rhea CoffeePro

LINHA GRÃO GRUPO VARIFLEX

Máquinas multibebidas para grãos e solúveis com até **48 bebidas programáveis, grupo Variflex para espresso com dosagem de até 18 g** — controle preciso da extração em cada ciclo, permitindo extração de cafés coados.

Moinho ajustável com dosagem eletrônica, permitindo programar a quantidade de café em cada bebida e **compactação automática a 20 kg de pressão** garantem consistência e padronização sem intervenção do operador.

Com preparo entre **30 e 40 segundos, porta com iluminação LED** e saída de **água quente direta da caldeira** completam os equipamentos.

TSV 420i

- **Até 48 botões touch em tela touchscreen de 7 ou 10 polegadas.**
- Até **4 recipientes para solúveis** + reservatório de grãos
- **2 misturadores** com velocidades programáveis por receita
- Caldeira com **aquecimento por indução eletromagnética em 1 segundo — 70% de economia energética** em relação a caldeiras convencionais
- **Temperatura configurável por ingrediente** dentro de uma mesma bebida
- **3 perfis de moagem** com ajuste automático por moinho inteligente, permitindo mudar a moagem a cada receita

TPV 420

- **12 botões touch com display colorido de 3,5"** — suporte a fotos e QR code
- Até **4 recipientes para solúveis** + reservatório de grãos
- **2 misturadores** com velocidades programáveis por receita
- Versão **Plus** com reservatório ampliado para **2 kg** de grãos

LINHA SOLÚVEL

A linha de máquinas solúveis da Rhea, é **mundialmente consagrada e líder absoluta no Brasil desde os anos 90**, com a maior **durabilidade** do mercado, **menor índice de manutenção** e **melhor desempenho** no preparo de bebidas com alta qualidade.

Com receitas e parâmetros **totalmente programáveis**: fluxo de água e velocidade dos misturadores ajustáveis por ingrediente, garantindo padronização e repetibilidade em cada xícara.

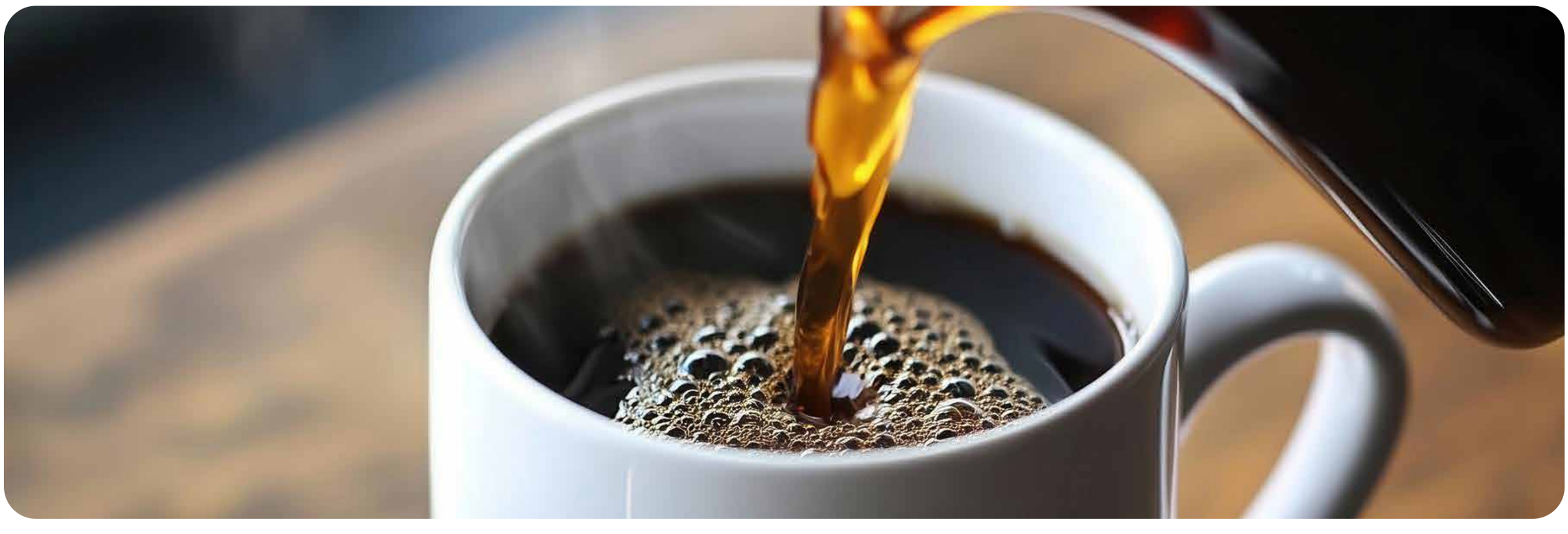
Preparo em **15 segundos,** disponíveis com **tanque interno de 2,2 litros ou eletroválvula hídrica** para se adaptar à infraestrutura do ponto de venda.

