

Classe 5

A Product by  
Rancilio Group

# Classe 5

Siła tkwi  
w prostocie

 RANCILIO

POLSKA





**R RANCILIO**

## *Siła tkwi w prostocie*

**CLASSE 5** to esencja profesjonalnego espresso – oferuje kluczowe funkcje i wydajność klasy premium w cenie, która naprawdę ma sens. To bezkonkurencyjna propozycja w segmencie ekspresów podstawowych.

Zbudowany w oparciu o zaawansowane technologie kawowe **Rancilio** oraz najwyższej jakości komponenty, gwarantuje wyjątkową stabilność termiczną i powtarzalność ekstrakcji. **CLASSE 5** skupia się na tym, co w kawie najważniejsze: perfekcyjnej jakości w filiżance, intuicyjnej obsłudze i niezawodności w codziennej pracy.

Nowoczesny, industrialny design podkreśla jego profesjonalny charakter, a szeroka gama wersji pozwala idealnie dopasować urządzenie do każdego lokalu i każdych warunków pracy.

# Rancilio Classe 5

1

## Zaawansowana technologia ekstrakcji

Dzięki opatentowanym systemom kontroli temperatury CLASSE 5 wyznacza standard w swojej klasie, będąc jednym z najwydajniejszych jedno-boilerowych ekspresów do kawy na rynku.



2

## Design

CLASSE 5 łączy elegancję z funkcjonalnym minimalizmem, tworząc charakterystyczny, nowoczesny design, który przyciąga uwagę i podkreśla profesjonalny charakter każdej przestrzeni.



3

## Czyszczenie i konserwacja

Pełny, codzienny cykl czyszczenia trwa jedynie 5 minut. W zaledwie 3 minuty zdejmiesz panele obudowy i tacę na filiżanki, uzyskując szybki i wygodny dostęp do najważniejszych elementów wewnętrznych.



4

## Wersje i opcje

Szeroki wybór wersji i opcji sprawia, że CLASSE 5 można idealnie skonfigurować pod potrzeby każdego lokalu – od mniejszych kawiarni po intensywnie pracujące punkty gastronomiczne.



# Zaawansowana technologia ekstrakcji

CLASSE 5 oferowany jest w trzech konfiguracjach, dopasowanych do różnych stylów pracy baristy:

- automatycznej (Crono),
- półautomatycznej (S) oraz
- klasycznej, manualnej z dźwignią (LEVA), dającej pełną kontrolę nad procesem ekstrakcji.

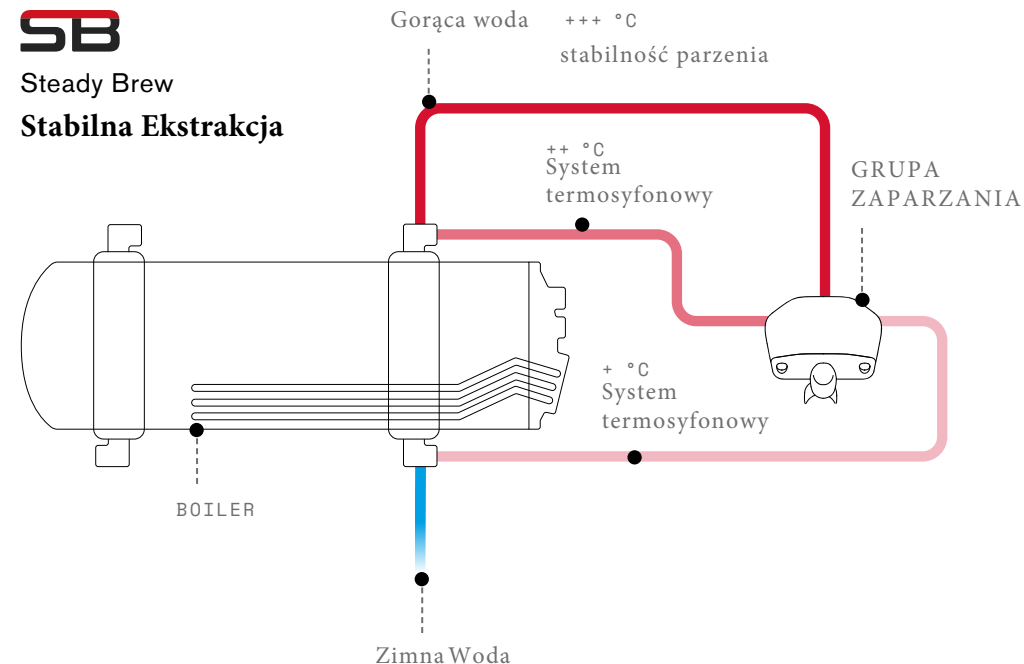
CLASSE 5 CRONO



CLASSE 5 S



CLASSE 5 LEVA



## R System Steady Brew

(wyłącznie w wersjach Crono i S)

