

Invicta

Ein Produkt der
Rancilio Group

Invicta

Straight to Coffee.

RANCILIO
SPECIALTY

DEUTSCH





Straight to Coffee.

Invicta ist die zuverlässige, stabile und einfach zu bedienende Einboiler-Kaffeemaschine mit einem modernen, eleganten Design. Invicta wurde entwickelt, um den Service zu beschleunigen und dank der elektronischen Steuerung der Kaffee-, Wasser- und Dampffunktionen die besten Extraktionstechnologien für alle Baristas zugänglich zu machen.

Rancilio Specialty Invicta

1

Wussten Sie Schon?

Die erste Rancilio Invicta wurde Ende der 1930er Jahre vorgestellt. Es war eine nach den Kriterien und der Mode der damaligen Zeit gestaltete Kaffeemaschine: schlichte, geometrische Linien, Edelstahl. Schließlich waren dies die Jahre des Art déco, des geradlinigen Stils, der großen Ozeandampfer und des Chrysler Buildings in New York*.



2

Holen Sie aus jeder Extraktion das Beste heraus

Invicta ist mit den besten Wärmeregulationstechnologien ausgestattet, die für Einboiler-Kaffeemaschinen entwickelt wurden.

3

Alles auf Knopfdruck

Über den Touchscreen lassen sich ganz einfach Dosierungen einstellen, Kaffeerezepte anpassen, die automatische Gruppenreinigung starten und die verschiedenen Menüs aufrufen.



4

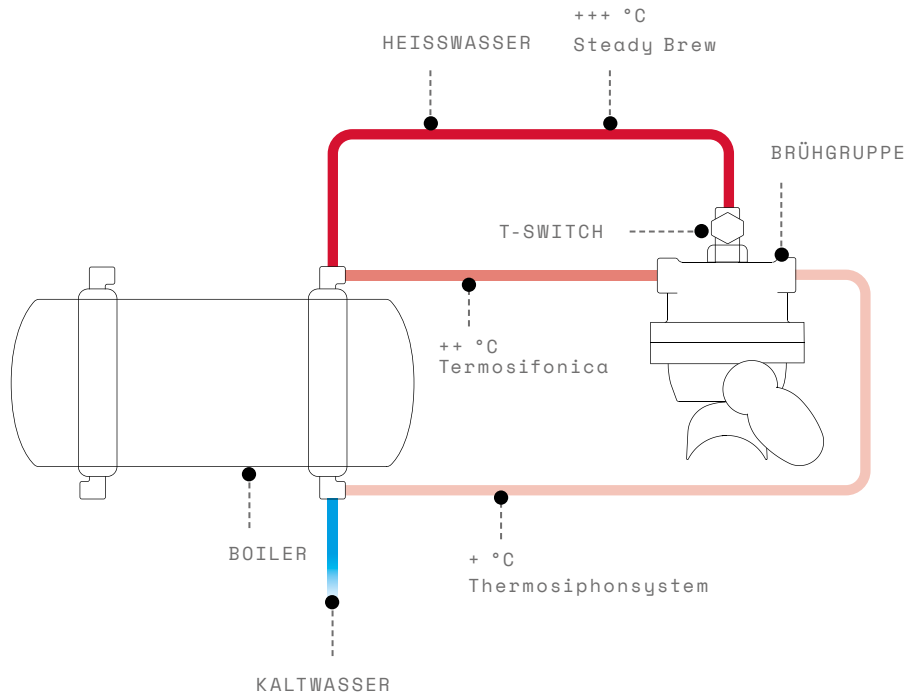
Ästhetik und Funktionalität im Dienste des Espresso

Einzigartiger Stil, Eleganz, Ergonomie, langlebige Komponenten und ein Gehäuse aus Edelstahl.



* <https://www.ranciliogroup.com/history/>

Brühtechnologie



R Steady Brew

Da die Wassertemperatur während der Extraktion stabil gehalten wird, garantiert Steady Brew sowohl in Stoßzeiten als auch bei geringer Nutzung eine ausgezeichnete thermische Stabilität, Zuverlässigkeit und maximale Wiederholbarkeit.



