

RS1

Un producto de
Rancilio Group

RS1

Be Inspired. Brew Different.



RANCILIO
SPECIALTY

ESPAÑOL



Be Inspired. Brew Different.

La RS1 ayuda a los profesionales del café a ofrecer una mejor experiencia gracias a la tecnología de extracción más avanzada del mercado y un diseño pensado al milímetro para ofrecer el mejor entorno de trabajo al barista.

Rancilio Specialty RS1



1 Tecnología de extracción sin precedentes

El control de temperatura a lo largo de la extracción permite al barista sacar lo mejor de cada grano, resultando en el perfil de taza perfecto.

2 Espacio de trabajo único

El área de trabajo ha sido especialmente diseñada para lograr una alta eficiencia en el tiempo de preparación de las bebidas y mejorar la experiencia de los clientes.



3 Experiencia de Rancilio

La experiencia de Rancilio, empleando nuestra rica historia de excelencia y fiabilidad. and reliability.



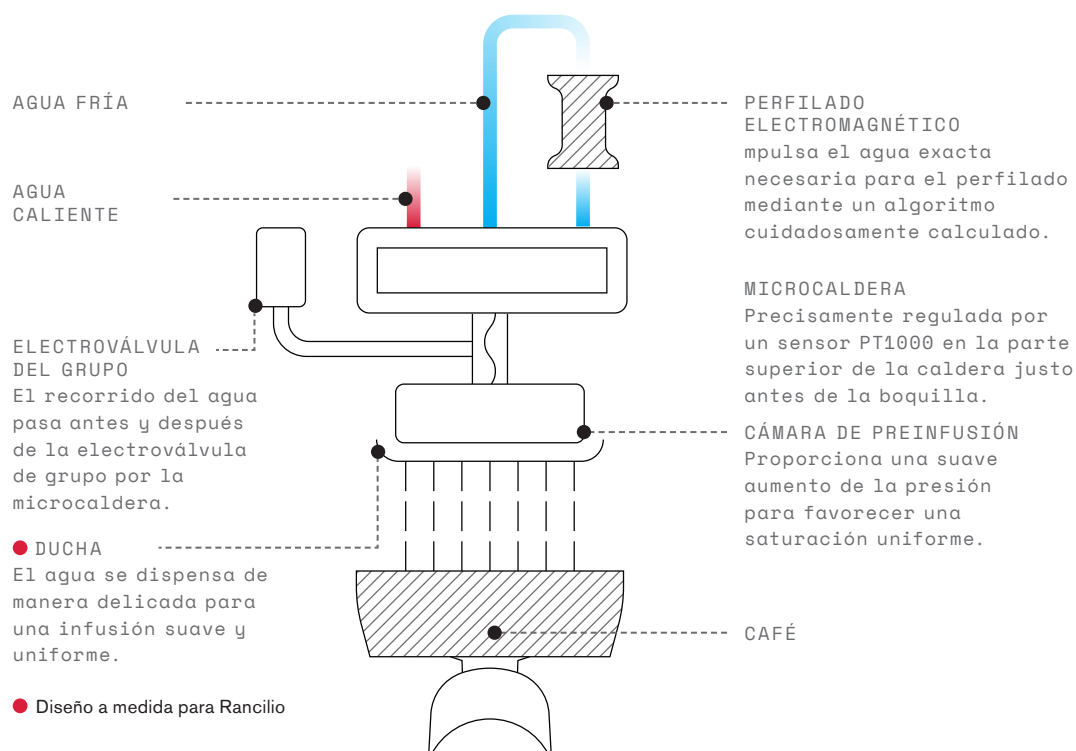
Tecnología puntera en la elaboración del café

Innovador grupo hidráulico de erogación

La RS1 cuenta con un innovador grupo de erogación que maximiza la eficiencia y puede introducir agua fresca en la microcaldera del cabezal con cada dosis.

Sistema multi-boiler

Cada grupo de acero inoxidable contiene una microcaldera y dos elementos calefactores que maximizan la precisión y la estabilidad térmica tanto de la temperatura del agua como del cuerpo del grupo.



