

RS1

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.

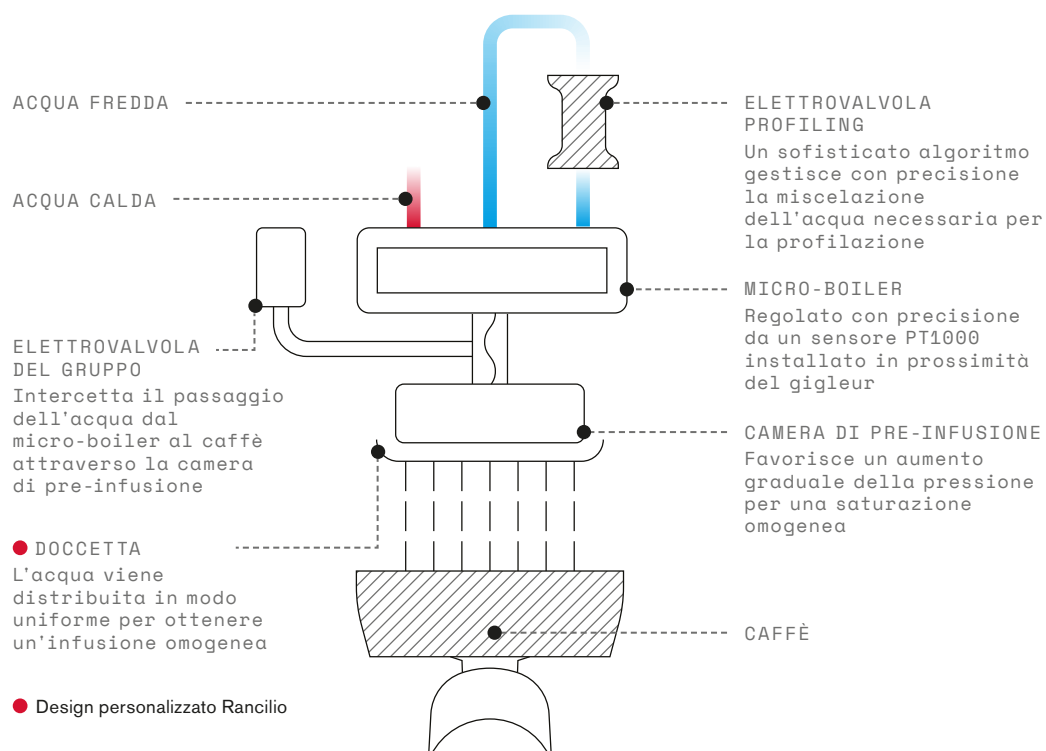
Tecnologia di Estrazione all'Avanguardia

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.



Controllo Totale per ogni Estrazione

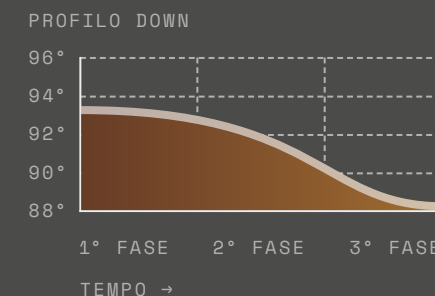
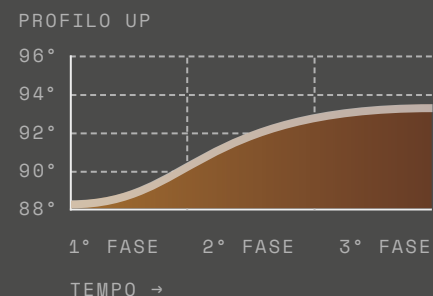
RS1 permette di personalizzare ogni estrazione caffè impostando diversi profili di temperatura, grazie alla tecnologia Advanced Temperature Profiling, e regolando anche la preinfusione e la post-infusione.



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.



