

IL GRUPPO





rhea 

LA RHEA EVOLUTION

Un'eredità per il futuro

Dal 1960 Rhea promuove l'eccellenza del Made in Italy aprendo nuovi orizzonti per aumentare il potenziale della distribuzione automatica.

Con tecnologie all'avanguardia e macchine completamente personalizzabili, Rhea coniuga tradizione, innovazione e design senza mai compromettere la qualità in tazza e la sostenibilità dell'intero ciclo di vita del prodotto.

Questo perché Rhea non pensa solo a ciò che vuoi oggi, ma anche a ciò di cui avrai bisogno domani.



IL GRUPPO

Una storia iniziata negli anni Sessanta

Fondato nel 1960 da Aldo Doglioni Majer, Rhea Vendors Group è tra i più importanti produttori al mondo di macchine da caffè tailor made.

Da oltre sessant'anni l'azienda si distingue per una forte impronta internazionale, design di altissimo livello e tecnologia all'avanguardia.

Da player del mondo del vending a precursore nell'utilizzo della distribuzione automatica nei settori del new retail, ospitalità ed out of home, Rhea conferma la propria vocazione a interpretare e anticipare un mercato in continua evoluzione.





rhea 

IL MONDO DI RHEA

Una presenza su scala globale

Con una produzione 100% Made in Italy ed Headquarters a Caronno Pertusella (Varese), l'azienda conta 2 siti produttivi in Italia e filiali in 11 paesi esteri.

Con clienti in oltre 100 nazioni, l'azienda esporta l'eccellenza della manifattura italiana e la cultura del caffè in tutto il mondo, guidando il settore del vending verso servizi e mercati sempre nuovi.



UN'ESPERIENZA CHE ARRICCHISCE

#QUALITY

La qualità non riguarda solo i **prodotti** e i **servizi**, ma anche **l'esperienza complessiva** di chi **assapora il caffè**.

Questo ci ha portati a farci una domanda: se il tempo necessario per servire la bevanda fosse un **momento di qualità**, anziché di pura attesa?

La risposta è stata trasformare quel fugace momento di pausa in un **attimo perfetto**, in grado di risultare stimolante, rilassante e appagante per chi lo vive.





rhea 

SOSTENIBILITÀ A TUTTO TONDO

#SUSTAINABILITY

Per Rhea, **sostenibilità** significa **rispetto per le persone** e per **l'ambiente**.

Facciamo **scelte etiche** per la nostra supply chain e per **l'intero ciclo di vita** dei nostri prodotti. Con l'obiettivo di minimizzare l'impatto ambientale e massimizzare il risparmio energetico, utilizziamo il 100% di energia da fonti rinnovabili e sempre più materiali riciclabili/riciclati. Sostenibilità è vivere in armonia con il mondo, e solo con un presente più pulito potrà esserci un futuro più radioso.



LA PERSONA AL CENTRO

#TAILOR MADE

Per Rhea **tailor made** significa **ascoltare** attentamente tutte le parti coinvolte, dal **mercato** agli **operatori** fino agli **utenti finali**, ognuno con le proprie esigenze.

Ci impegniamo a realizzare macchine personalizzabili che sono progettate non solo per adeguarsi alle **molteplici identità aziendali**, ma anche per rispettare le **diverse abitudini culturali**, e offriamo bevande sempre adatte ai gusti e alle preferenze dei consumatori locali.





rhea 

DA TRANSAZIONE A INTERAZIONE

#INNOVATION

Motore trainante di tutti i nostri valori, dalla **sostenibilità** alla **qualità** fino al **tailor made**, l'innovazione non è solo una questione di tecnologia, ma anche di **processi** e di **percezione**.

Per questo Rhea sviluppa macchine che **comunicano** con i **consumatori e si relazionano con loro**, diventando uno **strumento strategico** per **offrire nuove opzioni d'acquisto** ed **esperienze personalizzate**.

