

rhea 



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

rh TT 3.pro



# THE RHEA EVOLUTION

Nuestro legado para el futuro

Desde 1960, Rhea ha estado promoviendo la excelencia del Made in Italy mientras abre nuevos caminos para aumentar el potencial del mundo del vending.

Con tecnologías pioneras y máquinas totalmente personalizables, Rhea ha unido tradición, innovación y diseño, todo sin comprometer lo que más importa: la máxima calidad en taza y la sostenibilidad integral.

Rhea no solo está pensando en lo que quiere hoy, sino en lo que puede necesitar mañana.



# ALL ABOUT PEOPLE

Las personas y sus necesidades

Con la comprensión de los hábitos y necesidades internacionales, hemos adaptado nuestras recetas para respetar y satisfacer las preferencias de los consumidores locales en todo el mundo, colocando a las personas en el centro de una experiencia Rhea completa y personalizada.

Nuestro objetivo es exportar la cultura del Made in Italy por todo el mundo, manteniéndonos fieles a las recetas Italianas originales mientras desarrollamos nuevas bebidas bien elaboradas que fomenten la libertad de las personas para expresar sus propias preferencias.



# BE CLEAN, BE GREEN

Una forma sostenible

La prioridad de Rhea es entregar un excelente café de manera sostenible, respetando a las personas y el medio ambiente. Creemos en proporcionar un contexto seguro y alentador que permita a nuestro equipo expresar todo su potencial y creatividad.

Tomamos decisiones éticas con respecto a nuestra cadena de suministro y ciclo de vida de nuestros productos, minimizando el impacto ambiental y maximizando el ahorro de energía para comprometernos y lograr una sostenibilidad real.



# ALL-ROUND QUALITY

Desde Milán a todo el mundo

Detrás de cada máquina Rhea hay investigaciones y ensayos exhaustivos para garantizar que los mejores productos son entregados a todos nuestros consumidores.

Exportamos la excelencia de la fabricación Italiana y la cultura del café a todo el mundo, maximizando la calidad y, por lo tanto, el placer que se puede experimentar con una bebida bien elaborada.



Los consumidores de Rhea lo saben bien

Un coffee break de Rhea es una experiencia de 360° que aúna diseño, innovación y calidad, avalada por el saber hacer adquirido a lo largo de más de 60 años de experiencia.

Con tecnologías de última generación, colaboraciones constantes con expertos en café y un equipo de técnicos experimentados, nuestras máquinas pueden ofrecer una amplia gama de bebidas internacionales



de calidad donde realmente tenga opciones para elegir.

Hemos estudiado y desarrollado Variflex, un grupo de café regulable con cámara de infusión que se adapta a la cantidad de café molido requerida por cada selección de bebida específica: con una sola máquina, los clientes pueden elegir entre las especialidades de café Italiano, como el espresso clásico y el latte macchiato, y otras recetas de café como el Americano y el café creme.



# THE VERSATILE ONE

Ergonomía en su máxima expresión

La modularidad y versatilidad de la nueva **rhTT3** pone a su disposición una amplia variedad de bebidas y recetas para satisfacer todas sus necesidades.

La interfaz táctil permite una personalización completa de las etiquetas e imágenes del producto, con la posibilidad de hasta 3 preselecciones además de las 12 selecciones directas disponibles en la máquina

La **rhTT3** es la máquina ideal para panaderías, restaurantes, hoteles, cafeterías e incluso cocinas domésticas: puede caber fácilmente debajo de un armario gracias a su diseño ancho y bajo, adaptándose realmente a las nuevas y modernas necesidades. Además, la calidad de las bebidas se ve reforzada por la boquilla de agua caliente separada para infusiones de alta calidad.

Los paneles frontales y laterales también se pueden personalizar para conseguir un diseño elegante a su gusto.



