



coffeeing the World



KRYO 65 | 65 OD

ENGLISH ESPAÑOL PORTUGUÊS



KRYO 65 | 65 OD

ENGLISH ESPAÑOL PORTUGUÉS

Cod. 90011183 / 07-2014



KRYO 65 | 65 OD

COOL ENERGY FRESCA ENERGÍA ENERGIA FRESCA

Various lab tests have shown that the grinding chamber cooling system designed by Rancilio LAB significantly reduces traditional dosing grinder operating temperatures, thus preserving the aromatic profile of freshly ground coffee. Its die-cast aluminium fins are the heart of the **KRYO 65 / 65 OD**. Thanks to its high heat conductivity, aluminium extracts and rapidly dissipates the heat generated by the movement of the burrs. Moreover, the low position of the motor with respect to the grinding zone reduces the risk of coffee overheating.

Numerosas pruebas de laboratorio han demostrado que el sistema de refrigeración de la cámara de molienda ideado por Rancilio LAB disminuye considerablemente las temperaturas de funcionamiento tradicionales de las fresas dosificadores, manteniendo inalteradas las características organolépticas del café recién molido. Las aletas de aluminio fundido a troquel son el núcleo del **KRYO 65 / 65 OD**. Gracias a su elevada conductividad térmica, el aluminio extrae y disipa rápidamente el calor generado por la actividad de las fresas. Además, la posición rebajada del motor con respecto a la zona de molienda reduce el riesgo de un calentamiento excesivo del café.

Numerosos testes de laboratório demonstraram que o sistema de arrefecimento da câmara de moagem concebido pela Rancilio LAB reduz consideravelmente as temperaturas de funcionamento tradicionais dos moedor-dosadores, mantendo inalteradas as características do café acabado de moer. As aletas em alumínio de fundição injetada estão no cerne do **KRYO 65 / 65 OD**. Graças à sua elevada condutibilidade térmica, o alumínio extraí e dissipa rapidamente o calor produzido pela atividade dos moedores. Além disso, a posição rebaixada do motor relativamente à zona de moagem reduz o risco de sobreaquecimento do café.



REFINED GRINDING

MOLIENDA REFINADA MOAGEM REFINADA

The brass grinding chamber is in direct contact with the aluminium body of the dosing grinder, thus preventing any possible problems with the adjustment ring.

The flat burrs in 100% steel are subjected to the special ThermoSteel heat treatment to ensure durability.

The motor and grinding chamber are mounted on an anti-vibration base to reduce noise and vibration.

La cámara de molienda es de latón y está en contacto directo con el cuerpo de aluminio del molino dosificador: dicha característica evita cualquier posible impedimento para el anillo de ajuste. Los molinos planos son estrictamente de acero y tienen una larga vida útil gracias al especial tratamiento térmico ThermoSteel.

El motor y la cámara de molienda se encuentran fijados sobre soportes antivibraciones para reducir ruidos y oscilaciones.

A câmara de moagem é fabricada em latão e está em contacto direto com o corpo em alumínio do moedor-dosadore: essa característica evita possíveis problemas no aro de regulação. As moedores planas são rigorosamente em aço e de longa durabilidade graças ao tratamento especial ThermoSteel.

CONTROL AND MICROMETRIC PRECISION

CONTROL Y PRECISIÓN MICROMÉTRICA CONTROLO E PRECISÃO MICROMÉTRICOS

The **KRYO 65 / 65 OD** is fitted with a micrometric adjustment device to ensure maximum precision when setting the desired particle size. The adjustment knob combines style and ergonomics, and its orange colour highlights the importance of its function while facilitating information display and simplifying setting operations. An anti-accidental rotation lock prevents undesired changes being made to the chosen setting.

KRYO 65 / 65 OD está dotado de un dispositivo de ajuste micrométrico que garantiza máxima precisión en el ajuste del grado de molienda deseado. La rueda de ajuste conjuga estilo y ergonomía: el color naranja resalta la importancia de su función y facilita la lectura de los datos, simplificando las operaciones de ajuste. Un bloqueo antirrotación evita cambios accidentales que causarían variaciones no deseadas del ajuste seleccionado.

