IT-EN



EGRO

SWISS COFFEE TECHNOLOGY

Your NEXT coffee is not that far

Egro NEXT è la nuova frontiera delle macchine per caffè superautomatiche.
Ergonomica, intuitiva, caratterizzata da un design elegante, facile da utilizzare e semplice da pulire, Egro NEXT garantisce un'elevata qualità in tazza per ogni tipo di bevanda, calda o fredda, a base di caffè, latte e polveri.
Egro NEXT è progettata principalmente per hotel, fast food, convenience store, stazioni di servizio, caffetterie e self-service ed è disponibile in 3 versioni:

PC PURE-COFFEE QM QUICK-MILK TM TOP-MILK

Egro NEXT is the new frontier in fully automatic coffee machines.
Featuring stylish ergonomic design, the Egro NEXT is intuitive, easy to use and to clean. It guarantees a top quality in-cup result for all types of hot or cool coffee, milk and powder-based drinks.
Egro NEXT has been designed mainly for use in hotels, fast-food outlets, convenience stores, service stations, cafes and self-service facilities and it is available in 3 versions:

PC PURE-COFFEE QM QUICK-MILK TM TOP-MILK

NEXT

Qualità premium in tazza
Premium quality in the cup

PC QM TM

Il **Gruppo erogatore in acciaio inox** è disponibile con camere di erogazione di diverse capacità: da 18 o da 22 grammi. La versione da 22 grammi offre la possibilità di preparare caffè americani extra large in un unico ciclo e Coffee Box da oltre 2,7 litri in meno di 5 cicli, riducendone il tempo medio di realizzazione. Una soluzione ideale per i take-away.

Self-Adjusting Grinder è il sistema di macinatura intelligente, basato su un algoritmo, in grado di correggere eventuali alterazioni della qualità in tazza causate dall'interazione con agenti esterni non controllabili, come lo stato di conservazione del caffè e le condizioni climatiche.

Le **Macine in acciaio inox** sono in grado di macinare e dosare sempre con precisione assoluta la quantità di caffè necessaria per ogni tipo di bevanda.

4-TEA prevede diversi gradi di temperatura dell'acqua e dosaggi programmabili per thè e tisane.

iSteam scalda e monta il latte in automatico e consente all'operatore di lavorare con il giusto mix di aria e vapore. Agendo sia sulla consistenza della crema sia sulla temperatura finale del prodotto in tazza, è possibile programmare e automatizzare la preparazione personalizzata per ogni tipo di bevanda direttamente dall'interfaccia touchscreen.

The stainless steel brewing unit *has a choice of brewing chambers with different capacities, either 18g or 22g. The 22g version makes it possible to prepare extra-large American coffees in a single brewing cycle or a Coffee Box of up to 2.7 litres in less than 5 cycles, cutting the average preparation time. An ideal take-away solution.*

Self-Adjusting Grinder, *a smart algorithm-based self-regulating system, is capable of correcting any in-cup quality alterations caused by such uncontrollable external factors as the state of preservation of the coffee and climatic conditions.*

The stainless steel grinders *are able to grind and deliver with absolute precision the right quantity and particle size distribution of coffee needed for any type of drink.*

4-TEA *providing different programmable water temperatures and dosages for tea and other herbal infusions.*

iSteam *heats and froths the milk automatically enabling operators to obtain just the right mix of steam and air to meet their needs every time. By adjusting the consistency of the foam and the final temperature of the in-cup product directly on the touchscreen interface, it is possible to program and automate preparation of personalised drinks of all kinds.*

PC QM

iSteam Plus migliora le performance della lancia vapore, una soluzione progettata per le location che hanno un elevato consumo di bevande a base di latte caldo.

iSteam Plus *further improves the performance of the steam wand for heating the milk. Specially designed for locations with high consumption of steamed milk.*

QM TM

Temperature e livelli di montatura differenti per ogni tipo di bevanda al latte: latte macchiato, cappuccino, caffelatte e molto altro ancora.

