

Classe 9

Un produit
du Rancilio Group

Classe 9

Everyday Performance



 RANCILIO

FRANÇAIS



Everyday Performance

Classe 9 est une machine à café conçue pour garantir des prestations de très haute qualité et stimuler la productivité dans les établissements servant un très grand nombre de clients. Classe 9 est l'union parfaite entre des technologies innovantes d'infusion et des matériaux haut de gamme dans un design contemporain et linéaire pour s'adapter à tous les styles et à tous les environnements.

Rancilio Classe 9

1

Technologie d'infusion

Classe 9 associe la signature de Rancilio, synonyme de haute qualité et des solutions brevetées et innovantes de votre choix pour le système de gestion de la température de l'eau chaude.



2

Design

Classe 9 se distingue par le design propre aux machines à café Rancilio : des matériaux de très haute qualité, des solutions ergonomiques et un style contemporain.



3

Interface conviviale

L'écran numérique et les touches sensibles sont conçus pour améliorer le travail du barista et accélérer le service.



4

Nettoyage & Maintenance

Grâce au cycle de nettoyage automatique et à l'accès très simple aux éléments internes, le nettoyage au quotidien est facilité et les interventions de maintenance plus rapides.

Technologie d'infusion

Intro

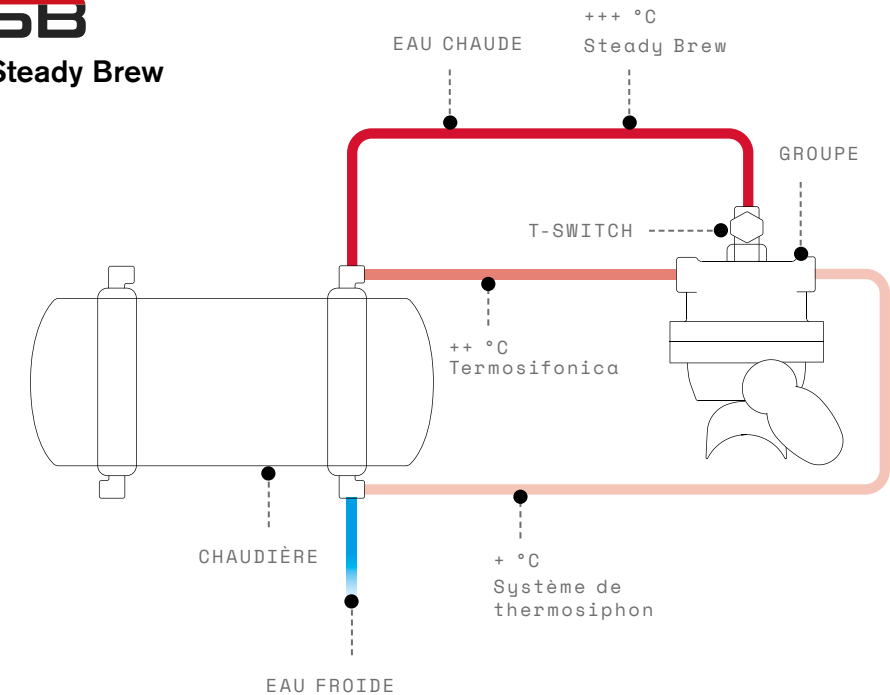
Classe 9 offre les toutes dernières technologies d'infusion mises au point par Rancilio pour sa gamme de machines à café à chaudière unique. Le modèle est disponible en 3 versions différentes : avec dosage automatique (USB) ou semi-automatique (S) et avec dosage manuel par levier (RE).

Le charme de la tradition: Classe 9 RE avec système à levier et chauffage au gaz

Grâce au levier, Classe 9 offre au barista l'occasion de redécouvrir toute la passion artisanale et le réglage manuel de la durée de pré-infusion avant chaque extraction.



SB Steady Brew



R Steady Brew (versions USB et S uniquement)

La technologie Rancilio Steady Brew (SB) est une version évoluée du système à termosiphon 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 (versions USB et S uniquement)

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.

R iSteam (version USB uniquement)

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.



OUVERTURE



STOP



OUVERTURE / FERMETURE

Rotation de 25°
(haut - bas)



Lance vapeur cool touch

Lance vapeur cool touch ergonomique pour travailler en toute sécurité.

R X-Tea (version USB uniquement)

Les baristas peuvent programmer les dosages d'eau et les niveaux de température depuis l'interface de l'écran tactile numérique.

