

Classe 20

A Product by  
Rancilio Group

# Classe 20

Parzenie  
kawy  
stało się  
lepsze

 RANCILIO

ENGLISH





# Parzenie kawy stało się lepsze

CLASSE 20 podnosi status kategorii zarówno pod względem wydajności, jak i funkcjonalności, wprowadzając rewolucyjny system kontroli stabilności temperatury, inteligentny interfejs i zupełnie inne podejście do konserwacji.

# Rancilio Classe 20

1

**Parzenie  
Technologia**  
CLASSE 20 łączy  
charakterystyczną dla  
Rancilio wysoką jakość z  
wybranymi przez Ciebie  
innowacyjnymi  
rozwiązaniami kontroli  
termicznej.



2

**Kawa  
Inteligencja**  
Łatwy dostęp do ustawień  
na wszystkich poziomach i  
zaawansowane funkcje  
zapewniają, że każda  
filiżanka ma dokładnie  
taką jakość, jakiej  
oczekujesz.



CLASSE 20

3

**Projekt**  
Charakterystyczne cechy  
CLASSE 20 przypominają  
design wszystkich  
ekspresów do kawy  
Rancilio.

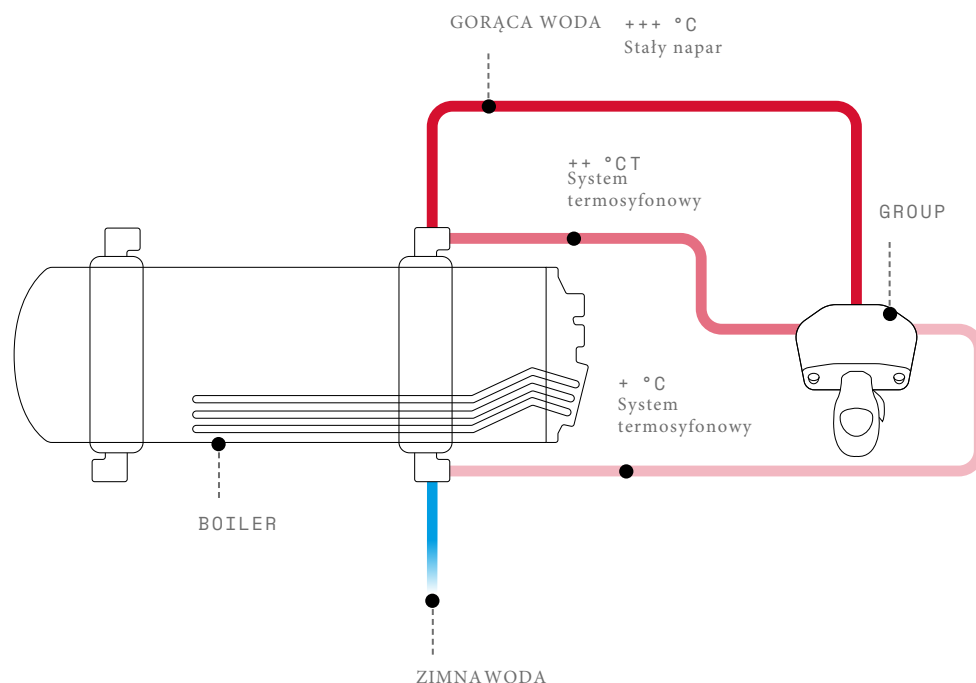


4

**Czyszczenie  
& Konserwacja**  
Utrzymanie maszyny  
w idealnym stanie jest  
łatwiejsze niż kiedykolwiek  
dzięki innowacyjnym  
funkcjom zaprojektowanym z  
myślą o higienie i komforcie  
użytkownika.



# Technologia Parzenia



## Wprowadzenie

CLASSE 20 jest dostępny w trzech wersjach z różnymi opracowanymi systemami kontroli termicznej przez Rancilio LAB. Classe 20 SB wprowadza patent Steady Brew, Classe 20 TP jest wyposażony w technologię Profilowania Temperatury.

## R Stały napar

### Wersja SB

SB to rozwiązanie technologiczne, które rewolucjonizuje układ hydrauliczny ekspresów do kawy Rancilio. Utrzymując stałą temperaturę wody wewnątrz obiegu, gwarantuje maksymalną powtarzalność podczas ekstrakcji, zarówno podczas szczytów pracy, jak i w warunkach niskiego zużycia. Temperaturę dla każdej grupy można regulować podczas instalacji.

