

One

Un prodotto
Rancilio Group

ONE

EXPERIENCE
YOUR
COFFEE
BREAK


EGRO

ITALIANO





EXPERIENCE YOUR COFFEE BREAK

Affidabile e facile da usare, la macchina per caffè superautomatica Egro One è estremamente versatile e garantisce tazze di prima qualità per ogni tipo di bevanda a base caffè, latte fresco e prodotti solubili. Egro One è disponibile in tre diverse versioni e offre una vasta gamma di add-on e frigoriferi per soddisfare ogni tipo di esigenza. Consigliata per locali con un consumo di 300 tazze al giorno, Egro One è progettata per hotel, ristoranti fast-food, caffetterie, self-service, supermercati e stazioni di servizio.

ONE PURE COFFEE

x250

TAZZE AL GIORNO

ONE QUICK MILK

x250

TAZZE AL GIORNO

ONE TOP MILK

x300

TAZZE AL GIORNO

HIGHLIGHTS



1

CAFFÈ

Tecnologia svizzera e qualità in tazza

Gruppo erogatore in acciaio inox per offrirti caffè espresso di qualità superiore. Grazie alle caldaie separate puoi gestire in modo indipendente la preparazione del caffè e l'erogazione vapore.

2

LATTE

Sistemi Latte

Regola il livello di montatura e la temperatura del latte per ogni bevanda.

3

ADD-ON

Soluzioni per il tuo business

Configura la tua macchina da caffè superautomatica in base alle tue esigenze scegliendo tra molti add-on, frigoriferi, optionals e sistemi di pagamento.

4

DESIGN

Massima affidabilità

L'attenzione al design, all'ergonomia e alla scelta di componenti sostenibili e durevoli, garantisce la massima funzionalità e un'elevata affidabilità.

5

INTERFACCIA

Scegli la bevanda in velocità

Tutte le versioni sono disponibili con interfaccia keypad o con touchscreen da 5.7"

6

LAVAGGIO

Lavaggio facile e veloce

I cicli di lavaggio e risciacquo sono facili da azionare e si completano in pochi minuti.

TECNOLOGIA SVIZZERA E QUALITÀ IN TAZZA

GRUPPO EROGATORE IN ACCIAIO INOX

Il gruppo erogatore in acciaio inox è disponibile con camere di erogazione di diversa capacità, da 18 o 22 grammi (optional).

E MACININO AUTOREGOLANTE (SAG)

Il macinino autoregolante (optional) è il sistema di macinatura intelligente, in grado di correggere in tempo reale eventuali alterazioni della qualità del caffè e garantire una macinatura eccellente e un'erogazione costante, tazza dopo tazza.

- Tecnologia brevettata Egro

MACINE PIANE IN ACCIAIO INOX

Le macine in acciaio inox rivestite in titanio a lunga durata offrono una macinatura di qualità e la massima precisione.

54 mm

DIAMETRO MACINE

4

LIVELLI DI
PRE-INFUSIONE

3

LIVELLI DI
PRESSIONE

TECNOLOGIA A DOPPIA CALDAIA

Con le due caldaie indipendenti, l'acqua calda e il caffè possono essere erogati in simultanea.

0.5 l /16.9 oz

CALDAIA CAFFÈ

1.9 l /64.2 oz

CALDAIA VAPORE

FINO A DUE TRAMOGGE CAFFÈ

Scegli fino a due tramogge per avere sempre a disposizione due diverse qualità di caffè. Un ingresso manuale permette di usare anche il caffè macinato per servire altri tipi di caffè o caffè decaffeinato.

2x 1.3 kg /2.9 lb

CAPACITÀ TRAMOGGIA CAFFÈ IN GRAMI



ACQUA E VAPORE



ACQUA

USCITA ACQUA CALDA

L'acqua calda per la preparazione di tè e tisane viene erogata dal becco principale tramite un canale dedicato o tramite la lancia acqua posizionata sul lato destro della macchina (optional). Per ogni ricetta è possibile programmare i dosaggi e la temperatura dell'acqua.



