

RS1

Ein Produkt der
Rancilio Group

RS1

Be Inspired.
Brew Different.



RANCILIO
SPECIALTY

DEUTSCH



Be Inspired. Brew Different.

Die RS1 hilft Kaffeeprofis, ein besseres Kaffeeerlebnis zu bieten. In Kombination mit dem ausgezeichneten Fachwissen von Rancilio und einem einzigartigen Workflow-Design bietet die RS1 modernste Brühtechnologie. Das Ergebnis: eine einfach zu bedienende Espressomaschine zum fairen Preis.



Rancilio Specialty RS1



1 Hochmodern brühtechnologie

Die präzise Temperaturkontrolle während der Extraktion ermöglicht es dem Barista, jeden Espresso zu optimieren, was zum gewünschten Geschmacksprofil führt.

2 Einzigartiges Workflow-Design

Die RS1 bietet Baristas einen verbesserten Workflow, verkürzt die Zubereitungszeiten und trägt dadurch zum positiven Kundenerlebnis bei.



3 Rancilio Know-How

Unser Fachwissen aus vielen Jahren Erfahrung begünstigt die hervorragende Qualität und die hohe Zuverlässigkeit.

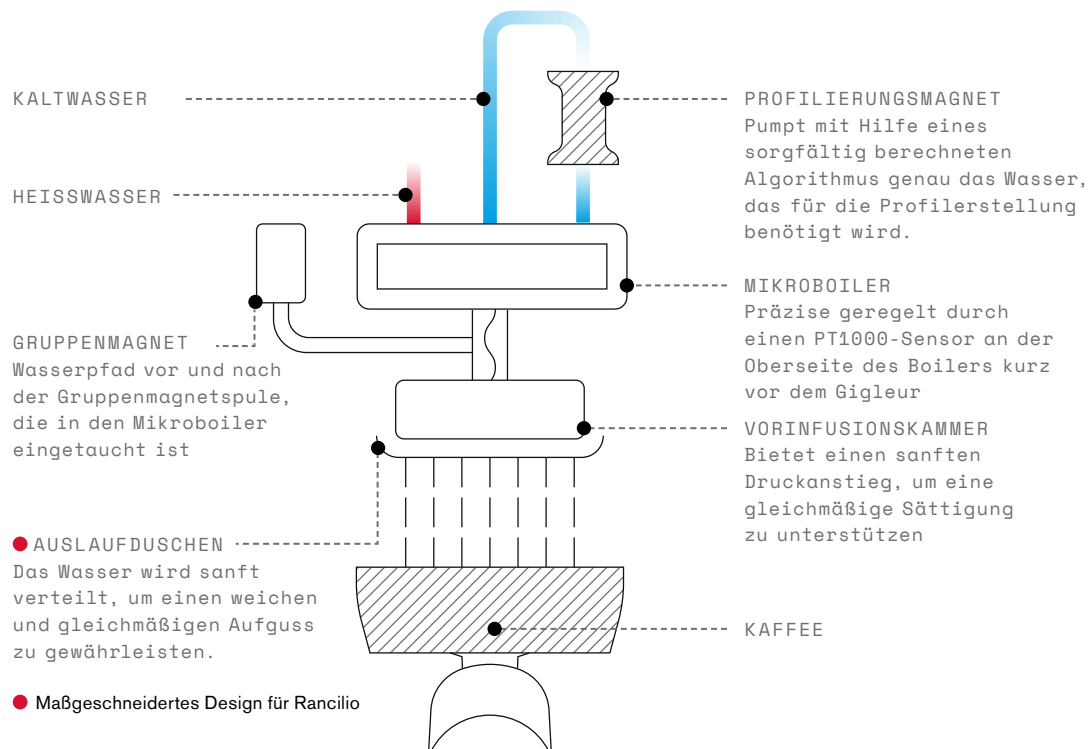
Modernste Brühtechnologie

Innovative Brühgruppen-Hydraulik

Die RS1 ist mit einer innovativen Brühgruppe ausgestattet, welche die Effizienz maximiert und dem Mikroboiler bei jedem Brühvorgang frisches Wasser zuführt.

