



*coffeeing the World*



# CLASSE 7

ENGLISH ESPAÑOL PORTUGUÉS

## CONTENTS

### ÍNDICE

### ÍNDICE

Rancilio LAB	3
<b>Classe 7</b>	<b>4</b>
Elegant and essential   <i>Elegante y esencial</i>   <i>Elegante e essencial</i>	
Features   <i>Características</i>   <i>Características</i>	18
Versions   <i>Versiones</i>   <i>Versões</i>	30
<b>Classe 7E</b>	<b>32</b>
Dimensions   <i>Dimensiones</i>   <i>Medidas</i>	34
Technical features   <i>Características técnicas</i>   <i>Características técnicas</i>	36
<b>Classe 7E TALL</b>	<b>38</b>
Dimensions   <i>Dimensiones</i>   <i>Medidas</i>	40
Technical features   <i>Características técnicas</i>   <i>Características técnicas</i>	42
<b>Classe 7S</b>	<b>44</b>
Dimensions   <i>Dimensiones</i>   <i>Medidas</i>	46
Technical features   <i>Características técnicas</i>   <i>Características técnicas</i>	48
<b>Classe 7 LEVA</b>	<b>50</b>
Dimensions   <i>Dimensiones</i>   <i>Medidas</i>	52
Technical features   <i>Características técnicas</i>   <i>Características técnicas</i>	54
Contacts   <i>Contactos</i>   <i>Endereços para contacto</i>	56



**Rancilio LAB** is the technological heart of the company. This division works unceasingly with creativity and professionalism to develop innovative functions that can constantly perfect our product line. Innovation means finding solutions that can assist baristas in their work, making machines increasingly easy to use and reliable. Following a contemporary design, Rancilio is constantly researching style, in harmony with the image of modern locations all over the world. Perfection is composed of a multitude of elements that together, and only together, generate a product of excellence: technology, design, reliability, ergonomics. Every detail makes every one of our machines unique. This is our passion. Rancilio passion.

**Rancilio LAB** representa el corazón tecnológico de la empresa. En esta división se trabaja incesantemente con creatividad y profesionalidad para desarrollar funciones innovadoras capaces de perfeccionar constantemente nuestra gama de productos. Innovar significa encontrar soluciones para facilitar el trabajo del barman, hacer que la máquina sea un instrumento cada vez más simple de utilizar y más fiable. Seguir la contemporaneidad impone también una constante investigación formal, en armonía con las exigencias en términos de imagen y comunicación de los más modernos locales de acceso público. La perfección se compone de una multiplicidad de aspectos que juntos, solamente juntos generan un producto de excelencia: técnica, diseño, fiabilidad, ergonomía. Cada detalle hace que cada una de nuestras máquinas sea única. Esta es la nuestra pasión. Pasión de Rancilio.

**Racilio LAB** representa o coração tecnológico da empresa. Nesta divisão rabalha-se incessantemente com criatividade e profissionalismo para desenvolver funções inovadoras capazes de aperfeiçoar constantemente a nossa linha de produtos. Inovar significa encontrar soluções capazes de facilitar o trabalho do barman, fazer com que a máquina seja um instrumento cada vez mais simples para controlar e confiável. Acompanhar o contemporâneo impõe também uma constante pesquisa formal, em harmonia com as exigências em termos de imagem e comunicações dos modernos estabelecimentos de acesso público. A perfeição compõe-se de inúmeros aspectos que juntos, e somente juntos, geram um produto de excelência: técnica, design, confiabilidade, ergonomia. Cada detalhe faz com que cada nossa máquina seja única. Esta é a nossa paixão. Paixão Rancilio.

# 7

## ELEGANT AND ESSENTIAL

ELEGANTE Y ESENCIAL

ELEGANTE E ESSENCIAL

### ENGLISH

Classe 7 is designed to combine functionality, ergonomics and a contemporary look.

It is available in the electronically-controlled E version, for precise, consistent dosing, and in the semi-automatic S version.

This model is extremely versatile, with COMPACT E and S versions also available, making it adaptable to situations where space is an issue.

The range is completed by the TALL version, for beverages served in large cups/glasses, and the LEVA, for all lovers of tradition.

### ESPAÑOL

*La Classe 7 nace con el objetivo de unir funcionalidad y ergonomía a una estética contemporánea.*

*Classe 7 está disponible en la versión E con control electrónico, con una dosificación precisa y constante, y en la versión S semiautomática.*

*La versatilidad de este modelo es máxima: las versiones E y S también están disponibles en el tamaño COMPACT, que las hace adaptables a cualquier espacio.*

*La gama se completa con la versión TALL, creada para satisfacer la necesidad de utilizar vasos altos, y con la versión LEVA, para todos los amantes de la tradición.*

### PORTUGUÊS

*A Classe 7 nasce com o objetivo de unir funcionalidade e ergonomia a uma estética contemporânea.*

*Classe 7 está disponível na versão E de controlo eletrónico, com dosagem precisa e constante, e na versão S, semiautomática.*

*A versatilidade deste modelo é extrema: as versões E e S estão disponíveis também em tamanho COMPACT, o que lhe confere uma enorme adaptabilidade a todos os espaços.*

*A gama é completada com a TALL, concebida para satisfazer as exigências de utilização de copos altos, e com a versão LEVA, criada para todos os amantes da tradição.*







## **SOLID FORMS**

*SOLIDEZ EN LAS FORMAS*

*SOLIDEZ NAS FORMAS*

The design of Classe 7 is a harmony of straight lines and smooth curves, where functionality meets style.

The embossed black base and side panels confer greater assertiveness and personality to the product.

To complete the features of this machine, side-mounted shockproof bumpers made from a resilient and sophisticated non-scratch polymer material provide ample protection even when working under pressure. The application of high-gloss stainless steel on the control, front and rear panels of the housing, together with group head covers in chrome-plated Zamak, make Classe 7 an upscale product with a strikingly modern style.

*El diseño de la Classe 7 ha sido desarrollado armonizando líneas rectas y curvas suaves, poniendo constante atención en el desarrollo del diseño de producto italiano. El bastidor y las cubiertas laterales, de color negro gofrado, proporcionan al producto un aspecto muy resuelto y una gran personalidad. Los bumper laterales antigolpes, realizados con un polímero sofisticado y robusto, resistente a los arañazos, completan el equipamiento, brindando al mismo tiempo una gran protección también cuando el trabajo es más intenso. El empleo del acero inox pulido de espejo para el panel de mandos, el embellecedor, la parte trasera de la carrocería y los cubregrupos de zamak cromados, transforman a la Classe 7 en un producto de calidad con un estilo fuerte y moderno.*

*O design da Classe 7 foi desenvolvido harmonizando linhas retas e curvas suaves, dando constante atenção ao desenvolvimento do produto/design italiano. A proeminente base negra e os painéis laterais conferem maior assertividade e personalidade ao produto. A completar as características desta máquina, temos batentes laterais à prova de choque e feitos a partir de um polímero anti-riscos, sofisticado e resistente, que providenciam ampla protecção, mesmo sob condições de trabalho exigentes. A aplicação de aço inoxidável brilhante no painel de controlo e nos painéis frontais e traseiros da carroçaria, em conjunto com os cobre-grupos em Zamak cromado, fazem da Classe 7 um produto de alto nível, com um estilo moderno impactante.*



