

Classe 9

Un producto de
Rancilio Group

Classe 9

Everyday Performance



 RANCILIO

ESPAÑOL



Everyday Performance

Classe 9 es una máquina de café expreso de una sola caldera diseñada para ofrecer prestaciones de máxima calidad, potenciando la productividad en los locales de gran afluencia. Classe 9 combina innovadoras tecnologías de elaboración de café y materiales de alta gama en un diseño contemporáneo y elegante que se adapta a diferentes estilos y entornos.

Rancilio Classe 9

1

Tecnología de Erogación

Classe 9 combina la alta calidad característica de Rancilio con su elección de soluciones patentadas e innovadoras para el control térmico.



2

Diseño

Classe 9 se distingue por el diseño característico de las cafeteras Rancilio: materiales de primera calidad, soluciones ergonómicas y un estilo contemporáneo.



3

Interfaz fácil de usar

La pantalla digital y los controles táctiles están diseñados para mejorar el trabajo del barista y la velocidad del servicio.



4

Mantenimiento & Limpieza

El ciclo de limpieza automático y el fácil acceso a todos los componentes internos permiten realizar las operaciones diarias y las intervenciones de servicio con rapidez.

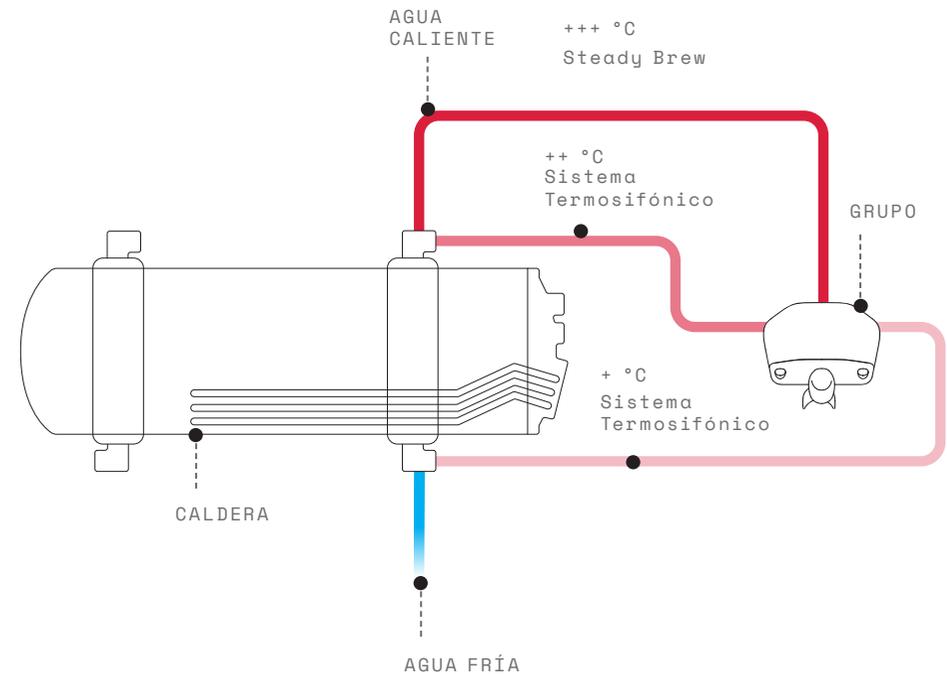
Tecnología de Erogación

Intro

Clase 9 ofrece las últimas tecnologías de preparación desarrolladas por Rancilio para la gama de máquinas de café expreso de una única caldera. Está disponible en 3 versiones diferentes: con dosificación automática (USB) o semiautomática (S) y en versión manual con palanca (RE).

El encanto de la tradición: Clase 9 RE con sistema de palanca y calefacción de gas

Gracias al sistema de palanca, la Clase 9 RE ofrece al barista la posibilidad de redescubrir la experiencia artesanal y ajustar manualmente el tiempo de preinfusión antes de cada extracción.



