

RS1

A product by
Rancilio Group

RS1

Bądź inspiracją.
Zaparzaj inaczej.



RANCILIO
SPECIALTY

POLAND



Bądź inspiracją. Zaparzaj inaczej.

RS1 pomaga profesjonalistom zajmującym się kawą zaoferować lepsze doznania związane z kawą, dostarczając najnowocześniejszą technologię parzenia kawy połączoną z doświadczeniem Rancilio. Specjalistyczna wiedza i unikalny projekt pracy urządzenia, gwarantuje efekt łatwego parzenia idealnego espresso.



Specjalność RANCILIO RS1



1

Pionierska, Nowatorska Technologia Parzenia Kawy

Pozwala na niezrównaną kontrolę temperatury podczas ekstrakcji, aby dostroić każde parzenie, co skutkuje lepszym profilem zaparzonej kawy.



2

Unikalny komfort pracy. Design:

Zapewnia baristom lepszy komfort pracy, co skutkuje krótszym czasem przygotowania i lepszą obsługą klienta.



3

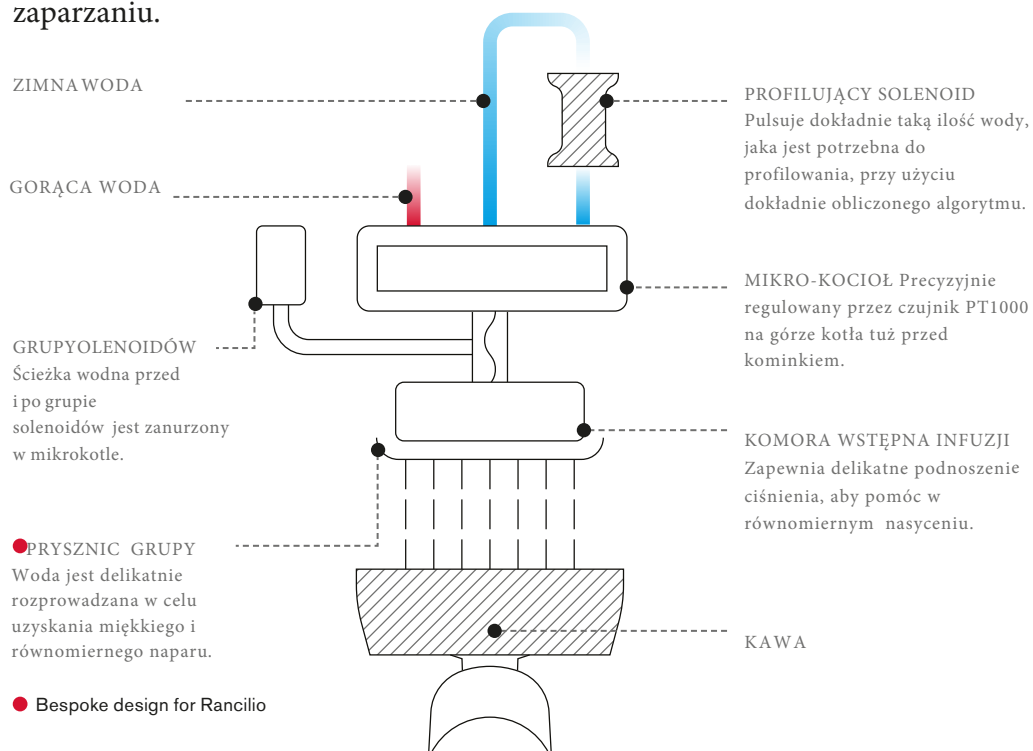
Profesjonalizm Rancilio

Profesjoniści z Rancilio, wykorzystują bogatą historię doskonałości i niezawodności.

Pionierska, Nowatorska, Technologia Parzenia.

Innowacyjny napar. Hydraulika grupowa.

RS1 charakteryzuje się innowacyjnością grup zaparzania, która maksymalizuje wydajność i może wprowadzić świeżą wodę do mikrobojlera głowicy parzenia kawy, przy każdym zaparzeniu.



Pełna kontrola

każdej ekstrakcji

RS1 pozwala dostosować każdy przepis na espresso, dostosowując różne profile temperaturowe dzięki technologii zaawansowanego profilowania temperatury, a także regulując infuzję przed i po infuzji.

