

Kryo

Un produit  
du Rancilio Group

# Kryo

## Always by Your Side

 **RANCILIO**  
GRINDTEC

FRANÇAIS





# Always by Your Side

Disponibles en quatre versions, les moulins doseurs professionnels de la série Kryo sont conçus pour le secteur de l'hôtellerie et de la restauration et s'adaptent à tout type de mouture. Les moulins à café Kryo assurent des performances élevées et peuvent gérer des volumes quotidiens importants et des périodes de pointe, même sur le long terme, grâce à la qualité et à la longévité des matériaux les composant. Faciles à utiliser et simples à entretenir, ils se distinguent sur le marché grâce à leur conception fonctionnelle et leur technologie de mouture de pointe, développée pour protéger la qualité du café.

## 4 VERSIONS

# 1

**Kryo Elite 65 OD**

version sur demande

# 2

**Kryo Evo 65 OD**

version sur demande

# 3

**Kryo 65 AT**

Version automatique avec distributeur volumétrique et levier manuel

# 4

**Kryo 65 ST**

Version semi-automatique avec distributeur volumétrique et levier manuel

# Mouture de qualité

## Réglage micrométrique

Le dispositif de réglage micrométrique garantit une précision maximale dans le réglage de la granulométrie souhaitée. Un verrou anti-rotation accidentelle empêche toutes modifications indésirables de la configuration choisie.

## Meules en acier

Meules horizontales plates en acier de 64 mm avec traitement ThermoSteel

## Distribution moyenne (expresso)

# 4.5 g/s

KRYO ELITE 65 OD

# 3.5 g/s

KRYO EVO 65 OD

# 1.9-2.5 g/s

KRYO 65 ST / KRYO 65 AT



## Réglage du niveau de mouture (uniquement Elite 65 OD)

The grind is regulated by pulling the knob out and rotating it to the right. Information on the chosen grinding level is always visible on the display.

TOURNEZ DANS LE SENS DES AIGUILLES D'UNE MONTRE POUR OBTENIR UNE MOUTURE PLUS GROSSE; TOURNEZ DANS LE SENS INVERSE DES AIGUILLES D'UNE MONTRE POUR UNE MOUTURE PLUS FINE.



## Réglage du niveau de mouture (uniquement Evo 65 OD, 65 AT, 65 ST)

Pour régler le niveau de mouture, il suffit de retirer le couvercle supérieur et de tourner le bouton situé à l'avant.



KRYO 65 AT / 65 ST

**Version automatique ou semi-automatique (uniquement 65 AT, 65 ST)**

Dans la version automatique (AT), la mouture démarre et s'arrête automatiquement, de sorte que le réservoir de café moulu est toujours plein. Dans la version semi-automatique (ST), le barista doit commencer à moulin en appuyant sur l'interrupteur lorsque le café moulu est presque épuisé.

**Distributeur et levier manuel (uniquement 65 AT, 65 ST)**

Le distributeur volumétrique se calibre en tournant le bouton situé sous le récipient à café moulu. La dose est distribuée à l'aide du levier manuel situé sur le côté du moulin doseur.

**Mode à la demande (uniquement Elite 65 OD, Evo 65 OD)**

Choisissez le mode à la demande, qui permet d'interrompre la mouture, ou choisissez le mode automatique. La mouture peut être activée à l'aide des touches du clavier ou à l'aide du bouton très pratique du porte-filtre, qui est automatiquement pressé lorsque le porte-filtre est raccroché à la fourchette.

**Dose simple, double ou personnalisée (uniquement Elite 65 OD, Evo 65 OD)**

Le menu des réglages est accessible via l'affichage numérique. Vous pouvez enregistrer jusqu'à trois doses en réglant le temps : simple, double ou personnalisé (jusqu'à 30 secondes).

**SAS: Système de réglage intelligent**

En fonction des paramètres configurés par le technicien lors de l'installation, Kryo Elite 65 OD régule automatiquement le temps de mouture à chaque modification de la taille des grains, garantissant ainsi toujours la même dose.



# Innovation et technologie



## Technologie antistatique

La technologie antistatique innovante contrôle la sortie du café moulu, minimisant la formation de grumeaux et assurant une répartition uniforme du café dans le porte-filtre.

## Rétention minimale

Chaque dose de café peut être moulue directement dans le porte-filtre sans qu'aucun résidu de café ne reste dans la chambre de mouture, ce qui garantit une excellente uniformité des doses.

## Technologie économie de grains

Grâce à leur conductivité thermique élevée, les ailettes en aluminium moulé diffusent rapidement la chaleur générée par l'activité des meules. La position basse du moteur par rapport à la zone de mouture réduit le risque de surchauffer le café, préservant ainsi ses caractéristiques sensorielles.

