

**BRIVILOR
BONAMAT**

ESPRESSO



*Esprecious
FreshMilk*



Geschmack durch Qualität-Weltweit



Der pure Genuss!

Die Esprecious gehört zu den vollautomatischen Espresso-Maschinen von Bravilor Bonamat. Alle Kaffeespezialitäten werden mit frischgemahlene Kaffeebohnen zubereitet. Die Esprecious ist in unterschiedlichen Ausführungen erhältlich und lässt sich ganz nach Wunsch um zahlreiches Zubehör erweitern.

Qualität

Ein gut zubereiteter Espresso ist die perfekte Basis für jede Kaffeespezialität. Aus diesem Grund greift Bravilor Bonamat für die Herstellung der Esprecious ausschließlich auf die besten, stärksten und beständigsten Materialien zurück. Das horizontale Brühsystem stellt eine optimale Extraktion des Kaffees sicher und trägt dadurch — neben der von Ihnen gewählten Kaffeesorte — wesentlich zum Geschmack bei. Das patentierte Brühsystem ist der Garant für Qualität. Die mit keramischen Mahlscheiben ausgestatteten Mühlen sorgen für den optimalen Mahlgrad der Kaffeebohnen.

Einstellungen

Die Auswahl an standardmäßigen Getränkesorten haben wir sorgfältig für Sie zusammengestellt. Selbstverständlich können Sie jedes Getränk ganz nach Wunsch anpassen, z. B. über folgende Einstellungen: Kontaktzeit, Kaffee/Wasser-Verhältnis, Pre-Wet, Mahlgrad und Tassen/Kannengröße.



Merkmale der Esprecious

- Benutzerfreundlich: intuitiver Touchscreen
- Bean-to-Cup: Kaffeezubereitung mit frischgemahlene Kaffeebohnen
- Doppelter Dosierauslauf für die gleichzeitige Ausgabe von 2 Getränken
- Automatisches Spülprogramm für eine verbesserte In-Cup-Qualität
- Separater Heißwasserzapfhahn für die Zubereitung von Tee
- Einzigartiges Heißwassersystem für nur minimale Kalkablagerungen = reduzierter Wartungsbedarf!
- Service- und wartungsfreundlich

Die Esprecious ist in unterschiedlichen Ausführungen erhältlich, die einen einfachen oder geteilten Bohnenbehälter (für zwei Sorten an Kaffeebohnen) umfassen. Darüber hinaus ist die Esprecious mit einem oder zwei Behältern für Topping und/oder Kakao ausgestattet.

Kaffeespezialitäten mit frischer Milch

Die Esprecious 11L und 21L wurden für Zubereitungen mit frischer Milch entworfen. Die Esprecious L steuert direkt den Milchaufschäumer an, um Getränke wie etwa Cappuccino und Milchkaffee mit frischer Milch zuzubereiten. Beide Modelle sind außerdem mit einem großen Behälter für Kakao ausgestattet, um u. a. Trinkschokolade servieren zu können.



FreshMilk
Milchaufschäumer



FreshMilk

Dieser Milchaufschäumer von Bravilor Bonamat wurde eigens für die Esprecious-Espressomaschinen entwickelt. FreshMilk sorgt für eine konstante Temperatur der frischen Milch von 4°C. Der in der Esprecious integrierte Milchaufschäumer stellt auf dieser Grundlage einen herrlich luftigen Milchschaum her. FreshMilk zaubert aus der frischen, kalten Milch zusammen mit Dampf und Luft eine perfekte Schaumschicht von hervorragendem Geschmack. Großer Vorteil der FreshMilk ist dessen direkte Ansteuerbarkeit über den Touchscreen der Esprecious. Auch die täglichen Spül- und Reinigungsdurchläufe werden sowohl visuell als auch akustisch über den Touchscreen kommuniziert. Immer mehr Menschen möchten den echten Kaffeegenuss erleben, wozu frische Milch unerlässlich ist.

Hygiene

Wer sich für frische Milch entscheidet, muss natürlich auch die Hygiene beachten. Bravilor Bonamat hat Service und Wartung so einfach wie möglich gemacht. Das automatische Spülprogramm der FreshMilk sorgt für eine regelmäßige und gründliche Spülung der Milchschräume und -Aufschäumer. Dies ist Gewähr für eine hohe In-Cup-Qualität und einen konstant guten Geschmack Ihres Getränks. Der hygienische Aspekt sieht einen Wasserablauf zwingend vor.

