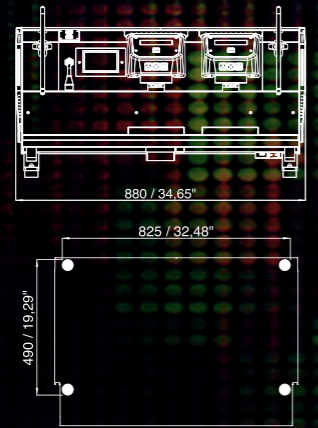
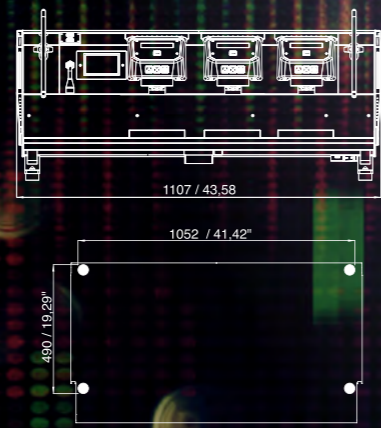
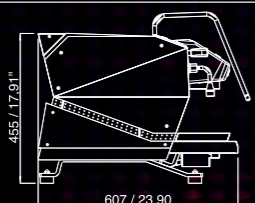



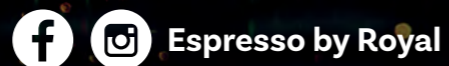
GENERATION-X

HAND MADE IN ITALY

	Model: 2GR	Model: 3GR
		
Gruppi Groups Gruppen Groupes Grupos	2 T.C.I. Caldaia Lt/US GAL Boiler Kassel Chaudière Caldera 11 Lt + (2x0,8 Lt) 2,91 US GAL + (2x0,21 GAL) W (range 220V-240V) 7300-8660 Peso Kg/lbs Net weight Nettogewicht Poids net 102 Kg / 225 lbs	3 T.C.I. Caldaia Lt/US GAL Boiler Kassel Chaudière Caldera 14 Lt + (3x0,8 Lt) 3,7 US GAL + (3x0,21 GAL) W (range 220V-240V) 8600-10210 Peso Kg/lbs Net weight Nettogewicht Poids net 125 Kg / 275 lbs
Models:	Technical draw:	Certifications:
2GR - 3GR		



segui nei canali social



CBC ROYAL FIRST srl
 Via Martiri Delle Foibe, 15
 31015 Scomigo di Conegliano - TV - IT
 T. +39 0438 394977
 F. +39 0438 394587
 M. info@royal1.it
 W. www.royal1.it

Espresso
by
ROYAL

Espresso
by
ROYAL

MACCHINA PER CAFFÈ ESPRESSO
ESPRESSO COFFEE MACHINE

GENERATION-X



T.C.I. - TEMPERATURA CONTROLLO INDIPENDENTE

- Con la nuova tecnologia T.C.I. si ha la capacità di gestire la temperatura di erogazione di ogni singolo gruppo, con la massima semplicità e la massima precisione. Dai display touch-screen a colori è possibile controllare e gestire in tempo reale la temperatura dell'acqua di ogni singolo gruppo.
- Un innovativo circuito di preriscaldamento dell'acqua garantisce un'eccellente stabilità termica anche in situazioni estreme.

T.C.I. - INDEPENDENT TEMPERATURE CONTROL

- Thanks to the new T.C.I. technology, each single group's delivery temperature can be easily managed, with maximum precision. From the touch-screen colour displays, the water temperature of each single group can be managed in real time.
- An innovative water pre-heating circuit guarantees excellent thermal stability, even in intense working conditions.

T.C.I. - UNABHÄNGIGE TEMPERATURREGELUNG

- Mit der neuen Technologie T.C.I. ist es möglich, die Abgabetemperatur jeder einzelnen Einheit mit maximaler Einfachheit und maximaler Präzision zu verwalten.
- Mit das Touch-Screen-Farbdisplay lässt sich die Temperatur jeder einzelnen Einheit steuern und verwalten. Ein innovativer Kreislauf zur Vorheizung des Wassers garantiert auch in extremen Situationen eine ausgezeichnete thermische Stabilität.

T.C.I. - TEMPÉRATURE CONTRÔLE INDÉPENDANT

- Avec la nouvelle technologie T.C.I., il est possible de gérer la température d'écoulement de chaque groupe, très simplement et avec une précision maximale.
- Les écrans tactiles en couleur permettent de contrôler et de gérer, en temps réel, la température de l'eau de chacun des groupes. Un circuit innovant de préchauffage de l'eau garantit une excellente stabilité thermique, y compris dans des situations extrêmes.