Different Temperature and frothing levels *for your product. Chose hotter temperature and liquid foam for your Cafe Latte but use medium temperate stiff foam for Latte Macchiato.*

TM

Cold Milk Foam (CMF) è un sistema che consente la preparazione in automatico di una crema latte fredda per ogni tipo di bevanda. È inoltre possibile selezionare 3 diverse montature, secondo le configurazioni preimpostate dal tecnico.

Cold Milk Foam (CMF) *is a system that enables a cold milk foam to be automatically prepared for any type of drink. There is also a choice of three different types of foam that can be pre-set by the technician.*

PC PURE-COFFEE QM QUICK-MILK TM TOP-MILK





Soluzioni modulari
Modular solutions

PC QM TM

Il **Modulo Polveri** esterno consente la preparazione di una grande quantità di bevande dai gusti più variegati. Attraverso l'interfaccia è possibile selezionare gli ingredienti e personalizzare il prodotto desiderato. Seguendo i settaggi impostati, Egro NEXT provvede in automatico alla miscela degli ingredienti nel mixer e infine all'erogazione della bevanda direttamente dal beccuccio della macchina.

Cooled Coffee Module (CCO) è una soluzione studiata per abbassare la temperatura del caffè al termine del ciclo di erogazione - da 88° a meno di 50° C - particolarmente indicata per tutti i preparati freddi a base di caffè.

*The external **Powder Module** enables a great variety for drinks with all sorts of flavours to be made. Using the interface, the ingredients can be selected and the product personalised. Using the settings entered, Egro NEXT automatically mixes the ingredients in the mixer and then delivers the beverage directly from the spout of the machine.*

***Cooled Coffee Module (CCO)** is a solution designed to lower the temperature of the coffee after brewing - from 88° to under 50°C – particularly recommended for all cool coffee-based drinks.*

TM

Il **Frigorifero da 6,5 litri** con display esterno per la temperatura è disponibile con l'opzione **Multi-Milk Selection** che consente l'uso di due differenti tipologie di latte. Per il monitoraggio del livello del latte, TOP-MILK è equipaggiata con un sensore capacitivo nella versione standard e, come optional disponibile anche per unità refrigeranti esterne, con un sensore di pressione (brevetto Egro LAB).

Egro NEXT può essere configurata anche con un sistema per l'aspirazione del latte **(SMPU)** studiato per l'utilizzo di unità refrigeranti esterne, posizionabili sotto il bancone del bar.

*The **6.5 litre fridge** with an external temperature display and a capacitive sensor for milk level control is available with the **Multi-Milk Selection** option enabling two types of milk to be used. As optional, also for external fridges, TOP-MILK version can be provided with patented pressure sensor for timely, accurate milk level control (Egro LAB patented system).*

*Egro NEXT can be set up with a milk pump unit **(SMPU)** for the use of external refrigeration units placed underneath the bar counter.*

QM TM

Il **Frigorifero FUM** da 4 litri, posizionato sotto la macchina per una maggiore ottimizzazione degli spazi, è dotato di sensore di pressione per un controllo dei livelli preciso (brevetto Egro LAB).

*The **FUM 4 litre fridge** located below the machine for greater space optimisation; with patented pressure sensor for timely, accurate control (Egro LAB patented system).*

QM

Il Frigorifero **Quick-Milk Fridge da 4 litri** è pratico e di design, con anta in acciaio inox spazzolato.

*Stylish, practical **4 litre Quick-Milk Fridge** with a brushed stainless steel door.*

PC PURE-COFFEE QM QUICK-MILK TM TOP-MILK

Ergonomia e design
Ergonomics and design

Realizzata in acciaio inox lucido, Egro NEXT è una macchina ergonomica dal design elegante e funzionale, con linee morbide e finiture antigraffio.

La **cornice in alluminio del display** e tutti i moduli integrati rispecchiano il look moderno del corpo macchina.

Il **piano di lavoro**, ampio e spazioso per agevolare le operazioni del barista, è illuminato con luci a LED bianche.

Nella versione self-service, la **griglia in acciaio inox** evidenzia due diverse aree di appoggio per facilitare il corretto posizionamento di ogni tipo di tazza sotto al becco di erogazione ed è facilmente estraibile e lavabile.

