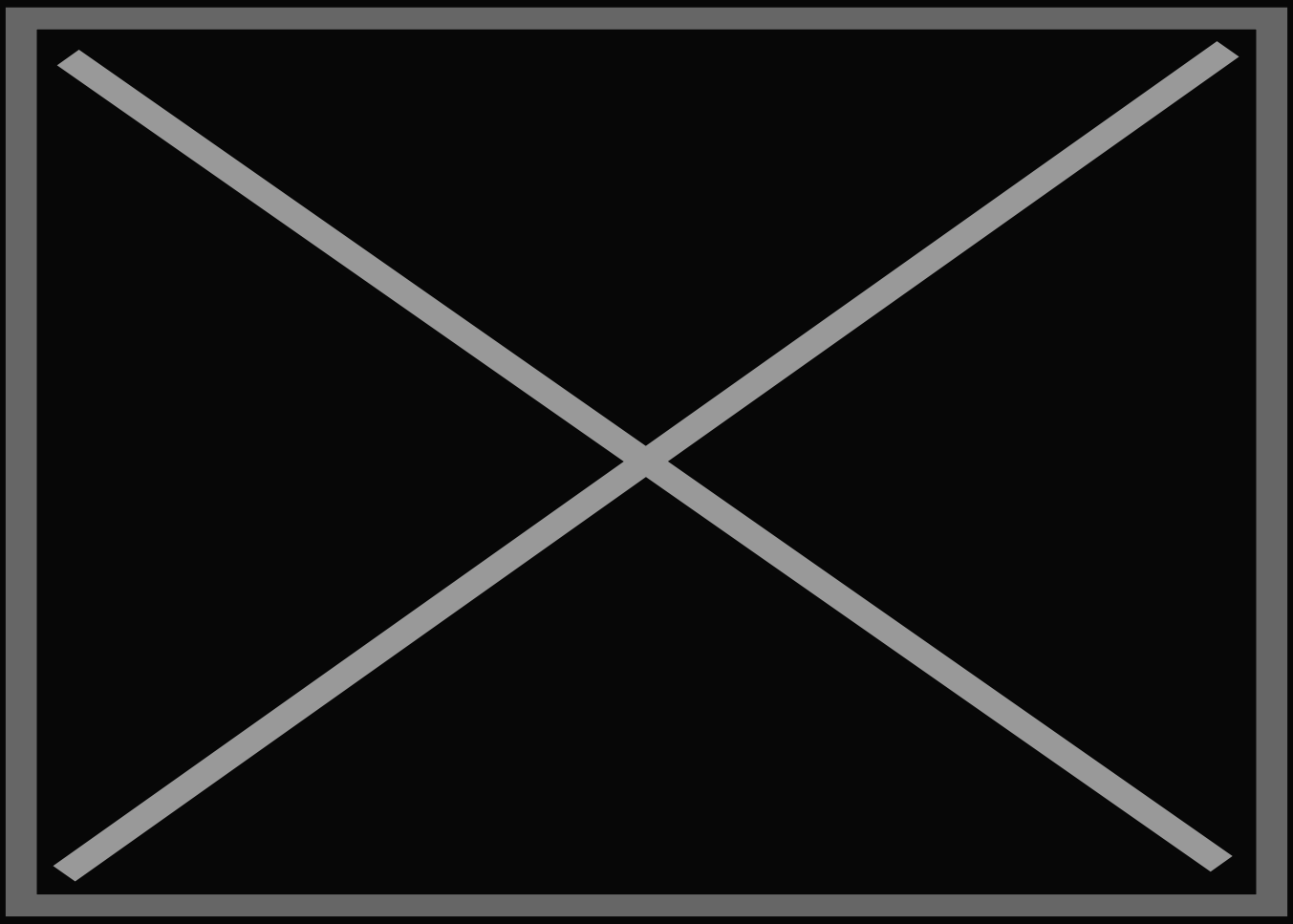
# Rancilio Classe 20, brewing just got better

