

**/// BRAVILOR
BONAMAT**

CAFETERAS TÉRMICAS



Aurora



El sabor de la calidad en todo el mundo



La cafetera térmica Aurora es idónea para diversos locales. Locales por los que pasan muchas personas —durante todo el día— para tomar una taza de café rápido o un café para llevar, como:

- Bares y restaurants
- Coffee shops y panaderías
- Tiendas de alimentación y 24 horas
- Gasolineras y áreas de servicio

¡La tendencia del filtrado se está imponiendo definitivamente!

La tendencia de la industria de café es el café filtrado. ¿Café filtrado? ¡Sí! El café filtrado existe desde hace muchos años, pero se ha redescubierto. Bravilor Bonamat empezó —hace más de 70 años— con máquinas de café filtrado y hoy en día es líder de mercado en Europa. Sabemos lo importante que son todas las facetas de poner un café, como la temperatura correcta del agua.

La cafetera térmica Aurora tiene tres sabores pre-programados: *tueste suave*, *tueste normal* y *tueste oscuro*. Los baristas y tostadores también pueden crear sus propias especialidades de café. Cada máquina puede guardar hasta 25 especialidades de café. El tiempo de extracción, la proporción café/agua y la temperatura de preparación se pueden ajustar de tal manera que el café cumpla la norma europea **Gold Cup***. Cuando esté satisfecho con la receta, podrá guardarla en una tarjeta RFID y en pocos segundos la podrá intercambiar con otras unidades Aurora.

El diseño marca la diferencia

Muchas tiendas tienen una barra abierta. Gracias a su atractivo diseño, las cafeteras térmicas Aurora —y en especial el contenedor térmico— se podrán colocar a la vista. Y, además, las podrá proveer de “envoltorios” promocionales con sus propios diseños y logotipos. ¡Un instrumento de marketing exclusivo e ideal! Así podrá comunicar y presentar de una forma atractiva las distintas mezclas, así como su marca o empresa.



* La norma Gold Cup fue creada por la SCAE (Asociación Europea de Café Especiales) e indica que el café filtrado tiene una buena calidad.



Single High (SGH)



Twin High (TWH)



Single Low (SGL)



Twin Low (TWL)



Manejo sencillo

Todas las unidades Aurora tienen una pantalla táctil intuitiva para operarlas. De este modo, los usuarios pueden hacer café de forma rápida y sencilla: podrá seleccionar la clase de café deseada y la cantidad deseada. Todas las facetas del proceso de preparación se pueden preparar por separado para la taza de café perfecta, como la temperatura de preparación, proporción café/agua y tiempo de preparación.

Ecológica

Puede ajustar la máquina en el modo ECO para evitar un consumo innecesario de energía. Este ajuste sirve para que la máquina solo consuma energía cuando sea necesario.

Además, la cafetera térmica Aurora también ofrece complementos interesantes. De este modo, el propietario puede ver el estado del contador diario y total a través del menú de la pantalla táctil.

■ 10 características principales

1. Diseño

Las máquinas de café atractivas emanan un aura profesional.

2. Hecho en Holanda

Todas las unidades Aurora están hechas a mano y se acaban en nuestra propia fábrica de Heerhugowaard (Holanda).

3. Sistema de preparación sin válvulas

Nuestro departamento de I+D ha desarrollado esta máquina con una válvula, solo para la boquilla de agua caliente. El sistema de preparación sin válvulas reducirá notablemente sus llamadas de asistencia y minimizará los problemas de calcificación.

4. Temperatura del agua

La temperatura del agua se puede ajustar por unidad, lo que significa que una unidad doble podrá preparar dos clases de café al mismo tiempo, con dos temperaturas de agua distintas.

5. Facilidad de uso

Los técnicos de servicio conocerán el interior de la máquina. Y es que el interior contiene los conocidos componentes de Bravilor Bonamat, patentados, duraderos y fáciles de mantener.



6. Cantidad de preparación

La máquina ofrece cuatro volúmenes de preparación: 1,9 (Furento), 2, 3,5 y 5 litros.

7. Control de la fuerza de preparación

Cuando se utiliza la función de desvío de agua al preparar el café, se podrá reducir considerablemente el tiempo de preparación.

8. Tarjeta RFID

Con una tarjeta RFID podrá intercambiar recetas y ajustes con otras unidades Aurora. Esta tecnología sirve para que pueda actualizar las unidades fácilmente y en pocos segundos.

9. Mezclas de café propias

Las unidades Aurora ofrecen a los profesionales la posibilidad de crear sus propias recetas de café. Piense en mezclas caseras o especialidades de café con ajustes exactos en cuanto a temperatura de preparación, expendición de agua y tiempo de extracción.

10. Rociado de agua en la taza

El rociado de agua en la taza se ha desarrollado para potenciar los aromas más exquisitos del café y minimizar la calcificación de la taza.

El sabor de la calidad en todo el mundo

Datos técnicos	Aurora SGH	Aurora TWH	Aurora SGL	Aurora TWL
Buffer stock				
Contenedor térmico Aurora	1x5,7 l (45 tazas)	2x5,7 l (90 tazas)	1x5,7 l (45 tazas)	2x5,7 l (90 tazas)
Termo a presión Furento ¹	No aplicable (n.a.)	No aplicable (n.a.)	1x2,2 l (17 tazas)	2x2,2 l (35 tazas)
Calentador de agua caliente	5 l	5 l	3 l	3 l
Capacidad por hora				
230V	31 l (250 tazas)	42 l (330 tazas)	31 l (250 tazas)	37 l (290 tazas)
400V	47 l (380 tazas)	95 l (760 tazas)	No aplicable (n.a.)	No aplicable (n.a.)
Potencia nominal				
230V ~ 50/60Hz	3000W	3000W	3000W	3000W
400V 3N~ 50/60Hz	4500W	9000W	No aplicable (n.a.)	No aplicable (n.a.)
Tiempo de preparación				
230V	15 minutos ² (5 l)	15 minutos ² (5 l)	15 minutos ² (5 l)	15 minutos ² (5 l)
400V	15 minutos ² (5 l)	15 minutos ² (10 l)	No aplicable (n.a.)	No aplicable (n.a.)
Presión de agua	mín. 2 bar	mín. 2 bar	mín. 2 bar	mín. 2 bar
Medidas (An x Pr x Al)	340x595x815 mm	626x595x815 mm	340x595x590 mm	626x595x590 mm
Conexión agua	sí	sí	sí	sí

¹ La Aurora SGL y TWL se pueden combinar con el termo a presión Furento en vez de con contenedor térmico Aurora.

² El tiempo de preparación depende de la receta escogida y/o el control de la fuerza de preparación (desvío de agua).



Su distribuidor de Bravilor Bonamat

< Contenedor térmico Aurora

La pantalla de LCD encima del contenedor permite ver cómo de llena está la unidad y/o si hay que rellenar el contenedor. Asimismo, la pantalla indica cuándo hay que limpiar el contenedor.

Nota. El contenedor no se entrega de serie con las cafeteras térmicas Aurora.

< ¡Prepare el café en la cocina y sírvalo en otro lugar!

< Recomendamos

- Papel de filtro Bravilor Bonamat.
- Bravilor Bonamat *Renegite* para descalcificar el/los calentador(es) de agua caliente.
- Bravilor Bonamat *Cleaner* para limpiar el/los contenedor(es) térmico(s).