● Rancilio Patented Technology

## Niezależne grupy i instalacji wielokotłowej

### Wersja ASB

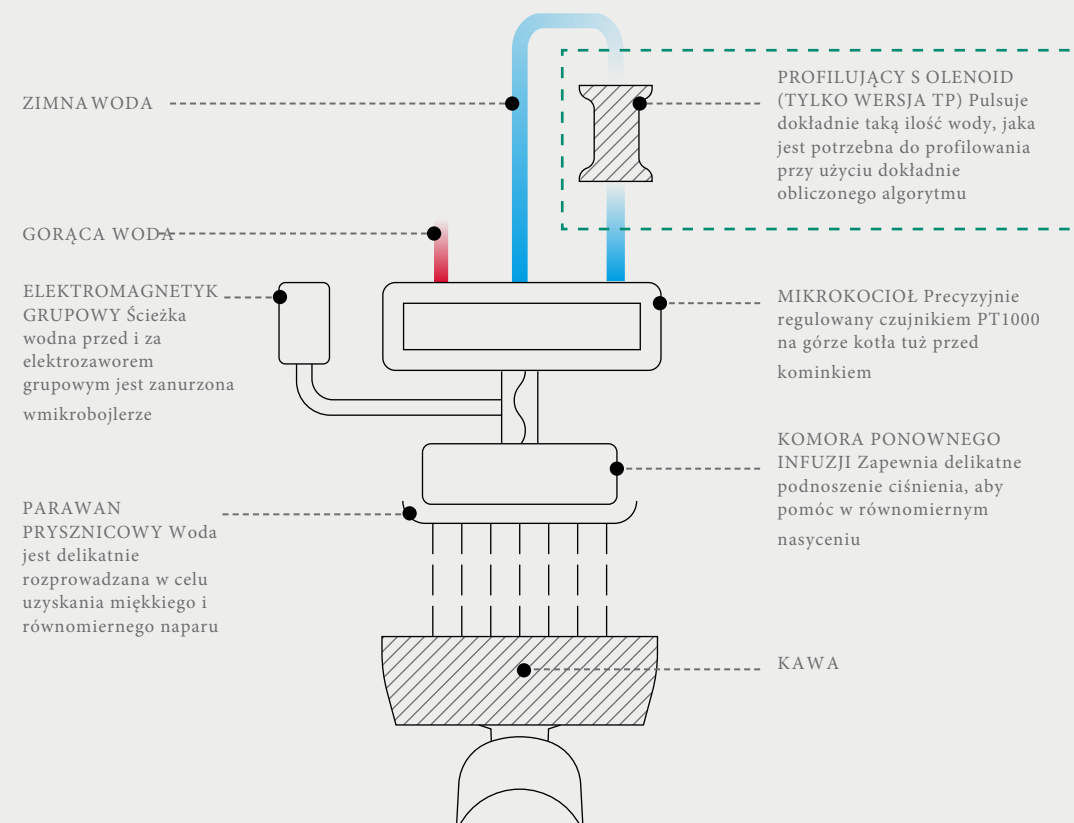
Każda niezależna grupa wyposażony jest w mikrobojler i grzałkę, aby zagwarantować stabilność termiczną zarówno temperatury wody, jak i całej grupy, oferując maksymalną dokładność przy każdej filiżance. W wersji Advanced Steady Brew bariści mogą ustawić różne temperatury wody dla każdej grupy za pomocą interfejsu.

## R Profilowanie temperatury

### Wersja TP

Ta wersja zawiera niezależne grupy z mikrobojlerami, elementem grzejącym i elektromagnesem profilującym. Dynamicznie zmieniając profil temperatury wody podczas ekstrakcji, bariści mogą precyzyjnie dostroić każdy shot i odblokować smak każdej kawy.

## ● Opatentowana technologia Rancilio





# Para i woda



**Dysza pary w chłodnym dotyku**  
Dysza pary Cool Touch jest izolowana termicznie podwójną powłoką ochronną.

- R X-Tea**  
Bariści mogą programować dawki wody i poziomy temperatury za pomocą cyfrowego interfejsu z ekranem dotykowym.

- R C-Lever**  
Sprytny zawór pary z dźwignią jest obsługiwany przez obracanie pokrętki tylko o 25°. Obracając go do góry, zawór pozostaje otwarty. Obracając go w dół, zawór otwiera się i automatycznie zamyka po zwolnieniu.

