

 **RANCILIO**

coffeeing the World



EPOCA

ENGLISH ESPAÑOL PORTUGUÉS



EPOCA

ENGLISH ESPAÑOL PORTUGUÉS

Cod. 90011178 / 01-2012

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
Epoca	10
Dynamic style <i>Estilo dinámico</i> <i>Estilo dinâmico</i>	
Features	21
Versions <i>Versiones</i> <i>Versões</i>	28
Epoca E	30
Dimensions <i>Dimensiones</i> <i>Medidas</i>	32
Technical features <i>Características técnicas</i> <i>Características técnicas</i>	34
Epoca S/S-Tank	36
Dimensions <i>Dimensiones</i> <i>Medidas</i>	38
Technical features <i>Características técnicas</i> <i>Características técnicas</i>	40
MD	42
MD80	44
MD50	46
MD40	48
MDRocky	50
Contacts <i>Contactos</i> <i>Endereços para contacto</i>	52

EPOCA

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 incansante 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.



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.

EPOCA

DYNAMIC STYLE

ESTILO DINÁMICO

ESTILO DINÂMICO

ENGLISH

Epoca's design is based on an extremely dynamic, informal style. The electronic Epoca E version allows you to achieve excellence in the brewing of quality espresso coffee, while the semi-automatic S version is extremely easy to use and reliable in every situation. The S-Tank version with its own water tank makes Epoca a machine of unsurpassed versatility. Red and coal grey are enhanced by a metallic effect that gives Epoca a shiny, modern feel.

ESPAÑOL

El diseño de Epoca ha sido desarrollado siguiendo un estilo sumamente dinámico e informal. La versión Epoca E, con control electrónico, permite obtener resultados excelentes en cuanto a la calidad de la preparación del café espresso, la versión S semiautomática es sumamente simple de utilizar y fiable en cualquier situación. La versión S-Tank, con depósito de agua autónomo, hace de Epoca una máquina de una versatilidad insuperable. El rojo y el gris antracita, adornados con un efecto metalizado, confieren a Epoca un aspecto brillante y moderno.

PORTUGUÊS

O design da Epoca foi desenvolvido seguindo um estilo extremamente dinâmico e informal. A versão Epoca E com controlo eletrónico permite obter resultados qualitativos de excelência na tiragem de café expresso, enquanto a versão S semiautomática é extremamente simples de utilizar e fiável em todas as situações. A versão S Tank, com reservatório de água autónomo, torna a Epoca uma máquina com uma versatilidade insuperável. O vermelho e o cinzento antracite são enriquecidos por um efeito metalizado que confere à Epoca um aspeto brilhante e moderno.



QUALITY OVER TIME

CALIDAD EN EL TIEMPO

QUALIDADE NO TEMPO



The curvy design of this model is enhanced by chrome-plated steel inserts and finishings in scratchproof, corrosion-proof materials. The detail of these finishes give EPOCA great durability and long life.

El diseño sinuoso de este modelo se ve embellecido con inserciones de acero cromado y con diferentes acabados con materiales resistentes a las rayaduras y anticorrosivos. El detalle de estos acabados confieren a EPOCA una gran resistencia, garantizándole una larga vida útil.

O design sinuoso deste modelo é valorizado pelas aplicações de aço cromado e pelos vários acabamentos em material anti-riscos e anti-corrosão. Os detalhes destes acabamentos conferem à EPOCA uma grande resistência, garantindo-lhe muita longevidade.

epoca



ERGONOMIC FILTER HOLDER
FILTER HOLDER ERGONÓMICO
PORTA-FILTROS ERGONÓMICO

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, diseñada para garantizar el correcto movimiento de la muñeca del barista para un confort de uso máximo.

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



THE POWER OF FORM

LA FUERZA EN LAS FORMAS
A FORÇA NAS FORMAS

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

Las defensas laterales a prueba de choques completan el equipamiento de EPOCA ofreciendo una gran protección hasta en los momentos de trabajo más intensos.

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



MAXIMUM FUNCTIONALITY

MÁXIMA FUNCIONALIDAD
MÁXIMA FUNCIONALIDADE

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.



