

BRAVILOR BONAMAT | Brewing your coffee SINCE 1948



Premiumqualität
auf Knopfdruck.

BRAVILOR BONAMAT

PROFESSIONELLER KAFFEE

Entwickelt für die Gastronomie

Außergewöhnlicher Kaffee ist zu einem wesentlichen Bestandteil des Gastronomieerlebnisses geworden. Gäste erwarten bei jeder Bestellung höchste Qualität, während Betreiber eine Lösung benötigen, die den ganzen Tag über Schnelligkeit, gleichbleibende Qualität und Flexibilität bietet.

Die Bravilor Bonamat RX300 ist in zwei Konfigurationen erhältlich, die jeweils für eine andere Art der Kaffeezubereitung ausgelegt sind. Der RX300 CSTI eignet sich ideal für Cafés, Restaurants und Hotelbars, in denen der Kaffee vom Personal mithilfe einer integrierten Dampfdüse zubereitet wird.

Die RX300 MCTI-CF ist für Selbstbedienungsbereiche wie Hotel-Frühstücksbereiche und Convenience-Standorte konzipiert und liefert dank ihres CompactFoam-Milchsystems erstklassigen Kaffee und Milchspezialitäten auf Knopfdruck.

Beide Ausführungen basieren auf einer in der Schweiz entwickelten technischen Grundlage, kombiniert mit dem Know-how von Bravilor Bonamat im Bereich professioneller Kaffeelösungen. Dies gewährleistet in der gesamten RX300-Reihe eine außergewöhnliche Kaffeequalität, zuverlässige Leistung und intuitive Bedienung. Ganz gleich, welches Gastronomiekonzept Sie verfolgen – die RX300 bietet die Flexibilität, sich Ihrem Unternehmen anzupassen, und sorgt dabei stets für ein erstklassiges Kaffeeerlebnis.

GESCHICHTE

Aufgebaut auf Generationen von Handwerks-kunst

Großartiger Kaffee beginnt mit Menschen, die davon überzeugt sind, dass bei der Qualität niemals Kompromisse eingegangen werden dürfen.

Seit Jahrzehnten teilen die Familie Verheijen von Bravilor Bonamat und die Familie Sager von Rex-Royal dieselbe Leidenschaft für Handwerkskunst, Innovation und zuverlässige Kaffeelösungen. Die beiden Familien kennen sich seit vielen Jahren und sind durch den gemeinsamen Respekt vor Qualität, Unternehmergeist und langfristigen Partnerschaften verbunden.

Die eine Familie hat sich durch generationenübergreifendes Fachwissen und Service das Vertrauen von Kaffeefachleuten auf der ganzen Welt erarbeitet. Die andere hat sich einen internationalen Ruf für Schweizer Präzisionstechnik und hochwertige vollautomatische Kaffeemaschinen aufgebaut.

Die Bravilor Bonamat RX300 vereint diese Stärken. Durch die Kombination von Schweizer Ingenieurskunst mit niederländischer Kaffee-Expertise ist sie für Fachleute im Gastgewerbe konzipiert, die außergewöhnliche Kaffeequalität, zuverlässige Leistung und intuitive Bedienung erwarten.









RX300

Kaffee in Barista-Qualität – ganz einfach

Außergewöhnlicher Kaffee sollte nicht davon abhängen, ob ein erfahrener Barista hinter der Theke steht.

Mit der Bravilor Bonamat RX300 steht jedem Mitglied Ihres Teams erstklassiger Kaffee zur Verfügung. Ihr intuitiver Touchscreen, die intelligente Brühtechnologie und automatisierte Arbeitsabläufe sorgen für gleichbleibend hochwertige Ergebnisse – ganz gleich, wer die Maschine bedient.

Ob im morgendlichen Ansturm oder zur geschäftigsten Zeit des Tages: Der RX300 hilft Ihrem Team, jeden Gast schnell und gleichbleibend zu bedienen, während es sich auf die Gastfreundschaft statt auf die Kaffeezubereitung konzentrieren kann.



