 lb

CALDEIRA
16 l / 3.5 gal UK

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

ABASTECIMENTO DE ÁGUA
Ligação à rede de água

NÍVEL DE RUÍDO DURANTE
O USO
< 70 dB

Cor

 + INOX / PRETO

Materiais

+ AÇO INOXIDÁVEL
+ ALUMÍNIO

Connect

Power to your Coffee Business

Não importa o tamanho da sua empresa, o que é importante é que quer fazer crescer o seu negócio. Connect ajuda-o a utilizar eficazmente os dados gerados pelas suas máquinas de café e a transformar qualquer atividade num negócio baseado na análise de dados. Qualquer que seja o seu mercado de referência, está na hora de aproveitar uma vantagem competitiva sobre a concorrência.

RANCILIOGROUP.COM/CONNECT

VANTAGENS



1

PAINEL DE INSTRUMENTOS DE FÁCIL UTILIZAÇÃO



2

GERIR A SUA FROTA COM FACILIDADE



3

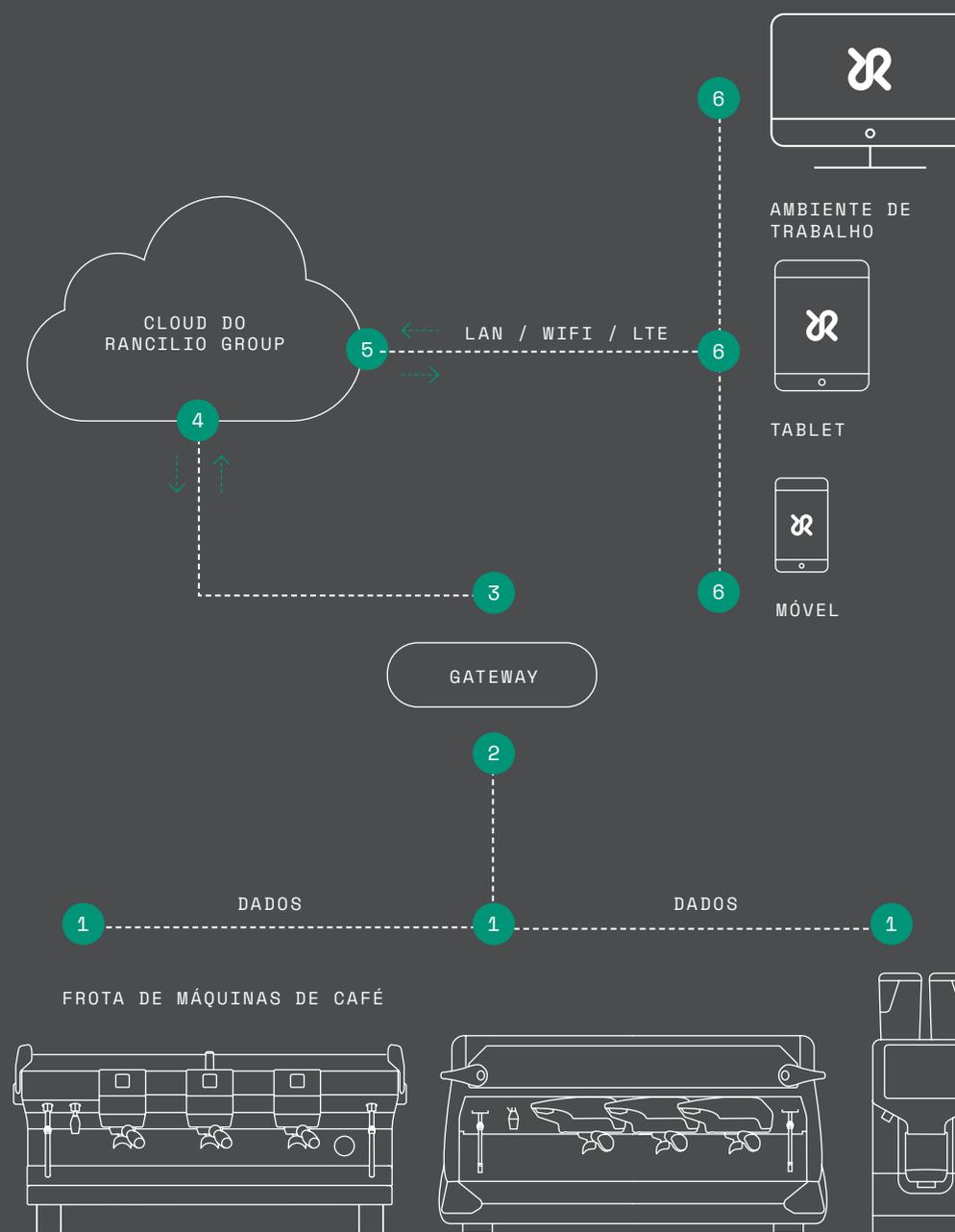
AUMENTAR A EFICIÊNCIA DO SERVIÇO



4

AUMENTAR O DESEMPENHO COMERCIAL

Como funciona





rancioliogroup.com



an Ali Group company



The Spirit of Excellence