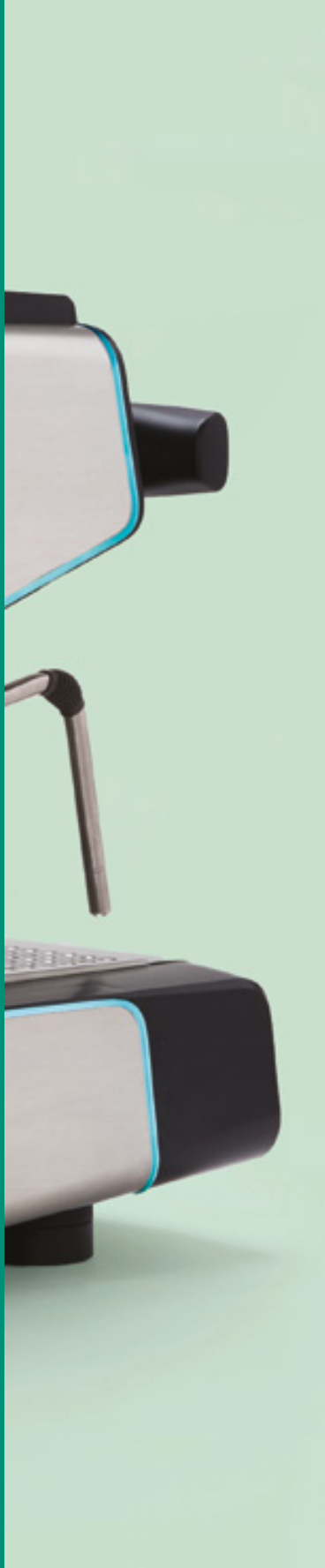
Classe 20

Ein Produkt der
Rancilio Group

Classe 20

Brewing Just Got Better



RANCILIO

DEUTSCH

Brewing Just Got Better

Die Classe 20 ist ein Spitzenprodukt der Kategorie in Bezug auf Leistung und Funktionalität mit einem revolutionären System zur Kontrolle der Temperaturstabilität, einer intelligenten Benutzeroberfläche und einem völlig neuen Wartungsansatz.

Rancilio Classe 20

1

Brühtechnologie

Die Classe 20 verbindet Rancilios charakteristische hohe Qualität mit innovativen Lösungen für die Wärmeregelung.

2

Coffee Intelligence

Einfacher Zugriff auf Einstellungen auf allen Ebenen und erweiterte Funktionen, um sicherzustellen, dass jede Tasse genau die Qualität hat, die Sie sich wünschen.

3

Design

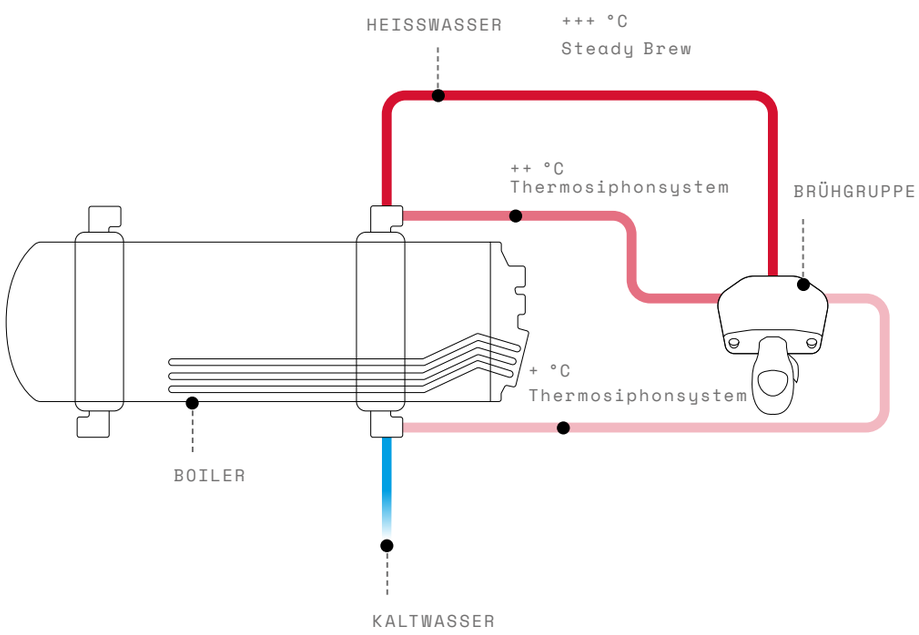
Die charakteristischen Besonderheiten der Classe 20 erinnern an das Design aller Rancilio Kaffeemaschinen.