R Steady Brew (sólo versiones USB y S)

La tecnología Rancilio Steady Brew (SB) es la evolución del sistema tradicional de termosifón e introduce un conjunto de características innovadoras diseñadas para mejorar el rendimiento de todas las máquinas de café expreso de una sola caldera. Al mantener estable la temperatura del agua durante la extracción, Steady Brew garantiza una excelente estabilidad térmica, fiabilidad y máxima repetibilidad, tanto en periodos de mucho trabajo como en condiciones de uso reducido.

- Rancilio Tecnología Patentada

T-Switch (sólo versiones USB y S)

Gracias al pomo T-Switch de 4 posiciones, se puede ajustar una temperatura de extracción diferente para cada grupo, incluso para las máquinas de café de una sola caldera. Con la caldera regulada a 1,0 bar, en cada grupo es posible ajustar una temperatura de aproximadamente 88°C, 93°C, 96°C o 98°C y tener siempre la temperatura de extracción adecuada para cada tipo de café. El ajuste del T-Switch sólo puede ser realizado por técnicos especializados durante la instalación, retirando el calentatazas.

Diseño

Modelada por la luz

Los laterales de acero de la Classe 9 presentan un haz de luz que recorre la parte central. El acero brillante y los reflejos crean un efecto atractivo, haciendo que la máquina sea la estrella del espectáculo en cualquier restaurante o bar. La base y las partes laterales de acero y aluminio satinado han sido modeladas con el máximo cuidado por el detalle y la ergonomía.

Luces LED

Luces LED blancas situadas bajo los cabezales del grupo proporcionan una iluminación excelente del área de trabajo.



Sistema de iluminación (solo en la versión USB)

Es posible controlar el estado de la máquina en un solo vistazo, ya que las luces RGB instaladas sobre el panel de control cambian de color y son intermitentes.

- Azul fijo: la máquina está lista para ser utilizada.
- Azul intermitente: la máquina está en fase de elaboración de café.
- Verde: ciclo de lavado completado.

Portafiltro ergonómico

El portafiltro de latón con mango ergonómico de plástico está diseñado para equilibrar el peso y puede alojar filtros de café de hasta 21 g de capacidad. Práctico y manejable, garantiza la máxima estabilidad en el prensado y facilita el trabajo del barman. Los mangos de los portafiltros pueden personalizarse con pegatinas y las picos se pueden desenroscar.

Calentador de tazas (con botón de encendido/apagado)

El calentador de tazas mantiene todas las tazas de espresso y cappuccino a la temperatura adecuada en cada momento, independientemente del tiempo.

Versiones Tall (sólo versiones USB y S)

Classe 9 Tall tiene un área de trabajo más alta y puede contener tazas de hasta 14,5 cm de altura. También cuenta con una plataforma extraíble para tazas de café espresso tradicionales.



Interfaz fácil de usar

Fácil de configurar

Un panel de control fácil de usar y una interfaz gráfica intuitiva garantizan el control total de todas las funciones y dejan a los baristas libres para emplear su talento creativo al máximo.



Pantalla digital con menú de configuración (solo versión USB)

Pantalla digital para controlar en tiempo real todos los parámetros de las extracciones.

Panel táctil inteligente (Solo en versión USB y S)

La ergonomía de Clase 9 se refleja en el panel de control táctil inteligente con teclas de respuesta rápida, fabricados con un material duro y resistente a los arañazos.



Mantenimiento & Limpieza

Easy Clean

Easy Clean gestiona de forma inteligente el proceso de limpieza de los cabezales de cada grupo y la realiza de forma automática. El barista solo tiene que iniciar el ciclo, y la máquina realizará automáticamente las operaciones de lavado y aclarado. Easy Clean también permite programar una alarma diaria para advertir al usuario de la necesidad de un ciclo de limpieza, establecer un bloqueo opcional en la máquina en caso de que no haya realizado el ciclo de lavado y ver el historial de todos los ciclos de lavado realizados.

