

Invicta

Un prodotto
Rancilio Group

Invicta

Straight to Coffee.

RANCILIO
SPECIALTY

ITALIANO





Straight to Coffee.

Invicta è la macchina per caffè a caldaia singola affidabile, stabile e facile da usare, caratterizzata da un design moderno e razionalista. Invicta è progettata per velocizzare il servizio e rendere accessibili a tutti i baristi le migliori tecnologie di estrazione grazie al controllo elettronico delle funzioni caffè, acqua e vapore.

Rancilio Specialty Invicta

1

Lo Sapevi Che?

La prima Rancilio Invicta fu presentata verso la fine degli anni Trenta. Era una macchina per caffè disegnata secondo i criteri e le mode di quel tempo: essenzialità, linee geometriche, acciaio inox. Dopotutto erano gli anni dell'Art Dèco, dello stile lineare, dei grandi transatlantici e del Chrysler Building di New York*.



2

Ottieni il Meglio da Ogni Estrazione

Invicta è equipaggiata con le migliori tecnologie per il controllo della termica sviluppate per le macchine per caffè a caldaia singola.

3

Tutto a Portata di Tap

Dal touchscreen è facile settare le dosi, personalizzare le ricette caffè, avviare il lavaggio automatico dei gruppi e accedere ai vari menu.



4

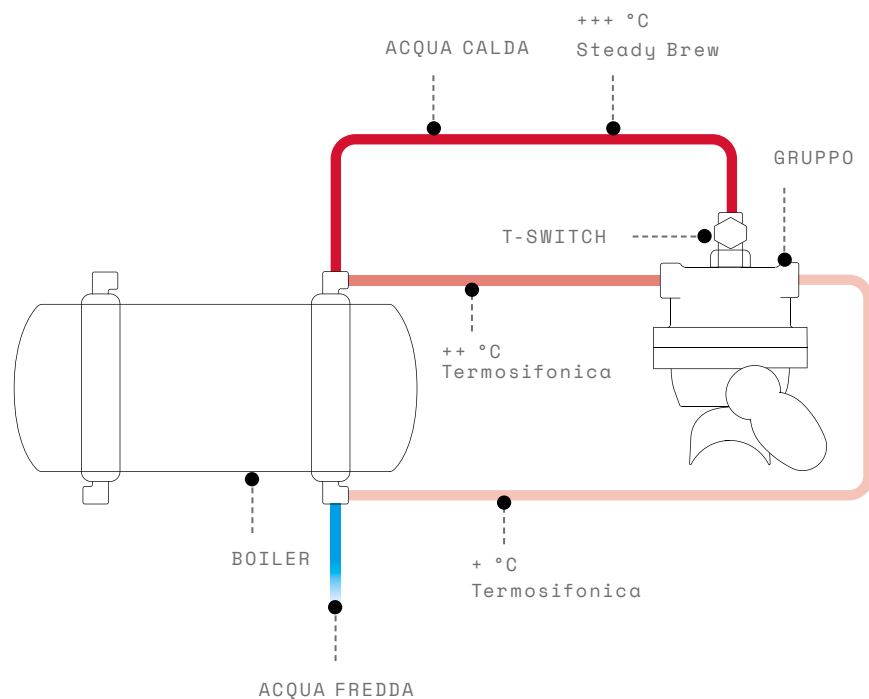
Estetica e Funzionalità al Servizio dell'Espresso

Stile unico, eleganza, ergonomia, componenti durevoli e carrozzeria in acciaio inox.



* <https://www.ranciliogroup.com/history/>

Tecnologia di Estrazione



R Steady Brew

Mantenendo stabile la temperatura dell'acqua durante l'estrazione, Steady Brew garantisce un'eccellente stabilità termica, un'elevata affidabilità e la massima ripetibilità, sia durante i picchi di lavoro sia in condizioni di bassa intensità di produzione.



