

RANCILIO CLASSE 20

Brewing just got better





Brewing Just Got Better

Die Classe 20 ist ein Spitzenprodukt der Kategorie in Bezug auf Leistung und Funktionalität mit einem revolutionären System zur Kontrolle der Temperaturstabilität, einer intelligenten Benutzeroberfläche und einem völlig neuen Wartungsansatz.

Rancilio Classe 20

1

Brühtechnologie

Die Classe 20 verbindet Rancilios charakteristische hohe Qualität mit innovativen Lösungen für die Wärmeregulierung.



2

Coffee Intelligence

Einfacher Zugriff auf Einstellungen auf allen Ebenen und erweiterte Funktionen, um sicherzustellen, dass jede Tasse genau die Qualität hat, die Sie sich wünschen.



3

Design

Die charakteristischen Besonderheiten der Classe 20 erinnern an das Design aller Rancilio Kaffeemaschinen.

4

Reinigung & Wartung

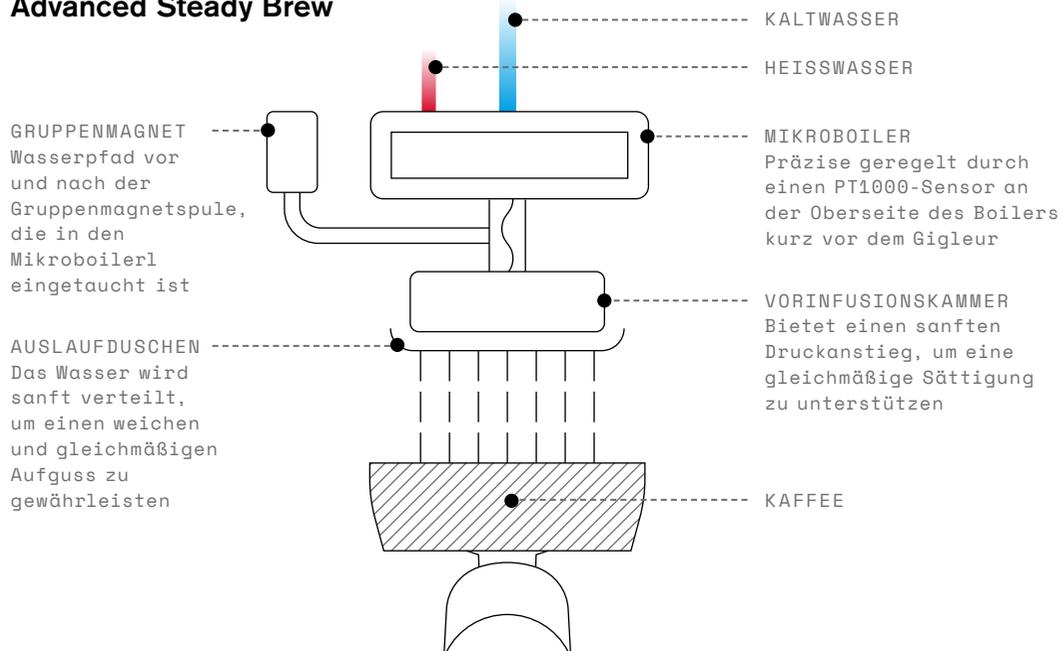
Dank innovativer Funktionen für Hygiene und Benutzerfreundlichkeit ist es einfacher denn je, Ihre Maschine in einwandfreiem Zustand zu halten.



