

**BRAVILOR
BONAMAT**

ESPRESSO



Esprecious



Geschmack durch Qualität-Weltweit



Bean-to-Cup Frischbrühkaffee

Die Esprecious ist eine vollautomatische Espressomaschine von Bravilor Bonamat. Alle Kaffeespezialitäten, wie etwa Café Crème und Café au Lait, werden im Frischbrühverfahren aus frisch gemahlene Kaffeebohnen zubereitet. Die Esprecious ist in vier Modellen erhältlich und lässt sich für Ihre speziellen Anforderungen um zahlreiches Zubehör erweitern.

Vollautomatische Maschine

Nach intensiver Marktforschung* hat sich herausgestellt, dass es sich bei 46% aller weltweit verkauften Spezialitätenkaffeemaschinen um vollautomatische Maschinen handelt. Offensichtlich ziehen die Kunden vollautomatische Maschinen einer herkömmlichen Espressomaschine vor, weil diese schneller sind, einen gleichbleibend hochwertigen Geschmack bieten und nur geringen Aufstellplatz benötigen. Darüber hinaus lassen sich dank eines Zugriffs von der Vorderseite die Service- und Wartungsarbeiten wesentlich einfacher ausführen. Kurzgefasst: Vollautomatische Maschinen bestechen durch ihre einfache Anwendung!

Großartige Performance

Ein perfekter Espresso muss bestimmte Standards erfüllen. Dies gilt besonders für den Brühprozess, wo ein hoher Druck dem Geschmack mehr Intensität verleiht. Um diese hohen Anforderungen zu erfüllen, wurde die Esprecious aus hochwertigen Materialien wie etwa Edelstahl gefertigt.

Merkmale

- Intuitive Touchscreen-Ansteuerung für einfachste Bedienung.
- Doppelter Dosierauslauf für die gleichzeitige Ausgabe von 2 Tassen.
- Geeignet für alle Kaffeebohnen (einschließlich entkoffeinierte Bohnen).
- Automatisches Reinigungssystem für höchste Hygienestandards.
- Tages- und Gesamtmenzähler in Tabellenkalkulation exportierbar.
- Separater Heißwasserzapfhahn für Tee und Suppe.
- Einzigartiges Heißwassersystem für verminderte Kalkbildung.
- Touchscreen mit Option für Video-, Audio- und Bildimport zu Werbe- und Kommunikationszwecken.

Extras

- Pay per Cup – Abrechnung pro Tasse (Münzmechanismus).
- Großer Behälter mit Fassungsvermögen für 2,4 kg Bohnen.
- Tresterdurchführung für mehr Platz für Kaffeerückstände.
- Unterschrank für Unterbringung eines großen Tresterbehälters und von Zubehör wie Tassen, Zucker und Kaffeesahne.

* Euromonitor.

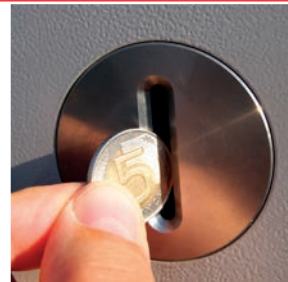


Das Brühen eines guten Espressos braucht seine Zeit.

Profitieren Sie vom doppelten Dosierauslauf und servieren Sie in nur 33 Sekunden zwei Tassen Espresso!

■ Abrechnung pro Tasse

Bravilor Bonamat bietet passendes Zubehör für den Anschluss der Esprecious an unterschiedliche Münzmechanismen an. Unsere Bezahlssysteme erfüllen das für Verkaufsautomaten gültige MDB-Protokoll.



Energiesparsam

Bei der Entwicklung der aus vielen beständigen Materialien bestehenden Esprecious wurden die höchsten Bravilor Bonamat-Standards an einem energiesparsamen Betrieb erfüllt. Der isolierte Heißwasserboiler beispielsweise stellt sicher, dass das aufgeheizte Wasser ohne Energieverlust länger heiß bleibt.

Der Energieverbrauch der Maschine wurde gemäß Industriestandard EVA-EMP3.0B (Energieverbrauchsprotokoll) mit A bewertet. Als Krönung des Ganzen kann im ECO-Modus der Energieverbrauch außerhalb der Arbeitsstunden reduziert werden.

Die Esprecious als Marketingtool

Die Esprecious bietet die Möglichkeit, Videos (mit Ton), Diashows und Bilder über den Touchscreen abzuspielen, damit Sie z. B. Ihre (Kaffee-)Marke präsentieren können.

Kurzum: Sie können die Esprecious als Kommunikations- und Marketingtool einsetzen, indem Sie den Vollfarb-Touchscreen in eine Werbetafel verwandeln. Die Mediendateien lassen sich einfach über eine standardmäßige SD-Karte importieren. Nehmen Sie Kontakt zu Bravilor Bonamat auf, um genauere Angaben zu den Spezifikationen zu erfahren.

