



Tecnología, velocidad y eficiencia probadas

Los ingredientes solubles siguen siendo populares en muchos lugares del mundo, en buena medida por su larga vida de almacenamiento y flexibilidad de uso. Rápida, sencilla y duradera. Estas palabras son características de la serie Bolero. Elija simplemente su bebida favorita y la Bolero le servirá una taza de café, cappuccino o café con leche en prácticamente nada de tiempo. Asegúrese de elegir primero la intensidad de café y tamaño de volumen en la pantalla; en un santiamén la bebida ya estará en la taza: ¡así de fácil!

Una salida independiente separada proporciona agua caliente para té e infusiones.

Bolero es idónea para numerosos locales

Con los diversos modelos de la gama, hay una máquina de ingredientes solubles Bolero para cada situación. El mantenimiento es sencillo y eficiente. La pantalla táctil y el diseño siguen las últimas tendencias y se funden perfectamente en cualquier decoración.

La Bolero es ideal para salas de espera de áreas públicas y locales de autoservicio porque ofrece una preparación rápida y sencilla de las bebidas. En el sector de la salud las máquinas instantáneas también son la solución ideal para preparar bebidas nutritivas y comidas líquidas.

Llenar decantadores nunca ha sido tan fácil

La versión de 3 kW está especialmente diseñada para el llenado de termos, ya que el tamaño por bebida se puede configurar hasta 2000 ml. En este caso recomendamos elevar la Bolero, lo que permite ampliar la altura de dispensado de 120 mm a 240 mm, perfecto para llenar jarras.

Disfrute de las ventajas

- Rápida y fácil de usar
- Tecnología probada
- Hecha de materiales resistentes de gran calidad como acero inoxidable y plásticos libres de BPA
- Agua caliente en una salida separada
- La intensidad y el volumen de café (S/M/L) se pueden seleccionar directamente en la pantalla
- Modo eco y aislamiento de la caldera para un consumo reducido de energía
- Programas sencillos de aclarado y descalcificación
- Sistemas de mezclado patentados que reducen enormemente la sedimentación de ingredientes
- Los recipientes transparentes facilitan el rellenado
- Contadores de día y cumulativos
- Diversos ajustes programables para optimizar las bebidas que desee

Vending sin monedas

La nueva serie se puede adaptar para aceptar pagos sin contacto o con una tarjeta de crédito. Se necesita un kit de adaptación MDB para conectar la máquina con el sistema (de pago) online. La conectividad ofrece numerosas oportunidades, por ejemplo, para planificar visitas de mantenimiento de forma más eficiente y reducir el tiempo de inactividad. Pregunte acerca de telemetría y otras opciones.

Etiquetado personalizado

La Bolero se presta estupendamente bien para merchandising. En primer lugar, se podrá configurar un salvapantallas personalizado para la pantalla táctil a todo color. El fondo y las imágenes de las bebidas también se pueden diseñar conforme a sus especificaciones. De este modo, podrá usar la Bolero como método de marketing y comunicación para promocionar su marca (de café).

Bolero 11
sin boquilla de agua caliente



Bolero 21
con boquilla de agua caliente



Bolero 32/43
con boquilla de agua caliente



1 a 3 especialidades de café

El modelo pequeño de Bolero está disponible con uno o dos recipientes. Los recipientes son transparentes, por lo que es fácil comprobar si es necesario rellenarlos.

Bolero 11

La Bolero 11 tiene un recipiente grande. Este modelo sirve solo una bebida caliente, por ejemplo, chocolate o café. Tenga en cuenta que ofrecemos dos modelos: con o sin agua caliente. La boquilla de agua caliente separada proporciona agua caliente para té.

Bolero 21

Si elige dos recipientes, podrá llenar uno con café soluble y el otro con leche soluble. Esto le permitirá servir especialidades de café como cappuccino, café con leche y leche manchada. La Bolero 21 también está disponible con o sin boquilla adicional de agua caliente.

Hasta 36 bebidas calientes

¿Le gustaría ampliar la gama de bebidas? En ese caso, opte por el modelo ancho. Este modelo está disponible con tres o cuatro recipientes, por lo que podrá ofrecer una amplia gama de bebidas calientes. El agua caliente proviene de la salida separada.

Si agrega cacao, podrá ampliar las especialidades de café con bebidas calientes como moccachino, espreschoc y espresso choc.

La 'touchscreen' ofrece un máximo de 4 pantallas con un máximo de 9 bebidas por pantalla.

Bolero 32 y Bolero 43

La Bolero 43 tiene cuatro ingredientes solubles, mientras que la Bolero 32 tiene tres. La opción de elegir entre tres o cuatro recipientes dependerá sobre todo de la variedad de bebidas que le gustaría ofrecer a sus clientes.



