

**BRIVILOR
BONAMAT**

THERMO-BRÜHSYSTEM



Aurora



Geschmack durch Qualität-Weltweit



Das Thermo-Brühsystem Aurora eignet sich für zahlreiche Orte. Alle Standorte, die *den ganzen Tag* über von vielen Menschen besucht werden, um dort eine Tasse Kaffee zu trinken oder einen Coffee-to-go zu erhalten, wie:

- **Coffeeshops und Kioske**
- **Coffeeshops mit Single Origin-Kaffeespezialitäten**
STEIGENDER TREND!
- **24/7-Convenience-Shops**
- **Tankstellen, Bäckereien, Bistro-Cafés**

Filterkaffee ist ganz groß ANGESAGT!

Filterkaffee ist ein zunehmender Trend in der Kaffeeindustrie. Tatsächlich Filterkaffee? Ja! Filterkaffee ist zwar schon seit Jahrzehnten allgegenwärtig, wurde aber erst kürzlich wiederentdeckt! Bravilor Bonamat hat seinen Erfolg vor über 65 Jahren mit der Konstruktion von Gastro-Filterkaffeemaschinen begründet und ist heute europäischer Marktführer. Wir wissen genau, wie wichtig bestimmte Parameter wie z. B. Wassertemperatur usw. sind, um eine aromatische Tasse Kaffee zu erhalten.

Ihre eigene Kaffee-Komposition

Das Thermo-Brühsystem Aurora bietet standardmäßig drei Kaffeebrühprofile an für: milde, mittlere und dunkle Röstung. Baristas und Kaffeeröster können darüber hinaus eigene Kaffeezepte erstellen oder umsetzen. Jedes Gerät kann bis zu 30 Profile für Kaffeespezialitäten speichern. Sie können, um ein allerbestes Aroma zu erhalten, die Vorbenetzungszeit einstellen, mit der richtigen Wassertemperatur dem Gold Cup Standard* entsprechend und vieles mehr. Sobald Sie das perfekte Rezept entworfen haben, können Sie es einfach per RFID-Karte auch an andere Aurora-Thermobrühssysteme übertragen, was dem neuesten Stand der Technik entspricht.

Das Design macht den Unterschied

Coffeeshops und Bars sind oftmals mit einer langen, offenen Theke ausgestattet. Sie können hier die Aurora-Thermobrühssysteme —und insbesondere die Kaffeespender— auch als Marketing-Tool einsetzen! Ein Gerätebranding kann durch eine attraktive künstlerische Präsentation von Logos oder Kaffeemischungen Ihrem Coffeeshop einen deutlichen Mehrwert verleihen.



Single High (SGH)



Twin High (TWH)



Single Low (SGL)



Twin Low (TWL)

* Der Gold Cup Standard des europäischen Dachverbands für Spezialitätenkaffee, SCAE (Speciality Coffee Association of Europe), steht für die hohe Qualität von Filterkaffee.

Benutzerfreundlicher Touchscreen

Alle Aurora-Thermobrühssysteme werden über einen intuitiven Touchscreen bedient. Key User können innerhalb kürzester Zeit Kaffee brühen und dabei das Kaffeebrühprofil (milde, mittlere oder dunkle Röstung) und die Menge (1,9 / 2,2 / 3,8 oder 5,7 l) auswählen.

Natürlich können Sie für Ihre perfekte Tasse Kaffee auch alle Parameter des Brühprozesses wie das Kaffee/Wasser-Verhältnis, die Wassertemperatur und die Brühzeit separat beeinflussen!

Umweltfreundlich

Der ECO-Modus gehört zu den Einstellungen, die über den Touchscreen vorgenommen werden können, um weniger Energie zu verbrauchen. Diese Einstellung stellt sicher, dass die Maschine nur dann mit voller Leistung arbeitet, wenn Sie Kaffee benötigen.

Als Krönung der vielen Vorteile gewährt das Brühsystem der Aurora umfassende Einblicke in die Betriebsparameter. Über das Menü können Sie die Tages- und Gesamtzählstände der Maschine ablesen.

■ Die 10 wichtigsten Merkmale

1. Design

Ansprechende, professionelle Kaffeemaschinen verleihen Ihrem Coffeeshop einen deutlichen Mehrwert!

2. Made in Holland

Alle Aurora-Geräte werden von Hand in unserem eigenen Werk hergestellt.

3. Ventilloses Brühsystem

Unsere Produktentwicklungsabteilung hat sich bei diesem Gerät auf nur ein einziges Ventil (Heißwasserhahn) beschränkt. Das ventillose Brühsystem beschränkt den durch Verkalkung entstehenden Servicebedarf auf ein absolutes Minimum.