Multi-Boiler-System

Die oberhalb jeder Brühgruppe liegenden Mikroboiler verfügen über eine separate Heizung zur sicheren Gewährleistung der thermischen Stabilität im Kaffeezubereitungsprozess.



Totale Kontrolle über jeden Brühvorgang

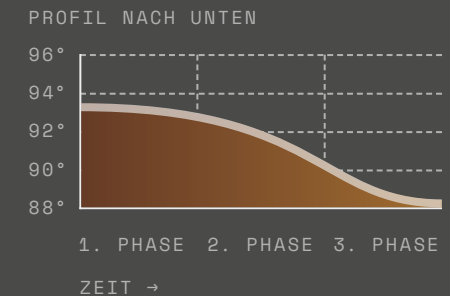
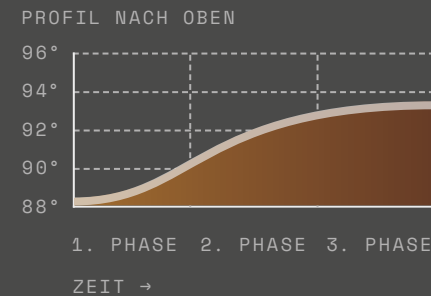
Mit der RS1 können Sie jedes Espresso-Rezept individuell anpassen, indem Sie mittels der Advanced Temperature Profiling Technologie verschiedene Temperaturprofile einstellen und die Vorbrüfung und Nachbrüfung regulieren.



Advanced Temperature Profiling

Dank der Advanced Temperature Profiling Technologie kann der Barista die Temperatur des ausgegebenen Wassers während der Espressoextraktion um bis zu 5 °C erhöhen oder senken. Durch die genaue Steuerung des Temperaturprofils der Espressoextraktion erhalten

Baristas ein präzises Werkzeug, um das Geschmackspotenzial jedes Single Origin Kaffees oder jeder Mischung zu erschließen. Durch die Einstellung der Temperatur können unterschiedliche Ergebnisse in Bezug auf Süße, Säure, Körper, Bitterkeit und Adstringenz erzielt werden.



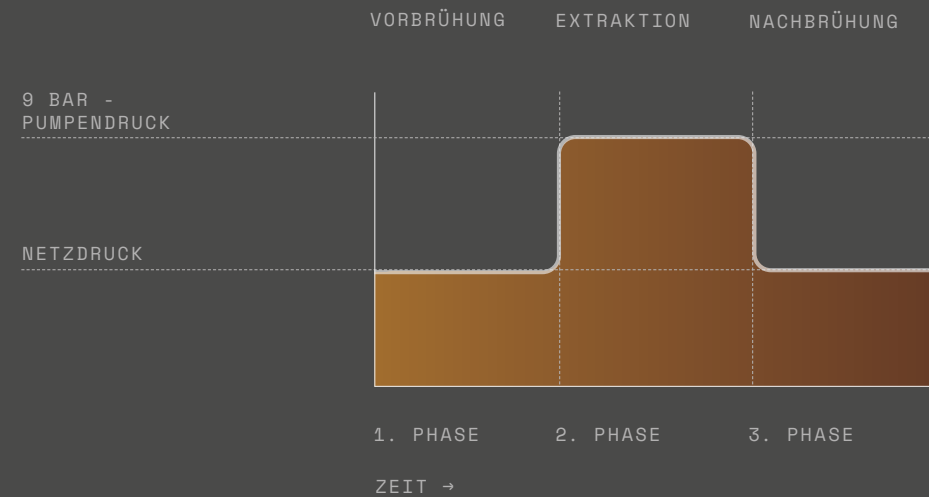
Patenterte Technologie von Rancilio



R Vorbrüfung und Nachbrüfung

Der Barista kann den Wasserdruck sowohl in der Anfangsphase (Vorbrüfung) als auch in der Endphase (Nachbrüfung) des Extraktionsprozesses variieren, wobei er

zwischen Netzdruck und Pumpendruck wählen, und auch die Dauer aller Phasen (Vorbrüfung, Extraktion, Nachbrüfung) einstellen kann.