## iSteam

- R** Dysza iSteam posiada dwa przyciski: „Cappuccino” do podgrzewania i spieniania mleka, lub „Latte”, aby tylko podgrzać.

- Rancilio patented Technolog



# Inteligencja kawy

## Ekran dotykowy - Interfejs

Dzięki łatwemu w użyciu 4,3-calowemu ekranowi dotykowemu bariści mogą regulować ustawienia kawy i wody oraz kontrolować wszystkie parametry urządzenia w czasie rzeczywistym. Przesuwaj dwoma palcami w lewo lub w prawo, aby szybko poruszać się po różnych menu.

6 LANGUAGES MENU:  
ENGLISH, ITALIAN, GERMAN, FRENCH,  
SPANISH, PORTUGUESE



## Sterowanie grup z dedykowanymi wyświetlaczami (tylko w ASB i wersji TP)

Dedykowany ekran dla każdej grupy parzenia, wyświetlający cyfrowy zegar dla każdego naparu, wskaźnik temperatury ekstrakcji i zintegrowany przycisk, który uruchamia i zatrzymuje ciągłe warzenie.



## Standardowa jakość Espresso

Aktywując funkcję SQE, bariści mogą kontrolować czas każdej ekstrakcji, aby zagwarantować tę samą jakość w każdej filiżance.

## Rancilio Układ Sterowania

Rancilio Drive System zapewnia trzy różne, chronione hasłem menu, aby zapewnić najlepszą obsługę baristów, menedżerom i technikom.





# Projekt z Zielonym

## Silny i Elegancki

Solidny korpus maszyny wzmocniony płynną linią światła zakrzywione boki i góra panelu sterowania. Jakość materiałów, takich jak stal i satynowane aluminium, nadaje miejscu pracy wyrazisty wygląd i wyróżnia Classe 20 z charakterystycznym projektem ekspresów do kawy Rancilio.



## Oszczędzanie energii

Izolowany kocioł parowy, inteligentne zarządzanie energią i opcjonalny tryb niskiego poboru mocy, wyłączający jeden z trzech elementów grzejnych.

## Ergonomiczna kolba

Uchwyt filtra jest wyposażony w ergonomiczny uchwyt, zaprojektowany tak, aby umożliwić baristom płynne poruszanie nadgarstkami dla maksymalnego komfortu.

## Podgrzewacz do filiżanek

ma pięć poziomów temperatury, które można ustawić za pomocą interfejsu dotykowego i gwarantuje optymalną dystrybucję ciepła w całej sieci.

## Zaawansowane zarządzanie kotłem 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 stały poziom grzania. ABM pozwala również kontrolować pobór mocy przez maszynę, zmniejszając go do 2/3 normalnej wartości, gdy dostępność zasilania jest niska.



## Światła

Estetyczne oświetlenie RGB na bocznych panelach, z przodu pokryw grupy i nad panelem sterowania można dostosować do indywidualnych potrzeb z różnymi intensywnościami i kolorami. Group heads wyposażone są w wystarczające oświetlenie za pomocą świecących diod LED obszar roboczy.



# Czyszczenie i konserwacja

## Łatwe do czyszczenia

Easy Clean zapewnia inteligentne zarządzanie procesem czyszczenia jednostki zaparzącej, czyniąc go całkowicie automatycznym i pozwala zaprogramować 3 automatyczne codzienne cykle czyszczenia, ustawić opcjonalne zatrzymanie maszyny, jeśli czyszczenie nie zostało przeprowadzone i przeglądać historię cykli czyszczenia.

## Zaawansowana diagnostyka

Menu „Techniczne” obejmuje funkcja „Serwis” pozwalająca użytkownikom przetestować wszystkie systemy maszyny, po prostu dotykając interfejsu aby sprawdzić, czy wszystkie elementy są w dobrym stanie technicznym i zlokalizować usterki lub problemy techniczne bez ich posiadania sprawdzić elementy wewnętrzne.



SZYBKE MENU: PRZESUNIĘCIE  
DWÓCH PALCÓW W PRAWO  
DOSTĘP DO SZYBKIEGO MENU



## System wodny

Hydro Hub to innowacyjny system do kompleksowego i zintegrowanego zarządzania obwodem hydraulicznym maszyny. Hydro Hub działa jak płytką drukowaną dla systemu dostarczania wody, upraszczając przepływ wody i zmniejszając liczbę punktów połączeń. To innowacyjne rozwiązanie ułatwia czynności techniczne przy jednoczesnym zapewnieniu maksymalnego bezpieczeństwa podczas konserwacji.