GRUPPI IN OTTONE CON COIBENTE IN HDP

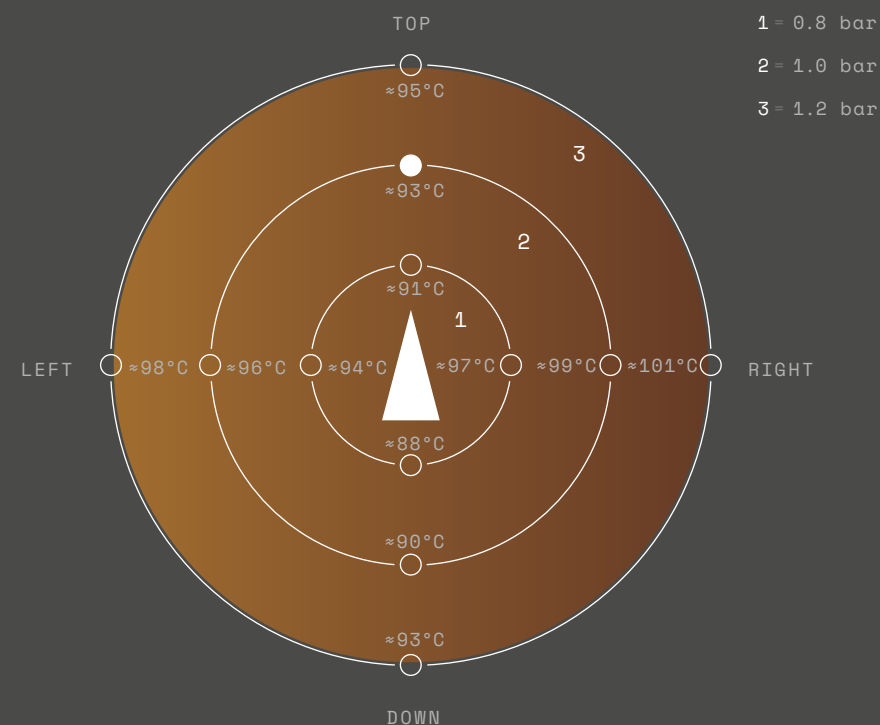
R T-Switch

Grazie al selettore a 4 posizioni T-Switch è possibile regolare una temperatura di estrazione diversa per ogni gruppo, anche per le macchine per caffè a caldaia singola. Con caldaia regolata a 1.0 bar, su ogni gruppo è possibile regolare una temperatura di circa 90°C, 93°C, 96°C o 99°C e avere sempre a disposizione la giusta temperatura di estrazione per ogni tipo di caffè. La regolazione del T-Switch può essere effettuata solo dai tecnici specializzati in fase d'installazione.

Regolazione T-Switch

A seconda della pressione in caldaia, il grafico mostra su quale posizione girare manualmente

il selettore T-Switch per regolare la temperatura desiderata sul gruppo.



T-SWITCH REFERENCE TEMP



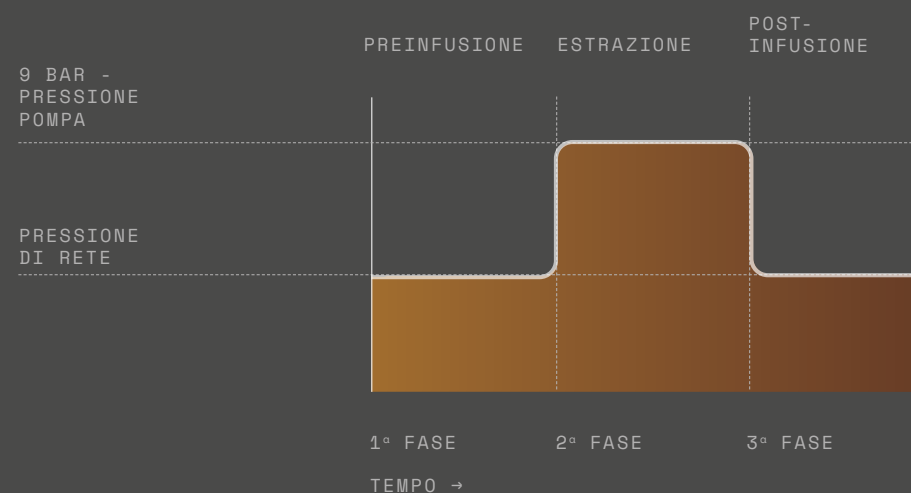
Tecnologia brevettata Rancilio



R Preinfusione e Post-Infusione

Il barista può variare la pressione dell'acqua, sia nella fase iniziale (preinfusione) sia nella fase finale (post-infusione) del processo di estrazione, scegliendo tra la

pressione di rete o la pressione della pompa, e regolare anche la durata di tutte le fasi (preinfusione, estrazione, post-infusione).



