



*coffeeing the World*



# CLASSE 10

ENGLISH ESPAÑOL PORTUGUÊS



## CLASSE 10

ENGLISH ESPAÑOL PORTUGUÊS

Cod. 90011172 / 09-2011

# 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 10</b>	
Style and technology   <i>Estilo y tecnología   Estilo e tecnologia</i>	<b>10</b>
Features	<b>22</b>
Versions   <i>Versiones   Versões</i>	<b>34</b>
<b>Classe 10USB</b>	
Dimensions   <i>Dimensiones   Medidas</i>	<b>36</b>
Technical features   <i>Características técnicas   Características técnicas</i>	<b>38</b>
	<b>40</b>
<b>Classe 10S</b>	
Dimensions   <i>Dimensiones   Medidas</i>	<b>42</b>
Technical features   <i>Características técnicas   Características técnicas</i>	<b>44</b>
	<b>46</b>
<b>Classe 10RE</b>	
Dimensions   <i>Dimensiones   Medidas</i>	<b>48</b>
Technical features   <i>Características técnicas   Características técnicas</i>	<b>50</b>
	<b>52</b>
JUST 4 YOU	<b>54</b>
<b>MD</b>	
MD80	<b>62</b>
MD50	<b>64</b>
MD40	<b>66</b>
MDRocky	<b>68</b>
	<b>70</b>
Contacts   <i>Contactos   Endereços para contacto</i>	<b>72</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.

**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

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.

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

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.

# 10

## STYLE AND TECHNOLOGY

ESTILO Y TECNOLOGÍA

ESTILO E TECNOLOGIA

### ENGLISH

Rancilio Classe 10 embodies the height of technology and build quality. The mix of design, highly developed electronic systems and advanced technology is what makes Classe 10 top of the range. The most advanced version is equipped with USB technology. The software developed by the Rancilio LAB team provides total control of the machine for maximum working comfort. Also available in semi-automatic and RE versions, Classe 10 embodies uncompromising quality: this is **quite simply the best there is.**

### ESPAÑOL

Lo máximo de la tecnología y de la calidad de los materiales está expresado en la Classe 10 Rancilio. La síntesis entre diseño, desarrollo de los sistemas electrónicos y tecnología avanzada hacen de la Classe 10 el producto estrella de la gama. La versión más avanzada es equipada con la tecnología USB. El software de gestión desarrollado por el equipo Rancilio LAB garantiza el control total de la máquina para el máximo confort de trabajo. Está también disponible en la versión semiautomática y RE, esta Clase no acepta compromisos: es simplemente la mejor para el barista.

### PORTEGÜÉS

O máximo da tecnologia e da qualidade dos materiais exprime-se na Classe 10 Rancilio. A síntese entre design, evolução de sistemas eletrónicos e tecnologia avançada torna a Classe 10 o topo de gama. A versão mais evoluída está equipada com tecnologia USB. O software de gestão desenvolvido pela equipa do Rancilio LAB garante controlo total da máquina para o máximo de conforto no trabalho. Disponível também em versão semiautomática e RE, esta Classe não compromete em nada: simplesmente o melhor para o empregado.





## YOUR CLASS 10

SU CLASSE 10  
A SUA CLASSE 10

For those looking for a customised coffee machine with an unmistakable style, Rancilio has created "Just 4 You". Classe 10 is the first espresso machine with its external housing finished in Animal Safe eco-leather, in full respect of nature. The exclusive finishes make the design even more attractive, for a product unique of its kind.

Para todos aquellos que desean una máquina a medida e inconfundible, Rancilio ha creado el programa "Just 4 you". La Clase 10 es la primera máquina para espresso con un cuerpo revestido con piel Animal Safe, respetando absolutamente la naturaleza. Los atractivos revestimientos hacen que el diseño sea todavía más fascinante convirtiendo al producto en único en su género.

Para todos os que desejam uma máquina personalizada e inconfundível, a Rancilio criou o programa "Just 4 you". A Classe 10 é a primeira máquina para expressos com estrutura revestida em pele Animal Safe, no mais completo respeito pela natureza. Os lindos revestimentos tornam o design ainda mais fascinante e criam um produto único no seu género.



#### **ERGONOMIC FILTER HOLDER**

*PORTAFILTRO ERGONÓMICO*

*PORTA-FILTROS ERGONÓMICO*

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.*



## TOTAL CONTROL

### CONTROL TOTAL

### CONTROLO TOTAL

The large graphical display and new electronics system allow fast interaction with Clase 10, and provides various options for customisation.

USB technology allows a rapid transfer of data to the machine's memory, be it logos, phrases, or personalised settings to suit your needs.

All the profiles and beverage menus can be transferred between machines if necessary.

Comfort is ensured by the innovative control panel with quick response Soft-Touch buttons.

*La amplia pantalla gráfica y la nueva electrónica permiten una interactividad veloz con la Clase 10, brindando diversas posibilidades de personalización.*

*La tecnología USB hace posible una transmisión rápida de los datos a las memorias de la máquina, ya sean logotipos, frases o ajustes definidos basándose en las necesidades propias.*

*Todos los perfiles y menús de las bebidas pueden transferirse entre las diversas máquinas donde sea necesario.*

*El confort de uso está garantizado por el innovador panel de mandos con los botones de reacción rápida Soft-Touch.*

*O amplo visor gráfico e o novo sistema eletrónico permitem uma interatividade rápida com a Clase 10, oferecendo várias possibilidades de personalização.*

*A tecnologia USB permite uma rápida transferência de dados na memória da máquina, quer sejam logótipos, frases ou configurações, definidos tendo em conta as suas exigências pessoais.*

*Todos os perfis e o menu de bebidas podem ser transferidos entre várias máquinas quando necessário.*

*O conforto de utilização está garantido com o inovador painel de comandos com teclas de reação rápida Soft-Touch.*



## STEAM TECHNOLOGY

### LA TECNOLOGÍA DEL VAPOR

### A TECNOLOGIA DO VAPOR

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



## TECHNOLOGY AND TRADITION

TECNOLOGÍA Y TRADICIÓN

TECNOLOGIA E TRADIÇÃO

The special RE mechanical system allows espresso to be made using the traditional method.

