

THERMOCONTROL
INGENIERIA

CATALOGO CAFETERIA



coffeeing the World

UN GRAN CAFÉ. HECHO DE FORMA SENCILLA

El RS1 ayuda a los profesionales del café a ofrecer una mejor experiencia de café al proporcionar una tecnología de elaboración de vanguardia combinada con la experiencia de Rancilio y un diseño de flujo de trabajo único, lo que resulta en un máquina de café espresso con un gran valor.



INSPIRATE

1 **TECNOLOGÍA CERVECERA DE VANGUARDIA**

El control inigualable de la temperatura durante la extracción permite al barista afinar cada trago, lo que resulta en un mejor perfil de taza.



2 **DISEÑO DE FLUJO DE TRABAJO ÚNICO**

Proporcionando a los baristas un flujo de trabajo mejorado, lo que se traduce en un menor tiempo de preparación y una mejor experiencia para el cliente.

3 **EXPERIENCIA DE RANCILIO**

La experiencia de Rancilio, empleando nuestra rica historia de excelencia y fiabilidad.



TECNOLOGÍA CERVECERA DE VANGUARDIA



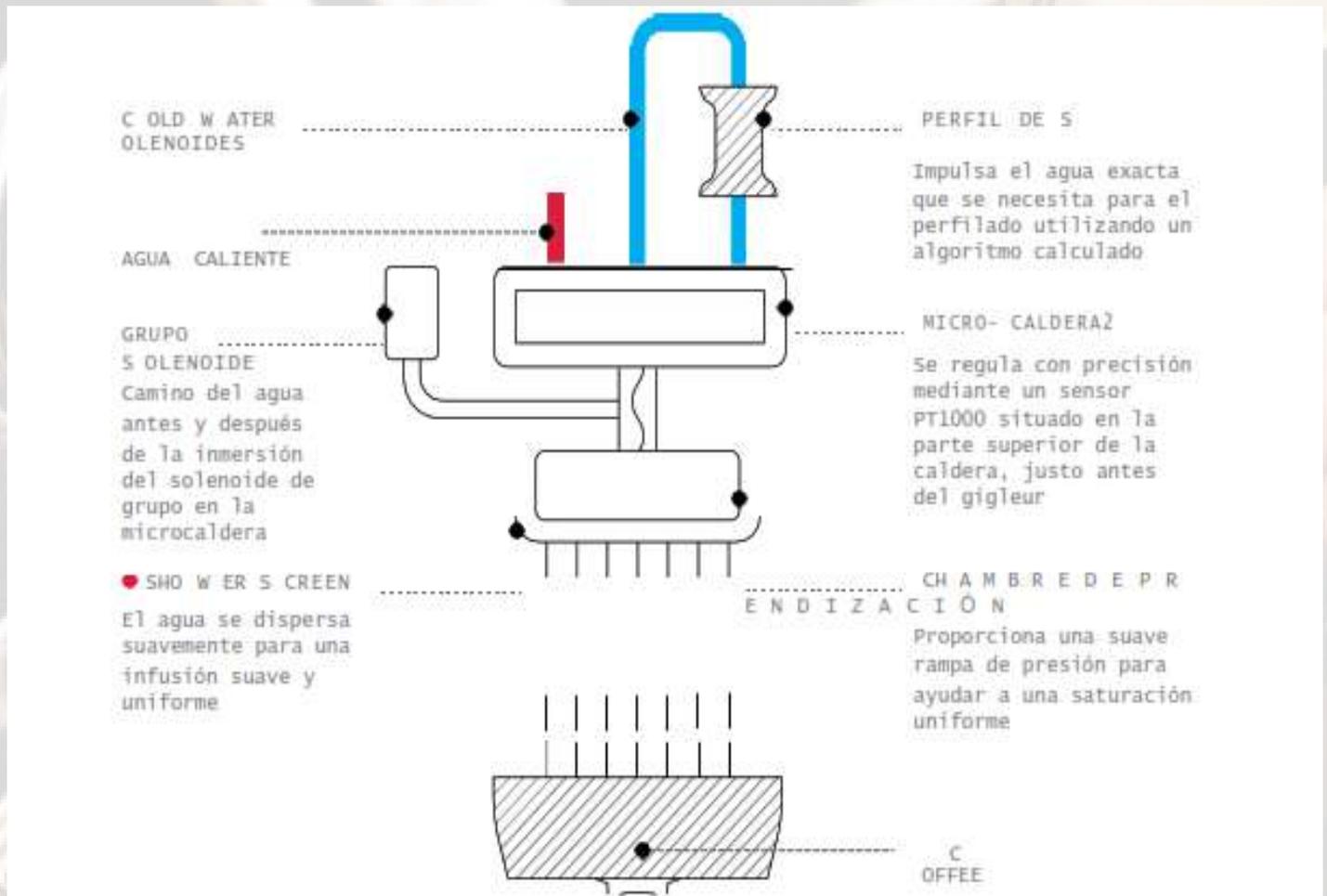
coffeeing the World

GRUPO INNOVADOR DE CERVEZA HIDRÁULICA

SISTEMA DE CALDERAS MÚLTIPLES

La RS1 cuenta con un innovador grupo de elaboración de cerveza que maximiza e implementa la eficiencia y puede introducir agua fresca en la microcaldera del cabezal con cada disparo

