



XS PRO
rheavendors 



XS PRO

présentée sur son tiroir à marc

Idéale pour les coffee shop, bars, hôtels, tous les espaces en self-service ...

La XS PRO vous apporte une solution compacte et design pour répondre à toutes les exigences d'un Service Professionnel.

TECHNOLOGIE



Un nouveau groupe infuseur à dose variable pour offrir une carte de cafés de l'expresso Italien au café Américain avec un rendu optimal.

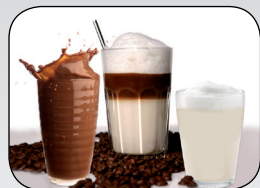
Double bec de distribution en option (cf photo).

Possibilité de travailler en chambre d'infusion de 8 à 15 grs (kit en option) pour la réalisation de double expresso ou grands cafés.

Plage de fonctionnement et

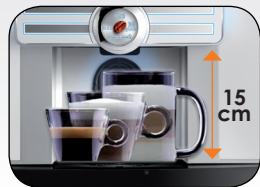
lavage automatique programmables. La maintenance quotidienne est simple et facilitée par le nombre réduit de composants et leur accès aisé.

BOISSONS GOURMANDES



Fonction *Latte macchiato* pour la réalisation sans manipulation de boissons à étages ou de préparations de lait semblables au coffee shop.

LE CHOIX DU CONTENANT



Une hauteur de distribution de 15 cm permettant un large choix de contenants, de la tasse à l'italienne au verre à latte macchiato.

ENVIRONNEMENT

Eclairage basse consommation (LED).

Dispositif d'économie d'énergie via la programmation de la mise en veille partielle de la machine.

Consommation d'énergie en conformité avec le protocole EVA EMP.

RFID

Le système RFID RHEACTION a été développé par RHEAVENDORS Group. Il permet un accès sécurisé à la machine (carte de service), le paiement électronique privatif et l'audit de la machine.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

SELECTIONS 10

DONNEES TECHNIQUES

Chaudière 800 cc
 Puissance (W) 2100
 Chambre d'infusion de 5 à 9 grs de mouture
 de 8 à 15 grs en option

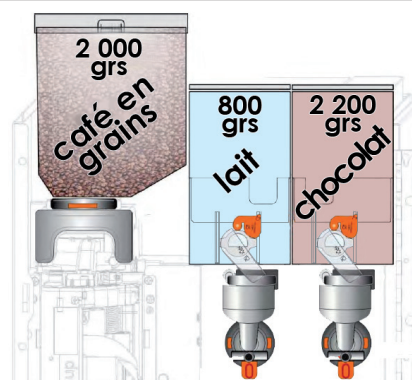
AUTONOMIE

Café (tasse de 10 cl) > à 270
 Chocolat (tasse de 20 cl) > à 100
 Boissons à base de lait (tasse de 20 cl) > à 100
 Lait (tasse de 20 cl) > à 50

DIMENSIONS

Hauteur (mm) 670
 Largeur (mm) 420
 Profondeur (mm) 563
 Poids (kg) 34
 Hauteur de distribution (mm) 150
 Hauteur capot supérieur ouvert (mm) 985
 Coloris blanc

EXEMPLE DE CONFIGURATION



Sélections standards

1. Ristretto
2. Espresso
3. Café long
4. Café crème
5. Café au lait
6. Cappuccino
7. Moccaccino
8. Lait macchiato
9. Arôme cacao
10. Eau chaude

ACCESSOIRES

Meuble support avec rangements gobelets, sucre et spatules.
 Support tiroir à marc (capacité 280 à 300 pastilles).

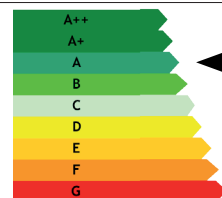
Modules gobelets, sachets de thé, monnayeur rendeur.
 Kit autonomie en eau de 20 litres ou module eau 2x3.4L
 Kit anti-calcaire (conseillé).

Monnayeur accepteur par pièces et/ou jetons.

Lecteur de carte RFID.

Double bec de distribution pour double expresso.

CLASSIFICATION ENERGETIQUE



A Total energy consumption 159 wh/L

Measured at 15L/24h
 no. of cups in ml 112 cups of 134 ml

Energy consumption in Idle Mode : 1008 wh/24h