



**RANCILIO** **LAB**  
*Innovation identity*



ITALIANO

ENGLISH

**Rancilio LAB** rappresenta il cuore tecnologico dell'azienda. All'interno di questa divisione si lavora incessantemente con creatività e professionalità per sviluppare funzioni innovative in grado di perfezionare costantemente la nostra gamma prodotti. Innovare significa trovare soluzioni in grado di agevolare il lavoro del barista, rendere la macchina uno strumento sempre più semplice da gestire ed affidabile. Seguire la contemporaneità impone anche una costante ricerca formale, in armonia con le esigenze in termini di immagine e comunicazione delle moderne locations di pubblico accesso. La perfezione si compone di una moltitudine di aspetti che insieme e solo insieme, generano un prodotto di eccellenza: tecnica, design, affidabilità, ergonomia. Ogni dettaglio rende unica ogni nostra macchina. Questa è la nostra passione. Passione Rancilio.

**Rancilio LAB** is the technological heart of the company. This division works unceasingly with creativity and professionalism to develop innovative functions that can constantly perfect our product line. Innovation means finding solutions that can assist baristas in their work, making machines increasingly easy to use and reliable. Following a contemporary design, Rancilio is constantly researching style, in harmony with the image of modern locations all over the world. Perfection is composed of a multitude of elements that together, and only together, generate a product of excellence: technology, design, reliability, ergonomics. Every detail makes every one of our machines unique. This is our passion. Rancilio passion.



## 4-TEA

### 4-TEA (Rancilio Patent)

È il sistema di gestione della temperatura dell'acqua calda per tea ed infusi: prevede 4 diverse temperature e dosi programmabili. L'elettronica miscela acqua calda e acqua fredda per ottenere la giusta temperatura per il Vostro menu, si arresta automaticamente alla dose programmata. Il setting standard prevede 4 diverse erogazioni: acqua calda dal boiler: •T0 circa 95° indicati per Indian Black Tea •T1 circa 85° indicati per Herbal/Fruit infusion •T2 circa 70° indicati per Chinese/Taiwanese green Tea •T3 circa 60° indicati per Japanese green Tea. È possibile impostare sia la temperatura che la quantità di acqua erogata per ogni selezione tramite software, senza la necessità di accedere all'interno della macchina.

### 4-TEA (Rancilio Patent)

The hot-water temperature control system for tea, has four different temperatures and programmable dosages. Hot and cold water are mixed electronically to obtain the right temperature for your menu, and stop automatically when the programmed dosage has been reached. The standard setting has four different dispensing modes:

•T0 about 95°C, suitable for Indian Black Tea •T1 about 85°C, suitable for Herbal/Fruit tisanes •T2 about 70°C, suitable for Chinese/Taiwanese Green Tea •T3 about 60°C, suitable for Japanese Green Tea. Both the temperature and the quantity of water can be programmed for each setting mode using the software, without needing to open the machine. Standard on Classe 10 USB.



## LOAD & SHOW

### LOAD AND SHOW

Il nuovo display grafico di 240x64 pixels abbinato alla nuova elettronica USB permette di utilizzare la macchina per espresso in modo interattivo. La presenza di una connessione USB a bordo consente infatti di caricare sul display loghi e frasi personalizzate in modo semplice e veloce, oppure di copiare e trasferire qualunque impostazione da una macchina all'altra. Con una semplice chiave USB si può quindi standardizzare il profilo della macchina e il menu bevande.

### LOAD AND SHOW

The new 240x64 pixel graphic display combined with new USB electronics allows the machine to be used interactively with our customers.

The presence of an onboard USB connection makes it possible to load personalized logos and phrases onto the display, quickly and easily. With a simple USB disk drive our customers can also copy and transfer settings from one machine to another.



## ABM.07

### **ABM.07** (Advanced boiler management)

La funzione ABM.07 permette una gestione intelligente della potenza attraverso il controllo elettronico della caldaia e del circuito idraulico. Un software appositamente studiato incrementa le prestazioni della macchina anche in condizioni di massimo impiego: l'elettronica attiva l'accensione delle resistenze in caso di utilizzo simultaneo delle funzioni erogazione di caffè e dei servizi acqua e vapore anticipando eventuali cali di temperatura mantenendo così, una straordinaria stabilità termica. La nuova versione prevede il controllo tramite una nuova generazione di sensori: immediati ed efficaci. Per locations con poca potenza disponibile, operando sulla scheda, è possibile ridurre la potenza assorbita a 2/3 del valore.

