

Classe 20

Um produto do  
Rancilio Group

# Classe 20

## Brewing Just Got Better



 RANCILIO

PORTUGUÊS



# Brewing Just Got Better

A Classe 20 eleva a fasquia da categoria em termos de desempenho e funcionalidade, introduzindo um sistema revolucionário para controlar a estabilidade da temperatura, uma interface inteligente e uma abordagem totalmente diferente do diagnóstico.

# Rancilio Classe 20

1

## Tecnologia de Infusão

Classe 20 combina a alta qualidade da Rancilio com a sua escolha de soluções inovadoras para controlo térmico.



2

## Café inteligente

Fácil acesso às configurações em todos os níveis e funções avançadas para garantir que cada chávena tenha exatamente a qualidade que exige.



3

## Design

As características distintivas de Classe 20 lembram o design de todas as máquinas de café Rancilio.

4

## Limpeza e manutenção

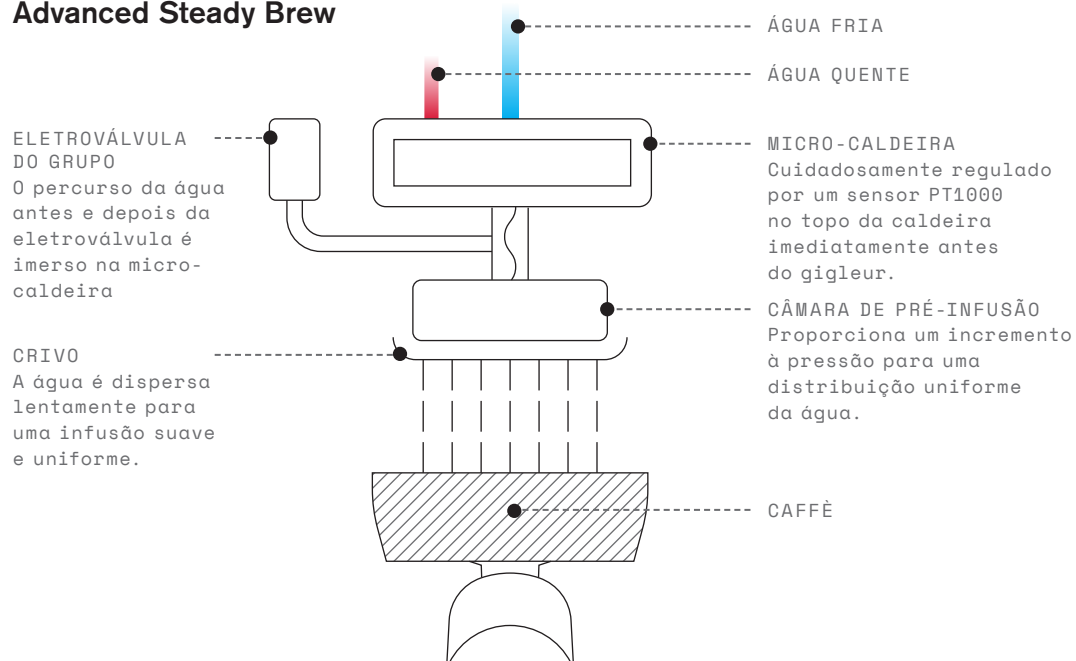
Manter a sua máquina em perfeitas condições é mais fácil do que nunca, com recursos inovadores projetados para a higiene e a experiência do utilizador.



