

EL GRUPO





rhea 

THE RHEA EVOLUTION

Nuestro legado para el futuro

Desde 1960, Rhea ha estado promoviendo la excelencia del "Made in Italy" mientras abre nuevos horizontes para aumentar la expansión y el potencial de la industria de vending.

Con tecnologías pioneras y máquinas totalmente personalizables, Rhea siempre ha reunido tradición, innovación y diseño sin comprometer lo que más importa: la calidad premium y la sostenibilidad de todo el ciclo de vida del producto.

Porque Rhea no solo está pensando en lo que deseas hoy, sino en lo que puedas 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 de vanguardia y la excelencia del "Made in Italy".

Habiendo evolucionado de ser un actor global en la industria de vending a ser un pionero en su introducción en los nuevos sectores minoristas, de hospitalidad y fuera del hogar, Rhea confirma su misión de interpretar y a menudo anticipar un mercado en constante evolución.





rhea 

THE WORLD OF RHEA

Una presencia planetaria

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

Con clientes en más de 100 países, Rhea exporta la excelencia manufacturera italiana y la cultura del café al mundo, guiando a la industria del vending en una evolución continua hacia nuevos servicios y mercados.



EXPERIENCE IS MEANT TO BE SHARED

#QUALITY

La calidad no se aplica solo a los productos y servicios, sino también a la experiencia del consumidor.

Por eso nos preguntamos:

¿y si el tiempo necesario para dispensar un café de calidad no fuera simplemente esperar, sino que realmente mejorara la calidad de tu valioso tiempo?

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





rhea 

A UNIFIED SUSTAINABILITY

#SUSTAINABILITY

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

Las personas tienen derecho a trabajar en un contexto que les permita expresar su potencial y al mismo tiempo garantice la calidad de su vida laboral. Materiales respetuosos con el medio ambiente, conservación de la energía y equilibrio entre el trabajo y la vida no son solo consignas, son nuestro objetivo diario. Esto es a lo que nos referimos cuando hacemos negocios de manera sostenible.



WE TAKE THINGS PERSONALLY

#TAILOR MADE

Para Rhea, a medida significa escuchar a todas las partes interesadas, desde el mercado hasta los operadores y los usuarios finales, cada uno con necesidades diferentes.

Rhea se compromete a suministrar máquinas a medida diseñadas para adaptarse no solo a diferentes estilos corporativos, sino también a diferentes hábitos culturales, lo que nos permite ofrecer una máquina a medida de la identidad de tu marca y de las bebidas más adecuadas a las preferencias del consumidor local.





rhea 

FROM TRANSACTION TO INTERACTION

#INNOVATION

La innovación es el motor que vincula todos nuestros valores fundamentales, desde la sostenibilidad hasta la calidad y la personalización. Porque la innovación no es solo una cuestión de tecnología, sino también de procesos y percepción.

Rhea construye máquinas que se comunican e interactúan con el consumidor, convirtiéndose así en una herramienta estratégica para ofrecer nuevas opciones de compra y experiencias personalizadas, respaldadas, por supuesto, por tecnología de vanguardia.



THE HIDDEN COMPLEXITY BEHIND A SIMPLE MOMENT OF PLEASURE

Nuestra fórmula secreta para un café perfecto

Nuestra galardonada tecnología patentada Variplus es un sistema de tres componentes - Variflex, Varigrind y Varitherm - que trabajan juntos para coordinar la presión de extracción ideal, el grado de molienda, la cantidad de agua y la temperatura, personalizándolos para cada bebida dentro de las selecciones ofrecidas por nuestras máquinas. A diferencia de las máquinas de café tradicionales, Variplus ajusta todos los factores para hacer que cada bebida sea única exactamente como se supone que deben ser hechas. Con Variplus, es como tener a un barista italiano profesional a tu servicio las 24 horas, los 7 días de la semana.



