



Cod. 90011176 / 11-2012
www.ranciliogroup.com

CLASSE 7

ENGLISH ESPAÑOL PORTUGUÉS



CLASSE 7

ENGLISH ESPAÑOL PORTUGUÉS

Cod. 90011176 / 11-2012

CONTENTS

ÍNDICE

ÍNDICE

Culture, Innovation, Passion <i>Cultura, Innovación, Pasión</i> <i>Cultura, Inovação, Paixão</i>	4
At your Service <i>A su Servicio</i> <i>Ao seu Serviço</i>	6
Rancilio LAB	8
Classe 7	
Elegant and essential <i>Elegante y esencial</i> <i>Elegante e essencial</i>	10
Features	24
Versions <i>Versiones</i> <i>Versões</i>	34
Classe 7E	36
Dimensions <i>Dimensiones</i> <i>Medidas</i>	38
Technical features <i>Características técnicas</i> <i>Características técnicas</i>	40
Classe 7E TALL	42
Dimensions <i>Dimensiones</i> <i>Medidas</i>	44
Technical features <i>Características técnicas</i> <i>Características técnicas</i>	46
Classe 7S	48
Dimensions <i>Dimensiones</i> <i>Medidas</i>	50
Technical features <i>Características técnicas</i> <i>Características técnicas</i>	52
Classe 7 LEVA	54
Dimensions <i>Dimensiones</i> <i>Medidas</i>	56
Technical features <i>Características técnicas</i> <i>Características técnicas</i>	58
MD	60
MD80	62
MD50	64
MD40	66
MDRocky	68
Contacts <i>Contactos</i> <i>Endereços para contacto</i>	70



CULTURE INNOVATION PASSION

CULTURA INNOVACIÓN PASIÓN

CULTURA INOVAÇÃO PAIXÃO

Culture survives in places where it can be shared.

And it is that knowledge that drives Rancilio in its constant research and technical evolution, creating products with a high level of intelligent technology and design. A continuous commitment, aiming to share the flavor and aroma of Italian espresso coffee throughout the world.

This is “**Coffeeing the world**”.

Sharing a culture that is not only about technology, but also about passion. Guaranteeing prompt service, with advanced technological support, in every part of the world, to the entire distribution network.

Understanding standards of environmental impact in every production phase guarantees the world a future that will be green forever. It is in this that we wish to excel. We focus our research and development to ensure the best beverages and the highest possible performance for all those who use our products every day. Every

aspect of the production process is a challenge for us to attain the highest level of specialization and the highest standards of quality. A continuous quest, in which human resources play a central role, pledged to the world in spreading Rancilio values. Constant feedback allows for quick responses to the special and specific needs of our customers. Service and performance. Rancilio passions.

*La cultura vive sólo si se transmite, si se comparte, y es la conciencia de este concepto el que ha estimulado a Rancilio en su constante investigación y evolución técnica, mediante la creación de productos de alto contenido tecnológico y calidad de diseño. Un compromiso constante, con el objetivo de preservar y transmitir el gusto y el aroma del café espresso italiano en todo el mundo. Esto es “**Coffeeing the world**”.*

Exportar a todas partes una cultura que no es sólo tecnología, sino sobre todo pasión.

Garantizar en todo el mundo un servicio puntual, para toda la red distribuidora, tanto técnica como informativa. Respetar en todas las fases productivas las normas de impacto ambiental, para garantizar al mundo de Rancilio un futuro siempre verde; en esto queremos distinguirnos.

Concentramos la investigación y el desarrollo para asegurar las mejores bebidas en taza y las más altas prestaciones para quienes utilizan

cotidianamente nuestros productos. Cada aspecto del proceso productivo es para nosotros un terreno en el cual alcanzar el máximo grado de especialización y los más altos estándares cualitativos. Una investigación continua que muestra en su centro, hombres comprometidos, en Italia y en el mundo, para afirmar los valores de Rancilio. Un feedback constante permite una correcta evaluación de las exigencias y la especificidad de quienes utilizan nuestros productos. Servicios y prestaciones. Pasiones de Rancilio.

A cultura vive somente se for transmitida, compartilhada. E foi essa percepção que estimulou a Rancilio na sua busca e evolução técnica constante, através da criação de produtos de elevado conteúdo tecnológico e de design.

Um trabalho constante, com o objetivo de preservar e transmitir o gosto e o aroma do café espresso italiano em todo o mundo.

*Isto é “**Coffeeing the world**”.*

Exportar em toda a parte uma cultura que não é apenas tecnologia, mas também e, sobretudo, paixão. Garantir em todos os lugares do mundo um serviço pontual em toda a rede de distribuição, tanto técnico como informativo. Respeitar em todas as fases produtivas as normas de instalação ambiental, para garantir ao mundo Rancilio um futuro sempre verde.

Nisto almejamos a excelência. Concentramos a pesquisa e o desenvolvimento para garantir as melhores bebidas na xícara e os mais altos desempenhos para todos os

que utilizam diariamente os nossos produtos. Qualquer aspecto do processo produtivo para nós é um terreno onde alcançar o grau máximo de especialização e os mais altos padrões de qualidade.

Uma pesquisa contínua onde no seu centro estão os homens, que trabalham na Itália e no mundo para afirmar os valores Rancilio.

Um feedback constante permite uma avaliação correta das exigências e das particularidades de todos os que utilizam os nossos produtos. Serviços e desempenho. Paixões Rancilio.

AT YOUR SERVICE

A SU SERVICIO

AO SEU SERVIÇO

The innovations of technology and design in our products continue unceasingly.

This is why Rancilio has created a series of aftersales services that are indispensable to maintain our products at their characteristically high level, and to make our distributors expert consultants capable of guiding and satisfying the needs of every customer.

The Rancilio distributor network is present throughout the world with a series of professionals chosen for their experience and capacity to offer comprehensive service. Our high standards of quality and performance are backed by a reliable assistance service, as technologically advanced as our products. We follow every customer constantly. Our organizational system is able to rapidly deal with all problems and to always provide the right information, quickly and completely. Our spare parts service, based on the same concepts, has developed efficient systems

that allow stocks to be managed swiftly. Constant commitment to our services is a fundamental part of daily routine for Rancilio, and the passion we apply to every detail of our professional life has made us what we are today.

La innovación tecnológica y formal de nuestros productos prosigue incesante en el tiempo.

Por este motivo Rancilio ha creado una serie de servicios post-venta indispensables para mantener elevadas las características de los propios productos, y transformar a nuestros distribuidores en verdaderos asesores capaces de guiar y satisfacer las exigencias de cada cliente.

La red distribuidora Rancilio está presente a nivel mundial mediante una serie de profesionales seleccionados por su experiencia y disponibilidad.

Las altas prestaciones cualitativas están respaldadas por un fiable servicio de asistencia técnicamente tan avanzado como nuestros productos. Cada cliente es asistido de modo permanente. Nuestro sistema de gestión es capaz de afrontar tempestivamente todas las problemáticas y proporcionar siempre las informaciones apropiadas, completas y en tiempos rápidos.

El servicio de repuestos con la misma lógica, ha ideado instrumentos de uso inmediato que permiten una rápida gestión del stock.

La atención dedicada a los servicios es un detalle fundamental en la cotidianidad de Rancilio, y la pasión con la que hemos afrontado cada detalle de nuestra vida profesional nos ha transformado en lo que somos actualmente.

A inovação tecnológica e formal dos nossos produtos prossegue incessante no tempo.

Por este motivo Rancilio criou uma série de serviços pós-vendas indispensáveis para manter as características dos produtos elevadas e fazer com que os nossos distribuidores sejam realmente assistentes capazes de guiar e seguir as exigências de cada cliente.

A rede de distribuição Rancilio está presente a nível mundial através de uma série de profissionais selecionados segundo a própria experiência e disponibilidade.

Os elevados desempenhos qualitativos têm como suporte um serviço confiável de assistência tecnicamente avançada quanto os nossos produtos. Cada cliente é atendido de forma constante. O nosso sistema gerencial é capaz de enfrentar tempestivamente todos os problemas e fornecer sempre as informações corretas, completas e em tempos rápidos. O serviço de peças de reposição, com a mesma

lógica, criou instrumentos de uso imediato que permitem uma gestão rápida dos estoques.

A atenção para com os serviços é um detalhe fundamental na rotina diária da Rancilio e a paixão com a qual enfrentamos cada pormenor da nossa vida profissional nos levou a ser o que somos hoje.

The logo features the word "LAB" in a large, bold, black sans-serif font. To the left of the "L" is a vertical bar with three segments: green, white, and red. Below "LAB" is the phrase "INNOVATION IDENTITY" in a smaller, bold, black sans-serif font.

LAB

INNOVATION IDENTITY

Rancilio LAB is the technological heart of the company. This division works unceasingly with creativity and professionalism to develop innovative functions that can constantly perfect our product line. Innovation means finding solutions that can assist baristas in their work, making machines increasingly easy to use and reliable. Following a contemporary design, Rancilio is constantly researching style, in harmony with the image of modern locations all over the world. Perfection is composed of a multitude of elements that together, and only together, generate a product of excellence: technology, design, reliability, ergonomics. Every detail makes every one of our machines unique. This is our passion. Rancilio passion.

Rancilio LAB representa el corazón tecnológico de la empresa. En esta división se trabaja incesantemente con creatividad y profesionalidad para desarrollar funciones innovadoras capaces de perfeccionar constantemente nuestra gama de productos. Innovar significa encontrar soluciones para facilitar el trabajo del barman, hacer que la máquina sea un instrumento cada vez más simple de utilizar y más fiable. Seguir la contemporaneidad impone también una constante investigación formal, en armonía con las exigencias en términos de imagen y comunicación de los más modernos locales de acceso público. La perfección se compone de una multiplicidad de aspectos que juntos, solamente juntos generan un producto de excelencia: técnica, diseño, fiabilidad, ergonomía. Cada detalle hace que cada una de nuestras máquinas sea única. Esta es la nuestra pasión. Pasión de Rancilio.