## DIRECTIONAL LIGHT

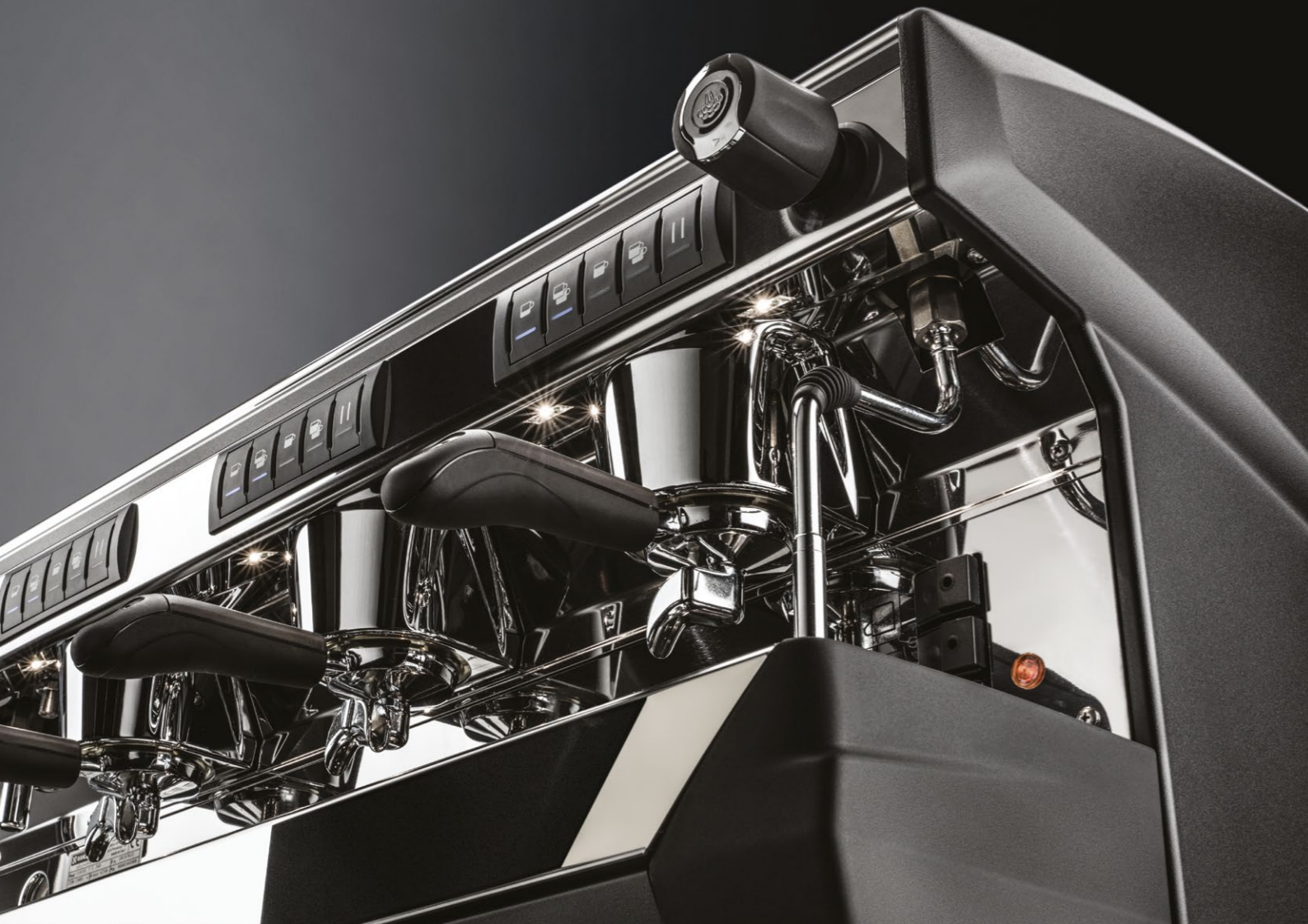
LUZ ORIENTABLE

LUZ DIRECCIONAL

The entire work area is lit by a series of energy-efficient white-light LEDs, to provide a clear view of every detail.

*El área de trabajo completa está iluminada por una serie de LED con un bajo consumo energético de luz blanca: lo máximo para controlar cada detalle.*

*Toda a área de trabalho é iluminada por uma série de lâmpadas LED brancas de baixo consumo energético: o máximo para o controlo de cada detalhe.*



## SOFT TOUCH

The excellent ergonomics of Classe 7 are perfectly reflected in the innovative control panel with quick-response buttons. Comfort is ensured by the progressive, damping action of the silicone key support. The large buttons and intuitive graphic interface ensure total control of machine functions. The keyboard LEDs provide additional information during brewing and continuous assistance to the barista. Also available for the semi-automatic version.

*La ergonomía de la Classe 7 llega a su máxima expresión con el innovador panel de mandos con botones de reacción rápida. El confort está garantizado por la acción amortizante y progresiva de la base del botón de silicona. Los grandes botones y la gráfica intuitiva ofrecen un control pleno de las funciones de la máquina. Los LED integrados en el teclado proveen señales adicionales de las fases de preparación apoyando al operador en cada una de las fases de trabajo. Está disponible también para la versión semiautomática.*

*A ergonomia da Classe 7 encontra a sua máxima expressão no inovador painel de comandos com teclas de reação rápida. O conforto está garantido com a ação amortecedora e progressiva da almofada de silicone. As amplas teclas e o grafismo intuitivo permitem o controlo total das funções da máquina. Os LED integrados nas teclas sinalizam também as fases de tiragem, ajudando o operador em cada fase do trabalho. Disponível também na versão semiautomática.*







**INTERNATIONAL SPIRIT**  
*ESPÍRITU INTERNACIONAL*  
*ESPÍRITO INTERNACIONAL*

Rancilio has designed Classe 7 TALL for all coffee-based beverages that require large cups/glasses. The work surface is set at a lower level than on the standard model, allowing glasses up to 14.5 cm in height to be used.

The TALL model can also be used to dispense Italian espresso, thanks to the removable plate that allows cups to be placed the correct distance from the group.

*Para todas las bebidas a base de café que requieren vasos altos, Rancilio ha desarrollado la versión Classe 7 TALL. El descenso del nivel de apoyo con respecto a la versión estándar permite colocar vasos de hasta 14,5 cm de altura.*

*Gracias al nivel de apoyo extraíble, el espresso a la italiana puede prepararse hasta con el modelo Tall. Basta colocar las tazas pequeñas a la distancia adecuada.*

*Para todas as bebidas à base de café que necessitam de copos altos, a Rancilio desenvolveu a versão Classe 7 TALL. O abaixamento da superfície de apoio em relação à versão standard permite colocar copos de até 14,5 cm de altura. A superfície amovível permite tirar expressos à italiana também no modelo TALL, colocando as chávenas à distância correta da saída.*



 H MAX  
14,5 cm / 5.7 in





## **THE TASTE OF TRADITION** *EL GUSTO DE LA TRADICIÓN* *O GOSTO DA TRADIÇÃO*

The LEVA group allows the brewing phase to be controlled manually. The barista will have complete control over the brewing process using a method from the great Italian tradition of espresso machines. The mechanical lever action combined with the use of a gas boiler allows this model to be used even in the absence of an electrical power supply.

*El grupo LEVA permite una gestión manual de la fase de infusión. El barista tiene el control completo sobre el proceso de preparación siguiendo el método de la gran tradición del espresso italiano. El accionamiento mecánico con LEVA, combinado con la caldera calentada con GAS, hace que se pueda utilizar este modelo sin electricidad.*

*A saída LEVA permite uma gestão manual da fase de infusão. O empregado terá o controlo total do processo de tiragem seguindo o método da grande tradição do espresso italiano. O acionamento mecânico com a saída LEVA, combinado com a caldeira aquecida a GAS, permite utilizar este modelo em situações de ausência total de electricidade.*







**COMPACT PERSONALITY**  
*PERSONALIDAD COMPACTA*  
*PERSONALIDADE COMPACTA*

When space is at a premium, the 2-group COMPACT version provides the same performance in a housing only 23.2 inch (59 cm) wide.

*Para los espacios de trabajo limitados, la versión COMPACT ofrece todo el rendimiento de clase con solo 59 cm de ancho en la versión con 2 grupos.*

*Para espaços de trabalho limitados, a versão COMPACT oferece todo o desempenho da classe numa máquina com apenas 59 cm de largura na versão de 2 saídas.*

**PERFORMING LATTE**

For the perfect froth on your cappuccino or latte, Classe 7 features high-performance milk systems, such as the new ergonomic youSteam knob. This steam wand offers 2 options, allowing you to heat the milk, or to heat and froth at the same time, for a soft, compact foam.

*Para una crema perfecta sobre el cappuccino o latte macchiato, la Classe 7 dispone de dispositivos para la leche entre los que se encuentra el nuevo botón de mando de vapor ergonómico youSteam. Esta lanza de vapor ofrece dos posibilidades de preparación: la primera tiene una función de calentamiento, la segunda calienta y monta la leche simultáneamente obteniéndose una crema blanda y compacta.*

*Para um creme perfeito no cappuccino ou no latte macchiato, a Classe 7 dispõe de um sistema de leite de elevado desempenho, onde se inclui o novo manipulô de vapor ergonómico youSteam. Esta vareta de vapor dispõe de duas possibilidades de tiragem: a primeira tem função de aquecimento, enquanto a segunda aquece e simultaneamente levanta o leite, obtendo um creme sempre fofo e compacto.*

# 7

## FEATURES

CARACTERÍSTICA  
CARACTERÍSTICA

**A** standard in the model marked A  
de serie en el modelo indicado A  
de série no modelo indicado como A

**B** optional in the model marked B  
opcional en el modelo indicado B  
opcional no modelo indicado como B

### C-LEVER

7E 7ETALL 7S 7LEVA

(Rancilio Patent) This steam wand offers 2 options, allowing you to heat the milk, or to heat and froth at the same time, for a soft, compact foam. The valve is operated by rotating the knob just 25°. Turning it upwards, it opens and remains in this position. By turning downwards, the user can regulate valve operation. When released, the valve closes automatically.

*(Rancilio Patent) La nueva llave de vapor está dotada de un botón de mando especial, con un diseño ergonómico y funciones open-stay y open-close. La válvula se acciona haciendo rotar el botón solo 25 grados. Accionándola hacia arriba se abre y permanece activa, girándola hacia abajo el usuario acciona la válvula controlando los tiempos de apertura. Al soltar, la válvula se cierra automáticamente.*

*(Rancilio Patent) . A nova torneira de vapor dispõe de um manipulador especial de comando com design ergonómico e função open-stay e open-close. A válvula é acionada rodando-se o manipulador apenas 25 graus. Quando é acionada para cima, a válvula abre e permanece ativa, mas se for rodada para baixo, será acionada e permitirá ao utilizador controlar os tempos de abertura. Quando é libertada, a válvula fecha automaticamente.*





## FEATURES

CARACTERÍSTICA

CARACTERÍSTICA



### youSteam

7E | 7ETALL | 7S

(Rancilio Patent) The manual youSteam steam wand has two functions: heating and frothing milk. Its ergonomic shape and ease of use ensure consistently high quality foam for a cappuccino fit for a king. This steam wand provides 2 operating functions: heating alone or heating and frothing the milk at the same time.

