

Classe 20

Un producto de  
Rancilio Group

# Classe 20

Brewing  
Just Got  
Better



 RANCILIO

ESPAÑOL



# Brewing Just Got Better

Classe 20 eleva el estatus de la categoría en términos de rendimiento y funcionalidad, introduciendo un revolucionario sistema para controlar la estabilidad de la temperatura, un interfaz inteligente y un enfoque totalmente diferente para el diagnóstico.

# Rancilio Classe 20

1

## Tecnología de preparación

Classe 20 combina la alta calidad de Rancilio con su elección de soluciones innovadoras para el control térmico.



2

## Inteligencia al servicio del café

Fácil acceso a los ajustes en todos los niveles y funciones avanzadas para asegurar que cada taza tenga exactamente la calidad que desea.



CLASSE 20



3

## Diseño

Las características distintivas de Classe 20 recuerdan al diseño de todas las máquinas de café Rancilio.

4

## Limpieza y mantenimiento

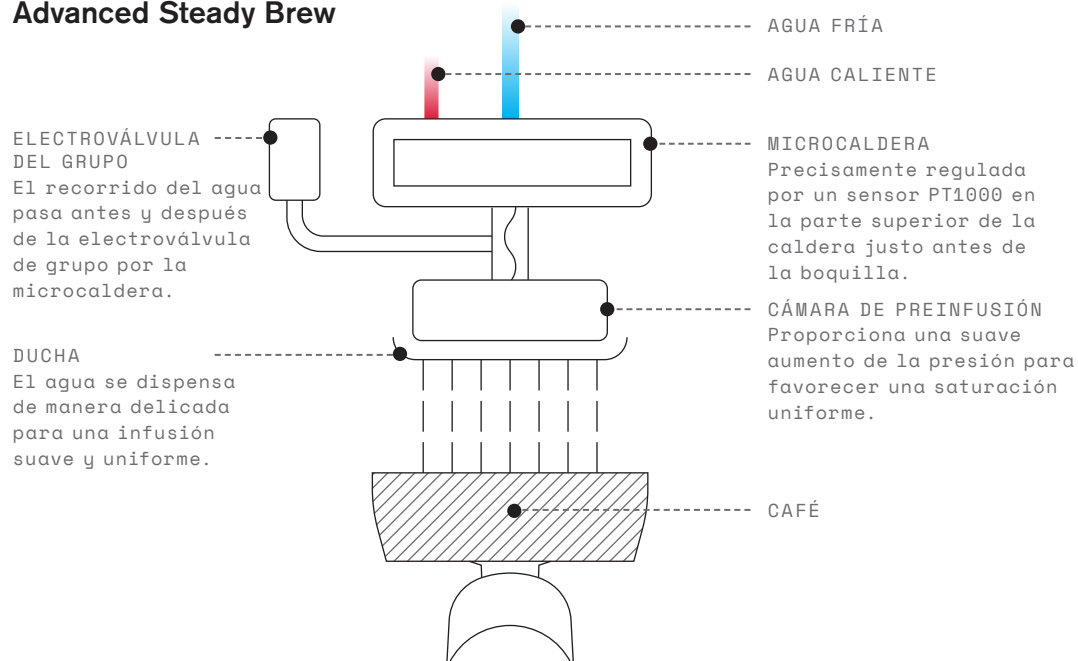
Mantener su máquina en perfectas condiciones es más fácil que nunca, con características innovadoras diseñadas pensando en la higiene y la experiencia del usuario.



