

laRhea variplus V⁺

La más alta gama de máquinas de café



La marca *laRhea* combina 60 años de experiencia en fabricación, con la cultura del café italiano y el estilo de Milán.

Las máquinas de café *variplus* de *laRhea* combinan la precisión y la consistencia de un barista italiano profesional con la preparación de un café totalmente automatizado, combinación perfecta tanto de rendimiento como de sabor.



laRhea

El delicado arte del sabor

Con laRhea / máquina de café Milano, se puede disfrutar de ligeras y deliciosas especialidades de café, idénticas a las servidas en las cafeterías de Milán.

Con nuestra galardonada tecnología **variplus**, se puede disfrutar de un completo menú de especialidades de café con un simple toque.



En la oficina

Temprano en la mañana o a media tarde. Siempre listo para ser servido. Un simple toque permite a sus clientes, invitados o empleados elegir su bebida favorita. Con **variplus**, ir a la oficina se convierte en un placer.

En el restaurante

Con una máquina semiautomática, podrá servir bebidas de máxima calidad. Todo su personal será capaz de hacer bebidas exactas a la solicitud del cliente y de su plena satisfacción.

Autoservicio

Ya sea un buffet de desayuno, una cafetería o una tienda de conveniencia, una operación rápida y fácil permite que sus clientes puedan disfrutar de su bebida en segundos. Es más, la tecnología clear touch, sencilla y clara, hace que los clientes realmente quieran interactuar con las máquinas.



la Rhea
macchine per caffè - milano



Ganadora del Premio Vending Star 2015



Una delicia para los sentidos

El tentador aroma de un café recién molido, el sabor cremoso de un cappuccino o el aspecto atractivo de un latte macchiato de tres capas. Las máquinas de café laRhea deleitan los sentidos con un simple toque. Bebidas tradicionales que se pueden convertir en recetas originales con el diseño elegante, completa la imagen



El secreto del café de alta calidad

Nuestros ingenieros han logrado reproducir la fórmula secreta del café servido por los baristas legendarios de Milán con la tecnología laRhea variplus.

Con una sola máquina, los clientes pueden elegir entre especialidades italianas como espresso clásico, cappuccino y latte macchiato, u otros estilos como Café americano, 'To-go' y café crème.



laRhea variplus V+ Line

Variplus, es la palabra que da nombre a la nueva línea, es un conjunto de tres tecnologías integradas diseñadas para coordinar y calibrar las muchas variables que influyen en la preparación de un café: presión de infusión, cantidad de café, temperatura del agua, granulometría y extracción.

En una verdadera cafetería italiana, hay un profesional capacitado que regula estos factores, ajustándolos con la experiencia de muchos años. El gran desafío en el servicio de café automatizado siempre ha sido reproducir esa experiencia mecánicamente, y estamos orgullosos de decir que variplus se acerca como nunca lo ha hecho ninguna máquina de café. La línea variplus es la última evolución de la filosofía de flexibilidad de Rheavendors. Como nuestra clientela siempre ha sido internacional, integramos tecnologías versátiles para adaptarnos a las preferencias del mercado local.



laRhea V+ eC



laRhea V+ grande



laRhea V+ grande premium



laRhea
macchine per caffè - milano



laRhea V grande 2 premium



laRhea V doppio & cup

variflex

Variable + flexible

Variflex es un grupo de café ajustable con una cámara de infusión que se adapta a la cantidad de café molido requerida por la bebida seleccionada por el usuario final, logrando así un aprovechamiento óptimo de la dosis. La interacción entre la mecánica y el software asegura la presión de infusión ideal, que a su vez significa una taza de café perfecta, en cada selección.



Opciones ampliadas

Las máquinas Variplus pueden equiparse con dos cámaras de infusión, una con una capacidad de 6-9 gramos de café molido para recetas más mediterráneas; la otra con una capacidad de 8-14 gramos, que además de ofrecer la opción de espresso, nos abre posibilidades a menús con bebidas más largas como el clásico americano "To go".