The manual action gives the operator great control over coffee brewing times.

The tradition of Italian espresso at its very best.

*El grupo mecánico especial RE permite preparar el espresso según el procedimiento tradicional.*

*El barista tiene un gran control sobre los tiempos de infusión del café, pudiendo actuar manualmente sobre ellos. Lo máximo para la tradición del espresso italiano.*

*A saída mecânica RE especial permite preparar expressos de acordo com o processo tradicional.*

*O empregado tem um elevado controlo do tempo de infusão do café, podendo configurá-lo manualmente. O máximo para a tradição do espresso italiano.*





## PERFORMING LATTE

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. Ideal for perfect cappuccinos and milk-based beverages.

*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. Ideal para capuchinos perfectos y evolucionados productos con leche.*

*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. Ideal para um cappuccino perfeito e para produtos de leite complexos.*

## A PERFECT BREW LA INFUSIÓN PERFECTA INFUSÃO PERFEITA

Classe 10 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 4 different temperatures and programmable doses. The choice of water temperature helps bring out the best of various types of tea and infusions.

*La Clase 10 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 la gestión de 4 temperaturas diversas y la posibilidad de programar las cantidades. La elección de las temperaturas del agua es ideal para realzar de la mejor forma las características de los varios tipos de té e infusiones.*

*A Classe 10 dispõe de um inovador sistema 4-TEA para gestão da temperatura da água para chá e infusões. Desenvolvida pelo Rancilio LAB, esta função prevê a gestão de quatro 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.*

# 10

## FEATURES



10USB

- (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 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 programs. 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 haciendo la 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.

## 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

**10USB | 10S | 10RE**

(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 valve operation. When released, the valve closes automatically.

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

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

### youSteam

**10S | 10RE**

(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 capuccino hecho a la perfección. Esta lanza de vapor ofrece dos posibilidades de preparación: la primera tiene la función de calentar, la segunda calienta y monta la leche simultáneamente.

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



### 4-TEA

**10USB**

(Rancilio Patent) The hot-water temperature control system for tea and infusions has 4 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. The standard setting has four different dispensing modes:

**T0 about 95°C**, suitable for Indian Black Tea

**T0 unos 95°** aconsejables para el Indian Black Tea,

**T1 about 85°C**, suitable for Herbal/Fruit infusions,

**T1 unos 85°** aconsejables para infusiones de hierbas/frutas,

**T2 about 70°C**, suitable for Chinese/Taiwanese Green Tea,

**T3 about 60°C**, suitable for Japanese Green Tea.

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 4 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. El ajuste estándar prevé 4 preparaciones diversas:

**T0 cerca de 95°** indicados para Indian Black Tea,

**T1 cerca de 85°** indicados para infusiones de hierbas/frutas,

**T2 cerca de 70°** indicados para Chinese/Taiwanese Green Tea,

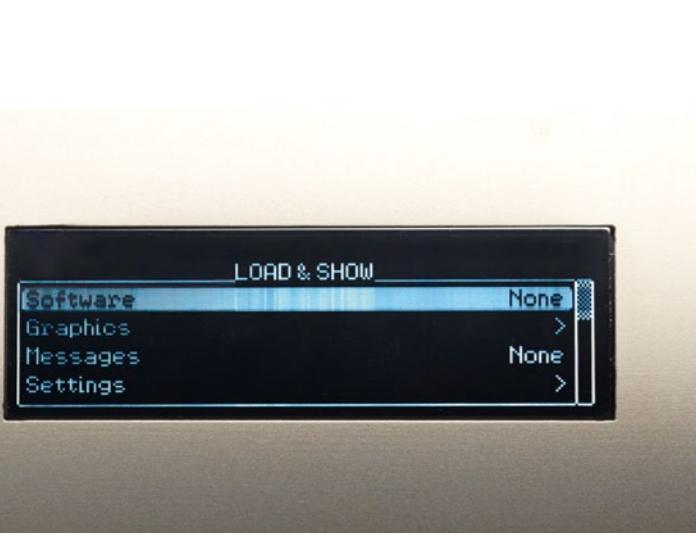
**T3 cerca de 60°** indicados para Japanese Green Tea.

É possível indicar tanto a temperatura como a cantidad de agua a utilizar para cada selección mediante la interfaz del usuario, sin necesidad de acceder al interior de la máquina.

## 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



### LOAD&SHOW

#### 10USB

The Classe 10 USB interface makes it possible to standardise the profile of the machine and the drinks menu.

The functions that can be directly managed and programmed from the display include:

- 1 – Automatic easy-clean washing programme
- 2 – ABM.07 electronic boiler temperature control
- 3 – Automatic on/ off calendar
- 4 – Adjustable cup-warmer
- 5 – Brewing programme
- 6 – SEQ (Standard Espresso Quality) system warns in case of imperfect dispensing, allowing constant dispensing times to be obtained
- 7 – Message alert when maintenance is needed
- 8 – Water softener setting.

