rhea

rhFS2milk

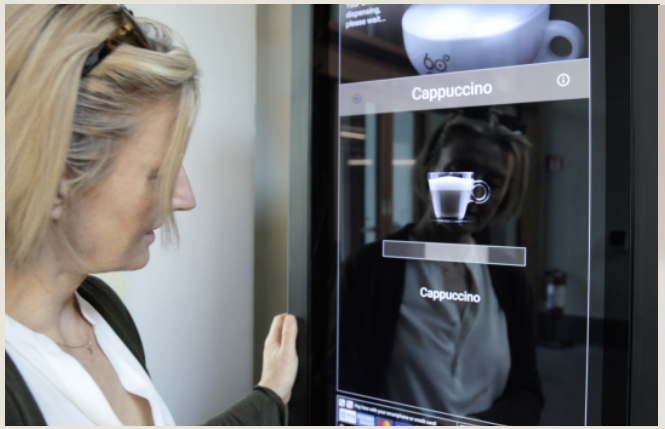
QUALITÀ A TUTTO TONDO

Un obiettivo raggiunto

Ogni macchina Rhea 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.

® 2025 rheavendors group | All right reserved



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.

Abbiamo studiato e sviluppato l'innovativa
tecnologia brevettata **Variplus**, un sistema di tre
componenti– *Variflex, Varigrind* e *Varitherm* –
che lavorando insieme garantiscono 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.

FREE-STANDING LOUNGE

Fai un‘esperienza premium

La macchina rh**FS2.milk** offre una varietà di ricette impreziosite dalla possibilità di servire le bevande con latte fresco e vegetale, per soddisfare le esigenze di ogni consumatore.

Il modulo latte fresco integrato, dotato di una pompa latte, consente il riscaldamento indiretto del latte utilizzando la tecnologia ad induzione Varitherm, mantenendo la massima qualità in tazza.
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.
rh**FS2.milk** è la soluzione ideale per trasformare in un’esperienza premium la tua pausa caffè.

® 2025 rheavendors group | All right reserved

rh FS2 milk

rhea

SPECIFICHE	
touch screen	24/32"
variflex	v
varigrind	optional
varitherm	v
n. macine	1-2 max
torrette	2
distributore coperchi	v
sensore bicchieri	v
sensore di prossimità	v
configurazione standard	macina doppia EE8 R4 macina singola E8 R4
selezioni - touch screen	up to 64
regolatore zucchero	v
distributore palette	v
frigo per latte freddo	7 l
gas refrigerante	r600a
altezza (mm)	1830
profondità (mm)	785
larghezza (mm)	640
n. max di canisters	1+7/2+6
n. max di mixer	4
alimentazione elettrica (V-Hz)	230-50/60
potenza (W)	3000

OPTIONAL
macina rodata
pompa rotativa
2 pompe peristaltiche
tm-on

® 2025 rheavendors group | All right reserved

made in Italy in-cup 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 - www.rheavendors.com