

RS1

Um produto do
Rancilio Group

RS1

Be Inspired. Brew Different.



RANCILIO
SPECIALTY

PORTUGUÊS



Be Inspired. Brew Different.

A RS1 ajuda os baristas a oferecerem uma melhor experiência de café, através de uma tecnologia de infusão de topo combinada com uma área de trabalho única e toda a mestria Rancilio, numa máquina de espresso intuitiva, que ultrapassa as expectativas.



Rancilio Specialty RS1



1 Tecnologia de infusão de topo

O controle de temperatura inigualável durante a extração permite ao barista regular cada dose com precisão, para um melhor resultado em chávina.

2 Uma área de trabalho única

A nova área de trabalho potencia o desempenho do barista, para um trabalho mais célere e uma melhor experiência de consumo.



3 Rancilio Expertise

Rancilio expertise, aplicamos a nossa tradição, competência e fiabilidade.

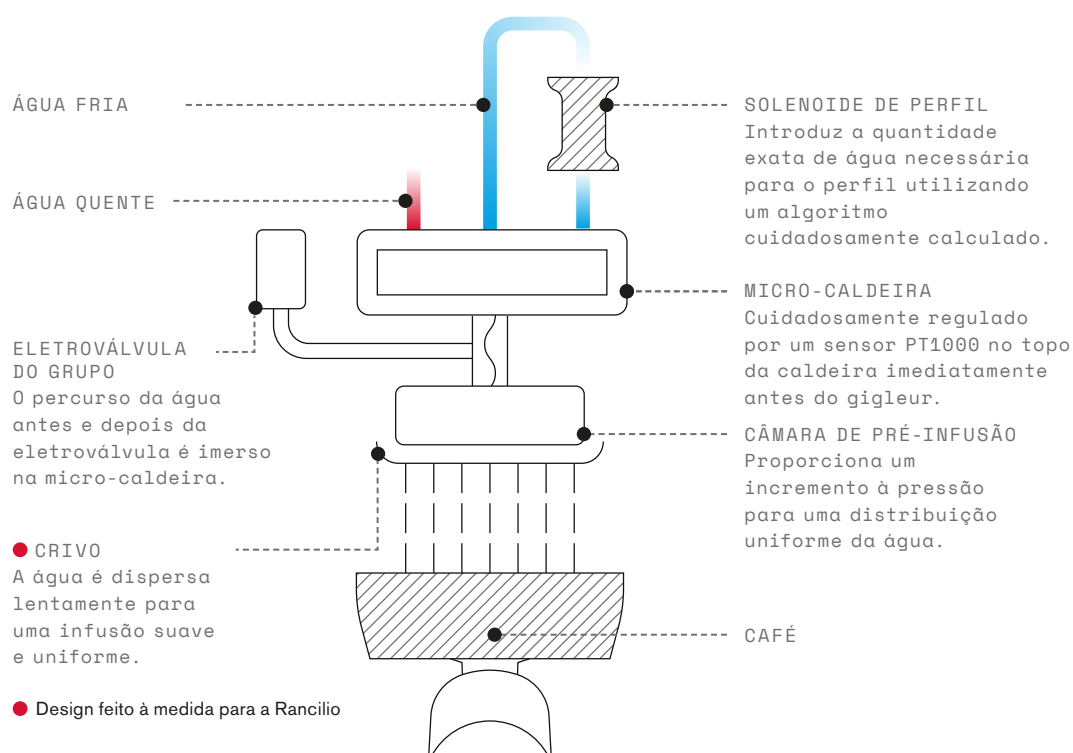
Tecnologia de infusão de ponta

Hidráulica inovadora do grupo de infusão

RS1 apresenta um grupo de infusão inovador que maximiza a eficiência e introduz água limpa na micro-caldeira do grupo de distribuição em cada café.

Sistema multicaldeira

Cada grupo de aço inoxidável contém uma micro-caldeira e dois elementos de aquecimento, maximizando a precisão e a estabilidade térmica tanto para a temperatura da água como para o corpo do grupo.