Automatic Spout è il sistema opzionale in grado di adattare l'altezza del becco di erogazione a seconda della bevanda da preparare e del tipo di tazza utilizzata. Le due componenti del becco di erogazione, a contatto con i liquidi alimentari, sono rimovibili e lavabili per agevolare le operazioni di pulizia ordinaria.

La **lancia acqua** è allungabile a seconda delle esigenze dell'operatore.

La **lancia vapore Cool-touch** è isolata termicamente dalla parte soggetta all'aumento di temperatura e consente all'operatore di lavorare in totale comfort e sicurezza.

Dura Brew è il sistema di chiusura ermetica (brevetto Egro LAB) che riduce al minimo gli interventi di manutenzione e di conseguenza i costi complessivi di utilizzo della macchina.

With its polished, stainless steel finish Egro NEXT is a stylish, ergonomic, and highly functional machine, with clean, soft lines and scratch-resistant surfaces.

*The **aluminium display frame** and all the built-in modules match the modern look of the body of the machine.*

*The **ample work surface** which gives the barista plenty of operating space is lit by white LED lights.*

*In the self-service version, the **stainless steel grid** has two different cup-placing positions to ensure that any type of cup is always placed correctly under the brewing spout and it is easy to remove and clean.*

***The optional automatic spout** adjusts the height of the brewing spout to suit the drink selected and fit the type of cup used. The two spout parts, which were in food contact are easy to remove to facilitate normal cleaning.*

*The **water wand** is extendable to suit the operator's needs.*

*The **Cool-touch steam wand** is insulated from the high-temperature part, allowing the operator to work in complete comfort and safety.*

***Dura Brew** is the hermetically sealed system (an Egro LAB patent) requiring little maintenance and thus reducing the overall running cost of the machine.*





Lavaggio
Cleaning

TM

Egro NEXT offre un ciclo guidato di pulizia giornaliera semplice e veloce. La macchina riempie il contenitore del latte posizionato all'interno del frigorifero sfruttando la rete idrica. Al termine della pulizia, il contenitore viene svuotato in automatico. L'utente deve solo inserire il detergente nell'apposito vano.

Milk Line Rinsing è un'opzione del sistema latte che utilizza acqua fredda e aria per la fase di risciacquo. Una soluzione in linea con gli elevati standard igienici di tutti i prodotti Egro (brevetto Egro LAB).

Egro NEXT provides a fast, simple guided daily-cleaning cycle. The machine uses mains water for filling the cleaning container inside the fridge. The emptying of the container works automatically at the end of the cleaning cycle. All the user has to do is placing the detergent in the right compartment.

***Milk Line Rinsing** A standard option of the milk system is cold rinsing and blow out with air afterwards. This option applies to almost all of the milk circuit, fully reflecting the health and hygiene features of Egro products. (Egro LAB patented system).*

TM TOP-MILK

Interfaccia
interface

L'interfaccia touchscreen con schermo HD, basata sul sistema operativo Android, è familiare, intuitiva e totalmente personalizzabile. Costruita su una navigazione a icone e organizzata in cartelle, l'interfaccia è studiata per facilitare la selezione delle varie preferenze.

Sono disponibili dei **contatori** per il numero delle bevande erogate, gli incassi realizzati, le statistiche SAG e la diagnostica degli errori. Inoltre, è facile caricare sia immagini per personalizzare l'interfaccia sia video promozionali da visualizzare durante l'erogazione.

Il software **Multi Drink** guida l'operatore nella preparazione della bevanda. Con pochi e semplici click è possibile scegliere la miscela del caffè, il dosaggio, la quantità e il tipo di latte, la varietà dei prodotti in polvere. Multi Drink è un'opzione attivabile su determinate bevande o su tutte quelle disponibili.

iButton è l'opzione che, tramite l'interfaccia touchscreen, può illustrare ai clienti alcune informazioni aggiuntive sul prodotto scelto (valori nutrizionali e origine degli ingredienti) e può fornire agli operatori alcune istruzioni pratiche per guidare la preparazione delle bevande.

