

Bolero (Turbo)

Per bevande calde selezionate,
preparate con ingredienti solubili a scelta.



Se cercate rapidità ed efficienza, la serie Bolero è la soluzione perfetta per preparare specialità di caffè, cioccolata calda e tè.

www.bravilor.it

Il gusto della qualità in tutto il mondo

**BRIVILOR
BONAMAT**



Tecnologia, rapidità ed efficienza comprovate

Gli ingredienti istantanei confermano la loro popolarità in molte parti del globo, in particolare grazie alla lunga conservazione e l'elevata flessibilità d'uso. Rapida, semplice e di lunga durata. Ecco le caratteristiche della serie Bolero.

Basta scegliere la bevanda desiderata e Bolero preparerà una tazza di caffè, cappuccino o caffelatte in un batter d'occhio. Selezionate prima l'intensità e il volume sul display, altrimenti troverete la bevanda già pronta nella tazza in un attimo!

L'uscita separata eroga l'acqua calda per il tè.

Bolero è adatta a tutti gli ambienti

Il gran numero di modelli della gamma permette di trovare la macchina istantanea Bolero adatta a ogni situazione. La manutenzione è semplice ed efficiente. Il touch screen e il design sono pienamente in linea con gli standard più recenti e si fondono alla perfezione con qualsiasi interno.

Data la rapidità e la semplicità di preparazione delle bevande, Bolero è ideale per le sale d'attesa delle aree pubbliche e per gli ambienti self-service. Anche le macchine istantanee del settore sanitario sono una soluzione perfetta per la preparazione di bevande nutritive e pasti liquidi.

Riempire il termos non è mai stato così facile

Le versioni da 3kW sono state introdotte proprio per il riempimento di decanter, poiché la taglia della bevanda può essere impostata fino a 2000 ml. In questo caso ti consigliamo vivamente di utilizzare il rialzo, per aumentare l'altezza del rubinetto da 120 mm a 240 mm, perfetta per riempire le caraffe.

Vantaggi

- Rapido e intuitivo
- Tecnologia comprovata
- Realizzata con materiali robusti e di alta qualità, come acciaio inox e plastiche senza BPA
- Acqua calda da un erogatore separato
- Intensità e volume del caffè (S/M/L) selezionabili direttamente sul display
- Modalità Eco e isolamento della caldaia per consumi energetici ridotti
- Programmi di risciacquo e decalcificazione semplificati
- Sistemi di miscelazione brevettati, che riducono sensibilmente i depositi di ingredienti
- I contenitori trasparenti semplificano il rabbocco
- Contatori giornalieri e cumulativi
- Numerose impostazioni programmabili per ottimizzare le bevande selezionate

Pagamenti cashless

La nuova serie può essere aggiornata per accettare pagamenti contactless o con carta. È necessario un set di servizio MDB per collegare la macchina al sistema (di pagamento) online. La connettività offre molte opportunità, come la possibilità di pianificare i processi di routine in maniera più efficiente, riducendo i tempi di inattività della macchina.

Etichettatura personalizzata

La serie Bolero si presta benissimo anche ad azioni di marketing. Innanzitutto, è possibile impostare uno screensaver personalizzato per il touch screen a colori. Anche lo sfondo e le immagini delle bevande possono essere progettati in base alle specifiche del cliente. In questo modo, potrete utilizzare Bolero come strumento di comunicazione per la promozione del vostro marchio.

Bolero 11
senza erogatore
dell'acqua calda



Bolero 21
con erogatore
dell'acqua calda



Bolero 32/43
con erogatore dell'acqua calda



Da 1 a 3 specialità di caffè

Il modello piccolo di Bolero è disponibile con uno o due contenitori. I contenitori sono trasparenti, in modo da poter verificare senza difficoltà quando è necessario riempirli.

Bolero 11

Bolero 11 è dotato di un contenitore grande. Questo modello è realizzato per la preparazione di una sola bevanda calda, ad esempio il cioccolato caldo o caffè.

Sono disponibili due versioni: con e senza acqua calda. L'erogatore separato eroga l'acqua calda per il tè.

Bolero 21

Se si sceglie l'opzione con due contenitori, è possibile riempirne uno con caffè istantaneo e l'altro con del latte in polvere. Questo vi permetterà di preparare specialità di caffè, come cappuccino e caffelatte e latte macchiato. Bolero 21 è disponibile con e senza erogatore aggiuntivo di acqua calda.

Fino a 36 bevande calde

Volete ampliare la gamma di bevande? Allora, scegliete il modello più grande. Questo modello è disponibile con tre o quattro contenitori, per una maggiore varietà di bevande calde. L'acqua calda si eroga sempre da uscita separata.

Aggiungendo del cacao, è possibile ampliare la gamma di specialità di caffè con bevande calde come mocaccino o cioccolata con latte.

Il display offre un massimo di 4 pagine, ciascuna con massimo 9 bevande.

