



*coffeeing the World*



# CLASSE 9

ENGLISH ESPAÑOL PORTUGUÊS



## CLASSE 9

ENGLISH ESPAÑOL PORTUGUÊS

Cod. 90011174 / 01-2012

# CONTENTS

## ÍNDICE

## ÍNDICE

Culture, Innovation, Passion   <i>Cultura, Innovación, Pasión   Cultura, Inovação, Paixão</i>	<b>4</b>
At your Service   <i>A su Servicio   Ao seu Serviço</i>	<b>6</b>
Rancilio LAB	<b>8</b>
<b>Classe 9</b>	
Technological design   <i>Diseño tecnológico   Design tecnológico</i>	<b>10</b>
Features	<b>24</b>
Versions   <i>Versiones   Versões</i>	<b>36</b>
<b>Classe 9USB</b>	
Dimensions   <i>Dimensiones   Medidas</i>	<b>38</b>
Technical features   <i>Características técnicas   Características técnicas</i>	<b>40</b>
<b>Classe 9USB TALL</b>	
Dimensions   <i>Dimensiones   Medidas</i>	<b>42</b>
Technical features   <i>Características técnicas   Características técnicas</i>	<b>46</b>
<b>Classe 9S</b>	
Dimensions   <i>Dimensiones   Medidas</i>	<b>48</b>
Technical features   <i>Características técnicas   Características técnicas</i>	<b>50</b>
<b>MD</b>	
MD80	<b>52</b>
MD50	<b>54</b>
MD40	<b>56</b>
MDRocky	<b>58</b>
Contacts   <i>Contactos   Endereços para contacto</i>	<b>62</b>
	<b>64</b>
	<b>66</b>



# 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 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.

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 expresso 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

ENGLISH

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.

ESPAÑOL

*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.*

PORTUGUÊS

*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 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 inmediato 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.*



**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.

**Rancilio 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.

# 9

## TECHNOLOGICAL DESIGN DISEÑO TECNOLÓGICO DESIGN TECNOLÓGICO

### ENGLISH

Classe 9 is a perfect combination of stylish design and technological excellence. This product has been created using Rancilio LAB's most innovative technology, and has set a new benchmark for style.

The result of this commitment to design is a machine with extreme functional elegance.

The advanced version is equipped with USB technology for fast, precise management of the main machine settings. For simplified use, the semi-automatic 9 S version is also available, ensuring superb performance and top quality espresso. The range is completed by the TALL version, for beverages served in large cups/glasses.

### ESPAÑOL

La Clase 9 se presenta como la síntesis perfecta entre un diseño elegante y la máxima expresión tecnológica. Este producto ha sido creado con la tecnología más innovadora del Rancilio LAB, con unas características estilísticas de alto nivel. El resultado del empeño puesto en este proyecto es una máquina con un marcado funcionalismo estético. La versión más evolucionada está equipada con la tecnología USB para una gestión rápida y precisa de los principales ajustes de la máquina. Para un uso simplificado está a disposición la versión 9 S semiautomática que garantiza un gran rendimiento y calidad del espresso. La gama la completa la versión TALL, ideada para satisfacer la necesidad de utilizar vasos altos.

### PORTEGUÊS

A Classe 9 apresenta-se como uma síntese perfeita de design elegante e a máxima expressão tecnológica. Este produto foi criado com a mais inovadora tecnologia da Rancilio LAB, elevando-o a um novo nível formal de pesquisa estilística. O resultado destes esforços projetuais é uma máquina com um forte funcionalismo estético. A versão mais evoluída está equipada com tecnologia USB para uma rápida e precisa gestão das principais configurações da máquina. Para uma utilização mais simples está disponível a versão 9 S semiautomática, que garante um grande desempenho e uma excelente qualidade do expresso. A gama é completada com a versão TALL, nascida para satisfazer as exigências de utilização de copos altos.





## SCULPTED BY LIGHT

ESCULPIDA POR LA LUZ

ESCULPIDAS COM LUZ

The steel sides of Classe 9 are marked by a blade of light that runs along the front edge. The reflections and glare on the steel create an atmosphere of great effect, making this a certain eye-catcher in every type of location.

*Los lados de acero de la Classe 9 están marcados por una hoja de luz que recorre el perfil anterior. Las reflexiones y resplandores sobre el acero crean una atmósfera de grandes efectos, convirtiendo esta máquina en la protagonista segura en todo tipo de local.*

*Os lados em aço da Classe 9 estão assinalados com um feixe de luz que percorre o perfil dianteiro. Os reflexos e os brilhos no aço criam uma atmosfera de grande efeito, tornando seguramente esta máquina uma protagonista em qualquer tipo de sítio.*



## FORM AND MATTER

FORMA Y MATERIA

FORMA E MATÉRIA

The combination of materials used to build Classe 9 provides a beautiful sense of balance. The upper control panel is made from a new, sturdy scratchproof polymer that frames the controls, and makes them seem to float over the machine housing. The base and side covers in steel and satinised aluminium are modelled with great attention to detail and ergonomics. Form and function inextricably come together to bring a result of the utmost quality.

