



rhea 

rh	TT	10
----	----	----

REINVENTARE LA MACCHINA DA CAFFÈ

La **rhTT10** è la nuova macchina da caffè progettata per ridefinire l'esperienza del consumatore.

Unisce funzionalità innovative e componenti evolute per offrire prestazioni elevate e costanti, aprendo nuove opportunità in un mercato globale.

Qualità in tazza, formati generosi e latte fresco integrato: una soluzione compatta che porta con sé l'esperienza di un coffee shop.

Pensata per ambienti ad alta rotazione e per mercati orientati al latte fresco, incontra le aspettative dei consumatori che cercano qualità e affidabilità in ogni tazza.

Con la **rhTT10**, Rhea ridefinisce l'esperienza del caffè.



QUALITÀ A 360°

Ogni macchina Rhea nasce da una ricerca approfondita e continua, e dalla volontà di poter offrire i prodotti migliori ai nostri clienti.

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 pausa caffè Rhea è un'esperienza a 360°, che unisce design, automazione e qualità, supportata dal know-how acquisito in oltre 65 anni di esperienza.



Tecnologie per prestazioni superiori

Con tecnologie all'avanguardia, collaborazioni costanti con esperti del caffè e un team di tecnici specializzati, le nostre macchine possono offrire una vasta gamma di bevande internazionali, assicurando una scelta ampia e di qualità per consumatori di tutto il mondo.

La **rhTT10** è dotata di:

- 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.

- Pompa rotativa**: per un'erogazione rapida, stabile e silenziosa.

- Macine piane**: per una macinatura uniforme che esalta l'aroma e garantisce costanza nel risultato.

È così che la tecnologia si trasforma in un'esperienza di gusto eccezionale.

Una nuova tecnologia latte

Il cuore della **rhTT10** è il sistema latte integrato, progettato per offrire precisione, prestazioni elevate e risultati costanti in qualsiasi contesto.

Il latte viene erogato alla temperatura ideale (fino a 75°C), in modo rapido, con un'eccellente qualità in tazza e minimizzando gli sprechi.

Sia con latte vaccino sia con alternative vegetali, il livello di schiuma può essere regolato con precisione, per ampliare l'offerta di bevande e soddisfare i gusti più svariati.

Il sistema di sanificazione quotidiana assicura una pulizia rapida ed efficace, rendendo la manutenzione più semplice ed efficiente.

La rhTT10 è stata progettata per consentire il posizionamento del frigorifero sia a destra della macchina sia sotto il banco, adattandosi facilmente a diversi contesti e spazi.

Un sistema pensato per alte prestazioni, che unisce qualità, efficienza e affidabilità in ogni tazza.



BREAD

1. Schokolade	3.00
2. Schokolade	3.00
3. Schokolade	3.00
4. Schokolade	3.00
5. Schokolade	3.00
6. Schokolade	3.00
7. Schokolade	3.00
8. Schokolade	3.00
9. Schokolade	3.00
10. Schokolade	3.00

CAKES

1. Schokolade	3.00
2. Schokolade	3.00
3. Schokolade	3.00
4. Schokolade	3.00
5. Schokolade	3.00
6. Schokolade	3.00
7. Schokolade	3.00
8. Schokolade	3.00
9. Schokolade	3.00
10. Schokolade	3.00

OTHER

1. Schokolade	3.00
2. Schokolade	3.00
3. Schokolade	3.00
4. Schokolade	3.00
5. Schokolade	3.00
6. Schokolade	3.00
7. Schokolade	3.00
8. Schokolade	3.00
9. Schokolade	3.00
10. Schokolade	3.00

DRINKS

1. Schokolade	3.00
2. Schokolade	3.00
3. Schokolade	3.00
4. Schokolade	3.00
5. Schokolade	3.00
6. Schokolade	3.00
7. Schokolade	3.00
8. Schokolade	3.00
9. Schokolade	3.00
10. Schokolade	3.00

SANDWICH

1. Schokolade	3.00
2. Schokolade	3.00
3. Schokolade	3.00
4. Schokolade	3.00
5. Schokolade	3.00
6. Schokolade	3.00
7. Schokolade	3.00
8. Schokolade	3.00
9. Schokolade	3.00
10. Schokolade	3.00

COFFEE

1. Schokolade	3.00
2. Schokolade	3.00
3. Schokolade	3.00
4. Schokolade	3.00
5. Schokolade	3.00
6. Schokolade	3.00
7. Schokolade	3.00
8. Schokolade	3.00
9. Schokolade	3.00
10. Schokolade	3.00

DESIGN COMPATTO

La **rhTT10** rappresenta il perfetto equilibrio tra design elegante e funzionalità ergonomica, risultando ideale per qualsiasi ambiente.