La modalità **Multiple Screen** offre diverse configurazioni personalizzabili e programmabili a seconda del bisogno. Una funzione molto utile per il settore alberghiero perché permette, per esempio, d'impostare il sistema self-service al mattino e quello tradizionale a pranzo.

Connect è il sistema di telemetria che consente all'operatore di monitorare anche da remoto tutte le attività di una singola superautomatica o di un intero parco macchine. È così possibile modificare le configurazioni delle varie bevande, controllare le disponibilità dei grani di caffè e del latte, il livello di riempimento del cassetto dei rifiuti, analizzare le statistiche dei consumi e le notifiche relative all'assistenza tecnica e alla manutenzione.

Su richiesta, Egro NEXT è disponibile con una serie di soluzioni opzionali: sistema di pagamento tramite device esterno o applicazioni come Samsung Pay or WeChat Wallet, gestione degli ordini da remoto, funzione di pagamento sicuro con Image Echo e molto altro ancora.

Egro LAB progetta soluzioni personalizzate per ogni tipo di esigenza e condivide la propria esperienza con i nuovi clienti per trasformare le domande del mercato in nuovi prodotti all'avanguardia.

*The **HD touchscreen interface** based on the Android operating system, is familiar, intuitive and can be completely personalised by the operator. Using an icon-based navigation system and organised in folders, the interface has been designed to facilitate the selection of baristas' preferences including their most way-out and complicated ideas.*

***Counters** are available to show the number of drinks brewed, the income generated, SAG statistics and for error diagnosis. It is also quite simple to upload images to personalise the interface and promotional videos to be shown during brewing.*

***Multi Drink** software acts as a guide for operators as they prepare each drink. Just a few simple clicks make it possible to select the drink size, coffee blend and milk type, adjust the quantity of coffee and the variety of powder products. Multi Drink is an option that can be used for all available drinks or just selected ones.*

***iButton** is the touchscreen interface option that can be used to give customers some extra information on the product they have chosen, for example its nutritional value and the origin of its ingredients. It can also give operators some practical instructions to guide them as they prepare drinks.*

***Multiple Screen** mode offers different configurations that can be personalised and programmed at will. This is an extremely useful function for hotels as, for example, it can be set up for self-service at breakfast time and returned to the traditional system for lunch.*

***Connect** is the remote system, enabling the operator to monitor all the operations of a single fully automatic machine or of a whole set of machines. This makes it possible to adjust preferred settings for the various drinks, check the levels for beans, milk and waste drawer to notify the operator, analyse consumption statistics and read any messages relating to technical assistance and maintenance.*

On request, Egro NEXT can be supplied with a number of optional solutions: a payment system using external devices or such applications as Samsung Pay or WeChat Wallet, remote order management, a secure payment function with Image Echo, and many more besides.

Egro LAB designs personalised solutions for all needs and it shares its wealth of experience with new customers to transform the demands of the market into brand new, state-of-the-art products.



Tre differenti livelli di accesso dotati di password:

OPERATORE
Visualizzazione di manuali dedicati e possibilità di effettuare i lavaggi e i risciacqui dei vari circuiti della superautomatica.

MANAGER
Visualizzazione di statistiche e possibilità di settare le dosi delle bevande.

TECNICO
Completo accesso ai parametri vitali della macchina.

Three different password-protected access levels:

OPERATOR
Displays the machine manuals and enables the cleaning/rinsing cycles of the various circuits of the fully-automatic machine to be run.

MANAGER
Displays the statistics and makes it possible to set the quantities for the drinks being brewed.

TECHNICIAN
Complete access to all the essential machine parameters.

Tre differenti modalità di utilizzo:

QUEUE
I prodotti selezionati vengono posizionati in coda. È possibile anticipare o posticipare, eliminare o aggiungere l'erogazione di una determinata bevanda dall'elenco creato.

PRODUCTIVITY
Erogazione simultanea vapore e acqua con caffè o latte.

SELF-SERVICE
Il cliente può preparare una bevanda senza il supporto dello staff del locale.

