



EPOCA

ENGLISH ESPAÑOL PORTUGUÊS



EPOCA

ENGLISH ESPAÑOL PORTUGUÊS

Cod. 90011178 / 01-2012

CONTENTS

ÍNDICE ÍNDICE

Culture, Innovation, Passion <i>Cultura, Innovación, Pasión</i> Cultura, Inovação, Paixão	4
At your Service A su Servicio Ao seu Serviço	6
Rancilio LAB	8
Epoca Dynamic style <i>Estilo dinámico</i> <i>Estilo dinâmico</i>	10
Features	2
/ersions Versiones Versões	28
E poca E Dimensions <i>Dimensiones</i> <i>Medidas</i> Fechnical features <i>Características técnicas</i> <i>Características técnicas</i>	30 32 34
Epoca S/S-Tank Dimensions Dimensiones Medidos Fechnical features Características técnicas Características técnicas	36 38 40
M D MD80 MD50 MD40 MDRocky	42 46 48 50
Contacts Contactos Endereços para contacto	52

ENGLISH ESPAÑOL PORTUGUÊS

CULTURE INNOVATION PASSION

CULTURA INNOVACIÓN PASIÓN

CULTURA INOVAÇÃO PAIXÃO Culture survives in places where it can be shared.

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

This is "Coffeeing the world".

Sharing a culture that is not only

about technology, but also about passion. Guaranteeing prompt service, with advanced technological support, in every part of the world, to the entire distribution network. Understanding standards of environmental impact in every production phase guarantees the world a future that will be green forever. It is in this that we wish to excel. We focus our research and development to ensure the best beverages and the highest possible performance for all those who use our products every day. Every

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

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

Esto es "**Coffeeing the world**". Exportar a todas partes una cultura

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.

ENGLISH ESPAÑOL PORTUGUÊS

AT YOUR SERVICE

A SU SERVICIO

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

This is why Rancilio has created a series of aftersales services that are indispensable to maintain our products at their characteristically high level, and to make our distributors expert consultants capable of guiding and satisfying the needs of every customer. The Rancilio distributor network is present throughout the world with a series of professionals chosen for their experience and capacity to offer comprehensive service. Our high standards of quality and performance are backed by a reliable assistance service, as technologically advanced as our products. We follow every customer constantly. Our organizational system is able to rapidly deal with all problems and to always provide the right information, quickly and completely. Our spare parts service, based on the same concepts, has developed efficient systems

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

La innovación tecnológica y formal de nuestros productos prosique 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 quiar y satisfacer las exigencias de cada cliente. La red distribuidora Rancilio está presente a nivel mundial mediante una serie de profesionales seleccionados por su experiencia y disponibilidad. Las altas prestaciones cualitativas están respaldadas por un fiable servicio de asistencia técnicamente tan avanzado como nuestros productos. Cada cliente es asistido de modo permanente. Nuestro sistema de gestión es capaz de afrontar tempestivamente todas las problemáticas y proporcionar siempre las informaciones apropiadas, completas y en tiempos rápidos.

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

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

A inovação tecnológica e formal dos nossos produtos prossegue incessante no tempo. Por este motivo Rancilio criou uma série de serviços pós-vendas indispensáveis para manter as características dos produtos elevadas e fazer com que os nossos distribuidores sejam realmente assistentes capazes de guiar e seguir as exigências de cada cliente. A rede de distribuição Rancilio está presente a nível mundial através de uma série de profissionais selecionados segundo a própria experiência e disponibilidade. Os elevados desempenhos qualitativos têm como suporte um serviço confiável de assistência tecnicamente avançada quanto os nossos produtos. Cada cliente é atendido de forma constante. O nosso sistema gerencial é capaz de enfrentar tempestivamente todos os problemas e fornecer sempre as informações corretas, completas e em tempos rápidos. O serviço de peças de reposição, com a mesma

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

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

ser o que somos hoje.



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. Sequir la contemporaneidad impone también una constante investigación formal, en armonía con las exigencias en términos de imagen y comunicación de los más modernos locales de acceso público. La perfección se compone de una multiplicidad de aspectos que juntos, solamente juntos generan un producto de excelencia: técnica, diseño, fiabilidad, ergonomía. Cada detalle hace que cada una de nuestras máquinas sea única. Esta es la nuestra pasión. Pasión de Rancilio.

