

Classe 20

Un Prodotto  
Rancilio Group

# Classe 20

## Brewing Just Got Better



 RANCILIO

ITALIANO



# Brewing Just Got Better

Classe 20 rilancia i livelli di performance e funzionalità della categoria presentando un sistema rivoluzionario per il controllo della stabilità termica, un'interfaccia intelligente e un approccio alla diagnostica completamente innovativo.

# Rancilio Classe 20

1

## Tecnologia di Estrazione

Classe 20 unisce l'alta qualità Rancilio a diversi sistemi di controllo termico, progettati per esigenze e contesti di lavoro diversi.



2

## Coffee Intelligence

Accesso facile e veloce a tutte le impostazioni della macchina tramite l'interfaccia touchscreen, per controllare tutte le funzioni e offrire caffè di prima qualità.



3

## Design

Le linee e i dettagli di Classe 20 evocano il design di tutte le macchine per caffè Rancilio.

4

## Lavaggio e Manutenzione

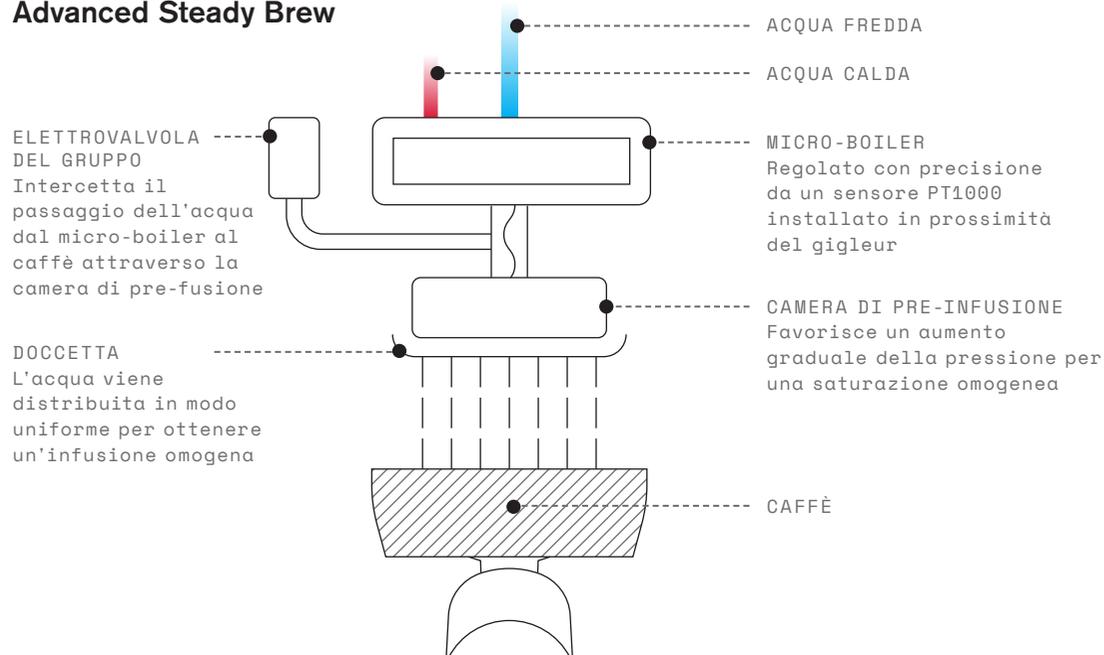
La tua macchina è sempre in ottimo stato, grazie a caratteristiche innovative pensate per rispettare i requisiti igienici e ottimizzare l'esperienza d'uso.