A través de la interfaz USB de la Classe 10 es posible estandarizar el perfil de la máquina y el menú de las bebidas.

Las funciones gestionables y programables directamente desde la pantalla gráfica del nuevo ordenador de a bordo comprenden:

- 1 – Programa automático de lavado easy-clean
- 2 – Control electrónico de la temperatura de la caldera ABM.07
- 3 – Calendario de encendido y apagado automático
- 4 – Calienta tazas regulable cup-warmer
- 5 – Programa de infusiones
- 6 – Sistema SEQ (Standard Espresso Quality) avisa en caso de que la preparación no sea perfecta, permitiendo obtener tiempos de preparación constantes
- 7 – Aviso de mantenimiento requerido
- 8 – Ajuste del ablandador de agua

Através da interface USB da Classe 10 é possível estandardizar o perfil da máquina e o menu de bebidas.

As funções que podem ser geridas e programadas diretamente através do visor gráfico do novo computador de bordo incluem:

- 1 – Programa automático de lavagem Easy-clean
- 2 – Controlo eletrónico da temperatura da caldeira ABM.07
- 3 – Calendário para ligar e desligar automaticamente
- 4 – Escaldamento de chávenas regulável Cup-warmer
- 5 – Programa de infusões
- 6 – O sistema SEQ (Standard Espresso Quality) avisa em caso de tiragem imperfeita, permitindo obter tempos de tiragem constantes
- 7 – Aviso de pedido de manutenção
- 8 – Introdução de suavizante de água

### ABM.07

#### 10USB

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. Os novos sensores instalados nas máquinas Rancilio tornaram o controlo térmico ainda mais preciso e imediato.

## 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

**10USB**

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.*

**10USB**

(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 Plugo-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.*

**10USB**

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.*

**10USB**

Intelligent management of the brewing button provides fully automatic group cleaning. Each function is indicated, in order to guide the user in the operations of 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. Cada función está señalada de modo que se 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. Cada função é assinalada de modo a orientar o utilizador nas operações de manutenção normal 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



### SOFT TOUCH

**10USB | 10S | 10RE**

Comfort is ensured by the innovative control panel with quick response Soft-Touch buttons with a progressive, damping action.

*El confort de uso está garantizado por el innovador panel de mandos con botones de reacción rápida Soft-Touch, de acción amortiguadora y progresiva.*

*O conforto de utilização está garantido com o inovador painel de comandos com teclas de reação rápida Soft-Touch, com ação amortecedora e progressiva.*



### GRID SYSTEM

**10USB | 10S | 10RE**

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 facilitar as operações de limpeza e de manutenção, foi desenvolvida uma superfície de trabalho 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.*

*A versão com caldeira aquecida a GÁS permite utilizar la máquina en condições ambientais particulares, em que os requisitos de potência eléctrica são muito inferiores.*



### ERGO-FILTER HOLDER

**10USB | 10S | 10RE**

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 estudiado para garantir o correto movimento do pulso do empregado para o máximo de conforto durante a utilização.*



### GAS

**10USB | 10S | 10RE**

With their much lower energy consumption, the versions with gas heated boilers allow use of the machine in a wide range of locations.

*Las versiones con caldera calentada con GAS permiten utilizar la máquina en condiciones ambientales particulares, siendo la necesidad de potencia eléctrica muy inferior.*

## 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



**10USB | 10S | 10RE**

Thanks to the electric cup warmer, the cups can be kept at an optimum temperature, which is crucial for a quality espresso. In the USB version the cup warmer is adjustable, with 3 different temperature levels.

*El calienta tazas eléctrico permite mantener la temperatura óptima de las tazas, característica determinante para un espresso de calidad. En la versión USB el calienta tazas es regulable con 3 diferentes niveles de temperatura.*

*O escaldador eléctrico permite mantener la temperatura ideal das chávenas, uma característica determinante para um expresso de qualidade. Na versão USB, o escaldador de taças pode ser regulado para três níveis de temperatura diferentes.*



**10USB | 10S | 10RE**

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.*



# 10

## VERSIONS

VERSIONES

VERSÕES



### Classe 10USB

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 10S

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.



### Classe 10RE

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

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

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

# 10<sup>USB</sup>

## 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

### LOAD & SHOW

New graphic display  
Nuevo display gráfico  
Novo visor gráfico

### ABM.07

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

### EASY FIX

Advanced diagnostics  
Diagnóstico avanzado  
Diagnóstico avançado

### EASY CLEAN

Automatic washing programme  
Programa de lavado automático  
Programa automático de lavagem

### PLUG & BREW

Rapid setting  
Regulación rápida  
Configuração rápida

### V-FLEX

Voltage stabilizer  
Estabilizador de tensión  
Estabilizador de tensão

### 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 eléctrico  
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

### GAS

Gas heating  
Calentamiento a Gas  
Aquecimento a Gás

### JUST 4 YOU

Create your style  
Cree su estilo  
Crie o seu estilo

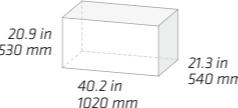




### CLASSE 10USB 3GR

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

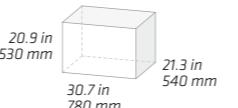
**490** Hot water cups / hour  
Tazas agua caliente / hora  
Xícaras água quente / hora



### CLASSE 10USB 2GR

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

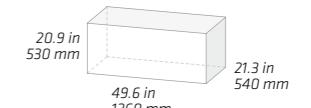
**330** Hot water cups / hour  
Tazas agua caliente / hora  
Xícaras água quente / hora