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

EPOCA

DYNAMIC STYLE ESTILO DINÁMICO ESTILO DINÂMICO

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

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

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

RRANCILIO



QUALITY OVER TIME CALIDAD EN EL TIEMPO QUALIDADE NO TEMPO **RANCILIO**

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

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

O design sinuoso deste modelo é valorizado pelas aplicações de aço cromado e pelos vários acabamentos em material antiriscos e anti-corrosão.

Os detalhes destes acabamentos conferem à EPOCA uma grande resistência, garantindo-lhe muita longevidade.



ERGONOMIC FILTER HOLDER

FILTER HOLDER ERGONÓMICO PORTA-FILTROS ERGONÓMICO The filter holder is fitted with a new ergonomic handle, designed to ensure smooth wrist movement and maximum user comfort.

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

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



THE POWER OF FORM

LA FUERZA EN LAS FORMAS A FORÇA NAS FORMAS

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

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

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

MAXIMUM FUNCTIONALITY

MÁXIMA FUNCIONALIDAD MÁXIMA FUNCIONALIDADE

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

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

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



TECHNOLOGICAL STEAM

VAPOR TECNOLÓGICO VAPOR TECNOLÓGICO

The new C-Lever steam valve with a special control knob and ergonomic design is complete with open-stay and open-close functions.

Ease of use for optimum steam system performance.

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

A nova torneira de vapor C-Lever dispõe de um 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.

MAXIMUM VERSATILITY

VERSATILIDAD MÁXIMA MÁXIMA VERSATILIDADE

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

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

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



EPOCA

FEATURES



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

B optional in the model marked B

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



(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. Acionando-a para cima, abre-se e permanece ativa, rodando-se para baixo, é possível regular a intensidade do vapor. Quando é libertada, a válvula fecha automaticamente.

 \mathcal{R} 21

FEATURES





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

E S

(Rancilio Patent) La lanza de vapor manual youSteam posee dos funciones: calentar y montar la leche. Su forma ergonómica y su facilidad de uso garantizan siempre una crema de leche sin igual de altísima calidad, para un capuchino hecho a la perfección. Esta lanza de vapor ofrece dos posibilidades de preparación: la primera tiene la función de calentar, la segunda calienta y monta la leche simultáneamente. El botón de mando dispone de dos iconos, el primero permite calentar la leche, mientras que el segundo calienta y al mismo tiempo monta la leche.

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



E

ABM.07 (Advanced Boiler
Management) is a specifically
designed software developed
to improve performance of the
machine in conditions of intense
use. When simultaneously brewing
espresso, dispensing water and
steaming milk, ABM.07 switches on
the heating element to pre-empt
any drops in temperature and
ensure constant heating levels.
The new sensors installed in
Rancilio machines have made heat
control even more precise and
immediate.

ABM.07 also allows control of the machine's power absorption, reducing it to 2/3 of the normal value for locations with low power availability. ABM.07 (Advanced Boiler Management) es un software desarrollado para aumentar el rendimiento de la máquina en condiciones de empleo máximo: en el caso de un empleo simultáneo de las funciones de preparación de café y de los servicios de agua y vapor, el ABM.07 activa el encendido de las resistencias para anticipar eventuales bajadas de temperatura, garantizando la estabilidad térmica. Los nuevos sensores instalados en las máquinas Rancilio han hecho, además, más preciso e inmediato el control térmico. Gracias al ABM.07 también se puede

controlar la potencia absorbida por

la máquina, reduciéndola hasta 2/3

del valor en caso de espacios en los

que se dispone de poca potencia.

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

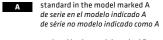
standard in the model marked A

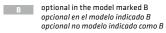
optional in the model marked B
opcional en el modelo indicado B
opcional no modelo indicado como B

de serie en el modelo indicado A de série no modelo indicado como A

23

FEATURES







E

V-flex is a self-adapting system that harmonises the operating voltage of the machine with voltage variations in the main power supply.

This function ensures error-free installation and prevents problems caused by fluctuations in the supply voltage.

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

O V-Flex é um sistema autoadaptável 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.





Е

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.





(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 Plugo-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.





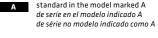
Thanks to the electric cup warmer, the cups can be kept at an optimum temperature, which is crucial for a quality espresso.