AUF EINEN BLICK

Bis zu 250 Getränke pro Tag

Keine speziellen Barista-Kenntnisse erforderlich

Intuitiver 10,1-Zoll-Touchscreen

Gleichbleibende Kaffeequalität in jeder Tasse

Videofähiger Touchscreen für Infotainment

VIELFALT & AUSWAHL

Unendliche Getränkevielfalt

Gäste erwarten heute mehr als nur hervorragenden Kaffee. Sie erwarten Auswahl. Vom kräftigen Espresso und milden Americano über cremigen Cappuccino und pflanzliche Optionen bis hin zu Trendgetränken wie Matcha: Mit der Bravilor Bonamat RX300 servieren Sie eine nahezu unbegrenzte Getränkevielfalt schnell und in gleichbleibender Qualität.

Ganz gleich, ob Sie sich für die RX300 CSTI mit PowerSteam oder die RX300 MCTI-CF mit ihrem integrierten CompactFoam-Milchsystem entscheiden – beide Konfigurationen sind darauf ausgelegt, erstklassige Milchspezialitäten mühelos zuzubereiten. PowerSteam erhitzt und schäumt jede Art von Milch automatisch mit präziser Temperaturregelung auf, während die MCTI-CF Getränke mit bis zu drei verschiedenen Milchsorten zubereiten kann – darunter auch tierische und pflanzliche Alternativen –, sodass Sie den Vorlieben jedes Gastes gerecht werden können.

In Kombination mit zwei Präzisionsmühlen, flexiblen Rezeptureinstellungen und der Möglichkeit, verschiedene Kaffeebohnen, entkoffeinierten gemahlenen Kaffee und Aromasirupe zu verwenden, bietet Ihnen die RX300 die Freiheit, eine umfangreiche und individuell gestaltete Getränkekarte zu kreieren und gleichzeitig den täglichen Betrieb einfach und effizient zu gestalten.

HIGHLIGHTS

- **Nahezu unbegrenzte Getränkevielfalt**
- **Kaffee, Milch und Instantzutaten**
- **Bis zu 3 Milchsorten (MCTI-CF)**
- **PowerSteam mit automatischer Milchtexturierung (CSTI)**
- **Zwei Präzisionsmahlwerke serienmäßig**
- **Individuell anpassbare Rezepte**
- **Bereit für neue und sich entwickelnde Getränketrends**
- **Präzisionsdosiersystem für Instantzutaten**









SCHWEIZER TECHNIK

Entwickelt für außergewöhnlichen Kaffeegenuss

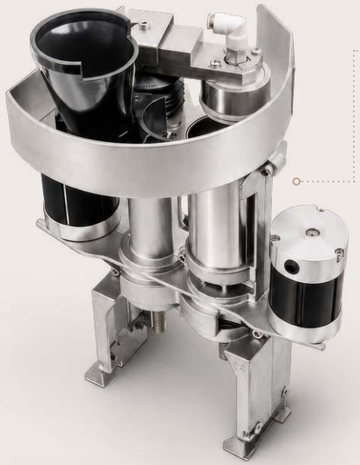
Beide Bravilor Bonamat RX300-Konfigurationen basieren auf derselben Premium-Plattform und vereinen Schweizer Ingenieurskunst mit dem Know-how von Bravilor Bonamat im Bereich professioneller Kaffeelösungen. Ganz gleich, ob Sie sich für die RX300 CSTI oder die RX300 MCTI-CF entscheiden – Sie profitieren von derselben Präzision, Zuverlässigkeit und außergewöhnlichen Kaffeequalität.

Das Herzstück jeder RX300 ist eine langlebige Brühgruppe aus Metall mit einer Brühkapazität von bis zu 26 Gramm gemahlenem Kaffee, die für eine präzise Extraktion und gleichbleibende Ergebnisse über den ganzen Tag hinweg ausgelegt ist. Zwei serienmäßig eingebaute Präzisionsmühlen ermöglichen die Verwendung von zwei verschiedenen Mahlgrößen und sorgen so für eine größere Vielfalt bei der Geschmacksextraktion. X-TractionControl sorgt dauerhaft für eine präzise und gleichbleibende Extraktion und damit für den gleichen hochwertigen Geschmack und das volle Aroma in jeder Tasse.

