

2023

Gamme Bravilor

Machines à café, lait, eau chaude



Une large gamme de matériels pour chacun de vos besoins.
Performants, fiables, durables et simples.

www.bravilor.com

Le goût et la qualité au cœur du monde

BRIVILOR
BONAMAT



Machines à café expresso grains

Séries Sprso - Sego - Esprecious
Café expresso grains + boissons gourmandes.

Toutes les recettes café sont préparées à partir de café grains.

Sprso : double sortie boisson, 1-2 kg café grains / semaine

1 modèle : 1 bac à café grains + réfrigérateur lait en option

Sego : 1 sortie boisson, 2-4 kg café grains / semaine

- Sego 12 : 1 bac à café grains + 2 bacs à produits solubles

Prééquipées pour fonctionner avec réfrigérateur à lait :

- Sego 11 L : 1 bac à café grains + 1 bac à produits solubles

- Sego 12 L : 1 bac à café grains + 2 bacs à produits solubles

Esprecious : double sortie boisson, 4- 6 kg café grains/ semaine

- Esprecious 11 : 1 bac à café grains + 1 bac à produits solubles

- Esprecious 12 : 1 bac à café grains + 2 bacs à produits solubles

- Esprecious 22 : 2 bacs à café grains + 2 bacs à produits solubles

Prééquipées pour fonctionner avec réfrigérateur à lait :

- Esprecious 11 L : 1 bac à café grains + 1 bac à produits solubles

- Esprecious 21 L : 2 bacs à café grains + 1 bac à produits solubles

Atouts

- Qualité exceptionnelle d'extraction
- 50 à 150 boissons /H, 30 L/H boissons instantanées
- Machines très silencieuses et compactes
- Écran tactile intuitif personnalisable
- Grande simplicité d'utilisation et de programmation
- Machine communicante via protocole MDB
- Rinçage automatique et programmable
- Instructions (maintenance / programmation) intégrées

Cible

- C.H.R. (self ou arrière bar)
- Restauration commerciale
- Bureaux, salles d'attente, boulangeries...

Machines à boissons instantanées

Séries Solo - Bolero - Rivero
Café, chocolat, lait, soupe... + eau chaude.

La technologie évolue pour des boissons instantanées plus savoureuses. Les produits solubles sont d'excellente qualité et sont couramment utilisés pour leurs avantages : rapidité de préparation, facilité d'emploi, durée de conservation.

Une vaste gamme de machines à boissons chaudes instantanées et/ou à café liquide, pour petits ou grands débits (de 20 à 120 L/H), de 1 à 6 bacs pour une large carte de boissons.

Café, chocolat, lait, soupe ou multi-boissons, les séries Solo, Bolero, Rivero couvrent tous les besoins.

Atouts

- Machines robustes, carrossées inox de haute qualité
- Grande simplicité d'utilisation et de programmation
- 3 doses réglables de 2 à 72cl ou 2 L selon modèle
- Désactivation possible d'un ou plusieurs volumes
- Unité de mixage brevetée à revêtement anti-adhérent
- Duplication des réglages : sauvegarde et transfert des données de réglage sur plusieurs machines

Cible

- C.H.R.
- Restauration commerciale
- Collectivités (hôpitaux, maisons de retraite, cafétérias)
- Bureaux



Machines à café filtre

Séries Mondo - Matic - TH - THa - RLX
Café filtre en pichets, thermos ou réserves fixes.

Ces machines à café filtre classique, dites à filtration rapide, ont fait notre réputation depuis plus de 60 ans. Elles préparent très rapidement un pichet, un thermos, ou une réserve fixe de délicieux café filtre frais. Il suffit de placer un filtre papier dans le porte-filtre, de le remplir de café moulu et d'appuyer sur la touche ON. Un signal sonore et lumineux vous informe dès que le café est prêt.

- Mondo / Matic : à pichets, avec ou sans raccordement eau
- TH / THa : à thermos (Airpot), avec ou sans raccordement eau
- RLX : à pichets, Airpot, ou réserves fixes + eau chaude / vapeur

Atouts

- La référence dans le monde de la filtration
- Solidité, fiabilité, simplicité d'utilisation
- Carrosserie et porte-filtre tout inox
- Signal d'entartrage
- Thermostat de sécurité contre la chauffe à sec
- Plaques chauffantes téflonnées auto-régulées (pichets)
- 1 ou 2 productions café simultanées et indépendantes

Cible

- Offices hospitaliers jusqu'à 50 lits
- Hôtels jusqu'à 50 chambres : service table ou buffet
- Bureaux, salles de séminaires
- Petite restauration, fast foods, campings

Machines à café à containers

Séries B & B-HW
Café filtre en containers transportables.