● Patentierte Technologie von Rancilio

Vorteile

Während der Vorbrüfung:

- Gleichmäßiges Befeuchten des gemahlten Kaffeebuns
- Verringerung des Risikos der Kanalisierung

Während der Extraktion:

- Extraktion mit linearem Fluss bei konstantem Druck
- Erhalt eines intensiven, komplexen und vollmundigen Geschmacks in der Tasse

Während der Nachbrüfung:

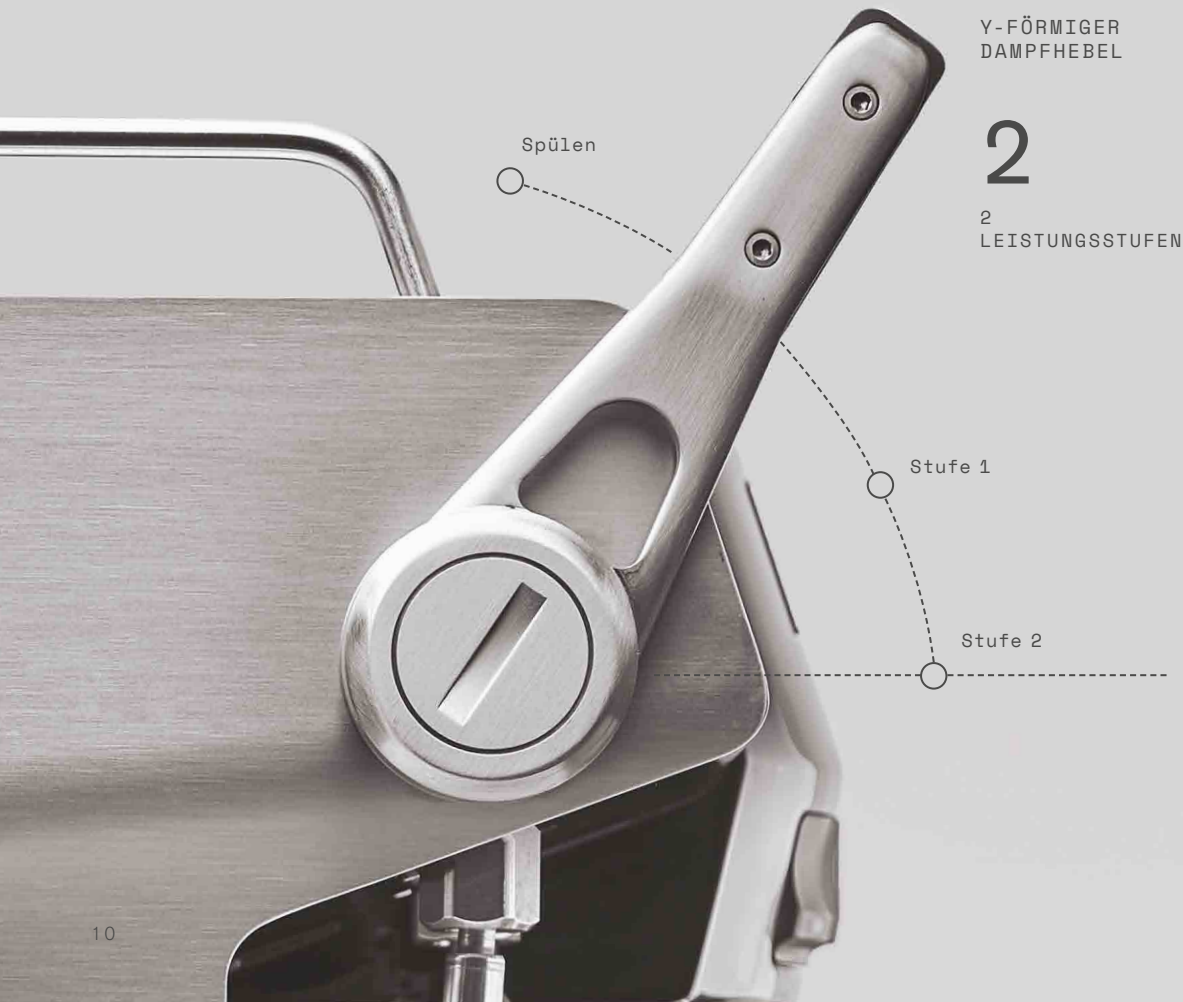
- Reduzierung von Bitterkeit und Adstringenz



