

rhea 



- Espresso 
- Long Espresso 
- Cappuccino 
- Capp-Click 
- Caffè su Lait 
- Americano 
- Latte Macchiato 
- Milk 
- Chocolate 
- Choco Extra 
- Mocaccino 
- Tè 

rh TT 3.pro



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 goûts

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.

Nous avons étudié et développé la technologie Variflex, groupe d'infusion à dose et pression variables permettant d'offrir une large carte de cafés: de l'expresso italien au café américain en passant par des boissons gourmandes comme le latte macchiato et le café creme.



THE VERSATILE ONE

Le meilleur de l'ergonomie

La modularité et la polyvalence de la nouvelle machine rh**TT3.pro** vous propose une grande variété de boissons et de recettes pour satisfaire tous vos besoins.

L'interface capacitive permet une personnalisation complète des étiquettes de sélections, avec la possibilité de multiplier les choix avec jusqu'à 3 touches de pré-sélections en plus des 12 existantes.

Le rh**TT3.pro** est la machine idéale pour les boulangeries, restaurants, hôtels, cafés et mêmes salles de pause: elle peut être placée sous les éléments hauts grâce à son design horizontal. De plus, le distributeur d'eau chaude séparé permet une infusion de haute qualité.

Les panneaux frontaux et latéraux peuvent être personnalisés pour obtenir un design épuré et élégant à votre goût.



rh TT3.pro

rhea 



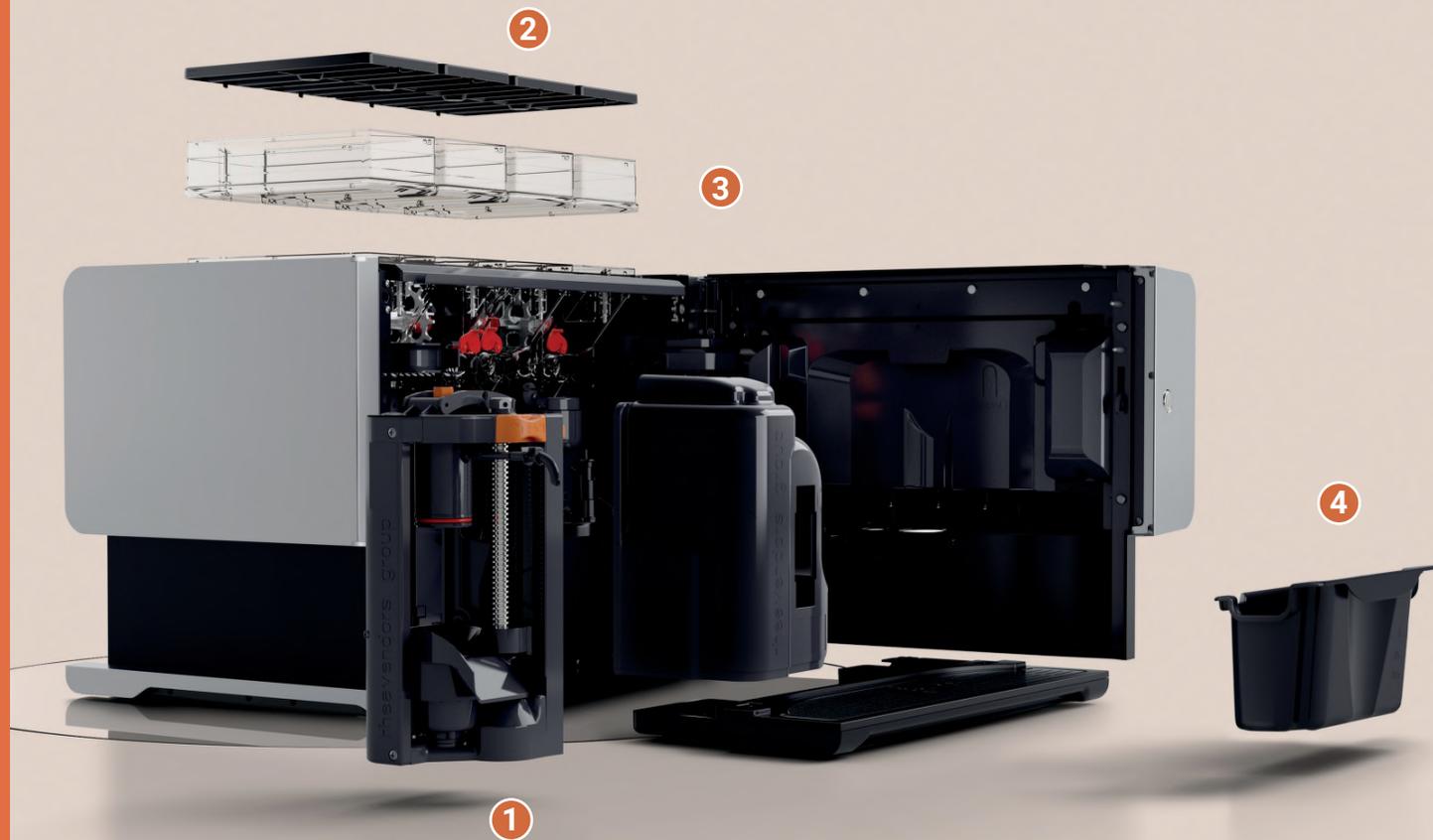
INNOVATION FROM WITHIN

Les nouvelles fonctionnalités

La **rhTT3.pro** a été conçue pour combiner design et fonctionnalité, sa gestion peut se faire à distance via un système de télémétrie.

Les bacs peuvent être agrandis et empilés grâce à un « kit de 4 extensions » en option, afin d'augmenter et optimiser la capacité en produit. Le couvercle des bacs est verrouillé par une serrure sécurisée, assurant un rechargement plus sûr et rapide.

Pour un processus de nettoyage plus accessible et plus court, nous avons développé une fonction de rinçage automatique activée par un capteur et une prédécoupe innovante permet une évacuation plus simple du marc de café.





rh TT3.pro

capacitive keyboard	✓
display	4,3" multicolor
preselections	up to 3
direct selections	up to 12
width-height-depth	580-452-522 mm
height dispensing area	120 mm
variflex 45/36	✓
configuration	E4 R2
boiler capacity	400 cc
coffee beans canister capacity	1 l
instant canister capacity	1,9 l
canister lid with key	✓
side hot water	✓
electrical supply	230-50/60 V-Hz
power	1600 W
water supply	plumbed
color	black and silver
grid	stainless steel
tank for automatic rinse detected	✓
illuminated cup station	✓
Options	
bluetooth	optional
tm-on	optional
pre-worked grinder	optional
modul-on water	optional
kit of 4 canister extension	optional
canister extension	increase + 1,25 l (each)



made in Italy Italy in-cup quality quality innovation sustainability

rheavendors group ©

www.rheavendors.com