MoDe

Un prodotto
Rancilio Group

MoDe

DISCOVER YOUR DAILY COFFEE RITUAL



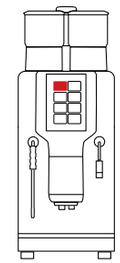
EGRO

ITALIANO



DISCOVER YOUR DAILY COFFEE RITUAL

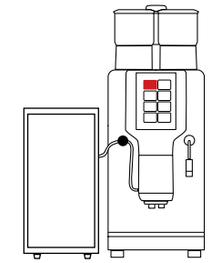
La macchina per caffè superautomatica MoDe racchiude la tecnologia Egro di ultima generazione in un formato compatto. Le prestazioni elevate, l'affidabilità e la versatilità si fondono in un design elegante con soluzioni ergonomiche pensate per migliorare il lavoro degli operatori e velocizzare il servizio. L'interfaccia touchscreen di MoDe è sviluppata per personalizzare ogni ricetta del menu con pochi gesti e favorire l'interazione con il cliente quando si lavora in modalità self-service. Progettata per tutti i locali del settore Ho.Re.Ca. con consumi medi, MoDe è la soluzione ideale per chi desidera un menu caffetteria di qualità con bevande a base di caffè, latte fresco e prodotti solubili. Configurabile con diversi sistemi latte e frigoriferi, add-on, sistemi di pagamento e optional, MoDe può soddisfare ogni tipo di esigenza.



PURE COFFEE

x150

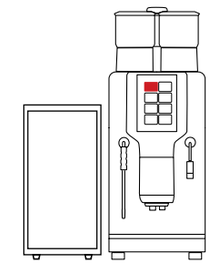
TAZZE AL GIORNO



QUICK MILK

x150

TAZZE AL GIORNO



PRO MILK

x180

TAZZE AL GIORNO

HIGHLIGHTS



Tutta la tecnologia Egro al servizio del tuo menu caffetteria
Crea il tuo menu, personalizza le ricette e conquista i tuoi clienti con un menu caffetteria variegato e di prima qualità.

Configura la tua MoDe con gli optional e le soluzioni modulari
Configura uno o due macinini caffè e aggiungi una o due tramogge per i prodotti solubili. Scegli il sistema latte con il frigorifero più adatto alle tue esigenze e i sistemi di pagamento ideali per la tua attività commerciale.

Manutenzione intelligente
L'organizzazione modulare delle componenti interne permette di velocizzare gli interventi tecnici riducendo i tempi di fermo macchina e i costi generali di manutenzione.

Touchscreen
Grazie al touchscreen da 7" è facile selezionare la bevanda desiderata e accedere ai vari menu d'impostazione.

Una soluzione salvaspazio per tutte le location
Design compatto e tramogge integrate, sia per il caffè che per i prodotti solubili, per guadagnare spazio sul piano di lavoro.

Facile da pulire
Programma il ciclo di lavaggio giornaliero dei circuiti interni per avere sempre il massimo in termini di igiene e prestazioni.


EGRO
MoDe
EGRO
MoDe

CAFFÈ E PRODOTTI SOLUBILI

GRUPPO EROGATORE IN ACCIAIO INOX

Gruppo erogatore in acciaio inox disponibile con camere di erogazione di diversa capacità, da 18 g (standard) o da 22 g (optional).

PERSONALIZZA LE RICETTE CAFFÈ

Ottieni il meglio dai tuoi caffè. Puoi regolare il grado di macinatura, dosare le quantità, attivare e personalizzare i livelli di preinfusione e regolare i livelli di pressatura per il caffè.

MACINE PIANE IN ACCIAIO INOX

ø54mm

BYPASS ACQUA FRESCA

Il bypass acqua fresca permette di aggiungere in tazza una determinata quantità di acqua a temperatura ambiente, all'inizio o alla fine della preparazione di una bevanda a base caffè. È una soluzione ideale per raffreddare le bevande e personalizzare nuove ricette, consigliata per le location che servono bevande a base caffè con ghiaccio.



