

Invicta

Un produit du
Rancilio Group

Invicta

Straight to Coffee.

RANCILIO
SPECIALTY

FRANÇAIS





Straight to Coffee.

Invicta est une machine à café à chaudière unique, fiable, stable et facile à utiliser, au design simple et moderne. Invicta est conçue pour faciliter le travail du barista grâce aux meilleures technologies d'extraction disponibles avec le contrôle électronique pour les fonctions café, eau et vapeur.

Rancilio Specialty Invicta

1

Le Saviez-Vous?

La première Rancilio Invicta fut présentée vers la fin des années 30. Cette machine à café avait été conçue conformément aux critères et à la mode de l'époque : épurée, avec des lignes géométriques, et fabriquée en inox. Après tout, cette époque était celle de l'Art Deco, du style linéaire, des grands paquebots de croisière et du Chrysler Building de New York*.



2

Obtenez Le Meilleur De Chaque Extraction

Invicta est équipée des technologies de pointe pour le contrôle thermique destinées aux machines à café à chaudière unique.

3

Le Tout du Bout des Doigts

Grâce à l'écran tactile, il est très facile de régler les doses, personnaliser les recettes de café, lancer un cycle de lavage automatique d'un groupe et accéder aux différents menus.



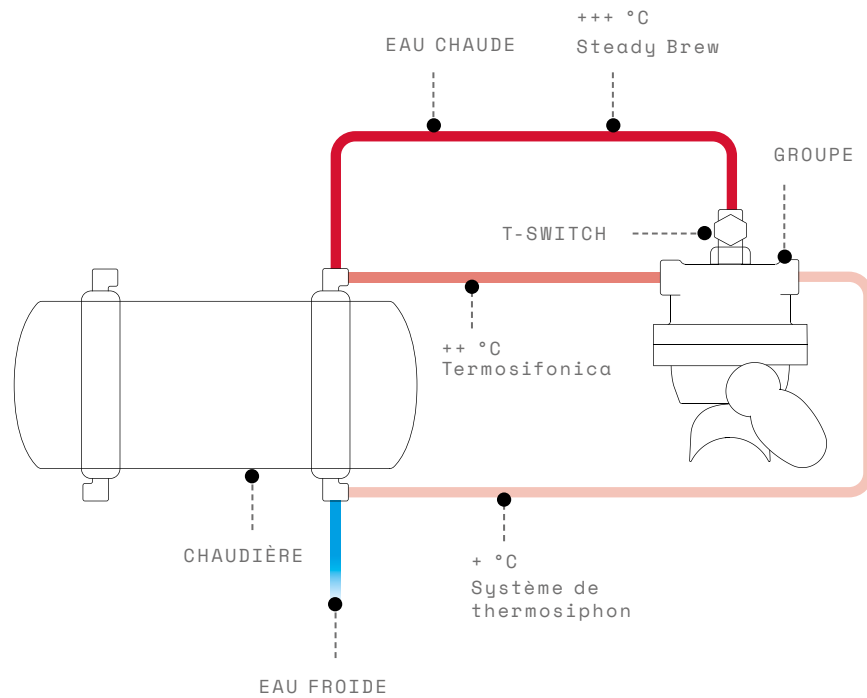
4

Esthétique et fonctionnalité au service de l'expresso

Un design ergonomique unique et élégant, des composants durables et un corps en inox.

* <https://www.ranciliogroup.com/history/>

Technologie D'Infusion



R Steady Brew

En maintenant la température de l'eau stable lors de l'extraction, la technologie Steady Brew garantit une excellente stabilité thermique, une fiabilité, mais aussi une répétabilité maximale pendant les périodes de pointe et dans des conditions de faible utilisation.



