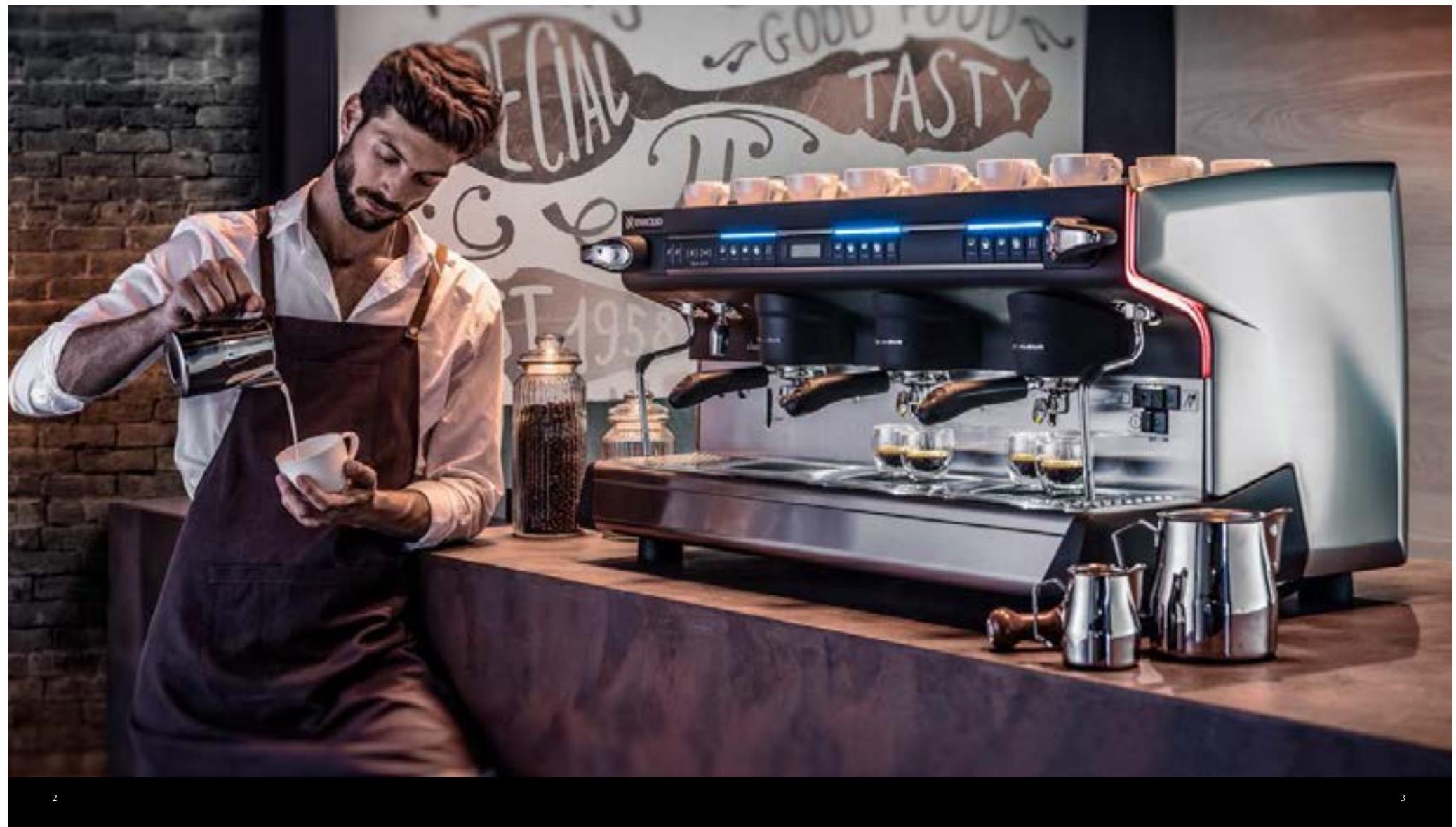




Classe 9
DE-FR

9

RANCILIO





Inhalt *Sommaire*

6	Die perfekte Verbindung von Design und Technologie <i>L'union parfaite entre le design et la technologie</i>
16	Xcelsius <i>Xcelsius</i>
32	Sisteme <i>Systèmes</i>
44	Hi-Tech und Nachhaltigkeit <i>Tech and Green</i>
50	Technische Merkmale <i>Fiches Techniques</i>
64	Glossar <i>Glossaire</i>

Copyright Rancilio Group 2015
Printed in Italy





1

**Die perfekte Verbindung von
Design und Technologie**

L'union parfaite entre le design et la technologie

2

WENN TECHNOLOGIE AUF LEIDENSKAFT TRIFFT

Die Classe 9 ist die perfekte Kombination aus innovativer Technologie von Rancilio LAB und elegantem Design in **klassischer Formensprache**. Das größte Modell ist mit der revolutionären Xcelsius Technologie für dynamische Veränderung der Brühtemperatur ausgestattet. Sie verstärkt die spezifischen sensorischen Eigenschaften der jeweiligen Kaffeemischung oder eines Single Origins während des 25 bis 30 Sekunden langen Brühvorgangs. Die Classe 9 USB mit alphanumerischer Anzeige garantiert eine präzise und schnelle Handhabung der wichtigsten Einstellungen. Einfacher in der Bedienung ist die Halbautomatik-Version 9 S, die ebenfalls beste Performance und Espresso-Qualität gewährleistet.

Details wie der mechanische Hebel des Dampfahns im **Retro-Stil** würdigen die besondere **Beziehung zwischen Barista und Maschine** – jeder Handgriff hat seine Bedeutung und vermittelt einen **Hauch von Nostalgie**.

Die TALL-Version ergänzt die Produktreihe. Sie wurde für hohe Gläser konzipiert, um Kaffeespezialitäten für jede Geschmacksrichtung anzubieten.

LORSQUE LA PASSION S'EXPRIME DANS LA TECHNOLOGIE

Classe 9 est une synthèse parfaite : c'est un produit créé avec la technologie innovante de Rancilio LAB associée à une recherche stylistique orientée vers une forme renouvelée.

La version la plus évoluée est équipée avec la technologie révolutionnaire Xcelsius qui gère de manière dynamique la température de l'eau au cours des 25/30 secondes de distribution pour souligner les caractéristiques organoleptiques de chaque mélange ou de chaque pure origine.

Classe 9 USB avec écran alphanumérique garantit une gestion rapide et précise des principaux paramétrages de la machine. La version 9 S semi-automatique, garantissant de grandes performances et une qualité élevée de l'expresso, est également disponible pour une utilisation simplifiée.

*Avec ses groupes mécaniques actionnés par des leviers spéciaux, Classe 9 RE s'inspire des machines d'autrefois, en valorisant d'une manière nouvelle le feeling **barista machine et la gestualité d'une dialectique émotionnante et aux notes rétro**.*

La gamme est complétée par la version TALL qui permet d'utiliser des verres hauts pour des boissons répondant à des goûts internationaux.





ELEGANZ UND ERGONOMIE: VOM BEDIENFELD BIS ZU DEN SOFT-TOUCH-TASTEN

Die besondere Ästhetik der Classe 9 entsteht durch die ausgewogene Kombination unterschiedlicher Materialien. Das Touch Panel wird umrahmt vom neuartigen, robusten und kratzfesten Kunststoff, der vom Bedienfeld fließend in den Korpus übergeht. So kann der Barista bequem mit einer Hand die Tasten betätigen.

Die Ergonomie der Classe 9 zeigt sich auch am innovativen Soft-Touch-Bedienfeld mit schnell ansprechenden Tasten und dreifarbigem Kontrollleuchten für alle laufenden Prozesse. Große Tasten, eine intuitive Grafik und die praktische, alphanumerische Anzeige der USB-Version unterstützen den Barista in seinem Arbeitsalltag. Sie vereinfachen und erleichtern seine Handgriffe und geben ihm Raum für Kreativität.

ÉLÉGANCE ET ERGONOMIE : DU PANNEAU DE COMMANDES AUX BOUTONS SOFT TOUCH

L'association des matériaux offre un équilibre très suggestif chez Classe 9. Le panneau de commandes supérieur est réalisé en un nouveau et robuste polymère antirayures qui encadre les boutons avec un effet flottant par rapport au corps de la machine, en permettant au barista de sélectionner aisement les boutons, et ce même en appuyant la main sur le floating.

L'ergonomie de Classe 9 s'exprime aussi dans le panneau de commandes innovant Soft Touch, avec des boutons à action rapide et des lumières fonctionnelles à 3 couleurs qui signalent les différentes activités en cours. La grandeur des boutons, la graphique intuitive et l'écran alphanumérique pratique pour la version USB accompagnent le barista dans ses activités quotidiennes en simplifiant et en allégeant sa charge de travail et en offrant de la liberté à sa fantaisie expérimentale.

• • •

**Auch das innovative Soft-Touch-Bedienfeld steht für die Ergonomie der Classe 9.
L'ergonomie de Classe 9 s'exprime aussi dans les boutons innovants Soft Touch.**

DER HEBEL - AUSDRUCK ZEITLOSER ELEGANZ

Die Classe 9 RE erzählt eine Geschichte. Eine ganz besondere Geschichte, über alte Traditionen und schöne Erinnerungen an die Welt des Espresso.

Die Classe 9 RE bringt mit ihren **mechanischen Bauteilen und Elementen** etwas aus der **alten Zeit** zurück, in der der Barista **mit seinen typischen Handgriffen** an der Zubereitung des Kaffees gearbeitet hat. Ein Ritual voller Leidenschaft, das ihm jetzt wieder die Möglichkeit gibt, sich in perfektem Espresso auszudrücken.

L'ÉLÉGANCE EN-DEHORS DU TEMPS DU LEVIER

Classe 9 RE est une machine « romantique » dans le sens original du terme. C'est à tous les effets une machine de « roman », dont la trame se mêle à la tradition et aux mémoires les plus authentiques de l'expresso. Grâce à ses groupes mécaniques à actionnement manuel et à un levier spécial, Classe 9 RE fait la conquête des amateurs de l'appeal vintage et évoque avec harmonie et détermination le rituel de la préparation du café fait à la main, réalisé avec passion par le barista: elle valorise l'habileté de la personne et laisse qu'elle se traduise naturellement par des expressos impeccables.

Classe 9 RE: Eine Maschine der neuesten Generation im Vintage-Design

Classe 9 RE: Design vintage pour une machine de toute dernière génération





MIT HANDWERKLICHEM CHARAKTER

Die Classe 9 RE ist eine Kaffeemaschine auf der Höhe unserer Zeit, sie ist ergonomisch im Design und mit der modernsten RE (Rancilio Erogazione) Brühseinheit ausgestattet. Vor allem aber ist sie einfach zu bedienen, also ideal für erfahrene Baristas, die gerne ihre ganze **handwerkliche Erfahrung ausschöpfen möchten**.

Das Anpassen der Vorbrühzeit ist während der Extraktion möglich. Durch langsame Betätigung des Steuerhebels öffnet sich das mechanische Ventil nur zum Teil – das Kaffeepulver wird angefeuchtet, ohne die Pumpe zu starten. So kann der Barista die exakte Länge der Vorbrühzeit nach Bedarf beeinflussen.

Die hochwertig verarbeiteten Brühgruppen wurden mit viel Liebe zum Detail in den Korpus der Maschine eingefügt.

Das Bedienfeld zeigt wahre Klasse: Durch klare, elegante Linienführung der Brühgruppenblenden und des RE Hebeln mit verchromter Oberfläche. Ein unaufgeregtes und zeitgemäßes Design – ästhetisch und gleichzeitig funktional. Die elegante Verbindung von Hydraulik und innovativer Technologie macht die Classe 9 wirklich einzigartig. Sie steht für eine außergewöhnliche Kombination aus Tradition – mit dem RE Brühmechanismus – und modernster Designtechnologie.

UNE EXPÉRIENCE « ARTISANALE »

*Classe 9 RE est une machine actuelle et ergonomique, qui évolue avec son temps grâce à l'équipement avec le groupe RE (c'est-à-dire le groupe « Rancilio Erogazione » – « Rancilio Distribution »). Mais c'est surtout une machine facile à utiliser, même pour les baristas les plus préparés qui désirent exercer leur **expérience « artisanale »**.*

Le barista a la possibilité de moduler le temps de pré-infusion durant chaque extraction : en déplaçant lentement le levier de commande, il est possible en effet d'ouvrir partiellement la valve mécanique et donc de faire entrer l'eau en contact avec le café sans actionner la pompe. Ainsi le barista peut décider le temps de prolongement de la pré-infusion.

L'intégration du groupe sur le corps de la machine a été réalisée en prêtant une attention absolue aux finitions et un grand soin à chaque détail.

Un panneau de commandes raffiné, le design du couvre-groupe pur et linéaire ainsi que le levier de commande RE valorisé par un revêtement chromé déterminent un design contemporain, agréable à la vue et toujours essentiel.

