

rhea 

rhTT1

# RHEA EVOLUTION

Un'eredità per il futuro

Dal 1960 Rhea promuove l'eccellenza del Made in Italy, aprendo nuovi orizzonti per aumentare il potenziale dell'*automatic retail*.

Con tecnologie all'avanguardia e macchine completamente personalizzabili, Rhea unisce tradizione, innovazione e design, con particolare attenzione alla qualità in tazza e alla sostenibilità.

Una macchina Rhea non è solo ciò che vuoi oggi, ma ciò di cui avrai bisogno domani.



# UN MONDO DI PREFERENZE

La persona al centro

Abbiamo ascoltato e provato a comprendere le preferenze dei consumatori locali in tutto il mondo, adattando le nostre ricette in modo da rispettarle e soddisfarle, ponendo le persone al centro di un'esperienza fatta su misura.

Il nostro obiettivo è quello di esportare la cultura del *Made in Italy* in tutto il mondo, rimanendo da una parte fedeli alle ricette originali italiane e dall'altra sviluppando nuove bevande che aiutano le persone a esprimere in libertà le loro preferenze.



# BE CLEAN, BE GREEN

## Essere sostenibili

La priorità di Rhea è quella di offrire un ottimo caffè, ma sempre nel rispetto delle persone e dell'ambiente.

In Rhea lavoriamo in un contesto sicuro e motivante, che ci permette di esprimere al meglio il nostro potenziale creativo e produttivo. Adottiamo scelte etiche in tutta la nostra catena di fornitura e il ciclo di vita dei nostri prodotti.

Minimizzando l'impatto ambientale e massimizzando i risparmi energetici ci impegnamo ogni giorno a raggiungere una reale sostenibilità come con la nostra tecnologia brevettata *Varitherm*, un sistema di riscaldamento dell'acqua che consente un notevole risparmio sui consumi.

Nei materiali con cui produciamo le nostre macchine abbiamo introdotto *BioCote® Antimicrobial Technology*, un additivo antimicrobico a base di argento che riduce il deterioramento e la presenza di batteri fino al 99,99%.



# QUALITÀ A TUTTO TONDO

Un obiettivo raggiunto

Ogni macchina Rhea Tabletop nasce dalla approfondita ricerca tecnologica e dalla volontà di poter offrire i migliori prodotti a tutti i consumatori.

Esportiamo nel mondo l'eccellenza manifatturiera e la cultura italiana del caffè, massimizzando la qualità in tazza e quindi il gusto di una bevanda ben preparata.



## Una ricetta perfetta per ogni gusto

Una pausa caffè Rhea è un'esperienza a 360° che unisce design, innovazione e qualità, supportata dal *know-how* acquisito in oltre 60 anni di esperienza. Con tecnologie all'avanguardia, collaborazioni costanti con esperti di caffè e un team di tecnici d'eccellenza, le nostre macchine possono offrire un'ampia gamma di bevande internazionali. Le **rhTT1** sono le macchine perfette da utilizzare nei settori HoReCa e OCS.

Abbiamo studiato e sviluppato l'innovativa tecnologia brevettata **Variplus**, un sistema che garantisce l'ideale pressione di infusione, macinatura, quantità d'acqua e temperatura necessarie per la perfetta personalizzazione di ogni bevanda.



**Variflex** è un un gruppo caffè a dose variabile dotato di una camera di infusione che si adatta alla quantità di caffè macinato necessaria per realizzare la specifica bevanda prescelta.

**Varigrind** è un macinino regolabile che comunica elettronicamente con il gruppo *Variflex* per macinare il caffè nella granulometria richiesta dalla ricetta della bevanda selezionata.

**Varitherm** è un sistema di riscaldamento a induzione che adatta la temperatura dell'acqua alle singole ricette, consentendo di avere persino temperature differenti nella stessa bevanda.



# UN LOOK RAFFINATO

Un design ergonomico

L'**rhTT1** è la combinazione perfetta tra design ed ergonomia. Questa macchina è progettata per adattarsi a ogni ambiente e per creare un'intuitiva *coffee experience* per i nostri consumatori.

Il *touch screen*, da 7 o 10 pollici, consente di impostare interfacce completamente personalizzabili e intuitive, diventando anche un'ottima fonte di *infotainment*.

