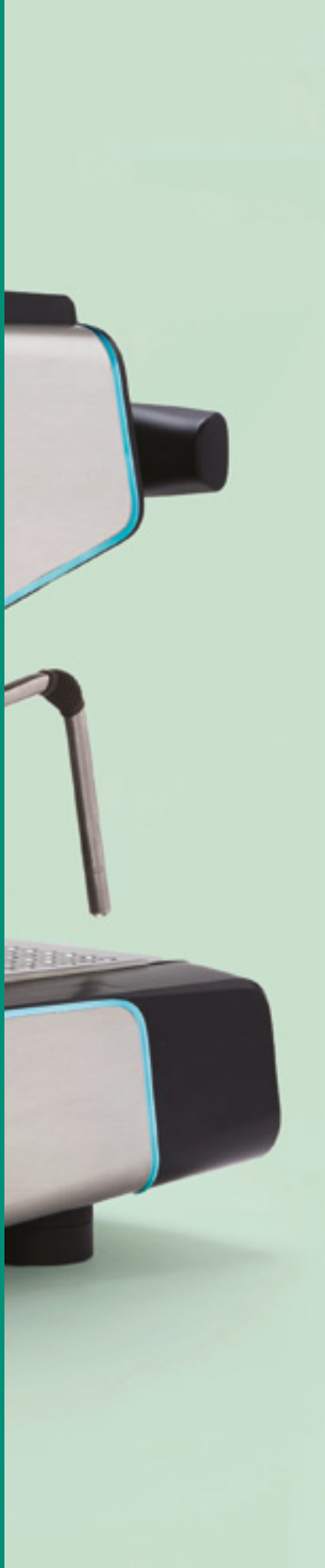
Classe 20

Un produit du
Rancilio Group

Classe 20

Brewing Just Got Better



RANCILIO

FRANÇAIS

Brewing Just Got Better

La Classe 20 est un produit de pointe dans sa catégorie au niveau de la performance et de la fonctionnalité, elle possède un système révolutionnaire de contrôle de la stabilité de température, une interface intelligente et une nouvelle approche de la maintenance.

Rancilio Classe 20

1

Technologie d'infusion

La Classe 20 allie la haute qualité caractéristique de Rancilio à des solutions innovantes de contrôle thermique.

2

Coffee Intelligence

Accès facile aux réglages à tous les niveaux ainsi qu'aux fonctions avancées, afin de s'assurer que chaque tasse répond exactement à la qualité que vous exigez.

3

Design

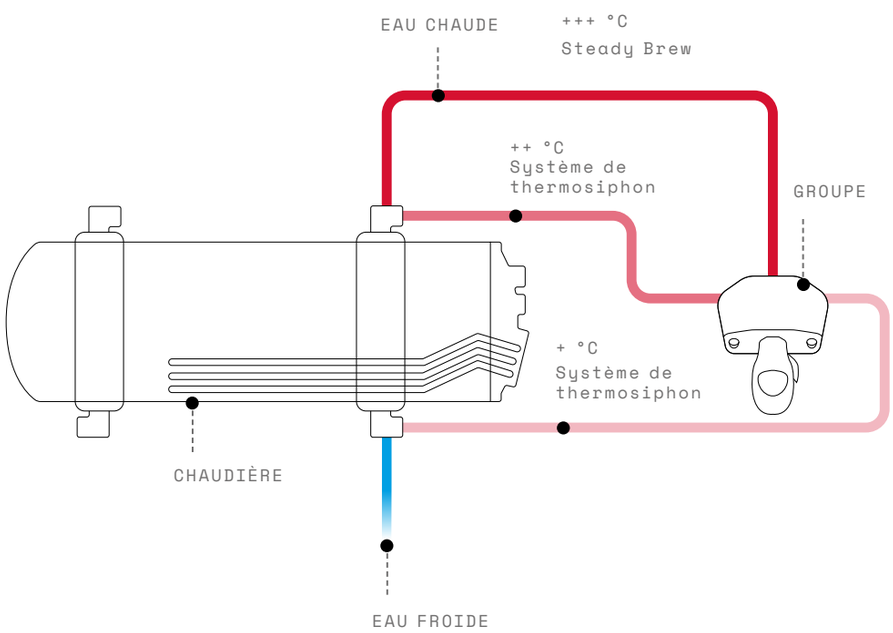
Les caractéristiques distinctives de la Classe 20 rappellent le design de toutes les machines à café Rancilio.

