

laRhea variplus v⁺

Un range esclusivo di macchine da caffè



Il brand *laRhea* unisce più di 60 anni di know-how dell'industria manifatturiera con la cultura del caffè tradizionale italiano e lo stile di Milano.

Le macchine *laRhea* variplus riproducono la precisione ed esperienza dei baristi italiani professionisti in una preparazione del caffè completamente automatica, affidabile tanto nella prestazione quanto nella qualità.



laRhea

La delicata arte del gusto

Con laRhea / macchine per caffè Milano, potrai gustare specialità a base di caffè, proprio come quelle servite nei bar di Milano. Basta un tocco per accedere a un menù ricco di ricette, la cui qualità è garantita dalla nostra premiata tecnologia Variplus.



laRhea
macchine per caffè - milano



In ufficio

Che sia di prima mattina o nel tardo pomeriggio, siamo sempre pronti per servirti. Con un semplice gesto potrai offrire ai tuoi clienti, ospiti o dipendenti la loro bevanda preferita. Con Variplus, andare in ufficio diventerà un piacere.

Al ristorante

Passando dalle macchine professionali a quelle semi-automatiche, potrai servire bevande di alta qualità. Il tuo staff sarà in grado di preparare numerose bevande rispettando le richieste e i gusti dei clienti.

Self-service

Che sia un buffet per la colazione, un bar o un convenience store, l'interfaccia pratica e intuitiva delle macchine laRhea permette ai clienti di gustarsi la loro bevanda preferita senza pensieri. Inoltre, la tecnologia touch invita i clienti a interagire con le macchine.



Vincitrice del 2015 Vending Star Award



Un piacere per i sensi

L'aroma di un espresso appena macinato, il gusto cremoso di un cappuccino e l'aspetto invitante di un latte macchiato stratificato. Dal design elegante alle bevande tradizionali che possono essere trasformate in ricette originali, le macchine da caffè laRhea deliziano i vostri sensi a 360 gradi.



Il segreto di un caffè di qualità

La tecnologia laRhea variplus ha permesso ai nostri ingegneri di riprodurre la formula segreta del caffè servito dai leggendari baristi di Milano. Con una sola macchina, i clienti hanno la possibilità di scegliere tra specialità italiane come l'espresso tradizionale, il cappuccino o il latte macchiato, ma anche un Americano o un café crème.

La gamma laRhea variplus V⁺

La nostra tecnologia Variplus, a cui la gamma deve il nome, è un sistema di tre componenti che lavorano insieme per calibrare la pressione di infusione, macinatura, quantità di acqua e temperatura. In un vero bar italiano, c'è sempre un professionista che mette a punto questi fattori con l'expertise acquisito in anni di esperienza. La grande sfida nel servizio automatico del caffè è sempre stata quella di riprodurre quel know-how in modo meccanico, e la gamma Variplus ci si avvicina come nessuna macchina ha mai fatto prima.

Essendo la nostra clientela internazionale, abbiamo integrato tecnologie versatili per adattarci alle preferenze dei singoli mercati.



laRhea
macchine per caffè - milano



laRhea V⁺eC



laRhea V⁺grande



laRhea V⁺grande premium



laRhea V⁺grande 2 premium



laRhea V⁺doppio & cup

variflex

Variabile + flessibile

Variflex è un gruppo caffè a dose variabile dotato di una camera di infusione che si adatta alla quantità di caffè macinato necessaria per realizzare la bevanda selezionata dall'utente finale. L'interazione tra la meccanica e il software garantisce la pressione ideale del macinato per ottenere ogni volta il miglior risultato in tazza.



