

MoDe

Un produit du
Rancilio Group

MoDe

DISCOVER
YOUR DAILY
COFFEE
RITUAL

The logo for EGRO, featuring a red upward-pointing chevron above the word "EGRO" in a bold, white, sans-serif font.

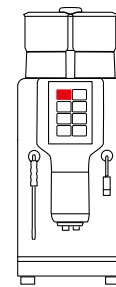
EGRO

FRANÇAIS



DISCOVER YOUR DAILY COFFEE RITUAL

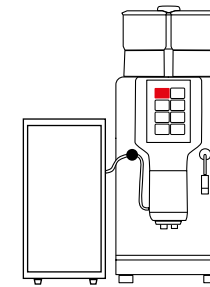
La machine à café MoDe entièrement automatique intègre la toute dernière technologie Egro dans un design compact. Hautes performances, fiabilité et polyvalence sont combinées dans un design élégant avec des solutions ergonomiques pour améliorer le travail des opérateurs et accélérer le service. L'interface touchscreen de MoDe a été développée pour personnaliser chaque recette du menu en quelques simples étapes et pour faciliter les interactions avec le client lorsqu'il travaille en MoDe libre-service. Conçue pour tous les établissements du secteur Horeca à moyenne consommation, MoDe est la solution idéale pour ceux qui souhaitent un menu de boissons chaudes de qualité avec des boissons au café, mais aussi à base de lait frais et de produits instantanés. Configurable avec différents systèmes de lait et réfrigérateurs, avec des accessoires, systèmes de paiement et options supplémentaires, MoDe peut répondre à tous les besoins.



PURE COFFEE

x150

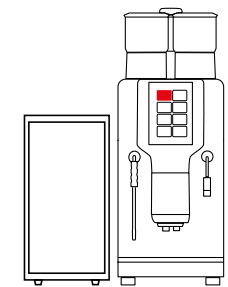
TASSES/JOUR



QUICK MILK

x150

TASSES/JOUR



PRO MILK

x180

TASSES/JOUR

POINTS FORTS



Toute la technologie Egro au service de votre menu café

Créez votre carte, personnalisez les recettes et séduisez vos clients avec un menu de cafés varié et de grande qualité.

Interface touchscreen

Le touchscreen de 7 pouces facilite la sélection de la boisson souhaitée et l'accès aux différents menus de réglage.

Configurez votre MoDe avec les options supplémentaires et les solutions modulaires

Configurez un ou deux moulins à café et ajoutez un ou deux bacs pour les produits instantanés. Choisissez le système de lait avec réfrigérateur qui répond parfaitement à vos besoins et les systèmes de paiement qui conviennent le mieux à votre activité.

Une solution peu encombrante pour tout type de lieu

La conception compacte et les bacs intégrés, pour le café et les produits instantanés, permettent d'économiser de l'espace sur le plan de travail.

Maintenance intelligente

L'organisation modulaire des composants internes permet aux techniciens d'intervenir rapidement et de réduire les temps d'arrêt ainsi que les frais de maintenance généraux.

Facile à nettoyer

Programmez le cycle de lavage quotidien des circuits internes afin de garantir une hygiène et des performances maximales.



MoDe

EGRO

MoDe

COFFEE BAR
ESPRESSO \$2.50
CAPPUCINO \$3.00
LATTE \$3.50
MILKSHAKE \$4.50
SMOOTHIE \$4.00
ICE CREAM \$3.50
DONUTS \$1.50
CUPCAKES \$1.50
PASTRIES \$1.50
SANDWICHES \$5.50
PIZZAS \$8.50
BURRITOS \$7.50
TACOS \$4.50
PASTAS \$6.50
RISOTTO \$7.50
SALADS \$6.50
SOUP \$4.50
BREAD \$1.50
CATERING \$10.00
EVENTS \$50.00
PRIVATE \$100.00
WEDDINGS \$200.00
PARTIES \$150.00
RENTALS \$50.00
TRAVEL \$10.00
DELIVERY \$5.00
COURTESY \$10.00
CATERING \$10.00
EVENTS \$50.00
PRIVATE \$100.00
WEDDINGS \$200.00
PARTIES \$150.00
RENTALS \$50.00
TRAVEL \$10.00
DELIVERY \$5.00
COURTESY \$10.00

CAFÉ ET PRODUITS SOLUBLES

GROUPE D'INFUSION EN ACIER INOXYDABLE

Groupe d'infusion en acier inoxydable disponible avec des chambres d'infusion de différentes dimensions, 18 g (standard) ou 22 g (en option).