## System siatki

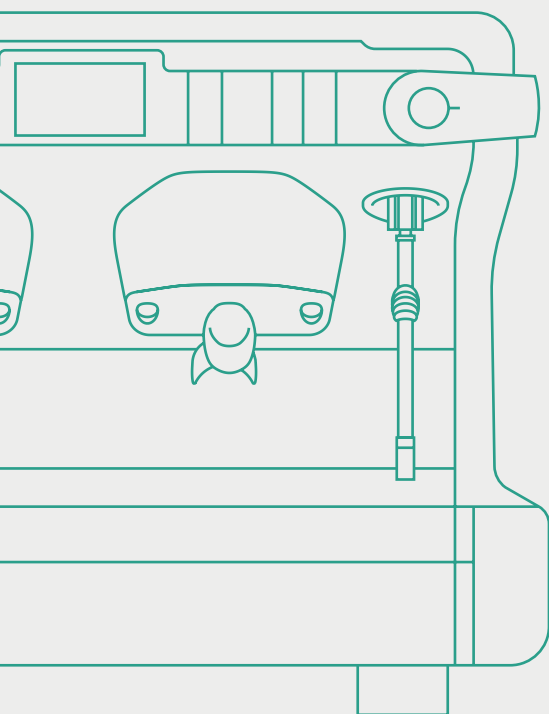
Zdejmowane podstawki na filiżanki są wykonane z odpornego na zarysowania polimeru, dzięki czemu można je wygodnie myć w zmywarce. Zostały zaprojektowane tak, aby pozostałości po kawie spływały bezpośrednio do tacy ociekowej, zatrzymując je obszar roboczy czysty.

## Przyciągaj i Udostępniaj

Snap&Share to aplikacja do odczytu kodów QR, która umożliwia użytkownikom udostępniać parametry techniczne Classe 20, śledzić czynności konserwacyjne, monitorować zużycie i rejestrować nowy produkt aby aktywować gwarancję.



# Połączenie iT



**System telemetryczny**  
Connect: zdalny system  
telemetryczny do regulacji  
wszystkich parametrów,  
sprawdzania statystyk i zapewnienia  
optymalnej funkcjonalności.

## CONNECT - czas na połączenie

Connect to zdalny system telemetryczny do monitorowania wszystkich operacji wykonywanych przez pojedynczy ekspres lub cały zestaw ekspresów. Dzięki Connect możesz dostosować ustawienia za dostawę kawy, analizować statystyki zużycia oraz czytać wszelkie komunikaty związane z pomocą techniczną i konserwacją.

### KORZYŚCI



# 1

KONTROLA  
CZASU  
DOKŁADNIE



# 2

OBNIŻONE KOSZTY  
SERWISU



# 3

OPTIMALIZACJA  
SPRZEDAŻY



# 4

PLANOWANA  
KONSERWACJA



# 5

ŚRODOWISKO  
W CHMURZE



# 6

WPISY



# 7

ZAWSZE W  
POŁĄCZENIU



# 8

STATYSTYKI  
KONSUMPCJI

# Classe 20 TP

## Key Features

### STANDARD



- + PROFILOWANIE TEMPERATURY
- + SYSTEM WIELOKOTŁOWY
- + INTERFEJS Z EKRANEM DOTYKOWYM
- + STANDARDOWA JAKOŚĆ I ESPRESSO
- + WTYCZKA I NAPAR
- + X TE A
- + DŹWIGNIA C
- + DEDYKOWANY WYŚWIETLACZ
- GROUPHEA D
- + OŚWIETLENIE LED
- + ŚWIATŁA RGB
- + SYSTEM SIATKOWY
- + ABM
- + ŁATWA NAPRAWA
- + ŁATWE CZYSZCZENIE
- + HUB HYDRO
- + PRZYCIĄGNIJ I UDOSTĘPNIJ
- + PORT USB
- + V-FLEX