# 1350 tpm

MOTEUR



## Bac à grains de café

Un bac à café autoportant en polycarbonate de qualité alimentaire avec système de fermeture permettant un remplissage facile. Un kit optionnel pour installer des boîtes à grains de café au lieu d'un bac est disponible dans le catalogue des pièces détachées.

# 1.3 kg / 2.87 lb

CAPACITÉ DU BAC À CAFÉ

## Mains libres

La fourchette mains libres, pratique et réglable en hauteur, permet de fixer n'importe quel type de porte-filtre, même sans fond.



# Ergonomie et design

## Interface de la version Elite 65 OD

La barre de notification vous indique quand il est nécessaire de calibrer la machine, de remplacer les meules ou de remplir le bac à café.

## Réglage de la taille des grains

La flèche la plus grande indique le sens du dernier réglage de la taille des grains, fait à l'aide du bouton.

## Lumières et économiseur d'écran (uniquement Elite 65 OD)

Les lumières (près du tiroir de récupération du café et du porte-filtre) peuvent être allumées ou éteintes à partir du menu, et l'économiseur d'écran peut être réglé pour se déclencher après deux minutes d'inactivité.





### Nettoyage de la sortie café (uniquement Elite 65 OD)

Tournez le couvercle avant pour accéder à la sortie café et la nettoyer.

### Tiroir

Tiroir de récupération du café amovible avec fermeture à emboîtement.

### Entretien

Accès simplifié à la chambre de mouture pour accélérer le nettoyage régulier et faciliter le remplacement de la meule.

### Tasseur intégré

Disponible en option uniquement pour la version EVO 65 OD, le tasseur intégré est une solution pratique et peu encombrante pour accélérer le pressage.



### Couleurs

Toutes les versions de Kryo sont disponibles en deux couleurs: noir et blanc.

# Kryo

## KRYO ELITE 65 OD

L X P X H

222 x 356 x 579 mm  
8.74 x 14.01 x 22.79 in

POIDS

14 kg / 30.86 lb

OUTPUT MOYEN (ESPRESSO)

4.5 g/s

CAPACITÉ DE LA TRÉMIE

POUR GRAINS DE CAFÉ

1.3 kg / 2.87 lb

MOTEUR

1350 rpm

MEULES

Plates 64 mm (acier)

DURÉE DE VIE DES MEULES

(RÉGLAGES MÉDIANS)

1000 / 1500 Kg

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

110 V~, 60 Hz, 450 W  
220-240 V~, 50-60 Hz, 450 W

NIVEAU SONORE PENDANT L'UTILISATION

<70 dB

## KRYO EVO 65 OD

L X P X H

220 x 356 x 575 mm  
8.66 x 14.01 x 22.64 in

POIDS

11.5 kg / 25.35 lb

OUTPUT MOYEN (ESPRESSO)

3.5 g/s

CAPACITÉ DE LA TRÉMIE

POUR GRAINS DE CAFÉ

1.3 kg / 2.87 lb

MOTEUR

1350 rpm

MEULES

Plates 64 mm (acier)

DURÉE DE VIE DES MEULES

(RÉGLAGES MÉDIANS)

600 Kg

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

110 V~, 60 Hz, 450 W  
220-240 V~, 50-60 Hz, 450 W

NIVEAU SONORE PENDANT L'UTILISATION

<70 dB

## Couleurs

● NOIR

○ BLANC

## En option

+ KIT ADAPTATEUR BIDON DE CAFÉ (catalogue de pièces de rechange)

## KRYO 65 AT

L X P X H

220 x 385 x 575 mm  
8.66 x 15.16 x 22.64 in

POIDS

13 kg / 28.66 lb

OUTPUT MOYEN (ESPRESSO)

1.9-2.5 g/s

CAPACITÉ DE LA TRÉMIE

POUR GRAINS DE CAFÉ

1.3 kg / 2.87 lb

MOTEUR

1350 rpm

MEULES

Plates 64 mm (acier)

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

110 V~, 60 Hz, 450 W  
220-240 V~, 50-60 Hz, 450 W

NIVEAU SONORE PENDANT L'UTILISATION

<70 dB

## KRYO 65 ST

L X P X H

220 x 385 x 575 mm  
8.66 x 15.16 x 22.64 in

POIDS

13 kg / 28.66 lb

OUTPUT MOYEN (ESPRESSO)

1.9-2.5 g/s

CAPACITÉ DE LA TRÉMIE

POUR GRAINS DE CAFÉ

1.3 kg / 2.87 lb

MOTEUR

1350 rpm

MEULES

Plates 64 mm (acier)

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

110 V~, 60 Hz, 450 W  
220-240 V~, 50-60 Hz, 450 W

NIVEAU SONORE PENDANT L'UTILISATION

<70 dB

## Couleurs

● NOIR

○ BLANC

## En option

+ KIT ADAPTATEUR BIDON DE CAFÉ (catalogue de pièces de rechange)

 **RANCILIO** GROUP

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



an Ali Group company



The Spirit of Excellence