LIVELLI PERSONALIZZABILI DI PREINFUSIONE

4

LIVELLI DI PRESSATURA

3

TRAMOGGE INTEGRATE PER CAFFÈ E PRODOTTI SOLUBILI

Scegli una tramoggia caffè da 1.25 kg (1G) o due tramogge da 0.75 kg (2G) e fino a due tramogge (1S o 2S) integrate da 2 litri per la cioccolata e altri prodotti solubili.

1x1.25 kg (1G)
2x0.75 kg (2G)

CAPACITÀ TRAMOGGE CAFFÈ

1x2 litri (1S)
2x2 litri (2S)

CAPACITÀ TRAMOGGE PRODOTTI SOLUBILI



TRAMOGGE CON SENSORE OTTICO PER RILEVARE LA PRESENZA DEI PRODOTTI SOLUBILI.

ACQUA E VAPORE

0.5 litri

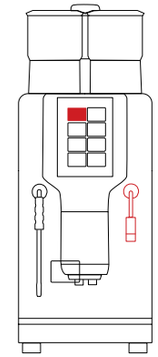
CALDAIA CAFFÈ

0.8 litri

CALDAIA VAPORE



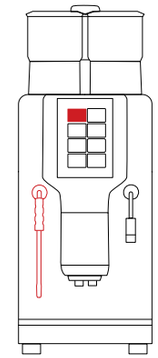
ACQUA



ACQUA CALDA PER TÈ E TISANE

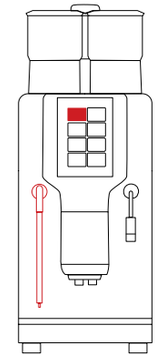
L'acqua calda può essere erogata dal becco principale (standard) o dalla lancia acqua esterna installata sul lato destro della macchina (optional). Regola il dosaggio dell'acqua per la preparazione di tè, tisane e infusi.

VAPORE



LANCIA VAPORE

La lancia vapore manuale è la soluzione per il barista professionista che preferisce montare e scaldare il latte a mano. Regola il tempo dell'erogazione vapore nel menu d'impostazione e attiva la lancia dal touchscreen.



ISTEAM PRO

iSteam Pro è la lancia vapore per montare in automatico il latte per cappuccini e caffè macchiati. Puoi controllare tutto dal touchscreen: regolare la temperatura e il livello di montatura, salvare un numero illimitato di ricette e avviare la lancia automatica con un semplice tap. Facile da usare e pratica da pulire, la lancia ISteam Pro è la soluzione per ottenere la giusta crema per ogni bevanda al latte del tuo menu, con costanza e qualità. iSteam Pro velocizza il servizio, non necessita di alcuna formazione professionale per gli operatori ed è perfetta per montare ogni tipo di latte, anche quelli di origine vegetale.

SISTEMI LATTE E FRIGORIFERI

Egro MoDe ti offre due diversi sistemi per la preparazione in automatico di bevande a base di latte fresco: Quick Milk e Pro Milk.

PRO MILK

Pompa a ingranaggi installata all'interno del frigorifero.

Pro Milk è consigliato per chi desidera offrire ai propri clienti un vasto assortimento di bevande a base di latte, freddo o caldo, e crema di latte caldo. Pro Milk offre la possibilità di variare la temperatura del latte regolando la velocità della pompa dal touchscreen, personalizzare i livelli di montatura e la consistenza della crema per ogni bevanda. Pro Milk può lavorare con i frigoriferi MK4 (4,5 litri), MK6 (6 litri) o FUM (4 litri).



(MoDe Pro Milk + Frigorifero MK4)

QUICK MILK

Sistema Venturi.

Quick Milk è la scelta giusta per chi non deve gestire un flusso di lavoro intenso e desidera offrire ai propri clienti un menu con i grandi classici della caffetteria come il cappuccino e il latte macchiato. Quick Milk è un sistema latte intuitivo, facile da usare e da manutenere. Per il sistema Quick Milk sono disponibili il frigorifero MK4 (4,5 litri) o il frigorifero FUM (4 litri).