4

Nettoyage et entretien

Maintenir votre machine en parfait état est plus facile que jamais, avec des fonctions innovantes conçues pour l'hygiène et l'expérience utilisateur.

Technologie d'infusion



Introduction

La Classe 20 est disponible en trois versions avec différents systèmes de contrôle thermique développés par Rancilio LAB. La Classe 20 SB possède le brevet Steady Brew, la Classe 20 ASB est dotée d'un système innovant Multi-boiler avec groupes indépendants, la Classe 20 TP est équipée de la technologie Temperature Profiling.

Steady Brew SB Version

SB est la solution technologique qui révolutionne le système hydraulique des machines à café Rancilio. En maintenant la température de l'eau à l'intérieur du circuit à un niveau constant, ce système garantit une répétabilité maximale pendant l'extraction, aussi bien pendant les pics de travail que lors d'une faible utilisation. Il est possible de régler la température de chaque groupe pendant l'installation.

- Technologie brevetée Rancilio

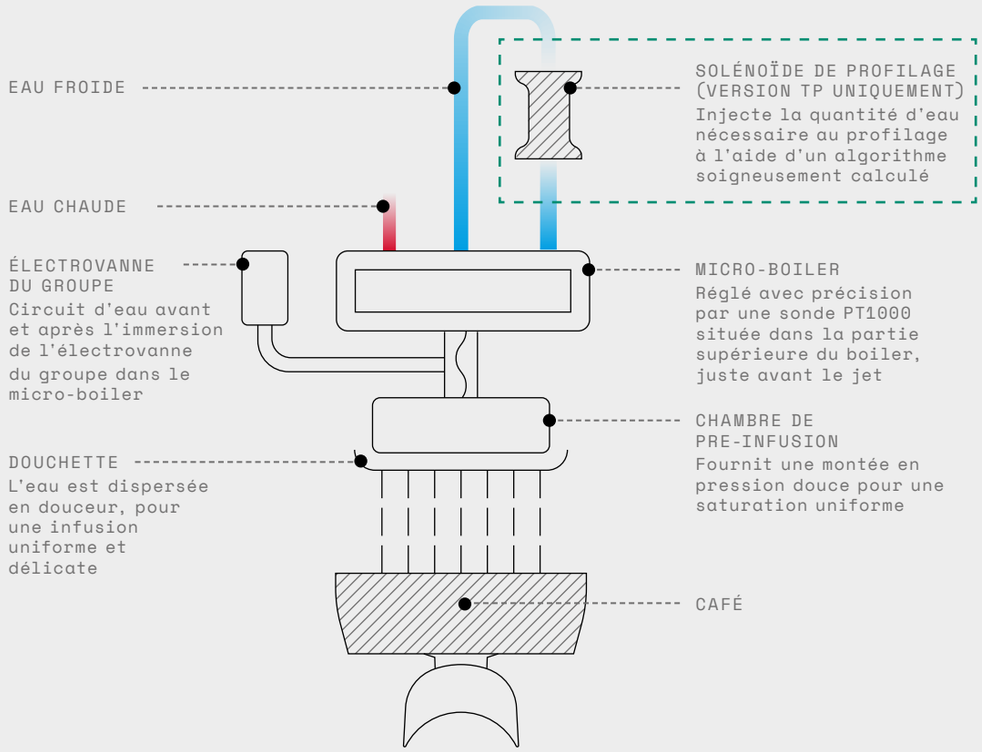
Groupes indépendants et Multi-Boiler System Version ASB

Chaque groupe indépendant est équipé d'un micro-boiler et d'un élément chauffant, afin de garantir la stabilité de la température de l'eau et du corps du groupe, en offrant une précision maximale à chaque tasse. Avec la version Advanced Steady Brew, les baristas peuvent définir différentes températures d'eau pour chaque groupe à l'aide de l'interface.

Temperature Profiling TP Version

Cette version est équipée de groupes indépendants avec des micro-boilers, un élément chauffant et un sonéloïde de profilage. En modifiant le profil de température de l'eau tout au long de l'extraction, les baristas peuvent régler avec précision chaque dose et ainsi garantir le meilleur café.