TECHNOLOGICAL STEAM

VAPOR TECNOLÓGICO
VAPOR TECNOLÓGICO

The new C-Lever steam valve with a special control knob and ergonomic design is complete with open-stay and open-close functions. Ease of use for optimum steam system performance.

La nueva llave de vapor C-Lever está dotada de un botón de mando especial con un diseño ergonómico y funciones open-stay y open-close. De uso fácil para rendimientos máximos del sistema de vapor.

A nova torneira de vapor C-Lever dispõe de um manipulador especial de comando com design ergonómico e função open-stay e open-close. Simplicidade de utilização o máximo de desempenho do sistema de vapor.

MAXIMUM VERSATILITY

VERSATILIDAD MÁXIMA
MÁXIMA VERSATILIDADE

EPOCA's great flexibility is seen to the full in the Tank S version, thanks to the use of an independent water tank that makes it versatile and usable even in locations without access to a water supply.

La flexibilidad de EPOCA alcanza su máxima expresión en la versión S Tank, gracias a la utilización de un depósito de agua autónomo que la hace versátil y utilizable incluso en entornos donde no es posible tener una conexión de agua.

A flexibilidade da EPOCA encontra a máxima expressão na versão S Tank, graças à utilização de um reservatório de água autónomo que a torna versátil e utilizável mesmo em ambientes onde não é possível ter uma ligação hídrica.



EPOCA

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

E S

(Rancilio Patent) The new steam valve with a special control knob and ergonomic design is complete with open-stay and open-close functions. 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 steam intensity. 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 puede regular la intensidad del vapor. Al soltar, la válvula se cierra automáticamente.

(Rancilio Patent) A nova torneira de vapor dispõe de um manipulador especial de comando com design ergonómico e função open-stay e open-close. A válvula é acionada rodando-se o manipulador apenas 25 graus. Acionando-a para cima, abre-se e permanece ativa, rodando-se para baixo, é possível regular a intensidade do vapor. Quando é libertada, a válvula fecha automaticamente.



FEATURES



youSteam

E S

(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. The knob has two icons: the first for heating milk, and the second for heating and frothing 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. El botón de mando dispone de dos iconos, el primero permite calentar la leche, mientras que el segundo calienta y al mismo tiempo monta la leche.

(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 duas possibilidades de tiragem: a primeira tem uma função de aquecimento, enquanto a segunda aquece e simultaneamente levanta o leite. O manípulo dispõe de dois ícones, em que o primeiro permite aquecer o leite, enquanto o segundo o aquece e levanta ao mesmo.

ABM.07

E

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.

O ABM.07 (Advanced Boiler Management) é um software desenvolvido para aumentar o desempenho da máquina em condições de utilização extrema: no caso de utilização simultânea das funções de tiragem de café e de água ou vapor, o ABM.07 ativa o acendimento das resistências para antecipar eventuais descidas de temperatura, garantindo a estabilidade térmica. Os novos sensores instalados nas máquinas Rancilio tornaram o controlo térmico ainda mais preciso e imediato. Usando o ABM.07, é também possível controlar a potência absorvida da máquina, reduzindo em até 2/3 o valor no caso de locais com pouca potência disponível.

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

E

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

E

Thanks to the Easy Fix advanced diagnostics system, technical intervention times are reduced to a minimum.

Gracias al sistema de diagnóstico avanzado Easy Fix, los tiempos de intervención técnica se reducen al mínimo.

Graças ao sistema de diagnóstico avançado Easy Fix, os tempos de intervenção técnica são reduzidos ao mínimo.

PLUG & BREW

E

(Rancilio Patent) The installation of a Rancilio machine is now even easier and faster. Thanks to Plug&Brew, 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. Gracias a Plug&Brew 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. Graças ao Plug&Brew, 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.

CUP WARMER

E S

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 expresso de qualidade.

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



ERGO-FILTER
HOLDER



GRID
SYSTEM

E S

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

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

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



PODS
& CAPS

E S



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 monodosís 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.

Todas as máquinas Rancilio podem utilizar o Kit Adattatore apropriado para pastilhas ou cápsulas de várias tipologias, que podem ser compradas separadamente como componente adicional. Todas as máquinas Rancilio podem utilizar o Kit Adattatore apropriado para pastilhas ou cápsulas de várias tipologias, que podem ser compradas separadamente como componente adicional.

