

Classe 9

IT-EN

9

 RANCILIO



coffeeing the World

Copyright Rancilio Group 2015

Printed in Italy





Contenuti

Contents

6	L'unione perfetta tra design e tecnologia <i>The perfect balance between design and technology</i>
16	Xcelsius <i>Xcelsius</i>
32	Sistemi <i>Systems</i>
44	Tech e Green <i>Tech and Green</i>
50	Informazioni tecniche <i>Technical info</i>
64	Glossario <i>Glossary</i>

Copyright Rancilio Group 2015
Printed in Italy



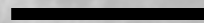


1



L'unione perfetta tra design e tecnologia

The perfect balance between design and technology



⌘



QUANDO LA PASSIONE SI ESPRIME NELLA TECNOLOGIA

Classe 9 rappresenta una sintesi perfetta: è un prodotto creato con l'innovativa tecnologia di Rancilio LAB abbinata a una ricerca stilistica raffinata spinta verso un **rinnovato livello formale**. La versione più evoluta è equipaggiata con la rivoluzionaria tecnologia Xcelsius che gestisce in modo dinamico la temperatura dell'acqua durante i 25/30 secondi di erogazione per esaltare le caratteristiche organolettiche di ogni singola miscela o mono origine.

Classe 9 USB con display alfanumerico garantisce una rapida e precisa gestione dei principali settaggi macchina. Per un utilizzo semplificato è disponibile anche la versione Classe 9 S semiautomatica, che garantisce grandi performance ed elevata qualità dell'espresso. Con i suoi gruppi meccanici azionati da speciali leve, **Classe 9 RE si ispira alle macchine di un tempo**, valorizzando in maniera nuova il feeling **barista/macchina e la gestualità di una dialettica emozionante e dalle note retrò**. La gamma è completata dalla versione TALL, che permette l'utilizzo di bicchieri alti per bevande che rispondo a gusti internazionali.

WHEN PASSION IS EXPRESSED THROUGH TECHNOLOGY

*Classe 9 is the perfect marriage - a product created using the innovative Rancilio LAB technology combined with the quest for elegant design, **revisiting more traditional forms**. The most highly evolved version is equipped with the revolutionary Xcelsius technology featuring dynamic water temperature management during the 25/30 seconds of brewing to enhance the organoleptic properties of each blend or single-origin coffee. Classe 9 USB with its alphanumeric display guarantees precise, rapid management of the main machine settings. A simpler to use version is also available, the semi-automatic Classe 9 S, that guarantees top performance and high quality espresso. With its mechanical units operated by special levers, **Classe 9 RE is inspired by the machines of yesteryear**, paying new homage to the **baristamachine relationship in which each gesture speaks volumes, with definite retro appeal**. The range is completed by the TALL version, making it possible to use taller glasses for drinks that satisfy international tastes.*





ELEGANZA ED ERGONOMIA: DAL PANNELLO COMANDI ALLA PULSANTIERA SOFT TOUCH

L'abbinamento dei materiali trova in Classe 9 un equilibrio di grande suggestione. Il pannello comandi superiore è realizzato in un nuovo e robusto polimero antigraffio che incornicia la pulsantiera con un effetto flottante rispetto al corpo macchina, permettendo al barista di selezionare agilmente i tasti anche appoggiando la mano sul floating. L'ergonomia di Classe 9 si esprime anche nell'innovativa pulsantiera Soft Touch, con tasti a reazione rapida e luci funzionali a 3 colori che segnalano le diverse attività in corso. L'ampiezza dei tasti, la grafica intuitiva e il pratico display alfanumerico per della versione USB accompagnano il barista nelle sue attività quotidiane, semplificando ed alleggerendo il carico di lavoro e lasciando libertà al suo estro sperimentale.

ELEGANCE AND ERGONOMICS: FROM THE CONTROL PANEL TO THE SOFT TOUCH KEYS

In Classe 9, the balanced combination of materials creates a stylish aesthetic. The upper control panel is made of a tough new scratch-resistant polymer that frames the touch panel, creating a floating effect against the main body of the machine, enabling the barista to select the keys with ease by just resting a hand on the floating panel. The ergonomics of Classe 9 are also evident in the innovative Soft Touch keypad, with rapid-reaction keys and functional three-colour lights showing the various operations in progress. The broad keys, intuitive graphics and practical alphanumeric display in the USB version guide baristas as they work their daily magic, simplifying and lightening their workload, leaving them free to employ their creative talent to the full.



**L'ergonomia di Classe 9 si esprime anche
nell'innovativa pulsantiera Soft Touch.
*The ergonomics of Classe 9 are also evident
in the innovative Soft Touch keypad.***

L'ELEGANZA SENZA TEMPO DELLA LEVA

Classe 9 RE è una macchina “romantica” nel senso originario del termine. È cioè a tutti gli effetti **una macchina da “romanzo”**, la cui trama si intreccia alla tradizione e alle memorie più genuine del mondo dell'espresso. **Grazie ai suoi gruppi meccanici ad azionamento manuale e a un'apposita levetta**, Classe 9 RE conquista i cultori dell'appeal vintage e rievoca con armonia e determinazione il **rituale della preparazione del caffè fatto a mano**, realizzato con passione dal barista: valorizza le abilità del singolo e lascia che esse trovino la loro naturale traduzione in espressi impeccabili.

THE TIMELESS ELEGANCE OF THE LEVER

*Classe 9 RE tells a romantic story. **A machine with its very own narrative**, its plot interwoven with all the authentic tradition and fond memories that have created the world of espresso.*

*Classe 9RE oozes vintage appeal, **its mechanical parts and levers driving the totally manual action** capture the hearts of all those nostalgic for those heady days when **coffee was made by hand**, a harmonious ritual performed with passion by the barista whose unique skills are now once again given free rein to find their natural expression in impeccable espresso.*

Classe 9 RE: design vintage per una macchina di ultima generazione

Classe 9 RE: vintage design for a latest generation machine





UN'ESPERIENZA "ARTIGIANALE"

Classe 9 RE è una macchina attuale ed ergonomica, al passo coi tempi grazie all'equipaggiamento con il gruppo RE (cioè il gruppo "Rancilio Erogazione"). Ma soprattutto è una macchina di semplice utilizzo anche per i baristi più preparati che desiderano mettere a frutto **la propria esperienza "artigianale"**.

Il barista ha la possibilità di modulare il tempo di pre-infusione durante ogni singola estrazione: muovendo lentamente la leva di comando è infatti possibile aprire parzialmente la valvola meccanica e quindi far entrare l'acqua in contatto con il caffè senza azionare la pompa. In questo modo il barista può quindi decidere quanto prolungare la pre-infusione.

L'integrazione del gruppo sul corpo macchina è stata realizzata con assoluta attenzione alle rifiniture e con la massima cura del singolo dettaglio. Un pannello comandi raffinato, il design del coprigruppo pulito e lineare e la leva di comando RE valorizzata da una cover cromata determinano un disegno contemporaneo piacevole all'occhio e sempre essenziale. L'impiego di questo tipo di idraulica su un prodotto tecnologico ed attuale come Classe 9 realizza una combinazione unica sul mercato fondendo con eleganza gli elementi della tradizione (il gruppo Rancilio Erogazione) e quelli della tecnologia (il design Classe 9).

AN "ARTISAN" EXPERIENCE

*Classe 9 RE is a 21st Century, ergonomically designed machine featuring the state-of-the-art RE (Rancilio Erogazione) brewing unit. First and foremost however, it is an easy-to-use machine, also ideal for more expert baristas keen to exploit to the full all **their "artisan" experience**. The barista can adjust the pre-brewing time during each individual extraction by slowly moving the control lever. It is possible to partially open the mechanical valve, thus bringing the water into contact with the coffee without starting the pump. This allows the barista to decide on the precise length of the pre-brewing phase.*

The brewing unit has been incorporated into the body of the machine with the utmost care in terms of finish and with maximum attention to detail.

A control panel with real class, the clean, sleek lines of the groupcover and the RE lever are enhanced by the chrome cover whose uncluttered, contemporary design is as pleasing to the eye as it is functional. The use of this type of hydraulic system in such a high-tech, state-of-the-art machine as the Classe 9 results in a unique combination - an elegant fusion of tradition in the RE brewing mechanism, with Classe 9 design technology that is truly one of a kind.

2

Xcelsius

Xcelsius





XCELSIUS, L'ARTE È SCIENZA. ANCHE QUELLA DEL CAFFÈ

C'è un luogo dove molecole e reazioni chimiche salgono sul palcoscenico e si calano d'improvviso nella realtà. Prendono forma, si fanno più vicine e meno astratte anche agli occhi dei non esperti, diventano parte della vita quotidiana e di quello che mangiamo e sorseggiamo. Il segreto di un caffè perfetto risiede proprio in quell'alchimia unica e misteriosa che ha riempito la storia del gusto e quella della letteratura. È pura poesia e come tutte le poesie è un attento bilanciamento di versi e sillabe, di proporzioni e armonie matematiche. L'arte è scienza. Anche quella del caffè. Per questo la variazione della temperatura dell'acqua di erogazione abbinata alle proprietà chimico fisiche della miscela modificano irrimediabilmente le caratteristiche organolettiche dell'espresso. Lo ha dimostrato il sistema Xcelsius creando scompiglio e curiosità. Accendendo scintille, interrogativi, dibattiti e ricerche universitarie. Perché svelava per la prima volta tutta la storia delle affinità elettive del caffè. Sono solo pochi istanti, ma la differenza tra un caffè con note più acide, più dolci o amare si gioca anche lì: è racchiusa in quella manciata di secondi. Per questo un artista del caffè deve poter controllare questo processo. Da questa intuizione è stato sviluppato Xcelsius, il sistema nato in collaborazione col Politecnico di Torino e brevettato da Rancilio LAB per intervenire in modo semplice e risolutivo sulla temperatura di erogazione dell'acqua. Siamo partiti proprio da qui, dalla gestione di questa importante variabile del processo di erogazione. E i risultati sono stati sorprendenti.

XCELSIUS, ART IS SCIENCE. AS IS THE ART OF COFFEE

There is a place in which molecules and chemical reactions seize centre-stage and instantly take root in reality. They take on finite shape, seem more approachable and less abstract, even to non-expert eyes, becoming part of our everyday life and of what we eat and drink. The secret of a perfect cup of coffee is precisely that unique, mysterious alchemy that pervades the history of taste and of literature. It is pure poetry and, like all poetry, it is a finely honed balance of verses and syllables, of mathematical proportions and harmonies. Art is science. As is the art of coffee. This is why variations in the water temperature combined with the physical and chemical properties of the blend have an irreversible effect on the organoleptic properties of the espresso. This has been demonstrated by the Xcelsius system, arousing much controversy and curiosity. Sparks have been flying, prompting debate, questions and academic research as, for the very first time, the secrets of the elective affinities of coffee are unveiled. A few scant seconds is all it takes, but the difference between a coffee with more acidic, sweet or bitter notes is also in play here, encapsulated in that handful of seconds. This is why a true coffee artist must be able to control this process. This is the intuition behind Xcelsius, the system developed in partnership with the Polytechnic University of Turin and patented by Rancilio LAB making it possible to control the water temperature during brewing simply and accurately. This was our starting point, the ability to manage this important variable in the brewing process, and the results were surprising.

STABILITÀ TERMICA E RISPARMIO ENERGETICO

Xcelsius non eccelle solo nel garantire sempre i migliori risultati organolettici per miscela, ma anche per la stabilità termica garantita in ogni gruppo, in conformità con gli standard della World Coffee Events.

Il settaggio Xcelsius avviene attraverso una semplice interfaccia, strutturata con due diversi livelli di accesso: barista e tecnico. Inoltre offre la totale **indipendenza dei gruppi di erogazione**, così che si possano programmare e ottimizzare i consumi energetici in base alle necessità.

TEMPERATURE STABILITY AND ENERGY SAVING

Xcelsius does not only excel in guaranteeing the best organoleptic results, but also in ensuring temperature stability in each brewing unit, in compliance with the World Coffee Events standards.

*Xcelsius is set up using a simple interface with two built-in levels of access, for the barista and maintenance technician. It also offers completely **independent brewing units**, making it possible to program and optimise energy consumption based on demand.*

Classe 9 Xcelsius presenta speciali coprigruppi neri con logo Xcelsius resistenti e antigraffio ed una luce Led rossa che ne identifica la versione.

Classe 9 Xcelsius features special black groupcovers with the Xcelsius logo that are tough and scratch-resistant with a red LED light identifying the version.

