Bolero (Turbo)

Propose simplement les meilleures spécialités de café avec les ingrédients instantanés de votre choix.

La série Bolero est la solution parfaite pour la préparation de boissons chaudes à base de produits solubles (café, chocolat, lait...) et de thé avec rapidité et efficacité.

Technologie éprouvée, rapidité et efficacité

Les ingrédients instantanés sont toujours populaires presque partout dans le monde et ce n'est pas uniquement pour leur longue durée de conservation et la souplesse de leur utilisation. Rapide, simple et durable. Ces termes sont des caractéristiques de la série Bolero. Il vous suffit de choisir votre boisson préférée et la Bolero prépare en un clin d'oeil une tasse de café, de chocolat ou de cappuccino par exemple. Le réglage des recettes de boissons se fait lors de la programmation, mais l'écran tactile permet aussi de façon très intuitive de choisir l'intensité de votre café, ainsi que la taille (S-M-L) de la tasse. Tout se fait très simplement et très rapidement ! Nos Bolero sont également équipées d'un bouton séparé pour tirer l'eau chaude pour le thé.

Bolero est adaptée à de nombreux sites

La gamme Bolero comprend de multiples modèles pour pouvoir répondre à chaque besoin. La maintenance est simple et efficace. L'écran tactile et le design sont conformes aux dernières normes et s'adaptent à tous les environnements intérieurs. La Bolero est parfaitement adaptée aux salles d'attente dans les zones publiques et aux sites de self-service car la préparation des boissons est rapide et facile. Les machines pour boissons instantanées sont également une solution idéale pour la préparation de boissons nutritives dans l'industrie des soins.

Remplir les carafes n'a jamais été aussi facile

La version 3kW a été spécialement développée pour le remplissage de pichets jusqu'à 2 L, comme le permet la programmation. Nous recommandons fortement dans ce cas d'utiliser notre rehausse en option. Celle-ci permet d'augmenter la hauteur sous robinet de 20 mm pour la faire passer de 120 à 240 mm, permettant ainsi le remplissage de pichets.

Profitez des avantages

- Rapide et facile à utiliser
- Technologie éprouvée
- Fabriquée en matériaux robustes de grande qualité tels que l'acier inoxydable et des plastiques sans BPA
- Sortie eau chaude séparée
- Écran tactile offrant le choix du volume de la tasse (S/M/L) et de l'intensité du café
- Mode Eco et isolation de la chaudière pour une moindre consommation d'énergie
- Programmes simples pour le rinçage et le détartrage
- Unité de mixage brevetée à revêtement anti-adhérent
- Bacs transparents, faciles à remplir
- Compteurs (journalier et totalisateur)
- Programmation de multiples réglages pour optimiser les boissons de votre choix

Système de paiement

La nouvelle série peut être adaptée pour accepter le paiement sans contact ou une carte bancaire. Vous avez besoin d'un kit de service MDB pour connecter la machine au système (de paiement) en ligne. La connectivité ouvre de nombreuses possibilités telles que, par exemple, la planification plus efficace des processus de routine et la réduction du temps de mise hors service de la machine. N'hésitez pas à nous questionner sur la télémétrie et d'autres options.

Marquage personnalisé

La Bolero peut également être utilisée comme outil de marketing, de communication et de promotion de votre marque. Contactez-nous pour connaître les options de personnalisation de nos différents modèles.

Bolero 11
sans robinet d'eau chaude

Bolero 21
avec robinet d'eau chaude

Bolero 32/43
avec robinet d'eau chaude

1 à 3 boissons chaudes

Le petit modèle de la Bolero est proposé avec un ou deux bacs. Les bacs sont transparents, facilitant le contrôle du besoin de remplissage.

Bolero 11

La Bolero 11 dispose d'un grand bac. Ce modèle ne sert qu'une boisson chaude : chocolat ou café par exemple. Mais nous proposons deux modèles : avec et sans eau chaude. Le robinet d'eau chaude séparé fournit de l'eau chaude pour du thé.

Bolero 21

Ce modèle est équipé de 2 bacs pour produits solubles (café, chocolat, lait, produit pré-mixé...) et vous permet donc de proposer, en plus des 2 boissons de base, une recette combinant les produits des 2 bacs telle que café au lait, cappuccino, café latte... La Bolero 21 est également proposée avec ou sans robinet d'eau chaude pour le thé par exemple.

Jusqu'à 36 boissons chaudes

Si vous souhaitez proposer une large carte de boissons chaudes, optez pour notre modèle large équipé de 3 ou 4 bacs et d'un tirage eau chaude séparé.

Ainsi, vous pourrez composer votre carte de recettes avec les 3 ou 4 boissons de base et en y ajoutant les recettes combinant les produits entre eux pour proposer un vaste choix de boissons chaudes.