*(Rancilio Patent) La lanza de vapor manual youSteam posee dos funciones: calentar y montar la leche. Su forma ergonómica y su facilidad de uso garantizan siempre una crema de leche sin igual de altísima calidad, para un capuchino hecho a la perfección. Esta lanza de vapor ofrece dos posibilidades de preparación: la primera tiene la función de calentar, la segunda calienta y monta la leche simultáneamente.*

*(Rancilio Patent) A vareta de vapor manual youSteam dispõe de duas funções: aquecer e levantar o leite. A sua forma ergonómica e a utilização simples garantem sempre um creme de leite perfeito e de altíssima qualidade, para um cappuccino como ditam as regras. Esta vareta de vapor dispõe de 2 possibilidades de tiragem: a primeira tem uma função de aquecimento, enquanto a segunda aquece e simultaneamente levanta o leite.*

### ABM.07

7E | 7ETALL

ABM.07 (Advanced Boiler Management) is a specifically designed software developed to improve performance of the machine in conditions of intense use. When simultaneously brewing espresso, dispensing water and steaming milk, ABM.07 switches on the heating element to pre-empt any drops in temperature and ensure constant heating levels. The new sensors installed in Rancilio machines have made heat control even more precise and immediate. ABM.07 also allows control of the machine's power absorption, reducing it to 2/3 of the normal value for locations with low power availability.

*ABM.07 (Advanced Boiler Management) es un software desarrollado para aumentar el rendimiento de la máquina en condiciones de empleo máximo: en el caso de un empleo simultáneo de las funciones de preparación de café y de los servicios de agua y vapor, el ABM.07 activa el encendido de las resistencias para anticipar eventuales bajadas de temperatura, garantizando la estabilidad térmica. Los nuevos sensores instalados en las máquinas Rancilio han hecho, además, más preciso e inmediato el control térmico. Gracias al ABM.07 también se puede controlar la potencia absorbida por la máquina, reduciéndola hasta 2/3 del valor en caso de espacios en los que se dispone de poca potencia.*

**A** standard in the model marked A  
de serie en el modelo indicado A  
de série no modelo indicado como A

**B** optional in the model marked B  
opcional en el modelo indicado B  
opcional no modelo indicado como B

## FEATURES

### CARACTERÍSTICA CARACTERÍSTICA

#### V-FLEX

7E 7ETALL

V-flex is a self-adapting system that harmonises the operating voltage of the machine with voltage variations in the main power supply. This function ensures error-free installation and prevents problems caused by fluctuations in the supply voltage.

*V-Flex es un sistema autoadaptable que estabiliza la tensión de trabajo (volt) de la máquina con respecto a las variaciones de tensión de la red. En la fase de instalación, esta función evita errores y previene problemas causados por la inestabilidad de la tensión de red.*

*O V-Flex é um sistema autoadaptável que estabiliza a tensão de trabalho (volt) da máquina com as variações de tensão da rede. Na fase de instalação, esta função evita erros e previne problemas causados pela instabilidade da tensão de rede.*

#### EASY FIX

7E 7ETALL

Easy Fix is a powerful maintenance tool that simplifies the diagnosis of technical problems on the machine.

*El diagnóstico de eventuales problemas técnicos de su máquina lo facilita la función Easy Fix, un instrumento de mantenimiento sumamente útil.*

*O diagnóstico de eventuais problemas técnicos na máquina é facilitado pela função Easy Fix, um poderoso instrumento de manutenção.*

#### PLUG & BREW

7E 7ETALL

(Rancilio Patent) The installation of a Rancilio machine is now even easier and faster. Dosages and the main functions of the machine can be programmed immediately. Thanks to this new function, even machines without a display allow you to adjust boiler pressure using the control buttons.

*(Rancilio Patent) La instalación de una máquina Rancilio es ahora más simple y rápida todavía. La programación de las cantidades y de las funciones principales de la máquina es inmediata. Esta nueva función permite regular la presión de la caldera mediante el panel de mandos, incluso en las máquinas sin pantalla.*

*(Rancilio Patent) A instalação de uma máquina Rancilio é agora ainda mais simples e rápida. A programação das doses e das funções principais da máquina é imediata. Esta nova função permite regular a pressão da caldeira através do painel de comandos, mesmo em máquinas que não disponham de visor.*

#### EASY CLEAN

7E 7ETALL 7S

Intelligent management of the brewing button provides fully automatic group cleaning. The LED light on the control panel indicates the need for routine maintenance. This function ensures an extraordinary brew quality and reduces daily cleaning times.

*La gestión inteligente del botón de preparación permite una operación de limpieza de los grupos totalmente automática. La luz LED en el panel de mandos guía al usuario en las operaciones de mantenimiento usual de la máquina. Con ello se garantiza una extraordinaria calidad de la preparación del café y se reduce el tiempo dedicado a la limpieza diaria.*

*A gestão inteligente da tecla de tiragem permite um processo de limpeza das saídas totalmente automático. As luzes LED do painel de comandos orientam o utilizador nas operações de manutenção normais da máquina. Esta atividade garante uma extraordinária qualidade de tiragem do café e reduz o tempo diariamente dedicado à limpeza.*

**A** standard in the model marked A de serie en el modelo indicado A de série no modelo indicado como A

**B** optional in the model marked B opcional en el modelo indicado B opcional no modelo indicado como B



## FEATURES

CARACTERÍSTICA

CARACTERÍSTICA



7E | 7ETALL | 75 | 7LEVA

The Rancilio LAB research and development laboratory has designed Hydro Hub, an innovative ergonomic system for the comprehensive and integrated management of the hydraulic circuit for coffee machines.

It is an innovative solution in the field of professional products for espresso, created with the aim of simplifying the performance of technical assistance operations while ensuring maximum ease and safety during maintenance.

Hydro Hub features a unique mechanism for the quick connection of all hydraulic components, which allows the technician to operate in absolute simplicity without the use of tools and mechanical instruments. It's a highly functional module that also provides immediate feedback on the correct connection of hydraulic parts. Hydro Hub is made entirely in a thermoplastic polymer that is specially designed to safeguard the health and welfare of consumers.

*El laboratorio de investigación y desarrollo, Rancilio LAB, ha diseñado Hydro Hub, un sistema tan innovador cuanto ergonómico que ofrece una gestión completa e integrada del circuito hidráulico de la máquina de café. Se trata de una solución inédita en el sector de los productos profesionales para el café espresso, creada para simplificar las operaciones de asistencia técnica y que al mismo tiempo garantiza la máxima facilidad y seguridad de las actuaciones de mantenimiento. Hydro Hub se distingue por un mecanismo exclusivo que permite conectar rápidamente todos los elementos hidráulicos, de manera que el técnico pueda actuar de forma simple sin necesitar herramientas ni instrumentos mecánicos. Es un módulo sumamente práctico que al mismo tiempo permite saber inmediatamente si las partes hidráulicas han sido conectadas correctamente.*

*Hydro Hub se fabrica completamente con un tecnopolímero termoplástico pensado expresamente para salvaguardar la salud y el bienestar de los consumidores.*

*O laboratório de investigação e desenvolvimento Rancilio LAB projectou Hydro Hub, um sistema inovador e ergonómico para uma gestão completa e integrada do circuito hidráulico da máquina para café. Trata-se de uma solução inédita no sector dos produtos profissionais para o espresso, concebida com o objectivo de simplificar a realização das operações de assistência técnica, garantindo a máxima facilidade e segurança dos serviços de manutenção. Hydro Hub caracteriza-se por um mecanismo exclusivo para uma ligação rápida de todos os componentes hidráulicos, que permite que o técnico trabalhe em absoluta simplicidade sem o auxílio de ferramentas e instrumentos mecânicos. Um módulo altamente funcional que garante, ao mesmo tempo, a localização imediata da ligação correta das partes hidráulicas. Hydro Hub foi realizado inteiramente com um tecnopolímero termoplástico especialmente pensado para proteger a saúde e o bem-estar dos consumidores.*



7E | 7ETALL | 75 | 7LEVA

The new steam wand Cool Touch, thermally insulated thanks to a double protective coating, eliminates the risk of possible accidental contacts due to high operating temperatures. The innovative steam outlet has an ergonomic and contemporary design that well fits the extreme class of Rancilio product line. The peculiarity of this special feature is the outstanding manageability and practicality ensured to the user.

*La nueva lanza Cool Touch, aislada térmicamente gracias a un doble revestimiento protector, permite eliminar el riesgo de un posible contacto accidental, consideradas las altas temperaturas de dicha parte. La innovadora salida del vapor presenta un diseño ergonómico y contemporáneo que se adapta perfectamente a la Clase de los productos Rancilio. Su peculiaridad consiste en una extremada manejabilidad y funcionalidad para el usuario.*

*A nova lança Cool Touch, termicamente isolada graças a um duplo revestimento protector, permite eliminar o risco de queimadura causada pela temperatura de trabalho, através de um eventual contacto accidental. A inovadora saída de vapor apresenta um desenho ergonómico e contemporâneo que se adapta perfeitamente à classe dos produtos Rancilio. É caracterizada pela extrema maneabilidade e praticidade que garante ao utilizador.*

**A** standard in the model marked A  
de serie en el modelo indicado A  
de série no modelo indicado como A

**B** optional in the model marked B  
opcional en el modelo indicado B  
opcional no modelo indicado como B



## FEATURES

CARACTERÍSTICA  
CARACTERÍSTICA

### LED LIGHTS

7E 7ETALL 7S

The entire work area is lit by a series of energy-efficient white-light LEDs.

