

MACHINE A CAFE GRANDE CAPACITE

B-COMPACT



**BRIVILOR
BONAMAT**

Brewing
your coffee
SINCE 1948

B - C O M P A C T

Compact in size. Powerful in performance.

Le B-Compact est conçu pour préparer facilement de grands volumes de café filtre de qualité. Avec une capacité de 10 litres par cycle de préparation (environ 75 tasses), il combine capacité et précision.

Son système de pompe assure un contrôle précis du débit d'eau tout au long du processus d'infusion, dont la température peut être réglée via le panneau de commande intuitif. Ainsi, l'ensemble du cycle est entièrement maîtrisé.

Le résultat : un goût constant et une température de service idéale.

Conçu pour être une solution mobile, pratique, fiable et durable, le B-Compact est idéal pour les lieux nécessitant de grands volumes de café, sans installation complexe ni utilisation intensive.





B - C O M P A C T

Pensé pour des environnements très différents

Le B-Compact a été conçu pour les environnements où un service café fiable est indispensable, tout en restant simple et pratique à utiliser.

Grâce à son format compact et à sa conception mobile, il s'intègre facilement dans une grande variété de contextes, notamment :

- les hôtels et lodges de taille moyenne
- les centres de conférence et lieux événementiels
- les espaces d'accueil en extérieur
- les environnements de restauration et de catering

Dans ces différents cadres, le B-Compact garantit un service efficace et régulier, permettant de satisfaire de larges groupes tout en maintenant une qualité de café constante.

B - C O M P A C T

Fonctionnement



Le B-Compact est la garantie d'un processus d'infusion simple et maîtrisé.



Le réservoir d'eau est rempli puis chauffé soit à la température de préchauffage définie, soit à la température d'infusion souhaitée et réglée. Chauffer un volume de 10 litres prend environ 20 minutes.



Une fois la température atteinte, l'eau est pompée vers le répartiteur d'eau qui l'aspersion uniformément sur café moulu. Le processus d'infusion commence alors, produisant un café constant et équilibré.



Le B-Compact propose des modes de fonctionnement flexibles pour différents scénarios d'utilisation. Les opérateurs peuvent préchauffer l'eau à l'avance et lancer l'infusion à l'arrivée des utilisateurs, afin d'offrir un service rapide et un café plus frais. Il est également possible d'automatiser entièrement le processus en chauffant l'eau et en démarrant automatiquement le cycle.



B - C O M P A C T

Précision dans le processus d'infusion

L'une des principales caractéristiques du B-Compact est son système de contrôle de la pompe. Celle-ci transporte l'eau jusqu'au-dessus de la mouture de café sans la faire bouillir, pour éviter toute surchauffe et préserver les arômes du café.

Le réglage de la pompe offre à l'opérateur un contrôle optimal sur le volume d'eau et le moment d'infusion, pour une extraction maîtrisée. Cela offre la flexibilité de travailler avec différentes moutures. Les opérateurs disposent ainsi d'une plus grande liberté pour affiner le processus et explorer différents profils aromatiques.

Ce niveau de contrôle permet de définir le cycle d'infusion avec davantage de précision, garantissant un café équilibré avec un arôme riche et une qualité constante à chaque préparation.

B - C O M P A C T

Température optimale pour des arômes sublimés

La température influence directement la qualité du café. Régler la bonne température d'infusion permet d'exprimer le meilleur du café et d'éviter toute amertume excessive.

Avec le B-Compact, la température d'infusion peut être facilement réglée via le panneau de commande. Cela permet aux opérateurs d'affiner le processus et de tirer le meilleur de leurs grains de café.

Le résultat est un café prêt à être servi à la bonne température.



B - C O M P A C T

Un juste équilibre entre performance et budget

Le B-Compact se situe au cœur de la gamme des machines à café filtre à grande capacité, en offrant un équilibre harmonieux entre capacité, technologie et accessibilité.

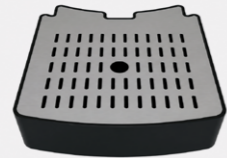
Il constitue ainsi une solution idéale pour les entreprises à la recherche d'un équipement professionnel fiable, avec un budget maîtrisé.



B - COMPACT

Accessoires

Inclus



Égouttoir

Permet de garder le plan de travail propre. Le bac est facile à retirer et à nettoyer, et est équipé d'une grille en acier inoxydable.

En option



Cruche en verre

La cruche en verre Bravor Bonamat de 1,7 litre séduit par son design ergonomique qui préserve la fraîcheur et les arômes du café filtre. Son couvercle et sa poignée en plastique robuste garantissent une prise en main fiable et durable.



Porte-filtre

Le B-compact est conçu pour une utilisation avec des filtres à café en papier. Grâce à ses poignées, le porte-filtre peut être facilement extrait pour nettoyage aisé.



Filtres en papier coniques B10 (HW)

Ces filtres garantissent une infusion optimale du café et révèlent pleinement ses arômes. Leur forme et leur capacité en font une solution idéale pour le café moulu. Ils sont conditionnés en boîtes de 250 unités

QUALITÉ & INNOVATION



Spécifications techniques

🔌	Température de préchauffage	75 °C
☕	Température d'infusion	85 - 95 °C
☕	Température de maintien au chaud	75 - 90 °C
🕒	Durée d'infusion	4 - 20 min
📦	Volume d'infusion	4 - 10 L
📦	Volume de l'égouttoir	1,5 L
↕	Hauteur sous robinet	180 mm
⚡	Puissance nominale	230V 50 / 60Hz 2500W 127V 50/60Hz 1600W
🗑️	Filtre en papier	Filtre conique B10
📏	Dimensions (L x P x H)	386 x 550 x 632 mm

Brewing your coffee

SINCE 1948

bravilor.com/fr/

Bravilor France

179, rue de Saint Germain - CS 80114
95240 Cormeilles-en-Parisis
France

V20.05/26

Certaines informations contenues dans cette brochure peuvent être modifiées. Pour obtenir les toutes dernières informations relatives aux caractéristiques, prix et disponibilité des modèles, veuillez consulter le site bravilor.com

The logo for Bravilor Bonamat, featuring three vertical red bars of varying heights to the left of the brand name. The word "BRAVILOR" is in a bold, sans-serif font, and "BONAMAT" is in a larger, bold, sans-serif font below it.

**BRAVILOR
BONAMAT**