

Classe 11

Un produit du  
Rancilio Group

# Classe 11

# Just Forward

 RANCILIO

FRANÇAIS





# Just Forward

La machine à espresso Rancilio Classe 11 redéfinit l'interaction entre l'homme et la machine. Inspirée du langage des smartphones, la Classe 11 se caractérise par des normes élevées en matière de technologie d'infusion, de design et d'ergonomie.

# Rancilio Classe 11

1

## Technologie d'infusion

Maîtrise totale de l'extraction du café : exprimez votre savoir-faire sans limites, grâce aux nouvelles fonctions professionnelles de la Classe 11.



2

## Interface intelligente

Une technologie innovante est votre ingrédient secret, avec un ordinateur de bord et un système de menu détaillé qui vous permet de contrôler la qualité de chaque tasse.



3

## Design

Grâce au souci du détail et à son style inspiré de l'automobile, la Classe 11 se distingue par ses lignes dynamiques, sa robustesse et sa grande fonctionnalité.



4

## Un concept respectueux de l'environnement

Les caractéristiques avancées de la Classe 11 en font une machine innovante, performante en termes d'économie d'énergie et de gestion de la chaleur.



# Technologie d'infusion

## Groupes indépendants et système multi-chaudières (seulement version USB Xcelsius)

Chaque groupe indépendant est équipé d'une micro-chaudière et de deux éléments chauffants, afin de garantir la stabilité de la température de l'eau et du corps de groupe, en offrant une précision maximale à chaque tasse.



## R Steady Brew (seulement version USB)

La technologie Rancilio Steady Brew (SB) est une version évoluée du système à thermosiphon traditionnel et présente une série de fonctionnalités innovantes conçues pour améliorer les performances de toutes les machines à café expresso à chaudière unique. 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.

- Technologie brevetée Rancilio

## T-Switch (seulement version USB)

Grâce au bouton T-Switch à 4 positions, il est possible de régler une température d'extraction différente pour chaque groupe, même pour les machines à café à une seule chaudière. Avec la chaudière réglée à 1,0 bar, il est possible de régler sur chaque groupe une température d'environ 88°C, 93°C, 96°C ou 98°C et d'avoir toujours la bonne température d'extraction à disposition pour chaque type de café. Le réglage du T-Switch ne peut être effectué que par des techniciens spécialisés pendant la phase d'installation, en retirant le plan chauffe-tasses.

