



Nos machines Table Top

14	RH2.O.
16	LIO 2C
18	HORECA PRO
20	XS HORECA
22	EC BUSINESS LINE
24	XS GRANDE BUSINESS LINE
26	rhTT1
28	rhTT1 PLATINIUM
30	XS GRANDE VHO BUSINESS LINE
32	XS GRANDE VHO PREMIUM
34	DOPPIO BUSINESS LINE

Fontaines RH2O

UNE SOLUTION ADAPTÉE À TOUS VOS BESOINS

Avec une capacité de 20 à 150 litres par heure, notre gamme de fontaines assure un approvisionnement en eau constant et adapté à tous les environnements. Que ce soit pour les employés, invités, visiteurs ou patients, chacun bénéficie d'une eau fraîche et de qualité, à tout moment.

FAITES LA DIFFÉRENCE DÈS AUJOURD'HUI

Opter pour une fontaine à eau, c'est faire un choix responsable pour réduire les déchets plastiques, limiter les émissions nocives et préserver l'environnement.

Chaque fontaine permet d'économiser des milliers de bouteilles jetables, offrant une solution à la fois pratique, écologique et durable. En adoptant cette démarche, vous agissez concrètement pour un monde plus respectueux de la nature, des animaux et des générations futures.



FILTRÉE, RÉFRIGÉRÉE, GAZÉIFIÉE : L'EAU COMME VOUS L'AIMEZ, EN TOUTE CONFIANCE

Nos fontaines à eau offrent un rafraîchissement parfait à tout moment, tout en respectant les normes sanitaires les plus strictes grâce à nos technologies brevetées :

Tyfon® – Protection avancée contre les germes

Le système Tyfon® est une technologie innovante pour assurer une protection optimale contre les germes. Il maintient la machine, la distribution et le bac d'égouttage impeccables, formant une barrière efficace contre la contamination rétrograde. Invisible mais toujours actif, il garantit une hygiène parfaite 24h/24.

Cool-Hybrid® – Refroidissement haute performance

Le système breveté COOL-HYBRID® associe le refroidissement par banc de glace et le refroidissement à sec, offrant une efficacité exceptionnelle. Résultat : une puissance de refroidissement optimisée et jusqu'à 30 % de capacité de refroidissement en plus et 30% d'économie d'énergie par rapport aux fontaines à eau classiques.

Karbony® – Carbonatation optimale

Profitez d'une eau intensément pétillante, qui conserve sa fraîcheur plus longtemps, stabilité du CO2 même dans une carafe. Grâce au système breveté KARBONY®, obtenez jusqu'à 2,2 litres d'eau gazeuse en seulement 35 secondes, avec un équilibre parfait entre température et carbonatation. Jusqu'à 8 g/l de CO2 dans l'eau.



MODELES & CARACTÉRISTIQUES

rh20 PS20



Idéal pour les petits bureaux, cabinets médicaux, salles de repos, crèches...

- Effectif : 10 à 30 personnes
- Ecran : 4,3" (horizontal)
- Capacité : 20L/H
- Débit : 2,2L/35 sec.
- Haut. de dégagement : 290 mm
- Dim. (mm) : H432 x L196 x P520
- Poids : 19 kg

rh20 PS60



Idéal pour les bureaux, sites de production, écoles et restaurants, hôtels, co-working, salles de sports...

- Effectif : 30 à 100 personnes
- Ecran : 4,3" (vertical)
- Capacité : 60L/H
- Débit : 2,2L/35 sec.
- Haut. de dégagement : 327 mm
- Dim. (mm) : H528 x L210 x P517
- Poids : 24 kg

rh20 PS150



Idéal pour les grands bureaux, sites de production, hôtels, restaurants, cuisine de collectivité, écoles, Self, domaines hospitaliers, grâce à ses deux points de distribution simultanés

- Effectif : 100 personnes et +
- Ecran : 10" (horizontal)
- Capacité : 150L/H
- Débit : 2,2L/35 sec.
- Haut. de dégagement : 345 mm
- Dim. (mm) : H605 x L325 x P610
- Poids : 43 kg

TECHNOLOGIES



EN OPTION

Modules / Meubles / Corner Coffee (voir p.62, 63 et 64)
Système de filtration (voir p.67)

LIO 2C



SIMPLE & EFFICACE

POUR DES BOISSONS ONCTUEUSES

Grâce à ses dimensions compactes et la flexibilité de ses configurations, elle trouvera aisément sa place dans votre espace détente ou service professionnel.

Une distribution du produit simple et rapide grâce à son clavier de 5 sélections dont une touche est programmée en lavage automatique.

La maintenance quotidienne est simple et facilitée grâce à l'utilisation de produits en poudre, du nombre réduit de composants et de leur accès aisé.

La hauteur de distribution de 130 mm permet un large choix de contenants, de la tasse au verre à latte macchiato.

Une porte rétroéclairée par LED (basse consommation) diffuse une animation lumineuse permettant de suivre l'évolution de la préparation de la boisson.



IDÉALE POUR LES ESPACES RÉDUITS EN FRONT OU BACK OFFICE

Avec des technologies de pointe, des collaborations constantes avec des experts du café, et une équipe de techniciens expérimentés, nos machines peuvent offrir une large gamme de boissons internationales de haute qualité.

Le système **Speedmix**, pour les boissons instantanées, permet d'obtenir une crème d'une qualité incomparable.

La LIO 2C est équipée de la fonction Latte macchiato pour la réalisation sans manipulation de boissons à étages ou de préparations de lait semblables aux Coffee Shop.



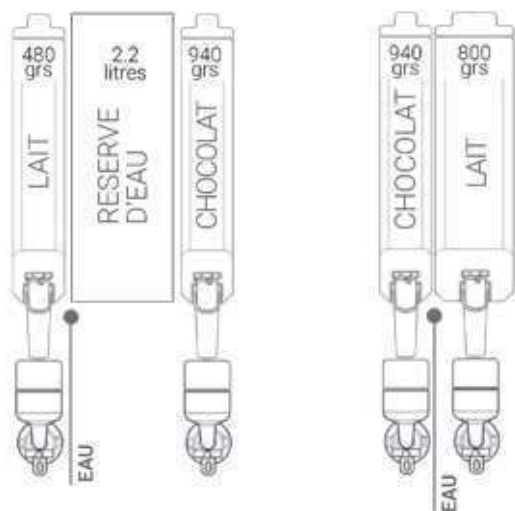
Documentation commerciale



MODELES & CONFIGURATIONS

LIO 2C I2AD

LIO 2C I2RD



Dimensions (mm) H510 x L210 x P450 / Poids 15 kg

TECHNOLOGIE RHEA

SPEEDMIX



EN OPTION

- Modules / Meubles / Corner Coffee (voir p.62, 63 et 64)
- Système de filtration (voir p.67)



HORECA PRO



UN LOOK PROFESSIONNEL

L'HORECA PRO est la machine idéale pour le « service petit déjeuner » en milieu hospitalier, maisons de retraite, collectivités et hôtellerie.

Très simple d'utilisation et d'entretien, son débit rapide répondra à l'ensemble de vos besoins.