### CLASSE 10USB 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 10USB

Technical Features	Características Técnicas
independent heat exchangers	intercambiadores de calor independientes
electric heating	calentamiento eléctrico
incorporated volumetric pump	bomba volumétrica incorporada
pump pressure gauge	manómetro control presión bomba
boiler pressure gauge	manómetro control presión caldera
automatic water level control	autonivel electrónico
electronic boiler temperature/pressure control	control electrónico temperatura presión caldera
multipunction onboard computer with display	ordenador de bordo múltiple funciones con display
low-voltage dispensing controls (24 V)	mandos de preparación con baja tensión 24 V
electric cup-warmer with 3 temperature settings	calentador de tazas eléctrica, con 3 niveles de temperatura
Standard	En dotación
1 filter holder for 2 cups per group, 1 filter holder for 1 cup, 2 steam wands, 2 hot water dispensers, with one mixed, programmable for dosage time, coffee tamper, measuring scoop and washing disks, foot extensions.	1 portafiltro para dos cafés para cada grupo, 1 portafiltro para un café, 2 dispensadores de vapor, 2 dispensadores de agua caliente, uno de ellos mezclador, con dosificación de tiempo programable, prensacafé, medidor y discos para lavado, pies regulables.
Optional	Opcionales
iSteam - steam wand with programmable temperature sensor, pod and capsule adaptor, gas heating, Just4You	iSteam - lanza de vapor con sensor de temperatura programable, adaptador oblesas y cápsulas, calentamiento a gas, Just4You
Accessories	Accesorios
DP automatic or manual water softener, MD dosing grinder.	filtro descalcificador de agua DP, automático o manual, Molinillo dosificador MD.
Materials	Materiales
housing in aluminium and stainless steel.	carrocería de aluminio y acero inoxidable

Características Técnicas
trocadores de calor independentes
aquecimiento eléctrico
bomba volumétrica incorporada
manômetro de controle da pressão da bomba
manômetro de controle da pressão da caldeira
autonivelamento eletrônico
controle eletrônico da temperatura de pressão da caldeira
computador de bordo multifuncional com visor
comandos de distribuição em baixa tensão 24 V
aquecedor elétrico de xícaras com 3 níveis de temperatura
Dotações
1 porta-filtro para dois cafés para cada saída, 1 porta-filtro para um café, 2 distribuidores de vapor, 2 distribuidores de água quente, dos quais um misturado com dosagem com tempo programável, prensacafé, medidor e discos para lavagem, pés reguláveis.
Opcionais
iSteam - lanza de vapor com sensor de temperatura programável, adaptador de sachês e cápsulas, aquecimento a gás, Just4You
Acessórios
purificador de água DP, automático ou manual, Moedor-dosador MD.
Materiais
estrutura de alumínio e aço inox

### Classe 10USB

2 GROUPS	2 GRUPOS	2 SAÍDAS
Dimensions (WxDxH) 30.7x21.3x20.9 in 780x540x530 mm	Weight 165.4 lb 75 kg	Medidas (A×P×A) 780x540x530 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) 40.2x21.3x20.9 in 1020x540x530 mm	Weight 205.1 lb 93 kg	Medidas (A×P×A) 1020x540x530 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) 49.6x21.3x20.9 in 1260x540x530 mm	Weight 238.1 lb 108 kg	Medidas (A×P×A) 1260x540x530 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
ETL	ETL	ETL
KC	KC	KC
Intertek	Intertek	Intertek

# 10<sup>S</sup>

## STANDARD FEATURES | CARACTERÍSTICA ESTÁNDAR | CARACTÉRISTICA STANDARD

**C-LEVER**

Ergonomic steam control  
Mando para vapor ergonómico  
Comando ergonómico de vapor

**SOFT TOUCH**

Ergonomic control panel  
Panel de mandos ergonómico  
Painel de comandos ergonómico

**ERGO-FILTER HOLDER**

Ergonomic filter holder  
Portafiltro ergonómico  
Porta-filtros ergonómico

**GRID SYSTEM**

Ergonomic work surface  
Superficie de trabajo ergonómica  
Superfície de trabalho ergonómica

**CUP WARMER**

Electric cup warmer  
Calentador de tazas eléctrico  
Aquecedor eletrônico de xícaras

## 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

**GAS**

Gas heating  
Calentamiento a Gas  
Aquecimento a Gás

**JUST 4 YOU**

Create your style  
Cree su estilo  
Crie o seu estilo





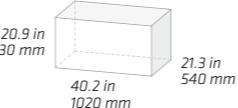
### CLASSE 10S 3GR

**360**

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

**490**

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



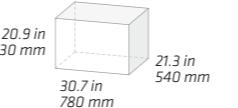
### CLASSE 10S 2GR

**240**

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

**330**

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



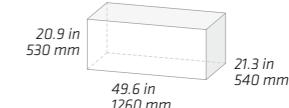
### CLASSE 10S 4GR

**480**

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

**660**

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



# TECHNICAL FEATURES

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS  
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