## R Xcelsius Temperature Profiling (seulement version USB Xcelsius)

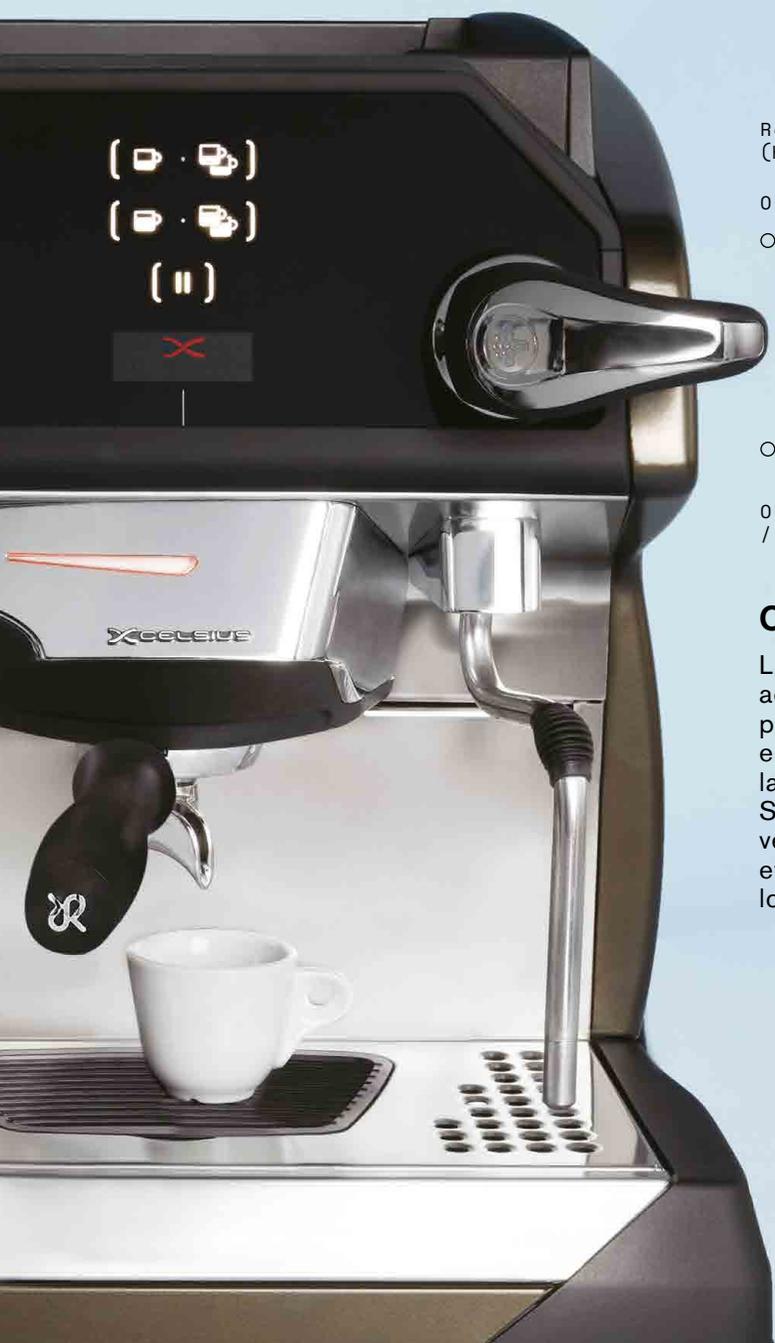
La technologie Xcelsius Temperature Profiling permet aux baristas de tirer le meilleur parti des caractéristiques organoleptiques de n'importe quel café grâce à une régulation dynamique de la température de l'eau lors de la phase d'extraction. En augmentant ou réduisant la température de 5 °C (9 °F) maximum, les baristas peuvent affiner les

caractéristiques spécifiques de l'expresso afin d'améliorer la qualité du produit final dans la tasse. Chaque groupe d'infusion est équipé d'une micro-chaudière de 150 ml contenant un élément de chauffe interne de 250 W qui, associé à un système hydraulique spécial, permet d'ajuster instantanément la température d'extraction.

- Technologie brevetée Rancilio



# Vapeur et eau



Rotation de 25°  
(haut - bas)

OUVERTURE



STOP



OUVERTURE  
/ FERMETURE

## C-Lever

La lance vapeur C-lever est actionnée en tournant la poignée de 25°. Si la poignée est tournée vers le haut, la lance reste ouverte. Si la poignée est tournée vers le bas, la lance s'ouvre et se ferme automatiquement lors du relâchement.



## Lance vapeur cool touch

Le double revêtement de protection de la lance vapeur cool touch garantit son isolation thermique.

## R iSteam

La lance iSteam comporte deux boutons : « Cappuccino » pour faire chauffer et mousser le lait ou « Latte » pour le faire chauffer uniquement.

- Technologie brevetée Rancilio

## R X-Tea

Les baristas peuvent programmer le dosage et la température de l'eau à l'aide de l'interface numérique tactile.

- Technologie brevetée Rancilio



# Interface intelligente

## Ordinateur intégré

Maîtrisez toutes les fonctions de votre Classe 11, grâce à l'ordinateur intégré et à son interface tactile de 5,7".



## Écran tactile

Permet d'accéder rapidement et facilement à tous les réglages de la machine via l'écran tactile.

## Rancilio Drive System

Rancilio Drive System propose trois menus différents, protégés par un mot de passe pour offrir la meilleure expérience utilisateur aux baristas, responsables et techniciens.