Pour de grands volumes, de 5 à 80 L de café filtre.

Les machines des séries B produisent le café dans des containers électriques (5 à 40 L). La série B-HW se distingue par un tirage eau chaude séparé (pour le thé ou la soupe). Les containers électriques peuvent être transportés sur un chariot de service, en milieu hospitalier par exemple.

Nombreuses versions à 1 ou 2 containers :

- Version table : sur socle, avec 1 à 2 containers café de 5 à 40 L
- Version murale : sur console, avec 1 à 2 containers café de 5 à 40 L
- Version DUO : sur socle, 1 container café est remplacé par une laitère

Atouts

- Solidité, fiabilité
- Rapidité de production
- Conception tout inox
- Signal d'entartrage
- Horloge de démarrage de la production
- Nombreuses sécurités pour un grand confort de travail

Cible

- Centres hospitaliers en production centralisée
- Hôtels à partir de 50 chambres : service table ou buffet
- Bureaux, salles de séminaires
- Lycées, maisons de retraite, centres de vacances

**BRAVILOR
BONAMAT**



Machines à café “Freshbrew”

Séries FreshMore - FreshGround Café filtre + boissons gourmandes.

Avec écran tactile personnalisable ou clavier à touches.
Les machines à café filtre dites “Freshbrew” préparent du café filtre à la demande, à la tasse, au bol ou au pichet jusqu’ à 1 L et offrent également une belle carte de boissons chaudes (cappuccino, lait, chocolat...).

Les FreshMore fonctionnent avec du café moulu et sont proposées avec 1 bac à café + 2 bacs à produits solubles.

Les FreshGround préparent le café filtre selon la méthode “du grain à la tasse”. Équipées d’un moulin à café intégré, elles existent avec 1 bac à café grains + 2 ou 5 bacs à produits solubles.

Atouts

- Un délicieux café filtre frais, préparé à la demande
- Grande simplicité d’utilisation
- Clavier de commande à rétro-éclairage (couleurs réglables)
- Paramétrages personnalisables
- Programmes de détartrage et de rinçage
- Compteurs des consommations (jour & total)
- 3 sélections - tasse, bol, pichet - réglables de 4 cl. à 1

Cible

- Hôtels jusqu’à 50 chambres : service table ou buffet
- Bureaux, salles de séminaires

Machines à recettes multiples

Série Aurora Café filtre personnalisé, en container isotherme.

Les machines Aurora préparent le café filtre directement dans un container isotherme transportable de 5,7 L. Trois recettes de café sont préprogrammées de série : café léger, moyen et corsé. Jusqu’à 25 autres recettes de café personnalisées ou “maison” peuvent être créées, selon des réglages précis de paramètres multiples (température de l’eau, pré-infusion, durée d’infusion, temps de chauffe...). Ces recettes peuvent ensuite être sauvegardées sur carte RFID pour transfert sur d’autres machines du même modèle.

4 modèles : petit - grand - simple production - double production.

Atouts

- Conception tout inox
- Un café “maison” selon une recette personnelle
- Arômes, goût et force du café magnifiés
- 4 sélections : 1,9 L - 2,2 L - 3,8 L - 5,7 L
- Système de chauffe sans clapet (réduction des interventions liées à l’entartrage)
- Carte RFID : transfert des réglages vers d’autres machines Aurora

Cible

- Établissements spécialisés en cafés particuliers et uniques
- Établissements chaînés / petite restauration



Générateurs eau chaude

Séries RLX - HWA

Générateurs de table pour thé, soupe, ...

