

Bolero (Turbo)

Bereitet die besten Kaffeespezialitäten mit Instantzutaten ganz nach Ihrer Wahl zu.



Wenn Sie Geschwindigkeit und Effizienz wollen, dann ist die Bolero-Produktreihe die perfekte Lösung für die Zubereitung von Kaffeespezialitäten, Trinkschokolade und Tee.

www.bonamat.com

Geschmack durch Qualität-Weltweit

**/// BRAVILOR
BONAMAT**



Bewährte Technologie mit hoher Geschwindigkeit und Effizienz

Instantzutaten sind wegen ihrer langen Lagerungshaltbarkeit und Flexibilität in vielen Teilen der Welt weiterhin sehr beliebt. Schnell, unkompliziert und langlebig. Diese drei Wörter kennzeichnen die Bolero-Serie am allerbesten! Wählen Sie einfach Ihr Lieblingsgetränk aus und schon serviert Ihnen der Bolero im Handumdrehen eine Tasse Kaffee, Cappuccino oder Caffè Latte. Vergessen Sie jedoch nicht, über den Touchscreen noch die Kaffeestärke und Tassengröße auszuwählen, sonst ist Ihr Getränk bereits fertig. So schnell geht das! Der separate Dosierauslauf stellt Heißwasser für Tee zur Verfügung.

Für zahlreiche Standorte geeignet

Mit den unterschiedlichen Modellen der Produktserie steht für alle Situationen immer ein geeigneter Bolero-Instantautomat zur Verfügung! Die Automaten lassen sich sehr einfach und äußerst effizient warten. Touchscreen und Design entsprechen vollständig den allerneuesten Standards und passen perfekt zu jeder Inneneinrichtung! Die Bolero-Serie eignet sich perfekt für Warteräume in öffentlichen Bereichen und für Selbstbedienungspunkte, da die Automaten schnell und einfach das gewünschte Getränk zubereiten. Instant-Automaten sind außerdem die ideale Lösung für die Pflegebranche, um dort schmackhafte Getränke und nahrhafte Suppen zuzubereiten.

Noch nie war das Befüllen von Isolierkannen so einfach!

Die 3kW-Version ist speziell für die Befüllung von (Isolier-) Kannen entwickelt worden, da die Größe pro Getränk auf bis zu 2000 ml eingestellt werden kann. In diesem Fall empfehlen wir Ihnen dringend, die Zapfhöhe zu vergrößern. Der Bolero-Sockel erhöht die Zapfhöhe von 120 mm auf 240 mm; perfekt zum Befüllen von (Isolier-)Kannen.

Genießen Sie die Vorteile

- Einfach schnell und benutzerfreundlich
- Bewährte Technologie
- Hergestellt aus robusten, hochqualitativen Materialien, wie etwa Edelstahl und BPA-freiem Kunststoff
- Heißwasser über separaten Dosierauslauf
- Auswahl der Kaffeestärke und des Getränkevolumens (S/M/L) direkt über den Touchscreen
- ECO-Modus und Boilerisolierung für reduzierten Energieverbrauch
- Unkomplizierte Spül- und Entkalkungsprogramme
- Patentierte Mischsysteme, die wirksam einer Ablagerung (Aufbau) von Zutaten entgegenwirken
- Transparente Produktbehälter für einfaches Nachfüllen
- Erfassung von Tagesdaten und kumulativen Daten
- Zahlreiche programmierbare Einstellungen für die Optimierung von Getränken ganz nach Ihrer Wahl

Bargeldloser Verkauf

Die neue Bolero-Serie kann auf eine kontaktlose Zahlung oder Kartenzahlung vorbereitet werden. Für den Online-Anschluss der Automat (an ein Zahlungssystem) ist das MDB-Service-Set erforderlich. Die Konnektivität bietet zahlreiche Vorteile, z. B. eine effizientere Planung von Routingprozessen sowie reduzierte Ausfallzeiten. Dies gilt nicht für die Geräte der Bolero Turbo Serie.