*La combinación de los materiales proporciona un gran equilibrio sugestivo en la nueva Classe 9. El panel de mandos superior está hecho de un nuevo y sólido polímero antirayas que enmarca el panel dándole un aspecto como si flotara con respecto al cuerpo de la máquina. La base y las cubiertas laterales en acero y aluminio satinado son modeladas con gran esmero por los detalles y el esmero en cuanto a la ergonomía. Forma y función están unidas indisolublemente dando un resultado cualitativo máximo.*

*A união dos materiais encontra na nova Classe 9 um equilíbrio muito sugestivo. O painel de comandos superior é fabricado num novo e robusto polímero anti-riscos que emoldura as teclas, criando um efeito flutuante em relação ao corpo da máquina. A base e as coberturas laterais em aço e alumínio acetinado são modeladas com grande cuidado pelo detalhe e dando muita atenção à ergonomia. Forma e função são indissolivelmente unidas para obter um resultado com o máximo de qualidade.*



## SOFT TOUCH AND FUNCTIONAL LEDS

SOFT TOUCH Y LED FUNCIONALES

SOFT TOUCH E LED FUNCIONAIS

The excellent ergonomics of Classe 9 are perfectly reflected in the innovative Soft Touch control panel with quick-response buttons and 3-colour operating lights that indicate that the various functions are running. The size of the buttons and clear graphics assist baristas in their daily activities, simplifying and easing their workload.

*La ergonomía de la Clase 9 se expresa en el innovador panel de mandos Soft Touch con botones de reacción rápida y luces funcionales de 3 colores que señalan las diversas actividades en curso.*

*El tamaño de los botones y el diagrama inmediato acompañan al barista en sus actividades cotidianas, simplificando y aligerando el trabajo.*

*A ergonomia da Classe 9 exprime-se no inovador painel de comandos Soft Touch com teclas de reação rápida e luzes de funcionamento de 3 cores que indicam as várias atividades em curso.*

*A amplitude das teclas e o grafismo intuitivo acompanham o empregado nas suas atividades diárias, simplificando e aligeirando a carga de trabalho.*



## 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 manipulo especial de comando com design ergonómico e função open-stay e open-close. Simplicidade de utilização o máximo de desempenho do sistema de vapor.

## A PERFECT BREW

LA INFUSIÓN PERFECTA

INFUSÃO PERFEITA

Class 9 is equipped with the innovative 4-TEA system to manage the water temperature for teas and herbal infusions. Developed by Rancilio LAB, this feature provides 2 different temperatures and programmable doses. The choice of water temperature helps bring out the best of various types of tea and infusions.

La Clase 9 está dotada del innovador sistema 4-TEA para regular la temperatura del agua para el té y las infusiones. Desarrollada por el Rancilio LAB, esta función prevé 2 temperaturas diversas y la posibilidad de programar las cantidades. La elección de las temperaturas del agua es ideal para hacer resaltar de la mejor forma las características de los varios tipos de té y infusiones.

A Classe 9 dispõe de um inovador sistema 4-TEA para gestão da temperatura da água para chá e infusões. Desenvolvida pelo Rancilio LAB, esta função prevê duas temperaturas diferentes e a possibilidade de programar as doses. A escolha da temperatura da água é ideal para exaltar ao máximo as características dos vários tipos de chás e de infusões.



## QUALITY IN THE DETAILS

## CALIDAD EN LOS DETALLES

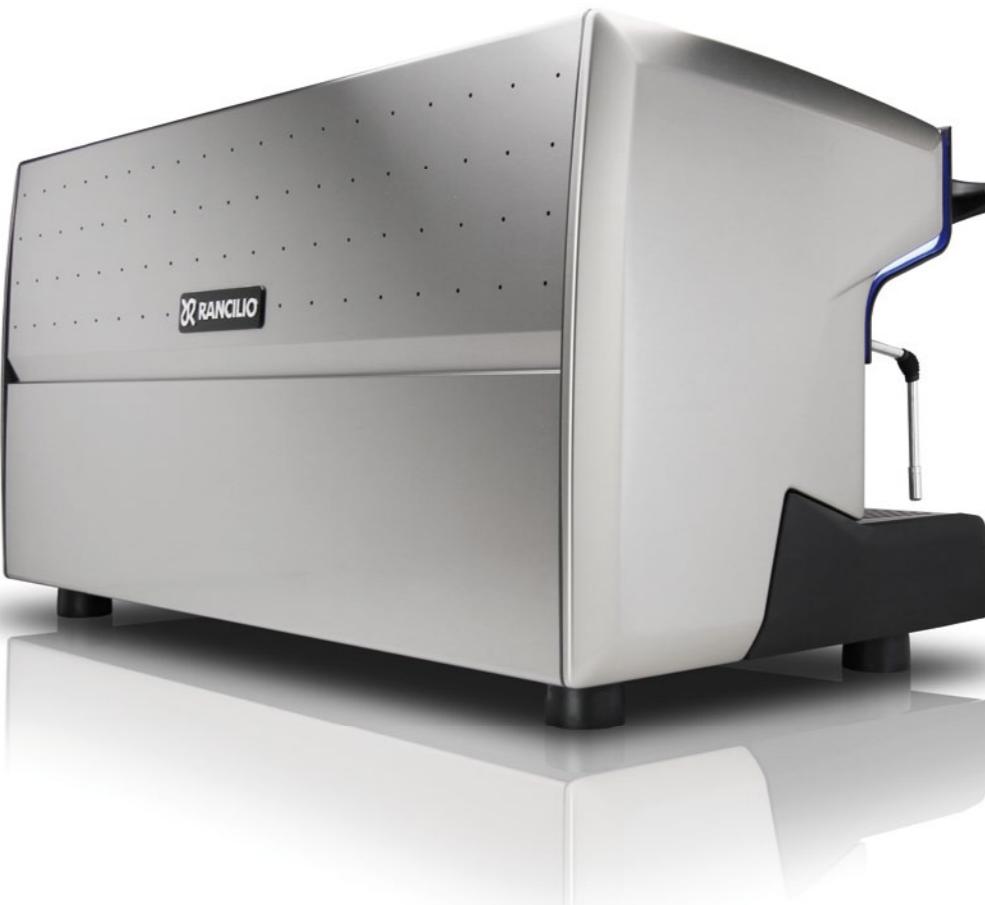
## QUALIDADE NOS DETALHES

The polymer side bumpers provide strength and ease of use.

