BRAVILOR BONAMAT

GORĄCA WODA

GASTRO ECONOMY







Seria HWA
6(D), 14(D) o 21





BRAVILOR BONAMAT









HWA 6



HWA 6D

Automatyczny warnik do wody

Profesjonalne urządzenia do dystrybucji gorącej wody, oferowane przez Bravilor Bonamat występują w wersji z kranikiem ręcznym (HWA), oraz automatycznej, z programowanym wydawaniem wody (HWA D). Oba modele posiadają automatyczny system napełniania wodą, zapewniający gotowość do natychmiastowego jej wydania.

Ponieważ wygląd również ma znaczenie, przykuwający wzrok design stanowi istotną zaletę. Niewielkie wymiary urządzenia stanowią jego kolejną zaletę, szczególnie w miejscach z ograniczoną przestrzenią. Warnik posiada bardzo czytelny wyświetlacz LCD, ułatwiający jego obsługę i programowanie.

Urządzenie posiada następujące cechy:

- Atrakcyjny wygląd (Design 360 stopni)
- Wyświetlacz LCD, przyjazny dla użytkownika
- Kompaktowe wymiary
- Łatwe użytkowanie
- Inteligentne zarządzanie pobieranej energii
- Programowanie ustawień, w tym temperatury wody
- Dokładne sterowanie wydawanej ilości wody
- Różne wymiary — dopasowane do potrzeb każdego odbiorcy!

Urządzenia serii HWA zaprojektowano tak, by czynności konserwacyjne były łatwe i szybkie do wykonania. Przykładowo bojler jest bardzo łatwo dostępny np. do czyszczenia. Dodatkowo, części serwisowe są zgrupowane razem, co jest zaletą z praktycznego punktu widzenia serwisanta.

Konserwacja nigdy nie była tak łatwa!

Tryb oszczędzania energii

Zawsze podejmujemy starania, by nasze produkty były trwałe, wytrzymałe i energooszczędne. Jednakże, tym razem, osiągnęliśmy całkowicie nowy poziom wydajności energetycznej. Na początek zastosowaliśmy nowy materiał izolacyjny bojlera, który minimalizuje straty ciepła, a tym samym obniża rachunek za prąd.

- **Tryb ECO** — Możesz włączyć tryb ECO ręcznie lub zaprogramować godziny, w których uruchomi się on automatycznie. W trybie ECO maszyna pracuje z pełną mocą wyłącznie w godzinach roboczych.

- **Pre-ECO** — Dodatkową funkcją jest programowalna funkcja czasowa pre-ECO, która jeszcze bardziej obniża zużycie energii. W danym przedziale czasowym pre-ECO, stopień napełniania wodą zostanie ograniczony. Dzięki temu warnik będzie zużywał mniej energii.

- **Smart pre-ECO** — Czyli inteligentne zarządzanie poborem energii. Oprogramowanie na bieżąco analizuje wykorzystanie urządzenia i automatycznie dostosowuje ilość pobieranej wody oraz prądu stosownie do potrzeb trybu pre-ECO. Zużycie energii minimalizowane jest w sposób w pełni automatyczny. Inteligentnie i oszczędnie!



Design 360°

Urządzenia HWA zaprojektowano jako design 360 stopni, co oznacza, że urządzenia wyglądają atrakcyjnie ze wszystkich stron, z dbałością o najmniejsze nawet detale.

GASTRO ECONOMY

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

GORĄCA WODA



HWA 14 HWA 14D



HWA 21

Urządzenie jest w stanie dostarczyć do 60 litrów wrzątku na godzinę!



Nowoczesny wyświetlacz LCD ułatwiający programowanie.

HWA 6 / 14

Urządzenia HWA posiadają ręczny kranik wydawania wody. Pozwala to łatwo wydać wodę w dowolnej ilości, niezależnie od wymiaru filiżanki, kubka czy dzbanka. Zależnie od potrzeb i oczekiwanej wydajności, można dobrać urządzenie najlepiej dopasowane do wymogów klienta.

HWA 6D / 14D

Warniki automatyczne posiadają dwa programowalne przyciski wydawania porcji gorącej wody. Przyciski programujemy zgodnie z potrzebami klienta. Programowanie umożliwia również „swobodny przepływ", czyli ręczne sterowanie ilością wydanej wody.

