

RS1

Un produit du
Rancilio Group

RS1

Be Inspired.
Brew Different.



RANCILIO
SPECIALTY

FRANÇAIS



Be Inspired. Brew Different.

La RS1 aide les professionnels à offrir une meilleure expérience du café, grâce à sa technologie de pointe en matière d'infusion, aux compétences de Rancilio et à une performance ergonomique unique qui en font une machine à espresso d'une grande qualité facile à utiliser.



Rancilio Specialty RS1



1 Technologie de pointe en infusion

Le contrôle inédit de la température pendant l'extraction permet au barista de profiler chaque café avec précision, ce qui permet d'obtenir une meilleure qualité à la tasse.

2 Concept unique du flux de travail

Le design de la RS1 fournit aux baristas une meilleur fluidité dans le travail, ce qui réduit le temps de préparation et améliore la satisfaction du client.



3 Rancilio Expertise

L'expertise de Rancilio au service de notre riche histoire d'excellence et de fiabilité.

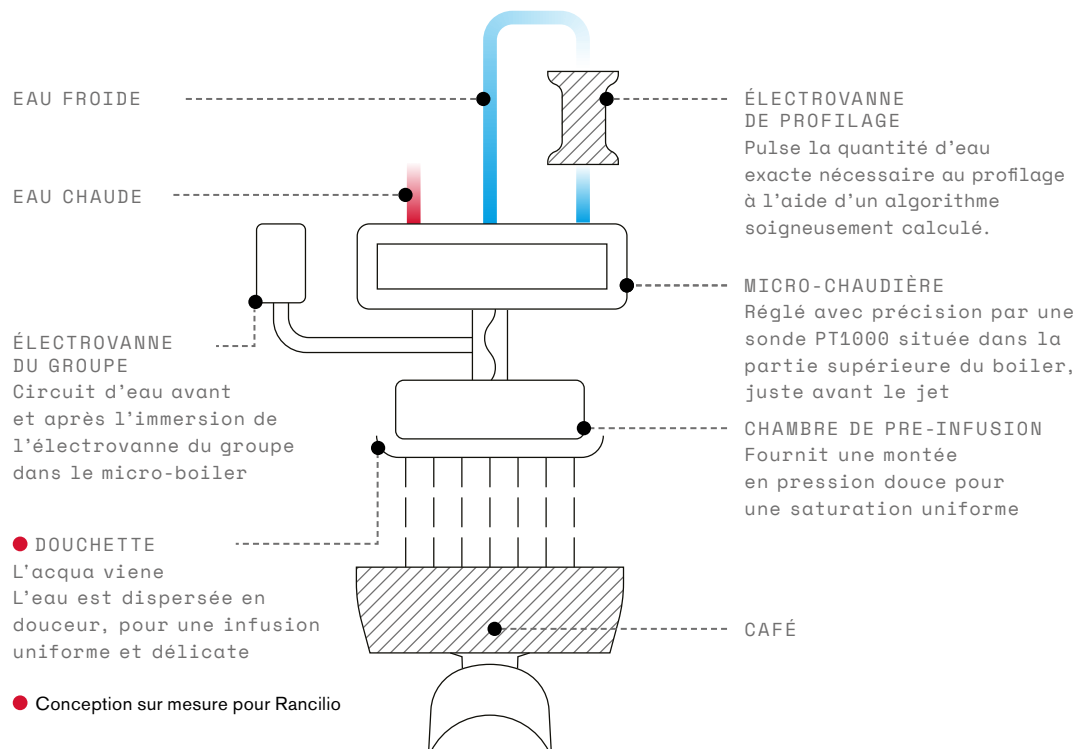
Technologie d'infusion de pointe

Hydraulique innovante du groupe d'infusion

La RS1 est équipée d'un groupe d'infusion innovant qui optimise l'efficacité et permet de faire entrer de l'eau fraîche dans la micro-chaudière du groupe d'infusion à chaque café.

Système multi-chaudières

Chaque groupe en acier inoxydable est équipé d'une micro-chaudière et de deux éléments chauffants, ce qui permet d'optimiser la précision et la stabilité de la température à la fois de l'eau et du groupe.



Un contrôle total pour chaque tirage

RS1 vous permet de personnaliser chaque recette d'expresso en réglant différents profils de température, grâce à la technologie de Profilage de la température avancé, ainsi qu'en réglant la pré-infusion et la post-infusion.

