

**BRVILOR
BONAMAT**

THERMAL BREWER



Aurora



Światowy smak jakości!



Zaparzacz Termiczny Aurora może być wykorzystywany w wielu miejscach, takich jak:

- Kioski i sklepy
- Punkty kawowe
- Sklepy spożywcze oraz sklepy całodobowe
- Stacje benzynowe, kawiarnie i restauracje

Miejsca, w których przewija się wiele osób zamawiających na szybko filiżankę kawy lub kawę filtrowaną na wynos.

Kawa filtrowana – gorący trend

Kawa filtrowana to aktualny trend w branży kawowej. Ta znana od dawna metoda parzenia kawy powraca do łask. Ponad 70 lat temu, firma Bravilor Bonamat rozpoczęła działalność opracowując swój pierwszy przelewowy ekspres do kawy, aby dziś cieszyć się pozycją lidera na rynku europejskim. Wszyscy dobrze wiemy jak ważne są pewne aspekty procesu parzenia kawy, takie jak temperatura wody, dla stworzenia przepysznej filiżanki tego napoju.

Twoja własna mieszanka kawy

Zaparzacz Termiczny Aurora oferuje 3 standardowe mieszanki kawy: *mild*, *medium* oraz *dark roast*. Dodatkowo, bariści mogą przygotowywać różne rodzaje kaw na zamówienie, a palarnie kawy wykorzystywać własne, specjalistyczne przepisy. W każdym urządzeniu można przechowywać przepisy nawet na 25 różnych rodzajów kaw. Możliwe jest m.in. samodzielne ustawienie czasu wstępnego zaparzania kawy, dla uzyskania intensywniejszego aromatu, lub stworzenie kawy o standardzie Gold Cup*, dzięki odpowiedniej temperaturze wody. Gdy znajdziesz już swój idealny przepis na kawę, możesz go wgrać do innego Zaparzacza Termicznego Aurora dzięki najnowszej technologii – karcie RFID.

Wygląd ma znaczenie

W kawiarniach oraz barach często spotyka się szerokie, otwarte lady. Zaparzacze Termiczne Aurora, a w szczególności dołączone do nich termosy, mogą być stosowane jako narzędzie marketingowe. Wykorzystana w ten sposób technika brandingu może dodać wartości Twojej kawiarni, przedstawiając w atrakcyjny sposób design firmy, logo lub mieszanki kawy.



* Standard Gold Cup nadawany przez Specialty Coffee Association of Europe (SCAE) podkreśla wysoką jakość kawy filtrowanej.



Single High (SGH)



Twin High (TWH)



Single Low (SGL)



Twin Low (TWL)



Przyjazny dla użytkownika ekran dotykowy

Wszystkie Zaparzacze Termiczne Aurora wyposażone są w intuicyjny ekran dotykowy, który pozwala kontrolować proces parzenia kawy. Użytkownicy mogą zaparzyć kawę w bardzo krótkim czasie, wybierając odpowiadającą im mieszankę oraz żądaną objętość. Możesz dostosować wszystkie aspekty procesu parzenia kawy wedle własnych upodobań tak, aby otrzymać idealną filiżankę kawy: stosunek kawy do wody, temperaturę wody, czas zaparzania, itd.

Urządzenie przyjazne dla środowiska

Jednym z ustawień na ekranie dotykowym jest tryb ECO. Aby zapobiec niepotrzebnemu zużyciu prądu, zaleca się korzystanie z trybu ECO. Tryb ten zapewnia pracę urządzenia na pełnych obrotach tylko wtedy, gdy potrzebujesz kawy.

Jednym z głównych atutów Zaparzacza Termicznego Aurora jest wyświetlanie przez niego różnego rodzaju przydatnych informacji, np. ilości zaparzonych kaw – dziennie i w sumie.

■ 10 głównych cech

1. Wygląd

Atrakcyjny, profesjonalny ekspres do kawy podniesie wartość Twojej kawiarni.

2. Wyprodukowane w Holandii

Wszystkie urządzenia Aurora produkowane są ręcznie w naszym zakładzie.

3. Bezzaworowy system parzenia

Nasz dział B&R zaprojektował urządzenie tak, aby był on wyposażony tylko w jeden zawór (kranik z gorącą wodą). Bezzaworowy system parzenia zmniejszy do minimum osadzanie się kamienia i tym samym, ilość zgłoszeń wpływających do serwisu.