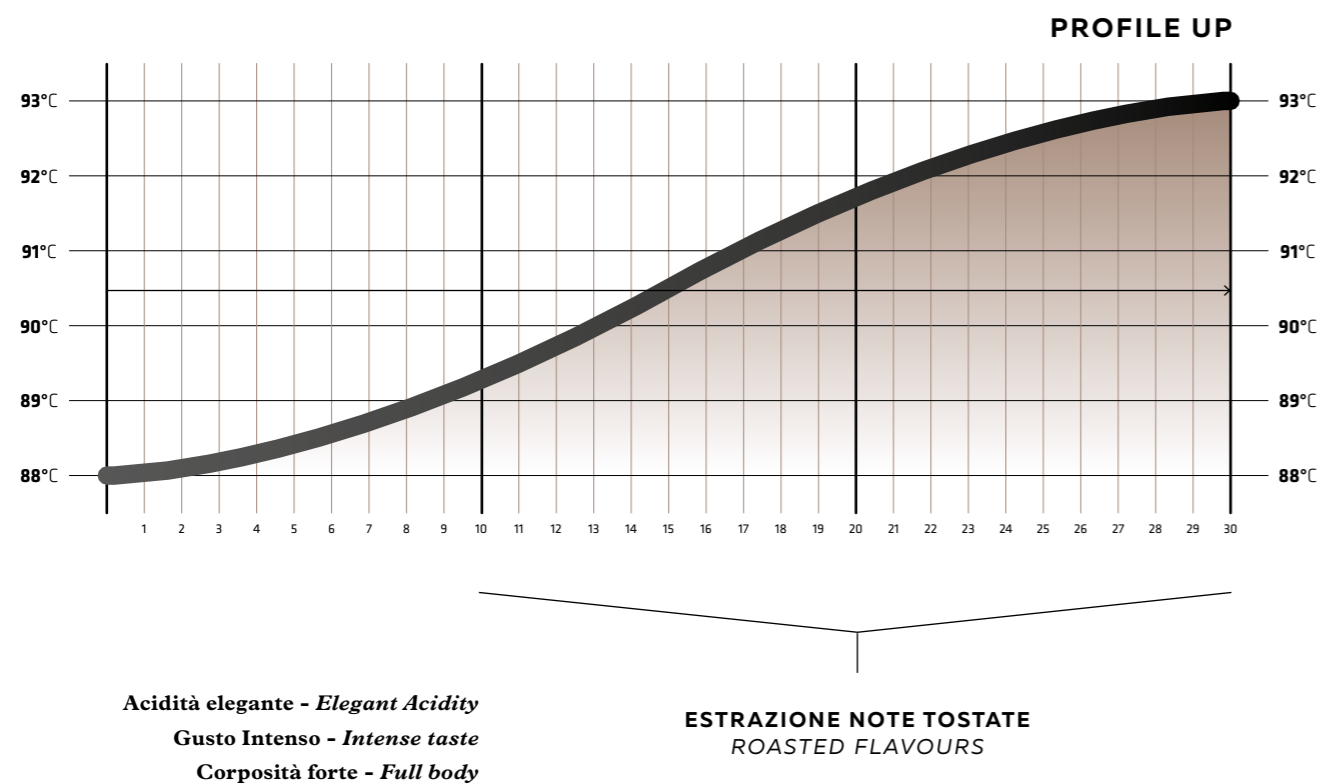


TEMPERATURE PROFILING

Ma cos'è esattamente Xcelsius?

Xcelsius è una tecnologia progettata per esaltare le caratteristiche organolettiche del caffè di ogni singola miscela o mono origine, intervenendo in modo dinamico sulla temperatura dell'acqua durante i 25/30 secondi di erogazione: la sua variazione in incremento o decremento fino a 5°C (9°F) permette di ottenere delle variazioni sulle specifiche caratteristiche del caffè espresso erogato e quindi di migliorare notevolmente la qualità del prodotto in tazza.

Questo è quello che abbiamo definito come PROFILING. Agendo su questi parametri, le sostanze idrosolubili del caffè macinato vengono estratte sulla base dei desideri del barista che può ottenere risultati variabili nella densità, viscosità, dolcezza, gusto e molto altro.

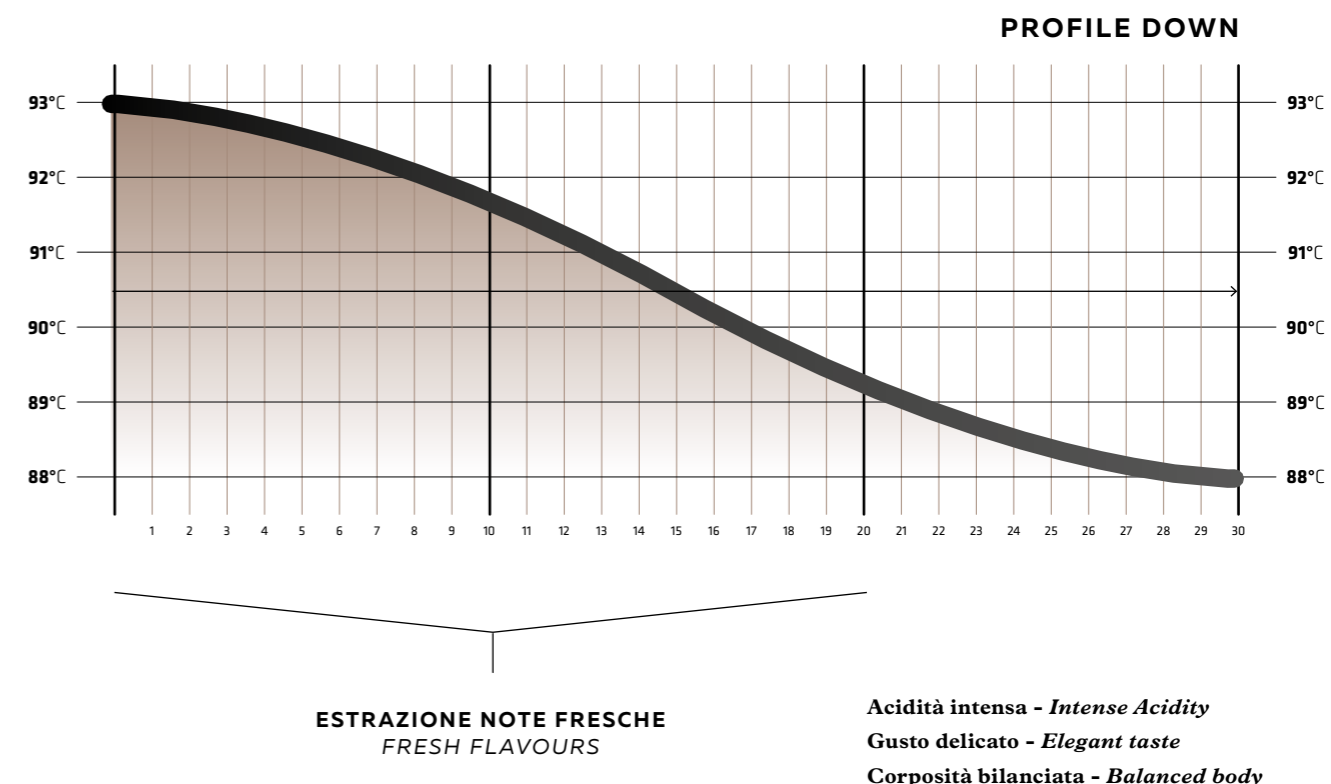


TEMPERATURE PROFILING

But what exactly is Xcelsius?

Xcelsius technology has been designed to enhance the organoleptic properties of each blend or single-origin coffee, acting dynamically on the water temperature during the 25-30 second brewing process: increasing or decreasing this temperature by up to 5°C (9°F) allows changes to be achieved in the specific characteristics of the espresso coffee brewed and therefore significant improvements to be made in the quality of the product in the cup.

This is what we have defined as PROFILING. By acting on these parameters, the water-soluble substances of ground coffee are extracted as required by the barista, who can achieve a range of different results in terms of density, viscosity, sweetness, flavour and many other aspects.



XCELSIUS: LE RICERCHE DELLE UNIVERSITÀ DI MILANO E BARCELONA

Il nostro segreto risiede nel temperature profiling.

Uno dei fattori che più influenza il rilascio dei componenti chimici del caffè (e quindi la sua qualità finale) è infatti la temperatura dell'acqua.

Nonostante la sua continua e crescente popolarità a livello globale, la conoscenza del processo di estrazione della bevanda, che avviene utilizzando acqua calda ad alta pressione, è ancora piuttosto incompleta.

Per questa ragione Rancilio Group ha deciso di sostenere un'approfondita ricerca effettuata presso i dipartimenti di scienze e tecnologie alimentari delle Università degli Studi di Milano e dell'Università di Girona (Barcellona - Spagna).

La tesi nell'istituto Milanese dal titolo "Relazione tra i regimi termici di una macchina da caffè professionale e gli indici sensoriali-strumentali e compositivi del caffè espresso" ha coinvolto un team di ricercatori e di professionisti nell'analisi scientifica del profilo aromatico e gustativo, della percezione tattile nonché visiva della bevanda ottenuta in base al variare della temperatura dell'acqua di erogazione.

A Girona, la tesi di dottorato dal titolo "Metodi statistici per la valutazione della qualità del caffè" è un progetto scientifico che ha visto Rancilio Group contribuire attivamente all'orientamento e alla supervisione della realizzazione di un documento unico nel suo genere.

Si comincia sempre con una buona miscela di caffè.

In entrambi gli studi, la prima parte della ricerca si è soffermata proprio sull'analisi delle differenti miscele, evidenziando le specifiche caratteristiche delle miscele di alta qualità e le loro regioni di provenienza. Questa prima parte della ricerca ha portato quindi all'analisi delle più popolari specie appartenenti al genere *Coffea* usate per la produzione mondiale dei caffè: la Robusta e l'Arabica. Quest'ultima oltre ad essere la più pregiata per gusto e aroma, è anche la coltivazione più diffusa sul pianeta. Lo stesso prodotto una volta in tazza risulta assai differente: profumato, dolce e lievemente acido il caffè ottenuto con

l'Arabica; corposo, amaro e meno aromatico il caffè di Robusta.

La parola espresso non si riferisce al fatto che il prodotto venga preparato al momento quanto alla tecnica di preparazione.

L'espresso è di fatto ottenuto facendo percolare per un lasso di tempo molto breve e ad alta pressione una piccola quantità di acqua attraverso un letto compatto di caffè tostato e macinato. Appare chiaro quindi come **una tostatura perfetta, una macinazione adeguata e acqua di qualità siano aspetti determinanti per la bontà del risultato finale.**

Poi si procede all'estrazione, e qui entra in gioco la macchina da caffè. La percolazione porta alla estrazione delle sostanze idrosolubili e all'emulsione degli olii insolubili andando a produrre una bevanda caratteristica per struttura e gusto amata da milioni di persone. Gli studi di entrambe le tesi si sono concentrati proprio sul momento dell'estrazione, fase cruciale per la creazione di un espresso di qualità.

Per una buona tazzina di espresso è necessario stabilire la corretta temperatura dell'acqua, della pressione e regolare la resistenza idraulica attraverso la macinatura e il compattamento, tutti fattori che devono portare a produrre 25/30ml di caffè in 25/30 secondi.

L'uso di analisi chimico-fisiche e sensoriali strumentali ha portato ad una valutazione oggettiva dei parametri ritenuti validi per l'accettazione della bevanda da parte del consumatore finale. Sono stati utilizzati strumenti elettronici che, sostituendosi al sistema olfattivo umano, sono in grado di verificare la qualità degli odori. Accanto ad analisi sensoriali e strumentali sono state poi fatte analisi chimiche che hanno dato un quadro completo del prodotto.

Come sintetizzato nei grafici delle pagine seguenti, sulle miscele sono stati condotti numerosi test di estrazione utilizzando le possibilità di Profiling che il sistema Rancilio Xcelsius consente.

I tre profili utilizzati sono:

- ASCENDENTE
- LINEARE
- DISCENDENTE

XCELSIUS: RESEARCH BY THE UNIVERSITIES OF MILAN AND BARCELONA

Our secret lies in temperature profiling.

One of the factors that most significantly affects the release of the chemical components of coffee (and therefore its final quality) is in fact water temperature.

Despite the enduring and growing popularity of coffee across the world, knowledge of the process of extracting the drink, using hot water at high pressure, is still in its infancy.

