





TRE

Versatilità che soddisfa ogni bisogno

rhTT1.vho è stata progettata per offrire una pausa caffè senza eguali.

Con tecnologia all'avanguardia, come il nostro sistema Variplus, offre un'ampia gamma di bevande.

rhTT1.vho è la macchina perfetta da utilizzare nei settori HoReCa ed OCS, agendo come tre macchine all'interno di una, e con kit di campane caffè adattabili.

Il touch screen da 10" consente interfacce personalizzabili ed intuitive, risultando una importante fonte di intrattenimento.

La stazione bicchieri, alta 165mm, può essere dotata di due sensori opzionali per il rilevamento di tazze di diverse altezze.

Inoltre, la macchina ha un erogatore dell'acqua calda separato, con protezione termica che garantisce sicurezza, ma anche infusi di alta qualità.



UNA VISIONE A 360°

Uno sguardo più da vicino

rhTT1.vho stabilisce nuovi standard di flessibilità e modularità, adattandosi perfettamente a qualsiasi ambiente.

Oltre al modello base dotato di campana caffè da 1.2 kg sono disponibili anche i kit da 2 kg o 3 kg. Questi sono dotati di coperchio con chiusura a chiave, semplificando la manutenzione della macchina e proteggendo i grani di caffè da contaminazioni. Inoltre, può essere dotata di accessori, come un cassetto per i fondi di caffè esausti.

I componenti interni sono facilmente raggiungibili, e sono organizzati con un sistema semantico dei color funzionale alla pulizia e alla manutenzione.

Progettata per semplificare l'interazione di consumator ed operatori, è dotata di una tecnologia semplice che consente aggiornamenti e configurazioni online, tramite telemetria



È TUTTO VERO

La nostra soluzione con latte fresco

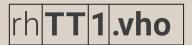
rhTT1.vho può essere abbinata alla nostra gamma di macchine per latte fresco, per erogare bevande di alta qualità con latte caldo o freddo.

Uno degli aspetti innovativi delle Fresh Milk Machines rhMM è l'utilizzo della tecnologia ad induzione Varitherm, che riscalda il latte fresco in modo indiretto e sicuro, quindi senza contatto diretto con il vapore, pe preservare gusto e freschezza della bevanda. Questa modalità ottimizza l'uso dell'energia, poichè il vapore richiesto per il riscaldamento è generato utilizzando la stessa fonte di calore usata per la preparazione della bevanda.

Inoltre, la linea rhMM rende possibile la preparazione di bevande con tre differenti livelli di schiuma, regolabili secondo le preferenze di ognuno.

Progettata specificatamente per installazioni modular ed in risposta alle nuove tendenze di stili di vita, la macchina può utilizzare anche latte vegetale per la preparazione di bevade vegane.











touch screen	10"	10"	
selezioni dirette	fino a 48	fino a 48	
larghezza - altezza - profondità (1,2 kg)	375 x 610 x 575 mm	375 x 610 x 575 mm	
larghezza - altezza - profondità (2,0 kg)	375 x 695 x 575 mm	375 x 695 x 575 mm	
larghezza - altezza - profondità (3,0 kg)	375 x 745 x 575 mm	375 x 745 x 575 mm	
variflex 45 or 36	V	V	
varitherm	V		
capacità bollitore	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	800cc *800cc **650cc	
n. max di canisters	1+3	1+3	
n. max di mixer	2	2	
capacità contenitore caffè in grani	1,2 kg / 2 kg / 3 kg	1,2 kg / 2 kg / 3 kg	
allacciamento idrico	a rete	a rete	
acqua calda diretta	V	V	
alimentazione elettrica	220/240V-50/60Hz	220/240V-50/60Hz *120V-60Hz **100V-50/60Hz	
potenza	3000 W	2000W *1600W **1300W	
colore pannelli frontali	acciaio o nero	acciaio o nero	
griglia	nero	nero	
altezza supporto bicchieri	90 mm	90 mm	
altezza area di erogazione	165 mm	165 mm	
OPTIONAL			
acqua calda separata	optional	optional	
sensore presenza bicchieri	optional	optional	
macina rodata RFID WI-FI	optional	optional	
RFID	optional	optional	
	optional	optional	
scheda illuminazione logo	optional	optional	
tm on	optional	optional	
modul <on< td=""><td>optional</td><td>optional</td><td></td></on<>	optional	optional	
kit autonomo esterno	optional	optional	
<u>varigrind</u>	optional	optional	



made in Italy aly in-cup quality ality immovation on justifustainability

rheavendors group **O**

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