La carte des boissons peut s'étendre sur jusqu'à 4 écrans de 9 recettes chacun.

Bolero 32 et Bolero 43

La Bolero 32 est équipée de 3 bacs pour produits solubles. La Bolero 43, elle, en possède 4. Choisir l'un ou l'autre modèle dépend de la diversité de boissons que vous souhaitez proposer.

Solo

Bravilor propose, en dehors sa gamme de machines à boissons instantanées Bolero, une petite chocolatière toute simple : la Solo. Un simple appui sur un bouton suffit pour obtenir un délicieux chocolat chaud. Le réglage de la dose de 8 à 24 cl se fait manuellement.

Solo

Bolero Turbo 403

Bolero Turbo XL 403

Série Turbo, de grands volumes produits rapidement

Certaines situations nécessitent des machines pouvant produire de grands volumes très rapidement. Dans le secteur de la santé (hôpitaux & maisons de retraite) par exemple, le service des boissons chaudes (café, chocolat, lait, thé et même soupe) s'étale du matin jusqu'au soir, avec de grands volumes à produire à une heure précise et en un laps de temps assez court. Il en est de même dans certains sites évènementiels (centres de conférence par exemple) où il existe des périodes de pointe pour la demande de boissons chaudes. Bravilor Bonamat propose les machines Bolero Turbo et Bolero Turbo XL pour répondre à ces besoins.
Ces 2 modèles offrent les caractéristiques suivantes :

- Production simultanée de deux pichets de 2 L remplis en 90 secondes
- Version 400V triphasé pour augmenter la capacité horaire, avec presque 1 000 tasses par heure
- Tablette rabattable pour le remplissage de tasses au lieu de pichets
- Affichage des sélections de boissons avec couleur associée à celle de la sortie boisson (gauche/droite)
- Jusqu'à 8 sélections de boissons
- 3 volumes : tasse, petit et grand pichet réglables de 2 cl à 2 L
- Horloge à 4 plages de programmation
- Volume préférentiel par défaut : tasse ou pichet. Sélection temporaire possible d'un autre volume
- Verrouillage du clavier de commande et des programmations
- Désactivation possible d'une ou plusieurs sélections, y compris l'eau chaude
- Fonction copie : duplication des réglages et changement de la configuration par chipcard
- Signal de détartrage, programmes de détartrage et rinçage (touche rinçage interne ou externe), compteurs (journalier et totalisateur)

La Bolero Turbo est la solution «Grands Débits» de la série Bolero.

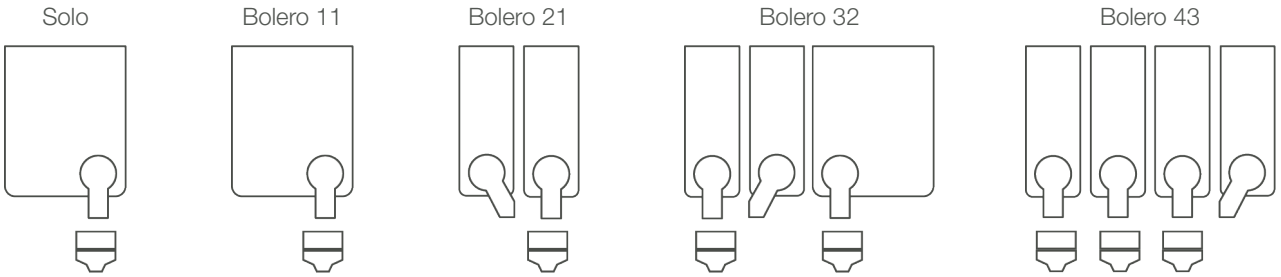
Bouteilles isolantes en acier inoxydable

Bravilor Bonamat propose également des bouteilles isolantes. Ces bouteilles à double paroi de grande qualité sont disponibles en : 0,9 L, 1 L, 1,2 L, 1,5 L et 2 L.

Avec leurs propriétés d'isolation thermique, les bouteilles isolantes maintiennent votre café dans de parfaites conditions.

