Un prodotto
Rancilio Group

RS1

Be Inspired.
Brew Different.

RANCILIO
SPECIALTY

ITALIANO

Be Inspired.
Brew Different.

RS1 è la macchina per caffè facile da utilizzare e di grande valore che aiuta i professionisti del settore a migliorare l'esperienza caffè dei clienti, coniugando una tecnologia di estrazione all'avanguardia e l'esperienza Rancilio con un design iconico e orientato al flusso di lavoro.

Rancilio Specialty RS1

1

Tecnologia di Estrazione all'Avanguardia

L'accurato controllo della temperatura durante l'estrazione permette di migliorare il profilo in tazza di ogni caffè.

2

Design Iconico e Funzionale

Il design di RS1 è studiato per migliorare il flusso di lavoro, agevolare il barista, ridurre i tempi di preparazione e migliorare l'esperienza del cliente.

3

Rancilio Expertise

Rancilio è tradizione, competenza e affidabilità.

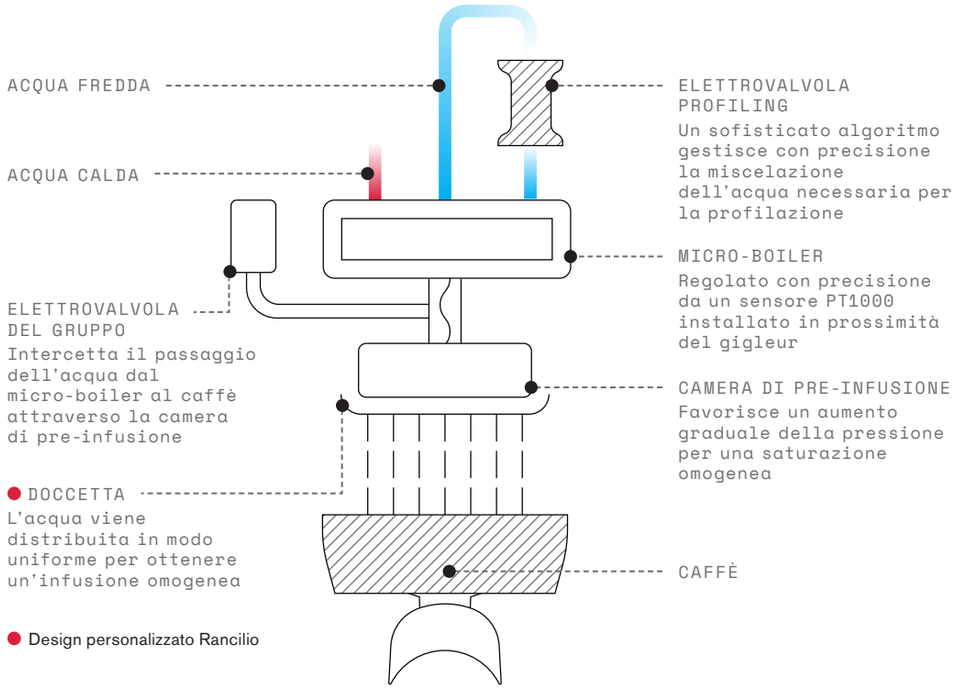
Tecnologia di Estrazione all'Avanguardia

L'innovativo Circuito Idraulico del Gruppo

Massima efficienza grazie all'innovativo circuito idraulico del gruppo che garantisce il ricambio continuo dell'acqua nel micro-boiler per ogni estrazione.

Il Sistema Multi-Boiler

Gruppi erogatori in acciaio inox dotati di micro-boiler e doppia resistenza per massimizzare la precisione e la stabilità termica della temperatura dell'acqua e del gruppo stesso.