## Classe 10S

Technical Features	Características Técnicas
independent heat exchangers	intercambiadores de calor independientes
electric heating	calentamiento eléctrico
incorporated volumetric pump	bomba volumétrica incorporada
pump pressure gauge	manómetro control presión bomba
boiler pressure gauge	manómetro control presión caldera
automatic water level control	autonivel electrónico
boiler pressure control with pressure stat	control presión caldera con presostato
200 V - 240 V dispensing controls	mandos de preparación con 200 V - 240 V
electric cup-warmer	calentador para tazas eléctrico
Standard	En dotación
1 filter holder for 2 cups per group, 1 filter holder for 1 cup, 2 steam wands, 2 hot water dispensers, with one mixed, coffee tamper, measuring scoop and washing disks, foot extensions.	1 portafiltro para dos cafés para cada grupo, 1 portafiltro para un café, 2 dispensadores de vapor, 2 dispensadores de agua caliente, de los cuales uno mezclador, prensacafé, medidor y discos para lavado, pies regulables.
Optional	Opcionales
youSteam - manual steam wand, pod and capsule adaptor, gas heating, Just4You	youSteam - mando para vapor manuale, adaptador oblesas y cápsulas, calentamiento a gas, Just4You
Accessories	Accesorios
DP automatic or manual water softener, MD dosing grinder.	filtro descalcificador de agua DP, automático o manual, Molinillo dosificador MD.
Materials	Materiales
housing in aluminium and stainless steel.	carrocería de aluminio y acero inoxidable

Características Técnicas
trocadores de calor independientes
aquecimento elétrico
bomba volumétrica incorporada
manômetro de controle da pressão da bomba
manômetro de controle da pressão da caldeira
autonivelamento eletrônico
controle da pressão da caldeira com pressóstato
comandos de distribuição 200 V - 240 V
aquecedor elétrico de xícaras
Dotações
1 porta-filtro para dois cafés para cada saída, 1 porta-filtro para um café, 2 distribuidores de vapor, 2 distribuidores de água quente, dos quais um misturado, calcador de café, medidor e discos para lavagem, pés reguláveis.
Opcionais
youSteam - comando de vapor manuale, adaptador de sachês e cápsulas, aquecimento a gás, Just4You
Acessórios
purificador de água DP, automático ou manual, Moedor-dosificador MD.
Materiais
estrutura de alumínio e aço inox

## Classe 10S

2 GROUPS	2 GRUPOS	2 SAÍDAS
Dimensions (WxDxH) 30.7x21.3x20.9 in 780x540x530 mm	Weight 165.4 lb 75 kg	Medidas (A×P×A) 780x540x530 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) 40.2x21.3x20.9 in 1020x540x530 mm	Weight 205.1 lb 93 kg	Medidas (A×P×A) 1020x540x530 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) 49.6x21.3x20.9 in 1260x540x530 mm	Weight 238.1 lb 108 kg	Medidas (A×P×A) 1260x540x530 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



# 10<sup>RE</sup>

## STANDARD FEATURES | CARACTERÍSTICA ESTÁNDAR | CARACTÉRISTICA STANDARD

**C-LEVER**

Ergonomic steam control  
Mando para vapor ergonómico  
Comando ergonómico de vapor

**SOFT TOUCH**

Ergonomic control panel  
Panel de mandos ergonómico  
Painel de comandos ergonómico

**ERGO-FILTER HOLDER**

Ergonomic filter holder  
Portafiltro ergonómico  
Porta-filtros ergonómico

**GRID SYSTEM**

Ergonomic work surface  
Superficie de trabajo ergonómica  
Superfície de trabalho ergonómica

**CUP WARMER**

Electric cup warmer  
Calentador de tazas eléctrico  
Aquecedor eletrônico de xícaras

## 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

**GAS**

Gas heating  
Calentamiento a Gas  
Aquecimento a Gás

**JUST 4 YOU**

Create your style  
Cree su estilo  
Crie o seu estilo

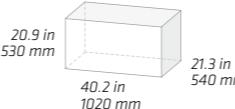




### CLASSE 10RE 3GR

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

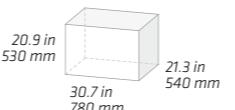
**490** Hot water cups / hour  
Tazas agua caliente / hora  
Xícaras água quente / hora



### CLASSE 10RE 2GR

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

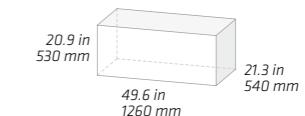
**330** Hot water cups / hour  
Tazas agua caliente / hora  
Xícaras água quente / hora



### CLASSE 10RE 4GR

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

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



# TECHNICAL FEATURES

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### Classe 10RE

Technical Features	Características Técnicas
independent heat exchangers	intercambiadores de calor independientes
electric heating	calentamiento eléctrico
incorporated volumetric pump	bomba volumétrica incorporada
pump pressure gauge	manómetro control presión bomba
boiler pressure gauge	manómetro control presión caldera
automatic water level control	autonivel electrónico
boiler pressure control with pressure stat	control presión caldera con presostato
200 V - 240 V dispensing controls	mandos de preparación con 200 V - 240 V
electric cup-warmer	calentador para tazas eléctrico
Standard	En dotación
1 filter holder for 2 cups per group, 1 filter holder for 1 cup, 2 steam wands, 2 hot water dispensers, with one mixed, coffee tamper, measuring scoop and washing disks, foot extensions.	1 portafiltro para dos cafés para cada grupo, 1 portafiltro para un café, 2 dispensadores de vapor, 2 dispensadores de agua caliente, de los cuales uno mezclador, prensacafé, medidor y discos para lavado, pies regulables.
Optional	Opcionales
youSteam - manual steam wand, pod and capsule adaptor, gas heating, Just4You	youSteam - mando para vapor manuale, adaptador oblesas y cápsulas, calentamiento a gas, Just4You
Accessories	Accesorios
DP automatic or manual water softener, MD dosing grinder.	filtro descalcificador de agua DP, automático o manual, Molinillo dosificador MD.
Materials	Materiales
housing in aluminium and stainless steel.	carrocería de aluminio y acero inoxidable