BRAVILOR BONAMAT

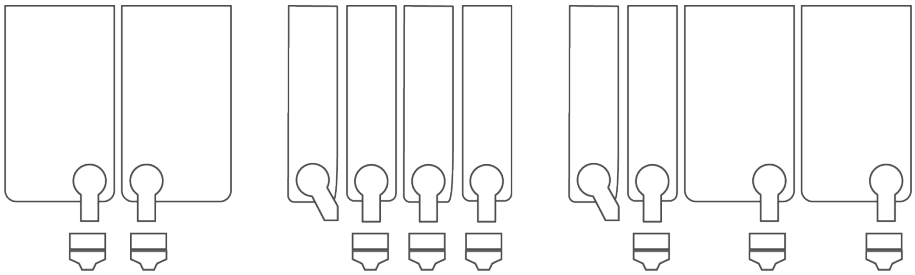
Caractéristiques techniques Solo et Bolero



Détails techniques	Solo	Bolero 11[1]	Bolero 21[1]	Bolero 32	Bolero 43
Nombre et volume des bacs de produits solubles	1x3,2 l	1x3,2 l	2x1,3 l	1x3,2 l + 2x1,3 l	4x1,3 l
Alimentation électrique Alimentation électrique | version 3kW	230V~ 50/60Hz 2100W -	230V~ 50/60Hz 2230W 230V~ 50/60Hz 3100W		230V~ 50/60Hz 2230W -	
Dimensions (lxpxh) Dimensions (lxpxh) avec rehausse	170x385x512 mm -	190x440x590 mm 190x440x715 mm		315x440x590 mm 315x440x715 mm	
Hauteur sous tirage Hauteur sous tirage avec rehausse	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]
Raccordement eau 20/27	oui	oui	oui	oui	oui
Pression d'eau	1 bar au min.	1 bar au min.	1 bar au min.	1 bar au min.	1 bar au min.
Nombre de boissons	1	1 + eau chaude	3 + eau chaude	jusqu'à 35 + eau chaude	jusqu'à 35 + eau chaude
Boissons (par défaut)	chocolat chaud	chocolat chaud ou café ou lait	café/topping café café crème café latte cappuccino cappuccino noir espresso double espresso latte macchiato café au lait café + lait	café/premix/chocolat café café crème café latte cappuccino (noir) (double) espresso latte macchiato Mélange viennois moccachino chocolat chaud chocolat chaud deluxe espress-choc espresso-choc	café/premix/chocolat/ristretto café café crème café latte cappuccino (noir) (double) espresso latte macchiato Mélange viennois moccachino chocolat chaud chocolat chaud deluxe espress-choc espresso-choc
Utilisation conseillée tasses par jour | environnement	100 tasses par jour 10-35 employés	160 tasses par jour 35-60 employés		160 tasses par jour 35-60 employés	
Capacité horaire Capacité horaire | version 3kW	20 l (160 tasses) -	30 l (240 tasses) 36 l (288 tasses)		30 l (240 tasses) -	
Temps de préparation par tasse (125 ml)	env. 11 sec.	env. 11 sec.	env. 11 sec.	env. 11 sec.	env. 11 sec.
Label énergétique	A+	A+	A+	A+	A+

1 Ce modèle est également disponible sans robinet d'eau chaude.
2 En retirant l'égouttoir vous pouvez placer une bouteille isolante plus grande. La hauteur du robinet est alors de 290 mm.

Caractéristiques techniques Bolero Turbo (XL)



Détails techniques	Bolero Turbo 202	Bolero Turbo 403	Bolero Turbo XL 403
Nombre et volume des bacs de produits solubles	2x5,3 l	4x2,4 l	2x2,4 l + 2x5,3 l
Alimentation électrique	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
Dimensions (lxpxh)	333x484x812 mm	333x484x812 mm	473x475x812 mm
Hauteur sous tirage	110-247 mm	110-247 mm	110-247 mm
Raccordement eau 20/27	oui	oui	oui
Pression d'eau	1 bar au min.	1 bar au min.	1 bar au min.
Nombre de boissons (avec ou sans indication de volume)	jusqu'à 2 + eau chaude	jusqu'à 8 + eau chaude	jusqu'à 8 + eau chaude
Boissons (par défaut)	2x café pour un remplissage simultané — tasse — ¼ carafe — ½ carafe — carafe pleine	2x café/premix/chocolat café (en même temps) café latte cappuccino chocolat chaud	2x café/premix/chocolat café (en même temps) café latte cappuccino chocolat chaud
Utilisation conseillée | tasses par jour Utilisation conseillée | environnement	650 tasses par jour 60-200 employés	650 tasses par jour 60-200 employés	650 tasses par jour 60-200 employés
Capacité horaire | 230V Capacité horaire | 400V	40 l (320 tasses) 120 l (960 tasses)	40 l (320 tasses) 120 l (960 tasses)	40 l (320 tasses) 120 l (960 tasses)
Temps de préparation | tirage simple Temps de préparation | tirage double	env. 45 sec. 1x2 l env. 90 sec. 2x2 l	env. 45 sec. 1x2 l env. 90 sec. 2x2 l	env. 45 sec. 1x2 l env. 90 sec. 2x2 l
Label énergétique	A+	A+	A+

www.bravilor.com

Sous réserve de modifications. 904.761.002E

Le goût et la qualité au cœur du monde

BRAVILOR BONAMAT