ID	Time	name	Trip	cup
20001349439	08-05-2014	7:56:12 Koffie creme		1
20001349439	08-05-2014	7:56:12 Koffie creme		0
20001349439	08-05-2014	7:56:12 Koffie creme		0
20001349439	08-05-2014	7:56:12 Koffie creme		0
20001349439	08-05-2014	7:56:12 Koffie creme		0
20001349439	08-05-2014	7:56:12 Koffie creme		0
20001349439	08-05-2014	7:56:12 Espresso		2
20001349439	08-05-2014	7:56:12 Espresso		1
20001349439	08-05-2014	7:56:12 Espresso		0
20001349439	08-05-2014	7:56:12 Espresso		0
20001349439	08-05-2014	7:56:12 Espresso		0

■ Messen heißt mehr Wissen

Die Esprecious registriert Tages- und Gesamtzahlstände. Profitieren Sie von diesen Daten, indem Sie z. B. analysieren, wie viele Getränke serviert wurden oder welche Getränke am beliebtesten sind. Stimmen Sie diese Daten mit dem Servicevertrag oder der Bestellfrequenz für das Zubehör ab und profitieren Sie davon.

■ Technologie auf höchstem Niveau

Das horizontale Brühsystem der Esprecious trägt zusammen mit der Auswahl der Kaffeebohnen im hohen Maße zum guten Geschmack Ihres Kaffees bei. Die patentierten hochqualitativen Komponenten des Brühsystems stellen eine perfekte Mahlung der Kaffeebohnen sicher. Sie können die Feinheit des gemahlene Kaffees selbst und je nach Kaffeespezialität einstellen.



Technische Daten	Esprecious 11	Esprecious 12	Esprecious 21	Esprecious 22
Volumen Produktbehälter				
Kaffeebohnen	1x1,4 kg	1x1,4 kg	2x0,7 kg	2x0,7 kg
Instantzutaten	1x3,2 l	2x1,3 l	1x3,2 l	2x1,3 l
Anzahl der Mahlwerke	1	1	2	2
Kapazität pro Stunde				
Espresso	120-150 Tassen (2x40 cc)			
Café Crème	80-100 Tassen (2x125 cc)			
Instant	30 l (240 Tassen)			
Kaffee-Zapfhöhe	60-130 mm (manuell einstellbar)			
Heißwasser-Zapfhöhe	135 mm			
Anschlußwert	230V~ 50/60Hz 2250W			
Maße (BxTxH)	330x570x660 mm			
Wasseranschluß	Ja			

Modell 11, 12, 21 oder 22

Je nach dem Modell Ihrer Wahl verfügt die Esprecious über einen einfachen oder geteilten Bohnenbehälter. Für Instantzutaten bieten wir Maschinen mit einem bzw. zwei Behältern an, z. B. für Topping und/oder Kakao.

Die Unterschiede kurz zusammengefasst

- **Esprecious 21 und 22**
Der geteilte Bohnenbehälter ist für zwei Sorten an Kaffeebohnen gedacht, um mehrere Kaffeespezialitäten servieren zu können. Sie können somit normale Kaffeebohnen, Espressobohnen oder entkoffeinierte Bohnen einfüllen. Diese Modelle sind mit zwei Mahlwerken ausgestattet.
- **Esprecious 12 und 22**
Diese Modelle sind mit zwei Behältern für Instantzutaten ausgestattet, um das Angebot mehrerer Kaffees bzw. Geschmacksrichtungen zu ermöglichen. Zu den allgemein üblichen Zutaten für Kaffeespezialitäten wie Cappuccino, Latte Macchiato und Trinkschokolade gehören Topping und Kakao.

Ihr Bravilor Bonamat Fachhändler



www.bonamat.com

Kaffee-Aromen und Heißwasser

Bei der Esprecious handelt es sich nicht einfach nur um eine Kaffeespezialitätenmaschine. Denn zusätzlich zu Espresso, doppeltem Espresso und Café Crème können Sie auch andere Kaffeespezialitäten in unterschiedlichen Volumina (bis zu zwei Tassen zu je 150 cc) servieren. Der separate Heißwasserzapfhahn liefert auf Wunsch heißes Wasser für Tee oder Suppe. Die gebräuchlichsten Kaffeespezialitäten sind schon in der Esprecious voreingestellt.

Mit Topping

- Café au Lait
- Cappuccino
- Latte Macchiato
- Milch

Mit Topping und Kakao

- Café au Lait
- Cappuccino
- Latte Macchiato
- Milch
- Espreschoc
- Espressochoch
- Heiße Schokolade
- Heiße Schokolade DeLuxe
- Wiener Melange

Für eine optimale Funktion Ihrer Maschine empfehlen wir folgendes Zubehör:

- Bravilor Bonamat *BSRS 200 Filtersystem*.
- Bravilor Bonamat *Espresso-Reinigungstabletten* für die Reinigung des Brühsystems.
- Bravilor Bonamat *Renegite* für die Entkalkung des Heißwassersystems.
- Bravilor Bonamat *Cleaner* für allgemeine Reinigungszwecke.