

OR 1926
Officina
Rancilio
1926

"Z9 - LE"

Anno: 1978
Categoria: Leva
Designer: Marco Zanuso

Il funzionamento è quello tradizionale e ormai noto negli anni: azionando la leva, il barisita solleva un pistone e richiama acqua dalla caldaia; rilasciando la leva, il pistone si abbassa e spinge l'acqua calda sulla polvere di caffè, ottenendo una erogazione arricchita dalla tipica crema. Ha una meccanica semplice, solida e robusta, ma necessita di un barista capace ed esperto.

Prosegue la collaborazione con Marco Zanuso: la struttura con bordi arrotondati rispecchia l'evoluzione del design del momento; i colori rimangono intensi e sgargianti e dimostrano la volontà, da parte dell'azienda, di sviluppare un progetto di bellezza per i propri prodotti nei confronti di un mercato che invece sembra trascurare esigenze di stile ed eleganza.

I concetti di "ergonomia" e "manutenibilità" sono sempre più evidenti e sempre più importanti per un prodotto come la macchina per caffè, ormai elemento essenziale per il bar che diventa luogo di aggregazione sociale, tanto da entrare nelle scene di vita rappresentate nei film.

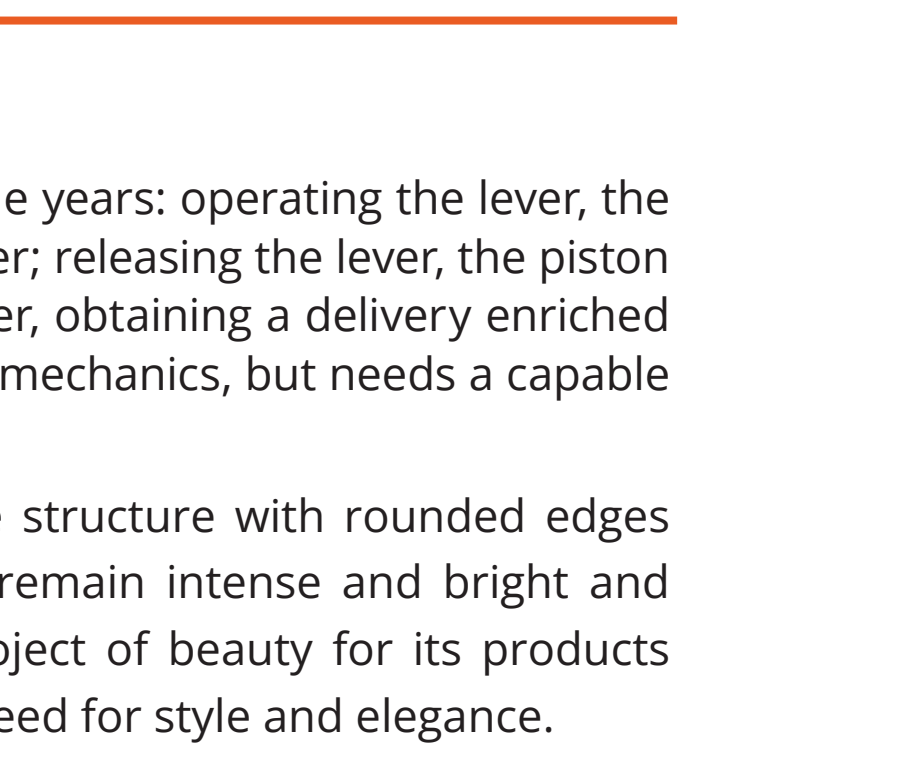
In questo periodo cambia la filosofia del bar e la macchina per caffè trova posto anche sul retro del bancone, quindi con l'area di lavoro del barista visibile al cliente; il nome **"Rancilio"** viene quindi riportato sul fronte della macchina e su tutta la strumentazione.

The functionality is traditional and well known over the years: operating the lever, the barisita raises a piston and draws water from the boiler; releasing the lever, the piston lowers and pushes the hot water on the coffee powder, obtaining a delivery enriched by the typical cream. It has a simple, solid and robust mechanics, but needs a capable and experienced bartender.

