


cino variplus **V+**

Die neue cino Maschinenlinie von la Rhea



In unserer Marke *LaRhea* - macchine per caffè - bündelt sich unser seit 1960 erworbenes Know-how für die vollautomatische Zubereitung von Kaffee-Spezialitäten italienischer Kaffeekultur und Tradition, made in Milano. Ausgewählte Modelle der cino Serie tragen das Attribut *LaRhea*, welches für eine kompakte Bauweise, zeitgerechtes Design und professionelle Technik steht.


carlo majer

president rheavendors group.



laRhea

Die leichte Art zu genießen

Mit la Rhea – macchine per caffè milano – genießen Sie auf besonders leichte Art unvergleichbar köstliche Heissgetränkespezialitäten, wie in den Caffebars in Milano. Mit unserer preisgekrönten variplus Technologie gelingt dabei jede Spezialität mit einem Fingertip. Jedem, immer.



Im Büro

Frühmorgens, spätabends. Allzeit servicebereit. Mit einem Touch wählen Ihre Kunden, Gäste, Mitarbeiter ihr Lieblingsgetränk. Mit 2 Spezial-Wahlfeldern kreieren Sie nach Ihrem Wunsch Ihr ganz persönliches Getränk. So freut man sich täglich auf's Büro.

In der Gastronomie

Mit la Rhea Maschinen servieren Sie, auch mit ungeschultem Personal, garantiert Gastronomie-Qualität. Das nach Ihrem Anspruch und Wünschen einmalig festgelegte Geschmackserlebnis gelingt jedem Ihrer Mitarbeiter – garantiert immer.

Im Self-Service

Ob Frühstücksbuffet, Cafeteria oder Convenience Shop, mit einem Augenblick wissen Gäste, wie sie unkompliziert und schnell genießen können. cino strahlt mit seinem übersichtlichen Touchpaneel dazu pure Gastfreundlichkeit aus.

Ein Fest für die Sinne

Der verlockende Duft eines frisch gemahlten Espresso, der cremige Geschmack eines Cappuccino oder die optische Verführung eines dreischichtigen Latte Macchiato. la Rhea – macchina per caffè – garantieren ein Fest für die Sinne, mit nur einem leichten Fingertip. Traditionsbewusste Getränkequalität nach original Rezepturen und trendorientiertes Maschinendesign runden das Bild ab.



Das Geheimnis bester Kaffeequalität

Die Kunst höchster Kaffeegenussqualität der legendären „baristi di milano“ haben unsere Ingenieure in modernste „la Rhea“-Technik umgesetzt. Die Formel des Barista-Geheimnisses wird mit 3 patentierten Innovationen garantiert!

Das Geheimnis der 3 Variablen vereint durch variplus wurde mit dem VendingStar ausgezeichnet.



espresso

cappuccino

latte macchiato



moccacino[®]

espresso macchiato

choco



la Rhea
macchine per caffè - milano



variflex®

Für Trend & Tradition:

In jeder Tasse die perfekte Espresso- oder Kaffee-Spezialität. Hell oder dunkel, weich oder hart geröstet. Die einzigartige Fähigkeit eines Brühers auf jede

Bohnenbeschaffenheit sofort einzugehen und das Beste herauszuholen.



Variabel und flexibel

Jetzt ist endlich eine Kaffeemenge von 6 - 14 g und eine Wassermenge von 30 - 300 ml möglich.

Trendspezialitäten vom kleinen Espresso, großen Coffee to go ebenso wie traditioneller Gusto Filtercafé.

Für die kreative Kaffeewelt und den anspruchsvollen Kaffeeliebhaber 3.0. **Trend und Tradition.**

varitherm®

Zeitgemäß und nachhaltig:

Dieses einzigartige, wartungsfreie Heizsystem bereitet jede Spezialität in ihrer individuellen Tonalität zu. Sofort und an jede Anforderung angepasst.



Individuell und schnell

Ohne jede Aufheizphase, just in dem Moment der Anwahl, stellt varitherm® stufenlos die richtige Temperatur des Getränke Stadiums bereit!

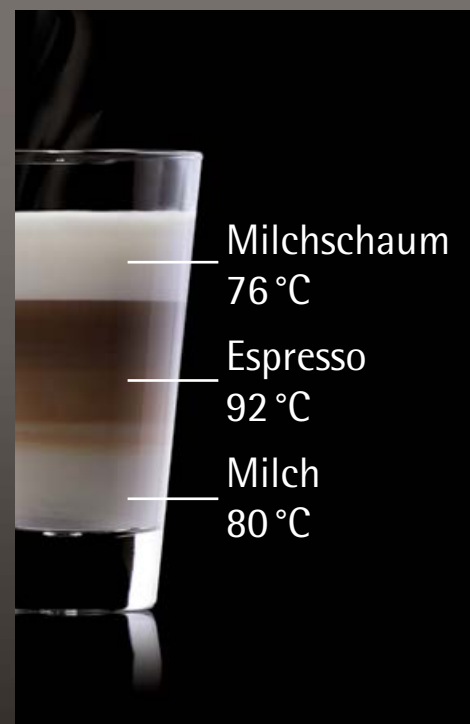
Im Standby-Betrieb wird gespart – und zwar bis zu 90% gegenüber herkömmlichen Heizsystemen!

varigrind®

Kontinuität für Qualität:

Diese patentierte Mühle mahlt schnell, dauerhaft präzise, mit dem perfekten Mahlgrad und idealer Mahlgut-Menge.