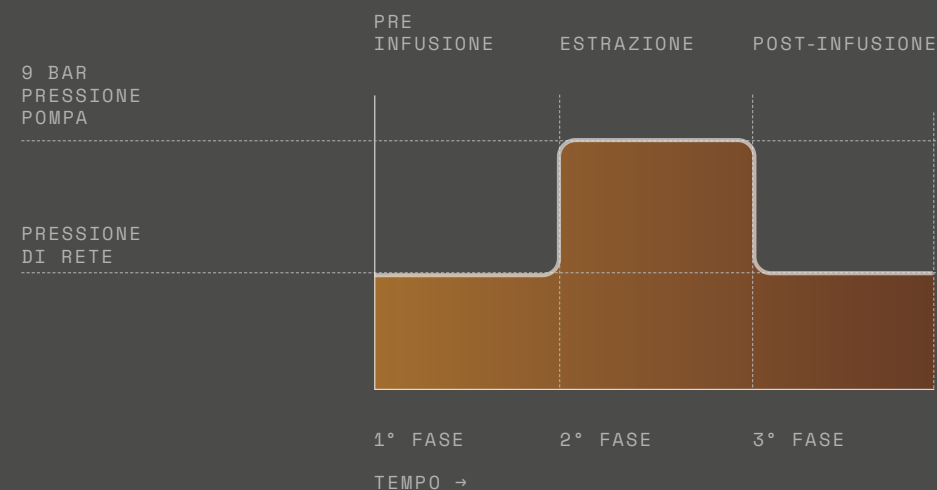
● Tecnologia brevettata Rancilio



R 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 tutte le fasi (preinfusione, estrazione, post-infusione).



● Tecnologia brevettata Rancilio

Vantaggi

In fase di preinfusione:

- Idratare in modo capillare il pannello di caffè macinato
- Ridurre il rischio di channelling

In fase di estrazione:

- Estrarre con un flusso lineare a pressione costante
- Ottenere in tazza un sapone intenso, complesso e corposo

In fase di post-infusione:

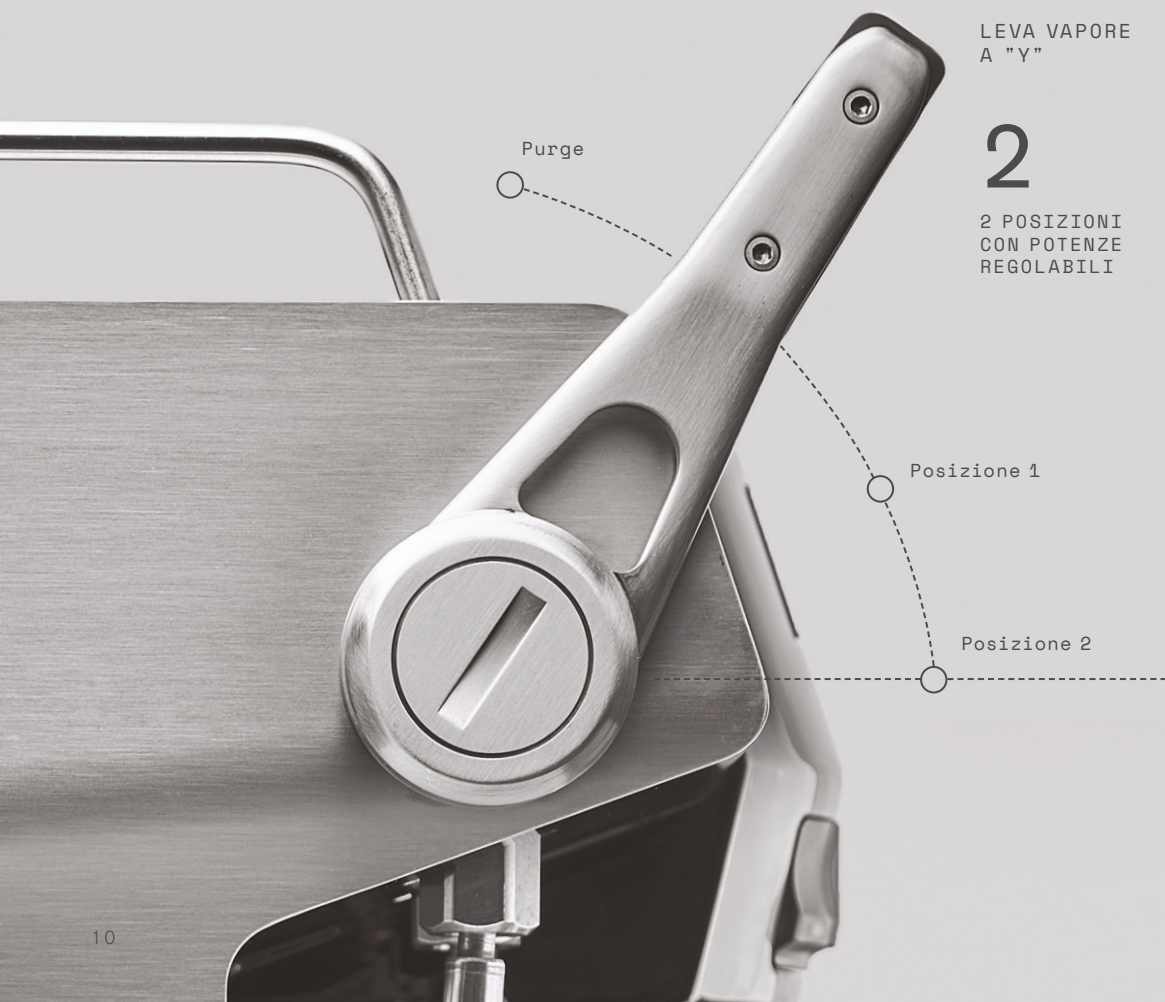
- Ridurre l'amarrezza e l'astringenza



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 bicchieri 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 progettate per uniformare l'erogazione vapore e minimizzare il condensato d'acqua.



Spazio disegnato sulla griglia dove posizionare la lancia vapore durante il "purge".



X-Tea

Due pulsanti acqua con dosaggio e livelli di temperatura programmabili dal touchscreen.



Design Iconico e Funzionale

Portafiltro Ergonomico in Acciaio Inox

Portafiltro in acciaio inox, con impugnatura soft-touch in gomma, progettato per bilanciare il peso, ospitare filtri caffè fino a 21 g di capacità, assicurare stabilità in fase di pressatura e agevolare il movimento del polso del barista.



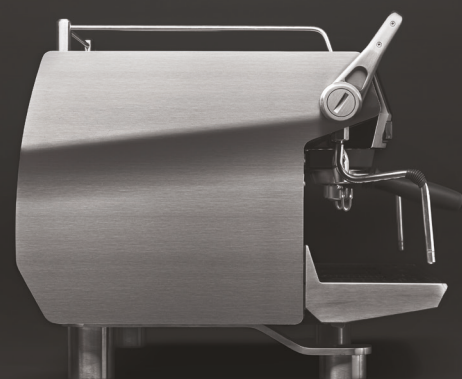
SELF STANDING
Il portafiltro è in posizione orizzontale sul piano di lavoro

BECCUCCIO RIMOVIBILE
Svitabile a mano per le operazioni di pulizia

Corpo Macchina Ribassato

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

CARROZZERIA
IN ACCIAIO INOX



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.

Bacinella Regolabile in Altezza

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



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.



Diagnostica Avanzata

Il menu "Tecnico" include una funzione "Service" che dal touchscreen permette di controllare in velocità il regolare funzionamento dei circuiti e dei vari componenti (pompe, elettrovalvole, resistenze, sensori, contatori volumetrici).



Rancilio Expertise

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.



Lavaggio automatico

I cicli di lavaggio e risciacquo dei gruppi sono automatici e attivabili dal touchscreen. È possibile programmare 1 allarme giornaliero per ricordare all'utente di effettuare il lavaggio, impostare il blocco macchina opzionale nel caso di mancato lavaggio e visualizzare lo storico di tutte le azioni effettuate.

Advanced Boiler Management (ABM)

ABM è un software sviluppato per migliorare le prestazioni della macchina in condizioni di utilizzo intensivo. In caso d'impiego simultaneo delle funzioni di erogazione caffè, acqua e vapore, ABM abilita l'accensione della resistenza per prevenire possibili cali di temperatura, mantenendo la stabilità termica. ABM inoltre controlla la potenza assorbita dalla macchina, riducendola a 2/3 del valore normale in caso di ridotta potenza disponibile.