Controlo total para cada café

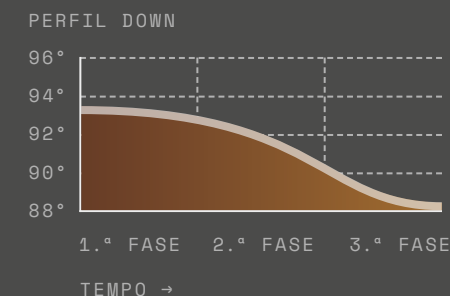
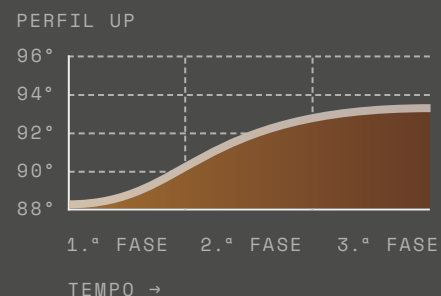
RS1 permite personalizar cada receita de café expresso ajustando os diferentes perfis de temperatura, graças à tecnologia Advanced Temperature Profiling, bem como à regulação pré e pós-infusão.



Advanced Temperature Profiling

Graças à tecnologia Advanced Temperature Profiling, os baristas podem aumentar ou diminuir a temperatura da água dispensada durante a extração do café expresso em até 5 °C (9 °F). Ao controlar com precisão o perfil de temperatura da extração do café expresso,

os baristas desfrutam de uma ferramenta precisa para desbloquear o potencial de sabor de cada café ou mistura de origem única. Ao ajustar a temperatura, podem ser atingidos resultados variáveis em termos de doçura, acidez, corpo, amargura e adstringência.



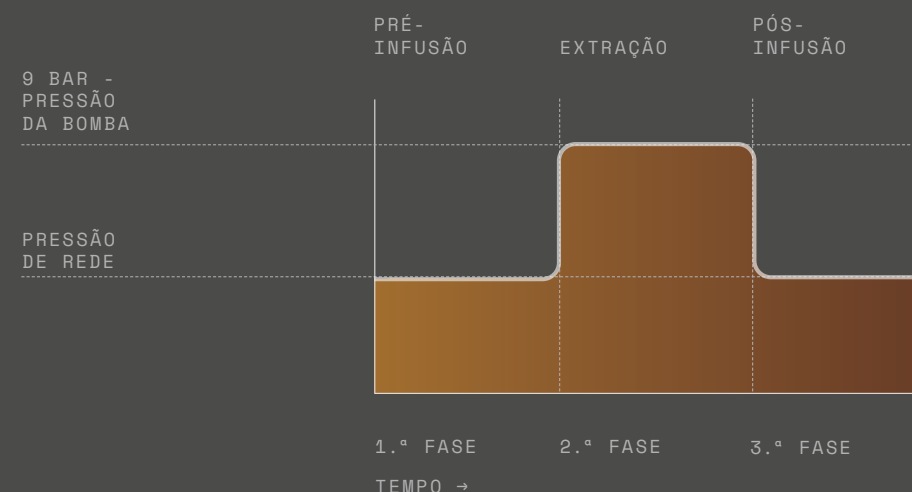
● Tecnologia Patentada Rancilio



R Pré e pós-infusão

O barista pode alterar a pressão da água, quer na fase inicial (pré-infusão), quer na fase final (pós-infusão) do processo de extração, escolhendo

entre a pressão de rede ou a pressão da bomba, e regular também a duração de todas as fases (pré-infusão, extração, pós-infusão).