Grid System

Las rejillas de la bandeja para tazas extraíbles están hechas de un polímero resistente a los arañazos, lo que permite lavarlas tranquilamente en el lavavajillas. Están diseñadas para permitir que los residuos de café fluyan directamente a la bandeja de drenaje, manteniendo limpia la zona de trabajo.



R ABM (solo en la versión USB)

ABM es un software específico desarrollado para mejorar el rendimiento de la máquina en condiciones de uso intensivo. Cuando se preparan simultáneamente el espresso, el agua y la leche al vapor, el ABM enciende la resistencia para evitar que la presión disminuya por debajo del valor preestablecido, evitando así las reducciones de temperatura garantizando el nivel de calentamiento constante. ABM además permite controlar la potencia absorbida por la máquina, reduciéndola en 2/3 respecto al valor normal si la potencia disponible fuera poca.

Snap&Share

Snap&Share es una aplicación de lectura de códigos QR que permite a los usuarios compartir los ajustes técnicos de su máquina de café, hacer un seguimiento de las operaciones de mantenimiento, controlar el consumo y registrar nuevos productos para activar la garantía.

Encendido/apagado programados (solo versión USB)

Es posible ajustar la hora de encendido automático y las horas de funcionamiento para cada día de la semana.

Classe 9 USB / USB Tall

Características Principales

STANDARD



- + CALENTADOR DE TAZAS (CON BOTÓN DE ENCENDIDO/APAGADO)
- + PANTALLA DIGITAL (CON MENÚ DE CONFIGURACIÓN)
- + STEADY BREW
- + X-TEA (8 LEVELS)
- + C-LEVER
- + PORTAFILTRO ERGONÓMICO DE LATÓN
- + LUCES LED (ÁREA DE TRABAJO, PANELES LATERALES)
- + LUCES RGB (PANEL DE CONTROL)
- + ABM
- + ENCENDIDO/APAGADO PROGRAMADOS
- + EASY CLEAN
- + GRID SYSTEM

OPTIONAL



- + T-SWITCH
- + LANZA DE VAPOR COOL TOUCH
- + iSTEAM
- + PODS&CAPS (SEGÚN LOS SISTEMAS DISPONIBLES)
- + CONNECT (INFO SOBRE LA SOLICITUD)

Especificaciones Técnicas

2GR/2GR TALL	3GR/3GR TALL	4 GR/4 GR TALL
A x P x A 750x540x523 mm 29.5x21.3x20.6 in	A x P x A 990x540x523 mm 39.0x21.3x20.6 in	A x P x A 1230x540x523 mm 48.3x21.3x20.6 in
PESO 68 kg / 149.9 lb	PESO 85 kg / 187.4 lb	PESO 96 kg / 211.6 lb
CALDERA 11 l 2.4 gal UK	CALDERA 16 l 3.5 gal UK	CALDERA 22 l 4.8 gal UK
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA 110 V, 60 Hz 3200 W 220-240 V, 50-60 Hz 4950 W 380-415 V (3N), 50-60 Hz 4950 W	ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA 220-240 V, 50-60 Hz 6750 W 380-415 V (3N), 50-60 Hz 7100 W 208-220 V, 60 Hz 5300 W 240 V, 60 Hz 6720 W	ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA 220-240 V, 50-60 Hz 6800 W 380-415 V (3N), 50-60 Hz 7200 W 208-220 V, 60 Hz 6500 W 240 V, 60 Hz 7200 W
SUMINISTRO DE AQUA Conexión a la red de agua	SUMINISTRO DE AQUA Conexión a la red de agua	SUMINISTRO DE AQUA Conexión a la red de agua
NIVEL DE RUIDO DURANTE EL USO < 70 dB	NIVEL DE RUIDO DURANTE EL USO < 70 dB	NIVEL DE RUIDO DURANTE EL USO < 70 dB