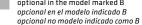
El calienta tazas eléctrico permite mantener la temperatura óptima de las tazas, característica determinante para un espresso de calidad.

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

25

FEATURES











The filter holder is fitted with a new ergonomic handle, designed to ensure smooth wrist movement and maximum user comfort. To make cleaning and maintenance easier, Rancilio has equipped all its products with a revolutionary work surface: the support grids come in a scratchproof polymer and can be removed to allow ease of washing in a dishwasher. Thanks to its efficient liquid collection system, Grid System keeps the work surface clean and protects cups against unsightly marks left by drops of coffee.

El portafiltro está dotado de una nueva asa ergonómica, diseñada para garantizar el correcto movimento de la muñeca del barista para un confort de uso máximo. Para llevar a cabo las operaciones de limpieza y mantenimiento se ha desarrollado una superficie de trabajo moderna: las rejillas de apoyo son de polímero resistente a las rayaduras y extraíbles, para poder lavarlas cómodamente en un lavaplatos. El Grid System, gracias al eficiente sistema de recogida de líquidos, mantiene la superficie de apoyo limpia, preservándose el agradable aspecto de las tazas sin gotas de café.

O porta-filtros dispõe de um novo punho ergonómico, estudado para garantir o correto movimento do pulso do empregado para o máximo de conforto durante a utilização. Para facilitar as operações de limpeza e de manutenção, foi desenvolvida uma superfície de trabalho evoluída: as grelhas de apoio são em polímero anti-riscos e amovíveis para que possam ser comodamente lavadas na banca. Graças ao eficiente sistema de recolha de líquido, o Grid System mantém a superfície de apoio limpa, preservando as chávenas das imperfeições causadas por gotas de café.



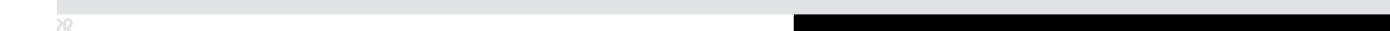


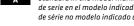
All Rancilio coffee machines are designed to be used with an Adaptor Kit (sold separately) for either pods or capsules of various types. This system allows a variety of blends and product types to be used, always ensuring an espresso with a quality aroma.

Todas las máquinas Rancilio pueden utilizar el Kit Adattatore (kit adaptador) adecuado para monodosis y cápsulas de diversos tipos, a adquirir por separado como componente adicional.

Este sistema permite utilizar diversas mezclas y tipos de producto garantizando siempre un espresso con un aroma de calidad.

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







optional in the model marked B

EPOCA

VERSIONS

VERSIONES VERSÕES



Epoca E

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



Epoca S/S-TANK

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

 \mathcal{X}

EPOCA^E

STANDARD FEATURES | CARACTERÍSTICA ESTÁNDAR | CARACTERÍSTICA STANDARD

Rapid setting

Regulación rápida

Configuração rápida



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



Ergonomic work surface Superficie de trabajo ergonómica Superfície de trabalho ergonómica

| EASY | FIX

Advanced diagnostics

Diagnóstica avanzada

Diagnóstico avançado



Ergonomic steam control Mando para vapor ergonómico Comando ergonômico de vapor



Manual steam wand Mando para vapor manuale Comando de vapor manuale



Adaptador obleas y cápsulas Adaptador de sachês e cápsulas



CUP WARMER

Calentador de tazas electrónico Aquecedor eletrônico de xícaras



























Pod and capsule adaptor



Panel de mandos ergonómico

Painel de comandos ergonómico

Ergonomic keyboard

S ERGO-FILTER HOLDER

Ergonomic filter holder

Portafiltro ergonómico

Porta-filtros ergonómico

Electric cup warmer (*)

√√ V-FLEX

Estabilizador de tensión

Estabilizador de tensão

Voltage stabilizer

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



Epoca E Epoca E



EPOCA E 1GR

- 120 Espresso cups / hour Tazas espresso / hora Xícaras expresso / hora
- 200 Hot water cups / hour Tazas agua caliente / hora Xícaras água quente / hora

18.9 in 480 mm 22.0 in 560 mm 385 mm

> metallic grey gris antracita metalizado cinza antracite metálico



EPOCA E 2GR

- Espresso cups / hour
 Tazas espresso / hora
 Xícaras expresso / hora
- Hot water cups / hour
 Tazas agua caliente / hora
 Xícaras água quente / hora