- Technologie brevetée Rancilio



Vapeur et eau

Lance vapeur

Le double revêtement de protection de la lance vapeur Cool Touch garantit son isolation thermique.

X-Tea

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

C-Lever

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

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

Coffee Intelligence

Interface tactile

Grâce à l'écran tactile de 4,3" facile à utiliser, les baristas peuvent ajuster les réglages du café et de l'eau et contrôler tous les paramètres de la machine en temps réel. Balayez à gauche ou à droite avec deux doigts pour naviguer rapidement dans les différents menus.

MENU DISPONIBLE EN 6 LANGUES : ALLEMAND, ANGLAIS, ESPAGNOL, FRANÇAIS, ITALIEN, PORTUGAIS

Groupes d'infusion avec écrans (uniquement sur les versions ASB et TP)

Un écran dédié pour chaque groupe d'infusion, affichant une minuterie numérique pour chaque boisson, un indicateur de température d'extraction et un bouton intégré pour démarrer et arrêter l'infusion en continu.

Standard Quality Espresso SQE

En activant la fonction SQE, les baristas peuvent contrôler le temps de chaque extraction pour garantir la même qualité dans chaque tasse.

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 et développement durable

Élégance et force

Un corps de machine solide, souligné par un éclairage des courbes et de la partie supérieure du panneau de contrôle. La qualité des matériaux, tels que l'acier et l'aluminium satiné, confèrent à la zone de travail un aspect élégant et à la Classe 20 le design incomparable des machines à café Rancilio.

Lumières

Les luminaires RGB sur les parois latérales, sur les panneaux avant et au-dessus du panneau de commande peuvent être personnalisés avec différentes intensités et couleurs. Les groupes d'infusion sont dotés de LED qui éclairent la zone de travail.

Économie d'énergie

Chaudière à vapeur isolée, gestion intelligente de l'énergie et mode basse consommation - en option - en désactivant l'un des trois éléments chauffants.

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.

Chauffe-tasses

Le chauffe-tasses dispose de cinq niveaux de température réglables via l'interface tactile et garantit une répartition optimale de la chaleur sur la grille.

Advanced Boiler Management

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

Nettoyage et entretien

Nettoyage

Chaque unité d'infusion peut être nettoyée individuellement sans nuire au fonctionnement de la machine. Les utilisateurs peuvent programmer des rappels pour les opérations de nettoyage de la machine et du système iSteam.

Diagnostic avancé

Le menu « Technique » de l'interface comprend une fonction « Service » qui permet à l'utilisateur de tester tous les systèmes de la machine, de vérifier le bon fonctionnement de tous les composants, de repérer les pannes ou problèmes techniques sans devoir contrôler les éléments internes.

FAST MENU :
BALAYEZ VERS LA DROIT AVEC DEUX DOIGTS POUR ACCÉDER AU FAST MENU

Hydro Hub

L'Hydro Hub est un système innovant pour la gestion complète et intégrée du circuit hydraulique de la machine. Il agit comme une carte de circuit imprimé pour le système d'alimentation en eau, simplifiant le débit d'eau et réduisant les points de connexion. Cette solution innovante facilite les opérations techniques tout en assurant une sécurité maximale lors des opérations d'entretien.

