Classe 11

Ein Produkt der
Rancilio Group

Classe 11

Just Forward

RANCILIO

DEUTSCH

Just Forward

Die Espressomaschine Rancilio Classe 11 ist eine Neudefinition der Mensch-Maschine-Interaktion. Die von der Sprache der Smartphones inspirierte Classe 11 zeichnet sich durch hohe Standards in Brühtechnologie, Design und Ergonomie aus.

Rancilio Classe 11

1

Brühtechnologie

Volle Kontrolle über die Kaffee-Extraktion: Dank der innovativen professionellen Funktionen der Classe 11 haben Sie unendlich viele Möglichkeiten, Ihre Expertise zum Ausdruck zu bringen.

2

Smarte Oberfläche

Innovative Technologie ist Ihre geheime Zutat. Mit einem Bordcomputer und einem umfassenden Menüsystem können Sie die Qualität in jeder Tasse kontrollieren.

3

Design

Liebe zum Detail und ein automobilinspirierter Stil zeichnen die Classe 11 durch dynamische Linienführung, Solidität und hohe Funktionalität aus.

4

Umweltfreundlich

Dank hochentwickelten Funktionen zeichnet sich die Classe 11 durch Innovation, Energieeffizienz und Wärmemanagement aus.

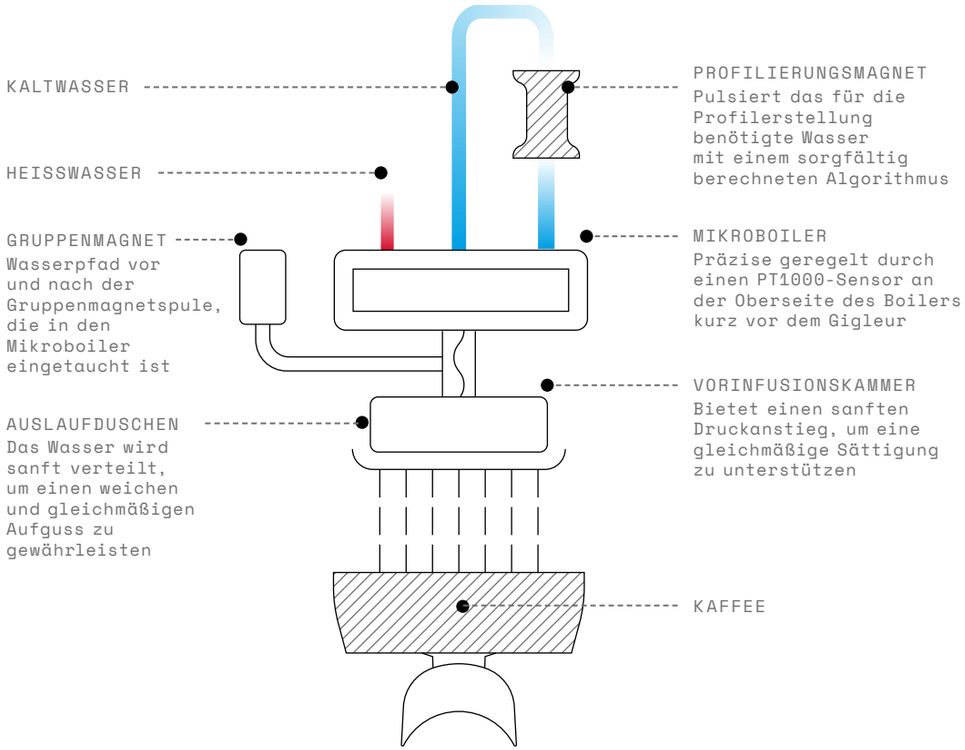
Brühtechnologie

Unabhängige Gruppen und Multiboilersystem

Jede unabhängige Gruppe ist mit einem Mikroboiler und zwei Heizelementen ausgestattet, um die thermische Stabilität sowohl für die Wassertemperatur als auch für den Gruppenkörper und dadurch maximale Genauigkeit bei jeder Tasse zu gewährleisten.

Dosiseinstellung und Plug&Brew

Baristas können bis zu 4 verschiedene Brühmengen für jede Gruppe programmieren. Dank der Plug&Brew-Funktion sind Dosierungen und Hauptfunktionen bei der Installation standardmäßig vorinstalliert und einsatzbereit.

