

Xs Grande Premium VHO



Une dalle tactile, un groupe d'infusion à chambre variable, un système de chauffe par induction...

Le mariage parfait entre design, fonctionnalités et performances !

Xs Grande Premium VHO

Un délice sensoriel

Ristretto, espresso, cafés fraîchement moulus, boissons lactées et gourmandes... Toutes les recettes sont personnalisables pour proposer au consommateur « une carte des arômes ».

Une dalle tactile permet de "naviguer" d'un effleurement de doigt dans le menu, de sélectionner et d'obtenir des informations sur les boissons proposées (prix, composition, allergènes...).

Une interface personnalisable (jusqu'à 4 langues différentes) permettant de répondre aux sites multilingues. 



Le secret d'un café de qualité supérieure

Innovations brevetées Rheavendors Group.

variflex®



Un groupe d'infusion à dose et pression variables permettant d'offrir une large carte de cafés : de l'espresso italien au café américain. Fonction double espresso.

varitherm®

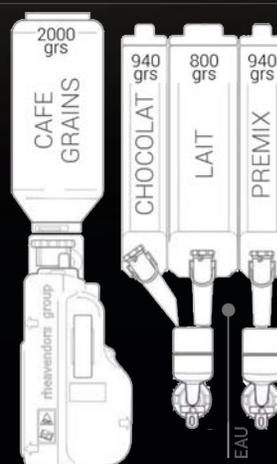


La température idéale pour chaque ingrédient à chaque boisson. Ce système de chauffe par induction génère d'importantes économies d'énergie.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Sélections : de 08 à 48	H666 x L422 x P599 mm
Capacité café en grains : de 1.6 à 2 kg	Poids : 34 kg
Capacité pastilles de marc : 100	Consom. énergétique : A+
Prédisposée monnayeur accepteur	Puissance : 3000 W
Eau chaude en direct	Hauteur de distribution : 150 mm
Option double sortie	Couleur : noir & gris silver
Grille à égouttature en acier inoxydable	

CONFIGURATION E4R



CONFIGURATION EE4R