O **KRYO 65 / 65 OD** dispõe de um dispositivo de regulação micrométrica que garante a máxima precisão na definição da granulometria desejada. O manipulo de regulação conjuga estilo e ergonomia: a cor laranja evidencia a importância dessa função e facilita a leitura dos dados, simplificando as operações de configuração. Um bloco antirrotação accidental evita variações indesejadas da configuração pré-selecionada.





ERGONOMICS AT YOUR SERVICE

ERGONOMÍA A SU SERVICIO

ERGONOMIA AO SEU SERVIÇO

KRYO 65 / 65 OD is fitted with an attractively styled hopper in food-grade, shock-resistant polycarbonate, whose 1.3 kg capacity allows a classic 1kg bag of coffee beans to be poured in safely and easily. The sloped back facilitates the flow of beans into the grinding chamber. The lower closure system is perfectly integrated with the hopper geometry, and respects the forms and elegance of its design. The comfortable grip ensures ergonomic use. The hopper is easily removable and self-standing, to facilitate filling. An adaptor kit is also available for the direct installation of cans of coffee beans.

KRYO 65 / 65 OD está dotado de una tolva de policarbonato alimentario, resistente a los golpes, y de un notable valor estético, con una capacidad de 1,3 kg para facilitar el vertido de la clásica bolsa de café de 1 kg. El fondo inclinado facilita el deslizamiento de los granos en la cámara de molienda. El sistema de cierre inferior se integra perfectamente con la geometría de la tolva, respetando el equilibrio de las formas y la elegancia del diseño. La cómoda asa completa el confort ergonómico. La tolva es fácil de desmontar e independiente para facilitar el llenado. Además, se dispone de un kit adaptador para colocar directamente los botes de café en grano.

O **KRYO 65 / 65 OD** dispõe de uma tremonha em policarbonato alimentar, resistente a choques e de notável valor estético, com uma capacidade de 1,3 kg para facilitar o esvaziamento do clássico saco de café de 1 Kg. O fundo inclinado facilita o deslizamento dos grãos na câmara de moagem. O sistema de fecho inferior integra-se perfeitamente na geometria da tremonha, respeitando o equilíbrio das formas e a elegância do design. O cómoda punho completa o conforto ergonómico. A tremonha é amovível e autónoma para facilitar o reabastecimento. Está também disponível um kit adaptador para instalação direta de latas de café em grão.

KRYO 65

STYLE AND DESIGN FOR PERFECT GRINDING

ESTILO Y DISEÑO PARA UNA MOLIENDA PERFECTA

ESTILO E DESIGN PARA UMA MOAGEM PERFEITA

ENGLISH

The **KRYO 65** dosing grinders is designed to set new quality standards for grinding and dosing espresso coffee, operations which are essential for obtaining a high quality beverage in the cup.

The Rancilio LAB technological department has developed a patented revolutionary system which allows optimum extraction and ensures the creaminess and body characteristic of a perfect espresso.

ESPAÑOL

El molino dosificador **KRYO 65** nace con el objetivo de definir nuevos estándares de calidad para las operaciones de molienda y dosificación del café espresso, fundamentales para obtener una bebida de calidad en taza indiscutible. El departamento tecnológico Rancilio LAB ha desarrollado un sistema revolucionario, ya patentado, que permite una extracción óptima y garantiza una capa de crema y un cuerpo característicos de un espresso hecho a la perfección.

PORUGUÊS

O moedor-dosadore **KRYO 65** nasce com o objetivo de definir novos padrões de qualidade para as operações de moagem e dosagem do café espresso, fundamentais para obter uma bebida com uma qualidade na chávena indiscutível. O departamento tecnológico Rancilio LAB desenvolveu um sistema revolucionário, agora patenteado, que permite uma extração ideal e garante a cremosidade e o corpo característicos de um expresso como ditam as regras.





THE RIGHT DOSE

LA CANTIDAD JUSTA
A DOSE CERTA

The new **KRYO 65** dosing system significantly increases the precision and consistency of the programmed doses, with settings from 5.5 g (min) to 10 g (max), currently one of the widest ranges in the category. The ground coffee is dispensed into a high quality and shock-proof container in food-grade polycarbonate.