 Tecnologia brevettata Rancilio



La Tua RS1

Colori di serie

RS1 è disponibile in 3 colori di serie: inox, nero e bianco.

- INOX
- NERO
- BIANCO



Colori su richiesta

I pannelli in acciaio inox della carrozzeria possono essere verniciati in altri colori a seconda delle esigenze del cliente.*



* informazioni e prezzi su richiesta.

Kit Legno (Optional)

Il kit include i portafiltri in legno e le impugnature delle leve vapore in legno ed è disponibile come optional per le versioni 2 e 3 gruppi.



Dotazione

La dotazione di RS1 include un set di accessori professionali per il barista.



- + 1 PORTAFILTRO PER OGNI GRUPPO
- + 1 PORTAFILTRO BOTTOMLESS
- + 1 BECCUCCIO DOPPIO PER OGNI GRUPPO
- + 1 BECCUCCIO SINGOLO
- + FILTRI DA 8.5 g E 18 g
- + 1 FILTRO CIECO PER OGNI GRUPPO
- + PRESSINO IN ACCIAIO INOX (ø58 mm)
- + BICCHIERE CALIBRATO
- + SPAZZOLINO PER LA PULIZIA
- + LEVAFILTRO
- + PANNO MICROFIBRA
- + TAZZA SOMMELIER



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 in acciaio inox
14. Scaldatazze regolabile con cinque livelli di temperatura
15. Bacinella regolabile in altezza
16. Due porte USB per ricarica smartphones e balance
17. Caldaia coibentata

RS1

i numeri

Specifiche tecniche

Caratteristiche Principali

STANDARD



- + INTERFACCIA TOUCHSCREEN
- + DISPLAY DIGITALE (PER OGNI GRUPPO)
- + SISTEMA MULTI-BOILER
- + ADVANCED TEMPERATURE PROFILING
- + PREINFUSIONE E POST-INFUSIONE
- + X-TEA (8 LIVELLI)
- + LANCIA VAPORE ANTI-USTIONE
- + LEVA VAPORE A DOPPIA POTENZA
- + SCALDATAZZE (CON SONDA DI TEMPERATURA)
- + PORTAFILTRO ERGONOMICO IN ACCIAIO INOX
- + BACINELLA REGOLABILE IN ALTEZZA
- + LUCI A LED (AREA DI LAVORO)
- + ABM
- + MODALITÀ ECO
- + ACCENSIONE E SPEGNIMENTO PROGRAMMATI
- + LAVAGGIO AUTOMATICO
- + DIAGNOSTICA AVANZATA
- + SNAP&SHARE

OPTIONAL



- + KIT LEGNO
- + CONNECT (SISTEMA DI TELEMETRIA)

2GR

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

PESO
95 kg / 209.4 lb

CALDAIA PRINCIPALE
11 l / 2.4 gal UK

MICRO BOILER
2x150 ml (300 W)

ALIMENTAZIONE ELETTRICA
220 – 240 V~ / 380-415V3N~,
50 – 60 Hz
5600W

ALIMENTAZIONE ACQUA
Attacco diretto alla rete idrica

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

LIVELLO DI RUMOROSITÀ
DURANTE L'UTILIZZO
< 70 db

3GR

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

PESO
110 kg / 242.5 lb

CALDAIA PRINCIPALE
16 l / 3.5 gal UK

MICRO BOILER
3x150 ml (300 W)