INSTA 6300 / 6300TS

- **13 botões** com receitas programáveis ou **48 botões** na versão **Touchscreen.**
- Até 6 recipientes para solúveis + 3 misturadores
- Display **HD** com suporte a fotos e QR code, porta iluminada em **LED**

INSTA 42 / TS 42

- **8 botões** programáveis
- Versão **Touchscreen** com **48 receitas programáveis**
- Até **4 recipientes** para solúveis + **2 misturadores**
- Display **LCD 2 linhas / 16 colunas** e porta iluminada



INSTA 600

- **10 botões** programáveis
- Até **6 recipientes** para solúveis + **3 misturadores**
- Display **gráfico LCD 14 cores** e porta iluminada

INSTA 500

- **10 botões programáveis**
- Até **5 recipientes** para solúveis + **3 misturadores**
- Display **gráfico LCD 13 cores** e porta iluminada
- Saída de **água quente** direta da caldeira

INSTA 200

- **5 botões** programáveis
- **2 recipientes** para solúveis **+ 2 misturadores**
- Display **LCD com 14 cores** programáveis
- Saída de **água quente** direta da caldeira

LINHA GRÃO GRUPO MICRO

Máquinas multibebidas para **grãos e solúveis** com parâmetros totalmente programáveis, **moinho ajustável** com dosagem eletrônica, permitindo programar a quantidade de café em cada bebida e **grupo Micro para espresso** com dosagem de até **12 g e 3 posições de prensagem.**

Fluxo de água programável por ingrediente garante padronização e repetibilidade em cada receita, com preparo entre **30 e 40 segundos** e saída de **água quente direta da caldeira.**

PB 4200 / TS 4200

- **13 botões programáveis** para até 48 bebidas na opção de botões mecânicos
- 48 bebidas programáveis na **versão Touchscreen**
- **Calibração** de moinho através de dosagem por **gramas**
- Até **4 recipientes** para solúveis + **reservatório de grãos + 2 misturadores** com velocidades programáveis
- **Display HD** com suporte a fotos e QR code, porta iluminada em **LED**

PBL 21 / TS 2200

- **8 botões programáveis** na opção de botões mecânicos
- 48 bebidas programáveis na **versão Touchscreen**
- **Calibração** de moinho através de dosagem por **gramas**
- **2 recipientes** para solúveis + **reservatório de grãos + 1 misturador** com velocidade programável
- **Painel iluminado** com imagem facilmente customizável

A Rhea é um dos maiores fabricantes de máquinas de café automáticas da Europa há mais de 60 anos e pioneira no Brasil desde os anos 90.

Produzidas na Itália, as máquinas Rhea são líderes em máquinas Tabletop em mais de 120 países, fornecendo para algumas das maiores marcas de café do mundo.

ACESSÓRIOS

MÓDULO DE ÁGUA GELADA

Módulo para preparo de bebidas geladas com ingredientes solúveis, integrável a máquinas multibebidas.

Compatível com equipamentos de solúveis e grãos, conta com kit de integração completo e funciona com máquinas de café multimarcas.

CAPPUCCINADOR ESPRESSO LATTE EL01

Acessório para leite fresco desenvolvido para equipamentos Rheavendors.

Produz leite vaporizado para receitas pré-programadas nas máquinas, além de possuir sistema de auto limpeza programável, garantindo praticidade e padronização na operação.