VAPORE

LANCIA VAPORE

La lancia vapore manuale, disponibile anche in versione anti-ustione, è la soluzione ideale per il barista professionista.



C-LEVER

Il rubinetto vapore C-lever (optional) si aziona ruotando la manopola di soli 25°. Ruotando verso l'alto, il rubinetto rimane aperto. Ruotando verso il basso, si apre e si richiude in automatico al rilascio, per un risciacquo veloce.

- Tecnologia brevettata Egro

iSTEAM

La lancia vapore iSteam (optional) è progettata per scaldare e montare il latte in automatico, regolando la consistenza della crema (6 livelli) e la temperatura del latte tramite l'interfaccia. Per prestazioni vapore superiori, solo per la versione Pure Coffee, è disponibile anche iSteam+.

LATTE

2 SISTEMI LATTE

Egro One offre due diversi sistemi per la preparazione in automatico di bevande a base di latte fresco: Quick Milk e Top Milk. Scopri la soluzione più adatta alle tue esigenze.

QUICK MILK

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 mantenere. Il sistema Quick Milk può essere usato con il frigorifero MK4 (4.5 l) o con il frigorifero FUM (4 l).

TOP MILK

Top Milk è la soluzione ideale per tutte le location con consumi elevati di bevande a base di latte che desiderano personalizzare ogni ricetta e offrire un menu caffetteria completo. È possibile regolare la temperatura e il livello di montatura del latte per ogni bevanda e lavorare anche con due diversi tipi di latte fresco in contemporanea. Il sistema Top Milk richiede l'installazione del frigorifero MK6 (6 l) o del frigorifero FUM (4 l) o di un modulo pompa esterno (SMPU) per i frigoriferi posizionati sotto il bancone.

CREMA DI LATTE FREDDA (CMF)

Il sistema CMF (optional) è la soluzione per preparare in automatico la crema di latte fredda per ogni bevanda, selezionando dall'interfaccia tre diversi livelli di montatura. CMF è configurabile solo per il sistema latte Top Milk.



FRIGORIFERI



FRIGORIFERO MK6 (6 L)

FRIGORIFERO MK4

Progettato appositamente per location con spazio limitato sul bancone e una preferenza per bevande a base di latte fresco, il frigorifero compatto MK4 da 4,5 litri è una soluzione conveniente dotata di contenitore singolo per il latte estraibile. Questo frigorifero è facile da installare e consente di personalizzare facilmente le impostazioni di temperatura con il pratico mini display sul davanti.

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.

MODULI POMPE (SMPU)

Per la versione Top Milk è disponibile una vasta gamma di moduli pompe per installare i frigoriferi sotto il bancone.

FRIGORIFERO MK6

Frigorifero da 6 litri con display, sensore di livello e modulo pompe integrato. Inoltre può essere ordinato in versione con due contenitori per il latte per lavorare in simultanea anche con latte di soia o latte scremato. Con i moduli pompe SMPU, MK6 può essere installato anche sotto il bancone per liberare spazio sul piano di lavoro.



FRIGORIFERO MK4 (4.5 L)

INTERFACCIA



KEYPAD VS TOUCHSCREEN

Tutte le versioni di Ego One sono disponibili con interfaccia keypad o con touchscreen da 5.7". Entrambe le interfacce sono intuitive, facilitano la navigazione tra le diverse schermate e la regolazione dei parametri di ogni bevanda del menu.

- KEYPAD
 + KEYPAD 10 PULSANTI
 + 16 PRODOTTI
- TOUCH
 + TOUCHSCREEN DA 5.7"
 + 48 PRODOTTI (6 PER SCHERMATA)

x12

MENU DISPONIBILE IN 12
 LINGUE: INGLESE, ITALIANO,
 TEDESCO, OLANDESE, FRANCESE,
 SPAGNOLO, PORTOGHESE, RUSSO,
 CINESE SEMPLIFICATO, CINESE
 TRADIZIONALE, GIAPPONESE E
 COREANO.