- Technologie Rancilio brevetée

Design

Sculpté par la lumière

Les flancs en acier de Classe 9 se distinguent par une lame de lumière sur tout le profil avant. Avec l'effet saisissant créé par l'acier brillant et les reflets, la machine devient la star du restaurant ou du bar. La base et les caches latéraux en acier et en aluminium finition satinée ont été façonnés en accordant le plus grand soin aux détails et à l'ergonomie.

Luminaires LED

Des LED blanches se situent sous les groupes d'infusion pour garantir un excellent éclairage de la zone de travail.



Portafiltre 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.

Versions Tall (versions USB et S uniquement)

La Classe 9 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.

Chauffe-tasses (avec bouton marche-arrêt)

Le chauffe-tasses maintient toutes vos tasses d'expresso et de cappuccino à la bonne température à tout moment et par tous les temps.



Éclairage (uniquement version USB)

Vous pouvez surveiller l'état de la machine en un coup d'œil grâce à l'éclairage led RGB : les lumières du panneau de contrôle changent de couleur et clignotent:

- Bleu fixe: la machine est prête
- Bleu clignotant: cycle d'infusion en cours
- Vert : cycle de nettoyage terminé



Interface conviviale

Réglages faciles

Grâce au panneau de contrôle convivial et à l'interface graphique intuitive, chaque fonction est parfaitement contrôlée, laissant ainsi au barista toute liberté pour exprimer son talent créatif.



Écran digital avec menu des paramètres (version USB uniquement)

Écran digital permettant de contrôler tous les paramètres d'extraction de café en temps réel.



Clavier avec touches sensibles (uniquement versions USB et S)

Toute l'ergonomie du modèle Classe 9 se traduit également par un clavier soft-touch avec touches d'accès rapide, réalisé avec un polymère robuste et anti-rayures.



Nettoyage & Maintenance

Easy clean

Le programme Easy Clean permet de gérer 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 une alarme quotidienne 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.

Grid System

Les pose-tasses amovibles sont conçus en polymère anti-rayures et peuvent donc être facilement lavés au lave-vaisselle. Ils sont conçus de sorte que les résidus de café puissent s'écouler directement dans le bac de récupération, laissant ainsi la zone de travail propre.



Snap&Share

Snap&Share est une application de lecture de codes QR permettant aux utilisateurs de partager les réglages techniques de leur machine à café, de garder une trace des opérations de maintenance effectuées, de suivre leur consommation et d'enregistrer de nouveaux produits afin d'en activer la garantie.

R ABM (uniquement version USB)

ABM est un logiciel spécifique développé pour améliorer les performances de la machine dans des conditions d'utilisation intensive. Lorsque l'on prépare un espresso tout en faisant couler de l'eau et mousser du lait, ABM active l'élément de chauffe pour anticiper toute chute de pression sous la valeur prédéterminée, permettant ainsi d'éviter toute chute de température et garantir des niveaux de chauffage constants. ABM permet également de contrôler la consommation énergétique de la machine et de la réduire jusqu'à 2/3 de sa valeur normale en cas de faible disponibilité d'énergie.

- Technologie Rancilio brevetée

Mise en marche et arrêt programmés (version USB uniquement)

Il est possible de régler l'heure de mise en marche automatique et les heures de fonctionnement pour chaque jour de la semaine.

Chaudière isolée

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

Classe 9 USB / USB Tall

Points clés

STANDARD



- + ÉCRAN DIGITAL (AVEC MENU DES PARAMÈTRES)
- + STEADY BREW
- + X-TEA (8 LEVELS)
- + C-LEVER
- + PORTAFILTRE ERGONOMIQUE EN LAITON
- + LUMINAIRES LED (ZONE DE TRAVAIL, PANNEAUX LATÉRAUX)
- + LUMINAIRES RGB (PANNEAU DE COMMANDE)
- + ABM
- + CHAUDIÈRE ISOLÉE
- + MISE EN MARCHÉ ET ARRÊT PROGRAMMÉS
- + EASY CLEAN
- + GRID SYSTEM

EN OPTION



- + T-SWITCH
- + LANCE VAPEUR COOL TOUCH
- + 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
750x540x523 mm
29.5x21.3x20.6 in

POIDS
68 kg / 149.9 lb

CHAUDIÈRE PRINCIPALE
11 l
2.4 gal UK

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

ALIMENTATION D'EAU
Raccord d'eau fixe

NIVEAU SONORE PENDANT
L'UTILISATION
< 70 dB

3GR/3GR TALL

L X P X H
990x540x523 mm
39.0x21.3x20.6 in

POIDS
85 kg / 187.4 lb

CHAUDIÈRE PRINCIPALE
16 l
3.5 gal UK

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE
220-240 V, 50-60 Hz
6750 W
380-415 V (3N), 50-60 Hz
7100 W
208-220 V, 60 Hz
5300 W
240 V, 60 Hz
6720 W