È completamente personalizzabile in colori, materiali e grafiche per rispecchiare l'identità del tuo brand e comunicare al meglio i tuoi valori: può essere configurata esattamente come la desideri.

Il touchscreen da 10" offre un'interfaccia intuitiva e personalizzabile, che può essere utilizzata anche come display infotainment.

A partire dal modello base con campana caffè da 1,2 kg, la rhTT10 può essere aggiornata a versioni da 2 kg o 3 kg, ciascuna dotata di coperchio con chiave di sicurezza per proteggere i chicchi di caffè e semplificare la manutenzione.





VISIONE A 360°

La **rhTT10** si distingue per la sua modularità interna e la flessibilità.

Tutti i componenti interni sono facilmente accessibili e organizzati con un sistema semantico dei colori, che semplifica le operazioni di pulizia e manutenzione, contribuendo a prolungare la vita della macchina.

La vaschetta raccogli gocce a doppia configurazione e l'altezza della stazione bicchieri fino a 195 mm, consentono la preparazione di bevande fino a 22 oz, mentre il doppio erogatore per caffè e latte permette di servire due bevande identiche contemporaneamente.

Un ugello separato per l'acqua calda, dotato di protezione termica, amplia ulteriormente le possibilità di personalizzazione delle bevande. La sua versatilità è arricchita dalla possibilità di aggiungere da 1 a 3 contenitori per prodotti solubili, ampliando la gamma di ricette e di esperienze di gusto.

La rhTT10 può essere gestita da remoto tramite la piattaforma di telemetria rhealive, che consente anche la configurazione e l'aggiornamento delle interfacce.

rhealive

Rhealive
Sistema di
telemetria
da remoto

Campana caffè

Disponibile da 1.2 kg,
2 kg o 3 kg

**Touchscreen
10"**

**Doppio
erogatore
per caffè e latte**

**Ugello acqua calda
separato**

**Vassoio
raccogli-gocce**

**Stazione caffè
illuminata**

Alta fino a 195 mm



touch screen	10"
selezioni dirette	fino a 48
larghezza - altezza - profondità (1,2 kg)	375 x 660 x 580 mm
larghezza - altezza - profondità (2,0 kg)	375 x 740 x 580 mm
larghezza - altezza - profondità (3,0 kg)	375 x 790 x 580 mm
variflex 45	fino a 16gr
capacità bollitore	650cc / 800cc*
n. max. di canisters	1+3
n. max. di mixer	2
Campana caffè / macinacaffè	1
acqua calda diretta	✓
configurazioni	E3 R1 - E3 R2 - E4 R2
alimentazione elettrica	220-240V 50-60Hz* / 120V 60Hz/ 100V 50/60Hz*
potenza	2860W* / 1800W*, 1500W
allacciamento idrico	a rete
colore pannelli frontali	acciaio o nero
griglia	acciaio
altezza area di erogazione (versione bassa)	166mm
altezza area di erogazione (versione alta)	193mm
altezza supporto bicchieri	105mm
peso	50kg
consumazioni giornaliere	fino a 120
capacità contenitore caffè in grani	1,2kg - 2kg - 3kg
pompa acqua	pompa rotativa 24V (PWM)
vassoio raccogli gocce	2,4l
portata d'acqua	>120 l/h
macina	SS Ø64 piana
sistema latte	✓
pompa latte	ad ingranaggi
predisposizione per lo scarico diretto di rifiuti e liquidi	✓
Opzioni	
acqua calda separata	
WI-FI	
rhealive platform	



n made in Italy Italy in-cup quality 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