

Classe 20

Un produit du
Rancilio Group

Classe 20

Brewing Just Got Better



 RANCILIO

FRANÇAIS



Brewing Just Got Better

La Classe 20 est un produit de pointe dans sa catégorie au niveau de la performance et de la fonctionnalité, elle possède un système révolutionnaire de contrôle de la stabilité de température, une interface intelligente et une nouvelle approche de la diagnostique.

Rancilio Classe 20

1

Technologie d'infusion

La Classe 20 allie la haute qualité caractéristique de Rancilio à des solutions innovantes de contrôle thermique.



2

Intelligence du café

Accès facile aux réglages à tous les niveaux ainsi qu'aux fonctions avancées, afin de s'assurer que chaque tasse répond exactement à la qualité que vous exigez.



3

Design

Les caractéristiques distinctives de la Classe 20 rappellent le design de toutes les machines à café Rancilio.

4

Nettoyage et entretien

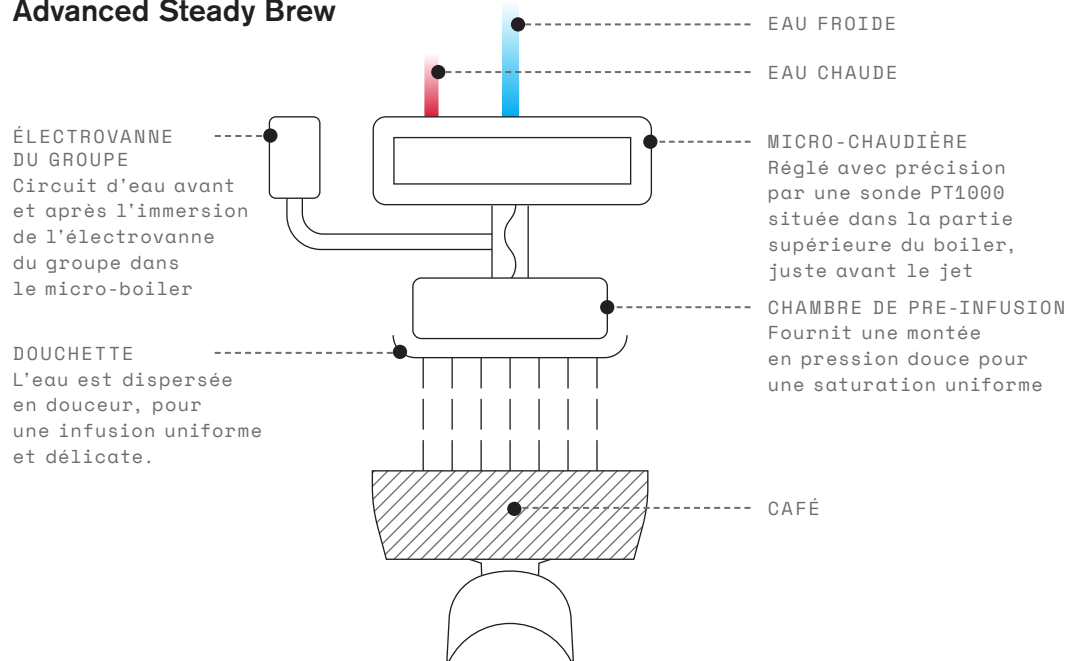
Maintenir votre machine en parfait état est plus facile que jamais, avec des fonctions innovantes conçues pour l'hygiène et l'expérience utilisateur.



