

One

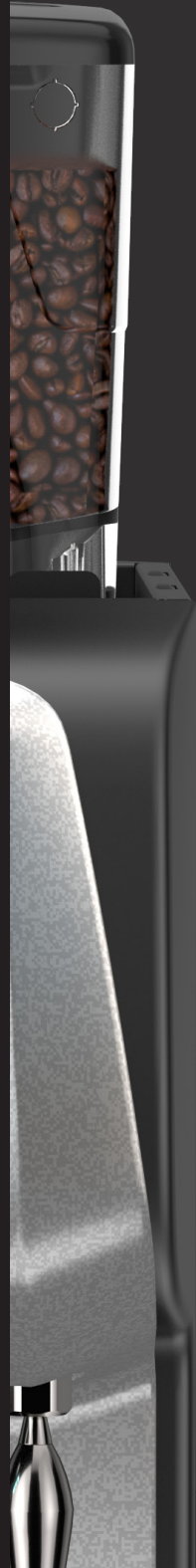
Um produto do
Grupo Rancilio

ONE

EXPERIENCE
YOUR
COFFEE
BREAK


EGRO

PORTUGUÊS





EXPERIENCE YOUR COFFEE BREAK

Fiável e fácil de usar, a máquina de café superautomática Egro One é extremamente versátil e garante chávenas de primeira qualidade para qualquer tipo de bebida à base de café, leite fresco e produtos solúveis. Egro One está disponível em quatro diferentes versões e oferece uma vasta gama de add-ons e frigoríficos para satisfazer qualquer tipo de exigência.

Recomendada para locais com um consumo de 300 chávenas por dia, Egro One foi projetada para hotéis, restaurantes fast-food, cafés, self-service, supermercados e estações de serviço.

ONE PURE COFFEE

x250

CHÁVENAS POR DIA

ONE QUICK MILK

x250

CHÁVENAS POR DIA

ONE TOP MILK

x300

CHÁVENAS POR DIA

ONE NMS+

x300

CHÁVENAS POR DIA

DESTAQUES



1

CAFÉ

Tecnologia de Café Suíça

Grupo distribuidor em aço inoxidável para oferecer cafés expresso de qualidade superior. Graças às caldeiras separadas, é possível gerir de forma independente a preparação do café e a distribuição de vapor.

2

LEITE

Sistema de leite inovador

Regula o nível de espuma e a temperatura do leite para cada bebida. E com as versões Top Milk e NMS+, personaliza qualquer receita também com creme de leite frio, graças ao sistema CMF.

3

ACESSÓRIOS

Soluções para o seu negócio

Configure a sua máquina de café superautomática com base nas suas exigências escolhendo entre vários add-ons, frigoríficos, acessórios e sistemas de pagamento.

4

DESIGN

Máxima fiabilidade

A atenção ao design, à ergonomia e à escolha de componentes sustentáveis e duradouros, garante a máxima funcionalidade e uma elevada fiabilidade.

5

INTERFACE

Escolha a bebida de forma rápida

Todas as versões estão disponíveis com interface keypad ou com touchscreen de 5.7"

6

LIMPEZA

Lavagem fácil e rápida

Os ciclos de lavagem e enxaguamento são fáceis de acionar e concluem-se em poucos minutos.

TECNOLOGIA DE CAFÉ SUÍÇA

GRUPO DE INFUSÃO DE AÇO INOXIDÁVEL

O grupo de infusão de aço inoxidável está disponível com duas câmaras de infusão com capacidades diferentes, 18 g ou 22 g (opcional).

E SELF ADJUSTING GRINDER (SAG)

O Self Adjusting Grinder (opcional) mantém e corrige o grau da moagem em tempo real, assegurando a consistência do café em cada chávena.

- Tecnologia Patentada Egro

MÓS PLANAS DE AÇO INOXIDÁVEL

Os moinhos de alta precisão são equipados com mós de aço inoxidável revestidas a titânio para fornecer um ponto de moagem consistente para a infusão de um café espresso de alta qualidade.

54 mm

DIÂMETRO DAS MÓS

4

NÍVEIS DE PRÉ-INFUSÃO

3

NÍVEIS DE PRENSAGEM

ATÉ DUAS TREMONHAS DE CAFÉ

Escolha até duas tremonhas para ter sempre à disposição duas qualidades de café diferentes. Uma entrada manual permite usar também o café moído para servir outros tipos de café ou café descafeinado.