MESSINGGRUPPEN MIT HDP-ISOLIERUNG

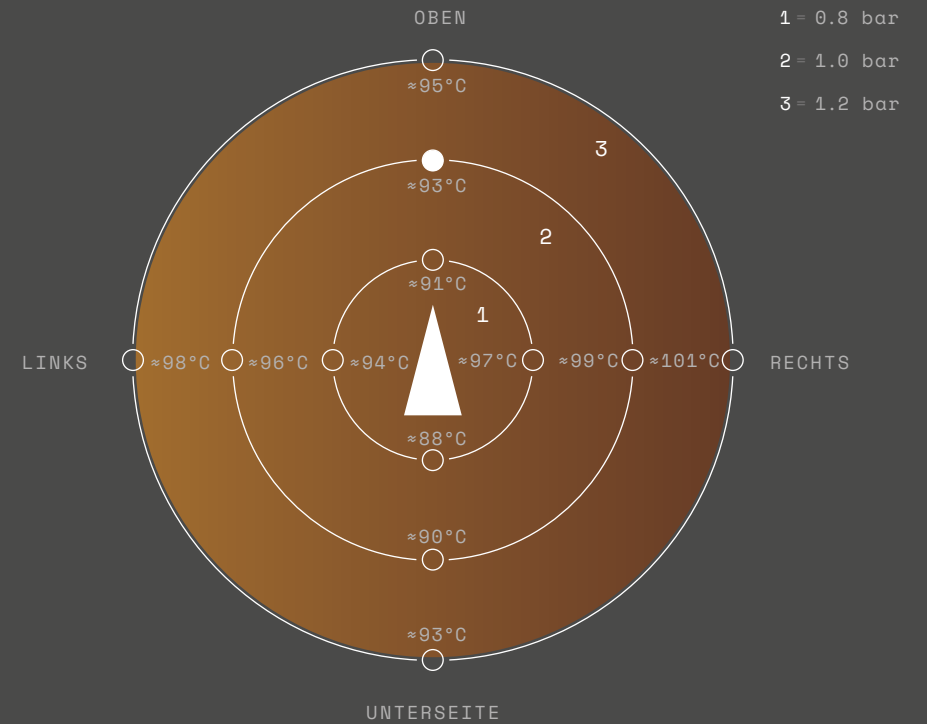
R T-Switch

Dank des 4-stufigen T-Switch kann für jede Gruppe eine andere Extraktionstemperatur eingestellt werden, auch bei Einboiler-Kaffeemaschinen. Bei einem auf 1,0 bar eingestellten Boiler kann an jeder Gruppe eine Temperatur von ca. 90 °C, 93 °C, 96 °C oder 99 °C eingestellt werden, so dass für jede Kaffeesorte immer die richtige Extraktionstemperatur zur Verfügung steht. Der T-Switch darf nur von Fachtechnikern während der Installation eingestellt werden.

Einstellung des T-Switch

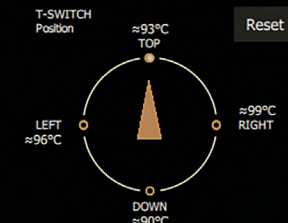
Je nach Druck im Boiler zeigt das Diagramm, in welche Position der T-Switch manuell gedreht

werden muss, um die gewünschte Temperatur an der Gruppe einzustellen.