For this reason, Rancilio Group decided to fund detailed research carried out by the departments of food science and technology of the Universities of Milan, Italy and Gerona, Spain.

The thesis produced by the University of Milan, entitled "Relationship between the thermal regimes of a professional coffee machine and the sensory-instrumental and compositional indexes of espresso coffee", involved a team of researchers and professionals in a scientific analysis. The study looked at the aroma and flavour profile, tactile perception and visual appeal of the drink obtained by varying the temperature of the water dispensed.

In Gerona, the doctoral thesis entitled "Statistical methods for assessing the quality of coffee" is a scientific project to which Rancilio Group contributed actively by guiding and overseeing the publication of a unique paper.

It always all begins with a good blend of coffee.

In both studies, the first part of the research focused on analysing the various blends, highlighting the specific features of the high quality blends and their regions of origin.

*This first part of the study therefore led to an analysis of the more popular *Coffea* species used for world coffee production: Robusta and Arabica. The latter is the most prized, in terms of flavour and aroma, as well as being the most widely cultivated on the planet.*

Once poured into a cup, the same product can taste very different, with Arabica coffee being more fragrant, sweet and slightly acidic, while Robusta coffee is more full-bodied, bitter and less aromatic.

The word espresso doesn't refer to the fact that the product is made in an instant but to its preparation method.

In fact, espresso is obtained by percolating a small amount of water,

*for a very short time and at a very high pressure, through a compact bed of roasted and ground coffee. It is clear, therefore, **that a perfect roast, appropriate grinding and good quality water are the decisive ingredients for a high standard drink.***

The subsequent stage is extraction, in which the coffee machine has a role to play. Percolation leads to the water-soluble substances being extracted and the insoluble oils being emulsified, producing a characteristic drink with the structure and flavour that millions of people love. The studies conducted for both theses focused on the moment of extraction, a crucial stage in the creation of a good quality espresso.

For a good cup of espresso you need to establish the correct water temperature and pressure, and adjust the hydraulic resistance in the grinding and tamping process. All these factors must allow 25/30 ml of coffee to be produced in 25-30 seconds.

The use of chemical, physical and sensory instrumental analysis has resulted in an objective assessment of the parameters considered valid for the drink to be acceptable to the end consumer. *Electronic instruments were used which, by acting as the human olfactory system, can verify the quality of odours. In addition to the sensory and instrumental analyses, chemical tests were also performed that provided a full picture of the product. As summed up in the graphs of the following pages, numerous extraction tests were conducted on the blends, using the Profiling options that the Rancilio Xcelsius system allows. The three profiles used are:*

- ASCENDING
- LINEAR
- DESCENDING

The first fundamental outcome of the research was the clear demonstration that the use of different profiles, or curves, can significantly alter the properties of the extracted coffee and vary the sensory properties of an espresso, enhancing or attenuating them. This

Il primo fondamentale risultato della ricerca è stato dimostrare in modo chiaro che l'uso di profili o curve di temperatura differenti è in grado di modificare in modo significativo le proprietà del caffè estratto e di modulare, esaltandole o diminuendole, le caratteristiche organolettiche di un espresso. Questo risultato scientifico è per Rancilio motivo di grande orgoglio, poiché ha permesso di misurare quantitativamente (e non solo qualitativamente) gli effetti che la tecnologia Xcelsius genera nella bevanda in tazza.

Lo studio dell'Università di Girona è terminato con la valutazione delle **variazioni sensoriali sulle differenti miscele**, attraverso la realizzazione di prove in tazza al fine di identificare gli elementi organolettici che caratterizzano il caffè espresso. Le prove in tazza sono state effettuate incrociando le due diverse miscele di caffè (Robusta e Arabica) con i tre differenti profili di estrazione del sistema Xcelsius. Attraverso l'analisi dei risultati sono state identificate le caratteristiche specifiche di ogni miscela e le relazioni che le legano alle proprietà fisico-chimiche della miscela stessa.

In pratica è stato definito un nuovo modo di valutare l'espresso, introducendo una nuova variabile in grado di influenzare la qualità finale del caffè espresso, ossia la gestione dinamica della temperatura dell'acqua durante l'estrazione. Il potere di Xcelsius risiede proprio in questo: nel controllo.

Come abbiamo visto i fattori che concorrono nella realizzazione di un espresso di qualità sono dunque molteplici e tutti insieme definiscono il risultato finale.

Questa qualità tangibile è definita da molte caratteristiche, tra cui ricordiamo:

- **QUANTITÀ CREMA**
- **COLORE CREMA**
- **PERSISTENZA CREMA**
- **TESSITURA CREMA**
- **LA CORPOSITÀ**
(viscosità, forza, intensità, gusto rotondo, densità)
- **ACIDITÀ**
- **AMAREZZA**
- **DOLCEZZA**
- **ASTRINGENZA**
- **PRESENZA SOLIDI**
- **PRESENZA LIPIDI**
- **PRESENZA POLIFENOLI**

Tutte queste caratteristiche possono ora essere modellate, ossia incrementate o decrementate, attraverso l'utilizzo di Xcelsius e dei suoi diversi profili di estrazione, rendendo possibile l'esaltazione delle diverse caratteristiche.

Il barista e il suo know how diventano quindi un fattore centrale nella creazione di un espresso di qualità, grazie a una tecnologia in grado di agire sulle componenti sensoriali di ogni singola miscela.

Il barista è il vero protagonista di questa rivoluzione, poiché ora potrà realizzare un espresso in linea con i gusti e i desideri della propria clientela.

scientific result is a matter of great pride for Rancilio because it has allowed the effects of the Xcelsius technology on the drink in the cup to be measured quantitatively as well as qualitatively.

The study by the University of Girona ended with an assessment of the sensory changes in the different blends, involving in-cup tests to identify the characteristic sensory elements of espresso coffee.

The in-cup tests were performed by crossing the two different coffee blends (Robusta and Arabica) with the three different extraction profiles of the Xcelsius system. The results were analysed to identify the specific characteristics of every blend and the relationships between them as well as the physical and chemical properties of the blend itself.

In practice, a new way of assessing espresso has been established, introducing a new variable that can influence the final quality of espresso coffee, i.e. dynamic management of water temperature during extraction.

This is where the power of Xcelsius lies: in control.

As we have seen, multiple factors are involved in producing a good quality espresso and they all contribute to defining the final result. This tangible quality is defined by many characteristics, including:

- **AMOUNT OF CREAM**
- **COLOUR OF CREAM**
- **PERSISTENCE OF CREAM**
- **TEXTURE OF CREAM**
- **BODY**
(viscosity, strength, intensity, round flavour, density)
- **ACIDITY**
- **BITTERNESS**

- **SWEETNESS**
- **ASTRINGENCY**
- **PRESENCE OF SOLIDS**
- **PRESENCE OF FATS**
- **PRESENCE OF POLYPHENOLS**

All these characteristics can now be modelled, i.e. increased or decreased, by using Xcelsius and its various extraction profiles, allowing the various features to be enhanced.

Baristas and their know-how therefore become a crucial factor in creating a good quality espresso, thanks to a technology that can act on the sensory components of each individual blend.

The barista is the true protagonist of this revolution because they can now produce an espresso that matches the tastes and desires of customers.

Un'incredibile e potente tecnologia di semplicissima gestione. Niente di più. Questo è Xcelsius.

An amazing and powerful technology that is very simple to use. That's all there is to it. This is Xcelsius.

LA CREMA

È l'attributo visivo principale nella tazza. Si tratta di bollicine di gas incorniciate da lamelle di liquidi viscosi su cui galleggiano frammenti cellulari producendo un effetto chiamato di tigratura. Una crema perfetta è indice di una preparazione eccellente. Agisce come un coperchio e sigilla l'aroma, da qui la sua importanza. Le caratteristiche che definiscono un'alta qualità della crema esaminate in questo studio sono:

01. Quantità Crema

Quantità di crema prodotta dalla percolazione durante i 25-30 secondi di erogazione.

02. Colore Crema

Qualità della colorazione e della tigratura visibile ad erogazione avvenuta.

03. Persistenza Crema

Durata della crema prima che si dissolva e mostri il caffè sottostante.

04. Tessitura Crema

Immaginando che la crema sia un tessuto, indipendentemente dalla sua quantità e consistenza, la tessitura è determinata dalla densità delle fibre per millimetro, quindi è tanto maggiore quanto più densa è la trama. È massima quando la trama non si riesce a percepire e la crema risulta uniforme.

LA PARTE LIQUIDA

Una volta che degustiamo il caffè entriamo in contatto anche con la sua parte liquida, che si compone di differenti caratteristiche. La parte liquida è composta da una emulsione di goccioline di olio, una sospensione di particelle solide, un'effervescenza di gas che evolve nella crema. Sono stati considerati i seguenti parametri:

05. Corposità

È una variabile che dipende da diversi fattori tra cui ricordiamo: Densità - Viscosità (legata alla presenza di lipidi) - Forza (presenza di solidi) - Intensità

06. Acidità

Nel test edonistico per acidità si intende un gusto gradevole e pungente (in grado di derminare una forte sensazione fisica). Il suo apprezzamento varia geograficamente.

07. Amarezza

L'amarezza come l'acidità possiede connotazioni edonistiche.

08. Dolcezza

La Dolcezza è un marker importante della buona qualità del caffè e viene spesso associata a descittori di aroma quali fruttato, fiorito, caramellato, cioccolatoso.

09. Astringenza

Sensazione dovuta alla contrazione dell'epitelio simile a quando si degustano frutti acerbi. È dovuta alla presenza di chicchi immaturi e quindi è utile per capire la qualità della miscela.

10. Presenza Solidi

La loro concetrazione influenza la composizione chimica dell'espresso, e viene percepita dai consumatori come FORZA. I solidi si estraggono a temperature più alte.

11. Presenza Lipidi

Sono presenti in quantità molto inferiori ai solidi, e hanno un basso apporto calorico.

12. Presenza Polifenoli

I polifenoli sono antiossidanti naturali presenti nel caffè, dalle elevate caratteristiche positive per la salute.

CREAM

This is the main visual attribute of the coffee in your cup. It consists of bubbles of gas framed by thin layers of viscous liquid on which cellular fragments float, producing an effect known as STRIPING. A perfect cream indicates a perfect standard of preparation. It acts as a lid and seals in the aroma, which is why it is so important. The features that define a high quality cream examined in this study are:

01. Amount of cream

Amount of cream produced by the percolation during the 25-30 seconds of the brewing process.

02. Colour of the cream

Quality of the colour and striping visible when the drink has been brewed.

03. Persistence of the cream

Duration of the cream before it dissolves and reveals the underlying coffee.

04. Texture of the cream

Imagining the cream to be a fabric, regardless of its amount and consistency, the texture is determined by the density of the fibres per millimetre. Therefore, the denser the weave, the greater the texture. The texture is greatest when the weave is imperceptible and the cream is uniform.

LIQUID PART

When we drink coffee, we come into contact with its liquid part as well, which has various different characteristics. It is a mix consisting of an emulsion of oil droplets, a suspension of solid particles, an effervescence of gas that develops in the cream. The following parameters were considered in this part of the study:

05. Body

This is a variable that is dependent on various factors, including: Density - Viscosity (associated with the presence of fats) - Strength (presence of solids) - Intensity

06. Acidity

In consumer testing, acidity refers to a pleasant and striking flavour (with the ability to cause a strong physical sensation). Its appreciation varies geographically.

07. Bitterness

Bitterness like acidity has hedonistic connotations.

08. Sweetness

Sweetness is an important marker of good quality coffee and is often associated with aroma descriptors such as "fruity", "flowery", "caramelised" and "chocolaty".

09. Astringency

Sensation due to the contraction of the epithelium, similar to when you eat unripe fruit. It is due to the presence of unripe beans and is therefore useful in determining the quality of the blend.

10. Presence of solids

Their concentration influences the chemical composition of espresso coffee and is perceived by consumers as STRENGTH. Solids are extracted at higher temperatures.

11. Presence of fats

These are present in much smaller concentrations than solids and are low in calories.