PERSONNALISEZ VOS RECETTES DE CAFÉ

Obtenez le meilleur de votre café. Vous pouvez régler la mouture, les doses, activer et régler les niveaux de pré-infusion, et ajuster les niveaux de pressage du café.

MEULES PLATES EN ACIER INOXYDABLE

Ø54mm

DÉRIVATION D'EAU POTABLE

La dérivation d'eau potable permet d'ajouter une quantité spécifiée d'eau à température ambiante dans la tasse au début ou à la fin de la préparation d'une boisson à base de café. C'est la solution idéale pour refroidir les boissons et personnaliser de nouvelles recettes, recommandée pour les endroits qui servent des boissons à base de café avec de la glace.

NIVEAUX DE PRÉ-INFUSION PERSONNALISÉS

4

NIVEAUX DE PRESSAGE

3

BACS INTÉGRÉS POUR LE CAFÉ ET LES PRODUITS INSTANTANÉS

Choisissez un bac à café de 1,25 kg (1G) ou deux bacs de 0,75 kg (2G) et jusqu'à deux bacs intégrés de 2 litres (1S ou 2S) pour le chocolat chaud et d'autres produits instantanés.

1x1.25 kg (1G)
2x0.75 kg (2G)

CAPACITÉ BAC À CAFÉ

1x2 litres (1S)
2x2 litres (2S)

CAPACITÉ BAC À PRODUIT INSTANTANÉ



BACS ÉQUIPÉS DE CAPTEURS OPTIQUES POUR DÉTECTER LA PRÉSENCE DE PRODUITS INSTANTANÉS.

EAU ET VAPEUR

0.5 litres

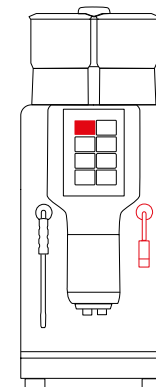
CHAUDIÈRE CAFÉ

0.8 litres

CHAUDIÈRE VAPEUR



EAU

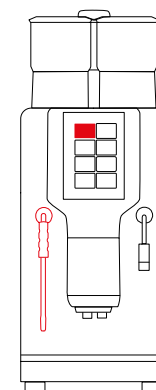


EAU CHAUDE POUR LE THÉ ET LES TISANES

L'eau chaude peut être distribuée par le bec principal (standard) ou par la buse à eau externe installée sur le côté droit de la machine (en option). Ajustez la quantité d'eau pour préparer le thé, les tisanes et les infusions.

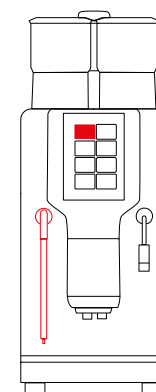


VAPEUR



BUSE VAPEUR

La buse vapeur manuelle est la solution pour les baristas professionnels qui préfèrent faire mousser et chauffer le lait à la main. Réglez le temps de distribution de la vapeur à partir du menu des réglages et activez la buse à partir du touchscreen.



ISTEAM PRO

iSteam Pro est la buse vapeur conçue pour faire mousser automatiquement le lait pour les cappuccinos et les macchiatos. Il est possible de tout contrôler grâce à son touchscreen : régler la température et le niveau de mousse, enregistrer un nombre illimité de recettes et activer la buse automatique par simple effleurement. Facile à utiliser et à nettoyer, iSteam Pro garantit une mousse parfaite pour toutes les boissons à base de lait de votre menu, offrant ainsi une qualité constante à tout moment. Elle permet d'accélérer le service, ne nécessite pas de formation professionnelle pour les opérateurs et fonctionne parfaitement avec tous les types de lait, y compris les alternatives végétales.

SYSTÈMES DE LAIT ET RÉFRIGÉRATEURS

Egro MoDe propose deux systèmes différents pour la préparation automatique de boissons à base de lait frais : Quick Milk et Pro Milk.

PRO MILK

Pompe à engrenages installée à l'intérieur du réfrigérateur.

Pro Milk est le bon choix pour les établissements qui veulent offrir à leurs clients un vaste assortiment de boissons à base de lait chaud ou froid et de lait mousseux chaud. Pro Milk permet de modifier la température du lait en réglant la pression de la pompe à partir du touchscreen, de personnaliser les niveaux de moussage et la consistance de la mousse pour chaque boisson. Pro Milk fonctionne avec le réfrigérateur MK4 (4,5 litres), MK6 (6 litres), ou FUM (4 litres).



(MoDe Pro Milk + Réfrigérateur MK4)

QUICK MILK

Système Venturi.