(MoDe Quick Milk + Frigorifero MK4)

FRIGORIFERO MK4

Progettato appositamente per location con spazio limitato sul bancone, il frigorifero compatto MK4 da 4.5 litri con display digitale è dotato di un contenitore singolo per il latte. È facile da installare e consente di regolare le impostazioni di temperatura.

FRIGORIFERO FUM

Frigorifero da 4 litri, con modulo pompe e sensore di livello, che può essere posizionato sotto l'unità principale della macchina per ottimizzare lo spazio sul piano di lavoro.



(MoDe Pro Milk + Frigorifero FUM)

FRIGORIFERO MK6

Frigorifero da 6 litri con display, sensore di livello e modulo pompe integrato. Disponibile con uno o due* contenitori per il latte, il frigo MK6 è la soluzione per tutte le location con un'elevata produttività di bevande a base di latte fresco. A seconda delle esigenze, può essere installato sia sul lato destro sia sul lato sinistro della macchina.



(MoDe Pro Milk + Frigorifero MK6)

* il frigo MK6 con due contenitori latte è disponibile solo per MoDe X2 Pro Milk. In questa configurazione, ogni macchina è collegata solo a uno dei due contenitori.

INTERFACCIA

TOUCHSCREEN DA 7”

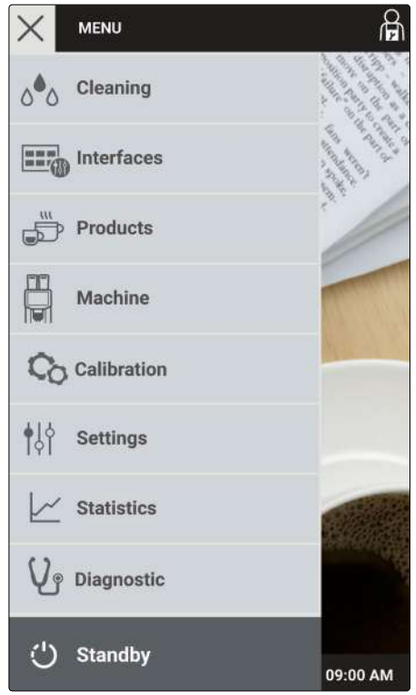
Seleziona la bevanda da erogare con un semplice tap e accedi al menu delle impostazioni per modificare tutti i settaggi della macchina. Nel layout della schermata principale puoi scegliere di visualizzare 8 o 12 bevande e per ognuna puoi scegliere un'icona tra quelle disponibili in tre diverse gallerie di immagini.

MULTI-DRINK

Grazie alla funzione Multi-Drink, è possibile associare più formati a una stessa bevanda.

x12

MENÙ IN 12 LINGUE



3 LIVELLI DI ACCESSO

MoDe offre tre diversi menu di accesso per il barista, il manager e il tecnico, tutti protetti con password. Ogni menu è studiato per offrire a tutte le figure che lavorano sulla macchina la migliore esperienza d'uso e la massima sicurezza.

MODALITÀ SELF-SERVICE

MoDe è progettata per lavorare sia con un operatore o un barista professionista sia in modalità self-service. Puoi passare facilmente da una modalità all'altra, a seconda delle esigenze del tuo locale o dei vari momenti della giornata.

EASY SWITCH

Puoi anche programmare diverse interfacce per ogni fascia oraria, attivando diversi menu bevande, la modalità self-service o quella a pagamento.

STATISTICHE

Naviga nel menu delle statistiche per visualizzare il numero di bevande erogate suddivise per categorie e ingredienti utilizzati, i ricavi generati e il dettaglio di tutti i cicli di lavaggio effettuati.

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO AUTOMATICO

È possibile impostare l’orario di accensione e spegnimento automatico della macchina per ogni giorno della settimana.

