

EPICURE



RS1

Truyền cảm hứng
Tạo khác biệt



CÀ PHÊ HẢO HẠNG ĐƯỢC TẠO NÊN TỪ “SỰ GIẢN ĐƠN”

“

RS1 giúp các thực khách yêu cà phê có một trải nghiệm về thưởng thức hương vị, khẩu vị cà phê tốt hơn thông qua cải tiến của công nghệ kết hợp với sản phẩm, chuyên môn tay nghề hơn 90 năm và quá trình thiết kế độc đáo, cho thấy người dùng để sử dụng nhất với máy pha cà phê RANCILIO SPECIALTY với giá trị được tối ưu.

”

RANCILIO  RANCILIO
SPECIALTY

TRUYỀN CẢM HỨNG TẠO KHÁC BIỆT



1 CÔNG NGHỆ MỚI TỐI TÂN NHẤT

Chưa từng có sản phẩm máy pha cafe nào có thể kiểm soát nhiệt trong quá trình chiết xuất cho phép barista điều chỉnh mỗi tách cafe, với kết quả trong mỗi tách cafe sẽ tốt hơn

2 THIẾT KẾ ĐỘC NHẤT

Cung cấp Baristas và tăng cường công việc, kết quả trong thời gian chuẩn pha chế cafe và trải nghiệm khách hàng tốt hơn.



3 DÀY DẶN KINH NGHIỆM

Với hơn 90 năm sản xuất, các kỹ sư lành nghề với độ dày kinh nghiệm, xuất sắc và đáng tin cậy

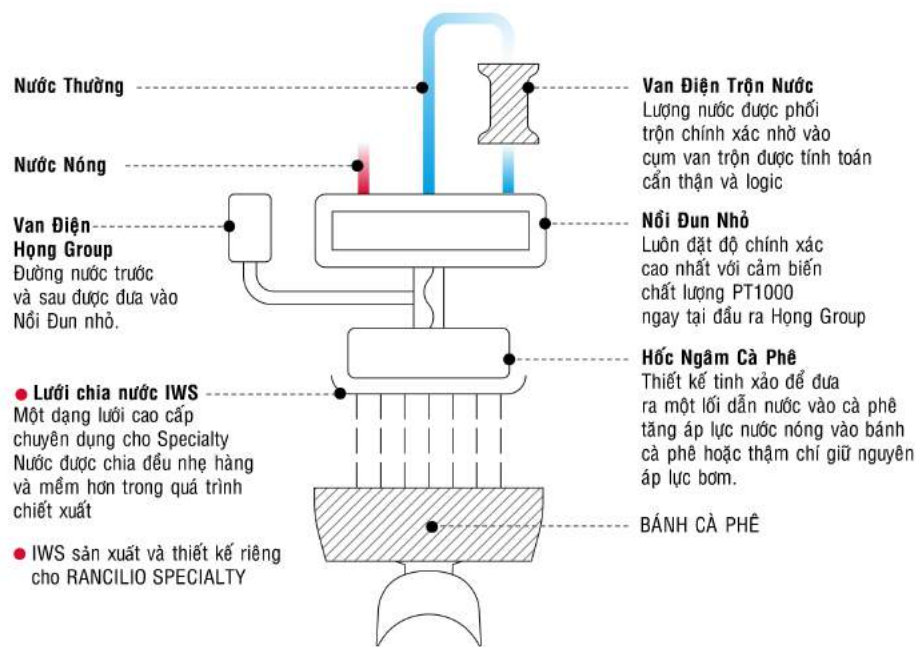
CÔNG NGHỆ MỚI TỐI TÂN NHẤT CHO CHIẾT XUẤT

ĐỔI MỚI HỆ THỐNG THỦY LỰC CHO HỌNG GROUP

RS1 mang đến sự sáng tạo cho hòng Group chiết xuất cà phê tối đa hóa hiệu quả và có thể trộn nước trực tiếp tại hòng Group nhờ vào nồi đun Mini cho mỗi lần pha

NỒI ĐUN MINI

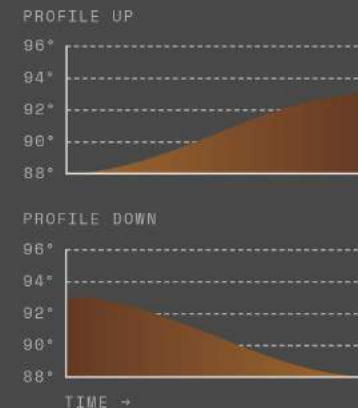
Tại ngay hòng Group cà phê là một nồi đun nhỏ và hai thanh đun tức thì, tối đa hóa độ chính xác và ổn định nhiệt cho cả nhiệt độ nước bên trong nồi đun và bên ngoài hòng Group.