*El área de trabajo completa está iluminada por una serie de LED con un bajo consumo energético de luz blanca.*

*Toda a área de trabalho é iluminada por uma série de lâmpadas LED brancas de baixo consumo energético.*



### SOFT TOUCH

7E 7ETALL 7S

The soft-touch controls improve the ergonomics of the coffee machine, taking the strain out of the repetitive actions of pressing the start/stop buttons.

*El panel de mandos soft-touch realza los valores ergonómicos de la máquina, haciendo sumamente confortables las acciones repetitivas de activación y detención de la preparación.*

*O painel de comandos soft-touch incrementa os valores ergonómicos da máquina, tornando as ações repetitivas de ativação e interrupção da tiragem extremamente confortáveis.*



### ERGO-FILTER HOLDER

7E 7ETALL 7S 7LEVA

The filter holder is fitted with a new ergonomic handle, designed to ensure smooth wrist movement and maximum user comfort.

*El portafiltro está dotado de una nueva asa ergonómica. Ha sido concebida para garantizar el correcto movimiento de la muñeca del barista para un máximo confort de uso.*

*O porta-filtros dispõe de um novo punho ergonómico. Foi estudado para garantir o correto movimento do pulso do empregado para o máximo de conforto durante a utilização.*



### GRID SYSTEM

7E 7ETALL 7S 7LEVA

To make cleaning and maintenance easier, Rancilio has equipped all its products with a revolutionary work surface: the support grids come in a scratchproof polymer and can be removed to allow ease of washing in a dishwasher. Thanks to its efficient liquid collection system, Grid System keeps the work surface clean and protects cups against unsightly marks left by drops of coffee.

*Para llevar a cabo las operaciones de limpieza y mantenimiento se ha desarrollado una superficie de trabajo moderna: las rejillas de apoyo son de polímero resistente a las rayaduras y extraíbles, para poder lavarlas cómodamente en un lavaplatos. El Grid System, gracias al eficiente sistema de recogida de líquidos, mantiene la superficie de apoyo limpia, preservándose el agradable aspecto de las tazas sin gotas de café.*

*Para facilitar as operações de limpeza e de manutenção, foi desenvolvida uma superfície de trabalho evoluída: as grelhas de apoio são em polímero anti-riscos e amovíveis para que possam ser comodamente lavadas na banca. Graças ao eficiente sistema de recolha de líquido, o Grid System mantém a superfície de apoio limpa, preservando as chávenas das imperfeições causadas por gotas de café.*



**A** standard in the model marked A  
de serie en el modelo indicado A  
de série no modelo indicado como A

**B** optional in the model marked B  
opcional en el modelo indicado B  
opcional no modelo indicado como B



## FEATURES

CARACTERÍSTICA

CARACTERÍSTICA



### CUP WARMER

7E 7ETALL 7S 7LEVA

Thanks to the electric cup warmer, the cups can be kept at an optimum temperature, which is crucial for a quality espresso.

*El calienta tazas eléctrico permite mantener la temperatura óptima de las tazas, característica determinante para un espresso de calidad.*

*O escaudador elétrico permite manter a temperatura ideal das chávenas, uma característica determinante para um espresso de qualidade.*

### PODS & CAPS

7E 7ETALL 7S

All Rancilio coffee machines are designed to be used with an Adaptor Kit (sold separately) for either pods or capsules of various types. This system allows a variety of blends and product types to be used, always ensuring an espresso with a quality aroma.



### GAS

7E 7ETALL 7S 7LEVA

With their much lower energy consumption, the versions with gas heated boilers allow use of the machine in a wide range of locations. The combined GAS and LEVA version allows this model to be used even in the absence of an electrical power supply.

(\*) not available for 2 groups COMPACT and 1 group LEVA versions

*Todas las máquinas Rancilio pueden utilizar el Kit Adattatore (kit adaptador) adecuado para monodosis y cápsulas de diversos tipos, a adquirir por separado como componente adicional. Este sistema permite utilizar diversas mezclas y tipos de producto garantizando siempre un espresso con un aroma de calidad.*

*Las versiones con caldera calentada con GAS permiten utilizar la máquina en condiciones ambientales particulares, siendo la necesidad de potencia eléctrica muy inferior. La versión con GAS, combinada con la versión LEVA, permite utilizar este modelo absolutamente sin electricidad.*

(\*) não disponível para las versiones 2 grupos COMPACT y 1 grupo LEVA

**A** standard in the model marked A de serie en el modelo indicado A de série no modelo indicado como A

**B** optional in the model marked B opcional en el modelo indicado B opcional no modelo indicado como B

*O escaudador elétrico permite manter a temperatura ideal das chávenas, uma característica determinante para um espresso de qualidade. Este sistema permite utilizar várias misturas e tipologias de produtos, garantindo sempre um espresso com um aroma de qualidade.*

*A versão com caldeira aquecida a GÁS permite utilizar a máquina em condições ambientais particulares, em que os requisitos de potência elétrica são muito inferiores. A versão a GÁS combinada com a versão LEVA permite utilizar este modelo em situações de total ausência de eletricidade.*

(\*) não disponível para versão 2 saídas COMPACT et 1 saída LEVA

# 7

**VERSIONS**  
VERSIONES  
VERSÕES



## Classe 7E

Available in versions with 2 group Compact, 2 and 3 groups. Electronic control and automatic dosing.  
*Disponible en la versión con 2 grupos Compact, 2 y 3 grupos. Control electrónico y dosificación automática.*  
*Disponível em versão 2 saída Compact, 2 e 3 saídas. Controlo eletrónico e dosagem automática.*



## Classe 7E TALL

Available in versions with 2 group Compact, 2 and 3 groups. Electronic control and automatic dosing.  
*Disponible en la versión con 2 grupos Compact, 2 y 3 grupos. Control electrónico y dosificación automática.*  
*Disponível em versão 2 saída Compact, 2 e 3 saídas. Controlo eletrónico e dosagem automática.*



## Classe 7S

Available in versions with 2 group Compact, 2 and 3 groups. Semi-automatic control.  
*Disponible en la versión con 2 grupos Compact, 2 y 3 grupos. Control semiautomático.*  
*Disponível em versão 2 saída Compact, 2 e 3 saídas. Controlo semiautomático.*



## Classe 7 LEVA

Available in 1-, 2-, 3- and 4-group versions. Manual Control.  
*Disponible en las versiones de 1, 2, 3 y 4 grupos. Control manual.*  
*Disponível na versão com 1, 2, 3 e 4 saídas. Controlo manuale.*



# 7<sup>E</sup>

## STANDARD FEATURES | CARACTERÍSTICA ESTÁNDAR | CARACTERÍSTICA STANDARD

### ABM.07

Smart power management  
Gestión inteligente de la potencia  
Gestão inteligente da potência

### V-FLEX

Voltage stabilizer  
Estabilizador de tensión  
Estabilizador de tensão

### EASY FIX

Advanced diagnostics  
Diagnóstico avanzada  
Diagnóstico avançado

### PLUG & BREW

Rapid setting  
Regulación rápida  
Configuração rápida

### EASY CLEAN

Automatic washing programme  
Programa de lavado automático  
Programa automático de lavagem

### HYDRO HUB

Ergonomic hydraulic module  
Módulo hidráulico ergonómico  
Módulo hidráulico ergonómico

### LED LIGHTS

Ergonomic lighting (\*)  
Iluminación ergonómico  
Iluminação ergonómico

### SOFT TOUCH

Ergonomic control panel  
Panel de mandos ergonómico  
Painel de comandos ergonómico

### ERGO-FILTER HOLDER

Ergonomic filter holder  
Portafiltro ergonómico  
Porta-filtros ergonómico

### GRID SYSTEM

Ergonomic work surface  
Superficie de trabajo ergonómica  
Superfície de trabalho ergonómica



## ON DEMAND | A PETICIÓN EN | MEDIANTE PEDIDO

### C-LEVER

Ergonomic steam control  
Mando para vapor ergonómico  
Comando ergonómico de vapor

### youSteam

Manual steam wand (\*)  
Mando para vapor manuale  
Comando de vapor manuale

### COOL TOUCH

Kit Cool Touch (2 steam wands)  
Kit Cool Touch (2 dispensadores de vapor)  
Kit Cool Touch (2 distribuidores de vapor)

### CUP WARMER

Electric cup warmer  
Calentador de tazas eléctrico  
Aquecedor eletrónico de xícaras

### GAS

Gas heating (\*)  
Calentamiento a Gas  
Aquecimento a Gás

### PODS & CAPS

Pod and capsule adaptor  
Adaptador obleas y cápsulas  
Adaptador de sachês e cápsulas

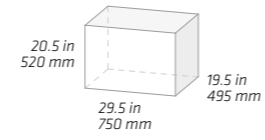
(\*) not available for 2 groups COMPACT version | no está disponible para la versión 2 grupos COMPACT | não disponível para a versão 2 saídas COMPACT



**CLASSE 7E 2GR**

240 Espresso cups / hour  
Tazas espresso / hora  
Xicaras expresso / hora

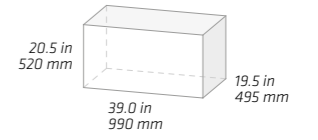
330 Hot water cups / hour  
Tazas agua caliente / hora  
Xicaras água quente / hora



**CLASSE 7E 3GR**

360 Espresso cups / hour  
Tazas espresso / hora  
Xicaras expresso / hora

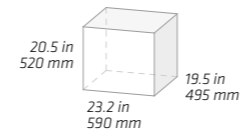
490 Hot water cups / hour  
Tazas agua caliente / hora  
Xicaras água quente / hora



**CLASSE 7E 2GR COMPACT**

200 Espresso cups / hour  
Tazas espresso / hora  
Xicaras expresso / hora

300 Hot water cups / hour  
Tazas agua caliente / hora  
Xicaras água quente / hora





# TECHNICAL FEATURES

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### Classe 7E

#### Technical Features

independent heat exchangers

electric heating

incorporated volumetric pump

boiler pressure gauge

automatic water level control

reduction to 2/3 of maximum power

electronic boiler temperature/pressure control

standard and COMPACT version

LED lights in the work area (not available on the 2 groups COMPACT)

#### Standard

1 filter holder for 2 cups per group, 1 filter holder for 1 cup, 2 steam wands, 1 hot water dispenser with programmable time-controlled dosing, coffee tamper, measuring scoop and cleaning discs, levelling feet.