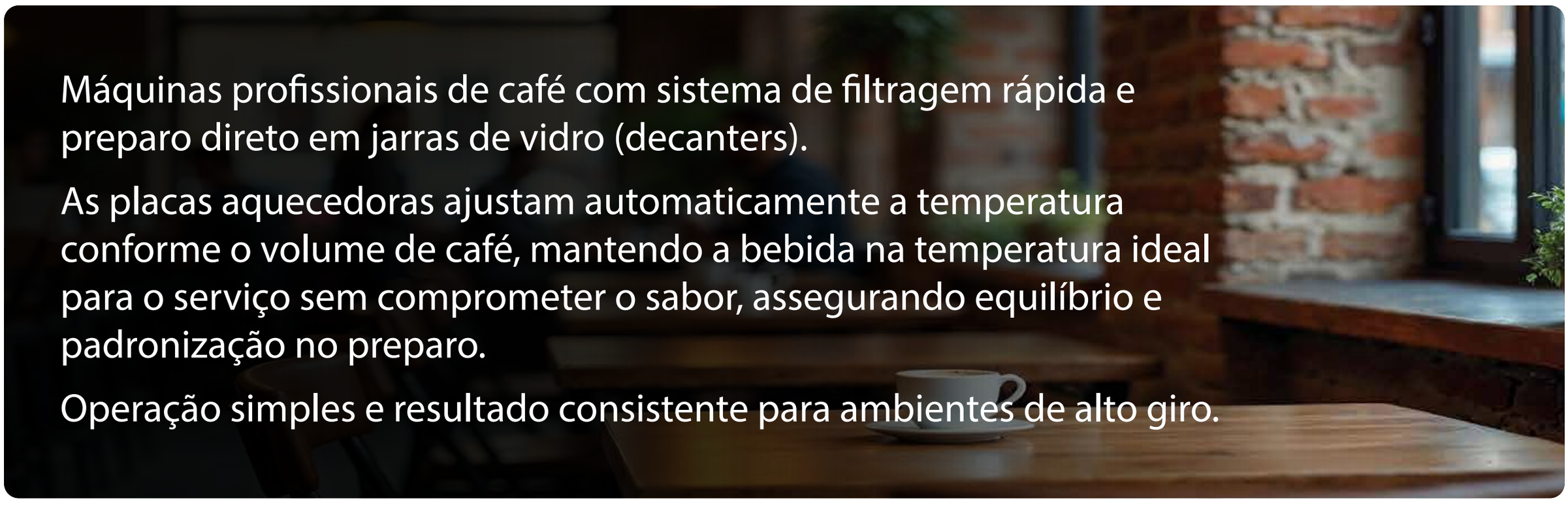
CAPPUCCINADOR TSV 420i

Acessório para leite fresco desenvolvido para equipamentos Rheavendors.

Conta com vaporização por bomba, permitindo preparar espuma quente ou fria, além de aquecimento por indução eletromagnética e sistema de autolavagem programável. Compatível com máquinas que utilizam sistema Varitherm.

BRAVILOR BONAMAT

CoffeePro



Máquinas profissionais de café com sistema de filtragem rápida e preparo direto em jarras de vidro (decanters).

As placas aquecedoras ajustam automaticamente a temperatura conforme o volume de café, mantendo a bebida na temperatura ideal para o serviço sem comprometer o sabor, assegurando equilíbrio e padronização no preparo.

Operação simples e resultado consistente para ambientes de alto giro.

NOVO

- Acompanha **1 jarra de vidro*** com capacidade de 1,7 litros.
- Duas placas aquecedoras independentes.
- Produção aproximada de 18 litros por hora e tempo de preparo de 5 minutos por jarra.
- Abastecimento manual de água, sem necessidade de ponto hidráulico.

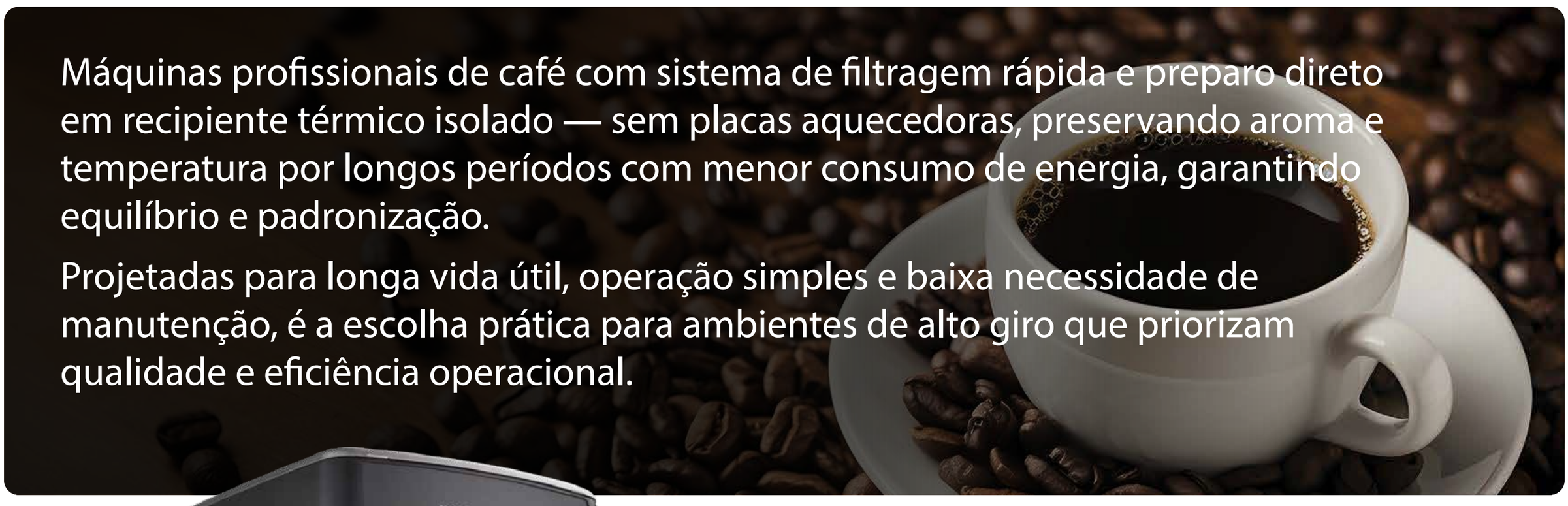
*O equipamento possui duas placas aquecedoras e a segunda jarra pode ser adquirida separadamente.