Brühtechnologie

ASB

Advanced Steady Brew



Einführung

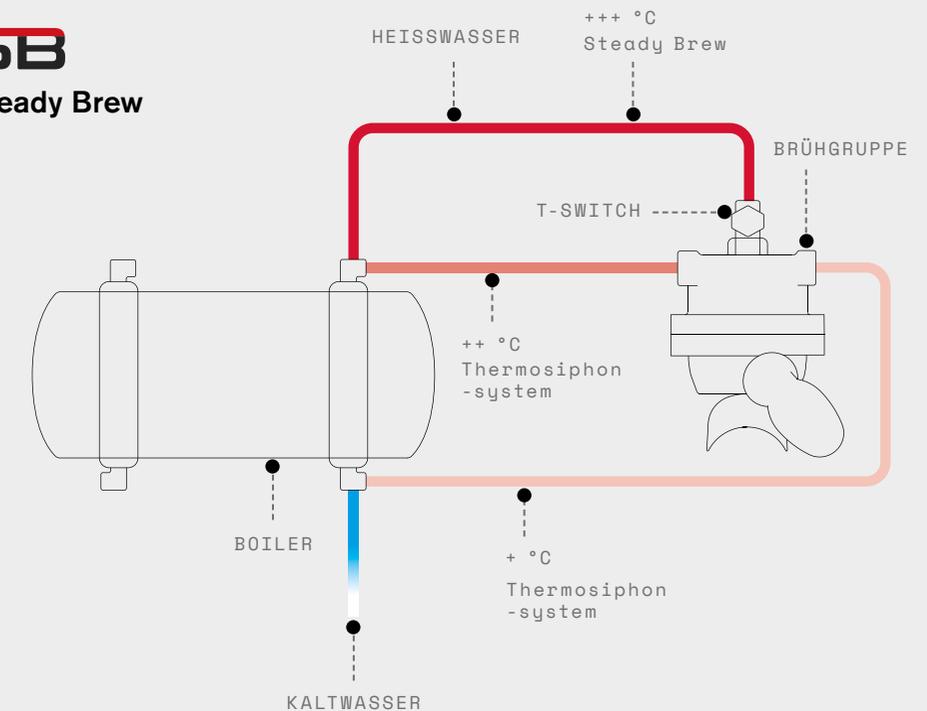
Die Classe 20 ist in zwei Versionen mit unterschiedlichen Temperaturregelungssystemen erhältlich, die von Rancilio LAB entwickelt wurden. Die Classe 20 SB verfügt über das Steady Brew-Patent, Classe 20 ASB präsentiert ein innovatives Multiboilersystem mit unabhängigen Gruppen.

Advanced Steady Brew ASB Version

Jede Brühgruppe ist mit einem Mikroboiler und einem Heizelement ausgestattet, um die thermische Stabilität sowohl für die Wassertemperatur als auch für den Gruppenkörper und dadurch maximale Genauigkeit bei jeder Tasse zu gewährleisten. In der Advanced Steady Brew Version können Baristas über eine Schnittstelle für jede Gruppe unterschiedliche Wassertemperaturen einstellen.

SB

Steady Brew



R Steady Brew Versione SB

SB ist die technologische Lösung, die das Hydrauliksystem der Rancilio Kaffeemaschinen revolutioniert. Durch die konstante Wassertemperatur wird sowohl bei Arbeitsspitzen als auch bei geringerer Nutzung eine maximale Temperaturstabilität bei der Extraktion gewährleistet. Die Temperatur für jede Gruppe kann während der Installation eingestellt werden.

- Patentierte Rancilio Technologie

R T-Switch (Nur SB Version)

Dank des 4-stufigen T-Switch kann für jede Gruppe eine andere Extraktionstemperatur eingestellt werden, auch bei Einboiler-Kaffeemaschinen. Bei einem auf 1,0 bar eingestellten Boiler kann an jeder Gruppe eine Temperatur von ca. 88 °C, 90 °C, 93 °C oder 97 °C eingestellt werden, so dass für jede Kaffeesorte immer die richtige Extraktionstemperatur zur Verfügung steht. Der T-Switch darf nur von Fachtechnikern während der Installation eingestellt werden.

Dampf und Wasser



Cool Touch Dampfzange

Ergonomische Cool-Touch-Dampfzangen für sicheres Arbeiten.