Quick Milk est le bon choix pour les utilisateurs qui n'ont pas à gérer un important flux de travail et qui souhaitent offrir à leurs clients un menu comprenant les grands classiques du café tels que le cappuccino et le latte macchiato. Quick Milk est un système de lait intuitif, facile à utiliser et à entretenir. Le réfrigérateur MK4 (4,5 litres) ou le réfrigérateur FUM (4 litres) sont disponibles pour le système Quick Milk.



(MoDe Quick Milk + Réfrigérateur MK4)

RÉFRIGÉRATEUR MK4

Conçu spécialement pour les endroits où l'espace de comptoir est limité, le réfrigérateur compact MK4 de 4,5 litres à écran numérique dispose d'un seul récipient pour le lait. Il est facile à installer et sa température est réglable.

RÉFRIGÉRATEUR FUM

Réfrigérateur de 4 litres, avec module pompe et capteur de niveau, qui peut être placé sous l'unité principale de la machine pour optimiser l'espace du plan de travail.



(MoDe Pro Milk + Réfrigérateur FUM)

RÉFRIGÉRATEUR MK6

Réfrigérateur de six litres avec écran, capteur de niveau et module de pompe intégré. Disponible avec un ou deux* récipients à lait, le réfrigérateur MK6 est la solution pour tous les établissements à forte production de boissons à base de lait frais. Il peut être installé sur le côté droit ou gauche de la machine, en fonction des besoins spécifiques.



(MoDe Pro Milk + Réfrigérateur MK6)

* Le réfrigérateur MK6 avec deux récipients à lait n'est disponible que pour le MoDe X2 Pro Milk. Dans cette configuration, chaque machine n'est connectée qu'à un seul des deux récipients.

INTERFACE

TOUCHSCREEN 7"

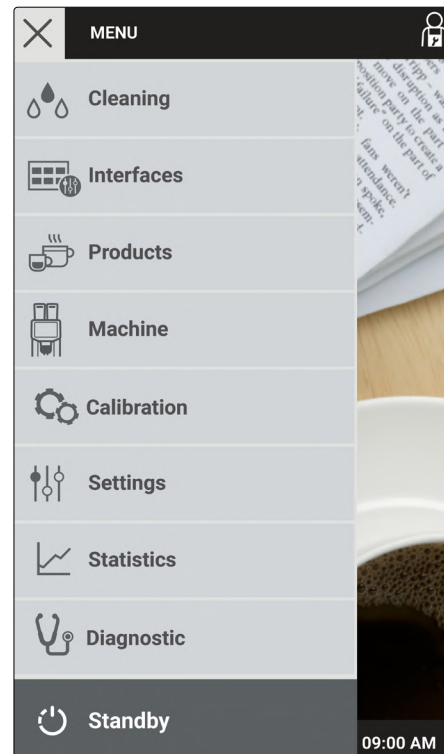
Sélectionnez la boisson à distribuer par simple pression et accédez au menu des réglages pour modifier tous les paramètres de l'appareil. La disposition de le touchscreen vous permet de visualiser 8 ou 12 boissons et pour chacune d'entre elles, vous pouvez choisir une icône parmi celles disponibles dans trois galeries d'images différentes.

x12

MENU EN 12 LANGUES

MULTI-DRINK

Enregistrez vos recettes de café, de lait et de produits instantanés et utilisez-les comme base pour créer facilement un nombre illimité de boissons pour votre menu et les rendre toujours disponibles dans différents formats.



3 NIVEAUX D'ACCÈS

MoDe offre trois menus d'accès différents pour les baristas, les managers et les techniciens, tous protégés par un mot de passe. Chaque menu a été étudié pour offrir aux différentes personnes travaillant sur la machine la meilleure expérience utilisateur et une sécurité maximale.

EASY SWITCH

Il est également possible de programmer des interfaces différentes pour chaque tranche horaire, en activant des menus de boissons différents, le mode libre-service ou les modes de paiement.

MISE EN ROUTE ET ARRÊT AUTOMATIQUE

Il est possible de configurer l'heure d'allumage et d'extinction automatique de la machine pour tous les jours de la semaine.

REDÉMARRAGE RAPIDE

Lors du démarrage, la machine saute le cycle normal de rinçage du circuit de café et est immédiatement prête à l'emploi, pour autant que la température à l'intérieur de la chaudière à café soit toujours supérieure à un certain point de réglage.

MODE SELF-SERVICE

MoDe est conçue pour fonctionner aussi bien avec un opérateur ou un barista professionnel qu'en mode self-service. Elle passe facilement d'un mode à l'autre, en fonction des besoins de l'activité et des différents moments de la journée.

STATISTIQUES

Consultez le menu des statistiques pour visualiser le nombre de boissons distribuées, classées par catégories et ingrédients utilisés, les recettes générées et le détail de tous les cycles de lavage effectués.

