

CATALOGUE

TARIFAIRE PROFESSIONNEL VENDING

ÉDITION 2025 - APLICABLE AU 01.03.25



rhea  france

THE RHEA EVOLUTION

Voir la vidéo



Notre héritage pour l'avenir

Depuis 1960, Rhea promeut l'excellence du Made in Italy par ses innovations et son design, avec pour objectif de faire évoluer sans cesse le monde de la distribution automatique. Avec des technologies pionnières et des machines entièrement personnalisables, Rhea allie tradition, innovation et design, le tout sans compromettre la qualité et la durabilité. Rhea ne se contente pas de penser à ce que vous voulez aujourd'hui, mais ce dont vous pourriez avoir besoin demain.

VERS UNE SOLUTION DURABLE

Voir la vidéo



Be clean, be green

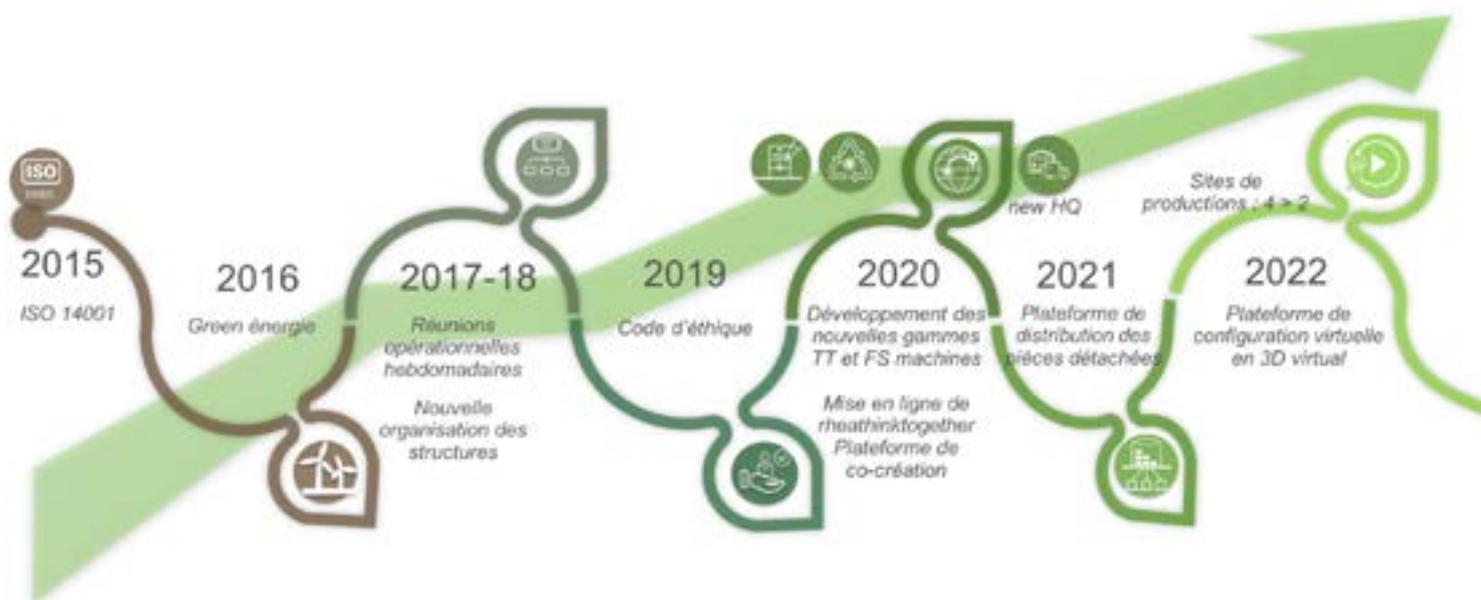
La priorité de Rhea est de produire des machines durables de haute qualité, dans un environnement et un contexte sûrs, encourageant nos équipes à exprimer tout leur potentiel et leur créativité.

Nous faisons des choix éthiques dans notre chaîne d'approvisionnement, en minimisant l'impact environnemental et en maximisant les économies d'énergie afin d'atteindre des résultats durables.

Comme le prouve notre technologie brevetée **Varitherm®**, un chauffe-eau à induction qui permet de diminuer la consommation d'énergie jusqu'à 62%.



+ de 62%
d'économie
d'énergie





THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK

CERTIFICATE

CISQ/ICIM SPA has issued an IQNet recognized certificate that the organization:

RHEAVENDORS INDUSTRIES S.P.A.

VIA GARAVAGLIA, 58 - I-21042 CARONNO PERTUSELLA (VA)

has implemented and maintains a

Environmental Management System

for the following scope:

Design and production of automatic hot and cold drinks through the phases of assembling, testing and packaging.

which fulfils the requirements of the following standard:

ISO 14001:2015

Issued on: 2022-02-25
First Issued on: 2016-02-24
Expires on: 2025-02-24

This attestation is directly linked to the IQNet Partner's original certificate and shall not be used as a stand-alone document.

Registration Number: IT-142167



Alex Stoichitov
Alex Stoichitov
President of IQNet



Mario Romeral
Ing. Mario Romeral
President of ICISQ

IQNet Partners*

AENOR Spain AFNOR Certification France APCEB Portugal CCC Cqma CISQ Italy
CQC China CQM China CQS Czech Republic Cro Cert Croatia DQS Holding GmbH Germany EAGLE Certification Group USA
FCV Brazil FORDSONORMA Venezuela ICGSTEC Colombia Inspecta Services Oy Finland IVTECO Costa Rica
IRAM Argentina JQA Japan KIPQ Korea MERTEC Greece MIST Hungary Nisski AS Rimunv 50SAJ Ireland
NYCE-SIGE Mexico PCBC Poland Quality Austria Austria ER Russia SI Israel SIQ Slovenia
SRM GAS International Malaysia SGS Switzerland SRIAC Romania TEST St Petersburg Russia TSE Turkey YUQS Serbia

* The list of IQNet partners is valid at the time of issue of this certificate. Updated information is available under www.iqnet-certification.com

Nos + RSE

Responsabilité Sociétale des Entreprises

FAIBLE IMPACT ENVIRONNEMENTAL



NOUVEAUX SITES DE PRODUCTION



ENERGIE PROPRE



ECONOMIE D'ENERGIE



ZERO KM



RECYCLAGE

MACHINES PLUS EFFICACES



INDUCTION



TELEMETRIE



MACHINES MODULABLES



ABS



TECHNOLOGIE ANTIBACTERIENNE

REDUCTION DU PLASTIQUE



EMBALLAGE SANS PLASTIQUE



EMBALLAGE RECYCLE



FSC



DETECTEUR DE CONTENANT REUTILISABLE



ECONOMIE CIRCULAIRE

OUTILS DE COMMUNICATION



FORMATION EN LIGNE



PLATEFORME DE REALITE VIRTUELLE



PLATEFORME DE REUNION EN VISIO

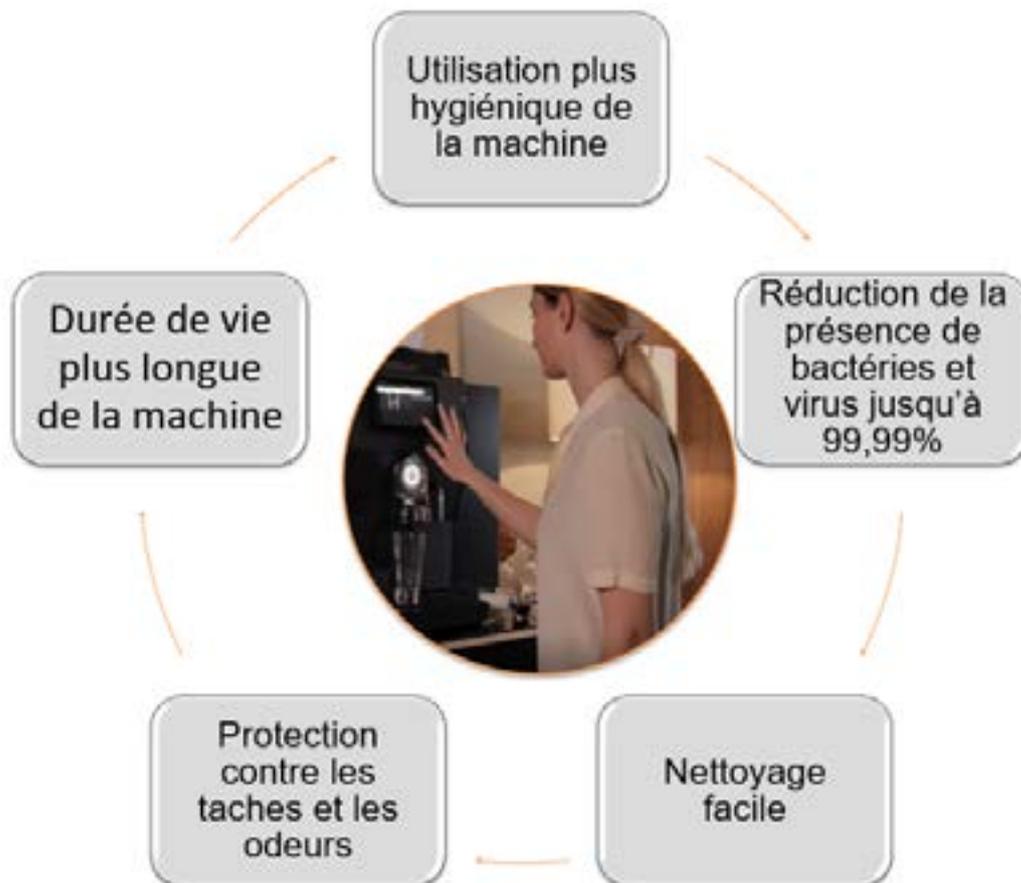


PLATEFORME DE COMMANDE EN LIGNE



ANALYSE DU CYCLE DE VIE

Technologie BioCote®



Rhea est réputée pour ses innovations, son dévouement et son engagement dans les projets personnalisés. Rhea ne cesse de répondre aux changements du marché en proposant de nouvelles technologies reposant sur un principe de durabilité. C'est pourquoi elle a décidé de s'associer avec BioCote®.

Avec plus de 25 ans d'expérience, BioCote® est expert en technologie antimicrobienne qui accompagne les entreprises du monde entier à créer des produits plus hygiéniques.

Son accréditation HACCP International confirme la sécurité de cette technologie.

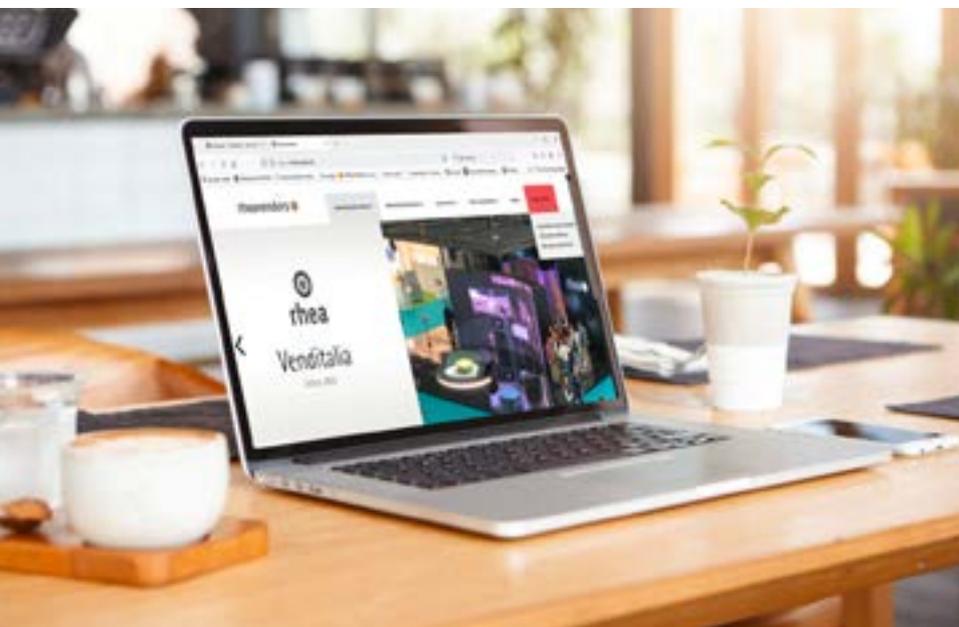
BioCote® est un additif à base d'argent. Il est intégré dans les principaux points de contacts de la zone de distribution de la nouvelle gamme rhTT & rhFS Rhea dans le but de réduire la présence de microbes à 99.99%, pouvant entraîner des odeurs, des taches ou encore une dégradation des matériaux.

NOS SERVICES EN LIGNES

RETROUVEZ NOS SERVICES EN LIGNE SUR LE SITE INTERNET

WWW.RHEAVENDORS.FR

-> RUBRIQUE ESPACE PRO



COMMANDE DE PIÈCES DÉTACHÉES

Pour obtenir vos identifiants afin de passer vos commandes en ligne, veuillez suivre les indications suivantes :
Dans l'espace pièces détachées, cliquez sur NEW ACCOUNT REQUEST puis complétez le formulaire. Vous recevrez un mail de ros@rheavendors.com contenant un lien vous permettant de créer un mot de passe. Une fois votre accès validé (environ 24h), pour vous connecter, « l'username » sera votre adresse mail et le mot de passe celui que vous aurez créé.

VOTRE ESPACE TECHNIQUE

Pour télécharger en toute autonomie des notices techniques, vues éclatées, soft/data, vidéos training, logiciels ...
Pour y accéder, merci par avance de nous contacter au 04 76 09 92 12.

VOTRE ESPACE ADMINISTRATIF

Dans le cadre de notre politique RSE, depuis 2019 nous avons dématérialisé l'ensemble de nos documents administratifs (bons de livraison, factures, avoirs). Vous pouvez à l'aide de vos identifiants EDEDOC retrouver tous ces documents en consultation ou téléchargement.

Pour tout complément d'information, merci de contacter nos services au 04 76 09 92 12.

NOS PRESTATIONS TECHNIQUES

Au siège de Rhea France, un espace est dédié à la préparation de vos machines.

Nous vous proposons une carte de prestations techniques réalisées par nos équipes de professionnels afin de répondre à vos demandes : personnalisation de la configuration, réglages de vos recettes, montage de systèmes de paiements, de filtration ...

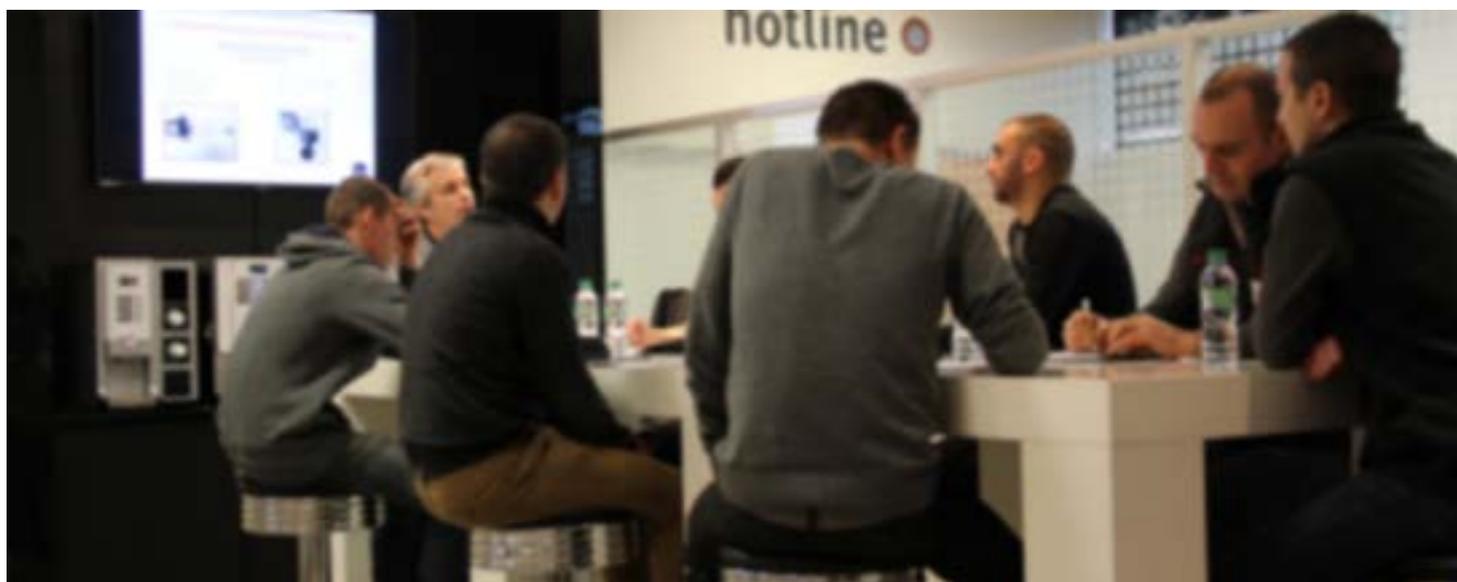
N'hésitez pas à vous rapprocher de votre interlocuteur commercial pour plus d'informations.



