



Grupo

Una historia que comienza en la década de los '60

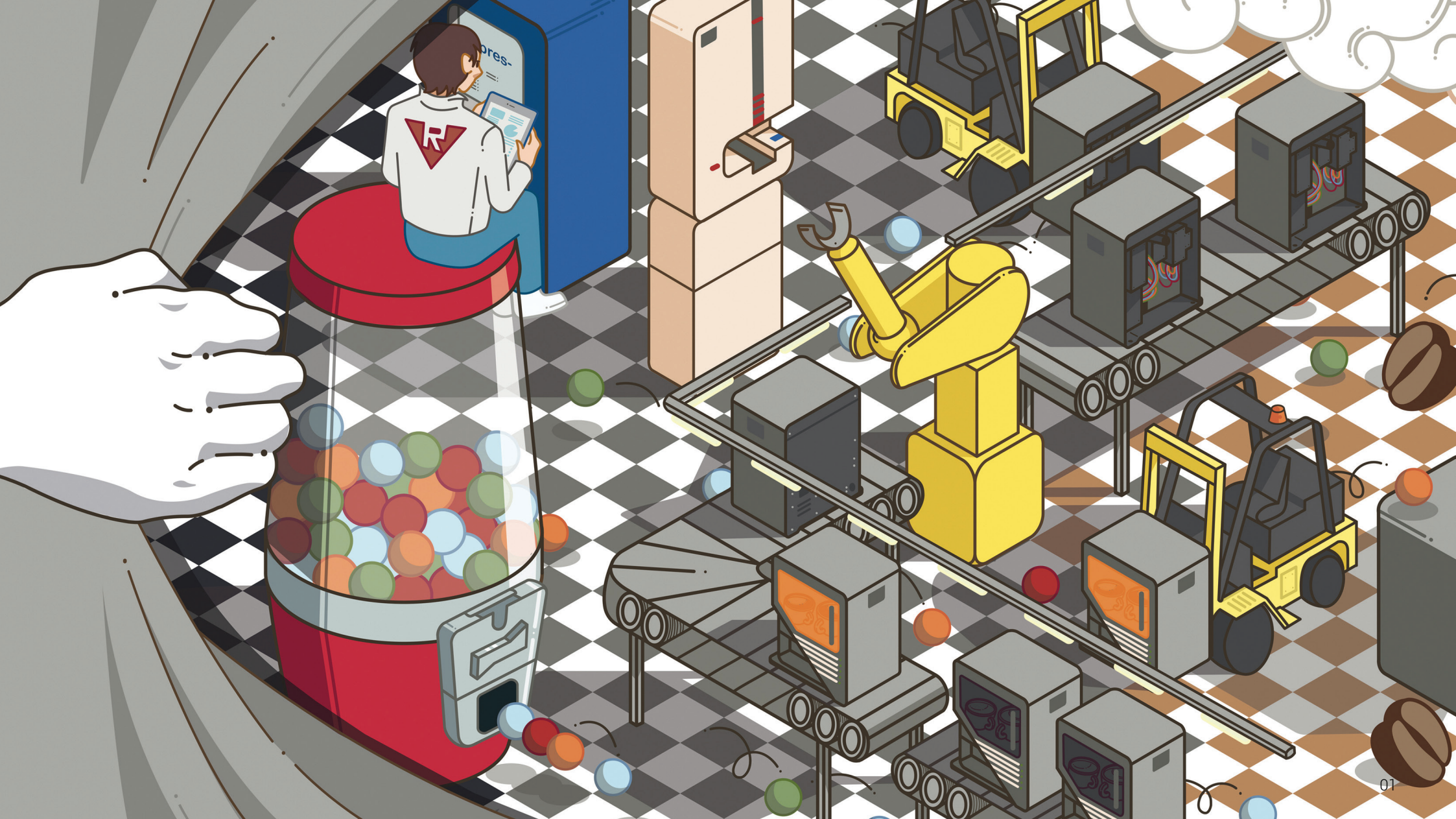


Rhea Vendors Group, fundada en 1960 por Aldo Doglioni Majer, es uno de los principales fabricantes mundiales de máquinas expendedoras totalmente personalizables.