4

Reinigung & Wartung

Dank innovativer Funktionen für Hygiene und Benutzerfreundlichkeit ist es einfacher denn je, Ihre Maschine in einwandfreiem Zustand zu halten.

Brühtechnologie



Einführung

Die Classe 20 ist in drei Versionen mit unterschiedlichen Temperaturregelungssystemen erhältlich, die von Rancilio LAB entwickelt wurden. Die Classe 20 SB verfügt über das Steady Brew-Patent, Classe 20 ASB präsentiert ein innovatives Multiboilersystem mit unabhängigen Gruppen und Classe 20 TP die Temperature Profiling Technologie.

Steady Brew SB Version

SB ist die technologische Lösung, die das Hydrauliksystem der Rancilio Kaffeemaschinen revolutioniert. Durch die konstante Wassertemperatur im Kreislauf wird sowohl bei Arbeitsspitzen als auch bei geringerer Nutzung eine maximale Temperaturstabilität bei der Extraktion gewährleistet. Die Temperatur für jede Gruppe kann während der Installation eingestellt werden.

- Patentierte Rancilio Technologie

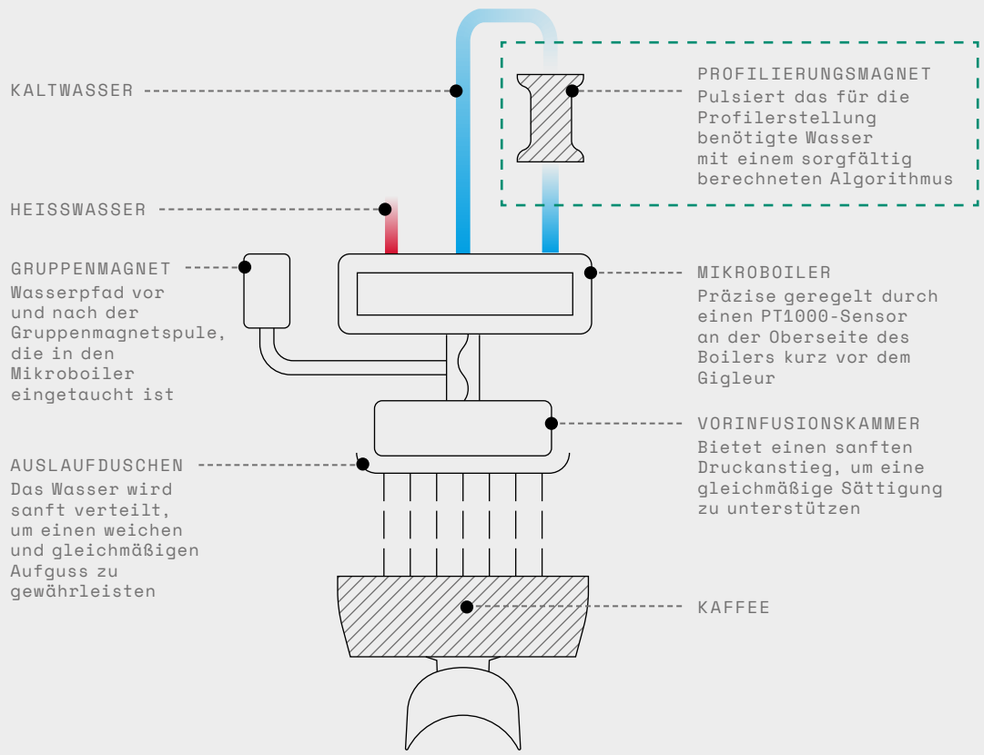
Unabhängige Brühgruppen und Multiboilersystem ASB Version