PRIORITÀ CALDAIA

Impostando la macchina a potenza ridotta, è possibile scegliere se riscaldare prima l’acqua nella caldaia caffè o nella caldaia vapore a seconda delle necessità. Dare la priorità alla caldaia caffè è la scelta giusta per chi serve principalmente caffè durante il servizio. Viceversa, per chi lavora di più con latte, acqua calda e vapore è preferibile riscaldare prima la caldaia vapore.

RIAVVIO RAPIDO

In fase di avvio, se la temperatura all’interno della caldaia caffè è ancora superiore a un determinato valore di riferimento, la macchina non effettua il consueto ciclo di risciacquo del circuito caffè ed è subito pronta all’uso.

MANUTENZIONE

FACILE DA MANUTENERE

Le componenti interne sono organizzate in moduli in base alla loro funzione per facilitare le operazioni di manutenzione ordinaria e velocizzare gli interventi del service di assistenza tecnica. Aprendo lo sportello frontale si accede al gruppo erogatore, al modulo caldaie e alle elettrovalvole. Smontando i pannelli della carrozzeria è possibile accedere a: modulo idraulico con pompa e manometro (pannello fianco sinistro), macinini e modulo polveri con motori e sensori ottici (pannello superiore), scheda elettronica (pannello posteriore).

CALIBRAZIONI

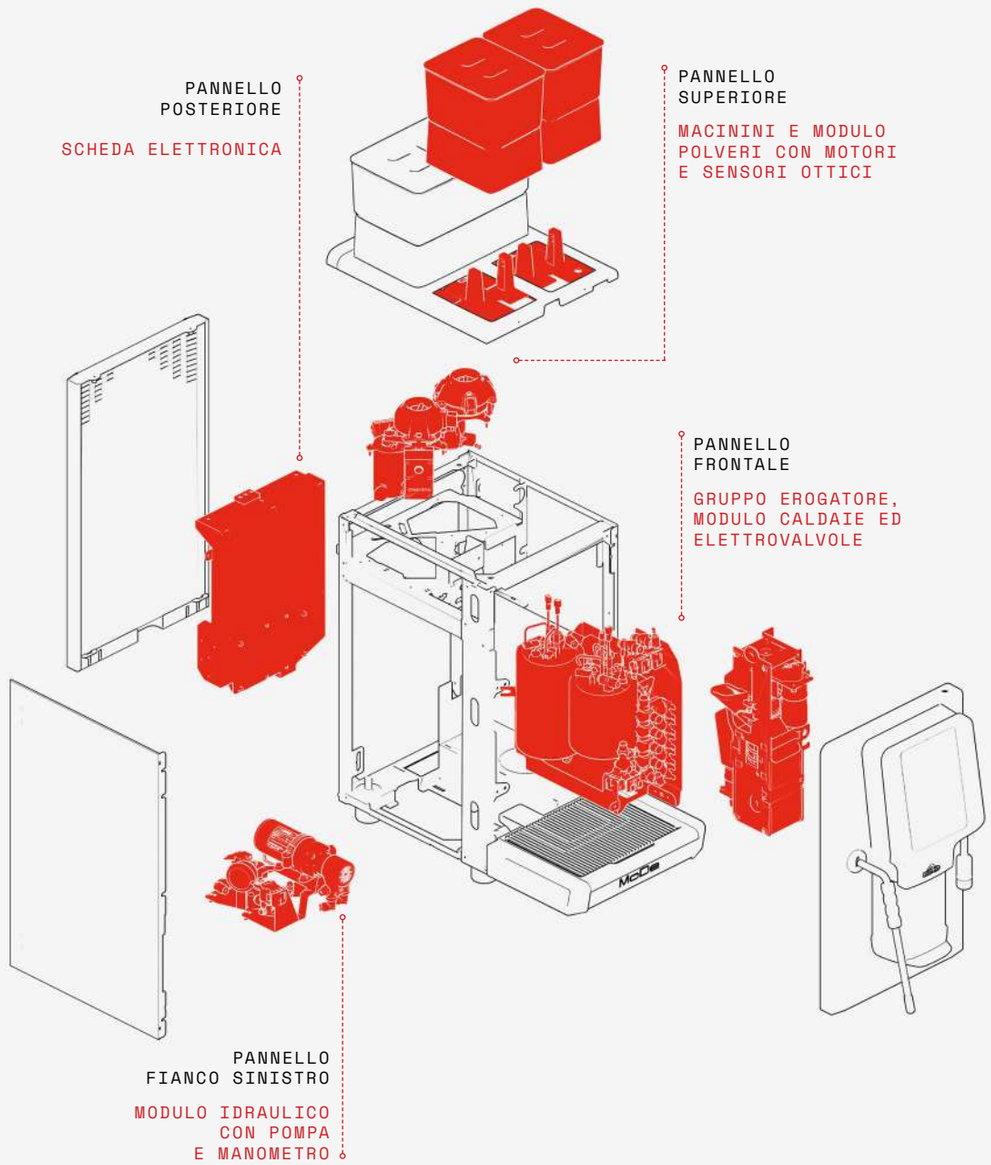
Direttamente da touchscreen, accedendo al menu Tecnico, è possibile seguire la procedura guidata per effettuare le seguenti calibrazioni: macinini, latte, montatura latte, prodotti solubili, acqua.

