

MoDe

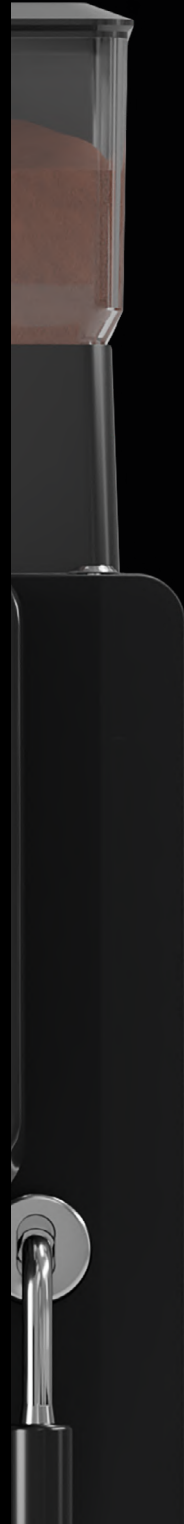
Ein Produkt der
Rancilio Group

MoDe

DISCOVER
YOUR DAILY
COFFEE
RITUAL

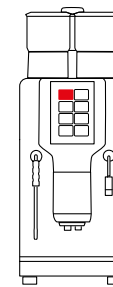


DEUTSCH



DISCOVER YOUR DAILY COFFEE RITUAL

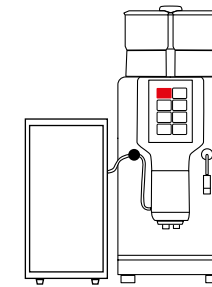
Der Kaffeevollautomat MoDe vereint die neueste Egro-Technologie in einem kompakten Design. Hohe Leistung, Zuverlässigkeit und Vielseitigkeit werden in einem schlanken Design mit ergonomischen Lösungen kombiniert, um die Arbeit der Bediener zu verbessern und den Service zu beschleunigen. Das Touchscreen-Bedienfeld des MoDe wurde entwickelt, um jedes Rezept im Menü mit wenigen einfachen Schritten anzupassen und die Interaktion des Kunden im Selbstbedienungsmodus zu erleichtern. MoDe wurde für alle Einrichtungen des Horeca-Sektors mit mittlerem Verbrauch entwickelt und ist die ideale Lösung für alle, die ein hochwertiges Cafeteria-Menü mit Kaffeegetränken, frischer Milch und löslichen Produkten wünschen. Mit verschiedenen Milchsysteemen und Kühlschränken, Add-ons, Zahlungssystemen und Sonderausstattungen wird MoDe jedem Bedarf gerecht.



PURE COFFEE

x150

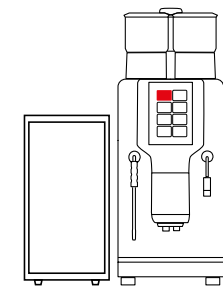
TASSEN/TAG



QUICK MILK

x150

TASSEN/TAG



PRO MILK

x180

TASSEN/TAG

HIGHLIGHTS



Die gesamte Egro-Technologie im Dienste Ihrer Kaffeekarte

Erstellen Sie Ihre Getränkekarte, personalisieren Sie die Rezepte und überzeugen Sie Ihre Kunden mit einem abwechslungsreichen und hochwertigen Kaffeeangebot.

Touchscreen Bedienfeld

Der 7-Zoll-Touchscreen erleichtert die Auswahl des gewünschten Getränks und den Zugriff auf die verschiedenen Einstellungsmenüs.

Konfigurieren Sie Ihr MoDe mit den optionalen Extras und modularen Lösungen

Konfigurieren Sie eine oder zwei Mahlwerke und fügen Sie einen oder zwei Behälter für Instantprodukte hinzu. Wählen Sie das Milchsysteem mit dem Kühlschrank, der Ihren Bedürfnissen am besten entspricht, und die idealen Zahlungssysteme für Ihr Unternehmen.

Eine platzsparende Lösung für jeden Standort

Das kompakte Design und die integrierten Behälter für Kaffee und Instantprodukte sparen Platz auf der Arbeitsfläche.

Intelligente Wartung

Die modulare Organisation der internen Komponenten ermöglicht ein schnelles Arbeiten der Techniker und reduziert Ausfallzeiten und allgemeine Wartungskosten.

Leicht zu reinigen

Programmieren Sie den täglichen Waschgang der internen Kreisläufe, um maximale Hygiene und Leistung zu gewährleisten.



KAFFEE UND LÖSLICHE PRODUKTE

GRUPPENKOPF AUS EDELSTAHL

Gruppenkopf aus Edelstahl mit Brühkammern in verschiedenen Größen, 18 g (Standard) oder 22 g (optional).