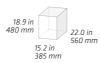


metallic grey gris antracita metalizado cinza antracite metálico



EPOCA E 1GR

- 120 Espresso cups / hour Tazas espresso / hora Xícaras expresso / hora
- 200 Hot water cups / hour Tazas agua caliente / hora Xícaras água quente / hora



metallic red rojo metalizado vermelho metálico



EPOCA E 2GR

- Espresso cups / hour Tazas espresso / hora Xícaras expresso / hora
- OO Hot water cups / hour
 Tazas agua caliente / hora
 Xícaras água quente / hora



metallic red rojo metalizado vermelho metálico

Epoca E Epoca E

TECHNICAL FEATURES

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

EPOCA E

lechnical Features	
independent heat exchangers	
electric heating	
incorporated volumetric pump	
boiler pressure gauge	

Standard

automatic water level control

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

Optional

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

Accessories

DP automatic or manual water softener, MD dosing grinder.

Materials

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

Color

metallic red and metallic grey.

Características Técnicas

intercambiadores de calor independientes
calentamiento eléctrico
bomba volumétrica incorporada
manómetro control presión caldera
autonivel electrónico

En dotación

1 portafiltro para dos cafés para cada grupo, 1 portafiltro para un café, 2 dispensadores de vapor para la versión con 2 grupos, 1 dispensador de vapor para la versión con 1 grupo, 1 dispensador de agua caliente, prensacafé, filtro ciego y medidor.

Opcionales

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

Accesorios

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

Materiales

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

Colores

rojo metalizado y gris antracita metalizado

Características Técnicas

trocadores de calor independentes
aquecimento elétrico
bomba volumétrica incorporada
manômetro de controle da pressão da caldeira
autonivelamento eletrônico

Dotações

1 porta-filtro para dois cafés para cada saída, 1 porta-filtro para um café, 2 distribuidores de vapor para a versão 2 saídas, 1 distribuidor de vapor para a versão 1 saída, 1 distribuidor de água quente, calcador de café, filtro cego e medidor.

Opcionais

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

Acessórios

purificador de água DP, automático ou manual, Moedordosador MD.

Materiais

estrutura de aço inox, base e laterais Hdpe e Abs

Core

vermelho metálico e cinza antracite metálico

EPOCA E

1 GROUP

Dimensions (wxDxH)	Weight	
15.2×22.0×18.9 in	72.8 lb	
385×560×480 mm	33 kg	
Boiler 41 (0.9 gal _{uk})	Boiler power 1,600 W (120 V) - 1,700 W	
Voltage 120 V / 220-240 V	Frequency 50/60 Hz	

2 GROUPS

Dimensions (W×D×H)	Weight
30.7×22.0×18.9 in	123.5 lb
780×560×480 mm	56 kg
Boiler	Boiler power
11 I (2.4 gal _{uk})	3,200 W (120 V) - 4,300 V
Voltage	Frequency
120 V / 220-240 V / 380-415 V (3N)	50/60 Hz

1 GRUPO

Dimensiones (A×P×A)	Peso
385×560×480 mm	33 kg
Caldera	Potencia calentador
4 I	1.600 W (120 V) - 1.700 W
Voltaje	Frecuencia
120 V / 220-240 V	50/60 Hz

2 GRUPOS

Dimensiones (A×P×A)	Peso
780×560×480 mm	56 kg
Caldera	Potencia calentador
11 I	3.200 W (120 V) - 4.300 W
Voltaje	Frecuencia
120 V / 220-240 V / 380-415 V (3N)	50/60 Hz

1 SAÍDA

Medidas (A×P×A)	Peso
385×560×480 mm	33 kg
Caldeira	Potência da caldeira
4	1.600 W (120 V) - 1.700 W
Voltagem	Freqüência
120 V / 220-240 V	50/60 Hz

2 SAÍDAS

	Medidas (A×P×A)	Peso
	780×560×480 mm	
	/80×560×480 IIIIII	56 kg
	Caldeira	Potência da caldeira
	11	3.200 W (120 V) - 4.300 W
-	V-I+	F
	Voltagem	Freqüência
	120 V / 220-240 V / 380-415 V (3N)	50/60 Hz

 $(\epsilon$











Epoca E Epoca E

EPOCA S/S-TANK

STANDARD FEATURES | CARACTERÍSTICA ESTÁNDAR | CARACTERÍSTICA STANDARD



Ergonomic keyboard Panel de mandos ergonómico Painel de comandos ergonómico



ERGO-FILTEI HOLDER

ER

GRID SYSTEM

Ergonomic filter holder Portafiltro ergonómico Porta-filtros ergonómico Ergonomic work surface Superficie de trabajo ergonómica Superfície de trabalho ergonómica

ON DEMAND | A PETICIÓN EN | MEDIANTE PEDIDO



Ergonomic steam control
Mando para vapor ergonómico

Comando ergonômico de vapor

Manua

Manual steam wand Mando para vapor manuale Comando de vapor manuale PODS & CAPS

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

Calentador de tazas electrónico Aquecedor eletrônico de xícaras

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



Epoca S/S-Tank
Epoca S/S-Tank



EPOCA S/S-TANK 1GR

- 120 Espresso cups / hour Tazas espresso / hora Xícaras expresso / hora
- Hot water cups / hour
 Tazas agua caliente / hora
 Xícaras água quente / hora

18.9 in 480 mm 15.2 in 385 mm

> metallic grey gris antracita metalizado cinza antracite metálico



EPOCA S 2GR

- Espresso cups / hour Tazas espresso / hora Xícaras expresso / hora
- Hot water cups / hour
 Tazas agua caliente / hora
 Xícaras água quente / hora

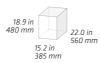


metallic grey gris antracita metalizado cinza antracite metálico



EPOCA S/S-TANK 1GR

- 120 Espresso cups / hour Tazas espresso / hora Xícaras expresso / hora
- 200 Hot water cups / hour Tazas agua caliente / hora Xícaras água quente / hora



metallic red rojo metalizado vermelho metálico



EPOCA S 2GR

- Espresso cups / hour Tazas espresso / hora Xícaras expresso / hora
- OO Hot water cups / hour
 Tazas agua caliente / hora
 Xícaras água quente / hora



metallic red rojo metalizado vermelho metálico

TECHNICAL FEATURES

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

EPOCA S

Technical Features

automatic water level control

eciliical i catules	
ndependent heat exchangers	
lectric heating	
ncorporated volumetric pump	
oiler pressure gauge	

Standard

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

Optional

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

Accessories

DP automatic or manual water softener, MD dosing grinder.

Materials

housing in stainless steel, base and sides in HDPE and $\ensuremath{\mathsf{ABS}}$

Colors

metallic red and metallic grey.

Características Técnicas

intercambiadores de calor independientes
calentamiento eléctrico
bomba volumétrica incorporada
manómetro control presión caldera
autonivel electrónico

En dotación

1 portafiltro para dos cafés para cada grupo, 1 portafiltro para un café, 2 dispensadores de vapor para la versión con 2 grupos, 1 dispensador de vapor para la versión con 1 grupo, 1 dispensador de agua caliente, prensacafé, filtro ciego y medidor.

Opcionales

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

Accesorios

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

Materiales

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

Colores

rojo metalizado y gris antracita metalizado

Características Técnicas

trocadores de calor independentes
aquecimento elétrico
bomba volumétrica incorporada
manômetro de controle da pressão da caldeira
autonivelamento eletrônico

Dotações

1 porta-filtro para dois cafés para cada saída, 1 porta-filtro para um café, 2 distribuidores de vapor para a versão 2 saídas, 1 distribuidor de vapor para a versão 1 saída, 1 distribuidor de água quente, calcador de café, filtro cego e medidor.

Opcionais

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

Acessórios

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

Materiais

estrutura de aço inox, base e laterais Hdpe e Abs

Core

vermelho metálico e cinza antracite metálico

EPOCA S

1 GROUP	
Dimensions (w _{*D*H})	Weight
15.2×22.0×18.9 in	63.9 lb
385×560×480 mm	29 kg
Boiler	Boiler power
41 (0.9 gal _{uk})	1,600 W (120 V) - 1,700 W
Voltage	Frequency
120 V / 220-240 V	50/60 Hz

1 GROUP - TANK

Dimensions (w×D×H) 15.2×22.0×18.9 in 385×560×480 mm	Weight 61.7 lb		
385×560×480 mm Boiler 41 (0.9 gal _{IIK})	28 kg Boiler power 1,600 W (120 V) - 1,700 W		
Voltage 120 V / 220-240 V	Frequency 50/60 Hz		

2 GROUPS

Dimensions (wxDxH)	Weight
30.7×22.0×18.9 in	119.1 lb
780×560×480 mm	54 kg
Boiler	Boiler power
11 I (2.4 gal _{UK})	3,200 W (120 V) - 4,300 V
Voltage	Frequency
120 V / 220-240 V / 380-415 V (3N)	50/60 Hz

1 GRUPO

Dimensiones (A×P×A)	Peso
385×560×480 mm	29 kg
Caldera	Potencia calentador
4 I	1.600 W (120 V) - 1.700 W
Voltaje	Frecuencia
120 V / 220-240 V	50/60 Hz

1 GRUPO - TANK

Dimensiones (A×P×A)	Peso
385×560×480 mm	28 kg
Caldera	Potencia calentador
4 I	1.600 W (120 V) - 1.700 W
Voltaje	Frecuencia
120 V / 220-240 V	50/60 Hz

2 GRUPOS

Dimensiones (A×P×A)	Peso
780×560×480 mm	54 kg
Caldera	Potencia calentador
11 I	3.200 W (120 V) - 4.300 W
Voltaje	Frecuencia
120 V / 220-240 V / 380-415 V (3N)	50/60 Hz

1 SAÍDA

Medidas (A×P×A)	Peso
385×560×480 mm	29 kg
Caldeira	Potência da caldeira
4 I	1.600 W (120 V) - 1.700 W
Voltagem	Freqüência
120 V / 220-240 V	50/60 Hz

1 SAÍDA - TANK

Medidas (A×P×A) 385×560×480 mm	Peso 28 kg
Caldeira	Potência da caldeira
41	1.600 W (120 V) - 1.700 W
Voltagem	Freqüência
120 V / 220-240 V	50/60 Hz

2 SAÍDAS

Medidas (A×P×A) 780×560×480 mm	Peso 54 kg
Caldeira 11 I	Potência da caldeira 3.200 W (120 V) - 4.300 W
Voltagem 120 V / 220-240 V / 380-415 V (3N)	Freqüência 50/60 Hz

 $(\epsilon$











Epoca S/S-Tank
Epoca S/S-Tank



POWER AND PRECISION

POTENCIA Y PRECISIÓN POTÊNCIA E PRECISÃO

ENGLISH

The MD series offers a range of dosing grinders designed to optimize the grinding of every dose of espresso. The powerful motor allows grinding at a low speed, which prevents the bean from overheating to maintain its aroma and keep the flavor intact.

Rancilio offers models with different capacities. Robust and reliable, the entire MD range offers excellent performance at a low cost.

ESPAÑOL

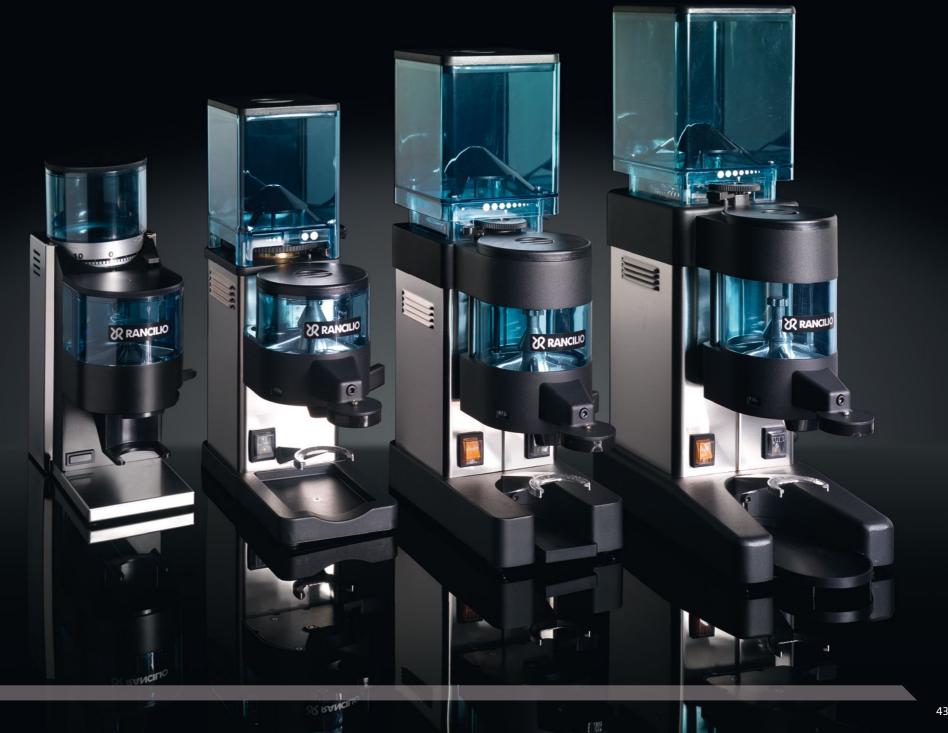
La serie MD comprende una línea de molinillos dosificadores proyectados para optimizar la molienda de cada dosis de café. El potente motor de esta línea permite una molienda con vueltas lentas que evita el sobrecalentamiento del café manteniendo inalterados su aroma y gusto. Rancilio propone modelos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

