

Invicta

Un producto de
Rancilio Group

Invicta

Straight to Coffee.

RANCILIO
SPECIALTY

ESPAÑOL





Straight to Coffee.

Invicta es la máquina de café de una caldera fiable, estable y fácil de usar con un diseño moderno y sin florituras. Invicta está diseñada para agilizar el servicio y poner las mejores tecnologías de extracción al alcance de todos los baristas gracias al control electrónico de las funciones de café, agua y vapor.

Rancilio Specialty Invicta

1

¿Sabías Que...?

La primera Rancilio Invicta se presentó a finales de los años 30. Era una cafetera diseñada según los criterios y las modas de la época: líneas elegantes y geométricas y acero inoxidable. Al fin y al cabo, eran los años del Art Déco, del estilo lineal, de los grandes transatlánticos y del Chrysler Building de Nueva York*.



2

Obtén lo Mejor en Cada Extracción

Invicta está equipada con las mejores tecnologías de control térmico desarrolladas para las máquinas de café de una caldera.

3

Todo al Alcance de la Mano

Desde la pantalla táctil es fácil ajustar las dosis, personalizar las recetas de café, iniciar la limpieza automática de los grupos y acceder a los distintos menús.



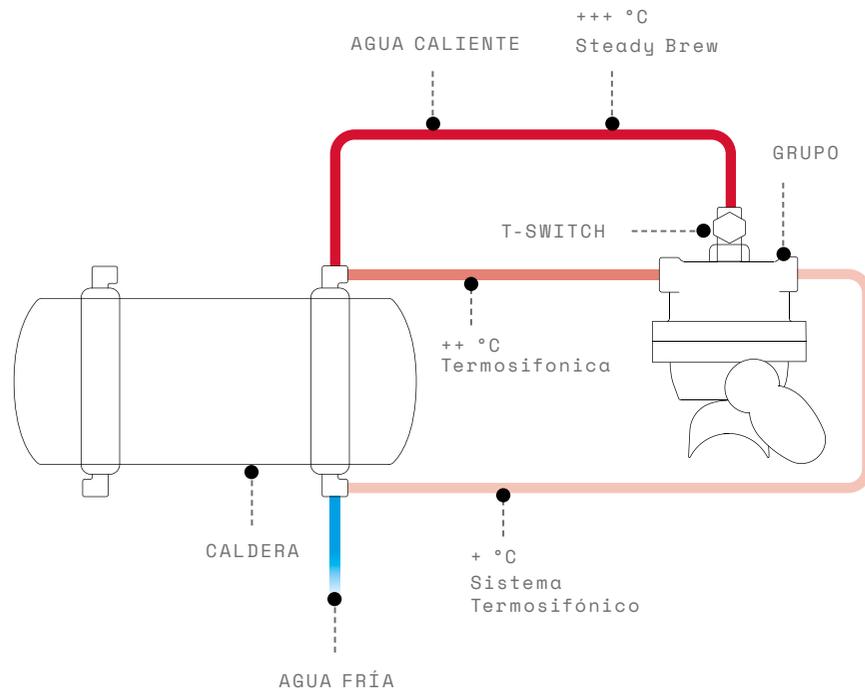
4

Estética y Funcionalidad al Servicio del Espresso

Estilo único, elegancia, ergonomía, componentes duraderos y cuerpo de acero inoxidable.

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

Tecnología de Preparación



R Steady Brew

Al mantener estable la temperatura del agua durante la extracción, Steady Brew garantiza una excelente estabilidad térmica, fiabilidad y máxima repetibilidad, tanto en periodos de mucho trabajo como en condiciones de uso reducido.