TRE LIVELLI DI ACCESSO

Ego One ha tre diversi menu dedicati al barista, al manager e al tecnico per offrire a ognuno la migliore esperienza d'uso in base alle diverse esigenze.

MODALITÀ CODA

Le bevande selezionate vengono memorizzate in coda. L'elenco può essere aggiornato in qualunque momento modificando le priorità delle ordinazioni, annullando gli ordini o inserendone di nuovi.

MODALITÀ SELF-SERVICE

Tutte le versioni di Ego One possono essere configurate in modalità Self-Service per gli hotel e tutte le location che non prevedono la presenza di un operatore dedicato per la macchina per caffè. Come optional è disponibile anche un kit (option Self) che include le serrature, sia per le tramogge sia per il cassetto per la raccolta dei fondi caffè, e gli indicatori per posizionare correttamente le tazze prima dell'erogazione.



DESIGN



FUNZIONALE E AFFIDABILE

Sinonimo di stile e funzionalità, Ego One si presenta con un'immagine forte e compatta e si distingue per la qualità dei materiali che compongono il gruppo erogatore e le soluzioni ergonomiche.

COLORE

○ NERO

DESIGN COMPATTO

30 cm/12 in

LARGHEZZA UNITÀ PRINCIPALE



LUCI A LED

Massimo comfort visivo grazie alle luci a LED che illuminano l'area di lavoro.

BECCO EROGATORE AUTOMATICO (AUTOMATIC SPOUT)

L'altezza del becco erogatore si regola in automatico in base alla bevanda selezionata e al tipo di tazza in uso. È possibile programmare fino a 5 posizioni diverse.

LAVAGGIO E MANUTENZIONE



LAVAGGIO

CICLO DI LAVAGGIO

L'operatore può effettuare un ciclo di lavaggio completo dei circuiti seguendo le istruzioni visualizzate sull'interfaccia.

4-9 MINUTI*

Durata del ciclo di lavaggio giornaliero con acqua calda, aria, vapore e detergenti.
*a seconda della configurazione

RISCIACQUO AUTOMATICO

È possibile programmare un ciclo di risciacquo automatico dopo un intervallo di tempo stabilito.



MANUTENZIONE

FACILE ACCESSO A TUTTE LE COMPONENTI

L'accesso veloce a tutte le principali componenti interne facilita le operazioni di manutenzione e pulizia. La griglia posatazze e il becco erogatore sono facili da smontare e possono essere lavati in lavastoviglie.

DURA BREW

Il gruppo erogatore è equipaggiato con Dura Brew, il sistema di chiusura ermetica che riduce le spese di manutenzione e i costi complessivi di utilizzo della macchina.

PORTA USB

Porta USB per trasferire dati tecnici e caricare immagini e video.

ADD-ON

VANTAGGI

Configura la tua Egro One ed espandi il tuo business con gli add-on.



EGRO ONE

- + FRIGORIFERO MK6
- + MODULO PRODOTTI SOLUBILI
- + SCALDATAZZE

GUM

Contenitore esterno per la raccolta dei fondi di caffè, da posizionare sotto l'unità principale.

750 g /1.6 lb

CAPACITÀ DEL CONTENITORE
DEI FONDI CAFFÈ

SCALDATAZZE

Scaldatazze esterno con tre ripiani e temperatura regolabile.

MODULO PRODOTTI SOLUBILI

Offri ancora più scelta ai tuoi clienti con un modulo esterno per la cioccolata e altri prodotti solubili.

2x 1.8 l

CAPACITÀ TRAMOGGIA MODULO POLVERI

SISTEMI DI PAGAMENTO

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



TWO TOP MILK

Two Top Milk è una configurazione speciale che include due One Top Milk e un frigorifero MK6 posizionato al centro. Disponibile con interfaccia Keypad o Touch, Two Top Milk è la soluzione ideale per tutte le location che richiedono performance di alto livello e che devono gestire picchi di lavoro in più momenti della giornata.