### Classe 10RE

2 GROUPS	2 GRUPOS	2 SAÍDAS
Dimensions (WxDxH) 30.7x21.3x20.9 in 780x540x530 mm	Weight 165.4 lb 75 kg	Medidas (A×P×A) 780x540x530 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	Potencia calentador 3.200 W (120 V) - 4.300 W
3 GROUPS	3 GRUPOS	3 SAÍDAS
Dimensions (WxDxH) 40.2x21.3x20.9 in 1020x540x530 mm	Weight 205.1 lb 93 kg	Medidas (A×P×A) 1020x540x530 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) 49.6x21.3x20.9 in 1260x540x530 mm	Weight 238.1 lb 108 kg	Medidas (A×P×A) 1260x540x530 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	Potencia calentador 6.000 W



# JUST 4 YOU

## CREATE YOUR STYLE



Eco-leather  
Cuero ecológico  
Couro ecológico



Create your style  
Cree su estilo  
Crie o seu estilo

For those looking for a customised coffee machine with an unmistakable style, Rancilio has created the exclusive "Just 4 You" programme, now available on **Classe 10** and **MD50** and **MD80** dosing grinders.

Just 4 You uses Animal Safe eco-leather, combining style and quality, while respecting the most rigorous standards of environmental protection, in full respect of animal life. The exclusive finishes make the design even more attractive, for a product unique of its kind. The exclusive "Just 4 You" programme offers a vast range of finishes, combined with a choice of stitching styles and thread colours. Details that can give their setting an exclusive feel and real character. The many possible combinations will make your Class 10 unique. Create your own style by visiting the new design-configurator on: [www.ranciliojust4you.com](http://www.ranciliojust4you.com)

Para todos aquellos que desean una máquina personalizada e inconfundible, Rancilio ha creado el exclusivo programa "Just 4 you", actualmente disponible en la **Classe 10** y en los molinos dosificadores **MD50** y **MD80**. Para ofrecer estilo y calidad, cumpliendo con los estándares más estrictos de la protección ambiental y respetando totalmente las formas de vida animal, Just 4 You utiliza la piel sintética Animal Safe. Los atractivos revestimientos hacen que el diseño sea todavía más fascinante, convirtiendo al producto en único en su género. El exclusivo programa "Just 4 you" prevé una amplia gama de acabados, combinados a diversos tipos de costuras y de colores del hilo, a su elección. Detalles capaces de dar al entorno un tono exclusivo y de gran carácter. Las numerosas combinaciones posibles hacen que su Clase 10 sea única. Cree su propio estilo visitando el nuevo configurador de diseño en: [www.ranciliojust4you.com](http://www.ranciliojust4you.com)

Para todos os que desejam uma máquina personalizada e inconfundível, a Rancilio criou um programa exclusivo, o "Just 4 you", agora disponível na **Classe 10** e nos moinhos/doseadores **MD50** e **MD80**. Para acompanhar o estilo e a qualidade seguindo os padrões ambientais mais rígidos e no pleno respeito pela forma de vida animal, o Just4You utiliza pele sintética Animal Safe. Os lindos revestimentos tornam o design ainda mais fascinante e criam um produto único no seu género. O exclusivo programa "Just 4 you" prevê uma vasta gama de acabamentos, aplicados à sua escolha, com diversos tipos de costuras e fio de várias cores. Detalhes capazes de dar ao ambiente um tom exclusivo e cheio de personalidade. As numerosas combinações possíveis tornam a Clase 10 verdadeiramente única. Componha o seu estilo visitando o novo configurador de design disponível em: [www.ranciliojust4you.com](http://www.ranciliojust4you.com)







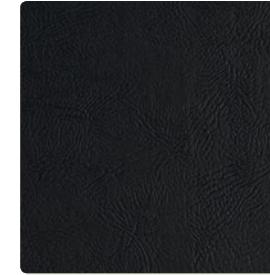
# JUST 4 YOU

[www.ranciliojust4you.com](http://www.ranciliojust4you.com)

## ① Leather colors and types / Colores y tipos de cuero / Cores e tipos de couro



A970/19 Classic Bordeaux



A365/07 Beyeri Black



A168/16 Camberra Black



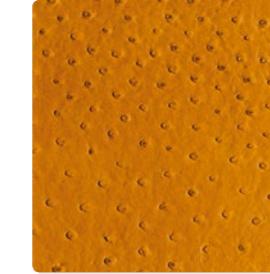
F471/02 Reptile Dark



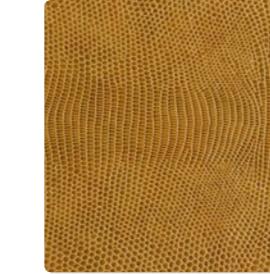
A970/07 Classic Cream



A365/03 Beyeri Brown



A168/18 Camberra Saffron



A262/01 Reptile Medium



A168/03 Camberra Cream



A169/01 Reptile Light

## ② Seam colors / Colores de las costuras / Cores da costura



A Cream



B Black



C Tobacco



D Red Sand



hard



medium

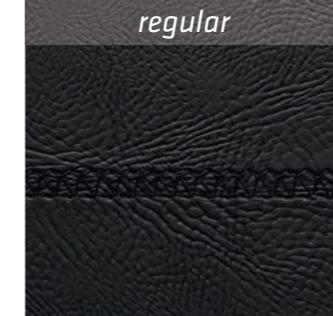
## ③ Stitch type / Tipos de costura / Tipos de costura



Y Linear



X Crossed



regular



light

### COMPOSITION OF CODE:

The code is made up of 10 figures. The first seven show the leather type, and the last two dictate the type of thread and stitching. The dash separates the leather type from the information on thread and stitching:

### EXAMPLE OF CODE:

Classe 10 3gr USB **A168/03-AX** indicates a finish in Camberra Cream (A168/03) with CREAM COLOR thread (A) and crossed stitching (X).

