

One

Un produit du
Groupe Rancilio

ONE

EXPERIENCE
YOUR
COFFEE
BREAK


EGRO

FRANÇAIS





EXPERIENCE YOUR COFFEE BREAK

Fiable et facile à utiliser, la machine à café super automatique Egro One est extrêmement polyvalente et garantit des tasses de qualité supérieure pour tous les types de boissons à base de café, lait frais et produits solubles. Egro One est disponible en quatre versions différentes et propose une large gamme d'accessoires complémentaires et de réfrigérateurs pour répondre à tous les besoins. Recommandée pour les établissements ayant une consommation de 300 tasses par jour, Egro One est conçue pour les hôtels, la restauration rapide, les cafétérias, les magasins en libre-service, les supermarchés et les stations-service.

ONE PURE COFFEE

x250

TASSES PAR JOUR

ONE QUICK MILK

x250

TASSES PAR JOUR

ONE TOP MILK

x300

TASSES PAR JOUR

ONE NMS+

x300

TASSES PAR JOUR

CARACTÉRISTIQUES



1

CAFÉ

Technologie suisse de café

Groupe distributeur en acier inoxydable pour vous offrir un café expresso de qualité supérieure. Grâce aux chaudières séparées, vous pouvez gérer indépendamment la préparation du café et la distribution de la vapeur.

2

LAIT

Système lait innovant

Règle le niveau de montée de la mousse et la température du lait pour chaque boisson. Et avec les versions Top Milk et NMS +, vous pouvez aussi personnaliser chaque recette avec de la crème de lait froide grâce au système CMF.

3

OPTIONS

Des solutions pour votre entreprise

Configurez votre machine à café super automatique selon vos besoins en choisissant parmi de nombreux accessoires complémentaires, réfrigérateurs, options et systèmes de paiement.

4

DESIGN

Fiabilité maximale

L'attention portée au design, à l'ergonomie et au choix de composants durables et renouvelables garantit une fonctionnalité maximale et une fiabilité élevée.

5

INTERFACE

Sélectionnez la boisson en vitesse

Toutes les versions sont disponibles avec interface clavier ou écran tactile 5.7"

6

NETTOYAGE

Lavage facile et rapide

Les cycles de lavage et de rinçage sont faciles à actionner et se terminent en quelques minutes.

TECHNOLOGIE SUISSE DE CAFÉ

UNITÉ D'INFUSION EN ACIER INOXYDABLE

L'unité d'infusion en acier inoxydable est disponible avec deux chambres d'infusion de différentes capacités : 18 g ou 22 g (en option).

E SELF ADJUSTING GRINDER (SAG)

Le système Self Adjusting Grinder (en option) permet de maintenir et de corriger la dimension des particules en temps réel pendant la mouture, assurant une qualité identique pour chaque tasse.

- Technologie brevetée Egro

MEULES PLATES EN ACIER INOXYDABLE

Les meules haute précision sont équipées de fraises en acier inoxydable avec revêtement en titane, afin de fournir une mouture uniforme pour un espresso de qualité supérieure.

54 mm

DIAMÈTRE DES MEULES

4

NIVEAUX DE
PRÉ-INFUSION

3

NIVEAUX DE
PRESSAGE

USQU'À DEUX TRÉMIES CAFÉ

Choisissez jusqu'à deux trémies pour toujours disposer de deux qualités de café différentes. Une entrée manuelle permet également d'utiliser du café moulu pour servir d'autres types de café ou du café décaféiné.

2x 1.3 kg / 2.9 lb

CAPACITÉ DE CHAQUE TRÉMIE
POUR GRAINS DE CAFÉ

TECHNOLOGIE DOUBLE CHAUDIÈRE

Avec les deux chaudières indépendantes, l'eau chaude et le café peuvent être distribués simultanément.

0.5 l / 16.9 oz

CHAUDIÈRE À CAFÉ

1.9 l / 64.2 oz

CHAUDIÈRE À VAPEUR



EAU ET VAPEUR



EAU

SORTIE D'EAU CHAUDE

L'eau chaude pour la préparation de thés et tisanes est distribuée depuis le bec principal au moyen d'un canal dédié ou à l'aide de la lance à eau positionnée sur le côté droit de la machine (en option). Pour chaque recette, il est possible de programmer les dosages et la température de l'eau.



STEAM

LANCE VAPEUR

La lance à vapeur manuelle (en option), également disponible avec un revêtement extérieur anti-brûlure (en option), est la solution idéale pour le barista professionnel.

iSTEAM

La lance à vapeur iSteam (en option) est conçue pour chauffer et monter le lait automatiquement, réglant la consistance de la crème (6 niveaux) et la température du lait à l'aide de l'interface. Pour des performances vapeur supérieures, uniquement pour la version Pure Coffee, iSteam+ est également disponible.



