



**BRAVILOR  
BONAMAT**

- Série **HW**
- Série **RLX**
- Série **HW 500**
- Série **HM**
- **HCM**

## **Eau chaude, vapeur & Lait chaud**

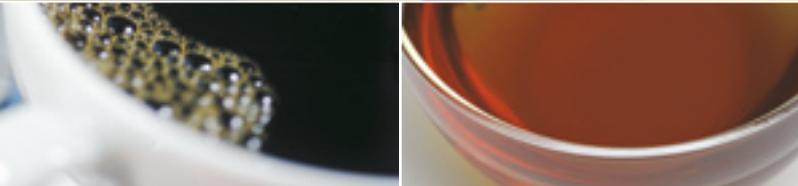
A tout moment, en petites ou grandes quantités



Le goût et la qualité au cœur du monde



*Arôme  
Savoir  
Plaisir*



Bravilor Bonamat propose une large gamme de générateurs d'eau chaude et de laitères, utilisables en tout lieu. Les générateurs d'eau chaude / vapeur HW et RLX chauffent rapidement jusqu'à de grandes quantités d'eau à la température idéale, pour la préparation de thé, soupe... Avec les laitères HM, le lait est chauffé au bain-marie. Les HM se déclinent en version HCM pour le lait chocolaté. Tous ces appareils, en inox, de très grande qualité et simples d'utilisation, sont équipés d'un robinet de tirage anti-gouttes et de notre sécurité contre la chauffe à sec.



## ■ Série **HW**



### **HW** 10 (tout inox)

- 2 litres d'eau chauffée rapidement à la bonne température
- Remplissage manuel permettant de placer la machine en tout lieu



### **HWA** 20/50 (tout inox)

- De 3 à 4,5 litres d'eau chauffée rapidement à la bonne température
- Remplissage d'eau automatique, avec raccordement au réseau d'eau ¾ gaz mâle 20/27
- Voyant de contrôle de chauffe indiquant l'obtention de la bonne température



◀ Rapide et simple : robinet de tirage manuel anti-gouttes.



◀ Grâce au tirage vapeur, toute boisson peut être rapidement chauffée à la bonne température.



## ■ Série **RLX**

### **HWA 40/70** (carrosserie inox)

- De 4 à 7 litres d'eau chauffée rapidement à la bonne température
- Remplissage d'eau automatique, avec raccordement au réseau d'eau ¾ gaz mâle 20/27
- 3 boutons de service d'eau chaude distincts : 2 pour un volume pré programmé (tasse et pichet) et 1 bouton de service continu pour un volume variable
- Programmation simple de la température et du volume d'eau (tasse / pichet)
- Voyant de contrôle de chauffe indiquant l'obtention de la bonne température
- Voyant d'entartrage

### **RLX 3** (carrosserie inox)

- 1,8 litres d'eau chauffée rapidement à la bonne température
- Remplissage d'eau automatique, avec raccordement au réseau d'eau ¾ gaz mâle 20/27
- Programmation simple de la température d'eau
- Voyant d'entartrage

### **RLX 4** (carrosserie inox)

- Pour eau chaude + vapeur
- 1,5 litres d'eau chauffée rapidement à la bonne température
- Remplissage d'eau automatique, avec raccordement au réseau d'eau ¾ gaz mâle 20/27
- Voyant d'entartrage



◀ Tableau de commande HWA 40/70, choix du volume tasse, pichet ou d'un volume variable avec le bouton de service continu.



◀ RLX 3/4 disponible également en association avec nos machines à café combinées RLX.



## ■ Série **HW 500**



### **HW** 505/510/520 (tout inox)

- Pour de grandes quantités d'eau (4/8/16 litres) chauffée rapidement à la bonne température
- Remplissage manuel permettant de placer la machine en tout lieu
- Température réglée par thermostat de régulation
- Voyant de contrôle de chauffe indiquant l'obtention de la bonne température
- Tube verre pour niveau d'eau



### **HW+** 510/520 (tout inox)

- Pour de grandes quantités d'eau (8/16 litres) chauffée rapidement à la bonne température
- Remplissage d'eau automatique, avec raccordement au réseau d'eau ¾ gaz mâle 20/27
- Température réglée par thermostat de régulation
- Voyant de contrôle de chauffe indiquant l'obtention de la bonne température
- Tube verre pour niveau d'eau



◀ Un tube de remplissage rapide peut être utilisé pour les tasses et pichets (série HW(+) seulement).