● Tecnologia brevettata Rancilio



Dotazione

- + 1X PORTAFILTRO CON BECCUCCIO DOPPIO PER GRUPPO
- + 1X FILTRO DA 18 g PER GRUPPO
- + 1X FILTRO DA 8.5 g
- + 1X FILTRO CIECO PER GRUPPO
- + PRESSINO IN LEGNO NERO CON BASE INOX (Ø 58 mm)
- + SPAZZOLINO PER LA PULIZIA

Vantaggi

In Fase di Preinfusione:

- Idratare in modo capillare il pannello di caffè macinato
- Ridurre il rischio di channelling

In Fase di Estrazione:

- Estrarre con un flusso lineare a pressione costante
- Ottenere in tazza un sapore intenso, complesso e corposo

In Fase di Post-Infusione:

- Ridurre l'amarrezza e l'astringenza



Vapore e Acqua

Manopola Vapore a Due Posizioni

Ruotando la manopola di 25° verso sinistra, il rubinetto rimane aperto, ruotando verso destra si apre e si richiude in automatico (funzione "Purge").

R X-Tea

Dal touchscreen è possibile programmare due diverse dosi acqua e per ciascuna scegliere il livello di temperatura. Sono disponibili 8 livelli per avere sempre l'acqua alla temperatura ideale per ogni tipo di tè o tisana.

● Tecnologia brevettata Rancilio



Lance Vapore Anti-Ustione

Lance vapore ergonomiche e isolate termicamente per lavorare in totale sicurezza. Le punte delle lance sono progettate per uniformare l'erogazione vapore e minimizzare il condensato d'acqua.



Spazio disegnato sulla griglia dove posizionare la lancia vapore durante il purge*

iSteam Pro

iSteam Pro è la lancia vapore per montare il latte in automatico. È progettata per lavorare al meglio con ogni tipo di latte, anche quello di origine vegetale, senza sforzo e con gli stessi risultati che può garantirti solo la tecnica di un barista professionista. Dal touchscreen è possibile regolare con precisione sia la temperatura sia il livello di montatura del latte, salvare fino a 10 ricette personalizzate e attivare la lancia automatica con un semplice tap. iSteam Pro è facile da usare, pratica da pulire anche grazie alla funzione pre-purge utile per eliminare la condensa prima della montatura del latte. Ideale per le location che devono gestire grandi volumi di lavoro e con una produzione elevata di cappuccini e caffè macchiati, la lancia iSteam Pro è perfetta per velocizzare il servizio e ottenere una montatura perfetta per ogni bevanda con una qualità costante. Disponibile come optional, la lancia iSteam Pro può essere installata sul lato destro, sul lato sinistro o su entrambi i lati della macchina.

* solo con altezza bacinella regolata a 100-120 mm



Interfaccia

Touchscreen da 4.3"

Accesso facile e veloce a tutte le impostazioni della macchina. Sono disponibili 2 tipi d'interfaccia - "easy" con solo le impostazioni principali e "tech" per i baristi più esperti - e 3 diversi menu dedicati al barista, al manager e al tecnico.

Gruppo con Display Dedicato

Display dedicato per ogni gruppo con timer e barra di progressione per la durata dell'erogazione e countdown per il "Flush".

