

Loi Rhea
goes Coffee Shop



El equipo de Rheavendors en la feria Euvend de Colonia (Alemania) – Mayo 2019



Nuevas soluciones para nuevos hábitos

Los ritmos cada vez más rápidos y apremiantes de la innovación y las tecnologías digitales han favorecido la globalización y la fusión de las culturas, que constantemente influyen y redefinen los estilos de vida y los espacios en los que vivimos y trabajamos.

Espacios antaño bien definidos como bares, restaurantes, hoteles, showrooms, tiendas, espacios públicos y de trabajo, hoy atraviesan una fase de cambio profundo, caracterizado por una fuerte y mutua fusión.

Vivimos en espacios cada vez más fluidos entre los sectores público y privado que requieren de soluciones capaces de adaptarse a funciones nuevas e interconectadas que, a su vez, generan una demanda de productos con un diseño que debe ser práctico e innovador en cuanto a formas, materiales, facilidad de uso y ergonomía.

Rheavendors ha asumido este desafío ofreciendo nuevas soluciones: laRhea goes Coffee Shop es una combinación perfecta de calidad en la taza e innovación tecnológica.

Gracias a la colaboración con algunos de los más grandes expertos en café, Rheavendors ha desarrollado nuevas recetas de mezclas que promueven la tradición italiana, respetando los diferentes gustos internacionales.

Además, la combinación de productos específicos y los nuevos hábitos de los consumidores de todo el mundo es el corazón de 7 nuevos conceptos creados por Rheavendors.





Con motivo del "Fuorisalone" 2019, Rheavendors presentó el proyecto "¿Cappuccino verdadero o tradicional?".

Durante el evento "Fuorisalone-D Food Design", Matteo Beluffi, campeón de Latte Art, junto a su hermano y maestro pastelero Dario, reinterpretaron la receta original del cappuccino, modificando el orden de erogación de la leche y el café.

tradizionale

La cultura del café italiano

El concepto Tradicional define un nuevo estándar en el que la estrella absoluta es el café, también pensado como base de otras bebidas como el cappuccino, elaborado según recetas y métodos tradicionales bajo la atenta guía de "Maestros Baristas" de excelencia certificada.

El gusto y el saber hacer de las recetas tradicionales confirman la importancia fundamental de dos vertientes de la filosofía Rheavendors: la calidad en la taza y la innovación tecnológica, que encuentran la síntesis perfecta en la tecnología Variplus y que son los verdaderos pilares de las máquinas laRhea "Made in Milán".



laRhea V+ grande premium



Espresso Napoli



Moccacino 1987



Cappuccino Vero



Latte Macchiato Trinity



La cultura del café más allá de las fronteras

“El desarrollo de una máquina que responde a las diferentes preferencias de todas las personas podría compararse con un piano cuyo teclado permite tocar una variedad de música y sonidos más o menos intensos. Nuestras máquinas hacen posible esta libertad y precisión”. **Carlo Majer**

Nuestra experiencia nos ha enseñado que la máquina es una herramienta que debe dar la posibilidad de modular su oferta atendiendo a los diferentes gustos y hábitos del mercado al que se dirige.

La tecnología patentada de Variplus nos permite preparar bebidas a base de café de acuerdo con los gustos locales, adaptándolas a una amplia gama de recetas internacionales. Nuestra solución única está presente en la máquina laRhea V+ grande 2 premium, equipada con tecnología V+, y nuestro módulo de leche fresca rhMM1.v+, que garantizan una alta calidad en la taza.



laRhea V+ grande 2 premium y rhMM1.v+

-  Espresso El Salvador
-  Coffee Night Tokyo
-  Kaffee Schwarz Berlin
-  Cappuccino Grand Cru
-  Double Shot Cappuccino NY
-  Latte Les Alpes



laRhea
macchine per caffè - milano



Paolo Barichella, Executive Food Design Advisor, durante la presentazione di alcune ricette speciali a base di caffè elaborate con macchine laRhea in Sigep 2020.

Gourmet Coffee Experience

Creatividad en la taza

Como dijo **Henry Ford**: "Hay un progreso real solo cuando los beneficios de una nueva tecnología son para todos". Según Paolo Barichella, Food Designer, galardonado con la Mención de Honor Compasso d'Oro, la tecnología es una parte integral del diseño, un compañero esencial de la creatividad.

Con esto en mente, Barichella ha trabajado con nuestras máquinas, desarrollando, gracias a la tecnología Variplus, una serie de recetas y técnicas para un café más creativo y seductor utilizando ingredientes fácilmente disponibles. El café italiano es una de las bebidas más populares del mundo, pero la gente siempre quiere probar algo nuevo.

