

Bolero (Turbo)

Automaty serwujące napoje na bazie produktów instant.



Prosta i intuicyjna obsługa, szeroki asortyment napojów oraz sprawdzone technologie w połączeniu z nowoczesnym designem.

www.bravilor.com

Światowy smak jakości!

**BRIVILOR
BONAMAT**



Sprawdzona technologia, szybkość i wydajność

Składniki instant nie tracą na popularności w wielu częściach świata, między innymi z powodu długiego okresu przydatności do spożycia i elastyczności w ich użyciu. Szybkość, prostota i trwałość, powyższe słowa najtrafniej określają serię Bolero.

Wystarczy wybrać ulubiony napój, a urządzenie w mgnieniu oka przygotuje kubek kawy, cappuccino lub caffè latte. Maszyna działa błyskawicznie, warto zatem pamiętać o uprzednim wybraniu na ekranie mocy naparu i wielkości kubka!

Bolero pasuje do wielu lokalizacji

Obejmująca kilka modeli linia Bolero oferuje maszyny na produkty instant opracowane z myślą o każdej lokalizacji. Eksploatacja automatów jest prosta i efektywna. Ekran dotykowy i wzornictwo nie odbiegają od najnowszych standardów i idealnie komponują się z każdym rodzajem wystroju wnętrza.

Bolero świetnie sprawdza się w poczekalniach, stolówkach pracowniczych i punktach samoobsługowych, ponieważ oferuje możliwość szybkiego i łatwego przygotowania napojów. Maszyny na produkty instant umożliwiające przygotowanie odżywczych napojów i płynnych posiłków, to także świetne rozwiązanie dla placówek świadczących usługi opiekuńcze.

Napełnianie dzbanek nigdy nie było prostsze

Chcesz napełnić dzbanek lub termos, kawą lub gorącą wodą? Po zastosowaniu opcjonalnej podstawy podniesiesz wysokość wylewki z 120 mm na 240 mm.

Ciesz się korzyściami

- Urządzenie szybkie i przyjazne dla użytkownika
- Sprawdzona technologia
- Wytrzymałe materiały o wysokiej jakości, takie jak stal nierdzewna i tworzywa niezawierające BPA
- Dozowanie gorącej wody z oddzielnej wylewki
- Moc kawy i objętość kubka (S/M/L) wybierane bezpośrednio na ekranie
- Tryb eco oraz izolacja boileru ograniczają zużycie energii
- Nieskomplikowane programy płukania i odkamieniania
- Opatentowane systemy mieszania w znacznym stopniu eliminujące odkładanie się składników
- Przezroczyste zbiorniki ułatwiające kontrolę zawartości
- Liczniki dzienne i zliczanie narastająco
- Różne programowane ustawienia optymalizujące wybierane napoje

Sprzedaż bezgotówkowa

Urządzenia z nowej serii można przystosować do obsługi płatności bezdotykowych. Aby połączyć maszynę do systemu płatności online, niezbędny jest opcjonalny zestaw z kartą MDB. Łączność oferuje wiele możliwości, na przykład wydajniejsze planowanie procesów trasowania i skrócenie czasu przestoju maszyny. Udzielamy informacji na temat telemetrii i innych opcji.

Niestandardowe etykietowanie

Linia Bolero wyjątkowo dobrze sprawdza się w merchandisingu. Po pierwsze można ustawić spersonalizowany wygaszacz pełnokolorowego ekranu dotykowego. Tło i obrazki napojów można zaprojektować zgodnie ze oczekiwaniami klienta. W ten sposób mogą Państwo korzystać z maszyny Bolero jako narzędzia marketingu i komunikacji do promowania swojej marki kawy.

Bolero 11
bez wylewki gorącej wody

Bolero 21
z wylewką gorącej wody

Bolero 32/43
z wylewką gorącej wody



Jeden lub dwa pojemniki...

Najmniejsze urządzenia z linii Bolero są dostępne w wariantach z jednym lub dwoma zbiornikami. Zbiorniki są przezroczyste, co ułatwia kontrolę zawartości produktu instant.

Bolero 11

Model Bolero 11 wyposażony jest w jeden duży zbiornik na produkt instant. Automat ten może serwować tylko jeden gorący napój, na przykład kawę lub gorącą czekoladę. Bolero 11 występuje w dwóch wersjach: z oddzielną wylewką gorącej wody lub bez niej.

Bolero 21

Bolero z dwoma zbiornikami na produkty instant daje możliwość serwowania zarówno kawy jak i kawy z dodatkiem mleka w proszku. Pozwala to przygotowywać napoje takie jak cappuccino, caffè latte i latte macchiato. Automat Bolero 21 dostępny jest także w dwóch wariantach: z oddzielną wylewką gorącej wody lub bez niej.

Trzy lub cztery pojemniki...