C-lever

Das C-lever-Dampfzange wird durch Drehen des Knopfes um nur 25° betätigt. Durch Drehen nach oben bleibt das Ventil offen. Durch Drehen nach unten wird das Ventil geöffnet und beim Loslassen automatisch geschlossen.

R iSteam

Die iSteam-Lanze verfügt über zwei Tasten: „Cappuccino“ zum Erwärmen und Aufschäumen von Milch oder „Latte“ nur zum Erwärmen.

- Patentierte Rancilio Technologie

R X-Tea

Baristas können Wasserdosierungen und Temperaturen über die digitale Touchscreen-Oberfläche programmieren.



Coffee Intelligence

Touchscreen Oberfläche

Über das bedienerfreundliche 4,3" Touchscreen-Display können Baristas Kaffee- und Wassereinstellungen vornehmen und alle Parameter der Maschine in Echtzeit steuern. Streichen Sie mit zwei Fingern nach links oder rechts, um schnell durch die verschiedenen Menüs zu navigieren.

6 SPRACHMENÜS:
ENGLISCH, ITALIENISCH,
DEUTSCH, FRANZÖSISCH,
SPANISCH, PORTUGIESESISCH



Gruppen mit eigenen Displays (nur ASB Version)

Ein separaten Bildschirm für jede Brühgruppe mit einem digitalen Timer für jede Ausgabe, Extraktionstemperaturanzeige und einer integrierten Taste mit Klangeffekt zum Starten und Stoppen des kontinuierlichen Brühens.



Rancilio Drive System

Das Rancilio Drive System bietet drei verschiedene, passwortgeschützte Menüs, um Baristas, Managern und Technikern die beste Benutzererfahrung zu bieten.



Design

Stark und elegant

Der solide Maschinenkörper wird durch eine Lichtlinie akzentuiert, die nahtlos an den Seiten und der Oberseite des Bedienfeldes entlang verläuft. Die Qualität der Materialien wie Stahl und satiniertem Aluminium verleihen dem Arbeitsbereich ein elegantes Aussehen und der Classe 20 das unverwechselbare Design der Rancilio Kaffeemaschinen.



Ergonomischer Siebträger

Der verchromte Siebträger aus Messing mit einem ergonomischen Kunststoffgriff, der das Gewicht ausgleicht, fasst Kaffeefilter bis zu einem Fassungsvermögen von 21 g, sorgt für Stabilität beim Pressen und erleichtert dem Barista die Bewegungen aus dem Handgelenk. Die Griffe des Siebträgers können personalisiert werden.



Materialien

- OBERE ABLAGE
Edelstahl
- FRONTPLATTE
Edelstahl schwarz lackiert
- PLATTENABDECKUNG
Aluminium
- SEITENPLATTEN
Kunststoff und Edelstahl
- RÜCKWÄNDE
Stahl



Beleuchtung

Die originellen RGB-Leuchten an den Seitenwänden, an der Vorderseite der Gruppen-Abdeckungen und über dem Bedienfeld können mit unterschiedlichen Intensitäten und Farben individuell gestaltet werden. Die Gruppen verfügen über eine großzügige Beleuchtung durch LEDs, die den Arbeitsbereich ausleuchten.



Tassenwärmer

Der Tassenwärmer verfügt über fünf Temperaturstufen, die über eine Touchscreen-Oberfläche eingestellt werden, und garantiert eine optimale Wärmeverteilung über das Gitter.



Tall Version

Die Classe 20 Tall hat einen höheren Arbeitsbereich und kann Tassen bis zu einer Höhe von 14,5 cm aufnehmen. Außerdem ist eine herausfahrbare Ablageplatte für traditionelle Espressotassen vorgesehen.



MAX. TASSENHÖHE
14.5 cm / 5.7 in



Grüne Technologie

Energieeinsparung

Isolierter Dampfboiler, intelligentes Energiemanagement und optionaler Energiesparmodus durch Deaktivierung eines der drei Heizelemente.

Isolierter Boiler

Der isolierte Boiler reduziert den Energieverbrauch und erhöht die thermische Stabilität.