KIỂM SOÁT NHIỆT ĐỘ CAO CẤP

Bằng cách kiểm soát nhiệt độ Tăng / Giảm trong quá trình chiết xuất "Xcelsius" được Barista - vận dụng một cách tối ưu để khai thác chất liệu Cà Phê Cao Cấp cho loại hạt cà phê nguyên bản hoặc loại hạt cà phê được phối trộn

- Công nghệ độc quyền được cấp Giấy Chứng Nhận Của Rancilio



VÒI HƠI - BIẾN ĐỔI TỪNG CẤP ĐỘ

Cung cấp áp suất hơi hoàn toàn "Khô - tối ưu"

và hai cấp độ được lập trình khác nhau mỗi bên, bọt sữa hoàn hảo để phù hợp với các Ca Đánh Sữa với kích thước khác nhau hoặc các loại sữa khác nhau.



THIẾT KẾ ĐỘC NHẤT CHO QUÁ TRÌNH PHA CHẾ

TAY CẦM CÀ PHÊ

Thép không gỉ cao cấp, trọng lượng Tay cầm luôn cân bằng với cảm giác mềm mại khi cầm nắm. Được thiết kế cho sự ổn định và thủ công tinh tế.



THIẾT KẾ PHẪNG

Tay cầm được đặt để bất kỳ vị trí và bề mặt luôn luôn phẳng



VÒI CHIẾT XUẤT

Dễ dàng tháo lắp cho công việc vệ sinh

DÁNG CAO THÂN NHỎ GỌN

Thân máy thấp được thiết kế tạo điều kiện tăng cường sự tương tác khách hàng, hoạt động với máy và tiết kiệm diện tích. Chân máy cao giúp cho tính an toàn và vệ sinh được thực thi.

Hạng Group Với màn hình hiển thị

Màn hình chuyên dụng cho mỗi lần pha có tại hạng Group, hiển thị thời gian và nhiệt độ chiết xuất cafe. Hạng Group được thiết kế đơn giản hóa với nút bấm vừa vặn khi pha Đèn led chiếu sáng được trang bị cho máy sang trọng và phù hợp bất kỳ khu vực lắp đặt



GIÁ TRỊ TỪ KINH NGHIỆM SẢN XUẤT

MÀN HÌNH CẢM ỨNG KỸ THUẬT SỐ TRỰC QUAN

Với hơn 10 năm sản xuất màn hình trực quan cho các Barista. RS1 Cho phép các Barista thao tác nhanh chóng và dễ dàng truy cập tất cả lập trình một cách đơn giản sử dụng tối đa giá trị hiệu năng của máy.



THIẾT KẾ CÔNG NGHỆ THÂN THIỆN VỚI CHẾ ĐỘ ECO

Dễ dàng hiệu chuẩn áp lực máy bơm và kiểm tra các linh kiện bên trong, thiết kế đơn giản và cấu tạo bên trong giúp cho việc bảo trì máy móc nhanh hơn

Nồi hơi cách nhiệt, có thể lập trình làm mới lượng nước bên trong
Lập trình tiết kiệm điện khi chuyển chế độ Nghỉ, tự động nhắc nhở vệ sinh.