La excelencia del Made in Italy: durante sesenta años Rhea se ha destacado por su fuerte presencia internacional, diseño de altísimo nivel y tecnología de vanguardia.

En los últimos veinte años Rhea ha sentado las bases de una importante transformación: de actor en el mundo del vending a pionero en el uso de la distribución automática en los nuevos sectores del retail, hoteles y out of home, confirmando su vocación, para interpretar y anticiparse a un mercado en constante evolución







Con una producción 100% Made in Italy, con sede en Caronno Pertusella (Varese), la empresa cuenta con 2 plantas de producción en Italia y sucursales extranjeras en 9 países de todo el mundo.

Con clientes en más de 90 países, Rhea exporta desde siempre la excelencia de la fabricación italiana y la cultura del café por todo el mundo, acompañando al sector del vending en una evolución continua hacia nuevos servicios y mercados.



Nuestros valores



Promoviendo la excelencia del Made in Italy en el mundo desde 1960, Rhea transforma la pausa para el café en una experiencia de diseño, calidad e innovación.

Rhea apuesta cada vez más por la innovación y exploración de nuevas tecnologías encaminadas a la consecución de objetivos de mayor sostenibilidad energética, medioambiental, económica y de mejora de la relación hombre-máquina, con especial atención a la calidad, no solo referida a la máquina, sino sobre todo en "in-cup quality" garantizando al usuario una herramienta capaz de maximizar la calidad del producto dispensado.

Atractivo, funcional y refinado
para vivir una experiencia única.

La tradición italiana respetando
los gustos de cada persona
en el mundo.

Creatividad y tecnología
de vanguardia, porque
mantenerse al día con los
tiempos significa anticiparse.

design

quality

innovation





Rhea celebró su 60 aniversario con el lanzamiento de Think Together, una sala de estar digital que conecta diferentes mundos con un objetivo común: reflexionar sobre temas que afectan a los negocios y a la comunidad y repensar juntos el futuro. Un lugar de encuentro para desarrollar ideas, encontrar soluciones y discutir, trazando un camino que genere valor para el negocio.

"La contaminación de mundos diferentes es una condición esencial para enfrentar los desafíos de hoy y de mañana".

Andrea Pozolini

Rhea ha elegido a tres artistas italianos, los Thinkers, para quienes la cultura, la innovación y la sostenibilidad son los principios rectores de un camino personal y profesional y que, como Rhea, representan la excelencia del Made in Italy en sus respectivos campos: Simona Ghizzoni, Davide Livermore y Davide Scabin.

Monolite, la máquina conceptual
diseñada por Davide Livermore
y Simona Ghizzoni ganó
el Good Design Award 2022

MONOLITE

GOOD
DESIGN



Para Rhea, 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, su creatividad y al mismo tiempo prestar sus servicios en un ambiente que garantice una vida laboral de calidad.

En los últimos años, Rhea ha realizado una fuerte inversión para acercar a la compañía a un modelo de trabajo cada vez más complejo desde el punto de vista certificador, normativo y ético; actividades que no necesitan ser descritas, ya que ahora están en nuestro ADN. Con nuestra mirada enfocada en salvaguardar a las personas y el medio ambiente, ahora podemos decir que el uso de materiales ecológicos y la atención al ahorro de energía representan un objetivo primordial de nuestro proceso de producción.

“Queremos hacer negocios de manera sostenible, transfiriendo nuestros valores al producto, para que este pueda contribuir a mejorar la calidad de vida de quienes lo utilizan, ofreciendo una experiencia de consumo única”.

Andrea Pozzolini





Nuestra tecnología patentada Variplus es un sistema de 3 componentes - Variflex, Varigrind, Varitherm - que trabajan en conjunto para calibrar la presión de infusión, molido, cantidad de agua y temperatura, personalizándolos para cada una de las diferentes bebidas que ofrecen nuestras máquinas.

Con una sola máquina, los clientes tienen la posibilidad de elegir entre especialidades italianas como el tradicional espresso, cappuccino o latte macchiato, pero también un americano o un café crème.

