laRhea

La nouvelle collection de machines haut de gamme en provenance de Milan.

Des innovations technologiques combinées à plus de 50 années d'expertise manufacturière pour retrouver cette « douceur de vivre à l'italienne », magnifiée par les célèbres baristas milanais.

Un mariage parfait entre design, fonctionnalités et performances.

Technologie vari**plus** V+ : le nouveau standard du service à café automatique.

Un délice sensoriel

Ristretto, expresso, cafés fraichement moulus, boissons lactées et gourmandes...
Toutes les recettes sont personnalisables pour proposer au consommateur « une carte des arômes ».
Les machines *La Rhea* raviront vos sens d'une simple pression.

Le secret d'une qualité supérieure

Nos ingénieurs ont réussi à restituer la saveur et la qualité du café servi par les légendaires baristas milanais grâce à la technologie Variplus V+.

Des innovations brevetées qui reproduisent la formule secrète des baristas.

cappuccino

espresso

latte macchiato

moccaccino

espresso macchiato

choco

Les innovations variplus V+

variflex®

Tendance & Tradition :

L'expresso parfait à chaque fois. Léger ou noir, doux ou corsé.

Le groupe d'infusion Vari**flex**® a la capacité unique de restituer de manière optimale tous les types de café.

Tout en respectant leurs caractéristiques intrinsèques.

Variable & Flexible :

Il est enfin possible de sélectionner une quantité de café entre 5 et 14 g, et la bonne quantité d'eau pour toutes les tailles de boissons : de l'expresso italien au café américain «coffee to go».

Même les plus exigeants aficionados de café apprécieront la polyvalence créative de Vari**flex**®.

varitherm®

Innovation & Fiabilité :

Le système de chauffe par induction Vari**therm**® ingrédient en ajustant automatiquement la

Un expresso doit être infusé plus chaud gourmandes.

La température idéale pour chaque ingrédient

Economie d'énergie

Le système de chauffe par induction d'énergie : jusqu'à 90% en mode «stand conventionnels.

préserve les caractéristiques de chaque
température d'infusion au type de boisson.
que les spécialités lactées, chocolatées ou

à chaque boisson.

varigrind®

La technologie au service d'une qualité constante dans le temps.

Un moulin à café breveté avec un réglage automatique pour donner la quantité exacte de produit avec la mouture parfaite.

Vari**therm**® génère d'importantes économies
by» par rapport aux systèmes de chauffe

Liberté de temps et d'espace

Vari**grind**® s'ajustera automatiquement dans le temps pour maintenir le réglage initial de la mouture.

En s'adaptant électroniquement en fonction des conditions et de la fréquence d'utilisation.

Une qualité constante sans avoir recours à des réglages fréquents et coûteux.

Les machines La Rhea V+

Un mariage parfait entre design, fonctionnalités et performances.

Tendance et tradition – la combinaison ultime !

eC V+

H558 x L318 x P551 mm

12 sélections / Clavier capacitif

3 bacs produits / 1 mixer

Capacité bac grains : 0,8 kg

Eau chaude en direct

grande V+

H617 x L422 x P599 mm

12 sélections / Clavier capacitif

3 à 5 bacs produits / 2 mixers

Capacité bac grains : 1 kg

Eau chaude en direct

laRhea
macchine per caffè - milano

grande VHO V+

H666 x L422 x P599 mm

12 sélections / Clavier capacitif

3 à 5 bacs produits / 2 mixers

Capacité bac grains : 2 kg

Eau chaude en direct

grande premium V+

H666 x L422 x P599 mm

12 à 48 sélections / Dalle tactile 7''

Fonction multimédia

3 à 5 bacs produits / 2 mixers

Capacité bac grains : 2 kg

Eau chaude en direct

Modul◂on

Un système modulaire selon les besoins et l'espace disponible.

Modul◂on s'adapte à vos besoins du moment dans tous les environnements : bureaux, corners coffee, cafétérias, bars, hôtels...

Les options sont presque infinies!

Organisez votre espace *La Rhea* de manière efficace et professionnelle.

Des gobelets de différentes tailles, des couvercles « coffee to go », des tiroirs de rangement pour les sachets de sucre et les spatules, des réservoirs d'eau supplémentaires, des sachets de thés, du lait frais...