4. Temperatura wody

Temperatura wody może być ustawiona osobno dla każdego modułu parzenia. Oznacza to, że w przypadku urządzenia z dwoma modułami parzenia możemy zaparzyć dwie filiżanki kawy o dwóch różnych temperaturach wody jednocześnie, optymalizując tym samym ich aromat.

5. Łatwość użytkowania

Wnętrze urządzenia będzie wyglądać znajomo dla serwisanta, który miał już styczność z urządzeniami marki Bravilor Bonamat, ponieważ używamy do produkcji takich samych, opatentowanych i



przyjaznych w utrzymaniu elementów o wysokiej jakości.

6. Wybór ilości

Możesz serwować kawę w 4 różnych objętościach: 1,9 (Airpot); 2; 3,5 oraz 5 l.

7. System By-pass

Możesz zaparzyć kawę wykorzystując funkcję „by-pass”. Skróci to znacznie czas zaparzania.

8. Karta RFID

Po wybraniu i stworzeniu idealnych przepisów, a także dostosowaniu wszystkich opcji do swoich potrzeb, możesz zapisać swoje ustawienia na karcie RFID. Użyj karty, aby w przeciągu kilku sekund zaprogramować inne Zaparzacze Termiczne Aurora!

9. Stwórz własną mieszankę

Urządzenia Aurora pozwalają na stworzenie własnego przepisu zaparzania kawy, dzięki precyzyjnym ustawieniom, takim jak temperatura wody czy czas zaparzania, w tym zaparzania wstępnego.

10. Głowica rozpylająca

Głowica rozpylająca została zaprojektowana w taki sposób, aby wydobywać jak najlepszy aromat oraz zmniejszać osadzanie się kamienia.

Światowy smak jakości!

Dane techniczne	Aurora SGH	Aurora TWH	Aurora SGL	Aurora TWL
Maks. pojemność				
Termos Aurora	1x5,7 litra (45 filiżanek)	2x5,7 litra (90 filiżanek)	1x5,7 litra (45 filiżanek)	2x5,7 litra (90 filiżanek)
Airpot Furento ¹	N/A	N/A	1x2,2 litra (17 filiżanek)	2x2,2 litra (35 filiżanek)
Bojler z gorącą wodą	5 litra	5 litra	3 litra	3 litra
Wydajność na godzinę				
230V	31 litra (250 filiżanek)	42 litra (330 filiżanek)	31 litra (250 filiżanek)	37 litra (290 filiżanek)
400V	47 litra (380 filiżanek)	95 litra (760 filiżanek)	N/A	N/A
Zasilanie				
230V ~ 50/60Hz	3000W	3000W	3000W	3000W
400V 3N~ 50/60Hz	4500W	9000W	N/A	N/A
Czas zaparzania				
230V	15 minut ² (5 litra)	15 minut ² (5 litra)	15 minut ² (5 litra)	15 minut ² (5 litra)
400V	15 minut ² (5 litra)	15 minut ² (10 litra)	N/A	N/A
Ciśnienie wody	min. 2 bar	min. 2 bar	min. 2 bar	min. 2 bar
Wymiary (sxgxw)	340x595x815 mm	626x595x815 mm	340x595x590 mm	626x595x590 mm
Podłączenie do wody	Tak	Tak	Tak	Tak

¹ Zaparzacze Termiczne Aurora z jednym systemem parzenia oraz Zaparzacze Termiczne Aurora z dwoma systemami parzenia, w wersji niskiej, mogą być używane wraz z termosem Airpot Furento zamiast z termosem Aurora.

² Czas parzenia zależy od wybranego przepisu oraz tego, czy użyta została funkcja „by-pass”.

◀ Termos Aurora

Wolnostojący, przenośny termos należy zamawiać osobno. Wyświetlacz LCD na górze pokazuje poziom napoju w termosie i czy należy go już uzupełnić. Wyświetla on również informacje o konieczności wyczyszczenia termosu.



Dystrybutor Bravilor Bonamat

◀ Zaparz kawę w jednym miejscu, podaj w innym!

◀ Polecamy

- Filtrów papierowych marki Bravilor Bonamat.
- Produktu Renegite marki Bravilor Bonamat do odkamieniania bojlera.
- Środka czyszczącego marki Bravilor Bonamat do czyszczenia termosu.