Por eso, aquí tiene una selección exclusiva de bebidas y recetas saludables que le dan un toque de creatividad al ritual del café.



laRhea V+ grande 2 premium



Superhealth
- espresso ristretto
- ginseng
- una pizca de jengibre y cúrcuma



Milkoffee
- leche en polvo salada
- espresso ristretto
- cacao y azúcar en polvo



Chocoffee
- chocolate
- espresso ristretto



Chocomilk
- leche en polvo
- chocolate
- polvo de cacao



La solución para diversificar su oferta

No solo café.

De las bebidas que un consumidor elige frente a una máquina, el café representa solo el 26%.

Al combinar una de las máquinas COOL con el modelo laRhea V+ eC o rhea Business Line eC, CoCo puede satisfacer un conjunto cada vez más amplio de solicitudes y necesidades.

Los consumidores siempre podrán elegir entre espresso, cappuccino, café cortado, moccacino o café con leche, y nuestras máquinas siempre garantizarán la máxima calidad.

La solución CoCo amplía aún más esta libertad de elección: 12 recetas calientes y 4 bebidas frías a base de agua que cubren el 74% restante de la demanda del mercado.



Agua



Esencia 1



Esencia 2



Espresso



Capuchino 1



Café con Leche

CoCo, estación totalmente automatizada para café y bebidas frías

COOL



Cool range

No solo café

El café es la bebida energética más popular del mundo. Pero todos necesitamos otras fuentes importantes de energía como vitaminas, minerales y azúcares naturales para mantener un correcto equilibrio metabólico.

La gama rhea COOL permite todo esto.

Una propuesta única que incluye una oferta amplia y completa. La COOL AQUA ofrece agua filtrada pura, mientras que la COOL ACQUA PLUS también agrega dos refrescantes bebidas a base de jarabe. La COOL MIX suministra la más amplia gama de bebidas saludables a base de agua y productos en polvo que, integrados con el café, aportarán al consumidor una sensación de bienestar.

Porque la vida es una cuestión de equilibrio.



La familia de máquinas rhea COOL



Instant Quality

Calidad en la variedad

Dependiendo de la ubicación, la velocidad puede ser determinante.

Ya sea en una sala de desayunos concurrida o en una oficina abarrotada, una máquina instantánea le permite entregar el café de la más alta calidad rápidamente, combinando velocidad y conveniencia.

Con la rhea Business Line, ya no tendrá que elegir entre café molido e instantáneo.

Gracias a la innovadora tecnología de preparación, estas máquinas pueden dispensar tanto bebidas a base de café soluble como molido, ofreciendo así una gran variedad de especialidades internacionales: desde el espresso italiano hasta café ToGo, normal o descafeinado, con leche fresca o en polvo, vegano, con o sin lactosa, y en todas las combinaciones posibles.



ginseng



café



topping



leche sin lactosa



chocolate



tè

rhea BUSINESS LINE Ec y grande



Coffee Corner station

Un excelente café en cualquier momento y en cualquier lugar

Nuestra Coffee Corner Station es la solución ideal para ubicaciones desatendidas, como áreas de autoservicio, tiendas de conveniencia o estaciones de servicio.

Gracias al monedero de cambio integrado y en combinación con nuestra gama modul-on, la rhea Business Line Doppio&Cup puede convertirse en la solución perfecta "to go", con una amplia selección de bebidas a base de café hasta un máximo de 300 cc.

Café de primera calidad todo el día, todos los días.