Jede Brühgruppe ist mit einem Mikroboiler und einem Heizelement ausgestattet, um die thermische Stabilität sowohl für die Wassertemperatur als auch für den Gruppenkörper und dadurch maximale Genauigkeit bei jeder Tasse zu gewährleisten. In der Advanced Steady Brew Version können Baristas über eine Schnittstelle für jede Gruppe unterschiedliche Wassertemperaturen einstellen.

Temperature Profiling TP Version

Bei dieser Version sind alle Brühgruppen mit einem Mikroboiler, einem Heizelement und einem Profilierungsmagnet ausgestattet. Durch die dynamische Änderung des Wassertemperaturprofils während der Extraktion können Baristas aus jedem Kaffee das Beste herausholen.

- Patentierte Rancilio Technologie



Dampf und Wasser

Dampflanze

Die Cool Touch Dampflanze ist mit einer doppelten Schutzschicht wärmeisoliert.

X-Tea

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

C-Lever

Die C-Lever Dampflanze 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.

- Rancilio-patentierte Technologie

Coffee Intelligence

Touchscreen Oberfläche

Über das bedienerfreundliche 4,3" Touchscreen-Display können Baristas Kaffee- und Wassereinstellungen vornehmen und alle Parameter der Maschine in Echtzeit steuern. Streichen Sie mit zwei Fingern nach links oder rechts, um schnell durch die verschiedenen Menüs zu navigieren.

6 SPRACHMENÜS:
ENGLISCH, ITALIENISCH, DEUTSCH, FRANZÖSISCH, SPANISCH, PORTUGIESISCH

Gruppen mit eigenen Displays (nur bei den Versionen ASB und TP)

Eine separaten Bildschirm für jede Brühgruppe mit einem digitalen Timer für jede Ausgabe, Extraktionstemperaturanzeige und einer integrierten Taste mit Klangeffekt zum Starten und Stoppen des kontinuierlichen Brühens.

Standard Quality Espresso SQE

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

Rancilio Drive System

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

Design und Nachhaltigkeit

Stark und elegant

Der solide Maschinenkörper wird durch eine Lichtlinie akzentuiert, die nahtlos an den Seiten und der Oberseite des Bedienfeldes entlang verläuft. Die Qualität der Materialien wie Stahl und satiniertem Aluminium verleihen dem Arbeitsbereich ein elegantes Aussehen und der Classe 20 das unverwechselbare Design der Rancilio Kaffeemaschinen.

Beleuchtung

Die originellen RGB-Leuchten an den Seitenwänden, an der Vorderseite der Gruppen-Abdeckungen und über dem Bedienfeld können mit unterschiedlichen Intensitäten und Farben individuell gestaltet werden. Die Gruppen verfügen über eine großzügige Beleuchtung durch LEDs, die den Arbeitsbereich ausleuchten.

Energieeinsparung

Isolierter Dampfboiler, intelligentes Energiemanagement und optionaler Energiesparmodus durch Deaktivierung eines der drei Heizelemente.

Ergonomischer Siebträger

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

Tassenwärmer

Der Tassenwärmer verfügt über fünf Temperaturstufen, die über eine Touchscreen-Oberfläche eingestellt werden, und garantiert eine optimale Wärmeverteilung über das Gitter.

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

Reinigung

Jede Brüheinheit kann einzeln gereinigt und dabei die Maschine weiter betrieben werden. Die Benutzer können Popup-Erinnerungen für Maschinen- und iSteam-Reinigungsvorgänge programmieren.