# Tecnologia de Infusão

**ASB**

**Advanced Steady Brew**



## Introdução

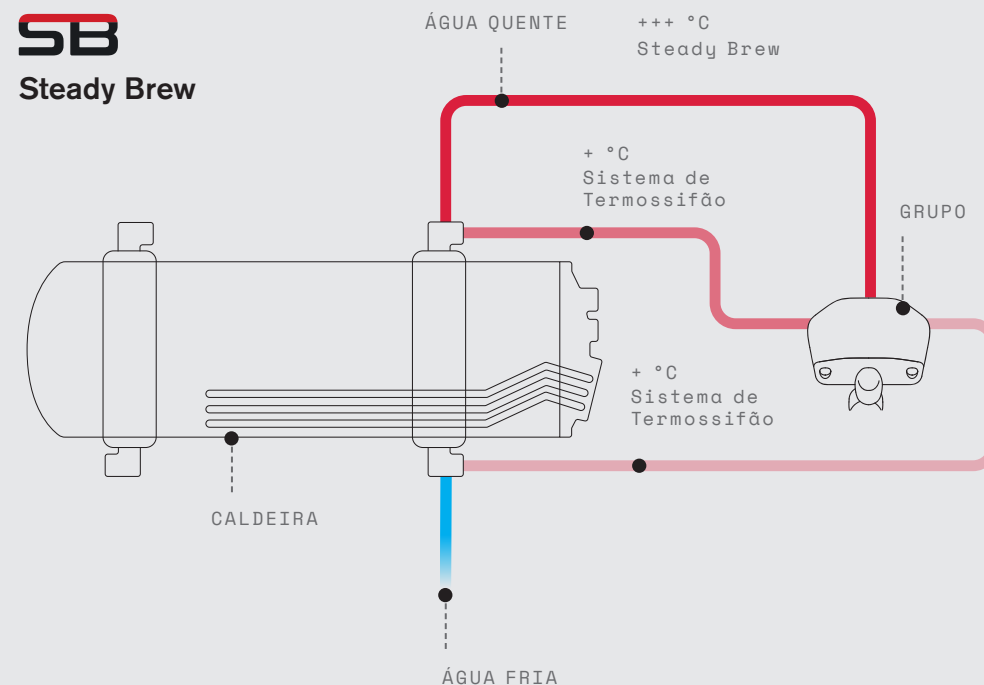
Classe 20 está disponível em dois versões com diferentes sistemas de controlo térmico desenvolvidos pelo Rancilio LAB. Classe 20 SB introduz a patente Steady Brew, Classe 20 ASB apresenta um sistema inovador multi-caldeiras com grupos independentes.

## Advanced Steady Brew Versão ASB

Cada grupo independente é equipado com uma micro-caldeira e um elemento de aquecimento, para garantir a estabilidade térmica da temperatura da água e do corpo do grupo, oferecendo a máxima precisão em cada chávena. Na versão Advanced Steady Brew, os baristas podem definir diferentes temperaturas da água para cada grupo através da interface.

**SB**

**Steady Brew**



## R Steady Brew Versão SB

SB é a solução tecnológica que revoluciona o sistema hidráulico das máquinas de café Rancilio. Ao manter constante a temperatura da água, garante uma repetição em todas as extrações, tanto em picos de trabalho quanto em condições de baixo uso. A temperatura de cada grupo pode ser ajustada durante a instalação.

- Tecnologia Patentada Rancilio

## T-Switch (Apenas versão SB)

Graças ao manipulador de 4 posições T-Switch, é possível regular uma temperatura de extração diferente para cada grupo, incluindo para máquinas de café de caldeira única. Com a caldeira regulada a 1.0 bar, em cada grupo é possível regular uma temperatura de cerca de 88 °C, 93 °C, 96 °C ou 98 °C e ter sempre à disposição a temperatura certa de extração para cada tipo de café. A regulação do T-Switch só pode ser efetuada por técnicos especializados em fase de instalação, removendo a grelha de aquecimento de chávenas.

# Vapor e água



ABRIR

classe 20

PARA

ABRIR/FECHAR

Rotação 25°  
(cima - baixo)

## Lança de vapor Cool Touch

A lança de vapor Cool Touch é termicamente isolada com um revestimento de proteção duplo.

## C-lever

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

## R iSteam

A lança iSteam inclui dois botões: "Cappuccino" para aquecer e fazer espuma de leite, ou "Latte" apenas para aquecer.

## R X-Tea

Os baristas podem programar as dosagens de água e níveis de temperatura através da interface do touch-screen digital.

- Tecnologia Patentada Rancilio



# Café Inteligente

## Interface touchscreen

Através do ecrã touchscreen 4.3" fácil de usar, os baristas podem ajustar as definições de café e água e controlar todos os parâmetros da máquina em tempo real. Deslize para a esquerda ou direita com dois dedos para navegar rapidamente pelos vários menus.