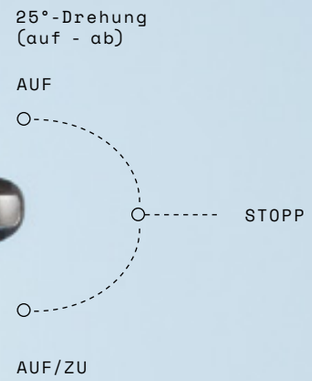


Temperature Profiling

Temperatur Profiling ist eine Technologie, die entwickelt wurde, um die sensorischen Eigenschaften eines jeden Kaffees zu verbessern, indem die Wassertemperatur während des 25-30-Sekunden-Brühprozesses dynamisch angepasst wird: Durch Erhöhen oder Senken dieser Temperatur um bis zu 5°C (9°F) können spezifische Eigenschaften des Espressos verändert werden, um eine deutliche Verbesserung der Qualität in der Tasse zu erreichen.

- Patentierte Rancilio Technologie

Dampf und Wasser



C - Lever

Das C-Lever-Dampfventil wird durch Drehen des Knopfes um nur 25° betätigt. Durch Drehen nach oben bleibt das Ventil offen. Durch Drehen nach unten wird das Ventil geöffnet und beim Loslassen automatisch geschlossen.

iSteam

Die iSteam-Lanze verfügt über zwei Tasten: „Cappuccino“ zum Erwärmen und Aufschäumen von Milch oder „Latte“ nur zum Erwärmen.

- Patentierte Rancilio Technologie

Cool touch Dampflanze

Die cool touch Dampflanze ist mit einer doppelten Schutzschicht wärmeisoliert.

X-Tea

Baristas können Wasserdosierungen und Temperaturen über die digitale Touchscreen-Oberfläche programmieren.

Smart Oberfläche

Bordcomputer

Genießen Sie dank des Bordcomputers und der benutzerfreundlichen 5,7" Touchscreen-Oberfläche die volle Kontrolle über die Funktionen Ihrer Classe 11.

Rancilio Drive System

Das Rancilio Drive System bietet drei verschiedene, passwortgeschützte Menüs, um Baristas, Managern und Technikern die beste Benutzererfahrung zu bieten.

Standard Quality Espresso

Durch die Aktivierung der SQE-Funktion können Baristas die Zeit jeder Extraktion unter Kontrolle halten, um in jeder Tasse die gleiche Qualität zu gewährleisten.

Design

Stark und elegant

Die eleganten Seiten und dynamischen Konturen der Classe 11 erinnern an eine kräftige Konstitution und eine starke Persönlichkeit. Die Rückseite der Maschine unterstreicht die Qualität ihrer Materialien, wie beispielsweise Edelstahl, und verfügt über ästhetische LEDs. Die Aufmerksamkeit für Details und die Konsistenz werden durch den automobilartigen Extraktor auf der Rückseite und die kräftigen hinteren Stellfüße bestätigt, die die Robustheit des Modells unterstreichen sollen. Die Abdeckungen der Gruppen sind asymmetrisch geformt, um diesen Bereich effizient und funktional zu gestalten. Der Arbeitsbereich aus Edelstahl ist mit seitlichen Stoßfängern versehen, ein Markenzeichen von Rancilio.

Farben

Ihre starke Persönlichkeit macht die Classe 11 zur idealen Ausrüstung für viele verschiedene Arten von Bars und Restaurants. Sie ist in drei Farben erhältlich und die perfekte Ergänzung für jedes Design Konzept.

- **Black**
- **Frozen Bronze**
- **White Pearl**

Ergonomischer Siebträger

Der Siebträger ist mit einem ergonomischen Griff ausgestattet, der dem Barista eine sanfte Bewegung der Handgelenke ermöglicht, um maximalen Benutzerkomfort zu gewährleisten.

Beleuchtungssystem

Unterschiedliche Farben und Impulse sind den verschiedenen Zuständen der Maschine zugeordnet, so dass der Bediener auf einen Blick erkennen kann, was passiert.

Tall

Die Classe 11 Tall hat einen höheren Arbeitsbereich und kann Tassen bis zu einer Höhe von 14,5 cm aufnehmen. Außerdem ist eine herausfahrbare Ablageplatte für traditionelle Espressotassen vorgesehen.

Die Bedeutung des Lichts

Mehrfarbige RGB-LEDs an der Vorderseite der Gruppenabdeckung helfen dem Bediener, den Betriebszustand sofort zu erkennen:

Blaues Dauerlicht
Maschine ist betriebsbereit. (Rotes Dauerlicht für die Xcelsius Version).

