

DE-FR



one


EGRO
SWISS COFFEE TECHNOLOGY

EGRO ONE. KOMPAKT UND LEISTUNGSSTARK

Egro ONE kombiniert Stil mit höchster Funktionalität. Die äußerst flexible Egro ONE ist perfekt für Hotels, Ketten, Einzelhandel und Restaurants.

BENUTZERFREUNDLICHE OBERFLÄCHE

Die einfache Menüführung unterstützt den Barista bei seiner Arbeit. Egro ONE ist in drei verschiedenen Ausführungen erhältlich:

Keypad – bis zu 16 verschiedene Getränke.

Auf dem praktischen Bedienfeld mit 10 Tasten kann der Benutzer 5, 9 oder 16 Getränke auswählen. Die Grafik kann problemlos individualisiert werden.

Touch Standard – bis zu 48 verschiedene Getränke.

Das farbige Grafikdisplay führt den Barista durch die Produktwahl, dargestellt durch leicht verständliche Icons. Der Bildschirmschoner lässt sich nach eigenen Wünschen gestalten, Bilder oder Videos können hochgeladen werden.

Touch Multi Drink Software – über 1.000 verschiedene Getränke-Konfigurationen.

Über ein Mehrseitensystem kann der Kunde Tassengröße, Kaffeesorte, verschiedene Milchtypen oder Pulver wählen und so sein Getränk selbst zusammenstellen. Das beschleunigt das Auswahlverfahren bei Selbstbedienungsmaschinen.

HÖCHSTER KAFFEEGENUSS

KAFFEE

Beste Qualität in jeder Tasse durch:

- die Brühgruppe aus Edelstahl mit 18 Gramm Brühkammer-Volumen
- DURA BREW, ein patentiertes luftdicht verschlossenes System, für geringen Wartungsaufwand und weniger Betriebskosten
- die leicht abnehmbare und einfach zu reinigende Ausgabeeinheit für perfekte Hygiene
- den Mahlgradsensor und das hochwertige Mahlwerk für perfekte Körnung und exakte Dosierung bei der Zubereitung der Getränke

MILCH

Egro ONE Top Milk XP bietet vielseitige Milchlösungen für die Zubereitung von milchbasierten Getränken durch:



- die Einstellung von Milchtemperatur und Textur durch eine Software entsprechend zum gewählten Getränk
- die patentierte Milchleitungsspülung MLR für eine schnelle, energiesparende Spülphase mit kaltem Wasser und Luft
- den platzsparenden Kühlschrank mit 4 Liter Fassungsvermögen, positionierbar unter der Maschine (Fridge Under Machine), mit patentiertem Füllstandsensor für eine exakte Kontrolle des Füllstandes
- die Möglichkeit, die Kühlleinheit unter der Theke zu platzieren.

PULVERMODUL

Mit dem Pulver-Modul kann eine große Vielzahl an Getränkepulvern angeboten werden. Die zwei voneinander unabhängigen Einfülltrichter werden auf der rechten Maschinenseite positioniert.

HEISSWASSER UND DAMPFSYSTEME

Außergewöhnliche Leistung durch zusätzliche Features: Mit der 4-Tea Heisswassersteuerung können verschiedene Temperaturen und Mengen für Tee und Aufgussgetränke programmiert werden.

Die vollautomatische iSteam Dampfwanze dient zum Erhitzen und Aufschäumen von Milch.

iSteam Plus (nur für ONE Pure Coffee) erhitzt die Milch noch schneller. Konzipiert für besonders hohen Bedarf an Getränken mit heißem Milchschaum.

Die wärmeisolierte Dampfwanze Cool Touch garantiert sicheres Arbeiten und einfache Reinigung.

EGRO ONE. COMPACTE ET PERFORMANTE

Egro ONE intègre le style à la fonctionnalité, sans renoncer à la qualité dans la tasse. C'est la solution idéale pour différents emplacements, comme les hôtels, les chaînes de fast-food, les convenience stores et les restaurants.