Control total para cada elaboración de café

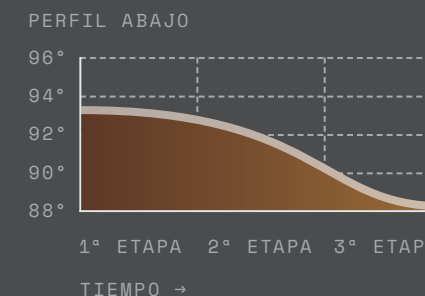
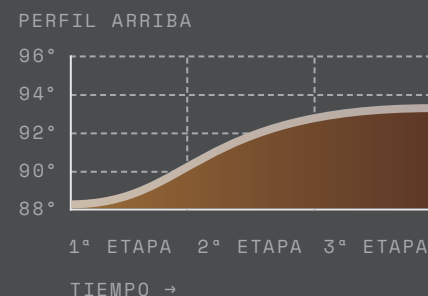
La RS1 permite personalizar cada receta de espresso ajustando diferentes perfiles de temperatura, gracias a la tecnología Advanced Temperature Profiling, así como regular la pre-infusión y la post-infusión.



Advanced temperature profiling

Gracias a la tecnología Advanced Temperature Profiling, los baristas pueden aumentar o disminuir la temperatura del agua durante la fase de extracción del espresso hasta 5 °C (9 °F). Es un instrumento de alta precisión que permite programar

el tipo de temperatura para cada extracción, permitiendo exaltar el aroma y el gusto de cada café o mezcla. Ajustando la temperatura, se pueden conseguir resultados diferentes en cuanto a dulzor, acidez, cuerpo, amargor y astringencia.



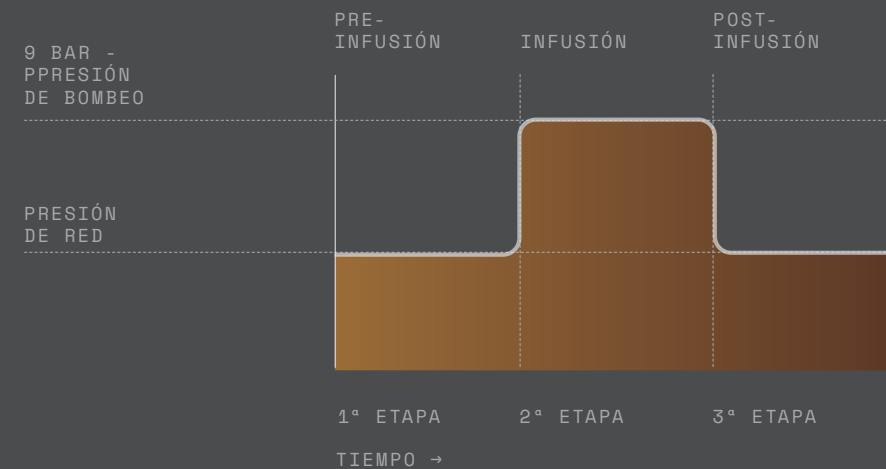
● Tecnología patentada Rancilio



R Pre-infusión y post-infusión

El barista puede variar la presión del agua tanto en la etapa inicial (pre-infusión) como en la etapa final (post-infusión) del proceso de extracción, eligiendo entre la presión de la red o la presión de la bomba, y ajustar la duración de ambas etapas. Al utilizar agua a baja presión de la red, el barista

puede lograr extracciones más homogéneas, reduciendo el riesgo de canalización y conservando mejor las sustancias solubles y los aromas que, con la sobreextracción a alta presión, pueden no llegar a la taza.