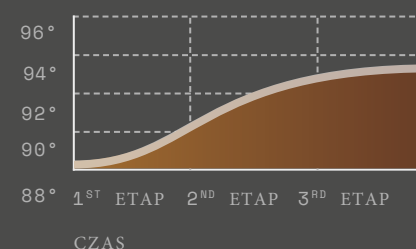


R Zaawansowane Profilowanie Temperatury:

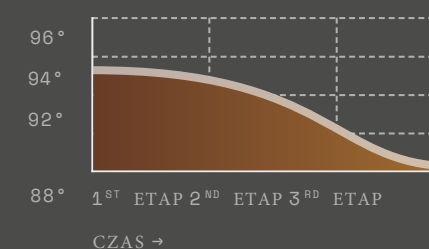
Dzięki technologii Advanced Temperature Profiling bariści mogą podnieść lub obniżyć temperaturę wody nalewanej podczas ekstrakcji espresso nawet o 5°C (9°F). Dzięki dokładnej kontroli profilu temperatury espresso.

Dzięki tej ekstrakcji, bariści otrzymują precyzyjne narzędzie do uwolnienia potencjału smaku każdej kawy lub mieszanki jednego pochodzenia. Dostosowując temperaturę, można osiągnąć różne wyniki w kategoriach słodkości, kwasowości, treściwości, goryczy i cierpkości.

Profil UP w górę



Profil DOWN w dół

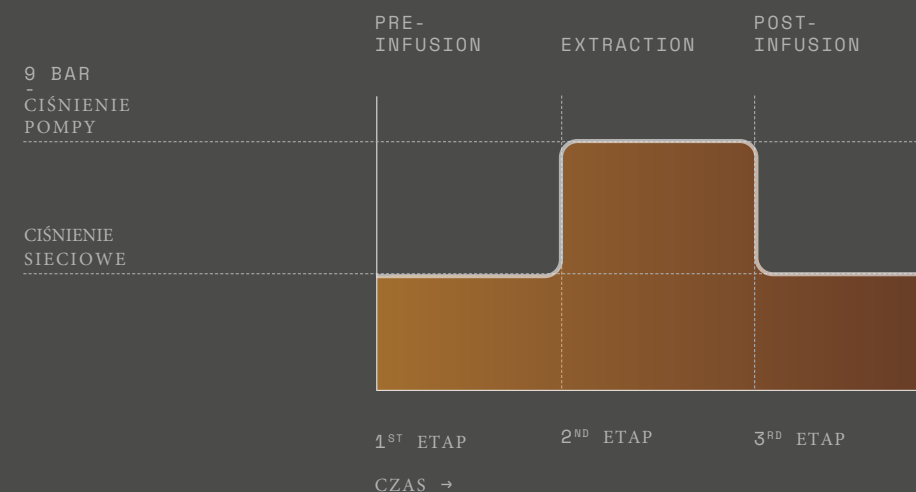




Wstępna infuzja i po infuzji:

R

Barista może zmieniać ciśnienie wody zarówno w początkowej fazie (przed infuzją), jak i w końcowej fazie (po infuzji) procesu ekstrakcji, wybierając między ciśnieniem sieciowym a ciśnieniem pompy, a także dostosować czas trwania wszystkich etapów (pre-infuzja, ekstrakcja, post-infuzja).



● Rancilio Patented Technology

KORZYŚCI:

Podczas infuzji wstępnej:

- Zwilża równomiernie krążek zmielonej kawy
- Zmniejsza ryzyko channelingu

Podczas ekstrakcji:

- Ekstrakcja z przepływem liniowym w temp. stałe ciśnienie
- Uzyskasz intensywny, złożony, pełny smak w filiżance

Podczas postinfuzji:

- Zmniejszysz gorycz i cierpkość naparu kawy



Woda i Para

Zmienna dźwignia pary:

Dźwignia pary z funkcją „Purge” i dwiema pozycjami dostarczania pary.

Każda, z możliwością ustawienia różnej mocy: idealna do przełączania między różnymi rozmiarami dzbanków i różnymi rodzajami mleka.

Y

Y ERGONOMICZNA
DŹWIGNIA PARY

2

2 POZIOMY
MOCY

PRZEDMUCHAĆ

POZIOM 1

POZIOM 2

ZIMNY DOTYK RURKI PAROWNIKA

Ergonomiczne dysze parowe z chłodnym dotykiem zapewniają całkowite bezpieczeństwo pracy. Końcówki pary zostały zaprojektowane tak, aby zapewnić równomierne dostarczanie pary i zminimalizować kondensację wody.