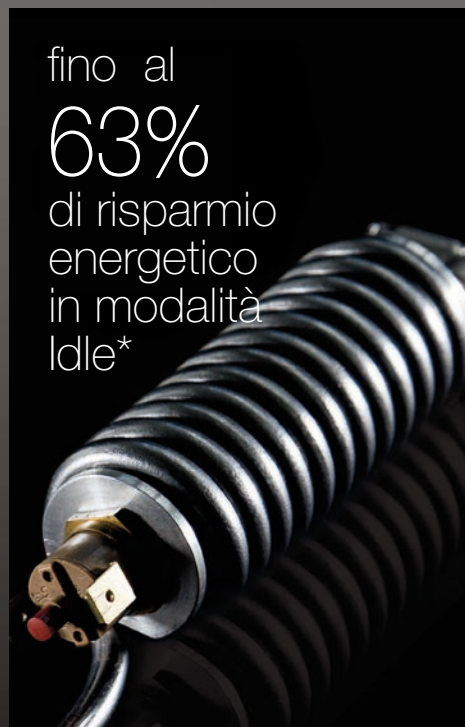
Ancora più opzioni

Le macchine variplus possono essere dotate di due camere d'infusione - una con capacità di 6-9 grammi di caffè macinato per ricette dallo stile classico; l'altra con una capacità di 8-14 grammi, che offre l'opzione espresso ma apre le porte a bevande più internazionali come il Caffè Americano. Ovviamente la quantità di acqua necessaria per ogni selezione, tra i 30 e 300 ml, è calibrata automaticamente.

varitherm

Sempre perfetto

Varitherm è un sistema di riscaldamento che adatta la temperatura dell'acqua alle singole ricette, consentendo di avere persino temperature differenti anche nella stessa bevanda. Come tutti gli esperti di caffè ben sanno, macinature diverse corrispondono a temperature dell'acqua diverse e a tempi variabili di contatto con il caffè macinato. Questo anche per la realizzazione della schiuma del latte nel cappuccino, o per la temperatura del latte intero nel café au lait. Finalmente potrai gustarti un vero latte macchiato, di cui ogni strato - caffè, latte, schiuma - viene erogato alla temperatura perfetta. I vantaggi di Varitherm sono applicabili sia all'espresso che alle versioni solubili.



fino al
63%
di risparmio
energetico
in modalità
Idle*



Energy savings and low TCO

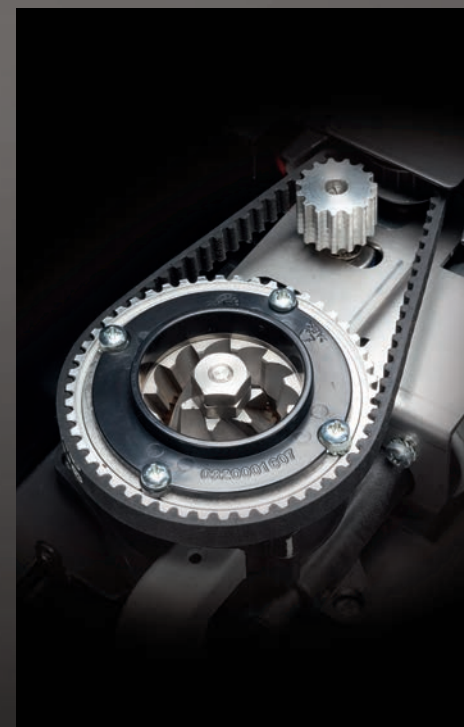
Varitherm è un sistema di riscaldamento che adatta la temperatura dell'acqua alle singole ricette, consentendo di avere persino temperature differenti anche nella stessa bevanda. Come tutti gli esperti di caffè ben sanno, macinature diverse corrispondono a temperature dell'acqua diverse e a tempi variabili di contatto con il caffè macinato. Questo anche per la realizzazione della schiuma del latte nel cappuccino, o per la temperatura del latte intero nel café au lait. Finalmente potrai gustarti un vero latte macchiato, di cui ogni strato - caffè, latte, schiuma - viene erogato alla temperatura perfetta. I vantaggi di Varitherm sono applicabili sia all'espresso che alle versioni solubili.

* Varitherm è caratterizzato dalla tecnologia a induzione brevettata da Rhea, che permette un risparmio di oltre l'80% nel consumo di energia rispetto al tradizionale sistema a caldaia. Inoltre, il riscaldamento a induzione riduce drasticamente l'accumulo di calcare e di conseguenza il costo di decalcificazione frequente.

varigrind

Tecnologie integrate

Varigrind è un macinino regolabile che comunica elettronicamente con il gruppo Variflex, per macinare il caffè nella granulometria richiesta dalla ricetta della bevanda selezionata (da una grana più grossa a una polvere ultra fine), e con il sistema di riscaldamento a induzione Varitherm, per determinare la temperatura ideale dall'acqua.



Coerenza, affidabilità, qualità

Varigrind si regola automaticamente per mantenere l'impostazione iniziale e per adattarsi anche alla condizione e frequenza d'uso. La qualità è sempre assicurata - senza il bisogno dell'intervento di un tecnico, in presenza o da remoto.

Latte fresco...