# Design

## Élégance et force

Les lignes élégantes et les contours dynamiques de la Classe 11 évoquent un physique robuste et une forte personnalité. L'arrière de la machine atteste de la qualité des matériaux, tel que l'acier inoxydable et dispose de LED esthétiques. L'attention portée aux détails et l'homogénéité sont mises en valeur par l'extracteur au style automobile et les solides pieds arrière, conçus pour souligner la robustesse du modèle. Les couvre-groupes sont de forme asymétriques pour rendre cette zone efficiente et fonctionnelle. La zone de travail en acier inoxydable est équipée de pare-chocs latéraux, caractéristique de Rancilio.



## Couleurs

- + FROZEN BRONZE
- + NOIR BRILLANT
- + BLANC PERLE

## Matériaux

CORPS

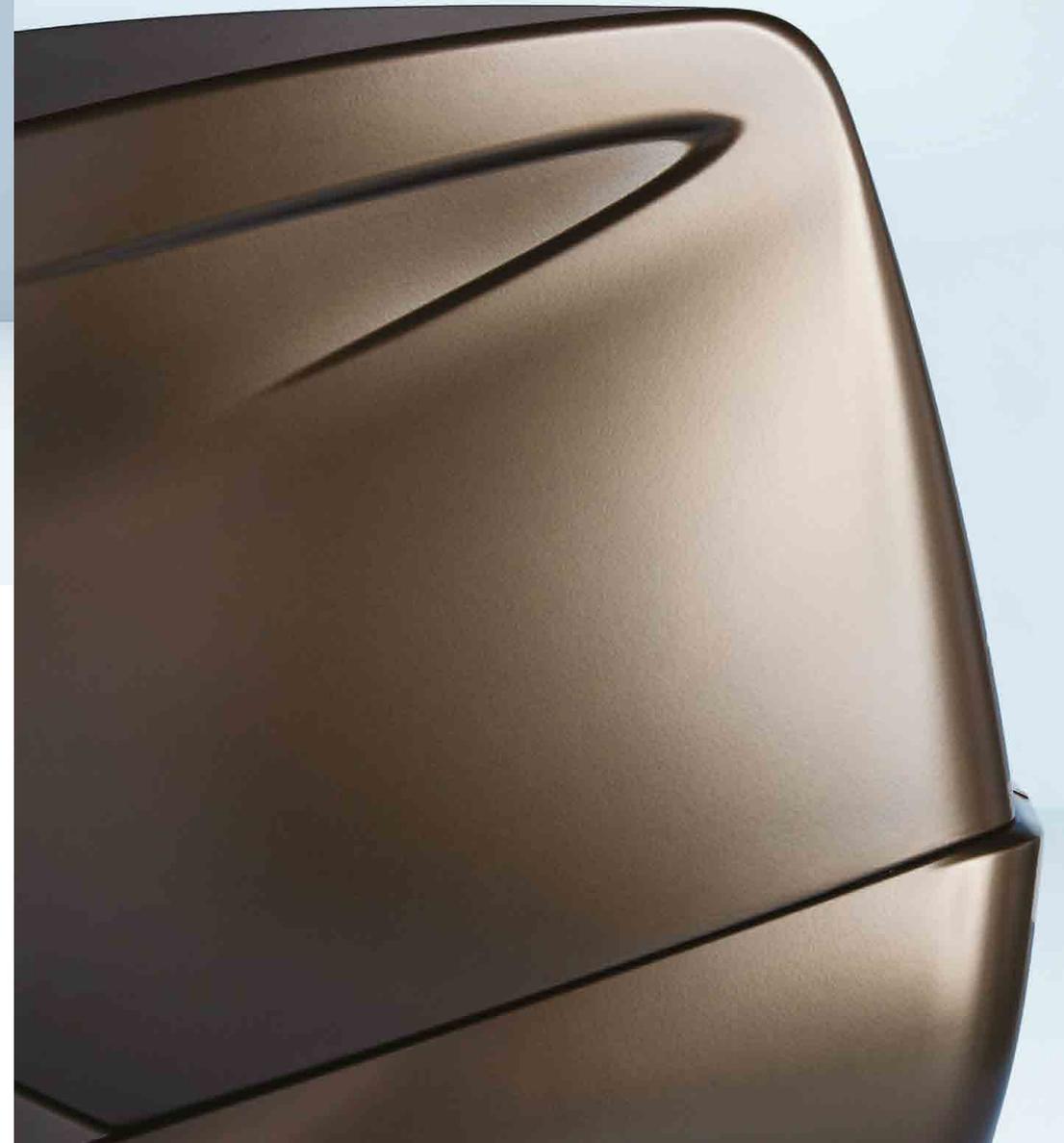
Aluminium moulé sous pression

PANNEAU DE CONTRÔLE

Verre trempé résistant aux chocs

COUVRE-GROUPES

Alliage de métal moulé sous pression



## Porte-filtre ergonomique

Le porte-filtre est équipé d'une poignée ergonomique, conçue pour permettre aux baristas de bouger les poignets de manière fluide pour un confort maximum.



## Système d'éclairage

Différentes couleurs et impulsions caractérisent les différents états de la machine, ce qui permet à l'opérateur de surveiller ce qui se passe en un coup d'œil.



## Version Tall

La Classe 11 Tall dispose d'une zone de travail plus haute et peut accueillir des tasses jusqu'à 14,5 cm de haut. Elle est également équipée d'un plan de support amovible pour les tasses à expresso traditionnelles.



## Lumière

Des LED RVB multicolores installés à l'avant du couvercle aident. L'opérateur à connaître instantanément l'état de fonctionnement :

### Bleu fixe

La machine est prête à l'emploi (rouge fixe pour la version Xcelsius).

### Bleu clignotant

La machine est en train d'infuser (rouge clignotant pour la version Xcelsius).

### Vert

Cycle de nettoyage en cours.

### Rouge clignotant

La machine n'est pas prête à l'emploi.