KAFFEEREZEPTE PERSONALISIEREN

Holen Sie aus Ihrem Kaffee das Beste heraus. Sie können Mahlgrad und Dosiermenge einstellen, die Werte der Vorbrühung aktivieren und einstellen und die Pressstufen des Kaffees anpassen.



FLACHE MÜHLEN AUS EDELSTAHL

Ø54mm

FRISCHWASSER- BYPASS

Über den Frischwasser-Bypass kann zu Beginn oder am Ende der Zubereitung eines Kaffeegetränks eine bestimmte Menge zimmertemperiertes Wasser in die Tasse gegeben werden. Er ist die ideale Lösung zum Kühlen von Getränken und zum Anpassen neuer Rezepte und wird für Standorte empfohlen, die Kaffeegetränke mit Eis servieren.

BENUTZER- DEFINIERT WERTE DER VORBRÜHUNG

4

PRESSSTUFEN

3

INTEGRIERTE BEHÄLTER FÜR KAFFEE UND INSTANTPRODUKTE

Wählen Sie zwischen einem 1,25 kg (1G) Kaffeebehälter oder zwei 0,75 kg (2G) Behältern und bis zu zwei integrierten 2-Liter-Behältern (1S oder 2S) für heiße Schokolade und andere Instantprodukte.

1x1.25 kg (1G)
2x0.75 kg (2G)

FASSUNGSVERMÖGEN DES
PULVERBEHÄLTERS

1x2 Liter (1S)
2x2 Liter (2S)

FASSUNGSVERMÖGEN DES BEHÄLTERS
FÜR INSTANTPRODUKTE



BEHÄLTER MIT
OPTISCHEN
SENSOREN, DIE DAS
VORHANDENSEIN VON
INSTANTPRODUKTEN
ERKENNEN.

WASSER UND DAMPF

0.5 Liter

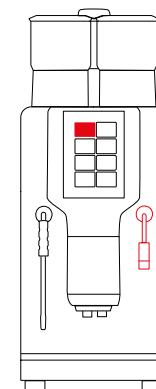
KAFFEEBOILER

0.8 Liter

DAMPFKESSEL



WASSER

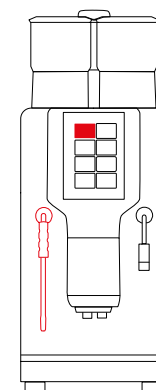


HEISSES WASSER FÜR TEE UND KRÄUTERTEE

Heißwasser kann über den Hauptauslauf (Standard) oder über die externe Wasserlanze an der rechten Seite des Geräts (optional) ausgegeben werden. Passen Sie die Wassermenge für die Zubereitung von Tees und Kräutertees an.



DAMPF



DAMPFLANZE

Die manuelle Dampfplanze ist die Lösung für professionelle Baristas, die Milch lieber von Hand aufschäumen und erhitzen. Stellen Sie die Dampfabgabezeit über das Einstellungs Menü ein und aktivieren Sie die Dampfplanze über den Touchscreen.

ISTEAM PRO

iSteam Pro ist die Dampfplanze zum automatischen Aufschäumen von Milch für Cappuccinos und Macchiatos. Über den Touchscreen lässt sich alles steuern: Sie können die Temperatur und die Schaumstufe einstellen, eine unbegrenzte Anzahl von Rezepten speichern und die automatische Lanze durch einfaches Antippen aktivieren. iSteam Pro ist leicht zu verwenden und zu reinigen und sorgt für den perfekten Schaum für jedes Milchgetränk auf Ihrer Speisekarte bei gleichbleibend hoher Qualität. Diese Dampfplanze beschleunigt den Service, erfordert keine professionelle Schulung des Bedienpersonals und funktioniert nahtlos mit allen Milchsor ten, einschließlich pflanzlicher Alternativen.

MILCHSYSTEME UND KÜHLSCHRÄNKE

Egro MoDe bietet zwei verschiedene Systeme für die automatische Zubereitung von frischen Milchgetränken: Quick Milk und Pro Milk.

PRO MILK

Zahnradpumpe im Kühlschrank installiert.

Pro Milk ist die richtige Wahl für Betriebe, die ihren Kunden eine große Auswahl an Getränken mit heißer oder kalter Milch und heißem Milchschaum anbieten möchten. Pro Milk ermöglicht es, die Temperatur der Milch zu verändern, indem der Pumpendruck über den Touchscreen eingestellt wird und die Aufschäumung und die Schaumkonsistenz für jedes Getränk individuell angepasst werden. Pro Milk funktioniert mit dem MK4 Kühlschrank (4,5 Liter), MK6 Kühlschrank (6 Liter) oder dem FUM Kühlschrank (4 Liter).

QUICK MILK

Venturi System.

Quick Milk ist die richtige Wahl für Anwender, die keine aufwändigen Arbeitsabläufe zu bewältigen haben und ihren Kunden ein Menü mit den großen Kaffee Klassikern wie Cappuccino und Latte Macchiato anbieten möchten. Quick Milk ist ein intuitives Milchsystem, das einfach zu bedienen und zu warten ist. Für das Quick Milk System sind der MK4 Kühlschrank (4,5 Liter) oder der FUM Kühlschrank (4 Liter) erhältlich.



