

rheavendors group ●



основан на многолетнем опыте **RheaVendors**
и потребностях конечного
пользователя



С 60-х по 90-е годы

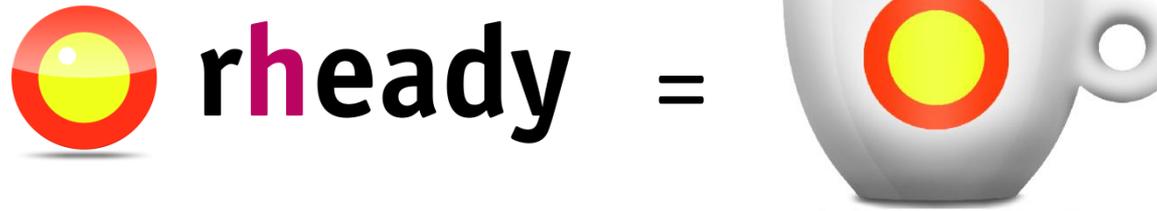


С 90-х по 2000-е



Сегодня - **Variflex®**

Качество напитка является первостепенной линией нового проекта.



- Одинаковая степень спрессовывания «таблетки» кофе
- Точность дозирования
- «Виртуальный дозатор»
- Открытый клапан для опустошения эспрессо контура

Но, при этом:

- Компактный и износоустойчивый, 60 тысяч чашек до первого технического обслуживания.
- Простота установки
- Не требует настроек



rheavendors group ● Принцип работы Variflex®

chamber Ø 45

13 sec.

10 sec.

20 sec.

43 seconds



positioning
2 sec.

grinding
9 gr. 10 sec.

compression
2 sec.

opening / ejection
3 sec.

re-positioning
4 sec.

pre-brewing
2 sec.

brewing
50 cc. 20 sec.

дает возможность готовить от 8-ми до 15 грамм кофе, индивидуально для каждого напитка.



Латте Маккиато
(Latte Macchiato)



Мокко
(Mocha)



Ристретто
(Ritretto)



Маккиато
(Macchiato)

Например: Espresso – 9 гр (50 мл)

• Carruccino – 10 гр (250 мл)

• Latte – 8,5 гр (180 мл)

• Americano – 11 гр (150 мл)



Эспрессо



Капучино
(Cappuccino)



Латте
(Latte)



Американо
(Americano)

Variflex® позволит Вам делать каждый напиток индивидуальным и вкусным.



Установка заварочного узла **Variflex®** не требует

использования инструментов.



- Для извлечения, потяните за специальный флажок



Заварочный узел **Variflex®** можно мыть под водой без ограничений

Верхний и нижний поршни могут быть извлечены для осмотра без использования инструментов



rheavendors group ● Технические характеристики

- Ширина 105 мм
- Высота 271 мм
- Глубина 125 мм



- Гидравлические и механические соединения: быстросъемные
- Электрическое подключение : не требуется