Une distribution du produit simple et rapide grâce à ses 8 touches de sélections directes dont 1 en eau chaude pour la réalisation de thé/tisane en sachet.

La hauteur de distribution de 220 mm permet un large choix de contenants, de la tasse au verre à latte macchiato en passant par le pichet d'un litre.



IDÉALE POUR LES CORNERS COFFEE, BARS, HÔTELS, TOUS LES ESPACES EN SELF-SERVICE ...

Avec des technologies de pointe, des collaborations constantes avec des experts du café, et une équipe de techniciens expérimentés, nos machines peuvent fournir une large gamme de boissons internationales de haute qualité.

Le système **Speedmix**, pour les boissons instantanées, permet d'obtenir une crème d'une qualité incomparable.

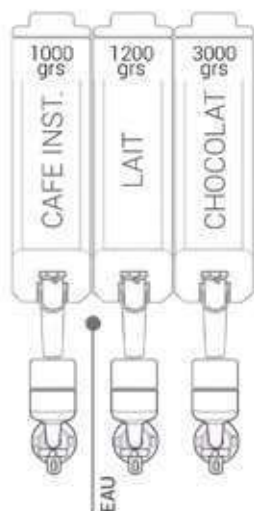


Documentation commerciale

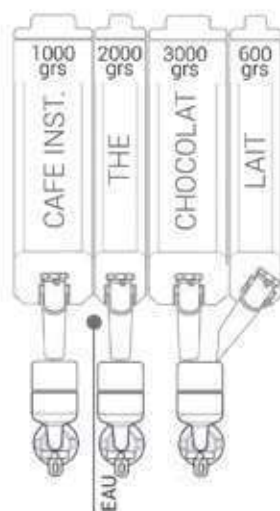


MODELES & CONFIGURATIONS

HORECA PRO I3



HORECA PRO I4



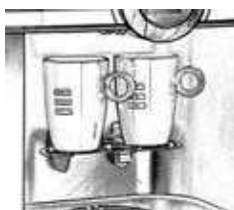
Dimensions (mm) H747 x L380 x P445/ Poids 45 kg

TECHNOLOGIES RHEA

SPEEDMIX



DOUBLE SORTIE



EN OPTION

- Kit autonome 20 litres - REF : 68 01 90B
- Modules / Meubles / Corner Coffee (voir p.62, 63 et 64)
- Système de filtration (voir p.67)



XS HORECA



UN LOOK SMART

PETITE PAR SA TAILLE, IMMENSE PAR SON SAVOIR FAIRE

La XS HORECA vous apporte une solution compacte et design pour répondre à toutes les exigences d'un Service Professionnel.

Une distribution du produit simple et rapide grâce à son clavier capacitif de 12 sélections.

Un display couleur de 3.5" (avec pack personnalisable) diffuse le mode d'utilisation de la machine, un logo et une image liée à la sélection.

La hauteur de distribution de 150 mm permet un large choix de contenants, de la tasse au verre à latte macchiato en passant par le pichet d'un litre.

Une porte rétroéclairée par LED (base consommation) diffuse une animation lumineuse permettant de suivre l'évolution de la préparation de la boisson.



XS HORECA VOUS APPORTE UNE SOLUTION COMPACTE ET DESIGN POUR LE SERVICE PETIT DÉJEUNER ET LA CAFETERIE

Avec des technologies de pointe, des collaborations constantes avec des experts du café, et une équipe de techniciens expérimentés, nos machines peuvent fournir une large gamme de boissons internationales de haute qualité.

Nous avons étudié et développé des technologies innovantes comme le système **Speedmix** pour les boissons instantanées, qui permet d'obtenir une crème d'une qualité incomparable.

La XS HORECA peut être équipée en option du système **RFID RREACTION** développé par Rheavendors Group, dont les principales fonctions sont le paiement par carte, la récolte d'informations et la programmation de la machine.

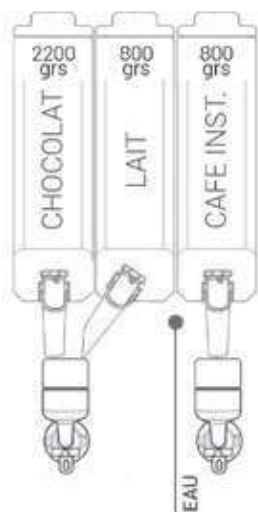


Documentation commerciale

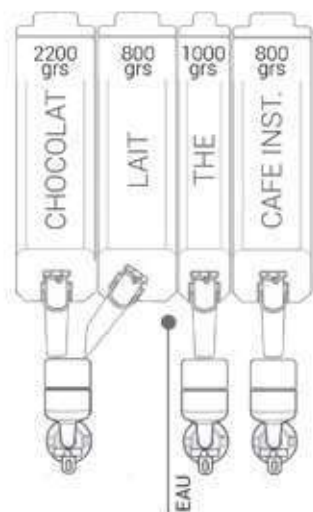


MODELES & CONFIGURATIONS

XS HORECA I3 BL



XS HORECA I4 BL Kit de transformation en version I4 REF : KITXS I3XS I4



Dimensions (mm) H591 x L422 x P599 / Poids 28 kg

TECHNOLOGIE RHEA

SPEEDMIX



EN OPTION

- Kit autonome 20 litres - REF : 68 01 90B
- Kit interface RFID RHEACTION - REF : 02 99 01
- Modules / Meubles / Corner Coffee (voir p.62, 63 et 64)
- Système de filtration (voir p.67)



EC BUSINESS LINE

UN LOOK SMART



UNE SOLUTION COMPACTE ET DESIGN

La EC BUSINESS LINE vous apporte une solution compacte et design pour répondre à toutes les exigences d'un Service Professionnel.

Une distribution du produit simple et rapide grâce à son clavier capacitif de 12 sélections ; extensible jusqu'à 48 recettes avec la combinaison de pré-sélections : format XL, thé en sachet, Déca...

Un display couleur de 3.5" (avec pack personnalisable) diffuse le mode d'utilisation de la machine, un logo et une image liée à la sélection.

La hauteur de distribution de 150 mm permet un large choix de contenants, de la tasse au verre à latte macchiato en passant par le format pichet.

Une porte rétroéclairée par LED (basse consommation) diffuse une animation lumineuse permettant de suivre l'évolution de la préparation de la boisson.



IDÉALE POUR LES CORNERS COFFEE, BARS, HÔTELS, TOUS LES ESPACES EN SELF-SERVICE ...

Avec des technologies de pointe, des collaborations constantes avec des experts du café, et une équipe de techniciens expérimentés, nos machines peuvent fournir une large gamme de boissons internationales de haute qualité.

Nous avons étudié et développé des technologies innovantes Variflex et Speedmix pour personnaliser chaque boisson à la perfection.

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

Le système **Speedmix**, pour les boissons instantanées, permet d'obtenir une crème d'une qualité incomparable.

La EC BUSINESS LINE est équipée de la fonction Latte macchiato pour la réalisation sans manipulation de boissons à étages ou de préparations de lait semblables aux Coffee Shop.

