1960

laRhea

macchine per caffè - milano

Gewinner des Vending Star 2015

EUVEND Vending Star 2015

Die laRhea vari**plus** Linie V+

Vari**plus**, der Namensgeber der laRhea V+ Linie, ist die Kombination aus drei integrierten Technologien zur Koordination und Kalibrierung der vielen Variablen in der Kaffeeproduktion - Brühdruck, Kaffeemenge, Wassertemperatur, Granulometrie und Extraktion. In einem typisch italienischen Café gibt es einen professionell ausgebildeten Barista, der all diese Faktoren beachtet und sie mit seiner jahrelangen Erfahrung verfeinert. Die große Herausforderung im Kaffeemaschinen Service war es, diese Erfahrung technisch umzusetzen. Wir sind stolz darauf, mit vari**plus** diese Möglichkeit geschaffen zu haben. laRhea ist Rheavendors evolutionärer Schritt in Richtung größere Flexibilität, um sich an die internationalen Marktpräferenzen anzupassen.

laRhea V+ iC

Die Kompakte

H 560 x B 320 x T 550 mm
Reichweite: ca. 66 Tassen
Schlank, kompakt, attraktiv.

laRhea V+ Grande

Der Bestseller

H 620 x B 420 x T 584 mm
Reichweite: ca. 150 Tassen
Hybrid Technologie mit dem Xtra Container für ein zusätzliches Individualprodukt wie z. B. Instant, Fairtrade Instant oder laktosefreies Milchtopping.

laRhea V+ Grande Premium

Die Technische

H 670 x B 420 x T 584 mm
Reichweite: ca. 150 Tassen
7” Glas Touchscreen für ein elegantes, ansprechendes und zeitgemäßes Bedienerlebnis und einen großen Kaffeebohnenbehälter on Top.

laRhea
macchine per caffè - milano

laRhea V+ Grande 2 Premium

Die Hochmoderne

H 670 x B 420 x T 584 mm
Reichweite: ca. 150 Tassen
7” Glas Touchscreen und einen großen Kaffeebohnenbehälter on Top für zwei verschiedene Bohnen. Ob dunkel oder leicht geröstet, regelmäßig oder decaf, Arabica oder Robusta, die Wahl liegt bei Ihnen.

laRhea V+ Doppio & Cup

Die Sorglose

H 830 x B 470 x T 584 mm
Reichweite: ca. 215 Tassen
Die erste ihrer Art. Genuss im to-go Becher in Ihrer gewünschten Getränkegröße,
klein - mittel - groß.
Die erste Table Top Kaffeemaschine mit vollautomatischer Abgabe der Big Cups uf Wunsch..

variflex®

Variabel und flexibel

Vari**flex**, das patentierte Brühsystem mit einer Brühkammer, die sich der Menge des gemahlenen Kaffees anpasst, welche durch die Auswahl der Kaffeespezialität festgelegt ist. Dadurch wird die Kaffeedosis optimal genutzt. Das Zusammenspiel von Mechanik und Software sorgt für den idealen Anpressdruck, dieser wiederum jederzeit für einen perfekten Kaffeegenuss.

Erweiterte Optionen

Maschinen mit variplus Technologie können wahlweise mit einer von zwei Brühkammern bestückt werden –mit der Kapazität von 6-9 Gramm für ein Rezept im mediterranen Stil, oder mit einer Kapazität von 8-14 Gramm. Optimal für Espresso oder längere Getränke, wie dem klassischen Americano to-go. Natürlich wird die für jede Auswahl benötigte Wassermenge zwischen 30 und 300 ml automatisch kalibriert.

varitherm®

Immer richtig

Vari**therm**, das patentierte, induktionsbasie
Wassertemperatur stets an die gewünscht
Jeder Kaffeeexperte weiß: verschiedene M
Wassertemperaturen und variable Mengen
gemahlenen Kaffee. Genauso bei Milchsch
Café au lait. Endlich können Sie einen richt
Schicht - Kaffee, Milch, Schaum – rundum

Energiesparend mit niedrig

Vari**therm** vereint mit Rheavendors patenti
bis zu 90% an Energiekosten sparen und d
drastisch senken. Darüber hinaus reduziert
damit die Kosten der häufigen Entkalkung.

varigrind®

erende Heizsystem, das die
e Getränkerezeptur anpasst.
ahlstufen erfordern unterschiedliche
spezifische Wasserkontaktzeiten mit dem
aum für Cappuccino oder Milch bei einem
igen Latte Macchiato genießen, mit jeder
in der richtigen Temperatur.