2x 1.3 kg / 2.9 lb

CAPACIDADE DE CADA TREMONHA DE GRÃOS DE CAFÉ

TECNOLOGIA DE DUPLA CALDEIRA

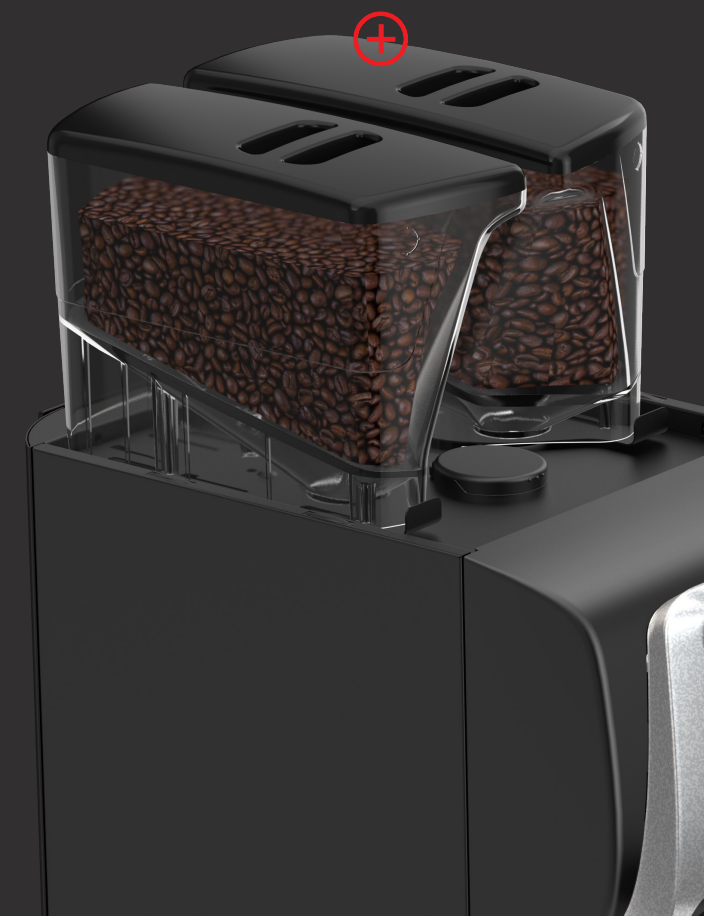
Com as duas caldeiras independentes, é possível distribuir em simultâneo água quente e café.

0.5 l / 16.9 oz

CALDEIRA DE CAFÉ

1.9 l / 64.2 oz

CALDEIRA DE VAPOR



ÁGUA E VAPOR



ÁGUA

SAÍDA DE ÁGUA QUENTE

A água quente para a preparação de chás e tisanas é distribuída pelo bico principal através de um canal específico ou através da lança de água posicionada no lado direito da máquina (opcional). Para cada receita, é possível programar as dosagens e a temperatura da água.



STEAM

LANÇA DE VAPOR

A lança de vapor manual (opcional), disponível também com revestimento externo anti-queimaduras (opcional), é a solução ideal para o barista profissional.

iSTEAM

A lança de vapor iSteam (opcional) é projetada para aquecer e produzir espuma de leite de forma automática, regulando a consistência do creme (6 níveis) e a temperatura do leite através da interface. Para prestações de vapor superiores, apenas para a versão Pure Coffee, está disponível também iSteam+.



C-LEVER

A válvula de vapor C-Lever é operada rodando o manipulador apenas 25°. Ao rodar para cima, a válvula permanece aberta. Ao rodar para baixo, a válvula abre e automaticamente fecha quando é soltado.

- Tecnologia Patentada Egro

LEITE

3 SISTEMAS DE LEITE

Egro One oferece três sistemas diferentes de preparação de bebidas com leite fresco: Quick Milk, Top Milk, NMS+. Descubra a solução mais adequada às suas exigências.



QUICK MILK

Quick Milk é a escolha certa para quem não necessita de gerir um fluxo de trabalho intenso e deseja oferecer aos seus clientes um menu com os grandes clássicos da cafetaria, como o cappuccino ou o galão. Quick Milk é um sistema de leite intuitivo, fácil de usar e de manter. O sistema Quick Milk pode ser usado com o frigorífico Quick Milk ou com o frigorífico FUM, ambos de 4 litros.

TOP MILK

Top Milk é a solução ideal para todos os locais com consumos elevados de bebidas à base de leite que desejam personalizar cada receita e oferecer um menu de cafetaria completo. É possível regular a temperatura e o nível de espuma do leite para cada bebida e trabalhar também com dois tipos diferentes de leite fresco em simultâneo. O sistema Top Milk requer a instalação do frigorífico KS9 (6,5 l) ou do frigorífico FUM (4 l) ou de um módulo de bomba externo (SMPU) para os frigoríficos posicionados por baixo do balcão.