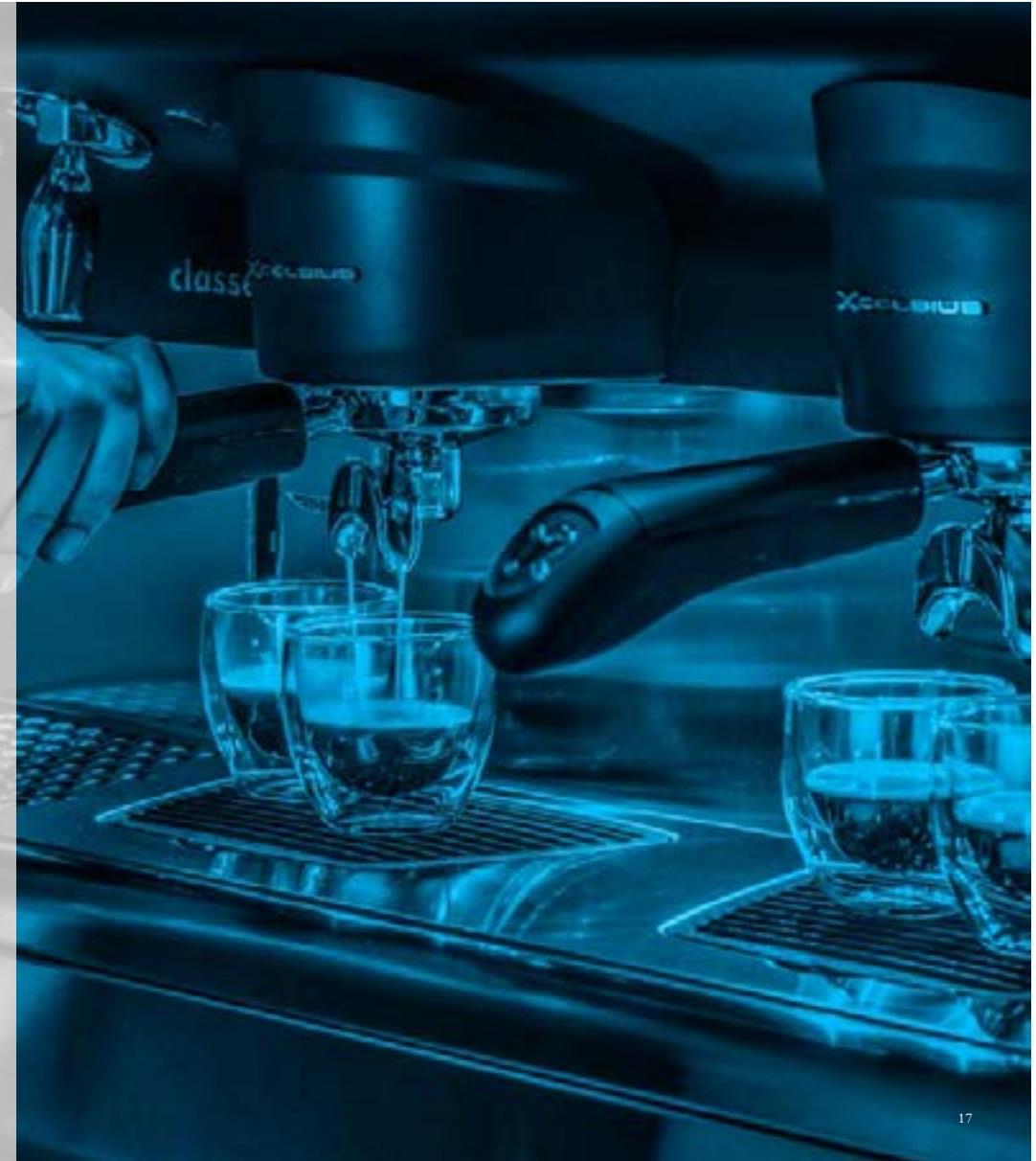
L'utilisation de ce type d'hydraulique sur un produit technologique et actuel comme l'est Classe 9, offre une combinaison unique sur le marché en associant avec élégance les éléments de la tradition (le groupe « Rancilio Erogazione ») à ceux de la technologie (le design Classe 9).

2

Xcelsius

Xcelsius

®





XCELSIUS

XCELSIUS – DIE KUNST DES PERFEKten KAFFEEGENUSS

Wenn nach chemischen Formeln und geheimen Rezepten aus bestehenden Elementen neue Dinge erschaffen werden, klingt das ein wenig nach Alchemie, der mysteriösen Wissenschaft, die aus rätselhaften Tinkturen Gold machen wollte. Ein bisschen Alchemie steckt auch in unserem Alltag, z.B. in kulinarischen Genüssen. Auch hinter einem guten Essen oder einem vollendetem Espresso verbergen sich Rezepte, die in jahrelanger Erfahrung und dem Wissen um die passenden Zutaten entstehen. Erst die richtigen Ingredienzien und die perfekte Mischung machen den wahren Genuss aus, vor allem beim Kaffee. Und hier wird Kunst zur Wissenschaft. Veränderungen der Brühtemperatur wirken sich auf die spezifischen Aromen der jeweiligen Kaffeesorte aus. Nur wenige Sekunden, die auch über Säuregehalt, süßen oder bitteren Geschmack entscheiden, stehen einer ganzen Philosophie der perfekten Espresso Zubereitung gegenüber. Ein wahrer „Kaffeevirtuose“ muss diesen Prozess steuern können. Unser Ausgangspunkt war ein System zur dynamischen Veränderung der Brühtemperatur – das Ergebnis ist Xcelsius, entwickelt in Kooperation mit dem Polytechnikum der Universität Turin und patentiert von Rancilio LAB.

XCELSIUS, L'ART SE FAIT SCIENCE, MÊME CELLE DU CAFÉ

Il existe un endroit où des molécules et des réactions chimiques montent en scène et prennent pied à l'improviste au cœur de la réalité. Elles prennent forme, elles se font plus proches et moins abstraites, même aux yeux des non experts, devenant une partie de la vie quotidienne et de ce que nous mangeons et sirotions. Le secret d'un café parfait se trouve justement au cœur de cette alchimie unique et mystérieuse qui a rempli l'histoire du goût et celle de la littérature. C'est de la pure poésie et, comme toutes les poésies, c'est un équilibre attentif de vers et de syllabes, de proportions et d'harmonies mathématiques. L'art est une science. Même celui du café. Pour cette raison la variation de la température de l'eau de distribution associée aux propriétés chimiques et physiques du mélange modifient irrémédiablement les caractéristiques organoleptiques de l'expresso. Cela a été démontré par le système Xcelsius en créant de la confusion et de la curiosité. En allumant des étincelles, en introduisant des questions, des débats et des recherches universitaires. Car cela révélait pour la première fois toute l'histoire des affinités électives du café. Il ne s'agit que de quelques instants, mais la différence entre un café avec des notes plus acides, plus douces ou plus amères, se joue aussi à ce moment-là, en l'espace de quelques secondes. Pour cette raison un artiste du café doit pouvoir contrôler ce processus. Cette intuition a été à l'origine de la création de Xcelsius, le système qui a vu le jour en collaboration avec le Polytechnique de Turin et qui est breveté par Rancilio LAB afin d'intervenir de manière simple et résolutive sur la température de distribution de l'eau. Nous sommes partis justement de là, de la gestion de cette variable importante du processus de distribution. Et les résultats ont été surprenants.

THERMISCHE STABILITÄT UND ENERGIEEFFIZIENZ

Xcelsius steht nicht nur für die optimale Entfaltung der sensorischen Eigenschaften, sondern garantiert auch thermische Stabilität in jeder Brühgruppe nach Standards des World Coffee Events.

Die Einstellung von Xcelsius erfolgt über eine einfache Schnittstelle mit zwei Zugriffsebenen: für den Barista und für den Techniker. **Jede Brühgruppe ist unabhängig voneinander programmierbar**, so dass der Energieverbrauch nach Bedarf gesteuert werden kann.

STABILITÉ THERMIQUE ET ÉCONOMIE ÉNERGÉTIQUE

Xcelsius n'exalte pas seulement en garantissant toujours les meilleurs résultats organoleptiques par mélange, mais aussi par sa stabilité thermique garantie dans chaque groupe, conformément aux standards de la World Coffee Events.

*Le paramétrage Xcelsius est effectué à travers une simple interface, structurée avec deux niveaux différents d'accès : le barista et le technicien. Elle offre en outre la totale **indépendance des groupes de distribution**, de manière à pouvoir programmer et optimiser les consommations énergétiques selon les nécessités.*

Die Classe 9 Xcelsius mit den charakteristischen schwarzen Brühgruppenblenden aus kratzfestem, robustem Material und Xcelsius-Logo sowie roten Kontrollleuchten.

Classe 9 Xcelsius présente des couvre-groupes noirs spéciaux portant le logo Xcelsius ; résistants et antirayures, ils présentent une lumière à led rouge qui identifie leur version.

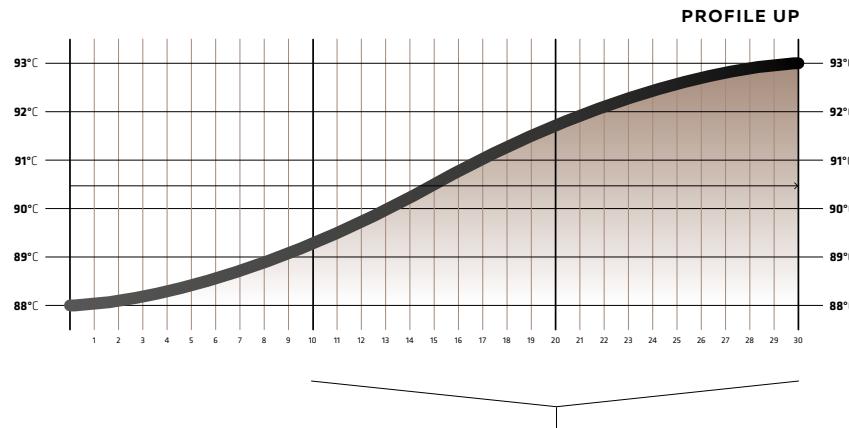


TEMPERATURE PROFILING

Was genau ist Xcelsius?

Xcelsius ist eine Technologie zur Optimierung der sensorischen Eigenschaften jeder Kaffeemischung und jedes Single Origins durch dynamische Veränderung der Brühtemperatur. Während des 25 bis 30 Sekunden langen Brühvorgangs kann die Temperatur um jeweils 5 Grad Celsius erhöht oder reduziert werden. Dadurch können sich die spezifischen Aromen jeder Kaffeesorte optimal entfalten, was den Kaffeegenuss perfekt macht.

Wir ermöglichen das Arbeiten mit GESCHMACKSPROFILEN. Der Barista kann anhand der progressiven oder degressiven Veränderung der Brühtemperatur die gewünschten wasserlöslichen Inhaltsstoffe des Kaffees extrahieren und so die sensorischen Qualitäten wie z.B. Dichte, Cremigkeit, Süße und Aroma jeder einzelnen Kaffeemischung hervorheben und bei jeder Tasse variieren.



Elegante Säure - Acidité élégante
Intensives, vollmundiges Aroma - Goût Intense
Runder, voller Körper - Force puissante

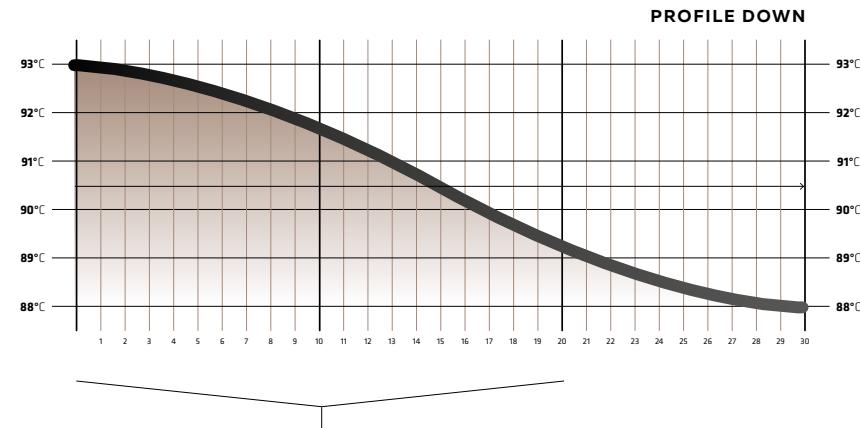
RÖSTAROMEN
EXTRACTION NOTES TORRÉFIÉES

TEMPÉRATURES PROFILAGE

Xcelsius : mais de quoi il s'agit exactement?

Xcelsius est une technologie conçue pour souligner les caractéristiques organoleptiques du café de chaque mélange ou de chaque pure origine, en intervenant de manière dynamique sur la température de l'eau durant les 25 à 30 secondes de distribution: sa variation, en hausse ou en diminution jusqu'à 5°C (9°F), permet d'obtenir des variations sur les caractéristiques spécifiques du café expresso distribué et donc d'améliorer considérablement la qualité du produit dans la tasse.

C'est ce que nous avons défini comme PROFILAGE.
En opérant sur ces paramètres, les substances hydro-solubles du café moulu sont extraites selon les désirs du barista qui peut obtenir des résultats variables en densité, en viscosité, en douceur, en goût et beaucoup encore.



Intensive Säure - Acidité Intense
Elegante Geschmacksnote - Goût délicat
Ausgewogener Körper - Force équilibrée

FRISCHE AROMEN
EXTRACTION NOTES FRAÎCHES

XCELSIUS: WISSENSCHAFTLICHE FORSCHUNG DER UNIVERSITÄTEN MAILAND UND BARCELONA

Unser Geheimrezept heißt Temperature Profiling. Schlüsselfaktor für die optimale Extraktion der Inhaltstoffe von Kaffee ist die Brühtemperatur. Trotzdem lässt die perfekte Zubereitung von Kaffee noch immer Fragen offen. **Die Rancilio Group fördert deshalb Forschungsarbeiten an den Fakultäten für Lebensmittelwissenschaft und Lebensmitteltechnologie der Universitäten von Mailand und Gerona.**

Ein Team von Wissenschaftlern und wissenschaftlichen Analytikern untersucht die Auswirkungen unterschiedlicher Brühtemperaturen auf Aroma, Geschmacksprofil, taktile Wahrnehmung und optische Attraktivität von Kaffee. Thema der Studie der Universität Mailand ist „der Zusammenhang zwischen Temperaturregulierung bei professionellen Kaffeemaschinen und den sensorischen und kompositorischen Komponenten von Espresso.“

In Spanien, an der Universität von Gerona, unterstützt die Rancilio Group die Veröffentlichung eines Papers des wissenschaftlichen Projekts „Statistische Methoden zur Messung der Kaffeequalität“.

Beide Studien beginnen mit einer Analyse der für Espresso am meisten verwendeten Sorten Robusta und Arabica sowie deren Anbaugebiete. Denn Grundlage eines guten Kaffees ist (immer noch) eine gute Bohne. Arabica-Sorten haben den größten Anteil an der weltweiten Kaffeeproduktion, sie sind sehr aromatisch und vielschichtig, mit leichtem Säuregehalt, während Robusta einen kräftigeren Körper hat, etwas bitterer und weniger aromatisch schmeckt.