● Tecnologia Patenteada Rancilio

Vantagens

Durante a pré-infusão:

- Humedeça o disco de café moído uniformemente
- Reduza o risco de canalização

Durante a extração:

- Extraia com um fluxo linear a uma pressão constante
- Obtenha um sabor intenso, complexo e encorpado na chávena

Durante a pós-infusão:

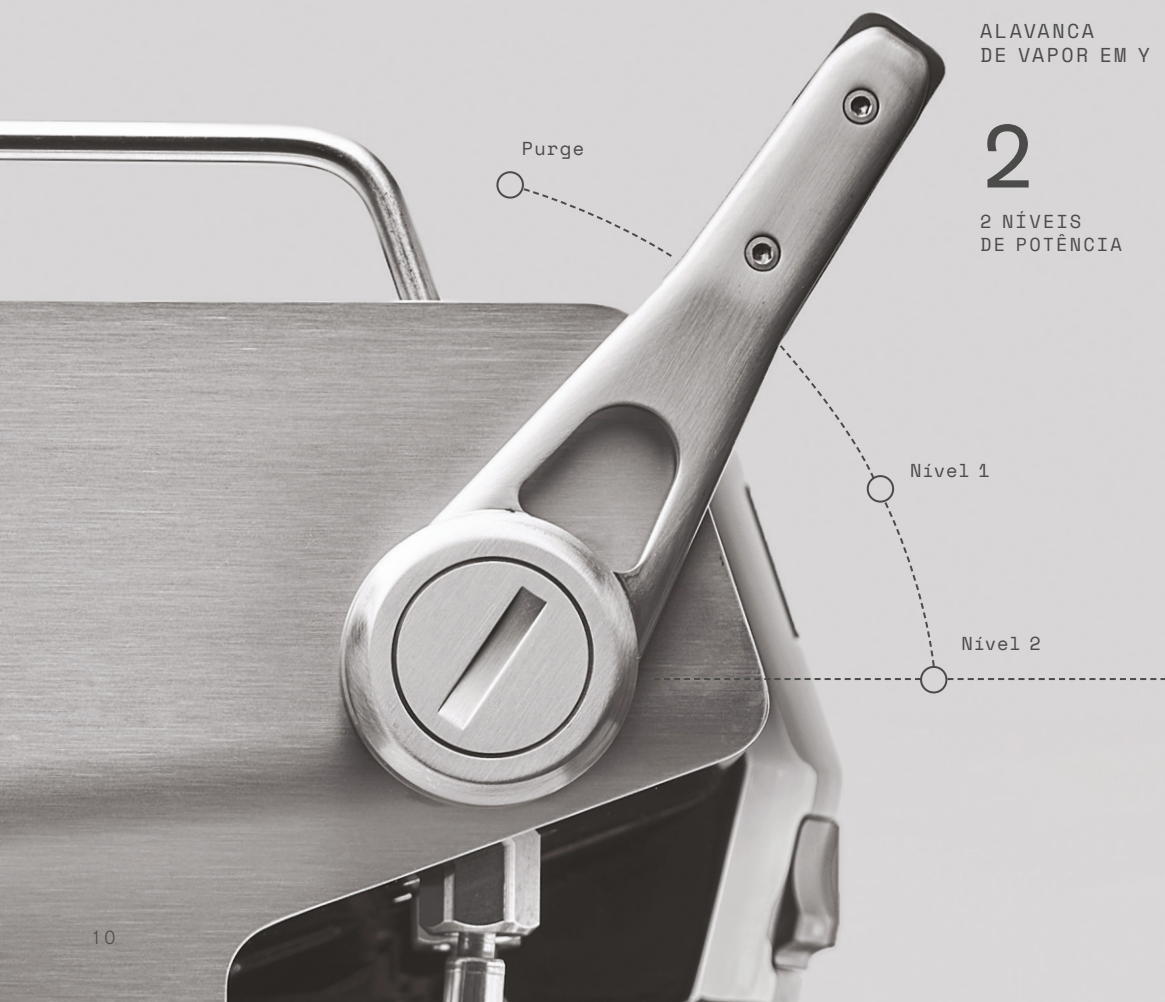
- Reduza a acidez e a adstringência



Água e vapor

Alavanca de vapor programável

Alavanca de vapor com função "Purge" e duas posições para o fornecimento de vapor, reguláveis com diferentes potências: perfeita para alternar entre vários tamanhos de jarros e diferentes tipos de leite.