● Tecnología patentada Rancilio

Bandeja de goteo con altura ajustable

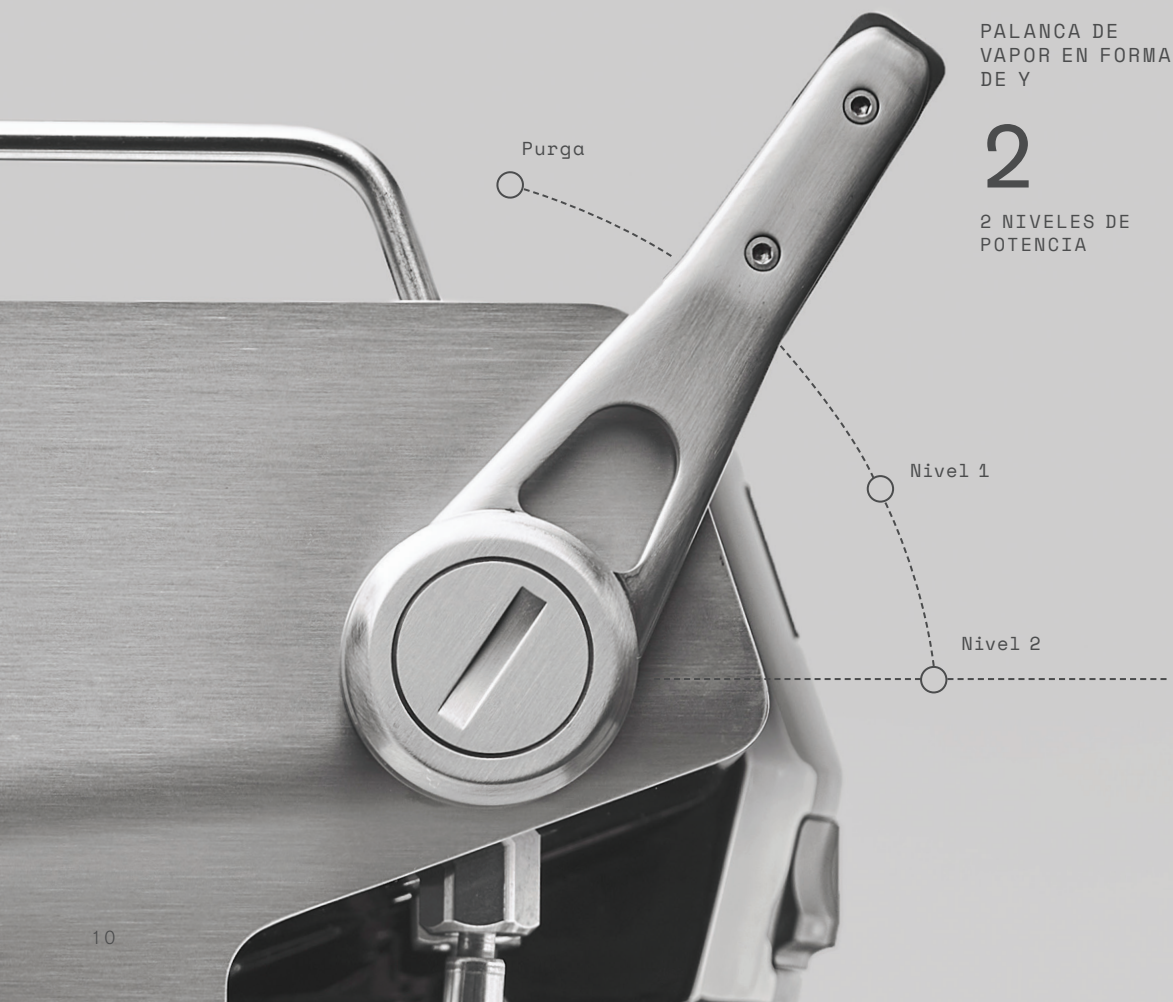
La bandeja de goteo ajustable en altura y extraíble facilita el trabajo con tazas de todos los tamaños.



Agua y vapor

Palanca de vapor ajustable

Palanca de vapor con función de «Purga» y dos posiciones para el suministro de vapor, cada una de ellas ajustable a diferentes potencias: perfecto para trabajar con recipientes de varios tamaños y diferentes tipos de leche.



Y

PALANCA DE VAPOR EN FORMA DE Y

2

2 NIVELES DE POTENCIA

Varillas de vapor cool touch

Las varillas de vapor cool touch garantizan una fácil maniobrabilidad cuando las cosas se calientan, y las nuevas boquillas de vapor patentadas permiten un desarrollo más uniforme.



Interruptores de agua

Dos interruptores de agua con niveles de dosificación y temperaturas programables.



Diseño único de flujo de trabajo

Portafiltro ergonómico de acero inoxidable

Portafiltro de acero inoxidable contrapesado con una empuñadura ergonómica suave al tacto, diseñada para garantizar una excelente estabilidad durante el prensado.