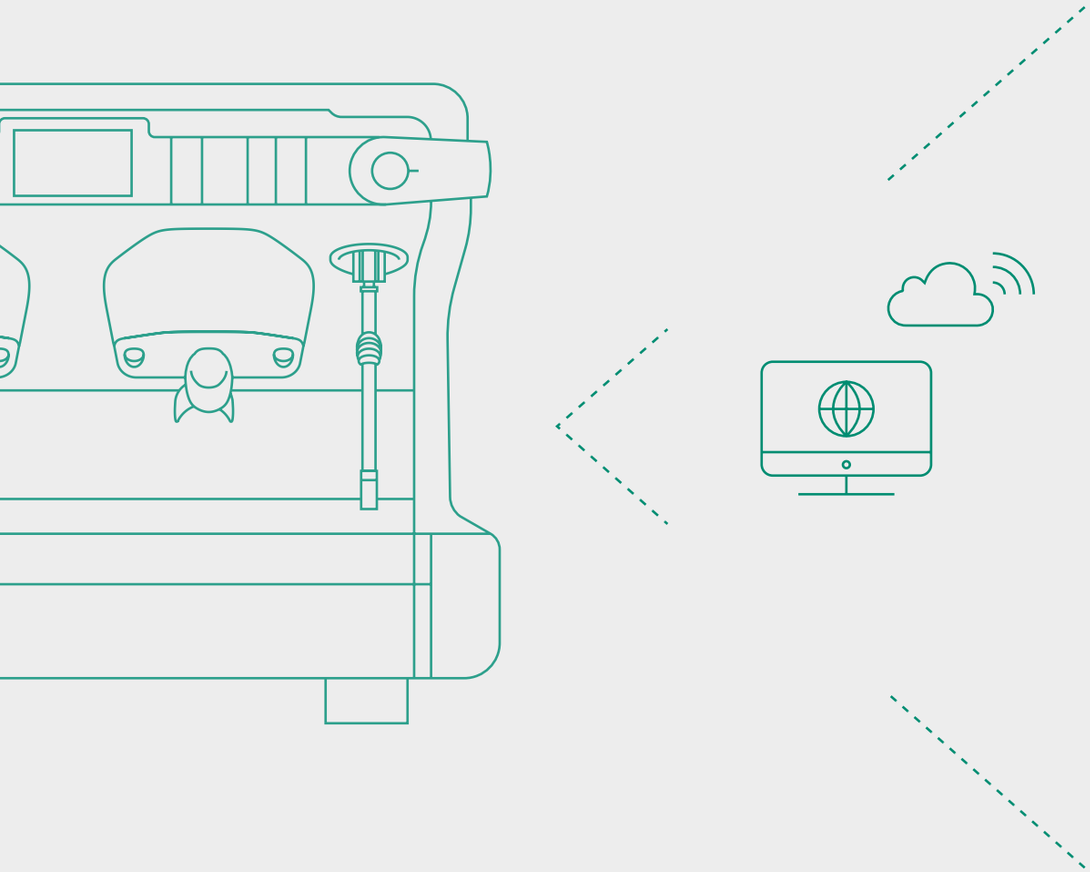
Grid System

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.

Snap&Share

Snap&Share est une application de lecture de QR Code qui permet aux utilisateurs de partager les paramètres techniques de la Classe 20, de suivre les opérations de maintenance, de surveiller sa consommation et d'enregistrer un nouveau produit afin d'en activer la garantie.

Connect



Système de télémétrie

Connect : un système de télémétrie qui permet de régler les paramètres, de consulter les statistiques et d'assurer un fonctionnement optimal à distance.

L'ère de la connexion

Connect est le système de télémétrie qui permet à l'opérateur de contrôler même à distance, toutes les activités d'une seule machine à café ou de tout un parc de machines. Grâce à Connect, vous pouvez régler les paramètres de distribution de café, analyser les statistiques de consommation et consulter les messages concernant l'assistance technique et l'entretien.

AVANTAGES

1 CONTRÔLE EN TEMPS RÉEL

2 COÛTS DE SERVICE RÉDUITS

3 OPTIMISATION DES VENTES

4 MAINTENANCE PRÉVENTIVE

5 ENVIRONNEMENT CLOUD

6 ALERTES

7 TOUJOURS CONNECTÉ

8 STATISTIQUES DE CONSOMMATION

Classe 20 TP

Points clés

STANDARD

+ TEMPERATURE PROFILING
+ MULTI-BOILER SYSTEM
+ ÉCRAN TACTILE
+ STANDARD QUALITY ESPRESSO
+ PLUG & BREW
+ X-TEA
+ C-LEVER
+ ÉCRAN DE GROUPE D'AFFICHAGE
+ ÉCLAIRAGE LED
+ ÉCLAIRAGE RGB
+ GRID SYSTEM
+ ABM
+ EASY FIX
+ EASY CLEAN
+ HYDRO HUB
+ SNAP&SHARE
+ USB
+ V-FLEX