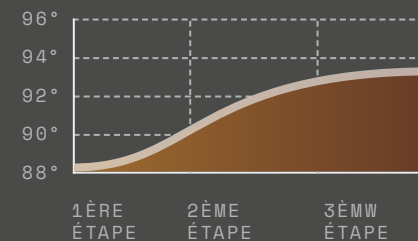


R Advanced Temperature Profiling

Grâce à la technologie Advanced Temperature Profiling, les baristas peuvent augmenter ou réduire jusqu'à 5 °C (9 °F) maximum la température de l'eau s'écoulant lors de l'extraction de l'expresso. En contrôlant avec précision le profil de température de l'extraction d'expresso, les baristas

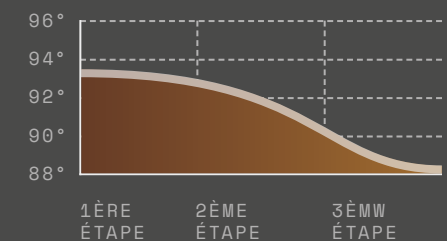
disposent d'un outil précis pour exprimer tout le potentiel aromatique de chaque origine de café ou mélange de cafés. En réglant la température, des résultats variables peuvent être obtenus en termes de douceur, d'acidité, de corps, d'amertume et d'astringence.

PROFIL EN HAUT



TEMPS →

PROFIL EN BAS



TEMPS →

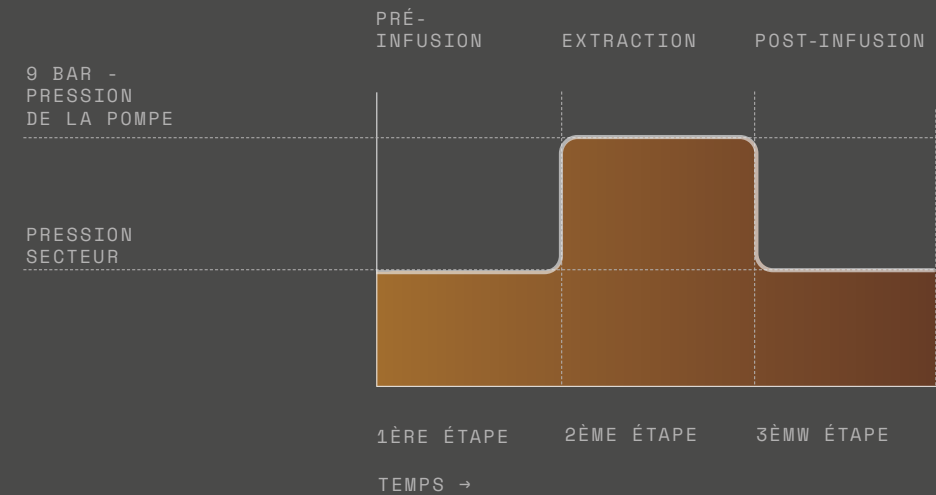
● Technologie brevetée Rancilio



R Pré-infusion et post-infusion

Le barista peut modifier la pression de l'eau à la fois lors de la phase initiale (pré-infusion) et de la phase finale (post-infusion) du processus d'extraction, en choisissant entre la pression du réseau ou la pression

de la pompe, et peut également régler la durée de toute l'opération (pré-infusion, extraction, post-infusion).



● Technologie brevetée Rancilio

Avantages

Pendant la pré-infusion:

- Humidifier la rondelle de café moulu uniformément
- Réduit le risque de channelling

Pendant l'extraction:

- Effectuer une extraction linéaire à une pression constante
- Pour obtenir un café à la saveur intense, complexe et corsée

Pendant la post-infusion:

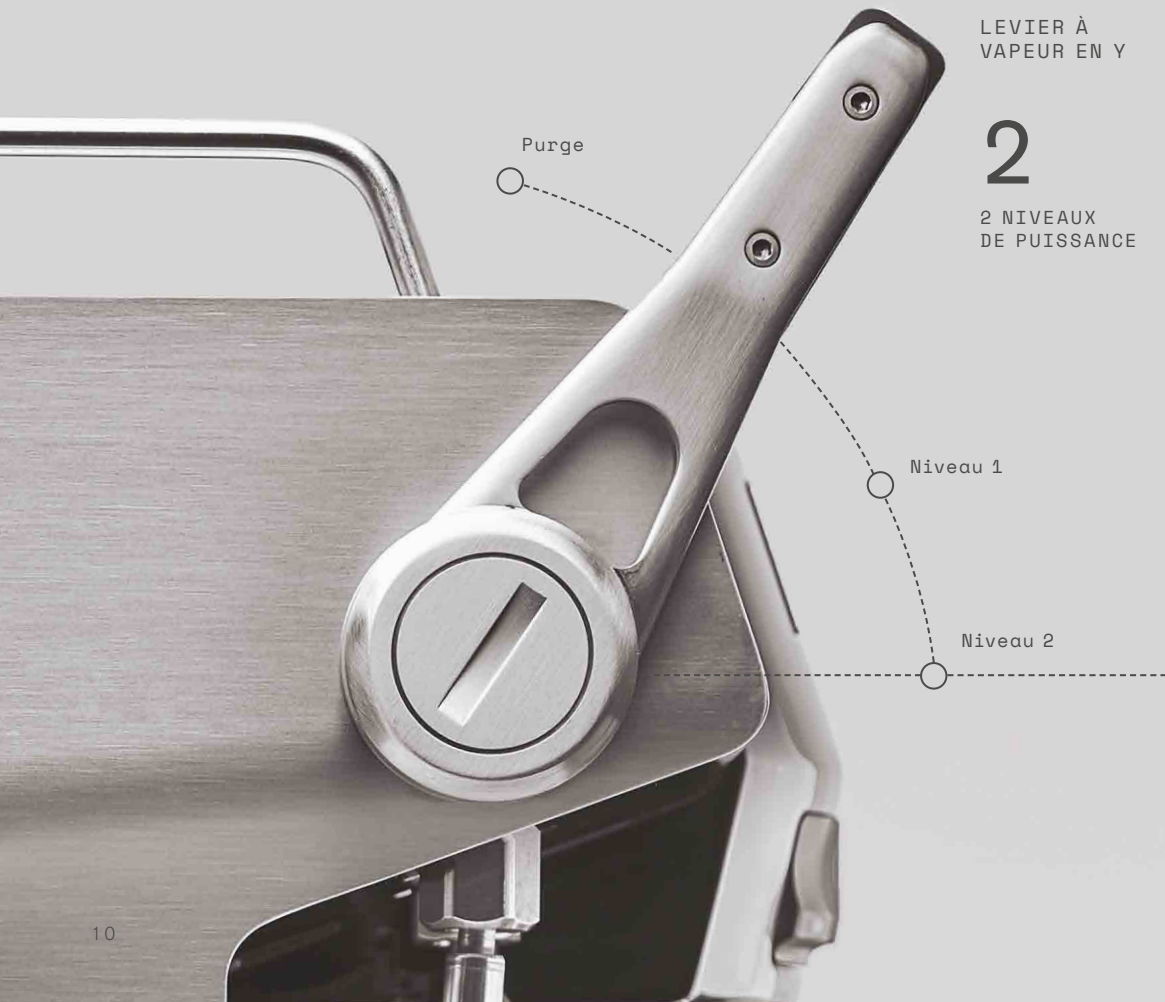
- Réduit l'amertume et l'astringence



Eau et vapeur

Levier à vapeur

Levier à vapeur avec fonction « Purge » et deux positions pour la distribution de vapeur, toutes deux ajustables à différentes puissances: parfait pour jongler entre les différentes dimensions de pichets et les différents types de laits.



Y

LEVIER À VAPEUR EN Y

2

2 NIVEAUX DE PUISSANCE

Lances vapeur Cool touch

Lance vapeur cool touch ergonomique pour travailler en toute sécurité. Les embouts à vapeur sont conçus pour garantir un débit régulier de la vapeur et réduire au minimum l'eau de condensation.



Emplacement sur la grille prévu pour y placer la lance vapeur pendant la purge



RS1

X-Tea

Deux boutons eau avec dosage et température réglables depuis l'écran tactile.



Conception du flux de travail unique

Porte-filtre ergonomique en acier inoxydable

Porte-filtre en inox avec une poignée ergonomique soft-touch conçue pour équilibrer le poids. La machine peut accueillir des filtres jusqu'à une capacité de 21g, garantit la stabilité pendant la phase de pression et facilite le travail du barista.