Variflex

Un grupo de dosis variable dotado de una cámara de infusión que se adapta a la cantidad de café molido necesario para elaborar la bebida seleccionada por el usuario final, aprovechando así al máximo la propia dosis. La interacción entre la mecánica y el software garantiza la presión ideal del café molido para obtener siempre el mejor resultado en la taza.

Varigrind

Un molinillo ajustable que se comunica electrónicamente con el grupo Variflex para moler el café con la granulometría requerida por la receta de la bebida seleccionada por el consumidor, desde un grano más grueso hasta un polvo ultrafino.

Varitherm

Un sistema de calentamiento que adapta la temperatura del agua a cada receta, permitiendo tener diferentes temperaturas incluso en la misma bebida. Este sistema se basa en la tecnología de inducción Varitherm patentada por Rhea, que permite un ahorro de más del 80% en el consumo de energía respecto al sistema de caldera tradicional.

variflex



varigrind



varitherm





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

Carlo Majer

La empresa siempre ha perseguido la idea de que la máquina no debe ser impersonal, sino que debe ser capaz de satisfacer los diferentes gustos de los clientes de todo el mundo y ofrecer bebidas de calidad.

De hecho, lo que diferencia a Rhea en el mercado es sobre todo la capacidad de crear máquinas a medida, no solo concebidas según el lugar donde se colocarán, sino también capaces de dispensar aquellas bebidas adecuadas para satisfacer los gustos de los diferentes consumidores en el mundo.



sustainability quality tailor made innovation



rhFS1.buttons
Pantalla táctil - hasta 64 selecciones
Variflex
1 caldera o Varitherm
1 molinillo
Hasta 8 contenedores
2 columnas de vasos



rhFS1.touch 21,5
Pantalla táctil 21.5"- hasta 64 selecciones
Variflex
1 caldera o Varitherm
1 molinillo
Hasta 8 contenedores
Hasta 2 columnas de vasos



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



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



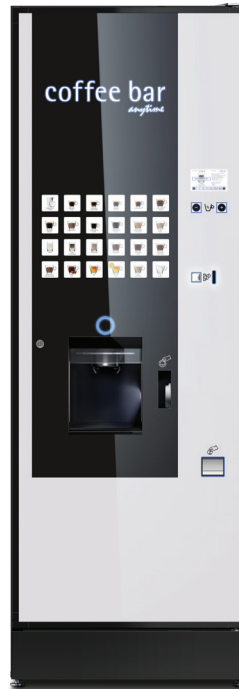
Luce zero: no solo una máquina, sino todas las máquinas en las que puede convertirse.



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



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



luce zero.2
Teclado táctil - 24 selecciones
Variflex
Varitherm
1 ó 2 molinillos
Hasta 9 contenedores
2 columnas de vasos
Dispensador de tapas opcional



luce zero.premium
Monitor de 15"
Teclado táctil - 24 selecciones
Variflex
Varitherm
1 ó 2 molinillos
Hasta 9 contenedores
2 columnas de vasos
Dispensador de tapas opcional



luce zero.touch
Pantalla táctil - hasta 64 selecciones
Variflex
Varitherm
1 ó 2 molinillos
Hasta 9 contenedores
2 columnas de vasos
Dispensador de tapas



coffee bar
anywhere



1.00 €



Una línea de máquinas diseñadas para dispensar una gama completa de productos alimenticios, desde snacks envasados hasta productos frescos, pasando por bebidas frías, además de accesorios y productos de cuidado personal, las 24 horas del día.



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



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



luce zero air snack
 Teclado táctil de 12 teclas
 Pantalla a color de 4,3"
 Hasta 7 bandejas
 Máximo 7 espirales por bandeja
 Unidad de refrigeración R290
 FTCA - LED
 Flexspirar
 Ascensor para productos frágiles



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



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

EXPRESS
Colazione To-Go

Products

- Butter
- Cheese
- Jam
- Honey
- Muesli
- Biscuits
- Consignment
- Bread
- Yogurt
- Fresh Milk
- Skim Milk
- Chocolate
- Juices
- Cold Tea
- Water

PREPARE YOUR PERFECT BREAKFAST!