EN OPTION

+ iSTEAM
+ LANCE VAPEUR COOL TOUCH
+ TALL
+ CHAUFFE-TASSES
+ CONNECT

Caractéristiques: Rancilio Classe 20 TP

2GR

L × P × H
775 × 560 × 550 mm
30.5 x 22 x 21.6 in

POIDS
74 kg / 163.1 lb

PUISSANCE TOTALE
5320 W

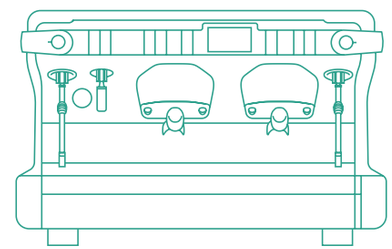
TENSION
220-240 V / 380-415 V (3N)

FRÉQUENCE
50-60 Hz

CAPACITÉ DE LA CHAUDIÈRE
11 l / 2.4 gal UK / 2.9 gal US

CAPACITÉ DU MICRO-BOILER
15 cl / 5.3 oz UK / 5.1 oz US

NIVEAU SONORE PENDANT L'UTILISATION
< 70 db



3GR

L × P × H
1015 x 560 x 550 mm
40 x 22 x 21.6 in

POIDS
85 kg /187.4 lb

PUISSANCE TOTALE
6730 W

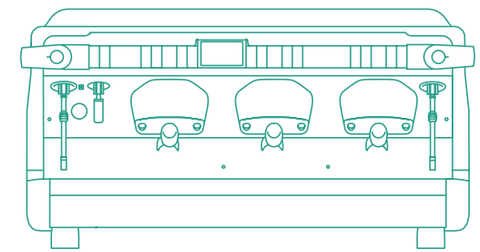
TENSION
220-240 V / 380-415 V (3N)

FRÉQUENCE
50-60 Hz

CAPACITÉ DE LA CHAUDIÈRE
16 l / 3.5 gal UK / 4.2 gal US

CAPACITÉ DU MICRO-BOILER
15 cl / 5.3 oz UK / 5.1 oz US

NIVEAU SONORE PENDANT L'UTILISATION
< 70 db



Matériaux et éclairage

PARTIE SUPÉRIEURE
Acier inoxydable

PANNEAU AVANT
Acier inoxydable peint en noir

COUVERCLE DU PANNEAU
Aluminium

PAROIS LATÉRALES
Plastique et acier inoxydable

PANNEAU ARRIÈRE
FE peint

LUMIÈRES
LED standard
RGB standard

Classe 20 ASB

Points clés

STANDARD

+ ADVANCED STEADY BREW
+ MULTI-BOILER SYSTEM
+ ÉCRAN TACTILE
+ STANDARD QUALITY ESPRESSO
+ PLUG & BREW
+ X-TEA
+ C-LEVER
+ ÉCRAN DE GROUPE D'AFFICHAGE
+ ÉCLAIRAGE LED
+ ÉCLAIRAGE RGB
+ GRID SYSTEM
+ ABM
+ EASY FIX
+ EASY CLEAN
+ HYDRO HUB
+ SNAP&SHARE
+ USB
+ V-FLEX

EN OPTION

+ iSTEAM
+ LANCE VAPEUR COOL TOUCH
+ TALL
+ CHAUFFE-TASSES
+ CONNECT

Caractéristiques: Rancilio Classe 20 ASB

2GR

L × P × H
775 × 560 × 550 mm
30.5 x 22 x 21.6 in

POIDS
74 kg / 163.1 lb

PUISSANCE TOTALE
5320 W

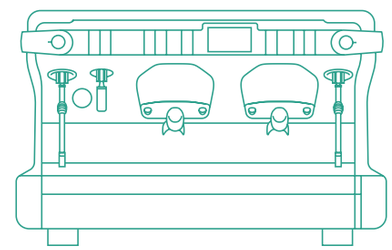
TENSION
220-240 V / 380-415 V (3N)