GRUPOS DE LATÓN CON AISLAMIENTO HDP

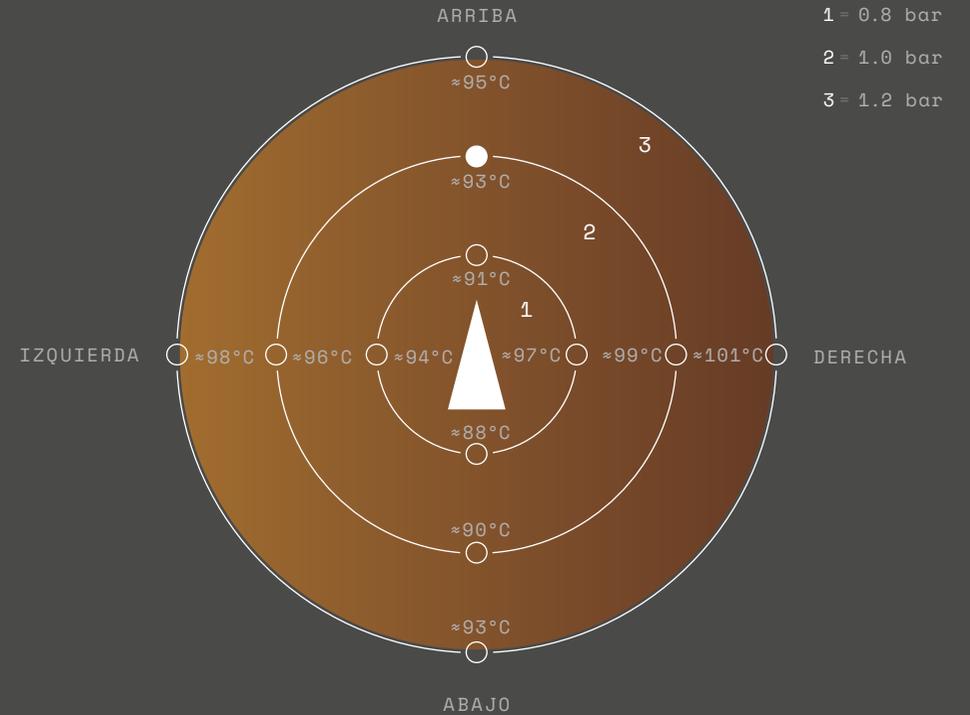
R T-Switch

Gracias al T-Switch de 4 posiciones, se puede ajustar una temperatura de extracción diferente para cada grupo, incluso para máquinas de café de una sola caldera. Con la caldera ajustada a 1 bar, se puede ajustar una temperatura de aproximadamente 90 °C, 93 °C, 96 °C o 99 °C en cada grupo y disponer siempre de la temperatura de extracción adecuada para cada tipo de café. El T-Switch solo puede ser ajustado por técnicos especializados durante la instalación.

Ajuste del T-Switch

Dependiendo de la presión en la caldera, el diagrama muestra a qué posición debe girarse el

T-Switch manualmente para ajustar la temperatura deseada en el grupo.



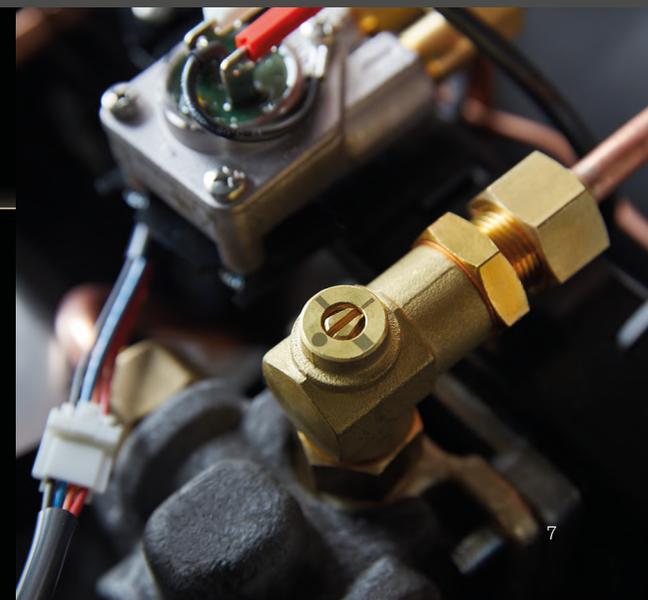
T2.3 T-SWITCH REFERENCE TEMP

G1	93°C
G2	96°C
G3	99°C
-	+

Pressure: 1.00bar

T-SWITCH Position: TOP (93°C), LEFT (96°C), DOWN (90°C), RIGHT (99°C)