Blaues Blinklicht
MDie Maschine brüht. (Rotes Blinklicht für die Xcelsius Version).

Grün
Reinigungszyklus in Gang.

Rotes Blinklicht
Maschine ist nicht betriebsbereit.

Umweltfreundlich

Energiesparen

Durch den isolierten Boiler und ein intelligentes Energiemanagement werden im Standby-Modus bis zu 20% Energie eingespart. Durch die Steuerung verschiedener Wasserstände im Boiler kann das Wasser-Dampf-Verhältnis optimiert werden, um bei hoher Belastung eine hohe Brühleistung (Performance Mode) oder bei geringer Verwendung maximale Einsparungen (Eco Mode) zu erreichen.

Tassenwärmer

Der Tassenwärmer verfügt über ein spezielles Heizelement, das eine gleichmäßige Temperaturverteilung über das Gitter gewährleistet. Die fünf Temperaturstufen werden durch einen speziellen Sensor geregelt.

Advanced Boiler Management

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.

Reinigung und Wartung

Easy Clean

Easy Clean ermöglicht eine intelligente Steuerung des Reinigungsprozesses der Brüheinheit. Dieser ist vollständig automatisiert und ermöglicht die Programmierung von 3 automatischen Reinigungszyklen täglich. Außerdem kann der optionale Maschinenstopp eingestellt werden, wenn die Reinigung nicht durchgeführt wurde, und die Historie des Reinigungszyklus angezeigt werden.

Benutzerfreundliches Design

Der einfache Zugang zu den internen Teilen vereinfacht die Wartung und technische Eingriffe.

Snap&Share

Snap&Share ist eine QR-Code-Leseanwendung, die es den Benutzern ermöglicht, die technischen Parameter der Classe 11 zu teilen, Wartungsarbeiten zu verfolgen, den Verbrauch zu überwachen und ein neues Produkt zu registrieren, um die Garantie zu aktivieren.

Hydro Hub

Hydro Hub ist ein innovatives System für das umfassende und integrierte Management des Hydraulikkreislaufs. Es fungiert als Platine für das Wasserversorgungssystem der Maschine, vereinfacht den Wasserfluss und reduziert Anschlusspunkte. Diese innovative Lösung erleichtert technische Abläufe und gewährleistet gleichzeitig maximale Sicherheit bei der Wartung.