The collaboration with Marco Zanuso continues: the structure with rounded edges reflects the evolution of current design; the colors remain intense and bright and demonstrate the company's desire to develop a project of beauty for its products towards a market that instead seems to neglect the need for style and elegance.

The concepts of "ergonomics" and "maintainability" are increasingly evident and increasingly important for a product like the coffee machine, now an essential element for the bar that becomes a place of social aggregation, so much so that it enters the scenes of life represented in films.

During this period the philosophy of the bar changes and the coffee machine also finds a place at the back of the counter, therefore with the barista's work area visible to the customer; the name **"Rancilio"** is placed on the front and on all the equipments.



scopri
OFFICINA RANCILIO 1926
Via Don Galeazzi 22, 20015 Parabiago (MI)



OR 1926
Officina
Rancilio
1926

"Z9-RE"

Anno: 1978
Categoria: Erogazione
Designer: Marco Zanuso

È l'evoluzione della precedente "Z8 ISOMATIC"; viene riprogettato il gruppo erogatore, che ora ha una meccanica interna più robusta e permette di sopportare maggiori carichi di lavoro con minor manutenzione riducendo così i tempi di attesa e fermo macchina. Il barista deve semplicemente abbassare una piccola leva che aziona i meccanismi interni per erogare il caffè.

Prosegue la collaborazione con Marco Zanuso: la struttura con bordi arrotondati rispecchia l'evoluzione del design del momento; i colori rimangono intensi e sgargianti e dimostrano la volontà, da parte dell'azienda, di sviluppare un progetto di bellezza per i propri prodotti nei confronti di un mercato che invece sembra trascurare esigenze di stile ed eleganza.

I concetti di "ergonomia" e "manutenibilità" sono sempre più importanti per un prodotto come la macchina per caffè, ormai elemento essenziale per il bar che diventa luogo di aggregazione sociale, tanto da entrare nelle scene di vita rappresentate nei film.

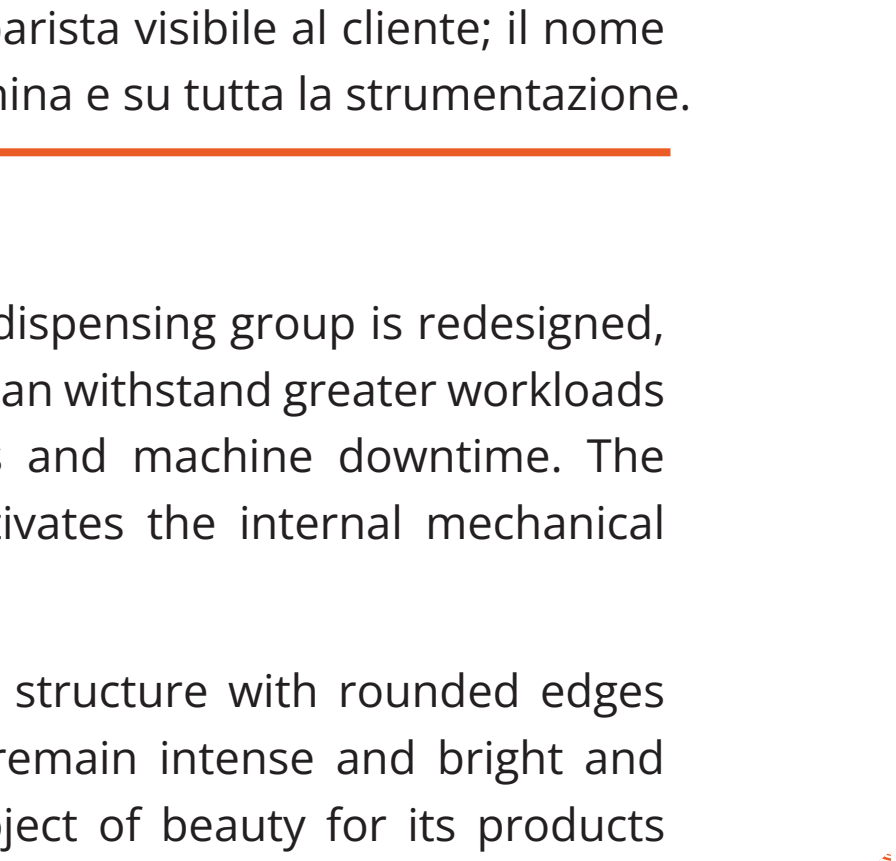
In questo periodo cambia la filosofia del bar e la macchina per caffè trova posto anche sul retro del bancone, quindi con l'area di lavoro del barista visibile al cliente; il nome **"Rancilio"** viene quindi riportato sul fronte della macchina e su tutta la strumentazione.