### COMPOSICIÓN DEL CÓDIGO:

La codificación prevé un código alfanumérico de 10 caracteres, en los cuales los primeros 7 indican el tipo de cuero, los últimos 2 el color del hilo y el tipo de costura. El carácter separador divide el tipo de cuero de la información sobre el hilo y la costura:

### EJEMPLO DE CODIFICACIÓN:

Clase 10 3gr USB **A168/03-AX** indica un acabado Camberra Cream (A168/03) con hilo COLOR CREAM (A) y costura cruzada (X).

### COMPOSIÇÃO DO CÓDIGO:

A codificação prevê um código alfanumérico com 10 caracteres, no qual os primeiros 7 indicam o tipo de couro, os últimos 2 a cor da linha e o tipo de costura. O caractere separador divide o tipo de couro das informações sobre a linha e a costura:

### EXEMPLO DE CODIFICAÇÃO:

Classe 10 3gr USB **A168/03-AX** indica um acabado Camberra Cream (A168/03) com linha cor creme e costura cruzada (X).

# MD

## POWER AND PRECISION POTENCIA Y PRECISIÓN POTÊNCIA E PRECISÃO

### ENGLISH

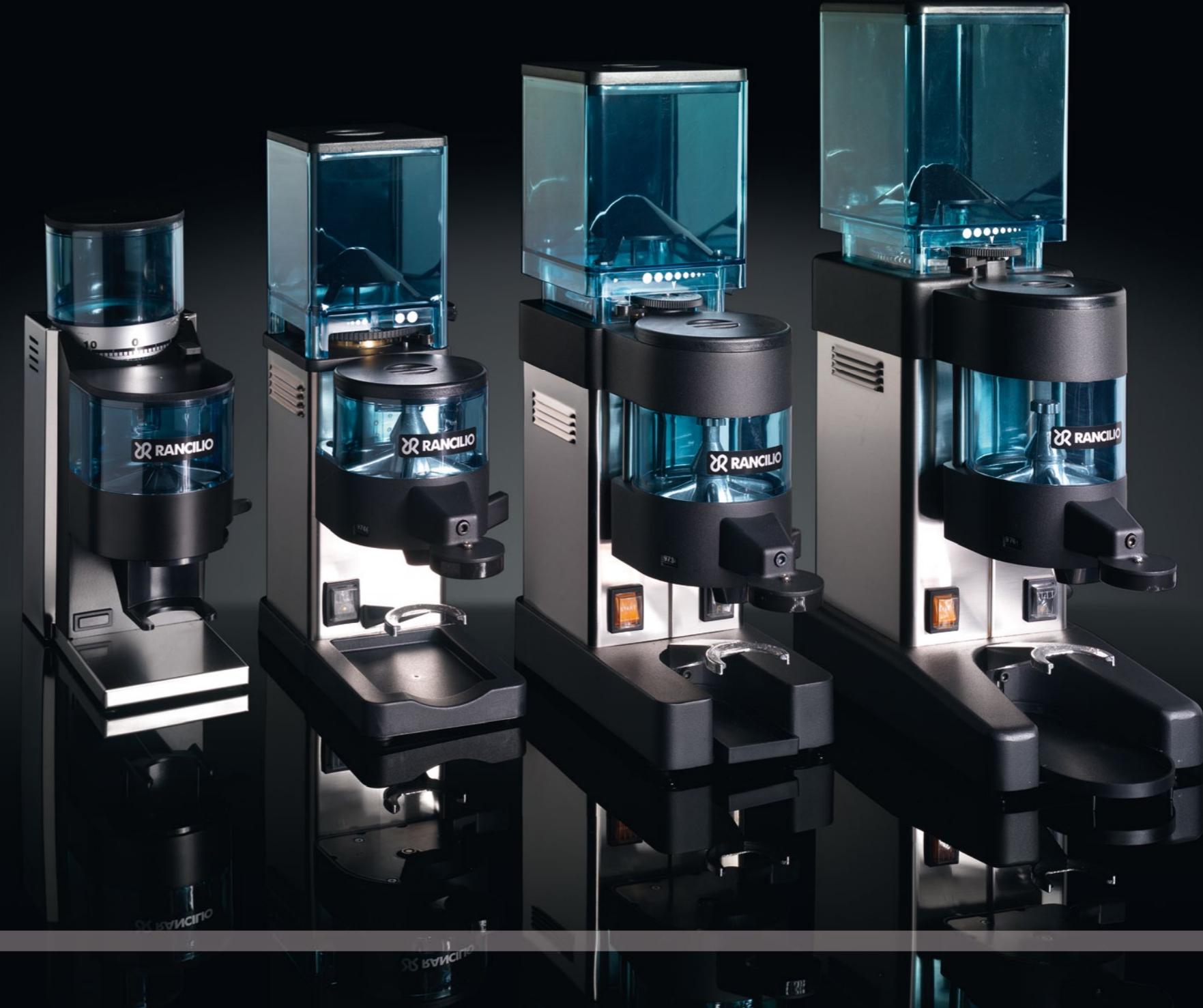
The MD series offers a range of dosing grinders designed to optimize the grinding of every dose of espresso. The powerful motor allows grinding at a low speed, which prevents the bean from overheating to maintain its aroma and keep the flavor intact. Rancilio offers models with different capacities. 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) 7.9x15.3x24.0 in 200x390x610 mm	Weight 39.7 lb 18 kg	Dimensions (A×P×A) 200x390x610 mm	Peso 18 kg	Medidas (A×P×A) 200x390x610 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) 140x335x440 mm	Peso 9 kg	Medidas (A×P×A) 140x335x440 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	Weight 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 (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