EPOCA

VERSIONS

VERSIONES

VERSÕES



Epoca E

Available in versions with 1 and 2 groups. Electronic control and automatic dosing.
Disponible en la versión con 1 y 2 grupos. Control electrónico y dosificación automática.
Disponível em versão 1 e 2 saídas. Controle eletrônico e dosagem automática.



Epoca S/S-TANK

Available in versions with 1 group, 1 group TANK and 2 groups. Semi-automatic control.
Disponible en la versión con 1 grupo, 1 grupo TANK y 2 grupos. Control semiautomático.
Disponível em versão 1 saída, 1 saída TANK e 2 saídas. Controle semiautomático.

EPOCA^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
- SOFT TOUCH**
Ergonomic keyboard
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 electrónico
Aquecedor eletrônico de xícaras

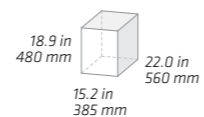
(*) not available for 1 group version | no está disponible para la versión 1 grupo | não disponível para a versão 1 saída



EPOCA E 1GR

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

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



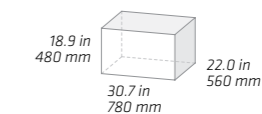
metallic grey
gris antracita metalizado
cinza antracite metálico



EPOCA E 2GR

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

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



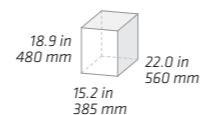
metallic grey
gris antracita metalizado
cinza antracite metálico



EPOCA E 1GR

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

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



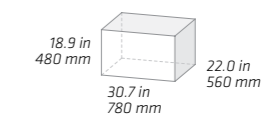
metallic red
rojo metalizado
vermelho metálico



EPOCA E 2GR

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

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



metallic red
rojo metalizado
vermelho metálico

TECHNICAL FEATURES

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

EPOCA E

Technical Features

independent heat exchangers

electric heating

incorporated volumetric pump

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 for version with 2 groups, 1 steam wand for version with 1 group, 1 hot water dispenser, coffee tamper, blind filter and measuring scoop.

Optional

C-Lever ergonomic steam control, youSteam manual steam wand, pod and capsule adaptor, electric cup-warmer (only for version with 2 groups)

Accessories

DP automatic or manual water softener, MD dosing grinder.

Materials

housing in stainless steel, base and sides in HDPE and ABS

Colors

metallic red and metallic grey.

Características Técnicas

intercambiadores de calor independientes

calentamiento eléctrico

bomba volumétrica incorporada

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 para la versión con 2 grupos, 1 dispensador de vapor para la versión con 1 grupo, 1 dispensador de agua caliente, prensacafé, filtro ciego y medidor.

Opcionales

C-Lever mando para vapor ergonómico, youSteam mando para vapor manuale, adaptador obleas y cápsulas calentador de tazas eléctrico (sólo para la versión con 2 grupos)

Accesorios

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

Materiales

carrocería de acero inoxidable, base y paredes laterales de Hdpe y Abs

Colores

rojo metalizado y gris antracita metalizado

Características Técnicas

trocadores de calor independentes

aquecimento elétrico

bomba volumétrica incorporada

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 para a versão 2 saídas, 1 distribuidor de vapor para a versão 1 saída, 1 distribuidor de água quente, calcador de café, filtro cego e medidor.

Opcionais

C-Lever comando ergonômico de vapor, youSteam comando de vapor manuale, adaptador de sachês e cápsulas, aquecedor elétrico de xícaras (somente para a versão 2 grupos)

Acessórios

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

Materiais

estrutura de aço inox, base e laterais Hdpe e Abs

Cores

vermelho metálico e cinza antracite metálico

EPOCA E

1 GROUP

Dimensions (W-D-H)
15.2×22.0×18.9 in
385×560×480 mm

Boiler
4 l (0.9 gal_{UK})

Voltage
120 V / 220-240 V

Weight
72.8 lb
33 kg

Boiler power
1,600 W (120 V) - 1,700 W

Frequency
50/60 Hz

2 GROUPS

Dimensions (W-D-H)
30.7×22.0×18.9 in
780×560×480 mm

Boiler
11 l (2.4 gal_{UK})