The work area is illuminated by an array of directional lights that give the barista greater control over all phases of preparation, and valuable assistance in maintenance and cleaning.

*Los carenados laterales a prueba de choques (bumper) de tecnopolímero aseguran la solidez y la facilidad de uso. El área de trabajo está iluminada con una serie de luces orientables que garantizan al barista un control amplio de todas las fases de preparación, y facilitan las de mantenimiento y limpieza.*

*As paredes laterais para-choques (bumper) em tecnopolímero garantem robustez e conveniência de utilização. A área de trabalho é iluminada por uma série de luzes direcionais que garantem ao empregado um amplo controlo de todas as fases de preparação e uma importante ajuda para os trabalhos de manutenção e limpeza.*





## INTERNATIONAL

INTERNACIONAL

INTERNACIONAL

Rancilio has designed Classe 9 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 5.7 inch (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 9 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 extraible, 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 9 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.



# 9

## 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



**9USB** **9USBTALL** **9S**

(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 manípulo especial de comando com design ergonómico e função open-stay e open-close.

A válvula é acionada rodando-se o manípulo apenas 25 graus. Actionando-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



### iSteam

9USB | 9USB TALL

(Rancilio Patent) The new totally automatic iSteam wand allows milk to be heated and frothed using a mix of steam and air, to obtain a soft and remarkably compact froth. The innovative water system makes it the most powerful steam wand currently on the market.

It has two programme selection buttons: "Cappuccino", to heat and froth the milk, or "Latte", to heat the milk only. The smart electronic control system injects air according to the quantity of milk present in the pitcher, giving constant quality time after time.

When the programmed temperature is reached, the iSteam stops automatically. The user can set the final temperature of the drink and the quantity of air to be emulsified for both programmes. The special stainless steel covering is heat-insulated to make it cool to the touch and extremely easy to clean.

(Rancilio Patent) La nueva lanza de vapor iSteam, totalmente automática, permite calentar y montar la leche utilizando una mezcla de vapor y aire para crear una crema blanda y compacta. La innovadora arquitectura hidráulica hace que esta lanza de vapor sea la más potente disponible actualmente en el mercado. Está dotada de dos botones de selección: el programa "Cappuccino", que calienta y monta la leche, y el "Latte", solo con la función calentar. La electrónica modula con inteligencia la inyección de aire con relación a la cantidad de leche que está en la jarra, obteniendo siempre una calidad constante del producto. Cuando se alcanza la temperatura programada, iSteam se para automáticamente. El técnico puede establecer para ambos programas la temperatura final de la bebida y la cantidad de aire a emulsionar. La cubierta especial de acero inoxidable está aislada térmicamente haciéndola más segura y sumamente fácil de limpiar.

(Rancilio Patent) A nova vareta de vapor iSteam, totalmente automática, permite aquecer e levantar o leite utilizando uma mistura de vapor e de ar para criar um creme fofo e compacto. A inovadora arquitetura hidráulica faz desta vareta de vapor a mais potente disponível atualmente no mercado.

Dispõe de duas teclas de seleção: o programa "Cappuccino", que aquece e levanta o leite, e o "Latte", apenas com função de aquecimento. O sistema eletrónico adapta com inteligência a injeção de ar à quantidade de leite presente na cafeteira, obtendo sempre uma quantidade constante de produto. Quando a temperatura programada é atingida, o iSteam para no modo automático. O técnico pode introduzir a temperatura final da bebida e a quantidade de ar a emulsionar para ambos os programas. A cobertura especial em aço inoxidável é isolada termicamente, tornando-a mais segura e extremamente fácil de limpar.

### 4-TEA

9USB | 9USB TALL

(Rancilio Patent) The hot-water temperature control system for tea and infusions has 2 different temperatures and programmable dosages. Hot and cold water are mixed electronically to obtain the desired temperature. It stops automatically when the programmed dosage has been reached. Both the temperature and the quantity of water can be programmed for each setting mode using the software, without needing to open the machine.

(Rancilio Patent) Es el sistema de regulación de la temperatura del agua caliente para té e infusiones. Prevé 2 temperaturas diferentes y cantidades programables. La electrónica mezcla agua fría y agua caliente para obtener la temperatura adecuada para infusiones hechas al gusto de cada uno. Para automáticamente una vez alcanzada la cantidad programada. Se puede elegir tanto la temperatura como la cantidad de agua a utilizar para cada selección mediante la interfaz del usuario, sin necesidad de acceder al interior de la máquina.

(Rancilio Patent) É o sistema de gestão da temperatura da água quente para chá e infusões: prevê duas temperaturas diferentes e doses programáveis. O sistema eletrónico mistura a água quente e fria para obter a temperatura certa para infusões personalizadas. Para automaticamente na dose programada. É possível indicar tanto a temperatura como a quantidade de água fornecida para cada seleção através da interface do utilizador, sem necessitar de aceder ao interior da máquina.

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

**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



### youSteam

9S

(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 duas possibilidades de tiragem: a primeira tem uma função de aquecimento, enquanto a segunda aquece e simultaneamente levanta o leite.

### ABM.07

9USB | 9USB TALL

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.

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.