PRODUZIONE
GIORNALIERA
CONSIGLIATA

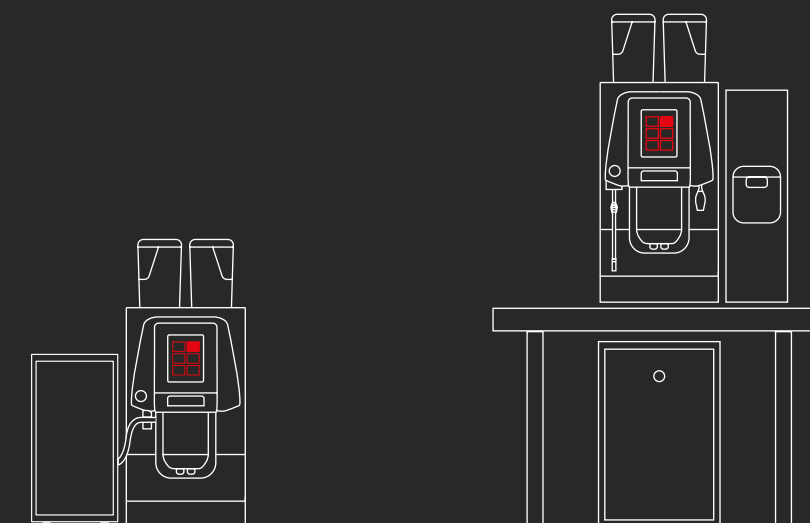
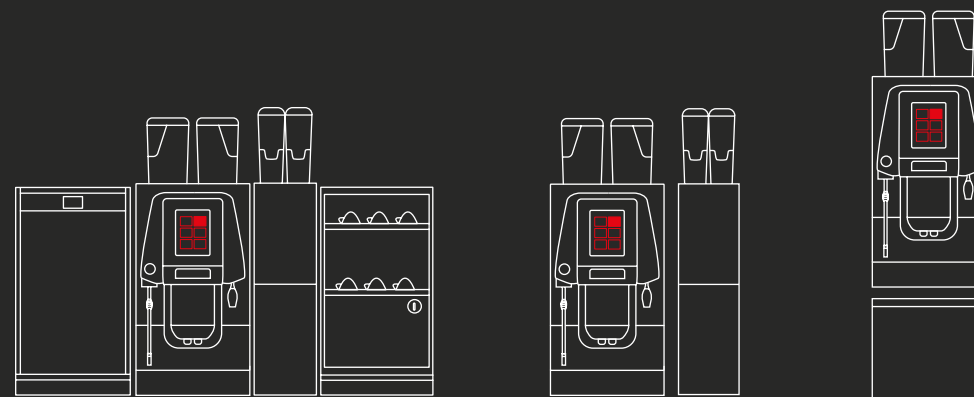
TWO TOP MILK