#### Optional

C-Lever - ergonomic steam control, youSteam - manual steam wand, pod and capsule adaptor, electric cup warmer, gas heating.

#### Accessories

automatic or manual DP water softener, MD dosing grinder, interchangeable side panels.

#### Materials

high-gloss stainless steel and black painted aluminium panels

#### Características Técnicas

intercambiadores de calor independientes

calentamiento eléctrico

bomba volumétrica incorporada

manómetro control presión caldera

autonivel electrónico

reducción a 2/3 de la potencia máx.

control electrónico temperatura presión caldera

versión estándar y COMPACT

Luces LED zona de trabajo (no disponible para 2 grupos COMPACT)

#### En dotación

1 portafiltro para dos cafés para cada grupo, 1 portafiltro para un café, 2 dispensadores de vapor, 1 dispensador de agua caliente con dosificación de tiempo programable, prensacafé, medidor y discos para lavado, pies regulables.

#### Opcionales

C-Lever - mando para vapor ergonómico, youSteam - mando para vapor manuale, adaptador obleas y cápsulas, calentador de tazas eléctrico, calentamiento a gas

#### Accesorios

filtro descalcificador de agua DP, automático o manual, Molinillo dosificador MD, perfiles laterales intercambiables.

#### Material

acero inox pulido de espejo y paneles de aluminio barnizado negro

#### Características Técnicas

trocadores de calor independentes

aquecimento elétrico

bomba volumétrica incorporada

manómetro de controle da pressão da caldeira

autonivelamento eletrônico

redução a 2/3 da potência máxima

controle eletrônico da temperatura de pressão da caldeira

versão standard e COMPACT

Luces LED área trabalho (não disponível para 2 saídas COMPACT)

#### Dotações

1 porta-filtro para dois cafés para cada saída, 1 porta-filtro para um café, 2 distribuidores de vapor, 1 distribuidor de água quente com dosagem com tempo programável, calca-dor de café, medidor e discos para lavagem, pés reguláveis.

#### Opcionais

C-Lever - comando ergonômico de vapor, youSteam - comando de vapor manuale, adaptador de sachês e cápsulas, aquecedor eletrônico de xícaras, aquecimento a gás

#### Acessórios

purificador de água DP, automático ou manual, Moedor-dosador MD, laterais intercambiáveis.

#### Materiais

aço inox de alto brilho e painéis de alumínio pintado de preto

### Classe 7E

#### 2 GROUPS

**Dimensions (W×D×H)**  
29.5×19.5×20.5 in  
750×495×520 mm

**Weight**  
136.7 lb  
62 kg

**Boiler**  
11 l (2.4 gal<sub>UK</sub>)

**Boiler power**  
2,700 W (120 V) - 4,300 W

**Voltage**  
120 V / 220-240 V / 380-415 V (3N)

**Frequency**  
50/60 Hz

#### 2 GROUPS COMPACT

**Dimensions (W×D×H)**  
23.2×19.5×20.5 in  
590×495×520 mm

**Weight**  
121.2 lb  
55 kg

**Boiler**  
5 l (1.1 gal<sub>UK</sub>)

**Boiler power**  
2,700 W (120 V) - 3,000 W

**Voltage**  
120 V / 220-240 V / 380-415 V (3N)

**Frequency**  
50/60 Hz

#### 3 GROUPS

**Dimensions (W×D×H)**  
39.0×19.5×20.5 in  
990×495×520 mm

**Weight**  
163.1 lb  
74 kg

**Boiler**  
16 l (3.5 gal<sub>UK</sub>)

**Boiler power**  
6,000 W

**Voltage**  
220-240 V / 380-415 V (3N)

**Frequency**  
50/60 Hz

#### 2 GRUPOS

**Dimensiones (A×P×A)**  
750×495×520 mm

**Peso**  
62 kg

**Caldera**  
11 l

**Potencia calentador**  
2.700 W (120 V) - 4.300 W

**Voltaje**  
120 V / 220-240 V / 380-415 V (3N)

**Frecuencia**  
50/60 Hz

#### 2 GRUPOS COMPACT

**Dimensiones (A×P×A)**  
590×495×520 mm

**Peso**  
55 kg

**Caldera**  
5 l

**Potencia calentador**  
2.700 W (120 V) - 3.000 W

**Voltaje**  
120 V / 220-240 V / 380-415 V (3N)

**Frecuencia**  
50/60 Hz

#### 3 GRUPOS

**Dimensiones (A×P×A)**  
990×495×520 mm

**Peso**  
74 kg

**Caldera**  
16 l

**Potencia calentador**  
6.000 W

**Voltaje**  
220-240 V / 380-415 V (3N)

**Frecuencia**  
50/60 Hz

#### 2 SAÍDAS

**Medidas (A×P×A)**  
750×495×520 mm

**Peso**  
62 kg

**Caldeira**  
11 l

**Potência da caldeira**  
2.700 W (120 V) - 4.300 W

**Voltagem**  
120 V / 220-240 V / 380-415 V (3N)

**Frequência**  
50/60 Hz

#### 2 SAÍDAS COMPACT

**Medidas (A×P×A)**  
590×495×520 mm

**Peso**  
55 kg

**Caldeira**  
5 l

**Potência da caldeira**  
2.700 W (120 V) - 3.000 W

**Voltagem**  
120 V / 220-240 V / 380-415 V (3N)

**Frequência**  
50/60 Hz

#### 3 SAÍDAS

**Medidas (A×P×A)**  
990×495×520 mm

**Peso**  
74 kg

**Caldeira**  
16 l

**Potência da caldeira**  
6.000 W

**Voltagem**  
220-240 V / 380-415 V (3N)

**Frequência**  
50/60 Hz



# 7E TALL



## STANDARD FEATURES | CARACTERÍSTICA ESTÁNDAR | CARACTERÍSTICA STANDARD

- |  |  |   |  |  |   |
|--|--|---|--|--|---|
| <p><b>ABM.07</b></p> <p>Smart power management<br/>Gestión inteligente de la potencia<br/>Gestão inteligente da potência</p> | <p><b>V-FLEX</b></p> <p>Voltage stabilizer<br/>Estabilizador de tensión<br/>Estabilizador de tensão</p>                  | <p><b>EASY FIX</b></p> <p>Advanced diagnostics<br/>Diagnóstico avanzada<br/>Diagnóstico avançado</p>                    | <p><b>PLUG &amp; BREW</b></p> <p>Rapid setting<br/>Regulación rápida<br/>Configuração rápida</p>                                   | <p><b>EASY CLEAN</b></p> <p>Automatic washing programme<br/>Programa de lavado automático<br/>Programa automático de lavagem</p> | <p><b>HYDRO HUB</b></p> <p>Ergonomic hydraulic module<br/>Módulo hidráulico ergonómico<br/>Módulo hidráulico ergonómico</p> |
| <p><b>LED LIGHTS</b></p> <p>Ergonomic lighting (*)<br/>Iluminación ergonómico<br/>Iluminação ergonómico</p>                  | <p><b>SOFT TOUCH</b></p> <p>Ergonomic control panel<br/>Panel de mandos ergonómico<br/>Painel de comandos ergonómico</p> | <p><b>ERGO-FILTER HOLDER</b></p> <p>Ergonomic filter holder<br/>Portafiltro ergonómico<br/>Porta-filtros ergonómico</p> | <p><b>GRID SYSTEM</b></p> <p>Ergonomic work surface<br/>Superficie de trabajo ergonómica<br/>Superfície de trabalho ergonómica</p> |  |   |