MONDO

- Acompanha **2 jarras de vidro** com capacidade de 1,7 litros cada.
- Duas placas aquecedoras integradas.
- Produção aproximada de 18 litros por hora e tempo de preparo de 5 minutos por jarra.
- Abastecimento manual de água, sem necessidade de conexão hidráulica.
- Possui indicador de nível de água no reservatório.
- **Suporte de filtro de alta qualidade construído em aço inoxidável.**
- Conta com sinalizações luminosas de café pronto e de necessidade de descalcificação.

MATIC

- Acompanha **2 jarras de vidro** com capacidade de 1,7 litros cada.
- Duas placas aquecedoras integradas.
- Produção aproximada de 18 litros por hora e tempo de preparo de 6 minutos por jarra.
- **Conexão direta com a rede hidráulica** para abastecimento automático de água.
- Permite ajuste e detecção precisa do volume de água desejado para a extração (entre 1,0 e 2,4 L).
- Suporte de filtro construído em aço inoxidável.
- Controles com sinalização visual iluminada por LED e **sinalização sonora** indicando café pronto.
- Sinalização visual de necessidade de descalcificação.



Máquinas profissionais de café com sistema de filtragem rápida e preparo direto em recipiente térmico isolado — sem placas aquecedoras, preservando aroma e temperatura por longos períodos com menor consumo de energia, garantindo equilíbrio e padronização.

Projetadas para longa vida útil, operação simples e baixa necessidade de manutenção, é a escolha prática para ambientes de alto giro que priorizam qualidade e eficiência operacional.

ISO

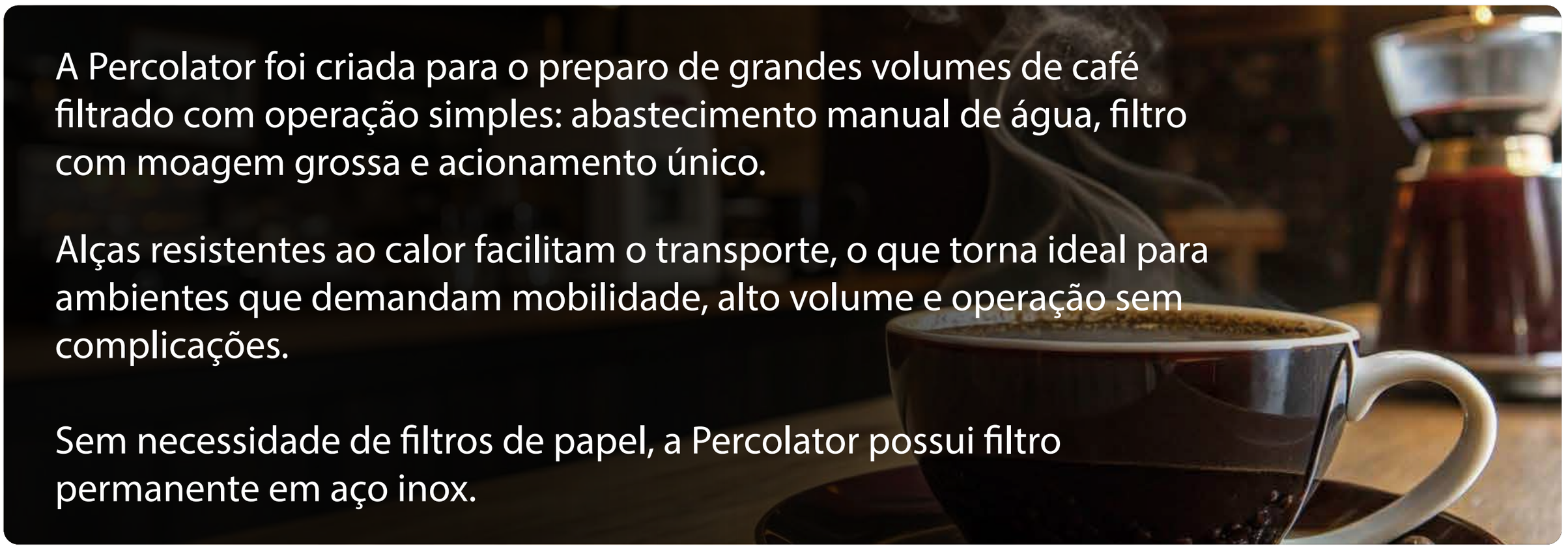
- **Já inclui 1 jarra térmica** em aço inoxidável com capacidade de 2 litros.
- Produção aproximada de 18 litros por hora e tempo de preparo de 6 minutos por jarra de 2 litros.
- Abastecimento manual de água, sem necessidade de conexão hidráulica.