Branding

Die Außergewöhnlichkeit der Bolero-Serie zeigt sich auch in deren Merchandising-Möglichkeiten. So können Sie z. B. den Vollfarb-Touchscreen um einen personalisierten Bildschirmschoner ergänzen. Auch der Hintergrund und die Abbildungen der Getränke lassen sich ganz an Ihre Spezifikationen anpassen. Auf diese Art können Sie die Bolero als ein Marketing- und Kommunikations-Tool nutzen, um Ihre (Kaffee-)Marke zu bewerben.

Bolero 11
ohne Heißwasserzapfhahn



Bolero 21
mit Heißwasserzapfhahn



Bolero 32/43
mit Heißwasserauslauf



Für bis zu drei Kaffeespezialitäten

Das schmale Bolero-Modell steht mit nur einem oder sogar zwei Zutatenbehältern zur Verfügung. Die Behälter sind transparent ausgeführt, was eine einfache Füllstandskontrolle ermöglicht.

Bolero 11

Die Bolero 11 ist mit nur einem großen Behälter ausgestattet. Dieses Modell schenkt lediglich ein Heißgetränk aus, z. B. Trinkschokolade oder Kaffee. Beachten Sie bitte, dass wir zwei Modelle anbieten: Eines mit und eines ohne Heißwasser-Abgabe. Der separate Heißwasserzapfhahn stellt Heißwasser für Tee zur Verfügung.

Bolero 21

Wenn Sie sich für zwei Zutatenbehälter entscheiden, dann können Sie den einen Behälter mit Instantkaffee befüllen und den anderen mit Topping (Milchpulver). Hierdurch können Sie auch andere Kaffeespezialitäten servieren, wie etwa Cappuccino, Caffè Latte und Latte Macchiato. Die Bolero 21 ist mit bzw. ohne zusätzlichen Heißwasserzapfhahn erhältlich.

Bis zu 36 Heißgetränke

Möchten Sie Ihr Getränkeangebot erweitern? Dann sollten Sie sich für das größere Modell entscheiden: Dieses umfasst gleich drei oder vier Zutatenbehälter, wodurch Ihnen ein breiteres Angebot an Heißgetränken zur Verfügung steht. Heißwasser kann dem separaten Heißwasserauslauf entnommen werden.

Wenn Sie z. B. Kakao hinzufügen, dann können Sie Ihre Kaffeespezialitäten um weitere Heißgetränke erweitern, wie etwa Moccachino, Espreschoc und Espresso-Choc.

Das Display bietet vier Bildschirmseiten mit maximal 9 Getränken pro Seite.

Bolero 32 and Bolero 43

Die Bolero 43 ist für vier Instantzutaten ausgelegt, während die Bolero 32 nur drei anbieten kann. Ob Sie sich für drei oder vier Zutatenbehälter entscheiden, hängt vor allem davon ab, welche Auswahl an Getränken Sie Ihren Kunden anbieten möchten.



Solo

Neben den Bolero-Automaten für Instantzutaten bietet Bravilor Bonamat den Solo an, einen Dispenser ausschließlich für Trinkschokolade. Einfach die Ausgabetaste drücken und schon strömt Trinkschokolade in Ihre Tasse! Sie können die Menge an Kakao und Wasser einfach per Programm an die von Ihnen bevorzugte Tassengröße anpassen.



Solo



Bolero Turbo 403

Bolero Turbo XL 403



Instantgeräte für hohe Beanspruchungen

Einige Standorte erfordern eine höhere Kapazität. Im Gesundheitssektor beispielsweise wollen viele Kunden und Besucher den ganzen Tag über Kaffee oder Tee angeboten bekommen. Dieser muss auch bei Veranstaltungen oder Konferenzen selbst in Spitzenzeiten immer schnell zur Verfügung stehen! Für solche Situationen bietet Bravilor Bonamat die Bolero Turbo (XL)-Automaten an.

- Beide Automaten können innerhalb von 90 Sekunden zwei Isolierkannen zu je 2 Liter befüllen.
- Für einen höheren Durchsatz von bis zu 1.000 Tassen pro Stunde sind beide Modelle auch in einer 400V-Ausführung erhältlich.
- Beide Automaten sind mit einem Abstellgitter für Tassen und Becher ausgestattet.
- Der Bolero Turbo verfügt außerdem hintergrundbeleutete Anzeige, um die Getränkenamen hervorzuheben.
- Je nach Anzahl der Zutatenbehälter und Instantzutaten Ihrer Wahl können Sie bis zu acht Heißgetränke anbieten, z. B. Kaffee, Cappuccino, Caffè Latte oder Trinkschokolade. Über einen separaten Auslass in der Mitte wird Heißwasser serviert.
- Mit inbegriffen sind ein Entkalkungssignal, ein Reinigungsprogramm mit Reinigungsfunktion (über das Bedientableau) und ein Tages- und Gesamtmengenzähler zur Nachverfolgung.

