

**BRAVILOR
BONAMAT**

CONTENITORE TERMICO



Aurora



Il gusto della qualità in tutto il mondo



La macchina da caffè con contenitore termico Aurora si adatta perfettamente a diversi luoghi, come ad esempio:

- Chioschi e botteghe
- Coffee shop
- Negozi 24/7
- Stazioni di servizio, bistrot e aree ristoro

Luoghi di passaggio in cui molte persone si fermano a qualunque ora del giorno per ordinare una tazza di caffè al volo o un caffè filtrato da asporto.

Il caffè filtrato è CALDO

La nuova tendenza nei consumi del caffè è il caffè filtrato. Caffè filtrato? Sì! È in presente da anni, ma solo ultimamente è stato riscoperto. Bravilor Bonamat ha avviato la sua attività oltre 70 anni fa sviluppando una macchina da caffè a filtro e oggi è leader del mercato europeo. Sappiamo quanto sono importanti i dettagli per preparare una deliziosa tazza di caffè, come ad esempio la temperatura dell'acqua e il tempo di contatto con la miscela.

Le vostre miscele di caffè

La macchina da caffè con contenitore termico Aurora offre tre miscele di serie: *Mild*, *Regular* e *Dark Roast*. I baristi e i torrefattori possono creare ricette personalizzate o artigianali. Ogni unità può contenere fino a 25 specialità di caffè. È possibile impostare il tempo di preinfusione per gustare al meglio le più pregiate varietà aromatiche, soddisfare il *Gold Cup Standard** con la giusta temperatura dell'acqua e molto altro. Dopo aver creato la ricetta perfetta, potrete condividerla facilmente con altre macchine da caffè Aurora attraverso l'utilizzo di una carta RFID, l'ultima avanguardia della tecnologia.

Il design fa la differenza

Le caffetterie e i bar hanno spesso un grande bancone bar aperto. La macchina da caffè con contenitore termico Aurora, e i dispenser in particolare, possono essere usati come strumenti di marketing. Contrassegnare le unità con messaggi promozionali può aggiungere valore al vostro caffè, presentando lo stile, il logo dell'azienda o le miscele di caffè in modo accattivante.



* Il Gold Cup standard è stabilito dalla SCAE (Speciality Coffee Association of Europe) per garantire la qualità del processo di preparazione.



Single High (SGH)



Twin High (TWH)



Single Low (SGL)



Twin Low (TWL)



Touchscreen facile da usare

Tutte le macchine da caffè con contenitore termico Aurora sono comandate per mezzo di un display touchscreen semplice ed intuitivo. Gli utilizzatori possono preparare il caffè in pochissimo tempo selezionando la miscela e il volume che preferiscono. È inoltre possibile regolare tutti i singoli aspetti del processo di preparazione per una perfetta tazza di caffè, come ad esempio la quantità d'acqua, il tempo di contatto/infusione e di preparazione.

Ecocompatibile

Una delle impostazioni sul display touchscreen è l'ECO Mode (Modalità ECO). Per evitare sprechi di energia basta impostare questa modalità. Tale parametro assicura che la macchina funzioni a piena potenza solo quando serve caffè. Oltre ai già citati vantaggi, la macchina da caffè con contenitore termico Aurora offre altre caratteristiche importanti: per mezzo del menu è possibile leggere il contagorni e il contatore cumulativo.

10 caratteristiche principali

1. Design

Macchine da caffè professionali e accattivanti aggiungono valore al vostro bar e caffetteria.

2. Prodotto in Olanda

Tutte le unità Aurora sono realizzate artigianalmente e prodotte nella nostra fabbrica olandese.

3. Sistema di preparazione senza valvole

Il nostro reparto R&S ha sviluppato questa macchina dotandola di una valvola (erogatore di acqua calda). Il sistema di preparazione senza valvole ridurrà al minimo le vostre chiamate al servizio assistenza per problemi di calcificazione.

