

RS1

Ein Produkt der
Rancilio Group

RS1

Be Inspired. Brew Different.



RANCILIO
SPECIALTY

DEUTSCH



Be Inspired. Brew Different.

Die RS1 hilft Kaffeeprofis, ein besseres Kaffeeerlebnis zu bieten. In Kombination mit dem ausgezeichneten Fachwissen von Rancilio und einem einzigartigen Workflow-Design bietet die RS1 modernste Brühtechnologie. Das Ergebnis: eine einfach zu bedienenden Espressomaschine zum fairen Preis.

Rancilio Specialty RS1



2

Einzigartiges workflow-design

Die RS1 bietet Baristas einen verbesserten Workflow, was zu weniger Vorbereitungszeit und erhöhter Kundenzufriedenheit führt.



1

Hochmodern brühtechnologie

Die unübertroffene Temperaturkontrolle während der Extraktion ermöglicht es dem Barista, jeden Espresso zu optimieren, was zu einem abgerundeteren Geschmacksprofil führt.



3

Know-how von Rancilio

Rancilio-Fachwissen, das auf unserer langjährigen Erfahrung in Sachen Qualität und Zuverlässigkeit beruht.

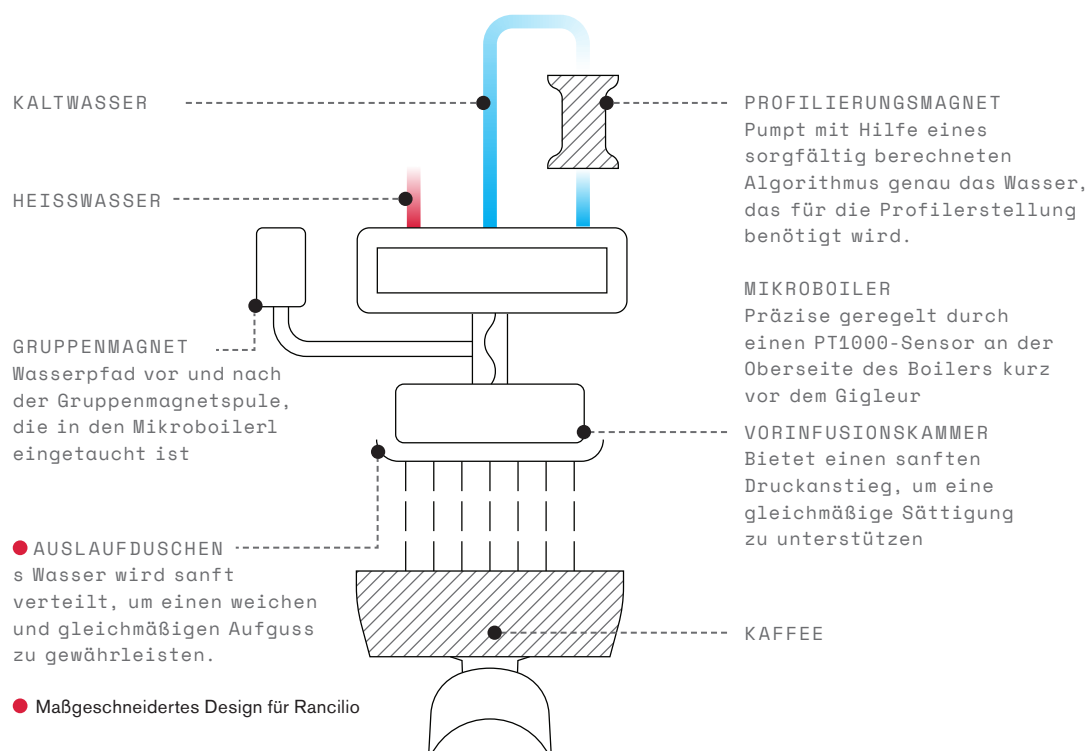
Modernste Brühtechnologie

innovative brühgruppenhydraulik

Die RS1 ist mit einer innovativen Brühgruppe ausgestattet, die die Effizienz maximiert und bei jedem Brühvorgang frisches Wasser in den Mikroboiler des Gruppenkopfes einleitet.

Multi-boiler-system

Jede Gruppe aus rostfreiem Stahl enthält einen Mikroboiler und zwei Heizelemente, wodurch die Genauigkeit und die thermische Stabilität sowohl für die Wassertemperatur als auch für das Gruppengehäuse maximiert werden.