It is the evolution of the previous "Z8 ISOMATIC"; the dispensing group is redesigned, which now has a more robust internal mechanics and can withstand greater workloads with less maintenance, thus reducing waiting times and machine downtime. The barista simply has to lower a small lever which activates the internal mechanical mechanisms to dispense the coffee.

The collaboration with Marco Zanuso continues: the structure with rounded edges reflects the evolution of current design; the colors remain intense and bright and demonstrate the company's desire to develop a project of beauty for its products towards a market that instead seems to neglect the need for style and elegance.

The concepts of "ergonomics" and "maintainability" are increasingly evident and increasingly important for a product like the coffee machine, now an essential element for the bar that becomes a place of social aggregation, so much so that it enters the scenes of life represented in films.

During this period the philosophy of the bar changes and the coffee machine also finds a place at the back of the counter, therefore with the barista's work area visible to the customer; the name **"Rancilio"** is placed on the front and on all the equipments.



scopri
OFFICINA RANCILIO 1926

Via Don Galeazzi 22, 20015 Parabiago (MI)



OR 1926
Officina
Rancilio
1926

"Z9-CD"

Anno: 1978
Categoria: Erogazione
Designer: Marco Zanuso

È collegata direttamente alla rete idrica e, attraverso una pompa l'acqua viene spinta all'interno degli scambiatori della caldaia, dove viene riscaldata e quindi trasportata al gruppo di erogazione dove si trova il caffè in polvere.

Cambia il sistema di comando: ora il barista deve semplicemente ruotare un interruttore elettro-meccanico per azionare i meccanismi interni per erogare il caffè. Raggiunta la dose voluta, il barista deve riportare l'interrutore nella posizione di riposo.

Prosegue la collaborazione con Marco Zanuso: la struttura con bordi arrotondati rispecchia l'evoluzione del design del momento; i colori rimangono intensi e sgargianti e dimostrano la volontà, da parte dell'azienda, di sviluppare un progetto di bellezza per i propri prodotti nei confronti di un mercato che invece sembra trascurare esigenze di stile ed eleganza.
I concetti di "ergonomia" e "manutenibilità" sono sempre più evidenti e sempre più importanti per un prodotto come la macchina per caffè, ormai elemento essenziale per il bar che diventa luogo di aggregazione sociale, tanto da entrare nelle scene di vita rappresentate nei film.

In questo periodo cambia la filosofia del bar e la macchina per caffè trova posto anche sul retro del bancone, quindi con l'area di lavoro del barista visibile al cliente; il nome **"Rancilio"** viene quindi riportato sul fronte della macchina e su tutta la strumentazione.

