

# laRhea variplus v<sup>+</sup>

La más alta gama de máquinas de café



La marca *laRhea* combina 50 años de experiencia en fabricación, con la cultura del café italiano y el estilo de Milán.

Las máquinas de café **variplus** de *laRhea's* combinan la precisión y la consistencia de un barista italiano profesional con la preparación de un café totalmente automatizado, combinación perfecta tanto de rendimiento como de sabor.



*laRhea*

# El delicado arte del sabor

Con laRhea / máquina de café Milano, se puede disfrutar de ligeras y deliciosas especialidades de café, idénticas a las servidas en las cafeterías de Milán.

Con nuestra galardonada tecnología **variplus**, se puede disfrutar de un completo menú de especialidades de café con un simple toque.



## En la oficina

Temprano en la mañana o a media tarde. Siempre listo para ser servido.

Un simple toque permite a sus clientes, invitados o empleados elegir su bebida favorita.

Con variplus, ir a la oficina se convierte en un placer.

## En el restaurante

Con una máquina semiautomática, podrá servir bebidas de máxima calidad.

Todo su personal será capaz de hacer bebidas exactamente en base a la solicitud del cliente y su plena satisfacción.

## Autoservicio

Ya sea un buffet de desayuno, una cafetería o una tienda de conveniencia, una operación rápida y fácil permite que sus clientes pueden disfrutar de su bebida en segundos.

Es más, la tecnología sencilla y clara, hace que los clientes realmente quieran interactuar con las máquinas.



*laRhea*  
macchine per caffè - milano



Ganadora del Premio Vending Star 2015



# Una delicia para los sentidos

El aroma seductor de un café recién molido, el sabor cremoso de un cappuccino o el aspecto atractivo de un latte macchiato de tres capas. Las máquinas de café laRhea deleitan los sentidos con un simple toque. Bebidas tradicionales que se pueden hacer en recetas originales con el diseño elegante, completa la imagen.



## El secreto del café de alta calidad

Nuestros ingenieros han logrado reproducir la fórmula secreta del café servido por los baristas legendarios de Milán con la tecnología LaRhea vari**plus**.

Con una sola máquina, los clientes pueden elegir entre especialidades italianas como expreso clásico, cappuccino y latte macchiato, u otros estilos como Café americano ,To-go' y café crème.



# La línea laRhea variplus v<sup>+</sup>

Varip<sup>+</sup>us, es la palabra que da nombre a la nueva línea, es un conjunto de tres tecnologías integradas diseñadas para coordinar y calibrar las muchas variables que influyen en la preparación de un café - presión de infusión, cantidad de café, temperatura del agua, granulometría y extracción. En un verdadero bar cafetería italiano, hay un profesional capacitado que regula estos factores, ajustándolos con la experiencia de muchos años. El gran desafío en el servicio de café automatizado siempre ha sido reproducir esa experiencia mecánicamente, y estamos orgullosos de decir que variplus se acerca como nunca lo ha hecho ninguna máquina de café. La línea variplus es la última evolución de la filosofía de flexibilidad de Rheavendors. Como nuestra clientela siempre ha sido internacional, Integramos tecnologías versátiles para adaptarnos a las preferencias del mercado local.



laRhea v<sup>+</sup>eC

Compacta de primera clase

Delgado, compacto, seductor  
3 contenedores para  
productos,  
Más agua para el té.  
También disponible en  
versión instant.



laRhea v<sup>+</sup> grande

¡Nuestro superventas!

Tecnología híbrida con un contenedor  
extra para productos personalizados  
como Fairtrade Instant o leche  
en polvo sin lactosa.  
También disponible en versión Instant.



laRhea v<sup>+</sup> grande premium

El toque mágico

Pantalla táctil de cristal de 7 pulgadas  
Elegante interfaz de última generación,  
Junto con una tolva visible para el café  
en grano en la parte superior.





*laRhea*  
macchine per caffè - milano



### laRhea V<sup>+</sup> grande 2 premium

Lo último

Todas las ventajas del modelo Premium con dos tipos de café en grano, visibles a través de su tolva transparente.

Ya sea oscuro o de tueste ligero, normal o descafeinado, Arábica o Robusta, ¡la elección es suya!



### laRhea V<sup>+</sup> doppio & cup

Valor añadido „To go“

¡La primera de su clase!

Bebidas en vaso o en su taza personal.

Doppio & cup puede aceptar pequeños, medianos y grandes vasos, en plástico o papel de hasta 300 cc.

También disponible en versión Instant.