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

Weight
123.5 lb
56 kg

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

Frequency
50/60 Hz

1 GRUPO

Dimensiones (A×P×A)
385×560×480 mm

Peso
33 kg

Caldera
4 l

Voltaje
120 V / 220-240 V

Potencia calentador
1.600 W (120 V) - 1.700 W

Frecuencia
50/60 Hz

2 GRUPOS

Dimensiones (A×P×A)
780×560×480 mm

Peso
56 kg

Caldera
11 l

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

Potencia calentador
3.200 W (120 V) - 4.300 W

Frecuencia
50/60 Hz

1 SAÍDA

Medidas (A×P×A)
385×560×480 mm

Peso
33 kg

Caldeira
4 l

Voltagem
120 V / 220-240 V

Potência da caldeira
1.600 W (120 V) - 1.700 W

Frequência
50/60 Hz

2 SAÍDAS

Medidas (A×P×A)
780×560×480 mm

Peso
56 kg

Caldeira
11 l

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

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

Frequência
50/60 Hz



EPOCA S/S-TANK



STANDARD FEATURES | CARACTERÍSTICA ESTÁNDAR | CARACTERÍSTICA STANDARD



SOFT TOUCH
Ergonomic keyboard
Panel de mandos ergonómico
Painel de comandos ergonómico



ERGO-FILTER HOLDER
Ergonomic filter holder
Portafiltro ergonómico
Porta-filtros ergonómico



GRID SYSTEM
Ergonomic work surface
Superfície de trabalho 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 electrónico
Aquecedor eletrônico de xícaras

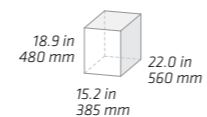
(*) not available for 1 group version | no está disponible para la versión 1 grupo | não disponível para a versão 1 saída



EPOCA S/S-TANK 1GR

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

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



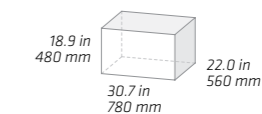
metallic grey
gris antracita metalizado
cinza antracite metálico



EPOCA S 2GR

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

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



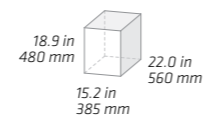
metallic grey
gris antracita metalizado
cinza antracite metálico



EPOCA S/S-TANK 1GR

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

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



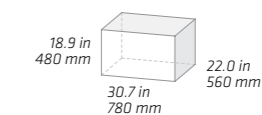
metallic red
rojo metalizado
vermelho metálico



EPOCA S 2GR

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

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



metallic red
rojo metalizado
vermelho metálico

TECHNICAL FEATURES

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

EPOCA S

Technical Features

independent heat exchangers

electric heating

incorporated volumetric pump

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 for version with 2 groups, 1 steam wand for version with 1 group, 1 hot water dispenser, coffee tamper, blind filter and measuring scoop.

Optional

C-Lever ergonomic steam control, youSteam manual steam wand, pod and capsule adaptor, electric cup-warmer (only for version with 2 groups)

Accessories

DP automatic or manual water softener, MD dosing grinder.

Materials

housing in stainless steel, base and sides in HDPE and ABS

Colors

metallic red and metallic grey.

Características Técnicas

intercambiadores de calor independientes

calentamiento eléctrico

bomba volumétrica incorporada

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 para la versión con 2 grupos, 1 dispensador de vapor para la versión con 1 grupo, 1 dispensador de agua caliente, prensacafé, filtro ciego y medidor.

Opcionales

C-Lever mando para vapor ergonómico, youSteam mando para vapor manuale, adaptador obleas y cápsulas calentador de tazas eléctrico (sólo para la versión con 2 grupos)

Accesorios

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

Materiales

carrocería de acero inoxidable, base y paredes laterales de Hdpe y Abs

Colores

rojo metalizado y gris antracita metalizado

Características Técnicas

trocadores de calor independentes

aquecimento elétrico

bomba volumétrica incorporada

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 para a versão 2 saídas, 1 distribuidor de vapor para a versão 1 saída, 1 distribuidor de água quente, calcador de café, filtro cego e medidor.