MENU EM 6 IDIOMAS:  
INGLÊS, ITALIANO, ALEMÃO,  
FRANCÊS, ESPANHOL, PORTUGUÊS



## Grupos de distribuição com ecrãs dedicados (apenas versão ASB)

Um ecrã dedicado para cada grupo de infusão, com um temporizador digital para cada fornecimento, indicador de temperatura de extração e um botão integrado para iniciar e parar a infusão contínua.



## Rancilio Drive System

O Rancilio Drive System fornece três menus diferentes, protegidos por palavra-passe, para oferecer a melhor experiência de utilizador a baristas, gestores e técnicos.



# Design

## Estrutura forte e elegante

Um corpo sólido da máquina aperfeiçoado por uma linha de luz, que acompanha perfeitamente os lados curvos e a parte superior do painel de controlo. A qualidade dos materiais, como aço e alumínio acetinado, confere à área de trabalho um aspeto distinto, fazendo com que a Classe 20 se destaque com o design exclusivo das máquinas de café Rancilio.



## Porta-filtro ergonómico

O porta-filtro está equipado com um punho ergonómico, projetado para permitir que os baristas movam os pulsos sem problemas para máximo conforto.



## Materiais

- TABULEIRO SUPERIOR  
Aço inoxidável
- PAINEL FRONTAL  
Aço inoxidável pintado de preto
- COBERTURA DO PAINEL  
Alumínio
- PAINÉIS LATERAIS  
Plástico e aço inoxidável
- PAINEL TRASEIRO  
Aço



## Luzes

As luzes RGB estéticas nos painéis laterais, na frente das coberturas de grupo e por cima do painel de controlo podem ser personalizadas com diferentes intensidades e cores. Os grupos de distribuição apresentam ampla iluminação fornecida por LEDs que iluminam a área de trabalho.



### Escalda-Chávenas

O escaalda-chávenas tem cinco níveis de temperatura ajustáveis através da interface touchscreen e garante uma distribuição de aquecimento ideal em todo tabuleiro superior.



### Versão Tall

A Classe 20 Tall possui uma área de trabalho mais alta e pode acomodar chávenas até 14,5 cm de altura. Também possui uma placa extraível para chávenas de café expresso tradicionais.



ALTURA MÁXIMA DA CHÁVENA  
14.5 cm / 5.7 in



# Tecnologia verde

### Economia de energia

Caldeira a vapor isolada, gestão inteligente de energia e modo opcional de baixa potência, desativando um dos três elementos de aquecimento.

### R Advanced Boiler Management

O ABM é um software específico desenvolvido para melhorar o desempenho da máquina em condições de uso intenso. Ao preparar simultaneamente café espresso, distribuir água e aquecer leite, o ABM liga o elemento de aquecimento para evitar quebras de temperatura e garantir níveis constantes de aquecimento. O ABM também permite o controlo da absorção de energia da máquina, reduzindo-a para 2/3 do valor normal, se a disponibilidade de energia for baixa.

