

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 diagnostique.

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.



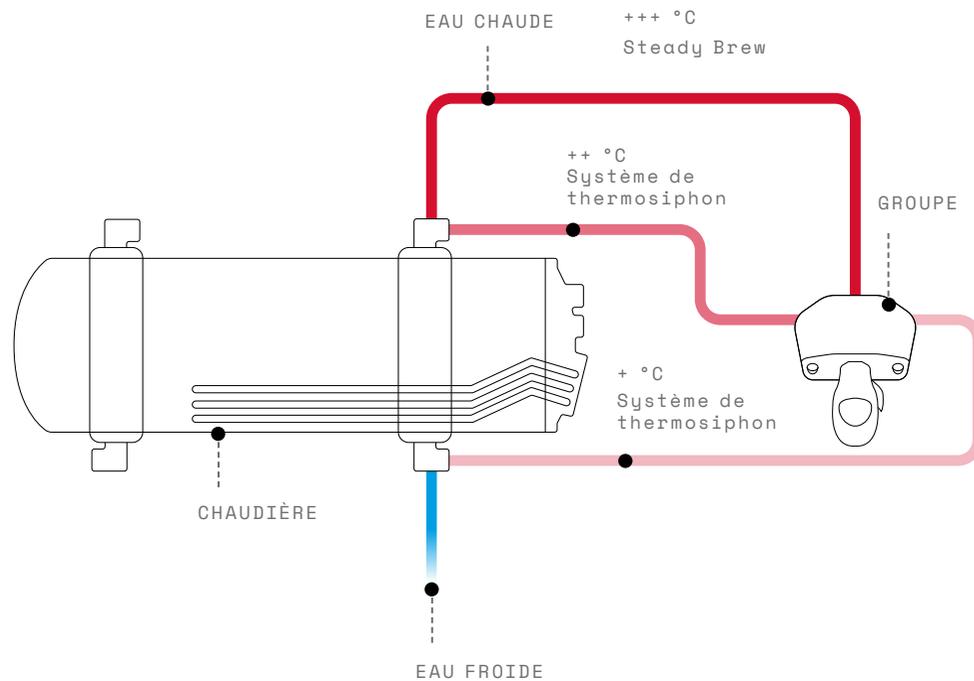
4

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 deux 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 multi-chaudières avec groupes indépendants.

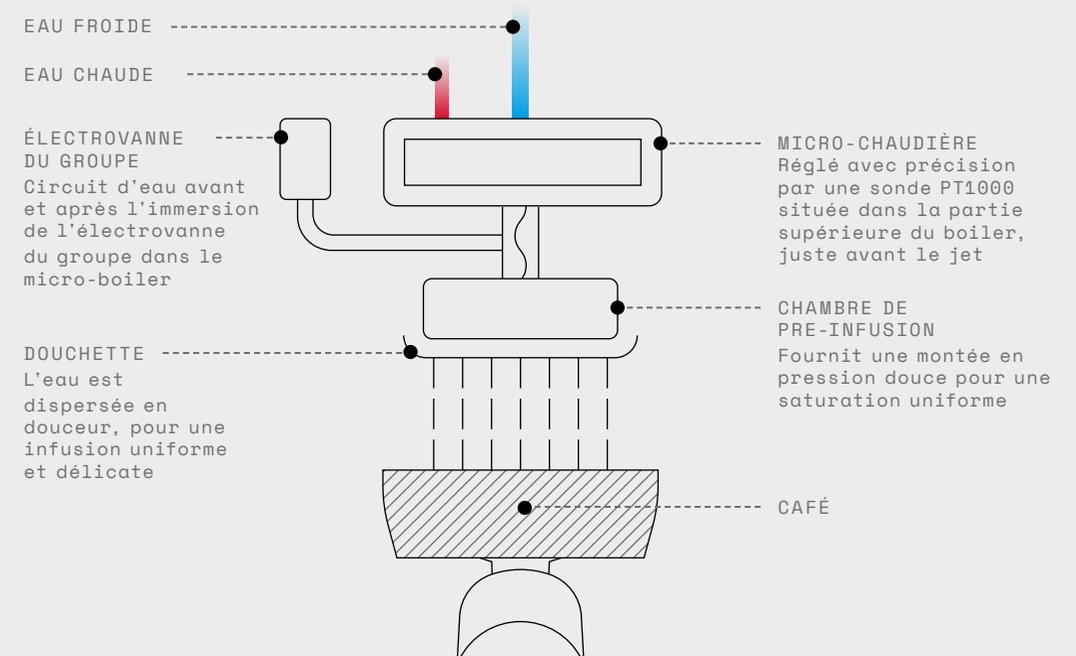
R Steady Brew Version SB

SB est la solution technologique qui révolutionne le système hydraulique des machines à café Rancilio. En maintenant la température de l'eau 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

Advanced Steady Brew Version ASB

Chaque groupe indépendant est équipé d'une micro-chaudière 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.