Specjalna przestrzeń na siatce, w której można umieścić dyszę pary podczas czyszczenia

RS1

X-Tea

Dwa przyciski wody z poziomami dozowania i programowalnymi temperaturami wody z ekranu dotykowego.

Unikalny projekt ergonomii pracy

Stal nierdzewna

Ergonomiczny portafilter:

Portafiltr ze stali nierdzewnej z miękką w dotyku gumową rączką, zaprojektowany tak, aby zrównoważyć wagę. Mieści filtry do kawy o pojemności do 21 g, zapewnia stabilność podczas prasowania i ułatwia ruchy nadgarstka baristy.



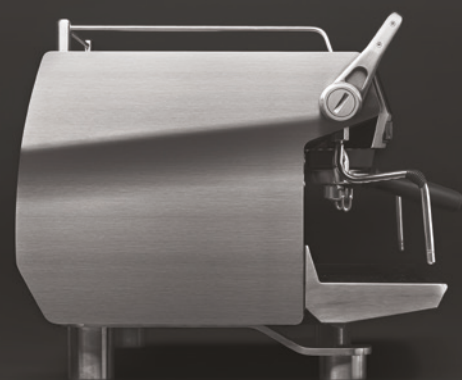
SAMOPOZIOMUJĄCA:

Kolba leży płasko, gdy spoczywa na blacie



WYJMOWANE WYLEWKI:

Można odkręcić w celu łatwego czyszczenia



Niski profil:

Kompaktowy, niskoprofilowy korpus zaprojektowany w celu ułatwienia interakcji z klientem i operacji serwisowych.

NIERDZEWNY
KORPUS STALOWY

Jednostka grupy z

dedykowanym wyświetlaczem:

Dedykowany ekran dla każdej jednostki zaparzającej wyświetla cyfrowy zegar i temperaturę ekstrakcji. Głowice grup mają również uproszczoną obsługę i obfite oświetlenie zapewniane przez diody LED.

Taca ociekowa

z możliwością dostosowania wysokości:

Wyjmowana taca ociekowa, regulacja wysokości podczas instalacji (80/100/120 mm), co ułatwia pracę z każdym typem kubka lub filiżanki



Profesjonalizm Rancilio

Cyfrowy ekran dotykowy.

Interfejs:

Dziesięć lat rozwoju i projektowania interfejsów baristów. Umożliwia szybki i łatwy dostęp do wszystkich programów za pośrednictwem cyfrowego ekranu dotykowego.



Projekt przyjazny dla technologii z trybem Eco:

Łatwy dostęp do regulacji pompy i elementów wewnętrznych, rozmieszczonych w celu przyspieszenia czynności konserwacyjnych. Izolowany bojler parowy z programowalną wymianą wody, niskim poborem mocy i trybem eco.

**Automatyczne ON/OFF
włączanie i wyłączanie:**

Istnieje możliwość ustawienia czasu automatycznego włączania i wyłączania maszyny na każdy dzień tygodnia.



Zaawansowana diagnostyka:

W menu „Technik” znajduje się funkcja „Serwis” umożliwiająca użytkownikom szybkie sprawdzenie, czy wszystkie obwody i różne komponenty (pompy, elektrozawory, elementy grzejne, czujniki, przepływomierze) są w dobrym stanie z ekranu dotykowego.



Profesjonalizm Rancilio

Doświadczenie:

Rancilio Specjalisty dziedziczy głęboką wiedzę opracowaną przez Rancilio z ponad dziewięćdziesięcioletnim doświadczeniem w projektowaniu, produkcji i sprzedaży.

Łatwe do czyszczenia:

Cykle czyszczenia i płukania grupy są automatyczne i można je aktywować za pomocą ekranu dotykowego.

Można ustawić codzienny alarm przypominający użytkownikom o aktywacji cyklu czyszczenia.