Erweiterte Diagnose

Das Menü „Technik“ beinhaltet eine „Service-Funktion“, die es dem Benutzer ermöglicht, alle Systeme der Maschine zu testen, einfach auf die Benutzeroberfläche zu tippen, um zu überprüfen, ob alle Komponenten in einwandfreiem Zustand sind, und Fehler oder technische Probleme zu lokalisieren, ohne interne Elemente untersuchen zu müssen.

SCHNELLMENÜ:
STREICHEN SIE MIT ZWEI FINGERN NACH RECHTS, UM ZUGANG ZUM SCHNELLMENÜ ZU ERHALTEN

Hydro Hub

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

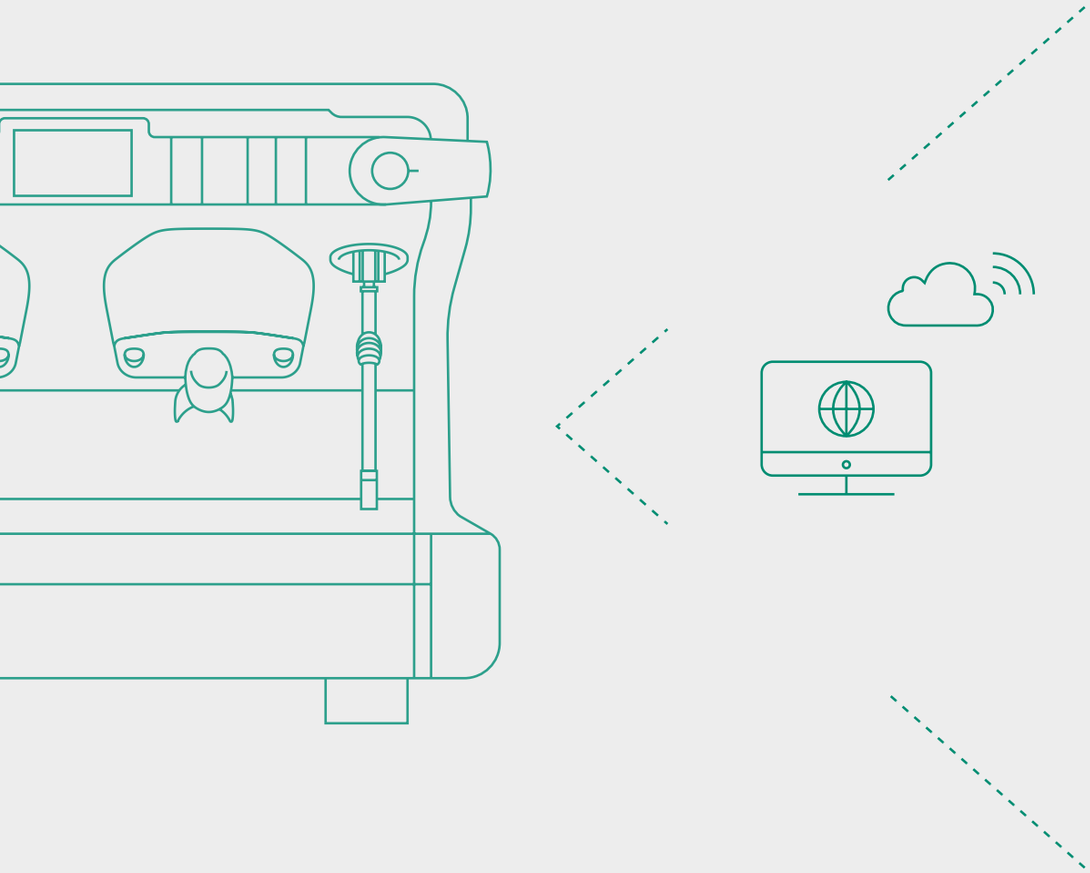
Grid System

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.

Snap&Share

Snap&Share ist eine QR-Code-Leseanwendung, die es den Benutzern ermöglicht, die technischen Parameter der Classe 20 zu teilen, Wartungsarbeiten zu verfolgen, den Verbrauch zu überwachen und ein neues Produkt zu registrieren, um die Garantie zu aktivieren.