T-SWITCH REFERENCE TEMP

G1	93°C
G2	96°C
G3	99°C
	- +



Pressure: 1.00bar

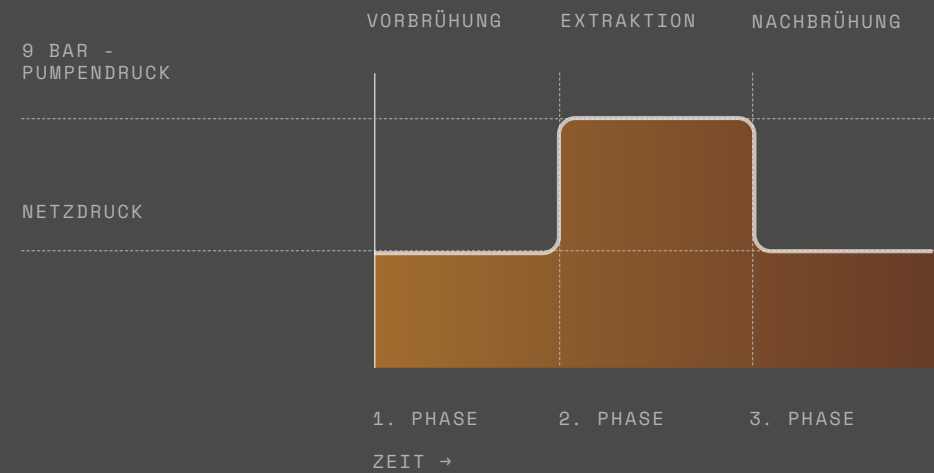
● Patentierte Technologie von Rancilio



R Vorbrüfung und Nachbrüfung

Der Barista kann den Wasserdruck sowohl in der Anfangsphase (Vorbrüfung) als auch in der Endphase (Nachbrüfung) des Extraktionsprozesses variieren, wobei

er zwischen Netzdruck und Pumpendruck wählen kann, und auch die Dauer aller Phasen (Vorbrüfung, Extraktion, Nachbrüfung) einstellen.



● Patentierte Technologie von Rancilio



Barista Kit

- + 1X SIEBTRÄGER MIT DOPPELAUSLAUF PRO GRUPPE
- + 1X 18 g FILTER PRO GRUPPE
- + 1X 8,5 g FILTER
- + 1X BLINDFILTER PRO GRUPPE
- + SCHWARZES HOLZ TAMPER MIT EDELSTAHL-BODEN (Ø 58 mm)
- + REINIGUNGSBÜRSTE

Vorteile

Während Der Vorbrüfung:

- Gleichmäßiges Befeuchten des gemahlten Kaffeeepucks
- Verringerung des Risikos der Kanalisierung

Während Der Extraktion:

- Extraktion mit linearem Fluss bei konstantem Druck
- Erhalt einen intensiven, komplexen und vollmundigen Geschmacks in der Tasse

Während Der Nachbrüfung:

- Reduzierung von Bitterkeit und Adstringenz



Dampf und Wasser

Zweistufiger Dampfdrehknopf

Durch Drehen des Knopfes um 25° nach links bleibt der Hahn geöffnet, durch Drehen nach rechts wird er automatisch geschlossen (Funktion „Spülen“).

● Patentierte Technologie von Rancilio

R X-Tea

Über den Touchscreen können Sie zwei verschiedene Wasserdosen programmieren und die jeweilige Temperaturstufe wählen. Es stehen 8 Stufen zur Verfügung, um sicherzustellen, dass das Wasser immer die ideale Temperatur für alle Arten von Tee hat.



Cool-Touch-Dampflanzen

Ergonomische Cool-Touch-Dampflanzen für sicheres Arbeiten. Die Dampfspitzen sind so konstruiert, dass sie eine gleichmäßige Dampfabgabe gewährleisten und die Kondensatbildung minimieren.

