Rancilio presenta in anteprima a Host le sue novità 2020

rancilio-classe-20-a6918002

Rancilio Classe 20. Una linea di luce tra innovazione e tradizione - L’eleganza, la solidità e le performance sono i caratteri distintivi di **Classe 20**, la nuova macchine per caffè **Rancilio**.

Classe 20, presentata in anteprima a **Host Milano 2019**, eredita alcuni dei tratti distintivi dei prodotti Rancilio, come le linee di luce lungo i fianchi, l’acciaio e l’alluminio satinato del corpo macchina e i bumper laterali, e allo stesso tempo presenta nuove features e alcune soluzioni mutuate dal progetto **Rancilio Specialty RS1**. Sintesi tra innovazione e tradizione, Classe 20 eleva lo status della categoria in termini di prestazioni e funzionalità e si presenta sul mercato in tre versioni – SB, ASB e TP - con tre diverse tecnologie di controllo termico, un’interfaccia intelligente e un nuovo sistema di diagnostica avanzata.
Classe 20 SB è la prima macchina per caffè del brand Rancilio dotata di **Steady Brew**, la tecnologia che rivoluziona il circuito idraulico e segna il superamento della termosifonica tradizionale. Brevettata da Rancilio Lab, la tecnologia Steady Brew mantiene costante la temperatura dell’acqua all’interno del circuito e garantisce una stabilità termica ai vertici della categoria e la massima ripetibilità in fase di erogazione, sia durante i picchi di lavoro sia nelle condizioni di basso regime produttivo.

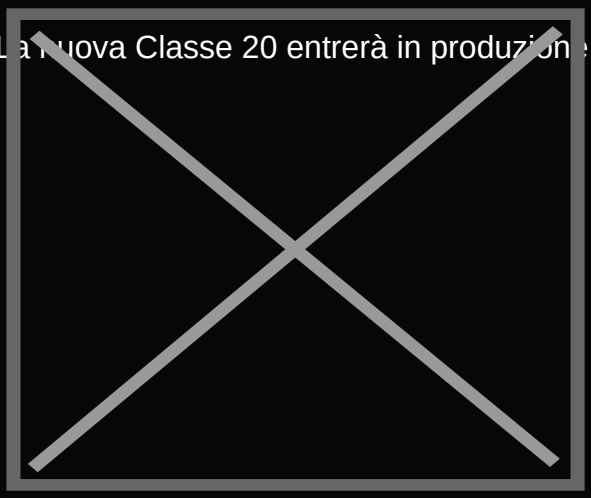
Classe 20 ASB è la versione multi-boiler. I gruppi indipendenti, dotati di micro-boiler e di un elemento riscaldante, sono la massima garanzia per stabilizzare la termica del gruppo e controllare con precisione la temperatura dell’acqua per ogni erogazione. Con Classe 20 ASB, il barista può regolare temperature diverse per ogni gruppo, anche durante il servizio, in modo semplice e veloce tramite l’interfaccia touchscreen.

Classe 20 TP, multi-boiler con gruppi indipendenti, è equipaggiata con il Temperature Profiling, la tecnologia brevettata Rancilio che offre al barista la possibilità di gestire i profili di temperatura dell'acqua durante la fase di estrazione, con precisione e in modo dinamico, per esaltare le diverse caratteristiche di ogni caffè.

Un’altra importante novità di Classe 20, che la distingue rispetto a tutti i prodotti di categoria presenti sul mercato, è l’interfaccia con **schermo touchscreen da 4.3”**. Tutte le impostazioni sono a portata di mano e facili da gestire, anche per i baristi meno esperti. Il controllo in tempo reale della performance, con tutti i parametri caffè, acqua e vapore organizzati in menu, navigabili con un semplice swipe.