AHORRO ENERGÍA

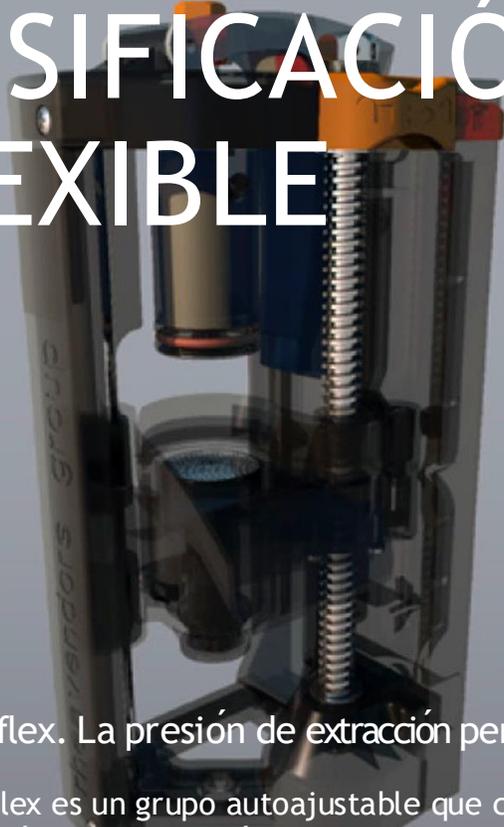


Varitherm. La temperatura perfecta

El sistema de calentamiento por inducción Varitherm ajusta la temperatura del agua según 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% en costos y consumo de energía en comparación con las calderas tradicionales.

DOSIFICACIÓN FLEXIBLE



Variflex. La presión de extracción perfecta

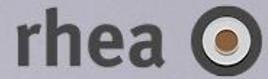
Variflex es un grupo autoajustable que cuenta con una cámara de infusión que ajusta automáticamente su volumen a la cantidad de café molido requerida para la bebida seleccionada por el usuario final, haciendo así un uso óptimo de la dosis. La interacción entre la mecánica y el software asegura la presión de extracción ideal, así como una distribución homogénea de los molidos.

MOLIENDA INTELIGENTE



Varigrind. La molienda perfecta

Varigrind es un molinillo autoajustable que se comunica electrónicamente con el grupo para dispensar el molido más adecuado a la receta de la bebida seleccionada por el usuario final, desde grueso hasta superfino. Esto no solo amplía las posibilidades para una gama más amplia de bebidas, sino que garantiza que se preparen correctamente.



TREND E TRADIZIONE

Así como los tres colores primarios, rojo, azul y amarillo, pueden combinarse para crear todos los colores del espectro, el trío de tecnologías Variplus de Rhea aumenta exponencialmente la "palette" de recetas de café que puedes ofrecer.

Varitherm te permite dispensar diferentes ingredientes de la misma bebida a diferentes temperaturas.



Milk foam
58 °

Espresso
90 °

Milk
65 °

Variflex permite elegir entre especialidades italianas como espresso clásico, cappuccino, u otros estilos como americano y café crème.



Varigrind hace posible ajustar la molienda para cada receta individualmente.





CREATIVE COFFEE EXPERIENCE

Eleva tu experiencia con el café.

Henry Ford dijo famosamente: "El progreso real solo ocurre 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 a desarrollar una serie de recetas y técnicas para hacer el café más creativo, utilizando ingredientes que se pueden encontrar fácilmente en un supermercado.

La gente siempre está ansiosa por probar algo nuevo, y a través de nuestra colaboración con Paolo y Andrea, podemos ofrecer una selección única de recetas sabrosas y saludables para darle al ritual del café un toque de creatividad.

- < Paolo Barichella. Executive Food Design Advisor
- > Andrea Lattuada. SCA trainer and award-winning barista





BEYOND COFFEE

Despierta al artista que llevas dentro

"El trabajo de ajustar finamente una máquina para que responda a las preferencias de las personas podría compararse con tocar un piano. Hay un teclado que puedes tocar audazmente o delicadamente, de acuerdo con el gusto de las personas", dijo una vez Carlo Majer. Rhea sabe que la delicia no puede ser definida por un solo criterio, así que construimos máquinas que consideran todos ellos.

Y cuando ponemos 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 adaptarse a la amplia gama de diferentes preferencias internacionales y personales, respetando al mismo tiempo la calidad de la tradición del café italiano.

- < Chiara Bergonzi. SCA trainer e Italian Latte Art Champion
- > Matteo Beluffi Latte Art Champion





THE VALUE OF TIME

Llena cada momento de 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 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 grande, junto con una aplicación, te permite elegir tu bebida utilizando tecnología sin contacto y luego embarcarte en un viaje experiencial que aprovecha al máximo el recurso más precioso de todos: tu tiempo.





EXPANDING BOUNDARIES

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 hacia una experiencia inmersiva y multisensorial. Diseñada por la fotógrafa y activista Simona Ghizzoni y el director de ópera Davide Livermore, Monolite está completamente revestida de 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 Good Design Award atestigua nuestro compromiso de crear productos que no solo brinden un servicio, sino que también se conviertan en vehículos de comunicación, enriqueciendo el ritual diario de la pausa para el café al recordarnos la frágil belleza de la naturaleza" - Andrea Pozzolini, CEO de Rhea.