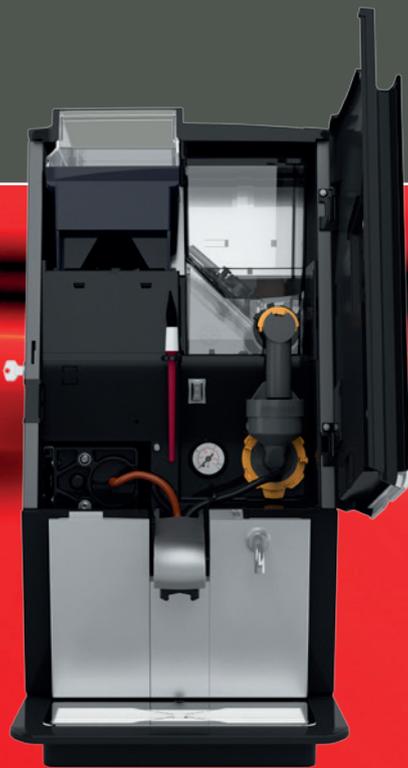
Platz für 6 einzelne Literpackungen

Die FreshMilk bietet Platz für 6 einzelne Literpackungen Milch. Sie können eine Literpackung im Tetra Pak-Format anschließen und 5 Literpackungen als Vorrat verstauen. Der Kühlschrank bietet eine Standardtemperatur von 4°C. Bei einem häufigeren Einsatz der FreshMilk bietet sich ein Milchbehälter an. Dieser Behälter kann 7 Liter Frischmilch aufnehmen, wodurch der Austausch von einzelnen Literpackungen entfällt. Diese Option hängt jedoch ganz von der Nutzungsintensität ab.

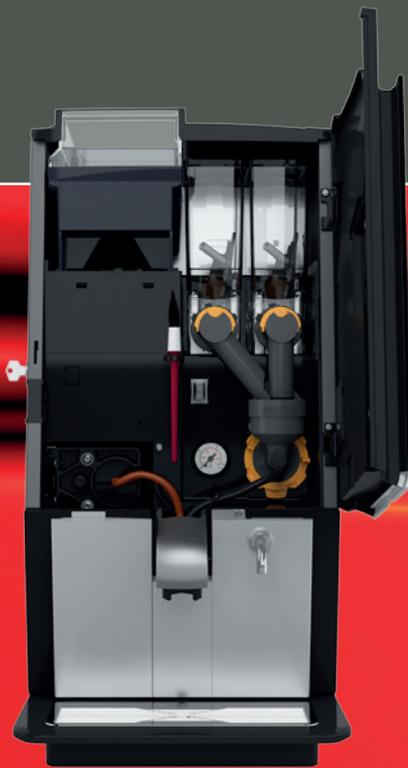
■ FreshMilk-Merkmale

- Aufnahme von 6 einzelnen Literpackungen Milch
- Optionaler 7-Liter-Milchbehälter für den Großverbrauch
- Konstante Menge an warmer Milch bei stets gleicher Temperatur
- Programmierung über den Touchscreen
- Leichte und luftige Schaumschicht dank perfekter Abstimmung von Milch, Dampf und Luft
- Separater Dosierauslauf für Frischmilch
- NSF-Zertifizierung für hohen Hygienequalitätsstandard
- Abschließbar mittels zweier Schlösser