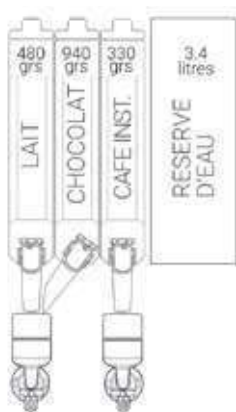


Documentation commerciale

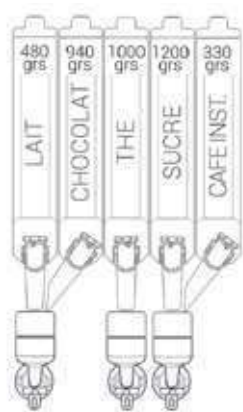


MODELES & CONFIGURATIONS

EC I3A BL



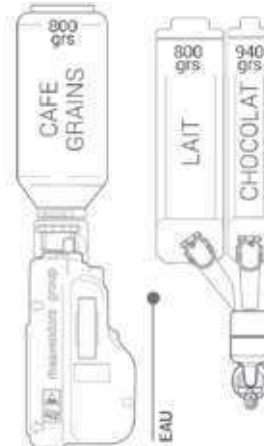
EC I5R BL



EC E3A BL



EC E3R BL



Dimensions (mm) H559 x L318 x P551 / Poids 22.8 à 27 kg

Capacité du bac récupérateur de marc : 60 pastilles

TECHNOLOGIES RHEA

VARIFLEX
Ø36 de série



SPEEDMIX



PREDISPOSEE
MONETIQUE



EN OPTION

- Kit autonome 20 litres - REF : 68 01 90B
- Kit interface RFID RHEACTION - REF : 02 99 01
- Kit passage groupe Variflex D.36 -> D45 - REF : 50 90 99Z
- Kit double sortie café (version Espresso) - REF : 76 06 95
- Kit évacuation marc et eaux usées pour mobilier fixe - REF : KITEVACUATIONECS
- Kit sélection «Eau chaude directe» (uniquement sur la version Instant. Autonome) - REF : KITEAUCHAUDETT
- Habillage bois composé de 2 bandeaux latéraux - REF : 1030000250/251
- Modules / Meubles / Corner Coffee (voir p.62, 63 et 64)
- Systèmes de paiement et de filtration (voir p.65, 66 et 67)



XS GRANDE BUSINESS LINE

UN LOOK SMART

UNE OFFRE BOISSONS GÉNÉREUSE

La XS GRANDE BUSINESS LINE vous apporte une solution compacte et design pour répondre à toutes les exigences d'un Service Professionnel.

Une distribution du produit simple et rapide grâce à son clavier capacitif de 12 sélections ; extensible jusqu'à 48 recettes avec la combinaison de pré-sélections : format XL, thé en sachet, Déca...

Un display couleur de 3.5" (avec pack personnalisable) diffuse le mode d'utilisation de la machine, un logo et une image liée à la sélection.

La hauteur de distribution de 150 mm permet un large choix de contenants, de la tasse au verre à latte macchiato en passant par le format pichet.

Une porte rétroéclairée par LED (basse consommation) diffuse une animation lumineuse permettant de suivre l'évolution de la préparation de la boisson.



IDÉALE POUR LES CORNERS COFFEE, BARS, HÔTELS, TOUS LES ESPACES EN SELF-SERVICE ...

Avec des technologies de pointe, des collaborations constantes avec des experts du café, et une équipe de techniciens expérimentés, nos machines peuvent fournir une large gamme de boissons internationales de haute qualité.

Nous avons étudié et développé des technologies innovantes Variflex et Speedmix pour personnaliser chaque boisson à la perfection.

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

Le système **Speedmix**, pour les boissons instantanées, permet d'obtenir une crème d'une qualité incomparable.

La XS GRANDE BUSINESS LINE est équipée de la fonction Latte macchiato pour la réalisation sans manipulation de boissons à étages ou de préparations de lait semblables aux Coffee Shop.

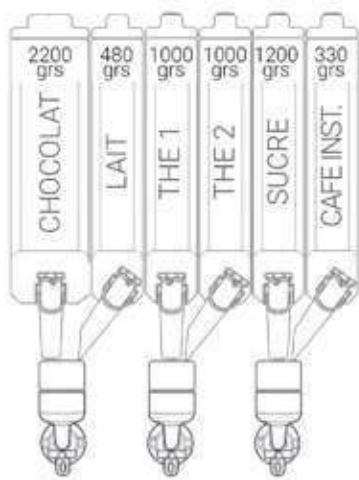


Documentation commerciale

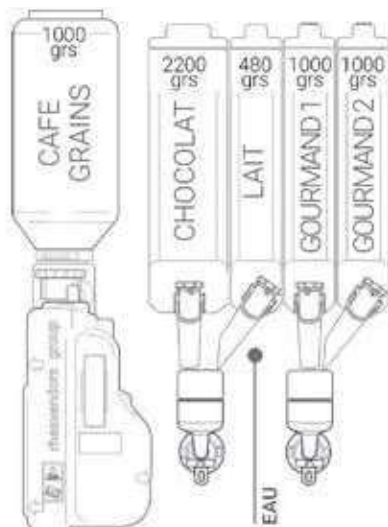


MODELES & CONFIGURATIONS

XS GRANDE I6R BL



XS GRANDE E5R BL



Dimensions (mm) H591 x L422 x P599 / Poids 28 à 32.4 kg

Capacité du bac récupérateur de marc : 70 pastilles

EN OPTION

- Kit autonome 20 litres
REF : 68 01 90B
- Kit interface RFID RHEACTION
REF : 02 09 01
- Kit passage groupe Variflex D.36 ->D45
REF : 50 90 99Z
- Kit double sortie café (version Espresso)
REF : 51 10 90
- Kit évacuation marc et eaux usées pour mobilier fixe - REF : KITEVACUATIONECXS
- Kit sélection «Eau chaude directe» (uniquement sur la version Instant. Autonome) - REF : KITEAUCHAUDETT
- Habillage bois composé de 2 bandeaux latéraux - REF : 1030000253/254
- Modules / Meubles / Corner Coffee (voir p.62, 63 et 64)
- Systèmes de paiement et de filtration (voir p.65, 66 et 67)

TECHNOLOGIES RHEA

VARIFLEX
Ø 36 de série



SPEEDMIX

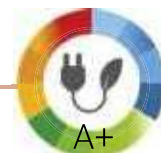


PREDISPOSEE
MONETIQUE



RHTT1

UN LOOK ELEGANT



UNE CONCEPTION ERGONOMIQUE

La rhTT1 est la combinaison parfaite entre design et ergonomie. Cette machine est conçue pour s'adapter à tous les environnements et pour créer une expérience café intuitive aux consommateurs.

L'écran tactile de 7 pouces permet d'afficher la carte des boissons, le paramétrage et la personnalisation de l'interface, et peut même être utilisé pour la diffusion d'informations.

Avec une hauteur de distribution de 165 mm, la rhTT1 est équipée d'un capteur capable de détecter différentes hauteurs de contenants pour satisfaire toutes les préférences en matière de boissons.