Technologie d'infusion

ASB

Advanced Steady Brew



Introduction

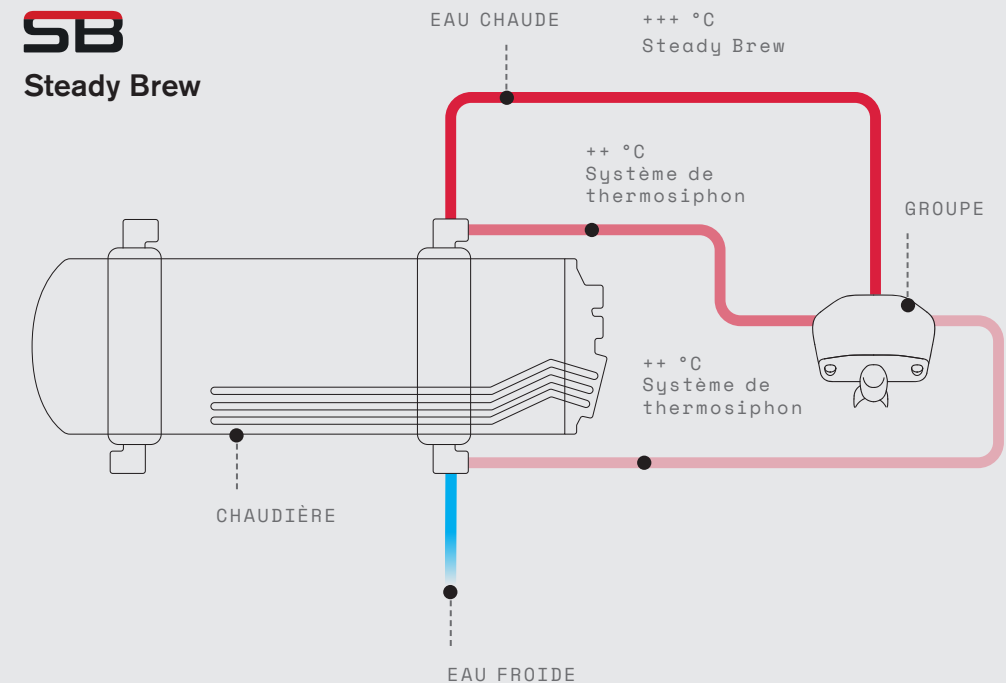
La Classe 20 est disponible en deux versions avec différents systèmes de contrôle thermique développés par Rancilio LAB. La Classe 20 SB possède le brevet Steady Brew, la Classe 20 ASB est dotée d'un système multi-chaudières avec groupes indépendants.

Advanced Steady Brew Version ASB

Chaque groupe indépendant est équipé d'une micro-chaudière et d'un élément chauffant, afin de garantir la stabilité de la température de l'eau et du corps du groupe, en offrant une précision maximale à chaque tasse. Avec la version Advanced Steady Brew, les baristas peuvent définir différentes températures d'eau pour chaque groupe à l'aide de l'interface.

SB

Steady Brew



R Steady Brew Version SB

SB est la solution technologique qui révolutionne le système hydraulique des machines à café Rancilio. En maintenant la température de l'eau à un niveau constant, ce système garantit une répétabilité maximale pendant l'extraction, aussi bien pendant les pics de travail que lors d'une faible utilisation. Il est possible de régler la température de chaque groupe pendant l'installation.

- Technologie brevetée Rancilio

T-Switch (Seulement sur la version SB)

Grâce au bouton T-Switch à 4 positions, il est possible de régler une température d'extraction différente pour chaque groupe, même pour les machines à café à une seule chaudière. Avec la chaudière réglée à 1,0 bar, il est possible de régler sur chaque groupe une température d'environ 88°C, 93°C, 96°C ou 98°C et d'avoir toujours la bonne température d'extraction à disposition pour chaque type de café. Le réglage du T-Switch ne peut être effectué que par des techniciens spécialisés pendant la phase d'installation, en retirant le plan chauffe-tasses.

Vapeur et eau



Lance vapeur cool touch

Le double revêtement de protection de la lance vapeur cool touch garantit son isolation thermique.

C-lever

La lance vapeur C-lever est actionnée en tournant la poignée de 25°. Si la poignée est tournée vers le haut, la vanne reste ouverte. Si la poignée est tournée vers le bas, la vanne s'ouvre et se ferme automatiquement lors du relâchement.