T.C.I. - TEMPERATURA CONTROL INDEPENDIENTE

- Con la nueva tecnología T.C.I. se tiene la capacidad de gestionar la temperatura de erogación de cada grupo individual, con máxima simplicidad y máxima precisión.
- Desde los display touch-screen a colores es posible controlar y gestionar en tiempo real la temperatura del agua de cada grupo individual. Un innovador circuito de pre calentamiento del agua garantiza una excelente estabilidad térmica aún en situaciones extremas.

P.P.I. - PROFILO PRESSIONE INDIPENDENTE

- Con il nostro nuovo sistema di controllo di pressione è possibile programmare cinque profili di pressione diversi per ogni gruppo, permettendo una perfetta e precisa estrazione del caffè espresso in tazza. Il nostro motto è Semplicità e intuizione. Con il nuovo e tecnologico display touch-screen, possiamo facilmente gestire in tempo reale la pressione che si vuole per il tempo che si vuole. L'operatore potrà così scegliere la curva di pressione personalizzata, per esaltare al meglio la miscela di caffè utilizzata.

P.P.I. - INDEPENDENT PRESSURE PROFILE

- Thanks to our new pressure control system, five different pressure profiles can be programmed for each group, allowing perfect and precise espresso coffee extraction into the cup. Our motto is Simplicity and intuition. Thanks to brand new touch-screen display technology, it's easy to manage the pressure you want, for as long as you want, in real time. Operators can personalise the pressure curve and get the best out of the coffee mix used.

P.P.I. - UNABHÄNGIGES DRUCKPROFIL

- Mit unserem neuen Druckkontrollsystem ist es möglich, fünf verschiedene Druckprofile für jede Einheit zu programmieren, um eine perfekte und präzise Extraktion des Espresso-Kaffees in die Tasse zu garantieren. Unser Motto ist Einfachheit und Intuition. Mithilfe des neuen und technologischen Touch-Screen-Displays lässt sich ganz leicht der gewünschte Druck für die gewünschte Dauer in Echtzeit verwalten. Der Betreiber kann somit die individuelle Druckkurve bestimmen, um die verwendete Kaffeemischung zu verbessern.

P.P.I. - PROFIL PRESSION INDÉPENDANT

- Avec notre système de contrôle de la pression, il est possible de programmer cinq profils de pression différents pour chaque groupe, ce qui permet une extraction parfaite et précise du café espresso dans la tasse. Notre devise est Simplicité et intuition. Avec le tout nouvel écran tactile technologique, nous pouvons facilement gérer, en temps réel, la pression qu'on souhaite pendant la durée qu'on souhaite. L'opérateur pourra ainsi choisir la courbe de pression personnalisée, pour exalter au mieux le mélange de café utilisé.

P.P.I. - PERFIL PRESIÓN INDEPENDIENTE

- Con nuestro nuevo sistema de control de presión es posible programar cinco perfiles de presión distintos para cada grupo, permitiendo una perfecta y precisa extracción del café expreso en taza. Nuestro lema es Semplicità e intuición. Con el novísimo y tecnológico display touch-screen, podemos gestionar fácilmente en tiempo real la presión que se quiere por tiempo que se desea. El operador podrá así escoger la curva de presión personalizada, para exaltar mejor la mezcla de café utilizada.



2-3 Groups Electronic model
Touch-screen color display

CARATTERISTICHE DI SERIE - STANDARD FEATURES TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN - CARACTÉRISTIQUES DE SÉRIE CARACTERÍSTICAS DE SERIE