Das Wort Espresso hat nichts mit Schnelligkeit, sondern mit der Art seiner Zubereitung zu tun. Dafür wird eine entsprechende Menge Wasser mit sehr hohem Druck durch fein gemahlenes Kaffeepulver gepresst. **Röstdauer, Mahlgrad und gute Wasserqualität sind entscheidende Faktoren für ein gutes Ergebnis.**

Bei der anschließenden Phase der Extraktion spielt die Kaffeemaschine eine große Rolle. Während der Durchlaufzeit

des Wassers werden die wasserlöslichen Inhaltstoffe extrahiert, die ätherischen Öle emulgieren in der heißen Flüssigkeit – so entsteht der charakteristische, auf der ganzen Welt geschätzte Geschmack von Espresso. Die Studien konzentrieren sich auf den Vorgang der Extraktion, entscheidend für die Herstellung von qualitativ hochwertigem Espresso. In einer Durchlaufzeit von 25 bis 30 Sekunden erhält man 25 bis 30 Milliliter Espresso. Wichtige Parameter sind die korrekte Wassertemperatur, der richtige Brühdruck und der Anpressdruck im Sieb. **Für die chemischen, physikalischen und sensorischen Analysen der Lösungskonzentration wurden objektive Messwerte erhoben.** Die Untersuchung der Duftaromen mit einem dem menschlichen Geruchssinn nachempfundenen Messgerät vervollständigte das Bild des perfekten Endprodukts. Die Tests wurden mit verschiedenen Kaffeesorten durchgeführt, unter Verwendung folgender Xcelius-Profile:

- PROGRESSIV
- KONTINUERLICH
- DEGRESSIV

Das entscheidende Ergebnis dieser Studie ist die Möglichkeit, durch verschiedene Temperaturprofile die Extraktion und damit die Sensorik von Espresso zu verändern, sei es durch Verstärkung oder Abschwächung seiner primären Merkmale. Ein Resultat, auf dass Rancilio stolz sein kann, denn damit ist die Wirkung der Xcelius-Technologie auf das fertige Getränk sowohl quantitativ als auch qualitativ messbar. Die Studie der Universität Gerona hat die Unterschiede in der Sensorik verschiedener Kaffeesorten analysiert. Dazu durchliefen Arabica und Robusta Mischungen alle drei Profile des Xcelius-Systems, um an ihren jeweiligen Extrakten die spezifischen Charakteristika jeder Sorte, ihre physikalischen und chemischen Eigenschaften sowie ihre Gemeinsamkeiten zu bestimmen zu können.

XCELSIUS: LES RECHERCHES DES UNIVERSITÉS DE MILAN ET BARCELONA

Notre secret réside dans le profilage des températures. L'un des facteurs qui influence le plus la libération des composants chimiques du café (et donc sa qualité finale) est en effet la température de l'eau. Malgré sa popularité continue et croissante au niveau global, la connaissance du processus d'extraction de la boisson, réalisée en utilisant de l'eau chaude à haute pression, est encore plutôt incomplète.

C'est pour cette raison que Rancilio Group a décidé de soutenir une recherche approfondie dans les unités de sciences et technologies alimentaires de l'Universités de Milan et de l'Université de Gérone (Barcelone - Espagne). La thèse dans l'institut milanais intitulée « Rapport entre les régimes thermiques d'une machine à café professionnelle et les indices sensoriels, instrumentaux et de composition du café expresso » a impliqué une équipe de chercheurs et de professionnels dans l'analyse scientifique du profil aromatique et gustatif, de la perception tactile et visuelle de la boisson obtenue sur la base de la variation de la température de l'eau de distribution.

À Gérone la thèse de doctorat intitulée « Méthodes statistiques pour l'évaluation de la qualité du café » est un projet scientifique qui a vu Rancilio Group contribuer activement à l'orientation et à la supervision de la réalisation d'un document unique en son genre. On commence (toujours) par un bon mélange de café.

Dans les deux études, la première partie de la recherche s'est arrêtée justement sur l'analyse des différents mélanges, en soulignant les caractéristiques spécifiques des mélanges de haute qualité ainsi que leurs régions d'origine.

Cette première partie de la recherche a donc analysé les espèces les plus populaires appartenant au genre Coffea utilisées pour la production mondiale du café: la Robusta et l'Arabica. Cette dernière n'est pas seulement la plus précieuse au niveau du goût et de l'arôme, mais c'est aussi la culture la plus diffusée sur la planète.

Lorsqu'il est dans la tasse, ce même produit est assez différent: le café obtenu avec l'Arabica est parfumé, doux et légèrement acide, le café de Robusta a du corps, il est amer et moins aromatique.

Le mot « expresso » ne se réfère pas au fait que le produit est préparé sur

le moment, mais il concerne la technique de préparation. L'expresso est en effet obtenu en faisant percoler, pendant un laps de temps très bref et à haute pression, une petite quantité d'eau à travers une couche compacte de café torréfié et moulu. Il apparaît donc clairement qu'une torréfaction parfaite, une moulinade adéquate et une eau de qualité sont des aspects déterminants pour une boisson de qualité.

On procède ensuite à l'extraction et c'est ici qu'entre en jeu la machine à café. La percolation entraîne l'extraction des substances hydrosolubles et l'émulsion des huiles insolubles, produisant une boisson caractéristique par sa structure et son goût et aimée par des millions de personnes. Les études des deux thèses se sont concentrées justement sur le moment de l'extraction, une phase cruciale pour la création d'un expresso de qualité.

Pour obtenir une bonne tasse d'expresso il est nécessaire d'établir la température correcte de l'eau, de la pression, et de régler la résistance hydraulique à travers la moulinette et le compactage ; tous ces facteurs doivent pouvoir produire de 25 à 30 ml de café en 25/30 secondes.

L'utilisation d'analyses chimiques, physiques et sensorielles instrumentales a entraîné une évaluation objective des paramètres retenus valables pour l'acceptation de la boisson par le consommateur final. Des instruments électroniques ont été utilisés ; en remplaçant le système olfactif humain, ils sont en mesure de vérifier la qualité des odeurs. En plus des analyses sensorielles et instrumentales, des analyses chimiques ont également été effectuées et elles ont fourni un tableau complet du produit.

De nombreux tests d'extraction ont été réalisés sur les mélanges en utilisant les possibilités de Profilage que permet le système Rancilio Xcelius. Les trois profilages utilisés sont les suivants:

- ASCENDANT
- LINÉAIRE
- DESCENDANT

Le premier résultat fondamental de la recherche a été de démontrer

Für die Praxis bedeutet das die Einführung einer neuen Variablen in der Zubereitung von exzellentem Espresso:

Die dynamische Veränderung der Brühtemperatur während des Brühvorgangs. Genau darin liegt die Stärke von Xcelsius – in der Steuerung dieses Prozesses. Bei einem hochwertigen Espresso spielen verschiedene Faktoren eine Rolle. Gute Qualität erkennt man

- AN DER MENGE DER CREMA
- AN DER FARBE DER CREMA
- AN DER STANDZEIT DER CREMA
- AN DER TEXTUR DER CREMA
- AM KÖRPER
(Viskosität, Stärke, Intensität, runder Geschmack, Dichte)
- AM SÄUREGEHALT
- AN DEN BITTERSTOFFE
- AN DER SÜSSE
- AN DER ADSTRINGENZ
- AM SCHWEBSTOFFGEHALT
- AM FETTGEHALT
- AM POLYPHENOLGEHALT

Mit den verschiedenen Profilen von Xcelsius kann jeder dieser Faktoren betont oder abgeschwächt werden – je nach gewünschtem Ergebnis.

Mit einer Technologie, die die Sensorik jeder einzelnen Kaffemischung hervorheben kann, können Baristas mit jeder Tasse Espresso dem Geschmack und den Wünschen ihrer

Kunden gerecht werden. Sie sind die Hauptakteure dieser revolutionären Innovation.

Classe 11 Xcelsius.

Eine außergewöhnliche, leistungsstarke Technologie. Das ist das ganze Geheimnis.

clairement que l'utilisation de profils ou de courbes de température différents peut modifier significativement les propriétés du café extrait et moduler, en les soulignant ou en les diminuant, les caractéristiques organoleptiques d'un espresso. Pour Rancilio ce résultat scientifique est un motif de grand orgueil car il a permis de mesurer quantitativement (et non pas seulement qualitativement) les effets qu'engendre la technologie Xcelsius dans la boisson dans la tasse.

L'étude de l'Université de Géronne s'est terminée par l'évaluation des variations sensorielles sur les différents mélanges, à travers la réalisation de tests dans les tasses afin d'identifier les éléments organoleptiques caractérisant le café expresso.

Les tests dans les tasses ont été effectués en croisant les deux mélanges différents de café (Robusta et Arabica) avec les trois profils différents d'extraction du système Xcelsius. L'analyse des résultats a identifié les caractéristiques spécifiques de chaque mélange ainsi que les relations les liant aux propriétés physiques et chimiques desdits mélanges.

Un nouveau mode d'évaluer l'expresso a pratiquement été défini, en introduisant une nouvelle variable en mesure d'influencer la qualité finale du café expresso : la gestion dynamique de la température de l'eau durant l'extraction. Le pouvoir de Xcelsius réside justement en cela : dans le contrôle.

Comme nous l'avons vu, les facteurs contribuant à la réalisation d'un expresso de qualité sont donc multiples et ils définissent tous ensemble le résultat final. Cette qualité tangible est définie par de nombreuses caractéristiques, parmi lesquelles il faut rappeler :

- QUANTITÉ DE CRÈME
- COULEUR DE LA CRÈME

- PERSISTANCE DE LA CRÈME

- TEXTURE DE LA CRÈME
- LA ROBUSTESSE

(viscosité, force, intensité, goût rond, densité)

- ACIDITÉ
- GOÛT AMER
- DOUCEUR
- GOÛT ASTRINGENT
- PRÉSENCE DE SOLIDES
- PRÉSENCE DE LIPIDES
- PRÉSENCE DE POLYPHÉNOLS

Toutes ces caractéristiques peuvent être maintenant modelées, c'est-à-dire augmentées ou diminuées, à travers l'utilisation de Xcelsius et de ses différents profils d'extraction, rendant ainsi possible la mise en valeur des différentes caractéristiques.

Le barista et son savoir-faire deviennent donc un facteur central dans la création d'un expresso de qualité, grâce à une technologie en mesure d'opérer sur les éléments sensoriels de chaque mélange.

Le barista est le véritable protagoniste de cette révolution car il pourra maintenant réaliser un expresso selon les goûts et les désirs de sa clientèle.

Voici Xcelsius de Classe 11.

Une technologie incroyable et puissante, très simple à gérer. Rien de plus.

Eine außergewöhnliche, leistungsstarke Technologie, mühelos zu bedienen. Das ist das ganze Geheimnis. Das ist Xcelsius.

Une technologie incroyable et puissante, facilement gérable. Rien de plus. Voici Xcelsius.

CREMA**DAS GETRÄNK**

Einen guten Espresso erkennt man an der richtigen Crema. Sie besteht aus einem fein-samtigen Schaum, der sich goldbraun mit leicht dunklen Streifen an der Oberfläche des Kaffees absetzt. Sie sagt viel über die Qualität des Espresso aus und ist außerdem Geschmacksträger. Ihre Hauptmerkmale sind:

- 01. Menge**
die während des 25 bis 30 Sekunden langen Zubereitungsprozesses entsteht.
- 02. Farbe**
und Streifen als Qualitätsmerkmal.
- 03. Standzeit**
Dauer, bis die Crema zusammenfällt und aufbricht.

- 04. Textur**
ist je nach Art der Bohnen feinmaschig, grob strukturiert oder feinporig.

Espresso ist ein Konzentrat, das neben löslichen Bestandteilen auch feine, winzige Tropfen ätherischer Öle mit vielen Aromastoffen enthält. Folgende Inhalts-Kriterien wurden in der Studie angeführt:

- 05. Körper**
Von mehreren Faktoren abhängig:
Dichte, Viskosität (abhängig vom Fettgehalt), Stärke (abhängig von der Menge der Schwabstoffe) und Intensität.
- 06. Säuregehalt**
Wird laut einer Verbraucherumfrage als angenehmen und sehr geschmacksintensiv empfunden.
- 07. Bitterstoffe**
Werden wie leichte Säure als geschmacklich positiv wahrgenommen.
- 08. Süße**
Ist ein wichtiges Merkmal hochwertigen Kaffees und wird oft mit „fruchtigen“ oder „blumigen“ Nuancen, „Karamell“ oder „Schokoladen“-Aromen in Verbindung gebracht.
- 09. Adstringenz**
Zu vergleichen mit unreifen Früchten – es zieht einem den Mund zusammen. Sie lässt Rückschlüsse auf die Kaffeemischung, meist mit unreifen Bohnen, zu.
- 10. Schwabstoffgehalt**
Beeinflussen die Konzentration der Kaffeelösung und lassen ihn „stark“ schmecken. Ursache ist eine zu hohe Brühtemperatur.
- 11. Fettgehalt**
Geringer als das Vorkommen von Schwabstoffen und kalorienarm.
- 12. Polyphenolgehalt**
Polyphenole sind natürliche Antioxidantien mit gesundheitsfördernder Wirkung.

LA CRÈME

C'est le principal élément visuel dans la tasse. Il s'agit de petites bulles de gaz entourées de lamelles de liquides visqueux sur lesquelles flottent des fragments cellulaires en produisant un effet dénommé TIGRURE. Une crème parfaite témoigne d'une préparation excellente. Elle agit comme un couvercle et scelle l'arôme, d'où son importance. Les caractéristiques qui définissent une autre qualité de la crème examinée dans cette étude sont les suivantes:

- 01. Quantité de Crème**
Quantité de crème produite par la percolation durant les 25 à 30 secondes de distribution.

- 02. Couleur de la Crème**
Qualité de la coloration et de la tigrure visible après la distribution.

- 03. Persistance de la Crème**
Durée de la crème avant qu'elle se dissolve et montre le café en dessous.

