RANCILIO

coffeeing the World

KRYO **65** | **65 OD**

ITALIANO DEUTSCH FRANÇAIS

RANCILIO

coffeeing the World

KRYO **65** | **65 OD**

ITALIANO DEUTSCH FRANÇAIS

Cod. 90011184 / 10-2013

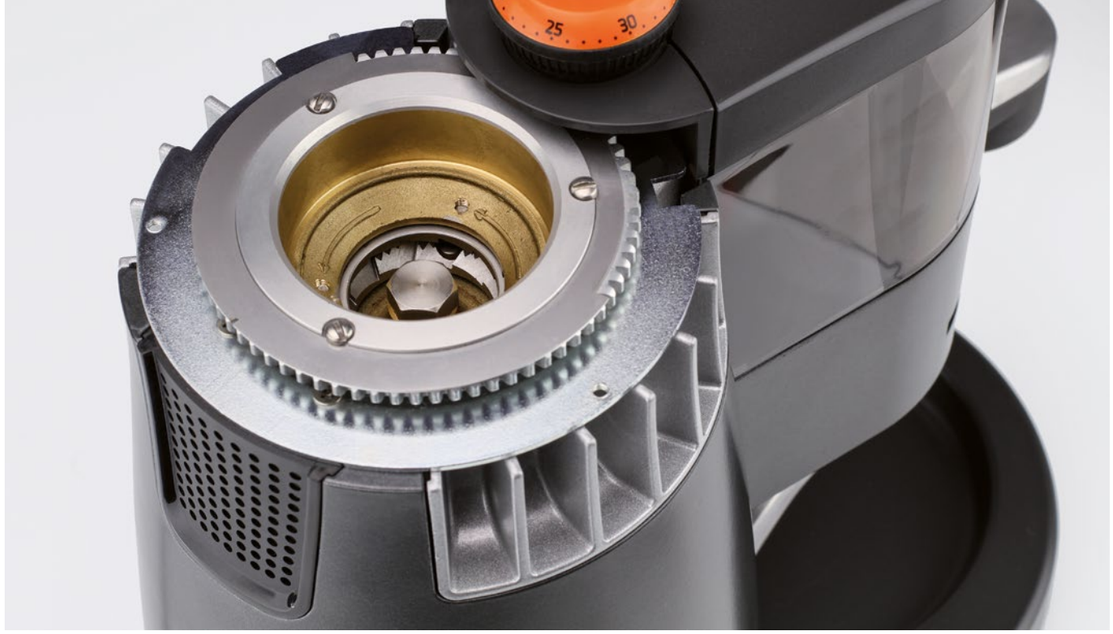
KRYO **65** | **65 OD**

FRESCA ENERGIA
FRISCHE ENERGIE
ÉNERGIE FRAÎCHE

Numerosi test di laboratorio hanno dimostrato che il sistema di raffreddamento della camera di macinazione ideato da Rancilio LAB, diminuisce considerevolmente le tradizionali temperature di funzionamento dei macinadosatori, mantenendo inalterate le caratteristiche organolettiche del caffè appena macinato.
L'alettatura in alluminio pressofuso rappresenta il cuore di **KRYO 65 / 65 OD**. Grazie alla sua elevata conducibilità termica, l'alluminio estrae e dissipa rapidamente il calore generato dall'attività delle macine.
Inoltre, la posizione ribassata del motore rispetto alla zona di macinatura riduce il rischio di surriscaldamento del caffè.

*Zahlreiche Labortests haben gezeigt, dass die herkömmlichen Betriebstemperaturen von Dosiermahlwerken mit dem von Rancilio LAB konzipierten Mahlkammer-Kühlsystem erheblich gesenkt werden und dadurch die organoleptischen Eigenschaften des frisch gemahlenen Kaffees erhalten bleiben. Kühlrippen aus druckgegossenem Aluminium bilden das Herzstück der **KRYO 65 / 65 OD**. Mit seiner hohen Wärmeleitfähigkeit sorgt Aluminium dafür, dass die durch Reibung der Mahlscheiben entstehende Wärme rasch entzogen und abgeleitet wird.*
Außerdem verringert die gegenüber dem Mahlbereich abgesenkte Lage des Motors die Gefahr einer Überhitzung des Kaffeepulvers.

De nombreux tests de laboratoire ont montré que le système de refroidissement du compartiment de mouture, conçu par Rancilio LAB, diminue considérablement les températures traditionnelles de fonctionnement des moulins-doseurs, sans pour autant modifier les caractéristiques organoleptiques du café qui vient d'être moulu.
*L'ailettage en aluminium coulé sous pression constitue le cœur du **KRYO 65 / 65 OD**. Grâce à sa conductibilité thermique élevée, l'aluminium extrait et dissipe rapidement la chaleur générée par l'activité des meules.*
En outre, la position rabaissée du moteur par rapport à la zone de mouture réduit le risque de surchauffe du café.