# Tecnologia di Estrazione

**ASB**

**Advanced Steady Brew**



## Intro

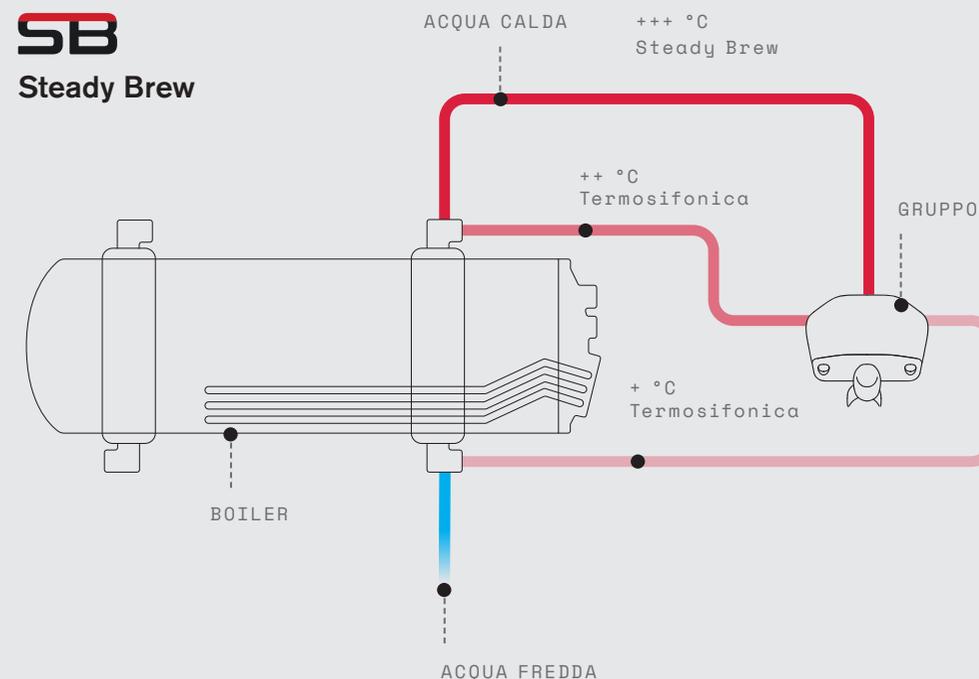
Classe 20 è disponibile in due versioni con diversi sistemi di controllo della temperatura sviluppati da Rancilio LAB. Classe 20 SB presenta il brevetto Steady Brew, Classe 20 ASB introduce un innovativo sistema multi-boiler con gruppi indipendenti.

## Advanced Steady Brew Versione ASB

Ogni gruppo indipendente è dotato di micro-boiler e resistenza, al fine di mantenere stabile la temperatura dell'acqua e del gruppo, per servire caffè di qualità in ogni tazza. Nella versione Advanced Steady Brew, i baristi possono impostare le diverse temperature dell'acqua direttamente dall'interfaccia.

**SB**

**Steady Brew**



## R Steady Brew Versione SB

SB è la soluzione tecnologica che rivoluziona il circuito idraulico delle macchine per caffè Rancilio. Controllando la temperatura dell'acqua, garantisce la ripetibilità del risultato in tazza, sia durante i picchi di lavoro sia in condizioni di basso utilizzo. La temperatura di ogni gruppo può essere regolata in fase di installazione.

- Tecnologia brevettata Rancilio

## T-Switch (Solo Versione SB)

Grazie alla manopola a 4 posizioni T-Switch è possibile regolare una temperatura di estrazione diversa per ogni gruppo, anche per le macchine per caffè a caldaia singola. Con caldaia regolata a 1.0 bar, su ogni gruppo è possibile regolare una temperatura di circa 88°C, 93°C, 96°C o 98°C e avere sempre a disposizione la giusta temperatura di estrazione per ogni tipo di caffè. La regolazione del T-Switch può essere effettuata solo dai tecnici specializzati in fase d'installazione, rimuovendo il piano scaldatasse.

# Vapore e Acqua



## Lance Vapore Anti-Ustione

La lancia vapore anti-ustione è isolata termicamente grazie a un doppio rivestimento protettivo. La tecnologia anti-ustione limita l'accumulo di latte sulle lance vapore facilitando la pulizia.

## C-lever

Il rubinetto vapore C-lever si aziona ruotando la manopola di soli 25°. Ruotando verso l'alto, il rubinetto rimane aperto. Ruotando verso il basso, si apre e si richiude in automatico al rilascio.

## R iSteam

La lancia iSteam è corredata da due pulsanti: "Cappuccino" per scaldare e montare il latte, e "Latte" solo per scaldare.

- Tecnologia brevettata Rancilio

## R X-Tea

Il barista può programmare la quantità e i livelli di temperatura dell'acqua direttamente dall'interfaccia digitale touchscreen.



# Coffee Intelligence

## Interfaccia Touchscreen

Il touchscreen da 4,3" permette al barista d'intervenire sulle impostazioni di caffè e acqua e controllare tutti i parametri della macchina in tempo reale. È sufficiente scorrere verso destra o sinistra per visualizzare rapidamente tutti i menu.

MENU IN 6 LINGUE:  
INGLESE, ITALIANO, TEDESCO,  
FRANCESE, SPAGNOLO, PORTOGHESE



## Gruppi con Display Dedicati (Solo Versione ASB)

Ogni gruppo ha un display dedicato con un cronometro erogazione, un indicatore della temperatura di estrazione e un pulsante integrato con effetto sonoro per avviare e arrestare l'erogazione continua.



## Rancilio Drive System

Rancilio Drive System offre tre diversi menu, gestibili con password, per le diverse esigenze di barista, manager e tecnico.