Y
ALAVANCA
DE VAPOR EM Y

2
2 NÍVEIS
DE POTÊNCIA

Lanças de vapor Cool Touch

Lanças de vapor Cool Touch ergonômicas para trabalhar em total segurança. As pontas das lanças são desenhadas para assegurar um fornecimento uniforme de vapor e minimizar a condensação de água.



Espaço dedicado na grelha para posicionar a lança de vapor durante a purga



X-Tea

Dois botões de água com níveis de dosagem e temperatura programáveis a partir do touchscreen.



Design icónico e funcional

Porta-filtro ergonômico em aço inoxidável

Porta-filtro em aço inoxidável, com manípulo em borracha soft-touch, concebido para equilibrar o peso. Tem capacidade para filtros de café até 21 g, assegura estabilidade em fase de prensa e facilita os movimentos do pulso do barista.



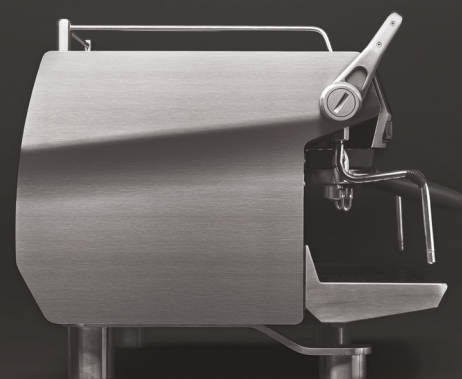
AUTOPORTANTE
O porta-filtro permanece em posição estável na superfície de trabalho

BICOS REMOVÍVEIS
Podem ser desenroscados para facilitar a limpeza

Corpo de baixo perfil

Design compacto com altura rebaixada para facilitar a interação com o cliente e as operações de serviço.

CORPO EM AÇO INOXIDÁVEL



Grupo de distribuição com visor dedicado

Visor dedicado para cada grupo de infusão, com temporizador para a duração da distribuição e indicador de temperatura de extração. Grupos de distribuição com ativação simplificada e luzes LED para uma iluminação total da área de trabalho.

Tabuleiro de altura ajustável

Tabuleiro de altura removível, com altura ajustável durante a instalação (80/100/120 mm), facilitando o uso de qualquer tipo de chávena.



Rancilio Expertise

Interface digital touchscreen

Dez anos de experiência no desenvolvimento e projeção de interfaces para baristas. Permite um acesso rápido e intuitivo a todas as configurações da máquina a partir do touchscreen digital.

Acessibilidade e modo eco

Fácil acesso às regulações da bomba e aos componentes internos, para acelerar as operações de manutenção. Caldeira isolada com renovação de água programável, baixa potência e modo eco.

Acendimento e desligamento automáticos

É possível definir o horário de acendimento e desligamento automáticos da máquina para cada dia da semana.

Diagnóstico avançado

O menu “Técnico” inclui uma função “Serviço” que permite aos utilizadores verificar rapidamente se todos os circuitos e os vários componentes (bombas, válvulas solenoides, resistências, sensores, fluxómetros) estão em bom estado de funcionamento a partir do ecrã tátil.



Rancilio Expertise

Tradição

Rancilio Specialty o profundo conhecimento desenvolvido pela Rancilio em mais de noventa anos de história na projeção, fabrico e venda de máquinas de café expresso.