MACINATURA RAFFINATA

CLEVERES MAHLEN

MOUTURE RAFFINÉE

La camera di macinazione è realizzata in ottone ed è a diretto contatto con il corpo in alluminio del macinadosatore: tale caratteristica evita qualsiasi possibile incoveniente alla ghiera di regolazione. Le macine piane sono rigorosamente in acciaio e a lunga durata grazie allo speciale trattamento termico ThermoSteel. Motore e camera di macinazione sono fissati su supporti antivibranti per ridurre rumore e oscillazioni.

Die Mahlkammer besteht aus Messing und ist in direktem Kontakt mit dem Aluminiumkörper des Dosiermahlwerks: Technische Probleme mit dem Einstellring sind dadurch praktisch ausgeschlossen. Die flachen Mahlscheiben sind rein aus Stahl und haben dank der speziellen ThermoSteel-Behandlung eine lange Lebensdauer. Motor und Mahlkammer sind auf Schwingungsdämpfern montiert, um Geräusche und Vibrationen zu reduzieren.

Le compartiment de mouture est conçu en laiton et est en contact direct avec le corps en aluminium du moulin-doseur : cette caractéristique évite quasiment tout inconvénient au niveau de l'embout de réglage. Les meules plates sont exclusivement en acier et de longue durée grâce au traitement thermique spécial ThermoSteel. Moteur et compartiment de mouture sont fixés sur des supports anti-vibratiles afin de réduire le bruit et les oscillations.

CONTROLLO E PRECISIONE MICROMETRICA

KONTROLLE UND PRÄZISION IM MIKROMETERBEREICH

CONTRÔLE ET PRÉCISION MICROMÉTRIQUE

KRYO 65 / 65 OD è dotato di un dispositivo di regolazione micrometrica che garantisce la massima precisione nel settaggio della granulometria desiderata. La manopola di regolazione coniuga stile ed ergonomia: la colorazione arancione mette in evidenza l'importanza di tale funzionalità e facilita la lettura dei dati, semplificando le operazioni di settaggio. Un blocco anti-rotazione accidentale evita variazioni non desiderate della configurazione prescelta.

*Die **KRYO 65 / 65 OD** ist mit einer Feinjustiereinrichtung ausgestattet, die höchste Präzision beim Einstellen der gewünschten Körnung garantiert. Der Regler für die Mahlgradeinstellung verbindet Stil und Ergonomie: Die orange Farbgebung unterstreicht die Wichtigkeit dieser Funktion und erleichtert das Ablesen der Zahlen, was das Programmieren vereinfacht. Eine Verdrehsicherung verhindert versehentliche Änderungen der gewählten Konfiguration.*

***KRYO 65 / 65 OD** est doté d'un dispositif de réglage micrométrique qui garantit la précision maximale du réglage de la granulométrie désirée. La poignée de réglage allie style et ergonomie : la coloration orange met en évidence l'importance de cette fonctionnalité et facilite la lecture des données, tout en simplifiant les opérations de réglage. Un bloc anti-rotation accidentelle évite des variations indésirables de la configuration présélectionnée.*

ERGONOMIA AL VOSTRO SERVIZIO
ERGONOMIE FÜR SIE
ERGONOMIE À VOTRE SERVICE

KRYO 65 / 65 OD è dotato di una tramoggia in policarbonato alimentare, resistente agli urti e di notevole valore estetico, con una capienza di 1,3 kg per agevolare lo svuotamento del classico sacchetto da 1 Kg. Il fondo inclinato facilita lo scorrimento dei grani nella camera di macinazione. Il sistema di chiusura inferiore si integra perfettamente con la geometria della tramoggia, rispettandone l'equilibrio delle forme e l'eleganza del design. La comoda impugnatura ne completa il comfort ergonomico. La tramoggia è facilmente asportabile e self-standing per favorirne il riempimento.
E' inoltre disponibile un kit adattatore per l'installazione diretta di barattoli di caffè in grani.

*Der Kaffeebohnentrichter aus lebensmittelechtem Polycarbonat der **KRYO 65 / 65 OD** ist nicht nur stoßfest, sondern auch ein echter Blickfang. Mit einem Fassungsvermögen von 1,3 kg können klassische 1-kg-Säcke problemlos eingefüllt werden. Der Schrägboden erleichtert das Gleiten der Kaffeebohnen in die Mahlkammer. Das untere Schließsystem ist perfekt auf die Geometrie des Trichters abgestimmt und wahrt dessen ausgewogene Formgebung sowie das elegante Design. Der praktische Griff rundet den ergonomischen Komfort ab. Der Trichter lässt sich problemlos abnehmen und ist selbststehend, was das Einfüllen der Bohnen erleichtert. Optional ist ein Adapterset für die direkte Anbringung von Dosen mit ganzen Kaffeebohnen erhältlich.*