PULSANTE
CAFFÈ DOSE 1

PULSANTE
CAFFÈ DOSE 2

PULSANTE FINE EROGAZIONE
programmabile anche come:

- FUNZIONE FLUSH regolabile tra 0 e 5"
- EROGAZIONE CONTINUA tenendo premuto per più di 1"



Modalità Manuale

Per i baristi più esperti è possibile attivare la modalità manuale per gestire manualmente la durata delle fasi di preinfusione, estrazione e post-infusione usando i pulsanti sopra il gruppo.



Smart Flush

Attivando la funzione Smart Flush, la durata del Flush varia in base al tempo trascorso dall'ultima erogazione caffè. Questa funzione permette di mantenere il gruppo in temperatura e migliorare la stabilità termica.



Design

Portafiltro Ergonomico

Portafiltro in ottone cromato, con impugnatura soft-touch in gomma, progettato per bilanciare il peso, ospitare filtri caffè fino a 21 g di capacità, assicurare stabilità in fase di pressatura e agevolare il movimento del polso del barista.



SELF STANDING
Il portafiltro è in posizione orizzontale sul piano di lavoro.

BECCUCCIO RIMOVIBILE
Svitabile a mano per le operazioni di pulizia

Corpo Macchina Ribassato

Design compatto con altezza ribassata per facilitare l'interazione con il cliente e agevolare il servizio. Sotto la macchina è disponibile un ampio spazio (h.90 mm) utile per tenere la bilancia o altri strumenti di lavoro sempre a portata di mano.

CARROZZERIA IN
ACCIAIO INOX



Bumper

I bumper sono realizzati per proteggere i coprigruppo da eventuali urti causati dai movimenti accidentali del barista nelle fasi di aggancio e sgancio del portafiltro dal gruppo.

Luci a LED

Le luci a LED orientate sull'area di lavoro garantiscono la massima visibilità sulle tazze durante l'erogazione caffè.

Bacinella Regolabile in Altezza

Bacinella estraibile e regolabile in altezza per lavorare comodamente con ogni tipo di tazza.



Rancilio Expertise

Accensione e Spegnimento Programmati

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



Lavaggio Automatico

I cicli di lavaggio e risciacquo dei gruppi sono automatici e attivabili dal touchscreen. È possibile programmare 1 allarme giornaliero per ricordare all'utente di effettuare il lavaggio, impostare il blocco macchina opzionale nel caso di mancato lavaggio e visualizzare lo storico di tutte le azioni effettuate.

Caldaia Coibentata

La caldaia coibentata riduce il consumo di energia e aumenta la stabilità termica.

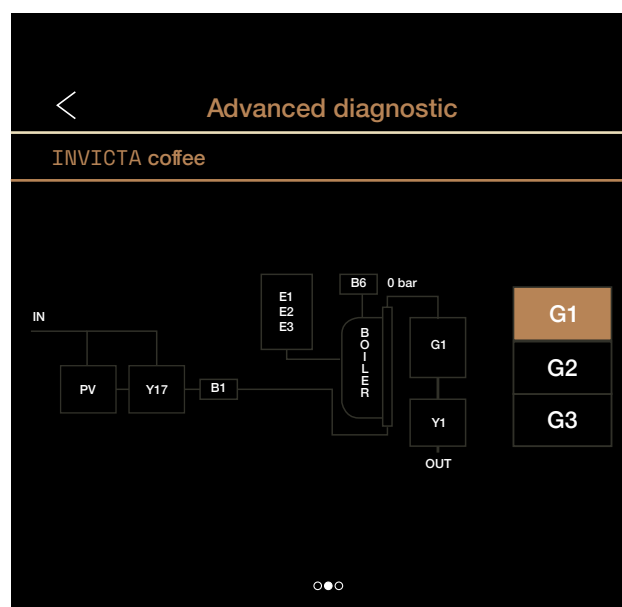
Advanced Boiler Management (ABM)

ABM è un software sviluppato per migliorare le prestazioni della macchina in condizioni di utilizzo intensivo. In caso d'impiego simultaneo delle funzioni di erogazione caffè, acqua e vapore, ABM abilita l'accensione della resistenza per prevenire possibili cali di temperatura, mantenendo la stabilità termica. ABM inoltre controlla la potenza assorbita dalla macchina, riducendola a 2/3 del valore normale in caso di ridotta potenza disponibile.

