

Classe 7

Un produit du
Rancilio Group

Classe 7

The Essence of Technology



 RANCILIO

FRANÇAIS



R RANCILIO

The Essence of Technology

Conçue pour obtenir toujours la meilleure extraction de chaque café, Classe 7 allie fonctionnalité et ergonomie dans un look moderne et élégant. Dotée des technologies d'infusion les plus avancées développées par Rancilio pour les machines à café expresso à chaudière unique, elle garantit une stabilité thermique, une précision, une fiabilité et un haut niveau d'efficacité énergétique. Classe 7 est une solution avantageuse pour les bars, restaurants et chaînes de cafés.

Rancilio Classe 7

1

Technologie d'infusion

Classe 7 présente toute une série de solutions innovantes pour le contrôle de la température, comme le système Steady Brew et le T-switch.



2

Solutions vapeur

La lance vapeur automatique iSteam, la vanne à vapeur C-lever et les lances vapeur cool touch facilitent le travail des baristas, même les moins expérimentés, pour chauffer et faire mousser le lait.



3

Design et ergonomie

L'affichage numérique et le clavier sont conçus pour aider le barista dans son travail, accélérer le service et ainsi accroître la productivité.

4

Entretien et maintenance

Le cycle de lavage quotidien est automatique et dure 5 minutes seulement. Le technicien peut accéder facilement aux composants internes et télécharger rapidement tous les paramètres de la machine sur une clé USB.



Technologie d'infusion

Versions USB et S

Classe 7 est disponible en 2 versions. La version automatique (USB) propose quatre doses programmables par groupe, la version semi-automatique (S) ne dispose que d'un bouton marche/arrêt manuel.

Doses et durée de pré-infusion (uniquement pour la version USB)

Le panneau de commande sert à régler les doses de café pour chaque groupe, et à activer ou désactiver les durées de pré-infusion.

CLASSE 7 USB



CLASSE 7 S

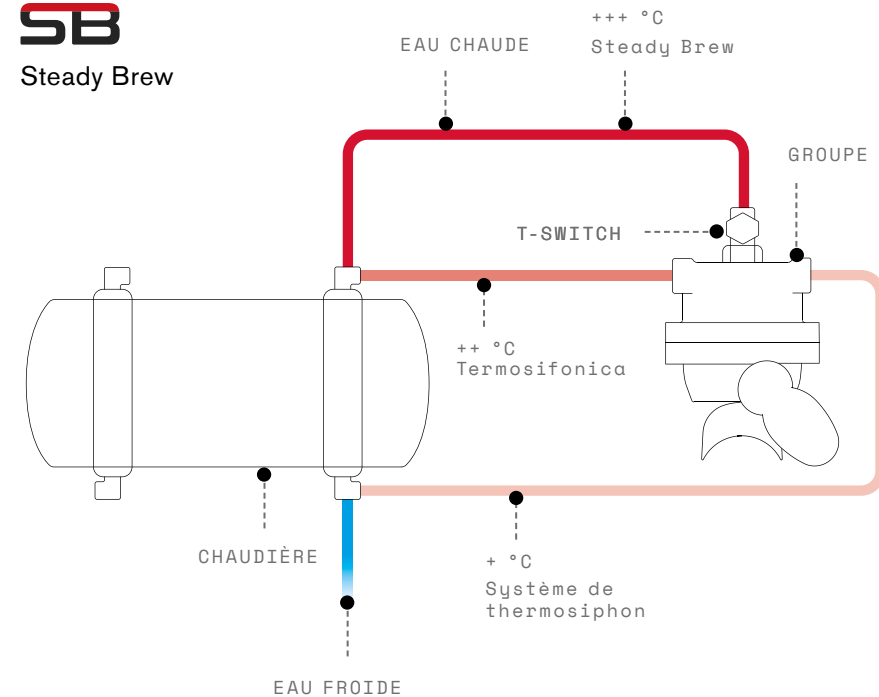


GRUPE EN LAITON
AVEC CHAMBRE DE PRÉ-INFUSION

Pods&Caps

Grâce au kit Pods&Caps, Classe 7 peut être utilisée avec des dosettes et des capsules de café (selon les systèmes disponibles).

SB
Steady Brew



R Steady Brew

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 Rancilio brevetée

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 88°C, 90°C, 93°C ou 97°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.

