

Class 11

IT-EN

11

 RANCILIO



**- IMPOSSIBILE -**  
**significa solo che non hai ancora trovato**  
**la soluzione.**

*- IMPOSSIBLE -*  
*only means you haven't found the*  
*solution yet.*



*coffeeing the World*



**CLASSE 11 JUST FORWARD ▶▶**



# Contenuti

## *Contents*

---

6	<b>1. La rivoluzione</b> <i>1. The revolution</i>
24	<b>2. Xcelsius</b> <i>2. Xcelsius</i>
40	<b>3. Sistemi</b> <i>3. Systems</i>
60	<b>4. Tech e Green</b> <i>4. Tech and green</i>
66	<b>5. Informazioni tecniche</b> <i>5. Technical info</i>
76	<b>Glossario</b> <i>Glossary</i>

---

Copyright Rancilio Group 2015  
Printed in Italy





# 1

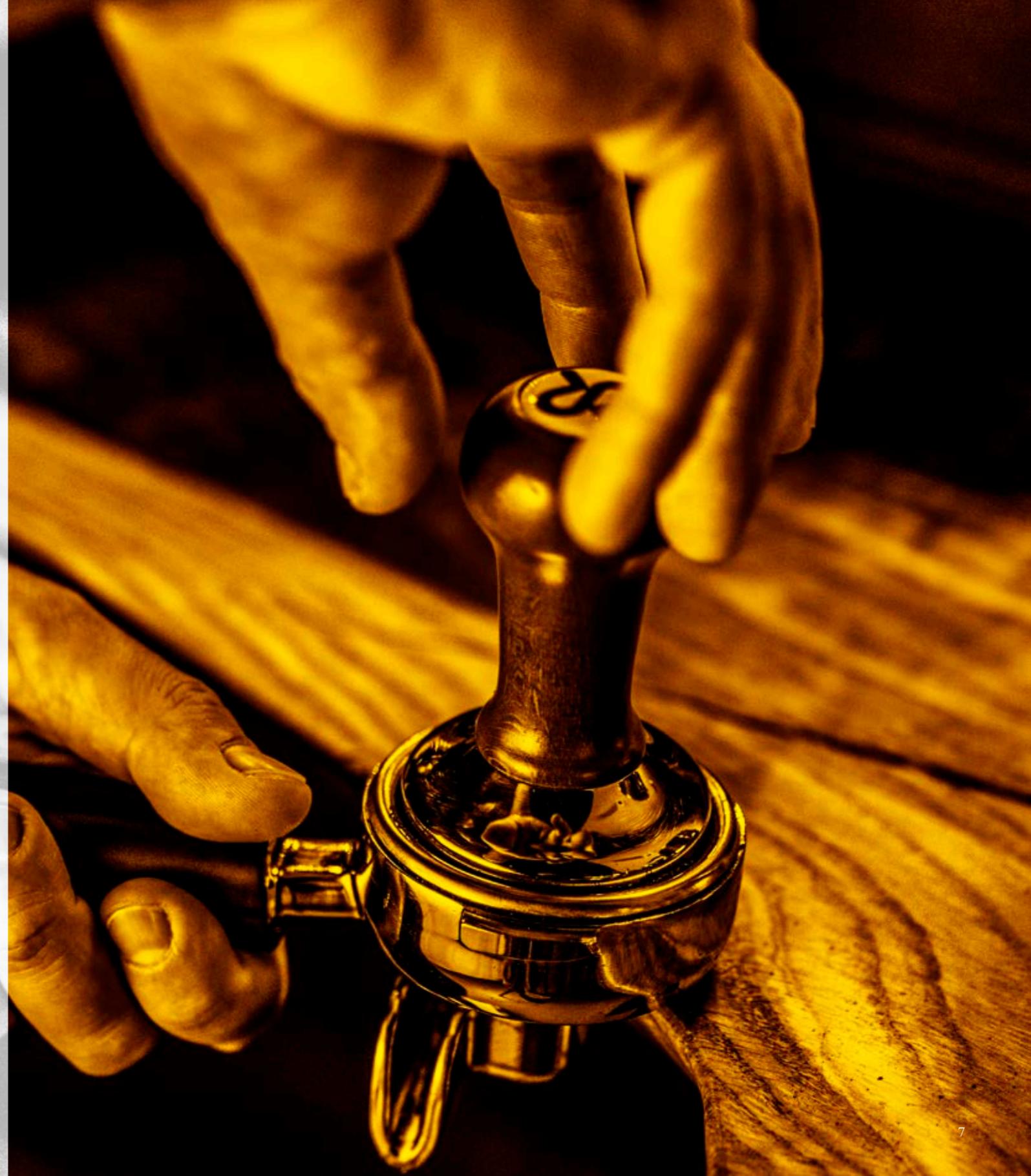
---

**La rivoluzione**

*The revolution*

---

∞





---

## ALLA RICERCA DELL'IMPOSSIBILE

In un settore ormai troppo omologato serviva un colpo di coda, un'intuizione vincente che anticipasse i tempi e dettasse nuove regole. **“Desideravo un prodotto capace di segnare una forte discontinuità con quanto proposto fino ad oggi. Un prodotto che interpretasse ed esprimesse alla perfezione le principali caratteristiche della rivoluzione digitale che stiamo vivendo”**. Giorgio Rancilio è stato chiaro fin dall'inizio con i suoi collaboratori e ha dato loro un input univoco: **“Create una rivoluzione”**. E così è stato, dopo innumerevoli proposte scartate. Classe 11 non è la nuova macchina per il caffè professionale Rancilio: è il nuovo punto zero della passione per il caffè, un'esperienza inedita e lungimirante.

---

## IN SEARCH OF THE IMPOSSIBLE

*A flash of inspiration was needed in an overly conformist industry, a winning idea that would be ahead of its time and set new standards. “I wanted a product that would break decisively with everything we had offered in the past. A product that would perfectly interpret and express the main aspects of the digital revolution we are currently experiencing”. Giorgio Rancilio was clear with his employees from the outset and gave them an unmistakable brief: “Create a revolution”. And after countless discarded ideas, that is exactly what happened. Classe 11 is much more than Rancilio's new professional coffee machine: it is the new benchmark for coffee lovers, a unique and forward-looking solution.*

**IL TOUCH PANEL:  
IL MASSIMO DELLA TECNOLOGIA,  
LA SEMPLICITÀ ASSOLUTA**

Con Classe 11 si stabilisce l'intesa perfetta: quella delle relazioni intense e memorabili. La differenza dalle altre macchine è subito evidente perché Classe 11 è in grado di riscrivere l'alchimia che si scatena tra uomo e tecnologia rivoluzionando grazie al touch anche i "luoghi del caffè". Sta qui l'intuizione imprenditoriale di Rancilio: dotare la sua macchina da caffè della tecnologia più diffusa al mondo per creare una nuova domestichezza che solo un linguaggio immediato può assicurare. Una macchina in cui navigare con menu semplici e veloci come in uno smartphone e un lessico a icone ad apprendimento istantaneo dove il display offre in tempo reale un feedback su quello che la macchina sta facendo in quel momento. Con queste dotazioni e il suo carisma rivoluzionario, **Classe 11 è la macchina del caffè che esalta tutte le doti degli artisti dell'espresso. Perché Classe 11 è una macchina che parla da sola.**



**THE TOUCH PANEL:  
MAXIMUM TECHNOLOGY,  
TOTAL SIMPLICITY**

*Classe 11 achieves perfect intuition that develops from an intense and memorable relationship. The difference compared to other machines is immediately evident because Classe 11 redefines the chemistry between man and technology, revolutionising coffee-drinking with touchscreen technology. This was Rancilio's business idea: to equip its coffee machine with the world's most widely used technology and thus develop the familiarity that only a common language can provide. A machine you can navigate using quick and simple menus, just like a smart phone, and a lexicon of instantly recognisable icons, with a display that provides real time feedback on what the machine is doing. With these features and this revolutionary charisma, **Classe 11 is a coffee machine that brings out all the qualities of the espresso virtuoso because Classe 11 is a machine that speaks for itself.***



Un dettaglio di utilizzo del Touch Panel floating. L'estrema chiarezza dei comandi rende semplice ogni operazione.

*Detail of the floating touch panel in use. Every operation is made simple by the clear, intuitive commands.*

**“Desideravo un prodotto che interpretasse l'era digitale che stiamo vivendo”**

*“I wanted a product that would embody the digital era we are living through”*

**Giorgio Rancilio**



## IL BARISTA E IL SUO KNOW HOW

Ogni barista ha il suo background di esperienza e i suoi maestri. Classe 11 è stata sviluppata proprio con l'intento di mettere il barista nella condizione migliore per esprimere il proprio know how tecnico e culturale. Rendere una tecnologia accessibile e semplice significa proprio questo: vuol dire **agevolare tutte le attività di routine per lasciare spazio alla creatività**. Per ottenere un espresso di qualità è indispensabile una grande cultura del caffè: **Classe 11 è lo strumento pensato per esprimerla al meglio.**

## BARISTAS AND THEIR KNOW-HOW

*Every barista has their own background of experience and teachers. Classe 11 is specifically designed for baristas to make the most of their technical and cultural know-how. Making a technology easy and accessible means exactly that: **simplifying all routine operations to make room for creativity.** Making a good quality espresso requires a profound knowledge of coffee: **Classe 11 is a tool designed to express this knowledge to the full.***

# ... LASCIARE SPAZIO ALLA CREATIVITÀ TO MAKE ROOM FOR CREATIVITY

Classe 11 Xcelsius è la macchina ideale per tutti i baristi che amano sperimentare nuove frontiere sensoriali.

*Classe 11 Xcelsius is the ideal machine for all baristas that love to experiment new and innovative sensory frontiers.*



**“Un buon caffè è figlio di processi lunghi e appassionanti. Classe 11 ha la capacità di fonderli e portarli a compimento come nessuna altra macchina prima di lei”**

*“A good coffee is the product of a long series of fascinating processes. Classe 11 is able to tailor these then bring them to fruition like no other machine that has gone before”*



01

Tutti i comandi vengono trasmessi in real-time utilizzando il modulo di comunicazione internazionale CAN-Bus.

*All the commands are delivered in real time using the CAN-Bus international communications module.*

02

Il Display Touch è posizionato centralmente in modo da avere sempre sotto controllo tutti i parametri di Classe 11.

*The touchscreen display is centrally placed so that all the Classe 11 parameters are under constant control.*

## UN SISTEMA AD ALTA TECNOLOGIA

Oltre al touch, i pannelli di controllo di Classe 11 sono dotati di una seconda tecnologia ereditata dal settore automotive: il **CAN-bus** che assicura un passaggio d'informazioni real-time totalmente affidabile ed efficiente.