Totale Kontrolle für jedes Gebräu

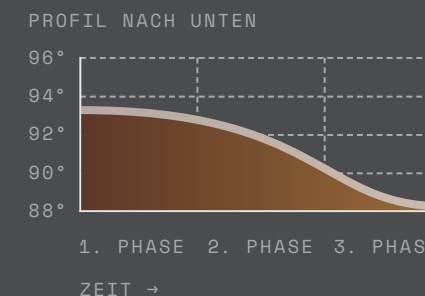
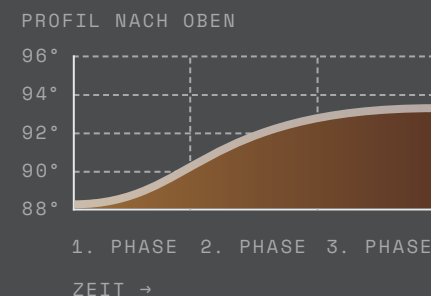
Mit der RS1 können Sie jedes Espresso-Rezept individuell anpassen, indem Sie dank der Advanced Temperature Profiling-Technologie verschiedene Temperaturprofile einstellen und die Vorbrühung und Nachbrühung regulieren.



Advanced temperature profiling

Dank der Advanced Temperature Profiling-Technologie kann der Barista die Temperatur des ausgegebenen Wassers während der Espressoextraktion um bis zu 5 °C erhöhen oder senken. Durch die genaue Steuerung des Temperaturprofils der Espressoextraktion erhalten Baristas ein präzises Werkzeug, um das

Geschmackspotenzial jedes Single Origin Kaffees oder jeder Mischung zu erschließen. Durch die Einstellung der Temperatur können unterschiedliche Ergebnisse in Bezug auf Süße, Säure, Körper, Bitterkeit und Adstringenz erzielt werden.



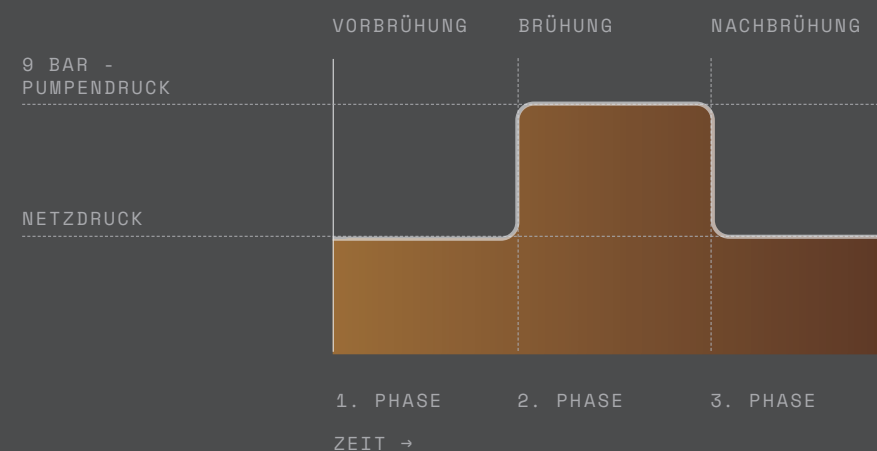
Patenterte Rancilio Technologie



R Vorbrühung und nachbrühung

Der Barista kann den Wasserdruck sowohl in der Anfangsphase (Vorbrühung) als auch in der Endphase (Nachbrühung) des Extraktionsprozesses variieren, wobei er zwischen Netzdruck und Pumpendruck wählen kann, und die Dauer beider Phasen einstellen. Durch die Verwendung von Niederdruckwasser

aus der Leitung kann der Barista eine gleichmäßigere Extraktion erzielen, wodurch das Risiko der Ausspülung verringert wird und lösliche Stoffe und Aromen besser erhalten bleiben, die bei einer Überextraktion mit hohem Druck möglicherweise nicht in die Tasse gelangen.