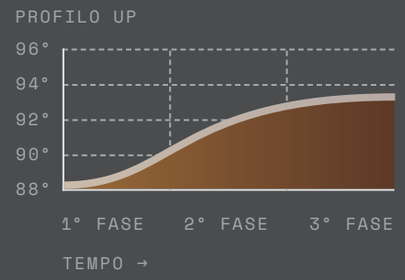
● Design personalizzato Rancilio

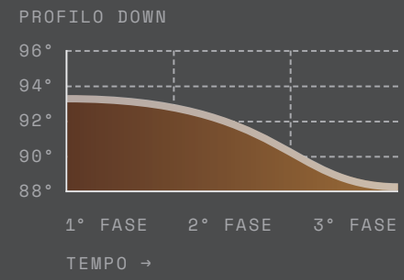
Controllo Totale per ogni Estrazione

RS1 permette di personalizzare ogni estrazione caffè impostando diversi profili di temperatura, grazie alla tecnologia Advanced Temperature Profiling, e regolando anche la preinfusione e la post-infusione.

Advanced Temperature Profiling

Grazie alla tecnologia Advanced Temperature Profiling, il barista può aumentare o diminuire la temperatura dell'acqua durante la fase di estrazione, fino a un'escursione massima (verso l'alto o verso il basso) di 5°C. È uno strumento di alta precisione che offre la possibilità di regolare il profilo di temperatura di ogni estrazione ed esaltare gli aromi e i gusti di ogni miscela o caffè monorigine. Agendo sulla temperatura, si possono ottenere risultati variabili anche in termini di acidità, dolcezza, corposità, amarezza e astringenza.

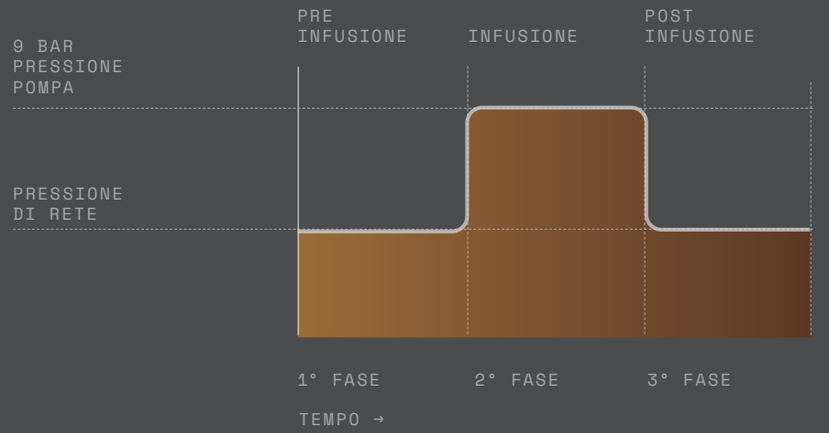




● Tecnologia brevettata Rancilio

Preinfusione e Post-Infusione

Il barista può variare la pressione dell'acqua, sia nella fase iniziale (preinfusione) sia nella fase finale (post-infusione) del processo di estrazione, scegliendo tra la pressione di rete o la pressione della pompa, e regolare anche la durata di entrambe le fasi. Sfruttando l'acqua a bassa pressione proveniente dalla rete, il barista può ottenere estrazioni più omogenee, ridurre il rischio di channelling e meglio conservare le sostanze solubili e gli aromi che, con una sovraestrazione ad alta pressione, potrebbero non arrivare in tazza.



