

La gamme LZ : la Quinte Flush de RHEAVENDORS

Une Quinte Flush, c'est cinq cartes de la même couleur qui se suivent et qui constituent une main imbattable. La nouvelle gamme LZ, c'est cinq modèles où le meilleur de RHEAVENDORS a été réuni pour atteindre la pertinence la plus forte vis-à-vis des exigences actuelles du marché.

Lorsque RHEAVENDORS Group a décidé de lancer une nouvelle gamme freestanding, les équipes françaises et italiennes se sont réunies pour définir le cahier des charges de la nouvelle machine. La stratégie était de construire un automate de rupture, qui intègre les éléments les plus performants de la banque d'organes de RHEAVENDORS, dès l'entrée de gamme. Avec en plus une réelle identité visuelle et une façade personnalisable à l'envi.

Un concentré de points forts Conformément à la volonté de ses concepteurs, la gamme LZ est un concentré de points forts.



Lancée progressivement à partir de septembre, la gamme LZ se déclinera en 5 modèles

Tous les éléments suivants sont montés de série sur l'ensemble des modèles de la gamme et donc dès l'entrée de gamme. S'il fallait en faire ressortir un parmi tous, c'est assurément le montage du groupe VARIFLEX sur tous les modèles Espresso de la gamme que l'on retiendra. Ce groupe, produit depuis deux ans, « a été adoubé par les plus grands torréfacteurs européens » précise Thierry Collen.

La caisse est celle de la Luce X, un modèle haut de gamme, renforcée et équipée d'une serrure trois points, d'une trappe de distribution

avec descente douce et d'un éclairage diffus par LED, procurant une qualité de finition optimale à tous les modèles. Un autre point-clé de la LZ est sa porte : prédécoupée au laser, elle est entièrement personnalisable grâce à un panneau en PMMA de 5 mm prévu dès l'origine pour les reconditionnements de la machine tout au long de son cycle de vie. Afin de personnaliser facilement la façade, RHEAVENDORS a utilisé une technologie simple imprimable au verso. Un process de personnalisation souple et économique, via un fichier informatique.

L'interface utilisateur a été particulièrement soignée avec un clavier capacitif rétroéclairé, de grandes étiquettes individuelles avec un accès aisément, un display graphique couleur de 4,3" permettant la diffusion en mode stand by des instructions d'utilisation, logo et numéro de service ainsi que les informations nutritionnelles relatives à chaque sélection.

Enfin, l'aspect environnemental n'a pas été négligé, la consommation énergétique étant classée A et A+ selon les modèles.

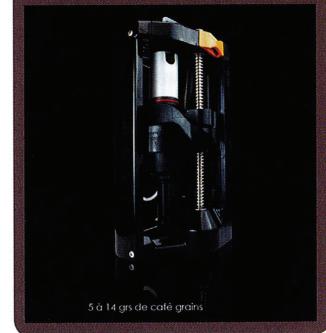
Cinq modèles

Dès la conception, la gamme a été voulue évolutive. Elle se déclinera en cinq modèles, en versions Espresso

et Instant, proposant 16 ou 24 sélections avec de sept à dix bacs. Notons déjà que sur les modèles à sept bacs, un grand bac a été divisé en deux pour le potage et le thé. Astucieux.

Alors que les équipements communs à tous les modèles sont déjà nombreux, la montée en gamme conduit à des machines ultra-performantes et dotées des toutes dernières technologies. Ainsi, un écran multimédia HD de 15" au format 16/9 équipe la version Premium tandis que sur la Touch, la taille de l'écran tactile passe à 23,4". Il est à noter que

Variflex est le tout nouveau groupe grains dont la chambre variable mesure automatiquement la quantité de mouture introduite pour en 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 14 grammes pour la restauration.



La gamme LZ est personnalisable facilement, rapidement et pour un prix très accessible

sur les modèles Premium et Touch, les gestionnaires auront accès à la technologie brevetée VARITHERM (système de chauffe par induction magnétique), qui réduit de 90 % la consommation d'énergie en supprimant la ou les chaudières traditionnelles. Ces deux modèles de machines seront aussi dotés d'une deuxième tourelle à gobelets pour distribuer deux formats différents et d'un distributeur intégré de couvercles « TO GO » pour les boissons à emporter. Une

gamme qui dispose de toutes les cartes pour s'imposer.

Un lancement progressif Annoncé pour septembre, le lancement de tous les modèles de la gamme LZ se fera progressivement jusqu'à la fin de l'année. Nous aurons donc le plaisir de vous les présenter en détail au fur et à mesure de leur commercialisation.

EF