La porte de coloris noir (inox disponible en option), donne à la machine un look élégant et épuré, enrichi par le logo Rhea rétro-éclairé.



UNE MACHINE PARFAITE POUR LES SECTEURS DE L'HORECA ET L'OCS

Avec des technologies de pointe, des collaborations constantes avec des experts du café, et une équipe de techniciens expérimentés, nos machines peuvent fournir une large gamme de boissons internationales de haute qualité.

Nous avons étudié et développé les technologies innovantes Variflex, Varitherm et Speedmix pour personnaliser chaque boisson à la perfection.

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

Varitherm est un système de chauffe par induction qui génère jusqu'à 62% d'économies d'énergie. Il ajuste la température idéale pour chaque ingrédient à chaque boisson.

Le système **Speedmix**, pour les boissons instantanées, permet d'obtenir une crème d'une qualité incomparable.

La rhTT1 est fabriquée avec la Technologie Antibactérienne **BioCote** pour réduire la présence de microbes et de bactéries jusqu'à 99,99%.

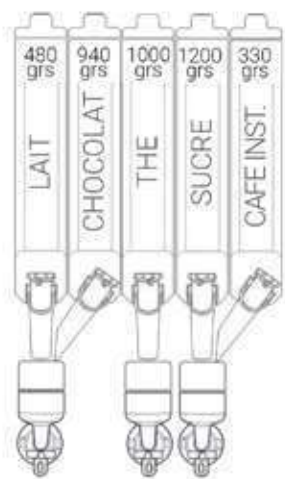


Documentation commerciale

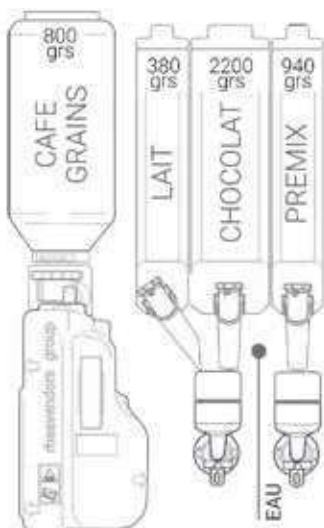


MODELES & CONFIGURATIONS

RHTT1 I5R



RHTT1 V+ E4R



Dimensions (mm) H610 x L375 x P575 / Poids 38 kg

Capacité du bac récupérateur de marc : 65 pastilles

EN OPTION

- Kit autonome 20 litres
REF : 68 01 90B
- Kit passage groupe Variflex D.36 ->D45
REF : 50 90 99Z
- Kit double sortie café (version Espresso)
REF : Z007A145003NA
- Modules / Meubles / Corner Coffee
(voir p.62, 63 et 64)
- Système de filtration (voir p.67)

TECHNOLOGIES RHEA

VARIFLEX
Ø36 de série



VARITHERM



+ de 62%
d'économie
d'énergie

SPEEDMIX



BIOCOTE



CELLULE DE
DETECTION GOB

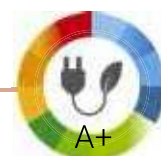


COMPATIBLE SYSTEME DE
PAIEMENT VIA MODULE



RhTT1 Platinum

UN LOOK ELEGANT



UNE CONCEPTION ERGONOMIQUE

La rhTT1 Platinum est la combinaison parfaite entre design et ergonomie. Cette machine est conçue pour s'adapter à tous les environnements et pour créer une expérience café intuitive aux consommateurs.

L'écran tactile de 10 pouces permet d'afficher la carte des boissons, le paramétrage et la personnalisation de l'interface, et peut même être utilisé pour la diffusion d'informations.

Avec une hauteur de distribution de 165 mm, la rhTT1 Platinum est équipée d'un capteur capable de détecter différentes hauteurs de contenants pour satisfaire toutes les préférences en matière de boissons.

La porte de coloris noir donne à la machine un look élégant et épuré, enrichi par le logo Rhea rétro-éclairé.



UNE MACHINE PARFAITE POUR LES SECTEURS DE L'HORECA ET L'OCS

Avec des technologies de pointe, des collaborations constantes avec des experts du café, et une équipe de techniciens expérimentés, nos machines peuvent fournir une large gamme de boissons internationales de haute qualité.

Nous avons étudié et développé les technologies innovantes Variflex, Varitherm et Speedmix pour personnaliser chaque boisson à la perfection.

3 KG
DE CAPACITÉ CAFÉ GRAINS



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

Varitherm est un système de chauffe par induction qui génère jusqu'à 62% d'économies d'énergie. Il ajuste la température idéale pour chaque ingrédient à chaque boisson. *Disponible uniquement sur la version expresso.

Le système **Speedmix**, pour les boissons instantanées, permet d'obtenir une crème d'une qualité incomparable.

La rhTT1 est fabriquée avec la Technologie Antibactérienne **BioCote** pour réduire la présence de microbes et de bactéries jusqu'à 99,99%.

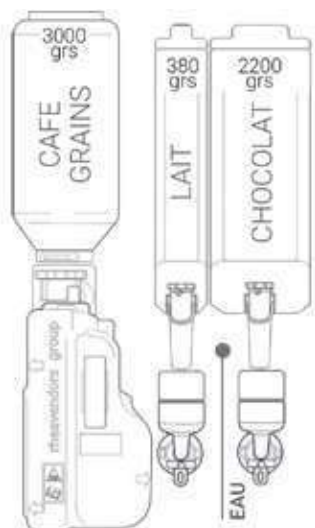


Documentation commerciale



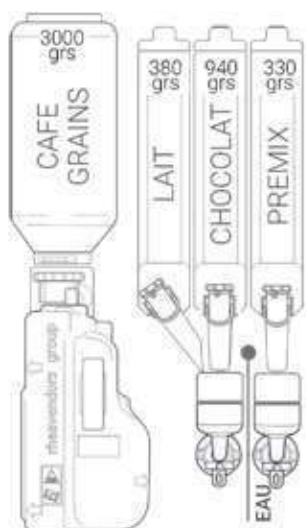
MODELES & CONFIGURATIONS

RHTT1 V+ Platinum E3R



RHTT1 V+ Platinum E4R

Kit de transformation en version E4



EN OPTION

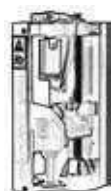
- Kit autonome 20 litres
REF : 68 01 90B
- Kit passage groupe Variflex D.36 ->D45
REF : 50 90 99Z
- Kit double sortie café (version Espresso)
REF : Z007A145003NA
- Modules / Meubles / Corner Coffee (voir p.62, 63 et 64)
- Système de filtration (voir p.67)

Dimensions (mm) H744 x L375 x P575 / Poids 38 kg

Capacité du bac récupérateur de marc : 65 pastilles

TECHNOLOGIES RHEA

VARIFLEX
Ø36 de série



VARITHERM*



+ de 62%
d'économie
d'énergie

SPEEDMIX



BIOCOTE



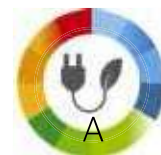
CELLULE DE
DETECTION GOB



COMPATIBLE SYSTEME DE
PAIEMENT VIA MODULE



XS GRANDE VHO BUSINESS LINE



UN LOOK SMART

UNE OFFRE BOISSONS GENEREUSES

La XS GRANDE VHO BUSINESS LINE vous apporte une solution compacte et design pour répondre à toutes les exigences d'un Service Professionnel.