QUEUE
The selected products are placed in a queue. It is possible for any drink on the list thus created to be brewed earlier or later or to be cancelled or new drinks added.

PRODUCTIVITY
Water and steam can be delivered simultaneously with coffee or milk.

SELF-SERVICE
Customers can prepare one drink at a time on their own without the support of the bar staff.

NEXT PURE-COFFEE



DATI TECNICI / TECHNICAL INFO

	NEXT PURE-COFFEE
Dimensioni (L×P×A) - **Dimensions** (W×D×H)	300×575×770 mm / 11.8×22.6×30.3 in
Voltaggio - Voltage	1N ~220V-240V / 2N ~380-415V
Potenza - Power	3.6 kW / 6 kW
Peso - Weight	57 kg / 125.7 lb

CARATTERISTICHE TECNICHE

PANNELLO OPERATIVO
• Touch panel da 10.1", 1920x1200 pixel.

ACQUA CALDA
• Uscita acqua calda esterna - lato destro
• Uscita acqua calda centrale - in uscita caffè

OPZIONI CAFFE
Secondo macinino, Self Adjusting Grinder standard, Bypass tazza doppia, Bypass tazza singola, Dispositivo di espulsione fondi caffè, Contenitore esterno fondi caffè (GUM), BC22

OPZIONI VAPORE
Lancia Vapore con Cool Touch, iSteam, iSteam PLUS - 3 valvole

ACCESSORI
Scaldatazze, Modulo Polveri, Cooled Coffee Module (CCO)

VARIE
Opzione Self *(kit serrature e posizionatore tazza)*, Automatic Spout

TECHNICAL FEATURES

OPERATING PANEL
• Touch panel 10.1", 1920x1200 resolution.

HOT-WATER
• External Hot Water outlet - right side
• Central Hot Water outlet - in coffee outlet

COFFEE OPTIONS
Second grinder, Self Adjusting Grinder standard, Bypass Dual Cup, Bypass Single Cup, Ejection device for waste coffee drawer, Grounds under machines (GUM), BC22

STEAM OPTIONS
Steam wand with Cool Touch, iSteam, iSteam PLUS - 3 valves

ACCESSORIES
Cup Warmer, Powder Module, Cooled Coffee Module (CCO)

MISCELLANEOUS
Option Self *(lock package and cup stopper pins)*, Automatic Spout,

NEXT QUICK-MILK



DATI TECNICI / TECHNICAL INFO

	NEXT QUICK-MILK
Dimensioni (L×P×A) - **Dimensions** (W×D×H)	300×575×770 mm / 11.8×22.6×30.3 in
Voltaggio - Voltage	1N ~220V-240V / 2N ~380-415V
Potenza - Power	3.6 kW / 6 kW
Peso - Weight	57 kg / 125.7 lb

CARATTERISTICHE TECNICHE

PANNELLO OPERATIVO
• Touch panel da 10.1", 1920x1200 pixel.

ACQUA CALDA
• Uscita acqua calda esterna - lato destro
• Uscita acqua calda centrale - in uscita caffè

OPZIONI CAFFE
Secondo macinino, Self Adjusting Grinder standard, Bypass tazza doppia, Bypass tazza singola, Dispositivo di espulsione fondi caffè, BC22

OPZIONI VAPORE
Lancia Vapore con Cool Touch, iSteam, iSteam PLUS - 3 valvole

OPZIONI SISTEMA LATTE
Quick-Milk Fridge, FUM Fridge under machine

ACCESSORI
Scaldatazze, Modulo Polveri, Cooled Coffee Module (CCO)

VARIE
Opzione Self *(kit serrature e posizionatore tazza)*

TECHNICAL FEATURES

OPERATING PANEL
• Touch panel 10.1", 1920x1200 resolution.