Tecnologia brevettata Rancilio

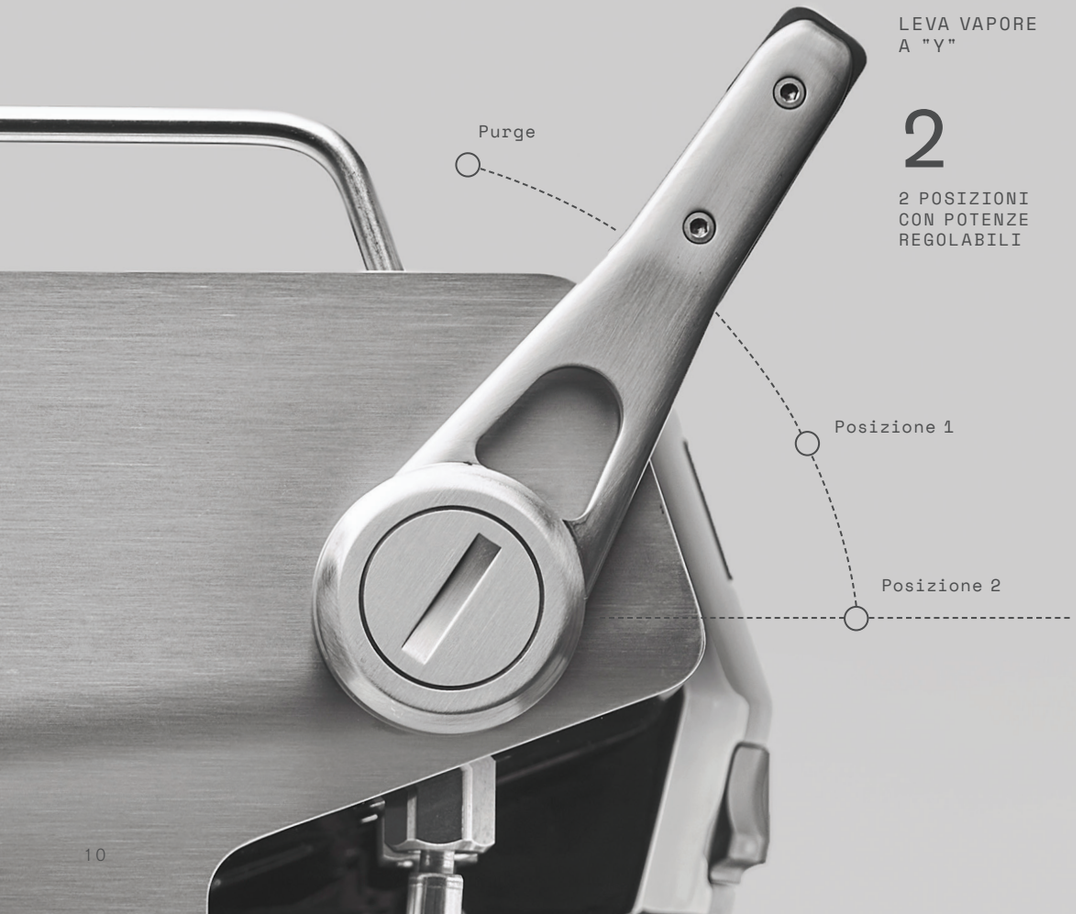
Bacinella Regolabile in Altezza

Bacinella estraibile e regolabile in altezza per lavorare comodamente con ogni tipo di tazza.

Acqua e Vapore

Leva Vapore a Doppia Potenza

Leve vapore con funzione Purge e due posizioni per l'erogazione vapore, regolabili con potenze diverse, per lavorare con bricchi di varie dimensioni e ogni tipo di latte.



Y

LEVA VAPORE A "Y"

2

2 POSIZIONI CON POTENZE REGOLABILI

Lance Vapore Anti-ustione

Lance vapore ergonomiche e isolate termicamente per lavorare in totale sicurezza. Le punte delle lance sono brevettate per uniformare l'erogazione vapore e minimizzare il condensato d'acqua.

Pulsanti Acqua

Due pulsanti acqua con dosaggio e livelli di temperatura programmabili.