## 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



### 9USB | 9USB TALL

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.*



### 9USB | 9USB TALL

(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.*



### 9USB | 9USB TALL

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.*



### 9USB | 9USB TALL | 9S

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.*

## 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



**9USB | 9USB TALL | 9S**

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 com baixo consumo energético.*



**9USB | 9USB TALL | 9S**

The filter holder is fitted with a new ergonomic handle, designed to ensure the smooth movement of the barista's wrist for 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 estudo para garantir o correto movimento do pulso do empregado para o máximo de conforto durante a utilização.*



**9USB | 9USB TALL | 9S**

The excellent ergonomics of Classe 9 are perfectly reflected in the innovative control panel with quick response buttons. The large buttons and intuitive graphic interface ensure total control of machine functions.



*La ergonomía de la Clase 9 llega a su máxima expresión con el innovador panel de mandos con botones de reacción rápida. Los grandes botones y la gráfica intuitiva ofrecen un control pleno de las funciones de la máquina.*

*A ergonomia da Classe 9 encontra a sua máxima expressão no inovador painel de comandos com teclas de reação rápida. As amplas teclas e o grafismo intuitivo permitem o controlo total das funções da máquina.*



**9USB | 9USB TALL | 9S**

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.*

## FEATURES

**A** standard in the model marked A  
de serie en el modelo indicado A  
d'érié no modelo indicado como A

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



**9USB | 9USB TALL | 9S**

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 escaldador eléctrico permite mantener a temperatura ideal das chávenas, uma característica determinante para um expresso de qualidade.



**9USB | 9USB TALL | 9S**

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 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.

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. Este sistema permite utilizar várias misturas e tipologias de produtos, garantindo sempre um expresso com um aroma de qualidade.



# 9

## VERSIONS

VERSIONES

VERSÕES



### Classe 9USB

Available in 2-, 3- and 4-group versions. Electronic control and automatic dosing.

Disponible en las versiones de 2, 3 y 4 grupos. Control electrónico y dosificación automática.

Disponível na versão com 2, 3 e 4 saídas. Controlo eletrónico e dosagem automática.



### Classe 9USB TALL

Available in 2-, 3- and 4-group versions. Electronic control and automatic dosing.

Disponible en las versiones de 2, 3 y 4 grupos. Control electrónico y dosificación automática.

Disponível na versão com 2, 3 e 4 saídas. Controlo eletrónico e dosagem automática.



### Classe 9S

Available in 2-, 3- and 4-group versions. Semi-automatic control.

Disponible en las versiones de 2, 3 y 4 grupos. Control semiautomático.

Disponível na versão com 2, 3 e 4 saídas. Controlo semiautomático.

# 9USB

## STANDARD FEATURES | CARACTERÍSTICA ESTÁNDAR | CARACTÉRISTICA STANDARD

### C-LEVER

Ergonomic steam control  
Mando para vapor ergonómico  
Comando ergonómico de vapor

### 4-TEA

Temperature programming  
Programación temperatura  
Programação da temperatura

### ABM.07

Smart power management  
Gestión inteligente de la potencia  
Gestão inteligente da potência

### EASY FIX

Advanced diagnostics  
Diagnóstico avanzada  
Diagnóstico avançado

### EASY CLEAN

Automatic washing programme  
Programa de lavado automática  
Programa automático de lavagem

### 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  
Panel 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

### iSteam

Automatic steam wand  
Lanza de vapor automática  
Lança automática de vapor

### PODS & CAPS

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

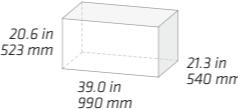




### CLASSE 9USB 3GR

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

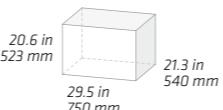
**490** Hot water cups / hour  
Tazas agua caliente / hora  
Xícaras água quente / hora



### CLASSE 9USB 2GR

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

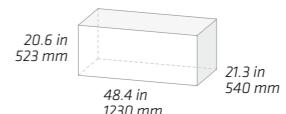
**330** Hot water cups / hour  
Tazas agua caliente / hora  
Xícaras água quente / hora



### CLASSE 9USB 4GR

**480** Espresso cups / hour  
Tazas espresso / hora  
Xícaras espresso / hora

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



# TECHNICAL FEATURES

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### Classe 9USB

Technical Features	Características Técnicas
independent heat exchangers	intercambiadores de calor independientes
electric heating	calentamiento eléctrico
built-in volumetric pump	bomba volumétrica incorporada
pump pressure gauge	manómetro control presión bomba
boiler pressure gauge	manómetro control presión caldera
electronic water level control	autonivel electrónico
electronic boiler pressure control	control electrónico presión caldera
multifunctional onboard computer with display and USB port	ordenador de bordo múltiple función con visualizador y puerto USB
low-voltage brew heads (24 V)	grupos de distribución con baja tensión de 24 V
low-voltage dispensing controls (24 V)	teclados de mando de distribución con baja tensión de 24 V
LED lights illuminate the work area, functional LED lights on the group button panels, stylish lateral lighting	luces LED funcionales en los teclados de los grupos, luces estéticas laterales
Standard	En dotación
1 filter holder for 2 cups per group, 1 filter holder for 1 cup, 2 steam wands, 1 mixed hot water dispenser with two buttons for programmable time-controlled dosing and/or temperature (4-TEA), coffee tamper, measuring scoop and cleaning discs, levelling feet	1 porta-filtro para dos cafés para cada grupo, 1 porta-filtro para un café, 2 dispensadores de vapor, 1 dispensador de agua caliente, prensacafé, medidor y discos para lavado, pies regulables
Optional	Opcionales
iSteam - steam wand with programmable temperature sensor, pod and capsule adaptor	iSteam - lanza de vapor con sensor de temperatura programable, adaptador obleas y cápsulas
Accessories	Accesorios
DP automatic or manual water softener, MD dosing grinder	filtrado descalcificador de agua DP, automático o manual, molinillo dosificador MD
Materials	Materiales
aluminium and stainless steel body	carrocería de aluminio y acero inoxidable