rhTT3.pro

rhea 



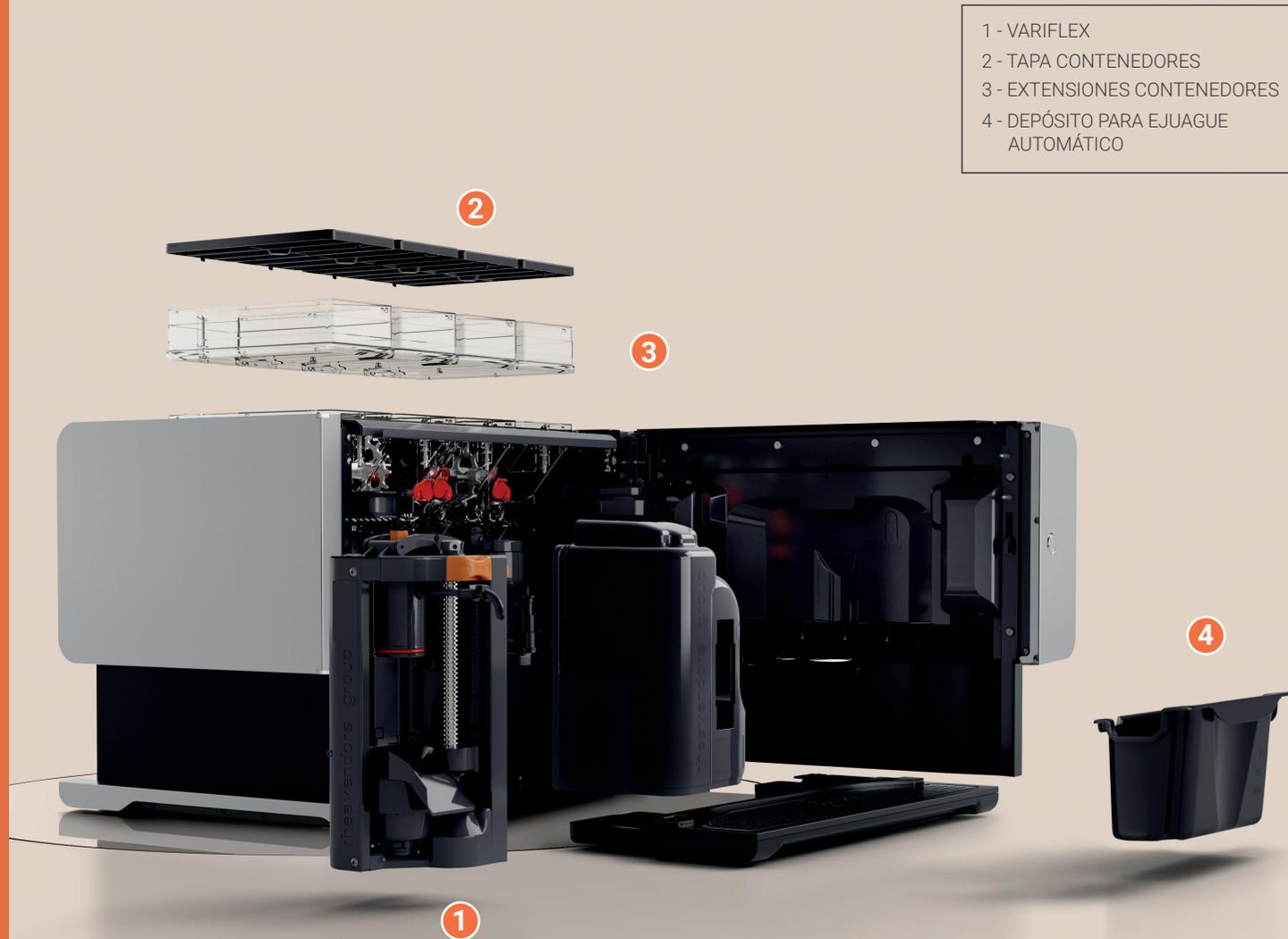
# INNOVATION FROM WITHIN

La rh**TT3.pro** nuevas características

La rh**TT3.pro** ha sido diseñada para combinar diseño y funcionalidad, ya que la máquina y sus recetas se pueden gestionar en línea a través de la telemetría.

Los contenedores se pueden ampliar y apilar con nuestro "kit de 4 extensiones para contenedores", que aumenta y optimiza la capacidad de producto. La zona de las tapas de los contenedores también está equipada con un bloqueo con llave combinado con un sensor de seguridad, lo que permite rellenar la máquina sin levantar las tapas, asegurando una recarga más segura y rápida.

Para un proceso de limpieza más fácil y rápido, hemos desarrollado una función de enjuague automático activada por un sensor de proximidad en el tanque de residuos dedicado y un innovador precorte Sistema de posos de café para permitir una eliminación de residuos sin problemas.





## 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	✓
<b>Options</b>	
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)

# rheavendors group

[www.rheavendors.com](http://www.rheavendors.com)



*made in Italy Italy in-cup quality quality innovation sustainability*

## rhea apliven

Rheavendors Apliven s.l.

C/La Màquina,10-A - 08850 Gavà (Barcelona) - España

Tel.:+34-934795040

E-mail: [info@rhea-apliven.com](mailto:info@rhea-apliven.com) - [www.rhea-apliven.com](http://www.rhea-apliven.com)