

Rhea presenta en World of Coffee 2022 sus recetas de café gourmet

Creadas con Andrea Lattuada para consumidores de todo el mundo con las máquinas super-automáticas del fabricante italiano

Las máquinas superautomáticas de Rhea fueron protagonistas junto a Andrea Lattuada en el World of Coffee 2022, un encuentro celebrado el pasado mes de junio en el Milano Convention Centre. Lattuada es un experto cafetero de renombre internacional, y ofreció un programa de degustación de recetas a medida para satisfacer los gustos de los amantes del café de todo el mundo. *"Rhea ofrece soluciones de vending desde hace más de 60 años, enfocándose no solo en las máquinas, sino también en el producto final y la experiencia personalizada que podemos ofrecer a los clientes. Ya sea un espresso italiano, un capuchino, un americano o un latte macchiato, nuestra misión es hacer bebidas de la más alta calidad que interpreten los valores de nuestra empresa: calidad, innovación, hechos a la medida y sustentabilidad"*, afirma Andrea Pozzolini, CEO de Rhea.

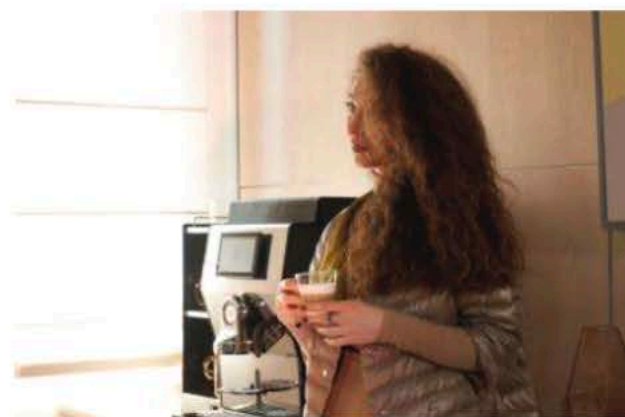
La investigación en curso sobre la calidad y variedad de bebidas ha llevado a Rhea a colaborar con varios expertos en café,

incluido Andrea Lattuada, para crear recetas que respetan la tradición de la cultura del café italiano, pero enriquecidas con un toque de innovación y creatividad, para satisfacer los nuevos hábitos de consumo de los clientes.

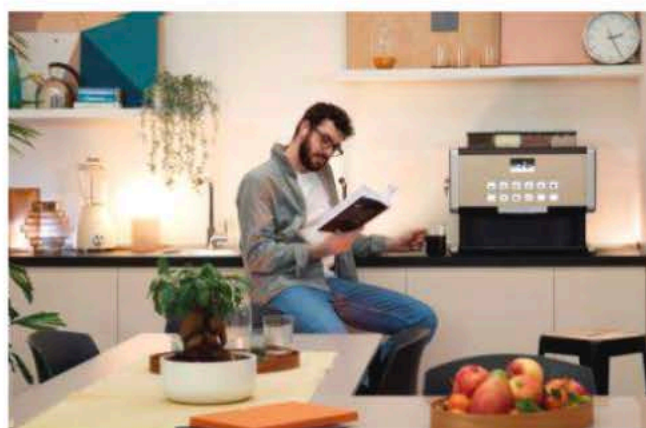
En el stand de Rhea, Andrea Lattuada mostró la preparación de algunas recetas gourmet, demostrando cómo la tecnología de Rhea y la investigación continua en experimentación permiten que cada barista personalice sus recetas manteniendo siempre altos estándares de calidad. Las máquinas que ofrecieron esta experiencia de degustación fueron:

La **rhTT1**, diseñada para el segmento *hospitality*, combina a la perfección diseño y ergonomía. Cuenta con una pantalla táctil de 7 o 10 pulgadas convirtiéndose en una excelente fuente de información y entretenimiento.

Este modelo está equipado con el sistema de calentamiento por inducción Varitherm, que adapta la temperatura del agua a cada receta, y proporciona



▲ La rhTT1, diseñada para el segmento *hospitality*, combina a la perfección diseño y ergonomía.



▲ La hTT3.pro, modular y versátil, es la máquina ideal para todo tipo de emplazamientos.

"Nuestra misión es hacer bebidas de la más alta calidad que interpreten los valores de nuestra empresa: calidad, innovación, hechos a la medida y sustentabilidad" (Andrea Pozzolini)

un ahorro energético considerable respecto a los sistemas de caldera tradicionales.

La **hTT3.pro**, modular y versátil, es la máquina ideal para cafeterías, panaderías, restaurantes, hoteles, cafeterías e incluso cocinas, ya que puede colocarse debajo de un armario

gracias a su diseño ancho y bajo. Está diseñada para ampliar todas sus funcionalidades con 'kits de extensión' que pueden aumentar aún más la capacidad de los 4 contenedores de productos. Además, los paneles frontales y laterales se pueden personalizar para lograr un diseño elegante y refinado ■