Características Técnicas
trocadores de calor independentes
aquecimento elétrico
bomba volumétrica incorporada
manômetro de controle da pressão da bomba
manômetro de controle da pressão da caldeira
autonivelamento eletrônico
controle eletrônico de pressão da caldeira
computador de bordo multifuncional com visor e porta USB
conjuntos de distribuição em baixa tensão 24 V
teclados comando de distribuição em baixa tensão 24 V
luzes LED funcionais nos teclados dos conjuntos, luzes estéticas laterais
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
iSteam - lança de vapor com sensor de temperatura programável, adaptador de sachês e cápsulas
Acessórios
purificador de água DP, automático ou manual, moedor-dosador MD
Materiais
estrutura de alumínio e aço inox

### Classe 9USB

2 GROUPS	2 GRUPOS	2 SAÍDAS
Dimensions (WxDxH) 29.5x21.3x20.6 in 750x540x523 mm	Weight 145.5 lb 66 kg	Medidas (A×P×A) 750x540x523 mm
Boiler 11 l (2.4 gal <sub>UK</sub> )	Boiler power 3,200 W (120 V) - 4,300 W	Peso 66 kg
Voltage 120 V / 220-240 V / 380-415 V (3N)	Frequency 50/60 Hz	Caldeira 11 l
3 GROUPS	3 GRUPOS	3 SAÍDAS
Dimensions (WxDxH) 39.0x21.3x20.6 in 990x540x523 mm	Weight 174.2 lb 79 kg	Medidas (A×P×A) 990x540x523 mm
Boiler 16 l (3.5 gal <sub>UK</sub> )	Boiler power 6,000 W	Peso 79 kg
Voltage 220-240 V / 380-415 V (3N)	Frequency 50/60 Hz	Caldeira 16 l
4 GROUPS	4 GRUPOS	4 SAÍDAS
Dimensions (WxDxH) 48.3x21.3x20.6 in 1230x540x523 mm	Weight 211.6 lb 96 kg	Medidas (A×P×A) 1230x540x523 mm
Boiler 22 l (4.8 gal <sub>UK</sub> )	Boiler power 6,000 W	Peso 96 kg
Voltage 220-240 V / 380-415 V (3N)	Frequency 50/60 Hz	Caldeira 22 l
C E N C IP K ETL US Intertek	Frecuencia 50/60 Hz	Potência da caldeira 6.000 W
Voltaje 220-240 V / 380-415 V (3N)	Frequencia 50/60 Hz	Potência da caldeira 6.000 W
Voltagem 220-240 V / 380-415 V (3N)	Freqüência 50/60 Hz	Potência da caldeira 6.000 W



# 9USB TALL

## STANDARD FEATURES | CARACTERÍSTICA ESTÁNDAR | CARACTÉRISTICA STANDARD

### C-LEVER

Ergonomic steam control  
Mando para vapor ergonómico  
Comando ergonómico de vapor

### 4-TEA

Temperature programming  
Programación temperatura  
Programação da temperatura

### ABM.07

Smart power management  
Gestión inteligente de la potencia  
Gestão inteligente da potência

### EASY FIX

Advanced diagnostics  
Diagnóstico avanzada  
Diagnóstico avançado

### EASY CLEAN

Automatic washing programme  
Programa de lavado automática  
Programa automático de lavagem

### 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  
Panel 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

### CUP WARMER

Electric cup warmer  
Calentador de tazas eléctronico  
Aquecedor eletrônico de xícaras