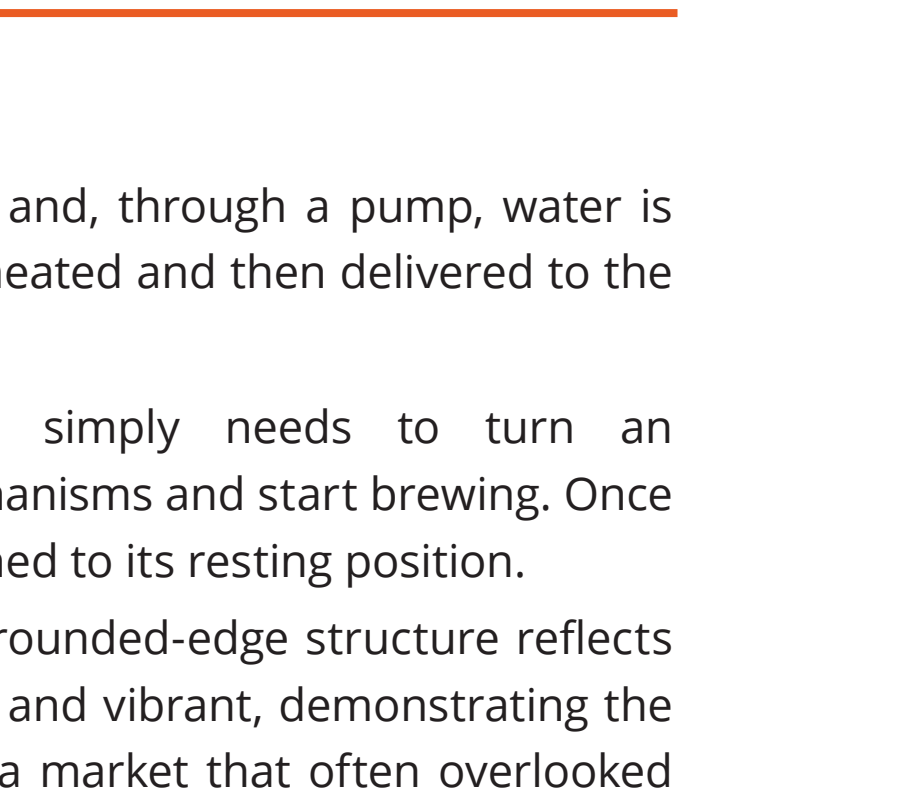
It is directly connected to the water supply network and, through a pump, water is pushed into the boiler's heat exchangers, where it is heated and then delivered to the brewing group, where the ground coffee is located.

The control system changes: the barista now simply needs to turn an electromechanical switch to activate the internal mechanisms and start brewing. Once the desired dose is reached, the switch must be returned to its resting position.

The collaboration with Marco Zanuso continues: the rounded-edge structure reflects the design trends of the time; the colors remain bold and vibrant, demonstrating the company's commitment to beauty and aesthetics in a market that often overlooked style and elegance.

The concepts of "ergonomics" and "maintainability" become increasingly important for a product like the espresso machine, now an essential element in cafés spaces that are also becoming key social hubs, often featured in films.

During this period the philosophy of the bar changes and the coffee machine also finds a place at the back of the counter, therefore with the barista's work area visible to the customer; the name **"Rancilio"** is placed on the front and on all the equipments.



scopri
OFFICINA RANCILIO 1926

Via Don Galeazzi 22, 20015 Parabiago (MI)



OR 1926
Officina
Rancilio
1926

"Z9-AT"

Anno: 1978
Categoria: Idraulica
Designer: Marco Zanuso

È l'evoluzione della precedente Z8 ATAMATIC: la macchina funziona senza motori elettrici ma sfrutta la pressione della rete idrica per condurre l'acqua al gruppo erogatore alla pressione necessaria. Il barista deve semplicemente azionare una piccola leva per far muovere una serie di valvole interne e convogliare l'acqua per erogare il caffè; raggiunta la dose voluta, la macchina si arresta automaticamente.

Viene molto apprezzata nei mercati Francesi, Canadesi e in Florida.

Prosegue la collaborazione con Marco Zanuso: la struttura con bordi arrotondati rispecchia l'evoluzione del design del momento; i colori rimangono intensi e sgargianti e dimostrano la volontà di sviluppare un progetto di bellezza per i propri prodotti nei confronti di un mercato che invece sembra trascurare esigenze di stile ed eleganza.
I concetti di "ergonomia" e "manutenibilità" sono sempre più evidenti ed importanti per un prodotto come la macchina per caffè, ormai elemento essenziale per il bar che diventa luogo di aggregazione sociale, tanto da entrare nelle scene di vita rappresentate nei film.