Cada grupo de acero inoxidable contiene una microcaldera y dos elementos calefactores, lo que maximiza la precisión y la estabilidad térmica tanto de la temperatura del agua como del cuerpo del grupo.

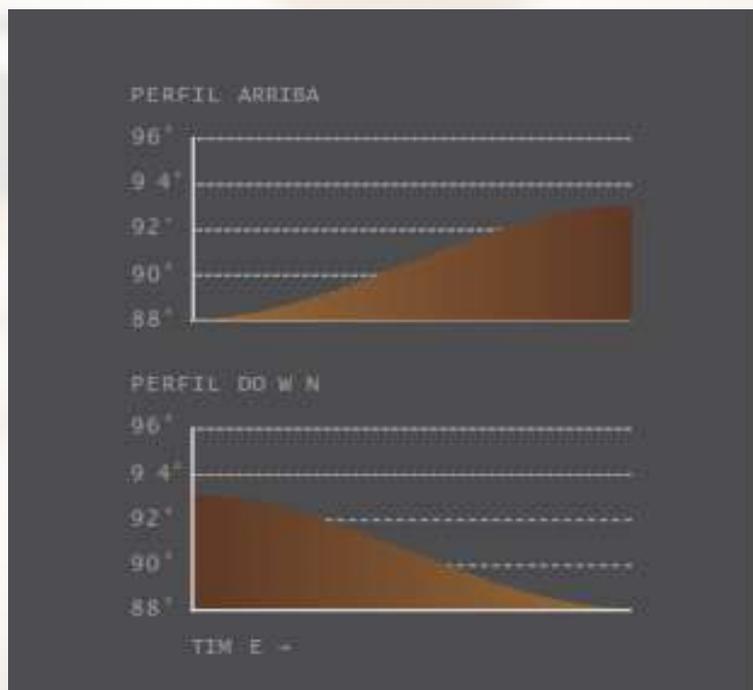


PERFIL DE TEMPERATURA AVANZADO



coffeeing the World

Al controlar con precisión el perfil de temperatura de la extracción del espresso, los baristas se les proporciona una herramienta precisa para liberar el potencial de sabor de cada café de origen único o mezcla.



PALANCA DE VAPOR VARIABLE

El suministro de vapor a presión cuenta con una función de purga y dos posiciones programables por lado, perfectas para cambiar entre varios tamaños de jarra y diferentes tipos de leche.



Clase 5 USB 2GR



coffeeing the World

MINIMALISMO FUNCIONAL DE INSPIRACIÓN INDUSTRIAL Y UNA ESTÈTICA CONTEMPORÀNEA REPRESENTA EL PUNTO FUERTE CLASE 5. UNA MÀQUINA QUE TRANSFORMA LA ESENCIALIDAD Y ELEGANCIA EN RASGOS DISTINTIVOS.

ESTÈTICA Y SOLIDEZ

LATERALES MODERNOS Y REFINADOS, FUNDAS PARA GRUPOS GRANDES Y ERGONOMÍA DEL ÀREA DE TRABAJO SEGURAN QUE EL BARISTA SEA FÀCIL DE USAR Y MODO. TECNOLOGÍA METAL DOME APLICADA AL PANEL DE BOTONES ASEGURA UNA SENSACIÒN DE CLIC ARMONIOSA Y GRADABLE.