C-LEVER

La valve à vapeur C-lever est actionnée en tournant la poignée de 25°. Si la poignée est tournée vers le haut, la vanne reste ouverte. Si la poignée est tournée vers le bas, la vanne s'ouvre et se ferme automatiquement lors du relâchement.

- Technologie brevetée Egro

LAIT

3 SYSTÈMES POUR LE LAIT

Egro One offre trois systèmes différents pour préparer des boissons à base de lait frais : Quick Milk, Top Milk, NMS+. Découvrez la solution la plus adaptée à vos besoins.



QUICK MILK

Quick Milk est le bon choix pour ceux qui n'ont pas à gérer un flux de travail intense et qui souhaitent offrir à leurs clients un menu avec les grands classiques du café comme le cappuccino et le latte macchiato. Quick Milk est un système pour lait intuitif, facile à utiliser et à entretenir. Le système Quick Milk peut être utilisé avec le réfrigérateur Quick Milk ou le réfrigérateur FUM, tous deux de 4 litres.

TOP MILK

Top Milk est la solution idéale pour tous les endroits à forte consommation de boissons à base de lait qui souhaitent personnaliser chaque recette et offrir un menu de cafétéria complet. Il est possible de régler la température et le niveau de battage du lait pour chaque boisson et de travailler également avec deux types différents de lait frais simultanément. Le système Top Milk nécessite l'installation du réfrigérateur KS9 (6,5 l) ou du réfrigérateur FUM (4 l) ou d'un module de pompe externe (SMPU) pour les réfrigérateurs placés sous le comptoir.

MOUSSE FROIDE DE LAIT (CMF)

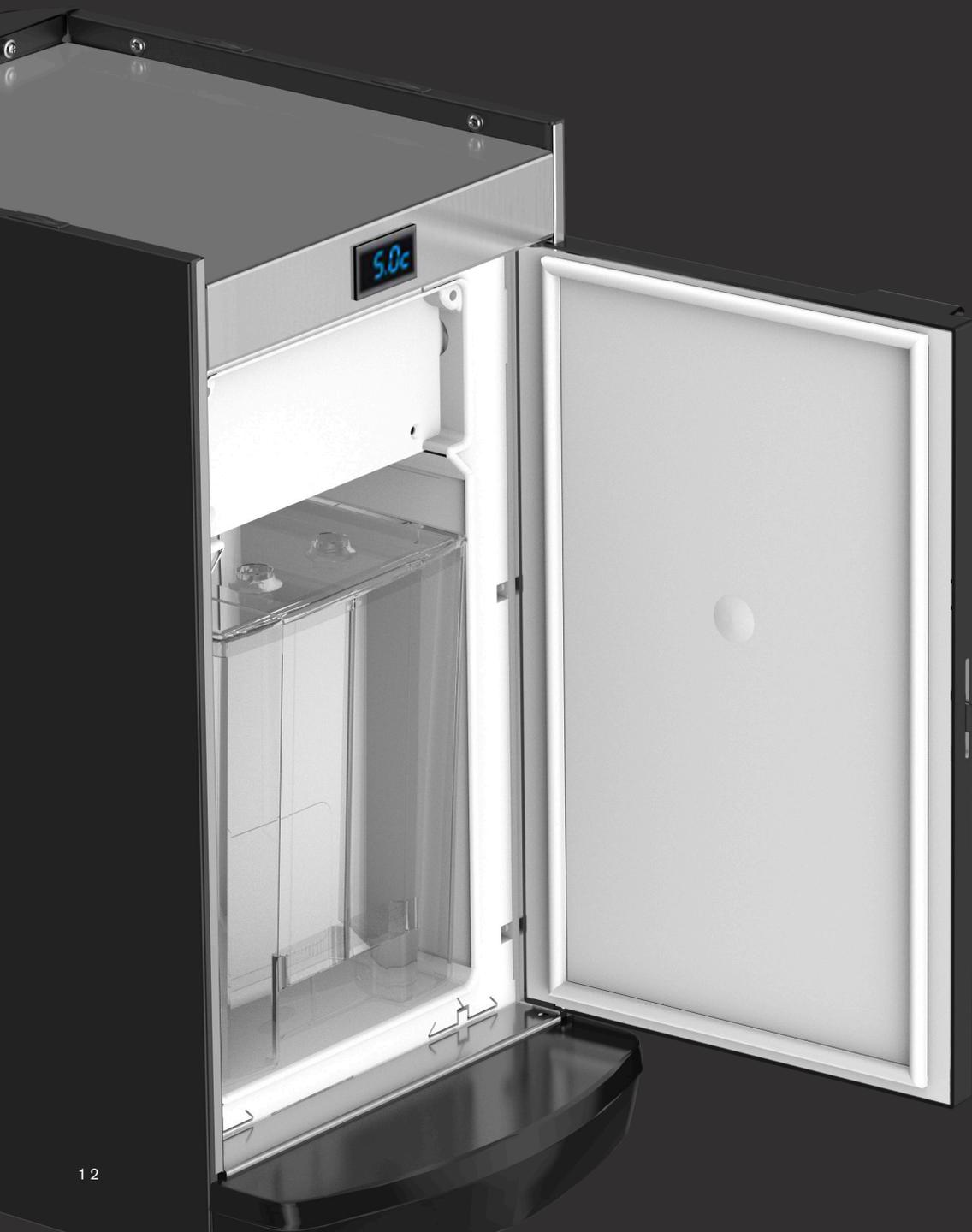
Le système CMF (en option) est la solution pour préparer de manière automatique la mousse froide de lait pour chaque boisson, en sélectionnant depuis l'interface trois niveaux de battage différents. CMF est configurable seulement pour les systèmes à lait Top Milk et NMS+.