# Tecnología de preparación

**ASB**

**Advanced Steady Brew**



## Introducción

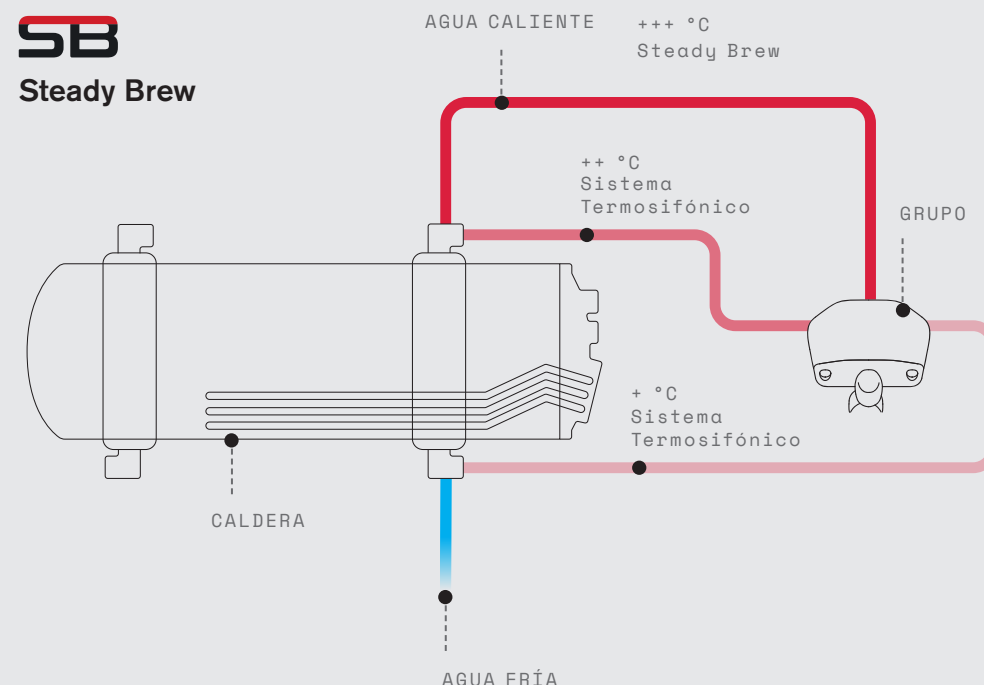
Clase 20 está disponible en dos versiones con diferentes sistemas de control térmico desarrollados por Rancilio LAB. Clase 20 SB presenta la patente Steady Brew, Clase 20 ASB presenta un innovador sistema de calderas múltiples con grupos independientes.

## Advanced Steady Brew Versión ASB

Cada grupo independiente está equipado con una microcaldera y un elemento calefactor, para garantizar la estabilidad térmica tanto de la temperatura del agua como del cuerpo del grupo, ofreciendo la máxima precisión en cada taza. En la versión Advanced Steady Brew, los baristas pueden establecer diferentes temperaturas del agua para cada grupo a través del interfaz.

**SB**

**Steady Brew**



## R Steady Brew Versión SB

SB es la solución tecnológica que revoluciona el sistema hidráulico de las cafeteras Rancilio. Al mantener constante la temperatura del agua, garantiza la máxima repetibilidad durante la extracción, tanto en condiciones de uso intenso como de bajo consumo. La temperatura de cada grupo se puede ajustar durante la instalación independientemente.

- Tecnología patentada Rancilio

## T-Switch (solo en la versión SB)

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 solo puede ser llevado a cabo por técnicos especializados durante la instalación, retirando el calentatazas.

# Vapor y agua



## Lanza de vapor cool touch

La lanza de vapor cool touch está aislada térmicamente con una doble capa protectora.

## C-lever

La válvula de vapor C-Lever se acciona girando el pomo solo 25°. Al girarlo hacia arriba, la válvula permanece abierta. Al girarlo hacia abajo, la válvula se abre y cierra automáticamente cuando se suelta.

## R iSteam

La lanza iSteam tiene dos botones: «Cappuccino» para calentar y cremar la leche, o «Latte» para calentarla solamente.

## R X-Tea

Los baristas pueden programar las cantidades de agua y los niveles de temperatura a través del interfaz digital de pantalla táctil.

- Tecnología patentada Rancilio



# Inteligencia al servicio del café

## Interfaz de pantalla táctil

A través de la pantalla táctil de 4,3" de fácil manejo, los baristas pueden ajustar el ajuste del café y del agua y controlar todos los parámetros de la máquina en tiempo real. Deslice hacia la izquierda o hacia la derecha con dos dedos para navegar rápidamente por los distintos menús.

MENÚ EN 6 IDIOMAS:  
INGLÉS, ITALIANO, ALEMÁN,  
FRANCÉS, ESPAÑOL Y PORTUGUÉS



## Grupos con pantallas individuales (solo versión ASB)

Una pantalla específica para cada grupo de preparación, que muestra un temporizador digital para cada taza, el indicador de temperatura de extracción y una función con botón integrado para iniciar y detener la preparación continua.



## Rancilio Drive System

Rancilio Drive System ofrece tres menús diferentes, protegidos por contraseña, para ofrecer la mejor experiencia de usuario a baristas, gerentes y técnicos.



# Diseño

## Robustez y elegancia

Un sólido cuerpo de la máquina realzado por una línea de luz que recorre de forma continua los lados curvados y la parte superior del panel de control. La calidad de los materiales, como el acero y el aluminio satinado, confieren al área de trabajo un aspecto inconfundible, que hace que Clase 20 destaque con el diseño característico de las cafeteras Rancilio.