Vapeur et eau



Lance vapeur cool touch

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

R X-Tea

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

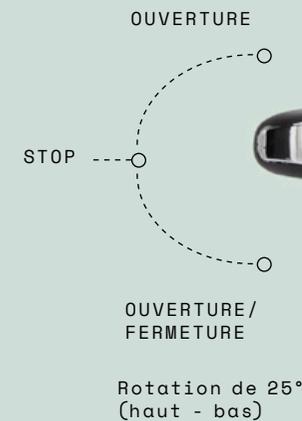
R C-lever

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.

R 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 (version ASB uniquement)

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

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.



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 espresso, 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.



Lumières

Les luminaires RGB sur les panneaux latéraux, sur les couvertures des groupes et au-dessus du panneau de commande peuvent être personnalisés avec différentes intensités et couleurs. Les groupes sont dotés de LED qui éclairent la zone de travail.



Nettoyage et entretien

Easy Clean

Easy Clean permet une gestion intelligente du processus de nettoyage de l'unité d'infusion en le rendant complètement automatique et en permettant de programmer 3 cycles automatiques de nettoyage quotidiens, de régler l'arrêt de la machine si le nettoyage n'a pas été effectué (en option) et d'afficher l'historique du cycle de nettoyage.

Diagnostic avancée

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.



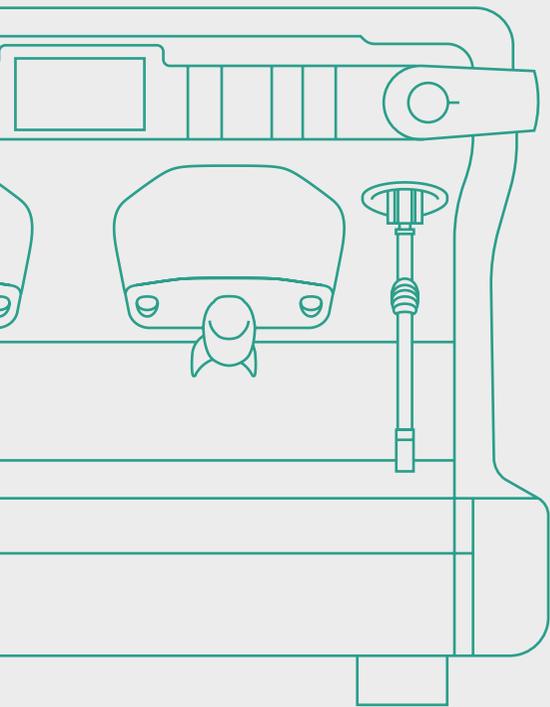
Grid System

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 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 ASB

Points clés

STANDARD



- + ADVANCED STEADY BREW
- + SYSTÈME MULTI-CHAUDIÈRE
- + INTERFACE TACTILE
- + STANDARD QUALITY ESPRESSO
- + PLUG&BREW
- + X-TEA
- + C-LEVER
- + LANCE VAPEUR COOL TOUCH
- + ÉCRAN DE GROUPE D’AFFICHAGE
- + ÉCLAIRAGE LED (ZONE DE TRAVAIL)
- + ÉCLAIRAGE RGB (COUVERTURES DES GROUPES, DE COMMANDE, PANNEAUX LATÉRAUX)
- + GRID SYSTEM
- + CHAUFFE-TASSES
- + ABM
- + EASY FIX
- + EASY CLEAN
- + HYDRO HUB
- + SNAP&SHARE
- + USB
- + V-FLEX

EN OPTION



- + iSTEAM
- + PODS&CAPS
- + CONNECT

Caractéristiques

2GR

L x P x H
 775 x 568 x 550 mm
 30.5 x 22.4 x 21.6 in

POIDS
 74 kg / 163.1 lb

PUISSANCE TOTALE
 5210 – 5350 W
 (220 – 240V~/380-415V3N~, 50–60 Hz)
 5210 – 5350 W
 (220 – 240V~, 60 Hz)