x600

TAZZE AL GIORNO

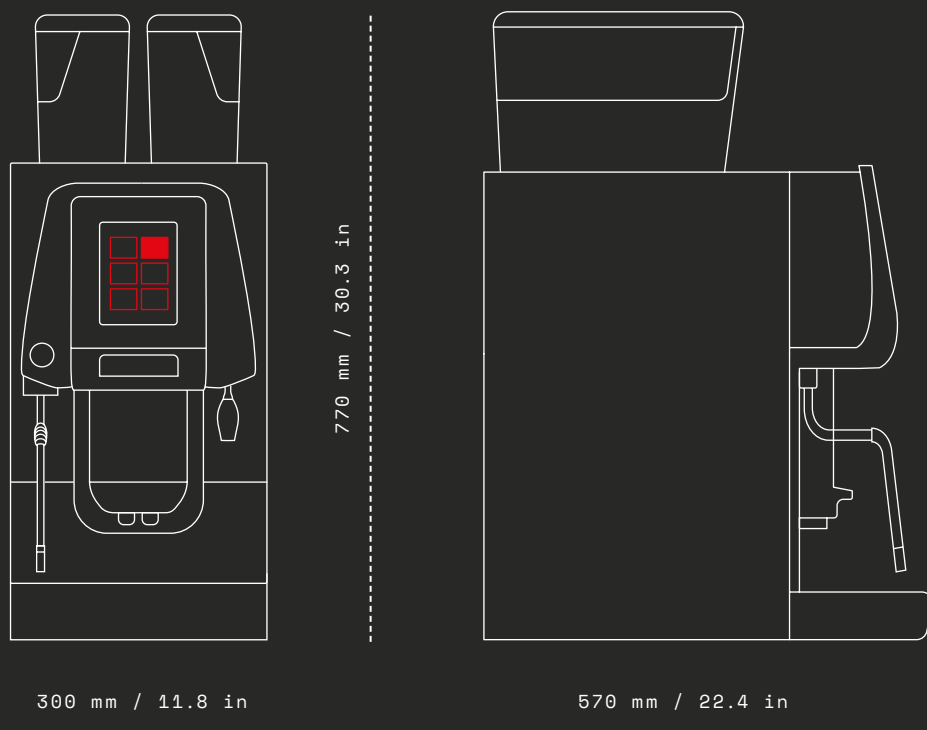


ALTRE CONFIGURAZIONI



ONE: SPECIFICHE TECNICHE

DIMENSIONI



UNITÀ PRINCIPALE SPECIFICHE TECNICHE

L x P x A

300 x 570 x 770 mm
11.8 x 22.4 x 30.3 in

PESO

57 kg

CALDAIA CAFFÈ

0.5 l / 16.9 oz

CALDAIA VAPORE

1.9 l / 64.2 oz

ALIMENTAZIONE ACQUA

Attacco diretto alla rete idrica

ALIMENTAZIONE ELETTRICA

220-240 V3~, 50-60 Hz (6,0 kW)
380-415 V2N~, 50-60 Hz (6,0 kW)
220-240 V~, 50-60 Hz (6,0 kW)
220-240 V~, 50-60 Hz (3,6 kW)
208/240 V2ph~, 60 Hz (5/6 kW)

LIVELLO DI RUMOROSITÀ DURANTE L'UTILIZZO

< 70 db

INTERFACCIA

TOUCH

Touchscreen da 5.7"

KEYPAD

10 pulsanti

COLORE



NERO

PRODUZIONE GIORNALIERA CONSIGLIATA*

ONE PURE COFFEE

x250

TAZZE AL GIORNO

ONE QUICK MILK

x250

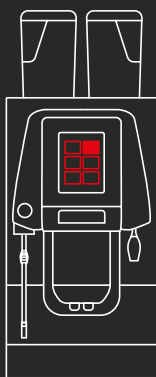
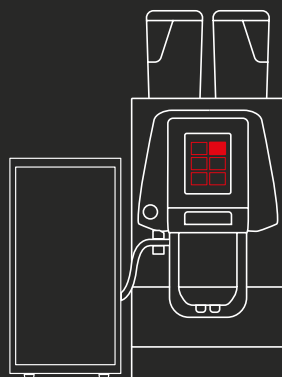
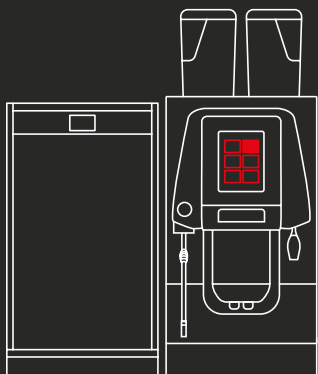
TAZZE AL GIORNO

