

laRhea V+ grande premium



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.



laRhea

laRhea V+ grande premium

Un délice sensoriel

Ristretto, expresso, cafés fraîchement moulus, boissons lactées et gourmandes... Toutes les recettes sont personnalisables pour proposer au consommateur « une carte des arômes ».

Une dalle tactile permet de "naviguer" d'un effleurement de doigt dans le menu, de sélectionner et d'obtenir des informations sur les boissons proposées (prix, composition, allergènes...).

Une interface personnalisable (jusqu'à 4 langues différentes) permettant de répondre aux sites multilingues. 



Les innovations Variplus V+

Le secret d'un café de qualité supérieure.

variflex®



Un groupe d'infusion à dose et pression variables permettant d'offrir une large carte de cafés : de l'expresso italien au café américain. Fonction double expresso.

varitherm®



La température idéale pour chaque ingrédient à chaque boisson. Ce système de chauffe par induction génère d'importantes économies d'énergie.

varigrind®



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

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Sélections : de 08 à 48	Grille à égoutture en acier inoxydable
Capacité café en grains : 2 kg	H666 x L422 x P599 mm
Capacité pastilles de marc : 100	Poids : 36 kg
Prédisposée monnayeur accepteur	Consom. énergétique A+
Eau chaude en direct	Puissance : 3000 W
Détecteur de tasse	Couleur : noir
Option double sortie (2 cafés en simultané)	

CAPACITE DES BACS

	Grand bac (GB)	Petit bac (PB)
Grains	2 kg	-
Chocolat	2,2 kg	1 kg
Premix	2,2 kg	1 kg
Lait	0,8 kg	0,4 kg

CONFIGURATIONS POSSIBLES