TH

- Capacidade de extração de 2,2 litros por ciclo. Produção aproximada de 18 litros por hora e tempo de preparo de 7 minutos por ciclo.
- Abastecimento manual de água, sem necessidade de conexão hidráulica.
- Suporte de filtro construído em aço inoxidável.
- Conta com sinalizações luminosas que indicam o término do preparo e a necessidade de descalcificação.
- **Não inclui recipiente térmico** (airpot ou térmica devem ser adquiridos separadamente).

THa

- Capacidade de extração de 2,2 litros por ciclo.
- Produção aproximada de 18 litros por hora e tempo de preparo de 7 minutos por ciclo.
- **Conexão direta com a rede hidráulica** para abastecimento automático de água.
- Possui **sistema de controle digital** que automatiza integralmente a extração.
- Suporte de filtro construído em aço inoxidável.
- Painel digital com sinalizações alertando quando o café está pronto e quando há necessidade de descalcificação.
- **Não inclui recipiente térmico** (airpot ou térmica devem ser adquiridos separadamente).



A Percolator foi criada para o preparo de grandes volumes de café filtrado com operação simples: abastecimento manual de água, filtro com moagem grossa e acionamento único.

Alças resistentes ao calor facilitam o transporte, o que torna ideal para ambientes que demandam mobilidade, alto volume e operação sem complicações.

Sem necessidade de filtros de papel, a Percolator possui filtro permanente em aço inox.

PERCOLATOR

- Disponível nas versões de 6 (Percolator 45) e 10 litros (Percolator 75).
- Feito de aço inoxidável de parede dupla.
- Válvula de drenagem e filtro de aço inoxidável.
- Visor indicador feito de plástico de segurança.
- Proteção contra funcionamento a seco.
- Interruptor liga/desliga claro.
- Visor indicador com o volume disponível de café.
- Função automática ‘keep warm’ para manter a bebida quente enquanto estiver ligado.

PERCOLATOR 75

PERCOLATOR 45

Acessórios

Jarra Kinox

A **jarra Kinox** é ideal para uso comercial, desenvolvida para manter o café quente sobre placas de aquecimento. Fabricada com corpo resistente em policarbonato e base em aço inoxidável, oferece durabilidade e excelente desempenho em ambientes profissionais.

Capacidade de 1,7 litros (aproximadamente 12 xícaras).

Térmica Airpot Furento

Airpot Furento – Recipiente térmico portátil em aço inoxidável, com capacidade de 2,2 litros.

A **Airpot Furento mantém até 2,2 litros de café ou chá na temperatura ideal,** preservando o sabor e o aroma da bebida. Seu sistema com bomba e alça ergonômica facilita o serviço e proporciona praticidade no uso diário.

O café pode ser preparado diretamente na Airpot Furento a partir das máquinas de filtro rápido TH da Bravilor Bonamat.

Filtros de Papel

de alto rendimento

Filtros de papel de alto rendimento desenvolvidos pela Bravilor Bonamat com **forma e volume projetados especificamente para café moído fino** que garantem **distribuição uniforme** durante a extração e **preservam o aroma** completo da bebida em cada preparo e são compatíveis com as máquinas da linha.