ONE TOP MILK

x300

TAZZE AL GIORNO

* 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>

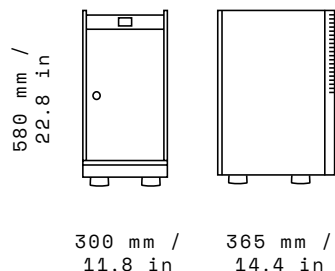
ONE
PURE COFFEEONE
QUICK MILKONE
TOP MILK

CARATTERISTICHE

	PURE COFFEE	QUICK MILK	TOP MILK	TWO TOP MILK*
CAFFÈ				
Macinino autoregolante (SAG) per 1 macinino	●	●	●	●
Macinino autoregolante (SAG) per 2 macinini	●	●	●	●
Secondo macinino	●	●	●	●
Camera di erogazione da 18 g	●	●	●	●
Camera di erogazione da 22 g (BC22)	●	●	●	●
Bypass tazza singola (per 1 tazza di caffè Americano)	●	●	●	●
Bypass tazza doppia (per 2 tazze di caffè lungo)	●	●	●	●
ACQUA CALDA				
Uscita acqua calda centrale	●	●	●	●
Uscita acqua calda lato destro	●	●	●	●
VAPORE				
Lancia vapore (sistema C-lever)	●	●	●	●
Lancia vapore anti-ustione (sistema C-lever)	●	●	●	●
Lancia vapore automatica (iSteam)	●	●	●	●
Lancia vapore automatica - 3 valvole (iSteam Plus)	●	—	—	—
SISTEMA LATTE				
Quick Milk	—	●	—	—
Top Milk	—	—	●	●
Top Milk Con Crema Di Latte Fredda (CMF)	—	—	●	●
2 tipi di latte	—	—	●	●
FRIGORIFERI				
Frigorifero MK6	—	—	●	●
Frigorifero MK4	—	●	—	—
Frigorifero FUM	—	●	●	●
Moduli Pompe (Smpu)	—	—	●	●
ALTRE CARATTERISTICHE				
Becco erogatore automatico (Automatic Spout)	●	—	●	●
Scivolo per raccolta fondi caffè sotto il bancone	●	●	●	●
Kit serrature	●	●	●	●
Option Self (Kit serrature, Indicatore per posizionamento tazze)	●	●	●	●
Sistemi di pagamento	●	●	●	●
Connect (sistema di telemetria)	●	●	●	●
ADD-ON				
Modulo prodotti solubili	●	●	●	●
Scaldatazze	●	●	●	●
GUM	●	●	●	●

ADD-ON SPECIFICHE TECNICHE

FRIGORIFERO MK6



COLORE

● NERO

L × P × A

300 x 365 x 580 mm
11.8 x 14.4 x 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

CAPACITÀ DEL CONTENITORE LATTE
(1 TIPO DI LATTE)

6 l / 1,58 gal US / 1,32 gal UK

CAPACITÀ DEL CONTENITORE LATTE
(2 TIPI DI LATTE)

