

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

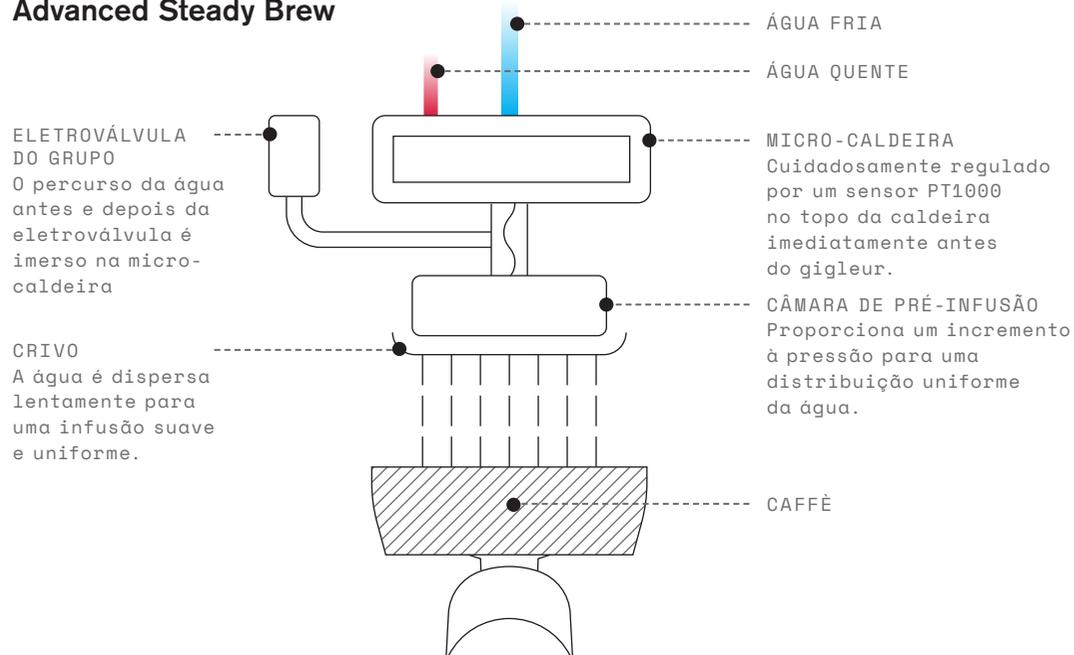
Manter a sua máquina em perfeitas condições é mais fácil do que nunca, com recursos inovadores projetados para a higiene e a experiência do utilizador.



Tecnologia de Infusão

ASB

Advanced Steady Brew



Introdução

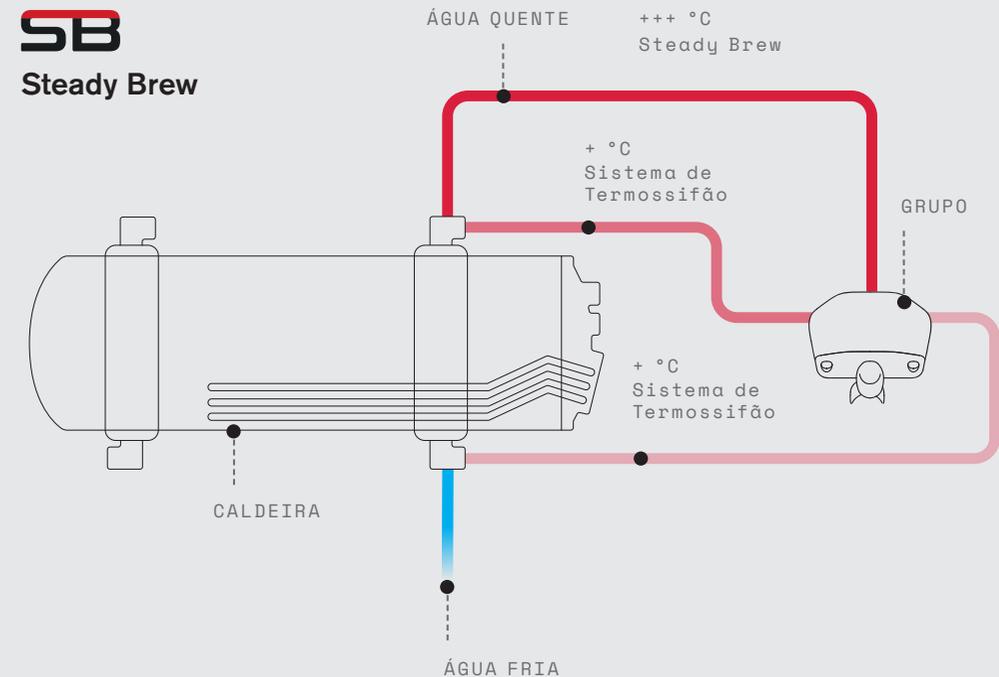
Classe 20 está disponível em dois versões com diferentes sistemas de controlo térmico desenvolvidos pelo Rancilio LAB. Classe 20 SB introduz a patente Steady Brew, Classe 20 ASB apresenta um sistema inovador multi-caldeiras com grupos independentes.

