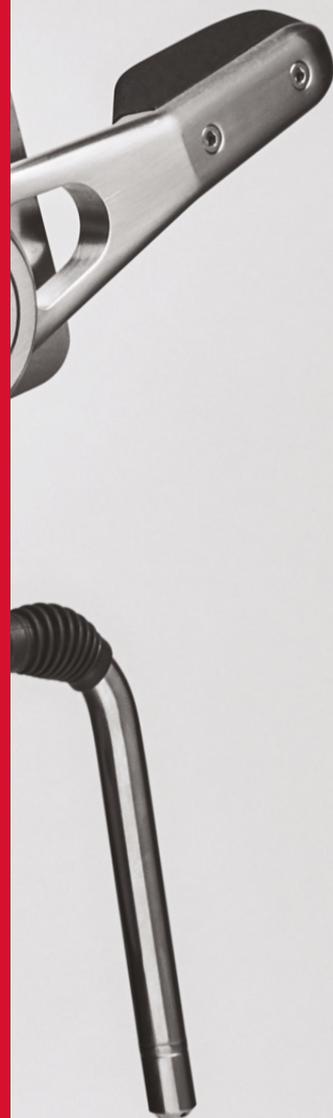


RS1

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.

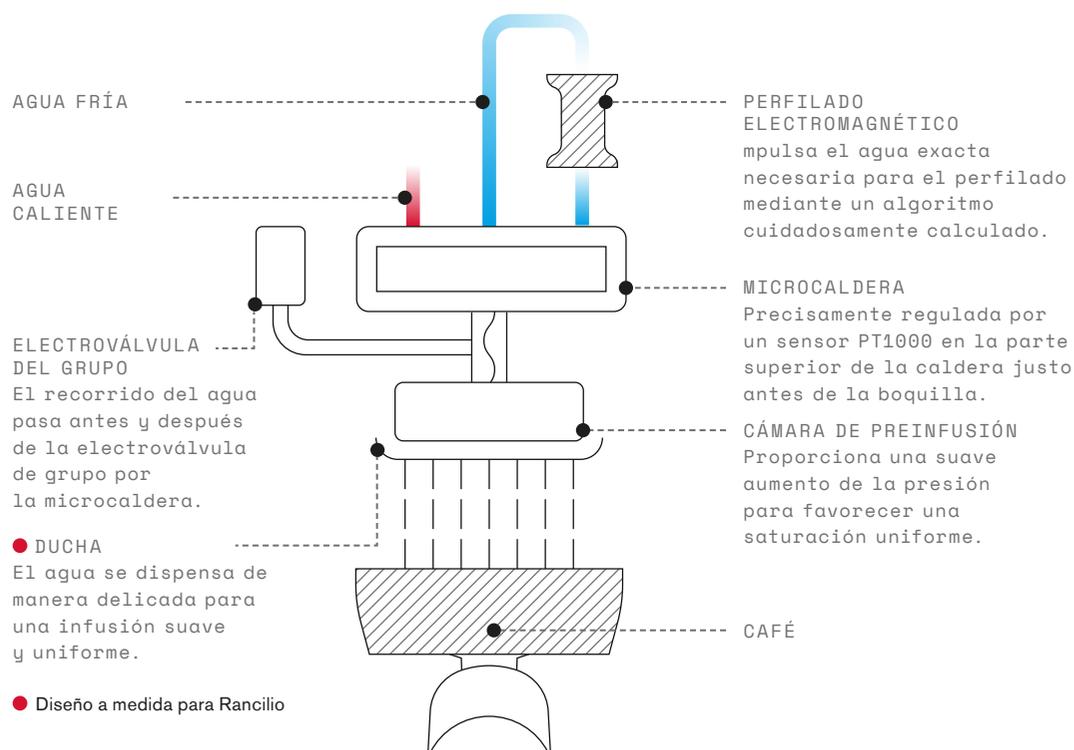
Tecnología puntera en la extracción del café

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-caldera

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

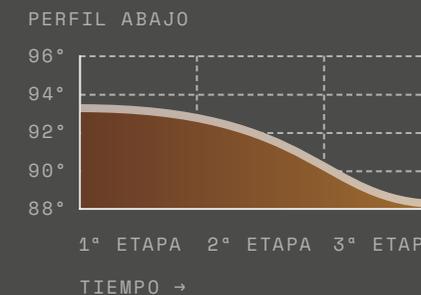
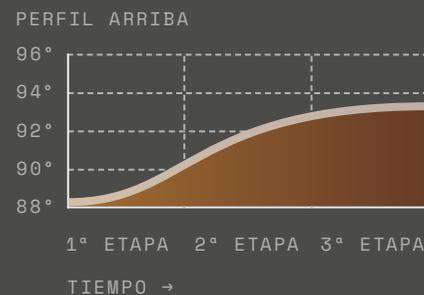
La RS1 permite personalizar cada receta de espresso ajustando diferentes perfiles de temperatura, gracias a la tecnología Advanced Temperature Profiling, así como regular la pre-infusión y la post-infusión.



