

rhTT 1 V+ Premium

Mehr geht nicht...



Die rhTT1 Premium - Optische Komponenten
werten die Maschine auf, erleichtern die Bedienung
und steigern das Konsumentenerlebnis

Technische Daten

rhTT1.V+ Premium

| Direktwahlmöglichkeiten | |
|-------------------------|--------|
| MoccaCino | x |
| Cappuccino | x |
| Cappuccino Extra | x |
| Espresso | x |
| Espresso Macchiato | x |
| Cafe au lait | x |
| Latte Macchiato | x |
| Kaffee schwarz | x |
| Kaffee weiß | x |
| Choco | x |
| Choco Creme | x |
| Teewasser | x |
| Anwahlenvarianten | bis 48 |

Technische Daten

| | |
|----------------------------|--------|
| Höhe in mm | 610 |
| Breite in mm | 370 |
| Tiefe in mm | 570 |
| Ausgabehöhe in mm | 165 |
| Leergewicht in kg ca. | 41 |
| Anschluss | 230 V |
| Leistung in Watt | 3000 |
| Festwasseranschluß | x |
| Anzahl Mixer | 2 |
| Anzahl Container | 3 |
| Volumen Kaffeebehälter | 0,7 kg |
| Volumen Chocabehälter | 1,7 l |
| Volumen Toppingbehälter | 3,5 l |
| Volumen Individualbehälter | 1,7 l |
| Reichweite Tresterbehälter | ca. 45 |

Besonderheiten

| | |
|---------------------------|-----|
| variflex® | x |
| varitherm® | x |
| Quick Spülreinigung | x |
| Vorbereitet für tm-on | x |
| Display | 10" |
| Energieeffizienzklasse | A+ |
| Edelstahltassentisch | x |
| sep. Heißwasserausgabe | x |
| Frischmilchmodul optional | |

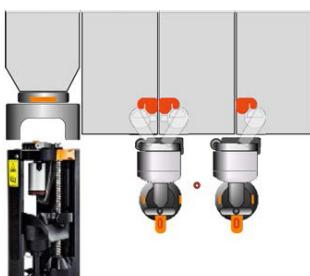
Die rhTT1 Premium ist die perfekte Kombination aus Design und Ergonomie. Diese Maschine ist so konzipiert, dass sie in jede Umgebung passt und ein intuitives Kaffeelerlebnis für den Kaffeegenießer schafft.

Der 10 Zoll-Touchscreen ermöglicht die Nutzung einer vollständig anpassbaren und intuitiven Benutzeroberfläche, die sogar als großartiges Infotainment-Medium genutzt werden kann.

Der Ausgabebereich ermöglicht mit einer Höhe von 160 mm auch die Getränkeabgabe in hohe Tassen und ist mit einem Sensor zur Erkennung der Gefäßgröße ausgestattet. Ein Tassentisch aus Edelstahl gibt Stabilität.

Darüber hinaus verfügt die Maschine über eine separate optisch ansprechende Heißwasserausgabe (keine Dampfdüse). In Edelstahl oder Mattschwarz sowie mit hinterleuchtetem Logo, strahlen die Maschinen in einem eleganten und zeitgemäßen Look.

Leicht mit dem Frischmilchmodul rhMM erweiterbar.
Eine Kaffeestation nach Ihren Wünschen!



Ganze Bohnen und drei weitere Produktcontainer erlauben eine Vielzahl an Getränkekombinationen. Bei Betrieb mit dem Frischmilchmodul entscheiden Sie, welche Getränke mit Frischmilch oder Topping zubereitet werden.



varitherm®

Ohne jede Aufheizphase stellt varitherm® stufenlos die richtige Temperatur der Getränkeproduktion bereit. Sparen Sie mit der neuartigen Induktionsheizlösung bis zu 90 % der bisherigen Energiekosten. Gleichzeitig reduziert Varitherm® den Aufbau von Kalk und Ihren Serviceaufwand erheblich.

Ihr Service- und Beratungspartner

rheavendors

rheavendors servomat Deutschland GmbH
Max-Planck-Str. 2, 89179 Beimerstetten
07348/9566-0 www.rv-servomat.de