RHEACADEMY CENTRE DE FORMATION

Créée en 2016, la Rheacademy propose tout au long de l'année des formations techniques sur une ou deux journées pour des niveaux allant de technicien débutant à technicien confirmé.

Pour connaître les prochaines sessions de formation, n'hésitez pas à vous rapprocher de votre Animateur Technique.





Nos machines Table Top

- 14 RH2.O.
- 16 LIO 2C
- 18 HORECA PRO
- 20 XS HORECA
- 22 EC BUSINESS LINE
- 24 XS GRANDE BUSINESS LINE
- 26 rhTT1
- 28 rhTT1 PLATINIUM
- 30 XS GRANDE VHO BUSINESS LINE
- 32 XS GRANDE VHO PREMIUM
- 34 DOPPIO BUSINESS LINE

LIO 2C



SIMPLE & EFFICACE

POUR DES BOISSONS ONCTUEUSES

Grâce à ses dimensions compactes et la flexibilité de ses configurations, elle trouvera aisément sa place dans votre espace détente ou service professionnel.

Une distribution du produit simple et rapide grâce à son clavier de 5 sélections dont une touche est programmée en lavage automatique.

La maintenance quotidienne est simple et facilitée grâce à l'utilisation de produits en poudre, du nombre réduit de composants et de leur accès aisé.

La hauteur de distribution de 130 mm permet un large choix de contenants, de la tasse au verre à latte macchiato.

Une porte rétroéclairée par LED (basse consommation) diffuse une animation lumineuse permettant de suivre l'évolution de la préparation de la boisson.

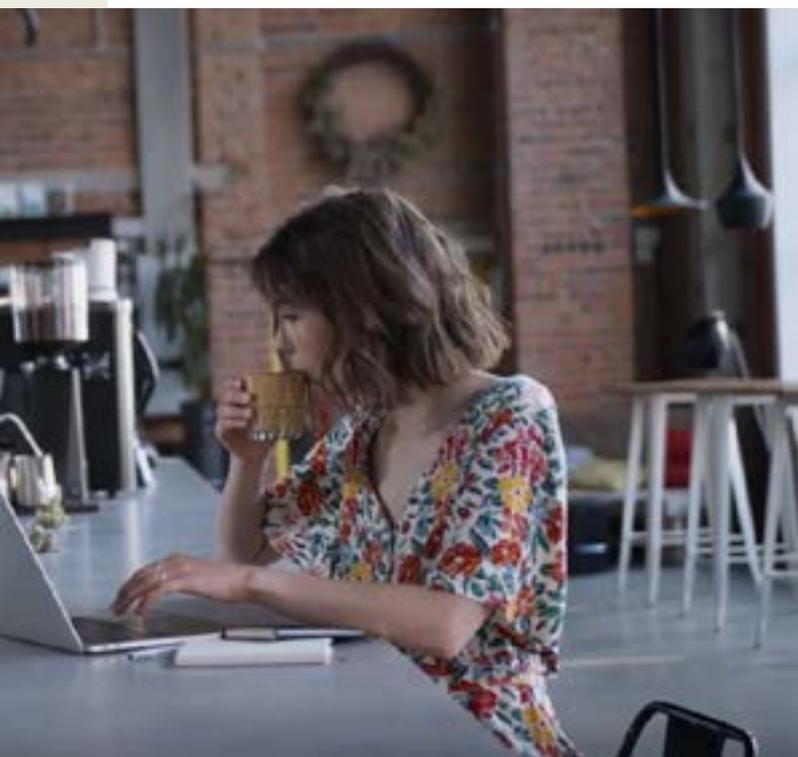


IDÉALE POUR LES ESPACES RÉDUITS EN FRONT OU BACK OFFICE

Avec des technologies de pointe, des collaborations constantes avec des experts du café, et une équipe de techniciens expérimentés, nos machines peuvent offrir une large gamme de boissons internationales de haute qualité.

Le système **Speedmix**, pour les boissons instantanées, permet d'obtenir une crème d'une qualité incomparable.

La LIO 2C est équipée de la fonction Latte macchiato pour la réalisation sans manipulation de boissons à étages ou de préparations de lait semblables aux Coffee Shop.

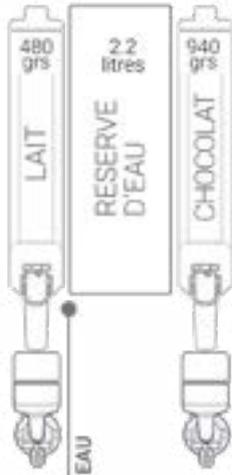


Documentation commerciale

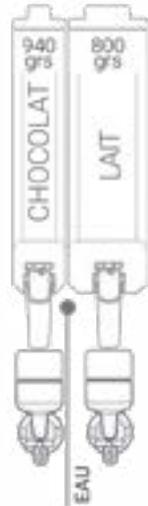


MODELES & CONFIGURATIONS

LIO 2C I2AD
-> 745 €HT



LIO 2C I2RD
-> 745 €HT



Dimensions (mm) H510 x L210 x P450 / Poids 15 kg

TECHNOLOGIE RHEA

SPEEDMIX



EN OPTION

- Modules / Meubles / Corner Coffee (voir p.62, 63 et 64)
- Système de filtration (voir p.67)



HORECA PRO



UN LOOK PROFESSIONNEL

L'HORECA PRO est la machine idéale pour le « service petit déjeuner » en milieu hospitalier, maisons de retraite, collectivités et hôtellerie.

Très simple d'utilisation et d'entretien, son débit rapide répondra à l'ensemble de vos besoins.

Une distribution du produit simple et rapide grâce à ses 8 touches de sélections directes dont 1 en eau chaude pour la réalisation de thé/tisane en sachet.

La hauteur de distribution de 220 mm permet un large choix de contenants, de la tasse au verre à latte macchiato en passant par le pichet d'un litre.



IDÉALE POUR LES CORNERS COFFEE, BARS, HÔTELS, TOUS LES ESPACES EN SELF-SERVICE ...

Avec des technologies de pointe, des collaborations constantes avec des experts du café, et une équipe de techniciens expérimentés, nos machines peuvent fournir une large gamme de boissons internationales de haute qualité.

Le système **Speedmix**, pour les boissons instantanées, permet d'obtenir une crème d'une qualité incomparable.

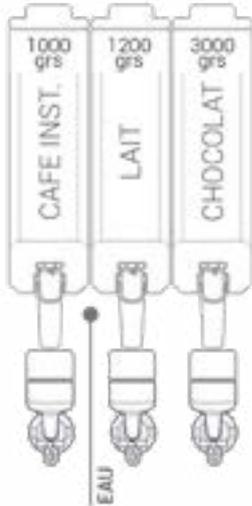


Documentation commerciale

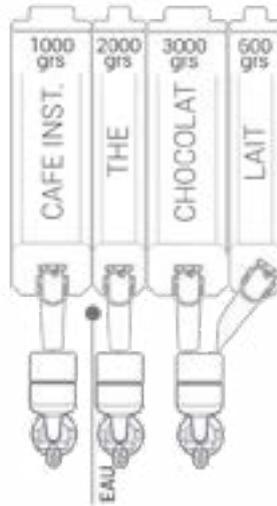


MODELES & CONFIGURATIONS

HORECA PRO I3
-> 2 250 €HT



HORECA PRO I4
-> 2 360 €HT



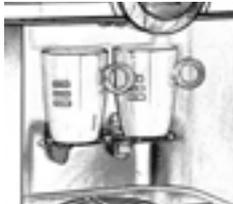
Dimensions (mm) H747 x L380 x P445/ Poids 45 kg

TECHNOLOGIES RHEA

SPEEDMIX



DOUBLE SORTIE



EN OPTION

- Kit autonome 20 litres - REF : 68 01 90B
- Modules / Meubles / Corner Coffee (voir p.62, 63 et 64)
- Système de filtration (voir p.67)



XS HORECA



UN LOOK SMART

PETITE PAR SA TAILLE, IMMENSE
PAR SON SAVOIR FAIRE

La XS HORECA vous apporte une solution compacte et design pour répondre à toutes les exigences d'un Service Professionnel.

Une distribution du produit simple et rapide grâce à son clavier capacitif de 12 sélections.

Un display couleur de 3.5" (avec pack personnalisable) diffuse le mode d'utilisation de la machine, un logo et une image liée à la sélection.

La hauteur de distribution de 150 mm permet un large choix de contenants, de la tasse au verre à latte macchiato en passant par le pichet d'un litre.

Une porte rétroéclairée par LED (base consommation) diffuse une animation lumineuse permettant de suivre l'évolution de la préparation de la boisson.



XS HORECA VOUS APPORTE UNE
SOLUTION COMPACTE ET DESIGN
POUR LE SERVICE PETIT DÉJEUNER
ET LA CAFETERIE

Avec des technologies de pointe, des collaborations constantes avec des experts du café, et une équipe de techniciens expérimentés, nos machines peuvent fournir une large gamme de boissons internationales de haute qualité.

Nous avons étudié et développé des technologies innovantes comme le système **Speedmix** pour les boissons instantanées, qui permet d'obtenir une crème d'une qualité incomparable.

La XS HORECA peut être équipée en option du système **RFID RREACTION** développé par Rheavendors Group, dont les principales fonctions sont le paiement par carte, la récolte d'informations et la programmation de la machine.

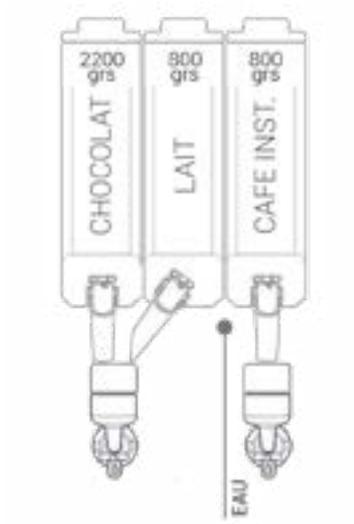


Documentation commerciale

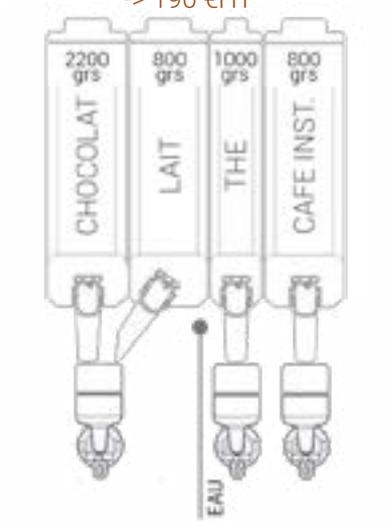


MODELES & CONFIGURATIONS

XS HORECA I3 BL
-> 1 470 €HT



XS HORECA I4 BL
Kit de transformation en version I4
REF : KITXS13XS14
-> 190 €HT



Dimensions (mm) H591 x L422 x P599 / Poids 28 kg

TECHNOLOGIE RHEA

SPEEDMIX



EN OPTION

- Kit autonome 20 litres - REF : 68 01 90B
- Kit interface RFID RHEACTION - REF : 02 99 01
- Modules / Meubles / Corner Coffee (voir p.62, 63 et 64)
- Système de filtration (voir p.67)



EC BUSINESS LINE

UN LOOK SMART



UNE SOLUTION COMPACTE ET DESIGN

La EC BUSINESS LINE vous apporte une solution compacte et design pour répondre à toutes les exigences d'un Service Professionnel.

Une distribution du produit simple et rapide grâce à son clavier capacitif de 12 sélections ; extensible jusqu'à 48 recettes avec la combinaison de pré-sélections : format XL, thé en sachet, Déca...

Un display couleur de 3.5" (avec pack personnalisable) diffuse le mode d'utilisation de la machine, un logo et une image liée à la sélection.

La hauteur de distribution de 150 mm permet un large choix de contenants, de la tasse au verre à latte macchiato en passant par le format pichet.

Une porte rétroéclairée par LED (basse consommation) diffuse une animation lumineuse permettant de suivre l'évolution de la préparation de la boisson.



IDÉALE POUR LES CORNERS COFFEE, BARS, HÔTELS, TOUS LES ESPACES EN SELF-SERVICE ...

Avec des technologies de pointe, des collaborations constantes avec des experts du café, et une équipe de techniciens expérimentés, nos machines peuvent fournir une large gamme de boissons internationales de haute qualité.

Nous avons étudié et développé des technologies innovantes Variflex et Speedmix pour personnaliser chaque boisson à la perfection.

Variflex est un groupe d'infusion à dose et pression variables permettant d'offrir une large carte de cafés : de l'expresso italien au café américain.

Le système **Speedmix**, pour les boissons instantanées, permet d'obtenir une crème d'une qualité incomparable.

La EC BUSINESS LINE est équipée de la fonction Latte macchiato pour la réalisation sans manipulation de boissons à étages ou de préparations de lait semblables aux Coffee Shop.

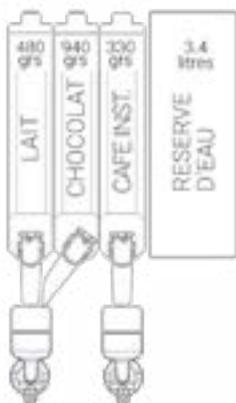


Documentation commerciale

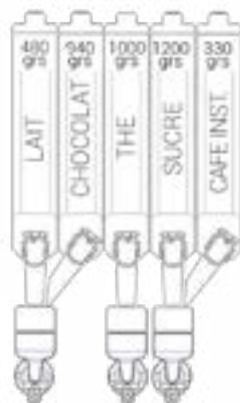


MODELES & CONFIGURATIONS

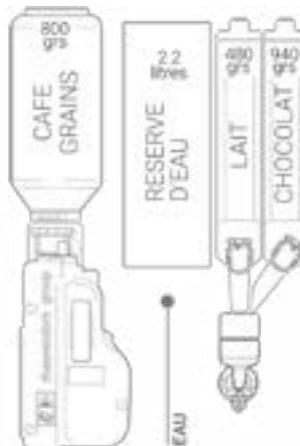
EC I3A BL
-> 1 225 €HT



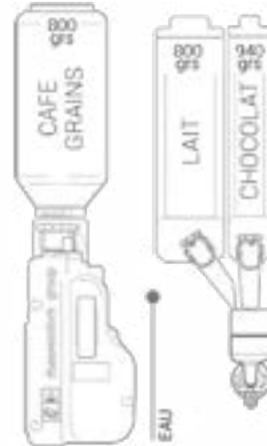
EC I5R BL
-> 1 235 €HT



EC E3A BL
-> 1 935 €HT



EC E3R BL
-> 1 935 €HT



Dimensions (mm) H559 x L318 x P551 / Poids 22.8 à 27 kg
Capacité du bac récupérateur de marc : 60 pastilles

TECHNOLOGIES RHEA

VARIFLEX
Ø36 de série



SPEEDMIX



PREDISPOSEE
MONETIQUE



EN OPTION

- Kit autonome 20 litres - REF : 68 01 90B
- Kit interface RFID RREACTION - REF : 02 99 01
- Kit passage groupe Variflex D.36 ->D45 - REF : 50 90 99Z
- Kit double sortie café (version Espresso) - REF : 76 06 95
- Kit évacuation marc et eaux usées pour mobilier fixe - REF : KITEVACUATIONECSX
- Kit sélection «Eau chaude directe» (uniquement sur la version Instant. Autonome) - REF : KITEAUCHAUDETT
- Habillage bois composé de 2 bandeaux latéraux - REF : 1030000250/251
- Modules / Meubles / Corner Coffee (voir p.62, 63 et 64)
- Systèmes de paiement et de filtration (voir p.65, 66 et 67)



XS GRANDE BUSINESS LINE

UN LOOK SMART

UNE OFFRE BOISSONS GENEREUSE

La XS GRANDE BUSINESS LINE vous apporte une solution compacte et design pour répondre à toutes les exigences d'un Service Professionnel.