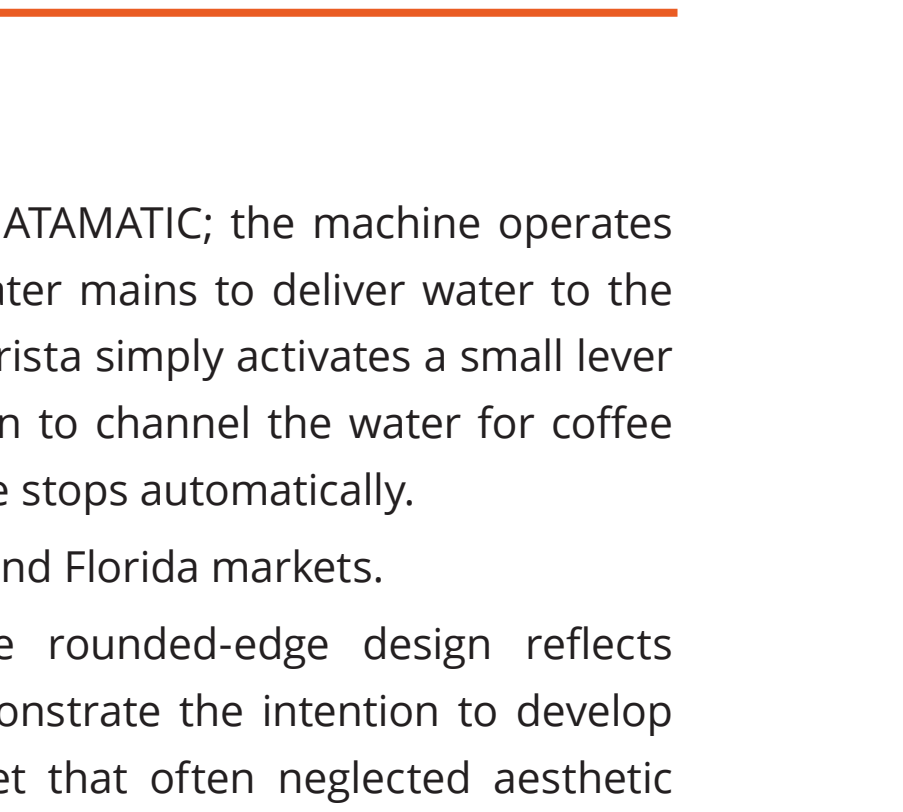
In questo periodo cambia la filosofia del bar e la macchina per caffè trova posto anche sul retro del bancone, quindi con l'area di lavoro del barista visibile al cliente; il nome **"Rancilio"** viene quindi riportato sul fronte della macchina e su tutta la strumentazione.

This model represents the evolution of the previous Z8 ATAMATIC; the machine operates without electric motors, using the pressure from the water mains to deliver water to the brewing group at the required pressure. Here too, the barista simply activates a small lever which, in turn, sets a system of internal valves in motion to channel the water for coffee extraction. Once the desired dose is reached, the machine stops automatically.