AUTONOME
Mettre le porte-filtre à plat
lorsqu'il repose sur le plateau

BECS AMOVIBLES
Ils se dévissent pour
un nettoyage aisé

Corps abaissé

Son corps compact et abaissé
facilite l'interaction avec le client
et les opérations.

CORPS EN INOX



Groupe avec écran dédié

Un écran dédié pour chaque groupe d'infusion affiche un chronomètre numérique et la température d'extraction. Les groupes se caractérisent également par une activation simplifiée et un éclairage parfait par des LEDS.

Bac d'égouttage ajustable en hauteur

Bac d'égouttage amovible et réglable en hauteur (80/100/12a0 mm) afin de pouvoir facilement travailler avec toute sorte de récipient.



Expertise Rancilio

Interface à écran tactile numérique

Dix ans d'expérience dans le développement et le design d'interfaces baristas. Permet d'accéder rapidement et facilement à tous les réglages de la machine via l'écran tactile numérique.



Conception technique facile avec Mode Eco

Accès facile au réglage de la pompe et aux composants internes, agencés pour accélérer les opérations d'entretien. Chaudière à vapeur isolée avec renouvellement d'eau programmable et mode économie d'énergie.

RS1



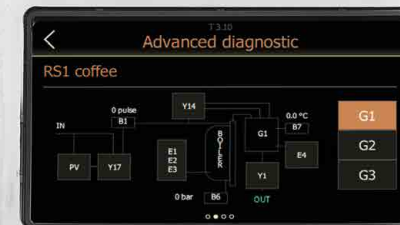
Mise en marche et arrêt programmés

Il est possible de régler l'heure de mise en marche et d'arrêt automatique de la machine pour chaque jour de la semaine.



Diagnostic avancée

Le "Menu technique" inclut une fonction "Service" permettant à l'opérateur de contrôler rapidement tous les circuits et les différents composants (pompes, électrovannes, éléments de chauffage, capteurs, débitmètres) et vérifier qu'ils sont en bon état, tout ceci depuis l'écran tactile.



Rancilio Expertise

Heritage

Rancilio Specialty hérite des connaissances approfondies développées par Rancilio avec plus de quatre-vingt-dix ans d'expérience dans la conception, la fabrication et la vente de machines à espresso.



Easy Clean

Les cycles de lavage et de rinçage du groupe sont automatiques et peuvent être lancés depuis l'écran tactile. Il est possible de programmer une alarme quotidienne pour rappeler à l'opérateur de lancer le cycle de lavage. Il est également possible d'activer le blocage machine optionnel si le cycle de lavage n'est pas lancé et d'afficher l'historique de toutes les interventions effectuées.

R Advanced Boiler Management (ABM)

L'ABM est un logiciel spécialement conçu pour améliorer les performances de la machine dans des conditions d'utilisation intensive. Lorsque la machine prépare un espresso, distribue de l'eau et fait chauffer du lait en même temps, l'ABM active l'élément chauffant pour éviter toute baisse de température et garantir des niveaux de chauffe constants. L'ABM permet également de contrôler l'absorption d'énergie de la machine, en la réduisant aux 2/3 de la valeur standard lorsque la puissance à disposition est faible.

● Technologie Rancilio brevetée

Une Flexibilité Parfaite

Couleurs standard

RS1 disponible en 3 couleurs standard : acier inoxydable, noir et blanc.

- INOX
- NOIR
- BLANC



Couleurs sur demande (option)

Les panneaux en acier inoxydable peuvent être peints dans d'autres couleurs en fonction des besoins du client.*



Kit Bois (optionnel)

Le kit inclut des porte-filtres et des poignées de la levier à vapeur en bois et est disponible comme accessoire pour les versions à 2 et 3 groupes.



Équipement

La RS1 est équipée de série d'un ensemble d'accessoires pour barista professionnel.



