

EL GRUPO





LA RHEA EVOLUCIÓN

Nuestro legado para el futuro

Desde 1960, Rhea ha promovido la excelencia de Made in Italia, al tiempo que se abren nuevos caminos para aumentar el alcance y el potencial de la industria del vending.

Con tecnologías pionera y máquinas totalmente personalizables, Rhea siempre ha reunido tradición, innovación y diseño sin comprometer lo que más importa: la calidad superior y la sostenibilidad de todo el ciclo de vida del producto. Porque Rhea no solo está pensando en lo que quieres hoy, sino en lo que puedes necesitar mañana.



EL GRUPO

Todo comenzó en los años 60

Rhea Vendors Group, fundada por Aldo Doglioni Majer en 1960, es uno de los mayores productores de máquinas de café personalizadas en el mundo.

Durante más de sesenta años, Rhea se ha destacado por su amplio alcance internacional, diseño de alto nivel, tecnología puntera, y la excelencia Made in Italy.

Habiendo evolucionado de un actor global en el vending a un pionero en su introducción al nuevo comercio minorista, la hostelería y el vending.

Rhea confirma su misión de interpretar y, a menudo, anticiparse a un mercado en constante evolución.





EL MUNDO DE RHEA

Una presencia planetaria

Con una producción 100% Made in Italy y sede en Caronno Pertusella (Varese), la empresa cuenta con dos centros de producción en Italia y once sucursales en el extranjero.

Con clientes en más de 100 países,

Rhea exporta productos italianos de excelencia en la fabricación y la cultura del café al mundo, guiando a la industria del vending en continua evolución hacia nuevos servicios y mercados.



LA EXPERIENCIA ESTÁ DESTINADA A SER COMPARTIDA

CALIDAD

La calidad no solo se aplica a los productos y servicios, sino a toda la experiencia del consumidor a través de en el que se transmite la percepción de calidad.

Por eso nos preguntamos:

¿Y si el tiempo necesario para dispensar un café de calidad no se limitaba a esperar, sino que en realidad mejoraba la calidad de nuestro valioso tiempo?

Y respondimos transformando la pausa para el café de una parada apresurada para repostar en un momento perfecto, a la vez estimulante, relajante y satisfactorio.





UNIFICADA SOSTENIBILIDAD

SOSTENIBILIDAD

Para Rhea, la sostenibilidad significa respeto por las personas y para el medio ambiente.

Tomamos decisiones éticas con respecto a nuestra cadena de suministro y todo el ciclo de vida de nuestros productos, con la vista puesta hacia la minimización del impacto ambiental y la maximización del ahorro de energía.

Nuestra empresa utiliza 100% renovable fuentes de energía y materiales reciclables.



NOS TOMAMOS LAS COSAS PERSONALMENTE

HECHO A MEDIDA

Para Rhea, «hecho a medida» significa escuchar a todos nuestros grupos de interés, desde el mercado hasta el operador, a los usuarios finales, cada uno de los cuales tiene necesidades diferentes.

Rhea se compromete a suministrar máquinas personalizadas diseñado para dar cabida no solo a las diferentes empresas estilos, sino también diferentes hábitos culturales, lo que nos permite ofrecer una máquina adaptada a la identidad de su marca y las bebidas que mejor se adapten a las preferencias del consumidor local.





DE LA TRANSACCIÓN A LA INTERACCIÓN

INNOVATION

La innovación es el motor que une todos nuestros valores fundamentales juntos, desde la sostenibilidad hasta la calidad y la personalización.

Porque la innovación no es solo una cuestión de tecnología, es también de los procesos y la percepción.

Rhea construye máquinas que se comunican e interactúan con el consumidor, ganándose así su confianza.
Una herramienta estratégica para ofrecer nuevas opciones de compra y experiencias a medida, todo respaldado, por supuesto, con tecnología puntera.