NMS+

NMS+ est le système à lait le plus avancé d'Egro qui garantit les meilleurs résultats dans la tasse, en particulier pour la préparation de la crème de lait. Pour chaque type de boisson, il permet de régler la température et le niveau de battage du lait et de choisir entre deux types différents de lait frais. Conçu pour les lieux qui nécessitent une productivité élevée, NMS+ offre également un système de lavage plus évolué qui assure les niveaux les plus élevés d'efficacité et d'hygiène. Le système NMS+ nécessite l'installation du réfrigérateur KS9 (6,5 l), du réfrigérateur FUM (4 l) ou d'un module de pompe externe (SMPU) pour les réfrigérateurs à placer sous le comptoir.

RÉFRIGÉRATEURS



RÉFRIGÉRATEUR FUM

Réfrigérateur de 4 litres, avec module de pompes et capteur de niveau, qui peut être placé sous l'unité principale de la machine pour optimiser l'espace sur le plan de travail.

RÉFRIGÉRATEUR QUICK MILK

Réfrigérateur compact de 4 litres facile à installer même dans les endroits où l'espace disponible est limité.

MODULES DE POMPE (SMPU)

Pour les versions Top Milk et NMS +, une large gamme de modules de pompes est disponible pour installer les réfrigérateurs sous le comptoir.

RÉFRIGÉRATEUR KS9

Réfrigérateur de 6,5 litres avec afficheur, capteur de niveau et module de pompe intégré. Sur demande, KS9 est disponible avec le système CMF pour la mousse froide de lait. Il peut aussi être commandé dans la version avec deux récipients à lait pour travailler simultanément avec du lait de soja ou du lait écrémé. Avec les modules de pompes SMPU, le KS9 peut également être installé sous le comptoir pour libérer de l'espace sur le plan de travail.



INTERFACE

KEYPAD VS TOUCHSCREEN

Toutes les versions d'Egro One sont disponibles avec interface clavier ou écran tactile de 5.7". Les deux interfaces sont intuitives, facilitent la navigation entre les différents écrans et le réglage des paramètres de chaque boisson du menu.

KEYPAD
+ KEYPAD 10 BOUTONS
+ 16 PRODUITS

TOUCH
+ ÉCRAN TACTILE HD DE 5.7"
+ 48 PRODUITS (6 PAR ÉCRAN)

x12

MENU DISPONIBLE EN 12 LANGUES:
ANGLAIS, ITALIEN, ALLEMAND,
HOLLANDAIS, FRANÇAIS, ESPAGNOL,
PORTUGAIS, RUSSE, CHINOIS
SIMPLIFIÉ, CHINOIS TRADITIONNEL,
JAPONAIS ET CORÉEN.

TROIS NIVEAUX D'ACCÈS

Egro One dispose de trois menus différents dédiés au barista, au gérant et au technicien pour offrir à chacun la meilleure expérience d'utilisation en fonction des différents besoins.

MODE FILE D'ATTENTE

Les produits sélectionnés sont placés en file d'attente. Il est possible d'actualiser la liste à tout moment en modifiant l'ordre des boissons, en les annulant ou en ajoutant des commandes.