### OPTIONAL



- + iSTEAM
- + RÓŻDŹKA PARY W CHŁODNYM DOTYKU
- + WERSJA WYSOKA
- + PODGRZEWACZ DO FILIŻANEK
- + POŁĄCZ

## Specs

### 2GR

W × D × H  
775 × 568 × 550 mm  
30.5 x 22.4 x 21.6 in

WEIGHT  
74 kg / 163.1 lb

TOTAL POWER  
5350 W

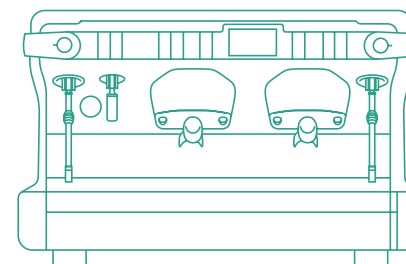
VOLTAGE  
220-240 V / 380-415 V (3N)

FREQUENCY  
50-60 Hz

BOILER CAPACITY  
11 l / 2.4 gal UK / 2.9 gal US

MICRO-BOILER CAPACITY  
15 cl / 5.3 oz UK / 5.1 oz US

NOISE LEVEL DURING USE  
< 70 db



### 3GR

W × D × H  
1015 × 568 × 550 mm  
40 x 22.4 x 21.6 in

WEIGHT  
85 kg / 187.4 lb

TOTAL POWER  
6730 W

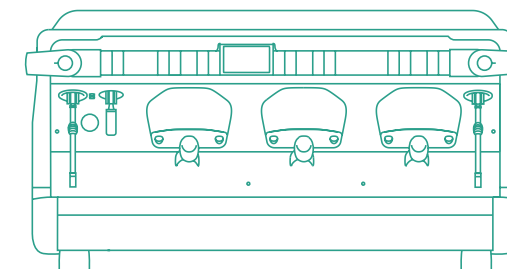
VOLTAGE  
220-240 V / 380-415 V (3N)

FREQUENCY  
50-60 Hz

BOILER CAPACITY  
16 l / 3.5 gal UK / 4.2 gal US

MICRO-BOILER CAPACITY  
15 cl / 5.3 oz UK / 5.1 oz US

NOISE LEVEL DURING USE  
< 70 db



## Materials & lights

TOP TRAY  
Stainless steel

FRONTAL PANEL  
Stainless steel black painted

PANEL COVER  
Aluminium

SIDE ENCLOSURES  
Plastic and stainless steel

REAR PANEL  
FE-painted

LIGHTS  
LED standard  
RGB standard

# Classe 20 ASB

## Key Features

### STANDARD



- + ZAAWANSOWANY STEADY BARW
- + SYSTEM WIELOKOTŁOWY
- + INTERFEJS Z EKRANEM DOTYKOWYM
- + STANDARDOWA JAKOŚĆ I ESPRESSO
- + WTYCZKA I NAPAR
- + X TE A
- + DŹWIGNIA C
- + DEDYKOWANY WYŚWIETLACZ GROUPHEA D
- + OŚWIETLENIE LED
- + ŚWIATŁA RGB
- + SYSTEM SIATKOWY
- + ABM
- + ŁATWA NAPRAWA
- + ŁATWE CZYSZCZENIE
- + HUB HYDRO
- + PRZYCIĄGNIJ I UDOSTĘPNIJ
- + PORT USB
- + V-FLEX

### OPTIONAL



- + iSTEAM
- + RÓŻDŹKA PARY W CHŁODNYM DOTYKU
- + WERSJA WYSOKA
- + PODGRZEWACZ DO FILIŻANEK
- + POŁĄCZ

## Specs

### 2GR

W × D × H  
775 × 568 × 550 mm  
30.5 x 22.4 x 21.6 in

WEIGHT  
74 kg / 163.1 lb

TOTAL POWER  
5350 W

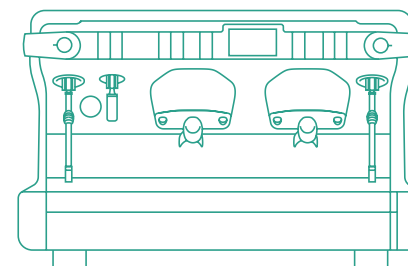
VOLTAGE  
220-240 V / 380-415 V (3N)