 Tecnologia brevettata Rancilio

Diagnostica Avanzata

Il menu "Tecnico" include una funzione "Service" che dal touchscreen permette di controllare in velocità il regolare funzionamento dei circuiti e dei vari componenti (pompe, elettrovalvole, resistenze, sensori, contatori volumetrici).



Colori e Optional

Colori di Serie

Invicta è disponibile in 3 colori di serie:

- INOX
- NERO
- BIANCO



Colori su Richiesta (Optional)

I pannelli in acciaio inox della carrozzeria possono essere verniciati in altri colori a seconda delle esigenze del cliente.*

Scaldatzze con Sonda di Temperatura (Optional)

Scaldatzze con 5 diversi livelli di temperatura regolabile dal touchscreen.



Portafiltro con Manico in Legno (Optional)

I portafiltri con i manici in legno di rovere sono disponibili come optional per le versioni 2 e 3 gruppi (catalogo parti di ricambio).



* informazioni e prezzi su richiesta.

Invicta in Numeri

Caratteristiche Principali

STANDARD



- + INTERFACCIA TOUCHSCREEN
- + DISPLAY DIGITALE (PER OGNI GRUPPO)
- + STEADY BREW (GRUPPI IN OTTONE CON COIBENTE IN HDP)
- + T-SWITCH
- + PREINFUSIONE E POST-INFUSIONE
- + SMART FLUSH
- + X-TEA (8 LIVELLI)
- + LANCIA VAPORE ANTI-USTIONE
- + MANOPOLA VAPORE A DUE POSIZIONI
- + PORTAFILTRO ERGONOMICO
- + BACINELLA REGOLABILE IN ALTEZZA
- + LUCI A LED (AREA DI LAVORO)
- + ABM
- + CALDAIA COIBENTATA
- + ACCENSIONE E SPEGNIMENTO PROGRAMMATI
- + LAVAGGIO AUTOMATICO
- + DIAGNOSTICA AVANZATA
- + SNAP&SHARE

OPTIONAL



- + iSTEAM PRO
- + SCALDATAZZE (CON SONDA DI TEMPERATURA)
- + PORTAFILTRO CON MANICO IN LEGNO (CATALOGO PARTI DI RICAMBIO)
- + CONNECT (SISTEMA DI TELEMETRIA)