GROUPES EN LAITON AVEC ISOLANT THERMIQUE HDP

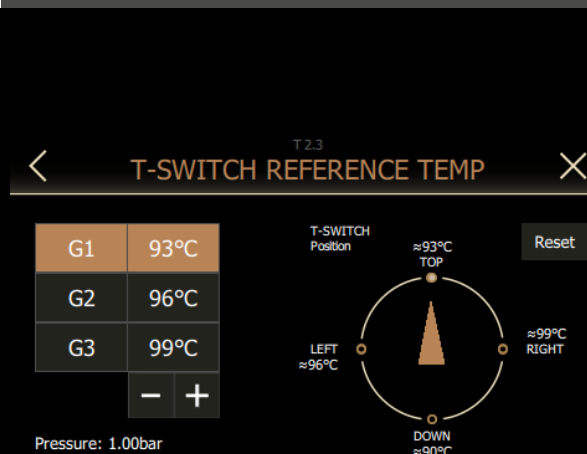
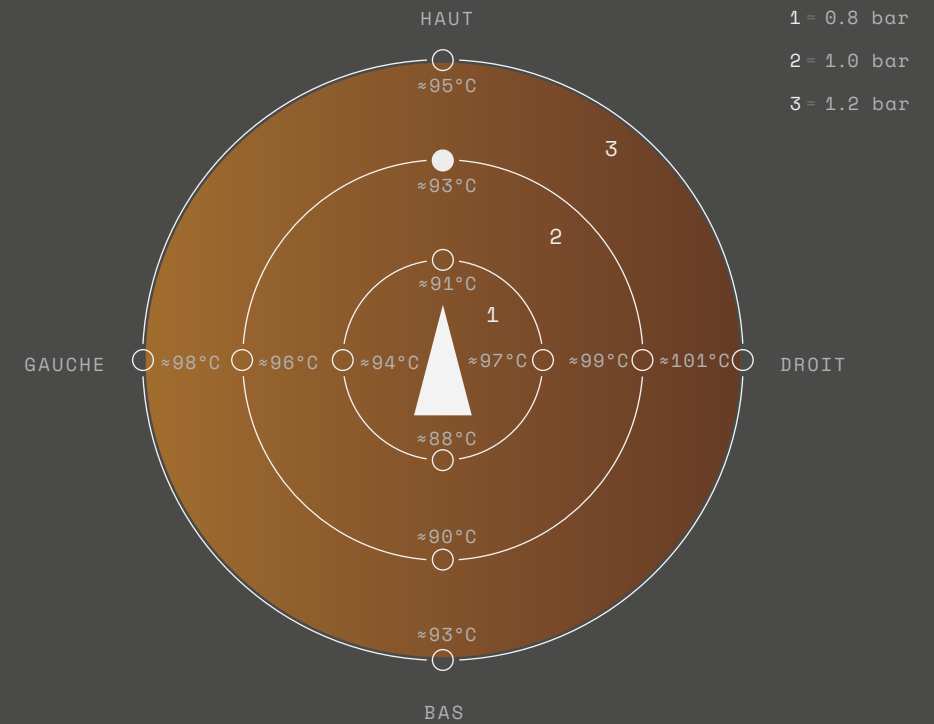
R T-Switch

Grâce au bouton T-switch 4-positions, il est possible de régler une température d'extraction différente pour chaque groupe, même avec les machines à café à chaudière unique. En réglant la chaudière sur 1,0 bar, il est possible de régler la température approximativement à 90°C, 93°C, 96°C ou 99°C pour chaque groupe et d'avoir ainsi toujours la bonne température d'extraction pour chaque type de café. Le T-Switch ne peut être réglé que par des techniciens spécialisés pendant l'installation.

Réglage du T-Switch

En fonction de la pression dans la chaudière, le diagramme indique la position sur laquelle tourner le

T-Switch manuellement pour avoir la température souhaitée sur le groupe.



