

Rhéavendors met le cap sur l'HoReCa

Les vedettes du stand de Rhéavendors à Vending Paris ne seront pas celles que l'on attend. En effet, historiquement orienté vers les automates destinés à la distribution automatique, le constructeur transalpin aborde désormais les marchés de l'HoReCa avec trois Table Top malins.

Rhéavendors est depuis longtemps présent sur les marchés de l'HoReCa avec sa gamme de Table Top (XS, XM, XL), toutefois avec une distribution sporadique due plus à une politique commerciale de réponse à la demande que de conquête agressive. Aujourd'hui, entre la volonté de se développer sur d'autres marchés que la DA et les demandes reçues de façon régulière pour des matériels adaptés au snacking, Rhéavendors présentera à Vending Paris trois nouvelles machines résolument orientées vers l'HoReCa, bourrées d'atouts.

Couvrir l'éventail des besoins
De la toute petite machine au Table Top à grande capacité, la nouvelle gamme est destinée à couvrir tous les besoins et tous les débits.

La LIO 2C est une petite machine ultra-simple habillée d'un blanc laqué très design et qui a été conçue pour un entretien accessible aux néophytes, comportant un nombre réduit de composants facilement démontables. Le fait qu'elle ne fonctionne qu'avec des produits solubles contribue d'ailleurs grandement à en faciliter le nettoyage. Sa particularité est sa versatilité, la LIO 2C pouvant adopter de nombreuses configurations, dont une en chocolatière et l'autre en machine à lait. Cette disposition permet de composer des batteries de machines spécialisées : café, chocolat, lait. Enfin, elle peut fonctionner sans être raccordée au réseau grâce à une réserve interne, mais aux dépens de la capacité des bacs (réserve d'eau externe en option).

La CINO PRO est la machine intermédiaire en taille et en capacités. Elle intègre un bac à café en grains et deux bacs solubles. Dotée de 10 sélections, elle peut servir environ deux cents gobelets et fonctionne aussi bien sur réseau que sur

réserve d'eau. Signe de son adaptation à l'HoReCa, elle possède un double bec pour les espressos.

La XS PRO est le modèle à grande capacité puisqu'elle peut servir plus de 400 gobelets pour 10 sélections. Elle est équipée pour cela de trois bacs de grande contenance puisqu'ils contiennent 2 kilos de café en grains, 2,2 kilos de chocolat et 800 grammes de lait en poudre. Comme la CINO PRO, elle a un double bec pour espressos.

Plein d'astuces pour faciliter la vie

Destinées à être exploitées par des personnes assez éloignées de la technique, Rhéavendors a conçu des machines simples, ce qui implique l'apport de technologie et d'astuces pour garantir un résultat probant à chaque fois. La première évolution notable est le nouveau groupe grains qui équipe les CINO PRO et XS PRO. Le Variflex est un nouveau groupe à dose variable de 8 à 15 grammes de mouture pour offrir une carte des cafés qui va de l'expresso Italien au café Américain avec un rendu optimal.

Elle se complète d'une toute nouvelle fonction Latte macchiato qui permet de réaliser sans manipulation des boissons à étages ou des préparations à base de lait semblables à celles que l'on pourrait déguster dans un coffee shop, grâce à un séquençage programmé. Cette fonc-

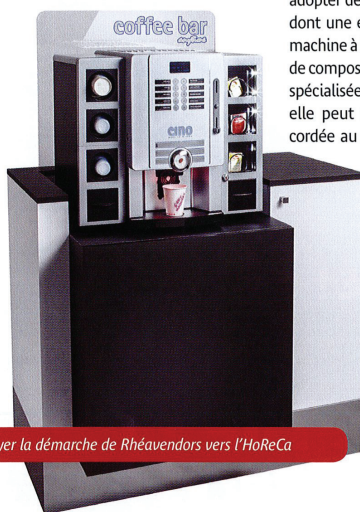
tion est proposée de série sur ces trois nouveaux modèles. Autre point malin, le réceptacle offre une hauteur calculée pour accueillir tout type de gobelet avec 13 cm pour la LIO 2C et 15 cm pour les CINO PRO et XS PRO. En outre, les CINO PRO et XS PRO sont équipées du système RFID RREACTION qui a été développé par RHEAVENDORS Group. Il autorise un accès sécurisé à la machine (carte de service), le paiement électronique privatif et l'audit de la machine. Enfin, la plage de fonctionnement et le lavage automatique sont programmables et présents sur les trois modèles.

En conclusion, ces trois machines apportent une solution compacte et design pour répondre à toutes les exigences d'un service professionnel. Elles conviendront parfaitement aux coffee shop, bars, hôtels et tous les espaces en self-service. Elles sont à découvrir à Vending Paris sur le stand de Rhéavendors : T101. ■



EF

De gauche à droite : La LIO 2C permet de démultiplier l'offre, La CINO PRO se place au centre de la gamme, La XS PRO est capable d'assurer de gros débits



Ce Corner Coffee vient appuyer la démarche de Rhéavendors vers l'HoReCa