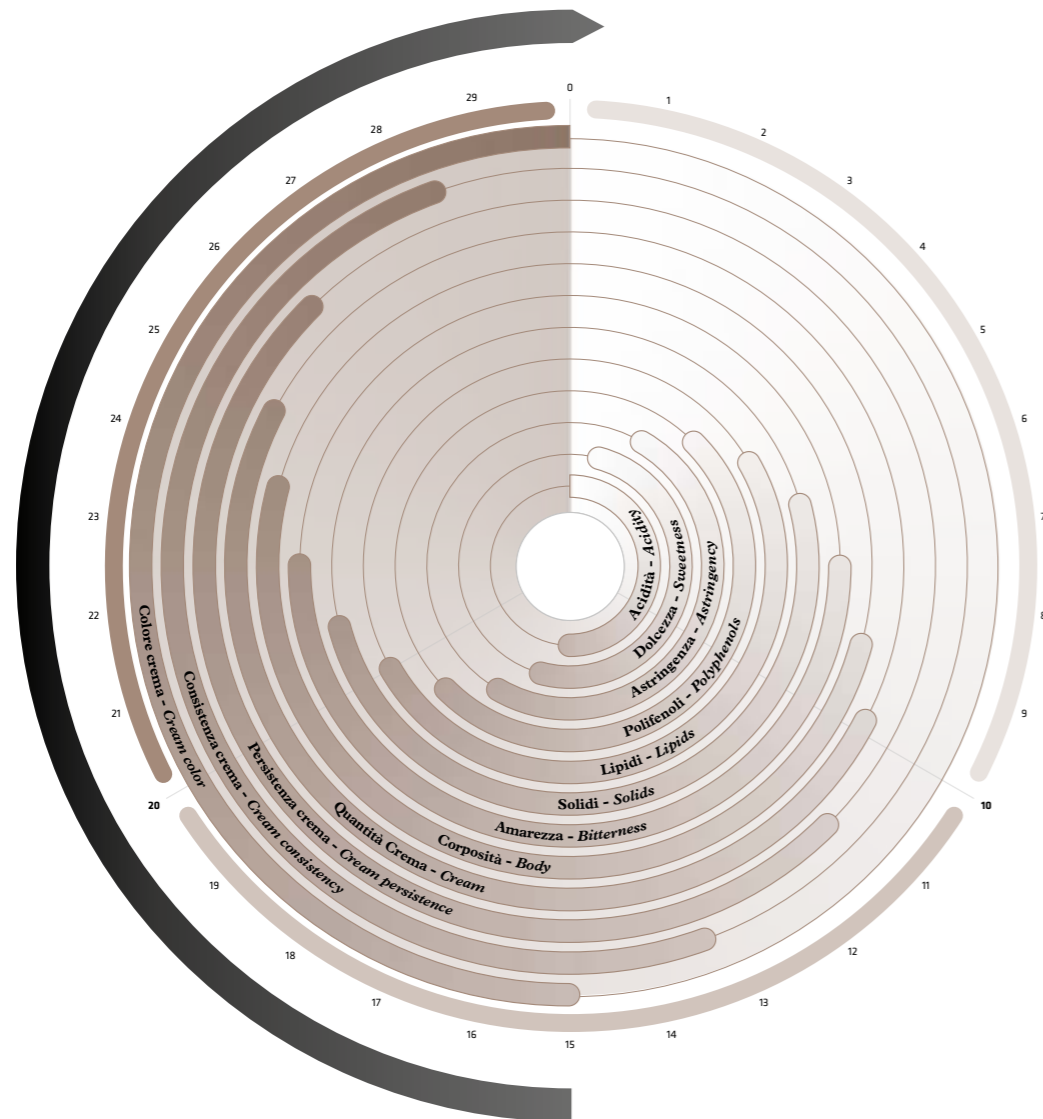
12. Presence of polyphenols

Polyphenols are natural antioxidants found in coffee which have great health benefits.

Come lavora Xcelsius?

PROFILING UP

Timeline di estrazione in secondi / *Extraction timeline in seconds*



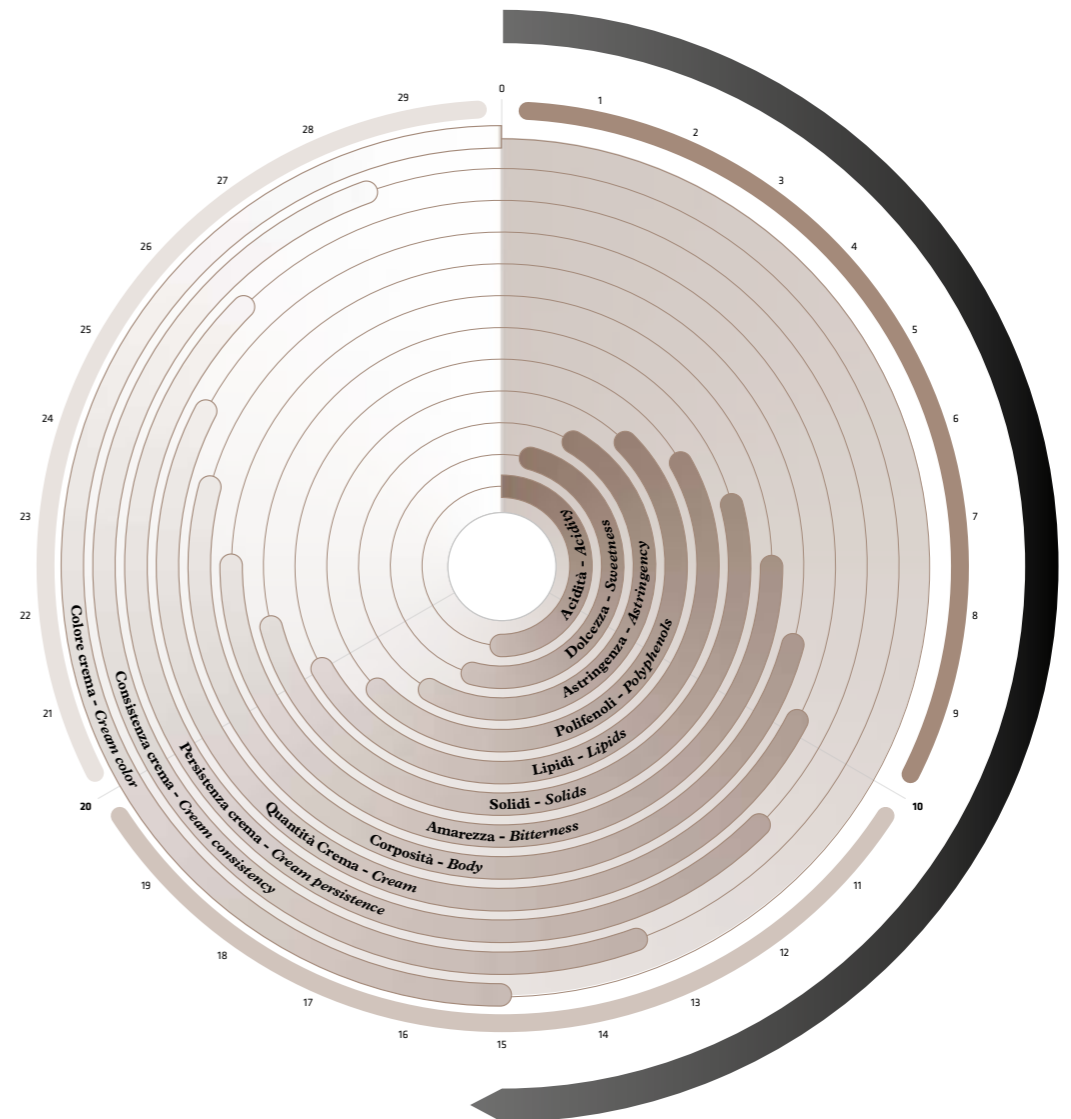
La temperatura dell'acqua è più alta nella fase finale della percolazione, e quindi vengono esaltate le caratteristiche del quadrante sinistro dello schema.

The water temperature is higher in the final stage of the percolation, therefore the characteristics of the left side scheme are enhanced.

How does Xcelsius work?

PROFILING DOWN

Timeline di estrazione in secondi / *Extraction timeline in seconds*



La temperatura dell'acqua è più alta nella fase iniziale della percolazione, e quindi vengono esaltate le caratteristiche del quadrante destro dello schema.

The water temperature is higher in the initial phase of the percolation, therefore the characteristics of the right side scheme are enhanced.



RANCILIO

3

Sistemi
Systems



TAZZE ALTE E BEVANDE DAL GUSTO INTERNAZIONALE

Per tutte le bevande a base di caffè che necessitano di bicchieri alti, Rancilio ha sviluppato la versione Classe 9 TALL. L'abbassamento del piano di appoggio rispetto alla versione standard permette così di ospitare bicchieri fino a 14.5 cm di altezza. Il piano estraibile consente comunque l'erogazione dell'espresso all'italiana anche su questo modello tramite il posizionamento delle tazzine alla corretta distanza dal gruppo.



 MAX CUP HEIGHT
14.5 cm / 5.7 in

TALL CUPS AND DRINKS WITH INTERNATIONAL APPEAL

For all coffee brews served in a tall glass or cup, Rancilio has developed the Classe 9 TALL version. The working area is lower than in the standard version making it possible to take glasses or cups up to a height of 14.5cm. The extractable rise plate also enables the barista to make Italian-style espresso on this model, with the cups positioned at the right distance from the brewing unit.



VAPORE TECNOLOGICO E 4-TEA

Una delle caratteristiche fondamentali delle bevande a base di latte resta la presenza di una **crema soffice e compatta creata attraverso le lance vapore**. Per questo Rancilio offre diverse soluzioni per rispondere alle varie necessità dei suoi baristi.

La lancia a vapore completamente automatica iSteam, disponibile solo su Classe 9 USB, offre la possibilità di scaldare e montare il latte con una miscela di vapore e aria per ottenere consistenza e qualità costante del latte e della sua crema.

È dotata di due tasti di selezione: il programma “Cappuccino”, che riscalda e monta il latte, e quello “Latte”, con sola funzione riscaldante. L’elettronica modula con intelligenza l’iniezione di aria in relazione alla quantità di latte presente nel bricco, ottenendo sempre una qualità costante del prodotto. Raggiunta la temperatura programmata iSteam si arresta in modo automatico.

Il tecnico può impostare la temperatura finale della bevanda e la quantità di aria da emulsionare per entrambi i programmi. La speciale copertura in acciaio inox isola termicamente la lancia rendendola più sicura ed estremamente facile da pulire.

La lancia vapore manuale youSteam è invece appositamente studiata per la versione semiautomatica di Classe 9. È dotata di due funzioni: scaldare e montare il latte. La sua forma ergonomica e il semplice utilizzo garantiscono sempre una crema latte perfetta di altissima qualità, per un cappuccino a regola d’arte.

Inoltre la **manopola vapore C-lever** con lancia Cool Touch (opzionale su tutte le versioni) è più fedele al tradizionale funzionamento delle lance, anche se l’ergonomia della manopola di comando dotata di una funzione open-stay e open-close la rende in qualche modo “speciale”. Per azionare la valvola basta ruotarla di 25 gradi: il movimento verso l’alto innesca la fuoriuscita del vapore e la fa rimanere attiva, quello verso il basso permette di regolare l’intensità del vapore. Al rilascio la valvola si chiude automaticamente. La massima semplicità di utilizzo per garantire le migliori performance del sistema vapore.

Classe 9 è dotata dell’innovativo sistema **4-TEA** per la gestione della temperatura dell’acqua per tè ed infusi. Sviluppata da Rancilio LAB, questa funzione prevede 2 diverse temperature e la possibilità di programmare preventivamente le dosi. La scelta delle temperature dell’acqua esalta al meglio le caratteristiche dei vari tipi di miscele.

STEAM TECHNOLOGY AND 4-TEA

One of the basic features of milk-based beverages is the presence of a soft, compact froth created by the steam wand. Rancilio offers a range of solutions to meet the various needs of their baristas.

The completely automatic iSteam wand, only available with the Classe 9 USB model, makes it possible to heat and froth the milk with a mix of steam and air to ensure that the milk and its froth are of the right consistency and quality every time.

It has two selection keys: the “Cappuccino” program that heats and froths the milk and the “Latte” program, which only heats it. The smart modular electronics control the air injection in relation to the quantity of milk in the pot, to maintain the constant quality of the product. Once the programmed temperature is reached, the iSteam system stops automatically.

It is possible to set the final temperature of the drink and the quantity of air to be emulsified for each program. The special stainless steel cover acts as a thermal insulator for the wand, making it much safer and extremely easy to clean.

The youSteam manual steam wand has been especially designed for the Classe 9 semi-automatic version. It has two functions: heating and frothing the milk. Its ergonomic, user-friendly design guarantees the highest quality, perfectly frothed milk every time, for a masterly cappuccino.