CHAUDIÈRE EN PRIORITÉ

La machine permet à l'utilisateur de choisir de chauffer d'abord la chaudière à café ou la chaudière à vapeur lorsqu'elle fonctionne en mode de consommation réduite. Si l'on sert principalement du café, le meilleur choix consiste à chauffer d'abord la chaudière à café. En revanche, si l'on travaille davantage avec du lait, de l'eau chaude et de la vapeur, il est préférable de chauffer d'abord la chaudière à vapeur.

MAINTENANCE

FACILE À ENTREtenir

Tous les composants internes sont organisés en modules selon leur fonction afin de faciliter les opérations de maintenance ordinaire et accélérer les interventions du service technique. Ouvrir la porte avant pour accéder à l'unité d'infusion, au module chaudière et aux électrovannes. Retirez les panneaux de la machine pour accéder au module hydraulique contenant la pompe et le manomètre (panneau latéral gauche), aux moulins et au module de produits solubles contenant les moteurs et les capteurs optiques (panneau supérieur) et à la carte électronique (panneau arrière).

DIAGNOSTIQUE

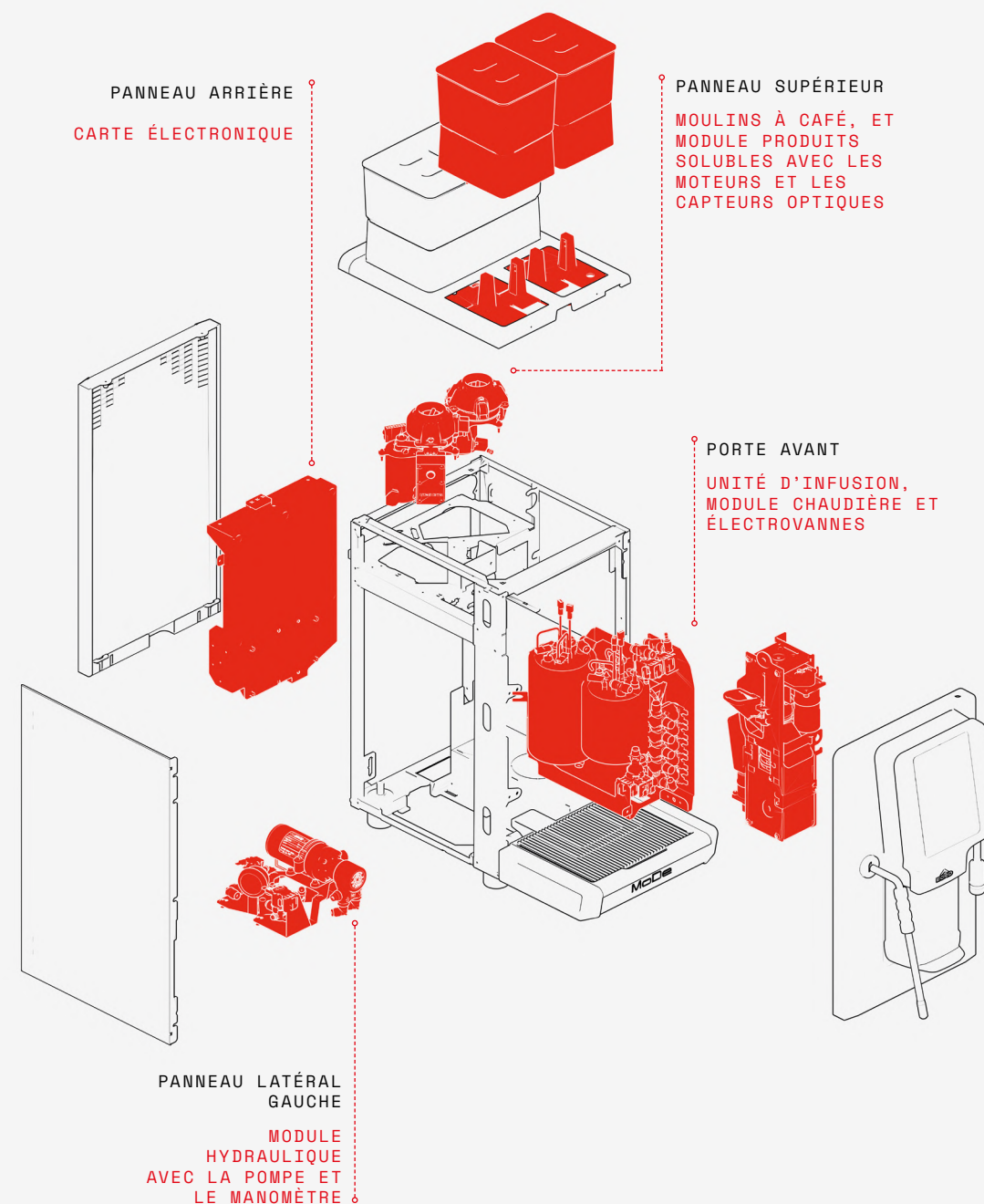
Le "Menu technique" inclut une fonction "Diagnostic" permettant à l'opérateur de contrôler rapidement tous les circuits et les différents composants et vérifier qu'ils sont en bon état, tout ceci depuis l'écran tactile.