R iSteam

La lance iSteam comporte deux boutons : « Cappuccino » pour faire chauffer et mousser le lait ou « Latte » pour le faire chauffer uniquement.

- Technologie brevetée Rancilio

R X-Tea

Les baristas peuvent programmer le dosage et la température de l'eau à l'aide de l'interface à écran tactile numérique.



Coffee Intelligence

Interface tactile

Grâce à l'écran tactile de 4,3" facile à utiliser, les baristas peuvent ajuster les réglages du café et de l'eau et contrôler tous les paramètres de la machine en temps réel. Balayez à gauche ou à droite avec deux doigts pour naviguer rapidement dans les différents menus.

MENU DISPONIBLE EN 6 LANGUES : ALLEMAND, ANGLAIS, ESPAGNOL, FRANÇAIS, ITALIEN, PORTUGAIS



Groupes d'infusion avec écrans (version ASB uniquement)

Un écran dédié pour chaque groupe d'infusion, affichant une minuterie numérique pour chaque boisson, un indicateur de température d'extraction et un bouton intégré pour démarrer et arrêter l'infusion en continu.



Rancilio Drive System

Rancilio Drive System propose trois menus différents protégés par un mot de passe, pour offrir la meilleure expérience utilisateur aux baristas, responsables et techniciens.



Design

Élégance et force

Un corps de machine solide, souligné par un éclairage des courbes et de la partie supérieure du panneau de contrôle. La qualité des matériaux, tels que l'acier et l'aluminium satiné, confèrent à la zone de travail un aspect élégant et à la Classe 20 le design incomparable des machines à café Rancilio.



Porte-filtre ergonomique

Le porte-filtre est équipé d'une poignée ergonomique, conçue pour permettre aux baristas de bouger les poignets de manière fluide pour un confort maximum.



Matériaux

PARTIE SUPÉRIEURE

Acier inoxydable

PANNEAU AVANT

Acier inoxydable peint en noir

COUVERCLE DU PANNEAU

Aluminium

PANNEAUX LATÉRAUX

Plastique et acier inoxydable

PANNEAU ARRIÈRE

Acier



Lumières

Les luminaires RGB sur les panneaux latéraux, sur les couvertures des groupes et au-dessus du panneau de commande peuvent être personnalisés avec différentes intensités et couleurs. Les groupes sont dotés de LED qui éclairent la zone de travail.



Chauffe-tasses

Le chauffe-tasses dispose de cinq niveaux de température réglables via l'interface tactile et garantit une répartition optimale de la chaleur sur la grille.



Version Tall

La Classe 20 Tall dispose d'une zone de travail plus haute et peut accueillir des tasses jusqu'à 14,5 cm de haut. Elle est également équipée d'un plan de support amovible pour les tasses à espresso traditionnelles.



HAUTEUR DE TASSE MAX.
14.5 cm / 5.7 in



Technologie verte

Économie d'énergie

Chaudière à vapeur isolée, gestion intelligente de l'énergie et mode basse consommation - en option - en désactivant l'un des trois éléments chauffants.

R Advanced Boiler Management

L'ABM est un logiciel spécialement conçu pour améliorer les performances de la machine dans des conditions d'utilisation intensive. Lorsque la machine prépare un espresso, distribue de l'eau et fait chauffer du lait en même temps, l'ABM active l'élément chauffant pour éviter toute baisse de température et garantir des niveaux de chauffe constants. L'ABM permet également de contrôler l'absorption d'énergie de la machine, en la réduisant aux 2/3 de la valeur standard lorsque la puissance à disposition est faible.