Naturalmente, la cantidad de agua necesaria para cada selección, entre 30 y 300 ml, se calibra automáticamente

varitherm

Siempre justo

Varitherm es un sistema de calentamiento diseñado para adaptarse a la receta de bebida específica solicitada. Como diferentes moliendas requieren diferentes tiempos de contacto con el café, el sistema ajusta automáticamente las variables de tiempo en contacto con el café. Lo mismo ocurre con la leche espumada para latte con leche.

Por fin puedes disfrutar de un buen latte macchiato con espuma - calentada a la temperatura adecuada - por igual tanto a la versión espresso como a la versión latte.



Ahorro de energía y bajo TCO

Varitherm presenta la tecnología de inducción que reduce el consumo de energía, lo que significa hasta un 63% de ahorro energético en modo inactivo en comparación con las calderas tradicionales. Además, el calentamiento por inducción reduce el consumo de gas de cal y por lo tanto el coste de la descalcificación.

* según Protocolo EVA-EMP - versión 3.0B
(laRhea V+ grande equipada con Variflex caldera de inducción y la rhea BL grande equipada con una caldera de gas)

varigrind

Tecnologías integradas

Varigrind es un molino ajustable que se comunica electrónicamente con el grupo de café variflex para ajustar el punto de molido más adecuado a la bebida seleccionada por el usuario final, desde grueso hasta súper fino, combinado con el sistema de calentamiento por inducción varitherm para determinar la temperatura ideal del agua.

que ajusta la temperatura del agua
Como sabrá cualquier experto en café,
temperaturas del agua y cantidades
molido.
para capuchino o leche pura para un café

ccchiato, con cada capa - café, leche,
ada. Las ventajas de Varitherm se aplican
a la instantánea.



CO

ión patentada de Rheavendors,
costes y consumos energéticos
ales.

duce drásticamente la acumulación
ficación frecuente.

Consistencia, fiabilidad, calidad

Varigrind se ajustará automáticamente para mantener la configuración inicial. También se adapta automáticamente a las condiciones y frecuencia de uso. En cualquier caso, asegura siempre una calidad constante sin necesidad de costosas intervenciones técnicas, ya sea in situ o remotamente.

n espera de calentamiento en comparación
(de 800 cc de capacidad)

Leche Fresca...

La base ideal para las especialidades de cafés italianos es la leche fresca fría o calentada al vapor hasta obtener una espuma cremosa.



Un consejo

Modul◀on para leche fresca con espumador, ideal para su uso en lugares atendidos por personal de servicio, como cafeterías, tiendas de alimentos, panaderías y demás, que están capacitados para mantenerlos. Es esencial asegurarse de que estos equipos son comprobados y limpiados con regularidad.

El programa de saneamiento simplifica la limpieza, pero no la reemplaza

Modul◀on cappuccino variplusV*

El nuevo vaporizador de leche premium V + usa la tecnología de inducción varitherm, que calienta y vaporiza la leche como un Barista profesional italiano. El módulo anexo a la máquina tiene capacidad para un litro de leche fresca, que se bombea directamente a la máquina. Se requiere personal asistente para la limpieza y relleno.

Modul◀on cappuccino

Nuestro módulo independiente para leche fresca transforma 4 litros de leche refrigerada fresca en una delicia gourmet. Diseñado específicamente para una instalación modular, la unidad está equipada con compresor, enfriador, caldera de vapor, bomba y un programa de desinfección en 3 etapas.

Se requiere personal asistente para la limpieza y reposición del tanque de leche.

...Leche en polvo



la Rhea
macchine per caffè - milano

La calidad de la leche en polvo sorprende a Baristas y conocedores del café por su cremosidad y sabor. Además, aporta ventajas prácticas: Está disponible en mayor cantidad, y la preparación es más fácil, por lo que cualquier persona puede hacer un cappuccino adecuado, en cualquier momento.



Una interesante suma

Las unidades Modul-on de cappuccino permiten aprovechar el contenedor interno de leche para otros ingredientes como productos sin lactosa o aromatizados, leche con sabor a vainilla o caramelo, etc. Duplicando así el número de opciones.