Kit Náutico

(Bases de fixação)

O **Kit Náutico** é a solução definitiva para adaptar as **máquinas de filtragem rápida (Mondo e Matic)** a ambientes dinâmicos e embarcações. Composto por suportes de segurança e acessórios de fixação em aço inoxidável, ele garante que a máquina e os decantadores permaneçam estáveis e seguros, independentemente da movimentação do mar. Ideal para converter equipamentos padrão em versões marítimas robustas, preservando a integridade da operação em alto-mar.

Dr.coffee

CoffeePro

A linha de máquinas automáticas profissionais para grãos de alta capacidade conta com três modelos que possuem moinho ajustável e grupo de preparo metálico com capacidade para até 21g.

Bombas e caldeiras independentes para café e vapor, hastes de vapor “cool touch” com termostato e também vaporização automática para preparo de leite em várias densidades.

Todos os parâmetros são programáveis por receita: fluxo de água, quantidade de pó, temperatura e pré-infusão, garantindo repetibilidade e padrão de qualidade em cada extração.

A interface touchscreen de 10,1” torna a operação intuitiva, enquanto a saída de água quente independente amplia a versatilidade do equipamento. Com limpeza automática dos circuitos de preparo e de leite ao ligar e desligar, a máquina une desempenho técnico e praticidade operacional.

Uma solução completa para quem busca padronização com alta qualidade no preparo e menor dependência de mão de obra altamente qualificada.

Coffee ZONE

- 01 compartimento removível para café em grãos (1200g) e moinho com lâminas planas cerâmicas de alta precisão
- 02 compartimentos removíveis para solúveis (chocolate, leite, etc.)
- Reservatório de água removível para 4 litros, ligação hídrica ou garrafão externo.
- Caixa para 200 borras, indicada para mais de 200 bebidas de alta qualidade por dia.
- Capacidade para até 100 cafés/hora

Acessórios

Aquecedor de Xícaras (3)

Geladeira

F3

- 02 compartimentos removíveis para grãos (1200g cada)
- 02 moinhos com lâminas planas cerâmicas de alta precisão, permite preparos com grãos e moagens diferentes
- Bomba de leite prepara crema quente ou fria automaticamente, além do vapor
- Equipada com bomba rotativa profissional de alto fluxo para maior estabilidade de pressão na extração
- Ligação em rede hídrica ou garrafão externo
- Capacidade para mais de 400 bebidas de alta qualidade por dia.

Acessórios

Aquecedor de Xícaras (3)