(MoDe Pro Milk + MK4 Kühlschrank)



(MoDe Quick Milk + MK4 Kühlschrank)

MK4 KÜHLSCHRANK

Der kompakte 4,5-Liter-Kühlschrank MK4 mit Digitalanzeige wurde speziell für Standorte mit begrenztem Platz auf der Theke entwickelt und verfügt über einen einzigen Milchbehälter. Er ist einfach zu installieren und hat einstellbare Temperatureinstellungen.

FUM KÜHLSCHRANK

4-Liter-Kühlschrank mit Pumpenmodul und Füllstandssensor, der zur Optimierung der Arbeitsfläche unter der Haupteinheit der Kaffeemaschine platziert werden kann.



(MoDe Pro Milk + FUM Kühlschrank)

MK6 KÜHLSCHRANK

6-Liter-Kühlschrank mit Display, Füllstandssensor und integriertem Pumpenmodul. Der mit einem oder zwei* Milchbehältern lieferbarer MK6 Kühlschrank ist die Lösung für alle Standorte mit einer hohen Produktion von Getränken aus Frischmilch. Je nach Bedarf kann die Installation auf der rechten oder linken Seite der Maschine erfolgen.



(MoDe Pro Milk + MK6 Kühlschrank)

* Der MK6 Kühlschrank mit zwei Milchbehältern ist nur für MoDe X2 Pro Milk erhältlich. In dieser Konfiguration ist jede Maschine nur mit einem der beiden Behälter verbunden.

BEDIENFELD

7" TOUCHSCREEN

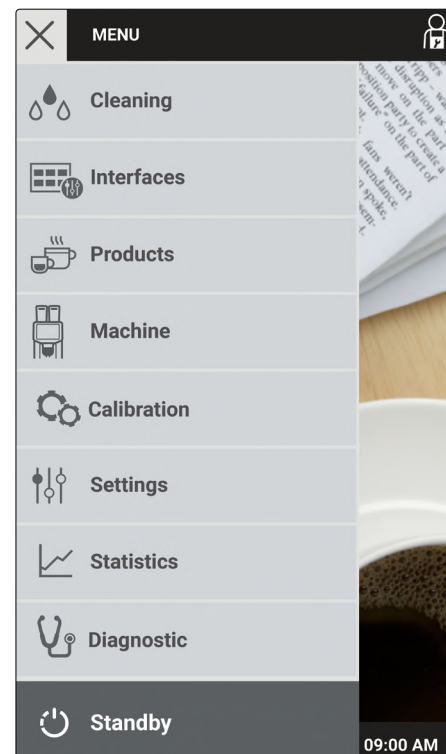
Wählen Sie das auszugebende Getränk durch einfaches Antippen aus und rufen Sie das Einstellungsmenü auf, um alle Maschineneinstellungen zu ändern. Auf dem Hauptbildschirm können Sie 8 oder 12 Getränke anzeigen und für jedes Getränk ein Symbol aus drei verschiedenen Bildergalerien auswählen.

x12

MENÜ IN 12 SPRACHEN

MULTI-DRINK

Speichern Sie Ihre Rezepte für Kaffee, Milch und Instantprodukte und nutzen Sie diese als Grundlage, um auf einfache Weise unbegrenzt viele Getränke für Ihre Speisekarte zu erstellen und diese in verschiedenen Formaten immer verfügbar zu machen.



3 ZUGANGSEBENEN

MoDe bietet drei verschiedene Zugangsmenüs für Baristas, Manager und Techniker, die alle passwortgeschützt sind. Jedes Menü wurde so konzipiert, dass es den verschiedenen Personen, die an der Maschine arbeiten, das beste Benutzererlebnis und maximale Sicherheit bietet.

EASY SWITCH

Sie können auch verschiedene Schnittstellen für jeden Zeitbereich programmieren und so verschiedene Getränkemenüs, den Selbstbedienungsmodus oder Zahlungsmodi aktivieren.

AUTOMATISCHES EIN- UND AUSSCHALTEN

Sie können die automatische Ein- und Ausschaltzeit des Geräts für jeden Tag der Woche einstellen.

SCHNELLER NEUSTART

Beim Start überspringt die Maschine den normalen Spülzyklus des Kaffeekreislaufs und ist sofort betriebsbereit, wenn die Temperatur im Kaffeekessel noch über einem bestimmten Sollwert liegt.

SELF-SERVICE MODE

MoDe ist so konzipiert, dass es sowohl mit einem Bediener oder professionellen Barista als auch im Selbstbedienungsmodus funktioniert. Je nach den Bedürfnissen Ihres Kaffeegegeschäfts und den verschiedenen Tageszeiten können Sie leicht von einem Modus zum anderen wechseln.