2x 3 l / 0,79 gal US / 0,66 gal UK

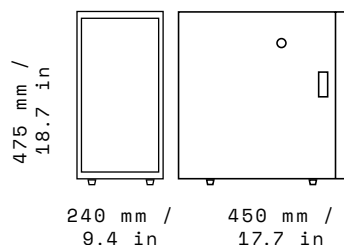
SENSORE DI LIVELLO LATTE

Incluso

AGENTE REFRIGERANTE

R600a 14g

FRIGORIFERO MK4



COLORE

● NERO

L × P × A

240 x 450 x 475 mm
9.4 x 17.7 x 18.7 in

PESO

9 kg / 19.8 lb

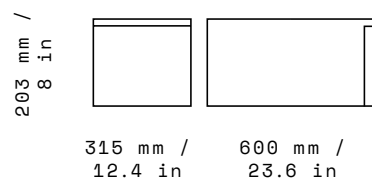
ALIMENTAZIONE

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

CAPACITÀ DEL CONTENITORE LATTE

4.5 l / 1.19 gal US

FRIGORIFERO FUM



COLORE

● NERO

L × P × A

315 x 600 x 203 mm
12.4 x 23.6 x 8.0 in

PESO

18.5 kg / 40.8 lb

ALIMENTAZIONE

220 - 240 V~, 50 Hz, 0.8 A

220 V~, 60 Hz, 0.9 A

115 V ~, 60 Hz, 1.3 A

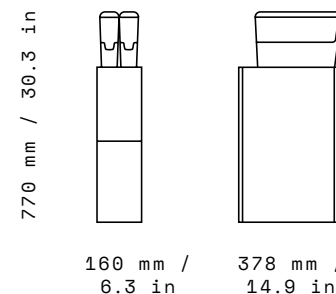
CAPACITÀ DEL CONTENITORE LATTE

4 l / 1,06 gal US

AGENTE REFRIGERANTE

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

MODULO PRODOTTI SOLUBILI



L × P × A

160 × 378 × 770 mm
6.3 × 14.9 × 30.3 in

PESO

13 kg / 28.1 lb

ALIMENTAZIONE

220-240 V~, 50-60 Hz

120 V~, 60 Hz

PRESTAZIONI NOMINALI

0.1 kW

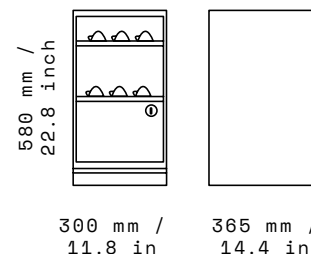
CAPACITÀ TRAMOGGIA

2x 1.8 l

COLORE

● NERO

SCALDATAZZE



L × P × A

300×365×580 mm
11.8×14.4×22.8 in

PESO

14 kg / 30.1 lb

ALIMENTAZIONE

220-240 V~, 50 Hz

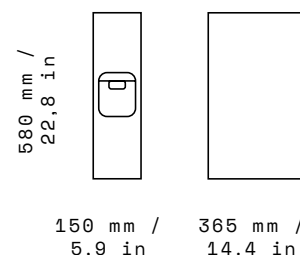
PRESTAZIONI NOMINALI

420 W

COLORE

● NERO

SISTEMI DI PAGAMENTO



L × P × A

150 × 365 × 580 mm
5.9 × 14.4 × 22.8 in

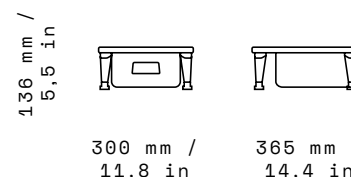
ALIMENTAZIONE

24 V dalla macchina per caffè

COLORE

● NERO

GUM



L × P × A

300 × 365 × 136 mm
11.8 × 14.4 × 5.5 in

CAPACITÀ DEL CONTENITORE DEI FONDI CAFFÈ

750 g

ALIMENTAZIONE

24 V dalla macchina per caffè

COLORE

● GRIGIO

CONNECT

POWER TO YOUR COFFEE BUSINESS

Oggi tutte le piccole, medie e grandi imprese del mondo caffè hanno l'opportunità di sviluppare il proprio potenziale e far crescere il proprio giro d'affari grazie alle soluzioni di business IoT. Connect offre la possibilità di raccogliere e sfruttare al meglio i dati generati dalle macchine per caffè e trasformare ogni attività in un business basato sull'analisi dei dati. Qualunque sia il mercato di riferimento, è arrivato il momento di sviluppare un grande valore aggiunto e guadagnare un vantaggio competitivo sulla concorrenza.