Une distribution du produit simple et rapide grâce à son clavier capacitif de 12 sélections ; extensible jusqu'à 48 recettes avec la combinaison de pré-sélections : format XL, thé en sachet, Déca...

Un display couleur de 3.5" (avec pack personnalisable) diffuse le mode d'utilisation de la machine, un logo et une image liée à la sélection.

La hauteur de distribution de 150 mm permet un large choix de contenants, de la tasse au verre à latte macchiato en passant par le format pichet.

Une porte rétroéclairée par LED (basse consommation) diffuse une animation lumineuse permettant de suivre l'évolution de la préparation de la boisson.



IDÉALE POUR LES CORNERS COFFEE,
BARS, HÔTELS, TOUS LES ESPACES EN
SELF-SERVICE ...

Avec des technologies de pointe, des collaborations constantes avec des experts du café, et une équipe de techniciens expérimentés, nos machines peuvent fournir une large gamme de boissons internationales de haute qualité.

Nous avons étudié et développé des technologies innovantes Variflex et Speedmix pour personnaliser chaque boisson à la perfection.

Variflex est un groupe d'infusion à dose et pression variables permettant d'offrir une large carte de cafés : de l'expresso italien au café américain.

Le système **Speedmix**, pour les boissons instantanées, permet d'obtenir une crème d'une qualité incomparable.

La XS GRANDE BUSINESS LINE est équipée de la fonction Latte macchiato pour la réalisation sans manipulation de boissons à étages ou de préparations de lait semblables aux Coffee Shop.

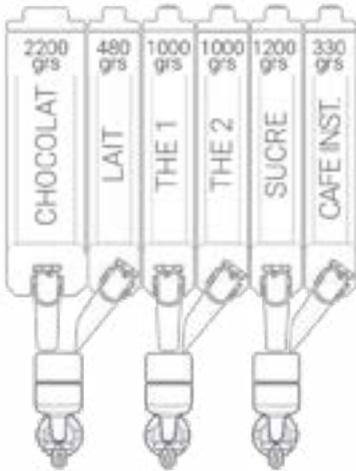


Documentation commerciale

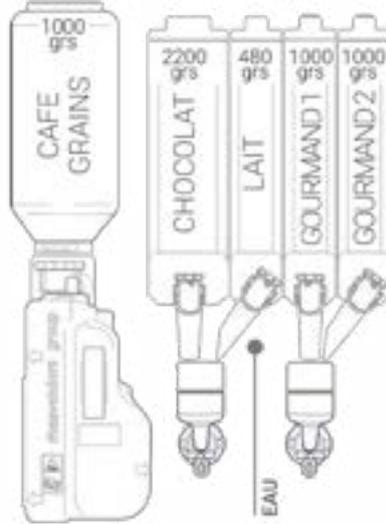


MODELES & CONFIGURATIONS

XS GRANDE I6R BL
-> 1 580 €HT



XS GRANDE E5R BL
-> 2 225 €HT



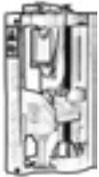
Dimensions (mm) H591 x L422 x P599 / Poids 28 à 32.4 kg
Capacité du bac récupérateur de marc : 70 pastilles

EN OPTION

- Kit autonome 20 litres
REF : 68 01 90B
- Kit interface RFID RHEACTION
REF : 02 09 01
- Kit passage groupe Variflex D.36 ->D45
REF : 50 90 99Z
- Kit double sortie café (version Espresso)
REF : 51 10 90
- Kit évacuation marc et eaux usées pour mobilier fixe - REF : KITEVACUATIONECXS
- Kit sélection «Eau chaude directe» (uniquement sur la version Instant. Autonome) - REF : KITEAUCHAUDETT
- Habillage bois composé de 2 bandeaux latéraux - REF : 1030000253/254
- Modules / Meubles / Corner Coffee (voir p.62, 63 et 64)
- Systèmes de paiement et de filtration (voir p.65, 66 et 67)

TECHNOLOGIES RHEA

VARIFLEX
Ø36 de série



SPEEDMIX



PREDISPOSEE
MONETIQUE



RHTT1

UN LOOK ELEGANT



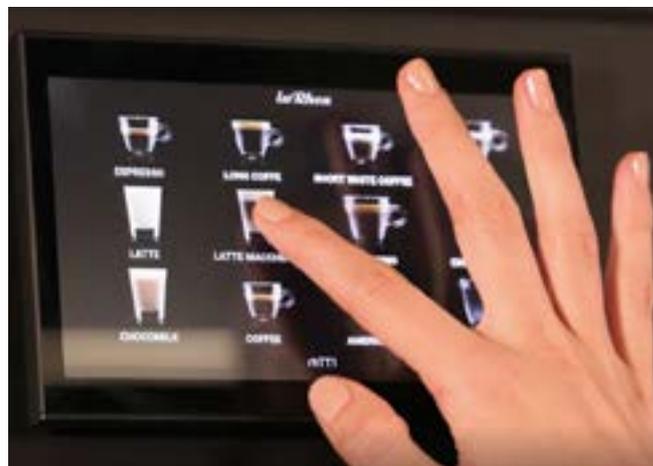
UNE CONCEPTION ERGONOMIQUE

La rhTT1 est la combinaison parfaite entre design et ergonomie. Cette machine est conçue pour s'adapter à tous les environnements et pour créer une expérience café intuitive aux consommateurs.

L'écran tactile de 7 pouces permet d'afficher la carte des boissons, le paramétrage et la personnalisation de l'interface, et peut même être utilisé pour la diffusion d'informations.

Avec une hauteur de distribution de 165 mm, la rhTT1 est équipée d'un capteur capable de détecter différentes hauteurs de contenants pour satisfaire toutes les préférences en matière de boissons.

La porte de coloris noir (inox disponible en option), donne à la machine un look élégant et épuré, enrichi par le logo Rhea rétro-éclairé.



UNE MACHINE PARFAITE POUR LES SECTEURS DE L' HORECA ET L' OCS

Avec des technologies de pointe, des collaborations constantes avec des experts du café, et une équipe de techniciens expérimentés, nos machines peuvent fournir une large gamme de boissons internationales de haute qualité.

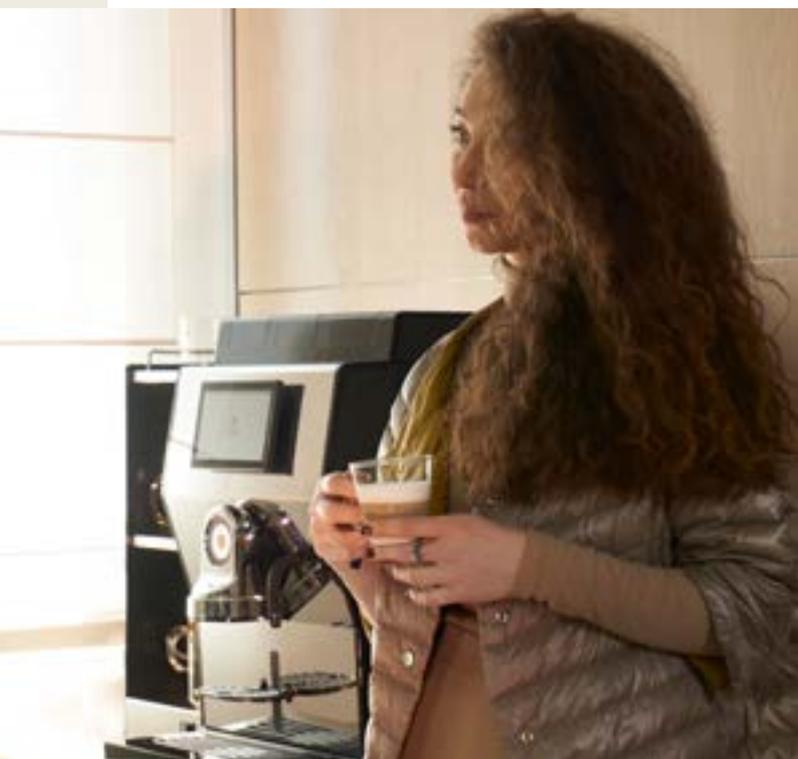
Nous avons étudié et développé les technologies innovantes Variflex, Varitherm et Speedmix pour personnaliser chaque boisson à la perfection.

Variflex est un groupe d'infusion à dose et pression variables permettant d'offrir une large carte de cafés : de l'expresso italien au café américain.

Varitherm est un système de chauffe par induction qui génère jusqu'à 62% d'économies d'énergie. Il ajuste la température idéale pour chaque ingrédient à chaque boisson.

Le système **Speedmix**, pour les boissons instantanées, permet d'obtenir une crème d'une qualité incomparable.

La rhTT1 est fabriquée avec la Technologie Antibactérienne **BioCote** pour réduire la présence de microbes et de bactéries jusqu'à 99,99%.

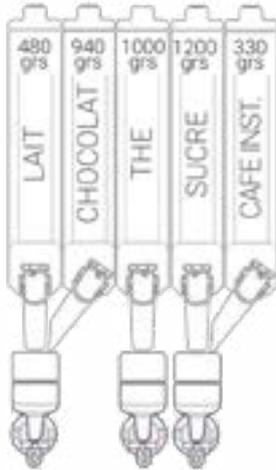


Documentation commerciale

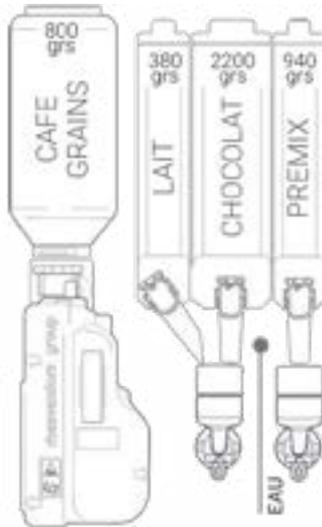


MODELES & CONFIGURATIONS

RHTT1 I5R
-> 1 800 €HT



RHTT1 V+ E4R
-> 2 550 €HT



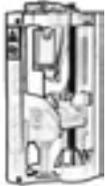
EN OPTION

- Kit autonome 20 litres
REF : 68 01 90B
- Kit passage groupe Variflex D.36 ->D45
REF : 50 90 99Z
- Kit double sortie café (version Espresso)
REF : Z007A145003NA
- Modules / Meubles / Corner Coffee
(voir p.62, 63 et 64)
- Système de filtration (voir p.67)

Dimensions (mm) H610 x L375 x P575 / Poids 38 kg
Capacité du bac récupérateur de marc : 65 pastilles

TECHNOLOGIES RHEA

VARIFLEX
Ø36 de série



VARITHERM



+ de 62%
d'économie
d'énergie

SPEEDMIX



BIOCOTE



CELLULE DE
DETECTION GOB



COMPATIBLE SYSTEME DE
PAIEMENT VIA MODULE



RHTT1 Platinum



UN LOOK ELEGANT

UNE CONCEPTION ERGONOMIQUE

La rhTT1 Platinum est la combinaison parfaite entre design et ergonomie. Cette machine est conçue pour s'adapter à tous les environnements et pour créer une expérience café intuitive aux consommateurs.

L'écran tactile de 10 pouces permet d'afficher la carte des boissons, le paramétrage et la personnalisation de l'interface, et peut même être utilisé pour la diffusion d'informations.

Avec une hauteur de distribution de 165 mm, la rhTT1 Platinum est équipée d'un capteur capable de détecter différentes hauteurs de contenants pour satisfaire toutes les préférences en matière de boissons.

La porte de coloris noir donne à la machine un look élégant et épuré, enrichi par le logo Rhea rétro-éclairé.



UNE MACHINE PARFAITE POUR LES SECTEURS DE L' HORECA ET L' OCS

Avec des technologies de pointe, des collaborations constantes avec des experts du café, et une équipe de techniciens expérimentés, nos machines peuvent fournir une large gamme de boissons internationales de haute qualité.

Nous avons étudié et développé les technologies innovantes Variflex, Varitherm et Speedmix pour personnaliser chaque boisson à la perfection.



Variflex est un groupe d'infusion à dose et pression variables permettant d'offrir une large carte de cafés : de l'expresso italien au café américain.

Varitherm est un système de chauffe par induction qui génère jusqu'à 62% d'économies d'énergie. Il ajuste la température idéale pour chaque ingrédient à chaque boisson. *Disponible uniquement sur la version expresso.

Le système **Speedmix**, pour les boissons instantanées, permet d'obtenir une crème d'une qualité incomparable.

La rhTT1 est fabriquée avec la Technologie Antibactérienne **BioCote** pour réduire la présence de microbes et de bactéries jusqu'à 99,99%.

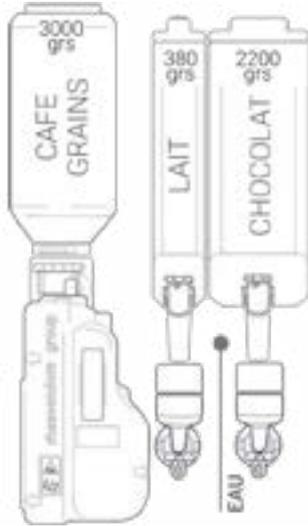


Documentation commerciale

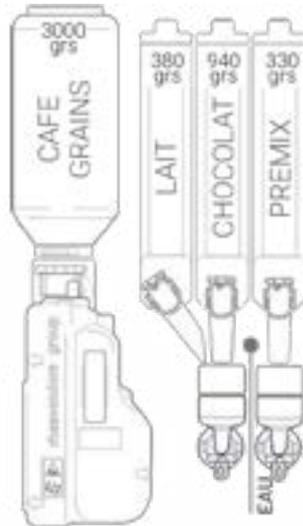


MODELES & CONFIGURATIONS

RHTT1 V+ Platinum E3R
-> 2 950 €HT



RHTT1 V+ Platinum E4R
Kit de transformation en version E4
-> 89 €HT



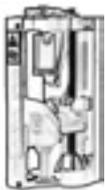
EN OPTION

- Kit autonome 20 litres
REF : 68 01 90B
- Kit passage groupe Variflex D.36 ->D45
REF : 50 90 99Z
- Kit double sortie café (version Espresso)
REF : Z007A145003NA
- Modules / Meubles / Corner Coffee (voir p.62, 63 et 64)
- Système de filtration (voir p.67)

Dimensions (mm) H744 x L375 x P575 / Poids 38 kg
Capacité du bac récupérateur de marc : 65 pastilles

TECHNOLOGIES RHEA

VARIFLEX
Ø36 de série



VARITHERM*



+ de 62%
d'économie
d'énergie

SPEEDMIX



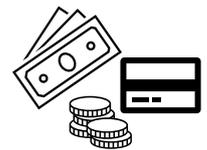
BIOCOTE



CELLULE DE
DETECTION GOB



COMPATIBLE SYSTEME DE
PAIEMENT VIA MODULE



XS GRANDE VHO BUSINESS LINE



UN LOOK SMART

UNE OFFRE BOISSONS GENEREUSES

La XS GRANDE VHO BUSINESS LINE vous apporte une solution compacte et design pour répondre à toutes les exigences d'un Service Professionnel.