Classe 20 è pensata anche per migliorare il lavoro dell’assistenza tecnica e velocizzare la operazioni di manutenzione. La funzione Service offre la possibilità di testare tutti i sistemi della macchina e verificare il funzionamento dei singoli componenti con un semplice tap tramite l'interfaccia. Con Classe 20 non sarà più necessario dover aprire la macchina per caffè e analizzare le componenti tecniche per ricercare l’origine di eventuali malfunzionamenti o guasti, con il vantaggio di risolvere ogni problema ed effettuare le necessarie operazioni di manutenzione nel minor tempo possibile.

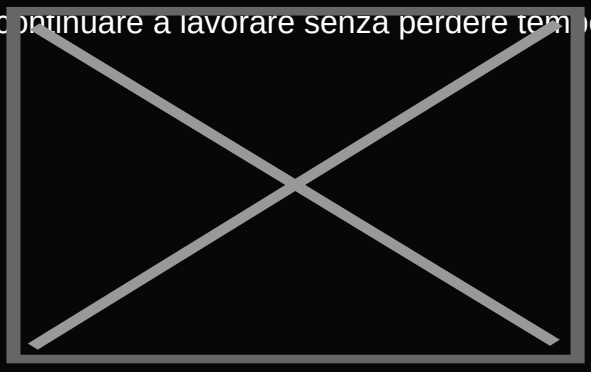
La nuova Classe 20 entrerà in produzione nel 2020.



Rancilio V50 - Rancilio presenta **V50**, il nuovo macinino monodose on demand con motore orizzontale e macine verticali da 50 mm in acciaio inox. La soluzione ideale per ogni tipo di ricetta caffè, dall’espresso alla french press, grazie all’ampio ventaglio di gradi macinatura regolabili. È un macinino professionale salvaspazio, raccoglie tutta la tecnologia in soli 15 cm ed è adatto ad ogni tipo di location e a diverse situazioni di consumo, con una produzione media di 1,5 g/s su base espresso. Può lavorare come secondo macinino in locali con elevati consumi, in batteria nei coffee shop ed è perfetto per la casa e l’ufficio.
La dose di caffè è facile da regolare e per selezionare la macinatura desiderata è sufficiente ruotare la manopola frontale, che può essere utilizzata anche come lavagna per segnare i gradi di macinatura preferiti e impostare in velocità diverse ricette caffè durante il servizio. Inoltre, la dose di caffè può essere erogata direttamente nel portafiltro, senza lasciare residui di caffè nella camera di macinazione. Un'innovativa tecnologia antistatica a ribalta controlla l'uscita del caffè macinato e riduce al minimo lo spargimento di caffè sul bancone. È possibile scegliere tra due diverse modalità di

funzionamento: automatica per erogare la dose singola preimpostata oppure on demand.

V50 è dotato di tramoggia caffè self-standing (capacità 0,5 kg) che agevola il barista durante le operazioni di ricarica. La forchetta portafiltro, con pulsante di avvio dose, è progettata per agganciare facilmente ogni tipo di portafiltro, e libera le mani del barista che, durante la macinatura, può continuare a lavorare senza perdere tempo.



Rancilio Silvia Pro - Rancilio Silvia è la macchina per caffè simbolo della Home Line di Rancilio. Presentata nel 1997, nel corso degli anni Silvia ha conquistato migliaia di estimatori e si è consacrata come un oggetto di culto nelle cucine di tutto il mondo. Oggi è universalmente riconosciuta come una delle macchine per caffè espresso ad uso domestico più famose, diffuse e apprezzate sul mercato. Un successo che ha trasformato questo prodotto in una vera e propria icona del suo tempo, amata per il suo design essenziale, lo stile moderno e razionale, e venerata per le sue caratteristiche derivate dal settore professionale.