Une distribution du produit simple et rapide grâce à son clavier capacitif de 12 sélections ; extensible jusqu'à 48 recettes avec la combinaison de pré-sélections : format XL, thé en sachet, Déca...

Un display couleur de 3.5" (avec pack personnalisable) diffuse le mode d'utilisation de la machine, un logo et une image liée à la sélection.

La hauteur de distribution de 150 mm permet un large choix de contenants, de la tasse au verre à latte macchiato en passant par le format pichet.

Une porte rétroéclairée par LED (basse consommation) diffuse une animation lumineuse permettant de suivre l'évolution de la préparation de la boisson.



IDÉALE POUR LES CORNERS COFFEE, BARS, HÔTELS, TOUS LES ESPACES EN SELF-SERVICE ...

Avec des technologies de pointe, des collaborations constantes avec des experts du café, et une équipe de techniciens expérimentés, nos machines peuvent fournir une large gamme de boissons internationales de haute qualité.

Nous avons étudié et développé des technologies innovantes Variflex, Speedmix pour personnaliser chaque boisson à la perfection.

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

Le système **Speedmix** pour les boissons instantanées vous garantit une crème d'une qualité incomparable.

La XS GRANDE VHO BUSINESS LINE est équipée d'un bac café expresso de 2kg et de la fonction Latte macchiato pour la réalisation sans manipulation de boissons à étages ou de préparations de lait semblables aux coffee shop.

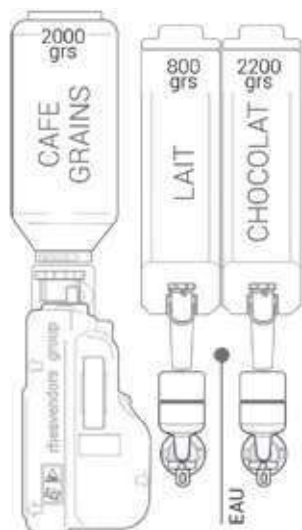


Documentation commerciale



MODELE & CONFIGURATION

XS GRANDE VHO E3R BL



Dimensions (mm) H666 x L422 x P599 / Poids 34 kg

Capacité du bac récupérateur de marc : 70 pastilles

EN OPTION

- Kit autonome 20 litres
REF : 68 01 90B
- Kit interface RFID RHEACTION
REF : 02 09 01
- Kit passage groupe Variflex D.36 ->D45
REF : 50 90 99Z
- Kit double sortie café - REF : 51 10 90
- Kit évacuation marc et eaux usées pour mobilier fixe - REF : KITEVACUATIONECXS
- Kit de transformation XS GRANDE VHO E3R (3 bacs) en E5 (5 bacs) - REF : 03 90 90
- Habillage bois composé de 2 bandeaux latéraux - REF : 1030000253/254
- Modules / Meubles / Corner Coffee (voir p.62, 63 et 64)
- Systèmes de paiement et de filtration (voir p.65, 66 et 67)

TECHNOLOGIES RHEA

VARIFLEX
Ø 36 de série



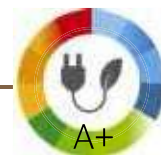
SPEEDMIX



PREDISPOSEE
MONETIQUE



XS GRANDE VHO PREMIUM



LE MARIAGE PARFAIT ENTRE DESIGN, FONCTIONNALITÉS ET PERFORMANCES !

Ristretto, espresso, 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) pour permettre de répondre aux sites multilingues.

La hauteur de distribution de 150 mm permet un large choix de contenants, de la tasse au verre à latte macchiato.

Une porte rétroéclairée par LED (basse consommation) diffuse une animation lumineuse permettant de suivre l'évolution de la préparation de la boisson.



UNE DALLE TACTILE, UN GROUPE D'INFUSION À CHAMBRE VARIABLE, UN SYSTÈME DE CHAUFFE PAR INDUCTION...

Avec des technologies de pointe, des collaborations constantes avec des experts du café, et une équipe de techniciens expérimentés, nos machines peuvent fournir une large gamme de boissons internationales de haute qualité.

Nous avons étudié et développé les technologies innovantes Variflex, Varitherm et Speedmix pour personnaliser chaque boisson à la perfection.

Variflex est un groupe d'infusion à dose et pression variables permettant d'offrir une large carte de cafés : de l'espresso italien au café américain.

Varitherm est un système de chauffe par induction qui génère jusqu'à 62% d'économies d'énergie. Il ajuste la température idéale pour chaque ingrédient à chaque boisson.

Le système **Speedmix**, pour les boissons instantanées, permet d'obtenir une crème d'une qualité incomparable.

La XS GRANDE VHO BUSINESS LINE est équipée de la fonction Latte macchiato pour la réalisation sans manipulation de boissons à étages ou de préparations de lait semblables aux Coffee Shop.



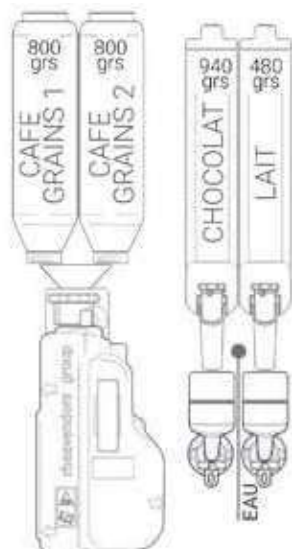
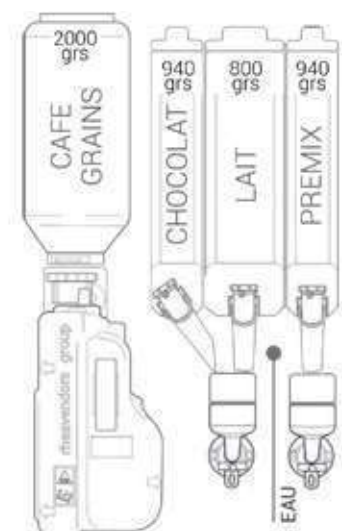
Documentation commerciale



MODELES & CONFIGURATIONS

XS GRANDE PREMIUM VHO E4R

XS GRANDE PREMIUM VHO EE4R
(sur commande uniquement)



Dimensions (mm) H666 x L422 x P599 / Poids 36 kg

Capacité du bac récupérateur de marc : 70 pastilles

EN OPTION

- Kit autonome 20 litres
REF : 68 01 90B
- Kit interface RFID RHEACTION
REF : 02 09 01
- Kit passage groupe Variflex D.36 ->D45
REF : 50 90 99Z
- Kit double sortie café - REF : 51 10 90
- Kit évacuation marc et eaux usées pour mobilier fixe - REF : KITEVACUATIONECXS
- Kit cellule de détection - REF : KITXS001
- Habillage bois composé de 2 bandeaux latéraux - REF : 1030000253/254
- Modules / Meubles / Corner Coffee
(voir p.62, 63 et 64)
- Systèmes de paiement et de filtration
(voir p.65, 66 et 67)

TECHNOLOGIES RHEA

VARIFLEX
Ø 36 de série



SPEEDMIX



VARITHERM



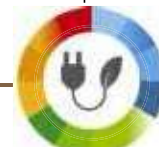
+ de 62%
d'économie
d'énergie

PREDISPOSEE
MONETIQUE



DOPPIO BUSINESS LINE

Expr. A



Inst. C

UN LOOK SMART

UNE SOLUTION TOUT AUTOMATIQUE

La DOPPIO BUSINESS LINE est un distributeur entièrement automatique avec une autonomie de 260 gobelets.