Technologia **Rancilio Steady Brew (SB)** stanowi ewolucję klasycznego systemu termosyfonowego, wprowadzając innowacyjne rozwiązania, które wynoszą wydajność jednoboiłowych ekspresów do espresso na wyższy poziom. Dzięki precyzyjnemu utrzymaniu temperatury wody podczas całej ekstrakcji system zapewnia wyjątkową stabilność termiczną, niezawodność działania oraz maksymalną powtarzalność – niezależnie od intensywności pracy urządzenia.

- Rancilio Patented Technology

## Pods&Caps

(Pady i kapsułki)

Dzięki zestawowi Pods&Caps ekspres Rancilio **CLASSE 5** może pracować z padami oraz kapsułkami kawowymi (w zależności od dostępnych systemów).

# System pary i gorącej wody

## C-Lever

to ergonomiczny zawór pary, który wymaga jedynie 25° obrotu, aby rozpocząć pracę. Ruch w górę umożliwia stałe otwarcie zaworu, natomiast ruch w dół aktywuje parę w trybie chwilowym – zawór zamyka się automatycznie po zwolnieniu. To rozwiązanie zapewnia precyzję, wygodę i pełną kontrolę podczas spieniania mleka.

## Zawory zwrotne

Oprócz zaworu zwrotnego umieszczonego na bojlerze, dodatkowy zawór w korpusie zaworu pary zapobiega cofaniu się mleka do dyszy parowej oraz samego zaworu.



## iSteam

(dostępny w wersjach Crono i S)

- R** to inteligentna, automatyczna dysza pary z dwoma programowalnymi przyciskami. Funkcja „Cappuccino” idealnie podgrzewa i spienia mleko, tworząc kremową, jogurtową piankę, natomiast „Latte” zapewnia precyzyjne podgrzewanie bez napowietrzania. To rozwiązanie gwarantuje powtarzalność, oszczędność czasu i najwyższy komfort pracy baristy.

- Rancilio Patented Technology

## Dysza gorącej wody

umożliwia szybkie i wygodne dozowanie wody bezpośrednio z głównego bojlera. Wystarczy prosty obrót pokrętła, aby uzyskać stały i stabilny strumień – idealny do przygotowania herbat, americano czy innych napojów wymagających gorącej wody.

# Design –

**kompletna i wszechstronna linia dopasowana do każdej przestrzeni**

## CLASSE 5 Crono i CLASSE 5 S

oferowane są również w wersji **TALL** z podwyższonymi grupami, idealnymi do wysokich szklanek (do 14,5 cm), oraz w kompaktowej konfiguracji **Compact** (2GR), stworzonej z myślą o lokalach z ograniczoną przestrzenią.

Dla jeszcze większej elastyczności, wybrane modele mogą być zasilane gazowo, a wersja **TANK** (1GR) z wbudowanym 2-litrowym zbiornikiem wody zapewnia pełną niezależność od stałego przyłącza.

To realna przewaga w miejscach, gdzie liczy się mobilność i swoboda instalacji.



C5 CRONO 3GR TALL



C5 CRONO 2GR COMPACT



C5 CRONO 1 GR



C5 S 2GR COMPACT TALL



C5 S 1 GR TALL



## Colours

- ANTHRACITE BLACK  
ANTRACYTOWA CZERŃ
- STONE GREY  
KAMIENNA SZAROŚĆ
- ICE WHITE  
LODOWA BIEL

# Design

## Solidność i funkcjonalny minimalizm

Zabezpieczona przed oparzeniem grupa zaparządzająca, wykończona czarnym tworzywem z eleganckim chromowanym akcentem, w połączeniu z bocznymi panelami dostępnymi w trzech wariantach kolorystycznych, tworzy rozpoznawalny charakter CLASSE 5. To design, który łączy trwałość, energię i nowoczesny styl w czystej, minimalistycznej formie.