STATISTIK

Im Statistikmenü können Sie die Anzahl der ausgegebenen Getränke (nach Kategorien und verwendeten Zutaten sortiert), die erzielten Einnahmen und die Details aller durchgeführten Waschgänge einsehen.

BOILER PRIORITÄT

Die Maschine ermöglicht es dem Benutzer, bei reduziertem Stromverbrauch zu wählen, ob er zuerst den Kaffee- oder den Dampfkessel aufheizen möchte. Wer hauptsächlich Kaffee serviert, sollte am besten zuerst den Kaffeekessel aufheizen. Wer hingegen mehr mit Milch, Heißwasser und Dampf arbeitet, sollte besser zuerst den Dampfkessel aufheizen.

WARTUNG

WARTUNGS-FREUNDLICH

Alle internen Komponenten sind entsprechend ihrer Funktion in Modulen organisiert, um die routinemäßigen Wartungsarbeiten zu erleichtern und den technischen Service zu beschleunigen. Öffnen Sie die Vordertür, um Zugang zur Brühgruppe, zum Boilermodul und zu den Magnetventilen zu erhalten. Entfernen Sie die Gehäuseteile, um Zugang zum Hydraulikmodul mit Pumpe und Manometer (linke Seitenwand), zum Mahlwerk und zum Pulvermodul mit Motoren und optischen Sensoren (obere Verkleidung) sowie zur Elektronikarte (Rückwand) zu erhalten.

DIAGNOSE

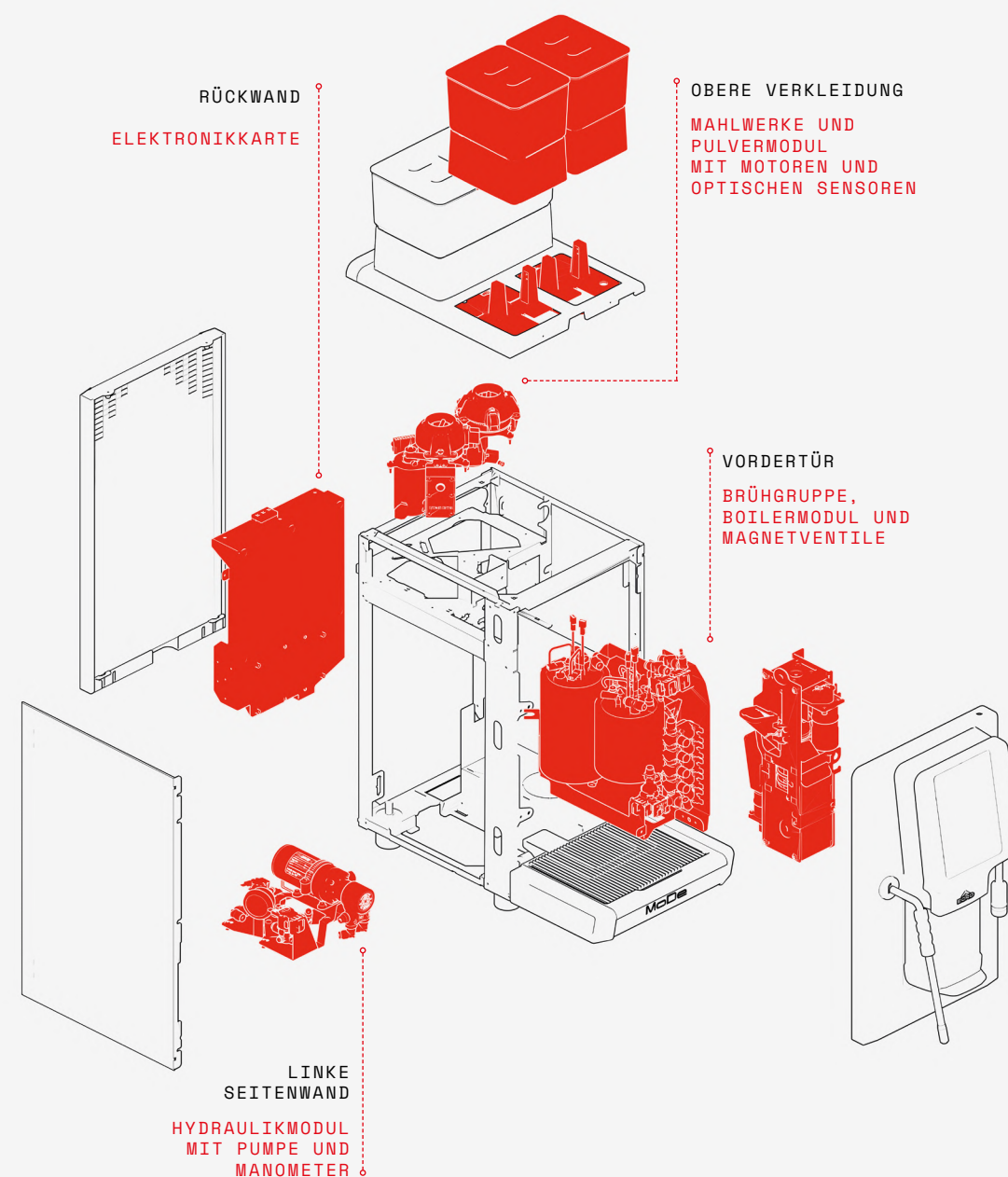
Das Technik-Menü enthält eine Diagnose-Funktion, mit der der Benutzer über den Touchscreen schnell überprüfen kann, ob alle Kreisläufe und die verschiedenen Komponenten einwandfrei funktionieren.