The C-lever steam control with the Cool Touch wand (optional for all versions) is more faithful to the traditional function of the wand, even if the ergonomics of the lever with its open-stay and open-close function make it somewhat special. To activate the valve, just turn the control 25 degrees. Upward movement triggers the steam release and keeps it active, while downward movement regulates the intensity of the steam. The valve closes automatically when released. This extremely easy-to-use steam system guarantees top performance.

Classe 9 is equipped with the innovative 4-TEA system that manages water temperature for tea and other infusions. Developed by Rancilio LAB, it provides a choice of 2 different temperatures and the doses can be programmed in advance. The choice of water temperatures brings out to perfection the properties of the various blends.





CLEANING

La funzione Easy Clean gestisce in modo intelligente il processo di pulizia dei gruppi erogatori, rendendolo completamente automatico così da ridurre il tempo ad esso dedicato e mantenere sempre una straordinaria qualità di erogazione. La luce LED sulla pulsantiera guida l'utente nelle operazioni di manutenzione ordinaria della macchina.

CLEANING

The Easy Clean function is a completely automated smart system for cleaning the brewing units, thus reducing the time spent on this task and maintaining a top quality brew. The LED light on the keypad guides the machine user through routine maintenance operations.

CUP WARMER

Lo scaldatasse elettrico consente il mantenimento della temperatura ottimale delle tazze, caratteristica fondamentale per dar vita a un espresso di qualità.

CUP WARMER

The electric cup warmer enables the cups to be kept at the optimum temperature, an essential factor in producing a top quality espresso.

L'ILLUMINAZIONE DELL'AREA LAVORO

Garantendo robustezza e praticità di utilizzo, i fianchetti laterali paraurti (bumper) in tecnopolimero di Classe 9 delineano un'area lavoro ampia e agevole, illuminata perfettamente da una serie di luci Led bianche. In questo modo Classe 9 assicura al barista il miglior controllo delle fasi di preparazione, ma anche di quelle di manutenzione e pulizia della macchina. Sul pannello comandi frontale le luci funzionali RGB posizionate sui coprigruppi offrono informazioni visive rapide e facilmente comprensibili, per agevolare e velocizzare ulteriormente il lavoro del barista. Colori e pulsazioni differenti rappresentano i vari stati della macchina, dando modo all'operatore, anche da lontano, di monitorare quello che sta accadendo. Nello specifico:

Nello specifico:

Blu fisso: la macchina è pronta all'uso.

(Rosso fisso per versione Xcelsius).

Blu pulsante: la macchina è in fase di erogazione.

(Rosso pulsante per versione Xcelsius).

Verde: segnala l'esecuzione del ciclo di pulizia.

Rosso pulsante: indica che la macchina non è pronta all'uso.

WORKING AREA LIGHTING

The wide Classe 9 working area is practical to use, flanked by tough, high-tech polymer bumpers. It is made even more user-friendly by the white LEDs that light it up to perfection. Classe 9 thus ensures the barista maximum control not only of all the coffee preparation stages but also during machine cleaning and maintenance.

The control panel on the front of the machine has RGB LED indicator lights on the groupcovers that provide rapid, easy-to-understand visual information, further facilitating and speeding up the barista's job. Different colours and steady/flashing modes display the various operating stages of the machine, enabling the barista to monitor these, even from a distance.

In detail:

Steady blue: the machine is ready to use.

(Steady red for the Xcelsius version).

Flashing blue: the machine is in the brewing stage.

(Flashing red for the Xcelsius version).

Green: signals cleaning cycle complete.

Flashing red: indicates that the machine is not ready for use.





FIANCHI SCOLPITI DA UNA LAMA DI LUCE

I fianchi in acciaio di Classe 9 sono contraddistinti da una lama di luce che ne percorre il profilo anteriore. I riflessi e i bagliori dell'acciaio creano un'atmosfera d'effetto, rendendo questa macchina sicura protagonista in ogni tipologia di locale. Il basamento e le coperture laterali in acciaio ed alluminio satinato sono modellate con grande cura per il dettaglio e attenzione all'ergonomia. Forma e funzione sono unite indissolubilmente per il massimo risultato qualitativo.

SCULPTED BY LIGHT

The steel sides of the Classe 9 feature a shaft of light running along the front edge. The shiny steel and reflections create an eye-catching effect, making the machine the star of the show in any restaurant or bar.

The base and side covers in steel and satin-finish aluminium have been modelled with the utmost care for detail and ergonomics. Form and function are inextricably linked for the highest quality results.



4

Tech e Green

Tech and Green

℔



Rancilio CONNECT ti permette di controllare e gestire a distanza la tua Classe 9 con la massima libertà, migliorandone l'efficienza di prestazione. Ovunque tu sia e in qualsiasi momento.

***Rancilio CONNECT** makes it possible to check up on and manage your Classe 9 remotely, improving the efficiency of its performance. Any time, any place.*

CONNECT

Per agevolare tutte le funzioni di diagnostica e manutenzione della macchina sono state sviluppate differenti features.

Rancilio CONNECT è il sistema di telemetria che da remoto permette di monitorare in modo preciso e puntuale tutto il parco macchine installato in location diverse. Obiettivo: offrire un quadro completo di consumi orari di caffè, acqua calda e vapore; modificare all'occorrenza i parametri vitali di ciascuna macchina senza recarsi in loco; risolvere rapidamente i problemi.

Classe 9 è dotata anche di una veloce **porta di comunicazione USB**. Attraverso questa connessione è possibile trasferire da e verso la macchina varie tipologie di dati: settaggi, configurazioni customizzate e i dati di utilizzo.

CONNECT

*To facilitate all the diagnostic functions and maintenance, a number of special features have been developed. **Rancilio CONNECT** is the remote telemetry system that quickly and accurately monitors the whole family of machines installed in different locations. The aim is to provide a complete picture of the hourly consumption of coffee, hot water and steam, if necessary modifying the operating parameters of each machine without on-site intervention and to facilitate fast problem-solving.*

*Classe 9 is also fitted with a fast **USB communications port**. By connecting this, a wealth of different data can be sent to and from the machine, including information on set-up, customised configurations and usage data.*

GREEN

Oggi più che mai il tema del risparmio energetico non è solo una questione economica ma soprattutto un valore etico.

Rancilio LAB ha posto grandissima attenzione al controllo delle performance in materia di energy saving. Il cuore di una macchina da caffè è costituito dalla caldaia: quella di Classe 9 è dotata di un rivestimento coibentato che permette di risparmiare in **stand-by fino al 20% di energia.**

Il sistema ABM.07 (Advanced Boiler Management) garantisce una elevata stabilità termica nel caso in cui abbia luogo l'impiego contemporaneo di erogazione caffè e dei servizi acqua e vapore. In tal caso il software gestisce in modo predittivo l'accensione delle resistenze impedendo quindi eventuali cali di temperatura. Inoltre l'**indipendenza dei diversi gruppi**, nella versione Classe 9 USB Xcelsius, permette un notevole risparmio energetico a coronamento di un concept assolutamente green.

GREEN

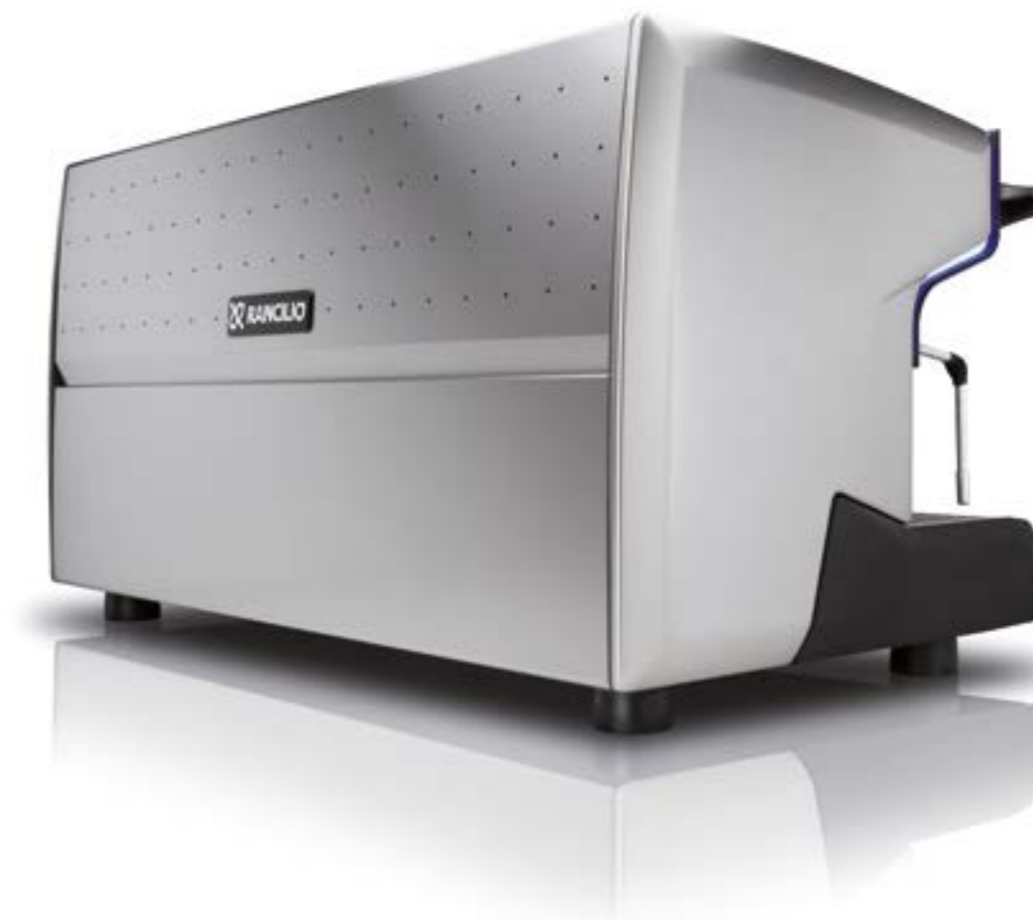
Now more than ever, energy saving is no longer just an economic issue, it has now taken on an ethical dimension.

*Rancilio LAB has made a massive commitment to performance control in terms of energy saving. The heart of a coffee machine is its boiler and the Classe 9 boiler is fitted with an insulated covering that allows an **energy saving of up to 20% in stand-by mode.***

The ABM.07 (Advanced Boiler Management) system guarantees high thermal stability when coffee is being brewed while water and steam are being used.

The software can anticipate this situation and switch on the heating elements and so avoid any temperature drops.

*What's more, **the independent brewing units**, in the Classe 9 USB Xcelsius version, produce significant energy savings to further reinforce their green credentials.*



5

Informazioni tecniche e glossario

Technical specifications and glossary



Classe 9 USB XCELSIUS / USB

Pagine 52 / 54
Pages 52 / 54



Classe 9 USB XCELSIUS TALL / USB TALL

Pagine 56 / 58
Pages 56 / 58



Classe 9 S

Pagina 60
Page 60



Classe 9 RE

Pagina 62
Page 62



CLASSE 9 USB XCELSIUS

CARATTERISTICHE TECNICHE

USER INTERFACE

Computer di bordo multifunzione con Display e porta USB
Tastiere comando di erogazione in bassa tensione 24 V
Luci LED illuminazione zona lavoro
Luci LED funzionali sui coprigruppi
Luci estetiche laterali

ENERGY SAVING

Caldaia coibentata
Gestione gruppi indipendenti (solo per versione Xcelsius)
ABM.07

MULTIMEDIA e CONNETTIVITÀ CONNECT

SISTEMA IDRAULICO

Hydro Hub
Scambiatori di calore indipendenti
Pompa volumetrica incorporata
Manometro controllo pressione pompa
Manometro controllo pressione caldaia
Autolivello elettronico
Gruppi di erogazione in bassa tensione 24 V

DOTAZIONI STANDARD

1 portafiltro per due caffè per ogni gruppo,
1 portafiltro per un caffè
2 lance vapore con C-Lever
1 erogatore acqua calda miscelato con 2
tasti per dosatura a tempo e/o temperatura
(4TEA) programmabile
Scaldatasse elettrico
Griglie in gomma per piano scaldatasse
Dischi per lavaggio
Piedini regolabili

DOTAZIONI A RICHIESTA

iSteam (lancia vapore con sensore di
temperatura programmabile)
Cool Touch (lancia vapore)
Adattatore cialde e capsule

ACCESSORI

Addolcitore d'acqua
Macinadosatore

MATERIALI

Carrozzeria in alluminio e acciaio inox

TECHNICAL FEATURES

USER INTERFACE

Multifunction on-board computer with Display and USB port
24 V low voltage brewing controls
Working area LEDs
Functional LEDs on groupcovers
Side aesthetic lights