Una espuma increíble

La espuma de nuestras bebidas lácteas es maravillosamente cremosa y densa, proporcionando una experiencia sensorial única gracias a nuestro sistema Instant

Simple, rápido y delicioso

En algunos países, el 70% de todas las especialidades contienen leche caliente espumada. Por ejemplo, 2/3 de un cappuccino consiste en leche, mientras que un latte macchiato puede tener hasta un 80%. Lo que significa que necesitas mucha leche a mano y lista para su uso. La leche en polvo hace que sea fácil, rápido y delicioso.

Una bolsa de leche en polvo corresponde a 10 litros de leche líquida.

Personalización

¡Cree su propio menú de selecciones donde cada opción es un banquete para los ojos!

La composición del color de las máquinas laRhea variplus puede personalizarse según sus preferencias, o para que coincida con la decoración de su ubicación - ahora más flexible- Con nuestra nueva opción de forrado en madera. ¡La decisión es completamente suya!



Hemos visto cómo la gama variplus de laRhea responde a todas las necesidades prácticas. Pero no hemos olvidado la estética. El diseño elegante caracteriza toda la familia variplus, con toques especiales de elegancia, como la pantalla táctil all-glass. En los modelos grande premium y grande 2 premium, con gráficos personalizables y una pantalla de 7 pulgadas que puede ser programada para proporcionar información nutricional, publicidad o información importante.

Frío

Los nuevos rhea Cool están diseñados para ser emparejados con las máquinas de café variplus. Proporcionan agua fría y bebidas mixtas a base de agua. Rhea COOL MIX cuenta con un menú que puede incluir café helado, cappuccino helado y, por ejemplo, una bebida de yogur.



Área completa de bebidas

Visualmente, las máquinas comparten el mismo diseño elegante, con colores contrastantes que reflejan su propósito: cálido con tonos oscuros para bebidas calientes y relajantes y tonos claros y nítidos para bebidas frías y refrescantes. Están unidos por un espaciador que transmite la idea de una estación de bebidas completa y unificada. Al ofrecer a los clientes un complemento refrescante al café, usted amplía su negocio mientras que ayuda a la gente a sentirse mejor, y todo el mundo gana.

Modul◀on

Un sistema modular que puedes configurar según su ubicación específica, el espacio disponible y el gusto personal. Modul◀on es adaptable en cualquier contexto, ya sea una oficina, sala de descanso, cafetería, fábrica, pastelería, habitación de hotel o área de recepción ¡Con el concepto modul◀on, las opciones son infinitas!



¡Porque el orden hace la vida más fácil!

Organice su estación de café laRhea variplus de forma eficiente y profesional. Los módulos están diseñados para ser compatibles con las máquinas, por lo que no hay límites a las posibilidades de personalización. Desde vasos de diferentes tamaños hasta cajones de almacenamiento, tanques de agua extra, dispensadores de leche fresca, bolsas de té, azúcar, agitadores, tapas y módulo para monedero de cambio ... Cualquiera que sea la necesidad de su empresa o de sus clientes, nuestro sistema garantiza que a todos les resulte fácil y agradable para seleccionar exactamente la bebida y los accesorios que desean. Cada taza, cada vez.

Mantenimiento remoto por telemetría

El sistema de servicio opcional tm-on le permite conocer cualquier mal funcionamiento de manera inmediata a través de un mensaje de error. Dado que su máquina está conectada en línea las 24 horas, su socio de servicio puede proporcionar rápidamente una nueva configuración o modificar sus valores de dosificación (menú de bebidas) sin tener que desplazar personal al punto. Tm-on es un sistema de mantenimiento a distancia realmente ingenioso, diseñado para hacer su vida más fácil.




Corpus delizioso!

Sólido y atractivo. Uni-Base le da a laRhea la característica de la economía de espacio. Todos los modelos se pueden acomodar en Uni-Base. Dispone de la opción de un estante en la parte superior, lo que permite colocar los módulos con los accesorios más cerca de la máquina. La Uni-Base ofrece un amplio espacio para almacenar café, tazas y accesorios.




Italia

rhea 

Nederland

rheavendors
benelux

China

rheavendors 
china

Österreich

rheavendors 
österreich

Deutschland

rheavendors 
servomat

Polska

rheavendors 
polska

España

rheavendors 
apliven

Россия

rheavendors 
east

France

rheavendors 
france

United Kingdom

rheavendors 
UK