ESPUMA FRIA DE LEITE (CMF)

O sistema CMF (opcional) é a solução para preparar automaticamente a espuma fria de leite para qualquer bebida, selecionando a partir da interface três níveis de espuma diferentes. CMF só pode ser configurado para os sistemas de leite Top Milk e NMS+.



NMS+

NMS+ é o sistema de leite mais avançado da Egro, que garante os melhores resultados na chávina, em especial para a preparação do creme de leite. Para cada tipo de bebida, oferece a possibilidade de regular a temperatura e o nível de espuma do leite e escolher entre dois tipos diferentes de leite fresco. Projetado para locais que requerem uma elevada produtividade, NMS+ oferece também um sistema de lavagem mais evoluído que assegura os mais elevados padrões de eficiência e higiene. O sistema NMS+ requer a instalação do frigorífico KS9 (6,5 l), do frigorífico FUM (4 l) ou de um módulo de bomba externo (SMPU) para os frigoríficos posicionados por baixo do balcão.

FRIGORÍFICOS



FRIGORÍFICO FUM

Frigorífico de 4 litros, com módulo de bombas e sensor de nível, que pode ser posicionado sob a unidade principal da máquina para otimizar o espaço na superfície de trabalho.

FRIGORÍFICO QUICK MILK

Frigorífico compacto de 4 litros fácil de instalar também em locais com pouco espaço disponível.

MÓDULOS DE BOMBA (SMPU)

Para as versões Top Milk e NMS+ está disponível uma vasta gama de módulos de bombas para instalar os frigoríficos por baixo do balcão.

FRIGORÍFICO KS9

Frigorífico de 6,5 litros com visor, sensor de nível e módulo de bombas integrado. A pedido, KS9 está disponível com o sistema CMF para a espuma fria de leite. Além disso, pode ser encomendado na versão com dois recipientes para o leite para trabalhar em simultâneo também com leite de soja ou leite magro. Com os módulos de bombas SMPU, o KS9 pode ser instalado também por baixo do balcão para libertar espaço na superfície de trabalho.



INTERFACE

KEYPAD VS TOUCHSCREEN

Todas as versões de Egro One estão disponíveis com interface keypad ou com touchscreen de 5.7". Ambas as interfaces são intuitivas, facilitam a navegação entre os vários ecrãs e a regulação dos parâmetros de cada bebida do menu.

KEYPAD
+ KEYPAD 10 BOTÕES
+ 16 PRODUTOS

TOUCH
+ TOUCHSCREEN DE 5.7" HD
+ 48 PRODUTOS (6 POR PÁGINA)

x12

MENU AVAILABLE IN 12 MENU DISPONÍVEL EM 12 IDIOMAS: INGLÊS, ITALIANO, ALEMÃO, HOLANDÊS, FRANCÊS, ESPANHOL, PORTUGUÊS, RUSSO, CHINÊS SIMPLIFICADO, CHINÊS TRADICIONAL, JAPONÊS E COREANO.

TRÊS NÍVEIS DE ACESSO

Egro One apresenta três menus diferentes dedicados ao barista, ao gestor e ao técnico, para oferecer a cada um a melhor experiência de uso com base nas diferentes exigências.

MODO FILA

Os produtos selecionados são colocados numa fila. A lista pode ser atualizada a qualquer momento, alterando a ordem das bebidas, cancelando ou adicionando novos pedidos.

MODO SELF-SERVICE

Todas as versões de Egro One podem ser configuradas na modalidade Self-Service para hotéis e todos os locais que não preveem a presença de um operador dedicado para a máquina de café. Como opcional, está também disponível um kit (opção Self) que inclui as fechaduras, quer para as tremonhas quer para a gaveta de recolha de borras, e os indicadores para posicionar corretamente as chávenas antes da distribuição.

ÍCONE BEBIDAS, SCREENSAVER E SLIDESHOW

Escolha os ícones para as suas bebidas e personalize as cores e as imagens. Carregue vídeos e slideshows de fotos para visualizar na interface durante o funcionamento ou para usar como screensaver quando a máquina não está operativa.



DESIGN



FUNCIONAL E FIÁVEL

Sinónimo de estilo e funcionalidade, Ego One apresenta-se com uma imagem forte e compacta e distingue-se pela qualidade dos materiais que compõem o grupo distribuidor e pelas soluções ergonómicas.

