

BRAVILOR BONAMAT | Brewing your coffee SINCE 1948



Premium kwaliteit
met één druk
op de knop.

BRAVILOR BONAMAT

PROFESSIONELE KOFFIE

Ontworpen voor de horeca

Uitstekende koffie is uitgegroeid tot een onmisbaar onderdeel van de gastbeleving. Gasten verwachten premium kwaliteit bij iedere bestelling, terwijl ondernemers behoefte hebben aan een oplossing die de hele dag snelheid, consistentie en flexibiliteit biedt.

De Bravilor Bonamat RX300 is verkrijgbaar in twee configuraties, elk ontwikkeld voor een andere manier van koffieserveren. De RX300 CSTI is ideaal voor cafés, restaurants en hotelbars, waar medewerkers koffie bereiden met behulp van een geïntegreerde stoompijp.

De RX300 MCTI-CF is ontworpen voor self-serviceomgevingen, zoals hotelontbijt-ruimtes en convenience locaties, en bereidt met het CompactFoam melksysteem hoogwaardige koffie- en melkspecialiteiten met één druk op de knop.

Beide configuraties delen dezelfde in Zwitserland ontwikkelde technische basis, gecombineerd met de expertise van Bravilor Bonamat in professionele koffieoplossingen. Dit zorgt binnen de gehele RX300-serie voor uitzonderlijke koffiekwaliteit, betrouwbare prestaties en intuïtieve bediening. Welk horecaconcept u ook heeft, de RX300 biedt de flexibiliteit die bij uw onderneming past en zorgt keer op keer voor een premium koffiebeleving.

HISTORIE

Gebouwd op generaties vakmanschap

Geweldige koffie begint bij mensen die nooit concessies doen aan kwaliteit.

Al decennialang delen de familie Verheijen van Bravilor Bonamat en de familie Sager van Rex-Royal dezelfde passie voor vakmanschap, innovatie en betrouwbare koffieoplossingen. De twee families kennen elkaar al vele jaren en worden verbonden door een wederzijds respect voor kwaliteit, ondernemerschap en langdurige samenwerkingen.

De ene familie heeft het vertrouwen gewonnen van koffieprofessionals over de hele wereld dankzij generaties ervaring en service. De andere heeft een internationale reputatie opgebouwd op het gebied van Zwitserse precisietechniek en premium volautomatische koffiemachines.

De Bravilor Bonamat RX300 brengt deze krachten samen. Door Zwitserse techniek te combineren met Nederlandse koffie-expertise is de machine ontwikkeld voor horecaprofessionals die uitzonderlijke koffiekwaliteit, betrouwbare prestaties en intuïtieve bediening verwachten.









RX300

Baristakwaliteit, eenvoudig gemaakt

Uitstekende koffie mag niet afhankelijk zijn van een ervaren barista achter de bar.

De Bravilor Bonamat RX300 maakt premium koffie toegankelijk voor ieder lid van uw team. Dankzij het intuïtieve touchscreen, de slimme zettechnologie en geautomatiseerde workflows levert de machine keer op keer koffie van constante kwaliteit, ongeacht wie hem bedient.

Of het nu gaat om de ochtendspits of het drukste moment van de dag, de RX300 helpt uw team om iedere gast snel en consistent te bedienen, zodat zij zich kunnen richten op gastvrijheid in plaats van koffiebereiding.



IN ÉÉN OOGOPSLAG

Tot 250 consumpties per dag

Geen baristavaardigheden vereist

Intuïtief 10,1 inch touchscreen

Consistente koffiekwaliteit in elk kopje

Touchscreen met videofunctie voor infotainment

DIVERSITEIT & VARIATIE

Eindeloze drankmogelijkheden

De gasten van vandaag verwachten meer dan alleen goede koffie. Ze verwachten keuze. Van een krachtige espresso en zachte americano tot een romige cappuccino, plantaardige opties of trendy dranken zoals matcha: met de Bravilor Bonamat RX300 serveert u vrijwel eindeloze drankmogelijkheden, snel en consistent.

Of u nu kiest voor de RX300 CSTI met PowerSteam of de RX300 MCTI-CF met het geïntegreerde CompactFoam melksysteem, beide configuraties zijn ontworpen om moeiteloos premium melkspecialiteiten te bereiden. PowerSteam verwarmt en schuimt iedere melksoort automatisch op met nauwkeurige temperatuurregeling, terwijl de MCTI-CF dranken kan bereiden met maximaal drie verschillende melksoorten, waaronder zuivel en plantaardige alternatieven. Zo kunt u inspelen op de voorkeur van iedere gast.