Racilio LAB representa o coração tecnológico da empresa. Nesta divisão rabalha-se incessantemente com criatividade e profissionalismo para desenvolver funções inovadoras capazes de aperfeiçoar constantemente a nossa linha de produtos. Inovar significa encontrar soluções capazes de facilitar o trabalho do barman, fazer com que a máquina seja um instrumento cada vez mais simples para controlar e confiável. Acompanhar o contemporâneo impõe também uma constante pesquisa formal, em harmonia com as exigências em termos de imagem e comunicações dos modernos estabelecimentos de acesso público. A perfeição compõe-se de inúmeros aspectos que juntos, e somente juntos, geram um produto de excelência: técnica, design, confiabilidade, ergonomia. Cada detalhe faz com que cada nossa máquina seja única. Esta é a nossa paixão. Paixão Rancilio.

7

ELEGANT AND ESSENTIAL

ELEGANTE Y ESENCIAL

ELEGANTE E ESSENCIAL

ENGLISH

Classe 7 is designed to combine functionality, ergonomics and a contemporary look.

It is available in the electronically-controlled E version, for precise, consistent dosing, and in the semi-automatic S version.

This model is extremely versatile, with COMPACT E and S versions also available, making it adaptable to situations where space is an issue.

The range is completed by the TALL version, for beverages served in large cups/glasses, and the LEVA, for all lovers of tradition.

ESPAÑOL

La Classe 7 nace con el objetivo de unir funcionalidad y ergonomía a una estética contemporánea.

Classe 7 está disponible en la versión E con control electrónico, con una dosificación precisa y constante, y en la versión S semiautomática.

La versatilidad de este modelo es máxima: las versiones E y S también están disponibles en el tamaño COMPACT, que las hace adaptables a cualquier espacio.

La gama se completa con la versión TALL, creada para satisfacer la necesidad de utilizar vasos altos, y con la versión LEVA, para todos los amantes de la tradición.

PORTUGUÊS

A Classe 7 nasce com o objetivo de unir funcionalidade e ergonomia a uma estética contemporânea.

Classe 7 está disponível na versão E de controlo eletrónico, com dosagem precisa e constante, e na versão S, semiautomática.

A versatilidade deste modelo é extrema: as versões E e S estão disponíveis também em tamanho COMPACT, o que lhe confere uma enorme adaptabilidade a todos os espaços.

A gama é completada com a TALL, concebida para satisfazer as exigências de utilização de copos altos, e com a versão LEVA, criada para todos os amantes da tradição.





SOLID FORMS

SOLIDEZ EN LAS FORMAS

SOLIDEZ NAS FORMAS

The design of Classe 7 is a harmony of straight lines and smooth curves, where functionality meets style. Its clean, essential lines are set off by high quality materials: the group heads are in chrome-plated ABS, while the body combines aluminium and steel parts to ensure solidity across the entire range.

The Classe 7 range of features is rounded off by side-mounted shockproof bumpers, offering ample protection even at the busiest times of day.

El diseño de la Classe 7 ha sido desarrollado armonizando líneas rectas y curvas suaves, poniendo constante atención en el desarrollo del diseño de producto italiano. El estilo riguroso y esencial se ha embellecido con materiales de alta calidad: los cubre grupos están fabricados de ABS cromado; el cuerpo de la máquina une partes de aluminio y acero que garantizan una gran solidez a todos los modelos de la gama.

Los amortiguadores laterales a prueba de choques completan el equipamiento de la Classe 7 ofreciendo una gran protección hasta en los momentos de trabajo más intensos.

O design da Classe 7 foi desenvolvido harmonizando linhas retas e curvas suaves, dando constante atenção ao desenvolvimento do produto/design italiano. O estilo rigoroso e essencial é valorizado por materiais de elevada qualidade: os revestimentos das saídas são fabricados com ABS cromado; o corpo da máquina une peças em alumínio e aço que garantem solidez a todos os modelos da gama.

Os batentes laterais antichoque completam os componentes da Classe 7, oferecendo ampla proteção mesmo nos momentos de trabalho mais intensos.

DIRECTIONAL LIGHT

LUZ ORIENTABLE
LUZ DIRECCIONAL

The entire work area is lit by a series of energy-efficient white-light LEDs, to provide a clear view of every detail.

El área de trabajo completa está iluminada por una serie de LED con un bajo consumo energético de luz blanca: lo máximo para controlar cada detalle.

Toda a área de trabalho é iluminada por uma série de lâmpadas LED brancas de baixo consumo energético: o máximo para o controlo de cada detalhe.



SOFT TOUCH

The excellent ergonomics of Classe 7 are perfectly reflected in the innovative control panel with quick-response buttons. Comfort is ensured by the progressive, damping action of the silicone key support. The large buttons and intuitive graphic interface ensure total control of machine functions. The keyboard LEDs provide additional information during brewing and continuous assistance to the barista. Also available for the semi-automatic version.

La ergonomía de la Classe 7 llega a su máxima expresión con el innovador panel de mandos con botones de reacción rápida. El confort está garantizado por la acción amortizante y progresiva de la base del botón de silicona. Los grandes botones y la gráfica intuitiva ofrecen un control pleno de las funciones de la máquina. Los LED integrados en el teclado proveen señales adicionales de las fases de preparación apoyando al operador en cada una de las fases de trabajo. Está disponible también para la versión semiautomática.

A ergonomia da Classe 7 encontra a sua máxima expressão no inovador painel de comandos com teclas de reação rápida. O conforto está garantido com a ação amortecedora e progressiva da almofada de silicone. As amplas teclas e o grafismo intuitivo permitem o controlo total das funções da máquina. Os LED integrados nas teclas sinalizam também as fases de tiragem, ajudando o operador em cada fase do trabalho. Disponível também na versão semiautomática.





INTERNATIONAL SPIRIT
ESPÍRITU INTERNACIONAL
ESPÍRITO INTERNACIONAL

Rancilio has designed Classe 7 TALL for all coffee-based beverages that require large cups/glasses. The work surface is set at a lower level than on the standard model, allowing glasses up to 14.5 cm in height to be used. The TALL model can also be used to dispense Italian espresso, thanks to the removable plate that allows cups to be placed the correct distance from the group.

Para todas las bebidas a base de café que requieren vasos altos, Rancilio ha desarrollado la versión Classe 7 TALL. El descenso del nivel de apoyo con respecto a la versión estándar permite colocar vasos de hasta 14,5 cm de altura. Gracias al nivel de apoyo extraíble, el espresso a la italiana puede prepararse hasta con el modelo Tall. Basta colocar las tazas pequeñas a la distancia adecuada.

Para todas as bebidas à base de café que necessitam de copos altos, a Rancilio desenvolveu a versão Classe 7 TALL. O abaixamento da superfície de apoio em relação à versão standard permite colocar copos de até 14,5 cm de altura. A superfície amovível permite tirar expressos à italiana também no modelo TALL, colocando as chávenas à distância correta da saída.



H MAX
 14,5 cm / 5.7 in



THE TASTE OF TRADITION
EL GUSTO DE LA TRADICIÓN
O GOSTO DA TRADIÇÃO

The LEVA group allows the brewing phase to be controlled manually. The barista will have complete control over the brewing process using a method from the great Italian tradition of espresso machines. The mechanical lever action combined with the use of a gas boiler allows this model to be used even in the absence of an electrical power supply.

El grupo LEVA permite una gestión manual de la fase de infusión. El barista tiene el control completo sobre el proceso de preparación siguiendo el método de la gran tradición del espresso italiano. El accionamiento mecánico con LEVA, combinado con la caldera calentada con GAS, hace que se pueda utilizar este modelo sin electricidad.

A saída LEVA permite uma gestão manual da fase de infusão. O empregado terá o controlo total do processo de tiragem seguindo o método da grande tradição do espresso italiano. O acionamento mecânico com a saída LEVA, combinado com a caldeira aquecida a GAS, permite utilizar este modelo em situações de ausência total de electricidade.





COMPACT PERSONALITY
 PERSONALIDAD COMPACTA
 PERSONALIDADE COMPACTA

When space is at a premium, the 2-group COMPACT version provides the same performance in a housing only 23.2 inch (59 cm) wide.

Para los espacios de trabajo limitados, la versión COMPACT ofrece todo el rendimiento de clase con solo 59 cm de ancho en la versión con 2 grupos.

Para espaços de trabalho limitados, a versão COMPACT oferece todo o desempenho da classe numa máquina com apenas 59 cm de largura na versão de 2 saídas.

PERFORMING LATTE

For the perfect froth on your cappuccino or latte, Classe 7 features high-performance milk systems, such as the new ergonomic youSteam knob. This steam wand offers 2 options, allowing you to heat the milk, or to heat and froth at the same time, for a soft, compact foam.

Para una crema perfecta sobre el cappuccino o latte macchiato, la Classe 7 dispone de dispositivos para la leche entre los que se encuentra el nuevo botón de mando de vapor ergonómico youSteam. Esta lanza de vapor ofrece dos posibilidades de preparación: la primera tiene una función de calentamiento, la segunda calienta y monta la leche simultáneamente obteniéndose una crema blanda y compacta.

Para um creme perfeito no cappuccino ou no latte macchiato, a Classe 7 dispõe de um sistema de leite de elevado desempenho, onde se inclui o novo manipulô de vapor ergonómico youSteam. Esta vareta de vapor dispõe de duas possibilidades de tiragem: a primeira tem função de aquecimento, enquanto a segunda aquece e simultaneamente levanta o leite, obtendo um creme sempre fofo e compacto.

7

FEATURES

A standard in the model marked A
de serie en el modelo indicado A
de série no modelo indicado como A

B optional in the model marked B
opcional en el modelo indicado B
opcional no modelo indicado como B

C-LEVER

7E | 7ETALL | 7S | 7LEVA



(Rancilio Patent) This steam wand offers 2 options, allowing you to heat the milk, or to heat and froth at the same time, for a soft, compact foam. The valve is operated by rotating the knob just 25°. Turning it upwards, it opens and remains in this position. By turning downwards, the user can regulate valve operation. When released, the valve closes automatically.

(Rancilio Patent) La nueva llave de vapor está dotada de un botón de mando especial, con un diseño ergonómico y funciones open-stay y open-close. La válvula se acciona haciendo rotar el botón solo 25 grados. Accionándola hacia arriba se abre y permanece activa, girándola hacia abajo el usuario acciona la válvula controlando los tiempos de apertura. Al soltar, la válvula se cierra automáticamente.