## Portafiltro ergonómico

El portafiltro está equipado con un pomo ergonómico, diseñado para que los baristas puedan mover las muñecas con suavidad para un máximo confort.



## Materiales

- BANDEJA SUPERIOR  
Acero inoxidable
- PANEL FRONTAL  
Acero inoxidable pintado de negro
- CUBIERTA  
Aluminio
- PANELAS LATERALES  
Plástico y acero inoxidable
- PANEL TRASERO  
Acero



## Iluminación

Las luces RGB de gran estética en los paneles laterales, en la parte frontal de los cubregrupos y encima del panel de control, se pueden personalizar con diferentes intensidades y colores. Los cubregrupos cuentan con una amplia iluminación proporcionada por leds que iluminan el área de trabajo.



### Calentador de tazas

El calentador de tazas tiene cinco niveles de temperatura ajustables a través de la interfaz de pantalla táctil y garantiza una distribución óptima de la calefacción en toda la rejilla.



### Versión Tall

Classe 20 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.



ALTURA MÁXIMA DE TAZA  
14.5 cm / 5.7 in



# Tecnología ecológica

### Ahorro de energía

Caldera de vapor aislada, gestión inteligente de la energía y modo de baja potencia opcional, desactivando uno de los tres elementos calefactores.

### **R** Advanced Boiler Management

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





# Limpieza y mantenimiento

## Easy Clean

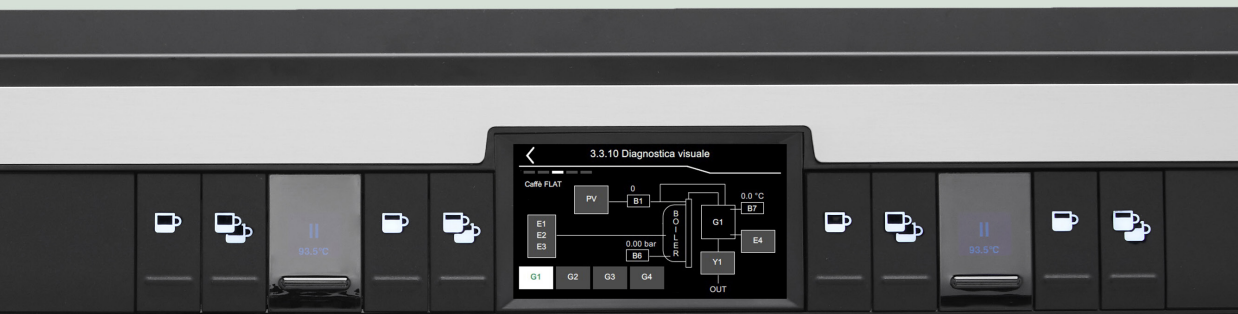
Easy Clean gestiona el proceso de limpieza de los cabezales de cada grupo y la realiza de forma automática. El barista solo tiene que iniciar el ciclo, y la máquina realizará automáticamente las operaciones de lavado y aclarado. Easy Clean también permite programar 3 avisos diarios para advertir al usuario de la necesidad de un ciclo de limpieza, establecer un bloqueo opcional de la máquina en caso de que no se haya realizado un ciclo de limpieza y ver el historial de todos los ciclos de limpieza realizados.

## Diagnóstico avanzado

El menú «Tecnico» incluye una función «Servicio» que permite a los usuarios probar todos los sistemas de la máquina, solo debe tocar la interfaz para comprobar el buen funcionamiento de todos los componentes y detectar fallos o problemas técnicos sin tener que inspeccionar los elementos internos.



MENÚ RÁPIDO:  
DESLIC HACIA LA DERECHA CON DOS  
DEDOS PARA ACCEDER AL MENÚ RÁPIDO



## Grid System

Las rejillas extraíbles de las bandejas para tazas son de polímero resistente a los arañazos, lo que las hace convenientemente aptas para el lavavajillas. Están diseñadas para permitir que los residuos de café caigan directamente a la bandeja de drenaje, manteniendo limpia el área de trabajo.

## Snap&Share

Snap&Share es una aplicación de lectura de códigos QR que permite a los usuarios compartir los parámetros técnicos de Classe 20, llevar a cabo un seguimiento de las operaciones de mantenimiento, controlar el consumo y registrar un nuevo producto para activar la garantía.