In combinatie met twee precisiekoffiemolens, flexibele receptinstellingen en de mogelijkheid om verschillende koffiebonen, cafeïnevrije gemalen koffie en smaaksiropen te gebruiken, biedt de RX300 u de vrijheid om een uitgebreid en gepersonaliseerd drankenmenu samen te stellen, terwijl de dagelijkse bediening eenvoudig en efficiënt blijft.

HIGHLIGHTS

- **Vrijwel eindeloze drankmogelijkheden**
- **Koffie, melk en instant ingrediënten**
- **Tot 3 melksoorten (MCTI-CF)**
- **PowerSteam met automatische melktexturering (CSTI)**
- **Twee precisiemolens standaard**
- **Aanpasbare recepten**
- **Klaar voor nieuwe en zich ontwikkelende dranktrends**
- **Precisiedoseersysteem voor instant ingrediënten**









ZWITSERSE ENGINEERING

Ontwikkeld voor uitzonderlijke koffie

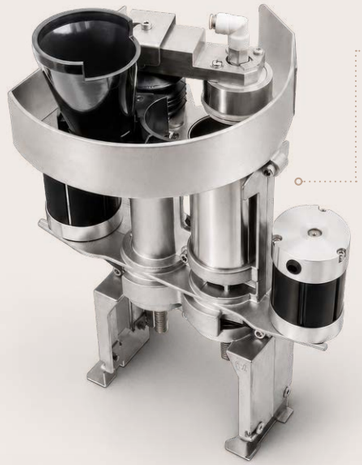
Beide configuraties van de Bravilor Bonamat RX300 zijn gebouwd op hetzelfde premium platform en combineren Zwitserse techniek met de expertise van Bravilor Bonamat in professionele koffieoplossingen. Of u nu kiest voor de RX300 CSTI of de RX300 MCTI-CF, u profiteert van dezelfde precisie, betrouwbaarheid en uitzonderlijke koffiekwaliteit.



Het hart van iedere RX300 wordt gevormd door een duurzame metalen zetgroep met een capaciteit tot 26 gram gemalen koffie, ontworpen voor een nauwkeurige extractie en consistente resultaten gedurende de hele dag. Twee standaard geïntegreerde precisiekoffiemolens maken het mogelijk om twee verschillende maalgraden te gebruiken, waardoor u meer variatie kunt aanbrengen in de extractie van smaken. X-TractionControl zorgt voor een nauwkeurige en consistente extractie, ook op de lange termijn, voor dezelfde hoogwaardige smaak en aroma in elk kopje.

De automatisch in hoogte verstelbare uitloop met kopdetectie en de verwarmde uitloop zorgen ervoor dat iedere drank op de juiste hoogte voor verschillende kopformaten wordt uitgegeven, terwijl de ideale serveertemperatuur behouden blijft voor een premium koffiebeleving. ideal serving temperature for a premium coffee experience.