MODE SELF-SERVICE

Toutes les versions d'Egro One peuvent être configurées en mode libre-service pour les hôtels et tous les endroits qui ne prévoient pas la présence d'un opérateur dédié pour la machine à café. Un kit (option Self) est également disponible en option, qui comprend les serrures, tant pour les trémies que pour le tiroir de récupération du marc de café, et les indicateurs pour positionner correctement les tasses avant la distribution.

ICÔNE BOISSONS, ÉCONOMISEUR D'ÉCRAN ET DIAPORAMA

Choisissez les icônes pour vos boissons et personnalisez les couleurs et les images. Téléchargez des vidéos et des diaporamas de photos à afficher sur l'interface pendant la distribution ou à utiliser comme économiseur d'écran lorsque la machine ne fonctionne pas.



DESIGN



FONCTIONNELLE ET FIABLE

Synonyme de style et de fonctionnalité, Ego One se présente avec une image forte et compacte et se distingue par la qualité des matériaux qui composent le groupe distributeur et les solutions ergonomiques.

COULEUR: NOIR / GRIS
DESIGN COMPACT

30 cm / 12 in

LARGEUR DE L'UNITÉ PRINCIPALE



ÉCLAIRAGE LED

Un confort visuel optimal grâce à l'éclairage LED dans la zone de travail.

AUTOMATIC SPOUT

La hauteur du bec de distribution est réglée automatiquement selon la boisson sélectionnée et le type de tasse utilisé. Il est possible de programmer jusqu'à 5 positions différentes (en option seulement pour Pure Coffee, Top Milk et NMS+).

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



NETTOYAGE

NETTOYAGE

L'opérateur peut effectuer un cycle de lavage complet des circuits en suivant les instructions affichées sur l'interface.

4-9 MINUTES*

Durée du cycle de lavage quotidien avec eau chaude, air, vapeur et détergents.
*selon la configuration

RINÇAGE AUTOMATIQUE

Il est possible de programmer un cycle de rinçage automatique après un intervalle de temps fixé.



MAINTENANCE

ACCÈS FACILE À TOUS LES COMPOSANTS

L'accès rapide à tous les principaux composants internes facilite les opérations de maintenance et de nettoyage. La grille pose-tasses et le bec distributeur sont faciles à démonter et peuvent être lavés au lave-vaisselle.

DURA BREW

Dura Brew est un système de fermeture hermétique qui réduit au minimum l'entretien et par conséquent, les coûts d'utilisation de la machine.

PORT USB

Port USB pour le transfert de données techniques et le téléchargement d'images et de vidéos.

APPAREILS AUXILIAIRES

AVANTAGES

Configurez votre Egro One et développez votre activité avec l'offre de réfrigérateurs et modules externes.



EGRO ONE

- + RÉFRIGÉRATEUR KS9
- + MODULE POUDRE
- + CHAUFFE-TASSES

GUM

Récipient externe pour la récupération des fonds de café (en dessous de la machine)

750 g
/ 1,6 lb

CAPACITÉ DU RÉCIPIENT
DES FONDS DE CAFÉ

CHAUFFE-TASSES

Chauffe-tasses externe avec niveau de température réglable et trois pose-tasses chauffants.

MODULE POUDRES

Offrez encore plus de choix à vos clients avec un module externe pour le chocolat et autres produits solubles.

2x 1.8 l

CAPACITÉ DES TRÉMIES À POUDRE

SYSTÈMES DE PAIEMENT

Profitez d'une flexibilité maximale avec une gamme de systèmes de paiement standard et en option.



TWO TOP MILK

Two Top Milk est une configuration spéciale qui comprend deux One Top Milk et un réfrigérateur KS9 positionné au centre. Disponible avec interface clavier ou tactile, Two Top Milk est la solution idéale pour tous les endroits qui nécessitent des performances de haut niveau et qui doivent gérer des pics de travail à différents moments de la journée.