### **ABM 07** (Advance boiler management).

The ABM07 function allows electronic control of the boiler and water system. A specifically designed software system improves the performance of the machine by switching on the heating element when simultaneously brewing espresso, dispensing water and steaming milk. The machine will stabilize temperature, anticipating usage. The new version features a control that immediately and effectively senses pressure fluctuation. For locations with low power availability, the electronics can be adjusted to reduce power absorption to 2/3 of normal value.



## PLUG & BREW

### **PLUG AND BREW** (Rancilio Patent)

Mai come oggi installare una macchina Rancilio è semplice e veloce. La programmazione delle dosi e delle principali funzioni della macchina sono immediate. Anche le macchine prive di display non necessitano di alcun intervento sulla scheda elettronica, grazie alla nuova funzione che consente di regolare la pressione caldaia tramite la pulsantiera comandi.

### **PLUG AND BREW** (Rancilio Patent)

Installing a Rancilio machine has never been quicker or easier. Dosages and the main functions of the machine can be programmed immediately. Even machines without a display feature allow you to adjust the temperature externally, thanks to a new function that allows boiler pressure to be varied from the control buttons. Standard on all new Classe 6 E versions.


**V-FLEX**
**V-FLEX**

V-flex è un sistema auto adattivo che sintonizza la tensione (Volt) di lavoro della macchina con le variazioni di tensione della rete. V-Flex evita errori in fase di installazione ed elimina ogni problema in caso di tensione di rete instabile. Le macchine dotate di V-Flex hanno anche una capacità di diagnostica di tipo avanzato denominata Easy-Fix.

**V-FLEX**

V-flex is a self-adapting system that harmonizes the operating voltage of the machine with voltage variations in the main power supply. V-flex avoids installation errors and eliminates the fluctuation in the supplied voltage. Machines fitted with V-flex also have an advanced diagnostics function called Easy-Fix.


**EASY  
FIX**
**EASY FIX**

Easy-Fix consente al tecnico di individuare immediatamente eventuali problemi tecnici e di risolverli con facilità.

**EASY FIX**

Easy-Fix consente al tecnico di individuare immediatamente eventuali problemi tecnici e di risolverli con facilità.


**EASY  
CLEAN**
**EASY CLEAN**

Un programma di lavaggio automatico rende l'operazione di pulizia serale dei gruppi veloce e confortevole. Le operazioni di pulizia sono guidate in ogni singolo passaggio.

**EASY CLEAN**

An automatic washing program makes evening cleaning of the groups quick and easy. Washing operations are guided step by step.

## ELECTRONICS

### COMPUTER DI BORDO - ELETTRONICA

Le funzioni direttamente gestibili e programmabili da display comprendono:

- 1• Programma automatico di lavaggio easy-clean
- 2• Controllo elettronico della temperatura della caldaia ABM.07
- 3• Calendario di accensione e spegnimento automatico
- 4• Scaldatazze regolabile cup-warmer
- 5• Programma di infusione
- 6• Sistema SEQ (Standard Espresso Quality) avvisa in caso di erogazione non perfetta. Consente di ottenere tempi di erogazione costanti
- 7• Avviso richiesta di manutenzione
- 8• Impostazione addolcitore d'acqua.

### ONBOARD COMPUTER - ELECTRONICS

The functions that can be directly managed and programmed from the display include:

- 1• Automatic easy-clean washing programme
- 2• ABM07 electronic boiler temperature control
- 3• Automatic on/off calendar
- 4• Variable cup-warmer
- 5• Brewing programme
- 6• SEQ (Standard Espresso Quality) system warns in case of imperfect dispensing, allowing constant dispensing times to be obtained
- 7• Message alert when maintenance is needed
- 8• Water softener setting.