(Rancilio Patent) . A nova torneira de vapor dispõe de um manipulô especial de comando com design ergonômico e função open-stay e open-close. A válvula é acionada rodando-se o manipulô apenas 25 graus. Quando é acionada para cima, a válvula abre e permanece ativa, mas se for rodada para baixo, será acionada e permitirá ao utilizador controlar os tempos de abertura. Quando é libertada, a válvula fecha automaticamente.

FEATURES



youSteam

7E | 7ETALL | 7S

(Rancilio Patent) The manual youSteam steam wand has two functions: heating and frothing milk. Its ergonomic shape and ease of use ensure consistently high quality foam for a cappuccino fit for a king. This steam wand provides 2 operating functions: heating alone or heating and frothing the milk at the same time.

(Rancilio Patent) La lanza de vapor manual youSteam posee dos funciones: calentar y montar la leche. Su forma ergonómica y su facilidad de uso garantizan siempre una crema de leche sin igual de altísima calidad, para un capuchino hecho a la perfección. Esta lanza de vapor ofrece dos posibilidades de preparación: la primera tiene la función de calentar, la segunda calienta y monta la leche simultáneamente.

(Rancilio Patent) A vareta de vapor manual youSteam dispõe de duas funções: aquecer e levantar o leite. A sua forma ergonómica e a utilização simples garantem sempre um creme de leite perfeito e de altíssima qualidade, para um cappuccino como ditam as regras. Esta vareta de vapor dispõe de 2 possibilidades de tiragem: a primeira tem uma função de aquecimento, enquanto a segunda aquece e simultaneamente levanta o leite.

ABM.07

7E | 7ETALL

ABM.07 (Advanced Boiler Management) is a specifically designed software developed to improve performance of the machine in conditions of intense use. When simultaneously brewing espresso, dispensing water and steaming milk, ABM.07 switches on the heating element to pre-empt any drops in temperature and ensure constant heating levels. The new sensors installed in Rancilio machines have made heat control even more precise and immediate. ABM.07 also allows control of the machine's power absorption, reducing it to 2/3 of the normal value for locations with low power availability.

ABM.07 (Advanced Boiler Management) es un software desarrollado para aumentar el rendimiento de la máquina en condiciones de empleo máximo: en el caso de un empleo simultáneo de las funciones de preparación de café y de los servicios de agua y vapor, el ABM.07 activa el encendido de las resistencias para anticipar eventuales bajadas de temperatura, garantizando la estabilidad térmica. Los nuevos sensores instalados en las máquinas Rancilio han hecho, además, más preciso e inmediato el control térmico. Gracias al ABM.07 también se puede controlar la potencia absorbida por la máquina, reduciéndola hasta 2/3 del valor en caso de espacios en los que se dispone de poca potencia.

A standard in the model marked A de serie en el modelo indicado A de série no modelo indicado como A

B optional in the model marked B opcional en el modelo indicado B opcional no modelo indicado como B

FEATURES

V-FLEX

7E | 7ETALL

V-flex is a self-adapting system that harmonises the operating voltage of the machine with voltage variations in the main power supply. This function ensures error-free installation and prevents problems caused by fluctuations in the supply voltage.

V-Flex es un sistema autoadaptable que estabiliza la tensión de trabajo (volt) de la máquina con respecto a las variaciones de tensión de la red. En la fase de instalación, esta función evita errores y previene problemas causados por la inestabilidad de la tensión de red.

O V-Flex é um sistema auto-adaptável que estabiliza a tensão de trabalho (volt) da máquina com as variações de tensão da rede. Na fase de instalação, esta função evita erros e previne problemas causados pela instabilidade da tensão de rede.

EASY FIX

7E | 7ETALL

Easy Fix is a powerful maintenance tool that simplifies the diagnosis of technical problems on the machine.

El diagnóstico de eventuales problemas técnicos de su máquina lo facilita la función Easy Fix, un instrumento de mantenimiento sumamente útil.

O diagnóstico de eventuais problemas técnicos na máquina é facilitado pela função Easy Fix, um poderoso instrumento de manutenção.

PLUG & BREW

7E | 7ETALL

(Rancilio Patent) The installation of a Rancilio machine is now even easier and faster. Dosages and the main functions of the machine can be programmed immediately. Thanks to this new function, even machines without a display allow you to adjust boiler pressure using the control buttons.

(Rancilio Patent) La instalación de una máquina Rancilio es ahora más simple y rápida todavía. La programación de las cantidades y de las funciones principales de la máquina es inmediata. Esta nueva función permite regular la presión de la caldera mediante el panel de mandos, incluso en las máquinas sin pantalla.

(Rancilio Patent) A instalação de uma máquina Rancilio é agora ainda mais simples e rápida. A programação das doses e das funções principais da máquina é imediata. Esta nova função permite regular a pressão da caldeira através do painel de comandos, mesmo em máquinas que não disponham de visor.

EASY CLEAN

7S

Intelligent management of the brewing button provides fully automatic group cleaning. The LED light on the control panel indicates the need for routine maintenance. This function ensures an extraordinary brew quality and reduces daily cleaning times.

La gestión inteligente del botón de preparación permite una operación de limpieza de los grupos totalmente automática. La luz LED en el panel de mandos guía al usuario en las operaciones de mantenimiento usual de la máquina. Con ello se garantiza una extraordinaria calidad de la preparación del café y se reduce el tiempo dedicado a la limpieza diaria.

A gestão inteligente da tecla de tiragem permite um processo de limpeza das saídas totalmente automático. As luzes LED do painel de comandos orientam o utilizador nas operações de manutenção normais da máquina. Esta atividade garante uma extraordinária qualidade de tiragem do café e reduz o tempo diariamente dedicado à limpeza.

A standard in the model marked A de serie en el modelo indicado A de série no modelo indicado como A

B optional in the model marked B opcional en el modelo indicado B opcional no modelo indicado como B

FEATURES

LED LIGHTS

7E 7ETALL 7S

The entire work area is lit by a series of energy-efficient white-light LEDs.

El área de trabajo completa está iluminada por una serie de LED con un bajo consumo energético de luz blanca.

Toda a área de trabalho é iluminada por uma série de lâmpadas LED brancas de baixo consumo energético.



SOFT TOUCH

7E 7ETALL 7S

The soft-touch controls improve the ergonomics of the coffee machine, taking the strain out of the repetitive actions of pressing the start/stop buttons.

El panel de mandos soft-touch realza los valores ergonómicos de la máquina, haciendo sumamente confortables las acciones repetitivas de activación y detención de la preparación.

O painel de comandos soft-touch incrementa os valores ergonómicos da máquina, tornando as ações repetitivas de ativação e interrupção da tiragem extremamente confortáveis.



ERGO-FILTER HOLDER

7E 7ETALL 7S 7LEVA

The filter holder is fitted with a new ergonomic handle, designed to ensure smooth wrist movement and maximum user comfort.

El portafiltro está dotado de una nueva asa ergonómica. Ha sido concebida para garantizar el correcto movimiento de la muñeca del barista para un máximo confort de uso.

O porta-filtros dispõe de um novo punho ergonómico. Foi estudado para garantir o correto movimento do pulso do empregado para o máximo de conforto durante a utilização.



GRID SYSTEM

7E 7ETALL 7S 7LEVA

To make cleaning and maintenance easier, Rancilio has equipped all its products with a revolutionary work surface: the support grids come in a scratchproof polymer and can be removed to allow ease of washing in a dishwasher. Thanks to its efficient liquid collection system, Grid System keeps the work surface clean and protects cups against unsightly marks left by drops of coffee.

Para llevar a cabo las operaciones de limpieza y mantenimiento se ha desarrollado una superficie de trabajo moderna: las rejillas de apoyo son de polímero resistente a las rayaduras y extraíbles, para poder lavarlas cómodamente en un lavaplatos. El Grid System, gracias al eficiente sistema de recogida de líquidos, mantiene la superficie de apoyo limpia, preservándose el agradable aspecto de las tazas sin gotas de café.

Para facilitar as operações de limpeza e de manutenção, foi desenvolvida uma superfície de trabalho evoluída: as grelhas de apoio são em polímero anti-riscos e amovíveis para que possam ser comodamente lavadas na banca. Graças ao eficiente sistema de recolha de líquido, o Grid System mantém a superfície de apoio limpa, preservando as chávenas das imperfeições causadas por gotas de café.



A standard in the model marked A de serie en el modelo indicado A de série no modelo indicado como A

B optional in the model marked B opcional en el modelo indicado B opcional no modelo indicado como B

FEATURES



CUP WARMER

7E 7ETALL 7S 7LEVA

Thanks to the electric cup warmer, the cups can be kept at an optimum temperature, which is crucial for a quality espresso.

El calienta tazas eléctrico permite mantener la temperatura óptima de las tazas, característica determinante para un espresso de calidad.

O escaaldador elétrico permite manter a temperatura ideal das chávenas, uma característica determinante para um espresso de qualidade.

PODS & CAPS

7E 7ETALL 7S



All Rancilio coffee machines are designed to be used with an Adaptor Kit (sold separately) for either pods or capsules of various types. This system allows a variety of blends and product types to be used, always ensuring an espresso with a quality aroma.

Todas las máquinas Rancilio pueden utilizar el Kit Adattatore (kit adaptador) adecuado para monodosis y cápsulas de diversos tipos, a adquirir por separado como componente adicional. Este sistema permite utilizar diversas mezclas y tipos de producto garantizando siempre un espresso con un aroma de calidad.

O escaaldador elétrico permite manter a temperatura ideal das chávenas, uma característica determinante para um espresso de qualidade. Este sistema permite utilizar várias misturas e tipologias de produtos, garantindo sempre um espresso com um aroma de qualidade.

GAS

7E 7ETALL 7S 7LEVA

With their much lower energy consumption, the versions with gas heated boilers allow use of the machine in a wide range of locations. The combined GAS and LEVA version allows this model to be used even in the absence of an electrical power supply.

Las versiones con caldera calentada con GAS permiten utilizar la máquina en condiciones ambientales particulares, siendo la necesidad de potencia eléctrica muy inferior. La versión con GAS, combinada con la versión LEVA, permite utilizar este modelo absolutamente sin electricidad.