Especificaciones técnicas

DIMENSIONES (WXDXH): 770 X 540 X 520 MM
CALDERA: 11 L - (2.4 GAL-UK)
POTENCIA DE CALDERA: 2.700 W (120 V) - 4.300 W
VOLTAJE: 120 V / 220-240 V / 380-415 V (3N)
FRECUENCIA: 50/60 HZ
PESO: 121.2 LB - 55 KG



SPECIALITY 2GR



coffeeing the World

CABEZALES DE GRUPO RS1 2GR / 2

W * D * H

840 * 600 * 463

33 * 24 * 18

PESO / PESO

95 / 209,4

PODER TOTAL

5600W

CAPACIDAD CALDERA

11 / 2,4 EE.UU. / 2,9 EE.UU.



CABEZALES DE GRUPO RS1 3GR / 3

W * D * H

1084 X 600 X 463

43 * 24 * 18

PESO

110 / 242,5 LIBRAS

PODER TOTAL

6750W

CAPACIDAD CALDERA

16 / 3,5 GAL UK / 4,2 GAL US



SILVIA PRO

Equipo profesional de alta calidad y componentes de alta resistencia: portafiltro ergonómico, calderas aisladas, tubo de vapor multidireccional de acero inoxidable, perilla de vapor, bandeja para tazas y unidad de preparación de latón.



Características Específicas:

- Estructura de soporte: en acero pintado de negro
- Cuerpo y panel de control: en acero inoxidable satinado
- Caldera de alta acumulación térmica
- Unidad de elaboración y caldera: en una aleación especial sin plomo
- Unidad de preparación profesional y porta filtro
- Estándar
- Filtros con 1 y 2 dosis, cuchara dosificadora, tamper.

Características técnicas:

Dimensiones (WxDxH): 9.2 x 11.4 x 13.4 en
235 x 290 x 340 mm

Caldera: 0.3 l (0.07 gal-UK)

Potencia de caldera: 800 W (120 V) - 1,100W Voltaje:
120 V / 230 V

Frecuencia: 50/60 Hz

Peso: 30.9 lb - 14 kg



MOLINO DE CAFE ROCKY

EL MOLINILLO DE CAFE PARA TU RINCON DE CAFE EN CASA

Para crear un rincón de café en su cocina, todo lo que necesita es su mezcla de café favorita, algunas tazas que le encanten, su máquina de espresso Rancilio Silvia y su molinillo Rocky.

ADECUADA PARA TODAS LAS RECETAS DE CAFE

Al girar el anillo manual en la parte frontal del molinillo de café Rocky, tiene a su disposición hasta 50 configuraciones de molido.

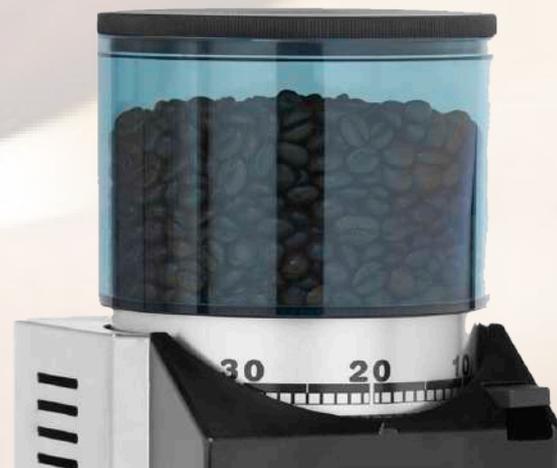


DISEÑO QUE AHORRA ESPACIO

Al girar el anillo manual en la parte frontal del molinillo de café Rocky, tiene a su disposición hasta 50 configuraciones de molido.

ROCKY CON PALANCA DOSIFICADORA

El molinillo de café Rocky está diseñado para recoger el café molido en el recipiente y dispensarlo en el portafiltro al tirar de la palanca de dosificación manual.



BANDEJA DE RECOGIDA

El molinillo de café Rocky viene especialmente equipado con una bandeja de recogida fácil de quitar y limpiar.