ALIMENTATION D'EAU
Raccord d'eau fixe

NIVEAU SONORE PENDANT
L'UTILISATION
< 70 dB

4 GR/4 GR TALL

L X P X H
1230x540x523 mm
48.3x21.3x20.6 in

POIDS
96 kg / 211.6 lb

CHAUDIÈRE PRINCIPALE
22 l
4.8 gal UK

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE
220-240 V, 50-60 Hz
6800 W
380-415 V (3N), 50-60 Hz
7200 W
208-220 V, 60 Hz
6500 W
240 V, 60 Hz
7200 W

ALIMENTATION D'EAU
Raccord d'eau fixe

NIVEAU SONORE PENDANT
L'UTILISATION
< 70 dB

Couleur

+ INOX/NOIR

Matériaux

+ ACIER INOXYDABLE

+ ALUMINIUM

Versione Tall



HAUTEUR DE TASSE MAX.
14.5 cm / 5.7 in

Classe 9 S

Points clés

STANDARD



- + STEADY BREW
- + C-LEVER
- + PORTAFILTRE ERGONOMIQUE EN LAITON
- + LUMINAIRES LED (ZONE DE TRAVAIL, PANNEAUX LATÉRAUX)
- + CHAUDIÈRE ISOLÉE
- + EASY CLEAN
- + GRID SYSTEM

EN OPTION



- + T-SWITCH
- + LANCE VAPEUR COOL TOUCH
- + CHAUFFE-TASSES (AVEC BOUTON MARCHE-ARRÊT)
- + PODS&CAPS (SYSTÈMES DISPONIBLES)

Caractéristiques techniques

2GR/2GR

L X P X H
750x540x523 mm
29.5x21.3x20.6 in

POIDS
68 kg / 149.9 lb

CHAUDIÈRE PRINCIPALE
11 l
2.4 gal UK

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE
110 V, 60 Hz
3200 W
220-240 V, 50-60 Hz
4950 W
380-415 V (3N), 50-60 Hz
4950 W

ALIMENTATION D'EAU
Raccord d'eau fixe

NIVEAU SONORE PENDANT
L'UTILISATION
< 70 dB

3GR/3GR

L X P X H
990x540x523 mm
39.0x21.3x20.6 in

POIDS
85 kg / 187.4 lb

CHAUDIÈRE PRINCIPALE
16 l
3.5 gal UK

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE
220-240 V, 50-60 Hz
6750 W
380-415 V (3N), 50-60 Hz
7100 W
208-220 V, 60 Hz
5300 W
240 V, 60 Hz
6720 W

ALIMENTATION D'EAU
Raccord d'eau fixe

NIVEAU SONORE PENDANT
L'UTILISATION
< 70 dB

4 GR/4 GR

L X P X H
1230x540x523 mm
48.3x21.3x20.6 in

POIDS
96 kg / 211.6 lb

CHAUDIÈRE PRINCIPALE
22 l
4.8 gal UK

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE
220-240 V, 50-60 Hz
6800 W
380-415 V (3N), 50-60 Hz
7200 W
208-220 V, 60 Hz
6500 W
240 V, 60 Hz
7200 W

ALIMENTATION D'EAU
Raccord d'eau fixe

NIVEAU SONORE PENDANT
L'UTILISATION
< 70 dB

Couleur

 + INOX/NOIR

Matériaux

+ ACIER INOXYDABLE

+ ALUMINIUM

Classe 9 RE

Points clés

STANDARD



- + C-LEVER
- + CHAUFFE-TASSES (AVEC BOUTON MARCHE-ARRÊT)
- + PORTAFILTRE ERGONOMIQUE EN LAITON
- + LUMINAIRES LED (ZONE DE TRAVAIL, PANNEAUX LATÉRAUX)
- + CHAUDIÈRE ISOLÉE
- + GRID SYSTEM
- + CHAUFFAGE AU GAZ

EN OPTION



- + LANCE VAPEUR COOL TOUCH
- + PODS&CAPS (SYSTÈMES DISPONIBLES)

Caractéristiques techniques

2GR

L X P X H
750x540x523 mm
29.5x21.3x20.6 in

PESO
66 kg / 145.5 lb

CHAUDIÈRE PRINCIPALE
11 l / 2.4 gal UK

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

ALIMENTATION D'EAU
Raccord d'eau fixe

NIVEAU SONORE PENDANT
L'UTILISATION
< 70 dB

3GR

L X P X H
990x540x523 mm
39.0x21.3x20.6 in

PESO
80 kg / 176.4 lb

CHAUDIÈRE PRINCIPALE
16 l / 3.5 gal UK

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

ALIMENTATION D'EAU
Raccord d'eau fixe

NIVEAU SONORE PENDANT
L'UTILISATION
< 70 dB

Couleur

 + INOX/NOIR

Matériaux

- + ACIER INOXYDABLE
- + ALUMINIUM

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.

