

rhea 



rh **TT** 3.pro

# 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 a 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.



# 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 di qualità e gusti internazionali.



Abbiamo studiato e sviluppato **Variflex**, 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: con una sola macchina i clienti possono scegliere tra specialità italiane, come il classico espresso e il latte macchiato, e altre ricette come Caffè Americano e Café Creme.



# VERSATILE A 360°

Il meglio dell'ergonomia

La modularità e la versatilità della nuova **rhTT3.pro** permettono di offrire un'ampia varietà di bevande e ricette per soddisfare ogni tua esigenza.

L'interfaccia capacitiva con la possibilità di effettuare fino a 3 preselezioni, oltre alle 12 selezioni dirette già disponibili, consente la personalizzazione delle etichette e delle immagini dei prodotti.

La **rhTT3.pro** è la macchina ideale per pasticcerie, ristoranti, hotel, bar e persino cucine: può essere infatti posizionata sotto i pensili grazie al suo design orizzontale, adattandosi perfettamente a esigenze nuove e moderne. Inoltre, l'erogatore dell'acqua calda separato permette un'infusione di alta qualità.

I pannelli frontali e laterali possono essere personalizzati per ottenere un design elegante e raffinato a proprio piacimento.



rhTT3.pro

rhea 



# UNA MARCIA IN PIÙ

## Le nuove funzionalità della rh**TT3.pro**

La rh**TT3.pro** è stata progettata per espandere tutte le sue funzionalità. Le sue ricette possono essere gestite online tramite telemetria.

I 4 contenitori dei prodotti sono accessibili direttamente dal tetto e dotati di serratura a chiave abbinata a un sensore di sicurezza, che permette il loro rifornimento senza dover aprire l'intera macchina. Il "kit di estensione di 4 contenitori" opzionale ne aumenta e ottimizza ulteriormente la capacità.

Per un processo di pulizia più semplice e celere, abbiamo sviluppato una funzione di risciacquo automatico attivato da un sensore di prossimità posizionato nella tanica di scarto dedicata; inoltre la macchina è dotata di un sistema di pre-taglio per i fondi di caffè.



- 1 - VARIFLEX
- 2 - COPERCHIO CONTENITORI CON CHIAVE
- 3 - ESTENSIONE CONTENITORI
- 4 - TANICA PER RISCIAQUO AUTOMATICO



## rh TT3.pro

tastiera capacitiva	✓
display	4,3" multicolor
preselezioni	fino a 3
selezioni dirette	fino a 12
larghezza-altezza-profondità	580-452-522 mm
altezza stazione bicchieri	120 mm
variflex 45 o 36	✓
configurazioni	E4 R2
capacità bollitore	400 cc
capacità campana caffè	1 l
capacità canister	1,9 l
coperchio canister con chiave	✓
acqua calda separata	✓
alimentazione elettrica	230-50/60 V-Hz
potenza	1600 W
allacciamento idrico	a rete
colore	nero e silver
griglia	acciaio inox
vaschetta per risciacquo automatico	✓
stazione bicchieri illuminata	✓
<b>Opzioni</b>	
bluetooth	optional
tm-on	optional
macina rodata	optional
modul<on water	optional
kit da 4 estensioni canister	optional
estensione canister	1,25 l



*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)