Solo

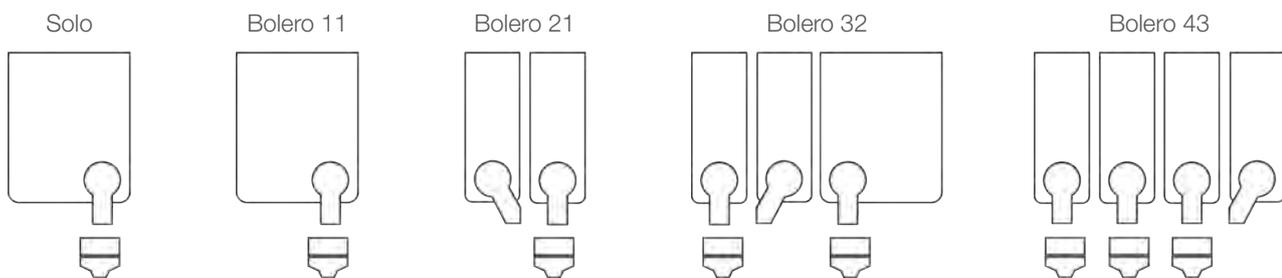
Además de las máquinas instantáneas Bolero, Bravilor Bonamat ofrece Solo, un expendedor separado de chocolate. Basta con que pulse el botón y el chocolate se servirá en la taza. La cantidad de agua y cacao se podrá programar según su tamaño de taza preferido.



Solo



Especificaciones técnicas Solo y Bolero



Especificaciones	Solo	Bolero 11 ¹	Bolero 21 ¹	Bolero 32	Bolero 43
Capacidad del recipiente para solubles	1x3,2 l	1x3,2 l	2x1,3 l	1x3,2 l + 2x1,3 l	4x1,3 l
Potencia nominal Potencia nominal versión de 3kW	230V~ 50/60Hz 2100W -	230V~ 50/60Hz 2230W 230V~ 50/60Hz 3100W	230V~ 50/60Hz 2230W 230V~ 50/60Hz 3100W	230V~ 50/60Hz 2230W -	
Medidas (An x Pr x Al) Medidas (An x Pr x Al) con pedestal	170x385x512 mm -	190x440x590 mm 190x440x715 mm	190x440x590 mm 190x440x715 mm	315x440x590 mm 315x440x715 mm	315x440x590 mm 315x440x715 mm
Altura boquilla Altura boquilla con pedestal	120 mm -	120 mm 120-240 mm ²	120 mm 120-240 mm ²	120 mm 120-240 mm ²	120 mm 120-240 mm ²
Conexión agua	sí	sí	sí	sí	sí
Presión de agua	mín. 1 bar	mín. 1 bar	mín. 1 bar	mín. 1 bar	mín. 1 bar
N.º de bebidas	1	1 + agua caliente	3 + agua caliente	hasta 35 + agua caliente	hasta 35 + agua caliente
Bebidas (predeterminadas)	chocolate	chocolate o café	<u>café/cobertura</u> café café largo café con leche cappuccino cappuccino oscuro espresso espresso doble latte macchiato café + leche	<u>café/cobertura/cacao</u> café café largo café con leche cappuccino (oscuro) espresso (doble) latte macchiato café vienés moccachino chocolate chocolate deluxe espreschoc espresso choc	<u>café/cobertura/cacao/ ristretto</u> café café largo café con leche cappuccino (oscuro) espresso (doble) latte macchiato café vienés moccachino chocolate chocolate deluxe espreschoc espresso choc
Uso recomendado tazas al día Uso recomendado entorno	100 tazas al día 10-35 empleados	160 tazas al día 35-60 empleados	160 tazas al día 35-60 empleados	160 tazas al día 35-60 empleados	160 tazas al día 35-60 empleados
Producción por hora Producción por hora versión de 3kW	20 l (160 tazas) -	30 l (240 tazas) 36 l (288 tazas)	30 l (240 tazas) 36 l (288 tazas)	30 l (240 tazas) -	30 l (240 tazas) -
Tiempo de preparación por taza (125 ml)	ca. 11 seg.	ca. 11 seg.	ca. 11 seg.	ca. 11 seg.	ca. 11 seg.
Etiqueta de energía	A+	A+	A+	A+	A+

¹ Este modelo también está disponible sin boquilla de agua caliente.

² Si retira la bandeja antigoteo podrá colocar un termo de vacío más grande debajo. En ese caso, la altura de la boquilla será 290 mm.