4. Wassertemperatur

Die Wassertemperatur lässt sich für jedes Gerätteil separat einstellen. Eine Doppeleinheit kann somit gleichzeitig Kaffee mit zwei unterschiedlichen Wassertemperaturwerten brühen und trägt so unterschiedlichen Kaffeesorten Rechnung.

5. Einfache Handhabung

Die Komponenten in den Geräten werden allen Service-Technikern bekannt vorkommen, die mit Bravilor Bonamat Profi-Geräten vertraut sind: Auch hier haben wir auf unsere patentierten wartungsfreundlichen und hochqualitativen Komponenten zurückgegriffen!

6. Auswahl der gewünschten Menge

Sie können Kaffee in den vier Standardmengen 1,9 l / 2,2 l (Airpot) / 3,8 l und 5,7 l servieren.

7. Wasser-Bypass

Sie können beim Kaffeebrühen auch auf die Wasser-Bypass-Funktion zurückgreifen, wodurch sich die Brühzeit beträchtlich verringert!

8. RFID-Karte

Sie können alle Ihre Rezepte und optimierten Parameter auf einer RFID-Karte speichern, um diese innerhalb von Sekunden auf ein anderes Aurora Thermobrühsystem zu übertragen.

9. Erstellen Sie Ihre eigene Komposition

Die Aurora-Geräte bieten die Möglichkeit, mit präzisen Einstellwerten wie Wassertemperatur, Vorbenetzung und Brühzeit Ihr eigenes Profil für ein Hausrezept oder eine Single Origin-Kaffeespezialität zu entwerfen.

10. Wassersprühkopf

Der speziell entwickelte Wassersprühkopf holt das Beste an Aroma aus dem Kaffee und reduziert die Verkalkung der Maschine.



Technische Daten	Aurora SGH	Aurora TWH	Aurora SGL	Aurora TWL
Stoßvorrat				
Thermodispenser Aurora	1x5,7 l (45 Tassen)	2x5,7 l (90 Tassen)	1x5,7 l (45 Tassen)	2x5,7 l (90 Tassen)
Airpot Furento ¹	n/v	n/v	1x2,2 l (17 Tassen)	2x2,2 l (35 Tassen)
Heißwasserboiler	5,3 l	5,3 l	2,85 l	2,85 l
Stundenleistung				
230V	31,6 l (252 Tassen)	42,2 l (337 Tassen)	31,6 l (252 Tassen)	37,3 l (298 Tassen)
400V	47,4 l (381 Tassen)	94,9 l (759 Tassen)	47,4 l (381 Tassen)	94,9 l (759 Tassen)
Anschlußwert				
230V ~ 50/60Hz	3000W	3000W	3000W	3000W
400V 3N~ 50/60Hz	4500W	9000W	4500W	9000W
Brühzeit				
230V	4-8 Minuten ² (5,7 l)	4-8 Minuten ² (5,7 l)	4-8 Minuten ² (5,7 l)	4-8 Minuten ² (5,7 l)
400V	4-8 Minuten ² (5,7 l)	4-8 Minuten ² (11,4 l)	4-8 Minuten ² (5,7 l)	4-8 Minuten ² (11,4 l)
Wasserdruck				
	min. 2 Bar	min. 2 Bar	min. 2 Bar	min. 2 Bar
Maße (BxTxH)				
	340x595x815 mm	626x595x815 mm	340x595x590 mm	626x595x590 mm
Wasseranschluß				
	Ja	Ja	Ja	Ja

¹ Beachten Sie, dass die Thermobrühssysteme Aurora Single Low und Twin Low anstelle des Aurora Kaffeependers auch in Kombination mit dem Airpot Furento verwendet werden können.

² Die Brühzeit hängt vom Brühprofil Ihrer Wahl und vom Einsatz der Bypass-Funktion ab.



◀ Thermodispenser Aurora

Der freistehende und tragbare Kaffeepender muss separat bestellt werden. Das an der Oberseite befindliche LCD-Display zeigt den Füllstand des Kaffeependers an und ob ein Nachfüllen notwendig ist. Es zeigt auch ein bevorstehendes Reinigungsintervall an.

◀ Hier brühen und woanders servieren!



◀ Mit Solarenergie

Die an der Oberseite befindliche Solarzelle versorgt das LCD-Display mit Energie.

Für eine optimale Funktion Ihrer Maschine empfehlen wir folgendes Zubehör:

- Bravilor Bonamat *Filterpapier*.
- Bravilor Bonamat *Renegite* für die Entkalkung des Heizsystems.
- Bravilor Bonamat *Cleaner* für die Reinigung des Kaffeependers.

Ihr Bravilor Bonamat Fachhändler



Bravilor Bonamat ist Mitglied im SCAE.

www.bonamat.com

Geschmack durch Qualität-Weltweit