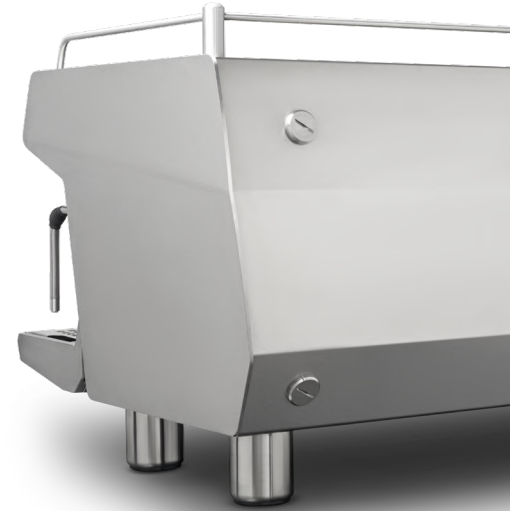


Vorgesehener Platz Auf Dem Rost, An Dem Die Dampflanze Während Des Spülens Positioniert Werden Kann*

iSteam Pro

iSteam Pro ist die Dampflanze zum automatischen Aufschäumen von Milch. Sie ist so beschaffen, dass sie perfekt mit allen Milchsorten funktioniert, einschließlich pflanzlicher Alternativen, und liefert mühelos die gleichen hochwertigen Ergebnisse wie ein professioneller Barista. Der Touchscreen ermöglicht die präzise Einstellung von Temperatur und Schaumhöhe, die Speicherung von bis zu 10 individuellen Rezepten und die Aktivierung der automatischen Lanze durch einfaches Antippen. iSteam Pro ist leicht zu bedienen und einfach zu reinigen, auch dank der Vorspülfunktion, die das Kondenswasser vor dem Aufschäumen beseitigt. iSteam Pro ist die ideale Lösung für Standorte mit hohem Volumen und einer hohen Cappuccino- und Macchiato-Produktion, um den Service zu beschleunigen und gleichzeitig einen gleichbleibend perfekten Schaum für jedes Getränk zu gewährleisten. Die optional erhältliche Lanze iSteam Pro kann auf der rechten, linken oder beiden Seiten der Maschine installiert werden.

* nur bei einer Ablaufschale mit Höhe 100-120 mm



Benutzeroberfläche

4.3" Touchscreen

Schneller und einfacher Zugriff auf alle Maschineneinstellungen. Es gibt 2 Arten von Bedienfeldern - „easy“ mit nur den wichtigsten Einstellungen und „tech“ für erfahrene Baristas - und 3 verschiedene Menüs für Baristas, Manager und Techniker.

Gruppenkopf Mit Eigenem Display

Spezielles Display für jede Gruppe mit Timer und Fortschrittsanzeige für die Dosierdauer und den Countdown für die Spülung.

1 DOSIS
KAFFEE-TASTE

2 DOSEN
KAFFEE-TASTE

ENDE AUSGABETASTE
auch programmierbar als:

- SPÜLFUNKTION kann zwischen 0 und 5s eingestellt werden
- DAUERAUSGABE durch Gedrückthalten für mehr als 1s



Manueller Modus

Erfahrene Baristas können den manuellen Modus aktivieren, um die Dauer der Vorbrüfung, der Extraktion und der Nachbrüfung über die Tasten oberhalb der Gruppe manuell zu steuern.



Smart Flush

Bei Aktivierung der Smart Flush-Funktion variiert die Dauer der Spülung je nach der seit der letzten Kaffeeausgabe verstrichenen Zeit. Diese Funktion hält die Gruppe auf der richtigen Temperatur und verbessert die thermische Stabilität.



Design

Ergonomischer Siebträger

Der verchromte Siebträger aus Messing mit einem ergonomischen Kunststoffgriff, der das Gewicht ausgleicht, fasst Kaffeefilter bis zu einem Fassungsvermögen von 21 g, sorgt für Stabilität beim Pressen und erleichtert dem Barista die Bewegungen aus dem Handgelenk.



SELF STANDING

Der Siebträger liegt flach auf der Arbeitsplatte.



ABNEHMBARE AUSLÄUFE
Kann zur einfachen Reinigung abgeschraubt werden.

Flachgehäuse

Kompaktes, flaches Gehäuse zur Erleichterung der Kundeninteraktion und des Servicebetriebs. Unter der Maschine befindet sich ein großes Fach (h 90 mm), in dem Waagen oder andere Arbeitsgeräte griffbereit aufbewahrt werden können.