DISTRIBUTION
QUOTIDIENNE
RECOMMANDÉE:

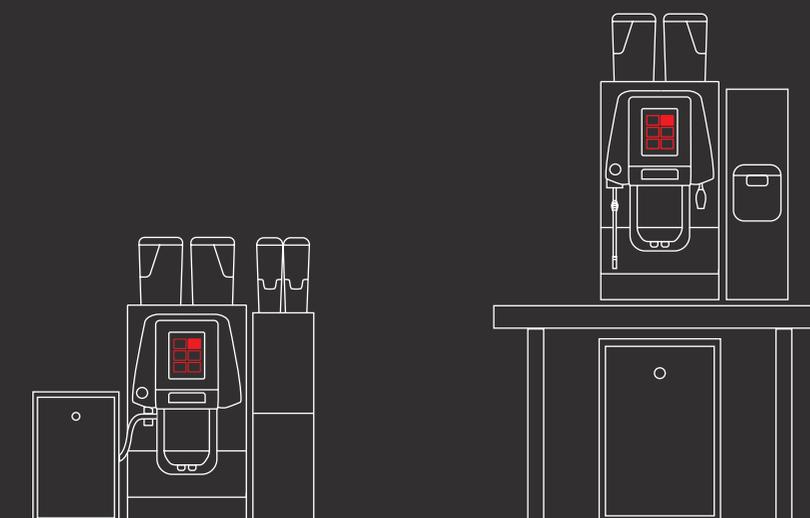
TWO TOP MILK

x600

TASSES PAR JOUR

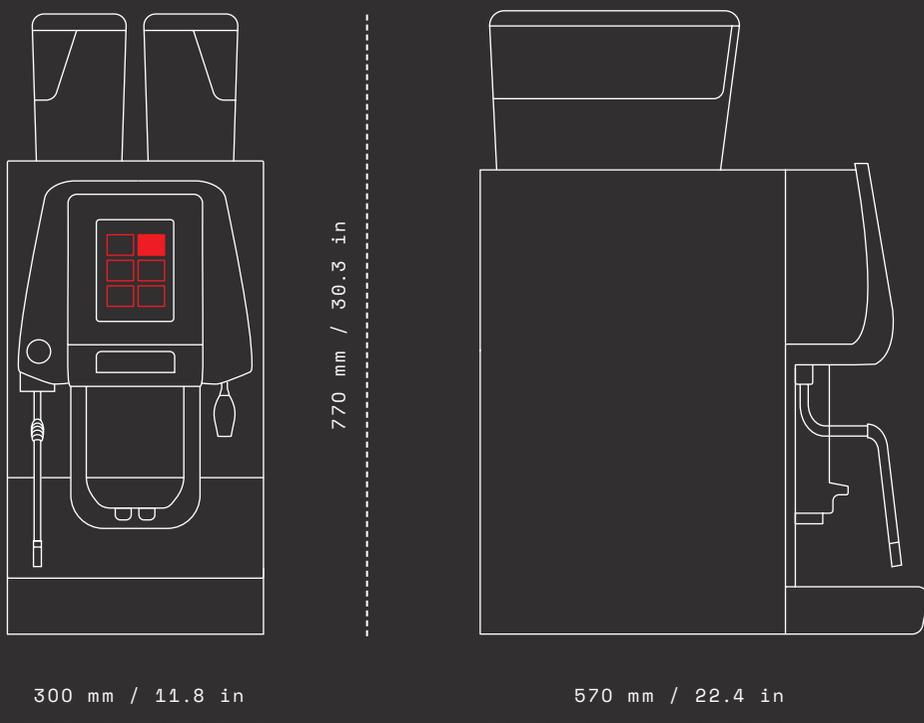


+ AUTRES CONFIGURATIONS



ONE : SPÉCIFICATIONS

DIMENSIONS



UNITÉS PRINCIPALES SPÉCIFICATIONS

L x P x H
300 x 570 x 770 mm
11.8 x 22.4 x 30.3 in

POIDS
57 kg

CHAUDIÈRE À CAFÉ
0.5 l / 16.9 oz

CHAUDIÈRE À VAPEUR
1.9 l / 64.2 oz

ALIMENTATION D'EAU
Raccord d'eau fixe

CONSOMMATION DE ÉNERGIE PAR JOUR
PURE COFFEE | 1,703 kWh
QUICK MILK | 1,772 kWh
TOP MILK / NMS+ | 1,873 kWh

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE
220-240 V3~, 50-60 Hz (6,0 kW)
380-415 V2N~, 50-60 Hz (6,0 kW)
220-240 V~, 50-60 Hz (6,0 kW)
220-240 V~, 50-60 Hz (3,6 kW)
208/240 V2ph~, 60 Hz (5/6 kW)

NIVEAU SONORE PENDANT L'UTILISATION
< 70 db

INTERFACE

TOUCH
Écran tactile 5.7"

CLAVIER
10 boutons

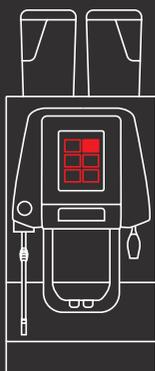
COULEURS

- GRIS/NOIR (ONE)
- NOIR (TWO)