Design Iconico e Funzionale

Portafiltro Ergonomico in Acciaio Inox

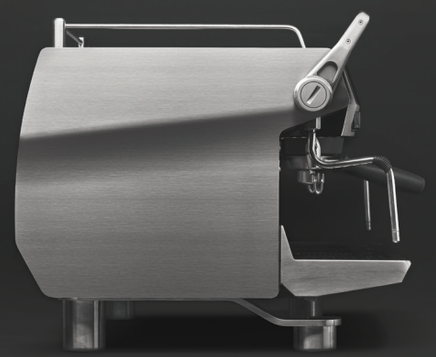
Portafiltro in acciaio inox con impugnatura ergonomica soft touch, progettato per bilanciare il peso e assicurare la massima stabilità in fase di pressatura.

SELF STANDING
Il portafiltro è in posizione stabile sul piano di lavoro

BECCUCCIO RIMOVIBILE
Svitabile a mano per le operazioni di pulizia

Gruppo con Display Dedicato

Display dedicato per ogni gruppo con timer per la durata dell'erogazione e indicatore di temperatura. Gruppi con attivazione semplificata e luci a LED per un'illuminazione totale dell'area di lavoro.



Corpo Macchina Ribassato

Design compatto con altezza ribassata per facilitare l'interazione con il cliente e agevolare il servizio.

Rancilio Expertise

Interfaccia Digitale Touchscreen

Dieci anni di esperienza nello sviluppo e nella progettazione d'interfacce per baristi con accesso intuitivo e veloce a tutte le impostazioni della macchina dal touchscreen digitale.

Accessibilità e Modalità Eco

Facile accesso alle regolazioni della pompa e alle componenti interne per velocizzare le operazioni di manutenzione. Boiler coibentato con ricambio dell'acqua programmabile e modalità eco.

Accensione e Spegnimento Programmati

È possibile impostare l'orario di accensione e spegnimento automatico della macchina per ogni giorno della settimana.

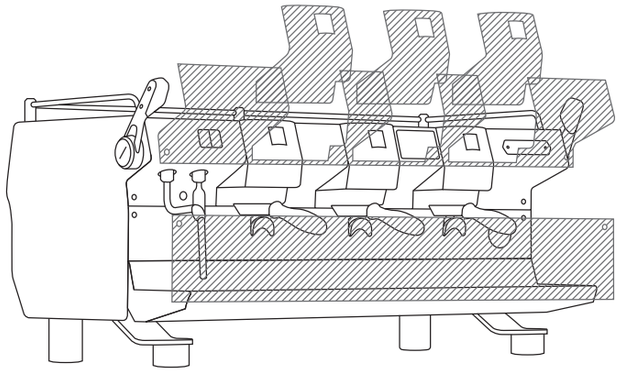
Eredità

Rancilio Specialty eredita la profonda conoscenza sviluppata in oltre novant'anni di storia da Rancilio nella progettazione, nella produzione e nella vendita di macchine professionali per caffè.

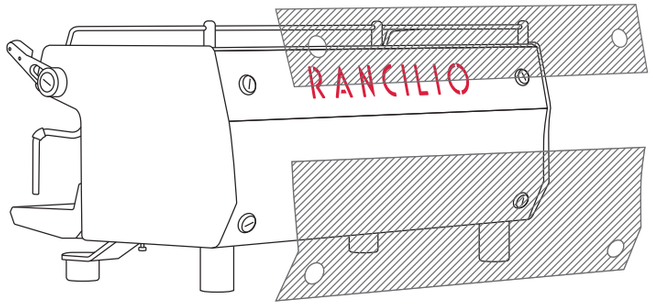
La Tua RS1

I pannelli in acciaio del corpo macchina, smontabili e personalizzabili, sono progettati per essere verniciati o brandizzati a seconda delle esigenze dei clienti.