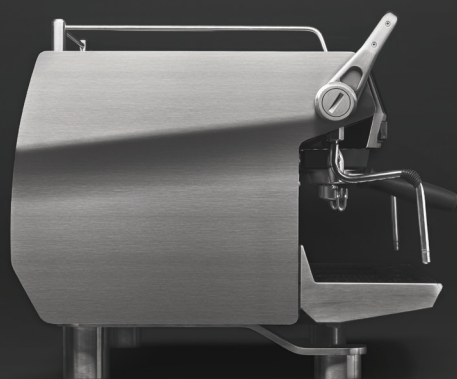
POSICIÓN ESTABLE

El portafiltro queda plano cuando se apoya en las boquillas



BOQUILLAS EXTRAÍBLES

Se puede desenroscar para facilitar su limpieza



Estructura de tamaño reducido

Estructura compacta y de tamaño reducido diseñada para facilitar la interacción con el cliente y las actividades de mantenimiento.

Grupo de erogación con pantalla dedicada

La pantalla dedicada a cada grupo de erogación muestra un reloj digital de cada dosis y la temperatura de extracción. Los cabezales de grupo también cuentan con un funcionamiento simplificado y una amplia iluminación proporcionada por las luces LED.



Experiencia de Rancilio

Interfaz digital táctil

Diez años de desarrollo y diseño de interfaces para baristas. Permite un acceso rápido y sencillo a todos los parámetros de la máquina a través de la pantalla táctil digital.



Diseño tecnológico con modo eco

Fácil acceso al ajuste de la bomba y a los componentes internos, dispuestos para agilizar las actividades de mantenimiento. Caldera de vapor aislada con renovación de agua programable, modo de bajo consumo y modo ecológico.

Encendido/apagado automático

Es posible configurar la hora de encendido y apagado automático de la máquina para cada día de la semana.



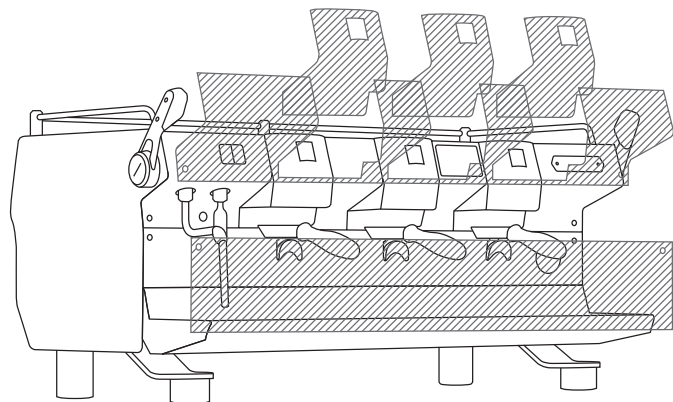
Legado

Rancilio Specialty hereda el profundo conocimiento desarrollado por Rancilio durante más de noventa años de experiencia diseñando, fabricando y vendiendo máquinas de café espresso.

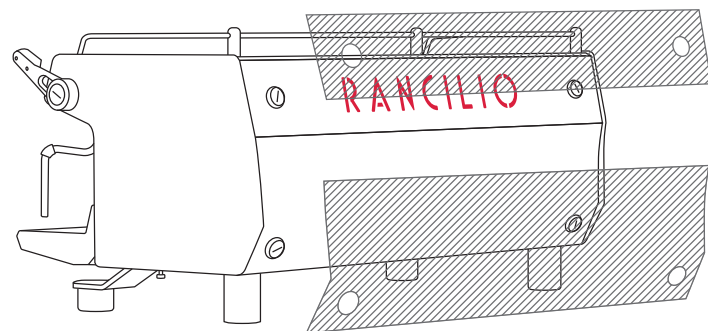
Completa flexibilidad

Todos los paneles de la estructura de acero inoxidable pueden desmontarse fácilmente, personalizarse, recubrimiento en polvo o configurable para satisfacer las necesidades del cliente.