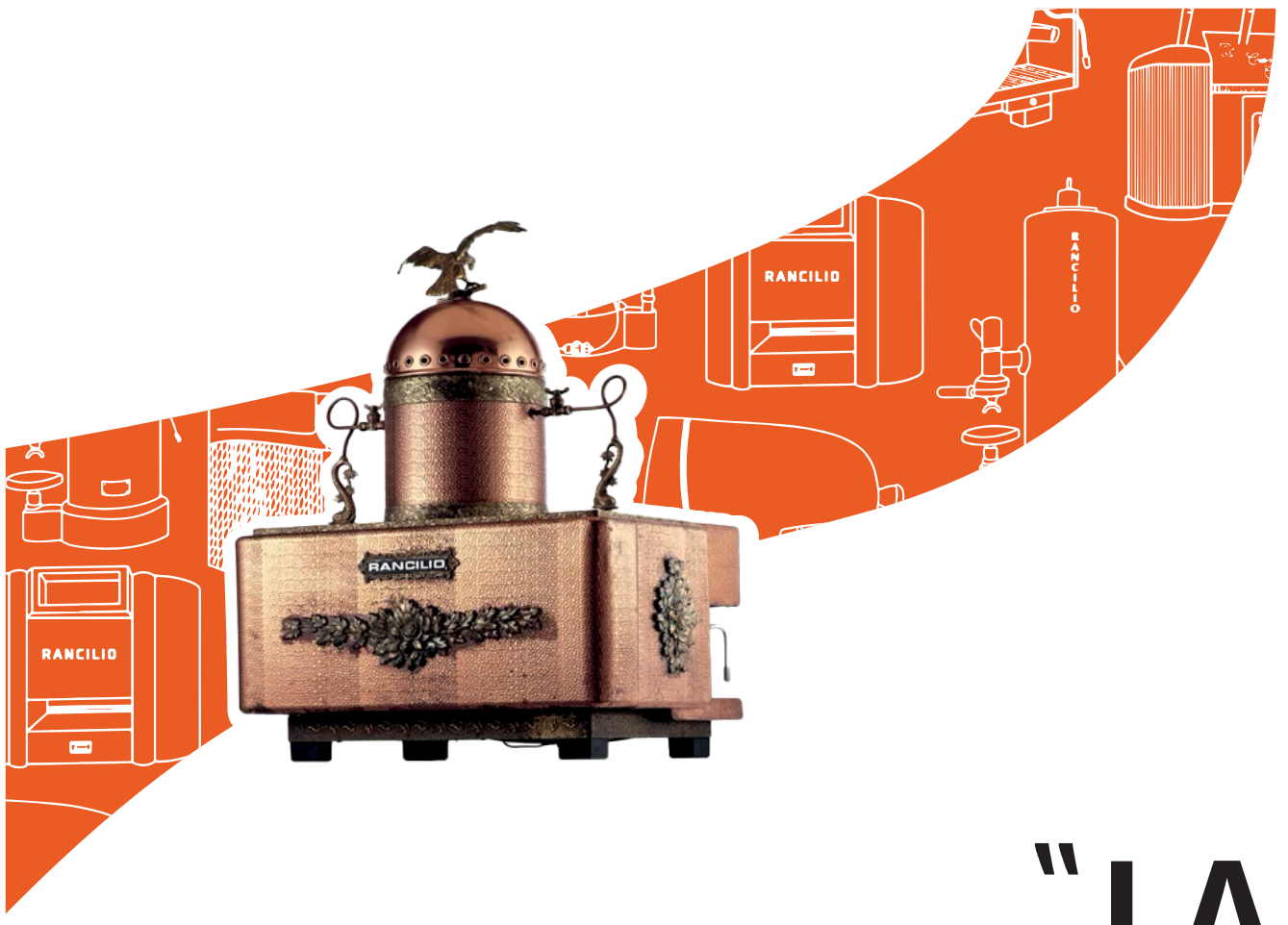
It was particularly well received in the French, Canadian, and Florida markets.

The collaboration with Marco Zanuso continues: the rounded-edge design reflects contemporary trends, and the bold, vibrant colors demonstrate the intention to develop beautiful and elegant products, in contrast to a market that often neglected aesthetic considerations.
The concepts of "ergonomics" and "maintainability" become increasingly evident and essential for espresso machines, now a central feature of cafés social spaces so iconic they are often depicted in film scenes.

During this period the philosophy of the bar changes and the coffee machine also finds a place at the back of the counter, therefore with the barista's work area visible to the customer; the name **"Rancilio"** is placed on the front and on all the equipments.



scopri
OFFICINA RANCILIO 1926
Via Don Galeazzi 22, 20015 Parabiago (MI)



OR 1926
Officina
Rancilio
1926

"LA RAMATA"

Anno: 1985
Categoria: Erogazione
Designer: R&D Rancilio

La presenza consolidata in mercati europei e americani, nonché l'approccio a nuovi mercati quali Australia, Canada e Sud America, portano richieste tecniche ma anche estetiche per proporsi al meglio alle tendenze e ai costumi delle varie nazioni, anche con finiture più elaborate.

La famiglia Z9 si amplia e nasce "La Ramata".

Commercializzata inizialmente proprio sul mercato americano e poi diffusa nel resto del Mondo, evidenzia uno stile rinnovato, composto da linee più morbide e decorazioni "sfarzose" rispetto alle precedenti macchine.

La cupola superiore ha solo una funzione estetica e richiama lo stile delle macchine per caffè degli anni '30, facendo riapparire anche la famosa aquila con le ali aperte.

Questa versione è studiata in modo da poter essere adattata ad ogni modello della serie Z9 così da offrire al cliente la possibilità di personalizzare la macchina per caffè in base ai propri gusti e alle caratteristiche del locale.