CAN-bus è infatti una tecnologia che alimenta e collega tutte le schede elettroniche, rendendone veloce l'interazione che resta comunque immune da disturbi elettro-magnetici. Premendo il tasto di erogazione, il segnale raggiunge istantaneamente la scheda elettronica per poi tornare al display grafico a segnalare l'azione in corso. Il nuovo pannello comandi ad altissima sensibilità in vetro temperato antiurto, antigraffio e con **tecnologia TOUCH** è l'elemento di maggiore visibilità della macchina: il vetro temperato è retro serigrafato e duraturo e garantisce massima longevità e resistenza all'usura presentandosi con una iconografia chiara ed intuitiva. Le icone sono retroilluminate e dotate di feedback acustico. La superficie antigraffio perfettamente liscia è semplice da pulire e presenta una strumentazione leggibile da ogni angolazione. Il pannello in vetro è avvolto in una cornice protettiva piacevole al tatto e altamente ergonomica, che protegge gli spigoli da eventuali urti.

## A HIGH TECH SYSTEM

In addition to the touch screen, the Classe 11 control panels are equipped with a second technology inherited from the automotive industry: **the CAN-bus, which ensures a totally reliable and efficient transfer of information.**

CAN-bus is the technology that powers and connects all circuit boards, ensuring quick interaction that is immune to electromagnetic interference. When the brewing button is pressed, the signal instantly reaches the circuit board and returns to the graphic display to confirm the action is taking place. The new highly sensitive, impact-proof and scratch-proof, toughened glass control panel with **TOUCH** technology is the most visible element of the machine: the toughened glass is rear screen-printed and long-lasting and guarantees maximum durability and resistance to wear, with clear and intuitive icons. The icons are backlit and feature sounds. The instruments on the perfectly smooth and wipe-clean scratch-proof surface are readable from any angle. The glass panel is contained in an attractive, highly ergonomic protective frame that shields the corners against any impacts.

---

## PANNELLO FLOATING. CREATIVITÀ E CONTROLLO A PORTATA DI MANO

Tutto a portata di tocco. Come il volante di una vettura su cui poggiare le mani per interagire sui comandi: basta sfiorare il display per creare l'intesa uomo-macchina. Questa è vera ergonomia. **Riuscire con un gesto semplice a lavorare con disinvolta e spontaneità con una macchina da caffè dai grandi contenuti tecnologici.** Questa nuova gestualità conferisce al barista grande sicurezza e controllo che si traducono in una più alta qualità percepita da parte del cliente. La personalità di Classe 11 si rispecchia nel modo in cui sia la macchina che il suo utilizzatore tornano ad avere centralità nell'area bar. Proprio come accadeva nei locali pubblici in cui erano presenti le prime macchine per caffè professionali con sviluppo verticale. Classe 11: Back to the future.

---

## FLOATING PANEL. CREATIVITY AND CONTROL AT YOUR FINGERTIPS

*Everything at the touch of a button. Just like the steering wheel of a car, where your hands interact with the controls, simply touching the display creates a connection between man and machine. This is true ergonomics: **Using a simple gesture to work a high tech coffee machine with ease and spontaneity.** This new language of gestures gives the barista greater security and control, which translates into higher quality for the customer. The personality of the Classe 11 is demonstrated by the way both the machine and its user return to being the main attraction in the bar area. This is exactly the case in the public establishments where the first professional vertical coffee machines were installed. Classe 11: Back to the future.*

Il pannello floating permette sempre una gestualità ergonomica e naturale, indispensabile nelle intense giornate lavorative.

*The floating panel enables the barista to move naturally and ergonomically, an essential feature for busy working days.*



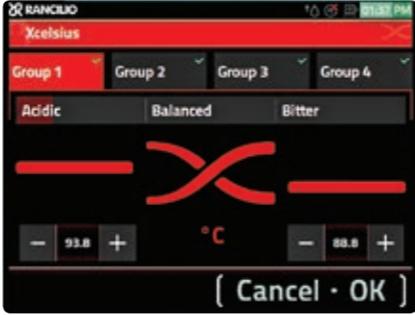
01 Schermata Principale Home Page



02 Attivazione Eco Mode Eco Mode Setting



03 Settaggio temperature - Xcelsius Xcelsius Settings



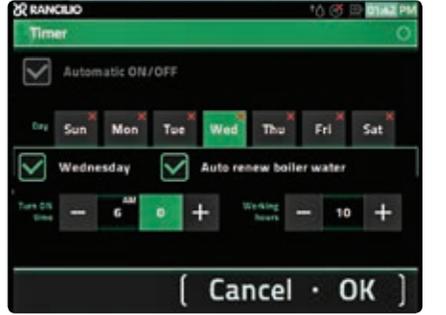
04 Funzione auto-apprendimento Self learning mode



05 Controllo erogazione Brewing process control



06 Programmazione timer Timer settings



## RANCILIO DRIVE SYSTEM

Le rivoluzioni vengono ricordate positivamente solo se portano a un progresso reale. Altrimenti sono solo episodi abbaglianti. Per questo l'interfaccia di Classe 11 è stata studiata per essere intuitiva e funzionale. Il pannello interattivo permette di avere un quadro in tempo reale dei processi in essere e di interagire con Rancilio Drive System, per ottenere la massima ergonomia e semplificare ogni tipo di azione. Le diverse schermate sono suddivise per argomento e sono navigabili con un semplice scrolling orizzontale. Al loro interno ogni argomento è suddiviso schematicamente per essere configurato con un semplice tocco. E così che il display grafico diventa un vero e proprio tutor. Il software prevede tre menu di utilizzo. Dal menu "Barista", con le principali funzioni macchina, tra cui il manometro in evidenza, ai menu con password: quello "Manager", concepito per la configurazione di quelle funzionalità che possono variare durante la giornata di lavoro, e quello "Tecnico", da cui si possono settare e abilitare tutti i parametri di Classe 11.

## RANCILIO DRIVE SYSTEM

*Revolutions are only remembered positively if they bring real progress. Otherwise they're just a flash in the pan. For this reason, the Classe 11 interface has been designed to be intuitive and functional. The interactive panel provides a real time illustration of the processes taking place and allows interaction with the Rancilio Drive System, to achieve maximum ergonomics and simplify any kind of action. Each screen is subdivided by topic and is navigated by simple horizontal scrolling. Each topic is then assigned a specific diagram to be configured with a simple touch. This turns the graphic display into a real tutor. The software provides three user menus: the "Barista" menu, with the main functions of the machine, including the clearly visible pressure gauge, and the password-protected "Manager" menu, designed to configure functions that may vary during the working day, and the "Technical" menu, which allows all the Classe 11 parameters to be set and enabled.*





---

## UN NUOVO CONCETTO DI MACCHINA

Perché Classe 11 cambierà il mondo delle macchine del caffè?  
Perché è l'unica a inserirsi perfettamente nell'era digitale.  
Perché è un oggetto ad altissima tecnologia estremamente  
semplice da usare.

Perché ridefinisce il ruolo del barista, riportandolo a una  
dimensione di artista del caffè attraverso un touch panel che  
riscrive la sua relazione con la macchina.

Perché con il sistema operativo Rancilio Drive System ridefinisce  
la gestione delle funzioni senza rinunciare al design.

Classe 11 è un nuovo concetto di macchina.

---

## A NEW MACHINE CONCEPT

*Why will Classe 11 transform the world of coffee machines?  
Because it is the only one that is a perfect match for the digital age.  
Because it is a high tech appliance that is extremely easy to use.  
Because it redefines the role of baristas, restoring them to the status  
of coffee virtuoso, thanks to a touch panel that transforms their  
interaction with the machine.  
Because the Rancilio Drive System changes the way functions are  
managed without sacrificing design.  
Classe 11 is a new coffee machine concept.*

# 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.** Il settaggio Xcelsius è infatti semplice ed intuitivo grazie alla grafica e alle informazioni fornite dal display Touch e dal display alfanumerico con visualizzazione della temperatura iniziale e finale dei profiling impostati per ogni gruppo. La lettura è facilitata dalla presenza di barre luminose che sottolineano l'andamento Up, Down o Stabile della temperatura. Quando si modifica il settaggio della temperatura nel display Touch, lo stesso si modifica in modo istantaneo anche sul mini display alfanumerico grazie alla tecnologia CAN-bus. 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. Inoltre offre la totale indipendenza dei gruppi di erogazione, così che si possano programmare e ottimizzare i consumi energetici in base alle necessità.

## XCELSIUS ART IS SCIENCE EVEN WHERE COFFEE IS CONCERNED

*There is a place where molecules and chemical reactions take centre stage and suddenly come to life. They take shape, come closer and become less abstract, even in the eyes of non-experts. They become part of daily life and of what we eat and drink. The secret of a perfect coffee lies in that unique and mysterious alchemy that is ingrained in the history of both food and literature. The perfect coffee is pure poetry and, like all poems, it is a careful balance of verses and syllables, mathematical rhythms and harmonies.*

**Art is science. Even where coffee is concerned. Which is why changes in water temperature, combined with the chemical and physical properties of the blend, completely transform the sensory properties of the espresso. This is demonstrated by the Xcelsius system, creating amazement and curiosity.** Igniting sparks, questions, debates and academic research because it opened up a whole realm of coffee options for the first time. In a process that lasts only a few seconds lies the difference between a coffee with more acidic, sweeter or more bitter notes. That is why a coffee lover has to be able to control this process. This insight led to the development of Xcelsius, the system created in collaboration with the **Polytechnic University of Turin** and patented by **Rancilio LAB** to act more easily and decisively on the

*temperature at which water is dispensed. We started right here, from the management of this important variable in the dispensing process. And the results were astonishing.* Configuring Xcelsius is simple and intuitive, thanks to the graphics and information provided by the touch and keypad displays, which shows the initial and final temperature of the profiles set for each dispensing unit. Reading is made easier by the light bars that highlight the Up, Down or Stable temperature status. Thanks to the CAN-bus technology, when the temperature setting is changed on the Touch display, it changes instantly on the keypad display as well. Not only does Xcelsius excel at always ensuring the best sensory results for the blend, it also guarantees **thermal stability in each brewing group** in accordance with World Coffee Events standards. It also ensures the complete autonomy of the groups, so that different temperatures can be set and energy consumption optimised based on requirements.



**“Il segreto di un caffè perfetto risiede in un'alchimia unica e misteriosa. Controllando la variazione della temperatura ne abbiamo esplorato l'essenza”**

*“The secret of the perfect coffee resides in a mysterious alchemy that is quite unique. Being able to control temperature variations takes us right to its essence”*

**Giorgio Rancilio**

*I parametri di profiling Xcelsius sono configurabili in modo estremamente rapido e preciso.*

*The Xcelsius profiling parameters are exceptionally quick and precise to configure.*



## L'ARTIGIANO DEL CAFFÈ L'ARTISTA DEL FUTURO

Il barista, meglio di chiunque altro, conosce in modo preciso il prodotto che utilizza, le sue caratteristiche e soprattutto i gusti della propria clientela. Oggi stiamo vivendo una **nuova ed eccitante evoluzione del mondo del caffè espresso**: il consumo di questa bevanda sta crescendo rapidamente sia per quantità (nuovi mercati) sia per qualità (mercati consolidati). Grazie ad un'informazione sempre più diffusa i clienti apprezzano ogni giorno di più qualità e caratteristiche dell'espresso che prima potevano solo intuire. Per soddisfare questa nuova clientela una **nuova generazione di baristi ha cominciato a controllare tutte le fasi di creazione di un espresso**, dalla selezione di miscele di qualità (alcune tostate direttamente), alla tecnica di realizzazione, al controllo dei vari processi di erogazione. È proprio all'interno di questa nuova ricerca qualitativa che Rancilio è intervenuta con Xcelsius. Per offrire al mercato un contributo determinante e rivoluzionario.