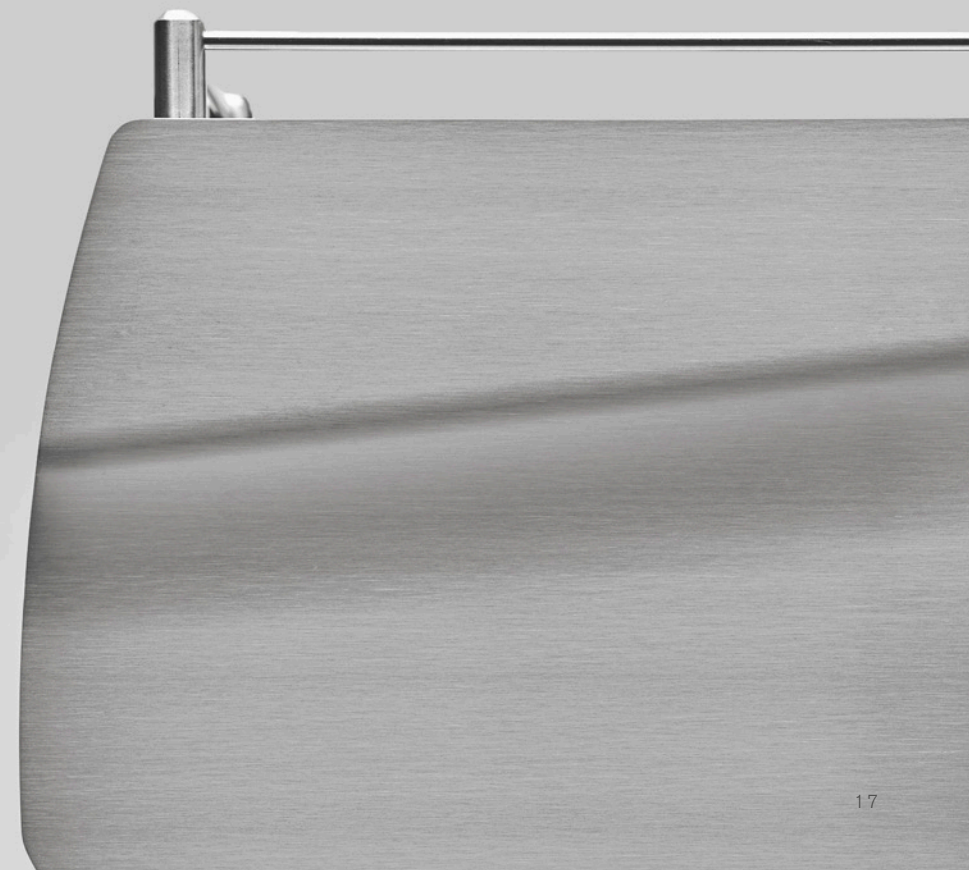
Możliwe jest również ustawienie opcjonalnej blokady maszyny, jeśli czyszczenie nie ma miejsca oraz wyświetlanie historii wszystkich wykonanych czynności.



Zaawansowany kocioł Zarządzanie (ABM)

ABM to specjalne oprogramowanie opracowane w celu poprawy wydajności maszyny w warunkach intensywnego użytkowania. Podczas jednoczesnego parzenia espresso, nalewania wody i spieniania mleka, ABM włącza element grzejny, aby zapobiec wszelkim spadkom temperatury i zapewnić stałą poziom grzania. ABM umożliwia również kontrolę poboru mocy przez maszynę, zmniejszając ją do 2/3 normalnej wartości, gdy dostępność energii jest niska.

● Rancilio Patented Technology



Wszystostronna elastyczność

Standardowe kolory:

RS1 jest dostępny w 3 standardowych kolorach: stal nierdzewna INOX, czarny i biały.

- STAL INOX
- CZARNY
- BIAŁY



Kolory na zamówienie:

Panele nadwozia ze stali nierdzewnej mogą być pomalowane na inne kolory w zależności od wymagań klienta.*



Zestaw do drewna (opcjonalnie)

W skład zestawu wchodzi drewniane portafiltery i uchwyty dźwigni pary. Jest dostępny jako opcja dodatkowa dla wersji 2- i 3-grupowej.

**Zestaw baristy:**

RS1 jest standardowo wyposażony w zestaw profesjonalnych akcesoriów baristycznych.



