

**BRVILOR
BONAMAT**

CAFETEIRA TÉRMICA



Aurora



O sabor da qualidade no mundo inteiro



A cafeteira térmica Aurora serve para muitos locais, como:

- Cafés e quiosques
- Lojas de especialidade de café
- Lojas de conveniência, 24/7
- Postos de gasolina, padarias e cafés bistrô

Locais onde muitas pessoas passam o dia inteiro, pedindo um cafezinho rápido ou um café de filtro para viagem.

Café de filtro é QUENTE

Uma tendência na indústria do café é o café de filtro. Café de filtro? Sim! Existe faz anos e foi redescoberto. A Bravilor Bonamat iniciou seus negócios com o desenvolvimento de uma máquina de café de filtro a mais de 70 anos, e hoje é líder do mercado europeu. Sabemos quão importantes certos aspectos são para um delicioso cafezinho, como a temperatura da água e o tempo de contato.

Sua própria mistura de café

Como padrão, a cafeteira térmica Aurora oferece três misturas: *Mild*, *Regular* e *Dark Roast*. Além disso, baristas e torradores de café podem criar receitas de café caseiras ou personalizadas. Cada unidade pode armazenar até 25 especialidades de café. Você pode definir o tempo de pré-umedecimento para o melhor sabor aromático, atender ao padrão Gold Cup* com a temperatura da água certa e muito mais. Depois de criar a receita perfeita, você pode facilmente compartilhá-la com outras cafeteiras térmicas Aurora através de um cartão RFID, a tecnologia mais recente.

Design faz a diferença

Cafés e bares costumam ter um balcão aberto amplo. Você pode usar a cafeteira térmica Aurora, e especialmente os dispensadores, como ferramenta de marketing. Fazer o branding das unidades com embrulhos promocionais acrescentará valor ao seu café, apresentando a arte da empresa, os logotipos ou as misturas de café de uma maneira atraente.



* O padrão Gold Cup é promovido pela SCAE (Speciality Coffee Association of Europe) para assegurar a qualidade do processo de fazer café.



Single High (SGH)

Twin High (TWH)



Single Low (SGL)

Twin Low (TWL)



Touchscreen fácil de usar

Todas cafeteiras térmicas Aurora usam uma tela touchscreen intuitiva para controle. Os usuários principais podem fazer café na hora, selecionando a mistura de café (leve, regular ou torrado) e o volume de sua escolha. Note que é possível ajustar todos os aspectos distintos do processo de preparo para a sua xícara de café perfeita, tal como a relação café/água, tempo de contato e tempo de preparo.

Mais ecológico

Uma das definições da tela touchscreen é o modo ECO. Para evitar a utilização desnecessária de energia você pode definir o modo ECO. Esta configuração garante que a máquina só funciona com potência total quando você precisar de café.

Além dos vários benefícios, a cafeteira térmica Aurora também dá informações valiosas. Você pode ler contadores diários e a totais através do menu.

10 principais recursos

1. Design

Máquinas de café profissionais e atraentes agregam valor à sua loja (café).

2. Fabricado na Holanda

Todas unidades Aurora são fabricadas artesanalmente em nossa própria fábrica holandesa.

3. Sistema de preparo sem válvulas

A nossa área de P&D desenvolveu essa máquina com uma válvula (torneira de água quente). Este sistema de preparo sem válvulas vai reduzir ao mínimo as chamadas de serviço recebidas relacionadas a problemas de calcificação.

4. Temperatura da água

A temperatura da água pode ser ajustada separadamente para cada unidade. Isso significa que uma unidade dupla pode preparar dois tipos de café com duas diferentes temperaturas de água simultaneamente.

5. Facilidade de utilização

O interior da máquina será familiar aos provedores de serviço que trabalham com equipamentos Bravilor Bonamat, já que usamos nossos componentes patenteados de fácil utilização e alta qualidade.



6. Escolha de quantidade

Você pode servir café em quatro volumes: 1,9 (garrafa térmica), 2, 3,5 e 5 litros.

7. Passagem secundária de água

Você pode optar por preparar o café com a funcionalidade de passagem secundária de água. Isso pode reduzir o tempo de preparo consideravelmente.

8. Cartão RFID

Após selecionar ou criar a sua receita preferida e ajustar todos os aspectos de acordo com seus desejos, você pode salvá-los em um cartão RFID. Você pode usar este cartão para instalar as outras cafeteiras térmicas Aurora em questão de segundos!

9. Crie a sua própria mistura

As unidades Aurora oferecem a possibilidade de criar sua própria mistura caseira ou receita de origem exclusiva com ajustes precisos, como a temperatura da água, pré-umedecimento e tempo de preparo.

10. Cabeça pulverizadora de água

A cabeça pulverizadora de água foi desenvolvida especificamente para extrair o melhor sabor aromático e para reduzir o dimensionamento.

O sabor da qualidade no mundo inteiro

Detalhes técnicos	Aurora SGH	Aurora TWH	Aurora SGL	Aurora TWL
Capacidade de retenção				
Dispensador térmico Aurora	1x5,7 L (45 xícaras)	2x5,7 L (90 xícaras)	1x5,7 L (45 xícaras)	2x5,7 L (90 xícaras)
Garrafa térmica Furento ¹	N/A (não aplicável)	N/A (não aplicável)	1x2,2 L (17 xícaras)	2x2,2 L (35 xícaras)
Caldeira de água quente	5 L	5 L	3 L	3 L
Rendimento por hora				
230V	31 L (250 xícaras)	42 L (330 xícaras)	31 L (250 xícaras)	37 L (290 xícaras)
400V	47 L (380 xícaras)	95 L (760 xícaras)	N/A (não aplicável)	N/A (não aplicável)
Potência nominal				
230V ~ 50/60Hz	3000W	3000W	3000W	3000W
400V 3N~ 50/60Hz	4500W	9000W	N/A (não aplicável)	N/A (não aplicável)
Tempo de preparo				
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)	N/A (não aplicável)	N/A (não aplicável)
Pressão da água				
	min. 2 bar	min. 2 bar	min. 2 bar	min. 2 bar
Dimensões (lxca)				
	340x595x815 mm	626x595x815 mm	340x595x590 mm	626x595x590 mm
Abastecimento de água				
	sim	sim	sim	sim

¹ Note que as unidades Aurora SGL e TWL também podem ser usadas com a garrafa térmica Furento ao invés dos dispensadores térmicos Aurora.
² O tempo de preparo depende da receita de sua escolha e se você usar a funcionalidade de passagem secundária de água ou não.



< Dispensador térmico Aurora

A tela de LCD na parte superior do dispensador portátil indica o quão cheio a unidade está e se é preciso reabastecer. Ela também indica quando você precisa limpar o dispensador.

NOTA: o dispensador independente deve ser encomendado separadamente.

< Prepare em um lugar, sirva em outro!



< Energia Solar

As células solares na parte superior alimentam a tela LCD da unidade.

Recomendamos

- Copos de filtro Bravilor Bonamat.
- *Regenite* Bravilor Bonamat para descalcificar a(s) caldeira(s).
- *Cleaner* Bravilor Bonamat para limpar o(s) dispensador(es).

SEU ATENDIMENTO COMERCIAL

HENRIQUE REPRESENTAÇÃO

Cozinhas Profissionais 4.0

WhatsApp: (19) 93503-0557

E-mail: henrique-negocios@outlook.com

O sabor da qualidade no mundo inteiro