**Non ci siamo limitati a stare al passo con i tempi.  
Abbiamo voluto dargli gusto.**

## THE COFFEE ARTISAN THE VIRTUOSO OF THE FUTURE

*Baristas are more familiar than anyone with the product they use, its characteristics and, above all, the tastes of their customers. **We are currently experiencing a new and exciting phase in the world of espresso coffee**: consumption of this drink is increasing rapidly, in terms of both quantity (new markets) and quality (established markets). Thanks to the growing amount of information available, customers are increasingly appreciating certain aspects and characteristics of espresso coffee that they could only have guessed at previously. In order to satisfy these new customers, **a new generation of baristas have started to control every stage of the espresso creation process**, from selecting good quality blends (some directly roasted), to developing coffee-making techniques and controlling the various dispensing processes. Rancilio has contributed to this search for quality with Xcelsius in order to make a decisive and revolutionary contribution to the market.*

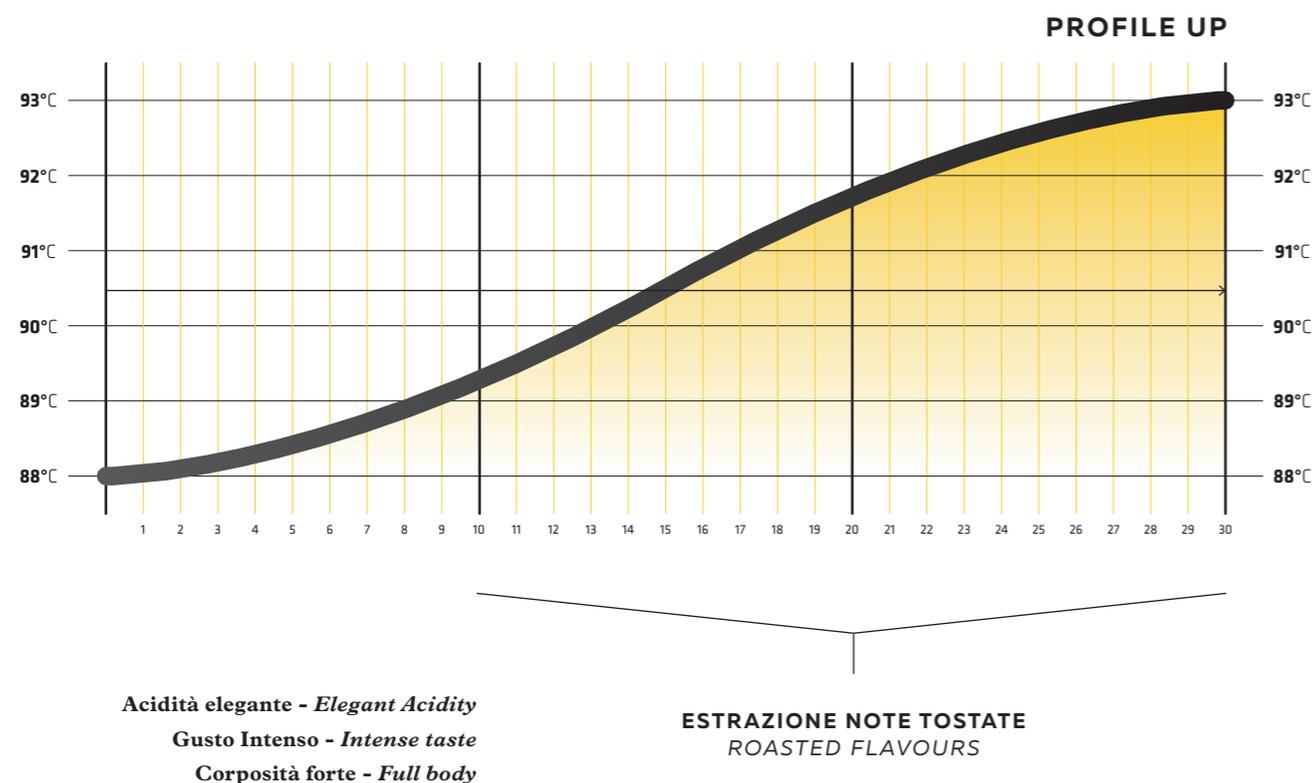
**We haven't only kept up with the times.  
We wanted to add some flair.**

## TEMPERATURE PROFILING

Ma cos'è esattamente Xcelsius?

Xcelsius è una tecnologia progettata per esaltare le caratteristiche organolettiche del caffè di ogni singola miscela, 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.

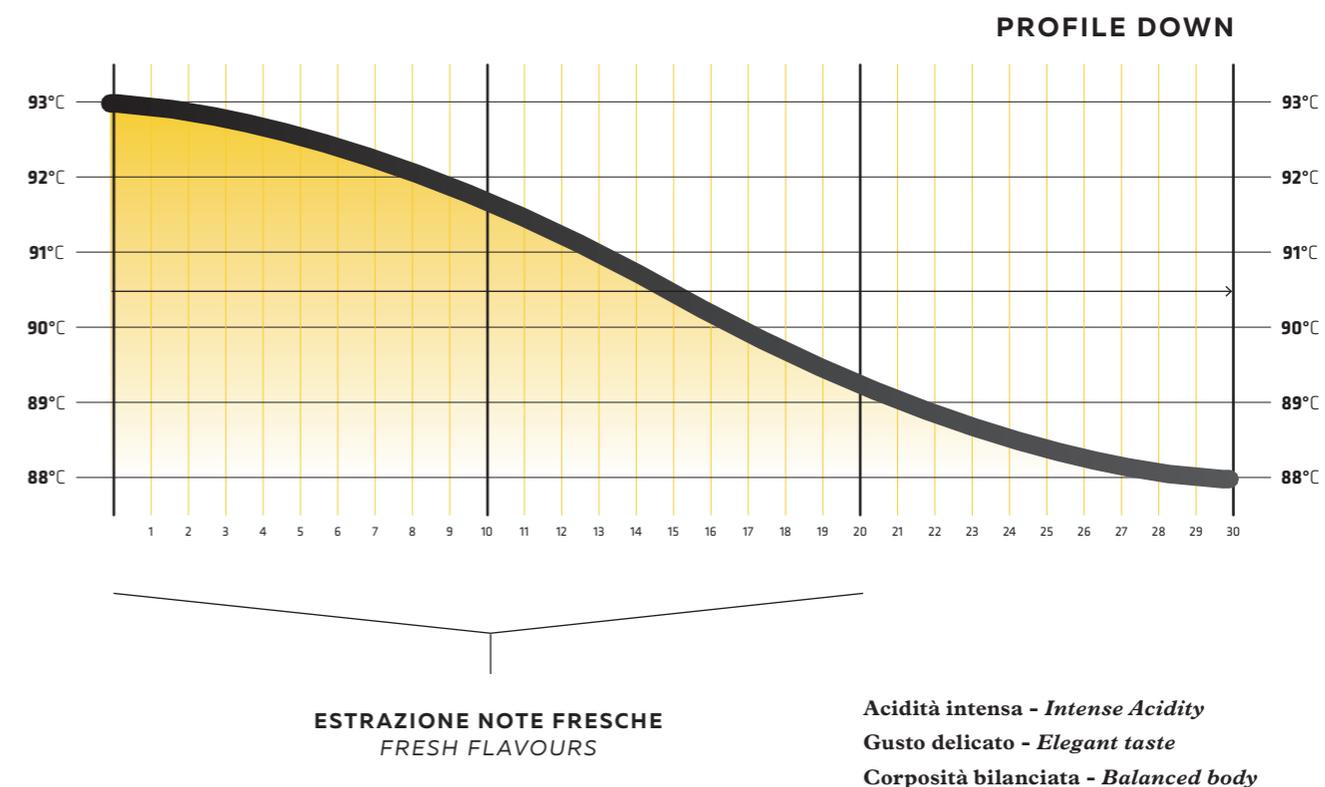


## TEMPERATURE PROFILING

But what exactly is Xcelsius?

Xcelsius is a technology designed to enhance the sensory properties of any blend of 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.*

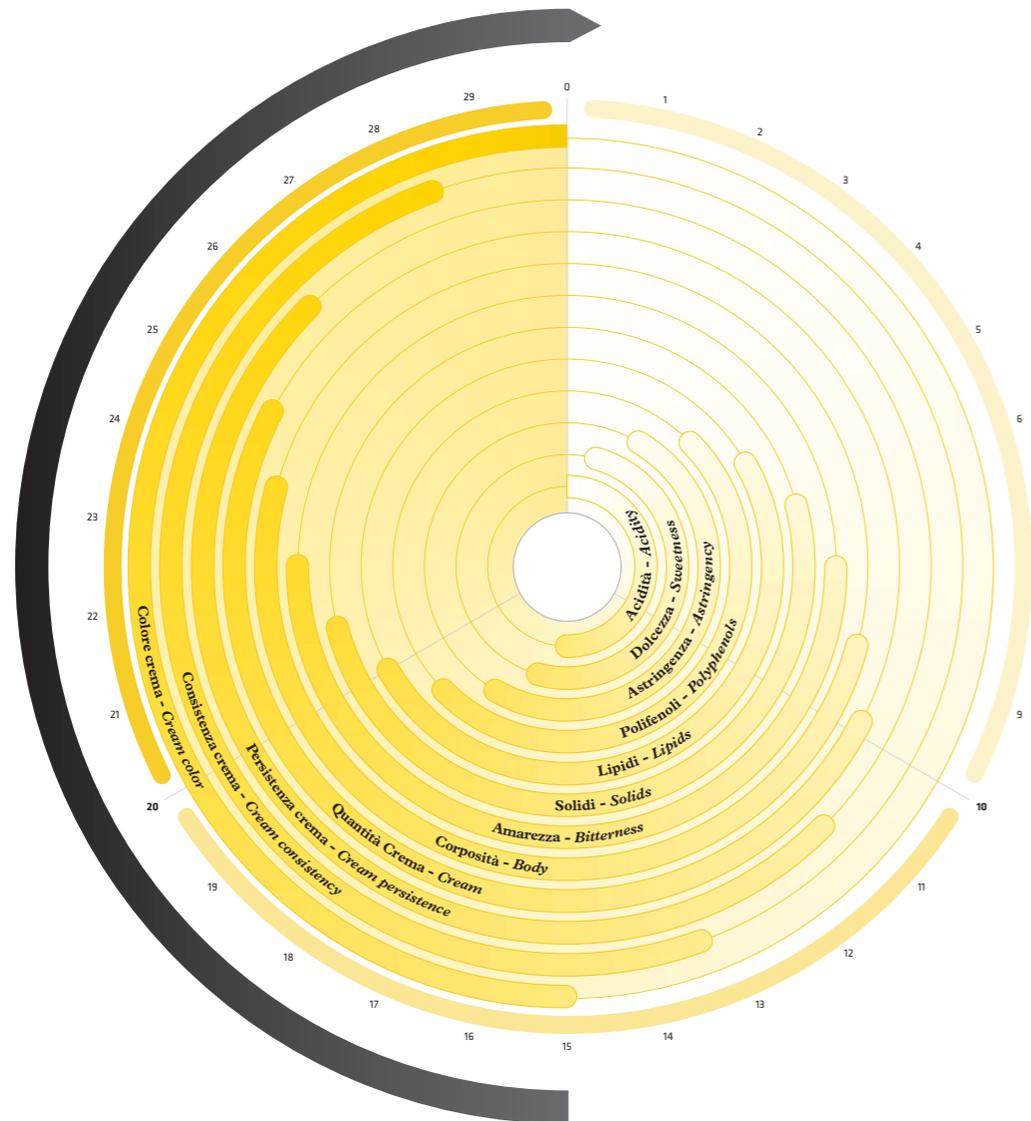
### 12. Presence of polyphenols

*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.*

# 3

---

**Sistemi**  
*Systems*

---





01

**Tazze fino a 14,5 cm di altezza**  
*Cups up to 14.5 cm in height*

---

## **CLASSE 11 TALL UN CAFFÈ DAL GUSTO INTERNAZIONALE**

Tipologia di bevanda e di consumo (take away) richiedono spesso contenitori differenti dalla tradizionale tazza.

**Per agevolare funzionalmente l'erogazione dell'espresso in questi contenitori più alti e capienti abbiamo realizzato la versione Classe 11 Tall.**

Pur mantenendo un'erogazione classica all'italiana, nella Classe 11 Tall il piano di appoggio ha un'altezza maggiore ed è in grado di ospitare tazze fino a 14,5 cm di altezza. Ovviamente non ci siamo dimenticati della classica tazzina da espresso e abbiamo previsto un piano di appoggio estraibile proprio per questo utilizzo.

---

## **CLASSE 11 TALL COFFEE WITH AN INTERNATIONAL FLAVOUR**

*Some drinks and the way they are consumed (takeaway) often require containers other than the traditional cup.*

***In order to make it easier to dispense espresso coffee in these taller and more capacious containers, we have created the Classe 11 Tall version.***

*While dispensing coffee in the conventional Italian style, on the Classe 11 Tall the working area is taller and able to hold cups up to 14.5 cm tall. Obviously we haven't forgotten the traditional espresso cup and have provided an extractable rise plate for this purpose.*



L'ergonomia del piano di lavoro e l'illuminazione LED permettono di tenere sempre sotto controllo l'erogazione.

*The ergonomic work surface and LED lighting ensure that the brewing process is always under control.*

## I SISTEMI DI EROGAZIONE VAPORE

Tipologia e momenti di consumo di bevande a base di caffè e latte stanno evolvendo rapidamente insieme alla società. Oggi possiamo conoscere e apprezzare nuovi prodotti e tipologie di consumo differenti attraverso contaminazioni culturali sempre più frequenti. In questo scenario il sistema di erogazione vapore Rancilio e la sua gestione hanno assunto ancor più importanza.

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 ha creato due differenti soluzioni, entrambe dotate di sistema di isolamento termico che protegge dal rischio di ustioni. **La lancia a vapore completamente automatica iSteam**

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.

La seconda soluzione (di serie) è costituita dal **C-lever con lancia Cool Touch**. Quest'ultima 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.



01

### Lancia vapore iSteam *iSteam wand*



Clever Cool Touch.  
Clever Cool Touch steam wand.

## STEAM DELIVERY SYSTEM

*Along with changing trends, drinks based on a blend of coffee and milk, consumed at different times of day, are becoming increasingly popular. The growing fusion of cultures means we are now able to discover and appreciate new products and styles of consumption. In this scenario, the Rancilio steam delivery system and its management have become even more important. One of the fundamental features of milk-based drinks remains the presence of a soft and compact cream created by the steam wands.*

*Rancilio has created two different solutions for this, both featuring thermal insulation, providing protection against burns.*

*The fully automatic iSteam wand allows milk to be heated and*

*frothed with a mixture of steam and air to achieve a constant consistency and quality of the milk and cream.*

*The second (standard) solution consists of the C-lever with Cool Touch wand. This one is more true to the traditional operation of steam wands, although the ergonomics of the control knob, with its open-stay and open-close function, make it somewhat "special".*

*The valve is operated with a 25-degree turn: turning it upwards triggers the steam output and keeps it active, while turning it downwards allows the intensity of the steam to be adjusted. The valve shuts off automatically on release.*

---

## IL SISTEMA ACQUA

La passione e la conoscenza delle essenze di tè ed infusi di qualità provenienti da culture lontane sono ormai parte integrante della nostra quotidianità.

I loro consumi sono aumentati, sospinti anche da una sempre maggiore informazione circa i loro benefici sulla nostra salute.

**Queste bevande sono composte prevalentemente da un componente: l'acqua. La qualità dell'acqua è dunque determinante per la creazione di una ottima bevanda, e Classe 11 ha dedicato al controllo della sua qualità e della sua temperatura due sistemi specifici.**

1) **Pure Water** provvede in 4-5 minuti al rinnovo automatico dell'acqua in caldaia. L'acqua che permane a lungo in caldaia subisce infatti una variazione della qualità che può influenzare la preparazione delle bevande a base d'acqua.

Il sistema Pure Water sostituisce con una programmazione anche quotidiana il 70% del contenuto della caldaia, contribuendo ad alterare il meno possibile le proprietà organolettiche dell'acqua e di conseguenza la qualità di tè e infusi erogati. Questa attività non influisce sui consumi energetici della macchina perché avviene durante la fase di avviamento del sistema.

2) **4 Tea** è un sistema brevettato di gestione dell'acqua calda che contempla tre diverse temperature e dosi programmabili. Grazie all'elettronica si possono miscelare acqua calda e fredda per ottenere la giusta quantità e la migliore temperatura d'infusione in base alla bevanda da preparare.

---

## WATER SYSTEM

*A passion for and knowledge about tea essences and infusions from distant cultures are now an integral part of our daily lives.*

*Their consumption has increased, driven by growing amounts of information regarding their health benefits.*

**The primary component of these drinks is water. Water quality is therefore crucial for creating an excellent drink and Classe 11 has designed two specific systems for controlling its quality and temperature.**

1) **Pure Water** replaces the water in the boiler every 4-5 minutes.

*The quality of water changes if it spends too long in the boiler, thus affecting the preparation of water-based drinks.*

*The Pure Water system replaces 70% of the contents of the boiler according to a daily or more frequent schedule, thus ensuring that the sensory properties of water, and consequently the quality of the tea and infusions brewed, are altered as little as possible. This does not affect the machine's energy consumption as it takes place during system start-up.*

2) **4 Tea** is a patented hot water management system that provides

*for three different water temperatures and programmable doses. The electronics allow hot and cold water to be mixed to achieve the right quantity and the best brewing temperature based on the drink being prepared.*





## Lo scaldatasse

Il piano scaldatasse è dotato di una speciale resistenza a più ramificazioni che garantisce una distribuzione uniforme della temperatura su tutto il piano. Fornisce 5 livelli di temperatura, regolati da un sensore che la mantiene costante indipendentemente da quella dell'ambiente.

## *The cup warmer*

*The cup warmer has a special heating element that guarantees even temperature distribution right across the grid. The 5 temperature levels are regulated by a sensor to keep them constant regardless of the ambient temperature.*

01

**5 livelli di temperatura delle tazze**  
*5 cups temperature levels*

## CLEANING

Una macchina per caffè è efficiente se viene sempre mantenuta nelle migliori condizioni. Ciò significa che al suo costante utilizzo devono corrispondere costanti e quotidiani lavaggi e manutenzioni. Per facilitare il lavoro del barista, Classe 11 è dotata di funzioni di pulizia automatizzate e programmabili.

La funzione Easy Clean gestisce in modo intelligente il processo di pulizia dei gruppi erogatori, rendendolo completamente automatico così da ridurre il tempo dedicato ad esso e mantenere sempre una straordinaria qualità di erogazione.

Per agevolare le operazioni di pulizia, Classe 11 permette di gestire singolarmente ogni gruppo: un enorme vantaggio per il barista che può avviare le operazioni manutentive pur mantenendo l'operatività della macchina.

Attraverso il pannello di controllo di easy clean è possibile:

- **programmare su calendario 3 cicli di pulizia automatica giornaliera con possibilità di impostare funzione di remind**
- **impostare il blocco macchina opzionale nel caso di mancato lavaggio**
- **visualizzare lo storico di cicli di lavaggio effettuati**

Oltre alle funzioni automatizzate, Classe 11 mantiene l'efficiente ed evoluto sistema **Grid System** nel piano di lavoro.

Le griglie di appoggio estraibili sono in polimero antigraffio per poter essere lavate comodamente in lavastoviglie.

Il loro design è realizzato in modo da far fluire i residui di caffè direttamente nel vano di raccolta mantenendo pulito il piano di appoggio delle tazzine.

## CLEANING

*Coffee machines are efficient if they are kept in the best condition. This means they have to be regularly cleaned and maintained when in constant use. To make the barista's job easier, Classe 11 has automated and programmable cleaning functions.*

*The Easy Clean function manages the brewing unit cleaning process, making it fully automatic. This reduces the time spent cleaning and maintains excellent brewing quality at all times.*

*In order to make this operation easier, Classe 11 allows each brewing unit to be managed individually: a major benefit for baristas, allowing them to get on with cleaning and maintenance operations while keeping the machine operational.*

*The easy clean control panel allows:*

- **3 automatic daily cleaning cycles to be programmed, with the option of setting a reminder**
- **the optional machine stop to be set if cleaning has not been carried out**
- **the cleaning cycle history to be viewed**

*In addition to the automated functions, Classe 11 maintains the efficient and evolved **Grid System** in the working area. The extractable cup tray grids are made of scratch-resistant polymer, which makes them conveniently dishwasher-proof. They are designed to allow the coffee residues to flow directly into the drain tray, keeping the working area clean.*





## LED ED ERGONOMIA

La luce, per sua definizione, non è mai una banalità. Illuminare adeguatamente l'area di lavoro di una macchina per espresso è cruciale non solo per ragioni funzionali, ma anche qualitative: avere sempre visibili in modo chiaro e preciso i risultati di quello che si produce permette di controllarne adeguatamente la qualità e quindi di garantire al cliente un prodotto perfetto.

Con Classe 11 siamo andati oltre, e abbiamo sviluppato tutto il comparto illuminotecnico perché potesse offrire 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.

Ecco nello specifico un dettaglio dell'illuminazione LED di Classe11.

### LUCI FUNZIONALI RGB SUI COPRIGRUPPI

Sulla parte frontale del coprigruppo sono inseriti LED RGB (multicolore) che aiutano l'operatore nella comprensione delle fasi di lavoro:

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.

### LUCI LED AREA LAVORO

Sotto ogni gruppo sono presenti speciali Led bianchi che illuminano perfettamente la zona lavoro esaltando al massimo la colorazione naturale del caffè.

### LUCI SU RETRO MACCHINA

Sul retro della macchina sono state montate luci LED estetiche monocromatiche (non funzionali):

Di colore blu per la versione standard.

Di colore rosso per la versione Xcelsius.

## LEDs AND ERGONOMICS

*Light is, by definition, never trivial. Lighting the working area of an espresso machine is crucial, for both functional and quality reasons: having a clear and accurate view of what you are producing allows you to monitor its quality and therefore guarantee the customer a perfect product.*

*With Classe 11 we have gone further and have developed the whole technical lighting system to provide quick and easily understandable visual information, to make the barista's work even quicker and easier. Different colours and pulses represent the various states of the machine, allowing the operator to monitor what is happening, even from a distance.*

*The Classe 11 LEDs are listed below in detail.*

### FUNCTIONAL RGB LIGHTS ON GROUPCOVERS

*Multicoloured RGB LEDs installed on the front of the groupcover help the operator understand the stages of the operation:*

*Constant blue: machine is ready for use.*

*(Constant red for the Xcelsius version).*

*Flashing blue: machine is brewing.*

*(Flashing red for the Xcelsius version).*

*Green: indicates the cleaning cycle is in progress.*

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

### WORK AREA LEDs

*Under each brewing unit there are white LEDs that perfectly illuminate the work area, enhancing the natural colour of the coffee to the maximum.*

### LIGHTS ON THE BACK OF THE MACHINE

*The back of the machine is fitted with aesthetic single-colour (non functional) LEDs:*

*Blue for the standard version.*

*Red for the Xcelsius version.*

---

## INSIDE / OUTSIDE DESIGN CARE

Il design non è solo per chi guarda, ma soprattutto per chi usa. In Classe 11 fianchi dalle forme eleganti e volumi dalla lettura dinamica lasciano intuire la presenza di una “muscolatura” dalla forte personalità. Anche il lato posteriore è sviluppato con la medesima attenzione e con un notevole investimento, sia per la qualità dei materiali utilizzati, come l'acciaio inox, sia quanto a illuminotecnica.

La coerenza e la cura per i dettagli vengono confermati dall'estrattore sul retro di derivazione automotive e dai robusti piedini posteriori, pensati per non interrompere la percezione di solidità della macchina. Le manopole funzionali e le lance vapore (con anello di copertura cromato abbinato ai coprigruppi in lega metallica pressofusa e materiale termoplastico antiurto nero opaco) sono evidenziate da una ghiera cromata. I coprigruppi si presentano con una forma asimmetrica per rendere attiva e funzionale questa zona.

L'area lavoro, realizzata in acciaio Inox, è stata studiata per assicurare la massima pulizia ed è caratterizzata dai bumper laterali, un vero e proprio marchio di fabbrica Rancilio. La solidità e l'eleganza di Classe 11 ne fanno una macchina di grande appeal che riesce a referenziare anche la location che la ospita. Per tutte queste ragioni Appliance Design Magazine, rivista cult statunitense, **ha inserito Classe 11 sul gradino più alto del podio nell'ambito della 37° edizione del concorso Excellence in Design.** Un attestato che testimonia il grande lavoro progettuale alla base di Classe 11 che ha ricevuto anche un altro premio di prestigio: **il Red Dot design award, che sancisce annualmente l'eccellenza di progettisti e**

### **produttori.**

Il processo di utilizzo e gestione di una macchina da caffè, per quanto semplificato, coinvolge molte persone. Oltre a manager e baristi, un grande contributo per avere sempre una macchina al massimo delle sue performance è dato dall'azione dei tecnici che eseguono le manutenzioni.

Nello sviluppo dell'architettura interna di Classe 11 abbiamo pensato proprio a loro: alle persone che giornalmente intervengono per le rituali attività di diagnostica e controllo. Per questo motivo è stata riposta grande attenzione alla progettazione e gerarchizzazione delle parti interne: per migliorare e semplificare le operazioni di manutenzione e assistenza tecnica.

La scheda elettronica è inserita in una scatola trasparente sotto la bacinella per facilitare gli interventi di manutenzione: soluzione semplice ma di grande valore aggiunto, in quanto permette al tecnico un'immediata diagnosi visiva senza la necessità di aprire la scatola.

Tutti gli elementi interni di Classe 11 sono quindi organizzati in blocchi ben precisi e identificabili. Le connessioni elettroniche sono del tipo **Clik-Mate™** per effettuare i collegamenti in modo estremamente semplice e sicuro. Le viti di ancoraggio dei vari moduli sono state studiate per agevolare l'accesso al tecnico; in alcuni casi abbiamo applicato alle viti una differente colorazione proprio per differenziare le parti intercambiabili da quelle non rimovibili. Alcune viti in particolare sono provviste di speciali sistemi di ancoraggio che ne evitano la caduta in zone di difficile accesso.

---

## INSIDE / OUTSIDE DESIGN CARE

*Design is important, not only for the person looking at the machine, but also for the person using it. The elegant sides and dynamic contours of Classe 11 suggest a “brawny” physique with a strong personality. The back of the machine has also been designed with the same degree of attention and with a considerable investment in the quality of the materials used, such as stainless steel, as well as in the technical lighting. The consistency and attention to detail are confirmed by the automotive-style extractor on the back and strong rear feet designed to emphasise the robustness of the machine. The functional control knobs and steam wands (covered with a chrome-plated ring that matches the cast metal alloy and matt black shock-proof thermoplastic groupcovers) stand out against a chrome-plated grid. The groupcovers are asymmetrically shaped to make this area efficient and functional. The working area, made of stainless steel, is designed to ensure maximum cleanliness and features side bumpers, a real Rancilio trademark.*

*The solidity and elegance of Classe 11 ensure its great appeal, making it a landmark feature wherever it is installed. For all these reasons, cult US journal Appliance Design Magazine **placed Classe 11 on the highest podium in its 37th Excellence in Design competition.** An endorsement that testifies to the great design work behind Classe 11, which has also received another prestigious award: **the Red Dot design award, an annual recognition of excellence in design and production.***

*The process of using and managing a coffee machine, however simple it may be, involves many people. In addition to managers and baristas, maintenance engineers make a great contribution to ensuring maximum performance of the machine at all times.*

*In developing the internal architecture of Classe 11, we had the following specifically in mind: the people who perform the daily diagnostic and control routines. For this reason, a great deal of attention has been paid to designing and arranging the internal parts to improve and simplify maintenance and technical support. The control board is contained in a transparent box under the tray to make maintenance work easier: a simple solution that provides great added value as it allows the engineer to immediately make a quick visual diagnosis without having to open the box. All the internal parts of Classe 11 are therefore arranged in very precise and identifiable blocks. The electrical connections are of the **Clik-Mate™** type, which provide extremely safe and simple connections. The anchoring screws of the various modules have been developed to facilitate access by the engineer. In some cases, we have used screws of different colours specifically to distinguish interchangeable and non-removable parts. Some screws in particular have special anchoring systems to prevent them being dropped in hard-to-access areas.*

**“Classe 11 trasmette emozioni anche dal suo interno.”**  
*“Classe 11 also conveys emotions from within.”*

---

## COLORI

Il grosso investimento di sviluppo del concept-design di una macchina Rancilio ha sempre portato alla decisione di proporre il prodotto in una unica veste cromatica.

Classe 11 però ha rotto anche questo tabù e per un motivo piuttosto semplice: quando in fase di test sono state proposte le 3 cromie differenti (Midnight Blue - Frozen Bronze - White Pearl) ci si è resi conto che tutte le proposte sembravano essere l'ideale per Classe 11.

Il tipo di verniciatura utilizzata per il Midnight Blue e il White Pearl è tipica del mondo automotive e prevede l'applicazione di due mani di fondo, con stuccatura e levigatura di eventuali imperfezioni superficiali. Infine si procede alla verniciatura con smalto acrilico lucido e all'applicazione di due mani di trasparente acrilico catalizzato lucido.

A conclusione del processo si effettua una lucidatura artigianale di tutte le superfici a vista per eliminare ogni piccola imperfezione.

La grande personalità di Classe 11 la rende la compagna ideale di diverse tipologie di bar e ristoranti. Tre tipologie cromatiche differenti la rendono adattabile ad ogni stile di concept design.

**“Mai progetto in passato “reggeva” così bene diverse tonalità, anche lontane fra loro”.**

*“No previous project had been so well-suited to a variety of colours, including some that were very far apart”.*

*Giorgio Rancilio*

---

## COLOUR VERSIONS

*The major investment made in developing the concept and design of any Rancilio machine has always led to a decision to offer the product in a single colour.*

*Classe 11 has broken with this tradition as well, for quite a simple reason: when the 3 different colour options (Midnight Blue - Frozen Bronze - Pearl White) were put forward during the design phase, we realised that all the options seemed ideal for Classe 11.*

*The type of paint used for the Midnight Blue and Pearl White is typical of the automotive world and requires two coats of primer, filling and sanding of any surface imperfections and finally painting with a glossy acrylic enamel and two coats of a clear glossy acrylic sealer.*

*Once the process is complete, all the surfaces are polished by hand to eliminate any slight imperfection.*

*The great personality of Classe 11 makes it the ideal companion for many different kinds of bars and restaurants. The three colour options make it adaptable to any concept design style.*

---

## MIDNIGHT BLUE

Coprigruppi neri lucidi  
Rifiniture retro grigio metallizzato

*Glossy black groupcover  
Metallic grey back finishing*



---

## WHITE PEARL

Coprigruppi neri lucidi  
Rifiniture retro nero lucido

*Glossy black groupcover  
Black back finishing*



---

## FROZEN BRONZE

Coprigruppi cromati  
Rifiniture retro nero lucido

*Chrome-plated groupcover  
Black back finishing*



# 4

---

## Tech e green

*Tech and green*





## CONNETTIVITÀ E MULTIMEDIA

Rancilio Lab non ha lasciato niente al caso. 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, grazie a un ricco apparato multimediale, 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. Un'altra semplice applicazione in grado di far risparmiare tempo e condividere velocemente i parametri/dati della macchina è l'Applicazione Snap&Share, disponibile sia per iOS che per Android. Questa app permette di scansionare il QR code generato da Classe 11 sul suo display inviando automaticamente una e-mail con un report dei principali parametri di diagnostica (erogazioni effettuate, contatori...). Anche per le operazioni di manutenzione più evolute, Classe 11 è dotata 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 dati di utilizzo. Inoltre, è possibile inserire **contenuti multimediali** per arricchire e personalizzare l'interfaccia sia attraverso immagini che video dotati di traccia audio. Diventa così possibile **personalizzare la propria interfaccia** con il logo del locale oppure con video educational messi a disposizione da Rancilio o con ricette esclusive inserite ad hoc. Un'interfaccia assolutamente customizzata e funzionale.

## CONNECTIVITY AND MULTIMEDIA

*Rancilio Lab hasn't left anything to chance. Various features have been developed to make all the diagnostic and maintenance functions of the machine easier. **Rancilio Connect** is the telemetry system that remotely monitors the entire stock of machines installed in different locations accurately and promptly. Objective: to provide, using a sophisticated multimedia system, a full picture of the hourly consumption of coffee, hot water and steam; to change the essential parameters of each machine when required, without visiting the site; to solve problems quickly.*

*Another simple app that saves time and allows the machine parameters/data to be quickly shared is Snap&Share, available for both iOS and Android. This allows the QR code generated by Classe 11 on its display to be scanned, automatically sending a report by email containing the main diagnostic parameters (number of brews, meters etc.).*

*Even for more complex maintenance operations, Classe 11 is fitted with a **fast USB communication port**. This connection allows various kinds of data to be transferred to and from the machine: settings, customised configurations and usage data. Furthermore, **multimedia content** can be added to enrich and personalise the interface with images and videos including a soundtrack.*

*This makes it possible to **personalise the interface** with the logo of the establishment or to run a training video produced by Rancilio, plus exclusive recipes can be entered at will. A super-functional interface that can be fully customised.*

# NIENTE È CASUALE NOTHING IS RANDOM

## GREEN

Oggi più che mai il tema del risparmio energetico non è solo una questione economica ma soprattutto un valore etico. Nello sviluppo di Classe 11 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 11 è dotata di un rivestimento coibentato che permette di **risparmiare in stand-by fino al 20% di energia**.

Grazie alla gestione di diversi livelli di acqua in caldaia si può ottimizzare il rapporto tra acqua e vapore. **In modalità eco-mode (con poca acqua) si ha un considerevole risparmio energetico. In modalità performance mode (con molta acqua) si hanno grandi performance di erogazione.**

La selezione di ogni modalità può essere gestita in base al carico di lavoro della macchina in modo da ottenere la massima produttività in condizioni di grande carico oppure il massimo risparmio in condizione di basso utilizzo.

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** permette un notevole risparmio energetico a coronamento di un concept assolutamente green.

## GREEN

*Now more than ever saving energy is not only an economic issue, but above all an ethical value. In developing Classe 11, Rancilio LAB has paid an enormous amount of attention to monitoring **energy saving** performance. The heart of any coffee machine is the boiler: the Classe 11 boiler features an insulated coating that allows it to achieve **energy savings of up to 20% in stand-by mode.***

*By managing different water levels in the boiler, the water to steam ratio can be optimised. **In eco-mode (with little water) a considerable amount of energy is saved. In performance mode (with a lot of water), the machine provides great brewing performance.***

*Each mode can be selected based on the machine's work load, in order to achieve maximum productivity in heavy load conditions or maximum savings in low usage conditions.*

*The ABM.07 (Advanced Boiler Management) system guarantees high thermal stability if coffee brewing and the water and steam functions are being used at the same time. In this case, the software manages activation of the heating elements in predictive mode, thus preventing any drop in temperature.*

*The different groups operate independently, producing considerable energy savings, the crowning glory of a totally green concept.*



01

### Risparmio di energia in stand-by fino al 20%

*Energy savings of up to 20% in stand-by mode*

02

### Eco mode and performance mode

*Eco mode and performance mode*

# 5

---

## Informazioni tecniche e glossario

*Technical info and glossary*



---

### Classe 11 USB XCELSIUS

Pagina 68  
Page 68



---

### Classe 11 USB

Pagina 70  
Page 70



---

### Classe 11 USB XCELSIUS TALL

Pagina 72  
Page 72



---

### Classe 11 USB TALL

Pagina 74  
Page 74



# CLASSE 11 USB XCELSIUS

## CARATTERISTICHE TECNICHE

### SMART INTERFACE

Computer di bordo multifunzione con Display Touch e porta USB  
 Display Touch 5.7 inch - 640x480 pixel  
 Display alfanumerico per ogni gruppo con visualizzazione del profilo di temperatura  
 Comandi Touch di erogazione in bassa tensione 24 V  
 Icone tasti retroilluminate, dotate di feedback acustico impostabile (click feeling)  
 Luci LED illuminazione zona lavoro  
 Luci LED funzionali sui coprigruppi  
 Luce estetica posteriore

### ENERGY SAVING

Caldaia coibentata  
 Funzione ECO con gestione sonda di livello multipla  
 Gestione gruppi indipendenti (solo per versione Xcelsius)  
 ABM.07  
 Scalda tazze con sonda di temperatura

### MULTIMEDIA e CONNETTIVITÀ

Formati Video: avi, mpeg2, mpeg4  
 Formato Immagini: bmp, jpg, png, gif  
 Dimensione IMMAGINI e VIDEO:  
 640x480 - Full screen  
 620x347 - Wall paper  
 Connect  
 Snap & Share

### SISTEMA IDRAULICO

Hydro Hub  
 Scambiatori di calore indipendenti  
 Manometro controllo pressione pompa  
 Manometro digitale controllo pressione caldaia  
 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 cool-touch con C-Lever  
 1 erogatore acqua calda miscelato con 3 tasti per dosatura a tempo e/o temperatura (4TEA) programmabile  
 Scaldatasse con sonda di temperatura  
 Griglie in gomma per piano scaldatasse  
 Dischi per lavaggio  
 Piedini regolabili

### DOTAZIONI A RICHIESTA

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

### ACCESSORI

Addolcitore d'acqua  
 Macinadosatore

### MATERIALI

La carrozzeria è in alluminio pressofuso, con verniciatura metallizzata a liquido  
 Pannello in vetro temperato antiurto, antigraffio spessore 4 mm  
 Coprigruppi cromati o neri realizzati in lega metallica pressofusa  
 Area innesto portafiltro in materiale termoplastico antiurto di colore nero opaco

### COLORI

Frozen Bronze con coprigruppi cromati  
 Midnight Blue con coprigruppi neri lucidi  
 White Pearl con coprigruppi neri lucidi

## TECHNICAL FEATURES

### SMART INTERFACE

Multifunction on-board computer with Touch Display and USB port  
 5.7" 640x480 pixel Touch Display  
 Alphanumeric display for each brewing unit with temperature profile view  
 24 V low voltage Touch brewing controls  
 Backlit click feeling key icons with settable sound signal  
 Working area LEDs  
 Functional LEDs on groupcovers  
 Rear aesthetic lights

### ENERGY SAVING

Insulated boiler  
 ECO function with multiple level sensor management  
 Independent brewing unit management (Xcelsius version only)  
 ABM.07  
 Cup warmer with temperature sensor

### MULTIMEDIA and CONNECTIVITY

Video formats: avi, mpeg2, mpeg4  
 Image formats: bmp, jpg, png, gif  
 IMAGE and VIDEO sizes:  
 640x480 - Full screen  
 620x347 - Wall paper  
 Connect  
 Snap & Share

### HYDRAULIC SYSTEM

Hydro Hub  
 Independent heat exchangers  
 Pump pressure control gauge  
 Digital boiler pressure control gauge  
 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 3 buttons for (4TEA) programmable time and/or temperature controlled dosing  
 Cup warmer with temperature sensor  
 Rubber grids for cup warmer tray  
 Blind filter membranes  
 Adjustable feet

### EXTRA FEATURES ON REQUEST

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

### ACCESSORIES

Water softener  
 Dosing grinder

### MATERIALS

Die-cast aluminium body coated with liquid metallic paint  
 4 mm thick shock-proof and scratch-proof tempered glass panel  
 Die-cast metal alloy chrome-plated or black groupcovers  
 Thermoplastic shock-proof matt black filter-holder area

### COLORS

Frozen Bronze with chrome-plated groupcover  
 Midnight Blue with glossy black groupcover  
 Pearl White with glossy black groupcover

XCELSIUS



## CLASSE 11USB XCELSIUS 2GR

<b>Dimensioni (LxPxA) - Dimensions (WxDxH)</b> 800x600x540 mm - 31.5x23.6x21.2 in	<b>Peso - Weight</b> 86 kg - 189.6 lb
<b>Potenza caldaia - Boiler power</b> 4300 W	<b>Caldaia - Boiler</b> 11 l - (2.4 gal <sub>UK</sub> )
<b>Voltaggio - Voltage</b> 220-240 V / 380-415 V (3N)	<b>Frequenza - Frequency</b> 50/60 Hz
<b>Potenza Micro-Boiler - Micro-Boiler power</b> 250 W per ogni gruppo - for each group	

## CLASSE 11USB XCELSIUS 3GR

<b>Dimensioni (LxPxA) - Dimensions (WxDxH)</b> 1040x600x540 mm - 40.9x23.6x21.2 in	<b>Peso - Weight</b> 101 kg - 222.6 lb
<b>Potenza caldaia - Boiler power</b> 5400 W	<b>Caldaia - Boiler</b> 16 l - (3.5 gal <sub>UK</sub> )
<b>Voltaggio - Voltage</b> 220-240 V / 380-415 V (3N)	<b>Frequenza - Frequency</b> 50/60 Hz
<b>Potenza Micro-Boiler - Micro-Boiler power</b> 250 W per ogni gruppo - for each group	

## CLASSE 11USB XCELSIUS 4GR

<b>Dimensioni (LxPxA) - Dimensions (WxDxH)</b> 1280x600x540 mm - 50.4x23.6x21.2 in	<b>Peso - Weight</b> 117 kg - 257.9 lb
<b>Potenza caldaia - Boiler power</b> 5400 W	<b>Caldaia - Boiler</b> 22 l - (4.8 gal <sub>UK</sub> )
<b>Voltaggio - Voltage</b> 220-240 V / 380-415 V (3N)	<b>Frequenza - Frequency</b> 50/60 Hz
<b>Potenza Micro-Boiler - Micro-Boiler power</b> 250 W per ogni gruppo - for each group	

Per info su Certificazioni Prodotti disponibili visitare [www.ranciliogroup.com](http://www.ranciliogroup.com)  
 For info on available Products' Certifications please visit [www.ranciliogroup.com](http://www.ranciliogroup.com)

## FEATURES STANDARD | STANDARD-FEATURES

C-LEVER STEAM	EASY FIX	HYDRO HUB
COOL TOUCH	PLUG & BREW	LED LIGHTS
4-TEA HOT WATER	EASY CLEAN	ERGO FILTER HOLDER
ABM.07	SMART INTERFACE	GRID SYSTEM
V-FLEX	SNAP & SHARE	CUP WARMER

## A RICHIESTA | ON DEMAND

I-STEAM
CLOUD CONNECT
PODS & CUPS

# CLASSE 11 USB

## CARATTERISTICHE TECNICHE

### SMART INTERFACE

Computer di bordo multifunzione con Display Touch e porta USB  
Display Touch 5.7 inch - 640x480 pixel  
Comandi Touch di erogazione in bassa tensione 24 V  
Icane tasti retroilluminate, dotate di feedback acustico impostabile (click feeling)  
Luci LED illuminazione zona lavoro  
Luci LED funzionali sui coprigruppi  
Luce estetica posteriore