## ON DEMAND | A PETICIÓN EN | MEDIANTE PEDIDO

- |  |   |   |   |   |
|--|---|---|---|---|
| <p><b>C-LEVER</b></p> <p>Ergonomic steam control<br/>Mando para vapor ergonómico<br/>Comando ergonómico de vapor</p> | <p><b>youSteam</b></p> <p>Manual steam wand (*)<br/>Mando para vapor manuale<br/>Comando de vapor manuale</p> | <p><b>COOL TOUCH</b></p> <p>Kit Cool Touch (2 steam wands)<br/>Kit Cool Touch (2 dispensadores de vapor)<br/>Kit Cool Touch (2 distribuidores de vapor)</p> | <p><b>CUP WARMER</b></p> <p>Electric cup warmer<br/>Calentador de tazas eléctrico<br/>Aquecedor eletrónico de xicaras</p> | <p><b>PODS &amp; CAPS</b></p> <p>Pod and capsule adaptor<br/>Adaptador obleas y cápsulas<br/>Adaptador de sachês e cápsulas</p> |
|--|---|---|---|---|

(\*) not available for 2 groups COMPACT version | no está disponible para la versión 2 grupos COMPACT | não disponível para a versão 2 saídas COMPACT



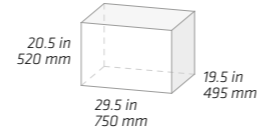


**CLASSE 7E 2GR TALL**

240 Espresso cups / hour  
Tazas espresso / hora  
Xícaras expresso / hora

330 Hot water cups / hour  
Tazas agua caliente / hora  
Xícaras água quente / hora

H max cups/glasses: 5.7 in  
H max tazas/vasos: 14,5 cm  
H max xícaras /copos: 14,5 cm

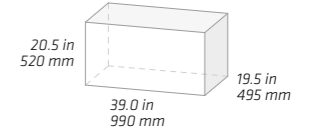


**CLASSE 7E 3GR TALL**

360 Espresso cups / hour  
Tazas espresso / hora  
Xícaras expresso / hora

490 Hot water cups / hour  
Tazas agua caliente / hora  
Xícaras água quente / hora

H max cups/glasses: 5.7 in  
H max tazas/vasos: 14,5 cm  
H max xícaras /copos: 14,5 cm

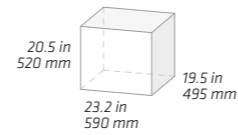


**CLASSE 7E 2GR COMPACT TALL**

200 Espresso cups / hour  
Tazas espresso / hora  
Xícaras expresso / hora

300 Hot water cups / hour  
Tazas agua caliente / hora  
Xícaras água quente / hora

H max cups/glasses: 5.7 in  
H max tazas/vasos: 14,5 cm  
H max xícaras /copos: 14,5 cm



# TECHNICAL FEATURES

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### Classe 7E TALL

#### Technical Features

independent heat exchangers

electric heating

incorporated volumetric pump

boiler pressure gauge

automatic water level control

reduction to 2/3 of maximum power

electronic boiler temperature/pressure control

TALL and COMPACT TALL version

LED lights in the work area (not available on the 2 groups COMPACT)

#### Standard

1 filter holder for 2 cups per group, 1 filter holder for 1 cup, 2 steam wands, 1 hot water dispenser with programmable time-controlled dosing, coffee tamper, measuring scoop and cleaning discs, levelling feet.

#### Optional

C-Lever - ergonomic steam control, youSteam - manual steam wand, pod and capsule adaptor, electric cup warmer, gas heating.

#### Accessories

automatic or manual DP water softener, MD dosing grinder, interchangeable side panels.

#### Materials

high-gloss stainless steel and black painted aluminium panels

#### Características Técnicas

intercambiadores de calor independientes

calentamiento eléctrico

bomba volumétrica incorporada

manómetro control presión caldera

autonivel electrónico

reducción a 2/3 de la potencia máx.

control electrónico temperatura presión caldera

versión TALL y COMPACT TALL

Luces LED zona de trabajo (no disponible para 2 grupos COMPACT)

#### En dotación

1 portafiltro para dos cafés para cada grupo, 1 portafiltro para un café, 2 dispensadores de vapor, 1 dispensador de agua caliente con dosificación de tiempo programable, prensacafé, medidor y discos para lavado, pies regulables.

#### Opcionales

C-Lever - mando para vapor ergonómico, youSteam - mando para vapor manuale, adaptador obleas y cápsulas, calentador de tazas eléctrico, calentamiento a gas

#### Accesorios

filtro descalcificador de agua DP, automático o manual, Molinillo dosificador MD, perfiles laterales intercambiables.

#### Material

acero inox pulido de espejo y paneles de aluminio barnizado negro

#### Características Técnicas

trocadores de calor independentes

aquecimento elétrico

bomba volumétrica incorporada

manómetro de controle da pressão da caldeira

autonivelamento eletrônico

redução a 2/3 da potência máxima

controle eletrônico da temperatura de pressão da caldeira

versão TALL e COMPACT TALL

Luces LED área trabalho (não disponível para 2 saídas COMPACT)

#### Dotações

1 porta-filtro para dois cafés para cada saída, 1 porta-filtro para um café, 2 distribuidores de vapor, 1 distribuidor de água quente com dosagem com tempo programável, calca-dor de café, medidor e discos para lavagem, pés reguláveis.

#### Opcionais

C-Lever - comando ergonômico de vapor, youSteam - comando de vapor manuale, adaptador de sachês e cápsulas, aquecedor eletrônico de xícaras, aquecimento a gás

#### Acessórios

purificador de água DP, automático ou manual, Moedor-dosador MD, laterais intercambiáveis.

#### Materiais

aço inox de alto brilho e painéis de alumínio pintado de preto

### Classe 7E TALL

#### 2 GROUPS TALL

<b>Dimensions (W×D×H)</b> 29.5×19.5×20.5 in 750×495×520 mm	<b>Weight</b> 136.7 lb 62 kg
<b>Boiler</b> 11 l (2.4 gal <sub>UK</sub> )	<b>Boiler power</b> 2,700 W (120 V) - 4,300 W
<b>Voltage</b> 120 V / 220-240 V / 380-415 V (3N)	<b>Frequency</b> 50/60 Hz

#### 2 GROUPS COMPACT TALL

<b>Dimensions (W×D×H)</b> 23.2×19.5×20.5 in 590×495×520 mm	<b>Weight</b> 121.2 lb 55 kg
<b>Boiler</b> 5 l (1.1 gal <sub>UK</sub> )	<b>Boiler power</b> 2,700 W (120 V) - 3,000 W
<b>Voltage</b> 120 V / 220-240 V / 380-415 V (3N)	<b>Frequency</b> 50/60 Hz

#### 3 GROUPS TALL

<b>Dimensions (W×D×H)</b> 39.0×19.5×20.5 in 990×495×520 mm	<b>Weight</b> 163.1 lb 74 kg
<b>Boiler</b> 16 l (3.5 gal <sub>UK</sub> )	<b>Boiler power</b> 6,000 W
<b>Voltage</b> 220-240 V / 380-415 V (3N)	<b>Frequency</b> 50/60 Hz

#### 2 GRUPOS TALL

<b>Dimensiones (A×P×A)</b> 750×495×520 mm	<b>Peso</b> 62 kg
<b>Caldera</b> 11 l	<b>Potencia calentador</b> 2.700 W (120 V) - 4.300 W
<b>Voltaje</b> 120 V / 220-240 V / 380-415 V (3N)	<b>Frecuencia</b> 50/60 Hz

#### 2 GRUPOS COMPACT TALL

<b>Dimensiones (A×P×A)</b> 590×495×520 mm	<b>Peso</b> 55 kg
<b>Caldera</b> 5 l	<b>Potencia calentador</b> 2.700 W (120 V) - 3.000 W
<b>Voltaje</b> 120 V / 220-240 V / 380-415 V (3N)	<b>Frecuencia</b> 50/60 Hz

#### 3 GRUPOS TALL

<b>Dimensiones (A×P×A)</b> 990×495×520 mm	<b>Peso</b> 74 kg
<b>Caldera</b> 16 l	<b>Potencia calentador</b> 6.000 W
<b>Voltaje</b> 220-240 V / 380-415 V (3N)	<b>Frecuencia</b> 50/60 Hz

#### 2 SAÍDAS TALL

<b>Medidas (A×P×A)</b> 750×495×520 mm	<b>Peso</b> 62 kg
<b>Caldeira</b> 11 l	<b>Potência da caldeira</b> 2.700 W (120 V) - 4.300 W
<b>Voltagem</b> 120 V / 220-240 V / 380-415 V (3N)	<b>Frequência</b> 50/60 Hz

#### 2 SAÍDAS COMPACT TALL

<b>Medidas (A×P×A)</b> 590×495×520 mm	<b>Peso</b> 55 kg
<b>Caldeira</b> 5 l	<b>Potência da caldeira</b> 2.700 W (120 V) - 3.000 W
<b>Voltagem</b> 120 V / 220-240 V / 380-415 V (3N)	<b>Frequência</b> 50/60 Hz

#### 3 SAÍDAS TALL

<b>Medidas (A×P×A)</b> 990×495×520 mm	<b>Peso</b> 74 kg
<b>Caldeira</b> 16 l	<b>Potência da caldeira</b> 6.000 W
<b>Voltagem</b> 220-240 V / 380-415 V (3N)	<b>Frequência</b> 50/60 Hz