The polished aluminium adjustment knob is fitted outside the doser, ensuring greater ergonomics and hygiene. The meticulous attention

*El nuevo sistema de dosificación de **KRYO 65** aumenta notablemente la precisión y la constancia de las cantidades programadas, con un ajuste entre 5,5 g (mín.) y 10 g (máx.) actualmente entre los márgenes más amplios de la categoría.*

Para el café molido también se ha utilizado un recipiente de policarbonato alimentario, resistente a los golpes y de alta calidad.

La perilla de ajuste de aluminio pulido se encuentra en la parte exterior del dosificador,

*O novo sistema de dosagem do **KRYO 65** aumenta consideravelmente a precisão e a constância das doses programadas, permitindo uma regulação de 5,5 g (mín.) a 10 g (máx.), atualmente entre os intervalos mais amplos da categoria.*

De igual modo, para conter o café moido, foi utilizado um recipiente em policarbonato alimentar, resistente a choques e de alta qualidade.

O botão de regulação em alumínio brilhante está posicionado fora do doseador, garantindo uma maior

to detail is also reflected in the residue removal device, which ensures better cleaning of the container. The new outlet shape is ideal for precise, frequent dosing. The innovative delayed filling system ensures constantly fresh ground coffee, and limits the number of grinding cycles for greater durability of the dosing grinder components.

garantizando mayor ergonomía e higiene. El minucioso cuidado de los mínimos detalles se refleja asimismo en el dispositivo para eliminar residuos, que asegura un mejor lavado del recipiente. La nueva forma de la boca de salida es ideal para dosificaciones precisas y frecuentes. El innovador sistema de llenado retardado garantiza una frescura constante de la molienda, limitando el número de encendidos para prolongar la vida útil de los componentes del molino dosificador.

ergonomia e higiene. A atenção meticolosa aos pequenos detalhes é respeitada também no dispositivo de eliminação de resíduos que garante uma limpeza melhor do recipiente. A nova forma da boca de saída é ideal para dosagens precisas e frequentes. O inovador sistema de reabastecimento retardado garante uma constante frescura da moagem, limitando o número de acendimentos para uma maior longevidade dos componentes do moedor-dosadore.



AN IDEAL PARTNER

UN ALIADO IDEAL

UM ALIADO IDEAL

Like all Rancilio products, **KRYO 65** lives up to its brand name: the harmonious design and high degree of ergonomics make it unique and inimitable. The resistant materials (die-cast aluminium, ABS and food-grade polycarbonate) and the attention to structural detail make this dosing grinder stable and reliable even for intensive use.

Como todos los productos Rancilio, **KRYO 65** es fiel a sus orígenes: el diseño armonioso y el alto grado de ergonomía lo hacen único e inimitable.

Sus materiales resistentes (aluminio fundido a troquel, ABS y policarbonato alimentario) y el cuidado de los detalles estructurales hacen que este molino dosificador tenga estabilidad y sea fiable, incluso con elevados ritmos de utilización.

Como todos os produtos Rancilio, o **KRYO 65** não trai o seu DNA: o design harmonioso e o elevado grau de ergonomia tornam-no único e inimitável.

Os materiais resistentes (alumínio de fundição injetada, ABS e policarbonato alimentar) e a atenção aos detalhes estruturais tornam este moedor-dosadore estável e de confiança igualmente para ritmos de elevada utilização.



A FIRM GRIP

AGARRE SEGURO

MANUSEAMENTO SEGURO

The dosage lever has been designed to ensure maximum comfort of use: the satinized aluminium structure is completed with a SoftGrip finish.

With its ergonomic, functional form, it ensures a comfortable, firm grip, both laterally and vertically. Pleasant to the touch, the SoftGrip dosage lever embodies innovative features such as lightness, ease of handling and practicality.

Moreover, it can be fitted either on the left or right, for greater ease and versatility of use.

The die-cast aluminium fork is resistant to repeated stress and extremely durable. The polyamide insert performs a self-centring function, facilitating the insertion of the filter holder in the fork and acting as a "shock absorber".

Moreover, the possibility of vertical adjustment makes it suitable for use with various types of filter holder.

The tamper is in aluminium to prevent bending. Its form allows optimum pressing of the coffee and maximum hygiene. If not necessary, the tamper can be replaced by a simple adapter cover.

La palanca de dosificación ha sido diseñada para un máximo confort de uso: la estructura de aluminio satinado se completa con un acabado SoftGrip.