LA OCULTA COMPLEJIDAD DETRÁS DE UN SIMPLE MOMENTO DE PLACER

Nuestra fórmula secreta para un café perfecto

La galardonada tecnología patentada Variplus es un sistema de tres componentes: Variflex, Varigrind y Varitherm, que funcionan juntos para coordinar la presión de preparación ideal, la molienda, la cantidad de agua y temperatura, personalizándolas para cada bebida dentro de las selecciones que ofrecen nuestras máquinas.

A diferencia de las cafeteras tradicionales, Variplus ajusta todos los factores para que cada bebida sea única, exactamente como se supone que deben prepararse. Con Variplus, es como tener un barista italiano profesional a su servicio, las 24 horas del día, los 7 días de la semana.



AHORRO ENERGETICO

Varitherm. La temperatura perfecta

Sistema de calentamiento por inducción Varitherm ajusta la temperatura del agua a la receta específica de la bebida solicitada, incluso para diferentes ingredientes dentro de la misma receta.

Y debido a que utiliza tecnología de inducción, te permite ahorrar más del 70% sobre los costes y consumos energéticos en comparación con las calderas tradicionales.

EROGACIÓN FLEXIBLE

Variflex. La presión de preparación perfecta

Variflex es una cafetera autoajustable que presenta una cámara de preparación que ajusta su volumen a la cantidad de café molido requerida por la bebida del usuario final, haciendo así un uso óptimo de la dosis. La interacción entre la mecánica y el software garantiza la presión de preparación ideal, así como una distribución homogénea de las moliendas.

MOLIENDA INTELIGENTE

Varigrind. La molienda perfecta

Varigrind es un molinillo autoajustable que se comunica electrónicamente con la cafetera para dispensar mejor la molienda adecuado a la receta de la bebida seleccionada por el usuario final, de grueso a súper fino. Éste no solo abre las posibilidades de una gama más amplia de bebidas, además garantiza la calidad del producto .

Varitherm le permite
dispensar diferentes
Ingredientes de la
la misma bebida a diferentes
Temperaturas



Espuma de leche
58°
.....

Espresso
90°
.....

Leche
65°
.....



Variflex le permite
elegir entre especialidades
italianas como Classic
espresso, capuchino,
u otros estilos como
Americano y café
Crema



Varigrind lo hace
posibilidad de ajustar la
molienda para cada
Receta individual



LA CREATIVA EXPERIENCIA DEL CAFÉ

Eleva tu juego de café

Henry Ford dijo: "Hay progreso real solo cuando Los beneficios de una nueva tecnología son para todos". En Rhea, La tecnología es una parte integral del diseño, inseparable de la creatividad. Por eso invitamos a Paolo Barichella y Andrea Lattuada Desarrollar una serie de recetas y técnicas para hacer café más creativo, utilizando ingredientes que uno puede encontrar fácilmente en un supermercado.

La gente siempre está ansiosa por probar algo nuevo, y a través de nuestra colaboración con Paolo y Andrea, puede ofrecer una selección única de recetas sabrosas y saludables para regalar el ritual del café: un toque de estilo creativo.

- < Paolo Barichella. Asesor ejecutivo de diseño de alimentos
- > Andrea Lattuada. SCA Formador y barista galardonado





MÁS ALLÁ DEL CAFÉ

Saca el barista que llevas dentro

"El trabajo de afinar una máquina para responder a las necesidades de las personas, las preferencias podrían compararse con tocar el piano. Hay un teclado que se puede tocar con audacia o delicadeza, en línea con gustos de la gente", dijo una vez Carlo Majer, Rhea lo sabe. La delicia no puede definirse por un solo criterio, Así que construimos máquinas que los tienen en cuenta a todos. Y cuando poner nuestro diseño y tecnología de vanguardia en manos de destacados expertos en café como Chiara Bergonzi y Matteo Beluffi, no hay límite para las posibilidades de acomodación la amplia gama de diferentes preferencias, respetando al mismo tiempo la calidad de la tradición cafetera.

