

Home Line

Une ligne de produits
de Rancilio Group

Home Line

Enjoy Your Perfect Coffee Everyday

 RANCILIO

FRANÇAIS





Enjoy Your
Perfect
Coffee
Everyday



Si vous voulez devenir un home barista, vous devez être libre d'essayer et d'expérimenter tout ce que vous désirez. Si vous aimez le café, vous aimerez aussi apprendre à le préparer comme un véritable pro. Et pour ce faire, vous aurez besoin du bon équipement. Rancilio vous offre tout ce dont vous avez besoin. Vous devez simplement choisir la machine à café et le moulin qui correspondent à vos besoins et perfectionner votre cuisine.



Brew Like a Pro

Silvia Pro X est la machine à café espresso à un groupe avec technologie à double chaudière conçue pour la maison. Silvia Pro X offre les performances, la fiabilité et la stabilité thermique des machines à espresso professionnelles Rancilio, et hérite de la facilité d'utilisation et du design emblématique de Silvia. Grâce aux deux PID internes pour le contrôle de la température, à l'écran numérique et aux deux chaudières pour gérer de manière indépendante la préparation du café et la distribution de la vapeur, Silvia Pro X est la solution idéale pour les « home baristas » les plus expérimentés. En plus du manomètre pour toujours contrôler la pression dans la chaudière à café, la pré-infusion douce est également disponible, une fonction supplémentaire pour extraire au mieux tous les types de café.

Silvia Pro X

Équipement

Équipement professionnel de qualité supérieure et composants robustes: porte-filtre ergonomique, chaudières isolées, pose-tasses, bouton vapeur, lance vapeur en acier inoxydable multi-directions, unité d'infusion en laiton.



Technologie à double chaudière

Deux chaudières indépendantes, toutes deux équipées du système PID. Une chaudière est dédiée à la préparation du café, l'autre à la distribution d'eau chaude et de vapeur.

PID

Réglage électronique de la température de l'eau dans la chaudière à café et la chaudière à vapeur, par PID interne offrant une stabilité thermique extrêmement précise.

Réglage de la température

Il est possible de régler facilement la température de l'eau pour le café et la vapeur à l'aide des boutons de l'écran ⊖ ⊕.

Manomètre

Le manomètre professionnel indique en temps réel la pression de la chaudière à café.

Infusion douce

En activant la fonction d'infusion douce, l'eau à pression réduite provenant de la chaudière à café est distribuée en douceur sur le panneau de café. Cette fonction, avec une durée réglable de 0 à 6 secondes, permet de préparer au

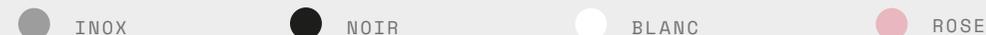
mieux le panneau de café et de favoriser une extraction homogène et optimale, c'est-à-dire capable de préserver et d'améliorer les caractéristiques organoleptiques de chaque type de mélange ou de café d'origine unique.

CARACTÉRISTIQUES

- 1 La technologie Rancilio en 25 cm
- 2 Corps en acier inoxydable
- 3 Écran numérique avec minuterie, indicateur de température, alerte de niveau d'eau
- 4 Minuterie pour la mise en marche
- 5 Filtres de 8,5 et 18 grammes
- 6 Réservoir d'eau de 2 litres intégré,
- 7 facile à retirer pour le nettoyage
- 7 Pods&Caps (optional)
- 8 Chaudières isolées pour réaliser des économies d'énergie
- 9 Grille pose-tasses en acier inoxydable, facile à retirer pour le nettoyage
- 10 Pose-tasses à hauteur réglable, facile à retirer pour le nettoyage



Couleurs





La naissance d'une icône

Style professionnel. Le plaisir d'un espresso parfait à tout moment de la journée. S'inspirant d'un design moderne, Silvia est parfaite dans tous les décor et offre des performances et une fiabilité de qualité professionnelles. Grâce à Silvia, vous ne devez plus choisir entre le style et la fonctionnalité ou le design et les performances. Savourez le plaisir d'un espresso parfait.

Silvia

Technologie d'infusion

Offrez-vous la technologie d'infusion Rancilio : porte-filtre ergonomique, chaudière isolée, pose-tasses, bouton vapeur et lance vapeur en acier inoxydable, unité d'infusion en laiton.

Design

Un aspect moderne et un design de qualité supérieure pour une utilisation ergonomique et un nettoyage facile.



Lait

Une qualité professionnelle pour réaliser un cappuccino, un macchiato et plus encore, avec une mousse savoureuse et un lait crémeux.



CARACTÉRISTIQUES

- 1 La technologie Rancilio en 23 cm
- 2 Corps en acier inoxydable
- 3 Boutons et icônes intuitifs
- 4 1 porte-filtre à deux cafés
- 5 Filtres de 8,5 et 16 grammes
- 6 Réservoir d'eau de 2 litres intégré, facile à retirer pour le nettoyage
- 7 Grille et pose-tasses en acier inoxydable, faciles à retirer pour le nettoyage
- 8 Chaudière isolée pour réaliser des économies d'énergie



Couleurs



INOX



NOIR



BLANC



Rocky : le partenaire parfait

L'union parfaite entre aspect, durabilité et précision - pour obtenir exactement la mouture souhaitée, fine pour un café expresso ou plus grossière pour un café filtre.