COR: PRETO / CINZENTO
DESIGN COMPACTO

30 cm/12 in

LARGURA UNIDADE PRINCIPAL



LUZES LED

Máximo conforto visual graças às luzes LED que iluminam a área de trabalho.

BICO AUTOMÁTICO

A altura do bico de distribuição é regulada automaticamente com base na bebida selecionada e no tipo de chávena utilizado. É possível programar até 5 posições diferentes (opcional apenas para Pure Coffee, Top Milk e NMS+).

LIMPEZA E MANUTENÇÃO



EGRO

one



LIMPEZA

LIMPEZA

O operador pode efetuar um ciclo de lavagem completo dos circuitos seguindo as instruções visualizadas na interface.

4-9 MINUTOS*

Duração do ciclo de lavagem diário com água quente, ar, vapor e detergentes.

* dependendo da configuração

ENXAGUAMENTO AUTOMÁTICO

É possível programar um ciclo de enxaguamento automático após um intervalo de tempo estabelecido.



MANUTENÇÃO

FÁCIL ACESSO A TODOS OS COMPONENTES

O acesso rápido a todos os principais componentes internos facilita as operações de manutenção e limpeza. A grelha de apoio de chávenas e o bico distribuidor são fáceis de desmontar e podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

PORTA USB

Porta USB para transferir dados técnicos e carregar imagens e vídeos.

DURA BREW

Dura Brew é um sistema hermeticamente fechado que requer manutenção mínima e, como tal, reduz o custo total da operação.

ACESSÓRIOS

BENEFÍCIOS

Configure a sua Egro One e expanda o seu negócio com a oferta de frigoríficos e módulos externos.



EGRO ONE

- + FRIGORÍFICO KS9
- + MÓDULO PRODUTOS SOLÚVEIS
- + AQUECEDOR DE CHÁVENAS

GUM

Contentor externo para borras de café (por baixo da máquina).

750 g
/ 1,6 lb

CAPACIDADE DO CONTENTOR
PARA AS BORRAS DE CAFÉ

ESCALDA-CHÁVENAS

Escalda-chávenas externo com nível de temperatura ajustável e três tabuleiros de aquecimento.

MÓDULO DE PÓ

Ofereça ainda mais escolha aos seus clientes com um módulo externo para chocolate e outros produtos solúveis.

2x 1.8 l

CAPACIDADE DAS TREMONHAS DE PÓ

SISTEMAS DE PAGAMENTO

Desfrute da máxima flexibilidade com uma variedade de soluções de sistemas de pagamento padrão e opcionais.



TWO TOP MILK

Two Top Milk é uma configuração especial que inclui duas One Top Milk e um frigorífico KS9 colocado ao centro. Disponível com interface Keypad ou Touch, Two Top Milk é a solução ideal para todos os locais que requerem performance de alto nível e que têm de gerir picos de trabalho em vários momentos do dia.

PRODUÇÃO DIÁRIA
RECOMENDADA:

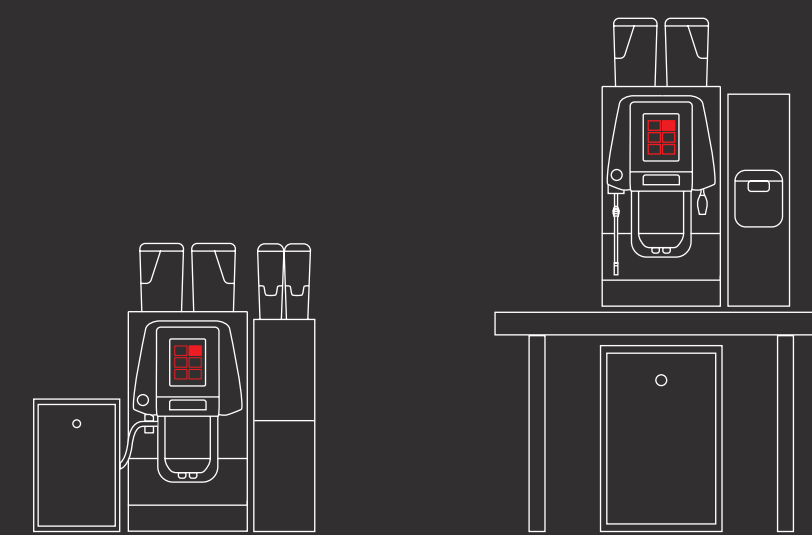
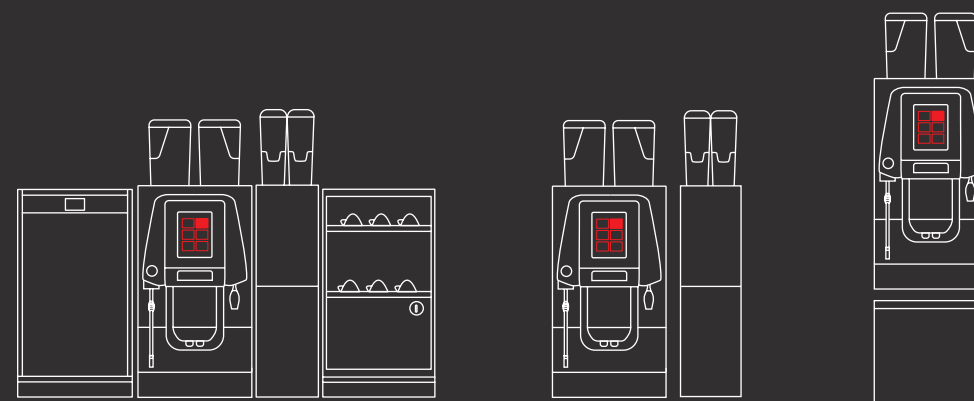
TWO TOP MILK