ALIMENTAZIONE ELETTRICA
220 – 240 V~ / 380-415V3N~,
50 – 60 Hz
6750W

ALIMENTAZIONE ACQUA
Attacco diretto alla rete idrica

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

LIVELLO DI RUMOROSITÀ
DURANTE L'UTILIZZO
< 70 db

Colori

- INOX
- NERO
- BIANCO

Materiali

- + ACCIAIO INOX
- + ZAMAK
- + NBR

* da richiedere in fase d'acquisto

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

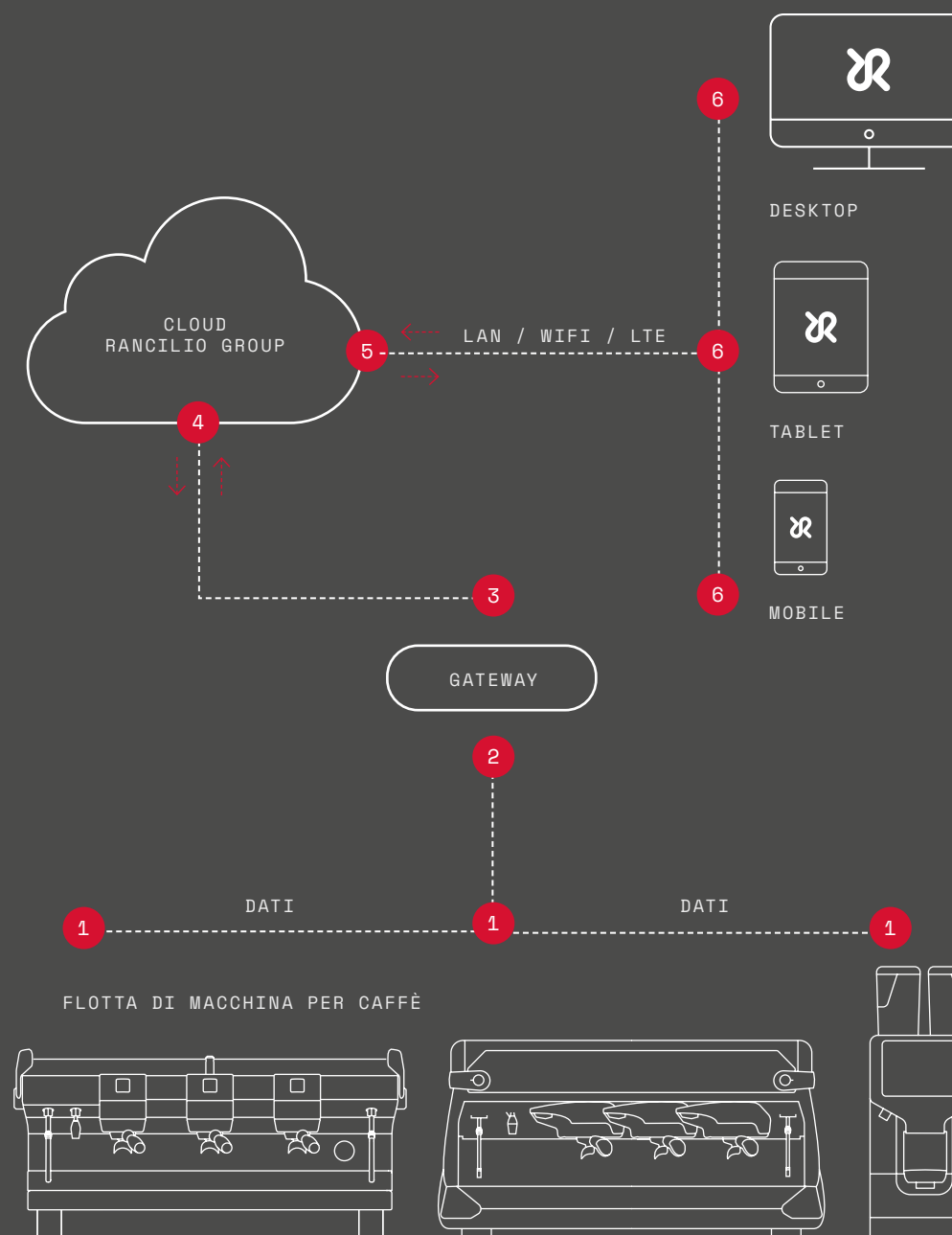
MIGLIORARE I SERVIZI
POST-VENDITA



4

AUMENTARE
LE VENDITE

Come Funziona





rancioliogroup.com



an Ali Group company



The Spirit of Excellence