Color

- + INOX/NEGRO

Materiales

- + ACERO INOXIDABLE
- + ALUMINIO

Tall Version



ALTURA MÁXIMA DE TAZA
14.5 cm / 5.7 in

Classe 9 S

Características Principales

STANDARD



- + STEADY BREW
- + C-LEVER
- + PORTAFILTRO ERGONÓMICO DE LATÓN
- + LUCES LED (ÁREA DE TRABAJO, PANELES LATERALES)
- + EASY CLEAN
- + GRID SYSTEM

OPTIONAL



- + T-SWITCH
- + LANZA DE VAPOR COOL TOUCH
- + CALENTADOR DE TAZAS (CON BOTÓN DE ENCENDIDO/APAGADO)
- + PODS&CAPS (SEGÚN LOS SISTEMAS DISPONIBLES)

Especificaciones Técnicas

2GR	3GR	4GR
A × P × A 750x540x523 mm 29.5x21.3x20.6 in	A × P × A 990x540x523 mm 39.0x21.3x20.6 in	A × P × A 1230x540x523 mm 48.3x21.3x20.6 in
PESO 68 kg / 149.9 lb	PESO 85 kg / 187.4 lb	PESO 96 kg / 211.6 lb
CALDERA 11 l 2.4 gal UK	CALDERA 16 l 3.5 gal UK	CALDERA 22 l 4.8 gal UK
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA 220-240 V, 50-60 Hz 4950 W 380-415 V (3N), 50-60 Hz 4950 W	ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA 220-240 V, 50-60 Hz 6750 W 380-415 V (3N), 50-60 Hz 7100 W 208-220 V, 60 Hz 5300 W 240 V, 60 Hz 6720 W	ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA 220-240 V, 50-60 Hz 6800 W 380-415 V (3N), 50-60 Hz 7200 W 208-220 V, 60 Hz 6500 W 240 V, 60 Hz 7200 W
SUMINISTRO DE AQUA Conexión a la red de agua	SUMINISTRO DE AQUA Conexión a la red de agua	SUMINISTRO DE AQUA Conexión a la red de agua
NIVEL DE RUIDO DURANTE EL USO < 70 dB	NIVEL DE RUIDO DURANTE EL USO < 70 dB	NIVEL DE RUIDO DURANTE EL USO < 70 dB

Color

- + INOX/NEGRO

Materiales

- + ACERO INOXIDABLE
- + ALUMINIO

Classe 9 RE

Características Principales

STANDARD



- + C-LEVER
- + CALENTADOR DE TAZAS (CON BOTÓN DE ENCENDIDO/APAGADO)
- + PORTAFILTRO ERGONÓMICO DE LATÓN
- + LUCES LED (ÁREA DE TRABAJO, PANELES LATERALES)
- + GRID SYSTEM
- + GAS HEATING

OPTIONAL



- + LANZA DE VAPOR COOL TOUCH
- + PODS&CAPS (SEGÚN LOS SISTEMAS DISPONIBLES)

Especificaciones Técnicas

2GR

A x P x A
750x540x523 mm
29.5x21.3x20.6 in

PESO
66 kg / 145.5 lb

CALDERA
11 l / 2.4 gal UK

ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA
220-240 V (3N), 50-60 Hz
4950 W
380-415 V (3N), 50-60 Hz
4950 W

SUMINISTRO DE AGUA
Conexión a la red de agua

NIVEL DE RUIDO
DURANTE EL USO
< 70 dB

3GR

A x P x A
990x540x523 mm
39.0x21.3x20.6 in

PESO
80 kg / 176.4 lb

CALDERA
16 l / 3.5 gal UK

ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA
220-240 V (3N), 50-60 Hz
6750 W
380-415 V (3N), 50-60 Hz
6750 W