- Tecnologia Patenteada Rancilio





# Limpeza e manutenção

## Easy Clean

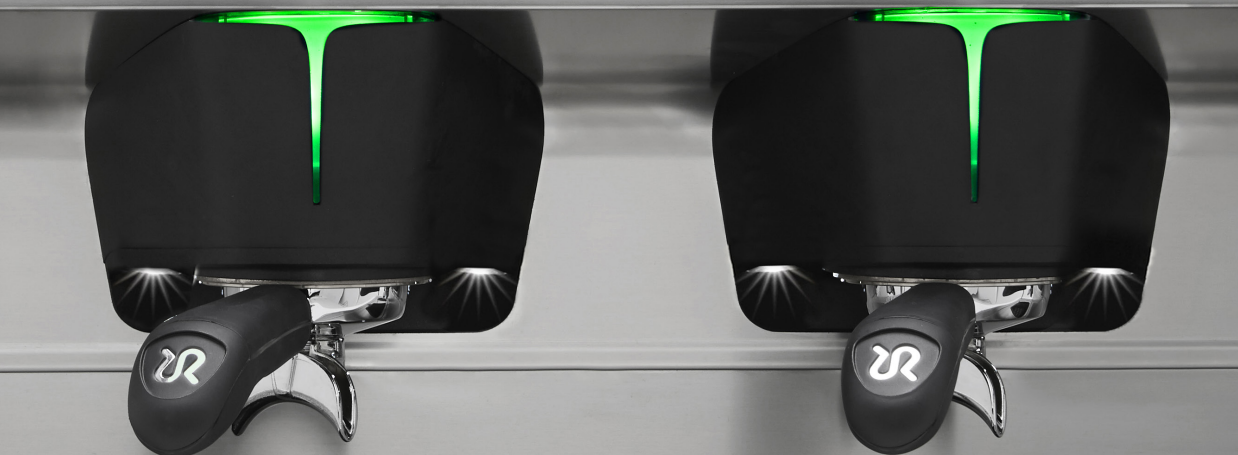
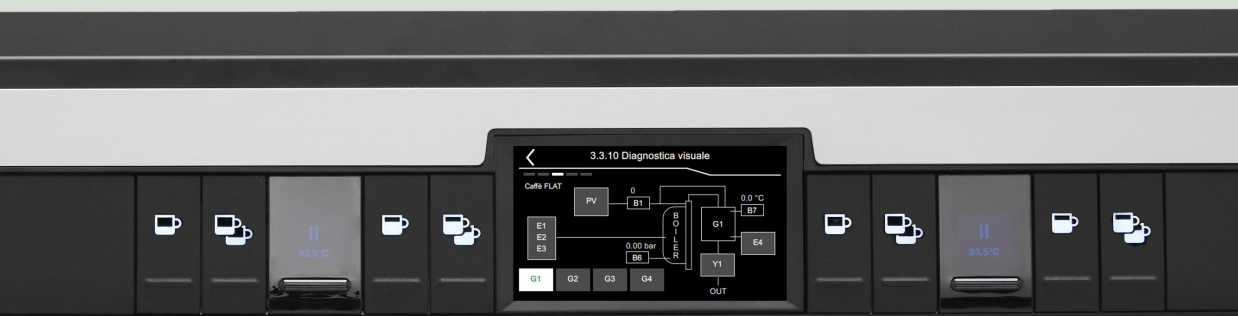
Easy Clean gere o processo de limpeza dos grupos de distribuição, para que este possa ser realizado de forma totalmente automática. O barista só precisa de iniciar o ciclo e a máquina efetuará automaticamente as operações de lavagem e enxaguamento. Easy Clean também permite programar 3 alarmes diários para avisar o utilizador da necessidade de um ciclo de limpeza, definir um bloqueio opcional na máquina no caso de um ciclo de lavagem falhado, e visualizar o histórico de todos os ciclos de lavagem realizados.

## Diagnóstico avançado

O menu "Técnico" inclui uma função "Serviço", permitindo que os utilizadores testem todos os sistemas da máquina; basta tocar na interface para verificar se todos os componentes estão em boas condições de funcionamento e identificar falhas ou problemas técnicos sem precisar de inspecionar elementos internos.



MENU RÁPIDO:  
BASTA ARRASTAR DOIS DEDOS  
À DIREITA PARA ACEDER  
AO MENU RÁPIDO



## Grid System

As grelhas do tabuleiro onde são colocadas as chávenas são removíveis e são feitas em polímero resistente a riscos. São laváveis na máquina de lavar loiça. Foram projetadas para permitir que os resíduos de café fluam diretamente para o tabuleiro de esgoto, mantendo a área de trabalho limpa.

## Snap&Share

Snap&Share é uma aplicação de leitor de código QR que permite aos utilizadores partilhar os parâmetros técnicos de Classe 20, acompanhar as operações de manutenção, monitorizar o consumo e registar um novo produto para ativar a garantia.