- 04. Texture de la Crème**
En imaginant que la crème soit un tissu, indépendamment de sa quantité et de sa consistance, la texture est déterminée par la densité des fibres par millimètre ; donc plus la trame est dense et plus celle-ci est importante. La texture est maximale lorsque l'on ne réussit pas à percevoir la trame et que la crème est uniforme.

Lorsque nous dégustons un café nous entrons en contact aussi avec sa partie liquide qui se compose de différentes caractéristiques. C'est un MÉLANGE composé d'une émulsion de gouttelettes d'huile, d'une suspension de particules solides, d'une effervescence de gaz qui évolue dans la crème. Les paramètres suivants ont été considérés pour étudier cette partie:

- 05. Robustesse**
C'est une variable qui dépend de plusieurs facteurs, parmi lesquels il faut citer: Densité - Viscosité (liée à la présence de lipides) - Force (présence de solides) - Intensité

- 06. Acidité**
Dans le test hédonique il faut comprendre par « acidité » un goût agréable et pointu (pouvant déterminer une forte sensation physique). Son appréciation varie géographiquement.

- 07. Goût amer**
Le goût amer, tout comme l'acidité, possède des connotations hédoniques.

- 08. Douceur**
La Douceur est un marker important de la bonne qualité du café et elle est souvent associée à des descripteurs d'arôme comme « fruité », « fleuri », « caramelisé », « chocolaté ».

- 09. Goût astringent**
Sensation due à la contraction de l'épithélium, comme lorsque l'on déguste des fruits acerbes. Elle est due à la présence de grains n'étant pas mûrs et elle est donc utile pour comprendre la qualité du mélange.

- 10. Présence de Solides**
Leur concentration influence la composition chimique de l'expresso et elle est perçue comme une FORCE par les consommateurs. Les solides s'extraient à des températures plus élevées.

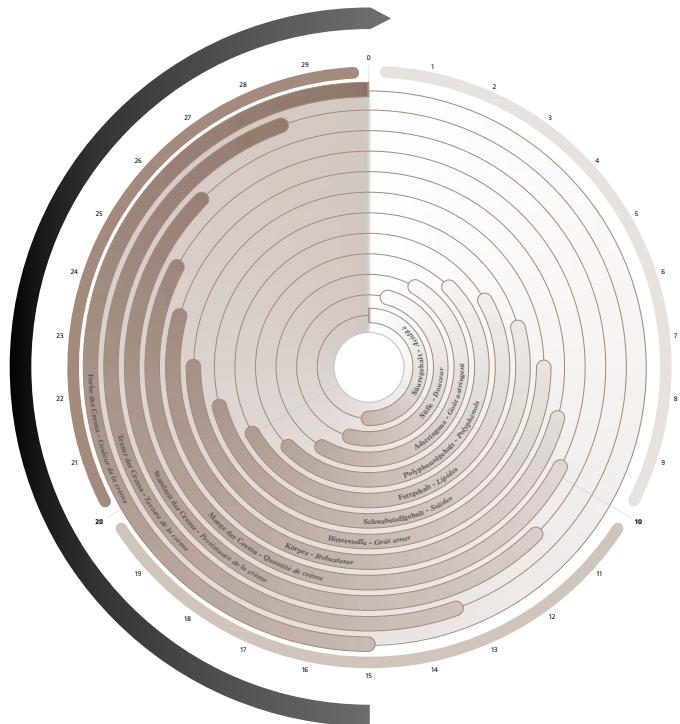
- 11. Présence de Lipides**
Ils sont beaucoup moins présents que les solides et leur apport calorique est peu élevé.

- 12. Présence de Polyphénols**
Les polyphénols sont des anti-oxydants naturels présents dans le café et ayant de nombreuses caractéristiques positives pour la santé.

Wie funktioniert Xcelsius?

PROFILING UP

Extraktionsschema in Sekunden / Timeline d'extraction en secondes



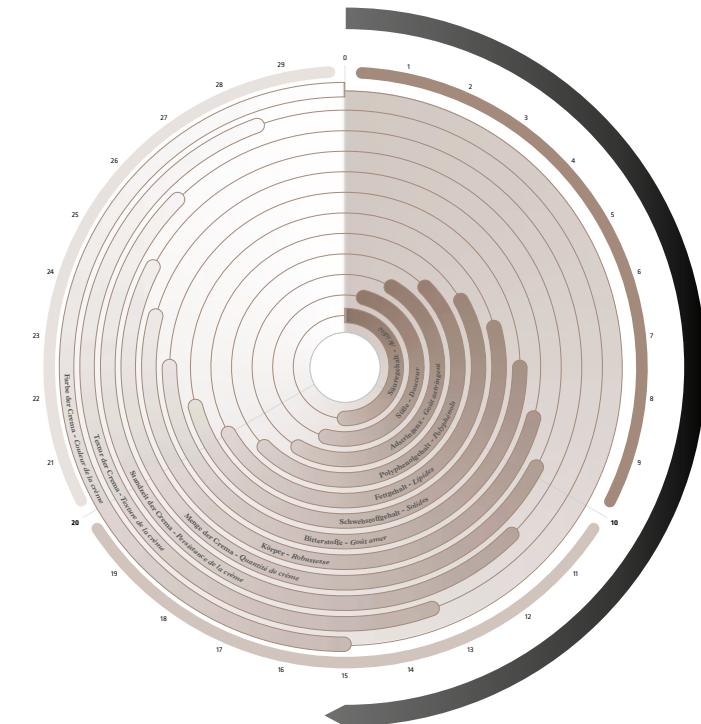
Eine höhere Wassertemperatur in der letzten Phase der Durchlaufzeit verstärkt die Eigenschaften auf der linken Seite des Schemas.

La température de l'eau est plus élevée dans la phase finale de la percolation, et les caractéristiques du cadran gauche du schéma sont donc soulignées.

Comment fonctionne Xcelsius?

PROFILING DOWN

Extraktionsschema in Sekunden / Timeline d'extraction en secondes



Eine höhere Wassertemperatur in der ersten Phase der Durchlaufzeit verstärkt die Eigenschaften auf der rechten Seite des Schemas.

La température de l'eau est plus élevée dans la phase initiale de la percolation, et les caractéristiques du cadran droit du schéma sont donc soulignées.



3

Systeme

Systèmes

RANCILIO



GROSSE TASSEN FÜR JEDEN KAFFEE-GESCHMACK

Für Kaffeespezialitäten, die in großen Gläsern serviert werden, hat Rancilio die Classe 9 TALL-Version entwickelt. Auf der tiefer liegenden Abstellfläche haben Gläser oder Tassen mit einer Höhe von bis zu 14,5 cm Platz. Damit der Barista auch feinsten italienischen Espresso zubereiten kann, werden kleine Tassen auf der ausziehbaren Ablage im richtigen Abstand unter den Ausläufen platziert.



MAX CUP HEIGHT
14.5 cm / 5.7 in

TASSES HAUTES ET BOISSONS AU GOÛT INTERNATIONAL

Pour toutes les boissons à base de café ayant besoin de verres hauts, Rancilio a développé la version Classe 9 TALL. L'abaissement du plan d'appui par rapport à la version standard permet ainsi d'accueillir des verres ayant jusqu'à 14,5 cm de hauteur. Le plan amovible permet de distribuer l'expresso à l'italienne sur ce modèle également en plaçant les tasses à une distance correcte du groupe.



DAMPF-TECHNOLOGIE UND 4-TEA

Eine der wichtigsten Voraussetzungen für milch-basierte Kaffegetränke ist **cremiger und fester Milchschaum**. Rancilio hat mehrere Lösungen für die verschiedenen Anforderungen entwickelt. Mit der **vollautomatischen Dampfzanze iSteam**, nur mit der Classe 9 USB erhältlich, kann Milch mittels Dampf-Luft-Gemisch erhitzt und zu optimaler Konsistenz aufgeschäumt werden. iSteam verfügt über zwei Wahltasten: Das Programm „Cappuccino“ zum Erhitzen und Aufschäumen der Milch, das Programm „Latte“ nur zum Erhitzen. Eine intelligente Elektronik steuert die Luftinjektion passend zur Milchmenge im Kännchen, um eine konstant hohe Milchschaumaqualität zu erzielen. Ist die programmierte Temperatur erreicht, schaltet sich iSteam automatisch ab. Die gewünschte Temperatur des fertigen Getränks sowie die erforderliche Luftmenge können für beide Programme gewählt werden. Die wärmeisolierte Edelstahlabdeckung sorgt für Sicherheit und ist zudem äußerst leicht zu reinigen.

Die manuelle Dampfzanze **youSteam** wurde speziell für die Classe 9 Halbautomatik-Version entwickelt. Sie bietet zwei Funktionen: Erhitzen und Aufschäumen der Milch. Ihre ergonomische Form und die einfache Bedienung garantieren jederzeit perfekten Milchschaum für ausgezeichneten Cappuccino. Die **C-lever steam control** mit Cool Touch Milchanze (optional für alle Versionen) entspricht der klassischen Dampfzanze, mit der Besonderheit der open-stay und open-close Funktionen. Das Ventil wird durch eine Drehung um 25 Grad betätigt: Dreht man den Griff nach oben, erfolgt der Dampfausstoß und das Ventil bleibt aktiviert, dreht man ihn nach unten, wird die Intensität des Dampfes reguliert. Lässt man den Griff los, schließt sich das Ventil automatisch. Das äußerst bedienerfreundliche Dampfsystem garantiert beste Leistung.

Die Classe 9 ist ausgestattet mit dem innovativen 4-TEA-System zur Heißwassersteuerung für Tee und andere Aufgussgetränke, entwickelt von Rancilio LAB. Zwei verschiedene Temperaturen und die Füllmengendosierung können vorprogrammiert werden. Ideal, um die Aromen unterschiedlicher Teesorten optimal zur Geltung zu bringen.

VAPEUR TECHNOLOGIQUE E 4-TEA

L'une des caractéristiques fondamentales des boissons à base de lait est la présence d'une crème douce et compacte créée à travers les buses de vapeur. Pour cela Rancilio offre différentes solutions afin de répondre aux nécessités variées de ses baristas.

La buse de vapeur entièrement automatique iSteam, disponible uniquement sur Classe 9 USB, offre la possibilité de chauffer et de monter le lait avec un mélange de vapeur et d'air pour obtenir la consistance et la qualité constante du lait et de sa crème.

Elle est équipée de deux boutons de sélection : le programme « Cappuccino », qui chauffe et monte le lait, et le programme « Lait » ayant uniquement une fonction chauffante. L'électronique module intelligemment l'injection d'air selon la quantité de lait se trouvant dans le pot, en obtenant toujours une qualité constante du produit. Elle s'arrête automatiquement lorsque la température programmée iSteam est atteinte.

Le technicien peut paramétriser la température finale de la boisson ainsi que la quantité d'air à émulsionner pour les deux programmes. La couverture spéciale en acier inox isole la buse au niveau thermique, la rendant plus sécurisée et extrêmement facile à nettoyer.

La buse de vapeur manuelle youSteam est en revanche étudiée spécifiquement pour la version semi-automatique de Classe 9. Elle est équipée de deux fonctions : chauffer et monter le lait. Sa forme ergonomique et sa simple utilisation garantissent toujours une crème de lait parfaite, de très haute qualité, pour un cappuccino selon les règles de l'art.

En outre le robinet à vapeur C-lever avec buse Cool Touch (en option sur toutes les versions) est plus fidèle au fonctionnement traditionnel des buses, même si l'ergonomie du robinet de commande équipé d'une fonction open-stay et open-close le rend « spécial » en quelque sorte. Pour actionner la valve il suffit de la tourner de 25 degrés : le mouvement vers le haut déclenche la sortie de la vapeur et maintient l'action, alors que celui vers le bas permet de régler l'intensité de la vapeur. Lorsque la valve est relâchée elle se ferme automatiquement. La plus grande simplicité d'utilisation pour garantir les meilleures performances du système vapeur.

Classe 9 est équipée du système innovant 4-TEA pour la gestion de la température de l'eau pour le thé et les infusions. Développée par Rancilio LAB, cette fonction prévoit 2 températures différentes et la possibilité de programmer à l'avance les doses. Le choix des températures de l'eau souligne les caractéristiques des différents types de mélanges.





REINIGUNG

Easy Clean ermöglicht die vollautomatische Reinigung der Brühgruppen. Der tägliche Reinigungsaufwand wird reduziert, gleichzeitig die Brühqualität auf höchstem Niveau erhalten. Die LEDs auf dem Bedienfeld führen den Benutzer durch die verschiedenen Arbeitsschritte zur Pflege der Maschine.

CLEANING

La fonction Easy Clean gère intelligemment le processus de nettoyage des groupes de distribution, en le rendant entièrement automatique afin de réduire le temps qui lui est consacré et de conserver toujours une qualité extraordinaire de distribution. La lumière LED sur les boutons guide l'utilisateur dans les opérations d'entretien ordinaire de la machine.

TASSENWÄRMER

Der elektrische Tassenwärmer hält die Temperatur der Tassen konstant auf optimalem Niveau – ein entscheidendes Kriterium für perfekten Espressogenuss.

CUP WARMER

Le chauffe tasses électrique permet de conserver la température optimale des tasses, une caractéristique fondamentale pour faire un expresso de qualité.

BELEUCHTUNG IM ARBEITSBEREICH

Robuste, stoßdämpfende Seitenteile aus Kunststoff machen die Classe 9 praxistauglich. Das LED-Beleuchtungssystem im Arbeitsbereich bietet dem Barista maximale Kontrolle über alle Abläufe, von der Kaffeezubereitung über die Reinigung der Maschine bis hin zur Wartung. Das ist optimale Benutzerfreundlichkeit. Verschiedenfarbige Leuchtanzeigen auf den Brühgruppenblenden geben dem Barista alle Informationen auf einen Blick. So geht im die Arbeit noch schneller und leichter von der Hand.

Die laufenden Prozesse des Gerätes werden durch farbige und blinkende Leuchtanzeigen signalisiert – auch aus der Distanz für den Barista gut zu erkennen.

Im Detail:

Blau: Das Gerät ist voll betriebsbereit.