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.



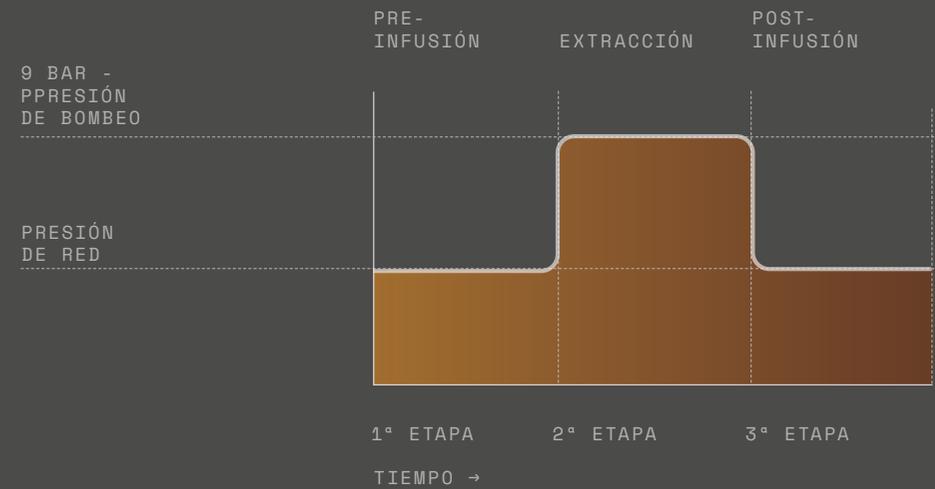
● Tecnología patentada Rancilio



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 todas las etapas (pre-infusión, extracción y post-infusión).



● Tecnología patentada Rancilio

Ventajas

Durante la pre-infusión:

- Humedece el disco de café molido de manera uniforme
- Reduce el riesgo de canalización

Durante la extracción:

- Extrae con un flujo lineal a una presión constante
- Obtiene un sabor intenso, complejo y con cuerpo en la taza

Durante la post-infusión:

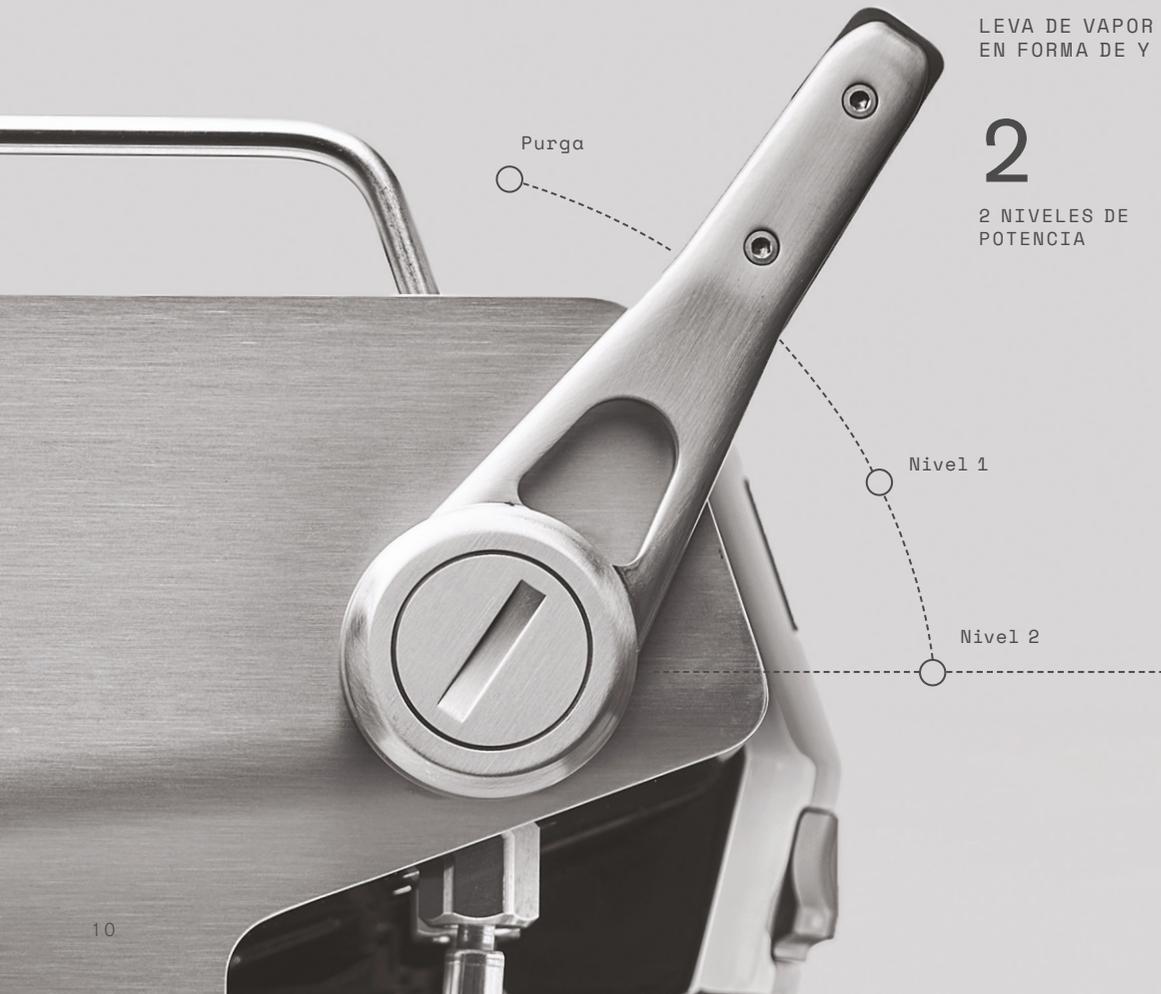
- Reduce el amargor y la astringencia



Agua y vapor

Leva de vapor con potencia variable

Leva 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

LEVA DE VAPOR EN FORMA DE Y

2

2 NIVELES DE POTENCIA

Lanza de vapor cool touch

Lanzas de vapor ergonómicas cool touch para trabajar con total seguridad. Las boquillas de vapor están diseñadas para garantizar un suministro de vapor uniforme y minimizar la condensación de agua.



Espacio específico en la rejilla donde se puede colocar la lanza de vapor durante el purgado



X-Tea

Dos interruptores de agua con niveles de dosificación y temperatura programables desde la pantalla táctil.



Diseño único de flujo de trabajo

Portafiltro ergonómico de acero inoxidable

Portafiltro de acero inoxidable, con mango de goma de tacto suave, diseñado para equilibrar el peso. Sostiene los filtros de café hasta una capacidad de 21 g, garantiza la estabilidad al presionar y facilita los movimientos de la muñeca del barista.



POSICIÓN ESTABLE
El portafiltro queda plano cuando se apoya en la encimera

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.

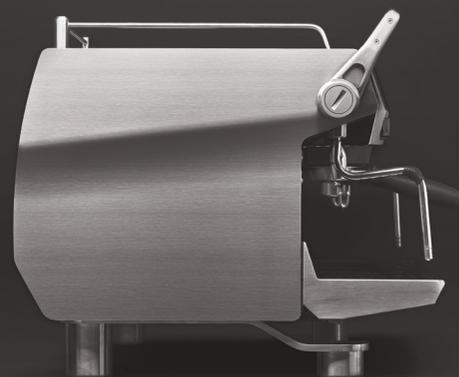
CUERPO DE ACERO INOXIDABLE

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.

Bandeja de goteo con altura ajustable

Bandeja de goteo extraíble, ajustable en altura durante la instalación (80/100/120 mm), lo que facilita el trabajo con cualquier tipo de taza.



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.



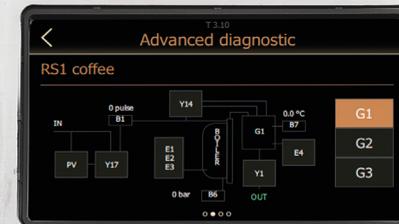
Encendido/apagado automático

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



Diagnóstico avanzado

El menú «Técnico» incluye una función «Servicio» que permite a los usuarios comprobar rápidamente que todos los circuitos y los distintos componentes (bombas, electroválvulas, elementos de calefacción, sensores, caudalímetros) están en buen estado de funcionamiento desde la pantalla táctil.