Vapeur et eau

C-Lever

La soupape à vapeur C-lever fonctionne en tournant le bouton de seulement 25°. En le tournant vers le haut, la soupape reste ouverte. En le tournant vers le bas, la soupape s'ouvre et se ferme automatiquement une fois la vapeur évacuée.

Lance vapeur Cool touch

Lance vapeur cool touch ergonomique pour travailler en toute sécurité.

Clapet anti-retour

Outre le clapet anti-retour placé sur la chaudière, un autre clapet situé sur le corps du robinet vapeur empêche que le lait ne remonte dans la lance vapeur et le robinet.



OUVERTURE



STOP



OUVERTURE/FERMETURE

Rotation de 25°
(haut - bas)



R iSteam (uniquement pour la version USB)

La lance vapeur automatique iSteam est équipée de deux boutons, ces derniers peuvent être programmés avec les fonctions suivantes : "Cappuccino" pour chauffer et faire mousser le lait, ou "Latte" pour uniquement chauffer le lait.

- Technologie Rancilio brevetée

Économiseur d'eau chaude

Pendant l'installation, le technicien peut régler mécaniquement le mélange d'eau chaude de la chaudière et d'eau froide du réseau.

Lance à eau

La dose d'eau chaude peut se régler à l'aide du clavier (version USB uniquement) et distribuée en appuyant sur la touche "eau". Pour activer la modalité continue, garder enfoncée la même touche pendant 3 secondes.

Design

Écran digital avec menu des paramètres (version USB uniquement)

Grâce à l'affichage numérique, le barista peut facilement gérer tous les réglages de la machine.

Clavier

Le clavier avec icônes rétroéclairées est conçu pour alléger la charge de travail du barista et accélérer le service.

Versions Tall (version USB uniquement)

Classe7 USB est disponible en version Tall, avec des groupes surélevés pour accueillir des verres jusqu'à 14,5 cm de hauteur, et des plateaux amovibles permettant de positionner les tasses à la bonne distance par rapport aux becs.

Chauffe-tasses (avec bouton marche-arrêt)

Le chauffe-tasses électrique garantit une distribution uniforme de la température sur toute la grille. Il peut être activé manuellement avec le bouton on/off.



Couleurs

- + NOIR ANTHRACITE
- + GRIS PIERRE
- + BLANC



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. Les poignées du porte-filtre peuvent être personnalisées.



Protections antichocs

Le panneau frontal est renforcé à proximité des groupes avec des protections antichocs conçus pour protéger le panneau contre les chocs accidentels qui pourraient se produire lorsque le barista introduit et retire le porte-filtre du groupe.

Lumières LED

L'éclairage à Led du plan de travail garantit une visibilité maximale à la fois des tasses pendant la phase d'infusion et des pichets lorsque le lait est moussé avec les lances vapeur.

Lumières RGB (version USB uniquement)

Les lumières RGB positionnées sur les couvre-groupes, avec différentes couleurs et intensités, offrent au barista des informations rapides et facilement compréhensibles sur le fonctionnement de la machine.

- Rouge : phase de chauffage
- Bleu : prête à infuser
- Clignotant bleu : infusion en cours
- Vert : le café est prêt



Expertise Rancilio



Mise en marche et arrêt programmés (version USB uniquement)

Il est possible de personnaliser pour chaque jour de la semaine le programme de mise en marche de la machine et les heures de fonctionnement.

Chaudière isolée

Classe 7 è equipaggiata con una caldaia coibentata che limita le dispersioni di calore e assicura un risparmio energetico.

BM (version USB uniquement)

BM contrôle la pression de la chaudière et, en cas de chute de pression, active automatiquement l'élément de chauffe pour retrouver le niveau de pression prédéfini. BM peut également stopper la distribution d'eau jusqu'à ce que la pression de la chaudière revienne à un niveau approprié.

Nettoyage et entretien

Easy Clean

Le cycle de nettoyage est très facile à lancer. Il suffit de placer les disques de nettoyage et les tablettes de lavage dans les porte-filtres et suivre les instructions qui s'affichent sur l'écran. Classe 7 terminera automatiquement son cycle de nettoyage en 5 minutes seulement.



Design facilitant l'entretien

Pour accéder aux principaux composants internes et procéder à une maintenance parfaite, il suffit d'enlever les deux panneaux du corps et la grille du pose-tasses.

Port USB

Le technicien peut télécharger rapidement tous les paramètres de la machine sur une clé USB et les transférer sur une autre machine, afficher l'historique des opérations effectuées, la liste des erreurs et les cycles de lavage effectués.