DIAGNOSTICA

Il menu "Tecnico" include una funzione “Diagnostica” che dal touchscreen permette di controllare in velocità il regolare funzionamento dei circuiti e dei vari componenti.

BACKUP DATI

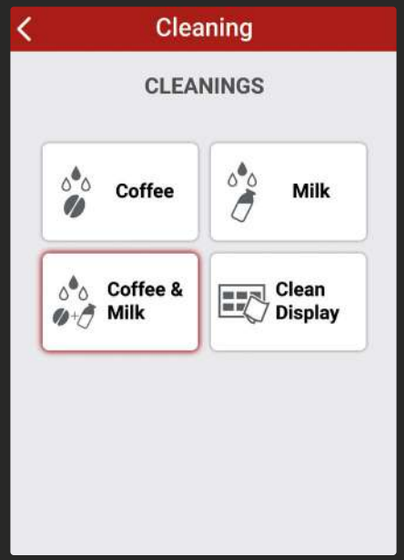
Accedi alla funzione backup per caricare o salvare una configurazione della macchina tramite chiavetta USB.



LAVAGGIO

CICLI DI LAVAGGIO

Dal menu dedicato è possibile attivare i singoli cicli di lavaggio per i circuiti caffè e latte oppure il ciclo completo per il lavaggio di entrambi i circuiti. Le istruzioni visualizzate sul touchscreen guidano l'operatore in ogni fase dell'operazione.
I detergenti per il lavaggio sono acquistabili sul Portale Ricambi.



7 minuti

DURATA DEL CICLO
DI LAVAGGIO COMPLETO

DETERGENTI E SISTEMI FILTRANTI

Prenditi cura della tua macchina per caffè effettuando regolarmente i cicli di lavaggio con i detergenti Egro. E per una protezione ottimale della tua attrezzatura, richiedi e installa il sistema filtrante per il trattamento dell'acqua più adatto alle tue esigenze.

CICLI DI RISCIACQUO

Programma i cicli di risciacquo in vari momenti della giornata o dopo ogni singola erogazione per mantenere la tua macchina per caffè sempre efficiente e pulita.




EGRO
MoDe
EGRO
MoDe

ADD-ON E ALTRE CARATTERISTICHE

KIT SERRATURE E "OPTION SELF"

Come optional è disponibile il kit serratrure per le tramogge e per il cassetto di raccolta fondi. E con "Option Self", oltre alle serrature, puoi avere anche gli indicatori per posizionare correttamente le tazze prima dell'erogazione, molto utili quando si lavora in modalità self-service.

DESIGN COMPATTO

Componenti di qualità, sistema di tramogge integrato e altre soluzioni salvaspazio per offrirti il massimo della tecnologia nel minimo spazio.