La stazione bicchieri, di 165 mm, è dotata di due sensori in grado di rilevare la presenza di bicchieri di diverse dimensioni.

Inoltre, la macchina ha un erogatore dell'acqua calda separato, per un'infusione di alta qualità.



rhTT1

rhea 





# UNA VISIONE A 360°

Uno sguardo più da vicino

La **rhTT1** è caratterizzata dalla modularità interna e dalla flessibilità. Tutti i componenti interni, facilmente accessibili, sono organizzati con un sistema semantico dei colori funzionale alla loro pulizia e manutenzione, garantendone una maggiore durata.

Questa macchina è stata progettata per semplificare le interazioni tra consumatore e operatore, sviluppando una tecnologia semplice e diretta che consente di gestire gli aggiornamenti e la configurazione della **rhTT1** online tramite telemetria.

La qualità in tazza di questa macchina può essere aumentata con l'aggiunta della **rhMM1 V+** Fresh Milk Machine, per creare ricette con latte fresco ancora più gustose.



- 1 - BOLLITORE 3,4 lt
- 2 - BOLLITORE 500 cc
- 3 - VARITHERM
- 4 - VARIFLEX
- 5 - COLOUR CODING INTERNO
- 6 - TOUCH SCREEN 10"
- 7 - TOUCH SCREEN 7"



rhTT1.v+



rhTT1.e



rhTT1.i

|                              |                               |                               |                            |
|------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|----------------------------|
| touch screen                 | 7"                            | 7"                            | 7"                         |
| selezioni dirette            | fino a 48                     | fino a 48                     | fino a 48                  |
| larghezza-altezza-profondità | 375 x 610 x 575 mm            | 375 x 610 x 575 mm            | 375 x 610 x 575 mm         |
| variflex 45 o 36             | ✓                             | ✓                             | -                          |
| varitherm                    | ✓                             | -                             | -                          |
| capacità bollitore           | -                             | 500 cc.                       | 3,4 l                      |
| n. max di canister           | 1+4                           | 1+4                           | 6                          |
| n. max di mixer              | 2                             | 2                             | 3                          |
| acqua calda diretta          | ✓                             | ✓                             | ✓                          |
| configurazioni               | E5 R2 - E4 R2 - E3 R1 - E3 A1 | E5 R2 - E4 R2 - E3 R1 - E3 A1 | I4 R3/ I5 R3/ I6 R3/ I4 A2 |
| capacità tanica acqua        | 3,5 l                         | 3,5 l                         | 3,5 l                      |
| alimentazione elettrica      | 230-50/60 V-Hz                | 230-50/60 V-Hz                | 230-50/60 V-Hz             |
| potenza                      | 3000 W                        | 1600 W                        | 1700 W                     |
| allacciamento idrico         | a rete                        | a rete                        | a rete                     |
| colore pannelli frontali     | inox o nera                   | inox o nera                   | inox o nera                |
| griglia                      | nera                          | nera                          | nera                       |
| altezza punto di prelievo    | 90 mm                         | 90 mm                         | 90 mm                      |
| altezza stazione bicchieri   | 165 mm                        | 165 mm                        | 165 mm                     |
| <b>Opzioni</b>               |                               |                               |                            |
| touch screen 10"             | optional                      | optional                      | optional                   |
| ugello acqua calda separata  | optional                      | optional                      | optional                   |
| sensores presenza bicchieri  | optional                      | optional                      | optional                   |
| macina rodata                | optional                      | optional                      | -                          |
| anello acciaio inox          | optional                      | optional                      | optional                   |
| RFID                         | optional                      | optional                      | optional                   |
| Wi-Fi                        | optional                      | optional                      | optional                   |
| tm on                        | optional                      | optional                      | optional                   |
| logo illuminato a LED        | optional                      | optional                      | optional                   |
| modulcon                     | optional                      | optional                      | optional                   |
| kit autonomo                 | optional                      | optional                      | optional                   |



*made in Italy Italy in-cup quality quality innovation sustainability*

## rheavendors group

Rhea Vendors Group S.P.A.

via Trieste, 49 - 21042 Caronno Pertusella (VA) - Italy  
Telefono: +39 02 966551  
E-mail: [rheavendors@rheavendors.com](mailto:rheavendors@rheavendors.com) - [www.rheavendors.com](http://www.rheavendors.com)