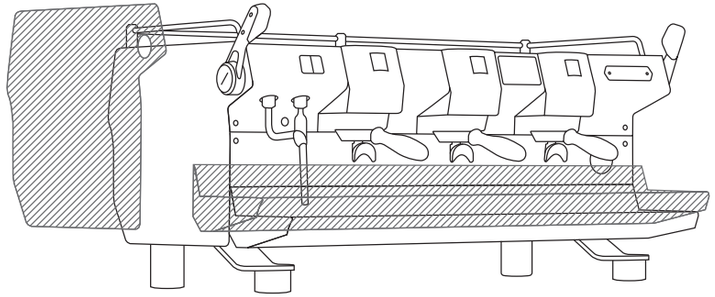
PANNELLI FRONTALI



PANNELLI POSTERIORI



PANNELLI LATERALI E BACINELLA



* Le personalizzazioni sono realizzate da società esterne a Rancilio Group.

RS1 Black: Un Colore Speciale (Optional)

Un'edizione esclusiva di RS1 con i pannelli in acciaio inox della carrozzeria in nero opaco.

Kit Legno (Optional)

I manici dei portafiltri e le impugnature delle leve vapore in legno sono disponibili come optional per RS1 e RS1 BLACK.

RS1
I Numeri

2 Gruppi

L × P × A
840 × 600 × 463 mm
33 × 24 × 18 in

PESO
85 kg / 187.4 lb

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

CALDAIA
11 l / 2.4 gal UK / 2.9 gal US

MICRO-BOILER
2x150 ml (300 W)

3 Gruppi

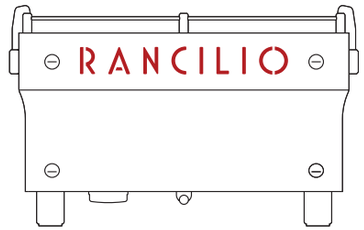
L × P × A
1084 × 600 × 463 mm
43 × 24 × 18 in

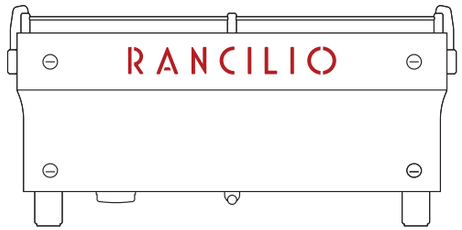
PESO
100 kg / 220.5 lb

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

CALDAIA
16 l / 3.5 gal UK / 4.2 gal US

MICRO-BOILER
3x150 ml (300 W)





SPAZIO SOTTO MACCHINA
90 mm / 3.5 in

ALTEZZA DELLA BACINELLA
80*-100-120 mm / 3*-4-5 in

*da richiedere in fase d'acquisto

Uno Sguardo da Vicino

1. Advanced Temperature Profiling
2. Sistema multi-boiler
3. Preinfusione e post-infusione
4. Leva vapore a doppia potenza
5. Lance vapore anti-ustione
6. Due pulsanti acqua
7. Gruppi indipendenti
8. Interfaccia digitale touchscreen
9. Luci a LED
10. Pulsanti retro illuminati
11. Design compatto
12. Display gruppo
13. Portafiltro ergonomico con impugnatura soft-touch
14. Scaldatazze regolabile con cinque livelli di temperatura
15. Bacinella regolabile in altezza
16. Due porte USB per ricarica smartphones e bilance
17. Caldaia coibentata

Connect

Power to Your Coffee Business

Oggi tutte le piccole, medie e grandi imprese del mondo caffè hanno l'opportunità di sviluppare il proprio potenziale e far crescere il proprio giro d'affari grazie alle soluzioni di business IoT. Connect offre la possibilità di raccogliere e sfruttare al meglio i dati generati dalle macchine per caffè e trasformare ogni attività in un business basato sull'analisi dei dati. Qualunque sia il mercato di riferimento, è arrivato il momento di sviluppare un grande valore aggiunto e guadagnare un vantaggio competitivo sulla concorrenza.

