



Bolero Turbo 403

Bolero Turbo XL 403



Per elevati volumi di bevande calde solubili

Alcuni ambienti richiedono una capacità maggiore. Nel settore sanitario, ad esempio, molti ospiti e visitatori prendono caffè e tè in maniera ininterrotta e per l'intera giornata. Ma caffè e tè devono essere pronti rapidamente anche nel corso di eventi, nell'ora di picco della pausa pranzo nei centri congressuali. Ed è proprio per questi casi che Bravilor Bonamat ha realizzato le macchine Bolero Turbo (XL).

- Entrambe le macchine sono in grado di preparare simultaneamente due termos da 2 l in 90 secondi.
- Entrambe le macchine sono disponibili nella versione da 400V, che consente di aumentare ulteriormente la capacità oraria e di preparare quasi 1.000 tazze in un'ora.
- Entrambe le macchine dispongono di una griglia di alloggiamento per tazze e mug.
- Inoltre, le unità Bolero Turbo sono dotate di un display digitale che indica i nomi delle bevande.
- In base al numero di contenitori e agli ingredienti istantanei selezionati, è possibile preparare fino a 8 bevande calde come caffè, cappuccino, caffelatte o cioccolata calda. L'acqua calda viene erogata attraverso un erogatore separato centrale.
- Sono inclusi anche segnale di decalcificazione, programma di risciacquo, funzione di risciacquo (direttamente sul pannello di controllo) e contatori giornalieri/cumulativi.

Bolero Turbo è la soluzione ad alto volume della serie Bolero.



Brocche sottovuoto in acciaio inox

Bravilor Bonamat offre anche delle brocche sottovuoto. Queste brocche, di alta qualità e a doppia parete, sono disponibili in formati da 0,9 l, 1 l, 1,2 l, 1,5 l e 2 l.

Grazie alle caratteristiche di isolamento termico, la brocca mantiene la qualità del caffè perfettamente inalterata.

**BRAVILOR
BONAMAT**