- Technologie Rancilio brevetée



Nettoyage et entretien

Easy Clean

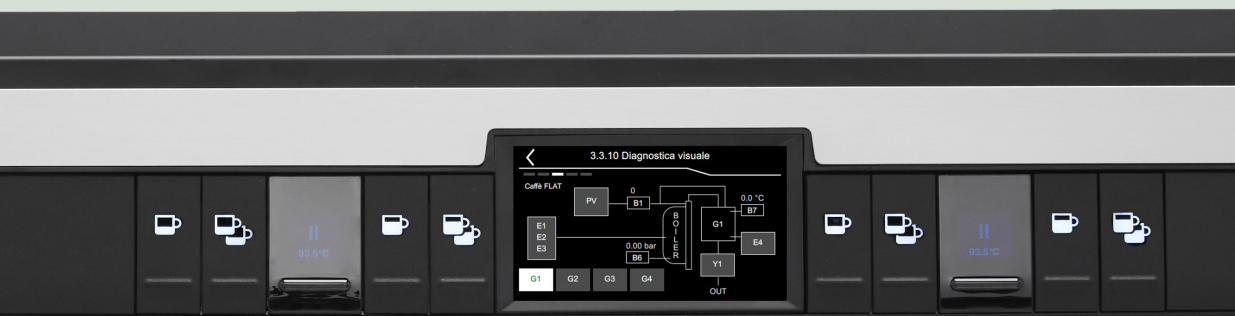
Le programme Easy Clean gère le processus de nettoyage des groupes d'infusion et le rend totalement automatique. Il suffit au barista de démarrer le cycle et la machine effectuera automatiquement les opérations de nettoyage et de rinçage. Le programme Easy Clean vous permet également de programmer 3 alarmes quotidiennes avertissant l'utilisateur de la nécessité d'exécuter un cycle de nettoyage, de configurer un verrouillage optionnel de la machine si un cycle de nettoyage n'a pas été effectué et de consulter l'historique de tous les cycles de nettoyage effectués.



FAST MENU :
BALAYEZ VERS LA DROIT AVEC DEUX
DOIGTS POUR ACCÉDER AU FAST MENU

Diagnostic avancée

Le menu « Technique » de l'interface comprend une fonction « Service » qui permet à l'utilisateur de tester tous les systèmes de la machine, de vérifier le bon fonctionnement de tous les composants, de repérer les pannes ou problèmes techniques sans devoir contrôler les éléments internes.



Grid System

Les grilles des pose-tasses amovibles sont fabriquées en polymère résistant aux rayures et lavable en machine. Elles sont conçues pour que les résidus de café s'écoulent directement dans le bac de récupération, afin de garder la zone de travail propre.

Snap&Share

Snap&Share est une application de lecture de QR Code qui permet aux utilisateurs de partager les paramètres techniques de la Classe 20, de suivre les opérations de maintenance, de surveiller sa consommation et d'enregistrer un nouveau produit afin d'en activer la garantie.

Classe 20 ASB / ASB TALL

ASB Advanced Steady Brew

Points clés

STANDARD



- + ADVANCED STEADY BREW
- + SYSTÈME MULTI-CHAUDIÈRE
- + INTERFACE TACTILE
- + X-TEA
- + C-LEVER
- + LANCE VAPEUR COOL TOUCH
- + ÉCRAN DIGITAL (POUR CHAQUE GROUPE)
- + LUMINAIRES LED (ZONE DE TRAVAIL)
- + LUMINAIRES RGB (COUVERTURES DES GROUPE, PANNEAU DE COMMANDE, PANNEAUX LATÉRAUX)
- + PORTAFILTRE ERGONOMIQUE EN LAITON
- + CHAUFFE-TASSES (AVEC CAPTEUR DE TEMPÉRATURE)
- + ABM
- + MISE EN MARCHÉ ET ARRÊT PROGRAMMÉS
- + GRID SYSTEM
- + EASY CLEAN
- + DIAGNOSTIQUE AVANCÉE
- + SNAP&SHARE