# Un concept respectueux de l'environnement

## Économie d'énergie

La chaudière isolée et la gestion intelligente de l'énergie permettent d'économiser jusqu'à 20 % d'énergie en mode standby. En gérant les différents niveaux d'eau dans la chaudière, le rapport eau/vapeur peut être optimisé pour obtenir une grande performance d'infusion lors d'un grand débit (Performance Mode) ou une économie maximale lors de faible consommation (Eco Mode).

## Chauffe-tasses

Le chauffe-tasses est doté d'un élément chauffant spécial qui garantit une répartition uniforme de la température sur la grille. Les cinq niveaux de température sont régulés par un capteur spécial.

## Chaudière isolée

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

## R Advanced Boiler Management

L'ABM est un logiciel spécialement conçu pour améliorer les performances de la machine pendant une utilisation intensive. Lorsque la machine prépare un expresso, distribue de l'eau et fait chauffer du lait en même temps, l'ABM allume l'élément chauffant pour éviter toute baisse de température et garantir des niveaux de chauffage constants. L'ABM permet également de contrôler l'absorption d'énergie de la machine, en la réduisant aux 2/3 de la valeur normale lorsque la puissance disponible est faible.

- Technologie brevetée Rancilio



# Nettoyage et entretien



## Easy Clean

Le programme Easy Clean gère le processus de nettoyage des groupes d'infusion et le rend totalement automatique. Il suffit au barista de démarrer le cycle et la machine effectuera automatiquement les opérations de nettoyage et de rinçage. Le programme Easy Clean vous permet également de programmer 3 alarmes quotidiennes avertissant l'utilisateur de la nécessité d'exécuter un cycle de nettoyage, de configurer un verrouillage optionnel de la machine si un cycle de nettoyage n'a pas été effectué et de consulter l'historique de tous les cycles de nettoyage effectués.

## Snap&Share

Snap&Share est une application de lecture de QR Code qui permet aux utilisateurs de partager les paramètres techniques de la Classe 11, de suivre les opérations de maintenance, de surveiller sa consommation et d'enregistrer un nouveau produit afin d'en activer la garantie.