# Classe 20 ASB / ASB TALL

**ASB** Advanced Steady Brew

## Características Principales

### ESTÁNDAR



- + ADVANCED STEADY BREW
- + SISTEMA MULTI-CALDERA
- + INTERFAZ DE PANTALLA TÁCTIL
- + X-TEA
- + C-LEVER
- + LANZA DE VAPOR COOL TOUCH
- + PANTALLA DIGITAL PARA CADA GRUPO
- + LUCES LED (ÁREA DE TRABAJO)
- + LUCES RGB (CUBREGRUPOS, PANEL DE CONTROL, PANELES LATERALES)
- + PORTAFILTRO ERGONÓMICO DE LATÓN
- + CALENTADOR DE TAZAS (CON SENSOR DE TEMPERATURA)
- + ABM
- + ENCENDIDO/APAGADO PROGRAMADOS
- + GRID SYSTEM
- + EASY CLEAN
- + DIAGNÓSTICO AVANZADO
- + SNAP&SHARE

### OPCIONAL



- + iSTEAM
- + PODS&CAPS (SEGÚN LOS SISTEMAS DISPONIBLES)
- + CONNECT

## Especificaciones Técnicas

### 2GR / 2GR TALL

A X P X A  
775 x 568 x 550 mm  
30.5 x 22.4 x 21.6 in

PESO  
74 kg / 163.1 lb

CALDERA PRINCIPAL  
11 l / 2.4 gal UK / 2.9 gal US

MICROCALDERA  
2x 150 ml (250 W)

ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA  
220-240 V, 50-60 Hz  
5210-5350 W  
220-240 V (3N), 50-60 Hz  
5210-5350 W  
380-415 V (3N), 60 Hz  
5210-5350 W

SUMINISTRO DE AQUA  
Attacco diretto alla rete idrica

NIVEL DE RUIDO DURANTE EL USO  
< 70 db

### 3GR / 3GR TALL

A X P X A  
1015 x 568 x 550 mm  
40 x 22.4 x 21.6 in

PESO  
85 kg / 187.4 lb

CALDERA PRINCIPAL  
16 l / 3.5 gal UK / 4.2 gal US

MICROCALDERA  
3x 150 ml (250 W)

ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA  
220-240 V, 50-60 Hz  
6560-6730 W  
220-240 V (3N), 50-60 Hz  
6560-6730 W  
380-415 V (3N), 50-60 Hz  
6560-6730 W

SUMINISTRO DE AQUA  
Attacco diretto alla rete idrica

NIVEL DE RUIDO DURANTE EL USO  
< 70 db

## Versión tall



ALTURA MÁXIMA DE TAZA  
14.5 cm / 5.7 in

# Classe 20 SB / SB TALL

**SB** Steady Brew

## Características Principales

### ESTÁNDAR



- + STEADY BREW
- + INTERFAZ DE PANTALLA TÁCTIL
- + X-TEA
- + C-LEVER
- + LUCES LED (ÁREA DE TRABAJO)
- + LUCES RGB (CUBREGRUPOS)
- + PORTAFILTRO ERGONÓMICO DE LATÓN
- + ABM
- + ENCENDIDO/APAGADO PROGRAMADOS
- + EASY CLEAN
- + GRID SYSTEM
- + DIAGNÓSTICO AVANZADO
- + SNAP&SHARE

### OPCIONAL



- + T-SWITCH
- + iSTEAM
- + LANZA DE VAPOR COOL TOUCH
- + LUCES RGB (PANEL DE CONTROL, PANELES LATERALES)
- + PODS&CAPS
- + CALENTADOR DE TAZAS (CON SENSOR DE TEMPERATURA)
- + CONNECT

## Especificaciones Técnicas

### 2GR

A X P X A  
775 x 568 x 550 mm  
30.5 x 22.4 x 21.6 in

### PESO

74 kg / 163.1 lb

### CALDERA PRINCIPAL

11 l / 2.4 gal UK / 2.9 gal US

### ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

220-240 V (3N), 50-60 Hz

4710-4850 W

380-415 V (3N), 50-60 Hz

4710-4850 W

380-415 V (3N), 50-60 Hz

4710-4850 W

### SUMINISTRO DE AQUA

Conexión a la red de agua

### NIVEL DE RUIDO DURANTE EL USO

< 70 db

### 3GR

A X P X A  
1015 x 568 x 550 mm  
40 x 22.4 x 21.6 in

### PESO

85 kg / 187.4 lb

### CALDERA PRINCIPAL

16 l / 3.5 gal UK / 4.2 gal US

### ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

220-240 V, 50-60 Hz

6410-6580 W

220-240 V (3N), 50-60 Hz

6410-6580 W

380-415 V (3N), 50-60 Hz

6410-6580 W

### SUMINISTRO DE AQUA

Conexión a la red de agua

### NIVEL DE RUIDO DURANTE EL USO

< 70 db

## Versión tall



ALTURA MÁXIMA DE TAZA  
14.5 cm / 5.7 in

# 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.

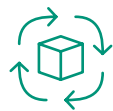
[RANCILIOGROUP.COM/CONNECT](http://RANCILIOGROUP.COM/CONNECT)