(Rot in der Xcelsius-Version)

Blau blinkende Anzeige: Der Brühvorgang läuft.

(Rot blinkende Anzeige in der Xcelsius-Version)

Grün: Der Reinigungsprozess läuft.

Rot blinkende Anzeige: Das Gerät ist nicht betriebsbereit.

L'ÉCLAIRAGE DE LA ZONE DE TRAVAIL

En garantissant la robustesse et la praticité d'utilisation, les flancs latéraux pare-chocs (bumper) en polymère technique de Classe 9 délimitent une zone de travail ample et aisée, parfaitement éclairée par une série de lumières blanches à Led. De cette manière Classe 9 assure au barista le meilleur contrôle des phases de préparation ainsi que celles d'entretien et de nettoyage de la machine.

Sur le panneau de commandes frontal les lumières fonctionnelles RGB positionnées sur les couvre-groupes offrent des informations visuelles rapides et facilement compréhensibles afin de faciliter et de rendre plus rapide ultérieurement le travail du barista. Des couleurs et des pulsations différentes représentent les divers états de la machine, en permettant à l'opérateur, même de loin, de contrôler ce qui se passe.

En détail:

Bleu fixe: la machine est prête à l'usage.

(Rouge fixe pour la version Xcelsius).

Bleu clignotant: la machine est en phase de distribution.

(Rouge clignotant pour la version Xcelsius).

Vert: signale l'exécution du cycle de nettoyage.

Rouge clignotant : indique que la machine n'est pas prête à l'usage.





FORM DURCH LICHT

Ein Lichtprofil an vorderen Seiten der Classe 9 sorgt für stimmungsvolle Reflexe – und macht die Kaffeemaschine zu einem absoluten Highlight in jeder Bar und jedem Restaurant. Blickfang macht.

Der Sockel und die Seitenteile aus Stahl und satiniertem Aluminium wurden mit besonderer Detailsorgfalt und hohem Augenmerk auf Ergonomie gestaltet. Form und Funktion sind un trennbar miteinander verbunden.

Für ein Höchstmaß an Qualität.

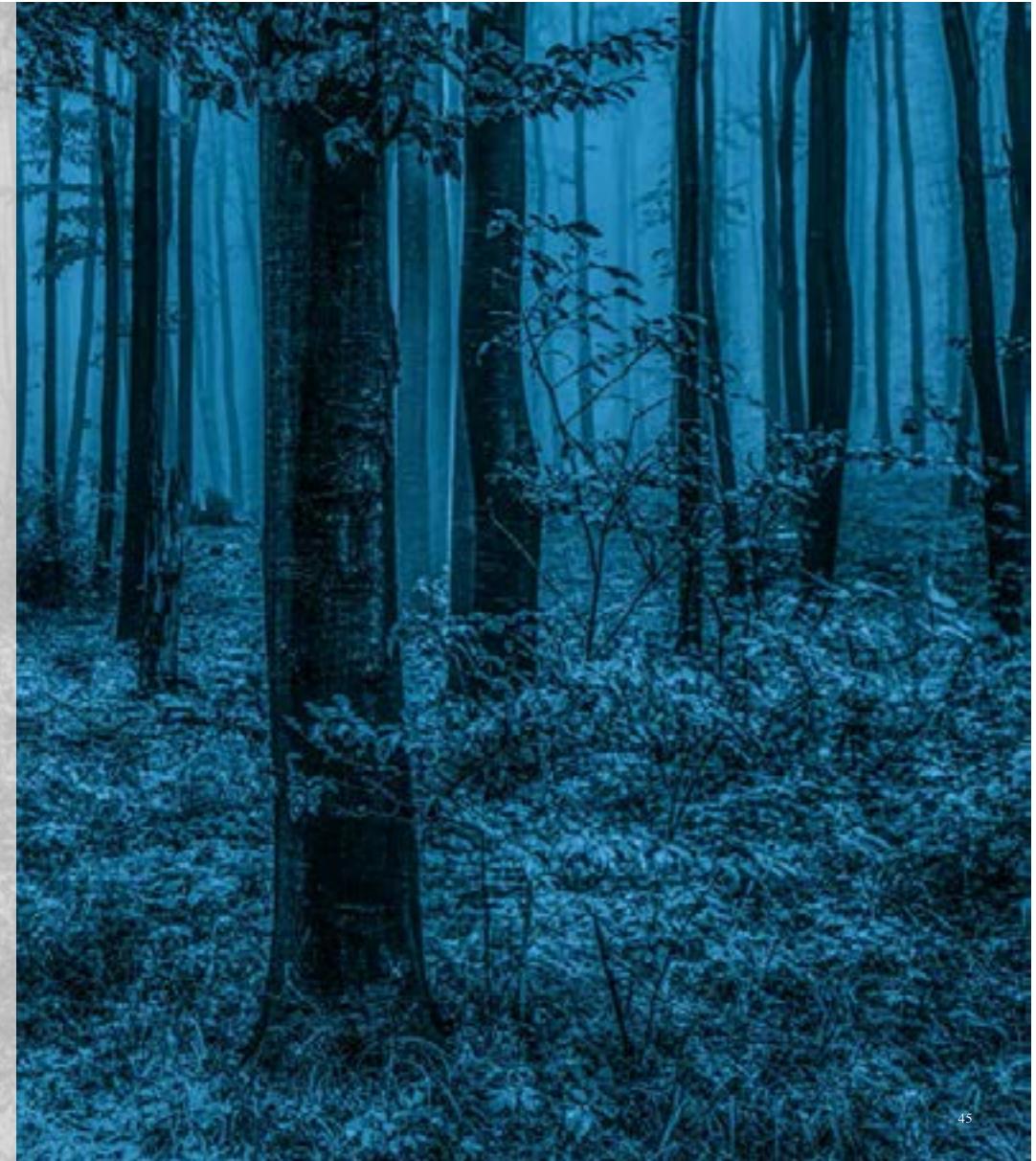
FLANCS SCULPTÉS PAR UNE LAME DE LUMIÈRE

Les flancs en acier de Classe 9 sont caractérisés par une lame de lumière qui parcourt le profil antérieur. Les reflets et les éblouissements de l'acier créent une atmosphère d'effet en faisant de cette machine la protagoniste certaine dans tout type d'établissement. La base et les couvertures latérales en acier et en aluminium satiné sont modelées avec un grand soin pour chaque détail et en prêtant attention à l'ergonomie. La forme et la fonction sont unies indissociablement pour un très grand résultat de qualité.

4

Hi-Tech und Nachhaltigkeit

Tech and Green





Mit Rancilio CONNECT können Sie Ihre Classe 9 per Fernsteuerung kontrollieren und verwalten – für mehr Effizienz. Jederzeit, an jedem Ort.

Rancilio CONNECT vous permet de contrôler et de gérer à distance votre Classe 9 en améliorant l'efficacité de ses prestations. Où que vous soyez et à tout moment.

CONNECT

Fehlerdiagnose und Wartung wird jetzt noch einfacher. Mit Rancilio CONNECT, einer Telemetric Software, können sämtliche Geräte an verschiedenen Standorten schnell und präzise überprüft werden. Rancilio CONNECT ermittelt den stündlichen Verbrauch von Kaffee, Heißwasser und Dampf, um bei Bedarf die Betriebsparameter jeder Maschine aus der Ferne verändern, Probleme finden und beheben zu können.

Über den leistungsstarken **USB-Anschluss** können schnell und unkompliziert Daten – Angaben zu Einstellungen, individuelle Konfigurationen oder Nutzungsdaten – von und zur Classe 9 übertragen werden.

CONNECT

Afin de faciliter toutes les fonctions de diagnostic et d'entretien de la machine, plusieurs caractéristiques ont été développées.

Rancilio CONNECT est le système de télémétrie qui permet à distance de contrôler de manière précise et ponctuelle le parc des machines installé dans des endroits différents. Objectif : offrir un cadre complet des consommations horaires de café, d'eau chaude et de vapeur ; modifier si nécessaire les paramètres vitaux de chaque machine sans se rendre sur place ; résoudre rapidement les problèmes.

Classe 9 est équipée aussi d'un port rapide de communication USB. À travers cette connexion il est possible de transférer, à partir et vers la machine, différentes typologies de données : paramétrages, configurations personnalisées et données d'utilisation.



NACHHALTIGKEIT

Energiesparen beschränkt sich schon lange nicht mehr auf Zahlen, sondern ist mehr denn je ethische Verpflichtung. Rancilio LAB setzt sich verstärkt für Maßnahmen zur **Einsparung von Energie** ein. So konnte durch die Wärmeisolierung des Boilers eine **Reduktion des Energieverbrauchs um 20 % im Stand-by-Modus** erzielt werden.

Das ABM.07 (Advanced Boiler Management) garantiert hohe thermische Stabilität bei gleichzeitiger Verwendung von Kaffeebrühfunktion sowie Wasser- und Dampfbereitstellung. Die Software schaltet entsprechende Heizwiderstände ein, um ein Abfallen der Temperatur zu vermeiden. Darüber hinaus können die **Brühgruppen** bei der Classe 9 USB Xcelsius **unabhängig** voneinander eingeschaltet werden und so den Energieverbrauch optimieren – ein weiterer Beitrag zur Umweltfreundlichkeit.

GREEN

Aujourd’hui plus que jamais le thème de l’économie énergétique n’est pas seulement une question économique mais surtout une valeur éthique. Rancilio LAB a prêté une grande attention au contrôle des performances en matière d’économie d’énergie. Le cœur d’une machine à café est constitué par la chaudière: celle de Classe 9 est équipée d’un revêtement isolant qui permet d’économiser en stand-by jusqu’à 20% d’énergie.

Le système ABM.07 (Advanced Boiler Management) garantit une stabilité thermique élevée si l’on utilise dans le même temps la distribution de café et les services d’eau et de vapeur. Dans ce cas le logiciel gère de manière prédictive l’allumage des résistances en empêchant ainsi d’éventuelles baisses de température. En outre l’autonomie des différents groupes, dans la version Classe 9 USB Xcelsius, permet une grande économie d’énergie pour couronner un concept absolument green.



5

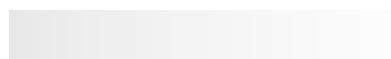
Technische Merkmale und Glossar

Fiches techniques e Glossaire

2

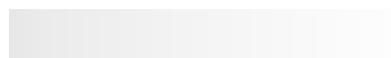
Classe 9 USB XCELSIUS / USB

Seiten 52 / 54
Pages 52 / 54



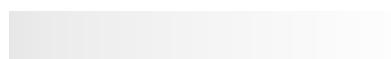
Classe 9 USB XCELSIUS TALL / USB TALL

Seiten 56 / 58
Pages 56 / 58



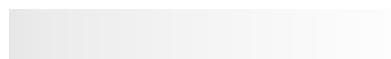
Classe 9 S

Seite 60
Page 60



Classe 9 RE

Seite 62
Page 62



CLASSE 9 USB XCELSIUS

TECHNISCHE MERKMALE

BENUTZERoberfläche

Multifunktions-Bordcomputer mit Display und USB-Port
Touch Brüh-Steuerung: Niederspannung (24 V)

LED-Beleuchtung im Arbeitsbereich
LED-Beleuchtung an den Tastaturen der Brühgruppen
Optische Lichteffekte an den Seiten

ENERGIE SPAREN

Isolierter Boiler
Unabhängige Brühgruppensteuerung (nur bei Xcelsius)
ABM.07

MULTIMEDIA UND NETZWERKFÄHIGKEIT:

CONNECT

HYDRAULIK

Hydro Hub
Unabhängige Wärmetauscher
Eingebaute Verdrängerpumpe
Manometer für Pumpendruck
Manometer für Füllstandsdreieck
Brühgruppen: Niederspannung (24 V)

AUSSTATTUNG

1 Siebträger für Doppelbezüge pro Gruppe
1 Siebträger für Einfachbezüge
2 Dampfzangen mit C-Lever
Heißwasserabgabe mit 2 Tasten für programmierbare/zeitgesteuerte Dosierung und/oder Temperatur (4TEA)

Tassenwärmer
Gummigitter für Tassenwärmer
Blindfilter
Verstellbare Füße

OPTIONEN

iSteam - Dampfzange mit programmierbarem Temperatursensor
Cool Touch - Dampfzange
Adapter für Pads und Kapseln

ZUBEHÖR

Wasserenthärter
Dosiermühlen

MATERIAL

Gehäuse aus Aluminium und Edelstahl

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

INTERFACE UTILISATEUR

Ordinateur de bord multifonction avec Ecran et port USB

Commandes tactiles de distribution en basse tension 24 V

Lumières LED éclairage zone d'action

Lumières LED fonctionnelles sur les boutons des groupes

Lumières esthétiques latérales

OPTIONEN

iSteam - buse vapeur avec capteur de température programmable

Cool Touch - buse vapeur

MULTIMÉDIAS ET CONNECTIVITÉ

CONNECT

SYSTÈME HYDRAULIQUE

Hydro Hub

Echangeurs de chaleur indépendants

Pompe volumétrique incorporée

Manomètre contrôle pression pompe

Manomètre contrôle pression chaudière

Auto-niveau électrique

Grouper de distribution en basse tension 24 V

ÉQUIPEMENTS STANDARDS

1 porte-filtre pour deux cafés pour chaque groupe.