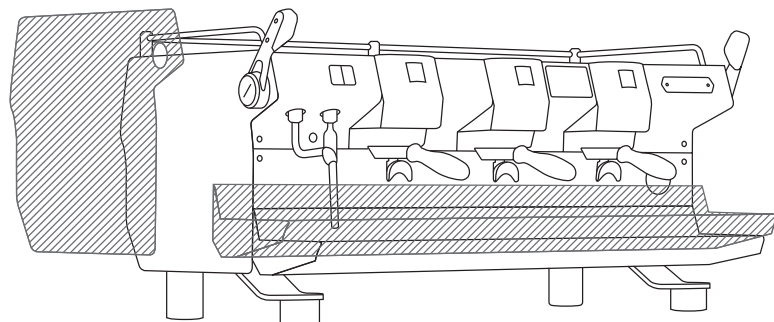
PANELES FRONTALES



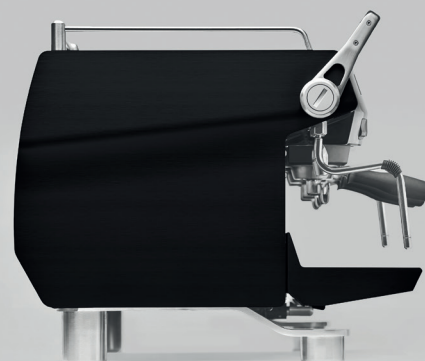
PANELES TRASEROS



PANELES LATERALES Y BANDEJA DE GOTE



* La personalización es realizada por una tercera organización no vinculada al Rancilio Group.



RS1 Black (Optional)

Una edición exclusiva del RS1 con los paneles de la estructura de acero inoxidable de color negro mate.

Kit de madera (opcional)

Los portafiltros de madera y las palancas de vapor de madera son una opción disponible para RS1 y RS1 BLACK.



RS1

en cifras

2 Grupos

L × A × P

840 × 600 × 463 mm

33 × 24 × 18 in

PESO

85 kg / 187.4 lb

FUENTE DE ALIMENTACIÓN

220-240 V (3N), 50-60 Hz

5600 W

380-415 (3N) V

5600 W

CALDERA

11 l / 2.4 gal UK / 2.9 gal US

MICROCALDERA

2x150 ml (300 W)

3 Grupos

L × A × P

1084 × 600 × 463 mm

43 × 24 × 18 in

PESO

100 kg / 220.5 lb

FUENTE DE ALIMENTACIÓN

220-240 (3N) V

6750 W

380-415 (3N) V

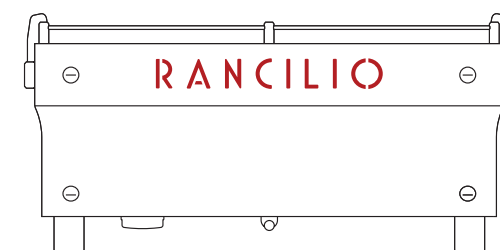
6750 W

CALDERA

16 l / 3.5 gal UK / 4.2 gal US

MICROCALDERA

3x150 ml (300 W)



BAJO LA ALTURA DE LA MÁQUINA

90 mm / 3.5 in

ALTURA DE LA BANDEJA DE GOTEÓ

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

* a solicitar en el momento de la compra.

De cerca



1. Advanced Temperature Profiling
2. Sistema multi-caldera
3. Pre-infusión y post-infusión
4. Palanca de vapor ajustable
5. Varillas de vapor cool touch
6. Dos interruptores de agua
7. Grupos de erogación independientes
8. Interfaz digital táctil
9. Luces LED
10. Botones iluminados
11. Diseño compacto
12. Pantalla dedicada del grupo de erogación
13. Portafiltro ergonómico con agarre suave al tacto
14. Calientatazas (cinco niveles de temperatura)
15. Bandeja de goteo con altura ajustable
16. Dos puertos USB (para recargar smartphones y básculas)
17. Caldera aislada

Connect

Poder para tu negocio de café

Hoy en día, todas las pequeñas, medianas y grandes empresas del mundo del café tienen la oportunidad de desarrollar su potencial y hacer crecer su negocio. Connect ofrece la posibilidad de recoger y aprovechar los datos generados por las máquinas de café y transformar cada actividad en un negocio basado en el análisis de datos. Independientemente del mercado al que te dirijas, ahora es el momento de desarrollar un gran valor añadido y obtener una ventaja competitiva sobre tus competidores.