● Maßgeschneidertes Design für Rancilio

Höhenverstellbare tropfschale

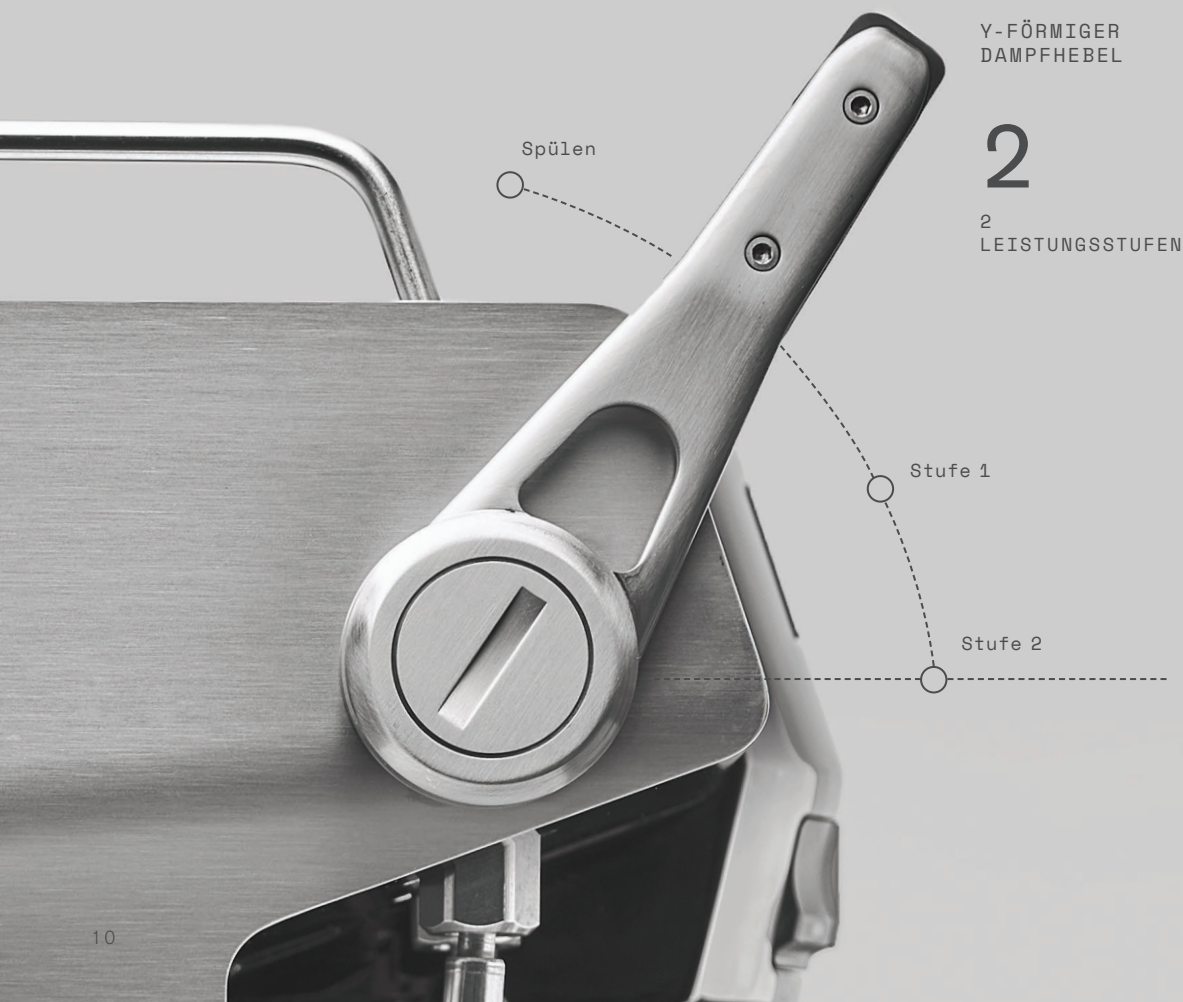
Die höhenverstellbare, abnehmbare Tropfschale erleichtert das Arbeiten mit allen Tassengrößen.



Wasser und dampf

Regelbarer dampfhebel

Dampfhebel mit „Spül“-Funktion und zwei Positionen für die Dampfabgabe, die jeweils auf unterschiedliche Leistungen einstellbar sind: perfekt für den Wechsel zwischen verschiedenen Kännchengrößen und unterschiedlichen Milchsorten.



Cool-Touch-Dampfpflanzen

Die Cool-Touch-Dampfpflanzen sorgen für eine einfache Handhabung, wenn es heiß wird, und die neuen proprietären Dampfspitzen ermöglichen eine gleichmäßigere Entwicklung.



Wassertasten

Zwei Wassertasten mit programmierbarer Dosierung und Temperaturstufen.