Sie justiert sich automatisch, variabel und selbständig nach.



Die heilige 3-Faltigkeit

Espresso heißer als Spezialitäten mit Milch, Milchschaum oder Choco. So erhält jedes Getränk seine ideale Temperatur.

Endlich den Latte Macchiato in 3 Produktionsstufen richtig temperiert genießen!

Frei von Raum und Zeit

varigrind® ist unabhängig von Maschinen-Einlaufzeit oder Durchsatz. Konstant perfektes Mahlgut für täglichen und anhaltenden Spezialitäten-genuss. varigrind® passt sich den Umständen selbst an.

Qualität ist konstant garantiert - ohne den sonst notwendigen und aufwändigen Technikereingriff.

Die cino variplus Maschinenlinie

Form- und funktionsvollendet in die Kaffeewelt 3.0!

Mit großartiger variplus-Technik in durchgängiger Design- und Formensprache.

Basierend auf bewährter Perfektion der cino-Familie entwickelte sich die variplus-Linie

zu einer völlig neuen Klasse für den Profi-Anspruch! Alle Modelle bieten 10-12 Direktwahltasten.

Mit 2 weiteren Vorwahlen liefert jedes Modell bis zu 28 Geschmacksvarianten!

Trend & Tradition - all inklusive und unverbesserlich!



cino iC V⁺

Unsere Kompakt-Klasse!

H 560 x B 320 x T 550 mm

Reichweite: ca. 66 Tassen

Schlank, kompakt, attraktiv.



cino grande V⁺

Unser Bestseller!

H 620 x B 420 x T 584 mm

Reichweite: ca. 150 Tassen

Hybrid-Technik mit Xtra-Container für ein zusätzliches Individualprodukt wie z. B. Instant Fairtrade oder laktosefreies Topping.



cino grande premium V⁺

State of the Art

H 670 x B 420 x T 584 mm

Reichweite: ca. 150 Tassen

7"-TouchScreen für ein ansprechendes und zeitgemäßes Bedienerlebnis und großem Kaffeebohnenbehälter on Top.



la Rhea
macchine per caffè - milano



cino doppio V⁺

Nomen est omen

H 830 x B 470 x T 584 mm

Reichweite: ca. 215 Tassen

Gepflegter Standard in doppeltem Ausmaß!
Mehr Platz, mehr Genuss! Wahlfreiheit für
Classic & Premium, Trend & Tradition.



cino doppio & cup V⁺

Mehrwert to go

H 830 x B 470 x T 584 mm

Reichweite: ca. 215 Tassen

Genuss in Tassen oder to go – Bechern,
nach Wahl, klein-mittel-groß. Die erste
tabletop Kaffeemaschine mit vollauto-
matischer Abgabe der Coffee-to-go-Cups.

Frischmilch oder ...

Gekühlte, frische Milch cremig aufgeschäumt, ist die beste Basis italienischer Kaffee-Spezialitäten. Unser eigenständig arbeitendes Milchschaum-Modul produziert aus 4 Liter Milch Gourmetgenuss der feinsten Art. Cino Cappuccinatore wurde für das Modul-on Konzept in passender Bauweise entwickelt.



Attraktiver Zusatz +

Das kompakte „add on“ Milchaufschäum-Modul ist mit Kompressorkühlung, Dampfboiler, Steuerung, Pumpen, Ventilen, Wasserfilter und einem 3-stufigen Hygiene-Reinigungsprogramm ausgestattet. Der cremige Schaum fließt aus der zentralen Getränkeausgabe direkt in die Tasse.

Durch den Einsatz des Frischmilch-Moduls „outside“ steht der in cino serienmäßige Pulvermilchcontainer „inside“ frei zur Verwendung, für z. B. laktosefreies Topping oder Geschmacksvarianten wie z. B. Vanille-, Karamellmilch. Damit verdoppeln sich die Geschmacksvariationen.

Beratungshinweis:

Der Einsatz des kühlenden Milchschaum-Moduls ist ideal für Plätze mit Bedienpersonal wie z. B. CoffeeShop, Tankstelle (Bakery) etc. 4 Liter gekühlte Milch sorgen für reichlich Trendspezialitäten-Genuss. Doch die Kontrolle und Reinigung des Behälters ist unerlässlich! Das Hygiene-Programm vereinfacht die Reinigung, aber ersetzt sie nicht.