Dotada de una forma ergonómica y funcional, garantiza un agarre cómodo y seguro ya sea lateral o verticalmente. Agradable al tacto, la palanca de dosificación SoftGrip alberga en sí características innovadoras como ligereza, manejabilidad y sentido práctico.

Por otra parte, puede colocarse ya sea a la derecha o a la izquierda para una mayor facilidad y versatilidad de uso.

La horquilla de aluminio fundido a troquel es resistente al uso repetido y tiene óptimas propiedades antidesgaste. La inserción de poliamida realiza una función de autocentrado, facilitando la introducción del portafiltros en la horquilla y amortiguando la fase de empalme. Asimismo, la posibilidad de ajuste vertical la hace idónea para el empleo de diversos tipos de portafiltros.

La prensa café tiene una estructura de aluminio que evita flexiones; su forma permite un prensado óptimo del café y una higiene máxima. Si no es necesaria, la prensa café puede sustituirse por una simple tapa adaptadora.

A alavanca de dosagem foi projetada para garantir o máximo de conforto de utilização: a estrutura em alumínio acetinado foi completada com um equipamento SoftGrip.

Dotada de uma forma ergonómica e funcional, garante um manuseamento cómodo e seguro, tanto lateral como verticalmente. Agradável ao tato, a alavanca de dosagem SoftGrip reúne características inovadoras, como a leveza, a maneabilidade e a conveniência.

Além disso, pode ser instalada tanto à direita como à esquerda, para uma maior facilidade e versatilidade de utilização.

O apoio fabricado em alumínio de fundição injetada é resistente a solicitações repetidas e com ótimas propriedades antiuso. A aplicação em poliamida desenvolve uma função de autocentragem, facilitando a introdução do porta-filtros no apoio e suavizando a fase de encaixe. Além disso, a possibilidade de regulação vertical torna-a ideal para ser usada com vários tipos de porta-filtros.

O pressionador tem uma estrutura em alumínio que evita flexões e a sua forma permite uma pressão ideal do café e o máximo de higiene. Se não for necessário, o pressionador pode ser substituído por uma simples tampa adaptadora.



Rancilio has always been dedicating particular attention and importance to the work area. The large tray reduces dispersion of the ground coffee to a minimum, and can easily be removed and repositioned once daily maintenance operations have been completed.

Para Rancilio, el área de trabajo ha sido siempre un espacio al que debe prestarse una atención e importancia particulares. La amplia bandeja reduce al mínimo la dispersión del polvo de café y se puede extraer y volver a colocar fácilmente después de las operaciones de mantenimiento diario.

A Rancilio considerou sempre a área de trabalho um espaço merecedor de particular atenção e importância. A ampla bandeja reduz ao mínimo a dispersão de pó de café e pode ser facilmente removida e recolocada uma vez completadas as operações diárias de manutenção.

TECHNICAL FEATURES

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

KRYO 65

Technical features

semiautomatic (ST) and automatic (AT) version

fins in die-cast aluminium

ThermoSteel treated steel burrs

continuous micrometric adjustment with anti-accidental rotation lock

aluminium outlet

hoppers in food-grade polycarbonate

Materials

aluminium, ABS and polyamide

Colours

anthracite grey

KRYO 65 ST/AT

Dimensions (WxDxH)

8.7x15.1x22.6 in
220x385x575 mm

Coffee bean container

2.9 lb (1.3 kg)

Production

15-20 lb/h (7-9 kg/h)

Voltage

110V - 230V

Power

450 W

Características Técnicas

versión semiautomática (ST) o automática (AT)

aletas de aluminio fundido a troquel

fresas de acero con tratamiento ThermoSteel

ajuste micrométrico de variación continua con bloqueo antígido para evitar giros accidentales

boca de salida de aluminio

tolvas de policarbonato alimentario

Características Técnicas

versão semiautomática (ST) e automática (AT)

aletas em alumínio de fundição injetada

moedores em aço com tratamento ThermoSteel

regulação micrométrica de variação contínua com bloqueio antirrotação acidental

boca de saída em alumínio

tremonha em policarbonato alimentar

Materiales

aluminio, ABS y poliamida

Colores

gris antracita

Cores

cinzento antracite

KRYO 65 ST/AT

Dimensions (AxDxA)