## Intuicyjna klawiatura dotykowa (tylko w wersji Crono)

Czułe na dotyk przyciski zapewniają błyskawiczną obsługę i płynność pracy nawet w godzinach szczytu. Podświetlenie LED prowadzi baristę krok po kroku, sygnalizując proces parzenia, cykle czyszczenia oraz ewentualne komunikaty serwisowe. To połączenie ergonomii i pełnej kontroli nad urządzeniem marki Rancilio.

## Cyfrowa kontrola czasu – perfekcja w każdej filiżance (tylko w wersji Crono)

Każda grupa modelu CLASSE 5 Crono została wyposażona w zintegrowany wyświetlacz cyfrowy z aktywnym timerem ekstrakcji. Czas parzenia prezentowany jest w czasie rzeczywistym, co pozwala baristom precyzyjnie kontrolować każdy shot.

Stały nadzór nad czasem ekstrakcji przekłada się na pełną powtarzalność receptury, stabilną jakość oraz profesjonalny standard obsługi – nawet w godzinach największego obciążenia...

...Poza kontrolą czasu ekstrakcji wyświetlacz wspiera baristę także podczas ustawiania dawek kawy i inicjowania cyklu czyszczenia. To intuicyjne centrum zarządzania, które ułatwia konfigurację urządzenia i usprawnia codzienną pracę.

## Profesjonalne oświetlenie LED (dostępne w wersjach Crono i S)

Precyzyjnie ukierunkowane oświetlenie LED doskonale doświetla przestrzeń pracy, zwiększając komfort i dokładność działania. Barista ma pełną kontrolę nad procesem ekstrakcji oraz teksturowania mleka, co przekłada się na większą precyzję, bezpieczeństwo i estetykę serwowanych napojów.

## Elektryczny podgrzewacz filiżanek

Zintegrowany podgrzewacz filiżanek gwarantuje jednolitą temperaturę na całej powierzchni, dzięki czemu każda filiżanka jest idealnie przygotowana do serwowania espresso. Funkcja aktywowana jest wygodnie przyciskiem on/off, zapewniając pełną kontrolę i optymalne warunki serwisu.

## Ergonomiczna kolba – precyzja i komfort pracy

Chromowana, mosiężna kolba z perfekcyjnie wyważonym, ergonomicznym uchwytem gwarantuje maksymalną stabilność podczas tampowania oraz naturalny, płynny ruch nadgarstka. Obsługa sitek o pojemności do 21 g pozwala na pełne wykorzystanie potencjału kawy, a możliwość personalizacji uchwytów dodaje urządzeniu indywidualnego charakteru.

To detal, który realnie wpływa na wygodę pracy i jakość w filiżance.



# Czyszczenie i konserwacja

**Easy Clean – inteligentne czyszczenie w kilka chwil**

*(dostępne tylko w wersji Crono)*

Utrzymanie ekspresu w idealnej kondycji wymaga jedynie kilku prostych kroków. Codzienny program czyszczenia zamyka się w 5 minutach, minimalizując przestoje w pracy. W wersji **CLASSE 5 Crono** zintegrowany wyświetlacz cyfrowy na bieżąco informuje o aktualnym etapie cyklu czyszczenia, zapewniając pełną kontrolę i maksymalną wygodę obsługi.



## Konstrukcja zaprojektowana z myślą o serwisie

Projekt urządzenia umożliwia szybki i wygodny dostęp do głównych komponentów wewnętrznych poprzez łatwy demontaż paneli obudowy i tacy na filiżanki. To rozwiązanie skraca czas przeglądów technicznych, ogranicza przestoje i realnie obniża koszty eksploatacji – szczególnie w intensywnie pracujących lokalach gastronomicznych.

## Stalowa taca na filiżanki – trwałość i estetyka

Wytrzymała taca ze stali nierdzewnej nie tylko ułatwia codzienne czyszczenie, ale także efektownie odbija światło LED spod grup, podkreślając nowoczesny charakter urządzenia i eksponując serwowane napoje. To detal, który łączy funkcjonalność z estetyką premium.