Opcionais

C-Lever comando ergonômico de vapor, youSteam comando de vapor manuale, adaptador de sachês e cápsulas, aquecedor elétrico de xícaras (somente para a versão 2 grupos)

Acessórios

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

Materiais

estrutura de aço inox, base e laterais Hdpe e Abs

Cores

vermelho metálico e cinza antracite metálico

EPOCA S

1 GROUP

Dimensions (W×D×H)
15.2×22.0×18.9 in
385×560×480 mm

Boiler
4 l (0.9 gal_{UK})

Voltage
120 V / 220-240 V

Weight
63.9 lb
29 kg

Boiler power
1,600 W (120 V) - 1,700 W

Frequency
50/60 Hz

1 GROUP - TANK

Dimensions (W×D×H)
15.2×22.0×18.9 in
385×560×480 mm

Boiler
4 l (0.9 gal_{UK})

Voltage
120 V / 220-240 V

Weight
61.7 lb
28 kg

Boiler power
1,600 W (120 V) - 1,700 W

Frequency
50/60 Hz

2 GROUPS

Dimensions (W×D×H)
30.7×22.0×18.9 in
780×560×480 mm

Boiler
11 l (2.4 gal_{UK})

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

Weight
119.1 lb
54 kg

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

Frequency
50/60 Hz

1 GRUPO

Dimensiones (A×P×A)
385×560×480 mm

Peso
29 kg

Caldera
4 l

Voltaje
120 V / 220-240 V

Peso
29 kg

Potencia calentador
1.600 W (120 V) - 1.700 W

Frecuencia
50/60 Hz

1 GRUPO - TANK

Dimensiones (A×P×A)
385×560×480 mm

Peso
28 kg

Caldera
4 l

Voltaje
120 V / 220-240 V

Peso
28 kg

Potencia calentador
1.600 W (120 V) - 1.700 W

Frecuencia
50/60 Hz

2 GRUPOS

Dimensiones (A×P×A)
780×560×480 mm

Peso
54 kg

Caldera
11 l

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

Peso
54 kg

Potencia calentador
3.200 W (120 V) - 4.300 W

Frecuencia
50/60 Hz

1 SAÍDA

Medidas (A×P×A)
385×560×480 mm

Peso
29 kg

Caldeira
4 l

Voltagem
120 V / 220-240 V

Peso
29 kg

Potência da caldeira
1.600 W (120 V) - 1.700 W

Frequência
50/60 Hz

1 SAÍDA - TANK

Medidas (A×P×A)
385×560×480 mm

Peso
28 kg

Caldeira
4 l

Voltagem
120 V / 220-240 V

Peso
28 kg

Potência da caldeira
1.600 W (120 V) - 1.700 W

Frequência
50/60 Hz

2 SAÍDAS

Medidas (A×P×A)
780×560×480 mm

Peso
54 kg

Caldeira
11 l

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

Peso
54 kg

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

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
Vtagem 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	Dimensiones (A-P-A) 140×335×440 mm	Peso 9 kg	Medidas (A-P-A) 140×335×440 mm	Peso 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)	Dosis regulable 5-10 g	Producción 2,5-3,5 kg/h	Dose regulável 5-10 g	Produção 2,5-3,5 kg/h
Grinding wheel diameter 2.0 in (50 mm)	Coffee bean container 17.6 Oz (500 g)	Diámetro molinillo 50 mm	Contenedor de café en granos 500 g	Diámetro moedores 50 mm	Recipiente do café em grãos 500 g
Voltage 110 V / 230 V	Frequency 50/60 Hz	Voltaje 110 V / 230 V	Frecuencia 50/60 Hz	Voltagem 110 V / 230 V	Frequência 50/60 Hz
Power 140 W	Version semi-automatic	Potencia 140 W	Versión semiautomática	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 PLANTS 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 3º-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 #200
Woodridge, IL 60517 - U.S.A.
Ph. +1 630 427 1703
Fax +1 630 427 1713
www.ranciliogroup.com
info@rancilio-na.com

Germany

Rancilio Group Deutschland GmbH
Talstrasse 27
D-97990 Weikersheim - Germany
Ph. +49 7934 99 29 30
Fax +49 7934 99 29 330
www.egro-deutschland.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

Cod. 90011178 / 01-2012

www.ranciliogroup.com