EN OPTION



- + iSTEAM
- + PODS&CAPS (SYSTÈMES DISPONIBLES)
- + CONNECT

Caractéristiques techniques

2GR / 2GR TALL

L X P X H
775 x 568 x 550 mm
30.5 x 22.4 x 21.6 in

POIDS
74 kg / 163.1 lb

CHAUDIÈRE PRINCIPALE
11 l / 2.4 gal UK / 2.9 gal US

MICRO-CHAUDIÈRE
2x 150 ml (250 W)

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE
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

ALIMENTATION D'EAU
Raccord d'eau fixe

NIVEAU SONORE PENDANT
L'UTILISATION
< 70 db

3GR / 3GR TALL

L X P X H
1015 x 568 x 550 mm
40 x 22.4 x 21.6 in

POIDS
85 kg / 187.4 lb

CHAUDIÈRE PRINCIPALE
16 l / 3.5 gal UK / 4.2 gal US

MICRO-CHAUDIÈRE
3x 150 ml (250 W)

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE
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

ALIMENTATION D'EAU
Raccord d'eau fixe

NIVEAU SONORE PENDANT
L'UTILISATION
< 70 db

Version Tall



HAUTEUR DE TASSE MAX.
14.5 cm / 5.7 in

Classe 20 SB / SB TALL

SB Steady Brew

Points clés

STANDARD



- + STEADY BREW
- + INTERFACE TACTILE
- + X-TEA
- + C-LEVER
- + LUMINAIRES LED (ZONE DE TRAVAIL)
- + LUMINAIRES RGB (COUVERTURES DES GROUPE)
- + PORTAFILTRE ERGONOMIQUE EN LAITON
- + ABM
- + MISE EN MARCHÉ ET ARRÊT PROGRAMMÉS
- + EASY CLEAN
- + GRID SYSTEM
- + ADVANCED DIAGNOSTIC
- + SNAP&SHARE

EN OPTION



- + T-SWITCH
- + iSTEAM
- + LANCE VAPEUR COOL TOUCH
- + LUMINAIRES RGB (PANNEAU DE COMMANDE, PANNEAUX LATÉRAUX)
- + PODS&CAPS
- + CHAUFFE-TASSES (AVEC CAPTEUR DE TEMPÉRATURE)
- + CONNECT

Caractéristiques techniques

2GR

L X P X H
775 x 568 x 550 mm
30.5 x 22.4 x 21.6 in

POIDS

74 kg / 163.1 lb

CHAUDIÈRE PRINCIPALE

11 l / 2.4 gal UK / 2.9 gal US

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

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

ALIMENTATION D'EAU

Raccord d'eau fixe

NIVEAU SONORE PENDANT

L'UTILISATION

< 70 db

3GR

L X P X H
1015 x 568 x 550 mm
40 x 22.4 x 21.6 in

POIDS

85 kg / 187.4 lb

CHAUDIÈRE PRINCIPALE

16 l / 3.5 gal UK / 4.2 gal US

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

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

ALIMENTATION D'EAU

Raccord d'eau fixe

NIVEAU SONORE PENDANT

L'UTILISATION

< 70 db

Version Tall



HAUTEUR DE TASSE MAX.
14.5 cm / 5.7 in

Connect

Power to your Coffee Business

Peu importe la taille de votre entreprise, la seule chose importante est que vous souhaitez augmenter le chiffre d'affaires de votre café. Connect vous offre la possibilité de collecter et d'élaborer au mieux les données générées par les machines à café et vous aider ainsi à développer votre activité basée sur l'analyse des données. Quelque soit votre secteur de référence, le moment est venu pour vous d'accroître votre compétitivité.