Wasser und Dampf

Variabler Dampfhebel

Dampfhebel mit 'Spülfunktion' und zwei Positionen für die Dampfabgabe, die jeweils auf unterschiedliche Leistungen einstellbar sind: perfekt für den Wechsel zwischen verschiedenen Kännchengrößen und unterschiedlichen Milchsorten.



Y

Y-FÖRMIGER DAMPFHEBEL

2

2 LEISTUNGSSSTUFEN

Cool-Touch-Dampflanzen

Ergonomische Cool-Touch-Dampflanzen für sicheres Arbeiten. Die Dampfdufen sind so konstruiert, dass sie eine gleichmäßige Dampfabgabe gewährleisten und die Kondensatbildung minimieren.



Vorgesehener Platz auf dem Rost, an dem die Dampfwanne während des Spülens positioniert werden kann



X-Tea

Zwei Wassertasten mit Dosierung und Temperaturstufen, die über den Touchscreen programmiert werden können.



Einzigartiges Workflow- Design

Ergonomischer Edelstahl-Siebträger

Edelstahl-Siebträger mit Soft-Touch-Gummigriff, um das Gewicht auszugleichen. Fasst Kaffeefilter bis zu einem Fassungsvermögen von 21 g, sorgt für Stabilität beim Pressen und erleichtert dem Barista die Bewegungen aus dem Handgelenk.



SELF STANDING
Der Filterhalter liegt flach
auf der Arbeitsplatte

ABNEHMBARE AUSLÄUFE
Kann zur einfachen
Reinigung abgeschraubt
werden



Flachgehäuse

Kompaktes, flaches
Gehäuse zur Erleichterung
der Kundeninteraktion
und des Servicebetriebs.

EDELSTAHLGEHÄUSE

Gruppenkopf mit eigenem Display

Ein spezieller Bildschirm für jede Brühgruppe zeigt eine digitale Shot Clock und die Extraktionstemperatur an. Die Gruppenköpfe zeichnen sich außerdem durch eine vereinfachte Betätigung und eine großzügige Beleuchtung durch LED-Leuchten aus.

Höhenverstellbare Tropfschale

Abnehmbare Tropfschale, die bei der Installation in der Höhe verstellbar ist (80/100/120 mm), was die Arbeit mit jeder Art von Tasse erleichtert.



Rancilio Know-How

Digitaler Touchscreen

Zehn Jahre Erfahrung in der Entwicklung und Gestaltung von Barista-Interfaces ermöglichen den schnellen und einfachen Zugriff auf alle Programmierungen über den digitalen Touchscreen.



Einfacher Zugang und Eco-Mode

Der einfache Zugang zur Pumpeneinstellung sowie zu den Maschinenkomponenten reduziert den Zeitbedarf bei Wartungsarbeiten. Isolierter Boiler mit der Möglichkeit zum programmierten Wasserwechsel und – mit Eco-Mode.

Geplantes Ein-/ Ausschalten

Sie können die automatische Ein- und Ausschaltzeit des Geräts für jeden Tag der Woche festlegen.



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.

Rancilio Know-How

Tradition

Rancilio Specialty profitiert von dem fundierten Wissen, das Rancilio in mehr als neunzig Jahren Erfahrung in der Entwicklung, Herstellung und dem Verkauf von Espressomaschinen erworben hat.



Easy Clean

Die Reinigungs- und Spülgänge der Gruppen erfolgen automatisch und können über den Touchscreen aktiviert werden. Es ist möglich, einen täglichen Alarm einzustellen, um den Benutzer an die tägliche Reinigung zu erinnern, die optionale Maschinensperre einzustellen, wenn der Reinigungsvorgang nicht stattfindet, und die Historie aller durchgeführten Aktionen anzuzeigen.