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

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 Patenteada 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 châvenas 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

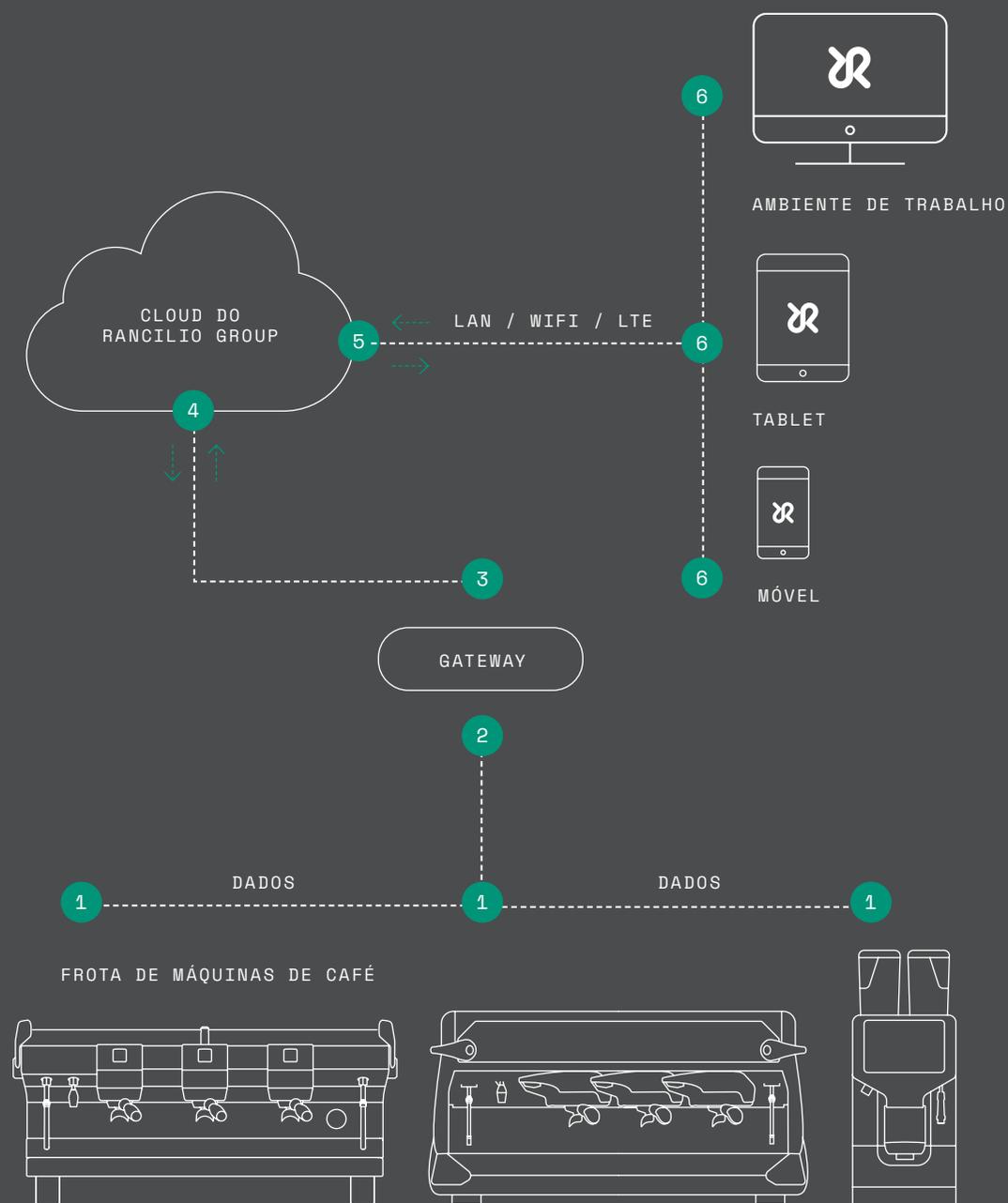
AUMENTAR A EFICIÊNCIA DO SERVIÇO



4

AUMENTAR O DESEMPENHO COMERCIAL

Como funciona



 **RANCILIO** GROUP

rancioliogroup.com



an Ali Group company



The Spirit of Excellence