220x385x575 mm

Peso

13 kg

Contenedor de café en granos

1.3 kg

Dosis regulable

5.5-10 g

Producción

7-9 kg/h

Diámetro fresas

64 mm

Voltaje

110V - 230V

Frecuencia

50/60 Hz

Potencia

450 W

KRYO 65 ST/AT

Medidas (AxDxA)

220x385x575 mm

Peso

13 kg

Recipiente do café em grãos

1.3 kg

Dose regulável

5.5-10 g

Produção

7-9 kg/h

Diâmetro moedores

64 mm

Voltagem

110V - 230V

Freqüência

50/60 Hz

Potência

450 W



KRYO 65



KRYO 65 OD ON DEMAND

THE QUALITY OF INSTANT GRINDING

LA CALIDAD DE LA MOLIENDA INSTANTÁNEA

A QUALIDADE DA MOAGEM INSTANTÂNEA

ENGLISH

KRYO 65 (On Demand) is fitted with high-capacity 64 mm-diameter mills, ensuring production of 3.5 g/second. Grinding is instant, and takes place directly in the filter holder, ensuring a fresh, correctly dosed product.

The ergonomic design and quality of the material provide excellent stability even in situations of intense use. Grinding speed, precise dosing, and a clear, intuitive user interface make KRYO 65 OD the ideal grinder-doser for high-quality espresso-based beverages.

ESPAÑOL

KRYO 65 OD (On Demand, a la carta) cuenta con molinos de alto rendimiento con un diámetro de 64 mm capaces de garantizar una producción uniforme de 3,5 gramos por segundo.

La molienda es instantánea y tiene lugar directamente en el portafiltro, asegurando un producto fresco y dosificado correctamente. El diseño ergonómico y la calidad de los materiales proporcionan una gran estabilidad incluso si está sometido a un uso frecuente. La velocidad de la molienda, una dosificación precisa y un panel de mandos de usuario cómodo e intuitivo hacen de KRYO 65 OD el molino dosificador ideal para bebidas a base de espresso de máxima calidad.

PORTEGUÊS

O **KRYO 65 OD** (On Demand, a pedido) possui mós de alta produtividade com diâmetro de 64 mm para garantir uma produção equivalente a 3,5 gramas por segundo.

A moagem é instantânea e acontece diretamente no suporte do filtro, garantindo um produto fresco e corretamente doseado. O design ergonómico e a qualidade dos materiais conferem grande estabilidade, mesmo em situações de elevada utilização. A velocidade de moagem, a dosagem precisa, a interface de utilizador cômoda e intuitiva tornam o KRYO 65 OD no moinho doseador ideal para bebidas à base de café expresso de máxima qualidade.





THE POWER OF TOTAL CONTROL

EL PODER DEL CONTROL TOTAL

O PODER DO CONTROLO TOTAL

KRYO 65 OD is equipped with an easy-to-handle, ergonomic user interface. The LED Soft-Touch control panel allows the barista to program three different doses quickly and efficiently. The rapid-selection buttons for single and double doses are joined by a third "custom" button, that in addition to dispensing ground coffee in a continuous flow, can be set by baristas according to their specific needs. The large display allows the operating status of the grinder-doser and mill wear to be monitored in real time, and can be set to notify the user when a given weight of coffee has been ground. The horizontal progress bar monitors the progress of the current grinding operation.

KRYO 65 OD dispone de un panel de mandos de usuario ergonómico y fácil de usar. El panel Soft-Touch iluminado con LED, permite al barista programar de modo veloz y eficaz tres diferentes dosificaciones. Además de los botones de acceso rápido correspondientes a las dosis simple y doble, se cuenta con un tercer botón "custom" que, además de garantizar una preparación continua de la molienda, puede ser personalizado por el barista de acuerdo con sus necesidades específicas. La amplia pantalla permite una rápida visualización del estado de funcionamiento del molino dosificador y del estado de desgaste de los molinos gracias a la posibilidad de establecer una señal de aviso cuando se alcance una determinada cantidad de kilos de café molido. La barra de progresión horizontal visualiza el estado de avance de la molienda en curso.