Reset

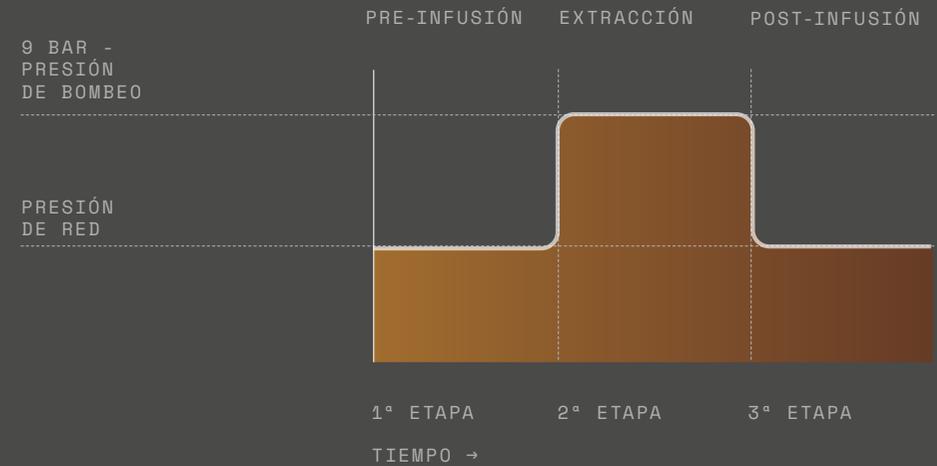




R Pre-Infusión y Post-Infusión

El barista puede variar la presión del agua tanto en la etapa inicial (pre-infusión) como en la etapa final (post-infusión) del proceso de extracción, eligiendo entre la presión de la red o

la presión de la bomba, y ajustar la duración de todas las etapas (pre-infusión, extracción y post-infusión).



Rancilio Tecnología Patentada



Kit Barista

- + 1X PORTAFILTRO CON PICO DOBLE POR GRUPO
- + 1X FILTRO DE 18 g POR GRUPO
- + 1X FILTRO DE 8.5 g
- + 1X FILTRO CIEGO POR GRUPO
- + PRENSADOR EN MADERA NEGRA CON BASE DE ACERO INOX (Ø 58 mm)
- + CEPILLO PARA LA LIMPIEZA

Ventajas

Durante la Pre-Infusión:

- Humedece el disco de café molido de manera uniforme
- Reduce el riesgo de canalización

Durante la Extracción:

- Extrae con un flujo lineal a una presión constante
- Obtiene un sabor intenso, complejo y con cuerpo en la taza

Durante la Post-Infusión:

- Reduce el amargor y la astringencia



Vapor y Agua

Pomo de Vapor de Dos Posiciones

Al girar el mando 25° hacia la izquierda, el grifo se mantiene abierto, mientras que al girarlo hacia la derecha se abre y se cierra automáticamente (función «Purga»).

● Rancilio Tecnología Patentada

R X-Tea

Desde la pantalla táctil, se pueden programar dos dosis de agua diferentes y elegir el nivel de temperatura para cada una. Dispone de 8 niveles para que el agua esté siempre a la temperatura ideal para todo tipo de té o infusión.



Lanzas de Vapor Cool Touch

Lanzas de vapor ergonómicas cool touch para trabajar con total seguridad. Las boquillas de vapor están diseñadas para garantizar un suministro de vapor uniforme y minimizar la condensación de agua.



Espacio Especifico En La Rejilla Donde Se Puede Colocar La Lanza de Vapor Durante El Purgado*



INVICTA

iSteam Pro

iSteam Pro es la lanza de vapor diseñada para espumar leche automáticamente. Está diseñada para funcionar perfectamente con todo tipo de leches, incluidas las alternativas vegetales, ofreciendo sin esfuerzo los mismos resultados de alta calidad que un barista profesional. La pantalla táctil permite ajustar con precisión tanto la temperatura como el nivel de espuma, guardar hasta 10 recetas personalizadas y activar la lanza automática con un simple toque. iSteam Pro es fácil de usar y de limpiar, también gracias a la función de pre-purga, que elimina la condensación antes de espumar. Ideal para locales de gran afluencia con una producción elevada de cappuccinos y macchiatos, iSteam Pro es la solución perfecta para agilizar el servicio a la vez que garantiza una espuma perfecta y constante en cada bebida. Disponible como característica opcional, la lanza de vapor iSteam Pro puede instalarse en el lado derecho, izquierdo o en ambos lados de la máquina.