x600

CHÁVENAS POR DIA

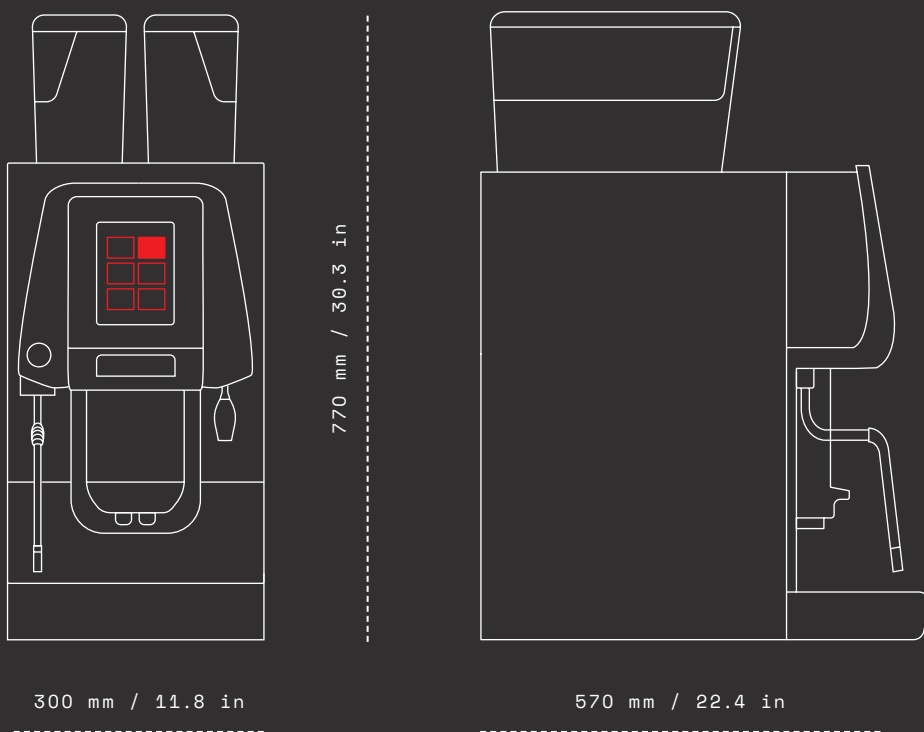


+ OUTRAS CONFIGURAÇÕES



ONE: ESPECIFICAÇÕES

DIMENSÕES



UNIDADES PRINCIPAIS ESPECIFICAÇÕES

L x P x A

300 x 570 x 770 mm
11.8 x 22.4 x 30.3 in

PESO

57 kg

CALDEIRA DE CAFÉ

0.5 l / 16.9 oz

CALDEIRA DE VAPOR

1.9 l / 64.2 oz

ABASTECIMENTO DE ÁGUA

Ligação à rede de água

CONSUMO DE ENERGIA POR DIA

PURE COFFEE | 1,703 kWh

QUICK MILK | 1,772 kWh

TOP MILK / NMS+ | 1,873 kWh

ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA

220-240 V3~, 50-60 Hz (6,0 kW)

380-415 V2N~, 50-60 Hz (6,0 kW)

220-240 V~, 50-60 Hz (6,0 kW)

220-240 V~, 50-60 Hz (3,6 kW)

208/240 V2ph~, 60 Hz (5/6 kW)

NÍVEL DE RUÍDO DURANTE O USO

< 70 db

INTERFACE

TOUCH

Touchscreen de 5.7"