SUMINISTRO DE AGUA
Conexión a la red de agua

NIVEL DE RUIDO
DURANTE EL USO
< 70 dB

Color

 + INOX/NEGRO

Materiales

- + ACERO INOXIDABLE
- + ALUMINIO

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

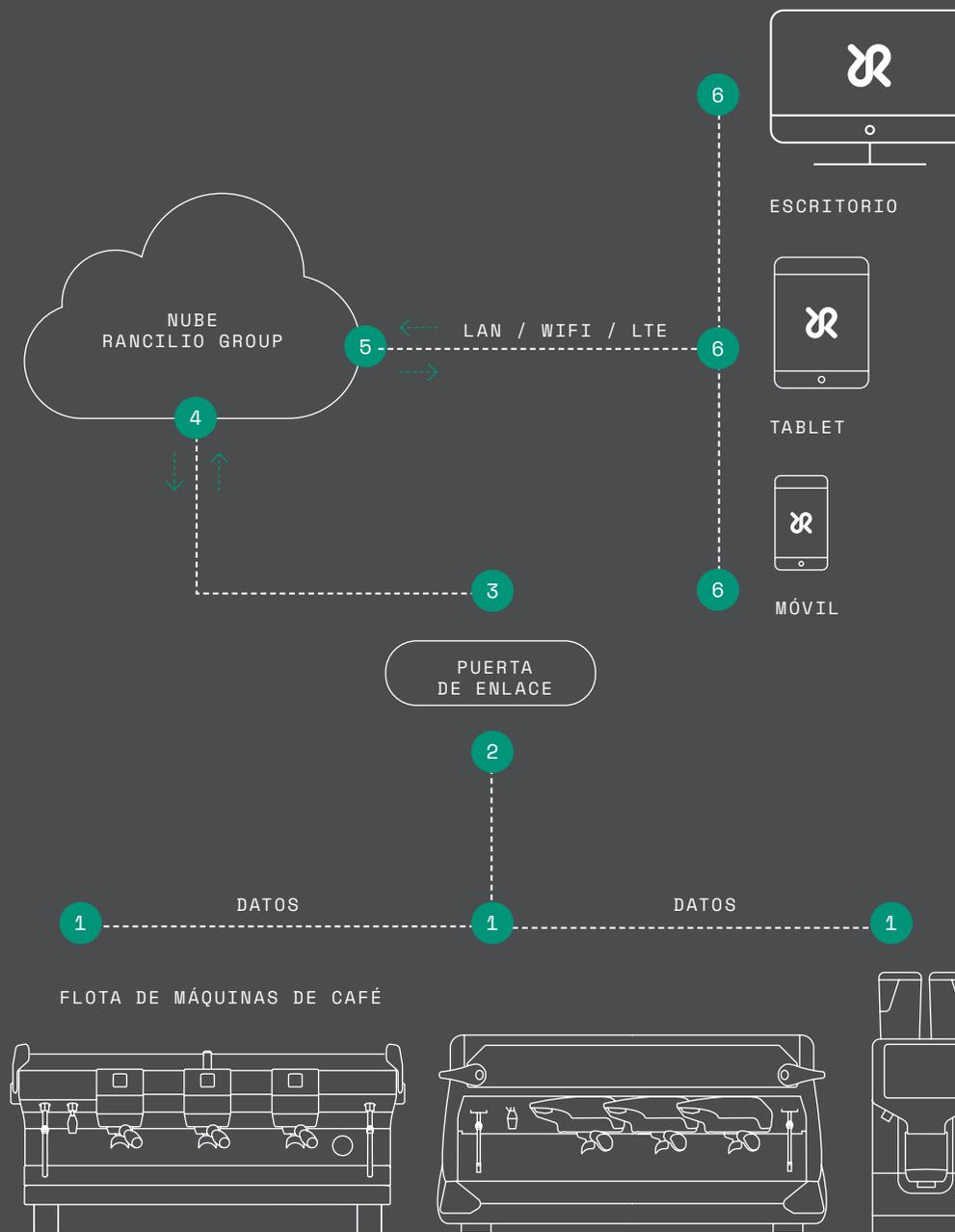
MEJORA LOS SERVICIOS POSTVENTA



4

AUMENTA LAS VENTAS

Cómo funciona





rancioliogroup.com



an Ali Group company



The Spirit of Excellence