Einzigartiges Workflow- Design

Ergonomischer edelstahl-siebträger

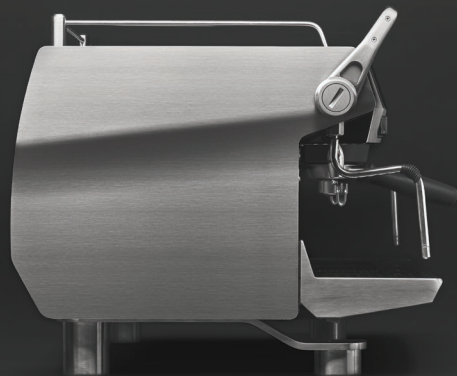
Siebträger aus Edelstahl mit Gegengewicht mit ergonomisch geformtem Soft-Touch-Griff, der für eine hervorragende Stabilität beim Stopfen sorgt.



SELF STANDING
Der Siebträger liegt
flach auf dem Auslauf auf



ABNEHMBARE AUSLÄUFE
Kann zur einfachen
Reinigung abgeschraubt
werden



Flachgehäuse

Kompaktes, flaches Gehäuse zur Erleichterung der Kundeninteraktion und des Servicebetriebs.

Gruppenkopf mit eigenem display

Ein spezieller Bildschirm für jede Brühgruppe zeigt eine digitale Shot Clock und die Extraktionstemperatur an. Die Gruppenköpfe zeichnen sich außerdem durch eine vereinfachte Betätigung und eine großzügige Beleuchtung durch LED-Leuchten aus.



Know-how von Rancilio

Digitale touchscreen- oberfläche

Zehn Jahre Erfahrung in der Entwicklung und Gestaltung von Barista-Oberflächen. Ermöglicht den schnellen und einfachen Zugriff auf alle Programmierungen über den digitalen Touchscreen.



Technikfreundliches design mit eco mode

Einfacher Zugang zur Pumpeneinstellung und zu den internen Komponenten, um die Wartungsarbeiten zu beschleunigen. Isolierter Dampfboiler mit programmierbarer Wassererneuerung sowie Energiespar- und Öko-Modus.

Auto On-Off

Sie können die automatische Ein- und Ausschaltzeit des Geräts für jeden Tag der Woche einstellen.



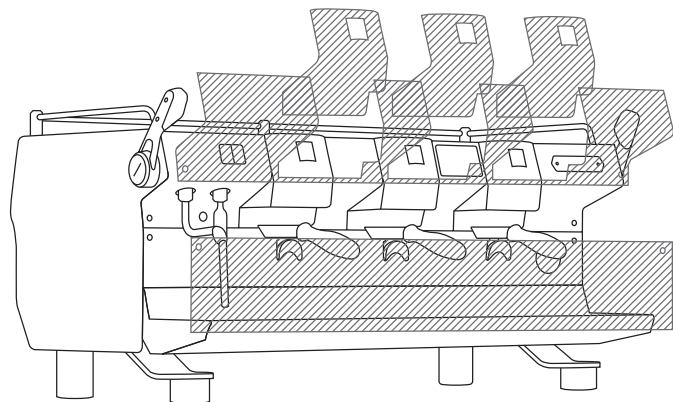
Tradition

Rancilio Specialty profitiert von dem fundierten Wissen, das Rancilio in mehr als neunzig Jahren Erfahrung in der Entwicklung, Herstellung und dem Verkauf von Espressomaschinen erworben hat.

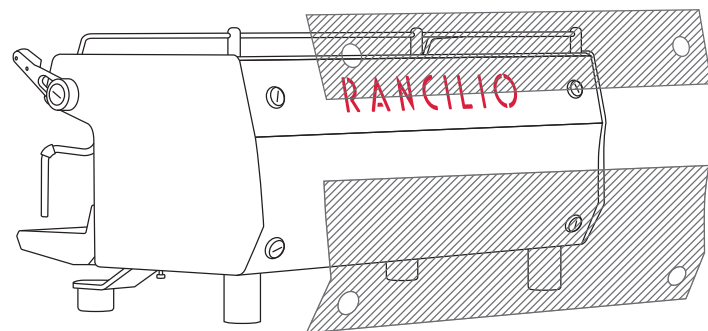
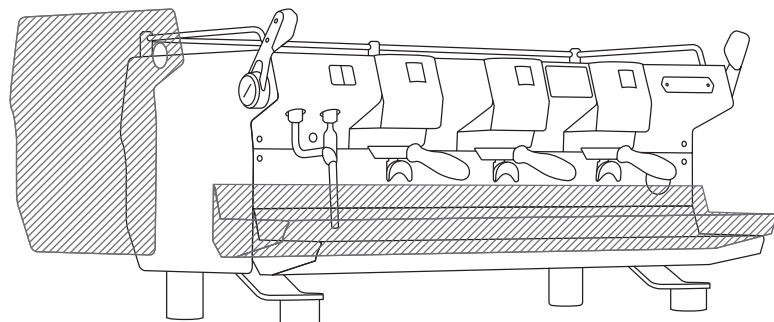
Flexibilität rundum

Alle Gehäuseteile aus Edelstahl lassen sich leicht abnehmen, individuell gestalten, pulverbeschichten oder mit einem Branding versehen, um den Kundenwünschen gerecht zu werden.