1 porte-filtre pour un café

2 buses vapeur cool-touch avec C-Lever

1 distributeur eau chaude mélange avec 2 touches pour dosage selon temps et/ou température (4TEA) programmable

Chaudière tasses

Grilles en caoutchouc pour plan chauffe tasses

Disques pour lavage

Pieds réglables

ÉQUIPEMENTS SUR DEMANDE

iSteam - buse vapeur avec capteur de température programmable

Cool Touch - buse vapeur

Adaptateur dosettes et capsules

ACCESSOIRES

Adoucisseur d'eau

Moulin doseur

MATÉRIAUX

Corrosion en aluminium et acier inox

Grouper de distribution en basse tension 24 V

STANDARD-FEATURES | CARACTÉRISTIQUES STANDARD



ON DEMAND | SUR DEMANDE

X CELSIUS



CLASSE 9 USB XCELSIUS 2GR

Abmessungen (LxPxH) - Dimensions (LxPxH)	Gewicht - Poids
750×540×523 mm - 29.5×21.3×20.6 in	66 kg - 145.5 lb
Boilerleistung - Puissance chaudière	Boiler - Chaudière
4300 W	11 l - (2.4 gal _{us})
Spannung - Voltage	Frequenz - Fréquence
220-240 V / 380-415 V (3N)	50/60 Hz
Leistung Mikroboiler - Puissance Micro-Boiler	
250 W pro Brühgruppe - pour tous les groupes	

CLASSE 9 USB XCELSIUS 3GR

Abmessungen (LxPxH) - Dimensions (LxPxH)	Gewicht - Poids
990×540×523 mm - 39.0×21.3×20.6 in	79 kg - 174.2 lb
Boilerleistung - Puissance chaudière	Boiler - Chaudière
5400 W	16 l - (3.5 gal _{us})
Spannung - Voltage	Frequenz - Fréquence
220-240 V / 380-415 V (3N)	50/60 Hz
Leistung Mikroboiler - Puissance Micro-Boiler	
250 W pro Brühgruppe - pour tous les groupes	

CLASSE 9 USB XCELSIUS 4GR

Abmessungen (LxPxH) - Dimensions (LxPxH)	Gewicht - Poids
1230×540×523 mm - 48.3×21.3×20.6 in	96 kg - 211.6 lb
Boilerleistung - Puissance chaudière	Boiler - Chaudière
5400 W	22 l - (4.8 gal _{us})
Spannung - Voltage	Frequenz - Fréquence
220-240 V / 380-415 V (3N)	50/60 Hz
Leistung Mikroboiler - Puissance Micro-Boiler	
250 W pro Brühgruppe - pour tous les groupes	

Für Info über verfügbare Produktzertifizierungen besuchen Sie www.rancillogroup.com
Pour plus d'informations concernant les certifications des produits, visitez www.rancillogroup.com

CLASSE 9 USB

TECHNISCHE MERKMALE

BENUTZERoberfläche
Multifunktions-Bordcomputer mit
Display und USB-Port

Touch Brüh-Steuerung: Niederspannung
(24 V)

LED-Beleuchtung im Arbeitsbereich

LED-Beleuchtung an den Tastaturen der

Brühgruppen

Optische Lichteffekte an den Seiten

ENERGIE SPAREN
Isolierter Boiler
ABM.07

MULTIMEDIA UND NETZWERKFÄHIGKEIT:

CONNECT

HYDRAULIK

Hydro Hub

Unabhängige Wärmetauscher

Eingebaute Verdrängerpumpe

Manometer für Pumpendruck

Manometer für Boilerdruck

Elektronische Füllstandsregelung

Brühgruppen: Niederspannung (24 V)

AUSSTATTUNG
1 Siebträger für Doppelbezüge pro Gruppe

1 Siebträger für Einzelbezüge

2 Dampfzangen mit C-Lever

Heißwasserabgabe mit 2 Tasten für
programmierbare/zeitgesteuerte Dosierung

und/oder Temperatur (4TEA)

Tassenwärmert

Gummiring für Tassenwärmert

Blindfilter

Verstellbare Füße

OPTIONEN

iSteam - Dampfzange mit programmierbarem

Temperatursensor

Cool Touch - Dampfzange

Adapter für Pads und Kapseln

ZUBEHÖR

Wasserenthärter

Dosiermühlen

MATERIAL

Gehäuse aus Aluminium und Edelstahl

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

INTERFACE UTILISATEUR

Onduleur de bord multifonction avec Ecran et port USB

Commandes tactiles de distribution en basse tension 24 V

Lumières LED éclairage zone d'action

Lumières LED fonctionnelles sur les boutons des groupes

Lumières esthétiques latérales

ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

iSteam - Dampfzange avec capteur de

température programmable

Cool Touch - buse vapeur

Adaptateur dosettes et capsules

MULTIMÉDIAS ET CONNECTIVITÉ

CONNECT

SYSTÈME HYDRAULIQUE

Hydro Hub

Échangeurs de chaleur indépendants

Pompe volumétrique incorporée

Monomètre contrôle pression pompe

Monomètre contrôle pression chaudière

Auto-niveau électronique

Groupes de distribution en basse tension 24 V

ÉQUIPEMENTS STANDARDS

1 porte-filtre pour deux cafés pour chaque groupe

1 porte-filtre pour un café

1 buse vapeur cool-touch avec C-Lever

1 distributeur en chaude mélange avec

2 distributeurs de dosage selon temps et/ou

température (4TEA) programmable

Chaudière tasses

Grilles en cuivre/touch pour plan chauffe tasses

Disques pour lavage

Pieds réglables

ÉQUIPEMENTS SUR DEMANDE

iSteam - buse vapeur avec capteur de

température programmable

Cool Touch - buse vapeur

Adaptateur dosettes et capsules

ACCESSOIRES

Aducisseur d'eau

Moulin dosser

MATÉRIAUX

Carrosserie en aluminium et acier inox



CLASSE 9USB 2GR

ABMESSUNGEN (L-T-H) - DIMENSIONS (L-P-W)

750x540x523 mm - 29.5x21.3x20.6 in

GEWICHT - POIDS

66 kg - 145.5 lb

BOILERLEISTUNG - PUISANCE CHAUDIÈRE

4300 W

BOILER - CHAUDIÈRE

11 l - (2.4 gal_{US})

SPANNUNG - VOLTAGE

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

FREQUENZ - FRÉQUENCE

50/60 Hz



CLASSE 9USB 3GR

ABMESSUNGEN (L-T-H) - DIMENSIONS (L-P-W)

980x540x523 mm - 39.0x21.3x20.6 in

GEWICHT - POIDS

79 kg - 174.2 lb

BOILERLEISTUNG - PUISANCE CHAUDIÈRE

6000 W

BOILER - CHAUDIÈRE

16 l - (3.5 gal_{US})

SPANNUNG - VOLTAGE

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

FREQUENZ - FRÉQUENCE

50/60 Hz



CLASSE 9USB 4GR

ABMESSUNGEN (L-T-H) - DIMENSIONS (L-P-W)

1230x540x523 mm - 48.3x21.3x20.6 in

GEWICHT - POIDS

96 kg - 211.6 lb

BOILERLEISTUNG - PUISANCE CHAUDIÈRE

6000 W

BOILER - CHAUDIÈRE

22 l - (4.8 gal_{US})

SPANNUNG - VOLTAGE

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

FREQUENZ - FRÉQUENCE

50/60 Hz

Für Info über verfügbare Produktzertifizierungen besuchen Sie www.rancillogroup.com
Pour plus d'informations concernant les certifications des produits, visitez www.rancillogroup.com

CLASSE 9 USB XCELSIUS TALL

TECHNISCHE MERKMALE

BENUTZEROBERFLÄCHE

Multifunktions-Bordcomputer mit Display und USB-Port
Touch Brüh-Steuerung: Niederspannung (24 V)
LED-Beleuchtung im Arbeitsbereich
LED-Beleuchtung an den Tastaturen der Brühgruppen
Optische Lichteffekte an den Seiten

ENERGIE SPAREN

Isolierter Boiler
Unabhängige Brühgruppensteuerung (nur bei Xcelius)
ABM.07

MULTIMEDIA UND NETZWERKFÄHIGKEIT:

CONNECT

HYDRAULIK

Hydro Hub
Unabhängige Wärmetauscher
Eingebaute Verdrängerpumpe
Manometer für Pumpendruck
Manometer für Brühdruck
Elektronische Füllstandsstellung
Brühgruppen: Niederspannung (24 V)

AUSSTATTUNG

1 Siebträger für Doppelbezüge pro Gruppe
1 Siebträger für Einfachbezüge
2 Dampfanzanen mit C-Lever
Heißwasserabgabe mit 2 Tasten für programmierbare/zeitgesteuerte Dosierung und/oder Temperatur (4TEA)
Ausziehbare Auflage für Espressotassen
Gummigitter
Blindfilter
Verstellbare Füße

OPTIONEN

iSteam - Dampfanzan mit programmierbarem Temperatursensor
Cool Touch - Dampfanzan
Adapter für Pads und Kapseln

ZUBEHÖR

Wasserenthärter
Dosiermühlen

MATERIAL

Gehäuse aus Aluminium und Edelstahl

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

INTERFACE UTILISATEUR

Ordinateur de bord multifonction avec Ecran et port USB

Commandes tactiles de distribution en basse tension 24 V

Lumières LED éclairage zone d'action

Lumières LED fonctionnelles sur les boutons des groupes

Lumières esthétiques latérales

ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Chaudière isolée

Gestion groupes indépendants (uniquement pour le modèle Xcelius)

ABM.07

MULTIMÉDIAS ET CONNECTIVITÉ

CONNECT

SYSTÈME HYDRAULIQUE

Hydro Hub

Echangeurs de chaleur indépendants

Pompe volumétrique incorporée

Manomètre contrôle pression pompe

Manomètre contrôle pression chaudière

Auto-niveau électrique

Gruppo de distribution en basse tension 24 V

ÉQUIPEMENTS STANDARDS

1 porte-filtre pour deux cafés pour chaque groupe.

1 porte-filtre pour un café

2 buses vapeur cool-touch avec C-Lever

1 distributeur eau chaude mélange avec 2 touches pour dosage selon temps et/ou température (4TEA) programmable

Plan d'appui amovible pour expressos

Grilles en caoutchouc

Disques pour lavage

Pieds réglables

ÉQUIPEMENTS SUR DEMANDE

iSteam - buse vapeur avec capteur de température programmable

Cool Touch - buse vapeur

Adaptateur dosettes et capsules

ACCESSOIRES

Adoucisseur d'eau

Moulin doseur

MATÉRIAUX

Corrosion en aluminium et acier inox

Gruppo de distribution en basse tension 24 V

X CELSIUS



CLASSE 9 USB XCELSIUS 2GR TALL

Abmessungen (LxPxH) - Dimensions (LxPxH)

750x540x523 mm - 29.5x21.3x20.6 in

Gewicht - Poids

66 kg - 145.5 lb

Boilerleistung - Puissance chaudière

4300 W

Boiler - Chaudière

11 l - (2.4 gal_{us})

Spannung - Voltage

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

Frequenz - Fréquence

50/60 Hz

Leistung Mikroboiler - Puissance Micro-Boiler

250 W pro Brühgruppe - pour tous les groupes

MAX CUP HEIGHT

14.5 cm / 5.7 in



CLASSE 9 USB XCELSIUS 3GR TALL

Dimensioni (LxPxH) - Dimensions (LxPxH)

990x540x523 mm - 39.0x21.3x20.6 in

Gewicht - Poids

79 kg - 174.2 lb

Boilerleistung - Puissance chaudière

5400 W

Boiler - Chaudière

16 l - (3.5 gal_{us})

Spannung - Voltage

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

Frequenz - Fréquence

50/60 Hz

Leistung Mikroboiler - Puissance Micro-Boiler

250 W pro Brühgruppe - pour tous les groupes

MAX CUP HEIGHT

14.5 cm / 5.7 in



CLASSE 9 USB XCELSIUS 4GR TALL

Abmessungen (LxPxH) - Dimensions (LxPxH)

1230x540x523 mm - 48.3x21.3x20.6 in

Gewicht - Poids

96 kg - 211.6 lb

Boilerleistung - Puissance chaudière

5400 W

Boiler - Chaudière

22 l - (4.8 gal_{us})

Spannung - Voltage

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

Frequenz - Fréquence

50/60 Hz

Leistung Mikroboiler - Puissance Micro-Boiler

250 W pro Brühgruppe - pour tous les groupes

MAX CUP HEIGHT

14.5 cm / 5.7 in

STANDARD-FEATURES | CARACTÉRISTIQUES STANDARD



ON DEMAND | SUR DEMANDE



Für Info über verfügbare Produktzertifizierungen besuchen Sie www.rancillogroup.com
Pour plus d'informations concernant les certifications des produits, visitez www.rancillogroup.com

CLASSE 9 USB TALL

TECHNISCHE MERKMALE

BENUTZERoberfläche
Multifunktions-Bordcomputer mit
Display und USB-Port

Touch Brüh-Steuerung: Niederspannung
(24 V)

LED-Beleuchtung im Arbeitsbereich

LED-Beleuchtung an den Tastaturen der

Brühgruppen

Optische Lichteekte an den Seiten

ENERGIE SPAREN

Isolierter Boiler

ABM.07

MULTIMEDIA UND NETZWERKFÄHIGKEIT:
CONNECT

HYDRAULIK

Hydro Hub

Unabhängige Wärmetauscher

Eingebaute Verdampferpumpe

Manometer für Pumpendruck

Manometer für Boilerdruck

Elektronische Füllstandsregelung

Brühgruppen: Niederspannung (24 V)

AUSSTATTUNG
1 Siebträger für Doppelbezüge pro Gruppe

1 Siebträger für Einzelbezüge

2 Dampfzangen mit C-Lever

Heißwasserabgabe mit 2 Tasten für
programmierbare/zeltsteuerte Dosierung

und/oder Temperatur (4TEA)

Ausziehbare Ablage für Expressotassen

Tassenwärmer

Gummigitter für Tassenwärmer

Blindfilter

Versetzbare Füße

OPTIONEN

iSteam - Dampfzange mit programmierbarem

Temperatursensor

Cool Touch - Dampfzange

Adapter für Pads und Kapseln

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

AUTOMATISATION

Ordinateur de bord multifonction avec Ecran

et port USB

Commandes tactiles de distribution en basse

tension 24 V

Lumières LED éclairage zone d'action

Lumières LED fonctionnelles sur les boutons

des groupes

Lumières esthétiques latérales

ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Chaudière isolée

ABM.07

OPTIONEN

iSteam - Dampfzange mit programmierbarem

Temperatursensor

Cool Touch - Dampfzange

Adapter für Pads et Capsules

ÉQUIPEMENTS STANDARDS

1 porte-filtre pour deux cafés pour chaque

groupe.