O **KRYO 65 OD** dispõe de uma interface de utilizador ergonómica e simples de usar. O painel de comandos Soft-Touch iluminado a LED, permite ao empregado programar três dosagens diferentes de forma rápida e eficaz. Os botões de acesso rápido dedicados a doses individuais e duplas são acompanhados por um terceiro botão "custom" (personalizado), que além de garantir uma tiragem com moagem contínua, pode ser personalizado pelo empregado de acordo com as suas exigências específicas. O amplo visor permite uma visualização rápida do estado de funcionamento do moinho doseador e do estado de utilização das mós devido à possibilidade de programar um sinal de aviso quando for atingida uma determinada quantidade de quilogramas de café moído. A barra de progresso horizontal mostra o estado de progressão da moagem em curso.

HANDS-FREE

MANOS LIBRES

MÃOS LIVRES

The extreme versatility of **KRYO 65 OD** can be seen in its many possible operating modes.

The **KRYO 65 OD** can be activated automatically by inserting the filter holder, or by using the start button on the keypad, and ensures that the desired dose of coffee is ground instantly, whether automatically or in the "on demand" mode.

The practical, height-adjustable hands-free fork is designed to take any type of filter holder during grinding operations, leaving the barista free to get on with other tasks.

Thanks to this instant grinding system developed by Rancilio LAB, you will be able to monitor the total doses of coffee ground, expressed in grammes.

This information is extremely helpful for the user, and is of crucial importance for correctly assessing and analysing the consumption levels of a specific blend.

La extrema versatilidad de KRYO 65 OD se manifiesta mediante los múltiples modos de uso configurables.

Activable automáticamente al introducir el portafiltro o accionable directamente con el teclado, KRYO 65 OD garantiza la cantidad de café molido instantáneamente, ya sea con el modo automático o bien on demand (a la carta).

La práctica horquilla Hands-Free, fácilmente ajustable en altura, permite bloquear cualquier tipo de portafiltro durante la molienda, dejando al barista libre para operar con completa autonomía y tranquilidad.

Gracias a este sistema de molienda instantánea desarrollado por Rancilio LAB se puede tener bajo control la cantidad en gramos de las cantidades molidas.

Esta información es de gran importancia para el usuario, que tendrá a disposición un parámetro estratégicamente relevante para comprender correctamente y analizar el nivel de consumo de una mezcla específica.

A extrema versatilidade do KRYO 65 OD exprime-se através das múltiplas modalidades de utilização que podem ser configuradas.

Ativável automaticamente com a introdução do suporte do filtro ou acionável diretamente nas teclas, o KRYO 65 OD garante a dose correta de café moído instantaneamente, tanto no modo automático como on demand (a pedido).

O práctico garfo mãos livres, facilmente regulável em altura, permite bloquear qualquer tipo de suporte de filtro durante a moagem, deixando o empregado livre para operar em completa autonomia e tranquilidade.

Gracias a este sistema de moagem instantânea desenvolvida pelo Rancilio LAB, é possível controlar a quantidade em gramas das doses moidas.

Esta informação é de grande relevância para o utilizador, que terá à disposição um parâmetro estrategicamente relevante para uma correcta compreensão e análise do nível de consumos de uma mistura específica.





ATTENTION TO DETAIL

ATENCIÓN AL DETALLE

ATENÇÃO AO DETALHE

The exclusive geometry of the outlet spout, with a sloped dispensing chute, satisfies the need for consistent, precise dosing, at the same time ensuring ideal particle size for optimum quality in the cup. The fork in die-cast aluminium is fitted with a specially designed insert in shock-resistant plastic to ensure perfect centring and uniform distribution of the desired dose in any type of filter holder, increasing durability while ensuring maximum versatility of use.

La exclusiva geometría del conducto de salida con rampa de descenso inclinada satisface la necesidad de una dosificación constante y precisa, garantizando al mismo tiempo un grado de molienda idóneo y una calidad en taza óptima. La horquilla de aluminio fundido a troquel está dotada de una adecuada inserción de plástico a prueba de choques que garantiza un centrado perfecto y una distribución uniforme de la cantidad deseada en cualquier tipo de portafiltro, aumentando la vida útil y garantizando al barista la máxima versatilidad de uso.

A exclusiva geometria da conduta de saída com rampa de descida inclinada satisfaz a necessidade de uma dosagem constante e precisa, garantindo simultaneamente uma granulometria ideal para uma qualidade na chávena óptima. O garfo em alumínio de fundição injetada dispõe de uma aplicação em plástico antichoque que garante uma centragem perfeita e uma distribuição uniforme das doses desejadas em qualquer tipologia de suporte de filtros, aumentando a longevidade e garantindo ao empregado a máxima versatilidade de utilização.