## ON DEMAND | A PETICIÓN EN | MEDIANTE PEDIDO

### iSteam

Automatic steam wand  
Lanza de vapor automática  
Lança automática de vapor

### PODS & CAPS

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





#### CLASSE 9USB 3GR TALL

360

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

490

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

↔

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

↔

20.6 in  
523 mm  
39.0 in  
990 mm  
21.3 in  
540 mm



#### CLASSE 9USB 2GR TALL

240

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

330

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

↔

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

↔

20.6 in  
523 mm  
29.5 in  
750 mm  
21.3 in  
540 mm



#### CLASSE 9USB 4GR TALL

480

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

660

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

↔

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

↔

20.6 in  
523 mm  
48.4 in  
1230 mm  
21.3 in  
540 mm

# TECHNICAL FEATURES

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### Classe 9USB TALL

Technical Features	Características Técnicas
independent heat exchangers	intercambiadores de calor independientes
electric heating	calentamiento eléctrico
built-in volumetric pump	bomba volumétrica incorporada
pump pressure gauge	manómetro control presión bomba
boiler pressure gauge	manómetro control presión caldera
electronic water level control	autonivel electrónico
electronic boiler pressure control	control electrónico presión caldera
multifunctional onboard computer with display and USB port	ordenador de bordo múltiple función con visualizador y puerto USB
low-voltage brew heads (24 V)	grupos de distribución con baja tensión de 24 V
low-voltage dispensing controls (24 V)	teclados de mando de distribución con baja tensión de 24 V
LED lights illuminate the work area, functional LED lights on the group button panels, stylish lateral lighting	luces LED funcionales en los teclados de los grupos, luces estéticas laterales
Standard	En dotación
1 filter holder for 2 cups per group, 1 filter holder for 1 cup, 2 steam wands, 1 mixed hot water dispenser with two buttons for programmable time-controlled dosing and/or temperature (4-TEA), coffee tamper, measuring scoop and cleaning discs, levelling feet	1 porta-filtro para dos cafés para cada grupo, 1 porta-filtro para un café, 2 dispensadores de vapor, 1 dispensador de agua caliente, prensacafé, medidor y discos para lavado, pies regulables
Optional	Opcionales
iSteam - steam wand with programmable temperature sensor, pod and capsule adaptor	iSteam - lanza de vapor con sensor de temperatura programable, adaptador obleas y cápsulas
Accessories	Accesorios
DP automatic or manual water softener, MD dosing grinder	filtrado descalcificador de agua DP, automático o manual, molinillo dosificador MD
Materials	Materiales
aluminium and stainless steel body	carrocería de aluminio y acero inoxidable

Características Técnicas
trocadores de calor independentes
aquecimento elétrico
bomba volumétrica incorporada
manômetro de controle da pressão da bomba
manômetro de controle da pressão da caldeira
autonivelamento eletrônico
controle eletrônico de pressão da caldeira
computador de bordo multifuncional com visor e porta USB
conjuntos de distribuição em baixa tensão 24 V
teclados comando de distribuição em baixa tensão 24 V
luzes LED funcionais nos teclados dos conjuntos, luzes estéticas laterais
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
iSteam - lança de vapor com sensor de temperatura programável, adaptador de sachês e cápsulas
Acessórios
purificador de água DP, automático ou manual, moedor-dosador MD
Materiais
estrutura de alumínio e aço inox

### Classe 9USB TALL

2 GROUPS	2 GRUPOS	2 SAÍDAS
Dimensions (WxDxH) 29.5×21.3×20.6 in 750×540×523 mm	Weight 145.5 lb 66 kg	Medidas (A×P×A) 750×540×523 mm
Boiler 11 l (2.4 gal <sub>UK</sub> )	Boiler power 3,200 W (120 V) - 4,300 W	Caldeira 11 l
Voltage 120 V / 220-240 V / 380-415 V (3N)	Frequency 50/60 Hz	Potência calentador 3.200 W (120 V) - 4.300 W
3 GROUPS	3 GRUPOS	3 SAÍDAS
Dimensions (WxDxH) 39.0×21.3×20.6 in 990×540×523 mm	Weight 174.2 lb 79 kg	Medidas (A×P×A) 990×540×523 mm
Boiler 16 l (3.5 gal <sub>UK</sub> )	Boiler power 6,000 W	Caldeira 16 l
Voltage 220-240 V / 380-415 V (3N)	Frequency 50/60 Hz	Potência calentador 6.000 W
4 GROUPS	4 GRUPOS	4 SAÍDAS
Dimensions (WxDxH) 48.3×21.3×20.6 in 1230×540×523 mm	Weight 211.6 lb 96 kg	Medidas (A×P×A) 1230×540×523 mm
Boiler 22 l (4.8 gal <sub>UK</sub> )	Boiler power 6,000 W	Caldeira 22 l
Voltage 220-240 V / 380-415 V (3N)	Frequency 50/60 Hz	Potência calentador 6.000 W
CE	N	CE
IP	KC	IP
ETL US	Intertek	ETL Intertek

# 9S

## STANDARD FEATURES | CARACTERÍSTICA ESTÁNDAR | CARACTÉRISTICA STANDARD

### C-LEVER

Ergonomic steam control  
Mando para vapor ergonómico  
Comando ergonómico de vapor

### 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  
Iluminação ergonómica

### ERGO-FILTER HOLDER

Ergonomic filter holder  
Portafiltro ergonómico  
Porta-filtros ergonómico

### GRID SYSTEM

Ergonomic work surface  
Superficie de trabajo ergonómica  
Superfície de trabalho ergonómica

### CUP WARMER

Electric cup warmer  
Calentador de tazas eléctrico  
Aquecedor eletrônico de xícaras

### youSteam

Manual steam wand  
Mando para vapor manuale  
Comando de vapor manuale

### PODS & CAPS

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



## ON DEMAND | A PETICIÓN EN | MEDIANTE PEDIDO

### youSteam

Manual steam wand  
Mando para vapor manuale  
Comando de vapor manuale

### PODS & CAPS

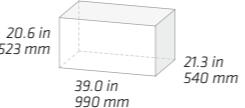
Pod and capsule adaptor  
Adaptador obiles y cápsulas  
Adaptador de sachês e cápsulas



### CLASSE 9S 3GR

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

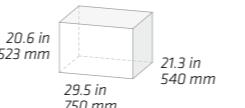
**490** Hot water cups / hour  
*Tazas agua caliente / hora*  
*Xícaras água quente / hora*



### CLASSE 9S 2GR

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

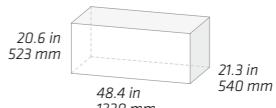
**330** Hot water cups / hour  
*Tazas agua caliente / hora*  
*Xícaras água quente / hora*



### CLASSE 9S 4GR

**480** Espresso cups / hour  
*Tazas espresso / hora*  
*Xícaras espresso / hora*

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



## TECHNICAL FEATURES

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### Classe 9S

##### Technical Features

independent heat exchangers
electric heating
built-in volumetric pump
pump pressure gauge
boiler pressure gauge
electronic water level control
boiler pressure control with pressurestat
230 V brew heads
low-voltage dispensing controls (24 V)
LED lights illuminate the work area plus stylish lateral lighting