EL CATÁLOGO



rhea  / Tabletop

rhTT1

rhea  / rhTT1



rhTT1.v+
Color disponible negro o inox
Pantalla táctil de 7" (optional 10")
Hasta 48 selecciones directas
Sistema de calentamiento Varitherm
Grupo Variflex
Hasta 5 contenedores



rhTT1.e
Color disponible negro o inox
Pantalla táctil de 7" (optional 10")
Hasta 48 selecciones directas
1 caldera 500 cc
Grupo Variflex
Hasta 5 contenedores



rhTT1.i
Color disponible negro o inox
Pantalla táctil de 7" (optional 10")
Hasta 48 selecciones directas
1 caldera 3,4 l
Grupo Variflex
Hasta 6 contenedores



rhea  / Tabletop

rhTT3

rhea  / rhTT3



rhTT3.pro
Pantalla a color de 4.3"
Teclado capacitivo - Hasta 12 selecciones directas
4 contenedores con posibilidad de extensión



rhea  / Tabletop

rhea Business Line



rhea BL eC
Pantalla a color de 3.5"
Teclado capacitivo -12 selecciones directas
Grupo Variflex
Hasta 3 contenedores



rhea BL grande
Pantalla a color de 3.5"
Teclado capacitivo -12 selecciones directas
Grupo Variflex
Hasta 5 contenedores



rhea BL vho
Campana café visible
Pantalla a color de 3.5"
Teclado capacitivo -12 selecciones directas
Grupo Variflex
Hasta 5 contenedores



rhea BL doppio&cup
Pantalla a color de 3.5"
Teclado capacitivo -12 selecciones directas
Grupo Variflex
Hasta 6 contenedores
Dispensador de vasos



Espresso Napoli



Mocaccino 1987



Cappuccino vero



Latte Macchiato Trinity



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
Campana de café visible
Pantalla táctil de 7"
Hasta 48 selecciones directas
Tecnología variplus
1 molinillo
Hasta 5 contenedores



laRhea V+ grande 2 premium
Campana de café visible
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 5 contenedores
Dispensador de vasos



rhea  / Tabletop

rhea
COOL



rhea COOL AQUA
Agua filtrada y con gas
Teclado capacitivo
Pantalla a color de 3.5"
4 selecciones directas de agua



rhea COOL AQUA PLUS
Agua filtrada y con gas + concentrados
Teclado capacitivo
Pantalla a color de 3.5"
2 preselecciones de concentrados



rhea COOL MIX
Agua filtrada y con gas + productos instantáneos
Bebidas para el verano - bebidas de café frío
Teclado capacitivo
Pantalla a color de 3.5"
3 contenedores



rhea COOL MIX
Agua filtrada y con gas + productos instantáneos
Smoothies - bebidas frías a base de fruta
Teclado capacitivo
Pantalla a color de 3.5"
3 contenedores

rhea  / Milkmachine



rhMM range



rhMM1.v+
Compatible con las máquinas
Rhea con sistema de calentamiento por
inducción
Color negro
Power 24V*



rhMM2.v+
Compatible con las máquinas
Rhea con sistema de calentamiento por
inducción
frigorífico integrado - capacidad 4L
gas refrigerante R600
Color negro
Power 24V*



rhea  / Freestanding

rhFSrange



rh FS1.buttons
Botonera
Hasta 16 selecciones
Grupo Variflex
1 caldera o Varitherm
1 molinillo
Hasta 8 contenedores
2 columnas de vasos



rh FS1.touch 21,5
Pantalla táctil 21.5"
Hasta 64 selecciones
Grupo Variflex
1 caldera o Varitherm
1 molinillo
Hasta 8 contenedores
Hasta 2 columnas de vasos



rh FS2.touch 24
Pantalla táctil 24"
Hasta 64 selecciones
Grupo Variflex
2 calderas o Varitherm
Hasta 2 molinillos
Hasta 9 contenedores
Hasta 2 columnas de vasos



rh FS2.touch 32
Pantalla táctil 32"
Hasta 64 selecciones
Grupo Variflex
2 calderas o Varietherm
Hasta 2 molinillos
Hasta 9 contenedores
Hasta 2 columnas de vasos



rhea  / Freestanding

luce zero



luce zero.0
Teclado capacitivo
16 selecciones
Grupo Variflex
1 caldera
1 molinillo
Hasta 7 contenedores
1 columna de vasos



