BRAVILOR BONAMAT

ESPRESSO

Sego

Geschmack durch Qualität-Weltweit

BRAVILOR BONAMAT

Der pure Genuss!

Die Sego gehört zu den vollautomatischen Espressomaschinen von Bravilor Bonamat. Alle Kaffeespezialitäten werden mit frischgemahlenen Kaffeebohnen zubereitet. Das über einen Touchscreen zugängliche umfangreiche Menü bietet 30 Auswahlmöglichkeiten.

Qualität

Ein gut zubereiteter Espresso ist die perfekte Basis für jede Kaffeespezialität. Aus diesem Grund stellt Bravilor Bonamat die Sego ausschließlich aus den besten, stärksten und beständigsten Materialien her.
Das Mahlwerk mit Mahlscheiben aus Edelstahl sorgt für eine optimale Mahlung (grob bzw. fein) der Kaffeebohnen. Der einzigartige Rotationsbrüher stellt dabei eine optimale Extraktion des Kaffees sicher.

Einstellungen

Wir haben sorgfältig für Sie ein Menü zur Auswahl aller standardmäßigen Getränke zusammengestellt. Selbstverständlich können Sie jedes Getränk ganz nach Wunsch anpassen, z. B. über folgende Einstellungen: Mahlgrad, Vorbenetzung, Kontaktzeit, Kaffee/Wasser-Verhältnis und Tassengröße. Sie können die Einstellungen mit nur wenigen Tastendrücken über den Touchscreen anpassen. Kopieren Sie schnell und einfach Ihre persönlich bevorzugten Einstellungen mit einem USB-Stick auch auf andere Sego-Maschinen.

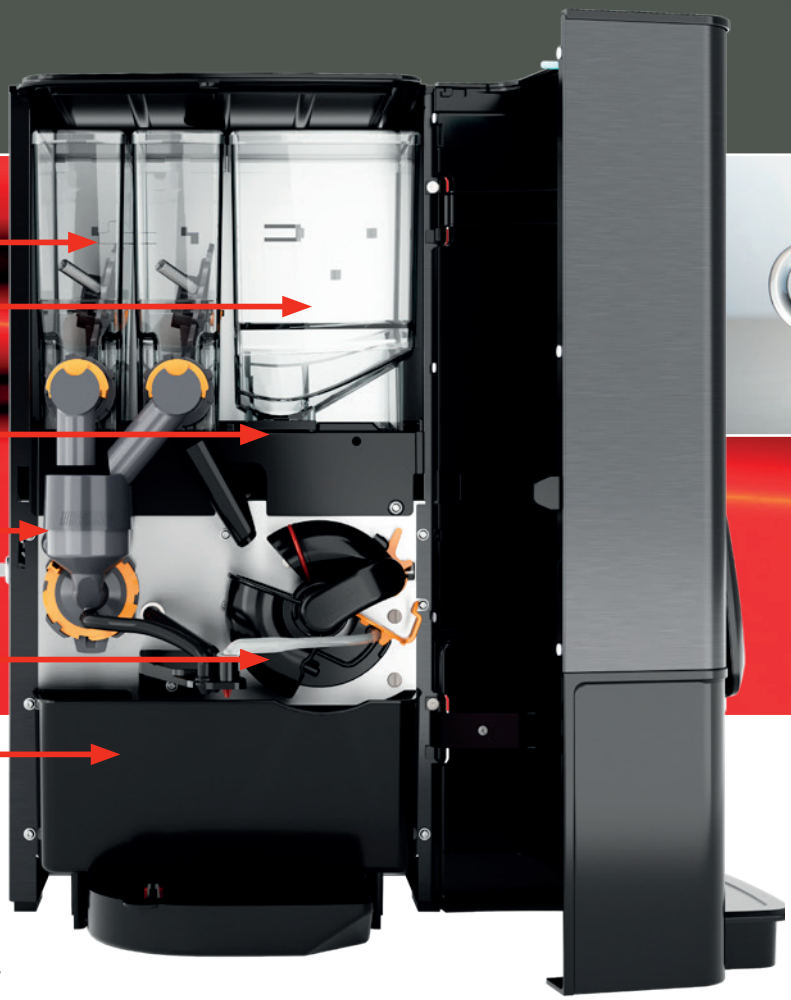
Merkmale der Sego

- Bean-to-Cup: Aus der Kaffeebohne frisch gemahlen in die Tasse
- Einfache und schnelle Installation
- Hoher Bedienkomfort
- Intuitiver Touchscreen
- Menü mit bis zu 30 Auswahlmöglichkeiten
- Einzigartiger Rotationsbrüher; einfach zu demontieren und zu reinigen (NSF zertifiziert)

Kompakte Abmessungen

Die Sego ist für zahlreiche Aufstellorte geeignet, da sie dank ihrer kompakten Abmessungen nur wenig Platz beansprucht. Darüber hinaus können Sie die Sego mit dem zusätzlichen Pumpensatz und einem separaten Wasserbehälter (Flasche bzw. Tank) auch ohne festen Wasseranschluss betreiben.

