





Grupo

Una historia que comienza en la década de los '60



Rhea Vendors Group, fundada en 1960 por Aldo Doglioni Majer, es uno de los principales fabricantes mundiales de máquinas expendedoras totalmente personalizables.

La excelencia del Made in Italy: durante sesenta años Rhea se ha destacado por su fuerte presencia internacional, diseño de altísimo nivel y tecnología de vanguardia.

En los últimos veinte años Rhea ha sentado las bases de una importante transformación: de actor en el mundo del vending a pionero en el uso de la distribución automática en los nuevos sectores del retail, hoteles y out of home, confirmando su vocación, para interpretar y anticiparse a un mercado en constante evolución





Con una producción 100% Made in Italy, con sede en Caronno Pertusella (Varese), la empresa cuenta con 3 plantas de producción en Italia y sucursales extranjeras en 9 países de todo el mundo.

Con clientes en más de 90 países, Rhea exporta desde siempre la excelencia de la fabricación italiana y la cultura del café por todo el mundo, acompañando al sector del vending en una evolución continua hacia nuevos servicios y mercados.



Nuestros valores



Promoviendo la excelencia del Made in Italy en el mundo desde 1960, Rhea transforma la pausa para el café en una experiencia de diseño, calidad e innovación.

Rhea apuesta cada vez más por la innovación y exploración de nuevas tecnologías encaminadas a la consecución de objetivos de mayor sostenibilidad energética, medioambiental, económica y de mejora de la relación hombre-máquina, con especial atención a la calidad, no solo referida a la máquina, sino sobre todo en "in-cup quality" garantizando al usuario una herramienta capaz de maximizar la calidad del producto dispensado.

Atractivo, funcional y refinado
para vivir una experiencia única.

La tradición italiana respetando
los gustos de cada persona
en el mundo.

Creatividad y tecnología
de vanguardia, porque
mantenerse al día con los
tiempos significa anticiparse.

design

quality

innovation





Rhea celebró su 60 aniversario con el lanzamiento de Think Together, una sala de estar digital que conecta diferentes mundos con un objetivo común: reflexionar sobre temas que afectan a los negocios y a la comunidad y repensar juntos el futuro. Un lugar de encuentro para desarrollar ideas, encontrar soluciones y discutir, trazando un camino que genere valor para el negocio.

"La contaminación de mundos diferentes es una condición esencial para enfrentar los desafíos de hoy y de mañana".

Andrea Pozolini

Rhea ha elegido a tres artistas italianos, los Thinkers, para quienes la cultura, la innovación y la sostenibilidad son los principios rectores de un camino personal y profesional y que, como Rhea, representan la excelencia del Made in Italy en sus respectivos campos: Simona Ghizzoni, Davide Livermore y Davide Scabin.

LA TERENCIA DEL MAÑANA

NUESTRA HISTORIA DA FORMA AL FUTURO

HAGÁMOSLO JUNTOS

WWW.RHEATHINKTOGETHER.COM



SIMONA GHIZZONI
Photographer

DAVIDE SCABIN
Star chef

DAVIDE LIVERMORE
Opera director



Para Rhea, sostenibilidad significa respeto por las personas y el medio ambiente. Las personas tienen derecho a trabajar en un contexto que les permita expresar su potencial, su creatividad y al mismo tiempo prestar sus servicios en un ambiente que garantice una vida laboral de calidad.

En los últimos años, Rhea ha realizado una fuerte inversión para acercar a la compañía a un modelo de trabajo cada vez más complejo desde el punto de vista certificador, normativo y ético; actividades que no necesitan ser descritas, ya que ahora están en nuestro ADN. Con nuestra mirada enfocada en salvaguardar a las personas y el medio ambiente, ahora podemos decir que el uso de materiales ecológicos y la atención al ahorro de energía representan un objetivo primordial de nuestro proceso de producción.

“Queremos hacer negocios de manera sostenible, transfiriendo nuestros valores al producto, para que este pueda contribuir a mejorar la calidad de vida de quienes lo utilizan, ofreciendo una experiencia de consumo única”.