Rocky



Une mouture de qualité supérieure

Accédez au niveau supérieur avec le moulin conçu pour compléter votre machine à espresso Silvia. Le réglage micrométrique garantit une précision constante de la mouture souhaitée pour chaque type de recette, de l'espresso au café filtre.

0.69-0.97 g/s

DISTRIBUTION MOYENNE (ESPRESSO)

0.3 kg

CAPACITÉ DE LA TRÉMIE

50mm

DIAMÈTRE DES MEULES DU MOULIN

Bac de récupération

Rocky est équipé d'un bac de récupération facile à enlever et à nettoyer, un luxe professionnel à disposition chez vous.



CARACTÉRISTIQUES

1. Corps en acier
2. 2 versions : avec ou sans levier de dosage manuel (SD)
3. Jusqu'à 50 paramètres de mouture avec contrôle du réglage
4. Meules de mouture plates en acier de 50 mm
5. Distribution moyenne : 1 g/s
6. Capacité de la trémie pour grains de café : 0,3 kg / 0,7 lb
7. Capacité du récipient de café moulu (version avec levier de dosage manuel) : 0,2 kg / 0,4 lb
8. Bac de récupération amovible



ROCKY SD



ROCKY

Silvia Pro X

Caractéristiques Silvia Pro X

SILVIA PRO

L X P X H

250 x 420 x 390 mm
9.8 x 16.5 x 15.3 in

POIDS

20 kg / 44.1 lb

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

110 V, 60 Hz
950-1000 W
220-240 V, 50-60 Hz
1100 W

CAPACITÉ DE LA CHAUDIÈRE À CAFÉ

0.3 l

CAPACITÉ DE LA CHAUDIÈRE À VAPEUR

1 l

RÉSERVOIR D'EAU

Réservoir d'eau de 2 litres intégré

NIVEAU SONORE PENDANT

L'UTILISATION

< 70 db

PODS&CAPS

Optional

Équipement

- + 1 PORTEFILTRE À DEUX CAFÉS
- + FILTRES DE 8,5 ET 18 GRAMMES
- + TASSEUR CAFÉ EN BOIS NOIR AVEC BASE EN INOX (58 MM)
- + BROSSE DE NETTOYAGE DU FILTRE DOUCHE
- + ADOUCISSEUR D'EAU
- + CUILLÈRE DE DOSAGE EN PLASTIQUE
- + 1 FILTRE AVEUGLE EN CAOUTCHOUC
- + PASTILLES DÉTERGENTES

Couleurs



Silvia

Caractéristiques de Silvia

SILVIA

L X P X H

235 x 290 x 340 mm
9.2 x 11.4 x 13.4 in

POIDS

14 kg / 30.9 lb

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

110 V, 60 Hz
950-1000 W
220-240 V, 50-60 Hz
1150 W

CAPACITÉ DE LA CHAUDIÈRE

0.3 l

RÉSERVOIR D'EAU

Réservoir d'eau de 2 litres intégré

NIVEAU SONORE PENDANT

L'UTILISATION

< 70 db

PODS&CAPS

Optional

Équipement

- + 1 PORTEFILTRE À DEUX CAFÉS
- + FILTRES DE 8,5 ET 16 GRAMMES
- + BROSSE DE NETTOYAGE DU FILTRE DOUCHE
- + CUILLÈRE DE DOSAGE EN PLASTIQUE
- + 1 FILTRE AVEUGLE EN CAOUTCHOUC

Couleurs



Rocky & Rocky SD

Caractéristiques de Rocky et Rocky SD

ROCKY

L X P X H

120 x 250 x 350 mm
4.7 x 9.8 x 13.8 in

POIDS

8,7 kg

DISTRIBUTION MOYENNE

0.69-0.97 g/s (espresso)

MEULES

Acier, plates 50 mm / 1,9 in

CAPACITÉ DE LA TRÉMIE POUR GRAINS DE CAFÉ

0.3 kg

CAPACITÉ DU RÉCIPIENT DE CAFÉ MOULU

0.2 kg

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

110 V, 50-60Hz
140 W
220-240 V, 50-60Hz
140W

NIVEAU SONORE PENDANT

L'UTILISATION
< 70 db

ROCKY SD

L X P X H

120 x 250 x 350 mm
4.7 x 9.8 x 13.8 in

POIDS

7 kg

DISTRIBUTION MOYENNE

0.69-0.97 g/s (espresso)

MEULES

Acier, plates 50 mm / 1,9 in

CAPACITÉ DE LA TRÉMIE POUR GRAINS DE CAFÉ

0.3 kg

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

110 V, 50-60Hz
140 W
220-240 V, 50-60Hz
140W

NIVEAU SONORE PENDANT

L'UTILISATION
< 70 db

Couleurs



INOX



NOIR



 **RANCILIO** GROUP

ranciogroup.com



an Ali Group company



The Spirit of Excellence