- < Chiara Bergonzi. SCA entrenadora y campeona italiana de Latte Art
- > Matteo Beluffi. Campeón de Latte Art





EL VALOR DEL TIEMPO

Siente cada momento con belleza

Kairos es la máquina de café visionaria creada por Rhea y Davide Livermore para conmemorar el 60º aniversario de la empresa.

Un modelo de edición limitada que combina el café recién hecho con el valor del tiempo, Kairos eleva la pausa para el café a un momento de belleza y cultura. Su pantalla deliberadamente sobredimensionada, junto con una aplicación, le permite elegir su bebida utilizando tecnología sin contacto y luego embárcate en un viaje experiencial que aprovecha al máximo el recurso más preciado de todos: **tu tiempo**.





EXPANSIÓN SIN LÍMITES

Adéntrate en otra dimensión

Por primera vez en la historia del vending, Rhea combina el placer del café de calidad, el arte de la fotografía y la belleza de la naturaleza con la tecnología de realidad aumentada, transformando la pausa para el café en un portal a una experiencia inmersiva y multisensorial. Diseñado por la fotógrafa y activista Simona Ghizzoni y el director de ópera Davide Livermore, Monolite está completamente revestido con paneles de vidrio retroiluminados que dan vida tridimensional a las fotografías de Ghizzoni de la reserva natural de Tevere-Farfa.

En 2022, Monolite recibió el prestigioso Good Design Award, un premio internacional establecido en 1950 por los legendarios arquitectos/diseñadores Eero Saarinen y Charles y Ray Eames. "El Premio al Buen Diseño da fe de nuestro compromiso con la creación de productos que no solo presten un servicio, sino que también se conviertan en vehículos de comunicación, enriqueciendo el ritual diario de la pausa para el café y recordándonos la frágil belleza de la naturaleza" - Andrea Pozzolini, CEO de Rhea.

LA COLECCIÓN

rhea  / Tabletop

rhTT1



rhTT1.v+

Disponible en negro o acero inoxidable
Pantalla táctil de 7" (opcional 10")
Hasta 48 selecciones directas
Cafetera Variflex
Calentador de inducción Varitherm
hasta 5 botes



rhTT1.e

Disponible en negro o acero inoxidable
Pantalla táctil de 7" (opcional 10")
Hasta 48 selecciones directas
1 caldera 500 cc
Cafetera Variflex
hasta 5 contenedores



rhTT1.i

Disponible en negro o acero inoxidable
Pantalla táctil de 7" (opcional 10")
Hasta 48 selecciones directas
1 caldera 3,4 lt
hasta 6 contenedores



rhea  / Tabletop

rhTT3



rhTT3.pro
Pantalla multicolor de 4,3"
Teclado capacitivo: hasta 12 selecciones
directas
4 contenedores con posibilidad de
ampliación





rhea  / Tabletop

rhea
Business
Line



rhea BL eC
Pantalla a color de 3,5"
Teclado capacitivo - 12 selecciones
directas
Cafetera Variflex
Hasta 3 contenedores Variflex



rhea BL grande
Pantalla a color de 3,5"
Teclado capacitivo - 12 selecciones
directas
Cafetera Variflex
Hasta 5 contenedores Variflex



rhea BL vho
tolva visible
Pantalla a color de 3,5"
Teclado capacitivo - 12 selecciones
directas
Cafetera Variflex
hasta 5 contenedores



rhea BL doppio&cup
3,5" color display
capacitive keyboard - 12 direct selections
variflex brewer
up to 6 canisters
cup dispenser



rhea  / Tabletop

laRhea V⁺





laRhea V+ eC
Pantalla a color de 3,5"
Teclado capacitivo - 12 selecciones directas
Tecnología Variplus
1 molinillo
hasta 3 contenedores



laRhea V+ grande
Pantalla a color de 3,5"
Teclado capacitivo - 12 selecciones directas
Tecnología Variplus
1 molinillo
hasta 5 contenedores