Andrea Pozzolini





Nuestra tecnología patentada Variplus es un sistema de 3 componentes - Variflex, Varigrind, Varitherm - que trabajan en conjunto para calibrar la presión de infusión, molido, cantidad de agua y temperatura, personalizándolos para cada una de las diferentes bebidas que ofrecen nuestras máquinas.

Con una sola máquina, los clientes tienen la posibilidad de elegir entre especialidades italianas como el tradicional espresso, cappuccino o latte macchiato, pero también un americano o un café crème.

Variflex

Un grupo de dosis variable dotado de una cámara de infusión que se adapta a la cantidad de café molido necesario para elaborar la bebida seleccionada por el usuario final, aprovechando así al máximo la propia dosis. La interacción entre la mecánica y el software garantiza la presión ideal del café molido para obtener siempre el mejor resultado en la taza.

Varigrind

Un molinillo ajustable que se comunica electrónicamente con el grupo Variflex para moler el café con la granulometría requerida por la receta de la bebida seleccionada por el consumidor, desde un grano más grueso hasta un polvo ultrafino.

Varitherm

Un sistema de calentamiento que adapta la temperatura del agua a cada receta, permitiendo tener diferentes temperaturas incluso en la misma bebida. Este sistema se basa en la tecnología de inducción Varitherm patentada por Rhea, que permite un ahorro de más del 80% en el consumo de energía respecto al sistema de caldera tradicional.

variflex



varigrind



varitherm



La cultura del café más allá de las fronteras



"El desarrollo de una máquina que responda a las diferentes preferencias de todas las personas podría compararse con un piano cuyo teclado te permite tocar una variedad de música y sonidos más o menos intensos. Nuestras máquinas hacen posible esta libertad y precisión"

Carlo Majer

La empresa siempre ha perseguido la idea de que la máquina no debe ser impersonal, sino que debe ser capaz de satisfacer los diferentes gustos de los clientes de todo el mundo y ofrecer bebidas de calidad.

De hecho, lo que diferencia a Rhea en el mercado es sobre todo la capacidad de crear máquinas a medida, no solo concebidas según el lugar donde se colocarán, sino también capaces de dispensar aquellas bebidas adecuadas para satisfacer los gustos de los diferentes consumidores en el mundo.






rhea


rhea



ea


rhea

luce zero

Luce zero: no solo una máquina, sino todas las máquinas en las que puede convertirse.



luce zero.0
Teclado táctil - 16 selecciones
Variflex
1 caldera
1 molinillo
Hasta 7 contenedores
1 columna de vasos



luce zero.1
Teclado táctil - 24 selecciones
Variflex
1 caldera
1 molinillo
Hasta 8 contenedores
1 columna de vasos



luce zero.2
Teclado táctil - 24 selecciones
Variflex
Varitherm
1 ó 2 molinillos
Hasta 9 contenedores
2 columnas de vasos
Dispensador de tapas opcional



luce zero.premium
Monitor de 15"
Teclado táctil - 24 selecciones
Variflex
Varitherm
1 o 2 molinillos
Hasta 9 contenedores
2 columnas de vasos
Dispensador de tapas opcional



luce zero.touch
Pantalla táctil - hasta 64 selecciones
Variflex
Varitherm
1 o 2 molinillos
Hasta 9 contenedores
2 columnas de vasos
Dispensador de tapas



coffee bar
anytime



Una línea de máquinas diseñadas para dispensar una gama completa de productos alimenticios, desde snacks envasados hasta productos frescos, pasando por bebidas frías, además de accesorios y productos de cuidado personal, las 24 horas del día.