HOT-WATER
• External Hot Water outlet - right side
• Central Hot Water outlet - in coffee outlet

COFFEE OPTIONS
Second grinder, Self Adjusting Grinder standard, Bypass Dual Cup, Bypass Single Cup, Ejection device for waste coffee drawer, BC22

STEAM OPTIONS
Steam wand with Cool Touch, iSteam, iSteam PLUS - 3 valves

MILK SYSTEM OPTIONS
Quick-Milk Fridge, FUM Fridge under machine

ACCESSORIES
Cup Warmer, Powder Module, Cooled Coffee Module (CCO)

MISCELLANEOUS
Option Self *(lock package and cup stopper pins)*

NEXT TOP-MILK



DATI TECNICI / TECHNICAL INFO

	NEXT TOP-MILK
Dimensioni (L×P×A) - **Dimensions** (W×D×H)	300×575×770 mm / 11.8×22.6×30.3 in
Voltaggio - Voltage	1N ~220V-240V / 2N ~380-415V
Potenza - Power	3.6 kW / 6 kW
Peso - Weight	57 kg / 125.7 lb

CARATTERISTICHE TECNICHE

PANNELLO OPERATIVO
• Touch panel da 10.1", 1920x1200 pixel.

ACQUA CALDA
• Uscita acqua calda esterna - lato destro
• Uscita acqua calda centrale - in uscita caffè

SISTEMA LATTE
• Frigorifero laterale sinistro, NEXT
(opzioni: selezione multi-milk, 1 tipo latte, sensore livello 2 tipi latte)
• FUM Fridge under machine
• Kit pompa *(opzioni: 1 tipo latte - 1 macchina, 2 tipi latte - 1 macchina, 1 tipo latte - 2 macchine, 2 tipi latte - 2 macchine)*

OPZIONI CAFFE
Secondo macinino, Self Adjusting Grinder standard, Bypass tazza doppia, Bypass tazza singola, Dispositivo di espulsione fondi caffè, BC22

OPZIONI VAPORE
Lancia Vapore con Cool Touch, iSteam

ACCESSORI
Scaldatazze, Modulo Polveri, Cooled Coffee Module (CCO)

VARIE
Opzione Self *(kit serrature e posizionatore tazza)*, Cold Milk Foam, Automatic Spout

TECHNICAL FEATURES

OPERATING PANEL
• Touch panel 10.1", 1920x1200 resolution.

HOT-WATER
• External Hot Water outlet - right side
• Central Hot Water outlet - in coffee outlet

MILK SYSTEM
• Fridge left, NEXT
(options: multi-milk selection, Milk 1 type, Milk 2 types level sensor)
• FUM Fridge under machine
• Pump unit *(options: 1 type of milk - 1 machine, 2 types of milk - 1 machine, 1 type of milk - 2 machines, 2 types of milk - 2 machines)*

COFFEE OPTIONS
Second grinder, Self Adjusting Grinder standard, Bypass Dual Cup, Bypass Single Cup, Ejection device for waste coffee drawer, BC22

STEAM OPTIONS
Steam wand with Cool Touch, iSteam

ACCESSORIES
Cup Warmer, Powder Module, (CCO) Cooled Coffee Module (CCO)

MISCELLANEOUS
Option Self *(lock package and cup stopper pins)*, Cold Milk Foam, Automatic Spout

DATI TECNICI / TECHNICAL INFO

CAPACITÀ EROGAZIONE / DELIVERY CAPACITY (DIN 18873-2 / Single Dose • Double Dose)

	PURE-COFFE	QUICK-MILK	TOP-MILK XP
Espresso [tazze/ora] **Espresso** [cups/hour]	125 • 205	125 • 205	125 • 205
Cappuccino [tazze/ora] **Cappuccino** [cups/hour]		120 • 160	129 • 207
Caffè lungo [tazze/ora] **Cafe Creme** [cups/hour]	109 • 140	109 • 140	109 • 140
Acqua calda [tazze/ora] **Hot Water** [cups/hour]	186	186	186
Produzione ottimale giornaliera [max tazze/gg] **Recommended daily output** [max cups/day]	200	200	250
Dispersione di energia al giorno [kWh] **Energy loss per day** [kWh]	1,772	1,772	1,873

