

TIL RIGTIGE
KAFFE & ESPRESSO
ELSKERE.....



laRhea V+ Grande premium E4 R2

Har det unikke brygssystem med chokolade og pulver mælk

Med Variabelt + flexibelt brygssystem får I et stort udvalg af drikkevarianter, skræddersyede efter præcist jeres ønsker og behov, -Både når det gælder kaffe og instantprodukter.

laRhea variplus line går ikke på kompromis med kaffekvaliteten og det store udvalg af cafedrikke. High- End Office Café solution med easy-touch display, giver brugerne en visuel kaffeoplevelse og enkel betjening.

STORT UDVALG AF DRIKKE BLANDT ANDET:

- Espresso
- Cappuccino
- Café Latte
- Macchiato
- Alm. kaffe



- Varigrind kværn og med et bryghoved til Espresso & Bean to Cup

- Højopløsnings " touch display
- Dynamisk displayfunktion Multimedia
- Mulighed for Telemetri - gprs/w-lan/lan
- 3 store instantbeholdere

- Separat te-vands udløb med censor
- Dobbelt kopregistrering
- Oplyst dobbelt doseringsområde
- 100 % bly- nikkelfrit vandsystem. 98 % genanvendelig

- Miljøvenlig: Intelligent strømbesparende tilstand, Energy A+++
- Ventilatorfri nul-watt-strømforsyning

SPECIFIKATIONER	laRhea Variplus
Nominal spænding	230V ~/50Hz ±15% ILNPE
Afbryder	3,0kW
Støjniveau	Min. 13A (external)
Drikkevandsforbindelse	<60dBA
Vandtryk	Max. 8dH
Højde / Bredde / Dybde (mm)	780 / 450 / 455
Antal ingrediensbeholdere	Op til 5
Kopcensor	Ja
Størrelse ingrediensbeholdere	3 x 1,8 L. 2 x 2,7 L
Beholdere og tårne	4 x Instantbeholdere 2 x bønnetårne
Vægt (kg)	inal vo ~60

TIL Nydere af ESPRESSO & KAFFE ELSKERE

Variable + flexible

Variflex er en justerbar brygger med et infusionskammer, der tilpasser sig til den mængde malet kaffe, der kræves af slutbrugerens valg af drikke, hvorved dosis optimalt udnyttes. Samspillet mellem mekanikken og softwaren sikrer det ideelle brygningstryk, hvilket igen betyder en perfekt kop kaffe **hver gang**.

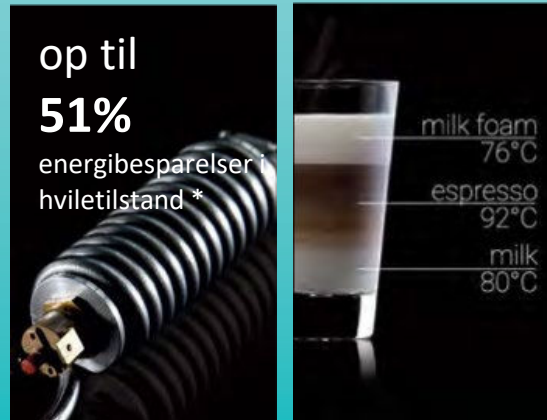


Udvidede indstillinger

Variplus-maskiner kan udstyres med et af to infusionskamre - et med en kapacitet på 6-15 gram malet kaffe til flere opskrifter i middelhavsstil; den anden med en kapacitet på 8-14 gram, som stadig tilbyder espressomuligheden - mens du åbner menuen for længere drikke som den klassiske amerikanske 'to go' kaffe. Naturligvis kalibreres den nødvendige mængde vand til hver udvælgelse, mellem 30 og 300 ml, automatisk.

Always just right

Varitherm er et varmesystem, der justerer vandets temperatur til den ønskede drikkeopskrift. Som enhver kaffeekspert vil vide, kræver forskellige formalinge forskellige vandtemperaturer og varierende mængder tid i kontakt med den malede kaffe. Det samme gælder skummet mælk til cappuccino eller mælk til en café au lait. Til sidst kan du nyde en ordentlig latte macchiato, med hvert lag - kaffe, mælk, skum - opvarmet til lige den rigtige temperatur. Fordelene ved **varitherm** gælder både for espresso og instant version.