Il tutto supportato da **tecnologia all'avanguardia**.

rhea 

COSÌ SEMPLICE EPPURE COSÌ COMPLESSO

La nostra formula segreta per un caffè perfetto

La nostra tecnologia brevettata Variplus è un sistema di tre componenti – Variflex, Varigrind e Varitherm – che lavorano in sinergia per calibrare la pressione di infusione, la macinatura, la quantità d'acqua e la temperatura, adattandole a ogni ricetta. A differenza di quanto avviene con le tradizionali macchine da caffè, Variplus regola questi parametri per rendere unica ogni bevanda. Il risultato? Con Variplus sarà come avere sempre a disposizione un barista professionista.



RISPARMIO ENERGETICO

Varitherm. La temperatura perfetta

Il sistema di riscaldamento Varitherm adatta la temperatura dell'acqua alle singole ricette, che a seconda degli ingredienti possono prevedere anche temperature diverse all'interno della stessa bevanda. Utilizzando la tecnologia a induzione, permette di ridurre i costi e i consumi di energia di oltre il 70% rispetto al tradizionale sistema a caldaia.

EROGAZIONE FLESSIBILE

Variflex. La pressione di estrazione perfetta

Variflex è un gruppo a dose variabile: la camera di infusione si adatta alla quantità di caffè macinato necessaria per produrre la bevanda selezionata sfruttando al meglio la dose stessa. L'interazione tra la meccanica e il software garantisce la pressione ideale di infusione e una distribuzione omogenea della macinatura del caffè.

MACINATURA SMART

Varigrind. Il macinino perfetto

Varigrind è un macinino regolabile che comunica elettronicamente con il gruppo per ottenere la granulometria richiesta dalla ricetta della bevanda selezionata. Dalla grana più grossa fino alla polvere ultra fine, ogni macinatura consente di creare tantissime bevande diverse, tutte preparate nel modo giusto.



TREND E TRADIZIONE

Come la combinazione dei tre colori primari – rosso, blu e giallo – crea un’infinita gamma di colori, allo stesso modo il trio di tecnologie Variplus di Rhea amplia esponenzialmente le possibilità di ricette a base di caffè.

Varitherm ti consente di avere temperature differenti per i diversi ingredienti all’interno della stessa bevanda



Milk foam
58°

Espresso
90°

Milk
65°

Variflex ti permette di scegliere fra specialità italiane come espresso o cappuccino e bevande più internazionali come l’Americano e il café crème



Varigrind ti dà la possibilità di regolare la macinatura per ogni singola ricetta





UNA COFFEE EXPERIENCE CREATIVA

Reinventare il rito del caffè

Diceva Henry Ford: "Il vero progresso c'è solo quando i benefici di una nuova tecnologia diventano alla portata di tutti". Per Rhea, la tecnologia è parte integrante del design, inseparabile dalla creatività. Ecco perché abbiamo coinvolto Paolo Barichella e Andrea Lattuada per sviluppare una serie di ricette e tecniche che, utilizzando ingredienti facilmente reperibili al supermercato, possano esaltare il caffè con un pizzico di fantasia. Le persone hanno sempre voglia di provare qualcosa di nuovo e grazie a questa collaborazione con Paolo e Andrea siamo in grado di offrire una selezione di proposte sfiziose e salutari, che aggiungono un tocco creativo al tradizionale rito del caffè.

- < **Paolo Barichella. Executive Food Design Advisor**
- > **Andrea Lattuada. SCA trainer e barista pluripremiato**





rhea 

OLTRE IL CAFFÈ

Tira fuori l'artista che c'è in te

“Mettere a punto una macchina perché si adatti alle preferenze delle persone è un po' come suonare il pianoforte. I tasti possono essere toccati in modo delicato o deciso, a seconda dei gusti”, disse Carlo Majer.

Rhea sa che quando si tratta di gusto entrano in gioco più aspetti diversi: per questo costruiamo macchine che li tengano tutti in considerazione. E quando mettiamo il nostro design e la nostra tecnologia nelle mani di esperti del caffè come Chiara Bergonzi e Matteo Beluffi, non ci sono limiti alle possibilità di soddisfare le diverse esigenze internazionali e individuali, preservando al tempo stesso la qualità della tradizione italiana.