Geladeira

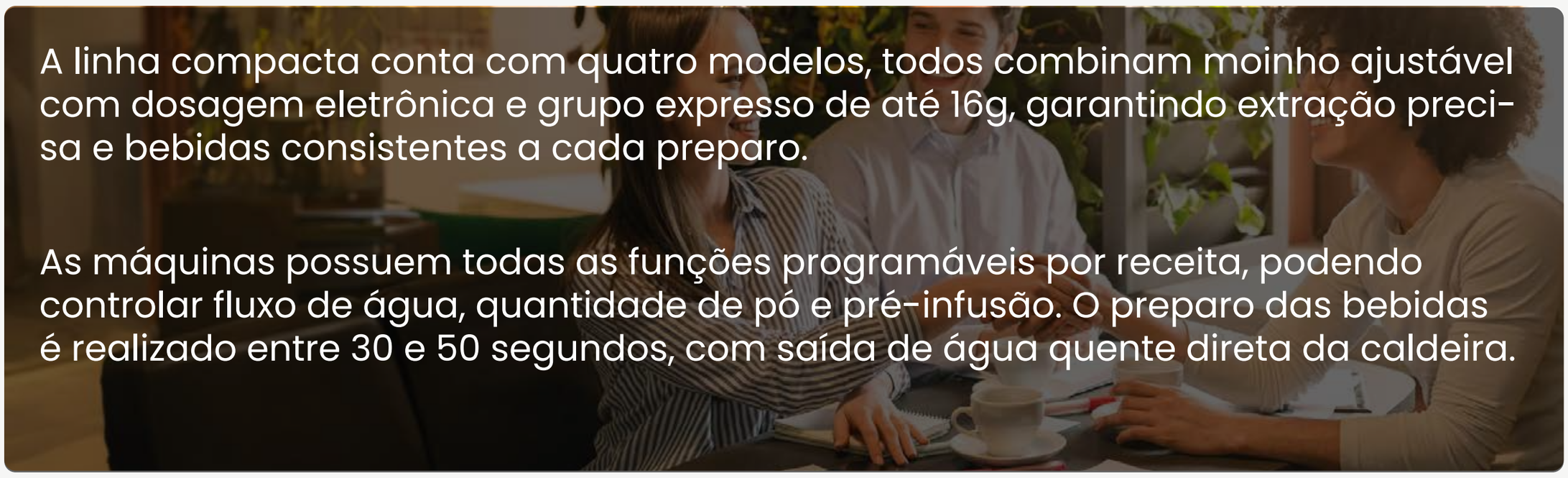
Coffee EXPRESS

- 02 compartimentos removíveis para grãos (1200g cada)
- 02 moinhos com lâminas planas cerâmicas de alta precisão, permite preparos com grãos e moagens diferentes
- Reservatório de água removível para 4 litros, ligação hídrica ou garrafão externo
- Caixa para 200 borras, indicada para mais de 200 bebidas de alta qualidade por dia
- Capacidade para até 100 cafés/hora

Acessórios

Aquecedor de Xícaras (3)

Geladeira



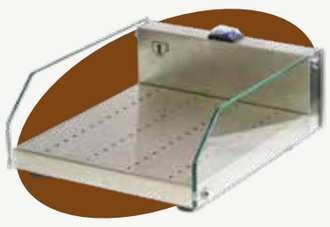
A linha compacta conta com quatro modelos, todos combinam moinho ajustável com dosagem eletrônica e grupo expresso de até 16g, garantindo extração precisa e bebidas consistentes a cada preparo.

As máquinas possuem todas as funções programáveis por receita, podendo controlar fluxo de água, quantidade de pó e pré-infusão. O preparo das bebidas é realizado entre 30 e 50 segundos, com saída de água quente direta da caldeira.

H08

- Display para 12 bebidas
- Tela touch de 7 pol.
- Reservatório para 500gr de grãos
- Reservatório para 40 a 50 borras

Acessórios



Aquecedor de Xícaras (1)

Tanque de Água 4l e 8l

H10

- Vaporizador de leite programável com ou sem crema
- Display com 24 bebidas
- Tela touch de 7 pol.
- Reservatório para 500gr de grãos
- Reservatório para 40 a 50 borras

Acessórios

Aquecedor de Xícaras (2)

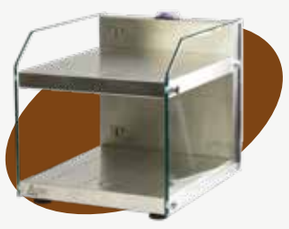
Tanque de Água 4l e 8l

Geladeira

F09

- Display para 8 bebidas + 999 receitas personalizadas
- Tela touch de 4,2 pol.
- Reservatório para 1kg de grãos
- Reservatório para 80 a 100 borras
- Opcional ligação em rede hídrica

Acessórios


Aquecedor de Xícaras (2)

Tanque de Água 4l e 8l

Eletroválvula

F11

- Vaporizador de leite programável com ou sem crema
- Display com 24 bebidas + 999 receitas programáveis
- Tela touch de 7 pol.
- Reservatório para 1kg de grãos
- Reservatório para 80 a 100 borras
- Opcional ligação em rede hídrica

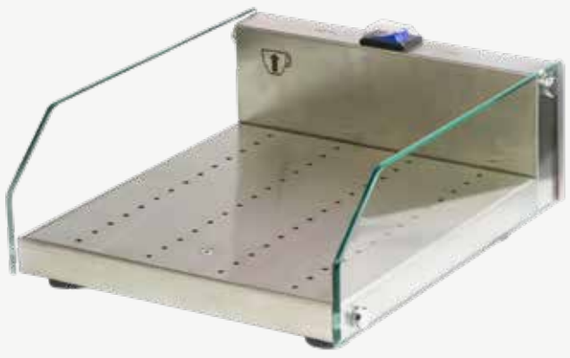
Acessórios

Aquecedor de Xícaras (2)

Tanque de Água 4l e 8l

Eletroválvula

Acessórios



Aquecedor de Xícaras 1 andar

16 xícaras de Café

8 xícaras de Cappuccino

Aquecedor de Xícaras 2 andares

32 xícaras de Café

16 xícaras de Cappuccino

Aquecedor de Xícaras 3 andares

48 xícaras de Café

24 xícaras de Cappuccino

Tanque de água de 4l e 8l

Eletroválvula (Opcional para F09 e F11. Padrão na F3, CoffeeZone e CoffeeExpress)

Geladeira com Compressor

Refrigerador de Leite CoffeePro
Mantém o leite refrigerado e está disponível em três tamanhos para 1L, 2L ou 4L de leite.

