



rhea 

rh	TT	1
----	----	---

THE RHEA EVOLUTION

Unser Vermächtnis für die Zukunft

Seit 1960 fördert Rhea die Exzellenz des Made in Italy und geht dabei neue Wege, um das Potenzial der Vending-Welt zu steigern.

Mit bahnbrechenden Technologien und vollständig anpassbaren Maschinen bringt Rhea Tradition, Innovation und Design zusammen, ohne das Wichtigste zu vernachlässigen, maximale Qualität im Becher und umfassende Nachhaltigkeit.

Rhea denkt nicht nur darüber nach, was Sie heute wollen, sondern auch, was Sie morgen brauchen.



ALL ABOUT PEOPLE

Die Menschen und Ihre Bedürfnisse

Mit dem Verständnis für internationale Gewohnheiten und Bedürfnisse haben wir unsere Rezepte maßgeschneidert, um die Vorlieben lokaler Verbraucher weltweit zu erfüllen.

Unser Ziel ist es die Menschen in den Mittelpunkt eines rundum maßgeschneiderten Rhea Erlebnisses zu stellen.

Unser Ziel ist es, die Kultur des Made in Italy in die ganze Welt zu exportieren, den originalen italienischen Rezepten treu zu bleiben und gleichzeitig neue, gut zubereitete Getränke zu entwickeln, um die Freiheit und Vorlieben der Menschen zum Ausdruck zu bringen.



BE CLEAN, BE GREEN

Ein nachhaltiger Weg

Die Priorität von Rhea ist es, großartige Kaffeeautomaten nachhaltig zu liefern, die Menschen und die Umwelt zu respektieren und einen sicheren und ermutigenden Kontext zu schaffen welcher es unserem Team ermöglicht Ihr volles Potenzial und Kreativität auszudrücken.

Wir treffen ethische Entscheidungen in Bezug auf unsere Lieferkette, minimieren die Umweltbelastung und maximieren Energieeinsparungen, um echte Nachhaltigkeit durch unsere patentierte Varitherm-Induktionstechnologie zu erreichen, ein nachhaltiges Wassererwärmungssystem, das bemerkenswerte Einsparungen beim Energieverbrauch ermöglicht. Unsere Maschinen sind außerdem mit der antibakteriellen BioCote Technologie ausgestattet, um das Material zu schonen und das Vorhandensein von Mikroben zu reduzieren.



ALL-ROUND QUALITY

Das eine Ziel in unserem Kopf

Hinter jeder Rhea Maschine gibt es umfassende Forschung und Versuche, um sicherzustellen, dass die besten Produkte an alle unsere Verbraucher geliefert werden.

Wir exportieren italienische Fertigungsexzellenz und Kaffeekultur in die Welt, um das qualitative Genusserlebnis eines gut zubereiteten Getränks für den Konsumenten erlebbar zu machen.



Rhea Konsumenten wissen es am besten

Eine Rhea Kaffeepause ist ein 360° Erlebnis, das Design, Innovation und Qualität vereint, unterstützt durch das Know-how aus über 60 Jahren Erfahrung.

Mit modernsten Technologien, ständiger Zusammenarbeit mit Kaffeeexperten und einem Team erfahrener Techniker können unsere Maschinen eine große Auswahl an hochwertigen, internationalen Getränken liefern, damit Sie wirklich die Qual der Wahl haben.

Die rhTT1 ist die perfekte Maschine für die Bereiche HoReCa und OCS.



Variflex ist ein regulierbarer Brüher mit einer Brühkammer, die sich an die benötigte Menge an gemahlenem Kaffee anpasst.

Varitherm ist ein Induktionsheizsystem, das die Temperatur des Wassers an das gewünschte spezifische Getränkerezept anpasst, sogar für unterschiedliche Zutaten innerhalb desselben Getränks.



A SLEEK LOOK

Ein ergonomisches Design

Die rhTT1 ist die perfekte Kombination aus Design und Ergonomie. Diese Maschine ist so konzipiert, dass sie in jede Umgebung passt und um ein intuitives Kaffeeerlebnis für unsere Verbraucher zu schaffen.

Der Touchscreen, 7 oder 10 Zoll, ermöglicht Ihnen vollständig anpassbare und intuitive Benutzeroberflächen, die Sie dann sogar als großartiges Infotainment Medium benutzen können.

Die Becherstation, ausgestattet mit einem Sensor der unterschiedlichen Höhen erkennen kann, misst 165 mm Höhe und erfüllt alle Vorlieben in Bezug auf Getränke.

Darüber hinaus verfügt die Maschine über einen separate Heißwasserdüse. Edelstahl oder mattschwarz, sowie das hinterleuchtete Logo verleiht der Maschinen einen eleganten und zeitgemäßen Look.



rhTT1

rhea 



A 360° INSIGHT

Eine genauere Betrachtung

Die rhTT1 zeichnet sich durch die interne Modularität und Flexibilität aus. Die leicht zugänglichen internen Komponenten sind mit einem Farbsystem organisiert, das die Reinigung und Wartung erleichtert und eine längere Lebensdauer des Produkts gewährleistet.

Diese Maschine wurde entwickelt, um die Interaktionen zwischen Verbrauchern und Betreibern zu vereinfachen und eine saubere und unkomplizierte Technologie zu entwickeln, die es ermöglicht, rhTT1-Upgrades und -Konfigurationen online per Telemetrie zu verwalten.

Die In-Cup-Qualität dieser Maschine kann mit der Frischmilchmaschine rhMM1 V+ erhöht werden, um noch schmackhaftere Rezepte zu kreieren.





made in Italy *Italy in-cup quality* *quality innovation* *sustainability*

rhea  **österreich**

rheavendors österreich GmbH

Gewerbstraße 20/ Objekt M70
2351 Wiener Neudorf
E-mail: office@rheavendors.at

rhea  **servomat**

rheavendors servomat Deutschland GmbH

Robert-Bosch-Straße 3
89179 Beimerstetten
E-mail: info@rv-servomat.de