- Nuove lance vapore con sistema anticottatura per agevolare l'utilizzatore.
 - Doccetta competizione con microfori rivestita con l'applicazione della nanotecnologia, un rivestimento NanoQuartz di alta qualità che migliora le proprietà antiaderenti di questa doccia e permette una distribuzione dell'acqua ancora più omogenea.
 - TFT display touch-screen a colori che consente di settare e monitorare i parametri di erogazione di ogni caffè e di ogni miscela attraverso intuitive icone, garantendo una resa eccellente.
 - Luci laterali di cortesia e luci sottogruppo che permettono un'illuminazione del vano di lavoro uniforme.
 - Caldaie in rame a circuito termosifonico coibentate per ridurre il consumo di energia e migliorare la stabilità termica rispetto alle tradizionali macchine per caffè. In aggiunta grazie alla modalità ECO si garantisce un'ulteriore risparmio energetico di 1,3 Kw nel modello 2 gruppi e 2,6 Kw nel modello 3 gruppi.
 - Griglie rialzate per la massima versatilità in tutte le preparazioni.
 - Gruppi termocompensati.
 - Scaldatazze elettronico termoregolato.
 - Filtri da competizione.
-
- New steam nozzles with anti-scald system to facilitate use.
 - Competition shower with micropores coated with the application of nanotechnology, a high quality NanoQuartz coating that improves the non-stick properties of this shower and allows even more homogeneous water distribution.
 - A TFT colour touch-screen display that allows setting and monitoring of the dispensing parameters of each coffee and of each blend through intuitive icons ensuring an excellent result.
 - Side courtesy lights and sub-group lights that allow uniform work space lighting.
 - Insulated thermosiphon circuit copper boilers to reduce energy consumption and to improve thermal stability with respect to traditional coffee machines. In addition, thanks to the ECO mode an additional energy saving is guaranteed of 1.3 kW in the 2 groups and 2.6 kW in the 3 groups model.
 - Raised gratings for maximum versatility in all preparations.
 - Heat-balancing units.
 - Thermoregulated electronic cup-warmer.
 - Competition filters.
-
- Neue, benutzerfreundliche Dampfdüsen mit Verbrühschutz-System.
 - Preisgünstige Brause mit Mikroperforierung und hochwertiger NanoQuartz-Antihaft-Beschichtung für eine noch gleichmäßige Wasserverteilung.
 - Über das TFT-Farb-Touchscreen-Display können Sie die Zubereitungsparameter für jeden Kaffee und jede Mischung über intuitive Symbole einstellen und überwachen für eine ausgezeichnete Ergiebigkeit.
 - Die seitliche Innenbeleuchtung und die Unterbeleuchtung ermöglichen eine gleichmäßige Ausleuchtung des Arbeitsraums.
 - Wärmeisolierte Kupferkessel senken den Energieverbrauch und erhöhen die thermische Stabilität
-
- im Vergleich zu herkömmlichen Kaffeemaschinen. Zusätzlich, Dank der ECO-Modus ist eine zusätzliche Energieeinsparung von 1,3 kW in den 2 Gruppen und 2,6 kW im 3-Gruppen-Modell garantiert.
 - Erhöhte Gitter für maximale Vielseitigkeit bei allen Vorbereitungen.
 - Temperatenausgleichsgruppen.
 - Thermoregulierter elektronischer Tassenwärmer.
 - Besondere Filter.
-
- De nouvelles buses vapeur avec système anti-brûlure pratique pour l'utilisateur.
 - Douchette compétition avec micro-trous revêtue avec l'application de la nanotechnologie, un revêtement NanoQuartz de grande qualité qui améliore les propriétés antiadhésives de cette douchette et permet une distribution de l'eau encore plus homogène.
 - Ecran tactile TFT couleurs qui permet de configurer et de contrôler les paramètres de distribution de chaque café et de chaque mélange à travers des icônes intuitives, pour garantir ainsi un résultat excellent.
 - Veilleuses latérales et lumières placées sous le groupe pour permettre un éclairage uniforme du compartiment de travail.
 - Chaudières en cuivre avec circuit à thermosiphon isolées pour réduire la consommation d'énergie et améliorer la stabilité thermique par rapport aux machines à café traditionnelles. En plus, le mode ECO garantit une économie d'énergie supplémentaire de 1,3 KW dans le modèle 2 groupes et de 2,6 KW dans le modèle 3 groupes.
 - Grilles rehaussées pour le maximum de polyvalence dans toutes les préparations.
 - Groupes thermocompensés.
 - Chauffe-tasses électronique à thermostat.
 - Filtres de compétition.
-
- Nuevas lanzas de vapor con sistema antiquemaduras para facilitar el trabajo del usuario.
 - Ducha de competición con microagujeros revestida mediante la aplicación de nanotecnología, un revestimiento NanoQuartz de alta calidad que mejora las propiedades antiadherentes de esta ducha y permite una distribución aún más uniforme.
 - TFT pantalla táctil en color que permite configurar y controlar los parámetros de erogación de cada café y cada mezcla mediante iconos intuitivos, garantizando resultados excelentes.
 - Luces laterales de cortésia y luces sub-grupo que permiten iluminar de modo uniforme el compartimiento de trabajo.
 - Calderas de cobre de circuito termosifónico, aisladas para reducir el consumo de energía y mejorar la estabilidad térmica en comparación con las máquinas de café tradicionales. Además, el modo ECO garantiza un ahorro de energía adicional de 1,3 kW en el modelo de 2 grupos y de 2,6 kW en el modelo de 3 grupos.
 - Rejillas elevadas para máxima versatilidad en todas las preparaciones.
 - Grupo profesional hidráulico con circulación termosifónica.
 - Calentador de tazas electrónico termoregulado.
 - Filtros de competición.



Customize your
venue every day.
Change lights
and create a new
environment!

GENERATION-X