### VENTAJAS



**1**

PANEL DE CONTROL FÁCIL DE USAR



**2**

GESTIONA TU FLOTA CON FACILIDAD



**3**

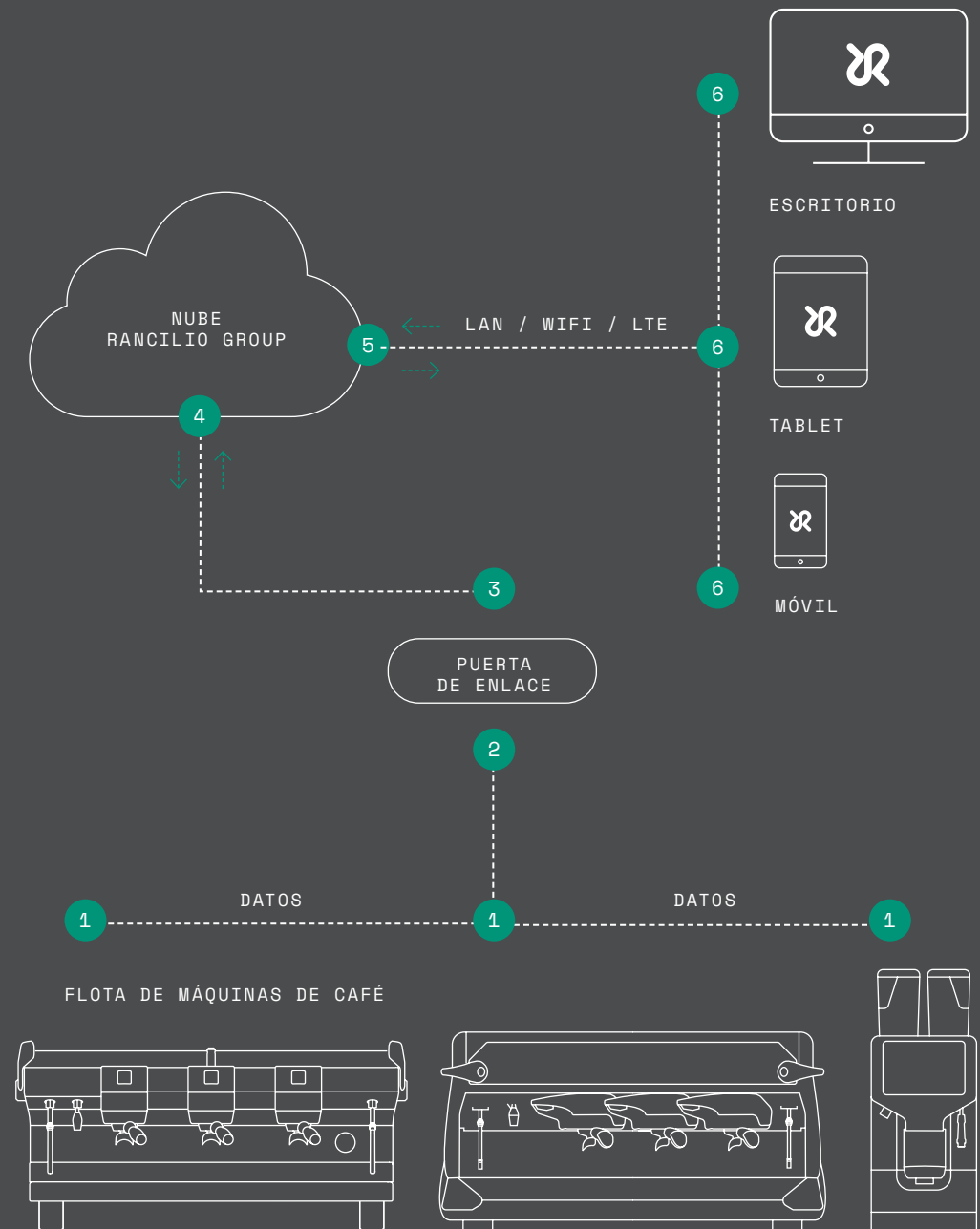
MEJORA LOS SERVICIOS POSTVENTA



**4**

AUMENTA LAS VENTAS

## Cómo funciona



 **RANCILIO** GROUP

[rancioliogroup.com](http://rancioliogroup.com)



an Ali Group company



The Spirit of Excellence