

Kryo

Ein Produkt
der Rancilio Group

Kryo

Always by Your Side

 **RANCILIO**
GRINDTEC

DEUTSCH





Always by Your Side

Die in vier Ausführungen erhältlichen professionellen Dosiermühlen der Serie Kryo sind für das Gastgewerbe konzipiert und eignen sich für jede Art von Mahlung. Die Kaffeemühlen Kryo gewährleisten eine hohe Leistung und können dank der Qualität der Materialien und der Langlebigkeit der Mahlwerke auch langfristig große Tagesmengen und Spitzenzeiten bewältigen. Sie sind einfach zu bedienen und zu warten und zeichnen sich auf dem Markt durch ihr funktionelles Design und eine hochmoderne Mahltechnologie aus, die entwickelt wurde, um die Qualität des Kaffees zu schützen.

4 AUSFÜHRUNGEN

1

Kryo Elite 65 OD

On-Demand-Version

2

Kryo Evo 65 OD

On-Demand-Version

3

Kryo 65 AT

Automatische Version mit volumetrischem Spender und manuellem Hebel

4

Kryo 65 ST

Halbautomatische Version mit volumetrischem Spender und manuellem Hebel

Qualität beim Mahlen

Mikrometrische Einstellung

Die mikrometrische Einstellvorrichtung garantiert höchste Präzision bei der Einstellung der gewünschten Korngröße. Eine Verdrehsicherung verhindert ungewollte Änderungen der gewählten Konfiguration.

Mahlwerke aus Stahl

Horizontale Mahlwerke aus 64-mm-Stahl mit Thermosteel-Behandlung

Durchschnittliche Leistung (Espresso)

4.5 g/s

KRYO ELITE 65 OD

3.5 g/s

KRYO EVO 65 OD

1.9-2.5 g/s

KRYO 65 ST / KRYO 65 AT



Einstellen des Mahlgrads (nur Elite 65 OD)

Der Mahlgrad wird durch Herausziehen und Drehen des Knopfes nach rechts eingestellt. Informationen über den gewählten Mahlgrad sind immer auf dem Display sichtbar.

IM UHRZEIGERSINN DREHEN FÜR EINEN GRÖßEREN MAHLGRAD; GEGEN DEN UHRZEIGERSINN DREHEN FÜR EINEN FEINEREN MAHLGRAD.



Einstellen des Mahlgrads (nur Evo 65 OD, 65 AT, 65 ST)

Um den Mahlgrad einzustellen, einfach die obere Abdeckung abnehmen und den Knopf auf der Vorderseite drehen.



KRYO 65 AT / 65 ST

Automatische oder halbautomatische Version (nur 65 AT, 65 ST)

Bei der automatischen Version (AT) startet und stoppt das Mahlen automatisch, so dass der Behälter für gemahlene Kaffee immer voll ist. Bei der halbautomatischen Version (ST) muss der Barista mit dem Mahlen beginnen, indem er den Schalter drückt, wenn der gemahlene Kaffee fast aufgebraucht ist.



Spender und manueller Hebel (nur 65 AT, 65 ST)

Der volumetrische Spender wird durch Drehen des Knopfes unter dem Kaffeepulverbehälter kalibriert. Die Dosierung erfolgt über den manuellen Hebel an der Seite der Dosiermühle.

On-Demand-Modus (nur Elite 65 OD, Evo 65 OD)

Stellen Sie den On-Demand-Modus ein, bei dem das Mahlen pausiert werden kann, oder wählen Sie den automatischen Modus. Das Mahlen kann über die Tasten der Tastatur oder über die praktische Siebträgeraste aktiviert werden, die automatisch gedrückt wird, wenn der Siebträger in die Gabel eingehängt wird..

Einzel-, Doppel- oder individuelle Dosis (nur Elite 65 OD, Evo 65 OD)

Der Zugriff auf das Einstellungs Menü erfolgt über das digitale Display. Bis zu drei Dosen können gespeichert werden, indem die Zeit eingestellt wird: einfach, doppelt oder individuell (bis zu 30 Sekunden).

SAS: Intelligentes Einstellsystem

Basierend auf den vom Techniker bei der Installation eingestellten Parametern reguliert Kryo Elite 65 OD automatisch die Mahldauer, wenn die Korngröße verändert wird, und garantiert so immer die gleiche Dosis.



Innovation und Technologie

Antistatiktechnologie

Die innovative Antistatiktechnologie steuert den Auslauf des gemahlene Kaffees, minimiert die Klumpenbildung und sorgt für eine gleichmäßige Verteilung des Kaffees im Siebträger.

Minimaler Rückbehalt

Jede Kaffeeportion kann direkt in den Siebträger gemahlen werden, ohne dass Kaffeereste in der Mahlkammer zurückbleiben, was eine ausgezeichnete Gleichmäßigkeit der Portion garantiert.

Schonende Technologie

Dank ihrer hohen Wärmeleitfähigkeit leiten die Aluminiumdruckgusslamellen die durch die Tätigkeit der Mahlwerke erzeugte Wärme schnell ab. Die niedrigere Position des Motors im Verhältnis zum Mahlbereich verringert das Risiko einer Überhitzung des Kaffees und bewahrt seine sensorischen Eigenschaften.

