RANCILIO
SPECIALTY

RS1

Be inspired.
Brew different.

GREAT COFFEE, MADE SIMPLE.

La RS1 aide les professionnels à offrir une meilleure expérience du café, grâce à sa technologie de pointe en matière d'infusion, aux compétences de Rancilio et à une performance ergonomique unique qui en font une machine à espresso d'une grande qualité facile à utiliser.

BE INSPIRED.
BREW DIFFERENT.

1

TECHNOLOGIE DE POINTE EN INFUSION

Le contrôle inédit de la température pendant l'extraction permet au barista de profiler chaque café avec précision, ce qui permet d'obtenir une meilleure qualité à la tasse.

2

CONCEPT UNIQUE DU FLUX DE TRAVAIL

Le design de la RS1 fournit aux baristas une meilleur fluidité dans le travail, ce qui réduit le temps de préparation et améliore la satisfaction du client.

3

L'EXPERIENCE RANCILIO

L'expérience de Rancilio, forte de notre riche histoire d'excellence et de fiabilité.

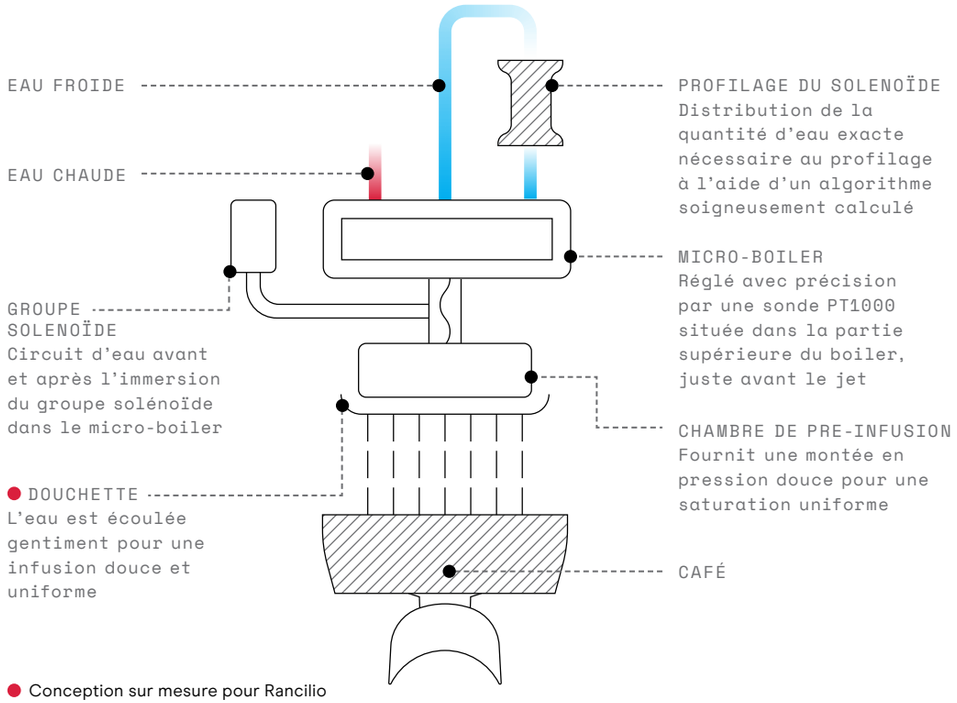
TECHNOLOGIE DE POINTE EN INFUSION

GROUPE D'INFUSION HYDRAULIQUE INNOVANT

La RS1 est dotée d'un groupe d'infusion innovant qui optimise l'efficacité et peut injecter de l'eau douce dans la micro-boiler de la tête de groupe pour chaque boisson.

SYSTÈME MULTI-BOILERS

Chaque groupe en acier inoxydable contient une micro-boiler et deux éléments chauffants, optimisant ainsi la précision et la stabilité thermique de la température de l'eau et du corps du groupe.