## Design Tech-Friendly

L'accès facile aux éléments internes simplifie les opérations de maintenance et de support technique.

## Grid System

Les grilles des pose-tasses amovibles sont fabriquées en polymère résistant aux rayures et lavable en machine. Elles sont conçues pour que les résidus de café s'écoulent directement dans le bac de récupération, afin de garder la zone de travail propre.



# Classe 11

## USB Xcelsius / USB Xcelsius TALL

### Points clés

#### STANDARD



- + ÉCRAN TACTILE
- + ÉCRAN DIGITAL (POUR CHAQUE GROUPE)
- + ADVANCED STEADY BREW
- + XCELSIUS TEMPERATURE PROFILING
- + SYSTÈME MULTI-CHAUDIÈRE
- + X-TEA (8 NIVEAUX)
- + LANCE VAPEUR COOL TOUCH
- + C-LEVER
- + CHAUFFE-TASSES (AVEC SONDE DE TEMPÉRATURE)
- + PORTAFILTRE ERGONOMIQUE EN LAITON
- + LUMINAIRES LED (ZONE DE TRAVAIL, PANNEAU ARRIÈRE)
- + LUMINAIRES RGB (COUVERTURES DES GROUPE)
- + ABM
- + CHAUDIÈRE ISOLÉE
- + MODE ECO
- + MISE EN MARCHÉ ET ARRÊT PROGRAMMÉS
- + EASY CLEAN
- + GRID SYSTEM
- + SNAP&SHARE

#### EN OPTION



- + iSTEAM
- + PODS&CAPS (SYSTÈMES DISPONIBLES)
- + CONNECT

### Caractéristiques techniques

#### 2GR / 2GR TALL

L X P X H  
800 x 600 x 540 mm  
31.5 x 23.6 x 21.2 in

POIDS  
85 kg / 187.4 lb

CHAUDIÈRE PRINCIPALE  
11 l / 2.4 gal UK  
/ 2.9 gal US

MICRO-CHAUDIÈRE  
2x 150 ml (250 W)

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE  
220-240 V (3N), 50-60 Hz  
4950-6650 W  
380-415 V (3N), 50-60 Hz  
4950-6650 W

ALIMENTATION D'EAU  
Raccord d'eau fixe

NIVEAU SONORE PENDANT  
L'UTILISATION  
< 70 db

#### 3GR / 3GR TALL

L X P X H  
1040 x 600 x 540 mm  
40.9 x 23.6 x 21.2 in

POIDS  
100 kg / 220.5 lb

CHAUDIÈRE PRINCIPALE  
16 l / 3.5 gal UK  
/ 4.2 gal US

MICRO-CHAUDIÈRE  
3x 150 ml (250 W)

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE  
220-240 V (3N), 50-60 Hz  
6750-6840 W  
380-415 V (3N), 50-60 Hz  
6750-6840 W

ALIMENTATION D'EAU  
Raccord d'eau fixe

NIVEAU SONORE PENDANT  
L'UTILISATION  
< 70 db

#### 4GR / 4GR TALL

L X P X H  
1280 x 600 x 540 mm  
50.4 x 23.6 x 21.2 in

POIDS  
115 kg / 253.5 lb

CHAUDIÈRE PRINCIPALE  
22 l / 4.8 gal UK  
/ 5.8 gal US

MICRO-CHAUDIÈRE  
4x 150 ml (250 W)

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE  
220-240 V (3N), 50-60 Hz  
6800-7200 W  
380-415 V (3N), 50-60 Hz  
6800-7200 W