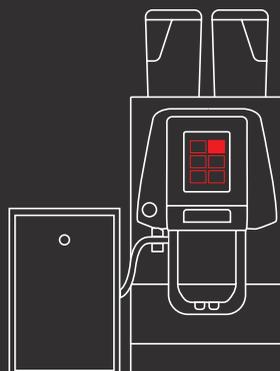
DISTRIBUTION QUOTIDIENNE RECOMMANDÉE

ONE PURE COFFEE	ONE QUICK MILK	ONE TOP MILK	ONE NMS+
x250	x250	x300	x300
TASSES PAR JOUR	TASSES PAR JOUR	TASSES PAR JOUR	TASSES PAR JOUR

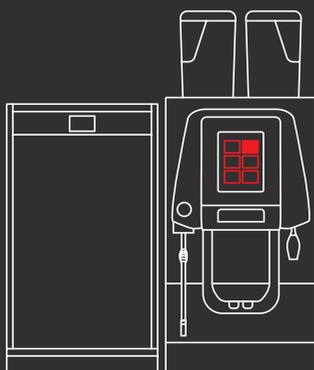
ONE
PURE COFFEE



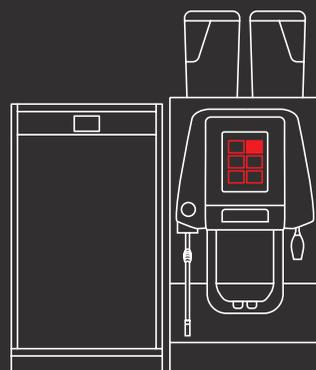
ONE
QUICK MILK



ONE
TOP MILK



ONE NMS+



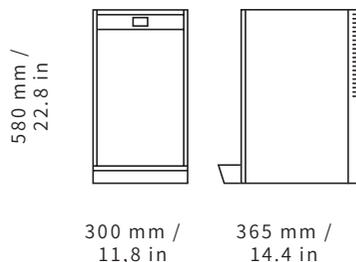
POINTS CLÉS

	PURE COFFEE	QUICK MILK	TOP MILK	NMS+
CAFÉ				
Self Adjusting Grinder (SAG) pour 1 moulin	●	●	●	●
Self Adjusting Grinder (SAG) pour 2 moulins	●	●	●	●
Deuxième moulin	●	●	●	●
Chambre d'infusion de 18 g	●	●	●	●
Chambre d'infusion de 22 g (BC22)	●	●	●	●
Bypass tasse simple (pour 1 tasse de café Americano)	●	●	●	●
Bypass tasse double (pour 2 tasses de café)	●	●	●	●
EAU CHAUDE				
Sortie d'eau chaude centrale	●	●	●	●
Sortie d'eau chaude du côté droit	●	●	●	●
VAPEUR				
Lance vapeur (système C-lever)	●	●	●	●
Lance vapeur cool touch (système C-lever)	●	●	●	●
Lance vapeur automatique (iSteam)	●	●	●	●
Lance vapeur automatique - 3 valves (iSteam Plus)	●	—	—	—
SYSTÈME POUR LE LAIT				
Quick Milk	—	●	—	—
Top Milk	—	—	●	—
Top Milk avec mousse froide de lait (CMF)	—	—	●	—
NMS+	—	—	—	●
NMS+ avec mousse froide de lait (CMF)	—	—	—	●
2 types de lait	—	—	●	●
RÉFRIGÉRATEURS				
Réfrigérateur Quick Milk	—	●	—	—
Réfrigérateur FUM	—	●	●	●
Réfrigérateur KS9	—	—	●	●
Modules de pompe (SMPU)	—	—	●	●
OPTIONS SUPPLÉMENTAIRES				
Bec automatique	●	—	●	●
Bac de récupération du marc sous le meuble	●	●	●	●
Système de verrouillage	●	●	●	●
Option Self (Système de verrouillage, Indicateur de positionnement de tasse)	●	●	●	●
Systèmes de paiement	●	●	●	●
Connect (système de télémétrie)	●	●	●	●
APPAREILS AUXILIAIRES				
Module poudres	●	●	●	●
Chauffe-tasses	●	●	●	●
GUM	●	●	●	●

Standard ● Optionnel ● Pas disponible —

APPAREILS AUXILIAIRES

RÉFRIGÉRATEUR KS9



L x P x H
300 x 365 x 580 mm
11.8 x 14.4 x 22.8 in

POIDS
29 kg / 63.9 lb
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE
220-240 V, 50-60 Hz, 0.5 A
China: 220 V, 50 Hz, 0.5 A
120 V, 60 Hz, 1.35 A