Une distribution du produit simple et rapide grâce à son clavier capacitif de 12 sélections ; extensible jusqu'à 48 recettes avec la combinaison de pré-sélections : format XL, thé en sachet, Déca...

Un display couleur de 3.5" (avec pack personnalisable) diffuse le mode d'utilisation de la machine, un logo et une image liée à la sélection.

La hauteur de distribution de 150 mm permet un large choix de contenants, de la tasse au verre à latte macchiato en passant par le format pichet.

Une porte rétroéclairée par LED (base consommation) diffuse une animation lumineuse permettant de suivre l'évolution de la préparation de la boisson.



DOPPIO BUSINESS LINE VOUS APPORTE LA SOLUTION POUR UN SERVICE AUTOMATIQUE DESIGN ET PREMIUM

Avec des technologies de pointe, des collaborations constantes avec des experts du café, et une équipe de techniciens expérimentés, nos machines peuvent fournir une large gamme de boissons internationales de haute qualité.

Nous avons étudié et développé des technologies innovantes Variflex et Speedmix pour personnaliser chaque boisson à la perfection.

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

Le système **Speedmix** pour les boissons instantanées permet d'obtenir une crème d'une qualité incomparable.

La DOPPIO BUSINESS LINE est équipée de la fonction Latte macchiato pour la réalisation sans manipulation de boissons à étages ou de préparations de lait semblables aux Coffee Shop.

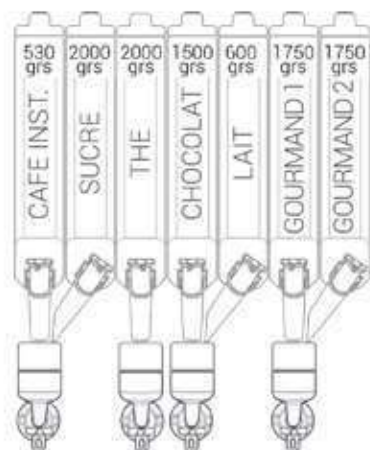


Documentation commerciale

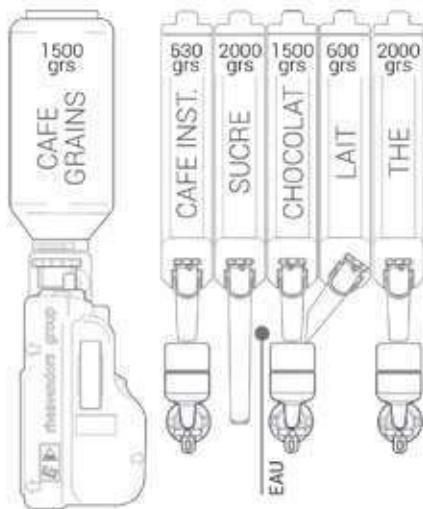


MODELES & CONFIGURATIONS

DOPPIO I7 BL



DOPPIO E6 BL



Dimensions DOPPIO (mm) H832 x L476 x P617 / Poids de 56.5 à 66.4 kg

EN OPTION

- Kit autonome 20 litres
REF : 68 01 90B
- Kit interface RFID RHEACTION (version Espresso) - REF : 02 09 01
- Câble de liaison RFID - REF : 02 99 01D
- Kit passage groupe Variflex D.36 ->D45
REF : 50 90 99Z
- Kit évacuation marc et eaux usées pour mobilier fixe
REF : KITEVACUATIONDOPPIO
- Habillage bois composé de 2 bandeaux latéraux - REF : 1030000256/257
- Modules / Meubles / Corner Coffee (voir p.62, 63 et 64)
- Systèmes de paiement et de filtration (voir p.65, 66 et 67)

TECHNOLOGIES RHEA

VARIFLEX
Ø 36 de série



SPEEDMIX



PREDISPOSEE
MONETIQUE



CELLULE DE
DETECTION GOB



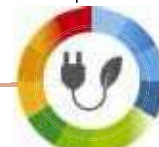


Nos machines Free Standing

38	X1 MILANO
40	rhFS1 BUTTON
42	LZ E8
44	rhFS1 TOUCH

X1 MILANO

Expr. A+



Inst. A

UN DESIGN SIMPLE ET ÉPURÉ

La X1 MILANO est un distributeur entièrement automatique avec une autonomie allant jusqu'à 500 gobelets.

Une carte de 16 savoureuses boissons est proposée au consommateur. L'utilisation de la machine est simple et intuitive grâce aux larges touches de sélections directes éclairées.

La X1 MILANO est équipée de série de la cellule de détection de gobelet permettant la consommation à la tasse, au MUG ou au verre à latte macchiato.

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

Toutes les fonctions de la machine sont aux normes PMR (Personne à mobilité réduite) : clavier de sélections, réglage du sucre, système de paiement...

La caisse de la machine est renforcée et sécurisée par une serrure Riella de série.



UNE QUALITE DE FINITION OPTIMALE

Avec des technologies de pointe, des collaborations constantes avec des experts du café, et une équipe de techniciens expérimentés, nos machines peuvent fournir une large gamme de boissons internationales de haute qualité.

Nous avons étudié et développé des technologies innovantes Variflex et Speedmix pour personnaliser chaque boisson à la perfection.

Variflex est un groupe d'infusion à dose et pression variables permettant d'offrir une large carte de cafés : de l'espresso italien au café américain.

Le système **Speedmix** pour les boissons instantanées permet d'obtenir une crème d'une qualité incomparable.

La X1 MILANO peut être équipée en option du système **RFID RHEACTION** développé par Rheavendors Group, dont les principales fonctions sont le paiement par carte, la récolte d'informations et la programmation de la machine.