CALIBRAGE

En accédant au menu Technicien à partir du touchscreen, vous pouvez suivre la procédure guidée pour les calibrages suivants : broyeurs, lait, mousse de lait, produits instantanés, eau.

SAUVEGARDE DES DONNÉES

Accédez à la fonction de sauvegarde des données pour télécharger ou mémoriser une configuration de la machine via une clé USB.



LAVAGE

CYCLES DE LAVAGE

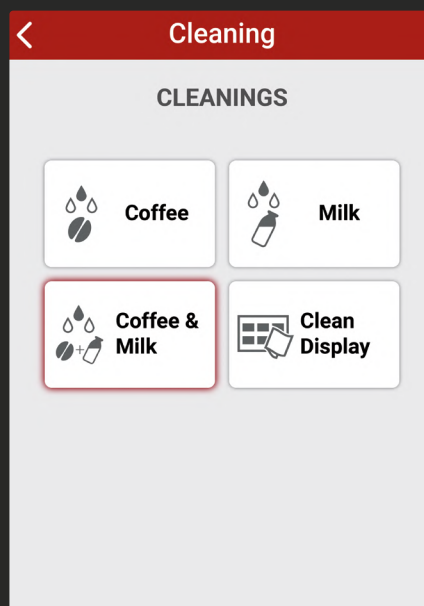
Le menu dédié permet d'activer des cycles de lavage individuels pour les circuits de café et de lait ou un cycle complet pour laver les deux circuits. Les instructions visualisées sur le touchscreen guident l'opérateur à chaque étape de l'opération. Les détergents pour le lavage peuvent être achetés sur notre Portail des pièces détachées.

7 minutes

DURÉE DU CYCLE
DE LAVAGE COMPLET

DÉTERGENTS ET SYSTÈMES DE FILTRAGE

Prenez soin de votre machine à café en effectuant des cycles de lavage réguliers avec des détergents Egro. Et pour une protection optimale de vos équipements, demandez et installez le système de filtrage pour le traitement de l'eau qui répond le mieux à vos besoins.



CYCLES DE RINÇAGE

Programmez des cycles de rinçage à différents moments de la journée ou après chaque préparation pour que votre machine à café soit toujours efficace et propre.





ACCESSOIRES ET FONCTIONNALITÉS SUPPLÉMENTAIRES

KIT DE VERROUILLAGE ET « OPTION SELF »

Un kit optionnel est disponible avec des verrouillages pour les bacs et le tiroir à marc de café. En plus des verrouillages, l'« Option Self » vous permet de disposer d'indicateurs pour le positionnement correct des tasses avant la distribution, ce qui est très utile dans le mode self-service.

PROTOCOLE MDB

La machine peut être connectée à tous les systèmes de paiement externes compatibles avec le protocole de communication MDB.

COULEUR

NOIR

30 cm

LARGEUR DU CORPS DE LA MACHINE

DESIGN COMPACT

Des composants de haute qualité, des trémies intégrées et d'autres solutions peu encombrantes vous offrent une technologie maximale dans un espace minimal.



30 cm /
11,8 in

TIROIR À MARC DE CAFÉ SOUS LE MEUBLE

Une option très utile pour ceux qui préfèrent recueillir le marc de café directement dans un bac situé sous le comptoir, sans avoir à vider le tiroir intégré à la machine.

SYSTÈMES DE PAIEMENT

Profitez de la flexibilité maximale offerte par un vaste choix de systèmes de paiement disponibles.

CHAUFFE-TASSES

Module chauffe-tasses externe avec trois étagères et température réglable.



MODE X2 PRO MILK

Le MoDe X2 Pro Milk est une configuration spéciale composée de deux unités MoDe Pro Milk avec un réfrigérateur MK6 au centre connecté aux deux machines.

