

Avec Vitale et Tempo 3, Azkoyen fait coup double

Après les lancements des nouvelles offres freestanding autour de Sienna, Azkoyen investit le marché de l'OCS avec Vitale et retravaille complètement sa ligne Tempo.

Une offre OCS bien pensée



Avec Vitale, Azkoyen entre lui aussi dans le club des fabricants désireux de disposer d'un petit concept dédié au marché de la vente à emporter. Vitale est avant tout un petit concept compact d'une largeur frontale de 30,5 cm pour une hauteur de 56 cm. Son principe se veut avant tout des plus simples avec un clavier de 7 sélections frontales et directes permettant d'obtenir l'ensemble des boissons désirées. Le panneau frontal est du reste étudié pour laisser la plus grande place possible à la personnalisation. Compacte et intuitive d'utilisation, elle est également autonome en eau, car munie d'un réservoir de 4 litres facilement accessible et muni d'une poignée pour une manutention simple. Fort de son expérience Vending, Azkoyen a doté les différents modèles qui composent la gamme des éléments de la ligne Sienna : bols mixers, bacs, groupe café plastique sont tous dérivés et communs avec les automates freestanding, de sorte que les professionnels ne soient en rien perturbés par l'approche technique de ces nouvelles petites machines dédiées au marché de l'OCS. « Nous avons, précise Jean-Pierre François, cherché à optimiser le quotidien opérationnel de cette gamme. » À titre d'exemple, les produits sont directement accessibles par le dessus du dispenser et ne demandent aucune ouverture de porte. Trois modèles distincts sont proposés : une Vitale I pour instant, dotée de 4 bacs solubles permettant d'associer un café, un décaféiné, un chocolat et un lait, pouvant ainsi créer des boissons composées. Parallèlement, Azkoyen décline deux autres versions, l'une espresso via le groupe café plastique Azkoyen, l'autre mixte (Vitale espresso + 2), associant la même offre café grains, mais en y adossant deux bacs solubles. Une offre OCS dotée d'un prix attractif avoisinant 650 euros.



Tempo 3 ou l'automatisme repensé

Pour sa 3^{ème} génération de Tempo, Azkoyen a souhaité là aussi remettre à plat l'ensemble de son approche en travaillant autour des éléments standards qui composent d'ores et déjà la gamme Sienna. « La majeure partie des composants sont communs, précise Jean-Pierre François. »

Deux modèles composent l'offre : Tempo M et Tempo L, offrant sur une base table top des capacités respectives de 210 et 320 gobelets, et proposant toutes deux 12 sélections directes éclairées par leds lumineuses et dotées de larges étiquettes permettant de construire un menu. Mais la grande nouveauté de ces deux automates table top reste avant tout la diversité des offres boissons chaudes dont elle dispose. Tempo L propose un modèle instant (Li) doté de 6 bacs solubles voire d'un 7^{ème} bac intégré à sa porte pour le sucre. De même, la version espresso (Tempo Le) propose outre la Grande café et son bac, 4 bacs solubles voire un 5^{ème} pour le sucre dans sa porte. Le modèle Tempo M propose seulement un bac soluble en moins, comparé à la version L, mais conserve l'option du bac sucre dans la porte. Avec cette nouvelle gamme Tempo, Azkoyen se dote d'un véritable argument concurrentiel, car si les automates restent des table top (210 et 320 gobelets de capacité), ils disposent néanmoins d'une réelle opportunité de diversification par les boissons proposées. Ce qui dans bien des cas évite de choisir entre le thé ou le potage, ou alors proposer différents cafés ou décaféinés. Ceci ne doit plus laisser les professionnels indifférents.