# variflex®

## Variable + flexible

Variflex es un grupo de café ajustable con una cámara de infusión que se adapta a la cantidad de café molido solicitado por el usuario final, aprovechando al máximo la dosis. La interacción entre la mecánica y el software asegura la presión de infusión ideal, que a su vez significa una taza de café perfecta, en cada selección.



## Opciones ampliadas

Las máquinas Variplus pueden equiparse con dos cámaras de infusión, una con una capacidad de 6-9 gramos de café molido para recetas más mediterráneas; la otra con una capacidad de 8-14 gramos, que además de ofrecer la opción de expreso, nos abre posibilidades a menús con bebidas más largas como el clásico americano „To go“.

Naturalmente, la cantidad de agua necesaria para cada selección, entre 30 y 300 ml, se calibra automáticamente.

# varitherm®

## Siempre exacto

Varitherm es un sistema de calentamiento de agua que se adapta a la cantidad de agua necesaria según la selección solicitada. Diferentes temperaturas distintas. Ahora podemos programar diferentes temperaturas. Así se puede disfrutar de una bebida por cada selección. Varitherm permite estas ventajas.



## Ahorro de energía y TCO bajo

Varitherm es un sistema patentado Rheavox que reduce los costos de energía y consumo respecto a los sistemas de calentamiento por resistencia. Además, el calentamiento por inducción reduce los costos de mantenimiento debido a las frecuentes descalcificaciones.



# varigrind®

que permite ajustar la temperatura  
ferentes selecciones requieren  
ogramar cada ingrediente de la bebida.  
apas - café, leche, espuma - Sólo

## Tecnologías integradas

Varigrind es un molino ajustable que se comunica electrónicamente con el grupo de café variflex para ajustar el punto de molido más adecuado a la bebida seleccionada por el usuario final, desde grueso hasta súper fino, combinado con el sistema de calentamiento por inducción varitherm para determinar la temperatura ideal del agua.



ajo

endors y genera hasta un 90% de ahorro  
a máquinas con caldera.  
duce drásticamente el coste

## Consistencia, fiabilidad, calidad

Varigrind se ajustará automáticamente para mantener la configuración inicial. También se adapta automáticamente a las condiciones y frecuencia de uso. En cualquier caso, asegura siempre una calidad constante -sin necesidad de costosas intervenciones técnicas, ya sea in situ o remotamente-.

# Leche Fresca o....

La base ideal para las especialidades italianas de cafés es frío, leche fresca, vapor y una espuma cremosa.



## Un consejo

Modul◀on para leche fresca con espumador, ideales para su uso en lugares atendidos por personal de servicio, como cafeterías, tiendas de alimentos, panaderías y demás que están capacitados para mantenerlos. Es esencial asegurarse de que estos equipos son comprobados y limpiados con regularidad. El programa de saneamiento simplifica la limpieza, pero no la reemplaza.



## Modul◀on cappuccino V+

El nuevo vaporizador de leche premium V+ usa la tecnología de inducción **varitherm**, que calienta y vaporiza la leche como un Barista profesional italiano. Un módulo anexo a la máquina sujeta un recipiente con la leche fresca, que se bombea directamente a la máquina. Se requiere personal asistente para la limpieza y rellenado.



## Modul◀on cappuccino

Nuestro módulo independiente para leche fresca, transforma 4 litros de leche refrigerada fresca en una delicia gourmet. Diseñado específicamente para una Instalación modular, la unidad está equipada con compresor, enfriador, caldera de vapor, bomba y un programa de desinfección en 3 etapas. Se requiere personal asistente para la limpieza y reposición del tanque de leche.

# ...Leche en polvo



**laRhea**  
macchine per caffè - milano

La calidad de la leche en polvo sorprende a Baristas y conocedores del café por su cremosidad y sabor.

Además, aporta ventajas prácticas:

Está disponible en mayor cantidad, y la preparación es más fácil, por lo que cualquier persona puede hacer un cappuccino adecuado, en cualquier momento.



## Una interesante suma

Las unidades Modul $\blacktriangleleft$ on de cappuccino permiten aprovechar el contenedor interno de leche para otros ingredientes como productos sin lactosa o aromatizados, leche con sabor a vainilla o caramelo, etc. Duplicando así el número de opciones.

## Una espuma increíble

La espuma de nuestras bebidas lácteas es maravillosamente cremosa y densa, proporcionando Una experiencia sensorial única gracias a Nuestro sistema Instant

## Simple, rápido y delicioso

En algunos países, el 70% de todas las especialidades contienen leche caliente espumada. Por ejemplo, 2/3 de un cappuccino consiste en leche, mientras que un latte macchiato Puede tener hasta un 80%. Lo que significa que necesitas mucha leche a mano y lista para su uso. La leche en polvo hace que sea fácil, rápido y delicioso. Una bolsa de leche en polvo Corresponde a 10 litros de leche líquida.