# Design

## Eleganza e Forza

Una linea luminosa accentua la solidità del corpo macchina, disegnando i fianchi morbidi e la parte superiore della pulsantiera. La qualità dei materiali, come l'acciaio e l'alluminio satinato, sottolineano l'eleganza dell'area di lavoro di Classe 20, valorizzata dal design firmato Rancilio.



## Portafiltro Ergonomico

Il portafiltro è dotato di una impugnatura ergonomica, pensata per agevolare il movimento del polso del barista e garantire il massimo comfort durante l'utilizzo.



## Materiali

- TETTOIA  
Acciaio inox
- PANNELLO FRONTALE  
Acciaio inox verniciato nero
- COPERTURA DEL PANNELLO  
Alluminio
- PANNELLI LATERALI  
Plastica e acciaio inox
- PANNELLO POSTERIORE  
Acciaio



## Luci

Le luci estetiche RGB sui pannelli laterali, sui gruppi e sopra la pulsantiera, sono personalizzabili con intensità e colori diversi. Le luci a LED illuminano l'area di lavoro.



### Scald tazze

Con 5 livelli di temperatura regolabile dall'interfaccia, lo scald tazze garantisce la distribuzione ottimale del calore sulla griglia.



### Versione Tall

Classe 20 Tall presenta una maggiore estensione in altezza dell'area di lavoro, per posizionare tazze alte fino a 14,5 cm. Un piano di appoggio estraibile è dedicato alle tradizionali tazzine da espresso.



ALTEZZA MASSIMA TAZZE  
14.5 cm / 5.7 in



## Sostenibilità

### Risparmio Energetico

Caldia vapore coibentata, gestione energetica smart e modalità a basso consumo, con possibilità di disattivare una delle tre resistenze.

### R Advanced Boiler Management

ABM è un software sviluppato per migliorare le prestazioni della macchina in condizioni di utilizzo intensivo. In caso d'impiego simultaneo delle funzioni di erogazione caffè, acqua e vapore, ABM abilita l'accensione della resistenza per prevenire possibili cali di temperatura, mantenendo la stabilità termica. ABM inoltre controlla la potenza assorbita dalla macchina, riducendola a 2/3 del valore normale in caso di ridotta potenza disponibile.

- Tecnologia brevettata Rancilio



# Lavaggio e Manutenzione

## Lavaggio automatico

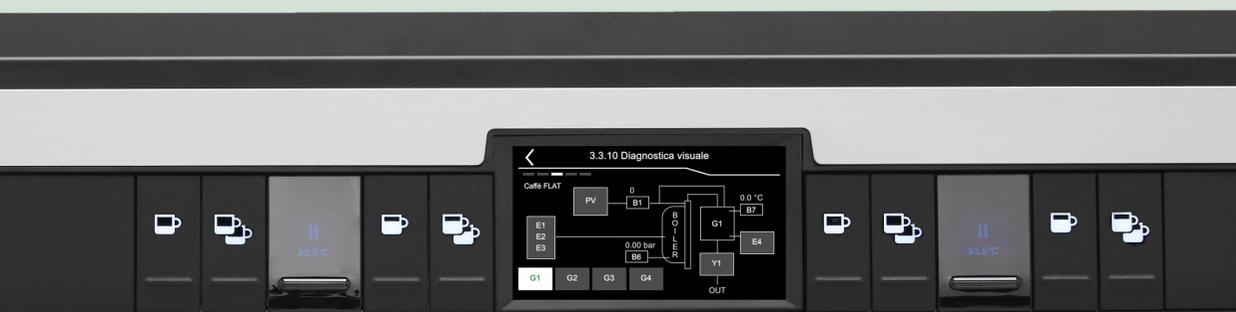
Questa funzione gestisce il processo di lavaggio dei gruppi erogatori, rendendolo automatico nella sua esecuzione. Il Barista avvia il ciclo, mentre la macchina esegue in automatico le operazioni di lavaggio e risciacquo. Permette inoltre di programmare 3 allarmi giornalieri (per avvisare l'utente della necessità del ciclo di lavaggio, impostare il blocco macchina opzionale nel caso di mancato lavaggio e visualizzare lo storico dei cicli di lavaggio effettuati).

## Diagnostica Avanzata

Il menu "Tecnico" include una funzione "Service" che permette all'utente di verificare tutti i sistemi della macchina, di controllare velocemente il regolare funzionamento dei componenti dall'interfaccia, e di rilevare guasti o problemi tecnici senza dover ispezionare gli elementi interni.