Rancilio Expertise

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.



Easy Clean

Los ciclos de lavado y aclarado del grupo son automáticos y se pueden activar desde la pantalla táctil. Se puede programar una alarma diaria para recordar al usuario que debe activar el ciclo de lavado, establecer el bloqueo opcional de la máquina si no se produce el lavado y para mostrar el historial de todas las acciones realizadas.

Advanced Boiler Management (ABM)

ABM es un software específico desarrollado para mejorar el rendimiento de la máquina en condiciones de uso intenso. Al preparar el café espresso, dispensar agua y vaporizar leche simultáneamente, ABM conecta el elemento calefactor para evitar caídas de temperatura y asegurar niveles de calentamiento constantes. ABM también permite controlar la absorción de potencia de la máquina, reduciéndola a 2/3 del valor normal cuando la disponibilidad de potencia es baja.

 Tecnología Patentada Rancilio



Completa flexibilidad

Colores estándar

La RS1 está disponible en 3 colores estándar: acero inoxidable, negro y blanco.

- INOX
- NEGRO
- BLANCO



Colores bajo pedido (opcional)

Los paneles del cuerpo de acero inoxidable pueden pintarse en otros colores según las necesidades del cliente.*



De cerca



1. Advanced Temperature Profiling
2. Sistema multi-caldera
3. Pre-infusión y post-infusión
4. Leva de vapor con potencia variable
5. Lanzas de vapor cool touch
6. Dos interruptores de agua
7. Grupos de erogación independientes
8. Interfaz de pantalla táctil
9. Luces LED
10. Botones iluminados
11. Diseño compacto
12. Pantalla dedicada del grupo de erogación
13. Portafiltro ergonómico de acero inoxidable
14. Calentador de tazas
15. Bandeja de goteo con altura ajustable
16. Dos puertos USB (para recargar smartphones y básculas)
17. Caldera aislada

RS1 en cifras

Características Principales

ESTÁNDAR



- + INTERFAZ DE PANTALLA TÁCTIL
- + PANTALLA DIGITAL (PARA CADA GRUPO)
- + SISTEMA MULTI-CALDERA
- + ADVANCED TEMPERATURE PROFILING
- + PRE-INFUSIÓN Y POST-INFUSIÓN
- + X-TEA (8 NIVELES)
- + LANZA DE VAPOR COOL TOUCH
- + LEVA DE VAPOR CON POTENCIA VARIABLE
- + CALENTADOR DE TAZAS (CON SONDA DE TEMPERATURA)
- + PORTAFILTRO ERGONÓMICO DE ACERO INOXIDABLE
- + BANDEJA DE GOTEO CON ALTURA AJUSTABLE
- + LUCES LED (ÁREA DE TRABAJO)
- + ABM
- + MODO ECO
- + ENCENDIDO/APAGADO AUTOMÁTICO
- + EASY CLEAN
- + DIAGNÓSTICO AVANZADO
- + SNAP&SHARE

OPCIONAL



- + KIT MADERA
- + CONNECT (SISTEMA DE TELEMETRÍA)

Datos técnicos

2GR

L X A X P
840x600x463 mm
33.07x23.62x18.23 in

PESO
95 kg / 209.4 lb

CALDERA PRINCIPAL
11 l / 2.4 gal UK

MICROCALDERA
2x150 ml (300 W)

FUENTE DE ALIMENTACIÓN
220 – 240 V~ / 380-415V3N~,
50 – 60 Hz
5600W

SUMINISTRO DE AGUA
Conexión a la red de agua

ALTURA DE LA BANDEJA DE GOTEO
80*-100-120 mm / 3*-4-5 in

NIVEL DE RUIDO DURANTE EL USO
< 70 db

3GR

L X A X P
1084x600x463 mm
42.67x23.62x18.23 in

PESO
110 kg / 242.5 lb

CALDERA PRINCIPAL
16 l / 3.5 gal UK

MICROCALDERA
3x150 ml (300 W)