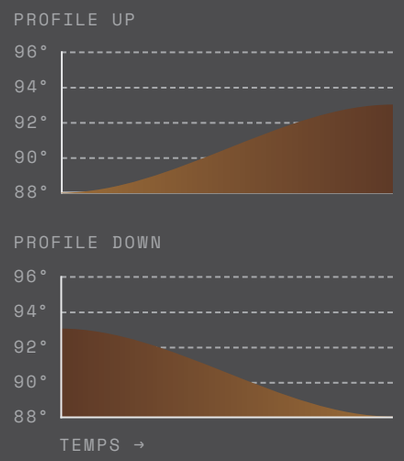


Conception sur mesure pour Rancilio

ADVANCED TEMPERATURE PROFILING

En contrôlant avec précision le profil de température lors de l'extraction d'espresso, les baristas disposent d'un outil précis leur permettant de libérer le potentiel aromatique de chaque mélange de café ou d'origine unique.

Technologie brevetée Rancilio



LEVIER À VAPEUR VARIABLE

Le débit de pression de vapeur comprend une fonction de purge et deux positions programmables par côté, ce qui permet de travailler avec différentes tailles de pichet et différents types de lait.

Y

LEVIER À VAPEUR EN Y

2

2 NIVEAUX DE PUISSANCE

CONCEPT UNIQUE DU FLUX DE TRAVAIL

PORTE-FILTRES

Nouveaux porte-filtres en acier inoxydable à poids équilibré, au toucher doux et à la poignée ergonomique. Conçu pour rester à plat, pour un tassage stable et constant.

SELF STANDING
Le porte-filtre reste à plat lorsqu'il repose sur les becs

BEC VERSEUR AMOVIBLE
Peut être dévissé pour un nettoyage facile

CORPS À PROFIL BAS

Corps compact et profilé, conçu pour faciliter l'interaction avec le client et les opérations de service.

TÊTE DE GROUPE AVEC AFFICHAGE DÉDIÉ

Un écran dédié à chaque groupe d'infusion affiche une horloge numérique et la température d'extraction. Les têtes de groupe se caractérisent également par un actionnement simplifié et par un éclairage efficace fourni par les lampes à LED.

L'EXPERIENCE RANCILIO

INTERFACE NUMERIQUE TACTILE

Permet un accès rapide et facile à toute la programmation via l'écran tactile numérique, grâce à dix ans de développement et de conception d'interfaces barista.

CONCEPTION TECHNIQUE AVEC MODE ÉCO

Accès facile au réglage de la pompe et aux composants internes, conçus pour accélérer les opérations de maintenance. Boiler à vapeur séparé avec renouvellement d'eau programmable et mode économique.

BOUTONS D'EAU

Deux boutons d'eau avec dosage et niveaux de température programmables.

LANCES VAPEUR COOL TOUCH

Les lances vapeur refroidies au toucher facilitent la maniabilité lorsque la température monte et les nouveaux embouts de vapeur exclusifs permettent un déploiement plus uniforme.

EN DETAILS

1. Advanced Temperature Profiling breveté par Rancilio
2. Groupe d'infusion hydraulique innovant
3. Système multi-boilers
4. Levier à vapeur variable
5. Lance vapeur cool touch
6. Deux boutons d'eau
7. Groupes d'infusion indépendants
8. Interface tactile numérique
9. Éclairage efficace des têtes de groupe grâce aux lumières LED
10. Boutons rétroéclairés
11. Design compact
12. Afficheur de groupe dédié (horloge numérique et température d'extraction)
13. Porte-filtres à poids équilibré (soft touch avec poignée ergonomique)
14. Chauffe-tasses (cinq niveaux de température)
15. Bac de récupération amovible (réglage de la hauteur pour toutes les tailles de tasses)
16. Deux ports USB (pour recharger les smartphones et les balances)
17. Boiler à vapeur isolé

RS1 2GR / 2 GROUPES

L × P × H
840 × 600 × 463 mm
33 × 24 × 18 in

POIDS
95 kg / 209.4 lb

PUISSANCE TOTALE
5600 W

CAPACITÉ DU BOILER
11 l / 2.4 gal UK / 2.9 gal US

RS1 3GR / 3 GROUPES

L × P × H
1084 × 600 × 463 mm
43 × 24 × 18 in

POIDS
110kg / 242.5 lb

PUISSANCE TOTALE
6750 W

CAPACITÉ DU BOILER
16 l / 3.5 gal UK / 4.2 gal US

CARACTERISTIQUES GENERALES

PROFONDEUR SURFACE DE TRAVAIL
180 mm / 7.0 in

TAILLE DU SOCLE
90 mm / 3.5 in

POIDS DU BAC DE RÉCUPÉRATION
80*-100-120 mm / 3*-4-5 in

VOLTAGE
220-240 V / 380-415 V (3N)