R Advanced Boiler Management

ABM ist eine spezielle Software, die entwickelt wurde, um die Leistung der Maschine unter intensiven Einsatzbedingungen zu verbessern. Beim gleichzeitigen Brühen von Espresso, der Abgabe von Wasser und Schäumen von Milch schaltet ABM das Heizelement ein, um Temperaturschwankungen vorzubeugen und konstante Heizstufen zu gewährleisten. ABM ermöglicht auch die Steuerung der Leistungsaufnahme der Maschine und reduziert sie bei geringer Verfügbarkeit an Energie auf 2/3 des Normalwertes.

- Patentierte Technologie von Rancilio



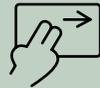
Reinigung und Wartung

Easy Clean

Easy Clean verwaltet den Reinigungsprozess der Gruppenköpfe, so dass er vollständig automatisch durchgeführt werden kann. Der Barista muss nur den Zyklus starten, und die Maschine führt die Wasch- und Spülvorgänge automatisch aus. Mit Easy Clean können Sie auch 3 tägliche Alarme einplanen, um den Benutzer auf die Notwendigkeit eines Reinigungszyklus hinzuweisen, eine optionale Sperrung der Maschine für den Fall eines verpassten Reinigungszyklus einrichten und die Historie aller durchgeführten Reinigungszyklen einsehen.

Erweiterte Diagnose

Das Technik-Menü enthält eine Service-Funktion, mit der der Benutzer über den Touchscreen schnell überprüfen kann, ob alle Kreisläufe und die verschiedenen Komponenten (Pumpen, Magnetventile, Heizelemente, Sensoren, Durchflussmesser) einwandfrei funktionieren.



SCHNELLMENÜ:
STREICHEN SIE MIT ZWEI FINGERN
NACH RECHTS, UM ZUGANG ZUM
SCHNELLMENÜ ZU ERHALTEN



Grid System

Die abnehmbaren Tassenablagengitter sind aus kratzfestem Polymer und spülmaschinenfest. Sie sind so konzipiert, dass Kaffeereste direkt in die Auffangschale fließen können und der Arbeitsbereich sauber bleibt.

Snap&Share

Snap&Share ist eine QR-Code-Leseanwendung, die es den Benutzern ermöglicht, die technischen Parameter der Classe 20 zu teilen, Wartungsarbeiten zu verfolgen, den Verbrauch zu überwachen und ein neues Produkt zu registrieren, um die Garantie zu aktivieren.

Classe 20 ASB / ASB TALL

ASB Advanced Steady Brew

Hauptmerkmale

STANDARD



- + ADVANCED STEADY BREW
- + MULTI-BOILER SYSTEM
- + TOUCHSCREEN OBERFLÄCHE
- + X-TEA
- + C-LEVER
- + COOL TOUCH DAMPFLANZE
- + DIGITAL DISPLAY (PER GROUP)
- + LED-LEUCHTEN (ARBEITSBEREICH)
- + RGB-LEUCHTEN (VORDERSEITE DER GRUPPEN-ABDECKUNGEN, BEDIENFELD, SEITENWÄNDEN)
- + ERGONOMISCHER SIEBTRÄGER AUS MESSING
- + TASSENWÄRMER (MIT TEMPERATURSENSOR)
- + ABM
- + ISOLIRTER BOILER
- + GEPLANTES EIN-/AUSSCHALTEN
- + GRID SYSTEM
- + EASY CLEAN
- + ERWEITERTE DIAGNOSE
- + SNAP&SHARE

OPTIONAL



- + iSTEAM
- + PODS&CAPS
- + CONNECT

Technische Daten

2GR / 2GR TALL

B × T × H
775 × 568 × 550 mm
30.5 x 22.4 x 21.6 in

GEWICHT
74 kg / 163.1 lb

BOILER
11 l / 2.4 gal UK / 2.9 gal US

MIKROBOILER
2x 150 ml (250 W)