ROCKY SD (sem dosador)	ROCKY SD (sin dosificador)
Medidas (AxDxA) 120x250x350 mm	Peso 7 kg
Dosis –	Producción 2,5-3,5 kg/h
Diámetro moedores 50 mm	Contenedor de café en granos 300 g
Voltagem 110 V / 230 V	Frecuencia 50/60 Hz
Potência 140 W	Versión semiautomática

ROCKY SD (sem dosador)	ROCKY SD (sin dosificador)
Medidas (AxDxA) 120x250x350 mm	Peso 7 kg
Dose –	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

ROCKY SD (sem dosador)	ROCKY SD (sin dosificador)
Medidas (AxDxA) 120x250x350 mm	Peso 7 kg
Dosis –	Producción 2,5-3,5 kg/h
Diámetro moedores 50 mm	Contenedor de café en granos 300 g
Voltagem 110 V / 230 V	Frecuencia 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>a</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)

#### 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)

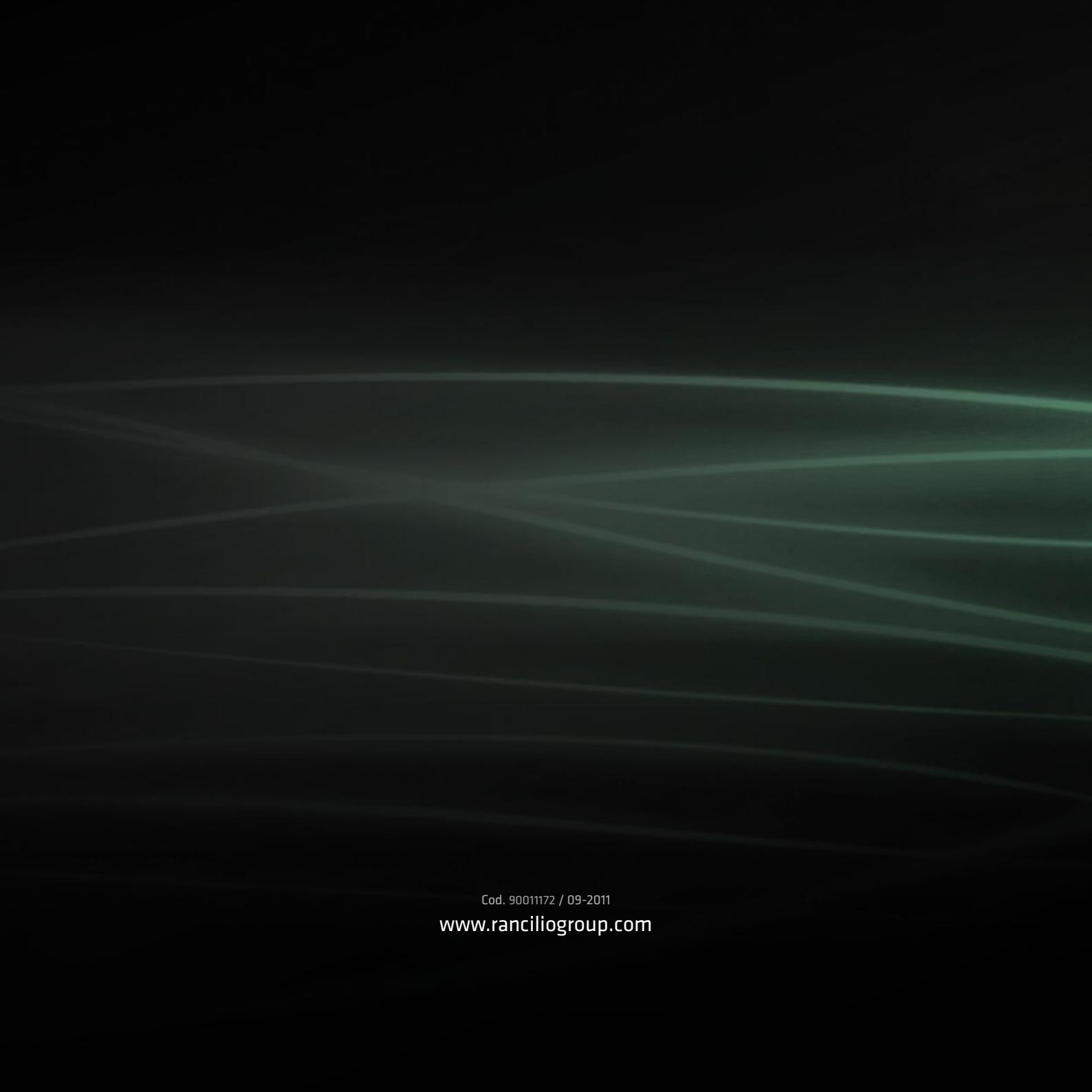
#### Germany

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'agular Street Central - Hong Kong  
Ph. +852 2521 7839  
Fax +852 2521 5787  
[www.ranciliogroup.com](http://www.ranciliogroup.com)



Cod. 90011172 / 09-2011

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