1 porte-filtre pour un café

2 buses vapeur cool-touch avec C-Lever

1 distributeur pour chaude mélange avec

2 touches pour dosage selon temps et/ou

température (4TEA) programmable

Plan d'appui amovible pour expressos

Chaudière tasses

Grilles en caoutchouc pour plan chauffe tasses

Disques pour lavage

Pieds réglables

ÉQUIPEMENTS SUR DEMANDE

iSteam - bus vapeur avec capteur de

température programmable

Cool Touch - bus vapeur

Adaptateur dosettes et capsules

ACCESSOIRES

Hydro Hub

Echangeurs de chaleur indépendants

Pompe volumétrique incorporée

Monomètre contrôle pression pompe

Monomètre contrôle pression chaudière

Auto-niveau électronique

Groupes de distribution en basse tension 24 V

MATERIAL

Carrosserie en aluminium et acier inox



CLASSE 9USB 2GR TALL

ABMESSUNGEN (LxTxH) - Dimensions (LxTxH)

750x540x523 mm - 29.5x21.3x20.6 in

GEWICHT - POIDS

66 kg - 145.5 lb

BOILERLEISTUNG - PUISANCE CHAUDIÈRE

4300 W

BOILER - CHAUDIÈRE

11 l - (2.4 gal_{US})

SPANNUNG - VOLTAGE

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

FREQUENZ - FRÉQUENCE

50/60 Hz



CLASSE 9USB 3GR TALL

ABMESSUNGEN (LxTxH) - Dimensions (LxTxH)

980x540x523 mm - 39.0x21.3x20.6 in

GEWICHT - POIDS

79 kg - 174.2 lb

BOILERLEISTUNG - PUISANCE CHAUDIÈRE

6000 W

BOILER - CHAUDIÈRE

16 l - (3.5 gal_{US})

SPANNUNG - VOLTAGE

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

FREQUENZ - FRÉQUENCE

50/60 Hz



CLASSE 9USB 4GR TALL

ABMESSUNGEN (LxTxH) - Dimensions (LxTxH)

1230x540x523 mm - 48.3x21.3x20.6 in

GEWICHT - POIDS

96 kg - 211.6 lb

BOILERLEISTUNG - PUISANCE CHAUDIÈRE

6000 W

BOILER - CHAUDIÈRE

22 l - (4.8 gal_{US})

SPANNUNG - VOLTAGE

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

FREQUENZ - FRÉQUENCE

50/60 Hz



Für Info über verfügbare Produktzertifizierungen besuchen Sie www.rancillogroup.com
Pour plus d'informations concernant les certifications des produits, visitez www.rancillogroup.com

CLASSE 9 S

TECHNISCHE MERKMALE

BENUTZEROBERFLÄCHE

Touch Brüh-Steuerung: Niederspannung (24 V)
LED-Beleuchtung im Arbeitsbereich
Optische Lichteffekte an den Seiten

ENERGIE SPAREN

Isolierter Boiler

HYDRAULIK

Hydro Hub
Unabhängige Wärmetauscher
Eingebaute Verdrängerpumpe
Manometer für Pumpendruck
Manometer für Böllerdruck
Kesseldrucksteuerung mit Druckwächter
Elektronische Füllstandsregelung
Brühgruppenbetrieb mit 230 V

AUSSTATTUNG

1 Siebträger für Doppelbezüge pro Gruppe
1 Siebträger für Einfachbezüge
2 Dampfzangen mit C-Lever
Heißwasserabgabe
Tassenwärmer
Gummigitter für Tassenwärmer
Blindfilter
Verstellbare Füße

OPTIONEN

youSteam - Manuelle Dampfanziehung
Cool Touch - Dampfanziehung
Adapter für Pads und Kapseln

ZUBEHÖR

Wasserenthärter
Dosiermühlen

MATERIAL

Gehäuse aus Aluminium und Edelstahl

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

AUSTATTUNG

Commandes tactiles de distribution en basse tension 24 V

Lumières LED éclairage zone d'action

Lumières esthétiques latérales

ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Chaudière isolée

SYSTÈME HYDRAULIQUE

Hydro Hub

Échangeurs de chaleur indépendants

Pompe volumétrique incorporée

Manomètre contrôle pression pompe

Manomètre contrôle pression chaudière

Contrôle pression chaudière avec pressostat

Auto-niveau électrique

Groupes de distribution 230 V

INTERFACE UTILISATEUR

Commandes tactiles de distribution en basse tension 24 V

Lumières LED éclairage zone d'action

Lumières esthétiques latérales

ÉQUIPEMENTS STANDARDS

1 porte-filtre pour deux cafés pour chaque groupe.

1 porte-filtre pour un café

2 buses vapeur cool-touch avec C-Lever

1 distributeur eau chaude

Chouffe tasses

Grilles en caoutchouc pour plan chauffe tasses

Disques pour lavage

Pieds réglables

ÉQUIPEMENTS SUR DEMANDE

youSteam - commande vapeur manuel

Cool Touch - buse vapeur

Adaptateur dosettes et capsules

ACCESSOIRES

Adoucisseur d'eau

Moulin doseur

MATÉRIAUX

Carrosserie en aluminium et acier inox



CLASSE 9S 2B

Abmessungen (L-P-H) - Dimensions (L-P-H)	Gewicht - Poids
750x540x523 mm - 29.5x21.3x20.6 in	66 kg - 145.5 lb

Boilerleistung - Puissance chaudière	Boiler - Chaudière
4300 W	11 l - (2.4 gal _{us})

Spannung - Voltage	Frequenz - Fréquence
220-240 V / 380-415 V (3N)	50/60 Hz



CLASSE 9S 3B

Abmessungen (L-P-H) - Dimensions (L-P-H)	Gewicht - Poids
990x540x523 mm - 39.0x21.3x20.6 in	79 kg - 174.2 lb

Boilerleistung - Puissance chaudière	Boiler - Chaudière
6000 W	16 l - (3.5 gal _{us})

Spannung - Voltage	Frequenz - Fréquence
220-240 V / 380-415 V (3N)	50/60 Hz



CLASSE 9S 4B

Abmessungen (L-P-H) - Dimensions (L-P-H)	Gewicht - Poids
1230x540x523 mm - 48.3x21.3x20.6 in	96 kg - 211.6 lb

Boilerleistung - Puissance chaudière	Boiler - Chaudière
6000 W	22 l - (4.8 gal _{us})

Spannung - Voltage	Frequenz - Fréquence
220-240 V / 380-415 V (3N)	50/60 Hz

Für Info über verfügbare Produktzertifizierungen besuchen Sie www.ranciliogroup.com
Pour plus d'informations concernant les certifications des produits, visitez www.ranciliogroup.com

STANDARD-FEATURES | CARACTÉRISTIQUES STANDARD



|

C-LEVER

STEAM



|

ERGO

HOLDER



|

EASY

CLEAN



|

HYDRO

HUB



|

LED

LIGHTS



|

SOFT

TOUCH

ON DEMAND | SUR DEMANDE



|

YOU

STEAM



|

COOL

TOUCH



|

GRID

SYSTEM

PODS & CUPS

CLASSE 9 RE

TECHNISCHE MERKMALE

BENUTZERBERFLÄCHE

Touch Brüh-Steuerung; Niederspannung (24 V)
LED-Beleuchtung im Arbeitsbereich
Optische Lichteinführung an den Seiten

HYDRAULIK
Hydro Hub
Unabhängige Wärmetauscher
Eingebaute Verdampferpumpe
Manometer für Pumpendruck
Manometer für Boilerdruck
Kesseldrucksteuerung mit Druckwächter
Elektronische Füllstandsregelung
Brühgruppenbetrieb mit 230 V

ZUBEHÖR
Wasserenthalter
Dosiermühlen

MATERIAL
Gehäuse aus Aluminium und Edelstahl

AUSSTATTUNG

1 Siebträger für Doppelbezüge pro Gruppe
1 Siebträger für Einfachbezüge
2 Dampfzangen mit C-Lever
Heißwasserabgabe

Tassenwärmer
Gummimitter für Tassenwärmer
Blindfilter
Verstellbare Füße

OPTIONEN
youSteam - Manuelle Dampfwanze
Cool Touch - Dampfwanze
Adapter für Pads und Kapseln

ZUBEHÖR
Wasserenthalter
Dosiermühlen

MATERIAL
Gehäuse aus Aluminium und Edelstahl

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

INTERFACE UTILISATEUR

Commandes tactiles de distribution en basse tension 24 V
Lumières LED éclairage zone d'action
Lumières esthétiques latérales

SYSTÈME HYDRAULIQUE
Hydro Hub
Echangeurs de chaleur indépendants
Pompe volumétrique incorporée

Monomètre contrôle pression pompe
Monomètre contrôle pression chaudière

Contrôle pression chaudière avec pressostat
Auto-niveau électronique

Groupes de distribution 230 V

ÉQUIPEMENTS STANDARDS

1 porte-filtre pour deux cafés pour chaque groupe.

1 porte-filtre pour un café

2 buses vapeur cool-touch avec C-Lever

1 distributeur eau chaude

Chapfrage gaz

Chauffe tasses

Grilles et caoutchouc pour plan chauffe tasses

Disques pour lavage

Pieds réglables

ÉQUIPEMENTS SUR DEMANDE

youSteam - commande vapeur manuel

Cool Touch - buse vapeur

Adaptateur dosettes et capsules

ACCESSOIRES

Adoucisseur d'eau

Moulin doser

MATÉRIAUX

Carrosserie en aluminium et acier inox



CLASSE 9RE 2GR

Abmessungen (L x P x H) - Dimensions (L x P x H)
750x563x523 mm - 29.5x22.2x20.6 in

Gewicht - Poids
66 kg - 145.5 lb

Boilerleistung - Puissance chaudière
4300 W

Boiler - Chaudière
11 l - (2.4 gal_{US})

Spannung - Voltage
220-240 V / 380-415 V (3N)

Frequenz - Fréquence
50/60 Hz



CLASSE 9RE 3GR

Abmessungen (L x P x H) - Dimensions (L x P x H)
980x563x523 mm - 39.0x22.2x20.6 in

Gewicht - Poids
79 kg - 174.2 lb

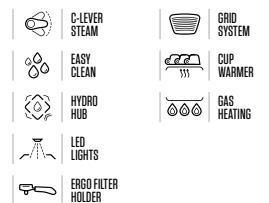
Boilerleistung - Puissance chaudière
6000 W

Boiler - Chaudière
16 l - (3.5 gal_{US})

Spannung - Voltage
220-240 V / 380-415 V (3N)

Frequenz - Fréquence
50/60 Hz

STANDARD-FEATURES | CARACTÉRISTIQUES STANDARD



ON DEMAND | SUR DEMANDE



Für Info über verfügbare Produktzertifizierungen besuchen Sie www.rancillogroup.com
Pour plus d'informations concernant les certifications des produits, visitez www.rancillogroup.com

GLOSSAR / GLOSSAIRE

C-LEVER

(Rancilio Patent) Der Dampfahnh mit Spezialgriff hat ein ergonomisches Design und ermöglicht die Funktionen open-stay und open-close aus. Der Ventilhub ist auf ein Minimum beschränkt und erfolgt mit einer Drehung von nur 25 Grad. Dreht man den Griff nach oben, öffnet sich das Ventil und bleibt aktiviert, während durch Drehen nach unten die Dampfintensität eingestellt werden kann. Lässt man den Drehgriff los, schließt sich das Ventil automatisch.

COOL TOUCH

Mit einer doppelten Schutzschicht wärmeisolierte Cool-Touch-Lanze lässt sich die Gefahr eines Zufälligen, auf die hohe Betriebstemperatur zurückzuführenden Kontaktes vermeiden. Der innovative Dampfausgang hat ein ergonomisches und zeitgenössisches Design, das gut zur Klasse der Rancilio-Produkte passt. Er zeichnet sich vor allem durch einfache Handhabung, Funktionalität und einfache Reinigung aus.

iSteam

(Rancilio Patent) Mit der vollautomatischen Dampfzange iSteam kann man Milch mittels eines Dampf-Luft-Gemischs erhitzen und zu einer Crema von optimaler Konsistenz aufschäumen. Dank des innovativen Leitungskreises ist diese Dampfzange heute die leistungsstärkste ihrer Art auf dem Markt. iSteam hat zwei Wahlstellen: Programm „Cappuccino“ zum Erhitzen und Aufschäumen der Milch und Programm „Latte“ nur zum Erhitzen. Die Elektronik moduliert auf intelligente Weise die Luftinjektion im Verhältnis zur Milchmenge im Kännchen, wodurch eine konstante hohe Milchschaumqualität erzielt wird. Bei Erreichen der programmierten Temperatur schaltet sich iSteam automatisch ab. Der Techniker kann die endgültige Temperatur des Getränks und die zu emulgierende Luftmenge für beide Programme einstellen. Die spezielle Edelstahlabdeckung ist gegen Hitzeabgabe isoliert, dadurch sicherer und äußerst leicht zu reinigen.

4-TEA

(Rancilio Patent) Heißwassertemperatursteuerung für Schwarztee und Kräutertees. Mit diesem System können zwei verschiedene Temperaturen und Mengen für die einzelne Dosis programmiert werden. Die Elektronik mischt Heißwasser und Kaltwasser, um so die richtige Temperatur für individuelles Aufbrühen zu erzielen. Sobald die programmierte Menge durchgelaufen ist, schaltet sich das System automatisch ab. Sowohl die Temperatur als auch die Wassermenge für jede Auswahl können über das Bedienfeld eingestellt werden, ohne dass die Maschine geöffnet werden muss.

(Rancilio Patent) Le robinet à vapeur est doté d'une poignée spéciale de commande au design ergonomique avec une fonction open-stay et open-close. La valve est actionnée par une rotation de la poignée de seulement 25 degrés. En l'actionnant vers le haut, elle s'ouvre et reste active ; en la faisant tourner vers le bas, l'utilisateur peut régler l'intensité de la vapeur. Au relâchement de la poignée, la valve se ferme automatiquement.