EXPRESS
Colazione To-Go

A tall vending machine with a glass front, displaying various breakfast products. The top section shows packets of instant noodles (Maggi) and bread. The middle section contains cartons of milk and juice. The bottom section features bottled water. To the right of the machine is a control panel with a keypad and a coin slot.

EXPRESS
Pranzo To-Go

A tall vending machine with a glass front, displaying various lunch items. The top section shows packets of instant noodles (Maggi) and bread. The middle section contains cartons of milk and juice. The bottom section features bottled water. To the right of the machine is a control panel with a keypad and a coin slot.

EXPRESS
Pranzo To-Go

Dishes

- Insalata
- Pasta al sugo
- Lingone al sugo
- Pasta di Torta e Salsiccia
- Verdure Ragulate
- Spaghetti al sugo
- Pasta al sugo
- Arancini
- Spaghetti e Polpette

Gourmet Dishes

Alta capacidad para una amplia variedad de aplicaciones.
Auto venta, solución de hotel boutique, concepto retail 24/7.



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



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



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



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



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



saphirh tienda T 8/144
Pantalla táctil de 7"
8 niveles
Unidad de refrigeración de CO2
Vivilight



latPheas
and's Coffee Shop

*Hotel
Boutique*



*Lobby
Gift Shop*

*SPA
Beauty Kit*

*Floor Service
Convenient Store*

*Easy Hotel
Self service solutions*



rhTT1.v+

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





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



Máquinas diseñadas para extender la experiencia del café más allá del ámbito de la distribución automática: restaurantes, hoteles, cafeterías y hostelería, ofreciendo mayor flexibilidad en la creación de recetas y asegurando la mejor calidad en taza.



laRhea V+ eC
Táctil - Pantalla a color de 3.5"
12 selecciones directas
Tecnología variplus
1 molinillo
Hasta 3 contenedores



laRhea V+ grande
Táctil - Pantalla a color de 3.5"
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
Táctil - Pantalla a color de 3.5"
12 selecciones directas
Tecnología variplus
1 molinillo
Hasta 6 contenedores
Dispensador de vasos

Espresso Napoli
Mocaccino 1987
Cappuccino Verò
Latte Macchiato Tinkity





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



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



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



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





rhea COOL AQUA
Agua filtrada y con gas
Táctil - Pantalla a color de 3,5"
4 selecciones directas de agua



rhea COOL AQUA PLUS
Agua filtrada y con gas + concentrados
Táctil - Pantalla a color de 3,5"
2 preselecciones de esencias
4 selecciones directas de agua



rhea COOL MIX
Agua filtrada + productos instantáneos
Bebidas para el verano – Bebidas de café frío
Táctil - Pantalla a color de 3,5"
4 preselecciones
8 selecciones directas
3 contenedores



rhea COOL MIX
Agua filtrada + productos batidos instantáneos
Smoothies - bebidas frías con base de fruta
Táctil - Pantalla a color de 3,5"
4 preselecciones
8 selecciones directas
3 contenedores



rhMM1.v+

Nuestra solución para la leche fresca



Matteo Beluffi, Latte Art Champion,
probando nuestra Fresh Milk Machine v+.



Para combinar con las máquinas table top laRhea y rhTT1.v+, la Fresh Milk Machine de Rhea sirve bebidas de alta calidad con leche fresca, tanto fría como caliente.

Una de las características más innovadoras de Fresh Milk Machine es el uso de la tecnología de inducción Varitherm, que calienta la leche fresca con vapor, garantizando el ahorro de energía precisamente porque el vapor se genera durante la dispensación de la bebida.

La Fresh Milk Machine de Rhea le permite preparar bebidas con tres niveles diferentes de espuma, según las preferencias del cliente.

Especialmente diseñado para instalación modular, puede combinarse con una unidad de enfriamiento colocada al lado o en la base, ya que está equipada con una bomba de leche.

En respuesta a las nuevas tendencias de estilo de vida o necesidades dietéticas, Fresh Milk Machine también puede usar leches vegetales para hacer un cappuccino o un latte macchiato vegano.

Milk Machine

Salvador

Tokyo

Berlin

Grand Cru

puccino NY

pes



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