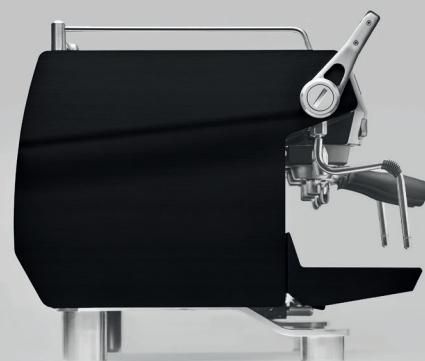
VORDERWÄNDE



RÜCKWÄNDE

SEITENWÄNDE UND
TROPFSCHALE

* Die Anpassung wird von einer dritten Organisation vorgenommen, die nicht mit der Rancilio Group verbunden ist.



RS1 Black (Optional)

Eine exklusive Edition der RS1 mit mattschwarz lackierten Gehäuseteilen aus Edelstahl.

Holzbausatz (optional)

Filterhalter mit Holzgriff und
Dampfhebelgriffe aus Holz
sind für RS1 und RS1 BLACK
als Zubehör erhältlich.



RS1

in Zahlen

2 Gruppen

B × T × H

840 × 600 × 463 mm
33 × 24 × 18 in

GEWICHT

85 kg / 187.4 lb

STROMVERSORGUNG

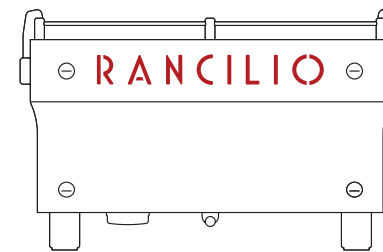
220-240 V (3N), 50-60 Hz
5600 W
380-415 (3N) V
5600 W

BOILER

11 l / 2.4 gal UK / 2.9 gal US

MIKROBOILER

2x150 ml (300 W)

**3 Gruppen**

B × T × H

1084 × 600 × 463 mm
43 × 24 × 18 in

GEWICHT

100 kg / 220.5 lb

STROMVERSORGUNG

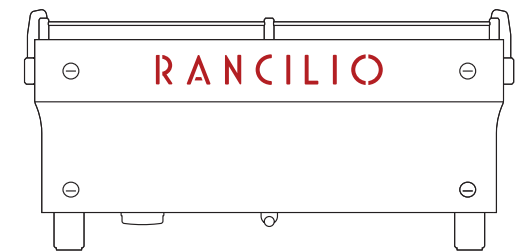
220-240 (3N) V
6750 W
380-415 (3N) V
6750 W

BOILER

16 l / 3.5 gal UK / 4.2 gal US

MIKROBOILER

3x150 ml (300 W)



UNTER MASCHINENHÖHE

90 mm / 3.5 in

HÖHE DER TROPFSCHALE

80*-100-120 mm / 3*-4-5 in

* ist zum Zeitpunkt des Kaufs zu erfragen.

Aus der Nähe betrachtet



1. Advanced Temperature Profiling
2. Multi-boiler system
3. Vorbrühung und Nachbrühung
4. Regelbarer Dampfhebel
5. Cool-Touch-Dampflanzen
6. Zwei Wassertasten
7. Unabhängige Brühgruppen
8. Digitale Touchscreen-Oberfläche
9. LED-Leuchten
10. Hinterleuchtete Tasten
11. Kompaktes Design
12. Gruppenkopf mit eigenem Display
13. Ergonomischer Siebträger mit Soft-Touch-Griff
14. Tassenwärmer (fünf Temperaturstufen)
15. Höhenverstellbare Tropfschale
16. Zwei USB-Anschlüsse (zum Aufladen von Smartphones und Waagen)
17. Isolierter Boiler

Connect

Power für Ihr Kaffeegeschäft

Es spielt keine Rolle, wie groß Ihr Unternehmen ist. Das einzig Wichtige ist, dass Sie Ihr Kaffeegeschäft verbessern möchten. Connect hilft Ihnen, die von Ihren Kaffeemaschinen generierten Daten effektiv zu nutzen, und unterstützt Sie dabei, Ihre eigene Einwicklung zu einem Data Driven Business voranzutreiben. Damit können Sie einen Wettbewerbsvorteil erzielen, egal auf welchem Markt Sie tätig sind.