La nouvelle lance Cool Touch, isolée thermiquement grâce à un double revêtement de protection, permet d'éliminer tout risque de contact accidentel provoqué par les hautes températures d'exploitation. Un dispositif innovant de sortie de la vapeur est caractérisé par son design ergonomique et contemporain qui s'adapte bien à la classe des produits Rancilio. Sa particularité est représentée par son extrême maniabilité, praticité et facilité de nettoyage.

(Rancilio Patent) La buse à vapeur iSteam, totalement automatique, permet de chauffer et de monter le lait en utilisant un mélange de vapeur et d'air, pour la création d'une crème onctueuse et compacte. L'architecture innovante hydraulique fait de cette buse à vapeur la buse la plus puissante actuellement disponible sur le marché. Elle est dotée de deux touches de sélection : le programme « Cappuccino », qui réchauffe et monte le lait et le programme « Latte », doté uniquement de la fonction de réchauffage. Le système électronique module avec intelligence l'injection d'air en relation avec la quantité de lait présente dans la cafetière, pour obtenir une qualité toujours constante du produit. Une fois la température programmée atteinte, iSteam s'arrête automatiquement. Le technicien peut définir la température finale de la boisson et la quantité d'air à émulsionner pour les deux programmes. Le revêtement spécial en acier inox est isolé thermiquement, le rendant ainsi plus sûr et extrêmement facile à nettoyer.

(Rancilio Patent) Il s'agit du système de gestion de la température de l'eau chaude pour le thé et les infusions : il prévoit 2 températures différentes et des doses programmables. Le système électronique mélange de l'eau chaude et de l'eau froide pour obtenir la température exacte pour des infusions personnalisées. Il s'arrête automatiquement à la dose programmée. Il est possible de définir la température ainsi que la quantité d'eau distribuée pour chaque sélection au moyen de l'interface utilisateur, sans devoir intervenir au cœur de la machine.

YOU STEAM

(Rancilio Patent) Die manuelle Dampfzange youSteam besitzt zwei Funktionen: Erhitzen und Aufschäumen der Milch. Ihre ergonomische Form und die einfache Bedienung garantieren stets perfekten Milchschaum von höchster Qualität für einen vor trefflichen Cappuccino. Diese Dampfzange ist mit zwei Funktionen ausgestattet: Die erste dient zum reinem Erhitzen, die zweite erwärmt die Milch und schäumt sie gleichzeitig auf.

(Rancilio Patent) La buse vapeur manuelle youSteam possède deux fonctions : chauffer et monter le lait. Sa forme ergonomique et son utilisation simple garantissent une crème de lait toujours parfaite d'une qualité extrême, pour un cappuccino dans les règles de l'art. Cette buse à vapeur est dotée de 2 possibilités de distribution : la première dispose d'une fonction de réchauffage, la seconde chauffe et monte simultanément le lait.

ABM.07

ABM.07 (Advanced Boiler Management) ist eine speziell entwickelte Software, die selbst unter härtesten Einsatzbedingungen für Leistungsoptimierung sorgt: Bei gleichzeitiger Verwendung der Kaffeekrüpfunktionen und der Wasser- und Dampfbereitstellung werden mit ABM.07 entsprechende Heizwiderstände eingeschaltet, um ein Abfallen der Temperatur zu vermeiden und hohe thermische Stabilität zu gewährleisten. Neue Sensoren ermöglichen nun eine noch präzisere und promptere Temperaturkontrolle der Rancilio-Kaffeautomaten. Mit ABM.07 lässt sich außerdem die Stromaufnahme der Kaffeemaschine steuern und auf 2/3 des Nennwerts reduzieren, wenn der Anschlusswert am Aufstellort eingeschränkt ist.

ABM.07 (Advanced Boiler Management) est un logiciel développé pour augmenter les prestations de la machine dans les conditions d'utilisation maximales : en cas d'utilisation simultanée des fonctions de distribution du café et des services eau et vapeur, ABM.07 active l'allumage des résistances pour anticiper d'éventuelles baisses de température, tout en garantissant la stabilité thermique. Les nouveaux capteurs installés dans les machines Rancilio ont également rendu le contrôle thermique plus précis et immédiat. Grâce à l'ABM.07, il est également possible de contrôler la puissance absorbée de la machine, en la réduisant jusqu'à 2/3 de la valeur dans les endroits dont la puissance disponible est faible.

V-FLEX

V-Flex ist ein automatisches Kompensationssystem, das die Betriebsspannung (Volt) der Maschine bei Netzspannungs-schwankungen stabilisiert. V-Flex hilft, Installationsfehler zu vermeiden und löst Probleme infolge von instabilen Netzspannungen.

V-Flex est un système auto-adaptatif qui stabilise la tension de travail (volt) de la machine avec les variations de tension du réseau. En phase d'installation, cette fonction évite les erreurs et prévient les problèmes causés par l'instabilité de la tension du réseau.

EASY FIX

Das innovative Diagnosystem Easy Fix reduziert Servicetechnikerzeiten auf ein Minimum.

Grâce au système de diagnostic avancé Easy Fix, les temps d'intervention technique sont réduits à un minimum.

CONNECT

CONNECT ist eine Lösung, die konzipiert wurde, um dem Benutzer eine pünktliche, selbstständige Kontrolle in Echtzeit des Maschinenparks zu gewährleisten.

CONNECT est une solution conçue pour garantir aux utilisateurs un contrôle précis, autonome et en temps réel du parc machines en service.

GLOSSAR / GLOSSAIRE

PLUG & BREW

(Rancilio Patent) Eine Rancilio-Kaffeemaschine lässt sich heute noch einfacher und schneller installieren. Plug&Brew erlaubt unmittelbaren Zugriff auf die Dosierungsprogrammierung und die Hauptfunktionen der Maschine. Diese neue Funktion ermöglicht die Kesseldruckregulierung mittels Bedienfeld auch bei Maschinen ohne Display.

EASY CLEAN

Eine programmierbare, intelligente Steuerung regelt die vollautomatische Reinigung der Brühgruppen. Das reduziert den Reinigungsaufwand und garantiert eine außergewöhnliche Brühqualität.

HYDRO HUB

Die Abteilung Rancilio LAB für Forschung und Entwicklung hat Hydro Hub entworfen, ein ebenso innovatives wie ergonomisches System für die vollkommene und integrierte Verwaltung der Hydraulikleitung der Kaffeemaschine. Es handelt sich um eine neue Lösung im Bereich der professionellen Espressoprodukte, die mit dem Zweck entstanden ist, den Ablauf des Kundendienstes zu vereinfachen und gleichzeitig vollkommen Leichtigkeit und Sicherheit der Wartungseingriffe zu garantieren. Hydro Hub zeichnet sich durch einen exklusiven Mechanismus für den raschen Anschluss der gesamten Hydraulik-Bauteileproduktion aus, der es dem Techniker ermöglicht mühelos und ohne Geräte und mechanische Werkzeuge zu arbeiten. Ein hochfunktionales Modul, das gleichzeitig die sofortige Rückmeldung des korrekten Anschlusses der hydraulischen Teile gewährleistet. Hydro Hub ist zu 100% aus einem thermoplastischen Technopolymer hergestellt, das eigens für den Schutz der Gesundheit und des Wohlbefindens der Verbraucher entwickelt wurde.

SOFT TOUCH

Die Ergonomie der Classe 9 findet ihre höchste Ausdrucksform in dem innovativen Bedienfeld mit schnellansprechenden Tasten. Großflächige Buttons und intuitive Grafik bieten volle Kontrolle über die Maschinenfunktionen.

(Rancilio Patent) L'installation d'une machine Rancilio est aujourd'hui encore plus simple et plus rapide. Grâce à Plugo-Brew, la programmation des doses et des fonctions principales de la machine est immédiate. Cette nouvelle fonction permet de régler la pression de la chaudière au moyen du panneau de commande, également pour les machines dépourvues d'écran.

Entièrement programmable, cette fonction gère le processus de nettoyage des groupes de distribution d'une manière intelligente, en le rendant complètement automatique afin de réduire le temps consacré au nettoyage et de conserver toujours une qualité extraordinaire de distribution.

Le laboratoire de recherche et développement Rancilio LAB a conçu Hydro Hub, un système innovant et ergonomique pour une gestion complète et intégrée du circuit hydraulique de la machine à café. Il s'agit d'une solution inédite dans le secteur des produits professionnels pour le café expresso, qui a été conçue dans le but de simplifier l'exécution des opérations d'assistance technique, en garantissant le maximum de facilité et de sécurité des interventions d'entretien. Hydro Hub est caractérisé par un mécanisme exclusif pour raccorder rapidement tous les composants hydrauliques, ce qui permet au technicien de travailler aisément sans outils ni équipements mécaniques. C'est un module hautement fonctionnel qui garantit en même temps la possibilité de vérifier tout de suite le raccordement correct des composants hydrauliques. Hydro Hub est entièrement réalisé avec un technopolymère thermoplastique spécialement conçu pour protéger la santé et le bien-être des consommateurs.

L'ergonomie de la Classe 9 trouve son expression maximale dans un panneau de commande innovant, doté de touches à réaction rapide. Les larges touches et le graphisme intuitif offrent un contrôle total des fonctions de la machine.

LED LIGHTS

Der gesamte Arbeitsbereich wird mit einer Reihe von energiesparenden Weißlicht-LEDs ausgeleuchtet.

L'intégralité de l'espace de travail est éclairée par une série de LED basse consommation à lumière blanche.

ERGO-FILTER HOLDER

Der Filterhalter ist mit einem neuen ergonomischen Griff ausgestattet. Dieser ist so konzipiert, dass der Barista die korrekte Bewegung aus dem Handgelenk bei höchster Bedienungsfreundlichkeit ausführen kann.

Le porte-filtre est doté d'une nouvelle poignée ergonomique. Celle-ci a été étudiée pour garantir le mouvement correct du poignet du barista pour un confort maximal d'utilisation.

GRID SYSTEM

Um Reinigung und Wartung zu vereinfachen, wurde eine revolutionäre Arbeitsfläche entwickelt: Die Abtropffilter sind aus kratzfestem Kunststoff und können abgenommen werden, um sie bequem in der Geschirrspülmaschine zu reinigen. Mit dem effizienten Aufgangssystem für Flüssigkeiten sorgt Grid System dafür, dass die Arbeitsfläche sauber und die Tassen vor unschönen Kaffeespritzern verschont bleiben.

Pour faciliter les opérations de nettoyage et de manutention, un plan de travail évoluté a été élaboré : les grilles d'appui sont en polymère antirayures et escamotables pour pouvoir être lavées facilement ou lave-vaiselle. Grid System, grâce au système efficace de récupération des liquides, maintient le plan d'appui propre tout en préservant les tasses contre des imperfections causées par des gouttes de café.

CUP WARMER

Der Tassenwärmer mit Heizelement sorgt für eine gleichmäßige Temperatur auf der gesamten Fläche. Der Temperatursensor ist in fünf verschiedenen Stufen einstellbar.

Le chauffe tasses est équipé d'une résistance spéciale à plusieurs ramifications, garantissant une distribution uniforme de la température sur tout le plan. Les cinq niveaux de température sont réglés par un capteur spécifique.

POD & CAPS

Das Adapterset für Pads und Kapseln unterschiedlichster Art, das als Zusatzmodul separat erhältlich ist, kann auf allen Rancilio-Maschinen eingesetzt werden. Mit diesem System können verschiedene Kaffeemischungen und -sorten verwendet werden, und das Resultat ist stets ein Espresso mit perfektem Aroma.

Toutes les machines Rancilio peuvent utiliser le kit adaptateur prévu à cet effet pour dosettes et capsules de typologie différente, pouvant être acquis séparément comme composant additionnel. Ce système permet d'utiliser plusieurs mélanges et typologies de produits en garantissant toujours un espresso à l'arôme de qualité.

ANSPRECHPARTNER / CONTACTS

HEADQUARTERS, PRODUCTION PLANT AND R&D CENTERS

Rancilio Group S.p.A. con socio unico
Viale della Repubblica 40
20015 Villastanza di Parabiago (MI) - Italy
Ph. +39 0331 408200
Fax +39 0331 551437
info@ranciliogroup.com

Egro Suisse AG
Bahnhofstrasse 66
5605 Dottikon - Switzerland
Ph. +41 (0)56 616 95 95
Fax +41 (0)56 616 95 97
info-ch@ranciliogroup.com

WORLDWIDE BRANCH LOCATIONS

Spain
Rancilio Group España, S.A.
Gran Vía de Carlos III, 84 3rd-Edificio Trade
08028 Barcelona - Spain
Ph. +34 902 884 275
Ph. +34 934 923 414
Fax +34 934 865 701
info-es@ranciliogroup.com

Germany
Rancilio Group Deutschland GmbH
Talstrasse 27
97990 Weikersheim - Germany
Ph. +49 7934 99 29 30
Fax +49 7934 99 29 330
info-de@ranciliogroup.com

Portugal
Rancilio Group Portugal Lda
Rua José Vicente Gonçalves n°14-Armaz.-2
Parque Industrial do Seixal
2840-048 Aldeia de Paio Pires-Seixal
Lisboa - Portugal
Ph. +351 21 493 52 58

Switzerland
Egro Suisse AG
Bahnhofstrasse 66
5605 Dottikon - Switzerland
Ph. +41 (0)56 616 95 95
Fax +41 (0)56 616 95 97
info-ch@ranciliogroup.com

Portugal
Rancilio Group Portugal Lda
Rua José Vicente Gonçalves n°14-Armaz.-2
Parque Industrial do Seixal
2840-048 Aldeia de Paio Pires-Seixal
Lisboa - Portugal
Ph. +351 21 493 52 58

USA/Canada
Rancilio Group North America Inc.
1340 Internationale Parkway / Suite 200
Woodridge, IL 60517 - U.S.A.
Ph. +1 630 914 7900
Fax +1 630 914 7901
Toll Free: +1 877 726 2454
info-na@ranciliogroupna.com

www.ranciliogroup.com

-  www.facebook.com/RancilioGroup
-  [Rancilio Group Channel](#)
-  <https://instagram.com/ranciliogroup/>



Classe 9
Cod. 90011194

RANCILIO