



L'ESPRESSO PERFETTO. N.1



**MACCHINA E MACINADOSATORE
INSIEME FANNO LA DIFFERENZA**

**Una macchina che combina facilità d'uso
e alte prestazioni e un macinacaffè
on demand sono la base di partenza
per garantire un'estrazione ottimale**

RANCILIO
SPECIALTY



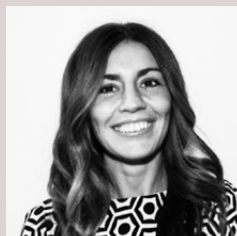
I CONSIGLI DEGLI ESPERTI



Rancilio Group
Carles González

Coffee Competence & Product Manager

Definisco l'espresso un'equazione multifattoriale, dove un unico fattore può rovinare il risultato. Per questo è importante conoscere bene il caffè e le apparecchiature, soprattutto i punti critici su cui intervenire e imparare a tarare bene la macchina espresso e il macinacaffè.



Brita Italy

Elena Scordamaglia

Marketing manager professional B2B

Un'acqua filtrata di qualità riduce il calcare e le impurità, protegge la macchina espresso e il macinadosatore, migliora l'estrazione e valorizza gli aromi del caffè. Il risultato: gusto più pulito in tazza, maggiore durata e prestazioni costanti nel tempo per la macchina.

La macchina espresso Rancilio Specialty RS1

ADVANCED TEMPERATURE PROFILING

Il barista può variare con precisione la temperatura dell'acqua durante l'estrazione per esaltare gli aromi e i gusti di ogni miscela o monorigine

SISTEMA MULTI-BOILER

Gruppi erogatori in acciaio inox dotati di micro-boiler e doppia resistenza per massimizzare la precisione e la stabilità termica dell'acqua e del gruppo

Il macinadosatore Kryo Elite 65 OD

SAS - SISTEMA DI REGOLAZIONE INTELLIGENTE

In base ai parametri settati in fase d'installazione, il tempo di macinatura varia automaticamente quando cambia la granulometria per garantire sempre la stessa dose

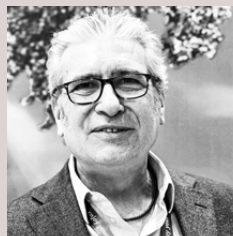




Caffè Milani
Elisabetta Milani

Responsabile marketing e comunicazione

Una miscela di qualità, creata con origini selezionate e una tostatura sapiente, è essenziale: la migliore macchina non può correggere e rendere perfetto un caffè mediocre. L'espresso richiede equilibrio e armonia tra materia prima eccellente e tecnologia ben regolata.



Asachimiei-pulyCaff
Gianfranco Carubelli

Responsabile amministrativo

La pulizia con prodotti mirati garantisce apparecchiature senza problemi a lungo nel tempo e il migliore prodotto in tazza. La manutenzione dev'essere quotidiana per gruppi, portafiltri e lance della macchina espresso, ogni 2-3 giorni per macine e camera di macinatura del macinacaffè.

L'espresso

UN'EQUAZIONE

MULTIFATTORIALE

Alla base di un espresso di qualità ci sono una buona miscela, la corretta manualità del barista, la macchina espresso, il macinacaffè e una manutenzione costante. «**Per la scelta delle apparecchiature, consiglio di considerare il consumo giornaliero e i picchi di lavoro** - afferma Carles González, Coffee competence & Product manager di Rancilio Group -: **in un locale che consuma 2 kg al giorno è indicata una due gruppi, che possono diventare tre a fronte di lavoro intenso** ad esempio a colazione e a pranzo». L'offerta di modelli è diversificata, per soddisfare sia chi cerca la personalizzazione sia chi ha bisogno di standardizzare il processo. Il ruolo base della macchina espresso è di immettere nel portafiltro acqua a una temperatura di pre-ebollizione ad alta pressione (in genere 9 bar), che, attraversando il pannello di caffè pressato, effettua l'estrazione. I modelli più semplici sono meno affidabili da un punto di vista termico; un problema ovviato dalla tecnologia multi-boiler che, oltre a migliorare la performance termica grazie alla presenza di micro-boiler e doppia resistenza per ogni

gruppo, consente di impostare temperature diverse per ogni gruppo di erogazione. «**L'espresso è un'equazione multifattoriale, dove un unico fattore può rovinare il risultato** - riprende González - **Il primo errore è quello di sottovalutare il macinacaffè**». Il suo compito è di frammentare il chicco: grazie a ciò l'acqua entra in contatto con una superficie maggiore, estraendo oli essenziali e composti solubili che determinano l'aroma in tazza. I nuovi modelli sono sempre più prestanti, per quanto riguarda il taglio dei chicchi, la temperatura, la ritenzione e permettono di regolare con precisione le macine. **Rispetto ai modelli con il dosatore (da pulire a fine giornata eliminando la polvere), quelli on demand macinano il caffè al momento, dando una polvere fresca e profumatissima.** È importante conoscere le macine utilizzate e per quanti chili sono state disegnate, per sostituirle nei tempi opportuni. Occorre **controllare ogni mattina la dose con una bilancia**, verificando i tempi di estrazione. Se troppo brevi o troppo lunghi bisogna intervenire sulla macinatura, per offrire sempre un espresso perfetto.

Le regole per l'estrazione perfetta

- 1. Togliere il caffè esausto** della precedente erogazione dal filtro, con la battuta o con un'apposita apparecchiatura
- 2. Pulire rapidamente il filtro** con un panno asciutto dedicato, togliendo eventuali residui rimasti al suo interno
- 3. Prelevare dal macinacaffè la dose**, che va pressata con un movimento dall'alto verso il basso e una forza costante
- 4. Flussare il gruppo erogatore** per ripulirlo dai residui dell'estrazione precedente rimasti nella macchina.
- 5. Togliere eventuali residui di macinato** dai bordi del portafiltro, agganciarlo e dare il via all'erogazione

L'uso corretto della lancia vapore

- 1. Aprire il rubinetto** e flussare vapore prima dell'utilizzo per espellere eventuali goccioline presenti nella lancia
- 2. Emulsionare il latte** avendo cura di non superare le temperature indicate per il latte vaccino (65 °C) e le bevande vegetali
- 3. Pulire l'esterno della lancia**, dopo aver estratto il bricco, con un panno dedicato, e l'interno flussando vapore



UNLOCK THE FLAVOUR

RS1 è la macchina per caffè multi-boiler che permette ai baristi di personalizzare ogni ricetta caffè regolando la **preinfusione** e impostando diversi profili di temperatura grazie alla tecnologia **Advanced Temperature Profiling**.

© @ranciospecialty
ranciogroup.com

RANCILIO
SPECIALTY