NÚT NƯỚC NÓNG

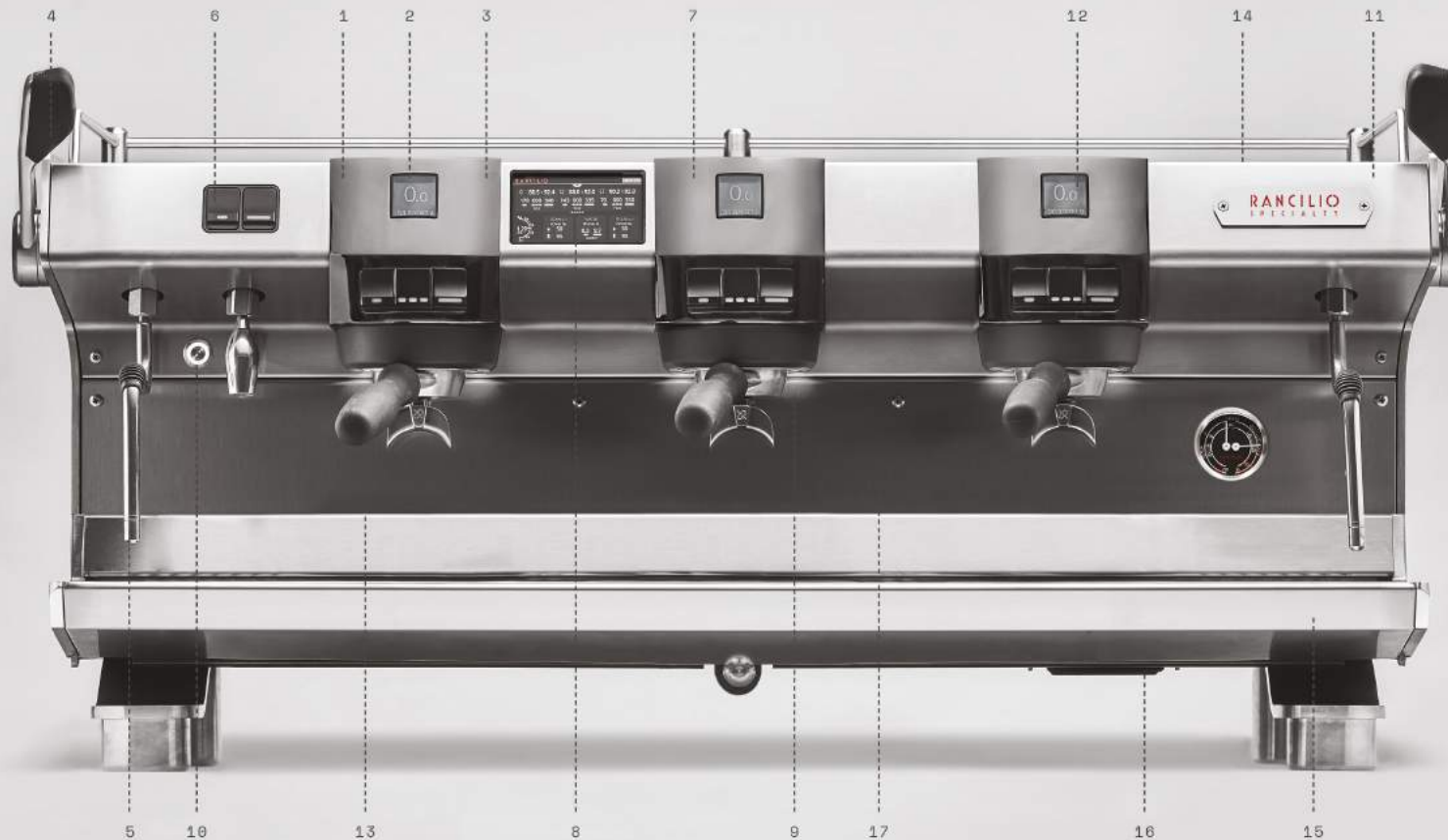
Với chức năng lập trình nước. RS1 cho phép Barista sử dụng nút lấy nước nóng theo mong muốn. Có thể lập trình nước nóng theo nhiệt độ và liều lượng.