EDELSTAHLGEHÄUSE

Stoßfänger

Die Stoßfänger schützen die Abdeckungen der Gruppe vor versehentlichen Stößen, wenn der Barista den Siebträger in die Gruppe einsetzt oder aus ihr herausnimmt.

LED-Leuchten

Die auf den Arbeitsbereich ausgerichtete LED-Beleuchtung sorgt für maximale Sichtbarkeit der Tassen beim Kaffeebrühen.

Höhenverstellbare Tropfschale

Die höhenverstellbare, abnehmbare Tropfschale erleichtert das Arbeiten mit allen Tassengrößen.



Know-how von Rancilio



Geplantes Ein-/Ausschalten

Sie können die automatische Ein- und Ausschaltzeit des Geräts für jeden Tag der Woche einstellen.

Advanced Boiler Management (ABM)

ABM ist eine spezielle Software, die entwickelt wurde, um die Leistung der Maschine unter intensiven Einsatzbedingungen zu verbessern. Beim gleichzeitigen Brühen von Espresso, der Abgabe von Wasser und Schäumen von Milch schaltet ABM das Heizelement ein, um Temperaturschwankungen vorzubeugen und konstante Heizstufen zu gewährleisten. ABM ermöglicht auch die Steuerung der Leistungsaufnahme der Maschine und reduziert sie bei geringer Verfügbarkeit an Energie auf 2/3 des Normalwertes.

Easy Clean

Die Wasch- und Spülgänge der Gruppen erfolgen automatisch und können über den Touchscreen aktiviert werden. Es ist möglich, einen täglichen Alarm einzustellen, um den Benutzer an die Aktivierung des Waschgangs zu erinnern, die optionale Maschinensperre einzustellen, wenn der Waschvorgang nicht stattfindet, und die Historie aller durchgeführten Aktionen anzuzeigen.

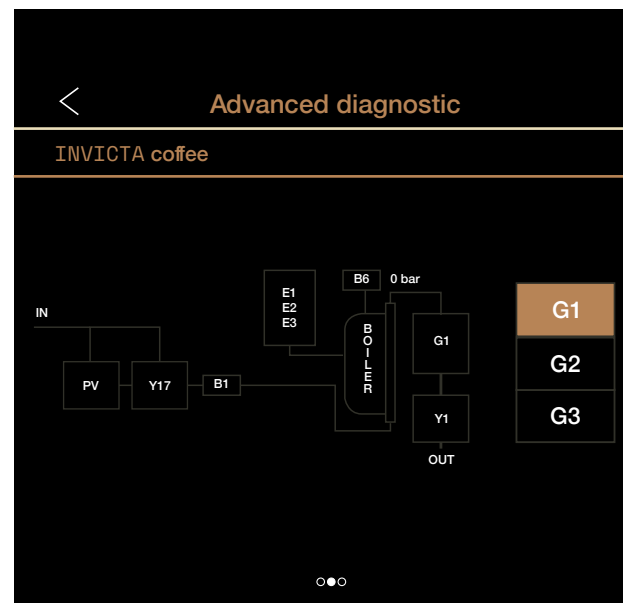
● Patentierte Technologie von Rancilio

Isolierter Boiler

Der isolierte Boiler reduziert den Energieverbrauch und erhöht die thermische Stabilität.

Erweiterte Diagnose

Das Technik-Menü enthält eine Service-Funktion, mit der der Benutzer über den Touchscreen schnell überprüfen kann, ob alle Kreisläufe und die verschiedenen Komponenten (Pumpen, Magnetventile, Heizelemente, Sensoren, Durchflussmesser) einwandfrei funktionieren.



Farben und Sonderausstattungen

Standardfarben

Der Invicta ist in 3 Standardfarben erhältlich:

- EDELSTAHL
- SCHWARZ
- WEISS



Farben auf Anfrage (optional)

Die Teile des Edelstahlgehäuses können je nach Kundenwunsch in anderen Farben lackiert werden.*

Tassenwärmer mit Temperatursensor (optional)

Tassenwärmer mit 5 verschiedenen, über den Touchscreen einstellbaren Temperaturstufen.