ENERGY SAVING

Insulated boiler
Independent brewing unit management (Xcelsius version only)
ABM.07

MULTIMEDIA and CONNECTIVITY CONNECT

HYDRAULIC SYSTEM

Hydro Hub
Independent heat exchangers
Built-in volumetric pump
Pump pressure control gauge
Boiler pressure control gauge
Electronic water level control
24 V low voltage brewing units

STANDARD FEATURES

1 filter-holder for two coffees per brewing unit
1 filter-holder for one coffee
2 cool-touch steam wands with C-Lever
1 hot water mixer with 2 buttons for (4TEA)
programmable time and/or temperature
controlled dosing
Electric Cup warmer
Rubber grids for cup warmer tray
Cleaning discs
Adjustable feet

EXTRA FEATURES ON REQUEST

iSteam (steam wand with programmable temperature sensor)
Cool Touch (steam wand)
Pods and caps adaptor

ACCESSORIES

Water softener
Dosing grinder

MATERIALS

Aluminium and stainless steel body

XCELSIUS



CLASSE 9 USB XCELSIUS 2GR

Dimensioni (LxPxA) - Dimensions (WxDxH) 750x540x523 mm - 29.5x21.3x20.6 in	Peso - Weight 66 kg - 145.5 lb
Potenza caldaia - Boiler power 4300 W	Caldaia - Boiler 11 l - (2.4 gal _{UK})
Voltaggio - Voltage 220-240 V / 380-415 V (3N)	Frequenza - Frequency 50/60 Hz
Potenza Micro-Boiler - Micro-Boiler power 250 W per ogni gruppo - for each group	

CLASSE 9 USB XCELSIUS 3GR

Dimensioni (LxPxA) - Dimensions (WxDxH) 990x540x523 mm - 39.0x21.3x20.6 in	Peso - Weight 79 kg - 174.2 lb
Potenza caldaia - Boiler power 5400 W	Caldaia - Boiler 16 l - (3.5 gal _{UK})
Voltaggio - Voltage 220-240 V / 380-415 V (3N)	Frequenza - Frequency 50/60 Hz
Potenza Micro-Boiler - Micro-Boiler power 250 W per ogni gruppo - for each group	

CLASSE 9 USB XCELSIUS 4GR

Dimensioni (LxPxA) - Dimensions (WxDxH) 1230x540x523 mm - 48.3x21.3x20.6 in	Peso - Weight 96 kg - 211.6 lb
Potenza caldaia - Boiler power 5400 W	Caldaia - Boiler 22 l - (4.8 gal _{UK})
Voltaggio - Voltage 220-240 V / 380-415 V (3N)	Frequenza - Frequency 50/60 Hz
Potenza Micro-Boiler - Micro-Boiler power 250 W per ogni gruppo - for each group	

FEATURES STANDARD | STANDARD-FEATURES



A RICHIESTA | ON DEMAND



Per info su Certificazioni Prodotti disponibili visitare www.ranciliogroup.com
For info on available Products' Certifications please visit www.ranciliogroup.com

CLASSE 9 USB

CARATTERISTICHE TECNICHE

USER INTERFACE

Computer di bordo multifunzione con Display e porta USB
Tastiere comando di erogazione in bassa tensione 24 V
Luci LED illuminazione zona lavoro
Luci LED funzionali sui coprigruppi
Luci estetiche laterali

ENERGY SAVING

Caldaia coibentata
ABM.07

MULTIMEDIA e CONNETTIVITÀ CONNECT

SISTEMA IDRAULICO

Hydro Hub
Scambiatori di calore indipendenti
Pompa volumetrica incorporata
Manometro controllo pressione pompa
Manometro controllo pressione caldaia
Autolivello elettronico
Gruppi di erogazione in bassa tensione 24 V

DOTAZIONI STANDARD

1 portafiltro per due caffè per ogni gruppo,
1 portafiltro per un caffè
2 lance vapore con C-Lever
1 erogatore acqua calda miscelato con 2
tasti per dosatura a tempo e/o temperatura
(4TEA) programmabile
Scaldatasse elettrico
Griglie in gomma per piano scaldatasse
Dischi per lavaggio
Piedini regolabili

DOTAZIONI A RICHIESTA

iSteam (lancia vapore con sensore di
temperatura programmabile)
Cool Touch (lancia vapore)
Adattatore cialde e capsule

ACCESSORI

Addolcitore d'acqua
Macinadosatore

MATERIALI

Carrozzeria in alluminio e acciaio inox

TECHNICAL FEATURES

USER INTERFACE

Multifunction on-board computer with Display and USB port
24 V low voltage brewing controls
Working area LEDs
Functional LEDs on groupcovers
Side aesthetic lights

ENERGY SAVING

Insulated boiler
ABM.07

MULTIMEDIA and CONNECTIVITY CONNECT

HYDRAULIC SYSTEM

Hydro Hub
Independent heat exchangers
Built-in volumetric pump
Pump pressure control gauge
Boiler pressure control gauge
Electronic water level control
24 V low voltage brewing units

STANDARD FEATURES

1 filter-holder for two coffees per brewing unit
1 filter-holder for one coffee
2 cool-touch steam wands with C-Lever
1 hot water mixer with 2 buttons for (4TEA)
programmable time and/or temperature
controlled dosing
Electric Cup warmer
Rubber grids for cup warmer tray
Cleaning discs
Adjustable feet

EXTRA FEATURES ON REQUEST

iSteam (steam wand with programmable temperature sensor)
Cool Touch (steam wand)
Pods and caps adaptor

ACCESSORIES

Water softener
Dosing grinder

MATERIALS

Aluminium and stainless steel body



CLASSE 9USB 2GR

Dimensioni (LxPxA) - Dimensions (WxDxH) 750x540x523 mm - 29.5x21.3x20.6 in	Peso - Weight 66 kg - 145.5 lb
Potenza caldaia - Boiler power 4300 W	Caldaia - Boiler 11 l - (2.4 gal _{UK})
Voltaggio - Voltage 220-240 V / 380-415 V (3N)	Frequenza - Frequency 50/60 Hz

CLASSE 9USB 3GR

Dimensioni (LxPxA) - Dimensions (WxDxH) 990x540x523 mm - 39.0x21.3x20.6 in	Peso - Weight 79 kg - 174.2 lb
Potenza caldaia - Boiler power 6000 W	Caldaia - Boiler 16 l - (3.5 gal _{UK})
Voltaggio - Voltage 220-240 V / 380-415 V (3N)	Frequenza - Frequency 50/60 Hz

CLASSE 9USB 4GR

Dimensioni (LxPxA) - Dimensions (WxDxH) 1230x540x523 mm - 48.3x21.3x20.6 in	Peso - Weight 96 kg - 211.6 lb
Potenza caldaia - Boiler power 6000 W	Caldaia - Boiler 22 l - (4.8 gal _{UK})
Voltaggio - Voltage 220-240 V / 380-415 V (3N)	Frequenza - Frequency 50/60 Hz

FEATURES STANDARD | STANDARD-FEATURES



A RICHIESTA | ON DEMAND



Per info su Certificazioni Prodotti disponibili visitare www.ranciliogroup.com
For info on available Products' Certifications please visit www.ranciliogroup.com

CLASSE 9 USB XCELSIUS TALL

CARATTERISTICHE TECNICHE

USER INTERFACE

Computer di bordo multifunzione con Display e porta USB
Tastiere comando di erogazione in bassa tensione 24 V
Luci LED illuminazione zona lavoro
Luci LED funzionali sui coprigruppi
Luci estetiche laterali

ENERGY SAVING

Caldaia coibentata
Gestione gruppi indipendenti (solo per versione Xcelsius)
ABM.07

MULTIMEDIA e CONNETTIVITÀ CONNECT

SISTEMA IDRAULICO

Hydro Hub
Scambiatori di calore indipendenti
Pompa volumetrica incorporata
Manometro controllo pressione pompa
Manometro controllo pressione caldaia
Autolivello elettronico
Gruppi di erogazione in bassa tensione 24 V

DOTAZIONI STANDARD

1 portafiltro per due caffè per ogni gruppo,
1 portafiltro per un caffè
2 lance vapore con C-Lever
1 erogatore acqua calda miscelato con 2
tasti per dosatura a tempo e/o temperatura
(4TEA) programmabile
Piano di appoggio estraibile per espresso
Griglie in gomma
Dischi per lavaggio
Piedini regolabili

DOTAZIONI A RICHIESTA

iSteam (lancia vapore con sensore di
temperatura programmabile)
Cool Touch (lancia vapore)
Adattatore cialde e capsule

ACCESSORI

Addolcitore d'acqua
Macinadosatore

MATERIALI

Carrozzeria in alluminio e acciaio inox

TECHNICAL FEATURES

USER INTERFACE

Multifunction on-board computer with Display and USB port
24 V low voltage brewing controls
Working area LEDs
Functional LEDs on groupcovers
Side aesthetic lights

ENERGY SAVING

Insulated boiler
Independent brewing unit management (Xcelsius version only)
ABM.07

MULTIMEDIA and CONNECTIVITY CONNECT

HYDRAULIC SYSTEM

Hydro Hub
Independent heat exchangers
Built-in volumetric pump
Pump pressure control gauge
Boiler pressure control gauge
Electronic water level control
24 V low voltage brewing units

STANDARD FEATURES

1 filter-holder for two coffees per brewing unit
1 filter-holder for one coffee
2 cool-touch steam wands with C-Lever
1 hot water mixer with 2 buttons for (4TEA)
programmable time and/or temperature
controlled dosing
Extractable rise plate for espresso
Rubber grids
Cleaning discs
Adjustable feet

EXTRA FEATURES ON REQUEST

iSteam (steam wand with programmable temperature sensor)
Cool Touch (steam wand)
Pods and caps adaptor

ACCESSORIES

Water softener
Dosing grinder

MATERIALS

Aluminium and stainless steel body

XCELSIUS



CLASSE 9USB XCELSIUS 2GR TALL

Dimensioni (LxPxA) - Dimensions (WxDxH) 750x540x523 mm - 29.5x21.3x20.6 in	Peso - Weight 66 kg - 145.5 lb
Potenza caldaia - Boiler power 4300 W	Caldaia - Boiler 11 l - (2.4 gal _{UK})
Voltaggio - Voltage 220-240 V / 380-415 V (3N)	Frequenza - Frequency 50/60 Hz
Potenza Micro-Boiler - Micro-Boiler power 250 W per ogni gruppo - for each group	



CLASSE 9USB XCELSIUS 3GR TALL

Dimensioni (LxPxA) - Dimensions (WxDxH) 990x540x523 mm - 39.0x21.3x20.6 in	Peso - Weight 79 kg - 174.2 lb
Potenza caldaia - Boiler power 5400 W	Caldaia - Boiler 16 l - (3.5 gal _{UK})
Voltaggio - Voltage 220-240 V / 380-415 V (3N)	Frequenza - Frequency 50/60 Hz
Potenza Micro-Boiler - Micro-Boiler power 250 W per ogni gruppo - for each group	



CLASSE 9USB XCELSIUS 4GR TALL

Dimensioni (LxPxA) - Dimensions (WxDxH) 1230x540x523 mm - 48.3x21.3x20.6 in	Peso - Weight 96 kg - 211.6 lb
Potenza caldaia - Boiler power 5400 W	Caldaia - Boiler 22 l - (4.8 gal _{UK})
Voltaggio - Voltage 220-240 V / 380-415 V (3N)	Frequenza - Frequency 50/60 Hz
Potenza Micro-Boiler - Micro-Boiler power 250 W per ogni gruppo - for each group	



Per info su Certificazioni Prodotti disponibili visitare www.ranciliogroup.com
For info on available Products' Certifications please visit www.ranciliogroup.com

FEATURES STANDARD | STANDARD-FEATURES



A RICHIESTA | ON DEMAND



CLASSE 9 USB TALL

CARATTERISTICHE TECNICHE

USER INTERFACE

Computer di bordo multifunzione con Display e porta USB
Tastiere comando di erogazione in bassa tensione 24 V
Luci LED illuminazione zona lavoro
Luci LED funzionali sui coprigruppi
Luci estetiche laterali

ENERGY SAVING

Caldia coibentata
ABM.07

MULTIMEDIA e CONNETTIVITÀ CONNECT

SISTEMA IDRAULICO

Hydro Hub
Scambiatori di calore indipendenti
Pompa volumetrica incorporata
Manometro controllo pressione pompa
Manometro controllo pressione caldaia
Autolivello elettronico
Gruppi di erogazione in bassa tensione 24 V