VÒI HƠI COOL TOUCH

Vòi hơi "Cool Touch" luôn đảm bảo an toàn, dễ chịu khi đánh bọt sữa cho Barista,
Đảm bảo khả năng cơ động dễ dàng cầm nắm khi đánh bọt sữa, kết hợp với cần gạt chữ Y, cho phép đẩy mạnh hơi nóng đi đều bên trong sữa theo nhu cầu

NHÌN TÔI GẦN HƠN



1. Hộp group chứa NỒI ĐUN MINI - phối trộn nhiệt độ
2. Hệ thống công nghệ Xcelsius
3. Hệ thống Nồi Đun Mini
4. Cần gạt hơi biến đổi
5. Vòi hơi Cool Touch
6. Nút bấm nước nóng (2 lập trình)

7. Hộp Group lập trình độc lập
8. Màn hình cảm ứng điện tử trực quan
9. Đèn LED trắng cho sự nhận diện màu cafe khi chiết xuất
10. Công tắc nguồn
11. Thiết kế gọn nhẹ
12. Màn hình hiển thị nhiệt độ, thời gian

13. Tay cầm cà phê bằng phẳng (cầm nắm dễ chịu và mềm mại)
14. Mặt sấy nóng tách (5 mức độ chỉnh Nhiệt)
15. Hệ thống khay thải kim loại (tháo gỡ và nâng cao thấp dễ dàng)
16. Cổng USB x 2 (gắn USB hoặc sạc pin điện thoại, sạc pin cân điện tử)
17. Hệ thống nổi hơi cách nhiệt (tiết kiệm điện năng)

RS1 2GR / 2 GROUPHEADS

Rộng x Sâu x Cao
840 x 600 x 463 cm
33 x 24 x 18 in

Cân nặng
95 kg / 209.4 lb

Điện năng tiêu thụ
5600 W

Công suất nổi hơi
11 l / 2.4 gal UK / 2.9 gal US

RS1 3GR / 3 GROUPHEADS

Rộng x Sâu x Cao
1084 x 600 x 463 cm
43 x 24 x 18 in

Cân nặng
110kg / 242.5 lb

Điện năng tiêu thụ
6750 W

Công suất nổi hơi
16 l / 3.5 gal UK / 4.2 gal US

GENERAL SPECIFICATIONS

Chiều sâu mặt làm việc
180 mm / 7.0 in

Chiều cao chân máy
90 mm / 3.5 in

Chiều cao khay nước thải
80*-100-120 mm / 3*-4-5 in

Hiệu điện thế
220-240 V / 380-415 V (3N)

Tần số điện
50/60 Hz

Công suất Nồi Đun Mini
0.14 l / 0.03 gal UK / 0.04 gal US

(* Lựa chọn thêm: được yêu cầu để mua thêm cho sản phẩm

CLASSE 11 USB XCELSIUS



GROUP

Kích thước (WxDxH)
Khối lượng (kg)

2Grs Xcelesius

800x600x540 mm
86 kg

3Grs Xcelesius

1040x600x540 mm
101 kg

Dung tích nồi hơi (lít)

11 lít

16 lít

Nguồn điện tiêu thụ

4300W

6000W

Hiệu điện thế, Tần số

220-240V / 50-60Hz

220-240V / 50-60Hz

Tiết kiệm điện năng

35%

35%

Điện năng bình đun mini (W)

250w

250W

Chiều cao vòi cà phê

80mm

80mm

Nhiệt độ pha trà

3 cấp độ

3 cấp độ

Chương trình tự động vệ sinh

Có

Có

Sản xuất

Italy

Italy



Màn hình cảm ứng đa điểm
Trực quan dễ dàng thao tác

Sấy cốc nóng với 5 cấp độ
Đảm bảo nhiệt độ trong cốc 65°C



Cấu tạo bình đun chuyên nghiệp
Tiết kiệm điện năng 35%

Đèn Led ngay họng Group
Nhận diện chất lượng cafe khi pha



Chiết xuất ủ cafe tích hợp
Tối ưu hóa hương vị khi kết hợp
Xcelesius Temperature !

C-Clever tạo bọt sữa chuyên nghiệp
Vòi cách nhiệt, an toàn khi chạm



CLASSE 9 USB

Steady Brew System



GROUP

Kích thước (WxDxH)
Khối lượng (kg)

Dung tích nồi hơi (lít)
Nguồn điện tiêu thụ
Hiệu điện thế, Tần số
Tiết kiệm điện năng
Steady Brew