Integrierte Mahlwerktechnologien

Vari**grind**, als erstes flexibel und vollautomatisch einstellbares Mahlwerk, welches mit dem vari**flex** Brüher kommuniziert, um ein optimales Trinkrezept für die gewählte Kaffeespezialität zu erzielen. Von grob bis extra fein mit vari**therm** zum optimalen Trinkergebnis. Die drei variplus Technologien vereint in einer laRhea Kaffeemaschine bewahren Sie vor Ungewissheit und Ungenauigkeit in Temperatur, Mahlgrad oder Extraktion.

en Betriebskosten

erter Induktionstechnologie, lässt Sie
en Verbrauch im Vergleich zu Boilern
die Induktion den Aufbau von Kalk und

Konsistenz, Zuverlässigkeit und Qualität

Vari**grind** passt sich automatisch an, um die ursprüngliche Einstellung zu erhalten. Auf jeden Fall ist Ihnen mit vari**grind** immer eine gleichbleibende Qualität ohne die Notwendigkeit kostspieliger Serviceanrufe gewährleistet, ob direkt vor Ort oder per Fernwartung

Frischmilch oder…

Gekühlte, frische Milch cremig aufgeschäumt, die beste Basis italienischer Kaffeespezialitäten.

Beratungshinweis:

Der Modul◂on Milchschäumer ist ideal für den Einsatz an Orten mit Bedienpersonal wie z. B. Kaffeebars, Lebensmittelgeschäften, oder Bäckereien. Die gekühlte Milch sorgt für reichlich Genuss an Kaffeespezialitäten. Doch die Kontrolle und Reinigung ist unerlässlich! Das Hygieneprogramm vereinfacht die Reinigung, ersetzt diese aber nicht.

Modul◂on Cappuccinatore V+

Der neue Premium Milchaufschäumer verwendet die vari**therm** Induktionstechnik, die die Milch wie ein professioneller italienischer Barista über Dampf erhitzt. Ein passendes Modul kühlt einen 1-Liter-Tetrapack frischer Milch, die direkt in das Gerät gepumpt wird. Personal ist für die Reinigung und Auffüllung erforderlich.

Modul◂on Cappuccinatore

Unser eigenständig arbeitendes Milchschaum Modul verwandelt 4 Liter gekühlte Frischmilch in reinsten Gourmetgenuss. Das kompakte „add on“ Milchaufschäummodul ist mit Kompressorkühlung, Dampfboiler, Steuerung, Pumpen, Ventilen, Wasserfilter und einem 3-stufigen Hygiene Reinigungsprogramm ausgestattet. Personal ist für die Reinigung und Auffüllung erforderlich.

...Milchtopping

Die neuen Milchtopping Qualitäten überraschen mit ihrer Cremigkeit selbst Baristi, Kenner und Genießer. Der vollmundige, gleichbleibende Traumschaum liefert dazu Vorteile, wie höhere Verfügbarkeit und einfaches Handling. Jeder Cappuccino & Co. gelingt. Jedem, immer!

Attraktiver Zusatz

Durch den Einsatz des Cappucinatores stehen die Instantcontainer zur individuellen Befüllung zur Verfügung. Beispielsweise für Produkte, wie laktosefreies Topping oder Geschmacksvarianten, wie Vanille- oder Karamellmilch, wodurch sich die Auswahlmöglichkeiten vervielfältigen.

Traumschaum

Der Schaum unserer Milchgetränke ist wunderbar cremig, dicht und bietet dank unseres SpeedMix Systems ein einzigartiges Milchschaumerlebnis für alle Sinne.

Einfach, schnell und lecker

70 % aller Kaffeespezialitäten enthalten aufgeschäumte, heiße Milch. Zum Beispiel bestehen 2/3 eines Cappuccinos aus Milch, Latte Macchiato sogar zu 80 %. Milch sollte also immer parat sein. Mit Milchtopping gelingt dies einfach, schnell und schmeckt lecker. Ein Beutel Milchtopping entspricht zehn Packungen Frischmilch.
Ein Aufwandsverhältnis von 1:10.

Individueller Auftritt

Kreieren Sie Ihre eigene Kaffeemaschine, bei der jede Getränkekomposition ein Fest für die Augen ist.

Nicht nur bei der technischen Ausstattung ist der Anspruch der laRhea variplus Modelle enorm hoch. Auch Ihr individueller Designgeschmack kann nach Ihren Wünschen personalisiert und Ihrem Ambiente entsprechend ausgewählt werden - jetzt noch flexibler mit unserer neuen Echtholz Optik.
Die Wahl liegt bei Ihnen!

Wählen Sie aus den folgenden Farbvarianten:

Optional:
• Carbon Schwarz

• Techno Silber

Echtholz **(neu!)**

Die neue Generation stellt sich gerne auf Sie ein - nicht umgekehrt! Schlankes Design charakterisiert die ganze variplus Familie, mit einer gewissen Eleganz, wie z.B. dem Glastouchdisplay der laRhea Grande Premium. Hochauflösende Grafiken auf einem 7“ großen Display für Getränkeinformationen, Werbepromotion oder Ihrem persönlichen Erscheinungsbild runden laRhea Grande Premium ab.