Bei der Bolero Turbo handelt es sich um die hochvolumige Lösung der Bolero-Serie.



Isolierkannen aus Edelstahl

Bravilor Bonamat bietet auch Isolierkannen an. Die hochqualitativen und doppelwandigen Kannen stehen in den Größen 0,9 L, 1 L, 1,2 L, 1,5 L sowie 2 L zur Verfügung.

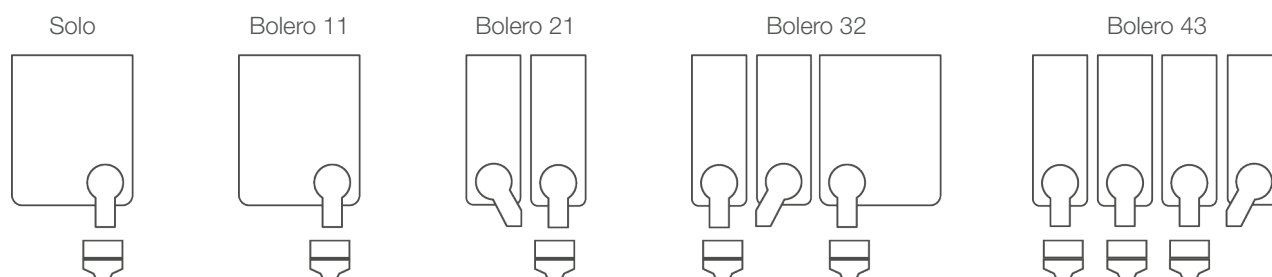
Dank ihrer hervorragenden thermo-isolierenden Eigenschaften halten die Kannen Ihren Kaffee lange heiß und aromatisch!

**BRAVILOR
BONAMAT**





Solo und Bolero: Technische Daten



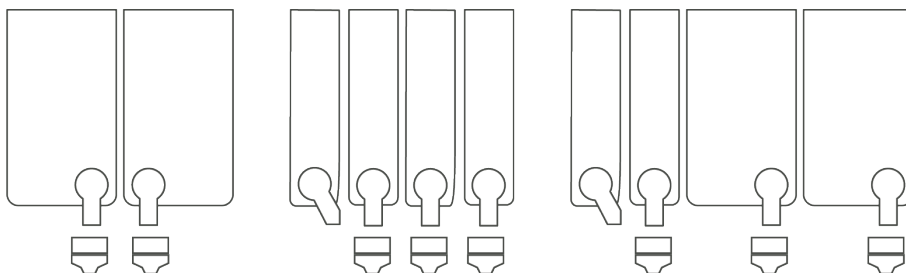
Spezifikationen	Solo	Bolero 11 ¹	Bolero 21 ¹	Bolero 32	Bolero 43
Volumen Produktbehälter Instantzutaten	1x3,2 L	1x3,2 L	2x1,3 L	1x3,2 L + 2x1,3 L	4x1,3 L
Anschlußwert Anschlußwert 3kW-Ausführung	230V~ 50/60Hz 2100W -	230V~ 50/60Hz 2230W 230V~ 50/60Hz 3100W		230V~ 50/60Hz 2230W -	
Maße (BxTxH) Maße (BxTxH) mit Erhöhungstableau	170x385x512 mm -	190x440x590 mm 190x440x715 mm		315x440x590 mm 315x440x715 mm	
Zapfhöhe Zapfhöhe mit Erhöhungstableau	120 mm -	120 mm 120-240 mm ²	120 mm 120-240 mm ²	120 mm 120-240 mm ²	120 mm 120-240 mm ²
Wasseranschluß	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja
Wasserdruck	Min. 1 bar	Min. 1 bar	Min. 1 bar	Min. 1 bar	Min. 1 bar
Getränkeanzahl	1	1 + Heißwasser	3 + Heißwasser	bis zu 35 + Heißwasser	bis zu 35 + Heißwasser
Getränkesorten (standardmäßig)	Trinkschokolade	Trinkschokolade oder Kaffee	Kaffee/Topping Kaffee Kaffee Crème Caffè Latte Cappuccino Cappuccino dunkel Espresso doppelt Espresso Latte Macchiato Milchkaffee Kaffee + Milch	Kaffee/Topping/Kakao Kaffee Kaffee Crème Caffè Latte Cappuccino (dunkel) (doppelt) Espresso Latte Macchiato Wiener Melange Moccachino Trinkschokolade Deluxe Trinkschokolade Espresschoc Espresso-Choc	Kaffee/Topping/ Kakao/Ristretto Kaffee Kaffee Crème Caffè Latte Cappuccino (dunkel) (doppelt) Espresso Latte Macchiato Wiener Melange Moccachino Trinkschokolade Deluxe Trinkschokolade Espresschoc Espresso-Choc
Empfohlener Einsatz Tassen pro Tag Empfohlener Einsatz Betriebsumgebung	100 Tassen pro Tag 10-35 Mitarbeiter	160 Tassen pro Tag 35-60 Mitarbeiter		160 Tassen pro Tag 35-60 Mitarbeiter	
Stundenleistung Stundenleistung 3kW-Ausführung	20 L (160 Tassen) -	30 L (240 Tassen) 36 L (288 Tassen)		30 L (240 Tassen) -	
Dosierzeit pro Tasse (125 ml)	ca. 11 Sek.	ca. 11 Sek.	ca. 11 Sek.	ca. 11 Sek.	ca. 11 Sek.
Energielabel	A+	A+	A+	A+	A+