HWA 6D i HWA 14D są szczególnie dobrze dostosowane do wyższych kubków, ponieważ kranik znajduje się na wysokości 140 mm.

Warniki automatyczne mają system kontroli wydawanej ilości wody. Może się wydawać, że to nic szczególnie ważnego. Nic bardziej mylnego!

HWA 21

HWA 21 opracowano z myślą o większych objętościach wrzątku. Urządzenie jest w stanie napełniać termosy próżniowe wrzątkiem bezpośrednio z kranika.

Kran swobodnego przepływu pozwala na wydanie wymaganej ilości wrzątku, niezależnie od rozmiaru termosu próżniowego. Urządzenie jest w stanie wydać 60 litrów wrzątku na godzinę!

Bravilor Bonamat dostarcza także różnorodne termosy próżniowe, które bardzo długo utrzymują temperaturę przechowywanego napoju.



Termosy Qline ze stali nierdzewnej



Termosy próżniowe o podwójnych ściankach



Kontrola wielkości porcji

Każda filiżanka/kubek, napełniany z użyciem urządzenia HWA D, będzie zawierał dokładnie identyczną ilość wrzątku. Precyzyjne podawanie wrzątku stanowi osiągnięcie samo w sobie.



Łatwość czyszczenia

Ta seria powstała z myślą by ułatwić obsługę urządzenia. Nawet wnętrze bojlera jest gładkie — można łatwo i bezpiecznie czyścić lub naprawiać urządzenie.

GASTRO ECONOMY

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

BRAVILOR BONAMAT

GORĄCA WODA

Seria warników oferuje różne wydajności, by sprostać wszelkim potrzebom klienta.

Dane techniczne	HWA 6	HWA 6D	HWA 14	HWA 14D	HWA 21
Pojemność	5,6 L	5,6 L	13,1 L	13,1 L	20,7 L
Wydanie wody jednorazowo					
230V	3,5 L (ok. 1½ min.)	5 L (ok. 2½ min.)	10 L (ok. 4 min.)	13 L (ok. 6 min.)	18 L (ok. 9 min.)
400V	-	-	-	-	25 L (ok. 11 min.)
Wydajność na godzinę					
230V	30 L	30 L	30 L	30 L	30 L
400V	-	-	-	-	60 L
Zasilanie					
230V~ 50/60Hz	2830W	2830W	2830W	2830W	2830W
400V 3N~ 50/60 Hz	-	-	-	-	5615W
Wysokość wylewki	170 mm	140 mm	170 mm	140 mm	200 mm
Wymiary (sxgxw) mm	242x443x435	242x443x435	242x568x501	242x568x501	242x568x635
Podłączenie do wody	tak	tak	tak	tak	tak
Temperatura wody	Regulacja temperatury, w zakresie od 82°C do punktu wrzenia (97-100°C).				

Opcje

Własne etykietowanie — Możesz dopasować wygląd maszyny. Skontaktuj się z nami, w celu ustalenia możliwych opcji brandingu.

Zalecamy

Preparat **Renegite** do usuwania kamienia.



Dystrybutor Bravilor Bonamat

GASTRO ECONOMY

Gastro-Economy Sp. komandytowa
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl

www.gastroeconomy.pl/

Wyprodukowane w Holandii

Bravilor Bonamat posiada własne zakłady produkcyjne na terytorium Holandii. To tu prowadzimy prace rozwojowe i produkcyjne.

Nasze warniki są wytwarzane z wytrzymałych materiałów, co gwarantuje trwałość i wysoką jakość produkowanych urządzeń. Obudowa wykonana jest ze szczotkowanej stali nierdzewnej. Dodatkowo, panele* tylne i boczne posiadają powlekanie, które zapobiega powstawaniu odcisków palców.

Nowoczesne zaplecze produkcyjne i wyszkolone kadry zapewniają 100% jakości w toku obróbki metali. Zespoły montażowe tworzą finalny produkt, a dział kontroli jakości upewnia się, że:

Każdy wyprodukowany egzemplarz jest indywidualnie testowany przed opuszczeniem fabryki.

* Nie dotyczy HWA 21.

Zmiany zastrzeżone. 904.060.012C