Bolero 32 e Bolero 43

Bolero 43 e Bolero 32 sono in grado di contenere, rispettivamente, fino a quattro e tre ingredienti istantanei.

La scelta tra tre e quattro contenitori dipende principalmente dalla varietà di bevande che si desidera preparare.



Solo

Oltre alle macchine istantanee Bolero, Bravilor Bonamat offre Solo, un erogatore separato per la cioccolata calda. Basta premere il pulsante e la cioccolata si riverserà direttamente nella tazza. Le quantità di acqua e cacao possono essere programmate in base alla grandezza della tazza.



Solo



Bolero Turbo 403

Bolero Turbo XL 403



Per elevati volumi di bevande calde solubili

Alcuni ambienti richiedono una capacità maggiore. Nel settore sanitario, ad esempio, molti ospiti e visitatori prendono caffè e tè in maniera ininterrotta e per l'intera giornata. Ma caffè e tè devono essere pronti rapidamente anche nel corso di eventi, nell'ora di picco della pausa pranzo nei centri congressuali. Ed è proprio per questi casi che Bravilor Bonamat ha realizzato le macchine Bolero Turbo (XL).

- Entrambe le macchine sono in grado di preparare simultaneamente due termos da 2 l in 90 secondi.
- Entrambe le macchine sono disponibili nella versione da 400V, che consente di aumentare ulteriormente la capacità oraria e di preparare quasi 1.000 tazze in un'ora.
- Entrambe le macchine dispongono di una griglia di alloggiamento per tazze e mug.
- Inoltre, le unità Bolero Turbo sono dotate di un display digitale che indica i nomi delle bevande.
- In base al numero di contenitori e agli ingredienti istantanei selezionati, è possibile preparare fino a 8 bevande calde come caffè, cappuccino, caffelatte o cioccolata calda. L'acqua calda viene erogata attraverso un erogatore separato centrale.
- Sono inclusi anche segnale di decalcificazione, programma di risciacquo, funzione di risciacquo (direttamente sul pannello di controllo) e contatori giornalieri/cumulativi.

Bolero Turbo è la soluzione ad alto volume della serie Bolero.



Brocche sottovuoto in acciaio inox

Bravilor Bonamat offre anche delle brocche sottovuoto. Queste brocche, di alta qualità e a doppia parete, sono disponibili in formati da 0,9 l, 1 l, 1,2 l, 1,5 l e 2 l.

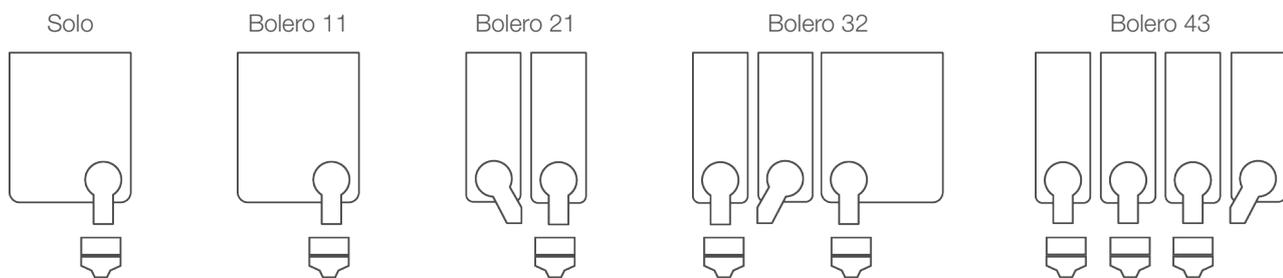
Grazie alle caratteristiche di isolamento termico, la brocca mantiene la qualità del caffè perfettamente inalterata.