RANCILIOGROUP.COM/CONNECT

VANTAGGI

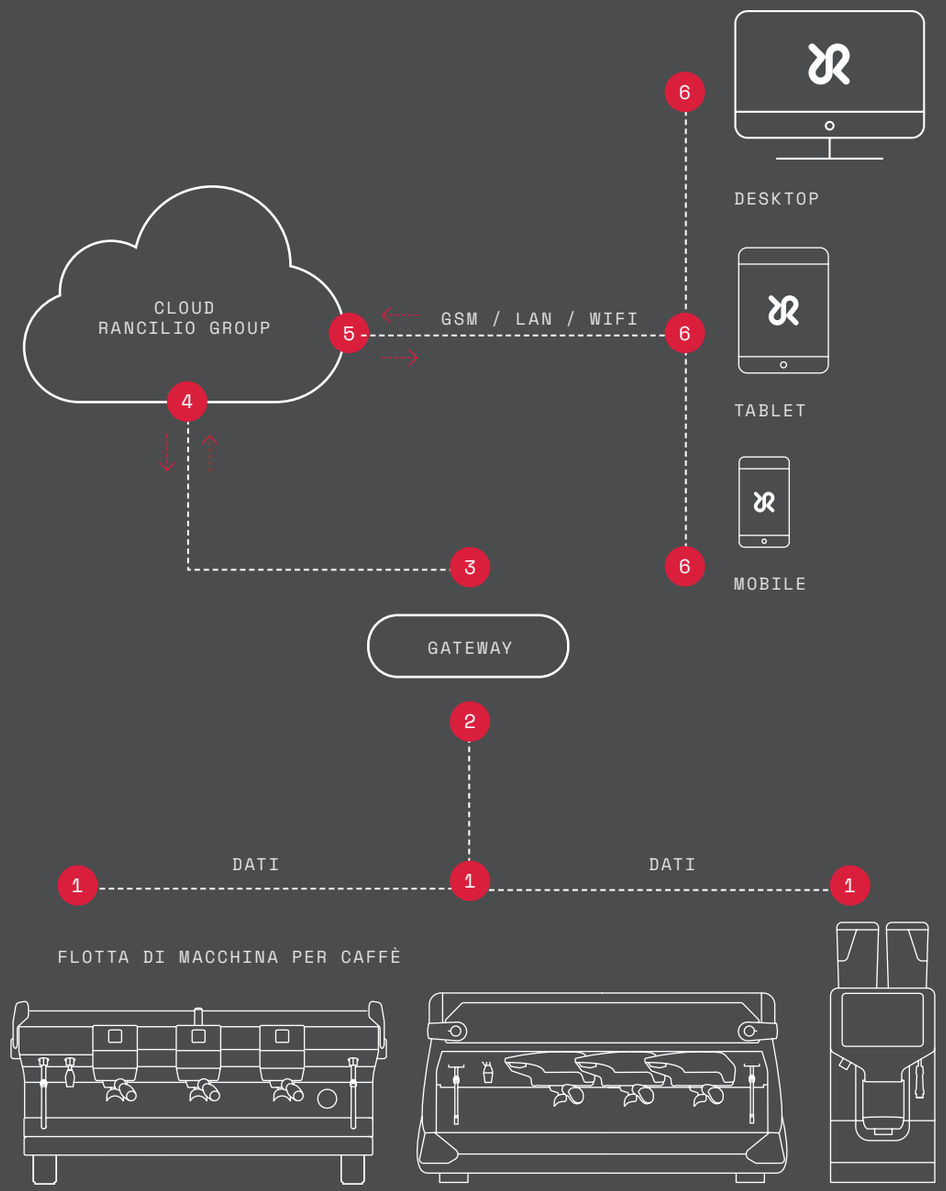
1
PIATTAFORMA WEB USER-FRIENDLY

2
GESTIRE CON FACILITÀ IL PARCO MACCHINE

3
MIGLIORARE I SERVIZI POST-VENDITA

4
AUMENTARE LE VENDITE

Come Funziona



IT 90 011 252 | 10-2021

RANCILIO GROUP

ranciliogroup.com

an Ali Group company

GROUP

The Spirit of Excellence