KEYPAD

10 botões

RECOMMENDED DAILY OUTPUT

ONE PURE COFFEE

x250

CHÁVENAS POR DIA

ONE QUICK MILK

x250

CHÁVENAS POR DIA

ONE TOP MILK

x300

CHÁVENAS POR DIA

ONE NMS+

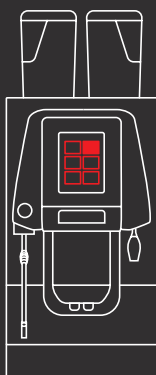
x300

CHÁVENAS POR DIA

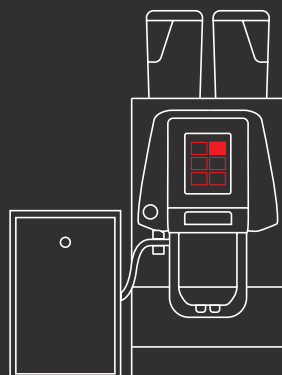
CORES

- CINZENTO/PRETO (ONE)
- PRETO (TWO)

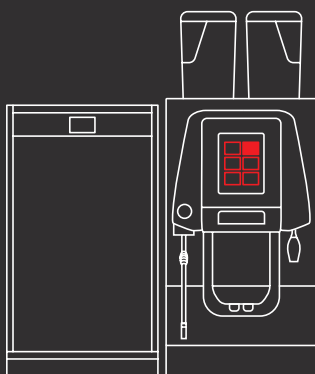
ONE
PURE COFFEE



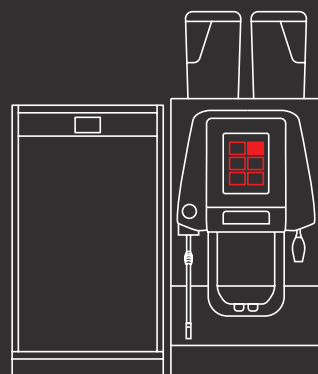
ONE
QUICK MILK



ONE
TOP MILK



ONE NMS+

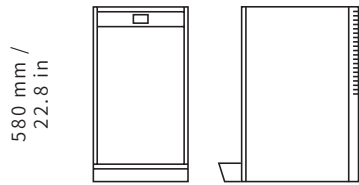


CARACTERÍSTICAS

	PURE COFFEE	QUICK MILK	TOP MILK	NMS+
CAFÉ				
Self Adjusting Grinder (SAG) para 1 moinho	●	●	●	●
Self Adjusting Grinder (SAG) por 2 moinhos	●	●	●	●
Segundo moinho	●	●	●	●
Câmara de infusão de 18 g	●	●	●	●
Câmara de infusão de 22 g (BC22)	●	●	●	●
Bypass chávina simples (para 1 chávina de café americano)	●	●	●	●
Bypass chávina dupla (para 2 chávinas de café longo)	●	●	●	●
ÁGUA QUENTE				
Saída de água quente central	●	●	●	●
Saída de água quente lado direito	●	●	●	●
VAPOR				
Lança de vapor (sistema C-lever)	●	●	●	●
Lança de vapor cool touch (sistema C-lever)	●	●	●	●
Lança de vapor automática (iSteam)	●	●	●	●
Lança de vapor automática - 3 válvulas (iSteam Plus)	●	—	—	—
SISTEMA PARA O LEITE				
Quick Milk	—	●	—	—
Top Milk	—	—	●	—
Top Milk con espuma fria de leite (CMF)	—	—	●	—
NMS+	—	—	—	●
NMS+ con espuma fria de leite (CMF)	—	—	—	●
2 tipos de leite	—	—	●	●
FRIGORÍFICOS				
Frigorífico Quick Milk	—	●	—	—
Frigorífico FUM	—	●	●	●
Frigorífico KS9	—	—	●	●
Módulos de bomba (SMPU)	—	—	●	●
OPCIONAIS ADICIONAIS				
Bico automático	●	—	●	●
Recipiente para borras por baixo do balcão	●	●	●	●
Pacote de fechaduras	●	●	●	●
Option Self (Pacote de fechaduras, Suporte para chávinas)	●	●	●	●
Sistemas de pagamento	●	●	●	●
Connect (sistema de telemetria)	●	●	●	●
ACESSÓRIOS				
Módulo de pó	●	●	●	●
Escalda-chávinas	●	●	●	●
GUM	●	●	●	●