Energibesparelser og lav TCO

Varitherm har Rheavendors 'patenterede induktionsteknologi, hvilket betyder op til 51% besparelse på energiomkostninger og forbrug sammenlignet med traditionelle kedler. Derudover reducerer induktions-opvarmning drastisk opbygningen af kalk og derfor omkostningerne ved hyppig afkalkning. * i henhold til EVA-EMP-protokol - version 3.0B

laRhea V + grande udstyret med Variflex op til 51% energibesparelse i hviletilstand * A+++

Integrated technologies

Varigrind er en justerbar kværn, der kommunikerer elektronisk med **variflex**-bryggeren for at udlevere den formaling, der bedst passer til den drikkeopskrift, der er valgt af slutbrugerens, fra grov til superfin og med varitherm-induktionsvarmeren til at bestemme den ideelle vandtemperatur.



Konsistens, pålidelighed, kvalitet

Varigrind justeres automatisk for at bevare den oprindelige indstilling. Den tilpasser sig også automatisk til forholdene og hyppigheden af brug. Under alle omstændigheder garanteres altid konsistent kvalitet - uden behov for dyre serviceopkald, hvad enten det er på stedet eller eksternt.

A row of futuristic coffee machines is shown against a dark background. On the left, a series of machines features illuminated dispensers. The machine on the right has a large digital touch-screen interface with various coffee options and a dispensing area where a cup of coffee is being prepared. The text "Fremtids muligheder" is overlaid at the bottom.

Fremtids muligheder

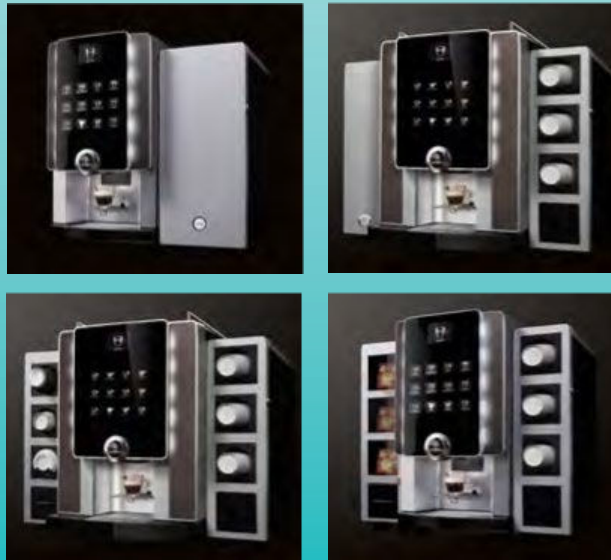
Fjernvedligeholdelse med telemetri

Alle vores maskiner har mulighed for servicesystem tm-on som giver dig mulighed for, at få enhver fejl eller fejlmeddelelse straks. Vi får som servicepartner online besked og kan kontrollere din maskine online. Da din maskine er tilsluttet LAN døgnet rundt, kan vi straks give en ny opsætning eller ændre dine doseringsværdier (drikkemenu) uden at skulle besøge dig på stedet. tm-on er et virkelig genialt fjernvedligeholdelsessystem, designet til at gøre dit liv lettere.



Modul on

Opret din egen personlige kaffebar, hvor enhver mulighed er en fest for øjnene! Et modulopbygget system, som du kan konfigurere afhængigt af din specifikke placering, ledig plads og personlig smag. Modulerne er tilpasningsdygtige uanset kontekst, det være sig et kontor, pauserum, cafeteria, fabriksgulv, bagerbutik, hotelværelse eller modtagelsesområde Med modul til koncept er mulighederne uendelige!



Med vores new Wood Grain option



Lækkert corpus!

Den robuste og attraktive Uni-Base giver laRhea den ekstra funktion i en rumlig økonomi. Alle modeller kan rummes på Uni-Base.

Der er også muligheden for en hylde ovenpå, hvilket gør det muligt at placere modul med tilbehør tættere på maskinen. Uni-Base giver rigeligt plads til kaffe, kopper og tilbehør.