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





IL VALORE DEL TEMPO

Riempi di bellezza ogni istante

Kairos è l'innovativa macchina da caffè creata da Rhea e Davide Livermore per celebrare il 60° anniversario della nostra azienda. Con questa macchina concept, la pausa caffè si eleva a momento di bellezza e cultura. Con il suo schermo esageratamente grande, che guida la scelta della bevanda desiderata in modalità touchless, tramite app Kairos permette di intraprendere un viaggio esperienziale che dà valore alla risorsa più preziosa: il tempo.





OLTRE I CONFINI

Entra in una nuova dimensione

Per la prima volta nella storia del vending, Rhea unisce il piacere del caffè, l'arte della fotografia e la bellezza della natura con la tecnologia della realtà aumentata. La pausa diventa un portale di accesso a un'esperienza immersiva e multisensoriale. **Monolite** nasce da un'idea della fotografa e attivista Simona Ghizzoni e del regista d'opera Davide Livermore. Grazie ai pannelli in vetro retroilluminati che rivestono la macchina, gli scatti realizzati da Ghizzoni nella riserva naturale Nazzano Tevere-Farfa prendono vita in 3D.

Nel 2022 Monolite ha ricevuto il prestigioso Good Design Award, un premio internazionale istituito nel 1950 dai leggendari architetti/designer Eero Saarinen e Charles e Ray Eames. "Il Good Design Award conferma il nostro impegno nel creare prodotti che non solo offrono un servizio, ma diventano anche veicoli di comunicazione. Così il rito quotidiano della pausa caffè si trasforma in un momento in cui contemplare la fragile bellezza della natura"

Andrea Pozzolini, CEO of Rhea.

LA NOSTRA GAMMA



rhea  / Tabletop

rhTT1

rhea  / rhTT1



rhTT1.v+
disponibile in colore nero o acciaio inox
7" touch screen (opzionale 10")
fino a 48 selezioni dirette
variflex
varitherm
fino a 5 contenitori prodotto



rhTT1.e
disponibile in colore nero o acciaio inox
7" touch screen (opzionale 10")
fino a 48 selezioni dirette
1 bollitore 500 cc
variflex
fino a 5 contenitori prodotto



rhTT1.i
disponibile in colore nero o acciaio inox
7" touch screen (opzionale 10")
fino a 48 selezioni dirette
1 boiler 3,4 lt
fino a 6 contenitori prodotto



rhea  / Tabletop

rhTT3

rhea  / rhTT3



rhTT3.pro
display 4,3" multicolore
tastiera capacitiva - 12 selezioni dirette
Variflex
4 contenitori prodotto con possibilità di estensione





rhea  / Tabletop

rhea Business Line



rhea BL eC
3,5" display a colori
tastiera capacitiva – 12 selezioni dirette
variflex
fino a 3 contenitori prodotto



rhea BL grande
3,5" display a colori
tastiera capacitiva – 12 selezioni dirette
variflex
fino a 5 contenitori prodotto



rhea BL who
campana caffè visibile
3,5" display a colori
tastiera capacitiva – 12 selezioni dirette
variflex
fino a 5 contenitori prodotto



rhea BL doppio&cup
3,5" display a colori
tastiera capacitiva – 12 selezioni dirette
variflex
fino a 6 contenitori prodotto
distributore bicchieri



Espresso Napoli



Mocaccino 1987



Cappuccino vero



Latte Macchiato Trinity



rhea  / Tabletop

laRhea V+



laRhea V+ eC
display 3,5" a colori
pannello capacitivo – 12 selezioni dirette
tecnologia variplus
1 macinino
fino a 3 contenitori prodotto



laRhea V+ grande
display 3,5" a colori
pannello capacitivo – 12 selezioni dirette
tecnologia variplus
1 macinino
fino a 5 contenitori prodotto



laRhea V+ grande premium
touch screen 7"
fino a 48 selezioni dirette
tecnologia variplus
1 macinino
fino a 5 contenitori prodotto