Chcesz poszerzyć ofertę serwowanych napojów? Modele z serii Bolero z trzema lub czterema pojemnikami na produkty instant to najlepsze rozwiązanie. Duża liczba pojemników daje możliwość stworzenia szerokiego wachlarza odrębnych napojów. Samoobsługowy intuicyjny wyświetlacz daje nam możliwość ustawienia aż czterech ekranów po 9 napojów każdy! Co łącznie daje możliwość zaprogramowania do 36 różnych napojów. Automaty te posiadają także oddzielną wylewkę gorącej wody.

Bolero 32 i Bolero 43

W modelu Bolero 43 mamy do dyspozycji cztery pojemniki na produkty instant, natomiast model Bolero 32 został wyposażony w trzy pojemniki. Różnicę między tymi dwoma modelami definiuje menu dostępnych receptur gorących napojów.



Solo

Poza maszynami z linii Bolero, na produkty instant oferujemy także model Solo — Automat do gorącej czekolady. Wystarczy nacisnąć jeden przycisk, a kubek wypełni się gorącym napojem. Ilość wody jak i zawartość czekolady można programować, kierując się zaleceniami producenta produktu instant.



Solo



Bolero Turbo 403

Bolero Turbo XL 403



Wytrzymałe maszyny na produkty instant

Niektóre lokalizacje wymagają wytrzymalszych urządzeń. W placówkach medycznych przez cały dzień wielu klientów i gości pragnie napić się kawy czy herbaty. Ale nawet w czasie godzin szczytu podczas lunchu w ośrodkach konferencyjnych kawa i herbata muszą być wydawane szybko. W takich sytuacjach firma Bravilor Bonamat proponuje maszyny Bolero Turbo (XL).

- Obie maszyny mogą zaparzyć dwa 2-litrowe dzbanki jednocześnie w ciągu zaledwie 90 sekund.
- Obie maszyny są dostępne w wersjach 400V zwiększających jeszcze bardziej przepustowość przygotowując niemal 1000 kubków napoju na godzinę.
- Obie maszyny wyposażone są w dodatkową podstawkę na kubki.
- Ponadto urządzenia Bolero Turbo mają cyfrowy wyświetlacz z podświetleniem nazw napojów.
- W zależności od wybranej liczby zbiorników i składników instant mogą Państwo zaoferować do 8 gorących napojów, takich jak kawa, cappuccino, caffè latte czy gorąca czekolada. Gorąca woda wydawana jest przez oddzielną wylewkę środkową.
- Maszyna generuje sygnał informujący o konieczności odkamienienia, ponadto posiada program do czyszczenia, funkcję płukania, a także licznik dzienny oraz funkcję zliczania narastająco, co pozwala monitorować liczbę wydanych napojów.

Bolero Turbo to rozwiązanie XL wśród produktów serii Bolero.



Termosy ze stali nierdzewnej

Firma Bravilor Bonamat posiada w swojej ofercie także termosy. Wysokiej jakości termosy o podwójnych ściankach występują w następujących pojemnościach: 0,9 l, 1 l, 1,2 l, 1,5 l oraz 2 l.

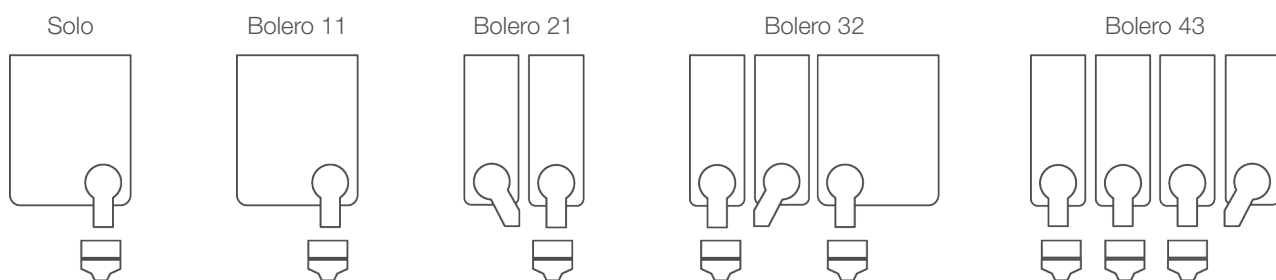
Dzięki odpowiedniej izolacji termicznej termosy utrzymują temperaturę kawy przez długi czas.

