

**BRAVILOR
BONAMAT**

LIQUID



Serie Bolero Turbo Liquid



Il gusto della qualità in tutto il mondo



Velocità abbinata alla praticità

Volete offrire due bevande calde o diversi tipi di bevande? Siete alla ricerca di una macchina caratterizzata dalla massima praticità, ma che richieda pochissima manutenzione e volete approfittare della comprovata tecnologia di Bravilor Bonamat?

La serie Bolero Turbo Liquid offre la soluzione ideale per qualsiasi ambiente, sia in caso di elevate quantità di caffè, che con quantità più ridotte.

La serie Liquid è stata realizzata per concentrati liquidi in contenitori Bag-in-Box (BiB). Gustatevi la vostra bevanda calda preferita in una tazza o tazzina, oppure servitela in una caraffa.

Le macchine Bolero Turbo hanno un aspetto professionale grazie all'utilizzo di materiali di lunga durata, come l'acciaio inox.

■ Bolero Turbo LV20

La macchina Bolero Turbo LV20 dispone dello spazio necessario per due BiB di liquidi concentrati, per servire anche contemporaneamente due tipi di bevande calde. Potrete servire qualsiasi tipo di caffè e, ad esempio, aggiungere anche una tazza di cioccolato calda. Il modello LV20 permette anche di erogare acqua calda mediante un erogatore separato, per tè o zuppe.

Il sistema di ventilazione assicura che il liquido concentrato rimanga a una temperatura di 7°C-10°C inferiore rispetto alla temperatura ambiente. In questo modo il concentrato mantiene più a lungo la sua freschezza.

Caratteristiche LV20

- Spazio per 2 BiB di liquido concentrato di lunga durata
- Scelta: 2 bevande calde in tazze/caraffe di misure diverse (servibili contemporaneamente)
- 4 impostazioni per bevanda, es. tazzina, tazza, caraffa e flusso libero
- Erogatore separato dell'acqua calda

Caratteristiche generali

- Menù chiaro con display LCD
- Rapida erogazione
- Facile da usare, con semplici pulsanti
- Pulsante ed erogatore separato per l'acqua calda
- Grande bollitore per l'acqua calda, per volumi elevati (oltre 7 litri)
- Sistema brevettato per l'acqua calda (meno soggetto a incrostazioni)





Contenitori per prodotti istantanei

I contenitori trasparenti e richiudibili sono perfetti per versare ingredienti istantanei come il topping (latte in polvere) e il cacao.

■ Bolero Turbo LV12

La serie Bolero Turbo Liquid di Bravilor Bonamat garantisce rapidità ed efficienza. Queste macchine per elevati volumi permettono di erogare tazzine, tazze e caraffe di caffè, cappuccino o cioccolata calda* in pochissimo tempo. Con un pulsante, potete anche programmare il *flusso libero*. Un pulsante aggiuntivo permette di ottenere acqua calda attraverso un erogatore separato, per preparare tè o zuppe.

La macchina LV12 permette di inserire 1 contenitore BiB di concentrati di caffè liquido e due tipi di ingredienti istantanei, come il topping e il cacao. Il rivoluzionario sistema di miscelazione di Bravilor Bonamat garantisce un flusso perfetto degli ingredienti istantanei, eliminando così il rischio di accumuli.

Il sistema di ventilazione assicura che il liquido concentrato rimanga a una temperatura di 7°C-10°C inferiore rispetto alla temperatura ambiente. In questo modo il concentrato mantiene più a lungo la sua freschezza.

Caratteristiche LV12

- Spazio per 1 BiB di liquido concentrato di lunga durata
- Spazio per 2 contenitori per prodotti istantanei, ad. es. topping e cacao
- Scelta: 8 bevande calde, ad es. caffè, crema di caffè, cappuccino, latte, cioccolata e mocaccino
- Erogatore separato dell'acqua calda

* In base agli ingredienti scelti.

Sulla nostra serie Liquid

Tutte le macchine Bolero Turbo Liquid dispongono di una spia di decalcificazione, un programma di risciacquo e una funzione di risciacquo manuale sul pannello di controllo.

Grazie ai contatori totali e giornalieri, è facile tenere traccia delle quantità utilizzate. Le macchine segnalano inoltre quando lo sgocciolatoio è pieno e dispongono di una modalità regolabile per il risparmio energetico, per ridurre i consumi.

Che preferiate una bevanda calda in tazza o nella caraffa, la serie Bolero Turbo Liquid ha sempre la soluzione più adatta per voi!



Brocche sottovuoto

Le brocche sottovuoto a parete doppia di Bravilor Bonamat mantengono il caffè in perfette condizioni.

Disponibili in varie misure:

- 1 litro
- 1,2 litri
- 1,5 litri
- 2 litri

Il gusto della qualità in tutto il mondo

La serie Bolero Turbo Liquid è particolarmente indicata per BiB con una capacità massima di 3 l. Queste macchine per volumi elevati permettono di servire bevande calde con grande rapidità e di riempire fino a due caraffe contemporaneamente con bevande diverse!

| Dettagli tecnici della macchina | Bolero Turbo LV20 | Bolero Turbo LV12 |
|---|---------------------|---------------------|
| Numero dei contenitori BiB | 2 da (max) 3 L | 1 da (max) 3 L |
| Numero dei contenitori per ingredienti istantanei | - | 2 da 1,3 L |
| Produzione oraria | ca. 40 L | ca. 40 L |
| Connessione elettrica | 230V~ 50/60Hz 3510W | 230V~ 50/60Hz 3510W |
| Tempo di preparazione erogazione unica | 1,1 L per 60 sec. | 1,1 L per 60 sec. |
| Tempo di preparazione erogazione doppia | 2,2 L per 60 sec. | 2,2 L per 60 sec. |
| Altezza erogatore per tazzine | 130 mm | 130 mm |
| Altezza erogatore per caraffe | 210 mm | 210 mm |
| Dimensioni (lpxh) mm | 333x484x812 | 333x484x812 |
| Raccordo per l'acqua | sì | sì |



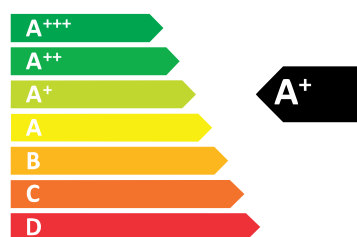
Opzioni

- Possibilità di brandizzazione personalizzata
- Armadietto di base per il distributore
- Brocche sottovuoto a doppia parete di misure diverse: da 1 l., 1,2 l e 1,5 l. per adattarsi alle macchine per i liquidi. Togliere lo sgocciolatoio quando si utilizza la brocca sottovuoto da 2 l.

Consigliamo

- Bravilor Bonamat *Renegite* per disincrostare
- Bravilor Bonamat *Cleaner* per la pulizia

Bravilor Bonamat prende sul serio la propria responsabilità sociale (CSR). Siamo consapevoli che molti processi industriali hanno un impatto sull'ambiente. Ecco perché siamo un partner dedicato ISO 14001; *pensiamo verde* e agiamo di conseguenza. Vorremmo precisare tuttavia che i nostri prodotti sono anche molto efficienti dal punto di vista energetico; la maggior parte delle nostre macchine per ingredienti istantanei e/o liquidi concentrati sono classificate A+ in base agli standard industriali EVA-EMP3.0B (protocollo consumo energetico).



Il rivenditore Bravilor Bonamat

www.bravilor.com