



KRYO 65

ITALIANO DEUTSCH FRANÇAIS

Cod. 90011184 / 11-2012
www.ranciliogroup.com



KRYO 65

ITALIANO DEUTSCH FRANÇAIS

Cod. 90011184 / 11-2012

KRYO 65

STILE E DESIGN PER UNA MACINATURA PERFETTA

STIL UND DESIGN FÜR EIN PERFEKTES MAHLERGERBNIS

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.





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**. 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 gemahlten Kaffees erhalten bleiben. Kühlrippen aus druckgegossenem Aluminium bilden das Herzstück der **KRYO 65**. 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**. 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 inconveniente 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 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** 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** 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 è dotato di una tramoggia in polycarbonato 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 Kaffeebohnenrichter aus lebensmittelechtem Polycarbonat der **KRYO 65** 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 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.



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 polycarbonato alimentare, resistente agli urti e di alta qualità. Il pomello di regolazione in alluminio lucidato è posizionato esternamente al dosatore, garantendo maggior

*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 gemahlene Kaffee findet ein hochqualitativer, stoßfester Behälter aus lebensmittelechtem Polycarbonat Verwendung. Der Einstellknopf aus poliertem Aluminium befindet sich an der Außenseite des Dosierers, was bessere*

*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*

ergonomia ed 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.

Ergonomie und Hygiene garantiert. Von minutiöser 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.

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 ed 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 forcilla 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 forcilla 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 Antiverschleißigenschaften 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 facilite 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

KRY065 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

KRY065 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
- ailetage 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

KRY065 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	



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 Espana, 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

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

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
www.ranciliogroup.com
info-pt@ranciliogroup.com

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

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

SALES REPRESENTATIVE OFFICE

Asia
Asia Market Access HK Ltd
601 Tak Woo House
17-19 D'aguilar Street Central - Hong Kong
Ph. +852 2521 7839
Fax +852 2521 5787
www.ranciliogroup.com