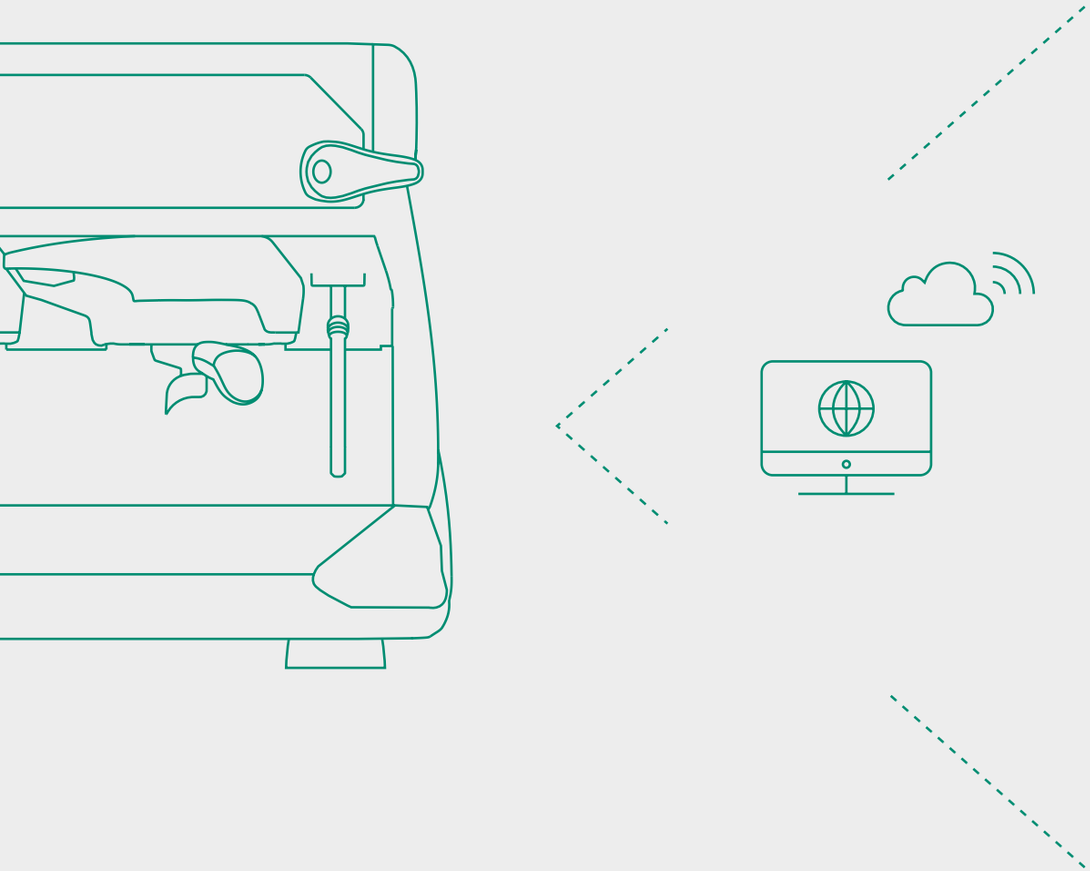
V-Flex

V-Flex ist ein selbstanpassendes System, das die Betriebsspannung der Classe 11 mit Spannungsschwankungen in der Hauptstromversorgung harmonisiert. Diese Funktion gewährleistet eine fehlerfreie Installation und verhindert Probleme durch Schwankungen der Versorgungsspannung.

Grid System

Die abnehmbaren Tassenablagengitter sind aus kratzfestem Polymer und spülmaschinenfest. Sie sind so konzipiert, dass Kaffeereste direkt in die Auffangschale fließen können und der Arbeitsbereich sauber bleibt.

Connect



Telemetriesystem

Connect: ein Remote-Telemetriesystem zur Einstellung aller Parameter, zur Überprüfung der Statistiken und zur Sicherstellung einer optimalen Funktionalität.

Jederzeit Verbindung herstellen

Connect ist das Telemetriesystem, dank dem das Personal auch per Remote alle Tätigkeiten einer einzelnen Kaffeemaschine oder eines ganzen Maschinenparks überwachen kann. Auf diese Weise kann man die Einstellungen für die Kaffeezubereitung ändern, die Statistiken zum Verbrauch analysieren und alle Nachrichten in Bezug auf technische Unterstützung und Wartung lesen.

VORTEILE

1 ECHTZEITSTEUERUNG

2 REDUZIERTE SERVICEKOSTEN

3 VERKAUFS-OPTIMIERUNG

4 VORBEUGENDE WARTUNG

5 CLOUD-UMGEBUNG

6 WARNMELDUNGEN

7 IMMER VERBUNDEN

8 VERBRAUCHSSTATISTIK

Classe 11 USB Xcelsius

Hauptmerkmale

STANDARD

+ TEMPERATURE PROFILING
+ MULTI-BOILER SYSTEM
+ TOUCHSCREEN
+ STANDARD QUALITY ESPRESSO
+ PLUG & BREW
+ X-TEA
+ COOL TOUCH DAMPFLANZE
+ C-LEVER
+ SPEZIELLER GRUPPEN-DISPLAY
+ LED-LEUCHTEN
+ GRID SYSTEM
+ ABM
+ TASSENWÄRMER
+ ECO MODE
+ EASY FIX
+ EASY CLEAN
+ HYDRO HUB
+ SNAP&SHARE
+ USB
+ V-FLEX

OPTIONAL

+ iSTEAM
+ CONNECT

Daten: Rancilio Classe 11 USB Xcelsius

2GR	3GR	4GR
B × T × H 800 x 600 x 540 mm 31.5 x 23.6 x 21.2 in	B × T × H 1040 x 600 x 540 mm 40.9 x 23.6 x 21.2 in	B × T × H 1280 x 600 x 540 mm 50.4 x 23.6 x 21.2 in
GEWICHT 85 kg / 187.4 lb	GEWICHT 100 kg / 220.5 lb	GEWICHT 115 kg / 253.5 lb
GESAMTLEISTUNG 5450 W	GESAMTLEISTUNG 6840 W	GESAMTLEISTUNG 7200 W
SPANNUNG 220-240 380-415 (3N)	SPANNUNG 220-240 380-415 (3N)	SPANNUNG 220-240 380-415 (3N)
FREQUENZ 50-60 Hz	FREQUENZ 50-60 Hz	FREQUENZ 50-60 Hz
BOILER-VOLUMEN 11 l / 2.4 gal UK / 2.9 gal US	BOILER-VOLUMEN 16 l / 3.5 gal UK / 4.2 gal US	BOILER-VOLUMEN 22 l / 4.8 gal UK / 5.8 gal US
MIKROBOILER-VOLUMEN 15 cl / 5.3 oz UK / 5.1 oz US	MIKROBOILER-VOLUMEN 15 cl / 5.3 oz UK / 5.1 oz US	MIKROBOILER-VOLUMEN 15 cl / 5.3 oz UK / 5.1 oz US
GERÄUSCHPEGEL WÄHREND BETRIEB < 70 db	GERÄUSCHPEGEL WÄHREND BETRIEB < 70 db	GERÄUSCHPEGEL WÄHREND BETRIEBE < 70 db