PROTOCOLLO MDB

La macchina può essere collegata a tutti i sistemi di pagamento esterni compatibili con il protocollo di comunicazione MDB.

COLORE

- NERO

30 cm

LARGHEZZA CORPO MACCHINA



30 cm /
11,8 in

SCIVOLO PER RACCOLTA FONDI CAFFÈ SOTTO IL BANCONE

Un optional molto utile per chi preferisce raccogliere i fondi di caffè direttamente in un bidone posizionato sotto il bancone e non dover svuotare il cassetto di raccolta integrato nella macchina.

SISTEMI DI PAGAMENTO

Scopri la massima flessibilità con una vasta scelta di sistemi di pagamento disponibili.

SCALDATAZZE

Modulo scaldatazze esterno con tre ripiani e temperatura regolabile.



MODE X2 PRO MILK

MoDe X2 Pro Milk è una configurazione speciale che offre due MoDe Pro Milk con un frigorifero MK6 posizionato al centro e collegato a entrambe le macchine.

PRODUZIONE GIORNALIERA CONSIGLIATA

MODE X2 PRO MILK

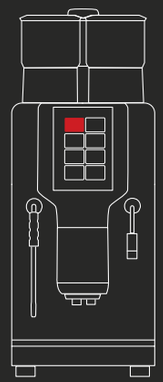
x360

TAZZE AL GIORNO

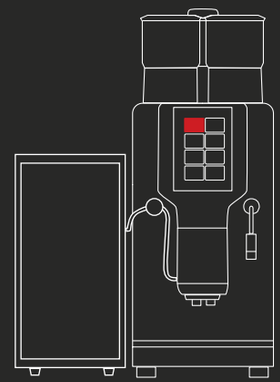


MoDe

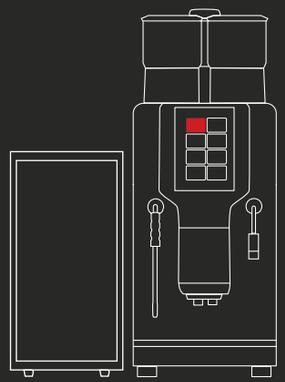
MODE PURE COFFEE



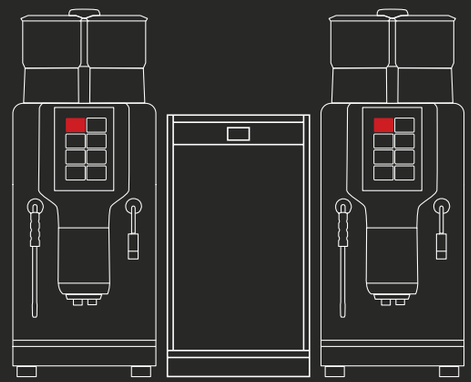
MODE QUICK MILK



MODE PRO MILK



MODE X2 PRO MILK



CARATTERISTICHE

	PURE COFFEE	QUICK MILK	PRO MILK	X2 PRO MILK
PERFORMANCE				
Produzione giornaliera consigliata (tazze/giorno)[1]	150	150	180	360
INTERFACCIA				
Touchscreen da 7"	●	●	●	●
CAFFÈ				
Macinino	●	●	●	●
Secondo macinino	◪	◪	◪	◪
Camera di erogazione da 18 g	●	●	●	●
Camera di erogazione da 22 g (BC22)	◪	◪	◪	◪
Bypass acqua fresca (1 tazza di caffè Americano)[2]	◪	◪	◪	◪
Bypass acqua calda (1 tazza di caffè Americano)	●	●	●	●
VAPORE				
Lancia vapore	◪	–	◪	◪
Lancia vapore automatica (iSteam Pro)	◪	–	◪	◪
ACQUA CALDA				
Uscita acqua calda centrale	●	●	●	●
Uscita acqua calda lato destro	◪	◪	◪	◪
SISTEMI LATTE				
Pro Milk	–	–	●	●