FREQUENCY  
50-60 Hz

BOILER CAPACITY  
11 l / 2.4 gal UK / 2.9 gal US

MICRO-BOILER CAPACITY  
15 cl / 5.3 oz UK / 5.1 oz US

NOISE LEVEL DURING USE  
< 70 db



### 3GR

W × D × H  
1015 × 568 × 550 mm  
40 x 22.4 x 21.6 in

WEIGHT  
85 kg / 187.4 lb

TOTAL POWER  
6730 W

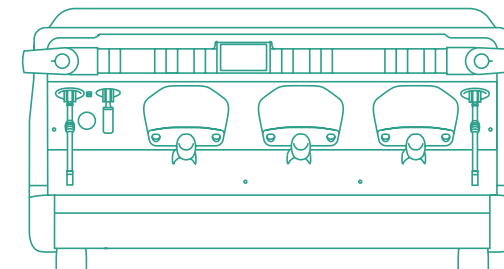
VOLTAGE  
220-240 V / 380-415 V (3N)

FREQUENCY  
50-60 Hz

BOILER CAPACITY  
16 l / 3.5 gal UK / 4.2 gal US

MICRO-BOILER CAPACITY  
15 cl / 5.3 oz UK / 5.1 oz US

NOISE LEVEL DURING USE  
< 70 db



## Materials & Lights

TOP TRAY  
Stainless steel

FRONTAL PANEL  
Stainless steel black painted

PANEL COVER  
Aluminium

SIDE ENCLOSURES  
Plastic and stainless steel

REAR PANEL  
FE-painted

LIGHTS  
LED standard  
RGB standard



# Classe 20 SB

## Key Features

### STANDARD



- + STAŁE NAPAROWANIE
- + INTERFEJS Z EKRANEM DOTYKOWYM
- + STANDARDOWA JAKOŚĆ I ESPRESSO
- + WTYCZKA I NAPAR
- + X TEA
- + DŹWIGNIA C
- + OŚWIETLENIE LED
- + SYSTEM SIATKOWY
- + ABM
- + ŁATWA NAPRAWA
- + ŁATWE CZYSZCZENIE
- + HUB HYDRO
- + PRZYCIĄGNIJ I UDOSTĘPNIJ
- + PORT USB
- + V-FLEX

### OPTIONAL



- + iSTEAM
- + RÓŻDŻKA PARY W CHŁODNYM DOTYKU
- + ŚWIATŁA RGB
- + WERSJA WYSOKA
- + PODGRZEWACZ DO FILIŻANEK
- + POŁĄCZ

## Specs

### 2GR

W × D × H  
775 × 568 × 550 mm  
30.5 x 22.4 x 21.6 in

WEIGHT  
74 kg / 163.1 lb

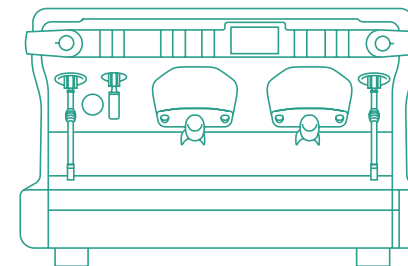
TOTAL POWER  
4850 W

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

FREQUENCY  
50-60 Hz

BOILER CAPACITY  
11 l / 2.4 gal UK / 2.9 gal US

NOISE LEVEL DURING USE  
< 70 db



### 3GR

W × D × H  
1015 × 568 × 550 mm  
40 x 22.4 x 21.6 in

WEIGHT  
85 kg / 187.4 lb

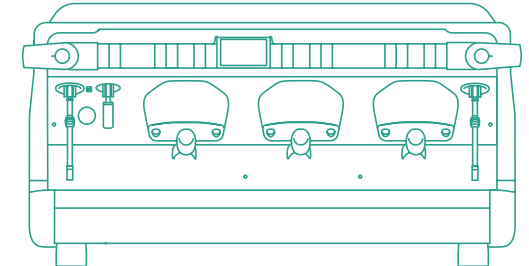
TOTAL POWER  
6580 W

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

FREQUENCY  
50-60 Hz

BOILER CAPACITY  
16 l / 3.5 gal UK / 4.2 gal US

NOISE LEVEL DURING USE  
< 70 db



## Materials & Lights

TOP TRAY  
Stainless steel

FRONTAL PANEL  
Stainless steel black painted

PANEL COVER  
Aluminium

SIDE ENCLOSURES  
Plastic and stainless steel

REAR PANEL  
Steel

LIGHTS  
LED standard  
RGB optional



[rancioliogroup.com](http://rancioliogroup.com)



[WWW.GOODO.PL](http://WWW.GOODO.PL)



The Spirit of Excellence