Il nome "**Rancilio**" è presente sia sul fronte della macchina in modo da essere ben visibile dal cliente sia dal lato del barista.

Una importante novità riguarda la ricerca della simmetria, volta ad attirare l'attenzione dei visitatori del locale.

The strong presence in European and American markets, along with its expansion into new regions such as Australia, Canada, and South America, brought both technical and aesthetic demands to meet the tastes and trends of different countries.

The Z9 family expanded with the introduction of "La Ramata".

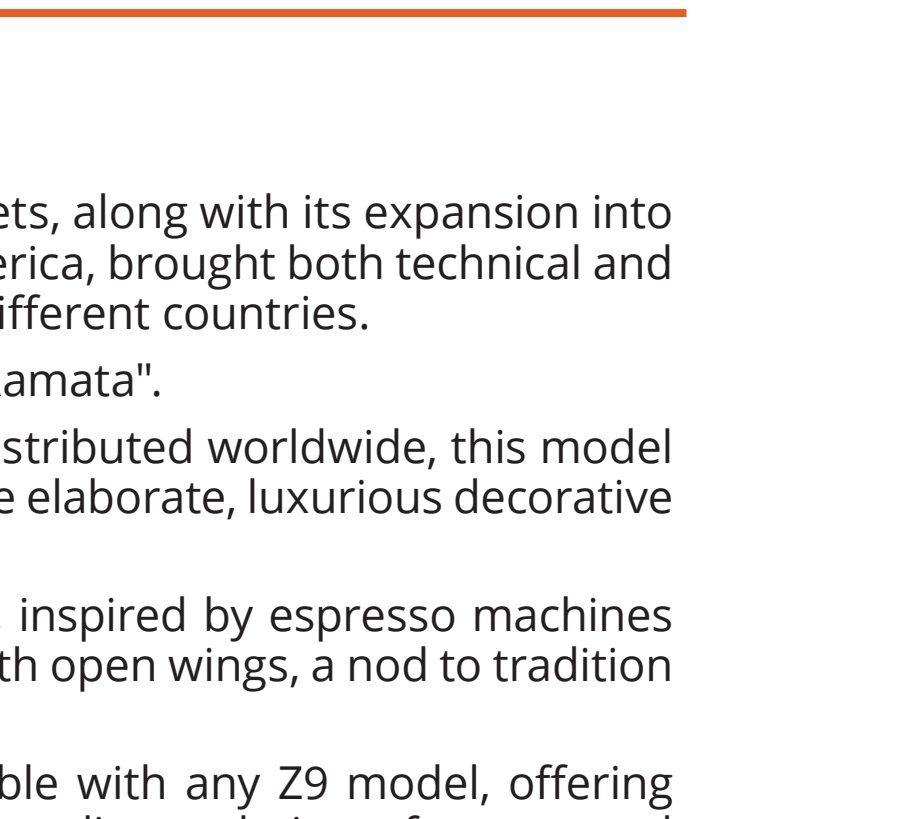
Initially launched on the American market and later distributed worldwide, this model showcased a refreshed style with softer lines and more elaborate, luxurious decorative elements compared to earlier machines.

The upper dome serves a purely decorative purpose, inspired by espresso machines from the 1930s. It also reintroduces the iconic eagle with open wings, a nod to tradition and brand heritage.

This version was specifically designed to be compatible with any Z9 model, offering customers the freedom to customize their machine according to their preferences and the style of their location.

The "**Rancilio**" name appears prominently on both the front, visible to customers and on the barista's side.

A notable innovation is the focus on symmetry, intended to catch the eye of patrons and enhance the visual appeal of the machine within the venue.



scopri
OFFICINA RANCILIO 1926

Via Don Galeazzi 22, 20015 Parabiago (MI)



OR 1926
Officina
Rancilio
1926

"Z9 - DE EXECUTIVE"

Anno: 1981
Categoria: Erogazione
Designer: Marco Zanuso

È l'ultima nata della famiglia Z9 e rappresenta una innovazione assoluta: l'elettronica "sale a bordo" anche della macchina per caffè e sostituisce buona parte della componentistica elettromeccanica di comando e controllo utilizzata fino ad ora.