Oggi, a più di vent'anni dal debutto di Silvia, Rancilio presenta **Silvia Pro**, la nuova macchina per caffè a 1 gruppo, ideale sia per la casa sia per l'ufficio. Il mito torna sul palcoscenico in un nuovo formato, con una serie d'importanti novità. Lo sviluppo di questo nuovo prodotto è partito dal desiderio di portare la qualità dell'estrazione ai livelli di una macchina per caffè professionale per conquistare anche i baristi più esperti e allo stesso tempo conservare i caratteri di Silvia, dal design alla semplicità di utilizzo. Il cuore tecnologico è stato completamente rinnovato. Con Silvia Pro è possibile regolare in modo indipendente la temperatura dell'acqua per il caffè e quella del vapore tramite PID interni, posizionati nella caldaia caffè e nella nuova caldaia vapore. La regolazione della temperatura è facile grazie al nuovo display digitale integrato nel corpo macchina, che riporta anche un cronometro per misurare il tempo di erogazione, un indicatore di temperatura e l'alert per il serbatoio dell'acqua. È inoltre possibile attivare la funzione "Wake Up" per programmare l'accensione automatica.

I materiali di qualità e le componenti resistenti all'uso di Silvia Pro derivano dalle macchine per caffè professionali Rancilio: gruppo erogatore in ottone, portafiltro ergonomico con basket da 7 e 14 gr., boiler coibentati e lancia vapore multidirezionale in acciaio inox.

La stabilità termica ai vertici della categoria, il controllo totale della temperatura, la tecnologia a due caldaie indipendenti, la qualità dei materiali e la resistenza delle componenti interne, sono le caratteristiche della nuova Rancilio Silvia Pro, la macchina per caffè che definisce un nuovo scenario per gli home barista, tra il mondo delle professionali e le mura di casa.



Egro Next Touch Coffee - La nuova **Egro Next Touch Coffee** è la **superautomatica di ultima generazione progettata per il drip coffee** e la preparazione di tutte le bevande a base caffè. Next Touch Coffee è l'unica superautomatica sul mercato configurabile con quattro tramogge caffè da 1 kg., senza l'ausilio di moduli esterni. Garantisce il massimo della varietà caffè in un'unica soluzione compatta, dal design elegante e raffinato.

La varietà del menu a disposizione, con quattro diverse qualità di caffè sempre disponibili e oltre 10 miscele caffè personalizzabili, è solo uno dei vantaggi del nuovo prodotto Egro. Next Touch Coffee monta il **Self-Adjusting Grinder (SAG)** per il controllo e la regolazione automatica della macinatura ed eredita il meglio della tecnologia di estrazione del brand Egro. Il gruppo erogatore in acciaio inox, con camera regolabile per 22 grammi di caffè, è la soluzione ideale per garantire performance di alta qualità a elevati ritmi di lavoro, senza tempi di recupero tra una preparazione e l'altra, per bicchieri extra large e anche per la caraffe da 1 litro. Next Touch Coffee è una soluzione pratica e conveniente, riduce i costi di mano d'opera e di manutenzione e semplifica le operazioni di pulizia. Il caffè viene sempre macinato e preparato all'istante al momento dell'ordine, senza inutili sprechi, per offrire in ogni tazza il gusto e l'aroma di ogni chicco.

L'interfaccia **touchscreen con schermo HD da 10.1"** è basata sul sistema **Android**. Selezionare la bevanda e gestire i parametri della macchina è facile e intuitivo, proprio come usare uno smartphone. È possibile personalizzare ogni ricetta caffè, gestire le operazioni di pulizia e scoprire gli ingredienti e

le informazioni nutrizionali sulle bevande erogate con pochi e semplici tap sullo schermo. Inoltre, l’innovativa modalità **Easy Switch**, permette di programmare diversi menu a seconda dell’ora del servizio, modificando le bevande disponibili e le modalità di utilizzo.

Egro Next Touch Coffee è consigliata per stazioni di servizio, convenience store, fast food, self-service e tutte le location che offrono bevande a base caffè e drip coffee con un **consumo medio di 200 tazze al giorno**.