RANCILIOGROUP.COM/CONNECT

VENTAJAS



1

PANEL DE CONTROL
FÁCIL DE USAR



2

GESTIONA TU FLOTA
CON FACILIDAD



3

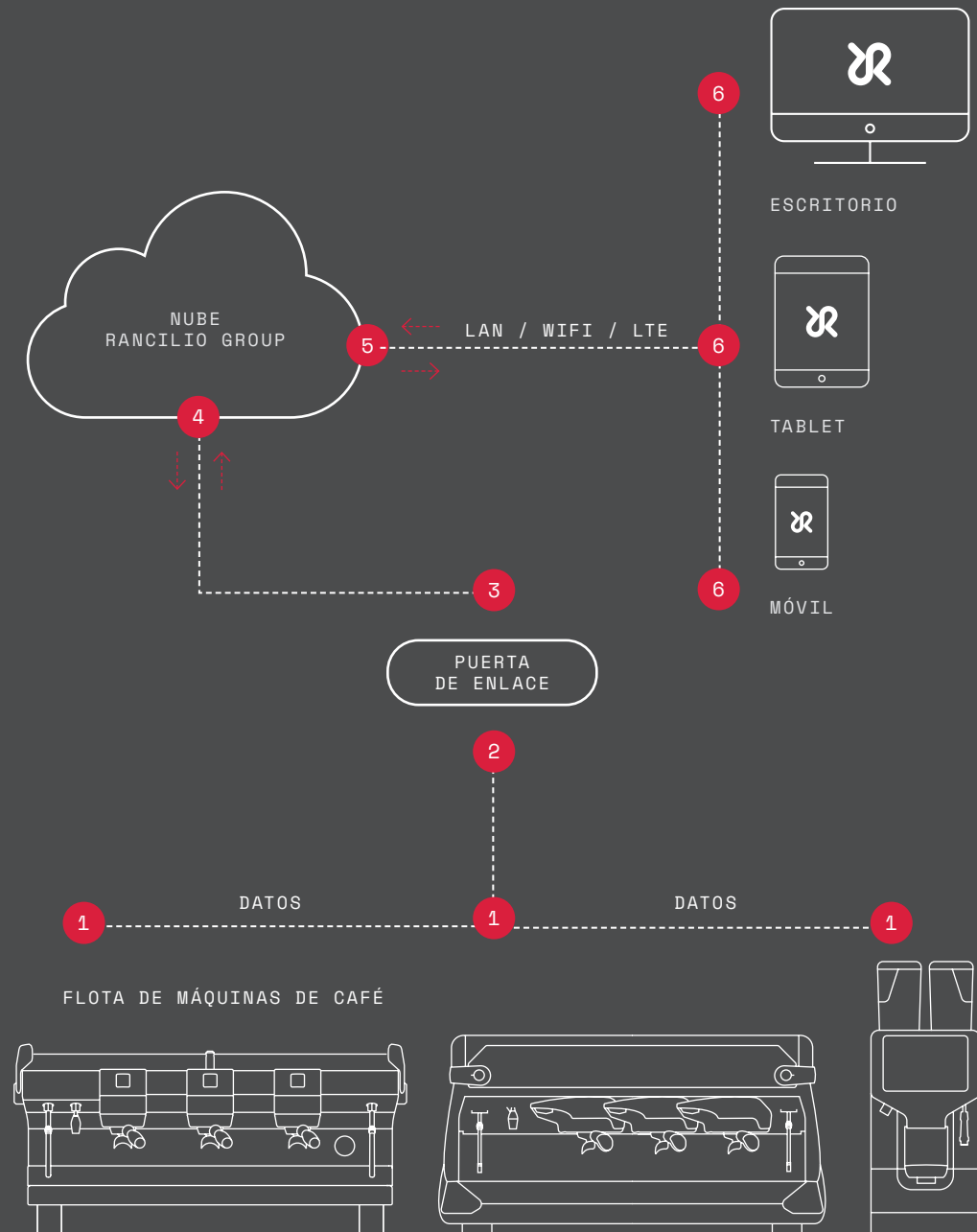
MEJORA LOS
SERVICIOS POSTVENTA



4

AUMENTA
LAS VENTAS

Cómo funciona





rancioliogroup.com



an Ali Group company



The Spirit of Excellence