# Classe 5 Crono / Crono Tall

## Najważniejsze cechy

### Wyposażenie standardowe



- Wyświetlacz cyfrowy (dla każdej grupy)
- Steady Brew (nieдоступny w wersjach 1GR / 1GR TALL)
- Ergonomiczna kolba
- Easy Clean
- System kratki (Grid System)

### Opcje dodatkowe



- C-Lever
- iSteam
- Podgrzewacz filiżanek (z przyciskiem on/off, nieдоступny w wersjach 1GR / 1GR TALL)
- Oświetlenie LED (obszar roboczy)
- Pods&Caps (w zależności od dostępnych systemów)
- Connect (szczegóły dostępne na zapytanie)

## Specyfikacja techniczna

1GR / 1GR TALL	2GR / 2GR TALL	2GR COMPACT 2GR COMPACT TALL	3GR / 3GR TALL
<b>szer. × gł. × wys.</b> 410 × 539 × 520 mm	<b>szer. × gł. × wys.</b> 771 × 539 × 520 mm	<b>szer. × gł. × wys.</b> 611 × 539 × 520 mm	<b>szer. × gł. × wys.</b> 1011 × 539 × 520 mm
<b>Waga:</b> 37 kg	<b>Waga</b> 74 kg	<b>Waga:</b> 55 kg	<b>Waga:</b> 85 kg
<b>Pojemność bojlera:</b> 4 L	<b>Pojemność bojlera:</b> 11 L	<b>Pojemność bojlera:</b> 5 L	<b>Pojemność bojlera:</b> 16 L
<b>Zasilanie:</b> 110 V~, 60 Hz – 1700 W 220–240 V~, 50–60 Hz – 2050 W	<b>Zasilanie:</b> 110 V~, 60 Hz – 2900 W 220–240 V~ / 380–415 V 3N~, 50–60 Hz – 4740–4750 W	<b>Zasilanie:</b> 220–240 V~ / 380–415 V 3N~, 50–60 Hz – 3460– 3600 W	<b>Zasilanie:</b> 220–240 V~ / 380– 415 V 3N~, 50–60 Hz – 6470–6640 W
<b>Podłączenie wody:</b> Stałe podłączenie do sieci wodociągowej	<b>Podłączenie wody:</b> Stałe podłączenie do sieci wodociągowej	<b>Podłączenie wody:</b> Stałe podłączenie do sieci wodociągowej	<b>Podłączenie wody:</b> Stałe podłączenie do sieci wodociągowej
<b>Poziom hałasu podczas pracy:</b> < 70 dB	<b>Poziom hałasu podczas pracy:</b> < 70 dB	<b>Poziom hałasu podczas pracy:</b> < 70 dB	<b>Poziom hałasu podczas pracy:</b> < 70 dB

## Kolory

- + ANTHRACITE BLACK
- + STONE GREY
- + ICE WHITE

## Wersja TALL



MAKSYMALNA WYSOKOŚĆ  
FILIŻANKI / SZKLANKI  
14,5 cm

# Classe 5 S / S Tall

## Najważniejsze cechy

### Wyposażenie standardowe



- Steady Brew (nieдоступny w wersjach 1GR / 1GR TALL / 1GR TANK)
- Ergonomiczna kolba

### Wyposażenie opcjonalne



- C-Lever
- iSteam (nieдоступny w wersji 1GR TANK)
- Podgrzewacz filiżanek (z przyciskiem on/off; nieдоступny w wersjach 1GR / 1GR TANK / COMPACT / TALL)
- Oświetlenie LED (obszar roboczy)
- Ogrzewanie gazowe (nieдоступne w wersjach 1GR / 2GR COMPACT / TALL)
- Pods&Caps (w zależności od dostępnych systemów)