# 7<sup>S</sup>



## STANDARD FEATURES | CARACTERÍSTICA ESTÁNDAR | CARACTERÍSTICA STANDARD

- EASY CLEAN**  
Automatic washing programme  
Programa de lavado automático  
Programa automático de lavagem
- HYDRO HUB**  
Ergonomic hydraulic module  
Módulo hidráulico ergonómico  
Módulo hidráulico ergonómico
- LED LIGHTS**  
Ergonomic lighting (\*)  
Iluminación ergonómica  
Iluminação ergonómica
- SOFT TOUCH**  
Ergonomic control panel  
Panel de mandos ergonómico  
Panel de comandos ergonómico
- ERGO-FILTER HOLDER**  
Ergonomic filter holder  
Portafiltro ergonómico  
Porta-filtros ergonómico
- GRID SYSTEM**  
Ergonomic work surface  
Superficie de trabajo ergonómica  
Superfície de trabalho ergonómica

## ON DEMAND | A PETICIÓN EN | MEDIANTE PEDIDO

- C-LEVER**  
Ergonomic steam control  
Mando para vapor ergonómico  
Comando ergonómico de vapor
- youSteam**  
Manual steam wand (\*)  
Mando para vapor manuale  
Comando de vapor manuale
- COOL TOUCH**  
Kit Cool Touch (2 steam wands)  
Kit Cool Touch (2 dispensadores de vapor)  
Kit Cool Touch (2 distribuidores de vapor)
- CUP WARMER**  
Electric cup warmer  
Calentador de tazas eléctrico  
Aquecedor eletrónico de xicaras
- GAS**  
Gas heating (\*)  
Calentamiento a Gas  
Aquecimento a Gás
- PODS & CAPS**  
Pod and capsule adaptor  
Adaptador obleas y cápsulas  
Adaptador de sachês e cápsulas

(\*) not available for 2 groups COMPACT version | no está disponible para la versión 2 grupos COMPACT | não disponível para a versão 2 saídas COMPACT

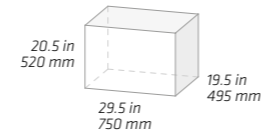




**CLASSE 7S 2GR**

240 Espresso cups / hour  
Tazas espresso / hora  
Xicaras expresso / hora

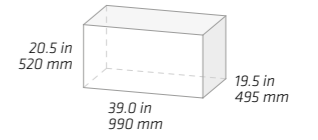
330 Hot water cups / hour  
Tazas agua caliente / hora  
Xicaras água quente / hora



**CLASSE 7S 3GR**

360 Espresso cups / hour  
Tazas espresso / hora  
Xicaras expresso / hora

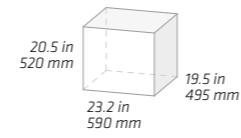
490 Hot water cups / hour  
Tazas agua caliente / hora  
Xicaras água quente / hora



**CLASSE 7S 2GR COMPACT**

200 Espresso cups / hour  
Tazas espresso / hora  
Xicaras expresso / hora

300 Hot water cups / hour  
Tazas agua caliente / hora  
Xicaras água quente / hora



# TECHNICAL FEATURES

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### Classe 7S

#### Technical Features

independent heat exchangers

electric heating

incorporated volumetric pump

boiler pressure gauge

automatic water level control

boiler pressure control with pressurestat

standard and COMPACT version

LED lights in the work area (not available on the 2 groups COMPACT)

#### Standard

1 filter holder for 2 cups per group, 1 filter holder for 1 cup, 2 steam wands, 1 hot water dispenser, coffee tamper, measuring scoop and cleaning discs, levelling feet.

#### Optional

C-Lever - ergonomic steam control, youSteam - manual steam wand, pod and capsule adaptor, electric cup warmer, gas heating.

#### Accessories

automatic or manual DP water softener, MD dosing grinder, interchangeable side panels.

#### Materials

high-gloss stainless steel and black painted aluminium panels

#### Características Técnicas

intercambiadores de calor independientes

calentamiento eléctrico

bomba volumétrica incorporada

manómetro control presión caldera

autonivel electrónico

control presión caldera con presostat

versión estándar y COMPACT

Luces LED zona de trabajo (no disponible para 2 grupos COMPACT)

#### En dotación

1 portafiltro para dos cafés para cada grupo, 1 portafiltro para un café, 2 dispensadores de vapor, 1 dispensador de agua caliente, prensacafé, medidor y discos para lavado, pies regulables.

#### Opcionales

C-Lever - mando para vapor ergonómico, youSteam - mando para vapor manuale, adaptador obleas y cápsulas, calentador de tazas eléctrico, calentamiento a gas

#### Accesorios

filtro descalcificador de agua DP, automático o manual, Molinillo dosificador MD, perfiles laterales intercambiables.

#### Material

acero inox pulido de espejo y paneles de aluminio barnizado negro

#### Características Técnicas

trocadores de calor independentes

aquecimento elétrico

bomba volumétrica incorporada

manómetro de controle da pressão da caldeira

autonivelamento eletrônico

controle da pressão da caldeira com pressóstato

versão standard e COMPACT

Luces LED área trabalho (não disponível para 2 saídas COMPACT)

#### Dotações

1 porta-filtro para dois cafés para cada saída, 1 porta-filtro para um café, 2 distribuidores de vapor, 1 distribuidor de água quente, calgador de café, medidor e discos para lavagem, pés reguláveis.

#### Opcionais

C-Lever - comando ergonómico de vapor, youSteam - comando de vapor manuale, adaptador de sachês e cápsulas, aquecedor eletrônico de xícaras, aquecimento a gás

#### Acessórios

purificador de água DP, automático ou manual, Moedor-dosador MD, laterais intercambiáveis.

#### Materiais

aço inox de alto brilho e painéis de alumínio pintado de preto

### Classe 7S

#### 2 GROUPS

Dimensions (W-D-H)  
29.5x19.5x20.5 in  
750x495x520 mm

Weight  
136.7 lb  
62 kg

Boiler  
11 l (2.4 gal<sub>UK</sub>)

Boiler power  
2,700 W (120 V) - 4,300 W

Voltage  
120 V / 220-240 V / 380-415 V (3N)

Frequency  
50/60 Hz

#### 2 GROUPS COMPACT

Dimensions (W-D-H)  
23.2x19.5x20.5 in  
590x495x520 mm

Weight  
121.2 lb  
55 kg

Boiler  
5 l (1.1 gal<sub>UK</sub>)

Boiler power  
2,700 W (120 V) - 3,000 W

Voltage  
120 V / 220-240 V / 380-415 V (3N)

Frequency  
50/60 Hz

#### 3 GROUPS

Dimensions (W-D-H)  
39.0x19.5x20.5 in  
990x495x520 mm

Weight  
163.1 lb  
74 kg

Boiler  
16 l (3.5 gal<sub>UK</sub>)

Boiler power  
6,000 W

Voltage  
220-240 V / 380-415 V (3N)

Frequency  
50/60 Hz

#### 2 GRUPOS

Dimensiones (A-P-A)  
750x495x520 mm

Peso  
62 kg

Caldera  
11 l

Potencia calentador  
2.700 W (120 V) - 4.300 W

Voltaje  
120 V / 220-240 V / 380-415 V (3N)

Frecuencia  
50/60 Hz

#### 2 GRUPOS COMPACT

Dimensiones (A-P-A)  
590x495x520 mm

Peso  
55 kg

Caldera  
5 l

Potencia calentador  
2.700 W (120 V) - 3.000 W

Voltaje  
120 V / 220-240 V / 380-415 V (3N)

Frecuencia  
50/60 Hz

#### 3 GRUPOS

Dimensiones (A-P-A)  
990x495x520 mm

Peso  
74 kg

Caldera  
16 l

Potencia calentador  
6.000 W

Voltaje  
220-240 V / 380-415 V (3N)

Frecuencia  
50/60 Hz

#### 2 SAÍDAS

Medidas (A-P-A)  
750x495x520 mm

Peso  
62 kg

Caldeira  
11 l

Potência da caldeira  
2.700 W (120 V) - 4.300 W

Voltagem  
120 V / 220-240 V / 380-415 V (3N)

Frequência  
50/60 Hz

#### 2 SAÍDAS COMPACT

Medidas (A-P-A)  
590x495x520 mm

Peso  
55 kg

Caldeira  
5 l

Potência da caldeira  
2.700 W (120 V) - 3.000 W

Voltagem  
120 V / 220-240 V / 380-415 V (3N)

Frequência  
50/60 Hz

#### 3 SAÍDAS

Medidas (A-P-A)  
990x495x520 mm

Peso  
74 kg

Caldeira  
16 l

Potência da caldeira  
6.000 W

Voltagem  
220-240 V / 380-415 V (3N)

Frequência  
50/60 Hz



# 7 LEVA



## STANDARD FEATURES | CARACTERÍSTICA ESTÁNDAR | CARACTERÍSTICA STANDARD



### HYDRO HUB

Ergonomic hydraulic module  
Módulo hidráulico ergonómico  
Módulo hidráulico ergonómico



### ERGO-FILTER HOLDER

Ergonomic filter holder  
Portafiltro ergonómico  
Porta-filtros ergonómico



### GRID SYSTEM

Ergonomic work surface  
Superficie de trabajo ergonómica  
Superfície de trabalho ergonómica

## ON DEMAND | A PETICIÓN EN | MEDIANTE PEDIDO



### C-LEVER

Ergonomic steam control  
Mando para vapor ergonómico  
Comando ergonómico de vapor



### COOL TOUCH

Kit Cool Touch (2 steam wands)  
Kit Cool Touch (2 dispensadores de vapor)  
Kit Cool Touch (2 distribuidores de vapor)