* solo con la altura de la bandeja de desagüe ajustada a 100-120 mm

Interfaz

Pantalla Táctil de 4.3"

Acceso rápido y sencillo a todos los parámetros de la máquina. Hay 2 tipos de interfaz - «fácil» con solo los ajustes principales y «técnica» para baristas más experimentados - y 3 menús diferentes dedicados a baristas, encargados y técnicos.

Groupe avec Écran Dédié

Pantalla específica para cada grupo con temporizador y barra de progreso que indica la duración de la dispensación y la cuenta atrás para la descarga.

BOTÓN DE CAFÉ DE 1 DOSIS BOTÓN DE CAFÉ DE 2 DOSIS

BOTÓN DE FIN DE DISPENSACIÓN también programable como:

- FUNCIÓN DESCARGA se puede ajustar entre 0 y 5"
- DISPENSACIÓN CONTINUA manteniendo pulsado durante más de 1"



Modo Manual

Para los baristas más experimentados, se puede activar el modo manual para gestionar manualmente la duración de las fases de pre-infusión, extracción y post-infusión mediante los botones situados encima del grupo.



Smart Flush

Al activar la función Smart Flush, la duración de la descarga varía en función del tiempo transcurrido desde la última entrega de café. Esta función mantiene el grupo a la temperatura adecuada y mejora la estabilidad térmica.



Diseño

Portafiltro Ergonómico

El portafiltro de latón cromado, con un mango ergonómico de plástico diseñado para equilibrar el peso, puede contener filtros de café con una capacidad de hasta 21 g, garantiza la estabilidad al prensar y facilita los movimientos de la muñeca del barista.



POSICIÓN ESTABLE
El portafiltro queda plano cuando se apoya en la encimera.



BOQUILLAS EXTRAÍBLES
Se puede desenroscar para facilitar su limpieza.

Estructura de Tamaño Reducido

Estructura compacta y de tamaño reducido diseñada para facilitar la interacción con el cliente y las actividades de mantenimiento. Debajo de la máquina hay un amplio espacio (a 90 mm), que resulta útil para guardar balanzas u otras herramientas de trabajo al alcance de la mano.

CUERPO DE ACERO INOXIDABLE

Protectores

Los protectores están diseñados para proteger el cubregrupa de golpes accidentales cuando el barista engancha y desengancha el portafiltro del grupo.

Luces LED

Las luces LED centradas en la zona de trabajo garantizan la máxima visibilidad de las tazas durante la erogación del café.

Bandeja de Goteo con Altura Ajustable

La bandeja de goteo ajustable en altura y extraíble facilita el trabajo con tazas de todos los tamaños.



Experiencia de Rancilio

Encendido/Apagado Automático

Es posible configurar la hora de encendido y apagado automático de la máquina para cada día de la semana.



Easy Clean

Los ciclos de lavado y aclarado del grupo son automáticos y se pueden activar desde la pantalla táctil. Se puede programar una alarma diaria para recordar al usuario que debe activar el ciclo de lavado, establecer el bloqueo opcional de la máquina si no se produce el lavado y para mostrar el historial de todas las acciones realizadas.

Caldera Aislada

La caldera aislada reduce el consumo de energía y aumenta la estabilidad térmica.

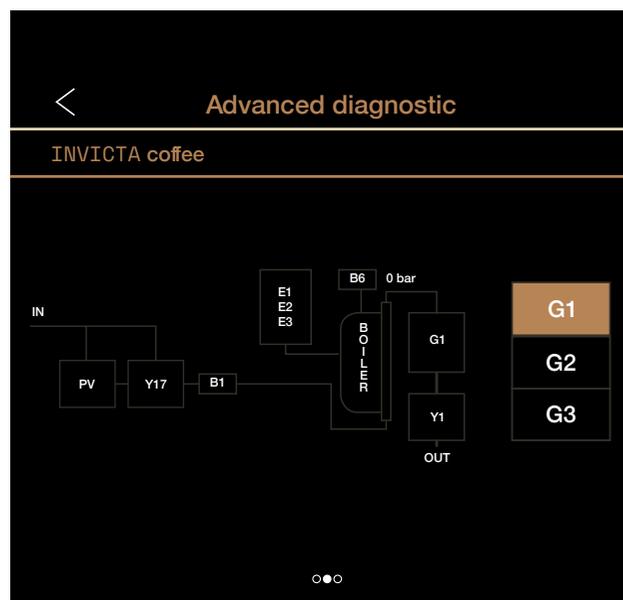
R Advanced Boiler Management (ABM)

ABM es un software específico desarrollado para mejorar el rendimiento de la máquina en condiciones de uso intenso. Al preparar el café espresso, dispensar agua y vaporizar leche simultáneamente, ABM conecta el elemento calefactor para evitar caídas de temperatura y asegurar niveles de calentamiento constantes. ABM también permite controlar la absorción de potencia de la máquina, reduciéndola a 2/3 del valor normal cuando la disponibilidad de potencia es baja.