- + 1X PORTE-FILTRE PAR GROUPE
- + 1X PORTE-FILTRE SANS FOND
- + 1X BEC DOUBLE PAR GROUPE
- + 1X BEC SIMPLE
- + 1X FILTRE DE 18 g PAR GROUPE
- + 1X FILTRE DE 8,5 g
- + 1X FILTRE AVEUGLE PAR GROUPE
- + TASSEUR CAFÉ EN INOX (Ø 58 mm)
- + DOSEUR GRADUÉ
- + BROsse POUR LE NETTOYAGE
- + OUTIL POUR RETIRER LE FILTRE
- + CHIFFON MICROFIBRES
- + TASSE SOMMELIER



Pour en savoir plus



1. Advanced Temperature Profiling
2. Système multi-chaudières
3. Pré-infusion et post-infusion
4. Levier à vapeur variable
5. Lances vapeur Cool touch
6. Deux boutons eau
7. Groupes d'infusion indépendants
8. Interface à écran tactile numérique
9. Luminaires Led
10. Boutons rétro-éclairés
11. Design compact
12. Écran dédié pour chaque groupe
13. Porte-filtre ergonomique en acier inoxydable
14. Chauffe-tasses (cinq niveaux de température)
15. Bac d'égouttage ajustable en hauteur
16. Deux ports USB (pour recharger smartphones et balances)
17. Chaudière isolée

RS1 en chiffres

Points clés

STANDARD



- + ÉCRAN TACTILE
- + ÉCRAN DIGITAL (POUR CHAQUE GROUPE)
- + SYSTÈME MULTI-CHAUDIÈRE
- + ADVANCED TEMPERATURE PROFILING
- + PRÉ-INFUSION ET POST-INFUSION
- + X-TEA (8 NIVEAUX)
- + LANCE VAPEUR COOL TOUCH
- + LEVIER À VAPEUR VARIABLE
- + CHAUFFE-TASSES (AVEC SONDE DE TEMPÉRATURE)
- + PORTE-FILTRE ERGONOMIQUE EN ACIER INOXYDABLE
- + BAC D'ÉGOUTTAGE AJUSTABLE EN HAUTEUR
- + LUMINAIRES LED (ZONE DE TRAVAIL)
- + ABM
- + CHAUDIÈRE ISOLÉE
- + MODE ECO
- + MISE EN MARCHE ET ARRÊT PROGRAMMÉS
- + EASY CLEAN
- + DIAGNOSTIQUE AVANCÉE
- + SNAP&SHARE

EN OPTION



- + KIT BOIS
- + CONNECT (SYSTÈME DE TÉLÉMÉTRIE)

Caractéristiques techniques

2GR

L X P X H
840x600x463 mm
33.07x23.62x18.23 in

POIDS
95 kg / 209.4 lb

CHAUDIÈRE PRINCIPALE
11 l / 2.4 gal UK

MICRO-CHAUDIÈRE
2x150 ml (300 W)

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE
220 – 240 V~ / 380-415V3N~,
50 – 60 Hz
5600W

ALIMENTATION D'EAU
Raccord d'eau fixe

HAUTEUR DU BAC D'ÉGOUTTAGE
80*-100-120 mm / 3*-4-5 in

NIVEAU SONORE PENDANT
L'UTILISATION
< 70 db

3GR

L X P X H
1084x600x463 mm
42.67x23.62x18.23 in

POIDS
110 kg / 242.5 lb

CHAUDIÈRE PRINCIPALE
16 l / 3.5 gal UK

MICRO-CHAUDIÈRE
3x150 ml (300 W)




ALIMENTATION ÉLECTRIQUE
220 – 240 V~ / 380-415V3N~,
50 – 60 Hz
6750W

ALIMENTATION D'EAU
Raccord d'eau fixe

HAUTEUR DU BAC D'ÉGOUTTAGE
80*-100-120 mm / 3*-4-5 in

NIVEAU SONORE PENDANT
L'UTILISATION
< 70 db

Couleurs

-  INOX
-  NOIR
-  BLANC

Matériaux

- + ACIER INOXYDABLE
- + ZAMAK
- + NBR

*à demander au moment de l'achat.

Connect

Power to Your Coffee Business

Peu importe la taille de votre entreprise, la seule chose importante est que vous souhaitez augmenter le chiffre d'affaires de votre café. Connect vous offre la possibilité de collecter et d'élaborer au mieux les données générées par les machines à café et vous aider ainsi à développer votre activité basée sur l'analyse des données. Quelque soit votre secteur de référence, le moment est venu pour vous d'accroître votre compétitivité.