Siebträger mit Holzgriff (optional)

Für die 2- und 3-Gruppen-Versionen sind Siebträger mit Eichenholzgriffen als Sonderausstattung erhältlich (Ersatzteilkatalog).



* Informationen und Preise auf Anfrage

Invicta in Zahlen

Hauptmerkmale

STANDARD



- + DIGITALEN TOUCHSCREEN
- + DIGITAL-DISPLAY (PRO GRUPPE)
- + STEADY BREW (MESSINGGRUPPEN MIT HDP-ISOLIERUNG)
- + T-SWITCH
- + VORBRÜHUNG UND NACHBRÜHUNG
- + SMART FLUSH
- + X-TEA (8 TEMPERATURSTUFEN)
- + COOL-TOUCH-DAMPFLANZE
- + ZWEISTUFIGER DAMPFDREHKNOPF
- + ERGONOMISCHER SIEBTRÄGER
- + HÖHENVERSTELLBARE TROPFSCHALE
- + LED-LEUCHTEN (ARBEITSBEREICH)
- + ABM
- + ISOLIERTER BOILER
- + GEPLANTES EIN-/AUSSCHALTEN
- + EASY CLEAN
- + ERWEITERTE DIAGNOSE
- + SNAP&SHARE

OPTIONAL



- + ISTEAM PRO
- + TASSENWÄRMER (MIT TEMPERATURSENSOR)
- + SIEBTRÄGER MIT HOLZGRIFF (ERSATZTEILKATALOG)
- + CONNECT (TELEMETRIESYSTEM)

Technische Daten

2GR

B X T X H
817x600x450 mm
32.16x23.62x17.72 in

GEWICHT
75 kg / 165.35 lb

BOILER
11 l / 2.4 gal UK

STROMVERSORGUNG
220 – 240 V~ / 380-415V3N~,
50–60 Hz
4600 W

WASSERANSCHLUSS
Festwasseranschluss

HÖHE DER TROPFSCHALE
80-100-120 mm / 3-4-5 inc

GERÄUSCHPEGEL WÄHREND BETRIEB
< 70 db

3GR

B X T X H
1057x600x450 mm
41.61x23.62x17.72 in

GEWICHT
90 kg / 198.41 lb

BOILER
16 l / 3.5 gal UK

STROMVERSORGUNG
220 – 240 V~ / 380-415V3N~,
50–60 Hz
5400 W
220 – 240 V~ / 380-415V3N~,
50–60 Hz
6000 W

WASSERANSCHLUSS
Festwasseranschluss

HÖHE DER TROPFSCHALE
80-100-120 mm / 3-4-5 in

GERÄUSCHPEGEL WÄHREND BETRIEB
< 70 db

Farben

-  INOX
-  SCHWARZ
-  WEISS

Materialien

- + EDELSTAHL
- + ZAMAK
- + KUNSTSTOFF
- + NBR

Connect

Power to Your Coffee Business

Es spielt keine Rolle, wie groß Ihr Unternehmen ist. Das einzig Wichtige ist, dass Sie Ihr Kaffeegeschäft verbessern möchten. Connect hilft Ihnen, die von Ihren Kaffeemaschinen generierten Daten effektiv zu nutzen, und unterstützt Sie dabei, Ihre eigene Einwicklung zu einem Data Driven Business voranzutreiben. Damit können Sie einen Wettbewerbsvorteil erzielen, egal auf welchem Markt Sie tätig sind.