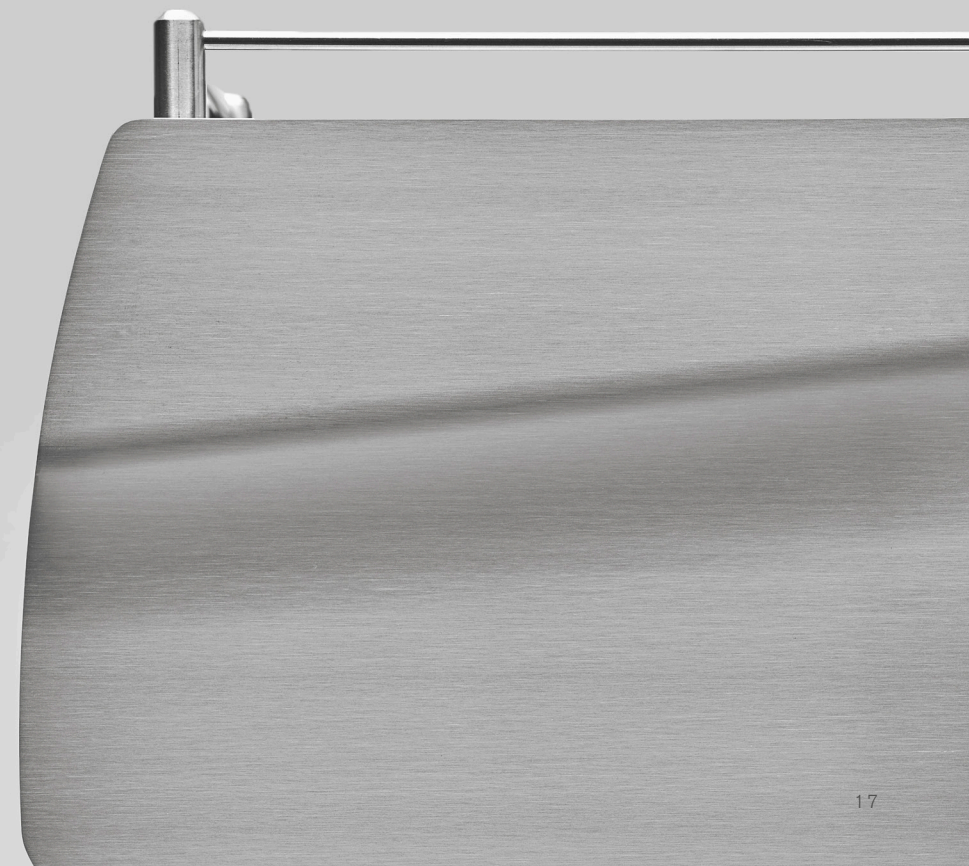
Easy Clean

Os ciclos de lavagem e enxaguamento do grupo são automáticos e podem ser ativados a partir do ecrã tátil. É possível definir um alarme diário para lembrar os utilizadores de ativar o ciclo de lavagem, definir o bloqueio opcional da máquina se não for realizada a lavagem e mostrar o histórico de todas as ações realizadas.

Advanced Boiler Management (ABM)

O ABM é um software específico desenvolvido para melhorar o desempenho da máquina em condições de uso intenso. Ao preparar simultaneamente café espresso, distribuir água e aquecer leite, o ABM liga o elemento de aquecimento para evitar quebras de temperatura e garantir níveis constantes de aquecimento. O ABM também permite o controlo da absorção de energia da máquina, reduzindo-a para 2/3 do valor normal, se a disponibilidade de energia for baixa.



 Tecnologia Patentada Rancilio



Flexibilidade total

Cores padrão

RS1 está disponível em 3 cores padrão: aço inoxidável, preto e branco.

-  INOX
-  PETRO
-  BRANCO



Cores a pedido (opcionais)

Os painéis do corpo em aço inoxidável podem ser pintados de outras cores conforme os requisitos do cliente.*



* informações e preços a pedido.

Kit Madeira (opcional)

O kit inclui os porta-filtros em madeira e os manípulos das alavancas de vapor em madeira e está disponível como opcional para as versões 2 e 3 grupos.



Barista kit

A RS1 vem equipada de série com um conjunto de acessórios profissionais de barista.