***KRYO 65 / 65 OD** est doté d'une trémie en polycarbonate alimentaire, résistant aux chocs et à l'esthétisme, avec une capacité de 1,3 kg pour faciliter la vidange du sachet classique de 1 Kg.
Le fond incliné facilite le glissement des grains dans le compartiment de mouture. Le système de fermeture inférieur s'intègre parfaitement à la géométrie de la trémie, tout en respectant l'équilibre des formes et l'élégance du design. La poignée pratique en complète le confort ergonomique.
La trémie est facile à retirer et tient toute seule pour en favoriser le remplissage.
Un kit adaptateur pour l'installation directe de boîtes de café en grains est également disponible.*

KRYO **65**

STILE E DESIGN PER UNA MACINATURA PERFETTA

STIL UND DESIGN FÜR EIN PERFEKTES MAHLERGEBNIS

STYLE ET DESIGN POUR UNE MOUTURE PARFAITE

ITALIANO

Il macinadosatore **KRYO 65** nasce con l'obiettivo di definire nuovi standard qualitativi per le operazioni di macinatura e dosatura del caffè espresso, fondamentali per l'ottenimento di una bevanda dalla qualità in tazza indiscussa.
Il dipartimento tecnologico Rancilio LAB ha sviluppato un rivoluzionario sistema, ora brevettato, che consente un'estrazione ottimale e garantisce cremosità e corpo caratteristici di un espresso a regola d'arte.

DEUTSCH

*Die Dosiermühle **KRYO 65** entstand mit dem Ziel, neue Qualitätsstandards für das Vermahlen und Dosieren von Espressokaffee zu setzen, die grundlegend sind, um in der Tasse ein qualitativ einwandfreies Ergebnis zu erhalten.*
Dazu hat die Technologieabteilung Rancilio LAB ein revolutionäres – mittlerweile patentiertes – System entwickelt, das ein optimales Extrahieren ermöglicht und die für einen vollendeten Espresso charakteristische körperreiche Cremigkeit garantiert.

FRANÇAIS

*Le moulin doseur **KRYO 65** est conçu dans le but de définir de nouveaux standards qualitatifs pour les opérations de mouture et de dosage du café espresso, fondamentaux pour l'obtention d'une boisson à la qualité indiscutable dans la tasse.*
Le département technologique Rancilio LAB a élaboré un système révolutionnaire, à présent breveté, qui permet une extraction optimale et qui garantit l'onctuosité et le corps caractéristique d'un espresso dans les règles de l'art.

LA GIUSTA DOSE
DIE RICHTIGE DOSIS
LA DOSE JUSTE

Il nuovo sistema di dosatura di **KRYO 65** aumenta notevolmente la precisione e la costanza delle dosi programmate, con una regolazione da 5,5 g (min) a 10 g (max), attualmente tra i range più ampi della categoria. Anche per il contenimento del caffè macinato è stato utilizzato un recipiente in policarbonato alimentare, resistente agli urti e di alta qualità.
Il pomello di regolazione in alluminio lucidato è posizionato esternamente al dosatore, garantendo maggiore ergonomia e igiene. La cura meticolosa dei minimi dettagli si rispecchia anche nel dispositivo elimina residui che garantisce una migliore pulizia del recipiente.
La nuova forma della bocca di uscita è ideale per dosature precise e frequenti. L'innovativo sistema di riempimento ritardato garantisce una costante freschezza del macinato, limitando il numero di accensioni per una maggiore longevità dei componenti del macinadosatore.

*Das neue Dosiersystem der **KRYO 65** erhöht die Präzision und Konstanz der programmierten Portionen um ein Vielfaches. Der Einstellbereich von 5,5 g (min) bis 10 g (max) zählt derzeit zu den breitesten aller vergleichbaren Systeme. Auch für den gemahlenen Kaffee findet ein hochqualitativer, stoßfester Behälter aus lebensmittelechtem Polycarbonat Verwendung.*
Der Einstellknopf aus poliertem Aluminium befindet sich an der Außenseite des Dosierers, was bessere Ergonomie und Hygiene garantiert. Von minuziöser Detailsorgfalt zeugt auch die Vorrichtung zur Entfernung von Rückständen – für eine einfachere Reinigung des Behälters. Die neue Form des Pulverauswurfs ist ideal für präzise und häufige Portionierungen. Das innovative Füllsystem mit Verzögerungsfunktion ist Garant für die konstante Frische des Mahlguts. Das Gerät muss dadurch weniger häufig eingeschaltet werden, was die Lebensdauer der Bestandteile der Kaffeedosiermühle verlängert.

*Le nouveau système de dosage de **KRYO 65** augmente considérablement la précision et la constance des doses programmées, avec un réglage de 5,5 g (min) à 10 g (max), actuellement parmi les gammes les plus larges de la catégorie. Pour contenir le café moulu, il a également été utilisé un récipient en polycarbonate alimentaire, résistant aux chocs et de haute qualité.*
Le bouton de réglage en aluminium ciré est positionné à l'extérieur du doseur, pour garantir une ergonomie et une hygiène maximales.
Le soin méticuleux des moindres détails se reflète également dans le dispositif d'élimination des résidus, qui garantit un meilleur nettoyage du récipient. La nouvelle forme du bec de sortie est idéale pour des dosages précis et fréquents.
Le système innovant de remplissage retardé garantit une fraîcheur constante de la mouture, en limitant le nombre d'allumages pour une plus grande longévité des composants du moulin-doseur.