Ein automatisch anpassbarer Auslauf mit Tassenerkennung und beheiztem Auslauf sorgt dafür, dass jedes Getränk in der für die jeweilige Tassengröße passenden Höhe serviert wird, während gleichzeitig die ideale Serviertemperatur für ein erstklassiges Kaffeeerlebnis gewährleistet bleibt.



RX300



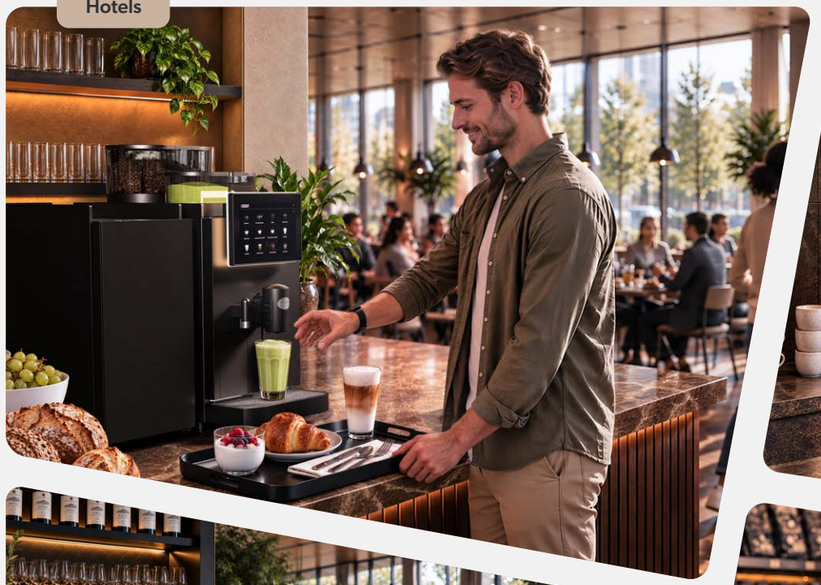
Brühgruppe aus Metall
+ Bis zu 26 g



Zwei Präzisionsmühlen serienmäßig
+ Bis zu 40% schneller



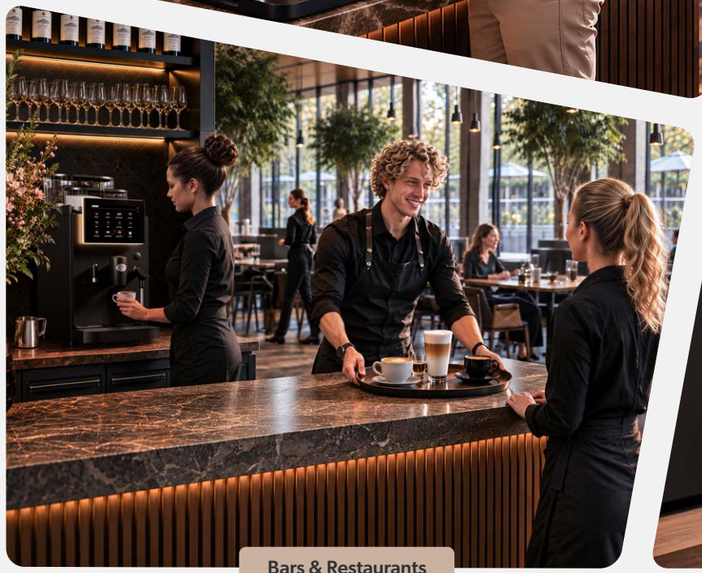
Beheizter Auslauf
+ Automatischer Auslauf mit Tassenerkennung
+ X-TractionControl



Hotels



Bäckereicafés



Bars & Restaurants



Selbstbedienungsstationen

UNSERE KUNDEN

Für den Gastronomie-Alltag entwickelt

Jede Minute, die Sie mit der Bedienung einer Kaffeemaschine verbringen, ist eine Minute, die Sie nicht mit Ihren Gästen verbringen können.