PORTUGUÊS

A série MD inclui uma linha de moedor-dosadores projetada para otimizar a moagem de cada dose de café.

O potente motor desta linha permite uma moagem com rotações baixas que evita o superaquecimento do café mantendo inalterado gosto e sabor Rancilio propõe modelos com capacidade diferente.

Robusta e confiável, toda a linha MD oferece desempenhos e custos reduzidos.



MD80

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

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

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



TECHNICAL FEATURES

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MD 80

Dimensions (w×□×H) 7.9×15.3×24.0 in 200×390×610 mm	Weight 39.7 lb 18 kg	Dimensiones (A×P×A) 200×390×610 mm	Peso 18 kg	Medidas (A×P×A) 200×390×610 mm	Peso 18 kg
Variable dose	Production	Dosis regulable	Producción	Dose regulável	Produção
0.17-0.35 Oz (5-10 g)	26.4-30.9 lb/h (12-14 kg/h)	5-10 g	12-14 kg/h	5-10 g	12-14 kg/h
Grinding wheel diameter	Coffee bean container	Diámetro molinillo	Contenedor de café en granos	Diâmetro moedores	Recipiente do café em grãos
2.9 in (75 mm)	49.4 Oz (1,400 g)	75 mm	1.400 g	75 mm	1.400 g
Voltage	Frequency	Voltaje	Frecuencia	Voltagem	Freqüência
110 V / 230 V / 230-400 V 3N	50/60 Hz	110 V / 230 V / 230-400 V 3N	50/60 Hz	110 V / 230 V / 230-400 V 3N	50/60 Hz
Power	Version	Potencia	Versión	Potência	Versão
950 W	automatic	950 W	automática	950 W	automática

 $(\in$

MD80 MD80

MD**50**

MD 50 has grinding burrs with a diameter of 2.5 inch (64 mm), guaranteeing a production of 15.4-19.8 lb/hour (7-9 kg/hour).

Doses can be varied from 0.17 to 0.35 Oz (5 to 10 g), with a capacity for 35.3 Oz (1,000 g) of coffee beans. Available in AT automatic version or ST semi-automatic version.

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

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



TECHNICAL FEATURES

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MD 50

Dimensions (W×D×H)	Weight	Dimensiones (A×P×A)	Peso	Medidas (A×P×A)	Peso
6.1×14.2×20.7 in 155×360×525 mm	28.7 lb 13 kg	155×360×525 mm	13 kg	155×360×525 mm	13 kg
Variable dose	Production	Dosis regulable	Producción	Dose regulável	Produção
0.17-0.35 Oz (5-10 g)	15.4-19.8 lb/h (7-9 kg/h)	5-10 g	7-9 kg/h	5-10 g	7-9 kg/h
Grinding wheel diameter	Coffee bean container	Diámetro molinillo	Contenedor de café en granos	Diâmetro moedores	Recipiente do café em grãos
2.5 in (64 mm)	35.3 Oz (1,000 g)	64 mm	1.000 g	64 mm	1.000 g
Voltage	Frequency	Voltaje	Frecuencia	Voltagem	Freqüência
110 V / 230 V / 230-400 V 3N	50/60 Hz	110 V / 230 V / 230-400 V 3N	50/60 Hz	110 V / 230 V / 230-400 V 3N	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