● Technologie Rancilio brevetée



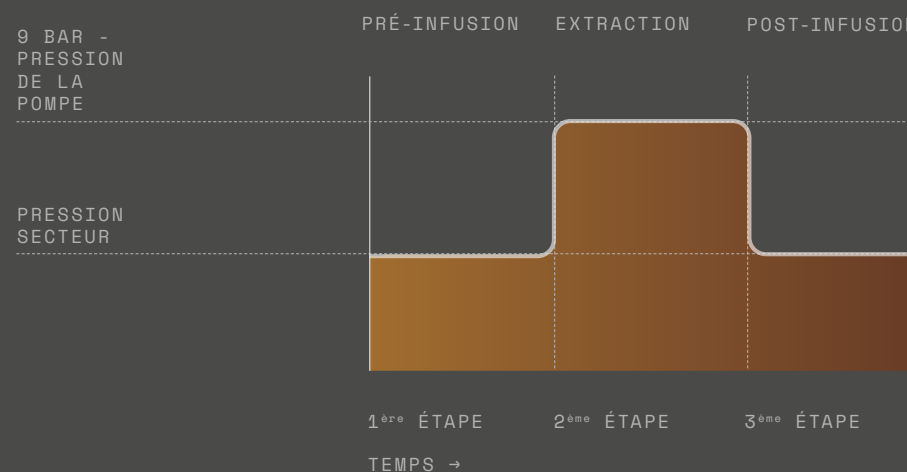
Équipement

- + 1X PORTE-FILTRE AVEC BEC DOUBLE PAR GROUPE
- + 1X FILTRE DE 18 g PAR GROUPE
- + 1X FILTRE DE 8,5 g
- + 1X FILTRE AVEUGLE PAR GROUPE
- + TASSEUR CAFÉ EN BOIS NOIR AVEC BASE EN INOX (Ø 58 mm)
- + BROSSÉ POUR LE NETTOYAGE

R Pré-Infusion et Post-Infusion

Le barista peut modifier la pression de l'eau à la fois lors de la phase initiale (pré-infusion) et de la phase finale (post-infusion) du processus d'extraction, en choisissant entre la

pression du réseau ou la pression de la pompe, et peut également régler la durée de toute l'opération (pré-infusion, extraction, post-infusion).



● Technologie Rancilio brevetée

Avantages

Pendant la Pré-Infusion:

- Humidifier la rondelle de café moulu uniformément
- Réduit le risque de channelling

Pendant l'Extraction:

- Effectuer une extraction linéaire à une pression constante
- Pour obtenir un café à la saveur intense, complexe et corsée

Pendant la Post-Infusion:

- Réduit l'amertume et l'astringence



Vapeur et Eau

Bouton Vapeur à Deux Positions

Tourner le bouton de 25° sur la gauche pour garder le robinet ouvert et sur la droite pour l'ouvrir et le fermer automatiquement (fonction "Purge").

● Technologie Rancilio brevetée

R X-Tea

Depuis l'écran tactile, vous avez la possibilité de programmer différentes quantités d'eau et de choisir le niveau de température pour chaque groupe. 8 niveaux sont disponibles afin de garantir une température idéale de l'eau pour tous les types de thé ou d'infusion.



Lances Vapeur Cool Touch

Lance vapeur cool touch ergonomique pour travailler en toute sécurité. Les embouts à vapeur sont conçus pour garantir un débit régulier de la vapeur et réduire au minimum l'eau de condensation.



Emplacement Sur La Grille Prévu Pour Y Placer Le Lance Vapeur Pendant La Purge*



* uniquement avec le bac de récupération placé à une hauteur de 100-120 mm

Interface

Écran tactile 4.3"

Permet d'accéder rapidement et facilement à tous les réglages de la machine. Deux types d'interface sont disponibles - "facile" avec uniquement les principaux paramètres et "tech" pour les baristas plus expérimentés - ainsi que 3 menus différents pour les baristas, les gérants et les techniciens.

TOUCHE CAFÉ
1 DOSE

TOUCHE CAFÉ
2 DOSES

Groupe avec Écran Dédié

Écran spécifique pour chaque groupe avec un temporisateur et une barre de progression indiquant la durée et le compte à rebours du rinçage.

TOUCHE FIN DE DISTRIBUTION également programmable comme:

- FONCTION FLUSH réglages disponibles entre 0 et 5"
- DISTRIBUTION CONTINUE en gardant le bouton enfoncé pendant plus de 1"



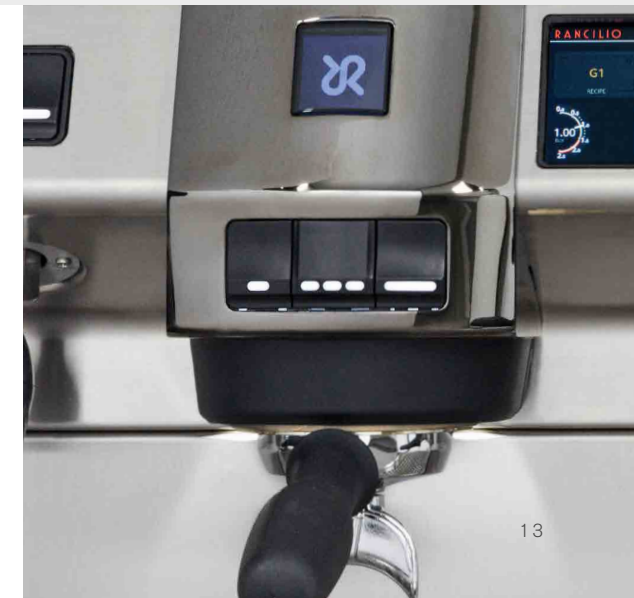
Mode Manuel

Pour les baristas plus expérimentés, le mode manuel peut être activé permettant de gérer manuellement la durée de la pré-infusion, de l'extraction et de la post-infusion, à l'aide des boutons situés au-dessus du groupe.