PRODUCTION
JOURNALIÈRE
RECOMMANDÉE

MODE X2 PRO MILK

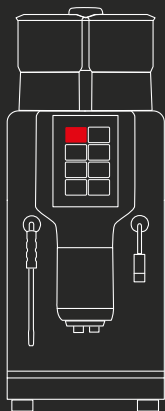
x360

TASSES/JOUR

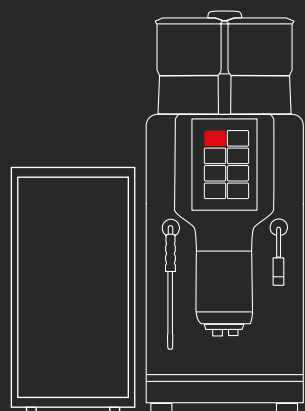


MODE

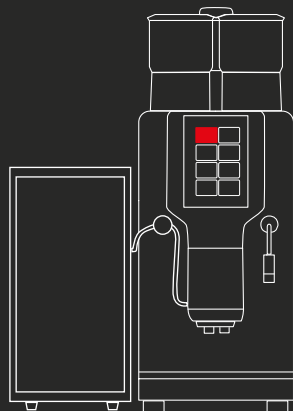
MODE PURE COFFEE



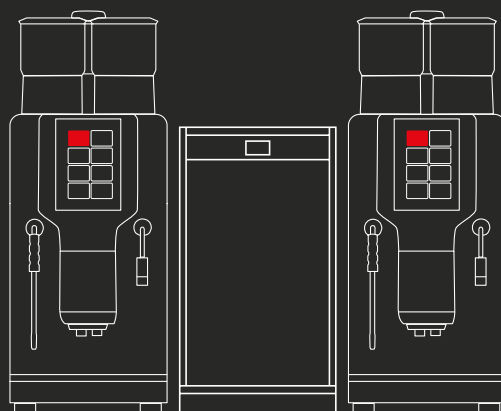
MODE PRO MILK



MODE QUICK MILK



MODE X2 PRO MILK



POINTS CLÉS

	PURE COFFEE	QUICK MILK	PRO MILK	X2 PRO MILK
PRESTATIONS				
Production journalière recommandée (tasses/jour) ¹	150	150	180	360
INTERFACE				
Touchscreen 7"	●	●	●	●
CAFÉ				
Broyeur	●	●	●	●
Deuxième moulin	●	●	●	●
Chambre d'infusion 18 g	●	●	●	●
Chambre d'infusion 22 g (BC22)	●	●	●	●
Dérivation d'eau fraîche (1 tasse de café Americano) ²	●	●	●	●
Dérivation d'eau chaude (1 tasse de café Americano)	●	●	●	●
VAPEUR				
Buse vapeur	●	—	●	●
Lance vapeur automatique (iSteam Pro)	●	—	●	●
EAU CHAUDE				
Sortie centrale eau chaude	●	●	●	●
Sortie eau chaude côté droit	●	●	●	●
SYSTÈMES DE LAIT				
Pro Milk	—	—	●	●
Quick Milk	—	●	—	—
Boissons froides à base de lait	—	●	●	●
SOLUBLES				
Trémie de poudre intégrée (jusqu'à 2 l)	●	●	●	●
RÉFRIGÉRATEURS				
Réfrigérateur MK6 (6 litres) ³	—	—	●	●
Réfrigérateur MK4 (4,5 litres)	—	●	●	—
Réfrigérateur FUM (4 litres)	—	●	●	—
ACCESSOIRES				
Chauffe-tasses	●	●	●	●
EXTRA CARACTÉRISTIQUES				
Tiroir à marc de café sous le meuble	●	●	●	●
Pack de verrouillage	●	●	●	●
Option Self (Pack de verrouillage, Stoppeur de tasse)	●	●	●	●
Systèmes de paiement	●	●	●	●
Protocole MDB	●	●	●	●
Connect (système de télémétrie, seulement wifi)	●	●	●	●

¹ Pour plus d'informations sur la capacité de distribution et la consommation d'énergie des machines à café Egro, veuillez consulter le site : <https://www.grosskuechen.cert.hki-online.de/en>

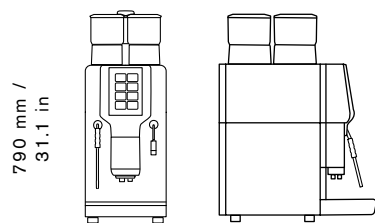
³ Uniquement avec le MoDe X2 Pro Milk, il est également disponible avec deux récipients à lait de 3 litres.

² Disponible uniquement avec sortie d'eau chaude centrale.

