

La Rhea, marque premium de Rhéavendours

Forte de cinquante ans d'histoire et de savoir-faire accumulé, Rhéavendours lancera en France courant 2016 sa marque premium la Rhéa. Au-delà d'un design raffiné, la nouvelle gamme de Table Top Cino la Rhea concentre trois technologies de rupture réellement distinctives pour reproduire avec la régularité d'un métronome tout le talent et le professionnalisme des baristas italiens.

La gamme Cino de la Rhea est vraiment belle : dalle noire sur fond bronze fumé et zone de pré-hension en gris métal. Mais ce n'est pas, loin s'en faut, son seul argument. A l'intérieur de chaque machine de la gamme il y a une nouvelle technologie, en rupture totale avec le passé.

Variplus

Baptisée Variplus, cette technologie associe trois nouveaux concepts : Variflex, Varitherm et Varigrind, qui révolutionnent véritablement l'approche technique

de la distribution automatique.

Variflex est le tout nouveau groupe grains dont la chambre variable mesure automatiquement la quantité de mouture introduite pour optimiser l'infusion, du ristretto au café américain. Ce nouveau groupe dispose d'avantages indéniables, comme le doseur virtuel contrôlé par électronique ; la pression d'infusion constante quelle que soit la quantité de mouture ; le dispositif de chauffe intégré pour maintenir les composants à température idéale,

etc. Comme la gamme a aussi été prévue pour répondre aux besoins de l'HoReCa, deux dimensions de chambre sont proposées : de 5 à 9 grammes pour la distribution automatique et 8 à 15 grammes pour la restauration.

Varitherm est un concept plutôt audacieux puisque la chaudière a été remplacée par un circuit à induction. Il devient ainsi possible de préparer un café macchiato avec trois niveaux de température différents.

Varigrind, enfin, est un dispositif qui



Une gamme complète pour couvrir tous les débits de 30 à 100 consommations/jour



Le groupe grains Variflex s'adapte à la quantité de mouture nécessaire



La signature de la nouvelle marque premium de Rhéavendours

autorégule en permanence la finesse de la mouture. Tandis que Variflex et Varitherm seront montés de série, Varigrind sera proposé en option sur l'ensemble de la gamme.

Une gamme complète

Dès son lancement, Rhéavendours proposera une gamme complète pour couvrir tous les besoins de 30 à 100 gobelets par jour. On y trouvera quatre modèles, dont trois semi-automatiques et un automatique avec une gobeletteuse pour gobelets en carton (80mm) ou en plastique (70/73mm) : Cino Ec la plus petite, Cino Grande, Cino Grande premium en segment intermédiaire, et Cino Doppio le modèle automatique au sommet.

Parmi leurs caractéristiques communes, 12 sélections directes dont 2 à 4 présélections, un moulin à haute vitesse et un écran soit sensitif soit tactile (sur Cino Grande premium). En matière de bacs à produits solubles, leur nombre progressera selon les modèles puisque l'on partira de deux bacs pour la cino eC pour atteindre six bacs avec la Doppio. La modularité est ici totale car il est possible de panacher petits et grands bacs selon plusieurs combinaisons.

Une gamme stratégique

La finalité de la Rhéa est bien évidemment de monter en gamme avec des automates très évolués techniquement. Mais elle

annonce aussi clairement les ambitions de Rhéavendours tant sur le marché de la distribution automatique que sur celui de l'HoReCa, quand on précise que le positionnement prix de la gamme Cino Variplus est résolument offensif ! ■

EF