La base ideale per le specialità italiane è latte fresco freddo riscaldato fino ad ottenere una schiuma cremosa.



Un consiglio

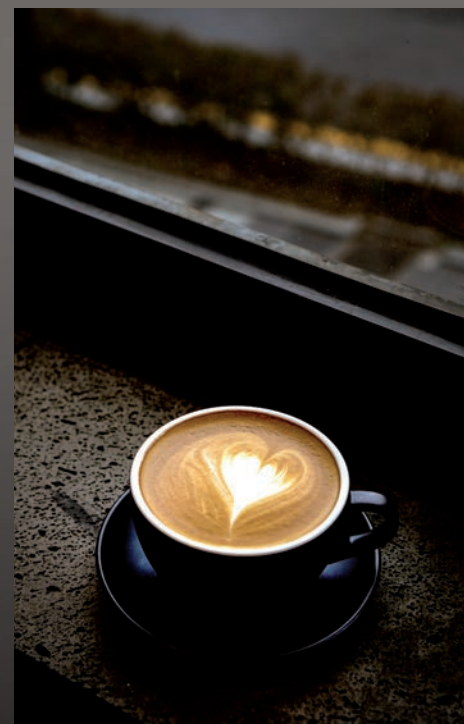
Le macchine Rhea per il latte fresco sono ideali per essere utilizzate in luoghi presidiati, come bar, negozi di alimentari, pasticcerie e altri ancora. Il risciacquo è attivato automaticamente alla fine di ogni erogazione attraverso un programma giornaliero di sanificazione, e ciò assicura che le unità siano controllate e pulite regolarmente.

Fresh Milk Machine

laRhea Fresh Milk Machine rhMM ti permette di offrire un'ampia gamma di bevande con latte fresco caldo o freddo. Una delle sue caratteristiche più innovative è l'impiego della tecnologia a induzione Varitherm, che riscalda il latte fresco in modo indiretto e sicuro, quindi senza a contatto diretto con il vapore, per preservare gusto e freschezza della bevanda. Inoltre, ottimizza l'uso dell'energia, poiché il vapore richiesto per il riscaldamento è generato utilizzando la stessa fonte di calore usata per la preparazione della bevanda. laRhea Fresh Milk Machine ti permette di preparare bevande con tre livelli di schiuma, regolabile a seconda delle tue preferenze.

Latte e topping vegetali

Latte vegetale e latte in polvere per soddisfare le necessità e preferenze di tutti i consumatori.



Un'alternativa trendy

Dando ascolto alle nuove tendenze e alle preferenze o esigenze nutrizionali, la Fresh Milk Machine può anche utilizzare latte vegetale per preparare un cappuccino o latte macchiato vegano.



Un'aggiunta interessante

Ma è anche possibile offrire bevande con latte in polvere, magari aromatizzato alla vaniglia o al caramello, utilizzando il contenitore dedicato presente nella macchina caffè, aumentando così le opzioni disponibili.



Una schiuma ad hoc

La qualità del latte in polvere riesce a sorprendere con la sua cremosità e il sapore anche i baristi e gli intenditori del caffè più esperti. La schiuma delle nostre bevande a base di latte è incredibilmente cremosa e densa: un'esperienza sensoriale unica. Il latte in polvere è la scelta più facile, veloce e deliziosa!

