

Rheavendors célèbre les Coffee Corners

Rheavendors, l'inventeur du Table Top, surfe sur la mode du Coffee Corner où ses modèles Business Line font florès auprès des Gestionnaires. Il était donc très pertinent que le stand de la marque à Vending Paris reflète le bien-être au travail.



Les équipes de Rheavendors avaient souhaité faire quelque chose de différent pour cette édition, d'où ce stand ouvert avec une mise en avant des machines dans un environnement au travail « façon start-up ». Cette architecture correspondait en tout point à cette volonté de convivialité propre aux nouveaux espaces de consommation en entreprise. Pour renforcer cet aspect, on pouvait trouver un baby-foot sur le stand où certains ont joué des parties acharnées, et pour un moment de relaxation, une masseuse venait prodiguer ses soins sur rendez-vous, vu le succès de l'opération.

Coco

Bien entendu, la nouvelle XS Grande Premium VHO était mise en valeur avec une gamme de modules optionnels disponibles désormais également en noir. Ce modèle à dalle



tactile est équipé du système de chauffe par induction breveté Rheavendors et d'un bac à café grains rehaussé à 2 kilos. La XS est ici accompagnée de modules à gobelets, d'un module à spires pour distribuer par exemple du thé et des infusions et d'un

module de paiement avec monnaie-rembourneur, lecteur CB avec et sans contact et SelfBlue en option. Un autre point d'attraction était le nouveau concept « Coco », pour Coffee & Cold. Il s'agit d'un tandem composé d'un Table Top pour boissons chaudes, en l'espèce

une EC Business Line, et d'une fontaine Aqua Plus aux design et dimensions coordonnés à quatre sélections pour servir de l'eau fraîche ou tempérée, plate ou gazeuse, en gobelet ou en carafe d'un litre. A noter que l'Aqua Plus est le seul produit du marché à être équipé d'un système de contrôle du CO₂. Coco dispose en outre de deux présélections pour des sirops. A ce propos, l'Aqua Plus renferme en interne deux containers à sirop et peut être couplée à un réservoir externe contenant deux BiB de sirop. Ajoutons que le sirop est délivré par des pompes péristaltiques, une technologie issue du monde médical. Enfin, un astucieux dispositif anti colmatage évite de boucher les buses avec du sucre résiduel. Un programme de nettoyage sur le mode « pas à pas » assure une hygiène irréprochable à l'ensemble et la zone de distribution est désinfectée à l'ozone grâce à une cartouche dont la durée de vie est de 36

mois. La dose d'eau délivrée est programmable et selon la sélection, l'eau est refroidie par un groupe compact. Enfin, la machine fonctionne soit avec un module de paiement, soit en slave de la machine à café. Elle gère le multi-tarif et est compatible avec la télémetrie Rheavendors. Pour ne pas oublier que Rheavendors conçoit aussi des freestanding, une magnifique Luce X2 Touch TV avait été intégrée totalement dans une paroi, à la façon d'un habillage intégral, comme on peut le voir d'ailleurs dans certains espaces haut de gamme où la DA est totalement intégrée dans les murs pour ne laisser apparaître que l'interface de communication avec les consommateurs. Encore une fois, Rheavendors a fait preuve d'originalité et d'inventivité, ce qui constitue sans doute la signature de la marque. ➤

Eric FROGER

FAS Inside

A EU'Vend, Rheavendors a présenté un nouveau modèle d'automate Snacks, Saphirh, qui résulte d'un accord avec FAS. Si l'aspect extérieur est coordonné avec le design Rheavendors, l'intérieur renferme la technologie de FAS. A noter qu'il s'agit d'un accord entre deux entreprises familiales, un statut qui devient rare aujourd'hui parmi les constructeurs de distributeurs automatiques.

