



rhea 

rh **FS2** milk

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.



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 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 **rhFS2.milk** offre una varietà di ricette impresiosite 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. **rhFS2.milk** è la soluzione ideale per trasformare in un'esperienza premium la tua pausa caffè.



touch screen	24"
selezioni dirette	fino a 64
larghezza - altezza - profondità	640 x 1830 x 785 mm
variflex 45 o 36	✓
varitherm	✓
n. max di canister	1-2 max
n. max di mixer	1+8 / 2+7
potenza max con varitherm	4
configurazione standard	2 coffee grinder EE8 R4 1 coffee grinder E8 R4
alimentazione elettrica	230-50 V / 60 Hz
potenza	3000 W
torrette	2
capacità torrette	fino a 800
sensore presenza bicchieri	✓
distributore palette	✓
movimento zucchero	✓
sensore di prossimità	✓
frigo latte fresco	7 l
gas refrigerante	r600a
Opzioni	
touch screen 32"	optional
varigrind	optional
macina rodata	optional
PP (2 o 3 contenitori sciroppo)	optional
BB (2 bag in box)	optional
2 macine rodate	optional
distributore palette	optional
rhealive telemetry	optional
sistema di chiusura Rielda	optional

Disponibile anche nella versione Instant - per maggiori informazioni www.rheavendors.com



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