Standard ●
Option ●
Non Disponible —

DONNÉES TECHNIQUES

UNITÉ PRINCIPALE



790 mm /
31.1 in

300 mm /
11.8 in

580 mm /
22.8 in

● NOIR

L x P x H

300 x 580 x 790 mm

11.8 x 22.8 x 31.1 in

POIDS

43 kg / 94.8 lb

CHAUDIÈRE CAFÉ

0.5 l

CHAUDIÈRE VAPEUR

0.8 l

CAPACITÉ TRÉMIE À GRAINS DE CAFÉ

1x 1.25 kg (1G)

2x 0.75 kg (2G)

BACS À POUDRE

1x 2 l (1S)

2x 2 l (2S)

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

100-120 V, 50-60 Hz (1.5 kW)

220-240 V, 50-60 Hz (2.3 kW)

220-240 V, 50-60 Hz (3.5 kW)

ALIMENTATION EN EAU

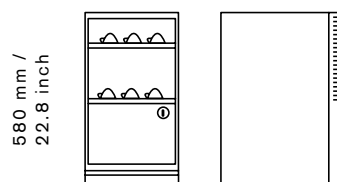
Raccordement au réseau de
distribution d'eau

NIVEAU SONORE PENDANT L'UTILISATION

<70 dB

ACCESSOIRES

CHAUFFE-TASSES



580 mm /
22.8 inch

300 mm /
11.8 in

365 mm /
14.4 in

L x P x H

300x365x580 mm

11.8x14.4x22.8 in

POIDS

14 kg / 30.1lb

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

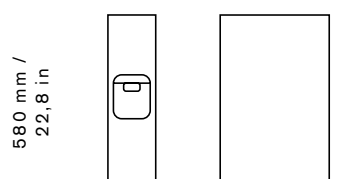
220-240 V~, 50 Hz

PUISSANCE NOMINALE

420 W

● NOIR

SYSTÈMES DE PAIEMENT



580 mm /
22.8 in

150 mm /
5.9 in

365 mm /
14.4 in

L x P x H

150 x 365 x 580 mm

5.9 x 14.4 x 22.8 in

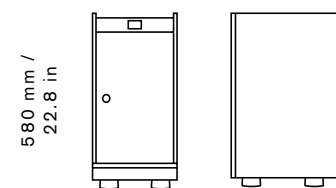
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

24 V de la machine à café

● NOIR

REFRIGÉRATEURS

RÉFRIGÉRATEUR MK6



580 mm /
22.8 in

300 mm /
11.8 in

365 mm /
14.4 in

● NOIR

L x P x H

300 x 365 x 580 mm

11.8 x 14.4 x 22.8 in

POIDS

29 kg / 63.9 lb

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

220 - 240 V, 50 - 60 Hz, 0.25 A

110-120 V, 60 Hz, 0.77 A

Japan: 100 V, 50 - 60 Hz, 0.7 A

RÉCIPIENT LAIT

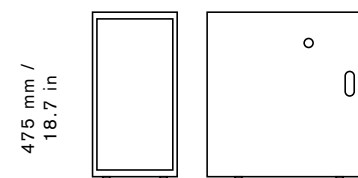
1x 6 litres

2x 3 litres*

LIQUIDE DE REFROIDISSEMENT

R600a 14g

RÉFRIGÉRATEUR MK4



475 mm /
18.7 in

240 mm /
9.4 in

450 mm /
17.7 in

● NOIR

L x P x H

240 x 450 x 475 mm

9.4 x 17.7 x 18.7 in

POIDS

9 kg / 19.8 lb

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

220-240 V~, 50-60 Hz, 0.5 A

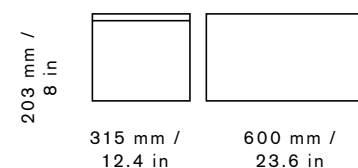
RÉCIPIENT LAIT

4.5 l / 1.19 gal US

LIQUIDE DE REFROIDISSEMENT

R600a / 10.5 g

RÉFRIGÉRATEUR FUM



203 mm /
8 in

315 mm /
12.4 in

600 mm /
23.6 in

● NOIR

L x P x H

315 x 600 x 203 mm

12.4 x 23.6 x 8.0 in

POIDS

18.5 kg / 40.0 lb

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

220-240 V~, 50 Hz, 0.8 A

220 V~, 60 Hz, 0.9 A

115 V~, 60 Hz, 1.3 A

RÉCIPIENT LAIT

4 l

LIQUIDE DE REFROIDISSEMENT

R600a 16g (220-240 V)

R134a 40g (115 V)

* Uniquement avec le MoDe X2 Pro Milk

CONNECT

SYSTÈME DE TÉLÉMÉTRIE

Power to your coffee business.