DOTAZIONI STANDARD

1 portafiltro per due caffè per ogni gruppo,
1 portafiltro per un caffè
2 lance vapore con C-Lever
1 erogatore acqua calda miscelato con 2
tasti per dosatura a tempo e/o temperatura
(4TEA) programmabile
Scaldatasse elettrico
Piano di appoggio estraibile per espresso
Griglie in gomma per piano scaldatasse
Dischi per lavaggio
Piedini regolabili

DOTAZIONI A RICHIESTA

iSteam (lancia vapore con sensore di
temperatura programmabile)
Cool Touch (lancia vapore)
Adattatore cialde e capsule

ACCESSORI

Addolcitore d'acqua
Macinadossatore

MATERIALI

Carrozzeria in alluminio e acciaio inox

TECHNICAL FEATURES

USER INTERFACE

Multifunction on-board computer with Display and USB port
24 V low voltage brewing controls
Working area LEDs
Functional LEDs on groupcovers
Side aesthetic lights

ENERGY SAVING

Insulated boiler
ABM.07

MULTIMEDIA and CONNECTIVITY CONNECT

HYDRAULIC SYSTEM

Hydro Hub
Independent heat exchangers
Built-in volumetric pump
Pump pressure control gauge
Boiler pressure control gauge
Electronic water level control
24 V low voltage brewing units

STANDARD FEATURES

1 filter-holder for two coffees per brewing unit
1 filter-holder for one coffee
2 cool-touch steam wands with C-Lever
1 hot water mixer with 2 buttons for (4TEA)
programmable time and/or temperature
controlled dosing
Electric Cup warmer
Extractable rise plate for espresso
Rubber grids for cup warmer tray
Cleaning discs
Adjustable feet

EXTRA FEATURES ON REQUEST

iSteam (steam wand with programmable
temperature sensor)
Cool Touch (steam wand)
Pods and caps adaptor

ACCESSORIES

Water softener
Dosing grinder

MATERIALS

Aluminium and stainless steel body



CLASSE 9USB 2GR TALL

Dimensioni (LxPxA) - Dimensions (WxDxH) 750x540x523 mm - 29.5x21.3x20.6 in	Peso - Weight 66 kg - 145.5 lb
Potenza caldaia - Boiler power 4300 W	Caldia - Boiler 11 l - (2.4 gal _{UK})
Voltaggio - Voltage 220-240 V / 380-415 V (3N)	Frequenza - Frequency 50/60 Hz



CLASSE 9USB 3GR TALL

Dimensioni (LxPxA) - Dimensions (WxDxH) 990x540x523 mm - 39.0x21.3x20.6 in	Peso - Weight 79 kg - 174.2 lb
Potenza caldaia - Boiler power 6000 W	Caldia - Boiler 16 l - (3.5 gal _{UK})
Voltaggio - Voltage 220-240 V / 380-415 V (3N)	Frequenza - Frequency 50/60 Hz



CLASSE 9USB 4GR TALL

Dimensioni (LxPxA) - Dimensions (WxDxH) 1230x540x523 mm - 48.3x21.3x20.6 in	Peso - Weight 96 kg - 211.6 lb
Potenza caldaia - Boiler power 6000 W	Caldia - Boiler 22 l - (4.8 gal _{UK})
Voltaggio - Voltage 220-240 V / 380-415 V (3N)	Frequenza - Frequency 50/60 Hz



FEATURES STANDARD | STANDARD-FEATURES



A RICHIESTA | ON DEMAND



Per info su Certificazioni Prodotti disponibili visitare www.ranciliogroup.com
For info on available Products' Certifications please visit www.ranciliogroup.com

CLASSE 9 S

CARATTERISTICHE TECNICHE

USER INTERFACE

Tastiere comando di erogazione in bassa tensione 24 V
Luci LED illuminazione zona lavoro
Luci estetiche laterali

ENERGY SAVING

Caldaia coibentata

SISTEMA IDRAULICO

Hydro Hub
Scambiatori di calore indipendenti
Pompa volumetrica incorporata
Manometro controllo pressione pompa
Manometro controllo pressione caldaia
Controllo pressione caldaia con pressostato
Autolivello elettronico
Gruppi di erogazione 230 V

DOTAZIONI STANDARD

1 portafiltro per due caffè per ogni gruppo,
1 portafiltro per un caffè
2 lance vapore C-Lever
1 erogatore acqua calda
Scaldatasse elettrico
Griglie in gomma per piano scaldatasse
Dischi per lavaggio
Piedini regolabili

DOTAZIONI A RICHIESTA

youSteam (comando vapore manuale)
Cool Touch (lancia vapore)
Adattatore cialde e capsule

ACCESSORI

Addolcitore d'acqua
Macinadosatore

MATERIALI

Carrozzeria in alluminio e acciaio inox

TECHNICAL FEATURES

USER INTERFACE

24 V low voltage brewing controls
Working area LEDs
Side aesthetic lights

ENERGY SAVING

Insulated boiler

HYDRAULIC SYSTEM

Hydro Hub
Independent heat exchangers
Built-in volumetric pump
Pump pressure control gauge
Boiler pressure control gauge
Boiler pressure control with pressurestat
Electronic water level control
230 V brewing units

STANDARD FEATURES

1 filter-holder for two coffees per brewing unit
1 filter-holder for one coffee
2 cool-touch steam wands with C-Lever
1 hot water mixer
Electric Cup warmer
Rubber grids for cup warmer tray
Cleaning discs
Adjustable feet

EXTRA FEATURES ON REQUEST

youSteam (manual steam wand)
Cool Touch (steam wand)
Pods and caps adaptor

ACCESSORIES

Water softener
Dosing grinder

MATERIALS

Aluminium and stainless steel body



CLASSE 9S 2GR

Dimensioni (LxPxA) - Dimensions (WxDxH) 750x540x523 mm - 29.5x21.3x20.6 in	Peso - Weight 66 kg - 145.5 lb
Potenza caldaia - Boiler power 4300 W	Caldaia - Boiler 11 l - (2.4 gal _{UK})
Voltaggio - Voltage 220-240 V / 380-415 V (3N)	Frequenza - Frequency 50/60 Hz

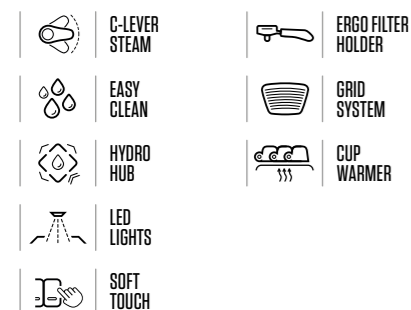
CLASSE 9S 3GR

Dimensioni (LxPxA) - Dimensions (WxDxH) 990x540x523 mm - 39.0x21.3x20.6 in	Peso - Weight 79 kg - 174.2 lb
Potenza caldaia - Boiler power 6000 W	Caldaia - Boiler 16 l - (3.5 gal _{UK})
Voltaggio - Voltage 220-240 V / 380-415 V (3N)	Frequenza - Frequency 50/60 Hz

CLASSE 9S 4GR

Dimensioni (LxPxA) - Dimensions (WxDxH) 1230x540x523 mm - 48.3x21.3x20.6 in	Peso - Weight 96 kg - 211.6 lb
Potenza caldaia - Boiler power 6000 W	Caldaia - Boiler 22 l - (4.8 gal _{UK})
Voltaggio - Voltage 220-240 V / 380-415 V (3N)	Frequenza - Frequency 50/60 Hz

FEATURES STANDARD | STANDARD-FEATURES



A RICHIESTA | ON DEMAND



Per info su Certificazioni Prodotti disponibili visitare www.ranciliogroup.com
For info on available Products' Certifications please visit www.ranciliogroup.com

CLASSE 9 RE

CARATTERISTICHE TECNICHE

USER INTERFACE

Gruppo meccanico ad azionamento manuale
RE (Rancilio Erogazione)
Luci LED illuminazione zona lavoro
Luci estetiche laterali

SISTEMA IDRAULICO

Hydro Hub
Scambiatori di calore indipendenti
Pompa volumetrica incorporata
Manometro controllo pressione pompa
Manometro controllo pressione caldaia
Controllo pressione caldaia con pressostato
Autolivello elettronico
Gruppi di erogazione 230 V

DOTAZIONI STANDARD

1 portafiltro per due caffè per ogni gruppo,
1 portafiltro per un caffè
2 lance vapore con C-Lever
1 erogatore acqua calda
Riscaldamento a gas
Scaldatasse elettrico
Griglie in gomma per piano scaldatasse
Dischi per lavaggio
Piedini regolabili

DOTAZIONI A RICHIESTA

youSteam (comando vapore manuale)
Cool Touch (lancia vapore)
Adattatore cialde e capsule

ACCESSORI

Addolcitore d'acqua
Macinadosatore

MATERIALI

Carrozzeria in alluminio e acciaio inox

TECHNICAL FEATURES

USER INTERFACE

*Mechanical group with totally manual action
RE (Rancilio Erogazione)
Working area LEDs
Side aesthetic lights*

HYDRAULIC SYSTEM

*Hydro Hub
Independent heat exchangers
Built-in volumetric pump
Pump pressure control gauge
Boiler pressure control gauge
Boiler pressure control with pressurestat
Electronic water level control
230 V brewing units*

STANDARD FEATURES

*1 filter-holder for two coffees per brewing unit
1 filter-holder for one coffee
2 cool-touch steam wands with C-Lever
1 hot water mixer
Gas heating
Electric Cup warmer
Rubber grids for cup warmer tray
Cleaning discs
Adjustable feet*

EXTRA FEATURES ON REQUEST

*youSteam (manual steam wand)
Cool Touch (steam wand)
Pods and caps adaptor*

ACCESSORIES

*Water softener
Dosing grinder*

MATERIALS

Aluminium and stainless steel body



CLASSE 9RE 2GR

Dimensioni (LxPxA) - Dimensions (WxDxH) 750x563x523 mm - 29.5x22.2x20.6 in	Peso - Weight 66 kg - 145.5 lb
Potenza caldaia - Boiler power 4300 W	Caldaia - Boiler 11 l - (2.4 gal _{UK})
Voltaggio - Voltage 220-240 V / 380-415 V (3N)	Frequenza - Frequency 50/60 Hz

CLASSE 9RE 3GR

Dimensioni (LxPxA) - Dimensions (WxDxH) 990x563x523 mm - 39.0x22.2x20.6 in	Peso - Weight 79 kg - 174.2 lb
Potenza caldaia - Boiler power 6000 W	Caldaia - Boiler 16 l - (3.5 gal _{UK})
Voltaggio - Voltage 220-240 V / 380-415 V (3N)	Frequenza - Frequency 50/60 Hz

FEATURES STANDARD | STANDARD-FEATURES



A RICHIESTA | ON DEMAND



Per info su Certificazioni Prodotti disponibili visitare www.ranciliogroup.com
For info on available Products' Certifications please visit www.ranciliogroup.com

GLOSSARIO / GLOSSARY

C-LEVER

(Rancilio Patent) Il rubinetto vapore è dotato di una speciale manopola di comando dal design ergonomico con funzione open-stay e open-close. La valvola si aziona con una rotazione della manopola di soli 25 gradi. Azionandola verso l'alto si apre e rimane attiva, ruotando verso il basso l'utente può regolare l'intensità del vapore. Al rilascio la valvola si chiude automaticamente.

COOL TOUCH

La nuova lancia Cool Touch, isolata termicamente grazie all'ausilio di un doppio rivestimento protettivo, consente di eliminare il rischio di un possibile contatto accidentale dovuto alle alte temperature di esercizio. L'innovativa uscita vapore presenta un design ergonomico e contemporaneo che ben si adatta alla classe dei prodotti Rancilio. La sua particolarità è rappresentata dall'estrema maneggevolezza, praticità e facilità di pulizia.

iSteam

(Rancilio Patent) La lancia a vapore iSteam, totalmente automatica, permette di scaldare e montare il latte utilizzando una miscela di vapore e aria per la creazione di una crema soffice e compatta. L'innovativa architettura idraulica rende questa lancia a vapore la più potente disponibile attualmente sul mercato. È dotata di due tasti di selezione: il programma "Cappuccino", che riscalda e monta il latte, e quello "Latte", con sola funzione riscaldante. L'elettronica modula con intelligenza l'iniezione di aria in relazione alla quantità di latte presente nel bricco, ottenendo sempre una qualità costante del prodotto. Raggiunta la temperatura programmata iSteam si arresta in modo automatico. Il tecnico può impostare la temperatura finale della bevanda e la quantità di aria da emulsionare per entrambi i programmi. La speciale copertura in acciaio inox è isolata termicamente rendendola più sicura ed estremamente facile da pulire.