UN ALLEATO IDEALE

EIN IDEALER VERBÜNDETER

UN AILETTAGE IDÉAL

Come tutti i prodotti Rancilio, **KRYO 65** non tradisce il suo DNA: il design armonioso e l'alto grado di ergonomia lo rendono unico e inimitabile. I materiali resistenti (alluminio pressofuso, ABS e policarbonato alimentare) e la cura per i dettagli strutturali rendono questo macinadosatore stabile e affidabile anche per ritmi elevati di utilizzo.

*Wie alle Rancilio-Produkte ist auch die **KRYO 65** unverkennbar: Das harmonische Design und das hohe Maß an Ergonomie machen sie einzigartig und unnachahmlich. Robuste Materialien (druckgegossenes Aluminium, ABS, lebensmittelechtes Polycarbonat) und Detailsorgfalt in der Ausführung machen diese Dosiermühle auch unter intensiven Einsatzbedingungen stabil und zuverlässig.*

*Comme tous les produits Rancilio, **KRYO 65** ne trahit pas son ADN : le design harmonieux et le haut degré d'ergonomie le rendent unique et inimitable. Les matériaux résistants (aluminium coulé sous pression, ABS et polycarbonate alimentaire) ainsi que le soin apporté aux détails structurels rendent ce moulin doseur stable et fiable, également pour des rythmes d'utilisation élevés.*

A PRESA SICURA
GRIFFSICHER
PRISE SÛRE

La leva di dosaggio è stata progettata per garantire il massimo comfort di utilizzo: la struttura in alluminio satinato è completata con una finitura SoftGrip.
Dotata di una forma ergonomica e funzionale, garantisce una presa comoda e sicura sia lateralmente che verticalmente. Piacevole al tatto, la leva di dosaggio SoftGrip racchiude in sé innovative caratteristiche come leggerezza, maneggevolezza e praticità.
Può essere, inoltre, installata sia a destra che a sinistra, per una maggiore facilità e versatilità di utilizzo.
La forcella realizzata in alluminio pressofuso è resistente alle ripetute sollecitazioni e con ottime proprietà antiusura. L'inserto in poliammide svolge una funzione di autocentratura agevolando l'inserimento del portafiltro nella forcella e ammortizzando la fase di innesto. Inoltre, la possibilità di regolazione verticale la rende idonea all'impiego di svariate tipologie di portafiltro.
Il pressino ha una struttura in alluminio che evita flessioni, la sua forma consente una pressatura ottimale del caffè e una massima igiene. Se non necessario, il pressino può essere sostituito da un semplice coperchio adattatore.

Der Dosierhebel wurde für maximalen Bedienkomfort konzipiert. Eine SoftGrip-Oberfläche ergänzt die Struktur aus satiniertem Aluminium.
Mit seiner ergonomischen und funktionellen Form ist der Hebel sowohl seitlich als auch senkrecht bequem und sicher zu greifen. Neben der angenehmen Haptik überzeugt der SoftGrip-Dosierhebel auch durch innovative Merkmale wie geringes Gewicht, Handlichkeit und Zweckmäßigkeit.
Für noch mehr Bedienfreundlichkeit und Flexibilität im Einsatz kann er außerdem sowohl rechts als auch links montiert werden.
Die Siebträger-Aufnahmegabel aus druckgegossenem Aluminium ist äußerst robust und weist ausgezeichnete Antiverschleißeigenschaften auf. Der Polyamideinsatz mit Selbstzentrierfunktion erleichtert das Einsetzen des Siebträgers und dämpft das Einrasten in die Aufnahmegabel. Zudem ist die Gabel dank der senkrechten Verstellmöglichkeit für unterschiedliche Siebträgerarten geeignet. Der Tamper aus biegefestem Aluminium ermöglicht mit seiner speziellen Form ein optimales Pressen und gleichzeitig ein Höchstmaß an Sauberkeit. Wird er einmal nicht gebraucht, kann man

Le levier de dosage a été conçu pour garantir le confort d'usage maximal : la structure en aluminium satiné est complétée par une finition SoftGrip. Dotée d'une forme ergonomique et fonctionnelle, elle garantit une prise pratique et sûre à la fois latéralement et verticalement. Agréable au toucher, le levier de dosage SoftGrip renferme des caractéristiques innovantes comme la légèreté, la maniabilité et la simplicité.
Il peut, en outre, être installé à droite comme à gauche, pour une facilité et une polyvalence d'utilisation accrues.
La fourche réalisée en aluminium coulé sous pression est résistante aux sollicitations répétées et possède des propriétés anti-usure optimales. L'insert en polyamide assume une fonction de mandrin facilitant l'insertion du porte-filtre dans la fourche et amortissant la phase d'accouplement. En outre, sa possibilité de réglage vertical la rend idéale pour l'emploi de plusieurs typologies de porte-filtre.
Le presse-café possède une structure en aluminium qui évite des flexions, sa forme permet un pressage optimal du café et une hygiène maximale. Si ce n'est pas nécessaire, le presse-café peut être substitué par un simple couvercle adaptateur.
L'espace de travail constitue depuis