##### 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

youSteam - manual steam wand, pod and capsule adaptor

##### Accessories

DP automatic or manual water softener, MD dosing grinder

##### Materials

aluminium and stainless steel body

##### Características Técnicas

intercambiadores de calor independientes
calentamiento eléctrico
bomba volumétrica incorporada
manómetro control presión bomba
manómetro control presión caldera
autonivel electrónico
control presión caldera con presostato
grupos de distribución con 230 V
teclados de mando de distribución con baja tensión de 24 V
luces LED funcionales en los teclados de los grupos, luces estéticas laterales

##### En dotación

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

##### Opcionales

youSteam - mando para vapor manuale, adaptador oblesas y cápsulas

##### Accesorios

filtro descalcificador de agua DP, automático o manual, molinillo dosificador MD

##### Materiales

carrocería de aluminio y acero inoxidable

##### Características Técnicas

trocadores de calor independentes
aquecimento elétrico
bomba volumétrica incorporada
manômetro de controle da pressão da bomba
manômetro de controle da pressão da caldeira
autonívelamento eletrônico
controle da pressão da caldeira com pressóstato
conjuntos de distribuição 230 V
teclados comando de distribuição em baixa tensão 24 V
luzes LED funcionais nos teclados dos conjuntos, luzes estéticas laterais

##### 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

youSteam - comando de vapor manuale, adaptador sachês e cápsulas

##### Acessórios

purificador de água DP, automático ou manual, moedor-dosador MD

##### Materiais

estrutura de alumínio e aço inox

#### Classe 9S

##### 2 GROUPS

Dimensions (WxDxH) 29.5x21.3x20.6 in 750x540x523 mm	Weight 145.5 lb 66 kg
Boiler 11 l (2.4 gal <sub>UK</sub> )	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 (WxDxH) 39.0x21.3x20.6 in 990x540x523 mm	Weight 174.2 lb 79 kg
Boiler 16 l (3.5 gal <sub>UK</sub> )	Boiler power 6,000 W
Voltage 220-240 V / 380-415 V (3N)	Frequency 50/60 Hz

##### 4 GROUPS

Dimensions (WxDxH) 48.3x21.3x20.6 in 1230x540x523 mm	Weight 211.6 lb 96 kg
Boiler 22 l (4.8 gal <sub>UK</sub> )	Boiler power 6,000 W
Voltage 220-240 V / 380-415 V (3N)	Frequency 50/60 Hz

#### Classe 9S

##### 2 GRUPOS

Dimensions (A×P×A) 750x540x523 mm	Peso 66 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

Dimensions (A×P×A) 990x540x523 mm	Peso 79 kg
Caldera 16 l	Potencia calentador 6.000 W
Voltaje 220-240 V / 380-415 V (3N)	Frecuencia 50/60 Hz

##### 4 GRUPOS

Dimensions (A×P×A) 1230x540x523 mm	Peso 96 kg
Caldera 22 l	Potencia calentador 6.000 W
Voltaje 220-240 V / 380-415 V (3N)	Frecuencia 50/60 Hz

##### 2 SAÍDAS

Medidas (A×P×A) 750x540x523 mm	Peso 66 kg
Caldeira	Potência da caldeira 3.200 W (120 V) - 4.300 W
Voltagem	Freqüência 50/60 Hz

##### 3 SAÍDAS

Medidas (A×P×A) 990x540x523 mm	Peso 79 kg
Caldeira	Potência da caldeira 6.000 W
Voltagem	Freqüência 50/60 Hz

##### 4 SAÍDAS

Medidas (A×P×A) 1230x540x523 mm	Peso 96 kg
Caldeira	Potência da caldeira 6.000 W
Voltagem	Freqüência 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.

### PORTEGUÊS

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 (WxDxH) 7.9×15.3×24.0 in 200×390×610 mm	Weight 39.7 lb 18 kg	Dimensions (A×P×A) 200×390×610 mm	Peso 18 kg	Medidas (A×P×A) 200×390×610 mm	Peso 18 kg
Variable dose 0.17-0.35 Oz (5-10 g)	Production 26.4-30.9 lb/h (12-14 kg/h)	Dosis regulable 5-10 g	Producción 12-14 kg/h	Dose regulável 5-10 g	Produção 12-14 kg/h
Grinding wheel diameter 2.9 in (75 mm)	Coffee bean container 49.4 Oz (1,400 g)	Diámetro molinillo 75 mm	Contenedor de café en granos 1.400 g	Diâmetro moedores 75 mm	Recipiente do café em grãos 1.400 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	Freqüência 50/60 Hz
Power 950 W	Version automatic	Potencia 950 W	Versión automática	Potência 950 W	Versão automática

CE

# 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 (WxDxH) 6.1x14.2x20.7 in 155x360x525 mm	Weight 28.7 lb 13 kg	Dimensions (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	Diâmetro 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	Freqüência 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

CE

# 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 (WxDxH) 5.5x13.2x17.3 in 140x335x440 mm	Weight 19.8 lb 9 kg	Dimensions (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	Diâmetro 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	Freqüência 50/60 Hz
Power 140 W	Version semi-automatic	Potencia 140 W	Versión semiautomática	Potência 140 W	Versão semi-automática

CE

# 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 (WxDxH) 4.7x9.8x13.8 in 120x250x350 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

#### ROCKY SD (without dosing)

Dimensions (WxDxH) 4.7x9.8x13.8 in 120x250x350 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)

Dimensions (AxDxA) 120x250x350 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