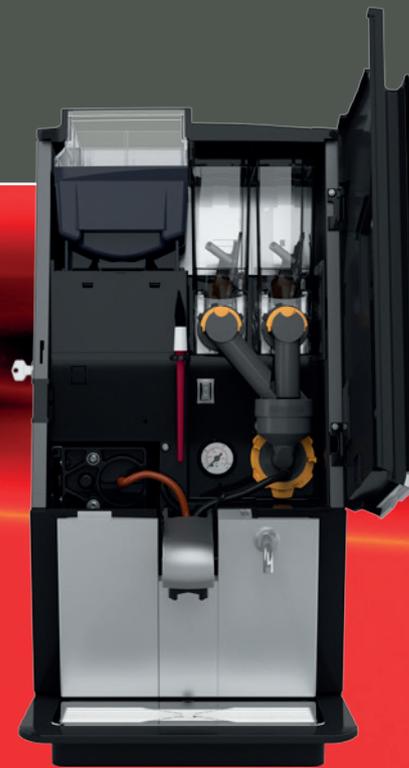




Esprecious 11 mit 1 Bohnenbehälter
und 1 Instantbehälter



Esprecious 12 mit 1 Bohnenbehälter
und 2 Instantbehältern



Esprecious 22 mit geteiltem Bohnenbehälter
und 2 Instantbehältern



Esprecious-Maschine | unterschiedliche Ausführungen

Die Esprecious ist auch für Kunden erhältlich, die mehr Wert auf ein Topping (Milchpulver) als auf frische Milch legen. Dies ist eine Überlegung wert für Situationen, in denen die Maschine nicht täglich eingesetzt wird. Sollten Sie sich zu einem späteren Zeitpunkt für die FreshMilk entscheiden, ist nur noch das Umbaukit erforderlich. Das Umbaukit ermöglicht einen einfachen Anschluss der Esprecious an die FreshMilk durch einen Servicetechniker. Hierbei entfällt der Topping-Behälter, der dann Platz für einen großen Kakao-behälter schafft. Alle milchbezogenen Getränke werden anschließend über den Milchaufschäumer mit frischer Milch zubereitet.

Energieeffizient

Die Esprecious ist aus nachhaltigen Materialien hergestellt und ganz auf die strengen Energieanforderungen von Bravilor Bonamat ausgelegt. Der hervorragend isolierte Boiler hält das Wasser warm, ohne dabei zusätzliche Energie zu verbrauchen.

Die Maschine wurde gemäß Industriennorm EVA-EMP3.0B (Energy Consumption Protocol) mit der Energieklasse A zertifiziert. Darüber hinaus kann die Maschine im Eco-Mode betrieben werden, um den Energieverbrauch außerhalb der Betriebszeiten zu reduzieren.

Intelligente Software

Die Software der Esprecious protokolliert sowohl die Tages- als auch die Gesamtzählerstände. Diese Daten lassen sich auf einfache Weise in einen Computer exportieren oder können online über ein Modem (Telemetrie) ausgelesen werden.

Dadurch sind Sie ganz genau über alle Verbrauchsdaten im Bilde! Ideal für die Kundenanalyse geeignet. Auf diese Daten können Sie Ihre Bestellungen sowie die Service- und Wartungsintervalle abstimmen. Ermitteln Sie z. B., wie viele Getränke ausgeschenkt wurden und welche Getränke am beliebtesten sind.



Geschmack durch Qualität-Weltweit



FreshMilk Milchaufschäumer
mit 7-Liter-Milchbehälter



FreshMilk Milchaufschäumer mit Espresso 21L

Erweiterungen ganz nach Wunsch

Neben Maschinen bietet Bravilor Bonamat eine ganze Palette an nützlichem Zubehör an:

- Transparenter 7-Liter-Milchbehälter.
- WHK-Tassenwärmer.
- Für Zahlungssysteme: Die Espresso 21L besitzt eine MDB-Vorbereitung.
- Für Telemetrielösungen: Die Espresso 21L besitzt eine MDB-Vorbereitung.
- Größerer Bohnenbehälter; ideal für Großverbraucher.
- Schwarzer Unterschrank; für Zubehör wie Milch- und Zuckerpackungen oder als zusätzlicher Stauraum.
- Tresterdurchführung; z. B. für die Abführung zu einem im Unterschrank befindlichen größeren Tresterbehälter.

Wir Empfehlen

- Wasserfiltersystem Bravilor Bonamat BSRS 200 für reduzierte Kalkablagerungen.
- Bravilor Bonamat Espresso-Reinigungstabletten für die Reinigung des Brühsystems.
- Bravilor Bonamat *Renegite* für die Entkalkung der Heißwassersysteme.
- Bravilor Bonamat *Cleaner* für allgemeine Reinigungszwecke.
- Rinza-Reinigungstabletten für die FreshMilk-Reinigung.

Die Espresso 21L als Marketing Tool

Der Full-Colour Touchscreen der Espresso 21L eignet sich auch hervorragend für das Merchandising. Über eine SD-Karte können Sie ganz einfach neue Hintergründe, einen Bildschirmschoner und eigene Getränkeabbildungen importieren. Dadurch können Sie die Espresso 21L als Marketing- und Kommunikationsmittel zum Promoten Ihrer (Kaffee-) Marke einsetzen.