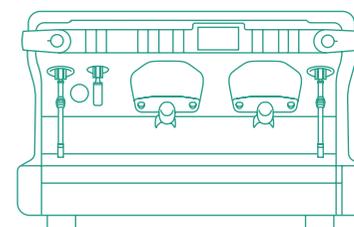
TENSION
 220-240 V / 380-415 V (3N)

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 x P x H
 1015 x 568 x 550 mm
 40 x 22.4 x 21.6 in

POIDS
 85 kg / 187.4 lb

PUISSANCE TOTALE
 6560 – 6730 W
 (220 – 240V~/380-415V3N~, 50–60 Hz)
 6560 – 6730 W
 (220 – 240V~, 60 Hz)

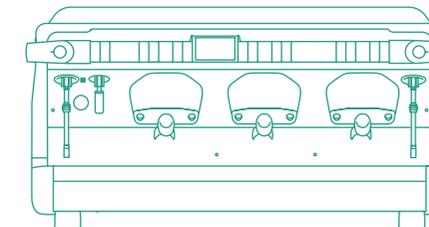
TENSION
 220-240 V / 380-415 V (3N)

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 luminaires

PARTIE SUPÉRIEURE
 Acier inoxydable

PANNEAU AVANT
 Acier inoxydable peint en noir

COUVERCLE DU PANNEAU
 Aluminium

PANNEAUX LATÉRAUX
 Plastique et acier inoxydable

PANNEAU ARRIÈRE
 Fer peint

LUMINAIRES
 LED standard
 RGB standard

Classe 20 SB

Points clés

STANDARD



- + STEADY BREW
- + INTERFACE TACTILE
- + STANDARD QUALITY ESPRESSO
- + PLUG&BREW
- + X-TEA
- + C-LEVER
- + ÉCLAIRAGE LED (PANNEAU DE COMMANDE, PANNEAUX LATÉRAUX, ZONE DE TRAVAIL)
- + ÉCLAIRAGE RGB (COUVERTURES DES GROUPES)
- + GRID SYSTEM
- + ABM
- + EASY FIX
- + EASY CLEAN
- + HYDRO HUB
- + SNAP&SHARE
- + USB
- + V-FLEX

EN OPTION



- + iSTEAM
- + LANCE VAPEUR COOL TOUCH
- + ÉCLAIRAGE RGB (PANNEAU DE COMMANDE, PANNEAUX LATÉRAUX)
- + PODS&CAPS
- + CHAUFFE-TASSES
- + CONNECT

Caractéristiques

2GR

L x P x H
 775 x 568 x 550 mm
 30.5 x 22.4 x 21.6 in

POIDS
 74 kg / 163.1 lb

PUISSANCE TOTALE
 4710 – 4850 W
 (220 – 240V~/380-415V3N~, 50–60 Hz)

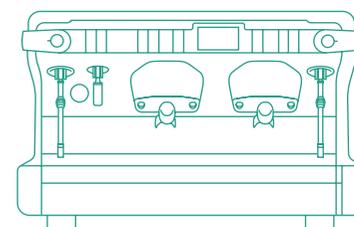
4710 – 4850 W
 (220 – 240V~, 60 Hz)

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

NIVEAU SONORE PENDANT L'UTILISATION
 < 70 db



3GR

L x P x H
 1015 x 568 x 550 mm
 40 x 22.4 x 21.6 in

POIDS
 85 kg / 187.4 lb

PUISSANCE TOTALE
 6410 – 6580 W
 (220 – 240V~/ 380-415V3N~, 50 – 60 Hz)

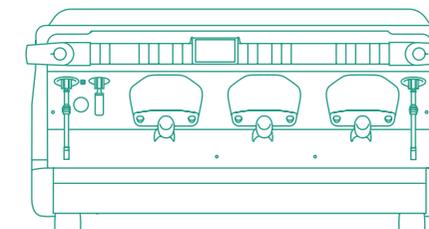
5410 – 5580 W
 (220 – 240V~, 60 Hz)

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

NIVEAU SONORE PENDANT L'UTILISATION
 < 70 db



Matériaux et luminaires

PARTIE SUPÉRIEURE
 Acier inoxydable

PANNEAU AVANT
 Acier inoxydable peint en noir

COUVERCLE DU PANNEAU
 Aluminium

PANNEAUX LATÉRAUX
 Plastique et acier inoxydable

PANNEAU ARRIÈRE
 Acier

LUMINAIRES
 LED standard
 RGB optional



 **RANCILIO** GROUP

ranciogroup.com



an Ali Group company



The Spirit of Excellence