Quick Milk	–	●	–	–
Bevande con latte fresco	–	●	●	●
PRODOTTI SOLUBILI				
Tramogge integrate per i prodotti solubili (fino a 2)	◪	◪	◪	◪
FRIGORIFERI				
Frigorifero MK6 (6 litri)[3]	–	–	◪	●
Frigorifero MK4 (4.5 litri)	–	◪	◪	–
Frigorifero FUM (4 litri)	–	◪	◪	–
ADD-ON				
Scaldatazze	◪	◪	◪	◪
ALTRE CARATTERISTICHE				
Scivolo per raccolta fondi caffè sotto il bancone	◪	◪	◪	◪
Kit serrature	◪	◪	◪	◪
Option Self (Kit serrature, Indicatore per posizionamento tazze)	◪	◪	◪	◪
Sistemi di pagamento	◪	◪	◪	◪
Protocollo MDB	●	●	●	●
Kitchen Connect (sistema di telemetria)	◪	◪	◪	◪

[1] per maggiori informazioni sulla capacità di erogazione e sui consumi di energia delle macchine per caffè Egro, visita: https://www.grosskuechen.cert.hki-online.de/en

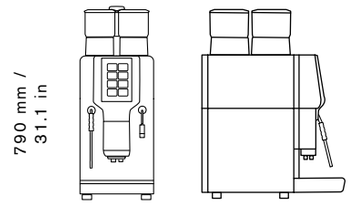
[2] Disponibile solo con uscita acqua calda centrale.

[2] Solo con MoDe X2 Pro Milk è disponibile anche con due contenitori latte da 3 litri ciascuno.

● Standard
◪ Optional
– Non Disponibile

SPECIFICHE TECNICHE

UNITÀ PRINCIPALE



NERO

L × P × A
300 x 580 x 790 mm
11.8 x 22.8 x 31.1 in

PESO
43 kg / 94.8 lb

CALDAIA CAFFÈ
0.5 l

CALDAIA VAPORE
0.8 l

TRAMOGGE CAFFÈ
1x 1.25 kg (1G)
2x 0.75 kg (2G)

TRAMOGGE PRODOTTI SOLUBILI
1x 2 l (1S)
2x 2 l (2S)

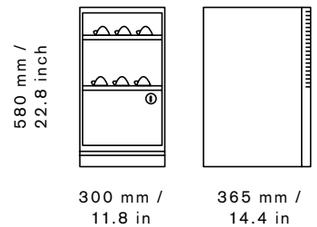
ALIMENTAZIONE ELETTRICA
100-120 V, 50-60 Hz (1.5 kW)
220-240 V, 50-60 Hz (2.3 kW)
220-240 V, 50-60 Hz (3.5 kW)

ALIMENTAZIONE ACQUA
Attacco diretto alla rete idrica

LIVELLO DI RUMOROSITÀ DURANTE L'USO
<70 dB

ADD-ON

SCALDATAZZE



L × P × A
300×365×580 mm
11.8×14.4×22.8 in

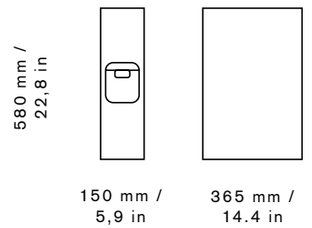
PESO
14 kg / 30.1lb

ALIMENTAZIONE
220–240 V~, 50 Hz

PRESTAZIONI NOMINALI
420 W

NERO

SISTEMI DI PAGAMENTO



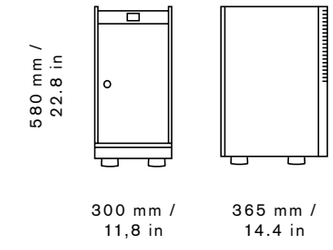
L × P × A
150 × 365 × 580 mm
5.9 × 14.4 × 22.8 in