L'area di lavoro è da sempre per Rancilio uno spazio a cui dedicare particolare attenzione ed importanza. L'ampio vassoio riduce al minimo la dispersione della polvere di caffè ed è facilmente asportabile e riposizionabile una volta completate le operazioni di manutenzione giornaliera.

ihn durch eine einfache Abdeckung ersetzen. Dem Arbeitsbereich wird – wie für Rancilio typisch – besondere Aufmerksamkeit und Bedeutung zuteil. Der große Auffangbehälter minimiert ein Verschmutzen mit Kaffeepulver und ist für die tägliche Reinigung leicht abnehmbar und wiederaufsetzbar.

toujours pour Rancilio un espace auquel accorder une attention et une importance particulière.
Le large plateau réduit à un minimum la dispersion de la poudre de café et est facile à retirer et à réinsérer une fois les opérations de manutention journalières achevées.

CARATTERISTICHE TECNICHE
TECHNISCHE MERKMALE
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

KRYO **65**

Caratteristiche tecniche

versione semi-automatica ST e automatica AT

alettatura in alluminio pressofuso

macine in acciaio con trattamento ThermoSteel

regolazione micrometrica a variazione continua con blocco anti-rotazione accidentale

bocca di uscita in alluminio

tramogge in policarbonato alimentare

Materiali

alluminio, ABS e poliammide

Colori

grigio antracite

KRYO 65 ST/AT

Dimensioni (L×P×A) 220×385×575 mm	**Peso** 13 kg
Contenitore grani caffè 1,3 kg	**Dose regolabile** 5,5-10 g
Produzione 7-9 kg/h	**Diametro macina** 64 mm
Voltaggio 110V - 230V - 400 3V	**Frequenza** 50/60 Hz
Potenza 450 W	

Technische Eigenschaften

halbautomatische (ST) und vollautomatische Version (AT)

Kühlrippen aus druckgegossenem Aluminium

Mahlscheiben aus Stahl mit ThermoSteel-Behandlung

mikrometrisch genaue stufenlose Einstellung mit Verdrehsicherung

Kaffeeausgabe aus Aluminium

Bohnentrichter aus lebensmittelechtem Polycarbonat

Materialien

Aluminium, ABS und Polyamid

Farben

Anthrazitgrau

KRYO 65 ST/AT

Abmessungen (L×P×A) 220×385×575 mm	**Gewicht** 13 kg
Kaffeebohnenbehälter 1,3 kg	**Dosiereinstellung** 5,5-10 g
Mahlleistung 7-9 kg/h	**Mahlscheibendurchmesser** 64 mm
Spannung 110V - 230V - 400 3V	**Frequenz** 50/60 Hz
Leistung 450 W	

Caractéristiques techniques

version semi-automatique ST et automatique AT

ailettage en aluminium coulé sous pression

meules en acier avec traitement ThermoSteel

réglage micrométrique à variation continue avec blocage anti-rotatif accidentel

bec de sortie en aluminium

conduits en polycarbonate alimentaire

Matériaux

aluminium, ABS et polyamide

Couleurs

gris anthracite

KRYO 65 ST/AT

Dimensions (L×P×A) 220×385×575 mm	**Poids** 13 kg
Conteneur grains de café 1,3 kg	**Dose réglable** 5,5-10 g
Production 7-9 kg/h	**Diamètre meules** 64 mm
Tension 110V - 230V - 400 3V	**Fréquence** 50/60 Hz
Puissance 450 W	

Intertek

KRYO **65**

KRYO **65 OD** ON DEMAND

LA QUALITÀ DELLA MACINATURA ISTANTANEA
DIE QUALITÄT DES INSTANT-MAHLENS
LA QUALITÉ DE LA MOUTURE INSTANTANÉE

ITALIANO

KRYO 65 OD (On Demand) possiede macine ad alta produttività dal diametro di 64 mm in grado di garantire una produzione pari a 3,5 grammi al secondo.
La macinatura è istantanea e avviene direttamente nel portafiltro assicurando un prodotto fresco e dosato correttamente.
Il design ergonomico e la qualità dei materiali conferiscono grande stabilità anche in situazioni di elevato utilizzo.
Velocità di macinatura, dosatura precisa, interfaccia utente comoda e intuitiva fanno di KRYO 65 OD il macinadosatore ideale per bevande a base di espresso di massima qualità.