- + 1 PORTAFILTER DLA KAŻDEJ GRUPY
- + 1 PORTAFILTER DOLNY
- + 1 PODWÓJNA WYLEWKA DLA KAŻDEJ GRUPY
- + 1 POJEDYNCZA WYLEWKA
- + FILTRY 8,5 g i 18 g
- + 1 ŚLEPY FILTR DLA KAŻDEJ GRUPY
- + TAMPER DO STALINIERDZEWNEJ (ø58 mm)
- + KALIBROWANY KUBEK
- + SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA
- + NARZĘDZIE DO USUWANIA FILTRÓW
- + ŚCIERECZKA Z MIKROFIBRY
- + FILIŻANKA SOMMELIER



Blizsze spojrzenie



1. Zaawansowane profilowanie temperatury
2. Instalacja wielokotłowa
3. Przed infuzją i po infuzji
4. Zmienna dźwignia pary
5. Dysze parowe Cool Touch
6. Dwa przyciski wody
7. Niezależne grupy parzenia
8. Cyfrowy interfejs z ekranem dotykowym
9. Diody LED
10. Podświetlane przyciski
11. Kompaktowa konstrukcja
12. Dedykowany wyświetlacz grupy
13. Ergonomiczna kolba ze stali nierdzewnej
14. Podgrzewacz filiżanek
15. Regulowana wysokość tacki ociekowej
16. Dwa porty USB
(do ładowania smartfonów i wag)
17. Kocioł izolowany

RS1

w liczbach

Najważniejsze cechy

STANDARD



- + INTERFEJS Z EKRANEM DOTYKOWYM
- + WYŚWIETLACZ CYFROWY (NA GRUPĘ)
- + SYSTEM WIELOKOTŁOWY
- + ZAAWANSOWANE PROFILOWANIE TEMPERATURY
- + PREINFUZJA I POINFUZJA
- + X-HERBATY (8 POZIOMÓW)
- + COOL TOUCH PARAM W I
- + ZMIENNA DŹWIGNIA PARY
- + PODGRZEWACZE FILIŻANEK (Z CZUJNIKIEM TEMPERATURY)
- + ERGONOMICZNY FILTR ZE STALINIERDZEWNEJS
- + TACKA OCIEKOWA Z REGULACJĄ WYSOKOŚCI
- + ŚWIATŁA LED (PRACA REA)
- + BM
- + TRYB EKOLOGICZNY
- + AUTOMATYCZNE WŁĄCZANIE-WYŁĄCZANIE
- + ŁATWE CZYSZCZENIE
- + ZAAWANSOWANA DIAGNOSTYKA
- + PRZYCIĄGNIJ I UDOSTĘPNIJ

OPCJE *



- + DODATKI Z DREWNA
(koby zaparzania kawy i dźwignie parowników)
- + POŁĄCZENIE (SYSTEM TELEMETRYCZNY)

DANE TECHNNICZNE:

2GR

W (Szerokość) X **D** (głębokość) X **H** (wysokość)
 840 x 600 x 463mm
 33.07 x 23.62 x 18.23 in

WAGA

95 kg / 209.4 lb

BOILER

11 l / 2.4 gal UK

MICRO-BOILER

2x150 ml (300 W)

ZASILANIE

220 – 240 V~ / 380-415V3N~, 50 – 60 Hz
 5600 Wat

ZAOPATRZENIE W WODĘ

Stałe przyłącze wody

WYSOKOŚĆ OCIEKACZA

80*-100-120 mm / 3*-4-5 in

POZIOM HAŁASU PODCZAS UŻYTKOWANIA

< 70 db

3GR

W (Szerokość) X **D** (głębokość) X **H** (wysokość)
 1084 x 600 x 463 mm
 42.67 x 23.62 x 18.23 in

WAGA

110 kg / 242.5 lb

BOILER

16 l / 3.5 gal UK

MICRO-BOILER

3x150 ml (300 W)

ZASILANIE

220 – 240 V~ / 380-415V3N~, 50 – 60 Hz
 6750 Wat

ZAOPATRZENIE W WODĘ

Stałe przyłącze wody

WYSOKOŚĆ OCIEKACZA

80*-100-120 mm / 3*-4-5 in

POZIOM HAŁASU PODCZAS UŻYTKOWANIA

< 70 db

KOLORY:



STAŁ NIERDZEWNA INOX



CZARNY



BIAŁY

MATERIAŁY

+ STAŁ NIERDZEWNA

+ ZAMAK

+ NBR

* należy zażądać w momencie zakupu.

CONNECT:

(połączenie)

Moc dla Twojego biznesu z kawą:

Nie ma znaczenia, jaka jest wielkość Twojej organizacji, jedyną ważną rzeczą jest to, że chcesz ulepszyć swój biznes kawowy. Connect pomaga w efektywnym wykorzystaniu danych generowanych przez ekspresy do kawy i wspiera Cię w rozwijaniu własnej podróży, stając się firmą opartą na danych. Nadszedł czas, aby zyskać przewagę konkurencyjną na jakimkolwiek rynku, na którym działasz.