ALIMENTAZIONE
24 V dalla macchina per caffè

NERO

FRIGORIFERI

FRIGORIFERO MK6



NERO

L × P × A
300 × 365 × 580 mm
11.8 × 14.4 × 22.8 in

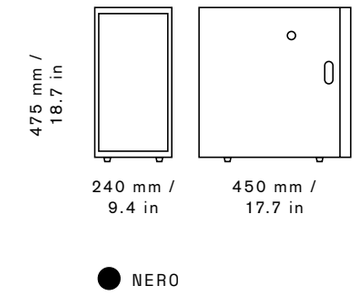
PESO
29 kg / 63.9 lb

ALIMENTAZIONE
220 – 240 V, 50 - 60 Hz, 0.25 A
110-120 V, 60 Hz, 0.77 A
Japan: 100 V, 50 - 60 Hz, 0.7 A

CONTENITORE LATTE
1x 6 litri
2x 3 litri*

AGENTE REFRIGERANTE
R600a 14g

FRIGORIFERO MK4



NERO

L × P × A
240 x 450x 475 mm
9.4 x 17.7 x 18.7 in

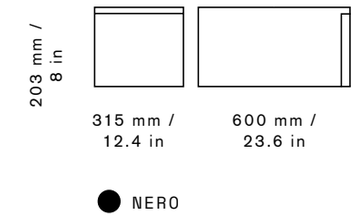
PESO
9 kg / 19.8 lb

ALIMENTAZIONE
220–240 V~, 50-60 Hz, 0.5 A

CAPACITÀ DEL CONTENITORE LATTE
4.5 l / 1.19 gal US

AGENTE REFRIGERANTE
R600a / 10.5 g

FRIGORIFERO FUM



NERO

L × P × A
315 × 600 × 203 mm
12.4 × 23.6 × 8.0 in

PESO
18.5 kg / 40.0 lb

ALIMENTAZIONE
220–240 V~, 50 Hz, 0.8 A
220 V~, 60 Hz, 0.9 A
115 V ~, 60 Hz, 1.3 A

CAPACITÀ DEL CONTENITORE LATTE
4 l

AGENTE REFRIGERANTE
R600a 16g (220-240 V)
R134a 40g (115 V)

* solo con MoDe X2 Pro Milk.

KITCHEN**CONNECT**

Empower your coffee business with smart data

Kitchen Connect è una soluzione IoT premium per le macchine da caffè Egro, che permette di raccogliere e analizzare facilmente tutti i dati generati da una singola macchina o da un'intera flotta. Grazie a una telemetria avanzata, Kitchen Connect integra reportistica, gestione degli asset, controllo del menu, monitoraggio della qualità e supporto al servizio in una dashboard potente e completamente personalizzabile, con widget, mappe e grafici.

Kitchen Connect trasforma la complessità in opportunità, fornendo agli operatori gli strumenti per offrire un servizio migliore e ottimizzare le operazioni. Con Kitchen Connect, ogni fase del tuo lavoro diventa più intelligente, veloce ed efficace. Kitchen Connect è scalabile e adattabile: cresce insieme al tuo business, per un miglioramento che puoi davvero misurare giorno dopo giorno.

BENEFIT

DASHBOARD INTUITIVA

Personalizza il tuo pannello di controllo con widget, grafici e mappe.

MONITORAGGIO IN TEMPO REALE

Mantieni il controllo sulle tue macchine da caffè.

AGGIORNAMENTI DA REMOTO

Aggiorna le ricette e i contenuti multimediali sugli schermi.

FLESSIBILITÀ SENZA LIMITI

Architettura open cloud ed ecosistema API scalabile.

SUPPORTO TECNICO INTELLIGENTE

Risolvi i problemi in velocità e riduci i tempi di inattività.

SICUREZZA DEI DATI

Proteggi i tuoi dati con un'infrastruttura cloud certificata.



IT 90 001 031 | 2026-01

EGRO

BUILT FOR EXCELLENCE

egrocoffee.com

an Ali Group company

GROUP

The Spirit of Excellence