ALIMENTATION D'EAU  
Raccord d'eau fixe

NIVEAU SONORE PENDANT  
L'UTILISATION  
< 70 db

### Couleur

-  + FROZEN BRONZE
-  + NOIR BRILLANT
-  + BLANC PERLE

### Matériaux

- + ALUMINIUM MOULÉ SOUS PRESSION
- + VERRE TREMPÉ RÉSISTANT AUX CHOCS
- + ALLIAGE DE MÉTAL MOULÉ SOUS PRESSION

### Version tall



HAUTEUR DE TASSE MAX.  
14.5 cm / 5.7 in

# Classe 11

## USB / USB TALL

### Points clés

#### STANDARD



- + ÉCRAN TACTILE
- + STEADY BREW
- + X-TEA (8 NIVEAUX)
- + LANCE VAPEUR COOL TOUCH
- + C-LEVER
- + CHAUFFE-TASSES (AVEC SONDE DE TEMPÉRATURE)
- + PORTAFILTRE ERGONOMIQUE EN LAITON
- + LUMINAIRES LED (ZONE DE TRAVAIL, PANNEAU ARRIÈRE)
- + LUMINAIRES RGB (COUVERTURES DES GROUPES)
- + ABM
- + CHAUDIÈRE ISOLÉE
- + MODE ECO
- + MISE EN MARCHÉ ET ARRÊT PROGRAMMÉS
- + EASY CLEAN
- + GRID SYSTEM
- + SNAP&SHARE

#### EN OPTION



- + T-SWITCH
- + iSTEAM
- + PODS&CAPS (SELON LES SYSTÈMES DISPONIBLES)
- + CONNECT

### Caractéristiques techniques

#### 2GR / 2GR TALL

L X P X H  
800 x 600 x 540 mm  
31.5 x 23.6 x 21.2 in

POIDS  
85 kg / 187.4 lb

CHAUDIÈRE PRINCIPALE  
11 l / 2.4 gal UK  
/ 2.9 gal US

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE  
220-240 V (3N), 50-60 Hz  
4950-6650 W  
380-415 V (3N), 50-60 Hz  
4950-6650 W

ALIMENTATION D'EAU  
Raccord d'eau fixe

NIVEAU SONORE PENDANT  
L'UTILISATION  
< 70 db

#### 3GR / 3GR TALL

L X P X H  
1040 x 600 x 540 mm  
40.9 x 23.6 x 21.2 in

POIDS  
100 kg / 220.5 lb

CHAUDIÈRE PRINCIPALE  
16 l / 3.5 gal UK  
/ 4.2 gal US

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE  
220-240 V (3N), 50-60 Hz  
6750-6840 W  
380-415 V (3N), 50-60 Hz  
6750-6840 W

ALIMENTATION D'EAU  
Raccord d'eau fixe

NIVEAU SONORE PENDANT  
L'UTILISATION  
< 70 db

#### 4GR / 4GR TALL

L X P X H  
1280 x 600 x 540 mm  
50.4 x 23.6 x 21.2 in

POIDS  
115 kg / 253.5 lb

CHAUDIÈRE PRINCIPALE  
22 l / 4.8 gal UK  
/ 5.8 gal US

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE  
220-240 V (3N), 50-60 Hz  
6800-7200 W  
380-415 V (3N), 50-60 Hz  
6800-7200 W