DEUTSCH

*Die **KRYO 65 OD** (On Demand) besitzt hocheffiziente Mahlscheiben mit 64 mm Durchmesser, die eine Mahlmenge von 3,5 Gramm pro Sekunde gewährleisten.*
Das Instant-Mahlen erfolgt direkt im Siebträger – für eine korrekt dosierte Menge an frisch gemahlenem Kaffeepulver.
Das ergonomische Design und die Qualität der Materialien sorgen selbst unter intensivsten Einsatzbedingungen für hohe Stabilität. Mahlgeschwindigkeit, präzise Dosierung und eine komfortable, intuitive Benutzeroberfläche machen die KRYO 65 OD zur idealen Kaffeedosiermühle für Kaffeegetränke auf Espresso-Basis von höchster Qualität.

FRANÇAIS

*Le **KRYO 65 OD** (On Demand, à la demande) possède des meules à haute productivité d'un diamètre de 64 mm, capables de garantir une production égale à 3,5 grammes à la seconde.*
La mouture est instantanée et a lieu directement dans le porte-filtre, ce qui assure un produit frais et dosé correctement.
Le design ergonomique et la qualité des matériaux confèrent une grande stabilité également dans des situations d'usage fréquent.
Vitesse de mouture, dosage précis, interface utilisateur pratique et intuitive font de la KRYO 65 OD le moulin-doseur idéal pour des boissons à base d'espresso d'une qualité maximale.

IL POTERE DEL CONTROLLO TOTALE

ALLES UNTER KONTROLLE

LE POUVOIR DU CONTRÔLE TOTAL

KRYO 65 OD dispone di un'interfaccia utente ergonomica e di semplice utilizzo. La pulsantiera Soft-Touch illuminata a LED, consente al barista di programmare in modo veloce ed efficace tre differenti dosature. I pulsanti ad accesso rapido dedicati alla dose singola e doppia sono accompagnati da un terzo testo "custom" che, oltre a garantire un'erogazione di macinato continua, può essere personalizzato dal barista in base alle sue specifiche esigenze.
L'ampio display permette una rapida visualizzazione dello stato di funzionamento del macinadosatore e dello stato di usura delle macine grazie alla possibilità di impostare un segnale di notifica al raggiungimento di un determinato quantitativo di chilogrammi di caffè macinato.
La barra di progressione orizzontale visualizza lo stato di avanzamento della macinazione in corso.

*Die **KRYO 65 OD** verfügt über eine ergonomische, einfach zu bedienende Benutzeroberfläche. Mit dem LED-beleuchteten Soft-Touch-Bedienfeld kann der Barista rasch und effizient drei verschiedene Portionierungen programmieren. Zu den Schnellzugriffstasten für die Portionen „Single" und „Double" kommt noch eine dritte – die so genannte Custom-Taste: Sie gewährleistet eine kontinuierliche Ausgabe von frisch gemahlenem Kaffee und kann vom Barista nach seinen spezifischen Anforderungen personalisiert werden.
Das große Display erlaubt eine rasche Anzeige des Betriebszustandes der Kaffeedosiermühle wie auch des Verschleißgrades der Mahlscheiben, da ein Signal eingestellt werden kann, das den Barista benachrichtigt, sobald eine bestimmte Kilogramm-Menge an gemahlenem Kaffee erreicht ist.
Die horizontale Statusleiste zeigt den Fortschritt des gerade laufenden Mahlvorgangs an.*

*Le **KRYO 65 OD** dispose d'une interface utilisateur ergonomique et simple d'utilisation. Le panneau de commande Soft-Touch éclairé par LED, permet au barman de programmer avec rapidité et efficacité trois dosages différents. Les boutons à accès rapide servant à la dose unique et double sont accompagnés d'un troisième bouton « custom » qui, outre le fait de garantir une distribution de café moulu en continu, peut être personnalisé par le barman sur la base de ses exigences spécifiques. Le large affichage permet une visualisation rapide de l'état de fonctionnement du moulin-doseur et de l'état d'usure des meules, grâce à la possibilité de définir un signal de notification lorsqu'une quantité déterminée de kilogrammes de café moulu est atteinte.
La barre de progression horizontale présente l'état d'avancement de la mouture en cours.*

A MANO LIBERA
FREIHÄNDIG
À MAINS LIBRES

L'estrema versatilità di **KRYO 65 OD** si esprime attraverso le molteplici modalità di utilizzo configurabili.
Attivabile automaticamente all'inserimento del portafiltro o azionabile direttamente da tastiera, **KRYO 65 OD** garantisce la giusta dose di caffè macinato istantaneamente sia in modalità automatica che on demand.
La pratica forchetta Hands-Free facilmente regolabile in altezza, consente di bloccare qualsiasi tipo di portafiltro durante la macinatura, lasciando il barista libero di operare in completa autonomia e tranquillità.
Grazie a questo sistema di macinatura istantanea sviluppato da Rancilio LAB avrete sotto controllo le quantità in grammi delle dosi macinate.
Questa informazione è di grande rilevanza per l'utilizzatore che avrà a disposizione un parametro strategicamente rilevante ai fini di un corretta comprensione e analisi del livello dei consumi di una specifica miscela.