## TALL

### TALL

Tall è la versione progettata appositamente per consentire l'erogazione di bevande a base di caffè nei bicchieri formato grande. Il piano di appoggio è posizionato ad una altezza inferiore rispetto alla versione standard, permettendo di ospitare bicchieri fino a 14.5 cm di altezza. Un apposito piano di appoggio estraibile consente l'erogazione dell'espresso all'italiana anche sul modello Tall, ponendo le tazzine alla corretta distanza dal gruppo. Nella versione Tall, la lancia vapore automatica iSteam è adattata in lunghezza per questo modello, consentendone l'uso anche con bricchi di ampie dimensioni.

### TALL

TALL is the version designed specifically for the preparation of coffee drinks served in tall glasses. The support surface is located at a lower level than on the standard model, allowing glasses up to 5 and ½ inches in height to be used. A special extractable ledge allows Italian espressos to be prepared on the TALL model as well, with the cups at the correct distance from the group. On the TALL version, the length of the iSteam automatic steam wand has been modified for use with this version, allowing it to be used with large pitchers as well.

**COMPACT****COMPACT**

La versione compact, disponibile nella CLASSE 6 2 gruppi, concentra il medesimo potenziale in un corpo di dimensioni inferiori (570 mm), permettendone l'inserimento anche in situazioni con poco spazio disponibile.

**COMPACT**

The COMPACT model, available on the Classe 6 versions with 2 groups, uses the same potential in a smaller housing unit (570 mm), allowing it to be positioned even in restricted spaces.

**TANK****TANK**

La particolarità della versione Epoca Tank, consiste nella presenza di un serbatoio d'acqua autonomo che ne consente l'utilizzo senza l'allacciamento alla rete idrica. Questa caratteristica rende il modello estremamente flessibile.

**TANK**

The special feature of the Epoca TANK version is the presence of an independent water tank that allows it to be used without a connection to a main water supply. This characteristic makes it an extremely versatile model.

**RE GROUP****RE GROUP**

Lo speciale gruppo meccanico RE conserva il processo tradizionale nella preparazione dell'espresso. Il barista ha un elevato controllo sui tempi di infusione del caffè, potendo agire manualmente su di essi. E' la macchina ideale per il barista esperto e appassionato.

**RE GROUP**

The special RE mechanical system conserves the traditional method of making an espresso. The manual action gives the operator great control over coffee brewing times. The ideal machine for expert baristas with a passion for their art.

**LEVA****LEVA**

Il gruppo Leva permette la gestione della fase di infusione attraverso l'azionamento manuale della leva stessa.

Questo garantisce al barista un completo controllo, secondo i metodi tradizionali. La presenza dell'azionamento meccanico in unione con la caldaia riscaldata a gas permette l'utilizzo di questa macchina anche in assenza di elettricità.

**LEVA**

The lever group allows the brewing phase to be controlled by manual operation of the lever, following the traditional method. The presence of a mechanical system combined with a boiler heated by gas allows this machine to be used even in the absence of an electrical power supply.

**GRID SYSTEM****GRID SYSTEM**

Per agevolare le operazioni di pulizia e manutenzione, Rancilio ha dotato tutti i prodotti di un rivoluzionario piano di lavoro. Questo presenta griglie di appoggio in polimero antigraffio, dotato di un efficiente sistema di raccolta liquidi in grado di mantenere il piano di appoggio pulito e preservare la tazzina da inestetismi dovuti a gocce di caffè. Le griglie sono estraibili e lavabili in lavastoviglie. La qualità Rancilio è anche cura per il dettaglio.

**GRID SYSTEM**

To make cleaning and maintenance easier, Rancilio has equipped all its products with a revolutionary work surface. Support grids come in a scratchproof polymer, with an efficient liquid collection system that keeps the work surface clean and protects cups against unsightly marks left by drops of coffee. The grids can be removed for washing in a dishwasher. Rancilio quality also means attention to details. All versions of the Classe 8 and Classe 6 feature a special tray to collect liquids, with one of the highest holding capacities available on the market.

**CUP-WARMER**

Lo scaldatasse elettrico consente il mantenimento della temperatura più idonea delle tazze, caratteristica determinante per un espresso di qualità.

**CUP-WARMER**

The electric cup-warmer allows cups to be kept at optimal temperature, a vital factor in the quality of an espresso coffee.

**RISCALDAMENTO A GAS**

Le versioni con caldaia riscaldata a gas permettono l'utilizzo della macchina in situazioni ambientali particolari, specie in assenza di allacciamento elettrico, in particolare nella versione a leva.