PERFECT SET UP FOR EVERY SITUATION

INSTALACIÓN PERFECTA EN CUALQUIER CONDICIÓN
INSTALAÇÃO PERFEITA EM QUALQUER CONDIÇÃO

To ensure safe operation, the **KRYO 65 OD** version is provided with special protection for the particle size adjustment button, reducing the risk of it being accidentally turned on and ensuring total ease of use. The marriage of design and functionality is seen in the orange detail used to highlight the micrometric grinding adjustment knob, allowing the desired particle size to be set with extreme precision.

*Para una mayor seguridad de uso, **KRYO 65 OD** en versión on demand (a la carta) dispone de una adecuada protección del botón de ajuste del grado de la molienda para reducir el riesgo de un accionamiento accidental y para garantizar al usuario un confort de uso total. La fusión entre diseño y funcionalidad se manifiesta en el detalle color naranja con el que resalta la rueda de ajuste micrométrico de la molienda, para una gran precisión en la regulación del grado de molienda seleccionado.*

*Para uma maior segurança de utilização, na versão on demand (a pedido), o **KRYO 65 OD** dispõe de uma proteção do botão de regulação da granulometria para reduzir o risco de acionamento acidental e para garantir ao utilizador total conforto de utilização. A conjugação de design e funcionalidade emerge no detalhe cor-de-laranja com que é evidenciado o manípulo de regulação micrométrica da moagem, para uma elevada precisão na definição da granulometria pré-selecionada.*



TECHNICAL FEATURES

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

KRYO 65 OD

Technical features

dose dispensed by start button on keypad or by inserting filter
3 programmable doses: single, double, custom
ergonomic, multifunctional user interface
fins in die-cast aluminium
high capacity ThermoSteel treated stainless steel mills
micrometric adjustment with anti-accidental rotation lock
hoppers in food-grade polycarbonate
Hands-Free height-adjustable fork

Materials

stainless steel, die-cast aluminium, ABS and polyamide

Colours

anthracite grey

KRYO 65 OD

Dimensions (w×D×H) 8.7×15.1×22.6 in 220×385×575 mm	Weight 28.7 lb 13 kg
Coffee bean container 2.9 lb (1.3 kg)	Motor speed 1350 rpm
Production 15-20 lb/h (7-9 kg/h)	Burrs diameter 2.5 in (64 mm)
Voltage 110V - 230V	Frequency 50/60 Hz
Power 450 W	Potencia 450 W

Características Técnicas

función dosis desde pulsadores o con porta-filtro
3 dosis programables: singular, doble, personalizable
interfaz ergonómica y multifunción de usuario
aleación en aluminio fundido bajo presión
fresas en acero inox con tratamiento ThermoSteel
regulación micrométrica con bloqueo anti-rotación accidental.
tolvas de policarbonato alimentario
horquilla Hands-Free regulable en altura

Materials

acero inoxidable, aluminio, ABS y poliamida

Colores

gris antracita

Características Técnicas

iniciar com a dose programada ou personalizada (com suporte de portafiltro)
3 doses programáveis: simples, dupla e personalizada
interface ergonómico e multifuncional com o utilizador
alhetas em alumínio fundido
móis em aço temperado com tratamento ThermoSteel
afinação micrométrica com bloqueio anti-acidental.
Bocal de saída em policarbonato
suporte do portafiltro ajustável em altura

Materials

aço inoxidável, alumínio, ABS e poliamida

Cores

cinzento antracite

KRYO 65 OD

Dimensions (A×P×A) 220×385×575 mm	Peso 13 kg
Contenedor de café en granos 1,3 kg	Revoluciones motor 1350 rpm
Producción 7-9 kg/h	Diámetro moedores 64 mm
Voltaje 110V - 230V	Frecuencia 50/60 Hz
Potencia 450 W	Potência 450 W

KRYO 65 OD



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 Vía de Carlos III, 84 3rd-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



www.facebook.com/RancilioGroup



Rancilio Group Channel

Cod. 90011183 / 07-2014

www.ranciliogroup.com