R Rancilio Tecnología Patentada

Diagnóstico Avanzado

El menú «Técnico» incluye una función «Servicio» que permite a los usuarios comprobar rápidamente que todos los circuitos y los distintos componentes (bombas, electroválvulas, elementos de calefacción, sensores, caudalímetros) están en buen estado de funcionamiento desde la pantalla táctil.



Colores y Accesorios Opcionales

Colores Estándar

La Invicta está disponible en 3 colores estándar:

- INOX
- NEGRO
- BLANCO

Colores Bajo Pedido (Opcional)

Los paneles del cuerpo de acero inoxidable pueden pintarse en otros colores según las necesidades del cliente.*

Calentador de Tazas con Sonda de Temperatura (Opcional)

Calentador de tazas con 5 niveles de temperatura diferentes ajustables a través de la pantalla táctil.



Portafiltro con Mango de Madera (Opcional)

Los portafiltros con mangos de roble están disponibles como accesorio opcional para las versiones de 2 y 3 grupos (catálogo de piezas de repuesto).



* información y precios a petición.

Invicta en cifras

Características Principales

ESTÁNDAR



- + INTERFAZ DE PANTALLA TÁCTIL
- + PANTALLA DIGITAL (PARA CADA GRUPO)
- + STEADY BREW (GRUPOS DE LATÓN CON AISLAMIENTO HDP)
- + T-SWITCH
- + PRE-INFUSIÓN Y POST-INFUSIÓN
- + SMART FLUSH
- + X-TEA (8 NIVELES)
- + LANZA DE VAPOR COOL TOUCH
- + POMO DE VAPOR DE DOS POSICIONES
- + PORTAFILTRO ERGONÓMICO
- + BANDEJA DE GOTEO CON ALTURA AJUSTABLE
- + LUCES LED (ÁREA DE TRABAJO)
- + ABM
- + CALDERA AISLADA
- + ENCENDIDO/APAGADO AUTOMÁTICO
- + EASY CLEAN
- + DIAGNÓSTICO AVANZADO
- + SNAP&SHARE

OPCIONAL



- + ISTEAM PRO
- + CALENTADOR DE TAZAS (CON SONDA DE TEMPERATURA)
- + PORTAFILTRO CON MANGO DE MADERA (CATÁLOGO DE PIEZAS DE REPUESTO)
- + CONNECT (SISTEMA DE TELEMETRÍA)

Datos técnicos

2GR

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

PESO
75 kg / 165.35 lb

CALDERA
11 l / 2.4 gal UK

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

SUMINISTRO DE AGUA
Conexión a la red de agua

ALTURA DE LA BANDEJA DE GOTEO
80-100-120 mm / 3-4-5 in

NIVEL DE RUIDO DURANTE
EL USO
< 70 db

3GR

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

PESO
90 kg / 198.41 lb

CALDERA
16 l / 3.5 gal UK

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

SUMINISTRO DE AGUA
Conexión a la red de agua

ALTURA DE LA BANDEJA DE GOTEO
80-100-120 mm / 3-4-5 in

NIVEL DE RUIDO DURANTE
EL USO
< 70 db

Colores

-  INOX
-  NEGRO
-  BLANCO

Materiales

- + ACERO INOXIDABLE
- + ZAMAK
- + PLÁSTICO
- + NBR

Connect

Power to Your Coffee Business

Hoy en día, todas las pequeñas, medianas y grandes empresas del mundo del café tienen la oportunidad de desarrollar su potencial y hacer crecer su negocio. Connect ofrece la posibilidad de recoger y aprovechar los datos generados por las máquinas de café y transformar cada actividad en un negocio basado en el análisis de datos. Independientemente del mercado al que te dirijas, ahora es el momento de desarrollar un gran valor añadido y obtener una ventaja competitiva sobre tus competidores.

