



roseverpflegt – besserverpflegt



Innovation in Perfektion



laRhea V+ iC

Die Gastromaschine laRhea V+ Grande iC vereint sportlich-elegantes Design mit einer Vielzahl technischer Raffinessen. Sie besticht mit ihrem ausgesprochenen Gastronomie-Look. Das schmale und kompakte Tischmodell findet überall einen geeigneten Platz und fügt sich harmonisch in jedes Thekenkonzept ein. Auf der laRhea Grande Premium spielen Sie mühelos die gesamte Klaviatur der Kaffeezubereitung und kredenzen jederzeit höchsten Kaffeegenuss.

Optimale Einsatzbereiche

- Personalrestaurant, Ausstellungsräume, Verwaltungen, Aufenthaltsräume, Verkaufsräume

Technik

- **Variflex:** Der regulierbarer Brüher, der bis 14 g Kaffeemehl verarbeitet, passt sich an die benötigte Kaffeemehlmenge der Getränkeauswahl an und nutzt die Dosis optimal. Er sorgt für den idealen Brühdruck und damit jederzeit für eine perfekte Tasse Kaffee.
- **Variterm:** Das Heizsystem sorgt für die perfekte Temperatur und Kontaktzeit des Wassers oder der Milch entsprechend der gewünschte Getränkerezeptur. Die induktive Heizung senkt den Energieverbrauch gegenüber einem Boilersystem um 90%.

Gerätespezifikationen / Kundenvorteile

- Schnelle Zubereitung der Getränke
- Gastro-Kaffeespezialitäten
- Extrem breites Sortiment
- Einfache Konsumentenbedienung
- Beleuchteter Tassentisch