FUENTE DE ALIMENTACIÓN
220 – 240 V~ / 380-415V3N~,
50 – 60 Hz
6750W

SUMINISTRO DE AGUA
Conexión a la red de agua

ALTURA DE LA BANDEJA DE GOTEO
80*-100-120 mm / 3*-4-5 in

NIVEL DE RUIDO DURANTE EL USO
< 70 db

Colores

-  INOX
-  NEGRO
-  BLANCO

Materiales

- + ACERO INOXIDABLE
- + ZAMAK
- + NBR

Connect

Power to Your Coffee Business

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

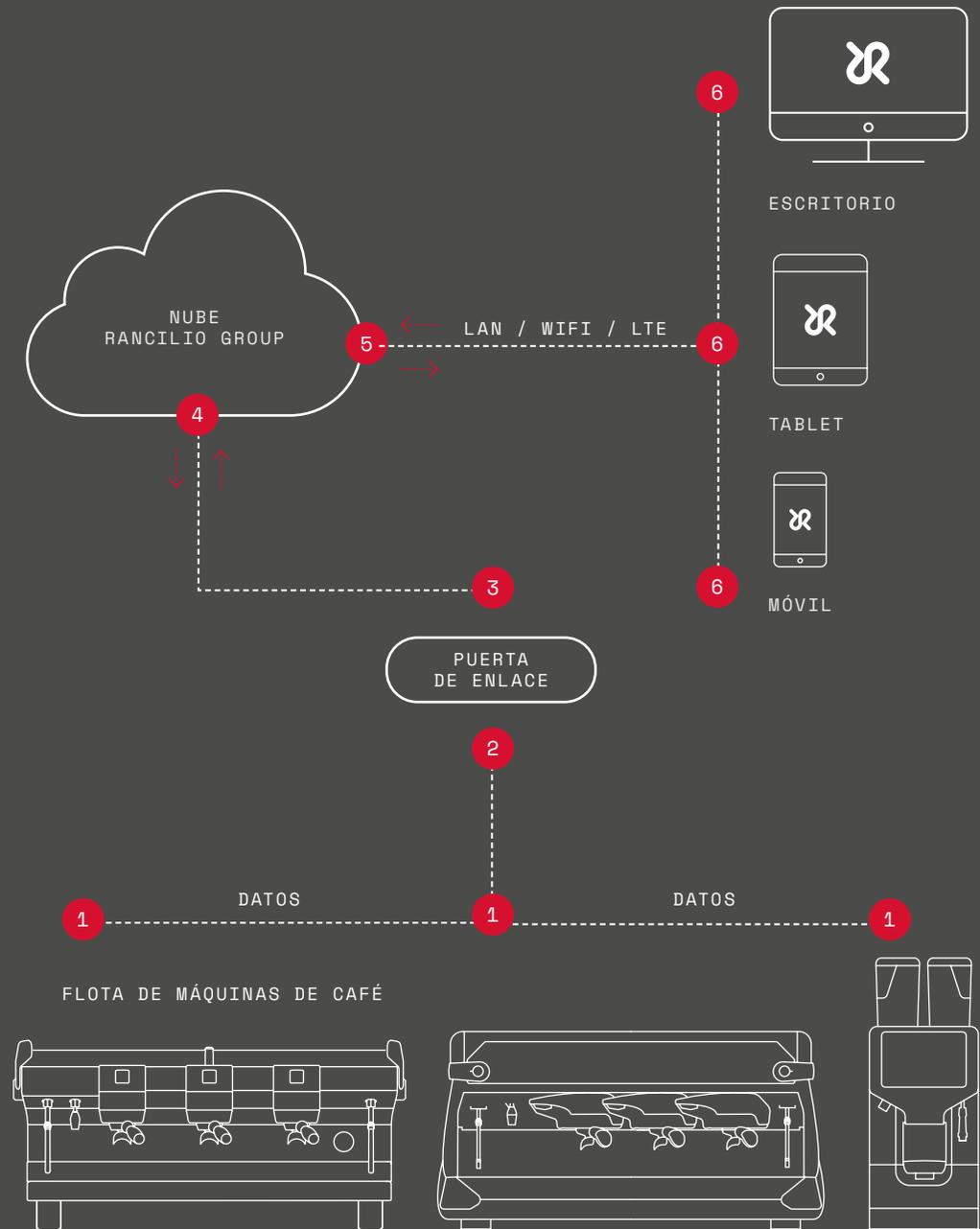
MEJORA LOS SERVICIOS POSTVENTA



4

AUMENTA LAS VENTAS

Cómo funciona





rancioliogroup.com



an Ali Group company



The Spirit of Excellence