KALIBRIERUNG

Wenn Sie über den Touchscreen auf das Technikermenü zugreifen, können Sie dem geführten Verfahren für die folgenden Kalibrierungen folgen: Mahlwerke, Milch, Milchaufschäumung, Instantprodukte, Wasser.

DATEN-BACKUP

Rufen Sie die Backup-Funktion auf, um eine Gerätekonfiguration über einen USB-Stick zu laden oder zu speichern.



REINIGUNG

WASCHGÄNGE

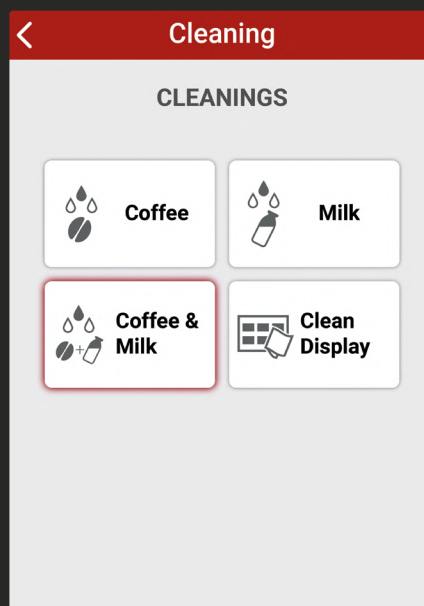
Das spezielle Menü ermöglicht es, einzelne Waschgänge für den Kaffee- und den Milchkreislauf oder einen kompletten Waschgang für beide Kreisläufe zu aktivieren. Die auf dem Touchscreen angezeigten Anweisungen leiten den Bediener in jeder Phase des Vorgangs. Reinigungsmittel können im Ersatzteilportal erworben werden.

7 minuten

DAUER DES KOMPLETTEN WASCHGANGS

REINIGUNGSMITTEL UND FILTERSYSTEME

Pflegen Sie Ihre Kaffeemaschine durch eine regelmäßige Reinigung mit Egro-Reinigungsmitteln. Und um Ihre Ausstattung optimal zu schützen, sollten Sie das Filtersystem für die Wasseraufbereitung anfordern und installieren, das Ihren Bedürfnissen am besten entspricht.



SPÜLGÄNGE

Planen Sie Spülgänge für verschiedene Tageszeiten oder nach jedem Brühvorgang, um Ihre Kaffeemaschine stets effizient und sauber zu halten.





ADD-ONS UND ZUSÄTZLICHE FUNKTIONEN

VERRIEGELUNG UND "OPTION SELF"

Optional ist ein Satz mit Schlössern für die Behälter und die Kaffeessatzschublade erhältlich. Zusätzlich zu den Schlössern können Sie mit „Option Self“ auch die Indikatoren für die korrekte Positionierung der Tassen vor der Ausgabe erhalten, was im Selbstbedienungsmodus sehr nützlich ist.

MDB-PROTOKOLL

Die Kaffeemaschine kann an alle externen Zahlungssysteme angeschlossen werden, die mit dem MDB-Kommunikationsprotokoll kompatibel sind.

FARBE

☐ SCHWARZ

30 cm

GEHÄUSEBREITE

KOMPAKTES DESIGN

Hochwertige Komponenten, ein eingebauter Behälter und andere platzsparende Lösungen bieten Ihnen ein Maximum an Technik auf kleinstem Raum.



30 cm /
11,8 in

KAFFEESATZ-RUTSCHE UNTER DER THEKE

Eine sehr nützliche Option für alle, die den Kaffeesatz direkt in einem Behälter unter der Theke auffangen möchten, ohne die in der Maschine eingebaute Schublade leeren zu müssen.

ZAHLUNGSSYSTEME

Entdecken Sie maximale Flexibilität mit einer großen Auswahl an verfügbaren Zahlungssystemen.

TASSENWÄRMER

Externes Tassenwärmer-Modul mit drei Ablagen und einstellbarer Temperatur.



