



rhea

rh	TT	1
----	----	---

THE RHEA EVOLUTION

Notre héritage pour l'avenir

Depuis 1960, Rhea promeut l'excellence du Made in Italy par ses innovations et son design, avec l'objectif de faire évoluer sans cesse le monde de la distribution automatique.

Avec des technologies pionnières et des machines entièrement personnalisables, Rhea allie tradition, innovation et design, le tout sans compromettre la qualité et la durabilité.

Rhea ne se contente pas de penser à ce que vous voulez aujourd'hui, mais ce dont vous pourriez avoir besoin demain.



ALL ABOUT PEOPLE

La connaissance des goûts et des besoins

La compréhension des habitudes et des besoins, nous ont permis de développer et d'adapter nos recettes pour respecter et répondre aux préférences des consommateurs du monde entier, plaçant les personnes au centre d'une expérience Rhea complète et sur mesure.

Notre objectif est d'exporter la culture du Made in Italy partout dans le monde, en restant fidèle à la culture du café tout en développant de nouvelles boissons afin que chacun trouve celles qui lui correspondent.



BE CLEAN BE GREEN

Vers une solution durable

La priorité de Rhea est de produire des machines durables de haute qualité, dans un environnement et un contexte sûrs encourageant nos équipes à exprimer tout leur potentiel et leur créativité.

Nous faisons des choix éthiques dans notre chaîne d'approvisionnement, en minimisant l'impact environnemental et en maximisant les économies d'énergie afin d'atteindre des résultats durables. Comme le prouve notre technologie brevetée Varitherm, un chauffe-eau à induction permettant la diminution de la consommation d'énergie. Nos machines sont également fabriquées avec la Technologie Antibactérienne BioCote pour réduire la dégradation des matériaux et la présence de microbes.



ALL-ROUND QUALITY

Le seul but dans notre esprit

Derrière chaque table top Rhea, il y a des recherches exhaustives et des essais pour garantir aux consommateurs de la fiabilité de nos machines professionnelles.

Nous exportons l'excellence de la fabrication italienne et la culture du café dans le monde entier, afin de faire vivre l'expérience de déguster une boisson bien préparée



Des recettes parfaites pour satisfaire tous les gouts

Une pause-café Rhea est une expérience à 360° qui allie design, innovation et qualité, appuyée par le savoir-faire acquis de plus de 60 ans d'expérience.

Avec des technologies de pointe, des collaborations constantes avec des experts du café, et une équipe de techniciens expérimentés, nos machines peuvent fournir une large gamme de boissons internationales de haute qualité.



Le rh**TT1** est la machine parfaite pour les secteurs HoReCa et OCS.

- Nous avons étudié et développé la technologie innovante Variplus pour personnaliser chaque boisson à la perfection.

Variflex est un groupe d'infusion à dose et pression variables permettant d'offrir une large carte de cafés : de l'expresso italien au café américain.

Varitherm est un système de chauffe par induction qui génère d'importantes économies d'énergie. Il ajuste la température idéale pour chaque ingrédient à chaque boisson.



A SLEEK LOOK

Une conception ergonomique

Le rh**TT1** est la combinaison parfaite entre design et ergonomie. Cette machine est conçue pour s'adapter à tous les environnements et pour créer une expérience café intuitive aux consommateurs.

L'écran tactile, 7 ou 10 pouces, permet le paramétrage et la personnalisation de l'interface, et peut même être utilisé pour la diffusion d'informations.

La station de gobelets de 165 mm de hauteur, est équipée d'un capteur capable de détecter différentes hauteurs de contenants pour satisfaire toutes les préférences en matière de boissons.

La porte noir ou inox en option donne à la machine un look élégant et épuré, enrichi par le logo Rhea rétro-éclairé.



rh|TT1

rhea



A 360° INSIGHT

Un regard plus attentif

La rhTT1 est caractérisée par sa modularité et sa flexibilité. Les composants internes facilement accessibles sont organisés avec un système sémantique de couleurs qui facilite le nettoyage et l'entretien, garantissant une plus longue durée de vie au produit.

Cette machine a été conçue pour simplifier l'interaction entre le consommateur et l'opérateur, en développant une approche technologique simple qui permet une gestion à distance par télémétrie.

La qualité en tasse de cette machine peut être améliorée avec l'ajout de rhMM1 V+ module à Lait Frais pour créer des recettes encore plus savoureuses.



- 1 - CHAUDIÈRE 3,4 lt
- 2 - CHAUDIÈRE 500 cc
- 3 - VARITHERM
- 4 - VARIFLEX
- 5 - CODAGE SÉMANTIQUE
INTERNE DES COULEURS
- 6 - ÉCRAN TACTILE 10"
- 7 - ÉCRAN TACTILE 7"



rhTT1.v+



rhTT1.e



rhTT1.i

touch screen	7"	7"	7"
direct selections	up to 48	up to 48	up to 48
width-height-depth	375 x 610 x 575 mm	375 x 610 x 575 mm	375 x 610 x 575 mm
veriflex 45 or 36	✓	✓	-
vantherm	✓	✓	-
boiler capacity	500 cc	500 cc	3,4 l
max no. canisters	1+4	1+4	6
no. of mixing bowls	2	2	3
direct hot water	✓	✓	✓
configurations	E5 R2 - E4 R2 - E3 R1 - E3 A1	E5 R2 - E4 R2 - E3 R1 - E3 A1	I4 R3/ I5 R3/ I6 R3/ I4 A2
water tank capacity	3,5 l	3,5 l	3,5 l
electrical supply	230-50/60 V-Hz	230-50/60 V-Hz	230-50/60 V-Hz
power	3000 W	1600 W	1700 W
water supply	plumbed	plumbed	plumbed
front side panels color	inox or black	inox or black	inox or black
grid	black	black	black
cup support height	90 mm	90 mm	90 mm
dispensing area height	165 mm	165 mm	165 mm
Options			
touch screen 10"	optional	optional	optional
side hot water	optional	optional	optional
cup sensor	optional	optional	optional
pre-worked grinder	optional	optional	optional
stainless steel ring	optional	optional	optional
RFID	optional	optional	optional
Wi-Fi	optional	optional	optional
tm on	optional	optional	optional
LED enlightened logo	optional	optional	optional
modul-on	optional	optional	optional
autonomous water kit pump	optional	optional	optional



made in Italy in-cup quality innovation just sustainability

rheavendors group ©

www.rheavendors.com