FAST MENU: SWIPE CON DUE DITA VERSO DESTRA PER ACCEDERE AL FAST MENU



## Grid System

Le griglie posatazze estraibili sono realizzate in polimero antigraffio e possono essere comodamente lavate in lavastoviglie. Lo speciale design permette di far defluire i residui di caffè direttamente nel vano di raccolta, mantenendo pulita l'area di lavoro.

## Snap&Share

Snap&Share è una app di scansione per codici QR che permette agli utenti di condividere i parametri tecnici di Classe 20, tenere traccia degli interventi di manutenzione, monitorare i consumi e registrare nuovi prodotti per l'attivazione della garanzia.

# Classe 20 ASB / ASB TALL

**ASB** Advanced Steady Brew

## Caratteristiche Principali

### STANDARD



- + ADVANCED STEADY BREW
- + MULTI-BOILER SYSTEM
- + INTERFACCIA TOUCHSCREEN
- + X-TEA
- + C-LEVER
- + LANCE VAPORE ANTI-USTIONE
- + DISPLAY DIGITALE (PER OGNI GRUPPO)
- + LUCI A LED (AREA DI LAVORO)
- + LUCI RGB (COPRIGRUPPO, PULSANTIERA, PANNELLI LATERALI)
- + PORTAFILTRO ERGONOMICO IN OTTONE
- + SCALDATAZZE (CON SONDA DI TEMPERATURA)
- + ABM
- + ACCENSIONE E SPEGNIMENTO PROGRAMMATI
- + GRID SYSTEM
- + LAVAGGIO AUTOMATICO
- + DIAGNOSTICA AVANZATA
- + SNAP&SHARE

### OPTIONAL



- + iSTEAM
- + PODS&CAPS (SECONDO SISTEMI DISPONIBILI)
- + CONNECT

## Specifiche Tecniche

### 2GR / 2GR TALL

L 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

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

MICRO-BOILER  
2x 150 ml (250 W)

ALIMENTAZIONE ELETTRICA  
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

ALIMENTAZIONE ACQUA  
Attacco diretto alla rete idrica

LIVELLO DI RUMOROSITÀ  
DURANTE L'UTILIZZO  
< 70 db

### 3GR / 3GR TALL

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

PESO  
85 kg / 187.4 lb

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

MICRO-BOILER  
3x 150 ml (250 W)

ALIMENTAZIONE ELETTRICA  
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

ALIMENTAZIONE ACQUA  
Attacco diretto alla rete idrica

LIVELLO DI RUMOROSITÀ  
DURANTE L'UTILIZZO  
< 70 db

## Versione Tall



ALTEZZA MASSIMA TAZZE  
14.5 cm / 5.7 in

# Classe 20 SB / SB TALL

**SB** Steady Brew

## Caratteristiche Principali

### STANDARD



- + STEADY BREW
- + INTERFACCIA TOUCHSCREEN
- + X-TEA
- + C-LEVER
- + LUCI A LED (PULSANTIERA, PANNELLI LATERALI AREA DI LAVORO)
- + LUCI RGB (COPRIGRUPPO)
- + PORTAFILTRO ERGONOMICO IN OTTONE
- + ABM
- + ACCENSIONE E SPEGNIMENTO PROGRAMMATI
- + LAVAGGIO AUTOMATICO
- + GRID SYSTEM
- + DIAGNOSTICA AVANZATA
- + SNAP&SHARE

### OPTIONAL



- + T-SWITCH
- + iSTEAM
- + LANCE VAPORE ANTI-USTIONE
- + LUCI RGB (PULSANTIERA, PANNELLI LATERALI)
- + PODS&CAPS
- + SCALDATAZZE (CON SONDA DI TEMPERATURA)
- + CONNECT

## Specifiche Tecniche

### 2GR

L 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

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

ALIMENTAZIONE ELETTRICA  
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

ALIMENTAZIONE ACQUA  
Attacco diretto alla rete idrica

LIVELLO DI RUMOROSITÀ  
DURANTE L'UTILIZZO  
< 70 db

### 3GR

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

PESO  
85 kg / 187.4 lb

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

ALIMENTAZIONE ELETTRICA  
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

ALIMENTAZIONE ACQUA  
Attacco diretto alla rete idrica

LIVELLO DI RUMOROSITÀ  
DURANTE L'UTILIZZO  
< 70 db

## Versione Tall



ALTEZZA MASSIMA TAZZE  
14.5 cm / 5.7 in

# Connect

## Power to your Coffee Business

Oggi tutte le piccole, medie e grandi imprese del mondo caffè hanno l'opportunità di sviluppare il proprio potenziale e far crescere il proprio giro d'affari grazie alle soluzioni di business IoT. Connect offre la possibilità di raccogliere e sfruttare al meglio i dati generati dalle macchine per caffè e trasformare ogni attività in un business basato sull'analisi dei dati. Qualunque sia il mercato di riferimento, è arrivato il momento di sviluppare un grande valore aggiunto e guadagnare un vantaggio competitivo sulla concorrenza.