Pose-tasses en inox

Le pose-tasses en inox est facile à nettoyer et réfléchit la luminosité des lumières sous les groupes.



Classe 7 USB / USB Tall

AUTOMATIQUE / CHAUDIÈRE INDIVIDUELLE

Points clés

STANDARD



- + ÉCRAN DIGITAL (AVEC MENU DES PARAMÈTRES)
- + STEADY BREW
- + PORTE-FILTRE ERGONOMIQUE
- + LUMINAIRES LED (ZONE DE TRAVAIL, PANNEAUX LATÉRAUX)
- + LUMINAIRES RGB (COUVERTURES DES GROUPES)
- + ABM
- + CHAUDIÈRE ISOLÉE
- + MISE EN MARCHÉ ET ARRÊT PROGRAMMÉS
- + EASY CLEAN

EN OPTION



- + T-SWITCH
- + ÉCONOMISEUR D'EAU CHAUDE
- + LANCE VAPEUR COOL TOUCH
- + C-LEVER
- + ISTEAM
- + CHAUFFE-TASSES (AVEC BOUTON MARCHÉ-ARRÊT)
- + PODS&CAPS (SYSTÈMES DISPONIBLES)
- + CONNECT (INFO SUR DEMANDE)

Caractéristiques techniques

2GR/2GR TALL

L X P X H
770x540x520 mm
30.31x21.26x20.47 in

POIDS
74 kg / 163.14 lb

CHAUDIÈRE
11 l
2.4 gal UK

ALIMENTAZIONE ELETTRICA
208/220-240V~, 60Hz
2900 W
220 – 240V~ / 380-415V3N~,
50 – 60Hz
4950 W

ALIMENTATION D'EAU
Raccord d'eau fixe

NIVEAU SONORE PENDANT
L'UTILISATION
< 70 dB

3GR/3GR TALL

L X P X H
1010x540x520 mm
39.76x21.26x20.47 in

POIDS
85 kg / 187.39 lb


CHAUDIÈRE
16 l
3.5 gal UK

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

ALIMENTATION D'EAU
Raccord d'eau fixe

NIVEAU SONORE PENDANT
L'UTILISATION
< 70 dB

Couleurs

-  + NOIR ANTHRACITE
-  + GRIS PIERRE
-  + BLANC

MATÉRIAUX

- + ACIER INOXYDABLE POLI MIROIR
- + ABS ET NYLON

Versions tall



HAUTEUR DE TASSE MAX.
14.5 cm / 5.7 in

Classe 7 S

SEMI-AUTOMATIQUE / CHAUDIÈRE INDIVIDUELLE

Points clés

STANDARD



- + STEADY BREW
- + PORTE-FILTRE ERGONOMIQUE
- + LUMINAIRES LED (ZONE DE TRAVAIL, PANNEAUX LATÉRAUX)
- + CHAUDIÈRE ISOLÉE
- + EASY CLEAN

EN OPTION



- + T-SWITCH
- + ÉCONOMISEUR D'EAU CHAUDE
- + LANCE VAPEUR COOL TOUCH
- + C-LEVER
- + ISTEAM
- + CHAUFFE-TASSES (AVEC BOUTON MARCHE-ARRÊT)
- + PODS&CAPS (SYSTÈMES DISPONIBLES)
- + CONNECT (INFO SUR DEMANDE)

Caractéristiques techniques

2GR

L X P X H
770x540x520 mm
30.31x21.26x20.47 in

POIDS
74 kg / 163.14 lb

CHAUDIÈRE
11 l
2.4 gal UK

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE
208/220-240V~, 60Hz
2900 W
220 – 240V~ / 380-415V3N~,
50 – 60Hz
4950 W

ALIMENTATION D'EAU
Raccord d'eau fixe

NIVEAU SONORE PENDANT
L'UTILISATION
< 70 dB

3GR

L X P X H
1010x540x520 mm
39.76x21.26x20.47 in

POIDS
85 kg / 187.39 lb

CHAUDIÈRE
16 l
3.5 gal UK

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

ALIMENTATION D'EAU
Raccord d'eau fixe

NIVEAU SONORE PENDANT
L'UTILISATION
< 70 dB

Couleurs

-  + NOIR ANTHRACITE
-  + GRIS PIERRE
-  + BLANC

Matériaux

- + ACIER INOXYDABLE POLI MIROIR
- + ABS ET NYLON

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.