A versão com caldeira aquecida a GÁS permite utilizar a máquina em condições ambientais particulares, em que os requisitos de potência elétrica são muito inferiores. A versão a GÁS combinada com a versão LEVA permite utilizar este modelo em situações de total ausência de eletricidade.

(*) not available for 2 groups COMPACT and 1 group LEVA versions

(*) não disponível para las versiones 2 grupos COMPACT y 1 grupo LEVA

(*) não disponível para versão 2 saídas COMPACT et 1 saída LEVA

7

VERSIONS
VERSIONES
VERSÕES



Classe 7E

Available in versions with 2 group Compact, 2 and 3 groups. Electronic control and automatic dosing.
Disponibile en la versión con 2 grupos Compact, 2 y 3 grupos. Control electrónico y dosificación automática.
Disponível em versão 2 saída Compact, 2 e 3 saídas. Controlo eletrónico e dosagem automática.



Classe 7E TALL

Available in versions with 2 group Compact, 2 and 3 groups. Electronic control and automatic dosing.
Disponibile en la versión con 2 grupos Compact, 2 y 3 grupos. Control electrónico y dosificación automática.
Disponível em versão 2 saída Compact, 2 e 3 saídas. Controlo eletrónico e dosagem automática.



Classe 7S

Available in versions with 2 group Compact, 2 and 3 groups. Semi-automatic control.
Disponibile en la versión con 2 grupos Compact, 2 y 3 grupos. Control semiautomático.
Disponível em versão 2 saída Compact, 2 e 3 saídas. Controlo semiautomático.



Classe 7 LEVA

Available in 1-, 2-, 3- and 4-group versions. Manual Control.
Disponibile en las versiones de 1, 2, 3 y 4 grupos. Control manual.
Disponível na versão com 1, 2, 3 e 4 saídas. Controlo manuale.

7^E

STANDARD FEATURES | CARACTERÍSTICA ESTÁNDAR | CARACTERÍSTICA STANDARD

-  **ABM.07**
Smart power management
Gestión inteligente de la potencia
Gestão inteligente da potência
-  **EASY FIX**
Advanced diagnostics
Diagnóstica avanzada
Diagnóstico avançado
-  **PLUG & BREW**
Rapid setting
Regulación rápida
Configuração rápida
-  **V-FLEX**
Voltage stabilizer
Estabilizador de tensión
Estabilizador de tensão
-  **LED LIGHTS**
Ergonomic lighting (*)
Iluminación ergonómica
Iluminação ergonómica
-  **SOFT TOUCH**
Ergonomic control panel
Panel de mandos ergonómico
Painel de comandos ergonómico
-  **ERGO-FILTER HOLDER**
Ergonomic filter holder
Portafiltro ergonómico
Porta-filtros ergonómico
-  **GRID SYSTEM**
Ergonomic work surface
Superficie de trabajo ergonómica
Superfície de trabalho ergonómica

ON DEMAND | A PETICIÓN EN | MEDIANTE PEDIDO

-  **C-LEVER**
Ergonomic steam control
Mando para vapor ergonómico
Comando ergonómico de vapor
-  **youSteam**
Manual steam wand (*)
Mando para vapor manuale
Comando de vapor manuale
-  **PODS & CAPS**
Pod and capsule adaptor
Adaptador obleas y cápsulas
Adaptador de sachês e cápsulas
-  **CUP WARMER**
Electric cup warmer
Calentador de tazas eléctrico
Aquecedor eletrónico de xícaras
-  **GAS**
Gas heating (*)
Calentamiento a Gas
Aquecimento a Gás

(*) not available for 2 groups COMPACT version | no está disponible para la versión 2 grupos COMPACT | não disponível para a versão 2 saídas COMPACT

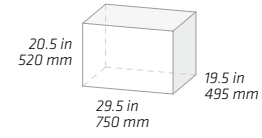




CLASSE 7E 2GR

240 Espresso cups / hour
Tazas espresso / hora
Xicaras expresso / hora

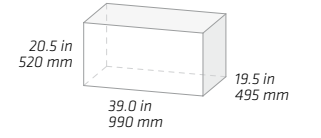
330 Hot water cups / hour
Tazas agua caliente / hora
Xicaras água quente / hora



CLASSE 7E 3GR

360 Espresso cups / hour
Tazas espresso / hora
Xicaras expresso / hora

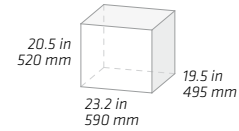
490 Hot water cups / hour
Tazas agua caliente / hora
Xicaras água quente / hora



CLASSE 7E 2GR COMPACT

200 Espresso cups / hour
Tazas espresso / hora
Xicaras expresso / hora

300 Hot water cups / hour
Tazas agua caliente / hora
Xicaras água quente / hora



TECHNICAL FEATURES

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Classe 7E

Technical Features

independent heat exchangers

electric heating

incorporated volumetric pump

boiler pressure gauge

automatic water level control

reduction to 2/3 of maximum power

electronic boiler temperature/pressure control

standard and COMPACT version

LED lights in the work area (not available on the 2 groups COMPACT)

Standard

1 filter holder for 2 cups per group, 1 filter holder for 1 cup, 2 steam wands, 1 hot water dispenser with programmable time-controlled dosing, coffee tamper, measuring scoop and cleaning discs, levelling feet.

Optional

C-Lever - ergonomic steam control, youSteam - manual steam wand, pod and capsule adaptor, electric cup warmer, gas heating.

Accessories

automatic or manual DP water softener, MD dosing grinder, interchangeable side panels.

Materials

stainless steel and grey painted aluminium panels.

Características Técnicas

intercambiadores de calor independientes

calentamiento eléctrico

bomba volumétrica incorporada

manómetro control presión caldera

autonivel electrónico

reducción a 2/3 de la potencia máx.

control electrónico temperatura presión caldera

versión estándar y COMPACT

Luces LED zona de trabajo (no disponible para 2 grupos COMPACT)

En dotación

1 portafiltro para dos cafés para cada grupo, 1 portafiltro para un café, 2 dispensadores de vapor, 1 dispensador de agua caliente con dosificación de tiempo programable, prensacafé, medidor y discos para lavado, pies regulables.

Opcionales

C-Lever - mando para vapor ergonómico, youSteam - mando para vapor manuale, adaptador obleas y cápsulas, calentador de tazas eléctrico, calentamiento a gas

Accesorios

filtro descalcificador de agua DP, automático o manual, Molinillo dosificador MD, perfiles laterales intercambiables.

Material

acero inoxidable y paneles de aluminio barnizado gris.

Características Técnicas

trocadores de calor independentes

aquecimento elétrico

bomba volumétrica incorporada

manómetro de controle da pressão da caldeira

autonivelamento eletrônico

redução a 2/3 da potência máxima

controle eletrônico da temperatura de pressão da caldeira

versão standard e COMPACT

Luces LED área trabalho (não disponível para 2 saídas COMPACT)

Dotações

1 porta-filtro para dois cafés para cada saída, 1 porta-filtro para um café, 2 distribuidores de vapor, 1 distribuidor de água quente com dosagem com tempo programável, calca-dor de café, medidor e discos para lavagem, pés reguláveis.

Opcionais

C-Lever - comando ergonômico de vapor, youSteam - comando de vapor manuale, adaptador de sachês e cápsulas, aquecedor eletrônico de xícaras, aquecimento a gás

Acessórios

purificador de água DP, automático ou manual, Moedor-dosador MD, laterais intercambiáveis.

Materiais

aço inox e painéis de alumínio pintado cinza.

Classe 7E

2 GROUPS

Dimensions (W×D×H)
29.5×19.5×20.5 in
750×495×520 mm

Boiler
11 l (2.4 gal_{UK})

Voltage
120 V / 220-240 V / 380-415 V (3N)

Weight
136.7 lb
62 kg

Boiler power
3,200 W (120 V) - 4,300 W

Frequency
50/60 Hz

2 GROUPS COMPACT

Dimensions (W×D×H)
23.2×19.5×20.5 in
590×495×520 mm

Boiler
5 l (1.1 gal_{UK})

Voltage
120 V / 220-240 V / 380-415 V (3N)

Weight
121.2 lb
55 kg

Boiler power
3,200 W (120 V) - 3,000 W

Frequency
50/60 Hz

3 GROUPS

Dimensions (W×D×H)
39.0×19.5×20.5 in
990×495×520 mm

Boiler
16 l (3.5 gal_{UK})

Voltage
220-240 V / 380-415 V (3N)

Weight
163.1 lb
74 kg

Boiler power
6,000 W

Frequency
50/60 Hz

2 GRUPOS

Dimensiones (A×P×A)
750×495×520 mm

Caldera
11 l

Voltaje
120 V / 220-240 V / 380-415 V (3N)

Peso
62 kg

Potencia calentador
3.200 W (120 V) - 4.300 W

Frecuencia
50/60 Hz

2 GRUPOS COMPACT

Dimensiones (A×P×A)
590×495×520 mm

Caldera
5 l

Voltaje
120 V / 220-240 V / 380-415 V (3N)

Peso
55 kg

Potencia calentador
3.200 W (120 V) - 3.000 W

Frecuencia
50/60 Hz

3 GRUPOS

Dimensiones (A×P×A)
990×495×520 mm

Caldera
16 l

Voltaje
220-240 V / 380-415 V (3N)

Peso
74 kg

Potencia calentador
6.000 W

Frecuencia
50/60 Hz

2 SAÍDAS

Medidas (A×P×A)
750×495×520 mm

Caldeira
11 l

Voltagem
120 V / 220-240 V / 380-415 V (3N)

Peso
62 kg

Potência da caldeira
3.200 W (120 V) - 4.300 W

Frequência
50/60 Hz

2 SAÍDAS COMPACT

Medidas (A×P×A)
590×495×520 mm

Caldeira
5 l

Voltagem
120 V / 220-240 V / 380-415 V (3N)

Peso
55 kg

Potência da caldeira
3.200 W (120 V) - 3.000 W

Frequência
50/60 Hz

3 SAÍDAS

Medidas (A×P×A)
990×495×520 mm

Caldeira
16 l

Voltagem
220-240 V / 380-415 V (3N)