Materialien

GEHÄUSE
Aluminiumguss

BEDIENFELD
Stoßfestes Hartglas

GRUPPEN-ABDECKUNGEN
Druckguss-Metalllegierung

Farben

+ FROZEN BRONZE
+ BLACK
+ PEARL WHITE

Classe 11 USB

Hauptmerkmale

STANDARD

+ TOUCHSCREEN
+ STANDARD QUALITY ESPRESSO
+ PLUG & BREW
+ X-TEA
+ COOL TOUCH DAMPFLANZE
+ C-LEVER
+ LED-LEUCHTEN
+ GRID SYSTEM
+ ABM
+ TASSENWÄRMER
+ ECO MODE
+ EASY FIX
+ EASY CLEAN
+ HYDRO HUB
+ SNAP&SHARE
+ USB
+ V-FLEX

OPTIONAL

+ STEADY BREW
+ iSTEAM
+ CONNECT

Daten: Rancilio Classe 11 USB

2GR	3GR	4GR
B × T × H 800 x 600 x 540 mm 31.5 x 23.6 x 21.2 in	B × T × H 1040 x 600 x 540 mm 40.9 x 23.6 x 21.2 in	B × T × H 1280 x 600 x 540 mm 50.4 x 23.6 x 21.2 in
GEWICHT 85 kg / 187.4 lb	GEWICHT 100 kg / 220.5 lb	GEWICHT 115 kg / 253.5 lb
GESAMTLEISTUNG 4950 W	GESAMTLEISTUNG 6750 W	GESAMTLEISTUNG 6800 W
SPANNUNG 220-240 380-415 (3N)	SPANNUNG 220-240 380-415 (3N)	SPANNUNG 220-240 380-415 (3N)
FREQUENZ 50-60 Hz	FREQUENZ 50-60 Hz	FREQUENZ 50-60 Hz
BOILER-VOLUMEN 11 l / 2.4 gal UK / 2.9 gal US	BOILER-VOLUMEN 16 l / 3.5 gal UK / 4.2 gal US	BOILER-VOLUMEN 22 l / 4.8 gal UK / 5.8 gal US
GERÄUSCHPEGEL WÄHREND BETRIEB < 70 db	GERÄUSCHPEGEL WÄHREND BETRIEB < 70 db	GERÄUSCHPEGEL WÄHREND BETRIEB < 70 db

Materialien

GEHÄUSE
Aluminiumguss

BEDIENFELD
Stoßfestes Hartglas

GRUPPEN-ABDECKUNGEN
Druckguss-Metalllegierung

Colours

+ FROZEN BRONZE
+ BLACK
+ PEARL WHITE

Classe 11
USB Xcelsius Tall

Hauptmerkmale

STANDARD

+ TEMPERATURE PROFILING
+ MULTI-BOILER SYSTEM
+ TOUCHSCREEN
+ STANDARD QUALITY ESPRESSO
+ PLUG & BREW
+ X-TEA
+ COOL TOUCH DAMPFLANZE
+ C-LEVER
+ SPEZIELLER GRUPPEN-DISPLAY
+ LED-LEUCHTEN
+ GRID SYSTEM
+ ABM
+ TASSENWÄRMER
+ ECO MODE
+ EASY FIX
+ EASY CLEAN
+ HYDRO HUB
+ SNAP&SHARE
+ USB
+ V-FLEX