# Personalización

¡Cree su propio menú de selecciones donde cada opción es un banquete para los ojos!

La composición del color de las máquinas laRhea **variplus** puede personalizarse según sus preferencias, o para que coincida con la decoración de su ubicación - ahora más flexible- Con nuestra nueva opción de forrado en madera. ¡La decisión es completamente tuya!

Elija entre las siguientes opciones de color:



Opcional:

• Carbon Black



• Techno Silver



• Wood Grain **(new!)**



Hemos visto cómo la gama **variplus** de laRhea responde a todas las necesidades prácticas. Pero no hemos olvidado la estética. El diseño elegante caracteriza toda la familia **variplus**, con toques especiales de elegancia, como la pantalla táctil all-glass. En los modelos grande premium y grande 2 premium, con gráficos personalizables y una pantalla de 7 pulgadas que puede ser programada para proporcionar información nutricional, publicidad o información importante.

# Frío

Los nuevos laRhea Cool estan diseñados para ser emparejados con las máquinas de café variplus. Proporcionan agua fría y bebidas mixtas a base de agua. LaRhea COOL MIX cuenta con un menú que puede incluir Café helado, cappuccino helado y, por ejemplo, una bebida de yogur.



## Área completa de bebidas

Visualmente, las máquinas comparten el mismo diseño elegante, con colores contrastantes que reflejan su propósito – cálido con tonos oscuros para bebidas calientes y relajantes y tonos claros y nítidos para bebidas frías y refrescantes.

Están unidos por un espaciador que transmite la idea de una estación de bebidas completa y unificada.

Al ofrecer a los clientes un complemento refrescante al Café, usted dobla su negocio mientras que ayuda a la gente a sentirse mejor, y todo el mundo gana.

# Modul◀on

Un sistema modular que puede configurar según su ubicación específica, el espacio disponible y el gusto personal.

Modul◀on es adaptable en cualquier contexto, ya sea una oficina, sala de descanso, cafetería, piso de la fábrica, tienda de pastelería, habitación de hotel o área de recepción ....

Con el concepto Modul◀on, las opciones son infinitas!



## ¡Porque el orden hace la vida más fácil!

Organice su estación de café laRhea variplus de forma eficiente y profesional. Los módulos están diseñados para ser compatibles con las máquinas, por lo que no hay límites a las posibilidades de personalización.

Desde vasos de diferentes tamaños hasta cajones de almacenamiento, tanques de agua extra, dispensadores de leche fresca, bolsas de té, azúcar, agitadores, Tapas y módulo para monedero ...

Cualesquiera que sean las necesidades de su empresa o de sus clientes, nuestro sistema Modul◀on asegura que todo el mundo lo encontrará fácil y agradable para seleccionar exactamente la bebida y los accesorios que quieren.

Cada taza, cada vez.





## Mantenimiento remoto por telemetría

El sistema de servicio opcional tm-on le permite conocer cualquier mal funcionamiento de manera inmediata a través de un mensaje de error.

Desde que su máquina está conectada en línea, su socio de servicio puede proporcionar rápidamente una nueva configuración o modificar sus valores de dosificación (menú de bebidas) sin tener que desplazar personal al punto. Tm-on es un sistema de mantenimiento a distancia realmente ingenioso, diseñado para hacer su vida más fácil.



## ¡Corpus delicioso!

Sólido y atractivo. Uni-Base le da a laRhea la característica de la economía de espacio.

Todos los modelos se pueden acomodar en Uni-Base. Dispone de la opción de un estante en la parte superior, lo que permite colocar los módulos-on con los accesorios más cerca de la máquina.

La Uni-Base ofrece un amplio espacio para almacenar café, tazas y accesorios.



Italia

**rheavendors** ●

Nederland

**rheavendors** ●  
**benelux**

Argentina

**rheavendors** ●  
**sur**

Österreich

**rheavendors** ●  
**servomat A**

Deutschland

**servomat**  
**steigler**

Polska

**rheavendors** ●  
**polska**

España

**rheavendors** ●  
**españa**

Россия

**rheavendors** ●  
**east**

France

**rheavendors** ●  
**france**

United Kingdom

**rheavendors** ●  
**servomat UK**



**laRhea**

laRhea  
Rhea Vendors Group S.p.A.

via Trieste, 49 - 21042 Caronno Pertusella (VA) - Italy  
Phone: + 39 02 966551 - Fax: + 39 02 9655086  
E-mail: [rheavendors@rheavendors.com](mailto:rheavendors@rheavendors.com) - [www.rheavendors.com](http://www.rheavendors.com)