

laRhea V⁺eC



La nouvelle collection de machines haut de gamme en provenance de Milan.

Des innovations technologiques combinées à plus de 50 années d'expertise manufacturière pour retrouver cette « douceur de vivre à l'italienne », magnifiée par les célèbres baristas milanais.

Un mariage parfait entre design, fonctionnalités et performances.



laRhea

laRhea V⁺ eC

Un délice sensoriel

Ristretto, espresso, cafés fraîchement moulus, boissons lactées et gourmandes...

12 sélections personnalisables pour proposer au consommateur « une carte des arômes ».

Un clavier capacitif permet de sélectionner d'un effleurement de doigt la boisson souhaitée. Un display couleur 3.5" diffuse de l'information (mode d'utilisation, images...).



Les innovations Variplus V⁺

Le secret d'un café de qualité supérieure.

variflex[®]



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

varitherm[®]



La température idéale pour chaque ingrédient à chaque boisson. Ce système de chauffe par induction génère d'importantes économies d'énergie.

varigrind[®]



Un moulin à café breveté avec un réglage automatique pour donner la quantité exacte de produit avec la mouture parfaite.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Sélections : 12	Grille à égoutture en acier inoxydable
Clavier capacitif et display couleur 3.5"	H558 x L318 x P551 mm
Capacité café en grains : 0.8 kg	Poids : 30 kg
Capacité pastilles de marc : 60	Consom. énergétique A+
Prédisposée monnayeur accepteur	Puissance : 3000 W
Eau chaude en direct	Couleur : noir
Option double sortie (2 cafés en simultané)	

CAPACITE DES BACS

	Grand bac (GB)	Petit bac (PB)
Grains	-	0,8 kg
Chocolat	2,2 kg	1 kg
Premix	2,2 kg	1 kg
Lait	0,8 kg	0,4 kg
Réserve d'eau	-	2,2 l

CONFIGURATIONS POSSIBLES