laRhea V+ grande 2 premium
touch screen 7"
fino a 48 selezioni dirette
tecnologia variplus
2 macinini
fino a 5 contenitori prodotto



laRhea V+ doppio&cup
display 3,5" a colori
pannello capacitivo – 12 selezioni dirette
tecnologia variplus
1 macinino
fino a 6 contenitori prodotto
distributore bicchieri



rhea  / Tabletop

rhea
COOL



rhea COOL AQUA
acqua naturale e gassata
display 3,5" a colori
4 selezioni dirette di acqua



rhea COOL AQUA PLUS
acqua naturale e gassata + concentrati
display 3,5" a colori
2 flavours



rhea COOL MIX
acqua filtrata e gassata + prodotti instant
bevande summertime – bevande fredde a base di caffè
display 3,5" a colori
3 contenitori prodotto



rhea COOL MIX
acqua filtrata e gassata + prodotti instant
smoothies – bevande fredde a base di frutta
display 3,5" a colori
3 contenitori prodotto

rhea  / Milkmachine



rh**MM** range



rhMM1.v+
compatibile con le macchine
ad induzione Rhea
colore nero
power 24V*



rhMM2.v+
compatibile con le macchine
ad induzione Rhea
frigorifero integrato - capacità 4lt
gas refrigerante R600
colore nero
power 24V*



rhea  / Freestanding

rhFSrange



rhFS1.buttons
tastiera a bottoni
fino a 16 selezioni dirette
variflex
1 bollitore o Varitherm
1 macinino
fino a 2 torrette
fino a 8 contenitori prodotto



rhFS1.touch 21,5
touch screen 21,5"
fino a 64 selezioni dirette
variflex
1 bollitore o varitherm
1 macinino
fino a 2 torrette
fino a 8 contenitori prodotto



rhFS2.touch 24
touch screen 24"
fino a 64 selezioni dirette
variflex
2 boiler o varitherm
fino a 2 macinini
fino a 2 torrette
fino a 9 contenitori prodotto



rhFS2.touch 32
touch screen 32"
fino a 64 selezioni dirette
variflex
2 boiler o varitherm
fino a 2 macinini
fino a 2 torrette
fino a 9 contenitori prodotto



rhea  / Freestanding

luce zero



luce zero.0
tastiera capacitiva
16 selezioni
variflex
1 bollitore
1 macinino
fino a 7 contenitori prodotto
1 torretta bicchieri



luce zero.1
tastiera capacitiva
24 selezioni
variflex
1 bollitore
1 macinino
fino a 8 contenitori prodotto
1 torretta bicchieri



luce zero.2
tastiera capacitiva
24 selezioni
variflex
varitherm
fino a 2 macinini
fino a 9 contenitori prodotto
2 torrette bicchieri
distributore coperchi opzionale



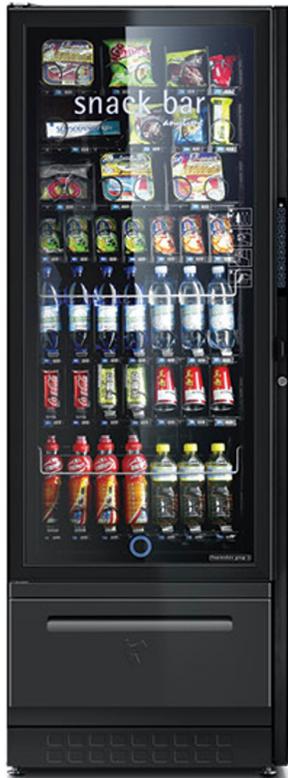
luce zero.premium
monitor 15"
tastiera capacitiva
24 selezioni
variflex
varitherm
fino a 2 macinini
fino a 9 contenitori prodotto
2 torrette bicchieri
distributore coperchi opzionale



luce zero.touch
touch screen
fino a 64 selezioni
variflex
varitherm
fino a 2 macinini
fino a 9 contenitori prodotto
2 torrette bicchieri
distributore coperchi