Série HWA, 8 modèles :

- HWA 8 & 12 : modèles cylindriques à remplissage manuel ou automatique, réserve = 8 L & 12 L, capacité/H = 30 L
- HWA 3 / 6 / 14 & 21 : modèles rectangulaires à tirage manuel, remplissage manuel ou automatique, réserve = 3 L - 5,6 L - 13,1 L - 20,7 L, capacité/H = 15 L - 30 L - 30 L /- 60 L
- HWA 6D & 14D : modèles rectangulaires à remplissage et dosage automatiques, réserve = 5,6 L - 13,1 L, capacité/H = 30 L

Série RLX, 2 modèles à remplissage automatiques :

- RLX 3 : réserve 1,5 L, capacité/H = 18 L
- RLX 4, avec vapeur : réserve 1,8 L, capacité/H = 18 L

Atouts

- Fiabilité, longévité, solidité
- Grande facilité d'utilisation
- Structure inox
- Robinet de tirage anti-gouttes
- Thermostat de chauffe
- Sécurité contre la chauffe à sec

Cible

- Collectivités (hôpitaux, maisons de retraite, cafétérias)
- C.H.R.

Laitières et chauffe-briques

Séries HM - CB

Lait frais chaud, lait (ou soupe) en briques.

Les laitières de la série HM chauffent le lait au bain-marie.

Conçues avec une double paroi tout inox polie miroir, ces laitières chauffent le lait sans risque qu'il brûle et adhère aux parois. 4 modèles sont proposés, dont la HCM avec agitateur magnétique pour le lait chocolaté, avec une réserve de 5 L à 20 L et une capacité horaire de 14 à 20 L.

Les chauffe-briques de la série CB sont à bain-marie ou à chauffage à sec. L'hygiène est garantie : briques chauffées fermées.

2 modèles à bain-marie :

- CB 3 (3 briques max)
- CB 6 (8 briques max)

1 modèle à chauffage à sec : CB 41 (4 briques max).

Atouts

- Fiabilité, longévité, solidité
- Grande facilité d'utilisation
- Conception tout inox
- Robinet de tirage anti-gouttes
- Thermostat de chauffe
- Sécurité contre la chauffe à sec
- Robinet de vidange sur le CB 6

Cible

- Collectivités (hôpitaux, maisons de retraite, cafétérias)
- C.H.R.



Équipements complémentaires

En complément de ses machines, Bravilor Bonamat propose de nombreux appareils pour une offre complète d'équipements.

- FreshMilk, module pour lait frais pour la série Esprecious L et autres réfrigérateur à lait pour la Sprso et la Segoo L
- Chauffe-tasses WHK, à 3 niveaux de chauffe indépendants et pouvant maintenir au chaud jusqu'à 120 tasses.
- Réchaud HP 2, avec 2 plaques chauffantes autorégulées pour le maintien au chaud du café dans des cruches.
- Containers électriques ou isothermes de 5 à 40 L.
- Chariots de distribution petit-déjeuner à 4 roues pivotantes
- Pompe à eau pour machines à raccordement installées sur des sites dépourvus d'une alimentation en eau.
- Systèmes de traitement de l'eau pour éliminer goût et odeur et prévenir nos machines contre la formation de tartre.
- Et de nombreux autres encore...

Tous ces appareils complémentaires permettent de répondre à des exigences supplémentaires.

Accessoires et consommables

Bravilor Bonamat propose de nombreuses solutions pour le service des boissons chaudes : cruches en verre, inox ou matière synthétique, Thermos à pompe de service Airport 2,2 L finition inox ou en matière synthétique en 5 coloris, pichets isothermes tout inox de 0,3 L à 2 L. Notre Station de distribution avec compartiments de rangement pour sucre, gobelets, cuillères... et pouvant recevoir jusqu'à 2 airpots vous permettra d'aménager un poste cafétéria harmonieux et élégant hors du point de production du café.

Une large palette de produits consommables, comme les filtres à café, le traitement de l'eau, les produits détartrant et détergent, pastilles de nettoyage pour Esprecious... vous permettra également d'optimiser l'utilisation de votre machine.



Expertise Bravilor

Tous nos matériels sont réalisés dans les meilleurs matériaux pour garantir la plus longue durée de vie possible.