◀ Température réglée par thermostat de régulation. Voyant de contrôle de chauffe indiquant l'obtention de la bonne température.



## ■ Série **HM**



### **HM** 505/510/520 (tout inox)

- Pour de grandes quantités de lait (5/10/20 litres) chauffé rapidement à la bonne température
- Chauffage au bain-marie prévenant tout risque que le lait brûle ou adhère à la paroi du container
- Cuve intérieure polie miroir
- Température réglée par thermostat de régulation
- Mélangeur manuel servant aussi d'indicateur de niveau du lait et tube verre pour niveau d'eau du bain-marie

## ■ Série **HCM**



### **HCM** 510 (tout inox)

- Pour de grandes quantités de lait chocolaté (10 litres) chauffé rapidement à la bonne température
- Chauffage au bain-marie prévenant tout risque que le lait brûle ou adhère à la paroi du container
- Cuve intérieure polie miroir
- Température réglée par thermostat de régulation
- Agitateur magnétique et tube verre pour niveau d'eau du bain-marie



◀ Le chauffe-tasse WHK préchauffe tasses et mugs pour une conservation plus longue de la température de la boisson une fois dans la tasse.



◀ La bouteille isolante tout inox maintient la température de votre boisson chaude ou froide.

### Série HW

	HW 10	HWA 20	HWA 40	HWA 50	HWA 70
Réserve	2 litres	3 litres	4 litres	4,5 litres	7 litres
Capacité horaire 230V	env. 18 litres	env. 18 litres	env. 31 litres	-	env. 31 litres
Capacité horaire 400V	-	-	-	env. 42 litres	env. 53 litres
Alimentation électrique 230V~ 50/60Hz	2080W	2110W	3350W	-	3350W
Alimentation électrique 400V~ 3N 50/60Hz	-	-	-	4380W	6000W
Dimensions (lpxh)	205x355x430 mm	205x355x430 mm	218x459x532 mm	295x525x582 mm	218x460x602 mm

### Série HW 500

	HW 505	HW 510	HW 520	HW+ 510	HW+ 520
Réserve	4 litres	8 litres	16 litres	8 litres	16 litres
Capacité horaire 230V	env. 20 litres	env. 30 litres	env. 30 litres	env. 30 litres	env. 30 litres
Alimentation électrique 230V~ 50/60Hz	1990W	2850W	2850W	2850W	2850W
Dimensions (øxh)	205x452 mm	282x502 mm	369x520 mm	282x502 mm	369x520 mm

### Série RLX

	RLX 3	RLX 4
Réserve	1,8 litres	1,5 litres
Capacité horaire 230V	env. 18 litres	env. 25 litres
Alimentation électrique 230V~ 50/60Hz	1910W	2880W
Dimensions (lpxh)	245x509x448 mm	245x509x448 mm

### Série H(C)M

	HM 505	HM 510	HM 520	HCM 510
Réserve	5 litres	10 litres	20 litres	10 litres
Capacité horaire 230V	env. 20 minutes	env. 25 minutes	env. 55 minutes	env. 25 minutes
Alimentation électrique 230V~ 50/60Hz	2090W	2850W	2850W	2850W
Dimensions (øxh)	210x423 mm	290x438 mm	377x458 mm	290x438 mm

### Options séries HW/RLX/H(C)M

- Tube de remplissage rapide
- Meuble sous-machine

### Nous recommandons:

- Les filtres en papier Bravilor Bonamat pour une meilleure qualité de café
- La Renegite pour détartrer
- Le Cleaner pour nettoyer

Votre distributeur Bravilor Bonamat

**BRAVILOR  
BONAMAT**

[www.bravilor.com](http://www.bravilor.com)