	H08	F09	H10	F11	Coffee Express	Coffee Zone	F3
Qtd, Borras	40-50	80-100	40-50	80-100	200	200	200
Botões de programação	12	8	24	24	48	48	48
Grupo para expresso (g)	16g	16g	16g	16g	21g	21g	21g
Reservatório de produtos (g)	500g	1000g	500g	1000g	2x 1200g	2x 1200g	2x 1200g
Café ou leite	café	café	café e leite	café e leite	café e leite	café e leite	café e leite
Peso da máquina (kg)	14kg	15kg	14kg	15,5kg	25kg	25kg	48kg

Frozenup

BRAS®

Mais opções no menu, menos complicações na operação:

O padrão italiano ao seu alcance!

Rotores com proteção anti--travamento garantem operação contínua sem interrupções, enquanto o **exclusivo evaporador por expansão direta** entrega maior eficiência energética, em um sistema mais compacto e durável.

Componentes (cubas, torneiras, bandeja e agitadores) **totalmente removíveis** simplificam a higienização, enquanto a função dia/noite alterna entre produção e conservação para preservar a qualidade fora do horário de pico.

Equipamentos profissionais para preparo de **raspadinhas, cremes frios, gelatos, sorbets e bebidas geladas**, com cubas transparentes em PETG (Tritan) BPA free material seguro, resistente e de fácil visualização do produto.

Confiabilidade e durabilidade e desempenho em uma única solução para o seu negócio.

B-Cube

- Modelo mais compacto, com cubas a partir de 3 litros.
- Controle de temperatura digital e controle de densidade mecânico.
- Motor com engate mecanico com proteção anti-travamento, prepara cremes com densidades bem mais elevadas.
- Cuba com isolamento térmico E-COAT, que isola o frio, evita condensação externa e reduz consumo de energia.

B-Cream HD

- Modelos com cubas a partir de 6 Litros, com isolamento térmico que evita a condensação, acelera o congelamento e reduz consumo de energia.
- Temperatura até -25 graus, prepara até Gelato com consistência para casquinha.
- Motor brushless com controle de densidade eletrônico.
- Sensor de presença de copo para extração mais rápida.

B-Frozen

- Modelos com cubas a partir de 6 litros.
- Controle de densidade mecânico.
- Isolamento térmico opcional para as cubas, evita condensação, acelera o congelamento e reduz o consumo de energia.
- Rotor com engate magnético: sem acesso fisico, impossibilita entrada de liquido ou travamento do motor.

FBM

- Modelo com cubas até 10 litros por tanque.
- Estrutura do gabinete 100% em aço inoxidável.
- Transmissão magnética patenteada que desacopla automaticamente em caso de congelamento excessivo. Sem acesso físico, impossibilitando entrada de líquidos.
- Controle de densidade mecânico e temperatura mecânica.

A **BRAS Milano** é referência em equipamentos profissionais Made in Italy para bebidas e sobremesas frozen, unindo design icônico, robustez e praticidade para operação no dia a dia.

Amplamente utilizadas e aprovadas no Brasil desde os anos 90, a qualidade Bras garante desempenho e rentabilidade para o investimento em máquinas Frozen.

A medida certa para seu fluxo!

Soluções são modulares e projetadas para acompanhar o crescimento da sua operação. Escolha a configuração que melhor atende o seu negócio!

Configurações flexíveis

Primeiro você escolhe o tamanho da cuba (3L, 6L, 10L ou 11L, a depender do modelo) e depois escolhe a quantidade de cubas (uma, duas ou três), resultando em configurações que podem chegar até 33L (3 cubas de 11L cada).

B-Cube

B-Cube

B-Cube

Tamanhos (por cuba): 🟡 **3 litros** 🟠 **6 litros** 🔴 **11 litros**

B-Frozen Smart

B-Frozen Smart

B-Frozen Smart

Tamanhos (por cuba): 🟠 **6 litros** 🔴 **10 litros**

B-Cream HD

B-Cream HD

Tamanhos (por cuba): 🟠 **6 litros**

FBM

FBM

Tamanhos (por cuba): 🔴 **10 litros**

CoffeePro

Frozenup

rhea

BRAVILOR BONAMAT

Dr.coffee

BRAS®

+55 (11) 3902-4071

vendas@coffeepro.com.br

coffeepro.com.br