- + 1 PORTA-FILTRO PARA CADA GRUPO
- + 1 PORTA-FILTRO SEM FUNDO
- + 1 BICO DUPLO PARA CADA GRUPO
- + 1 BICO ÚNICO
- + FILTROS 8,5 G E 18 G
- + 1 FILTRO CEGO PARA CADA GRUPO
- + PRENSADOR EM AÇO INOXIDÁVEL (Ø 58 MM)
- + COPO CALIBRADO
- + ESCOVA DE LIMPEZA
- + REMOVEDOR DE FILTRO
- + PANO DE MICROFIBRA
- + COPO DE SOMMELIER



Um olhar mais de perto



1. Advanced Temperature Profiling
2. Sistema multicaldeira
3. Pré e pós-infusão
4. Alavanca de vapor programável
5. Lanças de vapor Cool Touch
6. Dois botões água
7. Grupos de infusão independentes
8. Interface digital touchscreen
9. Luzes LED
10. Botões retroiluminados
11. Design compacto
12. Visor do grupo de distribuição dedicado
13. Porta-filtro ergonómico em aço inoxidável
14. Aquecedor de chávenas (cinco níveis de temperatura)
15. Tabuleiro de altura ajustável
16. Duas portas USB (para recarregar smartphones e balanças)
17. Caldeira isolada

RS1 em números

Principais Características

PADRÃO



- + INTERFACE TOUCHSCREEN
- + ECRÃ DIGITAL (PARA CADA SAÍDA)
- + SISTEMA MULTICALDEIRA
- + ADVANCED TEMPERATURE PROFILING
- + PRÉ E PÓS-INFUSÃO
- + X-TEA (8 NÍVEIS)
- + LANÇA DE VAPOR COOL TOUCH
- + ALAVANCA DE VAPOR PROGRAMÁVEL
- + AQUECEDOR DE CHÁVENAS (COM SONDA DE TEMPERATURA)
- + PORTA-FILTRO ERGONÓMICO EM AÇO INOXIDÁVEL
- + TABULEIRO DE ALTURA AJUSTÁVEL
- + LUZES LED (ÁREA DE TRABALHO)
- + ABM
- + MODO ECO
- + ACENDIMENTO E DESLIGAMENTO AUTOMÁTICOS
- + EASY CLEAN
- + DIAGNÓSTICO AVANÇADO
- + SNAP&SHARE

OPCIONAL



- + KIT MADEIRA
- + CONNECT (SISTEMA DE TELEMETRIA)

Dados técnicos

2GR

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

PESO
95 kg / 209.4 lb

CALDEIRA PRINCIPAL
11 l / 2.4 gal UK

MICRO-CALDEIRA
2x150 ml (300 W)

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

ABASTECIMENTO DE ÁGUA
Ligação à rede de água

ALTURA DO TABULEIRO
80*-100-120 mm / 3*-4-5 in

NÍVEL DE RUÍDO DURANTE O USO
< 70 db

3GR

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

PESO
110 kg / 242.5 lb

CALDEIRA PRINCIPAL
16 l / 3.5 gal UK

MICRO-CALDEIRA
3x150 ml (300 W)

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

ABASTECIMENTO DE ÁGUA
Attacco diretto alla rete idrica

ALTURA DO TABULEIRO
80*-100-120 mm / 3*-4-5 in

NÍVEL DE RUÍDO DURANTE O USO
< 70 db

Cores

-  INOX
-  PRETO
-  BRANCO

Materiais

- + AÇO INOXIDÁVEL
- + ZAMAK
- + NBR

Connect

Power to Your Coffee Business

Não importa o tamanho da sua empresa, o que é importante é que quer fazer crescer o seu negócio. Connect ajuda-o a utilizar eficazmente os dados gerados pelas suas máquinas de café e a transformar qualquer atividade num negócio baseado na análise de dados. Qualquer que seja o seu mercado de referência, está na hora de aproveitar uma vantagem competitiva sobre a concorrência.