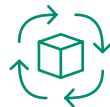
RANCILIOGROUP.COM/CONNECT

AVANTAGES



1

PLATEFORME CONVIVIALE



2

GESTION FACILE DE VOTRE FLOTTE



3

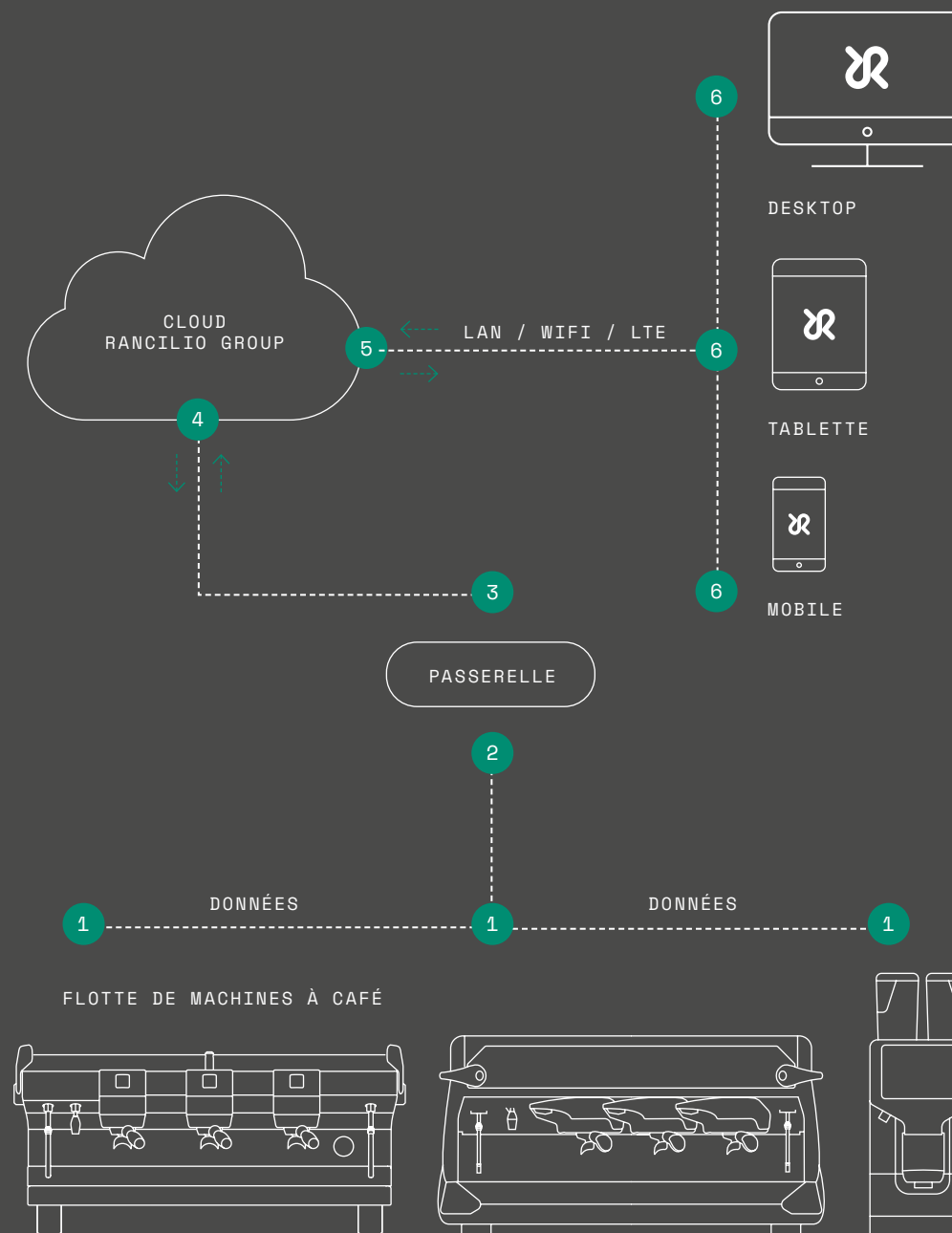
AMÉLIORATION DU SERVICE APRÈS-VENTE



4

HAUSSE DES VENTES

Comment ça fonctionne





ranciogroup.com



an Ali Group company



The Spirit of Excellence