ALIMENTATION D'EAU  
Raccord d'eau fixe

NIVEAU SONORE PENDANT  
L'UTILISATION  
< 70 db

### Couleur

-  + FROZEN BRONZE
-  + NOIR BRILLANT
-  + BLANC PERLE

### Matériaux

- + ALUMINIUM MOULÉ SOUS PRESSION
- + VERRE TREMPÉ RÉSISTANT AUX CHOCS
- + ALLIAGE DE MÉTAL MOULÉ SOUS PRESSION

### Version tall



HAUTEUR DE TASSE MAX.  
14.5 cm / 5.7 in

# 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](http://RANCILIOGROUP.COM/CONNECT)

### AVANTAGES



**1**

PLATEFORME CONVIVIALE



**2**

GESTION FACILE DE VOTRE FLOTTE



**3**

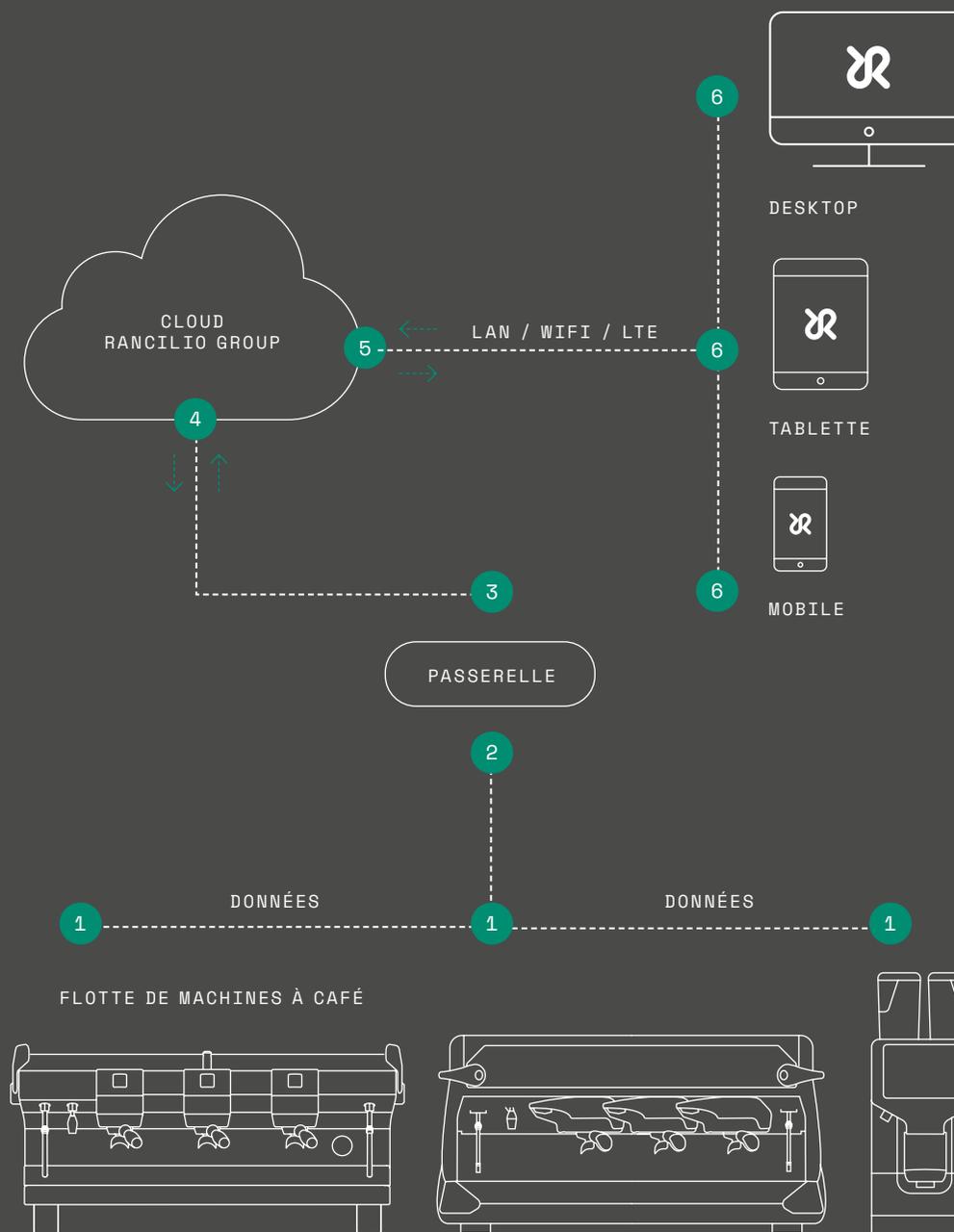
AMÉLIORATION DU SERVICE APRÈS-VENTE



**4**

HAUSSE DES VENTES

## Comment ça fonctionne





[rancioliogroup.com](https://rancioliogroup.com)



an Ali Group company



The Spirit of Excellence