Die Bravilor Bonamat RX300 wurde entwickelt, um jeden Schritt der Kaffeezubereitung zu vereinfachen. Die intuitive Bedienung, die automatischen Reinigungsprogramme und die zuverlässige Leistung reduzieren den täglichen Arbeitsaufwand, sodass sich Ihr Team stattdessen auf einen hervorragenden Service konzentrieren kann.

Die RX300 besteht aus langlebigen, professionellen Komponenten und ist auf eine unkomplizierte Wartung ausgelegt. So sorgt sie für einen effizienten Betriebsablauf mit minimalen Unterbrechungen. Ihre hochwertige Verarbeitung erstreckt sich über die gesamte Maschine, sodass sie sich gleichermaßen für die Aufstellung im Rückbuffet wie auch als Blickfang auf einer Theke oder einer offenen Bar eignet.

Das Ergebnis ist eine professionelle Kaffeelösung, die nicht nur den täglichen Betrieb vereinfacht, sondern auch moderne Gastronomiebetriebe optimal ergänzt und Ihrem Team mehr Zeit gibt, sich auf die Schaffung unvergesslicher Gästeerlebnisse zu konzentrieren.

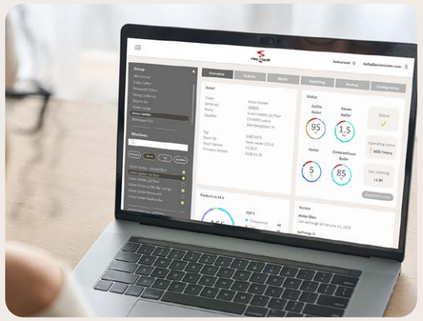
REX-ROYAL CLOUD

Rex-Royal Cloud

Bleiben Sie vernetzt. Behalten Sie die Kontrolle.

Highlights

- Echtzeit-Einblicke in die Maschinenleistung
- Getränke- und Nutzungsstatistiken
- Vorausschauende Wartung
- Fernzugriff für schnelleren Support
- Niedrigere Gesamtbetriebskosten



Kaffee ist nur ein Teil eines erfolgreichen Gastronomiebetriebs. Ebenso wichtig ist ein reibungsloser Betriebsablauf.

Mit der Rex-Royal Cloud wird Ihre RX300 Teil eines vernetzten Kaffee-Ökosystems. Über eine intuitive Cloud-Plattform erhalten Sie von überall wertvolle Einblicke in Maschinenleistung, Getränkeverbrauch und Nutzungsmuster.

Echtzeitdaten helfen Ihnen, den täglichen Betrieb zu optimieren, die Maschinenleistung zu überwachen und Servicebedarf frühzeitig zu erkennen, bevor er Ihren Betrieb beeinträchtigt. Der Fernzugriff ermöglicht zudem schnelleren Support und eine proaktive Wartung, maximiert die Betriebszeit und reduziert unnötige Serviceeinsätze.

Durch bessere Einblicke in Maschinennutzung und Wartung trägt die Rex-Royal Cloud außerdem dazu bei, die Gesamtbetriebskosten zu senken und gleichzeitig die optimale Leistung Ihrer Kaffeelösung sicherzustellen.

BEZAHLUNG

Flexible Bezahllösungen.

Entwickelt für moderne Selbstbedienung.

Highlights

- MDB-kompatible Bezahlplattform
- Unterstützt zahlreiche Bezahllösungen
- SmartOrder mit Ausgabe per QR-Code
- Kontaktloses Selbstbedienungserlebnis
- Bereit für zukünftige Bezahltechnologien



Gäste erwarten heute die Freiheit, mit ihrer bevorzugten Zahlungsmethode zu bezahlen.