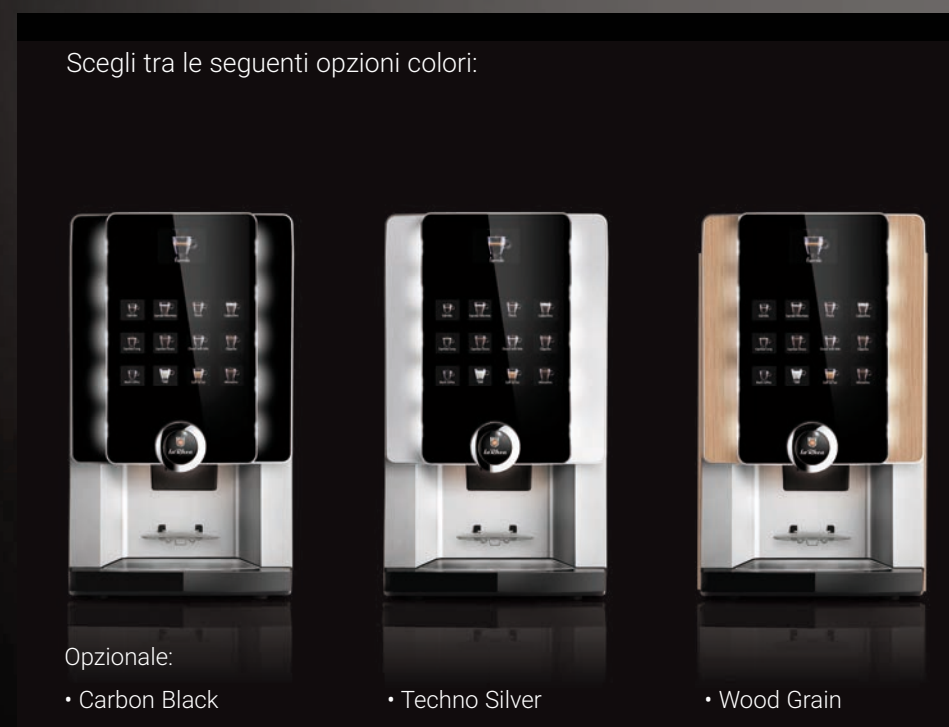


laRhea
macchine per caffè - milano

Personalizzazione

Crea il tuo coffee bar personalizzato, dove ogni opzione è un piacere per gli occhi!

Il design delle macchine laRhea variplus può essere personalizzato a seconda delle tue preferenze, o per abbinarsi all'arredamento del luogo in cui si trova - ora grazie anche all'opzione Wood Grain. A te la scelta!



Abbiamo osservato come la gamma laRhea variplus risponde a ogni esigenza pratica, ma non ci siamo certo dimenticati dell'estetica. Il design raffinato caratterizza l'intera famiglia variplus, con tocchi di eleganza come il touchscreen in vetro nei modelli grande premium e grande 2 premium, con grafiche personalizzabili e un display da 7 pollici programmabile per fornire dettagli nutrizionali, pubblicità o altre informazioni.

Cool

rhea COOL è progettata per essere abbinata alle macchine variplus, e offre semplice acqua fredda e bevande a base di acqua. Rhea COOL MIX è caratterizzata da un menù che include caffè freddo, cappuccino freddo e una bevanda yogurt.



Una drink station completa

Visivamente, le macchine condividono lo stesso design elegante, con colori contrastanti che riflettono il loro scopo – toni caldi per le bevande calde e rilassanti, e toni freddi per quelle fresche e dissetanti. Le due unità sono unite da un distanziatore che trasmette l'idea di una drink station completa e unica. Offrendo ai tuoi clienti opzioni rinfrescanti oltre al caffè, raddoppi il tuo business aiutando le persone a sentirsi al meglio!

Modul◀on

Un sistema modulare che puoi configurare a seconda dello spazio disponibile e gusto personale. Modul◀on si adatta a ogni contesto, che sia un ufficio, un bar, una pasticceria, una camera d'albergo o una reception...con modul◀on, le opzioni sono infinite!



L'ordine semplifica la vita!

Puoi organizzare la tua coffee station laRhea variplus in modo efficiente e professionale. I moduli sono progettati per essere tutti compatibili con le macchine: non ci sono limiti nella personalizzazione. Da bicchieri di diverse misure a cassette contenitori, da serbatoi d'acqua extra al distributore di bustine di tè, zucchero, palette, coperchi ed erogatori di resto... Qualsiasi siano le necessità dei consumatori o della tua azienda, il nostro sistema modul◀on rende facile e piacevole la selezione di ogni bevanda. Per una tazza perfetta, ogni volta.

Manutenzione da remoto attraverso la telemetria

Il sistema di telemetria tm-on ti permette di far controllare subito online ogni messaggio di malfunzionamento o errore dal tuo partner di servizio. Essendo la tua macchina connessa online 24 ore su 24, il tuo partner di servizio potrà velocemente fornirti un nuovo set up o modificare i tuoi valori di dosaggio (dal menù bevande) senza doverti raggiungere in loco. tm-on è un sistema di manutenzione intelligente, progettato per semplificarti la vita.



Corpus delizioso!

Unibase è una base solida, ma al contempo elegante. Una soluzione che permette una gestione ottimale dello spazio ampliando l'offerta delle macchine laRhea. Tutti i nostri modelli possono essere collocati su Unibase, con la possibilità di posizionare un ripiano al di sopra della base stessa, aggiungendo anche gli accessori modulari. In questo modo Unibase offre un grande spazio per caffè, bicchieri e accessori.