Une distribution du produit simple et rapide grâce à son clavier capacitif de 12 sélections ; extensible jusqu'à 48 recettes avec la combinaison de pré-sélections : format XL, thé en sachet, Déca...

Un display couleur de 3.5" (avec pack personnalisable) diffuse le mode d'utilisation de la machine, un logo et une image liée à la sélection.

La hauteur de distribution de 150 mm permet un large choix de contenants, de la tasse au verre à latte macchiato en passant par le format pichet.

Une porte rétroéclairée par LED (basse consommation) diffuse une animation lumineuse permettant de suivre l'évolution de la préparation de la boisson.



IDÉALE POUR LES CORNERS COFFEE, BARS, HÔTELS, TOUS LES ESPACES EN SELF-SERVICE ...

Avec des technologies de pointe, des collaborations constantes avec des experts du café, et une équipe de techniciens expérimentés, nos machines peuvent fournir une large gamme de boissons internationales de haute qualité.

Nous avons étudié et développé des technologies innovantes Variflex, Speedmix pour personnaliser chaque boisson à la perfection.

Variflex est un groupe d'infusion à dose et pression variables permettant d'offrir une large carte de cafés : de l'expresso italien au café américain.

Le système **Speedmix** pour les boissons instantanées vous garantit une crème d'une qualité incomparable.

La XS GRANDE VHO BUSINESS LINE est équipée d'un bac café expresso de 2kg et de la fonction Latte macchiato pour la réalisation sans manipulation de boissons à étages ou de préparations de lait semblables aux coffee shop.

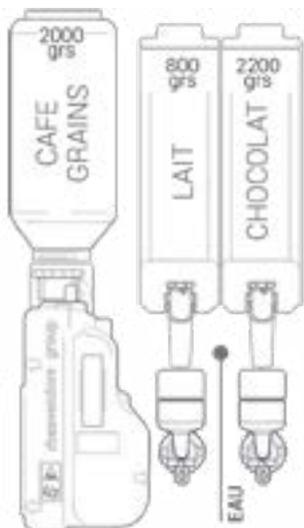


Documentation commerciale



MODELE & CONFIGURATION

XS GRANDE VHO E3R BL
-> 2 400 €HT



Dimensions (mm) H666 x L422 x P599 / Poids 34 kg
Capacité du bac récupérateur de marc : 70 pastilles

EN OPTION

- Kit autonome 20 litres
REF : 68 01 90B
- Kit interface RFID RHEACTION
REF : 02 09 01
- Kit passage groupe Variflex D.36 ->D45
REF : 50 90 99Z
- Kit double sortie café - REF : 51 10 90
- Kit évacuation marc et eaux usées pour mobilier fixe - REF : KITEVACUATIONECXS
- Kit de transformation XS GRANDE VHO E3R (3 bacs) en E5 (5 bacs) - REF : 03 90 90
- Habillage bois composé de 2 bandeaux latéraux - REF : 1030000253/254
- Modules / Meubles / Corner Coffee (voir p.62, 63 et 64)
- Systèmes de paiement et de filtration (voir p.65, 66 et 67)

TECHNOLOGIES RHEA

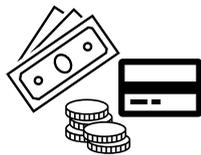
VARIFLEX
Ø36 de série



SPEEDMIX



PREDISPOSEE
MONETIQUE



XS GRANDE VHO PREMIUM



LE MARIAGE PARFAIT ENTRE DESIGN, FONCTIONNALITÉS ET PERFORMANCES !

Ristretto, expresso, cafés fraîchement moulus, boissons lactées et gourmandes... Toutes les recettes sont personnalisables pour proposer au consommateur « une carte des arômes ».

Une dalle tactile permet de « naviguer » d'un effleurement de doigt dans le menu, de sélectionner et d'obtenir des informations sur les boissons proposées (prix, composition, allergènes...).

Une interface personnalisable (jusqu'à 4 langues différentes) pour permettre de répondre aux sites multilingues.

La hauteur de distribution de 150 mm permet un large choix de contenants, de la tasse au verre à latte macchiato.

Une porte rétroéclairée par LED (basse consommation) diffuse une animation lumineuse permettant de suivre l'évolution de la préparation de la boisson.



UNE DALLE TACTILE, UN GROUPE D'INFUSION À CHAMBRE VARIABLE, UN SYSTÈME DE CHAUFFE PAR INDUCTION...

Avec des technologies de pointe, des collaborations constantes avec des experts du café, et une équipe de techniciens expérimentés, nos machines peuvent fournir une large gamme de boissons internationales de haute qualité.

Nous avons étudié et développé les technologies innovantes Variflex, Varitherm et Speedmix pour personnaliser chaque boisson à la perfection.

Variflex est un groupe d'infusion à dose et pression variables permettant d'offrir une large carte de cafés : de l'expresso italien au café américain.

Varitherm est un système de chauffe par induction qui génère jusqu'à 62% d'économies d'énergie. Il ajuste la température idéale pour chaque ingrédient à chaque boisson.

Le système **Speedmix**, pour les boissons instantanées, permet d'obtenir une crème d'une qualité incomparable.

La XS GRANDE VHO BUSINESS LINE est équipée de la fonction Latte macchiato pour la réalisation sans manipulation de boissons à étages ou de préparations de lait semblables aux Coffee Shop.



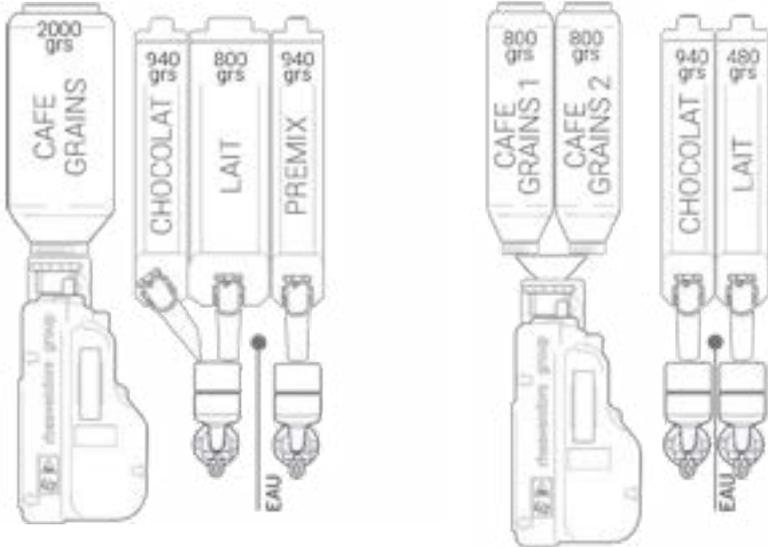
Documentation commerciale



MODELES & CONFIGURATIONS

XS GRANDE PREMIUM VHO E4R
-> 2 785 €HT

XS GRANDE PREMIUM VHO EE4R
(sur commande uniquement)
-> 3 050 €HT



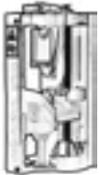
Dimensions (mm) H666 x L422 x P599 / Poids 36 kg
Capacité du bac récupérateur de marc : 70 pastilles

EN OPTION

- Kit autonome 20 litres
REF : 68 01 90B
- Kit interface RFID RHEACTION
REF : 02 09 01
- Kit passage groupe Variflex D.36 ->D45
REF : 50 90 99Z
- Kit double sortie café - REF : 51 10 90
- Kit évacuation marc et eaux usées pour mobilier fixe - REF : KITEVACUATIONECXS
- Kit cellule de détection - REF : KITXS001
- Habillage bois composé de 2 bandeaux latéraux - REF : 1030000253/254
- Modules / Meubles / Corner Coffee (voir p.62, 63 et 64)
- Systèmes de paiement et de filtration (voir p.65, 66 et 67)

TECHNOLOGIES RHEA

VARIFLEX
36 de série



SPEEDMIX



VARITHERM



+ de 62%
d'économie
d'énergie

PREDISPOSEE
MONETIQUE



DOPPIO BUSINESS LINE



UN LOOK SMART

UNE SOLUTION TOUT AUTOMATIQUE

La DOPPIO BUSINESS LINE est un distributeur entièrement automatique avec une autonomie de 260 gobelets.

Une distribution du produit simple et rapide grâce à son clavier capacitif de 12 sélections ; extensible jusqu'à 48 recettes avec la combinaison de pré-sélections : format XL, thé en sachet, Déca...

Un display couleur de 3.5" (avec pack personnalisable) diffuse le mode d'utilisation de la machine, un logo et une image liée à la sélection.

La hauteur de distribution de 150 mm permet un large choix de contenants, de la tasse au verre à latte macchiato en passant par le format pichet.

Une porte rétroéclairée par LED (base consommation) diffuse une animation lumineuse permettant de suivre l'évolution de la préparation de la boisson.



DOPPIO BUSINESS LINE VOUS APPORTE LA SOLUTION POUR UN SERVICE AUTOMATIQUE DESIGN ET PREMIUM

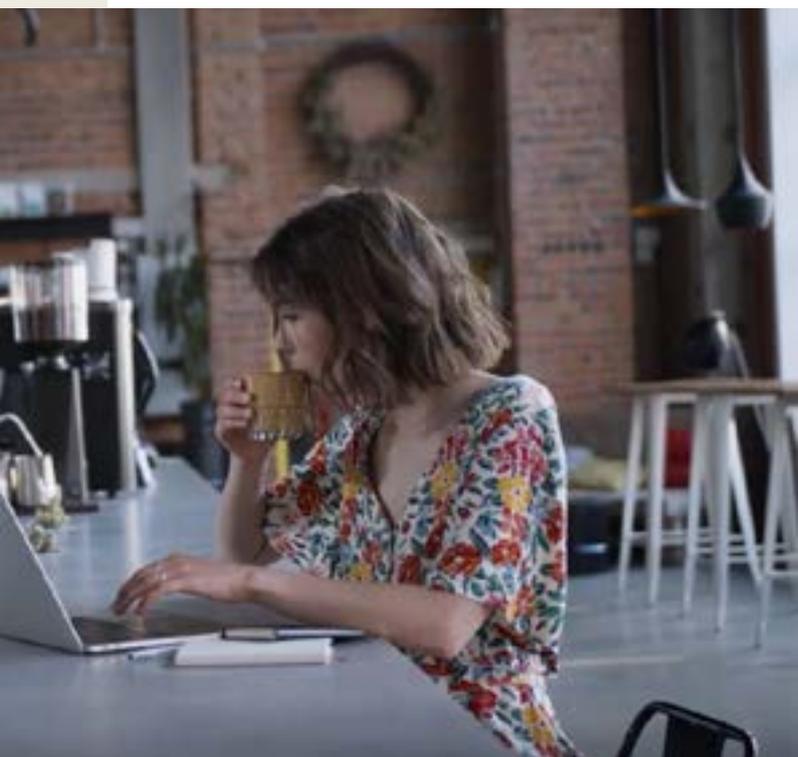
Avec des technologies de pointe, des collaborations constantes avec des experts du café, et une équipe de techniciens expérimentés, nos machines peuvent fournir une large gamme de boissons internationales de haute qualité.

Nous avons étudié et développé des technologies innovantes Variflex et Speedmix pour personnaliser chaque boisson à la perfection.

Variflex est un groupe d'infusion à dose et pression variables permettant d'offrir une large carte de cafés : de l'espresso italien au café américain.

Le système **Speedmix** pour les boissons instantanées permet d'obtenir une crème d'une qualité incomparable.

La DOPPIO BUSINESS LINE est équipée de la fonction Latte macchiato pour la réalisation sans manipulation de boissons à étages ou de préparations de lait semblables aux Coffee Shop.

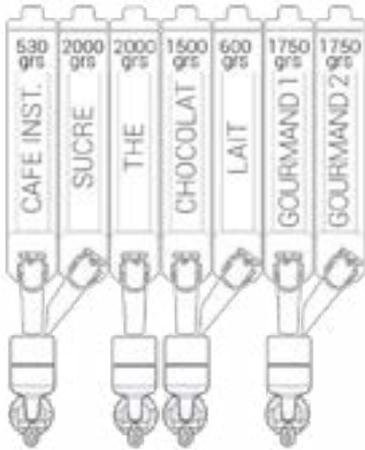


Documentation commerciale

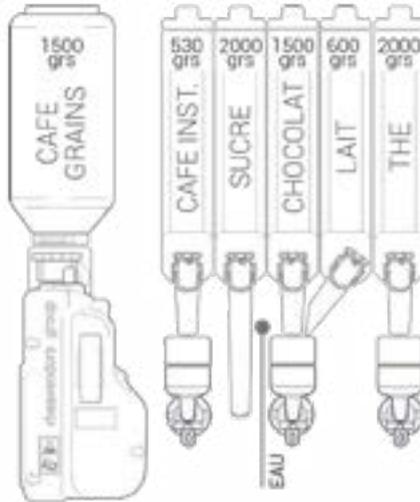


MODELES & CONFIGURATIONS

DOPPIO 17 BL
-> 2 035 €HT



DOPPIO E6 BL
-> 2 785 €HT



Dimensions DOPPIO (mm) H832 x L476 x P617 / Poids de 56.5 à 66.4 kg

EN OPTION

- Kit autonome 20 litres
REF : 68 01 90B
- Kit interface RFID RHEACTION (version Espresso) - REF : 02 09 01
- Câble de liaison RFID - REF : 02 99 01D
- Kit passage groupe Variflex D.36 ->D45
REF : 50 90 99Z
- Kit évacuation marc et eaux usées pour mobilier fixe
REF : KITEVACUATIONDOPPIO
- Habillage bois composé de 2 bandeaux latéraux - REF : 1030000256/257
- Modules / Meubles / Corner Coffee (voir p.62, 63 et 64)
- Systèmes de paiement et de filtration (voir p.65, 66 et 67)

TECHNOLOGIES RHEA

VARIFLEX
Ø36 de série



SPEEDMIX



PREDISPOSEE
MONETIQUE



CELLULE DE
DETECTION GOB





Nos machines Free Standing

- 38 X1 MILANO
- 40 rhFS1 BUTTON
- 42 LZ E8
- 44 rhFS1 TOUCH

X1 MILANO

Expr. A+



Inst. A

UN DESIGN SIMPLE ET ÉPURÉ

La X1 MILANO est un distributeur entièrement automatique avec une autonomie allant jusqu'à 500 gobelets.

Une carte de 16 savoureuses boissons est proposée au consommateur. L'utilisation de la machine est simple et intuitive grâce aux larges touches de sélections directes éclairées.

La X1 MILANO est équipée de série de la cellule de détection de gobelet permettant la consommation à la tasse, au MUG ou au verre à latte macchiato.

Ristretto, espresso, cafés fraîchement moulus, boissons lactées et gourmandes... Toutes les recettes sont personnalisables pour proposer au consommateur « une carte des arômes ».

Toutes les fonctions de la machine sont aux normes PMR (Personne à mobilité réduite) : clavier de sélections, réglage du sucre, système de paiement...

La caisse de la machine est renforcée et sécurisée par une serrure Rielta de série.