#### ROCKY SD (sem dosador)

Medidas (AxDxA) 120x250x350 mm	Peso 8.7 kg
Dose 7 g	Produção 2,5-3,5 kg/h
Diâmetro moedores 50 mm	Recipiente do café em grãos 300 g
Voltagem 110 V / 230 V	Freqüência 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](http://www.ranciliogroup.com)  
[info@ranciliogroup.com](mailto: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](http://www.egrocoffee.com)  
[info@egrocoffee.com](mailto:info@egrocoffee.com)

### WORLDWIDE BRANCH LOCATIONS

#### Spain

Rancilio Group Espana, s.a.  
Gran Vía de Carlos III, 84 3<sup>rd</sup>-Edificio Trade  
08028 Barcelona - Spain  
Ph. +34 902 884 275  
Ph. +34 934 923 414  
Fax +34 934 965 701  
[www.ranciliogroup.com](http://www.ranciliogroup.com)  
[info-es@ranciliogroup.com](mailto: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](http://www.egrosuisse.ch)  
[info@egrosuisse.ch](mailto: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](http://www.ranciliogroup.com)  
[info-pt@ranciliogroup.com](mailto: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](http://www.ranciliogroup.com)  
[info@rancilio-na.com](mailto:info@rancilio-na.com)

#### Germany

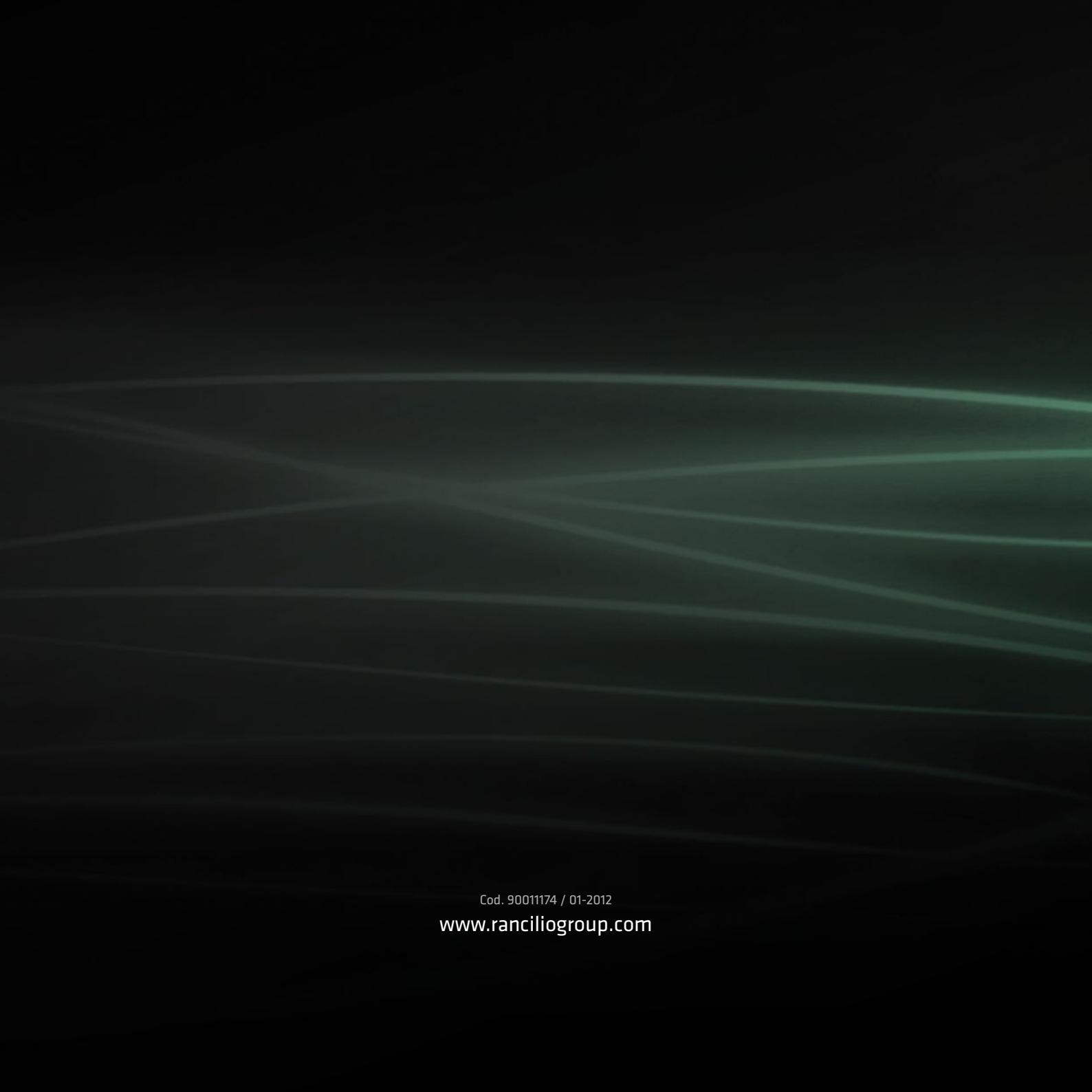
Rancilio Group Deutschland GmbH  
Talstrasse 27  
D-97990 Weikersheim - Germany  
Ph. +49 7934 99 29 30  
Fax +49 7934 99 29 330  
[www.egro-deutschland.de](http://www.egro-deutschland.de)  
[info-de@ranciliogroup.com](mailto:info-de@ranciliogroup.com)

### 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](http://www.ranciliogroup.com)





Cod. 90011174 / 01-2012

[www.ranciliogroup.com](http://www.ranciliogroup.com)