# Classe 20 ASB / ASB TALL

**ASB** Advanced Steady Brew

## Principais Características

### PADRÃO



- + ADVANCED STEADY BREW
- + SISTEMA MULTICALDEIRA
- + INTERFACE TOUCHSCREEN
- + X-TEA
- + C-LEVER
- + LANÇA DE VAPOR COOL TOUCH
- + ECRÃ DIGITAL (PARA CADA SAÍDA)
- + LUZES LED (ÁREA DE TRABALHO)
- + LUZES RGB (COBERTURAS DE GRUPO, PAINEL DE CONTROLO, PAINÉIS LATERAIS)
- + PORTA-FILTRO ERGONÓMICO EM LATÃO
- + AQUECEDOR DE CHÁVENAS (COM SENSOR DE TEMPERATURA)
- + ABM
- + ACTIVAÇÃO/DESLIGAMENTO PROGRAMADOS
- + GRID SYSTEM
- + EASY CLEAN
- + DIAGNÓSTICO AVANÇADO
- + SNAP&SHARE

### OPCIONAL



- + iSTEAM
- + PODS&CAPS (CONFORME OS SISTEMAS DISPONÍVEIS)
- + CONNECT

## Especificações Técnicas

### 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

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

MICRO-CALDEIRA  
2x 150 ml (250 W)

ALIMENTAÇÃO DE ENERGIA  
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

ABASTECIMENTO DE ÁGUA  
Ligação à rede de água

NÍVEL DE RUÍDO DURANTE O USO  
< 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

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

MICRO-CALDEIRA  
3x 150 ml (250 W)

ALIMENTAÇÃO DE ENERGIA  
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

ABASTECIMENTO DE ÁGUA  
Ligação à rede de água

NÍVEL DE RUÍDO DURANTE O USO  
< 70 db

## Versão Tall



ALTURA MÁXIMA DA CHÁVENA  
14.5 cm / 5.7 in

# Classe 20 SB / SB TALL

**SB** Steady Brew

## Principais Características

### PADRÃO



- + STEADY BREW
- + INTERFACE TOUCHSCREEN
- + X-TEA
- + C-LEVER
- + LUZES LED (ÁREA DE TRABALHO)
- + LUZES RGB (COBERTURAS DE GRUPO)
- + PORTA-FILTRO ERGONÓMICO EM LATÃO
- + ABM
- + ACTIVAÇÃO/DESLIGAMENTO PROGRAMADOS
- + EASY CLEAN
- + GRID SYSTEM
- + ADVANCED DIAGNOSTIC
- + SNAP&SHARE

### OPCIONAL



- + T-SWITCH
- + iSTEAM
- + LANÇA DE VAPOR COOL TOUCH
- + LUZES RGB (PAINEL DE CONTROLO, PAINÉIS LATERAIS)
- + PODS&CAPS
- + AQUECEDOR DE CHÁVENAS (COM SENSOR DE TEMPERATURA)
- + CONNECT

## Especificações Técnicas

### 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

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

ALIMENTAÇÃO DE ENERGIA  
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

ABASTECIMENTO DE ÁGUA  
Ligação à rede de água

NÍVEL DE RUÍDO DURANTE O USO  
< 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

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

ALIMENTAÇÃO DE ENERGIA  
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

ABASTECIMENTO DE ÁGUA  
Ligação à rede de água

NÍVEL DE RUÍDO DURANTE O USO  
< 70 db

## Versão Tall



ALTURA MÁXIMA DA CHÁVENA  
14.5 cm / 5.7 in

# Connect

## Power to your Coffee Business

Não importa o tamanho da sua empresa, o que é importante é que quer fazer crescer o seu negócio. Connect ajuda-o a utilizar eficazmente os dados gerados pelas suas máquinas de café e a transformar qualquer atividade num negócio baseado na análise de dados. Qualquer que seja o seu mercado de referência, está na hora de aproveitar uma vantagem competitiva sobre a concorrência.