Peso
74 kg

Potência da caldeira
6.000 W

Frequência
50/60 Hz



7E TALL

STANDARD FEATURES | CARACTERÍSTICA ESTÁNDAR | CARACTERÍSTICA STANDARD

-  **ABM.07**
 Smart power management
 Gestión inteligente de la potencia
 Gestão inteligente da potência
-  **EASY FIX**
 Advanced diagnostics
 Diagnóstico avanzada
 Diagnóstico avançado
-  **PLUG & BREW**
 Rapid setting
 Regulación rápida
 Configuração rápida
-  **V-FLEX**
 Voltage stabilizer
 Estabilizador de tensión
 Estabilizador de tensão
-  **LED LIGHTS**
 Ergonomic lighting (*)
 Iluminación ergonómica
 Iluminação ergonómica
-  **SOFT TOUCH**
 Ergonomic control panel
 Panel de mandos ergonómico
 Painel de comandos ergonómico
-  **ERGO-FILTER HOLDER**
 Ergonomic filter holder
 Portafiltro ergonómico
 Porta-filtros ergonómico
-  **GRID SYSTEM**
 Ergonomic work surface
 Superficie de trabajo ergonómica
 Superfície de trabalho ergonómica

ON DEMAND | A PETICIÓN EN | MEDIANTE PEDIDO

-  **C-LEVER**
 Ergonomic steam control
 Mando para vapor ergonómico
 Comando ergonómico de vapor
-  **youSteam**
 Manual steam wand (*)
 Mando para vapor manuale
 Comando de vapor manuale
-  **PODS & CAPS**
 Pod and capsule adaptor
 Adaptador obleas y cápsulas
 Adaptador de sachês e cápsulas
-  **CUP WARMER**
 Electric cup warmer
 Calentador de tazas eléctrico
 Aquecedor eletrónico de xícaras
-  **GAS**
 Gas heating (*)
 Calentamiento a Gas
 Aquecimento a Gás

(*) not available for 2 groups COMPACT version | no está disponible para la versión 2 grupos COMPACT | não disponível para a versão 2 saídas COMPACT



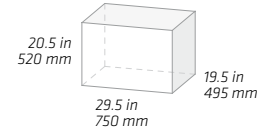


CLASSE 7E 2GR TALL

240 Espresso cups / hour
Tazas espresso / hora
Xícaras expresso / hora

330 Hot water cups / hour
Tazas agua caliente / hora
Xícaras água quente / hora

H max cups/glasses: 5.7 in
H max tazas/vasos: 14,5 cm
H max xícaras /copos: 14,5 cm

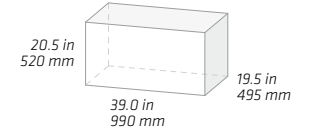


CLASSE 7E 3GR TALL

360 Espresso cups / hour
Tazas espresso / hora
Xícaras expresso / hora

490 Hot water cups / hour
Tazas agua caliente / hora
Xícaras água quente / hora

H max cups/glasses: 5.7 in
H max tazas/vasos: 14,5 cm
H max xícaras /copos: 14,5 cm

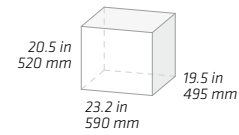


CLASSE 7E 2GR COMPACT TALL

200 Espresso cups / hour
Tazas espresso / hora
Xícaras expresso / hora

300 Hot water cups / hour
Tazas agua caliente / hora
Xícaras água quente / hora

H max cups/glasses: 5.7 in
H max tazas/vasos: 14,5 cm
H max xícaras /copos: 14,5 cm



TECHNICAL FEATURES

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Classe 7E TALL

Technical Features

independent heat exchangers

electric heating

incorporated volumetric pump

boiler pressure gauge

automatic water level control

reduction to 2/3 of maximum power

electronic boiler temperature/pressure control

TALL and COMPACT TALL version

LED lights in the work area (not available on the 2 groups COMPACT)

Standard

1 filter holder for 2 cups per group, 1 filter holder for 1 cup, 2 steam wands, 1 hot water dispenser with programmable time-controlled dosing, coffee tamper, measuring scoop and cleaning discs, levelling feet.

Optional

C-Lever - ergonomic steam control, youSteam - manual steam wand, pod and capsule adaptor, electric cup warmer, gas heating.

Accessories

automatic or manual DP water softener, MD dosing grinder, interchangeable side panels.

Materials

stainless steel and grey painted aluminium panels.

Características Técnicas

intercambiadores de calor independientes

calentamiento eléctrico

bomba volumétrica incorporada

manómetro control presión caldera

autonivel electrónico

reducción a 2/3 de la potencia máx.

control electrónico temperatura presión caldera

versión TALL y COMPACT TALL

Luces LED zona de trabajo (no disponible para 2 grupos COMPACT)

En dotación

1 portafiltro para dos cafés para cada grupo, 1 portafiltro para un café, 2 dispensadores de vapor, 1 dispensador de agua caliente con dosificación de tiempo programable, prensacafé, medidor y discos para lavado, pies regulables.

Opcionales

C-Lever - mando para vapor ergonómico, youSteam - mando para vapor manuale, adaptador obleas y cápsulas, calentador de tazas eléctrico, calentamiento a gas

Accesorios

filtro descalcificador de agua DP, automático o manual, Molinillo dosificador MD, perfiles laterales intercambiables.

Material

acero inoxidable y paneles de aluminio barnizado gris.

Características Técnicas

trocadores de calor independentes

aquecimento elétrico

bomba volumétrica incorporada

manómetro de controle da pressão da caldeira

autonivelamento eletrônico

redução a 2/3 da potência máxima

controle eletrônico da temperatura de pressão da caldeira

versão TALL e COMPACT TALL

Luces LED área trabalho (não disponível para 2 saídas COMPACT)

Dotações

1 porta-filtro para dois cafés para cada saída, 1 porta-filtro para um café, 2 distribuidores de vapor, 1 distribuidor de água quente com dosagem com tempo programável, calca-dor de café, medidor e discos para lavagem, pés reguláveis.

Opcionais

C-Lever - comando ergonômico de vapor, youSteam - comando de vapor manuale, adaptador de sachês e cápsulas, aquecedor eletrônico de xícaras, aquecimento a gás

Acessórios

purificador de água DP, automático ou manual, Moedor-dosador MD, laterais intercambiáveis.

Materiais

aço inox e painéis de alumínio pintado cinza.

Classe 7E TALL

2 GROUPS TALL

Dimensions (W×D×H)
29.5×19.5×20.5 in
750×495×520 mm

Weight
136.7 lb
62 kg

Boiler
11 l (2.4 gal_{UK})

Boiler power
3,200 W (120 V) - 4,300 W

Voltage
120 V / 220-240 V / 380-415 V (3N)

Frequency
50/60 Hz

2 GROUPS COMPACT TALL

Dimensions (W×D×H)
23.2×19.5×20.5 in
590×495×520 mm

Weight
121.2 lb
55 kg

Boiler
5 l (1.1 gal_{UK})

Boiler power
3,200 W (120 V) - 3,000 W

Voltage
120 V / 220-240 V / 380-415 V (3N)

Frequency
50/60 Hz

3 GROUPS TALL

Dimensions (W×D×H)
39.0×19.5×20.5 in
990×495×520 mm

Weight
163.1 lb
74 kg

Boiler
16 l (3.5 gal_{UK})

Boiler power
6,000 W

Voltage
220-240 V / 380-415 V (3N)

Frequency
50/60 Hz

2 GRUPOS TALL

Dimensiones (A×P×A)
750×495×520 mm

Peso
62 kg

Caldera
11 l

Potencia calentador
3.200 W (120 V) - 4.300 W

Voltaje
120 V / 220-240 V / 380-415 V (3N)

Frecuencia
50/60 Hz

2 GRUPOS COMPACT TALL

Dimensiones (A×P×A)
590×495×520 mm

Peso
55 kg

Caldera
5 l

Potencia calentador
3.200 W (120 V) - 3.000 W

Voltaje
120 V / 220-240 V / 380-415 V (3N)

Frecuencia
50/60 Hz

3 GRUPOS TALL

Dimensiones (A×P×A)
990×495×520 mm

Peso
74 kg

Caldera
16 l

Potencia calentador
6.000 W

Voltaje
220-240 V / 380-415 V (3N)

Frecuencia
50/60 Hz

2 SAÍDAS TALL

Medidas (A×P×A)
750×495×520 mm

Peso
62 kg

Caldeira
11 l

Potência da caldeira
3.200 W (120 V) - 4.300 W

Voltagem
120 V / 220-240 V / 380-415 V (3N)

Frequência
50/60 Hz

2 SAÍDAS COMPACT TALL

Medidas (A×P×A)
590×495×520 mm

Peso
55 kg

Caldeira
5 l

Potência da caldeira
3.200 W (120 V) - 3.000 W

Voltagem
120 V / 220-240 V / 380-415 V (3N)

Frequência
50/60 Hz

3 SAÍDAS TALL

Medidas (A×P×A)
990×495×520 mm

Peso
74 kg

Caldeira
16 l

Potência da caldeira
6.000 W

Voltagem
220-240 V / 380-415 V (3N)

Frequência
50/60 Hz



7^S



STANDARD FEATURES | CARACTERÍSTICA ESTÁNDAR | CARACTERÍSTICA STANDARD

EASY CLEAN

Automatic washing programme
Programa de lavado automático
Programa automático de lavagem

LED LIGHTS

Ergonomic lighting (*)
Iluminación ergonómica
Iluminação ergonómica

SOFT TOUCH

Ergonomic control panel
Panel de mandos ergonómico
Painel de comandos ergonómico

ERGO-FILTER HOLDER

Ergonomic filter holder
Portafiltro ergonómico
Porta-filtros ergonómico

GRID SYSTEM

Ergonomic work surface
Superficie de trabajo ergonómica
Superfície de trabalho ergonómica

ON DEMAND | A PETICIÓN EN | MEDIANTE PEDIDO

C-LEVER

Ergonomic steam control
Mando para vapor ergonómico
Comando ergonómico de vapor

youSteam

Manual steam wand (*)
Mando para vapor manuale
Comando de vapor manuale

PODS & CAPS

Pod and capsule adaptor
Adaptador obleas y cápsulas
Adaptador de sachês e cápsulas