4-TEA

(Rancilio Patent) È il sistema di gestione della temperatura dell'acqua calda per tea ed infusi: prevede 2 diverse temperature e dosi programmabili. L'elettronica miscela acqua calda e acqua fredda per ottenere la giusta temperatura per infusioni personalizzate. Si arresta automaticamente alla dose programmata. È possibile impostare sia la temperatura che la quantità di acqua erogata per ogni selezione tramite l'interfaccia utente, senza la necessità di accedere all'interno della macchina.

(Rancilio Patent) The new steam valve with a special control knob and ergonomic design is complete with open-stay and open-close functions. The valve is operated by rotating the knob just 25°. Turning it upwards, it opens and remains in this position. By turning downwards, the user can regulate steam intensity. When released, the valve closes automatically.

The new steam wand Cool Touch, thermally insulated thanks to a double protective coating, eliminates the risk of possible accidental contacts due to high operating temperatures. The innovative steam outlet has an ergonomic and contemporary design that well fits the extreme class of Rancilio product line. The peculiarity of this special feature is the outstanding manageability, practicality and easy cleaning ensured to the user.

(Rancilio Patent) The new totally automatic iSteam wand allows milk to be heated and frothed using a mix of steam and air, to obtain a soft and remarkably compact froth. The innovative water system makes it the most powerful steam wand currently on the market. It has two programme selection buttons: "Cappuccino", to heat and froth the milk, or "Latte", to heat the milk only. The smart electronic control system injects air according to the quantity of milk present in the pitcher, giving constant quality time after time. When the programmed temperature is reached, the iSteam stops automatically. The user can set the final temperature of the drink and the quantity of air to be emulsified for both programmes. The special stainless steel covering is heat-insulated to make it cool to the touch and extremely easy to clean.

(Rancilio Patent) The hot-water temperature control system for tea and infusions has 2 different temperatures and programmable dosages. Hot and cold water are mixed electronically to obtain the desired temperature. It stops automatically when the programmed dosage has been reached. Both the temperature and the quantity of water can be programmed for each setting mode using the software, without needing to open the machine.

YOU STEAM

(Rancilio Patent) La lancia vapore manuale youSteam possiede due funzioni: scaldare e montare il latte. La sua forma ergonomica e il semplice utilizzo garantiscono sempre una crema latte perfetta di altissima qualità, per un cappuccino a regola d'arte. Questa lancia a vapore è dotata di 2 possibilità di erogazione: la prima ha funzione riscaldante, la seconda scalda e simultaneamente monta il latte.

ABM.07

ABM.07 (Advanced Boiler Management) è un software sviluppato per incrementare le prestazioni della macchina nelle condizioni di massimo esercizio: in caso di impiego simultaneo delle funzioni di erogazione caffè e dei servizi acqua e vapore ABM.07 attiva l'accensione delle resistenze per anticipare eventuali cali temperatura, garantendo stabilità termica. I nuovi sensori installati nelle macchine Rancilio hanno ulteriormente reso più preciso ed immediato il controllo termico. Agendo su ABM.07 è inoltre possibile controllare la potenza assorbita della macchina, riducendola fino a 2/3 del valore nel caso di locations con poca potenza disponibile.

V-FLEX

V-Flex è un sistema auto adattivo che stabilizza la tensione di lavoro (volt) della macchina con le variazioni di tensione della rete. In fase di installazione questa funzione evita errori e previene problemi causati dall'instabilità della tensione di rete.

EASY FIX

Grazie al sistema di diagnostica avanzata Easy Fix i tempi di intervento tecnico sono ridotti al minimo.

CONNECT

CONNECT è una soluzione progettata per garantire all'utente un controllo puntuale, autonomo e in tempo reale del parco macchine in funzione.

(Rancilio Patent) The manual youSteam steam wand has two functions: heating and frothing milk. Its ergonomic shape and ease of use ensure consistently high quality foam for a cappuccino fit for a king. This steam wand provides 2 operating functions: heating alone or heating and frothing the milk at the same time.

ABM.07 (Advanced Boiler Management) is a specifically designed software developed to improve performance of the machine in conditions of intense use. When simultaneously brewing espresso, dispensing water and steaming milk, ABM.07 switches on the heating element to pre-empt any drops in temperature and ensure constant heating levels. The new sensors installed in Rancilio machines have made heat control even more precise and immediate. ABM.07 also allows control of the machine's power absorption, reducing it to 2/3 of the normal value for locations with low power availability.

V-flex is a self-adapting system that harmonises the operating voltage of the machine with voltage variations in the main power supply. This function ensures error-free installation and prevents problems caused by fluctuations in the supply voltage.

Thanks to the Easy Fix advanced diagnostics system, technical intervention times are reduced to a minimum.

CONNECT is a solution projected to guarantee a punctual, independent and real-time control of the machine fleet in function.

GLOSSARIO / GLOSSARY

PLUG & BREW

(Rancilio Patent) L'installazione di una macchina Rancilio è oggi ancora più semplice e veloce. Grazie a Plug&Brew la programmazione delle dosi e delle principali funzioni della macchina sono immediate. Questa nuova funzione consente la regolazione della pressione della caldaia tramite la pulsantiera comandi anche per le macchine prive di display.

EASY CLEAN

La gestione intelligente del tasto di erogazione permette un processo di pulizia dei gruppi totalmente automatico. La luce LED sulla pulsantiera guida l'utente nelle operazioni di manutenzione ordinaria della macchina. Questa attività garantisce una straordinaria qualità di erogazione del caffè e riduce i tempi quotidiani dedicati alla pulizia.

HYDRO HUB

Il laboratorio di ricerca e sviluppo Rancilio LAB ha progettato Hydro Hub, un innovativo quanto ergonomico sistema per una gestione completa e integrata del circuito idraulico della macchina per il caffè. Si tratta di una soluzione inedita nel settore dei prodotti professionali per l'espresso, nata con lo scopo di semplificare lo svolgimento delle operazioni di assistenza tecnica, garantendo massima facilità e sicurezza degli interventi manutentivi. Hydro Hub è caratterizzato da un meccanismo esclusivo per un rapido collegamento di tutta la componentistica idraulica, che consente al tecnico di operare in assoluta semplicità senza l'ausilio di attrezzi e strumenti meccanici. Un modulo altamente funzionale che assicura al contempo un immediato riscontro della corretta connessione delle parti idrauliche. Hydro Hub è realizzato interamente con un tecnopolimero termoplastico appositamente pensato per salvaguardare la salute e il benessere dei consumatori.

SOFT TOUCH

L'ergonomia di Classe 9 trova la sua massima espressione nell'innovativa pulsantiera con tasti a reazione rapida. Gli ampi tasti e la grafica intuitiva offrono un pieno controllo delle funzioni della macchina.

(Rancilio Patent) The installation of a Rancilio machine is now even easier and faster. Thanks to Plug&Brew, dosages and the main functions of the machine can be programmed immediately. Thanks to this new function, even machines without a display allow you to adjust boiler pressure using the control buttons.

Intelligent management of the brewing button provides fully automatic group cleaning. The LED light on the control panel indicates the need for routine maintenance. This function ensures an extraordinary brew quality and reduces daily cleaning times.

The Rancilio LAB research and development laboratory has designed Hydro Hub, an innovative ergonomic system for the comprehensive and integrated management of the hydraulic circuit for coffee machines. It is an innovative solution in the field of professional products for espresso, created with the aim of simplifying the performance of technical assistance operations while ensuring maximum ease and safety during maintenance. Hydro Hub features a unique mechanism for the quick connection of all hydraulic components, which allows the technician to operate in absolute simplicity without the use of tools and mechanical instruments. It's a highly functional module that also provides immediate feedback on the correct connection of hydraulic parts. Hydro Hub is made entirely in a thermoplastic polymer that is specially designed to safeguard the health and welfare of consumers.

The excellent ergonomics of Classe 9 are perfectly reflected in the innovative control panel with quick response buttons. The large buttons and intuitive graphic interface ensure total control of machine functions.

LED LIGHTS

L'intera area di lavoro è illuminata da una serie di LED a basso consumo energetico a luce bianca.

ERGO-FILTER HOLDER

Il portafiltro è dotato di una nuova impugnatura ergonomica. Essa è stata studiata per garantire il corretto movimento del polso del barista per il massimo comfort di utilizzo.

GRID SYSTEM

Per agevolare le operazioni di pulizia e manutenzione, è stato sviluppato un evoluto piano di lavoro: le griglie di appoggio sono in polimero antigraffio ed estraibili per poter essere lavate comodamente in lavastoviglie. Grid System grazie all'efficiente sistema di raccolta liquidi mantiene il piano di appoggio pulito, preservando le tazzine da inestetismi dovuti a gocce di caffè.

CUP WARMER

Lo scaldatazze elettrico consente il mantenimento della temperatura ottimale delle tazze, caratteristica determinante per un espresso di qualità.

POD & CAPS

Tutte le macchine Rancilio possono utilizzare l'apposito Kit Adattatore per cialde e capsule di diversa tipologia, acquistabile separatamente come componente aggiuntivo. Questo sistema permette di utilizzare svariate miscele e tipologie di prodotto garantendo sempre un espresso con un aroma di qualità.

The entire work area is lit by a series of energy-efficient white-light LEDs

The filter holder is fitted with a new ergonomic handle, designed to ensure the smooth movement of the barista's wrist for maximum user comfort.

To make cleaning and maintenance easier, Rancilio has equipped all its products with a revolutionary work surface: the support grids come in a scratchproof polymer and can be removed to allow ease of washing in a dishwasher. Thanks to its efficient liquid collection system, Grid System keeps the work surface clean and protects cups against unsightly marks left by drops of coffee.

Thanks to the electric cup warmer, the cups can be kept at an optimum temperature, which is crucial for a quality espresso.

All Rancilio coffee machines are designed to be used with an Adaptor Kit (sold separately) for either pods or capsules of various types. This system allows a variety of blends and product types to be used, always ensuring an espresso with a quality aroma.

CONTATTI / CONTACTS

HEADQUARTERS, PRODUCTION PLANT AND R&D CENTERS

Rancilio Group S.p.A. con socio unico

Viale della Repubblica 40
20015 Villastanza di Parabiago (MI) - Italy
Ph. +39 0331 408200
Fax +39 0331 551437
info@ranciliogroup.com

Egro Suisse AG

Bahnhofstrasse 66
5605 Dottikon - Switzerland
Ph. +41 (0)56 616 95 95
Fax +41 (0)56 616 95 97
info-ch@ranciliogroup.com

WORLDWIDE BRANCH LOCATIONS

Spain

Rancilio Group España, S.A.
Gran Vía de Carlos III, 84 3º-Edificio Trade
08028 Barcelona - Spain
Ph. +34 902 884 275
Ph. +34 934 923 414
Fax +34 934 965 701
info-es@ranciliogroup.com

Germany

Rancilio Group Deutschland GmbH
Talstrasse 27
97990 Weikersheim - Germany
Ph. +49 7934 99 29 30
Fax +49 7934 99 29 330
info-de@ranciliogroup.com

Portugal

Rancilio Group Portugal Lda
Rua José Vicente Gonçalves n°14-Armaz.-2
Parque Industrial do Seixal
2840-048 Aldeia de Paio Pires-Seixal
Lisboa - Portugal
Ph. +351 21 493 52 58

Switzerland

Egro Suisse AG
Bahnhofstrasse 66
5605 Dottikon - Switzerland
Ph. +41 (0)56 616 95 95
Fax +41 (0)56 616 95 97
info-ch@ranciliogroup.com

Rua Nova Urbanização do Cavaco 76
4470-264 Maia - Porto - Portugal
Ph. + 351 22 010 14 19
Fax + 351 22 010 14 20
info-pt@ranciliogroup.com

USA/Canada

Rancilio Group North America Inc.
1340 Internationale Parkway / Suite 200
Woodridge, IL 60517 - U.S.A.
Ph. +1 630 914 7900
Fax +1 630 914 7901
Toll Free: +1 877 726 2454
info@ranciliogroupna.com

www.ranciliogroup.com



www.facebook.com/RancilioGroup



[Rancilio Group Channel](#)



<https://instagram.com/ranciliogroup/>



Classe 9
Cod. 90011193

 **RANCILIO**