Smart Flush

En activant la fonction Smart Flush, la durée du flux d'eau varie en fonction du temps écoulé depuis la dernière distribution de café. Cette fonction maintient le groupe à la bonne température et améliore la stabilité thermique.



Design

Porte-filtre Ergonomique

Le porte-filtre en laiton chromé, équipé d'une poignée ergonomique en plastique conçue pour équilibrer le poids, peut accueillir des filtres jusqu'à 21g de capacité, garantit une parfaite stabilité pendant la pression et facilite les mouvements du poignet du barista.



AUTONOME
Le porte-filtre repose à plat sur le plateau.

BECS AMOVIBLES
Ils se dévissent pour un nettoyage aisé.

Corps Abaissé

Son corps compact et abaissé facilite l'interaction avec le client et les opérations. L'espace important (h 90 mm) en-dessous de la machine est utile pour y ranger les échelles ou autres outils de travail et les avoir ainsi à portée de main.

CORPS EN INOX

Protections Antichocs

Les protections antichocs sont conçues pour protéger le groupe contre les chocs accidentels qui pourraient se produire lorsque le barista introduit et retire le porte-filtre du groupe.

Lumières LED

Les lumières LED se concentrent sur la zone de travail pour garantir une parfaite visibilité des tasses pendant la phase d'infusion.

Bac D'égouttage Ajustable en Hauteur

Bac d'égouttage ajustable en hauteur et amovible pouvant facilement accueillir toutes les dimensions de tasses.



Expertise Rancilio

Mise en Marche et Arrêt Programmés

Il est possible de configurer l'heure d'allumage et d'extinction automatique de la machine pour tous les jours de la semaine.



Easy Clean

Les cycles de lavage et de rinçage du groupe sont automatiques et peuvent être lancés depuis l'écran tactile. Il est possible de programmer une alarme quotidienne pour rappeler à l'opérateur de lancer le cycle de lavage. Il est également possible d'activer le blocage machine optionnel si le cycle de lavage n'est pas lancé et d'afficher l'historique de toutes les interventions effectuées.

Chaudière Isolée

La chaudière isolée réduit la consommation d'énergie et augmente la stabilité thermique.

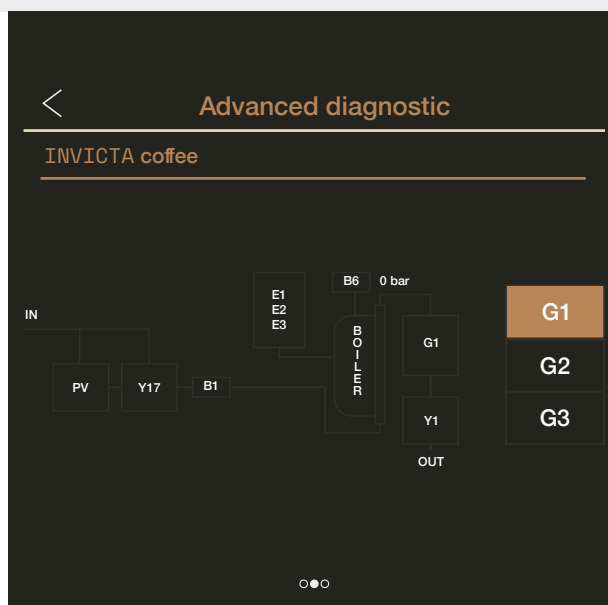
R Advanced Boiler Management (ABM)

L'ABM est un logiciel spécialement conçu pour améliorer les performances de la machine dans des conditions d'utilisation intensive. Lorsque la machine prépare un espresso, distribue de l'eau et fait chauffer du lait en même temps, l'ABM active l'élément chauffant pour éviter toute baisse de température et garantir des niveaux de chauffe constants. L'ABM permet également de contrôler l'absorption d'énergie de la machine, en la réduisant aux 2/3 de la valeur standard lorsque la puissance à disposition est faible.