STROMVERSORGUNG
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

WASSERANSCHLUSS
Festwasseranschluss

GERÄUSCHPEGEL WÄHREND BETRIEB
< 70 db

3GR / 3GR TALL

B × T × H
1015 × 568 × 550 mm
40 x 22.4 x 21.6 in

GEWICHT
85 kg / 187.4 lb

BOILER
16 l / 3.5 gal UK / 4.2 gal US

MIKROBOILER
3x 150 ml (250 W)

STROMVERSORGUNG
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

WASSERANSCHLUSS
Festwasseranschluss

GERÄUSCHPEGEL WÄHREND BETRIEB
< 70 db

Tall Version



MAX. TASSENHÖHE
14.5 cm / 5.7 in

Classe 20 SB / SB TALL

SB Steady Brew

Hauptmerkmale

STANDARD



- + STEADY BREW
- + TOUCHSCREEN OBERFLÄCHE
- + X-TEA
- + C-LEVER
- + LED-LEUCHTEN (ARBEITSBEREICH)
- + RGB-LEUCHTEN (VORDERSEITE DER GRUPPEN)
- + ERGONOMISCHER SIEBTRÄGER AUS MESSING
- + ABM
- + ISOLIERTER BOILER
- + GEPLANTES EIN-/AUSSCHALTEN
- + EASY CLEAN
- + GRID SYSTEM
- + ERWEITERTE DIAGNOSE
- + SNAP&SHARE

OPTIONAL



- + T-SWITCH
- + iSTEAM
- + COOL TOUCH STEAM WAND
- + RGB-LEUCHTEN (BEDIENFELD, SEITENWÄNDEN)
- + PODS&CAPS
- + TASSENWÄRMER (MIT TEMPERATURSENSOR)
- + CONNECT

Technische Daten

2GR

B × T × H
775 × 568 × 550 mm
30.5 x 22.4 x 21.6 in

GEWICHT
74 kg / 163.1 lb

BOILER
11 l / 2.4 gal UK / 2.9 gal US

STROMVERSORGUNG
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

WASSERANSCHLUSS
Festwasseranschluss

GERÄUSCHPEGEL WÄHREND BETRIEB
< 70 db

3GR

B × T × H
1015 × 568 × 550 mm
40 x 22.4 x 21.6 in

GEWICHT
85 kg / 187.4 lb

BOILER
16 l / 3.5 gal UK / 4.2 gal US

STROMVERSORGUNG
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

WASSERANSCHLUSS
Festwasseranschluss

GERÄUSCHPEGEL WÄHREND BETRIEB
< 70 db

Tall Version



MAX. TASSENHÖHE
14.5 cm / 5.7 in

Connect

Power to your Coffee Business

Es spielt keine Rolle, wie groß Ihr Unternehmen ist. Das einzig Wichtige ist, dass Sie Ihr Kaffeegeschäft verbessern möchten. Connect hilft Ihnen, die von Ihren Kaffeemaschinen generierten Daten effektiv zu nutzen, und unterstützt Sie dabei, Ihre eigene Einwicklung zu einem Data Driven Business voranzutreiben. Damit können Sie einen Wettbewerbsvorteil erzielen, egal auf welchem Markt Sie tätig sind.