Chiều cao vòi cà phê
Nhiệt độ pha trà
Chương trình tự động vệ sinh

Sản xuất

2Grs USB

750x540x523 mm
66 kg

11 lít
4300W
220-240V / 50-60Hz
35%
Cố định nhiệt độ

80mm
2 cấp độ
Có

Italy

3Grs USB

750x540x523 mm
82 kg

16 lít
6000W
220-240V / 50-60Hz
35%
Cố định nhiệt độ

80mm
2 cấp độ
Có

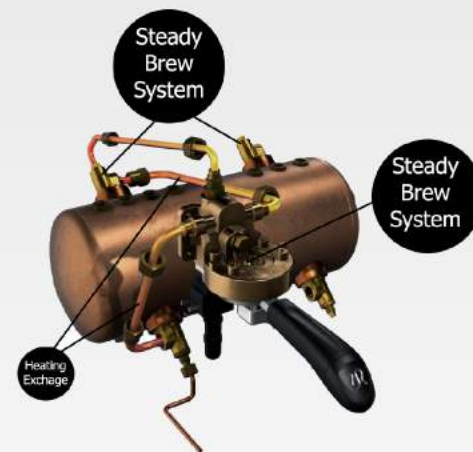
Italy



Bàn phím đèn Led, Đèn hồi cao
Lập trình dễ dàng với màn hình



Chiết xuất ủ cafe tích hợp
Tối ưu hương vị cùng Steady Brew



Steady Brew - Cố định nhiệt độ
Chức năng trên máy chính hãng

V-Flex Ổ định điện năng
An toàn cho toàn thiết bị quầy Bar



Đèn Led ngay họng Group
Nhận diện chất lượng cafe khi pha



Cấu tạo từ Polymer
Hệ thống lưới che khuấy vết bẩn



CLASSE 7 USB

Steady Brew System



GROUP

Kích thước (WxDxH)
Khối lượng (kg)

Dung tích nồi hơi (lít)
Nguồn điện tiêu thụ
Hiệu điện thế, Tần số
Tiết kiệm điện năng
Steady Brew