CUP WARMER

Electric cup warmer
Calentador de tazas eléctrico
Aquecedor eletrônico de xícaras

GAS

Gas heating (*)
Calentamiento a Gas
Aquecimento a Gás

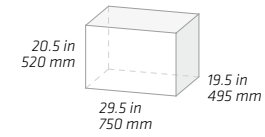
(*) not available for 2 groups COMPACT version | no está disponible para la versión 2 grupos COMPACT | não disponível para a versão 2 saídas COMPACT



CLASSE 7S 2GR

240 Espresso cups / hour
Tazas espresso / hora
Xicaras expresso / hora

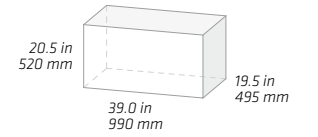
330 Hot water cups / hour
Tazas agua caliente / hora
Xicaras água quente / hora



CLASSE 7S 3GR

360 Espresso cups / hour
Tazas espresso / hora
Xicaras expresso / hora

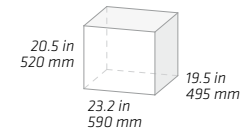
490 Hot water cups / hour
Tazas agua caliente / hora
Xicaras água quente / hora



CLASSE 7S 2GR COMPACT

200 Espresso cups / hour
Tazas espresso / hora
Xicaras expresso / hora

300 Hot water cups / hour
Tazas agua caliente / hora
Xicaras água quente / hora



TECHNICAL FEATURES

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Classe 7S

Technical Features

independent heat exchangers

electric heating

incorporated volumetric pump

boiler pressure gauge

automatic water level control

boiler pressure control with pressurestat

standard and COMPACT version

LED lights in the work area (not available on the 2 groups COMPACT)

Standard

1 filter holder for 2 cups per group, 1 filter holder for 1 cup, 2 steam wands, 1 hot water dispenser, coffee tamper, measuring scoop and cleaning discs, levelling feet.

Optional

C-Lever - ergonomic steam control, youSteam - manual steam wand, pod and capsule adaptor, electric cup warmer, gas heating.

Accessories

automatic or manual DP water softener, MD dosing grinder, interchangeable side panels.

Materials

stainless steel and grey painted aluminium panels.

Características Técnicas

intercambiadores de calor independientes

calentamiento eléctrico

bomba volumétrica incorporada

manómetro control presión caldera

autonivel electrónico

control presión caldera con presostat

versión estándar y COMPACT

Luces LED zona de trabajo (no disponible para 2 grupos COMPACT)

En dotación

1 portafiltro para dos cafés para cada grupo, 1 portafiltro para un café, 2 dispensadores de vapor, 1 dispensador de agua caliente, prensacafé, medidor y discos para lavado, pies regulables.

Opcionales

C-Lever - mando para vapor ergonómico, youSteam - mando para vapor manuale, adaptador obleas y cápsulas, calentador de tazas eléctrico, calentamiento a gas

Accesorios

filtro descalcificador de agua DP, automático o manual, Molinillo dosificador MD, perfiles laterales intercambiables.

Material

acero inoxidable y paneles de aluminio barnizado gris.

Características Técnicas

trocadores de calor independentes

aquecimento elétrico

bomba volumétrica incorporada

manómetro de controle da pressão da caldeira

autonivelamento eletrônico

controle da pressão da caldeira com pressóstato

versão standard e COMPACT

Luces LED área trabalho (não disponível para 2 saídas COMPACT)

Dotações

1 porta-filtro para dois cafés para cada saída, 1 porta-filtro para um café, 2 distribuidores de vapor, 1 distribuidor de água quente, calcador de café, medidor e discos para lavagem, pés reguláveis.

Opcionais

C-Lever - comando ergonómico de vapor, youSteam - comando de vapor manuale, adaptador de sachês e cápsulas, aquecedor eletrônico de xícaras, aquecimento a gás

Acessórios

purificador de água DP, automático ou manual, Moedor-dosador MD, laterais intercambiáveis.

Materiais

aço inox e painéis de alumínio pintado cinza.

Classe 7S

2 GROUPS

Dimensions (W-D-H)
29.5x19.5x20.5 in
750x495x520 mm

Weight
136.7 lb
62 kg

Boiler
11 l (2.4 gal_{UK})

Boiler power
3,200 W (120 V) - 4,300 W

Voltage
120 V / 220-240 V / 380-415 V (3N)

Frequency
50/60 Hz

2 GROUPS COMPACT

Dimensions (W-D-H)
23.2x19.5x20.5 in
590x495x520 mm

Weight
121.2 lb
55 kg

Boiler
5 l (1.1 gal_{UK})

Boiler power
3,200 W (120 V) - 3,000 W

Voltage
120 V / 220-240 V / 380-415 V (3N)

Frequency
50/60 Hz

3 GROUPS

Dimensions (W-D-H)
39.0x19.5x20.5 in
990x495x520 mm

Weight
163.1 lb
74 kg

Boiler
16 l (3.5 gal_{UK})

Boiler power
6,000 W

Voltage
220-240 V / 380-415 V (3N)

Frequency
50/60 Hz

2 GRUPOS

Dimensiones (A-P-A)
750x495x520 mm

Peso
62 kg

Caldera
11 l

Potencia calentador
3.200 W (120 V) - 4.300 W

Voltaje
120 V / 220-240 V / 380-415 V (3N)

Frecuencia
50/60 Hz

2 GRUPOS COMPACT

Dimensiones (A-P-A)
590x495x520 mm

Peso
55 kg

Caldera
5 l

Potencia calentador
3.200 W (120 V) - 3.000 W

Voltaje
120 V / 220-240 V / 380-415 V (3N)

Frecuencia
50/60 Hz

3 GRUPOS

Dimensiones (A-P-A)
990x495x520 mm

Peso
74 kg

Caldera
16 l

Potencia calentador
6.000 W

Voltaje
220-240 V / 380-415 V (3N)

Frecuencia
50/60 Hz

2 SAÍDAS

Medidas (A-P-A)
750x495x520 mm

Peso
62 kg

Caldeira
11 l

Potência da caldeira
3.200 W (120 V) - 4.300 W

Voltagem
120 V / 220-240 V / 380-415 V (3N)

Frequência
50/60 Hz

2 SAÍDAS COMPACT

Medidas (A-P-A)
590x495x520 mm

Peso
55 kg

Caldeira
5 l

Potência da caldeira
3.200 W (120 V) - 3.000 W

Voltagem
120 V / 220-240 V / 380-415 V (3N)

Frequência
50/60 Hz

3 SAÍDAS

Medidas (A-P-A)
990x495x520 mm

Peso
74 kg

Caldeira
16 l

Potência da caldeira
6.000 W

Voltagem
220-240 V / 380-415 V (3N)

Frequência
50/60 Hz



7 LEVA



STANDARD FEATURES | CARACTERÍSTICA ESTÁNDAR | CARACTERÍSTICA STANDARD



ERGO-FILTER HOLDER

Ergonomic filter holder
Portafiltro ergonómico
Porta-filtros ergonómico



GRID SYSTEM

Ergonomic work surface
Superficie de trabajo ergonómica
Superfície de trabalho ergonómica

ON DEMAND | A PETICIÓN EN | MEDIANTE PEDIDO



C-LEVER

Ergonomic steam control
Mando para vapor ergonómico
Comando ergonómico de vapor



CUP WARMER

Electric cup warmer
Calentador de tazas eléctrico
Aquecedor eletrônico de xícaras



GAS

Gas heating (*)
Calentamiento a Gas
Aquecimento a Gás

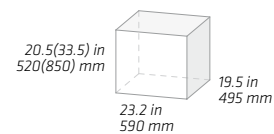
(*) not available for 1 group version | no está disponible para la versión 1 grupo | não disponível para a versão 1 saída



CLASSE 7 1GR LEVA

120 Espresso cups / hour
Tazas espresso / hora
Xicaras expresso / hora

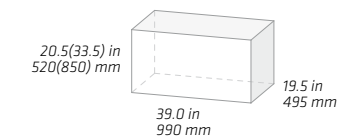
200 Hot water cups / hour
Tazas agua caliente / hora
Xicaras água quente / hora



CLASSE 7 3GR LEVA

360 Espresso cups / hour
Tazas espresso / hora
Xicaras expresso / hora

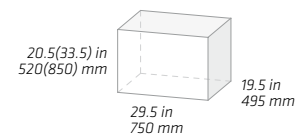
490 Hot water cups / hour
Tazas agua caliente / hora
Xicaras água quente / hora



CLASSE 7 2GR LEVA

240 Espresso cups / hour
Tazas espresso / hora
Xicaras expresso / hora

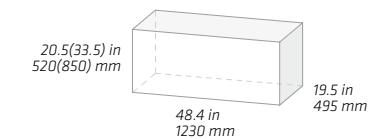
330 Hot water cups / hour
Tazas agua caliente / hora
Xicaras água quente / hora



CLASSE 7 4GR LEVA

480 Espresso cups / hour
Tazas espresso / hora
Xicaras expresso / hora

660 Hot water cups / hour
Tazas agua caliente / hora
Xicaras água quente / hora



TECHNICAL FEATURES

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Classe 7 LEVA

Technical Features

electric heating
boiler pressure gauge
automatic water level control

Standard

1 filter holder for 2 cups per group, 1 filter holder for 1 cup, 2 steam wands, 1 hot water dispenser, coffee tamper, measuring scoop and cleaning discs, levelling feet.

Optional

C-Lever - ergonomic steam control, electric cup warmer, gas heating.

Accessories

automatic or manual DP water softener, MD dosing grinder, interchangeable side panels.

Materials

stainless steel and grey painted aluminium panels.

Características Técnicas

calentamiento eléctrico
manómetro control presión caldera
autonivel electrónico

En dotación

1 portafiltro para dos cafés para cada grupo, 1 portafiltro para un café, 2 dispensadores de vapor, 1 dispensador de agua caliente, prensacafé, medidor y discos para lavado, pies regulables.

Opcionales

C-Lever - mando para vapor ergonómico, calentador de tazas eléctrico, calentamiento a gas

Accesorios

filtro descalcificador de agua DP, automático o manual, Molinillo dosificador MD, perfiles laterales intercambiables.