luce zero snack



luce zero side snack
 macchina slave
 capacità fino a 1120 prodotti
 fino a 8 cassette
 max 7 spirali per cassetto
 unità refrigerante R290
 FTCA -LED
 flexspir



luce zero snack
 tastiera capacitiva – 12 tasti
 4,3" display a colori
 capacità fino a 1120 prodotti
 fino a 8 cassette
 max 7 spirali per cassetto
 unità refrigerante R290
 FTCA -LED
 flexspir



luce zero air snack
 tastiera capacitiva – 12 tasti
 4,3" display a colori
 capacità fino a 1120 prodotti
 fino a 7 cassette
 max 7 spirali per cassetto
 unità refrigerante R290
 FTCA -LED
 flexspir
 ascensore per prodotti fragili



luce zero snack.touch
 32" touch screen
 fino a 48 selezioni
 capacità fino a 1260 prodotti
 fino a 7 cassette
 max 9 spirali per cassetto
 unità refrigerante R290
 FTCA
 flexspir



luce XL6 multishop
 tastiera capacitiva 24 tasti
 display 16x2
 capacità fino a 1680 prodotti
 fino a 14 cassette
 max 6 spirali per cassetto
 unità refrigerante R290
 FTCA – LED
 flexspir opzionale

rhea  / Freestanding

snack
saphirh

LoRhe
Fresh Coffee Shop

Hotel
Boutique



Lobby
Gift Shop

SPA
Beauty Kit

Floor Service
Convenient Store

Easy Hotel
Self Service so



saphirh 6/6/31
 480x272 pixel display a colori
 capacità fino a 840 prodotti
 fino a 7 cassette
 max 6 spirali per cassetto
 unità refrigerante CO2
 FTCA - LED
 vivilight



saphirh T 6/6/32
 7" touch screen
 capacità fino a 840 prodotti
 fino a 7 cassette
 max 6 spirali per cassetto
 unità refrigerante CO2
 FTCA - LED
 vivilight



saphirh 8/6/43 C
 480x272 pixel color display
 capacità fino a 1120 prodotti
 fino a 7 cassette
 max 8 spirali per cassetto
 unità refrigerante CO2
 FTCA - LED
 vivilight



saphirh T 8/6/43 C
 7" touch screen
 capacità fino a 1120 prodotti
 fino a 7 cassette
 max 8 spirali per cassetto
 unità refrigerante CO2
 FTCA - LED
 vivilight



saphirh T 10/6/55C
 7" touch screen
 capacità fino a 1400 prodotti
 fino a 7 cassette
 max 10 spirali per cassetto
 unità refrigerante CO2
 FTCA - LED
 vivilight



saphirh shop pro
 10" touch screen
 capacità fino a 384 prodotti
 8 piani
 unità refrigerante CO2
 vivilight



OLTRE I CONFINI



rhea 

I NUOVI ORIZZONTI DELL'OSPITALITÀ

Reinventare il rito del caffè

“Come possiamo ripensare l’esperienza del caffè da assaporare in compagnia?” Questa è la domanda che ci poniamo sempre prima di intraprendere un nuovo progetto, perché creare macchine è solo una parte di ciò che facciamo. Il nostro obiettivo è fornire soluzioni tailor made per il settore dell’ospitalità che trasformino il rito del caffè nella migliore esperienza possibile. Quando abbiamo fatto la domanda a Carlo Ratti e Italo Rota, i due architetti visionari hanno ideato una soluzione che valorizza l’eredità del design italiano e i nostri 60 anni di esperienza nella produzione.

Coffee Landscape è una stazione del caffè con tre punti di erogazione circondati da pouf modulari, dalla forma triangolare e con altezza e posizione variabili. In questo modo le persone si guardano negli occhi e interagiscono mentre selezionano il caffè, attendono l’erogazione e assaporano la bevanda. La disposizione dei moduli richiama l’andamento di un paesaggio naturale, ed è pensata per stimolare la conversazione, favorire lo scambio di idee e contribuire a stringere legami.





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