SCALDATAZZE NEXT / CUP WARMER NEXT

Dimensioni (L×P×A) - **Dimensions** (W×D×H)	300x370x580 mm / 12x15x23 in
Voltaggio - Voltage	1N ~220-240V 50/60Hz
Potenza(Kw) - Power (Kw)	0.42 kW
Peso - Weight	14 kg / 30.1 lb

MODULO POLVERI / POWDER MODULE

Dimensioni (L×P×A) - **Dimensions** (W×D×H)	160×378×770 mm / 6.3×14.9×30.3 in
Voltaggio - Voltage	1N ~220-240V 50/60Hz / 120V 60Hz
Potenza - Power	0.10 kW
Peso - Weight	13 kg / 28.1 lb

COOL COFFEE MODULE (CCO)

Dimensioni (L×P×A) - **Dimensions** (W×D×H)	160x378x770 mm / 5.5x14.9x30.3 in
Voltaggio - Voltage	220-240V~, 50-60 Hz / 120V~, 60Hz
Potenza - Power	0.10 kW
Peso - Weight	13 kg / 28.7 lb

FRIGORIFERO NEXT / FRIDGE NEXT

Dimensioni (L×P×A) - **Dimensions** (W×D×H)	300×365×580 mm / 11.8×14.4×22.8 in
Voltaggio - Voltage	1N ~220-240V 50/60Hz / 120V 60Hz
Potenza - Power	0.10 kW
Peso - Weight	29 kg / 63.9 lb
Capacità - Capacity	6.5 l

FRIDGE UNDER MACHINE (FUM)

Dimensioni (L×P×A) - **Dimensions** (W×D×H)	315×600×203 mm / 12.4×23.6×8.0 in
Voltaggio - Voltage	1N ~220-240V 50/60Hz / 1N ~115V 60Hz
Potenza - Power	0.08 kW
Peso - Weight	18.5 kg / 40.0 lb
Capacità - Capacity	4 l

QUICK-MILK FRIDGE

Dimensioni (L×P×A) - **Dimensions** (W×D×H)	230×460×340 mm / 9.0×18.1×13.4 in
Voltaggio - Voltage	1N ~220-240V 50/60Hz / 1N ~120V 60Hz
Potenza - Power	0.10 kW
Peso - Weight	14 kg / 30.1 lb
Capacità - Capacity	4 l

CONTATTI / CONTACTS

HEADQUARTERS, PRODUCTION PLANT AND R&D CENTERS

Rancilio Group S.p.A. con socio unico
Viale della Repubblica 40
20015 Villastanza di Parabiago (MI) - Italy
Ph. +39 0331 408200
Fax +39 0331 551437
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
info-ch@ranciliogroup.com

WORLDWIDE BRANCH LOCATIONS

Spain
Rancilio Group España, 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
info-es@ranciliogroup.com

Portugal
Rancilio Group Portugal Lda
Rua José Vicente Gonçalves n°14-Armaz.-2
Parque Industrial do Seixal
2840-048 Aldeia de Paio Pires-Seixal
Lisboa - Portugal
Ph. +351 21 493 52 58

Rua Nova Urbanização do Cavaco 76
4470-264 Maia - Porto - Portugal
Ph. + 351 22 010 14 19
Fax + 351 22 010 14 20
info-pt@ranciliogroup.com

Germany
Rancilio Group Deutschland GmbH
Isenburg - Park
Schleussnerstr. 90
63263 Frankfurt - Germany
Ph. +49 (0)6102 799030
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

USA/Canada
Rancilio Group North America Inc.
1340 Internationale Parkway / Suite 200
Woodridge, IL 60517 - U.S.A.
Ph. +1 630 914 7900
Fax +1 630 914 7901
Toll Free: +1 877 726 2454
www.ranciliogroupna.com

www.ranciliogroup.com

facebook.com/RancilioGroup
Rancilio Group Channel
instagram.com/ranciliogroup/
twitter.com/RancilioGroup
linkedin.com/company/rancilio-group-spa

RANCILIO GROUP

an Ali Group Company

GROUP
The Spirit of Excellence

IT-EN
COD. 900 11227 | 04-2018