R Advanced Boiler Management (ABM)

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



Flexibilität rundum

Standardfarben

Der RS1 ist in 3 Standardfarben erhältlich: Edelstahl, Schwarz und Weiß.

- INOX
- SCHWARZ
- WEISS



Farben auf Anfrage (optional)

Die Teile des Edelstahlgehäuses können je nach Kundenwunsch in anderen Farben lackiert werden.*



Aus der Nähe betrachtet



1. Advanced Temperature Profiling
2. Multi-Boiler-System
3. Vorbrüfung und Nachbrüfung
4. Variabler Dampfhebel
5. Cool-Touch-Dampfpflanzen
6. Zwei Wassertasten
7. Unabhängige Brühgruppen
8. Digitalen touchscreen
9. LED-Leuchten
10. Hinterleuchtete Tasten
11. Kompaktes Design
12. Gruppenkopf mit eigenem Display
13. Ergonomischer Edelstahl-Siebträger
14. Tassenwärmer (fünf Temperaturstufen)
15. Höhenverstellbare Tropfschale
16. Zwei USB-Anschlüsse (zum Aufladen von Smartphones und Waagen)
17. Isolierter Boiler

RS1 in Zahlen

Hauptmerkmale

STANDARD



- + DIGITALEN TOUCHSCREEN
- + DIGITAL-DISPLAY (PRO GRUPPE)
- + MULTI-BOILER-SYSTEM
- + ADVANCED TEMPERATURE PROFILING
- + VORBRÜHUNG UND NACHBRÜHUNG
- + X-TEA (8 TEMPERATURSTUFEN)
- + COOL-TOUCH-DAMPFLANZE
- + VARIABLER DAMPFHEBEL
- + TASSENWÄRMER (MIT TEMPERATURSENSOR)
- + ERGONOMISCHER EDELSTAHL-SIEBTRÄGER
- + HÖHENVERSTELLBARE TROPFSCHALE
- + LED-LEUCHTEN (ARBEITSBEREICH)
- + ABM
- + ISOLIERTER BOILER
- + ECO MODUS
- + GEPLANTES EIN-/AUSSCHALTEN
- + EASY CLEAN
- + ERWEITERTE DIAGNOSE
- + SNAP&SHARE

OPTIONAL



- + HOLZ-KIT
- + CONNECT (TELEMETRIESYSTEM)

2GR

B × T × H
840x600x463 mm
33.07x23.62x18.23 in

GEWICHT
95 kg / 209.4 lb

BOILER
11 l / 2.4 gal UK

MIKROBOILER
2x150 ml (300 W)

STROMVERSORGUNG
220 – 240 V~ / 380-415V3N~,
50 – 60 Hz
5600W

WASSERANSCHLUSS
Festwasseranschluss

HÖHE DER TROPFSCHALE
80*-100-120 mm / 3*-4-5 in

GERÄUSCHPEGEL WÄHREND BETRIEB
< 70 db

3GR

B × T × H
1084x600x463 mm
42.67x23.62x18.23 in

GEWICHT
110 kg / 242.5 lb

BOILER
16 l / 3.5 gal UK

MIKROBOILER
3x150 ml (300 W)

STROMVERSORGUNG
220 – 240 V~ / 380-415V3N~,
50 – 60 Hz
6750W

WASSERANSCHLUSS
Festwasseranschluss

HÖHE DER TROPFSCHALE
80*-100-120 mm / 3*-4-5 in

GERÄUSCHPEGEL WÄHREND BETRIEB
< 70 db

Farben

-  INOX
-  SCHWARZ
-  WEISS

Materialien

- + EDELSTAHL
- + ZAMAK
- + NBR

* ist zum Zeitpunkt des Kaufs zu erfragen.