luce zero side snack
Máquina esclava
Hasta 8 bandejas
Max 7 espirales por bandeja
Unidad de refrigeración R290
FTCA - LED
Flexspir



luce zero snack
Teclado táctil de 12 teclas
Pantalla a color de 4,3"
Hasta 8 bandejas
Max 7 espirales por bandeja
Unidad de refrigeración R290
FTCA - LED
Flexspirar



luce zero air snack
Teclado táctil de 12 teclas
Pantalla a color de 4,3"
Hasta 7 bandejas
Máximo 7 espirales por bandeja
Unidad de refrigeración R290
FTCA - LED
Flexspirar
Ascensor para productos frágiles



luce zero snack.touch
Pantalla táctil de 32"
Hasta 48 selecciones
Hasta 7 bandejas
Max 9 espirales por bandeja
Unidad de refrigeración R290
FTCA
Flexspirar



luce XL6 multishop
Teclado táctil de 24 teclas
Pantalla 16x2
Hasta 14 bandejas
Max 6 espirales por bandeja
Unidad de refrigeración R290
FTCA - LED
Flexspir opcional

EXPRESS
Colazione To-Go

Products

- Yogurt
- Cheese
- Shrimp
- Ham
- Meat
- Chicken
- Salmon
- Beef
- Vegetables
- Apples
- Oranges
- Bananas
- Strawberries
- Blueberries
- Blackberries
- Raspberries
- Hot Milk
- Skim Milk
- Whole Milk
- Soy Milk
- Almond Milk
- Coconut Milk
- Orange Juice
- Apple Juice
- Guava Juice
- Pineapple Juice
- Water

PREPARE YOUR PERFECT BREAKFAST!

EXPRESS
Colazione To-Go

A tall vending machine with a glass front, displaying various breakfast items. The top section contains cereal packets, the middle section contains breads and pastries, and the bottom section contains various beverages. The machine has a coin slot and a keypad on the right side.

EXPRESS
Pranzo To-Go

A tall vending machine with a glass front, displaying various lunch items. The top section contains sandwiches and snacks, the middle section contains more snacks, and the bottom section contains various beverages. The machine has a coin slot and a keypad on the right side.

EXPRESS
Pranzo To-Go

Products

- Salami
- Ham
- Chicken
- Beef
- Vegetables
- Apples
- Oranges
- Bananas
- Strawberries
- Blueberries
- Blackberries
- Raspberries
- Hot Milk
- Skim Milk
- Whole Milk
- Soy Milk
- Almond Milk
- Coconut Milk
- Orange Juice
- Apple Juice
- Guava Juice
- Pineapple Juice
- Water

PREPARE YOUR PERFECT LUNCH!

Alta capacidad para una amplia variedad de aplicaciones.
Auto venta, solución de hotel boutique, concepto retail 24/7.



saphirh 6/6/31C
Pantalla a color de 480x272 píxeles
Hasta 7 bandejas
Max 6 espirales por bandeja
Unidad de refrigeración de CO2
FTCA - LED
Vivilight



saphirh T 6/6/32C
Pantalla táctil de 7"
Hasta 7 bandejas
Max 6 espirales por bandeja
Unidad de refrigeración de CO2
FTCA - LED
Vivilight



saphirh 8/6/43C
Pantalla a color de 480x272 píxeles
Hasta 7 bandejas
Max 8 espirales por bandeja
Unidad de refrigeración de CO2
FTCA - LED
Vivilight



saphirh T 8/6 /43C
Pantalla táctil de 7"
Hasta 7 cajones
Max 8 espirales por bandeja
Unidad de refrigeración de CO2
FTCA - LED
Vivilight



saphirh T 10/6/55C
Pantalla táctil de 7"
Hasta 7 bandejas
Max 10 espirales por bandeja
Unidad de refrigeración de CO2
FTCA - LED
Vivilight



saphirh tienda T 8/144
Pantalla táctil de 7"
8 niveles
Unidad de refrigeración de CO2
Vivilight



latPhees
and Coffee Shop

*Hotel
Boutique*



*Lobby
Gift Shop*

*SPA
Beauty Kit*

*Floor Service
Concierge Service*

*Easy Hotel
Self service solutions*

Máquinas diseñadas para extender la experiencia del café más allá del ámbito de la distribución automática: restaurantes, hoteles, cafeterías y hostelería, ofreciendo mayor flexibilidad en la creación de recetas y asegurando la mejor calidad en taza.