UNE QUALITE DE FINITION OPTIMALE

Avec des technologies de pointe, des collaborations constantes avec des experts du café, et une équipe de techniciens expérimentés, nos machines peuvent fournir une large gamme de boissons internationales de haute qualité.

Nous avons étudié et développé des technologies innovantes Variflex et Speedmix pour personnaliser chaque boisson à la perfection.

Variflex est un groupe d'infusion à dose et pression variables permettant d'offrir une large carte de cafés : de l'espresso italien au café américain.

Le système **Speedmix** pour les boissons instantanées permet d'obtenir une crème d'une qualité incomparable.

La X1 MILANO peut être équipée en option du système **RFID RHEACTION** développé par Rheavendors Group, dont les principales fonctions sont le paiement par carte, la récolte d'informations et la programmation de la machine.

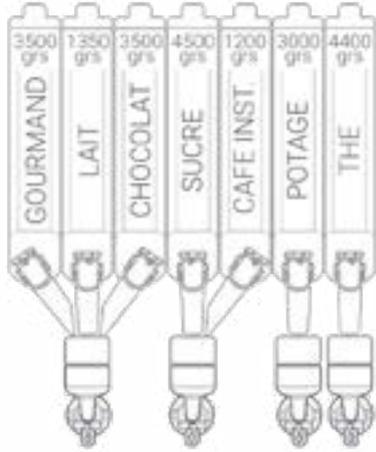


Documentation commerciale

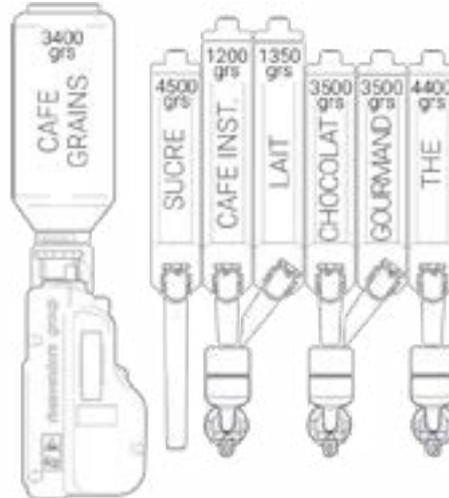


MODELES & CONFIGURATIONS

X1 MILANO I7
-> 3 050 €HT



X1 MILANO E7
-> 3 610 €HT



Dimensions (mm) H1830 x L590 x P700 / Poids de 145 à 165 kg

TECHNOLOGIES RHEA

VARIFLEX



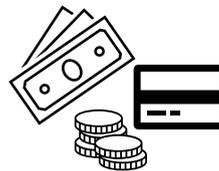
SPEEDMIX



CELLULE DE
DETECTION GOB



PREDISPOSEE
MONETIQUE



EN OPTION

- Kit interface RFID RHEACTION REF : 02 09 01
- Systèmes de paiement et de filtration (voir p.65, 66 et 67)



rhFS1 Button

Expr. A+



Inst. A

QUAND LE DESIGN RENCONTRE L'INNOVATION

La rhFS1 Button est un distributeur entièrement automatique avec une autonomie allant jusqu'à **600 gobelets** (option double gobeleteuse compatible gobelet diamètre 58 mm).

Une carte de 16 savoureuses boissons est proposée au consommateur. L'utilisation de la machine est simple et intuitive grâce aux larges touches de sélections directes éclairées.

L'interface digitale consommateur est très facilement personnalisable (écran d'accueil, images des sélections...).

La rhFS1 Button est conçue pour s'adapter à tous les environnements, répondre à de nouveaux marchés, besoins et satisfaire les habitudes des consommateurs.

La machine est équipée de série de la cellule de détection de gobelet permettant la consommation à la tasse, au MUG ou au verre à latte macchiato.

Toutes les fonctions de la machine sont aux **normes PMR** (Personne à mobilité réduite) : clavier de sélections, réglage du sucre, système de paiement...



UNE QUALITE DE FINITION OPTIMALE

Les nouveaux composants ont été fabriqués de façon responsable pour durer dans le temps. Ils sont facilement accessibles pour un entretien et un nettoyage plus aisés.

L'ergonomie technique a été simplifiée pour une programmation plus intuitive de la machine par vos équipes techniques.

Avec des technologies de pointe, des collaborations constantes avec des experts du café, et une équipe de techniciens expérimentés, nos machines peuvent fournir une large gamme de boissons internationales de haute qualité.

Nous avons étudié et développé les technologies innovantes Variflex, Varitherm et Speedmix pour personnaliser chaque boisson à la perfection.

Variflex est un groupe d'infusion à dose et pression variables permettant d'offrir une large carte de cafés : de l'expresso italien au café américain.

Varitherm est un système de chauffe par induction qui génère jusqu'à 62% d'économies d'énergie. Il ajuste la température idéale pour chaque ingrédient à chaque boisson. Disponible uniquement sur la version expresso.

Le système **Speedmix**, pour les boissons instantanées, permet d'obtenir une crème d'une qualité incomparable.

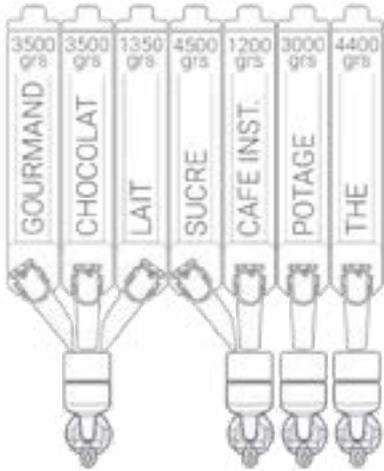
La rhFS1 Button est fabriquée avec la Technologie Antibactérienne **BioCote** pour réduire la présence de microbes et de bactéries jusqu'à 99,99%.

Voir la vidéo

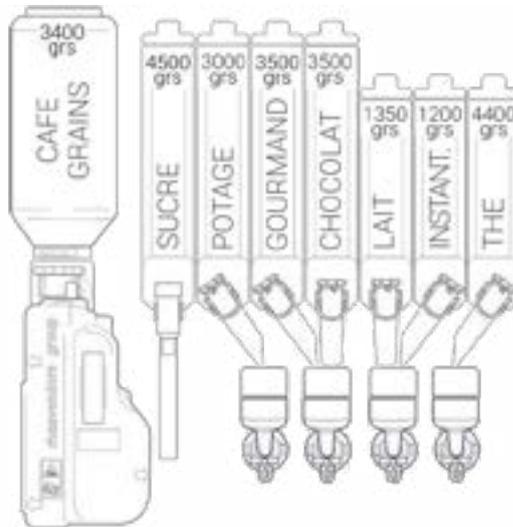


MODELES & CONFIGURATIONS

rhFS1 I7
-> 3 050 €HT



rhFS1 E8
-> 4 260 €HT



Dimensions (mm) H1840 x L630 x P715

EN OPTION

- Personnalisation de la porte 90€HT
- Double gobeleteuse (diam.58mm)
- Systèmes de paiement et de filtration (voir p.65, 66 et 67)

TECHNOLOGIES RHEA

VARIFLEX



VARITHERM*



+ de 62%
d'économie
d'énergie

*Disponible uniquement
sur la version expresso.

SPEEDMIX



CELLULE DE
DETECTION GOB



BIOCOTE



PREDISPOSEE
MONETIQUE



LZ E8

Expr. A+



Inst. A

UN DÉLICE SENSORIEL

La LZ est un distributeur entièrement automatique avec une autonomie allant jusqu'à **650 gobelets**.

Une carte de 24 savoureuses boissons est proposée au consommateur. L'utilisation de la machine est simple et intuitive grâce au clavier capacitif rétroéclairé.

Un display multimédia en liaison avec le clavier de sélections permet l'affichage du mode d'emploi de la machine et la diffusion d'informations nutritionnelles.

Ristretto, espresso, cafés fraîchement moulus, boissons lactées et gourmandes... Toutes les recettes sont personnalisables pour proposer au consommateur « une carte des arômes ».

Toutes les fonctions de la machine sont aux **normes PMR** (Personne à mobilité réduite) : clavier de sélections, réglage du sucre, système de paiement...

La caisse de la machine est renforcée et équipée d'une fermeture 3 points.



UN DESIGN, UNE PORTE TOTALEMENT PERSONNALISABLE, DES CARACTÉRISTIQUES MODULAIRES ET ÉVOLUTIVES

Avec des technologies de pointe, des collaborations constantes avec des experts du café, et une équipe de techniciens expérimentés, nos machines peuvent fournir une large gamme de boissons internationales de haute qualité.

Nous avons étudié et développé des technologies innovantes Variflex et Speedmix pour personnaliser chaque boisson à la perfection.

Variflex est un groupe d'infusion à dose et pression variables permettant d'offrir une large carte de cafés : de l'espresso italien au café américain.

Le système **Speedmix** pour les boissons instantanées permet d'obtenir une crème d'une qualité incomparable.

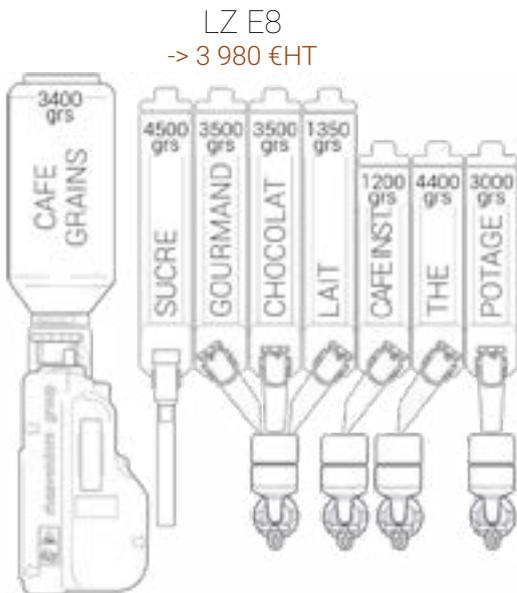
La LZ est compatible avec les gobelets carton de diamètre 70, 73 et 80 mm. Une cellule de détection permet au consommateur d'utiliser son propre contenant (tasse, MUG, verre à latte).



Documentation commerciale



MODELES & CONFIGURATIONS



Dimensions (mm) H1830 x L640 x P700 / Poids de 145 à 165 kg

EN OPTION

- Kit interface RFID RHEACTION
REF : 02 09 01
- Support de tasse seul
REF : Z002A113367
- Jeu d'étiquettes de sélections coloris blanc - REF : 97 99 50
- Option double Espresso sur demande
- Systèmes de paiement et de filtration (voir p.65, 66 et 67)

TECHNOLOGIES RHEA

VARIFLEX



SPEEDMIX



PREDISPOSEE
MONETIQUE



CELLULE DE
DETECTION GOB





rhFS1 Touch

QUAND LE DESIGN RENCONTRE L'INNOVATION

La rhFS1 Touch est un distributeur entièrement automatique avec une autonomie de **600 gobelets** (option double gobeleteuse compatible gobelet diamètre 58 mm).

Une carte allant jusqu'à 48 savoureuses boissons est proposée au consommateur. L'utilisation de la machine est simple et intuitive grâce à sa dalle tactile de 21.5"HD qui diffuse des informations images et vidéos.

L'interface digitale consommateur est très facilement personnalisable (écran d'accueil, images des sélections...).

La rhFS1 Touch est conçue pour s'adapter à tous les environnements, répondre à de nouveaux marchés, besoins et satisfaire les habitudes des consommateurs.

La machine est équipée de série de la cellule de détection de gobelet permettant la consommation à la tasse, au MUG ou au verre à latte macchiato.

Toutes les fonctions de la machine sont aux **normes PMR** (Personne à mobilité réduite) : sélections, réglage du sucre, système de paiement...



UNE QUALITE DE FINITION OPTIMALE

Les nouveaux composants ont été fabriqués de façon responsable pour durer dans le temps. Ils sont facilement accessibles pour un entretien et un nettoyage plus aisés.

L'ergonomie technique a été simplifiée pour une programmation plus intuitive de la machine par vos équipes techniques.

Avec des technologies de pointe, des collaborations constantes avec des experts du café, et une équipe de techniciens expérimentés, nos machines peuvent fournir une large gamme de boissons internationales de haute qualité.

Nous avons étudié et développé les technologies innovantes Variflex, Varitherm et Speedmix pour personnaliser chaque boisson à la perfection.

Variflex est un groupe d'infusion à dose et pression variables permettant d'offrir une large carte de cafés : de l'expresso italien au café américain.

Varitherm est un système de chauffe par induction qui génère jusqu'à 62% d'économies d'énergie. Il ajuste la température idéale pour chaque ingrédient à chaque boisson. Disponible uniquement sur la version expresso.

Le système **Speedmix**, pour les boissons instantanées, permet d'obtenir une crème d'une qualité incomparable.

La rhFS1 Touch est fabriquée avec la Technologie Antibactérienne **BioCote** pour réduire la présence de microbes et de bactéries jusqu'à 99,99%.

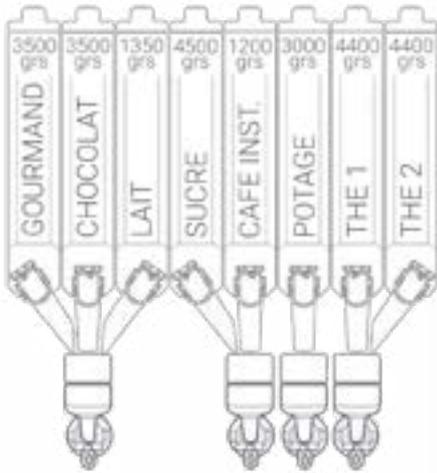


Voir la vidéo

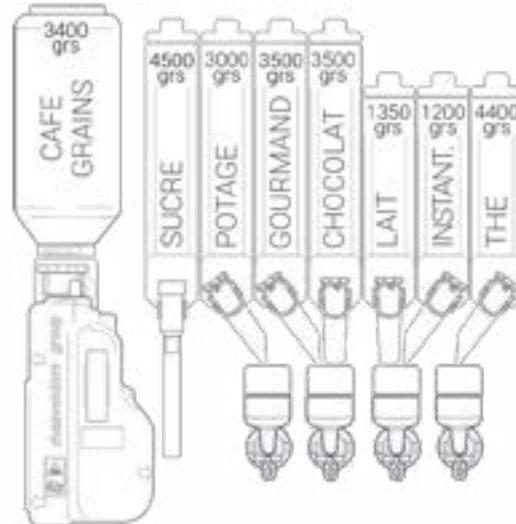


MODELES & CONFIGURATIONS

rhFS1 I8 TOUCH
-> 4 390 €HT



rhFS1 E8 TOUCH
-> 4 900 €HT



Dimensions (mm) H1840 x L630 x P715

EN OPTION

- Personnalisation de la porte 90€HT
- Double gobeleteuse (diam.58 mm)
- Module snack FS (voir p.70)
- Systèmes de paiement et de filtration (voir p.65, 66 et 67)

• **Groupe Froid et Gazéifié :**
4 EV Froides / 2 Pompes sirop / 1 900€HT



TECHNOLOGIES RHEA

VARIFLEX



VARITHERM*



+ de 62%
d'économie
d'énergie

*Disponible uniquement
sur la version expresso.

SPEEDMIX



CELLULE DE
DETECTION GOB



BIOCOTE



PREDISPOSEE
MONETIQUE





Nos Snacks

- 48 SNACK PICCOLA
- 50 LZ SIDE
- 52 SNACK SAPHIRH 6-6-32 Touch
- 54 SNACK SAPHIRH 8-6-43 Touch
- 56 SNACK SAPHIRH 10-6-55 Touch
- 58 SNACK SAPHIRH SHOP 8/144 Touch

SNACK PICCOLA

LA SOLUTION IDÉALE POUR LES SITES DE PETITE À MOYENNE TAILLE

Le SNACK PICCOLA est un distributeur automatique à spirale complet et compact qui propose une large offre de snacks et de boissons.

