



*LaRhea*  
macchine per caffè - milano

# LaRhea V+ grande premium rhMM1.v+



rheavendors   
österreich

## Die Highlights



### Das neue Frischmilch-Modul MM1.v+

Eine der innovativsten Eigenschaften des MM1.v+ ist die Verwendung der Varitherm Induktionstechnologie, die die Milch mit Dampf erhitzt. Es ist somit kein Boiler oder Durchlauferhitzer erforderlich, wodurch der MM1.v+ weniger anfällig für Kalkablagerungen ist. Außerdem spritzt das System keinen Dampf in die Milch, da die Erwärmung indirekt erfolgt und das resultierende Getränk daher nicht verdünnt wird.

Technologie schafft immer wieder überraschende neue Effekte. Beim Varitherm Induktionssystem können Sie die Temperatur für jede Getränkesorte anpassen, sogar innerhalb desselben Rezepts.

Mit unserer Unibase können Sie die Kaffeestation an jedem beliebigen Ort aufstellen. Außerdem bietet die versperbare Unibase gleichzeitig Platz für Wasserversorgung, CO2-Flaschen oder Füllprodukte.



## Die Technik



Die bidirektionale Telemetrie-Lösung

Ihr Service- und Beratungspartner

**rheavendors**   
**österreich**

Gewerbestraße 20, Obj. M70  
2351 Wiener Neudorf  
Tel. 02236-289 88  
www.rheavendors.at

## Technische Daten LaRhea V+ grande premium

Abmessungen	in mm
Breite	423
Tiefe	630
Höhe	670
<b>Gewicht</b> in kg	
Professionale	ca. 36
<b>Anschlüsse</b>	
Spannung	230 V
Leistung	3000 W
Wasser	3/4 Zoll
<b>Kapazitäten</b>	
Bohnenbehälter	ca. 2 kg
Satzbehälter	ca. 90
Auswahltasten	bis zu 48 Touchscreen
Produktbehälter	4
<b>Besonderheiten / Optionen</b>	
Variflex	•
Varitherm	•
Varigrind	•
Brüherheizung	•
Automatische Spülung	•
tm-on	optional
Touch -Display	7"
<b>Abmessungen rhMM1.v+</b> in mm	
Breite	180
Tiefe	400
Höhe	525