### CUP WARMER

Electric cup warmer  
Calentador de tazas eléctrico  
Aquecedor eletrónico de xicaras



### GAS

Gas heating (\*)  
Calentamiento a Gas  
Aquecimento a Gás

(\*) not available for 1 group version | no está disponible para la versión 1 grupo | não disponível para a versão 1 saída

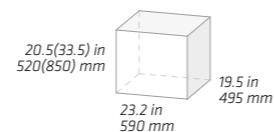




**CLASSE 7 1GR LEVA**

120 Espresso cups / hour  
Tazas espresso / hora  
Xicaras expresso / hora

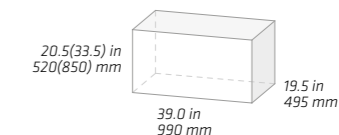
200 Hot water cups / hour  
Tazas agua caliente / hora  
Xicaras água quente / hora



**CLASSE 7 3GR LEVA**

360 Espresso cups / hour  
Tazas espresso / hora  
Xicaras expresso / hora

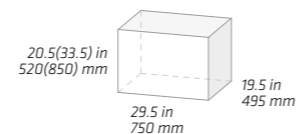
490 Hot water cups / hour  
Tazas agua caliente / hora  
Xicaras água quente / hora



**CLASSE 7 2GR LEVA**

240 Espresso cups / hour  
Tazas espresso / hora  
Xicaras expresso / hora

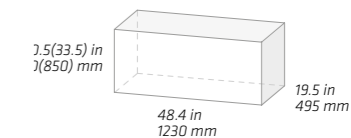
330 Hot water cups / hour  
Tazas agua caliente / hora  
Xicaras água quente / hora



**CLASSE 7 4GR LEVA**

480 Espresso cups / hour  
Tazas espresso / hora  
Xicaras expresso / hora

660 Hot water cups / hour  
Tazas agua caliente / hora  
Xicaras água quente / hora



# TECHNICAL FEATURES

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### Classe 7 LEVA

#### Technical Features

electric heating  
boiler pressure gauge  
automatic water level control

#### Standard

1 filter holder for 2 cups per group, 1 filter holder for 1 cup, 2 steam wands, 1 hot water dispenser, coffee tamper, measuring scoop and cleaning discs, levelling feet.

#### Optional

C-Lever - ergonomic steam control, electric cup warmer, gas heating.

#### Accessories

automatic or manual DP water softener, MD dosing grinder, interchangeable side panels.

#### Materials

high-gloss stainless steel and black painted aluminium panels

#### Características Técnicas

calentamiento eléctrico  
manómetro control presión caldera  
autonivel electrónico

#### En dotación

1 portafiltro para dos cafés para cada grupo, 1 portafiltro para un café, 2 dispensadores de vapor, 1 dispensador de agua caliente, prensacafé, medidor y discos para lavado, pies regulables.

#### Opcionales

C-Lever - mando para vapor ergonómico, calentador de tazas eléctrico, calentamiento a gas

#### Accesorios

filtro descalcificador de agua DP, automático o manual, Molinillo dosificador MD, perfiles laterales intercambiables.

#### Material

acero inox pulido de espejo y paneles de aluminio barnizado negro

#### Características Técnicas

aquecimento elétrico  
manómetro de controle da pressão da caldeira  
autonivelamento eletrônico

#### Dotações

1 porta-filtro para dois cafés para cada saída, 1 porta-filtro para um café, 2 distribuidores de vapor, 1 distribuidor de água quente, calcador de café, medidor e discos para lavagem, pés reguláveis.

#### Opcionais

C-Lever - comando ergonômico de vapor, aquecedor eletrônico de xícaras, aquecimento a gás

#### Acessórios

purificador de água DP, automático ou manual, Moedor-dosador MD, laterais intercambiáveis.

#### Materiais

aço inox de alto brilho e painéis de alumínio pintado de preto

### Classe 7 LEVA

#### 1 GROUP

<b>Dimensions (W×D×H)</b> 23.2×19.5×20.5 in 590×495×520 mm	<b>Weight</b> 130.1 lb 59 kg
<b>Boiler</b> 5 l (1.1 gal <sub>UK</sub> )	<b>Boiler power</b> 2,700 W (120 V) - 3,000 W
<b>Voltage</b> 120 V / 220-240 V / 380-415 V (3N)	<b>Frequency</b> 50/60 Hz

#### 2 GROUPS

<b>Dimensions (W×D×H)</b> 29.5×19.5×20.5 in 750×495×520 mm	<b>Weight</b> 163.1 lb 74 kg
<b>Boiler</b> 11 l (2.4 gal <sub>UK</sub> )	<b>Boiler power</b> 2,700 W (120 V) - 4,300 W
<b>Voltage</b> 120 V / 220-240 V / 380-415 V (3N)	<b>Frequency</b> 50/60 Hz

#### 3 GROUPS

<b>Dimensions (W×D×H)</b> 39.0×19.5×20.5 in 990×495×520 mm	<b>Weight</b> 202.8 lb 92 kg
<b>Boiler</b> 16 l (3.5 gal <sub>UK</sub> )	<b>Boiler power</b> 6,000 W
<b>Voltage</b> 220-240 V / 380-415 V (3N)	<b>Frequency</b> 50/60 Hz

#### 4 GROUPS

<b>Dimensions (W×D×H)</b> 48.4×19.5×20.5 in 1230×495×520 mm	<b>Weight</b> 242.5 lb 110 kg
<b>Boiler</b> 22 l (4.8 gal <sub>UK</sub> )	<b>Boiler power</b> 6,000 W
<b>Voltage</b> 220-240 V / 380-415 V (3N)	<b>Frequency</b> 50/60 Hz

#### 1 GRUPO

<b>Dimensiones (A×P×A)</b> 590×495×520 mm	<b>Peso</b> 59 kg
<b>Caldera</b> 5 l	<b>Potencia calentador</b> 2.700 W (120 V) - 3.000 W
<b>Voltaje</b> 120 V / 220-240 V / 380-415 V (3N)	<b>Frecuencia</b> 50/60 Hz

#### 2 GRUPOS

<b>Dimensiones (A×P×A)</b> 750×495×520 mm	<b>Peso</b> 74 kg
<b>Caldera</b> 11 l	<b>Potencia calentador</b> 2.700 W (120 V) - 4.300 W
<b>Voltaje</b> 120 V / 220-240 V / 380-415 V (3N)	<b>Frecuencia</b> 50/60 Hz

#### 3 GRUPOS

<b>Dimensiones (A×P×A)</b> 990×495×520 mm	<b>Peso</b> 92 kg
<b>Caldera</b> 16 l	<b>Potencia calentador</b> 6.000 W
<b>Voltaje</b> 220-240 V / 380-415 V (3N)	<b>Frecuencia</b> 50/60 Hz

#### 4 GRUPOS

<b>Dimensiones (A×P×A)</b> 1230×495×520 mm	<b>Peso</b> 110 kg
<b>Caldera</b> 22 l	<b>Potencia calentador</b> 6.000 W
<b>Voltaje</b> 220-240 V / 380-415 V (3N)	<b>Frecuencia</b> 50/60 Hz

#### 1 SAÍDAS

<b>Medidas (A×P×A)</b> 590×495×520 mm	<b>Peso</b> 59 kg
<b>Caldeira</b> 5 l	<b>Potência da caldeira</b> 2.700 W (120 V) - 3.000 W
<b>Voltagem</b> 120 V / 220-240 V / 380-415 V (3N)	<b>Frequência</b> 50/60 Hz

#### 2 SAÍDAS

<b>Medidas (A×P×A)</b> 750×495×520 mm	<b>Peso</b> 74 kg
<b>Caldeira</b> 11 l	<b>Potência da caldeira</b> 2.700 W (120 V) - 4.300 W
<b>Voltagem</b> 120 V / 220-240 V / 380-415 V (3N)	<b>Frequência</b> 50/60 Hz

#### 3 SAÍDAS

<b>Medidas (A×P×A)</b> 990×495×520 mm	<b>Peso</b> 92 kg
<b>Caldeira</b> 16 l	<b>Potência da caldeira</b> 6.000 W
<b>Voltagem</b> 220-240 V / 380-415 V (3N)	<b>Frequência</b> 50/60 Hz

#### 4 SAÍDAS

<b>Medidas (A×P×A)</b> 1230×495×520 mm	<b>Peso</b> 110 kg
<b>Caldeira</b> 22 l	<b>Potência da caldeira</b> 6.000 W
<b>Voltagem</b> 220-240 V / 380-415 V (3N)	<b>Frequência</b> 50/60 Hz



# CONTACTS

CONTACTOS

ENDEREÇOS PARA CONTACTO

## 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 Via 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

### Germany

Rancilio Group Deutschland GmbH  
Talstrasse 27  
97990 Weikersheim - Germany  
Ph. +49 7934 99 29 30  
Fax +49 7934 99 29 330  
info-de@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 do Seixo 1282  
4465-706 Leça do Balio-Porto - Portugal  
Ph. + 351 22 010 14 19  
Fax + 351 22 010 14 20  
info-pt@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  
info-ch@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  
info@ranciliogroupna.com

[www.ranciliogroup.com](http://www.ranciliogroup.com)



[www.facebook.com/RancilioGroup](https://www.facebook.com/RancilioGroup)



Rancilio Group Channel