*Die enorme Vielseitigkeit der **KRYO 65 OD** zeigt sich in den zahlreichen konfigurierbaren Einsatzmöglichkeiten.*
Das Einschalten kann automatisch beim Einsetzen des Siebträgers oder direkt über das Bedienfeld erfolgen.
*So garantiert die **KRYO 65 OD** die richtige Dosis an frisch gemahlenem Kaffee sowohl im Automatikmodus als auch im On-Demand-Betrieb.*
Mit der praktischen, problemlos höhenverstellbaren Hands-Free-Aufnahmegabel lässt sich jede Art von Siebträger während des Mahlens fest verriegeln, sodass der Barista völlig stressfrei andere Handgriffe erledigen kann.
Mit dem von Rancilio LAB entwickelten Instant-Mahlsystem haben Sie die Mengen der gemahlenen Portionen grammgenau unter Kontrolle.
Diese Information ist für den Benutzer von großer Bedeutung, der damit einen strategisch wichtigen Parameter für eine korrekte Bestimmung und Auswertung der verbrauchten Mengen einer bestimmten Kaffeemischung zur Verfügung hat.

*L'extrême versatilité de **KRYO 65 OD** s'exprime à travers les multiples modes d'utilisation configurables.*
*Le **KRYO 65 OD**, qui peut être activé automatiquement à l'insertion du porte-filtre ou actionné directement à partir du clavier, garantit la dose exacte de café instantanément moulu, que ce soit en mode automatique ou en mode on demand (à la demande).*
La fourchette pratique « mains libres » facilement réglable en hauteur permet de bloquer quasiment tout type de porte-filtre au cours de la mouture, ce qui laisse le barman libre d'agir en toute autonomie et toute tranquillité.
Grâce à ce système de mouture instantanée élaboré par Rancilio LAB, vous aurez sous contrôle les quantités en grammes des doses moulues.
Cette information joue un grand rôle pour l'utilisateur qui aura à sa disposition un paramètre stratégiquement important qui lui permet de comprendre et d'analyser correctement le niveau de consommation d'un mélange spécifique.

LA CURA DEL DETTAGLIO

DIE SORGFALT IM DETAIL

LE SOIN DU DÉTAIL

L'esclusiva geometria del condotto di uscita con scivolo di discesa inclinato soddisfa l'esigenza di una dosatura costante e precisa, garantendo al contempo la granulometria idonea a una qualità in tazza ottimale.
La forchetta in alluminio pressofuso è dotata di un apposito inserto in plastica antiurto che garantisce una centratura perfetta e una distribuzione uniforme della dose desiderata in qualsiasi tipologia di portafiltro aumentandone la longevità e garantendo al barista la massima versatilità di utilizzo.

Die einzigartige Geometrie des Auslaufs mit geneigter Rutsche wird dem Anspruch einer konstanten, präzisen Dosierung gerecht und garantiert gleichzeitig den für ein qualitativ optimales Ergebnis jeweils geeignetsten Mahlgrad.
Die Aufnahmegabel aus druckgegossenem Aluminium ist mit einem stoßfesten Kunststoffeinsatz ausgestattet, der ein perfektes Zentrieren und eine gleichförmige Verteilung der gewünschten Portionsgröße in jeder Art von Siebträger sicherstellt. Dies erhöht die Langlebigkeit des Geräts und garantiert dem Barista maximale Flexibilität im täglichen Einsatz.

La géométrie exclusive du conduit de sortie avec rampe de descente inclinée répond à l'exigence d'un dosage constant et précis, tout en garantissant simultanément une granulométrie idéale et une qualité dans la tasse optimale.
La fourchette en aluminium coulée sous pression est dotée d'un insert spécial en plastique antichocs qui garantit un centrage parfait et une distribution uniforme de la dose désirée dans quasiment toute typologie de porte-filtre, ce qui en augmente la longévité et garantit au barman une versatilité d'utilisation maximale.

SET UP PERFETTO IN OGNI CONDIZIONE

PERFEKTES SET-UP IN JEDER LAGE

CONFIGURATION PARFAITE DANS TOUTES CONDITIONS

Per una maggiore sicurezza di utilizzo, KRYO 65 in versione on demand dispone di un'apposita protezione del pulsante di regolazione della granulometria per ridurre il rischio di un azionamento accidentale e per garantire all'utente un totale comfort di utilizzo.
Il connubio fra design e funzionalità emerge nel dettaglio arancione con cui è messa in evidenza la manopola di regolazione micrometrica della macinatura, per una elevata precisione nel settaggio della granulometria prescelta.