Connect



Telemetriesystem

Connect: ein Ferntelemetriesystem 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 VERKAUFSOPTIMIERUNG

4 VORBEUGENDE WARTUNG

5 CLOUD-UMGEBUNG

6 WARNMELDUNGEN

7 IMMER VERBUNDEN

8 VERBRAUCHSSTATISTIK

Classe 20 TP

Hauptmerkmale

STANDARD

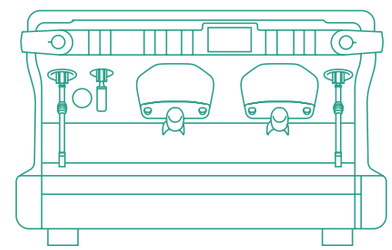
+ TEMPERATURE PROFILING
+ MULTI-BOILER SYSTEM
+ TOUCHSCREEN
+ STANDARD QUALITY ESPRESSO
+ PLUG & BREW
+ X-TEA
+ C-LEVER
+ SPEZIELLER GRUPPEN-DISPLAY
+ LED-LEUCHTEN
+ RGB-LEUCHTEN
+ GRID SYSTEM
+ ABM
+ EASY FIX
+ EASY CLEAN
+ HYDRO HUB
+ SNAP&SHARE
+ USB
+ V-FLEX

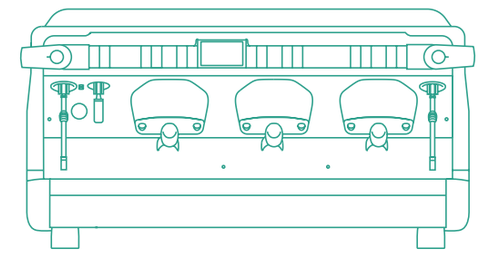
OPTIONAL

+ iSTEAM
+ COOL TOUCH DAMPFLANZE
+ TALL
+ TASSENWÄRMER
+ CONNECT

Daten: Rancilio Classe 20 TP

2GR	3GR
B × T × H 775 × 560 × 550 mm 30.5 x 22 x 21.6 in	B × T × H 1015 x 560 x 550 mm 40 x 22 x 21.6 in
GEWICHT 74 kg / 163.1 lb	GEWICHT 85 kg /187.4 lb
GESAMTLEISTUNG 5320 W	GESAMTLEISTUNG 6730 W
SPANNUNG 220-240 V / 380-415 V (3N)	SPANNUNG 220-240 V / 380-415 V (3N)
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
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





Materialien & Beleuchtung

OBERE ABLAGE
Edelstahl

FRONTPLATTE
Edelstahl schwarz lackiert

PLATTENABDECKUNG
Aluminium

SEITENPLATTEN
Kunststoff und Edelstahl

RÜCKWAND
FE-lackiert

BELEUCHTUNG
LED standard
RGB standard

Classe 20 ASB

Hauptmerkmale

STANDARD

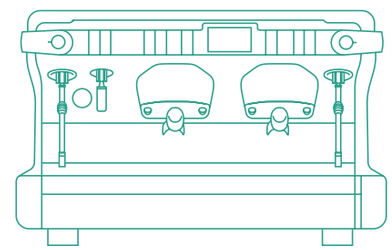
+ ADVANCED STEADY BREW
+ MULTI-BOILER SYSTEM
+ TOUCHSCREEN
+ STANDARD QUALITY ESPRESSO
+ PLUG & BREW
+ X-TEA
+ C-LEVER
+ SPEZIELLER GRUPPEN-DISPLAY
+ LED-LEUCHTEN
+ RGB-LEUCHTEN
+ GRID SYSTEM
+ ABM
+ EASY FIX
+ EASY CLEAN
+ HYDRO HUB
+ SNAP&SHARE
+ USB
+ V-FLEX