Specifiche tecniche

2GR

L X P X A
817x600x450 mm
32.16x23.62x17.72 in

PESO
75 kg / 165.35 lb

CALDAIA
11 l / 2.4 gal UK

ALIMENTAZIONE ELETTRICA
220 – 240 V~ / 380-415V3N~,
50–60 Hz
4600 W

ALIMENTAZIONE ACQUA
Attacco diretto alla rete idrica

ALTEZZA DELLA BACINELLA
80-100-120 mm / 3-4-5 in

LIVELLO DI RUMOROSITÀ DURANTE
L'UTILIZZO
< 70 db

3GR

L X P X A
1057x600x450 mm
41.61x23.62x17.72 in

PESO
90 kg / 198.41 lb

CALDAIA
16 l / 3.5 gal UK

ALIMENTAZIONE ELETTRICA
220 – 240 V~ / 380-415V3N~,
50–60 Hz
5400 W
220 – 240 V~ / 380-415V3N~,
50–60 Hz
6000 W

ALIMENTAZIONE ACQUA
Attacco diretto alla rete idrica

ALTEZZA DELLA BACINELLA
80-100-120 mm / 3-4-5 in

LIVELLO DI RUMOROSITÀ DURANTE
L'UTILIZZO
< 70 db

Colori

- INOX
- NERO
- BIANCO

Materiali

- + ACCIAIO INOX
- + ZAMAK
- + PLASTICA
- + NBR

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

BENEFITS



1

PIATTAFORMA WEB USER-FRIENDLY



2

GESTIRE CON FACILITÀ IL PARCO MACCHINE



3

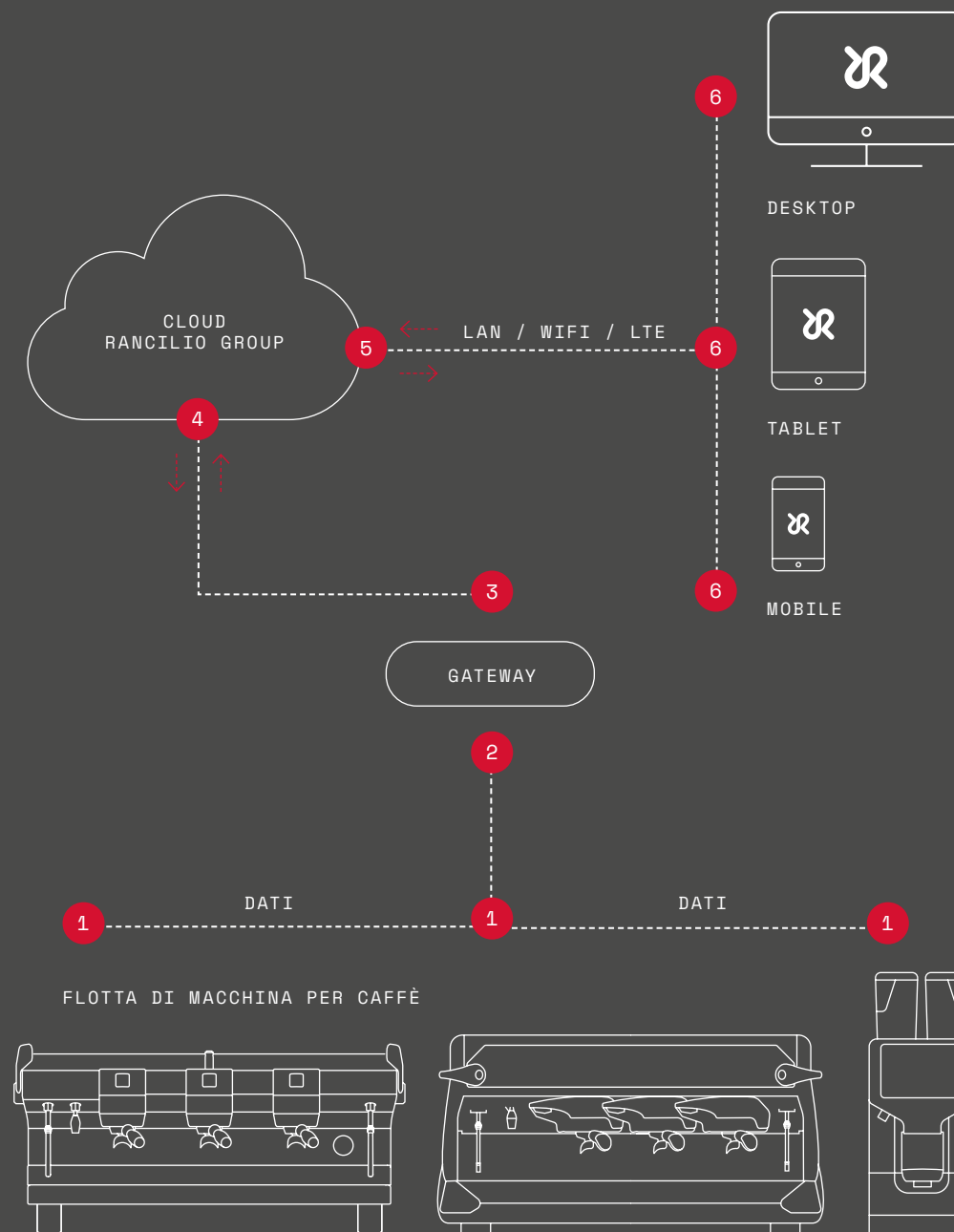
MIGLIORARE I SERVIZI
POST-VENDITA



4

AUMENTARE LE VENDITE

Come Funziona





rancioliogroup.com



an Ali Group company



The Spirit of Excellence