RANCILIOGROUP.COM/CONNECT

VORTEILE



1

BENUTZERFREUNDLICHES DASHBOARD



2

EINFACHE VERWALTUNG DER FLOTTE



3

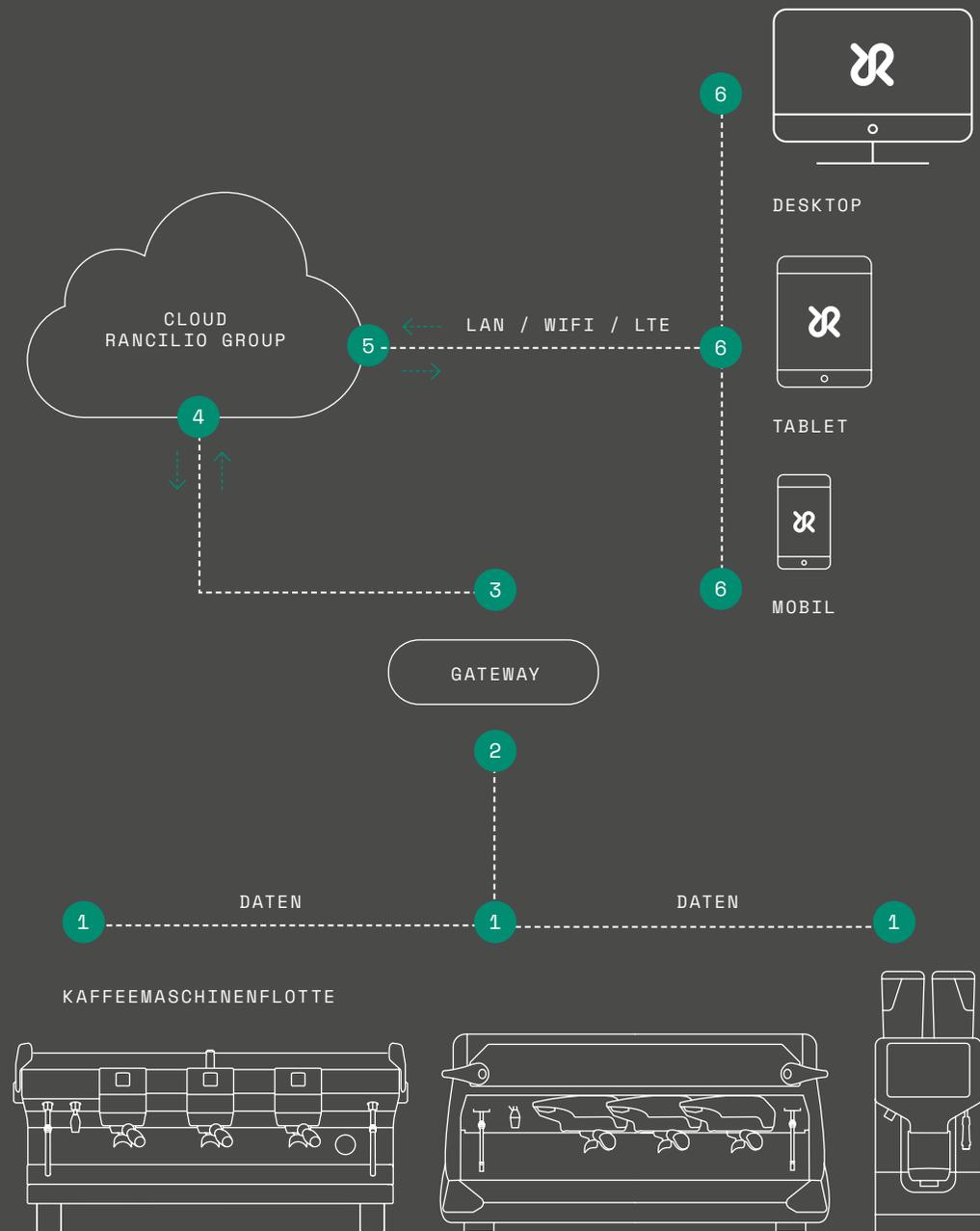
EFFIZIENZSTEIGERUNG BEIM SERVICE



4

STEIGERUNG DER GESCHÄFTSLEISTUNG

Funktionsweise



Ihr direkter Draht zu uns



Beratung und Verkauf von Neugeräten
und Zubehör

+49 8233 735 733 50
vertrieb@imburgia.de

Service-Hotline für Reparaturaufträge
und Wartungsaufträge

+49 8233 735 733 20
service@imburgia.de

Notfall-Hotline nach 17 Uhr sowie
Wochenende und Feiertage

+49 800 20 20 650