RX300



Metalen zetgroep

+ Tot 26 g



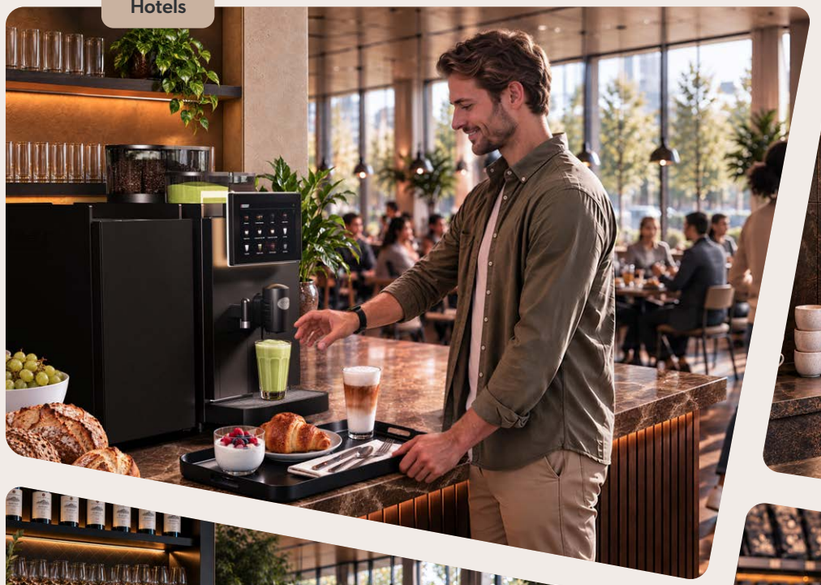
Twee precisiekoffiemolens standaard

+ Tot 40 % sneller



Heated Outlet

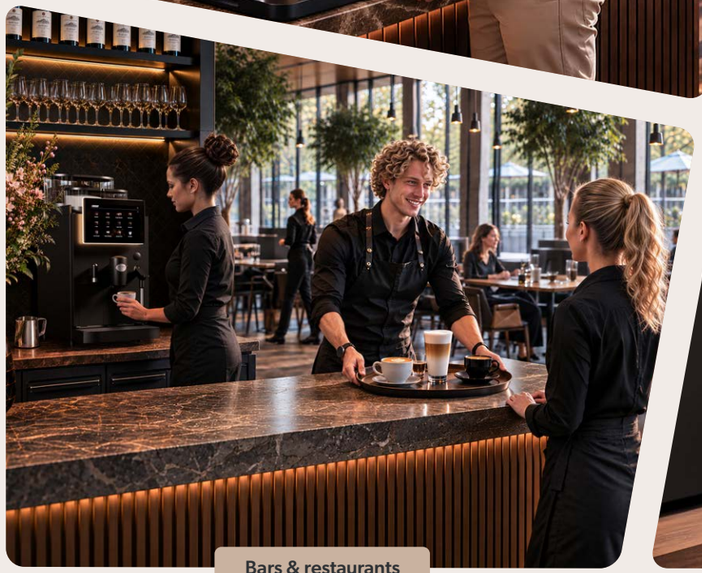
+ Automatisch verstelbare uitloop met kopdetectie
+ X-TractionControl



Hotels



Bakkerijcafés



Bars & restaurants



Selfservicestations

ONZE KLANTEN

Ontworpen voor gastvrijheid, elke dag opnieuw

Elke minuut die u besteedt aan het bedienen van een koffiemachine, is een minuut die u niet aan uw gasten kunt besteden.

De Bravilor Bonamat RX300 is ontworpen om iedere stap van de koffiebereiding te vereenvoudigen. Dankzij de intuïtieve bediening, automatische reinigingsprogramma's en betrouwbare prestaties wordt de dagelijkse werklast verminderd, zodat uw team zich kan richten op het leveren van uitstekende service.

De RX300 is gebouwd met duurzame professionele componenten en ontworpen voor eenvoudig onderhoud. Zo blijft uw koffievoorziening efficiënt draaien met minimale onderbrekingen. De hoogwaardige afwerking loopt rondom de volledige machine door, waardoor deze zowel tegen een wand als vrijstaand op een frontcounter of open bar perfect tot zijn recht komt.

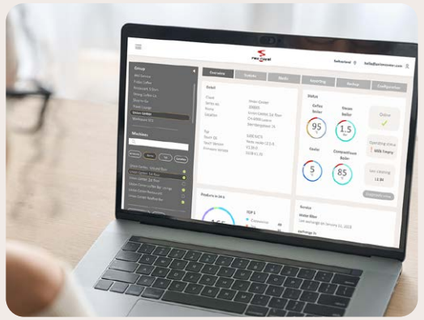
Het resultaat is een professionele koffieoplossing die niet alleen de dagelijkse werkzaamheden vereenvoudigt, maar ook perfect past binnen moderne horecaomgevingen. Zo krijgt uw team meer tijd om zich te richten op wat echt telt: een onvergetelijke gastbeleving.

REX-ROYAL CLOUD

Rex-Royal Cloud
Blijf verbonden. Houd de controle.

Highlights

- Realtime inzicht in machineprestaties
- Statistieken over dranken en gebruik
- Voorspellend onderhoud
- Toegang op afstand voor snellere ondersteuning
- Lagere total cost of ownership



Koffie is slechts één onderdeel van een succesvolle hospitalityonderneming. Een soepel draaiende operatie is minstens zo belangrijk.

Met de Rex-Royal Cloud wordt uw RX300 onderdeel van een verbonden koffie-ecosysteem. Via een intuïtief cloudplatform heeft u, waar u ook bent, toegang tot waardevolle inzichten in machineprestaties, drankverbruik en gebruikspatronen.