Parce qu'un bon matériel est lié
à une bonne analyse du besoin



Il est indispensable de se poser les bonnes questions

NATURE DE L'ÉTABLISSEMENT À ÉQUIPER	<input type="checkbox"/> HÔTELLERIE	<input type="checkbox"/> COLLECTIVITÉ	<input type="checkbox"/> HOSPITALIER	<input type="checkbox"/> RESTAURATION
	<input type="checkbox"/> CAFÉTERIA	<input type="checkbox"/> VILLAGE VACANCES	<input type="checkbox"/> AUTRE :	
SERVICE	Nombre de personnes à servir :		Combien de fois / jour :	
	Durée du service : heures	 minutes	<input type="checkbox"/> tout au long de la journée
TYPE DE PRODUCTION	<input type="checkbox"/> Sur un seul point de production (centralisée)			
	<input type="checkbox"/> Sur différents points de production (production décentralisée, en office)			
TYPE DE DISTRIBUTION	<input type="checkbox"/> BUFFET	<input type="checkbox"/> SELF	<input type="checkbox"/> SUR CHARIOT	
	AUTRE :		NB POINTS À ÉQUIPER :	
PRODUITS SOUHAITÉS	<input type="checkbox"/> CAFÉ GRAINS	<input type="checkbox"/> CAFÉ MOULU	<input type="checkbox"/> FRAIS (lait, chocolat, ...)	<input type="checkbox"/> LYOPHILISÉ
	<input type="checkbox"/> CAFÉ FILTRE	<input type="checkbox"/> CAFÉ EXPRESSO	<input type="checkbox"/> CHOCOLAT	<input type="checkbox"/> LAIT
TYPE DE BOISSON CHAUDE	<input type="checkbox"/> BOISSONS GOURMANDES (cappuccino,...)		<input type="checkbox"/> SOUPE	<input type="checkbox"/> EAU CHAUDE
VOLUMES SOUHAITÉS	<input type="checkbox"/> TASSE : cl	<input type="checkbox"/> BOL : cl	<input type="checkbox"/> PICHET : cl	
TYPOLOGIE CLIENTÈLE	<input type="checkbox"/> JEUNES	<input type="checkbox"/> ADULTES	<input type="checkbox"/> PERSONNES ÂGÉES	
	<input type="checkbox"/> COMMERCIALE	<input type="checkbox"/> TOURISTIQUE	<input type="checkbox"/> FAMILIALE	
PRÉPARATION DES BOISSONS	<input type="checkbox"/> Boissons prêtes à l'arrivée du personnel		<input type="checkbox"/> Boissons préparées au fur et à mesure	
	<input type="checkbox"/> Boissons préparées en peu de temps juste avant le service			
RENSEIGNEMENTS TECHNIQUES	ARRIVÉE D'EAU :	<input type="checkbox"/> OUI	<input type="checkbox"/> NON	
	TENSION ÉLECTRIQUE :	<input type="checkbox"/> 230V	<input type="checkbox"/> 400V	
MODE D'ACQUISITION				
	<input type="checkbox"/> ACHAT	<input type="checkbox"/> LOCATION	<input type="checkbox"/> MISE À DISPOSITION	<input type="checkbox"/> FINANCEMENT

Une équipe à votre service

Avec nos partenaires,
nous relevons au quotidien
le défi de l'excellence, pour une
totale satisfaction de nos clients.



/// Christophe GUINLE

Directeur Général
Tél. : 01.34.93.99.95

Laurence THOMAS

Resp. Services internes
Tél. : 01.34.93.24.97



/// Raphaël PRADE

Support Technico-commercial France
Tél. : 01.34.93.25.03
Port : 07.72.36.54.96



/// Christophe JUMINER

Responsable commercial
Ouest & Grands Comptes
Tél. : 06.09.17.07.78

Sandra STROHL

Assistante commerciale
Tél. : 01.34.93.99.95



/// Stéphane BIGEON

Responsable commercial
Sud-Est
Tél. : 06.47.58.86.12

Valérie HUETTE

Assistante commerciale
Tél. : 01.34.93.99.95

Bravilor France

179, rue de Saint-Germain - CS 80114 - 95240 Cormeilles-en-Parisis

Fax : (33) 01.34.93.93.85 - **E-mail :** info.fr@bravilor.com

S.A.V. : (33) 01.34.93.24.98 - sav.fr@bravilor.com

Vous pouvez obtenir toutes les brochures commerciales, les documentations techniques et les photos de nos produits, sur notre site Extranet : www.bravilor.com (espace revendeur).

Pour obtenir vos codes d'accès, merci de nous contacter.

Choisir Bravilor, c'est opter pour une qualité de produits et services reconnue mondialement. Notre large gamme de produits permet de proposer une solution, en frais comme en soluble, adaptée à tous les professionnels : collectivités, hôtellerie, restauration commerciale...

www.bravilor.com

Le goût et la qualité au cœur du monde

**/// BRAVILOR
BONAMAT**