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

### VANTAGGI



**1**

PIATTAFORMA WEB USER-FRIENDLY



**2**

GESTIRE CON FACILITÀ IL PARCO MACCHINE



**3**

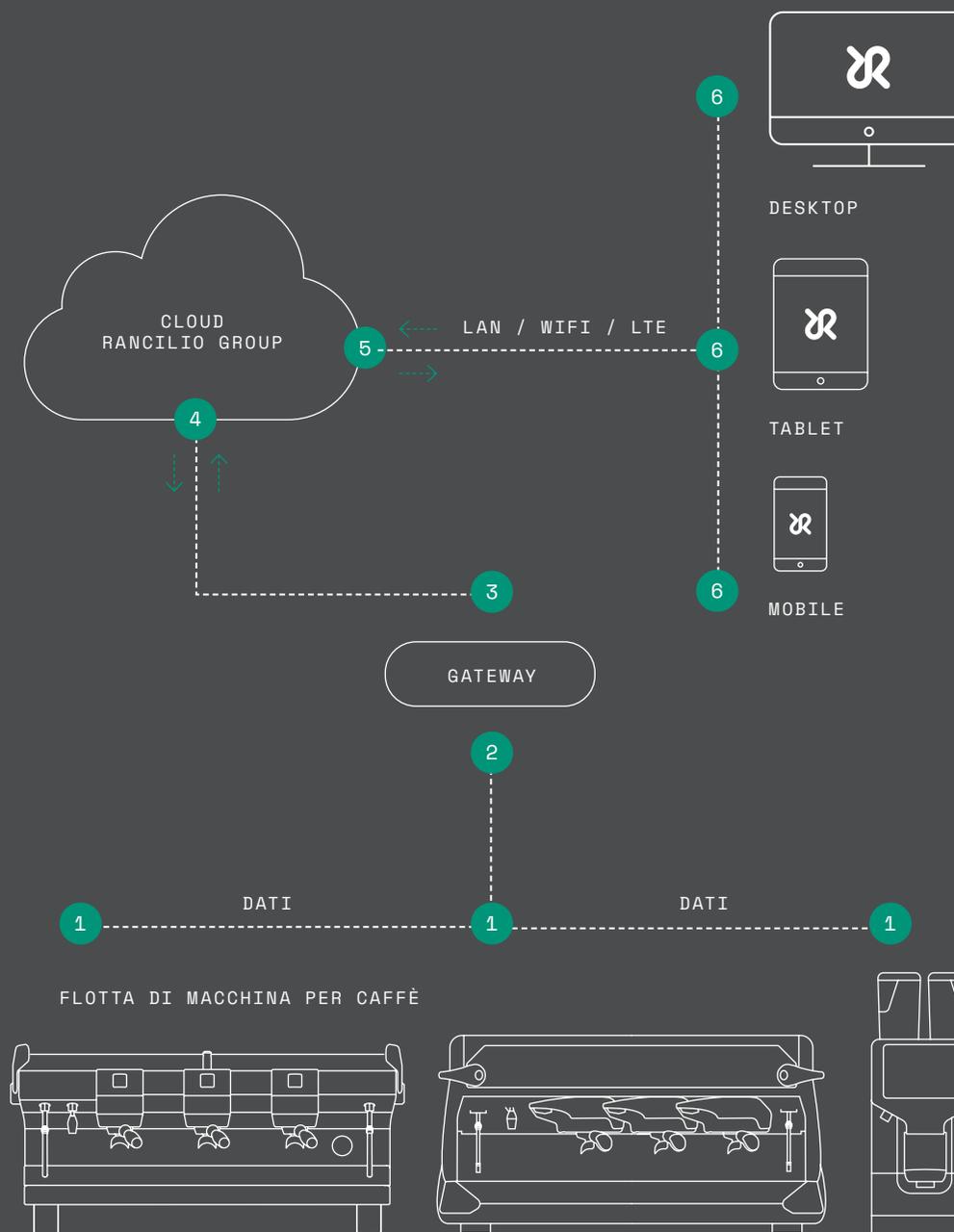
MIGLIORARE I SERVIZI POST-VENDITA



**4**

AUMENTARE LE VENDITE

## Come Funziona



 **RANCILIO** GROUP

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



an Ali Group company



The Spirit of Excellence