RANCILIOGROUP.COM/CONNECT

VENTAJAS



1

PANEL DE CONTROL FÁCIL DE USAR



2

GESTIONA TU FLOTA CON FACILIDAD



3

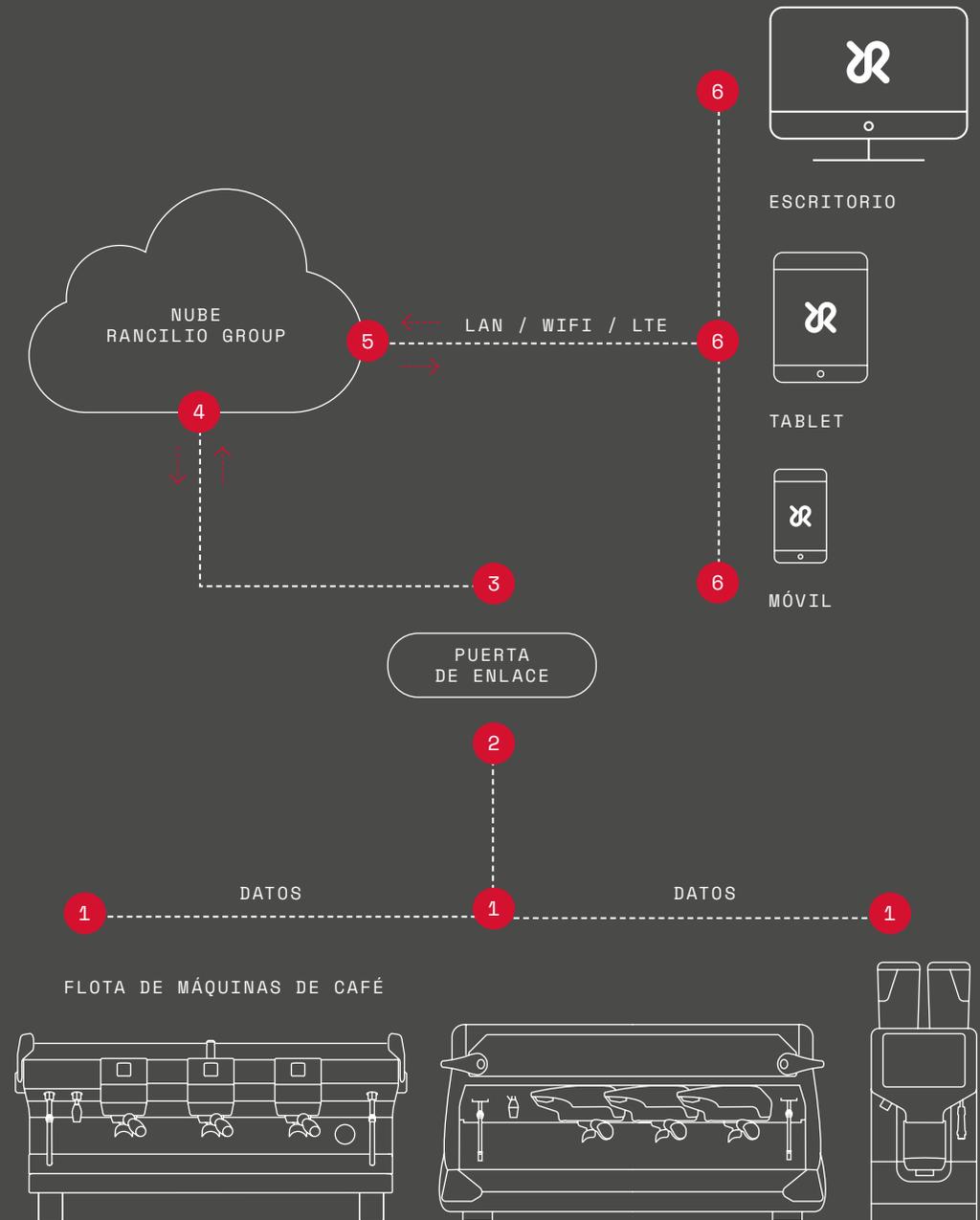
MEJORA LOS SERVICIOS POSTVENTA



4

AUMENTA LAS VENTAS

Cómo funciona



 **RANCILIO** GROUP

rancioliogroup.com



an Ali Group company



The Spirit of Excellence