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 gruppe.

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 vari**plus** Technologie gelingt dabei jede Spezialität mit einem Fingertip. Jedem, immer.

Im Büro

Frühmorgens, spätabends. Allzeit service-bereit. Mit einem Touch wählen Ihre Kunden, Gäste, Mitarbeiter ihr Lieblingsgetränk. Mit 2 Spezial-Wahlfeldern kreeieren 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 Ihren Anspruch und Wünschen einmalig fest-gelegte 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 gemahlenen Espresso, der cremige Geschmack eines Cappuccino oder die optische Verführung eines dreischichtigen Latte Macchiato. la Rhea – macchine 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 vari**plus** wurde mit dem VendingStar nominiert.

EUVEND Vending Star 2015

espresso

cappuccino

latte macchiato

moccacino®

espresso macchiato

choco

laRhea
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 Filtercaffé.

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

varitherm®

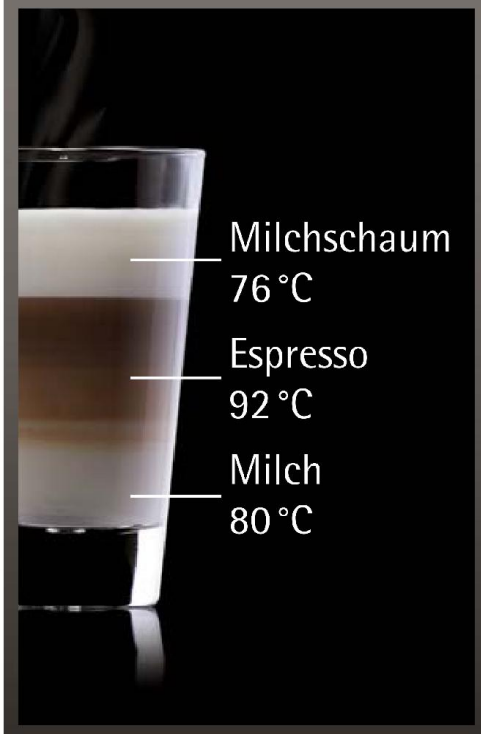
Zeitgemäß und nachhaltig:
Dieses einzigartige, wartungsfreie Heizsystem bereitet jede Spezialität in seiner individuellen Tonalität. Sofort und an jede Anforderung angepasst.

Individuell und schnell

Ohne jede Aufheizphase, just in dem Moment der Anwahl, stellt varitherm® stufenlos die richtige Temperatur des Getränkestadiums 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

vari**grind**® ist unabhängig von Maschinen-Einlaufzeit oder Durchsatz. Konstant perfektes Mahlgut für täglichen und anhaltenden Spezialitätengenuss. vari**grind**® 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 8 - 10 Direktwahltasten. Mit 2 weiteren Vorwahlen liefert jedes Modell bis zu 28 Geschmacksvarianten!

Trend & Tradition - all inklusive und unverbesserlich!

cino iC V+

Unsere Kompakt-Klasse!

560 x 320 x 550 mm

Reichweite: ca. 66 Tassen

Schlank, kompakt, attraktiv.

cino grande V+

Unser Bestseller!

620 x 420 x 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

670 x 420 x 584 mm

Reichweite: ca. 150 Tassen

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

laRhea
macchine per caffè - milano

cino doppio V+

Nomen est omen

830 x 470 x 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

830 x 470 x 584 mm

Reichweite: ca. 215 Tassen

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

Ihr Vertriebs- und Servicepartner

drink o mat GmbH
Vogelsangstraße 10

72581 Dettingen/Erms

Telefon: 07123 88 92 170
Fax: 07123 88 92 176

E-Mail: info@drinkomat.de
Web:www.drinkomat.de