### ENERGY SAVING

Caldia coibentata  
Funzione ECO con gestione sonda di livello multipla  
ABM.07  
Scalda tazze con sonda di temperatura

### MULTIMEDIA e CONNETTIVITÀ

Formati Video: avi, mpeg2, mpeg4  
Formato Immagini: bmp, jpg, png, gif  
Dimensione IMMAGINI e VIDEO:  
640x480 - Full screen  
620x347 - Wall paper  
Connect  
Snap & Share

### SISTEMA IDRAULICO

Hydro Hub  
Scambiatori di calore indipendenti  
Manometro controllo pressione pompa  
Manometro digitale controllo pressione caldaia  
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 cool-touch con C-Lever  
1 erogatore acqua calda miscelato con 3 tasti per dosatura a tempo e/o temperatura (4TEA) programmabile  
Scaldatazze con sonda di temperatura  
Griglie in gomma per piano scaldatazze  
Dischi per lavaggio  
Piedini regolabili

### DOTAZIONI A RICHIESTA

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

### ACCESSORI

Addolcitore d'acqua  
Macinadosatore

### MATERIALI

La carrozzeria è in alluminio pressofuso, con verniciatura metallizzata a liquido  
Pannello in vetro temperato antiurto, antigraffio spessore 4 mm  
Coprigruppi cromati o neri realizzati in lega metallica pressofusa  
Area innesto portafiltro in materiale termoplastico antiurto di colore nero opaco

### COLORI

Frozen Bronze con coprigruppi cromati  
Midnight Blue con coprigruppi neri lucidi  
White Pearl con coprigruppi neri lucidi

## TECHNICAL FEATURES

### SMART INTERFACE

Multifunction on-board computer with Touch Display and USB port  
5.7", 640x480 pixel Touch Display  
24 V low voltage Touch brewing controls  
Backlit click feeling key icons with settable sound signal  
Working area LEDs  
Functional LEDs on groupcovers  
Rear aesthetic lights

### ENERGY SAVING

Insulated boiler  
ECO function with multiple level sensor management  
ABM.07  
Cup warmer with temperature sensor

### MULTIMEDIA and CONNECTIVITY

Video formats: avi, mpeg2, mpeg4  
Image formats: bmp, jpg, png, gif  
IMAGE and VIDEO sizes:  
640x480 - Full screen  
620x347 - Wall paper  
Connect  
Snap & Share

### HYDRAULIC SYSTEM

Hydro Hub  
Independent heat exchangers  
Pump pressure control gauge  
Digital boiler pressure control gauge  
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 3 buttons for (4TEA) programmable time and/or temperature controlled dosing  
Cup warmer with temperature sensor  
Rubber grids for cup warmer tray  
Blind filter membranes  
Adjustable feet

### EXTRA FEATURES ON REQUEST

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

### ACCESSORIES

Water softener  
Dosing grinder

### MATERIALS

Die-cast aluminium body coated with liquid metallic paint  
4 mm thick shock-proof and scratch-proof tempered glass panel  
Die-cast metal alloy chrome-plated or black groupcovers  
Thermoplastic shock-proof matt black filter-holder area

### COLORS

Frozen Bronze with chrome-plated groupcover  
Midnight Blue with glossy black groupcover  
Pearl White with glossy black groupcover



## CLASSE 11USB 2GR

<b>Dimensioni (LxPxA) - Dimensions (WxDxH)</b> 800x600x540 mm - 31.5x23.6x21.2 in	<b>Peso - Weight</b> 85 kg - 187.4 lb
<b>Potenza caldaia - Boiler power</b> 4300 W	<b>Caldia - Boiler</b> 11 l - (2.4 gal <sub>UK</sub> )
<b>Voltaggio - Voltage</b> 220-240 V / 380-415 V (3N)	<b>Frequenza - Frequency</b> 50/60 Hz

## CLASSE 11USB 3GR

<b>Dimensioni (LxPxA) - Dimensions (WxDxH)</b> 1040x600x540 mm - 40.9x23.6x21.2 in	<b>Peso - Weight</b> 100 kg - 220.5 lb
<b>Potenza caldaia - Boiler power</b> 6000 W	<b>Caldia - Boiler</b> 16 l - (3.5 gal <sub>UK</sub> )
<b>Voltaggio - Voltage</b> 220-240 V / 380-415 V (3N)	<b>Frequenza - Frequency</b> 50/60 Hz

## CLASSE 11USB 4GR

<b>Dimensioni (LxPxA) - Dimensions (WxDxH)</b> 1280x600x540 mm - 50.4x23.6x21.2 in	<b>Peso - Weight</b> 115 kg - 253.5 lb
<b>Potenza caldaia - Boiler power</b> 6000 W	<b>Caldia - Boiler</b> 22 l - (4.8 gal <sub>UK</sub> )
<b>Voltaggio - Voltage</b> 220-240 V / 380-415 V (3N)	<b>Frequenza - Frequency</b> 50/60 Hz

Per info su Certificazioni Prodotti disponibili visitare [www.ranciliogroup.com](http://www.ranciliogroup.com)  
For info on available Products' Certifications please visit [www.ranciliogroup.com](http://www.ranciliogroup.com)

## FEATURES STANDARD | STANDARD-FEATURES

C-LEVER STEAM	EASY FIX	HYDRO HUB
COOL TOUCH	PLUG & BREW	LED LIGHTS
4-TEA HOT WATER	EASY CLEAN	ERGO FILTER HOLDER
ABM.07	SMART INTERFACE	GRID SYSTEM
V-FLEX	SNAP & SHARE	CUP WARMER

## A RICHIESTA | ON DEMAND

I-STEAM
CLOUD CONNECT
PODS & CUPS

# CLASSE 11 USB XCELSIUS TALL

## CARATTERISTICHE TECNICHE

### SMART INTERFACE

Computer di bordo multifunzione con Display Touch e porta USB  
 Display Touch 5.7 inch - 640x480 pixel  
 Display alfanumerico per ogni gruppo con visualizzazione del profilo di temperatura  
 Comandi Touch di erogazione in bassa tensione 24 V  
 Icone tasti retroilluminate, dotate di feedback acustico impostabile (click feeling)  
 Luci LED illuminazione zona lavoro  
 Luci LED funzionali sui coprigruppi  
 Luce estetica posteriore

### ENERGY SAVING

Caldaia coibentata  
 Funzione ECO con gestione sonda di livello multipla  
 Gestione gruppi indipendenti (solo per versione Xcelsius)  
 ABM.07  
 Scalda tazze con sonda di temperatura

### MULTIMEDIA e CONNETTIVITÀ

Formati Video: avi, mpeg2, mpeg4  
 Formato Immagini: bmp, jpg, png, gif  
 Dimensione IMMAGINI e VIDEO: 640x480 - Full screen  
 620x347 - Wall paper  
 Connect  
 Snap & Share

### SISTEMA IDRAULICO

Hydro Hub  
 Scambiatori di calore indipendenti  
 Manometro controllo pressione pompa  
 Manometro digitale controllo pressione caldaia  
 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 cool-touch con C-Lever  
 1 erogatore acqua calda miscelato con 3 tasti per dosatura a tempo e/o temperatura (4TEA) programmabile  
 Scaldatasse con sonda di temperatura  
 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)  
 Adattatore cialde e capsule

### ACCESSORI

Addolcitore d'acqua  
 Macinadosatore

### MATERIALI

La carrozzeria è in alluminio pressofuso, con verniciatura metallizzata a liquido  
 Pannello in vetro temperato antiurto, antigraffio spessore 4 mm  
 Coprigruppi cromati o neri realizzati in lega metallica pressofusa  
 Area innesto portafiltro in materiale termoplastico antiurto di colore nero opaco

### COLORI

Frozen Bronze con coprigruppi cromati  
 Midnight Blue con coprigruppi neri lucidi  
 White Pearl con coprigruppi neri lucidi

## TECHNICAL FEATURES

### SMART INTERFACE

Multifunction on-board computer with Touch Display and USB port  
 5.7" 640x480 pixel Touch Display  
 Alphanumeric display for each brewing unit with temperature profile view  
 24 V low voltage Touch brewing controls  
 Backlit click feeling key icons with settable sound signal  
 Working area LEDs  
 Functional LEDs on groupcovers  
 Rear aesthetic lights

### ENERGY SAVING

Insulated boiler  
 ECO function with multiple level sensor management  
 Independent brewing unit management (Xcelsius version only)  
 ABM.07  
 Cup warmer with temperature sensor

### MULTIMEDIA and CONNECTIVITY

Video formats: avi, mpeg2, mpeg4  
 Image formats: bmp, jpg, png, gif  
 IMAGE and VIDEO sizes: 640x480 - Full screen  
 620x347 - Wall paper  
 Connect  
 Snap & Share

### HYDRAULIC SYSTEM

Hydro Hub  
 Independent heat exchangers  
 Pump pressure control gauge  
 Digital boiler pressure control gauge  
 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 3 buttons for (4TEA) programmable time and/or temperature controlled dosing  
 Cup warmer with temperature sensor  
 Extractable rise plate for espresso  
 Rubber grids for cup warmer tray  
 Blind filter membranes  
 Adjustable feet

### EXTRA FEATURES ON REQUEST

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

### ACCESSORIES

Water softener  
 Dosing grinder

### MATERIALS

Die-cast aluminium body coated with liquid metallic paint  
 4 mm thick shock-proof and scratch-proof tempered glass panel  
 Die-cast metal alloy chrome-plated or black groupcovers  
 Thermoplastic shock-proof matt black filter-holder area

### COLORS

Frozen Bronze with chrome-plated groupcover  
 Midnight Blue with glossy black groupcover  
 Pearl White with glossy black groupcover

XCELSIUS



## CLASSE 11USB XCELSIUS 2GR TALL

<b>Dimensioni (LxPxA) - Dimensions (WxDxH)</b> 800x600x540 mm - 31.5x23.6x21.2 in	<b>Peso - Weight</b> 85 kg - 187.4 lb
<b>Potenza caldaia - Boiler power</b> 4300 W	<b>Caldaia - Boiler</b> 11 l - (2.4 gal <sub>UK</sub> )
<b>Voltaggio - Voltage</b> 220-240 V / 380-415 V (3N)	<b>Frequenza - Frequency</b> 50/60 Hz
<b>Potenza Micro-Boiler - Micro-Boiler power</b> 250 W per ogni gruppo - for each group	



## CLASSE 11USB XCELSIUS 3GR TALL

<b>Dimensioni (LxPxA) - Dimensions (WxDxH)</b> 1040x600x540 mm - 40.9x23.6x21.2 in	<b>Peso - Weight</b> 100 kg - 220.5 lb
<b>Potenza caldaia - Boiler power</b> 5400 W	<b>Caldaia - Boiler</b> 16 l - (3.5 gal <sub>UK</sub> )
<b>Voltaggio - Voltage</b> 220-240 V / 380-415 V (3N)	<b>Frequenza - Frequency</b> 50/60 Hz
<b>Potenza Micro-Boiler - Micro-Boiler power</b> 250 W per ogni gruppo - for each group	