**BRAVILOR
BONAMAT**





Dane techniczne modeli Solo i Bolero



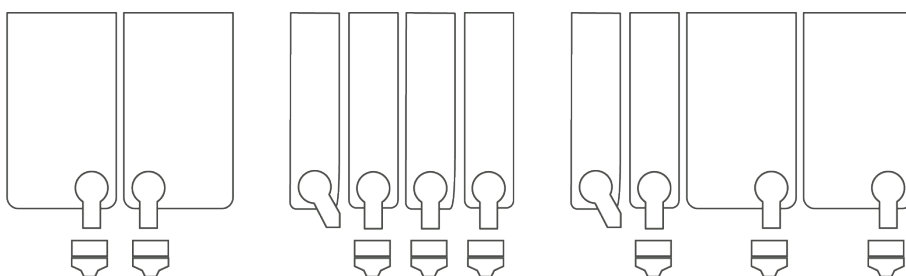
Dane techniczne	Solo	Bolero 11 ¹	Bolero 21 ¹	Bolero 32	Bolero 43
Wielkość pojemników (produkty instant)	1x3,2 l	1x3,2 l	2x1,3 l	1x3,2 l + 2x1,3 l	4x1,3 l
Zasilanie Zasilanie wersja 3kW	230V~ 50/60Hz 2100W -	230V~ 50/60Hz 2230W 230V~ 50/60Hz 3100W		230V~ 50/60Hz 2230W -	
Wymiary (sxxgxw) Wymiary (sxxgxw) z podstawą	170x385x512 mm -	190x440x590 mm 190x440x715 mm		315x440x590 mm 315x440x715 mm	
Wysokość wylewki Wysokość wylewki z podstawą ²	120 mm -	120 mm 120-240 mm	120 mm 120-240 mm	120 mm 120-240 mm	120 mm 120-240 mm
Podłączenie do wody	tak	tak	tak	tak	tak
Wymagane ciśnienie wody	min. 1 bar	min. 1 bar	min. 1 bar	min. 1 bar	min. 1 bar
Liczba napojów	1	1 + gorąca woda	3 + gorąca woda	do 35 + gorąca woda	do 35 + gorąca woda
Napoje (domyślnie)	gorąca czekolada	gorąca czekolada lub kawa	<u>kawa/mleko</u> kawa kawa z kremą caffè latte cappuccino cappuccino ciemne espresso podwójne espresso latte macchiato kawa z mlekiem	<u>kawa/mleko/ czekolada</u> kawa kawa z kremą caffè latte cappuccino (ciemne) (podwójne) espresso latte macchiato Wiener melange moccachino gorąca czekolada czekolada deluxe espreschoc espresso-choc	<u>kawa/mleko/ czekolada/ristretto</u> kawa kawa z kremą caffè latte cappuccino (ciemne) (podwójne) espresso latte macchiato Wiener melange moccachino gorąca czekolada czekolada deluxe espreschoc espresso-choc
Zalecane użycie filiżanki dziennie Zalecane użycie środowisko	100 kubków dziennie 10-35 pracowników	160 kubków dziennie 35-60 pracowników		160 kubków dziennie 35-60 pracowników	
Wydajność na godzinę Wydajność na godzinę wersja 3kW	20 l (160 kubków) -	30 l (240 kubków) 36 l (288 kubków)		30 l (240 kubków) -	
Czas dozowania na kubek (125 ml)	ok. 11 sek.	ok. 11 sek.	ok. 11 sek.	ok. 11 sek.	ok. 11 sek.
Etykieta energetyczna	A+	A+	A+	A+	A+

1 Ten model jest też dostępny bez dyszy dozującej gorącą wodę.

2 Po wyjęciu tacy ociekowej można podstawić większy termos. Wysokość wylewki wyniesie wówczas 290 mm.



Dane techniczne modeli Bolero Turbo (XL)



Dane techniczne	Bolero Turbo 202	Bolero Turbo 403	Bolero Turbo XL 403
Wielkość pojemników (produkty instant)	2x5,3 l	4x2,4 l	2x2,4 l + 2x5,3 l
Zasilanie	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
Wymiary (sxgxw)	333x484x812 mm	333x484x812 mm	473x475x812 mm
Wysokość wylewki	110-247 mm	110-247 mm	110-247 mm
Podłączenie do wody	tak	tak	tak
Wymagane ciśnienie wody	min. 1 bar	min. 1 bar	min. 1 bar
Liczba napojów (z objętością lub bez)	do 2 + gorąca woda	do 8 + gorąca woda	do 8 + gorąca woda
Napoje (domyślnie)	2 x kawa do równoczesnego napełniania – kubek – ¼ dzbanka – ½ dzbanka – pełny dzbanek	2 x kawa/mleko/czekolada kawa (równocześnie) caffè latte cappuccino gorąca czekolada	2 x kawa/mleko/czekolada kawa (równocześnie) caffè latte cappuccino gorąca czekolada
Zalecane użycie filiżanki dziennie Zalecane użycie środowisko	650 kubków dziennie 60-200 pracowników	650 kubków dziennie 60-200 pracowników	650 kubków dziennie 60-200 pracowników
Wydajność na godzinę 230V Wydajność na godzinę 400V	40 l (320 kubków) 120 l (960 kubków)	40 l (320 kubków) 120 l (960 kubków)	40 l (320 kubków) 120 l (960 kubków)
Czas dozowania pojedynczo Czas dozowania podwójnie	ok. 45 sek. 1x2 l ok. 90 sek. 2x2 l	ok. 45 sek. 1x2 l ok. 90 sek. 2x2 l	ok. 45 sek. 1x2 l ok. 90 sek. 2x2 l
Etykieta energetyczna	A+	A+	A+

www.bravilor.com

Zmiany zastrzeżone. 904.761.012E

Światowy smak jakości!

BRAVILOR
BONAMAT