RANCILIOGROUP.COM/CONNECT

AVANTAGES



1

PLATEFORME CONVIVIALE



2

GESTION FACILE DE VOTRE FLOTTE



3

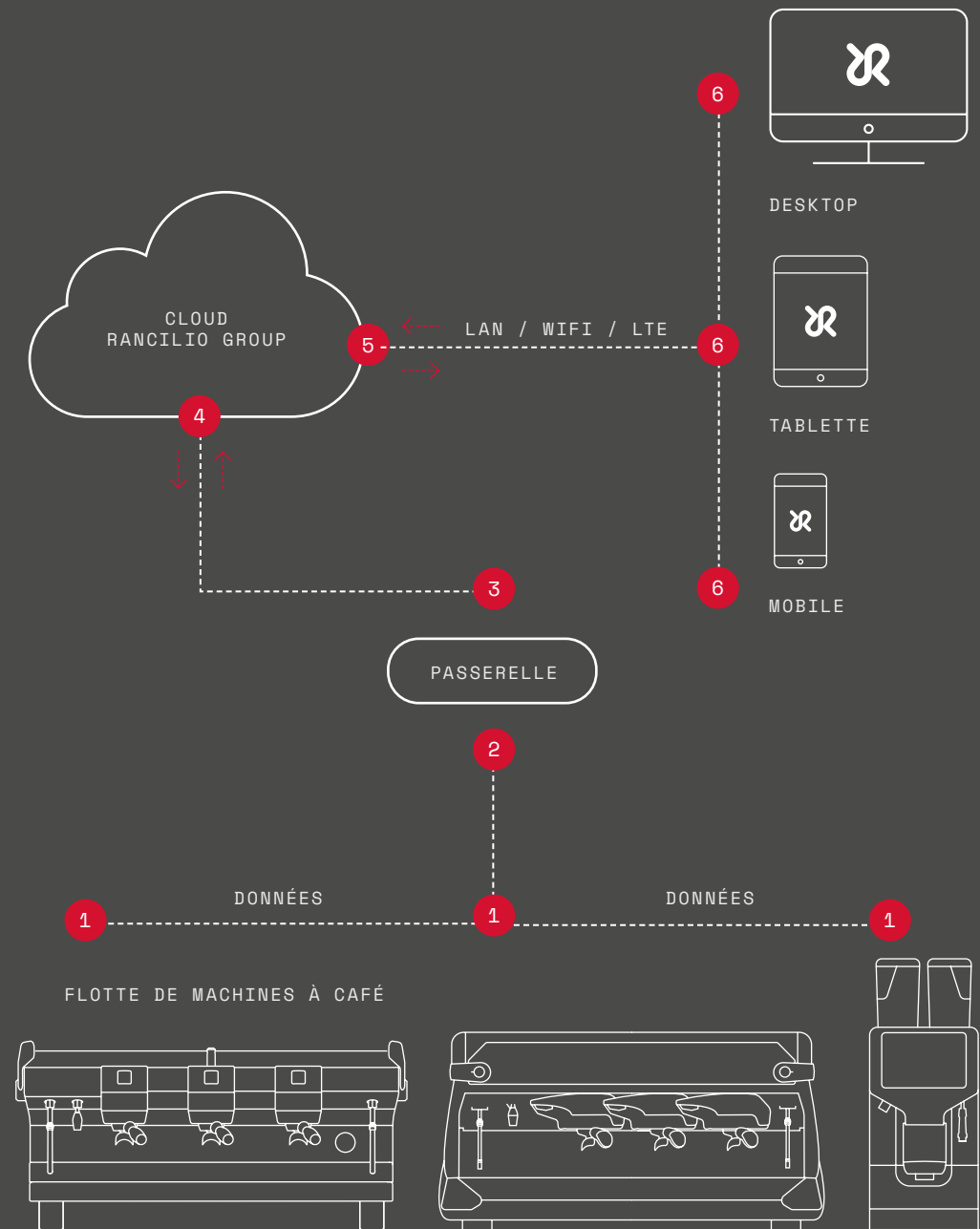
AMÉLIORATION DU SERVICE APRÈS-VENTE



4

HAUSSE DES VENTES

Comment ça fonctionne





rancioliogroup.com



an Ali Group company



The Spirit of Excellence