MODE X2 PRO MILK

MoDe X2 Pro Milk ist eine spezielle Konfiguration, die aus zwei MoDe Pro Milk-Einheiten mit einem MK6 Kühlschrank in der Mitte besteht, der mit beiden Maschinen verbunden ist.

EMPFOHLENE TAGESLEISTUNG

MODE X2 PRO MILK

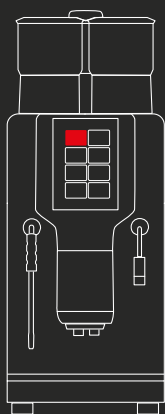
x360

TASSEN/TAG

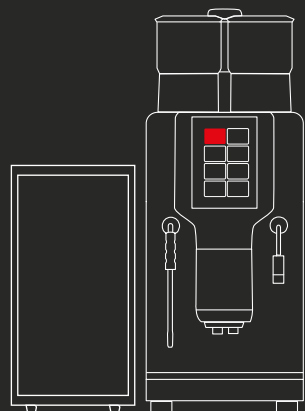


MODE

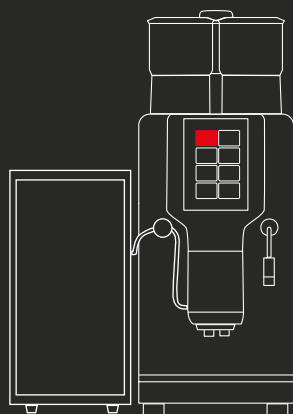
MODE PURE COFFEE



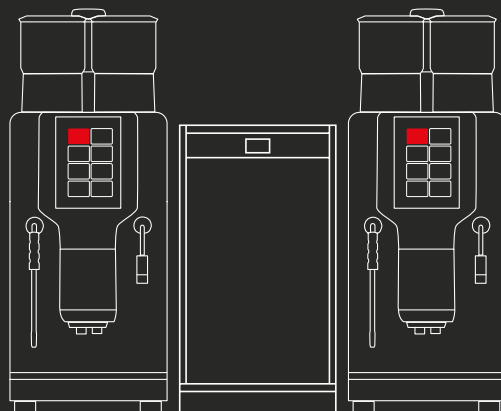
MODE PRO MILK



MODE QUICK MILK



MODE X2 PRO MILK



HAUPTMERKMALE

	PURE COFFEE	QUICK MILK	PRO MILK	X2 PRO MILK
LEISTUNG				
Empfohlene Tagesleistung (Tassen/Tag) ¹	150	150	180	360
BEDIENFELD				
7" Touchscreen	●	●	●	●
KAFFEE				
Mahlwerk	●	●	●	●
Zweites Mahlwerk	●	●	●	●
18 g Brühkammer	●	●	●	●
22 g Brühkammer (BC22)	●	●	●	●
Frischwasser-Bypass (1 Tasse Americano) ²	●	●	●	●
Heisswasser-Bypass (1 Tasse Americano)	●	●	●	●
DAMPF				
Dampflanze	●	—	●	●
Automatische Dampflanze (iSteam Pro)	●	—	●	●
HEISSWASSER				
Heißwasserauslass in der Mitte	●	●	●	●
Heißwasserauslass auf der rechten Seite	●	●	●	●
MILCHSYSTEME				
Pro Milk	—	—	●	●
Quick Milk	—	●	—	—
Frische Milchgetränke	—	●	●	●
PULVER				
Integrierte Pulverbehälter (bis zu 2)	●	●	●	●
KÜHLSCHRÄNKE				
MK6 Kühlschrank (6 Liter) ³	—	—	●	●
MK4 Kühlschrank (4,5 Liter)	—	●	●	—
FUM Kühlschrank (4 Liter)	—	●	●	—
ADD-ONS				
Tassenwärmer	●	●	●	●
EXTRA MERKMALE				
Kaffeesatzrutsche unter der Theke	●	●	●	●
Verschlusspaket	●	●	●	●
Option Self (Verschlusspaket, Tassenstopper)	●	●	●	●
Zahlungssysteme	●	●	●	●
MDB-Protokoll	●	●	●	●
Connect (Telemetriesystem, nur WLAN)	●	●	●	●

¹ Weitere Informationen über die Lieferkapazität und den Energieverbrauch von Egro-Kaffeemaschinen finden Sie unter: <https://www.grosskuechen.cert.hki-online.de/en>

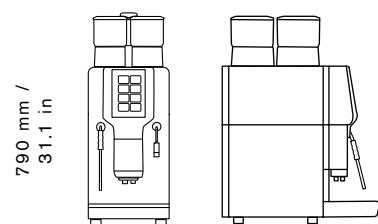
³ Nur bei MoDe X2 Pro Milk ist er auch mit zwei 3-Liter-Milchbehältern erhältlich.

² Nur mit zentralem Heißwasserauslass erhältlich.