luce zero.1
Teclado capacitivo
24 selecciones
Grupo Variflex
1 caldera
1 molinillo
Hasta 8 contenedores
1 columna de vasos



luce zero.2
Teclado capacitivo
24 selecciones
Grupo Variflex
Sistema de calentamiento por inducción Varitherm
1 ó 2 molinillos
Hasta 9 contenedores
2 columnas de vasos
Dispensador de tapas opcional



luce zero.premium
Monitor de 15"
Teclado capacitivo
24 selecciones
Grupo Variflex
Sistema de calentamiento por inducción Varitherm
1 o 2 molinillos
Hasta 9 contenedores
2 columnas de vasos
Dispensador de tapas opcional



luce zero.touch
Pantalla táctil
Hasta 64 selecciones
Grupo Variflex
Sistema de calentamiento por inducción Varitherm
1 o 2 molinillos
Hasta 9 contenedores
2 columnas de vasos
Dispensador de tapas



luce zero snack



luce zero side snack
Máquina esclava
Hasta 1120 productos de capacidad
Hasta 8 bandejas
Max 7 espirales por bandeja
Unidad de refrigeración R290
FTCA - LED
Flexspir



luce zero snack
Teclado capacitivo de 12 teclas
Pantalla a color de 4,3"
Hasta 1120 productos de capacidad
Hasta 8 bandejas
Max 7 espirales por bandeja
Unidad de refrigeración R290
FTCA - LED
Flexspir



luce zero air snack
Teclado capacitivo de 12 teclas
Pantalla a color de 4,3"
Hasta 1120 productos de capacidad
Hasta 7 bandejas
Máx 7 espirales por bandeja
Unidad de refrigeración R290
FTCA - LED
Flexspir
Ascensor para productos frágiles



luce zero snack.touch
Pantalla táctil de 32"
Hasta 48 selecciones
Hasta 1160 productos de capacidad
Hasta 7 bandejas
Max 9 espirales por bandeja
Unidad de refrigeración R290
FTCA
Flexspir



luce XL6 multishop
Teclado capacitivo de 24 teclas
Pantalla 16x2
Hasta 1680 productos de capacidad
Hasta 14 bandejas
Max 6 espirales por bandeja
Unidad de refrigeración R290
FTCA - LED
Flexspir opcional

rhea  / Freestanding

snack
saphirh

Loi Ph...
fresh Coffee Shop

*Hotel
Boutique*



*Lobby
Gift Shop*

*SPA
Beauty Kit*

*Floor Service
Convenient Store*

*Easy Hotel
Self Service so*





saphirh 6/6/31
Pantalla a color de 480x272 pixeles
Hasta 840 productos de capacidad
Hasta 7 bandejas
Max 6 espirales por bandeja
Unidad de refrigeración de CO2
FTCA - LED
Vivilight



saphirh T 6/6/32
Pantalla táctil de 7"
Hasta 840 productos de capacidad
Hasta 7 bandejas
Max 6 espirales por bandeja
Unidad de refrigeración de CO2
FTCA - LED
Vivilight



saphirh 8/6/43 C
Pantalla a color de 480x272 pixeles
Hasta 1120 productos de capacidad
Hasta 7 bandejas
Max 8 espirales por bandeja
Unidad de refrigeración de CO2
FTCA - LED
Vivilight



saphirh T 8/6/43 C
Pantalla táctil de 7"
Hasta 1120 productos de capacidad
Hasta 7 bandejas
Max 8 espirales por bandeja
Unidad de refrigeración de CO2
FTCA - LED
Vivilight



saphirh T 10/6/55C
Pantalla táctil de 7"
Hasta 1400 productos de capacidad
Hasta 7 bandejas
Max 10 espirales por bandeja
Unidad de refrigeración de CO2
FTCA - LED
Vivilight



saphirh shop pro
Pantalla táctil de 7"
Hasta 384 productos de capacidad
8 niveles
Unidad de refrigeración de CO2
Vivilight



EL CIELO ES
EL LÍMITE



rhea 

NEW HORIZONS OF HOSPITALITY

Reinventare il rito del caffè

"¿Cómo podemos repensar la experiencia social alrededor del café?
"Esta es la pregunta que siempre nos hacemos antes de embarcarnos en un nuevo proyecto, porque construir máquinas es solo 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 puntos de dispensación rodeados por pufs triangulares modulares de altura y posición variable, de modo que los compañeros de trabajo se enfrentan mientras seleccionan, dispensan y disfrutan su café. La disposición orgánica de los módulos refleja el flujo y reflujo del terreno natural, lo que por extensión fomenta el flujo de conversación, 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