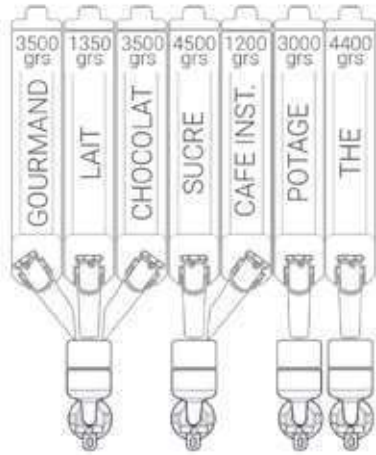


Documentation commerciale

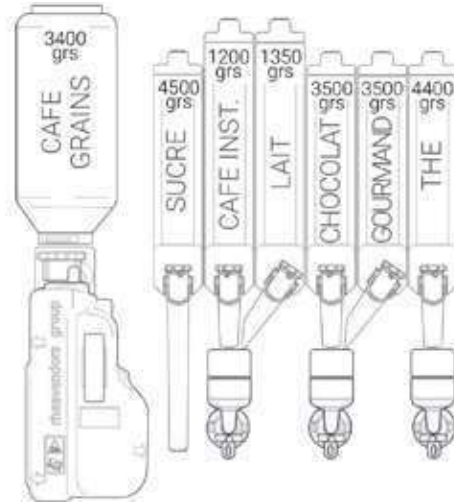


MODELES & CONFIGURATIONS

X1 MILANO I7



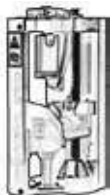
X1 MILANO E7



Dimensions (mm) H1830 x L590 x P700 / Poids de 145 à 165 kg

TECHNOLOGIES RHEA

VARIFLEX



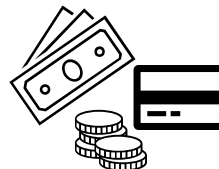
SPEEDMIX



CELLULE DE
DETECTION GOB



PREDISPOSEE
MONETIQUE



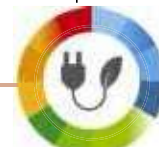
EN OPTION

- Kit interface RFID RHEACTION
REF : 02 09 01
- Systèmes de paiement et de
filtration (voir p.65, 66 et 67)



rhFS1 Button

Expr. A+



Inst. A

QUAND LE DESIGN RENCONTRE L'INNOVATION

La rhFS1 Button est un distributeur entièrement automatique avec une autonomie allant jusqu'à **600 gobelets** (option double gobeleteuse compatible gobelet diamètre 58 mm).

Une carte de 16 savoureuses boissons est proposée au consommateur. L'utilisation de la machine est simple et intuitive grâce aux larges touches de sélections directes éclairées.

L'interface digitale consommateur est très facilement personnalisable (écran d'accueil, images des sélections...).

La rhFS1 Button est conçue pour s'adapter à tous les environnements, répondre à de nouveaux marchés, besoins et satisfaire les habitudes des consommateurs.

La machine est équipée de série de la cellule de détection de gobelet permettant la consommation à la tasse, au MUG ou au verre à latte macchiato.

Toutes les fonctions de la machine sont aux normes PMR (Personne à mobilité réduite) : clavier de sélections, réglage du sucre, système de paiement...



UNE QUALITE DE FINITION OPTIMALE

Les nouveaux composants ont été fabriqués de façon responsable pour durer dans le temps. Ils sont facilement accessibles pour un entretien et un nettoyage plus aisés.

L'ergonomie technique a été simplifiée pour une programmation plus intuitive de la machine par vos équipes techniques.

Avec des technologies de pointe, des collaborations constantes avec des experts du café, et une équipe de techniciens expérimentés, nos machines peuvent fournir une large gamme de boissons internationales de haute qualité.

Nous avons étudié et développé les technologies innovantes Variflex, Varitherm et Speedmix pour personnaliser chaque boisson à la perfection.

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

Varitherm est un système de chauffe par induction qui génère jusqu'à 62% d'économies d'énergie. Il ajuste la température idéale pour chaque ingrédient à chaque boisson. Disponible uniquement sur la version expresso.

Le système **Speedmix**, pour les boissons instantanées, permet d'obtenir une crème d'une qualité incomparable.

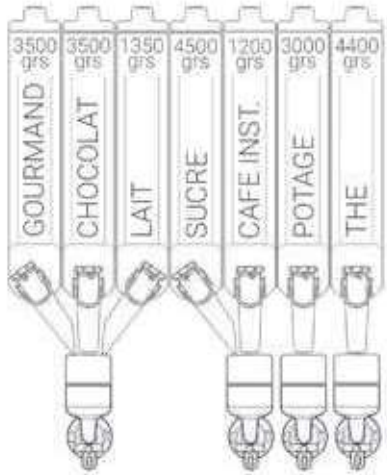
La rhFS1 Button est fabriquée avec la Technologie Antibactérienne **BioCote** pour réduire la présence de microbes et de bactéries jusqu'à 99,99%.

Voir la vidéo

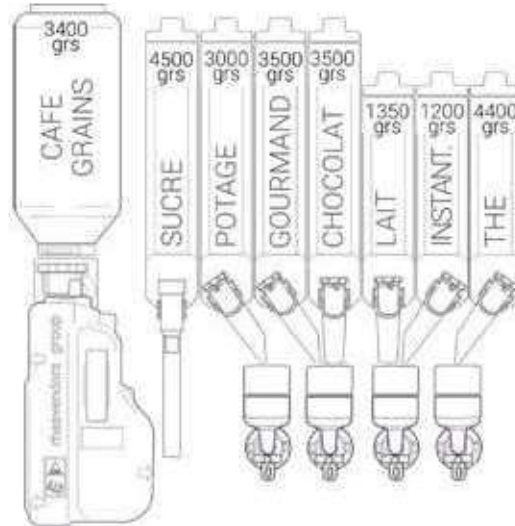


MODELES & CONFIGURATIONS

rhFS1 I7



rhFS1 E8



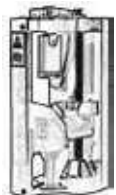
Dimensions (mm) H1840 x L630 x P715

EN OPTION

- Personnalisation de la porte
- Double gobeleteuse (diam.58mm)
- Systèmes de paiement et de filtration (voir p.65, 66 et 67)

TECHNOLOGIES RHEA

VARIFLEX



VARITHERM*



**+ de 62%
d'économie
d'énergie**

*Disponible uniquement
sur la version expresso.

SPEEDMIX



CELLULE DE
DETECTION GOB

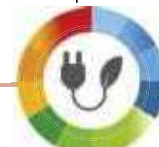


BIOCOTE



PREDISPOSEE
MONETIQUE





UN DÉLICE SENSORIEL

La LZ est un distributeur entièrement automatique avec une autonomie allant jusqu'à **650 gobelets**.

Une carte de 24 savoureuses boissons est proposée au consommateur. L'utilisation de la machine est simple et intuitive grâce au clavier capacitif rétroéclairé.

Un display multimédia en liaison avec le clavier de sélections permet l'affichage du mode d'emploi de la machine et la diffusion d'informations nutritionnelles.

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

Toutes les fonctions de la machine sont aux normes PMR (Personne à mobilité réduite) : clavier de sélections, réglage du sucre, système de paiement...

La caisse de la machine est renforcée et équipée d'une fermeture 3 points.



UN DESIGN, UNE PORTE TOTALEMENT PERSONNALISABLE, DES CARACTÉRISTIQUES MODULAIRES ET ÉVOLUTIVES

Avec des technologies de pointe, des collaborations constantes avec des experts du café, et une équipe de techniciens expérimentés, nos machines peuvent fournir une large gamme de boissons internationales de haute qualité.