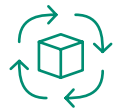
RANCILIOGROUP.COM/CONNECT

AVANTAGES



1

PLATEFORME CONVIVIALE



2

GESTION FACILE DE VOTRE FLOTTE



3

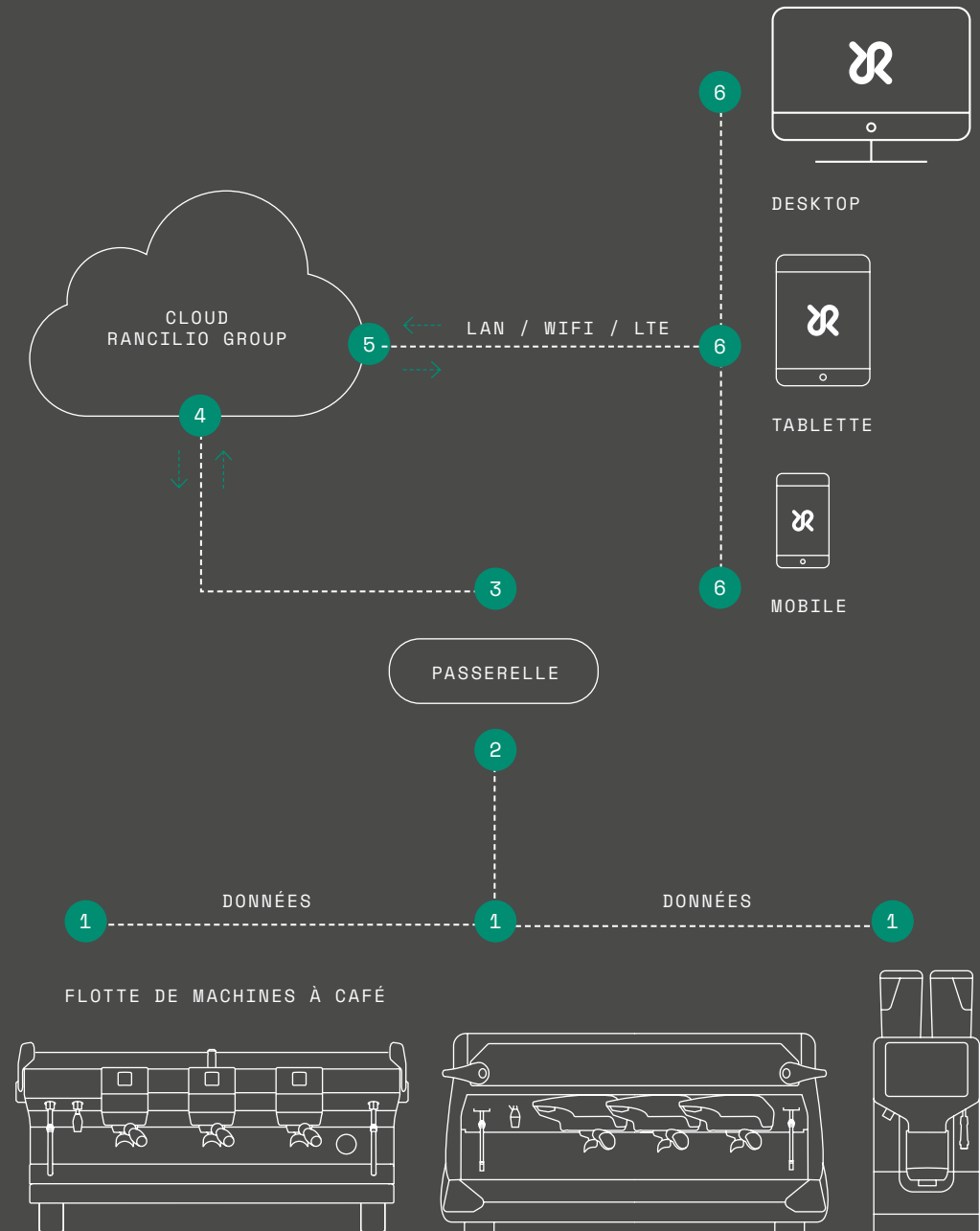
AMÉLIORATION DU SERVICE APRÈS-VENTE



4

HAUSSE DES VENTES

Comment ça fonctionne





rancioliogroup.com



an Ali Group company



The Spirit of Excellence