Die Bravilor Bonamat RX300 unterstützt eine Vielzahl MDB-kompatibler Bezahlsysteme und ermöglicht so die einfache Integration bargeldloser Zahlungen in Ihre Kaffeelösung. Ob Debitkarte, Kreditkarte, Mobile Wallet oder andere unterstützte Zahlungsmethoden: Gäste können schnell und bequem bestellen und bezahlen.

Die RX300 unterstützt außerdem SmartOrder, womit Getränke kontaktlos per QR-Code ausgewählt und ausgegeben werden können. In Kombination mit flexiblen Bezahllösungen entsteht so ein reibungsloses Selbstbedienungserlebnis, das Wartezeiten reduziert und den täglichen Betrieb vereinfacht.

Wenn sich Ihr Unternehmen weiterentwickelt, ermöglicht die offene MDB-Plattform die einfache Anbindung neuer Bezahllösungen, ohne dass Sie Ihr Kaffeekonzept ändern müssen.

KONFIGURATIONEN & OPTIONEN

Maßgeschneidert für Ihr Unternehmen

Jedes Gastronomiebetrieb serviert Kaffee auf seine eigene Art und Weise. Aus diesem Grund ist die Bravilor Bonamat RX300 in zwei Konfigurationen erhältlich, die jeweils auf ein anderes Servicekonzept zugeschnitten sind, dabei jedoch auf derselben hochwertigen Brühplattform basieren.

Die RX300 CSTI (Coffee, Steam, Tea, Instant) eignet sich ideal für bediente Umgebungen, in denen Baristas oder Servicemitarbeiter Getränke mithilfe der integrierten PowerSteam-Dampfdüse zubereiten. PowerSteam texturiert und erhitzt Milch automatisch mit präziser Temperaturregelung und liefert Milchschaum in Barista-Qualität, ohne dass spezielle Fachkenntnisse erforderlich sind.

Der RX300 MCTI-CF (Milch, Kaffee, Tee, Instant, CompactFoam) ist für Selbstbedienungsstandorte konzipiert und erzeugt auf Knopfdruck automatisch reichhaltigen, kompakten Milchschaum für gleichbleibend hochwertige Milchspezialitäten. Das Milchsystem unterstützt bis zu drei verschiedene Milchsorten, wobei sowohl die Schaumkonsistenz als auch die Temperatur individuell programmiert werden können, sodass alles von heißen Cappuccinos bis hin zu Kalt-Schaum-Spezialitäten serviert werden kann.

Beide Modelle lassen sich mit einer Vielzahl professioneller Optionen erweitern, darunter Kühleinheiten, Tassenwärmer, eine Aroma-Station, direkter Kaffeesatzauswurf und Zahlungslösungen. So können Sie eine Kaffeelösung konfigurieren, die zu Ihrem aktuellen Betrieb passt und Ihr Unternehmen auch bei weiterem Wachstum unterstützt.



CSTI

Bravilor Bonamat RX300 CSTI

Bedienung durch Personal

Restaurants | Cafés | Hotelbars

Kaffee | Dampf | Tee | Instantgetränke

Automatisches PowerSteam-System

Maximale Milcheinstellung



MCTI-CF

Bravilor Bonamat RX300 MCTI-CF

Selbstbedienung

Hotels | Frühstücksbuffets | Convenience

Milch | Kaffee | Tee | Instant | CompactFoam

Programmierbarer CompactFoam

Milchspezialitäten auf Knopfdruck

Bis zu 3 Milchsorten

Programmierbare Schaumkonsistenz und -temperatur

RX300

CSTI

Professioneller Kaffeegenuss mit der Kontrolle Barista-Niveau

Die Bravilor Bonamat RX300 CSTI wurde für personalgeführte Gastronomiebetriebe entwickelt, in denen Qualität, Flexibilität und Kontrolle im Vordergrund stehen. Ausgestattet mit PowerSteam erzeugt sie automatisch Milch mit perfekter Textur und Konsistenz auf Barista-Niveau sowie integrierter Temperaturüberwachung. Einfach die Milch in einem Kännchen aufschäumen und in den Kaffee gießen, um mühelos erstklassige Milchspezialitäten zuzubereiten.