laRhea V+ grande premium
Pantalla táctil de 7"
Hasta 48 selecciones directas
Tecnología Variplus
1 molinillo
hasta 5 contenedores



laRhea V+ grande 2 premium
Pantalla táctil de 7"
Hasta 48 selecciones directas
Tecnología Variplus
2 molinillos
hasta 5 contenedores



laRhea V+ doppio&cup
Pantalla a color de 3,5"
Teclado capacitivo - 12 selecciones directas
Tecnología Variplus
1 molinillo
hasta 6 contenedores
dispensador de vasos automático



rhea  / Tabletop

rhea
COOL



rhea COOL AQUA
 Agua purificada y carbonatada
 Pantalla de 3,5 colores
 4 selecciones directas de agua



rhea COOL AQUA PLUS
 Agua purificada y carbonatada +
 concentrados
 Pantalla a color de 3,5"
 2 sabores



rhea COOL MIX
 Agua purificada + polvos instantáneos
 Bebidas Summetime
 Pantalla a color de 3,5"
 3 contenedores



rhea COOL MIX
 Agua purificada + polvos instantáneos
 Bebidas de batido
 Pantalla a color de 3,5"
 3 contenedores

rhea  / Milkmachine

rhMM range





rhMM1.v+
emparejable con máquinas de
inducción Rhea
Color Negro
potencia 24V*



rhMM2.v+
emparejable con máquinas de
inducción Rhea
Unidad de refrigeración integrada - 4l de
capacidad
gas refrigerado R600
Color Negro
potencia 24V*



rhea  / Freestanding

rhFSrange



rhFS1.buttons
 Teclado de selección
 Hasta 16 selecciones directas
 Cafetera Variflex
 1 caldera o Varitherm
 1 molinillo
 Hasta 2 torretas de vasos
 hasta 8 contenedores



rhFS1.touch 21,5
 Pantalla táctil de 21,5"
 Hasta 64 selecciones directas
 Cafetera Variflex
 1 caldera o Varitherm
 1 molinillo
 Hasta 2 torretas de vasos
 hasta 8 contenedores



rhFS2.touch 24
 Pantalla táctil de 24"
 Hasta 64 selecciones directas
 Cafetera Variflex
 2 calderas o Varitherm
 hasta 2 molinillos
 Hasta 2 torretas de vasos
 hasta 9 contenedores



rhFS2.touch 32
 Pantalla táctil de 32"
 Hasta 64 selecciones directas
 Cafetera Variflex
 2 calderas o Varitherm
 hasta 2 molinillos
 Hasta 2 torretas de vasos
 hasta 9 contenedores

rhea  / Freestanding

luce zero





luce zero.0
capacitive keyboard
16 selections
variflex brewer
1 boiler
1 grinder
up to 7 canisters
1 cup turret



luce zero.1
Teclado capacitivo
24 selecciones
Cafetera Variflex
1 caldera
1 molinillo
hasta 8 contenedores
1 torre de vasos



luce zero.2
Teclado capacitivo
24 selecciones
Cafetera Variflex
Calentador de inducción Varitherm
hasta 2 molinillos
hasta 9 contenedores
2 torres de vasos
Dispensador de tapa opcional



luce zero.premium
Monitor de 15"
Teclado capacitivo
24 selecciones
Cafetera Variflex
Calentador de inducción Varitherm
hasta 2 molinillos
hasta 9 contenedores
2 torres de vasos
Dispensador de tapa opcional



luce zero.touch
pantalla táctil
Hasta 64 selecciones
Cafetera Variflex
Calentador de inducción Varitherm
hasta 2 molinillos
hasta 9 contenedores
2 torres de vasos
dispensador de tapa

rhea  / Free-standing

luce zero
snack



luce zero side snack
Máquina esclava
Capacidad hasta 1120 productos
hasta 8 estantes x máx. 7 espirales
cada unidad frigorífica R290
FTCA - LED
Flexspir