ACESSÓRIOS: DADOS TÉCNICOS

FRIGORÍFICO KS9



300 mm / 11,8 in 365 mm / 14,4 in

L x P x A
300 x 365 x 580 mm
11.8 x 14.4 x 22.8 in

PESO
29 kg / 63.9 lb

ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA
220-240 V, 50-60 Hz, 0.5 A
China: 220 V, 50 Hz, 0.5 A
120 V, 60 Hz, 1.35 A

CAPACIDADE DO RECIPIENTE DE LEITE
(1 TIPO DE LEITE)

6,5 l / 1,72 gal US / 0,51 gal UK

CAPACIDADE DO RECIPIENTE DE LEITE
(2 TIPO DE LEITE)

2x 3,25 l / 0,71 gal US / 0,51 gal UK

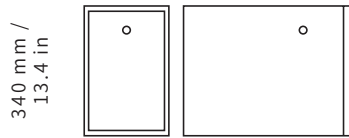
SENSOR DE NÍVEL LEITE

Incluído

CORES

● CINZENTO/PRETO ● PRETO

FRIGORÍFICO QUICK MILK



230 mm / 9 in 460 mm / 18,1 in

L x P x A
230 x 460 x 340 mm
9.0 x 18.1 x 13.4 in

PESO
14 kg / 30.1 lb

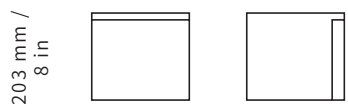
ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA
220 - 240 V~, 50 Hz, 0.62 A
220 V~, 60 Hz, 0.62 A
110 V~, 60 Hz, 1.35 A

CAPACIDADE DO RECIPIENTE DE LEITE
4 l / 1,06 gal US

CORES

● CINZENTO/PRETO ● PRETO

FRIGORIFERO FUM



315 mm / 12,4 in 600 mm / 23,6 in

L x P x A
315 x 600 x 203 mm
12.4 x 23.6 x 8.0 in

PESO
18.5 kg / 40.8 lb

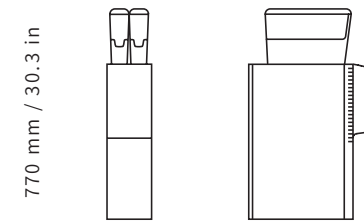
ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA
220 - 240 V~, 50 Hz, 0.8 A
220 V~, 60 Hz, 0.9 A
115 V~, 60 Hz, 1.3 A

CAPACIDADE DO RECIPIENTE DE LEITE
4 l / 1,06 gal US

CORES

● PRETO

MÓDULO DE PÓ



160 mm / 6.3 in 378 mm / 14.9 in

L x P x A
160 x 378 x 770 mm
6.3 x 14.9 x 30.3 in

PESO
13 kg / 28.1lb

ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA
220-240 V~, 50-60 Hz
120 V~, 60 Hz

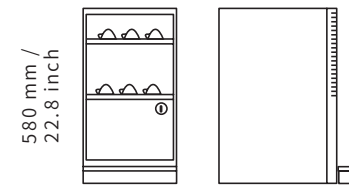
POTÊNCIA NOMINAL
0.1 kW

CAPACIDADE DA TREMONHA DE PÓ
2x 1.8 l

CORES

● CINZENTO

ESCALDA-CHÁVENAS



300 mm / 11.8 in 365 mm / 14.4 in

L x P x A
300x365x580 mm
11.8x14.4x22.8 inch

PESO
14 kg / 30.1lb

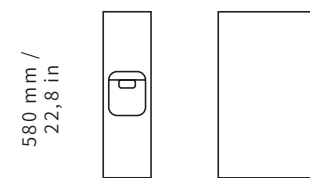
ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA
220-240 V~, 50 Hz

POTÊNCIA NOMINAL
420 W

CORES

● CINZENTO

SISTEMAS DE PAGAMENTO



150 mm / 5,9 in 365 mm / 14,4 in

L x P x A
150 x 365 x 580 mm
5.9 x 14.4 x 22.8 in

ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA
24 da máquina de café

CORES

● CINZENTO/PRETO ● PRETO

GUM



300 mm / 11,8 in 365 mm / 14,4 in

L x P x A
300 x 365 x 136 mm
11.8 x 14.4 x 5.5 in

CAPACIDADE DO CONTENTOR PARA AS BORRAS DE CAFÉ
750 g

ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA
24 da máquina de café

CORES

● CINZENTO

CONNECT

POWER TO
YOUR COFFEE
BUSINESS

Connect é uma solução poderosa de IoT desenvolvida pelo Rancilio Group, para reunir e analisar facilmente todos os dados relevantes dos valores gerados por uma única máquina de café ou por uma frota inteira. Através de um painel de controlo personalizável com widgets, tabelas e gráficos, Connect oferece-lhe um kit de ferramentas digitais pronto a utilizar, para monitorizar os parâmetros principais de desempenho em tempo real e a capacidade total do seu negócio de café.