Für ein Mehr an Sicherheit im Gebrauch verfügt die KRYO 65 in der On-Demand-Version über eine spezielle Schutzvorrichtung für die Mahlgradeinstellungstaste, um die Gefahr einer unbeabsichtigten Betätigung zu minimieren und dem Benutzer vollkommenen Komfort zu garantieren.
Der gelungene Mix aus Design und Funktion findet im orangefarbenen Detail Ausdruck, mit dem der Regler für die Mahlgradeinstellung hervorgehoben wird – für höchste Präzision beim Programmieren des gewünschten Feinheitsgrades.

Pour une sécurité d'utilisation maximale, le KRYO 65 en version on demand (à la demande) dispose d'une protection spéciale du bouton de réglage de la granulométrie afin de réduire le risque d'actionnement accidentel et de garantir à l'utilisateur un confort d'utilisation total.
L'alliance du design et de la fonctionnalité se reflète dans le détail orange, qui met en évidence la poignée de réglage micrométrique de la mouture, pour une précision élevée du réglage de la granulométrie présélectionnée.

CARATTERISTICHE TECNICHE
TECHNISCHE MERKMALE
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

KRYO **65 OD**

Caratteristiche tecniche

avvio dose da tastiera o con portafiltro

3 dosi programmabili: singola, doppia, custom

interfaccia utente ergonomica e multifunzionale

alettatura in alluminio pressofuso

macine in acciaio inox ad alta produttività con trattamento ThermoSteel

regolazione micrometrica con blocco anti-rotazione accidentale

tramogge in policarbonato alimentare

forchetta Hands-Free regolabile in altezza

Materiali

acciao inox, alluminio pressofuso, ABS e poliammide

Colori

grigio antracite

KRYO 65 OD

Dimensioni (L×P×A) 220×385×575 mm	**Peso** 13 kg
Contenitore grani caffè 1,3 kg	**Giri motore** 1350 rpm
Produzione 3,5 g/s	**Diametro macina** 64 mm
Voltaggio 110V - 230V	**Frequenza** 50/60 Hz
Potenza 450 W	

Technische Eigenschaften

Einführung der Portionierung mittels Tastendruck oder durch Einsetzen des Siebträgers

3 programmierbare Portionsgrößen:
Einzeln, Doppelt, Custom

ergonomische Multifunktions-Benutzeroberfläche

Kaffeeausgaberammer aus Aluminium

hocheffiziente Mahlscheiben aus rostfreiem Stahl mit ThermoSteel-Beschichtung

mikrometrisch genaue stufenlose Einstellung mit Verdrehsicherung

Bohnenbehälter aus lebensmittelechtem Polycarbonat

höhenverstellbare Hands-Free-Aufnahmegabel

Materialien

Rostfreier Stahl, pressgausses Aluminium, ABS und Polyamid

Farben

Anthrazitgrau

KRYO 65 OD

Abmessungen (L×P×A) 220×385×575 mm	**Gewicht** 13 kg
Kaffeebohnenbehälter 1,3 kg	**Motordrehzahl** 1350 U/min
Mahlleistung 7-9 kg/h	**Mahlscheibendurchmesser** 64 mm
Spannung 110V - 230V - 400 3V	**Frequenz** 50/60 Hz
Leistung 450 W	

Caractéristiques techniques

début de la dose avec clavier ou porte-filtre

3 doses programmables: simple, double, customizée

interface utilisateur ergonomique et multifonctionnelle

ailettage en aluminium coulé sous pression

meules en acier avec traitement ThermoSteel

réglage micrométrique à variation continue avec blocage anti-rotatif accidentel

bec de sortie en aluminium conduits en polycarbonate alimentaire

fourche Hands-Free réglable en hauteur

Matériaux

acier inoxydable, aluminium, ABS et polyamide

Couleurs

gris anthracite

KRYO 65 OD

Dimensions (L×P×A) 220×385×575 mm	**Poids** 13 kg
Conteneur grains de café 1,3 kg	**Tours moteur** 1350 rpm
Production 7-9 kg/h	**Diamètre meules** 64 mm
Tension 110V - 230V - 400 3V	**Fréquence** 50/60 Hz
Puissance 450 W	

KRYO **65 OD**

CONTATTI
ANSPRECHPARTNER
CONTACTS

HEADQUARTERS, PRODUCTION PLANT AND R&D CENTERS

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

Portugal
Rancilio Group Portugal Lda
Estrada da Falagueira n° 68 E
2700-365 Amadora-Lisboa - Portugal
Ph. + 351 21 019 10 91
Fax + 351 21 019 10 91

Rua Nova do Seixo 1282
4465-706 Leça do Balio-Porto - Portugal
Ph. + 351 22 010 14 19
Fax + 351 22 010 14 19
www.ranciliogroup.com
info-pt@ranciliogroup.com

Germany
Rancilio Group Deutschland GmbH
Talstrasse 27
97990 Weikersheim - Germany
Ph. +49 7934 99 29 30
Fax +49 7934 99 29 330
www.ranciliogroup.de
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
info@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.ranciliogroup.com
info@ranciliogroupna.com

Cod. 90011184 / 10-2013

www.ranciliogroup.com