laRhea V+ eC
Táctil - Pantalla a color de 3.5"
12 selecciones directas
Tecnología variplus
1 molinillo
Hasta 3 contenedores



laRhea V+ grande
Táctil - Pantalla a color de 3.5"
12 selecciones directas
Tecnología variplus
1 molinillo
Hasta 5 contenedores



laRhea V+ grande premium
Pantalla táctil de 7"
Hasta 48 selecciones directas
Tecnología variplus
1 molinillo
Hasta 5 contenedores



laRhea V+ grande 2 premium
Pantalla táctil de 7"
Hasta 48 selecciones directas
Tecnología variplus
2 molinillos
Hasta 5 contenedores



laRhea V+ doppio-cup
Táctil - Pantalla a color de 3.5"
12 selecciones directas
Tecnología variplus
1 molinillo
Hasta 6 contenedores
Dispensador de vasos

Espresso Napoli
Macaroni 1997
Cappuccino Ver
Latte Macchiato Tiramisu





rhea BL eC
Táctil - Pantalla a color de 3.5"
12 selecciones directas
Variflex
Hasta 3 contenedores



rhea BL grande
Táctil - Pantalla a color de 3.5"
12 selecciones directas
Variflex
Hasta 5 contenedores



rhea BL grande vho
Campana de café visible
Táctil - Pantalla a color de 3.5"
12 selecciones directas
Variflex
Hasta 5 contenedores



rhea BL doppio & cup
Táctil - Pantalla a color de 3.5"
12 selecciones directas
Variflex
Hasta 6 contenedores
Dispensador de vasos





rhea COOL AQUA
 Agua filtrada y con gas
 Táctil - Pantalla a color de 3,5"
 4 selecciones directas de agua



rhea COOL AQUA PLUS
 Agua filtrada y con gas + concentrados
 Táctil - Pantalla a color de 3,5"
 2 preselecciones de esencias
 4 selecciones directas de agua



rhea COOL MIX
 Agua filtrada + productos instantáneos
 Bebidas para el verano – Bebidas de café frío
 Táctil - Pantalla a color de 3,5"
 4 preselecciones
 8 selecciones directas
 3 contenedores



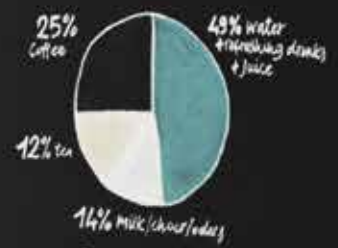
rhea COOL MIX
 Agua filtrada + productos batidos instantáneos
 Smoothies - bebidas frías con base de fruta
 Táctil - Pantalla a color de 3,5"
 4 preselecciones
 8 selecciones directas
 3 contenedores

- Water
- Espresso
- Espresso
- Cappuccino
- Espresso 1
- Cappuccino
- Espresso 2
- Latte Macchiato

Sustainability



Induction 
Plastic free



Balance



rhMM1.v+

Nuestra solución para la leche fresca



Matteo Beluffi, Latte Art Champion,
probando nuestra Fresh Milk Machine v+.



Para combinar con las máquinas table top laRhea, la Fresh Milk Machine de Rhea sirve bebidas de alta calidad con leche fresca, tanto fría como caliente.

Una de las características más innovadoras de Fresh Milk Machine es el uso de la tecnología de inducción Varitherm, que calienta la leche fresca con vapor, garantizando el ahorro de energía precisamente porque el vapor se genera durante la dispensación de la bebida.

La Fresh Milk Machine de Rhea le permite preparar bebidas con tres niveles diferentes de espuma, según las preferencias del cliente.

Especialmente diseñado para instalación modular, puede combinarse con una unidad de enfriamiento colocada al lado o en la base, ya que está equipada con una bomba de leche.

En respuesta a las nuevas tendencias de estilo de vida o necesidades dietéticas, Fresh Milk Machine también puede usar leches vegetales para hacer un cappuccino o un latte macchiato vegano.

Milk Machine



rheavendors group 

www.rheavendors.com

rhea  **apliven**

Rheavendors Apliven s.l.

C/La Màquina,10-A - 08850 Gavà (Barcelona) - España

Tel.: +34-93-4795040

E-mail: info@rhea-apliven.com