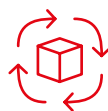
RANCILIOGROUP.COM/CONNECT

VANTAGGI



1

PIATTAFORMA WEB
USER-FRIENDLY



2

GESTIRE CON FACILITÀ
IL PARCO MACCHINE



3

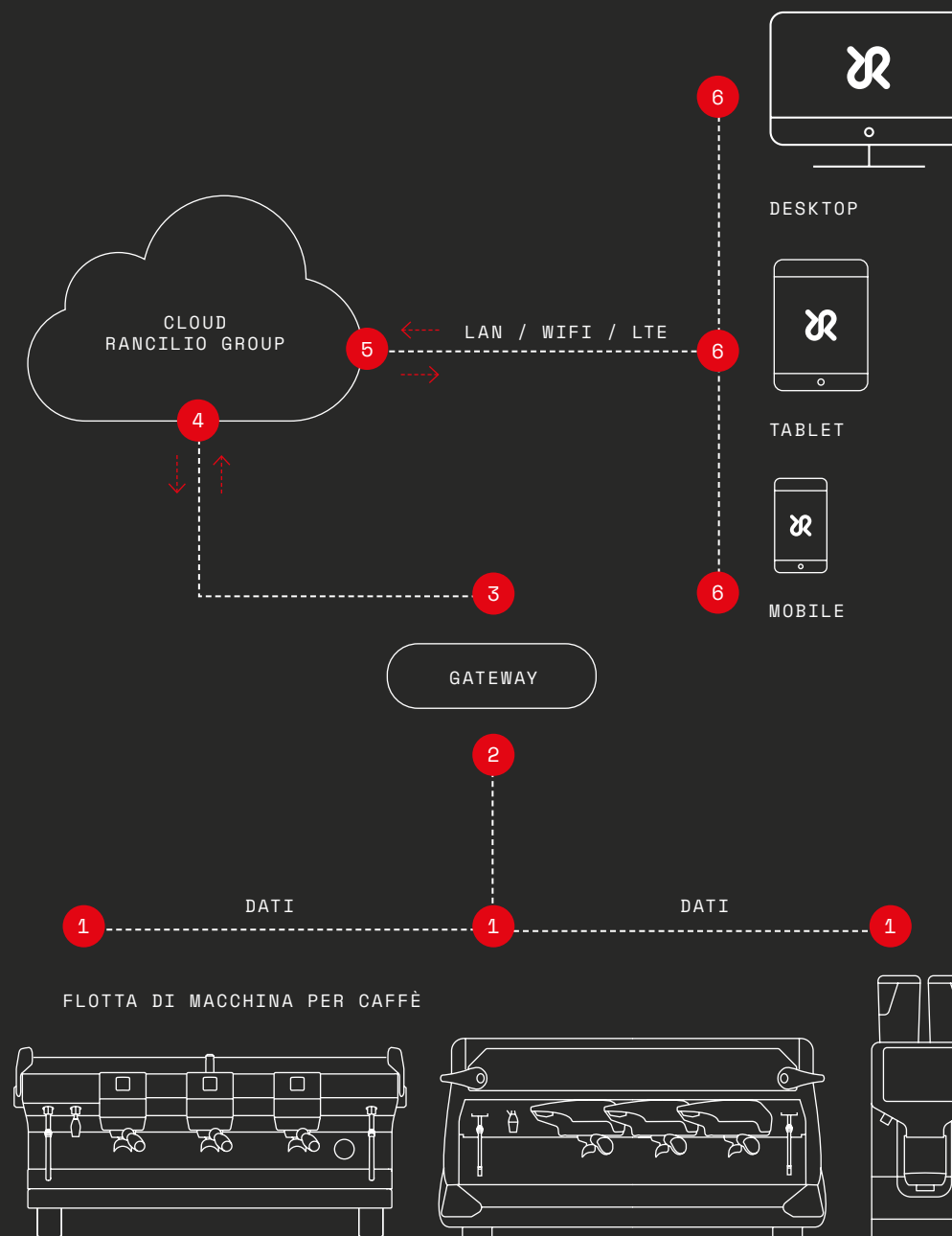
MIGLIORARE I SERVIZI
POST-VENDITA



4

AUMENTARE
LE VENDITE

COME FUNZIONA





egrocoffee.com



an Ali Group company



The Spirit of Excellence