INTERFACES FACILES À UTILISER

Les interfaces utilisateurs sont versatiles et fonctionnelles et facilitent le travail quotidien du barman.

ONE est disponible en trois configurations différentes:

Keypad – jusqu'à 16 produits sélectionnables.

Le panneau de commande est composé de 10 simples boutons pour sélectionner de 5 à 9 ou 16 boissons différentes, avec une graphique personnalisable par l'utilisateur.

Touch Standard – jusqu'à 48 produits sélectionnables.

L'écran graphique en couleurs guide le barman dans le choix des

boissons ; celles-ci sont indiquées chacune avec leur propre icône intuitive. ONE offre la possibilité de télécharger des écrans de veille personnalisés, des images et des vidéos.

Touch Multi Drink Software – plus de 1000 produits pouvant être configurés.

À travers différents passages progressifs, l'utilisateur peut composer sa boisson en choisissant le dosage, le mélange, le type de lait et les produits en poudre. Une nouvelle approche rapide et vaste particulièrement adaptée aux solutions self-service.

PREMIUM QUALITY DRINKS

CAFÉ

Résultat constant dans la tasse et d'une qualité extrême grâce à :

- Groupe de distribution de 18 grammes en acier inoxydable
- DURA BREW système breveté de fermeture hermétique demandant moins d'interventions d'entretien et réduisant les coûts globaux d'utilisation de la machine.
- Buse facilement démontable, amovible et lavable
- Mouture à impulsions et moulins en acier inoxydable pour une constance et précision parfaite de la dose de mouture.

LAIT

La version plus évoluée Top-Milk XP garantit versatilité et précision grâce à :

- Régulation par logiciel de paramètres, comme la température et la texture des boissons
- Système breveté MLR (Milk Line Rinsing) mélangeant l'eau froide et l'air durant le rinçage afin d'éviter de gaspiller de l'énergie électrique
- Frigidaire KS9 de 6,5 litres avec écran externe et capteur capacitif pour le contrôle du niveau du lait
- Option Multi-Milk Selection permettant d'utiliser deux types de lait différents
- Frigidaire (Fridge Under Machine) de 4 litres placé sous la machine pour une plus grande optimisation des espaces et équipé d'un capteur breveté pour un contrôle précis et ponctuel
- Prédisposition pour l'utilisation de différentes unités réfrigérantes sous le comptoir du bar

POUDRES

Le Module Poudres permet d'utiliser une multitude de préparations aux saveurs les plus disparates. Il s'agit d'un dispositif externe situé sur le côté droit de la machine et constitué par deux trémies indépendantes.

EAU ET VAPEUR

4-TEA prévoit plusieurs niveaux de chaleur de l'eau et plusieurs dosages programmables pour le thé et les infusions de qualité. **iSteam** permet de chauffer et de monter le lait automatiquement. **iSteam Plus** (uniquement pour ONE Pure Coffee) améliore les performances de la buse vapeur pour chauffer le lait. Conçue spécifiquement pour des emplacements enregistrant une consommation élevée de boissons à base de lait chaud.

Cool Touch buse vapeur thermiquement isolée pour opérer en tout confort et sécurité.



ANSPRECHPARTNER / 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 3^a-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
Isenburg - Park
Schleussnerstr. 90
63263 Neu-Isenburg - Germany
Ph. +49 (0)6102 799030
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

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

Egro Suisse AG
Bahnhofstrasse 66
5605 Dottikon - Switzerland
Ph. +41 (0)56 616 95 95
Fax +41 (0)56 616 95 97
www.egrosuisse.ch

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
www.ranciliogroupna.com

www.ranciliogroup.com

-  www.facebook.com/RancilioGroup
-  [Rancilio Group Channel](#)
-  <https://instagram.com/ranciliogroup/>

RANCILIO GROUP

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence

DE - FR

COD. 90 011213 | 04-2017