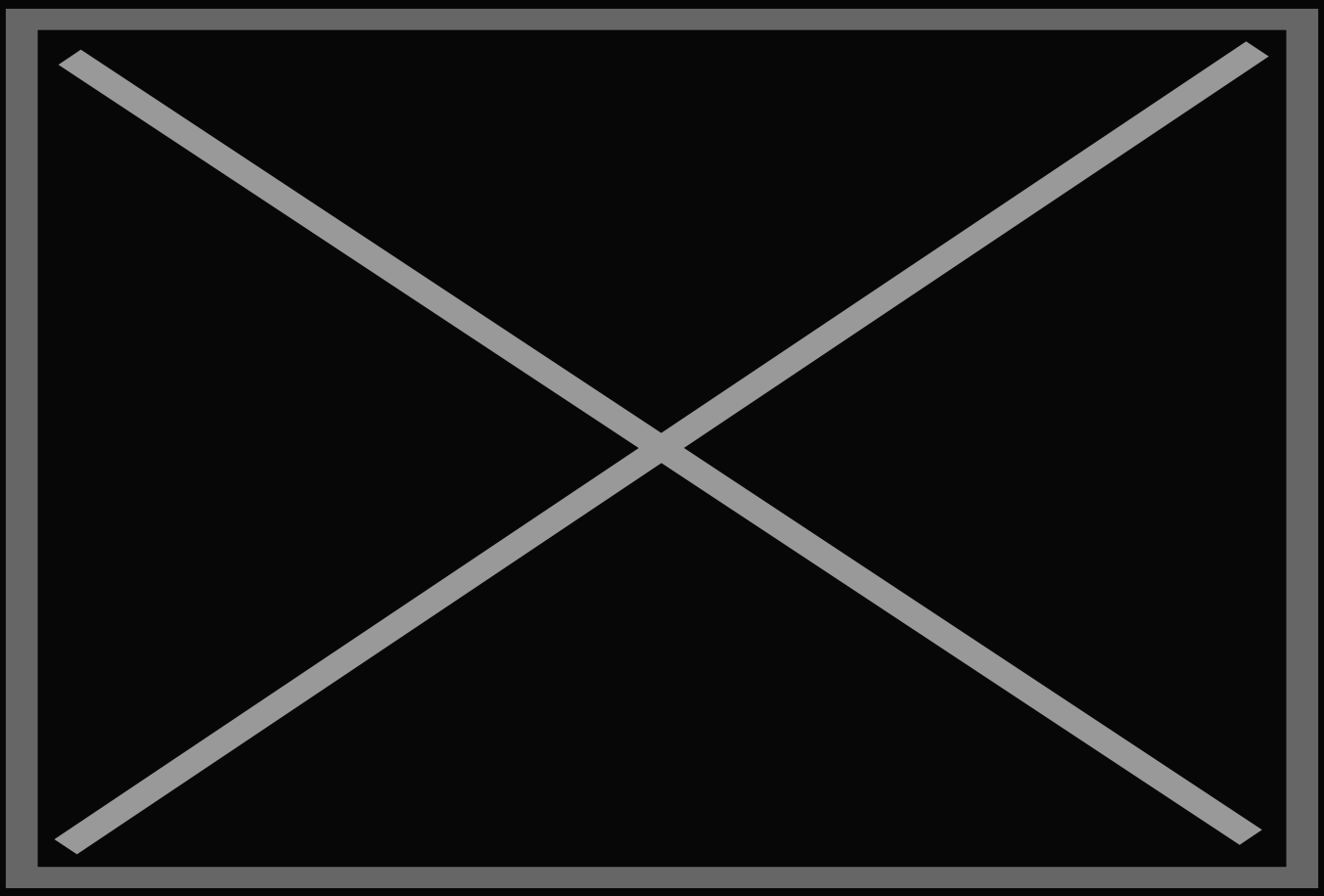
dsc00111-ce8f3a69

**Rancilio** amplia l’offerta dei prodotti medio-alto di gamma con il lancio di **Classe 20**, la **nuova macchina per caffè espresso professionale**. Disponibile da luglio 2020, Classe 20 si presenta sul mercato in due versioni.