RANCILIOGROUP.COM/CONNECT

VORTEILE



1

BENUTZERFREUNDLICHES DASHBOARD



2

EINFACHE VERWALTUNG DER FLOTTE



3

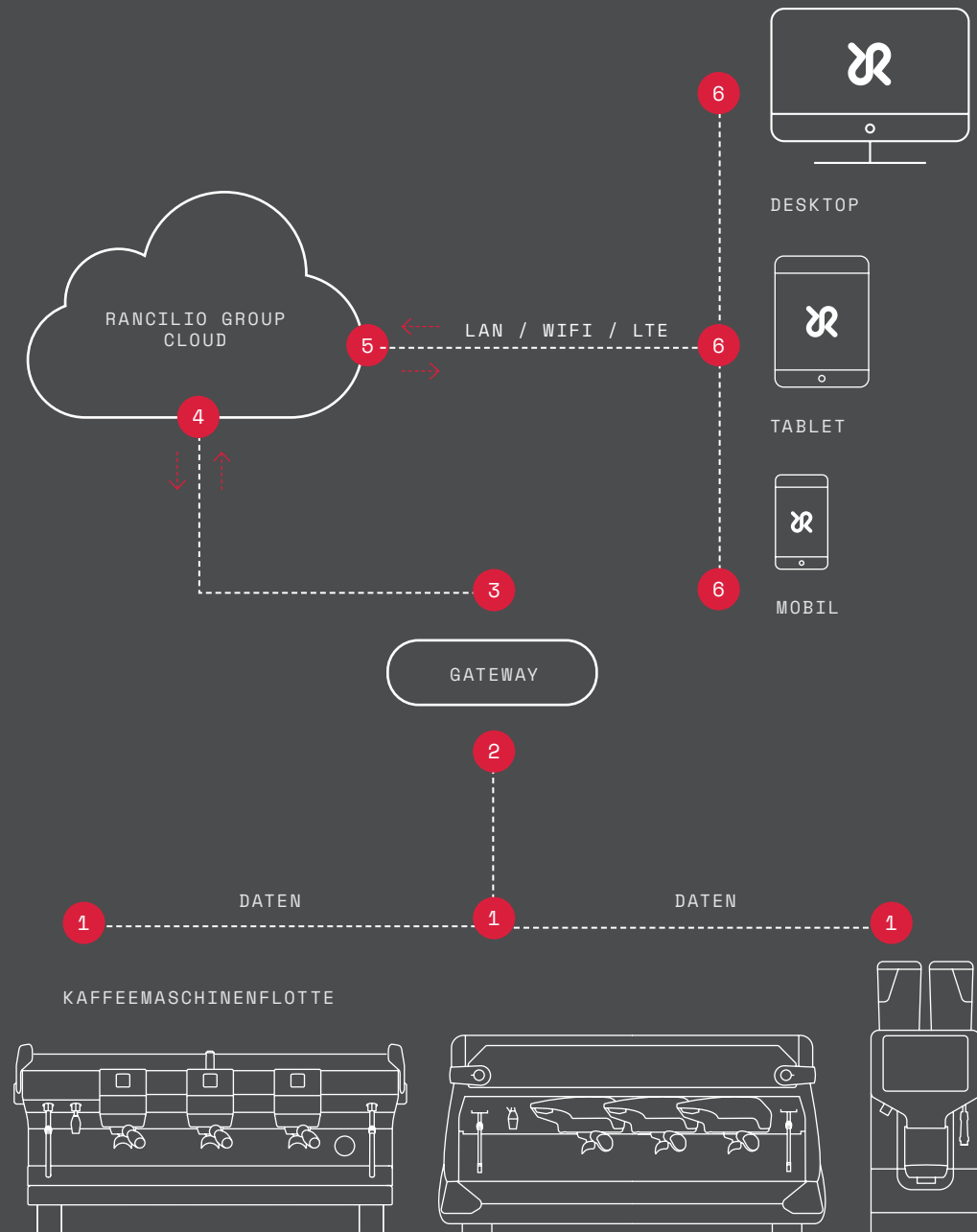
EFFIZIENZSTEIGERUNG BEIM SERVICE



4

STEIGERUNG DER GESCHÄFTSLEISTUNG

Funktionsweise





rancioliogroup.com



an Ali Group company



The Spirit of Excellence