RANCILIOGROUP.COM/CONNECT

### VANTAGENS



1

PAINEL DE INSTRUMENTOS DE FÁCIL UTILIZAÇÃO



2

GERIR A SUA FROTA COM FACILIDADE



3

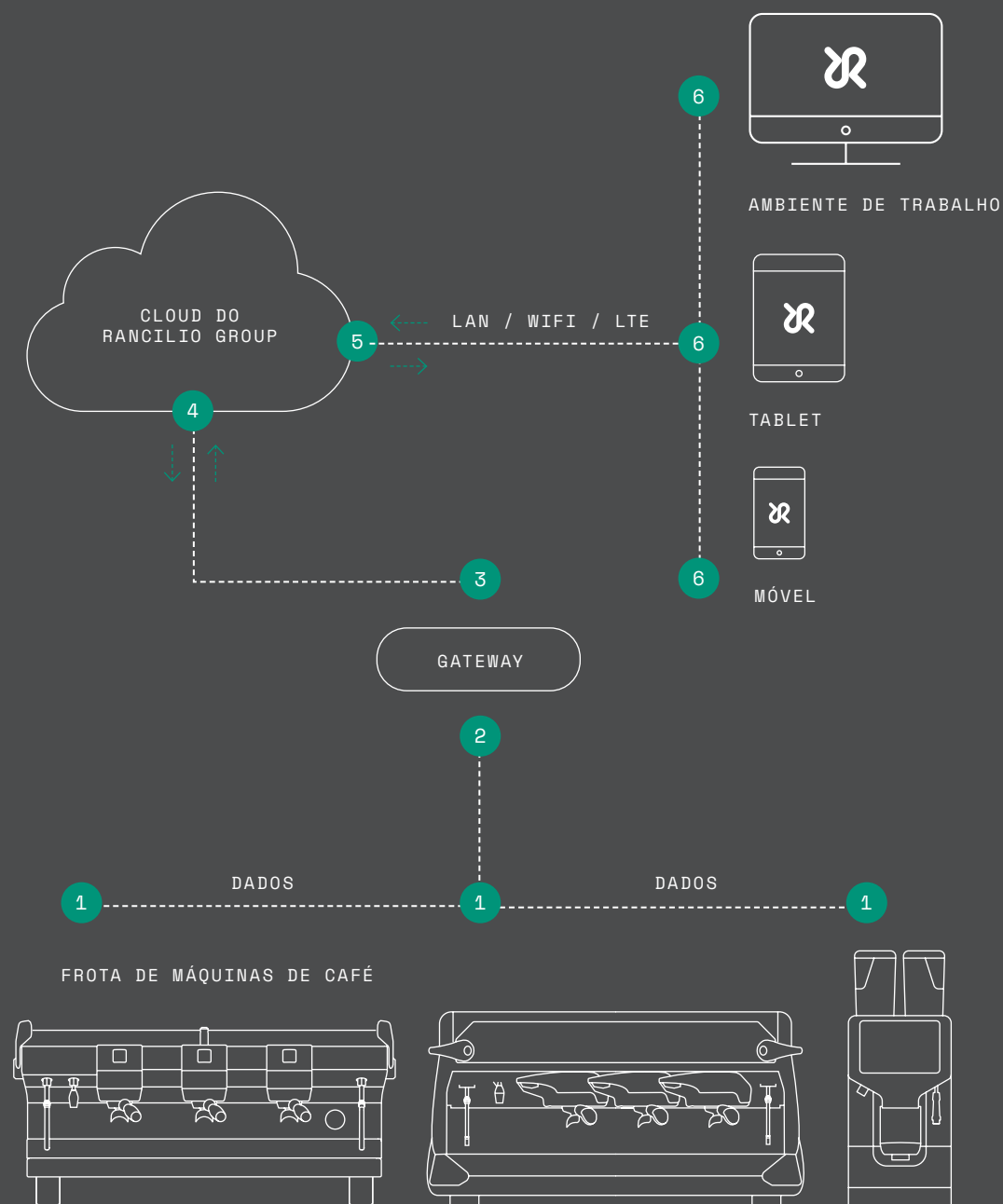
AUMENTAR A EFICIÊNCIA DO SERVIÇO



4

AUMENTAR O DESEMPENHO COMERCIAL

## Como funciona



 **RANCILIO** GROUP

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



an Ali Group company



The Spirit of Excellence