## Specyfikacja techniczna

1GR / 1GR TANK / 1GR TALL	2GR / 2GR TALL	2GR COMPACT 2GR COMPACT TALL	3GR / 3GR TALL
<b>szer. × gł. × wys.</b> 410 × 539 × 520 mm	<b>szer. × gł. × wys.</b> 771 × 539 × 520 mm	<b>szer. × gł. × wys.</b> 611 × 539 × 520 mm	<b>szer. × gł. × wys.</b> 1011 × 539 × 520 mm
<b>Waga:</b> 37 kg	<b>Waga:</b> 75 kg	<b>Waga:</b> 55 kg	<b>Waga:</b> 85 kg
<b>Pojemność bojlera:</b> 4 L	<b>Pojemność bojlera:</b> 11 L	<b>Pojemność bojlera:</b> 5 L	<b>Pojemność bojlera:</b> 16 L
<b>Zasilanie:</b> 110 V~, 60 Hz – 1700 W (wersja TANK: 1450 W) 220–240 V~, 50–60 Hz – 2050 W (wersja TANK: 1800 W)	<b>Zasilanie:</b> 110 V~, 60 Hz – 2900 W 220–240 V~ / 380–415 V 3N~, 50–60 Hz – 4740–4750 W	<b>Zasilanie:</b> 220–240 V~ / 380–415 V 3N~, 50–60 Hz – 3460–3600 W	<b>Zasilanie:</b> 220–240 V~ / 380–415 V 3N~, 50–60 Hz – 6470–6640 W
<b>Zasilanie wodą:</b> Stałe podłączenie do sieci wodociągowej lub Wbudowany zbiornik na wodę o pojemności 2 litrów (wersja 1GR TANK)	<b>Zasilanie wodą:</b> Stałe podłączenie do sieci wodociągowej	<b>Zasilanie wodą:</b> Stałe podłączenie do sieci wodociągowej	<b>Zasilanie wodą:</b> Stałe podłączenie do sieci wodociągowej
<b>Poziom hałasu podczas pracy</b> < 70 dB	<b>Poziom hałasu podczas pracy:</b> < 70 dB	<b>Poziom hałasu podczas pracy:</b> < 70 dB	<b>Poziom hałasu podczas pracy:</b> < 70 dB

## Kolory

- + ANTHRACITE BLACK
- + STONE GREY
- + ICE WHITE

## Wersja TALL



MAKSYMALNA WYSOKOŚĆ  
FILIŻANKI / SZKŁANKI  
14,5 cm

# Classe 5 Leva

## Najważniejsze cechy

### Wyposażenie standardowe



- Ergonomiczna kolba
- System kratki (Grid System)

### Wyposażenie opcjonalne



- C-Lever
- Podgrzewacz filiżanek (z przyciskiem on/off)
- Ogrzewanie gazowe

## Specyfikacja techniczna

### 2GR

**szer. × gł. × wys.**  
770 × 540 × 809 mm

**Waga:**  
71 kg

**Pojemność bojlera:**  
11 L

**Zasilanie:**  
220–240 V~, 50–60 Hz – 4650 W  
380–415 V 3N~, 50–60 Hz –  
4650 W

**Zasilanie wodą:**  
Stałe podłączenie do sieci  
wodociągowej

**Poziom hałasu  
podczas pracy:**  
< 70 dB

### 3GR

**szer. × gł. × wys.**  
1010 × 540 × 809 mm

**Waga:**  
88,9 kg

**Pojemność bojlera:**  
16 L

**Zasilanie:**  
220–240 V~, 50–60 Hz – 6420  
W  
380–415 V 3N~, 50–60 Hz –  
6420 W

**Zasilanie wodą:**  
Stałe podłączenie do sieci  
wodociągowej

**Poziom hałasu  
podczas pracy:**  
< 70 dB

### 4GR

**szer. × gł. × wys.**  
1250 × 540 × 809 mm

**Waga:**  
107 kg

**Pojemność bojlera:**  
22 L

**Zasilanie:**  
220–240 V~, 50–60 Hz – 6490  
W  
380–415 V 3N~, 50–60 Hz –  
6490 W

**Zasilanie wodą:**  
Stałe podłączenie do sieci  
wodociągowej

**Poziom hałasu  
podczas pracy:**  
< 70 dB

## Kolory

- + ANTHRACITE BLACK
- + STONE GREY
- + ICE WHITE

# Connect

## Nowa energia dla Twojego biznesu kawowego

Connect – inteligentne zarządzanie Twoją kawą

Przekształć dane w realne korzyści biznesowe. Connect pozwala monitorować pracę urządzeń, analizować wyniki i optymalizować procesy w oparciu o konkretne wskaźniki. Czas zyskać przewagę konkurencyjną – niezależnie od rynku, na którym działasz.