 (ϵ)

MD50 MD50

MD**40**

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 (wxpxH) 5.5x13.2x17.3 in 140x335x440 mm	Weight 19.8 lb 9 kg	Dimensiones (A×P×A) 140×335×440 mm	Peso 9 kg	Medidas (A×P×A) 140×335×440 mm	Peso 9 kg
Variable dose	Production	Dosis regulable	Producción	Dose regulável	Produção
0.17-0.35 Oz (5-10 g)	5.5-7.7 lb/h (2.5-3.5 kg/h)	5-10 g	2,5-3,5 kg/h	5-10 g	2,5-3,5 kg/h
Grinding wheel diameter	Coffee bean container	Diámetro molinillo	Contenedor de café en granos	Diâmetro moedores	Recipiente do café em grão:
2.0 in (50 mm)	17.6 Oz (500 g)	50 mm	500 g	50 mm	500 g
Voltage	Frequency	Voltaje	Frecuencia	Voltagem	Freqüência
110 V / 230 V	50/60 Hz	110 V / 230 V	50/60 Hz	110 V / 230 V	50/60 Hz
Power	Version	Potencia	Versión	Potência	Versão
140 W	semi-automatic	140 W	semiautomática	140 W	semi-automática

 $(\in$

MD40 MD40

MDROCKY

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

MD Rocky posee fresas con diámetro de 50 mm, capaces de garantizar una producción de 2,5-3,5 kg/hora. La dosis es de 7 g, con una capacidad de café en grano de 300 g. Versión semiautomática.

MD Rocky possui moedores com diâmetro de 50 mm, capaz de garantir uma produção de 2,5-3,5 kg/h. A dose é de 7 g, com uma capacidade de café em grãos de 300 g. Versão semi-automática.



TECHNICAL FEATURES

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Rocky/Rocky SD

ROCKY

Dimensions (W×D×H)	Weight
4.7×9.8×13.8 in	19.2 lb
120×250×350 mm	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	Frequency
110 V / 230 V	50/60 Hz
Power	Version
140 W	semi-automatic

ROCKY SD (without dosing)

Dimensions (w _{*D*H})	Weight
4.7×9.8×13.8 in	15.4 lb
120×250×350 mm	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	Frequency
110 V / 230 V	50/60 Hz
Power	Version
140 W	semi-automatic

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

dosificador)	ROCKY SD (sem dosador)

ROCKY SD (sin dosifica	OCKY SD (sin dosificador)	
Dimensiones (A×P×A) 120×250×350 mm	Peso 7 kg	1
Dosis -	Producción 2,5-3,5 kg/h	1
Diámetro molinillo 50 mm	Contenedor de café en granos 300 g	!
Voltaje 110 V / 230 V	Frecuencia 50/60 Hz	1
Potencia 140 W	Versión semiautomática	1

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

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



MDRocky MDRocky

CONTACTS

CONTACTOS ENDEREÇOS PARA CONTACTO

HEADQUARTERS, PRODUCTION PLANTS AND R&D CENTERS

Rancilio Group s.p.a.

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

Egro Suisse AG

Bahnhofstrasse 66 5605 Dottikon - Switzerland Ph. +41 (0)56 616 95 95 Fax +41 (0)56 616 95 97 www.egrocoffee.com info@egrocoffee.com

WORLDWIDE BRANCH LOCATIONS

Spain

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

Portugal

Rancilio Group Portugal Lda Estrada da Falagueira nº 68 E 2700-365 Amadora-Lisboa - Portugal Ph. + 351 21 019 10 91 Fax + 351 21 019 10 91 www.ranciliogroup.com info-pt@ranciliogroup.com

Germany

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

Switzerland

Egro Suisse AG Bahnhofstrasse 66 5605 Dottikon - Switzerland Ph. +41 (0)56 616 95 95 Fax +41 (0)56 616 95 97 www.egrosuisse.ch info@egrosuisse.ch

USA/Canada

Rancilio Group North America, Inc. 1340 Internationale Parkway #200 Woodridge, IL 60517 - U.S.A. Ph. +1 630 427 1703 Fax +1 630 427 1713 www.ranciliogroup.com info@rancilio-na.com

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