Chiều cao vòi cà phê
Nhiệt độ pha trà
Chương trình tự động vệ sinh

Sản xuất

2Grs USB

750x540x523 mm
66 kg

11 lít
4300W
220-240V / 50-60Hz
25%
Cố định nhiệt độ

80mm
2 cấp độ
Có

Italy

3Grs USB

750x540x523 mm
82 kg

16 lít
6000W
220-240V / 50-60Hz
25%
Cố định nhiệt độ

80mm
2 cấp độ
Có

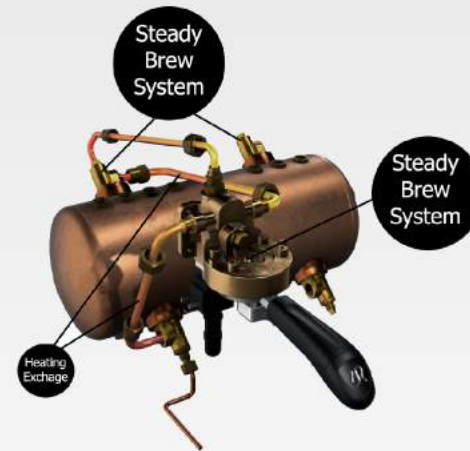
Italy



Bàn phím đèn Led, đèn hồi cao
Đa nhiệm kết hợp màn hình



Chiết xuất ủ cafe tích hợp
Tối ưu hương vị cùng Steady Brew



Steady Brew - Cố định nhiệt độ
Chức năng trên máy chính hãng

Tay cầm chắc chắn 600 Grams
Kết hợp với **Lưới Cafe IMS - Italy**



Đèn Led ngay họng Group
Nhận diện chất lượng cafe khi pha



Cấu tạo từ Polymer
Hệ thống lưới che khuấy vết bẩn



CLASSE 5 USB

Steady Brew System



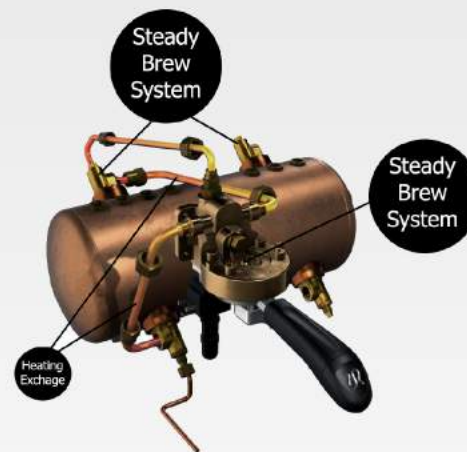
GROUP	2 Grs USB	1 Group USB
Kích thước (WxDxH)	750x540x523 mm	410x538x518 mm
Khối lượng (kg)	66 kg	40 kg
Dung tích nồi hơi (lít)	11 lít	4 lít
Nguồn điện tiêu thụ	4300W	1700W
Hiệu điện thế, Tần số	220-240V / 50-60Hz	220-240V / 50-60Hz
Tiết kiệm điện năng	20%	30%
Steady Brew	Cố định nhiệt độ	Cố định nhiệt độ
Chiều cao vòi cà phê	80mm	80mm
Nhiệt độ pha trà	2 cấp độ	2 cấp độ
Chương trình tự động vệ sinh	Có	Có
Sản xuất	Italy	Italy



Bàn phím Led, đàn hồi khung thép
Đa nhiệm và mềm mại khi nhấn



Chiết xuất ủ cafe tích hợp
Tối ưu hương vị cùng Steady Brew



Steady Brew - Cố định nhiệt độ
Chức năng trên máy chính hãng

Tay cầm chắc chắn 600 Grams
Kết hợp với **Lưới Cafe IMS - Italy**



Chương trình tự động vệ sinh
Đơn giản và tối ưu thời gian



Cấu tạo từ Polymer
Hệ thống lưới che khuấy vết bẩn



Silvia Inox

V6

Công nghệ sản xuất bia

Cải tiến công nghệ tại nhà với Rancilio đó là: tay cầm tiện dụng, nổi hơi cách nhiệt, vòi đánh sữa bằng **Thép Không Gỉ** và núm hơi, khay đựng cốc và họng group bằng đồng.

Điểm mạnh về thiết kế

Tận hưởng cái nhìn hiện đại và chất lượng cao của thiết kế: tiện dụng để sử dụng và dễ dàng để làm sạch.



Đây là chức năng “tạo bọt sữa”

Cảm giác chuyên nghiệp cho cappuccino, macchiato và nhiều hơn nữa, với bọt ngon và mềm mịn như kem sữa **V6: Vòi tạo bọt bằng Inox.**



Nội bật

- 1 Thiết kế nhỏ gọn - chỉ 23 cm
- 2 Chất liệu thép lạnh không gỉ - an toàn
- 3 Tiện dụng và thân thiết với nút bấm
- 4 Đi kèm 2 lưới cafe 14gr và 18gr
- 5 Bình chứa nước lên tới 2 lít, tháo rửa dễ dàng và an toàn
- 6 Khay thải và đế bằng thép không gỉ tháo rửa dễ dàng, luôn sạch sẽ và bắt mắt
- 7 Tiết kiệm điện A++ bằng nổi đun cách nhiệt
- 8 Trang bị Tamper chuyên dụng bằng gỗ Italy kích thước chuẩn 58mm
- 9 Cấp đun nhanh chóng 5 phút



22.900.000 đ
(gồm VAT)

Phân phối độc quyền bởi Epicure.vn



Rancilio
Kryo 65 ST



RANCILIO



MODEL	KRYO 65 ST	KRYO 65 OD	V50
Kích thước (WxDxH)	220 x 385 x 575 mm	220 x 385 x 575 mm	150 x 307 x 495 mm
Khối lượng (kg)	13.5 kg	13.5 kg	9 kg
Dung tích chứa hạt	1.3 kg	1.3 kg	500 g
Nguồn điện tiêu thụ	450W - 1350 rpm	450W - 1350 rpm	400W - 1350 rpm
Hiệu điện thế, Tần số	220-240V / 50-60Hz	220-240V / 50-60Hz	220-240V / 50-60Hz
Tiết kiệm thời gian	o	Có	Có
Kích thước lưỡi dao	65 mm	65 mm	50 mm
Bộ đếm	Có	Có	o
Công suất xay	7-9 kg/ ngày	7-9 kg/ ngày	5.0 kg/ ngày
Sản xuất	Italy	Italy	Italy

22.000.000 đ

31.000.000 đ

Một tuyệt tác chuyên nghiệp được phân phối bởi **Công Ty TNHH Epicure Vina tại Việt Nam**. Chúng tôi mang đến chất lượng cao nhất trong cốc cafe bạn dùng và thức tỉnh giá trị hương vị cà phê đặc sản vùng miền.