rhea BUSINESS LINE Doppio&Cup



TO-GO
Estaciones de servicio



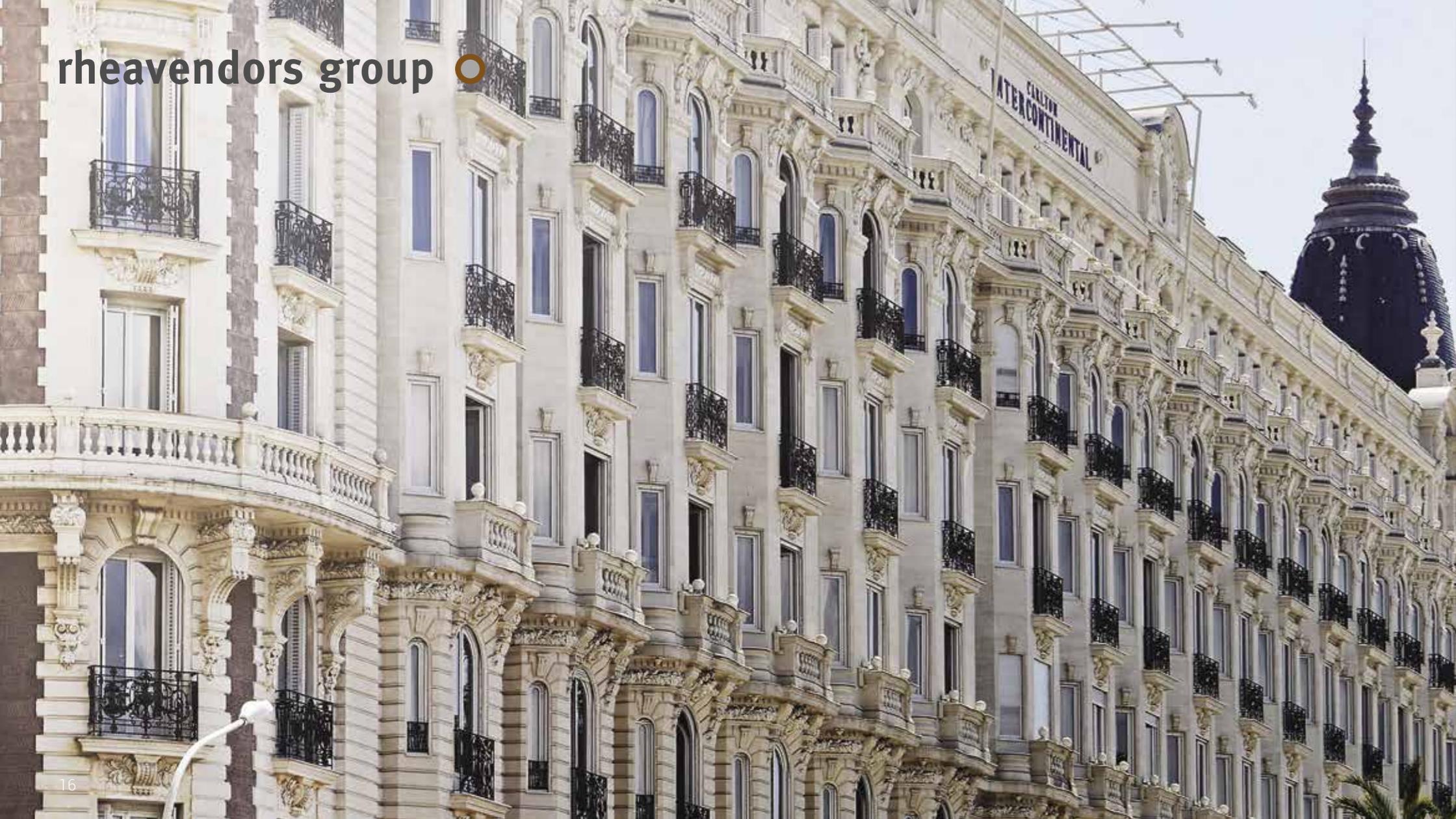
Self Service
Caída automática del vaso



Retailing



Sistema de pago



Hotel Boutique

Una nueva experiencia retail

Nuestra solución de Hotel Boutique está diseñada para brindarle la mejor experiencia retail 24/7.

Una alta capacidad para una gran variedad de aplicaciones, es lo que le permite diversificar su oferta: en la hall de un hotel, tiendas de conveniencia, comercios o Spa.

Las máquinas multitienda pueden alcanzar una capacidad de 1680 artículos, para un servicio de venta completo y siempre disponible.



LOBBY
Tienda de regalos



SPA
Kit de belleza



FLOOR SERVICE
Tiendas de conveniencia



LXL6 multishop y snack saphirh



laRhea
macchine per caffè - milano



laRhea
goes Coffee Shop

Coffee Corner Furniture

Su Coffee Shop en cualquier momento y en cualquier lugar

Presentado por primera vez en la feria EuVend 2019, los Coffee Corner ofrece al consumidor una experiencia completamente nueva.

Rheavendors ha diseñado 3 modelos diferentes con características específicas, todos construidos a partir del concepto de modularidad.

WOODY - completo y compacto
JANUS - fiable y económico
ECO - simple y sostenible

Concebido con una variedad de opciones de iluminación para resaltar sus productos y su marca, y para integrar características técnicas como: cables, tanque de agua y módulos-on para vasos.

Realizado según el concepto de modularidad, el mobiliario es fáciles de enviar, transportar y montar. Crear tu propio rincón de café nunca ha sido tan fácil.



WOODY



JANUS



ECO

rheavendors group 

www.rheavendors.com

rhea  apliven

Rheavendors Apliven s.l.

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

Tel.: +34-93-4795040

E-mail: info@rhea-apliven.com