● Technologie Rancilio brevetée

Diagnostic Avancée

Le "Menu technique" inclut une fonction "Service" permettant à l'opérateur de contrôler rapidement tous les circuits et les différents composants (pompes, électrovannes, éléments de chauffage, capteurs, débitmètres) et vérifier qu'ils sont en bon état, tout ceci depuis l'écran tactile.



Couleurs et Accessoires

Couleurs Standard

Invicta disponible en 3 couleurs standard:

- INOX
- NOIR
- BLANC



Couleurs sur Demande (Option)

Les panneaux en acier inoxydable peuvent être peints dans d'autres couleurs en fonction des besoins du client.*

Chauffe-Tasses avec Sonde de Température (Option)

Chauffe-tasses avec 5 niveaux de température différents réglables depuis l'écran tactile.



Porte-filtres avec Poignée en Bois (Option)

Porte-filtres avec poignées en bois de chêne disponibles en option pour les modèles à 2 et 3 groupes (catalogue de pièces de rechange).



*informations et tarifs sur demande.

Invicta en chiffres

Points clés

STANDARD



- + ÉCRAN TACTILE
- + ÉCRAN DIGITAL (POUR CHAQUE GROUPE)
- + STEADY BREW (GROUPE EN LAITON AVEC ISOLANT THERMIQUE HDP)
- + T-SWITCH
- + PRÉ-INFUSION ET POST-INFUSION
- + SMART FLUSH
- + X-TEA (8 NIVEAUX)
- + LANCE VAPEUR COOL TOUCH
- + BOUTON VAPEUR À DEUX POSITIONS
- + PORTE-FILTRE ERGONOMIQUE
- + BAC D'ÉGOUTTAGE AJUSTABLE EN HAUTEUR
- + LUMINAIRES LED (ZONE DE TRAVAIL)
- + ABM
- + CHAUDIÈRE ISOLÉE
- + MISE EN MARCHE ET ARRÊT PROGRAMMÉS
- + EASY CLEAN
- + DIAGNOSTIQUE AVANCÉE
- + SNAP&SHARE

EN OPTION



- + CHAUFFE-TASSES (AVEC SONDE DE TEMPÉRATURE)
- + PORTE-FILTRES AVEC POIGNÉE EN BOIS (CATALOGUE DE PIÈCES DE RECHANGE)
- + CONNECT (SYSTÈME DE TÉLÉMÉTRIE)

Caractéristiques techniques

2GR

L X P X H
817x600x450 mm
32.16x23.62x17.72 in

POIDS
75 kg / 165.35 lb

CHAUDIÈRE
11 l / 2.4 gal UK

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE
220 – 240 V~ / 380-415V3N~,
50–60 Hz
4600 W

ALIMENTATION D'EAU
Raccord d'eau fixe

HAUTEUR DU BAC D'ÉGOUTTAGE
80-100-120 mm / 3-4-5 in

NIVEAU SONORE PENDANT
L'UTILISATION
< 70 db

3GR

L X P X H
1057x600x450 mm
41.61x23.62x17.72 in

POIDS
90 kg / 198.41 lb

CHAUDIÈRE
16 l / 3.5 gal UK

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE
220 – 240 V~ / 380-415V3N~,
50–60 Hz
5400 W




ALIMENTATION D'EAU
220 – 240 V~ / 380-415V3N~,
50–60 Hz
6000 W

ALIMENTATION D'EAU
Raccord d'eau fixe

HAUTEUR DU BAC D'ÉGOUTTAGE
80-100-120 mm / 3-4-5 in

NIVEAU SONORE PENDANT
L'UTILISATION
< 70 db

Couleurs

-  INOX
-  NOIR
-  BLANC

Matériaux

- + ACIER INOXYDABLE
- + ZAMAK
- + PLASTIQUE
- + NBR

Connect

Power to Your Coffee Business

Peu importe la taille de votre entreprise, la seule chose importante est que vous souhaitez augmenter le chiffre d'affaires de votre café. Connect vous offre la possibilité de collecter et d'élaborer au mieux les données générées par les machines à café et vous aider ainsi à développer votre activité basée sur l'analyse des données. Quelque soit votre secteur de référence, le moment est venu pour vous d'accroître votre compétitivité.

