Actualité chargée chez Rheavendors

Lancement d'une gamme pour l'HoReCa, nouveau table top Cino Doppio et présentation d'un concept de coffee corner : le stand de Rheavendors méritait une visite approfondie.

Pour répondre de façon pertinente aux besoins différenciés du secteur de l'HoReCa, le fabricant a développé 3 machines permettant de réaliser des boissons chaudes et des spécialités. Présentées pour la première fois en France, les nouvelles LIO 2C, Cino PRO et Cino XS PRO ont en commun un design moderne et une forme compacte, une grande flexibilité de configuration, un double bec de sortie, une utilisation simple et une maintenance facilitée (cf. DA MAG mars 2015). Dédiée aux produits solubles, la LIO 2C joue la polyvalence puisqu'elle peut être utilisée comme une machine à café, une chocolatière et/ou une machine dédiée au lait. Les modèles Cino Pro et Cino XS Pro, version optimisée de la XS, sont des machines à café grains affichant une plus grande capacité de production. Surtout, elles bénéficient d'une avancée technologique, le nouveau groupe à café grains Variflex. Grâce à un doseur contrôlé électroniquement, celui-ci adapte la quantité de café (8 à 15 g) à la recette proposée, de l'expresso au bol de café. Variflex se caractérise également par sa robustesse et son mouvement rotatif qui réduit le risque de panne, et un dispositif de chauffe évite le premier café froid. Une version adaptée au Vending (5 à 9 g) équipe déjà le freestanding Luce X2 Touch TV, et bientôt la Luce X2. Parallèlement, le fabricant exposait plusieurs modules à coupler avec ses machines : un distributeur de gobelets, un module eau 2 x 3,4 litres pour les machines non raccordées au réseau, un module avec de petites spires permettant de proposer par exemple des sachets de thé ou tisanes pour les machines produisant de l'eau chaude. Les professionnels ont également pu découvrir la Cino Doppio qui sera commercialisée en juin prochain. Appelé à remplacer la gamme XM, ce table top complet de 7 bacs et 4 bols se décline en versions expresso ou soluble. Il est doté d'un clavier sensitif de 12 sélections directes et de 2 touches pour le réglage du sucre. Un petit écran à affichage dynamique informe le consommateur sur la préparation de sa boisson dès qu'il appuie sur une sélection. Une photo cellule d'origine permet de se servir dans un « mug ». Cino Doppio intègre une tourelle de 270 gobelets acceptant les formats 15 ou 25 cl.

Les table top Cino Doppio peuvent intégrer un monnayeur-rendeur

Le coffee corner est une alternative valorisante

Avec ses lignes épurées et ses coloris mariant le noir et le blanc, le meuble coffee corner de Rheavendors mise sur une esthétique sobre et élégante, capable de s'adapter à n'importe quel type d'environnement. Qu'il s'agisse de son installation ou de son utilisation, tout a été pensé pour une mise en place facile. Ainsi, cette nouvelle solution boissons chaudes peut fonctionner de façon autonome (une simple prise électrique suffit) ou bien être branchée sur le réseau. Le meuble est monté sur roulettes pour pouvoir être déplacé facilement et ne nécessite que très peu d'entretien, le matériau dans lequel il est fabriqué étant traité anti-rayures et anti-traces. Il a été conçu pour être équipé d'une machine Cino eC, Cino Pro ou XS pro, ou encore XS Cino Grande, à compléter avec des modules pour les consommables (gobelets, spatules…). Sur le stand, un support Monin présentait différents sirops, idéal pour élargir la palette de boissons aromatisées. Rheavendors a prévu deux modèles. La version standard (1,20 mètre de large) intègre un grand meuble de rangement sur rail coulissant pour récupérer en toute discrétion les eaux usées et les pastilles de marc, et accueillir un jerrican de 25 litres d'eau. La version bar (1,58 mètre) comprend un retour qui transformera le corner coffee en coffee bar. « *Les gestionnaires sont en attente de ce type d'offre pour une certaine typologie de clients, ceux que l'on appelle les « cols blancs ». En entreprise, c'est une façon différente d'aborder la pause café. Le consommateur devient acteur au sens où il est invité à « réaliser » sa boisson chaude comme dans un coffee shop* », explique Thierry Collen. Le directeur de la filiale française de Rheavendors y voit l'opportunité pour les gestionnaires de valoriser une offre premium auprès de leurs clients. « *A terme, les coffee corners pourraient remplacer les automates dans certains sites tertiaires où les machines traditionnelles seront, à tort ou à raison, jugées comme déficientes et impersonnelles* ». ■

MV

Le coffee corner de Rheavendors est pré-équipé pour être géré en full service, le cas échéant