RANCILIOGROUP.COM/CONNECT

BENEFÍCIOS PRINCIPAIS



1

PAINEL DE INSTRUMENTOS DE FÁCIL UTILIZAÇÃO

2

GERIR A SUA FROTA COM FACILIDADE



3

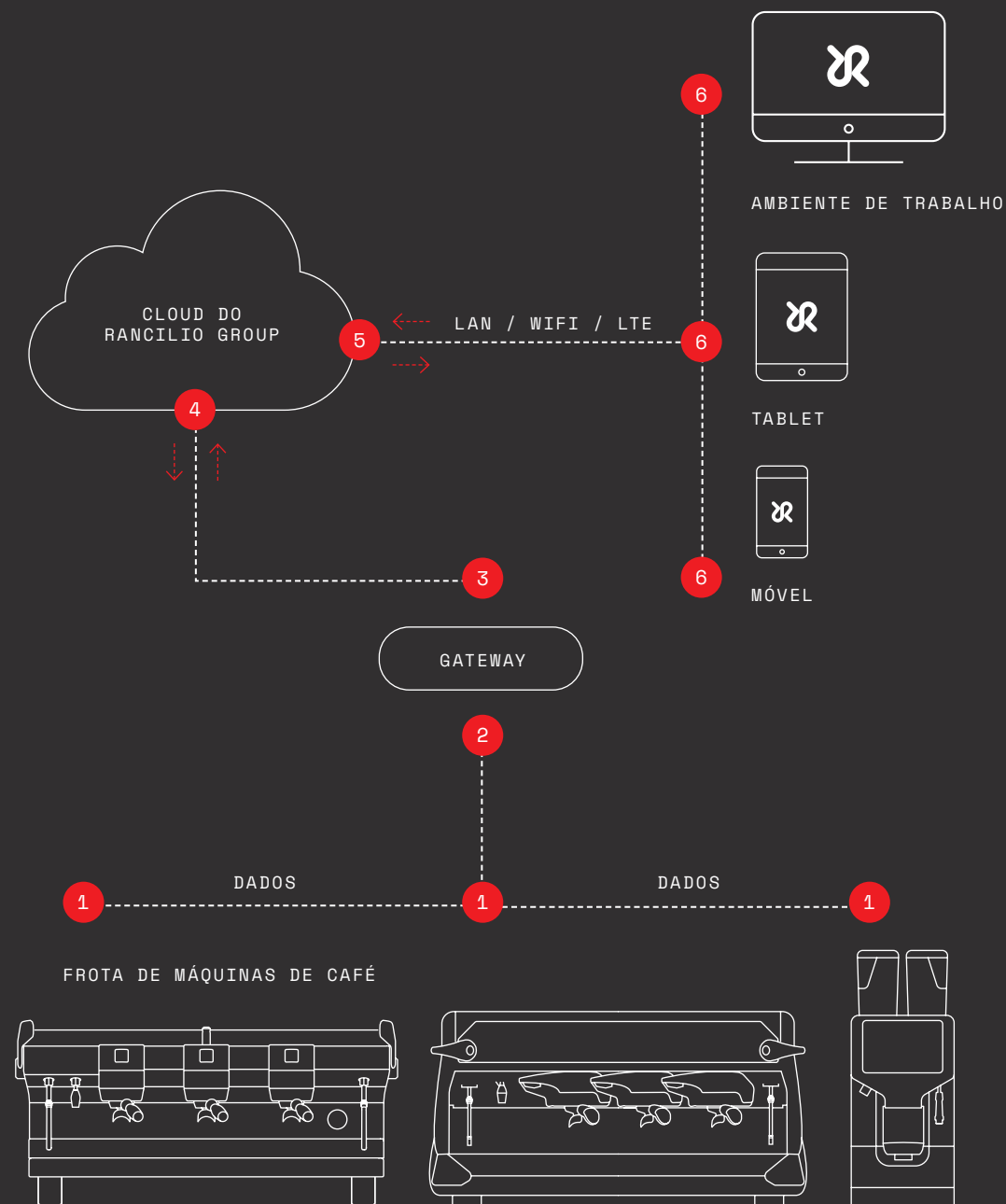
AUMENTAR A EFICIÊNCIA DO SERVIÇO



4

AUMENTAR O DESEMPENHO COMERCIAL

COMO FUNCIONA





rancioliogroup.com



an Ali Group company



The Spirit of Excellence