MOLINO DE CAFE ROCKY

 **RANCILIO**

coffeeing the World

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



DIMENSIONES

Ancho	Peso
120 mm / 4,7 pulgadas	8,7 kg / 19,1 libras
Altura	Profundidad
350 mm / 13,8 pulgadas	250 mm / 9,8 pulgadas

AMOLADORA

Ajustamiento Manual	Salida media (espresso) 0,69-0,97 g / s
---------------------	--

REBABA



Diámetro	Material
50 mm / 1,9 pulgadas	Acero
Diseño	Escribe
Horizontal	Plano
Tratamientos termoacero sí	Ajuste de molienda Perilla manual

DOSIS

Dosis programables	Entrega Palanca manual
--------------------	---------------------------

TOLVA DE FRIJOLES

Capacidad
0,3 kg / 0,7 libras

PODER



Fuente de alimentación
110 V, 50-60 Hz (140 W) 220-240 V, 50-60 Hz (140 W)

Velocidad del motor
1350 rpm



MOLINO DE CAFE PERFECTO

El molinillo de espresso Rancilio MD40 es el molinillo de nivel de entrada perfecto para una pequeña cafetería o cafetería, así como una buena actualización para cualquier persona que necesite un molinillo doméstico de alta resistencia.

**ADECUADA PARA TODAS LAS
RECETAS DE CAFE**

Cada característica del Rancilio MD 40 es muy resistente, desde su potente motor, hasta sus rebabas endurecidas montadas en metal fundido, e incluso su horquilla portafiltro de aluminio fundido. El motor de 140 vatios gira lentamente para evitar el sobrecalentamiento de los frijoles.

DISEÑO ADECUADO

El Rancilio MD 40 es por su diseño un molinillo de espresso solo debido a su dosificador montado en la parte frontal, que también es resistente con muchas piezas metálicas también. El dosificador se puede ajustar para dispensar entre 5 y 0.35 oz de café molido por tirador de la palanca de dosificación.



coffeeing the World



2 DOSIS PROGRAMABLES

Se accede al menú de configuración a través de la pantalla digital. Ajustando el tiempo, se pueden guardar hasta 3 dosis. Para comenzar a moler, simplemente seleccione la dosis requerida: simple, doble, personalizada

AJUSTE DE RECTIFICADO MICROMETRICO

Para calibrar el nivel de molienda, simplemente gire la perilla en el frente. El dispositivo de ajuste micrométrico garantiza la máxima precisión en el ajuste de la granulometría deseada. Un bloqueo antirrotación accidental evita cambios no deseados en la configuración elegida.

TECNOLOGIA ANTIESTATICA

La innovadora tecnología antiestática controla la salida del café molido, minimizando la formación de grumos y asegurando una distribución uniforme del café en el portafiltro.

PANTALLA DIGITAL

Acceda al menú para programar raciones, seleccione el modo automático o bajo demanda, configure el inicio de ración con el botón del portafiltro o mediante los botones del teclado. También puedes ajustar la fecha y la hora, elegir el idioma y ver los contadores, totales o parciales por ración.



OPERACION MANOS LIBRES

La práctica horquilla Hands-Free ajustable en altura le permite acoplar cualquier tipo de portafiltro, incluso sin fondo, y comenzar a moler con un simple toque.

PALANCA DOSIFICADORA MANUAL

La palanca de dosificación manual está fabricada en aluminio cepillado con acabado Soft-Grip. La horquilla de aluminio fundido a presión, con excelentes propiedades antidesgaste, está diseñada para soportar esfuerzos repetidos.



SANTA CRUZ:

Av. Trompillo entre Av. San Aurelio y Tte. Arsenio
Peña Telf: (591-3)32021118
Cel. 72190433 - 72196299
E-mail: santacruz@thermocontrol.com.bo

LA PAZ:

Calle Sucre esq. Yanacocha N° 1003
Telf: (591-2) 2147168 Cel. 68212318 - 71543067
E-mail: Lapaz@thermocontrol.com.bo

TARIJA

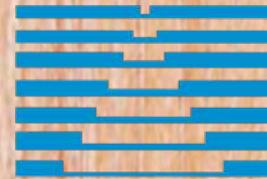
Barrio Bartolomé Attard Bloque "B" Nro. 36
Calle Genaro Maldini entre Juan Vaca y Larrea
Cel: 72201744
Cel: 72041371
Cel: 71863403
Tel: 6634810
E-mail: tarija@thermocontrol.com.bo

COCHABAMBA:

C/ Antezana N° 432 entre Venezuela y Paccier
Telf. (591-4)4224118 - 4255447
Cel. 72202555 - 72213755
E-mail: comercial@thermocontrol.com.bo

LIMA PERU

Dir. Av. del ejercito N° 1062 Oficina # 402
Miraflores, Peru. Telf: (591-2) 2147168
Cel. 68212318 - 71543067
E-mail: thermocontrolingenieriasac@hotmail.com



THERMOCONTROL
INGENIERIA



RANCILIO

coffeeing the World