### Więcej informacji:

[ranciliogroup.com/connect](http://ranciliogroup.com/connect)

## Korzyści



# 1

Intuicyjny panel zarządzania



# 2

Łatwe i skuteczne zarządzanie flotą ekspresów



# 3

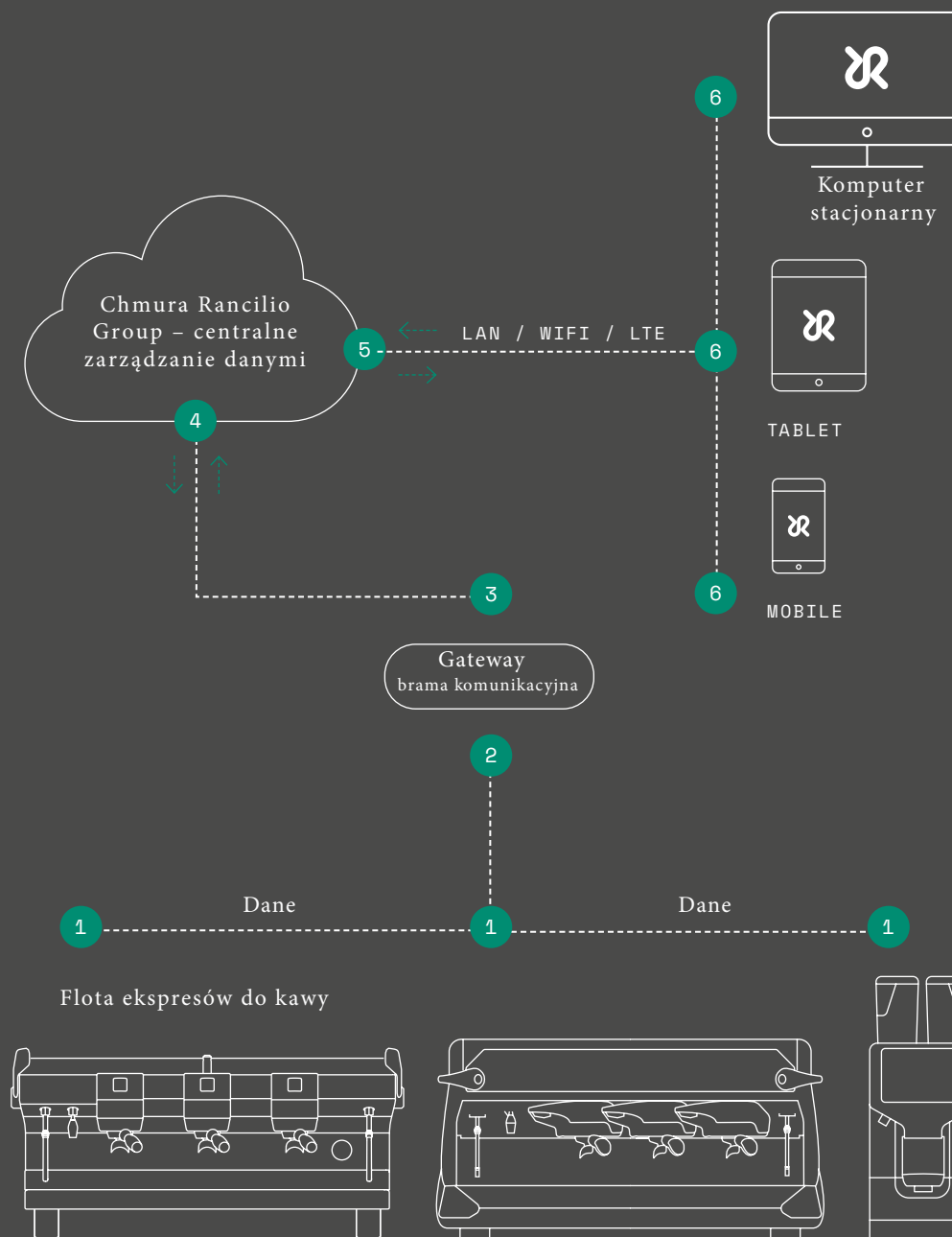
Podnieś wydajność obsługi



# 4

Zwiększ wydajność i rentowność działalności

## Jak działa system



Dystrybucja w Polsce:

**GOODO**

... people for coffee ...

[www.goodo.pl](http://www.goodo.pl)

tel: +48 601 55 77 51

 **RANCILIO**GROUP

[ranciogroup.com](http://ranciogroup.com)



an Ali Group company



The Spirit of Excellence