Una scheda elettronica ora comanda le varie funzioni dei gruppi erogatori offrendo così al barista la possibilità di impostare dosi di caffè personalizzate e variabili.
Nuove funzionalità quali accensione e spegnimento automatico, controllo della quantità di acqua nella caldaia, alleggeriscono il lavoro del barista.

Il nome **"Rancilio"** è presente sia sul fronte della macchina in modo da essere ben visibile dal cliente sia dal lato del barista.

Una importante novità riguarda la ricerca della simmetria, volta ad attirare l'attenzione dei visitatori del locale.

In questo periodo cambia la filosofia del bar e la macchina per caffè trova posto anche sul retro del bancone, quindi con l'area di lavoro del barista visibile al cliente; il nome **"Rancilio"** viene quindi riportato su tutta la strumentazione.

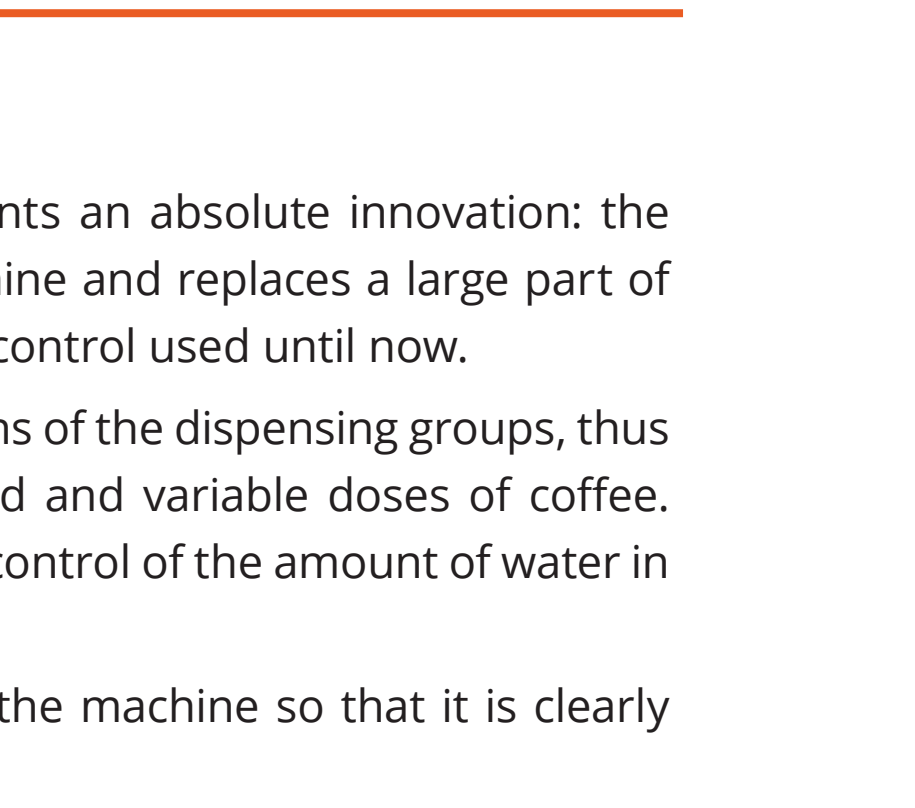
It is the latest addition to the Z9 family and represents an absolute innovation: the electronics "comes on board" also of the coffee machine and replaces a large part of the electromechanical components of command and control used until now.

An electronic board now controls the different functions of the dispensing groups, thus offering the barista the possibility to set personalized and variable doses of coffee. New features such as automatic switching on and off, control of the amount of water in the boiler, lighten the work of the bartender.

The name **"Rancilio"** is present both on the front of the machine so that it is clearly visible to the customer and on the bartender.

An important novelty concerns the search for symmetry, aimed at attracting the attention of visitors to the venue.

In this period the philosophy of the bar changes and the coffee machine is also placed on the back of the counter, so with the work area of the barista visible to the customer; the name **"Rancilio"** is then reported on all the equipment.



scopri
OFFICINA RANCILIO 1926

Via Don Galeazzi 22, 20015 Parabiago (MI)