Connect est une solution IoT développée par Rancilio Group pour collecter et analyser de façon simple toutes les données importantes générées par une seule machine à café ou par une flotte entière de machines. Grâce à une plateforme internet personnalisable avec des widgets, des tableaux, des graphiques, Connect vous fournit un instrument numérique avancé prêt à l'emploi, vous permettant de contrôler en temps réel les principaux paramètres et ainsi de dynamiser et d'optimiser votre activité.

RANCILIOGROUP.COM/CONNECT

+ PRINCIPAUX AVANTAGES



1

PLATEFORME
CONVIVIALE



2

GESTION FACILE DE
VOTRE FLOTTE



3

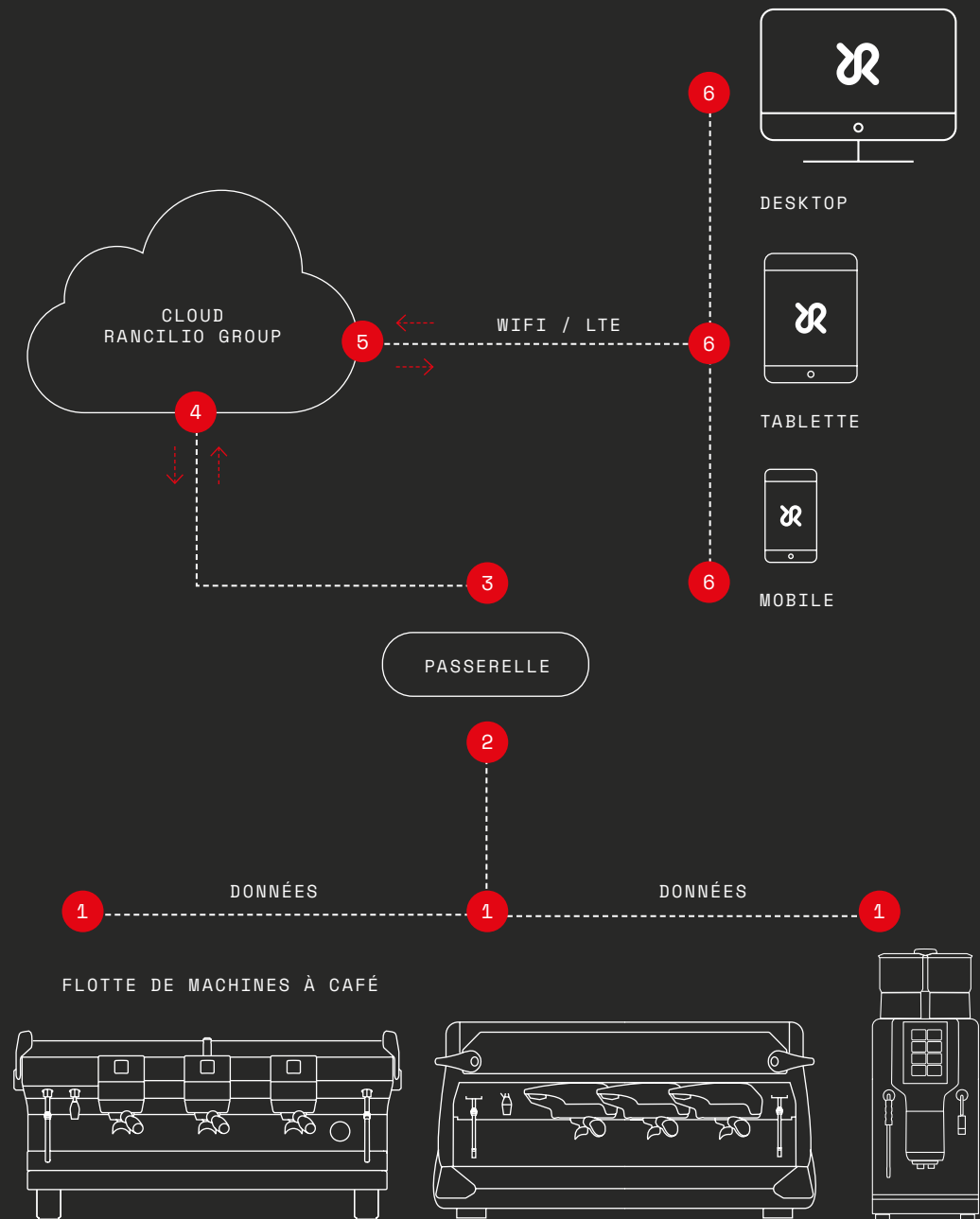
AMÉLIORATION DU
SERVICE APRÈS-VENTE



4

HAUSSE
DES VENTES

COMMENT ÇA FONCTIONNE





egrocoffee.com



an Ali Group company



The Spirit of Excellence