Realtime data helpt u de dagelijkse operatie te optimaliseren, machineprestaties te monitoren en servicebehoeften te signaleren voordat deze uw bedrijfsvoering beïnvloeden. Toegang op afstand maakt bovendien snellere ondersteuning en proactief onderhoud mogelijk, waardoor de uptime wordt gemaximaliseerd en onnodige servicebezoeken worden verminderd.

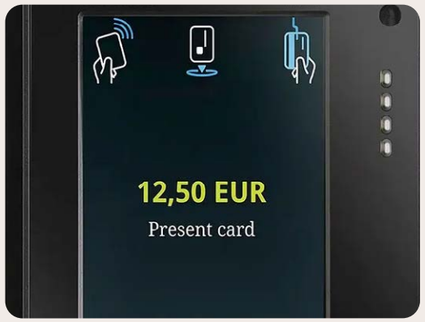
Door beter inzicht te bieden in machinegebruik en onderhoud helpt de Rex-Royal Cloud ook de total cost of ownership te verlagen, terwijl uw koffievoorziening optimaal blijft presteren.

BETALING

Flexibele betaaloplossingen
Ontworpen voor moderne selfservice.

Highlights

- MDB-compatibel betaalplatform
- Ondersteunt diverse betaaloplossingen
- SmartOrder met uitgifte via QR-code
- Contactloze selfservice-ervaring
- Klaar voor toekomstige betaaltechnologieën



Gasten van vandaag verwachten de vrijheid om te betalen op de manier die zij verkiezen.

De Bravilor Bonamat RX300 ondersteunt een breed scala aan MDB-compatibele betaalsystemen, waardoor cashless betalen eenvoudig in uw koffievoorziening kan worden geïntegreerd. Met betaalpassen, creditcards, mobiele wallets of andere ondersteunde betaalmethoden kunnen gasten snel en gemakkelijk bestellen en betalen.

De RX300 ondersteunt ook SmartOrder, waarmee dranken contactloos via een QR-code kunnen worden geselecteerd en uitgegeven. In combinatie met flexibele betaalintegratie zorgt dit voor een soepele selfservice-ervaring, kortere wachttijden en een eenvoudigere dagelijkse operatie.

Wanneer uw bedrijf zich verder ontwikkelt, maakt het open MDB-platform het eenvoudig om nieuwe betaaloplossingen te koppelen zonder uw koffieconcept te veranderen.

CONFIGURATIES & OPTIES

Afgestemd op uw bedrijf

Elke horecalocatie serveert koffie op zijn eigen manier. Daarom is de Bravilor Bonamat RX300 verkrijgbaar in twee configuraties, elk ontwikkeld voor een ander serviceconcept, maar gebouwd op hetzelfde hoogwaardige koffieplatform.

De RX300 CSTI (Coffee, Steam, Tea, Instant) is ideaal voor locaties waar medewerkers de dranken bereiden. Met de geïntegreerde PowerSteam stoompijp bereiden barista's of bedienend personeel eenvoudig melkspecialiteiten. PowerSteam verwarmt en schuimt iedere melksoort automatisch op met nauwkeurige temperatuurregeling, waardoor melkschuim van baristakwaliteit wordt bereid zonder specialistische vaardigheden.

De RX300 MCTI-CF (Milk, Coffee, Tea, Instant, CompactFoam) is ontwikkeld voor selfserviceomgevingen en bereidt met één druk op de knop rijk en compact melkschuim voor hoogwaardige melkspecialiteiten. Het melksysteem ondersteunt maximaal drie verschillende melksoorten. Zowel de structuur als de temperatuur van het melkschuim zijn volledig programmeerbaar, waardoor u alles kunt serveren, van een warme cappuccino tot koude melkschuimspecialiteiten.

Beide modellen kunnen worden uitgebreid met een breed assortiment professionele opties, waaronder koelingen, koppenwarmers, een Aroma Station, directe afvoer van koffiedik en betaalsystemen. Zo configureert u een koffieoplossing die perfect aansluit op uw bedrijf van vandaag én klaar is voor de groei van morgen.