RANCILIOGROUP.COM/CONNECT

VORTEILE



1

BENUTZERFREUNDLICHES DASHBOARD



2

EINFACHE VERWALTUNG DER FLOTTE



3

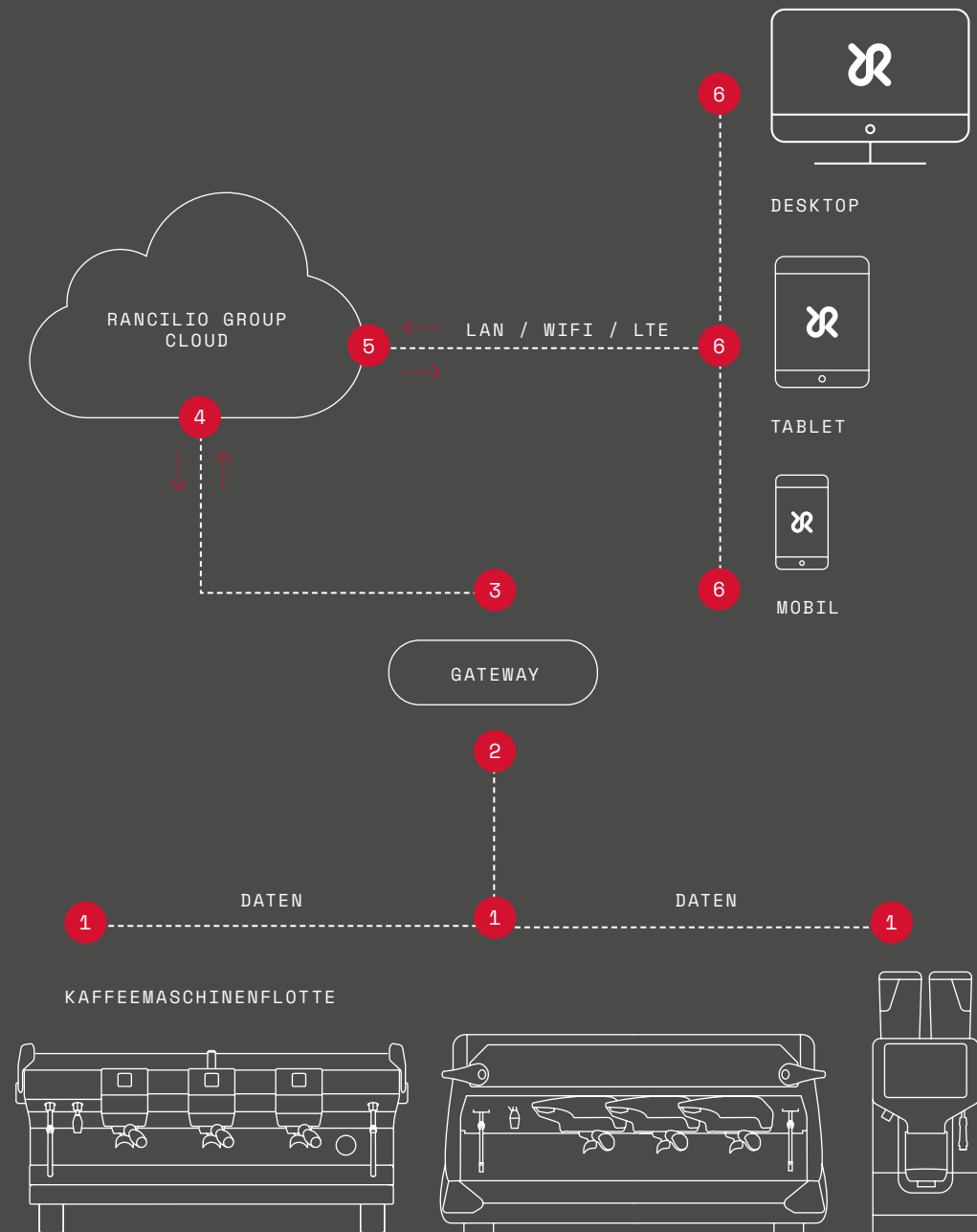
EFFIZIENZSTEIGERUNG BEIM SERVICE



4

STEIGERUNG DER GESCHÄFTSLEISTUNG

Funktionsweise



 **RANCILIO** GROUP

rancioliogroup.com



an Ali Group company



The Spirit of Excellence