luce zero snack
Teclado capacitivo de 12 botones
Pantalla a color de 4,3"
Capacidad hasta 1120 productos
hasta 8 estantes x máx. 7 espirales
cada unidad frigorífica R290
FTCA - LED
Flexspir



luce zero air snack
Teclado capacitivo de 12 botones
Pantalla a color de 4,3"
Capacidad hasta 1120 productos
hasta 7 estantes x máx. 7 espirales
cada unidad frigorífica R290
FTCA - LED
Flexspir
Ascensor para vender productos
frágiles



luce zero snack.touch
Pantalla táctil de 32"
hasta 48 selecciones
Capacidad hasta 1260 productos
hasta 7 estantes x máx. 9 espirales
cada unidad frigorífica R290
FTCA
Flexspir



luce XL6 multishop
Teclado capacitivo de 24 botones
Pantalla 16x2
Capacidad hasta 1680 productos
hasta 14 estantes x máx. 6 espirales
cada unidad frigorífica R290
FTCA - LED
Flexspir opcional



rhea  / Freestanding

snack
saphirh



saphirh 6/6/31
Pantalla a color de 480x272 píxeles
Capacidad hasta 840 productos
hasta 7 estantes
máx. 6 espirales x estante
unidad frigorífica CO2
FTCA - LED
Vivilight



saphirh T 6/6/32
Pantalla táctil de 7"
Capacidad hasta 840 productos
hasta 7 estantes
máx. 6 espirales x estante
unidad frigorífica CO2
FTCA - LED
Vivilight



saphirh 8/6/43 C
Pantalla a color de 480x272 píxeles
Capacidad hasta 1120 productos
hasta 7 estantes
máx. 8 espirales x estante
unidad frigorífica CO2
FTCA - LED
Vivilight



saphirh T 8/6/43 C
Pantalla táctil de 7"
Capacidad hasta 1120 productos
hasta 7 estantes
máx. 8 espirales x estante
unidad frigorífica CO2
FTCA - LED
Vivilight



saphirh T 10/6/55C
Pantalla táctil de 7"
Capacidad hasta 1400 productos
hasta 7 estantes
Máximo 10 espirales x estante
unidad frigorífica CO2
FTCA - LED
Vivilight



saphirh shop T 8/144
Pantalla táctil de 7"
Capacidad hasta 384 productos
8 plantas
unidad frigorífica CO2
Vivilight



EL CIELO ES EL LÍMITE



NUEVOS HORIZONTES DE HOSPITALIDAD

El Paisaje Cafetero

"¿Cómo podemos repensar la experiencia social en torno al café?" Este es el
Pregunta que siempre nos hacemos antes de embarcarnos en un nuevo proyecto, porque construir máquinas es solo una parte de lo que hacemos. Nuestra misión más amplia es proporcionar soluciones de hospitalidad a medida que garanticen la mejor experiencia posible del ritual del café. Cuando hicimos esa pregunta a los arquitectos visionarios Carlo Ratti e Italo Rota, idearon una solución que aprovecha el legado del diseño italiano y nuestros 60 años de experiencia en fabricación.

El Coffee Landscape es una estación de café de planta abierta con tres salidas de dispensación rodeadas de pufs triangulares modulares de altura y posición variables, de modo que los compañeros de trabajo se enfrentan entre sí mientras seleccionan, dispensan y disfrutan de su café. La disposición orgánica de los módulos se hace eco del flujo y reflujo del terreno natural, que por extensión fomenta el flujo de conversaciones, ideas y amistades.



Built to
Simplify

Consume
Anywhere

Modernize
at Scale

Café



ARMANDO CANELLI
man collection

F/W 2023

rhea
coffee & milk station

ARMANDO CANELLI
woman collection

rheavendors group 

www.rheavendors.com

rhea  **apliven**

BARCELONA

Calle de la Màquina, 10 A - 08850 Gavà
Tel.: (+34) 93 479 50 40

MADRID

Calle Progreso 2, local 5 - 28906 Getafe
Tel.: (+34) 91 601 19 60