OPTIONAL

+ iSTEAM
+ CONNECT

Daten: Rancilio Classe 11 USB Xcelsius Tall

2GR	3GR	4GR
B × T × H 800 x 600 x 540 mm 31.5 x 23.6 x 21.2 in	B × T × H 1040 x 600 x 540 mm 40.9 x 23.6 x 21.2 in	B × T × H 1280 x 600 x 540 mm 50.4 x 23.6 x 21.2 in
GEWICHT 85 kg / 187.4 lb	GEWICHT 100 kg / 220.5 lb	GEWICHT 115 kg / 253.5 lb
TOTAL POWER 5450 W	TOTAL POWER 6840 W	TOTAL POWER 7200 W
SPANNUNG 220-240 380-415 (3N)	SPANNUNG 220-240 380-415 (3N)	SPANNUNG 220-240 380-415 (3N)
FREQUENZ 50-60 Hz	FREQUENZ 50-60 Hz	FREQUENZ 50-60 Hz
BOILER-VOLUMEN 11 l / 2.4 gal UK / 2.9 gal US	BOILER-VOLUMEN 16 l / 3.5 gal UK / 4.2 gal US	BOILER-VOLUMEN 22 l / 4.8 gal UK / 5.8 gal US
MIKROBOILER-VOLUMEN 15 cl / 5.3 oz UK / 5.1 oz US	MIKROBOILER-VOLUMEN 15 cl / 5.3 oz UK / 5.1 oz US	MIKROBOILER-VOLUMEN 15 cl / 5.3 oz UK / 5.1 oz US
GERÄUSCHPEGEL WÄHREND BETRIEB < 70 db	GERÄUSCHPEGEL WÄHREND BETRIEB < 70 db	GERÄUSCHPEGEL WÄHREND BETRIEB < 70 db

Materialien

GEHÄUSE
Aluminiumguss

BEDIENFELD
Stoßfestes Hartglas

GRUPPEN-ABDECKUNGEN
Druckguss-Metalllegierung

Farben

+ FROZEN BRONZE
+ BLACK
+ PEARL WHITE

Tall

MAX. TASSENHÖHE
14.5 cm / 5.7 in

Classe 11 USB Tall

Key features

STANDARD

+ TOUCHSCREEN
+ STANDARD QUALITY ESPRESSO
+ PLUG & BREW
+ X-TEA
+ COOL TOUCH DAMPFLANZE
+ C-LEVER
+ LED-LEUCHTEN
+ GRID SYSTEM
+ ABM
+ TASSENWÄRMER
+ ECO MODE
+ EASY FIX
+ EASY CLEAN
+ HYDRO HUB
+ SNAP&SHARE
+ USB
+ V-FLEX

OPTIONAL

+ STEADY BREW
+ iSTEAM
+ CONNECT

Daten: Rancilio Classe 11 USB Tall

2GR	3GR	4GR
B × T × H 800 x 600 x 540 mm 31.5 x 23.6 x 21.2 in	B × T × H 1040 x 600 x 540 mm 40.9 x 23.6 x 21.2 in	B × T × H 1280 x 600 x 540 mm 50.4 x 23.6 x 21.2 in
GEWICHT 85 kg / 187.4 lb	GEWICHT 100 kg / 220.5 lb	GEWICHT 115 kg / 253.5 lb
GESAMTLEISTUNG 4950 W	GESAMTLEISTUNG 6750 W	GESAMTLEISTUNG 6800 W
SPANNUNG 220-240 380-415 (3N)	SPANNUNG 220-240 380-415 (3N)	SPANNUNG 220-240 380-415 (3N)
FREQUENZ 50-60 Hz	FREQUENZ 50-60 Hz	FREQUENZ 50-60 Hz
BOILER-VOLUMEN 11 l / 2.4 gal UK / 2.9 gal US	BOILER-VOLUMEN 16 l / 3.5 gal UK / 4.2 gal US	BOILER-VOLUMEN 22 l / 4.8 gal UK / 5.8 gal US
GERÄUSCHPEGEL WÄHREND BETRIEB < 70 db	GERÄUSCHPEGEL WÄHREND BETRIEB < 70 db	GERÄUSCHPEGEL WÄHREND BETRIEB < 70 db

Materialien

GEHÄUSE
Aluminiumguss

BEDIENFELD
Stoßfestes Hartglas

GRUPPEN-ABDECKUNGEN
Druckguss-Metalllegierung

Farben

+ FROZEN BRONZE
+ BLACK
+ PEARL WHITE

Tall

MAX. TASSENHÖHE
14.5 cm / 5.7 in

RANCILIO GROUP

ranciliogroup.com

an Ali Group company

GROUP

The Spirit of Excellence