1 Dieses Modell ist auch ohne Heißwasserzapfhahn erhältlich.

2 Um größere Isolierkannen abzustellen, können Sie das Tropfblech entfernen. Die Zapfhöhe beträgt dann 290 mm.



Bolero Turbo (XL): Technische Daten



Spezifikationen	Bolero Turbo 202	Bolero Turbo 403	Bolero Turbo XL 403
Volumen Produktbehälter Instantzutaten	2x5,3 L	4x2,4 L	2x2,4 L + 2x5,3 L
Anschlußwert	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
Maße (BxTxH)	333x484x812 mm	333x484x812 mm	473x475x812 mm
Zapfhöhe	110-247 mm	110-247 mm	110-247 mm
Wasseranschluß	Ja	Ja	Ja
Wasserdruck	Min. 1 bar	Min. 1 bar	Min. 1 bar
Getränkeanzahl (mit / ohne Volumengröße)	bis zu 2 + Heißwasser	bis zu 8 + Heißwasser	bis zu 8 + Heißwasser
Getränkessorten (standardmäßig)	<u>2x Kaffee</u> (gleichzeitige Füllung) — Tasse — ¼ Isolierkanne — ½ Isolierkanne — Vollständig gef. Isolierkanne	<u>2x Kaffee/Topping/Kakao</u> Kaffee (gleichzeitig) Caffè Latte Cappuccino Trinkschokolade	<u>2x Kaffee/Topping/Kakao</u> Kaffee (gleichzeitig) Caffè Latte Cappuccino Trinkschokolade
Empfohlener Einsatz Tassen pro Tag Empfohlener Einsatz Betriebsumgebung	650 Tassen pro Tag 60-200 Mitarbeiter	650 Tassen pro Tag 60-200 Mitarbeiter	650 Tassen pro Tag 60-200 Mitarbeiter
Stundenleistung 230V Stundenleistung 400V	40 L (320 Tassen) 120 L (960 Tassen)	40 L (320 Tassen) 120 L (960 Tassen)	40 L (320 Tassen) 120 L (960 Tassen)
Dosierzeit Einzelzapfung Dosierzeit Doppelzapfung	ca. 45 Sek. 1x2 L ca. 90 Sek. 2x2 L	ca. 45 Sek. 1x2 L ca. 90 Sek. 2x2 L	ca. 45 Sek. 1x2 L ca. 90 Sek. 2x2 L
Energielabel	A+	A+	A+