120.000.000 đ



165.000.000 đ



209.000.000 đ



299.000.000 đ

Measurements:

770 x 520 x 540

750 x 523 x 540

750 x 523 x 540

800 x 540 x 600

Max Cup Height:

80 mm / 3 Inch

80 mm / 3 Inch

80 mm / 3 Inch

80 mm / 3 Inch

Interface:

LCD Display

LCD Display

5,7" Touchscreen
2 Grouphead Display

Brewing Tech.

Standart

Standart

Standart

Xcelsius

Steam

C-lever

C-lever

C-lever

C-lever with Cool-Touch Steam Wand

Boiler

11 liter

11 liter

11 liter

11 liter

Hot Water

Knob

2 temperatures

2 temperatures

3 temperatures

Chiết xuất "Ngâm café"

✓

✓

✓

✓

Tay cầm Logo dễ tương tác

✓

✓

✓

✓

Chương trình vệ sinh tự động

✓

✓

✓

✓

Ổn định điện áp V-Flex

✓

✓

✓

Lập trình quản lý nổi hơi ABM.07

Áp dụng cho các sản phẩm Rancilio, ổn định áp suất và tiết kiệm điện lên tới 35%

✓

✓

✓

Đèn chiếu sáng khu vực làm việc

✓

✓

✓

Công Nghệ Xcelsius – Temperature Profiling

Sự tương tác nhiệt độ tức thời của công nghệ XCELSIUS giúp cho tách cà phê của bạn cho ra hương vị cafe đúng với nguyên bản của chúng

✓

Bàn phím cảm ứng cao cấp

✓

Sấy Nóng Tách 55-76 Độ C

✓

Red Dot Award

✓

EPICURE

RANCILIO
SPECIALTY

RANCILIO

OUR CUSTOMER



GS25
CIRCLE K

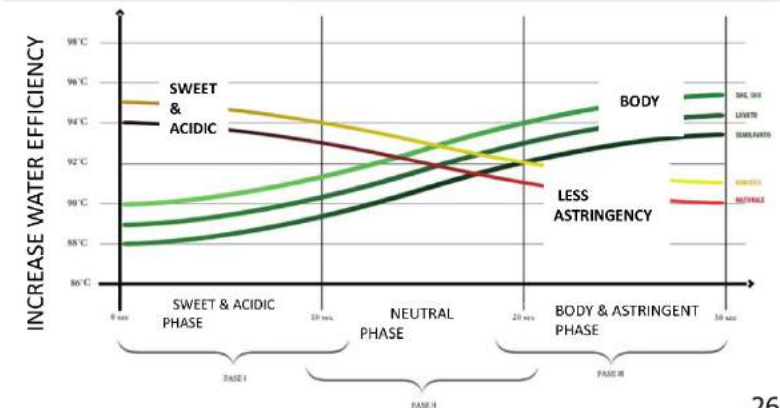


FamilyMart

TEMPERATURE PROFILING

COFFEE TYPES

SHG, SHB
ROBUSTA
SEMILAVATO
NATURALE
LAVATO



GIA TÀI

Rancilio Specialty kế thừa kiến thức sâu rộng phát triển bởi Rancilio Group với hơn 90 năm kinh nghiệm thiết kế, sản xuất, và bán hàng máy pha cà phê chuyên nghiệp trên nhiều quốc gia phát triển

SẢN PHẨM QUỐC TẾ KINH NGHIỆM ĐỊA PHƯƠNG.

Tập đoàn Rancilio hoạt động tại hơn một trăm quốc gia trên toàn thế giới với mạng lưới bán hàng toàn cầu và cùng Epicure Vina tại Việt Nam

EPICURE

121/20 Nguyễn Hoàng, KP5, P.An Phú, Quận 2, Tp.HCM
www.epicure.vn
info@epicure.vn
+84 28 6281 0660

an Ali Group company

 **RANCILIO** GROUP

@ranciliospecialty
ranciliospecialty.com
ranciliogroup.com