Serienmäßig ●
Optional ●
Nicht verfügbar —

TECHNISCHE DATEN

HAUPTGERÄT



300 mm /
11,8 in

580 mm /
22,8 in

● SCHWARZ

B × T × H

300 x 580 x 790 mm

11.8 x 22.8 x 31.1 in

GEWICHT

43 kg / 94.8 lb

FASSUNGSVERMÖGEN KAFFEEKESSEL

0.5 l

FASSUNGSVERMÖGEN DAMPFKESSEL

0.8 l

FASSUNGSVERMÖGEN DES
KAFFEEBOHNENBEHÄLTERS

1x 1.25 kg (1G)

2x 0.75 kg (2G)

PULVERBEHÄLTER

1x 2 l (1S)

2x 2 l (2S)

STROMVERSORGUNG

100-120 V, 50-60 Hz (1.5 kW)

220-240 V, 50-60 Hz (2.3 kW)

220-240 V, 50-60 Hz (3.5 kW)

WASSERVERSORGUNG

Anschluss an das Wassernetz

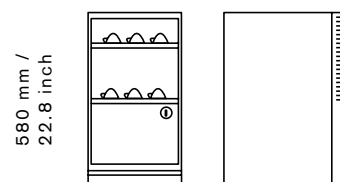
GERÄUSCHPEGEL WÄHREND DES GEBRAUCHS

<70 dB



ADD-ONS

TASSENWÄRMER



580 mm /
22,8 inch

300 mm /
11.8 in

365 mm /
14.4 in

B × T × H

300×365×580 mm

11.8×14.4×22.8 in

GEWICHT

14 kg / 30.1lb

NETZSTROM

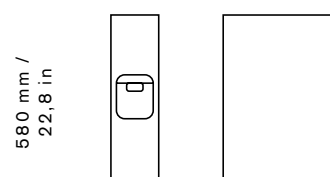
220-240 V~, 50 Hz

NENNLEISTUNG

420 W

● SCHWARZ

ZAHLUNGSSYSTEME



580 mm /
22,8 in

150 mm /
5,9 in

365 mm /
14.4 in

B × T × H

150 × 365 × 580 mm

5.9 × 14.4 × 22.8 in

STROMVERSORGUNG

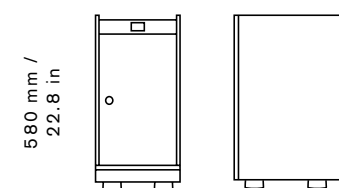
24 V aus der Kaffeemaschine

● SCHWARZ



KÜHLSCHRÄNKE

MK6 KÜHLSCHRANK



580 mm /
22,8 in

300 mm /
11,8 in

365 mm /
14,4 in

● SCHWARZ

B × T × H

300 × 365 × 580 mm

11.8 × 14.4 × 22.8 in

GEWICHT

29 kg / 63.9 lb

STROMVERSORGUNG

220 – 240 V, 50 – 60 Hz, 0.25 A

110-120 V, 60 Hz, 0.77 A

Japan: 100 V, 50 – 60 Hz, 0.7 A

MILCHBEHÄLTER

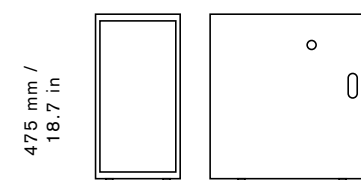
1 x 6 Liter

2 x 3 Liter*

KÜHLMITTEL

R600a 14g

MK4 KÜHLSCHRANK



475 mm /
18,7 in

240 mm /
9,4 in

450 mm /
17,7 in

● SCHWARZ

B × T × H

240 x 450 x 475 mm

9.4 x 17.7 x 18.7 in

GEWICHT

9 kg / 19.8 lb

STROMVERSORGUNG

220-240 V~, 50-60 Hz, 0.5 A

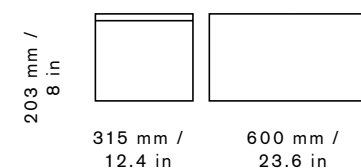
MILCHBEHÄLTER

4.5 l / 1.19 gal US

KÜHLMITTEL

R600a / 10.5 g

FUM KÜHLSCHRANK



203 mm /
8 in

315 mm /
12,4 in

600 mm /
23,6 in

● SCHWARZ

B × T × H

315 × 600 × 203 mm

12.4 × 23.6 × 8.0 in

GEWICHT

18.5 kg / 40.0 lb

STROMVERSORGUNG

220-240 V~, 50 Hz, 0.8 A

220 V~, 60 Hz, 0.9 A

115 V~, 60 Hz, 1.3 A

MILCHBEHÄLTER

4 l

KÜHLMITTEL

R600a 16g (220-240 V)

R134a 40g (115 V)

* Nur mit MoDe X2 Pro Milk.

CONNECT

TELEMETRIESYSTEM

Power to your coffee business.