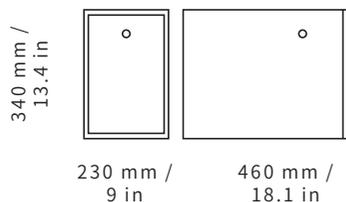
CAPACITÉ DU RÉSERVOIR DE LAIT
(1 TYPE DE LAIT)
6,5 l / 1,72 gal US / 0,51 gal UK
CAPACITÉ DU RÉSERVOIR DE LAIT
(2 TYPES DE LAIT)
2x 3,25 l / 0,71 gal US / 0,51 gal UK

CAPTEUR DE NIVEAU LAIT
Inclus

COULEURS

● GRIS/NOIR ● NOIR

RÉFRIGÉRATEUR QUICK MILK



L x P x H
230 x 460 x 340 mm
9.0 x 18.1 x 13.4 in

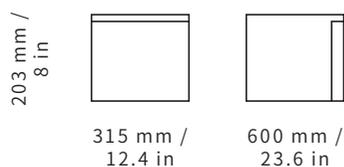
POIDS
14 kg / 30.1 lb
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE
220 - 240 V~, 50 Hz, 0.62 A
220 V~, 60 Hz, 0.62 A
110 V ~, 60 Hz, 1.35 A

CAPACITÉ DU RÉSERVOIR DE LAIT
4 l / 1,06 gal US

COULEURS

● GRIS/NOIR ● NOIR

FRIGORIFERO FUM



L x P x H
315 x 600 x 203 mm
12.4 x 23.6 x 8.0 in

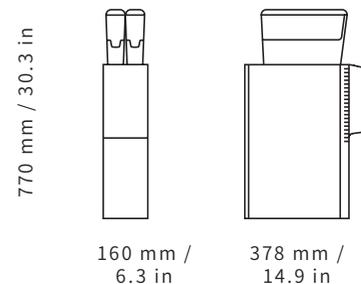
POIDS
18.5 kg / 40.8 lb
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE
220 - 240 V~, 50 Hz, 0.8 A
220 V~, 60 Hz, 0.9 A
115 V ~, 60 Hz, 1.3 A

CAPACITÉ DU RÉSERVOIR DE LAIT
4 l / 1,06 gal US

COULEURS

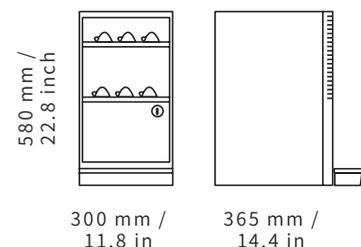
● NOIR

MODULE POUDRES



L x P x H
160 x 378 x 770 mm
6.3 x 14.9 x 30.3 in
POIDS
13 kg / 28.1lb
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE
220-240 V~, 50-60 Hz
120 V~, 60 Hz
PUISSANCE NOMINALE
0.1 kW
CAPACITÉ DE LA TRÉMIE À POUDRE
2x 1.8 l
COULEURS
● GRIS

CHAUFFE-TASSES

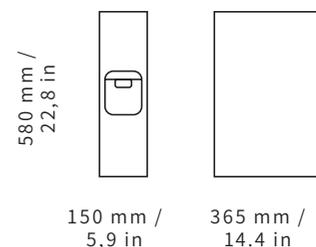


L x P x H
300x365x580 mm
11.8x14.4x22.8 inch
POIDS
14 kg / 30.1lb
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE
220-240 V~, 50 Hz
PUISSANCE NOMINALE
420 W

COULEURS

● GRIS

SYSTÈMES DE PAIEMENT

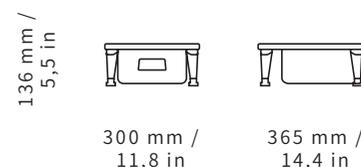


L x P x H
150 x 365 x 580 mm
5.9 x 14.4 x 22.8 in
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE
24 V de la machine à café

COULEURS

● GRIS/NOIR ● NOIR

GUM



L x P x H
300 x 365 x 136 mm
11.8 x 14.4 x 5.5in
CAPACITÉ DU RÉCIPIENT DES FONDS DE CAFÉ
750 g
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE
24 V de la machine à café

COULEURS

● GRIS

CONNECT

POWER TO
YOUR COFFEE
BUSINESS

Connect est une solution IoT développée par Rancilio Group pour collecter et analyser de façon simple toutes les données importantes générées par une seule machine à café ou par une flotte entière de machines. Grâce à une plateforme internet personnalisable avec des widgets, des tableaux, des graphiques, Connect vous fournit un instrument numérique avancé prêt à l'emploi, vous permettant de contrôler en temps réel les principaux paramètres et ainsi de dynamiser et d'optimiser votre activité.