4. Temperatura dell'acqua

La temperatura dell'acqua può essere impostata separatamente per ogni unità. Ciò significa che un'unità doppia è in grado di preparare contemporaneamente due tipi di caffè con due temperature dell'acqua diverse.

5. Semplicità di utilizzo

Il personale addetto alla manutenzione con un'esperienza maturata sulle attrezzature Bravilor Bonamat riconoscerà facilmente la parte interna della macchina, poiché abbiamo utilizzato componenti comuni di alta qualità, dalla facile manutenzione e brevettati.



6. Scelta della quantità

È possibile servire il caffè in quattro volumi: 1,9 (airpot), 2, 3,5 e 5 litri.

7. By-pass acqua

Il caffè può essere preparato utilizzando la funzionalità by-pass acqua, che riduce considerevolmente il tempo di preparazione.

8. Carta RFID

Dopo aver selezionato o creato le vostre ricette preferite e regolato a vostro piacimento tutti gli aspetti, potete salvarle su una scheda RFID. Questa scheda può essere utilizzata per installare le altre macchine da caffè con contenitore termico Aurora in pochi secondi!

9. Create la vostra miscela

Le unità Aurora offrono la possibilità di creare la propria miscela artigianale o la propria ricetta originale con impostazioni precise e modulabili, come la temperatura dell'acqua, il tempo di preinfusione e di preparazione.

10. Ugello dell'acqua

L'ugello dell'acqua è stato sviluppato appositamente per esaltare le migliori varietà aromatiche e per ridurre le calcificazioni.

Il gusto della qualità in tutto il mondo

Specifiche	Aurora SGH	Aurora TWH	Aurora SGL	Aurora TWL
Capacità				
Dispenser erogatore thermos	1x5,7 L (45 tazze)	2x5,7 L (90 tazze)	1x5,7 L (45 tazze)	2x5,7 L (90 tazze)
Airpot Furento ¹	N/A (non applicabile)	N/A (non applicabile)	1x2,2 L (17 tazze)	2x2,2 L (35 tazze)
Caldaia acqua calda	5 L	5 L	3 L	3 L
Capacità oraria				
230V	31 L (250 tazze)	42 L (330 tazze)	31 L (250 tazze)	37 L (290 tazze)
400V	47 L (380 tazze)	95 L (760 tazze)	N/A (non applicabile)	N/A (non applicabile)
Conessione				
230V~ 50/60Hz	3000W	3000W	3000W	3000W
400V 3N~ 50/60Hz	4500W	9000W	N/A (non applicabile)	N/A (non applicabile)
Tempo di infusione				
230V	15 minuti ² (5 L)	15 minuti ² (5 L)	15 minuti ² (5 L)	15 minuti ² (5 L)
400V	15 minuti ² (5 L)	15 minuti ² (10 L)	N/A (non applicabile)	N/A (non applicabile)
Pressione dell'acqua				
	min. 2 bar	min. 2 bar	min. 2 bar	min. 2 bar
Dimensioni (lpxa)				
	340x595x815 mm	626x595x815 mm	340x595x590 mm	626x595x590 mm
Allaccio dell'acqua				
	sì	sì	sì	sì

¹ Le unità Aurora SGL e TWL possono essere utilizzate anche con l'airpot Furento invece del dispenser erogatore thermos Aurora.

² Il tempo di preparazione dipende dalla ricetta scelta e dall'utilizzo della funzionalità by-pass.



Il rivenditore Bravilor Bonamat

< Dispenser erogatore thermos Aurora

Il display LCD sul dispenser portatile indica il livello di riempimento dell'unità, quando è necessario riempirla e anche quando occorre pulire il dispenser.

N.B. Il dispenser indipendente deve essere ordinato separatamente.

< Lo prepari in un posto e lo servi in un altro!

< Raccomandiamo

- Tazze filtro Bravilor Bonamat.
- Bravilor Bonamat *Renegite* per disincrostare la(e) caldaia(e).
- Bravilor Bonamat *Cleaner* per la pulizia del(i) dispenser.