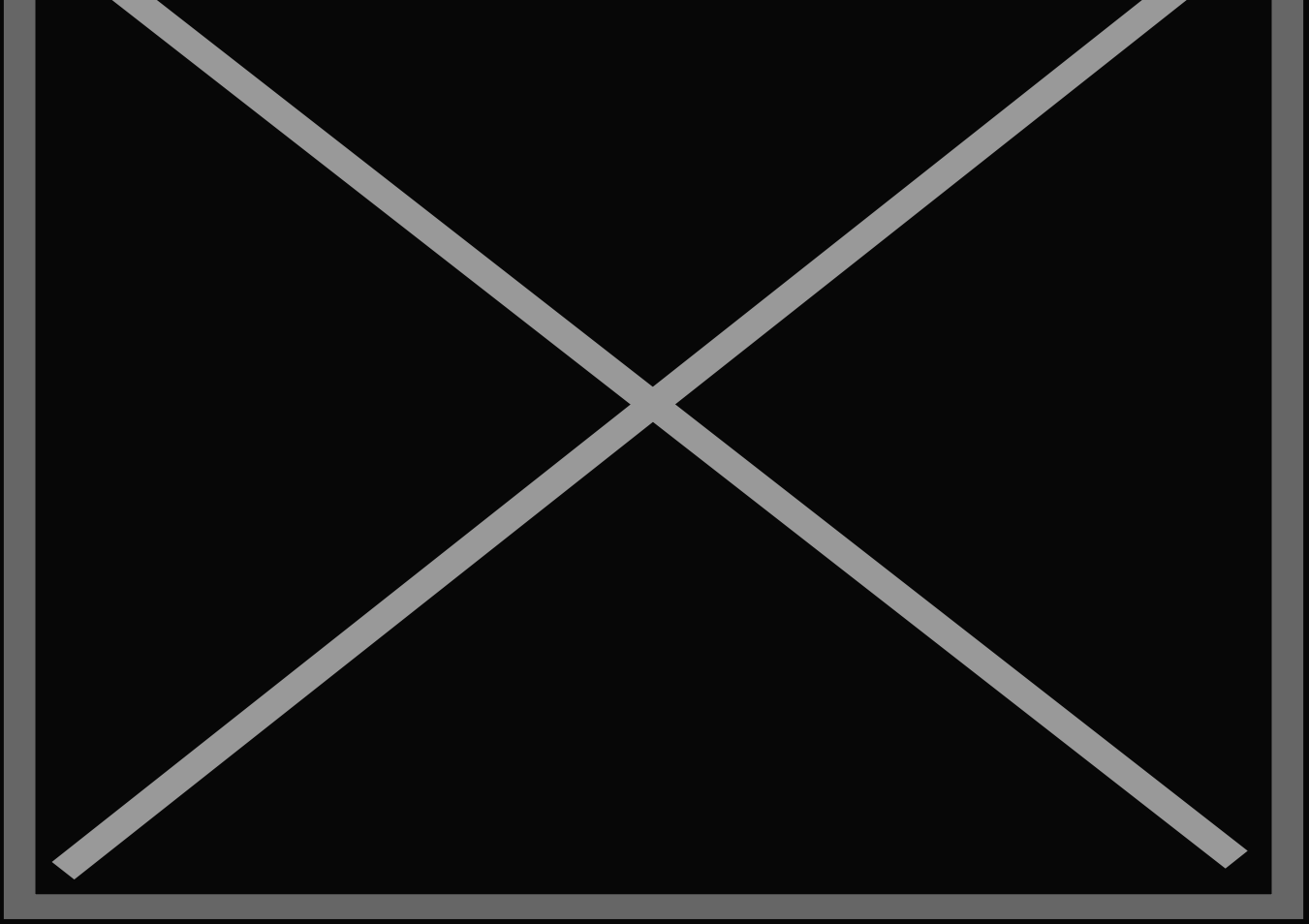
**Classe 20 ASB**, con tecnologia Advanced Steady Brew, è la versione multi-boiler. I gruppi indipendenti, dotati di micro-boiler e di un elemento riscaldante, sono la massima garanzia per stabilizzare la termica del gruppo e controllare con precisione la temperatura dell’acqua per ogni erogazione. Con Classe 20 ASB, il barista può regolare temperature diverse per ogni gruppo, anche durante il servizio, in modo semplice e veloce tramite l’interfaccia touchscreen.



**Classe 20 SB** è la prima macchina per caffè equipaggiata con Steady Brew, la tecnologia che rivoluziona il circuito idraulico Rancilio e segna il superamento della termosifonica tradizionale. Brevettata da Rancilio LAB, la tecnologia Steady Brew garantisce un’eccellente stabilità termica (±2°C con protocollo WBC – testato da Rancilio Group Extraction LAB) nell’intervallo tra 88 °C e 98 °C e offre la massima ripetibilità in fase di erogazione. Steady Brew assicura una performance di alto livello, la migliore tra le macchine per caffè single boiler, e un’elevata capacità reattiva, in grado di garantire la stabilità termica sia in condizioni di bassa intensità di produzione sia durante i picchi di lavoro.



L’interfaccia touchscreen da 4.3” è progettata per aiutare il barista nel lavoro quotidiano. Con pochi swipe è possibile navigare nei vari menu di gestione, regolare le dosi caffè e acqua, attivare i cicli di lavaggio e, con la funzione Service, testare il funzionamento delle singole componenti per una diagnostica veloce. Nella versione ASB, grazie ai display posizionati sui gruppi, il barista può visualizzare la temperatura impostata e la durata dell’ultima erogazione.



Le

luci estetiche RGB sui pannelli laterali, sui gruppi e sopra la pulsantiera, sono tutte personalizzabili con intensità e colori diversi. Le luci a LED bianche, installate sotto i gruppi, offrono al barista un controllo visivo ottimale su tutta l’area di lavoro.

Scopri Rancilio Classe 20