

XS Grande Premium

Rheavendors affirme une fois de plus sa suprématie dans le domaine des Table Tops en présentant à Vending Paris une nouvelle mouture de sa célèbre XS. En l'espèce, le groupe milanais y a concentré tout son savoir-faire pour proposer ce qu'il y a de mieux en matière de technologie dans des dimensions réduites.



Le premier contact visuel avec la XS Grande Premium ne peut laisser indifférent : le design épuré et raffiné dégage immédiatement une forte impression de qualité et de sérieux. Assurément, cette machine se fera remarquer. Mais le plus étonnant est que derrière cette façade harmonieuse, l'intérieur recèle un contenu technologique de premier ordre.

Un concentré technologique

Premier signe distinctif, la XS Grande Premium est équipée d'une dalle tactile qui permet de naviguer dans le menu d'un effleurement de doigt et qui affiche des informations sur les boissons utiles au consommateur (prix, composition, allergènes...). A ce sujet, la XS Grande Premium permet de proposer de 8 à 48 boissons différentes et personnalisables pour constituer une véritable carte des arômes. En outre, l'interface s'affiche en quatre langues : français, anglais, allemand et espagnol, pour répondre aux besoins des sites à

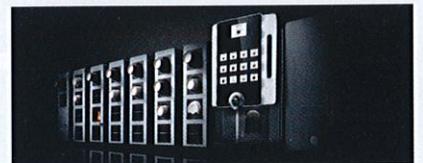
clientèle internationale. Pour gérer cette plateforme multimédia, le logiciel rheaMedia est fourni gracieusement. Il permet de personnaliser de nombreux affichages en fournissant des modèles de pages et d'étiquettes, entre autres, qui se chargent ensuite dans la machine au moyen d'une simple clé USB. Les technologies mises en œuvre par Rheavendors dans cette XS Grande Premium sont uniques sur le marché du Table Top, aucun concurrent ne proposant dans un Table Top des technologies d'habitude réservées aux modèles freestanding. L'élément majeur de ces technologies reste le groupe d'infusion Variflex®, à dose et à pression variables. Selon la boisson choisie, de l'expresso italien au café américain en passant par les Latte ou les cappuccinos, la chambre va s'adapter pour contenir une quantité de café moulu allant de 5 à 9 grammes, et délivrer la bonne quantité d'eau. L'autre innovation est le système de chauffe VariTherm®, qui constitue de surcroît un net progrès écologique. En effet, il s'agit d'un système à induction qui ne chauffe que la quantité d'eau nécessaire au moment de la préparation de la boisson. Il s'ensuit une diminution de la consommation électrique jusqu'à 90 %. De plus, VariTherm® préserve les qualités de chaque ingrédient en ajustant la température d'infusion au type de boisson. Parce qu'on n'infuse pas un espresso comme une spécialité lactée.

Hautes performances

Outre les caractéristiques technologiques de cette machine et sa capacité à proposer jusqu'à 48 boissons, ses autres caractéristiques « physiques » répondent à la même exigence de qualité premium. Ainsi, son bac à

Modul'on

Rheavendors propose une gamme d'accessoires qui confèrent une grande modularité à la XS Grande Premium pour s'adapter aux besoins et à l'espace disponible. On retiendra parmi ceux-ci plus particulièrement le module à gobelets de différentes tailles, le module de thés en « slave », le module de paiement... Ainsi, elle s'intègre à tous les environnements : bureaux, Coffee Corners, bars, hôtels, etc.



café en contient deux kilos, conférant de ce fait une grande autonomie dans le fonctionnement. D'autant que le réceptacle à pastilles de marc peut en accueillir une centaine, c'est plus qu'honorable ! Ajoutons enfin qu'elle peut s'accompagner de nombreuses options (cf. encadré) dont un bec à double sortie pour extraire deux cafés en simultané. Pour résumer toutes ses qualités, Thierry Collen conclut : « La XS Grande Premium est un concentré de design, de technologie et de performances ». »

EF