Connect ist eine leistungsstarke IoT-Lösung, die von der Rancilio Group entwickelt wurde, um alle wichtigen Daten zu erfassen und zu analysieren, die von einer einzelnen Kaffeemaschine oder einer gesamten Flotte erzeugt werden. Über ein anpassbares Dashboard mit Widgets, Tabellen und Grafiken bietet Connect ein sofort einsatzbereites digitales Toolkit, mit dem Sie wichtige Leistungsparameter in Echtzeit überwachen und Ihr gesamtes Kaffeegeschäft verbessern können.

RANCILIOGROUP.COM/CONNECT

+ HAUPTVORTEILE



1

BENUTZERFRE-
UNDLICHES DASHBOARD



2

EINFACHE
VERWALTUNG DER
FLOTTE



3

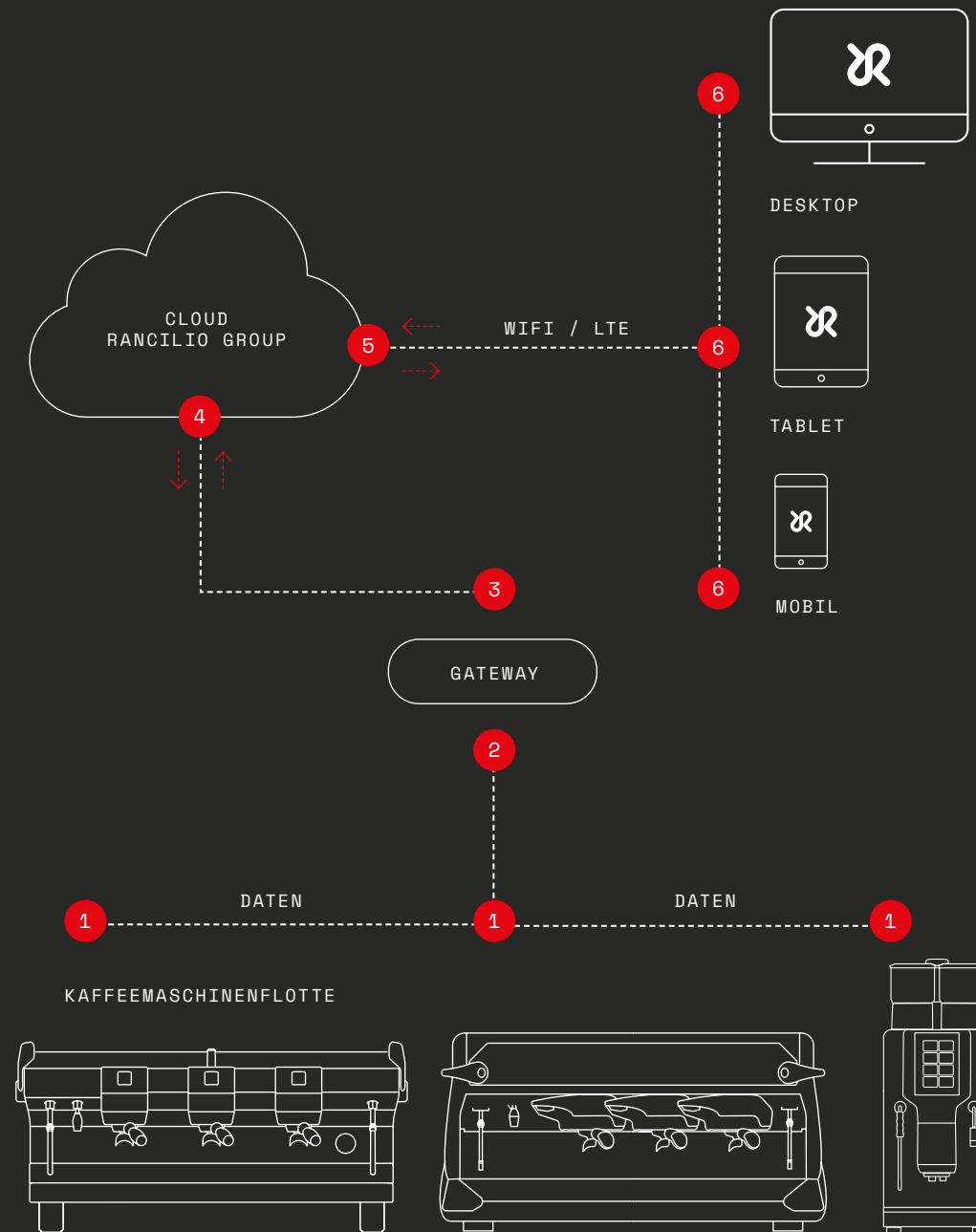
EFFIZIENZSTEIGERUNG
BEIM SERVICE



4

STEIGERUNG DER
GESCHÄFTSLEISTUNG

FUNKTIONSWEISE





egrocoffee.com



an Ali Group company



The Spirit of Excellence