Aufbauend auf derselben in der Schweiz entwickelten Plattform wie alle RX300-Modelle vereint die CSTI professionelle Leistung mit intuitiver Bedienung und eignet sich somit ideal für Cafés, Restaurants und Hotelbars.

HIGHLIGHTS

- **Kaffee | Dampf | Tee | Instant**
- **PowerSteam mit automatischer Temperaturüberwachung**
- **Brühgruppe aus Metall (bis zu 26 g)**
- **Zwei Präzisionsmahlwerke**
- **X-TractionControl**
- **Beheizter, automatisch höhenverstellbarer Auslauf mit Tassenerkennung**
- **10,1-Zoll-Touchscreen mit Videofunktion**

RX300

MCTI-CF

Premium-Milchspezialitäten auf Knopfdruck

Die Bravilor Bonamat RX300 MCTI-CF wurde für Selbstbedienungsbereiche entwickelt, in denen Geschwindigkeit, Konsistenz und Benutzerfreundlichkeit entscheidend sind. Ihr CompactFoam-Milchsystem bereitet Kaffee- und Milchspezialitäten automatisch zu und erzeugt für jedes Getränk einen reichhaltigen, kompakten Milchschaum. Mit Unterstützung für bis zu drei verschiedene Milchsorten, einschließlich Kuhmilch und pflanzlicher Alternativen, passt sich das System mühelos den vielfältigen Vorlieben der Gäste von heute an.

Der MCTI-CF basiert auf derselben Schweizer Premiumplattform wie jeder andere RX300 und bietet erstklassige Kaffeequalität mit dem Komfort einer vollautomatischen Maschine. Damit eignet er sich ideal für Frühstücksbereiche in Hotels, Convenience Stores und andere Selbstbedienungsstandorte.

HIGHLIGHTS

- **Milch | Kaffee | Tee | Instant | CompactFoam**
- **Unterstützt bis zu 3 Milchsorten**
- **Reichhaltiger, kompakter Milchschaum**
- **Brühgruppe aus Metall (bis zu 26 g)**
- **Zwei Präzisionsmahlwerke**
- **X-TractionControl**
- **Beheizter, automatisch höhenverstellbarer Auslauf mit Tassenerkennung**
- **10,1-Zoll-Touchscreen mit Videofunktion**
- **SmartOrder mit Ausgabe per QR-Code**


Außergewöhnlicher
Kaffee
mühelos serviert.
BRAVILOR BONAMAT

ESPRESSO

RX300 Accessories

Optionales Zubehör

PowerSteam



Kühleinheiten



Tassenwärmer



Direkter Kaffeesatzauswurf



Bezahlsysteme



Erweiterungsmodule



QUALITY & INNOVATION



Technische Daten

Empfohlene tägliche Leistung	Bis zu 250 Getränke
Brühgruppe	Brühgruppe aus Metall, bis zu 26 g
Mahlwerke	2 Präzisionsmahlwerke (serienmäßig)
Kapazität des Bohnenbehälter	Bis zu 1,2 kg + 1,2 kg
Touchscreen	10,1-Zoll-Touchscreen mit Videofunktion
Getränkeauslauf	Automatische Höhenverstellung mit Tassenerkennung
Milchsystem	Bis zu 3 Milchsorten (CF-Modelle)
Kapazität des Kaffeesatzbehälter	Bis zu 1000 g
Wasseranschluss	Fester Wasseranschluss
Abmessungen (B × T × H)	342 × 610 × 758 mm
Maschinenausführungen	CSTI und MCTI-CF
Rex-Royal Cloud-Lösung verfügbar	Ja

BRAVILOR BONAMAT

Brewing your coffee

SINCE 1948

bravilor.com/de

Bonamat GmbH
Brookstieg 14
D-22145 Stapelfeld
Germany

V26.10/26 Der Inhalt dieser Broschüre kann sich ändern. Die aktuellsten Spezifikationen, Preise und Verfügbarkeiten finden Sie unter **bravilor.com**