LED-Beleuchtung

Die farbenfrohe LED-Beleuchtung rund um das schwarze Glaspaneel verleiht der Espresso 21L einen ganz eigenen Stil. Wir lassen Ihnen bei Farbe und Intensität der Beleuchtung freie Wahl.



| Getränken | Esprecious 11L | Esprecious 21L | Esprecious 11 | Esprecious 12 | Esprecious 22 |
|-------------------------|----------------|----------------|---------------|---------------|---------------|
| Café Crème | • | • | • | • | • |
| Milchkaffee | • | • | • | • | • |
| Cappuccino | • | • | • | • | • |
| Espresso | • | • | • | • | • |
| Espresschoc | • | • | | • | • |
| Espressochoch | • | • | | • | • |
| Latte Macchiato | • | • | • | • | • |
| Wiener Melange | • | • | | • | • |
| Heiße Schokolade | • | • | | • | • |
| Heiße Schokolade DeLuxe | • | • | | • | • |
| Milch | • | • | • | • | • |
| Heißwasser | • | • | • | • | • |

• Standardmäßig auswählbare Getränke.

Achtung! Die L-Modelle greifen für die Zubereitung von milchbezogenen Getränken anstelle des Topping (Milchpulver) auf Frischmilch aus dem FreshMilk-Modul zurück. Bei Modellen mit geteiltem Bohnenbehälter können Sie neben dem Getränk zusätzlich die gewünschte Kaffeebohnsorte wählen.

| Technische Daten | Esprecious 11L | Esprecious 21L | Esprecious 11 | Esprecious 12 | Esprecious 22 |
|--|---------------------------------|------------------------|---------------------|---------------|---------------|
| Volumen Produktbehälter Kaffeebohnen | 1x1,4 kg | 2x0,7 kg | 1x1,4 kg | 1x1,4 kg | 2x0,7 kg |
| Volumen Produktbehälter Instantzutaten | 1x3,2 l | 1x3,2 l | 1x3,2 l | 2x1,3 l | 2x1,3 l |
| Anzahl der Mahlwerke | 1 | 2 | 1 | 1 | 2 |
| Wasseranschluß | Ja | Ja | Ja | Ja | Ja |
| Wasserabfluss | Ja | Ja | Nein | Nein | Nein |
| Dynamischer Wasserdruck | Min. 2 bar! | | Min. 1 bar | | |
| Anschlußwert¹ | | | | | |
| – Esprecious | 230V~ 50/60Hz 2250W | | 230V~ 50/60Hz 2250W | | |
| – FreshMilk | 230V~ 50/60Hz 1650W | | – | | |
| – Esprecious zusammen mit FreshMilk ¹ | 230V~ 50/60Hz Max. 2300W | | – | | |
| Maße (BxTxH) | | | | | |
| – Esprecious | 330x570x660 mm | | 330x570x660 mm | | |
| – FreshMilk | 240x460x630 mm | | – | | |
| – Esprecious zusammen mit FreshMilk | 570-620x570x660 mm | | – | | |
| Kapazität pro Stunde | | | | | |
| – Espresso 40 cc | Ca. 3,3 l (83 Tassen) | Ca. 33 Sek. pro Tasse | | | |
| – Kaffee 120 cc | Ca. 8,75 l (73 Tassen) | Ca. 50 Sek. pro Tasse | | | |
| – Instant 120 cc | Ca. 30 l (250 Tassen) | Ca. 15 Sek. pro Tasse | | | |
| – Frischmilch 120 cc | Ca. 23 l (192 Tassen) | Ca. 19 Sek. pro Tasse | | | |
| – Heißwasser 150 cc | Ca. 30 l (200 Bechern) | Ca. 14 Sek. pro Becher | | | |
| Kaffee-Zapfhöhe | 60-130 mm (manuell einstellbar) | | | | |
| Heißwasser-Zapfhöhe | 135 mm | | | | |

¹ Die Esprecious und Frischmilcheinheit können auch auf eine Phase zusammen angeschlossen werden.

Ihr Bravilor Bonamat Fachhändler

www.bonamat.com

Mit Bravilor Bonamat haben Sie Ihre Gesamtbetriebskosten (Total Cost of Ownership) im Griff. Die Maschinen sind zuverlässig, nachhaltig und qualitativ auf allerhöchstem Niveau. Die Geräte Esprecious und FreshMilk werden in den Niederlanden hergestellt. Bravilor Bonamat betreibt hier einen eigene, hochmodernen Fertigungsstätte. In den Niederlanden finden die Metallbearbeitung, Montage und Qualitätskontrollen statt. Auf diese Weise haben wir volle Kontrolle über die Qualität unserer Produkte. Sie erfüllen somit unsere eigenen strengen Qualitätsnormen, die oftmals um ein Vielfaches höher als relevante internationale Richtlinien sind.