RANCILIOGROUP.COM/CONNECT

KORZYŚCI



1

PRZYJAZNY DLA
UŻYTKOWNIKA

2

Z ŁATWOŚCIĄ
ZARZĄDZAJ SWOJĄ
FLOTĄ



3

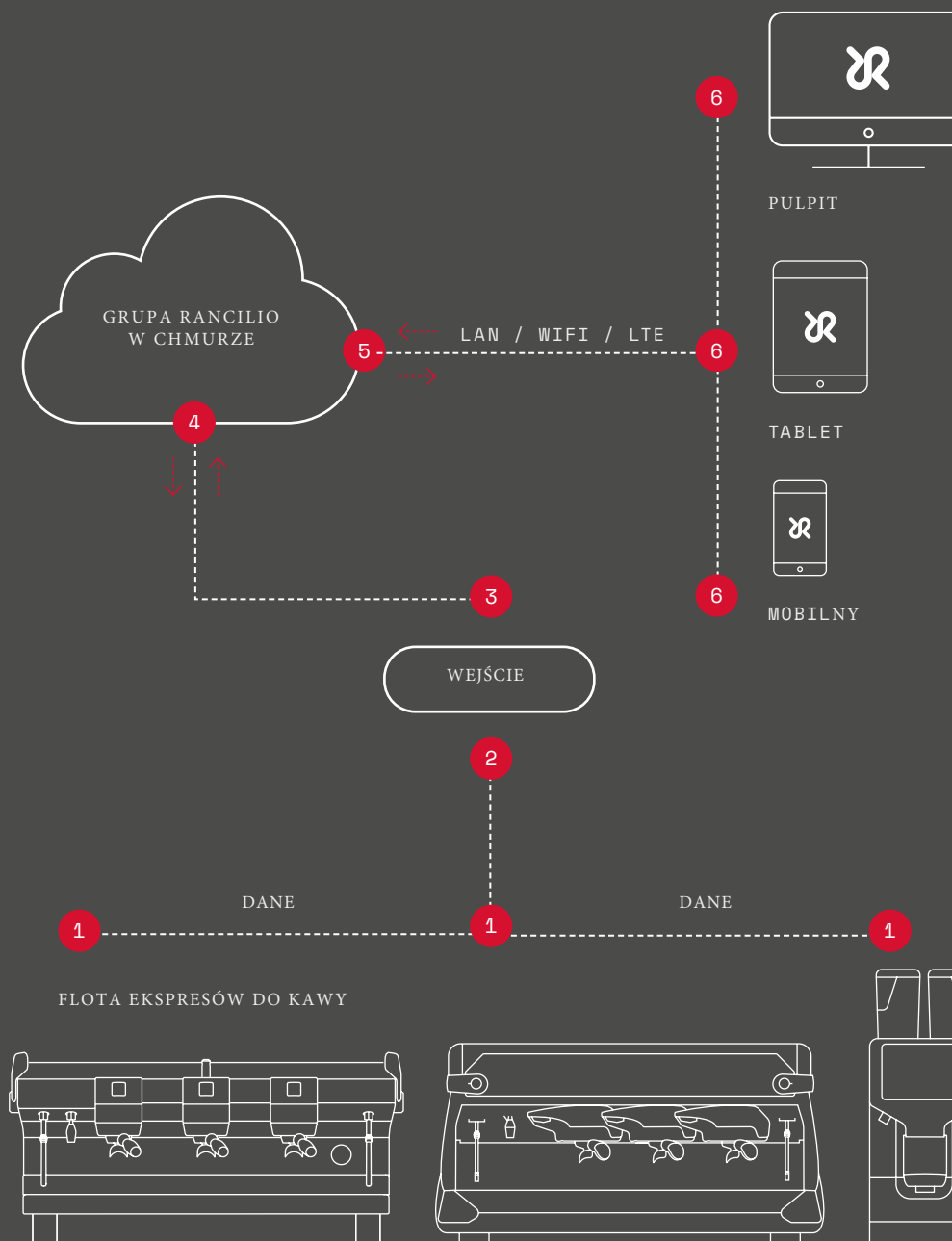
ZWIĘKSZ
WYDAJNOŚĆ
USŁUG



4

WZROST
WYDAJNOŚCI
BIZNESOWEJ

Jak to działa





rancioliogroup.com



Dystrybucja w Polsce
www.goodo.pl



The Spirit of Excellence