Nous avons étudié et développé des technologies innovantes Variflex et Speedmix pour personnaliser chaque boisson à la perfection.

Variflex est un groupe d'infusion à dose et pression variables permettant d'offrir une large carte de cafés : de l'espresso italien au café américain.

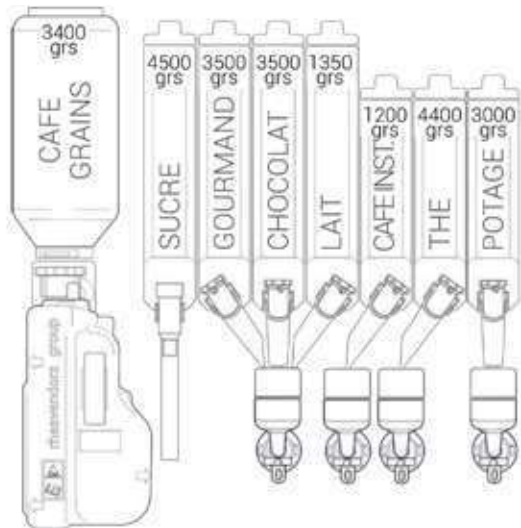
Le système **Speedmix** pour les boissons instantanées permet d'obtenir une crème d'une qualité incomparable.

La LZ est compatible avec les gobelets carton de diamètre 70, 73 et 80 mm. Une cellule de détection permet au consommateur d'utiliser son propre contenant (tasse, MUG, verre à latte).



MODELES & CONFIGURATIONS

LZ E8



Dimensions (mm) H1830 x L640 x P700 / Poids de 145 à 165 kg

EN OPTION

- Kit interface RFID RHEACTION
REF : 02 09 01
- Support de tasse seul
REF : Z002A113367
- Jeu d'étiquettes de sélections coloris blanc - REF : 97 99 50
- Option double Espresso sur demande
- Systèmes de paiement et de filtration (voir p.65, 66 et 67)

TECHNOLOGIES RHEA

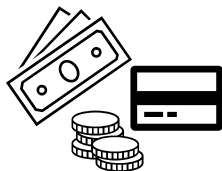
VARIFLEX



SPEEDMIX



PREDISPOSEE
MONETIQUE

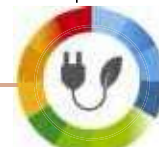


CELLULE DE
DETECTION GOB



rhFS1 Touch

Expr. A+



Inst. A

QUAND LE DESIGN RENCONTRE L'INNOVATION

La rhFS1 Touch est un distributeur entièrement automatique avec une autonomie de **600 gobelets** (option double gobeleteuse compatible gobelet diamètre 58 mm).

Une carte allant jusqu'à 48 savoureuses boissons est proposée au consommateur. L'utilisation de la machine est simple et intuitive grâce à sa dalle tactile de 21.5"HD qui diffuse des informations images et vidéos.

L'interface digitale consommateur est très facilement personnalisable (écran d'accueil, images des sélections...).

La rhFS1 Touch est conçue pour s'adapter à tous les environnements, répondre à de nouveaux marchés, besoins et satisfaire les habitudes des consommateurs.

La machine est équipée de série de la cellule de détection de gobelet permettant la consommation à la tasse, au MUG ou au verre à latte macchiato.

Toutes les fonctions de la machine sont aux normes PMR (Personne à mobilité réduite) : sélections, réglage du sucre, système de paiement...



UNE QUALITE DE FINITION OPTIMALE

Les nouveaux composants ont été fabriqués de façon responsable pour durer dans le temps. Ils sont facilement accessibles pour un entretien et un nettoyage plus aisés.

L'ergonomie technique a été simplifiée pour une programmation plus intuitive de la machine par vos équipes techniques.

Avec des technologies de pointe, des collaborations constantes avec des experts du café, et une équipe de techniciens expérimentés, nos machines peuvent fournir une large gamme de boissons internationales de haute qualité.

Nous avons étudié et développé les technologies innovantes Variflex, Varitherm et Speedmix pour personnaliser chaque boisson à la perfection.

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

Varitherm est un système de chauffe par induction qui génère jusqu'à 62% d'économies d'énergie. Il ajuste la température idéale pour chaque ingrédient à chaque boisson. Disponible uniquement sur la version expresso.

Le système **Speedmix**, pour les boissons instantanées, permet d'obtenir une crème d'une qualité incomparable.

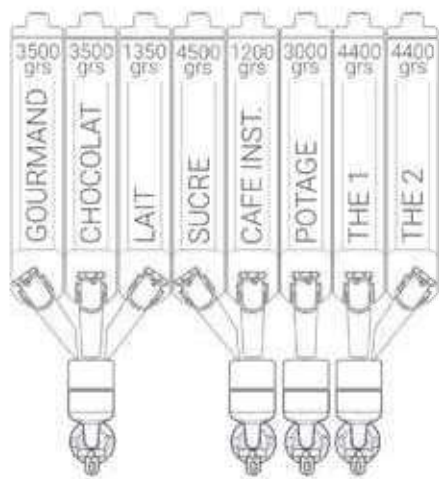
La rhFS1 Touch est fabriquée avec la Technologie Antibactérienne **BioCote** pour réduire la présence de microbes et de bactéries jusqu'à 99,99%.

Voir la vidéo

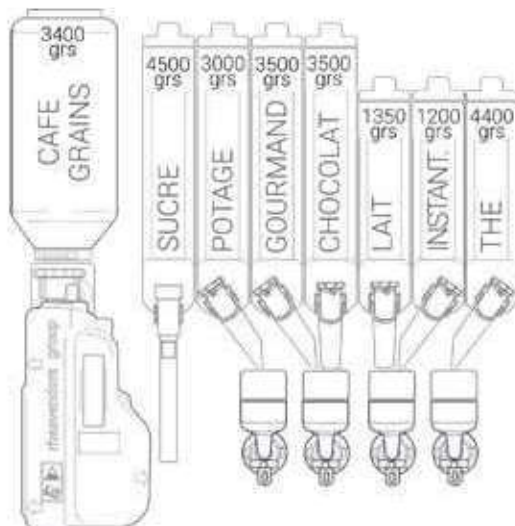


MODELES & CONFIGURATIONS

rhFS1 I8 TOUCH



rhFS1 E8 TOUCH



Dimensions (mm) H1840 x L630 x P715

EN OPTION

- Personnalisation de la porte 90€HT
- Double gobeleteuse (diam.58 mm)
- Module snack FS (voir p.70)
- Systèmes de paiement et de filtration (voir p.65, 66 et 67)

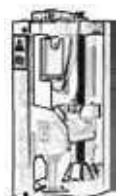
Groupe Froid et Gazéifié :

4 EV Froides / 2 Pompes sirop



TECHNOLOGIES RHEA

VARIFLEX



VARITHERM*



+ de 62%
d'économie
d'énergie

*Disponible uniquement
sur la version expresso.

SPEEDMIX



CELLULE DE
DETECTION GOB



BIOCOTE



PREDISPOSEE
MONETIQUE