**/// BRAVILOR
BONAMAT**





Specifiche tecniche Solo e Bolero



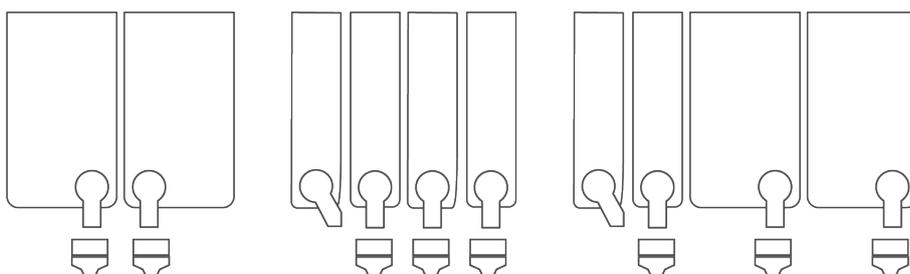
| Specifiche | Solo | Bolero 11 ¹ | Bolero 21 ¹ | Bolero 32 | Bolero 43 |
|--|---|--|--|--|--|
| Volume dei contenitori | 1x3,2 l | 1x3,2 l | 2x1,3 l | 1x3,2 l + 2x1,3 l | 4x1,3 l |
| Connessione elettrica Connessione elettrica versione da 3kW | 230V~ 50/60Hz 2100W - | 230V~ 50/60Hz 2230W 230V~ 50/60Hz 3100W | | 230V~ 50/60Hz 2230W - | |
| Dimensioni (lpxh) Dimensioni (lpxh) con supporto | 170x385x512 mm - | 190x440x590 mm 190x440x715 mm | | 315x440x590 mm 315x440x715 mm | |
| Altezza erogatore Altezza erogatore con supporto | 120 mm - | 120 mm 120-240 mm ² | 120 mm 120-240 mm ² | 120 mm 120-240 mm ² | 120 mm 120-240 mm ² |
| Raccordo per l'acqua | sì | sì | sì | sì | sì |
| Pressione dell'acqua | minimo 1 bar | minimo 1 bar | minimo 1 bar | minimo 1 bar | minimo 1 bar |
| N. di bevande | 1 | 1 + acqua calda | 3 + acqua calda | fino a 35 + acqua calda | fino a 35 + acqua calda |
| Bevande (predefinito) | cioccolata calda | cioccolata calda o caffè | caffè/topping caffè caffè lungo caffelatte cappuccino cappuccino scuro espresso espresso doppio latte macchiato caffè + latte | caffè/topping/cacao caffè caffè lungo caffelatte cappuccino (scuro) espresso (doppio) latte macchiato mocaccino cioccolata calda cioccolata con latte | caffè/topping/cacao/ ristretto caffè caffè lungo caffelatte cappuccino (scuro) espresso (doppio) latte macchiato mocaccino cioccolata calda cioccolata con latte |
| Uso consigliato tazze al giorno Uso consigliato ambiente | 100 tazze al giorno 10-35 utilizzatori | 160 tazze al giorno 35-60 utilizzatori | | 160 tazze al giorno 35-60 utilizzatori | |
| Produzione oraria Produzione oraria versione da 3kW | 20 l (160 tazze) - | 30 l (240 tazze) 36 l (288 tazze) | | 30 l (240 tazze) - | |
| Tempo di erogazione per tazza (125 ml) | circa 11 sec. | circa 11 sec. | circa 11 sec. | circa 11 sec. | circa 11 sec. |
| Etichetta di energia | A+ | A+ | A+ | A+ | A+ |

1 Questo modello è disponibile anche senza erogatore dell'acqua calda.

2 Rimuovendo lo sgocciolatoio, è possibile inserire una brocca sottovuoto più grande. In tal caso, l'altezza dell'erogatore sarà di 290 mm.



Specifiche tecniche Bolero Turbo (XL)



| Specifiche | Bolero Turbo 202 | Bolero Turbo 403 | Bolero Turbo XL 403 |
|---|---|--|--|
| Volume dei contenitori di ingredienti solubili | 2x5,3 l | 4x2,4 l | 2x2,4 l + 2x5,3 l |
| Connessione elettrica | 230V~ 50/60Hz 3500W 400V 3N~ 50/60Hz 10500W | 230V~ 50/60Hz 3500W 400V 3N~ 50/60Hz 10500W | 230V~ 50/60Hz 3500W 400V 3N~ 50/60Hz 10500W |
| Dimensioni (lpxh) | 333x484x812 mm | 333x484x812 mm | 473x475x812 mm |
| Altezza erogatore | 110-247 mm | 110-247 mm | 110-247 mm |
| Raccordo per l'acqua | sì | sì | sì |
| Pressione dell'acqua | minimo 1 bar | minimo 1 bar | minimo 1 bar |
| N. di bevande (con o senza dimensione volume) | fino a 2 + acqua calda | fino a 8 + acqua calda | fino a 8 + acqua calda |
| Bevande (predefinito) | <u>2x caffè</u> per riempimento simultaneo — tazza — ¼ termos — ½ termos — termos intero | <u>2x caffè/topping/cacao</u> caffè (simultaneamente) caffelatte cappuccino cioccolata calda | <u>2x caffè/topping/cacao</u> caffè (simultaneamente) caffelatte cappuccino cioccolata calda |
| Uso consigliato tazze al giorno Uso consigliato ambiente | 650 tazze al giorno 60-200 utilizzatori | 650 tazze al giorno 60-200 utilizzatori | 650 tazze al giorno 60-200 utilizzatori |
| Produzione oraria 230V Produzione oraria 400V | 40 l (320 tazze) 120 l (960 tazze) | 40 l (320 tazze) 120 l (960 tazze) | 40 l (320 tazze) 120 l (960 tazze) |
| Tempo di erogazione getto singolo Tempo di erogazione getto doppio | circa 45 sec. 1x2 l circa 90 sec. 2x2 l | circa 45 sec. 1x2 l circa 90 sec. 2x2 l | circa 45 sec. 1x2 l circa 90 sec. 2x2 l |
| Etichetta di energia | A+ | A+ | A+ |

www.bravilor.it

L'azienda si riserva la possibilità di apportare modifiche senza preavviso. 904.761.016F

Il gusto della qualità in tutto il mondo

BRAVILOR
BONAMAT