Il dispose de 3 plateaux à spirales allant jusqu'à 8 sélections en façade pour répondre aux attentes des consommateurs.



L'OFFRE DUO POUR UNE PAUSE GOURMANDE

Le SNACK PICCOLA est disponible en version SLAVE : il fonctionne en «esclave» avec l'ensemble de la gamme de machines chaudes RHEAVENDORS.

Sans monétique, le paiement de la consommation s'effectue via le monnayeur de la machine à café située au dessus.



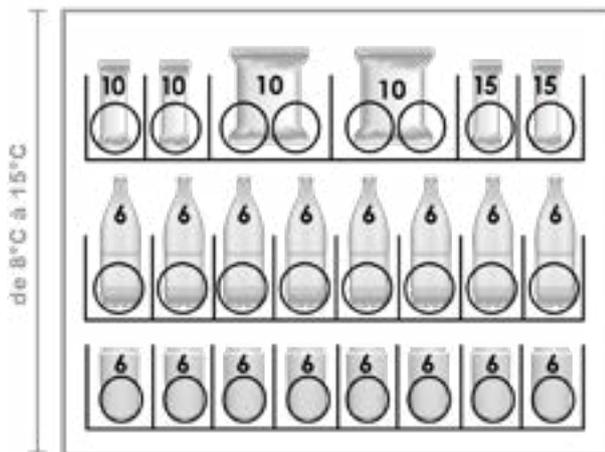
Documentation commerciale



MODELE & CONFIGURATION

SNACK PICCOLA

-> 2 655 €HT



Dimensions (mm) H970 x L700 x P830 / Poids (kg) 150



LZ SIDE



LE MARIAGE PARFAIT ENTRE DESIGN, FONCTIONNALITÉS ET PERFORMANCES TECHNOLOGIQUES.

Le LZ SIDE est un distributeur automatique à spirale complet et compact qui propose une large offre de snacks et de boissons.

Sa configuration de série est de 5 plateaux et peut être augmentée jusqu'à 7 maximum. Une multitude de sélections possibles afin de proposer une offre variée de produits : de la confiserie à la bouteille en passant par le snack sachet et la canette.

Toutes les fonctions de la machine sont aux **normes PMR** (Personne à mobilité réduite) : sélections, système de paiement, réceptacle produit...



L'OFFRE DUO POUR UNE PAUSE GOURMANDE

Le LZ SIDE est disponible en version SLAVE : il fonctionne en «esclave» avec l'ensemble de la gamme de machines chaudes RHEAVENDORS.

Sans monétique, le paiement de la consommation s'effectue via le monnayeur de la machine à café située à côté.

Des plateaux entièrement modulables grâce au système FLEX'SPIR® pour régler en quelques secondes l'ajustement de l'espace à la taille du produit.

Pour une manipulation plus aisée, les plateaux sont équipés de connecteurs sans fil.

Le sas de distribution est fiable et robuste, sécurisé par un verrouillage mécanique du portillon.

Un contrôle infrarouge de série permet de restituer le crédit en cas de non distribution du produit.

Une température de 3° est contrôlée électroniquement, avec une coupure automatique en cas de dépassement de la température de sécurité.

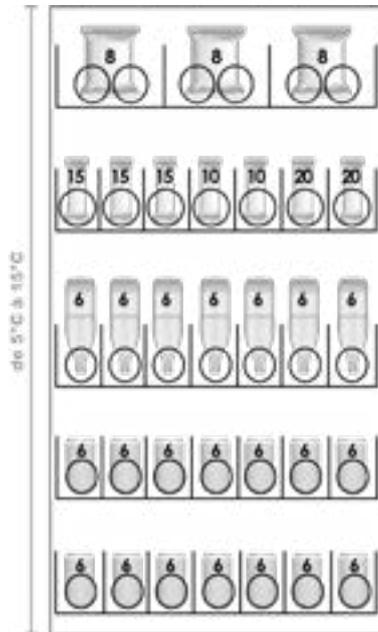


Documentation commerciale

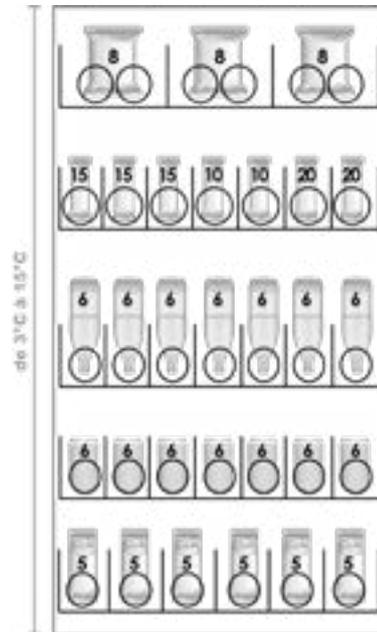


MODELES & CONFIGURATIONS

LZSIDESTD
-> 3 400 €HT



LZSIDEFOOD
-> 3 660 €HT



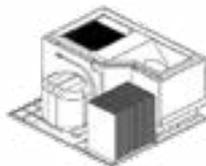
Dimensions (mm) H1830 x L670 x P850 / Poids (kg) 220

TECHNOLOGIES RHEA

FLEXSPIR



GROUPE FROID R290



EN OPTION

- Kit plateau suppl. FLEX'SPIR/EASY PLUG snacking - REF : PLATSUPSNACKLZ
- Kit plateau suppl. FLEX'SPIR/EASY PLUG boîtes/bouteilles - REF : PLATSUPBBLZ
- Spire spéciale slim cans - REF : H61311067NA



SNACK SAPHIRH 6-6-32 Touch



LE MARIAGE PARFAIT ENTRE DESIGN, FONCTIONNALITÉS ET PERFORMANCES TECHNOLOGIQUES.

Le SNACK SAPHIRH 6-6-32 Touch est un distributeur automatique à spirale qui propose une large offre de snacks et de boissons. Le display tactile de 7" permet l'affichage du clavier de sélection, du mode d'utilisation de la machine et la diffusion d'informations sur les produits vendus (calories, allergènes ou promotions en cours), en format images et vidéos.

Sa configuration de série est de 6 plateaux et peut être augmentée jusqu'à 7 maximum. Une multitude de sélections afin de proposer une offre variée de produits: de la confiserie à la bouteille en passant par le snack sachet et la canette.

Une large vitrine, rétroéclairée par LED apporte une visibilité optimale des produits à la vente.

Toutes les fonctions de la machine sont aux **normes PMR** (Personne à mobilité réduite) : sélections, système de paiement, sas de distribution...



UN SNACK GREEN, SÛR ET PERFORMANT

Le système **EASY CLICK** permet de régler la hauteur des plateaux de la machine simplement et rapidement sans outils.

L' affichage digital dynamique (**en option**) simplifie les changements de prix et peut être utilisé pour des animations/promotions produits.

Le snack est équipé d'un **groupe froid** avec la technologie CO2, gaz naturel, avec un impact environnemental presque nul. Le SNACK SAPHIRH est adapté aux lieux où l'installation de systèmes frigorifiques chargés de fluides inflammables peut être interdite ou dangereuse.

Il est équipé d'un sas de distribution double volet sécurisé anti fraude et d'une serrure RIELDA CLASSIC de série. Un contrôle via des cellules photoélectriques de série restitue le crédit en cas de non distribution du produit.

La porte en aluminium avec fermeture 3 points et joint magnétique assure une étanchéité optimale .

La caisse est totalement renforcée et isolée par injection de 40 mm de mousse de polyuréthane.

Le système breveté de réfrigération par ventilation latérale réduit la consommation électrique et assure une parfaite homogénéité des températures.

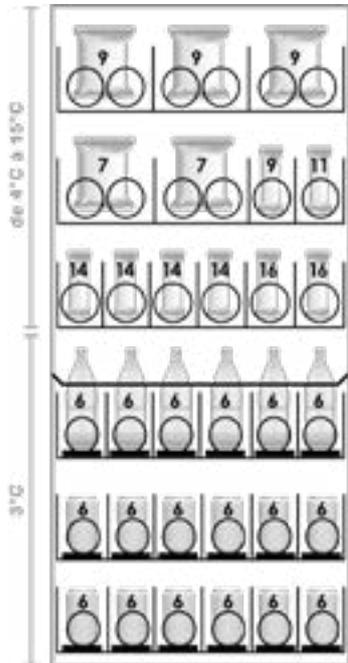


Documentation commerciale



MODELE & CONFIGURATION

SAPHIRH 6-6-32 Touch
-> 4 290 €HT



Dimensions (mm) H1830 x L750 x P790 / Poids (kg) 236

EN OPTION

- Kit affichage dynamique / plateau
REF : KIT855551
- Kit de protection pour affichage dynamique des 2 plateaux inférieurs
REF : KITPROTECTION
- Kit plateau club sandwiches/briquettes
REF : 85 55 52
- Spire spéciale slim cans
REF : 21 12 89
- Groupe froid version tropicalisée (uniquement sur commande)
- Système de paiement (voir p.65, et 66)

TECHNOLOGIES

EASY CLICK



GROUPE FROID CO2



PREDISPOSEE
MONETIQUE



SNACK SAPHIRH 8-6-43 Touch



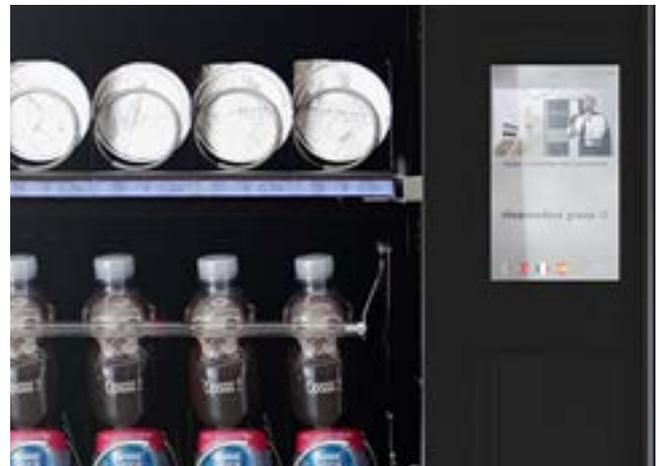
LE MARIAGE PARFAIT ENTRE DESIGN, FONCTIONNALITÉS ET PERFORMANCES TECHNOLOGIQUES.

Le SNACK SAPHIRH 8-6-43 Touch est un distributeur automatique à spirale qui propose une large offre de snacks et de boissons. Le display tactile de 7" permet l'affichage du clavier de sélection, du mode d'utilisation de la machine et la diffusion d'informations sur les produits vendus (calories, allergènes ou promotions en cours), en format images et vidéos.

Sa configuration de série est de 6 plateaux et peut être augmentée jusqu'à 7 maximum. Une multitude de sélections afin de proposer une offre variée de produits: de la confiserie à la bouteille en passant par le snack sachet et la canette.

Une large vitrine, rétroéclairée par LED apporte une visibilité optimale des produits à la vente.

Toutes les fonctions de la machine sont aux **normes PMR** (Personne à mobilité réduite) : sélections, système de paiement, sas de distribution...



UN SNACK GREEN, SÛR ET PERFORMANT

Le système **EASY CLICK** permet de régler la hauteur des plateaux de la machine simplement et rapidement sans outils.

L' affichage digital dynamique (en option) simplifie les changements de prix et peut être utilisé pour des animations/promotions produits.

Le snack est équipé d'un **groupe froid** avec la technologie **C02**, gaz naturel, avec un impact environnemental presque nul. Le SNACK SAPHIRH est adapté aux lieux où l'installation de systèmes frigorifiques chargés de fluides inflammables peut être interdite ou dangereuse.

Il est équipé d'un sas de distribution double volet sécurisé anti fraude et d'une serrure **RIELDA CLASSIC** de série.

Le sas de distribution est large (compatible **PASTABOX/ SALADE BOL**), vitré et rétroéclairé pour un prélèvement aisé du produit.

Un contrôle via des cellules photoélectriques de série restitue le crédit en cas de non distribution du produit.

La porte en aluminium avec fermeture 3 points et joint magnétique assure une étanchéité optimale .

La caisse est totalement renforcée et isolée par injection de 40 mm de mousse de polyuréthane. Le système breveté de réfrigération par ventilation latérale réduit la consommation électrique et assure une parfaite homogénéité des températures.

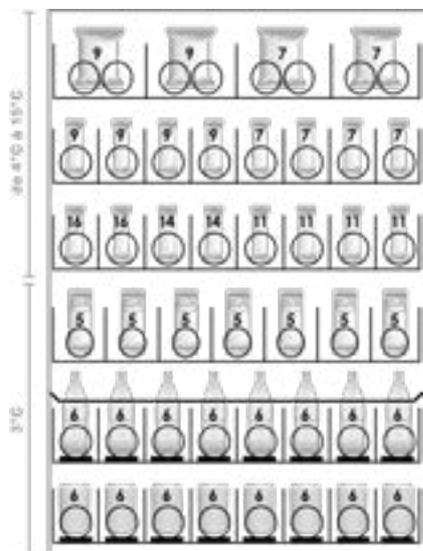


Documentation commerciale



MODELE & CONFIGURATION

SAPHIRH 8-6-43 Touch
-> 4 990 €HT



Dimensions (mm) H1830 x L910 x P790 / Poids (kg) 274

EN OPTION

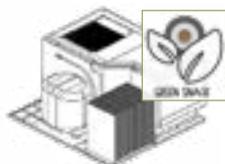
- Kit affichage dynamique / plateau
REF : 85 54 59
- Kit de protection pour affichage dynamique des 2 plateaux inférieurs
REF : KITPROTECTION
- Kit plateau club sandwiches/briquettes
REF : 85 54 74
- Kit plateau sandwiches baguettes double spire (Easy Click) - REF : 80 11 33
- Kit plateau spécial slim cans - REF : 80 11 37
- Kit plateau HCB basic - REF : 85 55 81
- Kit plateau HCB affichage display dynamique
REF : 85 55 82
- Groupe froid version tropicalisée (uniquement sur commande)
- Système de paiement (voir p.65 et 66)

TECHNOLOGIES

EASY CLICK



GROUPE FROID CO2



PREDISPOSEE
MONETIQUE



SNACK SAPHIRH 10-6-55 TOUCH



LE MARIAGE PARFAIT ENTRE DESIGN, FONCTIONNALITÉS ET PERFORMANCES TECHNOLOGIQUES.

Le SNACK SAPHIRH 10-6-55 Touch est un distributeur automatique à spirale qui propose une large offre de snacks et de boissons. Le display tactile de 7" permet l'affichage du clavier de sélection, du mode d'utilisation de la machine et la diffusion d'informations sur les produits vendus (calories, allergènes ou promotions en cours), en format images et vidéos.

Sa configuration de série en 6 plateaux peut être augmentée jusqu'à 7 maximum. Une multitude de sélections afin de proposer une offre variée de produits: de la confiserie à la bouteille en passant par le snack sachet et la canette.

Une large vitrine, rétroéclairée par LED apporte une visibilité optimale des produits à la vente.

Toutes les fonctions de la machine sont aux **normes PMR** (Personne à mobilité réduite) : sélections, système de paiement, sas de distribution...



UN SNACK GREEN, SÛR ET PERFORMANT

Le système **EASY CLICK** permet de régler la hauteur des plateaux de la machine simplement et rapidement sans outils.

L'affichage digital dynamique (**en option**) simplifie les changements de prix et peut être utilisé pour des animations/promotions produits.

Le snack est équipé d'un **groupe froid** avec la technologie **C02**, gaz naturel, avec un impact environnemental presque nul. Le SNACK SAPHIRH est adapté aux lieux où l'installation de systèmes frigorifiques chargés de fluides inflammables peut être interdite ou dangereuse.