**GAS HEATING**

Machines with a boiler heated by gas allow machines to be used in a variety of different places, especially where there is no power supply, and in particular with lever versions.

**PODS & CAPS**

Tutte le macchine per caffè Rancilio sono predisposte per l'utilizzo di un apposito Kit Adattatore per Cialde e Capsule (optional), secondo il sistema disponibile, acquistabile separatamente come pezzo di ricambio.

Il sistema a cialde facilita la riuscita di un espresso sempre perfetto e garantisce una maggior versatilità.

Permette infatti di scegliere diverse miscele garantendo sempre la freschezza e l'aroma del caffè appena macinato.

**PODS & CAPS**

All Rancilio coffee machines are designed to be used with an adaptor kit for either pods or capsules (optional), depending on which system is used. The kit is sold separately as a spare part. These systems help you to make the perfect espresso coffee every time and offer enhanced versatility. They enable you to choose from a variety of blends so you can always savour the original aromas and flavours of freshly ground coffee.

**iSteam** (Rancilio Patent)

La nuova lancia vapore, totalmente automatica, permette di scaldare e montare il latte utilizzando una miscela di vapore ed aria al fine di ottenere una crema soffice ed estremamente compatta.

L'innovativo schema idraulico la rende la più veloce e potente disponibile sul mercato (500 cc da 10° a 65° in 30 secondi). E' dotata di due tasti di selezione: il programma "Cappuccino", che riscalda e monta il latte, o "Latte", che lo riscalda solamente. L'elettronica modula con intelligenza l'iniezione di aria in relazione alla quantità di latte presente nel bricco, ottenendo sempre una qualità costante. Raggiunta la temperatura programmata i-Steam 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.

**C-LEVER** (Rancilio Patent)

Il nuovo rubinetto vapore dotato di speciale manopola di comando è caratterizzato da un design ergonomico con funzione open-stay e open-close. La valvola ha una corsa estremamente ridotta e si aziona con una rotazione di soli 25 gradi. Ruotando verso l'alto si apre e rimane in posizione aperta, ruotando verso il basso si richiude automaticamente quando rilasciata. Rapidità, precisione ed ergonomia: il massimo comfort di utilizzo per le attività quotidiane.

**iSteam** (Rancilio Patent)

This new totally automatic steam wand allows milk to be heated and frothed using a mix of steam and air, until a soft and remarkably compact cream is obtained. The innovative water system makes it the fastest and most powerful steam wand on the market (500 cc from 10°C to 65°C in 30 seconds). Two program 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 programs. The special stainless steel covering is heat-insulated to make it cool to the touch and extremely easy to clean.

**C-LEVER** (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 has a very short travel distance, and is operated by rotating it just 25°. Turning it upwards, it opens and remains in this position. Turned downwards, it automatically closes when released. Rapidity, precision and ergonomics: maximum user comfort for daily tasks.



**JUST  
4 YOU**

#### **JUST FOR YOU**

La nuova Classe 10 è la prima ed unica macchina per espresso con carrozzeria rivestita in ecopelle. Il programma "Just for you" prevede una vasta gamma di finiture, abbinate al tipo di cucitura e al colore del filo utilizzato. Con oltre 80 combinazioni possibili, il barista si può divertire a creare la sua macchina preferita. Lo stile è sempre una questione di dettagli, da oggi potrete scegliere i vostri, unici, "Just for you".

#### **JUST FOR YOU**

The new Classe 10 is the first and only espresso machine with its external housing finished in eco-leather. The Just For You program offers a vast range of finishes, combined with a choice of stitching styles and thread colors. With over 80 possible combinations, our customers can create their favorite machine. Style is always a question of details, and now you can choose your own, unique machine, "Just For You".



**ANIMAL  
SAFE**

#### **ANIMAL SAFE**

Il marchio Animal Safe testimonia che tutta la produzione Rancilio è certificata secondo i più rigidi standard di tutela ambientale, nel pieno rispetto delle forme di vita animale. Le pelli utilizzate sono rigorosamente sintetiche ed ecologiche.

#### **ANIMAL SAFE**

The Animal Safe mark testifies that all Rancilio products are certified in compliance with the most rigorous standards of environmental protection, in full respect of animal life. All leathers used are exclusively synthetic and ecological.