Material

acero inoxidable y paneles de aluminio barnizado gris.

Características Técnicas

aquecimento elétrico
manómetro de controle da pressão da caldeira
autonivelamento eletrônico

Dotações

1 porta-filtro para dois cafés para cada saída, 1 porta-filtro para um café, 2 distribuidores de vapor, 1 distribuidor de água quente, calcador de café, medidor e discos para lavagem, pés reguláveis.

Opcionais

C-Lever - comando ergonômico de vapor, aquecedor eletrônico de xícaras, aquecimento a gás

Acessórios

purificador de água DP, automático ou manual, Moedor-dosador MD, laterais intercambiáveis.

Materiais

aço inox e painéis de alumínio pintado cinza.



Classe 7 LEVA

1 GROUP

Dimensions (W×D×H) 23.2×19.5×20.5 in 590×495×520 mm	Weight 130.1 lb 59 kg
Boiler 5 l (1.1 gal _{UK})	Boiler power 3,200 W (120 V) - 3,000 W
Voltage 120 V / 220-240 V / 380-415 V (3N)	Frequency 50/60 Hz

2 GROUPS

Dimensions (W×D×H) 29.5×19.5×20.5 in 750×495×520 mm	Weight 163.1 lb 74 kg
Boiler 11 l (2.4 gal _{UK})	Boiler power 3,200 W (120 V) - 4,300 W
Voltage 120 V / 220-240 V / 380-415 V (3N)	Frequency 50/60 Hz

3 GROUPS

Dimensions (W×D×H) 39.0×19.5×20.5 in 990×495×520 mm	Weight 202.8 lb 92 kg
Boiler 16 l (3.5 gal _{UK})	Boiler power 6,000 W
Voltage 220-240 V / 380-415 V (3N)	Frequency 50/60 Hz

4 GROUPS

Dimensions (W×D×H) 48.4×19.5×20.5 in 1230×495×520 mm	Weight 242.5 lb 110 kg
Boiler 22 l (4.8 gal _{UK})	Boiler power 6,000 W
Voltage 220-240 V / 380-415 V (3N)	Frequency 50/60 Hz

1 GRUPO

Dimensiones (A×P×A) 590×495×520 mm	Peso 59 kg
Caldera 5 l	Potencia calentador 3.200 W (120 V) - 3.000 W
Voltaje 120 V / 220-240 V / 380-415 V (3N)	Frecuencia 50/60 Hz

2 GRUPOS

Dimensiones (A×P×A) 750×495×520 mm	Peso 74 kg
Caldera 11 l	Potencia calentador 3.200 W (120 V) - 4.300 W
Voltaje 120 V / 220-240 V / 380-415 V (3N)	Frecuencia 50/60 Hz

3 GRUPOS

Dimensiones (A×P×A) 990×495×520 mm	Peso 92 kg
Caldera 16 l	Potencia calentador 6.000 W
Voltaje 220-240 V / 380-415 V (3N)	Frecuencia 50/60 Hz

4 GRUPOS

Dimensiones (A×P×A) 1230×495×520 mm	Peso 110 kg
Caldera 22 l	Potencia calentador 6.000 W
Voltaje 220-240 V / 380-415 V (3N)	Frecuencia 50/60 Hz

1 SAÍDAS

Medidas (A×P×A) 590×495×520 mm	Peso 59 kg
Caldeira 5 l	Potência da caldeira 3.200 W (120 V) - 3.000 W
Voltagem 120 V / 220-240 V / 380-415 V (3N)	Frequência 50/60 Hz

2 SAÍDAS

Medidas (A×P×A) 750×495×520 mm	Peso 74 kg
Caldeira 11 l	Potência da caldeira 3.200 W (120 V) - 4.300 W
Voltagem 120 V / 220-240 V / 380-415 V (3N)	Frequência 50/60 Hz

3 SAÍDAS

Medidas (A×P×A) 990×495×520 mm	Peso 92 kg
Caldeira 16 l	Potência da caldeira 6.000 W
Voltagem 220-240 V / 380-415 V (3N)	Frequência 50/60 Hz

4 SAÍDAS

Medidas (A×P×A) 1230×495×520 mm	Peso 110 kg
Caldeira 22 l	Potência da caldeira 6.000 W
Voltagem 220-240 V / 380-415 V (3N)	Frequência 50/60 Hz

MD

POWER AND PRECISION

POTENCIA Y PRECISIÓN

POTÊNCIA E PRECISÃO

ENGLISH

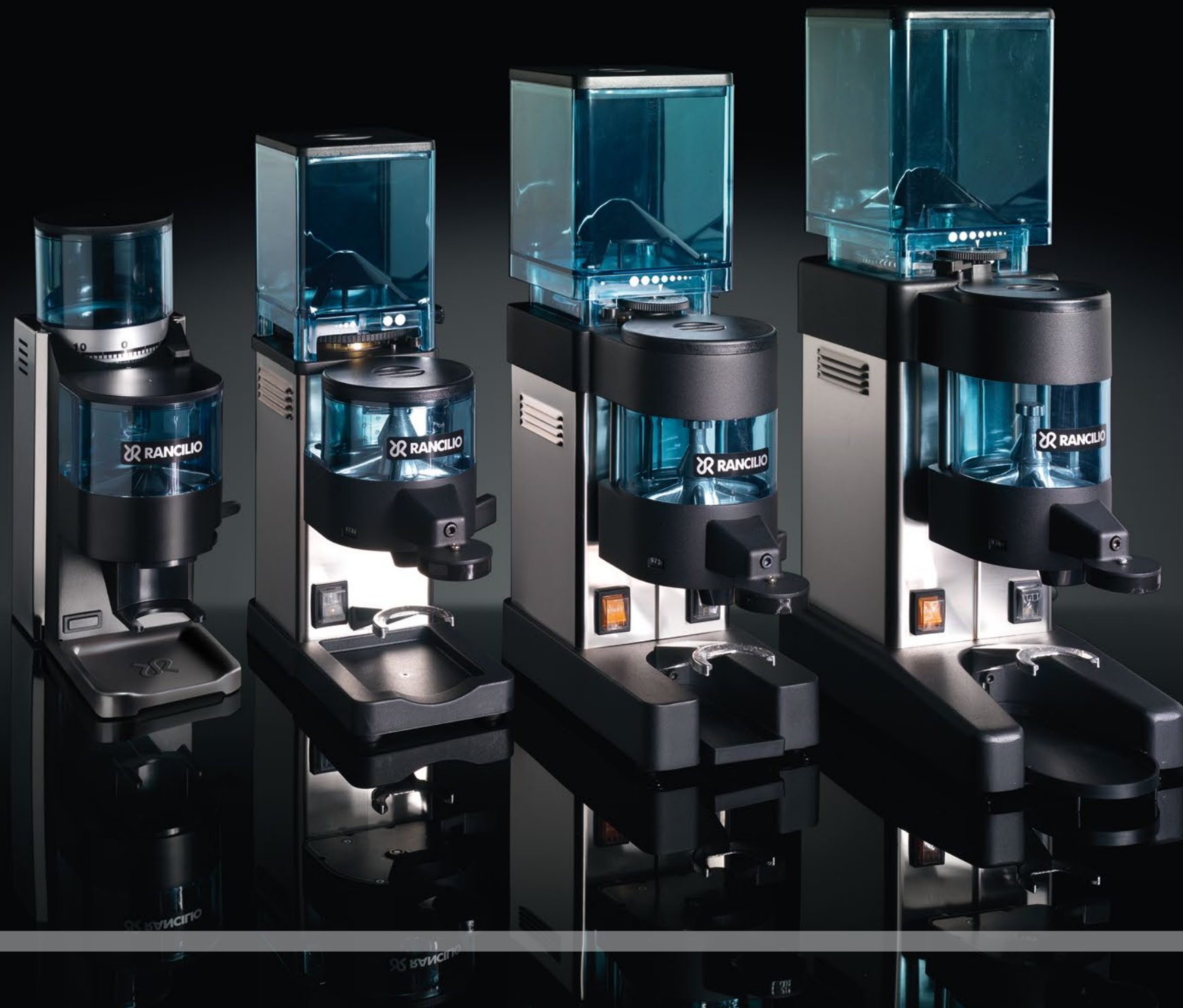
The MD series offers a range of dosing grinders designed to optimize the grinding of every dose of espresso. The powerful motor allows grinding at a low speed, which prevents the bean from overheating to maintain its aroma and keep the flavor intact. Rancilio offers models with different capacities. Robust and reliable, the entire MD range offers excellent performance at a low cost.

ESPAÑOL

La serie MD comprende una línea de molinillos dosificadores proyectados para optimizar la molienda de cada dosis de café. El potente motor de esta línea permite una molienda con vueltas lentas que evita el sobrecalentamiento del café manteniendo inalterados su aroma y gusto. Rancilio propone modelos de diferente capacidad. Robusta y fiable, toda la línea MD ofrece grandes prestaciones y costes reducidos.

PORTUGUÊS

A série MD inclui uma linha de moedor-dosadores projetada para otimizar a moagem de cada dose de café. O potente motor desta linha permite uma moagem com rotações baixas que evita o superaquecimento do café mantendo inalterado gosto e sabor. Rancilio propõe modelos com capacidade diferente. Robusta e confiável, toda a linha MD oferece desempenhos e custos reduzidos.



MD80

MD 80 has grinding burrs with a diameter of 2.9 inch (75 mm), guaranteeing a production of 26.4-30.9 lb/hour (12-14 kg/hour). Doses can be varied from 0.17 to 0.35 Oz (5 to 10 g), with a capacity for 49.4 Oz (1,400 g) of coffee beans. Automatic version.

MD 80 posee fresas con diámetro de 75 mm, capaces de garantizar una producción de 12-14 kg/hora. La dosis es regulable de 5 a 10 g con una capacidad de café en grano de 1.400 g. Versión automática.

MD 80 possui moedores com diâmetro de 75 mm, capaz de garantir uma produção de 12-14 kg/hora. A dose é regulável de 5 a 10 g, com uma capacidade de café em grãos de 1.400 g. Versão automática.