FRÉQUENCE
50-60 Hz

CAPACITÉ DE LA CHAUDIÈRE
11 l / 2.4 gal UK / 2.9 gal US

CAPACITÉ DU MICRO-BOILER
15 cl / 5.3 oz UK / 5.1 oz US

NIVEAU SONORE PENDANT L'UTILISATION
< 70 db



3GR

L × P × H
1015 x 560 x 550 mm
40 x 22 x 21.6 in

POIDS
85 kg /187.4 lb

PUISSANCE TOTALE
6730 W

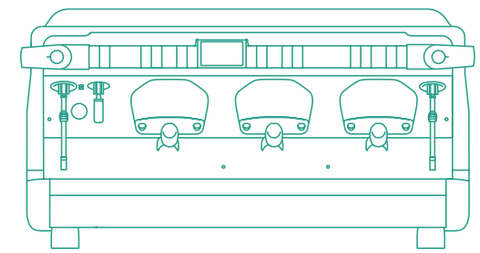
TENSION
220-240 V / 380-415 V (3N)

FRÉQUENCE
50-60 Hz

CAPACITÉ DE LA CHAUDIÈRE
16 l / 3.5 gal UK / 4.2 gal US

CAPACITÉ DU MICRO-BOILER
15 cl / 5.3 oz UK / 5.1 oz US

NIVEAU SONORE PENDANT L'UTILISATION
< 70 db



Matériaux et éclairage

PARTIE SUPÉRIEURE
Acier inoxydable

PANNEAU AVANT
Acier inoxydable peint en noir

COUVERCLE DU PANNEAU
Aluminium

PAROIS LATÉRALES
Plastique et acier inoxydable

PANNEAU ARRIÈRE
Fer peint

LUMIÈRES
LED standard
RGB standard

Classe 20 SB

Points clés

STANDARD

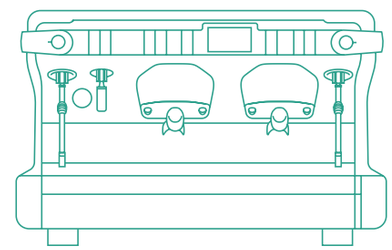
+ STEADY BREW
+ ÉCRAN TACTILE
+ STANDARD QUALITY ESPRESSO
+ PLUG & BREW
+ X-TEA
+ C-LEVER
+ ÉCLAIRAGE LED
+ GRID SYSTEM
+ ABM
+ EASY FIX
+ EASY CLEAN
+ HYDRO HUB
+ SNAP&SHARE
+ USB
+ V-FLEX

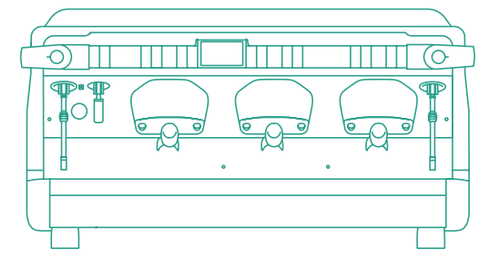
EN OPTION

+ iSTEAM
+ LANCE VAPEUR COOL TOUCH
+ ÉCLAIRAGE RGB
+ TALL
+ CHAUFFE-TASSES
+ CONNECT

Caractéristiques: Rancilio Classe 20 SB

2GR	3GR
L × P × H 775 × 560 × 550 mm 30.5 x 22 x 21.6 in	L × P × H 1015 x 560 x 550 mm 40 x 22 x 21.6 in
POIDS 74 kg / 163.1 lb	POIDS 85 kg /187.4 lb
PUISSANCE TOTALE 4850 W	PUISSANCE TOTALE 6580 W
TENSION 220-240 V / 380-415 V (3N)	TENSION 220-240 V / 380-415 V (3N)
FRÉQUENCE 50-60 Hz	FRÉQUENCE 50-60 Hz
CAPACITÉ DE LA CHAUDIÈRE 11 l / 2.4 gal UK / 2.9 gal US	CAPACITÉ DE LA CHAUDIÈRE 16 l / 3.5 gal UK / 4.2 gal US
NIVEAU SONORE PENDANT L'UTILISATION < 70 db	NIVEAU SONORE PENDANT L'UTILISATION < 70 db





Matériaux et éclairage

PARTIE SUPÉRIEURE
Acier inoxydable

PANNEAU AVANT
Acier inoxydable peint en noir

COUVERCLE DU PANNEAU
Aluminium

PAROIS LATÉRALES
Plastique et acier inoxydable

PANNEAU ARRIÈRE
Fer peint

LUMIÈRES
LED standard
RGB optional

RANCILIO GROUP

ranciliogroup.com

an Ali Group company

GROUP

The Spirit of Excellence