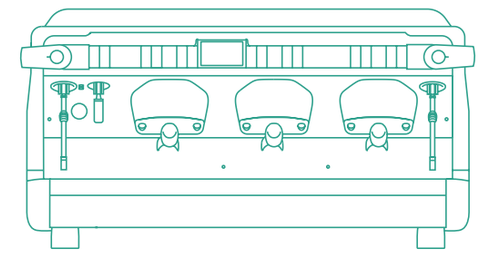
OPTIONAL

+ iSTEAM
+ COOL TOUCH DAMPFLANZE
+ TALL
+ TASSENWÄRMER
+ CONNECT

Daten: Rancilio Classe 20 ASB

2GR	3GR
B × T × H 775 × 560 × 550 mm 30.5 x 22 x 21.6 in	B × T × H 1015 x 560 x 550 mm 40 x 22 x 21.6 in
GEWICHT 74 kg / 163.1 lb	GEWICHT 85 kg /187.4 lb
GESAMTLEISTUNG 5320 W	GESAMTLEISTUNG 6730 W
SPANNUNG 220-240 V / 380-415 V (3N)	SPANNUNG 220-240 V / 380-415 V (3N)
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
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





Materialien & Beleuchtung

OBERE ABLAGE
Edelstahl

FRONTPLATTE
Edelstahl schwarz lackiert

PLATTENABDECKUNG
Aluminium

SEITENPLATTEN
Kunststoff und Edelstahl

RÜCKWAND
FE-lackiert

BELEUCHTUNG
LED standard
RGB standard

Classe 20 SB

Hauptmerkmale

STANDARD

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

OPTIONAL

+ iSTEAM
+ COOL TOUCH DAMPFLANZE
+ RGB-LEUCHTEN
+ TALL
+ TASSENWÄRMER
+ CONNECT

Specs: Rancilio Classe 20 SB

2GR

B × T × H
775 × 560 × 550 mm
30.5 x 22 x 21.6 in

GEWICHT
74 kg / 163.1 lb

GESAMTLEISTUNG
4850 W

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

FREQUENZ
50-60 Hz

BOILER-VOLUMEN
11 l / 2.4 gal UK / 2.9 gal US

GERÄUSCHPEGEL WÄHREND BETRIEB
< 70 db

3GR

B × T × H
1015 x 560 x 550 mm
40 x 22 x 21.6 in

GEWICHT
85 kg /187.4 lb

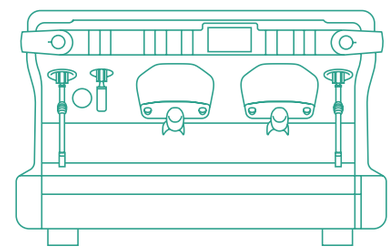
GESAMTLEISTUNG
6580 W

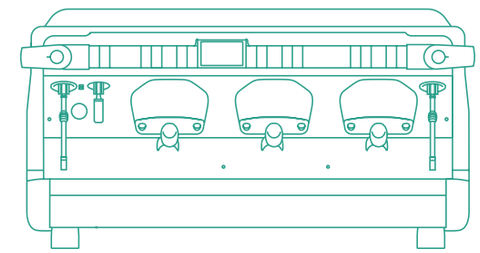
SPANNUNG
220-240 V / 380-415 V (3N)

FREQUENZ
50-60 Hz

BOILER-VOLUMEN
16 l / 3.5 gal UK / 4.2 gal US

GERÄUSCHPEGEL WÄHREND BETRIEB
< 70 db





Materialien & Beleuchtung

OBERE ABLAGE
Edelstahl

FRONTPLATTE
Edelstahl schwarz lackiert

PLATTENABDECKUNG
Aluminium

SEITENPLATTEN
Kunststoff und Edelstahl

RÜCKWAND
FE-lackiert

BELEUCHTUNG
LED standard
RGB optional

RANCILIO GROUP

ranciliogroup.com

an Ali Group company

GROUP

The Spirit of Excellence