1350 U/min

MOTOR

Kaffeebohnenrichter

Ein selbststehender Kaffeetrichter aus lebensmittelechtem Polycarbonat mit Verschlussystem zum einfachen Befüllen. Ein optionaler Bausatz zur Installation von Kaffeebohnenbehältern anstelle eines Trichters ist im Ersatzteilkatalog erhältlich.

1.3 kg / 2.87 lb

FASSUNGSVERMÖGEN DES
PULVERBEHÄLTERS



Freihändig

Mit der praktischen, höhenverstellbaren „Hands-Free“-Gabel können Sie jede Art von Siebträger anbringen, auch solche ohne Boden.



Ergonomie und Design

Schnittstelle der Elite 65 OD-version

Die Benachrichtigungsleiste informiert Sie, wenn das Gerät kalibriert, das Mahlwerk ausgetauscht oder der Pulverbehälter aufgefüllt werden muss.

Einstellen der Korngröße.

Der größere Pfeil zeigt die Richtung an, in der die letzte Korngrößeneinstellung mit dem Drehknopf vorgenommen wurde.

Beleuchtung und Bildschirmschoner (nur Elite 65 OD)

Die Beleuchtung (in der Nähe des Einfüllschachts und des Siebträgers) kann über das Menü ein- und ausgeschaltet werden, und der Bildschirmschoner kann so eingestellt werden, dass er sich nach zwei Minuten Inaktivität einschaltet.





Reinigung des Kaffeeauslaufs (nur Elite 65 OD)

Drehen Sie die vordere Abdeckung, um zum Reinigen auf den Kaffeeauslauf zuzugreifen.
the coffee outlet for cleaning.

Auffangschale

Herausnehmbare Kaffeeauffangschale mit Einrastverschluss.

Wartung

Vereinfachter Zugang zur Mahlkammer, um die regelmäßige Reinigung zu beschleunigen und den Austausch des Mahlwerks zu erleichtern.

Integrierter Tamper

Der integrierte Tamper, der nur für die Version EVO 65 OD als Option erhältlich ist, ist eine praktische und platzsparende Lösung, um das Pressen zu beschleunigen.



Farben

Alle Versionen von Kryo sind in zwei Farben erhältlich: schwarz und weiß.

Kryo

KRYO ELITE 65 OD

B X T X H
222 x 356 x 579 mm
8.74 x 14.01 x 22.79 in

GEWICHT
14 kg / 30.86 lb

DURCHSCHNITTSLEISTUNG (ESPRESSO)
4.5 g/s

KAFFEEBOHNENBEHÄLTERVOLUMEN
1.3 kg / 2.87 lb

MOTOR
1350 rpm

MAHLWERK
Flach 64 mm (Stahl)

LEBENSDAUERDER MAHLSCHEIBEN
(MITTELWERTE)
1000 / 1500 Kg

STROMVERSORGUNG
110 V~, 60 Hz, 450 W
220-240 V~, 50-60 Hz, 450 W

SCHALLDRUCKPEGEL IM BETRIEB
<70 dB

KRYO EVO 65 OD

B X T X H
220 x 356 x 575 mm
8.66 x 14.01 x 22.64 in

GEWICHT
11.5 kg / 25.35 lb

DURCHSCHNITTSLEISTUNG (ESPRESSO)
3.5 g/s

KAFFEEBOHNENBEHÄLTERVOLUMEN
1.3 kg / 2.87 lb

MOTOR
1350 rpm

MAHLWERK
Flach 64 mm (Stahl)

LEBENSDAUERDER MAHLSCHEIBEN
(MITTELWERTE)
600 Kg

STROMVERSORGUNG
110 V~, 60 Hz, 450 W
220-240 V~, 50-60 Hz, 450 W

SCHALLDRUCKPEGEL IM BETRIEB
<70 dB

Farben

 SCHWARZ

 WEISS

Optionals

+ ADAPTERKIT KAFFEEDOSEN (Ersatzteilkatalog)

KRYO 65 AT

B X T X H
220 x 385 x 575 mm
8.66 x 15.16 x 22.64 in

GEWICHT
13 kg / 28.66 lb

DURCHSCHNITTSLEISTUNG (ESPRESSO)
1.9-2.5 g/s

KAFFEEBOHNENBEHÄLTERVOLUMEN
1.3 kg / 2.87 lb

MOTOR
1350 rpm

MAHLWERK
Flach 64 mm (Stahl)

STROMVERSORGUNG
110 V~, 60 Hz, 450 W
220-240 V~, 50-60 Hz, 450 W

SCHALLDRUCKPEGEL IM BETRIEB
<70 dB

KRYO 65 ST

B X T X H
220 x 385 x 575 mm
8.66 x 15.16 x 22.64 in

GEWICHT
13 kg / 28.66 lb

DURCHSCHNITTSLEISTUNG (ESPRESSO)
1.9-2.5 g/s

KAFFEEBOHNENBEHÄLTERVOLUMEN
1.3 kg / 2.87 lb

MOTOR
1350 rpm

MAHLWERK
Flach 64 mm (Stahl)

STROMVERSORGUNG
110 V~, 60 Hz, 450 W
220-240 V~, 50-60 Hz, 450 W

SCHALLDRUCKPEGEL IM BETRIEB
<70 dB

Farben

 SCHWARZ

 WEISS

Optionals

+ ADAPTERKIT KAFFEEDOSEN (Ersatzteilkatalog)



ranciogroup.com



an Ali Group company



The Spirit of Excellence