TECHNICAL FEATURES

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MD 80

Dimensions (W-D-H) 7.9×15.3×24.0 in 200×390×610 mm	Weight 39.7 lb 18 kg
Variable dose 0.17-0.35 Oz (5-10 g)	Production 26.4-30.9 lb/h (12-14 kg/h)
Grinding wheel diameter 2.9 in (75 mm)	Coffee bean container 49.4 Oz (1,400 g)
Voltage 110 V / 230 V / 230-400 V 3N	Frequency 50/60 Hz
Power 950 W	Version automatic

Dimensiones (A-P-A) 200×390×610 mm	Peso 18 kg
Dosis regulable 5-10 g	Producción 12-14 kg/h
Diámetro molinillo 75 mm	Contenedor de café en granos 1.400 g
Voltaje 110 V / 230 V / 230-400 V 3N	Frecuencia 50/60 Hz
Potencia 950 W	Versión automática

Medidas (A-P-A) 200×390×610 mm	Peso 18 kg
Dose regulável 5-10 g	Produção 12-14 kg/h
Diâmetro moedores 75 mm	Recipiente do café em grãos 1.400 g
Voltagem 110 V / 230 V / 230-400 V 3N	Frequência 50/60 Hz
Potência 950 W	Versão automática



MD50

MD 50 has grinding burrs with a diameter of 2.5 inch (64 mm), guaranteeing a production of 15.4-19.8 lb/hour (7-9 kg/hour). Doses can be varied from 0.17 to 0.35 Oz (5 to 10 g), with a capacity for 35.3 Oz (1,000 g) of coffee beans. Available in AT automatic version or ST semi-automatic version.

MD 50 posee fresas con diámetro de 64 mm, capaces de garantizar una producción de 7-9 kg/hora. La dosis es regulable de 5 a 10 g, con una capacidad de café en grano de 1.000 g. Está disponible en versión automática AT o semiautomática ST.

MD 50 possui moedores com diâmetro de 64 mm, capaz de garantir uma produção de 7-9 kg/hora. A dose é regulável de 5 a 10 g, com uma capacidade de café em grãos de 1.000 g. Está disponível na versão automática AT ou semi-automática ST.



TECHNICAL FEATURES CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MD 50

Dimensions (W-D-H) 6.1x14.2x20.7 in 155x360x525 mm	Weight 28.7 lb 13 kg	Dimensiones (A-P-A) 155x360x525 mm	Peso 13 kg	Medidas (A-P-A) 155x360x525 mm	Peso 13 kg
Variable dose 0.17-0.35 Oz (5-10 g)	Production 15.4-19.8 lb/h (7-9 kg/h)	Dosis regulable 5-10 g	Producción 7-9 kg/h	Dose regulável 5-10 g	Produção 7-9 kg/h
Grinding wheel diameter 2.5 in (64 mm)	Coffee bean container 35.3 Oz (1,000 g)	Diámetro molinillo 64 mm	Contenedor de café en granos 1.000 g	Diámetro moedores 64 mm	Recipiente do café em grãos 1.000 g
Voltage 110 V / 230 V / 230-400 V 3N	Frequency 50/60 Hz	Voltaje 110 V / 230 V / 230-400 V 3N	Frecuencia 50/60 Hz	Voltagem 110 V / 230 V / 230-400 V 3N	Frequência 50/60 Hz
Power 450 W	Version semi-automatic ST automatic AT	Potencia 450 W	Versión semiautomática ST automática AT	Potência 450 W	Versão semi-automática ST automática AT



MD40

MD 40 has grinding burrs with a diameter of 2.0 inch (50 mm), guaranteeing a production of 5.5-7.7 lb/hour (2.5-3.5 kg/hour).

Doses can be varied from 0.17 to 0.35 Oz (5 to 10 g), with a capacity for 17.6 Oz (500 g) of coffee beans. Semi-automatic version.

MD 40 posee fresas con diámetro de 50 mm, capaces de garantizar una producción de 2,5-3,5 kg/hora. La dosis es regulable de 5 a 10 g, con una capacidad de café en grano de 500 g. Versión semiautomática.

MD 40 possui moedores com diâmetro de 50 mm, capaz de garantir uma produção de 2,5-3,5 kg/hora. A dose é regulável de 5 a 10 g, com uma capacidade de café em grãos de 500 g. Versão semi-automática.



TECHNICAL FEATURES

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MD 40

Dimensions (W-D-H) 5.5×13.2×17.3 in 140×335×440 mm	Weight 19.8 lb 9 kg
Variable dose 0.17-0.35 Oz (5-10 g)	Production 5.5-7.7 lb/h (2.5-3.5 kg/h)
Grinding wheel diameter 2.0 in (50 mm)	Coffee bean container 17.6 Oz (500 g)
Voltage 110 V / 230 V	Frequency 50/60 Hz
Power 140 W	Version semi-automatic

Dimensiones (A-P-A) 140×335×440 mm	Peso 9 kg
Dosis regulable 5-10 g	Producción 2,5-3,5 kg/h
Diámetro molinillo 50 mm	Contenedor de café en granos 500 g
Voltaje 110 V / 230 V	Frecuencia 50/60 Hz
Potencia 140 W	Versión semiautomática

Medidas (A-P-A) 140×335×440 mm	Peso 9 kg
Dose regulável 5-10 g	Produção 2,5-3,5 kg/h
Diâmetro moedores 50 mm	Recipiente do café em grãos 500 g
Voltagem 110 V / 230 V	Frequência 50/60 Hz
Potência 140 W	Versão semi-automática



MDROCKY

MD Rocky has grinding burrs with a diameter of 1.9 inch (50 mm), guaranteeing a production of 5.5-7.7 lb/hour (2.5-3.5 kg/h). The dosage is 0.2 Oz (7 g), with a capacity for 10.5 Oz (300 g) of coffee beans.

Semi-automatic version.

MD Rocky posee fresas con diámetro de 50 mm, capaces de garantizar una producción de 2,5-3,5 kg/hora.

La dosis es de 7 g, con una capacidad de café en grano de 300 g. Versión semiautomática.

MD Rocky possui moedores com diâmetro de 50 mm, capaz de garantir uma produção de 2,5-3,5 kg/h.

A dose é de 7 g, com uma capacidade de café em grãos de 300 g. Versão semi-automática.



TECHNICAL FEATURES

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Rocky/Rocky SD

ROCKY

Dimensions (W-D-H) 4.7×9.8×13.8 in 120×250×350 mm	Weight 19.2 lb 8.7 kg
Dose 0.2 Oz (7 g)	Production 5.5-7.7 lb/h (2.5-3.5 kg/h)
Grinding wheel diameter 2.0 in (50 mm)	Coffee bean container 10.5 Oz (300 g)
Voltage 110 V / 230 V	Frequency 50/60 Hz
Power 140 W	Version semi-automatic

Dimensiones (A-P-A) 120×250×350 mm	Peso 8,7 kg
Dosis 7 g	Producción 2,5-3,5 kg/h
Diámetro molinillo 50 mm	Contenedor de café en granos 300 g
Voltaje 110 V / 230 V	Frecuencia 50/60 Hz
Potencia 140 W	Versión semiautomática

Medidas (A-P-A) 120×250×350 mm	Peso 8,7 kg
Dose 7 g	Produção 2,5-3,5 kg/h
Diámetro moedores 50 mm	Recipiente do café em grãos 300 g
Voltagem 110 V / 230 V	Frequência 50/60 Hz
Potência 140 W	Versão semi-automatique

ROCKY SD (without dosing)

Dimensions (W-D-H) 4.7×9.8×13.8 in 120×250×350 mm	Weight 15.4 lb 7 kg
Dose -	Production 5.5-7.7 lb/h (2.5-3.5 kg/h)
Grinding wheel diameter 2.0 in (50 mm)	Coffee bean container 10.5 Oz (300 g)
Voltage 110 V / 230 V	Frequency 50/60 Hz
Power 140 W	Version semi-automatic

ROCKY SD (sin dosificador)

Dimensiones (A-P-A) 120×250×350 mm	Peso 7 kg
Dosis -	Producción 2,5-3,5 kg/h
Diámetro molinillo 50 mm	Contenedor de café en granos 300 g
Voltaje 110 V / 230 V	Frecuencia 50/60 Hz
Potencia 140 W	Versión semiautomática

ROCKY SD (sem dosador)

Medidas (A-P-A) 120×250×350 mm	Peso 7 kg
Dose -	Produção 2,5-3,5 kg/h
Diámetro moedores 50 mm	Recipiente do café em grãos 300 g
Voltagem 110 V / 230 V	Frequência 50/60 Hz
Potência 140 W	Versão semi-automática



CONTACTS

CONTACTOS

ENDEREÇOS PARA CONTACTO

HEADQUARTERS, PRODUCTION PLANT AND R&D CENTERS

Rancilio Group s.p.a.

Viale della Repubblica 40
20015 Villastanza di Parabiago (MI) - Italy
Ph. +39 0331 408200
Fax +39 0331 551437
www.ranciliogroup.com
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
www.egrocoffee.com
info@egrocoffee.com

WORLDWIDE BRANCH LOCATIONS

Spain

Rancilio Group Espana, s.a.
Gran Vía de Carlos III, 84 3ª-Edificio Trade
08028 Barcelona - Spain
Ph. +34 902 884 275
Ph. +34 934 923 414
Fax +34 934 965 701
www.ranciliogroup.com
info-es@ranciliogroup.com

Switzerland

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
info@egrosuisse.ch

Portugal

Rancilio Group Portugal Lda
Estrada da Falagueira n° 68 E
2700-365 Amadora-Lisboa - Portugal
Ph. + 351 21 019 10 91
Fax + 351 21 019 10 91
www.ranciliogroup.com
info-pt@ranciliogroup.com

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.ranciliogroup.com
info@ranciliogroupna.com

Germany

Rancilio Group Deutschland GmbH
Talstrasse 27
97990 Weikersheim - Germany
Ph. +49 7934 99 29 30
Fax +49 7934 99 29 330
www.ranciliogroup.de
info-de@ranciliogroup.com

SALES REPRESENTATIVE OFFICE

Asia

Asia Market Access HK Ltd
601 Tak Woo House
17-19 D'aguilar Street Central - Hong Kong
Ph. +852 2521 7839
Fax +852 2521 5787
www.ranciliogroup.com