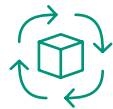
RANCILIOGROUP.COM/CONNECT

AVANTAGES



1

PLATEFORME CONVIVIALE



2

GESTION FACILE DE VOTRE FLOTTE



3

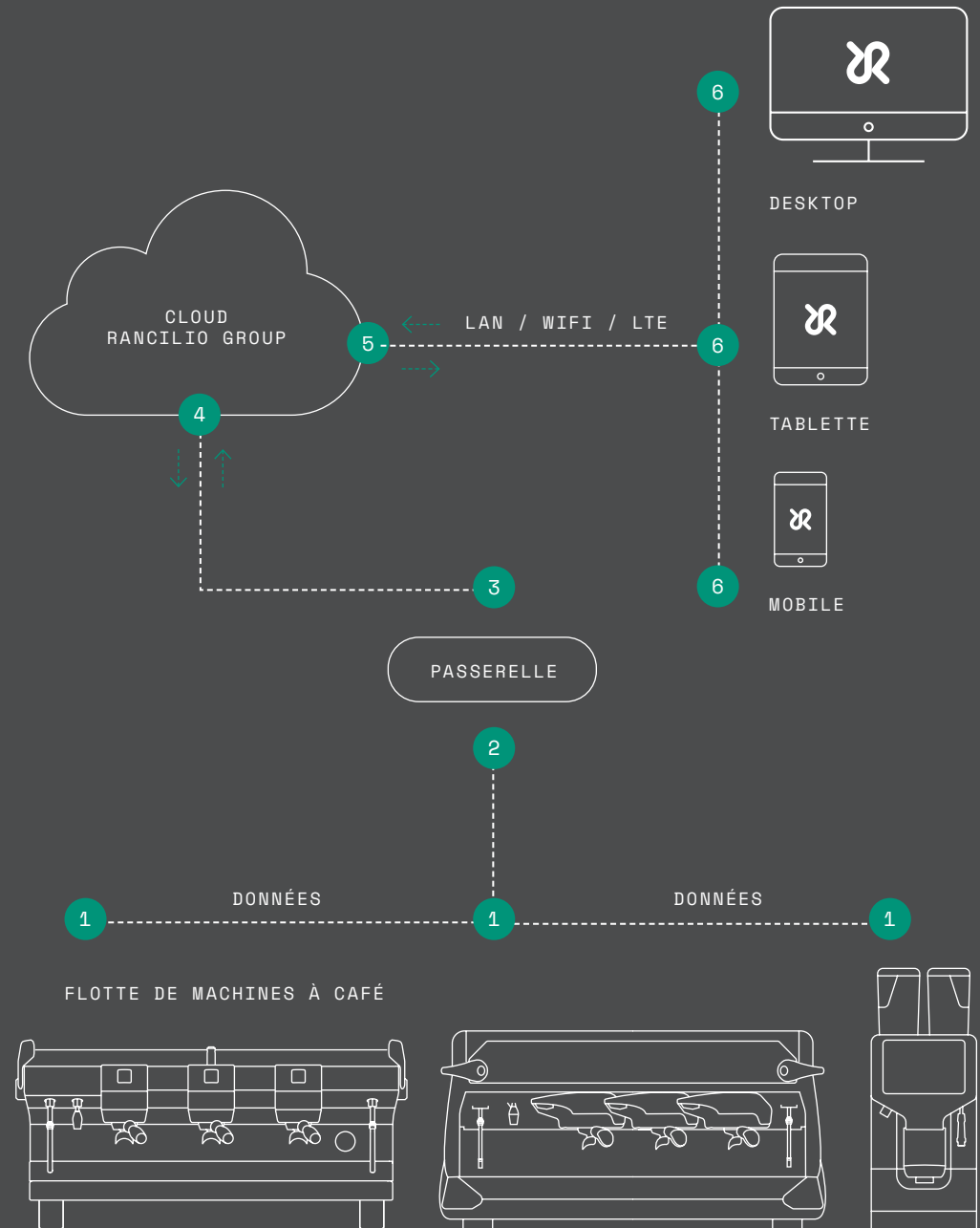
AMÉLIORATION DU SERVICE APRÈS-VENTE



4

HAUSSE DES VENTES

Comment ça fonctionne



 **RANCILIO** GROUP

ranciogroup.com



an Ali Group company



The Spirit of Excellence