

**BRVILOR
BONAMAT**

AURORA



Machine à café à recettes multiples



Le goût et la qualité au cœur du monde



L'Aurora, machine à café filtre à recettes multiples, convient aux lieux proposant tout au long de la journée un café à consommer sur place ou à emporter :

- Les établissements de vente à emporter
- L'hôtellerie
- Les collectivités de santé (hôpitaux, maisons de retraite,...)

Le café filtre revient en force

Le café filtre est très tendance dans l'industrie du café. Du café filtre ? Oui ! Il était passé de mode ces dernières années avant d'être redécouvert. Bravilor Bonamat a démarré son activité industrielle en 1949, avec la conception / fabrication d'une machine à café filtre et est, depuis, leader du marché européen. En tant qu'expert dans ce domaine, nous connaissons l'importance de certains critères, comme la température de l'eau, pour faire un délicieux café.

Créez votre propre recette café personnalisée

L'Aurora propose, de série, trois recettes de café préprogrammées : léger, moyen et corsé. Les barista et torréfacteurs peuvent, de plus, créer leurs propres recettes café « maison ». Chaque modèle peut stocker jusqu'à 25 recettes de café. Vous pouvez régler la durée de pré-infusion pour obtenir les meilleurs arômes et répondre aux exigences de la norme Gold Cup* avec la bonne température et bien plus encore. Une fois la bonne recette réalisée, vous pourrez l'utiliser facilement sur d'autres machines Aurora via la carte RFID, née de la toute dernière technologie.

Le design fait la différence

Vous pouvez utiliser les machines à café Aurora et les conteneurs / distributeurs en tant qu'outils de marketing. La publicité peut apporter une certaine valeur ajoutée à votre service café si vous y présentez de manière attractive le design de votre entreprise, vos logos ou vos recettes café.



* La norme Gold Cup de la Speciality Coffee Association of Europe (SCAE) met l'accent sur le café filtre de haute qualité.



Single High (SGH)

Twin High (TWH)



Single Low (SGL)

Twin Low (TWL)



Ecran tactile simple d'utilisation

Les machines à café à recettes multiples Aurora sont équipées d'un écran tactile intuitif. Les meilleurs utilisateurs peuvent faire du café en un tour de main en sélectionnant la recette de café et le volume de leur choix. Vous pouvez également régler les différents critères du processus de filtration, comme le ratio café / eau, la température de l'eau et le temps d'infusion, pour obtenir une tasse de café parfaite.

Respect de l'environnement

Le mode ECO est l'un des réglages proposés sur l'écran tactile. Il vous permet de ne pas gaspiller d'énergie superflue. Avec ce réglage, la machine ne fonctionne à pleine puissance que lorsqu'elle produit du café.

Un avantage marquant, la machine Aurora vous donne des renseignements précieux. Le menu vous permet de lire les compteurs (journalier et totalisateur).

10 principales caractéristiques

1. Design

Des machines à café attractives et professionnelles qui apportent une réelle valeur ajoutée à votre établissement.

2. Fabriqué aux Pays-Bas

Toutes les machines Aurora sont conçues et fabriquées dans notre propre usine.

3. Système de chauffe sans clapet

Notre département R&D a développé cette machine sans aucun clapet (robinet d'eau chaude). Le système de chauffe sans clapet réduit les interventions liées à l'entartrage.

4. Température de l'eau

La température de l'eau est réglable individuellement sur chaque unité. Les modèles doubles peuvent donc chauffer simultanément le café à deux températures différentes et optimiser ainsi les saveurs.

5. Simplicité d'utilisation

Les techniciens de maintenance ayant déjà travaillé sur les équipements de Bravilor Bonamat sont familiarisés avec les éléments techniques de la machine, car nous utilisons des composants brevetés faciles à entretenir et de grande qualité.



6. Sélection de la quantité

Vous pouvez servir le café dans trois volumes différents : 2 - 3,5 et 5 litres.

7. Système bypass pour l'eau

Vous pouvez également décider de faire du café avec la fonction bypass pour l'eau. Le temps de chauffe s'en trouve considérablement réduit.

8. Carte RFID

Une fois vos recettes favorites sélectionnées et les critères réglés selon vos désirs, vous pouvez les sauvegarder sur une carte RFID. Vous pouvez alors déployer ces recettes sur toute autre machine Aurora en quelques secondes grâce à cette carte !

9. Création de votre propre recette

Les machines Aurora vous permettent de créer votre propre recette maison ou des recettes d'origine unique avec des réglages précis.

10. Douchette d'aspersion

La douchette d'aspersion d'eau a été spécifiquement conçue pour obtenir le meilleur arôme et réduire le risque d'entartrage.

Le goût et la qualité au cœur du monde

Détails techniques	Aurora TWH	Aurora SGH	Aurora TWL	Aurora SGL
Réserve				
Conteneur isotherme Aurora	2x5,7 L (90 tasses)	1x5,7 L (45 tasses)	2x5,7 L (90 tasses)	1x5,7 L (45 tasses)
Airpot Furento ¹	NA	NA	2x Airpot (35 tasses)	1x Airpot (17 tasses)
Chaudière	5 L	5 L	3 L	3 L
Capacité horaire				
230V	42 L (330 tasses)	31 L (250 tasses)	37 L (290 tasses)	31 L (250 tasses)
400V	95 L (760 tasses)	47 L (380 tasses)	NA	NA
Alimentation électrique				
230V ~ 50/60Hz	3000W	3000W	3000W	3000W
400V 3N~ 50/60Hz	9000W	4500W	NA	NA
Temps de prépa				
230V	5-15 minutes ² (5 L)	5-15 minutes ² (5 L)	5-15 minutes ² (5 L)	5-15 minutes ² (5 L)
400V	5-15 minutes ² (10 L)	5-15 minutes ² (5 L)	NA	NA
Pression	2 bar au minimum	2 bar au minimum	2 bar au minimum	2 bar au minimum
Dimensions (lpxh)	626x595x815 mm	340x595x815 mm	626x595x590 mm	340x595x590 mm
Raccordement eau	Oui	Oui	Oui	Oui

¹ Bon à savoir : les modèles Aurora Single Low et Twin Low peuvent être utilisés aussi bien avec l'Airpot Furento que le conteneur / distributeur isotherme Aurora.

² Le temps de préparation dépend de la recette sélectionnée et de l'utilisation, ou non, de la fonction bypass.



Votre distributeur Bravilor Bonamat



Conteneur isotherme Aurora

Le conteneur / distributeur isotherme transportable indépendant n'est pas inclus avec la machine et doit donc être commandé séparément.



Produire à un endroit, servir à un autre !



Nous recommandons

- Les filtres papier coniques (type B5) Bravilor Bonamat.
- Le détartrant Renegite Bravilor Bonamat pour détartrer la (les) chaudière(s).
- Le nettoyeur Cleaner Bravilor Bonamat pour nettoyer le(s) conteneur(s) / distributeur(s).