Il est équipé d'un sas de distribution double volet sécurisé anti fraude et d'une serrure **RIELDA CLASSIC** de série.

Le sas de distribution est large (compatible **PASTABOX/SALADE BOL**), vitré et rétroéclairé pour un prélèvement aisé du produit.

Un contrôle via des cellules photoélectriques de série restitue le crédit en cas de non distribution du produit.

La porte en aluminium avec fermeture 3 points et joint magnétique assure une étanchéité optimale.

La caisse est totalement renforcée et isolée par injection de 40 mm de mousse de polyuréthane. Le système breveté de réfrigération par ventilation latérale réduit la consommation électrique et assure une parfaite homogénéité des températures.

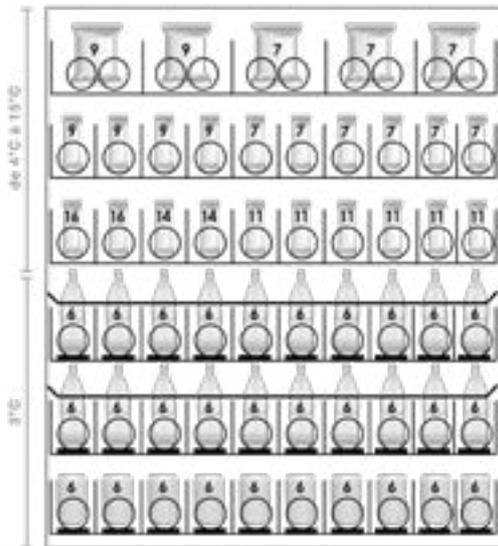


Documentation commerciale



MODELE & CONFIGURATION

SAPHIRH 10-6-55 TOUCH
-> 6 200 €HT



Dimensions (mm) H1830 x L1060 x P790 / Poids (kg) 340

EN OPTION

- Kit affichage dynamique / plateau
REF : 85 54 60
- Kit plateau club sandwichs/briquettes
REF : 85 54 73
- Kit plateau sandwichs baguettes double spire (Easy Click) - REF : 80 11 35
- Kit plateau HCB basic - REF : 85 55 83
- Kit plateau HCB affichage display dynamique
REF : 85 55 84
- Groupe froid version tropicalisée (uniquement sur commande)
- Système de paiement (voir p.65 et 66)

TECHNOLOGIES

EASY CLICK



GRUPE FROID CO2



PREDISPOSEE
MONETIQUE



SNACK SAPHIRH SHOP 8/144 Touch



LE MARIAGE PARFAIT ENTRE DESIGN, FONCTIONNALITÉS ET PERFORMANCES TECHNOLOGIQUES.

Le SNACK SAPHIRH SHOP est un distributeur automatique rotatif qui propose une large offre de snacks, plats cuisinés, salades et de boissons.

Le display tactile de 7" permet l'affichage du clavier de sélection, du mode d'utilisation de la machine et la diffusion d'informations sur les produits vendus (calories, allergènes ou promotions en cours), en format images et vidéos.

Sa configuration de série est de 8 plateaux avec une capacité de 144 produits. Une distribution du produit via des portillons dont l'ouverture et la fermeture sont automatiques et la temporisation variable.

Une large vitrine, rétroéclairée par LED apporte une visibilité optimale des produits à la vente.

Toutes les fonctions de la machine sont aux **normes PMR** (Personne à mobilité réduite) : sélections, système de paiement, sas de distribution...

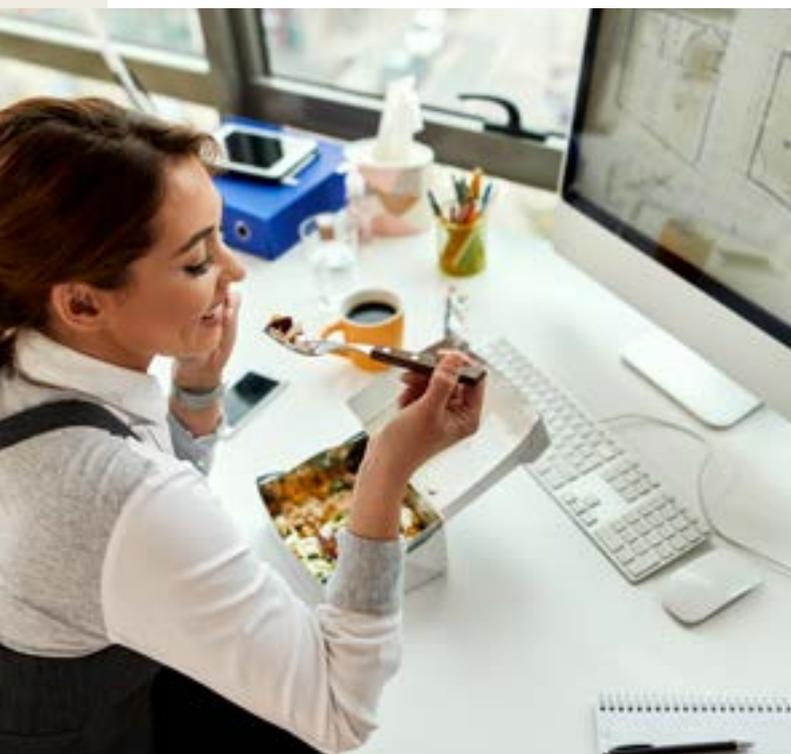


UN SNACK GREEN, SÛR ET PERFORMANT

Le snack est équipé d'un **groupe froid** avec la technologie **C02**, gaz naturel, dont l'impact environnemental est presque nul. Le SNACK SAPHIRH SHOP est adapté aux lieux où l'installation de systèmes frigorifiques chargés de fluides inflammables peut être interdite ou dangereuse.

La porte en aluminium avec fermeture 3 points et joint magnétique assure une étanchéité optimale. Le snack est équipé d'une serrure RIELDA CLASSIC de série.

La caisse est totalement renforcée et isolée par injection de 40 mm de mousse de polyuréthane. Le système breveté de réfrigération par ventilation latérale réduit la consommation électrique et assure une parfaite homogénéité des températures.



Documentation commerciale



MODELE & CONFIGURATION

SAPHIRH SHOP 8/144 Touch
-> 7 510 €HT

Plateau	Nb de compartiments
1	24
2	24
3	24
4	24
5	12
6	12
7	12
8	12

Dimensions (mm) H1830 x L910 x P790 / Poids (kg) 315

EN OPTION

- Système de paiement (voir p.65 et 66)

TECHNOLOGIES

GRUPE FROID CO2



PREDISPOSEE
MONETIQUE





Nos accessoires

- 62 MODULES
- 63 MEUBLES / SUPPORTS
- 65 SYSTEMES DE PAIEMENT
- 67 SYSTEMES DE FILTRATION
- 68 PRESTATIONS TECHNIQUES

ACCESSOIRES TABLE TOP

NOS MODULES



01



02



03



04



05

01. MODULE GOBELET -> 290 €HT

Module distributeur de gobelets diamètre 57 / 70 / 80 mm
+ tiroir de rangement sucre/spatule.

Existe aussi sur commande uniquement :

- Module 3 distributeurs de gobelet diamètre 70/80 + couvercle
+ 1 tiroir de rangement sucre/spatule

- Module 3 distributeurs de gobelets diamètre 70 / 70 / 80 mm
+ 1 tiroir de rangement sucre/spatule

Dimensions : H525 x 400 x 150 mm / 12 kg

Capacité gobelet par spire : Ø70 carton -> 40 U / Ø80 carton ->
de 28 à 48 U

02. MODULE EAU -> 380 €HT

Module contenant 2 réservoirs de 3.4l d'eau soit une
capacité totale de 6.8l d'eau.

Uniquement pour la version raccordée au réseau d'eau.

Dimensions : H525 x 400 x 150 mm / 12 kg

03. MODULE DE PAIEMENTS -> 405 €HT

Module de paiements pour monnayeur rendre et/ou CB.

Dimensions : H525 x 400 x 150 mm / 12,5 kg

04. MODULE SACHET DE THÉ -> 555 €HT

Module distributeur de sachet de thé/tisane/petit snack
composé de 3 spirales.

Dimensions : H525 x 400 x 150 mm / 15 kg

Capacité sachet par spire : 15 U

05. MODULE LAIT FRAIS -> 1 565 €HT

Module lait frais esclave de la machine chaude.

Technologie de chauffe par induction.

Dimensions : H525 x 400 x 237 mm / 26.2 kg

Capacité de lait max : 4 Litres

06. FRIGO LAIT FRAIS / CHAUFFE TASSE

-> 815 €HT

Frigo pour lait frais d'une capacité de 4 litres.

Dimensions : H425 x 462 x 225 mm / 17 kg



06

NOS MEUBLES / SUPPORTS



07. SUPPORT DE RÉCUPÉRATEUR DE MARC
-> 160 €HT

Support de récupération de marc. Disponible pour les modèles EC, rhTT1 et XS.
Contenance du bac jusqu'à 270 pastilles.

08. MEUBLE EC -> 340 €HT

Meuble conçu pour exposer les machines de la gamme EC. Composé d'un espace de rangement gobelet, spatule, sucre ... et d'un espace pour installer le kit autonome de 20 litres ainsi que l'évacuation du marc de café (en option).

Dimensions meuble : H91,5 x L32 x P47.5 cm / 15 kg
Coloris : noir

09. MEUBLE UNIBASE 3 -> 495 €HT

Le meuble UNIBASE 3, avec sa tablette, offre un large espace permettant d'exposer les machines de la gamme table top RHEAVENDORS et ses modules. Composé d'un espace de rangement pouvant accueillir un kit autonome de 20 litres et un kit d'évacuation eaux usées et marc de café (en option). Et pour simplifier les déplacements, le meuble peut être équipé de roulettes (en option).

Dimensions meuble : H90 x L45 x P60 cm / 20 kg
Coloris : noir

ACCESSOIRES (suite)

MODULE FS & CORNER COFFEE



MODULE FS -> 2 130 €HT

Module à spirale (non réfrigéré). Configuration en 6 plateaux. Idéal pour apporter une touche snacks à votre offre boisson chaude.

Le module fonctionne en SLAVE avec le système de paiement de la machine à laquelle il est relié.

Compatible uniquement avec les machines équipées d'un écran tactile Touch.

Dimensions : H1830 x P650 X L265 mm

CORNER COFFEE -> 2 890 €HT

Le CORNER COFFEE Rheavendors est conçu pour exploiter les machines de la gamme table top RHEAVENDORS.

A coupler avec la gamme de modules. Développé par Rheavendors, il est fabriqué avec des matériaux qualitatifs et écoresponsables.

Le CORNER COFFEE a été étudié afin de respecter les normes d'accessibilité des personnes à mobilité réduite : sélections, réglages sucre et paiements.

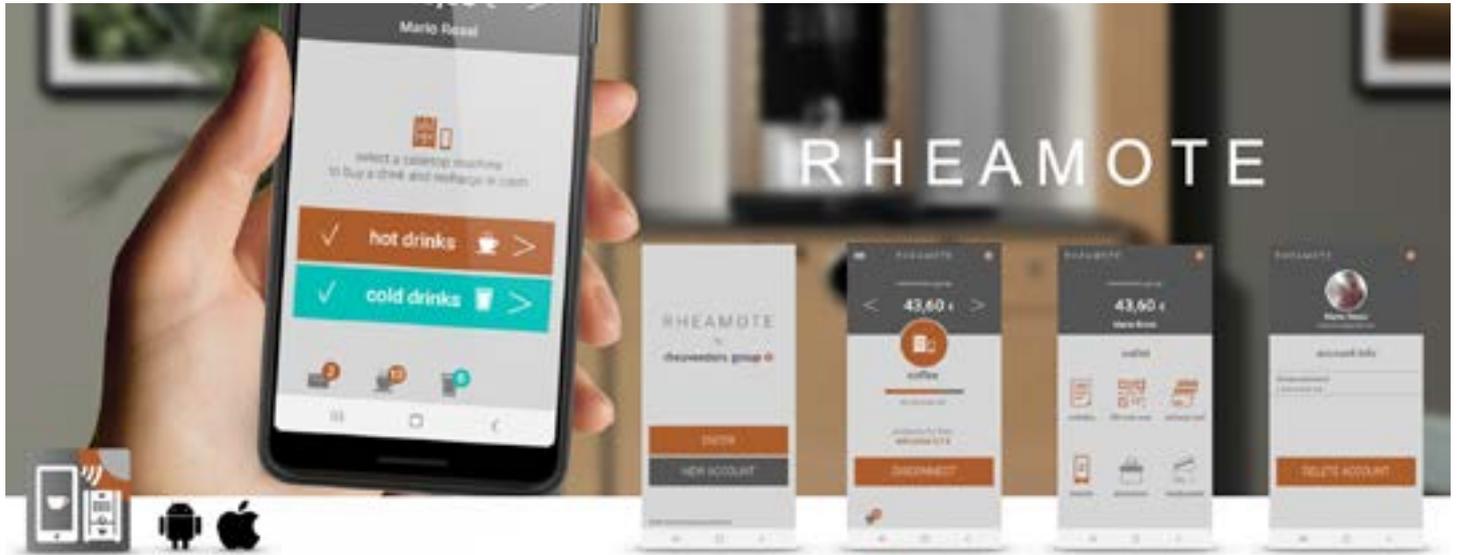
Dimensions : H2400 x P750 X L1500 mm

Livré en partie monté

Corner disponible uniquement sur commande.