RANCILIOGROUP.COM/CONNECT

VANTAGENS



1

PAINEL DE INSTRUMENTOS DE FÁCIL UTILIZAÇÃO



2

GERIR A SUA FROTA COM FACILIDADE



3

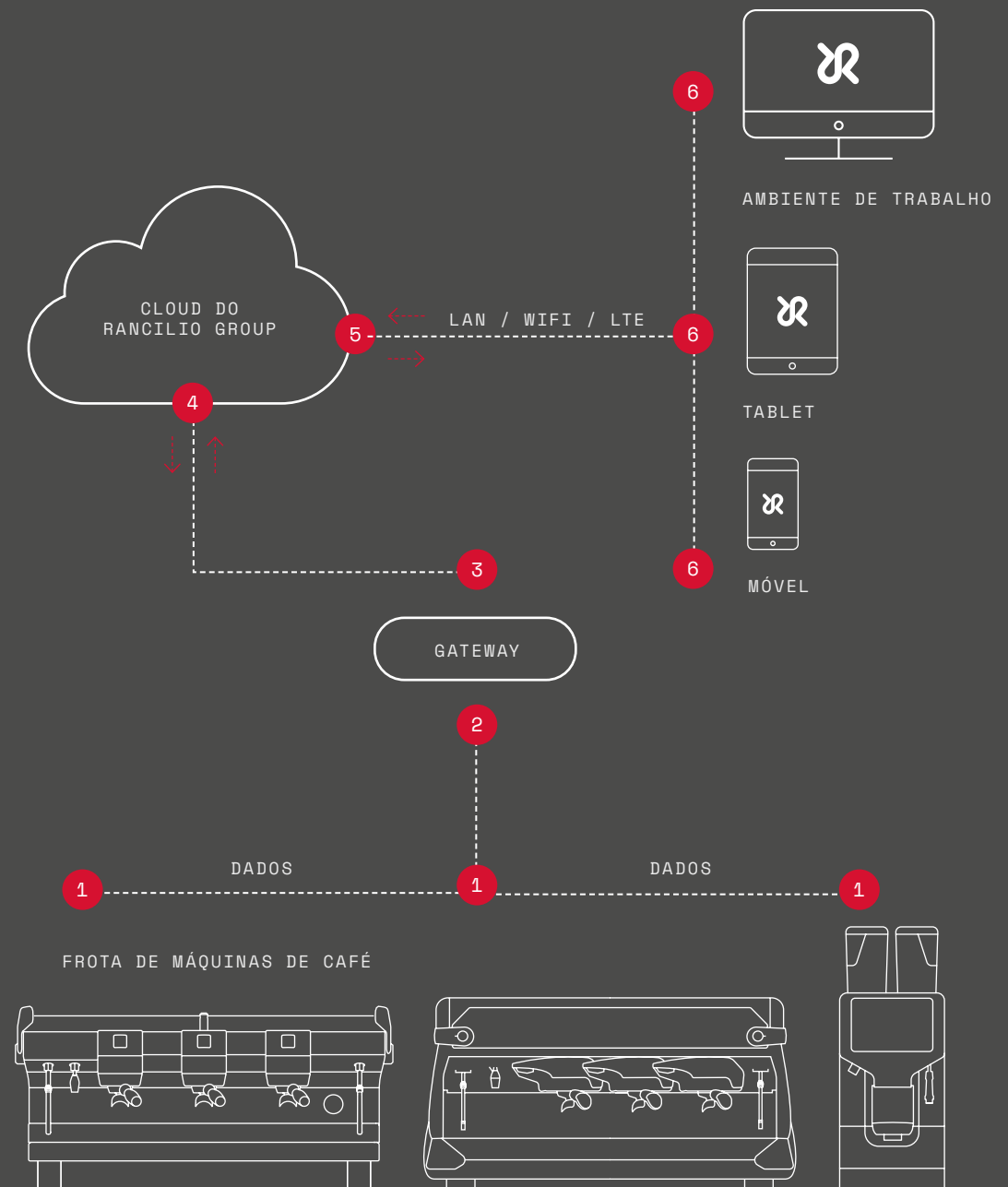
AUMENTAR A EFICIÊNCIA DO SERVIÇO



4

AUMENTAR O DESEMPENHO COMERCIAL

Como funciona





rancioliogroup.com



an Ali Group company



The Spirit of Excellence