...Milchtopping



la Rhea
macchine per caffè - milano

Die neuen Milchtopping-Qualitäten überraschen selbst Baristi, Kenner und Genießer. Der vollmundige, gleichbleibende Traumschaum liefert dazu Vorteile, wie höhere Verfügbarkeit und einfaches Handling, denn jeder Cappuccino & Co. gelingt, jedem, immer.



Traumschaum

Der Schaum unserer Milch-Getränke ist wunderbar cremig und dicht. Milchtopping wird mit 85 °C heißem, frisch gefiltertem Wasser, durch unser patentiertes SpeedMix-System zu einem cremigen Milchschaumerlebnis.



Im Büro und Betrieb

„Unser Milchtopping System reduziert den Bedien- und Reinigungsaufwand und garantiert gleichzeitig hohe Verfügbarkeit. Speziell in Bereichen der Selbstbedienung (Büro, Wartezonen, Pausenraum), wo es kein ständig bereites „Thekenpersonal“ für die Kaffeeversorgung gibt, ist diese Version top und sicher in der Milch-Hygiene. Milchtopping spart uns immens Arbeitszeit und Ärger.“



Einfach, schnell und gut

70% aller Kaffee-Spezialitäten enthalten aufgeschäumte, heiße Milch. 2/3 eines Cappuccino z.B. besteht aus Milch, Latte Macchiato sogar zu 80%. Milch sollte also immer parat sein. Mit Milchtopping gelingt dies einfach, schnell und gut. 1 Beutel Milchtopping entspricht 10 Packungen Flüssigmilch. Ein Aufwandsverhältnis von 1 : 10.

Modul◀on

Ordnung ist das halbe Leben.

Unerlässliche Aspekte und Voraussetzungen für einen professionellen Auftritt in jedem Bereich. CoffeeShop, Kanzlei, Betrieb, Bäckerei etc. Mit dem Modul-Konzept ist Ordnung und Professionalität um Ihre la Rhea-Kaffee-Spezialitäten-Maschine garantiert eine einfache Übung.

- 1 cino mit Milchaufschäum-Modul, cino cappuccinatore
- 2 cino mit To-go-Cup- und Service-Modul
- 3 cino mit Teebeutel- und Service-Modul
- 4 cino mit Wassertank- und Service-Modul



Damit ist Ihr Kaffee-Service perfekt organisiert!

Ergänzen Sie ganz individuell nach Ihrem Bedarf Ihre cino V+ zur professionellen Kaffeestation. Durchdacht in Design und Technik. Vom coolen Frischmilch-Aufschäumer über das mobile

Wassertank-Modul zum Cup-Spender, Teebeutel-, Kombi- oder Bezahl-Modul.

Alle Module sind kompatibel mit den variplus-Modellen und selbstverständlich nachrüstbar.

Individueller Auftritt



la Rhea
macchine per caffè - milano

Unsere neue Generation stellt sich gerne auf Sie ein - nicht umgekehrt! Nicht nur bei der technischen Ausstattung ist der Anspruch der la Rhea-Modelle enorm hoch. Auch Ihre individuelle Farbkomposition will durchdacht und zu Ihrem Ambiente passend gewählt sein. Nehmen Sie doch was Sie wollen!



Optionen und Kompositionen, die Sie schwach werden lassen!

Wählen Sie unseren Standard „Marone“ – des Italieners schwarz oder eine der Optionen:
Schwarz – macht schlank
Silber – dezent und edel.
Jede Komposition ist ein Augenschmaus.

Wählen Sie aus einer aufregend attraktiven
Farb-Range Ihren ganz individuellen CoffeeShop!



Fernwartung durch Telemetrie

Das erweiterte, „telemagische“ Servicesystem tm-on® (optional) versetzt Sie in die Lage, eine eventuelle Irritation oder Fehlermeldung sofort von Ihrem Service-Partner online checken zu lassen. Mit Ihrer Maschine 24 Stunden online verbunden, kann er gewünschte Neueinstellungen oder Änderungen Ihrer Dosierwerte (Getränkemenü) promptly ändern, ohne anfahren zu müssen. tm-on® ist ein geniales Fernwartungssystem per Telemetrie.



Corpus delizioso!

Mit der stabilen und formschönen Uni-Base bekommt eine ein weiteres köstliches Alleinstellungsmerkmal. Sich selbst. Auf Uni-Base finden alle Modelle ihren Platz. Die schlankeren haben Platz für Modul-on, Doppio sitzt alleine ab. In „Uni-Base“ gibt es viel Platz für Kaffee, Becher & Zubehör, im Modell „Uni-Base Cool“ sogar für spaqa® – unseren preisgekrönten Spender für cooles und prickelndes, professionell gefiltertes Tafelwasser. Get fresh!



Ihr Service- und Beratungspartner

Kaffee- und Vendingssysteme Lunter

Auszeichnungen der Branche für beste Serviceleistung und Produktinnovation.



89179 Beimerstetten
Robert-Bosch-Straße 3
www.servomat-steigler.com



A-2351 Wiener-Neudorf
Brown-Boveri-Straße 6
www.rheavendors.at

Wir sind Mitglied:

