

rheavendors 
españa

a company of rhea vendors group spa

RHEA NEWS es un boletín informativo de distribución GRATUITA editado por RHEAVENDORS ESPAÑA

TODAS LAS OPCIONES:

- MÍNIMOS MANTENIMIENTOS.
- FIABILIDAD SIN PRECEDENTES.
- AHORROS DE ENERGÍA DE HASTA EL 90%
- DOSIFICACIÓN EXACTA PARA CADA TIPO DE BEBIDA.
- TEMPERATURA DIFERENTE PARA CADA PRODUCTO.
- Y OLIVDARNOS DE LA CAL, DEL OXIDO, DE LAS RESISTENCIAS, DE LAS CALDERAS.



Conozca la nueva
LUCE ZERO.0

Los componentes

Una Industria como la nuestra puede dar la impresión de que evoluciona muy poco en el tiempo y sin embargo esta apreciación es muy equivocada para el que conoce las grandes inversiones que los fabricantes realizamos cada año hasta conseguir las innovaciones que van dotando a nuestras máquinas de tecnologías cada día más seguras y eficaces, a la vez que nos permiten ofrecer calidades de producto impensables hace relativamente poco tiempo.

El diseño, la calidad y la eficiencia energética son preocupaciones constantes en nuestra marca y, como consecuencia la gran cantidad de nuevos productos con nuevos componentes presentados en las últimas fechas. Hoy no hablaremos de máquinas, solo de algunos de sus componentes más relevantes:

variflex[®]



Grupo de Café Espresso de prestaciones sin precedentes. Permite dosificar cada selección con un gramaje diferente. Su eficacia, fiabilidad y sobre todo, su bajo mantenimiento, son propiedades a m p l i a m e n t e demostradas pese a su juventud equipando todos los modelos de la gama, desde las máquinas Table Top para Hostelería y desayunos hasta nuestros modelos de más altas prestaciones en Restauración Automática

varitherm[®]



El sistema de inducción para el calentamiento del agua nos permite olvidarnos del calentamiento inicial o de mantener las calderas consumiendo las 24 horas, de la cal, de las oxidaciones en calderas, de las resistencias estropeadas. También nos proporciona la posibilidad de programar cada uno de los componentes de una bebida a diferentes temperaturas según el gusto, garantizando el perfecto tratamiento de cada producto.

varigrind[®]



El molino de ajuste variable, garantiza el auto ajuste de las muelas, bien sea para hacer bebidas diferentes con puntos de molido distintos (No es lo mismo un expreso italiano que un americano) como, sobre todo, para compensar el desgaste de las muelas en el tiempo. También nos permite realizar ajustes en remoto a través de nuestra Telemetría. Sus muelas cónicas, aseguran un molido muy regular.

www.rheavendors.es Teléfono: 916011960 Fax: 916829401
Correo: redes@rheavendors.es