FREQUENCE
50/60 Hz

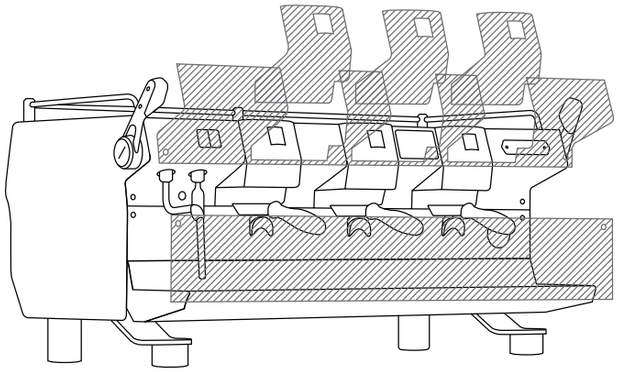
CAPACITÉ DU MICRO-BOILER
0.14 l / 0.03 gal UK / 0.04 gal US

*En option: à commander lors de l'achat.

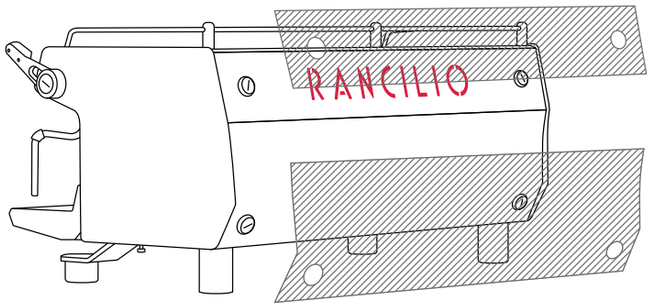
UNE GRANDE FLEXIBILITÉ

Tous les panneaux de la structure en acier inoxydable peuvent être facilement retirés, personnalisés, peints ou marqués d'un logo pour répondre aux besoins des clients.

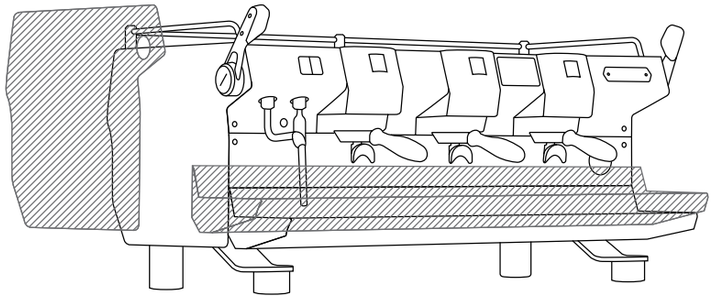
PANNEAUX AVANT



PANNEAUX ARRIÈRE



PANNEAUX LATERAUX ET BAC DE RECUPERATION



La personnalisation est effectuée par un fournisseur tier, non lié au groupe Rancilio.

PORTE-FILTRES ET LEVIERS À VAPEUR

Les poignées de porte-filtres et les poignées en caoutchouc des leviers à vapeur peuvent être personnalisées avec du bois ou d'autres matériaux.

PATRIMOINE

Rancilio Specialty profite des connaissances approfondies développées par Rancilio grâce à plus de 90 ans d'expérience dans la conception, la fabrication et la vente de machines à expresso.

RÉSEAU MONDIAL.
EXPERTISE LOCALE.

Le groupe Rancilio est présent dans plus de cent pays et possède un réseau de vente mondial ainsi que cinq succursales.

RANCILIO GROUP

@ranciliospecialty
ranciliospecialty.com
ranciliogroup.com

an Ali Group company

ALI GROUP
The Spirit of Excellence

FR 90011254 | 04-2019