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 INSTALLIERTEN BASIS



3

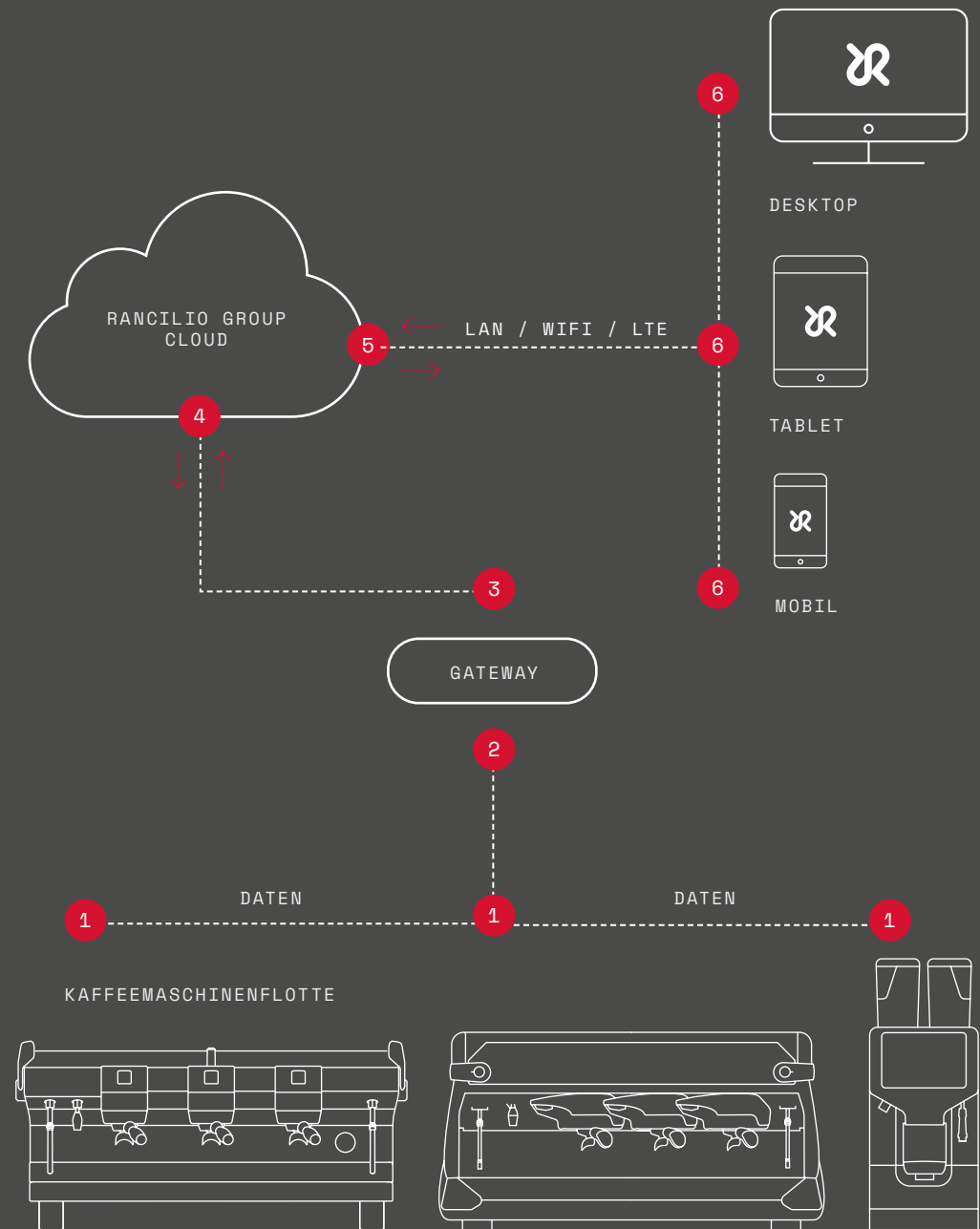
EFFIZIENZSTEIGERUNG BEIM SERVICE



4

STEIGERUNG DER GESCHÄFTSLEISTUNG

Funktionsweise





rancioliogroup.com



an Ali Group company



The Spirit of Excellence