RANCILIOGROUP.COM/CONNECT

PRINCIPAUX AVANTAGES



1

PLATEFORME
CONVIVIALE

2

GESTION FACILE
DE VOTRE FLOTTE



3

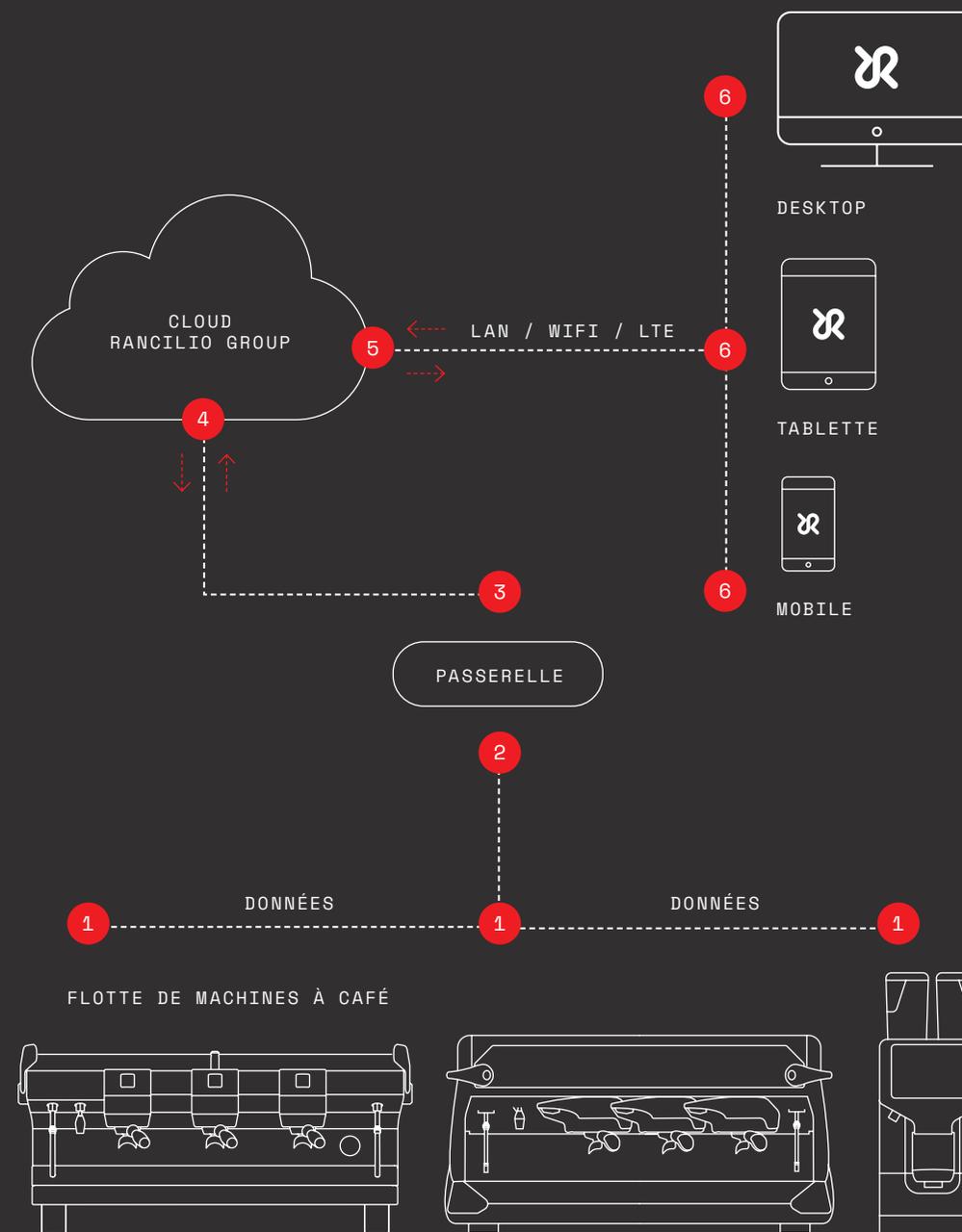
AMÉLIORATION DU
SERVICE APRÈS-VENTE



4

HAUSSE
DES VENTES

COMMENT ÇA FONCTIONNE





rancioliogroup.com



an Ali Group company



The Spirit of Excellence