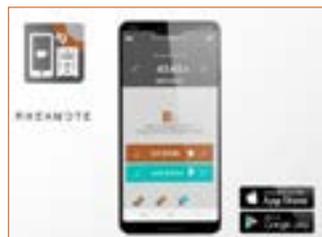
SYSTEMES DE PAIEMENTS



Application de paiement par mobile & commande à distance



Boîtier RHEAMOTE



Application gratuite



Interface WEB gratuite

SUZOHAPP



MONNAYEUR VALIDATEUR RM5
REF : RM5

ADAPTATEUR CHASSIS POUR RM5
REF : ADAPTCHASSIS



CLE EUROKEY WORLDKEY AUDIT MIFARE
REF : 86 25 25



TAG AVEC LOGO HAPPY
(COMPATIBLE SYSTÈMES EUROKEY NEXT
ET WORLDKEY)
REF : 283-0800



WORLDKEY LITE
SYSTEME CASHLESS COMPATIBLE MIFARE
COMPRENANT CPU + TETE DE LECTURE
MOON (CÂBLE MDB OU EXE SELON
PROTOCOLE INCLUS). GESTION DES DROITS
PAR CATÉGORIES D'UTILISATEURS
REF : WORLDKEY LITE



**CLE EUROKEY WORLDKEY
UTILISATEUR MIFARE BLEUE**
REF : 86 25 20

SYSTEMES DE PAIEMENTS (suite)



COGES ECS DYNAMOS
REF : 93 13 71



COGES ENGINE PLUS KEY EXECUTIVE
GESTION DES DROITS PAR CATEGORIES
D'UTILISATEURS
REF : 12 01 01 E



PROGRAMMATEUR ECS COGES
REF : 12 01 05



CLE COGES MYKEY BLEUE
(AUTRES COLORIS DISPONIBLES)
REF : 12 01 20



LECTEUR RFID
REF : 02 99 01

CARTE RFID BOITE DE 50U
REF : 02 99 05

**PROGRAMMATEUR RHÉACTION CARTE/
CLÉ + SUITE LOGICIEL MACHINE MANAGER**
REF : 02 99 03

CLÉ DE PROGRAMMATION RHÉACTION
REF : 32 20 90



LECTEUR CB SELF 2000
INCLUANT PLUG & PLAY
(HORS COÛTS ABONNEMENT CARTE SIM,
PASSERELLE ET ROUTEUR)
REF : SELF2000

MDB BOX (OBLIGATOIRE)
POUR UNE UTILISATION VENDING
SANS CONTACT UNIQUEMENT TAP & PAY
REF : MDBBOX



**MINI MODULE DE PAIEMENT
CASHLESS**
REF : MINIMODULE



MONNAYEUR RENDEUR GRYPHON G2X4
(IR/EXE/MDB/PERIPH MDB + CORDON
IMPRIMANTE) CASSETTE AA DE 0.05 À 1€
REF : GRYPHON



SUPPORT EXTERNE NAYAX BRACKET
REF : 3768



CARTOUCHE BESTMAX V
REF : 17 01 05



CARTOUCHE BESTMAX M
REF : 17 01 07



TETE FILTRE BESTMAX BWT
REF : 17 01 01

NOS PRESTATIONS TECHNIQUES

PRÉPARATION PLUG & PLAY DA TABLE TOP ET FREE STANDING -> 170 €HT

- Déballage (eau, flotteur, gobelets ...)
- Fixation et branchement du filtre
- Test d'étanchéité
- Mise en service du distributeur
- Injection du data standard
- Vérifications
- Pose des étiquettes
- Remise en première installation
- Vidange (air break, chaudière)
- Fixation et branchement du monnayeur
- Emballage

PRÉPARATION PLUG & PLAY DA SNACK -> 150 €HT

- Déballage
- Modification d'1 plateau
- Modification de la hauteur d'un plateau
- Auto-apprentissage des moteurs
- Tests
- Fixation et branchement du monnayeur
- Emballage

PRESTATIONS DIVERSES

- Modification d'un plateau snack supplémentaire en sus d'une préparation Plug & Play : -> 35 €HT/plateau
- Pose d'un affichage dynamique : -> 130 €HT/plateau
- Coût horaire main d'oeuvre atelier : -> 75 €HT
- Coût horaire main d'oeuvre intervention sur site client : -> 115 €HT
- Forfait déplacement sur site dans un rayon de 60km : -> 50 €HT
- Forfait déplacement en dehors de la zone des 60km : 0,50€HT/Km -> 0,50 €HT/Km



COMMENT BIEN RECEPIONNER VOTRE COMMANDE MATERIEL



3 étapes simples pour réceptionner votre matériel dans les meilleures conditions

1. Vérifiez toujours votre marchandise

Pensez à toujours contrôler votre marchandise en présence du livreur avant de signer le récépissé. Cela vous permettra de constater si les produits livrés correspondent bien à ceux que vous avez commandés et s'ils n'ont pas subi de dégâts lors du transport.

2. Notez vos remarques de manière précise sur le bon de transport ou refusez la livraison

Notez vos remarques de manière claire et précise sur le bon de transport remis par le transporteur si un ou plusieurs colis sont abîmés. Bien faire figurer les informations suivantes :

«Après déballage devant le chauffeur, la ou les machines suivantes sont arrivées endommagées suite au transport :

- Nom de la machine abîmée : ex. XS GRANDE E3R
- N° de série : ex.2020356289
- Quantité : ex. 2
- Remarque : ex. impact en haut à droite, porte enfoncée, rayure sur la façade...»

Faites signer le chauffeur et gardez toujours une copie de ce bon.

Si le contenu d'une palette est en très mauvais état, refusez la livraison de cette palette uniquement. Par exemple, sur un ensemble de 4 palettes, seule une palette est en mauvais état, vous avez la possibilité de ne refuser que cette palette. Dans ce cas encore une fois, indiquez clairement votre refus sur le bon de transport et gardez-en une copie.

3. Prevenez nous le jour même par téléphone au 04.76.09.92.12.

Puis transmettez nous par mail à l'adresse e.cabassut@rheavendors.fr une copie du bon de transport annoté avec la description du préjudice.

En respectant ces 3 étapes le jour de la livraison, vous vous protégez en cas de litige, et vous nous permettez de trouver une solution à un problème de transport. C'est donc une méthode que nous vous conseillons d'adopter dès aujourd'hui.

Pour plus d'informations sur la méthode à suivre, contactez notre service client au 04.76.09.92.12.

Nous répondrons avec plaisir à l'ensemble de vos questions.

FRAIS DE PORT

LES COMMANDES MACHINES

Franco de port **en France métropolitaine** pour l'achat minimum de 2 machines Free Standing (Chaud & Froid) ou pour toutes commandes supérieures à 2 500€HT sur les références en Table Top, Horeca ou Accessoires.

LES COMMANDES PIÈCES DÉTACHÉES

Livraison vers la France (hors Corse et DOM/TOM) : franco de port pour toute commande supérieure à 60€ ht. En deçà, un forfait de 20€HT sera appliqué. Pour toutes les autres destinations, merci de vous rapprocher de nos services pour connaître le montant du franco.

CONDITIONS GENERALES DE VENTES ET DE LIVRAISON

ARTICLE 1 – GENERALITES

Tous les contrats, soumissions, livraisons et autres actes commerciaux concernant des produits actuellement mis en vente sur le marché ou prochainement, sont soumis aux présentes conditions générales de vente et de livraison. Cela constitue la part essentielle de chaque contrat passé entre nos clients et nous-même. Toute condition de vente non conforme aux présentes dispositions n'aura pas de caractère obligatoire pour nous, y compris si nous n'avons pas soulevé d'objection expresse à son égard. Toute condition annexe ou s'écartant des présentes dispositions, devra être revêtue de notre acceptation écrite.

ARTICLE 2 – OFFRES ET COMMANDES

Toutes les offres et propositions sont faites sans engagement de notre part qu'il s'agisse des prix, des quantités ou des dates de livraison. Les commandes ne deviennent irrévocables que sur notre acceptation écrite. Toute commande que nous enregistrons est réputée ferme et définitive, l'annulation du fait de l'acquéreur d'une partie ou de la totalité de la commande entraînera de fait, des frais d'annulation sur la base minimum de 2 % du montant HT de la commande.

ARTICLE 3 – PRIX

Toutes nos livraisons s'effectuent à nos prix en vigueur au jour de la livraison, à moins qu'il n'en ait été convenu autrement par écrit.

ARTICLE 4 – LIVRAISON ET EXPEDITION

Les risques encourus par les marchandises sont à la charge de l'acquéreur à partir du moment où nous les remettons au transporteur ou au transitaire, quelle que soit la partie qui paye les frais de transport. En cas d'avarie, mentionner avec précision les dégâts constatés (la mention « sous réserve de déballage » n'a aucune valeur) et confirmer par courrier recommandé avec AR sous 48 heures au transporteur. Dans le cas contraire, votre réclamation sera nulle et non avenue.

ARTICLE 5 – RETARDS DE LIVRAISON

En cas de circonstances indépendantes de notre volonté, entraves à la circulation des biens, guerre, mobilisation, troubles intérieurs, grèves, restrictions apportées à l'importation ou à l'exportation ou toute mesure gouvernementale affectant la fabrication ou l'expédition des marchandises, nous sommes en droit de différer la livraison de la durée de la période pendant laquelle lesdites circonstances rendent impossible la fabrication, la livraison ou les deux à la fois, ou de dénoncer le contrat à tout moment, sans qu'il en résulte de droit à recours ou à indemnité pour l'acquéreur. L'exécution partielle d'une commande ne nous oblige pas à effectuer les livraisons restant à faire.

ARTICLE 6 – INTERRUPTION DES LIVRAISONS

Nous sommes en droit d'interrompre les livraisons, en conservant la totalité de nos droits, au cas où l'acquéreur ne remplirait pas ses obligations de paiement ou se déferait, contrairement aux présentes dispositions, des marchandises qui lui ont été livrées et qu'il n'aurait pas entièrement payées. Les marchandises qui n'auront pas été acceptées ou enlevées dans les délais fixés pour la livraison pourront être utilisées à notre gré, sans aucun engagement à l'égard de l'acquéreur, ni aucune obligation de notre part de prolonger la période fixée pour la livraison.

ARTICLE 7 – REGLEMENT

Nos factures se règlent conformément à nos conditions courantes de paiement ou aux conditions prévues au contrat de vente. Les factures sont payables au comptant, net et avec escompte de 2% sur les commandes de distributeurs automatiques uniquement si le règlement intervient sous 10 jours date de facture, à la domiciliation du vendeur par chèque, virement ou traite. Toute traite envoyée à l'acceptation devra être retournée dans un délai de rigueur de huit jours.

Les acomptes sont toujours payables au comptant. Les paiements sont faits en euro au domicile du vendeur. Les termes de paiement ne peuvent être retardés pour quelque motif que ce soit même s'il y a litige.

Le vendeur se réserve le droit d'exiger :

- Le paiement comptant avant livraison si la situation financière de l'acheteur le justifie, ou si des incidents antérieurs ont eu lieu avec l'acheteur.
- Le versement d'acompte à la commande
- Des garanties quant aux bonnes fins de paiement.

Le défaut de paiement à son échéance d'un quelconque terme de paiement ou d'une quelconque facture entraînera automatiquement sans mise en demeure :

L'exigibilité immédiate de tout autre terme de paiement ou toute autre facture non échue, même s'ils ont donné lieu à la création de traites.

La suspension des travaux en cours ou des livraisons en cas de livraison échelonnée, soit le paiement anticipé de toute commande en cours d'exécution, au choix du vendeur.

L'exigibilité d'intérêts de retard au taux égal à une fois et demie le taux de l'intérêt légal (taxes à la charge de l'acheteur) à compter de la date d'échéance.

La mise en œuvre d'une astreinte définitive égale à 15 % HT (taxes à la charge de l'acheteur) des sommes dues, par semaine de retard.

La mise en recouvrement par voie contentieuse entraînera la mise à la charge de l'acheteur de l'ensemble des frais par mise en œuvre de cette procédure.

En cas de vente, de cession, de remise en nantissement ou d'apport total ou partiel en société de son fond de commerce ou de son matériel par l'acheteur, les sommes deviennent immédiatement exigibles, quelles que soient les conditions convenues antérieurement.

Les marchandises livrées restent la propriété de RHEA VENDORS jusqu'au complet paiement de l'intégralité du prix de vente, les risques de la marchandise incombant néanmoins au destinataire dès la mise à disposition de celle-ci. La remise de traites ou de tous titres créant une simple obligation de payer ne constituent pas des paiements. En conséquence, en cas de non-paiement à l'échéance convenue, la société est en droit d'effectuer ou de faire effectuer la reprise de la marchandise à la charge du destinataire. Cette clause fait partie intégrante de nos conditions générales de vente.

ARTICLE 8 – GARANTIES

RHEAVENDORS France garantit au premier acquéreur que la machine automatique et toutes les pièces la constituant (compte tenu des exceptions mentionnées ci-dessous) sont exemptes de tout défaut, tant pour les matériaux de fabrication que dans l'exécution à la condition d'être utilisée normalement et entretenue par des spécialistes. La garantie apportée par RHEAVENDORS France se limite à la réparation ou à l'échange gratuit, à notre option, de toute pièce qui s'avère défectueuse, le vice de fabrication devant nous être signalé dans un délai d'un an à compter de la date d'expédition pour les pièces et de deux ans pour les platines électroniques, et ceux dans les conditions suivantes : toutes les pièces de la machine automatique devront être entretenues conformément à nos instructions et d'autre part, le vice de la pièce défectueuse devra être constaté et confirmé par nos soins. Les frais de montage pour le remplacement des pièces défectueuses sont à la charge de l'acquéreur. La présente garantie ne couvre pas les lampes à incandescence, fusibles, peintures, fils, ni les pièces en porcelaine.

Nous ne faisons aucune garantie, protection ni représentation pour la vente de nos machines automatiques ou de leurs pièces constitutives et n'autorisons aucune personne physique ou morale à le faire en notre nom. La présente garantie portant sur les machines automatiques et leurs pièces constitutives ne s'applique pas en cas d'accident, modification, mauvais usage, emploi inapproprié ou dommage causé par un cas de force majeure. Pour l'application de la présente garantie, le premier acquéreur est la personne physique ou morale, ou la société à qui nous avons vendu directement la machine automatique ou les pièces.

ARTICLE 9 – UTILISATION D'UN LOGICIEL

Si le bien objet de la vente est un logiciel ou inclut un logiciel, l'acquéreur qui bénéficie d'une sous-licence d'utilisation de ce logiciel est tenu de respecter toutes les conditions et limites des droits d'usage dudit logiciel communiquées par le vendeur et demeure seul responsable de la violation de ces obligations comme des infractions aux dispositions légales relatives à la protection juridique des logiciels. Il en résulte que dans le cadre de l'utilisation d'un logiciel, la responsabilité du bailleur ne peut en aucun cas être recherchée.

ARTICLE 10 – CONSERVATION DU DROIT DE PROPRIETE

En complément du texte porté au recto, tant que la marchandise n'est pas devenue sa propriété, l'acquéreur n'est pas autorisé à vendre, à donner en gage ou, de toute autre manière, à remettre en garantie à un tiers les machines qui lui ont été livrées. Pendant toute la période qui s'écoule entre la livraison de la marchandise et le moment où l'acquéreur en devient propriétaire, l'acquéreur s'oblige à assurer convenablement le matériel contre le vol et l'incendie, à conserver en bon état et à éviter de le déprécier anormalement par un traitement impropre. En cas de dépréciation de la marchandise, le montant de cette moins-value sera imputé à l'acquéreur au même titre que l'usure normale du matériel. La police d'assurance de l'acquéreur devra nous être présentée à toute réquisition. Sur notre demande, l'acquéreur devra nous indiquer à tout moment où se trouve le matériel et autoriser également à tout moment, nos représentants à examiner les machines automatiques.

ARTICLE 11 – RESTITUTION DU MATERIEL

La restitution pourra s'effectuer sur simple ordonnance présidentielle prise en matière de référé.

RAPPELS IMPORTANTS

- NOS MARCHANDISES VOYAGENT TOUJOURS AUX RISQUES ET PERILS DU DESTINATAIRE MEME ENVOYEEES FRANCO.
- NOS TRAITES NE SONT QU'UNE FACILITE ET NE CHANGENT PAS LE LIEU DE JURIDICTION QUI RESTE GRENOBLE NONOBTANT TOUTE CLAUSE CONTRAIRE DE NOS CONTRACTANTS.
- AUCUNE RECLAMATION NE SERA ADMISE, PASSE UN DELAI DE 1 MOIS
- POUR UN MEILLEUR ENVIRONNEMENT, NE PAS JETER LES DECHETS DANS LA NATURE.

ARTICLE 12 – Enlèvement et traitement des DEEE

Conformément aux dispositions du code de l'environnement en matière de Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques (DEEE) professionnels (art R543-195 et suivants du code de l'environnement), la société RHEAVENDORS France adhère à Ecosystem, éco-organisme agréé par les pouvoirs publics aux conditions définies par l'art R543-197 du code de l'environnement. RHEAVENDORS France apporte ainsi à ses clients la garantie de pouvoir bénéficier du dispositif de collecte et de recyclage proposé par Ecosystem pour les DEEE issus des Produits qu'elle commercialise. A ce titre, RHEAVENDORS France règle à Ecosystem une contribution sur chaque produit mis sur le marché français, qu'elle refacture à l'identique à ses clients. Ce montant refacturé ne pourra donner lieu à aucune remise, ristourne ou rabais. Ci-dessous, la grille tarifaire en vigueur suivant la catégorie des Produits vendus et susceptible d'évolution sans préavis :

Type d'équipements	Free standing chaud	Table top chaud (> 30kg)	Office coffee service (<=30kg)	Free standing froid	Table top froid	Fontaine à boisson
Contribution unitaire HT/ appareil	19.00 €	5.75 €	2.40 €	34.00 €	17.00 €	3.20 €