RANCILIOGROUP.COM/CONNECT

AVANTAGES



1

PLATEFORME CONVIVIALE



2

GESTION FACILE DE VOTRE FLOTTE



3

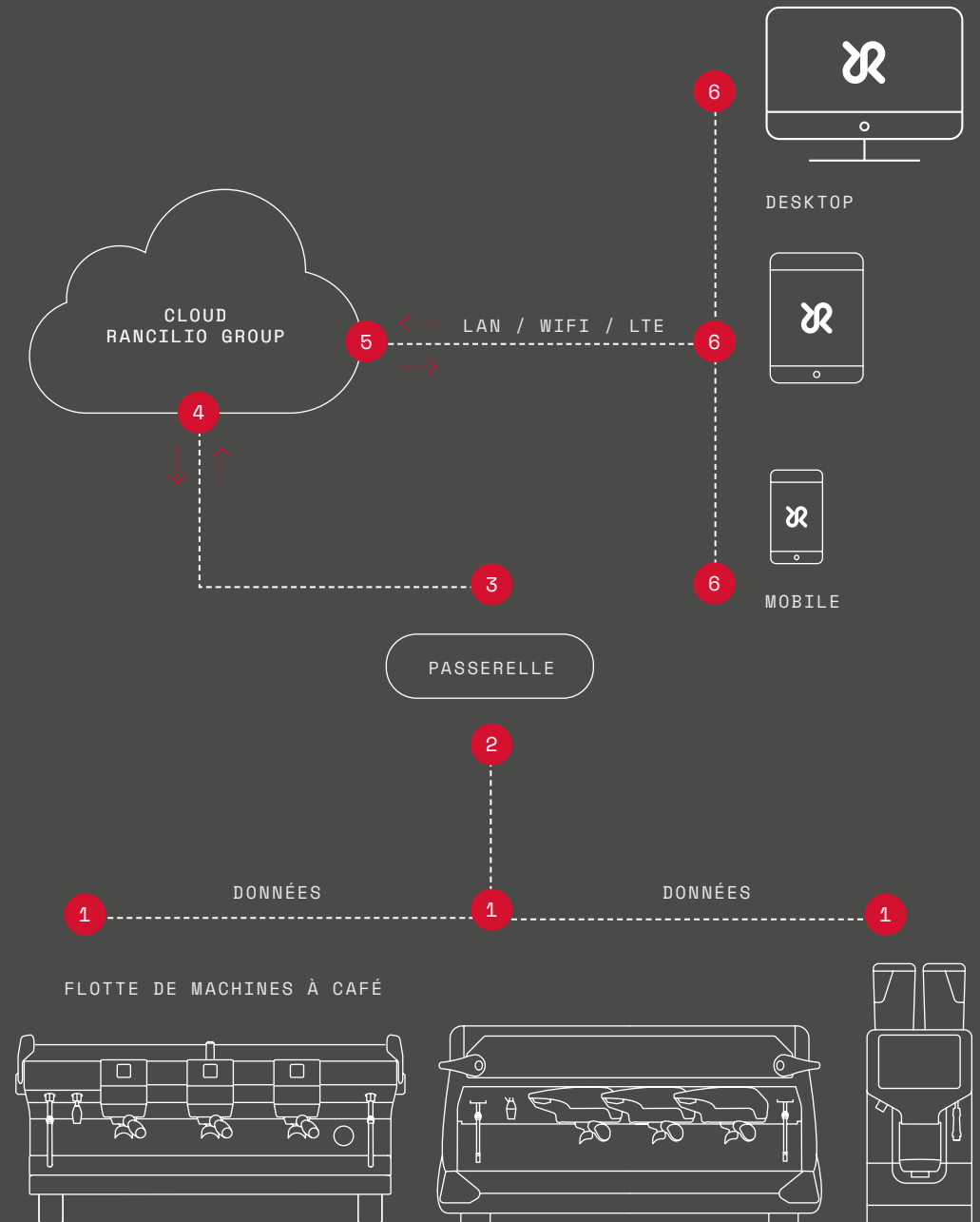
AMÉLIORATION DU SERVICE APRÈS-VENTE



4

HAUSSE DES VENTES

Comment ça fonctionne





rancioliogroup.com



an Ali Group company



The Spirit of Excellence