CSTI

Bravilor Bonamat RX300 CSTI

Bediend door medewerkers

Restaurants | Cafés | Hotelbars

Coffee | Steam | Tea | Instant

Automatic PowerSteam

Maximale controle over melkbereiding



MCTI-CF

Bravilor Bonamat RX300 MCTI-CF

Self service

Hotels | Ontbijtbuffetten | Convenience

Milk | Coffee | Tea | Instant | CompactFoam

Programmeerbare schuimstructuur en temperatuur

Melkspecialiteiten met één druk op de knop

Tot 3 melksoorten

Programmeerbare schuimstructuur en temperatuur

RX300
CSTI

Professionele koffie met de controle van een barista

De Bravilor Bonamat RX300 CSTI is ontwikkeld voor horecalocaties waar medewerkers de koffie bereiden en waar kwaliteit, flexibiliteit en controle centraal staan. Dankzij PowerSteam wordt melk automatisch opgeschuimd met de textuur en consistentie van een barista, terwijl de geïntegreerde temperatuurregeling steeds een optimaal resultaat garandeert. Schuim de melk eenvoudig op in een melkkan en schenk ze in de koffie voor hoogwaardige melkspecialiteiten.

De CSTI is gebouwd op hetzelfde Zwitsers ontwikkelde platform als elke RX300 en combineert professionele prestaties met een intuïtieve bediening. Daardoor is hij ideaal voor cafés, restaurants en hotelbars.

HIGHLIGHTS

- **Koffie | Stoom | Thee | Instant**
- **PowerSteam met automatische temperatuurregeling**
- **Metalen zetgroep (tot 26 g)**
- **Twee precisiekoffiemolens**
- **X-TractionControl**
- **Verwarmde, automatisch in hoogte verstelbare uitloop met kopdetectie**
- **10,1 inch video-compatibel touchscreen**

RX300
MCTI-CF

Premium melk-specialiteiten met één druk op de knop

De Bravilor Bonamat RX300 MCTI-CF is ontwikkeld voor selfserviceomgevingen waar snelheid, consistentie en gebruiksgemak essentieel zijn. Het CompactFoam-melksysteem bereidt automatisch koffie- en melkspecialiteiten en creëert voor iedere drank rijk en compact melkschuim. Dankzij de ondersteuning voor maximaal drie verschillende melksoorten, waaronder zuivel en plantaardige alternatieven, speelt de machine moeiteloos in op de uiteenlopende voorkeuren van uw gasten.

De MCTI-CF is gebouwd volgens de in Zwitserland ontwikkelde technische basis zoals iedere RX300 en levert premium koffiekwaliteit met het gemak van een volledig automatische machine. Daarmee is hij de ideale oplossing voor hotelontbijtruimtes, convenience stores en andere selfserviceomgevingen.

HIGHLIGHTS

- **Melk | Koffie | Thee | Instant | CompactFoam**
- **Ondersteunt maximaal 3 melksoorten**
- **Rijk en compact melkschuim**
- **Metalen zetgroep (tot 26 g)**
- **Twee precisiekoffiemolens**
- **X-TractionControl**
- **Verwarmde, automatisch in hoogte verstelbare uitloop met kopdetectie**
- **10,1 inch video-compatibel touchscreen**
- **SmartOrder met uitgifte via QR-code**


Uitzonderlijke koffie. moeiteloos geserveerd.
BRAVILOR BONAMAT

ESPRESSO

RX300 Accessoires

Optionioneel

PowerSteam



Melkkoelkasten



Koppenwarmer



Directe afvoer van koffiedik



Betaalsystemen



Uitbreidingsmodules



QUALITY & INNOVATION



Specificaties

Aanbevolen dagelijks verbruik	Tot 250 dranken
Zetgroep	Metalen zetgroep, tot 26 g
Koffiemolens	2 precisiekoffiemolens (standaard)
Bonencapaciteit	Tot 1,2 kg + 1,2 kg
Touchscreen	10,1 inch video-compatibel touchscreen
Drankuitloop	Automatische hoogteverstelling met kopdetectie
Melksysteem	Tot 3 melksoorten (CF-modellen)
Capaciteit koffiedikbak	Tot 1000 g
Wateraansluiting	Vaste wateraansluiting
Afmetingen (B × D × H)	342 × 610 × 758 mm
Machinevarianten	CSTI en MCTI-CF
Gereed voor Rex-Royal cloudoplossing	Ja

BRAVILOR BONAMAT

Brewing your coffee

SINCE 1948

bravilor.com

Bravilor Bonamat BV
Pascalstraat 20
1704 RD Heerhugowaard
Nederland

V26.10/26 De inhoud van deze brochure is onder voorbehoud van wijzigingen. Kijk voor actuele specificaties, prijzen en beschikbaarheid op **bravilor.com**