Die Sego wurde speziell für Aufstellorte entwickelt, wo auch der Wunsch nach einer Kaffeespezialität besteht und andere Geräte einfach zu groß und oftmals zu teuer sind. Denken Sie hierbei an kleinere Bürobetriebe mit nur begrenzter Küchenzeile, an Empfangsräume von kleineren bis mittelgroßen Betrieben oder an Ihren lokalen Bäcker nebenan, der einen zusätzlichen Service anbieten möchte. Sie können die Sego mit einem MDB-Service-Set an ein externes Zahlungssystem anschließen und aus der Ferne auslesen (Telemetrie).



Sego 12

Die Sego 12 umfasst folgende Komponenten: 1 Bohnenbehälter und 2 Behälter für Instantzutaten. Mit dieser Auswahl an Zutaten können Sie eine Vielzahl an Heißgetränken anbieten.

Das Getränkesortiment hängt von den jeweiligen Instantzutaten ab. Die Wahl fällt zumeist auf Topping (Milchpulver) und Kakao.

Mit diesen Instantzutaten und frischen Kaffeebohnen können Sie folgende Getränke servieren: Café Crème, Milchkaffee, Cappuccino, Espresso, Espreschoc, Caffè Americano, Latte Macchiato, Wiener Melange, Trinkschokolade und Heiße Schokolade DeLuxe. Selbstverständlich stellt die Maschine für die Zubereitung von z. B. Tee oder Suppe auch Heißwasser bereit.

Wird die Sego einige Zeit lang nicht genutzt, dann schaltet die Maschine automatisch in den Energiesparmodus um.

Wartungsfreundlich

Der Touchscreen teilt anstehende Wartungsarbeiten mit, z. B. wenn der Tresterbehälter geleert, das Brühsystem gereinigt oder die Maschine entkalkt werden muss. Darüber hinaus reduziert das einzigartige Heißwassersystem die Kalkablagerungen. All dies führt zu einem verringerten Wartungsbedarf.

Auch über das Gehäuse wurde nachgedacht. Das in "Stainless Dark" gehaltene Gehäuse wurde aus gebürstetem Edelstahl gefertigt. Mit der schwarzen Anti-Fingerabdruck-Beschichtung gehören Fingerabdrücke der Vergangenheit an.

Transparente Behälter

Die Sego ist mit drei abschließbaren Behältern ausgestattet. Dank der transparent ausgeführten Behälter haben Sie immer den Füllstand der Zutaten im Blick.

Kaffeebohnen

Die Sego ist mit einem Schauglas ausgestattet: Der Kunde kann dieses mit Kaffeebohnen auffüllen, um zu verdeutlichen, dass jede Tasse Kaffee aus frischgemahlenen Kaffeebohnen zubereitet wird.

BRAVILOR BONAMAT

ESPRESSO

Technische Daten

	Sego 12
Volumen Produktbehälter Kaffeebohnen	1x1,2 kg
Volumen Produktbehälter Instantzutaten	2x1,3 l
Kapazität pro Stunde	
— Espresso	120-150 Tassen (40 cc)
— Café Crème	80-100 Tassen (125 cc)
— Instant	Ca. 240 Tassen (30 Liter)
Anschlußwert	230V~ 50/60Hz 2250W
Maße (BxTxH)	310x464x588 mm
Zapfhöhe	106 mm
Wasseranschluß	Ja
Wasserdruck	Min. 1 bar

Wir Empfehlen

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

Die Sego als Marketing-Tool

Die Sego ist hervorragend für Merchandising-Zwecke geeignet. Zuallererst kann der vollfarbige Touchscreen mit einem personalisierten Bildschirmschoner ausgestattet werden. Auch der Hintergrund und die Getränkeabbildungen lassen sich ganz nach Wunsch gestalten. Der USB-Anschluss in der Maschinentür ermöglicht einen einfachen Import von Mediadateien.

Branding

Je nach gewünschter Anzahl kann das Gehäuse beklebt oder vollständig bedruckt werden. Dadurch können Sie die Sego als Marketing- und Kommunikationsmittel zum Promoten Ihrer (Kaffee-)Marke einsetzen.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte direkt an Bravilor Bonamat.

Ihr Bravilor Bonamat Fachhändler

Made in Holland

Bravilor Bonamat betreibt einen hochmodernen Maschinenpark. Nicht nur der Hauptsitz, sondern auch die Produktion befindet sich im niederländischen Heerhugowaard. Hier finden auch die meisten Metallbearbeitungsprozesse statt, wie etwa das Schweißen, Laserschneiden, Schleifen, Spritzgießen und Stanzarbeiten.

Die Espressomaschinen werden aus hochbeständigen Materialien gefertigt, die Gewähr für ein strapazierfähiges und hochwertiges Produkt sind. Hochmoderne Maschinen und qualifizierte Arbeitnehmer stellen die bekannte Produktqualität von Bravilor Bonamat sicher.

Dank der hohen Qualitätsstandard und dem Streben nach einer optimalen sowie nachhaltig ausgerichteten Unternehmensführung wurde das Unternehmen bereits durch mehrere internationale Organisationen ausgezeichnet.

Jede Maschine wird vor Verlassen des Werks gründlich überprüft!

www.bonamat.com

Änderungen vorbehalten. 904.105.003D

Geschmack durch Qualität-Weltweit