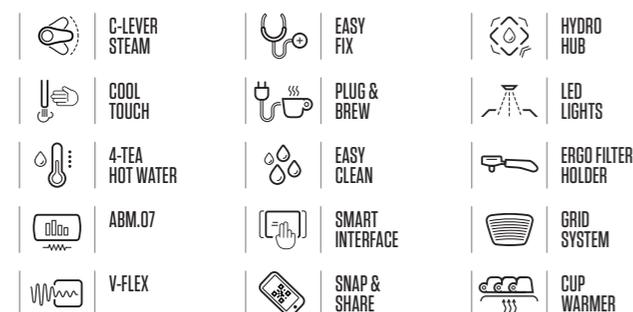
## CLASSE 11USB XCELSIUS 4GR TALL

<b>Dimensioni (LxPxA) - Dimensions (WxDxH)</b> 1280x600x540 mm - 50.4x23.6x21.2 in	<b>Peso - Weight</b> 115 kg - 253.5 lb
<b>Potenza caldaia - Boiler power</b> 5400 W	<b>Caldaia - Boiler</b> 22 l - (4.8 gal <sub>UK</sub> )
<b>Voltaggio - Voltage</b> 220-240 V / 380-415 V (3N)	<b>Frequenza - Frequency</b> 50/60 Hz
<b>Potenza Micro-Boiler - Micro-Boiler power</b> 250 W per ogni gruppo - for each group	

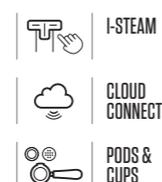


Per info su Certificazioni Prodotti disponibili visitare [www.ranciliogroup.com](http://www.ranciliogroup.com)  
 For info on available Products' Certifications please visit [www.ranciliogroup.com](http://www.ranciliogroup.com)

## FEATURES STANDARD | STANDARD-FEATURES



## A RICHIESTA | ON DEMAND



# CLASSE 11 USB TALL

## CARATTERISTICHE TECNICHE

### SMART INTERFACE

Computer di bordo multifunzione con Display Touch e porta USB  
Display Touch 5.7 inch - 640x480 pixel  
Comandi Touch di erogazione in bassa tensione 24 V  
Icane tasti retroilluminate, dotate di feedback acustico impostabile (click feeling)  
Luci LED illuminazione zona lavoro  
Luci LED funzionali sui coprigruppi  
Luce estetica posteriore

### ENERGY SAVING

Caldaia coibentata  
Funzione ECO con gestione sonda di livello multipla  
ABM.07  
Scalda tazze con sonda di temperatura

### MULTIMEDIA e CONNETTIVITÀ

Formati Video: avi, mpeg2, mpeg4  
Formato Immagini: bmp, jpg, png, gif  
Dimensione IMMAGINI e VIDEO:  
640x480 - Full screen  
620x347 - Wall paper  
Connect  
Snap & Share

### SISTEMA IDRAULICO

Hydro Hub  
Scambiatori di calore indipendenti  
Manometro controllo pressione pompa  
Manometro digitale controllo pressione caldaia  
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 cool-touch con C-Lever  
1 erogatore acqua calda miscelato con 3 tasti per dosatura a tempo e/o temperatura (4TEA) programmabile  
Scaldatazze con sonda di temperatura  
Piano di appoggio estraibile per espresso  
Griglie in gomma per piano scaldatazze  
Dischi per lavaggio  
Piedini regolabili

### DOTAZIONI A RICHIESTA

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

### ACCESSORI

Addolcitore d'acqua  
Macinadosatore

### MATERIALI

La carrozzeria è in alluminio pressofuso, con verniciatura metallizzata a liquido  
Pannello in vetro temperato antiurto, antigraffio spessore 4 mm  
Coprigruppi cromati o neri realizzati in lega metallica pressofusa  
Area innesto portafiltro in materiale termoplastico antiurto di colore nero opaco

### COLORI

Frozen Bronze con coprigruppi cromati  
Midnight Blue con coprigruppi neri lucidi  
White Pearl con coprigruppi neri lucidi

## TECHNICAL FEATURES

### SMART INTERFACE

Multifunction on-board computer with Touch Display and USB port  
5.7", 640x480 pixel Touch Display  
24 V low voltage Touch brewing controls  
Backlit click feeling key icons with settable sound signal  
Working area LEDs  
Functional LEDs on groupcovers  
Rear aesthetic lights

### ENERGY SAVING

Insulated boiler  
ECO function with multiple level sensor management  
ABM.07  
Cup warmer with temperature sensor

### MULTIMEDIA and CONNECTIVITY

Video formats: avi, mpeg2, mpeg4  
Image formats: bmp, jpg, png, gif  
IMAGE and VIDEO sizes:  
640x480 - Full screen  
620x347 - Wall paper  
Connect  
Snap & Share

### HYDRAULIC SYSTEM

Hydro Hub  
Independent heat exchangers  
Pump pressure control gauge  
Digital boiler pressure control gauge  
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 3 buttons for (4TEA) programmable time and/or temperature controlled dosing  
Cup warmer with temperature sensor  
Extractable rise plate for espresso  
Rubber grids for cup warmer tray  
Blind filter membranes  
Adjustable feet

### EXTRA FEATURES ON REQUEST

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

### ACCESSORIES

Water softener  
Dosing grinder

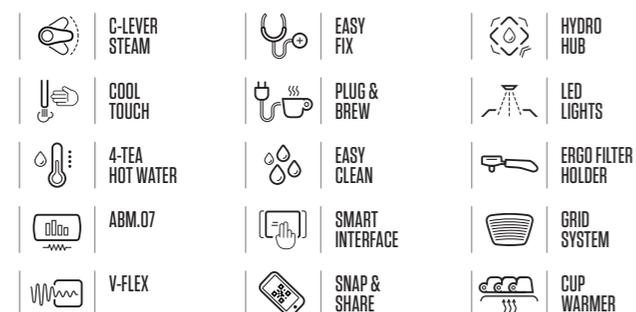
### MATERIALS

Die-cast aluminium body coated with liquid metallic paint  
4 mm thick shock-proof and scratch-proof tempered glass panel  
Die-cast metal alloy chrome-plated or black groupcovers  
Thermoplastic shock-proof matt black filter-holder area

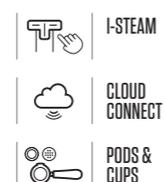
### COLOURS

Frozen Bronze with chrome-plated groupcover  
Midnight Blue with glossy black groupcover  
Pearl White with glossy black groupcover

## FEATURES STANDARD | STANDARD-FEATURES



## A RICHIESTA | ON DEMAND



## CLASSE 11USB 2GR TALL

<b>Dimensioni (LxPxA) - Dimensions (WxDxH)</b> 800x600x540 mm - 31.5x23.6x21.2 in	<b>Peso - Weight</b> 85 kg - 187.4 lb
<b>Potenza caldaia - Boiler power</b> 4300 W	<b>Caldaia - Boiler</b> 11 l - (2.4 gal <sub>UK</sub> )
<b>Voltaggio - Voltage</b> 220-240 V / 380-415 V (3N)	<b>Frequenza - Frequency</b> 50/60 Hz



MAX CUP HEIGHT  
14.5 cm / 5.7 in



## CLASSE 11USB 3GR TALL

<b>Dimensioni (LxPxA) - Dimensions (WxDxH)</b> 1040x600x540 mm - 40.9x23.6x21.2 in	<b>Peso - Weight</b> 100 kg - 220.5 lb
<b>Potenza caldaia - Boiler power</b> 6000 W	<b>Caldaia - Boiler</b> 16 l - (3.5 gal <sub>UK</sub> )
<b>Voltaggio - Voltage</b> 220-240 V / 380-415 V (3N)	<b>Frequenza - Frequency</b> 50/60 Hz



MAX CUP HEIGHT  
14.5 cm / 5.7 in



## CLASSE 11USB 4GR TALL

<b>Dimensioni (LxPxA) - Dimensions (WxDxH)</b> 1280x600x540 mm - 50.4x23.6x21.2 in	<b>Peso - Weight</b> 115 kg - 253.5 lb
<b>Potenza caldaia - Boiler power</b> 6000 W	<b>Caldaia - Boiler</b> 22 l - (4.8 gal <sub>UK</sub> )
<b>Voltaggio - Voltage</b> 220-240 V / 380-415 V (3N)	<b>Frequenza - Frequency</b> 50/60 Hz



MAX CUP HEIGHT  
14.5 cm / 5.7 in

Per info su Certificazioni Prodotti disponibili visitare [www.ranciliogroup.com](http://www.ranciliogroup.com)  
For info on available Products' Certifications please visit [www.ranciliogroup.com](http://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 3 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 3 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.*

## 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.

## 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.

*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.*

*(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.*

# GLOSSARIO / GLOSSARY

## EASY CLEAN

Questa funzione, totalmente programmabile, gestisce in modo intelligente il processo di pulizia dei gruppi erogatori, rendendolo completamente automatico così da ridurre il tempo dedicato alla pulizia e mantenere sempre una straordinaria qualità di erogazione.

## 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.

## SMART INTERFACE

In Classe 11 è stato previsto un display touch ad altissima sensibilità che offre in tempo reale un feedback sull'andamento della macchina, segnalando la singola azione in corso. Al Touch è stata inoltre affiancato CAN-bus, la tecnologia che alimenta e collega tra loro tutte le schede elettroniche rendendone rapida l'interazione. Un sistema semplice, veloce e immediato.

## LED LIGHTS

In Classe 11 il comparto illuminotecnico offre informazioni rapide e facilmente comprensibili per agevolare al massimo il lavoro del barista. In questo modo il sistema LED abbina al gradevole fattore estetico anche tutta la funzionalità che un sistema attentamente studiato può garantire.

*This totally programmable function provides smart management of the brewing unit cleaning process, making it completely automatic thus reducing cleaning time while maintaining the exceptional quality of the brew.*

*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.*

*Classe 11 has been designed with a highly sensitive touchscreen display providing real-time feedback on the machine operations, showing each individual action underway. The touchscreen has also been combined with a CAN-bus, the technology that powers and interconnects all the electronic boards for fast interaction. A simple, fast and immediate system.*

*The Classe 11 high-tech lighting system provides simple-to-understand information fast, making the barista's job even easier. As well as the pleasing aesthetic effect, the LED lighting delivers all the functions an expertly designed state-of-the-art system can guarantee.*

## 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, dotato di una speciale resistenza a più ramificazioni, garantisce una distribuzione uniforme della temperatura su tutto il piano. I cinque livelli di temperatura sono regolati da un apposito sensore.

## 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 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.*

The cup warmer has a special heating element that guarantees even temperature distribution right across the grid. The 5 temperature levels are regulated by a special sensor.

*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](http://www.ranciliogroup.com)**



[www.facebook.com/RancilioGroup](https://www.facebook.com/RancilioGroup)



[Rancilio Group Channel](#)



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



**Classe 11**  
Cod. 90011190

 **RANCILIO**